

# 栄養学科

<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	1
		2
		3
		4
		5
		6
		7
		8
		9
		10
		11
		12
		13
		14
		15
		16
		17
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	18
		19
		20
		21
		22
		23
		24
		25
		26
		27
		28

		臨床医学	29
	食 へ 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

<栄養学科科目>

区分		科目名	頁
基礎 専門 分野	食 へ 物 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	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			75

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	
対応するディプロマ・ポリシー						
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p>					
授業の概要	<p>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。</p>					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 臨床心理学とは</li> <li>2 人格理論・発達理論</li> <li>3 児童相談所の実務</li> <li>4 子どもの虐待の現状とその影響性</li> <li>5 発達障害の理解</li> <li>6 精神疾患の基礎知識</li> <li>7 非行・不登校の臨床</li> <li>8 施設における日常的ケア・専門的ケア</li> <li>9 トラウマ</li> <li>10 グループワークⅠ</li> <li>11 グループワークⅡ</li> <li>12 心理アセスメントⅠ（臨床心理面接）</li> <li>13 心理アセスメントⅡ（心理検査法）</li> <li>14 社会的養育の新たな視座</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習					
	復習					
授業の留意点	<p>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。</p>					
学生に対する評価	<p>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。</p>					
教科書（購入必須）	<p>「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</p>					
参考書（購入任意）	<p>「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</p>					

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	選択		資 格 要 件	
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学 習 到 達 目 標	1. 現代家族の成立の歴史について基本的知識を取得し説明することができる。 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	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、社会そして家族集団において人々が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ことをまず理解する。そして、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、倫理など様々な視点から家族事象を考察し、家族の多様化とそれにまつわる諸問題を社会構造に関わらせながら理解、解明していく力を養うことを目指す。					
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 家族ってなに？家族って誰？ (1) あなたの家族は誰ですか</li> <li>2 家族ってなに？家族って誰？ (2) 誰が家族を決めるのか</li> <li>3 近代家族の誕生 (1) 近代家族の特徴</li> <li>4 近代家族の誕生 (2) 近代家族を支える思想</li> <li>5 近代家族の揺らぎ (1) 家族の変容</li> <li>6 近代家族の揺らぎ (2) 家族を選択する時代</li> <li>7 家族の現在 (1) 家族に何を求めるか</li> <li>8 家族の現在 (2) 自由と選択</li> <li>9 恋愛結婚と近代家族 (1) 恋愛の定義</li> <li>10 恋愛結婚と近代家族 (2) 近代家族における恋愛の意味</li> <li>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</li> <li>12 生殖補助医療における親子関係 (2) 父は誰か、母は誰か</li> <li>13 生殖技術と市場 (1) 自由を制限するもの</li> <li>14 生殖技術と市場 (2) 自由と自己責任</li> <li>15 コ・ハウジング</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	テキストの該当箇所・関連箇所を読む。				
	復習	テキストの該当箇所・関連箇所を確認しながら、配布資料をもとに授業内容を振り返る。配布資料内で示した URL から関連情報（統計データや新聞記事など）を取得し、授業内容の理解を深める。				
授 業 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・リアクションペーパーの提出を求めることがある。</li> <li>・公的統計・新聞記事・調査研究報告など、家族に関して、インターネット上で得られる情報はたくさんある。それらの情報を活用して問題意識を育ててほしい。</li> </ul>					
学 生 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
対応するディプロマ・ポリシー	5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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し、論じられるようになる。 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。現代日本の人権問題について、ジャーナリスティックな時事評論ではなく法学の専門的見地から議論していく。 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"> <li>1 講義ガイダンス</li> <li>2 人権と法制度：人権思想、人権と実定法</li> <li>3 人権と憲法</li> <li>4 憲法上の権利</li> <li>5 外国人の人権①：入管法のしくみ</li> <li>6 外国人の人権②：最高裁判例の動向</li> <li>7 外国人の人権③：ヘイトスピーチの現況</li> <li>8 三菱樹脂事件ほか：私人間効力論</li> <li>9 公安テロ情報流出事件：プライバシー権ほか</li> <li>10 生命・身体・リプロダクション：自己決定権</li> <li>11 婚外子差別：法の下での平等</li> <li>12 夫婦同氏訴訟：婚姻の自由</li> <li>13 同性婚訴訟ほか：LGBTQ+の人権</li> <li>14 立川反戦ビラ訴訟ほか：政治的表現の自由</li> <li>15 二風谷ダム事件：少数民族の権利</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	指定参考書を読む。			90分以上	
	復習	講義で出てきた専門用語とその定義を覚える。条文・判例を読むのに慣れる。政府機関、裁判所などの Web サイトに目を通す。			90分以上	
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、一部内容が重複す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。					
学生に対する評価	期末試験(100%)					
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)	独習用のテキストとして、以下を紹介する。 ・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4版』(三省堂、2021) ・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。 そのほか、参考文献を適宜紹介する。					

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	必修		資 格 要 件	
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	看護師等として出生から看取りまでの心のケアを実践した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	<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生涯発達とは何か、基本的な考え方を述べることができる。</li> <li>2. 主な生涯発達理論について、説明できる。</li> <li>3. 各発達段階における危機について、発達段階の特徴、背景となる社会のありようと関連付けて具体的に述べることができる。</li> </ol>					
授 業 の 概 要	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学ぶ。また、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学ぶ。生涯発達の理解をふまえ、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検討する。					
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生涯発達とは 発達段階と発達課題</li> <li>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</li> <li>3 胎生期から乳児期前期 信頼 対 不信</li> <li>4 乳児期後期 信頼 対 不信</li> <li>5 幼児期前期 自律性 対 恥・疑惑</li> <li>6 幼児期後期 積極性 対 罪悪感</li> <li>7 学童期 勤勉性 対 劣等感</li> <li>8 中間まとめ 子どもという存在と重要他者</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>11 思春期・青年期 同一性 対 拡散 (3) 成年期へ</li> <li>12 成年前期 親密性 対 孤独感</li> <li>13 成年期 生成継承性 対 停滞</li> <li>14 成熟期 統合 対 絶望</li> <li>15 まとめ 人が生きるということ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	各回でテーマとする発達段階について調べ、疑問点等を明らかにする。			90分/回	
	復習	講義で示された主要な概念、キーワードについてノート等に整理し、関連する研究論文等を1編以上読む。			90分/回	
授業の留意点	少人数でのグループワークを取り入れた講義であるため、与えられた課題に対して自ら考えたことを積極的に発信し、他者と協力して取り組む姿勢が期待される。					
学生に対する評価	<p>レポート課題：中間、最終各50点、計100点 以下の5段階で評価する。 S：素点90点以上、A：素点80～89点、B：素点70～79点、C：素点60～69点、D：素点59点以下 C以上の評価について単位を認定する。D評価の者は課題再提出とし、再提出は素点69点までとする。</p>					
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
対応するディプロマ・ポリシー	5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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	1 公衆衛生の歴史 2 疫学の基本事項 3 衛生統計／健康水準・健康指標 4 感染症とその予防 5 食品と栄養 6 生活環境（衣服と住居、水道、廃棄物） 7 医療制度（行政、資源、医療費） 8 地域保健（保健所と市町村保健センター） 9 母子保健（母子保健事業、少子化対策） 10 学校保健 11 生活習慣病① 12 生活習慣病② 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）					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書を事前に目を通す			60分	
	復習	課題に取り組み、整理ノートを活用して整理する			60分	
授 業 の 留 意 点	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。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。 ※ 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。					
学 生 に 対 す る 評 価	課題（25点）と期末試験（75点）で成績評価を行う。 ※ 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。					
教 科 書 （購入必須）	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『厚生指標・国民衛生の動向』厚生労働統計協会（2023/2024年）					
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
対応するディプロマ・ポリシー	5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>4 情報収集1</li> <li>5 情報収集2</li> <li>6 情報収集3</li> <li>7 教員への中間報告</li> <li>8 収集した情報の評価検討と追加の情報収集1</li> <li>9 収集した情報の評価検討と追加の情報収集2</li> <li>10 全体への中間報告</li> <li>11 成果発表（プレゼンテーション）準備1</li> <li>12 成果発表（プレゼンテーション）準備2</li> <li>13 レポート作成</li> <li>14 成果発表（プレゼンテーション）1</li> <li>15 成果発表（プレゼンテーション）2</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習					
	復習					
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。					
学生に対する評価	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『厚生指針・国民衛生の動向』厚生労働統計協会（2022/2023年）					

科 目 名	社会福祉概論 (栄養学科)		担当教員名	輪倉 一広		
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p> <p>2. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>3. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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理解できる。</p> <p>2. 栄養学を専門に学びつつも、一人の生活者として人間の福祉への理解が深まる。</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、管理栄養士として知っておくべき生活支援の知識と技術、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"> <li>1 社会福祉を学ぶにあたって(オリエンテーション)</li> <li>2 生活を支える「食」と「社会福祉」 -栄養士が社会福祉を学ぶ意義と目的-</li> <li>3 社会福祉の意味と対象 -社会福祉とは誰のためにあるか-</li> <li>4 私たちの生活と社会保障 -生活を支える社会保障の体系と社会保険-</li> <li>5 公的扶助 -最低限度の生活保障-</li> <li>6 高齢者の福祉 -高齢者の生活と介護-</li> <li>7 児童家庭福祉 -子どもと子育て家庭の生活-</li> <li>8 障害者の福祉 -地域でみんなとともに暮らすために-</li> <li>9 地域福祉 -地域で安心して暮らし続けるために-</li> <li>10 社会福祉基礎構造改革と権利擁護 -利用者本位の社会福祉の構築-</li> <li>11 社会福祉における援助の方法 -専門的援助の実践体系であるソーシャルワーカー-</li> <li>12 社会福祉実践の場 -社会福祉の実施機関・施設-</li> <li>13 社会福祉の専門職 -社会福祉の専門資格と専門職種-</li> <li>14 社会福祉の分野で働く栄養士 -社会福祉分野での栄養士の立場と役割-</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業の該当箇所の教科書を読み、わからない言葉などを調べておく。			45分	
	復習	授業で扱った箇所の教科書を読みつつ、講義資料などを用いて講義内容を整理する。			135分	
授業の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テキストにもとづいて授業を進める。</li> <li>・普段の生活やニュースの中にある社会福祉(社会保障)の関連事項を意識してほしい。</li> <li>・授業で学ぶ範囲の予習・復習を確実にすること。</li> </ul>					
学生に対する評価	期末レポート90%、リアクションペーパー10%					
教科書(購入必須)	『栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉』みらい					
参考書(購入任意)	なし					

