

科目名	社会福祉概論		担当	齊藤 みゆき	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>栄養士に必要な社会福祉の基礎的知識、理念、歴史から、具体的な現状（公的扶助、高齢者、障害者、母子、児童、地域）までを学びます。なお、授業の最後にはテストに向けた振り返りを行います。</p>					
<p>・授業の到達目標</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 社会福祉とは何かを理解する 2 社会福祉が身近な存在であることを認識する 3 社会福祉の中の対象者について理解する 4 栄養士が社会福祉を学ぶ意義について理解を深める 					
テキスト	『栄養士、管理栄養士をめざす人の社会福祉』(株式会社みらい)				
評価方法	試験(80%)、提出物(20%)				
授業内容					
第1回	生活を支える『食』と『社会福祉』				
第2回	社会福祉とは誰のためにあるか 理念、歴史				
第3回	私達の生活と社会保障1 社会保障の仕組み				
第4回	私達の生活と社会保障2 年金、社会保険について				
第5回	公的扶助（生活保護）				
第6回	高齢者の生活と介護1 高齢者の生活と介護保険について				
第7回	高齢者の生活と介護2 栄養士の役割と介護者への支援				
第8回	児童家庭福祉1 男女共同参画と児童福祉				
第9回	児童家庭福祉2 母親と育児①				
第10回	児童家庭福祉3 母親と育児②				
第11回	障害者福祉1 障害者のための社会福祉				
第12回	障害者福祉2 障害者の生活について				
第13回	地域福祉 地域で安心して暮らし続けるために				
第14回	社会福祉の専門職と援助技術の方法				
第15回	まとめ、試験				
事前学習について	日常から社会福祉に関する情報に興味を持ち、ニュースや新聞などの記事を読んで、自分なりの考えを持つように意識しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士であるとともに社会福祉士として、高齢者施設、保健センター、障がい者施設などで従事してきた経験を生かして、社会福祉の生きた情報を伝えていく。				

科目名	基礎薬理学		担当	石川 奈美	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>現代医療では薬物療法が治療の主体を占めている。薬物療法では、個々の医薬品の効果を最大限に引き出し、副作用などを最小限に抑えることが重要である。食物と薬は関連性が強く、相互作用や副作用の観点から、薬物の一般的な薬効薬理、体内動態などを理解したうえで、好ましい生活習慣や食事療法との相補的な治療が行われることが望ましい。そのためには、個々の医薬品の効能効果、副作用だけでなく、診断された病気に関連する検査所見や病理、患者の背景、薬物の特性などの情報も収集・理解できなければならない。本講義では、基礎医学の一分野として、薬物と生態との間で起こる現象について学習し、一般的によく利用される医薬品の薬理学的作用や薬物動態、病理や臨床検査などについて理解する。一般的な病気の治療に使われる医薬品について理解を深めることにより、科学的かつ効果的な食事管理が行える栄養士としての専門能力を養うことを目指とする。</p>					
テキスト	『わかりやすい薬理学』 NOUVELLE HIROKAWA				
評価方法	試験(70%)、課題(10%)、授業態度(20%)等				
授業内容					
第1回	薬物と医薬品の定義、薬物療法とは				
第2回	医薬品の管理、分類、安全な使用（小児、妊婦、高齢者の薬物療法）				
第3回	薬理作用と作用機序				
第4回	薬物動態と薬効、剤型についての理解				
第5回	副作用と有害作用				
第6回	処方箋と添付文書、医薬品の法律				
第7回	劇薬、毒薬、向精神薬				
第8回	薬物相互作用、多剤併用、中毒				
第9回	末梢神経系作用薬				
第10回	中枢神経系作用薬				
第11回	循環器系作用薬				
第12回	抗炎症薬 免疫系作用薬				
第13回	呼吸器系作用薬				
第14回	消化器系作用薬 これまでのまとめ				
第15回	期末試験 まとめ				
事前学習について	教科書、小テストの内容を復習しておくこと、授業で生じた疑問などをノートにまとめておくこと 普段から新聞等の関連記事に目を通しておくこと 用語を復習して理解しておくこと				
実務経験を生かした教育内容	薬剤師としての勤務経験を活かし、実例も交えて授業の解説を行う				

