

2025シラバス一覧（栄養学科専門教育科目）

栄養学科 専門教育科目			
シラバスNo.	科目名	シラバスNo.	科目名
250010010	臨床心理学	250010380	食品製造実習
250010020	家族社会学	250010390	食料経済学
250010030	人権と法	250010400	食品有機化学
250010040	生涯発達論	250010410	調理学
250010050	公衆衛生学	250010420	基礎調理学実習
250010060	公衆衛生学実習	250010430	応用調理学実習
250010070	社会福祉概論	250010440	基礎栄養学
250010080	保健医療福祉連携論	250010450	基礎栄養学実験
250010090	疫学	250010460	応用栄養学Ⅰ
250010100	健康管理論	250010470	応用栄養学Ⅱ
250010110	健康管理論実習	250010480	応用栄養学Ⅲ
250010120	介護概論	250010490	応用栄養学実習
250010130	医学概論	250010500	スポーツと栄養
250010140	医療福祉論	250010510	栄養教育総論
250010150	地域との協働Ⅰ	250010520	栄養教育各論Ⅰ
250010160	地域との協働Ⅱ	250010530	栄養教育各論Ⅱ
250010170	地域との協働Ⅲ	250010540	栄養教育各論実習
250010180	解剖学	250010550	臨床栄養学Ⅰ
250010190	生理学	250010560	臨床栄養学Ⅱ
250010200	解剖生理学実験	250010570	臨床栄養学Ⅲ
250010210	生化学Ⅰ	250010580	臨床栄養学Ⅳ
250010220	生化学Ⅱ	250010590	臨床栄養学実習Ⅰ
250010230	生化学実験Ⅰ	250010600	臨床栄養学実習Ⅱ
250010240	生化学実験Ⅱ	250010610	臨床栄養学実習Ⅲ
250010250	病理学	250010620	臨床栄養学実習Ⅳ
250010260	感染微生物学	250010630	公衆栄養学Ⅰ
250010270	薬理学	250010640	公衆栄養学Ⅱ
250010280	運動生理学	250010650	公衆栄養学実習
250010290	臨床医学	250010660	給食経営管理論Ⅰ
250010300	食品学総論	250010670	給食経営管理論Ⅱ
250010310	食品学各論	250010680	給食経営管理論実習Ⅰ
250010320	食品学実験Ⅰ	250010690	総合演習Ⅰ
250010330	食品学実験Ⅱ	250010700	総合演習Ⅱ
250010340	食品衛生学	250010710	給食経営管理論実習Ⅱ
250010350	食品衛生学実験	250010720	臨床栄養学臨地実習Ⅰ
250010360	食品機能学	250010730	臨床栄養学臨地実習Ⅱ
250010370	食品の保存と製造	250010740	公衆栄養学臨地実習
		250010750	卒業研究

科 目 名	臨床心理学		
科 目 名 (英 語)		シラバスNo.	250010010
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 時 期	前期	必修選択	選択
開 講 時 期		資格要件	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につける。 6. 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る。		
学 修 到 達 目 標	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。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。		
受 講 の 留 意 点	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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	講義で心理臨床の基礎的知識の習得する。心の負担を感じている方の実情を知る。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。		
	アクティブ・ラーニングの内容 講義、対話、ワークショップによる。		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 臨床心理学とは 2 人格理論・発達理論 3 児童相談所の実務 4 子どもの虐待の現状とその影響性 5 発達障害の理解 6 精神疾患の基礎知識 7 非行・不登校の臨床 8 日常的ケア・専門的ケア 9 トラウマ 10 グループワーク1 11 グループワーク2 12 心理アセスメント1（臨床心理面接） 13 心理アセスメント2（心理検査法） 14 社会的養育の新たな視座 15 まとめ 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	テキストを読み込んでおく。
	復習	90分	配付資料の読み返し、参考資料・動画視聴等を通して理解を深める。
成 績 評 価 方 法	定期試験結果、レポート、授業への参与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>	<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>
<p>参考書 (購入任意)</p>	<p>「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		
科 目 名 (英 語)	Family Sociology	シラバスNo.	250010020
担 当 教 員 名	佐藤 麻衣		
学 年 配 当	1年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	選択
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	5 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。 6 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。		
学 修 到 達 目 標	1. 現代社会における家族のありように関する基本的知識を取得し、説明することができるようになる。 2. 家族をめぐる諸問題を、社会との関連性のなかで理解できるようになる。 3. 家族の多様化を踏まえて人々の生活を考えることができるようになる。		
受 講 の 留 意 点	履修条件なし		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	授業は講義形式で行い、配布したレジュメをもとに進める。テキストの指定は行わない。各授業内で参考文献を複数紹介する。 まず、社会や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、倫理など様々な視角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学ぶ。 アクティブ・ラーニングの内容 リアクションペーパーの提出を求める。リアクションペーパーを集約し、匿名性を守りながら受講者の意見、感想、疑問などを授業内で紹介し、教員が回答・コメントすることによって、自分の立場、価値観、問題関心を自覚し、主体的に思考を深めるきっかけとしてほしい。		
授 業 の 計 画	1 家族とは何か：家族の定義、現代社会と家族、家族社会学を学ぶ意義 2 家族を「みる」視点（1）：世帯と家族、家族類型 3 昔の家族と今の家族：近代家族の機能と特徴 4 家族を「みる」視点（2）：家族のライフサイクル 5 家族の変容と家族危機：近代化による個人の生き方の変化とそれによる家族の変化 6 家族のコミュニケーション：近代化と家族内コミュニケーションの変化 7 結婚難の時代？：未婚化・非婚化・晩婚化と、その原因 8 賃金労働と家事・育児（1）：専業主婦の誕生、家事・育児という労働の特性 9 賃金労働・家事・育児（2）：育児不安とその要因 10 賃金労働・家事・育児（3）：男性の家事・育児参加 11 賃金労働・家事・育児（4）：ワーク・ライフ・バランス 12 高齢社会と家族介護：日本の高齢化、家族介護の難しさ 13 さまざまな家族のかたち（1）：離婚とひとり親家庭 14 さまざまな家族のかたち（2）：事実婚 15 さまざまな家族のかたち（3）：同性パートナーシップ		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	各授業内で次回授業の理解を深めるための課題を呈示するので、それにしたがって、統計データや新聞記事などを調べてくる。
	復習	90分	授業内で示した参考文献・論文等の中から興味関心のあるものを選んで読み、授業への理解度を深める。

成績評価方法	<p>期末試験（100点）。</p> <p>（1）家族社会学における基礎知識に関する理解度、（2）現代家族の実態や近代への移行に伴う変化に関するデータを正しく読み解き、その原因について説明できる力、（3）授業で学んだことをもとに、時事問題について考察できる力、の3点から評価を行う。</p>
教科書 （購入必須）	なし
参考書 （購入任意）	授業内で適宜紹介する。

科 目 名	人権と法		
科 目 名 (英 語)	Human Rights and Law	シラバスNo.	250010030
担 当 教 員 名	栞山茂樹		
学 年 配 当	2年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	前期	必修選択	選択
開 講 形 態	講義		
資 格 要 件			
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p>		
学 修 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。		
受 講 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)。併せて受講することが望ましい。「教育法概論」とも関連がある。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容</p>		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 講義ガイダンス 2 人権と法制度①：人権思想、人権と実定法 3 人権と法制度②：憲法の基本原則 4 人権と憲法上の権利 5 外国人の人権①：入管法のしくみと問題点 6 外国人の人権②：最高裁判例の立場 7 外国人の人権③：ヘイトスピーチ規制 8 三菱樹脂事件ほか：私人間効力論 9 プライバシー権：公安テロ情報流出事件 10 自己決定権：旧優生保護法訴訟 11 法の下での平等：婚外子差別 12 婚姻の自由：夫婦同氏訴訟 13 LGBTQ+の人権：性同一性障害者特例法違憲決定、同性婚訴訟 14 政治的表現の自由：立川反戦ビラ訴訟、ヤジ排除訴訟 15 少数民族の権利：二風谷ダム事件 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	指定参考書を読む。
	復習	90分	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。指定参考書のほか、政府機関や裁判所などのWebサイトに目を通す。
成 績 評 価 方 法	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7版』(有斐閣、2024) : 旧版も参照。 そのほか、参考文献を随時紹介する。

科 目 名	生涯発達論			
科 目 名 (英 語)	Introduction to the Human Development	シラバスNo.	250010040	
担 当 教 員 名	結城 佳子 長谷川 博亮			
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	栄養・看護：必修 社会福祉：選択	資 格 要 件
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教授する科目			
対応する ディプロマ・ポリシー	5 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。 6 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。			
学 修 到 達 目 標	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。 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。 2. 主な生涯発達理論について、説明できる。 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。			
受 講 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。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。			
	アクティブ・ラーニングの内容 少人数でのグループワークを取り入れた講義である。			
授 業 の 計 画	1 生涯発達とは 発達段階と発達課題 2 生涯発達の基本的理解 人の生涯発達にかかわる理論 3 胎生期から乳児期前期 信頼 対 不信 4 乳児期後期 信頼 対 不信 5 幼児期前期 自律性 対 恥・疑惑 6 幼児期後期 積極性 対 罪悪感 7 学童期 勤勉性 対 劣等感 8 中間まとめ 子どもという存在と重要他者 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 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 11 思春期・青年期 同一性 対 拡散 (3) 成年期へ 12 成人前期 親密性 対 孤独感 13 成人後期 生成継承性 対 停滞 14 成熟期 統合 対 絶望 15 まとめ 人が生きるということ			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	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。	
	復習	90分	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。	

成績評価方法	レポート課題：中間、最終各 50 点、計 100 点 5 段階評価 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 評価の者には課題再提出を認めることがある。再提出の 評価は素点 69 点までとする。
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				
科 目 名 (英 語)	Public Health	シラバスNo.	250010050		
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>・人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>・幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p>				
学 修 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。				
受 講 の 留 意 点	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>感染症とその予防（特別講義）は、開講日時を後日お知らせするので確認すること</p>				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>「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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 問題解決学習</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 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 12 難病と精神保健 13 産業保健（労働衛生） 14 健康危機管理（災害と健康） 15 感染症とその予防（特別講義） 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書を事前に目を通す		
	復習	90分	課題に取り組み、整理ノートを活用して整理する		

成績評価方法	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（2025/2026年）
参考書 （購入任意）	

科 目 名	公衆衛生学実習				
科 目 名 (英 語)	Public Health practical exercise	シラバスNo.	250010060		
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	・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。				
学 修 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、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。				
受 講 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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。				
	アクティブ・ラーニングの内容 調査学習、グループ・ディスカッション、グループ・ワーク				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 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 4 情報収集1 5 情報収集2 6 情報収集3 7 教員への中間報告 8 収集した情報の評価検討と追加の情報収集1 9 収集した情報の評価検討と追加の情報収集2 10 収集した情報の評価検討と追加の情報収集3 11 成果発表（プレゼンテーション）準備1 12 成果発表（プレゼンテーション）準備2 13 レポート作成 14 成果発表（プレゼンテーション）1 15 成果発表（プレゼンテーション）2 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分			
	復習	分			

成績評価方法	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）	<p>公衆衛生学受講時（1年生）に購入した</p> <p>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</p> <p>厚生統計協会編『厚生の指標・国民衛生の動向』厚生労働統計協会（2024/2025年）</p>

科 目 名	社会福祉概論（栄養学科）		
科 目 名（英 語）	Introduction to Social Welfare	シラバスNo.	250010070
担 当 教 員 名	小泉 隆文 江連 崇		
学 年 配 当	1年	単 位 数	1単位
開 講 時 期	前期	必修選択	必修
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	障害福祉サービス事業所の社会福祉士として相談支援業務等に携わった経験をもとに、看護職に求められる社会福祉（社会保障）関連の知識等について、実務経験を活用した実践的な講義を行います。		
対応する ディプロマ・ポリシー	1 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。 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、栄養補給のための開発等を行うために必要な力を身につけている。 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。		
学 修 到 達 目 標	1 社会福祉の基本理念や制度、現状を理解し、保健・医療・福祉における連携の重要性を説明することができる。 2 一人の生活者として人間の福祉への理解が深まる。		
受 講 の 留 意 点	・看護職に求められる多くの知識の中に社会福祉（社会保障）関連の知識があることを意識し、受講してほしい。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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世紀を迎えての社会福祉の動向と課題を現実の中で考察します。また、看護職として知っておくべき生活支援の知識と技術、福祉職との関係についても言及します。		
	アクティブ・ラーニングの内容 基本的には講義形式で行います。授業の理解度を高めるために対話形式やグループワークなどの学習形態を通して、学習者の能動的な参加を求めます。		
授 業 の 計 画	1 オリエンテーション、社会福祉の原理（江連） 2 社会福祉の歴史①（江連） 3 社会福祉の歴史②（江連） 4 現代社会の福祉（江連） 5 社会福祉の法と行財政（小泉） 6 ソーシャルワーク（江連） 7 生活保護制度（小泉） 8 子ども家庭福祉（江連） 9 障害者の福祉①（小泉） 10 障害者の福祉②（小泉） 11 高齢者の福祉（小泉） 12 介護保険制度（小泉） 13 地域福祉（江連） 14 社会保障制度①（小泉） 15 社会保障制度②（小泉）		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の該当部分等に目を通し、分からない言葉等は調べておいてください。
	復習	90分	授業を聞いた上で、理解できた点、よく分からなかった点を確認し、分からなかった点については、どこが分からなかったのかを確認し、関連情報を収集して理解を深めてください。
成 績 評 価 方 法	リアクションペーパー30%、定期試験70%		

教科書 (購入必須)	大久保秀子『新 社会福祉とは何か 第4版』(中央法規)
参考書 (購入任意)	

科 目 名	保健医療福祉連携論			
科 目 名 (英 語)	Cooperation Theory in Health and Medical Welfare	シラバスNo.	250010080	
担 当 教 員 名	今野 聖士			
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p> <p>7 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>			
学 修 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、相互の関係性を重視し、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)。</p> <p>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 (参考となる事例) について触れることで、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。とりわけ地域社会を対象とした幅広い連携のあり方について学ぶ。また、自身立ち位置や役割 (= 専門職間 (学科間)・専門職内 (キャリアや個人差)) であっても、その時点で持つ知識の分野に差があることについても理解する (キャリアラダー)。</p> <p>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、多職種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構成する。</p>			
受 講 の 留 意 点				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>① 連携実践を行う上での技術や ICT ツールの活用方法等を紹介する。</p> <p>② 様々な現場実践に関する話題提供を踏まえ、それぞれの役割を互いに理解し、そこから多職種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。</p> <p>③ 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。</p> <p>④ 各学科実習・演習等の内容のリフレクションを行い、各専門職間の認識・考え方の理解につなげる。</p> <p>⑤ 事例検討を通じて当事者を含む他職種の (多様な) 考え方を理解する。</p> <p>⑥ 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てるように講義展開を行う。</p> <p><留意事項> 本講義では対面とオンデマンド配信を組み合わせたブレンディット型開講を行う。また通年8回の開講であるため、開講日の間隔が一定では無い。対面参加・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なく、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> <p>アクティブ・ラーニングの内容 学内におけるグループワークを行う。グループワークの実践方法についてもより向上できるよう取り組む。</p>			

授 業 の 計 画	<p>1 オリエンテーション ・講義方法の説明とこれまでの振り返り 講義の概要 具体的な受講方法（一部オンライン講義および演習、地域活動） IPE の到達状況（積み上げで期待される成果）</p> <p>連携手法・統合の技術① ・情報集約・統合の具体的手法について学ぶ（ICT 活用等）</p> <p>2 連携手法・統合の技術② ・グループワークを実施し、実際に情報集約を行ってみる</p> <p>3 保健医療福祉連携活動の実践例（オンデマンド） 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・協働活動の実践例について紹介し、その意義と専門職・個人の能力（立場）の発揮、目に見えない広い意味での連携について考える</p> <p>4 カンファレンス① これまでの活動を踏まえ、学科混成メンバーによるカンファレンスを行う。各活動による学びの共有とこれからの IPW に対して求められる専門職としての能力と個人の資質の関係性等について話し合う。</p> <p>5 リフレクション手法の概説 ・リフレクションを行う際の手法について概説を行う</p> <p>6 実習経験のリフレクション ・グループワークを実施し、自身の実習経験を共有する。その過程で各専門職間の認識・考え方の理解につなげる</p> <p>7 事例検討を行う</p> <p>8 カンファレンス② これまでの活動を踏まえ、学科混成メンバーによるカンファレンスを行う。事例検討を行う中で各専門職間の認識・考え方の違いについて理解し、職種の自覚を持って、共通の目標を設定し、その目標に向かって全員で取り組むことが出来るよう学ぶ</p>		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	45 分	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。
	復習	45 分	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。
成 績 評 価 方 法	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		
科 目 名 (英 語)	Epidemiology	シラバスNo.	250010090
担 当 教 員 名	荻野 大助		
学 年 配 当	2年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	選択
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	・幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。		
学 修 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。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	「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。		
	アクティブ・ラーニングの内容 問題解決学習		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 疫学の定義・歴史上の疫学の業績 2 疾病の発生原因解明の追及までの流れ 3 疫学指標（1）～「頻度の測定」 4 疫学指標（2）～「頻度の比較」 5 疫学研究を始める前に 6 疫学研究方法の種類・記述疫学（1） 7 記述疫学（2） 8 分析疫学（1）～「横断研究と生態学的研究」 9 分析疫学（2）～「症例対照研究」 10 分析疫学（3）～「コホート研究」 11 介入研究 12 因果関係・交絡因子 13 スクリーニング 14 疾病登録・サーベイランス 15 疫学研究と倫理 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	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
	復習	90分	配布した問題集や講義内に出てきた問題に取り組む
成 績 評 価 方 法	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4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（2024/2025年）

科 目 名	健康管理論			
科 目 名 (英 語)	Introduction to Healthcare Management	シラバスNo.	250010100	
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
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。国際協力機構の専門家として国際保健に関する活動経験がある。</p>			
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている</p> <p>3 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>7 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>			
学 修 到 達 目 標	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。			
受 講 の 留 意 点	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に質問すること。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<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。健康管理活動に必要な基本的な概念、手法、統計、法規、制度、歴史・現状を理解することを目指す。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容：課題（演習問題・リアクションペーパー）提出と教員による振り返り</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 健康・公衆衛生の概念：健康、公衆衛生、社会的公正と健康格差 2 環境と健康：生態系、地球規模の環境問題、環境汚染と健康影響、環境衛生 3 疫学 1：疫学の概念、研究手法と倫理 4 疫学 2：因果関係、スクリーニング、EBM、年齢調整死亡率、標準化死亡比 5 人口静態統計・保健統計指標：人口静態統計、人口動態統計、生命表、傷病統計 6 生活習慣の現状と対策 1：健康管理に関する行動と社会、身体活動・運動、喫煙 7 生活習慣の現状と対策 2：飲酒、ストレス、歯科保健 8 主要疾患の疫学と予防対策 1：がん、循環器疾患、代謝性疾患 9 主要疾患の疫学と予防対策 2：骨・関節疾患、感染症、精神疾患、その他の疾患 10 地域の保健予防システム・社会保障制度：保健所、社会保障の概念、医療制度、福祉制度 11 高齢者・成人の健康管理：特定健診・保健指導、健康増進事業、介護保険法 12 母子の健康管理：母子保健事業、健やか親子 21、子育て支援、児童虐待 13 学校の健康管理：学校健診・保健指導、栄養教諭、保健教育、学校保健統計、問題行動 14 職場の健康管理：労働と健康、法律、労働安全衛生政策、職業と健康被害、労働災害 15 特別講義：国際保健 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	指定教科書で次回の講義範囲を読み、専門用語の定義を確認すること。	
	復習	90分	指定教科書や参考書の講義範囲を再読して、知識を整理しておくこと。	
成 績 評 価 方 法	期末試験（100点）により評価する。			

