

授業 科目名	臨床検査学 (Medical Technology)	履修年次:	2 単位 30 時間	担当教員名: 細山田 康恵 (研究室: 教育棟 A208)
		必修: 栄 2 年	コード: NTC203	
〔DP〕 III 実践に必要な知識 VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では検査の意義を学び、検査値を読み取り、説明できるようになることを目標に、以下のテーマで講義を進めていく。 ① いろいろな機器を使い身体や検体を測定する臨床検査とその評価を学び、説明できる。 ② 各病態時に生体内で起こっている代謝や臓器の異常について理解し、説明できる。				
〔授業の概要〕 血液や尿の生化学的検査から、臨床検査の実際を学習する。臨床検査学は、生化学、生理学などの講義および実験で学んだ知識を基礎に、検査値の読み方・考え方を学習する。さらに、栄養計画を行う対象者を想定し、臨床検査結果の検査方法を踏まえた検査値の見方を学習し、各病態時に生体内で起こっている代謝や臓器の異常について正しく理解できるようにする。 キーワード: 尿検査、便検査、血液検査、生理機能検査、画像診断				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/11	ガイダンス	受講に関する注意事項、臨床検査の意義と内容	
第2回	4/18	尿・便検査、血液検査	尿・便検査、血液検査	
第3回	4/25	画像診断	画像診断の種類や原理、疾患への応用など	
第4回	5/ 2	血液生化学検査 1	たんぱく検査、糖検査、脂質検査	
第5回	5/ 9	血液生化学検査 2	肝・胆道機能検査	
第6回	5/16	血液生化学検査 3	膵機能検査、腎機能検査、尿酸	
第7回	5/23	血液生化学検査 4	電解質検査、ホルモン検査、無機質検査	
第8回	5/30	免疫・血清検査	炎症マーカー検査、免疫グロブリン検査など	
第9回	6/ 6	微生物・遺伝子検査	病原微生物検査、染色体検査、遺伝子検査	
第10回	6/13	生理機能検査	心電図検査、呼吸機能検査	
第11回	6/20	臨床検査と栄養指導 1	糖尿病、脂質異常症など	
第12回	6/27	臨床検査と栄養指導 2	虚血性心疾患、高尿酸血症、肝胆道疾患など	
第13回	7/ 4	臨床検査と栄養指導 3	膵疾患、腎疾患、貧血など	
第14回	7/11	臨床検査と栄養指導 4	甲状腺疾患、膠原病など	
第15回	7/18	まとめ	授業全体を通してのまとめ	
履修条件	生化学、栄養生化学、解剖生理学 I・II を履修済みであることが望ましい。			
予習・復習	予習としてテキストを熟読すること。復習には配布資料の見直しを推奨。			
テキスト	栄養アセスメントに役立つ臨床検査値の読み方、考え方、ケーススタディー第3版 奈良信雄著、医歯薬出版			
参考書・参考資料等	看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第6版 (医歯薬出版 KK)			
学生に対する評価	定期試験(80%)および学習態度(20%)により、総合的に評価する。			

授業 科目名	在宅栄養支援論 Home nutrition support	履修年次:	単位数:	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		選択: 栄3・4年	1 単位 15 時間	
			コード: NTC304	
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識, VI 多職種との協働, II コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では、管理栄養士が在宅で栄養・食事の適切な支援ができるように、知識と技術を修得することを目標とし以下のテーマで講義を進めていく。 ①PDCA サイクルのプロセス ②指導・医療・介護 ③多職種連携				
〔授業の概要〕 在宅での栄養相談・指導を主とし、在院日数短縮に伴う地域包括ケアシステムの構築、実践活動など、在宅での栄養ケアを必要としている事例をもとに、栄養相談・指導の介入方法を管理栄養士の実務経験を生かして講義・演習形式で行う。				
キーワード: 栄養政策、訪問栄養相談、低栄養、栄養ケア・マネジメント、多職種協働				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	11/20	ガイダンス 在宅と栄養の課題	地域包括ケアシステムについて 在宅における栄養の課題	
第2回	11/27	栄養ケア・マネジメント	居宅療養管理指導、栄養食事指導の手順	
第3回	12/4	地域の栄養課題	慢性疾患・障害者・独居・演習	
第4回	12/11	地域の栄養課題	フレイル・認知症・演習	
第5回	12/18	在宅高齢者の栄養問題 (1)	摂食・嚥下障害・演習	
第6回	1/8	在宅高齢者の栄養問題 (2)	摂食・嚥下障害・食事介助	
第7回	1/15	在宅高齢者の栄養問題 (3)	終末期における在宅栄養支援・演習	
第8回	1/22	まとめ	栄養食事指導の実際 (特別講義講師)、 授業全体のまとめ	
履修条件		特になし		
予習・復習		地域包括ケアシステムに関する内容を予習する (本の種類は問わない)		
テキスト		特になし		
参考書・参考資料等		演習で学べる在宅栄養支援、寺本房子他編、建帛社		
学生に対する評価		課題提出 (70%)、授業態度 (30%) により総合的に評価する		

