

# 榮養學科

<栄養学科科目>

| 区分     | 科目名               | 頁                  |    |
|--------|-------------------|--------------------|----|
| 専門基礎分野 | 社会・環境と健康          | 臨床心理学              | 1  |
|        |                   | 家族社会学              | 2  |
|        |                   | 人権と法               | 3  |
|        |                   | 生涯発達論              | 4  |
|        |                   | 公衆衛生学              | 5  |
|        |                   | 公衆衛生学実習            | 6  |
|        |                   | 社会福祉概論             | 7  |
|        |                   | 保健医療福祉連携論          | 8  |
|        |                   | 疫学                 | 9  |
|        |                   | 健康管理論              | 10 |
|        |                   | 健康管理論実習            | 11 |
|        |                   | 介護概論               | 12 |
|        |                   | 医療概論               | 13 |
|        |                   | 医療福祉論              | 14 |
|        |                   | カウンセリング・コミュニケーション論 | 15 |
|        |                   | 地域との協働Ⅰ            | 16 |
|        |                   | 地域との協働Ⅱ            | 17 |
|        |                   | 地域との協働Ⅲ            | 18 |
|        | 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち | 解剖学                | 19 |
|        |                   | 生理学                | 20 |
|        |                   | 解剖生理学実験            | 21 |
|        |                   | 生化学Ⅰ               | 22 |
|        |                   | 生化学Ⅱ               | 23 |
|        |                   | 生化学実験Ⅰ             | 24 |
|        |                   | 生化学実験Ⅱ             | 25 |
|        |                   | 病理学                | 26 |
|        |                   | 感染微生物学             | 27 |
|        |                   | 薬理学                | 28 |
|        |                   | 運動生理学              | 29 |
|        |                   | 臨床医学               | 30 |
|        | 食べ物と健康            | 食品学総論              | 31 |
|        |                   | 食品学各論              | 32 |
|        |                   | 食品学実験Ⅰ             | 33 |
|        |                   | 食品学実験Ⅱ             | 34 |
|        |                   | 食品衛生学              | 35 |
|        |                   | 食品衛生学実験            | 36 |
|        |                   | 食品機能学              | 37 |
|        |                   | 食品の保存と製造           | 38 |
|        |                   | 食品製造実習             | 39 |
|        |                   | 食料経済学              | 40 |
|        |                   | 食品有機化学             | 41 |
|        |                   | 調理学                | 42 |

<栄養学科科目>

| 区分     |         | 科目名        | 頁  |
|--------|---------|------------|----|
| 専門基礎分野 | 食と健康    | 基礎調理学実習    | 43 |
|        |         | 応用調理学実習    | 44 |
| 専門分野   | 基礎栄養学   | 基礎栄養学      | 45 |
|        |         | 基礎栄養学実験    | 46 |
|        | 応用栄養学   | 応用栄養学Ⅰ     | 47 |
|        |         | 応用栄養学Ⅱ     | 48 |
|        |         | 応用栄養学Ⅲ     | 49 |
|        |         | 応用栄養学実習    | 50 |
|        |         | スポーツと栄養    | 51 |
|        | 栄養教育論   | 栄養教育総論     | 52 |
|        |         | 栄養教育各論Ⅰ    | 53 |
|        |         | 栄養教育各論Ⅱ    | 54 |
|        |         | 栄養教育各論実習   | 55 |
|        | 臨床栄養学   | 臨床栄養学Ⅰ     | 56 |
|        |         | 臨床栄養学Ⅱ     | 57 |
|        |         | 臨床栄養学Ⅲ     | 58 |
|        |         | 臨床栄養学Ⅳ     | 59 |
|        |         | 臨床栄養学実習Ⅰ   | 60 |
|        |         | 臨床栄養学実習Ⅱ   | 61 |
|        |         | 臨床栄養学実習Ⅲ   | 62 |
|        |         | 臨床栄養学実習Ⅳ   | 63 |
|        | 公衆栄養学   | 公衆栄養学Ⅰ     | 64 |
|        |         | 公衆栄養学Ⅱ     | 65 |
|        |         | 公衆栄養学実習    | 66 |
|        | 給食経営管理論 | 給食経営管理論Ⅰ   | 67 |
|        |         | 給食経営管理論Ⅱ   | 68 |
|        |         | 給食経営管理論実習Ⅰ | 69 |
|        | 総合演習    | 総合演習Ⅰ      | 70 |
|        |         | 総合演習Ⅱ      | 71 |
|        | 臨地実習    | 給食経営管理論実習Ⅱ | 72 |
|        |         | 臨床栄養学臨地実習Ⅰ | 73 |
|        |         | 臨床栄養学臨地実習Ⅱ | 74 |
|        |         | 公衆栄養学臨地実習  | 75 |
|        | 卒業研究    |            |    |

|                      |   |         |               |         |    |
|----------------------|---|---------|---------------|---------|----|
| 科 目 名                | 臨床心理学   |         |               |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 北川 聡子・高本 美明・中井 由子   |         |               |         |    |
| 学 年 配 当              | 2 年   | 単 位 数   | 2 単位          | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 前期  | 必 修 選 択 | 社会福祉：必修 栄養：選択 | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 医療・保健・福祉・教育の各領域で対人援助者として働くことを希望する者にとって、臨床心理学はどの領域であれ、きわめて近接した学問である。臨床心理士等と協働するに当たって、臨床心理学の基本を学ぶと同時に実践から得られた知見の習得を目指す。臨床心理学は歴史の浅い学問であるが、守備範囲は広い。多くの文献に触れる等、積極的な講義への参加を期待している。  |         |               |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 講義に加え、演習・実習を織り込んで授業を進める。積極的な関わりを期待している。   |         |               |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 臨床心理学とは</li> <li>2 人格理論・発達理論</li> <li>3 児童相談所の実務</li> <li>4 子どもの虐待の現状とその影響性</li> <li>5 ト라우マ</li> <li>6 グループワーク</li> <li>7 アンガーマネジメント</li> <li>8 発達障害の理解</li> <li>9 発達支援・家族支援・地域支援の展開</li> <li>10 精神疾患の基礎知識</li> <li>11 非行・不登校の臨床</li> <li>12 心理アセスメント1（臨床心理面接）</li> <li>13 心理アセスメント2（心理検査法）</li> <li>14 社会的養育の新たな視座</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |               |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 必要に応じてレポートの提出を求める。積極的な授業への関与を求めたい。  |         |               |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 講義への関与度、レポートおよび試験結果を踏まえて総合的に評価する。試験60点、レポート30点、講義への関与度10点で評価する。   |         |               |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) |   |         |               |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 授業で適宜、紹介する。   |         |               |         |    |

|                   |  |         |                               |         |                           |
|-------------------|--|---------|-------------------------------|---------|---------------------------|
| 科 目 名             | 家族社会学  |         |                               |         |                           |
| 担 当 教 員 名         | 小野寺 理佳   |         |                               |         |                           |
| 学 年 配 当           | 1 年  | 単 位 数   | 2 単 位                         | 開 講 形 態 | 講 義                       |
| 開 講 時 期           | 後 期  | 必 修 選 択 | 看 護 ・ 社 会 福 祉 : 必 修 栄 養 : 選 択 | 資 格 要 件 | 教 職 ( 高 等 学 校 公 民 ) : 必 修 |
| 学 習 到 達 目 標       | <p>1. 現代家族の成立の歴史についての基本的知識を得る。<br/> 2. 家族をめぐる日常的な現象を考察する力をつける。<br/> 3. 家族とは何かを考え、自分の家族観を相対化することができる。<br/> 以上3点を到達目標とする。</p>  |         |                               |         |                           |
| 授 業 の 概 要         | <p>家族社会学は、直面する家族問題を深く理解し実践に活かすために参照される学問である。社会そして家族集団において人々は多様な立場におかれ、立場によって家族の見え方も家族に求めるものも異なる。本講義では、身近で具体的な事柄を取り上げながら、家族事象を様々な視角からとらえることを学ぶ。受講者には空欄のあるレジュメを配付する。講義を受けながら自らレジュメを完成させていくことにより、自分の問題意識を深めていく。また、必要に応じて関連する雑誌記事のコピーなどを配付し、家族に関わる様々な出来事をより身近に感じとれるようにする。</p>  |         |                               |         |                           |
| 授 業 の 計 画         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 家族とは誰のことか (1) あなたの家族は誰ですか</li> <li>2 家族とは誰のことか (2) 家族という語の曖昧さ</li> <li>3 家族とは誰のことか (3) 主観的家族論</li> <li>4 近代家族の誕生 (1) 近代家族の特徴</li> <li>5 近代家族の誕生 (2) 近代家族を支える思想</li> <li>6 近代家族の揺らぎ (1) 家族の変容</li> <li>7 近代家族の揺らぎ (2) 家族を選択する時代</li> <li>8 家族に求めるもの (1) 家族に何を求めるか</li> <li>9 家族に求めるもの (2) 自由と選択</li> <li>10 生殖補助医療における親子関係 (1) 生殖補助医療とは何か</li> <li>11 生殖補助医療における親子関係 (2) 父は誰か 母は誰か</li> <li>12 生殖補助医療における親子関係 (3) 科学と家族</li> <li>13 生殖技術と市場 (1) 自由を制限するもの</li> <li>14 生殖技術と市場 (2) 自由と自己責任</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |                               |         |                           |
| 授 業 の 留 意 点       | <p>講義予定は上記の通りであるが、進行状況や受講者の関心动向を考慮しながら、内容構成や順番などを調整する。テキストの内容すべてを順にとりあげることにはしないので各自で学習すること。毎回の予習としてはテキストの関連箇所を読んでおくこと。復習としては、レジュメや配付資料を見直し、テキストの該当箇所を読むこと。リアクションペーパーの提出を求めることがある。</p>  |         |                               |         |                           |
| 学 生 に 対 す る 価     | レポートにより評価する (100 点)。   |         |                               |         |                           |
| 教 科 書 ( 購 入 必 須 ) | <p>神原文子・杉井潤子・竹田美和 編著<br/> やわらかアカデミズム・〈わかる〉シリーズ<br/> 『よくわかる現代家族』[第2版] ミネルヴァ書房 2009年</p>   |         |                               |         |                           |
| 参 考 書 ( 購 入 任 意 ) |  |         |                               |         |                           |

|           |   |      |     |      |                 |
|-----------|---|------|-----|------|-----------------|
| 科目名       | 人権と法  |      |     |      |                 |
| 担当教員名     | 松倉 聡史   |      |     |      |                 |
| 学年配当      | 2年  | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義              |
| 開講時期      | 前期  | 必修選択 | 選択  | 資格要件 | 教職（高等学校 公民）：：必修 |
| 学習到達目標    | 学習到達目標として、①人権を人間の尊厳性という根拠から導かれることの意義と考察を深めること、②「基本的人権の尊重」という法学的な定義に対する見解を考察すること、③人権は第一に人間の本質たる人格性にもとづく、前国家的・生来的権利であり、第二に自由権であることを基本とし、第三に個人権であり、自然人に帰属する権利であることを理解する、④自由権のみならず社会権も基本的人権とすることの根拠を理解する、⑤人権の分類と体系を理解すること、⑥人権の歴史的展開や国際社会における人権を理解することとする。   |      |     |      |                 |
| 授業の概要     | ①世界の人権の歴史的展開をたどり、日本における人権の軌跡を探っていく。②明治憲法下の人権の特徴と日本国憲法の基本的人権と分類を探る。③国際法における人権分野と国連の動きを考える。④生活の中の人権を考え、21世紀の人権のあり方を考える。   |      |     |      |                 |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 人間の尊厳とは何か</li> <li>2 基本的人権の尊重の根拠</li> <li>3 人権の自然権としての位置づけ</li> <li>4 世界の人権の歴史的展開（1）</li> <li>5 世界の人権の歴史的展開（2）</li> <li>6 日本の人権の歴史的展開</li> <li>7 国際社会における人権</li> <li>8 個人の権利とマイノリティー集団の権利</li> <li>9 子どもの人権</li> <li>10 子どもの権利条約の制定経過と特徴</li> <li>11 女性の権利</li> <li>12 具体的事例（1）公民権運動</li> <li>13 具体的事例（2）生命倫理と人権</li> <li>14 20世紀の人権とは何であったか・・・戦争と平和の問題を考える</li> <li>15 21世紀の人権を考える</li> </ol> |      |     |      |                 |
| 授業の留意点    | 人権の特性を法学的な視点から理解することを基礎としながら、世界および日本における歴史的展開を学び、具体的な事例における問題点を探っていく思考力を養うことに力点を置く。   |      |     |      |                 |
| 学生に対する評価  | 授業参加態度（10点）、リアクションペーパー（20点）、レポート試験（70点）で総合的に評価する。   |      |     |      |                 |
| 教科書（購入必須） | 必要な資料を配布して、参考文献を紹介していく。   |      |     |      |                 |
| 参考書（購入任意） |   |      |     |      |                 |

|                      |   |         |                  |         |     |
|----------------------|---|---------|------------------|---------|-----|
| 科 目 名                | 生涯発達論   |         |                  |         |     |
| 担 当 教 員 名            | 結城 佳子・永谷 智恵   |         |                  |         |     |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単 位            | 開 講 形 態 | 講 義 |
| 開 講 時 期              | 前 期   | 必 修 選 択 | 栄養・看護：必修 社会福祉：選択 | 資 格 要 件 |     |
| 学 習 到 達 目 標          | 生涯発達とは、胎生期から死に至る人の生涯において、より適切な適応のあり方を期待する包括的な概念である。保健・医療・福祉・教育等の領域で対象者を支援しようとするとき、生涯発達についての理解は不可欠である。生涯発達についての基本的理解、人の生涯発達とその過程における危機的状況について理解することを目標とし、人の生涯発達のもつ意味を考える講義としたい。  |         |                  |         |     |
| 授 業 の 概 要            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生涯発達とは何か、基本的理解のための解説を行う。</li> <li>2. E.H.エリクソンの生涯発達理論にそって、各発達段階にある人々のありよう、達成すべき発達課題について解説する。</li> <li>3. 発達課題への取り組みにおいて、危機的な状況にある人々等のありようを解説する。</li> <li>4. 人を理解する上で生涯発達への視点がなぜ必要なのか、多様化・複雑化する社会の中での課題を考える。</li> </ol>  |         |                  |         |     |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 生涯発達とは 発達段階と発達課題</li> <li>2 胎生期から乳児期前期 信頼 対 不信</li> <li>3 乳児期後期 信頼 対 不信</li> <li>4 幼児期前期 自律 対 不信（1）発達危機と人格形成</li> <li>5 幼児期前期 自律 対 不信（2）活力と意思</li> <li>6 幼児期後期 積極性 対 恥・疑惑</li> <li>7 学童期 勤勉性 対 劣等感（1）自己意識と劣等感</li> <li>8 学童期 勤勉性 対 劣等感（2）活力と有能性</li> <li>9 思春期～青年期 同一性 対 拡散（1）思春期・青年期のからだところの変化</li> <li>10 思春期～青年期 同一性 対 拡散（2）アイデンティティとその危機</li> <li>11 思春期～青年期 同一性 対 拡散（3）まとめ 成人期へ</li> <li>12 成年前期 親密性 対 孤独感</li> <li>13 成年期 生殖性 対 停滞感</li> <li>14 成熟期 統合 対 絶望（1）</li> <li>15 成熟期 統合 対 絶望（2）</li> </ol> |         |                  |         |     |
| 授 業 の 留 意 点          | 積極的に授業へ参加することを期待する。自ら考える姿勢が望ましい。授業の進行状況等によって講義内容を変更することがある。   |         |                  |         |     |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 各教員が実施するレポートもしくは筆記試験の結果を担当時間数により案分して評価する（100点）  |         |                  |         |     |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | テキストは使用せず、資料を配布する。  |         |                  |         |     |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） | 必要時指示する。  |         |                  |         |     |

|                      |   |         |       |         |                 |
|----------------------|---|---------|-------|---------|-----------------|
| 科 目 名                | 公衆衛生学   |         |       |         |                 |
| 担 当 教 員 名            | 荻野 大助   |         |       |         |                 |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単 位 | 開 講 形 態 | 講 義             |
| 開 講 時 期              | 後 期   | 必 修 選 択 | 必 修   | 資 格 要 件 | 食 品 衛 生 : 科 目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | 公衆衛生学の基本的概念を学び、今日的課題についても、衛生行政および各種保健活動とも関連させながら理解を深める。   |         |       |         |                 |
| 授 業 の 概 要            | 公衆衛生学は、人を社会生活者と捉え、社会や環境との関連から人の健康障害の原因を明らかにし、健康を保持増進し、疾病・障害を予防し、すべての人がよりよく生きる社会の実現に寄与する学問である。授業では、まず、健康の概念、公衆衛生の目的について述べ、健康に関連する要因（宿主要因、環境要因、病因）と病気の発生、特に、どのような環境およびライフスタイル（栄養、運動、休養、喫煙、飲酒など）が生活習慣病を引き起こす危険性（リスク）を高めるのかについて説明する。さらに、健康指標としての各種の保健統計、健康増進施策、少子高齢化や国民医療費などの今日的課題について、衛生行政および各種保健活動とも関連させながら理解を深めてもらう。   |         |       |         |                 |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 公衆衛生の歴史（日本と外国）</li> <li>2 疫学の基本事項</li> <li>3 健康水準・健康指標と衛生統計</li> <li>4 感染症とその予防</li> <li>5 食品衛生と衛生管理</li> <li>6 生活環境（衣服と住居、水道、廃棄物）</li> <li>7 医療制度（行政、資源、医療費）</li> <li>8 地域保健（保健所と市町村保健センター）</li> <li>9 母子保健（母子保健事業、少子化対策）</li> <li>10 学校保健</li> <li>11 生活習慣病</li> <li>12 難病と精神保健</li> <li>13 産業保健（労働衛生）</li> <li>14 健康危機管理（災害と健康）</li> <li>15 救急医療（心肺蘇生）</li> </ol> |         |       |         |                 |
| 授 業 の 留 意 点          | 他の授業科目とも関連する重要な事柄が、それぞれの単元の学習において頻出する。ただ単にキーワードを暗記するのではなく、きちんと内容を理解するよう努めることが大事である。   |         |       |         |                 |
| 学 生 に 対 す る 価        | 課題（25点）と期末試験（75点）で成績評価を行う。  |         |       |         |                 |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 清水忠彦、佐藤拓代 編『わかりやすい公衆衛生学 第4版』ヌーヴェルヒロカワ<br>厚生統計協会編『厚生指標・国民衛生の動向』厚生労働統計協会（2019/2020年）  |         |       |         |                 |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |   |         |       |         |                 |

|                      |  |         |     |         |          |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----------|
| 科 目 名                | 公衆衛生学実習  |         |     |         |          |
| 担 当 教 員 名            | 荻野 大助  |         |     |         |          |
| 学 年 配 当              | 2年   | 単 位 数   | 1単位 | 開 講 形 態 | 実習       |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目A |
| 学 習 到 達 目 標          | 公衆衛生学で学んだ内容についてひとつのテーマを設定し、文献、インターネット、現地調査、従事者インタビューなど多彩な手段を自ら工夫して情報を得るトレーニングを経験する。得られた成果は他にわかりやすく説明できるように、パワーポイントのプレゼンテーションにまとめ、発表するほか、レポートとして文章にまとめる技術を習得する。   |         |     |         |          |
| 授 業 の 概 要            | 少人数のグループに分かれ、公衆衛生学で学んだ内容から健康に関するテーマを選択し、関連する各種の情報を収集する。集めた情報を整理し、プレゼンテーションやレポートを作成するなかで、健康情報に関するリテラシーを養い、文章のまとめ方やプレゼンテーションなど、保健福祉分野における基本的な情報発信技術を習得する。  |         |     |         |          |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション、文献検索、インターネットでの情報収集、その他の情報収集方法、プレゼンテーション作成について</li> <li>2 テーマ選択1：グループごとの検討と指導教員との協議</li> <li>3 テーマ選択2：グループごとの検討と指導教員との協議</li> <li>4 情報収集1</li> <li>5 情報収集2</li> <li>6 情報収集3</li> <li>7 教員への中間報告</li> <li>8 収集した情報の評価検討と追加の情報収集1</li> <li>9 収集した情報の評価検討と追加の情報収集2</li> <li>10 全体への中間報告</li> <li>11 成果発表（プレゼンテーション）準備1</li> <li>12 成果発表（プレゼンテーション）準備2</li> <li>13 レポート作成</li> <li>14 成果発表（プレゼンテーション）1</li> <li>15 成果発表（プレゼンテーション）2</li> </ol> |         |     |         |          |
| 授 業 の 留 意 点          | 実習の中で、文献の内容把握や、インターネットを使った情報収集、情報にかかわるリテラシーの習得に努めること。適切なプレゼンテーション方法の習熟にも努めること。   |         |     |         |          |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 示説、および口演による発表（60点）とレポート（40点）により評価する。   |         |     |         |          |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 実習の手引きのプリントを配布する。  |         |     |         |          |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 1年生で購入した<br>清水忠彦、佐藤拓代 編『わかりやすい公衆衛生学 第4版』ヌーヴェルヒロカワ<br>厚生統計協会編『厚生指針・国民衛生の動向』厚生労働統計協会（2018/2019年）   |         |     |         |          |

|           |   |      |     |      |    |
|-----------|---|------|-----|------|----|
| 科目名       | 社会福祉概論  |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 田中 利宗・松浦 智和   |      |     |      |    |
| 学年配当      | 1年  | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義 |
| 開講時期      | 前期  | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | 1.社会福祉の基本理念や制度、現状を歴史的な歩みの視点を通し学ぶ。<br>2.栄養を学ぶ学生が、1人の生活者として人間の福祉を深く理解していくことを目的とする。  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 社会福祉の歴史をたどりながら、社会福祉の理念や制度が社会の変化などと相まって発展してきたことを学習し、21世紀をむかえての社会福祉の動向と課題を現実の中で考察する。また、栄養の国家資格や職場で必要とされる知識と技術、福祉職との関連についても言及する。   |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 社会福祉を学ぶにあたって(オリエンテーション)</li> <li>2 社会福祉をめぐる近年の動向</li> <li>3 社会福祉の概念と対象</li> <li>4 私たちの生活と社会保障</li> <li>5 児童家庭福祉</li> <li>6 障害者福祉</li> <li>7 介護と高齢者福祉</li> <li>8 中間まとめ</li> <li>9 介護保険の仕組み</li> <li>10 生活保護と生活困窮者の支援</li> <li>11 地域福祉</li> <li>12 社会福祉における援助の方法</li> <li>13 社会福祉実践の場と社会福祉の専門職</li> <li>14 社会福祉の分野で働く栄養士&lt;介護保険制度における(管理)栄養士の役割&gt;</li> <li>15 総まとめ</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | テキストにもとづいて授業を進める。<br>栄養の専門家に求められる多くの知識のなかに社会福祉(社会保障)関連の知識があることを意識し、受講してほしい。   |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | (1)小テスト・課題レポート(3回実施予定) : 40点<br>(2)前期試験・期末試験 : 60点  |      |     |      |    |
| 教科書(購入必須) |   |      |     |      |    |
| 参考書(購入任意) |   |      |     |      |    |

