

科目名	栄養指導論演習				
授業形態	演習	学年	2		
開講時期	2021年度 前期	単位数	1		
担当教員	鈴木 秀子				
内容および計画	栄養指導論で学んだ栄養教育・指導の理論と技術について演習を行い、実践的に栄養教育・指導技術を習得する。また、栄養指導論ならびに応用栄養学、臨床栄養学の知識を基礎として、ライフステージ別、健康障害別集団栄養教育・指導について、企画立案から指導の展開、評価までを具体的に学ぶ。				
1	食事管理プロセス（1） ・ライフステージにおける食事摂取基準				
2	食事管理プロセス（2） ・食品群別荷重平均成分表				
3	食事管理プロセス（3） ・食品構成				
4	食事管理プロセス（4） ・献立計画				
5	食事管理プロセス（5） 献立作成				
6	食事評価 ・栄養比率 ・たんぱく質の化学的評価法				
7	栄養施策の活用 ・食事バランスガイド（食事計画）				
8	栄養施策の活用 ・食事バランスガイド（食事評価）				
9	栄養施策の活用 ・離乳・授乳の支援ガイド				
10	栄養教育・指導の基本的技術				
11	栄養教育・指導計画の作成				
12	栄養教育・指導媒体の作成				
13	栄養教育・指導の実際（3分間指導）				
14	栄養教育・指導の実際（3分間指導）				
15	栄養教育・指導の実際（3分間指導）				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育実践マニュアル	武見ゆかり・吉池信男	第一出版	9784804113586	2018
	新版ヘルス21 栄養教育・栄養指導論	辻とみ子・堀田千津子	医歯薬出版	9784263707180	2020
	日本人の食事摂取基準（2020年版）	伊藤貞嘉・佐々木敏監修	第一出版株式会社	9784804114088	2020
参考書					
成績評価					
	評価方法			割合(%)	

提出物	70
実技（模擬集団栄養指導）	30
学習到達目標	<p>栄養の指導を行うための基礎的技術の修得</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 個人の性・年齢・身体状況に基づいた食事摂取基準が算定できる 2. 対象者の身体状況及び嗜好等にあった食品構成及び献立が作成できる 3. 食事バランスガイドを活用した食事計画及び食事評価について理解する 4. 栄養教育・指導計画に基づいた栄養教育・指導（3分間指導）ができる
先修条件	栄養指導論を履修していることが望ましい。
実務経験	<p>実務経験あり：</p> <p>県の栄養技師として、総合病院、保健所に17年間勤務した。</p> <p>病院では傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導をはじめ栄養管理や給食管理業務、保健所では地域の健康政策の企画・立案とそれに基づく健康づくり事業、乳幼児等の栄養相談、特定給食施設の指導や支援業務及び地区組織育成に従事した。</p> <p>この経験をもとに、食生活論、栄養指導論、栄養指導論演習、栄養指導論実習、公衆栄養学概論について教授する。</p>
その他	栄養士必修科目である栄養指導論及び栄養指導論実習の理解を深めるために、履修することが望ましい。