

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ-	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する						
授業の概要	行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。						
到達目標	(1) 個人を対象とした栄養教育において、栄養教育プログラムを立案し、行動変容の支援ができる。【汎用的技能】 (2) 集団を対象とした栄養教育において、科学的根拠に基づいた栄養教育媒体が作成できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明 第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用 第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認 第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識 第5回 栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習 第6回 栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術 第7回 栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術 第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント 第9回 アセスメントの方法：集団面接法、フォーカスグループインタビュー 第10回 栄養カウンセリングを応用した個人面接 第11回 個人面接による目標設定と栄養教育プログラムの作成 第12回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（セルフモニタリング、オペラント強化法） 第13回 個人面接によるモニタリング・実施記録 第14回 個人面接によるモニタリング・実施記録 第15回 個人面接による個人の目標設定						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	栄養マネジメントに必要なデータ収集、データのアセスメント、栄養教育プログラムの準備、評価に対する考察を行う。						
授業方法	実習：個人または数人のグループで所定の実習を行う。 1. 個人の食事調査を行い、2人ペアになって、個人の栄養教育を行い、レポートを作成する。 2. PCで作成した教材を用いてプレゼンテーションを行い、クラス内のフィードバックを基に、栄養教育の評価を行う。グループのプレゼンテーションに関するレポートを作成する。 グループのファイルの共有のために、松蔭manabaのプロジェクトおよびZOOMを利用する。						
評価基準と評価方法	個人や集団を対象とした栄養教育の評価：30%、小テスト、レポート、提出物：50%、授業の受講態度：20% 個人や集団を対象とした栄養教育の評価：栄養教育の態度、話し方、構成や教材などについて総合的に評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 小テスト、レポート、提出物：栄養教育マネジメントの課程の理解度に関する達成度。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：実習の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 提出物やリアクションペーパーについて、次の回にフィードバックを行う。						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	栄養教育論Ⅰ・Ⅱで使用した下記の実習書と教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 1. 『フローチャートで学ぶ栄養教育論実習』、橘ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN: 978-4-7679-0504-4 2. 『エッセンシャル栄養教育論（第3版）第5刷（2018年発行）』、春木 敏編著、医歯薬出版株式会社、ISBN: 978-4-263-70623-7						

参考書	
-----	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習II						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ-	
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	ライフスタイル・ライフステージの栄養教育プログラムを計画、実施、評価を行う。						
授業の概要	ライフスタイルおよびライフステージに応じた個人や集団の栄養教育のあり方や方法について実習を通じて学ぶ。栄養教育実習Iで学んだ栄養カウンセリング、教材・媒体の使い方などを用いて、主に集団を対象にしたライフスタイルおよびライフステージ別の栄養教育プログラムを計画立案する。媒体等を用いながら栄養教育プログラムを実施し、実施後の評価およびフィードバックから栄養教育マネジメントの全体像について演習・実習により必要な技術の習得をする。						
到達目標	(1)個人を対象とした栄養教育において、対象者にあった栄養診断を行い、動機付け面接法、コーチング等の手法を用いて、模擬面接ができる。【汎用的技能】 (2)集団を対象とした栄養教育において、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育プログラム立案、実施し、プログラムの実施後に評価とフィードバックができる。【汎用的技能】						
授業計画	<p>第1回 栄養教育実習Iの復習</p> <p>(集団を対象とした栄養教育)</p> <p>第2回 対象集団のアセスメント</p> <p>第3回 アセスメントデータの分析</p> <p>第4回 栄養教育プログラムの作成</p> <p>第5回 学習目標を達成するための教育内容の決定</p> <p>第6回 学習目標に応じた教材・教具の作成</p> <p>第7回 栄養教育の準備</p> <p>第8回 栄養教育プログラムの実施：妊娠期</p> <p>第9回 栄養教育プログラムの実施：乳幼児期、学童期</p> <p>第10回 栄養教育プログラムの実施：成人期</p> <p>第11回 栄養教育プログラムの実施：高齢期</p> <p>第12回 栄養教育プログラムの評価</p> <p>第13回 栄養教育プログラムのまとめ</p> <p>(個人を対象とした栄養教育)</p> <p>第14回 特定保健指導・栄養カウンセリング</p> <p>第15回 まとめと小テスト</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習および復習 授業内容に関する課題の作成に関する情報収集を行う。						
