

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
		地域との協働Ⅰ	16
		地域との協働Ⅱ	16
		地域との協働Ⅲ	17
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖学	18
		生理学	19
		解剖生理学実験	20
		生化学Ⅰ	21
		生化学Ⅱ	22
		生化学実験Ⅰ	23
		生化学実験Ⅱ	24
		病理学	25
		感染微生物学	26
		薬理学	27
		運動生理学	28
	臨床医学	29	
	食べ物と健康	食品学総論	30
		食品学各論	31
		食品学実験Ⅰ	32
		食品学実験Ⅱ	33
		食品衛生学	34
		食品衛生学実験	35
		食品機能学	36
		食品の保存と製造	37
		食品製造実習	38
		食料経済学	39
		食品有機化学	40
		調理学	41

区分		科目名	頁
専門基礎分野	食と健康	基礎調理学実習	42
		応用調理学実習	43
専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学	44
		基礎栄養学実験	45
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	46
		応用栄養学Ⅱ	47
		応用栄養学Ⅲ	48
		応用栄養学実習	49
		スポーツと栄養	50
	栄養教育論	栄養教育総論	51
		栄養教育各論Ⅰ	52
		栄養教育各論Ⅱ	53
		栄養教育各論実習	54
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	55
		臨床栄養学Ⅱ	56
		臨床栄養学Ⅲ	57
		臨床栄養学Ⅳ	58
		臨床栄養学実習Ⅰ	59
		臨床栄養学実習Ⅱ	60
		臨床栄養学実習Ⅲ	61
		臨床栄養学実習Ⅳ	62
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	63
		公衆栄養学Ⅱ	64
		公衆栄養学実習	65
	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	66
		給食経営管理論Ⅱ	67
		給食経営管理論実習Ⅰ	68
	総合演習	総合演習Ⅰ	69
		総合演習Ⅱ	70
	臨地実習	給食経営管理論実習Ⅱ	71
		臨床栄養学臨地実習Ⅰ	72
		臨床栄養学臨地実習Ⅱ	73
		公衆栄養学臨地実習	74
	卒業研究		

科 目 名	臨床心理学				
担 当 教 員 名	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	選択	資 格 要 件	
実務経験及び 授 業 内 容					
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ためには、臨床心理学は、きわめて近接した学問であることから、公認心理師、臨床発達心理士、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を習得することができる。 臨床心理学は歴史の浅い学問であるが、守備範囲は広い。人間の存在価値を追求すると同時に、具体的な実践例を知ることにより、追体験と自己覚知を促進させ、対人援助者としての資質の向上を図ることができる。				
授 業 の 概 要	講義で心理臨床の基礎的知識の習得する。さらにカウンセリング・トラウマワークの演習を体験する。実践例から具体的な支援のあり方を学ぶ。				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 臨床心理学とは 2 人格理論・発達理論 3 児童相談所の実務 4 子どもの虐待の現状とその影響性 5 発達障害の理解 6 精神疾患の基礎知識 7 非行・不登校の臨床 8 施設における日常的ケア・専門的ケア 9 トラウマ 10 グループワークⅠ 11 グループワークⅡ 12 心理アセスメントⅠ（臨床心理面接） 13 心理アセスメントⅡ（心理検査法） 14 社会的養育の新たな視座 15 まとめ 				
授 業 の 留 意 点	積極的な授業への参与、レポートの提出を求める。教科書は心理臨床の具体的・実践的な内容が綴られていることから、通読の上、講義内容と支援内容の連関性の理解を深めていくこと。				
学 生 対 する 評 価	定期試験結果、レポート、授業への参加度を踏まえて評価する。 定期試験 70点、レポート 15点、毎回のリアクションペーパー15点の配分とする。				
教 科 書 (購 入 必 須)	「子育ての村「むぎのこ」のお母さんと子どもたち」 北川聡子・古家好恵・小野善郎+むぎのこ(編著) 福村出版 ISBN978-4-571-42078-8				
参 考 書 (購 入 任 意)	「ボウルビィ 母と子のアタッチメント」J・ボウルビィ著 医歯薬出版 ISBN978-4263-23143-2 「虐待が脳を変える」友田明美・藤澤玲子著 新曜社 ISBN978-4-7885-1541-1				

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	社会福祉：必修 栄養：選択	資 格 要 件	
実務経験及び授業内容					
学 習 到 達 目 標	1. 現代家族の成立の歴史についての基本的知識を得る。 2. 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。 3. 将来の実践者として、家族の多様化をふまえて人々の生活を考えることができる。				
授 業 の 概 要	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。家族社会学は社会学の一分野であり、様々な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。授業では、身近で具体的な事柄を取り上げながら、愛情、自由、選択、責任、血縁、法律、制度、人権、福祉、倫理など様々な視角から家族事象を考察し、家族の多様化とそれに関わる諸問題を社会構造に関わらせながら理解あるいは解明していく力を養うことを目指す。				
授 業 の 計 画	1 家族ってなに？家族って誰？（1）あなたの家族は誰ですか 2 家族ってなに？家族って誰？（2）誰が家族を決めるのか 3 近代家族の誕生（1）近代家族の特徴 4 近代家族の誕生（2）近代家族を支える思想 5 近代家族の揺らぎ（1）家族の変容 6 近代家族の揺らぎ（2）家族を選択する時代 7 家族の現在（1）家族に何を求めるか 8 家族の現在（2）自由と選択 9 恋愛結婚と近代家族（1）恋愛の定義 10 恋愛結婚と近代家族（2）近代家族における恋愛の意味 11 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 12 生殖補助医療における親子関係（2）父は誰か、母は誰か 13 生殖技術と市場（1）自由を制限するもの 14 生殖技術と市場（2）自由と自己責任 15 コ・ハウジング				
授 業 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストの該当箇所、関連箇所を予習・復習として読むこと。 ・受講者の関心動向によって、内容構成や順序を調整する場合がある。 ・リアクションペーパーの提出を求めることがある。 				
学 生 に 対 す る 評 価	レポートにより評価する（100点）。				
教 科 書 （ 購 入 必 須 ）	神原文子・杉井潤子・竹田美和 編著 やわらかアカデミズム・〈わかる〉シリーズ 『よくわかる現代家族』[第2版] ミネルヴァ書房 2016年				
参 考 書 （ 購 入 任 意 ）					

科 目 名	人権と法				
担 当 教 員 名	栞山 茂樹				
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(高公):必修
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	現代日本で話題の人権問題と、その法的争点について理解する。 憲法人権分野について、法学の専門的水準の知見を身につける。				
授業の概要	人権に関する重要判例・トピックをとりあげ、その法的争点を解説していく。人権問題について、ジャーナリスティックな評論ではなく法学の専門的見地から学んでもらう。 現代社会では人権理念が普及する一方で、それに反動する民族主義・差別主義等も台頭してきている。その渦中にあるわれわれは、人権についての見識や公共心をどれだけ備えているかが試されているのである。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 講義ガイダンス、憲法に対する誤解を解く 2 憲法総論：国家・憲法・法律 3 人権と憲法上の権利 4 外国人の人権①：入管法のしくみ 5 外国人の人権②：マクリーン事件ほか 6 外国人の人権③：ヘイトスピーチ 7 私人間効力論：三菱樹脂事件ほか 8 プライバシー権・信教の自由：公安テロ情報流出事件 9 自己決定権：エホバの証人輸血拒否事件、安楽死・尊厳死、向井亜紀事件 10 法の下での平等：婚外子法定相続分規定 11 法の下での平等・婚姻の自由：女性の再婚禁止期間 12 ジェンダー・婚姻の自由：夫婦同氏訴訟 13 LGBTの人権：府中青年の家事件、同性婚訴訟 14 表現の自由：立川反戦ビラ訴訟 15 少数民族の権利：二風谷ダム事件 				
授業の留意点	本講義は私の担当科目「日本国憲法」を補完するものでもある(そのため、同一内容の回もあることをお断りしておく)。併せて受講してもらうことを強く望む。「法学(国際法を含む)」「子どもの権利」「教育法概論」とも関連がある。 授業計画は変更する場合もあるので、第1回から欠かさず出席すること。 予習・復習としては、後述の参考書を読むほか、講義で出てきた専門用語とその定義を覚えることが重要である。条文・判例を読むことにも慣れてもらいたい。				
学生に対する評価	期末試験(100%)。加点措置として小テスト等を実施する場合もある。				
教科書(購入必須)	なし。毎回パワーポイントとハンドアウトで講義をおこなう。各自しっかりノートをとること。				
参考書(購入任意)	<p>独習用のテキストとして、以下を紹介する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・渋谷秀樹『憲法を読み解く』(有斐閣、2021) ・デイリー法学選書編修委員会編『ピンポイント憲法』(三省堂、2018) ・中村睦男編著『はじめての憲法学 第3版』(三省堂、2015) ・棟居快行ほか『基本的人権の事件簿 第6版』(有斐閣、2019)：旧版も参照。 <p>そのほか、参考文献を適宜紹介する。</p>				

科 目 名	生涯発達論				
担 当 教 員 名	結城 佳子				
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	栄養：必修 社会福祉：選択	資 格 要 件	
実務経験及び授業内容	看護師等として出生から看取りまでの心のケア実践経験を有する教員が、対人援助において必須である生涯発達に関する基本的知識と考え方を指導する科目				
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考え方、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する。				
授業の概要	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生涯発達とは何か、基本的理解のための解説を行う。 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。 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。 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。 				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 生涯発達とは 発達段階と発達課題 2 生涯発達の基本的理解 E.H.エリクソンの考え方を中心に 3 胎生期から乳児期前期 信頼 対 不信 4 乳児期後期 信頼 対 不信 5 幼児期前期 自律性 対 恥・疑惑 6 幼児期後期 積極性 対 罪悪感 7 学童期 勤勉性 対 劣等感 8 中間まとめ 子どもという存在と重要他者 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 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 11 思春期・青年期 同一性 対 拡散（3） 成年期へ 12 成年前期 親密性 対 孤独感 13 成年期 生成継承性 対 停滞 14 成熟期 統合 対 絶望 15 まとめ 人が生きるということ 				
授業の留意点	積極的に授業へ参加する姿勢を期待する。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。なお、COVID-19 感染拡大状況により開講形態を変更することがあり得る。				
学生に対する評価	レポート課題：中間、最終各50点、計100点 講義ノートの評価点を加点することがある。				
教科書（購入必須）	テキストは使用せず、資料を配布する。				
参考書（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
実務経験及び授業内容					
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。健康の概念、公衆衛生の目的について理解し、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学ぶ。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る。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 公衆衛生の歴史（外国） 2 公衆衛生の歴史（日本）／疫学の基本事項① 3 疫学の基本事項②／衛生統計 4 健康水準・健康指標 5 感染症とその予防 6 食品と栄養 7 生活環境（衣服と住居、水道、廃棄物） 8 医療制度（行政、資源、医療費） 9 地域保健（保健所と市町村保健センター） 10 母子保健（母子保健事業、少子化対策） 11 学校保健 12 生活習慣病 13 難病と精神保健 14 産業保健（労働衛生） 15 健康危機管理（災害と健康） 				
授業の留意点	<p>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。</p> <p>予習は講義前に教科書の赤字キーワードなどを確認しておくこと。課題を取組んだ後は、見直し復習すること。</p> <p>※ 感染症（covid-19）の状況によって講義形式が対面から遠隔（ハイフレックス形式）へ変更の場合有。</p>				
学生に対する評価	<p>課題（25点）と期末試験（75点）で成績評価を行う。</p> <p>※ 極端に点数（期末試験と課題取組状況）が低い場合は、再試験を行わず再履修となる。</p>				
教科書（購入必須）	<p>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</p> <p>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（2022/2023年）</p>				
参考書（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
実務経験及び 授 業 内 容					
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"> 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 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 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 4 情報収集1 5 情報収集2 6 情報収集3 7 教員への中間報告 8 収集した情報の評価検討と追加の情報収集1 9 収集した情報の評価検討と追加の情報収集2 10 全体への中間報告 11 成果発表（プレゼンテーション）準備1 12 成果発表（プレゼンテーション）準備2 13 レポート作成 14 成果発表（プレゼンテーション）1 15 成果発表（プレゼンテーション）2 				
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。 特に文献検索や情報収集する際は、事前にプリントをよく読んで予習すること。 個人レポートは、配布プリント・教員からのコメントを見直し復習してから作成すること。				
学 生 対 する 評 価	示説、および口演によるグループ発表（60点）と個別レポート（40点）により評価する。				
教 科 書 （ 購 入 必 須 ）	実習に必要なプリントはその都度配布する。				
参 考 書 （ 購 入 任 意 ）	公衆衛生学受講時（1年生）に購入した 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 厚生統計協会編『厚生 の 指 標 ・ 国 民 衛 生 の 動 向 』 厚 生 労 働 統 計 協 会 （ 2 0 2 1 / 2 0 2 2 年 ）				

科 目 名	社会福祉概論（栄養学科）				
担 当 教 員 名	担当者未定				
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	
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	<p>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。 2. 栄養学を学ぶ学生として求められる、生活者としての人間とその福祉を深く理解していくことを目的とする。</p>				
授 業 の 概 要	<p>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、管理栄養士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。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 社会福祉を学ぶにあたって(オリエンテーション) 2 社会福祉をめぐる近年の動向 3 社会福祉の概念と対象 4 私たちの生活と社会保障 5 児童家庭福祉 6 障害者福祉 7 介護と高齢者福祉 8 介護保険制度 9 生活保護制度 10 精神保健福祉 11 地域福祉 12 社会福祉における援助の方法 13 社会福祉実践の場と社会福祉の専門職 14 社会福祉の分野で働く栄養士<介護保険制度における(管理)栄養士の役割> 15 まとめ 				
授 業 の 留 意 点	<p>テキストにもとづいて授業を進める。 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。 本講義は遠隔授業とする。</p>				
学 生 に 対 す る 評 価	<p>課題レポート(1回実施予定) : 100点</p>				
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	
実務経験及び授業内容					
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到達目標とする。				
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。全体報告会後のカンファレンスは、グループメンバー1人ずつが集まり、質疑応答を行うため、すべてのメンバーが各グループの活動について理解しておくことが必要となる。 新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、一部または全部を遠隔授業とし、グループ分けを行わずに全員が同じ内容の講義・演習を受講した上で、毎回の授業の小レポートの共有や、最終のグループワークにより意見交換および学びの共有を行い、グループワークによる進行の場合と同様の到達目標に達することを旨とする。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 オリエンテーション、グループ分け 2 グループ別活動（1） 3 グループ別活動（2） 4 グループ別活動（3） 5 グループ別活動（4） 6 グループ別活動（5）報告会の準備 7 全体報告会 8 全体カンファレンス 				
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。 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、教員と共に対処方法を検討すること。 遠隔授業の場合は、グループ分けを行わず、双方向授業またはオンデマンド授業などの方法を組み合わせて実施する。授業に関する連絡はメールで行うため、日々メールの確認を行うこと、通信機材の準備を整えておくことが必要である。				
学生に対する評価	毎回の小レポート 40 点および最終レポート 60 点により評価する。				
教科書 (購入必須)					
参考書 (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	選択	資 格 要 件	
実務経験及び 授 業 内 容					
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"> 1 疫学の定義・歴史上の疫学の業績 2 疾病の発生原因解明の追及までの流れ 3 疫学指標（1）～「頻度の測定」 4 疫学指標（2）～「頻度の比較」 5 疫学研究を始める前に 6 疫学研究方法の種類・記述疫学（1） 7 記述疫学（2） 8 分析疫学（1）～「横断研究と生態学的研究」 9 分析疫学（2）～「症例対照研究」 10 分析疫学（3）～「コホート研究」 11 介入研究 12 因果関係・交絡因子 13 スクリーニング 14 疾病登録・サーベイランス 15 疫学研究と倫理 				
授 業 の 留 意 点	<p>教科書や配布資料をよく読んで、重要事項を整理し、配布した問題集等の計算練習をしておくこと。</p> <p>計算練習の時は、電卓（関数電卓でも可）を持参すること。</p> <p>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。</p> <p>※ 感染症（covid-19）の状況によって講義形式が対面から遠隔へ変更の場合有。</p>				
学 生 対 する 評 価	<p>期末試験（100点満点）で評価する。</p> <p>※ 極端に点数（期末試験と課題取組状況）が低い場合は、再試験を行わず再履修となる。</p>				
教 科 書 (購入必須)	<p>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</p> <p>授業に必要なプリントはその都度配布する。</p>				
参 考 書 (購入任意)	<p>公衆衛生学受講時（1年生）に購入した</p> <p>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</p> <p>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（2021/2022年）</p>				

