

科 目 名	臨床栄養の基礎		担 当	山中 麻希	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1 年後期	単 位 数	2
授 業 概 要 及 び 到 達 目 標					
医療・福祉の場では、常食のみならず疾病や障害などの症状に応じた治療食を提供する。なぜそのような対応をしなければならないのか、何を用いることが最良なのかを考える上で、疾病や障害に合わせた食事をよく理解しておかなければならない。本講では、栄養管理の流れを学ぶと共に、生活習慣病を中心に病態と食事療法を学び、栄養管理を実施するための知識と技能を習得することを目標とした授業を行う。					
テキスト	栄養科学シリーズ NEXT 臨床栄養学概論第 2 版 友竹浩之・塚原丘美／編 講談社、配布プリント				
評価方法	試験(75%)、授業態度(25%)				
授 業 内 容					
第 1 回	臨床栄養学の概念				
第 2 回	栄養管理（栄養ケア・マネジメントと栄養管理プロセス）				
第 3 回	栄養補給方法（経口）				
第 4 回	栄養補給方法（経腸・経静脈）				
第 5 回	栄養管理の記録				
第 6 回	メタボリックシンドローム				
第 7 回	やせ、肥満、脂肪肝				
第 8 回	糖尿病の病態と治療				
第 9 回	糖尿病の食事療法（糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方）				
第 10 回	脂質異常症、動脈硬化症				
第 11 回	痛風、高尿酸血症				
第 12 回	高血圧症				
第 13 回	虚血性心疾患、心不全				
第 14 回	総復習				
第 15 回	まとめ、試験				
事前学習について	身近な疾病に対する自身の考えやイメージをノートにまとめる。また、授業を受ける前に教科書を読み、疑問点をまとめることで授業の理解度を高める。				
実務経験を生かした教育内容	健診施設、病院での勤務経験を生かし、体験談を交えながら、疾病と栄養の関係に興味を持てるような解説を行う。難しく捉えがちな疾病や障害について、医学用語ではなくかみ砕いた言葉を用いて理解度を高め、自分の言葉で説明出来るように支援する。				

科 目 名	栄養指導概論		担 当	谷口 江利子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単 位 数	2
授 業 概 要 及 び 到 達 目 標					
対象者の健康・栄養状態、食行動、食環境などを適切に評価・判定することや、カウンセリングの技法まで幅広く学び、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養います。 対象者に合った栄養教育が出来るようになることを目標とします。 また、教科書を一冊終えることで達成感も味わいます。					
テキスト	『イラスト 栄養教育・栄養指導論 〈第4版〉』 東京教学社 新聞記事など必要に応じてプリントを配布				
評価方法	試験（50%）、課題（20%）、授業態度等（30%）				
授 業 内 容					
第 1 回	栄養教育・栄養指導とは 栄養教育・栄養指導の目的と必要性、まとめ				
第 2 回	食生活を取り巻く環境と栄養指導 食生活の変遷、栄養士と栄養指導、まとめ				
第 3 回	行動科学理論と栄養教育 行動科学の理論とモデル、まとめ				
第 4 回	行動変容技法の応用、まとめ				
第 5 回	栄養カウンセリング、まとめ				
第 6 回	組織づくり・地域づくりへの展開、まとめ				
第 7 回	食環境づくりと栄養教育・栄養指導、まとめ				
第 8 回	栄養教育マネジメントの概要 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント、まとめ				
第 9 回	栄養教育の目標設定 栄養教育プログラムの実施、まとめ				
第 10 回	栄養教育の評価、まとめ				
第 11 回	妊娠・授乳期の栄養教育・栄養指導 乳幼児期の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第 12 回	学童期・思春期の栄養教育・栄養指導 成人期の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第 13 回	高齢期の栄養教育・栄養指導 傷病者及び障がい者の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第 14 回	食育推進基本計画の推進と栄養教育、まとめ				
第 15 回	テスト、まとめ				
事前学習について		教科書の内容を予習しておくこと。			
実務経験を生かした教育内容		病院、高齢者施設での勤務経験を生かし、病気の予防について講義の充実を図る。 新聞記事等を配布し、栄養士の新しい仕事等の情報提供も行う。また、職域を広げる為他の資格についても随時解説をしていく。			