授業方法	<p>実習：個人または数人のグループで所定の実習を行う。</p> <p>1. 保健指導を例とした個人指導のロールプレイングを行う。</p> <p>2. グループでライフステージ別の集団栄養教育を計画する。クラス全員のブレインストーミングで、企画評価を行い、グループで実施に向けた準備を行う。経過評価のための事前事後アンケートを作成する。栄養教育の実施後クラス内のフィードバックを基に、栄養教育の評価を行い、各自でレポートを作成し、提出する。グループディスカッションのファイル共有に、松蔭manabaとZOOMを利用する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>個人や集団を対象とした栄養教育の評価：30%、小テスト、レポート、提出物：50%、授業の受講態度：20%</p> <p>個人や集団を対象とした栄養教育の評価：栄養教育の態度、話し方、プログラム構成や教材などについて総合的に評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。</p> <p>小テスト、レポート、提出物：栄養教育プログラムに関する知識やスキルの理解度に関する達成度。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。</p> <p>授業の受講態度：実習の取組状況を総合的に評価する。</p> <p>授業内容についてのフィードバックの方法</p> <p>提出物やリアクションペーパーについて、次の回にフィードバックを行う。</p>						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	<p>栄養教育論IIで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】</p> <p>『フローチャートで学ぶ栄養教育論実習』、橘ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN: 978-4-7679-0504-4</p>						

参考書	上記の実習書に加えて、栄養教育論 I で使用した下記の教科書を参考書として使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 『エッセンシャル栄養教育論（第3版）第5刷（2018年発行）』、春木 敏編著、医歯薬出版株式会社、ISBN : 978-4-263-70623-7
-----	---

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学実習						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ-	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	各ライフステージの栄養上の特性を理解して、各症例に対する栄養ケア・マネジメントの実践的な技能を修得する。						
授業の概要	応用栄養学で学んだ知識を基に、ライフステージ別（妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期）および運動・スポーツ時の栄養管理について演習・実習を通して学ぶ。各症例に対して、対象者の栄養状態をアセスメントし、その結果に基づいた栄養ケア計画、食事計画、献立作成を行い発表する。作成した献立を基に対象者に適した調理方法で調理する。						
到達目標	(1) 各ライフステージにおける栄養アセスメント・栄養ケアの要点が説明できる。【知識・理解】 (2) 発達段階に応じ、離乳食・幼児食に適した食品選択および調理ができる。【汎用的技能】 (3) 高齢者の摂取量・摂食機能の応じた食事設計および調理ができる。【汎用的技能】 (4) 他者に伝えるプレゼンテーションができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 【講義・演習】オリエンテーション：実習の進め方、栄養価計算方法等の説明 第2回 【演習】大学生の栄養マネジメント：身体計測、食事調査、生活状況調査 第3回 【演習】妊娠期・授乳期の栄養マネジメント：症例検討、栄養ケア計画の作成 第4回 【発表】妊娠期・授乳期の栄養マネジメント 第5回 【実習】各種調整粉乳とベビーフードの食味試験 第6回 【演習】乳児期・幼児期の栄養アセスメント 症例検討 第7回 【実習】幼児のお弁当、おやつ調理実習 第8回 【演習・発表】学童期、思春期の栄養マネジメント 第9回 【演習・発表】成人期の栄養マネジメント 第10回 【実習】ユニバーサルデザインフード、ソフト食の食味試験 第11回 【演習】高齢期の栄養マネジメント 第12回 【発表】高齢期の栄養 第13回 【実習】高齢期の調理実習 第14回 【演習】運動・スポーツと栄養 第15回 【発表】運動・スポーツと栄養						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	課題1：秤量記録法による1日の食事調査と栄養価計算および生活状況調査 課題2：各ライフステージにおける症例検討のレポート作成 課題3：献立作成、栄養価計算、発注書作成 授業前後：栄養ケア・マネジメントに必要な情報収集、データ整理、発表準備、課題作成						
授業方法	講義・演習・実習 各ライフステージの症例に対するアセスメントを行い、栄養ケア計画をたてる。また、症例に対する献立作成を行い、調理する。離乳食、幼児食、高齢者食を調理し、食事形態について理解する。						
評価基準と評価方法	受講態度(30%)：グループディスカッションへの参加状況、アセスメント、栄養ケア計画作成、調理に取り組む姿勢について評価する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 発表(10%)：発表内容、配布資料の作成、発表に望む姿勢について総合的に評価する。到達目標(4)に関する到達度の確認。 課題・レポート(60%)：課題・レポートの内容および提出状況について評価する。到達目標(1)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 調理室では指定の実習着、帽子、靴を着用して実習に参加すること。(貸借は認めない) 授業中の携帯電話の使用は禁止する。						
教科書	「ライフステージ・ライフスタイル栄養学実習書」、堀江祥允・片山直美・堀江和代編著、光生館、ISBN978-4-332-02108-7						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「八訂 食品成分表 2022」、香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、2022年、ISBN 978-4-7895-1022-6						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習Ⅰ						
担当教員	作田 はるみ・仲平 千栄子					科目ナンバ-	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技術を活用して、給食経営管理の実務を実習する。対象者の給与栄養目標量見合った献立を作成し、原価計算を行い、大量調理を計画、実施する。実際に喫食者に食事を提供することにより評価を行う。特定給食施設における栄養士、調理従事者（下処理、調理、洗浄）との関係や組織を意識した役割をローテーションで経験することにより、給食経営管理における管理栄養士の役割について理解する。						
到達目標	栄養や衛生、経営面に配慮し、他者と連携し、管理栄養士として給食経営管理業務をマネジメントすることができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養・食事計画 第3回 作業計画 第4回 栄養指導計画 第5回 試作 第6回 試作検討 第7回 安全・衛生管理計画 第8回 施設・設備管理①（始業点検と消毒） 第9回 給食実習①（準備） 第10回 給食実習②（栄養士） 第11回 給食実習③（下処理・洗浄） 第12回 給食実習④（調理） 第13回 給食実習⑤（評価） 第14回 施設・設備管理②（終業点検と消毒） 第15回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。 実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。						