科 目 名	健康管理論				
担 当 教 員 名	塚原 高広				
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
実務経験及び授業内容	<p>本学の健康サポートセンター長・学校医として、学校保健、産業保健に関する実務経験がある。国際協力機構（JICA）の専門家として開発途上国における感染症対策に関する活動経験がある。</p>				
学習到達目標	<p>健康の概念、健康を規定する要因、健康に関する統計データ、健康管理に関する制度・法規の基礎が理解できる。</p>				
授業の概要	<p>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。前半では、健康管理活動に必要な基本的な概念や手法を学ぶ。後半では、具体的なテーマに沿った健康管理対策について、統計、法規、制度の側面から歴史と現状を理解することを目指す。すでに公衆衛生学で学修した内容と関連しているが、とくに健康管理計画の策定、数量的データの分析、評価について重点的に学ぶ。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 健康・公衆衛生の概念 2 環境と健康 3 国際保健 4 疫学 5 統計学 6 人口静態統計 7 保健統計指標 8 生活習慣の現状と対策 9 主要疾患の疫学と予防対策 10 地域の保健予防システム 11 社会保障制度 12 高齢者・成人の健康管理 13 母子の健康管理 14 学校の健康管理 15 職場の健康管理 				
授業の留意点	<p>予習では、該当する学修項目について、1年次に使用した公衆衛生学の教科書を再読して知識を確認しておくこと。 復習では、健康管理論の教科書を通読して知識を整理しておくこと。理解できない部分については講義後やムードルで質問すること。</p>				
学生に対する評価	<p>定期試験（100点）により評価する。定期試験の成績が不良の場合、課題の提出状況を最終評価に加える場合がある。</p>				
教科書（購入必須）	<p>尾島俊之・堤明純編『基礎から学ぶ健康管理概論 改訂第5版』南江堂（2020年） 清水忠彦・佐藤拓代編『わかりやすい公衆衛生学 第4版』スーベルヒロカワ 1年次に購入済みのもの 厚生統計協会編『厚生指標・国民衛生の動向』厚生統計協会 1年次に購入済みのもの</p>				
参考書（購入任意）	<p>辻一郎・吉池信男編『社会・環境と健康 改訂第6版』南江堂</p>				

科 目 名	健康管理論実習				
担 当 教 員 名	塚原 高広				
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
実務経験及び授業内容	<p>本学の健康サポートセンター長・学校医として、学校保健、産業保健に関する実務経験がある。国際協力機構（JICA）の専門家として開発途上国における感染症対策に関する活動経験がある。</p>				
学習到達目標	<p>健康に関する実際の数値データを統計ソフトを使って分析し、得られた結果を解釈できる。具体的な健康情報に基づいて、行動変容プログラムを組み立てることができる。</p>				
授業の概要	<p>ヒトの健康を観察し、改善を図るために必要な手法を学ぶことがこの実習の目的である。 前半：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。まず、EasyR(EZR)というフリー統計ソフトの使い方を習得するとともに、統計学の基本的手法に関する知識を学ぶ。さらに、公開されている健康に関する既存データから自らテーマを抽出し、分析および考察を行いレポートを作成する。 後半：グループで行動変容プログラムを作成することを目的とする。個別のプロフィールを持つ健康に問題のある対象者（教員から複数提示する）から 1 人を選び、実行可能な行動変容プログラムを立案し、口頭発表（ロールプレイを含む）を行う。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 EZR 統計演習のガイダンス・データの読み込み 2 名義変数データの要約 3 連続変数データの要約 4 比率の比較（Fisher の正確検定・χ^2 乗検定） 5 連続変数の比較（t 検定・Welch 検定・Mann-Whitney U 検定） 6 相関（連続変数の相関・順位相関） 7 回帰（重回帰・ロジスティック回帰）、統計レポートのガイダンス 8 統計レポート作成（1） 9 統計レポート作成（2） 10 健康教育ガイダンス・資料作成 11 健康教育資料作成・発表準備（1） 12 健康教育資料作成・発表準備（2） 13 健康教育資料作成・発表準備（3） 14 健康教育プログラム発表（1）：前半グループ 15 健康教育プログラム発表（2）：後半グループ 				
授業の留意点	<p>前半：統計ソフトを使った演習では、毎回異なる課題に取り組むので、すべての例題を実際に自分で解くことが必要である。臨地自習等で欠席した者は補習に参加すること。予習においては配布資料を読んでおくこと、復習では、出題された復習問題を解答すること。 後半：グループワークで作業をすすめるが、毎回、グループでディスカッションした内容をまとめて提出すること。予習では教科書の該当部分を読んでおくこと。復習では図書館の文献を利用するなどして、ディスカッションで出てきた不明な点を解決しておくこと。解決できない点は次回の実習で教員に確認すること。</p>				
学生に対する評価	<p>統計レポート（個人単位）50 点（50%）、行動変容提出物（グループ単位）25 点（25%）、行動変容口頭発表（グループ単位）25 点（25%）の合計点で評価する。</p>				
教科書（購入必須）	<p>前半：必要な資料をそのつど配布する。 後半：すでに購入済みの教科書（栄養教育論）を使用する。丸山千寿子、足達淑子、武見ゆかり編『栄養教育論 改訂第 4 版』南江堂（2016 年）</p>				
参考書（購入任意）	<p>前半：神田善伸『初心者でもすぐに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） 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）</p>				

科 目 名	介護概論				
担 当 教 員 名	綱島 弘泰				
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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>1. 介護の現場や対象について具体的にイメージし専門職の役割について述べることができる。</p> <p>2. 介護に対しての基礎理論、介護技術の概要を学び理解することができる。</p>				
授業の概要	<p>介護の現場や対象の理解を深め、QOL を高めるための生活支援の方法を理解し、介護を展開するための基礎知識、生活支援技術を養う。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 オリエンテーション 2 高齢者支援の方法と実際 3 高齢者を支援する専門職の役割と実際 4 介護の概念と範囲、介護の理念 5 介護の対象、介護予防の概念 6 介護過程の概要 7 介護過程の展開方法 8 自立に向けた介護、家事における自立支援 9 生活支援技術（身じたく、移動、睡眠の介護） 10 生活支援技術（食事、口腔衛生の介護、入浴・清潔・排泄の介護） 11 認知症の理解 12 認知症の諸症状とその家族への支援の実際 13 認知症ケアの実際 14 終末期ケア 15 高齢者の住環境 				
授業の留意点	<p>積極的に意見、質問を述べることを求めます。</p>				
学生に対する評価	<p>定期試験にて行います。（試験 80 点、課題 20 点）</p>				
教科書（購入必須）	<p>講義ごとに配布します。</p>				
参考書（購入任意）					

科 目 名	医学概論				
担 当 教 員 名	塚原 高広				
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	
実務経験及び授業内容	大学病院（2年）、地域の基幹病院（3年）、クリニック・在宅医療（1年）の実務経験（臨床医）がある。				
学習到達目標	生体としての人の解剖生理学的な仕組み、重要な疾病・障害の病態生理、症状、診断治療についての基礎的な医学的知識を習得し、医学的な説明ができることを目標とする。				
授業の概要	疾病について学ぶためには、正常の人体の構造と機能の理解が不可欠である。そのため、前半では人体の解剖生理の基本的な知識を学ぶ。後半では、前半で学んだ知識を応用して、疾病や障害の原因、発症機序、病態生理、症状・合併症、検査・診断法、治療法について習得する。さらに、リハビリテーションの概要および国際生活機能分類を理解する。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 人の成長・発達 2 老化 3 身体構造と心身の機能 (1) 細胞、体液、循環器 4 身体構造と心身の機能 (2) 泌尿器・呼吸器 5 身体構造と心身の機能 (3) 消化器・神経 6 身体構造と心身の機能 (4) 内分泌器官・生殖器 7 身体構造と心身の機能 (5) 支持運動器官・皮膚 8 身体構造と心身の機能 (6) 免疫・感覚器 9 疾病の概要 (1) 生活習慣病、悪性腫瘍、脳血管疾患、心疾患 10 疾病の概要 (2) 高血圧、糖尿病と内分泌疾患、呼吸器疾患 11 疾病の概要 (3) 消化器疾患、血液疾患と膠原病、腎臓疾患、泌尿器系疾患、骨関節疾患 12 疾病の概要 (4) 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 13 障害の概要 (1) 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、発達障害 14 障害の概要 (2) 認知症、高次機能障害、精神障害 15 リハビリテーションの概要、国際障害分類から国際生活機能分類への変遷 				
授業の留意点	<p>予習では、教科書の該当部分を読んでおくこと。</p> <p>復習では、構造と機能の関連に注意しながら配布資料を通読し、理解できない部分をはっきりさせること。さらに、理解できない部分は、次回の講義やムードルで担当教員に質問すること。</p>				
学生に対する評価	<p>定期試験（100点）により評価する。</p> <p>定期試験の成績が不良の場合には、課題の提出状況と内容を最終評価に加える場合がある。</p>				
教科書（購入必須）	社会福祉士養成講座編集委員会編『医学概論』中央法規出版（予定）				
参考書（購入任意）	エレイン N. マリーブ『人体の構造と機能 第4版』医学書院（2015年）				

科 目 名	医療福祉論				
担 当 教 員 名	榊原 次郎				
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	
実務経験及び授業内容					
学 習 到 達 目 標	<p>①ソーシャルワーク実践において必要となる保健医療の動向を学び、保健医療に係る政策、制度、サービスについて、福祉との関係性を含め理解する。</p> <p>②保健医療領域における社会福祉士の役割と、連携や協働について理解し、保健医療の中で疾病や疾病に伴う課題を持つ人に対する、社会福祉士としての適切な支援のあり方を習得する。</p>				
授 業 の 概 要	<p>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。病院だけでなく、クリニックや在宅医療等地域の中に存在する 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。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 保健医療サービスの変化と社会福祉専門職の役割 2 疾病構造の変化に伴う保健医療の動向 3 保健医療における福祉的課題 4 保健医療の課題を持つ人（病者および家族）の理解 5 医療倫理と保健医療に係る倫理的課題 6 患者の権利と保健医療における意思決定支援 7 保健医療サービスを提供する施設とシステム（地域医療計画・医療施設・保健所の役割） 8 保健医療に係る政策・制度（医療保険制度・診療報酬制度） 9 介護保険制度と地域包括ケア 10 保健医療における社会福祉士の役割 11 医療ソーシャルワーカー業務指針（業務の範囲と方法） 12 保健医療における専門職と多職種連携実践（IPW） 13 地域の関係機関との連携・協働 14 医療ソーシャルワーカーの支援事例（入院中・退院時・災害現場における支援） 15 医療ソーシャルワーカーの支援事例（外来・在宅医療・終末期ケアにおける支援） 				
授 業 の 留 意 点	<p>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ち、予習復習に努めること。</p> <p>毎回授業終了時にアクションペーパーの提出を求める。</p>				
学 生 対 する 評 価	<p>各回のアクションペーパー（30点）、定期試験（70点）によって、総合的に評価する。</p>				
教 科 書 （購入必須）	<p>日本ソーシャルワーク教育学校連盟編集『最新 社会福祉士養成講座 5、保健医療と福祉』（中央法規）</p>				
参 考 書 （購入任意）	<p>参考書については別途指示する。</p>				

