

授業科目(ナンバリング)	応用栄養学実習(1B345) (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	実習	単位数	1 単位	開講年次・時期	3 年・後期	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
<p>応用栄養学は、管理栄養士として必要な栄養管理の基本的な考えを修得する専門分野であるため、栄養管理の一連の流れを修得し、専門性に応じた適切な手技の修得につながる基本を身につける必要がある。この実習では、栄養アセスメントの基本的な手技の修得を目指すとともに、応用栄養学Ⅱで学んだライフステージ別の栄養管理の実践として、対象者の課題に応じた食事計画・調理と評価までの一連の栄養管理能力の修得を目指すことを目標とする。</p>							①④⑥⑦⑩
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	個別や集団のデータから栄養状況を評価し適切な栄養介入ができる。ライフステージごとの特徴を理解し、それに応じた栄養管理や献立作成ができる。				・定期試験 ・レポート	20% 20%	
情報収集、分析力	栄養評価に必要な方法を理解し、それらを活用して適切な栄養診断ができる。				・定期試験 ・レポート	20% 10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力	与えられた課題に対して、グループメンバーとディスカッションを行い、解決に向けた取り組みができる。				・実習態度 ・レポート	10% 5%	
多様性理解力	様々な事例の栄養管理を通して、栄養管理の多様性を理解できる。				・定期試験 ・レポート	10% 5%	
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験による評価を 50%とする。応用栄養学で学修した食事摂取基準やライフステージにおける栄養管理を基礎とした栄養管理について活用できるかを筆記試験で行う。 ・レポートによる評価を 40%とする。レポートは、栄養アセスメントに関する課題やライフステージごとの栄養管理に応じた献立作成など、各回の実習内容に沿ったテーマで作成する。また、実習内容に対する考察は、ポートフォリオで提出する。レポートに関するフィードバックは、次回の実習の中で行う。 ・授業態度による評価は 10%とする。授業態度は、実習に臨む態度や班員とのディスカッションなど、積極的な態度で取り組んでいるかを評価する。 							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> ・実習は、実技や調理実習など、基本的に数名のグループでの作業が中心となる。グループは実習の内容ごとに再編し、どのようなメンバーとでも協力して実習を行えることを目指す。 ・担当教員の保健所や病院での実務経験を活かし、習得した知識の具体的な活用方法等について分かりやすく説明する。 ・実習の理解度は実習内容ごとにポートフォリオに提出する考察で確認し、その内容については次の実習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、45分とする。 							
教科書・参考書							
<p>教科書：栄養科学シリーズNEXT「応用栄養学実習」講談社 参考書：栄養科学シリーズNEXT「応用栄養学―第5版―」講談社、「日本人の食事摂取基準2020年版」第一出版、「栄養士・管理栄養士必携2019年版」第一出版、「改訂6版 臨床栄養ディクショナリー（日本人の食事摂取基準(2020年版)対応）」MCメディカ出版 指定図書：栄養科学シリーズNEXT「応用栄養学実習」講談社</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<p>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。</p>							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	栄養リスクスクリーニング 栄養アセスメント①	栄養リスクスクリーニング 栄養アセスメント（各種身長計測） (レポート)	教科書P.8～20（身体計測）について予習。身体計測によるアセスメントを復習する。
2	栄養アセスメント②	エネルギー消費量の推定 (レポート)	教科書P.21～28を予習。エネルギー消費量の推定を説明し実践できるように復習する。
3	栄養アセスメント③	食事摂取量の算出①	教科書P.33～36及び関連科目を予習。各種食事調査法の特徴について復習する。
4	栄養アセスメント④	食事摂取量の算出② (レポート)	教科書P.33～36を予習する。写真法による食事調査の特徴について復習する。
5	ライフステージごとの栄養管理①	妊娠期における栄養アセスメント	教科書P.68～76を予習する。妊娠期の栄養アセスメントができるよう復習する。
6	ライフステージごとの栄養管理②	妊娠期における栄養管理・献立作成 (レポート)	教科書P.68～76を予習する。妊娠期の栄養管理と献立作成ができるよう復習する。
7	ライフステージごとの栄養管理③	幼児期における栄養アセスメント	教科書P.109～116を予習する。幼児期の栄養アセスメントができるよう復習する。
8	ライフステージごとの栄養管理④	幼児期における栄養管理・献立作成 (レポート)	教科書P.109～116を予習する。幼児期の栄養管理と献立作成ができるよう復習する。
9	ライフステージごとの栄養管理⑤	思春期における栄養アセスメント	教科書P.116～122を予習する。思春期の栄養アセスメントができるよう復習する。
10	ライフステージごとの栄養管理⑥	思春期における栄養管理・献立作成 (レポート)	教科書P.116～122を予習する。思春期の栄養管理と献立作成ができるよう復習する。
11	ライフステージに応じた献立作成と実践①	妊娠期に応じた調理実習 (レポート)	妊娠期の献立作成について予習する。妊娠期に応じた食品選択と献立作成ができるよう復習する。
12	ライフステージに応じた献立作成と実践②	離乳食（初期～中期）の調理実習 (レポート)	離乳食の献立について予習する。離乳初期～中期に応じた食品選択と献立作成ができるよう復習する。
13	ライフステージに応じた献立作成と実践③	離乳食（中期～後期）の調理実習 (レポート)	離乳食の献立について予習する。離乳中期～後期に応じた食品選択と献立作成ができるよう復習する。
14	ライフステージに応じた献立作成と実践④	食物アレルギー（離乳完了期）の調理実習 (レポート)	食物アレルギー児の献立作成について予習する。食物アレルギー児に応じた食品選択と献立作成ができるよう復習する。
15	ライフステージに応じた献立作成と実践⑤	幼児期に応じた調理実習 (レポート)	幼児期の献立作成について予習する。幼児期に応じた食品選択と献立作成ができるよう復習する。
16	定期試験		