

科目名	栄養指導論実習（栄養士必修：NR・SA 必修）		
授業形態	実習	学年	2
開講時期	2022 年度 後期	単位数	2
担当教員	鈴木 秀子、舟木 乃里恵		
内容および計画	<p>栄養指導論、栄養指導論演習で学んだ理論や技術を活用展開するための実習である。</p> <p>栄養教育・指導を実践するための、各種調査による実態把握、栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養診断、栄養教育・指導計画の作成、栄養教育・指導の実施、評価について実習する。</p> <p>また、調査で把握した集団データの統計解析、傷病者の栄養教育・指導の進め方や活用する教材等について学ぶ。</p> <p>栄養教育・指導の実習（ロールプレイングによる個別指導、模擬集団指導、調査結果報告）は、自分の学習成果を試す機会であり、2年間の集大成的実習であるので果敢に取り組んでほしい。</p>		
1	<p>ガイダンス</p> <p>食事摂取基準実践のための基礎</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：食事摂取基準（2020年版）各論 ・実習：個人（小児、成人、高齢者）の食事摂取基準の算出 		
2	<p>食事摂取基準実践のための基礎</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：食事摂取基準（2020年版）生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連について ・実習：個人（小児、成人、高齢者）の食事摂取基準の算出 		
3	<p>臨床栄養教育・指導の実際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：糖尿病診療ガイドライン及び糖尿病食事療法のための食品交換表について ・実習：栄養教育・指導で提示する糖尿病食品交換表を活用した献立表の作成 		
4	<p>臨床栄養教育・指導の実際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：栄養アセスメント、栄養診断、栄養介入（計画） ・実習：傷病者（糖尿病）の栄養アセスメント、栄養診断、栄養介入（計画：食事のとり方の提案） 		
5	<p>栄養教育のための情報収集</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習：各種調査の実施（身体計測、食物摂取調査、生活習慣等に関する調査、他） 		
6	<p>調査結果の評価及び判定（個人）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人のエネルギー及び栄養素摂取量及び食品群別摂取量の算出、評価 ・個人の身体活動量の算出、評価 ・個人の健康状態の評価、他 		
7	<p>調査結果の評価（集団）のための統計処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・統計処理演習 		
8	<p>栄養教育のための情報収集のまとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人の調査結果のまとめ ・集団の調査結果のまとめ 		
9	<p>栄養教育のための情報収集のまとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人の調査結果のまとめ ・集団の調査結果のまとめ 		
10	<p>栄養教育の計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義：栄養教育の基本的進め方について（個人対象・集団対象） ・実習：模擬栄養カウンセリング（ロールプレイング）、「栄養教育・指導計画」の作成 		
11	<p>栄養教育の計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習：栄養教育・指導計画作成、指導媒体作成 		
12	<p>栄養教育・指導の実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習：個人の計画に基づいた栄養教育・指導の実践 		
13	<p>栄養教育・指導の実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習：個人の計画に基づいた栄養教育・指導の実践 		
14	<p>栄養教育・指導の実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習：個人の計画に基づいた栄養教育・指導の実践 		
15	<p>栄養教育・指導の実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習：個人の計画に基づいた栄養教育・指導の実践 		

	・実習のまとめ				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	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	2018
	日本人の食事摂取基準（2020年版）				
	糖尿病食事療法のための食品交換表第7版	日本糖尿病学会	文光堂	9784830660467	2013
参考書	井川聡子・斎藤トシ子・廣田直子編著「実践に役立つ栄養指導事例集」理工図書 中村丁次監修「栄養管理プロセスを活用した栄養指導事例集」日本医療企画 伊藤貞嘉・佐々木敏監修「日本人の食事摂取基準（2020年版）の実践・運用」第一出版株式会社				
成績評価					
	評価方法			割合(%)	
	実習ノート（演習課題）及びレポート			60	
	実技（ロールプレイングによる個別指導、模擬集団指導、調査結果報告）			40	
学習到達目標	<p>栄養ケアプロセスにおける栄養介入（栄養・食物の提供、栄養教育、栄養カウンセリング）の基本的技術の修得</p> <p>（1）食事摂取基準の考え方と活用法について説明できる。</p> <p>（2）栄養教育・指導のために収集した情報から実態を把握し、課題を設定することができる。</p> <p>（3）課題解決のための栄養教育・指導計画を立てることができる。</p> <p>（4）栄養教育・指導計画に基づいた資料（食品構成、献立、その他）の作成ができる。</p> <p>（5）栄養教育・指導計画に基づいた栄養教育・指導を展開できる。</p> <p>（6）対象者と適切なコミュニケーションができる。</p>				
先修条件	栄養指導論を履修していること。栄養指導論演習、栄養情報処理（応用）、コミュニケーション学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					