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	
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	<p>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なイメージを高めることを目標とする。</p>				
授 業 の 概 要	<p>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の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。</p> <p>COVID-19 感染拡大状況によっては一部または全部を遠隔授業とし、クラス分け・チーム分けを行わず全員が同じ内容の講義・演習を受講する可能性もある。その場合の内容は授業計画内容を網羅したものとする。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 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：市立名寄短期大学の開学と発展（大クラス講義） 2 本学の歴史的経緯と保健医療福祉連携：短大から名寄市立大学への改組と発展（大クラス講義） 3 他職種理解・チームケア（中クラス講義）その1 4 他職種理解・チームケア（中クラス講義）その2 5 多種多様な分野の理解（小チーム活動）その1 6 多種多様な分野の理解（小チーム活動）その2 7 グループワーク演習（大クラス授業） 8 講義のまとめ（大クラス授業） 				
授 業 の 留 意 点	<p>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。</p> <p>遠隔授業となった場合は、オンデマンド授業として行うため受講期限および提出物の提出期限を守ること。</p>				
学 生 に 対 す る 評 価	毎回の小レポート 40 点、最終レポート 60 点により評価する。				
教 科 書 (購 入 必 須)					
参 考 書 (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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>保健・医療・福祉等、複数領域の専門職がそれぞれの技術と役割にもとづきながら共通の目標を目指す連携・協働を Inter-professional Work (IPW・専門職連携) という。同時に複数の専門職が”その場にいる”事を示す“multi-professional”とは異なり、相互の関係性を重視し、専門職間の高いレベルの協働関係を意味しており、IPW を実現するためには専門職としての成熟した人間関係 (Matured Inter-professional Relationships) が基盤となるとされる。</p> <p>IPW を実現するための方法を学ぶ方法として、Inter-professional Education (IPE・専門職連携教育) がある。IPE では「複数の専門職間の相互作用」および「共通目標を共有する」ことが重要である。IPE では、2 つ以上の専門職が互いの職種とともに (with)、互いの職種から (from)、互いの職種について (about)、協働と生活の質の向上を目的に学ぶことにより、効率的な関係を築くことが可能となると定義されている (CAIPE : 2001)。</p> <p>地域との協働Ⅱでは、これらの定義に基づき、以下の 2 点の能力を養成する。 第 1 に、この IPW の基盤となる”専門職間の成熟した人間関係”を形成する。 第 2 に、「複数の専門職間の相互作用」を考慮しながら「共通目標を共有」し、その共通目標に向かって「協働」できるようになる。</p>				
授業の概要	<p>本講義は 3 つのパートから構成される。</p> <p>① IPW および IPE の概念を講義によって学び、地域活動の意義・目的について理解する。</p> <p>② 少人数・学科混成グループを編成し、テーマ別に地域活動を行う。地域活動を実施する際に Project Based Learning (PBL・プロジェクト型学習) の手法を取り入れ、自ら地域課題を見出し、調査・分析や企画立案・準備、考察を実施し、その学びの結果を全受講生で共有する。</p> <p>1) 教員が提示した大テーマの中から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</p> <p>2) グループにおける自らの役割を理解し、分担・協働しながら活動する</p> <p>3) 地域活動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</p> <p>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。</p> <p>③ 学びを深める共通コンテンツにより講義・演習を行う。 自らが参加した地域活動による”一つの学び”に加えて、複数の「地域をフィールドとした連携・協働の実践活動」を講義・演習を通じて学び、その成果を受講者間で共有することで、より多くの事例から IPE を行う。</p>				
授業の計画	<p>1-2 オリエンテーション：講義方法の説明と地域活動のグループ分け</p> <p>3 IPW および IPE の概念について</p> <p>4 地域活動の意義と目的について</p> <p>5 グループ別ガイダンス</p> <p>6-10 グループ別地域活動</p> <p>11 グループ別地域活動のまとめ</p> <p>12-14 共通コンテンツによる学びの拡張</p> <p>15 まとめ</p>				
授業の留意点	<p>グループ別の地域活動では、フィールドの都合等によりグループごとに開講日が異なるため、担当教員およびグループメンバー間の連絡連携を密にして取り組むこと。また、無断欠席はしないこと。</p> <p>一部オンライン講義を活用するため対応できる視聴機材を準備しておくこと (詳細はガイダンス等で説明する)。</p> <p>地域活動は「新型コロナウイルス感染拡大防止のための名寄市立大学の行動指針」(以下行動指針) に基づき、開講形態および日時を変更する場合がある。連絡はメールや Moodle 等で行うため、日々大学メールの確認を行うこと。</p>				
学生に対する評価	<p>オンライン講義にあたっては毎回の小レポート (20 点)、地域活動においては活動日誌の提出およびまとめレポート (40 点)、および最終レポート (40 点) で評価する。</p>				
教科書 (購入必須)					
参考書 (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	
実 務 経 験 及 び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	<p>地域との協働Ⅰ・Ⅱにおける学びを踏まえ、①IPW (Inter-professional Work) の基盤となる“専門職間の成熟した人間関係”を形成するためのコーディネーターとして活動できる能力を養成する。②「複数の専門職間の相互作用」を考慮しながら「共通目標を共有」し、その共通目標に向かって「協働」するための環境づくりができる能力を養成する。</p> <p>具体的にはリーダーシップ性、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。</p>				
授 業 の 概 要	<p>①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学ぶ。一部ロールプレイングやグループワークなどを取り入れて、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。</p> <p>②協働ゼミを通じ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。与えられた大テーマのもとで、PBL (Problem Based Learning : 問題解決型学習) の手法を用いて自ら課題の析出を行い、既存研究の確認・事例調査・分析・考察・発表 (学びの共有) を行う。</p> <p>③「地域との協働Ⅱ」の地域活動に連携実践のコーディネーターとして参加し、2年生のサポート役として必要な援助を行う。</p> <p>④まとめとして、自らのコーディネーション能力について、全体講義で学んだマネジメント論等の観点から振り返りを行い、グループワークを行う。その結果を最終レポートとして提出し、成果を受講者間で共有することで学びの共有を行う。</p>				
授 業 の 計 画	<p>1-2 オリエンテーション</p> <p>3 専門職連携におけるマネジメント① ((全体講義)</p> <p>4 専門職連携におけるマネジメント② (全体講義)</p> <p>5 専門職連携におけるマネジメント③ (全体講義)</p> <p>6 専門職連携におけるマネジメント④ (全体講義)</p> <p>7-8 専門職連携におけるマネジメント⑤⑥ (グループワーク)</p> <p>9 協働ゼミのガイダンス</p> <p>10-16 協働ゼミグループ別活動</p> <p>17-23 地域活動におけるマネジメント実践</p> <p>24-26 共通コンテンツによる学びの拡張</p> <p>27 リーダーシップおよびマネジメント実践</p> <p>28-29 マネジメント実践の振り返り</p> <p>30 まとめ</p>				
授 業 の 留 意 点	<p>グループ別の地域活動では、フィールドの都合等によりグループごとに開講日が異なるため、担当教員およびグループメンバー間の連絡連携を密にして取り組むこと。また、無断欠席はしないこと。</p> <p>一部オンライン講義を活用するため対応できる視聴機材を準備しておくこと (詳細はガイダンス等で説明する)。</p> <p>地域活動は「新型コロナウイルス感染拡大防止のための名寄市立大学の行動指針」(以下行動指針) に基づき、開講形態および日時を変更する場合がある。連絡はメールや Moodle 等で行うため、日々大学メールの確認を行うこと。</p> <p>グループごとに COVID-19 に対応したプログラムで実施予定であるが、行動指針レベルにおける地域活動の制限状況に応じて、オンライン講義と地域活動を組み合わせたハイブリッド形式になる可能性もある。オンライン講義に対応できる視聴機材を準備しておくこと。</p>				
学 生 対 する 評 価	<p>全体講義にあたっては毎回の小レポート (20 点)、地域活動においては活動日誌の提出およびまとめレポート (40 点)、および最終レポート (40 点) で評価する。</p>				
教 科 書 (購 入 必 須)					
参 考 書 (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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>学生は、解剖学において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し、医学的知識を習得する。本科目において学生は、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標とする。</p>				
授業の概要	<p>学生は、系統解剖学において、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学ぶ。また学生は、発生学において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。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 細胞学と組織学 2 消化器系について 3 血液系について 4 循環器系について 5 呼吸器系について 6 泌尿器系について 7 生殖器系について 8 運動器系について (1) 9 運動器系について (2) 10 運動器系について (3) 11 内分泌系 12 神経系について (1) 13 神経系について (2) 14 神経系について (3) 15 感覚器系について 				
授業の留意点	<p>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。</p>				
学生に対する評価	<p>定期試験（100点）で評価する。</p>				
教科書（購入必須）	<p>系統看護学講座 専門基礎分野 解剖生理学 人体の構造と機能①（坂井建雄、岡田隆夫著：医学書院）</p>				
参考書（購入任意）					

科 目 名	生理学				
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A
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	<p>学生は、生理学において人体の肉眼解剖レベル（マクロレベル）の基本的構造（解剖学）をベースとして、ヒトが生きていくために、それら組織・器官がどのように働いているのか学習する。この科目は、生化学や臨床に繋がる学問である。学生は、生理学において部位ごとの働きを理解するのではなく、体全体が協働して内部環境の調節を行っていることを理解することを目標とする。</p>				
授 業 の 概 要	<p>学生は、ヒトの体は細胞で構成されていることから、ヒトが生命を維持するために働く「内部環境」を一定に保つ仕組みについて学習する。また学生は、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。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 細胞の生理学 2 消化器系の生理学 3 血液系の生理学 4 循環器系の生理学 5 呼吸器系の生理学 6 泌尿器系の生理学 7 生殖器系の生理学 8 運動器系の生理学 (1) 9 運動器系の生理学 (2) 10 運動器系の生理学 (3) 11 内分泌系の生理学 12 神経系の生理学 (1) 13 神経系の生理学 (2) 14 神経系の生理学 (3) 15 感覚器系の生理学 				
授 業 の 留 意 点	<p>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み、予習や復習をすること。</p>				
学 生 に 対 する 評 価	<p>定期試験（100点）で評価する。</p>				
教 科 書 (購入必須)	<p>系統看護学講座 専門基礎分野 解剖生理学 人体の構造と機能①（坂井建雄、岡田隆夫著：医学書院）</p>				
参 考 書 (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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	学生は、本実習において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できる。本実習を遂行することで、学生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、それぞれの学問をより深く理解できる。				
授業の概要	学生は、担当教員が作成した実習書に従い解剖生理学実験において、人体模型や組織観察を行うことにより、それらの構造および配置、細胞構成について学ぶ。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学ぶ。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 解剖生理学実験の概要説明と諸注意 2 人体の構造と組成 (1) (人体模型の観察) 3 人体の構造と組成 (2) (人体骨格標本の観察) 4 血液の実験 (1) (体液の浸透圧と赤血球の観察) 5 血液の実験 (2) 血液塗末標本の作製 6 血液の実験 (3) 血液塗末標本の観察 7 循環器に関する実験 (1) 血圧・心拍数に関する実験 (体位変換・運動負荷) 8 循環器に関する実験 (2) 血圧・心拍数に関する実験 (氷冷刺激) 9 循環器に関する実験 (3) パルスオキシメーターを用いた動脈酸素飽和度測定 (運動負荷+マスク装着) 10 血糖値に関する実験 (安静時の血糖値の変動) 11 血糖値に関する実験 (2) 運動時の血糖値の変動 12 感覚に関する実験 (1) 皮膚感覚 (二点弁別閾) 13 感覚に関する実験 (2) 味覚閾値の測定 14 感覚に関する実験 (3) 盲斑の検出 15 まとめ 				
授業の留意点	実習書をよく読み、事前に実習内容を予習し、実習終了後は、実習内容はもちろんであるが、1年生に学んだ解剖学と生理学の内容で関連する部分を復習すること。				
学生に対する評価	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 (購入必須)					
参考書 (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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>学生が、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。</p> <p>これにより、学生は身体がどのような分子によって作られているのかを常に意識し、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出来るようになる。</p>				
授業の概要	<p>学習到達目標を達成するために、学生は、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を受ける。また、これらの代謝の際に、学生は、ビタミンやミネラルが果たす役割についても解説を受ける。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 生化学の概要 2 細胞および細胞内小器官 3 たんぱく質の構造と機能 4 酵素と代謝 5 高エネルギーリン酸化合物の生体での利用 6 糖質の代謝（解糖系、TCA 回路、電子伝達系） 7 糖質の代謝（糖新生、ペントースリン酸経路） 8 脂質の代謝（β酸化、脂肪酸合成、ケトン体代謝） 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） 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） 11 たんぱく質・アミノ酸の代謝（尿素サイクル） 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） 13 遺伝情報とたんぱく質合成（転写および翻訳） 14 代謝におけるビタミンとミネラルの役割 15 疾患の生化学的な理解 				
授業の留意点	<p>予め配布されているプリントの該当箇所を目を通し予習しておく。講義後に該当箇所との関連を考えながら化学、生物学の復習をしっかりと行う。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）」 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	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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>学生は、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理解する。</p> <p>これにより、学生は、正常時から異常時への代謝変化をイメージできるようになる。</p>				
授業の概要	<p>学生は、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を受ける。また、学生は、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を受ける。さらに、学生は、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を受ける。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 各種代謝と代謝調節の概要 2 ホルモンとシグナル伝達、遺伝情報とたんぱく質合成 3 遺伝子発現の調節と代謝調節 4 糖質代謝とその調節（解糖系） 5 糖質代謝とその調節（解糖系以外） 6 脂質代謝とその調節 7 たんぱく質代謝とその調節 8 糖尿病（1）糖代謝 9 糖尿病（2）糖尿病の病態と合併症 10 肥満とやせ、摂食障害 11 脂質異常症 12 高尿酸血症 13 先天性代謝異常 14 ビタミン・ミネラルの欠乏・過剰 15 ビタミン欠乏症と歴史：脚気物語 				
授業の留意点	<p>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。</p>				
学生に対する評価	<p>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。</p>				
教科書（購入必須）	<p>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（2017年）</p>				
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
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	<p>学生は、生命における酵素反応の意義と代謝との関連を理解する。また、学生は、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理解する。これにより、学生は、生化学講義で学んだ事象を体感的にイメージ出来るようになる。</p>				
授 業 の 概 要	<p>学生は、酵素たんぱく質の反応に与える要因を実験的に解析し、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析する。オンライン講義の場合は教員のみが実験を遂行する。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 生化学実験の概要説明 2 試薬作成 3 酵素実験 1 (酵素反応に対する補酵素の影響) 4 酵素実験 2 (酵素反応に対する pH の影響) 5 酵素実験 3 (酵素反応に対する温度の影響) 6 酵素実験 4 (酵素反応に対する反応時間の影響) 7 酵素実験 5 (阻害剤の影響) 8 酵素実験のまとめ 9 DNA を用いた実験の概要説明 10 遺伝情報実験 1 (DNA の抽出) 11 遺伝情報実験 2 (抽出 DNA の確認と純度決定) 12 遺伝情報実験 3 (特定部位の DNA 増幅) 13 遺伝情報実験 4 (特定部位の増幅確認・遺伝子型の確認) 14 遺伝情報実験 5 (遺伝子型と表現型の違い) 15 遺伝情報実験のまとめ 				
授 業 の 留 意 点	<p>生化学 I を予習し、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。講義後は実験データの整理、解析を行い復習する。</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。 オンライン講義の場合はレポートのみで評価する。</p>				
教 科 書 (購 入 必 須)	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				
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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	学生は、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。				
授業の概要	血液中および尿中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。学生は、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。オンライン講義の場合は教員が実験を遂行する。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 生化学実験Ⅱの概要説明 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 3 尿中のビリルビン 4 尿中のクレアチニン 5 尿中の糖 6 尿中のタンパク質 7 尿中のアスコルビン酸 8 尿中のミネラル類 9 血液成分の分析1：血糖値 10 血液成分の分析2：中性脂肪 11 血液成分の分析3：コレステロール 12 血液成分の分析4：AST 13 血液成分の分析5：ALT 14 血液成分の分析6：血漿中のタンパク質定量 15 まとめ 				
授業の留意点	学生は、本講義の予習として生化学Ⅰや生化学Ⅱで学んだ関連事項を復習しておく。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。講義後は実験データの整理、解析を行い復習する。				
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。 オンライン講義の場合はレポートのみで評価する。				
教科書 (購入必須)	担当教員が作成した実習書を配布する。				
参考書 (購入任意)					

