

科目名	栄養士概論	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目 □卒業必修 □栄養士必修 ■選択
英文表記	Introduction for Dietitian	開講年次	■1年 □2年
ナンバリング	BE120E	開講期間	■前期 □後期 □通年 □集中
ふりがな	ちだまどか、おおにしてつお、とみおかかなえ、ひろたゆり、たなかけいこ	授業形態・修得単位	2 単位
担当教員名	千田栄登佳、大西哲生、富岡佳奈絵、 廣田由利、田中景子	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	○
授業のテーマ	専門職として栄養士が身につけておくべき常識をわかりやすく解説する。栄養士の仕事に対する興味関心を深める。		
授業概要	栄養士の仕事に対する興味・関心を喚起することを目的として、前半は各教員が専門分野に関連するテーマを中心に解説を行う。後半は栄養士の職業体験の一部として、各グループに分かれて実践的な取組を行う。		
到達目標	栄養士として身につけておくべき常識を知る 栄養士としての使命感を持ち、食と栄養の面から社会に貢献しようとする意欲や態度を養う 栄養に関する知識・理論を学びより深く問題を探求しようとする態度を身につける		
授業時間外の学習	前半は演習レポートを作成し、ファイルにまとめておくこと。(20分) 後半の実践的取組では、各回授業前後の準備や復習をすること(20分)。		
履修条件	特になし。		
授業計画			
第1回	テーマ： 栄養士の心構え、進路希望調査（教務委員）		
第2回	テーマ： 栄養学を学ぶ前に、栄養とは、栄養学について（千田）		
第3回	テーマ： 栄養に関連した歴史（田中）		
第4回	テーマ： 栄養と食事の課題（廣田）		
第5回	テーマ： 管理栄養士・栄養士と栄養実践活動の原則（千田）		
第6回	テーマ： チーム医療とチームケア（千田）		
第7回	テーマ： 栄養と食の倫理（大西）		
第8回	テーマ： 人間関係とコミュニケーションスキル（富岡）		
第9回	テーマ： グローバルな視点からみた栄養（大西）		
第10回	テーマ： 様々な栄養と食事の課題解決に挑戦～演習形式の取組1（田中、千田、廣田）		
第11回	テーマ： 様々な栄養と食事の課題解決に挑戦～演習形式の取組2（田中、千田、廣田）		
第12回	テーマ： 様々な栄養と食事の課題解決に挑戦～演習形式の取組3（田中、千田、廣田）		
第13回	テーマ： 様々な栄養と食事の課題解決に挑戦～演習形式の取組4（田中、千田、廣田）		
第14回	テーマ： 様々な栄養と食事の課題解決に挑戦～演習形式の取組5（田中、千田、廣田）		
第15回	テーマ： 様々な栄養と食事の課題解決に挑戦～演習形式の取組6（田中、千田、廣田）		
第16回	定期試験		
テキスト	田中平三、中村丁次「栄養学概論」同文書院		
参考文献・資料	各演習の中で紹介する。		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。演習への参加の態度（10%）、提出されたファイル（90%）等を総合して評価する。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	各教員が担当する他の科目のシラバスで確認して下さい。		
受講生に望むこと・受講のルール	栄養士や栄養士の仕事について理解するとともに、職業としての興味関心につながることを期待する。 配布されたプリントやレポートは全て2穴ファイルに綴じて提出のこと。各自2穴ファイルを用意すること。		