

科目名	健康管理概論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問である。

科目の概要

健康増進と健康管理についての基礎となる医学、健康関連の知識

学修目標

健康阻害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学ぶ。

内容

1. 健康と健康の判定 (個人の場合と集団の場合)
2. 健康阻害要因 (食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒)
3. 健康の現状 (平均寿命、死亡率と死因、受療率)
4. 健康増進について (健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状)
5. 健康づくり施策 (第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設)
6. 疾病予防 (予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策)
7. 健康管理技術 (健康教育、健康相談、健康診査)
8. 健康診査 (スクリーニングの方法と評価、事後指導)
9. 健康管理の現状と実際 (食事調査、身体測定、臨床検査)
10. 健康と運動 (運動不足症と生活習慣病)
11. 健康と運動 (運動と生活習慣、健康のための運動)
12. 運動と運動処方 (最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度)
13. 健康管理の実際 (職場の健康管理、学校の健康管理、産業医)
14. 保健医療情報システム (データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用)
15. まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	健康管理概論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必,必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問である。

科目の概要

健康増進と健康管理についての基礎となる医学、健康関連の知識

学修目標

健康阻害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学ぶ。

内容

1. 健康と健康の判定（個人の場合と集団の場合）
2. 健康阻害要因（食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒）
3. 健康の現状（平均寿命、死亡率と死因、受療率）
4. 健康増進について（健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状）
5. 健康づくり施策（第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設）
6. 疾病予防（予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策）
7. 健康管理技術（健康教育、健康相談、健康診査）
8. 健康診査（スクリーニングの方法と評価、事後指導）
9. 健康管理の現状と実際（食事調査、身体測定、臨床検査）
10. 健康と運動（運動不足症と生活習慣病）
11. 健康と運動（運動と生活習慣、健康のための運動）
12. 運動と運動処方（最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度）
13. 健康管理の実際（職場の健康管理、学校の健康管理、産業医）
14. 保健医療情報システム（データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用）
15. まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	宮内 寿彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

（管理）栄養士に必要な社会福祉全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を制度的視点からと共に、専門行動的視点から歴史の変遷を含めて鳥瞰図的にとりあげる。介護を行ううえで疾病や遭遇しやすい事故についての知識を持ち、保健医療関係者及び機関との連携、協力のあり方について学び、介護援助に必要な知識・技術・態度・視点を身につけ、介護の本質について検討する。

学修目標

本科目の学修目標は、（１）わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、（２）身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、（３）個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。テーマは（１）少子高齢社会、（２）介護、（３）保健医療、（４）栄養マネジメント、を中心とした講義を行う。

内容

1	社会福祉の理念と概念について、社会的歴史的所産として捉え方を学ぶ
2	社会福祉の対象と主体について、現在から過去にさかのぼってその変遷を学ぶ
3	社会福祉のニーズ概念について、需要と供給の関係のもとに検討してゆく
4	社会福祉の発展 について、英国と日本の比較をしながら学ぶ
5	社会福祉法体系について、社会福祉法制度の全体的把握を検討する
6	少子高齢化（１） 少子高齢化の要因について、北欧諸国を中心に考える（ビデオ使用）
7	少子高齢化（２） 少子高齢化の要因について、日本の現状を考える
8	高齢者福祉（１）介護保険制度の概要と要介護者問題の検討
9	高齢者福祉（２） 介護現場の実際（ビデオ使用）虐待・抑制について考える
10	中間試験実施（ノート・配付資料持ち込み可）
11	専門職としてのケアワーク（１） 専門職業としてのケアワークを考える
12	専門職としてのケアワーク（２） 他職種としてのケアワークを考える
13	社会福祉援助技術の概要（１） ソーシャルワーク全般について制度組織との関係で紹介
14	社会福祉援助技術の概要（２） F・P・バイステックの7原則、自己覚知、交流分析について
15	まとめ

評価

中間試験50点（持ち込み自筆ノート・配付資料のみ）及び定期試験50点の結果を総合して行う。60点以上を「合格」

とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

馬場茂樹 / 編著 和田光一 / 編著 『現代社会福祉のすすめ』 学文社，2009年1月。

他オリジナル資料配付

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	宮内 寿彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

