

A research dissertation is required for all PhD students. There is no non-dissertation option.

Titles of selected PhD research dissertations follow:

- Improving the Participation of Restaurant Managers in Food Safety Training
- Effects of brand extension on the updated hotel brand personality and attitude toward the brand
- The effect of conference brand knowledge on attendee behavior
- An expectancy theory model for hotel employee motivation: The moderating role of communication satisfaction
- DINESCAPE, emotions and behavioral intentions in upscale restaurants
- Effects of attitude and destination image on association members' meeting participation intentions: Development of meeting participation model
- Factors affecting the decision making process of African American students regarding the choice of hospitality management as a career
- The impact of emotion on the formation of customers' repeat visit intentions in the lodging industry
- The effectiveness of service recovery and its role in building long-term relationships with customers in a restaurant setting
- Increasing cultural and gender diversity in dietetics

CP Required Supervised Practice Experience

Supervised practice sites are diverse and geographically dispersed for CP students at KSU. Therefore, the KSU program director provides preceptors with guidelines for experiences that are then developed between preceptor and program director or faculty members. Specifics of experiences vary from one facility to another depending on the facility's clientele, staffing, etc. See the attached "preceptor manuals" that discuss rotations, guidelines, and expectations.

DPD Experiences in Practice

Supervised practice experience (as defined by CADE) is not required in the DPD program but some experiences in practice are made available to students to teach the importance of applying knowledge to practice. The following course experiences do not apply toward the 1200 hours required by CADE for supervised practice experience in the dietetic internship. It is not possible for the program director at Kansas State University to identify the number of hours students spend in these DPD experiences.

Course Number and Title	Type Experience
Human Nutrition 413 Science of Food	Students have weekly lab experiences on different aspects of food science. Teams of students have a final project whereby they plan, prepare, and serve a meal which meets certain guidelines or parameters. determined by the instructor. Meals are evaluated by faculty members, and students are quizzed orally on food science principles, etc.
Human Nutrition 450 Nutritional Assessment	Students learn to conduct various assessments and practice on each other.
Human Nutrition 600 Public Health Nutrition	Students work in teams to conduct a community assessment of a county in Kansas; each team prepares a poster session to present data to fellow students and faculty.
Human Nutrition 631 and 632 Clinical Nutrition I and II	Students and faculty members discuss clinical case studies on various disease states.

Hospitality Management & Dietetics 341 Principles of Food Production Management	Students critique menus; students plan various types of menu for specified audiences or types of foodservice establishments.
Hospitality Management & Dietetics 342 Food Production Management	Production of a theme dinner for 100 people. Students work in teams from theme development to recipe development, ordering, production and service. Tickets are sold to the public to attend the dinners that are held at the end of each semester. Four teams of students plan, prepare, and serve four dinners, each for at least 100 people.
Hospitality Management & Dietetics 515 Counseling Strategies in Dietetics Practice	Students practice various counseling strategies on each other. They also work with actual clients in taking diet histories, practicing active listening, conducting assessments, etc.

Program Faculty and Preceptors

Total Number of Full-time Faculty	Roles and Responsibilities	Educational Qualifications
12 faculty members between the two departments: Hospitality Management & Dietetics; and Human Nutrition	<i>Teach</i> courses in dietetics, hospitality management, food science or nutrition. <i>Research.</i> <i>Service.</i>	2 - Master's degree and Registered Dietitian 6 - PhD 4 - PhD and Registered Dietitian
Total Number of Part-time Faculty	Roles and Responsibilities	Educational Qualifications
8 faculty members and/or graduate teaching assistants between the two departments: Hospitality Management & Dietetics; and Human Nutrition	<i>Teach</i> courses in dietetics either on-campus or by distance.	1 - Master's degree 4 - Master's degree and Registered Dietitian 1 - PhD 2 - PhD and Registered Dietitian
Total Number of Preceptors	Roles and Responsibilities	Educational Qualifications
26	<i>Coordinate and supervise</i> Coordinated Program students during their senior year clinical, community and management rotations. <i>Evaluate</i> performance.	12 - Baccalaureate degree Registered Dietitians 13 - Master's degree 1 - PhD

Evaluations

Ways faculty evaluate students	Written and oral examinations; observations of performance in hands-on settings such as labs or supervised practice.
Ways preceptors evaluate students	Observations; discussions; review of materials that students have submitted such as chart notes or other specific assignments.
Ways students evaluate themselves	Weekly "critical incident" discussions between instructors, preceptors, and the student; weekly journaling.
Ways other persons evaluate students	Graduates are surveyed one year after program completion and a survey is included for graduates to give to their employers; both surveys are returned to the program director.

Ways students evaluate faculty	Surveys are done with the students (called TEVALs) at the end of each academic course. The survey is sent to the student who completes it. (Participation is optional). Surveys are tabulated and results are sent to the faculty member after semester grades have been turned in.
Ways students evaluate preceptors	The Coordinated Program director surveys graduating seniors about their supervised practice sites, the preceptors, and their overall experiences in the program.
Ways students evaluate program	The Coordinated Program director surveys graduating seniors about their supervised practice sites, the preceptors, and their overall experiences in the program.
Ways faculty evaluate program	Through regular discussion at faculty meetings; reviewing achievement of Student Learning Outcomes; reviewing feedback from surveys of graduates, preceptors, and employers; review of site visit feedback from accrediting agencies.
Ways preceptors evaluate program	The Coordinated Program director surveys preceptors annually and talks with them in person about the program and students. The DPD program director surveys dietetic internship directors regularly to assess performance of DPD graduates in their internship experiences.
Ways other persons evaluate program	Advisory board members conduct exit interviews with our graduating seniors to gain input. The advisory board also talks with and works with program faculty to provide suggestions for program improvement.
Program evaluation and reporting responsibilities to CADE	Both the CP and DPD program directors are responsible for completing any reports for CADE including annual reports of student statistics, the 5-year Program Assessment Report and the 10-year full self-study and site visit.
Other evaluations	Graduating seniors are surveyed by the university to obtain feedback on their perceptions of their experiences at KSU.

Faculty members and preceptors handle students who fail to meet program standards via the following specific procedure:

- The student is counseled and program standards are discussed. All meetings are documented in writing. Specific examples of how the student is falling short of the standards are reviewed. A plan for improvement is laid out.
- The student is monitored, and meetings are held to try to help the student be successful.
- If the student does not improve within the specified time frame of the improvement plan, the student is removed from the supervised practice facility and a plan is worked out for the student to graduate in another degree option if possible.

