

授業科目名	5. 食事アセスメントと食事計画(栄養管理学特論)	
授業形態	講義	
単位数	1単位	
時間数	11.25 時間(100分授業×7回)	
担当教員名	石田 裕美	
担当形態	単独	
【授業のテーマ及び到達目標】 食べる人の心身の健康を維持していくための食事を、栄養、調理、品質、文化、経済等から多角的にとらえることをテーマとする。栄養管理のマネジメントサイクルを理解し、対象者に応じたアセスメントの方法の選択、特に食事調査とその解析による課題抽出、課題改善のための栄養介入計画(食事提供による介入)、評価の計画が立てられる。食事評価や計画において日本人の食事摂取基準や日本食品標準成分表8訂が適切に活用できる。これによって栄養管理を実践する場における実践的研究を推進する能力を修得する。		
【授業の概要】 現在の日本人の食事の現状をライフステージ別に理解し、心身の健康を維持していくための食事について考える。また、食事アセスメントの方法と結果の活用方法、食事計画に必要な食事構成の基本や献立作成基準の考え方について解説する。1つのライフステージを例として、食事アセスメントを中心として栄養管理のプロセスを考える。		
【授業計画】		
第1回	日本人の食事の現状	各ライフステージにおける食事の特徴と課題
第2回	栄養管理の考え方	栄養管理のプロセス、PDCAサイクル
第3回	栄養アセスメント	身体計測、臨床検査、臨床診査
第4回	食事アセスメント	食事調査法 栄養素、食品群、料理、食事パターン
第5回	調理と食事の品質	栄養量、食事量、食事の形状、品質基準、調味割合
第6回	食事計画と献立作成基準	栄養計画、食品構成、食事パターン、原価
第7回	まとめ(食事アセスメントから食事改善の優先順位を考察し、栄養素レベル、食品レベル、料理・食事レベルのつながりをまとめる。)	
【授業外学習】 課題のライフステージの食事解析等、授業時間の倍の自学自習を行う。		
【教科書】 随時プリントを配布する。日本人の食事摂取基準2020年版、日本食品標準成分表8訂		
【参考書】 特になし		
【教材】 特になし		
【成績評価の方法・基準】 授業への参加態度(発言内容や課題の発表など)50%、課題レポートの内容50%により評価を行う。 提出したレポートは、コメントを添えて返却する。		
【備考】 特になし		