

令和2年度 愛知学泉大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	実務経験のある 教員による授業 科目	基礎・専門 別	単位数	選択・必修 別	開講年次・ 時期
221222061	応用栄養学実習 Training of applied nutrition	増田 尚		専門	1	必修	2年後期

科目の概要

各ライフステージの栄養と生理的特性を理解し、健康を維持・増進できる食のあり方を理解し、各ライフステージの献立を作成し、実際に調理し評価することにより知識・技能を習得する。この実習では新生児、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、老年期、妊娠期及び授乳期について実習を行う。また、成人期から妊娠期への展開で症例を提示し、栄養マネジメントの一連の流れを実習する。

学修内容	到達目標
日本人の食事摂取基準が理解し活用できる。 各ライフステージの栄養特性が理解し活用できる。 栄養アセスメント結果の評価ができる。	個人、集団の栄養基準が算出でき、食品構成から献立表へと展開ができる。 各ライフステージにおいての注目すべき栄養素が抽出できる。 解決すべき問題点を抽出でき改善案が提案できる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	登録した科目の受講目的が明確である。
	働きかけ力	
	実行力	予習して授業に臨む習慣が身に付いている。
考え抜く力	課題発見力	自分の学修上の問題点を解決するうえで、効果的な解決策を発見している。
	計画力	
	創造力	課題を解決するために、今までに身に付けた知識・技術を最大限活用している。
チームで働く力	発信力	自分の主張したいことを相手に理解してもらえよう、考えを整理して発信している。
	傾聴力	話の内容を整理しながら聴いている。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	提出物は、期限に余裕を持って提出している。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

テキスト：応用栄養学 栄養マネジメントの演習・実習（医歯薬出版）、調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版部）、日本人の食事摂取基準（2020年版）（第一出版）、食品成分表2019（女子栄養大学出版部）
スタンダード人間栄養学『応用栄養学』（朝倉出版）

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：基礎栄養学 ・ 、食事摂取基準論、栄養管理プロセス論、応用栄養学 ・
資格との関連：管理栄養士、栄養士

学修上の助言	受講生とのルール
食事設計演習で学んだ内容を理解しておくこと。	普段から調理をする習慣を付け、料理のレパートリーを増やしてください。これにより、実習内での献立作成が早くなります。