|                      |   |         |      |         |        |
|----------------------|---|---------|------|---------|--------|
| 科 目 名                | 保健医療福祉連携論   |         |      |         |        |
| 担 当 教 員 名            | 保健福祉学部教員  |         |      |         |        |
| 学 年 配 当              | 3 年   | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 講義     |
| 開 講 時 期              | 通年  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 保健師：必修 |
| 学 習 到 達 目 標          | 様々な現場実践に関する話題提供を踏まえ、グループワークで各専門職の業務や役割を共有するとともに、専門職連携の推進に向けての課題や取組の方向性を明らかにして、保健医療福祉連携に対する総合的な視野を広げることを目的とする。   |         |      |         |        |
| 授 業 の 概 要            | 1 学年を数グループに分割したグループ別講義及び演習を行う。各専門職の役割を互いに理解し、そこから専門職連携の実践に向けての課題や取組の方向性についてグループワークを行う。検討したことを整理し、全体報告会で発表し、本学の連携教育科目の総まとめとして仕上げていく。   |         |      |         |        |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション、グループ分け</li> <li>2 グループ別講義（1）</li> <li>3 グループ別講義（2）</li> <li>4 グループ別講義（3）</li> <li>5 グループ別講義（4）</li> <li>6 報告会の準備</li> <li>7 全体報告会</li> <li>8 全体報告会、講義のまとめ</li> </ol> |         |      |         |        |
| 授 業 の 留 意 点          | グループ毎に開講日が異なるため、各自が出席すべき日時および教室等に留意すること。<br>各学科の講義や実習の事情により、出席すべき日時に不都合が生じた場合は速やかに担当教員と連絡を取り、対処方法を検討すること。   |         |      |         |        |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | レポートにより評価する。(100点)  |         |      |         |        |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) |   |         |      |         |        |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |        |

|                      |  |         |             |         |        |
|----------------------|--|---------|-------------|---------|--------|
| 科 目 名                | 疫学   |         |             |         |        |
| 担 当 教 員 名            | 荻野 大助  |         |             |         |        |
| 学 年 配 当              | 2 年  | 単 位 数   | 2 単位        | 開 講 形 態 | 講義     |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 看護：必修 栄養：選択 | 資 格 要 件 | 保健師：必修 |
| 学 習 到 達 目 標          | 疫学に関する基礎概念を知ること。疫学研究デザインの使い分けを知ること。疫学指標（リスクの指標、疾病頻度の指標、スクリーニングの指標）の計算ができること。   |         |             |         |        |
| 授 業 の 概 要            | 「公衆衛生 Public Health」は人間集団における「疾病の予防」と「健康および QOL の増進」を目指し、「疫学 Epidemiology」はそのためのツールである。疫学の基礎概念・疫学研究デザインの考え方と使い分けについて知り、疫学指標の計算練習をする。   |         |             |         |        |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 疫学の定義・歴史上の疫学の業績</li> <li>2 疾病の発生原因解明の追及までの流れ</li> <li>3 疫学指標（1）～「頻度の測定」</li> <li>4 疫学指標（2）～「頻度の比較」</li> <li>5 疫学研究を始める前に</li> <li>6 疫学研究方法の種類・記述疫学（1）</li> <li>7 記述疫学（2）</li> <li>8 分析疫学（1）～「横断研究と生態学的研究」</li> <li>9 分析疫学（2）～「症例対照研究」</li> <li>10 分析疫学（3）～「コホート研究」</li> <li>11 介入研究</li> <li>12 因果関係・交絡因子</li> <li>13 スクリーニング</li> <li>14 疾病登録・サーベイランス</li> <li>15 疫学研究と倫理</li> </ol> |         |             |         |        |
| 授 業 の 留 意 点          | 教科書をよく読んで、重要事項を整理し、配布した補題等の計算練習をしておくこと。<br>計算練習の時は、電卓（関数電卓でも可）を持参すること。<br>試験の時は、携帯電話・スマートフォン・タブレット・電子辞書・パソコンを使用禁止とする。  |         |             |         |        |
| 学 生 に 対 す る 価        | 期末試験（100 点満点）で評価する。  |         |             |         |        |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 日本疫学会（監修）『はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第 3 版』南江堂<br>授業に必要なプリントはその都度配布する。   |         |             |         |        |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） | 1 年生で購入した<br>清水忠彦、佐藤拓代 編『わかりやすい公衆衛生学 第 4 版』ヌーヴェルヒロカワ<br>厚生統計協会編『厚生指標・国民衛生の動向』厚生労働統計協会（2018/2019 年）   |         |             |         |        |

|                      |   |         |       |         |                 |
|----------------------|---|---------|-------|---------|-----------------|
| 科 目 名                | 健康管理論   |         |       |         |                 |
| 担 当 教 員 名            | 大見 広規   |         |       |         |                 |
| 学 年 配 当              | 3 年   | 単 位 数   | 2 単 位 | 開 講 形 態 | 講 義             |
| 開 講 時 期              | 前 期   | 必 修 選 択 | 必 修   | 資 格 要 件 | 食 品 衛 生 : 科 目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | 健康の概念と測定方法、健康管理技術、健康教育論の基礎が理解できる。   |         |       |         |                 |
| 授 業 の 概 要            | 管理栄養士として求められる必要最小限の「社会・環境と健康」分野に関する基礎的な知識と、専門職として求められる健康管理についてのリテラシーを養うことを目的とする。まず、健康の概念を理解し、その測定指標や方法について学ぶ。また、WHO の健康増進のための世界戦略であるプライマリヘルスケアやヘルスプロモーションの概念とわが国における健康増進のためのプログラムの具体的な内容についても解説するとともに、個人、地域、職域における健康管理技術について学ぶ。さらに専門職として人々の健康増進を指導するための基礎知識として、プリシード・プロシードモデル、ステージ変容理論など最新の健康教育論の基礎についても解説する。   |         |       |         |                 |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 健康、公衆衛生の概念</li> <li>2 疫学的方法、衛生情報リテラシー</li> <li>3 保健統計</li> <li>4 環境と健康</li> <li>5 生活習慣と健康</li> <li>6 Noncommunicable Diseases 対策</li> <li>7 感染症対策、健康危機管理</li> <li>8 精神保健、消化器・腎・呼吸器疾患の疫学</li> <li>9 社会保障、地域保健</li> <li>10 医療制度、介護保険制度</li> <li>11 母子保健、学校保健</li> <li>12 産業保健、国際保健</li> <li>13 健康教育</li> <li>14 長寿をめぐる最近の話題</li> <li>15 健康は管理できるか</li> </ol> |         |       |         |                 |
| 授 業 の 留 意 点          | 公衆衛生学、保健医療福祉連携論など関連科目の内容との関連を考えながら履修する。受講後必ずテキストや参考書を読む、図書館やインターネットで詳しく調べるなど復習をして、そのつど知識を整理しておくこと。  |         |       |         |                 |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 定期試験 100 点により評価する。教科書の予想問題から 60 問程度（各 1 点）、2005 年度（第 20 回）～2018 年度（第 33 回）管理栄養士国家試験問題のうちこの分野に関連する問題 40 問程度（各 1 点）をマークシート方式で回答を求める。また、復習問題の提出状況も最終評価に反映させる場合がある。国家試験問題のうちこの分野に関連する問題と、復習問題は e-learning（moodle）上に掲載している。  |         |       |         |                 |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 管理栄養士養成シリーズ『公衆衛生学』第 3 版 化学同人（2012 年）<br>『わかりやすい公衆衛生学』第 4 版 ヌーベルヒロカワ（2015 年）1 年次に購入済みのもの<br>厚生統計協会編『厚生指標・国民衛生の動向』厚生統計協会（2017/2018 年）1 年次に購入済みのもの   |         |       |         |                 |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 『衛生行政大要』24 版 日本公衆衛生協会（2016 年）   |         |       |         |                 |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 健康管理論実習  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 大見 広規  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 3 年  | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実習        |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | ヒトの健康を観察し、改善を図るためにはいくつかの手法が必要であるが、この実習では、健康に関する実際の数値データを統計学的に分析すること、健康情報に基づき参加型健康教育を組み立てる経験を積む。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 前半：グループに分かれて、実際の調査結果のデータを SPSS、EZR などの統計ソフトを使い分析し、結果について考察し発表する経験を積む。専門職として健康情報から対象の健康課題を科学的に把握する手法を習得する。<br>後半：健康管理論で学んだ健康教育理論を踏まえて、グループに分かれて、参加型健康教育を企画し、他のグループの学生を対象に模擬実施する。実習を通して、専門職として健康教育により効果的に健康行動の変容を促す基本的な技術を習得する。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 データ処理のオリエンテーション：エクセルデータ→SPSS、EZR データへ</li> <li>2 解説と演習：例題を使った群間比較、比率比較、相関分析（パラメトリック、ノンパラメトリック）</li> <li>3 グループごとに課題分析（1）単純集計</li> <li>4 グループごとに課題分析（2）群間比較、比率比較、相関分析</li> <li>5 グループごとに課題分析（3）総合的分析</li> <li>6 グループごとに発表準備（1）レイアウト検討</li> <li>7 グループごとに発表準備（2）プレゼンテーション作成</li> <li>8 グループごとの発表（1）前半グループ</li> <li>9 グループごとの発表（2）後半グループ</li> <li>10 データ処理課題解説</li> <li>11 参加型健康教育のオリエンテーション、グループ再編とテーマ検討</li> <li>12 資料収集、発表準備（1）基礎資料分析</li> <li>13 資料収集、発表準備（2）発表資料検討</li> <li>14 模擬健康教育実施（1）前半グループ</li> <li>15 模擬健康教育実施（2）後半グループ</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 実習を通し、前半では統計学手法に慣れる。後半では健康行動変容理論を実感する。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 前半の統計処理演習、後半の模擬健康教育演習で、それぞれグループごとの発表と個別レポートを求める。発表 2 つ各 100 点満点、レポート 2 つ各 100 点満点とし、4 課題の平均点で成績を算出する。  |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 実習時に手引き書を配布する。   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 前半：神田善伸 『初心者でもすぐにはできるフリー統計ソフト EZR で誰でも簡単統計解析』南江堂（2015 年）<br>後半：畑栄一、土井由利子編『行動科学 健康づくりのための理論と応用 改訂第 2 版』南江堂（2009 年）  |         |      |         |           |

|                   |  |         |       |         |                                       |
|-------------------|--|---------|-------|---------|---------------------------------------|
| 科 目 名             | 介護概論   |         |       |         |                                       |
| 担 当 教 員 名         | 千葉 安代  |         |       |         |                                       |
| 学 年 配 当           | 2 年  | 単 位 数   | 2 単 位 | 開 講 形 態 | 講 義                                   |
| 開 講 時 期           | 後 期  | 必 修 選 択 | 選 択   | 資 格 要 件 | 教 職 ( 高 等 学 校 福 祉 ) ・ 社 会 福 祉 士 : 必 修 |
| 学 習 到 達 目 標       | 1. 介護とは何か、介護の専門職の役割について述べるができる。<br>2. 同じ福祉領域に働く介護福祉士への理解を深め、自らの専門性との関係性について考えることができる。  |         |       |         |                                       |
| 授 業 の 概 要         | 介護は、対象の特性を理解し、どのような生活を望みどうありたいのか、より良く生きるための可能性を引き出し支援する役割をもつ。介護の目的、対象理解、実践のための方法論を学び、福祉の実践者としての基礎を学ぶ。  |         |       |         |                                       |
| 授 業 の 計 画         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション</li> <li>2 少子高齢社会の現状、家族構造と機能の変化</li> <li>3 高齢者の総合的理解</li> <li>4 終末期のケアをめぐる概念の変遷</li> <li>5 高齢者の終末期の特徴</li> <li>6 終末期ケアの考え方と実際</li> <li>7 介護の概念、範囲</li> <li>8 介護の目的、対象、専門職倫理</li> <li>9 求められる介護福祉士像</li> <li>10 認知症の原因と症状</li> <li>11 新オレンジプランと地域の連携体制</li> <li>12 認知症のケアの実際</li> <li>13 生活支援技術（食事・口腔ケア）</li> <li>14 生活支援技術（移動・入浴・排泄）</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |       |         |                                       |
| 授 業 の 留 意 点       |  |         |       |         |                                       |
| 学 生 に 対 す る 価 値   | 適宜レポート 30 点、定期試験 70 点  |         |       |         |                                       |
| 教 科 書 ( 購 入 必 須 ) |  |         |       |         |                                       |
| 参 考 書 ( 購 入 任 意 ) | 新・社会福祉士養成講座 13「高齢者に対する支援と介護保険制度」：中央法規出版  |         |       |         |                                       |

|                      |  |         |             |  |         |
|----------------------|--|---------|-------------|--|---------|
| 科 目 名                | 医療概論   |         |             |  |         |
| 担 当 教 員 名            | 大見 広規  |         |             |  |         |
| 学 年 配 当              | 3年   | 単 位 数   | 2単位         |  | 講 義     |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 社福：必修 栄養：選択 |  | 資 格 要 件 |
| 学 習 到 達 目 標          | 社会福祉士・精神保健福祉士として実地で役割を果たすためには、生体としての人の解剖生理学的な仕組み、各種疾病の原因・発症機序、病態生理、症状・合併症、検査・診断法、治療法の基礎、疾病についての基礎的な医学的知識、疾病によって失われた機能を補償する保健医療福祉制度、を習得しておく必要がある。本講義では、医療現場における福祉職の基礎的な医学的知識の獲得を目標とする。  |         |             |  |         |
| 授 業 の 概 要            | 人体の構造・機能、疾病・障害および福祉政策、関連法制度について解説する。   |         |             |  |         |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 人の成長・発達</li> <li>2 人の老化</li> <li>3 身体構造と心身の機能（1）：細胞、体液、免疫</li> <li>4 身体構造と心身の機能（2）：神経</li> <li>5 身体構造と心身の機能（3）：感覚器、筋肉</li> <li>6 身体構造と心身の機能（4）：循環器</li> <li>7 身体構造と心身の機能（5）：消化器、呼吸器、体温</li> <li>8 身体構造と心身の機能（6）：泌尿器、内分泌</li> <li>9 疾病の概要（1）：生活習慣病と未病、悪性腫瘍、脳血管疾患、心疾患、高血圧</li> <li>10 疾病の概要（2）：糖尿病と内分泌疾患、呼吸器疾患、消化器疾患、血液疾患と膠原病</li> <li>11 疾病の概要（3）：腎臓疾患、泌尿器系疾患、骨関節疾患、目・耳の疾患、感染症、神経疾患と難病、先天性疾患、その他の高齢者に多い疾患、終末期医療と緩和ケア</li> <li>12 障害の概要（1）：ICF、視覚障害、聴覚障害、平衡機能障害、肢体不自由、内部障害、知的障害、高次機能障害</li> <li>13 障害の概要（2）：DMS、発達障害、認知症、精神障害</li> <li>14 リハビリテーションの概要</li> <li>15 健康のとらえ方</li> </ol> |         |             |  |         |
| 授 業 の 留 意 点          | 教科書、講義資料を中心に授業を進める。講義の際に問題集と復習問題を配布する。試験は問題集と復習問題から出題する。   |         |             |  |         |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 定期試験 100 点により評価する。2005 年度（社会福祉士：第 18 回、精神保健福祉士：第 9 回）～2018 年度（社会福祉士：第 31 回、精神保健福祉士：第 22 回）社会福祉士・精神保健福祉士国家試験共通問題のうちこの分野に関連する問題 57 問（各 1 点）をマークシート方式で回答を求める。復習問題から 6 問（各 5 点）を論述式で説明、用語の説明から専門用語の回答：キーワード集（13 問×1 点）を求め評価する。また、復習問題の提出状況も最終評価に反映させる場合がある。国家試験問題のうちこの分野に関連する問題、復習問題、キーワード   |         |             |  |         |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 社会福祉士養成講座編集委員会編集「人体の構造と機能及び疾病」 中央法規出版株式会社<br>厚生統計協会編『厚生指針・国民衛生の動向』厚生統計協会（1 年次の公衆衛生学で使用したもの）  |         |             |  |         |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 社会福祉士・精神保健福祉士国家試験問題分析と受験対策 共通科目 久美（株）<br>社会福祉士・精神保健福祉士国家試験受験ワークブック 共通科目 中央法規<br>吉岡利忠、内田勝雄編「生体機能学テキスト 第 2 版」中央法規出版（2009 年）<br>田中明、宮坂京子、藤岡由夫編「栄養科学イラストレイテッド 臨床医学 疾病の成り立ち」羊土社<br>田中明、宮坂京子、藤岡由夫編「栄養科学イラストレイテッド [演習版] 臨床医学ノート 疾病の成り立ち」羊土社：絶版ですが図書館にあります。<br>加藤昌彦他「イラスト人体の構造と機能および疾病の成り立ち  |         |             |  |         |

|                      |  |         |      |         |                  |
|----------------------|--|---------|------|---------|------------------|
| 科 目 名                | 医療福祉論  |         |      |         |                  |
| 担 当 教 員 名            | 木下 一雄  |         |      |         |                  |
| 学 年 配 当              | 3 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義               |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 選 択  | 資 格 要 件 | 社会福祉士・精神保健福祉士：必修 |
| 学 習 到 達 目 標          | 医療分野における社会福祉実践について歴史や医療ソーシャルワークの事例を通して理解を深める。<br>医療福祉実践（医療ソーシャルワーク）に必要な価値・倫理、医療保障制度、各所属機関における業務について具体的に示し、連携・チームワークについても理解する。  |         |      |         |                  |
| 授 業 の 概 要            | 保健医療福祉を学ぶ者にとって、医療現場における医療ソーシャルワーカー（MSW）の業務を理解しておくことは、活用できるフォーマルな社会資源やその連携の実際を知ることにつながる。<br>地域にいる MSW の具体的実践内容を知り、各種実習や社会生活で活用できる基礎となるよう受講者と応答的に展開したい。  |         |      |         |                  |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 保健医療サービスの変化と社会福祉専門職の役割</li> <li>2 医療政策の変遷と保健医療サービスの課題</li> <li>3 保健医療サービスを提供する施設とシステム</li> <li>4 介護保険制度と在宅支援システム</li> <li>5 保健医療サービスにおける医療ソーシャルワーク</li> <li>6 保健医療サービスの専門職の役割</li> <li>7 保健医療サービスの提供と経済的保障</li> <li>8 介護保険制度と介護報酬・公費負担制度の概要</li> <li>9 保健医療サービスにおける専門職連携と実践（IPW）</li> <li>10 支援事例から見た医療福祉に関する医療保障制度</li> <li>11 保健医療の専門職と連携の実際</li> <li>12 医療における連携・チームワークとその促進</li> <li>13 介護保険制度と医療保険、EBP の必要性</li> <li>14 医療ソーシャルワーカーの支援事例</li> <li>15 コミュニティにおける医療ソーシャルワークの役割と課題</li> </ol> |         |      |         |                  |
| 授 業 の 留 意 点          | 保健医療福祉領域の広がりや連携の重要な役割を果たす医療ソーシャルワークの業務について、保健医療サービスの現状について関心を持って授業に臨んでほしいと思います。  |         |      |         |                  |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 課題レポート（20点）、定期試験（80点）を実施し、総合的に評価します。   |         |      |         |                  |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 中央法規 社会福祉士養成講座編集委員会編<br>『新・社会福祉士養成講座 第17巻 保健医療サービス 第4版』<br>他に随時、資料等配布予定  |         |      |         |                  |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |      |         |                  |

|           |   |      |                  |      |    |
|-----------|---|------|------------------|------|----|
| 科目名       | カウンセリング・コミュニケーション論  |      |                  |      |    |
| 担当教員名     | 高本 美明   |      |                  |      |    |
| 学年配当      | 2年  | 単位数  | 2単位              | 開講形態 | 講義 |
| 開講時期      | 後期  | 必修選択 | 社会福祉：必修 栄養・看護：選択 | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | カウンセリングやコミュニケーションに関する理論と方法について学び、対人援助職者に必要なカウンセリング・マインドとコミュニケーション能力を身につける。医療・保健・福祉・教育といった各領域における専門家に必要な資質（心構え、態度、関係性等）を養うことを目標とする。  |      |                  |      |    |
| 授業の概要     | 語学におけるコミュニケーションではなく心理学領域で発展してきたカウンセリングやコミュニケーションにかかわる理論と方法について学ぶ。言語的コミュニケーションを用いるサイコセラピー（心理療法）の中でも、精神分析（フロイト）、カウンセリング（ロジャーズ）、ナラティブ・セラピー（社会構成主義）、家族療法（ミラノ派）、サイコドラマ（即興劇）などを多く取り上げる。親子のふれあい遊びその他の行動カウンセリングにより言語的なコミュニケーション発達だけでなく非言語的なコミュニケーション発達も支援できるような対人援助のエキスパートになっていただくための演習なども行う。   |      |                  |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ディスコミュニケーション（和製英語）①：映画『12人の優しい日本人』（社会的な手抜き）</li> <li>2 ディスコミュニケーション②：映画『12人の優しい日本人』（社会的コミュニケーション）</li> <li>3 対人的コミュニケーション①：プロフィール帳（出会い、自己開示）</li> <li>4 対人的コミュニケーション②：連想ゲーム（心の理解）</li> <li>5 心理療法におけるコミュニケーション：ダブル・バインド（ベイトソン）、自由連想法、フロイト的失錯行為、交流分析（エゴグラム）</li> <li>6 精神分析（フロイト）におけるコミュニケーション①：映画『ライムライト』（ヒステリー）、映画『カイロの紫のバラ』（防衛機制）</li> <li>7 精神分析（フロイト）におけるコミュニケーション②：映画『夢の降る街』（精神分析、妄想、意識・無意識）</li> <li>8 精神分析（フロイト）におけるコミュニケーション③：映画『夢の降る街』（精神分析、転移・逆転移）</li> <li>9 カウンセリング（ロジャーズ）におけるコミュニケーション①：映画『ワンダフルライフ』（社会構成主義）</li> <li>10 カウンセリング（ロジャーズ）におけるコミュニケーション②：映画『ワンダフルライフ』（ナラティブ・セラピー）</li> <li>11 専門職連携（IPW）のためのコミュニケーション：ケース・カンファレンス（ジェノグラム）</li> <li>12 集団カウンセリング：エンカウンター・グループ（ロジャーズ）、家族療法：もつれ家族・ばらばら家族（ミニューチン）</li> <li>13 家族間コミュニケーション：住出知代「川音」（家族造形法）</li> <li>14 サイコドラマ（心理劇）でのコミュニケーション：即興劇（モレノ）</li> <li>15 親子のコミュニケーションを促す行動カウンセリング：親子遊び方教室（発達支援）</li> </ol> |      |                  |      |    |
| 授業の留意点    | エクササイズやケース・スタディなどの実技には積極的に参加し、自己を開示し合うことを期待する。<br>動きやすい服装での受講を指示することがある。<br>講義内容により教室を変更するため、事前に掲示等で確認し、遅れずに出席していただきたい。   |      |                  |      |    |
| 学生に対する評価  | (1) 期末試験 70点<br>(2) 授業時のリアクションペーパー 30点  |      |                  |      |    |
| 教科書（購入必須） | 教科書は使用せず、資料を配布する。   |      |                  |      |    |
| 参考書（購入任意） | 陳省仁・古塚孝・中島常安（編著）、糸田尚史（分担執筆）『子育ての発達心理学』 同文書院 2003年<br>団士郎『家族の練習問題：木陰の物語3（父よ母よ）』 ホンブロック 2009年   |      |                  |      |    |

