

岡山学院大学

(令和5年度)

実務経験のある教員による授業科目の配置を公表します。

◎実務経験のある教員による授業科目の単位数

学部名	学科名	実務経験のある教員等による授業科目の単位数				省令で定める基準単位数
		全学 共通 科目	学部 等共 通科 目	専門 科目	合計	
人間生活 学部	食物栄養 学科	4		34	38	13

◎実務経験のある教員及び主な実務経験

教授	准教授	講師	助教	計	設置基準上の必要専任教員数
高槻悦子	佐藤幸枝	内田雅子 平野聡		4名	14名

◎実務経験のある教員による授業科目として計上した授業科目の一覧

< 全学共通科目 >

	授業科目	選択	計	担当教員
マネジメント力 基礎科目群	アクティブラーニングⅠ	2	2	高槻悦子 内田雅子
	アクティブラーニングⅡ	2	2	平野聡 佐藤幸枝
	小計	4	4	

< 学部等共通科目 >

		授業科目	選択	計	担当教員
専門分野	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2	2	内田雅子
		栄養教育論Ⅱ	2	2	内田雅子
		栄養教育管理	2	2	内田雅子
		栄養教育論実習Ⅰ	1	1	内田雅子
		栄養教育論実習Ⅱ	1	1	内田雅子
		小計	8	8	
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2	2	平野聡
		臨床栄養学Ⅱ	2	2	平野聡
		臨床栄養学Ⅲ	2	2	平野聡
		臨床栄養学実習	1	1	平野聡
		臨床栄養学演習	2	2	平野聡
		小計	9	9	
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2	2	高槻悦子
		公衆栄養学Ⅱ	2	2	高槻悦子
		公衆栄養学実習	1	1	高槻悦子
		小計	5	5	
	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2	2	佐藤幸枝
		給食経営管理論Ⅱ	2	2	佐藤幸枝
		給食経営管理論実習Ⅰ	1	1	佐藤幸枝
		給食経営管理論実習Ⅱ	1	1	佐藤幸枝
		小計	6	6	
	総合演習	給食経営管理論事前事後	1	1	佐藤幸枝
		小計	1	1	
	臨地実習	給食経営管理臨地実習Ⅰ	1	1	佐藤幸枝
		給食経営管理臨地実習Ⅱ	1	1	佐藤幸枝
		公衆栄養臨地実習	1	1	高槻悦子
		臨床栄養臨地実習	2	2	平野聡
		小計	5	5	
合計		34	34		

令和5年度教育計画							
科目名	アクティブラーニングI	授業回数	15	単位数	2	担当教員	畑伸秀、岡田只士 高槻悦子、内田雅子
質問受付の方法 (e-mail, OH等) : e-mail : hata@owc.ac.jp 授業後に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である。学生が将来への目的意識を明確に持てるよう、職業観を涵養（かんよう）し、職業に関する知識・技能を身に付けさせ、自己の個性を理解した上で主体的に業務を遂行できる能力・態度を育成する。具体的には本学の主催する地域住民を対象とした健康寿命延伸教室で、身体計測および食事調査（SAT）をチームで担当し、高齢者とのおよびチーム内でのコミュニケーション能力、教理・データサイエンス・AI教育プログラム獲得につながるデータ収集能力、理論的思考能力を養う。</p> <p>学生の学習成果：本演習では、2年生を対象とし、栄養ケアマネジメントの演習活動「健康寿命延伸教室」に参加することにより、次の汎用的学習成果獲得を目指す。身体計測および食事調査（SAT）をチームで担当し、地域住民とのおよびチーム内でのコミュニケーション能力、教理・データサイエンス・AI教育プログラム獲得につながるデータ収集能力、理論的思考能力を養う。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 授業でのオリエンテーションの後、開始から第4回目までの授業は全員出席して、全ての身体計測機器およびSATの機器の操作練習を行う。 2. 第5、6回目の授業では、全員が測定者役と対象者役に分れて「健康寿命延伸教室」の予行演習を行い、コミュニケーション力、機器測定力の習熟を行う。 3. 「健康寿命延伸教室」は、今年度中に4回予定されるので、学生は4回のいずれかの2回に参加する。参加する回ごとに、参加前日の授業で会場準備し、身体計測またはSATの測定確認を行う。参加当日は予定の作業を行い、終わりに互いに参加した会のフィードバックを行い、内容を次回担当者に渡す。 4. 最後の授業において総合討論を行い、レポートにまとめる。これは次年度の活動の参考資料となる。 					
	予習・復習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 予習として「健康寿命延伸教室」において事前に習得すべき内容を理解し、授業に出席すること。予習時間90分。 2. 復習として毎回、「健康寿命延伸教室」または自己について課題を発見し、考察した成果をまとめて、最後の授業においてレポート作成の資料とすること。復習時間90分。 					
	テキスト	「健康寿命延伸教室」の内容を記載した冊子を配布する。					
学習評価の方法	<p>「健康寿命延伸教室」の事前準備時および参加活動時において以下の①～③の観点から4段階の積み上げ式（ループリック）で、管理栄養士を目指した対人コミュニケーション能力・栄養マネジメント（身体計測・SAT）を、評価する（1回参加あたり3つの観点×4点満点）。</p> <p>身体計測・SATの観点： ①測定技術を身につける、②会話能力を身につける、③チーム力を身につける。</p> <p>各教員は、最初の測定機器の練習(25%)、参加毎の評価(24%)、そしてグループ討論およびレポート評価(51%)を合計し、100点法にて評価する。最終的に全教員の評価を平均する。</p>						
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・ 開催される「健康寿命延伸教室」ごとに授業を開講しているが、学生が受講しなければならない授業の開講時期は、参加する時期により異なる。予め自分の担当時期を周知して授業に参加すること。 ・ 不測の事態等で欠席する場合は、必ず事前に担当教員に知らせておくこと。 						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション：全員参加</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」の説明、目標達成の為の行動について説明する。 ・「健康寿命延伸教室」の事前準備 ・身体計測機器の測定操作の習得（1） <p>グループに分かれて測定の練習 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、ヘモグロビン、SAT 予習事項：機器の操作方法をよく読んで理解する。 復習事項：機器の操作の注意点・測定結果の判定を理解する。</p>
2 回	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」の事前準備 全員参加 ・身体計測機器の測定操作の習得（2） <p>グループに分かれて測定の練習 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、ヘモグロビン、SAT 予習事項：機器の操作方法をよく読んで理解する。 復習事項：機器の操作の注意点・測定結果の判定を理解する。</p>
3 回	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」の事前準備 全員参加 ・身体計測機器の測定操作の習得（3） <p>グループに分かれて測定の練習 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、ヘモグロビン、SAT 予習事項：機器の操作方法をよく読んで理解する。 復習事項：機器の操作の注意点・測定結果の判定を理解する。</p>
4 回	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」の事前準備 全員参加 ・身体計測機器の測定操作の習得（4） <p>グループに分かれて測定の練習 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、ヘモグロビン、SAT 予習事項：機器の操作方法をよく読んで理解する。 復習事項：機器の操作の注意点・測定結果の判定を理解する。</p>
5 回	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」の予行演習 全員参加 ・測定者役と対象者役とに分かれ、測定者役は本番通りに対象者役を誘導し、測定して結果を伝える。 <p>予習事項：冊子「健康寿命延伸教室」を読んで、内容を理解する。 復習事項：各種測定装置の測定原理について理解しておく。</p>
6 回	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」の予行演習 全員参加 ・前回の測定者役と対象者役とを入れ替わり、測定者役は本番通りに対象者役を誘導し、測定して結果を伝える。 <p>予習事項：冊子「健康寿命延伸教室」を読んで、内容を理解する。 復習事項：各種測定装置の測定原理について理解しておく。</p>
7・8 回	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」開催前日の準備【1】担当参加 ・身体計測機器の準備と測定担当の確認 <p>各測定機器の担当決定。4年生との事前合同練習。参加者事前登録。 予習事項：「健康寿命延伸教室」をよく読んで作業の流れを理解する。 復習事項：健康寿命延伸教室の担当作業の流れについて理解する。</p>
9・10 回	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康寿命延伸教室」に参加し、対象者とのコミュニケーションおよび身体計測等を行う。【1】担当参加 ・反省会を行う。 <p>予習事項：健康寿命延伸教室の担当作業の流れについて確認する。</p>

	復習事項：健康寿命延伸教室の担当作業の問題点についてまとめておく。
11・12 回	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養長寿教室等に参加準備を行う。【2】担当参加) ・身体計測機器の準備と測定担当の確認 <p>各測定機器の担当決定。4年生との事前合同練習。参加者事前登録。</p> <p>予習事項：「健康寿命延伸教室」をよく読んで作業の流れについて理解する。</p> <p>復習事項：「健康寿命延伸教室」の担当作業の流れについて理解する。</p>
13・14 回	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養長寿教室等に参加し、対象者とのコミュニケーションおよび身体計測等を行う。【2】担当参加 ・反省会を行う。 <p>予習事項：健康寿命延伸教室の担当作業の流れについて確認する。</p> <p>復習事項：健康寿命延伸教室の担当作業の問題点についてまとめておく。</p>
15回	<p>総括のグループ討論とレポート作成全員参加</p> <p>総合討論、レポート提出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本講座から何を学び、何を発見したか。知識、技能等のレビュー。 ・今後の健康寿命延伸教室に何を学び、何を期待するかについて <p>予習事項：健康寿命延伸教室の作業の流れの問題点・対象者の測定結果についてのレポートをまとめる。</p>

令和5年度教育計画

科目名	アクティブラーニングⅡ	授業回数	15	単位数	2	担当 教員	平野 聡 佐藤 幸枝
-----	-------------	------	----	-----	---	----------	---------------

質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 405 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分
hirano@owc.ac.jp

教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標> <u>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</u></p> <p>学生が将来への目的意識を明確に持てるよう、職業観を涵養（かんよう）し、職業に関する知識・技能を身に付けさせ、自己の個性を理解した上で主体的に業務を遂行できる能力・態度を育成する教育（キャリア教育）を行う。具体的には本学の主催する地域住民を対象とした健康寿命延伸教室で行う栄養ケア・マネジメントおよび食事提供の実践を通して、対人およびチーム内でのコミュニケーション能力、および総合的な栄養ケア・マネジメント能力を涵養する。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>専門的学習成果は、大学で修得した専門的学習成果を認識し、活用することで栄養管理・給食管理の知識・技術が身に付く。汎用的学習成果は、対象者およびチーム内で対話ができるリーダーシップ、チームワークが身に付く。また、栄養ケア・マネジメント業務や給食管理業務をスムーズに運営することができ、卒業後に自信をもって管理栄養士業務ができる。</p>
	<p>（講義・演習・実験・実習・実技）</p> <p>1. 健康寿命延伸教室等は、3年生後期から4年生前期終了まで4回開催される。この中で、学生は健康寿命延伸教室等の「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」を2回、同じく「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」を2回参加し、担当する。</p> <p>2. 健康寿命延伸教室等の当日の参加に関しては、事前に配布される役割分担表に沿って参加する。</p>

教育方法	<p>（講義・演習・実験・実習・実技）</p> <p>1. 健康寿命延伸教室等は、3年生後期から4年生前期終了まで4回開催される。この中で、学生は健康寿命延伸教室等の「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」を2回、同じく「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」を2回参加し、担当する。</p> <p>2. 健康寿命延伸教室等の当日の参加に関しては、事前に配布される役割分担表に沿って参加する。</p>
	<p>予習・復習</p> <p>【予習】90分：事前に習得すべき内容を理解し、授業に出席する。</p> <p>【復習】90分：健康寿命延伸教室等または自己についての課題を発見し、考察した成果をまとめて、健康寿命延伸教室等毎に行う反省会で報告する。</p>
	<p>テキスト</p> <p>健康寿命延伸教室等の内容を記載した冊子・講義資料（2年生前期に配布済み）を用いる。</p>

学習評価の方法	<p>1. 健康寿命延伸教室等の参加を行うまでに小テストを実施する。合格に至らなかった者は補習への参加をおこなう。</p> <p>2. 「健康寿命延伸教室等」に向けた事前準備および授業時に、4段階の積み上げ式（ループリック）で、評価をおこなう。（4点満点×4つの観点）。最終的に各担当での評価点を合計し、100点法にて評価する。</p> <p>◎健康寿命延伸教室等の「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」の観点</p> <p>汎用的学習成果：①対象者への会話能力、②業務遂行能力</p> <p>専門的学習成果：③栄養ケア・マネジメント能力、④総合的マネジメント能力。</p> <p>◎健康寿命延伸教室等の「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」の観点</p> <p>汎用的学習成果：①対象者へのコミュニケーション能力、②チームでのコミュニケーション能力。</p> <p>専門的学習成果：③対象者への総合的マネジメント能力、④チームとしての総合的マネジメント能力。</p> <p>○学習のフィードバックは、演習の終了時に解説を行う。</p>
---------	--

注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・地域住民と合同での演習であるため、出席を重要視する。 ・授業に欠席する場合は、必ず事前に担当教員に連絡する。
------	--

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1回	<p>健康寿命延伸教室等の概要説明</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」および ・「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」の評価についての説明 ・役割分担の説明 ・ライフステージごとの身体的特徴と栄養指導の要点 ・ライフステージごとの食事提供の要点 <p style="text-align: right;">(平野・佐藤)</p>
2回	<p>地域住民を対象とした栄養指導の演習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象者の事例検討 ・タブレットを使用した栄養指導演習 ・小テストの実施 <p style="text-align: right;">(平野)</p>
3回	<p>地域住民を対象とした給食提供の準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立表の作成 ・栄養基準量の確認 <p style="text-align: right;">(佐藤)</p>
4・5・6回	<p>健康寿命延伸教室等の実施</p> <p>「対象者とのコミュニケーションおよび栄養ケア・マネジメント」</p> <p>○事前準備と実践(1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康寿命延伸教室等の事前準備を行う。 ・健康寿命延伸教室等に参加し、栄養ケア・マネジメントを行う ・反省会を行う。 <p style="text-align: right;">(平野)</p>
7・8・9回	<p>健康寿命延伸教室等の実施</p> <p>「対象者とのコミュニケーションおよび栄養ケア・マネジメント」</p> <p>○事前準備と実践(2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康寿命延伸教室等の事前に準備を行う。 ・健康寿命延伸教室等に参加し、栄養ケア・マネジメントを行う。 ・反省会を行う。 <p style="text-align: right;">(平野)</p>
10・11・12回	<p>健康寿命延伸教室等の実施</p> <p>「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」</p> <p>○事前準備と実践(1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康寿命延伸教室等の事前に準備を行う。 ・健康寿命延伸教室等に参加し、食事提供を行う。 ・反省会を行う。 <p style="text-align: right;">(佐藤)</p>
13・14・15回	<p>健康寿命延伸教室等の実施</p> <p>「対象者とのコミュニケーションおよび栄養ケア・マネジメント」</p> <p>○事前準備と実践(3)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康寿命延伸教室等の事前準備を行う。 ・健康寿命延伸教室等に参加し、栄養ケア・マネジメントを行う ・反省会を行う。 <p style="text-align: right;">(平野)</p>

