

科目名	栄養指導論 I						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2	1	前期			
担当者名	末吉 奈保美	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 選択				
授業概要 人々の健康づくりを食生活からサポートできる栄養士となるために、必要な考え方、知識等について学ぶ。栄養士の役割や仕事について知る。健康的な食生活のあり方と実践方法を学ぶ。グループ学習を通して、栄養指導に必要な知識を身につける。							
到達目標			成績評価方法				
1. 栄養士の役割や仕事が理解できる 2. 健康的な食生活について、理解し実践できる 3. 栄養指導に関する基礎知識が理解できる			受講態度およびレポート、定期試験などにより総合的に評価する。				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○		○				10
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク			○		○		30
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 栄養士の役割・仕事について 課題：1週間の食事記録				レポート			
2) 健康的な食生活(グループ学習) 1				グループワーク			
3) 健康的な食生活(グループ学習) 2				グループワーク			
4) 健康的な食生活(グループ学習) 3				グループワーク			
5) 健康的な食生活(グループ学習) 4				グループワーク			

6) 健康的な食生活(グループ学習) 5	グループワーク
7) 健康的な食生活(グループ学習) 6	グループワーク
8) 栄養指導の歴史と現状 沿革 歴史(明治 大正 戦前戦後 高度成長期) 現状 展望	
9) 栄養指導に関連するおもな法令 1 栄養士法 健康増進法	
10) 栄養指導に関連するおもな法令 2 学校給食法 労働安全衛生法	
11) 栄養指導に必要な基礎知識 1 マネジメントサイクル	
12) 栄養指導に必要な基礎知識 2 指導方法 教材 媒体 コミュニケーション技術	
13) 栄養指導関連の諸施策 1 食事摂取基準 食生活指針 食事バランスガイド	
14) 栄養指導関連の諸施策 2 日本食品標準成分表 食育推進計画 栄養教諭 食料需給	
15) 栄養指導関連の諸施策 3 健康日本2 1	
授業外学習	
<p>自分や自分の身近な人々について主観的栄養アセスメントを行う。 地域での栄養教育を意識する。 テレビ、新聞等の健康・栄養情報の紹介について観察する。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>テキスト「栄養士のための栄養指導論」(学建書院) 参考書 「日本食品標準成分表(七訂)」 「栄養調理六法」(新日本法規) 「日本人の食事摂取基準2015」(第一出版) その他必要に応じて資料を配布する</p>	<p>栄養指導実習 公衆栄養学</p>
備考	
<p>授業中は私語をせず、携帯電話の電源はオフにすること。 配布資料は活用できるように、ファイルに整理すること。</p>	