

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	宮内 寿彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

(管理) 栄養士に必要な社会福祉全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を制度的視点からと共に、専門行動的視点から歴史の変遷を含めて鳥瞰図的にとりあげる。介護を行ううえで疾病や遭遇しやすい事故についての知識を持ち、保健医療関係者及び機関との連携、協力のあり方について学び、介護援助に必要な知識・技術・態度・視点を身につけ、介護の本質について検討する。

学修目標

本科目の学修目標は、(1) わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、(2) 身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、(3) 個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。テーマは(1) 少子高齢社会、(2) 介護、(3) 保健医療、(4) 栄養マネジメント、を中心とした講義を行う。

内容

1	社会福祉の理念と概念について、社会的歴史的所産として捉え方を学ぶ
2	社会福祉の対象と主体について、現在から過去にさかのぼってその変遷を学ぶ
3	社会福祉のニーズ概念について、需要と供給の関係のもとに検討してゆく
4	社会福祉の発展 について、英国と日本の比較をしながら学ぶ
5	社会福祉法体系について、社会福祉法制度の全体的把握を検討する
6	少子高齢化(1) 少子高齢化の要因について、北欧諸国を中心に考える(ビデオ使用)
7	少子高齢化(2) 少子高齢化の要因について、日本の現状を考える
8	高齢者福祉(1) 介護保険制度の概要と要介護者問題の検討
9	高齢者福祉(2) 介護現場の実際(ビデオ使用) 虐待・抑制について考える
10	中間まとめ
11	専門職としてのケアワーク(1) 専門職業としてのケアワークを考える
12	専門職としてのケアワーク(2) 他職種としてのケアワークを考える
13	社会福祉援助技術の概要(1) ソーシャルワーク全般について制度組織との関係で紹介
14	社会福祉援助技術の概要(2) F・P・バイステックの7原則、自己覚知、交流分析について
15	まとめ

評価

中間試験 50 点 (持ち込み自筆ノート・配付資料のみ) 及び定期試験 50 点の結果を総合して行う。60 点以上を「合格」

とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：後藤 卓郎（編）『新選 社会福祉第2版』，（株）みらい 2013年3月発行予定。

他オリジナル資料配付

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	宮内 寿彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

（管理）栄養士に必要な社会福祉全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を制度的視点からと共に、専門行動的視点から歴史の変遷を含めて鳥瞰図的にとりあげる。介護を行ううえで疾病や遭遇しやすい事故についての知識を持ち、保健医療関係者及び機関との連携、協力のあり方について学び、介護援助に必要な知識・技術・態度・視点を身につけ、介護の本質について検討する。

学修目標

本科目の学修目標は、（１）わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、（２）身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、（３）個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。テーマは（１）少子高齢社会、（２）介護、（３）保健医療、（４）栄養マネジメント、を中心とした講義を行う。

内容

1	社会福祉の理念と概念について、社会的歴史的所産として捉え方を学ぶ
2	社会福祉の対象と主体について、現在から過去にさかのぼってその変遷を学ぶ
3	社会福祉のニーズ概念について、需要と供給の関係のもとに検討してゆく
4	社会福祉の発展 について、英国と日本の比較をしながら学ぶ
5	社会福祉法体系について、社会福祉法制度の全体的把握を検討する
6	少子高齢化（１） 少子高齢化の要因について、北欧諸国を中心に考える（ビデオ使用）
7	少子高齢化（２） 少子高齢化の要因について、日本の現状を考える
8	高齢者福祉（１）介護保険制度の概要と要介護者問題の検討
9	高齢者福祉（２） 介護現場の実際（ビデオ使用）虐待・抑制について考える
10	中間まとめ
11	専門職としてのケアワーク（１） 専門職業としてのケアワークを考える
12	専門職としてのケアワーク（２） 他職種としてのケアワークを考える
13	社会福祉援助技術の概要（１） ソーシャルワーク全般について制度組織との関係で紹介
14	社会福祉援助技術の概要（２） F・P・バイステックの7原則、自己覚知、交流分析について
15	まとめ

評価

中間試験50点（持ち込み自筆ノート・配付資料のみ）及び定期試験50点の結果を総合して行う。60点以上を「合格」

とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：後藤 卓郎（編）『新選 社会福祉第2版』，（株）みらい 2013年3月発行予定。

他オリジナル資料配付

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解(カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解(コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画(指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画(媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】片井加奈子・川上貴代・久保田恵編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論実習〕 講談社

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版

あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解(カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解(コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画(指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画(媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】片井加奈子・川上貴代・久保田恵編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論実習〕 講談社

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版

あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解(カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解(コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画(指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画(媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】片井加奈子・川上貴代・久保田恵編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論実習〕 講談社

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版

あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
8. 面接に必要な感性について1：カウンセラーとしての自己を分析する。
9. 面接に必要な感性について2：カウンセラーとしての自分の特徴を理解する。
10. ノンバーバル・コミュニケーションの活用1：描画法などを体験する。
11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用2：コラージュなどを体験する。
12. カウンセリング体験の発表1：栄養指導体験を各自発表する。
13. カウンセリング体験の発表2：栄養指導体験を各自発表する。
14. カウンセリング体験の発表3：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
8. 面接に必要な感性について1：カウンセラーとしての自己を分析する。
9. 面接に必要な感性について2：カウンセラーとしての自分の特徴を理解する。
10. ノンバーバル・コミュニケーションの活用1：描画法などを体験する。
11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用2：コラージュなどを体験する。
12. カウンセリング体験の発表1：栄養指導体験を各自発表する。
13. カウンセリング体験の発表2：栄養指導体験を各自発表する。
14. カウンセリング体験の発表3：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、小林 三智子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行います。そのため通年科目で、3・4年次連続履修となります。学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1. 実習事前の教育