（管理）栄養士に必要な社会福祉全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を制度的視点からと共に、専門行動的視点から歴史的変遷を含めて鳥瞰図的にとりあげる。介護を行ううえで疾病や遭遇しやすい事故についての知識を持ち、保健医療関係者及び機関との連携、協力のあり方について学び、介護援助に必要な知識・技術・態度・視点を身につけ、介護の本質について検討する。

学修目標

本科目の学修目標は、（１）わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、（２）身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、（３）個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。テーマは（１）少子高齢社会、（２）介護、（３）保健医療、（４）栄養マネジメント、を中心とした講義を行う。

内容

1	社会福祉の理念と概念について、社会的歴史的所産として捉え方を学ぶ
2	社会福祉の対象と主体について、現在から過去にさかのぼってその変遷を学ぶ
3	社会福祉のニーズ概念について、需要と供給の関係のもとに検討してゆく
4	社会福祉の発展 について、英国と日本の比較をしながら学ぶ
5	社会福祉法体系について、社会福祉法制度の全体的把握を検討する
6	少子高齢化（１） 少子高齢化の要因について、北欧諸国を中心に考える（ビデオ使用）
7	少子高齢化（２） 少子高齢化の要因について、日本の現状を考える
8	高齢者福祉（１）介護保険制度の概要と要介護者問題の検討
9	高齢者福祉（２） 介護現場の実際（ビデオ使用）虐待・抑制について考える
10	中間試験実施（ノート・配付資料持ち込み可）
11	専門職としてのケアワーク（１） 専門職業としてのケアワークを考える
12	専門職としてのケアワーク（２） 他職種としてのケアワークを考える
13	社会福祉援助技術の概要（１） ソーシャルワーク全般について制度組織との関係で紹介
14	社会福祉援助技術の概要（２） F・P・バイステックの7原則、自己覚知、交流分析について
15	まとめ

評価

中間試験50点（持ち込み自筆ノート・配付資料のみ）及び定期試験50点の結果を総合して行う。60点以上を「合格」

とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

馬場茂樹 / 編著 和田光一 / 編著 『現代社会福祉のすすめ』 学文社，2009年1月。

他オリジナル資料配付

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

バイオメカニクスとはヒトのからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。

科目の概要

本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどのようにおこなわれているのか考察する。

学修目標

ヒトのからだの解剖を神経系、筋骨格系、呼吸循環系、消化器系に分けて理解し、その機能との関わりを考察する。近年問題となっている骨、筋の代謝異常について知識を深め、予防対策を考察する。

筋の収縮特性について理解し、実際のヒトの動きとの関連を考察する。様々なスポーツにおける基本動作の解析に関する知見を学習し、ヒトの動作解析に関する知識を深める。

内容

- 1.解剖 (神経系)
- 2.解剖 (筋骨格系)
- 3.解剖 (呼吸・循環系)
- 4.解剖 (消化器系等)
- 5.骨代謝
- 6.骨密度と運動
- 7.筋の肥大と萎縮
- 8.リハビリテーション
- 9.筋の弾性
- 10.筋の弾性と弾性エネルギー再利用
- 11.跳躍・着地のバイオメカニクス
- 12.投動作のバイオメカニクス
- 13.打動作のバイオメカニクス
- 14.運動と空気抵抗
- 15.まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

バイオメカニクスとはヒトのからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。

科目の概要

本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどのようにおこなわれているのか考察する。

学修目標

ヒトのからだの解剖を神経系、筋骨格系、呼吸循環系、消化器系に分けて理解し、その機能との関わりを考察する。近年問題となっている骨、筋の代謝異常について知識を深め、予防対策を考察する。