科目名	病理学				
担当教員名	塚原 高広				
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
実務経験及び授業内容	大学病院（2年）、地域の基幹病院（3年）、クリニック・在宅医療（1年）の実務経験（臨床医）がある。				
学習到達目標	人体の構造と機能についての知識（生理学、解剖学、生化学）をベースに、人はなぜ、どのように病を得、老い、死に至るかの過程を医学用語で説明できる。				
授業の概要	病理学で学ぶ事項は、臨床医学、臨床栄養学を学修する際に必要不可欠な内容を含んでいる。病理学の総論を学び、病気になるメカニズムや過程について全体的な概念を理解することが重要である。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 病気、老化、死 2 細胞障害・再生 3 炎症 4 免疫 5 循環障害 6 先天異常・遺伝性疾患 7 感染症 8 環境因子・栄養 9 腫瘍（1）：腫瘍の名称・形態・種類・増殖 10 腫瘍（2）：病態・病期・原因・メカニズム 11 生活習慣病 12 難治性炎症性疾患 13 代謝性疾患 14 老年症候群 15 様々な臓器の疾患と病態 				
授業の留意点	<p>これまで学んだ生理学、解剖学、生化学をベースに説明するので、これらの科目の教科書やムードル上の資料も参考にすること。</p> <p>予習では、教科書の各章の最後にある「まとめ」を読み、わからない部分は本文の該当部分を探して読んでおくこと。</p> <p>復習では、配布資料を参考にしながら教科書を通読し、理解できない部分がないか確認すること。理解できない部分は、次回の講義後またはムードルで質問すること。</p>				
学生に対する評価	<p>定期試験（100点）により評価する。</p> <p>定期試験の成績が不良の場合には、課題の提出状況と内容を最終評価に加える場合がある。</p>				
教科書（購入必須）	深山正久編『はじめの一步の病理学 第2版』羊土社（2017年）				
参考書（購入任意）	<p>豊国伸哉・高橋雅英監訳『ロビンス基礎病理学』丸善出版</p> <p>仲野徹『こわいもの知らずの病理学講義』晶文社</p>				

科 目 名	感染微生物学				
担 当 教 員 名	塚原 高広				
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
実務経験及び授業内容	大学病院（2年）、地域の基幹病院（3年）、クリニック・在宅医療（1年）の実務経験（臨床医）がある。				
学習到達目標	感染とは何か、感染成立の3要素、検査、化学療法について説明できる。 感染制御、感染対策について説明できる。 主要な感染症について、原因となる病原体、感染経路、感染臓器、臨床経過、予防・治療法を説明できる。				
授業の概要	微生物学・感染症学の総論を学ぶことを重視し、将来どのような保健・福祉分野に進むにせよ必要な知識を習得する。各論では、臓器・器官別の感染症を理解することを中心とし、あわせて重要な病原体の性質について学ぶ。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 微生物総論 2 細菌総論 3 ウイルス総論 4 真菌・寄生虫総論 5 免疫とアレルギー 6 感染症総論 7 全身性ウイルス感染症・発熱性感染症 8 呼吸器感染症 9 消化器感染症・食中毒 10 血液媒介感染症・ウイルス性肝炎 11 尿路感染症・神経系感染症 12 皮膚・眼感染症 13 性感染症・高齢者の感染症・日和見感染症 14 その他の感染症 15 感染制御 				
授業の留意点	予習では、教科書の該当部分を読んでおくこと。 復習では、配布資料や自分がとったノートを参考にして教科書を再読して知識を確認すること。理解できない事項がある場合は、講義後やムードルで担当教員に質問すること。				
学生に対する評価	定期試験（100点）により評価する。 定期試験の成績が不良の場合には、課題の提出状況と内容を最終評価に加える場合がある。				
教科書 （購入必須）	中野隆史編『看護学テキスト 微生物学・感染症学』南江堂（2020年）				
参考書 （購入任意）	神谷茂監修『標準微生物学 第14版』医学書院				

科 目 名	薬理学				
担 当 教 員 名	長多 好恵・山端 孝司				
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	
実 務 経 験 及 び 授 業 内 容	臨床において調剤、医薬品の供給その他薬事衛生に従事する薬剤師が薬の作用機序、薬物動態等薬物療法の基礎となるメカニズムを教授する科目				
学 習 到 達 目 標	薬物治療の基礎と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"> 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 2 総論： 薬の作用機序、薬物動態 3 各論： 末梢神経活動作用薬Ⅰ 4 各論： 末梢神経活動作用薬Ⅱ 5 各論： 中枢神経活動作用薬Ⅰ 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 7 各論： 心・血管系に作用する薬物Ⅰ 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 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 10 各論： 消化器・生殖器に作用する薬物 11 各論： 物質代謝に作用する薬物 12 各論： 生物学的製剤、皮膚・眼科用薬 13 各論： 抗感染症薬 14 各論： 消毒薬、抗がん薬 15 各論： 生薬、漢方薬 				
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 評 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 （ 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（2021年） 浦部晶夫ら編『今日の治療薬 2018』南江堂（2021年）				
参 考 書 （ 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） 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	中里 浩介				
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	
実務経験及び授業内容					
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を説明することができる。				
授業の概要	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ために、運動やスポーツに関連した身体のはたらきや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。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス（運動生理学とは） 2 ヒトのからだ（骨格と骨格筋） 3 筋のエネルギー供給機構 4 ウォームアップとクールダウン 5 筋の構造と活動様式 6 筋線維タイプとスポーツ 7 筋電図と運動 8 無酸素性トレーニング 9 レジスタンストレーニング 10 プライオメトリックトレーニング 11 有酸素性持久力トレーニング 12 有酸素性持久力トレーニングの実践 13 身体組成の評価 14 ウェイトコントロールと運動 15 まとめ 				
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。授業に関係ない携帯電話の使用は禁止する。				
学生に対する評価	課題レポート 80 点、テスト 20 点。				
教科書（購入必須）	授業ごとの配付資料。				
参考書（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）、栄養科学イラストレイテッド 運動生理学（麻見直美、川中健太郎編、羊土社）				

科 目 名	臨床医学				
担 当 教 員 名	塚原 高広				
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	
実務経験及び授業内容	大学病院（2年）、地域の基幹病院（3年）、クリニック・在宅医療（1年）の実務経験（臨床医）がある。				
学習到達目標	主要な疾病の原因、病態生理、症状、診断治療の基礎的な医学知識を習得し、医学用語を使って説明できることを目標とする。				
授業の概要	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（管理栄養士国家試験出題基準に掲載されている疾病）の原因・発症機序、病態生理、症状・合併症、検査・診断法、治療法を理解しておく必要がある。とくに臨床栄養学、栄養管理、栄養指導を学ぶ際に必要不可欠な基礎的な医学的知識をこの講義で学ぶ。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 診断のための身体診察と検査・疾患の治療 2 栄養・代謝系疾患（1）栄養障害・糖尿病 3 栄養・代謝系疾患（2）脂質異常症・肥満・高尿酸血症 4 栄養・代謝系疾患（3）その他の代謝異常 5 内分泌系疾患 6 消化管疾患 7 肝・胆・膵疾患 8 循環器系疾患 9 腎・尿路系疾患 10 神経・精神系疾患 11 呼吸器系疾患 12 血液・造血器系疾患 13 運動器（骨格系）疾患・皮膚系疾患 14 免疫・アレルギー疾患 15 婦人科疾患・その他生殖器疾患 				
授業の留意点	これまで学んだ解剖学、生理学、病理学、感染微生物学の知識、とくに病理学の知識が重要である。すでに学修した事項のうち、次回の講義内容で関連すると思われるものについて、予習の段階で再確認しておくこと。復習では、配布資料や自分のノートを参考にしながら、教科書を通読して理解できない部分を明らかにしておくこと。理解できない部分があれば、次回の講義後またはムードルで質問すること。				
学生に対する評価	定期試験（100点）により評価する。定期試験の成績が不良の場合には、課題の提出状況と内容を最終評価に加える場合がある。				
教科書（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 第3版』羊土社（2021年）				
参考書（購入任意）	羽生大記・河手久弥編『臨床医学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』南江堂（2019年）				

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
実務経験及び授業内容	これまでに約30年間にわたり、北海道立（平成22年4月より北海道立総合研究機構に改組）中央農業試験場、十勝農業試験場、道南農業試験場において、農産物の品質・調理加工適性・健康機能性に関する研究に携わってきた。そこで得られた知見を授業の中で紹介している。				
学習到達目標	「食品学総論」では次の6項目を学習到達目標とする。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、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. 各種要因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、食品の歴史的変遷や食物連鎖、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なる知識を得る。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食料と環境問題 2 食品成分表：変遷、特徴、利用 3 食品成分の化学（1）：水分 4 食品成分の化学（2）：炭水化物（分類、構造、性質） 5 食品成分の化学（3）：炭水化物（多糖類、でん粉の糊化と老化） 6 食品成分の化学（4）：アミノ酸、ペプチド 7 食品成分の化学（5）：たんぱく質（構造、分類、変性） 8 食品成分の化学（6）：脂質（分類） 9 食品成分の化学（7）：脂質（性質、加工、自動酸化） 10 食品成分の化学（8）：無機質 11 食品成分の化学（9）：ビタミン 12 食品成分の化学（10）：嗜好性成分 13 食品の物性 14 食品の機能性 15 健康食品に関わる制度 				
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、テキストや配布資料による予習・復習を行うこと。 本講義は対面授業で行う。				
学生に対する評価	小テスト（30点）および定期試験（70点）で評価する。				
教科書（購入必須）	小関正道・鍋谷浩志編著「食べ物と健康 三訂マスター食品学Ⅰ」建帛社				
参考書（購入任意）	開講時に参考資料等を配布する。				

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
実務経験及び授業内容	これまでに約30年間にわたり、北海道立（平成22年4月より北海道立総合研究機構に改組）中央農業試験場、十勝農業試験場、道南農業試験場において、農産物の品質・調理加工適性・健康機能性に関する研究に携わってきた。そこで得られた知見を授業の中で紹介している。				
学習到達目標	「食品学各論」では次の3項目を学習到達目標とする。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. 生産様式や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をベースとして、種々の食品の具体的な特徴について、生産状況、栄養性、嗜好性、機能性、利用性などの面からの知識を身につける。また、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の知識を得る。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品の分類と食品成分表 2 植物性食品（1）穀類、いも類 3 植物性食品（2）豆類 4 植物性食品（3）野菜類 5 植物性食品（4）種実類、果実類 6 植物性食品（5）きのこ類、藻類 7 動物性食品（1）食肉類 8 動物性食品（2）乳類 9 動物性食品（3）卵類 10 動物性食品（4）魚介類 11 油糧食品 12 甘味料、調味料、香辛料 13 嗜好飲料、アルコール飲料 14 発酵食品、バイオ食品 15 食品の生産・加工・流通 				
授業の留意点	「食品学総論」の内容をよく理解した上で受講し、テキストや配布資料により予習・復習を行うこと。 本講義は対面授業で行う。				
学生に対する評価	小テスト（30点）および定期試験（70点）で評価する。				
教科書（購入必須）	和泉秀彦・熊澤茂則編「食品学Ⅱ 改訂第4版」南江堂				
参考書（購入任意）	船津保浩・竹田保之・加藤淳編著「食べ物と健康Ⅲ 第3版 食品加工と栄養」三共出版 また、必要に応じて開講時に参考資料等を配布する。				

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
実務経験及び授業内容	これまでに約 30 年間にわたり、北海道立（平成 22 年 4 月より北海道立総合研究機構に改組）中央農業試験場、十勝農業試験場、道南農業試験場において、農産物の品質・調理加工適性・健康機能性に関する研究に携わってきた。そこで得られた知見を授業の中で紹介している。				
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 に関する分析も行う。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品分析を始めるに当たって（実験器具の確認・使用法） 2 一般成分の分析：水分・灰分の定量① 3 一般成分の分析：水分・灰分の定量② 4 一般成分の分析：水分・灰分の定量③ 5 一般成分の分析：水分・灰分の定量④ 6 一般成分の分析：粗脂肪の定量（ソックスレー法）① 7 一般成分の分析：粗脂肪の定量（ソックスレー法）② 8 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（各種試薬調製）① 9 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（試薬濃度の決定）② 10 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（ケルダール法）③ 11 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（ケルダール法）④ 12 アスコルビン酸（ビタミン C）の定量（市販飲料）① 13 アスコルビン酸（ビタミン C）の定量（茶）② 14 酸化酵素によるビタミン C の損失 15 TLC による脂質成分の分離 				
授業の留意点	「化学」または「有機化学」、「食品学総論」をよく理解し、「食品学実験 I」を受講すること。実験テキストによる事前の予習により実験内容をよく理解したうえで実験に参加すること。また、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。本講義は対面授業で行う。				
学生に対する評価	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（購入必須）	実験テキスト（プリント資料）を配布する。				
参考書（購入任意）	「図解 食品学実験」アイ・ケイ コーポレーション				

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
実務経験及び授業内容	これまでに約30年間にわたり、北海道立（平成22年4月より北海道立総合研究機構に改組）中央農業試験場、十勝農業試験場、道南農業試験場において、農産物の品質・調理加工適性・健康機能性に関する研究に携わってきた。そこで得られた知見を授業の中で紹介している。				
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について、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（成分間の反応、pH、温度など）についても学ぶ。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 実験概要の説明 2 米の種類と特性 3 デンプンの種類とヨウ素デンプン反応 4 小麦粉中のグルテンの分離 5 大豆グロブリン（豆乳）の凝固特性 6 各種醤油の食塩定量 7 味噌の食塩定量 8 非酵素的褐変反応（アミノカルボニル反応） 9 酵素的褐変反応（ポリフェノールオキシダーゼ） 10 緑茶中のポリフェノールの定量 11 緑茶（カテキン類）の抗酸化力 12 アントシアニン色素の色調変化 13 寒天・ゼラチンのゲル化特性 14 乳たんぱく質の凝固特性 15 卵の特性と品質判定 				
授業の留意点	試薬等の調製も行うため、物質濃度（濃度）の基礎的な学習（化学、有機化学）をしておくこと。「食品学実験Ⅰ」の内容を十分に理解し、実験テキストによる予習をして実験に参加すること。また、使用する実験器具・機器等の扱いを理解しておくこと。本講義は対面授業で行う。				
学生に対する評価	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（購入必須）	実験テキスト（プリント資料）を配布する。				
参考書（購入任意）	「図解 食品学実験」アイ・ケイ コーポレーション				