科 目 名	解剖生理学実習		担 当	森岡 直美 山下 ルミ
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単 位 数 1
授 業 概 要 及 び 到 達 目 標				
解剖生理学実習では、生態の形態と機能の把握に重点をおき、生命現象の仕組みを理解する端緒をつかむと同時に、血液や尿を扱った実験の基本操作、方法を理解する。また、これを栄養面から展開できる基礎を養う。				
テキスト	『解剖生理学実験』 川村一男編 建帛社 プリント配布			
評価方法	試験(50%)、提出物(50%)、授業態度により減点			
授 業 内 容				
第 1 回	体温と発汗に関する実験 ・体温の測定 ・精神性発汗と温熱性発汗			
第 2~3 回	骨格の観察 ・ペーパークラフトによる人体の骨格の組み立て			
第 4 回	人の形態測定 ・身長、体重の測定 ・体格指数、栄養指数の測定			
第 5 回	循環に関する実験 ・血圧、脈拍の測定			
第 6 回	尿に関する実験 ・尿中クレアチニン、クレアチニンの測定			
第 7 回	感覚に関する実験 ・味覚閾値の測定			
第 8 回	消化に関する実験 ・唾液アミラーゼの力価測定			
第 9 回	鶏の解剖 ・解剖の手技と肉眼観察			
第 10 回	D N Aに関する実験 ・鶏の肝臓からのD N A抽出			
第 11 回	血液に関する実験 ・A B O式血液型判定 ・ヘマトクリット値の測定 ・血球の観察			
第 12 回	ラットの解剖 I ・実験動物の飼育と扱い方			
第 13 回	ラットの解剖 II ・解剖の手技と肉眼観察			
第 14 回	人体模型と血液・筋肉標本の観察			
第 15 回	まとめ・試験			
事前学習について	1年前期履修「解剖生理学」の教科書をよく復習しておくこと。			
実務経験を生かした教育内容				

科目名	運動生理学		担当	西村 るみ子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>運動とは、人体機能をそのように変化させる現象であるのか。</p> <p>骨格筋の仕組みと働き、呼吸・循環器系の働き、神経の働き、エネルギー供給等について、自分の運動経験や日常生活の体験等から理解を深めていく。</p>					
テキスト	『イラスト 運動・スポーツ生理学』東京教学社／配布プリント				
評価方法	本試験と小テスト(80%)、レポート等提出物(10%)、授業態度(10%)				
授業内容					
第1回	運動とは 体を作る細胞の働き				
第2・3回	運動と筋肉	<ul style="list-style-type: none"> ・筋肉の構造と種類 ・筋肉の収縮メカニズム ・筋肉のエネルギー供給 			
第4・5回	運動と神経系	<ul style="list-style-type: none"> ・運動神経と感覚神経 ・反射と中枢神経 ・自律神経 			
第6・7回	運動と呼吸器系	<ul style="list-style-type: none"> ・換気の仕組み ・酸素と二酸化炭 ・換気を調節する仕組み 			
第8・9回	運動と循環器系	<ul style="list-style-type: none"> ・心臓の働き ・運動強度と心拍数、心拍出量 ・血圧の調節 			
第10・11回	運動環境と適応	<ul style="list-style-type: none"> ・低酸素(高地)環境 ・温度環境 			
第12・13回	運動と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・運動と各栄養素 ・水の役割 ・食事方法 			
第14回	運動処方	<ul style="list-style-type: none"> ・運動の種類と強度 			
第15回	試験、まとめ				
事前学習について		「解剖生理学」の復習			
実務経験を生かした教育内容					