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	
対応するディプロマ・ポリシー	5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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実践例について多く触れることで、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。このため、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して総合的かつ幅広い視野を持つことが出来るようになる。					
授業の概要	様々な現場実践に関する話題提供を踏まえ、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考察する。 地域コミュニティあるいは保健医療福祉分野における連携実践の例を複数紹介し、IPW を実践する際の自らの役割や連携協働のあり方について考える。最後にグループワークを実施し、連携教育の総括として、連携実践のイメージを高め、保健医療福祉連携に対して総合的かつ幅広い視野を持つように講義展開を行う。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション</li> <li>2 本学連携教育のあゆみ</li> <li>3 保健医療福祉連携活動の実践例①</li> <li>4 保健医療福祉連携活動の実践例②</li> <li>5 保健医療福祉連携活動の実践例③</li> <li>6 保健医療福祉連携活動の実践例④</li> <li>7 全体カンファレンス①</li> <li>8 全体カンファレンス②</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	各回の講義のねらいについて考え、講義受講前における自身の考え方について整理し、メモしておくこと。			45 分	
	復習	自身の回答のみならず、他の学生の回答を参照し、その共通点および相違点を確認すること。その作業過程において、講義のねらいについて再考し、自身の回答がそのねらいに沿っていたかを自己評価すること。			45 分	
授業の留意点	配信日の間隔が一定では無いため、視聴・課題提出漏れに注意すること。グループワーク（対面講義）においては複数日に分散して実施するため、各自が出席するべき日時と教室を把握すること。講義ごとの小レポートは自身の考えを記入するだけで無く、必ず他の学生の回答も参照し、共通点および相違点について確認し、学びの共有を行うこと。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 疫学の定義・歴史上の疫学の業績</li> <li>2 疾病の発生原因解明の追及までの流れ</li> <li>3 疫学指標（1）～「頻度の測定」</li> <li>4 疫学指標（2）～「頻度の比較」</li> <li>5 疫学研究を始める前に</li> <li>6 疫学研究方法の種類・記述疫学（1）</li> <li>7 記述疫学（2）</li> <li>8 分析疫学（1）～「横断研究と生態学的研究」</li> <li>9 分析疫学（2）～「症例対照研究」</li> <li>10 分析疫学（3）～「コホート研究」</li> <li>11 介入研究</li> <li>12 因果関係・交絡因子</li> <li>13 スクリーニング</li> <li>14 疾病登録・サーベイランス</li> <li>15 疫学研究と倫理</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	事前に配布した問題集や教科書の関連した章に目を通す。			60分	
	復習	問題集や講義内に出てきた問題に取り組む。			60分	
授業の留意点	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。 計算練習の時は、電卓（関数電卓でも可）を持参すること。 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。 ※ 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。					
学生に対する評価	期末試験（100点満点）で評価する。 ※ 極端に点数（期末試験）が低い場合は、再試験を行わず再履修となる。					
教科書（購入必須）	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 授業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『厚生指標・国民衛生の動向』厚生労働統計協会（2022/2023年）					

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
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容	<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"> <li>1 健康・公衆衛生の概念</li> <li>2 環境と健康・国際保健</li> <li>3 疫学・統計学1</li> <li>4 疫学・統計学2</li> <li>5 疫学・統計学3</li> <li>6 人口静態統計・保健統計指標</li> <li>7 生活習慣の現状と対策1</li> <li>8 生活習慣の現状と対策2</li> <li>9 主要疾患の疫学と予防対策1</li> <li>10 主要疾患の疫学と予防対策2・地域の保健予防システム</li> <li>11 社会保障制度</li> <li>12 高齢者・成人の健康管理</li> <li>13 母子の健康管理</li> <li>14 学校の健康管理</li> <li>15 職場の健康管理</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	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。			90分	
	復習	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。			90分	
授業の留意点	<p>公衆衛生学、保健医療福祉連携論、臨床医学など関連科目の内容との関連を考えながら学修すること。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』ヌーベルヒロカワ 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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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。					
学習到達目標	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。 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。					
授業の概要	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：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について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。 後半：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。					
授業の計画	1 グループワーク 1：行動療法（イントロダクション） 2 グループワーク 2：行動療法（行動技法） 3 グループワーク 3：行動療法（行動分析） 4 グループワーク 4：動機づけ面接（イントロダクション・開かれた質問・是認） 5 グループワーク 5：動機づけ面接（聞き返し・要約）・行動変容プログラムの発表準備 6 グループワーク 6：動機づけ面接（チェンジトーク）・行動変容プログラムの発表準備 7 グループワーク 7：行動変容プログラムの口頭発表 8 統計演習 1：データの要約 9 統計演習 2：比率の比較 10 統計演習 3：連続変数の比較（1） 11 統計演習 4：連続変数の比較（2）・相関と回帰（1） 12 統計演習 5：相関と回帰（2）・既存データの読み込み・データの要約 13 統計演習 6：レポートの説明・データ分析 14 統計演習 7：データ分析・統計レポート作成 15 統計演習 8：レポート作成・統計レポート提出					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当部分を読んでおくこと。			30分	
	復習	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。			30分	
授業の留意点	前半は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。解決できない点は次回の実習で教員に確認すること。後半の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。					
学生に対する評価	提出物（グループ単位）25点（25%）、口頭発表（グループ単位）25点（25%）、統計レポート（個人単位）50点（50%）の合計点で評価する。					
教科書（購入必須）	新たに購入の必要はない。 前半：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5版』南江堂（2021年） 後半：必要な資料をそのつど配布する。					
参考書（購入任意）	後半：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）					

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	
対応するディプロマ・ポリシー						
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学 習 到 達 目 標	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ができる。 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。					
授 業 の 概 要	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。					
授 業 の 計 画	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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業計画の内容に対し文献を活用して下調べをする。			90分	
	復習	配付資料を見直し重要語句を再確認しノートに転記する。			90分	
授 業 の 留 意 点	積極的に意見、質問を述べることを求めます。					
学 生 に 対 す る 評 価	定期試験にて行います。（試験 80 点、課題 20 点）					
教 科 書 （購入必須）	講義ごとに配布します。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>1 ライフステージにおける心身の特徴</li> <li>2 心身の加齢・老化、ライフステージ別の健康課題</li> <li>3 健康と疾病の概念、捉え方、国際生活機能分類、身体構造と心身機能（1）器官</li> <li>4 身体構造と心身機能（2）体液、循環器</li> <li>5 身体構造と心身機能（3）泌尿器・呼吸器</li> <li>6 身体構造と心身の機能（4）消化器・神経</li> <li>7 身体構造と心身の機能（5）内分泌・生殖器</li> <li>8 身体構造と心身の機能（6）筋・骨格・皮膚</li> <li>9 身体構造と心身機能（7）免疫・感覚器</li> <li>10 疾病と障害（1）疾病の発生源と成立機序・リハビリテーション、感染症</li> <li>11 疾病と障害（2）神経疾患、脳血管疾患、心疾患</li> <li>12 疾病と障害（3）内分泌・代謝疾患、呼吸器疾患、腎・泌尿器疾患</li> <li>13 疾病と障害（4）消化器疾患、骨・関節疾患、血液疾患</li> <li>14 疾病と障害（5）免疫・アレルギー疾患、眼科疾患、耳鼻科疾患、口腔疾患、産婦人科疾患</li> <li>15 疾病と障害（6）精神疾患、小児疾患、高齢者疾患、緩和ケア</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当部分を読んでおくこと。			90分	
	復習	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。復習の際は、図書館での参考書や関連図書の利用を勧める。			90分	
授業の留意点	教科書、参考書、講義資料を中心に授業を進める。復習しても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。					
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）	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（2021年）					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	保健医療分野の社会福祉士・ケアマネジャーとして、病院 22年、診療所 4年の実務経験がある。その経験を通して、医療ソーシャルワーカーの援助技術および地域を基盤とする多職種・多機関の連携・協働について授業を行う。					
学習到達目標	①医療福祉領域の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し習得する。 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実践方法を習得することを到達目標とする。					
授業の概要	医療現場における医療ソーシャルワーカー（MSW）の業務理解を通して、活用できるフォーマル・インフォーマルな社会資源やその連携方法を学ぶ。 病院だけでなく、診療所（クリニック）や在宅医療等地域の中で機能を発揮する 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コミュニケーションスキル・面接技術を学ぶ。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 保健医療サービスの变化と社会福祉専門職の役割</li> <li>2 疾病構造の変化に伴う保健医療の動向</li> <li>3 保健医療における福祉的課題</li> <li>4 保健医療の課題を持つ人（病者および家族）の理解</li> <li>5 医療倫理と保健医療に係る倫理的課題</li> <li>6 患者の権利と保健医療における意思決定支援</li> <li>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）</li> <li>8 保健医療に係る政策・制度（医療保険制度・診療報酬制度）</li> <li>9 介護保険制度と地域包括ケア</li> <li>10 保健医療における社会福祉士の役割</li> <li>11 医療ソーシャルワーカー業務指針（業務の範囲と方法）</li> <li>12 保健医療における専門職と多職種連携実践（IPW）</li> <li>13 地域の関係機関との連携・協働</li> <li>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）</li> <li>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）</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業計画の項目に沿った医療福祉に関する資料を読み込む。			90分	
	復習	授業内容やその日の学びを振り返りノートにまとめる。講義の疑問点、感じたこと等をリアクションペーパーにて提出する。			90分	
授業の留意点	保健医療福祉領域の広がりや連携に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、各種資料や報道される内容を分析し、予習・復習に努めること。 毎回授業終了時にリアクションペーパーの提出を求める。					
学生に対する評価	各回のリ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。					
教科書（購入必須）	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）					
参考書（購入任意）	参考書については別途指示する。					