授業 科目名	障害者栄養支援論 (Nutrition care of disability)	履修年次	1 単位 15 時間	担当教員名: 藤谷 朝実 (非常勤講師室)
		選択: 栄 3.4 年	コード: NTC305	
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナリズム III 実践に必要な知識 VI 多職種協働				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業については、障害児（者）における栄養支援について学び、障害児（者）の栄養状態の特徴について考察することにより、障害児（者）に対しても根拠に基づいた栄養管理を実践できることを目標として、以下のテーマで授業を展開する。①障害児者の身体的・機能的特徴を理解する ②障害児者の栄養評価の特徴や具体的な方法を学修する				
〔授業の概要〕 医療の進歩の結果として、障害児・者数の増加並びにその多様性といった課題をまねいている。障害児者に対する適切な栄養ケア実践のためには、基本的栄養ケアの十分な理解に加えて状況に応じた応用力が求められている。単なる知識の学習ではなく、障害児者の QOL 維持のために必要な栄養ケアの実践に向けて理解を深める。重症心身障害児者並びに小児病棟での栄養管理の実務経験により本論の講義並びに学習支援を行う。				
キーワード: 障害 栄養評価 倫理 QOL				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第 1 回	12/9	障害者概論	障害児・者の定義	
第 2 回	12/16	栄養評価の基本	栄養評価の基本的な概念の復習と理解	
第 3 回	12/23	障害児・者の栄養評価①	障害児・者に特有な栄養問題	
第 4 回	1/6	障害児・者の栄養評価②	障害児・者の栄養評価の基本	
第 5 回	1/20	障害児・者の栄養評価③	症例検討 (知的障害)	
第 6 回	1/27	障害児・者の栄養評価④	症例検討 (身体障害)	
第 7 回	1/29	障害児・者の栄養評価⑤	症例検討 (重症心身障害)	
第 8 回	2/3	まとめ	障害児・者の栄養介入の倫理	
履修条件	特になし			
予習・復習	予習: 日々の生活の中で障害者について関心を持つこと 復習: 授業に配布する資料を参考に自分の周りにいる障害児・者の栄養状態を客観的に考えること			
テキスト	授業中にレジメを配布する			
参考書・参考資料等	指定しない 授業中に適宜紹介する			
学生に対する評価	定期試験 (70%)、日ごろの学習態度 (30%) により、総合的に評価する。			

授業 科目名	公衆栄養学 I Public Health Nutrition I	履修年次: 必修: 栄 2 年	単位数: 2 単位 30 時間 コード: NTP201	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室: 教育棟 A212)
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・わが国における健康・栄養問題の現状と課題について説明することができる。</li> <li>・わが国で展開されている栄養政策やそれらの関連法規について説明することができる。</li> <li>・諸外国及び国際機関が取り組む栄養政策について説明することができる。</li> <li>・公衆栄養マネジメントの基本的な考え方を説明することができる。</li> </ul>				
〔授業の概要〕				
健康増進、疾病予防を目的に、国、地域、コミュニティ等の集団に対する栄養関連サービス提供の計画・実施・評価を行うための基礎を学ぶ。行政管理栄養士の実務経験に基づき、健康・栄養施策等について講義し、管理栄養士の役割を考える学習支援をする。				
キーワード: 健康・栄養課題と施策、関係法規、公衆栄養マネジメント				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第 1 回	10/7	公衆栄養学の概念	公衆栄養学の概念	
第 2 回	10/21	わが国の健康・栄養問題の現状と課題 1	人口、人口動態、寿命等に関する状況	
第 3 回	10/28	わが国の健康・栄養問題の現状と課題 2	健康・生活習慣に関する状況	
第 4 回	11/11	わが国の健康・栄養問題の現状と課題 3	栄養・食生活、千葉県に関する状況	
第 5 回	11/18	諸外国の健康・栄養問題と施策 1	諸外国の健康・栄養問題と施策	
第 6 回	11/25	諸外国の健康・栄養問題と施策 2	国際機関における活動	
第 7 回	12/2	わが国の健康・栄養施策 (1)	公衆栄養活動の役割と組織	
第 8 回	12/9	わが国の健康・栄養施策 (2)	公衆栄養活動と法律及び制度 1	
第 9 回	12/16	わが国の健康・栄養施策 (3)	公衆栄養活動と法律及び制度 2	
第 10 回	12/23	わが国の健康・栄養施策 (4)	国民健康づくり運動 (健康日本 2 1)	
第 11 回	1/6	わが国の健康・栄養施策 (5)	特定健康診査・保健指導	
第 12 回	1/20	わが国の健康・栄養施策 (6)	食生活指針、食事バランスガイド	
第 13 回	1/27	わが国の健康・栄養施策 (7)	食環境づくり施策	
第 14 回	1/29 水	公衆栄養マネジメント(1)	公衆栄養マネジメント 1	
第 15 回	2/3	公衆栄養マネジメント(2)	公衆栄養マネジメント 2	
履修条件	特になし			
予習・復習	公衆衛生学で学んだことをも含めて、教科書、配布資料等で予習・復習を行うこと。また事前・事後学習内容を適宜提示する。健康・栄養施策や取り組みに関するニュース等を見るように心がけること。			
テキスト	カレント公衆栄養学 (建帛社)			
参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布し、視聴覚媒体を使用する。参考書は授業の中で適宜紹介する。			
学生に対する評価	参考書は授業の中で適宜紹介する。			

授業 科目名	公衆栄養学Ⅱ Public Health NutritionⅡ	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 2単位 30時間 コード: NTP301	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室: 教育棟 A212)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ実践に必要な知識、Ⅳ健康づくりの実践、Ⅰ倫理観とプロフェッショナリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養疫学の基本的な考え方、栄養改善活動における栄養疫学の必要性と意義を説明できる。</li> <li>・食事調査方法の種類とその特徴、集団レベルの摂取量評価方法とその解釈の留意点を説明できる。</li> <li>・国民健康・栄養調査の方法と結果の動向を説明することができる。</li> <li>・疫学研究（食事調査を含む）と倫理について説明できる。</li> </ul>				
〔授業の概要〕				
<p>栄養疫学の概念、方法と倫理を学ぶ。食事調査は公衆栄養活動におけるアセスメント、モニタリング、評価に必要であり、栄養疫学等の研究でも重要なデータとなる。目的に応じた調査方法の選択と実施、評価ができるよう、その種類と特徴を理解し、評価方法を学習する。主に行政で行う集団レベルでの食事調査の実施、評価を中心に行う。実務経験のある教員により、食事調査の手技、適用及び評価、国民健康・栄養調査の設計、調査の実際を講義する。</p>				
キーワード: 栄養疫学、食事調査、国民健康・栄養調査、食事摂取基準の適用、疫学と倫理				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	4/9	食事摂取量の測定方法1	食事記録法、24時間食事思い出し法 他	
第2回	4/16	食事摂取量の測定方法2	陰膳法、食物摂取頻度調査法 他	
第3回	4/23	食事記録法の実際	食事記録法の具体的な方法	
第4回	4/30	食事摂取量の評価1	食事摂取量測定に伴う誤差要因	
第5回	5/7	食事摂取量の評価2	集団における食事摂取基準の適用	
第6回	5/14	国民健康・栄養調査	意義、目的、方法	
第7回	5/21	標本調査の概要	調査設計と評価	
第8回	5/28	栄養疫学の概要と役割	栄養疫学の概要と栄養改善活動での役割	
第9回	6/4	疫学デザインと情報1	疫学研究デザイン	
第10回	6/11	疫学デザインと情報2		
第11回	6/18	栄養疫学と栄養改善活動1	実践活動研究に取り組みよう（レポート課題含む）	
第12回	6/25	栄養疫学と栄養改善活動2		
第13回	7/2	疫学と倫理	公正な活動（研究）の実践、個人情報と倫理的配慮	
第14回	7/9	疫学研究の評価1	エクセルを使った評価演習	
第15回	7/16	疫学研究の評価2		
履修条件	なし			
予習・復習	教科書、配布資料等で予習・復習を行うこと。特に食事摂取基準の総論（策定と活用）は十分に復習する。健康や栄養に関する調査報告等の情報に普段から接し、読み解く力を養うこと。これまでの公衆栄養学、公衆衛生学、疫学・保健統計の学習内容を復習しておくこと。また事前・事後課題を適宜提示する。			
テキスト	カレント公衆栄養学、日本人の食事摂取基準 2020年版			
参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布し、視聴覚媒体を使用する。			
学生に対する評価	定期試験・レポート（70%）、日ごろの学習態度（事後課題含む）（30%）により総合的に評価			