Financial Costs to Students

Undergraduate credit hour	\$277.67 per credit hour for Kansas residents. Includes tuition and Campus Privilege Fee or CPF of \$79.20, giving the student access to student health services, recreation center, and other on-campus amenities. This fee is mandatory for on-campus students. \$621.15 (including CPF) per credit hour for out-of-state students.
Graduate credit hour	\$348.60 per credit hour for Kansas residents (including CPF). \$698.95 per credit hour for out-of-state residents (including CPF).

On-line credit hour *	Approximately \$350.00 per credit hour.
Additional required fees	<p>Health insurance is optional until the student enrolls in HMD 342 Food Production Management where proof of health insurance coverage must be shown by the student. Most students are covered by their parents' or spouses' health insurance. For those who are not, the University offers health insurance through an outside provider so students may seek their own policy. Cost of the university policy is approximately \$1000 for coverage for the academic year.</p> <p>Currently there are no courses in the dietetics curriculum that require additional laboratory fees.</p>
Room and board	<p>On-campus costs to live in the KSU residence hall system per semester currently are: \$3,376 for 20-meals per week plan \$3,332 for 15-meals per week plan \$3,302 for 10-meals per week plan</p> <p>Off-campus costs vary widely depending on where the student opts to live. There are many choices in the community for rental so costs vary depending on many factors: newness of property, proximity to campus, whether it is furnished or unfurnished, whether there are roommates or the student lives alone, etc.</p>
Travel costs	Seniors in the Coordinated Program in Dietetics must relocate for the final semester of their program. Since the city of Manhattan has only one small community hospital, students must relocate to other areas for their final hospital-based semester. The student actually moves to that community and takes KSU courses online while working in their assigned hospital facility. Students may be in Kansas City, Topeka, Wichita, Salina, Hays, Joplin Missouri, etc. These sites range from as close to Manhattan as 45 miles or as far away as 200+ miles. Students typically travel back to the KSU campus 2 times during the semester.
Other	<p>Dietetic students are highly encouraged to be a student member of the American Dietetic Association. Coordinated Program seniors are required to belong. Cost is \$49 per year.</p> <p>Because of the online component of our programs, students are expected to have access to a computer and connectivity to be able to participate in online activities.</p>
Total cost per year	<p>For on-campus, Kansas residents for two semesters (fall and spring): Approximately \$8500 for tuition Approximately \$8000 for food and housing \$1000 for health insurance Approximately \$1200 for books, supplies</p> <p>TOTAL: <u>\$18,700 per year</u> (conservative estimate)</p>

*Tuition for online courses includes the following components:

- Student Services: Provides students with access to the KSU Library through a Library Services Facilitator, makes technical support available to students enrolled in online courses, and provides for a centralized facilitation center for off-campus courses.
- TELENET 2 Media: Covers media services provided to students enrolled in academic courses delivered by video conferencing. Early enrollment for TELENET 2 courses is important.
- Licensing: Some courses use tapes or other resources belonging to another institution or company such as PBS (Public Broadcast System) and require an additional per-student fee for the use of these resources. These vary by course.
- Tape/Web Media: Covers the cost of production, duplicating, and mailing of audio or videotapes, or the cost of development and maintenance of the course website.
- Distance Education Support: This fee varies and is dependent on the College offering the course. The fee covers departmental staff/GTA (Graduate Teaching Assistant) support and services.

資料 Kansas State University(カンザス州立大学)

栄養士プログラム

プログラム種類	年間学生平均数	年間平均入学学生数	年間平均プログラム終了学生数
DPD	12	10	10-12
DPD オンライン	26	25	20
CP (監督された研修経験プログラム)	18	12-15	12-15
修士課程	2-3	2-3	1-2
修士課程 オンライン	プログラムが新しいためデータはまだない		
博士課程	20	5	2-3

栄養士の組込型プログラム (CP: Coordinated Program) のための 4 年制 教科課程

— ADA から必須とされる監督下の研修経験 SPE (Supervised Practice Experience) と栄養士の学士取得との統合 (共同) プログラム —

注釈: 栄養学科における栄養士プログラムの教科課程は、SPE に組み込まれている教科を除いたものと同じで、SPE は含まれていない。栄養プログラム在籍の学生は、CP の学生より約 19 単位かそれ以上の選択科目を履修する。

1 年目 (秋、春、夏学期を含む、総合 35 ~ 37 単位)

コース番号	コース名	単位数	コース説明
化学 210	化学 I	4	2 学期のうちの初めの学期は、化学理論と元素と化合物の特徴。実験講義の履修も必須である。1 週間に 3 時間の講義と 3 時間の実験がある。 履修条件 1 年間の高校化学と数学 100 (2 年の高校代数)
化学 230	化学 II	4	2 学期目の化学で、化学理論と元素と化合物の特徴についての学習。実験講義の履修も必須である。1 週間に 3 時間の講義と 3 時間の実験がある。 履修条件 化学 210.
英語 100	説明的文章 Expository Writing I	3	表現的、教育的な文章入門。頻繁に討論や勉強会、カンファレンスが行われる。文章の構成案の過程、草案、分析された下書きや修正、編集を広範囲に練習する。
人間栄養学 132	基礎栄養学	3	人間栄養学の概念を個人的食物選択や健康に応用する。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 130	栄養学と栄養士領域における業務	1	学術準備、専門家の資格、キャリアの蓄積などに焦点を当てた栄養学と栄養士界における業務紹介。様々な分野からの専門家がゲストスピーカーとして講義と課題を学生に与える。
数学 100	代数幾何	3	幾何、不等式、グラフの機能、多項式、指数と対数、等式と不等式、代数的な基本的概念。 履修条件 数学 MATH 010 において、良もしくはそれ以上の成績をとっていること、もしくは 2 年間の高校代数と大学の代数で、KSU の ACT ¹ 評価で 60 点以上か、可以上の成績もしくは、数学のクラス分けテストで少なくとも 18 点以上を取得していること。