教科書 (購入必須)	尾島俊之・堤明純編『基礎から学ぶ健康管理概論 改訂第6版』南江堂(2025年)
参考書 (購入任意)	辻一郎・吉池信男編『社会・環境と健康 2025-2026』南江堂 2025年3月発行予定 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 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

科 目 名	健康管理論実習				
科 目 名 (英 語)	Practice in Introduction to Healthcare Management	シラバスNo.	250010110		
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
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。国際協力機構の専門家として国際保健に関する活動経験がある。				
対応する ディプロマ・ポリシー	1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 3 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。				
学 修 到 達 目 標	具体的な健康情報に基いて、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。				
受 講 の 留 意 点	前半：グループワークにより毎回、課題を提出する。最終回には発表を行う。 後半：統計演習では、毎回、課題を提出する。また、データより各自が仮説を立て検証しレポートを作成する。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。グループワークにより認知行動療法、動機づけ面接技法を理解する。また、統計ソフトにより統計学の基本的手法を習得する。 アクティブ・ラーニングの内容：毎回の課題シート提出、グループワーク、プレゼンテーション、仮説検証学習				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 統計演習 1：変数の種類、データの読み込み、データの要約 1 2 統計演習 2：データの要約 2 3 統計演習 3：2つの連続変数の相関を評価する、独立した2群の比率を比較する 4 統計演習 4：独立した2群間の連続変数を比較する、連続変数についての多変量解析を行う（重回帰）、解析前のデータファイルを編集する 5 統計演習 5：仮説検証による統計レポート作成（1） 6 統計演習 6：仮説検証による統計レポート作成（2） 7 統計演習 7：仮説検証による統計レポート作成（3）・提出 8 グループワーク 1：インタロダクション 9 グループワーク 2：行動技法・動機づけ面接の精神と原理（PACE） 10 グループワーク 3：行動理論・動機づけ面接の基本技法（OARS） 11 グループワーク 4：行動分析・チェンジトーク 12 グループワーク 5：引き金と認知行動療法・抵抗への応答 13 グループワーク 6：シナリオの作成 14 グループワーク 7：シナリオの口頭発表 15 特別講義：国際栄養学 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分			
	復習	分			
成 績 評 価 方 法	グループワークでの提出物および口頭発表 50 点 (50%)、個人単位での統計レポート 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。必要な資料を配布する。
参考書 (購入任意)	武見ゆかり、足達淑子ら編『栄養教育論 改訂第5版』南江堂(2021年)すでに購入済 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		
科 目 名 (英 語)		シラバスNo.	250010120
担 当 教 員 名	綱島 弘泰		
学 年 配 当	2年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	選択
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	・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、栄養補給のための開発等を行うために必要な力を身につけている。		
学 修 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ことができる。 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。		
受 講 の 留 意 点	積極的に意見、質問を述べることを求めます。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。		
	アクティブ・ラーニングの内容 グループワークを行う場合もある。		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 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 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	授業計画の内容に対し文献を活用して下調べをする。
	復習	90分	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。
成 績 評 価 方 法	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		
科 目 名 (英 語)	Introduction to Medicine	シラバスNo.	250010130
担 当 教 員 名	塚原 高広		
学 年 配 当	3年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	前期	必修選択	選択
開 講 形 態	講義		
資 格 要 件			
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	大学病院（内科医師 1 年・総合診療科医師 1 年）、2 次救急公立病院（内科医師 2 年）、3 次救急民間病院（総合診療科医師 1 年）の実務経験がある。		
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	3 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。		
学 修 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。		
受 講 の 留 意 点	教科書および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、次回の講義時などに質問すること。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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、はじめに総論および人体の解剖生理の基本的な知識を学んだのち、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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容：課題（演習問題・リアクションペーパー）提出と教員による振り返り</p>		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ライフステージにおける心身の特徴 2 心身の加齢・老化、ライフステージ別の健康課題 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 4 身体構造と心身機能（2）体液、循環器 5 身体構造と心身機能（3）泌尿器・呼吸器 6 身体構造と心身の機能（4）消化器・神経 7 身体構造と心身の機能（5）内分泌・生殖器 8 身体構造と心身の機能（6）筋・骨格・皮膚 9 身体構造と心身機能（7）免疫・感覚器 10 疾病と障害（1）疾病の発原因と成立機序、リハビリテーション 11 疾病と障害（2）神経疾患、脳血管疾患、心疾患 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 13 疾病と障害（4）消化器疾患、骨・関節疾患、血液疾患 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 15 疾病と障害（6）精神疾患、小児疾患、高齢者疾患、緩和ケア 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	指定教科書で次回の講義範囲を読み、専門用語の定義を確認すること。
	復習	90分	指定教科書や参考書の講義範囲を通読して、知識を整理しておくこと。
成 績 評 価 方 法	期末試験（100点）により評価する。		
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		
科 目 名 (英 語)	Medical Welfare	シラバスNo.	250010130
担 当 教 員 名	榊原 次郎		
学 年 配 当	3年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	前期	必修選択	選択
		開 講 形 態	講義
		資 格 要 件	
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。		
対応する ディプロマ・ポリシー	1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 5 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。 7 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。		
学 修 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できるようになる。 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できるようになる。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。		
	アクティブ・ラーニングの内容 授業ごとに個人ワークおよびグループワークの演習を設け、質疑応答の時間を確保する。毎回授業終了時にリアクションペーパーの提出を求め、次回の授業時に解説を行い、双方向の授業を推進する。		
授 業 の 計 画	1 保健医療サービスの変化と社会福祉専門職の役割 2 疾病構造の変化に伴う保健医療の動向 3 保健医療における福祉的課題 4 保健医療の課題を持つ人（病者および家族）の理解 5 医療倫理と保健医療に係る倫理的課題 6 患者の権利と保健医療における意思決定支援 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） 8 保健医療に係る政策・制度（医療保険制度・診療報酬制度） 9 介護保険制度と地域包括ケア 10 保健医療における社会福祉士の役割 11 医療ソーシャルワーカー業務指針（業務の範囲と方法） 12 保健医療における専門職と多職種連携実践（IPW） 13 地域の関係機関との連携・協働 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） 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）		

授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	90分	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んでおくこと
	復習	90分	授業内容やその日の学びを振り返りノートにまとめること。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こと
成績評価方法	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）	『最新 社会福祉士養成講座 5、保健医療と福祉』日本ソーシャルワーク教育学校連盟編集(中央法規) 2021年		
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				
科 目 名 (英 語)	Collaboration with Local Communities I		シラバスNo.	250010150	
担 当 教 員 名	今野 聖士				
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	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p> <p>7 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>				
学 修 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、相互の関係性を重視し、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)。</p> <p>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>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、「コミュニケーション能力 (グループワークの基礎技術)」「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。</p>				
受 講 の 留 意 点					
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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、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。また、相手を役職など属性ではなくひとりの「人」として捉え、感心を持つことが出来るような考え方を醸成する。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・演習する。</p> <p><留意事項></p> <p>本講義では対面とオンデマンド配信を組み合わせたブレンディット型開講を行う。また半期に 8 回の開講であるため、開講日の間隔が一定では無い。対面参加・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、各自が出席すべき日時と教室を把握すること。</p> <p>講義ごとの小レポートは自身の考えを記入するだけでなく、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>				
	<p>アクティブ・ラーニングの内容</p> <p>グループワークを 2 回実施予定である。IPE および IPW (多職種連携) においてグループワークは必須のスキルであるため、その進め方、参加者としての意識、注意すべき事項等についてカンファレンス演習を行う。</p>				
授 業 の 計 画	<p>1 オリエンテーションと本学のあゆみ ・オリエンテーション IPE の概念と本学連携教育の流れ</p>				

	<ul style="list-style-type: none"> ・本学の歴史的経緯と地域との関わり 地域コミュニティとの連携活動において基礎となる本学の歴史的経緯と地域との関わりについて 2 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） グループワークの進め方について実例を元に事前学習 3 グループワーク演習（対面講義） 先のコマで学んだグループワークの進め方を元にグループワーク演習を行う 4 多種多様な分野の理解①（オンデマンド講義） 複数の教員から話題提供を受け、物事や人物を先入観なく捉え、多様な考え方を受け入れる素地を養う 5 多種多様な分野の理解②（オンデマンド講義） 複数の教員から話題提供を受け、物事や人物を先入観なく捉え、多様な考え方を受け入れる素地を養う（広くて浅い関係性） 6 ミニ演習① <ul style="list-style-type: none"> ・10名程度の小グループに分かれ、各教員から2回にわたって話題提供を受ける教員という役職・属性から離れた研究者や地域住民としての一面 先入観の排除、人への関心（深くて狭い関係性） 7 ミニ演習② <ul style="list-style-type: none"> ・10名程度の小グループに分かれ、各教員から2回にわたって話題提供を受ける教員という役職・属性から離れた研究者や地域住民としての一面 先入観の排除、人への関心（深くて狭い関係性） 8 まとめグループワーク <ul style="list-style-type: none"> ・ミニ演習での学びを中心的な話題としてグループワークを行う グループワーク技術の向上 学びの共有 		
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	45分	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。
	復習	45分	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。
成績評価方法	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				
科 目 名 (英 語)	Collaboration with Local Communities II		シラバスNo.	250010160	
担 当 教 員 名	今野 聖士				
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	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p> <p>7 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>				
学 修 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、相互の関係性を重視し、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)。</p> <p>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>				
受 講 の 留 意 点					
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<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> <p><留意事項></p> <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。</p>				

	<p>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>		
	<p>アクティブ・ラーニングの内容</p> <p>各グループごとに学内外におけるグループワークを行う。地域住民の方と実際に種々の活動を行う。</p>		
授業の計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 オリエンテーション：講義方法の説明、IPE の概念復習 <ul style="list-style-type: none"> ・具体的な受講方法（一部オンラインを含む講義・演習および地域活動） ・IPW および IPE の概念について講義を行い、今後の地域活動および共通コンテンツ理解の基盤とする 2 これから地域活動で学ぶ目的の理解：4 つのコンピテンシーの解説 <ul style="list-style-type: none"> ・地域活動の目標と自己評価のポイントについて解説する。コンピテンシーの考え方と具体的な到達目標、ルーブリックの使用方法について学ぶ 3 地域活動の意義と目的についてとグループ分けガイダンス <ul style="list-style-type: none"> ・地域活動の意義と目的について講義を実施する。そもそも“地域”とは何であるのか。IPE の実施フィールドとしての地域の意義、大学および地域が連携することの意義について触れながら地域活動から学生が学ぶべき目的について説明する ・地域活動を実施するにあたって、グループごとにガイダンスを実施する 目的・方法の説明および日程調整を行う 4-11 グループ別地域活動 <ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに地域活動を行う。地域活動を実施する際、テーマの大項目および地域系 IPE としてのねらいについては担当教員によって提示されるが、具体的な活動内容はグループメンバー自らが主体的に検討するものとする 主に地域コミュニティを対象に、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。その検討結果に基づいて調査・分析や企画立案・準備、考察を実施する。活動にあたっては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 12 グループ別地域活動のまとめ① <p>地域活動から得た学びをグループごとにグループワーク等の方法で共有・ディスカッションを行い、専門職連携の意義と効果をグループメンバー間で共有し、小レポートを作成する 次に、その学びを受講者全体で共有するため、資料作成を行う（活動レポート）</p> 13 グループ別地域活動のまとめ② <p>地域活動から得た学びをグループごとにグループワーク等の方法で共有・ディスカッションを行い、専門職連携の意義と効果をグループメンバー間で共有し、小レポートを作成する 次に、その学びを受講者全体で共有するため、資料作成を行う（活動ボード）</p> 14 共通コンテンツによる学びの拡張 <ul style="list-style-type: none"> ・複数の「地域をフィールドとした連携・協働の実践活動」の成果を各グループの発表・交流を通じて学ぶことで、より広く・より深い IPE を行う ・まとめで作成した活動ボード及び活動レポートを利用する 15 まとめ <ul style="list-style-type: none"> ・グループワークを実施し、地域活動による学びの共有を行う。先に示した 4 つのコンピテンシーに基づいてルーブリックを用いた自己評価および学びの結果を最終レポートして提出する 		
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	45 分	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。
	復習	45 分	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。
成績評価方法	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とグループ発表資料の作成状況（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		
科 目 名 (英 語)	Collaboration with Local CommunitiesⅢ	シラバスNo.	250010170
担 当 教 員 名	今野 聖士		
学 年 配 当	3年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	通年	必修選択	選択
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p> <p>7 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>		
学 修 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、相互の関係性を重視し、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)。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
受 講 の 留 意 点			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>①全体講義でリーダーシップ、マネジメントなどについて学ぶ。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。</p> <p>②「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。</p> <p>③自主的な活動 (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。教員が用意したフィールドでは無く自ら進んで行動し、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。特に専門職としての活動よりも、今の状況下において自らの役割に気づき、率先して行動できる能力の養成を行う。</p> <p>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。</p> <p><留意事項> 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「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。 ※1-7,26-30 は 1 時間の開講とし、事前・事後学習の時間を取るものとする。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 各グループごとに学内外におけるグループワークを行う。地域住民の方と実際に種々の活動を行う。</p>		

授業の計画	<p>1-2 オリエンテーション ・講義方法の説明 講義の目的（自身の担える役割を増やすイメージ・連携の基礎力に加えて対象者であるコミュニティを意識する） 具体的な受講方法（一部オンライン講義および演習、地域活動）</p> <p>3-4 地域活動ガイダンスおよびチーム分け調整、自主活動の説明 ・地域活動の内容を検討し、チーム分けを行う。その際、多数決ではなく、現状において誰がどのチームに属することが最適なのか話し合いで調整を行う ・自主活動の説明を行う。自主活動は①地域活動に関連する中で自主的な企画活動を行う（地域活動発展型自主企画活動）、②履修者でつくったグループで全く新しく自主企画活動を行う（チーム主体型自主企画活動）があり、履修者が選択する。そのエフォートについて検討する</p> <p>5-6 リーダーシップとマネジメントとは ・学内もしくは外部講師を招き、リーダーシップとマネジメントに関する講話を聞く</p> <p>7-18 グループ別地域活動（地域との協働Ⅱと同時開講） ・グループごとに地域活動を行う。地域活動を実施する際、テーマの大項目および地域系 IPE としてのねらいについては担当教員によって提示されるが、具体的な活動内容はグループメンバー自らが主体的に検討するものとする。主に地域コミュニティを対象に、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。その検討結果に基づいて調査・分析や企画立案・準備、考察を実施する。活動にあたっては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>19- 自主企画活動 25 ・地域活動発展型自主企画活動もしくはチーム主体型自主企画活動を実施し、その中でリーダーシップとマネジメントについて意識しながら活動する。より広範な関係性の構築と他者の理解・信頼と委託が実行できるように活動する。</p> <p>26- 活動内容の共有（グループワーク） 30 ・前期末および後期末にまとめのグループワークを行い、活動状況の共有を行う。</p>		
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	50分	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。 各活動を行うにあたって、資料の作成等事前準備を行う
	復習	25分	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。
成績評価方法	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とグループ発表資料の作成状況（30点）、自主企画活動日誌の提出（10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				
科 目 名 (英 語)	Anatomy	シラバスNo.	250010180		
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	3. 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。				
学 修 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礎を理解することを目標とする。				
受 講 の 留 意 点	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、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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	学生は、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。				
	アクティブ・ラーニングの内容 振り返り・個別の質疑応答				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 解剖学について (1) 2 解剖学について (2) 3 消化器系について 4 呼吸器系と血液について 5 循環器系について (1) 6 循環器系について (2) 7 泌尿器系と体液について 8 内分泌系と自律神経系について 9 運動器系について (1) 10 運動器系について (2) 11 神経系について (1) 12 神経系について (2) 13 神経系について (3) 14 生体防御機構および体温調節機構について 15 生殖器系および初期発生について 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の関係する章について読み込む。		
	復習	90分	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。		
成 績 評 価 方 法	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		
科 目 名 (英 語)	Physiology	シラバスNo.	250010190
担 当 教 員 名	山本 達朗		
学 年 配 当	1年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	必修
		資 格 要 件	食品衛生：科目 A
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	3. 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。		
学 修 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。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。		
	アクティブ・ラーニングの内容 振り返り・個別の質疑応答		
授 業 の 計 画	1 生理学について (1) 2 生理学について (2) 3 消化器系の生理学 4 呼吸器系と血液の生理学 5 循環器系の生理学 (1) 6 循環器系の生理学 (2) 7 泌尿器系と体液の生理学 8 内分泌系と自律神経系の生理学 9 運動器系の生理学 (1) 10 運動器系の生理学 (2) 11 神経系の生理学 (1) 12 神経系の生理学 (2) 13 神経系の生理学 (3) 14 生体防御機構および体温調節機構の生理学 15 生殖器系の生理学		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の関係する章について読み込む。
	復習	90分	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。
成 績 評 価 方 法	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			
科 目 名 (英 語)	Experiment in Anatomy and Physiology	シラバスNo.	250010200	
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
開 講 時 期	前期	必修選択	必修	資 格 要 件
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	3. 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。			
学 修 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。			
受 講 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。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。			
	アクティブ・ラーニングの内容 発見学習・問題解決学習			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 解剖生理学実験の概要と注意点 2 人体の構造と組成 (1) (人体各種臓器模型の観察) 3 人体の構造と組成 (2) (人体骨格標本の観察) 4 血液の実験 (1) 体液の浸透圧と赤血球の観察 5 血液の実験 (2) 血液塗末標本の作成 6 血液の実験 (3) 血液塗末標本の観察 7 循環器に関する実験 (1) 血圧・心拍数の測定 (体位変換・運動負荷) 8 循環器に関する実験 (2) 血圧・心拍数の測定 (氷冷刺激に対する反応) 9 循環器に関する実験 (3) 動脈酸素飽和濃度 (運動負荷) 10 血糖値に関する実験 (1) 安静時の血糖値変動 11 血糖値に関する実験 (2) 運動負荷と血糖値変動 12 感覚に関する実験 (1) 皮膚感覚 (二点弁別閾) 13 感覚に関する実験 (2) 味覚閾値 14 感覚に関する実験 (3) 盲点の検出 15 解剖生理学実験まとめ 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	実習に関係する部分の関連教科書を読み込む。	
	復習	90分	結果を考察し、レポートを作成する。	
成 績 評 価 方 法	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。			
教 科 書 (購 入 必 須)				
参 考 書 (購 入 任 意)				

