

## 2026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			1	必修	2後期

## 科目の概要

本学の教育モデル「学びの泉」の実践を通して、自ら学ぶ能力・ともに学ぶ能力を鍛え上げ、管理栄養士に必要な専門的知識・技能だけでなく一般的知識・技能を身に付け、人々の日常生活を健康の面から支援することができる管理栄養士の育成を目指す（DP1・2・3・4・5）。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。

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 栄養ケアマネジメントの流れを理解する。	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、栄養管理計画が立案できる。

## 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	症例の対象者の問題点を解決するために、対象者に寄り添った解決策を提案できる。
	働きかけ力	
	実行力	授業内で課せられた課題を時間内で終わらせることができる。
考え抜く力	課題発見力	症例に対する栄養アセスメント結果を多角的に捉え、複数の課題点を抽出できる。
	計画力	
	創造力	症例の対象者の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	自分の考え（栄養ケアのアプローチ方法）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	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	グループ活動において、課題抽出、テーマの選定、調理実習等、事前に決めた時間で実行できる。
	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（2025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、エネルギー・栄養素の必要量の算出は食事摂取基準論、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理解しておくこと。理解が不十分な場合は、主体的に事前学習しておくことを推奨します。また、授業中の献立・食品構成の作成はデジタル媒体を用いてclassroom上で提出していただきます。そのため、毎回PCを授業に持参してください。また、授業内外でNotebook LMを利用する。	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	0	①				
			②				
			③				
	平常評価	小テスト	0	①			
				②			
				③			
		レポート	60	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・授乳期の栄養管理(15点) ・課題②：乳児期の栄養管理(5点) ・課題③：幼児期の栄養管理(15点) ・課題④：老年期の栄養管理(5点) ・課題⑤：第12-15週の症例の栄養管理(20点) 上記内容は、授業中に実施する。授業内で終了しなかった場合、授業外での学修活動が必要となる。
				②		✓	
③				✓			
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	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%) ・発表①：幼児期の栄養管理(10点) ・発表②：第12-15週の症例の栄養管理(20点)			
		②	✓				
		③	✓				
学修行動	社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) 各テーマの課題抽出表の記入内容で評価を行う。 (実行力) 各テーマの課題抽出表の記入内容で評価を行う。 (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(課題抽出表)。 (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) グループ発表及び個人発表において、質問ができていく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 母乳栄養、人工乳の種類・調乳方法を学修する。さらに、「授乳・離乳の支援ガイド」「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」より重量事項を抽出する。	講義 調乳実習 グループワーク	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：母乳栄養・人工乳、調乳方法の理解が不十分な場合、応用栄養学Ⅰの復習を推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、授業内容についての復習を推奨する。		主体性 実行力
2	乳児期② 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修する。	調理実習	離乳食の展開方法を理解している。	予習：第1週で確認した2つのガイドラインの理解が不十分な場合、両ガイドラインの復習を推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、授業内容についての復習を推奨する。		主体性 実行力 規律性
3	妊娠・授乳期① 妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、提示した症例に対する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：妊娠・授乳期の栄養生理特性、エネルギー・栄養素の基準値の算定、食品構成の作成方法の理解が不十分な場合、「食事摂取基準論」「食事設計演習」の授業内容の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、授業内容についての復習を推奨する。		主体性 実行力 課題発見力
4	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作成する。	講義 実習	献立表の作成手順を理解している。	予習：献立表の作成手順の理解が不十分な場合、「食事設計演習」の授業内容の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、授業内容についての復習を推奨する。		実行力 創造力
5	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、発注表及び栄養メモを作成する。	講義 実習 グループワーク	栄養計画に沿った献立表を抽出でき、作業工程表を作成できる。	予習：調理工程表の作成方法の理解が不十分な場合、「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」の授業の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、授業内容についての復習を推奨する。		発信力 傾聴力
6	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：調理工程の手順の理解が不十分な場合、事前確認を推奨する。 復習：まとめレポート作成において、理論的な内容が含まれていない場合、「応用栄養学Ⅰ」で学修した内容の復習を推奨する。		実行力 計画力 規律性
7	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 グループワーク	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：幼児期の栄養生理特性、保育所給食について理解が不十分な場合、「応用栄養学Ⅰ」で学修した内容の復習を推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、授業内容についての復習を推奨する。		主体性 実行力
8	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 グループワーク	課題に適合した献立表が作成できる。	予習：調理工程表の作成方法の理解が不十分な場合、「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」の授業の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、授業内容についての復習を推奨する。		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③ 幼児期①～②で作成した献立を調理する。また、グループ発表の準備および「給食だより」の作成を行う。	調理実習	メニュー名から調理手順を提案できる。	予習：調理工程の手順の理解が不十分な場合、事前確認を推奨する。 復習：まとめレポート作成において、理論的な内容が含まれていない場合、「応用栄養学Ⅰ」で学修した内容の復習を推奨する。		実行力 規律性
10	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く。	予習：発表内容・給食だよりの内容の理解が不十分な場合、それぞれの内容の理解を推奨する。 復習：まとめレポート作成において、理論的な内容が不十分な場合、「応用栄養学Ⅰ」で学修した内容の復習を推奨する。		主体性 実行力
11	高齢期 高齢期の生理特性を捉えた後、症例に対応する栄養管理計画を立案する。	講義 実習 グループワーク	老年期の生理特性を理解することができる。	予習：高齢期の栄養生理特性の理解が不十分な場合、「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。		主体性 実行力
12	実践① 症例(授乳期、学童期、閉経期、高齢期①、高齢期②)を1つ選び、栄養管理計画を立案する。栄養アセスメント結果より問題点を抽出し、ケアプランの目標を設定した後、食事摂取基準の算出、食品構成が作成できる。	講義 演習	授業ノート等を確認しながら、食事摂取基準の算出、食品構成の作成ができる。	予習：各ライフステージの特性、栄養管理計画の立案方法の理解が不十分な場合、第1～第11週目の授業、「応用栄養学Ⅰ」および「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。		主体性 実行力
13	実践② 実践①の継続として、献立表を作成する。	演習	課題に適合した献立表を作成できる。	予習：各ライフステージの特性、栄養管理計画の立案方法の理解が不十分な場合、第1～第11週目の授業、「応用栄養学Ⅰ」および「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。		主体性 実行力
14	実践③ 実践①②の継続として、献立表の作成及び個人発表の準備を行う。	演習	課題テーマに沿って発表ができる。	予習：各ライフステージの特性、栄養管理計画の立案方法の理解が不十分な場合、第1～第11週目の授業、「応用栄養学Ⅰ」および「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。 復習：授業内容の理解が不十分な場合、「応用栄養学Ⅱ」の内容の振り返りを推奨する。		実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力
15	実践④ 実践①-③の個人発表	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：発表内容の理解が不十分な場合、発表までに理解を深めておく。 復習：他者の発表を聞いて、参考にしたい事項があった場合、書き留めてレポートに反映させる。		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