科目名	食品学実習		担当	須崎 尚	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>食品学実習では、食品加工の原理と技術を学ぶ。古代から現代に至るまで、人々は食品を様々なに加工してきた。その目的は「おいしく」、「栄養が保たれ」「安全に長期間保存し」「運搬しやすいように」することにあった。今や加工食品を除いて食生活を考えることはできなくなっている。栄養士にとって、献立を立て、調理をする際に加工食品の知識はなくてはならないものとなっている。</p> <p>そこで、本実習では、様々な加工食品を実際に作成し、その原理や仕組み、栄養の変化などを理解し、加工食品を適切に食事に取り入れることができる様になることを到達目標とする。</p>					
テキスト	そのつどプリントを用意する				
評価方法	授業態度を含む出欠席(20%)、提出物(50%)、期末試験(30%)				
授業内容					
第1回	豆、米の加工品（あん、米粉）				
第2回	いもの加工品（こんにゃく）				
第3回	大豆の加工品（みそ）				
第4回	小麦粉の加工品（うどん、麩）				
第5回	大豆の加工品（豆腐、湯葉）				
第6回	牛乳の加工品（チーズ、バター）				
第7回	野菜の加工品（トマトケチャップ）				
第8回	卵の加工品（マヨネーズ）				
第9回	缶詰の製造（ゆであずき缶詰）				
第10回	肉の加工品（ソーセージ）				
第11回	小麦粉の加工品（中華麺）				
第12回	魚肉の加工品（かまぼこ）				
第13回	砂糖の調理特性（カステラ、キャラメル）				
第14回	果物、野菜の加工品（ジャム）				
第15回	期末試験とまとめ				
事前学習について	事前に食品学Ⅱで学んだ内容を復習してくること。復習として実習後に提供される練習問題について、理解するような勉強をすること。				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	臨床栄養学実習		担当	谷澤 登志美	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
病院など医療機関における栄養士は、給食の運営、治療食の調整、入院時食事療法や食物と栄養に関する栄養指導を担うことが期待される。					
本授業は、常食から治療食への献立の展開とその実習を基本とする。今までに学んだ、臨床栄養学、調理学、食品学、調理実習などを復習し授業に臨むことを期待する。					
テキスト	『臨床栄養学実習』(芳本 信子:学建書院)、食品成分表、調理のためのベーシックデータ				
評価方法	提出物(100%)、授業態度(減点)				
授業内容					
第1回	授業概要、総論、栄養補給法、一般治療食				
第2回	栄養障害（肥満症）の食事計画				
第3回	小テスト 実習				
第4回	循環器疾患（高血圧、動脈硬化症、心疾患）の食事計画				
第5回	小テスト 実習				
第6回	代謝疾患(糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症) の食事計画				
第7回	小テスト 実習				
第8回	消化器疾患（肝疾患）の食事計画				
第9回	小テスト 実習				
第10回	消化器疾患（膵疾患）の食事計画				
第11回	小テスト 実習				
第12回	血液系疾患（貧血）の食事計画				
第13回	小テスト 実習				
第14回	腎疾患の食事計画				
第15回	小テスト 実習				
事前学習について	各疾病の授業前に、レポートを提出する				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として病院勤務を生かし、臨床栄養学の基礎を身に着け、実践できる応用力の取得を目指す。また食品に含まれる栄養素や機能性の理解を深め、病気を未然に防ぐ予防医学にも目を向けてたい。				

科目名	公衆栄養学概論		担当	平田 芳浩	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>公衆栄養学は地域社会・住民の健康増進、QOLの向上を目的としている。また、将来栄養士という立場から情報を発信するにあたり、栄養疫学をしっかりと理解し、食・栄養に関するリテラシーの向上を目指す。この目的を達成するために必要な知識・技術を学び、実践につなげる力を身に着けることを授業の目的とする。</p>					
テキスト	『NEXT 公衆栄養学概論』講談社サイエンティフィク、その他配布資料				
評価方法	試験(70%)、提出物(30%)、授業態度による減点				
授業内容					
第1回	公衆栄養の概念、歴史				
第2回	公衆栄養マネジメント①				
第3回	公衆栄養マネジメント②				
第4回	栄養疫学－基礎統計学、疫学の基本				
第5回	栄養疫学－疫学指標と疫学調査				
第6回	栄養疫学－食事調査				
第7回	栄養疫学－食事摂取基準の疫学と活用				
第8回	栄養疫学－食事摂取基準の疫学①エネルギー				
第9回	栄養疫学－食事摂取基準の疫学②エネルギー産生栄養素				
第10回	栄養疫学－食事摂取基準の疫学③ビタミン				
第11回	栄養疫学－食事摂取基準の疫学④ミネラル				
第12回	わが国の健康・栄養問題の現状と課題				
第13回	わが国の健康栄養政策				
第14回	諸外国の健康・栄養政策				
第15回	まとめと期末試験				
事前学習について	授業内容ごとに事前に教科書を読んでおく				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	栄養指導実習Ⅱ		担当	谷澤 登志美 大島 知美	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>栄養指導における最終目的は疾病の予防と治療、健康の維持・増進のために指導対象者の態度や行動の変容を導くことである。栄養指導は教育活動であり、指導者の立場は知識を与えて問題点を認識させ解決するための対策と一緒に考え、対象者が自分の考え方や意志で目標に向かって行動する意欲を引き出し、それを伸ばすことである。</p> <p>前期は集団指導の実習を行った。後期は個人の実習を行う。適切な個人指導、助言が出来るよう、実習を通して知識を確実なものにしてほしい。栄養指導実習の総仕上げとしてバイキング実習を行う。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	課題(100%)、授業態度、出欠席考慮				
授業内容					
第1回	授業概要				
第2回	食物アレルギーの栄養指導				
第3回	検査値の読み方・ケアプラン				
第4回	症例①糖尿病の栄養指導実習				
第5回	症例②高血圧の栄養指導実習				
第6回	症例③脂質異常症の栄養指導実習				
第7回	症例④貧血の栄養指導実習				
第8回	料理カードを利用した栄養指導実習				
第9回	料理カードを利用した栄養指導実習				
第10回	3日間の食事記録をもとにした栄養指導実習				
第11回]				
第12回	バイキング実習準備				
第13回					
第14回					
第15回	バイキング実習を利用した栄養指導				
事前学習について	2年間で学んだ座学・実技の総復習をする				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士としての病院勤務における栄養指導の経験を生かし、指導経験のない学生に指導の実際をイメージしやすい授業を行う。				