筋の収縮特性について理解し、実際のヒトの動きとの関連を考察する。様々なスポーツにおける基本動作の解析に関する知見を学習し、ヒトの動作解析に関する知識を深める。

内容

- 1.解剖 (神経系)
- 2.解剖 (筋骨格系)
- 3.解剖 (呼吸・循環系)
- 4.解剖 (消化器系等)
- 5.骨代謝
- 6.骨密度と運動
- 7.筋の肥大と萎縮
- 8.リハビリテーション
- 9.筋の弾性
- 10.筋の弾性と弾性エネルギー再利用
- 11.跳躍・着地のバイオメカニクス
- 12.投動作のバイオメカニクス
- 13.打動作のバイオメカニクス
- 14.運動と空気抵抗
- 15.まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。ここで得られた様々な疾患についての知識は、栄養士、管理栄養士になるための基本となる知識です。

内容

1	疾患診断の概要 疾患治療の概要
2	疾患による細胞・組織の変化
3	栄養と代謝
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	腎・尿路系疾患
7	内分泌系疾患
8	神経・精神系疾患
9	呼吸器系疾患
10	血液系疾患 運動器系疾患
11	感染症
12	免疫・生体防御
13	悪性腫瘍
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 第2版 医歯薬出版 2011

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

推薦書 日本臨床栄養学会研修 『臨床栄養医学』 南山堂 2009

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。ここで得られた様々な疾患についての知識は、栄養士、管理栄養士になるための基本となる知識です。

内容

1	疾患診断の概要 疾患治療の概要
2	疾患による細胞・組織の変化
3	栄養と代謝
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	腎・尿路系疾患
7	内分泌系疾患
8	神経・精神系疾患
9	呼吸器系疾患
10	血液系疾患 運動器系疾患
11	感染症
12	免疫・アレルギー疾患
13	悪性腫瘍
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書	竹中 優編	『疾病の成因・病態・診断。治療』	第2版	医歯薬出版	2011
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』		南山堂	2008
推薦書	日本臨床栄養学会研修	『臨床栄養医学』		南山堂	2009

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識の学ぶ。

科目の概要

人間生活のなかでの微生物の役割, 微生物の構造と種類, 人体と微生物との相互関係について扇元敬司著「やさしいバイオのための微生物学」教科書を用いて説明する。さらに微生物についての要点とまとめをスライド（PowerPoint）によって解説する。なお使用したスライドは、講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の参考に供する。

学習目標

管理栄養士資格試験に必用な微生物学的な基礎知識の習得を学習目標とする。

1. 人類と微生物の光と影の関係を理解する。
2. 微生物の構造と種類を覚える。
3. 微生物の機能と微生物の制御について理解する。
4. ヒトの常在微生物叢について理解する。
5. 微生物の学習から食品管理について理解を深める。

内容

1	微生物の起源と研究の歴史。
2	微生物の区分・形態・変異。
3	微生物の増殖・栄養・代謝。
4	原核生物の特徴・分類。
5	グラム陽性菌の形態と性状。
6	グラム陰性菌の形態と性状。
7	環境に関与する細菌と古細菌・中間まとめ。
8	ウイルスの特徴・増殖。
9	DNAウイルスの種類と性状。
10	RNAウイルスの種類と性状。
11	真核微生物の種類と性状。
12	消毒と滅菌・微生物の制御。
13	ヒトと微生物の出会い。
14	ヒト生体への微生物侵入・病原性。
15	微生物の取り扱い・全体まとめ。

評価

中間筆記テスト（40点）、期末筆記テスト（40点）、授業態度（20点）によって評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

(教科書) 扇元敬司 著「バイオのための微生物基礎知識 ヒトをとりまくマイクロ生命体」
講談社（2012）

(推薦書) 扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」 講談社（2002）
扇元敬司 著「やさしいアレルギー・免疫学講義」講談社（2007）

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(H)-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識の学ぶ。

科目の概要

人間生活のなかでの微生物の役割,また微生物の構造と種類、人体と微生物との相互関係について扇元敬司著「やさしいバイオのための微生物学」教科書を用いて説明する。さらに微生物についての要点とまとめをスライド(PowerPoint)によって解説する。なお使用したスライドは講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の参考に供する。

学習目標

管理栄養士資格試験に必用な微生物学的な基礎知識の習得を学習目標とする。

1. 人類と微生物の光と影の関係を理解する。
2. 微生物の構造と種類を覚える。
3. 微生物の機能と微生物の制御について理解する。
4. ヒトの常在微生物叢について理解する。
5. 微生物の学習から食品管理について理解を深める。