|                      |   |         |      |         |    |
|----------------------|---|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 地域との協働 I  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 保健福祉学部教員  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 専門職連携の実践者として今後携わっていく上で必要な知識や背景、実践例などについて幅広く学び、自身の職における立ち位置や役割を把握するとともに、地域課題や対象者のニーズに触れながら、連携実践に対する具体的イメージを高めることを目標とする。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 全体を2クラスに分けた大クラス講義と1学年を6クラスに分けた中クラス講義、中クラスからさらに少人数に分かれたチームと、展開する場面を回毎に設けて授業を行う。報告会では中クラス、小チーム活動について大クラスで共有をする。全体講義では保健医療福祉連携に必要なグループワーク技術や本学の歴史について学ぶ。クラス講義では学内教員によるゲストスピーカーより各教員の専門性等について紹介を受けた上で、適宜グループワークを行うことで、連携実践において必要な多角的視点を養う。チーム活動では担当教員にリードにより専門的な学習の一端を体験し、多職種理解および多職種連携のイメージを高めることを目指す。 |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション・本学の歴史的経緯と保健医療福祉連携（全体講義）</li> <li>2 グループワーク演習（全体講義）</li> <li>3 他職種理解・チームケア（クラス講義）その1</li> <li>4 他職種理解・チームケア（クラス講義）その2</li> <li>5 多種多様な分野の理解（チーム授業）その1</li> <li>6 多種多様な分野の理解（チーム授業）その2</li> <li>7-8 講義のまとめ（全体講義）</li> </ol>                        |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | クラス・チームごとに開講日や教室が異なるため、各自が出席すべき日時と教室を把握した上で授業に出席すること。クラス講義では、話題提供と併せてグループワークを行う予定である。グループワークの取り組み方をトレーニングするための場でもあるので、一人ひとりが積極的に取り組むこと。   |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価        | 受講態度、課題取組状況、提出物、成果発表により評価する。  |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) |   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |    |

|                      |   |         |     |         |    |
|----------------------|---|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | 地域との協働Ⅱ   |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 保健福祉学部教員  |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 2年  | 単 位 数   | 1単位 | 開 講 形 態 | 演習 |
| 開 講 時 期              | 通年  | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 幅広い年齢層の地域住民を対象に、栄養・看護・福祉・保育の専門的知識と教養を活用しながら、フィールドあるいは学内で行事または活動を準備・実施し、地域と専門職が機能的に連携・協働するための仕組みについて学ぶ。演習では、自他の役割を自覚し互いに尊重しながら、地域課題や対象者のニーズに応えるための学習を深め、地域と協働して活動することの意義や、専門職連携に対する理解を深めることを目標とする。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 少人数・学科混成グループを編成し、提示したテーマ別に活動する。演習は、①各種資料の分析や聞き取り調査等を通じて、地域課題や対象者のニーズを検討する、②グループでの役割を分担し、行事等を準備・実施する、③グループワークから得た学びを発表・討議し、専門職連携の意義と効果を全体で共有するという3段階に分けて構成する。指導は担当教員のほか、地域との協働Ⅲを履修する3年生も補助として参加し、活動を円滑に取り組めるよう支援する。  |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション：担当教員・学生からのテーマ説明、グループ分け</li> <li>2 グループ別ガイダンス</li> <li>3 地域課題、対象者のニーズを把握するための調査活動（1）</li> <li>4 地域課題、対象者のニーズを把握するための調査活動（2）</li> <li>5 行事・活動等の役割分担</li> <li>6 行事・活動等の準備（1）</li> <li>7 行事・活動等の準備（2）</li> <li>8 行事・活動等の実施（1）</li> <li>9 行事・活動等の実施（2）</li> <li>10 行事・活動等の実施（3）</li> <li>11 行事・活動等の実施（4）</li> <li>12 行事・活動等の振り返り</li> <li>13 活動のまとめ、報告会の準備</li> <li>14 全体報告会（1）</li> <li>15 全体報告会（2）</li> </ol> |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | グループ別演習では、活用するフィールドの都合等により開講日が各グループで異なるため、担当教員およびグループ内との連絡連携を密にして演習に取り組むこと。また、グループに対する責任が生じるため、無断欠席はしないこと。  |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 受講態度、演習態度、提出物、成果発表等を総合して評価する。   |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) |   |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |   |         |     |         |    |

|                      |   |         |     |         |    |
|----------------------|---|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | 地域との協働Ⅲ   |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 保健福祉学部教員  |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 3年  | 単 位 数   | 2単位 | 開 講 形 態 | 演習 |
| 開 講 時 期              | 通年  | 必 修 選 択 | 選択  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 地域との協働Ⅰ・Ⅱでの学びを踏まえ、専門職連携のコーディネーターとして活動するうえで求められるリーダーシップ性、コミュニケーション力、マネジメント力を総合的に高め、フィールド活動に主体的に参加する姿勢を身につけることを目標とする。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 全体講義でリーダーシップ論、マネジメント論などについて扱うとともに、一部ロールプレイングなどを取り入れて、連携実践をコーディネートするために必要な能力を養成する。途中からは「地域との協働Ⅱ」の活動に参加し、2年生のサポート役として必要な援助を行う。まとめとして、今年度の活動を振り返り、前年度の活動との比較や評価、引き継ぎ事項の確認など、運営側として検討すべき事項を洗い出し、継続的な活動につなげるための方策について検討する。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ul style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション</li> <li>2 専門職連携におけるリーダーシップ（全体講義）</li> <li>3 専門職連携におけるコミュニケーション（全体講義）</li> <li>4 専門職連携におけるマネジメント（全体講義）</li> <li>5-8 フィールド活動の企画立案</li> <li>9-12 ロールプレイング</li> <li>13-14 企画したフィールド活動に対する考察</li> <li>15-16 「地域との協働Ⅱ」にむけての準備</li> <li>17-29 「地域との協働Ⅱ」のサポート</li> <li>30 引き継ぎ事項の確認・演習のまとめ</li> </ul> |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | フィールドの都合等により開講日が各グループで異なるため、担当教員およびグループ内との連絡連携を密にして演習に取り組むこと。また、グループに対する責任が生じるため、無断欠席はしないこと。また、本演習では、地域との協働Ⅱで活動したフィールドとは別のフィールドを選択することも認める。   |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 受講態度、演習態度、提出物、成果発表等を総合して評価する。   |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) |   |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |   |         |     |         |    |

|                      |   |         |      |         |           |
|----------------------|---|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 解剖学   |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 山本 達朗   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | 解剖学は、人体の肉眼解剖レベル（マクロレベル）の基本的構造を学習する科目であり、医学的知識を習得する上でその基礎となる重要な科目である。本科目では、人体を構成する各パーツの構造や位置を理解するだけでなく、各パーツの発生（人体の発生）や、それらを有機的に統合する神経系（特に中枢神経系）についても理解を深め、人体に関する形態学的基礎を理解することを目的とする。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 解剖学の講義は、主に系統解剖学と発生学により構成される。系統解剖学では、人体をいくつかの系統に分けて、それぞれの構造について講義する。また、発生学では、1 個の受精卵が分裂を繰り返し、細胞が増殖し分化する過程、さらにはそれに伴う組織や臓器の形成について、その時間経過に伴う成長や変化を学ぶ。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 細胞学と組織学</li> <li>2 消化器系について</li> <li>3 血液系について</li> <li>4 循環器系について</li> <li>5 呼吸器系について</li> <li>6 泌尿器系について</li> <li>7 生殖器系について</li> <li>8 骨格系について</li> <li>9 筋系について</li> <li>10 内分泌系について</li> <li>11 神経系について(1)</li> <li>12 神経系について(2)</li> <li>13 感覚器系について</li> <li>14 免疫系について</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 系統解剖学においては、各論的内容に関して詳細に講義するだけの時間がないため、主に総論的な内容に絞って講義を展開する。教科書やアトラスなどを参考にして、日々の復習などを行い、各論的内容を含めた知識の習得に努力していただきたい。  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価        | 定期試験（100 点）で評価する。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第 2 版（羊土社）   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |   |         |      |         |           |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 生理学  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 大見 広規  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | ヒトが生きてゆくための生理学的な仕組みについて理解する。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | ヒトの体は細胞で構成されている。ヒトが生命を維持するためには、細胞が生きている直接の環境である「内部環境」が一定に保たれていなければならない。また、ヒトの体は多くの器官系によって構成されており、生命を維持するためには各器官系が効率よく、統合された形で機能する必要がある。この講義では、各器官系の役割とその働きを調節する機構、および各器官系の連携の仕組み、さらに各器官系による内部環境を一定に保つ機序について学ぶ。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 生理学とは？細胞の仕組み、体液（細胞外液、細胞内液）</li> <li>2 血液</li> <li>3 免疫</li> <li>4 末梢神経系（体性神経系、自律神経系）</li> <li>5 中枢神経系</li> <li>6 感覚器</li> <li>7 運動と筋肉</li> <li>8 消化・吸収（消化管各部の役割、消化、吸収、消化管ホルモン）</li> <li>9 循環器系（1）心臓</li> <li>10 循環器系（2）血管系、循環の調節、リンパ循環、胎児循環</li> <li>11 呼吸、エネルギー代謝、体温調節</li> <li>12 腎機能</li> <li>13 内分泌：作用機序、分泌調節機構、視床下部・脳下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎、膵臓、脂肪細胞</li> <li>14 生殖、発生</li> <li>15 DOHaD：発生と成人後の慢性疾患（最近の研究から）</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 解剖学、生化学など関連科目の内容との関連を考えながら履修する。内容が膨大であるので、受講後必ずテキストや参考書を読む、図書館やインターネットで詳しく調べるなど復習をして、そのつど整理しておくこと。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 定期試験 100 点により評価する。2007 年度（第 22 回）～2018 年度（第 33 回）管理栄養士国家試験問題のうちこの分野に関連する問題 40 問程度（各 1 点）をマークシート方式で回答を求める。復習問題から 5 問（各 10 点）は論述式で説明、用語の説明から生理学で用いる専門用語の回答（10 問×1 点）を求め評価する。また、復習問題の提出状況も最終評価に反映させる場合がある。国家試験問題のうちこの分野に関連する問題と、復習問題は e-learning（moodle）上に掲載している。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 吉岡利忠、内田勝雄編『生体機能学テキスト 第 2 版』中央法規出版（2009 年）  |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |      |         |           |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 解剖生理学実験  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 山本 達朗  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 2 年  | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実験        |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | ヒトが生きていくために生体を維持するには、様々な器官系（循環系、呼吸系、消化・吸収系、神経系、内分泌系など）が協調して働くことが重要である。本実習では、実験および観察を通じて、器官、組織あるいは細胞の形態学的特徴と生理機能を理解する。本実習を遂行することは、これまで独立して学んだ解剖学および生理学がお互いに深く関係していることを認識し、それぞれの学問に対する理解を深めることにつながると思う。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | ヒトの体は、骨格系、筋系、循環器系、リンパ系、呼吸器系、消化器系、泌尿・生殖器系、内分泌系、神経系、感覚器系により構成されている。解剖生理学実験では、実験動物の解剖や組織観察を行うことにより、それらの構造および配置、細胞構成について理解する。また、生理学的実験を通じて、これら器官系が協調して機能することにより生体機能が維持されていることを理解する。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 解剖生理学実験の概要説明と諸注意</li> <li>2 動物の解剖</li> <li>3 血液の実験（体液の浸透圧と赤血球の観察）</li> <li>4 血液塗末標本の作製</li> <li>5 血液塗末標本の観察</li> <li>6 運動に関する実験 1（血圧・心拍数に関する実験：血圧・脈拍測定法，体位変換による各測定値の変動）</li> <li>7 運動に関する実験 2：血圧・心拍数に関する実験（運動負荷と冷水刺激）</li> <li>8 組織切片標本の観察</li> <li>9 皮膚感覚に関する実験 1：感覚点の分布</li> <li>10 皮膚感覚に関する実験 2：二点識別域</li> <li>11 血糖値に関する実験 1：安静時の血糖値の変化</li> <li>12 血糖値に関する実験 2：運動負荷時の血糖値の変化</li> <li>13 血糖値に関する実験 3：摂取する食物による血糖値の変化</li> <li>14 人体骨格標本の観察</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 解剖学と生理学で学んだ事を復習しておく事が望ましい。また、実験には実験動物を用いる。供与されている個体に対する礼意を忘れることなく、実験に真摯な態度で臨むこと。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 実験全般に対する態度（20点）およびレポートにより（80点）評価する。合計点が60点以上のものを合格とする。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 担当教員が作成した実習書を配布する。   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |      |         |           |

|           |   |      |     |      |           |
|-----------|---|------|-----|------|-----------|
| 科目名       | 生化学 I   |      |     |      |           |
| 担当教員名     | 田邊 宏基   |      |     |      |           |
| 学年配当      | 1年  | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義        |
| 開講時期      | 後期  | 必修選択 | 必修  | 資格要件 | 食品衛生：科目 A |
| 学習到達目標    | <p>身体を構成している物質の構造と体内で行われている主要な代謝を分子レベルで理解することを目標とする。この目標を達成するため、以下の点に心がける。</p> <p>①身体はどのような分子によって作られているのかを常に意識する。<br/> ②食物が自分の体に必要なものに変換される過程を化学的に考える。<br/> ③これらの変換を司る酵素、遺伝子および細胞内小器官の動きをイメージする。</p>  |      |     |      |           |
| 授業の概要     | <p>講義はプリント中心で行う。糖質、脂質、たんぱく質、核酸の構造、特性、代謝について詳細に解説する。また、これらの代謝の際にビタミンやミネラルが果たす役割についても解説する。さらに、これらの代謝が正常時・異常時にどのように変化し、何に影響を与えるのかについても解説していく。</p>  |      |     |      |           |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 生化学の概要</li> <li>2 細胞および細胞内小器官</li> <li>3 たんぱく質の構造と機能</li> <li>4 酵素と代謝</li> <li>5 高エネルギーリン酸化合物の生体での利用</li> <li>6 糖質の代謝（解糖系、TCA 回路、電子伝達系）</li> <li>7 糖質の代謝（糖新生、ペントースリン酸経路）</li> <li>8 脂質の代謝（<math>\beta</math>酸化、脂肪酸合成、ケトン体代謝）</li> <li>9 脂質の代謝（コレステロール代謝、リン脂質代謝、体内輸送）</li> <li>10 たんぱく質・アミノ酸の代謝（アミノ基転移、脱アミノ反応）</li> <li>11 たんぱく質・アミノ酸の代謝（尿素サイクル）</li> <li>12 遺伝情報とたんぱく質合成（プリンおよびピリミジンの合成と分解）</li> <li>13 遺伝情報とたんぱく質合成（転写および翻訳）</li> <li>14 代謝におけるビタミンとミネラルの役割</li> <li>15 疾患の生化学的な理解</li> </ol> |      |     |      |           |
| 授業の留意点    | <p>化学、生物学の復習をしっかり行い、それらとの関連を考えながら履修する。疑問を残しては次の知識が積み上がらないため、疑問点はその場での質問もしくは講義後の質問でもよいので毎回解消する。</p>  |      |     |      |           |
| 学生に対する評価  | <p>試験(100点)により評価する。必要によりレポートの提出を求めることがある。</p>   |      |     |      |           |
| 教科書（購入必須） | <p>「健康・栄養科学シリーズ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 総論（改訂第2版）」<br/> 独立行政法人 国立健康・栄養研究所南江堂、2013年</p>  |      |     |      |           |
| 参考書（購入任意） |   |      |     |      |           |

|           |  |      |     |      |          |
|-----------|--|------|-----|------|----------|
| 科目名       | 生化学Ⅱ   |      |     |      |          |
| 担当教員名     | 大見 広規・田邊 宏基  |      |     |      |          |
| 学年配当      | 2年   | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義       |
| 開講時期      | 前期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 | 食品衛生：科目A |
| 学習到達目標    | 体内に取り込まれた栄養素の代謝とその調節、およびそれに異常を生じた代謝疾患の病態と治療を学ぶ。(大見)<br>生体内における代謝がさまざまな因子によって調節され、生体恒常性がはかられていることを理解できる。(田邊)<br>調節にかかわる因子を挙げ、それぞれ代謝へのかかわりを説明できる(田邊)   |      |     |      |          |
| 授業の概要     | 食物として摂取し体内に取り込まれた糖質、脂質およびたんぱく質が酵素反応を主体とした反応によりどのような変化(代謝)を受け、どのようにして生体内に必要な物質を作り出すのか、その過程について解説する。また、生体内における代謝が相互に影響し、調節されて恒常性が維持されているかについても説明する。(田邊) たんぱく質、エネルギー等の栄養障害や先天性代謝異常、脂質異常症、高尿酸血症、ビタミンやミネラルの欠乏・過剰症等の代謝疾患の病態生理や治療について解説する。(大見)<br>到達目標<br>1.生体内における代謝がさまざまな因子によって調節され、生体恒常性がはかられていることを理解できる。(田邊)<br>2.調節にかかわる因子を挙げ、それぞれ代謝へのかかわりを説明できる。(田邊)  |      |     |      |          |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 各種代謝と代謝調節の概要(田邊)</li> <li>2 ホルモンとシグナル伝達、遺伝情報とたんぱく質合成(田邊)</li> <li>3 遺伝子発現の調節と代謝調節(田邊)</li> <li>4 糖質代謝とその調節(解糖系)(田邊)</li> <li>5 糖質代謝とその調節(解糖系以外)(田邊)</li> <li>6 脂質代謝とその調節(田邊)</li> <li>7 たんぱく質代謝とその調節(田邊)</li> <li>8 糖尿病(1)糖代謝(大見)</li> <li>9 糖尿病(2)糖尿病の病態と合併症(大見)</li> <li>10 肥満とやせ、摂食障害(大見)</li> <li>11 脂質異常症(大見)</li> <li>12 高尿酸血症(大見)</li> <li>13 先天性代謝異常(大見)</li> <li>14 ビタミン・ミネラルの欠乏・過剰(大見)</li> <li>15 ビタミン欠乏症と歴史：脚気物語(大見)</li> </ol> |      |     |      |          |
| 授業の留意点    | 生理学、生化学Ⅰなど関連科目の内容との関連を考えながら履修する。内容が膨大であるので、受講後必ずテキストや参考書を読む、図書館やインターネットで詳しく調べるなど復習をして、そのつど整理しておくこと。  |      |     |      |          |
| 学生に対する評価  | 定期試験100点により評価する。必要により途中小テストを行うことがある。(田邊)<br>定期試験100点により評価する。復習問題から10問(各10点)を論述式で説明を求め評価する。また、復習問題の提出状況も最終評価に反映させる場合がある。復習問題はe-learning(moodle)上に掲載している。(大見)  |      |     |      |          |
| 教科書(購入必須) | 池田彩子他編『栄養科学ファウンデーションシリーズ4 生化学・基礎栄養学』朝倉書店(2013年)<br>香川靖雄他編『健康・栄養科学シリーズ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち各論』南江堂(2013年)   |      |     |      |          |
| 参考書(購入任意) |  |      |     |      |          |

|           |  |      |     |      |           |
|-----------|--|------|-----|------|-----------|
| 科目名       | 生化学実験 I  |      |     |      |           |
| 担当教員名     | 田邊 宏基  |      |     |      |           |
| 学年配当      | 2年   | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実験        |
| 開講時期      | 後期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 | 食品衛生：科目 A |
| 学習到達目標    | <p>生命における酵素反応の意義と代謝との関連を理解し、酵素反応にかかわるさまざまな要因について体感することおよび、わずかな遺伝子の変異がたんぱく質の構造や機能に影響を与え、生体の機能変化に結びつくことを体感的に理解することを目標とする。この目標を達成するため、以下の点に心がける。</p> <p>①現在自分が行っている操作の意義・目的を常に意識する。<br/> ②心身ともに疲労しても思考を止めない。<br/> ③生化学講義で学んだことと常に関連付ける。</p>   |      |     |      |           |
| 授業の概要     | <p>プリント（実験書）の配布を行い、これに基づいて実験を遂行する。生化学 I で使用したプリントおよびテキストは実験の理解のために重要であるため、生化学 I のプリントは必ず用意すること。これらを用いて酵素たんぱく質の反応に与える要因を実験的に解説し、さらに酵素たんぱく質が遺伝情報に基づいて合成され、遺伝情報の違いが生体機能の違いとして現れることを実験的に解説する。</p>  |      |     |      |           |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 生化学実験の概要説明</li> <li>2 試薬作成</li> <li>3 酵素実験 1（酵素反応に対する補酵素の影響）</li> <li>4 酵素実験 2（酵素反応に対する pH の影響）</li> <li>5 酵素実験 3（酵素反応に対する温度の影響）</li> <li>6 酵素実験 4（酵素反応に対する反応時間の影響）</li> <li>7 酵素実験 5（阻害剤の影響）</li> <li>8 酵素実験のまとめ</li> <li>9 DNA を用いた実験の概要説明</li> <li>10 遺伝情報実験 1（DNA の抽出）</li> <li>11 遺伝情報実験 2（抽出 DNA の確認と純度決定）</li> <li>12 遺伝情報実験 3（特定部位の DNA 増幅）</li> <li>13 遺伝情報実験 4（特定部位の増幅確認・遺伝子型の確認）</li> <li>14 遺伝情報実験 5（遺伝子型と表現型の違い）</li> <li>15 遺伝情報実験のまとめ</li> </ol> |      |     |      |           |
| 授業の留意点    | <p>生化学 I を復習し、酵素の役割と特徴を把握しておくこと。また、遺伝情報が表現型に現れるまでの一連の流れを把握しておくこと。実験器具は繊細で高価なため、最大限慎重に扱うこと。</p>   |      |     |      |           |
| 学生に対する評価  | <p>実験への取り組み(20点)、レポート(80点)により評価する。</p>   |      |     |      |           |
| 教科書（購入必須） | <p>健康を考えた生化学・生理学実験 アイ・ケイコーポレーション、2009年</p>   |      |     |      |           |
| 参考書（購入任意） |  |      |     |      |           |

|                      |  |         |     |         |          |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----------|
| 科 目 名                | 生化学実験Ⅱ   |         |     |         |          |
| 担 当 教 員 名            | 田邊 宏基  |         |     |         |          |
| 学 年 配 当              | 3年   | 単 位 数   | 1単位 | 開 講 形 態 | 実験       |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目A |
| 学 習 到 達 目 標          | 生化学Ⅰ・Ⅱを通じて学んだ生体内における代謝調節の仕組みについて、実際に血液や尿を用いた実験を行うことにより理解を深めることを目的とする。  |         |     |         |          |
| 授 業 の 概 要            | 血液中および尿に含まれる様々な成分は、栄養摂取状態や健康状態によって変化する。血液および尿の状態を測定する方法を学び、その方法を用いて、個体の外部環境または内部環境変化に対する血液および尿構成成分の変動を観察する。  |         |     |         |          |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 生化学実験Ⅱの概要説明</li> <li>2 尿中の成分分析についてのガイダンスと尿中バニルマンデル酸の測定</li> <li>3 尿中のビリルビン</li> <li>4 尿中のクレアチニン</li> <li>5 尿中の糖</li> <li>6 尿中のタンパク質</li> <li>7 尿中のアスコルビン酸</li> <li>8 尿中のミネラル類</li> <li>9 血液成分の分析 1：血糖値</li> <li>10 血液成分の分析 2：中性脂肪</li> <li>11 血液成分の分析 3：コレステロール</li> <li>12 血液成分の分析 4：AST</li> <li>13 血液成分の分析 5：ALT</li> <li>14 血液成分の分析 6：血漿中のタンパク質量</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |     |         |          |
| 授 業 の 留 意 点          | 生化学Ⅰや生化学Ⅱで学んだ事を復習しておく事が望ましい。また、実験には実験動物および実験動物より得られる血液を用いるので、供与されている個体に対する礼意を忘れることなく、実験に真摯な態度で臨むこと。また、尿のサンプル採取に関しては、各個人で採取し、そのサンプルを用いて実験を遂行することになるので、管理等について留意すること。  |         |     |         |          |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 実験への取り組み(20点)、レポート(80点)により評価する。  |         |     |         |          |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 担当教員が作成した実習書を配布する。   |         |     |         |          |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |  |         |     |         |          |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 病理学  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 高野 廣子  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 2 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | 正常な臓器の構造と機能の知識を習得した上で、疾患の成因と病理病態を学習し、各疾患に特徴的な症候（たとえば、咳嗽、胸痛、体重減少、血圧上昇、黄疸、血液尿素窒素上昇など）と身体内部に起こっている病理病態とを関連づけて説明できるようになる。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 系統別に、主要な疾患について、成因、病理病態、症候、治療、予後を学ぶ。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 炎症と創傷治癒、病理学の専門用語</li> <li>2 腫瘍学概論</li> <li>3 循環器疾患</li> <li>4 消化管疾患</li> <li>5 肝胆膵疾患</li> <li>6 血液疾患</li> <li>7 免疫疾患とアレルギー疾患</li> <li>8 神経疾患</li> <li>9 運動器疾患</li> <li>10 呼吸器疾患</li> <li>11 泌尿器疾患</li> <li>12 体液の恒常性の乱れ</li> <li>13 内分泌疾患</li> <li>14 生殖器疾患</li> <li>15 糖尿病と痛風</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 予め解剖生理学問題集と病理学問題集（解答・解説つき）を配布するので、授業をうける前に予習・復習をかねてこれらの問題集をやってくること。独学で勉強してみても理解できなかった点を、授業で聞くことによって、解決していく。  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 第 1 回の授業の最初に解剖生理学の復習テストを、第 8 回の授業の最初に第 1～7 回の授業範囲で中間試験を、全部の授業が終わってから数日後に第 8～15 回の授業範囲で最終試験を行う。<br>解剖生理学の復習テスト（15 点）、中間試験（35 点）、最終試験（40 点）、授業態度（10 点）で評価する。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 岩田隆子監修『わかりやすい病理学改訂第 6 版』南江堂<br>高野廣子著『解剖生理学』南山堂   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） | 田村浩一著『よくわかる病理学の基本としくみ』秀和システム   |         |      |         |           |

