科目名	応用栄養学演習（栄養士必修：NR・SA 必修）		
授業形態	演習	学年	1
開講時期	2023 年度 後期	単位数	1
担当教員	加藤　亮、山岡　伸		
内容および計画	応用栄養学で学習した理論をもとに、各ライフステージで必要な情報の収集、栄養状態の判定と栄養ケアプラン、献立作成等をおこなう。栄養アセスメント、献立作成を通じて対象者の QOL 向上のために栄養士がどのように対応するべきか（態度、姿勢）についても学習する。演習で作成した献立は一部を応用栄養学実習で実際に調理し、理論と実際を学習する。		
1	オリエンテーション		
2	妊娠期の献立		
3	乳児期の献立		
4	保育所給食の献立		
5	幼児期の献立		
6	学童期の献立		
7	思春期の献立		
8	成人期の献立		
9	高齢期の献立		
10	スポーツと栄養		
11	特殊環境と栄養		
12	災害時の栄養		
13	栄養アセスメント 1		
14	栄養アセスメント 2		
15	まとめ		

教科書

タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
ライフステージ別栄養管理・実習 三訂	吉岡慶子、三成由美、徳井教孝	建帛社	978-4-7679-0707-9	2021
日本人の食事摂取基準 2020 年版	伊藤嘉夫、佐々木敏	第一出版	978-4-8041-1408-8	2020
八訂食品成分表 2021	香川明夫	女子栄養大学出版部	978-4-7895-1021-9	2021
調理のためのベーシックデータ第 6 版	松本仲子	女子栄養大学出版部	978-4-7895-0325-9	2022

参考書	

成績評価

評価方法	割合(%)
予復習テスト	50
提出物	50

予復習テストは各テーマの理解度を評価する。
提出物はすべて提出することを原則とする。
演習時間外の学習について、提出物で評価する。

学習到達目標	ライフステージの特徴に合わせて必要な情報の収集、検査値に基づいた栄養状態の判定ができる。

	各ライフステージの対象に合わせた献立を作成することができる。 対象者の QOL を高めるために栄養士としてどのような態度で臨むべきか説明できる。
先修条件	応用栄養学
実務経験	
その他	