授業 科目名	公衆栄養学実習 Practice of Public Health Nutrition	履修年次:	単位数:	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室: 教育棟 A212)
		必修: 栄3年	1 単位 45 時間	
		実務経験のある教員による授業科目	コード: NTP302	
〔DP〕 IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善、III 実践に必要な知識				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で行うことを想定した食事調査の基本技術を習得し、実施することができる。</li> <li>・食事調査等のデータについて、収集と処理、食事摂取基準を用いた評価ができる。</li> <li>・地域集団を対象とした健康・栄養状態の評価を目的にデータの収集、分析、活用ができる。</li> </ul>				
〔授業の概要〕				
<p>公衆栄養分野で用いられる栄養アセスメントの手技と、個人及び集団における評価の方法を実習する。さらに地域における健康・栄養の課題とその諸因子を分析、評価して、公衆栄養プログラムの立案の実際をグループワーク中心に実習する。行政管理栄養士の実務経験により、地域を想定した食事調査手技と評価の実習及び公衆栄養プログラム立案に関する学習支援を行う。公衆栄養活動の実際は市町村行政管理栄養士の実務経験のある特別講義講師が担当する。</p>				
キーワード: 栄養アセスメント、地域診断、公衆栄養マネジメント				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	4/11	ガイダンス 公衆栄養アセスメント	実習の目的及び進め方 既存資料を用いた実態把握 (地域診断)	
第2回	4/18	公衆栄養アセスメント	既存資料を用いた実態把握 (地域診断)	
第3回	4/25	公衆栄養プログラムの目標設定	抽出した課題解決に向けた目標設定	
第4回	5/2	公衆栄養プログラムの企画立案	公衆栄養プログラム (活動) の企画立案	
第5回	5/9	中間発表	目標設定までの発表	
第6回	5/16	公衆栄養プログラムの企画立案	問題分析と目的分析	
第7回	5/23	公衆栄養プログラムの企画立案	問題分析と目的分析	
第8回	5/30	公衆栄養プログラムの企画立案	公衆栄養プログラム (活動) の企画立案	
第9回	6/6	公衆栄養プログラムの企画立案	公衆栄養プログラム (活動) の企画立案	
第10回	6/13	公衆栄養活動の実際	市町村行政管理栄養士の活動 (特別講義予定)	
第11回	6/20	公衆栄養プログラムの発表準備	企画したプログラムの発表準備	
第12回	6/27	公衆栄養プログラムの発表	グループごとに発表	
第13回	7/4	食事調査の手技 (1)	食事記録法による食事調査の手技 (確認面接・コード化・計算・まとめ)	
第14回	7/11	集団の栄養評価の実際	食事調査等から集団を評価、考察する	
第15回	7/18	食事調査の手技 (2)	案分比率を用いた食事調査の手技 (確認面接・コード化)	
履修条件	公衆栄養学Ⅱの単位を修得見込みであること。			
予習・復習	教科書、配布資料等で予習・復習を行うこと。公衆栄養プログラム立案にあたり、居住地 (帰省地) の自治体で健康・栄養に関してどのような取り組みが行われているか、ホームページや広報 (市政だより等) で調べる。			
テキスト	「カレント公衆栄養学」、「日本食品成分表」(手持ちの物)、「日本人の食事摂取基準 2020 年版」			
参考書・参考資料等	必要に応じて提示する。			
学生に対する評価	必要に応じて参考資料を配布する。			

授業 科目名	国際栄養学 (Global Nutrition)	履修年次:	1 単位 15 時間	担当教員名: 藤谷 朝実 (非常勤講師室)
		選択: 栄3・4年	コード: NTP303	
〔DP〕 III実践に必要な知識 I 倫理観とプロフェッショナリズム VI 多職種協働				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
1. 食文化に与える季候風土や思考、宗教などの影響を理解する。 2. 日本並びに諸外国で生きる人々の食習慣や食行動、食環境の多様性について理解する。 3. 世界における食・健康・栄養的問題の現状とその要因を学びその対策について考える力を持つ 4. 諸外国の管理栄養士と役割と求められる業務とその責任を考える				
〔授業の概要〕				
民族や人種、宗教などの偏見を持つことなく、人の「生きる」を支えるという視点から食や栄養を考えられるような多角的な視点を持つことができるよう、社会のグローバル化と栄養に関する課題を考える。授業では双方向の授業を中心とし、授業内での積極的な発言を求める。JICA シニアボランティアや ESPEN の diploma 取得経験、NRD の資格など、海外の栄養ケアの経験や知識がある管理栄養士が授業を行う。				
キーワード: 食文化 多様性 SDGs 民族 宗教				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	担当
第1回	12/9	食文化の多様性	食文化に影響を与える要因とその保守性・排他性について	藤谷
第2回	12/16	現代の栄養的課題 (日本)	日本の食文化の歴史的背景と日本の栄養課題	藤谷
第3回	12/23	諸外国の食文化	食文化に影響を与える背景因子	藤谷
第4回	1/6	諸外国の栄養的課題	食文化の異なる国における栄養課題	藤谷
第5回	1/20	世界の栄養問題共通化と両極化	豊かさや肥満、貧困と肥満などの問題の両極化と、栄養に対する無関心と過干渉への理解	藤谷
第6回	1/27			松本 (特別講師)
第7回	1/29	海外での管理栄養士の役割と責任	アメリカの臨床栄養士の資質と責務。	松本 (特別講師)
第8回	2/3	まとめ	日本の管理栄養士としての海外貢献	藤谷
履修条件	特になし			
予習・復習	海外の栄養問題に関心を持ち、WHO などから情報を積極的に獲得する。			
テキスト	授業中にレジメを配布する			
参考書・参考資料等	新聞、ニュース、WHO の HP 等			
学生に対する評価	定期試験 (70%)、日ごろの学習態度 (30%) により、総合的に評価する。			

