

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

平成 31 年 4 月

平成 31 年 度 教 育 計 画							
科目名	社会との接続 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原 良記 村上 祥子
質問受付の方法 (e-mail,OH 等) : e-mail : takehara @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 :</p> <p>大学で習得した学習成果を認識し、卒業後のキャリアで自信をもって能力発揮ができる道筋を学ぶ。社会人・管理栄養士としての信念、意見および責任を果たすことができる能力を、栄養マネジメントの演習活動を通して涵養する。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>本演習では、2年生を対象とし、栄養マネジメントの演習活動栄養長寿教室および地域訪問栄養長寿教室 (栄養長寿教室等と略) 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。身体計測機器および SAT の機器が全て操作できるようになる。現場に即応できる管理栄養士にとって必要な対人コミュニケーション能力、チーム管理能力、データ収集能力、理論的思考力を意識し、これらの能力習得のために活動していること</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 開始から 5 回目までの授業は全員出席して測定器具の練習を行う。</li> <li>2. 『栄養長寿教室等』は、5 月から 11 月の間に 4 回開催されるので、学生はこの 4 回のうちいずれかの <b>3 回</b>に参加する。参加する回ごとに、参加のための 3 回の授業のうち 2 回の授業で担当する身体計測または SAT の操作確認練習・会場準備を行う。</li> <li>3. この演習を通して、対象者とのコミュニケーションができ、身体計測機器および SAT の機器が全て操作できるようにする。</li> <li>4. 最後の授業において総合討論およびまとめのレポート提出を課する。</li> </ol>	<p>予習・復習</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 予習として栄養長寿教室等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。</li> <li>2. 復習として毎回、栄養長寿教室等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おくこと。これが最後の授業においてレポート作成の資料となる。</li> </ol>	<p>テキスト</p> <p>栄養長寿教室等の内容を記載した冊子・講義資料を配布する。この配布物は「社会との接続 II」でも使用する。</p>			
学習評価の方法	<p>栄養長寿教室等の事前準備時および参加活動時において以下の①～④の観点から 4 段階の積み上げ式 (ルーブリック) 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 回あたり 4 点満点 × 4 つの観点)。</p> <p>身体計測・SAT の観点 :</p> <p>①対象者とのコミュニケーション能力、②チーム員として働く能力、③機器による測定能力、④論理的思考能力。</p> <p>最終的に参加毎の評価を合計 (16 点満点 × 参加回数) し、および最後のレポート評価を合計し、100 点法にて評価する。</p>						
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 開催される栄養長寿教室等ごとに授業を開講しているが、学生はそのうち <b>3 回</b>分に参加するので、学生の受講すべき授業の開講時期は、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。</li> <li>・ 授業に欠席をする場合は、必ず事前に担当教員に知らせておくこと。</li> <li>・ 学習目標の達成と学習成果には、毎回の授業における予習、復習は欠かせない。</li> </ul>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1回	<p>オリエンテーション：<b>全員参加</b>（担当：竹原、村上）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等の説明、目標達成の為の行動について理解する。</li> <li>・評価方法についての説明。</li> </ul> <p>身体計測機器の測定理論とデータの見方（1） 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論とデータの見方（2）<b>全員参加</b>（担当：竹原、村上）</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論と操作入門</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等の事前準備を行う。（1）<b>全員参加</b>（担当：竹原、村上）</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論と操作習得</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等の事前準備を行う。（2）<b>全員参加</b>（担当：竹原、村上）</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論と操作習得</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等の事前準備を行う。（3）<b>全員参加</b>（担当：竹原、村上）</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論と操作習得</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
6・7回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加準備を行う。（1）<b>担当1回目</b>（担当：竹原、村上）</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論と操作習得</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
8回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・訪問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。（1）<b>担当1回目</b>（担当：竹原、村上）</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul>
9・10回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加準備を行う。（2）<b>担当2回目</b>（担当：竹原、村上）</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論と操作習得</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
11回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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）<b>担当2回目</b>（担当：竹原、村上）</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul>
12・13回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加準備を行う。（3）<b>担当3回目</b>（担当：竹原、村上）</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論と操作習得</li> </ul> <p>身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
14回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・訪問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。（3）<b>担当3回目</b>（担当：竹原、村上）</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul>
15回	<p>本講座の総括としてグループ討論とレポート作成<b>全員参加</b>（担当：竹原、村上）</p> <p>テーマ：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・今後の栄養長寿教室等に何を学び、何を期待するか</li> </ul>

平成 31 年 度 教 育 計 画

科目名	社会との接続Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当 教員	平野 聡 佐藤 幸枝 中原 眞由美 高槻 悦子
-----	---------	------	----	-----	---	----------	----------------------------------

質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) 水曜日 13:00~14:30 e-mail: hirano@owc.ac.jp

教育 目 標 と 学 生 の 学 習 成 果	<p>&lt;教育目標&gt; 管理栄養士の職場において患者・高齢者への適切な栄養教育を行うためには、高度な最新の専門知識のみではなく、対象者および多職種間とのコミュニケーション能力や業務処理能力などが強く求められており、これらの汎用的学習成果を重視しなければならない。本演習は、学生が主導で「栄養長寿教室」を継続して運営実施し、地域高齢者との交流経験を積むことにより、学生の汎用的学習成果の向上を図り、現場に即する管理栄養士になることを目標とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 栄養マネジメントの演習活動『栄養長寿教室等』を担当することにより、大学で修得した学習成果を認識し、管理栄養士として対象者およびチーム内で十分にコミュニケーションがとれ、栄養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る。このことにより卒業後のキャリアで自信をもって栄養管理能力が発揮できる。</p>						
	教 育 方 法	授 業 の 進 め 方	<p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <p>1. 『栄養長寿教室等』は、栄養長寿教室および地域訪問栄養長寿教室より成り、3年生の11月から4年生の10月の間に4回開催される。この中で、学生は栄養長寿教室の「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3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1回および地域訪問栄養長寿教室の「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回参加担当する。</p> <p>2. 『栄養長寿教室等』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>				
		予 習 ・ 復 習	<p>1. 予習として、栄養長寿教室等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。</p> <p>2. 復習として、栄養長寿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、栄養長寿教室等毎に行う反省会で発表する。</p>				
	テ キ ス ト	<p>栄養長寿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. 3回目の授業の終わりに行う小テストを実施する。合格に至らなかった者は再挑戦できる。なお、不合格の者は「身体計測・SAT」の担当者に変更し授業を受講する。評価は「社会との接続Ⅰ」の評価法に準じた上で点数の7割とする。</p> <p>2. 「栄養長寿教室等」に向けた事前準備および授業時に、4段階の積み上げ式(ルーブリック)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>◎栄養長寿教室等の「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 汎用的学習成果：①対象者への会話能力、②業務遂行能力 専門的学習成果：③栄養マネジメント能力、④総合的マネジメント能力。</p> <p>◎栄養長寿教室の「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」の観点 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。 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>						
注 意 事 項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域高齢者と合同での演習であるため、出席を重要視する。</li> <li>・授業に欠席する場合は、必ず事前に担当教員に連絡する。</li> </ul>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1回	<p>栄養長寿教室の概要説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「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</li> <li>・役割分担の説明</li> <li>・高齢者の身体的特徴と栄養指導の要点</li> <li>・高齢者への食事提供の要点</li> </ul> <p style="text-align: right;">(平野・佐藤・高槻)</p>
2回	<p>高齢者を対象とした栄養指導の演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象者の事例検討</li> <li>・タブレットを使用した栄養指導演習</li> </ul> <p style="text-align: right;">(平野・佐藤・高槻)</p>
3回	<p>栄養長寿教室等の目標達成の為の行動について学習し理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小テスト：栄養指導の演習・高齢者の事例に関する筆記テスト</li> </ul> <p style="text-align: right;">(平野・佐藤・高槻)</p>
4・5・6回	<p>地域訪問栄養長寿教室</p> <p>「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」事前準備と実践(1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域訪問栄養長寿教室の事前準備を行う。</li> <li>・当日地域訪問栄養長寿教室に参加し、栄養マネジメントを行う</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul> <p style="text-align: right;">(平野・佐藤・中原・高槻)</p>
7・8・9回	<p>栄養長寿教室</p> <p>「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」事前準備と実践(2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室の事前に準備を行う。</li> <li>・当栄養長寿教室に参加し、栄養マネジメントを行う。</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul> <p style="text-align: right;">(平野・佐藤・中原・高槻)</p>
10・11・12回	<p>栄養長寿教室</p> <p>「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」事前準備と実践(3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室の事前に準備を行う。</li> <li>・栄養長寿教室に参加し、食事提供を行う。</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul> <p style="text-align: right;">(平野・佐藤・中原・高槻)</p>
13・14・15回	<p>地域訪問栄養長寿教室</p> <p>「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」事前準備と実践(4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域訪問栄養長寿教室の事前準備を行う。</li> <li>・当日地域訪問栄養長寿教室に参加し、栄養マネジメントを行う</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul> <p style="text-align: right;">(平野・佐藤・中原・高槻)</p>

