

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	管理栄養学科		
科目名称 [英語名称]	食事計画論実習 I [Nutrition Coordinate・Exercise I]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	○
科目コード	309704	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	1年次
教員氏名	木村 志緒			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP1(2) DP3(3)		
授業概要	<p>本授業では、対象者の食事計画を行うにあたって、管理栄養士として必要な基本的知識および技術を身につけることを目的とする。【知識・理解を応用し活用する能力】 基礎的な知識及び技術として、対象者がどのような状態であるかのアセスメントを中心に実習する。 アセスメント項目は下記の通りとする。 <アセスメント項目> 1. どれだけ摂取したか?・・・①食品重量把握②食事調査③栄養計算④基準との比較 2. どれだけ消費したか?・・・タイムスタディ 3. その人にとっての健康観やQOLとは何か?・・・質問票調査 本授業ではグループワークが中心となる。【コミュニケーションスキル】</p>						
関連する科目	事前に、調理学、食品学を受講しておくこと						
授業の進め方と方法	<p>【本授業の基本的進め方】 ①教員から本日の実習説明等を聴く ②班に分かれ、実習を進める ③授業の終盤で、教員から来週分のテーマに関する予告・概要説明等を聴く</p>						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 授業概要、授業の進め方、授業計画、授業の到達目標、時間外の学習、評価方法等について理解する また栄養計算方法について説明を聴いたあと、各自、演習問題に取り組む。 第2回 食品の重量把握(1)および栄養計算:測定 茶碗一杯のめし、食パン1枚、コンビニのおにぎり1個などの食品の重量を予測後、実測したり表示を確認する。また それの食品について栄養計算を行う 第3回 食品の重量把握(2)および栄養計算の確認:平均値等の算出 第2回目のデータについて平均値等を算出し、栄養計算結果について正解値との比較を行う。 第4回 食品の重量把握(3):度数分布表の作成 第2回目のデータについて度数分布表を作成し、考察を行う。 第5回 24時間思い出し法 AさんおよびBさんの食事について食事調査および栄養計算を行う。 第6回 画像記録法 GさんおよびHさんの食事について食事調査および栄養計算を行う。 第7回 食事摂取基準による評価 GさんおよびHさんの食事のPFC比、食物繊維、食塩相当量、カリウム、カルシウム、鉄について評価する。 第8回 食事バランスガイドによる評価 GさんおよびHさんの食事の主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の数え方について評価する。 第9回 秤量・目安記録法 各自取り組んできた秤量・目安記録法の妥当性を向上させるために、他者による栄養計算結果との比較を行う。 第10回 食物摂取頻度調査法 80kcal1点法による調査を行い、妥当性を向上させた秤量・目安記録法値との比較を行う。 第11回 カロリーオフ食品(1):通常食品との比較 カロリーオフカレーを調理し、マンナン入りめしとともに試食後、通常食品との比較を行う。 第12回 カロリーオフ食品(2):データ分析 集団としてデータを取り扱い、検定を行ったうえで考察する。 第13回 減塩食品(1):通常食品との比較 減塩食品を調理・試食後、通常食品との比較を行う。 第14回 減塩食品(2):データ分析 集団としてデータを取り扱い、検定を行ったうえで考察する。 第15回 まとめ、調理学実習室の最終清掃 筆記試験を行う。</p>						
授業の到達目標	<p>(1)上記のアセスメント項目を学ぶ中で、下記の事柄に関する知識や技術を習得することを目標とする。 【知識・理解を応用し活用する能力】 ・食事摂取基準 ・食事バランスガイド ・減塩の必要性 ・適正体重維持の必要性 ・度数分布図の作成法 ・ピボットテーブル活用 ・ウィルコクソン符号付順位和検定法 ・スピアマン相関係数の検定法 (2)社会に出たときに管理栄養士として他者と協働する力を身に付ける【コミュニケーションスキル】</p>						
授業時間外の学修	<p>【予習】授業の終盤で、来週分のテーマに関する予告・概要説明等をきき、課題等に取り組む(1時間程度) 【復習】レポートを作成したり、出題例に取り組んだりする(1時間程度)</p>						
課題に対する フィードバック	・レポート考察や課題の取り組み事例を提示する。 ・出題例、筆記試験の解説を提示する。	評価方法	以下の項目について総合的・相対的に評価する 1)レポート、出題例、課題等の提出物:約7割				
テキスト	・必要に応じて資料を配布する						
参考書	・食品成分表						
備考							