授業 科目名	給食経営管理論 I (Food Service Management I)	履修年次: 必修: 栄 2 年	単位数: 2 単位 3 0 時間	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
		コード: NTF201		
〔DP〕 III 実践に必要な知識, I 倫理観とプロフェッショナリズム, II コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では、特定給食施設における給食経営に必要な各運営管理業務の目的や手法を修得することを目標とし以下のテーマで講義を進めていく。 ①特定給食施設の基本的事項と特性 ②給食運営における栄養管理業務と管理栄養士の役割 ③時代に即応した運営の実践・管理手法及び実施後の評価法 ④衛生・安全管理				
〔授業の概要〕 給食経営管理における「給食・栄養管理」と「経営管理」の概要を学び、融合させ効率的に運営するためのマネジメントの基本的な考え方や知識、技術を修得する。管理栄養士の実務経験を生かし、実例を交えながら講義形式で行なう。				
キーワード: 特定給食施設、給食経営管理、給食の運営、大量調理施設衛生管理マニュアル				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/8	ガイダンス、給食の概要	給食周辺ビジネスの概説、給食の定義、給食の意義	
第2回	4/15	給食の概念、給食システム	給食の関連法規と行政指導、給食経営管理とシステム	
第3回	4/22	栄養・食事管理①	栄養・食事管理の意義、アセスメント、給食の歴史	
第4回	5/13	栄養・食事管理②	栄養・食事計画、給与栄養目標量の設定	
第5回	5/20	献立管理①	献立計画、献立作成の手順	
第6回	5/27	栄養・食事管理③	栄養・食事管理の実際と評価	
第7回	6/3	献立管理②	食と色彩 (特別講義講師)	
第8回	6/10	食材管理①	食材の流通と購買管理	
第9回	6/17	食材管理②	食材の発注・検収、保管・在庫管理、評価	
第10回	6/24	生産管理	調理工程計画、調理システム、大量調理の特徴	
第11回	7/1	安全・衛生管理①	安全・衛生管理と関連法規、危機管理対策、食中毒	
第12回	7/8	安全・衛生管理②	HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル	
第13回	7/22	安全・衛生管理③	衛生教育、評価	
第14回	7/29	品質管理	給食における品質管理、標準化、品質評価	
第15回	7/30	まとめ	まとめ	
履修条件	特になし			
予習・復習	予習はテキストを読んでおく。復習は授業内容の見直しを推奨。			
テキスト	「給食経営管理テキスト第5版」岡本・加藤・金光・君羅 学健書院			
参考書・参考資料等	必要に応じて配布する			
学生に対する評価	課題 (20%)、定期試験 (80%) により評価する			

授業 科目名	給食経営管理論Ⅱ (Food Service Management Ⅱ)	履修年次:	単位数:	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		必修: 栄2年	2単位30時間	
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム, Ⅱ コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
本授業では、環境や経済情勢の変化に対応できる経営感覚をもった給食経営のマネジメント力を修得することを目標とし以下のテーマで講義を進めていく。				
①経営管理 ②多様化する喫食者のニーズに沿った効率的な手法 ③リスクマネジメント				
〔授業の概要〕				
各種給食施設における給食経営管理の具体的な運営や評価の方法について習得する。給食経営に関するマーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。管理栄養士の実務経験を生かし、実例を交えながら講義形式で行なう。				
キーワード: マーケティング、特定給食施設、管理栄養士業務、危機管理、トータルマネジメント				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	10/7	給食経営管理論Ⅰの復習	給食の計画・運営について	
第2回	10/21	各種給食施設サービス①	病院、院外調理	
第3回	10/28	各種給食施設サービス②	高齢者施設	
第4回	11/11	各種給食施設サービス③	保育所・障害者施設・事業所	
第5回	11/18	各種給食施設サービス④	学校	
第6回	11/25	施設・設備管理	施設・設備管理の目的、レイアウト、関係法規、機器・什器・食器類	
第7回	12/2	経営管理①	経営管理の意義・目的、経営戦略	
第8回	12/9	経営管理②	経営資源、顧客管理	
第9回	12/16	マーケティング	マーケティング・ミックス、マーケティング戦略	
第10回	12/23	原価管理	給食の原価管理、分析	
第11回	1/6	会計、財務	評価・損益計算書、財務諸表	
第12回	1/20	事故・災害対策	事故・災害の種類と対応、食物アレルギー	
第13回	1/27	組織・人事管理	組織構成、多職種連携、人事管理、従業員教育	
第14回	1/29	そのほかの運営	配食サービス、給食委託(特別講義講師)	
第15回	2/3	まとめ	給食経営マネジメントのまとめ	
履修条件		特になし		
予習・復習		予習はテキストを読んでおく。復習は授業内容の見直しを推奨。		
テキスト		「給食経営管理テキスト第5版」岡本・加藤・金光・君羅 学健書院		
参考書・参考資料等		必要に応じて配布する		
学生に対する評価		課題(20%)、定期試験(80%)により評価する		