内容

1	微生物の起源と研究の歴史。
2	微生物の区分・形態・変異。
3	微生物の増殖・栄養・代謝。
4	原核生物の特徴・分類。
5	グラム陽性菌の形態と性状。
6	グラム陰性菌の形態と性状。
7	環境に関与する細菌と古細菌・中間まとめ。
8	ウイルスの特徴・増殖。
9	DNAウイルスの種類と性状。
10	RNAウイルスの種類と性状。
11	真核微生物の種類と性状。
12	消毒と滅菌・微生物の制御。
13	ヒトと微生物の出会い。
14	ヒト生体への微生物侵入・病原性。
15	微生物の取り扱い・全体まとめ。

評価

中間筆記試験（40点）、期末筆記試験（40点）、授業態度（20点）によって評価を行い、60点以上を合格とする。
合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

(教科書) 扇元敬司 著「バイオのための微生物基礎知識 ヒトをとりまくマイクロ生命体」 講談社（2012）

(推薦書) 扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」 講談社（2002）

扇元敬司 著「やさしいアレルギー・免疫学講義」 講談社（2007）

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

1. 微生物の滅菌と消毒
2. 無菌的環境下における微生物操作
3. 細菌染色法による微生物的識別
4. 顕微鏡観察による細菌の判定
5. 細菌学的用語の理解

内容

1. オリエンテ - ション：微生物学実験法の解説講義、その実技概説史：DVDおよびPPを使用。開示。
2. 微生物の制御とバイオセ - フテイ：殺菌法・消毒法・滅菌法の実技調練と習得確認
3. 微生物の制御とバイオハザ - ド：無菌操作法の実技調練と習得確認。
4. 微生物の構造：微生物菌体染色：単染色法・グラム染色法・芽胞染色法の実技調練と習得確認。
5. 微生物の増殖：微生物の栄養素と培地培養：培地の種類と培地調製法の習得確認。
6. 微生物の種類と増殖：発酵食品の微生物：芽胞性グラム陽性桿菌（枯草菌）の画線培養実験。
7. 微生物の種類と構造：枯草菌の分離と同定：グラム染色、芽胞染色、油浸顕微鏡観察実験。
8. 微生物の種類と増殖：乳製品の微生物：通性嫌気性グラム陽性菌類の混釈培養実験。
9. 微生物の種類と生化学性状：レンサ球菌、乳酸桿菌の分離同定と生化学的鑑別実験。
10. ヒトと微生物：動物性食食品の食中毒菌検索：腸内細菌、ビブリオ、ブドウ球菌の集積培養実験。
11. ヒトと微生物：腸内細菌・ビブリオ・ブドウ球菌の鑑別培地による分離同定実験。
12. ヒトと微生物：ヒト皮膚常在微生物叢のスタンプ培養実験。
13. ヒトと微生物：ヒト皮膚常在菌の分離：グラム陽性球菌（おもにブドウ球菌）の分離同定実験。
14. 環境の微生物：空中落下菌・室内塵埃菌など環境微生物の培養実験。
15. 環境の微生物：環境微生物の性状検索による同定実験：まとめ。

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。

平常点（実験態度・微生物学実験課題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社(2002)

【推薦書】・扇元敬司 著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社(2007) 491.8/0

・東京大学医科学研究所学友会 編 『微生物学実習提要』 丸善（株）(1998) 491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