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	
対応するディプロマ・ポリシー	5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学 習 到 達 目 標	IPE（専門職連携教育）は、三年間の積み上げ型教育となる。その最初の講義となる「地域との協働 I」では、 ①IPE の概念および本学の連携教育の特徴である「地域型 IPE」を理解し説明することが出来る。 ②「地域との協働 II」以降地域コミュニティと連携する際の基礎となる本学の歩みと地域との関係性について理解し説明することが出来る。 ③IPE を進める上で基礎的な能力となる、「人物や物事を先入観なく捉え、相手（地域）に関心を持つ」能力を養成する。					
授 業 の 概 要	全体講義では IPE に必要な概念の理解、本学連携教育の流れについて解説した後、「地域との協働 II」以降で必要となる地域コミュニティとの連携協働の際に必要な、本学と地域との関係性について本学発展の歴史から概観する。次いで複数の教員による多様な内容のゲストトークを視聴し、先入観無く人物を捉え、多様な考え方を受け入れ・理解する素地を養う。最後に IPE および IPW（多職種連携）において必須のスキルとなるグループワークの進め方について講義する。					
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション（オンデマンド講義もしくは対面講義）</li> <li>2 本学の歴史的経緯と地域との関わり①：市立名寄短期大学の開学と発展（オンデマンド講義もしくは対面講義）</li> <li>3 本学の歴史的経緯と地域との関わり②：短大から名寄市立大学への改組と発展（オンデマンド講義もしくは対面講義）</li> <li>4 多種多様な分野の理解①（オンデマンド講義）</li> <li>5 多種多様な分野の理解②（オンデマンド講義）</li> <li>6 多種多様な分野の理解③（オンデマンド講義）</li> <li>7 グループワーク演習：グループワークの進め方（オンデマンド講義：0.5 コマ）</li> <li>8 グループワーク演習（対面講義）</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	各回の講義のねらいについて考え、講義受講前における自身の考え方について整理し、メモしておくこと。			45分	
	復習	自身の回答のみならず、他の学生の回答を参照し、その共通点および相違点を確認すること。その作業過程において、講義のねらいについて再考し、自身の回答がそのねらいに沿っていたかを自己評価すること。			45分	
授 業 の 留 意 点	配信日の間隔が一定では無いため、視聴・課題提出漏れに注意すること。グループワーク（対面講義）においては複数日に分散して実施するため、各自が出席するべき日時と教室を把握すること。講義ごとの小レポートは自身の考えを記入するだけで無く、必ず他の学生の回答も参照し、共通点および相違点について確認し、学びの共有を行うこと。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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)。本学連携教育全体では「地域住民の生活上の課題やニーズに対する幅広いケアを多職種連携で行うこと」を到達目標としている。</p> <p>地域との協働Ⅱでは、これらの定義と全体目標に基づき、以下の2点の能力を養成する。</p> <p>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。</p> <p>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>①IPW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地域系IPEとして、対人援助職としての自身の視点を持ちつつ、地域コミュニティをフィールドとした実践的活動を行う。その際二つのコアドメインである「協働する職種で患者や利用者、家族、地域にとっての重要な関心事/課題に焦点を当て、共通の目標を設定することができる」、「職種背景が異なることに配慮し、互いに、互いについて、互いから職種としての役割、知識、意見、価値観を伝え合うことができる」および、コア・ドメインを支え合う四つのドメイン「職種としての役割を全うする能力」「自職種を省みる能力」「他職種を理解する能力」「関係に働きかける能力」について学ぶことが出来るよう、ねらいを提示する。</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。</p> <p>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 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>2 IPWおよびIPEの概念について</p> <p>3 地域活動の意義と目的について</p> <p>4 グループ別ガイダンス</p> <p>5-11 グループ別地域活動</p> <p>12-13 グループ別地域活動のまとめ</p> <p>14 共通コンテンツによる学びの拡張</p> <p>15 まとめ</p>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	各回の講義のねらいについて考え、講義受講前における自身の考え方について整理し、メモしておくこと。			45分	
	復習	自身の回答のみならず、他の学生の回答を参照し、その共通点および相違点を確認すること。その作業過程において、講義のねらいについて再考し、自身の回答がそのねらいに沿っていたかを自己評価すること。			45分	
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。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。講義ごとの小レポートは自身の考えを記入するだけで無く、必ず他の学生の回答も参照し、共通点および相違点について確認し、学びの共有を行うこと。</p>					
学生に対する評価	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。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学 習 到 達 目 標	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。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。					
授 業 の 概 要	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。 ②協働ゼミ・社会活動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。自ら多様な地域行事に参画あるいは自ら企画することで、連携協働の実践と考察を行う。 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。 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。					
授 業 の 計 画	1-2 オリエンテーション 3 専門職連携におけるマネジメント① ((全体講義) 4 専門職連携におけるマネジメント② (全体講義) 5 専門職連携におけるマネジメント③ (全体講義) 6 専門職連携におけるマネジメント④ (全体講義) 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) 9 協働ゼミ・社会活動のガイダンス 10-16 協働ゼミグループ別活動・個人別社会活動 17-23 地域活動におけるマネジメント実践 24-26 共通コンテンツによる学びの拡張 27 リーダーシップおよびマネジメント実践 28-29 マネジメント実践の振り返り 30 まとめ					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	各回の講義のねらいについて考え、講義受講前における自身の考え方について整理し、メモしておくこと。			90分	
	復習	自身の回答のみならず、他の学生の回答を参照し、その共通点および相違点を確認すること。その作業過程において、講義のねらいについて再考し、自身の回答がそのねらいに沿っていたかを自己評価すること。			90分	
授 業 の 留 意 点	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。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)。 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。講義ごとの小レポートは自身の考えを記入するだけで無く、必ず他の学生の回答も参照し、共通点および相違点について確認し、学びの共有を行うこと。					
学 生 に 対 す る 評 価	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。					
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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础を理解することを目標とする。					
授業の概要	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。					
授業の計画	1 解剖学について 2 消化器系について 3 呼吸器と血液について 4 循環器系について（1） 5 循環器系について（2） 6 泌尿器系と体液について 7 内分泌系と自律神経系について 8 運動器系について（1） 9 運動器系について（2） 10 神経系について（1） 11 神経系について（2） 12 神経系について（3） 13 生体防御機構および体温調節について（1） 14 生体防御機構および体温調節について（2） 15 生殖器系について					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章について読み込む。			90分	
	復習	講義ノートに書き込んだ内容について、教科書と照らし合わせながら読み返す。			90分	
授業の留意点	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。					
学生に対する評価	定期試験（100点）で評価する。					
教科書（購入必須）	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）					
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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。					
授業の概要	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。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生理学について</li> <li>2 消化器系の生理学</li> <li>3 呼吸器系と血液系の生理学</li> <li>4 循環器系の生理学（1）</li> <li>5 循環器系の生理学（2）</li> <li>6 泌尿器系の生理学</li> <li>7 内分泌系と自律神経系の生理学</li> <li>8 運動器系の生理学（1）</li> <li>9 運動器系の生理学（2）</li> <li>10 神経系の生理学（1）</li> <li>11 神経系の生理学（2）</li> <li>12 神経系の生理学（3）</li> <li>13 生体防御機構および体温調節の生理学（1）</li> <li>14 生体防御機構および体温調節の生理学（2）</li> <li>15 生殖器系の生理学</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章について読み込む。			90分	
	復習	講義ノートに書き込んだ内容について、教科書と照らし合わせながら読み返す。			90分	
授業の留意点	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。					
学生に対する評価	定期試験（100点）で評価する。					
教科書（購入必須）	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）					
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 解剖生理学実験の概要説明と諸注意</li> <li>2 人体の構造と組成 (1) (人体模型の観察)</li> <li>3 人体の構造と組成 (2) (人体骨格標本の観察)</li> <li>4 血液の実験 (1) (体液の浸透圧と赤血球の観察)</li> <li>5 血液の実験 (2) 血液塗末標本の作製</li> <li>6 血液の実験 (3) 血液塗末標本の観察</li> <li>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)</li> <li>8 循環器に関する実験 (2) 血圧・心拍数に関する実験 (水冷刺激)</li> <li>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)</li> <li>10 血糖値に関する実験 (安静時の血糖値の変動)</li> <li>11 血糖値に関する実験 (2) 運動時の血糖値の変動</li> <li>12 感覚に関する実験 (1) 皮膚感覚 (二点弁別閾)</li> <li>13 感覚に関する実験 (2) 味覚閾値の測定</li> <li>14 感覚に関する実験 (3) 盲斑の検出</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習					
	復習					
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	レポートの期限内提出 (20点) およびレポート内容 (80点) で評価する。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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 生化学の概要</li> <li>2 細胞および細胞内小器官</li> <li>3 たんぱく質の構造と機能</li> <li>4 酵素と代謝</li> <li>5 高エネルギーリン酸化合物の生体での利用</li> <li>6 糖質の代謝（解糖系、TCA 回路、電子伝達系）</li> <li>7 糖質の代謝（糖新生、ペントースリン酸経路）</li> <li>8 脂質の代謝（<math>\beta</math>酸化、脂肪酸合成、ケトン体代謝）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>11 たんぱく質・アミノ酸の代謝（尿素サイクル）</li> <li>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）</li> <li>13 遺伝情報とたんぱく質合成（転写および翻訳）</li> <li>14 代謝におけるビタミンとミネラルの役割</li> <li>15 疾患の生化学的な理解</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	予め配布されているプリントの該当箇所に目を通しておく。			60分	
	復習	講義後に化学、生物学との関連を考えながら該当箇所の復習をしっかりと行う。			120分	
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に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 生化学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」 独立行政法人 国立健康・栄養研究所南江堂、2019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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 各種代謝と代謝調節の概要</li> <li>2 ホルモンとシグナル伝達、遺伝情報とたんぱく質合成</li> <li>3 遺伝子発現の調節と代謝調節</li> <li>4 糖質代謝とその調節（解糖系）</li> <li>5 糖質代謝とその調節（解糖系以外）</li> <li>6 脂質代謝とその調節</li> <li>7 たんぱく質代謝とその調節</li> <li>8 糖尿病（1）糖代謝</li> <li>9 糖尿病（2）糖尿病の病態と合併症</li> <li>10 肥満とやせ、摂食障害</li> <li>11 脂質異常症</li> <li>12 高尿酸血症</li> <li>13 先天性代謝異常</li> <li>14 ビタミン・ミネラルの欠乏・過剰</li> <li>15 ビタミン欠乏症と歴史：脚気物語</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	予め配布されているプリントの該当箇所を目を通しておく。			60分	
	復習	講義後に生化学Ⅰとの関連を考えながら該当箇所の復習をしっかりと行う。			120分	
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)	池田彩子他編『栄養科学ファウンデーションシリーズ 生化学・基礎栄養学』朝倉書店（2022年）					
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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。					
授業の概要	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。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生化学実験の概要説明</li> <li>2 試薬作成</li> <li>3 酵素実験 1 (酵素反応に対する補酵素の影響)</li> <li>4 酵素実験 2 (酵素反応に対する pH の影響)</li> <li>5 酵素実験 3 (酵素反応に対する温度の影響)</li> <li>6 酵素実験 4 (酵素反応に対する反応時間の影響)</li> <li>7 酵素実験 5 (阻害剤の影響)</li> <li>8 酵素実験のまとめ</li> <li>9 DNA を用いた実験の概要説明</li> <li>10 遺伝情報実験 1 (DNA の抽出)</li> <li>11 遺伝情報実験 2 (抽出 DNA の確認と純度決定)</li> <li>12 遺伝情報実験 3 (特定部位の DNA 増幅)</li> <li>13 遺伝情報実験 4 (特定部位の増幅確認・遺伝子型の確認)</li> <li>14 遺伝情報実験 5 (遺伝子型と表現型の違い)</li> <li>15 遺伝情報実験のまとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	予め配布されている冊子の該当箇所に目を通しておく。			60分	
	復習	講義後に該当箇所と生化学講義の関連を考えながらまとめておく。			120分	
授業の留意点	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。実験は火気、薬品のリスクを意識して慎重に行うこと。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	レポート(100点)により評価する。ただし、実験操作における注意事項を破った際に減点する。					
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
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	<p>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。</p>					
授業の概要	<p>血液中および尿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。</p>					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生化学実験Ⅱの概要説明</li> <li>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</li> <li>3 尿中のビリルビン</li> <li>4 尿中のクレアチニン</li> <li>5 尿中の糖</li> <li>6 尿中のタンパク質</li> <li>7 尿中のアスコルビン酸</li> <li>8 尿中のミネラル類</li> <li>9 血液成分の分析1：血糖値</li> <li>10 血液成分の分析2：中性脂肪</li> <li>11 血液成分の分析3：コレステロール</li> <li>12 血液成分の分析4：AST</li> <li>13 血液成分の分析5：ALT</li> <li>14 血液成分の分析6：血漿中のタンパク質定量</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	予め配布されている冊子の該当箇所に目を通しておく。			60分	
	復習	講義後に該当箇所と生化学Ⅱ講義の関連を考えながらまとめておく。			120分	
授業の留意点	<p>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。</p>					
学生に対する評価	<p>レポート(100点)により評価する。ただし、実験操作における注意事項を破った際に減点する。</p>					
教科書(購入必須)	<p>担当教員が作成した実習書を配布する。</p>					
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>1 病気、老化、死</li> <li>2 細胞障害・再生</li> <li>3 炎症</li> <li>4 免疫</li> <li>5 循環障害</li> <li>6 先天異常・遺伝性疾患</li> <li>7 感染症</li> <li>8 環境因子・栄養</li> <li>9 腫瘍（1）：腫瘍の名称・形態・種類・増殖</li> <li>10 腫瘍（2）：病態・病期・原因・メカニズム</li> <li>11 生活習慣病</li> <li>12 難治性炎症性疾患</li> <li>13 代謝性疾患</li> <li>14 老年症候群</li> <li>15 様々な臓器の疾患と病態</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	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。			90分	
	復習	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。			90分	
授業の留意点	教科書を中心に授業を進める。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配布資料も参考にすること。復習しても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。					
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）	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）	豊国伸哉・高橋雅英監訳『ロビンス基礎病理学』丸善出版 下正宗・長嶋洋治編『正常画像と比べてわかる病理学アトラス改訂版』羊土社					