科 目 名	生化学 I			
科 目 名 (英 語)	Biochemistry I	シラバスNo.	250010210	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	3 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。			
学 修 到 達 目 標	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。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。			
受 講 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。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。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。			
	アクティブ・ラーニングの内容 時事・諸問題に対する生化学的観点からの調査発表			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 生化学の概要 2 細胞および細胞内小器官 3 たんぱく質の構造と機能 4 酵素と代謝 5 高エネルギーリン酸化合物の生体での利用 6 糖質の代謝 (解糖系、TCA 回路、電子伝達系) 7 糖質の代謝 (糖新生、ペントースリン酸経路) 8 脂質の代謝 (β酸化、脂肪酸合成、ケトン体代謝) 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) 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) 11 たんぱく質・アミノ酸の代謝 (尿素サイクル) 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) 13 遺伝情報とたんぱく質合成 (転写および翻訳) 14 代謝におけるビタミンとミネラルの役割 15 疾患の生化学的な理解 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	60 分	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。	
	復習	120 分	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。	
成 績 評 価 方 法	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)	「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、2022 年第 2 刷			
参 考 書 (購 入 任 意)				

科 目 名	生化学Ⅱ				
科 目 名 (英 語)	Biochemistry II		シラバスNo.	250010220	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	3 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。				
学 修 到 達 目 標	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。 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。				
受 講 の 留 意 点	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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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で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。				
	アクティブ・ラーニングの内容 時事・諸問題に対する生化学的観点からの調査発表				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 各種代謝と代謝調節の概要 2 ホルモンとシグナル伝達、遺伝情報とたんぱく質合成 3 遺伝子発現の調節と代謝調節 4 糖質代謝とその調節（解糖系） 5 糖質代謝とその調節（解糖系以外） 6 脂質代謝とその調節 7 たんぱく質代謝とその調節 8 甘味と疾病 9 高尿酸血症 10 高血圧 11 骨粗鬆症 12 肥満、摂食障害 13 がんと栄養 14 長寿と栄養 15 ビタミン欠乏症と歴史：脚気物語 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	60分	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。		
	復習	120分	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。		
成 績 評 価 方 法	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。				
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				
科 目 名 (英 語)	Experiments in Biochemistry I	シラバスNo.	250010230		
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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。 7 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。				
学 修 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。				
受 講 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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容 グループワークによる実践				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 生化学実験の概要説明 2 試薬作成 3 酵素実験 1 (酵素反応に対する補酵素の影響) 4 酵素実験 2 (酵素反応に対する pH の影響) 5 酵素実験 3 (酵素反応に対する温度の影響) 6 酵素実験 4 (酵素反応に対する反応時間の影響) 7 酵素実験 5 (阻害剤の影響) 8 酵素実験のまとめ 9 DNA を用いた実験の概要説明 10 遺伝情報実験 1 (DNA の抽出) 11 遺伝情報実験 2 (抽出 DNA の確認と純度決定) 12 遺伝情報実験 3 (特定部位の DNA 増幅) 13 遺伝情報実験 4 (特定部位の増幅確認・遺伝子型の確認) 14 遺伝情報実験 5 (遺伝子型と表現型の違い) 15 遺伝情報実験のまとめ 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分	予め配布されている冊子の該当箇所を目を通しておく。		
	復習	分	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。		
成 績 評 価 方 法	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				
科 目 名 (英 語)	Experiments in Biochemistry II			シラバスNo.	250010240
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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。 7 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。				
学 修 到 達 目 標	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。				
受 講 の 留 意 点	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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容 グループワークによる実践				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 生化学実験Ⅱの概要説明 2 尿中の成分分析についてのガイダンスと尿中パニルマンデル酸の測定 3 尿中のビリルビン測定 4 尿中のクレアチニン測定 5 尿中の糖測定 6 尿中のタンパク質測定 7 尿中のアスコルビン酸測定 8 尿中のミネラル類測定 9 血液成分の分析 1：血糖値 10 血液成分の分析 2：中性脂肪 11 血液成分の分析 3：コレステロール 12 血液成分の分析 4：AST 13 血液成分の分析 5：ALT 14 血液成分の分析 6：タンパク質 15 まとめ 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分	予め配布されている冊子の該当箇所に目を通しておく。		
	復習	分	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。		
成 績 評 価 方 法	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)	
参考書 (購入任意)	

科 目 名	病理学			
科 目 名 (英 語)	Pathology	シラバスNo.	250010250	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	大学病院（内科医師1年・総合診療科医師1年）、2次救急公立病院（内科医師2年）、3次救急民間病院（総合診療科医師1年）の実務経験がある。			
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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。			
学 修 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。			
受 講 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、質問すること。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容：課題（演習問題・リアクションペーパー）提出と教員による振り返り			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 病気と病理学：病理学とは何か 2 細胞の異常・病気の本態：細胞障害・再生 3 先天異常・遺伝性疾患 4 循環障害 5 代謝異常：糖代謝異常・脂質代謝異常・核酸代謝異常・タンパク代謝異常・電解質代謝異常 6 老化 7 免疫と免疫異常 8 炎症 9 腫瘍1：分類・原因・進展過程 10 腫瘍2：がん遺伝子・がん抑制遺伝子 11 腫瘍3：診断・治療 12 様々な臓器の働き、症状、病態1 13 様々な臓器の働き、症状、病態2 14 様々な臓器の働き、症状、病態3 15 様々な臓器の働き、症状、病態4 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	指定教科書で次回の講義範囲を読み、専門用語の定義を確認すること。	
	復習	90分	指定教科書や参考書の講義範囲を通読して、知識を整理しておくこと。	
成 績 評 価 方 法	期末試験（100点）により評価する。			
教 科 書 (購 入 必 須)	小林正伸著『なるほどなっとく病理学 plus 病態形成の機序と各器官の疾病の特徴』南山堂（2022年）			
参 考 書 (購 入 任 意)	小田義直・相島慎一編『わかりやすい病理学』南江堂（2021年）			

科 目 名	感染微生物学			
科 目 名 (英 語)	Clinical Microbiology and Infectious Disease	シラバスNo.	250010260	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	大学病院（内科医師1年・総合診療科医師1年）、2次救急公立病院（内科医師2年）、3次救急民間病院（総合診療科医師1年）の実務経験がある。			
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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。			
学 修 到 達 目 標	感染とは何か、感染成立の3要素、検査、化学療法、感染制御、感染対策について説明できる。主要な感染症の病原体、感染経路、感染臓器、臨床経過、予防・治療法を説明できる。			
受 講 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。単なる知識の暗記ではなく、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、講義後に質問すること。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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考え方を習得する。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。 アクティブ・ラーニングの内容：課題（演習問題・リアクションペーパー）提出と教員による振り返り			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 微生物学総論：歴史、微生物の種類と特徴 2 細菌総論：形態と構造、グラム染色性、病原性 3 ウイルス・真菌・寄生虫総論 4 免疫：自然免疫、獲得免疫、アレルギー 5 ワクチン・感染症総論：予防接種、感染の3要素、感染経路、検査、診断、治療 6 全身性ウイルス感染症・発熱性感染症 7 呼吸器感染症1：上気道感染症、インフルエンザ 8 呼吸器感染症2：感染性肺炎、結核、新興呼吸器感染症 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・特殊な細菌による感染症 13 性感染症・高齢者の感染症・日和見感染症 14 敗血症・人獣共通感染症・新興再興感染症 15 感染制御：感染対策、消毒と滅菌 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	指定教科書で次回の講義範囲を読み、専門用語の定義を確認すること。	
	復習	90分	指定教科書や参考書の講義範囲を再読して、知識を整理しておくこと。	
成 績 評 価 方 法	期末試験（100点）により評価する。			
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15版』医学書院（2024年） 中込治著『ウォームアップ微生物学』医学書院（2022年）			

科 目 名	薬理学		
科 目 名 (英 語)		シラバスNo.	250010270
担 当 教 員 名	長多 好恵・山端 孝司・結城 幸一		
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	講義
		資 格 要 件	
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		
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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。		
学 修 到 達 目 標	薬物治療の基礎となるメカニズムを理解する。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容</p>		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 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 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	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。
	復習	90分	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。
成 績 評 価 方 法	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15版』 医学書院 浦部晶夫ら編『今日の治療薬 2024』南江堂
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		
科 目 名 (英 語)	Physiology	シラバスNo.	250010280
担 当 教 員 名	中里 浩介		
学 年 配 当	3年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	選択
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。		
学 修 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。		
受 講 の 留 意 点	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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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仕組みや働き、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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 実際に身体を動かす体験学習を交えて実施する。</p>		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス (運動生理学とは) 2 ヒトのからだ (筋の種類と構造) 3 筋線維の種類 4 筋の収縮様式 5 エネルギー供給系 6 神経系 7 運動と呼吸 8 ホルモン 9 身体組成と肥満 10 生活習慣病 11 体力の測定 12 老化 13 体温調節 14 筋疲労 15 まとめ 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	授業資料に事前に目を通し、専門用語の意味等を理解しておくこと
	復習	90分	授業の内容および専門用語について理解するまで復習すること
成 績 評 価 方 法	ミニレポート 40%, 最終レポート 60%		
教 科 書 (購 入 必 須)	授業ごとの配付資料		
参 考 書 (購 入 任 意)	入門運動生理学 -第4版- (勝田茂編著, 和田正信, 松永智著, 杏林書院), 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)		

科 目 名	臨床医学		
科 目 名 (英 語)	Clinical Medicine	シラバスNo.	250010290
担 当 教 員 名	塚原 高広		
学 年 配 当	2年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	必修
		資 格 要 件	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	大学病院（内科医師 1 年・総合診療科医師 1 年）、2 次救急公立病院（内科医師 2 年）、3 次救急民間病院（総合診療科医師 1 年）の実務経験がある。		
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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。		
学 修 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。		
受 講 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。予習の段階でこれらの知識を再確認した上で、授業にのぞむこと。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	管理栄養士として実地臨床で役割を果たすためには、重要な疾病の原因・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。		
	アクティブ・ラーニングの内容：課題（演習問題・リアクションペーパー）提出と教員による振り返り		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 診断のための身体診察と検査・疾患の治療 2 栄養・代謝系疾患（1）栄養障害・糖尿病 3 栄養・代謝系疾患（2）脂質異常症・肥満・高尿酸血症 4 栄養・代謝系疾患（3）その他の代謝異常 5 内分泌系疾患 6 消化管疾患 7 肝・胆・膵疾患 8 循環器系疾患 9 腎・尿路系疾患 10 神経・精神系疾患 11 呼吸器系疾患 12 血液・造血器系疾患 13 運動器（骨格系）疾患 14 皮膚・免疫・アレルギー疾患 15 婦人科・生殖器・その他の疾患 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	指定教科書で次回の講義範囲を読み、専門用語の定義を確認すること。
	復習	90分	指定教科書や参考書の講義範囲を再読して、知識を整理しておくこと。
成 績 評 価 方 法	期末試験（100 点）により評価する。		
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『臨床医学改訂第 2 版 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』南江堂（2024 年）		

科 目 名	食品学総論			
科 目 名 (英 語)	General Study of Food Science	シラバスNo.	250010300	
担 当 教 員 名	小林 利寛			
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。			
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の定義を説明することができる。【DP1】 ・食品に含まれる主要成分と嗜好成分について、種類、構造、性質を説明ができる。【DP1】 ・食品表示の種類や、健康や栄養に関する食品の制度について説明ができる。【DP2】 			
受 講 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> ・食品学全般の知識を習得することに努め、教科書や配付資料による予習・復習を行うこと。 ・「化学」の授業内容とのつながりを意識して取り組むこと。 			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>「食品学総論」では、人間と食品の関わり、食品中の水や栄養成分（たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル）や嗜好成分（色・味・香り）、生体調節成分等に関する知識を身につける。また食品の機能性や食品表示についても学び、「食品学各論」への足掛かりとなる知識を身につける。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 疑問点があれば適宜質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 人間と食品（食べ物） 2 食品成分の化学 1 - 食品と水 3 食品成分の化学 2 - たんぱく質 I 4 食品成分の化学 3 - たんぱく質 II 5 食品成分の化学 4 - 炭水化物 6 食品成分の化学 5 - 脂質 I 7 食品成分の化学 6 - 脂質 II 8 食品成分の化学 7 - ビタミン 9 食品成分の化学 8 - ミネラル 10 食品成分の化学 9 - 色素成分 11 食品成分の化学 10 - 呈味成分 12 食品成分の化学 11 - 香気成分 13 食品の物性・官能評価 14 食品の機能性 15 食品表示と規格基準 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	60分	前回到学んだことを再度確かめた上、教科書の該当する章を読み込む。	
	復習	120分	講義内容を教科書に沿って復習し、要点をノートに整理してまとめる。	
	「食品学総論」で取り扱う内容は、1年次後期以降において開講される専門基礎科目および専門科目を理解する上で不可欠となる。特に復習に重点を置いて取り組むこと。			
成 績 評 価 方 法	<p>小テスト・課題（20点）および定期試験（80点）で評価する。 「学修到達目標」で示した各目標の到達度を確認する筆記試験を実施する。 本科目は、成績不良を理由とする再試験は実施しない。</p>			

教科書 (購入必須)	健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の科学」(改訂第3版) 太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂、ISBN: 978-4-524-22872-0
参考書 (購入任意)	「日本食品標準成分表(八訂)増補2023年」(他の授業で購入済みのもの)

科 目 名	食品学各論			
科 目 名 (英 語)	Detailed Study of Food Science		シラバスNo.	250010310
担 当 教 員 名	小林 利寛			
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。			
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1】 ・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。【DP1】 ・食品の栄養特性、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。【DP2】 			
受 講 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書や配付資料による予習・復習を行うこと。 ・「食品学総論」との関連を常に意識しつつ受講し、理解不十分な箇所があればすぐに復習すること。 			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>「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、生産様式・栄養性・嗜好性・機能性・利用性などの面から理解する。また食品成分表の食品群に沿って、含有成分の特徴や機能性などについての知識を身につける。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 疑問点があれば適宜質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品の分類と食品成分表 2 植物性食品 1 - 穀類 3 植物性食品 2 - いも類、豆類 4 植物性食品 3 - 種実類、野菜類 5 植物性食品 4 - 果実類 6 植物性食品 5 - きのご類、藻類 7 動物性食品 1 - 肉類 8 動物性食品 2 - 魚介類 9 動物性食品 3 - 乳類 10 動物性食品 4 - 卵類 11 油脂類 12 甘味料、調味料 13 香辛料、嗜好飲料 14 微生物利用食品 1- アルコール類 15 微生物利用食品 2- 発酵調味料、微生物利用食品 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	60分	前回に学んだことを再度確かめた上、教科書の該当する章を読み込む。	
	復習	120分	講義内容を教科書に沿って復習し、要点をノートに整理してまとめる。	
	「食品学各論」は幅広い食品を対象とするため、特に復習に重点を置いて取り組み、不明点を放置しないこと。			
成 績 評 価 方 法	小テスト・課題（20点）および定期試験（80点）で評価する。 「学修到達目標」で示した各目標の到達度を確認する筆記試験を実施する。 本科目は、成績不良を理由とする再試験は実施しない。			

教科書 (購入必須)	健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の科学」(改訂第3版) 太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂、ISBN: 978-4-524-22872-0 【注意】1年次配当科目「食品学総論」で使用した教科書の後半部分を取り扱う。同一の教科書のため、紛失した等の場合を除き、改めて購入する必要はない。
参考書 (購入任意)	「日本食品標準成分表(八訂)増補2023年」(他の授業で購入済みのもの)

科 目 名	食品学実験 I					
科 目 名 (英 語)	Experiments in Food Chemistry I			シラバスNo.	250010320	
担 当 教 員 名	小林 利寛					
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容						
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。					
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な実験技術が身につく、実験の流れを説明できる。【DP1】 ・実験レポートの構成を理解し、実験内容を科学的に説明するレポートが作成できる。【DP2】 ・食品の一般成分の特徴や定量方法を説明できる。【DP2】 					
受 講 の 留 意 点	「その実験操作の目的は何か」を常に意識して実験を行うこと。なお、実験授業は単に出席していれば良いというものではない。自ら手を動かし、観察を行い、結果をレポートにまとめ考察を行うという一連の過程を経て、初めて意義があるものとなる。					
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・理化学実験における実験レポートの構成や作成方法、実験器具の取り扱い方法を習得する。 ・「食品学総論」で身につけた知識を背景に、食品成分分析における基礎知識及び技術を習得し、食品の一般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。 <p>アクティブ・ラーニングの内容 自ら実験を行うことで、講義で学んだ知識の理解が深まる。班員と協力し主体的に取り組むこと。</p>					
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品分析を始めるにあたって（実験器具の確認・使用法） 2 一般成分の分析 1 - 水分・灰分の定量① 3 一般成分の分析 2 - 水分・灰分の定量② 4 一般成分の分析 3 - 水分・灰分の定量③ 5 一般成分の分析 4 - 水分・灰分の定量④ 6 一般成分の分析 5 - 粗脂肪の定量（ソックスレー法）① 7 一般成分の分析 6 - 粗脂肪の定量（ソックスレー法）② 8 一般成分の分析 7 - 粗たんぱく質の定量①（各種試薬調製） 9 一般成分の分析 8 - 粗たんぱく質の定量②（試薬濃度の決定） 10 一般成分の分析 9 - 粗たんぱく質の定量③（ケルダール法①） 11 一般成分の分析 10 - 粗たんぱく質の定量④（ケルダール法②） 12 アスコルビン酸（ビタミン C）の定量①（市販飲料） 13 アスコルビン酸（ビタミン C）の定量②（茶） 14 酸化酵素によるアスコルビン酸（ビタミン C）の損失 15 TLC による脂質成分の分離 					
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予 習	分				
	復 習	分				
	当該回で何の実験を行うのか確認し、授業時までに「食品学総論」や「化学」の該当する内容を各自で復習しておくこと。授業後は、各回で指定する期限までにレポートを作成し提出すること。実験中の待ち時間等を有効に活用して作成し、書き終わらなかった場合は事後学修として行うこと。					
成 績 評 価 方 法	実験レポート（50 点、実験結果に基づき、自ら考察を行っている点を特に重視する） 期末試験（50 点、授業内容の理解定着度を確認する筆記試験を実施する）					

教科書 (購入必須)	実験テキスト（プリント）を配布する。
参考書 (購入任意)	・「日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年」（他の授業で購入済みのもの） ・「食品学実験書」藤田修三・山田和彦 編著、医歯薬出版、ISBN 978-4-263-70818-7