授業方法	実習と演習 グループ内、グループ間でディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。 給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）をローテーションで行う。 給食実習①～⑤には4年生のSAを配置する。						
評価基準と評価方法	授業態度（準備の状況、衛生管理点検表の記録状況）20% 個別提出物（実習レポート）40% 班別提出物（給食経営管理に関する各種帳票の記載状況、データの提出状況）40% 提出物については、期日を守り丁寧に分かりやすく記載されているかを評価する。						
履修上の注意	・「給食経営管理実習Ⅰ 課外科目」を同時に履修しなければならない。（単位には算入されない） ・実習中は指定の実習着と実習靴を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・無断欠席・遅刻は厳禁する。manaba掲示板に連絡を入れておくこと。 ・1/3以上欠席した者は原則単位認定を行わない。20分以上の遅刻は欠席とする。（交通機関延着による場合は証明があれば考慮することもある） ・日常から個人の衛生管理・体調管理につとめること。健康状態が疑わしい人は実習作業に従事できません。 ・グループでの作業や話し合いが多い実習であるため、お互いにコミュニケーションを図り、責任をもって役割を遂行すること。 ・一方のクラスの給食を喫食し、指定された内容のレポートを授業の最終日に提出すること。（給食費は自己負担とする） ・試作日と給食実習の前日には、準備作業があります。						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美ほか(みらい) 改訂新版 大量調理―品質管理と調理の実際―、殿塚婦美子(学建書院) 給食経営管理実習ワークブック[第3版] 藤原政嘉ほか(みらい) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						

参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ (同文書院) イラストでみる はじめての大量調理 殿塚婦美子 (学建書院) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課 (学建書院) 衛生管理・調理技術Q&A ―大量調理の疑問を解決― 田中延子ほか (学健書院) 978-4-7624-0892-2
-----	---

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習Ⅰ課外科目						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	3	単位数	0.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理実習室において、給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）をローテーションで行う。						
到達目標	栄養や衛生、経営面に配慮し、他者と連携し、管理栄養士として給食経営管理業務をマネジメントすることができる。【汎用的技能】						
授業計画	給食実習として、実習内容を班で役割分担し、ローテーションする。 第1回 実習準備 第2回 栄養士 第3回 下処理・洗浄 第4回 調理 第5回 評価						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。 実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。						
授業方法	実習と演習 グループ内、グループ間でディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。						
評価基準と評価方法	「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」は単位化されないため、「給食経営管理実習Ⅰ」として評価する。						
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習中は指定の実習着を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・いずれの日も無断欠席・遅刻は厳禁する。manabaに連絡を入れておくこと。 ・日常から個人の衛生管理・体調管理につとめること。健康状態が疑わしい人は、実習作業に従事できません。 ・グループでの作業や話し合いが多い実習であるため、お互いにコミュニケーションを図り責任をもって役割を遂行すること。 ・1/3以上欠席した者は、原則単位認定を行わない。20分以上の遅刻は欠席とする。（交通機関延着による場合は証明があれば考慮することもある） 						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美ほか(みらい) 改訂新版 大量調理—品質管理と調理の実際—、殿塚婦美子(学建書院) 給食経営管理実習ワークブック[第3版] 藤原政嘉ほか(みらい) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						
参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ(同文書院) 978-4-8103-1395-6 イラストでみる はじめての大量調理 殿塚婦美子(学建書院) 978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課(学建書院) 978-4-7624-0878-6 衛生管理・調理技術Q&A —大量調理の疑問を解決— 田中延子ほか(学健書院) 978-4-7624-0892-2						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品学各論						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜5	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	食品の総理解						
授業の概要	代表的な食品（植物性食品、動物性食品、その他の食品）について、含まれる成分の特徴を把握する。続いて、生育・生産から、加工・貯蔵、流通、調理を経て人に摂取されるまでの過程における、一次機能、二次機能、三次機能の変化を理解する。食品の表示と規格についても学び、表示から得られる情報を知る。これらの学びを通して、「食品学総論」、「食品機能学」、「調理学」の各科目で学んだ内容の相互のつながりを理解し、食品・食物を総合的に理解し安全・有効に利用する力を養う。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・種々の食品に含まれる成分の特徴を理解し、説明することができる。【知識・理解】 ・食品の一次機能、二次機能、三次機能をふまえ、食品の機能性を保つための加工・保存方法、および食品の劣化要因やその防止法を理解することができる。【知識・理解】 ・食品および容器包装の表示や規格について、根拠となる法律や省令をふまえた上で、その意味や目的を説明することができる。【知識・理解、汎用的技能】 						
