

科目名	栄養指導論Ⅱ						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2	1	後期			
担当者名	末吉 奈保美	関連する資格	栄養士免許 必修				
<b>授業概要</b> 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、技術を学ぶ。栄養士免許をもつ意義を知る。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や技術を身につける。							
<b>到達目標</b> 1. 栄養士免許をもつ意義が理解できる 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			<b>成績評価方法</b> 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							
演習	○	○	○				30
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 栄養士免許をもつこと		レポート提出		レポート			
2) 栄養指導の技術と方法 1		行動科学 カウンセリング					
3) 栄養指導の技術と方法 2		組織づくり 地域づくり 環境づくり					
4) 栄養指導の技術と方法 3		計画作成 目標 方法 教材 プログラム					
5) 栄養指導の技術と方法 4		評価 アセスメント項目					

6) 栄養状態の評価と栄養調査 1 ワーク：自分の食事の秤量調査	演習
7) 栄養状態の評価と栄養調査 2 ワーク：自分の食事の秤量調査	演習
8) 栄養状態の評価と栄養調査 3 ワーク：自分の食事の秤量調査	演習
9) 栄養状態の評価と栄養調査 4 ワーク：自分の食事の秤量調査	演習
10) 栄養状態の評価と栄養調査 5 ワーク：自分の食事の秤量調査	演習
11) 栄養指導と情報の収集・処理 1 実測 観察 面接 質問紙 既存情報	
12) 栄養指導と情報の収集・処理 2 身体計測 生理生化学検査 臨床診査 食事調査 食行動等	
13) 健康障害と栄養指導 エネルギー 塩分 たんぱく質 消化吸収 その他	
14) 特定給食施設における栄養指導 病院 学校 児童福祉施設 社会福祉施設 事業所	
15) ライフステージ別の栄養指導 妊娠期 授乳期 乳児期 学童期 思春期 成人期 高齢期	
授業外学習	
科学的根拠に基づいた栄養指導の情報収集を行う。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
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	臨床栄養学 給食管理学 栄養学各論 栄養指導実習 公衆栄養学
備考	
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。	