科 目 名	調理実習Ⅱ		担 当	酒向 純子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1 年前期	単 位 数	1
授 業 概 要 及 び 到 達 目 標					
ユネスコ無形文化遺産に登録されている「日本人の伝統的な食文化“和食”」。和食のもつ特徴（多様な食材・栄養と健康・季節の移ろい・行事との関わり等）を踏まえてその味わいを生かす調理技術を学んでいきましょう。					
テキスト	毎回プリントを配布します。参考資料「調理学実習 基礎から応用」女子栄養大学出版部				
評価方法	出欠席(40%) 試験(30%ただし 100 点満点中 20 点以下はD判定) 課題、授業態度(30%)				
授 業 内 容					
第 1 回	「授業概要」和食、家庭料理の特色 お茶の入れ方 お箸の使い方				
第 2 回	「朝食 一番出汁の取り方」 白飯/味噌汁（米麹みそ 豆腐、若芽）/焼き塩鮭/だし巻き卵/青菜のお浸し				
第 3 回	「旬の食材」 黄飯/旬野菜の炊き合わせ（筍、蒟、鶏団子）/酢味噌和え/澄まし汁（三つ葉、蒲鉾）				
第 4 回	「揚げ物」 味噌カツ/キャベツの千切り/マカロニサラダ 「イカのおろし方」イカときゅうりのごま酢和え 「煮干し出汁の取り方」なめこの赤だし（豆味噌）				
第 5 回	「洋食①」 ツボ抜き（ニジマスのムニエル） ドレッシングについて（ミックスサラダ） ヴィシソワーズ（ジャガイモのスープ） ゲル化剤について（人参ゼリー）				
第 6 回	「飯物の種類」 香ごはん/鶏の照り焼き/エンドウの卵とじ/ジュンサイの澄まし汁/水ようかん				
第 7 回	「すし飯」 鮭のちらし寿司/冷しゃぶサラダ/エビ真丈の味噌/ミルクゼリーピーチソース				
第 8 回	「魚の扱い①」 （鰯の手開き）鰯のフライ/かぼちゃの甘煮/長芋とオクラの梅肉和え				
第 9 回	「煮魚」 鯛の煮つけ/海老団子の変わりソースかけ/いんげんの胡麻和え/あじさい				
第 10 回	「乾物」 宝袋と高野豆腐の煮物/ひじきの五目煮/切干大根のサラダ/麩の味噌汁（麦みそ）				
第 11 回	「魚の扱い②」 （鰻の三枚おろし）鰻の竜田揚げ/おろし和え/吉野鶏の澄まし汁/フルーツ白玉				
第 12 回	「天ぷらとうどん」 天ぷら/冬瓜の煮物/うどんのゆで方と返し/わらび餅				
第 13 回	「オーブンの使い方」 白身魚の更紗焼き/塩こうじ鶏とニラの酢味噌和え/焼きナス/ヨーグルトレモンケーキ				
第 14 回	「ハレの日の献立」 トウモロコシご飯/ローストビーフのサラダ仕立て/鰻ざく/オクラの豆乳ごま豆腐/水物				
第 15 回	筆記テスト、まとめ				
事前学習について		レジュメは授業当日に配布します。したがって事前学習の必要はありませんが 当日の授業で学んだこと、実習で習得した技術を自分なりにまとめて提出していただきます。			
実務経験を生かした教育内容		カルチャースクール、出張教室などで集いや会話を楽しむための家庭料理の指導を続けています。また管理栄養士、シニアソムリエなどの資格を生かし会員制リゾートホテルでの健康を考えたフルコースメニューの開発や有料老人ホームでのメニュー開発にも取り組んできました。これらの経験を生かして食材の選び方から盛り付けまで立場の違う喫食者 1 人ひとりの気持ちを汲んだ調理ができるよう指導します。			

科目名	栄養カウンセリング		担当	金子 千春	
科目分類	その他	開講時期	2年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
栄養士は多くの人々とコミュニケーションを円滑にしながら、業務をこなしていかなければならない。 相手（調理師、喫食者、患者）の行動を変容させるには、頭ごなしの命令や知識の伝達だけでは思うような結果は得られない。相手の行動が変わらない心理的背景を理解し、自己決定を促す援助をする必要がある。その際にカウンセリング技法が有効となる。 心理学、行動科学理論、カウンセリングの技法を理解し、実習を通し体得することを目的とする。					
テキスト	『入門 健康カウンセリングネットワークブック』（監修 小森まり子：ソーシャルスキルネットワーク(株)、必要に応じてプリント配布				
評価方法	試験(70%)、課題(10%)、授業態度(20%)等				
授業内容					
第 1 回	授業概要、なぜ栄養指導にカウンセリングが必要か				
第 2 回	パーソナルチェックリスト①				
第 3 回	パーソナルチェックリスト②				
第 4 回	今ここでの感情				
第 5 回	カウンセリング実習Ⅰ				
第 6 回	カウンセリング実習Ⅱ				
第 7 回	カウンセリング実習Ⅲ				
第 8 回	感情のガイドライン表				
第 9 回	カウンセリング実習Ⅳ説明				
第 10 回	カウンセリング実習Ⅳ				
第 11 回	心傷風景連想法①				
第 12 回	心傷風景連想法②				
第 13 回	カウンセリング実習Ⅴ				
第 14 回	ペアカウンセリング				
第 15 回	カウンセリング事例作成				
事前学習について	栄養指導総論は理解しておくように。 配布するプリント類は最後まで保管すること				
実務経験を生かした教育内容	病院での栄養指導経験を活かし、実生活の人間関係の対応部分での講義の充実を図る。				