授業計画	第1回 食品の機能性（一次機能、二次機能、三次機能）、食品加工の意義と目的 第2回 食品の表示と規格基準① 健康や栄養に関する表示制度 第3回 食品の表示と規格基準② 基準 第4回 食品の生産条件と流通 第5回 保存や環境条件による食品成分の変化① 保存による栄養成分の変化とその制御 第6回 保存や環境条件による食品成分の変化② 環境条件による食品・栄養成分変化 第7回 食品保存の方法と特徴 第8回 食品加工の方法と成分変化、劣化要因 第9回 植物性食品の栄養成分とその特徴① 植物性食品の加工の方法 第10回 植物性食品の栄養成分とその特徴② 植物性食品の加工に伴う栄養成分変化 第11回 動物性食品の栄養成分とその特徴① 動物性食品の加工の方法 第12回 動物性食品の栄養成分とその特徴② 動物性食品の加工に伴う栄養成分変化 第13回 油脂・調味料類等の成分とその特徴 第14回 微生物利用食品等の成分とその特徴 第15回 器具と容器包装、食品の安全 第16回 期末試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習:当該回の教科書を予習し、「食品学総論」「食品機能学」「食品衛生学」「調理学」等で学んだ関連事項を思い出しておくこと。（標準学習時間1.5時間） 授業後学習:授業で扱った範囲を教科書に沿って復習し、要点を自分でノートにまとめる。さらに、クエスチョンバンク2023を参照し、授業で取り上げた内容が、過去の国家試験ではどのような形式で出題されているか確かめ、解答する。（標準学習時間2.5時間）						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験：80% 小テスト・課題：20%						
履修上の注意	20分未満の不在（遅刻・早退等）は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする（交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する）。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。 国家試験では「食べ物と健康」の分野の配点割合は低くない。 本授業および授業後学習を通じて、自分が理解できていない箇所、覚えていない箇所を洗い出し、3年生のうちに国家試験の過去問に対応できる基礎力を身につける気概で臨むこと。						
教科書	・健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の加工」（改訂第2版）太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂 この他に、1～2年時に使用した教科書、および食品成分表を適宜使用する（これらの持参が必要な場合、授業やポータルで事前に指示する）。						

参考書	・クエスチョンバンク2023（夏休み頃に購入予定のもの）
-----	------------------------------

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食物栄養学演習I						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	土曜2	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士に必要とする専門分野の総まとめと最新のテーマを学び、各分野の基礎的知識の定着を図る。						
授業の概要	<p>管理栄養士に必要な専門9分野（社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論）に関する最新のテーマに関して演習を行う。本演習を通して、各分野の基礎的知識を定着させる。</p> <p>オムニバス方式/全15回 （田中あゆ子/1回）※社会・環境と健康 集団を対象とした健康の維持・増進プログラムの実施方法について学ぶ。また、集団を対象とした健康管理に不可欠な、疫学について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（坂上元祥/1回）（竹中康之/1回）※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 管理栄養士に必要な、人体の正常構造および疾患に関する最新のトピックスを学ぶ。</p> <p>（片平理子/1回）（小林利寛/1回）※食べ物と健康 食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理に関する最新の知見を学ぶ。また、現代生活における、食事設計及び調理の役割を再確認する。食品の表示と規格基準についての最新の知識を学ぶ。食べ物と環境問題に関する最新の知見を学ぶ。また、食中毒と食品衛生対策、さらに、食の安全性に関わる法律の最新知識を学ぶ。</p> <p>（竹中康之/1回）※基礎栄養学 栄養素の代謝、疾病の予防・治療における栄養の役割について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（橋本沙幸/1回）※応用栄養学 食事摂取基準の概要について学ぶ。また、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントについて最新のトピックスを学ぶ。</p> <p>（橘ゆかり/2回）※栄養教育論 栄養教育に必要な、行動変容の理論やモデルについての最新の知見を学ぶ。また、ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育マネジメントについて、最新の知見を学ぶ。</p> <p>（林直哉/2回）※臨床栄養学 傷病者の栄養マネジメントおよび、傷病者の栄養マネジメントに必要な、チーム医療の現状、医療制度の変化について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（千歳万里/2回）※公衆栄養学 現代の社会生活に適応した公衆栄養プログラムを計画・実施するために必要な最新知識を学ぶ。また、地域社会の公衆栄養に関する最新のトピックスについて学ぶ。</p> <p>（作田はるみ/2回）※給食経営管理論 現代社会で、安全で安心な給食提供を行うために身につけておくべき最新の知見を学ぶ。また、特定給食施設の関連法規について、最新トピックスを学ぶ。</p>						
到達目標	管理栄養士国家試験合格に必要な各分野の基本的事項を説明できる。【知識・理解】						
授業計画	<p>オムニバス方式/全15回</p> <p>社会・環境と健康 1回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 1回 栄養教育論 2回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 2回 給食経営管理論 2回</p> <p>授業時間外に、期末試験を行う。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習（学習時間2時間）：各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。</p> <p>授業後学習（学習時間2時間）：授業内容を復習し、関連する過去問を解く。manabaで課題に取り組む</p>						

授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	1. 指定する模擬試験を必ず受験すること。※交通費は自己負担とする。 2. 「国家試験対策講座」の内容も出題範囲とするため、必ず受講すること。 3. 試験の出題範囲の詳細は在学生ガイダンス及び授業で説明する。 4. 出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 5. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退出）は3回で欠席1回とする。 6. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。
教科書	これまでに使用した全科目の教科書 適宜プリントを配布する。
