科目名	応用栄養学実習（栄養士必修：NR・SA 必修）		
授業形態	実習	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	応用栄養学の理論に基づき、ライフステージ別の献立作成および作業計画を行い、食品の購入や調理、供食の実際についても学習する。健康の保持・増進のみでなく、疾病予防など食生活の全般にわたって科学的・合理的に対応できる知識、技術、態度を養成する。		
1	オリエンテーション		
2	献立表など必要な書類作成について		
3	乳児の機能の発達に関する視聴覚教材の視聴		
4	調理実習の進め方について 実習室準備		
5	妊娠期の栄養（実習）		
6	哺乳器具の殺菌法、調乳の手法について（実習）		
7	調乳、離乳準備期の食事（実習）		
8	離乳初期・中期の食事（実習）		
9	保育所給食（実習）		
10	幼児期の食事（実習）		
11	学童期の食事（実習）		
12	思春期の食事（実習）		
13	成人期の食事（実習）		
14	高齢期の食事（実習）		
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 2023	香川明夫	女子栄養大学出版部	978-4-7895-1023-3	2023

参考書	

成績評価

評価方法	割合(%)
調理実習の評価（調理技術、衛生面の配慮、盛り付け方、効率的な進行）	50
献立作成	40
提出物	10

献立作成は、実習での調理の状況も含めて評価する。
提出物は、期限内に提出することとする。

学習到達目標	各ライフステージの特徴をとらえた献立をたてることができる。 献立を衛生面に配慮した上で効率的に調理できる。

	調理を効率的にすすめるために準備をし、指示を出すことができる。 仲間と協力して調理・供食し、評価し合い、よりステップアップしていく態度を習得する。
先修条件	応用栄養学
実務経験	
その他	