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
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	管理栄養士免許の取得および管理栄養士として従事できるために、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ができる。				
授 業 の 概 要	管理栄養士免許の取得および管理栄養士として従事できるために、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講義・小テストなどを通じ理解する。				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品の変質 2 食品の変質と防止方法 3 食品と微生物1（微生物の特徴について） 4 食品と微生物2（微生物の種類について） 5 食中毒1（発生状況について） 6 食中毒2（細菌性食中毒について） 7 食中毒3（その他の食中毒について） 8 有害物質と食品汚染 9 食品添加物1（安全性試験について） 10 食品添加物2（種類と用途について） 11 寄生虫 12 経口感染症 13 食品用の器具と容器包装・規格基準・表示 14 食品衛生行政と関連法規 15 食品衛生対策 				
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。 本講義は対面授業で行うが、教科書による予習を行い、受講後は、配布資料も用いて復習を行う事。				
学 生 に 対 す る 評 価	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 (購入必須)	池田隆幸 編著「食べ物と健康V食品衛生学」第3版 三共出版 2021				
参 考 書 (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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	講義科目である食品衛生学のうち、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さらに理解を深める。				
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さらに深めることを目的とする。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"> 1 食品衛生学実験の概要 2 調理器具・食器に残存する食品成分・中性洗剤の検出 3 食品添加物(着色料)の定性 4 食品添加物(保存料)の定量 5 食品添加物(発色剤)の定量 6 水分活性の測定 7 K値の測定 8 ヒスタミンの測定 9 油脂の変敗 10 培地作成 11 生鮮食品とレトルト食品中の一般細菌数の変化 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 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 14 ガスパック法による嫌気培養 15 グラム染色 				
授業の留意点	食品衛生学をしっかり理解しておくこと。 白衣を忘れた場合は実験への参加を認めない。 本講義は対面授業で行うが、事前に配布してある資料を用いて実験概要について予習しておくこと。実験後は得られた結果について、その妥当性について考察(復習)をすること。				
学生に対する評価	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 (購入必須)	実験に即してプリントを配布する。				
参考書 (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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	三次機能を有する食品成分の摂取が、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。				
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を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理解する。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理解する。この講義を通じて、食品中の三次機能を有する成分の活用(献立作成や栄養指導など)が可能になる。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品の機能 2 特定保健用食品・栄養機能食品・健康食品 3 難消化性糖質の種類と性質 4 難消化性糖質の生理調節機能 5 脂質の種類と性質 6 脂質の生理調節機能 7 免疫とアレルギー 8 免疫・アレルギーと食品成分 9 酵素阻害機能と食品成分(血圧の調整について) 10 酵素阻害機能と食品成分(血糖値の調整について) 11 体内の酸化の要因と抗酸化 12 抗酸化と食品成分 13 消化吸収のしくみ 14 消化吸収に与える食品成分 15 ガンと食品成分 				
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。 本講義は対面授業で行うが、配布資料を用いて予習・復習をすること。				
学生に対する評価	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(購入必須)	毎回資料を配布する。				
参考書(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
実務経験及び授業内容					
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。				
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理解する。この講義を通じて、食品の成分と加工の意義や食品の適切な取り使い方が可能になる。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品を保存・製造する意義 2 食品成分の変化と劣化 3 食品の保存方法(冷蔵・冷凍について) 4 食品の保存方法(加熱・乾燥・殺菌・滅菌について) 5 食品の保存方法(濃縮・pH・糖蔵・塩蔵などについて) 6 食品添加物 7 農産物の製造(穀類について) 8 農産物の製造(豆類・野菜類などについて) 9 畜産物の製造(食肉類について) 10 畜産物の製造(乳類・卵類について) 11 水産物の製造(魚介類について) 12 水産物の製造(海草類について) 13 発酵食品の製造 14 油脂類の製造 15 調味料・嗜好品ほかの製造 				
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。 本講義は対面授業で行うが、配布資料を用いて予習・復習をすること。				
学生に対する評価	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 (購入必須)	毎回資料を配布する。				
参考書 (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	
実務経験及び 授 業 内 容					
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。				
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して理解する。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理解する。				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 実習の概要-ガイダンス- 2 グルテン形成の違いによる穀類の加工(パンの製造) 3 グルテン形成の違いによる穀類の加工(めん類の製造) 4 たんぱく質の凝固を利用した豆類の加工(豆腐の製造) 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) 6 豆類の発酵食品(納豆の製造) 7 ゲル化を利用した加工(こんにゃくの製造) 8 ゲル化を利用した加工(ジャムの製造) 9 ゲル化を利用した加工(水産練り製品の製造) 10 フリーズドライ製品の製造および水分量の測定 11 くん煙処理を行う食品の製造(ソーセージの製造) 12 缶詰の製造(みかんの缶詰の製造) 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 14 機能性食材の加工食品への応用 15 コピー食品の製造 				
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。 本講義は対面授業で行うが、事前に製造原理について予習を行い、実習後は実際に製造した加工品について考察(復習)をすること。				
学 生 対 する 評 価	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 (購入必須)	毎回資料を配布する。				
参 考 書 (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	
実務経験及び授業内容					
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。食料経済と密接に結びついた商業・流通経済の基礎を学び、食料流通の現状を理解する。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"> 1 ガイダンスーフードシステムという考え方 2 食料経済の理論 3 食料消費の変化 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） 5 食料安全保障と自給率②（日本の食料自給率） 6 外食・中食の成長 7 食生活と政府の役割 8 流通の機能と役割 9 商業者の役割と発展の経緯 10 現代日本の小売業・卸売業の変遷 11 食品流通と小売業 12 米の流通・市場問題 13 牛乳・乳製品の流通・市場問題 14 食肉・水産物の流通・市場問題 15 青果物の流通・市場問題 				
授業の留意点	<p>講義の最後10分程度を使い、当日の講義に関して自身が考えたことを記述するリアクションペーパーの提出を求める（必須・評価対象）。次の講義の冒頭でいくつかの回答を紹介し、コメントする。</p> <p>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。特に図書館に配架されている「東洋経済」「日経ビジネス」等の経済雑誌は興味がある号で構わないので目を通しておくとより理解が深まる。</p> <p>※基本的にハイフレックス型で講義を行う。ハイフレックス型とは、対面（教室の人数制限内）・リアルタイムオンライン中継・オンデマンド動画配信を実施し、学生が自らにとって最も学習成果が高い方法を自ら選択して受講する方法である（教室の通信環境により、リアルタイム中継を実施しないことがある）。受講方法については初回のガイダンスで説明する。オンライン受講可能な環境を用意しておくこと。</p>				
学生に対する評価	毎回のリアクションペーパーで30点、期末レポート70点の合計100点で評価する。				
教科書（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（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
実務経験及び授業内容	これまでに約30年間にわたり、北海道立（平成22年4月より北海道立総合研究機構に改組）中央農業試験場、十勝農業試験場、道南農業試験場において、農産物の品質・調理加工適性・健康機能性に関する研究に携わってきた。そこで得られた知見を授業の中で紹介している。				
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、生化学などを学修するためには、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、学生が自ら説明することの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"> 1 有機化学の定義と基本 2 飽和炭化水素（アルカン） 3 不飽和炭化水素（アルケン、アルキン） 4 環式炭化水素（シクロアルカン、シクロアルケン） 5 アルコールとエーテル 6 アルデヒド 7 ケトン 8 カルボン酸 9 エステル 10 アミンとアミド 11 芳香族化合物 12 糖類の化学 13 脂質の化学 14 アミノ酸の化学 15 食品と有機化合物 				
授業の留意点	テキストや配布資料により予習・復習を行うこと。また、小テストの復習等を通して有機化学の基礎を身につけること。				
学生に対する評価	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（購入必須）	山田恭正編「栄養科学イラストレイテッド 有機化学」羊土社				
参考書（購入任意）	小関正道編著「食べ物と健康 三訂マスター食品学Ⅰ」建帛社（食品学総論での使用教科書）				

科 目 名	調理学				
担 当 教 員 名	福士 一恵				
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	必修	資 格 要 件	
実 務 経 験 及 び 授 業 内 容	・福祉施設での管理栄養士としての実務経験をもとに、管理栄養士として必要な調理学の知識について講義を行う。				
学 習 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な食生活のための食事づくりに不可欠な調理の基本的な知識を修得する。 ・調理による栄養や嗜好性の変化をふまえた食事設計を行うことができる。 				
授 業 の 概 要	調理学では、必要な栄養を確保しながら、おいしく食するための食事づくりをするために、調理法の種類、調理による食品の栄養や嗜好性の変化を学ぶ。さらに、食べ物の特性をふまえた食事設計、調理の役割について学ぶ。				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 調理の目的と意義、調理と環境・衛生 2 非加熱調理法：調理操作、食品の特徴に応じた調理の特性 3 加熱調理法（1）：調理操作、食品の特徴に応じた調理の特性 4 加熱調理法（2）：調理操作、食品の特徴に応じた調理の特性 5 調理操作と栄養（1）：米、小麦、いも 6 調理操作と栄養（2）：野菜、果物、海藻、きのこ 7 調理操作と栄養（3）：肉、魚 8 調理操作と栄養（4）：卵、牛乳・乳製品 9 調理操作と栄養（5）：成分抽出素材 10 調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化 11 食事設計（1） 供食、食卓構成、食事環境、ガイドライン 12 食事設計（2） 嗜好性：嗜好性の主観的評価・客観的評価 13 食事設計（3） 食品成分表の構成と内容、栄養価計算 14 食事設計（4） 献立作成 15 食事設計（5） 献立作成演習 				
授 業 の 留 意 点	対面授業を基本とするが、状況により遠隔授業で実施する場合もある。 授業前に必ず教科書の該当ページに目を通しておくこと。復習は授業内容を整理し、調理学実習や自身の食生活と結びつけながら知識の定着を図る。				
学 生 に 対 す る 評 価	課題・レポート（30点）、試験（70点）				
教 科 書 （ 購 入 必 須 ）	中嶋加代子・山田志麻編著「調理学の基本 第五版」同文書院 香川明夫監修「八訂食品成分表 2021」女子栄養大学出版部 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				
参 考 書 （ 購 入 任 意 ）	山崎清子他「NEW 調理と理論第二版」同文書院				

科 目 名	基礎調理学実習				
担 当 教 員 名	福士 一恵				
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	
実務経験及び授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・福祉施設での管理栄養士としての実務経験をもとに、管理栄養士として必要な調理学の知識について講義を行う。 				
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な調理操作、調理技術を修得する。 ・基本的な調理器具について、適切な使用方法を理解する。 ・衛生、安全を考慮した調理作業を理解する。 				
授業の概要	基礎調理学実習では、下処理から調理、盛りつけまでのすべての工程を一人でを行い、基本的な調理操作、調理技術、食品の扱い方、衛生管理を学ぶ。また、修得した知識や技術を日常生活で実践できる力を養う。				
授業の計画	1 ガイダンス 2-3 包丁の持ち方、切り方 4-5 調理操作①（計量、炊く、だしの取り方） 6-7 調理操作②（煮る、和える、寄せる） 8-9 調理操作③（蒸す、炒める） 10-11 調理操作④（焼く、漬ける） 12-13 調理操作⑤（揚げる、混ねつ） 14-15 調理操作⑥（煮る、寄せる）				
授業の留意点	対面授業を基本とし、一部遠隔授業も行う。 体調不良の場合は実習に参加できないことがあるので、体調管理に十分留意する。 清潔な白衣、帽子、実習用シューズを着用する。 爪は短く切り、アクセサリはつけない。 実習の前には予習をして手順などを確認しておく。実習後は自身の食生活で実践し、実習で学んだ知識と技術の定着を図る。				
学生に対する評価	課題・レポート（70点）、実習の取組状況（30点）				
教科書 （購入必須）	山崎清子他「NEW 調理と理論第二版」同文書院 香川明夫監修「八訂食品成分表 2021」女子栄養大学出版社 松本伸子監修「調理のためのベーシックデータ第5版」女子栄養大学出版社				
参考書 （購入任意）					