科目名	栄養情報処理演習Ⅱ		担当	前田 文	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
前期に引き続き、エクセルを中心に自由自在に使えるよう深く学習します。					
<p>1) 調理学・栄養学・フードサービス用語で5分間タイピング練習</p> <p>2) 栄養指導実習Ⅱで使う資料作成 エクセルで食事記録の入力とまとめ</p> <p>3) 差し込み印刷の体験</p> <p>4) アクセスを使いデータベースについて知る</p> <p>5) エクセルでより具体的な事務処理操作</p> <p>進行状況によっては一部予定変更することがあります。</p> <p>★使用パソコン：OS Windows 10</p> <p>★アプリケーション：ワード・エクセル2019、ギンプ、ペイント、ラベル屋さん10</p>					
テキスト	必要に応じてプリントを配布				
評価方法	<p>授業態度(50%)、タイピング(10%)、提出物(40%)</p> <p>欠席回数が3回の場合は、不合格(再試験)とする。</p> <p>15回目に配布プリントのファイル提出(必ず2穴のファイルにとじる)</p> <p>減点(無記名、プリントの折曲がり、時系列順に整頓してあること、読みにくい文字)</p>				
授業内容					
第1回	エクセル演習 (1) 注文データと自動入力 (VLOOKUP関数)				
第2回	エクセル演習 (2) 注文データと自動入力 (VLOOKUP関数)				
第3回	差し込み印刷 (1) ワードとエクセルを使って				
第4回	差し込み印刷 (2) ラベル屋さんとエクセルを使って				
第5回	エクセル演習 (3) 3日分食事記録 献立入力				
第6回	エクセル演習 (4) 3日分食事記録 栄養計算				
第7回	エクセル演習 (5) 3日分食事記録 食品群ごとの分類				
第8回	エクセル演習 (6) 3日分食事記録 エネルギー産生栄養素バランスと円グラフ				
第9回	給食だより作り(ワード、エクセル、パワーポイントいずれかで)				
第10回	ギンプで画像処理演習(コーヒーに湯気を追加など)				
第11回	エクセル演習 (7) 家計簿作成①				
第12回	エクセル演習 (8) 家計簿作成②、顧客データの集計と処理				
第13回	エクセル演習 (9) ピボットテーブルを体験しよう				
第14回	アクセス演習 (1) データベースとは、テーブルへデータ入力体験				
第15回	アクセス演習 (2) クエリ、リレーションシップ体験+授業アンケート+ファイル提出				
事前学習について	<p>パソコンに積極的に使い慣れること。</p> <p>今まで学んだ知識を生かして、合理的にできる方法を考える。</p> <p>パソコンやスマホで「わからないこと」や「やってみたいこと」を考える。</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>委託給食会社での栄養士勤務、販売企業での販売事務・商品管理・経理での体験を活かし、データの扱い方や集計など実践的なエクセルの実技の充実を図る。</p> <p>データベース(アクセス)を体験する。</p>				