参考書	授業中に紹介する。

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食物栄養学演習II						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士国家試験の合格を目指し、食物栄養学演習 I で習得した知識を充実させ、さらに応用できるようにする。						
授業の概要	<p>管理栄養士国家試験の合格を目指し、出題傾向とポイントを把握、理解した上で、知識の充実を図る。さらに、様々な角度から理解、応用できるよう、国家試験練習問題を用いて演習を行う</p> <p>オムニバス方式／全15回 （田中あゆ子／2回）※社会・環境と健康 「健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境」、「人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方とその取組」、「保健・医療・福祉制度や関係法規の概要」について整理する。</p> <p>（坂上元祥／2回）（竹中康之／1回）※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 「人体の構造や機能についての系統的な理解」、「主要疾患の成因、病態、診断及び治療」について整理する。</p> <p>（片平理子／1回）（小林利寛／1回）※食べ物と健康 「食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における栄養や嗜好性の変化」、「食べ物の特性をふまえた食事設計及び調理の役割」について整理する。 「食品素材の成り立ちの理解」、「食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保」、「食品の分類及び成分を理解し、人体や健康への影響に関する基礎的知識」について整理する。</p> <p>（竹中康之／1回）※基礎栄養学 「栄養の基本的概念及びその意義」、「エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義」について整理する。</p> <p>（橋本沙幸／2回）※応用栄養学 「栄養状態や心身機能に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)」、「食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠」、「各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理」「ストレスや特殊環境と栄養」について整理する。</p> <p>（橘ゆかり／1回）※栄養教育論 「栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法」、「社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に基づいた栄養教育の展開」について整理する。</p> <p>（林直哉／2回）※臨床栄養学 「傷病者や要支援者・要介護者の栄養管理(栄養ケア・マネジメント)」、「疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理(栄養ケア・マネジメント)の方法」について整理する。</p> <p>（千歳万里／1回）※公衆栄養学 「わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策」、「集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動」について整理する。</p> <p>（作田はるみ／1回）※給食経営管理論 「給食の意義及び給食経営管理の概要についての理解」、「特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理」、「給食の運営方法とそのマネジメント」について整理する。</p>						
到達目標	管理栄養士国家試験合格に必要な各分野の専門的知識を応用できる。【知識・理解】						
授業計画	<p>オムニバス方式/全 15回</p> <p>社会・環境と健康 2回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 3回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 2回 栄養教育論 1回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 1回 給食経営管理論 1回</p> <p>授業時間外に、期末試験を行う。</p>						

授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習（学習時間2時間）：各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。 授業後学習（学習時間2時間）：授業中に解答した練習問題を見直す。知識の定着が不十分な項目は、クエスチョンバンクや教科書を用いて理解して暗記する。manabaで課題に取り組む。
授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	1. 指定する模擬試験を必ず受験すること。※交通費は自己負担とする。 2. 試験の出題範囲は管理栄養士国家試験過去問および「国家試験対策講座」の内容とする。 3. 後期の指定する「国家試験対策講座」を必ず受講すること。出席数が規定数に満たない場合、再試験の受験資格を失う。 ※2.3.の詳細は在学生ガイダンス及び授業で説明する。 4. 出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 5. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退室）は3回で欠席1回とする。 6. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。
教科書	これまでに使用した全科目の教科書 適宜プリントを配布する。
参考書	授業中に紹介する。

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	総合演習						
担当教員	千歳 万里				科目ナンバ-		
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	学内および臨地実習での学びの総まとめ						
授業の概要	管理栄養士として知識、技能の総合能力の養成を目指して、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うためには、専門分野の各教育内容ごとに習得した知識・技能を統合する能力が必要なため、専門分野の各教育ごとに習得した知識・技能を統合する能力が新たに必要のため、専門分野の各教育内容を包含する演習を行う。また、臨地・校外実習のために、必要な演習等を演習前に行い、実習効果をより高める。さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して知識・技術の習得する。						
到達目標	(1)臨地実習（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理）の実習施設の役割を理解し、実習準備・実習での学びについて、チームメンバーと意見交換を行い、プレゼンテーションすることができる。【態度・指向性】【汎用的技能】 (2)臨地実習（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理）での学びと関連のある管理栄養士国家試験問題について、解説し、クラスメートと意見交換を行うことができる。【知識・理解】【態度・志向性】						