平成31年度教育計画								
科目名	基礎栄養学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原良記	
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟405研究室 この授業の後と昼の休み時間								
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： あなたたちが管理栄養士として活動（栄養評価や食事指導）するためには、正しい栄養学を身につけることが大切です。この授業では栄養の知識を体系的に理解し、身の回りに栄養に関連した問題があることに気付いてもらうことが目標です。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習効果： 管理栄養士として必要な栄養の基本（栄養と栄養素、エネルギーの考え方、食べ物の消化・吸収、体内での栄養素の変化と役割および栄養と遺伝の関係など）を概説できる。</p> <p>汎用的学習成果： 栄養に関連した諸問題（生活習慣病や食の安全など）が現代人に身近なものであることが理解できるようになる。</p>							
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>テキストの各章に沿って、&lt;テーマ&gt;を中心にいくつかポイントを選んで説明します。次ページの教育内容にはテーマ項目の一部しか掲載していませんが、他の項目を説明しないという意味ではありません。また、テキストの図や表は理解の基本となるものです。理解する上でテキストの記述はあなたを助けるでしょう。「追加学習」として教科書の内容に加えて、関連の深い内容のハンドアウトを配布して学習します。</p> <p>あなたの理解を深めるために、教科書の各章の最後にまとめの問題を課します。授業中には、いつでも質問を受け付けます。また、授業中に質問できなかったことをシャトルカードに書けば、次回に答えを用意します。</p>					
		予習・復習	<p>忙しいでしょうが、ホームワークはタイミングも重要です。</p> <p>予習事項： 授業の前日に授業範囲のテキストを読んでください。</p> <p>復習事項： 授業のあった日にテキストを読み返し、自分のノートを完成させましょう。</p>					
テキスト		<p>「イラスト基礎栄養学」田村 明他著、東京教学社</p> <p>本書は初学者が栄養学の概略を学ぶのに適していて、その後の卒業まで役立つ情報が書かれています。ぜひとも、書かれている内容をすべて読んで理解し、身につけて欲しいと思います。</p>						
学習評価の方法	<p>栄養学の基本的な知識が体系的に理解できているかを期末の定期試験の成績（50%）と、加えて日頃からの学習（各章章末問題および練習問題に解答する、小テストの成績）（40%）により専門的学習成果として評価します。</p> <p>授業への積極的な参加（話をよく聞く、質問をするなど）（10%）を汎用的学習成果として評価します。</p> <p>上記の評価を合わせて総合評価とします。</p>							
注意事項	<p>学習する上で参考となる図書等：</p> <p>第0巻 導入教育 信頼される専門職となるために」特定非営利活動法人 日本栄養改善学会、2011年、医歯薬出版。</p> <p>「マンガでわかる栄養学」2013年、菌田 勝、オーム社。</p> <p>「決定版 栄養学の基本がまるごとわかる事典」2015年、足立香代子監修、西東社。など</p>							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	・オリエンテーション 講義方法、復習法、予習法、教科書、参考書、定期試験のあり方について説明します。 <b>第1章 栄養の概念1</b> 栄養学を学ぶにあたって踏まえておきたい基礎的事項について理解する。
2 回	<b>第1章 栄養の概念2</b> 健康と栄養素、栄養素研究の歴史について理解する。 <b>第2章 食物の摂取</b> 食べ物を摂取するタイミングについて理解する。
3 回	1、2章章末問題 <b>第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態1</b> 消化器系の構造と働きについて理解する。
4 回	<b>第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態2</b> 三大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質）の消化吸収について理解する。
5 回	3章章末問題（消化吸収） <b>第4章 たんぱく質の栄養1</b> たんぱく質はどんな性質を持つ物質であるかを理解する。
6 回	<b>第4章 たんぱく質の栄養2</b> 栄養価を理解する。
7 回	4章章末問題（たんぱく質） <b>第5章 糖質の栄養</b> 食事のタイミングと糖代謝を理解する。
8 回	5章章末問題（糖質） <b>第6章 脂質の栄養</b> 脂質の種類とはたらきを理解する。
9 回	6章章末問題（脂質） <b>第7章 ビタミンの栄養</b> ビタミンの種類とはたらきを理解する。
10 回	7章章末問題（ビタミン） <b>第8章 ミネラル（無機質）の栄養</b> ミネラルの種類とはたらきについて理解する。
11 回	8章章末問題（ミネラル） <b>第9章 水・電解質の栄養的意義</b> 水分の出納と電解質の働きを理解する。
12 回	9章章末問題（水・電解質） <b>第10章 エネルギー代謝</b> エネルギー代謝を理解する。
13 回	10章章末問題（エネルギー代謝） ☆消化と吸収の復習
14 回	練習問題 ☆3大栄養素の代謝の復習
15 回	練習問題 ☆エネルギー代謝についての復習 まとめ 定期試験についての学習ポイントを説明します。

平成31年度教育計画							
科目名	基礎栄養学実験	授業回数	15	単位数	1	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟405研究室 この授業の後と昼の休み時間							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>基礎栄養学において栄養に関して学んだことを基に、本実験を通して栄養の知識を深め、論理的な考え方およびその記述能力を習得すること、また基本的な実験手技およびデータの処理技術を習得することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 管理栄養士に必要とされる知識 (栄養素の性質、消化、代謝に対する理解) が深まり、栄養のテーマに対して論理的に考え、記述説明する能力があがる。</p> <p>汎用的学習成果 : 基本的な実験手技およびデータ処理ができる。加えてグループワークによりコミュニケーション能力が養われる。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <p>毎回、授業の終了前に、次回の実験の目的、アウトラインを説明する。不定期的に、ノートの検閲を行う。授業当日は、その日の実験項目についての手技の説明をして作業確認を行った後、実験を行う。</p> <p>実験は少人数のグループに分けてローテーションまたは分担して行う。実験前にグループ内で実験内容を確認し合い、実験は間違わずに慎重に行なうこと。実験結果をノートや携帯写真などの証拠に残すこと。</p> <p>実験テーマ毎に実験レポートを、各々個人で完成させて指定日に提出してもらう。提出されたレポートは評価後に後日返却する。</p>					
予習・復習	予習 : 実験の流れを確認してから授業に臨むこと。						
	テキスト	印刷物を配布する					
学習評価の方法	<p>実験レポートが所定の書式により書かれ、かつ専門的な知識および記述能力がついているかについては、レポートごとに評価 (5段階) する。レポート提出期限に遅れると1段階評価を落とす。</p> <p>実験態度 (挨拶する、私語・居眠りしない、言葉使い、よく聞く、積極性、責任感) および技術が適切かどうかは、毎回の授業ごとに評価 (各3段階) する。欠席するとその回の授業の評価はない。</p> <p>成績は、レポートの評価 (70%) と授業中の評価 (30%) を合計して、その得点率で総合評価をする。</p>						
注意事項	<p>参考図書等 : 基礎栄養学実験 (建帛社)</p> <p>実験室内では白衣で動きやすい靴を着用すること。</p> <p>実験には準備が必要なので、予め欠席することが分かっている場合には、事前に知らせること。</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<b>I. オリエンテーション</b> レポートなど一般的な注意事項や、基礎的な数字の取り扱い方の説明をする。 <b>II. ミニ実験①</b> 実験器具・機器の安全な取り扱いに慣れる。(溶液の定量技術の定着)
2 回	<b>II. ミニ実験②</b> データ処理の方法 (データの統計的な取り扱い) <b>VI. 栄養代謝実験：動物実験の説明 (成長実験)</b>
3 回	レポート提出 (ミニ実験) <b>III. 栄養素の実験 (糖質①)</b> 糖質のいろいろな定性実験を通して糖質の性質を理解する。(試薬の調製)
4 回	<b>III. 栄養素の実験 (糖質②)</b> 糖質の定性実験を行う。 (ヨウ素デンプン反応、ベネディクト反応、セリワノフ反応、色素との反応)
5 回	<b>III. 栄養素の実験 (糖質③)</b> 唾液によるでんぷん消化に及ぼす pH の影響。(糖の加水分解反応)
6 回	<b>III. 栄養素の実験 (糖質④)</b> 唾液によるでんぷん消化に及ぼす pH、温度の影響。
7 回	糖質の実験のまとめのレポート作り。 <b>IV. 栄養素の実験 (脂質①)</b> 脂質の定性実験を通して脂質の性質を理解する。(脂質の抽出)
8 回	<b>IV. 栄養素の実験 (脂質②)</b> 脂質についての定性実験を行う。 (溶解度、乳化試験、リーベルマン・ブルハルト反応、リパーゼによる脂肪の消化実験)
9 回	<b>IV. 栄養素の実験 (脂質③)</b> リパーゼによる脂肪の消化実験を行う。消化物は次回の実験に使う。
10 回	<b>IV. 栄養素の実験 (脂質④)</b> 前回行った脂肪の消化物を薄層クロマトグラフィーにより分析する。
11 回	脂質の性質：実験のまとめのレポート作り。 <b>V. 栄養素の実験 (たんぱく質①)</b> たんぱく質のいろいろな定性実験を通してたんぱく質の性質を理解する。 たんぱく質の呈色反応 (ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、ホプキンス・コーレ反応)、等電点沈殿)
12 回	<b>V. 栄養素の実験 (たんぱく質②)</b> たんぱく質の定性反応：酸凝固、沈殿反応など
13 回	<b>V. 栄養素の実験 (たんぱく質③)</b> ペプシンによるたんぱく質消化に及ぼす pH の影響
14 回	たんぱく質の実験のまとめのレポート作り、提出 (たんぱく質の実験) <b>VI. 栄養代謝実験</b> 実験動物の栄養状態の把握、実験動物の解剖、組織重量の測定
15 回	栄養代謝実験のまとめのレポート作り、提出 実験の後始末、整理、総まとめ

平成31年度教育計画							
科目名	応用栄養学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟 405 研究室 この授業の後と昼の休み時間							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>応用栄養学では、「基礎栄養学」で学んだ知識・理解をもとに、ライフステージ別・運動および特殊環境 (ストレス、低温高温・低圧高圧環境など) の各種の環境別の栄養特性から栄養ケアの知識を身につけること、および食事摂取基準指標算定の基礎理論を理解し、栄養評価や栄養教育に活用できることを教育目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : ライフステージおよび運動・特殊環境下における栄養特性や栄養ケアのあり方について理解し、献立作成や栄養指導に活用することができる。食事摂取基準の指標算定の基礎理論を概説できる。</p> <p>汎用的学習成果 : 話をよく聞く、質問に答える、課題に対応する。</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"> <li>1. 授業中はテキストの各章毎に要点を拾いだして説明する。テキストにない補足事項をハンドアウトにして配布し説明するのでまとめて学習知識を深めていく。</li> <li>2. ハンドアウトの資料と対応させた授業ノートを自分で作る</li> <li>3. ライフステージ別および環境別の重要な問題点 (項目) を把握しやすくするために、各章終了時に、自宅学習で練習問題に解答しておく。</li> <li>4. 各章の終了後の次回授業時にその章についての小テストを行う。</li> <li>4. シャトルカードを利用して学生と教員の知識を共有する。</li> </ol>				
予習・復習		<p>予習項目 : 授業までにテキストを読んで、1 回分 (1 章分) の大筋を把握しておく。</p> <p>復習項目 : 授業のあった日にハンドアウトとテキストで内容の確認し、授業ノートを完成させる。</p>					
テキスト		「イラスト 応用栄養学」、田村 明ら著、東京教学社					
学習評価の方法	<p>栄養分野の基本的な知識を体系的に理解でき、ライフステージ別および各種環境別の栄養特性と栄養ケアについて理解できているか、食事摂取基準指標算定の考え方が理解できているかについて、課題および期末試験で評価する。</p> <p>評価法は授業への積極的な参加 (話をよく聞く、質問に答えるなど) (10%) と日頃からの学習 (練習問題に解答する、小テストの成績) (40%)、および期末試験の結果に 50% の重みを付けて 100 点満点とする。</p>						
注意事項	<p>参考図書 : 「日本人の食事摂取基準」第一出版</p> <p>「応用栄養学実習ワークブック」第2版 みらい</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション <b>第3章 成長・発達・加齢</b> 加齢と食生活、生活リズムと食生活について概説する。 第3章練習問題
2 回	<b>第4章 妊娠期・授乳期①</b> 妊娠期の生理的特徴、つわり、妊娠悪阻、妊娠貧血・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病
3 回	<b>第4章 妊娠期・授乳期②</b> 妊娠悪阻、妊娠貧血・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病の栄養ケアのあり方について
4 回	<b>第4章 妊娠期・授乳期③</b> 授乳期の生理的特徴・母乳の特徴について
5 回	第4章練習問題 <b>第5章 新生児期・乳児期①</b> 新生児期・乳児期の特徴、乳児期の食事摂取基準について
6 回	<b>第5章 新生児期・乳児期②</b> 新生児期・乳児期栄養の諸問題（母乳栄養と人工栄養、混合栄養、離乳期の栄養）食
7 回	第5章練習問題 <b>第6章 成長期（幼児期）①</b> 幼児期の身体的特徴と栄養上注意すべき点、食事摂取基準、間食
8 回	<b>第6章 成長期（学童期）②</b> 学童期の発育、学童期の食事摂取基準、学校給食、学童期の栄養障害について 小児の生活習慣病（肥満、メタボリックシンドローム、貧血等）の判定方法について
9 回	<b>第6章 成長期（思春期）③</b> 思春期の成長と発育、思春期栄養の特徴、栄養異常と関連疾患、思春期の食事摂取基準
10 回	第6章練習問題 <b>第7章 成人期</b> 生活習慣病、更年期の身体の変化、実年期・高齢期の疾患予防について
11 回	第7章練習問題 <b>第8章 高齢期</b> 生体の加齢変化、食生活の特徴と栄養管理、高齢期の疾患予防、食事摂取基準について
12 回	第8章練習問題 <b>第9章 運動・スポーツと栄養</b> 運動とエネルギー代謝、健康増進と運動、スポーツと体力、トレーニングと栄養補給
13 回	第9章練習問題 <b>第10章 環境と栄養</b> ストレスと栄養、低温・高温環境と栄養、低圧・高圧環境と栄養、無重力と栄養
14 回	第10章練習問題 まとめ
15 回	まとめ 定期試験の内容について、学習のポイントを説明する。