授業 科目名	給食経営管理実習 (Practice of Food Service Management)	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 2単位 90時間	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識, I 倫理観とプロフェッショナルリズム, II コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで学んだ知識について、実習をとおり理解を深め、管理栄養士の役目や業務の実際を修得することを目標とし以下のテーマで実習を進めていく。 ①栄養・食事計画、食材管理 ②顧客ニーズの把握、大量調理方法、調理作業の効率化 ③施設・設備の取り扱い、衛生管理 ④評価の手法等				
〔授業の概要〕 給食運営面では給食を提供するための給与栄養量の算出、献立作成、食材料の発注・検収・保管、大量調理、衛生管理、喫食者への栄養教育等を行う。経営管理の面から施設・設備管理、食数管理、人事管理等を行う。また、コンピュータを用いた給食管理用ソフトの利用方法も修得する。何れも、管理栄養士の実務経験を生かし行う。				
キーワード: 食事計画、栄養計画、品質管理、原価管理、大量調理施設衛生管理マニュアル				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	4/10	オリエンテーション	実習目的、課題、内容、献立ソフトの概要説明	
第2回	4/17	計画実習	調理室清掃、栄養、食事、作業計画作成	
第3回	4/24	調理実習	指示献立実習、作業計画作成	
第4回	5/1	計画実習	食事、食材購入、作業計画、食育媒体作成	
第5回	5/8	実施献立試作・試食	予定献立の試作・試食	
第6回	5/15	計画実習	食事、作業計画、食育媒体作成、最終調整	
第7回	5/22	計画実習・計画発表会	事前計画のまとめ、シミュレーション	
第8回	5/29	供食サービス実習	供食サービス	
第9回	6/5	供食サービス実習	供食サービス	
第10回	6/12	前半評価と計画発表会	前半の評価および改善、後半の実習計画	
第11回	6/19	供食サービス実習	供食サービス	
第12回	6/26	供食サービス実習	供食サービス	
第13回	7/3	供食サービス実習	供食サービス	
第14回	7/10	総合評価会準備	各管理業務の総合評価のまとめ	
第15回	7/17	総合評価会	各グループによる総合評価発表会	
履修条件	「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論Ⅱ」を履修していること。			
予習・復習	予習は「給食経営管理論」のテキストを読んでおく。復習は授業内容の理解を深める。			
テキスト	特になし。資料を配布する。			
参考書・参考資料等	「給食経営管理論」「大量調理施設衛生管理マニュアル」			
学生に対する評価	実習態度 (50%)、課題提出 (50%) により総合評価する。			

授業 科目名	フードマネジメント論 Food Service Management	履修年次: 選択:栄3・4年	単位数: 1 単位 15 時間	担当教員名: 工藤美奈子 (研究室: A215)
			コード: NTF302	
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナルリズム, Ⅱ コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 フードビジネス全般の現状及び動向を把握・理解し、栄養士として必要な実践的な知識を習得することができる。 基礎的なフードビジネスプランニングの立案ができることを目標とする。 プレゼンテーション能力を身につける。				
〔授業の概要〕 ・外食産業、中食産業について様々な事例を紹介する。フードマネジメントについて理解し、「食」の方向性を自分なりに考えることができる。 ・グループワークで事業計画立案をする中で、対象者の設定、事業企画、商品計画、サービス計画、収支計画、計数管理ができる。				
キーワード: 外食、中食、給食、マーケティング、メニュー計画				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	11/22	フードビジネスの構造	日本の「食」産業の現状、マネジメントの基本	
第2回	11/29	マーケティング戦略	マーケティングの4P、コンセプトの作成	
第3回	12/6	マーケティング活動の 実際	投資計画、価格構成	
第4回	12/13	収支計画	収支計画、損益分岐点、演習	
第5回	12/20	売り上げ分析の手法	メニュープランニング、ABC分析、PPM、演習	
第6回	1/10	店舗計画の実際	立地選定、内・外装、什器備品の選定、発表資料作成	
第7回	1/24	店舗プロデュース	飲食店開業計画のまとめ、発表資料作成	
第8回	1/31	プレゼンテーション	計画案の発表と評価	
履修条件	特になし			
予習・復習	日頃からテレビや新聞で報道される「食」の動向などに関心を持ち、講義内容と照らし合わせると理解しやすい。講義内の重要用語は復習する。			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	資料は必要に応じて配布する。			
学生に対する評価	課題 (50%)、プレゼンテーション (30%)、授業の取り組み状況 (20%) により、総合的に評価する。			

授業 科目名	総合演習 Integrated Seminar	履修年次：	単位数:1 単位 30時間	担当教員名： 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
		必修 栄4年	コード: NTI401	
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム III 実践に必要な知識 VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 栄養学の奥深さ、常に進化する学問であることを学び、卒業後も学び続ける必要性があることを理解できる。				
〔授業の概要〕 専門教育課程の栄養学科教員による、専門性を生かしかつ広い視点での栄養学の演習を実施する。教員各々の研究分野をわかりやすく教授し、演習により理解を深めさせる。				
キーワード: 文献検索、災害時の役割、栄養学				
〔授業計画〕 日程は担当者の都合等で変更の可能性あり。				
回数	日付	テーマ	内容	担当
第1回	4/11	ガイダンス、英文学術論文の検索	健康・栄養等に関する英文学術論文の検索	平岡真実
第2回	4/18	学びの振り返り	学習や経験を振り返り新たな目標を考える	荒井裕介
第3回	4/25	給食経営管理の課題	特定給食施設における管理栄養士の役割を給食経営管理の課題について取組みを考える	工藤美奈子
第4回	5/2	健康課題とその対策について	現代社会における様々な健康課題について、どのような取り組みが必要か検討する	谷内洋子
第5回	5/9	非栄養素による栄養学	非栄養素 (ポリフェノール等) の生理機能	金澤匠
第6回	5/16	栄養教育の根拠と評価	栄養教育の実際からその根拠と評価について考える	渡辺優奈
第7回	5/23	脂質栄養について	生体内に及ぼす魚油の生理機能を考える	細山田康恵
第8回	5/30	原因不明食中毒について	原因不明食中毒と食の安全について考える	菊池裕
第9回	6/6	食品成分表と調理	食品成分表から調理、食事を考える	鈴木亜夕帆
第10回	6/13	内分泌疾患と精神症状	肥満・るいそうや糖尿病などと脳の関わりについて	加瀬政彦
第11回	6/20	タンパク質代謝	オートファジー	金澤匠
第12回	6/27	未定	未定	橋本和幸
第13回	7/4	学校給食法について	学校給食と子どもの権利	広川由子
第14回	7/11	遺伝子多型とテーラーメイド栄養学	遺伝子多型に基づくテーラーメイド栄養学の実践	平岡真実
第15回	7/18	災害時の管理栄養士の役割	災害時の管理栄養士の役割	特別講師
履修条件	特になし			
予習・復習	特になし			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	特になし			
学生に対する評価	課題 (70%)、日ごろの学習態度 (30%) により、総合的に評価する。			

