

科目区分	専門教育科目	科目名	栄養教育指導論Ⅱ		科目コード ²	17S600	担当者	古賀 克彦			
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	後期	単位数	2	卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
学生が栄養指導に必要な理論や技術、および基本的知識を修得することを目的とする						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	各ライフステージ別の栄養上の特徴や、問題点とその指導方法について理解する										
2.	栄養指導が必要な代表的疾患の特徴と、その指導方法について理解する										
3.											
4.								◎	○		○
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（100%）					
講義形式											
準備学修						課題等への対応					
授業で学ぶ内容をあらかじめ学習しておくこと（学修時間の目安：毎週1時間程度）						定期試験解説を試験終了後に実施					
授業計画											
第1回	ライフステージ別栄養教育・指導① 妊婦										
第2回	ライフステージ別栄養教育・指導② 授乳婦										
第3回	ライフステージ別栄養教育・指導③ 乳児期										
第4回	ライフステージ別栄養教育・指導④ 幼児期										
第5回	ライフステージ別栄養教育・指導⑤ 学童期										
第6回	ライフステージ別栄養教育・指導⑥ 思春期										
第7回	ライフステージ別栄養教育・指導⑦ 青年期・成人期										
第8回	ライフステージ別栄養教育・指導⑧ 壮年期										
第9回	ライフステージ別栄養教育・指導⑨ 老年期 その1										
第10回	ライフステージ別栄養教育・指導⑩ 老年期 その2										
第11回	健康障害と栄養教育① 肥満とるいそう、貧血										
第12回	健康障害と栄養教育② 生活習慣病										
第13回	健康障害と栄養教育③ 骨粗鬆症、食物アレルギー										
第14回	食環境づくりと栄養教育										
第15回	食環境づくりと栄養教育										
教科書・参考書						受講生へのメッセージ					
栄養士のための栄養指導論 第4班 芦川修貳著 学建書院						いくら栄養に関する知識を習得しても、学んだ知識を相手に理解してもらえない望ましい食習慣を行うように相手の行動を変容させていかなければ栄養士の仕事は成り立ちません。 この授業では、栄養指導を行う際に必要となる基礎的な知識を習得し、栄養指導対象者に食習慣改善を行ってもらう方法について学んでいきます。					