- 1週 臨地実習の目的、目標
- 2-3週 実習にあたっての心構え
- 4-5週 実習の事前準備、開始時と実習中の注意
- 6-7週 給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について
- 8-9週 給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について
- 10-11週 臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
- 12-13週 公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
- 14-15週 特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

- 16週 臨地実習報告会実施に向けて
- 17-18週 実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)
- 19-20週 実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養ポスター)
- 21-22週 実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)
- 23-24週 実習報告会予行
- 25-26週 報告会(給食経営管理・臨床栄養)
- 27-28週 報告会(公衆栄養)
- 29-30週 各まとめ

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示する。

科目名	公衆栄養臨地実習		
担当教員名	長澤 伸江、山本 茂、山崎 優子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

臨地実習については、「給食の運営」（必修）、「給食経営管理」、「臨床栄養」、「公衆栄養」を組み合わせ、4単位履修します。公衆栄養臨地実習では、わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実施している保健所または市町村保健センターなどで行政栄養士の業務について学びます。地域公衆栄養活動、地区組織の育成と活動、特定給食施設指導、健康づくりおよび対人保健サービス関係の事業が、行政組織を通じて地域住民に展開されている実際を見学、体験または実習することを目的としています。学修目標は、 地域保健活動を推進するための業務内容、地域住民の健康維持・増進のための保健計画とその実施方法について理解する。 実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術の統合を図る。実習報告会は総合演習 で行います。

内容

埼玉県下の保健所または市町村保健センターにおいて、公衆栄養活動における栄養行政の概要と管理栄養士の業務内容について学ぶ。期間は1週間。

評価

臨地実習先の評価70点、実習ノート30点により評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示します。

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	小林 三智子、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格；給食運営臨地実習は、栄養士養成カリキュラムの給食の運営の校外実習科目であり、管理栄養士養成カリキュラムにおいて、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を習得するために必要な科目である。

科目の概要；給食運営臨地実習は、事業所等の集団給食施設において実施、管理栄養士又は栄養士の専従する施設で実習を行う。実践教育科目として重要な位置を占め、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。

学修目標；1.集団給食における調理技術の習得をする。2.給食計画立案能力を習得する。3.給食事務に関する処理能力を習得する。

内容

医療関連施設・学校・事業所・福祉施設などの特定給食施設において、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、管理栄養士・栄養士として具備すべき知識および技術を1週間の実習で習得する。

管理栄養士・栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を身につける。

管理栄養士・栄養士に必要とされる知識、技能、態度および考え方の総合的能力を身につける。

栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を身につける。

給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、下膳、衛生管理などの基本的業務に関する実習を行う。

それぞれの施設の対象者や施設設備、供食形態などを十分に把握したうえで、実習に臨むこと。

評価

実習施設における評価50点、臨地実習ノート50点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子他編集『特定給食施設食管理事例集』学建書院

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

【参考書】『日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用 特定給食施設における栄養・食事管理』 第一出版

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	岩本 珠美、長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	岩本 珠美、長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	岩本 珠美、長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	給食経営管理臨地実習		
担当教員名	名倉 秀子、井上 久美子、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：臨地実習”に関する科目のひとつであり、食物栄養学科専門教育科目（A）として位置付けられています。栄養士資格取得では、給食運営を履修します。さらに、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには、臨床栄養臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習、そして給食経営管理臨地実習の4科目より合わせて3単位以上の履修が必要となり、そのための選択科目です。

科目の概要は、高度な資質を備えた管理栄養士の養成を目標とし、給食運営におけるマネジメントとして、栄養面、安全面（HACCPに基づく衛生管理も含む）、経済面全般のマネジメントを行う能力、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特定給食施設の実習を通して体得します。

学修目標は、特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状態、栄養状況、生活習慣等に基づいた食事の提供に係わる栄養・食事管理、および給食経営管理を大局的に捉え、自ら問題提起し、その解決を図ることができる能力を身につけることです。

内容

実習施設先は学校給食施設、事業所給食施設、福祉給食施設、病院給食施設などがあり、いずれも特定給食施設であり、施設の管理栄養士の指導の下で、1週間臨地実習を実施します。実習施設、実習期日、実習グループ等については、具体的な説明がなされるため、掲示板等を確認し、指示に従う事。

評価

臨地実習に関するレポート（60点）、臨地実習先の評価（40点）を基に評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習用の記録ノート

松崎政三・名倉秀子編『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理論・給食の運営 - 』建帛社

医歯薬出版編『日本食品成分表』

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美、佐々木 菜穂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40％）および実習ノート（60％）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美、佐々木 菜穂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- (7) 個別栄養管理の実際
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- (12) ケーススタディの方法
- (13) 担当症例の検討やケア計画作成を通じた専門職としての視点のまとめ
- (14) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。
病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版