科 目 名	応用調理学実習				
担 当 教 員 名	福士 一恵				
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	
実務経験及び授業内容	<ul style="list-style-type: none"> 福祉施設での管理栄養士としての実務経験をもとに、管理栄養士として必要な調理学の知識について講義を行う。 				
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 実習を通して、食品の調理性を理解する。 喫食時刻にあわせて調理工程・作業工程を組み立てることができる。 衛生、安全を考慮して調理をすることができる。 				
授業の概要	基礎調理学実習で学んだ調理操作を用いて、主食、主菜、副菜等を構成する食品の調理性について学ぶ。また、安全で美味しい状態で喫食できるよう、調理工程・作業工程の組み立てを学ぶ。				
授業の計画	1-2 ガイダンス、肉類の調理、野菜の調理 3-4 穀類の調理、魚介類の調理、乾物の調理 5-6 小麦粉の調理、でんぷんの調理、牛乳の調理 7-8 じゃがいもの調理、ゼラチンの調理 9-10 ひき肉の調理、卵の調理、砂糖の調理 11-12 もち米の調理、豆類の調理 13-14 スチームコンベクションを使った調理 15 まとめ				
授業の留意点	対面授業を基本とし、一部遠隔授業も行う。 体調不良の場合は実習に参加できないことがあるので、体調管理に十分留意する。 清潔な白衣、帽子、実習用シューズを着用する。 爪は短く切り、アクセサリはつけない。 実習の前には予習をして手順などを確認しておく。実習後は自身の食生活で実践し、実習で学んだ知識と技術の定着を図る。				
学生に対する評価	課題・レポート（70点）、実習の取組状況（30点）				
教科書（購入必須）	山崎清子他「NEW 調理と理論第二版」同文書院 香川明夫監修「八訂食品成分表 2021」女子栄養大学出版社 松本仲子監修「調理のためのベーシックデータ第5版」女子栄養大学出版社				
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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>学生は、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。</p> <p>これにより、学生は、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イメージ出来るようになる。</p>				
授業の概要	<p>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理解するために、学生は、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わりを解説され、各栄養素が有する栄養機能について概説される。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 基礎栄養学の概要 2 糖質の栄養（化学的特性、栄養機能、血糖値の変動と調節） 3 糖質の栄養（糖質の質的評価、脂質栄養とのかかわり） 4 脂質の栄養（化学的特性、消化・吸収の詳細） 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） 6 脂質の栄養（生活習慣病とのかかわり） 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） 8 たんぱく質の栄養（栄養機能、栄養価<たんぱく効率、生物価、正味たんぱく質利用率>） 9 たんぱく質の栄養（栄養価<アミノ酸スコア>、アミノ酸補足による栄養価改善） 10 消化の調節、エネルギー代謝（呼吸商） 11 ミネラルの栄養（概要、カルシウムの栄養） 12 ミネラルの栄養（鉄の栄養、その他） 13 ビタミンの栄養（水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン） 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） 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） 				
授業の留意点	<p>予め配布されているプリントの該当箇所を目を通し予習しておく。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。</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>「最新基礎栄養学 第9版」医歯薬出版、2019年</p>				
参考書 (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
実務経験及び授業内容					
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"> 1. たんぱく質、アミノ酸、窒素の関係を理解する。 2. 制限アミノ酸の生体に与える影響を理解する。 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。 4. たんぱく質の栄養価の概念を理解し、説明できる。 				
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。オンライン講義の場合は教員が実験を遂行する。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 基礎栄養学実験の概要説明 2 試薬作成、飼料作成 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 4 飼料中窒素含量の測定、飼育実験開始（動物実験） 5 試験飼育開始、代謝実験準備 6 解剖（各種サンプルの採取）、代謝実験（糞採取、尿採取） 7 尿サンプルの窒素定量（ケルダール分解） 8 尿サンプルの窒素定量（蒸留）、糞サンプルの窒素定量（ケルダール分解） 9 尿サンプルの窒素定量（滴定）、糞サンプルの窒素定量（蒸留） 10 糞サンプルの窒素定量（滴定） 11 血漿たんぱく質濃度測定、肝臓総脂質の抽出 12 血漿アルブミン濃度測定、肝臓総脂質の定量準備 13 尿中および血漿尿素濃度測定、肝臓総脂質の定量 14 血漿尿素濃度測定、血漿クレアチニン測定 15 血漿・肝臓コレステロール濃度測定、まとめ 				
授業の留意点	<p>学生は本講義の予習として基礎栄養学の講義内容を復習しておく。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。講義後は実験データの整理、解析を行い復習する。</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。 オンライン講義の場合はレポートのみで評価する。</p>				
教科書（購入必須）	<p>使用しない。 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。</p>				
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																																													
実務経験及び授業内容																																																		
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養ケア・マネジメントの意義を理解する。 ・ 食事摂取基準の基本的事項を理解し、活用できる。 ・ 成人期の生理的特徴と栄養のかかわりを理解する。 																																																	
授業の概要	<p>栄養ケア・マネジメントの内容、すすめ方を学ぶ。 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。 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	<table border="0"> <tr> <td>1</td> <td>応用栄養学で学ぶこと、栄養ケア・マネジメント (1)</td> <td>1. 栄養ケア・マネジメントの概念</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>栄養ケア・マネジメント (2)</td> <td>2. 栄養スクリーニング</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>栄養ケア・マネジメント (3)</td> <td>3. 栄養アセスメント</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>栄養ケア・マネジメント (4)</td> <td>4. 臨床検査</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>栄養ケア・マネジメント (5)</td> <td>5. 食事調査</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>食事摂取基準 (1) 食事摂取基準の意義と策定の基礎理論</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>食事摂取基準 (2) エネルギー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>食事摂取基準 (3) 栄養素の指標、たんぱく質</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>食事摂取基準 (4) 脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>食事摂取基準 (5) ビタミン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>食事摂取基準 (6) ミネラル</td> <td></td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>食事摂取基準 (7) 活用の基礎理論</td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>成人期 (1) 1. 生理的特徴</td> <td>2. 食・生活習慣</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>成人期 (2) 3. 食事摂取基準の特徴</td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>成人期 (3) 4. 生活習慣病と栄養ケア</td> <td></td> </tr> </table>					1	応用栄養学で学ぶこと、栄養ケア・マネジメント (1)	1. 栄養ケア・マネジメントの概念	2	栄養ケア・マネジメント (2)	2. 栄養スクリーニング	3	栄養ケア・マネジメント (3)	3. 栄養アセスメント	4	栄養ケア・マネジメント (4)	4. 臨床検査	5	栄養ケア・マネジメント (5)	5. 食事調査	6	食事摂取基準 (1) 食事摂取基準の意義と策定の基礎理論		7	食事摂取基準 (2) エネルギー		8	食事摂取基準 (3) 栄養素の指標、たんぱく質		9	食事摂取基準 (4) 脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス		10	食事摂取基準 (5) ビタミン		11	食事摂取基準 (6) ミネラル		12	食事摂取基準 (7) 活用の基礎理論		13	成人期 (1) 1. 生理的特徴	2. 食・生活習慣	14	成人期 (2) 3. 食事摂取基準の特徴		15	成人期 (3) 4. 生活習慣病と栄養ケア	
1	応用栄養学で学ぶこと、栄養ケア・マネジメント (1)	1. 栄養ケア・マネジメントの概念																																																
2	栄養ケア・マネジメント (2)	2. 栄養スクリーニング																																																
3	栄養ケア・マネジメント (3)	3. 栄養アセスメント																																																
4	栄養ケア・マネジメント (4)	4. 臨床検査																																																
5	栄養ケア・マネジメント (5)	5. 食事調査																																																
6	食事摂取基準 (1) 食事摂取基準の意義と策定の基礎理論																																																	
7	食事摂取基準 (2) エネルギー																																																	
8	食事摂取基準 (3) 栄養素の指標、たんぱく質																																																	
9	食事摂取基準 (4) 脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス																																																	
10	食事摂取基準 (5) ビタミン																																																	
11	食事摂取基準 (6) ミネラル																																																	
12	食事摂取基準 (7) 活用の基礎理論																																																	
13	成人期 (1) 1. 生理的特徴	2. 食・生活習慣																																																
14	成人期 (2) 3. 食事摂取基準の特徴																																																	
15	成人期 (3) 4. 生活習慣病と栄養ケア																																																	
授業の留意点	<p>栄養ケア・マネジメントおよび食事摂取基準は栄養管理の基礎となるため、意義・内容を十分に理解してほしい。 予習は授業計画にそって教科書等に目を通すこと、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授業内容を整理する。</p>																																																	
学生に対する評価	課題 (30 点)、定期試験 (70 点)																																																	
教科書 (購入必須)	<p>栢下淳、上西一弘編『栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 改訂第 2 版』羊土社、2020 年 伊藤貞嘉、佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準 (2020 年版)』第一出版、2020 年</p>																																																	
参考書 (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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 				
授業の概要	妊娠期、授乳期および新生児期、乳児期を含めた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"> 1 応用栄養学Ⅱで学ぶこと 妊娠期、授乳期 (1) 妊娠から産後までの経緯 2 妊娠期・授乳期 (2) 身体的生理的变化 3 妊娠期・授乳期 (3) 栄養アセスメント 4 妊娠期・授乳期 (4) 栄養ケア、食事摂取基準 5 妊娠期、授乳期 (5) 栄養と病態・疾病 6 新生児期、乳児期 (1) 身体的生理的特徴 7 新生児期、乳児期 (2) 摂食・消化管機能の発達 8 新生児期、乳児期 (3) 栄養アセスメントと栄養ケア、食事摂取基準 9 新生児期、乳児期 (4) 乳汁栄養 10 新生児期、乳児期 (5) 離乳期の栄養 11 新生児期、乳児期 (6) 栄養と病態・疾病 12 成長期 (1) 成長・発達の特徴、食事摂取基準 13 成長期 (2) 幼児期の栄養 14 成長期 (3) 学童期・思春期の栄養 15 成長期 (4) 病態・疾病と栄養 				
授業の留意点	予習は授業計画にそって教科書を読み、要点を把握しておくこと。復習は、授業を振り返り、教科書を再読し、関連図書も参考にしながら学んだ内容を整理する。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。				
学生に対する評価	課題および小テスト (30点)、定期試験 (70点)				
教科書 (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 (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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢期の身体的生理的特徴と栄養管理を理解する。 ・運動および環境と栄養のかかわりを理解する。 ・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。 				
授業の概要	<p>高齢期の栄養管理に必要な基礎的知識を学習する。 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。 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"> 1 応用栄養学Ⅲで学ぶこと 高齢期 1. 生活などの状況 2. 生理的特徴 2 高齢期 3. 栄養アセスメント 4. 食事摂取基準の特徴 3 高齢期 5. 疾病・病態と栄養ケア① 4 高齢期 5. 疾病・病態と栄養ケア② 5 高齢期 6. 食生活支援 6 運動・スポーツと栄養 1. 健康のための運動 7 運動・スポーツと栄養 2. 運動時の生理的特徴とエネルギー代謝 3. 運動と栄養ケア 8 運動・スポーツと栄養 4. ライフステージ・状況別の運動と栄養 9 環境と栄養 1. ストレスと栄養 10 環境と栄養 2. 特殊環境下の代謝変化 3. 高温・詠温環境と栄養 11 環境と栄養 4. 高圧・低圧環境と栄養 5. 無重力環境と栄養 6. 災害時の栄養 12 青年期 1. 食生活の現状と課題 13 青年期 2. 食事計画① 14 青年期 2. 食事計画② 15 成長、発達、加齢 				
授業の留意点	<p>予習は授業計画にそって教科書を読み、要点を把握しておくこと。復習は、授業を振り返り、教科書を再読し、関連図書も参考にしながら学んだ内容を整理する。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>				
学生に対する評価	課題・小テスト（30点）、定期試験（70点）				
教科書（購入必須）	応用栄養学Ⅰ・Ⅱで用いた教科書を使用する。				
参考書（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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	栄養管理に関する基礎力を身につけ、ライフステージおよび生活状況に応じた栄養計画ができる。				
授業の概要	成人（青年および中高年）、妊婦、乳児、幼児、高齢者を対象に栄養管理のプロセスを実践し、その内容を検討する。				
授業の計画	1 ガイダンス：応用栄養学実習の目的とすすめ方 2 成人期（1）栄養計画① 3 成人期（2）栄養計画② 4 高齢期（1）栄養計画① 5 高齢期（2）栄養計画② 6 妊娠期（1）栄養計画① 7 妊娠期（2）栄養計画② 8 乳児期（1）離乳期の栄養① 9 乳児期（2）離乳期の栄養② 10 幼児期（1）食物アレルギー対応① 11 幼児期（2）食物アレルギー対応② 12 運動・スポーツ、災害時の栄養 13 青年期（1）栄養計画① 14 青年期（2）栄養計画② 15 実習のまとめ				
授業の留意点	授業計画に示したライフステージについて応用栄養学、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実習に臨むこと。実習後は、内容を振り返り、予習と実習で得た知識を整理すること。 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。				
学生に対する評価	課題（60点）、実習の取り組み状況（40点）				
教科書（購入必須）	応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで用いた教科書を使用する。				
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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	日常生活および身体活動に必要なエネルギー、栄養素と消化・吸収・代謝の理解を深め、スポーツ活動における栄養管理を理解する。				
授業の概要	スポーツを継続的に行う人を対象とした栄養管理、食事計画を学ぶ。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 スポーツと栄養のかかわり 2 栄養素・エネルギー・消化吸収の基礎 3 アスリートの栄養摂取 4 エネルギーの補給と消費 5 アスリートの食事・サプリメント 6 試合期・遠征中の栄養管理・食生活 7 目的別の栄養管理 8 熱中症の予防と水分補給 9 アスリートの栄養管理 10 セルフマネジメント 11 女性アスリートの栄養管理 12 アスリートの食事計画 13 種目別の栄養管理① 14 種目別の栄養管理② 15 スポーツ栄養士の活動 				
授業の留意点	予習は授業計画にそって教科書を読み、関連科目（生理学、生化学、栄養教育論、応用栄養学、食品学など）で学んだことを理解を深めておくこと。授業後は、教科書を再読し、スポーツと栄養に関連する図書、文献も参考にしながら学んだ内容を整理する。				
学生に対する評価	小テスト（40点）、課題（60点）				
教科書（購入必須）	鈴木志保子『理論と実践 スポーツ栄養学』日本文芸社、2018年 川野因他編『スポーツを楽しむための栄養・食事計画－理論と実践－』光生館、2016年 応用栄養学で用いた教科書				
参考書（購入任意）					

科 目 名	栄養教育総論				
担当教員名	下坂 彩				
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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 ・ 栄養カウンセリングの基礎を理解する。 				
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"> 1 ガイダンス、栄養教育の概念 (1) 2 栄養教育の概念 (2) 栄養教育の目的・目標 3 栄養教育の概念 (3) 栄養教育の歴史、管理栄養士・栄養士発展の歴史 4 栄養教育の概念 (4) 栄養教育の対象と機会① 5 栄養教育の概念 (5) 栄養教育の対象と機会② 6 栄養教育と行動変容、栄養教育と行動科学 7 行動科学の理論とモデル (1) 8 行動科学の理論とモデル (2) 9 行動科学の理論とモデル (3) 10 行動科学の理論とモデル (4) 11 栄養カウンセリング (1) 12 栄養カウンセリング (2) 13 栄養カウンセリング (3) 栄養カウンセリング演習 14 行動変容技法と概念 15 まとめ 				
授業の留意点	<p>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、教科書の該当箇所、関連箇所について必ず予習と復習をして理解を深めてほしい。</p> <p>講義形態：対面</p>				
学生に対する評価	定期試験 (60点)、レポート・課題 (25点)、小テスト (15点)				
教科書 (購入必須)	武見ゆかり他編著 『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論』改訂第5版 南江堂				
参考書 (購入任意)					

科 目 名	栄養教育各論 I				
担当教員名	下坂 彩				
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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食環境づくりと栄養教育との関連について理解する。 ・栄養カウンセリングの目的、基本的な技法、主な行動カウンセリング手法を理解する。 ・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）で用いる理論とモデルについて理解する。 				
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"> 1 ガイダンス、組織づくり・地域づくりと栄養教育 2 食環境づくりと栄養教育との関連 (1) 食環境の概念 3 食環境づくりと栄養教育との関連 (2) 食環境づくりに用いられるツールの検討① 4 食環境づくりと栄養教育との関連 (3) 食環境づくりに用いられるツールの検討② 5 食環境づくりと栄養教育との関連 (4) 食環境づくりに用いられるツールの検討③ 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④ 7 栄養教育マネジメント (1) 栄養マネジメントとは、栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル① 8 栄養教育マネジメント (2) 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル② 9 栄養教育マネジメント (3) 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 10 栄養教育マネジメント (4) 栄養教育の目標設定 11 栄養教育マネジメント (5) 栄養教育計画立案 12 栄養教育マネジメント (6) 栄養教育の実施 13 栄養教育マネジメント (7) 栄養教育の評価① 14 栄養教育マネジメント (8) 栄養教育の評価② 15 まとめ 				
授業の留意点	<p>教科書の該当箇所、関連箇所について必ず予習と復習をして理解を深めること。栄養教育総論の復習を十分にしたらうえて授業に臨んでほしい。</p> <p>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して受講すること。</p> <p>講義形態：対面</p>				
学生に対する評価	定期試験（55点）、レポート（30点）、小テスト（15点）				
教科書（購入必須）	武見ゆかり他編著 『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論』改訂第5版 南江堂（栄養教育総論で使用した教科書）				
参考書（購入任意）					