令和5年度教育計画							
科目名	栄養教育論 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	内田雅子
質問受付の方法 e-mail uchida@owc.ac.jp, オフィスアワー等： 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 個々人の健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づいて栄養教育プログラムの作成、実施、評価を総合的にマネジメントする能力を養う。そのために必要な健康・栄養教育に関する理論と方法について基礎的な知識を修得する。 また、その知識を応用し、ライフステージ毎の特徴の理解、適した栄養教育方法の選択ができるようになる。</p> <p>学生の学習成果： 専門的学習成果：①栄養教育の目的と意義を説明できる。②管理栄養士としての倫理と態度を説明できる。③栄養教育マネジメントについて理解し、実践できる。④集団、組織、地域に関わる理論や概念が説明できる。 汎用的学習成果：管理栄養士としての倫理観の獲得。栄養教育マネジメントを組み立てる中で論理的思考力を養う。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方 (講義・演習・実験・実習・実技) ・授業は、講義を中心にテキスト、プリントなどを利用して進める。 ・授業中に疑問点があれば、積極的に質問を行うように求める。 ・授業開始時に定期的に「小テスト」を行う。 ・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。 ・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</p> <p>予習・復習 ・予習：「授業回数別教育内容」にある講義範囲に目を通し予習プリントを埋めておく ・復習：予習プリント、授業で学んだ用語、教科書の内容をまとめてノートに整理。 学習時間の目安：予習・復習各90分</p> <p>テキスト ・visual 栄養学テキスト 栄養教育論/中山書店</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。 ① 栄養教育の目的、目標を説明できる。 ② 栄養教育マネジメントの流れを説明できる。 ③ 栄養マネジメントに用いる理論を説明できる。 ④ 集団、組織、地域にかかわる理論や概念を説明できる。 学習評価は、定期試験および小テスト、提出課題の結果を総合して行う。 評価の割合は、定期試験 70 点、小テスト 20 点。提出課題 10 点 小テストは点数をつけて授業内に返却し解説する。提出課題は次回講義時に得点をつけて返却し、講評を行う。 なお、態度（社会人としてのマナー・学習態度など）についての評価は全授業を通して行う。</p>						
注意事項	<p>参考資料 授乳・離乳の支援ガイド</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1回	<p>栄養学総論（1）</p> <p>■学習目標 管理栄養士の仕事、栄養教育を行うために必要な管理栄養士の資質が説明できる。</p> <p>■講義内容 ・栄養教育論の内容、進め方、評価方法について説明 ・プロフェッショナルとしての管理栄養士</p> <p>■予習・復習事項 復習 テキストの該当箇所、ノートを見ながら本時の内容を整理する</p>
2回	<p>栄養学総論（2）</p> <p>■学習目標 栄養教育に関連の深い歴史について説明できる。栄養教育の役割を説明できる。</p> <p>■講義内容 ・栄養教育の歴史 ・栄養教育の定義</p> <p>■予習・復習事項 教科書の確認とノートの整理</p>
3回	<p>栄養学総論（3）</p> <p>■学習目標 栄養教育と健康教育、ヘルスプロモーション、食育の関係が説明できる。</p> <p>■講義内容 ・ヘルスプロモーション、食育 ・生態学的モデル</p> <p>■予習・復習事項 教科書の確認とノートの整理</p>
4回	<p>栄養教育マネジメント（1）</p> <p>■学習目標 PDCA サイクルと各段階の内容を理解する。情報収集、アセスメント法が説明できる。</p> <p>■講義内容 ・栄養マネジメントサイクルについて ・アセスメントと情報収集の方法</p> <p>■予習・復習事項 アセスメント方法について整理する</p>
5回	<p>栄養教育マネジメント（2）</p> <p>■学習目標 目標の種類と設定方法を理解する。評価を考えた具体的な目標が設定できる。</p> <p>■講義内容 ・優先課題の見つけ方 ・目標の種類について</p> <p>■予習・復習事項 目標の種類を整理する。</p>
6回	<p>栄養教育マネジメント（3）</p> <p>■学習目標 計画書の作成方法を理解する。対象者に応じた学習教材が選択できる。</p> <p>■講義内容 ・計画書の種類と作成方法 ・対象者に応じた学習媒体</p> <p>■予習・復習事項 学習媒体の具体例を探し、自分が覚えやすいようにまとめる。</p>

7回	<p>栄養教育マネジメント（４）</p> <p>■学習目標 プログラムや対象者のライフステージにあわせた学習形態を選択できる。</p> <p>■講義内容 ・対象者に応じた学習形態 ・実施と記録</p> <p>■予習・復習事項 学習形態をまとめる。</p>
8回	<p>栄養教育マネジメント（５）</p> <p>■学習目標 評価の種類と方法を理解する。適切な評価を行い、プログラムの見直し改善を行うことができる。</p> <p>■講義内容 ・企画評価、経過評価、影響評価、結果評価</p> <p>■予習・復習事項 評価の種類を整理する</p>
9回	<p>栄養教育マネジメント（６）</p> <p>■学習目標 評価結果から改善案を見つけ出すことができる。</p> <p>■講義内容 ・事業改善 ・評価のマネジメント</p> <p>■予習・復習事項 評価計画の手順をまとめる</p>
10回	<p>栄養教育マネジメント（７）</p> <p>■学習目標 栄養教育マネジメントで音痴いる理論、モデルが理解できる。</p> <p>■講義内容 ・プリシード・プロシードモデル ・ソーシャルマーケティング</p> <p>■予習・復習事項 各理論の重要ワードを整理し覚える</p>
11回	<p>栄養教育マネジメントの実践</p> <p>■学習目標 課題抽出から評価の指標の設定までを行うことができる。</p> <p>■講義内容 ・事例を用いて、栄養教育計画書を作成する</p> <p>■予習・復習事項 栄養教育マネジメントの流れを確認する</p>
12回	<p>食環境整備と栄養教育</p> <p>■学習目標 食環境整備が食行動の変容に必要であることを理解する。個人の食行動に影響を及ぼす環境要因を説明することができる。</p> <p>■講義内容 ・食物へのアクセスと情報へのアクセス ・食環境整備の政策と栄養教育</p> <p>■予習・復習事項 身近な食環境整備を調べる</p>

13回	<p>栄養教育の対象と機会（1）</p> <p>■学習目標 ライフステージの特徴を説明できる。</p> <p>■講義内容 ・ライフステージの特徴と栄養教育</p> <p>■予習・復習事項 ライフステージ別の特徴を整理する。</p>
14回	<p>栄養教育の対象と機会（2）</p> <p>■学習目標 管理栄養士の働く場と栄養教育の特徴を理解できる。</p> <p>■講義内容 ・組織、地域のレベルでみた対象と機会</p> <p>■予習・復習事項 地域社会での栄養教育の場をまとめる</p>
15回	<p>まとめ</p> <p>■学習目標 定期試験に向けて栄養教育論Ⅰの内容を理解することができる</p> <p>■講義内容 ・栄養教育論Ⅰのまとめ</p>

令和5年度教育計画							
科目名	栄養教育論Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	内田雅子
質問受付の方法 e-mail:uchida@owc.ac.jp, オフィスアワー等： 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p><u>教育目標</u>：本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>栄養教育論Ⅰの知識を応用してライフステージ別の特徴、健康課題を理解し、それに適したアセスメント、教材選択ができる。</p> <p>そのために、栄養教育で用いる行動科学の各理論とモデルの特徴及び、行動変容の技法について理解し、また、栄養カウンセリングの目的、基本的技法を身に付け、行動変容理論等を使い、対象者の食行動変容支援に応用することができる。</p> <p><u>学生の学習成果</u>：①行動科学の理論とモデルを説明できる。②栄養カウンセリングの基本技法を実践できる。③ライフステージ別の栄養教育が計画できる。</p> <p><u>汎用的学習成果</u>：対象者に応じた栄養教育を実施するため、論理的思考力、問題解決力、コミュニケーション力をつける。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> 授業は、講義を中心にテキスト、プリントなどを利用して進める。 授業中に疑問点があれば、積極的に質問を行うように求める。 授業開始時に定期的に「小テスト」を行う。 毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。 上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。 				
予習・復習		<ul style="list-style-type: none"> 予習：「授業回数別教育内容」にある講義範囲に目を通す。 復習：復習プリントを中心に、教科書、ノートをあわせて授業内容を整理する。 <p>学習時間の目安：予習・復習各90分</p>					
テキスト		<ul style="list-style-type: none"> visual 栄養学テキスト 栄養教育論/中山書店 					
学習評価の方法	<p>学習評価は、定期試験および小テスト、予復習の取り組み、課題提出の結果を総合して行う。評価の割合は、定期試験60%、小テスト20%、予復習の取組10%、課題提出10%とする。小テストは点数をつけて授業内に返却し解説する。</p> <p>予復習の取組は、復習テストで評価し、点数をつけ、次回講義時に解説する。</p> <p>提出課題は次回講義時に得点をつけて返却し、講評を行う。</p> <p>なお、受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。</p>						
注意事項	参考図書 ・栄養教育・指導実習ワークブック／みらい						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1回	<p>栄養教育論Ⅱの概要</p> <p>■学習目標</p> <p>栄養教育論Ⅰの内容を復習</p> <p>■講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育論Ⅱの内容、進め方、評価方法について説明 ・栄養教育論Ⅰでの学びを振り返る
2回	<p>行動科学の理論とモデル（1）</p> <p>■学習目標</p> <p>行動科学の栄養教育への活用、意義を説明できる。行動科学の各理論とモデルの特徴を説明できる。</p> <p>■講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・刺激反応理論 ・社会的認知理論
3回	<p>行動科学の理論とモデル（2）</p> <p>■学習目標</p> <p>行動科学の栄養教育への活用、意義を説明できる。行動科学の各理論とモデルの特徴を説明できる。</p> <p>■講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヘルスビリーフモデル ・計画的行動理論
4回	<p>行動科学の理論とモデル（3）</p> <p>■学習目標</p> <p>行動科学の栄養教育への活用、意義を説明できる。行動科学の各理論とモデルの特徴を説明できる。</p> <p>■講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トランスセオレティカルモデル
5回	<p>行動科学の理論とモデル（4）</p> <p>■学習目標</p> <p>行動科学の栄養教育への活用、意義を説明できる。行動科学の各理論とモデルの特徴を説明できる。</p> <p>■講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ソーシャルサポート ・ストレスマネジメント ・コミュニケーション理論 ・ヘルスリテラシー
6回	<p>行動変容技法</p> <p>■学習目標</p> <p>各種行動変容理論から派生する行動変容技法を理解し、対象者支援に応用できる</p> <p>■講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行動変容技法
7回	<p>栄養カウンセリング（1）</p> <p>■学習目標</p> <p>栄養カウンセリングの目的と管理栄養士としての倫理と態度を理解できる。</p> <p>■講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養カウンセリングとは ・ラポールの形成とコミュニケーション
8回	<p>栄養カウンセリング（2）</p> <p>■学習目標</p> <p>カウンセリングの基本、カウンセリング技法を理解することができる。</p> <p>■講義内容 テキスト 42 ページ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カウンセリングの基本技法 ・5AS モデル

9回	<p>ライフステージ別栄養教育（妊娠期・授乳期）</p> <p>■学習目標 妊娠期・授乳期の特徴と栄養、健康課題を理解する。対象者にあったアセスメント内容や教材、学習形態を選択できる。</p> <p>■講義内容 ・妊婦・授乳婦の食生活指針について ・母乳育児について</p>
10回	<p>ライフステージ別栄養教育（乳児期）</p> <p>■学習目標 乳時期の特徴と栄養、健康課題を理解する。対象者にあったアセスメント内容や教材、学習形態を選択できる。</p> <p>■講義内容 ・授乳・離乳の支援について</p>
11回	<p>ライフステージ別栄養教育（幼児期）</p> <p>■学習目標 幼児期の特徴と栄養、健康課題を理解する。対象者にあったアセスメント内容や教材、学習形態を選択できる。</p> <p>■講義内容 ・幼稚園・保育園での食育推進を参考に幼児期の栄養教育について学ぶ</p>
12回	<p>ライフステージ別栄養教育（学童期・思春期）</p> <p>■学習目標 学童期・思春期の特徴と栄養、健康課題を理解する。対象者にあったアセスメント内容や教材、学習形態を選択できる。</p> <p>■講義内容 ・学校における食育の推進を参考に学童期・思春期の栄養教育について学ぶ</p>
13回	<p>ライフステージ別栄養教育（成人期）</p> <p>■学習目標 成人期の特徴と栄養、健康課題を理解する。対象者にあったアセスメント内容や教材、学習形態を選択できる。</p> <p>■講義内容 ・勤労者の栄養教育</p>
14回	<p>ライフステージ別栄養教育（高齢期）</p> <p>■学習目標 高齢期の特徴と栄養、健康課題を理解する。対象者にあったアセスメント内容や教材、学習形態を選択できる。</p> <p>■講義内容 ・フレイル ・ロコモティブシンドローム</p>
15回	<p>まとめ</p> <p>■学習目標 行動変容の理論やモデルを理解し、栄養教育に応用できる。</p> <p>■講義内容 ・栄養教育論Ⅱのまとめ</p>

令和 5 年 度 教 育 計 画

科目名	栄養教育管理	授業回数	15	単位数	2	担当教員	内田雅子
質問受付の方法 e-mail:uchida@owc.ac.jp, オフィスアワー：在室時はいつでも受け付けます							
教育 目 標 と 学 生 の 学 習 成 果	<p><u>教育目標</u>：本授業は、<u>実務経験のある教員等による授業科目である</u></p> <p>栄養教育論及び栄養教育論実習で習得した健康・栄養教育に関する理論と方法、行動科学やカウンセリング理論と技術等を活用して、適正な栄養教育を行う能力を養う。</p> <p>健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報を収集、分析して、それらを総合的に評価、判定する能力及び対象に応じた栄養プログラムの作成、実施、評価を総合的にマネジメントする能力を養う。</p> <p><u>学生の学習成果</u>：</p> <p>専門的学習成果：①カウンセリング手法の習得。②集団、地域、組織を対象にした栄養教育の理解③多様な場におけるライフステージ別の栄養教育が展開できる。</p> <p>汎用的学習成果：対象者の特徴を捉え健康・栄養改善行動の支援に必要な問題解決力、論理的思考、倫理観を獲得する。</p>						
	教育 方 法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業は、講義を中心にテキスト、プリントなどを利用して進める。 ・授業中に疑問点があれば、積極的に質問を行うように求める。 ・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。 ・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。 					
	予 習 ・ 復 習	<ul style="list-style-type: none"> ・予習：「授業回数別教育内容」にある講義範囲に目を通しておく。 ・復習：授業で学んだ用語はノートに整理し、今後も使えるようにしておく。 <p>学習時間の目安：各 90 分</p>					
テ キ ス ト	<ul style="list-style-type: none"> ・visual 栄養学テキスト 栄養教育論/中山書店 						
学 習 評 価 の 方 法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>①行動変容に繋がるカウンセリングやコミュニケーションを理解する。</p> <p>②集団、地域、組織での栄養教育の特徴と理論を理解する。</p> <p>③多様な場におけるライフステージ別の栄養教育が計画できる。</p> <p>学習評価は、定期試験および受講態度の結果を総合して行う。</p> <p>評価の割合は、定期試験 80 点、小テスト 20 点とする。</p> <p>小テストは点数をつけて授業内に返却し解説する。なお、受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。</p>						
注 意 事 項	参考テキスト						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>栄養教育管理</p> <p>■学習目標 1, 2年で学んだ内容を説明できる。</p> <p>■講義内容 ・栄養教育管理の内容、進め方、評価方法について説明 ・栄養教育論 I・IIの振り返り</p>
2 回	<p>栄養カウンセリングの手法（1）</p> <p>■学習目標 対象者の行動変容を促すカウンセリングの方法が理解できる</p> <p>■講義内容 ・認知行動療法 ・コーチング</p> <p>■予習・復習事項 栄養カウンセリング技法を確認しておく</p>
3 回	<p>栄養カウンセリングの手法（2）</p> <p>■学習目標 対象者の行動変容を促すカウンセリングの方法が理解できる</p> <p>■講義内容 ・動機づけ面接</p> <p>■予習・復習事項 各カウンセリング手法の重要語句をまとめておく</p>
4 回	<p>組織づくり・地域づくりと栄養教育（1）</p> <p>■学習目標 集団・組織・地域にかかわる理論と概念について理解できる</p> <p>■講義内容 ・ソーシャルキャピタル ・エンパワメント ・グループダイナミクス ・コミュニティーオーガニゼーション ・イノベーション普及理論</p> <p>■予習・復習事項 組織づくりに関連するワードを整理する</p>
5 回	<p>組織づくり・地域づくりと栄養教育（2）</p> <p>■学習目標 行動を促す仕組みや環境づくり、それにかかわる理論を理解できる。</p> <p>■講義内容 ・行動経済学</p> <p>■予習・復習事項 授業で用いたプリント、例題を自分のノートにまとめる</p>
6 回	<p>性格タイプ別栄養カウンセリング</p> <p>■学習目標 性格タイプを見極め、栄養カウンセリングを実施できる。</p> <p>■講義内容 ・性格タイプと支援方法</p> <p>■予習・復習事項 対象者の特徴と栄養教育のポイントを整理する</p>

