

講義科目名称： 栄養教育論実習Ⅱ

授業コード：

英文科目名称： Practice in Nutritional Education II

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年	3	1 (通年)	必修
担当教員			
高田 守康			
金2、3			
添付ファイル			

科目の概要	クライアントの環境に対応した栄養教育カリキュラムの立案、指導案の作成、資料作成等を行い、この実習で多くの栄養教育の基礎資料づくりと技法を身につけ管理栄養士の自覚と自信を身につける。		
授業の内容	第1回	オリエンテーション 授業の概要など	
	第2回	栄養教育のための基礎資料の考え方と作成方法① 食品加重平均成分価表の作成	
	第3回	栄養教育のための基礎資料の考え方と作成方法② 食品構成表の作成 I	
	第4回	栄養教育のための基礎資料の考え方と作成方法③ 食品構成表の作成 II	
	第5回	栄養教育のための基礎資料の考え方と作成方法④ 糖尿病の食品交換表について	
	第6回	栄養教育のための基礎資料の考え方と作成方法⑤ 腎臓病の食品交換表について	
	第7回	栄養教育のための基礎資料の作成 (基本献立の作成) ① 食品構成表を用いて常食の献立作成について	
	第8回	栄養教育のための基礎資料の作成 (基本献立の作成) ② 食品構成表を用いて常食の献立作成について	
	第9回	栄養教育のための基礎資料の作成 (エネルギーコントロール食) ① 基本献立からエネルギーコントロール食への展開	
	第10回	栄養教育のための基礎資料の作成 (エネルギーコントロール食) ② 糖尿病の食品交換表を用いたエネルギー制限食への展開	
	第11回	栄養教育のための基礎資料の作成 (タンパク質コントロール食) ① 基本献立からタンパク質コントロール食 (低タンパク質食) への展開	
	第12回	栄養教育のための基礎資料の作成 (タンパク質コントロール食) ② 腎臓病の食品交換表を用いたタンパク制限食への展開	
	第13回	栄養教育のための基礎資料の作成 (脂質コントロール食) 基本献立から脂質コントロール食への展開	
	第14回	栄養教育のための基礎資料の作成 (食塩制限食) 基本献立から塩分制限食への展開	
	第15回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成 (水分・電解質制限食) 基本献立から水分・電解質制限食への展開	
	第16回	オリエンテーション 授業の概要など	
	第17回	栄養評価のための客観的データの捉え方と考え方① 栄養摂取量、身体測定値	
	第18回	栄養評価のための客観的データの捉え方と考え方② 血液生化学検査値など	
	第19回	栄養教育プログラムの作成 (食事摂取基準の算定) ① 食事摂取状況調査により調査対象者の摂取量の評価 I	
	第20回	栄養教育プログラムの作成 (食事摂取基準の算定) ② 食事摂取状況調査により調査対象者の摂取量の評価 II	
	第21回	カウンセリングの基本と栄養教育への応用① 調査対象者の摂取量の評価から栄養カウンセリングを学ぶ I	
	第22回	カウンセリングの基本と栄養教育への応用② 調査対象者の摂取量の評価から栄養カウンセリングを学ぶ II	
	第23回	病院・クリニックにおける栄養教育プログラムの作成① 入院・外来・在宅患者に対する栄養教育：症例検討 I	
	第24回	病院・クリニックにおける栄養教育プログラムの作成②	

	<p>入院・外来・在宅患者に対する栄養教育：症例検討Ⅱ</p> <p>第25回 病院・クリニックにおける栄養教育プログラムの作成③ 入院・外来・在宅患者に対する栄養教育：症例検討Ⅲ</p> <p>第26回 福祉・介護施設における栄養教育プログラムの作成 福祉・介護施設入所者に対する栄養教育：症例検討</p> <p>第27回 行政における栄養教育プログラムの作成 行政（保健所、市役所）が実施する栄養教育：症例検討</p> <p>第28回 教育施設における栄養教育プログラムの作成 学童に対する栄養教育：症例検討</p> <p>第29回 保育施設における教育プログラムの作成 離乳・幼児に対する栄養教育：症例検討</p> <p>第30回 教育プログラムの作成の総括 まとめとレポート作成</p>
学習到達目標	「新しい食生活指針」、「日本人の食事摂取基準2020版」、「食事バランスガイド」、「糖尿病食品交換表」や各種診療治療ガイドラインを基本に栄養教育、栄養管理が必要とされる分野にテーマと題材を求め、栄養教育者として必要なスキルの獲得を目指す。
授業の方法	<p>【授業形態】 パワーポイントを使用した講義</p> <p>【アクティブラーニングの取り入れ状況】</p> <p>【ICTを利用した双方向授業】</p> <p>【その他特記事項】</p>
成績評価の方法	<p>【評価項目】 授業参加度、レポート</p> <p>【割合】 授業参加度：30%、課題提出度40%、到達チェック度30%</p>
教科書・テキスト	臨床栄養学実習 第12版/医歯薬出版、プリント
参考書	糖尿病食品交換表、各種診療ガイドライン
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	新聞、雑誌、テレビまたは街中などあらゆる場面において栄養・食生活に関する情報に関心を持つ。
履修上の留意事項	実習のため出席し、栄養教育指導者として栄養学の実践に向けた心構えと必要なスキルを全身で経験することが重要である。
オフィスアワー	疑問や質問、意見があれば研究室を訪問してください。
課題に対するフィードバックの方法	添削し返信する。
実務経験	管理栄養士
その他	