科 目 名	食品学実験Ⅱ				
科 目 名 (英 語)	Experiments in Food ChemistryⅡ			シラバスNo.	250010330
担 当 教 員 名	小林 利寛				
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。				
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・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するか説明できる。【DP1】 ・食品に含まれる様々な成分の分離および定性・定量方法を説明できる。【DP2】 ・食品成分の変化とその関連因子（成分間反応・pH・温度など）について説明できる。【DP2】 				
受 講 の 留 意 点	「その実験操作の目的は何か」を常に意識して実験を行うこと。なお、実験授業は単に出席していれば良いというものではない。自ら手を動かし、観察を行い、結果をレポートにまとめ、食品成分表など参考文献を参照しつつ考察を行うという一連の過程を経て、初めて意義があるものとなる。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>「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、実験を通して理解する。また食品成分の変化とその関連因子についても学ぶ。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 自ら実験を行うことで、講義で学んだ知識の理解が深まる。班員と協力し主体的に取り組むこと。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 実験概要の説明 2 米の種類と特性 3 デンプンの種類とヨウ素デンプン反応 4 小麦粉中のグルテンの分離 5 大豆グロブリン（豆乳）の凝固特性 6 各種醤油の食塩定量 7 味噌の食塩定量 8 非酵素的褐変反応（アミノ・カルボニル反応） 9 酵素的褐変反応（ポリフェノールオキシダーゼ） 10 緑茶中のポリフェノールの定量 11 緑茶（カテキン類）の抗酸化力 12 アントシアニン色素の色調変化 13 寒天・ゼラチンのゲル化特性 14 乳たんぱく質の凝固特性 15 卵の特性と品質判定 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分			
	復習	分			
	授業までに当該回で行う実験内容を確認し、「化学」、「食品学実験Ⅰ」、「食品学各論」の関連範囲を各自で復習しておくこと。授業後は、指定する期限までにレポートを作成し提出すること。レポートは実験中の待ち時間等を活用して作成し、書き終わらなかった場合は事後学修として行うこと。				
成 績 評 価 方 法	実験レポート（50点、実験結果に基づき、自ら考察を行っている点を特に重視する） 期末試験（50点、授業内容の理解定着度を確認する筆記試験を実施する）				

教科書 (購入必須)	実験テキスト（プリント）を配布する。
参考書 (購入任意)	・「日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年」（他の授業で購入済みのもの） ・「身の回りの食品分析実験」 安藤達彦・吉田宗弘 編著、三共出版 ISBN:978-4-7827-0659-6

科 目 名	食品衛生学		
科 目 名 (英 語)	Food Hygiene	シラバスNo.	250010340
担 当 教 員 名	工藤 慶太		
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 時 期		資 格 要 件	食品衛生：科目 A
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5. 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。 6. 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。		
学 修 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。		
受 講 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、普段から食品に対する興味・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こと。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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、包装・容器、衛生行政などについて講義・小テストなどを通じて理解する。 アクティブ・ラーニングの内容 必要に応じてディスカッションを行い理解を深める		
授 業 の 計 画	1 食品の変質 2 食品の変質と防止方法 3 食品と微生物Ⅰ(微生物の特徴について) 4 食品と微生物Ⅱ(微生物の種類について) 5 食中毒Ⅰ(発生状況と分類について) 6 食中毒Ⅱ(細菌性・ウィルス性食中毒について) 7 食中毒Ⅲ(その他の食中毒について) 8 有害物質と食品汚染 9 食品添加物Ⅰ(安全性試験について) 10 食品添加物Ⅱ(種類と用途について) 11 寄生虫 12 経口感染症 13 器具・容器・包装 14 食品の表示 15 食品衛生行政と衛生対策		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	テキスト・配布資料の次回箇所について学習する
	復習	90分	授業で学んだことを振り返り、理解を深める
	講義 100%		

成績評価方法	<p>評価方法：4回の小テストおよび期末試験 割合：小テスト 20 点(20%)、期末試験 80 点(80%) 評価基準：小テストおよび期末試験の合計が 60 点以上を合格とする</p>
教科書 (購入必須)	<p>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</p>
参考書 (購入任意)	

科 目 名	食品衛生学実験			
科 目 名 (英 語)	Experiments in Food Hygiene	シラバスNo.	250010350	
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
開 講 時 期	前期	必修選択	必修	資 格 要 件
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5. 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。 6. 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。			
学 修 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。			
受 講 の 留 意 点	食品衛生学をしっかり理解しておくこと。 白衣を忘れた場合は実験への参加を認めない。 本実験は対面で行うが、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)すること。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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、技術を習得し、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変化や、腐敗により生じる物質の定性・定量のほか、食品添加物の抽出・定量などの実験を行う。			
	アクティブ・ラーニングの内容 実験内容についてディスカッションを行い理解を深める			
授 業 の 計 画	1 食品衛生学実験の概要 2 調理器具・食器に残存する食品成分・中性洗剤の検出 3 食品添加物(着色料)の抽出 4 食品添加物(着色料)の定性 5 食品添加物(保存料)の定性 6 食品添加物(発色剤)の定性 7 K値の測定(抽出) 8 K値の測定(分析) 9 ヒスタミンの定性 10 油脂の品質評価(酸価) 11 培地作成 12 手指・身の回りの細菌の検出 13 細菌に対する消毒薬の効果 14 細菌に対する加熱の効果 15 グラム染色			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習			
	復習			
	実験 100%			

成績評価方法	<p>評価方法：単元ごと(4回)のレポートおよび最終レポート 割合：単元ごとのレポート 40 点(40%)、最終レポート 60 点(60%) 評価基準：実験内容および結果について考察がなされているかを中心に評価し、合計が 60 点以上を合格とする。ただし、単元ごとのレポートは全て提出されていることを前提とする。</p>
教科書 (購入必須)	適宜プリントを配布する
参考書 (購入任意)	

科 目 名	食品機能学		
科 目 名 (英 語)	Food Function	シラバスNo.	250010360
担 当 教 員 名	工藤 慶太		
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 時 期		資格要件	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5. 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。 6. 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。		
学 修 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。		
受 講 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こと。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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、一型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。また保健機能食品制度など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。		
	アクティブ・ラーニングの内容 必要に応じてディスカッションを行い理解を深める		
授 業 の 計 画	1 食品の機能性 2 難消化性糖質Ⅰ概略(種類や構造) 3 難消化性糖質Ⅱ(生理調節機能) 4 難消化性糖質Ⅲ(腸内環境への影響) 5 脂質の種類や構造 6 脂質の生理調節機能(血小板凝集) 7 免疫とアレルギー 8 免疫・アレルギーと食品成分 9 酵素活性阻害と食品成分(血圧調節) 10 酵素活性阻害と食品成分(血糖値調節) 11 抗酸化 12 抗酸化と食品成分 13 消化・吸収の促進と抑制 14 がんと食品成分 15 保健機能食品制度		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90 分	配布資料の次回箇所について学習する
	復習	90 分	授業で学んだことを振り返り、理解を深める
	講義 100%		

<p>成績評価方法</p>	<p>評価方法：期末レポート 割合：100% 評価基準：講義内容を理解しているか(特に生理機能の発現機序について)を中心に評価し、60点以上を合格とする。</p>
<p>教科書 (購入必須)</p>	<p>適宜プリントを配布する</p>
<p>参考書 (購入任意)</p>	

科 目 名	食品の保存と製造		
科 目 名 (英 語)	Food Preservation and processing	シラバスNo.	250010370
担 当 教 員 名	工藤 慶太		
学 年 配 当	4年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	前期	必修選択	選択
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5. 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。 6. 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。		
学 修 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。		
受 講 の 留 意 点	食品学総論・各論・衛生学について理解をしておくこと。本講義は対面授業で行うが、配布資料による予習を行い、受講後は、配布資料も用いて復習を行うこと。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	食品は時間の経過とともに、発酵などのヒトにとって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理解する。また、食品と微生物との関係や、難消化性糖質、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、食品成分と加工の意義や、食品の適切な取り扱いが可能になる。		
	アクティブ・ラーニングの内容 必要に応じてディスカッションを行い理解を深める		
授 業 の 計 画	1 食品を保存・製造する意義 2 食品成分の変化と劣化 3 食品の保存方法(冷蔵・冷凍) 4 食品の保存方法(加熱・乾燥・殺菌) 5 食品の保存方法(濃縮・pH・塩蔵・糖蔵) 6 食品添加物 7 農産物の製造(穀類) 8 農産物の製造(穀類以外) 9 畜産物の製造(肉類) 10 畜産物の製造(乳類・卵類) 11 水産物の製造(魚介類) 12 水産物の製造(海藻類) 13 発酵食品の製造 14 油脂類の製造 15 嗜好品・調味料の製造		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	配布資料の次回箇所について学習する
	復習	90分	授業で学んだことを振り返り、理解を深める
	講義 100%		

成績評価方法	<p>評価方法：期末レポート 割合：100% 評価基準：講義内容を理解しているか(特に食品成分の変化、特徴、加工特性について)を中心に評価し、60点以上を合格とする。</p>
教科書 (購入必須)	<p>適宜プリントを配布する</p>
参考書 (購入任意)	

科 目 名	食品製造実習		
科 目 名 (英 語)	Practice of Food Processing	シラバスNo.	250010380
担 当 教 員 名	工藤 慶太		
学 年 配 当	4年	単 位 数	1単位
開 講 時 期	後期	必修選択	選択
開 講 時 期		資 格 要 件	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5. 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。 6. 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。		
学 修 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		
受 講 の 留 意 点	食品を取り扱うので、実習衣。調理帽、調理靴が必要となる。 本実験は対面で行うが、事前に配布してある資料を用いて実習概要について予習しておくこと。 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	農産物・畜産物・水産物の加工場品を製造し、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じて理解する。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。 アクティブ・ラーニングの内容 実習内容についてディスカッションを行い理解を深める		
授 業 の 計 画	1 実習の概要 2 グルテン形成の違いによる穀類の加工(強力粉) 3 グルテン形成の違いによる穀類の加工(ライ麦) 4 グルテン形成の違いによる穀類の加工(中力粉) 5 たんぱく質の凝固を利用した加工食品(豆類) 6 たんぱく質の凝固を利用した加工食品(乳類) 7 発酵食品の製造(豆類) 8 廃棄物の有効利用(豆類) 9 ゲル化を利用した加工(果実類) 10 ゲル化を利用した加工(魚類) 11 ゲル化を利用した加工(肉類) 12 ゲル化を利用した加工(いも類) 13 アミロペクチンを利用した加工(穀類) 14 機能性食材の加工食品への応用 15 機能性食材の加工食品への応用		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習		
	復習		
	実習 100%		

成績評価方法	<p>評価方法：期末レポート 割合：100% 評価基準：講義内容を理解しているか(特に食品成分の変化、特徴、加工特性について)を中心に評価し、60点以上を合格とする。</p>
教科書 (購入必須)	<p>適宜プリントを配布する</p>
参考書 (購入任意)	

科 目 名	食料経済学			
科 目 名 (英 語)	Food Economics	シラバスNo.	240010390	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p>			
学 修 到 達 目 標	<p>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。</p>			
受 講 の 留 意 点				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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。</p> <p>食料品の主要な各品目ごとの現状を理解する。</p> <p>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。</p> <p><留意事項> 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おくとより理解が深まる。</p> <p>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。</p>			
授 業 の 計 画	<p>1 ガイダンスーフードシステムという考え方ー 講義ガイダンス(受講方法・講義内容の概要説明) 講義の基盤となるフードシステムの考え方</p> <p>2 食料経済の理論 ・食料経済の基本的な理論について解説します 食品の特徴 需要の価格弾力性 食生活の成熟化 など</p> <p>3 食料消費の変化 ・食料消費の変化について解説します 食料消費パターンの変化 家族の変化と食生活 など</p> <p>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) ・食料安全保障と自給率について解説します 食料の安全保障と国内農業保護 など</p> <p>5 食料安全保障と自給率②(日本の食料自給率) ・食料安全保障と自給率について解説します(つづき) 日本の食料自給率 など</p>			

			<p>6 外食・中食の成長 ・外食、中食について解説します 外食産業の成立と現状 外食産業の特徴 中食産業の成長と現状 食の外部化の進展 など</p> <p>7 食生活と政府の役割① ・食生活と政府の役割について解説します 食生活と政府の役割 食品の安全性 食品の規格と表示 など</p> <p>8 食生活と政府の役割② ・食生活と政府の役割について解説します 食品ロスとその対応 フードドライブ など</p> <p>9 食品流通と小売業① ・食品流通と小売業について解説します 食品流通と卸売市場 卸売市場の取引</p> <p>10 食品流通と小売業② ・食品流通と小売業について解説します 小売業業態の変化と流通革命 小売業の「バイイング・パワー」の問題点 など</p> <p>11 食品工業と食品流通業 ・食品工業と食品流通業をとりまく現状を解説します 食品工業の現状 二極集中性</p> <p>12 米の流通・市場問題 ・米の流通・市場問題について解説します 米の生産の仕組み 米の品質表示基準 米の政策・流通システムの変遷 米政策の転換 米の消費構造と新たな動向 など</p> <p>13 牛乳・乳製品の流通・市場問題 ・牛乳・乳製品の流通・市場問題について解説します 生乳生産の仕組み 牛乳・乳製品の基礎知識 牛乳・乳製品の生産・流通状況 など</p> <p>14 食肉・水産物の流通・市場問題 ・食肉・水産物の流通・市場問題について解説します 食肉の需給動向と食肉消費構成の変化 食肉の流通ルートと商品特性 インテグレーション 水産物市場の動向 水産物の流通経路 など</p> <p>15 青果物の流通・市場問題 ・青果物の流通・市場問題について解説します 青果物流通の担い手 野菜生産の後退と輸入の増加 業務用需要の増加 開発輸入の現状と国内産地の対応策 など</p>
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	90分	フードシステム概念、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。

	復習	90分	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用いて振り返り、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。
成績評価方法	毎回のリアクションペーパーで30点、期末課題70点の合計100点で評価する。		
教科書 (購入必須)			
参考書 (購入任意)			

科 目 名	食品有機化学		
科 目 名 (英 語)	Food Organic Chemistry	シラバスNo.	250010400
担 当 教 員 名	小林 利寛		
学 年 配 当	1年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	前期	必修選択	選択
開 講 時 期		開 講 形 態	講義
開 講 時 期		資 格 要 件	食品衛生：科目 A
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。		
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・有機化合物の基本的な構造や分類について述べるができる。【DP1】 ・食品や生体中の有機化合物（たんぱく質・炭水化物・脂質など）の構成成分を説明できる。【DP1】 ・食品や生体に含まれる有機化合物の構造や性質・特徴について説明できる。【DP2】 		
受 講 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> ・「食品有機化学」は、高等学校「化学」「基礎化学」等の授業で学ぶ内容とも深く関わる。必要に応じて、各自で高等学校時に使用していた教科書等も活用して予習や復習に取り組むこと。 ・出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。 		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>有機化合物の性質を決める官能基の特徴を学習した上で、食品や生体中に存在する有機化合物（たんぱく質・炭水化物・脂質など）の基礎知識を理解する。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 疑問点があれば適宜質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。</p>		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 有機化学の定義と基本 2 飽和炭化水素（アルカン） 3 不飽和炭化水素（アルケン）、環式炭化水素（シクロアルカン、シクロアルケン） 4 アルコールとエーテル 5 アルデヒド 6 ケトン 7 カルボン酸 8 エステル 9 アミンとアミド 10 芳香族化合物①（芳香族炭化水素、フェノール類） 11 芳香族化合物②（芳香族カルボン酸、芳香族アミン） 12 糖類の化学 13 脂質の化学 14 アミノ酸の化学 15 食品と有機化合物 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	前回到学んだことを再度確かめた上、教科書の該当する章を読み込む。
	復習	90分	講義内容を教科書に沿って復習し、要点をノートに整理してまとめる。
	有機化学の学習では、予習や復習を行うことが大切である。 授業前に、教科書の該当する章をよく読んで予習しておくこと。 授業後は、教科書に沿って復習を行い、疑問点がある場合は放置せず質問等により解決すること。		
成 績 評 価 方 法	小テスト・課題（30点）および定期試験（70点）で評価する。 「学修到達目標」で示した各目標の到達度を確認する筆記試験を実施する。		

教科書 (購入必須)	栄養科学イラストレイテッド「有機化学」 山田恭正 編、羊土社、ISBN:978-4-7581-1357-1
参考書 (購入任意)	栄養科学イラストレイテッド「化学」(理論化学分野に不安がある者の復習向け) 土居純子 著、羊土社、ISBN:978-4-7581-1353-3

科 目 名	調理学		
科 目 名 (英 語)	Cookery Science	シラバスNo.	250010410
担 当 教 員 名	富士 一恵		
学 年 配 当	1年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	前期	必修選択	必修
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。		
対応する ディプロマ・ポリシー	1.人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2.幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5.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。		
学 修 到 達 目 標	1.調理の目的や意義、食品の調理特性について説明できるようになる。 2.調理による栄養や食品の変化をふまえた調理操作と食事設計について理解できるようになる。 3.食事様式とその背景にある食文化を理解し、献立作成に活用できるようになる。		
受 講 の 留 意 点			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	調理学では、調理の意義や目的を理解し、調理法の種類、調理による食品や嗜好性の変化を学ぶ。さらに、食文化や食べ物の特性をふまえた食事設計について理解し、対象者に合わせた調理方法について学ぶ。最終回では、調理学で学んだ知識をふまえて献立作成をグループ・ワークを交えて行う。 アクティブ・ラーニングの内容 講義時間内に練習問題に取り組み、次の講義時解説する。 その他グループ・ワークを行う。		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、調理学の基礎 食文化と調理の目的や意義、少量調理と大量調理、食事作りと食料・環境問題 2 非加熱調理法：調理操作、食品の特徴に応じた調理の特性 3 加熱調理法：調理操作、食品の特徴に応じた調理の特性 4 調理操作と栄養（1）：米、小麦、いも 5 調理操作と栄養（2）：野菜、果物、海藻、きのこ 6 調理操作と栄養（3）：肉、魚 7 調理操作と栄養（4）：卵、牛乳・乳製品 8 調理操作と栄養（5）：成分抽出素材 9 調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化 10 対象者に適した調理操作；摂食機能に対応した調理 11 食事設計（1） 供食、食卓構成、食事環境、ガイドライン 12 食事設計（2） 嗜好性：嗜好性の主観的評価・客観的評価 13 食事設計（3） 食品成分表の構成と内容、栄養価計算 14 食事設計（4） 献立作成手順 15 食事設計（5） 献立作成 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の授業内容に関連する章を読み、理解を深める。
	復習	90分	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。

<p>成績評価方法</p>	<p>課題（30％）と定期試験（70％）を合計して評価する。 課題は指示された内容であるかについて評価する。 定期試験は、講義内容を理解しているか評価する。 評価基準は5段階評価とする。 秀 90点以上 優 80点以上 90点未満 良 70点以上 80点未満 可 60点以上 70点未満 不可 60点未満</p>
<p>教科書 （購入必須）</p>	<p>中嶋加代子・山田志麻編著「調理学の基本 第5版」同文書院 香川明夫監修「八訂食品成分表 2025」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</p>
<p>参考書 （購入任意）</p>	<p>山崎清子他「NEW 調理と理論 第二版」同文書院</p>