科 目 名	栄養教育各論Ⅱ				
担当教員名	下坂 彩				
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	
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	・各ライフステージの対象に適した栄養教育マネジメントの方法を理解する。				
授 業 の 概 要	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、ライフステージの特徴をふまえ、個人や集団を対象とした栄養教育マネジメントについて学ぶ。青年期を事例として演習に取り組むことで理解を深める。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。				
授 業 の 計 画	1 ガイダンス、ライフステージ別の栄養教育の概要 2 ライフステージ別の栄養教育の展開 (1) 3 ライフステージ別の栄養教育の展開 (2) 4 ライフステージ別の栄養教育の展開 (3) 5 ライフステージ別の栄養教育の展開 (4) 6 ライフステージ別の栄養教育の展開 (5) 7 ライフステージ別の栄養教育の展開 (6) 8 ライフステージ別の栄養教育の展開 (7) 9 ライフステージ別の栄養教育の展開 (8) 10 ライフステージ別の栄養教育の展開 (9) 11 ライフステージ別の栄養教育の展開 (10) 12 ライフステージ別の栄養教育の展開 (11) 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 14 栄養教育の国際的動向 (2) 諸外国における栄養教育の実際 15 まとめ				
授 業 の 留 意 点	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。 教科書の該当箇所、関連箇所について必ず予習と復習をすること。 講義形態：対面				
学 生 に 対 す る 価 値	定期試験 (45点)、レポート (35点)、小テスト (20点)				
教 科 書 (購入必須)	武見ゆかり他編著『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論』改訂第5版 南江堂 (栄養教育総論、栄養教育各論Ⅰで使用した教科書)				
参 考 書 (購入任意)					

科 目 名	栄養教育各論実習				
担当教員名	下坂 彩				
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	
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	栄養教育総論、各論Ⅰ、各論Ⅱで学んだ内容をふまえ、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、面接調査、調査結果の分析、報告シート並びに栄養教育の教材を作成する。				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス 2 栄養カウンセリングに係わる実習 3 コミュニケーションに係わる実習 4 栄養教育マネジメントに係わる実習 (1) 5 栄養教育マネジメントに係わる実習 (2) 6 食生活調査実施に向けての演習 (1) 7 食生活調査実施に向けての演習 (2) 8 食生活調査実施に向けての演習 (3) 9 食生活調査実施の準備 10 食生活調査の実施 11 食生活調査結果の解析 12 食生活調査結果報告シートの作成 13 食生活調査結果をふまえた栄養教育教材の作成 14 食生活調査結果報告 15 ふりかえり、まとめ 				
授 業 の 留 意 点	<p>栄養教育総論、栄養教育各論Ⅰ・Ⅱについて教科書の該当箇所、関連箇所について必ず予習と復習をすること。授業内容・配布資料をもとに、栄養教育で用いる理論や技術について知識を整理し、疑問に感じたことを調べて理解を深めること。</p> <p>講義形態：対面</p>				
学 生 に 対 す る 評 価	課題 (60 点)、期末レポート (40 点)				
教 科 書 (購入必須)	武見ゆかり他編著 『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論』改訂第5版 南江堂 (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	中村 育子				
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
実務経験及び授業内容					
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。 1 臨床における管理栄養士の役割について理解する。 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。 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	1 ガイダンス / 臨床栄養学とは 2 臨床における管理栄養士の役割 3 傷病者に対する栄養管理とは 4 臨床における栄養管理の実際 5 疾病別栄養食事療法① ナトリウムコントロール食 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 7 疾病別栄養食事療法③ エネルギーコントロール食 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 9 疾病別栄養食事療法⑤ 易消化食 10 疾病別栄養食事療法⑥ 易消化食と食事療法の実際 11 疾病別栄養食事療法⑦ 脂質コントロール食 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 13 疾病別栄養食事療法⑨ たんぱく質コントロール食 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 15 臨床における栄養ケアの実際				
授業の留意点	【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】 各授業前に、1～2時間程度の準備学習を要する。 各授業終了後に、1～2時間程度の復習を要する。 【その他の留意点】 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。講義形態は、対面または遠隔とする。				
学生に対する評価	【定期試験 65 点、課題 10 点、ミニテスト 20 点、受講参加態度 5 点】 詳細な評価基準は開講時に提示する。				
教科書（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 2 日本糖尿病学会編「糖尿病治療ガイド」文光堂				
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Ⅱ				
担 当 教 員 名	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容					
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。 2. 各疾患の栄養食事療法について理解できる。 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。 ①栄養スクリーニングについて説明できる。 ②栄養アセスメントについて説明できる。 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 2 疾病別栄養食事療法② 肝臓病 3 疾病別栄養食事療法③ 脂質異常症 4 疾病別栄養食事療法④ 高尿酸血症、肥満症 5 疾病別栄養食事療法⑤ 血液疾患、骨疾患 6 疾病別栄養食事療法⑥ 消化器がん 周術期 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 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 9 ライフステージと栄養食事療法② 乳幼児・小児期 10 ライフステージと栄養食事療法③ 高齢期 (1) 11 ライフステージと栄養食事療法④ 高齢期 (2) 12 臨床栄養における栄養補給の実際 13 栄養ケアマネジメント① 栄養スクリーニング 14 栄養ケアマネジメント② 栄養アセスメント 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】 各授業前に、1～2時間程度の準備学習を要する。 各授業終了後に、1～2時間程度の復習を要する。 【その他の留意点】 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。 講義形態は、対面または遠隔とする。				
学 生 に 対 す る 評 価	【定期試験 65 点、課題 10 点、ミニテスト 20 点、受講参加態度 5 点】 各評価基準は開講時に提示する。				
教 科 書 (購入必須)	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 (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	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>患者の病態・栄養状態を把握し、適切な栄養ケアの実施にむけて臨床の実践的な知識習得を目指す。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各疾患ごとのの栄養ケアの特徴について説明することができる。 2. 患者の病態を理解し、その特性に応じた栄養ケアプランについて説明できる。 				
授業の概要	臨床場面で求められる管理栄養士に必要な栄養管理の知識とスキルについて学ぶ。傷病者や障害者に対する栄養ケアの特性を理解し、栄養ケア・マネジメントのあり方および栄養サポート、チーム連携について学習する。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 医療機関における管理栄養士の役割 2 医療機関におけるチーム連携、チーム医療、栄養サポートチーム 3 医療保険制度における栄養管理の実際 4 傷病者に対する栄養ケア・マネジメントの実際 5 医療保険制度における栄養指導の実際（個人指導、集団指導、在宅訪問指導） 6 傷病者に対する栄養指導の実際①（糖尿病） 7 傷病者に対する栄養指導の実際②（高血圧・脂質異常症） 8 傷病者に対する栄養指導の実際③（慢性腎臓病） 9 傷病者に対する栄養指導の実際④（消化器疾患） 10 傷病者に対する栄養指導の実際⑤（肝疾患） 11 傷病者に対する栄養補給法の実際 12 介護保険制度と管理栄養士の業務 13 高齢者施設における管理栄養士の役割と業務 14 臨床における生命倫理と管理栄養士の使命 15 医療機関における管理栄養士業務の実際 				
授業の留意点	<p>臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだ事項および解剖学、生理学、生化学、薬理学、臨床医学などで学んだの基礎知識について復習して授業に臨むこと。</p> <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>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。講義形態は、対面または遠隔とする。</p>				
学生に対する評価	定期試験 70 点、課題 30 点				
教科書（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） 各種疾患のガイドラインについては別途指示する。				
参考書（購入任意）	開講時に参考文献等を提示する。 適宜資料を配布する。				

科 目 名	臨床栄養学Ⅳ				
担 当 教 員 名	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容					
学 習 到 達 目 標	<p>臨床領域の管理栄養士に必要な知識と技術の統合を図る。 疾病治療における栄養療法、栄養管理の果たす役割について理解する。 栄養ケアマネジメントおよび各疾患における栄養ケアの知識とスキルをつなげ、傷病者に対する栄養サポートの重要性について理解する。 医療機関で実施されている栄養ケアマネジメントについて説明できる。 多職種が協働して取り組む栄養サポートについて説明できる。</p>				
授 業 の 概 要	<p>管理栄養士業務を実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。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 臨床栄養管理業務 栄養アセスメント・ケアプラン① 2 臨床栄養管理業務 栄養アセスメント・ケアプラン② 3 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際① 4 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際② 5 栄養指導の実際（メタボリックシンドローム 症例検討）① 6 栄養指導の実際（メタボリックシンドローム 症例検討）② 7 臨床現場における管理栄養士の業務（診療録・患者情報のとらえ方） 8 多職種協働の栄養ケアの実際 9 臨床現場における栄養補給法の実際 10 栄養指導の実際③（生活習慣病複合疾患 症例検討） 11 栄養指導の実際④（糖尿病性腎症 症例検討） 12 栄養指導の実際⑤（慢性閉そく性肺疾患 症例検討） 13 高齢者の栄養ケアの実際（サルコペニア・フレイル） 14 術後患者の栄養ケアの実際 15 地域連携と管理栄養士の役割 				
授 業 の 留 意 点	<p>【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】 各授業前に、1～2時間程度の準備学習を要する。 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】 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、今まで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。 講義形態は、対面または遠隔とする。</p>				
学 生 対 する 評 価	定期試験 70 点、課題 30 点				
教 科 書 (購入必須)	<p>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） ガイドラインの変更等にあわせ、別途指示する。</p>				
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	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容					
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"> ・ナトリウムコントロール食の献立が作成できる。 ・エネルギーコントロール食の献立が作成できる。 ・易消化食の献立が作成できる。 ・脂質コントロール食の献立が作成できる。 ・たんぱく質コントロール食の献立が作成できる。 ・献立展開技法について説明できる。 				
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"> 1 ガイダンス / 栄養食事療法の実践に必要なスキル 2 栄養食事療法の基本① 病院食提供の実際 3 栄養食事療法の基本② 一般治療食献立の実際 4 栄養食事療法の基本③ 特別治療食献立の実際 5 ナトリウムコントロール食① 献立の設計 6 ナトリウムコントロール食② 治療食の供食 7 エネルギーコントロール食① 献立の設計 8 エネルギーコントロール食② 治療食の供食 9 易消化食① 献立の設計 10 易消化食② 治療食の供食 11 脂質コントロール食① 献立の設計 12 脂質コントロール食② 治療食の供食 13 たんぱく質コントロール食① 献立の設計 14 たんぱく質コントロール食② 治療食の供食 15 医療機関における治療食提供の実際 献立展開技法 				
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> <p>講義形態は、対面または遠隔とする。</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"> 1 「栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント」 医歯薬出版株式会社 2 「糖尿病食事療法のための食品交換表」 3 「腎臓病食品交換表」 4 臨床栄養学 I で指定した教科書 <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	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容					
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。 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。 ③栄養ケアマネジメントについて説明できる。 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 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。 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。 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"> 1 たんぱく質コントロール食（Pr40g）① 献立の設計 2 たんぱく質コントロール食（Pr40g）① 治療食の供食 3 医療機関における治療食提供の実際 献立展開の演習 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 5 鉄欠乏性貧血 骨粗しょう症 献立の実際 6 食物アレルギー食 献立の実際 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 8 医療機関における治療食提供の実際 展開献立の実習 9 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際① 10 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際② 11 先天性代謝異常症患者の献立の実際 12 栄養ケアマネジメント① 栄養スクリーニング 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） 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） 15 栄養ケアマネジメント④ 栄養ケアプランの実際 				
授業の留意点	<p>【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】 各授業前に、1～2時間程度の準備学習を要する。 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】 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。 返却された課題を見直し復習を行い理解を深めること。 講義形態は、対面または遠隔とする。</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） 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"> 1 「栄養食事療法の実際 栄養ケアマネジメント」医歯薬出版株式会 2 「糖尿病食事療法のための食品交換表」 3 「腎臓病食品交換表」 4 臨床栄養学Ⅰで指定した教科書 <p>それぞれの最新版使用 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（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	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>傷病者の病態を理解し、栄養状態評価して適切な栄養ケアの実施に向けての技術習得を目的とする。医療機関で実際に行われている栄養管理を想定し実践的なスキルを習得する。</p> <p>1. 各疾患の栄養ケアの特徴が理解できる。 2. 疾患の特性に応じた栄養ケアプランが作成できる。</p>				
授業の概要	<p>二年次に授業で学んだ知識を統合し、症例検討を通して臨床場面での応用力を身に付けていく。グルーワークを通じて栄養ケア・マネジメントおよびチーム連携のあり方について学び、管理栄養士に必要なスキルを習得する。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養ケア・マネジメントの実際①モニタリング、評価 2 栄養ケア・マネジメントの実際②栄養ケアプランの作成 3 栄養ケア・マネジメントの実際③栄養管理実施報告書の作成 4 栄養指導の展開①糖尿病の症例検討 5 栄養指導の展開②糖尿病合併症の症例検討 6 栄養指導の展開③高血圧症・脂質異常症の症例検討 7 栄養指導の展開④集団栄養指導のプランニング 8 肝硬変患者への栄養食事療法の実際 9 栄養指導の展開⑤慢性腎臓病の症例検討 10 傷病者への栄養補給法 11 クロウン病患者への栄養食事療法の実際 12 高齢者に対する栄養ケア 褥瘡の症例検討 13 消化器ガン患者への栄養食事療法の実際 14 栄養指導の展開⑤集団栄養指導のプレゼンテーション 15 医療機関における栄養管理実務の実際 				
授業の留意点	<p>【準備学習（予習・復習）等の内容と分量】 各授業前に、1～2時間程度の準備学習を要する。 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】 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。 返却された課題を見直し復習を行い理解を深めること。 講義形態は、対面または遠隔とする。</p>				
学生に対する評価	実習レポート課題（60点）、期末課題（40点）				
教科書（購入必須）	新しい臨床栄養管理（医歯薬出版）				
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	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>2 地域包括ケアにおける課題を理解し、栄養ケアの重要性和管理栄養士の役割について説明できる。</p> <p>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。</p>				
授業の概要	<p>三年次までに習得した臨床栄養学の知識・スキルを踏まえ、臨床現場におけるより詳細な知識・スキルを学び取る。</p> <p>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。</p> <p>クリティカルケア、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。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 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 2 臨床で求められる栄養ケア・ケアマネジメント① 3 臨床で求められる栄養ケア・ケアマネジメント② 4 介護保険と高齢者における栄養ケアの実際 5 在宅訪問栄養食事指導の実際 6 クローン病の栄養食事療法の実際 7 クローン病の病態と栄養ケアの実際 8 慢性腎不全患者への栄養食事療法 9 末期腎不全の病態と透析療法 10 生活習慣病複合疾患の栄養食事指導 11 肝硬変患者への栄養食事療法の実際 12 周術期の栄養ケアの実際 13 摂食嚥下障害と嚥下調整食の実際 14 老年期の栄養ケアのあり方 15 傷病者に対する栄養補給の実際 				
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、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。</p> <p>講義形態は、対面または遠隔とする。</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>詳細は授業内で説明する。</p>				
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実習 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
実務経験及び授業内容	道立保健所及び道本庁の管理栄養士として行政経験を持つ教員が、公衆栄養の概念、健康・栄養問題の現状と課題及び栄養政策について、指導する科目				
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生まれ、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取り上げ、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説明できることを到達目標とする。				
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・栄養問題及びそれらの問題を予防・改善するためのさまざまな栄養政策について、講義により学習する。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 公衆栄養の概念 1 公衆栄養の概念 2 公衆栄養の概念 2 公衆栄養活動 3 健康・栄養問題の現状と課題 1 健康状態の変化 4 健康・栄養問題の現状と課題 2 食事の変化 5 健康・栄養問題の現状と課題 3 食生活の変化 6 健康・栄養問題の現状と課題 4 食環境の変化 7 健康・栄養問題の現状と課題 5 諸外国の健康・栄養問題の現状 8 栄養政策 1 わが国の公衆栄養活動と関連法規 9 栄養政策 2 公衆栄養活動と組織・人材育成 10 栄養政策 3 国民健康・栄養調査 11 栄養政策 4 実施に関する指針、ツール 1 12 栄養政策 5 実施に関する指針、ツール 2 13 栄養政策 6 実施に関する指針、ツール 3 14 栄養政策 7 わが国の健康増進基本方針と地方計画 15 栄養政策 8 諸外国の健康・栄養政策 				
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。予習としては、報道等に接し国内外の健康・栄養に関する動向をつかんでおくこと。復習としては、ノートに記載内容の見直し、追加記載を行うこと。				
学生に対する評価	ノート（30点）、レポート（20点）、試験（50点）で評価する。				
教科書（購入必須）	公衆栄養学 改訂第7版（編集吉池信男／林宏一、南江堂）				
参考書（購入任意）					