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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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	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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当部分を読んでおくこと。			90分	
	復習	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。			90分	
授業の留意点	教科書を中心に授業を進めるので、予習、復習を通じて必ず通読して欲しい。単に知識を暗記するのではなく、考え方を習得することを目指す。復習しても理解できない事項は、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 中込治著『ウォームアップ微生物学』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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 科学的根拠に基づいた看護の実践的判断ができる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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	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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	各回のテーマについて教科書を読み、疑問点等を明らかにする。			90分/回	
	復習	講義で示された主要な概念、キーワードについてノート等に整理する。			90分/回	
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	
対応するディプロマ・ポリシー						
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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姿勢、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"> <li>1 ガイダンス（運動生理学とは）</li> <li>2 ヒトのからだ（骨格と骨格筋）</li> <li>3 筋のエネルギー供給機構</li> <li>4 ウォームアップとクールダウン</li> <li>5 筋の構造と活動様式</li> <li>6 筋線維タイプとスポーツ</li> <li>7 筋電図と運動</li> <li>8 無酸素性トレーニング</li> <li>9 レジスタンストレーニング</li> <li>10 プライオメトリックトレーニング</li> <li>11 有酸素性持久力トレーニング</li> <li>12 有酸素性持久力トレーニングの実践</li> <li>13 身体組成の評価</li> <li>14 ウェイトコントロールと運動</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習					
	復習					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>1 診断のための身体診察と検査・疾患の治療</li> <li>2 栄養・代謝系疾患（1）栄養障害・糖尿病</li> <li>3 栄養・代謝系疾患（2）脂質異常症・肥満・高尿酸血症</li> <li>4 栄養・代謝系疾患（3）その他の代謝異常</li> <li>5 内分泌系疾患</li> <li>6 消化管疾患</li> <li>7 肝・胆・膵疾患</li> <li>8 循環器系疾患</li> <li>9 腎・尿路系疾患</li> <li>10 神経・精神系疾患</li> <li>11 呼吸器系疾患</li> <li>12 血液・造血器系疾患</li> <li>13 運動器（骨格系）疾患</li> <li>14 皮膚・免疫・アレルギー疾患</li> <li>15 婦人科・生殖器・その他の疾患</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	すでに学修した事項のうち、次回の講義内容に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。			90分	
	復習	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。			90分	
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。まずはこれらの知識を再確認し、それでも理解できない部分があれば、次回の講義後またはモデルで質問すること。					
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
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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、食品の歴史の変遷や食物連鎖、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	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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章を読み込む。			90分	
	復習	講義内容をノートにまとめる。			90分	
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
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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	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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章を読み込む。			90分	
	復習	講義内容をノートにまとめる。			90分	
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
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>1 食品分析を始めるに当たって（実験器具の確認・使用法）</li> <li>2 一般成分の分析：水分・灰分の定量①</li> <li>3 一般成分の分析：水分・灰分の定量②</li> <li>4 一般成分の分析：水分・灰分の定量③</li> <li>5 一般成分の分析：水分・灰分の定量④</li> <li>6 一般成分の分析：粗脂肪の定量（ソックスレー法）①</li> <li>7 一般成分の分析：粗脂肪の定量（ソックスレー法）②</li> <li>8 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（各種試薬調製）①</li> <li>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</li> <li>10 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（ケルダール法）③</li> <li>11 一般成分の分析：粗たんぱく質の定量（ケルダール法）④</li> <li>12 アスコルビン酸（ビタミン C）の定量（市販飲料）①</li> <li>13 アスコルビン酸（ビタミン C）の定量（茶）②</li> <li>14 酸化酵素によるビタミン C の損失</li> <li>15 TLC による脂質成分の分離</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	関係するテキスト内容を読み込み、実験手順を確認する。				
	復習	実験内容をノートにまとめ、レポート作成の資料とする。				
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
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>1 実験概要の説明</li> <li>2 米の種類と特性</li> <li>3 デンプンの種類とヨウ素デンプン反応</li> <li>4 小麦粉中のグルテンの分離</li> <li>5 大豆グロブリン（豆乳）の凝固特性</li> <li>6 各種醤油の食塩定量</li> <li>7 味噌の食塩定量</li> <li>8 非酵素的褐変反応（アミノカルボニル反応）</li> <li>9 酵素的褐変反応（ポリフェノールオキシダーゼ）</li> <li>10 緑茶中のポリフェノールの定量</li> <li>11 緑茶（カテキン類）の抗酸化力</li> <li>12 アントシアニン色素の色調変化</li> <li>13 寒天・ゼラチンのゲル化特性</li> <li>14 乳たんぱく質の凝固特性</li> <li>15 卵の特性と品質判定</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	関係するテキスト内容を読み込み、実験手順を確認する。				
	復習	実験内容をノートにまとめ、レポート作成の資料とする。				
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
対応するディプロマ・ポリシー	<p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身に付けている。</p> <p>4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 食品の変質</li> <li>2 食品の変質と防止方法</li> <li>3 食品と微生物1（微生物の特徴について）</li> <li>4 食品と微生物2（微生物の種類について）</li> <li>5 食中毒1（発生状況について）</li> <li>6 食中毒2（細菌性食中毒について）</li> <li>7 食中毒3（その他の食中毒について）</li> <li>8 有害物質と食品汚染</li> <li>9 食品添加物1（安全性試験について）</li> <li>10 食品添加物2（種類と用途について）</li> <li>11 寄生虫</li> <li>12 経口感染症</li> <li>13 食品用の器具と容器包装・規格基準・表示</li> <li>14 食品衛生行政と関連法規</li> <li>15 食品衛生対策</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	テキスト・配布資料の次回当該箇所について学習する。			90分	
	復習	授業で学んだことを振り返り、理解を深める。			90分	
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
対応するディプロマ・ポリシー	<p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身に付けている。</p> <p>4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 食品衛生学実験の概要</li> <li>2 調理器具・食器に残存する食品成分・中性洗剤の検出</li> <li>3 食品添加物(着色料)の定性</li> <li>4 食品添加物(保存料)の定量</li> <li>5 食品添加物(発色剤)の定量</li> <li>6 水分活性の測定</li> <li>7 K値の測定</li> <li>8 ヒスタミンの測定</li> <li>9 油脂の変敗</li> <li>10 培地作成</li> <li>11 生鮮食品とレトルト食品中の一般細菌数の変化</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>14 ガスパック法による嫌気培養</li> <li>15 グラム染色</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習					
	復習					
授業の留意点	<p>食品衛生学をしっかり理解しておくこと。</p> <p>白衣を忘れた場合は実験への参加を認めない。</p> <p>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をしておくこと。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。</p>					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身に付けている。</p> <p>4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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が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"> <li>1 食品の機能</li> <li>2 特定保健用食品・栄養機能食品・健康食品</li> <li>3 難消化性糖質の種類と性質</li> <li>4 難消化性糖質の生理調節機能</li> <li>5 脂質の種類と性質</li> <li>6 脂質の生理調節機能</li> <li>7 免疫とアレルギー</li> <li>8 免疫・アレルギーと食品成分</li> <li>9 酵素阻害機能と食品成分(血圧の調整について)</li> <li>10 酵素阻害機能と食品成分(血糖値の調整について)</li> <li>11 体内の酸化の要因と抗酸化</li> <li>12 抗酸化と食品成分</li> <li>13 消化吸収のしくみ</li> <li>14 消化吸収に与える食品成分</li> <li>15 ガンと食品成分</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	配布資料の次回当該箇所について学習する。			90分	
	復習	授業で学んだことを振り返り、理解を深める。			90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
対応するディプロマ・ポリシー	<p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身に付けている。</p> <p>4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 食品を保存・製造する意義</li> <li>2 食品成分の変化と劣化</li> <li>3 食品の保存方法(冷蔵・冷凍について)</li> <li>4 食品の保存方法(加熱・乾燥・殺菌・滅菌について)</li> <li>5 食品の保存方法(濃縮・pH・糖蔵・塩蔵などについて)</li> <li>6 食品添加物</li> <li>7 農産物の製造(穀類について)</li> <li>8 農産物の製造(豆類・野菜類などについて)</li> <li>9 畜産物の製造(食肉類について)</li> <li>10 畜産物の製造(乳類・卵類について)</li> <li>11 水産物の製造(魚介類について)</li> <li>12 水産物の製造(海草類について)</li> <li>13 発酵食品の製造</li> <li>14 油脂類の製造</li> <li>15 調味料・嗜好品ほかの製造</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	テキスト・配布資料の次回当該箇所について学習する。			90 分	
	復習	授業で学んだことを振り返り、理解を深める。			90 分	
授業の留意点	食品学総論・各論・食品衛生学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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身に付けている。</p> <p>4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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	<p>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。</p>					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 実習の概要-ガイダンス-</li> <li>2 グルテン形成の違いによる穀類の加工(パンの製造)</li> <li>3 グルテン形成の違いによる穀類の加工(めん類の製造)</li> <li>4 たんぱく質の凝固を利用した豆類の加工(豆腐の製造)</li> <li>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)</li> <li>6 豆類の発酵食品(納豆の製造)</li> <li>7 ゲル化を利用した加工(こんにゃくの製造)</li> <li>8 ゲル化を利用した加工(ジャムの製造)</li> <li>9 ゲル化を利用した加工(水産練り製品の製造)</li> <li>10 フリーズドライ製品の製造および水分量の測定</li> <li>11 くん煙処理を行う食品の製造(ソーセージの製造)</li> <li>12 缶詰の製造(みかんの缶詰の製造)</li> <li>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</li> <li>14 機能性食材の加工食品への応用</li> <li>15 コピー食品の製造</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習					