科目名	調理実習V		担当	大島 知美・谷澤 登志美 寺島 治・平田 芳浩	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>栄養士として必要な献立調理、介護食や災害時の食など様々な場面に応じた調理を学ぶことを目的に、オムニバス形式で実習を行います。</p> <p>新調理システムと介護料理では、病院や高齢者施設などで取り入れている施設も多いクックチル等の新調理システムを体験しながら、介護料理のエッセンスを学びます。また、家庭でも調理ができる薬膳料理の実習を通して知識と実技を深めていきます。</p>					
<p>テキスト</p> <p>必要に応じてプリント配布</p> <p>評価方法</p> <p>授業態度(80%)、実技試験(20%)</p>					
授業内容					
第1回	新調理システムと介護料理（寺島）				
第2回	新調理システムと介護料理（寺島）				
第3回	アレルギー対応調理①（寺島）				
第4回	薬膳料理（大島）				
第5回	薬膳料理（大島）				
第6回	薬膳料理（大島）				
第7回	口腔機能と介護調理（平田）				
第8回	口腔機能と介護調理（平田）				
第9回	災害時の対応と食事（平田）				
第10回	ミネラル摂取に着目した献立調理（大島）				
第11回	ビタミン摂取に着目した献立調理（谷澤）				
第12回	アレルギー調理②（平田）				
第13回	調理実技試験（谷澤）				
第14回	調理実技試験（谷澤）				
第15回	調理実技試験（谷澤）				
<p>※ 上記授業スケジュールは入れ替わることがあります。</p>					
事前学習について	レシピをよく理解できるよう復習しておく				
実務経験を生かした教育内容					

科 目 名	高齢者の栄養		担 当	谷口 江利子	
科目分類	その他	開講時期	2年後期	単 位 数	2
授 業 概 要 及 び 到 達 目 標					
<p>高齢者の栄養管理について総合的に学びます。糖尿病の交換表を用いて1週間の献立作成を行います。</p> <p>最新の冷凍食品の試食や自助食器の紹介もします。</p>					
テキスト	『糖尿病食事療法のための食品交換表』、必要に応じてプリント配布				
評価方法	課題(60%)、試験(20%)、授業態度等 (20%)				
授 業 内 容					
第 1 回	高齢者施設の種類について				
第 2 回	〃				
第 3 回	高齢者の身体的特徴				
第 4 回	高齢者の心理学				
第 5 回	高齢者の病理学①脳卒中				
第 6 回	〃 ②糖尿病				
第 7 回	〃 ③褥瘡、脱水症				
第 8 回	〃 ④認知症				
第 9 回	高齢者施設の献立について				
第 10 回	献立作成演習①、試食				
第 11 回	〃 ②、試食				
第 12 回	〃 ③、試食				
第 13 回	〃 ④、試食				
第 14 回	高齢者施設で働く為の心構え				
	他職種協働について～他の職種から求められるもの～				
第 15 回	テスト、アンケート等、まとめ				
事前学習について	糖尿病交換表の内容を復習しておくこと。 献立のレパートリーを増やしておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	高齢者施設での勤務経験を生かし、高齢者の声の声を届けることで学習の理解を深め、必要なスキルを習得する。多職種協働の視点から、コミュニケーション能力の必要性等の解説もしていく。				

科目名	栄養カウンセリング		担当	金子 千春	
科目分類	その他	開講時期	2年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>栄養士は多くの人々とコミュニケーションを円滑にしながら、業務をこなしていくかなければならない。</p> <p>相手（調理師、喫食者、患者）の行動を変容させるには、頭ごなしの命令や知識の伝達だけでは思うような結果は得られない。相手の行動が変わらない心理的背景を理解し、自己決定を促す援助をする必要がある。その際にカウンセリング技法が有効となる。</p> <p>心理学、行動科学理論、カウンセリングの技法を理解し、実習を通じ体得することを目的とする。</p>					
<p>テキスト</p> <p>『入門 健康カウンセリングネットワークブック』(監修 小森まり子：ソーシャルスキルネットワーク㈱)、必要に応じてプリント配布</p> <p>評価方法</p> <p>試験(70%)、課題(10%)、授業態度(20%)等</p>					
授業内容					
第1回	授業概要、なぜ栄養指導にカウンセリングが必要か				
第2回	パーソナルチェックリスト①				
第3回	パーソナルチェックリスト②				
第4回	今ここでの感情				
第5回	カウンセリング実習Ⅰ				
第6回	カウンセリング実習Ⅱ				
第7回	カウンセリング実習Ⅲ				
第8回	感情のガイドライン表				
第9回	カウンセリング実習Ⅳ説明				
第10回	カウンセリング実習Ⅳ				
第11回	心傷風景連想法①				
第12回	心傷風景連想法②				
第13回	カウンセリング実習Ⅴ				
第14回	ペアカウンセリング				
第15回	カウンセリング事例作成				
事前学習について	栄養指導総論は理解しておくように。 配布するプリント類は最後まで保管すること				
実務経験を生かした教育内容	病院での栄養指導経験を活かし、実生活の人間関係の対応部分での講義の充実を図る。				