

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。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。</p> <p>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。</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	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					
<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。</p> <p>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。</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%				
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。 普段から新聞など関連記事に目を通す。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					
<p>栄養士の仕事のひとつに、体に食べ物を入れる提案があります。</p> <p>体がどう動き、栄養素がどう運ばれるかという「仕組み」を理解するために、教科書にある図や文字による学びに加え、臓器の場所や仕組みを、自分の目で見たり、実際に測定したりすることで、より深く具体的に理解が進むでしょう。</p> <p>「なぜその食事が必要か」を説明できるプロになるために、また「命」を扱う責任感を養うために、実習を通じて、体の仕組みをしっかりと学びましょう。</p>					
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				
第2回	骨格の観察Ⅰ				
第3回	骨格の観察Ⅱ				
第4回	人の形態測定				
第5回	循環に関する実験				
第6回	尿に関する実験				
第7回	感覚に関する実験				
第8回	消化に関する実験				
第9回	鶏の解剖				
第10回	DNAに関する実験				
第11回	ラットの解剖Ⅰ(実験動物の飼育と扱い方)				
第12回	ラットの解剖Ⅱ(解剖の手技と肉眼観察)				
第13回	血液に関する実験				
第14回	人体模型と血液・筋肉標本の観察				
第15回	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					
<p>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。</p>					
テキスト	『イラスト 運動生理学』 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	<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 ・酸素と二酸化炭素 ・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				
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	河合 菜月	
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、実習を通して学修する。古代から現代にかけて、人々は食品を加工することで「おいしさ」「栄養の保持」「安全な長期保存」「運びやすさ」を高めてきた。もはや現代の食生活において加工食品は欠かせない存在であり、栄養士が献立を立て、調理を行う際にもその知識は重要である。</p> <p>本講義の到達目標は、さまざまな加工食品を実際に作製し、その原理や仕組み、栄養の変化を理解したうえで、加工食品を適切に食事に取り入れられるようになることである。</p>					
テキスト	プリントを配布する。				
評価方法	期末試験（30%）、提出物（50%）、出席及び授業態度（20%）				
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	まとめ、試験				
事前学習について	食品学Ⅱの内容を復習しておくこと。 実習後に配布される練習問題を通じて復習し、理解の定着を図ること。				
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	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					
<p>病院栄養士には、疾患の治癒や合併症予防を目的とした「治療食の高度な調整」と、個々の患者に寄り添った「栄養ケア」の両立が求められる。本実習では、その基盤となる常食から特別食への献立展開、および高度な調理技術の習得に重点を置く。</p> <p>これまでに学んだ「臨床栄養学」「調理学実習」「食品学実習」等の既習知識を統合し、対象者のQOL向上に寄与する食事療法を立案・実施する能力を養います。毎回の実習を通じ、治療基準を満たしながらも、喫食者の満足度を高める食事提供のあり方を多角的に検証し、臨床現場で即戦力として通用する判断力を磨きます。</p>					
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	授業前に各疾病の特徴を復習しておくこと				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として現在病院で実施している献立作成、展開食への応用の経験を活かし、実装可能な献立作成のコツを伝える。患者指導における病態に即した食事療養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	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	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					
<p>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。</p> <p>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かなものにしてほしい。</p>					
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	<p>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実務経験を生かした授業を行なう。</p> <p>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。</p>				

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					
<p>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> <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・パワーポイント2019、ギンプ、ペイント、ラベル屋さん10</p> <p>15回目 ファイル提出</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、<u>不合格(再試験)</u>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	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、テーブルヘッダ入力体験				
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	<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	小島 三枝・柴田 充代 ・道家 梓	
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>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。</p> <p>② お菓子の化学的原理と歴史的背景について、調理実習を通じて学ぶ。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					
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	嚥下調整食の概要と嚥下調整食コード0j～2-2の調理（小島）				
第2回	嚥下調整食コード3～4の調理とIDDSI（小島）				
第3回	嚥下調整食と口腔機能（小島）				
第4回	嚥下調整食と栄養価（小島）				
第5回	施設の災害対策と非常食（小島）				
第6回	製菓 化学的原理、歴史と文化を学ぶ製菓（柴田）				
第7回	製菓 化学的原理、歴史と文化を学ぶ製菓（柴田）				
第8回	製菓 化学的原理、歴史と文化を学ぶ製菓（柴田）				
第9回	製菓 化学的原理、歴史と文化を学ぶ製菓（柴田）				
第10回	ビタミン・ミネラル摂取に着目した献立調理（柴田）				
第11回	食物アレルギー対応（道家）				
第12回	調理実技試験（道家）				
第13回	調理実技試験（道家）				
第14回	調理実技試験（道家）				
第15回	調理実技試験（道家）				
※ 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					
<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。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	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	<p>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～</p>				
第15回	テスト、アンケート等、まとめ				
事前学習について	<p>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。</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>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。</p>				

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。</p> <p>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。</p>					
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	<p>栄養指導総論は理解しておくこと。</p> <p>配布するプリント類は最後まで保管すること</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>病院での栄養指導経験を活かし、実際の活動時に役立つ講義内容の充実を図る。</p>				