	復習					
授業の留意点	<p>食品を扱うので、実習衣、調理帽、調理靴等が必要となる。</p> <p>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。</p>					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をもとに考え、改善に寄与する力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>1 ガイドンスーフードシステムという考え方</li> <li>2 食料経済の理論</li> <li>3 食料消費の変化</li> <li>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）</li> <li>5 食料安全保障と自給率②（日本の食料自給率）</li> <li>6 外食・中食の成長</li> <li>7 食生活と政府の役割</li> <li>8 流通の機能と役割</li> <li>9 商業者の役割と発展の経緯</li> <li>10 現代日本の小売業・卸売業の変遷</li> <li>11 食品流通と小売業</li> <li>12 米の流通・市場問題</li> <li>13 牛乳・乳製品の流通・市場問題</li> <li>14 食肉・水産物の流通・市場問題</li> <li>15 青果物の流通・市場問題</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	フードシステムの概念、および流通経済の基礎、各食品分野の生産・流通について扱うので、各分野に関する専門用語をピックアップし、不明なものがあれば整理しておくこと。前回のリアクションペーパーの共有内容を精査し、自身の回答との比較を通じて、自身の捉え方、理解の方向性について確認しておくこと。不明な点があれば質問フォーラムへ投稿すること。			90分	
	復習	配付資料を基に、講義の振り返りを行う事。不明な点は講義終了後に公開する講義動画を基に振り返り、理解を深めておくこと。不明な点は質問フォーラムへ投稿すること。			90分	
授業の留意点	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。 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とより理解が深まる。 基本的に対面形式で講義を行うが、状況によっては一部オンデマンド等の方法を組み合わせて実施する事がある。					
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も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
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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、たんぱく質等の基礎知識を理解する。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 有機化学の定義と基本</li> <li>2 飽和炭化水素（アルカン）</li> <li>3 不飽和炭化水素（アルケン、アルキン）</li> <li>4 環式炭化水素（シクロアルカン、シクロアルケン）</li> <li>5 アルコールとエーテル</li> <li>6 アルデヒド</li> <li>7 ケトン</li> <li>8 カルボン酸</li> <li>9 エステル</li> <li>10 アミンとアミド</li> <li>11 芳香族化合物</li> <li>12 糖類の化学</li> <li>13 脂質の化学</li> <li>14 アミノ酸の化学</li> <li>15 食品と有機化合物</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章を読み込む。			90分	
	復習	講義内容をノートにまとめる。			90分	
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、小テスト等の復習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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>					
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"> <li>調理の目的と意義、調理と環境・衛生</li> <li>非加熱調理法：調理操作、食品の特徴に応じた調理の特性</li> <li>加熱調理法：調理操作、食品の特徴に応じた調理の特性</li> <li>調理操作と栄養（1）：米、小麦、いも</li> <li>調理操作と栄養（2）：野菜、果物、海藻、きのこ</li> <li>調理操作と栄養（3）：肉、魚</li> <li>調理操作と栄養（4）：卵、牛乳・乳製品</li> <li>調理操作と栄養（5）：成分抽出素材</li> <li>調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化</li> <li>摂食機能に対応した調理</li> <li>食事設計（1） 供食、食卓構成、食事環境、ガイドライン</li> <li>食事設計（2） 嗜好性：嗜好性の主観的評価・客観的評価</li> <li>食事設計（3） 食品成分表の構成と内容、栄養価計算</li> <li>食事設計（4） 献立作成手順</li> <li>食事設計（5） 献立作成演習</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の授業内容に関連する章を読み、理解を深める。			90分	
	復習	授業内容を振り返り教科書、参考書、参考資料を活用しノートにまとめる。			90分	
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）と定期試験（70点）の総合的評価					
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 2023」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6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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	・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"> <li>・ 基本的な調理操作、調理技術を修得する。</li> <li>・ 基本的な調理器具について、適切な使用方法を理解する。</li> <li>・ 衛生、安全を考慮した調理作業を理解する。</li> </ul>					
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できるかぎり一人で行い、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、調理実習室の使い方 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（焼く、漬ける） 10-11 調理操作④（蒸す、炒める） 12-13 調理操作⑤（揚げる、混ねつ） 14-15 調理操作⑥（焼く、寄せる）					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	配布資料を読み、調理法や手順などを確認し理解する。			90分	
	復習	実習で学んだ内容をレポートにまとめ、自身の食生活で実践し知識と技術の定着を図る。			90分	
授業の留意点	対面授業を基本とし、状況により遠隔授業で実施する場合もある。 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。					
学生に対する評価	課題・レポート（80点）、実習の取組状況（20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 2023」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6版」女子栄養大学出版部					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p> <p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>					
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習を通して、食品の調理性を理解する。</li> <li>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。</li> <li>衛生、安全を考慮して調理をすることができる。</li> </ul>					
授業の概要	<p>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。</p>					
授業の計画	<p>1-2 ガイダンス、肉類の調理、災害時の調理</p> <p>3-4 ジャガイモの調理、ゼラチンの調理</p> <p>5-6 穀類の調理、魚介類の調理、乾物の調理</p> <p>7-8 摂食機能に対応した調理</p> <p>9-10 小麦粉、でんぷんの調理、牛乳の調理</p> <p>11-12 ひき肉の調理、卵の調理、砂糖の調理</p> <p>13-14 もち米の調理、豆類の調理</p> <p>15 郷土料理</p>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	基礎調理学実習で学んだ知識をもとに、配布資料を読み手順などを確認する。			90分	
	復習	実習で学んだ内容をレポートにまとめ、自身の食生活で実践し知識と技術の定着を図る。			90分	
授業の留意点	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>清潔な白衣、帽子、実習用シューズを着用する。</p> <p>爪は短く切り、アクセサリーはつけない。</p>					
学生に対する評価	課題・レポート（80点）、実習の取組状況（20点）					
教科書（購入必須）	<p>山崎清子他「NEW 調理と理論第二版」同文書院</p> <p>香川明夫監修「八訂食品成分表 2023」女子栄養大学出版社</p> <p>松本仲子監修「調理のためのベーシックデータ第6版」女子栄養大学出版社</p>					
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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。 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。					
授業の概要	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。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 基礎栄養学の概要</li> <li>2 糖質の栄養（化学的特性、栄養機能、血糖値の変動と調節）</li> <li>3 糖質の栄養（糖質の質的評価、脂質栄養とのかかわり）</li> <li>4 脂質の栄養（化学的特性、消化・吸収の詳細）</li> <li>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）</li> <li>6 脂質の栄養（生活習慣病とのかかわり）</li> <li>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）</li> <li>8 たんぱく質の栄養（栄養機能、栄養価&lt;たんぱく効率、生物価、正味たんぱく質利用率&gt;）</li> <li>9 たんぱく質の栄養（栄養価&lt;アミノ酸スコア&gt;、アミノ酸補足による栄養価改善）</li> <li>10 消化の調節、エネルギー代謝（呼吸商）</li> <li>11 ミネラルの栄養（概要、カルシウムの栄養）</li> <li>12 ミネラルの栄養（鉄の栄養、その他）</li> <li>13 ビタミンの栄養（水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	予め配布されているプリントの該当箇所に目を通しておく。			60分	
	復習	同時期に開講される生化学Iと関連させながら復習し、理解を深めておく。			120分	
授業の留意点	予め配布されているプリントの該当箇所に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。					
学生に対する評価	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。					
教科書 (購入必須)	「最新基礎栄養学 第9版」医歯薬出版、2019年					
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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。					
授業の概要	学生は、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。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 基礎栄養学実験の概要説明</li> <li>2 試薬作成、飼料作成</li> <li>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</li> <li>4 飼料中窒素含量の測定、飼育実験開始（動物実験）</li> <li>5 試験飼育開始、代謝実験準備</li> <li>6 解剖（各種サンプルの採取）、代謝実験（糞採取、尿採取）</li> <li>7 尿サンプルの窒素定量（ケルダール分解）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>10 糞サンプルの窒素定量（滴定）</li> <li>11 血漿たんぱく質濃度測定、肝臓総脂質の抽出</li> <li>12 血漿アルブミン濃度測定、肝臓総脂質の定量準備</li> <li>13 尿中および血漿尿素濃度測定、肝臓総脂質の定量</li> <li>14 血漿尿素濃度測定、血漿クレアチニン測定</li> <li>15 血漿・肝臓コレステロール濃度測定、まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	予め配布されている冊子の該当箇所に目を通しておく。基礎栄養学講義の内容を復習しておく。			90分	
	復習	講義後に該当箇所と基礎栄養学講義の関連を考えながらまとめておく。			90分	
授業の留意点	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。					
学生に対する評価	レポート(100点)により評価する。ただし、実験操作における注意事項を破った際に減点する。					
教科書（購入必須）	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。					
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
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養ケア・マネジメントの意義を理解する。</li> <li>・ 食事摂取基準の基本的事項を理解し、活用できる。</li> <li>・ 成人期の生理的特徴と栄養のかかわりを理解する。</li> </ul>					
