

授業科目(ナンバリング)	応用栄養学 I (1B242) (実践的教育科目)			担当教員	松尾 嘉代子 (実務経験のある教員)		
展開方法	講義	単位数	2 単位	開講年次・時期	2 年・前期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
栄養管理プロセスについて学習し、その遂行に必要な食事摂取基準の活用法を修得する。特に、栄養管理の概念、様々な栄養環境への適応、栄養状態の評価・判定、科学的な根拠に基づいた栄養素必要量の求め方と日本人の食事摂取基準について理解し、対象者を十分にアセスメントできるよう、必要な知識を修得することを目標とする。							①②③⑨⑩
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	日本人の食事摂取基準を理解し、活用できる。 食事摂取量の把握について理解し、対象者の栄養素等摂取量の適切な評価方法を説明できる。 栄養管理プロセスについて理解し、栄養評価や栄養診断について説明できる。				・定期試験 ・小テスト ・レポート	45% 10% 10%	
情報収集、分析力	適切な栄養評価方法を選択し、対象者の栄養状態をアセスメントできる。				・定期試験 ・レポート	25% 10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力							
出席					受験要件		
合計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
小テスト 10%、レポート 20%、定期試験（筆記式及び穴埋め式）70%で評価する。 ・予習・復習を行ったうえで授業に臨んでいるかを、毎回授業開始時の小テストで評価する。小テストは、授業においてフィードバックし、以後の学習に活用できるようにする。 ・レポートは第 7 回目と 14 回目の授業の際に出題するが、授業の進捗状況に合わせて課題を出す。その内容はこれまでの授業を理解しているかについて記述するものとし、提出及びフィードバックにはポートフォリオを活用する。 ・定期試験は、日本人の食事摂取基準、食事摂取量と食行動・食環境の把握、栄養管理プロセスについて理解し、説明できるかを評価する。							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> ・講義形式で行い、必要に応じて資料を配布する。 ・教科書に準じて授業を行い、栄養管理の概念、様々な栄養環境への適応、栄養状態の評価・判定、科学的根拠に基づいた栄養素必要量の求め方と日本人の食事摂取基準の概要について説明する。 ・保健所や病院での実務経験を活かし、授業内の知識を実践的に活用する場面等について分かりやすく説明する。 ・授業の理解度は「レスポンス」を用いて毎回確認し、学生からの質問については、次の授業の中でフィードバックする。 ・この授業の標準的な 1 コマあたりの授業外学修時間は、180 分とする。 							
教科書・参考書							
教科書：①栄養科学シリーズ NEXT「応用栄養学―第 6 版―」講談社 ②「日本人の食事摂取基準 2020 年版」第一出版 参考書：「栄養士・管理栄養士必携 2020 年版」第一出版 指定図書：栄養科学シリーズ NEXT「応用栄養学―第 6 版―」講談社、「日本人の食事摂取基準 2020 年版」第一出版							
授業外における学修及び学生に期待すること							
本科目では、管理栄養士の専門的な知識や技術について学修するため、授業内容は管理栄養士の業務と直結するものである。そのため、日常生活の中から常に栄養に関する考え方や栄養的な評価に関する手法等に興味を持ち、各自疑問に思うことを積極的に質問できる態度で授業に臨むことを期待する。							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	食事摂取基準の基礎的理解①	食事摂取基準の意義	教科書①第1編6.1を予習。食事摂取基準の意義を説明できるよう復習する。
2	食事摂取基準の基礎的理解②	策定方針 策定の基本的事項 策定の留意事項	教科書②P.1～22を予習。食事摂取基準の策定と基本的事項について復習する。
3	食事摂取基準の基礎的理解③	活用に関する基本的事項 今後の課題	教科書②P.23～47を予習。食事摂取基準の指標を説明できるよう復習する。
4	食事摂取基準の基礎的理解④	エネルギー	教科書②P51～85を予習。エネルギーの設定根拠を説明できるよう復習する。
5	食事摂取基準の基礎的理解⑤	たんぱく質	教科書②P106～126を予習。たんぱく質の設定根拠を説明できるよう復習する。
6	食事摂取基準の基礎的理解⑥	脂質	教科書②P127～151を予習。脂質の設定根拠を説明できるように復習する。
7	食事摂取基準の基礎的理解⑦	炭水化物 エネルギー産生栄養素バランス	教科書②P152～170を予習。炭水化物、エネルギー産生栄養素バランスの設定根拠を説明できるよう復習する。
8	食事摂取基準の基礎的理解⑧	ビタミン（脂溶性ビタミン）	教科書②P171～208を予習。脂溶性ビタミンの設定根拠を説明できるよう復習する。
9	食事摂取基準の基礎的理解⑨	ビタミン（水溶性ビタミン）	教科書②P209～265を予習。水溶性ビタミンの設定根拠を説明できるよう復習する。
10	食事摂取基準の基礎的理解⑩	ミネラル（多量ミネラル）	教科書②P266～310を予習。多量ミネラルの設定根拠を説明できるよう復習する。
11	食事摂取基準の基礎的理解⑪	ミネラル（微量ミネラル） 〈参考〉水	教科書②P311～375を予習。微量ミネラルの設定根拠及び水の必要量について説明できるよう復習する。
12	栄養素必要量の科学的根拠	出納法 要因加算法 欠乏実験と飽和量から求める方法 その他の方法	教科書①第1編5.1～5.4を予習。栄養素必要量算出の科学的根拠を説明できるように復習する。
13	栄養管理の考え方	栄養管理の概念、栄養スクリーニング、栄養評価、栄養診断（栄養状態の判定）、栄養介入、栄養モニタリングと評価（判定）・修正、アウトカム（結果）評価およびその管理	教科書①第1編3.1～3.7を予習。栄養管理について説明できるよう復習する。
14	栄養管理の進め方①	栄養スクリーニング 栄養評価	教科書①第1編4.1～4.2を予習。栄養評価の調査方法や各種検査データ、身体所見を説明できるよう復習。
15	栄養管理の進め方②	栄養診断 栄養介入 栄養モニタリングと評価（判定） アウトカム（結果）管理システム	教科書①第1編4.3～4.6を予習。栄養診断と栄養介入の方法について復習する。
16	定期試験		