コース番号	コース名	単位数	コース説明
コミュニケーション 105A or コミュニケーション 106	公衆演説 IA or 公衆演説 I	2 or 3	メッセージの準備練習、聴衆分析、発表技術、演説批判と理論。 or メッセージの準備練習と理論、聴衆分析、発表技術、演説批判と理論は口答発表のよい練習になる。
経済学 110	巨視的経済学理論	3	基本的事実、経済問題の理論、支出レベルの決定、雇用と価格レベル、金融銀行システム、経済不安、インフレーションと経済成長、経済発展理論、その他経済システム 履修条件 ACT 学生プロフィールの経済項目で、少なくとも 40%が数学クラス分けテストで 18 点以上、数学 010 (中級代数) で良以上の成績を取得していること。
生物学 198	生物学理論	4	植物、動物、微生物に焦点を当てた入門コース。特別な領域は、生物分子学、細胞、遺伝、エネルギーの流れ、生理学、生態学と進化論である。
心理学 110 or 社会学 211	一般心理学 or 社会学入門	3	一般的な分類学、データ、理論を含めた心理学の一般的な内容の入門調査。 or 社会、文化のパターンと社会課程理論の発展、構造、機能
人類学 選択科目	人間生態学科の科目はどれでも人類学科目として認められる	3	人類学科目は、文学、歴史、外国語、哲学、女性学、や「尊重」タイプの講義、音楽への尊重、劇場への尊重、建築への尊重といった講義で、「ピアノの弾き方」など方法論を学ぶ講義ではないこと。
その他	その他	2-3	学生は、無制限に選択講義としてどのような講義でも 2～3 単位を選べる。

2 年目：(秋、春、夏学期を含む合計 37 単位)

講義番号	講義名	単位数	講義内容
化学 350	一般有機化学	3	有機反応は、獣医学準備コース、農業、人類生態学プログラムを含める生物化学で重要である。1 週間に 3 時間の講義 (栄養士コースは、化学 351 と有機化学実験 2 単位を現在必須としていない) 履修条件 化学 230.
生化学 521	一般生化学	3	化学の基本と炭水化物、脂質、たんぱく質、核酸の代謝 履修条件 化学 350.
英語 200	説的的文章 II	3	説得能力のある文章の書き方入門と文献への対応。英語 100 のように、議論、勉強会やカンファレンスをしながらかき方の課程を強化する。 履修条件 英語 100 もしくは、2 年目学生であること
生物学 340	人間の身体構造と機能	8	解剖学と人間の身体組織システムの生理学。実験は、生理学実験、人間死体からの学習、解剖経験、X 線など。1 週間に 5 時間の講義と 3 時間の実験。 履修条件 KSU での生物 198 履修または、他大学で生物入門学を履修している場合、少なくとも以下の一つの自然科学入門コースを KSU で履修し、可以上を取っていること。化学 110 を 111 と共に履修。化学 210, 物理学 113, 身体学 220, または、生物 198 が履修条件になっている生物学
人間栄養学 413	食物科学	4	化学的、身体的、感覚的に食物の栄養的特徴に関する食物準備プロセスにおける栄養的特徴。 週に 3 時間の講義と 4 時間の実験。 履修条件 化学 210.

講義番号	講義名	単位数	講義内容
人間栄養学 400	人間栄養学	3	人間における、栄養素、その機能、代謝と、消化吸収輸送での有効利用における疾患と健康と、栄養。 履修条件 化学 210、と 生物 198.
ホスピタリティマネジメントと栄養学 220	環境問題 I	2	(ボツリヌス、サルモネラなどの) 食中毒の機能と汚染、病原体、HACCP システム、食品安全理論と応用、業務上の衛生管理 履修条件 2 年目で 30 単位以上を取得していること。 (アメリカでは、他大学などからの転科の場合、一定の規定がある。2 年目というのは、KSU での 2 年目に値するような単位を取得している必要がある。)
人間栄養学 450	栄養評価	2	人間の栄養状態の生物学的指標を食事摂取や身体構成で栄養評価する方法 1 週間に 1 時間の講義と 2 時間の実験。 履修条件 人間栄養学 400 もしくは、関連した講義を同時に履修していること。人間栄養もしくは、栄養学科のみ。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 341	食物生産管理理論	3	基本的フードサービス理論、献立計画・開発・標準化・調整、量とその価格を示した献立をコンピュータを応用し、質の高い食品の生産をする。 履修条件 ホスピタリティマネジメントと栄養 220 または、共に 220 を履修していること。
会計学 231	ビジネス操作のための会計学	3	ビジネス操作入門とその会計情報計画、評価、記録。財政状況入門を含んでいること。 履修条件 2 年目であることと、数学 MATH 100.
人類学 選択	人類生態学学科のどんな講義でも認められる。	3	文学、歴史、外国語、哲学、女性学やその他、「音楽の応用」、「劇場学の応用」、「建築学の応用」など（その方法論を学ぶコースないこと）人間学コース。

3 年目（秋、春、夏学期を含む合計 30 単位）

講義番号	講義名	単位数	講義内容
人間栄養学 600	公衆衛生栄養	3	様々な人口集団、地域評価要素、プログラムの計画と評価における公衆健康栄養問題と集団の栄養状態に関連した政策問題 履修条件 人間栄養学 450.
人間栄養学 620	栄養代謝	3	人間における栄養代謝の基本概念のメカニズム、関連、細胞の同化と栄養の利用。主要臓器間の栄養素利用の調整されたコントロールへの強化 履修条件 人間栄養学 400; 生物学 340; and 生化学 521.
人間栄養学 621	臨床栄養 I	2	疾患における栄養理論と応用学の 2 学期中の最初の 1 学期で生理学的栄養ケアの基本、栄養代謝の疾患的影響、医療栄養治療学、グループでの栄養評価の発表、栄養カウンセリングを含んでいること。 履修条件 人間栄養学 450.
人間栄養学 632	臨床栄養 II	3	疾患における栄養学理論の継続的応用。生物学的、栄養ケアの生化学基礎、栄養代謝と疾患の影響、重篤ケアにおける医療栄養治療、上級専門的栄養診断と選ばれた疾患ケアにおける標準化された（専門）用語 履修条件 人間栄養学 620 と 631.
ホスピタリティマネジメントと栄養学 420	環境問題 II	1	自然資源、の保護理論、病院産業における固体廃棄物管理、空気の質、安全と政府からの規定 履修条件 ホスピタリティマネジメントと栄養学 342.