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	<p>1 応用栄養学で学ぶこと      栄養ケア・マネジメント      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. 栄養スクリーニング      3. 栄養アセスメント①  3 栄養ケア・マネジメント      3. 栄養アセスメント②  4 栄養ケア・マネジメント      3. 栄養アセスメント③  5 栄養ケア・マネジメント      4. 栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価  6 食事摂取基準      1. 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      4. たんぱく質  9 食事摂取基準      5. 脂質      6. 炭水化物      7. エネルギー産生栄養素バランス  10 食事摂取基準      8. ビタミン  11 食事摂取基準      9. ミネラル  12 食事摂取基準      10. 活用の基礎理論  13 成人期      1. 食事摂取基準の特徴  14 成人期      2. 生理的特徴      3. 生活習慣病と栄養ケア  15 成人期      4. 食・生活習慣</p>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業計画にそって教科書を読み、要点を把握する。			90分	
	復習	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。			90分	
授業の留意点	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。					
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）	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					
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
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>					
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"> <li>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</li> <li>2 妊娠期・授乳期 2. 身体的生理的变化</li> <li>3 妊娠期・授乳期 3. 栄養アセスメント</li> <li>4 妊娠期・授乳期 4. 食事摂取基準 5. 栄養ケア</li> <li>5 妊娠期、授乳期 6. 病態・疾病と栄養</li> <li>6 新生児期、乳児期 1. 身体的生理的特徴</li> <li>7 新生児期、乳児期 2. 摂食・消化管機能の発達</li> <li>8 新生児期、乳児期 3. 栄養アセスメント 4. 食事摂取基準</li> <li>9 新生児期、乳児期 5. 乳汁栄養</li> <li>10 新生児期、乳児期 6. 離乳期の栄養</li> <li>11 新生児期、乳児期 7. 病態・疾病と栄養</li> <li>12 成長期 1. 成長・発達の特徴 2. 食事摂取基準の特徴</li> <li>13 成長期 3. 幼児期の栄養</li> <li>14 成長期 4. 学童期・思春期の栄養</li> <li>15 成長期 5. 病態・疾病と栄養</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業計画にそって教科書を読み、要点を把握する。			90分	
	復習	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。			90分	
授業の留意点	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・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	
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学 習 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高齢期の身体的生理的特徴と栄養管理を理解する。</li> <li>・ 運動および環境と栄養のかかわりを理解する。</li> <li>・ 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。</li> </ul>					
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ぶ。  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ぶ。  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"> <li>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</li> <li>2 高齢期 3. 栄養アセスメント 4. 食事摂取基準の特徴</li> <li>3 高齢期 5. 疾病・病態と栄養ケア①</li> <li>4 高齢期 5. 疾病・病態と栄養ケア②</li> <li>5 高齢期 6. 食生活支援</li> <li>6 成長、発達、加齢</li> <li>7 運動・スポーツと栄養 1. 健康のための運動</li> <li>8 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</li> <li>9 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</li> <li>10 環境と栄養 1. ストレスと栄養</li> <li>11 環境と栄養 2. 特殊環境下の代謝変化 3. 高温・低温環境と栄養</li> <li>12 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</li> <li>13 青年期 1. 食生活の現状と課題</li> <li>14 青年期 2. 食事計画①</li> <li>15 青年期 2. 食事計画②</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業計画にそって教科書を読み、要点を把握する。			90分	
	復習	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。			90分	
授 業 の 留 意 点	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。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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、妊婦、乳児、幼児、高齢者を対象に、栄養管理のプロセスを実習し、内容を検討する。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス：応用栄養学実習の目的とすすめ方</li> <li>2 成人期（1）調理</li> <li>3 成人期（2）献立の評価</li> <li>4 妊娠期（1）調理①</li> <li>5 妊娠期（2）献立作成</li> <li>6 妊娠期（3）調理②</li> <li>7 妊娠期（4）献立の評価</li> <li>8 乳児期（1）調乳、離乳食の調理</li> <li>9 乳児期（2）離乳食の計画</li> <li>10 幼児期（1）食物アレルギー食の調理</li> <li>11 幼児期（2）食物アレルギー児の栄養管理</li> <li>12 高齢期（1）調理</li> <li>13 高齢期（2）献立作成</li> <li>14 災害時（1）備蓄食品の調理</li> <li>15 災害時（2）ライフステージ別の対応</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業計画にそって実習資料、教科書を読み、要点を把握する。			45分	
	復習	授業を振り返って内容を整理する。課題に取り組む。			90分	
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。 調理をとも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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	継続的なスポーツ活動に取り組む人の栄養管理、食事計画ができる力を身につける。					
授業の概要	身体活動による生理機能への基礎的な影響をふまえ、強度の高い活動におけるエネルギー、栄養素の消化・吸収・代謝について理解を深める。スポーツ活動に取り組む人の身体づくり、コンディションを保つための栄養管理、食事計画を学ぶ。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス、スポーツと栄養のかかわり</li> <li>2 栄養素・エネルギー・消化吸収の基礎</li> <li>3 アスリートの栄養摂取</li> <li>4 エネルギーの補給と消費</li> <li>5 アスリートの食事・サプリメント</li> <li>6 試合期・遠征中の栄養管理・食生活</li> <li>7 目的別の栄養管理①</li> <li>8 目的別の栄養管理②</li> <li>9 熱中症の予防と水分補給</li> <li>10 アスリートの栄養サポート</li> <li>11 セルフマネジメント</li> <li>12 アスリートの食事計画①</li> <li>13 アスリートの食事計画②</li> <li>14 パラアスリートの食事</li> <li>15 スポーツ栄養士の活動</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	授業計画にそって教科書を読み要点を把握する。関連する生理学、生化学、基礎栄養学、栄養教育論、食品学、調理学などの内容を復習する。			90分	
	復習	授業を振り返り、教科書・資料を再読し、スポーツおよび栄養の関連図書、文献も参考にしながら、学んだ内容を整理する。			90分	
授業の留意点						
学生に対する評価	課題（100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
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学 習 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 栄養カウンセリングの基礎を理解し、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。</li> <li>・ 食環境づくりと栄養教育との関連について理解する。</li> </ul>					
授 業 の 概 要	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。					
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス、栄養教育の概念 (1)</li> <li>2 栄養教育の概念 (2) 栄養教育の目的・目標</li> <li>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</li> <li>4 栄養教育の概念 (4) 栄養教育の対象と機会</li> <li>5 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (1)</li> <li>6 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (2)</li> <li>7 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (3)</li> <li>8 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (4)</li> <li>9 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (5)</li> <li>10 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (6)</li> <li>11 行動変容のための技法</li> <li>12 栄養カウンセリング (1)</li> <li>13 栄養カウンセリング (2)</li> <li>14 栄養カウンセリング (3) 栄養カウンセリング演習</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当箇所について教科書を読むこと。			90分	
	復習	教科書の該当箇所や配布資料を再読して講義内容をふりかえること。			90分	
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 対 対 する 評 価	定期試験 (70点)、レポート・課題 (15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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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	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。栄養・食生活に関する情報や教材・ツールを実際に用いて演習を行いながら理解を深める。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス、栄養教育マネジメントとは</li> <li>2 栄養教育マネジメント (1)</li> <li>3 栄養教育マネジメント (2)</li> <li>4 栄養教育のためのアセスメント (1)</li> <li>5 栄養教育のためのアセスメント (2)</li> <li>6 栄養教育の目標設定と計画立案 (1) 栄養教育の目標設定</li> <li>7 栄養教育の目標設定と計画立案 (2) 栄養教育計画立案</li> <li>8 栄養教育の目標設定と計画立案 (3) 教材①</li> <li>9 栄養教育の目標設定と計画立案 (4) 教材②</li> <li>10 栄養教育の目標設定と計画立案 (5) 教材③</li> <li>11 栄養教育の目標設定と計画立案 (6) 教材④</li> <li>12 栄養教育の実施と評価 (1) 栄養教育の実施</li> <li>13 栄養教育の実施と評価 (2) 栄養教育の評価①</li> <li>14 栄養教育の実施と評価 (3) 栄養教育の評価②</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当箇所について教科書を読むこと。			90分	
	復習	教科書の該当箇所や配布資料を再読して講義内容をふりかえること。			90分	
授業の留意点	教科書の該当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いうえで授業に臨んでほしい。 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。 講義形態：対面					
学生に対する評価	定期試験（70点）、レポート・課題（15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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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。ライフステージごとの事例をとおして演習に取り組むことで理解を深める。					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ガイダンス、ライフステージ別の栄養教育の概要</li> <li>2 ライフステージ別の栄養教育の展開 (1) 妊娠・授乳期の栄養教育</li> <li>3 ライフステージ別の栄養教育の展開 (2) 乳・幼児期の栄養教育</li> <li>4 ライフステージ別の栄養教育の展開 (3) 学童期の栄養教育</li> <li>5 ライフステージ別の栄養教育の展開 (4) 思春期・青年期の栄養教育</li> <li>6 ライフステージ別の栄養教育の展開 (5) 成人期の栄養教育</li> <li>7 ライフステージ別の栄養教育の展開 (6) 高齢期の栄養教育</li> <li>8 ライフステージ別の栄養教育の展開 (7) 多様な場における栄養教育</li> <li>9 ライフステージ別の栄養教育の展開 (8) 栄養教育計画書の作成 (アセスメント)</li> <li>10 ライフステージ別の栄養教育の展開 (9) 栄養教育計画書の作成 (目標設定)</li> <li>11 ライフステージ別の栄養教育の展開 (10) 栄養教育計画書の作成 (計画立案)</li> <li>12 ライフステージ別の栄養教育の展開 (11) 栄養教育実施からモニタリング・実施記録</li> <li>13 ライフステージ別の栄養教育の展開 (12) 栄養教育実施後の評価・フィードバック</li> <li>14 ライフステージ別の栄養教育の展開 (13) 栄養教育プログラムの見直し・改善</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当箇所について教科書を読むこと。			90分	
