

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	0	①			
				②			
				③			
	平常評価	小テスト		0	①		
					②		
					③		
		レポート		20	①	✓	
					②	✓	
					③	✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		70	①	✓			
			②	✓			
			③				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①				
			②				
			③				
総合評価割合			100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>各疾患（循環器・内分泌代謝・腎臓・消化器等）の病因、栄養アセスメント、栄養管理計画等のレポート内容、糖尿病食や腎臓病食の献立内容、調理技術、作成ポイントについて習得でき、論理的に説明することができ、発表内容も非常に優れ、さらに授業態度にも問題がない場合に（優）とする。</p> <p>（秀）については、栄養計画書等のレポート内容、献立内容、調理技術が完璧で非の打ちどころがない場合。</p>	<p>各疾患（循環器・内分泌代謝・腎臓・消化器等）の病因、栄養アセスメント、栄養管理計画等のレポート内容、献立内容、調理技術、作成ポイントについて十分に習得、説明することができ、発表内容も良好であり、さらに授業態度にも特段問題がない場合に（良）とする。</p> <p>（可）については、授業内容を習得かつ説明ができ、発表内容及び授業態度にも特段問題がない場合。</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	オリエンテーション 食事療法の意義、 食事療法、献立作成の ポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィード バックする。	食事療法の意義・献立 作成ポイントについて 説明できる。	(復習) 食事療法の概 要をまとめておくこ と。 (予習) 栄養法につい て教科書を読み、ポイ ントを整理しておく。 P1～8	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
2	一般治療食の理論と展 開① 食種の説明。展開方法 を理解し、献立作成を 行う。	講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利 用)にてフィードバッ クする。	一般治療食の栄養価と 献立作成条件について 説明できる。	(復習) 栄養法の概要 と一般治療食をまと めておくこと。 (予習) 食形態や展開 の仕方について教科書 を読み、整理してお く。P10～13	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
3	一般治療食の理論と展 開② 食形態の説明。作成献 立の展開を行う。	講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利 用)にてフィードバッ クする。	普通食から全粥食・5 分粥食への展開技法に ついて説明できる。	(復習) 軟菜食の食種 ごとに使用できる食材 をまとめておく。 (予習) 高血圧食の食 事方針について教科書 を読み、整理してお く。P14～26	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
4	循環器疾患① 高血圧治療食について 理解する。	講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利 用)にてフィードバッ クする。	循環器疾患の概要と栄 養ケアについて説明で きる。	(復習) 高血圧食の栄 養アセスメントをまと めておく。 (予習) 高血圧食の献 立作成について教科書 を読み、整理してお く。P79～91	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
5	循環器疾患② 高血圧治療食の献立作 成について理解し、実 習準備を行う。	講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利 用)にてフィードバッ クする。	高血圧食の献立作成と 栄養価計算ができ、発 注書等の作成ができ る。	(復習) 高血圧食の献 立作成のポイントをも とめておく。 (予習) 高血圧食の調 理ポイントについて教 科書を読み、整理し ておく。P79～91	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
6	循環器疾患③ 高血圧治療食の調理実 習と自己評価。減塩食 品の試食。	講義・実習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利 用)にてフィードバッ クする。	高血圧食の調理実習を ポイントおさえて行う ことができる。適切な 減塩食品を選択ができ る。レポート内容で評 価。	(復習) 班献立の献立 作成ポイントをまと めておく。 (予習) 成果発表にむ け、内容や説明ポイン トを整理しておく。 P79～91	60	主体性 実行力 課題発 見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	循環器疾患④ 作成した高血圧治療食 についての成果発表。 次回テーマ説明	成果発表、 講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利 用)にてフィードバッ クする。	高血圧食の献立作成や 調理におけるポイン トを説明ができる。 発表内容にて評価	(復習) 各班の発表を まとめておく。 (予習) 糖尿病の交換 表をよく読み、治療食 のポイントを整理し ておく。P79～91	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
8	内分泌・代謝疾患① 糖尿病治療食について 理解する。	講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利 用)にてフィードバッ クする。	糖尿病食事療法のため の食品交換表の活用方 法について説明ができ る。	(復習) 糖尿病の交換 表の活用方法と内容を まとめておく。 (予習) 糖尿病食のメ ニュー作成ポイントを 整理しておく。P35～ 40	60	主体性 課題発 見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	内分泌・代謝疾患② 糖尿病治療食の献立作成について理解し、実習準備を行う。	講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利用)にてフィードバックする。	糖尿病食事療法のための交換表で献立を作成し、発注書等の作成ができる。	(復習) 糖尿病の食品交換表の活用方法と内容をまとめておくこと。 (予習) 班献立について調理作業手順を整理しておく。P35～40	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
10	内分泌・代謝疾患③ 糖尿病治療食メニューの調理実習と自己評価。補助食品の試食。	講義・実習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利用)にてフィードバックする。	糖尿病食の調理実習をポイントおさえて行うことができる。適切な補助食品を選択ができる。レポート内容で評価	(復習) 班献立の課題点を見つけ、修正する。 (予習) 成果発表にむけ、内容や説明ポイントを整理しておく。P35～40	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
11	内分泌・代謝疾患④ 作成した糖尿病治療食についての成果発表。次回テーマ説明	成果発表、 講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利用)にてフィードバックする。	糖尿病食の献立作成や調理におけるポイントを説明ができる。 発表内容にて評価	(復習) 各班の発表をまとめておく。 (予習) 腎臓病の治療食について教科書を読み、ポイントを整理しておく。P35～40	60	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
12	腎臓疾患① 腎臓病治療食について理解する。	講義・演習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利用)にてフィードバックする。	腎臓病食品交換表の活用方法について説明ができる。	(復習) 腎臓病の献立作成ポイントをまとめておく。 (予習) 腎臓病食品交換表を読み、活用方法を整理しておく。P94～115	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
13	腎臓疾患② 腎臓病治療食の献立作成について理解したうえで、腎臓病治療食や病者用食品等の試食を行う。	講義・演習(PC利用) レポート作成 解説・質疑応答(PC利用)にてフィードバックする。	腎臓病食品交換表で献立を作成を行い、病者用食品の利用意義を理解することができる。	(復習) レポートの内容をまとめ、腎臓病と食事について理解する。 (予習) 消化器系疾患治療食について教科書を読み、ポイントを整理しておく。P94～115	60	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	消化器系疾患① 消化器系疾患治療食について理解する。	講義・実習(PC利用) 解説・質疑応答(PC利用)にてフィードバックする。	消化器系疾患の概要と栄養ケアについて説明できる。	(復習) 消化器系疾患治療食の献立作成ポイントをまとめておく。 (予習) 献立作成を行い、発表に向け内容や説明ポイントを整理しておく。P50～93	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
15	消化器系疾患② 消化器系疾患治療食の献立について理解し、成果発表。	講義・演習(PC利用) 成果発表、 解説・質疑応答(PC利用)にてフィードバックする。	消化器系疾患治療食の献立作成と栄養価計算ができ、そのポイントを説明できる。	(復習) 成果発表の内容をまとめて、消化器系疾患と食事について理解する。P50～93	60	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力