1. 微生物の滅菌と消毒
2. 無菌的環境下における微生物操作
3. 細菌染色法による微生物的識別
4. 顕微鏡観察による細菌の判定
5. 細菌学的用語の理解

内容

1. オリエンテ - ション：微生物学実験法の解説講義、その実技概説史：DVDおよびPPを使用。開示。
2. 微生物の制御とバイオセ - フテイ：殺菌法・消毒法・滅菌法の実技訓練と習得確認。
3. 微生物制御とバイオハザ - ド：無菌操作法の実技訓練と習得確認。
4. 微生物の構造：微生物菌体染色法：単染色法・グラム染色法・芽胞染色法の実技訓練と習得確認。
5. 微生物の増殖：微生物の栄養素と培地培養：培地の種類と培地調製法の習得確認。
6. 微生物の種類と増殖：発酵食品の微生物：芽胞性グラム陽性桿菌（枯草菌）の画線培養実験。
7. 微生物の種類と構造：枯草菌の分離と同定：グラム染色・芽胞染色。油浸顕微鏡観察実験。
8. 微生物の種類と増殖：乳製品の微生物：通性嫌気性グラム陽性菌類の混釈培養実験。
9. 微生物の種類と生化学性状：レンサ球菌・乳酸桿菌の分離同定と生化学的鑑別実験。
10. ヒトと微生物：動物性食品の食中毒菌検索（腸内細菌・ビブリオ・ブドウ球菌）の集積培養実験。
11. ヒトと微生物：腸内細菌・ビブリオ・ブドウ球菌の鑑別培地による分離同定実験。
12. ヒトと微生物：ヒト皮膚常在微生物叢のスタンプ培養実験。
13. ヒトと微生物：ヒト皮膚常在菌の分離：グラム陽性球菌（おもにブドウ球菌）の分離同定実験。
14. 環境の微生物：空中落下菌・室内塵埃菌など環境微生物の培養同定実験。
15. 環境の微生物：環境微生物の性状検索による同定実験。まとめ。

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。

平常点（実験態度・微生物学実験課題問題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社(2002)

【推薦書】・扇元敬司 著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社(2007) 491.8/0

・東京大学医科学研究所学友会 編 『微生物学実習提要』 丸善（株）(1998)491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

1. 微生物の滅菌と消毒
2. 無菌的環境下における微生物操作
3. 細菌染色法による微生物的識別
4. 顕微鏡観察による細菌の判定
5. 細菌学的用語の理解

内容

1. オリエンテ - ション：微生物学実験法の解説講義：その実技概説史：DVDおよびPPを使用。開示。
2. 微生物制御とバイオセイフティ - ：殺菌法・消毒法・滅菌法の実技調練と習得確認。
3. 微生物制御とバイオハザ - ド：無菌操作法の実技調練と習得確認。
4. 微生物の構造：微生物菌体染色法：単染色法・グラム染色法・芽胞染色法の実技調練と習得確認。
5. 微生物の増殖：微生物の栄養素と培地培養：培地の種類と培地調製法の習得確認。
6. 微生物の種類と増殖：発酵食品の微生物：芽胞性グラム陽性桿菌(枯草菌)の画線培養実験。
7. 微生物の種類と構造：枯草菌の分離と同定：グラム染色・芽胞染色、油浸顕微鏡観察実験。
8. 微生物の種類と増殖：乳製品の微生物：通性嫌気性グラム陽性菌類の混釈培養実験。
9. 微生物の種類と生化学性状：レンサ球菌・乳酸桿菌の分離培養と生化学的鑑別実験。
10. ヒトと微生物：動物性食品の食中毒菌検索(腸内細菌・ピブリオ・ブドウ球菌)の集積培養実験。
11. ヒトと微生物：腸内細菌・ピブリオ・ブドウ球菌の鑑別培地による分離同定実験。
12. ヒトと微生物：ヒト皮膚常在微生物叢のスタンプ培養実験。
13. ヒトと微生物：ヒト皮膚常在菌の分離(おもにブドウ球菌)の分離同定試験
14. 環境の微生物：空中落下菌・室内塵埃菌など環境微生物の培養同定実験。
15. 環境の微生物：環境微生物の「性状検索による同定実験。まとめ。

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。

。

平常点（実験態度・微生物学実験課題問題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社(2002)

【推薦書】・扇元敬司 著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社(2007) 491.8/0

・東京大学医科学研究所学友会 編 『微生物学実習提要』 丸善（株）(1998) 491.7/T

科目名	栄養化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

「栄養化学」は1年次履修した「人間生物化学」と同じく、管理栄養士養成課程のカリキュラムにおける人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられるものである。

「人間生物化学」を基礎として、栄養素代謝の調節作用ならびに生体情報の複製・伝達の詳細な仕組みを中心に講述する。酵素、生体エネルギー、3大栄養素の相互作用、遺伝、情報伝達などについて詳細に学ぶ。