平成 31 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養アセスメント	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟 405 研究室 この授業の後と昼の休み時間							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b> : 栄養アセスメントの手段として用いられる身体計測法、生化学検査法及び臨床検査法等の理論と方法、および日本人の食事摂取基準を理解する。また、これらの成績に基づいた個々人に適した栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) を行うための理論と方法についての基礎理論を習得する。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 本科目においては栄養状態を把握するための方法を体系的に修得できるとともに、この領域での考え方等の総合的能力を培うことを学習成果とする。そのために各種栄養アセスメントの必要性が理解でき、栄養ケア計画の作成に必要な情報の収集や栄養療法の適切性をモニターできる知識の蓄積が図れる。また、情報収集力などを含めた汎用的学習成果の向上が図れる。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業はテキストを中心に進めるが、人体や栄養についての医学・栄養基礎知識の蓄積と栄養状況把握法の理解を求めているので、用語等に関する小テストや、宿題 (レポート他) を課する。</p> <p>専門用語が多いので、講義で出てきた用語を十分理解していること。</p> <p>難解な用語については授業・またはシャトルカードなどで積極的に質問するなどして解決を図ること。</p> <p>小テストを行い、理解度を確認する。</p>	<p>予習 : 前回の授業において予習内容については指示を与えるが、それ以外にもテキストの講義範囲によく目を通しておく事。</p> <p>復習 : 講義で出てきた用語を十分理解するために、必ずノートを作ってまとめていること。</p>	<p>「イラスト 応用栄養学」、田村 明ら著、東京教学社</p> <p>「日本人の食事摂取基準&lt;2020年版&gt;」、第一出版</p>			
学習評価の方法	<p>学習成果の度合いは、専門的知識に関しては講義中に行う小テスト及び本試験における用語理解度をチェックして行う。最終的には学習した用語の7割の理解を評価基準としている。評価は期末試験結果を50%と、日頃からの学習 (練習問題に解答する、小テストの成績) (40%) とし、汎用的学習成果に関しては授業への積極的な参加 (話をよく聞く、質問に答えるなど) (10%) として評価します。</p> <p>受講態度については授業の中で説明する。</p>						
注意事項	よくわかる「栄養ケア・マネジメント」ハンドブック。西堀すき江 編、中央法規						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方についての説明とシラバス解説</p> <p><u>栄養ケア・マネジメントの考え方（1）</u></p> <p>栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施、モニタリング</p> <p>達成目標：①栄養ケア・マネジメントのプロセスを知る。</p>
2 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの考え方（2）</u></p> <p>栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養スクリーニング、栄養アセスメント</p> <p>達成目標：①栄養ケア・マネジメントのプロセスの内容を説明できる。</p> <p>②栄養アセスメントのABCDを理解でき、目的や対象により適切なアセスメント項目や方法が選択できる。</p>
3 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの考え方（3）</u></p> <p>栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養ケア計画の概要（栄養補給、栄養教育、関連領域による栄養ケア計画）</p> <p>到達目標①栄養ケア計画の内容を理解できる。</p>
4 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの考え方（4）</u></p> <p>栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養ケア計画の実施、モニタリング評価、PDCA サイクル</p> <p>到達目標①栄養ケアの評価を理解できる。</p>
5 回	<p>☆中間テスト：栄養ケア・マネジメントのプロセス</p> <p><u>栄養管理プロセスの考え方</u></p> <p>栄養スクリーニング、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリングと評価および結果管理システム</p>
6 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（1）</u></p> <p>1 栄養スクリーニングの方法</p> <p>主観的包括的評価（SGA）、簡易栄養アセスメント（MNA）</p> <p>2-1) 栄養アセスメントの方法（身体計測）★A</p> <p>身体計測項目、身体計測データの評価</p> <p>達成目標①対象者の身体状況や目的に応じて身体計測法が選択・適用できる。</p>
7 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（2）</u></p> <p>2-2) 栄養アセスメントの方法（臨床検査）★B</p> <p>基準値・基準範囲、血液学的検査、</p> <p>達成目標①一般臨床検査の種類と意義について概説できる。</p> <p>②血液学検査の種類、基準値、判定のありかたについて説明できる。</p>
8 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（3）</u></p> <p>2-3) 栄養アセスメントの方法（臨床検査）★B</p> <p>血液生化学（たんぱく質代謝、糖代謝、脂質代謝、電解質）検査</p> <p>達成目標①血液生化学検査について理解できる。</p>

9 回	<u>栄養ケア・マネジメントの進め方（4）</u> 2-3) <u>栄養アセスメントの方法（臨床検査）</u> ★B 生理学的検査について理解できる
10 回	<u>栄養ケア・マネジメントの進め方（5）</u> 2-4) <u>栄養アセスメントの方法（臨床診査）</u> ★C 栄養素の欠乏症および過剰症、メタボリックシンドロームほか <u>栄養アセスメントの方法（食事調査）</u> ★D
11 回	☆中間テスト：栄養ケア・マネジメントの概念 <u>食事摂取基準（1）</u> 指標の概要と策定方法、活用に関する基本的事項 達成目標①様々な指標を理解する
12 回	<u>食事摂取基準（2）</u> 総エネルギー必要量算定の根拠 達成目標①必要エネルギー算定方法を理解する
13 回	<u>食事摂取基準（3）</u> エネルギー産生栄養素の必要量算定の根拠 達成目標①エネルギー産生栄養素算定方法を理解する
14 回	<u>食事摂取基準（4）</u> ビタミン・ミネラルの必要量算定の根拠 達成目標①ビタミン・ミネラルの算定方法を理解する。 ☆中間テスト：食事摂取基準
15 回	<u>栄養ケア・マネジメントの進め方および食事摂取基準のまとめ</u> <u>講義のまとめ（期末試験について）</u>

平成 31 年 度 教 育 計 画							
科目名	応用栄養学実習	授業回数	15	単位数	1	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟405研究室 月曜日1, 2限							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 管理栄養士として栄養管理ができるようになるために、栄養状態判定の指標（身体計測、生化学検査、食事摂取量調査など）を調査し、それらを分析して評価する技術が必要である。そのためこの実習では、①計測値や検査値の意味を理解し、初歩的な統計処理技術を習得すること、②ライフステージ毎の栄養ケアが計画できること、③対象者と対面で食事調査をして分析し、食事摂取基準に即した評価が出来ることを目標とする。これにより管理栄養士に必要な知識、技能、態度および考え方の総合的能力が養われる。</p> <p>学生の学習成果： 専門的学習成果：計測値や検体検査値（尿検査値）や食事調査の結果などから栄養アセスメントができる。</p>						
	教育方法	<p>（講義・演習・実験・<u>実習</u>・実技）</p> <p>毎授業の最初に簡単に実習内容を説明する。次の段階で、実習のテーマに沿ってデータ収集・処理・レポート作成を行い、レポートを提出して授業を終了する。</p> <p>データ集計・処理はパソコンの表集計ソフト「Excel」、および栄養ソフト「栄養君」を用いて行う。</p> <p>所定の様式を予めファイルまたは印刷物で示すので、授業時にこれらに記入してレポートとして提出すること。レポートを指定授業回までに提出することは重要である。点検したレポートは後日に返却する。必要に応じてレポートの再提出を求めることがある。</p>	<p>予習・復習</p> <p>本実習では提出物が多い。レポートの様式は予め講義録に示すので、締め切り直前に慌てるよりは、自習でできる部分があれば、授業開始前に予め様式に書き込んでおくと授業中の作業がはかどる。</p>	<p>テキスト</p> <p>「応用栄養学実習ワークブック」山本由喜子 編、みらい</p>			
学習評価の方法	<p>専門的成果として、①栄養状態を示す数値の意味を理解し、栄養状態を判定できる、②ライフステージやさまざまな環境の栄養管理の方法が理解できる について、レポートの内容より評価する(60%)。</p> <p>汎用的成果として、①パソコンを使った簡単な計算技術や統計処理技術を習得している、②態度（挨拶、言葉使い、積極性など）について評価する(40%)。</p>						
注意事項	<p>参考図書等：「日本人の食事摂取基準」第一出版；「簡単！食品カロリー早わかり BOOK」吉田美香著 主婦の友社；「マンガでわかるナースの統計学」オーム社；「エクセル栄養君」吉村幸男著 建帛社；食品成分表</p> <p>この授業受講の準備として上記のような簡単な統計学の入門書を読んでおくことを進める。またエクセルの操作に熟知していると作業がはやい。授業には、積極的に参加する姿勢が重要である。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>・授業の進め方の説明</p> <p><b>大学生の食事マネジメント1（24時間思い出し法による食事調査）</b></p> <p>目的：大学生の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。            テキスト第1章および第8章を参考に大学生の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。            一般的な成人の1日の献立を基にその栄養分析をして評価する。            食事調査法の24時間思い出し法について理解する。</p>
2 回	<p>予習：前日に1日分の食事を携帯カメラで保存する。</p> <p><b>大学生の食事マネジメント2（24時間思い出し法による食事調査）</b></p> <p>クラスメートに対して、24時間思い出し法により食事調査を行う。            復習：食調査結果をまとめておく。</p>
3 回	<p><b>大学生の食事マネジメント3（24時間思い出し法による食事調査）</b></p> <p>24時間思い出し法による食事調査結果から栄養計算を行い、栄養状態を評価する。            まとめ、レポート提出</p>
4 回	<p><b>ライフステージの食事マネジメント1</b></p> <p>目的：高齢者の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。            身近な高齢者をイメージして、テキスト第9章を参考に高齢者の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。</p> <p><b>食事調査</b></p> <p>【ホームワーク】身近な高齢者に対して、24時間思い出し法で食事調査を行う。            復習：高齢者の栄養ケアのあり方を理解する。</p>
5 回	<p><b>ライフステージの食事マネジメント2</b></p> <p>ホームワークまとめ            ホームワークの食事調査結果から栄養計算を行って栄養状態を評価する。</p>
6 回	<p><b>ライフステージの食事マネジメント3</b></p> <p>前回に行なった栄養状態評価から改善献立を作成する。            まとめ、レポート提出</p>
7 回	<p><b>栄養アセスメント（身体計測1）</b></p> <p>目的：栄養アセスメントの方法論について理解し、統計的解析手法を学ぶ。            身体計測データを統計処理する。（身長、上腕両翼長、体重）            収集したデータの統計処理方法について学ぶ。            （母集団と標本集団、ヒストグラム、平均値、標準偏差、正規分布、変動係数、z-スコア、95%信頼区間）            復習：エクセルで基本統計を計算する。</p>
8 回	<p><b>栄養アセスメント（身体計測2）</b></p> <p>各自で身体計測データを測定して評価が出来る。            （上腕三頭筋皮下脂肪厚、肩甲骨下部皮下脂肪厚、上腕周囲長、腹部脂肪厚、骨密度）            前回に続き、収集したデータの集計、統計処理方法について学ぶ。            （誤差とバイアス、帰無仮説、有意水準、t検定）            復習：エクセルの関数を使ってt検定の計算をする。</p>