講義番号	講義名	単位数	講義内容
ホスピタリティマネジメントと栄養学 342	食物生産計画	3	食品生産の質、コントロール、業務の簡易化、食品の質、商業機械の使用と HACCP を含めた、食物生産理論の応用。 週に 2 時間の講義と 4 時間の実験 履修条件 ホスピタリティマネジメント学と栄養 341 と 413 で最低可をとっていること。ホスピタリティマネジメント学と栄養 220 とサービス安全での証明書、個人的に健康保険を持っていること。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 426	栄養士における経済管理	3	栄養士業務と営利目的でないフードサービスにおけるコスト管理と調整された歳入、管理経済、管理理論の応用。 履修条件 会計学 231 とホスピタリティマネジメント学と栄養 342 または、同時履修していること。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 515	栄養士業務におけるカウンセリング戦略	3	栄養士業務における、個人、集団に対する面接、カウンセリング、教育技術の応用。 履修条件 心理学 110 or 社会学 211; 人間栄養学 450 または、同時履修していること。栄養学科には、履修への制限があり、人間栄養学科は、ADA の条件を満たしていること、もしくは、指導教官へ問い合わせること。
統計学 325	統計学入門	3	コンピュータでのデータ分析の強化と統計学と確率に関する課題を主体にしたコース。課題の例は、(教官から) 社会科学、自然科学、教育や主要な文化の中から選択される。説明的な統計学、確率、被験者 (サンプル) 抽出、信頼区間の特徴とこれらの意味、方法と単純な比較研究分析、相関、線形回帰モデルのためのカイ 2 乗検定。 履修条件 MATH 100.
FSHS 350 or GHNE 310	家族関係と性別による役割 or 人類の必要性	3 or 3	個人の成長と性別的役割、妊娠前、妊娠中における両親と子供の関係における家族の影響 履修条件 心理学 110 or 社会学 211. or 人間経済、物資資源に主眼をおいた場合の人間生態学における人間の必要性における実験理論。 開発的、倫理、文化、満足度に影響する公衆政策要素 履修条件 2 年目レベルもしくは、指導教官に問い合わせる。

4 年目 (秋、春、夏学期を含む合計 24 単位)

講義番号	講義名	単位数	講義内容
ホスピタリティマネジメントと栄養学 560	栄養士管理	3	栄養士実践における管理、リーダーシップ。雇用、結果管理と質の管理、企業理論、ヘルスケアマネジメントでの栄養上を含める現在の問題の討論。 履修条件 ホスピタリティマネジメントと栄養学 426.
ホスピタリティマネジメントと栄養学 561*	栄養士課程における管理	6	SPE もしくは、栄養士業務におけるフードサービス操作における管理理論の応用。もしくは、学生は週に 40 時間課されたフードサービス操作実習をすること。 履修条件
ホスピタリティマネジメントと栄養学 562*	栄養士課程における管理	1	SPE 中におこる目だつた事柄、問題への討論に焦点をあて、フードサービスマネジメントや栄養士業務の管理理論応用。栄養士業務や初任者に関して、人の行動を評価したり、個人の成長を奨励するような進歩について学ぶ。 履修条件 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。現在ホスピタリティマネジメントと栄養学 561 を履修していること。

講義番号	講義名	単位数	講義内容
ホスピタリティマネジメントと栄養学 570	栄養士の専門的実務	2	栄養士業務における現在の問題や傾向。ポートフォリオ開発、専門家学会の問題や加入、経歴を重ねることなどを含めた専門家への準備。 履修条件 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。現在ホスピタリティマネジメントと栄養学 561、栄養管理を履修していること。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 510*	臨床栄養入門	1	臨床 SPE 開始への準備。チャートの内容のまとめ、臨床栄養での現在の実践プロトコール、症例検討。 この強化は、1週間のうち4日間の勉強会と学生が臨床 SPE(ローテーション)開始前に修了されていること。 履修条件 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。現在ホスピタリティマネジメントと栄養学 521 を履修していること。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 516*	栄養士研修課程でのコミュニケーション能力	1	聴衆評価と食物栄養教育の地域での有効性。栄養学学生で CP に申し込む場合は必須。 この科目は、オンラインコース用であり、遠隔学習を通してのみ提供されている。 履修条件 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。現在ホスピタリティマネジメントと栄養学 521 を履修していること。 もしくは、 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。現在ホスピタリティマネジメントと栄養学 515 を履修していること。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 517*	栄養士研修課程でのコミュニケーション能力	1	ホスピタリティマネジメントと栄養学 516 において学んだコミュニケーション理論の応用。地域教官のガイダンスのもと地域プロジェクトの発展、履行、評価を実行する。学生は 30 単位の SPE 経験をこの科目から得られることになる。 履修条件 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。現在ホスピタリティマネジメントと栄養学 516 を履修していること。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 520*	臨床栄養応用	3	症例検討を通じた臨床栄養応用、独立した研究、討論、グループもしくは口答発表。症例研究は、医療栄養療法とライフサイクルや様々なヘルスケアの場面におけるいくつかの疾患をもつ個人への栄養介入に焦点をあてる。 履修条件 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 521*	臨床栄養課程	6	監督下の臨床/地域での患者栄養ケア研修。研修経験内容は、ヘルスケア期間によってアレンジされる。 履修条件 栄養士 CP へ正式に受け入れられていること。現在ホスピタリティマネジメントと栄養学 520 を履修していること。

大学院教科課程

フードサービス、接遇、栄養管理者における科学修士（大学内プログラムーオンラインコースではない。）

講義番号	講義名	単位	講義内容
ホスピタリティマネジメントと栄養学 810	フードサービスとホスピタリティマネジメントのための調査技術	3	フードサービスとホスピタリティマネジメントにおける研究方法の調査と応用 履修条件 統計学 702 or 703.
ホスピタリティマネジメントと栄養学 885	フードサービスとホスピタリティマネジメントのセミナー	1	フードサービスとホスピタリティマネジメントに関する討論。 履修条件 教官に確認

講義番号	講義名	単位	講義内容
ホスピタリティマネジメントと栄養学 890	フードサービスと接客組織の管理	3	フードサービスと接客組織への管理学の上級学問 履修条件 ホスピタリティマネジメントと栄養学 560 and 管理学 420.
ホスピタリティマネジメントと栄養学 895	接客業界の財政管理と費用管理	3	接客業界の経済管理、管理会計、操作上の費用管理に関する基本的な知識を学ぶ。 履修条件 会計 810.
ホスピタリティマネジメントと栄養学 805 or ホスピタリティマネジメントと栄養学 664	食物生産管理 or 宿泊施設管理論	3 or 3	フードサービスシステムにおけるシステム分析の生産計画と管理。システム分析の最適な決断。 履修条件 ホスピタリティマネジメントと栄養学 342 and 560 or 管理学 420. or 生産管理、多分化問題、マーケティング戦略、環境問題、将来の傾向を含めた宿泊施設産業への管理論の応用 履修条件 ホスピタリティマネジメントと栄養学 361 and 422.
統計学 702 or 統計学 703	社会科学のための統計方法 or 自然科学のための統計方法	3 or 3	社会科学統計方法の実験的、調査データへ、推論試験による治療群の意味、回帰直線、ピアソン商品率相関係数、ランク、2項変量、クロス表、カイ2乗検定 履修条件 数学 100. or 自然科学の基本的な実験的研究における統計学概念と方法論。推論的集団、パラメーターの推定、カイ乗検定、信頼区間、仮説のパラメーター、非パラメーター試験、線形回帰喪モデル、相関関係、一元配置、t 検定 履修条件 大学代数と同等の教科
会計 810	計系学概念と分析	3	ビジネス処理の学問、適切な経済の出来事を明確にし、最も適切な経済的推測方法を決定し、市場の傾向や経済状況を分析する。 履修条件 数学 205.
ホスピタリティマネジメントと栄養学 899 論文を修了した場合	フードサービスとホスピタリティマネジメントにおける修士研究	6 学期によって 様々	修士のレポートが論文のための個人的な研究 履修条件 インストラクターに問い合わせる
論文選択をした学生への追加的修士課程科目。	キャンパス内のどの学科の科目からでもよいが、学生の論文や専門的興味を満たす追加的修士課程科目	5	