授業 科目名	栄養統計学 (Nutrition statistics)	履修年次: 必修 栄養3年	単位数: 1 単位 15 時間	担当教員名: 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
			コード: NTI301	
[DP I 倫理観とプロフェッショナルリズム III 実践に必要な知識 VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽]				
[授業の到達目標及びテーマ] 実践活動を目指して栄養学に関する統計について学び、管理栄養士の職務に基づいて自らの課題やその改善点等を文書で提案できるようになる。				
[授業の概要] 管理栄養士としての総合的な力量を高めるため、専門教育課程の教員が、専門性を生かしかつ広い視点で栄養学の統計に関する講義と演習を実施する。自らの研究分野をわかりやすく教授し、演習も取り入れることで理解を深めることができる。				
キーワード: 栄養学 統計学 研究計画 データ解析				
[授業計画] 日程は担当者の都合等で変更する可能性あり				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	12/10	実践活動を目指して、栄養学に関する実験系や調査系の研究計画やデータ解析について学ぶ。	○授業の進め方 栄養学科専門教育課程の教員が担当する。 第1～2回は栄養学科で扱う統計手法についてガイダンスを行う。 第3～5回は実験系、第6～8回は調査系の研究計画・データ解析について学ぶ。	
第2回	12/10			
第3回	12/17			
第4回	12/17			
第5回	12/17			
第6回	1/7			
第7回	1/7			
第8回	1/14			
履修条件	特になし			
予習・復習	特になし			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	特になし			
学生に対する評価	課題 (70%)、日ごろの学習態度 (30%) により、総合的に評価する。			

授業 科目名	管理栄養士特別演習 (Special Seminar on Nutrition and Dietetics)	履修年次: 選択 栄4年	単位数: 2単位 60時間 コード: NTI402	担当教員名: 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
〔DP〕 III 実践に必要な知識, I 倫理観とプロフェッショナルリズム, VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業はこれまでに学修した専門的知識・技術を網羅的にとりあげる演習を通して、専門基礎分野、専門科目を総合的に理解し、科学的根拠に基づいた管理栄養士活動が実践できるような総合的な能力を身につけることを目的とする。				
〔授業の概要〕 専門教育課程の教員による専門科目の講義と演習をおこなう。				
キーワード: 文献調査、実験計画、実験方法、データ解析、論文作成				
〔授業計画〕 ○授業の進め方 前期は管理栄養士国試模擬試験を活用(5月、7月の2回実施予定)して、自分の得意分野や苦手分野を把握する。 後期は各教員の講義にて専門分野を復習し、管理栄養士の活動する場において想定される課題について解決・判断できる力を学修する。週1回、10~11月実施予定。 模擬試験を活用して管理栄養士活動に必要な知識の定着をはかっていく。月1回、9~1月実施予定。				
履修条件	特になし			
予習・復習	各授業の該当分野について復習しておく。また管理栄養士国家試験過去問題などを解いて理解度を確認する。			
テキスト	これまで授業で使用した教科書			
参考書・参考資料等	資料は必要に応じて配布する。参考書等は適宜紹介・指示する。			
学生に対する評価	学習態度(20%)、課題(80%)により総合的に評価する			

授業 科目名	卒業研究 (Study for graduation)	履修年次: 必修 栄4年	単位数: 2単位 60時間 コード: NTR401	担当教員名: 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム, III 実践に必要な知識, VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業は、学生が栄養学に関する研究のプロセス全体を経験し、主体的な学習能力を高めるとともに、管理栄養士として科学的根拠に基づく応用実践力を修得できることを目標とする。				
〔授業の概要〕 学生は教員の指導と助言のもとに研究テーマを設定し、実験、調査等の栄養学研究の手法を用いて研究を行い、その成果を発表するとともに、卒業論文を作成する。				
キーワード: 文献調査、実験計画、実験方法、データ解析、論文作成				
〔授業計画〕 ○授業（研究）の進め方 学生は、教員が提示する研究分野を参考に、自らの関心や将来の方向性等に基づき、指導教員を決定する。 研究の進め方（日程、方法等）は、指導教員と相談して決定する。 テーマ発表会（中間発表）は2024年7月下旬、研究発表会（成果発表）は2024年11月下旬にそれぞれ予定している。卒業研究論文は、執筆要領に基づき2025年1月末（予定）までに提出する。  ○評価方法 評価は、執筆要領を厳守して締め切りまでに提出された卒業論文と、発表会を含めた学習状況との結果で指導教員が行う。  ○達成目標 ①適切な研究テーマを設定できる。 ②研究テーマに対して適切な研究方法（倫理を含む）を学び、選択できる。 ③研究方法に沿ったデータ収集・分析を行い、適切な図表を選択・作成して提示できる。 ④研究結果に基づく考察が、文献等を参考にしながら実施できる。 ⑤自ら研究を遂行し、指導教員の指導を仰ぐことができる。				
履修条件	履修年次に卒業が見込まれていること			
予習・復習	予習では先行研究の論文検索をして熟読する。復習は配布資料の見直しを推奨。			
テキスト	必要に応じて指導教員が指示する			
参考書・参考資料等	必要に応じて指導教員が指示する			
学生に対する評価	論文内容（60%）、日ごろの学習態度（40%）により、総合的に評価する。			