9 回	<p><b>栄養アセスメント（身体計測3）</b></p> <p>前回に続き、データーの集計、統計処理手法について学ぶ。 （分割表、<math>\chi^2</math>独立性の検定、相関）</p> <p>まとめ、レポート提出 復習：エクセルの関数を使って<math>\chi^2</math>検定の計算をする。</p>
10 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査1）</b></p> <p>目的：生化学的検査値（24時間尿結果）および食事調査から、栄養関連指標を計算して検査値の意味を理解し、食事調査結果と合わせて栄養状態を評価する。 生化学検査の標準値の意味について学ぶ。 生化学検査例を評価できる。 尿検査（24時間採尿方法および随時尿検査）の説明、畜尿ボトルの作成 【ホームワーク】：3日分の自己食事調査と生活活動調査、および最終日に24時間尿の採尿を行なう。採尿後、一括して24時間尿検査を外注。 復習：検査値の意味について理解する。</p>
11 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査2）</b></p> <p>随時尿検査：授業開始時に自分の随時尿検査を行ない、評価する。 （尿糖、尿タンパク質その他） ホームワークで行なった自分の自己食事記録調査と生活活動調査を集計する。 （栄養分析、身体活動レベルの算定） 【ホームワーク予備日】：前回の尿提出が出来なかった者は、24時間尿の採尿を行なう。採尿後、一括して24時間尿検査を検査センターに外注。 復習：随時尿検査の結果を解釈する。短時間に栄養分析が出来る。</p>
12 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査3）</b></p> <p>外注から戻ってきた検査結果をもとに自分の24時間尿について評価をする。 随時尿検査予備日 前回に引き続き栄養分析、身体活動レベルの算定を行なう。 復習：身体活動レベルの計算方法を理解する。24時間尿の解釈についてまとめる。</p>
13 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査4）</b></p> <p>生化学的検査値、食事調査結果と合わせて栄養状態を評価する。 （身体活動レベル、窒素出納、クレアチニン身長係数、ミネラルバランスなど）</p> <p>レポート提出 復習：栄養状態を判断するのに必要な検査項目についてまとめる。</p>
14 回	<p><b>ライフステージ別の食事マネジメント1</b></p> <p>目的：ライフステージ別の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。 テキストを参考に妊娠期の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える 復習：妊婦の栄養ケアのあり方を理解する。</p>
15 回	<p><b>ライフステージ別の食事マネジメント2</b></p> <p>一般的な成人の1日の献立を基にその栄養分析をして評価する。 レポート提出</p>

平成 31 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	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, 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><b>教育目標</b> : 健康・栄養状態, 食行動, 食環境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。また, 対象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よう健康や生活の質 (QOL) の向上につながる主体的な実践力形式の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果として, ①栄養教育の目的, 目標, ②栄養教育の理論的基礎 (行動科学, カウンセリング, 食環境づくり), ③栄養教育マネジメントを理解することで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。</p> <p><b>汎用的学習成果</b> : 本授業で得た専門的学習成果をコミュニケーション, プレゼンテーションおよび健康・栄養教育の際に活用できる能力を獲得する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>授業は、テキスト、プリントなどを利用して進めるが、初回以外は基本的に前の回に予習プリントを配布するので、予習事項を学生が発表することで授業を進める。補足事項、要点等はその後に説明する。予習の有無がかなり重要となる。</li> <li>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。</li> <li>授業開始時に定期的に「小テスト」を行う。</li> <li>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。</li> <li>上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>				
		予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎授業前に、「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。予習に不備を感じた場合は減点する。</li> <li>毎授業後に、復習を求める。</li> </ul>				
テキスト		<ul style="list-style-type: none"> <li>新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論 第5版 中山玲子・宮崎由子 編者, 化学同人</li> <li>日本人の食事摂取基準 [2015年版], 第一出版</li> </ul>					
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 栄養教育の目的, 目標を理解する。</p> <p>② 栄養教育の理論的基礎 (行動科学, カウンセリング, 食環境づくり) を理解する。</p> <p>③ 栄養教育マネジメントを理解する。</p> <p>学習評価は、定期試験および小テスト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・提出物 30点とする。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。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点を行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。予習の内容も評価の対象となる。</p>						
注意事項	<p>授業中の私語、睡眠のある者は、予習の回答者として積極的に回答させる。すぐに回答できない場合は減点する。減点対象となった場合は授業の妨げになることを考え、2回目以降私語、睡眠等あれば回答させることなく減点する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション            栄養教育の目的, 目標 (1)            予習事項: テキスト P1~8            栄養教育の定義, 目的, 目標を学び, 栄養教育について考える</p>
2 回	<p>栄養教育の目的, 目標 (2)            予習事項: テキスト P9~14            栄養教育の対象と機会, 法的根拠を学び, 栄養教育について考える</p>
3 回	<p>栄養教育のための理論的基礎 (1)            予習事項: テキスト P15~18, 27~28, 31, 43~45            行動科学の基礎, レスポンデント条件付け, オペラント条件付けおよび組織・地域づくりへの展開を学び, 栄養教育について考える</p>
4 回	<p>栄養教育のための理論的基礎 (2)            予習事項: テキスト P19~20, 22~25, 30~31            ヘルスビリーフモデル, 計画的行動理論, 社会的認知理論, プリシード・プロシードモデルを学び, 栄養教育について考える</p>
5 回	<p>栄養教育のための理論的基礎 (3)            予習事項: テキスト P20~22            トランスセオレティカルモデルなどを学び, 栄養教育について考える</p>
6 回	<p>栄養教育のための理論的基礎 (4)            予習事項: テキスト P18~27            各行動変容技法 (刺激統制, 反応妨害・拮抗 (行動置換), オペラント強化など) 栄養教育について考える</p>
7 回	<p>栄養教育のための理論的基礎 (5)            予習事項: テキスト P32~42            栄養カウンセリングを学び, 栄養教育について考える</p>
8 回	<p>栄養教育のための理論的基礎 (6)            予習事項: テキスト P45~47            食環境づくりを学び, 栄養教育について考える  <b>「3・1・2 弁当箱法」</b>を知り, 栄養教育活用法を考える</p>
9 回	<p>栄養教育マネジメント (1)            予習事項: テキスト P49~64, 67            栄養教育マネジメントの全体の流れ, 栄養アセスメント (種類, 項目など), 6W1H1B を学び, 栄養教育について考える</p>

10 回	<p>栄養教育マネジメント（2）</p> <p>予習事項：テキスト P49～64</p> <p>栄養教育マネジメントの栄養アセスメント（種類と方法，食事調査，行動分析など）を学び，栄養教育について考える</p>
11 回	<p>栄養教育マネジメント（3）</p> <p>予習事項：テキスト P64～72</p> <p>栄養教育マネジメントの計画（Plan）（目標設定，教材など）を学び，栄養教育について考える</p>
12 回	<p>栄養教育マネジメント（4）</p> <p>予習事項：テキスト P72～75</p> <p>栄養教育マネジメントの計画（Plan）（討議法など）を学び，栄養教育について考える</p>
13 回	<p>栄養教育マネジメント（5）</p> <p>予習事項：テキスト P65, 73～78</p> <p>栄養教育マネジメントの実施（Do）（コミュニケーション・プレゼンテーション技術，媒体など），栄養教育マネジメントの評価（Check），改善（Action）を学び，栄養教育について考える</p>
14 回	<p>栄養教育マネジメント（6）</p> <p>予習事項：これまで習ったこと全て</p> <p>事例を対象として栄養教育の流れを作ることで学んだ理論を活用に繋げる</p>
15 回	<p>栄養教育マネジメント（7）</p> <p>予習事項：これまで習ったこと全て</p> <p>事例を対象として栄養教育の流れを作ることで学んだ理論を活用に繋げる</p>

平成 31 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	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, 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><b>教育目標</b> : ライフステージ, ライフスタイル別の特性を理解することで, 栄養教育論Ⅰおよび栄養教育論実習Ⅰで修得した理論と方法を用いて対象者の特性に応じた適切な健康・栄養教育を行える能力を養う。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果として, ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育を理解することで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。</p> <p><b>汎用的学習成果</b> : 本授業で得た専門的学習成果をコミュニケーション, プレゼンテーションおよび健康・栄養教育の際に活用できる能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>授業は、テキスト、プリントなどを利用して進めるが、初回以外は基本的に前の回に予習プリントを配布するので、予習事項を学生が発表することで授業を進める。補足事項、要点等はその後に説明する。予習の有無がかなり重要となる。</li> <li>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。</li> <li>授業開始時に定期的に理解度を確認するテストを行う。</li> <li>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。</li> <li>上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎授業前に、「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。予習に不備を感じた場合は減点する。</li> <li>毎授業後に、復習を求める。</li> </ul>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論 第5版 中山玲子・宮崎由子 編者, 化学同人</li> <li>日本人の食事摂取基準 [2015年版], 第一出版</li> </ul>					
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 ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育を理解する。</p> <p>学習評価は、定期試験結果と小テスト他を用いて行う。評価の割合は、定期試験 80 点、小テスト・提出物 20 点とする。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。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点は行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。予習内容の提出物も評価の対象となる。</p>						
注意事項	<p>授業中の私語、睡眠のある者は、予習の回答者として積極的に回答させる。すぐに回答できない場合は減点する。減点対象となった場合は授業の妨げになることを考え、2 回目以降私語、睡眠等あれば回答させることなく減点する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション  妊娠・授乳期の栄養教育（1）  予習事項：テキスト P81, 87, 93～94  妊娠期の特徴と基本的事項（Barker 説, リプロダクティブヘルスなど）を学び、栄養教育について考える</p>
2 回	<p>妊娠・授乳期の栄養教育（2）  予習事項：テキスト P93～94  日本人の食事摂取基準（2015年版） P345～353  妊娠期に注意すべき栄養素および栄養素必要量の変化とその理由を学び、栄養教育について考える</p>
3 回	<p>妊娠・授乳期の栄養教育（3）  予習事項：テキスト P87～92  妊娠期と臨床との関係（つわり, 貧血, 妊娠高血圧症候群, 妊娠糖尿病など）を学び、栄養教育について考える</p>
4 回	<p>妊娠・授乳期の栄養教育（4）  予習事項：テキスト P86～87  授乳期の特徴を学び、栄養教育について考える</p>
5 回	<p>乳・幼児期の栄養教育（1）  予習事項：テキスト P95～118  乳児期の特徴, 授乳・離乳の支援ガイド（授乳編）とその活用を学び、栄養教育について考える</p>
6 回	<p>乳・幼児期の栄養教育（1）  予習事項：テキスト P113～117  日本人の食事摂取基準（2015年版） P354～372  「授乳・離乳の支援ガイド（離乳編）」その活用を学び、栄養教育について考える</p>
7 回	<p>乳・幼児期の栄養教育（2）  予習事項：テキスト P113～117  幼児期の特徴, 幼児期と臨床との関係（肥満, アレルギー, う歯など）を学び、栄養教育について考える</p>
8 回	<p>学童期・思春期の栄養教育（1）  予習事項：テキスト P119, 125～132  学童期の特徴（食行動, 小児肥満など）を学び、栄養教育について考える</p>
9 回	<p>学童期・思春期の栄養教育（2）  予習事項：テキスト P120～125  学童期と食育との関係を学び、栄養教育について考える</p>