ア．代謝調節の仕組みを理解する。イ．個々の代謝経路の相互関係を理解する。ウ．細胞外情報伝達ならびに細胞内情報伝達を理解する。

内容

- 1). 酵素の性質と作用：酵素の特性・酵素の分類と酵素反応
- 2). 酵素による代謝調節：酵素反応の阻害機構・酵素の代謝調節
- 3). 生体エネルギーの生成と利用：生体エネルギー・高エネルギーリン酸化合物の種類と役割
- 4,5). 生体内の酸化還元反応：高エネルギー化合物の生成・生体エネルギーの利用
- 6,7). 糖質代謝の調節：グリコーゲン生成の調節・糖新生の調節
- 8,9). 脂質代謝の調節：脂肪酸代謝の調節・脂肪酸代謝と糖質代謝の相互作用・コレステロール生成の調節
- 10,11). アミノ酸代謝の調節：アミノ酸代謝と糖質代謝の相互作用・生理活性窒素化合物の構造と機能
- 12). 情報高分子の構造と機能：遺伝子および核酸の構造と機能・ヌクレオチドの代謝
- 13). タンパク質の生成：遺伝情報によるタンパク質生成・遺伝子発現の調節
- 14,15). 個体の調節機能と恒常性：生体における細胞間の情報伝達・神経系による情報伝達・内分泌系による情報伝達・生体内の恒常性の維持・免疫と生体防御

評価

平常点40点、及びペーパーテスト60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学では、身体状況や栄養状況に応じた栄養管理（栄養マネジメント）の考え方を理解することを目的としている。応用栄養学3では運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境に対してヒトがどのような生理的応答を示し、それに対してどのような栄養管理をおこなうか学習する

内容

- 1．運動とエネルギー代謝（筋収縮のエネルギー供給機構）
- 2．運動とエネルギー代謝（有酸素運動、無酸素運動）
- 3．健康増進と運動
- 4．スポーツと体力（筋力発揮の分類）
- 5．スポーツと体力（身体組成）
- 6．トレーニングと栄養補給（運動時の栄養補給）
- 7．トレーニングと栄養補給（体重調節）
- 8．ストレスと栄養（恒常性、適応）
- 9．ストレスと栄養（代謝、栄養必要量）
- 10．生体リズムと栄養（生体機能のリズム）
- 11．生体リズムと栄養（代謝のリズム、食事による同調）
- 12．高温・低音環境と栄養（高・低圧環境とエネルギー補給）
- 13．高圧・低圧環境と栄養（高・低圧環境と栄養問題）
- 14．無重力環境と栄養
- 15．まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(H)-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必,必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

応用栄養学では、身体状況や栄養状況に応じた栄養管理(栄養マネジメント)の考え方を理解することを目的としている。応用栄養学3では運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境に対してヒトがどのような生理的応答を示し、それに対してどのような栄養管理をおこなうか学習する

内容

1. 運動とエネルギー代謝(筋収縮のエネルギー供給機構)
2. 運動とエネルギー代謝(有酸素運動、無酸素運動)
3. 健康増進と運動
4. スポーツと体力(筋力発揮の分類)
5. スポーツと体力(身体組成)
6. トレーニングと栄養補給(運動時の栄養補給)
7. トレーニングと栄養補給(体重調節)
8. ストレスと栄養(恒常性、適応)
9. ストレスと栄養(代謝、栄養必要量)
10. 生体リズムと栄養(生体機能のリズム)
11. 生体リズムと栄養(代謝のリズム、食事による同調)
12. 高温・低音環境と栄養(高・低圧環境とエネルギー補給)
13. 高圧・低圧環境と栄養(高・低圧環境と栄養問題)
14. 無重力環境と栄養
15. まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子、佐々木 菜穂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準（2010年版）を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習[第2版] ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社 その他、随時プリントを配布する。

【参考書】 厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】 竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習
第2版』 医歯薬出版

【参考書】 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準[2010年版]の実践・運
用』 第一出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準（2010年版）を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習[第2版] ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社 その他、随時プリントを配布する。

