

◇卒業生のための生涯学習

[概要]

第 1 回 平成21年 7月11日（土）、午後 1 時30分～ 4 時30分

テーマ(1) 管理栄養士のための臨床研究のすすめ

テーマ(2) 管理栄養士に必要なこと

講 師 (1) 田中 清 クリニック長（医師）

(2) 高岡宏子 クリニック指導員（管理栄養士）

参加者 卒業生・在学生 15名

[目的]

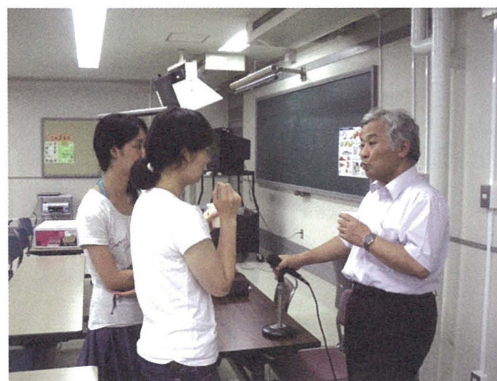
管理栄養士として就職している卒業生にとって、病院・学校・保健所など勤務先を問わず、日常の業務をきちんと勤めることが最も基本であるが、その次の段階としては研究活動にも携わって欲しい。しかし卒業後は、なかなかそういう教育を受ける機会がないことからこの講座を企画した。

[内容]

まず田中がパワーポイント・配布プリントを使用し、管理栄養士に臨床研究を促す講演を行った。内容は、臨床論文の読み方・書き方、臨床研究実施の計画の立て方、臨床データを整理するための統計学の基礎知識などである。講演後参加者と質疑応答の後、懇親会を兼ねて、高岡が管理栄養士としての実務経験について講演を行い、卒業生・在学生からの質問を受けた。

[参加者の評価]

講演(1)については、わかりやすい講演で理解が深まった。また、あまり聞く機会のない話のため、とても参考になったとの声が多かった。また講演(2)に関しては、高岡が本学卒業生であることから、特に親しみを感じたようで、大先輩の話聞くことができ、管理栄養士として臨床現場で果たせる役割について知るいい機会になった、在学生からは今後職場で働く自分の姿をイメージするのに役に立ったなど、非常に好評であった。



[その他]

今後の要望として、臨床現場や企業などで働く管理栄養士たちの話を聞ける機会を設けて欲しいとの意見や、調理に不安を持つ学生が多いため、基礎の料理教室を開いて欲しいとの声も多数あった。

[概要]

第2回 平成22年3月6日(土)、午後1時30分～4時00分

テーマ 日本人の食事摂取基準2010年版 解説・実践活用講座

講師 田中 清 クリニック長(医師)

参加者 卒業生・在学生 10名

[目的]

日本人の食事摂取基準は5年毎に改訂され、2010年4月より、新しい2010年版が用いられる。学校・病院・給食など、多くの分野において、この摂取基準が基礎となる。田中が、2010年版の食事摂取基準策定委員でもあったことから、卒業生・在学生のための講習会を企画した。

[内容]

パワーポイント・配布プリントを使用して、食事摂取基準策定の基礎理論・2005年版からの変更点・活用の方法などについての講演を行い、参加者と質疑応答を行った。

[参加者の評価]

参加者のうち特に卒業生からは、栄養士会や各学会においても食事摂取基準の説明会はしばしば開催されているが、たいていあまりに理論に時間が割かれすぎており、もっと実地での活用を知りたいと思うことが少なくない。今回の講演はそういう点にある程度配慮されたものであったと思うが、機会があればより活用のノウハウを教えてくれるような講演や、現場での活用に関してどのように工夫しているのかを話し合う機会があれば有益ではないか、との意見もあった。

(田中 清)