10 回	<p>学童期・思春期の栄養教育（3）</p> <p>予習事項：テキスト P131～139</p> <p>思春期の特徴（ダイエット，貧血（ダイエット由来，スポーツ由来），摂食障害など）を学び，栄養教育について考える</p>
11 回	<p>成人期の栄養教育（1）</p> <p>予習事項：テキスト P145～164</p> <p>成人期の特徴（生活習慣，肥満など）を学び，栄養教育について考える</p>
12 回	<p>成人期の栄養教育（2）</p> <p>予習事項：前回の講義内容</p> <p>行動変容できない対象者への具体的な教育内容を学び，栄養教育について考える</p>
13 回	<p>高齢期の栄養教育（1）</p> <p>予習事項：テキスト P165～176</p> <p>高齢期の特徴（加齢による変化，認知症，食事環境など），介護との関係を学び，栄養教育について考える</p>
14 回	<p>高齢期の栄養教育（2）</p> <p>予習事項：テキスト P179～190</p> <p>日本人の食事摂取基準（2015年版） P373～396</p> <p>高齢期と臨床との関係（低栄養，摂食・嚥下障害，褥瘡，脱水など）を学び，栄養教育について考える</p>
15 回	<p>障がい者の栄養教育</p> <p>予習事項：テキスト P233～240</p> <p>障がい者の特徴（視覚障害，聴覚障害，肢体不自由障害，精神障害など），ノーマリゼーションを学び，栄養教育について考える</p>

平成 31 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	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, 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><b>教育目標</b> : 栄養教育論および栄養教育論実習で修得した健康・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の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。すなわち, 健康・栄養状態, 食行動等に関する情報を収集・分析して, それらを総合的に評価・判定する能力および対象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する能力を養うことを目標とする。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果として, これまでの全授業で学んだ専門的学習成果を活かす演習を通して栄養教育マネジメントを理解することで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。</p> <p><b>汎用的学習成果</b> : 本授業で得た専門的学習成果を活かした栄養教育マネジメントを実施できる能力を獲得する。特に, 対象者の問題点の抽出および実行可能な具体的行動変容計画の提示を行う能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は, テキスト, プリントなどを利用して進めるが, 初回以外は基本的に前の回に予習プリントを配布するので, 予習事項を学生が発表することで授業を進める。補足事項, 要点等はその後に説明する。予習の有無がかなり重要となる。</li> <li>・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。</li> <li>・授業開始時に定期的に理解度を確認するテストを行う。</li> <li>・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。</li> <li>・上記を考慮し, 授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業前に, 「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。予習に不備を感じた場合は減点する。</li> <li>・毎授業後に, 復習を求める。</li> </ul>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論 第4版 中山玲子・宮崎由子 編者, 化学同人</li> <li>・日本人の食事摂取基準 [2015年版], 第一出版</li> </ul>					
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 栄養教育マネジメントを理解する。</p> <p>② 栄養教育マネジメントを実施できる。特に, 対象者の問題点の抽出ができること, 実行可能な具体的行動変容計画を提示できること。</p> <p>学習評価は, 定期試験の結果を用いて行う。評価の割合は, 定期試験 80 点, 提出物 20 点とする。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。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点を行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。予習の内容も評価の対象となる。</p>						
注意事項	<p>授業中の私語, 睡眠のある者は, 予習の回答者として積極的に回答させる。すぐに回答できない場合は減点する。減点対象となった場合は授業の妨げになることを考え, 2 回目以降私語, 睡眠等あれば回答させることなく減点する。</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P66～P71 栄養教育計画の立案
2 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P177～P186 151～156 肥満 (1)
3 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P187～P189 151～156 メタボリックシンドローム (2)
4 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P189～P194 糖尿病 (1)
5 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P189～P194 糖尿病 (2)
6 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P195～P201 脂質異常症、動脈硬化性疾患
7 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P202～P204 高血圧
8 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P204～P206 心疾患
9 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 予習事項：テキスト P206～P208 P171 脳血管疾患(脳卒中)

10 回	<p>状態・疾病別の栄養教育マネジメント  予習事項：テキスト P208～P211  <b>高尿酸血症、痛風</b></p>
11 回	<p>状態・疾病別の栄養教育マネジメント  予習事項：テキスト P211～P218  <b>肝臓、胆のう、膵臓疾患</b></p>
12 回	<p>状態・疾病別の栄養教育マネジメント  予習事項：テキスト P218～P224  <b>消化器系疾患(1)</b></p>
13 回	<p>状態・疾病別の栄養教育マネジメント  予習事項：テキスト P218～P224  <b>消化器系疾患(2)</b></p>
14 回	<p>状態・疾病別の栄養教育マネジメント  予習事項：テキスト P225～P228  <b>CKD</b></p>
15 回	<p>状態・疾病別の栄養教育マネジメント  予習事項：テキスト P173～P176  <b>摂食・嚥下障害，低栄養</b></p>

平成 31 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	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, 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><b>教育目標</b> : 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技術, 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。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果としては, 栄養教育論 I で得た専門的学習成果である, ① 栄養教育マネジメント, ② 討議法, ③ 栄養カウンセリングの実習を通して理解を深めことで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。</p> <p><b>汎用的学習成果</b> : これまでに得た専門的学習成果を活かして①食事調査, ②集団を対象とした栄養教育を実践できる能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は実習形式で行い, 主に配布資料を用いて進める。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。</li> <li>・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。</li> <li>・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	必要な場合には実習の中において指示する。					
	テキスト	必要に応じて各自で準備すること。					
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 食事調査を理解し, 実施できる。</p> <p>② 作成した媒体を用いて集団を対象とした栄養教育が実施できる。</p> <p>③ 討議法を理解する。</p> <p>④ 栄養カウンセリングを理解する。</p> <p>学習評価は, ①～④の項目について発表の評価点並びに実習レポートの評価点を各 10 点とし合計 40 点、提出物の課題レポートは提出点とレポート内容評価点で合計 40 点、受講態度の 20 点を総合して行う。なお、提出遅れは減点対象とし, 未提出は-5 点で計算する。当日提出レポートは基本とする。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。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点は行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。</p> <p><b>発表時には、白衣を着用すること。</b></p>						
注意事項	<p>実習の中で、栄養教育論 I で使用した教科書と資料を適宜使用する。</p> <p>食事調査の際には秤, 食品成分表, 調理に関する資料を使用する。</p> <p>その他, 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	オリエンテーション 自己紹介の実施
2 回	個人栄養教育の実践 1対1で栄養教育を実施することで、対象者が「ヒト」であることの意味を知り、考える。 栄養教育マネジメントの実践（1） 食事調査（FFQ g・秤量法）、生活活動調査の実践
3 回	栄養教育マネジメントの実践（2） 食事調査、生活活動調査結果の分析 集団栄養教育の実践（1） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 カリキュラムの立案準備開始
4 回	栄養教育マネジメントの実践（3） 食事調査、生活活動調査結果のまとめ
5 回	集団栄養教育の実践（2） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 カリキュラムの立案 栄養教育媒体の作成
6 回	集団栄養教育の実践（3） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 発表 1
7 回	集団栄養教育の実践（4） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 発表 2
8 回	集団栄養教育の実践（5） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 改善点の把握 カリキュラム改善案の立案 栄養教育媒体の改善
9 回	集団栄養教育の実践（6） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 カリキュラム改善案の立案 栄養教育媒体の改善

10 回	<p>集団栄養教育の実践（7）          テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善          発表 1</p>
11 回	<p>集団栄養教育の実践（8）          テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善          発表 2</p>
12 回	<p>集団栄養教育の実践（9）          カウンセリング技法の活用          心理テストの実施          各種討議法を用いた集団討論の実践</p>
13 回	<p>栄養カウンセリングの実践          学習形態の種類とその特徴          集団討議法（6・6 式討議法、パネルディスカッション、ブレインストーミング）</p>
14 回	<p>食育の実践          食育カードの活用          まとめ</p>
15 回	<p>学習したことを説明する          後期の授業で習ったことを発表する</p>

平成 31 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	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, 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><b>教育目標</b> : 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><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果としては, 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><b>汎用的学習成果</b> : これまでに得た専門的学習成果を活かして個人を対象とした栄養教育実践できる能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>授業は実習形式で行い, 主に配布資料を用いて進める。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。</li> <li>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。</li> <li>上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	必要な場合には実習の中において指示する。					
	テキスト	必要に応じて各自で準備すること。					
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 個人を対象とした栄養教育を実施できる。特に、対象者が種々の状態・病態のケース、無関心期のケースを理解し、コミュニケーションをとり、栄養教育を計画できること。</p> <p>学習評価は、①の評価を50点とし、発表の評価点並びに実習レポートの評価点を30点とし、受講態度を20点として行う。なお、課題レポートの提出は提出点とそのレポート内容で評価し、未提出は-5点で計算する。当日提出レポートは提出点とそのレポート内容で評価する。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> <p>発表時には白衣を着用し、身だしなみには注意すること。守れない場合は減点する。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点を行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。</p>						
注意事項	実習の中で栄養教育論Ⅰ・Ⅱ, 栄養教育論実習Ⅰで使用した教科書と資料を適宜使用する。その他、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。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション アンケート調査基本の説明 1 課題の提示個人栄養教育の実践 1 対象：妊婦，授乳婦，高齢者，高齢者の食事作りをしている人
2 回	課題の提示個人栄養教育の実践 2 対象：妊婦，授乳婦，高齢者，高齢者の食事作りをしている人 アンケート調査 2
3 回	アンケート調査 3 結果の報告 パワーポイント発表
4 回	EBNを知る 1 EBNのグラフ作成および発表準備
5 回	EBNを知る 2 EBNのグラフ作成および発表 パワーポイント発表
6 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：健康な対象者へのBMI，体脂肪率，血圧，骨密度測定結果を用いた栄養教育 説明，課題の選択・決定、実施、評価、改善策の立案
7 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフあり1回目）1
8 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフあり1回目）2

9 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフあり改善後） 3
10 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフなし） 4 対象の演者：教員 設定：中年，男，未婚（彼女なし），1人暮らし（家族は遠方），それ以外は自由
11 回	個人栄養教育の実践3 テーマ：食事調査からの栄養教育（学生同士） 1 食事調査の実施 エネルギー，たんぱく質摂取量の推定
12 回	個人栄養教育の実践3 テーマ：食事調査からの栄養教育（学生同士） 2 問題点の抽出，ケア計画の作成，提示，実施
13 回	個人栄養教育の実践3 テーマ：食事調査からの栄養教育（学生同士） 3 食事調査結果と教育内容の報告 スライドで発表
14 回	個人栄養教育の実践4 テーマ：食事調査からの栄養教育（対象の演者：教員） 1 3グループでそれぞれ別の症例を対象に実施 食事調査を実施後，計画の検討
15 回	個人栄養教育の実践4 テーマ：食事調査からの栄養教育（対象の演者：教員） 2 前回と同グループ，同対象者 食事調査結果を用いた栄養教育の実施