科 目 名	基礎調理学実習				
科 目 名 (英 語)	Practice in Basic Cookery Science	シラバスNo.	250010420		
担 当 教 員 名	富士 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	
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や技術について講義を行う。				
対応する ディプロマ・ポリシー	1.人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2.幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5.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。				
学 修 到 達 目 標	1.食材に適した調理操作、調理技術が修得できる。 2.基本的な調理器具について、適切に使用することができる。 3.衛生、安全を考慮した調理を修得できる。				
受 講 の 留 意 点	体調不良時の場合には実習に参加出来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、マスクを着用する。爪は短く切りアクセサリはつけない。 事前に配布資料を読み、調理法や手順などを確認し理解して実習に望むこと。実習後は、実習で学んだ内容や課題についてレポートにまとめる。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	基礎調理学実習では、調理学で学んだ理論を基礎として、下処理から調理、盛り付けまで体系的に学修する。その中で、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。				
	アクティブ・ラーニングの内容 グループ・ワーク、グループ・ディスカッション				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、調理実習室の使い方 2 包丁の安全な扱い方、コーヒー・紅茶の淹れ方 3 料理に応じた野菜の切り方 4 計量方法 5 炊飯とだしの取り方 (1) 6 炊飯とだしの取り方 (2) 7 乾物を使用した調理 8 調理操作 (1) (煮る) 9 調理操作 (2) (焼く) 10 調理操作 (3) (和える) 11 調理操作 (4) (蒸す) 12 調理操作 (5) (炒める) 13 調理操作 (6) (混ねつ、揚げる) 14 調理操作 (7) (揚げる) 15 調理操作 (8) (寄せる) 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分			
	復習	分			

<p>成績評価方法</p>	<p>課題・レポート（75%）と実習の取り組み状況（25%）の評価を合計した総合評点で評価する。 課題・レポートは指示された内容であるかについて評価する。 評価基準は5段階評価とする。 秀 90点以上 優 80点以上 90点未満 良 70点以上 80点未満 可 60点以上 70点未満 不可 60点未満</p>
<p>教科書 （購入必須）</p>	<p>山崎清子他「NEW 調理と理論 第二版」同文書院 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 香川明夫監修「八訂食品成分表 2025」女子栄養大学出版部</p>
<p>参考書 （購入任意）</p>	

科 目 名	応用調理学実習				
科 目 名 (英 語)	Practice in Advanced Cookery Science	シラバスNo.	250010430		
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	
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や技術について講義を行う。				
対応する ディプロマ・ポリシー	1.人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2.幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5.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。				
学 修 到 達 目 標	1.食品の調理特性や栄養特性をふまえた調理操作を理解し実践できる。 2.喫食時刻に合わせて調理工程・作業工程を組み立てることができる。 3.食品の衛生や安全管理を理解し調理することができる。 4.食文化や対象に配慮した食事提供をすることができる。				
受 講 の 留 意 点	体調不良時の場合には実習に参加出来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。 事前に配布資料を読み手順などを確認して実習に望むこと。実習後は、実習で学んだ内容や課題についてレポートにまとめる。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	調理学、基礎調理学で学修した調理理論、衛生管理、調理操作を応用した調理技術を修得し、食品の調理性をより発展させる。また、安全で美味しい状態で喫食できるように、調理工程、作業工程について修得する。				
	アクティブ・ラーニングの内容 グループ・ワーク、グループ・ディスカッション				
授 業 の 計 画	1 ガイダンス、災害時の調理 2 調理法による肉の軟化 3 スチームコンベクションオーブンを使用した調理 4 牛乳の調理 5 嚥下調整食の調理 6 野菜の調理 7 穀類の調理 8 魚介類の調理 9 卵の調理 10 もち粉の調理 11 ハーブやスパイスの調理 12 もち米の料理 13 小麦粉の料理 14 郷土料理の調理 15 まとめ				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分			
	復習	分			

<p>成績評価方法</p>	<p>課題・レポート（75%）、実習の取組状況（25%）の評価を合計した総合評点で評価する。 課題・レポートは指示された内容であるかについて評価する。 評価基準は5段階評価とする。 秀 90点以上 優 80点以上 90点未満 良 70点以上 80点未満 可 60点以上 70点未満 不可 60点未満</p>
<p>教科書 （購入必須）</p>	<p>山崎清子他「NEW 調理と理論 第二版」同文書院 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 香川明夫監修「八訂食品成分表 2024」女子栄養大学出版部</p>
<p>参考書 （購入任意）</p>	

科 目 名	基礎栄養学				
科 目 名 (英 語)	Basic Nutrition		シラバスNo.	250010440	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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 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。				
学 修 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。				
受 講 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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容 時事・諸問題に対する基礎栄養学的観点からの調査発表				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 基礎栄養学の概要 2 糖質の栄養（化学的特性、栄養機能、血糖値の変動と調節） 3 糖質の栄養（糖質の質的評価、脂質栄養とのかかわり） 4 脂質の栄養（化学的特性、消化・吸収の詳細） 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） 6 脂質の栄養（生活習慣病とのかかわり） 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） 8 たんぱく質の栄養（栄養機能、栄養価<たんぱく効率、生物価、正味たんぱく質利用率>） 9 たんぱく質の栄養（栄養価<アミノ酸スコア>、アミノ酸補足による栄養価改善） 10 消化の調節、エネルギー代謝（呼吸商） 11 ミネラルの栄養（概要、カルシウムの栄養） 12 ミネラルの栄養（鉄の栄養、その他） 13 ビタミンの栄養（水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン） 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） 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） 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	60分	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。		
	復習	120分	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。		
成 績 評 価 方 法	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				
科 目 名 (英 語)	Experiments in Basic Nutrition		シラバスNo.	250010450	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	3 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。 7 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。				
学 修 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。				
受 講 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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容 グループワークによる実践				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 基礎栄養学実験の概要説明 2 試薬作成、飼料作成 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 4 飼料中窒素含量の測定、飼育実験開始（動物実験） 5 試験飼育開始、代謝実験準備 6 解剖（各種サンプルの採取）、代謝実験（糞採取、尿採取） 7 尿サンプルの窒素定量（ケルダール分解） 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） 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） 10 糞サンプルの窒素定量（滴定） 11 血漿たんぱく質濃度測定、肝臓総脂質の抽出 12 血漿アルブミン濃度測定、肝臓総脂質の定量準備 13 尿中および血漿尿素濃度測定、肝臓総脂質の定量 14 血漿尿素濃度測定、血漿クレアチニン測定 15 血漿・肝臓コレステロール濃度測定、まとめ 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分	予め配布されている冊子の該当箇所を目を通しておく。基礎栄養学講義の内容を復習しておく。		
	復習	分	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。		
成 績 評 価 方 法	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)	
参 考 書 (購 入 任 意)	

科 目 名	応用栄養学 I				
科 目 名 (英 語)	Applied Nutrition I	シラバスNo.	250010460		
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	4 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。				
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養ケア・マネジメントの意義を理解し、栄養管理における必要性を説明できる。 ・ 食事摂取基準の基本的事項を理解し、活用できる。 ・ 成人期の生理的特徴と栄養のかかわりを理解して、健康と生活の向上をめざした栄養ケア・マネジメントを考えることができる。 				
受 講 の 留 意 点					
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養管理の基礎となる栄養ケアマネジメントの意義および過程とその内容を学ぶ。 ・ 1日に摂取することが望ましいエネルギーおよび栄養素量を示す食事摂取基準について、策定の要点と活用方法を学ぶ。 ・ 成人の栄養管理に必要な基礎事項を学ぶ。 				
	アクティブ・ラーニングの内容 <ul style="list-style-type: none"> ・ 出席カードの感想等について次の授業時に意見交換する。 				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス：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 栄養アセスメント 1) 意義と目的 2) 身体計測 3 栄養ケア・マネジメント (3) 栄養アセスメント 3) 臨床検査 4 栄養ケア・マネジメント (4) 栄養アセスメント 4) 臨床診査 5) 食事調査 5 栄養ケア・マネジメント (5) 栄養ケア計画の実施, モニタリング, 評価, フィードバック 6 食事摂取基準 (1) 食事摂取基準の沿革、意義、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、たんぱく質 9 食事摂取基準 (4) 脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス 10 食事摂取基準 (5) ビタミン 11 食事摂取基準 (6) ミネラル 12 食事摂取基準 (7) 活用に関する基本的事項① 13 食事摂取基準 (8) 活用に関する基本的事項② 14 成人期の栄養管理 (1) 生理的特徴、食・生活習慣の特徴 15 成人期の栄養管理 (2) 生活習慣病と栄養ケア 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書のその回の範囲を読む、用語を調べる		
	復習	90分	授業内容を振り返り、他科目とのつながりを考えながらノート整理をする		
	栄養ケア・マネジメントおよび食事摂取基準は、栄養管理の基礎であり、人体のしくみや機能、栄養素の役割や代謝などの知識が重要になる。専門基礎科目の学修内容と結びつけながら自己の学習に取り組んでほしい。				

成績評価方法	<p>課題 30%、定期試験 70%により総合的に行う。</p> <p>課題の評価基準</p> <p>A：授業内容および課題の意図を十分に理解し、的確に課題に取り組んでいる。</p> <p>B：授業内容および課題の意図をおおむね理解し、課題の取り組みができている。</p> <p>C：授業内容および課題の意図を理解して、課題に取り組んでいる。</p> <p>D：授業内容および課題の意図の理解に不十分な部分はあるが、課題に取り組んでいる。</p> <p>E：授業内容および課題の意図の理解が不明瞭で、取り組みが不十分である。</p>
教科書 (購入必須)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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』羊土社 ・ 『日本人の食事摂取基準(2025年版)』
参考書 (購入任意)	

科 目 名	応用栄養学Ⅱ				
科 目 名 (英 語)	Applied Nutrition II		シラバスNo.	250010470	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>4 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>5 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>				
学 修 到 達 目 標	妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期、幼児期、学童期、思春期の各期に応じた健康と生活の向上をめざした栄養ケア・マネジメントを考えることができる。				
受 講 の 留 意 点					
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期、幼児期、学童期、思春期の生理的特徴と栄養のかかわり、栄養アセスメントの要点、食事摂取基準の特徴、栄養問題の特徴を学ぶ。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 応用栄養学Ⅰの振り返りと応用栄養学Ⅱで学ぶこと 2 妊娠期・授乳期の栄養管理 (1) 妊娠から産後の身体変化 3 妊娠期・授乳期の栄養管理 (2) 妊娠期の生理的変化、栄養アセスメント 4 妊娠期・授乳期の栄養管理 (3) 妊娠時の病態・疾患、妊婦の食事摂取基準 5 妊娠期・授乳期の栄養管理 (4) 産後の母体の状況、乳汁分泌の機序と母乳の成分、授乳婦の食事摂取基準、妊娠期・授乳期の栄養ケア 6 新生児期・乳児期の栄養管理 (1) 生理的特徴、身体の成長 7 新生児期・乳児期の栄養管理 (2) 摂食・消化機能の発達 8 新生児期・乳児期の栄養管理 (3) 栄養アセスメント、食事摂取基準の特徴 9 新生児期・乳児期の栄養管理 (4) 乳汁栄養 10 新生児期・乳児期の栄養管理 (5) 離乳食 11 新生児期・乳児期の栄養管理 (6) 病態・疾病と栄養 12 幼児期・学童期・思春期の栄養管理 (1) 生理的特徴、身体の成長 13 幼児期・学童期・思春期の栄養管理 (2) 食事摂取基準の特徴 14 幼児期の栄養管理 15 学童期・学童期の栄養管理 16 幼児期・学童期・思春期の栄養管理 (3) 病態・疾病と栄養 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書のその回の範囲を読む、用語を調べる		
	復習	90分	授業内容を振り返り、他科目とのつながりを考えながらノート整理をする		
	日頃から新聞やニュースなどから得られるライフステージや食生活に関連した情報に触れ、授業内容と結びつけながら、各ライフステージの栄養管理のあり方について理解を深めてほしい。				
成 績 評 価 方 法	<p>課題 30%、定期試験 70%により総合的に行う。</p> <p>課題の評価基準</p> <p>A：授業内容および課題の意図を十分に理解し、的確に課題に取り組んでいる。</p> <p>B：授業内容および課題の意図をおおむね理解し、課題の取り組みができています。</p>				

	<p>C：授業内容および課題の意図を理解して、課題に取り組んでいる。</p> <p>D：授業内容および課題の意図の理解に不十分な部分はあるが、課題に取り組んでいる。</p> <p>E：授業内容および課題の意図の理解が不明瞭で、取り組みが不十分である。</p>
<p>教科書 (購入必須)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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』羊土社 (応用栄養学 I で使用したもの) ・ 『日本人の食事摂取基準 (2025 年版)』
<p>参考書 (購入任意)</p>	

科 目 名	応用栄養学Ⅲ				
科 目 名 (英 語)	Applied NutritionⅢ	シラバスNo.	250010480		
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	食品衛生：科目 B
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	<p>4 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>5 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>				
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・高年齢期の身体状況に応じた栄養ケア・マネジメントを考えることができる。 ・身体活動量が増えた時、ストレス時、特殊環境下における身体的生理的および栄養の変化を踏まえた栄養ケア・マネジメントを考えることができる。 ・ライフステージの栄養・食生活の特徴をふまえた食事計画ができる。 				
受 講 の 留 意 点					
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者の生理的特徴と栄養のかかわり、栄養アセスメントの要点、食事摂取基準の特徴、栄養・食生活問題を学ぶ。 ・日常生活における身体活動および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に食事計画を行い、対象者に応じた栄養管理のあり方を理解する。 				
	<p>アクティブ・ラーニングの内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出席カードの感想等について次の授業時に意見交換する。 				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 応用栄養学Ⅲで学ぶこと 高年齢期の栄養 (1) 高年齢者の現状、老化、生理的特徴 2 高年齢期の栄養 (2) 栄養アセスメント、食事摂取基準の特徴 3 高年齢期の栄養 (3) 疾患・病態と栄養ケア① 4 高年齢期の栄養 (4) 疾患・病態と栄養ケア② 5 高年齢期の栄養 (5) 食生活支援 6 成長、発達、加齢 7 運動・スポーツと栄養管理 (1) 健康と運動 8 運動・スポーツと栄養管理 (2) 運動時の生理的特徴とエネルギー 9 運動・スポーツと栄養管理 (3) 運動習慣と栄養ケア 10 環境と栄養管理 (1) ストレス時における栄養ケア・マネジメント 11 環境と栄養管理 (2) 高温および低温環境における栄養ケア・マネジメント 12 環境と栄養管理 (3) 特殊環境における栄養ケア・マネジメント 13 青年期の栄養 (1) 食事計画① 14 青年期の栄養 (2) 食事計画② 15 栄養ケア・マネジメントのまとめ 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書のその回の範囲を読む、用語を調べる		
	復習	90分	授業内容を振り返り、他科目とのつながりを考えながらノート整理をする		
	日頃から新聞やニュースなどから得られるライフステージや食生活に関連した情報に触れ、授業内容と結びつけながら、各ライフステージの栄養管理のあり方について理解を深めてほしい。				

<p>成績評価方法</p>	<p>課題 30%、定期試験 70%により総合的に行う。 課題の評価基準 A：授業内容および課題の意図を十分に理解し、的確に課題に取り組んでいる。 B：授業内容および課題の意図をおおむね理解し、課題の取り組みができている。 C：授業内容および課題の意図を理解して、課題に取り組んでいる。 D：授業内容および課題の意図の理解に不十分な部分はあるが、課題に取り組んでいる。 E：授業内容および課題の意図の理解が不明瞭で、取り組みが不十分である。</p>
<p>教科書 (購入必須)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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』羊土社 (応用栄養学 I・II で使用したもの) ・ 『日本人の食事摂取基準 (2025 年版)』
<p>参考書 (購入任意)</p>	

科 目 名	応用栄養学実習			
科 目 名 (英 語)	Practice in Applied Nutrition	シラバスNo.	250010490	
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 時 期	前期	必修選択	必修	
開 講 時 期			資 格 要 件	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	<p>4 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>5 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>			
学 修 到 達 目 標	ライフステージにおける身体状況、生活状況に応じた食事計画ができる。			
受 講 の 留 意 点				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>成人、妊婦、乳児、幼児、高齢者を対象にした栄養目標量の設定、食事計画などの実習をとおして、ライフステージ等における栄養管理の理解を深める。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 ・グループワークで実習の経過および結果の検討を行う。</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス：応用栄養学実習の目的とすすめ方 2 成人期の栄養管理（1）食事計画 3 成人期の栄養管理（2）自主献立の調理 4 妊娠期の栄養管理（1）モデル献立の調理 5 妊娠期の栄養管理（2）食事計画 6 妊娠期の栄養管理（3）自主献立の調理 7 乳児期の栄養管理（1）調乳、離乳食の調理 8 乳児期の栄養管理（2）食事計画 9 幼児期の栄養管理（1）食物アレルギー対応食の調理 10 幼児期の栄養管理（2）食物アレルギー児の食事計画 11 乳児期の栄養管理（2）大人の食事と離乳食の取り分け 12 高齢期の栄養管理（1）モデル献立の調理 13 高齢期の栄養管理（2）食事計画 14 高齢期の栄養管理（3）自主献立の調理 15 災害時の栄養管理：備蓄食品とその活用 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予 習	分	その回のライフステージ栄養を復習し、資料を読み、実習の要点を把握する。	
	復 習	分	実習を振り返って内容を整理する。課題に取り組む。	
	<p>実習はグループ活動が中心となる。各自が十分な事前準備を行い、密なコミュニケーションをとって充実した実習にしてほしい。</p> <p>調理を伴う実習では、健康管理に留意し、衛生管理に十分配慮すること。</p>			
成 績 評 価 方 法	<p>課題 60%、実習の取り組み状況 40%により総合的に行う。</p> <p>課題、実習の取り組み状況の評価基準</p>			

	<p>A : 実習内容、課題の意図を十分に理解し、的確に取り組んでいる。</p> <p>B : 実習内容、課題の意図をおおむね理解し、取り組んでいる。</p> <p>C : 実習内容、課題の意図を理解して、取り組んでいる。</p> <p>D : 実習内容、課題の意図の理解に不十分な部分はあるが、取り組めている。</p> <p>E : 実習内容、課題の意図の理解が不明瞭で、取り組みが不十分である。</p>
<p>教科書 (購入必須)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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』羊土社 (応用栄養学 I・II・IIIで使用したもの) ・ 『日本人の食事摂取基準 (2025年版)』
<p>参考書 (購入任意)</p>	

科 目 名	スポーツと栄養		
科 目 名 (英 語)	Sports and Nutrition	シラバスNo.	250010500
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 時 期	後期	必修選択	選択
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対 応 す る ディプロマ・ポリシー	4 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。		
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・身体活動に必要な栄養素、消化・吸収・代謝について説明できる。 ・スポーツ活動における栄養管理のあり方を理解し、状況に応じた食事計画ができる。 		
受 講 の 留 意 点			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出席カードの感想等について次の授業時に意見交換する。 		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 スポーツと栄養で学ぶこと 2 エネルギー・栄養素の補給と消費① 3 エネルギー・栄養素の補給と消費② 4 競技特性と栄養管理 5 期分けと栄養管理 6 アスリートの栄養管理① 7 アスリートの栄養管理② 8 目的別の栄養管理 9 セルフマネジメントと栄養教育 10 アスリートの食生活 11 女性アスリートの栄養管理 12 アスリートの食事計画① 13 パラアスリートの栄養管理 14 アスリートの食事計画② 15 スポーツ栄養士の活動状況 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書のその回の範囲を読み、関連する科目の内容を復習する。
	復習	90分	授業を振り返り、教科書・資料を再読し、他の文献も参考にしながら学んだ内容を整理する。
	身体および身体活動および栄養教育、食事計画に関連する生理学、生化学、基礎栄養学、栄養教育論、食品学、調理学などの学修内容を復習し、スポーツ栄養への理解を深めてほしい。		
成 績 評 価 方 法	<p>課題 80%、出席カードのコメント 20%により総合的に行う。</p> <p>課題、出席カードのコメントの評価基準</p> <ul style="list-style-type: none"> A: 授業内容や課題の意図を十分に理解し、的確に取り組んでいる。 B: 授業内容や課題の意図をおおむね理解し、取り組みができている。 C: 授業内容や課題の意図を理解して、取り組んでいる。 D: 授業内容や課題の意図の理解に不十分な部分はあるが、取り組んでいる。 E: 授業内容や課題の意図の理解が不明瞭で、取り組みが不十分である。 		

