

科目名	栄養指導実習 I						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	2	前期			
担当者名	末吉 奈保美 山下 晋平	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、栄養指導論で学んだ知識や技術を応用し、具体的な進め方を学び、実際に対象に働きかける体験をする。							
<b>到達目標</b> 1. 栄養指導の流れが理解できる 2. 食生活アドバイスに必要な知識や技術が理解できる 3. PDCA サイクルに沿った栄養指導ができる			<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）							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション	○			○			20
グループワーク			○		○		20
演習							
実習	○	○	○	○	○		50
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) オリエンテーション 食育とは							
2) 食育の背景							
3) 野菜摂取について考える（グループワーク・実習）				グループワーク			
4) 減塩について考える（グループワーク・実習）				グループワーク			
5) 子どもの食について考える ～食物アレルギーの対応～							

6) 付属幼稚園での体験実習①	体験実習
7) 子どもの食について考える ～離乳食の展開～	
8) 付属幼稚園での体験実習②	体験実習
9) 高齢者の食について考える ～低栄養予防～	
10) ふれあいクッキング計画 対象：校区内の高齢者	グループワーク
11) ふれあいクッキング準備 1	グループワーク
12) ふれあいクッキング準備 2	グループワーク
13) ふれあいクッキング準備 3	グループワーク
14) ふれあいクッキング	
15) まとめ	
授業外学習	
<p>ライフステージ別栄養学、栄養アセスメント等関連教科の復習。 グループワークの際には、各自の案を作成して臨む。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
必要に応じて資料を配布するが、実習の中で関連する参考書をいくつか紹介する。	栄養指導論Ⅰ・Ⅱ 栄養学各論 栄養学実習 給食管理学校外実習
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。 随時、学外の健康関連イベント等を紹介するので、自主学習として積極的に参加すること。</p>	