平成 31 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 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt; 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究する。本講は、診療報酬・介護報酬、栄養補給法、栄養評価指標、また、疾患別の栄養管理計画のプランニングなどの栄養ケア・マネジメントの基本を理解することを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 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・マネジメントの概要、栄養補給法（経口栄養、経腸栄養、静脈栄養）、栄養評価指標の基本を理解する。また、疾患別の栄養管理計画のプランニングができる総合的能力を獲得していること。</p> <p>汎用的学習成果は、社会人（チーム医療の一員）として必要な態度、倫理的思考力、問題解決力を獲得していること。</p>						
	教育方法	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業の進め方 1. 授業は、テキスト、配付資料に沿って進める。 2. 授業開始時に前回習った内容の「小テスト」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. 上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で配布する。 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> <p>予習・復習 予習：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。 復習：授業毎に重要事項をテキスト、配布資料、返却された「シャトルカード」で復習を求める。練習問題の課題に取り組む。</p> <p>テキスト 佐藤和人編著 2016年4月発行 エssenシャル「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを評価する。</p> <p>① 栄養補給法（経口栄養、経腸栄養、静脈栄養）を理解している。 ② 栄養評価指標を理解していること。 ③ 疾患別の栄養管理計画のプランニングができる総合的能力を獲得していること。</p> <p>学習評価は、専門的学習成果（定期試験80点）の内訳は①：20点、②：20点、③：40点。汎用的学習成果（課題レポート：20点）を総合して行う。 なお、過度な私語や授業参加意欲が極端に低い場合、適宜減点をおこなう。</p> <p>7回目の授業と14回目の授業で授業レポートの提出を求める。</p>						
注意事項	<p>参考図書等 基礎栄養学・生化学・解剖生理学の復習をしてください。</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"> <li>・臨床栄養学Ⅱの授業内容について概説し、授業計画を説明する。</li> <li>・臨床栄養学における栄養ケア・マネジメントの概要と構造について説明する。</li> </ul>
2 回	<p>糖尿病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
3 回	<p>脂質異常症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
4 回	<p>高血圧症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
5 回	<p>心臓病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
6 回	<p>摂食嚥下障害の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
7 回	<p>骨粗鬆症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>

8 回	<p>膵炎の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
9 回	<p>肝硬変の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
10 回	<p>腎臓病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
11 回	<p>透析の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
12 回	<p>胃潰瘍の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
13 回	<p>妊娠高血圧症と妊娠糖尿病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
14 回	<p>小児における先天性代謝異常症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
15 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栄養ケア・マネジメントの基本概念 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>

平成 31 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 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育 目 標 と 学 生 の 学 習 成 果	<p>&lt;教育目標&gt;臨床栄養学Ⅲは、栄養の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食べ物と薬剤の相互作用、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。さらに、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総合的な栄養ケア・マネジメントの実践について理解することを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;専門的学習成果は、傷病者および高齢者を対象に栄養アセスメントに基づいた栄養管理計画の作成、栄養指導、実施、評価に関する総合的なマネジメント能力を獲得していること。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の一員としての円滑なコミュニケーション能力（態度、論理的思考力、問題解決力）を付けていること。</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"> <li>1. 授業は、テキスト、配付資料、症例問題に沿って進める。</li> <li>2. 授業開始時に前回習った内容の「小テスト」を行う。</li> <li>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。</li> <li>4. 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配布する。</li> <li>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。</li> </ol>					
	予習・復習	<p>予習：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。</p> <p>復習：授業毎に重要事項をテキスト、配布資料、返却された「シャトルカード」で復習を求める。</p>					
テキスト	佐藤和人編著 2016年4月発行 エッセンシャル「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版						
学習 評 価 の 方 法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを量的に評価する。</p> <p>専門的学習成果については、</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 病態別の栄養アセスメント（評価・診断）を理解していること。</li> <li>② 病態別の栄養管理計画の作成を理解していること。</li> <li>③ 病態別の栄養指導計画の作成を理解していること。</li> <li>④ 傷病者および高齢者を対象に栄養ケア・マネジメントができる知識を総合的に獲得していること。</li> </ol> <p>汎用的学習成果については、予習・復習の課題レポートが提出できていること。配点 20 点。</p> <p>学習評価は、専門的学習成果（定期試験 80 点）の内訳は①：15 点、②：15 点、③：10 点、④：40 点、汎用的学習成果（課題レポート：20 点）を総合して行う。</p> <p>なお、過度な私語や授業参加意欲が極端に低い場合、適宜減点をおこなう</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・病理学の復習をしてください。</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"> <li>・臨床栄養学Ⅲの授業内容について概説し、授業計画を説明</li> </ul> <p>摂食障害（神経性食欲不振症・神経性大食症）の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
2 回	<p>老年症候群及び褥瘡の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
3 回	<p>動脈硬化性疾患の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
4 回	<p>虚血性心疾患及び心不全の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
5 回	<p>クローン病、潰瘍性大腸炎、短腸症候群の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
6 回	<p>慢性閉塞性肺疾患（COPD）の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
7 回	<p>経静脈栄養の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・経静脈栄養法の目的・適応</li> <li>・末梢静脈栄養法と中心静脈栄養法の違い</li> <li>・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</li> </ul>
8 回	<p>脂肪肝の栄養ケア・マネジメント</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肝炎（NASH）、非アルコール性脂肪性肝炎（NAFLD）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>

9 回	<p>肝臓硬変非代償期の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
10 回	<p>慢性腎臓病（CKD）の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
11 回	<p>透析の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
12 回	<p>術前・術後の栄養ケア・マネジメント（胃の全摘出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
13 回	<p>血液疾患における栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
14 回	<p>内分泌疾患の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
15 回	<p>乳幼児・小児の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>

平成 31 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養学実習	授業回数	15	単位数	1	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 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt; 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は、基本的な技法を身に付ける必要がある。本実習では、栄養状態を評価・判定するために必要な、身体計測・生化学検査・臨床診査・食事摂取調査の意義を理解し、実践する。また、チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者様との対話を円滑に進める方法を身に付けることを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 専門的学習成果は、身体計測の測定方法と評価方法、臨床診査 (S G A、M N A) の実施と評価、食事摂取調査実施と評価、疾患に応じた食事内容の立案、集団栄養指導の実施をおこなうことができる能力を獲得する。 汎用的学習成果は、チーム医療をおこなうための対話能力や社会人としての態度、食を通じて社会に貢献したいという意欲を獲得する。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>( 講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ <b>実習</b> ・ 実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎回、実習前にプリントを配布して実習の進め方と注意点について説明する。</li> <li>・ 少人数のグループに別れて、授業回数別教育内容に沿って実習を行う。</li> <li>・ 各グループの全員が正確に実技・実演できるように指導する。</li> <li>・ 授業終了時「シャトルカード」に質問、感想の記入を求め、コメントを書いて次回の授業で配布する。</li> <li>・ 授業中は白衣を着用する。</li> </ul>	予習・復習	シラバスを確認し、テキストを事前に確認することを望む。			
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本糖尿病学会編 2016 年 1 月 21 日発行「糖尿病食事療法のための食品交換表第 7 版」文光堂</li> <li>・ 西堀すき江 よくわかる「栄養ケア・マネジメント」ハンドブック 中央法規</li> <li>・ 佐藤和人編著 2016 年 4 月発行 エッセンシャル「臨床栄養学 第 8 版」医歯薬出版</li> </ul>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを評価する。</p> <p>専門的学習成果については、</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①身体計測の測定と栄養評価ができること。</li> <li>②食事摂取調査と栄養評価ができていないこと。</li> <li>③治療食の食事計画の作成ができていないこと。</li> <li>④機器・器具の扱いが正しくできていないこと。</li> <li>⑤集団栄養指導の実習ができていないこと。</li> </ol> <p>汎用的学習成果については、コミュニケーション能力 (対話、チームワーク) や社会人としての態度が獲得できていること。</p> <p>学習評価は、専門的学習成果 (実習の技術 : 6 0 点)、汎用的学習成果 (実習中の提出物 : 2 0 点、対話能力・意欲・態度 : 2 0 点) の結果を総合して行う。なお、過度な私語や授業参加意欲が極端に低い場合、適宜減点をおこなう。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>集団栄養指導実習の際には、図書館で糖尿病関連の書籍を借りてください。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方についての説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床栄養学実習について概説し、授業計画を説明する。</li> <li>・病院の管理栄養士の役割と業務内容について映像媒体を用い説明する。</li> </ul>
2 回	<p>食事摂取調査のうち、食事記録法と 24 時間思い出し法についての実習①</p> <p>① 食事記録法は、患者様役が事前に 3 日間の食事内容を記録し、持参する。</p> <p>② 24 時間思い出し法は管理栄養士役が問診し、記録する。</p>
3 回	<p>食事摂取調査のうち、食事記録法と 24 時間思い出し法についての実習②</p> <p>2 回目の授業内容で得た調査結果から栄養価計算を行い、エネルギー産生栄養素バランスを評価・判定する。</p>
4 回	<p>糖尿病交換表の使用方法についての実習①</p> <p>在宅での糖尿病患者様を想定し、7 日間の献立を糖尿病交換表に基づき作成する。</p> <p>外来患者様の食事計画を作成する実習（パソコンを使用） （課題：3 日間の食事計画と 1 日分の食事を試作し提出する。）</p>
5 回	<p>糖尿病交換表の使用方法についての実習②</p> <p>在宅での糖尿病患者様を想定し、7 日間の献立を糖尿病交換表に基づき作成する。</p> <p>外来患者様の食事計画を作成する実習（パソコンを使用）</p>
6 回	<p>糖尿病交換表の使用方法についての実習③</p> <p>在宅での糖尿病患者様を想定し、7 日間の献立を糖尿病交換表に基づき作成する。</p> <p>外来患者様の食事計画を作成する実習（パソコンを使用） （4 回目に提示した課題の締め切り）</p>
7 回	<p>栄養スクリーニングの実習①</p> <p>① ベッドサイドでの主観的包括的評価（SGA）の方法説明</p> <p>② 簡易栄養状態評価表（MNA）の方法説明と実践 （患者役、管理栄養士役、見学者に分かれて実践する。） （備考：身だしなみを整えて来てください。）</p>
8 回	<p>栄養スクリーニングの実習②</p> <p>実技テスト：簡易栄養状態評価表（MNA）の実践 （備考：身だしなみを整えて来てください。）</p>