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験 筆記(レポート含む)・実技・口述試験	40	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> 食品構成表：一般的に食べる食材の重量が理解できているかを評価します。 栄養価計算：PFCエネルギー比から重量を算出できているかを評価します。 離乳のガイドライン、特に展開方法を理解できているかを評価します。 ライフステージの栄養生理特性の知識が活用できているかを評価します。 計算問題、論述が主であり、暗記しているかではなく理解しているかを問う試験問題です。(40点)	
			②	✓		
			③	✓		
			④			
			⑤			
	平常評価	小テスト		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	40	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> 課題 『成人期から妊娠・授乳期への栄養管理』 課題 『乳児期の栄養管理』 課題 『幼児期の栄養管理(常食からアレルギー食への展開含む)』 課題 『老年期の栄養管理』 (10点/各課題) 上記の課題は、食事摂取基準・食品構成表・献立表・レポートを含みます。
				②	✓	
				③	✓	
				④		
				⑤		
成果発表(プレゼンテーション・作品制作等)	10	①	✓	・幼児期の栄養管理		
		②	✓			
		③	✓			
		④				
		⑤				
学修行動	社会人基礎力(学修態度)	10	①	✓	(主体性) シラバスを活用して、予習をしてから授業に参加しているかどうかを評価します。 (実行力) 学修内容について、自ら調べて理解しているかどうかで評価します。 (課題発見力) 自分の学修上の問題点を解決するうえで、効果的な解決策を見出せるかどうかで評価します。 (創造力) 各ライフステージの生理特性を知り、栄養管理計画が立案できるかどうかで評価します。 (発信力) 自分の考えを伝えるための媒体が作成できているかどうかで評価します。 (傾聴力) 適格な質問ができているかどうかで評価します。 (規律性) 提出物が期日内に提出できるかどうかで評価します。	
			②	✓		
			③	✓		
			④			
			⑤			
総合評価 割合		100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)の基準
S(秀)の基準 上記の内容に加え、レポート内容に引用文献が3つ以上提示されている。 A(優)の基準 提示した症例の栄養アセスメントの結果評価ができ、個人の栄養必要量の計算、食品構成表及び献立表の栄養価計算がミスなく行える。	提示した症例の栄養アセスメントの結果評価ができ、個人の栄養必要量の計算、食品構成表及び献立表の作成も行える。しかし、メニューが提示した症例には不向きである。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	成人期の栄養管理 栄養アセスメント結果より、問題点を抽出し栄養ケアプランを作成（栄養補給：個人の栄養必要量を算出し、食品構成・献立を作成）する。	講義・実習	説明を受ければ、個人の栄養基準量の算出、食品構成表・献立が作成できる。	予習：栄養必要量の算定方法、食品構成及び献立の作成手順を確認する。 復習：授業内で終わらなかった課題（栄養必要量の算出及び食品構成表・献立表の完成）を実施する。	120	主体性 実行力
2週 /	妊娠・授乳期 妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、食事摂取基準を算出し、食品構成・献立を作成する。非妊娠時（成人期、 ）の献立からの展開を行う。	講義・実習	説明を受ければ、個人（妊娠期）の栄養基準量の算出、食品構成表・献立が作成できる。	予習：栄養必要量の算定方法、食品構成及び献立の作成手順を確認する。 復習：授業内で終わらなかった課題（栄養必要量の算出及び食品構成表・献立表の完成）を実施する。	120	主体性 実行力 規律性
3週 /	妊娠・授乳期 妊娠・授乳期 ～ で作成した献立を選出し、作業工程表、発注表を作成する。	講義・実習	献立表の栄養価計算に間違いがない。	予習：献立表の最終チェックを事前に行う。 復習：作業工程表の確認、発表準備をする。	120	主体性 実行力 課題発見力
4週 /	妊娠・授乳期 妊娠・授乳期 ～ で作成した献立を調理し、栄養特性について発表をする。	調理実習 グループ発表	メンバーからの指示で調理実習が遂行できる。	予習：食材、作業工程表、発表内容の最終確認をする。PCRシート内の課題を行う。 復習：レポートを作成する。PCRシート内の課題を行う。	120	実行力 創造力
5週 /	乳児期 離乳の支援ガイドを用いて、離乳食の展開方法及び栄養特性を学び、食事摂取基準の算出、オリジナル献立を作成する。	講義・実習	離乳食の展開方法を理解している。	予習：離乳の支援ガイド内の離乳食の展開方法を理解する。 復習：栄養必要量算出、食品構成・献立表を作成する。	120	発信力 傾聴力
6週 /	乳児期 既成献立を用いて離乳食の展開方法を学ぶ。（調理実習）	調理実習	メニュー名から作り方を提案できる。	予習：離乳食の展開方法、調理工程、材料の切り方を確認する。 復習：離乳の支援ガイドの『離乳の進め方』の展開方法について再度理解する。	120	実行力 計画力 規律性
7週 /	乳児期 母乳の栄養特性、人工乳の種類・調乳方法を学ぶ。さらに、調乳実習（無菌操作法及び終末殺菌法）を行う。	調乳実習	温度及び衛生管理に気をつけながら調乳ができる。2つの調乳方法を調乳場所によって選択できる。	予習：調乳方法（無菌操作法、週末殺菌法）の確認する。PCRシート内の課題を行う。 復習：レポートを作成する。PCRシート内の課題を行う。	120	主体性 実行力
8週 /	幼児期 幼児期の生理特性を捉えた後、食事摂取基準を算出し、食品構成・献立表を作成する。	講義・実習	説明を受ければ栄養価計算・食品構成表・献立表ができる。	予習：栄養必要量の算定方法、食品構成表・献立表の作成手順 復習：授業内で終わらなかった課題（栄養必要量の算出及び食品構成表・献立表の完成）	120	実行力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	幼児期 常食から食物アレルギー対応食の献立に展開する	講義・実習	食物アレルギーを除去した献立表を展開できる。	予習：常食の献立表内のアレルギー原因食材を調べる。 復習：授業内で終わらなかった課題（栄養必要量の算出及び食品構成表の完成）	120	実行力 規律性
10週 /	幼児期 幼児期 ~ で作成した献立を選出し、作業工程表、発注表を作成する	講義・実習	献立表の栄養価計算の間違いない。	予習：献立表の最終チェックを事前に行う。 復習：作業工程表の確認、発表準備をする。	120	主体性 実行力
11週 /	幼児期 幼児期 ~ で作成した献立を調理する。	調理実習	メニュー名から作り方を提案できる。	予習：幼児期の献立の調理工程、材料の切り方を確認する。 復習：調理工程や献立と味について見直しを行う。	120	主体性 実行力
12週 /	幼児期 幼児期 ~ で実習した内容についてグループ発表を行う。	グループ発表	指定された課題内容について発表ができている。	予習：幼児期の生理特性を活かした栄養管理についての発表準備をする。PCRシート内の課題を行う。 復習：発表内容についてのレポートを作成する。PCRシート内の課題を行う。	120	主体性 実行力
13週 /	老年期 老年期の生理特性を捉えた後、食事摂取基準を算出し、食品構成・献立表を作成する。	講義・実習	老年期の生理特性を理解することができる。	予習：老年期の方が好むレシピを調べる。復習：授業内で終わらなかった課題（栄養必要量の算出及び食品構成表の完成）を行う。	120	主体性 実行力
14週 /	老年期 老年期 で作成した献立を選出し、作業工程表、発注表を作成する。また、嚥下調整食分類2018について学修する。	講義・実習	献立表の栄養価計算の間違いない。	予習：献立表の最終チェックを事前に行う。 復習：作業工程表の確認、発表準備をする。	120	実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 発信力
15週 /	老年期 幼児期 ~ で作成した献立を調理し、実施内容についてグループ発表を行う。	調理実習 グループ発表	メンバーからの指示で調理実習が遂行できる。	予習：食材、作業工程表、発表内容の最終確認をする。PCRシート内の課題を行う。 復習：レポートを作成する。PCRシート内の課題を行う。	120	実行力 課題快活 創造力 傾聴力 発信力

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力