

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期・前期	3・4	1	必修
担当教員			
金石 智津子、納富 由美子			
水1,2			
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、資料作成等をし、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させる。		
授業の内容	第1回	オリエンテーション 授業の概要等	
	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①	
	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②	
	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 献立の作成方法	
	第6回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第1テーマ）① 第1テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成①	
	第7回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第1テーマ）② 第1テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成②	
	第8回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第1テーマ）③ 第1テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成③	
	第9回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第1テーマ）④ 第1テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成④	
	第10回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第1テーマ）⑤ まとめとレポート作成	
	第11回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第2テーマ）① 第2テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成①	
	第12回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第2テーマ）② 第2テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成②	
	第13回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第2テーマ）③ 第2テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成③	
	第14回	指定課題による栄養教育のための基礎資料の作成（第2テーマ）④ 第2テーマに沿った栄養教育のための基礎資料の作成④	
	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（第2テーマ）⑤ まとめとレポート作成	
	第16回	オリエンテーション 授業の概要等	
	第17回	栄養評価のための客観的データのとりえ方と考え方 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とりえ方と考え方 ② 血液生化学検査値など	
	第19回	指定課題による栄養教育プログラムの作成（第1テーマ）① 第1テーマに沿った栄養教育プログラム作成①	
	第20回	指定課題による栄養教育プログラムの作成（第1テーマ）② 第1テーマに沿った栄養教育プログラム作成②	
	第21回	指定課題による栄養教育プログラムの作成（第1テーマ）③ 第1テーマに沿った栄養教育プログラム作成③	
	第22回	指定課題による栄養教育プログラムの作成（第1テーマ）④ まとめとレポート作成	
	第23回	指定課題による栄養教育プログラムの作成（第2テーマ）① 第2テーマに沿った栄養教育プログラム作成①	
	第24回	指定課題による栄養教育プログラムの作成（第2テーマ）②	

	<p>第2テーマに沿い栄養教育プログラム作成②</p> <p>第25回 指定課題による栄養教育プログラムの作成（第2テーマ）③ 第2テーマに沿い栄養教育プログラム作成③</p> <p>第26回 指定課題による栄養教育プログラムの作成（第2テーマ）④ まとめとレポート作成</p> <p>第27回 事例によるプランニングの作成① 事例1のプラン作成</p> <p>第28回 事例によるプランニングの作成② 事例2のプラン作成</p> <p>第29回 事例によるプランニングの作成③ 事例3のプラン作成</p> <p>第30回 事例によるプランニングの作成④ まとめとレポート作成 総括・テスト</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2015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	(実習) 与えられた課題（テーマ）について栄養教育・栄養管理のための資料をレポートとしてまとめ提出する。
成績評価の方法	レポート（70%）、特に受講態度（30%）を重視する。
教科書・テキスト	資料プリントを配布
参考書	必要時に紹介する
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	実習なので出席し、栄養教育指導者として栄養学の実践にむけての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	授業の前後に教室
実務経験	管理栄養士
その他	