9 回	<p>身体計測の実習①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測の意義の説明</li> <li>・立位での身体計測の実施</li> </ul> <p>身長計・体重計・腹囲・上腕三頭筋皮下脂肪厚・上腕周囲・下腿周囲・体脂肪・握力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・障がいを持たれている方の身体計測における評価方法</li> </ul> <p>四肢欠損を考慮しての計算</p> <p>(持参物：電卓 備考：袖が捲れる服装)</p>
10 回	<p>身体計測の実習②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・横臥位での身体計測の実施</li> </ul> <p>身長・上腕三頭筋皮下脂肪厚・上腕周囲・膝高計</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測値からみた栄養状態の評価法・膝高から身長・体重を求める方法</li> </ul> <p>(持参物：電卓 備考：袖が捲れる服装)</p>
11 回	<p>身体計測の実習③</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実技テストの実施</li> <li>・横臥位での身体計測の実施</li> </ul> <p>身長・上腕三頭筋皮下脂肪厚・上腕周囲・膝高計</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測値からみた栄養状態の評価法・膝高から身長・体重を求める方法</li> </ul> <p>(持参物：電卓 備考：袖が捲れる服装)</p>
12 回	<p>食事摂取方法についての実習①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人体模型を使って経腸栄養法の説明</li> <li>・経鼻経管栄養法と経腸栄養法の構造を説明</li> <li>・ベッド上での食事介助の実習</li> </ul> <p>体位・・・ベッド上でのセミファーラ位（15～30度挙げた状態）</p> <p>食事・・・プリン、ゼリー状の水</p> <p>器具・・・小スプーン</p> <p>(持参必須：プリン、手が拭ける程度のサイズのタオル)</p>
13 回	<p>糖尿病患者様を対象とした糖尿病教室の開催①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・糖尿病の栄養管理についての解説</li> <li>・糖尿病の症例を用いた栄養ケア・マネジメントの実践</li> </ul>
14 回	<p>糖尿病患者様を対象とした糖尿病教室の開催②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・糖尿病教室の準備</li> <li>・糖尿病教室の指導案の作成</li> <li>・糖尿病教室のパワーポイントの作成</li> </ul>
15 回	<p>糖尿病患者様を対象とした糖尿病教室の開催③</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実技テストの実施</li> <li>・糖尿病教室の発表</li> </ul> <p>グループごとに発表する。</p>

平成 31 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 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt; 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、栄養状態の評価判定・栄養ケア計画の作成・栄養補給法の選択・ベッドサイドでの栄養指導等が臨床の場で実施できる管理栄養士として総合的能力を身に付けることを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 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。また、それに基づいた栄養指導をおこなうこと。</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ていること。中でもチームワーク、パートナーシップ、対話能力として自己表現力・他者理解力が取れていること。</p>						
	教育方法	<p>( 講義 ・ <b>演習</b> ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技 )</p> <p>1. 各種疾患の症例に基づく栄養ケア・マネジメントについて演習をする。 ①栄養スクリーニング・アセスメント書の作成 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 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おこなう。 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 形式による栄養ケア記録の作成をする。</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>					
学習評価の方法	予習・復習	<p>・各疾患については事前に予習をしておくこと。</p> <p>・時間内にできない場合は、課題として取り組むこと。</p>					
	テキスト	<p>佐藤和人編著 2016 年 4 月発行 エssenシャル「臨床栄養学 第 8 版」医歯薬出版 日本糖尿病学会編 2016 年 1 月 21 日発行「糖尿病食事療法のための食品交換表 第 7 版」文光堂</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 による栄養ケア記録の作成ができていること。</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ていること。中でもチームワーク、リーダーシップ、コミュニケーション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：50 点、②栄養管理計画書の作成：20 点、SOAP 式での記録作成：10 点とする。汎用的学習成果③自己表現力・他者理解力 20 点を総合して行う。なお、過度な私語や授業参加意欲が極端に低い場合、適宜減点をおこなう。</p>						
注意事項	<p>参考図書等 基礎栄養学・生化学・解剖生理学の復習をしてください。</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>栄養ケア・マネジメントの書式に関して説明する。</p> <p>臨床栄養学で用いる用語の解説。</p>
2 回	<p>糖尿病の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
3 回	<p>脂質異常症の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
4 回	<p>高血圧症の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
5 回	<p>心臓病の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
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"> <li>・対象疾患の指導内容の検討</li> <li>・栄養指導用の媒体作成</li> <li>・栄養ケア・マネジメントに関するテスト</li> </ul>
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"> <li>・対象疾患の指導内容の検討</li> <li>・栄養指導用の媒体作成</li> <li>・栄養ケア・マネジメントに関するテストの解説</li> </ul>
8 回	<p>骨粗鬆症の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>

9 回	<p>膵炎の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
10 回	<p>肝硬変の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
11 回	<p>腎臓病の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
12 回	<p>透析の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
13 回	<p>胃潰瘍の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
14 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"> <li>・対象疾患の指導内容の検討</li> <li>・栄養指導用の媒体作成</li> <li>・栄養ケア・マネジメントに関するテスト</li> </ul>
15 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"> <li>・対象疾患の指導内容の検討</li> <li>・栄養指導用の媒体作成</li> <li>・栄養ケア・マネジメントに関するテストの解説</li> </ul>

平成31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 :</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	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。理解度を確認しながら、次回の授業に反映させる。</li> <li>・各単元の終了後の「小テスト」、毎回のシャトルカードにより、学習の進捗状況を確認し、改善しながらすすめる。</li> </ul>					
	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、教科書を必ず読んでおくこと。</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。</p> <p>キーワード集を作成すること。</p>					
	テキスト	<p>カレント 公衆栄養学 由田克士・押野榮司 編著 建帛社</p> <p>定価 2,600 円 (税別)</p> <p>日本人の食事摂取基準 (2020年版) 第一出版 定価 2,700 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</p> <p>第1章 公衆栄養の概念 ①公衆栄養の概念 予習事項：テキスト1-1 (P1-5)</p>
2 回	<p>第1章 公衆栄養の概念 ②公衆栄養活動 予習事項：テキスト1-2 (P5-13)</p>
3 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ①②健康状態の変化 予習事項：テキスト2-2 (P22-26)</p>
4 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ③食事の変化 予習事項：テキスト2-3 (P26-35)</p>
5 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ④食生活の変化 予習事項：テキスト2-4 (P35-40)</p>
6 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ④食生活の変化 (国民健康栄養調査から) 予習事項：テキスト2-4 (P35-40)</p>
7 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ⑤食環境の変化 予習事項：テキスト2-5 (P40-44)</p>
8 回	<p>第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ⑥諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 予習事項：テキスト2-6 (P45-49)</p>
9 回	<p>第3章 栄養政策 ①我が国の公衆栄養活動 ②公衆栄養関連法規 予習事項：テキスト3-1 (P51-54・58)</p>

10 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>②公衆栄養関連法規 予習事項：テキスト3-2 (P54-58)</p>
11 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>③我が国の管理栄養士・栄養士制度 予習事項：テキスト3-3 (P59-61)</p>
12 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>④国民健康・栄養調査 予習事項：テキスト3-4 (P62-66)</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 予習事項：テキスト3-5 (P62-66)</p>
14 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>⑥国の健康増進基本方針と地方計画 予習事項：テキスト3-6 (P76-88)</p>
15 回	<p>倉敷市の健康増進計画・食育推進計画と公衆栄養活動 食育栄養まつりについて</p>

平成31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 :</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"> <li>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。</li> <li>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。理解度を確認しながら、次回の授業に反映させる。</li> <li>各単元の終了後の「小テスト」、毎回のシャトルカードにより、学習の進捗状況を確認し、改善しながらすすめる。</li> </ul>				
		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、教科書を必ず読んでおくこと。</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。</p> <p>キーワード集を作成すること。</p>				
	テキスト	<p>カレント 公衆栄養学 由田克士・押野榮司 編著 建帛社</p> <p>定価 2,600 円 (税別)</p> <p>日本人の食事摂取基準 (2020年版) 第一出版 定価 2,700 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</p> <p>②公衆栄養マネジメントを理解している</p> <p>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%)および單元ごとの小テスト(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</p> <p>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	オリエンテーション 授業の概要と評価法について 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・食育栄養まつり
2 回	第4章 栄養疫学 ①栄養疫学の概要 予習事項：テキスト4-1（P95-97）
3 回	第4章 栄養疫学 ②曝露情報としての食事摂取量 予習事項：テキスト4-1・2（P95-102）
4 回	第4章 栄養疫学 ③食事摂取量の測定方法 予習事項：テキスト4-3（P102-109）
5 回	第4章 栄養疫学 日本人の食事摂取基準 予習事項：日本人の食事摂取基準（2015年版）
6 回	第4章 栄養疫学 日本人の食事摂取基準 地域集団への活用 予習事項：テキスト5-2（P124-126）
7 回	第4章 栄養疫学 ④食事摂取量の評価方法 予習事項：テキスト4-4（P109-120）
8 回	第5章 公衆栄養マネジメント ①公衆栄養マネジメント 予習事項：テキスト5-1（P122-124）
9 回	第5章 公衆栄養マネジメント ②公衆栄養アセスメント 予習事項：テキスト5-2（P124-130）

10 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント</p> <p>③公衆栄養プログラムの目標設定</p> <p>予習事項：テキスト5-3 (P130-133)</p>
11 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント</p> <p>④⑤公衆栄養プログラムの計画、評価</p> <p>予習事項：テキスト5-4、5 (P133-145)</p>
12 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>予習事項：テキスト6-1 (P146-170)</p>
13 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>予習事項：テキスト6-2 (P171-186)</p>
14 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>予習事項：テキスト6-3 (P187-211)</p>
15 回	<p>公衆栄養学のまとめ</p>

平成31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 :</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・<b>実習</b>・実技)</p> <p>公衆栄養プログラムの模擬実習として、学生を対象とした食事調査、食生活状況調査、身体状況調査を行う。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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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>				
予習・復習		<p>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。</p> <p>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>					
テキスト		<p>公衆栄養学実習 第2版 上田信夫編 化学同人 定価2400円(税別)</p> <p>日本人の食事摂取基準(2020年版) 第一出版 定価2,700円(税別)</p> <p>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。</p> <p>学習評価は、毎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	オリエンテーション（実習の概要について） 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）
2 回	公衆栄養学の情報の検索方法 2 情報収集の結果 発表
3 回	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）
4 回	栄養状態の判定と評価 ① 身体状況調査と評価（個人）
5 回	栄養状態の判定と評価 ② 身体状況調査と評価（集団）ーデータ解析
6 回	栄養状態の判定と評価 ③ 食事調査の実施ー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
7 回	栄養状態の判定と評価 ④ 食事調査の実施ー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
8 回	栄養状態の判定と評価 ⑤ 国民健康栄養調査の実施ー食事記録法による 食物摂取状況の把握と栄養素摂取量の算出、評価
9 回	栄養状態の判定と評価 ⑥ 国民健康栄養調査の実施ー食事記録法による 食物摂取状況の把握と栄養素摂取量の算出、評価・現状把握 （個人）

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－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・現状把握 (集団)</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 健康教育の目標設定と計画書の作成</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>
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</p>

平成 31 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：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>&lt;教育目標&gt; 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>&lt;学生の学習成果&gt; 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>授業の進め方 授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。 ・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> <p>予習・復習 「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 新実践 給食経営管理論 藤原 政嘉他 (株) 未来</p>					
成績評価の方法	<p>小テスト 14 回 (14 点 : 1 点/回) 定期試験 (86 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>						