科学修士の研究論文をしている学生は、90%。

科学修士での研究への必須単位は、6 単位。

科学修士の研究に選ばれた課題は、以下に列記する。

- 子供ケアセンターでの HACCP の信頼と認識 (beliefs and perception)
- 食品安全教育プログラムの開発
- KSU、栄養学科学生の遠隔教育の記述評価 (descriptive assessment)
- ハイリスクの学校における学生の学術能力、参加、出席に関する無料提供された朝食の効果

- ホテル業界で働く意向 (intention) と業務満足度とにおける雇用者訓練のインパクト
- カンザス州で農業生産に関わっている男性の食物摂取選択に影響する因子
- カンザス州における低所得の若年成人への郵送された調査での効果

科学修士の論文なしのコースをとっている学生は、10%

論文の有無による学生の履修科目の違いは、論文なしの場合は学生の興味のある分野に関した講義を追加分として6単位履修し、修士コースのまとめの筆記試験を、口答試験の後に受ける。筆記試験の質問の採点と口答試験の施行は、その学生の大学院修了委員会 (Supervising graduate committee) によって行われる。

栄養プログラムの科学修士のため必須履修単位は、論文コースで30単位、論文なしコースで36単位。

学術博士

博士の取得には、学士取得単位以上の90単位を取得しなくてはならない。ホスピタリティマネジメントや栄養博士課程の入学者は、修士課程から30単位を移行できるかもしれない。どの単位を移行できるかは、その学生の大学院修了委員会によって決められる。もし学生が他の機関からKSUの博士課程へ移行する場合、講義履修内容は、修士課程に列記されたものとは異なる科目を終了しなくてはならない。

もし学生が、修士から最高30単位を移行し学士論文の30単位を終了した場合、追加された30単位をとることで博士課程の90単位を修了できることになる。博士の必要科目は以下に列記する。追加された30単位は、学生の興味や研究にそったどんな内容でも履修でき、学生の大学院修了委員会によって認証されていなければならない。

博士課程学生は、大学院修了委員会により博士資格取得候補者になる前に口答予備試験と筆記試験を終了しなくてはならない。

講義番号	講義名	単位数	講義内容
ホスピタリティマネジメントと栄養学 980	栄養科への入学と接客プログラム	3	栄養士の発展と接客教育、専門学会への影響を学ぶ。観察と調整プログラムとホスピタリティマネジメントへの制限付きの観察と関与をする。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 990	学位論文の計画セミナー	1	論文研究のための考案の発表と討論。
	履修条件は、6時間の統計学、3時間の研究デザインもしくは方法論で、教授に確認すること。		
ホスピタリティマネジメントと栄養学 995	研究奨励金と文献出版	3	研究奨励金のための文章作成、外部研究奨励金、研修奨励金管理、添削された文献の原稿準備と専門学会の発表のための文献、ポスターの準備
ホスピタリティマネジメントと栄養学 999	フードサービス研究もしくは、ホスピタリティマネジメント	30	博士論文研究のためのフードサービスもしくは、ホスピタリティマネジメントにおける研究。

講義番号	講義名	単位数	講義内容
教育 943	大学教鞭理論	3	学習理論、教育目的、方法と技術、大学生とクラス内での評価。大学レベルの教育向上のための教官指導。

研究の学位論文は、全ての博士課程学生に必須であり、学位論文を書かないという選択はない。

博士の学位論文に選ばれた課題は以下に列記する。

- レストラン管理者への食物安全訓練の参加向上
- 最新ホテルのブランドに対する個性や姿勢におけるブランド拡大効果
- 会議出席者の姿勢に対する会議主催者の知識の影響
- ホテル職員のモチベーションのための推測理論モデル、コミュニケーション満足度の緩和的役割
- DINESCAPE、高級レストランでの感情と行動の意向
- アフリカ系アメリカ人学生の業務としての来客管理の選択の決断課程に影響する要因
- 宿泊産業における顧客の再利用意思を構成する感情的効果
- レストランにおける顧客との長期的な関係を築くことにおけるサービス回復の効果とその役割
- 栄養学領域における文化的、性別的多様化

CP は監督された臨地研修 (SPE) を必須とする。

KSU の CP 学生の SPE のローテーションの場所は地理的にも内容も様々である。それゆえに、KSU のプログラム委員長はプリセプターとプログラム委員長もしくは、教員に研修ガイドラインを用意している。経験の特異性については、顧客やスタッフなどによって様々である。添付した「プリセプターマニュアル」にローテーション、ガイドライン、要望が書かれているので参照されたい。

栄養 DPD での実習

監督された臨地研修は DPD において必須ではないが、研修におけるいくつかの実習は学生に知識を実践に生かすことを教育するために重要である。以下の実習は栄養士インターンシップの SPE のための CADE による必須の 1200 時間研修として準備されたものではない。KSU のプログラム委員長が、学生がこれらの DPD の実習でどれだけの時間を割いているのか提示するのは不可能である。

講義番号と講義名	経験の種類
人間栄養学 413 食物科学	フードサービスの様々な側面についての毎週の実験がある。学生チームは、最終プロジェクトがあり、教授によって決定された、ガイドラインや一定のパラメーターの基準にあった食事を計画、準備して提供する。食事は、教員陣により評価され、学生は、フードサービス理論などについて口答試問される。
人間栄養学 450 栄養評価	学生が、お互いに様々な評価方法や業務を遂行するための学習である。
人間栄養学 600 公衆衛生栄養	学生は、カンザスの地域ごとの評価をチームごとに実行し、それぞれのチームは他の学生や教員へのポスター発表の準備をする。