授業 科目名	臨床栄養臨地実習 Clinical Nutrition Practicum	履修年次:	単位数:	担当教員名:
		必修: 栄3年	2単位 90時間	科目責任者 谷内洋子
			コード: NT0301	(研究室: 教育棟 A213)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 傷病者の急性期・慢性期の栄養管理（入院から社会復帰までを含む）について見学、理解する。</li> <li>2. 臨床の場での食品と薬との相互作用の実践を学習する。</li> <li>3. 病院におけるNST活動を見学・体験し、理解する。</li> <li>4. クリニカルパスに基づくチーム医療について見学し、理解する。</li> <li>5. 傷病者の栄養食事指導を見学し、理解をする。</li> <li>6. 病院におけるフードサービス・衛生管理について理解する。</li> <li>7. 医療人としてのマナー、倫理、守秘義務について理解し、正しく行動することができる。</li> <li>8. 目的意識を持って実習に臨み、専門的知識及び技術の統合を図ることができる。</li> </ol>				
〔授業の概要〕				
<p>臨地実習先の指導者の下で、傷病者の栄養管理、NST活動、チーム医療、栄養食事指導、フードサービスの実際を見学・体験をする。</p> <p>実務経験のある教員により、臨床現場における専門的知識及び技術の統合と実践活動の場での課題発見と解決の方策を考える支援をする。</p>				
キーワード: 傷病者、栄養管理、NST活動、チーム医療、栄養食事指導、フードサービス				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1～10回	10月下旬 ～11月中 旬予定	臨床現場での栄養療法の実践を学ぶ	実習施設で傷病者の栄養管理・チーム医療の実際の見学・研修、フードサービスの見学・体験学習	
履修条件	2年後期までに配当された必修の専門科目を単位修得済みであり、3年前期に配当された必修の専門科目を履修中であること。			
予習・復習	予習として臨地実習テキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しをし、まとめておくこと。			
テキスト	臨地実習テキスト、臨地実習ノート（大学作成）			
参考書・参考資料等	資料は必要に応じ配付する。 実習に必要な参考書は、その都度、紹介・指示する。			
学生に対する評価	施設の指導者からの評価(70%)、実習ノートの記録・事前学習(30%)で評価する。			

授業 科目名	給食経営管理臨地実習 (Practical training for Food Service Management)	履修年次: 必修：栄3年	単位数: 2単位 90時間 コード: NT0 302	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識, I 倫理観とプロフェッショナリズム, II コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 給食経営管理に関する講義や実習などで学んだ知識や技術を、実践活動の場で理解を深め、管理栄養士の役割を学ぶ中で課題発見、解決策を見出し、評価、説明することを目標とし実習を進める。				
〔授業の概要〕 本実習は、各給食全般のマネジメント及び給食の運営ができるように視野を広げ、関連職種との連携についても学ぶ。実際の現場で、喫食者（児童・生徒・高齢者等）訪問、調理の作業分析、食材料の重点管理、管理栄養士業務の流れ、衛生管理、安全管理、経営分析などを通して課題を発見し、問題の解決作を検討する能力を養う。また、直接児童・生徒・高齢者等に接し、嗜好や喫食状況の結果をどのように献立に反映しているのか実践活動をとおして学ぶ。臨地実習先の指導者の下で、フードサービス(給食運営)の実際を体験し、施設における給食経営のマネジメントの実際および手法について学べるよう、管理栄養士の実務経験を生かし指導・支援を行う。				
キーワード: 管理栄養士業務、マネジメント、多職種協働、安全・衛生管理				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1～10回		実習施設	実習施設での栄養・食事計画などフードサービスの実際を体験し、給食経営マネジメントの手法について学ぶ。	
履修条件	2年後期までに配当された必須の専門科目を単位修得済みであり、3年前期に配当された必須の専門科目を履修中であること。			
予習・復習	予習はテキストを熟読のこと。復習は実習施設での指導内容の理解を深める。			
テキスト	実習テキスト、実習ノート(大学作成)			
参考書・参考資料等	資料は、必要に応じて配布する。 実習に必要な参考書は、その都度、紹介、指示する。			
学生に対する評価	実習期間中の学習態度、施設の指導者からの評価(80%)、実習ノート、報告会でのプレゼンテーション(20%)、などで総合的に行う。			

授業 科目名	公衆栄養臨地実習 Public Health Nutrition Practicum	履修年次: 選択:栄3年	単位数: 1単位 45時間 コード: NT0303	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室: 教育棟 A212)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善、VI 多職種との協働				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・保健所及び市町村保健センターにおける管理栄養士の役割を説明することができる。</li> <li>・地域で行われている公衆栄養活動の目的とその実際を説明することができる。</li> <li>・他職種との協働、住民ボランティアの育成・連携、地域のネットワークづくりの重要性について説明することができる。</li> <li>・専門職としての態度、行動、倫理観について自ら考えることができる。</li> <li>・知識や技術を統合した実践力の重要性に気づき、自ら学び向上することに取り組むことができる。</li> </ul>				
〔授業の概要〕				
<p>保健所や市町村において、地域住民のQOL向上や、地域の優先的な健康課題の背景にある栄養・食生活の改善を目的とした公衆栄養活動の実際を実習する(講義、見学等を含む)。</p> <p>実習を通じて、保健所及び市町村保健センターの組織と役割、そこで活動する管理栄養士の役割や、住民ボランティアや他職種等との連携の実際について学ぶ。</p> <p>具体的な実習内容例としては、保健所では給食施設への支援といった地域の環境整備等の実際や、市町村保健センターでは乳幼児から高齢者まで生涯にわたる健康づくりのための各種健診や健康教育、栄養相談等の活動の実際について実習する。</p> <p>また学生の立場で専門職としての態度、行動、倫理観等について考えて行動できることを目指すとともに、自ら学習できることを目指す。</p> <p>行政管理栄養士の実務経験により、公衆栄養活動実習に関する学習支援を行う。</p>				
キーワード: 行政栄養士、公衆栄養活動、多職種連携、住民ボランティア、プロフェッショナルリズム				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1～5回	集中	保健所・市町村実習	保健所、市町村保健センターにおける公衆栄養活動実習	
履修条件	2年生後期までに配当された必修の専門科目の単位を修得済みであり、3年前期に配当された必修の専門科目の単位を修得見込みであること。3年次のみ履修可能とする。			
予習・復習	臨地実習は、これまで学習したすべての授業内容を統合した実践する力が必要になる。そのため公衆栄養学のみならず、すべての科目の学習内容、手技手法を復習すること。また参加する事業について、自治体ホームページや配布される資料等をもとに事前学習を行うこと。これまでの復習と事前学習を通じて、自らの課題を設定し、課題解決に向けた主体的な実習を実践する。			
テキスト	臨地実習テキスト、臨地実習ノート (大学作成)			
参考書・参考資料等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針</li> <li>・特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について (厚労省通知)</li> <li>・保健所 (健康福祉センター) のしおり、保健所事業年報</li> </ul> 必要な資料は配付する。			
学生に対する評価	実習目標の達成状況 (50%)、実習ノート (40%)、実習態度(10%)から総合的に評価する。			