	授 業 回 数 別 教 育 内 容
1 回	<p>オリエンテーション 給食の概念 P11～30</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 給食の概要</li> <li>2) 給食システム</li> <li>3) 給食を提供する施設と関連法規</li> </ol> <p>給食の経営管理の内容予告</p>
2 回	<p>給食の経営管理（小テストによる復習①） P31～52</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 栄養食事管理の概要</li> <li>2) 経営管理の概要</li> <li>3) マーケティング</li> </ol> <p>組織・人事管理の内容予告</p>
3 回	<p>経営管理と組織（小テストによる復習②） P52～65</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 給食の組織と関連分野との連絡</li> <li>2) 人事管理と労務管理</li> </ol> <p>栄養・食事計画①内容予告</p>
4 回	<p>栄養・食事管理①（小テストによる復習③） P66～78</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 栄養アセスメント</li> <li>2) 栄養・食事計画</li> </ol> <p>栄養・食事管理②の内容予告</p>
5 回	<p>栄養・食事管理②（小テストによる復習④） P78～96</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 献立計画</li> <li>2) 栄養・食事計画の評価、改善</li> </ol> <p>食材管理の内容予告</p>
6 回	<p>食材管理（小テストによる復習⑤） P106～116</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 食材の購入</li> <li>2) 食材の発注</li> <li>3) 食材の保管管理</li> </ol> <p>生産管理①の内容予告</p>
7 回	<p>生産管理①（小テストによる復習⑥） P117～125</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 生産計画</li> <li>2) 大量調理の方法と技術</li> <li>3) 大量調理の調理特性</li> </ol> <p>生産管理②の内容予告</p>
8 回	<p>生産管理②（小テストによる復習⑦） P126～133</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 提供管理</li> <li>2) 下膳、洗浄・清掃作業管理</li> <li>3) 塵芥・ごみ処理</li> <li>4) 生産管理の評価</li> </ol> <p>衛生管理の内容予告</p>
9 回	<p>衛生管理（小テストによる復習⑧） P134～159</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 食の安全性</li> <li>2) HACCP</li> <li>3) 衛生・安全管理</li> </ol> <p>品質管理の内容予告</p>
10 回	<p>品質管理（小テストによる復習⑨） P97～105</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 品質管理</li> <li>2) 品質保証と標準化</li> </ol> <p>施設・設備管理の内容予告</p>

11 回	事故・災害時対策（小テストによる復習⑩） P159～167 1) 事故対策 2) 災害対策
12 回	施設・設備管理（小テストによる復習⑪） P168～188 1) 施設・設備の基準と関係法規 2) 食事環境の設計と設備 原価管理の内容予告
13 回	原価管理、（小テストによる復習⑫） P200～213 1) 給食の原価 2) 給食の原価管理 給食の事務、労務管理の内容予告
14 回	給食の人事・事務・情報管理（小テストによる復習⑬） P189～197 事務 1) 情報事務管理 労務 1) 給食従事者の雇用形態 2) 給食従事者の教育・訓練 3) 給食従事者の業績と評価 事故・災害時対策の内容予告 （小テストによる復習⑭）
15 回	まとめ



平成 31 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>&lt;教育目標：&gt; 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>&lt;学生の学習成果&gt; 給食経営管理業務の総合的能力を養う。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	<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。 ・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・復習	「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。					
	テキスト	新実践 給食経営管理論 藤原 政嘉他 (株) 未来 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					
成績評価の方法	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						
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 健康増進法における特定給食施設の役割（小テストによる復習） P11～19（給食経営管理論）</p> <p>1） 特定給食施設の基準 2） 管理栄養士・栄養士の配置 3） 関連法規 4） トータルシステムとサブシステム 5） 給食組織と関連分野の連携</p> <p>学校給食の給食について予習のポイント</p>
2 回	<p>学校給食の給食（小テストによる復習） P243～254（給食経営管理論）</p> <p>1） 学校給食の意義と概要 2） 給食の実施形態 3） 食事内容、食に関する指導</p> <p>病院給食予習のポイント</p>
3 回	<p>病院給食（小テストによる復習） P214～224（給食経営管理論）</p> <p>1） 病院給食の概要 2） 入院時食事療養制度 3） 栄養管理と栄養法 4） 食事基準</p> <p>高齢者・介護福祉施設の給食予習のポイント</p>
4 回	<p>高齢者・介護福祉施設の給食（小テストによる復習） P224～231（給食経営管理論）</p> <p>1） 高齢者・介護福祉施設 2） 介護保険制度 3） 高齢者の栄養管理</p> <p>福祉施設給食の予習のポイント</p>
5 回	<p>福祉施設の給食（小テストによる復習） P237～243（給食経営管理論）</p> <p>1） 障害者福祉施設 2） 栄養管理体制加算</p> <p>福祉施設の給食、事業所の予習のポイント</p>
6 回	<p>児童福祉施設の給食、事業所の給食（小テストによる復習） P232～237（給食経営管理論）</p> <p>1） 児童福祉施設 2） 事業所、自衛隊</p> <p>給食における栄養管理の実際①の予習のポイント</p>
7 回	<p>給食における栄養管理の実際①（レポート・小テストによる復習） P6～8（経営管理実習の手引き）</p> <p>1） アセスメント、栄養・食事計画 2） 給与目標量の算出</p> <p>給食における栄養管理の実際②の内容について予告</p>
8 回	<p>給食における栄養管理の実際②（レポート・小テストによる復習） P8～13（経営管理実習の手引き）</p> <p>1） 食品群別加重平均成分表の算出 2） 食品構成表作成 3） 栄養比率の算出</p> <p>給食における栄養管理の実際③の内容について予告</p>
9 回	<p>給食における栄養管理の実際③（レポート・小テストによる復習） P14～32（経営管理実習の手引き）</p> <p>1） 献立作成の留意点 2） 栄養教育教材としての給食の役割 3） 個別対応の方法</p> <p>給食における栄養管理の実際④の内容について予告</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） P92～96（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） P266～273（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） P117～133（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

平成 31 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：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>&lt;教育目標&gt;</p> <p>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>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>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>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>「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。</li> </ul>	<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。</p>	<p>テキスト</p> <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</p> <p>メニューコーディネーターのための食材別料理集第三版：同文書院</p> <p>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 (15点：5点/回) (衛生的な服装・検便・手洗い)</p> <p>課題レポート7回 (35点：5点/回)</p> <p>(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)</p> <p>実習内容 (50点) 検収作業・衛生的作業 (10点：5点/各)</p> <p>調理技術 (20点)</p> <p>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</p> <p>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>実習で7つの役割を体験することになってため、休むと役割が理解できなくなる。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"> <li>・ 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"> <li>・ 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）</li> <li>・ 学校給食実習の準備</li> </ul> </li> </ul> <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"> <li>・ 作業工程表、作業動線、献立指示書作成</li> <li>・ 発注書、作業工程表の作成</li> <li>・ 作業計画のプレゼンテーション</li> <li>・ 作業グループでの打合せ</li> </ul> <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"> <li>・ 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）</li> <li>・ 給食時指導の媒体作成</li> </ul>
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"> <li>・ 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）</li> <li>・ 給食時指導の媒体作成</li> </ul>
15 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の給食時の指導を行う。</li> <li>・ 給食の原価計算</li> <li>・ 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。</li> </ul> <p>（実習評価・改善表提出）</p>

平成31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>&lt;教育目標&gt;</p> <p>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。</p> <p>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>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>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</p> <p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院、福祉施設、事業所での給食業務を実習する。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・「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。</li> </ul>	<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。</p>	<p>テキスト</p> <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</p> <p>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</p> <p>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)</p> <p>課題レポート8回 (40点：5点/回)</p> <p>(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)</p> <p>調理技術 (20点)</p> <p>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</p> <p>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>実習で7つの役割を体験することになっているため、休むと役割が理解できなくなる。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"> <li>・ 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）</li> <li>・ 施設実習の準備</li> </ul>
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"> <li>・ 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）</li> <li>・ 施設実習の準備</li> </ul>
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"> <li>・ 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）</li> <li>・ 施設実習の準備</li> </ul>
6 回	<p>グループ実習「各施設給食」準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作業工程表、作業動線、献立指示書作成</li> <li>・ 発注書、作業工程表の作成</li> <li>・ 作業計画のプレゼンテーション</li> <li>・ 作業グループでの打合せ</li> </ul>
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"> <li>・ 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）</li> <li>・ ヘルシーメニューの準備 （病院給食レポート提出）</li> </ul>
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"> <li>・ 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）</li> <li>・ 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）</li> </ul>



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"> <li>・ 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)</li> <li>・ ヘルシーメニューの準備 (事業所給食レポート提出)</li> </ul>
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"> <li>・ 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)</li> </ul>
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"> <li>・ ヘルシー弁当実習についてグループでまとめる</li> <li>・ 実習の評価、改善点についてプレゼンテーション。</li> </ul> <p>実習室の清掃  (実習評価・改善表提出)</p>

平成 31 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>&lt;教育目標&gt;</p> <p>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。</p> <p>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>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>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。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>社会人、医療人としての資質、感性を身につける。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	<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。</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)</p> <p>事前の準備事項 (30点)</p> <p>実習事項確認テスト (20点)</p> <p>事後の課題研究のまとめ (10点)</p> <p>事後の課題発表能力 (30点)</p> <p style="text-align: center;">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。

平成 31 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>&lt;教育目標&gt;</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>&lt;学生の学習成果&gt;</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。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・<b>実習</b>・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>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>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"> <li>・ オリエンテーション</li> <li>・ 研究課題の設定・指導</li> </ul>
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"> <li>・ 大量調理作業分析</li> <li>・ 衛生管理の実際</li> <li>・ 食育活動の実際・高齢者の食事の実際</li> </ul>
4 日 目	給食管理・運営の実際 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養士業務の分析</li> <li>・ 食育活動の実際・高齢者の食事の実際</li> </ul>
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"> <li>・ 各施設の実習項目の確認</li> <li>・ 課題レポート作成</li> <li>・ 実習グループでのまとめと反省点</li> </ul>

平成 31 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>&lt;教育目標&gt;            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。            栄養ケア・マネジメントの知識と技術を習得する。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;            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	<p>授業の進め方            (講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)            高齢者福祉施設で、3 年次前期に 1 週間の実習を行う。            研究課題を決め実習の目標とする。            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            臨地実習に対しては予習、復習を必要とする。</p> <p>テキスト            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)            課題研究 (30 点)            実習ノート (20 点)            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            実習中の衛生管理、接遇に気をつけること。            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



平成31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 :</p> <p>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 :</p> <p>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>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<u>実習</u>・実技)</p> <p>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>				
予習・復習		媒体の作成などを積極的に行うこと。					
テキスト		岡山県保健福祉部健康対策課監修 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」					
学習評価の方法	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。						
注意事項	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。						

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

平成 31 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 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt; 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栄養ケア・マネジメントを行う。また、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学ぶことを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 専門的学習成果は、実践の場で総合的な栄養ケア・マネジメントができる知識及び技術が実践できていること。 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見えていること。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>( 講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ <b>実習</b> ・ <b>実技</b> )</p> <p>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 年生前期に補習を実施し、研究課題の作成及び臨地実習の準備をおこなう。 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で発表する。</p>				
予習・復習		専門基礎科目、専門科目をしっかりと復習する。					
テキスト		<p>本学作成の「臨床栄養学臨地実習ノート」 佐藤和人編著 2016 年 4 月発行 エッセンシャル「臨床栄養学 第 8 版」医歯薬出版 西堀すき江 よくわかる「栄養ケア・マネジメント」ハンドブック 中央法規</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを量的に評価する。 専門的学習成果は、実践の場で総合的な栄養ケア・マネジメントができる知識及び技術が実践できていること。 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見えていること。栄養ケア・マネジメント実践の補習と事前事後の準備会に出席していること。</p> <p>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。 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。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業回数別内容について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りますので適宜対応してください。</li> <li>・ これまでの授業内容について科目を問わず復習してください。 特に解剖生理学と病理学のテキストは読み返してください。</li> </ul>						

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

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