

授業科目名		担当講師名		対象学年
子どもの食と栄養		向井 祐美		2年次
授業形態	単位(時間)	教室等	学期	実務経験
講義	1(30)	2年生教室 調理実習室	前期	有 ・ 無
授業のキーワード	小児栄養、成長と発達、健康、栄養障害、集団給食、献立作成、食育			
授業の目標及び期待される学習効果	小児の成長・発達・栄養の基礎を理解したうえで、小児期から成人に至るまでの健康を保持・増進するために栄養及びその機序について学ぶ。小児の各発達段階での適切な食品を知り、その段階に応じた献立作成の能力を身につけること、また栄養障害の問題について学ぶ。			
授業の概要	<p>第1章 子どもの健康と食生活の意義</p> <p>第2章 栄養に関する基本的知識</p> <p>第3章 子どもの発育・発達と食生活</p> <p>第4章 妊婦・授乳婦の栄養ケア・マネジメント</p> <p>第5章 乳児期の授乳・離乳の意義と食生活</p> <p>第6章 幼児期の心身の発達と食生活</p> <p>第7章 学齢期・思春期の心身の発達と食生活</p> <p>第8章 特別な配慮を要する子どもの食と栄養</p> <p>第9章 障がいのある子どもの食生活</p> <p>第10章 児童福祉施設における食生活と栄養</p> <p>第11章 食育の基本と内容・方法</p> <p>小児の栄養の意義と重要性、成長と発達、栄養生理、栄養所要量、授乳栄養、幼児期の栄養、集団給食、エネルギー代謝、栄養素、消化・吸収、食品、幼児の栄養教育</p>			
履修上の要件				
テキスト、教材、参考書	テキスト「子どもの食と栄養」			
使用機器等				
成績評価の方法	・科目終末試験・レポート			
備考	調理実習を行う			