授業計画	<p>第1回 総合演習の授業の目的、授業概要、課題の説明、医療制度、医療圏</p> <p>第2回 保健所・市町村保健センター</p> <p>第3回 母子保健</p> <p>第4回 行政組織と公衆栄養活動</p> <p>第5回 行政栄養士の業務内容</p> <p>第6回 行政栄養士の業務指針</p> <p>第7回 管理栄養士の配置基準</p> <p>第8回 実習施設（病院）についてまとめる</p> <p>第9回 実習施設（公衆・給食）についてまとめる</p> <p>第10回 公衆・給食実習施設まとめ・小テスト</p> <p>第11回 実習報告会資料の作成</p> <p>第12回 実習報告会事前準備</p> <p>第13回 臨地実習報告会（臨床栄養学）</p> <p>第14回 実習報告会事前準備</p> <p>第15回 臨地実習報告会（公衆・給食）</p> <p>・事前に提示した課題についてまとめ、発表する。 ・臨地実習での学びと関連のある国家試験問題の解説を行う。 ・臨地実習の学びについて、グループ毎にまとめ発表の準備を行い、発表する。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：提示された課題について調べ、要点を整理し、発表のための準備を行う。（学習時間90分） 授業後学習：提示された課題について、チームメンバーと意見交換後、manabaレポートに提出する。（学習時間90分）						
授業方法	【プレゼンテーション】実習施設の設置根拠、事業内容、管理栄養士の業務内容等についてまとめ、発表する。 【反転授業】臨地実習に関連した国家試験問題について、解答に導くための知識について、チームメンバーと意見を交換し、必要事項をまとめ、manabaレポートに提示し、クラスメートに説明する。						
評価基準と評価方法	<p>期末試験 40%、授業内での提出物 40%、演習への取り組み 20%</p> <p>期末試験：授業取り扱った課題への理解度について、manaba小テスト用いて評価する。</p> <p>授業内での提出物：毎回の課題の説明的的確さ等を評価する。</p> <p>演習への取り組み：演習への取り組み、グループ討議への参加度、グループ発表の内容により、総合的に評価する。</p> <p>レポート：40%</p> <p>授業態度：課題への取り組み 10%</p> <p>達成目標(1)(2)に関する達成度の確認を行う。</p>						
履修上の注意	<p>1. 出席回数が開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。</p> <p>2. 小テストへの欠席者には追試はしない。</p> <p>3. 遅刻は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。（交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない）</p> <p>4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。</p> <p>5. 私語・居眠り厳禁。</p>						
教科書	クエスチョン・バンク2021 管理栄養士国家試験問題解説2021 発行所 (株)メディックメディア (3年次にすでに購入しているため、新たに購入する必要はない。) ISBN-13: 978-4896327687						

参考書	
-----	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	保健統計・疫学						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	保健統計及び疫学研究の基礎と指標の算出						
授業の概要	保健統計は国・地方公共団体の公衆衛生行政に必要不可欠なものである。本講義では、人口と人口動態事象（人口変動を起こす要素）、国民の傷病状況を表わす基幹統計の指標と調査概要、集団の疾病要因を統計的に明らかにする代表的な疫学研究の方法と研究倫理を解説する。また、統計指標、疫学指標、バイアスの制御（標準化）の計算演習を行う。						
到達目標	保健統計（人口統計、疾病統計）及び調査法を概説できる。【知識・理解】 主な疫学研究及び研究倫理を概説できる。【知識・理解】 主な疫学指標を算出し適切に解釈できる。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健統計の概要、人口動態統計調査（国勢調査） 2. 人口動態統計調査 3. 死因別死亡(1) 4. 死因別死亡(2)、母子保健指標 5. 年齢調整死亡率(1) 6. 年齢調整死亡率(2) 7. 生命表、疾病統計（患者調査、国民生活基礎調査） 8. 疫学指標(1) 9. 疫学指標(2) 10. 疫学指標(3) 11. 疫学研究の種類 12. バイアスと交絡、スクリーニング(1) 13. スクリーニング(2) 14. 疫学研究と倫理、根拠に基づく公衆衛生(EBPH) 15. まとめ、期末試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書の該当範囲を読む。</p> <p>授業後：教科書、授業中に取ったノート、配布プリントを用い復習する。</p> <p>復習ドリル（授業開始時に行った確認テスト）を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。</p> <p>予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義</p> <p>授業開始時に前回の講義内容の確認テスト（松蔭manaba/ PCまたはスマートフォンを使用）を行う。</p> <p>解説及び提示する内容等をノートにとる。</p> <p>随時質疑応答を行う。</p> <p>遠隔授業になった場合も、zoom等のビデオ機能を使用して、対面授業と同様に受講する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>小テスト50%（確認テスト40%、復習ドリル10%）※復習ドリルは点数及び実施状況を評価する。</p> <p>期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
履修上の注意	<p>出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。</p> <p>20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。</p> <p>交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。</p> <p>指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>社会・環境と健康 公衆衛生学*、図説 国民衛生の動向*、管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日*</p> <p>*「社会と健康基礎演習」、「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」で使用した教科書。</p>						
参考書	<p>国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会</p> <p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-853-4</p> <p>公衆衛生が見える 第5版 2022-2023 メディックメディア</p> <p>はじめて学ばやさしい疫学 改訂第3版 日本疫学会 南江堂 ISBN: 978-4-524-24399-0</p>						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習I						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養マネジメントの理解						