|                      |  |         |           |         |           |
|----------------------|--|---------|-----------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 感染微生物学   |         |           |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 大見 広規  |         |           |         |           |
| 学 年 配 当              | 2 年  | 単 位 数   | 栄社保 2 看 1 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修        | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | ヒトに疾病を起こしうる微生物について、感染ということ、感染成立の 3 要素、感染予防としての手洗い・消毒・滅菌・スタンダードプレコーション、化学療法、薬剤耐性、Compromised host、院内感染、免疫・アレルギーを理解するほか、重要な各種の細菌・ウイルス・真菌・原虫・寄生虫の感染症の症状、予防、治療方法を習得する。   |         |           |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 指定するテキストに沿って解説する。また、必要な追加の説明を印刷物やプレゼンテーションで示す。   |         |           |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 微生物とは</li> <li>2 感染と感染予防、検査法</li> <li>3 化学療法</li> <li>4 免疫</li> <li>5 感染症予防のための公衆衛生</li> <li>6 細菌学総論、グラム陽性菌感染症</li> <li>7 抗酸菌感染症、グラム陰性球菌感染症</li> <li>8 グラム陰性球桿菌感染症、スピロヘータ感染症、非定型細菌感染症</li> <li>9 ウイルス学総論、ポックス・ヘルペス・アデノ・パピローマ・ポリオーマ・パルボ・オルソミクソウイルス感染症</li> <li>10 パラミクソ・ラブド・フィロ・レオ・カリシ・ピコルナ・フラビ・トガ・ブニヤ・アレナウイルス感染症</li> <li>11 コロナ・レトロウイルス感染症、ウイルス性肝炎、スローウイルス感染症、プリオン病、腫瘍ウイルス</li> <li>12 STI</li> <li>13 食中毒、経口感染症</li> <li>14 真菌感染症、原虫感染症</li> <li>15 寄生虫感染症</li> </ol> |         |           |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 講義は「ビジュアル微生物学」をテキストにし、追加資料、プレゼンテーションなどを組み合わせて実施する。講義の際に復習のための問題集を配布する。また、論述式の復習問題の提出を求める。定期試験は教科書付録の整理ノート、問題集、復習問題から出題する。  |         |           |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価        | 定期試験 100 点により評価する。演習問題から 35 問（各 1 点）、2005 年度（第 20 回）～2018 年度（第 33 回）管理栄養士国家試験問題、2003 年度（第 93 回）～2018 年度（第 108 回）看護師国家試験問題、2005 年度（社会福祉士：第 18 回、精神保健福祉士：第 9 回）～2018 年度（社会福祉士：第 31 回、精神保健福祉士：第 22 回）社会福祉士・精神保健福祉士国家試験共通問題のうちこの分野に関連する問題 35 問（各 1 点）をマークシート方式で回答を求める。復習問題から 4 問（各 5 点）を論述式で説明、用語の説明から感  |         |           |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 小田 紘 著「ビジュアル微生物学 第 2 版」(ヌーヴェル・ヒロカワ)  |         |           |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 西條政幸「微生物学 パワーアップ問題演習」医学芸術新社<br>森尾友宏 他「病気がみえる vol.6 免疫・膠原病・感染症」メディック メディア   |         |           |         |           |

|                      |  |         |             |         |    |
|----------------------|--|---------|-------------|---------|----|
| 科 目 名                | 薬理学  |         |             |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 吉岡 充弘・結城 幸一・堀之内 孝広   |         |             |         |    |
| 学 年 配 当              | 2年   | 単 位 数   | 栄:2 看:1     | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 看護:必修 栄養:選択 | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 薬物治療の基礎になるメカニズムを理解する。  |         |             |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 総論では、薬の作用機序と生体内情報伝達、薬物動態、薬効に影響を与える各種の要因、薬の作用・副作用が現れる原理、アドヒアランスなどについて解説する。また、医薬品添付文書の読み方を習得するとともに関連する法律の概要を解説する。各論では実際の臨床治療で使われている各種薬物（自律神経作用薬、筋弛緩薬、麻酔薬、麻薬、向精神薬、抗てんかん薬、抗不安薬、抗うつ薬、パーキンソン症候群治療薬、解熱鎮痛薬、副腎皮質ステロイド、抗高血圧薬、狭心症治療薬、強心薬、抗不整脈薬、利尿薬、高脂血症治療薬、貧血治療薬、喘息治療薬、糖尿病治療薬、抗感染症薬、消毒薬、抗がん薬など）の作用および作用メカニズムと副作用について解説する。   |         |             |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 総論： アドヒアランス、医薬品医療機器等法、医薬品添付文書の読み方</li> <li>2 総論： 薬の作用機序、薬物動態</li> <li>3 各論： 末梢神経活動作用薬 I</li> <li>4 各論： 末梢神経活動作用薬 II</li> <li>5 各論： 中枢神経活動作用薬 I</li> <li>6 各論： 中枢神経活動作用薬 II、免疫治療薬、抗アレルギー薬、抗炎症薬</li> <li>7 各論： 心・血管系に作用する薬物 I</li> <li>8 各論： 心・血管系に作用する薬物 II、呼吸器に作用する薬物</li> <li>9 各論： 高脂血症治療薬、貧血治療薬、血液凝固・線溶系に作用する薬物</li> <li>10 各論： 消化器・生殖器に作用する薬物</li> <li>11 各論： 物質代謝に作用する薬物</li> <li>12 各論： 生物学的製剤、皮膚・眼科用薬</li> <li>13 各論： 抗感染症薬</li> <li>14 各論： 消毒薬、抗がん薬</li> <li>15 各論： 生薬、漢方薬</li> </ol> |         |             |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 生理学（人体機能学）、生化学、病態生理学（臨床治療学）、微生物学など関連科目の内容との関連を考えながら履修する。内容が膨大であるので、受講後必ずテキストや参考書を読む、図書館やインターネットで詳しく調べるなど復習をして、そのつど整理しておくこと。  |         |             |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価        | 筆記試験（マークシート方式、配点 100 点）により評価する。  |         |             |         |    |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 吉岡充弘編『系統看護学講座 専門基礎分野 疾病のなりたちと回復の促進[3] 薬理学 第 14 版』医学書院（2018 年）<br>浦部晶夫ら編『今日の治療薬 2018』南江堂（2018 年）  |         |             |         |    |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） | MJ Neal、佐藤俊明訳『一目でわかる薬理学 第 5 版』メディカル・サイエンス・インターナショナル（2007 年）<br>鈴木正彦 パワーアップ問題演習 薬理学 新訂版 サイオ出版（2013 年）   |         |             |         |    |

|                      |  |         |      |         |    |
|----------------------|--|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 運動生理学  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 柳 等  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 3 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 選 択  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 運動やスポーツ活動中の身体のはたらきや身体運動のしくみを学び、体力や健康の維持・増進、スポーツパフォーマンス向上のために必要な基礎知識の修得を目指す。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 運動やスポーツに関連した身体のはたらきやしくみ、身体トレーニングとその方法、身体組成とウェイトコントロールについて学ぶ。スポーツトレーニングや運動の実践を通して、運動生理学の理解を深める。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス（運動生理学とは）</li> <li>2 ヒトのからだ（骨格と骨格筋）</li> <li>3 筋のエネルギー供給機構</li> <li>4 ウォームアップとクールダウン</li> <li>5 筋の構造と活動様式</li> <li>6 筋線維タイプとスポーツ</li> <li>7 筋電図と運動</li> <li>8 無酸素性トレーニング</li> <li>9 レジスタンストレーニング</li> <li>10 プライオメトリックトレーニング</li> <li>11 有酸素性持久カトレーニング</li> <li>12 有酸素性持久カトレーニングの実践</li> <li>13 身体組成の評価</li> <li>14 ウェイトコントロールと運動</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 授業ごとに課題レポートを提出することになるので、授業をしっかりと聴いておく必要がある。<br>授業に関係ない携帯電話の使用は禁止する。  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 課題レポート 80 点、テスト 20 点。  |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 授業ごとの配付資料。   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 選手とコーチのためのスポーツ生理学（エドワード・フォックス著、朝比奈一男監訳、大修館書店）<br>スポーツ生理学からみたスポーツトレーニング（ジェイ・ホフマン著、福林徹監訳、大修館書店）  |         |      |         |    |

|                      |   |         |      |         |    |
|----------------------|---|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 臨床医学  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 大見 広規   |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 2 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 前期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 管理栄養士として実地臨床で役割を果たすためには、各種疾病の原因・発症機序、病態生理、症状・合併症、検査・診断法、治療法の基礎を習得しておく必要がある。本講義では、各疾患分野ごとに主な疾患について基礎的な臨床医学について理解する。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 各疾患分野ごとに解説する。<br>これまで学んだ解剖学、生理学、病理学、微生物学、薬理学、あるいは公衆衛生学などについて関連させつつ説明する。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 診断のための検査</li> <li>2 栄養・代謝系疾患（1）糖代謝異常</li> <li>3 栄養・代謝系疾患（2）脂質代謝異常、核酸代謝異常その他</li> <li>4 内分泌系疾患</li> <li>5 消化管疾患</li> <li>6 肝・胆・膵疾患</li> <li>7 循環器系疾患</li> <li>8 腎・尿路系疾患</li> <li>9 神経・精神系疾患</li> <li>10 呼吸器系疾患</li> <li>11 血液・造血器系疾患</li> <li>12 皮膚系疾患、免疫・アレルギー系疾患</li> <li>13 運動器（骨格系）疾患、婦人科疾患、その他生殖器疾患</li> <li>14 小児の成長・発達障害</li> <li>15 小児に特有な疾病</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 講義は「栄養学科イラストレイテッド 臨床医学 疾病の成り立ち」をベースにし、追加資料と組み合わせて実施する。講義時配布する問題集、復習問題で理解を深めること。定期試験は講義時配布する問題集、復習問題から出題する。  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価        | 定期試験 100 点により評価する。管理栄養士国家試験想定問題集から 65 問程度（各 1 点）、2007 年度（第 22 回）～2018 年度（第 33 回）管理栄養士国家試験問題のうちこの分野に関連する問題 35 問程度（各 1 点）をマークシート方式で回答を求める。また、復習問題の提出状況も最終評価に反映させる場合がある。国家試験想定問題集、国家試験問題のうちこの分野に関連する問題と、復習問題は e-learning（moodle）上に掲載している。  |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 田中明、宮坂京子、藤岡由夫編「栄養学科イラストレイテッド 臨床医学 疾病の成り立ち」羊土社   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 田中明、宮坂京子、藤岡由夫編「栄養学科イラストレイテッド [演習版] 臨床医学ノート 疾病の成り立ち」羊土社：絶版ですが図書館にあります。   |         |      |         |    |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 食品学総論  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 加藤 淳   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | 「食品学総論」の学習到達目標を次の6つに要約する。1. 食品の定義を説明できる。2. 食品成分表について、食品の分類法、食品のエネルギー測定法、エネルギー換算係数等を説明できる。3. 食品の主要成分と嗜好成分について、種類、構造、性質を説明できる。4. 各種酵素による食品成分の変化を説明できる。5. 保健機能食品と特別用途食品の違いを説明できる。6. 食品の機能性成分と効果について説明できる。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 「食品学総論」では、食品の歴史の変遷や食物連鎖・食環境問題、食品の分類、食品成分表の使用上の注意点や分析法、食品中の水、栄養成分（炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラル）、嗜好成分（色・味・香り）、生体調節成分等に関する基礎知識を身につける。また食品成分の化学変化、食品のレオロジー、保健機能食品、アレルギー表示義務食品等についても学び、食品学各論への足掛かりとする。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 人間と食品</li> <li>2 食品成分表：変遷、特徴、利用</li> <li>3 食品成分の化学（1）：水分</li> <li>4 食品成分の化学（2）：炭水化物（糖質と食物繊維）</li> <li>5 食品成分の化学（3）：アミノ酸・ペプチド・たんぱく質</li> <li>6 食品成分の化学（4）：脂質</li> <li>7 食品成分の化学（5）：無機質</li> <li>8 食品成分の化学（6）：ビタミン</li> <li>9 食品成分の化学（7）：嗜好成分</li> <li>10 食品成分の化学（8）：物性</li> <li>11 食品成分の変化（1）：デンプンの糊化と老化</li> <li>12 食品成分の変化（2）：たんぱく質の変性とラセミ化</li> <li>13 食品成分の変化（3）：脂質の自動酸化と褐変反応</li> <li>14 健康食品に関わる各種制度</li> <li>15 食品の機能性成分</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 「食品学総論」の授業では、食品学全般の知識を習得することに努めること。  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価        | 小テスト（30点）および定期試験（70点）で評価する。  |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 改訂 マスター食品学 I（小関正道編著、建帛社）   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |      |         |           |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 食品学各論  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 加藤 淳   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 2 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | 「食品学各論」の学習到達目標を次の3つに要約する。1. 食品成分表における食品の分類を理解し、各分類ごとの食品の栄養特性を説明できる。2. 生産様式、原料、主要栄養素による食品の分類を行うことができる。3. 食品ごとの栄養特性、すなわち含有される化学成分とその機能性について説明できる。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 「食品学総論」で学んだ食品成分に関する化学的な基礎知識に基づき、種々の食品の具体的な特徴について、生産性、栄養性、嗜好性、機能性、利用率などの面から解説する。食品成分表に記載されている食品群に沿って、含有成分の特徴と機能性などについて解説する。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品の分類と食品成分表</li> <li>2 植物性食品（1）穀類とイモ類</li> <li>3 植物性食品（2）豆類と種実類</li> <li>4 植物性食品（3）野菜類</li> <li>5 植物性食品（4）果実類</li> <li>6 植物性食品（5）きのこ類、藻類</li> <li>7 動物性食品（1）肉類</li> <li>8 動物性食品（2）魚介類</li> <li>9 動物性食品（3）乳類</li> <li>10 動物性食品（4）卵類</li> <li>11 油脂・甘味料・調味料</li> <li>12 香辛料・嗜好飲料</li> <li>13 微生物利用食品（1）アルコール飲料</li> <li>14 微生物利用食品（2）発酵調味料</li> <li>15 微生物利用食品（3）農産発酵食品と水産発酵食品</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 「食品学総論」をよく理解した上で受講すること。  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 小テスト（30点）および定期試験（70点）で評価する。  |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 『食品学Ⅱ－食品の分類と利用法－』中山勉他著 南江堂   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |      |         |           |

|                      |   |         |      |         |           |
|----------------------|---|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 食品学実験 I   |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 加藤 淳  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実験        |
| 開 講 時 期              | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | 食品学実験 I では、「食品学総論」で学んだ食品成分の特徴について、実験を通して理解することを目標とする。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 食品成分分析における基礎知識および技術を習得し、食品の一般成分（水分、灰分、粗脂肪、粗たんぱく質）を重量分析と容量分析によって定量し、食品成分の特徴を理解する。また、食品中のビタミン C の分析を行う。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品分析を始めるに当たって</li> <li>2 実験器具の確認・使用法および試薬の調製法</li> <li>3 一般成分の分析:水分の定量（105℃乾燥法）</li> <li>4 一般成分の分析:水分の定量（105℃乾燥法）</li> <li>5 一般成分の分析：灰分の定量（550℃灼熱法）</li> <li>6 一般成分の分析：灰分の定量（550℃灼熱法）</li> <li>7 一般成分の分析：粗脂肪の定量（ソックスレー法）</li> <li>8 一般成分の分析：粗脂肪の定量（ソックスレー法）</li> <li>9 中和滴定と滴定曲線</li> <li>10 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（ケルダール法）</li> <li>11 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（ケルダール法）</li> <li>12 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（ケルダール法）</li> <li>13 薄層クロマトグラフィーによる抽出脂質成分の分析</li> <li>14 アスコルビン酸（ビタミン C）の定量</li> <li>15 アスコルビン酸（ビタミン C）の酸化による損失</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 「化学」、「食品学総論」をよく理解し、「食品学実験 I」を受講すること。実験内容を理解し、怪我をしないように細心の注意を払って実験を行うこと。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 実験に対する取り組み状況（30 点）とレポート（70 点）で評価する。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | プリントを配布する。  |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |   |         |      |         |           |

|                      |  |         |     |         |          |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----------|
| 科 目 名                | 食品学実験Ⅱ   |         |     |         |          |
| 担 当 教 員 名            | 加藤 淳   |         |     |         |          |
| 学 年 配 当              | 2年   | 単 位 数   | 1単位 | 開 講 形 態 | 実験       |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目A |
| 学 習 到 達 目 標          | 個々の食品がどのような成分で構成され、どのような特性を有しているか実験を通じて理解することを目標とする。   |         |     |         |          |
| 授 業 の 概 要            | 「食品学各論」で学んだ内容について、特に植物性食品と動物性食品に含まれている様々な成分の分離、定性、定量を行い、個々の食品がどのような成分で構成され、どのような特性を有しているのかを理解する。また、食品成分の変化とその関連因子（成分間反応、pH、温度など）についても学ぶ。   |         |     |         |          |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品学実験Ⅱを始めるにあたって</li> <li>2 うるち米ともち米の吸水特性</li> <li>3 デンプンの糊化とヨウ素デンプン反応</li> <li>4 大豆たんぱく質の凝固特性</li> <li>5 乳たんぱく質の凝固特性</li> <li>6 小麦粉中のグルテンの分離</li> <li>7 寒天・ゼラチンのゲル化特性</li> <li>8 非酵素的かつ変反応（アミノカルボニル反応）</li> <li>9 酵素的褐変（酵素による食品の褐変）</li> <li>10 アントシアニン色素の特性</li> <li>11 ポリフェノールの定量</li> <li>12 ポリフェノールの抗酸化特性</li> <li>13 醤油・味噌の食塩定量</li> <li>14 鶏卵の品質特性</li> <li>15 鶏卵の凝固特性</li> </ol> |         |     |         |          |
| 授 業 の 留 意 点          | 試葉等の調製も行うため、物質量の基礎的な学習をすること。また、「食品学実験Ⅰ」の内容を十分に理解し、実験器具・機器等の扱いを理解しておくこと。  |         |     |         |          |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 実験に対する取り組み状況（30点）とレポート（70点）で評価する。  |         |     |         |          |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | プリントを配布する。   |         |     |         |          |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |     |         |          |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 食品衛生学  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 工藤 慶太  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 2 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | 食品の摂取に起因する危害の要因や、その防止方法について学び、食品衛生に関する知識を習得することを目標とする。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 食品の安全性を確保するために必要な知識について、食品の変質とその防止方法、食中毒、食品添加物などの他、規格基準、容器・包装、衛生行政などについて解説をする。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品の変質</li> <li>2 食品の変質と防止方法</li> <li>3 食品と微生物（微生物の特徴）</li> <li>4 食品と微生物（微生物の種類）</li> <li>5 食中毒（発生状況）</li> <li>6 食中毒（細菌性食中毒）</li> <li>7 食中毒（その他の食中毒）</li> <li>8 有害物質と食品汚染</li> <li>9 食品添加物（安全性試験）</li> <li>10 食品添加物（種類と用途）</li> <li>11 寄生虫</li> <li>12 経口感染症</li> <li>13 食品用の器具と容器包装・規格基準・表示</li> <li>14 食品衛生行政と関連法規</li> <li>15 食品衛生対策</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 食品学総論および各論を理解していることを前提とする。また、普段から食品に関する興味関心を持つこと。  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 開講回数の 2/3 以上の出席を前提とし、数回実施する小テスト(20 点)と定期試験(80 点)で評価する。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 池田隆幸 編著「食べ物と健康Ⅴ食品衛生学」第 2 版 三共出版 2016   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |  |         |      |         |           |

|                      |   |         |      |         |           |
|----------------------|---|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 食品衛生学実験   |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 工藤 慶太   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 3 年   | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実験        |
| 開 講 時 期              | 前期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | 食品添加物や食品の変質・微生物と食品の関わりなどについて実験を通じて学び、食品の安全に関して理解を深めることを目標とする。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 食品衛生学で学んだことの理解を実験を通して深める。微生物の培養方法や培地の取り扱い方、殺菌方法などの微生物実験に関する基礎知識、技術を修得し、洗剤、消毒薬、保存方法などによる微生物に関する考え方について理解する。また、食品の鮮度や器具類の衛生的な取り扱い、食品の保存方法などの違いによる食品成分の酸化などの変化や、腐敗により生じる有害物質の定性、定量のほか、食品添加物の抽出、定量などの実験を行う。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品衛生学実験の概要</li> <li>2 調理器具・食器に残存する食品成分・中性洗剤の検出</li> <li>3 食品添加物(着色料)の定性</li> <li>4 食品添加物(保存料)の定量</li> <li>5 食品添加物(発色剤)の定量</li> <li>6 水分活性の測定</li> <li>7 K値の測定</li> <li>8 ヒスタミンの測定</li> <li>9 油脂の変敗</li> <li>10 培地作成</li> <li>11 生鮮食品とレトルト食品中の一般細菌数の変化</li> <li>12 保存方法(室温・冷蔵・冷凍・加熱など)の違いによる一般細菌数の変化</li> <li>13 消毒薬における消毒効果および洗浄による一般細菌数の変化</li> <li>14 ガスパック法による嫌気培養</li> <li>15 グラム染色</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 食品衛生学をしっかり理解しておくこと。<br>白衣を忘れた場合は実験への参加を認めない。  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 開講回数の 2/3 以上の出席を前提とし、レポート(40 点)と定期試験(60 点)により成績の評価を行う。ただし、未提出のレポートがある場合は定期試験の受験資格を失うこととする。  |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 実験に即してプリントを配布する。  |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |           |

