

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 栄養指導論実習Ⅰ 】

教員名【 藤田 裕子(実務経験のある教員：元県立病院栄養士) 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	スピーチ演習 栄養指導の意義と方法	自己紹介および自分自身の食生活の問題点・目標とする 栄養士像等を集団の前で話す・聞く演習 栄養指導の流れ
2	正しい栄養アセスメント 実態把握	身体測定（身長・体重・体脂肪率・腹囲・血圧実測） 生活状況調査の把握（食物摂取状況調査法 簡易栄養調 査法）
3	栄養指数 生化学検査値から把握する 栄養状態	栄養指数慧さん 生化学データの読み取り 異常値の検索・疑わしい病気の推測・指導内容考案
4	食事バランスガイド①	食事バランスガイドの概要 食事記録演習
5	数値の算出方法と問題点の明確 化 食事バランスガイド②	パソコン入力による栄養素摂取量の算出・栄養指数の算 出・グラフ化 問題点の明確化・改善方法考案 食事バランスガイドの活用
6	食事摂取基準の算定	栄養素摂取状況の問題点の明確化 日本人の食事摂取基準2015年版 概要・活用のあり方
7	食事摂取基準①	推定エネルギー必要量算出（基礎代謝量・身体活動レベ ル）
8	食事摂取基準②	各栄養素の食事摂取基準
9	食事計画①	加重平均食品群別栄養成分表の作成
10	食事計画②	食品構成表の作成①
11	食事計画③	食品構成表の作成②
12	食事計画④	献立の作成（個人）
13	食事計画⑤	献立の作成（特定給食施設）
14	腎臓病患者に対する栄養指導	腎臓病栄養指導の重要性 腎臓病食品交換表 塩分計算
15	学期末試験	

到達目標

- ・正しい栄養アセスメントを行うために基礎実習として、自分の身体状況や食生活状況を調査・分析・評価することができる。
- ・食事計画として、加重平均食品群栄養成分表作成手順の理解、全摂取基準をもとに食品構成表の作成、および献立作成ができる。

教科書名【 すぐわかる栄養指導論実習 萌文書林・調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

テスト（50％）、平常点（50％）提出物・出席日数・授業態度（5％）

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。