<p>教科書 (購入必須)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・高田和子編著『Nブックス スポーツ栄養学』建帛社 ・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』羊土社 (応用栄養学で使用したもの) ・『日本人の食事摂取基準 (2025年版)』
<p>参考書 (購入任意)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・鈴木志保子『理論と実践 スポーツ栄養学』日本文芸社 ・早稲田大学スポーツ栄養研究所編『アスリートの栄養アセスメント』第一出版

科 目 名	栄養教育総論			
科 目 名 (英 語)	General Knowledge of Nutrition Education	シラバスNo.	250010510	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	4 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。 6 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。			
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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。 ・食環境づくりと栄養教育との関連について理解する。 			
受 講 の 留 意 点	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。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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通じて、課題に取り組むことで理解を深める。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 ケース・スタディ、ペアワーク、コメントシート提出によるふりかえり</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、栄養教育の概念 (1) 2 栄養教育の概念 (2) 栄養教育の目的・目標 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 4 栄養教育の概念 (4) 栄養教育の対象と機会 5 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (1) 栄養教育と行動科学 6 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (2) 行動科学の基礎となる学習理論 7 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (3) 個人要因に焦点を当てた行動変容の理論 (1) 8 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (4) 個人要因に焦点を当てた行動変容の理論 (2) 9 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (5) 環境要因に焦点を当てた行動変容の理論 10 栄養教育と人間の行動変容に関する理論 (6) 大規模集団や地域レベルの行動変容の理論 11 行動変容のための技法 12 栄養カウンセリングの基礎 (1) 栄養カウンセリングとは何か 13 栄養カウンセリングの基礎 (2) 認知行動療法・動機づけ面接 14 栄養カウンセリングの基礎 (3) 栄養カウンセリング演習 15 まとめ 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の該当箇所について教科書を読むこと。	
	復習	90分	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。	

成績評価方法	定期試験（70%）、レポート・課題・コメントシート（15%）、小テスト（15%） 成績の評価基準は本学履修規定のとおりとする。
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		
科 目 名 (英 語)	Detailed Study of Nutrition Education I	シラバスNo.	250010520
担 当 教 員 名	下坂 彩		
学 年 配 当	1年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	必修
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	4 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。 6 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		
学 修 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。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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理解を深める。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 ケース・スタディ、ペアワーク、コメントシート提出によるふりかえり</p>		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、栄養教育マネジメントとは 2 栄養教育マネジメント（1）プリシード・プロシードモデル 3 栄養教育マネジメント（2）ソーシャルマーケティング 4 栄養教育のためのアセスメント（1）個人要因・環境要因のアセスメント 5 栄養教育のためのアセスメント（2）アセスメントにおける情報収集の方法・判定 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 7 栄養教育の目標設定と計画立案（2）栄養教育計画立案 8 栄養教育の目標設定と計画立案（3）教材① 食事バランスガイドの基本 9 栄養教育の目標設定と計画立案（4）教材② 食事バランスガイドの応用 10 栄養教育の目標設定と計画立案（5）教材③ 食事バランスガイドの演習とまとめ 11 栄養教育の目標設定と計画立案（6）教材④ 食品表示制度、広告 12 栄養教育の実施と評価（1）栄養教育の実施 13 栄養教育の実施と評価（2）栄養教育の評価① 評価指標と評価基準 14 栄養教育の実施と評価（3）栄養教育の評価② 評価の質、評価結果のフィードバック 15 まとめ 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の該当箇所について教科書を読むこと。
	復習	90分	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。
成 績 評 価 方 法	定期試験（70%）、レポート・課題・コメントシート（15%）、小テスト（15%） 成績の評価基準は本学履修規定のとおりとする。		

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			
科 目 名 (英 語)	Detailed Study of Nutrition Education Ⅱ	シラバスNo.	250010530	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	4 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。 6 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。			
学 修 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。			
受 講 の 留 意 点	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。 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 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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理解を深める。			
	アクティブ・ラーニングの内容 ケース・スタディ、ペアワーク、コメントシート提出によるふりかえり			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、ライフステージ別の栄養教育の概要 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 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 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 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 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 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 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 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) 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) 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) 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 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 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 15 まとめ 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90 分	教科書の該当箇所について教科書を読むこと。	
	復習	90 分	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。	
成 績 評 価 方 法	定期試験 (50%)、レポート・課題・コメントシート (35%)、小テスト (15%) 成績の評価基準は本学履修規定のとおりとする。			

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			
科 目 名 (英 語)	Practice in Detailed Study of Nutrition Education	シラバスNo.	250010540	
担 当 教 員 名	下坂 彩			
学 年 配 当	3年	単 位 数	1単位	開 講 形 態
開 講 時 期	前期	必修選択	必修	資 格 要 件
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>4 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>5 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>6 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> <p>7 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>			
学 修 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。			
受 講 の 留 意 点	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。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 グループ・ワーク、ロールプレイ、プレゼンテーション</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、コミュニケーション演習 2 栄養教育のためのアセスメント 3 栄養教育の目標設定と計画立案 (1) 目的・目標の設定、栄養教育方法の選択 4 栄養教育の目標設定と計画立案 (2) 価項目の設定、栄養教育プログラムの作成 5 栄養教育の目標設定と計画立案 (3) 栄養教育計画報告 6 栄養教育の目標設定と計画立案 (4) 栄養教育実施に向けた教材作成 7 栄養教育の目標設定と計画立案 (5) 栄養教育実施に向けた教材作成、リハーサル 8 栄養教育の実施 第1回 (1) 9 栄養教育の実施 第1回 (2) 10 栄養教育の評価・分析 11 栄養教育の見直し・改善 12 栄養教育の実施 第2回 (1) 13 栄養教育の実施 第2回 (2) 14 栄養教育の総合評価 15 まとめ、グループワーク演習 			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分	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。	
	復習	分	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。	

成績評価方法	課題（60%）、期末レポート（40%） 成績の評価基準は本学履修規定のとおりとする。
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			
科 目 名 (英 語)	Clinical Nutrition I		シラバスNo.	250010550
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	実務経験は医療機関の管理栄養士。 授業内容は傷病者に対する栄養ケアマネジメント、臨床栄養学。			
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。			
学 修 到 達 目 標	臨床栄養管理における管理栄養士の役割を学び理解できる。 1 臨床における管理栄養士の役割について理解できる。 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。			
受 講 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。 質問等はオフィスアワーを特に定めないが、必ず事前連絡をしてから訪問すること。 研究室：3108			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。			
	アクティブ・ラーニングの内容 発見学習、問題解決型学習			
授 業 の 計 画	1 ガイダンス / 臨床栄養学とは 1 学習ガイダンス 2 医療における臨床栄養学とは ・ 臨床栄養学の意義 ・ 臨床栄養管理の方法・効果 2 臨床における管理栄養士の役割 1.医療機関における栄養管理業務とは 2.医療機関における管理栄養士業務の実際 3 傷病者に対する栄養管理とは 1.疾病に伴う栄養代謝の変化 2.治療としての栄養管理の実際 4 臨床における栄養管理の実際 1.各疾患で求められる栄養管理の特徴 2.一般治療食 3.特別治療食 5 疾病別栄養食事療法① ナトリウムコントロール食 1.ナトリウムコントロールの必要な主な疾患 2.高血圧症 3.心臓病			

	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 1.ナトリウムコントロール食の献立作成
	7	疾病別栄養食事療法③ エネルギーコントロール食 1.エネルギーコントロールが必要な主な疾患 2.糖尿病
	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 1.エネルギーコントロール食の献立作成
	9	疾病別栄養食事療法⑤ 易消化食 1.消化器疾患と消化吸収機能 易消化食の必要性
	10	疾病別栄養食事療法⑥ 易消化食と食事療法の実際 1.消化吸収面を配慮した食品選択 2.易消化食の献立作成
	11	疾病別栄養食事療法⑦ 脂質コントロール食 1.脂質コントロールが必要な主な疾患 2.膵臓病 3.胆石・胆のう炎
	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 1.脂質コントロール食の献立作成
	13	疾病別栄養食事療法⑨ たんぱく質コントロール食 1.腎臓の機能とたんぱく質コントロール 2.急性腎臓病 3.慢性腎臓病
	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 1.たんぱく質コントロール食の献立作成
	15	臨床における栄養ケアの実際 1.傷病者に対する栄養ケアとは 2.栄養ケア・マネジメント 3.クリニカルサービスの実際
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	90分 教科書を読み込む
	復習	90分 講義内容を振り返る
成績評価方法	【定期試験 80 点、受講参加態度 20 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				
科 目 名 (英 語)	Clinical Nutrition Ⅱ		シラバスNo.	250010560	
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	なし
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	<p>実務経験は医療機関の管理栄養士。</p> <p>授業内容は傷病者に対する栄養ケアマネジメント、臨床栄養学</p>				
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>				
学 修 到 達 目 標	<p>1.疾患の特徴および病態について理解できる。</p> <p>2.各疾患の栄養食事療法について理解できる。</p> <p>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。</p> <p>①栄養スクリーニングについて説明できる。</p> <p>②栄養アセスメントについて説明できる。</p> <p>③栄養ケアプランの作成方法について説明できる。</p>				
受 講 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、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。</p> <p>質問等はオフィスアワーを特に定めないが、必ず事前連絡をしてから訪問すること。</p> <p>研究室：3108</p>				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 発見学習、問題解決型実習</p>				
授 業 の 計 画	<p>1 疾病別栄養食事療法① 末期腎不全の病態と透析療法</p> <p>1.末期腎不全期の臨床像と栄養代謝の特徴</p> <p>2.末期腎不全期の透析療法と栄養管理の実際</p> <p>2 疾病別栄養食事療法② 肝臓病</p> <p>1.急性肝炎の病態と栄養管理の実際</p> <p>2.慢性肝炎、肝硬変の病態と栄養管理の実際</p> <p>3 疾病別栄養食事療法③ 脂質異常症</p> <p>1.脂質代謝異常の病態</p> <p>2.脂質異常症の栄養管理の実際</p> <p>4 疾病別栄養食事療法④ 高尿酸血症、肥満症</p> <p>1.高尿酸血症の病態と栄養管理の特徴</p> <p>2.肥満症の病態と栄養管理の特徴</p> <p>5 疾病別栄養食事療法⑤ 血液疾患、骨疾患</p> <p>1.血液疾患の病態と栄養管理の特徴</p> <p>・鉄欠乏性貧血・巨赤芽球性貧血</p> <p>2.骨疾患の病態と栄養管理の特徴</p> <p>・骨粗鬆症・くる病・骨軟化症・ロコモティブシンドローム</p>				

			<p>6 疾病別栄養食事療法⑥ 消化器がん 周術期 1.消化器がんの病態 2.消化器がんの治療法 3.栄養管理の実際</p> <p>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 1.甲状腺疾患（甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症） 2.薬剤に影響する食物摂取との相互作用</p> <p>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 1.妊娠期 ・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病 2.思春期 ・神経性摂食障害</p> <p>9 ライフステージと栄養食事療法② 乳幼児・小児期 1.先天性代謝異常症 ・フェニルケトン尿症 ・メープルシロップ尿症 ・ガラクトース血症 2.食物アレルギー</p> <p>10 ライフステージと栄養食事療法③ 高齢期（1） 1.摂食・嚥下機能について 2.摂食嚥下障害と嚥下調整食 ・嚥下調整食分類 2013</p> <p>11 ライフステージと栄養食事療法④ 高齢期（2） 1.フレイル、サルコペニア 2.褥瘡 3.認知症</p> <p>12 臨床栄養における栄養補給の実際 1.経腸栄養法 2.経静脈栄養法</p> <p>13 栄養ケアマネジメント① 栄養スクリーニング 1.傷病者における栄養ケアマネジメントとは 2.栄養スクリーニングの実際</p> <p>14 栄養ケアマネジメント② 栄養アセスメント 1.傷病者に対する栄養アセスメントの実際 ・身体計測 ・血液生化学検査 ・食事調査 ・問診、観察</p> <p>15 栄養ケアマネジメント③ 栄養ケアプラン 1.傷病者における栄養必要量の算定方法 ・エネルギー必要量 ・たんぱく質必要量・脂質必要量および脂肪酸組成 ・ビタミン・ミネラルの必要量・水分必要量</p>
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	90分	教科書を読み込む
	復習	90分	講義内容を振り返る
成績評価方法	【定期試験 80 点、受講参加態度 20 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			
科 目 名 (英 語)	Clinical Nutrition Ⅲ		シラバスNo.	250010570
担 当 教 員 名	三輪 孝士			
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 なし
実 務 経 験 及 び 業 務 内 容	病院管理栄養士としての経験を活かし、チーム医療の一員として対象者の栄養状態の維持・改善、QOLの向上を目標とした栄養管理の実践に必要な様々な栄養アセスメントの方法について示す。また、専門用語や医学用語は単に覚えるのではなく、Nutrition Support Team (NST) 活動を実践するには必須であり、理解が必要なことを講義する。			
対 応 する ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 3. 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. 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。 7. 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。 			
学 修 到 達 目 標	<p>臨床領域の管理栄養士は、臨床の場において、すべての診療科との連携やNSTをはじめとしてさまざまな専門の知識と技術をもったチーム医療の場で関わる。とくに NST で重要な役割を担う管理栄養士として知っておかねばならない臨床栄養学の基本の習得を目指すため、以下の目標をおく。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 疾病の治療や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や心身機能の特徴に基づいた適切な栄養管理の方法の基本である経口・経静脈・経腸栄養補給法について理解している。 2. 栄養管理プロセスに沿ったプランニングを様々な病態に応じて立案することができる。 3. チーム医療を実践するための医療従事者が使用する共通用語を理解している。 			
受 講 の 留 意 点	臨床栄養学は、専門基礎・専門科目のすべての教科と関連している。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、病理学、臨床医学などで学んだ知識について復習すること。また準備学習（予習）と振り返り（復習）をその日のうちに行うこと。オフィスアワーは、授業内で示す。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの内 容	<p>毎回プリントを配布するが、ポイントだけを覚えるのでは知識は定着しない。多くの情報を提供するの、ポイントの前後を含めて授業中は必ず記録し、他の学生と意見交換をすること。ヒトの栄養を責任をもって管理することを考えながら学習する。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 PBL（課題解決型）を取り入れた学習</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 医療機関における管理栄養士の役割、医療と臨床栄養 チーム医療場面で求められる管理栄養士の役割と栄養サポートチームの意義と役割 2 医療保険制度における診療報酬と栄養管理 診療報酬の算定と診療機能別入院基本料 3 傷病者に対する効率的な栄養管理の手順 栄養アセスメントの目的 栄養スクリーニングと栄養状態の判定（栄養診断） 4 栄養アセスメントの方法（1） 客観的データ栄養評価法(ODA)と臨床検査（尿検査、血算） 5 栄養アセスメントの方法（2） 臨床検査（生理・生化学検査①） 6 栄養アセスメントの方法（3） 臨床検査（生理・生化学検査②） 7 栄養アセスメントの方法（4） 身体構成成分と身体計測による栄養評価 8 栄養アセスメントの方法（5） 基礎代謝量とエネルギー消費量およびエネルギー必要量の考え方 9 栄養アセスメントの方法（6） たんぱく質必要量、水分必要量、その他栄養素必要量の考え方 10 栄養補給法（1） 			

	<p>確認テスト① 栄養補給法の選択、経口栄養補給法</p> <p>11 栄養補給法（2） 経腸栄養補給法、胃瘻、病態別経腸栄養剤の特徴</p> <p>12 栄養補給法（3） 経静脈栄養補給法</p> <p>13 摂食嚥下障害と 摂食嚥下障害のアセスメント</p> <p>14 摂食嚥下リハビリテーション 確認テスト② 摂食嚥下障害のリハビリテーションの実際</p> <p>15 診療報酬と介護報酬と障害福祉サービス等の報酬 管理栄養士に関する診療報酬と介護報酬と障害福祉サービス等の報酬</p>	
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	90分 教科書の関係する章を読み込む。
	復習	90分 講義内容と配布資料を振り返る。
	シラバスを確認し、教科書や参考書の内容を予習して授業に臨むこと。	
成績評価方法	定期試験（評価の80%）と2回の確認テスト（評価の20%）で評価する。確認テストは40%以上の理解が必須である。	
教科書 （購入必須）	エッセンシャル臨床栄養学第10版 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70125-6（2年次臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで使用した教科書）	
参考書 （購入任意）	参考書は、授業内で提示する。	

科 目 名	臨床栄養学Ⅳ			
科 目 名 (英 語)	Clinical Nutrition Ⅳ		シラバスNo.	250010580
担 当 教 員 名	三輪 孝士			
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 なし
実 務 経 験 及 び 授 業 内 容	病院管理栄養士としての経験を活かし、チーム医療の一員として対象者の栄養状態の維持・改善、QOLの向上を目標とした栄養管理の実践に必要な栄養アセスメントの方法について示す。また、専門用語や医学用語は単に覚えるのではなく、Nutrition Support Team (NST) 活動を実践するには理解が必要なことを講義する。			
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>3. 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. 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>7. 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>			
学 修 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。 栄養療法が必要な疾患の本質および栄養療法の必要な病態についての総合的な理解、NST 活動に必要な専門的・医学的治療に関する理解、複合的な疾患であっても優先順位を説明できる栄養管理の方法を習得するため、以下の目標をおく。</p> <p>① 疾病の治療や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や心身機能の特徴に基づいた適切な栄養管理の方法について説明できる。</p> <p>② 病態に応じた栄養療法のプランニングを適切に選択し、立案することができる。</p> <p>③ 複合的な栄養療法について、疾患との関連を理解したうえで栄養管理を計画できる。</p>			
受 講 の 留 意 点	<p>これまでの臨床栄養学の講義・実習で学んだ内容はもちろん、解剖学、生理学、生化学、薬理学、病理学、臨床医学などで学んだ知識について復習すること。また準備学習（予習）と振り返り（復習）をその日のうちに行うこと。 オフィスアワーは、授業内で示す。</p>			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>毎回プリントを配布するが、ポイントだけを覚えるのでは知識は定着しない。多くの情報を提供するの、ポイントの前後を含めて授業中は必ず記録し、他の学生と意見交換をすること。ヒトの栄養を責任をもって管理することを考えながら学習する。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 PBL（課題解決型）を取り入れた学習、ディベート</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 フィジカルアセスメントの活用（臨床診査） 栄養アセスメントにフィジカルアセスメントを活かす 2 臨床栄養管理（1） 2型糖尿病 3 臨床栄養管理（2） 脂質異常症 4 臨床栄養管理（3） 動脈硬化性疾患、高血圧症 5 臨床栄養管理（4） 肥満症、メタボリックシンドローム 6 臨床栄養管理（5） 心不全 7 臨床栄養管理（6） がん、緩和ケアにおける病態に応じた栄養療法のプランニング 8 周産期の臨床栄養 周産期における臨床栄養管理／妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病 9 小児期の臨床栄養 新生児期における臨床栄養管理／先天代謝異常、小児期における臨床栄養管理 			

