

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	食事計画論実習Ⅰ						授業形態	実習	
科目コード	309704	単位数	1単位	配当学年	1年	実務経験教員		アクティブ ラーニング	○
担当教員名	木村 志緒								
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。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。</p> <p>&lt;アセスメント項目&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. どれだけ摂取したか？</li> <li>①食品重量把握能の確認</li> <li>②成分表を用いた栄養計算</li> <li>③食事バランスガイドを用いた過不足の確認</li> <li>④簡易的なエネルギー摂取量等の算出</li> <li>2. どれだけ消費したか？・・・24時間の行動記録によるエネルギー消費量等の算出</li> <li>3. その人にとっての健康観やQOLとは何か？・・・質問票調査</li> </ol>								
関連する科目	<p>同時期に、調理学、食品学Ⅰを受講しておくことが望ましい。</p> <p>履修後は、食事計画論実習Ⅱを受講することが望ましい。</p>								
授業の進め方 と方法	<p>実習書に記載している【授業の流れ】に沿って授業を進める。</p> <p>15回分の実習書を印刷して新入生オリエンテーションにて配布するので、【目的】と【授業の流れ】に目を通して毎回の授業を受講すること。</p>								
授業計画 【第1回】	<p>オリエンテーション ：本授業の概要説明</p>								
授業計画 【第2回】	<p>食品の重量(1) ：身近な食品の重量予測・・・自分自身の重量把握能の確認</p>								
授業計画 【第3回】	<p>食品の重量(2) ：身近な食品の重量予測・・・「管理栄養士を目指す1年生」という集団の食品重量把握能の確認（代表値による）</p>								
授業計画 【第4回】	<p>食品の重量(3) ：身近な食品の重量予測・・・「管理栄養士を目指す1年生」という集団の食品重量把握能の確認（代表値および度数分布図による）</p>								
授業計画 【第5回】	<p>栄養計算(1) ：食事画像と食品重量を提示された場合の栄養計算を行う。</p>								
授業計画 【第6回】	<p>栄養計算(2) ：食事画像と食事メモを提示された場合の栄養計算を行う。</p>								
授業計画 【第7回】	<p>栄養計算(3) ：対象者から1日分の食事を聞き取った場合の栄養計算を行う。</p>								
授業計画 【第8回】	<p>カロリーオフ食品(1) ：マナヒカリ入りごはん、加ゆカレーの調理試食</p>								
授業計画 【第9回】	<p>カロリーオフ食品(2) ：「管理栄養士を目指す1年生」という集団における加ゆ食品と通常食品の比較</p>								
授業計画 【第10回】	<p>減塩食品(1) ：うどん、トマトジュース、コーンスープの調理試食</p>								
授業計画 【第11回】	<p>減塩食品(2) ：「管理栄養士を目指す1年生」という集団における減塩食品と通常食品の比較</p>								

授業計画 【第12回】	食事バランスガイドを用いた過不足の確認 ：管理栄養士として知っておくべきルールの活用
授業計画 【第13回】	24時間行動記録によるエネルギー消費量等の算出 ：算出した値を自身のBMIや食事摂取基準値と比較する
授業計画 【第14回】	簡易的なエネルギー摂取量等の算出 ：食物摂取頻度調査のうちの「80kcal 1点法」を用いて算出した値と13回目で算出した値を比較する
授業計画 【第15回】	まとめ ：これまでの実習の振り返り
授業の到達目標	(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】 ・食事バランスガイドのルール ・なぜ適正体重を維持した方が良いのかについて ・カロリーオフ食品と通常食品の比較 ・減塩の必要性について ・減塩食品と通常食品の比較 ・平均値などの代表値以外で、データの特性をつかむ方法 (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【人間力、社会性、国際性(2) 協調・協働】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)
授業時間外の学修 【予習】	<学習時間：30分程度> 次回分の【目的】および【授業の流れ】を読み、自分自身で取り組める部分にあらかじめ取り組んでおくことで、疑問点などを明らかにしておく。
授業時間外の学修 【復習】	<学習時間：1時間程度> 指示されたレポート作成や、例題提出に取り組む。
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、まとめ試験の解説を提示する。
評価方法・基準	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、出題例等の提出物：約5割 2) まとめ時における筆記試験：約4割 3) 取り組み姿勢：約1割
テキスト	・新入生オリエンテーションで実習書（冊子）を配布する。
参考書	・食品成分表
備考	