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	
実務経験及び授業内容	道立保健所及び道本庁の管理栄養士として行政経験を持つ教員が、栄養疫学、公衆栄養マネジメント及び公衆栄養プログラムについて、指導する科目				
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のために、公衆栄養マネジメントに必要な栄養疫学の基本的知識と技術を説明できる。また、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、各方法論の基本を説明できる。加えて、以上のこと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、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説明できる。以上のことを到達目標とする。				
授業の概要	栄養疫学の方法及び公衆栄養マネジメントの計画、実施、評価の具体的な手順や方法について、講義により学習する。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養疫学1 栄養疫学の概要 2 栄養疫学2 栄養疫学の指標 3 栄養疫学3 栄養疫学の方法 4 栄養疫学4 栄養疫学のための食事調査法 5 栄養疫学5 食事摂取量の測定方法 6 栄養疫学6 食事摂取量の評価方法 7 公衆栄養マネジメント1 公衆栄養マネジメントの概念とプロセス 8 公衆栄養マネジメント2 公衆栄養アセスメント 9 公衆栄養マネジメント3 公衆栄養プログラムの目標設定 10 公衆栄養マネジメント4 公衆栄養プログラムの計画 11 公衆栄養マネジメント5 公衆栄養プログラムの実施 12 公衆栄養マネジメント6 公衆栄養プログラムの評価 13 公衆栄養プログラムの展開1 地域特性に応じたプログラムの展開 14 公衆栄養プログラムの展開2 食環境づくりのためのプログラムの展開 15 公衆栄養プログラムの展開3 地域集団の特性別プログラムの展開 				
授業の留意点	公衆栄養プログラム立案の方法論と関連する理論を行っていくので、予習としては、日頃から公衆栄養に関する報道等に接しておくこと。復習としては、ノートに記載内容の見直し、追加記載を行うこと。				
学生に対する評価	ノート（30点）、レポート（20点）、試験（50点）で評価する。				
教科書（購入必須）	公衆栄養学 改訂第7版（編集吉池信男／林宏一、南江堂）				
参考書（購入任意）					

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	
実務経験及び授業内容	道立保健所及び道本庁の管理栄養士として行政経験を持つ教員が、公衆栄養マネジメントについて、指導する科目				
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説明できる。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、総合的に公衆栄養マネジメントの理解を深め、管理栄養士の役割を説明できることを到達目標とする。				
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、アセスメント及び計画策定については、国、道、市町村等のホームページから情報収集を行い、パワーポイントのスライドにより資料を作成し、プレゼンテーションをするなどして理論と実践を結びつける方法やその具体的スキルについて実習を行う。				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 公衆栄養学臨地実習報告会 1 2 公衆栄養学臨地実習報告会 2 3 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 4 地域における公衆栄養プログラム 1 5 地域における公衆栄養プログラム 2 6 地域における公衆栄養プログラム 3 7 地域における公衆栄養プログラム 4 8 地域における公衆栄養プログラム 5 9 地域における公衆栄養プログラム 6 10 栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備 11 公衆栄養アセスメント 1 12 公衆栄養アセスメント 2 13 公衆栄養プログラムの計画策定 14 公衆栄養プログラムの実施 15 公衆栄養プログラムの評価 				
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。予習としては、アセスメントする地域の概要を調べておくこと。復習としては、作成した資料を適宜見直すこと。				
学生に対する評価	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（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（購入任意）					

科 目 名	給食経営管理論 I				
担 当 教 員 名	沼口 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
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>特定給食施設における給食の意義や役割を説明できる。 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。</p>				
授業の概要	<p>給食の意義、目的について学ぶ。 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。</p>				
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 給食の概念 (1) 給食の概要 2 給食の概念 (2) 給食システム 3 給食の施設・設備 4 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理 (1) 品質と標準化 5 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理 (2) 食材料 6 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理 (3) 生産（調理）と提供 7 給食の安全・衛生 (1) 安全・衛生の概要 8 給食の安全・衛生 (2) 安全・衛生の実際 9 給食の安全・衛生 (3) 事故・災害時対策 10 栄養・食事管理 (1) 栄養・食事のアセスメント 11 栄養・食事管理 (2) 食事の計画① 給与エネルギー量と給与栄養素量の計画 12 栄養・食事管理 (3) 食事の計画② 栄養補給法および食事形態の計画 13 栄養・食事管理 (4) 食事の計画③ 献立作成基準、食品構成の意義 14 栄養・食事管理 (5) 食事の計画④ 個別対応の方法 15 まとめ 				
授業の留意点	<p>給食の運営に関する基礎的な知識を学ぶ科目である。授業の前には教科書の該当箇所を読み、授業後には各自で用語の整理などを行い理解を深めること（それぞれ1-2時間程度）。</p>				
学生に対する評価	<p>定期試験（60点）、小テスト（20点）、課題（20点）</p>				
教科書（購入必須）	<p>市川陽子・神田知子編「給食経営管理論 給食と給食経営管理における関連項目の総合的理解」医歯薬出版、2021</p>				
参考書（購入任意）	<p>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、2020</p>				

科 目 名	給食経営管理論Ⅱ				
担 当 教 員 名	沼口 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	
実務経験及び 授 業 内 容					
学 習 到 達 目 標	<p>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。 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。 各種給食施設の特徴を説明できる。 大量調理の特性を踏まえた食事計画を立案できる。</p>				
授 業 の 概 要	<p>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、原価管理・費用分析、マーケティングについて学ぶ。 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へ展開する方法を学ぶ。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養・食事管理 食事計画の実施、評価、改善 2 給食経営管理の概念 (1) 経営管理の概要 3 給食経営管理の概念 (2) 給食の資源と管理 4 給食経営管理の概念 (3) 原価構成と収支構造 5 給食経営管理の概念 (4) 給食における人的資源 6 給食経営管理の概念 (5) 給食とマーケティング 7 給食経営管理の概念 (6) 給食経営と組織 8 医療施設の給食経営管理 9 福祉施設の給食経営管理 10 学校、事業所の給食経営管理 11 食事計画 (1) 献立計画 12 食事計画 (2) 食材購入計画 13 食事計画 (3) 施設・設備管理 14 食事計画 (4) 作業工程計画 15 まとめ 				
授 業 の 留 意 点	<p>給食経営管理論Ⅰを復習し、給食の運営を理解した上で授業に臨むこと。 授業の前には教科書の該当箇所を読み、授業後には各自で用語の整理を行い理解を深めること（それぞれ1-2時間程度）。 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。</p>				
学 生 に 対 す る 評 価	定期試験 (60点)、小テスト (20点)、課題 (20点)				
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)	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、2020				

科 目 名	給食経営管理論実習 I				
担 当 教 員 名	沼口 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	
実 務 経 験 及 び 授 業 内 容					
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。 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。 大量調理における衛生管理の方法を理解し、実践できる。 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給食提供実習を行う。 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	<p>1 オリエンテーション（給食経営管理論実習 I の進め方）、献立計画 2 食材購入計画、調理作業計画 3 品質管理計画、衛生管理計画 4-5 大量調理実習① 6 評価・次回実習準備① 提供サービスの評価、改善 7-8 大量調理実習② 9 評価・次回実習準備② 提供サービスの評価、改善 10-11 大量調理実習③ 12 評価・次回実習準備③ 提供サービスの評価、改善 13-14 大量調理実習④ 15 評価、実習報告会、まとめ</p>				
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。 授業前は大量調理施設衛生管理マニュアルの復習、調理作業の流れ・動線を確認しておくこと。 授業後には実習での学びをふりかえり、自身の課題と次回実習への改善点を検討すること（それぞれ 1-2 時間程度）。 大量調理実習にあたり腸内細菌検査（検便）を実施する。検査を受けなければ調理作業に携わることとはできない。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。</p>				
学 生 に 対 す る 評 価	実習レポート（80 点）、課題（20 点）				
教 科 書 （ 購 入 必 須 ）					
参 考 書 （ 購 入 任 意 ）	「大量調理施設衛生管理のポイント HACCP の考え方に基づく衛生管理」中央法規				

科目名	総合演習 I				
担当教員名	中村 育子・沼口 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	
実務経験及び授業内容					
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> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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>「臨床栄養学臨地実習Ⅰ」</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 臨床領域の管理栄養士として必要な知識とスキルを理解できる。 2. 臨床栄養管理のテーマに沿った自主研究課題をまとめることができる。 				
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。臨地実習の目的、意義を理解し、実習に臨む心構えを確認する。各臨地実習の学びを深めるために、実習課題の設定、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"> 1 総合演習Ⅰのすすめ方、給食経営管理論実習Ⅱの事前指導（1）実習の目的 2 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） 3 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導（1）実習の目的 4 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導（2）実習の心構え 5 給食経営管理論実習Ⅱの事前指導（3）実習課題の検討 6 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 7 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 8 給食経営管理論実習Ⅱの事後指導（1）実習のふりかえり 9 給食経営管理論実習Ⅱの事後指導（2）実習報告会準備 10 給食経営管理論実習Ⅱの事後指導（3）実習報告会 11 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導（3）自主研究課題のまとめ方 12 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導（4）実習ノートのまとめ方 13 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導（5）実習の振り返り 14 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導（6）実習報告会① 15 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前事後指導（7）実習報告会② 				
授業の留意点	<p>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。</p> <p>「給食経営管理論実習Ⅱ」</p> <p>実習書、配布資料を授業の前後に十分読み込み、不明な点は必ず担当教員に確認する。</p> <p>「臨床栄養学臨地実習Ⅰ」</p> <p>自己目標、課題を明確にて、主体的に取り組むこと。</p>				
学生に対する評価	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。 「給食経営管理論実習Ⅱ」提出物80点、小テスト20点 「臨床栄養学臨地実習Ⅰ」課題・レポート100点により評価する。				
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	
実務経験及び授業内容	道立保健所及び道本庁の管理栄養士として行政経験を持つ教員が、公衆栄養学臨地実習実施に向けた課題作成、事後評価及び報告会により、公衆栄養アセスメント及び公衆栄養プログラムについて、指導する科目				
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して、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ことを到達目標とする。				
授業の概要	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 上記のために、情報の整理、資料の作成などについて演習を行う。 				
授業の計画	1-15 公衆栄養分野 16-22 臨床栄養分野 23-30 専門基礎・専門分野				
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、総合的に予習及び復習を行うこと。授業には積極的な姿勢で取り組むこと。				
学生に対する評価	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（購入必須）	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆栄養学 改訂第7版（編集吉池信男／林宏一、南江堂） ・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） 他				
参考書（購入任意）					

科 目 名	給食経営管理論実習Ⅱ				
担 当 教 員 名	沼口 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	
実務経験及び授業内容	特定給食施設において、施設の管理栄養士の指導のもと給食業務を行うために必要な知識及び技術を学ぶ。				
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	学外の特定給食施設において、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。 特定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。				
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"> 1 実習施設の組織・運営について 2 特定給食施設の目的、役割、特性について 3 給食経営管理システムについて <ol style="list-style-type: none"> 1) 栄養・食事管理、経営管理について 2) 食材管理、調理作業管理について 3) 衛生管理、安全管理、品質管理について 4) 施設、設備管理について 5) 原価管理について 6) 栄養教育について 4 実習課題への取り組み 				
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ことを理解して臨むこと。 事前準備を確実にし、積極的な姿勢で実習に臨むこと。 実習後には振り返りを行い、実習成果、自身の課題をまとめること。				
学生に対する評価	実習施設指導者からの評価（50点）事前事後学習（50点）				
教科書（購入必須）					
参考書（購入任意）	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				

科 目 名	臨床栄養学臨地実習 I				
担当教員名	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容	医療施設において管理栄養士の指導のもと、実践活動について学ぶ。				
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 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方法と実施する。</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。</p> <p>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>実習先指導者からの評価 (80 点) 臨地実習に関わる書類作成 (20 点)</p>				
教科書 (購入必須)	<p>別途、指示する。</p>				
参考書 (購入任意)					

科 目 名	臨床栄養学臨地実習Ⅱ				
担 当 教 員 名	中村 育子				
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	
実務経験及び授業内容	臨床栄養学臨地実習Ⅰを踏まえ、医療施設において管理栄養士の指導のもと、実践活動について学ぶ。				
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。 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。 2. 栄養ケアマネジメントの実際を理解する。 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。 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。 臨地実習の事前学習に十分な時間をかけ準備する。 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 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。 方法				
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。 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。 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。				
学生に対する評価	実習施設指導者からの評価（80点）および事前事後準備に関わる書類作成（20点）				
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	
実務経験及び授業内容	道立保健所及び道本庁の管理栄養士として行政経験を持つ教員が、臨地実習で行う公衆栄養マネジメントについて、指導する科目				
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できる。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・判定について実習できる。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が実習できる。以上を到達目標とする。				
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、実習地域の健康課題について実習を行う。				
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	実習先において、対象の視点に立った支援について考え、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ために、予習として地域アセスメントを行い、復習として実習終了後のふりかえりと自己評価を行う。				
学生に対する評価	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（購入必須）	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆栄養学 改訂第7版（編集吉池信男／林宏一、南江堂） ・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） 				
参考書（購入任意）					

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	
実務経験及び授業内容					
学習到達目標	<p>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。</p>				
授業の概要	<p>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。</p>				
授業の計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 卒業研究年間計画のオリエンテーション ・ 卒業研究課題の決定 ・ 卒業研究テーマの提出 ・ 調査・研究の実施 ・ 研究結果の整理、資料の整理、卒業論文の作成 ・ 卒業研究発表 ・ 卒業研究論文の提出 				
授業の留意点	<p>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。</p>				
学生に対する評価	<p>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。</p>				
教科書 (購入必須)	<p>卒業研究担当教員の指示を仰ぐこと。</p>				
参考書 (購入任意)					