|                      |  |         |      |         |    |
|----------------------|--|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 食品機能学  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 工藤 慶太  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 4 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 選 択  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 食品成分の摂取がヒトの健康の維持・増進に与える影響ならびに各種疾病の予防や改善に寄与する可能性を理解することを目標とする。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 食品には生理調節機能である三次機能を有する成分を含むものがある。食品機能学では難消化性の糖質が持つ脂質代謝調節機能や血糖値調節機能、多価不飽和脂肪酸の摂取バランスがアレルギーに及ぼす影響のほか、生理調節機能を有する成分の構造やそれらの摂取により、何故そのような機能が発現されるのかという作用機序について学ぶ。また、特定保健用食品や栄養機能食品などの概略についても学ぶ。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品の機能</li> <li>2 特定保健用食品・栄養機能食品・健康食品</li> <li>3 難消化性糖質の種類と性質</li> <li>4 難消化性糖質の生理調節機能</li> <li>5 脂質の種類と性質</li> <li>6 脂質の生理調節機能</li> <li>7 免疫とアレルギー</li> <li>8 免疫・アレルギーと食品成分</li> <li>9 酵素阻害機能と食品成分（血圧）</li> <li>10 酵素阻害機能と食品成分（血糖値他）</li> <li>11 抗酸化</li> <li>12 抗酸化と食品成分</li> <li>13 消化吸収</li> <li>14 消化吸収と食品成分</li> <li>15 ガンと食品成分</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 食品の成分や生体の生理機能について理解しておくこと。   |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 開講回数の2/3以上の出席を前提とし、レポート(100点満点)で評価する。  |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 毎回資料を配布する。   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |  |         |      |         |    |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 食品の保存と製造   |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 工藤 慶太  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 4 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 選 択  | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | 食品を取り巻く様々な要因に伴う食品成分の変化とその防止方法について、また、食品の特徴、特性を活かした加工食品の製造原理、方法を理解することを目標とする。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 食品は時間の経過とともに、発酵などの有益な成分変化のほか、腐敗などの有害な変化も起こる。これらの成分変化は、温度、水分、酵素などの保存方法や、製造条件に左右される。食品の保存と製造では、様々な要因に伴う成分の変化やその防止方法について学ぶ。また、食品と微生物との関係や、難消化性の糖質、グルテンなどの食品成分を活かした加工食品の製造についても学ぶ。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品を保存・製造する意義</li> <li>2 食品成分の変化と劣化</li> <li>3 食品の保存方法(冷蔵・冷凍)</li> <li>4 食品の保存方法(加熱・乾燥・殺菌・滅菌)</li> <li>5 食品の保存方法(濃縮・pH・糖蔵・塩蔵ほか)</li> <li>6 食品添加物</li> <li>7 農産物の製造(穀類)</li> <li>8 農産物の製造(豆類・野菜類ほか)</li> <li>9 畜産物の製造(食肉類)</li> <li>10 畜産物の製造(乳類・卵類ほか)</li> <li>11 水産物の製造(魚介類)</li> <li>12 水産物の製造(海草類ほか)</li> <li>13 発酵食品の製造</li> <li>14 油脂類の製造</li> <li>15 調味料・嗜好品ほかの製造</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 食品学総論・各論・食品衛生学について理解をしておくこと。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 開講回数の2/3以上の出席を前提とし、レポート(100点満点)で評価する   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 毎回資料を配布する。   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |  |         |      |         |           |

|                      |  |         |      |         |    |
|----------------------|--|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 食品製造実習   |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 工藤 慶太  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 4 年  | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 選 択  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 農産物・畜産物・水産物の加工食品の製造原理を実習を通じて理解することを目標とする。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 農産物、畜産物、水産物の加工食品を製造し、たんぱく質の凝固、粘弾性などの性質を利用した加工食品、ゲル化、乳化、微生物による発酵などについて実習を通じて理解する。また、保存容器の取り扱いや殺菌方法、保存方法についても学び、食品成分の性質、物理・化学・生物学的作用による食品製造の原理についても理解する。さらに、生理調節機能を有する成分を含む加工食品への応用についても修得する。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 実習の概要-ガイダンス-</li> <li>2 グルテン形成の違いによる穀類の加工(パンの製造)</li> <li>3 グルテン形成の違いによる穀類の加工(めん類の製造)</li> <li>4 たんぱく質の凝固を利用した豆類の加工(豆腐の製造)</li> <li>5 発酵によるたんぱく質の凝固を利用した乳類の加工(ヨーグルトの製造)</li> <li>6 豆類の発酵食品(納豆の製造)</li> <li>7 ゲル化を利用した加工(こんにゃくの製造)</li> <li>8 ゲル化を利用した加工(ジャムの製造)</li> <li>9 ゲル化を利用した加工(水産練り製品の製造)</li> <li>10 フリーズドライ製品の製造および水分量の測定</li> <li>11 くん煙処理を行う食品の製造(ソーセージの製造)</li> <li>12 缶詰の製造(みかんの缶詰の製造)</li> <li>13 乳化を利用した加工(マヨネーズの製造)および寒天とゼラチンの違い</li> <li>14 機能性食材の加工食品への応用</li> <li>15 コピー食品の製造</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 食品を扱うので、実習衣、調理帽、調理靴等が必要となる。  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 開講回数の2/3以上の出席を前提とし、レポート(100点満点)で評価する   |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 毎回資料を配布する。   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |  |         |      |         |    |

|                      |   |         |       |         |     |
|----------------------|---|---------|-------|---------|-----|
| 科 目 名                | 食料経済学   |         |       |         |     |
| 担 当 教 員 名            | 今野 聖士   |         |       |         |     |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単 位 | 開 講 形 態 | 講 義 |
| 開 講 時 期              | 前 期   | 必 修 選 択 | 選 択   | 資 格 要 件 |     |
| 学 習 到 達 目 標          | ①フードシステム＝“食料の〈生産・流通・消費〉のしくみ”を経済学の視点から理解できる、②日本の食料経済が歴史的にどのように変化・発展してきたかを説明できる、③日本の食料経済の今後のあるべき姿を、世界の食料問題と関連付けて論じることができる、以上の3つの能力を育成する。  |         |       |         |     |
| 授 業 の 概 要            | 食料経済学の講義ではフードシステムという概念を用いて解説する。フードシステムは、農業・食品産業・小売業・ 外食産業・消費者などによって構成され、食料を通じて関係し合う様々な主体間の関係を1つのシステムとして把握する概念である。日本のフードシステムの歴史的変化、段階別・品目別フードシステムの姿、そして「食料危機」・食料自給率・貿易自由化・食品ロスなど現状で問題となっているテーマから、現在の食料経済学の問題と方向性について取り上げる。<br>スライドを使用した1回完結型の講義をおこなう。資料を毎回配布する。  |         |       |         |     |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンスーフードシステムという考え方ー</li> <li>2 食料経済の理論</li> <li>3 食料消費の変化</li> <li>4 食料安全保障と自給率①（食料安全保障と国内農業保護）</li> <li>5 食料安全保障と自給率②（日本の食料自給率）</li> <li>6 外食・中食の成長</li> <li>7 食生活と政府の役割</li> <li>8 流通の機能と役割</li> <li>9 商業者の役割と発展の経緯</li> <li>10 現代日本の小売業・卸売業の変遷</li> <li>11 食品流通と小売業</li> <li>12 米の流通・市場問題</li> <li>13 牛乳・乳製品の流通・市場問題</li> <li>14 食肉・水産物の流通・市場問題</li> <li>15 青果物の流通・市場問題</li> </ol> |         |       |         |     |
| 授 業 の 留 意 点          | 講義の最後 10 分程度を使ってその講義に関する質問を書き、提出を求める（必須・評価対象）。受講人数によっては全てに答えられませんが、基本的には次の講義の冒頭で回答し、双方向の講義展開を行います。<br>食料問題は経済全体の問題と関係が深いので、新聞やニュース番組をまめにチェックすること。   |         |       |         |     |
| 学 生 に 対 す る 価        | 毎回の質問票で 30 点、期末レポート 70 点の合計 100 点で評価する。   |         |       |         |     |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 使用しない。毎回資料を配付する。期末レポートの際に必要なので無くさずに保存しておくこと。専用のファイル等を用意することが望ましい。   |         |       |         |     |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 指定しない。必要があれば講義中に随時紹介する。   |         |       |         |     |

|                      |  |         |       |         |                 |
|----------------------|--|---------|-------|---------|-----------------|
| 科 目 名                | 食品有機化学   |         |       |         |                 |
| 担 当 教 員 名            | 加藤 淳   |         |       |         |                 |
| 学 年 配 当              | 1 年  | 単 位 数   | 2 単 位 | 開 講 形 態 | 講 義             |
| 開 講 時 期              | 前 期  | 必 修 選 択 | 選 択   | 資 格 要 件 | 食 品 衛 生 : 科 目 A |
| 学 習 到 達 目 標          | 管理栄養士に必要な専門基礎科目である食品学、栄養学、生化学などを履修するためには、食品や生体に含まれている有機化合物である糖質、脂質、たんぱく質、核酸などの構成成分やそれらの化学構造を理解する必要がある。これら有機化合物の基本的な構造や性質について、自ら説明することができる知識を習得することを目標とする。  |         |       |         |                 |
| 授 業 の 概 要            | 有機化合物の官能基の特徴を学習した上で、食品や生体中に存在する糖質、脂質、たんぱく質、核酸の基礎知識を理解する。   |         |       |         |                 |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 有機化学の定義と基本</li> <li>2 飽和炭化水素（1）アルカン</li> <li>3 不飽和炭化水素（2）アルケン、シス-トランス異性体</li> <li>4 不飽和炭化水素（3）アルキン</li> <li>5 芳香族化合物（ベンゼン）</li> <li>6 アルコール、フェノール、チオール</li> <li>7 エーテル、スルフィド</li> <li>8 アルデヒド、ケトン</li> <li>9 カルボン酸</li> <li>10 アミン</li> <li>11 炭水化物の化学</li> <li>12 脂質の化学</li> <li>13 たんぱく質の化学</li> <li>14 核酸の化学</li> <li>15 食品と有機化合物</li> </ol> |         |       |         |                 |
| 授 業 の 留 意 点          | 授業および小テストの復習を通して、有機化学の基礎を身につけること。  |         |       |         |                 |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 講義中に実施する小テスト（30点）および課題に対する提出解答（70点）で評価する。  |         |       |         |                 |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 田島眞編著、基礎からのやさしい化学－ヒトの健康と栄養を学ぶために－、建帛社<br>小関正道編著、改訂マスター食品学 I、建帛社  |         |       |         |                 |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |       |         |                 |

|           |  |      |     |      |    |
|-----------|--|------|-----|------|----|
| 科目名       | 調理学  |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 山中 珠美  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 1年   | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義 |
| 開講時期      | 前期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | <p>管理栄養士国家試験受験を視野に入れて、次の項目を理解することを目標とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の特性を踏まえた調理の意義と方法、食事の計画・設計について理解する。</li> <li>・食品成分表を理解・活用し、食事摂取基準に基づく食事の在り方を理解する。</li> <li>・各食材について調理特性、おいしさを評価する方法について理論的、科学的に理解する。</li> <li>・食文化、食事のマナーについて理解する。</li> </ul>   |      |     |      |    |
| 授業の概要     | <p>調理学は、管理栄養士課程における「食べ物と健康」の専門基礎分野の科目である。本講義では、食材の選択、食品の調理特性、調理操作について学び、食品素材の栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高めて、食品を食物に変化させる方法を理解する。また、献立の立て方、おいしさを評価する方法、含まれる栄養と調理過程における変化、食文化等を学ぶことにより、調理について理論的、科学的に理解し、応用力をつけることを目的とする。</p>  |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 調理学とはー調理の意義・目的と調理方法</li> <li>2 食文化①</li> <li>3 穀類・砂糖・でんぷん・いも類・豆類の調理</li> <li>4 食事設計と健康（食事の意義と役割、食卓構成、計量、食事設計(献立)と栄養目標量、食品成分表の理解と活用)</li> <li>5 獣鳥肉・魚介類の調理</li> <li>6 食事設計と健康（食事の意義と役割、食卓構成、計量、食事設計(献立)と栄養目標量、食品成分表の理解と活用)</li> <li>7 卵および牛乳・乳製品の調理</li> <li>8 食事設計と健康（食事の意義と役割、食卓構成、計量、食事設計(献立)と栄養目標量、食品成分表の理解と活用)</li> <li>9 野菜・果物の調理</li> <li>10 食文化②</li> <li>11 油脂を用いた調理</li> <li>12 おいしさの評価①</li> <li>13 寒天・ゼラチン・カラギーナン・きのこ類・藻類・種実類の調理</li> <li>14 おいしさの評価②</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・講義には積極的に参加すること。</li> <li>・下記の指示に従って予習、復習をする。</li> <li>・予習に関しては、シラバスで通りのテキストの範囲を精読して来る。</li> <li>・復習に関しては、当日中に授業ノートを読み返すとともに、テキストおよび参考書の該当範囲を精読する。</li> </ul>   |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・出席回数が授業回数の2/3未達の者は、評価の対象外とする。</li> <li>・受講態度が著しく悪いものは減点する場合がある。</li> </ul> <p>レポート20点、期末テスト80点</p>   |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | <p>下村道子・和田淑子『新 調理学』光生館<br/> 渡邊智子・渡辺満利子編『食べ物と健康 食事設計と栄養・調理』南江堂<br/> 松本仲子監修『調理のためのベーシックデータ 第5版』女子栄養大学出版部<br/> 香川芳子監修『食品成分表2018』女子栄養大学出版部</p>   |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） |  |      |     |      |    |

|           |  |      |     |      |    |
|-----------|--|------|-----|------|----|
| 科目名       | 基礎調理学実習  |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 山中 珠美  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 1年   | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実習 |
| 開講時期      | 前期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | 実習を通して「食べ物と健康」に関する関連諸事項を理解し、管理栄養士として栄養や健康について提言できる基礎的な力と、食事提供における基礎的な調理技術を身につけることが目標である。食材や調理法からのアプローチにより、食材の成分・組織・物性からみた調理過程に生じる種々の調理学的特性を科学的に理解する。食事計画を理解するとともに食事作法や衛生管理についても学ぶことを目標とする。また、調理器具の活用スキルを高め、合理的な食事設計への基礎的な実践力を身につける。  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 食材の特性に合わせた調理操作（炊く、煮る、焼く、揚げる、炒める等）および献立作成（主食・主菜・副菜の組み合わせ）両面からの学び、基本的な調理方法(日本料理、西洋料理、中国料理等)を理解する。実習はグループ単位で行い、リーダーシップや責任感、協調性を身につける。   |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション(実習のすすめ方)</li> <li>2 【日本料理】米の調理：炊飯（米の種類と特徴／米の扱い方）、魚介類の調理：魚介類の選び方、扱い方、野菜の調理：ゆで方、汁：(だしのとり方)、調味料の計量と扱い方</li> <li>3 【西洋料理】米の調理：炊飯（炊き込みご飯）、獣鳥肉の調理： 獣鳥肉の選び方、扱い方、野菜の調理：(添え野菜)、スープ（スープストックのとり方）、ゲル化材料の調理：寄せ物</li> <li>4 【中国料理】米の調理：炊飯（炊きおこわ）、豆・豆製品類の調理：豆腐類の扱い方、スープ（鶏がらスープのとり方）、野菜の調理</li> <li>5 【日本料理】卵の調理（卵の扱い方）、ゲル化材料の調理：寄せ物、汁物：(だしのとり方)、調味料の計量と扱い方</li> <li>6 【西洋料理】魚介類の調理：魚介類の選び方、扱い方、野菜の調理（調理のポイント）、スープ（ルウの作り方）、卵の調理（卵の扱い方／蒸し物／熱凝固性）</li> <li>7 【中国料理】魚介類の調理、野菜の調理（調理のポイント）等</li> <li>8 【日本料理】豆・豆製品類の調理：煮る(圧力鍋の使用について)、野菜料理（野菜の選び方／調理のポイント）、米粉の調理（種類と特徴）</li> <li>9 【西洋料理】獣鳥肉の調理：(肉の選び方／煮込み)、いも類の調理：大きさとゆで時間の関係、小麦粉の調理（小麦粉の扱いと性質）</li> <li>10 【中国料理】小麦粉類の調理：饅頭、いも類の調理：揚げ物、野菜の調理</li> <li>11 献立の立て方</li> <li>12 【日本料理】実技試験(卵の調理)、野菜の調理(煮物)</li> <li>13 【西洋料理】卵料理（卵の扱い方／主食）、いも類の調理：揚げ物、牛乳、乳製品の調理</li> <li>14 【中国料理】獣鳥肉料理：(肉の選び方／炒め煮)、野菜の調理等</li> <li>15 自主献立</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・白衣等は清潔を保ち、身支度を整えて実習に臨むこと。</li> <li>・健康管理、安全・衛生管理をし、体調の悪い時は申し出ること。</li> <li>・決まりを守って、班メンバーと協力しながら積極的に実習すること。</li> <li>・終了後は毎回実習内容をまとめ、レポート提出する。</li> <li>・実習内容は、復習として家庭の食事に応用して実践し、技術的なスキルを上げるように努める。</li> </ul> <p>【持ち物】<br/>白衣、実習用の帽子、実習用シューズ、手拭き用タオル、プリントをはさむファイル（A4）、電卓</p>   |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | 課題提出 30 点、基礎的調理技術の習熟度 50 点、実技試験 20 点   |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | 小川宣子編『基礎調理実習 食品・栄養・大量調理へのアプローチ』化学同人<br>おいしい調理のデザイン研究会編『おいしくつくり味わうためのクッキング』化学同人<br>実教出版編修部編 『オールガイド食品成分表 2019』 実教出版   |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） |  |      |     |      |    |

|                   |   |         |      |         |    |
|-------------------|---|---------|------|---------|----|
| 科 目 名             | 応用調理学実習   |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名         | 山中 珠美   |         |      |         |    |
| 学 年 配 当           | 1 年   | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期           | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標       | 実習を通して「食べ物と健康」に関する関連諸事項を理解し、管理栄養士として栄養や健康について提言できる力と、調理技術を身につけることが目標である。食材の特性を高め、栄養・健康、安全面、嗜好面、経済面を考慮した食事計画のための知識と調理技術を理解し、修得する。また、学んだことを応用展開する能力を培い、旬の食材、行事食、世界の食文化も取り入れながら、食品の調理性、栄養的特徴をふまえた食事設計ができる力を養う。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要         | 基礎調理学実習に引き続き、食品の栄養、安全、嗜好の各特性を高める応用的な調理技術を習得する。また、日本料理、西洋料理、中国料理のみならず、世界の料理、行事食などについても実践的に学習する。また、調理操作による組織・物性と栄養成分の変化、調理による栄養学的・機能的利点、供食・食卓構成等を学ぶ。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 【世界の料理】①応用調理と食事設計：韓国料理の特徴</li> <li>2 【日本料理】①応用調理と食事設計：実技試験(魚の調理／三枚おろし)</li> <li>3 【中国料理】①応用調理と食事設計：四川料理の特徴</li> <li>4 【世界の料理】②応用調理と食事設計：メキシコ料理の特徴</li> <li>5 【日本料理】②応用調理と食事設計：松花堂弁当</li> <li>6 【西洋料理】①応用調理と食事設計：行事食(ハロウィン料理)</li> <li>7 【中国料理】③応用調理と食事設計：広東料理の特徴</li> <li>8 【日本料理】③応用調理と食事設計：郷土料理(北海道) 鍋料理</li> <li>9 【中国料理】④応用調理と食事設計：北京料理の特徴</li> <li>10 【世界の料理】③応用調理と食事設計：インド料理の特徴</li> <li>11 【西洋料理】② 応用調理と食事設計：行事食 クリスマス料理</li> <li>12 【日本料理】④応用調理と食事設計：行事食 お正月料理</li> <li>13 【西洋料理】③応用調理と食事設計：行事食 バレンタインクッキング</li> <li>14 【西洋料理】④応用調理と食事設計：マナー講座</li> <li>15 【西洋料理】④応用調理と食事設計：マナー講座</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 白衣等は清潔を保ち、身支度を整えて実習に臨むこと。</li> <li>・ 健康管理、安全・衛生管理をし、体調の悪い時は申し出ること。</li> <li>・ 決まりを守って、班メンバーと協力しながら積極的に実習すること。</li> <li>・ 終了後は毎回実習内容をまとめ、レポート提出する。</li> <li>・ 実習内容は家庭の食事に応用して実践し、技術的なスキルを上げることが望ましい。</li> </ul> <p>【持ち物】<br/>         白衣、実習用の帽子、実習用シューズ、ヘアゴム、手拭き用タオル、プリント用ファイル (A4)、電卓<br/>         天候などで納品ができない食材があるときには、メニューが変更される場合がある。</p>  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値   | 課題レポート提出 30 点、授業の積極的参加態度や基礎的調理技術の習熟度 50 点、実技試験 20 点   |         |      |         |    |
| 教 科 書 ( 購 入 必 須 ) |   |         |      |         |    |
| 参 考 書 ( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |    |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 基礎栄養学  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 田邊 宏基  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | <p>栄養素の栄養学的役割を理解し、基本構造・消化・吸収・体内輸送について分子レベルで理解することを目標とする。この目標を達成するため、以下の点に心がける。</p> <p>①身体はどのような分子によって作られているのかを常に意識する。<br/> ②食物が自分の体に必要なものに変換される過程を化学的に考える。<br/> ③各栄養素が生体内で代謝されるまでのプロセス（消化・吸収・体内輸送）を正確に把握する。</p>  |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | <p>講義はプリント中心で行う。5 大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル）の生体に与える影響および健康へのかかわりを解説し、各栄養素が有する栄養機能について概説する。これらを通じ、健康に適した食物の摂取のタイミングや理想的な栄養素の摂取比率を解説する。</p>   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 基礎栄養学の概要</li> <li>2 糖質の栄養（化学的特性、栄養機能、血糖値の変動と調節）</li> <li>3 糖質の栄養（糖質の質的評価、脂質栄養とのかかわり）</li> <li>4 脂質の栄養（化学的特性、消化・吸収の詳細）</li> <li>5 脂質の栄養（体内輸送、栄養機能、生活習慣病とのかかわり）</li> <li>6 脂質の栄養（生活習慣病とのかかわり）</li> <li>7 たんぱく質の栄養（化学的特性、生体内における窒素利用および窒素出納）</li> <li>8 たんぱく質の栄養（栄養機能、栄養価&lt;たんぱく効率、生物価、正味たんぱく質利用率&gt;）</li> <li>9 たんぱく質の栄養（栄養価&lt;アミノ酸スコア&gt;、アミノ酸補足による栄養価改善）</li> <li>10 消化の調節、エネルギー代謝（呼吸商）</li> <li>11 ミネラルの栄養（概要、カルシウムの栄養）</li> <li>12 ミネラルの栄養（鉄の栄養、その他）</li> <li>13 ビタミンの栄養（水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン）</li> <li>14 難消化性成分の栄養学的役割（難消化性糖質の栄養へのかかわり）</li> <li>15 難消化性成分の栄養学的役割（難消化性糖質の生理作用）</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 同時期に開講される生化学をよく復習し、両講義内容を関連付けて理解を深める。また、栄養士の知識の根幹部分になるため、よく復習すること。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 試験(100点)により評価する。必要によりレポートの提出を求められることがある。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 「新基礎栄養学 第 8 版」医歯薬出版、2013 年   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |  |         |      |         |           |