人間栄養学 631 and 632 臨床栄養 I and II	学生と教員陣は様々な疾患状態における臨床ケースについて討論する。
ホスピタリティマネジメントと栄養学 341 食物生産理論と管理 食物生産と管理 342	学生は、メニューを批判することを学び、様々な種類のメニューを様々な対象者もしくは、様々な種類のフードサービスへの計画を立てる。
カウンセリング戦略と栄養士実務 515	100 人のための特別職の準備。学生はレシピ開発、注文、料理、サービスにおいて 4 チームで取り組む。公衆一般にチケットが販売される。
カウンセリング戦略と栄養士実務 515	学生は、お互い様々なカウンセリング戦略について練習する。それと共に、実際のカウンセリングも食事歴をとったり、聞き方の訓練や評価を実施したりする。

プログラム教授陣とプリセプター

正規職員大学教員数	役割と責任	教育資格
ホスピタリティマネジメントと栄養士学部と人間栄養学部の 2 つの学科に 12 人の教授	栄養士コースの教育、ホスピタリティマネジメント、フードサービスもしくは栄養学の研究	2 - 修士と RD 6 - 博士 4 - 博士 と RD
パートタイム教授陣数	役割と責任	教育資格
ホスピタリティマネジメントと栄養士学部と人間栄養学部の 2 つの学科に 8 人の教授	キャンパス内講義もしくは、遠隔学習のどちらかの栄養士コースの教育	1 - 修士 4 - 修士と RD 1 - 博士 2 - 博士と RD
プリセプターの合計人数 26 人	役割と責任 最終学年の臨床、地域と管理ローテーションの調整や CP の監督、研修評価。	教育資格 12 - 学士と RD 13 - 修士 1 - 博士

評価

教員が学生を評価する方法	筆記、口答試験。実験や監督された研修などでの学生の観察。
プリセプターが学生を評価する方法	観察、討論、カルテ記入など提出された宿題への評価。
学生が学生自身を評価する方法	毎週の報告をインストラクター、プリセプター、学生間で重要な出来事を話し合う。
第 3 者が学生を評価する方法	大学院生は、プログラムを修了した 1 年後に調査をうける。その調査は、雇用者に依頼するものもあり、それはプログラム委員長へ返送される。
学生が教授を評価する方法	調査は、学生とともにコースの最後に行われる (TEVAL と呼ばれる)。
学生によるプログラム評価方法	プログラム委員長が学生に対して、SPE のローテーション先とプリセプター、インターンシップ全般についての評価を行う。
教授陣のプログラム評価方法	学生、プリセプター、雇用者からの調査結果から、外部企業の評価も含めて、教授陣で定例の討議を通して学生の学習結果の達成をまとめる。
プリセプターのプログラム評価方法	プログラム委員長はプリセプターに毎年調査を行い、プログラムや学生などについて話し合う。DPD プログラム委員長は栄養士インターン委員長らと、インターン実習が DPD の修了能力に見合っているかを定期的に評価するプログラム委員長を定期的に評価する。

第三者のプログラム評価方法	アドバイザー的メンバーは、最終学年にある大学院生と話し合いを持ち、情報を得、教授陣からプログラムの向上のための提案を受ける。
プログラム評価と CADE への報告義務	CP と DPD の両方のディレクターは CADE に報告する毎年の学生の報告書作成の義務がある。それには 5 年目と 10 年目の総合評価とローテーション場所の訪問が含まれる。
その他評価	大学院セミナーは、KSU での経験の認識を大学へフィードバックする形で最終学年の大学院生が評価される。

教員とプリセプターは、プログラムの基準を満たすことのできなかった学生に対して以下の特別な措置をとっている。

- 学生は、カウンセリングを受けてプログラムの基準について話し合う。全ての内容は紙面に記録される。どのように学生が基準を満たせず落第してしまったのかに特化した例について話し合われ、改善のための計画が示される。
- 学生は、モニターされて、カウンセリングはその学生が無事プログラムを終えられるように援助する。
- もし学生が改善計画で示された時間内で改善できなかった場合、学生は SPE のローテーションから外され、もし可能であるならば、他の学位が取れるように配慮される。

学生にかかる費用

4 年制大学単位数費用	カンザス州長期滞在者 1 単位あたり \$277.67 学費とキャンパス利用費や CPF 費 \$79.20, (健康サービス、レクリエーションセンターなどの利用でキャンパス内での講義を受けている学生には必須) カンザス州外滞在者 1 単位あたり \$621.15 (CPF を含む)
大学院 単位数費用	カンザス州長期滞在者 1 単位あたり \$348.60 (CPF を含む) カンザス州外滞在者 1 単位あたり \$698.95 (CPF を含む) オンライン授業単位数費用 * 1 単位ごと約 \$350.00
追加必要費用	健康保険は学生が食物生産管理の授業をとるまでは選択であり、必須ではない。大学外の保険を使用する場合は、自己の責任で管理すること。大学の保険加入費用は、1 年間に \$1000
住居費	KSU キャンパス内の住居に住む場合、1 学期間の費用は、現在 ; \$3,376 1 週間 20 食付 \$3,332 1 週間 15 食付 \$3,302 1 週間 10 食付 キャンパス外の場合の費用は様々
旅費、交通費	マンハッタン市には病院が一つしかないので、学生は地域や病院のローテーション先は、マンハッタン市から 45 ~ 200 マイルくらい離れる。1 学期間に 2 回くらい往復するのが典型的である。最終段階では、オンラインコースを受ける。
その他	ADA へのメンバー加入を強く勧めている。年間費用は、1 年間に \$49 である。
1 年間の合計費用	カンザス州 長期滞在者のキャンパス住まい 秋春学期を含む 学費 \$8500 食費、住居 約 \$8000 for food and housing 健康保険 \$1000 書籍など 約 \$1200 合計 : 毎年 少なくとも見積もって \$18,700

オンラインコースの学費は以下の項目に含まれている。

- 学生サービス：KSU の図書館へのアクセスサービスを提供している。オンラインコースへの技術サポートやキャンパス外での講義などのための中央機関として機能しサービスを提供している。
- ライセンス：他の施設や企業に属しているいくつかのコースは、追加して学生ごとにそれらの情報源を利用できるための費用を課している。費用は、コースによって様々である。
- テープ/ウェブメディア：制作物の費用や重複、オーディオやビデオテープの郵送やweb コースのメンテナンスなどの費用
- 遠隔教育サポート：コースを提供している分科大学によって様々であり、費用は大学院技術サポートやスタッフへの費用となる。