7回	<p>保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の展開（1）</p> <p>■学習目標 乳幼児期の栄養管理の特徴を理解し栄養教育を計画できる。</p> <p>■講義内容 ・保育の場での栄養教育 ・幼児健診での栄養教育</p> <p>■予習・復習事項 保育所保育指針を確認する</p>
8回	<p>保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の展開（2）</p> <p>■学習目標 離乳食の進め方を説明できる。</p> <p>■講義内容 ・離乳食のすすめかた</p> <p>■予習・復習事項 離乳食の進め方を覚える</p>
9回	<p>小・中・高等学校・大学での栄養教育の展開（1）</p> <p>■学習目標 学童期・思春期の特性を知り、食生活の問題点をとらえ栄養教育が計画できる。</p> <p>■講義内容 ・学童期・思春期の栄養評価</p> <p>■予習・復習事項 学童期・思春期の特徴を確認する。</p>
10回	<p>小・中・高等学校・大学での栄養教育の展開（2）</p> <p>■学習目標 小・中・高等学校での栄養教育の方法を理解する</p> <p>■講義内容 ・学校での栄養教育の特徴 ・支援学校での栄養教育</p> <p>■予習・復習事項 学校現場での栄養教育について整理する。</p>
11回	<p>地域における栄養教育の展開（1）</p> <p>■学習目標 妊娠・授乳期の栄養管理の特徴を理解し、地域における栄養教育を計画することができる</p> <p>■講義内容 妊娠・授乳期の特徴と栄養教育</p> <p>■予習・復習事項 妊娠・授乳期の特徴と栄養管理のポイントを整理する</p>
12回	<p>地域における栄養教育の展開（2）</p> <p>■学習目標 高齢期の栄養管理の特徴を理解し、地域における栄養教育を計画することができる。</p> <p>■講義内容 ・高齢期の栄養評価と栄養教育</p> <p>■予習・復習事項 高齢期の特徴と栄養管理のポイントを整理する</p>

13 回	<p>職域における栄養教育の展開</p> <p>■学習目標 職域での栄養教育の特徴と特定健診、特定保健指導を理解し、栄養教育を計画できる。</p> <p>■講義内容 ・特定健診、特定保健指導 ・食環境整備</p> <p>■予習・復習事項 特定保健指導の階層化の方法を覚える。</p>
14 回	<p>高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養教育の展開</p> <p>■学習目標 高齢者福祉施設での栄養教育の特徴を理解できる。</p> <p>■講義内容 ・高齢者福祉施設での栄養教育 ・介護保険と栄養教育</p> <p>■予習・復習事項 高齢者施設での栄養教育の特徴を整理する</p>
15 回	<p>栄養教育管理のまとめ</p> <p>■学習目標 今までに学んだ理論、モデルを使い、ライフステージに応じた栄養教育計画ができる。</p> <p>■講義内容 ・1回～14回のまとめ</p> <p>■予習・復習事項 テストに向けて復習する</p>

令和5年度教育計画							
科目名	栄養教育論実習 I	授業回数	15	単位数	1	担当教員	内田雅子
質問受付の方法 e-mail : uchida@owc.ac.jp オフィスアワー等：在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である。栄養教育対象者の栄養、食生活状況のアセスメント方法を習得する。アセスメント結果から課題を抽出し優先順位をつけ、課題を解決するための具体的な目標設定を行い、目標達成できるような栄養教育案を作成する方法を習得する。指導案に基づいた栄養教育を発表することで、対象者に伝わるのコミュニケーション能力およびプレゼンテーション能力を体得する。教育内容の評価を行い、次の計画に活用する方法を修得する。</p> <p>学生の学習成果： 専門的学習成果：対象の課題抽出、具体的な目標設定、対象者に適した学習方法選択、評価・見直しといった栄養教育マネジメントの基礎を獲得する。作成した栄養教育指導案を互いに発表・評価することで、ライフステージに応じた栄養教育を行うことができるようになる。 汎用的学習成果：対象集団の情報を分析する論理的思考力、そこから課題を見つけ解決策を導き出す問題解決力、また班で共同作業するなかでチームワーク力を身に着ける。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業は実習形式で行う。実習を数回ごとにセクション分けし、各セクションの初めにそのセクションで行う内容の説明を行い、各人あるいはグループでの作業に移る。途中説明が必要なときは、その都度説明を入れる。各セクションでは個人あるいはグループで発表を行う。実習レポートに関しては実習中に指示する。 ・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。 ・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。 					
学習評価の方法	予習・復習	<p>栄養教育計画、実施に必要な理論の確認、疾病等に関する知識について前期に修得した内容を予習し、授業後は実習内容を復習確認する。</p>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育・指導実習ワークブック／みらい ・ヴィジュアル栄養学テキスト 栄養教育論/中山書店 					
注意	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①栄養アセスメント方法を理解し、実践できる。 ②対象者に応じた栄養教育計画を作成できる。 ③対象者に応じた媒体を作成し、作成した媒体を用いて栄養教育が実施できる。 ④栄養教育実施後の評価、改善が適正にできる。 <p>課題提出 50点 発表 20点 グループ作業30点 (参加状況、チームワーク、リーダーシップ等)</p> <p>課題の内容評価等については授業内で行う なお、課題の提出遅れは-5点で計算する。受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。</p>						
注意事項	<p>発表・媒体作成において必要と考える資料を各自準備する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>栄養教育論実習</p> <p>■学習目標 栄養教育マネジメントの流れを理解できる。コミュニケーションスキルが向上する。</p> <p>■実習内容 ・栄養教育論実習で何を学ぶのか、進め方、評価方法について ・栄養教育マネジメントの流れについて</p>
2 回	<p>栄養教育マネジメント ～アセスメント1～</p> <p>■学習目標 栄養教育マネジメントの流れを理解できる。食事調査法を理解できる。</p> <p>■実習内容 ・食事調査法について ・活動量の計算方法</p> <p>■予習・復習事項 食事調査法について教科書を読み、それぞれの特徴を確認する。</p>
3 回	<p>栄養教育マネジメント ～アセスメント2～</p> <p>■学習目標 半定量食物摂取頻度調査を理解できる。対象者から食事状況を聞き取ることができる</p> <p>■実習内容 ・FFQによる栄養調査</p> <p>■予習・復習事項 ・FFQの実施方法を調べる。</p>
4 回	<p>栄養教育マネジメント～アセスメント3～</p> <p>■学習目標 アセスメント結果をもとに、対象者の課題を見つけ、改善策を考えることができる。</p> <p>■実習内容 ・アセスメントデータの評価 ・日本人の食事摂取基準</p> <p>■予習・復習事項 ・優先課題の設定～目標設定の流れを確認しておく</p>
5 回	<p>学習形態・学習媒体 1</p> <p>■学習目標 栄養教育の方法と技術及び効果的な学習媒体作成方法を習得する。</p> <p>■実習内容 ・k j 法 ・3分間スピーチ</p> <p>■予習・復習項目 学習形態について教科書を読んでおく</p>
6 回	<p>学習形態・学習媒体 2</p> <p>■学習目標 知識や情報を正しく対象者に伝えるプレゼンテーション技術を習得する。</p> <p>■実習内容 ・バスセッション ・野菜のプレゼンテーション</p> <p>■予習・復習項目 学習形態について教科書を読んでおく</p>

7 回	<p>学習形態・学習媒体 3</p> <p>■学習目標 学習教材、媒体の特徴を理解し、対象者に応じた教材を選択できる。</p> <p>■実習内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習教材の種類と特徴 ・市販教材の利用法を考える <p>■予習・復習項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習教材について教科書を読んでおく
8 回	<p>学習教材の作成</p> <p>■学習目標 教材作成方法を習得し、効果的なコンテンツを考案できる。学習教材を作成できる。</p> <p>■実施内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学童期を対象にした栄養クイズの企画 ・青年期を対象にした卓上メモの企画 <p>■予習・復習項目</p> <p>学童期、青年期の特徴を理解</p>
9 回	<p>学習教材の作成</p> <p>■学習目標 教材作成方法を習得し、効果的なコンテンツを考案できる。学習教材を作成できる。</p> <p>■実施内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学童期を対象にした栄養クイズの完成 ・青年期を対象にした卓上メモの完成 <p>■予習・復習項目</p> <p>教材作成に必要な資料の入手</p>
10 回	<p>集団栄養教育の企画と実践（1）</p> <p>■学習目標 対象のライフステージの健康課題を理解できる</p> <p>■実習内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象者の現状・課題を調べる ・対象集団の問題点の明確化 ・優先課題、目標設定の方法 <p>■予習・復習項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ライフステージの課題を整理する
11 回	<p>集団栄養教育の企画と実践（2）</p> <p>■学習目標 指導案の作成方法を理解できる。手順に基づいて指導案を作成できる。</p> <p>■実習内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・指導に必要な媒体の作成計画をつくる ・シナリオを作成する <p>■予習・復習項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・指導案を読み返し、指導に必要な知識、情報を整理する。
12 回	<p>集団栄養教育の企画と実践（3）</p> <p>■学習目標 指導案に基づいた栄養教育ができる。評価結果を次の計画に活用できる。</p> <p>■実習内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・計画した栄養教育の発表 ・発表内容を評価し、改善点を見つけ修正する <p>■予習・復習項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発表練習

1 3 回	<p>集団栄養教育の企画と実践（4）</p> <p>■学習目標 指導案に基づいた栄養教育ができる。</p> <p>■実習内容 ・栄養教育の完成</p> <p>■予習・復習項目 ・発表練習</p>
1 4 回	<p>集団栄養教育の企画と実践（5）</p> <p>■学習目標 改善後の指導案に基づいた栄養教育ができる。</p> <p>■実習内容 ・栄養教育の発表 ・教育内容の評価、改善</p> <p>■予習・復習項目 ・発表の練習</p>
1 5 回	<p>まとめ</p> <p>■学習目標 栄養教育マネジメントを理解し、実践できる</p> <p>■実施内容 栄養教育実習 I のまとめ</p>

令和5年度教育計画							
科目名	栄養教育論実習Ⅱ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	内田雅子
質問受付の方法 e-mail:uchida@owc.ac.jp, オフィスアワー等： 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>対象者の健康・栄養状態，食行動等に関する情報の収集・分析，それらを総合的に評価・判定する能力を養う。対象のライフスタイル、ライフステージに応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできる技術を修得し，食行動変容のための行動科学を踏まえた栄養カウンセリング能力，コミュニケーション能力を体得する。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>専門的学習成果：栄養教育論Ⅰ・Ⅱ，栄養教育論実習Ⅰで得た専門的学習成果を実習で理解を深めることで，健康・栄養教育の基礎を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果：対象者の情報を分析する論理的思考力、そこから課題を見つけ解決策を導き出す問題解決力、コミュニケーション力、また班で共同作業するなかでチームワーク力を身に着ける</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業は実習形式で行う。実習を数回ごとにセクション分けし，各セクションの初めにそのセクションで行う内容の説明を行い，各人あるいはグループでの作業に移る。途中説明が必要なときは，その都度説明を入れる。各セクションでは個人あるいはグループで発表を行う。実習レポートに関しては実習中に指示する。 ・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。 ・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。 				
予習・復習		<p>栄養教育に必要な技術、知識について今まで修得した学習内容を予習しておく。実習後は、授業内容について復習確認する。</p>					
テキスト		<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育・指導実習ワークブック／みらい ・ヴィジュアル栄養学テキスト 栄養教育論/中山書店 					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>ライフステージ、ライフスタイル、病態のケース等、対象者に応じた栄養教育を展開できる。カウンセリングでは、行動変容ステージを理解し，コミュニケーションをとり，栄養教育を実施することができる。</p> <p>学習評価は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 50点 ・実技 30点 ・参加状況、取り組み姿勢、チームワーク、リーダーシップ 20点 <p>で行う。</p> <p>課題内容、評価については授業内で行う。</p> <p>なお、課題の提出遅れは-5点で計算する。受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。</p>						
注意事項	<p>発表・媒体作成において必要と考える資料を各自準備する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>栄養情報の収集とアセスメント（1）</p> <p>■学習目標 対象の情報を収集するための質問紙調査法を習得し、調査データを集計できる。</p> <p>■講義・実習内容 ・栄養教育論実習Ⅱの内容、進め方、評価方法について ・情報収集について</p>
2 回	<p>栄養情報の収集とアセスメント（2）</p> <p>■学習目標 対象の情報を収集するための質問紙調査法を習得し、調査データを集計できる。</p> <p>■講義・実習内容 ・調査票の作成 ・アンケート調査データの集計</p>
3 回	<p>栄養情報の収集とアセスメント（2）</p> <p>■学習目標 対象の情報を収集するための質問紙調査法を習得し、調査データを集計できる。</p> <p>■講義・実習内容 ・アンケート調査データの解析</p>
4 回	<p>栄養情報の収集とアセスメント（4）</p> <p>■学習目標 対象の情報を収集するための質問紙調査法を習得し、調査データを集計できる。</p> <p>■講義・実習内容 ・フォーカスグループインタビュー</p>
5 回	<p>テーマ別栄養教育の実施（1）</p> <p>■学習目標 栄養教育の計画、教材作成を行い、わかりやすい栄養教育ができる。</p> <p>■講義・実習内容 ・計画立案、指導内容の検討</p>
6 回	<p>テーマ別栄養教育の実施（2）</p> <p>■学習目標 栄養教育の計画、教材作成を行い、わかりやすい栄養教育ができる。</p> <p>■講義・実習内容 ・教材作成 ・発表準備</p>
7 回	<p>テーマ別栄養教育の実施（3）</p> <p>■学習目標 栄養教育の計画、教材作成を行い、わかりやすい栄養教育ができる。</p> <p>■講義・実習内容 ・栄養教育の実施 ・改善</p>
8 回	<p>カウンセリング技法の実践（1）</p> <p>■学習目標 対象者が言いたいことを自由に言えるとともに、気づきを促す質問を行うことができる</p> <p>■講義・実習内容 ・DVD 視聴 ・実践 傾聴、要約、受容</p>