	10	高齢者の栄養ケアの実際（1） 老年症候群とサルコペニア・フレイル予防と栄養ケアプランの実際
	11	高齢者の栄養ケアの実際（2） 廃用性症候群と褥瘡の栄養管理
	12	これまで学んだ臨床栄養管理のまとめ 輸液療法の基礎（1） 輸液（水・電解質）の基礎①
	13	輸液療法の基礎（2） 輸液（水・電解質）の基礎②、体液の評価
	14	輸液療法の基礎（3） 輸液の種類
	15	輸液療法の基礎（4） 高カロリー輸液と静脈栄養補給法の合併症
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	90分 教科書の関係する章を読み込む
	復習	90分 講義内容と配布資料を振り返る
	シラバスを確認し、教科書や参考書の内容を予習して授業に臨むこと。	
成績評価方法	定期試験（評価の100%）で評価する。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）	エッセンシャル臨床栄養学第10版 医歯薬出版株式会社 ISBN：978-4-263-70125-6（2年次臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで使用した教科書） 糖尿病治療ガイド 2023-2024（2年次臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで使用した教科書）	
参考書 （購入任意）	参考書は、授業内で提示する。	

科 目 名	臨床栄養学実習 I				
科 目 名 (英 語)	Practice in Clinical Nutrition I	シラバスNo.	250010590		
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	なし
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	<p>実務経験は医療機関の管理栄養士。</p> <p>授業内容は傷病者に対する栄養ケアマネジメント、臨床栄養学。</p>				
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>				
学 修 到 達 目 標	<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"> ・ナトリウムコントロール食の献立が作成できる。 ・エネルギーコントロール食の献立が作成できる。 ・易消化食の献立が作成できる。 ・脂質コントロール食の献立が作成できる。 ・たんぱく質コントロール食の献立が作成できる。 ・献立展開技法について説明できる。 				
受 講 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>質問等はオフィスアワーを特に定めないが、必ず事前連絡をしてから訪問すること。</p> <p>研究室：3108</p>				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<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> <p>アクティブ・ラーニングの内容 体験学習、グループディスカッション、グループワーク等</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス / 栄養食事療法の実践に必要なスキル <ol style="list-style-type: none"> 1 学習ガイド 2 栄養食事療法の実践に必要なスキルとは <ol style="list-style-type: none"> ①傷病者に対する病院食提供の実際 ②病院食提供の実際 ③一般治療食、特別治療食 2 栄養食事療法の基本① 病院食提供の実際 <ol style="list-style-type: none"> 1 傷病者に対する栄養食事療法の必要性 2 入院患者に対する病院食提供の実際 3 栄養食事療法の基本② 一般治療食献立の実際 <ol style="list-style-type: none"> 1.病院食提供と入院時食事療養制度について 2.一般治療食の提供と献立作成のポイント 3.指示栄養量に基づく献立作成の演習 				

- 4 栄養食事療法の基本③ 特別治療食献立の実際
 - 1.特別治療食とは
 - 2.栄養成分別栄養管理と疾病別栄養管理
 - 3.食品構成活用の重要性について
- 5 ナトリウムコントロール食① 献立の設計
 - 1.ナトリウムコントロールの必要な主な疾患
 - 2.治療の一環としてのナトリウムコントロール食のポイント
 - 3.ナトリウムコントロール食 献立作成の演習
- 6 ナトリウムコントロール食② 治療食の供食
 - 1.ナトリウムコントロール食調理における留意事項
 - 2.減塩テクニック活用の実際
 - 3.栄養基準に基づく治療食試食を通じての考察
 - 4.治療食を必要とする患者について考察する
- 7 エネルギーコントロール食① 献立の設計
 - 1.エネルギーコントロールの必要な主な疾患
 - 2.治療の一環としてのエネルギーコントロール食のポイント
 - 3.糖尿病食品交換表の活用方法
 - 4.エネルギーコントロール食 献立作成の演習
- 8 エネルギーコントロール食② 治療食の供食
 - 1.エネルギーコントロール食調理における留意事項
 - 2.指示エネルギーによる献立の違いについて考察する。
 - 3.指示エネルギーによる献立の特徴を試食を通じて考察する。
 - 4.治療食を必要とする患者について考察する
- 9 易消化食① 献立の設計
 - 1.消化器疾患と易消化食
 - 2.易消化食の種類
 - 3.消化吸収を考慮した調理法の選択
 - 4.易消化食 献立作成の演習
- 10 易消化食② 治療食の供食
 - 1.易消化食調理における留意事項
 - 2.消化吸収に配慮した調理法の実際
 - 3.栄養基準に基づく治療食試食を通じて考察する
 - 4.治療食を必要とする患者について考察する
- 11 脂質コントロール食① 献立の設計
 - 1.脂質コントロールの必要な主な疾患
 - 2.治療の一環としての脂質コントロール食のポイント
 - 3.脂質コントロール食 献立作成の演習
- 12 脂質コントロール食② 治療食の供食
 - 1.脂質コントロール食調理における留意事項
 - 2.脂質コントロールの食材選択および調理の工夫について理解する
 - 3.栄養基準に基づく治療食試食を通じて考察する
 - 4.治療食を必要とする患者について考察する
- 13 たんぱく質コントロール食① 献立の設計
 - 1.たんぱく質コントロールの必要な主な疾患
 - 2.治療の一環としてのたんぱく質コントロール食のポイント
 - 3.たんぱく質 50g 食献立作成の工夫について理解する。
 - 3.たんぱく質コントロール食 献立作成の演習
- 14 たんぱく質コントロール食② 治療食の供食
 - 1.たんぱく質コントロール食調理における留意事項
 - 2.腎機能に配慮したたんぱく質 50g 献立・調理の実際を理解する
 - 3.栄養基準に基づく治療食試食を通じて考察する
 - 4.治療食を必要とする患者について考察する
- 15 医療機関における治療食提供の実際 献立展開技法
 - 1.複数の治療食提供が求められる医療機関における給食管理の工夫
 - 2.特別治療食の献立展開について理解する。
 - 3.各疾患の栄養基準に基づく献立の展開 献立作成の演習

授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	分	教科書または配布資料を読み込む
	復習	分	講義や実習を振り返る
成績評価方法	定期試験（50点）、課題レポート（40点）、実習参加態度（10点） 詳細については授業の際に説明する。		
教科書 （購入必須）	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 2 「糖尿病食事療法のための食品交換表」 3 「腎臓病食品交換表」 4 臨床栄養学 I で指定した教科書 それぞれの最新版使用		
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Ⅱ				
科 目 名 (英 語)	Practice in Clinical Nutrition Ⅱ	シラバス No.	250010600		
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	なし
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	<p>実務経験は医療機関の管理栄養士。</p> <p>授業内容は傷病者に対する栄養ケアマネジメント、臨床栄養学。</p>				
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>				
学 修 到 達 目 標	<p>臨床栄養管理の実践的スキルについて学ぶ。</p> <p>疾患治療の一環としての栄養食事療法の基本を理解できる。</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>				
受 講 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>質問等はオフィスアワーを特に定めないが、必ず事前連絡をしてから訪問すること。</p> <p>研究室：3108</p>				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<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> <p>アクティブ・ラーニングの内容</p> <p>体験学習、グループディスカッション、グループワーク等</p>				
授 業 の 計 画	<p>1 たんぱく質コントロール食（Pr40g）① 献立の設計</p> <p>1.腎機能低下とたんぱく質コントロールの重要性</p> <p>2.たんぱく質コントロール以外の献立作成上の留意点</p> <p>3.たんぱく質40g食の献立の作成の工夫について理解する</p> <p>3.たんぱく質コントロール食（40g） 献立作成の演習</p> <p>2 たんぱく質コントロール食（Pr40g）① 治療食の供食</p> <p>1.腎機能に配慮したたんぱく質40g献立・調理の実際について理解する</p> <p>2.腎臓病食事療法で活用される治療用特殊食品について理解する</p> <p>3.栄養基準に基づく治療食試食を通じて考察する</p> <p>4.治療食を必要とする患者について考察する</p> <p>3 医療機関における治療食提供の実際 献立展開の演習</p> <p>1.医療機関で活用されている献立の展開技法について理解する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一般食の基本献立からエネルギーコントロール、たんぱく質コントロール、易消化食に展開して献立作成 の演習を行う ・演習を通じて献立展開スキルを習得する 				

- 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
 - 1.脂質代謝異常の病態を理解し、ガイドラインに基づく栄養食事療法を理解する
 - ・脂肪酸組成に配慮した献立作成のポイント
 - ・脂質異常症食の献立作成の留意事項を説明できる
 - ・脂質異常症食 献立作成の演習
- 5 鉄欠乏性貧血 骨粗しょう症 献立の実際
 - 1.鉄欠乏性貧血 栄養食事療法のポイント
 - ・鉄、ビタミンC、ビタミンB6、ビタミンB12の摂取に留意した献立
 - 2.骨粗しょう症 栄養食事療法のポイント
 - ・カルシウム、ビタミンD、ビタミンKの摂取に留意した献立
 - 3.貧血および骨粗しょう症治療のための治療用特殊食品の活用について
- 6 食物アレルギー食 献立の実際
 - 1.即時型食物アレルギーのアレルゲンとなる食品
 - 2.アレルゲン除去食療法の実際
 - 3.食物アレルギー除去食の試食を通じ栄養ケアの必要性について考察する
- 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
 - 1.高尿酸血症の病態を理解し、ガイドラインに基づく栄養食事療法を理解する
 - ・プリン体に留意した献立作成のポイント
 - ・高尿酸血症の献立作成の留意事項を説明できる
 - ・高尿酸血症 献立作成の演習
- 8 医療機関における治療食提供の実際 展開献立の実習
 - 1.演習で作成した展開献立に基づき調理する。展開時の留意すべき事項について学ぶ
 - 2.献立の検食を通じ、献立の評価方法について学ぶ
- 9 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際①
 - 1.摂食・嚥下機能の5つのステージについて理解する
 - 2.摂食・嚥下体験を通じて嚥下機能について理解を深める
 - 3.嚥下調整食を必要とする傷病者の状況について理解を深める
- 10 摂食嚥下障害患者への栄養ケアの実際②
 - 1.学会分類の嚥下調整食分類 2013 について説明できる
 - 2.医療機関で実施されている嚥下調整食献立の実習を通じ、嚥下調整食について理解でき
- 11 先天性代謝異常症患者の献立の実際
 - 1.先天性代謝異常症の病態が理解できる
 - 2.先天性代謝異常症の食事療法の基本が理解できる
 - 2.フェニルケトン尿症の献立の供食を通じて、栄養ケアの重要性を理解する
- 12 栄養ケアマネジメント① 栄養スクリーニング
 - 1.傷病者に対する栄養管理の必要性
 - 2.栄養ケアマネジメントシステムについて
 - 3.栄養スクリーニングの実際
- 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）
 - 1.栄養アセスメントの有用性
 - 2.栄養アセスメントの方法
 - 3.栄養アセスメントにおける問診・聞き取りの実際
- 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）
 - 1.傷病者に対する栄養代謝の変化を評価する
 - 2.栄養アセスメントにおける身体計測の実際
 - 3.栄養アセスメントにおける血液生化学検査の読み取り方
- 15 栄養ケアマネジメント④ 栄養ケアプランの実際
 - 1.傷病者に対する栄養必要量の算定方法
 - 2.栄養アセスメントに基づく栄養ケアプランの実際

授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習	分	教科書または配布資料を読み込む
	復習	分	復習：講義や実習を振り返る
成績評価方法	定期試験（50点）、課題レポート（40点）、実習参加態度（10点） 詳細については授業の際に説明する。		

<p>教科書 (購入必須)</p>	<p>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 2 「糖尿病食事療法のための食品交換表」「糖尿病腎症の食品交換表」 3 「腎臓病食品交換表」 4 臨床栄養学Ⅰで指定した教科書 それぞれの最新版使用 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>
<p>参考書 (購入任意)</p>	<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			
科 目 名 (英 語)	Practice in Clinical Nutrition Ⅲ	シラバスNo.	250010610	
担 当 教 員 名	三輪 孝士			
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 なし
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	病院管理栄養士としての経験を活かし、チーム医療の一員として対象者の栄養状態の維持・改善、QOLの向上を目標とした栄養管理の具体的実践方法について指導する。 責任をもってヒトの栄養を管理することを考え学習する。			
対応する ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 3. 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。 7. 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。 			
学 修 到 達 目 標	<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 			
受 講 の 留 意 点	授業毎に与える課題は、栄養食事療法の根拠や手順を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。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>傷病者の栄養管理の基礎となる栄養ケアマネジメントの方法と様々な栄養アセスメントの技術を修得するために、食事調査や身体計測、臨床診査を実施する。栄養管理の方法や食事摂取状況の評価には、食事摂取基準を用いるので復習しておくこと。さらに、栄養管理プロセスに沿った栄養管理計画を作成するための症例検討を実施する。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 体験学習、探求学習、グループディスカッション、グループワーク</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 実習ガイダンス 行動と生活環境について考える 2 医療・福祉施設における栄養管理の方法（1） エネルギー階級別給与エネルギー基準量の設定 3 医療・福祉施設における栄養管理の方法（2） 一般治療食における給与栄養目標量の設定 4 医療・福祉施設における栄養管理の方法（3） 栄養指導で用いる食品構成表の作成 5 医療・福祉施設における栄養管理の方法（4） 糖尿病食事療法のための食品交換表の詳細な利用 6 医療・福祉施設における栄養管理の方法（5） 1型糖尿病患者に対する食事療法（カーボカウントの利用） 7 栄養ケアマネジメントの実際（1）：モニタリング・評価 秤量記録法について、解析・評価する 8 栄養ケアマネジメントの実際（2）：モニタリング・評価 24時間思い出し法について、解析・評価する 9 栄養ケアマネジメントの実際（3）：モニタリング・評価 食物摂取頻度調査法について、解析・評価する 10 栄養ケアマネジメントの実際（4）：栄養管理計画作成 生活習慣病複合疾患（症例検討） 栄養関連課題の整理と栄養状態の判定（栄養診断） 11 栄養ケアマネジメントの実際（5）：栄養管理計画作成 生活習慣病複合疾患（症例検討） 栄養介入計画から栄養モニタリングによる経過報告 			

	12 集団栄養指導のプランニング（1） 糖尿病・高血圧患者への集団栄養指導のプランニング
	13 集団栄養指導のプランニング（2） 糖尿病・高血圧患者への集団栄養指導の実践
	14 傷病者への栄養補給法：経腸栄養補給法 病態を考慮した経腸栄養補給方法について学ぶ 経腸栄養剤／栄養補助食品の特徴と種類について理解する
	15 摂食嚥下障害と嚥下調整食の実際【調理実習】 摂食嚥下障害のアセスメント 嚥下機能に適応した嚥下調整食の実際、とろみ調整食の評価
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習 分 教科書および配布する実習書の読み込み
	復習 分 課題作成と実習の振り返り
	シラバスを確認し、配布実習書の内容をよく読んで実習ができるように準備して授業に臨むこと。
成績評価方法	本科目は技術を習得する実習であるため、出席をしていないと評価ができないことに留意する。 ループリックによる実習レポート課題（評価の70%）、実習の取り組み状況（評価の30%）で評価する。
教科書 （購入必須）	教員作成の実習書を用いる。 【2年次臨床栄養学関連科目で使用した教科書】 エッセンシャル臨床栄養学第10版 医歯薬出版株式会社 ISBN 978-4-263-70125-6 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 文光堂 ISBN 978-4-263-72031-8 栄養食事療法の実際 第14版 栄養ケアマネジメント 医歯薬出版株式会社 ISBN 978-4-263-70843-9 日本食品標準成分表（八訂）
参考書 （購入任意）	「日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書」令和6年10月：download可能 参考書は、授業内で示す。

科 目 名	臨床栄養学実習Ⅳ			
科 目 名 (英 語)	Practice in Clinical Nutrition Ⅳ	シラバスNo.	250010620	
担 当 教 員 名	三輪 孝士			
学 年 配 当	4年	単 位 数	1単位	開 講 形 態
開 講 時 期	前期	必修選択	必修	資 格 要 件
授 業 内 容	病院での管理栄養士としての経験を活かし、これまでに修得した臨床栄養学に係る内容の根拠および医療施設において栄養管理を実践できるよう、実習を通して学ぶ。			
対応する ディプロマ・ポリシー	1.人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2.幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 3.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。 7.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。			
学 修 到 達 目 標	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。 1. 傷病者の治療上、栄養学上の課題をアセスメントするための根拠を理解し、対象の特性に応じた栄養ケアプランが作成できる。 2. 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。 3. 医療施設から福祉施設や在宅につながる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。			
受 講 の 留 意 点	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。 また、課題を見直しスキルアップを心がけ、栄養管理のスキル習得に主体的に取り組むこと。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	近年のNSTの活動は、静脈・経腸栄養補給から経口栄養補給への移行を求められることが増えてきている。個別の疾患・病態や心身機能の特徴について他の医療従事者とディスカッションができ、また専門性を発揮するために、提示した症例、資料などを参考に自ら調べ、考え、計算などを行い議論することにより実際の臨床の場で行われている臨床栄養の知識の習得を目指す。さらに、医療と特定健診・保健指導など、より専門性の高い内容について学習する。 アクティブ・ラーニングの内容 体験学習、グループディスカッション、グループワーク等			
授 業 の 計 画	1 実習ガイダンス 臨床栄養管理実習を実践するための準備 2 症例による臨床栄養管理（1） 肥満・メタボリックシンドローム症例 3 症例による臨床栄養管理（2） 2型糖尿病症例 4 症例による臨床栄養管理（3） 肝疾患（肝硬変）症例 5 症例による臨床栄養管理（4） 炎症性腸疾患とCD（クローン病）症例 6 症例による臨床栄養管理（5） COPD（慢性閉塞性肺疾患）症例 7 症例による臨床栄養管理（6） 腎臓病・透析療法症例 8 症例による臨床栄養管理（7）：周術期およびクリティカルケア 胃がん（胃切除後症候群）症例 9 症例による臨床栄養管理（8）：周術期およびクリティカルケア 食道がん（化学療法中心）症例 10 症例による臨床栄養管理（9）：周術期およびクリティカルケア 熱傷、外傷症例			