授業の概要	この授業では、栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用やカウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際に学ぶための基礎学力をつける。						
到達目標	(1) 糖尿病交換表、腎臓病交換表を用いて、栄養指導ができる。【汎用的技能】 (2) 臨床検査値に基づいて、栄養マネジメントができる。【汎用的技能】 (3) チーム医療に基づいて実習し、病院実習でのコミュニケーションができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 栄養アセスメント（身体測定） 第2回 ベッドサイド栄養指導法 第3回 糖尿病交換表の説明 第4回 糖尿病交換表を用いた栄養アセスメント 第5回 糖尿病交換表を用いた栄養指導 第6回 糖尿病交換表を用いた献立作成 第7回 カーボカウントの説明 第8回 腎臓病交換表説明 第9回 腎臓病交換表を用いた栄養アセスメント 第10回 疾患別の栄養指導（検査値） 第11回 疾患別の栄養指導（検査値） 第12回 疾患別の栄養指導（グループ発表） 第13回 疾患別の栄養指導（グループ発表） 第14回 疾患別の栄養指導のまとめ 第15回 栄養マネジメントのまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を予習し、下調べをする。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間2時間）						
授業方法	演習、グループ発表、模擬栄養指導を行う。						
評価基準と評価方法	課題・レポート50%、平常点50%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に進めるが、実践に即した実習を行う。						
教科書	・糖尿病食事療法指導のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編（日本糖尿病協会・文光堂） ・腎臓病食品交換表 第9版 黒川清監修・中尾俊之他編（医歯薬出版）						
参考書	・看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版 医歯薬出版（株）新規購入不要						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習II						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	疾患別における栄養アセスメントを理解する。						
授業の概要	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患(肥満症、糖尿病、脂質異常症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患)などを取り上げ治療食の実習をする。また治療食を傷病者の身体的状況(身体障害者含む)に応じて食事の形態をかえるといった具体的な栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食することにより、より深く理解が出来るようにする。						
到達目標	(1) 治療食について、予備知識がない人がわかるように栄養管理の目的を説明することができる。(知識・理解) (2) 治療食について、実習に沿ってレポートを明快な文書で記述することができる。(汎用的技能) (3) 治療食の栄養管理について、具体的なものとして理解することができる。(態度・志向性)						
授業計画	第1回 摂食・嚥下障害の栄養療法、栄養指導法 第2回 実習（トロミ食・嚥下困難食） 第3回 胃腸疾患の栄養療法、栄養指導法 第4回 実習（流動食・軟菜食） 第5回 高血圧症の栄養療法、栄養指導法 第6回 実習（塩分制限食） 第7回 糖尿病の栄養療法、栄養指導法 第8回 実習（エネルギーコントロール食） 第9回 その他の栄養療法、栄養指導法 第10回 実習（貧血食など） 第11回 腎臓病の栄養療法、栄養指導方法 第12回 実習（たんぱく質制限食） 第13回 肝疾患、胆・膵疾患の栄養療法、栄養指導法 第14回 実習（脂質コントロール食） 第15回 治療食のまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前準備学習：各回授業で扱う教科書の当該箇所を予習し、下調べをすること。(学習時間:2時間)。 授業後学習：授業、実習で指示したことについて、考察も含めレポートを作成すること。(学習時間:2時間)。						
授業方法	講義:各回の内容に沿った授業を行う。またテーマに沿ったディスカッションを行う。 実習:グループごとに所定の実習を行い、実習後グループ内でディスカッションを行う。実習内容・結果について、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	授業態度(実習への取り組み):70%、レポート30% 授業態度:実習への取り組み、グループディスカッションへの参加度により、総合的に評価する。到達目標:(1)(3)に関する到達度の確認。 レポート:講義、実習結果をもとにしたレポートが作成できているか評価する。到達目標:(2)に関する到達度の確認。なお、レポートの評価後は、添削したレポートを返却して各自にフィードバックする。						
履修上の注意	実習のため、毎回出席することが原則である。実習内容を理解した上で取り組むこと。レポートは、提出期限までに提出をすること。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない)						
教科書	プリントを配布する。 『実践 臨床栄養学実習－栄養食事療法と献立の展開－』（第一出版）編著者長浜幸子、西村一弘、宮本佳世子、ISBN 978-4-8041-1337-1						
参考書							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習II						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	疾患別における栄養アセスメントを理解する。						
授業の概要	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患(肥満症、糖尿病、脂質異常症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患)などを取り上げ治療食の実習をする。また治療食を傷病者の身体的状況(身体障害者含む)に応じて食事の形態をかえるといった具体的な栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食することにより、より深く理解が出来るようにする。						
到達目標	(1) 治療食について、予備知識がない人がわかるように栄養管理の目的を説明することができる。(知識・理解) (2) 治療食について、実習に沿ってレポートを明快な文書で記述することができる。(汎用的技能) (3) 治療食の栄養管理について、具体的なものとして理解することができる。(態度・志向性)						
