

科目名	栄養士入門(講義)		科目ナンバー	HN-NG3101-N		
担当者 (実務経験名)	教授 中村 麻里 (病院管理栄養士)					
履修期	1年 前期		卒業単位	必修 2単位		
免許・資格	栄養士必修					
授業概要	本講義はオムニバス形式で実施する。栄養士免許の取得を目指す学生に対して、栄養士が具体的にどんな仕事をするのかをイメージしやすいように、実務経験のある教員が解説する。また、社会から求められている栄養士像を過去の就職実績や企業担当者の話から学び、講義や実習に取り組む意欲を高める。栄養士に必要な基礎的な計算や献立作成についても学ぶ。					
到達目標	知識・理解	栄養士の仕事内容を理解し、食事摂取基準や食品成分表などの使い方がわかる。				
	思考・判断	栄養士の仕事に必要な能力について理解している。 どの教科でどんな能力がつかを体系的に知っている。				
	興味・意欲・態度	栄養士だけでなく、フードスペシャリスト、健康管理士、栄養教諭などの様々な資格について理解し、資格取得への意欲が高まる。				
	技能・表現	廃棄率や割合などの栄養士に必要な基礎計算ができる。 栄養価の計算がひと通りできる				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容		時間 (時間/週)	
	1	オリエンテーション、栄養士とは	シラバスを読む		1	
	2	栄養士の歴史、栄養士に関する法規、栄養士の職業倫理	配布資料をまとめる		1	
	3	栄養士の実務について(保育園、学校、産業給食)	授業内容について興味・関心のあることを調べ、自分の意見をまとめる		1	
	4	栄養士の実務について(産業給食、病院、高齢者施設)	授業内容について興味・関心のあることを調べ、自分の意見をまとめる		1	
	5	就職先からみた本学卒業者についてのアンケート調査について	自らはどんな進路を目指すか考える		1	
	6	日本人の食事摂取基準	配布資料をまとめる		1	
	7	食品成分表	配布資料をまとめる		1	
	8	食品バランスガイド	配布資料をまとめる		1	
	9	中間まとめ	配布資料をまとめる		1	
	10	栄養士に必要な計算①	配布資料をまとめる		1	
	11	栄養士に必要な計算②	配布資料をまとめる		1	
	12	栄養士に必要な計算③	配布資料をまとめる		1	
	13	献立の栄養計算	配布資料をまとめる		1	
	14	まとめ	これまでの学修内容を確認する		1	
15	テスト	これまでの学修内容を確認する		1		
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○	○	○	60%
	レポート					
	課題	○	○	○	○	30%
	実技					
	受講状況・態度 その他()			○		10%
フィードバックの方法	課題を返却する際は口頭または添削してフィードバックします					
教科書	必要に応じてプリントを配布します					
参考書	日本人の食事摂取基準、食品成分表					
アクティブ・ラーニング						
ICT活用						
メッセージ・備考	栄養士について理解を深めましょう					
関連科目	給食計画・実務論、栄養指導論、調理学					