|           |  |      |     |      |          |
|-----------|--|------|-----|------|----------|
| 科目名       | 基礎栄養学実験  |      |     |      |          |
| 担当教員名     | 田邊 宏基  |      |     |      |          |
| 学年配当      | 3年   | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実験       |
| 開講時期      | 前期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 | 食品衛生：科目B |
| 学習到達目標    | <p>栄養素の生体内における変化や利用を実験的に理解し、栄養素の生体に及ぼす栄養機能を把握する。特に、たんぱく質の出納実験を行い、生体に対するたんぱく質の栄養機能について理解度を深める。実験によって生体へのたんぱく質の影響を観察することで、理解しにくいたんぱく質栄養の知識を向上させることを目標とする。</p> <p>到達目標</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. たんぱく質、アミノ酸、窒素の関係を理解する。</li> <li>2. 制限アミノ酸の生体に与える影響を理解する。</li> <li>3. アミノ酸補足によるアミノ酸利用の向上と栄養価の改善を結びつけて理解できる。</li> <li>4. たんぱく質の栄養価</li> </ol>  |      |     |      |          |
| 授業の概要     | <p>ヒトをはじめとし哺乳動物はさまざまな栄養素を摂取し、それらを消化吸収することにより生体内で代謝を行い生命の維持している。この実験では、栄養素の出納試験や代謝産物の測定を行うことで、栄養素の生体内における変化や利用を理解する。これらを理解することにより、栄養素の生体に及ぼす栄養機能を把握する。この理解のために動物実験でたんぱく質の生体に対する影響を実験的に観察する。</p>   |      |     |      |          |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 基礎栄養学実験の概要説明</li> <li>2 試薬作成、飼料作成</li> <li>3 飼料中窒素含量の測定、飼育準備、基礎栄養学講義に基づいた体重変化の推測</li> <li>4 飼料中窒素含量の測定、飼育実験開始（動物実験）</li> <li>5 試験飼育開始、代謝実験準備</li> <li>6 解剖（各種サンプルの採取）、代謝実験（糞採取、尿採取）</li> <li>7 尿、糞サンプルの窒素定量（ケルダール分解）</li> <li>8 尿、糞サンプルの窒素定量（ケルダール分解、蒸留・滴定）</li> <li>9 尿、糞サンプルの窒素定量（ケルダール分解、蒸留・滴定）</li> <li>10 尿、糞サンプルの窒素定量（蒸留・滴定）</li> <li>11 血漿たんぱく質濃度測定、肝臓総脂質の抽出</li> <li>12 血漿アルブミン濃度測定、肝臓総脂質の定量準備</li> <li>13 尿中および血漿尿素濃度測定、肝臓総脂質の定量</li> <li>14 血漿尿素濃度測定、血漿クレアチニン測定</li> <li>15 血漿・肝臓コレステロール濃度測定、まとめ</li> </ol> |      |     |      |          |
| 授業の留意点    | 基礎栄養学の講義内容を復習しておくことが望ましい。実験動物を用いた実験については、生命の犠牲を伴うので特に真摯に取り組むこと。  |      |     |      |          |
| 学生に対する評価  | 実験への取り組み(20点)、レポート(80点)により評価する。  |      |     |      |          |
| 教科書（購入必須） | 使用しない。<br>ただし、基礎栄養学で使用したプリントおよびテキストは実験の理解のために重要である。基礎栄養学で用いたプリントは必ず用意すること。   |      |     |      |          |
| 参考書（購入任意） |  |      |     |      |          |

|                      |   |         |      |         |           |
|----------------------|---|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 応用栄養学 I   |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 久保田 のぞみ   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養管理の内容とすすめ方を理解する。</li> <li>・食事摂取基準の基本的事項を理解する。</li> <li>・成人期の生理的特徴と栄養のかかわりを理解する。</li> </ul>  |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | <p>栄養管理における栄養アセスメント、栄養計画・評価を学ぶ。<br/> 食事摂取基準策定の考え方および科学的根拠について学ぶ。<br/> 成人期の生理的特徴、栄養アセスメント、疾病および食生活上の問題と栄養ケアを学ぶ。</p>  |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 応用栄養学で学ぶこと、栄養管理（1）栄養管理の概念、栄養スクリーニング</li> <li>2 栄養管理（2）栄養アセスメント① 概要、身体計測</li> <li>3 栄養管理（3）栄養アセスメント② 臨床検査</li> <li>4 栄養管理（4）栄養アセスメント③ 臨床診査、食事調査</li> <li>5 栄養管理（5）栄養ケア計画の概要</li> <li>6 食事摂取基準の基礎的理解（1）意義、策定の方針</li> <li>7 食事摂取基準の基礎的理解（2）エネルギー</li> <li>8 食事摂取基準の基礎的理解（3）たんぱく質</li> <li>9 食事摂取基準の基礎的理解（4）脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス</li> <li>10 食事摂取基準の基礎的理解（5）ビタミン</li> <li>11 食事摂取基準の基礎的理解（6）ミネラル</li> <li>12 食事摂取基準の基礎的理解（7）活用に関する基本的事項</li> <li>13 成人期（1）生理的变化、栄養アセスメント</li> <li>14 成人期（2）栄養と病態、疾患</li> <li>15 成人期（3）栄養ケア、食事摂取基準</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | <p>栄養管理の基礎となる栄養アセスメント、食事摂取基準の理解を深めてほしい。予習は授業計画にそって教科書を読み、授業後は生理学、基礎栄養学などの関連科目とのつながりを考えながら教科書、配布資料などを見直し、整理する。</p>   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価        | <p>定期試験（70点）、小テスト（30点）により評価する。</p>  |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | <p>・応用栄養学教科書、食事摂取基準について別途指示する。</p>  |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |   |         |      |         |           |

|                      |  |         |     |         |          |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----------|
| 科 目 名                | 応用栄養学Ⅱ   |         |     |         |          |
| 担 当 教 員 名            | 久保田 のぞみ  |         |     |         |          |
| 学 年 配 当              | 2年   | 単 位 数   | 2単位 | 開 講 形 態 | 講義       |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目B |
| 学 習 到 達 目 標          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・妊娠・授乳による生理的变化をふまえ、栄養管理の必要性を理解する。</li> <li>・新生児期・乳児期から思春期までの成長、生理的特徴と栄養の変化を理解する</li> </ul>  |         |     |         |          |
| 授 業 の 概 要            | 妊娠期・授乳期および新生児期・乳児期および成長期の生理的特徴、食事摂取基準、栄養状態の評価、疾病および食生活上の問題と栄養ケアについて学ぶ。   |         |     |         |          |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 妊娠期・授乳期（1）生理的变化、食事摂取基準</li> <li>2 妊娠期・授乳期（2）栄養アセスメント</li> <li>3 妊娠期・授乳期（3）病態・疾病と栄養</li> <li>4 妊娠期・授乳期（4）栄養ケア</li> <li>5 新生児期・乳児期（1）身体的生理的特徴</li> <li>6 新生児期・乳児期（2）栄養アセスメント</li> <li>7 新生児期・乳児期（3）摂食機能の発達</li> <li>8 新生児期・乳児期（4）乳汁栄養</li> <li>9 新生児期・乳児期（5）離乳期の栄養</li> <li>10 新生児期・乳児期（6）食事摂取基準、栄養と病態・疾病</li> <li>11 成長期（1）成長・発達の特徴</li> <li>12 成長期（2）食事摂取基準</li> <li>13 成長期（3）幼児期の栄養</li> <li>14 成長期（4）学童期・思春期の栄養</li> <li>15 成長期（5）病態・疾病と栄養</li> </ol> |         |     |         |          |
| 授 業 の 留 意 点          | 応用栄養学Ⅰで学んだことを復習してから授業に臨んでほしい。ふだんから新聞やニュースなどの食生活およびライフステージに関連した話題に触れるよう心がけてほしい。   |         |     |         |          |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 定期試験（70点）、小テスト（15点）、レポート（15点）により評価する。  |         |     |         |          |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 応用栄養学Ⅰで用いた教科書を使用する。  |         |     |         |          |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |     |         |          |

|                      |  |         |     |         |    |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | 応用栄養学Ⅲ   |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 久保田 のぞみ  |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 2年   | 単 位 数   | 2単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・女性のライフステージにおける生理的栄養的特徴を理解する。</li> <li>・高齢期の身体的生理的特徴と栄養管理を理解する。</li> <li>・運動および環境と栄養のかかわりを理解する。</li> <li>・健康管理を目的とした個人の栄養・食事計画の方法を習得する。</li> </ul>  |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | <p>思春期以降の女性および高齢期の栄養管理に必要な基礎的知識を学習する。<br/> 日常生活における運動や環境の変化が身体に与える影響と栄養のかかわりを学習する。<br/> 応用栄養学のまとめとして、青年を対象とした栄養・食事計画を行い、その方法を学ぶとともに、対象者に適した栄養管理を考える。</p>   |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 女性のライフステージと栄養</li> <li>2 高齢期（1）身体的生理的特徴</li> <li>3 高齢期（2）栄養アセスメント、食事摂取基準</li> <li>4 高齢期（3）病態・疾患と栄養ケア</li> <li>5 高齢期（4）生活状況と栄養管理</li> <li>6 成長・発達、加齢</li> <li>7 運動・スポーツと栄養（1）運動時の生理的特徴とエネルギー代謝</li> <li>8 運動・スポーツと栄養（2）運動と栄養ケア</li> <li>9 運動・スポーツと栄養（3）ライフステージにおける運動と栄養</li> <li>10 環境と栄養（1）ストレス</li> <li>11 環境と栄養（2）特殊環境</li> <li>12 青年期（1）食生活状況</li> <li>13 青年期（2）食事計画</li> <li>14 青年期（3）栄養ケア</li> <li>15 応用栄養学のまとめ</li> </ol> |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | <p>応用栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだことを復習して授業に臨んでほしい。まずは自分自身の食生活をとおして、適切な栄養管理について考える習慣を身につけてほしい。</p>  |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価        | <p>定期試験（70点）、小テスト（15点）、レポート（15点）により評価する。</p>   |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | <p>応用栄養学Ⅰ・Ⅱで用いた教科書を使用する。</p>   |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |  |         |     |         |    |

|                   |   |         |      |         |    |
|-------------------|---|---------|------|---------|----|
| 科 目 名             | 応用栄養学実習   |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名         | 久保田 のぞみ   |         |      |         |    |
| 学 年 配 当           | 3 年   | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期           | 前期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標       | <p>栄養管理に関する基礎力を身につける。<br/>         青年の栄養管理ができる。<br/>         妊婦、乳児、幼児、高齢者の栄養摂取の特徴がわかる。</p>  |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要         | <p>青年を対象に栄養管理のプロセスを実践する。<br/>         妊婦、乳児、幼児、高齢者の食事計画または食事形態を実践、検討する。</p>   |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 応用栄養学実習の目的とすすめ方</li> <li>2 青年期 (1) 食事摂取基準</li> <li>3 青年期 (2) 食事内容の把握</li> <li>4 青年期 (3) 栄養評価</li> <li>5 青年期 (4) 栄養改善計画</li> <li>6 妊娠期 (1) 1日の食事</li> <li>7 妊娠期 (2) 食事計画</li> <li>8 乳児期 (1) 調乳、離乳食の調理形態</li> <li>9 乳児期 (2) 食事計画</li> <li>10 幼児期 (1) 1日の食事</li> <li>11 幼児期 (2) 食事計画</li> <li>12 高齢期 (1) 1日の食事</li> <li>13 高齢期 (2) 摂食状況と食事形態</li> <li>14 ライフステージに適した展開 (1)</li> <li>15 ライフステージに適した展開 (2)</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点       | <p>応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学などで学んだ内容および基本的な調理操作を復習しておくこと。<br/>         調理をとまなう実習ではとくに健康管理に留意し、衛生管理に十分配慮すること。</p>  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評   | <p>実習の取組状況 (50 点)、レポート (50 点) により評価する。</p>  |         |      |         |    |
| 教 科 書 ( 購 入 必 須 ) | <p>応用栄養学 I・II・III で用いた教科書を使用する。</p>   |         |      |         |    |
| 参 考 書 ( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |    |

|                      |  |         |     |         |    |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | スポーツと栄養  |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 久保田 のぞみ  |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 3年   | 単 位 数   | 2単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 選 択 | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | スポーツ選手およびライフステージ別の身体・運動状況に適した栄養を理解し、対象者自身が栄養・食事管理ができる状態に導くことができる力をつけることをめざす。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 前半はスポーツ選手を対象とした栄養管理を学び、食事計画を実施する。<br>後半はライフステージ別の身体的生理的特徴をふまえた運動時の栄養を学び、食事計画を検討する。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 スポーツと栄養で学ぶこと</li> <li>2 スポーツ選手の栄養管理 (1) スポーツと身体</li> <li>3 スポーツ選手の栄養管理 (2) 栄養アセスメント、栄養補給の考え方</li> <li>4 スポーツ選手の栄養管理 (3) 期分けによる食事</li> <li>5 スポーツ選手の栄養管理 (4) 健康管理と栄養</li> <li>6 スポーツ選手の栄養管理 (5) 食事提供と栄養教育</li> <li>7 スポーツ選手の栄養管理 (6) 競技種目別の特徴</li> <li>8 スポーツ選手の栄養管理 (7) 食事計画①献立作成</li> <li>9 スポーツ選手の栄養管理 (8) 食事計画②献立内容の検討</li> <li>10 スポーツ選手の栄養管理 (9) 栄養教育の方法</li> <li>11 ライフステージ別の運動と栄養 (1) 学童期・思春期①成長と運動、栄養</li> <li>12 ライフステージ別の運動と栄養 (2) 学童期・思春期②食事計画</li> <li>13 ライフステージ別の運動と栄養 (1) 成人期・高齢期①身体状況と運動、栄養</li> <li>14 ライフステージ別の運動と栄養 (2) 成人期・高齢期②食事計画</li> <li>15 スポーツ・運動の栄養管理における連携</li> </ol> |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 関連科目の運動生理学、生理学、生化学、栄養教育論、応用栄養学などを復習して授業に臨んでほしい。  |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 課題 (50 点)、小テスト (50 点) により評価する。   |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 川野因他編著『スポーツを楽しむための栄養・食事計画』光生館<br>応用栄養学で用いた教科書  |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 鈴木志保子『健康づくりと競技力向上のためのスポーツ栄養マネジメント』日本医療企画<br>田口素子・樋口満編著『体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学』市村出版   |         |     |         |    |

|                      |   |         |      |         |           |
|----------------------|---|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 栄養教育総論  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 長谷部 幸子  |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 前期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教育の定義、目的、目標、歴史、法的根拠、対象、機会を理解する。</li> <li>・食行動の成り立ちを科学的に理解し、行動科学における基礎理論・モデルを理解する。</li> <li>・栄養カウンセリングの基礎を理解する。</li> </ul>   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | <p>人々の健康の保持・増進、QOL (quality of life) の向上に寄与する健康的な食行動の形成と確立を目指し、生涯を通して、学習者に応じた栄養教育を実践するための基本的理念や概念、方法を学ぶ。また、食行動の成り立ち、行動科学の理論とモデルについて学ぶ。栄養カウンセリングの基礎について学んだ後、演習を行う。課題に取り組むことで理解を深める。</p>  |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 科目のガイダンス、栄養教育の概念 (1)</li> <li>2 栄養教育の概念 (2) 栄養教育の目的と目標</li> <li>3 栄養教育の概念 (3) 栄養教育の歴史、栄養教育の対象と機会</li> <li>4 栄養教育の概念 (4) 栄養教育の対象と機会</li> <li>5 食行動変容と栄養教育、行動科学理論と栄養教育</li> <li>6 行動科学の理論とモデル (1) 刺激-反応理論、ヘルスビリーフモデル</li> <li>7 行動科学の理論とモデル (2) トランスセオレティカルモデル、計画的行動理論</li> <li>8 行動科学の理論とモデル (3) 社会的認知理論、ソーシャルサポート</li> <li>9 行動科学の理論とモデル (4) コミュニティーオーガニゼーション、イノベーション普及理論</li> <li>10 行動科学の理論とモデル (5) 行動変容技法と概念</li> <li>11 食行動と栄養教育、行動科学理論と栄養教育のまとめ</li> <li>12 栄養カウンセリング (1) 行動カウンセリング、ラポールの形成</li> <li>13 栄養カウンセリング (2) カウンセリングの基礎的技法、行動分析</li> <li>14 栄養カウンセリング (3) 栄養カウンセリング演習</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 栄養教育の基礎となる概念や理論を学ぶ科目であるので、必ず予習と復習をして理解を深めてほしい。  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価        | 定期試験 (70 点)、レポート (15 点)、小テスト (15 点)   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 丸山千寿子他編著 『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 (改訂第 4 版)』南江堂 2016 年  |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |           |

|                      |   |         |      |         |    |
|----------------------|---|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 栄養教育各論 I  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 長谷部 幸子  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食環境づくりと栄養教育との関連について理解する。</li> <li>・栄養教育マネジメント（栄養教育のためのアセスメント、計画の立案、実施、評価、フィードバック）について理解する。</li> </ul>   |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | <p>栄養教育総論で学んだ内容をふまえ、食環境づくりと栄養教育との関連、健康・生活の質（QOL）の向上につながる栄養教育プログラムのマネジメント（アセスメント、計画の立案、実施、評価、フィードバックのプロセス）について学ぶ。食環境づくりとの関連では栄養・食生活に関する情報やツールを実際に用いて演習を行いながら理解を深める。</p>  |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養教育各論 I で何を学ぶのか、組織づくり・地域づくりと栄養教育</li> <li>2 食環境づくりと栄養教育との関連（1）食環境の概念</li> <li>3 食環境づくりと栄養教育との関連（2）食物へのアクセスと栄養教育</li> <li>4 食環境づくりと栄養教育との関連（3）情報へのアクセスと栄養教育</li> <li>5 食環境づくりと栄養教育との関連（4）食環境にかかわる組織・集団への栄養教育</li> <li>6 食環境づくりと栄養教育との関連（5）食環境づくりに用いられるツールの検討</li> <li>7 栄養教育マネジメント（1）栄養マネジメントとは、健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント</li> <li>8 栄養教育マネジメント（2）栄養教育の目標設定</li> <li>9 栄養教育マネジメント（3）栄養教育計画立案 ① 教育方法・学習形態・教材</li> <li>10 栄養教育マネジメント（4）栄養教育計画立案 ② プログラムの作成</li> <li>11 栄養教育マネジメント（5）栄養教育プログラムの実施</li> <li>12 栄養教育マネジメント（6）栄養教育の評価</li> <li>13 栄養教育マネジメント（7）栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル</li> <li>14 栄養教育マネジメント（8） コミュニケーションに関する実習</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 栄養教育総論の復習をしてから授業に臨んでほしい。毎日の生活の中で、自分や周りの人の食環境について意識するようにしてほしい。   |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 定期試験（60点）、レポート（30点）、小テスト（10点）   |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 丸山千寿子他編著 『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論（改訂第4版）』 南江堂 2016年（栄養教育総論で使用した教科書）   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |   |         |      |         |    |

|           |   |      |     |      |    |
|-----------|---|------|-----|------|----|
| 科目名       | 栄養教育各論Ⅱ   |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 長谷部 幸子  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 2年  | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義 |
| 開講時期      | 後期  | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・身体的、精神的、社会的状況などライフステージ、ライフサイクルに応じた栄養教育のあり方、方法を理解する。</li> <li>・多様なライフステージ、ライフスタイルにある人々の食を取り巻く環境、食生活に関する行動などの情報収集・分析、栄養教育の媒体作成および評価の具体的な方法について理解する。</li> <li>・栄養教育の国際的動向について理解する。</li> </ul>  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | <p>栄養教育総論、栄養教育各論Ⅰ、応用栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだことを基礎として、妊娠・授乳期、乳児期から高齢期までライフステージ別の特徴をふまえた上で、個人や集団を対象とした栄養教育の理論と方法を学ぶ。また、各ステージの食を取り巻く環境、食生活に関する情報収集・分析、栄養教育の計画および評価について、具体的な事例から学ぶ。また、栄養教育の国際的動向については国際的な視野をもって栄養教育をとらえることができるようになるよう、具体的な事例から学ぶ。</p>   |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 科目のガイダンス、栄養教育マネジメントの実際(1) 青年期の栄養教育のためのアセスメント ①</li> <li>2 栄養教育マネジメントの実際(2) 青年期の栄養教育のためのアセスメント ②</li> <li>3 栄養教育マネジメントの実際(3) 青年期の栄養教育プログラム作成 ①</li> <li>4 栄養教育マネジメントの実際(4) 青年期の栄養教育プログラム作成 ②</li> <li>5 栄養教育マネジメントの実際(5) 青年期の栄養教育プログラムの評価</li> <li>6 栄養教育マネジメントの実際(6) 青年期の栄養教育マネジメントのまとめ</li> <li>7 妊娠・授乳期の栄養教育</li> <li>8 乳幼児期の栄養教育</li> <li>9 学童期・思春期の栄養教育</li> <li>10 成人期の栄養教育</li> <li>11 高齢期の栄養教育</li> <li>12 傷病者および障がい者の栄養教育</li> <li>13 栄養教育の国際的動向(1) 諸外国における栄養問題とその対策</li> <li>14 栄養教育の国際的動向(2) 諸外国における栄養教育の動向</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | <p>栄養教育総論、栄養教育各論Ⅰを復習し、応用栄養学Ⅰ・Ⅱで学ぶ各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理を理解したうえで授業に臨んでほしい。</p>  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | <p>定期試験(60点)、レポート(25点)、小テスト(15点)</p>  |      |     |      |    |
| 教科書(購入必須) | <p>丸山千寿子他編著『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論(改訂第4版)』南江堂 2016年(栄養教育総論、栄養教育各論Ⅰで使用した教科書)</p>  |      |     |      |    |
| 参考書(購入任意) |   |      |     |      |    |

|           |  |      |     |      |    |
|-----------|--|------|-----|------|----|
| 科目名       | 栄養教育各論実習   |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 長谷部 幸子   |      |     |      |    |
| 学年配当      | 3年   | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実習 |
| 開講時期      | 前期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | 栄養教育総論、各論Ⅰ、各論Ⅱで学んだ内容を踏まえ、ライフステージ別の栄養教育マネジメントサイクルの実際について、実習を通して理解を深めることができる。  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 栄養教育マネジメントサイクルの実際を実習を通して学ぶ。既存の資料から得た情報をもとに調査項目を設定し、実際に協力していただける方々に面接調査をさせていただく。調査結果を分析し、報告書並びに栄養教育の媒体を作成する。最後に調査結果等を報告をさせていただく。  |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス</li> <li>2 栄養カウンセリング演習</li> <li>3 栄養教育アセスメント</li> <li>4 食生活調査演習（1）</li> <li>5 食生活調査演習（2）</li> <li>6 食生活調査 1-1 調査実施</li> <li>7 食生活調査 1-2 データ解析</li> <li>8 食生活調査 1-3 結果報告</li> <li>9 食生活調査 2-1 調査実施</li> <li>10 食生活調査 2-2 データ解析</li> <li>11 食生活調査 2-3 結果報告準備（1）</li> <li>12 食生活調査 2-4 結果報告準備（2）</li> <li>13 食生活調査 2-5 結果報告準備（3）</li> <li>14 食生活調査 2-6 結果報告</li> <li>15 ふりかえり、まとめ</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | 栄養教育総論、各論Ⅰ、各論Ⅱで学んだことを復習しながら実習に臨んでほしい。  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | 提出物（50点）、期末レポート（50点）   |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | 丸山千寿子他編著 『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論（改訂第4版）』南江堂 2016年（栄養教育論の講義で用いた教科書）  |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） |  |      |     |      |    |

