

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					
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。テーマに沿った内容でグループワークでの授業を多く行います。 様々な意見を聞くことで広い視野を持てるような授業をしていきます。 ・授業の到達目標 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	プリント配布				
評価方法	試験(80%)、提出物・授業態度(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				
第 3 回	私達の生活と社会保障 1				
第 4 回	私達の生活と社会保障 2				
第 5 回	高齢者福祉 1				
第 6 回	高齢者福祉 2				
第 7 回	公的扶助（生活保護）				
第 8 回	児童家庭福祉 1				
第 9 回	児童家庭福祉 2				
第 10 回	児童家庭福祉 3				
第 11 回	障害者福祉 1				
第 12 回	障害者福祉 2				
第 13 回	地域福祉				
第 14 回	社会福祉の援助技術				
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、障害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					
現代医療では薬物療法が治療の主体を占めている。薬物療法では医薬品の効果を最大に引き出し、副作用などを最小限に抑えることが重要である。食物と薬物は関連性が強く、相互作用や副作用の観点から、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、個々の医薬品の効果効能、副作用だけでなく、簡単な病気の検査所見や病理、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標とする。					
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％				
授 業 内 容					
第 1 回	薬物と医薬品の定義、薬理学の概念				
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、薬物相互作用				
第 6 回	処方箋と添付文書、医薬品の法律、劇薬、毒薬、麻薬				
第 7 回	向精神薬、多剤併用、中毒				
第 8 回	末梢神経系薬				
第 9 回	末梢神経系薬 小テスト				
第 10 回	中枢神経系薬 小テスト				
第 11 回	循環器系作用薬 小テスト				
第 12 回	抗炎症薬、免疫系作用薬 小テスト				
第 13 回	呼吸器系作用薬 内分泌系作用薬 小テスト				
第 14 回	消化器系作用薬 その他の薬 小テスト				
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。				
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	西村 るみ子 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	DNAに関する実験 ・鶏の肝臓からのDNA抽出				
第11回	血液に関する実験 ・ＡＢＯ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 年後期履修「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					
運動とは、人体機能をどのように変化させる現象であるのか。 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体験等から理解を深めていく。					
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、小テスト、提出物、授業態度、出欠席				
授 業 内 容					
第 1 回	運動とは				
	体をつくる細胞の働き				
第 2・3回	運動と筋肉 ・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 ・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 ・換気の仕組み ・酸素と二酸化炭素 ・換気を調節する仕組み				
第 8・9 回	運動と循環器系 ・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 ・低酸素（高地）環境 ・温度環境				
第 12・13 回	運動と栄養 ・運動と各栄養素 ・水の役割 ・食事方法				
第 14 回	運動処方 ・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					
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」することにあつた。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、献立をたて、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。 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ようになることを到達目標とする。					
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、麴）				
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-20 欠席-3 遅刻・早退-1				
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		各疾病の授業前に疾病の概要を復習しておくこと。			
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付け、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					
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。					
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	松原 恵子 服部 佳子	
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					
栄養指導における最終目的は、健康の維持・増進、疾病の予防と治療である。そのために対象者の態度や行動の変容を促すことが必要とされる。栄養指導は教育活動でもあり、対象者に知識を教授し、問題点を認識させ解決するための対策を一緒に考え、対象者が自分の考えや意思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。 前期は集団指導の実習を行った。後期は個人指導の実習を行う。適切な個人指導や助言ができるよう、実習を通して知識を確実なものにしてほしい。					
テキスト	プリント配布				
評価方法	課題 50％ 試験 50％ 授業態度-10 欠席-3 遅刻・早退-1				
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メタボリックシンドローム、痛風の栄養指導実習				
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糖尿病（成人期・高齢期）の栄養指導実習				
第 8 回	症例⑤貧血・妊娠期の栄養指導実習				
第 9 回	症例⑥腎症の栄養指導実習				
第 10 回	症例⑦骨粗鬆症、フレイル・サルコペニア/COPD の栄養指導実習				
第 11 回	症例⑧炎症性腸疾患の栄養指導実習				
第 12 回	症例⑨がん患者の栄養指導実習				
第 13 回	症例⑩急性肝炎・慢性肝炎・脂肪肝の栄養指導実習				
第 14 回	3 日間の食事記録をもとにした栄養指導実習				
第 15 回	まとめ・テスト				
事前学習について		臨床栄養学のテキストを読んでおくこと			
実務経験を生かした教育内容		管理栄養士として現在病院で実施している具体的な栄養指導や、栄養教諭として小中学校・幼稚園で行ってきた実務経験を生かした授業を行なう。 個別栄養指導における行動変容段階に応じた働きかけ及び行動変容技法、カウンセリング技法の活用の在り方について学生の理解が深まるよう充実を図る。			