9 回	<p>カウンセリング技法の実践 (2)</p> <p>■学習目標 対象者やメンバーを良好な意思疎通を図り、信頼関係を築く会話ができる</p> <p>■講義・実習内容 ・質問の仕方、共感の仕方 ・実技試験</p>
10 回	<p>栄養カウンセリング (1)</p> <p>■学習目標 カウンセリング技法を用いて対象者の問題行動を聞き出すことができる。</p> <p>■講義・実習内容 ・面接計画 ・事例を用いたロールプレイ</p>
11 回	<p>栄養カウンセリング (2)</p> <p>■学習目標 対象者の準備性に応じた食生活のアドバイスができる。</p> <p>■講義・実習内容 ・行動変容段階の把握 ・課題抽出、優先順位決定、行動目標の設定</p>
12 回	<p>栄養カウンセリング (3)</p> <p>■学習目標 対象者の背景を整理し、準備性に応じたカウンセリング計画を立てることができる。</p> <p>■講義・実習内容 カウンセリング技法と行動変容技法をもちいたカウンセリングシナリオの作成</p>
13 回	<p>栄養カウンセリング (4)</p> <p>■学習目標 ロールプレイの実施や観察を通じて、カウンセリング技法が向上する</p> <p>■講義・実習内容 ・作成したシナリオを用いてロールプレイ ・全体討議</p>
14 回	<p>グループカウンセリング (1)</p> <p>■学習目標 グループダイナミクスを利用した支援方法を理解する。</p> <p>■講義・実習内容 ・グループダイナミクスの育て方 ・アイスブレイクの実践</p>
15 回	<p>グループカウンセリング (2)</p> <p>■学習目標 対象者の行動変容ステージを判断できる。グループカウンセリングができる</p> <p>■講義・実習内容 ・グループカウンセリングの実践 ・準備性に応じた栄養カウンセリング計画の作成</p>

令和 5 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 405 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分 hirano@owc.ac.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標> <u>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</u></p> <p>臨床栄養学 I は、栄養学総論で学んだ栄養素の人体内での吸収と働きや、解剖学、生理学および生化学で学んだ代謝の基礎にたつて、疾病時における人体の変化 (病態生理) を理解して、それぞれの症状または原因に対応した治療と食事療法の考え方を総論的に学ぶ。主な講義内容は、代謝異常症、栄養の摂取に関する病気、内分泌疾患、消化器・循環器疾患、腎臓・血液疾患、免疫・神経系疾患、感染症などである。それぞれの疾患について、その原因、病型、病態、経過を概説し、治療における食事療法の役割を、講義する。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>専門的学習成果は、管理栄養士業務において必要となる疾患や病態に関連した食事療法の総合的理解を図ることとする。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の一員として参加できる能力とし、論理的思考力、問題解決力、自己管理能力を身に付けることとする。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>1. 授業は、テキスト、サブテキスト (配布資料) に沿って進める。</p> <p>2. 授業開始時に前回習った内容の「小テスト」の解説を行う。</p> <p>3. 授業終了時「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想の記入を求める。</p> <p>4. 上記の質問、感想に対し、コメントを次回の授業で説明する。</p> <p>5. 「小テスト」、「シャトルカード」により、理解度を確認しながら授業を進める。</p> <p>【予習】90 分：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記された予習をレポートにて提出する。</p> <p>【復習】90 分：毎授業後に「授業回数別教育内容」に記された復習をレポートにて提出する。</p> <p>また、「授業回数別教育内容」の確認用、小テストを自宅課題にて実施する。</p> <p>テキスト 佐藤和人編著 エッセンシャル「臨床栄養学 第 9 版」医歯薬出版</p>					
学習評価の方法	<p>学習成果は、以下の獲得度合いを評価する。</p> <p>○専門的学習成果は、</p> <p>①疾患ごとの病態および食事療法を理解している。</p> <p>②病態別の栄養管理計画の作成に必要な知識を理解している。</p> <p>③病態別の栄養指導計画の作成に必要な知識を理解している。</p> <p>④傷病者及び高齢者を対象に栄養ケア・プロセスを行う総合的知識を獲得している。</p> <p>○汎用的学習成果は、予習・復習の課題レポート (7 回目、14 回目に提出を予定する授業時のレポートとテスト) が提出・理解できている。</p> <p>○学習評価は、専門的学習成果 (定期試験 80 点) の内訳は①：30 点、②：20 点、③：20 点、④：30 点、汎用的学習成果 (授業時のレポートとテスト：20 点) を総合して行う。</p> <p>○学習のフィードバックは、課題の返却時に解説を行う。</p> <p>なお、過度な私語や授業参加意欲が低い場合、汎用的学習成果から減点を行う。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>初回、授業時に配付するサブテキストを必ず持参してください。</p> <p>基礎栄養学・生化学・解剖生理学の復習をしてください。</p> <p>オンラインでの授業の場合は、課題を提出したことにより出席となります。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・臨床栄養学Ⅰの授業内容について概説し、授業計画を説明する。 ・臨床栄養学における栄養ケア・プロセスの概要と構造について説明する。
2 回	<p>医療保険制度・介護保険制度 医療保険制度・介護保険制度における基本概念 管理栄養士が主に関わる診療報酬・介護報酬についての解説</p>
3 回	<p>糖尿病の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
4 回	<p>脂質異常症の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
5 回	<p>高血圧症の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
6 回	<p>心臓病の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
7 回	<p>摂食嚥下障害の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・小テストの実施とレポート提出
8 回	<p>貧血の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
9 回	<p>骨粗鬆症の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目

10 回	<p>膵炎の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
11 回	<p>肝硬変の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
12 回	<p>腎臓病の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
13 回	<p>透析の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
14 回	<p>胃潰瘍の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・小テストの実施とレポート提出
15 回	<p>小児における先天性代謝異常症の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目

令和5年度教育計画							
科目名	臨床栄養学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟 405 研究室 水曜日 13時から 14時 30分 hirano@owc.ac.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>臨床栄養学Ⅱは、臨床栄養学Ⅰで学んだ基礎知識に加えて、それぞれの症状または原因に対応した治療と食事療法の考え方をより専門的に追及する。主な講義内容は、代謝異常症、栄養の摂取に関する病気、内分泌疾患、消化器・循環器疾患、腎臓・血液疾患、免疫・神経系疾患、感染症などである。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>専門的学習成果は、チーム医療、在宅医療、診療報酬・介護報酬、栄養ケア・プロセスの概要、栄養補給法（経口栄養、経腸栄養、静脈栄養）、栄養評価指標を総合的に理解する。また、疾患別の栄養管理計画のプランニングができる実践的能力を獲得することとする。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の一員として参加できる能力とし、論理的思考力、問題解決力、自己管理能力を身に付けることとする。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 授業は、テキスト、サブテキスト（配布資料）に沿って進める。 2. 授業開始時に前回習った内容の「小テスト」の解説を行う。 3. 授業終了時「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想の記入を求める。 4. 上記の質問、感想に対し、コメントを次回の授業で説明する。 5. 「小テスト」、「シャトルカード」により、理解度を確認しながら授業を進める。 					
	予習・復習	<p>【予習】90分：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記された予習をレポートにて提出する。</p> <p>【復習】90分：毎授業後に「授業回数別教育内容」に記された復習をレポートにて提出する。</p> <p>また、「授業回数別教育内容」の確認用、小テストを自宅課題にて実施する。</p>					
	テキスト	佐藤和人編著 エssenシャル「臨床栄養学 第9版」医歯薬出版					
学習評価の方法	<p>学習成果は、以下の獲得度合いを評価する。</p> <p>○専門的学習成果は、</p> <ol style="list-style-type: none"> ①疾患ごとの病態および食事療法を理解している。 ②病態別の栄養管理計画の作成に必要な知識を理解している。 ③病態別の栄養指導計画の作成に必要な知識を理解している。 ④傷病者及び高齢者を対象に栄養ケア・プロセスを行う総合的知識を獲得している。 <p>○汎用的学習成果は、予習・復習の課題レポート（7回目、14回目に提出を予定する授業時のレポートとテスト）が提出・理解できている。</p> <p>○学習評価は、専門的学習成果（定期試験80点）の内訳は①：30点、②：20点、③：20点、④：30点、汎用的学習成果（授業時のレポートとテスト：20点）を総合して行う。</p> <p>○学習のフィードバックは、課題の返却時に解説を行う。</p> <p>なお、過度な私語や授業参加意欲が低い場合、汎用的学習成果から減点を行う。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>初回、授業時に配付するサブテキストを必ず持参してください。</p> <p>基礎栄養学・生化学・解剖生理学の復習をしてください。</p> <p>オンラインでの授業の場合は、課題を提出したことにより出席となります。</p> <p>教科書が同じ版数でも、ページ番号が違うことがあるので留意してください。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・臨床栄養学Ⅱの授業内容を説明する。 <p>摂食障害（神経性食欲不振症・神経性大食症）の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
2 回	<p>老年症候群及び褥瘡の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
3 回	<p>動脈硬化性疾患の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
4 回	<p>虚血性心疾患及びうっ血性心不全の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
5 回	<p>クローン病、潰瘍性大腸炎、短腸症候群の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
6 回	<p>慢性閉塞性肺疾患（COPD）の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
7 回	<p>経静脈栄養の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経静脈栄養法の目的・適応 ・末梢静脈栄養法と中心静脈栄養法の違い ・経静脈栄養法の合併症（リフィーディング症候群）・バクテリアルトランスロケーション ・小テストの実施とレポート提出

8 回	<p>脂肪肝の栄養ケア・プロセス</p> <p>過栄養に伴う脂肪肝、アルコール性脂肪肝、非アルコール性脂肪性肝疾患（NAFLD） 非アルコール性脂肪肝炎（NASH）、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
9 回	<p>肝臓硬変非代償期の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
10 回	<p>慢性腎臓病（CKD）の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
11 回	<p>透析の栄養ケア・プロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
12 回	<p>術前・術後の栄養ケア・プロセス（胃全摘術）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
13 回	<p>血液疾患における栄養ケア・プロセス（鉄欠乏性貧血・巨赤芽球性貧血）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目
14 回	<p>内分泌疾患の栄養ケア・マネジメン（甲状腺機能亢進症・低下症）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・小テストの実施とレポート提出
15 回	<p>妊娠期の栄養ケア・プロセス（先天性代謝異常症）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目

令和 5 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養学Ⅲ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 405 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分 hirano@owc.ac.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力、すなわち栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメント能力を養うことを目標とする。そのために、栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用および医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解する。そしてライフステージ別、疾患別および様々な身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の方法について学ぶ。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>専門的学習成果は、臨床栄養学分野における知識を身に付け、臨床栄養臨地実習を受講するために必要な能力と管理栄養士国家試験の問題を解くことができる能力を身に付けることとする。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の一員として参加できる能力とし、論理的思考力、問題解決力、自己管理能力を身に付けることとする。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 授業は、テキスト、配付資料に沿って進める。 2. 授業開始時に実施した「テスト」の解説を行う。 3. 授業終了時「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想の記入を求める。 4. 上記の質問、感想に対し、コメントを次回の授業で説明する。 5. 「小テスト」、「シャトルカード」により、理解度を確認しながら授業を進める。 	<p>予習・復習</p> <p>【予習】90分：毎授業前に提示されたテキストを読んでおく。</p> <p>【復習】90分：毎授業後に小テストを自宅課題にて実施する。</p>	<p>テキスト</p> <p>佐藤和人編著 エssenシャル「臨床栄養学 第9版」医歯薬出版 秀和システム いちばんやさしい管理栄養士国家試験合格講座[第3版] 医歯薬出版編 日本食品成分表 2023 八訂 栄養計算ソフト・電子版付</p>			
学習評価の方法	<p>学習成果は、以下の獲得度合いを評価する。</p> <p>○専門的学習成果は、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 「臨床栄養学の概念」を理解している。 ② 「傷病者・要介護者の栄養ケア・マネジメント」を理解している。 ③ 「疾患・病態別栄養ケア・マネジメント」を理解している。 <p>なお、これらは管理栄養士国家試験の出題基準に準ずる。</p> <p>○汎用的学習成果は、予習・復習の課題が計画的におこなえている。</p> <p>○学習評価は、専門的学習成果(定期試験 60 点)の内訳は①：20 点、②：20 点、③：20 点 汎用的学習成果(授業時の小テスト 40 点)を総合して行う。</p> <p>○学習のフィードバックは、課題の返却時に解説を行う。</p> <p>なお、過度な私語や授業参加意欲が極端に低い場合、汎用的学習成果から減点をおこなう。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>初回、授業時に配付するサブテキストを毎授業時に必ず持参してください。</p> <p>基礎栄養学・生化学・解剖生理学の復習をしてください。</p> <p>オンラインでの授業の場合は、課題を提出したことにより出席となります。</p> <p>教科書が同じ版数でも、ページ番号が違うことがあるので留意してください。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・臨床栄養学Ⅲの授業内容を説明する。 ・管理栄養士国家試験に関して、解説する。
2 回	<p>管理栄養士国家試験の臨床栄養学分野に準じたテスト</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在までの学習状況を確認する目的であり、当該科目の成績評価には含まない。
3 回	<p>大項目 1.臨床栄養学の概念</p> <p>A 意義と目的</p> <p>B 医療・介護報酬の基本</p> <p>C 医療と臨床栄養</p>
4 回	<p>大項目 2.傷病者・要介護者の栄養ケア・マネジメント</p> <p>A 栄養アセスメントの意義と方法</p> <p>B 栄養ケアの目標設定と計画作成</p> <p>C 栄養・食事療法と栄養補給法</p>
5 回	<p>大項目 2.傷病者・要介護者の栄養ケア・マネジメント</p> <p>D 傷病者、要支援者・要介護者の栄養教育</p> <p>E モニタリングと再評価</p> <p>F 薬と栄養・食事の相互作用</p> <p>G 栄養ケアの記録</p>
6 回	<p>大項目 3.疾患・病態別栄養ケア・マネジメント</p> <p>A 栄養障害の栄養アセスメントと栄養ケア</p> <p>B 肥満と代謝疾患の栄養アセスメントと栄養ケア</p> <p>C 消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア</p> <p>D 循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア</p>
7 回	<p>管理栄養士国家試験の臨床栄養学分野に準じた小テストと解説（成績評価に含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・範囲：3回目から6回目までの学習
8 回	<p>大項目 3.疾患・病態別栄養ケア・マネジメント</p> <p>E 腎・尿路疾患の栄養アセスメントと栄養ケア</p> <p>F 内分泌疾患の栄養アセスメントと栄養ケア</p> <p>G 神経疾患の栄養アセスメントと栄養ケア</p> <p>H 摂食障害の栄養アセスメントと栄養ケア</p>