	11 症例による臨床栄養管理（10） 摂食嚥下障害症例
	12 栄養アセスメントの実践（1） 様々な身体状況の把握方法について実践する【A】身体計測
	13 栄養アセスメントの実践（2） 様々な身体状況の把握方法について実践する【B】24時間蓄尿法によるアセスメント
	14 栄養アセスメントの実践（3） 様々な身体状況の把握方法について実践する【C】安静時代謝量の実測
	15 まとめ 管理栄養士として信頼される専門職になるために
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習 分 教科書および配布する実習書の読み込み
	復習 分 課題作成と実習の振り返り
	シラバスを確認し、配布実習書の内容をよく読んで実習ができるように準備して授業に臨むこと。
成績評価方法	本科目は技術を習得する実習であるため、出席をしていないと評価ができないことに留意する。 ルーブリックによる実習レポート課題（評価の70%）、実習の取り組み状況（評価の30%）で評価する。
教科書 （購入必須）	教員作成の実習書を用いる。 【2年次臨床栄養学関連科目で使用した教科書】 エッセンシャル臨床栄養学第10版 医歯薬出版株式会社 ISBN：978-4-263-70125-6 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 文光堂 ISBN：978-4-263-72031-8 日本食品標準成分表（八訂）
参考書 （購入任意）	「日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書」令和6年10月：download可能 参考書は、授業内で示す。

科 目 名	公衆栄養学 I		
科 目 名 (英 語)	Public Nutrition I	シラバスNo.	250010630
担 当 教 員 名	近江 孝典		
学 年 配 当	2年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	後期	必修選択	必修
		資 格 要 件	食品衛生：科目 B
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		
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。		
学 修 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・歴史的な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。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。		
	アクティブ・ラーニングの内容		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス 2 公衆栄養の概念 3 公衆栄養活動の年表と概要 4 栄養士法 5 人口と生活の変化 6 健康と食事の変化 7 食糧需給 8 健康増進法 9 健康政策（健康日本 21） 10 行政栄養士について 11 食事調査法 12 国民・健康栄養調査 13 食環境について 14 栄養政策実施に関する指針、ツール 15 まとめ 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の関係する章を読み込む。
	復習	90分	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。
成 績 評 価 方 法	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8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		
科 目 名 (英 語)	Public Nutrition II	シラバスNo.	250010640
担 当 教 員 名	近江 孝典		
学 年 配 当	3年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	前期	必修選択	必修
		資 格 要 件	講義
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		
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。		
学 修 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。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。		
	アクティブ・ラーニングの内容		
授 業 の 計 画	1 ガイダンス 栄養疫学の概要 2 栄養疫学2 栄養疫学の指標 3 栄養疫学3 栄養疫学の方法 4 栄養疫学4 栄養疫学のための食事調査法 5 栄養疫学5 食事摂取量の測定方法 6 栄養疫学6 食事摂取量の評価方法 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 8 公衆栄養マネジメント2 公衆栄養アセスメント 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 10 公衆栄養マネジメント4 公衆栄養プログラムの計画 11 公衆栄養マネジメント5 公衆栄養プログラムの実施 12 公衆栄養マネジメント6 公衆栄養プログラムの評価 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 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 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		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の関係する章を読み込む。
	復習	90分	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。
成 績 評 価 方 法	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8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		
科 目 名 (英 語)	Public Nutrition Practice	シラバスNo.	250010650
担 当 教 員 名	近江 孝典		
学 年 配 当	3年	単 位 数	1単位
開 講 時 期	後期	必修選択	必修
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		
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。		
学 修 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。		
受 講 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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>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。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 ・資料作成についてグループ・ディスカッションを行い完成し発表する</p>		
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス 公衆栄養学臨地実習報告会 1 2 公衆栄養学臨地実習報告会 2 3 公衆栄養アセスメント 1 4 公衆栄養アセスメント 2 5 企画書作成 1 6 企画書作成 2 7 資料作成 1 8 資料作成 2 9 アセスメント発表準備 10 アセスメント発表 11 企画書発表準備 12 企画書発表 13 資料発表・レビュー1 14 資料発表・レビュー2 15 まとめ 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習		
	復習		
成 績 評 価 方 法	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		
教 科 書 (購 入 必 須)	公衆栄養学実習 第三版～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)		
参 考 書 (購 入 任 意)			

科 目 名	給食経営管理論 I				
科 目 名 (英 語)	Food Service Management I	シラバスNo.	250010660		
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1.人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2.幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p> <p>5.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>				
学 修 到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設における給食の意義や役割を説明できる。 ・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。 ・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。 				
受 講 の 留 意 点					
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<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・衛生管理等）について学ぶ。</p> <p>アクティブ・ラーニングの内容 理解度確認のために毎回の講義時間内に練習問題に取り組む。中間では小テストを行う。</p>				
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 1 給食の概念 (1) 給食の概要 2 給食の概念 (2) 給食経営システム 3 給食の施設・設備 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 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 6 給食の安全・衛生 (1) 7 給食の安全・衛生 (2) 大量調理施設衛生管理マニュアル 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 9 栄養・食事管理 (1) 栄養・食事のアセスメント 10 栄養・食事管理 (2) 食事摂取基準の活用と給与量の設定 11 栄養・食事管理 (3) 食品構成 12 栄養・食事管理 (4) 献立管理① 13 栄養・食事管理 (5) 献立管理② 14 栄養・食事管理 (6) 栄養・食事管理の実施と評価 15 まとめ 				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の該当箇所を読む。		
	復習	90分	資料や教科書を用いて講義のポイント、用語の整理を行う。		
成 績 評 価 方 法	<p>定期試験 60%、小テスト 20%、課題 20%</p> <p>学修到達目標に対する到達度を定期試験で評価する。</p> <p>課題は指示された内容を踏まえた取り組みであるかについて評価する。</p>				

	成績評価は 100 点を満点とし 5 段階評価とする。 秀 (S) : 90 点以上、優 (A) : 80 点以上 90 点未満、良 (B) : 70 点以上 80 点未満、可 (C) : 60 点以上 70 点未満、不可 (D) : 60 点未満
教科書 (購入必須)	市川陽子・神田知子編「給食経営管理論 第 2 版 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、2024
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			
科 目 名 (英 語)	Food Service Management II	シラバスNo.	250010670	
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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1.人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2.幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p> <p>5.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>			
学 修 到 達 目 標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>各種給食施設の特徴を説明できる。</p> <p>大量調理の特性を踏まえた食事計画を立案できる。</p>			
受 講 の 留 意 点				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<p>特定給食施設の種類とその特徴を学ぶ。</p> <p>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。</p> <p>給食経営管理論Ⅰおよび給食経営管理論Ⅱで学んだことを食事計画や生産計画へ展開する方法を学ぶ。</p>			
	<p>アクティブ・ラーニングの内容</p> <p>理解度確認のために毎回の講義時間内に練習問題を取り入れる。中間では小テストを行う。</p>			
授 業 の 計 画	<ol style="list-style-type: none"> 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) 給食における人的保障、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 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	90分	教科書の該当箇所を読み、わからない用語があれば意味等を調べる。	
	復習	90分	講義資料や教科書を用いて授業のポイントや用語の整理をする。	

<p>成績評価方法</p>	<p>定期試験 60%、小テスト 20%、課題 20% 学修到達目標に対する到達度を定期試験で評価する。 課題は指示された内容を踏まえた取り組みであるかについて評価する。</p> <p>成績評価は 100 点を満点とし 5 段階評価とする。 秀 (S) : 90 点以上、優 (A) : 80 点以上 90 点未満、良 (B) : 70 点以上 80 点未満、可 (C) : 60 点以上 70 点未満、不可 (D) : 60 点未満</p>
<p>教科書 (購入必須)</p>	<p>給食経営管理論 I で用いた教科書を使用する。</p>
<p>参考書 (購入任意)</p>	<p>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</p>

科 目 名	給食経営管理論実習 I				
科 目 名 (英 語)	Practice in Food Service Management I	シラバスNo.	250010680		
担 当 教 員 名	沼口 晶子・福士 一恵				
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	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容					
対応する ディプロマ・ポリシー	<p>1.人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。</p> <p>2.幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。</p> <p>5.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>				
学 修 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。</p> <p>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。</p> <p>大量調理における衛生管理の方法を理解し、実践できる。</p> <p>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>				
受 講 の 留 意 点	<p>体調不良時は実習に参加できないことがあるので、体調管理には十分留意する。</p> <p>爪は短く切り、アクセサリーはつけない。</p> <p>実習前に作業指示書や作業工程表等を読み、自身の担当作業を理解して実習に臨むこと。実習後は、実習での学びをふりかえり、レポートにまとめる。</p>				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<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。</p> <p>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> <p>アクティブ・ラーニングの内容 グループワーク、実習、プレゼンテーション</p>				
授 業 の 計 画	<p>1 オリエンテーション、献立計画</p> <p>2 試作</p> <p>3 食材購入計画、調理作業計画</p> <p>4 衛生管理計画、実習①事前打ち合わせ</p> <p>5-6 大量調理実習①</p> <p>7 実習①評価、実習②事前打ち合わせ</p> <p>8-9 大量調理実習②</p> <p>10 実習②評価、実習③事前打ち合わせ</p> <p>11-12 大量調理実習③</p> <p>13 実習③評価</p> <p>14 実習報告会</p> <p>15 まとめ</p>				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分	実習書の該当箇所を読み、自身の担当役割を確認する。大量調理実習では作業指示書、作業工程表等を読み、作業手順を確認し、自身の担当作業を理解する。		
	復習	分	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。		
成 績 評 価 方 法	<p>実習レポート 80%、課題 20%</p> <p>・実習レポートは、実習の計画・準備をふりかえって自身の成果や課題を評価できているか、レポート作成・提出は指示を遵守しているかを評価する。</p> <p>・課題は、衛生管理に関する課題、各種帳票類の作成とし、適切に記入できているかを評価する。</p>				

	<p>成績評価は 100 点を満点とし 5 段階評価とする。 秀 (S) : 90 点以上、優 (A) : 80 点以上 90 点未満、良 (B) : 70 点以上 80 点未満、可 (C) : 60 点以上 70 点未満、不可 (D) : 60 点未満</p>
教科書 (購入必須)	<p>実習書を配布する。</p>
参考書 (購入任意)	

科 目 名	総合演習 I			
科 目 名 (英 語)	Interdisciplinary learning or practice I	シラバスNo.	250010690	
担 当 教 員 名	三輪 孝士・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
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容				
対応する ディプロマ・ポリシー	1.人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2.幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 3.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。 4.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。 5.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。 6.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。 7.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。			
学 修 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.自己目標、課題を明確にして、主体的に取り組むことができる。 2.臨床現場での管理栄養士の実務を理解し、実践に繋げることができる。			
受 講 の 留 意 点	事前／事後指導に対する課題の連絡など、メールや掲示を必ず確認すること。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容 グループワーク、プレゼンテーション			
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、マナー、身だしなみ等 3 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(1)実習の目的、実習の心構え 4 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(2)医療施設の概要 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の事前指導(3)実習課題の検討 12 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(4)実習課題の事前学習 13 臨床栄養学臨地実習Ⅰの事前指導(5)実習報告会準備のための事前学習			

	14 臨床栄養学臨地実習 I の事後指導 (6) 実習報告会
	15 臨床栄養学臨地実習 I の事後指導 (7) 実習報告会
授業の予習・復習 学修時間の割り当て	予習 15分 実習書、配布資料を熟読する。
	復習 30分 授業内容を整理し、実習に向けた心構えの確認、課題に取り組む。
	実習させていただく施設を十分に調べること。
成績評価方法	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」 課題 80%、小テスト 20%により評価する。 「臨床栄養学臨地実習 I」 課題・レポート 80%、小テスト 20%により評価する。
教科書 (購入必須)	本科目のための購入する教科書はなし。教員作成の実習書を用いる。
参考書 (購入任意)	

科 目 名	総合演習Ⅱ		
科 目 名 (英 語)	Interdisciplinary learning or practice Ⅱ	科目ナンバリング	250010700
担 当 教 員 名	近江孝典		
学 年 配 当	4年	単 位 数	2単位
開 講 時 期	通年	必修選択	必修
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> 1 人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2 幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 3 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。 4 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。 5 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。 6 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。 7 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。 		
学 修 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。		
受 講 の 留 意 点	なし		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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。 		
	アクティブ・ラーニングの内容 調査学習等		
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 各科目における総合的な学習		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	22.5分	教科書の関係する章を読み込む。
	復習	22.5分	演習内容を振り返り、ノートにまとめる。
成 績 評 価 方 法	課題取組（70%）、報告書（30%）により、本学履修規程に基づき評価する。		
教 科 書 (購 入 必 須)	・公衆栄養学 改訂第8版（編集吉池信男／林宏一、南江堂、2023年） ・公衆栄養学実習 第三版～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、2022年） 他別途指示		
参 考 書 (購 入 任 意)			

科 目 名	給食経営管理論実習Ⅱ				
科 目 名 (英 語)	Practice in Food Service ManagementⅡ	シラバスNo.	250010710		
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	
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および技術を学ぶ。				
対応する ディプロマ・ポリシー	1.人文・社会・自然および地域を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2.幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 5.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。 6.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。 7.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。				
学 修 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。				
受 講 の 留 意 点	実習の意義や目的を理解し、実習を通して学びたいことを明確にして実習に臨む。関連する科目の復習や実習施設についての事前学習を十分に行う。実習期間中は、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て理解を深めるとともに自身の課題を整理する。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 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。 対象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。 施設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。 食堂等、利用者の適切な食環境について学ぶ。				
	アクティブ・ラーニングの内容 実習、ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション				
授 業 の 計 画	実習施設のプログラムに基づいて、実習指導者の指導のもと実施する。				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分			
	復習	分			
成 績 評 価 方 法	実習施設指導者による評価 50%、事前課題 25%、実習報告書 25%				
教 科 書 (購 入 必 須)					
参 考 書 (購 入 任 意)					

科 目 名	臨床栄養学臨地実習 I				
科 目 名 (英 語)	Practical Training in Clinical Nutrition I	シラバスNo.	250010720		
担 当 教 員 名	三輪 孝士, 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	なし
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	実務経験のある教員および医療機関の管理栄養士等による傷病者に対する栄養ケアマネジメントと臨床栄養学について実践的に授業を行う。 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。				
対応する ディプロマ・ポリシー	2.幅広い教養と栄養に関する専門的知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 3.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.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。 7.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。				
学 修 到 達 目 標	1. 医療における管理栄養士の役割と機能について説明できる。 2. 医療施設における栄養食事管理とその過程および栄養療法の展開に必要な基本的知識、技術を説明できる。 3. 栄養指導を通じた各種疾患に対する具体的な栄養管理方法が実践できる。 4. 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。				
受 講 の 留 意 点	365日実働している場での実習である。自発的に行動し、チームワークをとり、積極的な姿勢で学ぶこと。 自己課題を明確にし、実習に臨むこと。 事前/事後指導に対する課題の連絡など、メールや掲示を必ず確認すること。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	医療施設が設定したプログラムに沿って、管理栄養士の実践活動について学ぶ。 アクティブ・ラーニングの内容 体験学習、問題解決型学習、発見学習				
授 業 の 計 画	患者、家族や多職種との連携や関係を円滑に進めることの重要性について学ぶ。 医療の場で実際にどのような栄養管理が行われているかを知る。 栄養食事指導に必要な能力とはどのようなものかを実体験から学ぶ。 疾患やライフステージにより栄養管理が異なることを実際に観察する。 栄養評価（栄養診断）・プランニング・モニタリングを実際に経験する。 栄養部門業務の全体像の概略を知る。				
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分	臨地実習先をよく調べる。事前課題を作成する。		
	復習	分	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。		
	3年前期までの学習を統合する重要な実習である。臨地実習は事前の準備が重要であるため、これまで学んだ内容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。				
成 績 評 価 方 法	実習担当教員と実習施設指導管理栄養士からの評価（80点）および事前事後準備に関わる書類作成や実習課題の準備（20点）				
教 科 書 (購 入 必 須)	指定しない。教員作成の実習ノートを配布する。				
参 考 書 (購 入 任 意)	これまでに使用した臨床栄養学に関する教科書や資料を参考にする。				

科 目 名	臨床栄養学臨地実習Ⅱ			
科 目 名 (英 語)	Practical Training in Clinical Nutrition II	シラバスNo.	250010730	
担 当 教 員 名	三輪 孝士、中村 育子			
学 年 配 当	4年	単 位 数	2単位	開 講 形 態 実習
開 講 時 期	前期	必修選択	選択	資 格 要 件 なし
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容	実務経験のある教員および医療機関の管理栄養士等による傷病者に対する栄養ケアマネジメントと、臨床栄養学について実践的に授業を行う。			
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。			
学 修 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。			
受 講 の 留 意 点	臨床栄養学臨地実習Ⅰの単位を修得済みのこと。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。 質問等はオフィスアワーを特に定めないが、必ず事前連絡をしてから訪問すること。			
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容 体験学習、問題解決型学習、発見学習			
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	分	臨地実習先をよく調べ、実習に必要な勉強をする。事前課題作成	
	復習	分	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	
成 績 評 価 方 法	実習担当教員と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				
科 目 名 (英 語)	Public Nutrition Field Practicum	シラバスNo.	250010740		
担 当 教 員 名	近江 孝典				
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	
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				
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。				
学 修 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の実習ができる。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・判定についての実習ができる。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の実習ができる。				
受 講 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。				
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。 アクティブ・ラーニングの内容				
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 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習				
	復習				
成 績 評 価 方 法	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"> ・公衆栄養学 改訂第8版 (編集吉池信男/林宏一、南江堂) ・公衆栄養学実習 第三版~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) 				
参 考 書 (購 入 任 意)					

科 目 名	卒業研究		
科 目 名 (英 語)	Graduation Research	シラバスNo.	250010750
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 時 期	通年	必修選択	必修
		開 講 形 態	演習
		資 格 要 件	
実 務 経 験 及 び そ れ に 関 わ る 授 業 内 容			
対応する ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人文・社会・自然および地域社会を幅広く理解し、人々を取り巻く環境や健康・食生活に関する課題について多角的にとらえる力を身につけている。 2. 幅広い教養と栄養に関する専門知識および技術に基づいて、自らが課題を発見し、課題解決に主体的に取り組む力を身につけている。 3. 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。 4. 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。 5. 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。 6. 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。 7. 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。 		
学 修 到 達 目 標	研究計画・研究方法・研究報告書等の事前学習と、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。		
受 講 の 留 意 点	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。		
授 業 の 概 要 と アクティブ・ラーニングの 内 容	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。		
	アクティブ・ラーニングの内容 研究内容についてディスカッションを行い理解を深める。		
授 業 の 計 画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 卒業研究年間計画のオリエンテーション ・ 卒業研究課題の決定 ・ 卒業研究テーマの提出 ・ 調査・研究の実施 ・ 研究結果の整理、資料の整理、卒業論文の作成 ・ 卒業研究発表 ・ 卒業研究論文の提出 		
授 業 の 予 習 ・ 復 習 学 修 時 間 の 割 り 当 て	予習	45分	担当教員の指示により行う
	復習	45分	担当教員の指示により行う
	演習 100%		
成 績 評 価 方 法	取組状況、卒業論文および発表会などにより、担当教員が総合的に判断する。		
教 科 書 (購 入 必 須)	教員の指示を仰ぐこと。		
参 考 書 (購 入 任 意)			