ACT*¹：大学入学試験

付録 カンザス州立大学 臨床栄養実習 コース概要

米国の登録栄養士の養成課程において、インターンシップは選択肢が豊富で、実習時間が長いことに特徴がある。特に各実習機関における実習の質の保証、指導者に対する教育、実習における学生の評価に対する均質性・公平性の確保については今後日本が管理栄養士・栄養士を養成するに当たって参考にするべき点が多く、下記の付録においては臨床栄養実習と公衆栄養実習における評価ポイントと評価項目（CP）について記載する。

臨床栄養実習のコース概要

学生は、臨床栄養実習（Management in Dietetics Practicum）において下記の課題を課せられ、各実務課題の実施時期については、指導監督する登録栄養士が学生の実践能力の習得度によって判断する

主な課題：

ケース（患者）マネジメント

・学生が単独で患者と接する時期については、指導栄養士が判断する。

職務体験：

・必須（C A D E competency 基準の実践能力）ローテーション：救急治療、外来診療、集中あるいは救急救命治療、長期ケア、W I C (Women Infant and Children)、職員の交代要員としての勤務
学生の臨床プロジェクト〔必須〕：

・栄養部 / メディカルセンターの顧客ニーズに見合ったプロジェクトを作成し遂行する

・課題〔必須〕：

必須（C A D E competency 基準の実践能力）の問題となっている課題に取り組み、それを解決・改善する、あるいは顧客の満足度を向上させるプロジェクトに取り組む

ことによって能力の習得度を示す。

栄養学実習の実務評価は以下の点について評価する：

実務評価は、A、B、C で評価する

A：期待以上

B：期待に沿う

C：要改善

評価のポイント：

1. 仕事に関する技能の習得度：

仕事の必修条件を満たす任務を遂行：

評価の対象となる技能：メニュープランニング、モニタリング、食品調理、配膳方法、生産、サービスプランニング、スタッフのスケジューリングと仕事の割り当て、予算と規則準拠

2. 仕事以外の技能習得度：

仕事に直接関係はないが、部門のほとんど全ての仕事で要求される任務が十分に遂行できる。これらの技能は点検、遂行、観察、報告と文書作成、導入と習得、創造力の利用、職業的説明責任と批評、従業員の指導、タイムマネジメント、任務評価、意思決定、クリティカルシンキング、洞察力、サービスに対する姿勢、数式の利用、財務管理、システムアナリシス、品質管理が含まれる。

3. 書面 / 口頭による理解

組織内の職員あるいは聞き手と口頭でも書面上でも十分にコミュニケーションができる。また、アクティブリスニングができる。（例；相手が話していることに十分な注意を払う。言われたポイントを理解するために時間を費やす。適当な質問をする。不適切な時期に相手の邪魔を

しない)

4. 努力の表明：

これは、どの程度学生が仕事の任務に対し責任をもっているか、また、どの程度学生が常に熱心にその任務に取り組んでいるかに関する。信頼性、順応性、柔軟性、ストレス耐性、成果等が含まれる。

5. 個人の信念の維持：

一般的には、学生が問題になる態度（例；薬物乱用、規則の無視、常習的な欠勤）をどの程度避けているかに関する。この任務遂行には自制心が基本となる。

6. チームと仲間の仕事を促進：

同僚や職員の支援、または有効なユニットとして仕事の集団機能をサポートすること。協力的な仕事ぶり、他人を気遣い、サポートすることなどが含まれる。

7. 監督：

学生が部下に直接接することでどの程度の影響を与えるかである。部下に作業活動の指示、業績基準の作成と業務の監督、部下の仕事と活動の調整等が含まれる。

8. 管理と運営：

学生が他の非監督機能管理をどの程度うまく遂行しているかに関する（例；職場のゴールを設定する、人材と資源をまとめる、進捗を監視する、費用を管理する、一般的な運営活動を遂行する、新しい資源をみつける、情報を読み取り、どのように使われるか説明する）。

最終評価

A：優秀なパフォーマンス、態度、マネージャーになる可能性；ずば抜けた業績をあげる者、今まで働いた中の優秀な者の

一人。

B：大変良いパフォーマンス、成功できるマネージャーになる可能性のある大変有能な者。

C：平均的なパフォーマンス、良いマネージャーになる可能性はあるが、基本的なことを見直す必要がある。さらに経験を積めば、受容できる程度のパフォーマーになる。

D：能力不足：認識不足または態度が良くない。このトレーニングを繰り返す必要がある。あるいは他の分野に焦点を当てる必要がある。よいマネージャーになる可能性は低い。

E：全く受容できないパフォーマンス。知識、態度、行動能力に問題がある。

プロジェクトの評価

プロジェクトは、臨床栄養実習においてのみでなく、公衆栄養やフードサービスのローテーションでも必須であり、学生が実際に栄養士として実務を遂行するに当たり、多様な職場における問題解決あるいは改善の能力を示す上で重要視されている。評価については、C A D E の能力評価項目に基づいて評価する。

プロジェクトの評価

臨床栄養実習

学生のプロジェクトの評価については、以下の評価項目（C A D E competency 基準の実践能力）に基づいて評価する。評価配点は：強く同意する（3点）、同意する（2点）、同意しない（1点）、強く同意しない（0点）で、99点満点である

評価グレード

A：89 - 99点、B：79 - 88点、C：69 -

78 点、

評価の対象となる領域

顧客 (STAKEHOLDERS) の特定

CP 5.1 組織内のアウトカム評価に利用する評価基準を活用して顧客に必要な栄養教育やサービスを見極めることができる

CP 5.2 様々な状況において一次、二次の顧客を特定することができる

顧客の使命や視点、ゴールあるいは課題を理解した上で顧客のニーズと希望を評価する

CP 1.2 エビデンスに基づくガイドラインや、システムティック・レビューや文献を活用する

CP 1.3 適正なエビデンスやデータに基づくプログラムや製品、サービス、ケアが正しいことを示す

CP 1.4 栄養サービスにおける新しいリサーチ結果の活用について評価する

CP 2.14 自信と交渉のスキルを示す一方で、対象者の人生経験や文化的多様性、教育の背景を尊重する

CP 3.1a 栄養ケアが施されるべき様々な状況にある集団の栄養状態を評価する

CP 5.3 情報交換の際に動機付けとなるインタビュー技術を用いて個々がそれぞれのニーズと希望、変化に向けての準備について述べられるよう方向付ける。

CP 5.4 顧客の明確なニーズ、希望、組織やプログラムに対する期待を正確に読み取ることが出来るコミュニケーションツールや方途を作成する

CP 5.5 変化に対する資源とバリアについて検討する

CP 5.6 個人やグループの第一段階として必

要な栄養ニーズについて情報を分析する

CP 5.7 組織とプログラムの財政と規定上の制限を分析する

CP 5.8 顧客のニーズに合致した組織内の資源を見極めて活用する

制約や利用可能な資源内や既存の規定や制限、ポリシー、方途の範囲内で測定可能な到達すべきゴールと課題を記述する

CP 1.1 プログラムのアウトカムの達成度を測るための適切な指標を選択する

CP 5.9 プログラムとプロジェクトについて SMART 法 (specific, measurable, attainable, relevant, time bound) の課題を記述する