9 回	大項目3.疾患・病態別栄養ケア・マネジメント I 呼吸器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア J 血液系の疾患の栄養アセスメントと栄養ケア K 筋・骨格疾患の栄養アセスメントと栄養ケア L 免疫・アレルギー疾患の栄養アセスメントと栄養ケア
10 回	大項目3.疾患・病態別栄養ケア・マネジメント M 感染症の栄養アセスメントと栄養ケア N がんの栄養アセスメントと栄養ケア O 手術・周術期患者の栄養アセスメントと栄養ケア P クリティカルケアの栄養アセスメントと栄養ケア
11 回	大項目3.疾患・病態別栄養ケア・マネジメント Q 摂食機能障害の栄養アセスメントと栄養ケア R 身体・知的障害の栄養アセスメントと栄養ケア S 乳幼児・小児疾患の栄養アセスメントと栄養ケア T 妊産婦・授乳婦疾患の栄養アセスメントと栄養ケア U 老年症候群の栄養アセスメントと栄養ケア
12 回	管理栄養士国家試験の臨床栄養学分野に準じた小テストと解説（成績評価に含む） ・ 範囲：8回目から11回目までの学習
13 回	医療現場での管理栄養士の業務について ・ 臨床栄養臨地実習における注意点 ・ 研究課題の考え方・作成方法 ・ 臨床栄養臨地実習における課題事例
14 回	医療現場での管理栄養士の業務について ・ 医療現場における献立の作成方法 ・ 臨床栄養臨地実習の報告会における倫理的配慮
15 回	医療現場での管理栄養士の業務について ・ 研究課題の提出 臨床栄養学Ⅲの授業のまとめ

令和5年度教育計画

科目名	臨床栄養学演習	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 405 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分 hirano@owc.ac.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養状態の評価判定、栄養ケアプランの作成、栄養補給法の選択、栄養指導等が実際の場面で展開できる技術を習得する。さらに指導カリキュラム (回数、スタッフ、場所、教材など) を作成して指導教材の作成を行なうとともにスタッフの役割分担による指導の演習や評価を行う。特に身体計測、臨床データによる評価・判定方法やベッドサイドでの栄養指導などについても演習を通して学ぶ。さらにライフステージ別、疾患別に身体状況や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法も演習する。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>専門的学習成果は、疾患別に栄養状態の評価ができ、その内容をよく理解し、それに基づく、栄養管理計画書又は栄養ケア計画書を作成する能力が獲得できていることとする。また、それに基づいた栄養指導を行えることとする。</p> <p>汎用的学習成果は、管理栄養士としての自覚をもって積極的に任務に取り組むことができることとする。</p> <p>具体的には、発表を通し、チームワーク、リーダーシップ、数量的スキル・情報リテラシーを獲得することとする。</p>						
	授業の進め方	<p>(講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技)</p> <p>1. 各種疾患の症例に基づく栄養ケア・プロセスについて演習をする。</p> <p>①栄養スクリーニングの実施 ②疾患ごとの栄養評価の実施 ③栄養管理計画又は栄養ケア計画書の作成</p> <p>④疾患によって栄養指導案の作成及び栄養指導の演習を行う。</p> <p>⑤演習の過程では、個別のアドバイスを適宜行う。</p> <p>2. SOAP 形式による経過記録の作成をする。</p> <p>3. 授業終了時「シャトルカード」に質問、感想の記入を求め、内容によっては次回の授業で説明する。</p>					
学習方法	予習・復習	<p>【予習】90分：授業回数別教育内容で取り扱う疾患を事前に教科書を読んでおく。</p> <p>【復習】90分：授業時に提示された課題を期日までに提出できるよう準備する。</p> <p>なお、授業時間内に出た課題が時間内にできない場合は、自宅課題として取り組む。</p>					
	テキスト	佐藤和人編著 エッセンシャル「臨床栄養学 第9版」医歯薬出版					
学習評価の方法	<p>学習成果は、以下の獲得度合いを評価する。</p> <p>○専門的学習成果</p> <p>①症例患者に適した栄養管理計画書の作成ができ、その内容が理解できる能力・技術を獲得していること。</p> <p>②症例患者にカウンセリングを取り入れた栄養指導ができる技術を獲得していること。</p> <p>③栄養指導後のSOAPによる栄養指導記録の作成ができていること。</p> <p>○汎用的学習成果</p> <p>管理栄養士としての自覚をもって積極的に任務に取り組むことができていること。チームワーク、パートナーシップ、対話能力の能力として自己表現力・他者理解力が取れていること。</p> <p>○学習評価は、専門的学習成果として、①栄養評価：20点、②栄養管理計画書の作成：20点、SOAP式での記録作成：20点とする。汎用的学習成果③チームワーク・論理的思考力、自己管理能力40点を総合して行う。</p> <p>○学習のフィードバックは、課題の返却時に解説を行う。</p> <p>なお、過度な私語や授業参加意欲が極端に低い場合、汎用的学習成果から減点を行う。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>基礎栄養学・生化学・解剖生理学の教科書を読み、これまでの授業を復習してください。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方について</p> <p>臨床栄養学演習について概説し、授業計画を説明する。</p> <p>医療現場で使用する書類の説明をする。</p> <p>臨床栄養学で用いる用語の説明をする。</p> <p>遠隔での外来栄養食事指導の方法を説明する。</p>
2 回	<p>糖尿病の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
3 回	<p>糖尿病の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
4 回	<p>脂質異常症の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
5 回	<p>脂質異常症の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
6 回	<p>代謝疾患及び循環器疾患の栄養指導を通しての演習①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の指導内容の検討 ・栄養指導用の媒体作成 ・栄養ケア・プロセスに関するテスト <p>【持参物：保存可能な記録媒体（U S B等）】</p>
7 回	<p>代謝疾患及び循環器疾患の栄養指導を通しての演習②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の指導内容の検討 ・栄養指導用の媒体作成 ・栄養ケア・プロセスに関するテストの解説 <p>【持参物：保存可能な記録媒体（U S B等）】</p>
8 回	<p>代謝疾患及び循環器疾患の栄養指導を通しての演習③</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集団栄養食事指導の演習 <p>【持参物：白衣】</p>

9 回	<p>肝硬変の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
10 回	<p>肝硬変の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
11 回	<p>腎臓病の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
12 回	<p>腎臓病の栄養ケア・プロセスについて症例を通しての演習②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
13 回	<p>消化器疾患・腎疾患の栄養指導を通しての演習①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の指導内容の検討 ・栄養指導用の媒体作成 ・栄養ケア・プロセスに関するテスト <p>【持参物：保存可能な記録媒体（USB等）】</p>
14 回	<p>消化器疾患・腎疾患の栄養指導を通しての演習②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象疾患の指導内容の検討 ・栄養指導用の媒体作成 ・栄養ケア・プロセスに関するテストの解説 <p>【持参物：保存可能な記録媒体（USB等）】</p>
15 回	<p>消化器疾患・腎疾患の栄養指導を通しての演習③</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集団栄養食事指導の演習 <p>【持参物：白衣】</p>

令和 5 年 度 教 育 計 画							
科目名	公衆栄養学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間以外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 : 本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>国民、地域住民、職域などのさまざまな集団を対象に、食と健康を明らかにし、望ましい食生活の実現に向けた公衆栄養活動を推進するための基本的な知識と技術の習得を目指す</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果—地域や職域等における保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスのマネジメント能力、に関するプログラムの作成、実施、評価を総合的に実行できる能力の獲得</p> <p>汎用的学習成果—栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を現代の諸問題と関連づけて理解する能力の獲得</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> 授業は教科書およびプリントを教材として行うが、新聞などの最新の報道記事等も活用する。 各授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問や感想を記入、提出すること。個々へのフィードバックとしてはシャトルカードへの返信により対応するが、全体への理解度の向上のためには次回の授業に解説・補足を行う。 各単元の終了後の「小テスト」を実施、返却後、理解不足の箇所については、補足解説を行い、確実に知識が修得できるようフィードバックする。 					
学習評価の方法	予習・復習	<p>食生活に関わる報道記事などは常に興味を持っておくこと。</p> <p>予習事項 : 次回の学習内容・教科書の範囲を示すので、教科書を必ず読み、興味のある箇所や授業で理解すべき点に下線を引いておくこと。</p> <p>復習事項 : キーワードを中心に授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。キーワード集を作成し、後日掲示した解答例により確認すること。小テスト後提出を求める</p> <p>予習復習時間は 180 分程度とする。</p>					
	テキスト	<p>カレント 公衆栄養学 由田克士・荒井裕介 編著 建帛社</p> <p>定価 2,700 円 (税別)</p> <p>日本人の食事摂取基準 (2020年版) 第一出版 定価 2,800 円 (税別)</p>					
学習評価の方法	<p>上記学習成果の獲得のため、以下の項目について理解度を評価する。</p> <p>①公衆栄養の概念を理解している</p> <p>②健康・栄養問題の現状と課題を理解している</p> <p>③栄養施策を理解している</p> <p>学習評価は、定期試験成績(70%)および単元ごとの小テスト(30%)によって行う。授業態度は、減点法により成績判定に加える。授業態度については授業の最初に説明する。</p>						
注意事項	15回授業の2/3以上の出席により定期試験の受験資格が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション 授業の進め方、評価の方法について 第1章 公衆栄養の概念 ①公衆栄養の概念</p> <p>本時の目標：公衆栄養は国民や地域住民といった集団を対象とし、多様な集団の健康・栄養問題を効果的に解決する方策について学ぶものであることを理解する</p> <p>予習事項：テキスト1-1 (P1-5) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
2 回	<p>第1章 公衆栄養の概念 ②公衆栄養活動</p> <p>本時の目標：公衆栄養活動は生態系、健康・医療・福祉・介護などの広い分野で行われていることを理解し、広範囲の視点から市町村、都道府県や国または世界の栄養問題を展望できる技量を養う</p> <p>予習事項：テキスト1-2 (P5-14) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
3 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ①食事の変化</p> <p>本時の目標：公衆栄養活動の検討・立案・評価のそれぞれの場面に必要な我が国における栄養摂取状況や食品群別摂取量の経年的変化を学ぶ</p> <p>予習事項：テキスト2-1 (P15-21) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
4 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ②食生活の変化</p> <p>本時の目標：我が国における栄養問題の要因としての食事・食生活の現状と経年的変化を明確化する</p> <p>予習事項：テキスト2-2 (P21-30) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
5 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 食生活の変化（国民健康栄養調査から）</p> <p>本時の目標：厚生労働省から毎年発表されている「国民健康栄養調査の概要」について調べ、我が国における栄養問題の要因としての食事・食生活の現状と経年的変化についてまとめる</p> <p>予習事項：直近の「国民健康栄養調査の概要」をインターネットにより調べておく。</p> <p>復習事項：食事・食生活の現状と経年的変化をレポートにまとめる</p>

6 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題</p> <p>③食環境の変化</p> <p>本時の目標：我が国における栄養問題の要因としての食事・食生活の現状と経年的変化と食環境の変化との関連について説明できる</p> <p>予習事項：テキスト2-3 (P31-35)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
7 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題</p> <p>④諸外国の健康・栄養問題の現状と課題</p> <p>本時の目標：諸外国における健康・栄養問題の現状と課題を整理し、理解する</p> <p>予習事項：テキスト2-4 (P36-41)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
8 回	<p>第3章 栄養施策</p> <p>⑦諸外国の健康・栄養施策</p> <p>本時の目標：国際的な健康・栄養問題と開発途上国に対する国連の施策、先進国の施策について理解を深める</p> <p>予習事項：テキスト3-7 (P80-86)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
9 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>①我が国の公衆栄養活動</p> <p>②公衆栄養関連法規</p> <p>本時の目標：健康づくり施策と公衆栄養活動の役割について説明できる。</p> <p>予習事項：テキスト3-1 (P43-46)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
10 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>②公衆栄養関連法規</p> <p>本時の目標：公衆栄養関連法規と制定の経緯・意義について説明できる</p> <p>予習事項：テキスト3-2 (P46-51)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
11 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>③管理栄養士・栄養士制度と職業倫理</p> <p>本時の目標：管理栄養士・栄養士の身分法である栄養士法を学ぶとともに、社会的な役割、制度の沿革ならびに養成制度について理解する</p> <p>予習事項：テキスト3-3 (P51-53)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>

12 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>④国民健康・栄養調査</p> <p>本時の目標：国民健康・栄養調査の目的や内容・方法を学び、これらの結果が反映される国や地方自治体の関連施策について理解する</p> <p>予習事項：テキスト3-4 (P54-58) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
13 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>⑤実施に関する指針、ツール</p> <p>本時の目標：健康づくり施策・公衆栄養活動を実施するにあたり、行政における管理栄養士の特徴的な業務について理解する</p> <p>予習事項：テキスト3-5 (P58-67) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
14 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>⑥国の健康増進の基本方針と地方計画</p> <p>本時の目標：健康づくり施策の歴史的変遷を踏まえ、「健康日本 21」「食育基本計画」を中心に現行の健康づくり施策の目的、対象、概要について理解する</p> <p>予習事項：テキスト3-6 (P68-80) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる)</p>
15 回	<p>第3章 栄養施策</p> <p>倉敷市の健康増進計画・食育推進計画と公衆栄養活動</p> <p>本時の目標：倉敷市の公衆栄養活動としての「食育栄養まつり」の実施について調査し、スタッフとして参加するための準備を計画する</p> <p>予習事項：「倉敷市食育栄養まつり」について調べる</p> <p>復習事項：自分たちがスタッフとして参加するための資料を作成する</p>