|                      |  |         |      |         |           |
|----------------------|--|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 臨床栄養学 I  |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 武部 久美子   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 2 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | 臨床栄養管理における管理栄養士の役割を学ぶ。<br>1 臨床における管理栄養士の役割について理解する。<br>2 管理栄養士が実践する臨床栄養管理について説明できる。<br>3 各疾患における「栄養代謝の特徴」を理解し、栄養食事療法について説明できる。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 傷病者に対する療養のために必要な「栄養の指導」および「栄養ケア」など、臨床栄養学の基本について学ぶ。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス / 臨床栄養学とは</li> <li>2 臨床における管理栄養士の役割</li> <li>3 傷病者に対する栄養管理とは</li> <li>4 臨床における栄養管理の実際</li> <li>5 疾病別栄養食事療法① ナトリウムコントロール食</li> <li>6 疾病別栄養食事療法② ナトリウムコントロールと食事療法の実際</li> <li>7 疾病別栄養食事療法③ エネルギーコントロール食</li> <li>8 疾病別栄養食事療法④ エネルギーコントロールと食事療法の実際</li> <li>9 疾病別栄養食事療法⑤ 易消化食</li> <li>10 疾病別栄養食事療法⑥ 易消化食と食事療法の実際</li> <li>11 疾病別栄養食事療法⑦ 脂質コントロール食</li> <li>12 疾病別栄養食事療法⑧ 脂質コントロールと食事療法の実際</li> <li>13 疾病別栄養食事療法⑨ たんぱく質コントロール食</li> <li>14 疾病別栄養食事療法⑩ たんぱく質コントロールと食事療法の実際</li> <li>15 臨床における栄養ケアの実際</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | <p>【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】</p> <p>各授業前に、1～2 時間程度の準備学習を要する。<br/>各授業終了後に、1～2 時間程度の復習を要する。</p> <p>【その他の留意点】</p> <p>臨床栄養学では、解剖生理学、基礎栄養学、食品学など専門基礎・専門科目のすべての教科と関連している。従って、1 年次に学んだ教科については十分に復習した上で、授業に臨むこと。</p>  |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価        | 【定期試験 60 点、課題 10 点、ミニテスト 20 点、受講参加態度 10 点】<br>詳細な評価基準は開講時に提示する。  |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 佐藤和人他「エッセンシャル臨床栄養学」医歯薬出版</li> <li>2 日本糖尿病学会編「糖尿病治療ガイド 2018-2019」 文光堂</li> </ol>   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 開講時に参考文献等を提示する。  |         |      |         |           |

|                      |  |         |     |         |    |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | 臨床栄養学Ⅱ   |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 武部 久美子   |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 2年   | 単 位 数   | 2単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 1.疾患の特徴および病態について理解できる。<br>2.各疾患の栄養食事療法について理解できる。<br>3.傷病者に対する栄養ケアマネジメントについて理解できる。<br>①栄養スクリーニングについて説明できる。<br>②栄養アセスメントについて説明できる。<br>③栄養ケアプランの作成方法について説明できる。  |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 傷病者に対する栄養食事療法実践に必要な知識・スキルを習得する。  |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | 1 疾病別栄養食事療法① 末期腎不全の病態と透析療法<br>2 疾病別栄養食事療法② 肝臓病<br>3 疾病別栄養食事療法③ 脂質異常症<br>4 疾病別栄養食事療法④ 高尿酸血症、肥満症<br>5 疾病別栄養食事療法⑤ 血液疾患、骨疾患<br>6 疾病別栄養食事療法⑥ 消化器がん 周術期<br>7 疾病別栄養食事療法⑦ 内分泌疾患 薬と食物の相互作用<br>8 ライフステージと栄養食事療法① 妊娠期および思春期<br>9 ライフステージと栄養食事療法② 乳幼児・小児期<br>10 ライフステージと栄養食事療法③ 高齢期（1）<br>11 ライフステージと栄養食事療法④ 高齢期（2）<br>12 臨床栄養における栄養補給の実際<br>13 栄養ケアマネジメント① 栄養スクリーニング<br>14 栄養ケアマネジメント② 栄養アセスメント<br>15 栄養ケアマネジメント③ 栄養ケアプラン |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】<br>各授業前に、1～2時間程度の準備学習を要する。<br>各授業終了後に、1～2時間程度の復習を要する。<br>【その他の留意点】<br>臨床栄養学では、解剖生理学、基礎栄養学、食品学など専門基礎・専門科目のすべての教科と関連している。従って、1年次に学んだ教科については十分に復習した上で、授業に臨むこと  |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 【定期試験 60 点、課題 10 点、ミニテスト 20 点、受講参加態度 10 点】<br>各評価基準は開講時に提示する。  |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 1.佐藤和人他「エッセンシャル臨床栄養学」医歯薬出版   |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 開講時に、参考文献等を提示する。   |         |     |         |    |

|                      |  |         |      |         |    |
|----------------------|--|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 臨床栄養学Ⅲ   |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 高野 良子  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 3 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 対象者の病態、栄養状態を把握し、適切な栄養ケアの計画および実践を提案できる。<br>1.各疾患の栄養ケアの特徴を説明することができる。<br>2.患者の特性に応じた栄養ケアの特徴が理解できる。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 管理栄養士養成課程で学ぶべき基本的な症状と疾患について、対象者の特性に応じた「栄養過程の展開」とその評価方法について学習する。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 医療機関における管理栄養士業務のマネジメント</li> <li>2 医療機関における栄養の指導</li> <li>3 「栄養過程」の展開に必要な臨床栄養学の知識と技術</li> <li>4 「栄養過程」の展開方法① 情報収集、栄養問題の抽出</li> <li>5 「栄養過程」の展開方法② 栄養介入計画、記録、効果判定</li> <li>6 「栄養過程」の展開方法③ 評価、報告</li> <li>7 疾患・症状別栄養管理の特徴 代謝・内分泌機能</li> <li>8 疾患・症状別栄養管理の特徴 消化器疾患</li> <li>9 疾患・症状別栄養管理の特徴 循環器、腎機能障害</li> <li>10 疾患・症状別栄養管理の特徴 血液疾患</li> <li>11 疾患・症状別栄養管理の特徴 運動器疾患</li> <li>12 疾患・症状別栄養管理の特徴 低栄養</li> <li>13 対象別栄養管理の特徴 高齢期</li> <li>14 対象別の栄養管理の特徴 小児期</li> <li>15 対象別の栄養管理の特徴 女性</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】<br>授業の前後に、各回 2 時間程度の準備学習を要する。各回で取りあげる疾患、症状について予習をして授業に臨むこと。<br>【その他の留意点】<br>講義で示す内容は、重要点を中心とするものです。文献等での自己学習も重要な学びとなるので、各回の予習・復習を積極的に行うこと。また、3 年後期に実施する「臨床栄養学臨地実習Ⅰ」にも直結する科目であるので、自律的な学習を行うこと。   |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価        | 【定期試験 65 点、確認テスト 15 点、課題 20 点】<br>各評価の基準は開講時に提示する。   |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | エッセンシャル 臨床栄養学第 8 版（2 年次臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで使用した書籍）<br>ガイドライン等の変更に合わせて、別途指示する。   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | 開講時に参考文献等を提示する。  |         |      |         |    |

|           |  |      |     |      |    |
|-----------|--|------|-----|------|----|
| 科目名       | 臨床栄養学Ⅳ   |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 高野 良子  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 3年   | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義 |
| 開講時期      | 後期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | 臨床領域での管理栄養士業務のマネジメントについて学ぶ。<br>1. 医療機関において実施されている管理栄養士業務のマネジメントについて説明できる。<br>2. 地域に暮らす慢性疾患患者の栄養管理の課題を説明できる。<br>3. 多職種とのケア会議における、管理栄養士の役割と機能を説明できる。   |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 管理栄養士業務を实践するうえで必要となる、基本的な知識と技術を学ぶとともに、患者自身が栄養食事療法を実施することができるように支援する指導方法等について学ぶ。  |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 臨床栄養管理業務 栄養アセスメント・ケアプラン①</li> <li>2 臨床栄養管理業務 栄養アセスメント・ケアプラン②</li> <li>3 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際①</li> <li>4 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際②</li> <li>5 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際③</li> <li>6 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際④</li> <li>7 急性期・重症期の栄養管理</li> <li>8 多職種と連携する栄養管理</li> <li>9 慢性疾患患者の栄養管理</li> <li>10 慢性疾患患者の栄養管理の課題</li> <li>11 慢性疾患患者のセルフマネジメントを支援する</li> <li>12 緩和ケアの栄養管理</li> <li>13 エンド・オブ・ライフの栄養管理</li> <li>14 地域包括ケアとは</li> <li>15 地域包括ケアにおける管理栄養士の役割</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | 【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】<br>授業の前後に、各回 1～2 時間の準備学習を要する。<br>【その他の留意点】<br>専門職としての知識、技術の応用・展開、統合を図る。各回の課題も含め、その都度十分な自己学習を行うこと。   |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | 【定期試験 60 点、課題 25 点・確認テスト 15 点】   |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | ガイドラインの変更等にあわせ、別途指示する。   |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） | 開講時に、参考文献等を提示する。   |      |     |      |    |

|           |   |      |     |      |    |
|-----------|---|------|-----|------|----|
| 科目名       | 臨床栄養学実習 I   |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 武部 久美子  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 2年  | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実習 |
| 開講時期      | 前期  | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | <p>臨床栄養管理の実践的スキルのうち、疾患治療の一環としての栄養食事療法の基本を理解する。</p> <p>①栄養食事療法の必要性について説明できる。</p> <p>②病院食提供の基本が理解できている。</p> <p>③疾患の特徴を理解し、特別治療食の献立作成・供食が出来る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ナトリウムコントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・エネルギーコントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・易消化食の献立が作成できる。</li> <li>・脂質コントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・たんぱく質コントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・献立展開技法について説明できる。</li> </ul>  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | <p>治療の一環として実践される栄養食事療法の基本について学ぶ。</p> <p>特別治療食として活用される場面の多いナトリウムコントロール食、エネルギーコントロール食、易消化食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食について学ぶ。</p> <p>各食事療法について、献立の作成および治療食の供食の演習・実習を通じて理解を深める。</p>   |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス / 栄養食事療法の実践に必要なスキル</li> <li>2 栄養食事療法の基本① 病院食提供の実際</li> <li>3 栄養食事療法の基本② 一般治療食献立の実際</li> <li>4 栄養食事療法の基本③ 特別治療食献立の実際</li> <li>5 ナトリウムコントロール食① 献立の設計</li> <li>6 ナトリウムコントロール食② 治療食の供食</li> <li>7 エネルギーコントロール食① 献立の設計</li> <li>8 エネルギーコントロール食② 治療食の供食</li> <li>9 易消化食① 献立の設計</li> <li>10 易消化食② 治療食の供食</li> <li>11 脂質コントロール食① 献立の設計</li> <li>12 脂質コントロール食② 治療食の供食</li> <li>13 たんぱく質コントロール食① 献立の設計</li> <li>14 たんぱく質コントロール食② 治療食の供食</li> <li>15 医療機関における治療食提供の実際 献立展開技法</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | <p>【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】</p> <p>各授業前に、1～2 時間程度の準備学習を要する。</p> <p>各授業終了後に、1～2 時間程度の復習を要する。</p> <p>【その他の留意点】</p> <p>授業毎に課せられる課題は、栄養食事療法をより深く理解するために重要である。授業終了後に復習をしながら速やかに課題に取り組むことが望ましい。</p> <p>返却された課題を見直し復習して理解を深めること。</p>   |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | <p>定期試験（50点）、課題レポート（40点）、実習参加態度（10点）</p> <p>詳細については授業の際に説明する。</p>   |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 「栄養食事療法の実際 栄養ケアマネジメント第 11 版」医歯薬出版株式会社</li> <li>2 「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)追補 2017」文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告</li> <li>3 「日本人の食事摂取基準 2015 年版」</li> <li>4 「糖尿病食事療法のための食品交換表」</li> <li>5 「腎臓病食品交換表」</li> <li>6 臨床栄養学 I で指定した教科書</li> </ol> <p>それぞれの最新版使用</p>   |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） | <p>開講時に参考文献等を提示する。</p>  |      |     |      |    |

|                      |  |         |     |         |    |
|----------------------|--|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | 臨床栄養学実習Ⅱ   |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 武部 久美子   |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 2年   | 単 位 数   | 1単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | <p>臨床栄養管理の実践的スキルについて学ぶ。疾患治療の一環としての栄養食事療法の基本を理解する。</p> <p>①各種疾患の栄養食事療法の特徴を説明できる。<br/> ②疾患の特徴を理解し、特別治療食の献立作成・供食が出来る。<br/> ③栄養ケアマネジメントについて説明できる。<br/> ④栄養スクリーニング、栄養アセスメントの方法が説明できる<br/> ⑤傷病者に対する栄養ケアプランのたて方を説明できる</p>   |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | <p>治療の一環として実践される栄養食事療法の基本について学ぶ。<br/> メタボリックシンドローム、食物アレルギー、先天性代謝異常など様々な疾患の栄養食事療法のスキルを習得する。<br/> 臨床場面で実践されている栄養ケアマネジメントの方法を習得する。</p>  |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 たんぱく質コントロール食（P r 40g）① 献立の設計</li> <li>2 たんぱく質コントロール食（P r 40g）① 治療食の供食</li> <li>3 医療機関における治療食提供の実際 献立展開の演習</li> <li>4 メタボリックシンドローム 栄養食事療法① 脂質異常症 献立の設計</li> <li>5 鉄欠乏性貧血 骨粗しょう症 献立の実際</li> <li>6 食物アレルギー食 献立の実際</li> <li>7 メタボリックシンドローム 栄養食事療法② 高尿酸血症 肥満症</li> <li>8 医療機関における治療食提供の実際 展開献立の実習</li> <li>9 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際①</li> <li>10 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際②</li> <li>11 先天性代謝異常症患者の献立の実際</li> <li>12 栄養ケアマネジメント① 栄養スクリーニング</li> <li>13 栄養ケアマネジメント② 栄養アセスメント（問診・聞き取り）</li> <li>14 栄養ケアマネジメント③ 栄養アセスメント（身体計測、血液生化学検査）</li> <li>15 栄養ケアマネジメント④ 栄養ケアプランの実際</li> </ol> |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | <p>【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】<br/> 各授業前に、1～2 時間程度の準備学習を要する。<br/> 各授業終了後に、1～2 時間程度の復習を要する。</p> <p>【その他の留意点】<br/> 授業毎に課せられる課題は、栄養食事療法をより深く理解するために重要である。授業終了後、復習をしながら速やかに課題に取り組むことが望ましい。<br/> 返却された課題を見直し復習を行い理解を深めること</p>  |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価        | <p>定期試験（50点）、課題レポート（40点）、実習参加態度（10点）<br/> 詳細については授業の際に説明する</p>   |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 「栄養食事療法の実際 栄養ケアマネジメント第 11 版」医歯薬出版株式会社</li> <li>2 「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)追補 2017」文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告</li> <li>3 「日本人の食事摂取基準 2015 年版」</li> <li>4 「糖尿病食事療法のための食品交換表」</li> <li>5 「腎臓病食品交換表」</li> <li>6 臨床栄養学Ⅰで指定した教科書</li> </ol> <p>それぞれの最新版使用<br/> 教科書は「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ」、「臨床栄養学実習Ⅰ」で指定したものを主に使用する。</p>  |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） | <p>開講時に、参考文献等を提示する。</p>  |         |     |         |    |

|           |   |      |     |      |    |
|-----------|---|------|-----|------|----|
| 科目名       | 臨床栄養学実習Ⅲ  |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 高野 良子   |      |     |      |    |
| 学年配当      | 3年  | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実習 |
| 開講時期      | 前期  | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | 傷病者へ適切な栄養ケアを提供するために必要な、技術と知識を統合することができる。<br>1.各疾患・症状に応じた栄養ケアの特徴を説明できる。<br>2.各疾患・症状に応じた栄養介入計画の要点を説明できる。  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 栄養状態のアセスメントから栄養介入、効果判定・評価までの「栄養過程の展開」を事例を用いて実習し、知識・技術の統合を図る。  |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養アセスメントの基礎技術 栄養・代謝</li> <li>2 栄養アセスメントの基礎技術 フィジカル</li> <li>3 栄養過程の展開の実際 代謝・内分泌疾患</li> <li>4 栄養過程の展開の実際 消化器疾患</li> <li>5 栄養過程の展開の実際 血液疾患</li> <li>6 栄養過程の展開の実際 運動器疾患</li> <li>7 栄養過程の展開の実際 脳・心血管病</li> <li>8 栄養過程の展開の実際 腎機能障害</li> <li>9 栄養過程の展開の実際 がん</li> <li>10 栄養過程の展開の実際 創傷・褥瘡</li> <li>11 臨床栄養指導のマネジメント</li> <li>12 模擬指導の実施 糖尿病・肥満症</li> <li>13 模擬指導の実施 高血圧・循環器疾患</li> <li>14 模擬指導の実施 低栄養</li> <li>15 模擬指導の実施 小児食物アレルギー</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | 【準備学習（予習・復習）等の内容と分類】<br>授業の前後に各回1時間程度の準備学習を要する。<br>【その他の留意事項】<br>管理栄養士課程の学生としての自己課題を明確にする学習でもある。また、臨床栄養学臨地実習Ⅰへつながる重要な科目であるので、十分な自己学習を行うこと。  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | 実習記録物、課題レポート、確認テスト、実習への取り組み状況により、実習目標の到達度を総合的に評価する。<br>【実習記録物・課題レポート55点、確認テスト30点、実習への取り組み状況15点】   |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | 別途、指示する。  |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） | 開講時に、参考文献等を提示する。  |      |     |      |    |

|           |   |      |     |      |    |
|-----------|---|------|-----|------|----|
| 科目名       | 臨床栄養学実習Ⅳ  |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 武部 久美子  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 4年  | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実習 |
| 開講時期      | 前期  | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | 臨床栄養学領域で学修した知識・技術・態度の統合と発展をはかる。<br>1 医療における管理栄養士の専門性について理解し説明できる。<br>2 地域包括ケアにおける課題を理解し、栄養ケアの重要性と管理栄養士の役割について説明できる。<br>3 傷病者の治療上、栄養学上の課題をアセスメントし、対象の特性に応じた栄養ケアプランが作成できる。  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 三年次までに習得した臨床栄養学の知識・スキルをを踏まえ、臨床現場におけるより詳細な知識・スキルを学び取る。<br>在宅訪問栄養食事指導、クローン病、血液透析療法についてはゲストスピーカーより特別講義を受ける。<br>クリティカルケアケア、特定健診・保健指導など、より専門性の高い内容について学習する。  |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス／社会環境の変化と求められる栄養ケアのあり方</li> <li>2 栄養ケアプロセス</li> <li>3 チーム医療、NSTについて -看護の立場から考える-</li> <li>4 クローン病の病態と栄養ケアの実際</li> <li>5 地域包括ケアにおける栄養ケアの実際</li> <li>6 在宅訪問栄養食事指導の実際</li> <li>7 傷病者に対する栄養補給の実際</li> <li>8 末期腎不全の病態と透析療法</li> <li>9 クリティカルケアにおける栄養管理</li> <li>10 回復期リハビリテーションとリハビリテーション栄養</li> <li>11 緩和ケアにおける栄養管理の実際</li> <li>12 メタボリックシンドロームと特定健診・保健指導</li> <li>13 摂食嚥下障害と嚥下調整食の実際</li> <li>14 老年期の栄養ケアのあり方</li> <li>15 介護保険下の栄養ケアの実際</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | <b>【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】</b><br>各授業前に、1～2時間程度の準備学習を要する。<br>各授業終了後に、1～2時間程度の復習を要する。<br><b>【その他の留意点】</b><br>授業毎に課せられる課題は、栄養食事療法をより深く理解するために重要である。授業終了後、復習をしながら速やかに課題に取り組むことが望ましい。<br>返却された課題を見直し復習してスキルアップに心がけ、臨床管理のスキル習得に主体的に取り組むこと。  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | 定期試験（50点）、課題レポート（40点）、実習参加態度（10点）<br>詳細は授業内で説明する。   |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | 臨床栄養学実習 傷病者の栄養管理プロセス演習 医歯薬出版株式会社  |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） | 開講時に、参考文献等を提示する。  |      |     |      |    |

|                      |   |         |      |         |           |
|----------------------|---|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 公衆栄養学 I   |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 笠井 寛和   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 2 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | 人間の食生活は、社会水準・社会環境などさまざまな影響を受けて営まれ、食に関わる行動が地域の健康水準を規定している。地域や集団における人間の栄養・食生活を自然的・社会的・経済的・歴史的な観点から問題点をとり上げ、それらを左右している要因について多角的視点から理解し、公衆栄養学の概念について学習し、我が国及び諸外国の健康・栄養の現状、課題に対応した栄養政策について学習する。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 国際、国、都道府県、市町村の各レベルにおける住民の健康・栄養問題、それらの問題を予防・改善するための公衆栄養プログラムの計画、実施、評価について、それまで学習してきた職域やライフステージ等の視点と組み合わせて検討できるようになることをねらう。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 公衆栄養の概念 1</li> <li>2 公衆栄養の概念 2</li> <li>3 健康・栄養問題の現状と課題 1</li> <li>4 健康・栄養問題の現状と課題 2</li> <li>5 健康・栄養問題の現状と課題 3</li> <li>6 健康・栄養問題の現状と課題 4</li> <li>7 健康・栄養問題の現状と課題 5</li> <li>8 栄養政策 1</li> <li>9 栄養政策 2</li> <li>10 栄養政策 3</li> <li>11 栄養政策 4</li> <li>12 栄養政策 5</li> <li>13 栄養政策 6</li> <li>14 栄養政策 7</li> <li>15 栄養政策 8</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 公衆栄養学では、自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・推進する能力を養うことから、報道等に接し国内外の動向をつかんでおくこと。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価        | レポート（20 点）、試験（80 点）で評価する。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | ・公衆栄養学 改訂第 6 版（古野純典・吉池信男・林宏一編集、南江堂）   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・国民衛生の動向（厚生統計協会）</li> <li>・栄養調理六法（新日本法規）</li> <li>・日本人の食事摂取基準[2015 年版]（菱田明、佐々木敏 監修、第一出版）</li> <li>・国民健康・栄養の現状—平成 28 年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より—（国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所監修、第一出版）</li> </ul>  |         |      |         |           |

|                      |   |         |     |         |    |
|----------------------|---|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | 公衆栄養学Ⅱ  |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 笠井 寛和   |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 3年  | 単 位 数   | 2単位 | 開 講 形 態 | 講義 |
| 開 講 時 期              | 前期  | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 公衆栄養学Ⅰをふまえ、地域や住民の生活の質の向上ならびに健康状態の改善をねらった公衆栄養プログラムをすすめるための食生活・栄養アセスメントに基づく事業計画の作成、実施、評価について、各方法論の基本を学習する。アセスメントと評価に必要な栄養疫学の基本的知識と技術を習得する。また、これらを効果的に進めるために重要とされる住民参加、地域の資源の活用、コミュニケーション管理などについて学習し、国内外の事例を通して国、都道府県、市町村などにおける公衆栄養マネジメントを考える。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 総論として理解した公衆栄養マネジメントの計画、実施、評価について具体的な手順や方法を学習し、理解を深める。特に、アセスメントと評価については、理論と実践を結びつける方法やその具体的スキルを公衆栄養学Ⅱと公衆栄養学実習の両学習を通して習得する。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養疫学1</li> <li>2 栄養疫学2</li> <li>3 栄養疫学3</li> <li>4 栄養疫学4</li> <li>5 栄養疫学5</li> <li>6 栄養疫学6</li> <li>7 公衆栄養マネジメント1</li> <li>8 公衆栄養マネジメント2</li> <li>9 公衆栄養マネジメント3</li> <li>10 公衆栄養マネジメント4</li> <li>11 公衆栄養マネジメント5</li> <li>12 公衆栄養マネジメント6</li> <li>13 公衆栄養プログラムの展開1</li> <li>14 公衆栄養プログラムの展開2</li> <li>15 公衆栄養プログラムの展開3</li> </ol> |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 公衆栄養学Ⅱでは、公衆栄養プログラム立案の方法論と関連する理論を、公衆栄養学実習ではそれらをふまえた実習を行っていく。   |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | レポート（20点）、試験（80点）で評価する。   |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | ・公衆栄養学 改訂第6版（古野純典・吉池信男・林宏一編集、南江堂）   |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・国民衛生の動向（厚生統計協会）</li> <li>・栄養調理六法（新日本法規）</li> <li>・日本人の食事摂取基準[2015年版]（菱田明、佐々木敏 監修、第一出版）</li> <li>・国民健康・栄養の現状—平成28年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より—（国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所監修、第一出版）</li> </ul>   |         |     |         |    |