CP 5.11 組織とプログラムのゴールと課題の改善プロセスを計測可能な方法で記述する

ステップ・バイ・ステップのアクションプランを作成することにより課題を達成するための戦略を念入りに計画する

CP 1.3 適正なエビデンスやデータに基づくプログラムや製品、サービス、ケアが正しいことを示す

CP 2.3 主な対象者の人生経験や文化的な多様性、教育背景を考慮したプレゼンテーションを計画する

CP 2.8 問題解決において積極的なイニシアチブをとる

CP 3.4 消費者の味や利便性、経済性に対する要求を取り入れつつ健康やウェルネス、ライフスタイルのマネジメントを促進する栄養、食品安全、健康メッセージを取り入れた製品やプログラムを作成する

CP 4.8 製品やプログラム、サービスについてコストや利点に配慮した実用性の調査を実施する

- CP 5.13 長期の使用に耐えるプログラムや資料を作成する
- CP 5.14 ロジックモデルを用いてプログラムやプロジェクトのアクションプランを作成する
- CP 5.15 プロセスの運営を向上するためのアクションプランを作成する
- CP 5.7 組織とプログラムの財政と規定上の制限を分析する
- CP 5.8 顧客ニーズに合致した組織内の資源を見極めて活用する

アクションプランの適切な促進と導入のために適切なコミュニケーション能力を習得する

- CP 2.2 プロフェッショナルのコミュニケーションを準備するにあたり、プロフェッショナルな文章作成能力を示すことができる
- CP 2.5 積極的な参加姿勢、チームワーク、グループで活動する場合の貢献意欲を示す
- CP 2.9 目標とするアウトカム達成に対してリーダーシップの原則を効果的に適用する
- CP 2.12 顧客の主張や興味、リスクのとり方、クリティカルシンキング、柔軟性、タイムマネジメント、仕事の優先順位、様々な組織における文化上の仕事の倫理においてプロフェッショナルな態度で臨むことができる
- CP 3.6 資料の調達をコーディネートする
- CP 5.16 個人やグループの教育資料のサポートとして記憶に残るメッセージを書く
- CP 5.18 組織内の人員や科と協力し顧客に製品やサービスを提供する
- CP 5.19 プロセスの向上やプロジェクトのアクションプランの導入のため効果的にコミュニケーションする

- アクションプランの導入と実行
- CP 2.2 (前述のため、以下省略) CP 2.12

タイムマネジメント、仕事の優先順位、様々な組織における文化と仕事の倫理においてプロフェッショナルな態度で臨むことができる

- CP 3.2 最適な顧客教育、職員のトレーニング、マーケティングにおいて口頭、配布物、視覚、電子あるいはマスメディアを活用することにより効果的なコミュニケーションスキルを習得し、実施する
- CP 3.5 顧客の質問に対して敬意を示し、エビデンスに基づいて回答する

ゴールと課題に基づいてアウトカムを評価する

- CP 1.1
- CP 5.21 プログラムとサービスをゴールと課題に比較して評価するツールを活用する

顧客満足度を評価する

- CP 4.5 臨床ならびに顧客サービスの質を評価する活動を指揮する
- CP 5.22 提供した製品やサービスに対する顧客満足度について数値的に評価するツールを作成する

栄養マネジメント実習においては、実践能力について、新人レベル以上、充分、不足の三段階で評価する

評価の対象となる領域

実践能力:

- CP 2.2 プロフェッショナルのコミュニケーションを準備するにあたり、

プロフェッショナルな文章作成能力を示すことができる(研究計画書やプロジェクトの提案、教育資料、ポリシーや方法等)

CP 2.4 行動変容を促すための効果的な教育およびカウンセリングスキルを使う

CP 3.2

CP 3.6

CP 3.7 多様な対象者(集団ならびに個人)の受容性やコストに配慮したレシピやフォーミュラ、メニューを作成・評価する

CP 4.2 職員や顧客、患者、施設ならびに食品の安全、安心、衛生に関連したマネジメント業務を遂行する

プロジェクトの改善

CP 1.1 プログラムのアウトカムの達成度を測るための適切な指標を選択する

CP 2.8 問題解決において積極的なイニシアチブをとる

CP 2.9 目標とするアウトカム達成に対してリーダーシップの原則を効果的に適用する能力を活用する

CP 3.3 職員やお金、時間、水、エネルギー、食品、使い捨て品などの資源を適切に使用し、また促進する

CP4.5 臨床ならびに顧客サービスの質を評価する活動を指揮する

CP 4.8 製品やプログラム、サービスについてコストや利点に配慮した実用性の調査を実施する

CP 4.10 製品やプログラムに関して予算、必要人員、必要設備・機材、資材などを含めたビジネスプランを作成する

公衆栄養プロジェクト

プロジェクトの概要

戦略的なリーダーシップモデルやシステムを活用して公的な組織における健康増進プログラムを作成し、導入すること。プロジェクトは、対象者の特定とその理由、ニーズアセスメント、課題の抽出と組織の使命とゴールの一致、アウトカムの評価と明確な評価基準、実際のプログラムの作成(必要資材、資源の活用、教育資材等の計画・作成、対象者の満足度評価)が評価の対象となる。また、学生は健康増進プログラムの介入が臨床における栄養療法プログラムの導入とどのように類似あるいは異なり、どのように連携するのが効果的であるかについて考察する。

学生のプロジェクトの評価については、以下の評価項目(CADE competency)に基づいて評価する。評価配点は: 強く同意する(3点)、同意する(2点)、同意しない(1点)、強く同意しない(0点)で、99点満点である。

評価グレード

A: 89 - 99点、B: 79 - 88点、C: 69 - 78点、

顧客(STAKEHOLDERS)の特定

CP 5.1 CP 5.2

顧客の使命や視点、ゴールあるいは課題を評価して理解した上で顧客のニーズと希望を評価する

CP 1.4 CP 1.3 CP 2.14 CP 5.3 CP 5.4 CP 5.5 CP 5.6 CP 5.7

制約や利用可能な資源内や既存の規定や制限、ポリシー、方途の範囲内で測定可能