令和 5 年 度 教 育 計 画							
科目名	公衆栄養学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間以外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 : 本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 国民、地域住民、職域などのさまざまな集団を対象に、食と健康の関係を明らかにし、望ましい食生活の実現に向けた公衆栄養活動を推進するための基本的な知識と技術の習得を目指す</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果—地域や職域等における保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価を総合的に実行できる能力の獲得</p> <p>汎用的学習成果—栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を現代の諸問題と関連づけて理解する能力の獲得</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業は教科書およびプリントを教材として行うが、新聞などの最新の報道記事等も活用する。 ・各授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問や感想を記入、提出すること。個々へのフィードバックとしてはシャトルカードへの返信により対応するが、全体への理解度の向上のためには次回の授業に解説・補足を行う。 ・各単元の終了後の「小テスト」を実施、返却後、理解不足の箇所については、補足解説を行い、確実に知識が修得できるようフィードバックさせる。 				
予習・復習		<p>食生活に関わる報道記事などは常に興味を持っておくこと。</p> <p>予習事項 : 次回の学習内容・教科書の範囲を示すので、教科書を必ず読み、興味のある箇所や授業で理解すべき点に下線を引いておくこと。</p> <p>復習事項 : キーワードを中心に授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。キーワード集を作成し、後日掲示した解答例により確認すること。小テスト後提出を求める。</p> <p>予習復習時間は 180 分程度とする。</p>					
テキスト		<p>カレント 公衆栄養学 由田克士・荒井裕介 編著 建帛社 定価 2,700 円 (税別)</p> <p>日本人の食事摂取基準 (2020年版) 第一出版 定価 2,800 円 (税別)</p>					
学習評価の方法	<p>上記学習成果の獲得のため、以下の項目について理解度を評価する。</p> <p>①栄養疫学を理解している ②公衆栄養マネジメントを理解している ③公衆栄養プログラムを理解している</p> <p>学習評価は、定期試験成績(70%)および単元ごとの小テスト(30%)によって行う。授業態度は、減点法により成績判定に加える。授業態度については授業の最初に説明する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等 参考図書は新書程度の本を授業内容に合わせて紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション 授業の概要と評価法について</p> <p>第4章 栄養疫学</p> <p>①栄養疫学の概要</p> <p>本時の目標：公衆栄養活動の展開における栄養疫学の必要性と意義、基本的な考え方とその役割を理解する</p> <p>予習事項：テキスト4-1 (P87-89) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
2 回	<p>第4章 栄養疫学</p> <p>②曝露情報としての食事摂取量</p> <p>本時の目標：疾病の曝露要因としての食事摂取量について説明できる</p> <p>予習事項：テキスト4-2 (P90-94) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
3 回	<p>第4章 栄養疫学</p> <p>③食事摂取量の測定方法</p> <p>本時の目標：栄養調査における食事摂取量の測定方法について必要な知識を身に付ける</p> <p>予習事項：テキスト4-3 (P94-100) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
4 回	<p>第4章 栄養疫学</p> <p>④-1 食事摂取量の評価方法（食事調査と食事摂取基準）</p> <p>日本人の食事摂取基準（2020） I 総論（指標の概要と活用）</p> <p>本時の目標：栄養調査における食事摂取量の評価法について必要な知識を身に付ける</p> <p>予習事項：テキスト4-4 (P101-104) 日本人の食事摂取基準 I 総論 (P1-22) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
5 回	<p>第4章 栄養疫学</p> <p>④-2 食事摂取量の評価方法</p> <p>日本人の食事摂取基準（2020） I 総論（活用に関する基本的事項）</p> <p>本時の目標：栄養調査における食事摂取量の評価法について必要な知識を身に付ける</p> <p>予習事項：テキスト4-4 (P105-107) 日本人の食事摂取基準 I 総論 (P23-44) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
6 回	<p>第4章 栄養疫学</p> <p>④-3 食事摂取量の評価方法（データの処理と解析）</p> <p>本時の目標：地域の健康・栄養活動への栄養疫学の活用方法を学ぶ</p> <p>予習事項：テキスト4-4 (P107-112) 日本人の食事摂取基準 I 総論 (P23-44) を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>

7 回	<p>公衆栄養活動について（倉敷市の取り組み） 倉敷市食育推進計画・食育栄養まっりの準備 本時の目標：地域で行われている公衆栄養活動に参加するために、自分たちでミニミニ栄養教室を開く準備をすすめる 予習事項：担当ブースの資料作成のための準備をする 復習事項：担当ブースが円滑に運営できるか確認する</p>
8 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント ①②公衆栄養マネジメント・アセスメント 本時の目標：公衆栄養マネジメントの基本的な考え方やその必要性を学び、適切な展開ができるように公衆栄養アセスメントの目的や方法、理論モデルであるプリシード・プロシードモデルについて理解する 予習事項：テキスト5-1・2（P115-116-121）を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く 復習事項：キーワード集にまとめる</p>
9 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント ③公衆栄養プログラムの目標設定 本時の目標：公衆栄養プログラムの目標設定の過程を理解し、目標が階層的に設定されていることを説明できる 予習事項：テキスト5-3（P121-125）を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く 復習事項：キーワード集にまとめる</p>
10 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント ④公衆栄養プログラムの計画、実施（評価） 本時の目標：公衆栄養プログラムの計画・実施において対象者、地域、社会資源などの組織化、活用、連携などの重要性と方法について説明できる 予習事項：テキスト5-4（P126-132）を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く 復習事項：キーワード集にまとめる</p>
11 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント ④公衆栄養プログラムの（計画、実施）評価 本時の目標：公衆栄養プログラムの実施中、実施後の評価方法について説明できる 予習事項：テキスト5-4（P132-136）を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く 復習事項：キーワード集にまとめる</p>
12 回	<p>第6章 公衆栄養プログラムの展開 ①地域特性に応じたプログラムの展開 本時の目標：地域・職域における公衆栄養活動を実際に展開するうえでの考え方や背景について知識を養う 予習事項：テキスト6-1（P138-151）を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く 復習事項：キーワード集にまとめる</p>

13 回	<p>第6章 公衆栄養プログラムの展開</p> <p>①地域特性に応じたプログラムの展開</p> <p>本時の目標：これまでに実施されてきた具体的な公衆栄養活動の事例をとおして地域特性を視野に入れたプログラムの展開について学ぶ</p> <p>予習事項：テキスト6-1 (P152-165)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
14 回	<p>第6章 公衆栄養プログラムの展開</p> <p>②食環境づくりのためのプログラムの展開</p> <p>本時の目標：これまでに実施されてきた具体的な公衆栄養活動の事例をとおして食環境づくりを視野に入れたプログラムの展開について学ぶ</p> <p>予習事項：テキスト6-2 (P166-184)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる</p>
15 回	<p>第6章 公衆栄養プログラムの展開</p> <p>③地域集団の特性別プログラムの展開</p> <p>本時の目標：これまでに実施されてきた具体的な公衆栄養活動の事例をとおして集団特性を視野に入れたプログラムの展開について学ぶ</p> <p>予習事項：テキスト6-3 (P185-209)を読み、理解できなかったところ、興味を持ったところに下線を引く</p> <p>復習事項：キーワード集にまとめる予習事項 公衆栄養学のまとめ</p>

令和5年度教育計画							
科目名	公衆栄養学実習	授業回数	15	単位数	1	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間以外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 : 本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 国民、地域住民、職域などのさまざまな集団を対象に、食と健康の関りを明らかにし、望ましい食生活の実現に向けた公衆栄養活動を推進するための基本的な知識と技術の習得を目指す</p> <p>学生の学習成果 : 専門的学習成果—地域や職域等における保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価を総合的に実行できる能力の獲得 汎用的学習成果—栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を現代の諸問題と関連づけて理解する能力の獲得</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技) 公衆栄養プログラムの模擬実習として、学生を対象とした身体状況調査、食事調査、食生活状況調査を行う。また、集団への食事調査として、調査対象者に興味関心が深まる食育SATシステムの有効な活用法についても実習を行う。 調査後のデータを処理し、得られた結果と既存資料を利用して、その集団の問題点を把握(アセスメント)し、対象集団への公衆栄養マネジメントとして健康教育の模擬授業を行う。 公衆栄養活動を模擬体験するとともに、学生自らの食生活改善を促すことも目的とする。 発表内容の整理や媒体の作成などを積極的に行うこと。</p> <p>予習・復習 公衆栄養活動に関連するキーワードについて、公衆栄養学(講義)と関連づけて予習・復習をすること。 発表内容の整理や媒体の作成など、予習・復習として積極的に行うこと。</p> <p>テキスト 公衆栄養学実習 第4版 上田信夫編 化学同人 定価2600円(税別) 日本人の食事摂取基準(2020年版) 第一出版 定価2,800円(税別) 参考図書は新書程度の本を授業内容に合わせて紹介する。</p>					
学習評価の方法	<p>学習成果の評価としては、地域または、集団への公衆栄養マネジメントができることである。学習評価は、各回提出されたアセスメントのためのレポート(70%)と健康教育の模擬授業(30%)によって行う。特に模擬授業については、管理栄養士としてのマネジメント能力・事業遂行能力を総合評価する。また、他者を評価することにより公衆栄養活動を客観的に理解できたかも評価の対象とする。公衆栄養活動の実践には他職種との連携が必要となるのでグループ活動時の態度も評価する。</p>						
注意事項	<p>毎回の実習ごとにレポートの提出をもとめる。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション（実習の概要について）</p> <p>公衆栄養学の情報の検索方法 ① 情報の収集（新聞記事から） 公衆栄養アセスメントにおいては信頼性の高い情報を収集することが重要である。一般的な情報源として新聞から得た情報をもとに各自で整理し発表する。</p>
2 回	<p>公衆栄養学の情報の検索方法 ② 情報収集の結果 発表 ①調べた内容を分かりやすく対象者に発表する（レポート提出）</p> <p>統計資料の検索と考察 社会のニーズの把握・健康栄養関連の的確な情報を得るために国が調査公表している統計資料を調べる（レポート提出）</p>
3 回	<p>公衆栄養活動の実践 地域での公衆栄養活動 （「倉敷市食育栄養まつり」の参加のための実践計画作成）</p>
4 回	<p>栄養状態の判定と評価 ①－身体状況調査と評価（個人） 個人において栄養状態を評価することにより、健康状態を把握できる。栄養状態を評価するための身体計測の方法と判定・評価を身に付ける 学生同士による身体計測の実施と各自の栄養状態の評価を行う。（レポート提出）</p>
5 回	<p>栄養状態の判定と評価 ②－身体状況調査と評価（集団のデータ解析） ①の個々のデータを集計し、集団としての情報ととらえるためにデータ解析を行う （レポート提出）</p>
6 回	<p>栄養状態の判定と評価 ③ 食事調査の実施－24時間思い出し法・食物摂取頻度調査・食育SATシステムによる 栄養素摂取量の推定と評価 短時間に簡便に行える食事調査を実際に行い、実施時の注意点を学ぶとともに、各自の栄養摂取状況を客観的に評価し、改善点とその改善方法を考え実行する（レポート提出）</p>
7 回	<p>栄養状態の判定と評価 ④ 食事調査の実施－24時間思い出し法・食物摂取頻度調査・食育SATシステムによる 栄養素摂取量の推定と評価 短時間に簡便に行える食事調査を実際に行い、実施時の注意点を学ぶとともに、各自の栄養摂取状況を客観的に評価し、改善点とその改善方法を考え実行する（レポート提出）</p>
8 回	<p>栄養状態の判定と評価 ⑤ 国民健康栄養調査の実施－食事記録法による 食物摂取状況の把握と栄養素摂取量の算出、評価 国民健康栄養調査の実施方法を知り、様式に沿った食事調査を実施する （国民健康栄養調査提出）</p>

9 回	<p>栄養状態の判定と評価 ⑥</p> <p>国民健康栄養調査の実施－食物摂取状況の把握のための聞き取り手法を学び、より正確な栄養素摂取量の算出、評価・現状把握（個人の評価）を行う（レポート提出）</p>
10 回	<p>栄養状態の判定と評価 ⑦</p> <p>国民健康栄養調査の実施－集団の栄養素摂取量の現状把握を行い、集団としての評価を行う（レポート提出）</p>
11 回	<p>公衆栄養活動の実践 ①</p> <p>プリシード・プロシードモデルによる公衆栄養マネジメント</p> <p>⑦により出された現状をプリシードの手法により要因分析を行い、改善のための公衆栄養活動のマネジメントを行う - 健康教育の目標設定と計画書の作成（計画書作成提出）</p>
12 回	<p>公衆栄養活動の実践 ②</p> <p>健康教育の計画書と媒体作成（指導案・媒体案）</p> <p style="text-align: right;">（レポート提出）</p>
13 回	<p>公衆栄養活動の実践 ③</p> <p>健康教育の計画書と媒体作成（細案・媒体）</p>
14 回	<p>公衆栄養活動の実践 ④</p> <p>健康教育の計画書と媒体作成</p>
15 回	<p>公衆栄養活動の実践 ⑤</p> <p>健康教育模擬授業とその評価－作成した媒体を効果的に使用しながら対象集団に行動変容が期待できるよう健康教育を行う。対象者として客観的にその健康教育について評価する</p> <p style="text-align: right;">（自己評価・他者評価・指導媒体提出）</p>

令和 5 年 度 教 育 計 画							
科目名	給食経営管理論 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：(e-mail, オフィスアワー等)： y_sato@owc.ac.jp ：在室時は何時でも可							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>給食経営管理 I では、学校・病院・福祉施設などの特定給食施設における利用者の身体状況や栄養状態、その他の利用目的にあわせた給食サービスの方法について「栄養・食事管理」と「経営管理」を学習し、給食経営管理業務に必要な基礎知識を習得する。また、各項目の目的や意義を理解し給食経営管理の流れを理解する。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>給食経営管理業務の基本となる専門知識を習得する。給食管理には、コミュニケーションによる良好な人間関係を築くことが重要であることを理解する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業開始時に「小テスト」を行う。また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。 ・上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。 ・「小テスト」および「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。 	<p>予習事項:授業前に、授業回数別教育内容に記載された学習をする。(90分)</p> <p>復習事項:毎授業後に、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。(90分)</p> <p>「小テスト」および「シャトルカード」により、予習・復習を効果的に行っているかどうかを確かめる。問題がある場合は、学習の仕方等について指導する。</p>	<p>テキスト</p> <p>管理栄養士テキストブック 給食経営管理論 片山直美・原正美 (株) 未来</p>			
成績評価の方法	<p>小テスト 14 回 (14 点 : 1 点/回)</p> <p>定期試験 (86 点)</p> <p>加点合計 100 点</p>						
注意事項	<p>15 回授業の 2/3 以上の出席により定期試験の受験資格が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること。予習・復習を行うこと。</p>						

	授 業 回 数 別 教 育 内 容
1 回	<p>オリエンテーション（シャトルカードの記入方法） 給食の概念 P14～30</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 給食の概要 2) 給食システム 3) 給食施設の特徴と関連法規 <p>給食経営管理の概念内容予告</p>
2 回	<p>給食の経営管理の概念（小テストによる復習①） P31～52</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 給食経営と献立 2) 経営管理の概要 3) 給食とマーケティング 4) 給食経営と組織 <p>栄養・食事管理内容予告</p>
3 回	<p>栄養・食事管理（小テストによる復習②） P54～81</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 栄養・食事のアセスメント 2) 食事の計画(栄養目標量の設定) 3) 食事計画の実施、評価、改善 <p>給食経営における品質管理内容予告</p>
4 回	<p>給食経営における品質管理（小テストによる復習③） P82～99</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 品質と標準化 2) 原価 <p>食材・生産調理内容予告</p>
5 回	<p>給食経営における品質管理（小テストによる復習④） P100～125</p> <ol style="list-style-type: none"> 3) 食材 4) 生産(調理)と提供 <p>給食の安全・衛生内容予告</p>
6 回	<p>給食の安全・衛生（小テストによる復習⑤） P126～144</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 安全・衛生の概要 2) 安全・衛生の実際(大量調理施設衛生管理マニュアル) <p>給食の施設・設備内容予告</p>
7 回	<p>給食の施設・設備（小テストによる復習⑥） P160～183</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 生産(調理)設計・設備設計 2) 食事環境の設計と設備 <p>給食の人事管理内容予告</p>
8 回	<p>給食の人事管理（小テストによる復習⑦） P184～193,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 人事 2) 給食業務従事者の教育・訓練 3) 人事考課 <p>給食の安全・衛生 P145～159</p> <ol style="list-style-type: none"> 4) 事故・災害対策 <p>医療施設内容予告</p>
9 回	<p>医療施設（小テストによる復習⑧） P194～202</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 給食の目的 2) 施設の種類 3) 経営管理の特徴 4) 栄養・食事管理の特徴 5) 生産管理の特徴 6) 安全・衛生管理の特徴 7) 施設・設備管理の特徴 <p>高齢者・介護福祉施設内容予告</p>

