

2024年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	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	増田尚		専門	1	必修	2後期
科目の概要							
<p>建学の精神・社会人基礎力・pisa型学力を修得し(DP1)、疾病・疾病予防・食育に関する専門知識・技能を身に付け、豊かな食生活と健康を創造することができ(DP2)、常に自己研鑽に励み社会に貢献できる(DP3)、管理栄養士の育成を目指す。</p> <p>この科目では、各ライフステージの症例(事例)について栄養ケア計画を作成し、食品構成・献立作成のプロセスを演習し、その献立に基づいた調理実習を行う。これにより、栄養マネジメント及び「必要エネルギーおよび栄養素の量」の数値の「具体的な献立・食事」への展開の技術を身に付ける。</p>							
学修内容				到達目標			
① 各ライフステージの栄養生理特性が理解し活用できる。 ② 各ライフステージの日本人の食事摂取基準が理解する。 ③ 栄養ケア計画の流れを理解する。				① 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。 ② 個人、集団の栄養基準が算出でき、食品構成から具体的な献立・食事への展開技術が身に付く。 ③ 各症例(事例)の課題点を抽出でき、課題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	履修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るよう、考えを整理して発信している。					
	傾聴力	グループディスカッション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	提示された課題を期日内に提出できる。					
	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）、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							
「応用栄養学実習」は、専門科目の専門分野（応用栄養学）の科目の一部であり、「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」「応用栄養学Ⅰ」「食事摂取基準論」「栄養管理プロセス論」で獲得した知識・技術を活用する。また、「応用栄養学実習」は、その後に履修する「栄養教育論Ⅱ」「臨床栄養学Ⅱ」「公衆栄養学Ⅱ」の基盤となる科目である。 資格との関連：管理栄養士・栄養士・栄養教諭							
学修上の助言				受講生とのルール			
各ライフステージの栄養特性については応用栄養学Ⅰで学修した内容を、献立作成のプロセスについては食事設計演習で学修した内容を再復習すること。また、献立表・食品構成表はclassroomを通じて提出する。				課題を全て提出できるよう、本授業においては「計画力」を最大限発揮すること。			

【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・口頭試験	30	①	✓	(獲得) 各ライフステージの生理特性と栄養特性、各種ガイドラインの知識(30%) (活用) 栄養アセスメントの評価(20%) (解決) 抽出した問題点に対する改善策（栄養価計算・食品構成・メニュー）が提案できる(50%) 症例に対する栄養ケア・マネジメントの一連の流れを問う。（30点）	
				②	✓		
				③	✓		
	平常評価	小テスト		0	①		
					②		
					③		
		レポート		40	①	✓	(獲得) 各ライフステージの生理特性と栄養特性、各種ガイドラインの知識(30%) (活用) 栄養アセスメントの評価(20%) (解決) 抽出した問題点に対する改善策（栄養価計算・食品構成・メニュー）が提案できる(50%) ・課題①：妊娠・授乳期の栄養ケア ・課題②：乳児期の栄養ケア ・課題③：幼児期の栄養ケア（保育所給食の実践） ・課題④：老年期の栄養ケア (10点/各課題) 提出物の詳細は授業内で通知する。
					②	✓	
③					✓		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		20	①	✓	(獲得) 各ライフステージの生理特性と栄養特性、各種ガイドラインの知識(30%) (活用) 栄養アセスメントの評価(20%) (解決) 抽出した問題点に対する改善策（栄養価計算・食品構成・メニュー）が提案できる(50%) ・発表①：幼児期の栄養ケア ・発表②：老年期の栄養ケア		
			②	✓			
			③	✓			
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する。 (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する。 (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する。 (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する。 (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する。 (傾聴力) 適切な質問ができているかどうかで評価する。 (規律性) 提出物が期日内に提出できるかどうかで評価する。	
				②	✓		
				③	✓		
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)及びC(可)の基準
S (秀) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が90%以上 A (優) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が80%以上	B (良) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が70%以上 C (可) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が60%以上

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	乳児期① 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	主体性 実行力
2	乳児期② 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。 復習：レポートを作成する。	120	主体性 実行力 規律性
3	乳児期③ オリジナル献立を用いて離乳食の展開方法を学ぶ。	調理実習	献立名より調理方法を提案できる。	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	主体性 実行力 課題発 見力
4	妊娠・授乳期① 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、食品構成表を作成する。	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）を実施する。	120	実行力 創造力
5	妊娠・授乳期② 1週目で作成した食事摂取基準・食品構成表より献立を展開する。	講義 実習	献立表の作成手順を理解している。	予習：献立表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（献立表の完成）を実施する。	120	発信力 傾聴力
6	妊娠・授乳期③ 妊娠・授乳期①～②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	栄養計画に沿った献立表が作成できる。	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	実行力 計画力 規律性
7	妊娠・授乳期④ 妊娠・授乳期①～③で作成した献立を調理し評価する。	調理実習	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	主体性 実行力
8	幼児期① 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。 (保育所給食の実践)	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	幼児期② 幼児期①～②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	課題に適合した献立表が作成できる。	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 規律性
10	幼児期③ 幼児期①～②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
11	幼児期④ 幼児期①～③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 グループ発表の講評 (フィードバック)	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。 復習：発表内容についてのレポートを作成する。	120	主体性 実行力
12	老年期① 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・献立表を作成し、症例に適合した食事形態が提案できる①。	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
13	老年期② 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・献立表を作成し、症例に適合した食事形態が提案できる②。	講義 実習	症例の咀嚼嚥下機能を評価できる。	予習：献立表の最終チェックを事前に行う。 復習：発表準備をする。	120	主体性 実行力
14	老年期③ 老年期①～②で作成した献立を調理し、実施内容について個人発表を行う。	個人発表 個人発表の講評 (フィードバック)	課題テーマに沿って発表ができる。	予習：発表原稿の作成。 復習：振り返り作業。	120	実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力
15	老年期④およびまとめ 老年期①～②で作成した献立を調理し、実施内容について個人発表を行う。	個人発表 個人発表の講評 (フィードバック)	課題テーマに沿って発表ができる。	予習：発表原稿の作成。 復習：振り返り作業。	120	実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力

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