	復習	教科書の該当箇所や配布資料を再読して講義内容をふりかえること。			90分	
授業の留意点	<p>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。</p> <p>教科書の該当箇所について必ず予習と復習をすること。</p> <p>講義形態：対面</p>					
学生に対する評価	定期試験 (50点)、レポート・課題 (35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、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	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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、学習者の状況に応じたプログラムの立案や教育方法の選択、実施、結果の分析・評価、報告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"> <li>1 ガイダンス</li> <li>2 栄養教育のためのアセスメント</li> <li>3 栄養教育の目標設定と計画立案 (1)</li> <li>4 栄養教育の目標設定と計画立案 (2)</li> <li>5 栄養教育の目標設定と計画立案 (3)</li> <li>6 栄養教育の目標設定と計画立案 (4)</li> <li>7 栄養教育の目標設定と計画立案 (5)</li> <li>8 栄養教育の実施 第1回 (1)</li> <li>9 栄養教育の実施 第1回 (2)</li> <li>10 栄養教育の評価・分析</li> <li>11 栄養教育の見直し・改善</li> <li>12 栄養教育の実施 第2回 (1)</li> <li>13 栄養教育の実施 第2回 (2)</li> <li>14 栄養教育の総合評価</li> <li>15 ふりかえり、まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	該当箇所について教科書や栄養教育総論・栄養教育各論Ⅰ・Ⅱ、その他関係する科目の教科書や資料を読むこと。			90分	
	復習	教科書の該当箇所や配布資料を再読して実習内容をふりかえること。			90分	
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
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書を読み込む。			90分	
	復習	講義内容を振り返る。			90分	
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	
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書を読み込む。			90分	
	復習	講義内容を振り返る。			90分	
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p> <p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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> <p>1. 各疾患ごとの栄養ケアの特徴について説明することができる。</p> <p>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。</p>					
授業の概要	<p>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。</p>					
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 医療機関における管理栄養士の役割</li> <li>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</li> <li>3 医療保険制度における栄養管理の実際</li> <li>4 傷病者に対する栄養ケア・マネジメントの実際</li> <li>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）</li> <li>6 傷病者に対する栄養指導の実際①（糖尿病）</li> <li>7 傷病者に対する栄養指導の実際②（高血圧・脂質異常症）</li> <li>8 傷病者に対する栄養指導の実際③（慢性腎臓病）</li> <li>9 傷病者に対する栄養指導の実際④（消化器疾患）</li> <li>10 傷病者に対する栄養指導の実際⑤（肝疾患）</li> <li>11 傷病者に対する栄養補給法の実際</li> <li>12 介護保険制度と管理栄養士の業務</li> <li>13 高齢者施設における管理栄養士の役割と業務</li> <li>14 臨床における生命倫理と管理栄養士の使命</li> <li>15 医療機関における管理栄養士業務の実際</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書を読み込む。			90分	
	復習	講義内容を振り返る。			90分	
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（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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p> <p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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"> <li>1 臨床栄養管理業務 栄養アセスメント・ケアプラン①</li> <li>2 臨床栄養管理業務 栄養アセスメント・ケアプラン②</li> <li>3 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際①</li> <li>4 臨床栄養管理業務 栄養食事療法の実際②</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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）</li> <li>8 多職種協働の栄養ケアの実際</li> <li>9 臨床現場における栄養補給法の実際</li> <li>10 栄養指導の実際③（生活習慣病複合疾患 症例検討）</li> <li>11 栄養指導の実際④（糖尿病性腎症 症例検討）</li> <li>12 栄養指導の実際⑤（慢性閉そく性肺疾患 症例検討）</li> <li>13 高齢者の栄養ケアの実際（サルコペニア・フレイル）</li> <li>14 術後患者の栄養ケアの実際</li> <li>15 地域連携と管理栄養士の役割</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書または配布資料を読み込む。			90分	
	復習	講義や実習の振り返り。			90分	
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>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。</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	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（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。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p> <p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>・ナトリウムコントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・エネルギーコントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・易消化食の献立が作成できる。</li> <li>・脂質コントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・たんぱく質コントロール食の献立が作成できる。</li> <li>・献立展開技法について説明できる。</li> </ul>					
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"> <li>1 ガイダンス / 栄養食事療法の実践に必要なスキル</li> <li>2 栄養食事療法の基本① 病院食提供の実際</li> <li>3 栄養食事療法の基本② 一般治療食献立の実際</li> <li>4 栄養食事療法の基本③ 特別治療食献立の実際</li> <li>5 ナトリウムコントロール食① 献立の設計</li> <li>6 ナトリウムコントロール食② 治療食の供食</li> <li>7 エネルギーコントロール食① 献立の設計</li> <li>8 エネルギーコントロール食② 治療食の供食</li> <li>9 易消化食① 献立の設計</li> <li>10 易消化食② 治療食の供食</li> <li>11 脂質コントロール食① 献立の設計</li> <li>12 脂質コントロール食② 治療食の供食</li> <li>13 たんぱく質コントロール食① 献立の設計</li> <li>14 たんぱく質コントロール食② 治療食の供食</li> <li>15 医療機関における治療食提供の実際 献立展開技法</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書または配布資料を読み込む。			20分	
	復習	講義や実習を振り返る。			20分	
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"> <li>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</li> <li>2 「糖尿病食事療法のための食品交換表」</li> <li>3 「腎臓病食品交換表」</li> <li>4 臨床栄養学 I で指定した教科書</li> </ol> <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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p> <p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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。</p> <p>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。</p> <p>③栄養ケアマネジメントについて説明できる。</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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"> <li>1 たんぱく質コントロール食（Pr40g）① 献立の設計</li> <li>2 たんぱく質コントロール食（Pr40g）① 治療食の供食</li> <li>3 医療機関における治療食提供の実際 献立展開の演習</li> <li>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</li> <li>5 鉄欠乏性貧血 骨粗しょう症 献立の実際</li> <li>6 食物アレルギー食 献立の実際</li> <li>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</li> <li>8 医療機関における治療食提供の実際 展開献立の実習</li> <li>9 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際①</li> <li>10 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際②</li> <li>11 先天性代謝異常症患者の献立の実際</li> <li>12 栄養ケアマネジメント① 栄養スクリーニング</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>15 栄養ケアマネジメント④ 栄養ケアプランの実際</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書または配布資料を読み込む。			20分	
	復習	講義や実習を振り返る。			20分	
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を行い理解を深めること。</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"> <li>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</li> <li>2 「糖尿病食事療法のための食品交換表」</li> <li>3 「腎臓病食品交換表」</li> <li>4 臨床栄養学Ⅰで指定した教科書</li> </ol> <p>それぞれの最新版使用</p> <p>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	
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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。 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。					
授業の概要	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つけていく。グループ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。					
授業の計画	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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書または配布資料の読み込み。			20分	
	復習	講義または実習の振り返り。			20分	
授業の留意点	<b>準備学習（予習・復習）等の内容と分量】</b> 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。 <b>【その他の留意点】</b> 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。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</p> <p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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、栄養ケアの重要性と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"> <li>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</li> <li>2 臨床で求められる栄養ケア・ケアマネジメント①</li> <li>3 臨床で求められる栄養ケア・ケアマネジメント②</li> <li>4 介護保険と高齢者における栄養ケアの実際</li> <li>5 在宅訪問栄養食事指導の実際</li> <li>6 クローン病の栄養食事療法の実際</li> <li>7 クローン病の病態と栄養ケアの実際</li> <li>8 慢性腎不全患者への栄養食事療法</li> <li>9 末期腎不全の病態と透析療法</li> <li>10 生活習慣病複合疾患の栄養食事指導</li> <li>11 肝硬変患者への栄養食事療法の実際</li> <li>12 周術期の栄養ケアの実際</li> <li>13 摂食嚥下障害と嚥下調整食の実際</li> <li>14 老年期の栄養ケアのあり方</li> <li>15 傷病者に対する栄養補給の実際</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書または配布資料を読み込む。			20分	
	復習	講義や実習の振り返り。			20分	
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）						
参考書（購入任意）	臨床栄養学実習 傷病者の栄養管理プロセス演習 医歯薬出版株式会社					