10 回	<p>高齢者・介護福祉施設（小テストによる復習⑨） P203～214</p> <p>1) 給食の目的 4) 栄養・食事管理の特徴 2) 施設の分類 5) 生産管理の特徴 3) 経営管理の特徴 6) 安全・衛生管理の特徴 7) 施設・設備管理の特徴</p> <p>児童福祉施設・障害者福祉施設内容予告</p>
11 回	<p>児童福祉施設（小テストによる復習⑩） P215～230</p> <p>1) 給食の目的 4) 栄養・食事管理の特徴 2) 施設の分類 5) 生産管理の特徴 3) 経営管理の特徴 6) 安全・衛生管理の特徴 7) 施設・設備管理の特徴</p> <p>障害者福祉施設</p> <p>1) 給食の目的 4) 栄養・食事管理の特徴 2) 施設の分類 5) 生産管理の特徴 3) 経営管理の特徴 6) 安全・衛生管理の特徴 7) 施設・設備管理の特徴</p> <p>学校内容予告</p>
12 回	<p>学校（小テストによる復習⑪） P231～242</p> <p>1) 学校給食の目的類 4) 栄養・食事管理の特徴 2) 学校給食の運営形態による分類 5) 安全・衛生管理の特徴 3) 経営管理の特徴 6) 施設・設備管理の特徴</p> <p>事業所・その他給食施設内容予告</p>
13 回	<p>事業所（小テストによる復習⑫） P243～258</p> <p>1) 施設・設備の基準と関係法規 2) 食事環境の設計と設備</p> <p>その他給食施設 給食サービス事業所内容予告</p>
14 回	<p>給食サービス事業所（小テストによる復習⑬） P259～272</p> <p>1) 給食運営の委託事業 2) 院外給食 3) 配食事業 4) 大量調理施設衛生管理マニュアルについて</p>
15 回	<p>まとめ（小テストによる復習⑭） 全体のまとめ</p>

令和5年度教育計画							
科目名	給食経営管理論Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標：> <u>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</u> 給食経営管理論Ⅰで習得した基礎知識を基に、各種給食施設の運営形態を理解し経営管理の実際を学ぶ。関連の資源（食品流通、給食に関わる組織や経費など）の総合的な判断力、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力を養う。</p> <p><学生の学習成果> 給食経営管理業務の総合的な能力を養う。特定給食施設での栄養・給食関連サービスのマネジメントや良好な経営管理継続のための応用力や実践的な総合能力を養う。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業開始時に「小テスト」を行う。また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。 ・上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。 ・「小テスト」学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。 <p>(課題に対するフィードバックの方法)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題は提出後、添削し返却する。全体又は必要に応じて個人指導を行う。 					
	予習・復習	<p>予習事項:授業前に、授業回数別教育内容に記載された学習をする。(90分) 復習事項:毎授業後に、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。(90分) 「小テスト」および「課題」により、予習・復習を効果的に行っているかどうかを確かめる。問題がある場合は、学習の仕方等について指導する。</p>					
	テキスト	<p>給食経営管理論 片山直美・原正美 編 (株)みらい Plan-Do-See にそった 給食運営・経営管理実習のてびき 西川貴子、深津智恵美ら 医歯薬出版株式会社</p>					
成績評価の方法	<p>小テスト7回 (7点：1点/回) レポート8回 (8点：1点/回) 定期試験 (85点) 加点合計 100点</p>						
注意事項	<p>15回授業の2/3以上の出席により定期試験の受験資格が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること。</p>						

10 回	給食における栄養管理の実際④（レポート・小テストによる復習） P45～50（経営管理実習の手引き） 1）食品流通 食材の購入方法 2）在庫管理と発注 給食の品質管理の実際の内容について予告
11 回	給食の品質管理の実際（レポート・小テストによる復習） P82～96（給食経営管理論） 1）栄養・食事管理と総合品質 2）栄養出納表の算出 3）品質改善とPDCAサイクル 原価管理の実際の内容について予告
12 回	原価管理の実際（レポート・小テストによる復習） P145～148（経営管理実習の手引き） 1）原価計算 2）ABC分析 会計・原価管理の実際の内容について予告
13 回	原価管理の実際（レポート・小テストによる復習） P149～151（経営管理実習の手引き） 1）給食における収入と原価・売上 2）損益分岐点作成 衛生管理の実際の内容について予告
14 回	衛生管理の実際（小テストによる復習） P126～143（給食経営管理論） 1）大量調理マニュアル 2）衛生管理の実際の流れ 給食の生産管理の実際の内容について予告
15 回	給食の生産管理の実際（レポート・小テストによる復習） P160～182（給食経営管理論） 1）生産ラインと作業動線 2）施設・設備のレイアウト 3）新調理システム 4）労働生産性 5）作業工程の分析、工程表の作成

令和5年度教育計画							
科目名	給食経営管理実習 I	授業回数	15	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：(e-mail, オフィスアワー等)： y_sato@owc.ac.jp ：在室時は何時でも可							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標> 本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 給食経営管理論での学びが実践の場で生かせるよう、対象者に見合った食事計画や献立、作業計画を作成し、発注・調理・試食を行い、大量調理を想定した大型機器を使用し調理方法の習得や衛生管理の実際を体験する。また、給食を活用した栄養教育・情報提供を行う。給食経営の関わりは対象者の目的に合った、おいしく安全な食事提供ができたか、作業の時間配分や衛生面で問題はなかったかなど、業務全体のマネジメントの評価が行え、栄養士と調理従事者の業務内容や役割を理解し、協力体制の重要性を学び、問題点を見つける目やその改善策を考える力を身につける。</p> <p><学生の学習成果> 衛生管理の方法を理解する。大量調理技術、新調理技術の習得。給食業務のマネジメントの流れを習得する。給食経営管理業務に必要な応用力、リーダーシップ、コミュニケーション能力、自己管理能力を身につける。給食業務に必要な数量的スキルを獲得する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> 対象者に見合った献立を SAT システムを活用しながら作成する。 大量調理や衛生管理技術の実習は7グループ(管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗浄パート役・衛生係)に分けて7回ローテーションを行いすべての作業を体験する。体験を通して大量調理器具使用方法や管理方法も学ぶ。 給食経営管理の基本である計画・実施・評価の流れは管理帳票を作成することで、実務能力を身につける。 <p>(課題に対するフィードバックの方法)</p> <ul style="list-style-type: none"> 課題は提出後、添削し返却する。全体又は必要に応じて個人指導を行う。 					
成績評価の方法	予習・復習	<p>毎回の授業に対しては予習、復習を必要とする。 予習事項: 授業前に、授業回数別教育内容に記載された学習をする。(90分) 復習事項: 毎授業後に、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。(90分)</p>					
	テキスト	<p>西川貴子、深津智恵美ら Plan・Do・See にそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第4版：医歯薬出版株式会社 メニューコーディネイターのための食材別料理集第三版：同文書院 NEX 献立作成の基本と実践：講談社サイエンティフィック</p>					
注意事項	<p>衛生管理 (15点：5点/回) (衛生的な服装・検便・手洗い) 課題レポート7回 (35点：5点/回) (献立、調理衛生、指導案、大量調理、発注書、給食日誌、実習改善案) 実習内容 (50点) 検収作業・衛生的作業 (10点：5点/各) 調理技術 (20点) グループ作業 (20点：リーダーシップ、チームワーク)</p> <p>加点合計 100点 実習ファイル未提出 10点減点とする。期限より遅れた場合は5点減点とする。</p> <p>多人数での実習で作業が分担されることもあるが、各自がそれぞれの役割を担い、責任を持って遂行すること。また、互いが協力し、チームワークを意識し、常に「報告」「連絡」「相談」の原則を忘れないようにすること。やむを得ず遅刻や欠席をする場合は連絡をすること。休むと役割が理解できなくなるので体調を整え遅刻や欠席がないようにする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 実習のグループ編成、 学校給食の栄養・食事計画を立て、実習テーマを決定する
2 回	栄養・食事計画に基づいた献立作成 SAT システムを活用し献立作成を行う (献立表の提出)
3 回	給食施設見学 給食を活用した指導案の作成、 (指導案提出)
4 回	衛生管理 衛生帳票の記入方法 手洗いチェック (3段階で評価)
5 回	大量調理について 器具の使用法、下処理方法、調理方法、盛り付け方法について 給食帳票の記入方法 野菜カットテスト
6 回	課題実習打合せ 献立、調理、作業工程表説明、食器衛生検査説明 (次回実習のための予習を必ず行う)
7 回	予備実習 (管理栄養士役は給食日誌作成) ・ グループに分かれて、実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備
8 回	課題献立①：真空調理の実習 (管理栄養士役は給食日誌提出) ・ 真空調理の「仕込み」実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備
9 回	課題献立① (魚)：真空調理の実習 (管理栄養士役は給食日誌提出) ・ 真空調理の「再加熱」実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備
10 回	・ 課題献立② (肉)：真空調理の実習 (管理栄養士役は給食日誌提出) ・ 真空調理の「仕込み」実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備

11 回	<ul style="list-style-type: none"> ・ 課題献立②（肉）：真空調理の実習（管理栄養士役は給食日誌提出） <ul style="list-style-type: none"> ・ 真空調理の再加熱実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備 <p>(課題実習終了後大量調理、真空調理のレポート提出)</p>
12 回	<p>グループ実習「学校給食」準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業工程表、作業動線、献立指示書作成 ・ 発注書、作業工程表の作成 ・ 作業計画のプレゼンテーション ・ 作業グループでの打合せ <p>(発注書、作業工程提出)</p>
13 回	<p>グループ A 班献立の実習「学校給食」（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係) ・ 給食時指導の媒体作成
14 回	<p>グループ B 班献立の実習「学校給食」（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係) ・ 給食時指導の媒体作成
15 回	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食の給食時の指導を行う。 ・ 給食の原価計算 ・ 学校給食実習についてグループでまとめ、学校給食実習の評価、改善点についてプレゼンテーションを行う。 <p>(実習評価・改善表提出)</p>

令和5年度教育計画							
科目名	給食経営管理実習Ⅱ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 病院、福祉施設、事業所などでの給食業務を想定して栄養・食事管理およびマーケティングの視点に立った経営管理を実習する。 給食施設の種類によるニーズや提供方法の違いを理解し実践することで、様々な給食施設でのマネジメント能力を養い、応用力や判断力を習得する。施設ごとの給食を活用した栄養教育、情報提供方法を学習する。</p> <p><学生の学習成果> 個別対応を含む大量調理技術の習得。嚥下調整食の習得。病院、福祉施設、事業所のマネジメント能力を養う。給食経営管理におけるマーケティングの基本を理解する。給食経営管理業務に必要な自己管理能力、応用力、課題解決能力を身につける。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方 (講義・演習・実験・実習・実技) ・病院、福祉施設、事業所での給食業務を実習する。 ・各施設の違いや特色を取り入れた献立をSATシステムを活用しながら作成する。 ・大量調理や衛生管理技術の実習は7グループ(管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗浄パート役・衛生係)に分けて7回ローテーションを行いすべての作業を体験する。体験を通して大量調理器具使用方法や管理方法も学ぶ。 ・給食経営管理の基本である計画・実施・評価の流れは管理帳票を作成することで、実務能力を身につける。 (課題に対するフィードバックの方法) ・課題は提出後、添削し返却する。全体又は必要に応じて個人指導を行う。</p> <p>予習・復習 毎回の授業に対しては予習、復習を必要とする。 予習事項:授業前に、授業回数別教育内容に記載された学習をする。(90分) 復習事項:毎授業後に、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。(90分)</p> <p>テキスト 西川貴子、深津智恵美ら Plan-Do-See にそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第4版・医歯薬出版株式会社 メニューコーディネイターのための食材別料理集第三版：同文書院 NEX 献立作成の基本と実践：講談社サイエンティフィック</p>					
成績評価の方法	<p>衛生管理 (10点：5点/回) (衛生的な服装・検便) 課題レポート8回 (40点：5点/回) (給与栄養目標量計算表、献立作成、病院給食、高齢者福祉施設、事業所、給食日誌、ヘルシー弁当宣伝媒体案、実習まとめ改善シート)</p> <p>実習内容 (50点) 検収作業・衛生的作業 (10点：5点/各) 調理技術 (20点) グループ作業 (20点：リーダーシップ、チームワーク)</p> <p>加点合計 100点 実習ファイル未提出 10点減点とする。期限より遅れた場合は5点減点とする。</p>						
注意事項	<p>多人数での実習で、作業が分担されることもあるが、各自がそれぞれの役割を担い、責任を持って遂行すること。また、互いが協力し、チームワークを意識し、常に「報告」「連絡」「相談」の原則を忘れないようにすること。やむを得ず遅刻や欠席をする場合は連絡をすること。休むと役割が理解できなくなるので体調を整え遅刻や欠席がないようにする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <p>グループ実習（病院、福祉施設、事業所）の栄養・食事計画の作成</p> <p>各施設の給与栄養目標量算出</p> <p>栄養・食事計画に基づいた献立作成</p> <p>SAT システムを活用し献立作成を行う （給与栄養目標量算出表提出）</p>
2 回	<p>グループ実習（各施設）の献立作成</p> <p>課題実習の説明、打ち合わせ （献立表提出）</p>
3 回	<p>課題（嚥下調整食 1）実習（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係） ・ 施設実習の準備
4 回	<p>課題（嚥下調整食 2）実習（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係） ・ 施設実習の準備
5 回	<p>課題（嚥下調整食 3）実習（管理栄養士役は給食日誌提出） （摂食嚥下困難食レポート提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習を役割に分かれて行う （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係） ・ 施設実習の準備
6 回	<p>グループ実習「各施設給食」準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業工程表、作業動線、献立指示書作成 ・ 発注書、作業工程表の作成 ・ 作業計画のプレゼンテーション ・ 作業グループでの打合せ
7 回	<p>ヘルシー弁当のテーマ決定</p> <p>SAT システムを活用し献立作成を行う</p>
8 回	<p>① 病院給食実習（治療食・食事形態）（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 病院給食実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係） ・ ヘルシーメニューの準備 （病院給食レポート提出）
9 回	<p>② 高齢者福祉施設給食実習（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高齢者福祉施設給食実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係） ・ ヘルシーメニューの準備 （高齢者福祉施設給食レポート提出）

10 回	<p>③ 事業所給食実習 (管理栄養士役は給食日誌提出)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 事業所給食実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係) ・ ヘルシーメニューの準備 (事業所給食レポート提出)
11 回	<p>各施設給食実習のまとめ ヘルシー弁当選考会準備</p>
12 回	<p>ヘルシー弁当選考会 (各グループ 20 分ずつプレゼン⇒弁当決定)、材料発注、食券販売計画打ち合わせ 野菜カッティングテスト</p>
13 回	<p>ヘルシー弁当の実習準備 弁当の販売促進用媒体を作成する。 実習作業計画のプレゼンテーション 作業グループでの打ち合わせ (宣伝媒体提出)</p>
14 回	<p>ヘルシー弁当実習 (管理栄養士役は給食日誌提出)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係)
15 回	<p>実習の評価、反省会ヘルシー弁当のまとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ヘルシー弁当実習についてグループでまとめる ・ 実習の評価、改善点についてプレゼンテーション。 <p>実習室の清掃 (実習評価・改善表提出)</p>