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。					
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					
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					
3) 差し込み印刷の体験					
4) アクセスを使いデータベースについて知る					
5) エクセルでより具体的な事務処理操作					
進行状況によっては一部予定変更することがあります。					
★使用パソコン：OS Windows 10					
★アプリケーション：ワード・エクセル・パワーポイント2019、ギンプ、ペイント、ラベル屋さん10					
15回目 ファイル提出					
テキスト	必要に応じてプリントを配布				
評価方法	授業態度(50%)、タイピング(10%)、提出物(40%) <u>欠席回数が3回の場合は、不合格（再試験）</u> とする。 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） 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）				
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	画像処理演習（ギンプで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				
第12回	エクセル演習（8）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、テーブルヘデータ入力体験				
第15回	アクセス演習（2）クエリ、リレーションシップ体験＋フォーム体験				
事前学習について	パソコンに積極的に使い慣れること。 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。 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。				
実務経験を生かした教育内容	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充実を図る。 データベース（アクセス）を体験する。				

科 目 名	調理実習Ⅴ		担 当	大島 知美・谷澤 登志美 ・小島 三枝	
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					
① 栄養士として必要な微量栄養素（ビタミン、ミネラル）の補給に対応した献立調理について学ぶ。					
② 薬膳の知識と食材、料理について調理実習を通して学ぶ。					
③ 口腔機能と嚥下調整食の調理方法を学び、その特徴を理解して、喫食者の口腔機能、摂食嚥下機能に適した食事提供ができるようになる。					
④ 南海トラフ地震を想定した非常食の献立を考え、ライフラインがストップした環境下での調理を学ぶ。					
⑤ 調理実技試験を行い、2年間で得た知識と技術を確認する。					
テキスト	必要に応じてプリント配布				
評価方法	授業態度(80%)、実技試験(20%)				
授 業 内 容					
第 1 回	薬膳料理（大島）				
第 2 回	薬膳料理（大島）				
第 3 回	薬膳料理（大島）				
第 4 回	薬膳料理（大島）				
第 5 回	ミネラル摂取に着目した献立調理（大島）				
第 6 回	嚥下調整食の概要と嚥下調整食コード0 j ～2-2 の調理（小島）				
第 7 回	嚥下調整食コード3～4 の調理と IDDSI（小島）				
第 8 回	嚥下調整食と口腔機能（小島）				
第 9 回	嚥下調整食と栄養価（小島）				
第 10 回	施設の災害対策と非常食（小島）				
第 11 回	ビタミン摂取に着目した献立調理（谷澤）				
第 12 回	調理実技試験（谷澤）				
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）				
※ 上記授業スケジュールは入れ替わることがあります。					
事前学習について	各実習に関連する分野について、調べておく				
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					
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。 最新の冷凍食品の試食や自助食器の紹介もします。					
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	高齢者の身体的特徴				
第 3 回	高齢者の心理学				
第 4 回	高齢者の病理学①脳卒中				
第 5 回	〃 ②糖尿病				
第 6 回	〃 ③褥瘡、脱水症				
第 7 回	〃 ④認知症				
第 8 回	高齢者施設の献立について				
第 9 回	献立作成演習①、試食				
第10回	〃 ②、試食				
第11回	〃 ③、試食				
第12回	〃 ④、試食				
第13回	〃 ⑤、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、高齢者の生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					
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、業務をこなしていかなければならない。 相手（調理師、喫食者、業者）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。 心理学、行動科学理論、カウンセリング技法を理解し、実習を通し体得することを目的とする。					
テキスト	無し、随時プリント配布				
評価方法	試験(70%)、課題(10%)、授業態度(20%)				
授 業 内 容					
第 1 回	授業概要、栄養カウンセリングとは？				
第 2 回	栄養指導とカウンセリングの違い				
第 3 回	パーソナルチェック①				
第 4 回	パーソナルチェック②				
第 5 回	今ここで感じること				
第 6 回	実習Ⅰ：基本姿勢				
第 7 回	実習Ⅱ：沈黙ゲーム				
第 8 回	感情のガイドライン表				
第 9 回	行動変化ステージ				
第 10 回	実習Ⅲ：開いた質問				
第 11 回	行動シーソーモデル				
第 12 回	実習Ⅳ：目標化カウンセリング				
第 13 回	グループカウンセリング実習				
第 14 回	実習Ⅳの例題実習				
第 15 回	テスト・まとめ				
事前学習について		栄養指導総論は理解しておくこと。 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、実際の活動時に役立てる講義内容の充実を図る。			