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 時 期	後期	必修選択	必修
		開 講 形 態	講義
		資 格 要 件	食品衛生：科目 B
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。		
実務経験及びそれに関わる授業内容	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営まれ、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	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		
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章を読み込む。	90 分
	復習	授業内容を再度思い出し、ノートに必要事項を追加記載する。	90 分
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、ノートの記載内容の見直し、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 時 期	前期	必修選択	必修
		開 講 形 態	講義
		資 格 要 件	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。		
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>1 栄養疫学1 栄養疫学の概要</li> <li>2 栄養疫学2 栄養疫学の指標</li> <li>3 栄養疫学3 栄養疫学の方法</li> <li>4 栄養疫学4 栄養疫学のための食事調査法</li> <li>5 栄養疫学5 食事摂取量の測定方法</li> <li>6 栄養疫学6 食事摂取量の評価方法</li> <li>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</li> <li>8 公衆栄養マネジメント2 公衆栄養アセスメント</li> <li>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</li> <li>10 公衆栄養マネジメント4 公衆栄養プログラムの計画</li> <li>11 公衆栄養マネジメント5 公衆栄養プログラムの実施</li> <li>12 公衆栄養マネジメント6 公衆栄養プログラムの評価</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ol>		
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章を読み込む。	90分
	復習	授業内容を再度思い出し、ノートに必要事項を追加記載する。	90分
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、ノートの記載内容の見直し、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 時 期	後期	必修選択	必修
開 講 形 態	実習	資 格 要 件	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。		
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>1 公衆栄養学臨地実習報告会 1</li> <li>2 公衆栄養学臨地実習報告会 2</li> <li>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</li> <li>4 地域における公衆栄養プログラム 1</li> <li>5 地域における公衆栄養プログラム 2</li> <li>6 地域における公衆栄養プログラム 3</li> <li>7 地域における公衆栄養プログラム 4</li> <li>8 地域における公衆栄養プログラム 5</li> <li>9 地域における公衆栄養プログラム 6</li> <li>10 栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備</li> <li>11 公衆栄養アセスメント 1</li> <li>12 公衆栄養アセスメント 2</li> <li>13 公衆栄養プログラムの計画策定</li> <li>14 公衆栄養プログラムの実施</li> <li>15 公衆栄養プログラムの評価</li> </ol>		
授業の予習・復習の内容と時間	予習		
	復習		
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
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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。</p> <p>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> <p>給食の運営における各サブシステムの概要を説明できる。</p>					
授業の概要	<p>給食の意義、目的について学ぶ。</p> <p>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"> <li>1 給食の概念 (1) 給食の概要</li> <li>2 給食の概念 (2) 給食経営システム</li> <li>3 給食の施設・設備</li> <li>4 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理 (1) 食材料管理</li> <li>5 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理 (2) 給食の生産管理</li> <li>6 給食の安全・衛生①</li> <li>7 給食の安全・衛生②</li> <li>8 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理 (3) 品質管理</li> <li>9 栄養・食事管理 (1) 栄養・食事のアセスメント</li> <li>10 栄養・食事管理 (2) 食事摂取基準の活用と給与量の設定</li> <li>11 栄養・食事管理 (3) 食品構成</li> <li>12 栄養・食事管理 (4) 献立管理①</li> <li>13 栄養・食事管理 (5) 献立管理②</li> <li>14 栄養・食事管理 (6) 栄養・食事管理の実施と評価</li> <li>15 まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当箇所を読む。			90分	
	復習	資料や教科書を用いて講義のポイント、用語の整理をする。			90分	
授業の留意点	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。					
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)	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					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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。					
授業の概要	特定給食施設の種類とその特性を学ぶ。 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。					
授業の計画	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、給食の資源と管理 3 給食経営管理の概念 (2) 給食とマーケティング 4 給食経営管理の概念 (3) 原価構成と収支構造① 5 給食経営管理の概念 (4) 原価構成と収支構造② 6 給食経営管理の概念 (5) 給食における人的資源、給食経営と組織 7 危機管理、事故・災害時対策 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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の該当箇所を読む。			90分	
	復習	講義資料や教科書を用いて授業のポイント、用語の整理をする。			90分	
授業の留意点	給食経営管理論Ⅰを復習し、給食の運営、給食システムを理解した上で授業に臨むこと。 給食経営管理論は多くの学問領域にまたがるため、用いる専門用語は多様で広範な内容である。各自で用語の整理などを行い、理解を深めること。 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。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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。          実習を通して調理機器の特徴、衛生管理の実際について学ぶ。          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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2 食材購入計画、調理作業計画</li> <li>3 品質管理計画、衛生管理計画</li> <li>4-5 大量調理実習①</li> <li>6 評価・次回実習準備① 提供サービスの評価、改善</li> <li>7-8 大量調理実習②</li> <li>9 評価・次回実習準備② 提供サービスの評価、改善</li> <li>10-11 大量調理実習③</li> <li>12 評価・次回実習準備③ 提供サービスの評価、改善</li> <li>13-14 大量調理実習④</li> <li>15 評価、実習報告会、まとめ</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	実習書の該当箇所を読む。大量調理実習では作業指示書、作業工程表を読み込み作業手順の確認をする。			60 分	
	復習	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。			60 分	
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。          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はできない。下痢、嘔吐の症状がある場合は調理作業に従事することはできないため、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	
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。 4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
学習到達目標	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。 「給食経営管理論実習Ⅱ」 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。 「臨床栄養学臨地実習Ⅰ」 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	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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	実習書、配布資料を熟読する。			15分	
	復習	授業内容を整理し、実習に向けて心構えを確認し、課題に取り組む。			30分	
授業の留意点	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。 「給食経営管理論実習Ⅱ」 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。 「臨床栄養学臨地実習Ⅰ」 自己目標、課題を明確にて、主体的に取り組むこと。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</li> <li>2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</li> <li>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</li> <li>4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。</li> <li>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</li> </ol>					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> 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					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	教科書の関係する章を読み込む。			22.5分	
	復習	演習内容を振り返り、ノートにまとめる。			22.5分	
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"> <li>・公衆栄養学 改訂第7版（編集吉池信男／林宏一、南江堂）</li> <li>・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</li> </ul>					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<p>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。</p> <p>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</p>					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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	<p>実習施設の組織・運営の特徴、目的、目標などについて理解する。</p> <p>対象者の把握、献立作成、調理、品質管理、衛生管理、施設・設備管理などの給食実務を実地に体験する。</p> <p>利用者の身体機能や栄養状態などに対応した食事サービスについて学ぶ。</p> <p>利用者への対応や他職種との連携をはかるための方法について学ぶ。</p> <p>食堂等、利用者の適切な食環境について学ぶ。</p>					
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"> <li>1 実習施設の組織・運営について</li> <li>2 特定給食施設の目的、役割、特性について</li> <li>3 給食経営管理システムについて <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 栄養・食事管理、経営管理について</li> <li>2) 食材管理、調理作業管理について</li> <li>3) 衛生管理、安全管理、品質管理について</li> <li>4) 施設、設備管理について</li> <li>5) 原価管理について</li> <li>6) 栄養教育について</li> </ol> </li> <li>4 実習課題への取り組み</li> </ol>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	関連する科目を復習し知識定着を図る。実習施設から提示された課題の取り組み、自身で設定した課題の準備を確実に進行。			60分	
	復習	一日ごとに体験したこと、学んだことを実習日誌にまとめ、理解を深めるとともに自身の課題を検討する。			60分	
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。					
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	
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。					
実務経験及びそれに関わる授業内容	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	I 医療における管理栄養士の役割を理解する。 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。 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。 1. 対象者の特性に応じた栄養過程の展開を理解する。 2. 入院時食事療養の実際を説明できる。 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。					
授業の概要	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。 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。 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。					
授業の計画	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もと実施する。					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	臨地実習先をよく調べ、実習に必要な勉強をする。			90 分	
	復習	臨地実習で学んだことを振り返り、実習ノートにまとめる。			90 分	
授業の留意点	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。 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。					
学生に対する評価	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)					
教科書 (購入必須)	別途、指示する。					
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 時 期	前期	必修選択	選択
		開 講 形 態	実習
		資 格 要 件	
対応するディプロマ・ポリシー	1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。 2. 地域及び職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。 3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身につけている。 5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意義を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。		
実務経験及びそれに関わる授業内容	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。		
授業の予習・復習の内容と時間	予習	臨地実習先をよく調べ、実習に必要な勉強をする。	90分
	復習	臨地実習で学んだことを振り返り、実習ノートにまとめる。	90分
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 時 期	前期	必修選択	必修
		資格要件	
対応するディプロマ・ポリシー	2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。		
実務経験及びそれに関わる授業内容	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		
授業の予習・復習の内容と時間	予習		
	復習		
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"> <li>・公衆栄養学 改訂第7版（編集吉池信男／林宏一、南江堂）</li> <li>・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）</li> </ul>		
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	
対応するディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 医療の分野において、傷病者に対する療養のために必要な臨床栄養管理を行う力および食事療法の実践を行うために必要な力を身につけている。</li> <li>2. 地域および職域における栄養改善の推進、栄養評価計画への参画等を通じて、地域住民の健康と生活の向上に貢献する力を身につけている。</li> <li>3. 地域における生活を理解し、乳幼児、要介護者、単身高齢者等の個々に対する食事援助、栄養補給の開発等を行うために必要な力を身に付けている。</li> <li>4. 児童・生徒に対する「食」の指導はもとより、保護者を啓発し、「食」のあり方をともに考え、改善に寄与する力を身につけている。</li> <li>5. 保健・医療・福祉の概念と、これらの職種間の連携・協働の意思を理解し、チームとしての業務に参画できる力を身につけている。</li> </ol>					
実務経験及びそれに関わる授業内容						
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"> <li>・ 卒業研究年間計画のオリエンテーション</li> <li>・ 卒業研究課題の決定</li> <li>・ 卒業研究テーマの提出</li> <li>・ 調査・研究の実施</li> <li>・ 研究結果の整理、資料の整理、卒業論文の作成</li> <li>・ 卒業研究発表</li> <li>・ 卒業研究論文の提出</li> </ul>					
授業の予習・復習の内容と時間	予習	担当教員の指示により予習を行う			45 分	
	復習	担当教員の指示により復習を行う			45 分	
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)						

