

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、障がい者、母子、児童、地域）までを学びます。第1回～第14回それぞれの授業の最後に確認テストを行い、理解を深めていきます。</p> <p>・授業の到達目標</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 社会福祉とは何かを理解する</li> <li>2 社会福祉が身近な存在であることを認識する</li> <li>3 社会福祉の中の対象者について理解する</li> </ol>					
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）、その他プリント				
評価方法	試験(30%)、確認テスト、提出物(70%)				
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 － 社会保障とは				
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）について				
第6回	高齢者の生活と介護1 － 介護保険について				
第7回	高齢者の生活と介護2 － 高齢者の生活と栄養士の役割				
第8回	児童家庭福祉について1 － 児童のための社会福祉				
第9回	児童家庭福祉について2 － 母親と育児				
第10回	児童家庭福祉について3 － 母親と育児				
第11回	障がい者福祉について1 － 障がい者のための社会福祉				
第12回	障がい者福祉について2 － 障がい者の生活について				
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について				
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、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、病態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%)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、副作用、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	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年後期	科目分類	専門教育科目
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(80%)、提出物(20%)、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Ⅱ ・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乳類の加工				
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。  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、自分たち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 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	筋肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・筋肉の構造と種類</li> <li>・筋肉の収縮メカニズム</li> <li>・筋肉のエネルギー供給</li> </ul>			
第4・5回	神経系	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動神経と感覚神経</li> <li>・反射と中枢神経</li> <li>・自律神経</li> </ul>			
第6・7回	呼吸器系	<ul style="list-style-type: none"> <li>・換気の仕組み</li> <li>・酸素と二酸化炭</li> <li>・換気を調節する仕組み</li> <li>・エネルギー代謝</li> </ul>			
第8・9回	循環器系	<ul style="list-style-type: none"> <li>・心臓の働き</li> <li>・血圧</li> </ul>			
第10・11回	環境と適応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低酸素環境</li> <li>・温度環境</li> </ul>			
第12・13回	栄養	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動と各栄養素</li> <li>・水の役割</li> <li>・食事方法</li> </ul>			
第14回	運動処方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動の種類と強度</li> </ul>			
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	加藤 直子	
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>毎回一つの食品について特性を学び、実際に加工食品の製造、調理をして比較などを行う。</p> <p>学習目標は、実習を行う目的をしっかりと把握し、食品加工の原理を理解し、加工食品の知識を身につけることである。また、食品への関心を高め、作る楽しさも学んでほしい。</p>					
テキスト	プリントを配布				
評価方法	出席 20%、提出物 50%、試験 30%				
授業内容					
第 1 回	授業の説明、実習のルール	米の加工品			
第 2 回	いもの加工品	こんにゃく			
第 3 回	大豆の発酵食品	味噌			
第 4 回	牛乳の加工品	チーズ	クリーム		
第 5 回	大豆の加工品	豆腐			
第 6 回	缶詰の製造	ハンバーグ			
第 7 回	小麦粉の加工品	みかんの缶詰			
第 8 回	野菜の加工品	中華麺			
第 9 回	肉の加工品	ソーセージ			
第 10 回	卵の加工品	マヨネーズ			
第 11 回	小麦粉の加工品	グルテン	パン		
第 12 回	肉の調理	かまぼこ			
第 13 回	魚の加工品	燻製	クッキー		
第 14 回	味噌の試食	まとめと復習			
第 15 回	試験				
事前学習について	次回で扱われる食品について予習しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	前期の「食品学Ⅱ」の講義を行っているので、ひき続き内容を実習に直接反映させることができる。よって加工の原理、目的を明確にできる。				

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					
<p>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。</p> <p>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。</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	課題(80%)、授業態度(20%)				
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。栄養士という立場から、この目的を達成するために必要な知識・技術を学び、実践する力を身につ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(60%)、提出物(40%)、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を一緒に考え、対象者が自分の考え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(50%)、授業態度(50%)				
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	栄養指導記録の書き方 検査値の見方				
第4回	肥満の栄養指導				
第5回	高血圧の栄養指導				
第6回	糖尿病の栄養指導				
第7回	食材カードを利用した栄養指導				
第8回	食材カードを利用した栄養指導				
第9回	バイキング実習 準備				
第10回					
第11回					
第12回					
第13回					
第14回	バイキング実習				
第15回					
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					
<p>2年前期の復習、Excel を使い食材カードの入力、食事記録の入力とまとめを作成します。 Excel と Access を使いデータベースについて学びます。 小テスト、計算問題も引き続き行います ★Word・Excel・Access2019、エクセル栄養君、ラベル屋さん 10、Gimp 他</p>					
テキスト	その都度配布します				
評価方法	<p>試験(30%)、課題(20%)、授業態度(50%)等 出欠席を重視します。欠席が3回になった人は、再試験(不合格)とする。 ファイル名は、すべて半角英数でつけること。 14回目に配布プリントのファイル提出。遅れた場合は減点とする。</p>				
授業内容					
第1回	Excel 演習① 食材カード入力				
第2回	Excel 演習② 食材カード入力				
第3回	Excel 演習③ 栄養君で3日分食事記録入力				
第4回	Excel 演習④ 栄養君で3日分食事記録まとめ				
第5回	Excel 演習⑤ 栄養君で3日分食事記録まとめ				
第6回	Word 演習① ポスター、展示作品				
第7回	Word 演習② ポスター、展示作品				
第8回	Access 演習①				
第9回	Access 演習②				
第10回	Access 演習③				
第11回	Access 演習④				
第12回	Access 演習⑤				
第13回	画像加工				
第14回	まとめ				
第15回	その他のソフト、アンケート、ファイル返却				
事前学習について	<p>毎日パソコンに触れる機会を作る。 疑問に思ったことは、すぐに検索し調べる習慣をつけること。 1年次の復習をしっかりとしておくこと。</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>商品管理、経理などの事務処理の勤務体験を活かし、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>				