令和5年度教育計画							
科目名	給食経営管理実習事前事後	授業回数	15	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 臨地実習（臨床栄養・公衆栄養・給食栄養管理Ⅰ・Ⅱ）の準備段階として、実践活動の場での「課題発見や問題解決」に必要な専門知識と技術の習得を行うとともに、実習を円滑に進めるための基本マナーを指導する。 実習後は、各臨地実習で学んだ管理栄養士の実践業務を再復習し、「専門的知識と技術」を統合させ、マネジメント能力の高い管理栄養士の育成を目指す。</p> <p><学生の学習成果> 各臨地実習の実践業務での課題を見つけ、課題研究を行い結果がまとめられ、発表することができる。社会人としての自己管理能力を身につけ実習に臨むことができる。実習に必要な知識をまとめ、積極的な態度で実習に臨むことができる。 （課題に対するフィードバックの方法） ・課題は提出後、添削し返却する。全体又は必要に応じて個人指導を行う。</p>						
	教育方法	<p>（講義・演習・実験・実習・実技）</p> <ul style="list-style-type: none"> 事前指導では、臨地実習に関わる知識の復習と実践現場を想定した技術の演習を中心に行う。 社会人、医療人としての資質、感性を身につける。 事後指導では、臨地実習で取り組んだ課題や習得した知識・技術をまとめ、実践業務の気づきや問題点、反省点などをプレゼンテーションする。 管理栄養士として今後期待される点や取り組んでいかなければならない課題を明らかにし、管理栄養士の資質向上へ向けた指導を行う。 	<p>予習・復習</p> <p>毎回の授業に対しては予習、復習を必要とする。 予習事項：授業前に、授業回数別教育内容に記載された学習をする。(90分) 復習事項：毎授業後に、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。(90分)</p>	<p>テキスト</p> <p>松崎政三ら編著 臨地実習マニュアル[給食経営管理・給食の運営] 建帛社(2007)</p>			
成績評価の方法	<p>給食経営管理実習事前事後評価</p> <p>事前の課題研究内容 (10点) 事前の準備事項 (30点) 実習事項確認テスト (20点) 事後の課題研究のまとめ (10点) 事後の課題発表能力 (30点) 加点合計 100点</p> <p>臨地実習の参加に関しては事前の準備、事後のまとめが重要であるため提出物の期限を厳守すること。</p>						
注意事項	参考図書等						

授 業 回 数 別 教 育 内 容		
事前教育 二年後期	1 回	オリエンテーション 1. 臨地実習の目的と意義 2. 実習先施設について 学校、高齢者福祉施設、保健所、病院実習の概要説明 3. 個人調査
	2 回	4. 臨地実習施設の実習内容とスケジュール ・ 実習に必要な知識と技術 ・ 実習中の服装、持参品、費用について 5. 実習中のマナー、良好な人間関係を築くための必要事項
	3 回	6. 実習に必要な実践的な知識と技術 ・ 栄養管理、給食管理、衛生管理について 7. 臨地実習での研究課題について
	4 回	8. 学校における管理栄養士の業務と課題
	5 回	9. 福祉施設における管理栄養士の業務
	6 回	10. 実習先管理栄養士による臨地実習の内容について講義（高齢者施設） ・ レポート作成 ・ 研究課題をまとめる
	7 回	11. 実習先管理栄養士による臨地実習の内容について講義（病院） ・ レポート作成 ・ 研究課題をまとめる
	8 回	12. 実習施設の説明、実習の心得 ・ 研究課題の完成、目標の設定を明確化
事前教育 三年前期	9 回	13. 実習施設との打ち合わせ・訪問について ・ 電話の対応、挨拶などのマナー ・ 打ち合わせ準備、レポートなど説明文書について
	10 回	14. 大量調理の知識と技術 ・ 栄養管理の実際 ・ 大量調理マニュアル ・ 衛生について ・ 給食帳票類について
	11 回	15. 実習記録ノートへの書き方 16. 実習準備確認テストと解説

	12回	17. 実習中のマナー、注意事項、最終確認事項 18. 課題研究のまとめ方 19. お礼状の書き方
事後教育 三年前期	13回	1. 臨地実習のまとめ 2. 臨地実習報告会の準備
	14回	3. 臨地実習報告会の準備
	15回	4. 臨地実習報告会の準備
		臨地実習報告会 ・ 施設別に実習の反省、感想を発表する 施設別の実習課題への取り組みの報告と討論 <インターンシップ> 希望学生に対して、実習施設別事後研修の施設選定、研修内容などの助言を行う。

令和5年度教育計画							
科目名	給食経営管理臨地実習 I	授業回数	1週間	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標> 本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>給食経営管理臨地実習 I は、給食の運営を含む実習内容とし、学校給食施設又は事業所等の集団給食施設で行う。各施設における給食の役割を理解し、給食サービス提供に関し必要な、給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、衛生管理などの知識及び技能を習得する。</p> <p>また、学校では児童・生徒に対する適切な栄養教育を行うための知識と技術を習得する。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>各施設における給食業務の内容を理解し、職務の遂行技術を習得する。</p> <p>給食の目的・役割を理解し実践的な能力を身につける。社会人としての責任的倫理観、自己管理能力を獲得する。管理栄養士として必要な数量的スキル、情報リテラシーを獲得する。</p> <p>施設でのコミュニケーション、チームワーク能力を身につける</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>学校給食施設または高齢者福祉施設において3年次前期に1週間の臨地実習を行う。研究課題を決め実習の目標とする。</p> <p>実習内容は、指導担当管理栄養士と協議する。</p>	<p>予習・復習</p> <p>臨地実習に対しては予習、復習を必要とする。</p> <p>予習・復習を行い、まとめておくこと。</p>	<p>テキスト</p> <p>松崎政三ら編著 臨地実習マニュアル[給食経営管理・給食の運営] 建帛社</p>			
成績評価の方法	<p>実習先の評価 (50点)</p> <p>課題研究 (30点)</p> <p>実習ノート (20点)</p> <p>加点合計 100点</p> <p>社会人としての倫理観、自己管理能力の評価をおこなう。</p>						
注意事項	参考図書等						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
実 習 前	実習先事前訪問 <ul style="list-style-type: none"> ・ オリエンテーション ・ 研究課題の設定・指導
1 日 目	管理者・関係者への挨拶 施設の概要と特徴説明 給食業務の概要説明 食教育の概要又は高齢者の食事形態の概要について
2 日 目	給食管理システムについて 給食実施計画とその実際 実習の研究課題
3 日 目	給食管理・運営の実際 <ul style="list-style-type: none"> ・ 大量調理作業分析 ・ 衛生管理の実際 ・ 食育活動の実際・高齢者の食事の実際
4 日 目	給食管理・運営の実際 <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士業務の分析 ・ 食育活動の実際・高齢者の食事の実際
5 日 目	研究課題の整理・実習施設での反省会
6 日 目	大学での実習補講 <ul style="list-style-type: none"> ・ 各施設の実習項目の確認 ・ 課題レポート作成 ・ 実習グループでのまとめと反省点

令和5年度教育計画							
科目名	給食経営管理臨地実習Ⅱ	授業回数	1週間	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である</p> <p>高齢者福祉施設での実習では、対象者のアセスメントに基づいた確かな食事提供や給食運営方法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。また、給食に携わるスタッフとの連携方法や入所者への対応など、マニュアルでは理解しにくい、ソフト面の技術を学ぶ。</p> <p>栄養ケア・マネジメントの知識と技術を習得する。</p> <p><学生の学習成果></p> <p>福祉・介護システムの中で栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる実践的な能力を獲得する。栄養ケア・マネジメントの知識と技術を習得する。入所者、他職種との連携に必要なコミュニケーション能力を学ぶ。マネジメントに必要な数量的スキル、情報リテラシーを獲得する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>高齢者福祉施設で、3年次前期に1週間の実習を行う。</p> <p>研究課題を決め実習の目標とする。</p> <p>実習内容は、指導担当管理栄養士と協議する。</p>				
予習・復習		<p>臨地実習に対しては予習、復習を必要とする。</p> <p>予習・復習をしっかりとめておくこと。</p>					
テキスト		<p>松崎政三ら編著 臨地実習マニュアル[給食経営管理・給食の運営] 建帛社 (2007)</p>					
成績評価の方法	<p>実習先の評価 (50点)</p> <p>課題研究 (30点)</p> <p>実習ノート (20点)</p> <p>加点合計 100点</p> <p>社会人としての倫理観、自己管理能力の評価をおこなう。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>実習中の衛生管理、接遇に気をつけること。</p> <p>臨地実習先の担当管理栄養士の指示に従い、積極的に実習に取り組むこと。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
実 習 前	実習先事前訪問 オリエンテーション 研究課題の設定・事前指導
1 日 目	実習オリエンテーション 施設職員への挨拶 施設の概要説明・見学 栄養部門業務の概要説明
2 日 目	経営管理システムの分析 入所者の食事管理・入所者とのコミュニケーション 研究課題活動①
3 日 目	衛生管理の実際、衛生教育 栄養ケア・マネジメントの実際 研究課題活動②
4 日 目	高齢者福祉施設調理作業の実際 栄養ケア・マネジメントの実際 研究課題活動③
5 日 目	研究課題の整理・実習施設での反省会
6 日 目	大学での実習補講 高齢者福祉施設での給食経営管理項目の確認 実習報告会の打ち合わせ 課題レポートについて

令和5年度教育計画							
科目名	公衆栄養臨地実習	授業回数	7	単位数	1	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 : 本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 保健所および市町村保健センター等の果たす役割や業務を理解し、地域での公衆栄養活動を体験することによって、地域等における栄養関連サービスに関する実践力を身に付ける。</p> <p>学生の学習成果 : 学内で習得した公衆栄養活動の知識・技術を実践の場に適用し、理論と実践を結びつけて理解することが出来るようになる。また、保健所および市町村等の役割や業務を理解できるようになる。</p>						
	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技) 岡山県内の保健所または市町村保健センターなどにおいて1週間の臨地実習を行う。研究課題を決め、実習の目的とすること。実習終了後は、研究課題をまとめ、レポートとして各自実習施設に提出する。学内においては、全員で反省会を開催し、他の実習施設での実習参加者の報告も踏まえ各自レポートを提出する。</p>					
教育方法	予習・復習	<p>実習先市町村の現状、特に栄養・健康課題やそれに対する施策について調べる。実習先から指示された課題(健康教育等)は積極的に準備すること。</p>					
	テキスト	<p>岡山県保健福祉部健康推進課監修 公衆栄養学実習テキスト 岡山学院大学「管理栄養士のための臨地実習ノート」</p>					
学習評価の方法	<p>成績の評価は、事前補習(30%)、実習施設からの評価点(50%)、研究課題・実習ノート(20%)を加味して行う。</p>						
注意事項	<p>公衆栄養臨地実習受講準備のための事前補習を必ず受講すること。 事前補習による課題、提出物も評価対象とする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容

学 内	オリエンテーション 実習にあたっての事前説明および実習先の把握
第 1 日 目	保健所・市町村保健センター等の概要と業務について（講義）
第 2 日 目	地域保健対策関係課の業務について（講義） 行政栄養士の業務について（講義）
第 3 日 目	地域保健栄養活動の実際① （地域保健の現状とその対策）
第 4 日 目	地域保健栄養活動の実際② （地区組織の育成 他）
第 5 日 目	地域保健栄養活動の実際③ （母子保健事業 他）
第 6 日 目	学内での臨地実習報告会

令和 5 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養臨地実習	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 405 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分 hirano@owc.ac.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p><教育目標>本授業は、実務経験のある教員等による授業科目である 臨床栄養学および臨床栄養学実習を履修した後、病院の現場において個々の疾病を持った患者に対して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要な専門的知識および技術を修得する。チーム医療を理解するために現場の医療関係者との合同カンファレンスに参加してその重要性を認識する。</p> <p><学生の学習成果> 専門的学習成果は、実践の場で総合的な栄養ケア・プロセスができる知識及び技術が実践できることとする。 汎用的学習成果は、医療の場で、医療従事者の一員として求められる倫理観が獲得できることとする。 また、自分なりに課題を発見し、その解決ができる問題解決力が獲得できることとする。</p>						
	教育方法	<p>（ 講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 病院実習を 3 年生後期に 2 週間行う。実習時間は 1 日 9 時間とする。 2. 3 年生前期に研究課題の作成及び臨地実習の準備を行う。 3. 後期オリエンテーション時に研究課題の最終確認及び各病院の挨拶状況を確認する。 4. 研究課題をまとめ、報告会ではパワーポイント用い発表する。 <p>なお、学習のフィードバックは、課題の提出に対し、解説を行う。</p>	<p>【予習】：これまでの臨床栄養学・給食経営管理論の授業を復習し、参加する。 臨地実習先の医療機関のホームページを確認する。</p> <p>【復習】：臨地実習期間は、臨地実習で指導を受けた内容は、実習ノートを確認後、振り返る。</p>	<p>岡山学院大学作成 「臨床栄養臨地実習ノート」 佐藤和人編著 エssenシャル「臨床栄養学 第 9 版」医歯薬出版</p>			
学習評価の方法	<p>学習成果は、以下の獲得度合いを評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○専門的学習成果は、実践の場で総合的な栄養ケア・プロセスができる知識及び技術が実践できている。 ○汎用的学習成果は、チーム医療の場で社会人としての態度が取れていること。課題発見とその解決ができる能力が身に付く。栄養ケア・プロセスの実践の補習への参加と事前事後の準備を行っている。 ○学習評価は、実習先評価（30 点）、実習ノート（10 点）、研究課題レポート（10 点）、研究課題の発表（20 点）、事前事後課題（30 点）を総合して行う。 ○学習のフィードバックは、課題の返却時に解説を行う。 ○なお、臨地実習が規定の日数をおこなえない場合や実習先評価が著しく低い場合は、その他の学習評価が規定の得点を満たした場合でも、単位の認定はおこなえない。 						
注意事項	<p>参考図書等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 授業回数別内容は臨地実習先及び病院が指定する休日により変更となる可能性があるため対応する。 ・ これまでの授業内容は科目を問わず復習する。 ・ 解剖生理学と病理学のテキストは読み返す。 						

授 業 回 数 別 教 育 内 容

1 回	<p>事前実習（学内）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習概要・実習目標・注意事項などを説明する。 ・研究課題について説明する。
2 回	<p>臨地実習 1日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う</p>
3 回	<p>臨地実習 2日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う</p>
4 回	<p>臨地実習 3日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う</p>
5 回	<p>臨地実習 4日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う</p>
6 回	<p>臨地実習 5日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う</p>
7 回	<p>学内にて臨地実習 6日目・・・全員登校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習ノートの確認（ノート持参） ・研究課題の進捗状況の報告および質疑応答 ・1週間の反省を病院別にまとめ発表する
8 回	<p>臨地実習 7日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う</p>
9 回	<p>臨地実習 8日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う</p>

10 回	臨地実習 9日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う
11 回	臨地実習 10日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う
12 回	臨地実習 11日目・・・実習内容は、病院側の実習計画に沿って行う
13 回	学内にて事後実習 12日目・・・全員登校 <ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート及び研究課題のまとめ（提出） ・礼状の書き方 ・報告会の役割分担を決める ○持参物：便箋と白の封筒
14 回	学内にて事後実習 <ul style="list-style-type: none"> ・臨床栄養臨地実習の報告会の準備 レポートの完成・パワーポイントの完成
15 回	学内にて事後実習 <ul style="list-style-type: none"> ・研究課題の報告会