|                      |  |         |      |         |    |
|----------------------|--|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 公衆栄養学実習  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 笠井 寛和  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 3 年  | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期              | 後期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 公衆栄養学Ⅰ及び公衆栄養学Ⅱで習得した知識と技術を実践的に活用できる力の形成をねらいとする。地域において、住民主体で QOL を高める公衆栄養プログラムの特徴や役割を知る。国民健康・栄養調査や北海道健康増進計画、名寄市健康増進計画など既存の資料を活用しながらグループで学習し、方策決定と連携のあり方について総合的に公衆栄養学マネジメントの理解を深め、管理栄養士の役割を考える。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 総論として理解した公衆栄養プログラムの計画、実施、評価について具体的な手順や方法を学習し、理解を深める。特に、アセスメントと計画策定については、理論と実践を結びつける方法やその具体的スキルを習得する。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 地域における公衆栄養プログラムの対象及び関連する機関の役割と連携</li> <li>2 地域における公衆栄養プログラム 1</li> <li>3 公衆栄養学臨地実習報告会 1</li> <li>4 公衆栄養学臨地実習報告会 2</li> <li>5 地域における公衆栄養プログラム 2</li> <li>6 地域における公衆栄養プログラム 3</li> <li>7 地域における公衆栄養プログラム 4</li> <li>8 地域における公衆栄養プログラム 5</li> <li>9 地域における公衆栄養プログラム 6</li> <li>10 栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備</li> <li>11 公衆栄養アセスメント 1</li> <li>12 食生活改善に係るボランティアの活動</li> <li>13 公衆栄養アセスメント 2</li> <li>14 公衆栄養プログラムの計画策定</li> <li>15 公衆栄養プログラムの評価</li> </ol> |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 小グループで学習するので、各自積極的な姿勢で臨むこと。  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 各授業における作成資料（50 点）、地域における公衆栄養プログラムへの取組状況（50 点）で評価する。  |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | ・公衆栄養学実習 第二版～事例から学ぶ公衆栄養プログラムの展開～（手嶋哲子・田中久子編集、同文書院）   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・国民衛生の動向（厚生統計協会）</li> <li>・栄養調理六法（新日本法規）</li> <li>・日本人の食事摂取基準[2015 年版]（菱田明、佐々木敏 監修、第一出版）</li> <li>・国民健康・栄養の現状—平成 28 年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より—（国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所監修、第一出版）</li> </ul>   |         |      |         |    |

|                      |   |         |      |         |           |
|----------------------|---|---------|------|---------|-----------|
| 科 目 名                | 給食経営管理論 I   |         |      |         |           |
| 担 当 教 員 名            | 市川 晶子   |         |      |         |           |
| 学 年 配 当              | 1 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 講義        |
| 開 講 時 期              | 後期  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 | 食品衛生：科目 B |
| 学 習 到 達 目 標          | 特定給食施設における給食の意義や役割を説明できる。<br>食事が対象者に提供されるまでの給食業務の一連の流れを説明できる。   |         |      |         |           |
| 授 業 の 概 要            | 給食は、特定多数人の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標として行われる食事提供である。<br>給食経営管理論 I では、給食の運営に関わる一連の業務（栄養・食事管理、食材料管理、生産管理、品質管理、安全・衛生管理）について学ぶ。  |         |      |         |           |
| 授 業 の 計 画            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 給食の概念、給食システム</li> <li>2 健康増進法における特定給食施設の位置づけ</li> <li>3 給食経営管理の概念 給食経営と献立</li> <li>4 給食経営における品質管理（1）食材</li> <li>5 給食の施設・設備</li> <li>6 給食経営における品質管理（2）給食のオペレーションシステム</li> <li>7 給食経営における品質管理（3）生産（調理）と提供</li> <li>8 給食の安全・衛生（1）安全・衛生の概要</li> <li>9 給食の安全・衛生（2）安全・衛生の実際</li> <li>10 給食の安全・衛生（3）事故・災害時対策</li> <li>11 栄養・食事管理（1）栄養・食事のアセスメント</li> <li>12 栄養・食事管理（2）食事の計画</li> <li>13 栄養・食事管理（3）食事計画の実施、評価、改善</li> <li>14 栄養・食事管理（4）食事計画演習</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |         |      |         |           |
| 授 業 の 留 意 点          | 給食の運営に関する基礎的な知識を学ぶ科目である。講義後は、各自で用語の整理などを行い理解を深めること。   |         |      |         |           |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 定期試験（60点）、小テスト（20点）、課題（20点）により評価する。   |         |      |         |           |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 富岡和夫・富田教代編著「エッセンシャル給食経営管理論 給食のトータルマネジメント 第4版」医歯薬出版、2016   |         |      |         |           |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） | 日本給食経営管理学会監修「給食経営管理用語辞典」第一出版、2015   |         |      |         |           |

|           |  |      |     |      |    |
|-----------|--|------|-----|------|----|
| 科目名       | 給食経営管理論Ⅱ   |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 市川 晶子  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 2年   | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 講義 |
| 開講時期      | 前期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | 給食におけるマーケティングの意義や目的を説明できる。<br>給食経営に関わる原価管理、費用分析の方法を説明できる。<br>各施設に応じた給食運営、経営管理を説明できる。<br>大量調理の特性を踏まえた食事計画を立案できる。  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 特定給食施設の種類とその特性を学び、給食部門責任者として給食の位置づけと給食経営に必要な経営管理、給食の組織、人事、労働、事務管理、会計、生産、品質、マーケティングについて学ぶ。<br>後半は、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで学んだことを食事計画および生産計画に展開する演習を行う。   |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 給食経営管理の概念（1）経営管理の概要</li> <li>2 給食経営管理の概念（2）給食とマーケティング</li> <li>3 給食経営管理の概念（3）給食経営と組織</li> <li>4 給食の人事管理</li> <li>5 給食経営における品質管理（1）原価管理</li> <li>6 給食経営における品質管理（2）会計管理</li> <li>7 医療施設の給食経営管理</li> <li>8 福祉施設の給食経営管理</li> <li>9 学校、事業所の給食経営管理</li> <li>10 食事計画（1）栄養・食事計画</li> <li>11 食事計画（2）献立計画</li> <li>12 食事計画（3）食材購入計画</li> <li>13 食事計画（4）施設・設備管理</li> <li>14 食事計画（5）作業工程計画</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | 給食経営管理論Ⅰを復習し、給食システムを理解した上で授業に臨むこと。また、授業時間外で用語の整理や課題の取り組みなどが必要となる。<br>後期の給食経営管理論実習Ⅰにつながる科目となるので積極的に取り組むこと。<br>実習室に入室するために実習着の購入が必要となる。実習着上下、帽子、靴、エプロン（2枚）で計18,000円程度。詳細は講義の際に説明する。  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | 定期試験（60点）、小テスト（20点）、レポート（20点）により評価する。  |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） | 給食経営管理論Ⅰで指定した教科書を用いる。  |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） |  |      |     |      |    |

|           |  |      |     |      |    |
|-----------|--|------|-----|------|----|
| 科目名       | 給食経営管理論実習 I  |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 市川 晶子  |      |     |      |    |
| 学年配当      | 2年   | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 実習 |
| 開講時期      | 後期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | <p>施設の種々の条件に基づいた栄養・食事計画、調理作業計画を作成できる。<br/> 献立、設備等の条件に対応した重要管理点の設定ができる。<br/> 大量調理における衛生管理の方法を理解し、実践できる。<br/> 実習をふりかえり、給食運営における課題の抽出および改善策を考案できる。</p>  |      |     |      |    |
| 授業の概要     | <p>給食経営管理論および関連する科目で学んだ知識を基礎として、学内の実習施設において 100 食程度の給食提供実習を行う。また、実習後はふりかえりを行い、実習の評価、改善点の検討から、よりよい給食運営の方法を考える。</p>  |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション：給食経営管理論実習 I の進め方</li> <li>2 献立計画</li> <li>3 食材購入計画</li> <li>4 調理作業計画</li> <li>5 品質管理計画、衛生管理計画</li> <li>6-7 大量調理実習① 大量調理、衛生管理の基本</li> <li>8 評価・次回実習準備① 中間報告会、提供サービス計画</li> <li>9-10 大量調理実習② 大量調理、衛生管理、提供サービス</li> <li>11 評価・次回実習準備② 提供サービスの評価、改善</li> <li>12-13 大量調理実習③ 大量調理、衛生管理、品質管理</li> <li>14 評価、実習報告会</li> <li>15 まとめ</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | <p>給食経営管理論 I、II をはじめ、2 年前期までの履修科目を十分復習しておくこと。また、授業時間外での実習準備・ふりかえりが必要となる。体調不良の場合は実習室に入室できないこともあるので、日頃から体調管理には十分留意すること。実習はグループ活動が中心となるため、グループ内およびグループ間での連携が重要である。</p>  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | <p>実習の記録・レポート（60 点）、小テスト（20 点）、実習への取り組み状況（20 点）により評価する。</p>  |      |     |      |    |
| 教科書（購入必須） |  |      |     |      |    |
| 参考書（購入任意） |  |      |     |      |    |

|           |   |      |     |      |    |
|-----------|---|------|-----|------|----|
| 科目名       | 総合演習 I  |      |     |      |    |
| 担当教員名     | 高野 良子・市川 晶子   |      |     |      |    |
| 学年配当      | 3年  | 単位数  | 1単位 | 開講形態 | 演習 |
| 開講時期      | 通年  | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標    | <p>臨地・校外実習における課題の設定、問題解決のための知識と方法を習得する。</p> <p>「給食経営管理論実習Ⅱ」</p> <p>1 実習生としての心構えおよび態度を理解し、実践できる。</p> <p>2 自身の実習目標を設定し、目標を達成するための実習課題を設定できる。</p> <p>「臨床栄養学臨地実習Ⅰ」</p> <p>1 給食経営管理論実習Ⅱでの学びをもとに、医療施設における治療食提供の特徴について理解する</p> <p>2 医療施設における管理栄養士の実践について理解する</p>   |      |     |      |    |
| 授業の概要     | 給食経営管理論実習Ⅱの事前事後指導を8回、臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導を7回行う。実習課題の設定、実習の準備、実習のふりかえりおよび報告会を行う。  |      |     |      |    |
| 授業の計画     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 総合演習Ⅰのすすめ方</li> <li>2 給食経営管理論実習Ⅱの事前指導(1) 実習の目的</li> <li>3 給食経営管理論実習Ⅱの事前指導(2) 実習の心構え(態度、マナー、身だしなみ等)</li> <li>4 給食経営管理論実習Ⅱの事前指導(3) 実習課題の検討</li> <li>5 給食経営管理論実習Ⅱの事前指導(4) 実習課題の事前学習</li> <li>6 給食経営管理論実習Ⅱの事前指導(5) 衛生管理に関する復習</li> <li>7 給食経営管理論実習Ⅱの事後指導(1) 実習のふりかえり</li> <li>8 給食経営管理論実習Ⅱの事後指導(2) 実習報告会</li> <li>9 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(1) 実習の目的・目標の確認</li> <li>10 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(2) 実習課題の抽出・検討</li> <li>11 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(3) 実習課題の実行計画立案</li> <li>12 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(4) 実習課題報告・検討会</li> <li>13 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事後指導(1) 実習のふりかえり</li> <li>14 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事後指導(2) 実習報告会</li> <li>15 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事後指導(3) 実習報告会</li> </ol> |      |     |      |    |
| 授業の留意点    | 給食経営管理論、臨床栄養学をはじめ、関連する科目で学んだ内容を十分に復習しておくこと。学外の施設での実習にあたり、実習生として必要なマナーや心構えを学ぶ科目である。積極的な態度で受講すること。提出物の期限は厳守すること。  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価  | 受講態度(40点)、提出物(60点)により総合的に評価する。なお、給食経営管理論実習Ⅱに係る評価と臨床栄養学臨地実習Ⅰに係る評価の割合は各50%とする。  |      |     |      |    |
| 教科書(購入必須) |   |      |     |      |    |
| 参考書(購入任意) |   |      |     |      |    |

|                      |  |         |      |         |    |
|----------------------|--|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 総合演習Ⅱ  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 栄養学科教員   |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 4 年  | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 演習 |
| 開 講 時 期              | 通年   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 公衆栄養学、臨床栄養学、栄養教育論、給食経営管理論、応用栄養学などで学んだ知識と理論をふまえ、臨地実習及び学内演習をとおり、地域住民の栄養状態の把握、栄養改善活動の効果判定、傷病者の栄養状態の評価および給食の提供、栄養教育、栄養管理を行うための実践的能力を身につける。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 公衆栄養学臨地実習の準備及び課題作成、事後評価、報告会をふまえて、地域住民の栄養管理、栄養改善活動について理解を深める。</li> <li>2 前年度に実施した臨床栄養学臨地実習を振り返り、医療機関における管理栄養士の役割について理解を深める。</li> <li>3 専門基礎・専門各科目を振り返り、管理栄養士各業務について理解を深める。</li> </ol>    |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <p>1-15 公衆栄養分野</p> <p>16-22 臨床栄養分野</p> <p>23-30 専門基礎・専門分野</p>  |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 専門基礎分野科目、専門分野科目で学んだ内容を管理栄養士業務との関連を考慮しながら十分に復習すること。授業には積極的な姿勢で取り組むこと。   |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 課題取組（70点）、報告書（30点）により総合的に評価する。   |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆栄養学（古野純典・吉池信男・林宏一編集、南江堂）</li> <li>・公衆栄養学実習 第二版～事例から学ぶ公衆栄養学プログラムの展開～（手嶋哲子、田中久子編集、同文書院）</li> <li>他</li> </ul>  |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・国民衛生の動向（厚生統計協会）</li> <li>・栄養調理六法（新日本法規）</li> <li>・日本人の食事摂取基準[2015年版]（菱田明、佐々木敏 監修、第一出版）</li> <li>・国民健康・栄養の現状—平成28年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より—（国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所監修、第一出版）</li> <li>他</li> </ul> |         |      |         |    |

|                      |   |         |     |         |    |
|----------------------|---|---------|-----|---------|----|
| 科 目 名                | 給食経営管理論実習Ⅱ  |         |     |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 市川 晶子   |         |     |         |    |
| 学 年 配 当              | 3年  | 単 位 数   | 1単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期              | 前期  | 必 修 選 択 | 必修  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する知識および技術を修得する。   |         |     |         |    |
| 授 業 の 概 要            | <p>学外の特設給食施設において、学内の講義、実習で学んだ知識や技術をもとに給食運営の実務について学ぶ。<br/> 特設給食施設における管理栄養士の専門性、給食の運営において実際に起こる事柄に対する問題解決法などを実践的に学ぶ。</p>  |         |     |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <p>以下の内容を中心に、各実習施設の実習プログラムに基づいて実施される。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 実習施設の組織・運営について</li> <li>2 特設給食施設の目的、役割、特性について</li> <li>3 給食経営管理システムについて <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 栄養・食事管理、経営管理について</li> <li>2) 食材管理、調理作業管理について</li> <li>3) 衛生管理、安全管理、品質管理について</li> <li>4) 施設、設備管理について</li> <li>5) 原価管理について</li> <li>6) 栄養教育について</li> </ol> </li> <li>4 実習課題への取り組み</li> </ol> |         |     |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 学外実習は、実習施設の指導者・職員・施設利用者の方々に様々な協力をいただくことによって成り立っている。<br>事前準備を確実にし、積極的な姿勢で実習に臨むこと。  |         |     |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 実習施設指導者からの評価（50点）および事前事後の取り組み状況（50点）により総合的に評価する。  |         |     |         |    |
| 教 科 書<br>（ 購 入 必 須 ） | 松崎政三・名倉秀子『全施設における臨地実習マニュアル（給食経営管理・給食の運営）』建帛社  |         |     |         |    |
| 参 考 書<br>（ 購 入 任 意 ） |   |         |     |         |    |

|               |  |      |     |      |    |
|---------------|--|------|-----|------|----|
| 科目名           | 臨床栄養学臨地実習 I  |      |     |      |    |
| 担当教員名         | 高野 良子  |      |     |      |    |
| 学年配当          | 3年   | 単位数  | 2単位 | 開講形態 | 実習 |
| 開講時期          | 後期   | 必修選択 | 必修  | 資格要件 |    |
| 学習到達目標        | <p>I 医療における管理栄養士の役割を理解する。</p> <p>1. 対象者の療養生活を支援する管理栄養士の役割と機能について説明できる。</p> <p>II 医療施設における栄養過程の展開および食事療養に必要な基本的知識、技術を理解する。</p> <p>1. 対象者の特性に応じた栄養過程の展開を理解する。</p> <p>2. 入院時食事療養の実際を説明できる。</p> <p>III 管理栄養士を目指す学生として、自覚と責任を行動で示すことができる。</p> |      |     |      |    |
| 授業の概要         | <p>1. 医療施設において、管理栄養士の実践活動について学ぶ。</p> <p>2. 患者、家族や多職種との関係を円滑に進めることの重要性について学ぶ。</p> <p>3. 実習での経験を通して、適切な栄養ケアの実施に必要な専門的知識および技術の統合・発展を図る。</p>   |      |     |      |    |
| 授業の計画         | <p>実習方法 臨床栄養学臨地実習 I プログラムに沿って、各実習施設において、実習指導者の指示のもと実施する。</p>   |      |     |      |    |
| 授業の留意点        | <p>3年前期までの学習を統合する重要な実習です。管理栄養士としての自己課題を明確にし、実習に臨むこと。<br/>また、臨地実習は事前の準備が重要です。既習の各科目を単に振り返るのではなく、栄養ケアへ活かすことを考えながら準備をすること。</p>  |      |     |      |    |
| 学生に対する評価      | <p>実習指導者からの評価および事前・事後の取り組み、実習内容をもとに実習目標の達成度を総合的に評価する。<br/>【事前学習 40 点、実習状況 40 点、事後学習 30 点】</p>  |      |     |      |    |
| 教科書<br>(購入必須) | <p>別途、指示する。</p>  |      |     |      |    |
| 参考書<br>(購入任意) |  |      |     |      |    |

|                   |   |         |      |         |    |
|-------------------|---|---------|------|---------|----|
| 科 目 名             | 臨床栄養学臨地実習Ⅱ  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名         | 武部 久美子  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当           | 4 年   | 単 位 数   | 2 単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期           | 前 期   | 必 修 選 択 | 選 択  | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標       | 臨床栄養学領域で習得した知識・技術・態度の統合・発展をはかり、医療現場で実践されている栄養管理について理解する。<br>1.医療における管理栄養士の専門性について理解し説明できる。<br>2.栄養ケアマネジメントの実際を理解する。<br>3.傷病者に対する栄養学的課題を抽出し、栄養ケアプランが作成できる。<br>4.チーム医療、NSTの実際を理解し、患者および医療スタッフと適切なコミュニケーションがとれる。 |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要         | 三年次の臨床栄養学臨地実習Ⅰを踏まえ、臨床現場におけるより実践的な知識・スキルを学び取る。<br>臨地実習の事前学習に十分な時間をかけ準備する。<br>自主研究テーマを設定し、テーマに特化した学びを深める。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画         | 実習方法 実習施設での実習プログラムに基づき、実習指導者の指導のもとに実施される。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点       | 臨床領域の管理栄養士を目指す学生向けのプログラムである。<br>三年次までに学んだ知識・スキルを統合し実践的に学習する。<br>実習に向けての目標を明確化し、主体的な取り組みを期待する。   |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値   | 【事前・事後の取り組み 50点、実習状況 50点】<br>詳細については授業の際に説明する。  |         |      |         |    |
| 教 科 書 ( 購 入 必 須 ) | 特に指定しない。  |         |      |         |    |
| 参 考 書 ( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |    |

|                      |  |         |      |         |    |
|----------------------|--|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 公衆栄養学臨地実習  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 笠井 寛和  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 4 年  | 単 位 数   | 1 単位 | 開 講 形 態 | 実習 |
| 開 講 時 期              | 前期   | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 保健所または保健センターなどにおいて、地域における QOL の向上や生活習慣の改善を考えた健康づくりの推進や公衆栄養活動を理解し、管理栄養士の役割および業務について実習する。また、健康づくり・栄養・食生活情報を収集・分析し、総合的な評価・判定について学ぶ。さらに、地域の特性をふまえた事業内容や方法の実際、地域住民に応じた公衆栄養プログラムの作成・実施・評価および総合的なマネジメントに必要な事項の実際を学習する。          |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 実習先での学習を中心に、事前の書類作成、自らの課題設定、地域についての学習、実習終了後のふりかえりと自己評価を行う。   |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | 各実習施設での実習プログラムに沿って、実習指導者の指示のもと実施   |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 実習先では、対象の視点にたった支援とは何かについて考え、他職種との連携や社会人としての責任ある行動をとることについて理解を深める。  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 評      | 臨地実習に関わる書類作成（20 点）及び臨地実習先の評価（80 点）で評価する。   |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆栄養学（古野純典・吉池信男・林宏一編集、南江堂）</li> <li>・公衆栄養学実習 第二版～事例から学ぶ公衆栄養学プログラムの展開～（手嶋哲子、田中久子編集、同文書院）</li> </ul>   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・国民衛生の動向（厚生統計協会）</li> <li>・栄養調理六法（新日本法規）</li> <li>・日本人の食事摂取基準[2015 年版]（菱田明、佐々木敏 監修、第一出版）</li> <li>・国民健康・栄養の現状—平成 28 年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より—（国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所監修、第一出版）</li> </ul> |         |      |         |    |

|                      |   |         |      |         |    |
|----------------------|---|---------|------|---------|----|
| 科 目 名                | 卒業研究  |         |      |         |    |
| 担 当 教 員 名            | 栄養学科教員  |         |      |         |    |
| 学 年 配 当              | 4 年   | 単 位 数   | 4 単位 | 開 講 形 態 | 演習 |
| 開 講 時 期              | 通年  | 必 修 選 択 | 必修   | 資 格 要 件 |    |
| 学 習 到 達 目 標          | 研究計画・研究方法・研究報告等の事前学習と、学生自らがこれまで学んだ各分野から選択し、研究室各分野に関する研究を行い、卒業までに論文としてまとめる。これらを通じ、科学的根拠に基づく問題解決能力、批判的思考力、論理的思考力を養い、新しい知見を見いだす態度を修得し、将来管理栄養士として行動する能力を身につける。研究テーマについては、各研究室で決定し、それぞれの研究を企画・調整・実施・分析等を行い進める。 |         |      |         |    |
| 授 業 の 概 要            | 卒業研究に関わるガイダンス及び研究室紹介は、3年次前期に行うので、掲示等による指示に従い内容の把握に努めること。  |         |      |         |    |
| 授 業 の 計 画            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業研究年間計画のオリエンテーション</li> <li>・卒業研究課題の決定</li> <li>・卒業研究テーマの提出</li> <li>・調査・研究の実施</li> <li>・研究結果の整理、資料の整理、卒業論文の作成</li> <li>・卒業研究発表</li> <li>・卒業研究論文の提出</li> </ul>    |         |      |         |    |
| 授 業 の 留 意 点          | 授業の概要、留意点は、卒業研究担当教員により異なるので、指示を仰ぐこと。  |         |      |         |    |
| 学 生 に 対 す る 価 値      | 取組状況、卒業論文及び発表などにより総合的に評価する。   |         |      |         |    |
| 教 科 書<br>( 購 入 必 須 ) | 卒業研究担当教員の指示を仰ぐこと。   |         |      |         |    |
| 参 考 書<br>( 購 入 任 意 ) |   |         |      |         |    |