科目名	調理実習Ⅴ		担当	玉置 祥子	
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>調理実習Ⅰでは調理操作の基本を、調理実習Ⅱ、Ⅲでは和食を中心とした、日本の家庭料理。調理実習Ⅳでは中国料理を修得しました。</p> <p>調理実習Ⅴでは、精進料理、懐石料理、オーソドックスな西洋料理などを合わせて学習し、集大成としたいと考えております。調理力のある栄養士として実践できるように、実習で学んだ調理のポイントや関連事項を自分なりにまとめ、レシピを自分のものとして栄養士実務で活用・応用できる技能を身につけることが目的です。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	授業態度(60%)、ノート提出(20%)、実習技術(15%)、助手視点(5%)				
授業内容					
第1回	鮎 塩焼き・甘露煮／ 栗ババロア／ 栗ごはん				
第2回	穴子ちらし寿司／茄子田楽／紅葉麩吸い物				
第3回	ハンバーグステーキリヨンポテト添え／にんじんポターージュ／レーズンバターケーキ				
第4回	サンマ丼／春菊のしめじ浸し／金銀豆腐椀盛				
第5回	鶏のクリーム煮／イタリア風サラダ／フォンダンショコラ				
第6回	鮭ホイル焼き／和風根菜サラダ／鬼まんじゅう				
第7回	豚肉の葉念漬焼き／トックの炒め物／もやしのスープ				
第8回	甘鯛唐揚げ／高野豆腐・人参炊き合わせ／菊花かぶらそばろ煮				
第9回	蓮根がんどきと夫婦炊き／湯葉・百合根 山葵あん／柿の初霜和え				
第10回	鱈・ろう焼 幽庵焼／春菊しめじ浸し／百合根まんじゅう				
第11回	ローストチキン／ほうれん草サラダ／フルーツゼリーかけ				
第12回	煮豚／揚げくわい・海老胡麻油炒め／雑煮椀				
第13回	スティックポトフ／サラダ りんごドレッシング／きのこのキッシュ				
第14回	焼き鯖寿司／海老ときのこの山芋蒸し／抹茶の甘味				
第15回	あんかけきしめん／かきあげ／カスタードプリン				
事前学習について	Std2に実習献立PDFファイルを準備してあります。食物アレルギーを持っている学生は、献立使用食材を事前に確認し、実習できないのか、試食するかしないかを各自で判断し、担当の助手及び班のメンバーに申し出て下さい。新聞を読んで語彙を増やす、時事問題に関心を持つ、旬の食材の料理を作って食べるなど習慣づけてください				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として、食生活・食文化研修、クックチルセントラルキッチン、保育園食育・栄養管理指導の実務経験を生かし、実際の現場で行われている内容を解説に盛り込み、調理実習の充実を図ります。				

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	〃				
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	<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	糖尿病交換表の内容を復習しておくこと。 献立のレパ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					
<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。</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、実習を通し体得することを目的とする。</p>					
テキスト	『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(株)、必要に応じてプリント配布				
評価方法	試験(70%)、課題(10%)、授業態度(20%)等				
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	感情にガイドライン表				
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。				

科目名	特別調理実習		担当	谷澤 登志美	
科目分類	その他	開講時期	2年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>専門的な料理・調理技術を学ぶことを目的に、オムニバス形式で実習を行います。フランス料理実習では、ホテルの総料理長等を経験した専門家から本格的なフレンチを学びます。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>					
テキスト	必要に応じてプリント配布				
評価方法	実技試験(50%)、授業態度(50%)				
授業内容					
第1回	専門料理 フランス料理実習Ⅰ(大高)				
第2回	専門料理 フランス料理実習Ⅰ(大高)				
第3回	専門料理 フランス料理実習Ⅰ(大高)				
第4回	専門料理 フランス料理実習Ⅱ(和佐田)				
第5回	専門料理 フランス料理実習Ⅱ(和佐田)				
第6回	専門料理 フランス料理実習Ⅱ(和佐田)				
第7回	新調理システムと介護料理(寺島)				
第8回	新調理システムと介護料理(寺島)				
第9回	新調理システムと介護料理(寺島)				
第10回	薬膳料理(大島)				
第11回	薬膳料理(大島)				
第12回	薬膳料理(大島)				
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	<p>経験豊富なフレンチのシェフ(元ホテルの総料理長)から調理を学ぶ。 また、薬膳料理の実習、調理技術試験を行う。</p>				