授業 科目名	栄養管理臨地実習 Practicum for Nutritional management	履修年次: 選択：栄4年	単位数: 1単位 45時間 コード：NT0401	担当教員名: 科目責任者 谷内 洋子 (研究室：教育棟 A213) 荒井 裕介・工藤 美奈子 [管理栄養士 (全員)]
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅰ倫理観とプロフェッショナリズム、Ⅲ実践に必要な知識、Ⅳ健康づくりの実践、Ⅶ生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 臨床栄養臨地実習、給食経営管理臨地実習、公衆栄養臨地実習で学んだ管理栄養士の実践活動のうち、特に興味をもった分野の活動の中から自ら課題と目標を見つけ、専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士業務の理解をさらに深める。				
〔授業の概要〕 本科目は、3年次の臨地実習とは異なり、学生の自主性により進められるものである。学生が希望する施設での実習を行うが、実習先は学生本人が探してくるか、教員と相談しながら決める。実習で学ぶ目的や課題をより明確にし、積極的な態度で実習に臨み、事前学習や準備、実習後のまとめ等も、3年次の臨地実習での学びを参考にして、自ら主体的に進めていく。 3年次までに修得した知識や技術を使って、実習施設での課題発見や問題解決の方策を検討し、実務経験のある教員により、将来に向けた動機づけを支援する。				
キーワード：公衆栄養活動、多職種連携、安全・衛生管理、フードサービス、NST活動、チーム医療				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
1. 実習の選択 学生は、以下の専門分野のいずれかを選択し、実習を行う。 ① 臨床栄養分野（病院） ② 給食経営管理分野（保育所、学校、高齢者福祉施設、自衛隊等） ③ 公衆栄養分野（保健所、保健センター） 2. 実習の流れ ① 事前学習・準備 実習で学びたい内容について調べる。 ② 直前発表会 実習を行う目的、学びたい内容等について発表を行う。 ③ 臨地実習 原則として、5日間行う。 ④ 事後報告会 実習で学んだこと、得たこと等の報告を行う。 ⑤ まとめ				
履修条件	3年後期までに配当された必修の専門科目を単位修得済みであり、4年に配当された必修の専門科目を履修中であること。実習先として公衆栄養分野を希望する場合には、公衆栄養臨地実習を履修済みであること。			
予習・復習	予習として3年次に配付された臨地実習テキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しをしておくこと。			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	実習に必要な参考書等は、その都度、紹介・指示する。			
学生に対する評価	実習前の準備状況（20%）、実習期間中の学習態度（40%）、実習のまとめ、報告会でのプレゼンテーション（40%）			

授業 科目名	事前指導 Post-guidance for Practicum	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 1 単位 30 時間 コード: NT0304	担当教員名: 科目責任者 谷内 洋子 (研究室: 教育棟 A213) 荒井裕介・工藤美奈子 [管理栄養士 (全員)]
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・臨地実習を受けるにあたり、自らの学習目標を考え、その達成に向けた準備ができる。</li> <li>・臨地実習を受けるにあたり、正しい情報の取り扱いについて理解し細心の注意を払うことができる。</li> <li>・臨地実習を受けるにあたり、専門職としてのあるべき姿を考えることができる。</li> </ul>				
〔授業の概要〕				
<p>臨地実習前に実習の目的や目標、実習施設の概略を周知し、知識の整理、課題の検討などを行う。一部の授業については、集中授業で行う（開催日程は別途指示する）。</p> <p>実務経験のある教員により、保健・医療・福祉現場における管理栄養士の主な活動を理解するとともに、自己の課題を明確にし、目標を設定する過程の支援をする。</p>				
キーワード: 臨地実習、事前学習、管理栄養士業務、プロフェッショナリズム				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	担当
第1回	4/8	共通関係事前指導	実習テキストによる講義・接遇他	谷内洋子他
第2回	4/15		インシデント事例の検討①	谷内洋子他
第3回	4/22		インシデント事例の検討②	谷内洋子他
第4回	5/1		倫理および個人情報の講義	谷内洋子他
第5回	5/13		手紙・メールの書き方・電話のかけ方	谷内洋子他
第6回	5/20	公衆栄養臨地実習事前指導	オリエンテーション、事前指導等	荒井裕介
第7回	5/27	給食経営管理臨地実習事前指導		工藤美奈子
第8回	6/3	臨床栄養臨地実習事前指導		谷内洋子
第9回	6/10	公衆栄養臨地実習事前指導	事前指導・実習に向けた準備等	荒井裕介
第10回	6/17	給食経営管理臨地実習事前指導		工藤美奈子
第11回	6/24	臨床栄養臨地実習事前指導		谷内洋子
第12回	7/1	公衆栄養臨地実習事前指導	事前指導・実習に向けた準備等	荒井裕介
第13回	7/8	給食経営管理臨地実習事前指導		工藤美奈子
第14回	7/22	臨床栄養臨地実習事前指導		谷内洋子
第15回	-	直前指導 (各分野; 日程は別途指示)	事前指導・実習に向けた準備等	谷内洋子他
履修条件	臨地実習を受ける履修条件を満たした者			
予習・復習	予習として臨地実習テキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しをし、まとめておくこと。			
テキスト	臨地実習テキスト、臨地実習ノート (大学作成)			
参考書・参考資料等	適宜指示する			
学生に対する評価	学習態度(30%), レポート(30%), 授業目標への到達度(40%)			