授業計画	第1回 摂食・嚥下障害の栄養療法、栄養指導法 第2回 実習（トロミ食・嚥下困難食） 第3回 胃腸疾患の栄養療法、栄養指導法 第4回 実習（流動食・軟菜食） 第5回 高血圧症の栄養療法、栄養指導法 第6回 実習（塩分制限食） 第7回 糖尿病の栄養療法、栄養指導法 第8回 実習（エネルギーコントロール食） 第9回 その他の栄養療法、栄養指導法 第10回 実習（貧血食など） 第11回 腎臓病の栄養療法、栄養指導方法 第12回 実習（たんぱく質制限食） 第13回 肝疾患、胆・膵疾患の栄養療法、栄養指導法 第14回 実習（脂質コントロール食） 第15回 治療食のまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前準備学習：各回授業で扱う教科書の当該箇所を予習し、下調べをすること。(学習時間:2時間)。 授業後学習：授業、実習で指示したことについて、考察も含めレポートを作成すること。(学習時間:2時間)。						
授業方法	講義:各回の内容に沿った授業を行う。またテーマに沿ったディスカッションを行う。 実習:グループごとに所定の実習を行い、実習後グループ内でディスカッションを行う。実習内容・結果について、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	授業態度(実習への取り組み):70%、レポート30% 授業態度:実習への取り組み、グループディスカッションへの参加度により、総合的に評価する。到達目標:(1)(3)に関する到達度の確認。 レポート:講義、実習結果をもとにしたレポートが作成できているか評価する。到達目標:(2)に関する到達度の確認。なお、レポートの評価後は、添削したレポートを返却して各自にフィードバックする。						
履修上の注意	実習のため、毎回出席することが原則である。実習内容を理解した上で取り組むこと。レポートは、提出期限までに提出をすること。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない)						
教科書	プリントを配布する。 『実践 臨床栄養学実習－栄養食事療法と献立の展開－』（第一出版）編著者長浜幸子、西村一弘、宮本佳世子、ISBN 978-4-8041-1337-1						
参考書							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地・校外実習課外科目						
担当教員	橘・千歳・作田・林					科目ナンバ-	
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	0.0
授業のテーマ	臨地・校外実習の事前・事後指導						
授業の概要	授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習の実践的経験を通して定着化し、レベルアップが図れるよう一人ひとり学生に支援することを目的とする。本実習受け入れ施設の社会における機能（使命）、特徴を学び臨地・校外実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。						
到達目標	臨地・校外実習の目的が理解できる。（知識・理解） 授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習で応用できる。【態度・志向性】						
授業計画	<p>○公衆栄養学コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。 授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p> <p>○給食経営管理論コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。 授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<ul style="list-style-type: none"> ・時間外指導やグループ作業が必要になることがあります。 ・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。 						
授業方法	集中講義						
評価基準と評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。 なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。 ・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。 						
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・臨地・校外実習課外科目は、卒業単位には算入されないが、臨地・校外実習の履修資格要件となる。 ・3年次に校外実習を履修せずに臨地実習を履修する人は、ガイダンスおよび別に指定する授業を受けることが望ましい。 ・コースは3年前期に選択します。3年後期の指定した授業から「公衆栄養学」選択クラスと「給食経営管理論」選択クラスに分かれて授業を行います。 ・P Cを使用することがあります。 						
教科書	プリントを配布します。						
参考書							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地実習（給食経営管理論）						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	1.0
授業のテーマ	給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習。						
授業の概要	実践活動の場での課題発見、解決を通して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。						
到達目標	各種の給食施設のシステムについて課題を挙げ、課題について調査した内容を発表することができる。【態度・志向性】						
授業計画	臨地実習（5日間） 1日目 給食システムの概要 2日目 研究課題の計画 3日目 給食施設の衛生管理 4日目 研究課題の整理と検討 5日目 研究課題の発表と意見交換						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習期間外に実習施設との打ち合わせおよび研究課題の準備が必要になります。						
授業方法	実習（学外） 講義と演習						
評価基準と評価方法	実習施設の評価50% 研究課題（実習ノートの記録）25% 報告会（配布資料の作成・プレゼンテーション）25% 臨地・校外実習課外科目で実施する大量調理施設衛生管理マニュアル試験の得点により減点される。 報告会の評価により加点される。						
履修上の注意	連絡や報告には、manabaを使用する。 実習施設ならびに教員、実習メンバー間の連絡・報告・相談を徹底すること。 「臨地・校外実習課外科目（集中講義）」の「臨地実習（給食経営管理論）」の履修要件となっている授業への出席が必要です。 35～45時間の臨地実習（給食経営管理論）および臨地・校外実習課外科目の出席をもって1単位とする。 実習期間および打ち合わせ時の交通費は自己負担となる。 実習までに「栄養士をめざす学生の研修会」へ参加することが望ましい。						
教科書	実習ノートを配布する。 以下全て購入済み 給食経営管理論 片山直美ほか（みらい） 給食経営管理実習ワークブック 藤原政嘉ほか（みらい） 改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－、殿塚婦美子（学建書院）						
参考書	新版 トータルクッキング 大喜多祥子（講談社） イラストでみる はじめての大量調理 殿塚婦美子（学建書院） 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課（学建書院）						