【参考書】 厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】 竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習
第2版』 医歯薬出版

【参考書】 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準[2010年版]の実践・運
用』 第一出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準（2010年版）を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習[第2版] ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社 その他、随時プリントを配布する。

【参考書】 厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】 竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習
第2版』 医歯薬出版

【参考書】 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準[2010年版]の実践・運
用』 第一出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解 (カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解 (コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画 (カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画 (指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画 (媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解(カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解(コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画(指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画(媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」（前期）ならびに「栄養教育論」（後期）、実習科目「栄養教育論実習」（後期）の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次（前期）に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、 行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解（カウンセリング技法演習）
3	コミュニケーション法の理解（コーチング技法演習）
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画（カリキュラムの作成、評価法の決定）
10	集団栄養教育プログラムの計画（指導案の作成）
11	集団栄養教育プログラムの計画（媒体・教材の作成）
12	集団栄養教育プログラムの実施（プレゼンテーション）
13	集団栄養教育プログラムの実施（プレゼンテーション）
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
8. 面接に必要な感性について1：カウンセラーとしての自己を分析する。
9. 面接に必要な感性について2：カウンセラーとしての自分の特徴を理解する。
10. ノンバーバル・コミュニケーションの活用1：描画法などを体験する。
11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用2：コラージュなどを体験する。
12. カウンセリング体験の発表1：栄養指導体験を各自発表する。
13. カウンセリング体験の発表2：栄養指導体験を各自発表する。
14. カウンセリング体験の発表3：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
8. 面接に必要な感性について1：カウンセラーとしての自己を分析する。
9. 面接に必要な感性について2：カウンセラーとしての自分の特徴を理解する。
10. ノンバーバル・コミュニケーションの活用1：描画法などを体験する。
11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用2：コラージュなどを体験する。
12. カウンセリング体験の発表1：栄養指導体験を各自発表する。
13. カウンセリング体験の発表2：栄養指導体験を各自発表する。
14. カウンセリング体験の発表3：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、臨床栄養学 と同様に管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要となる科目であり、臨床栄養の現場でチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目標としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学 ・ などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、後期に実施する臨床栄養学 、臨床栄養学実習 および臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患、内分泌疾患、循環器疾患、咀嚼・嚥下障害、摂食機能障害、身体知的障害における栄養管理とともに薬剤と栄養・食物の相互作用についても学習する。

学修目標

- 1.各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
- 2.主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
- 3.評価判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法を理解する。
- 4.高齢者や障がい者などハンディキャップを有する者への栄養・食事ケアの方法を理解する。
- 5.薬剤と栄養・食物の相互作用について基本的な事項を理解する。

内容

1	代謝疾患の栄養管理（4）	脂質異常症
2	代謝疾患の栄養管理（5）	高尿酸血症・痛風
3	代謝疾患の栄養管理（6）	代謝疾患症例の栄養管理
4	内分泌疾患の栄養管理	
5	循環器疾患の栄養管理（1）	動脈硬化症、高血圧症
6	循環器疾患の栄養管理（2）	虚血性心疾患
7	循環器疾患の栄養管理（3）	心不全
8	循環器疾患の栄養管理（4）	循環器疾患症例の栄養管理
9	神経疾患の栄養管理	
10	摂食・嚥下機能障害の栄養管理	
11	摂食障害の栄養管理	
12	身体・知的障害の栄養管理	
13	老年症候群の栄養管理	
14	薬剤と栄養・食物の相互作用	
15	まとめ	

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
松崎政三・福井富雄・田中明編 『臨床栄養管理ポケット辞典』 建帛社
- 【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社
医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.2循環器 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

本科目は、臨床栄養学 と同様に管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要となる科目であり、臨床栄養の現場でチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目標としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学 ・ などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、後期に実施する臨床栄養学 、臨床栄養学実習 および臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患、内分泌疾患、循環器疾患、咀嚼・嚥下障害、摂食機能障害、身体知的障害における栄養管理とともに薬剤と栄養・食物の相互作用についても学習する。

学修目標

- 1.各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
- 2.主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
- 3.評価判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法を理解する。
- 4.高齢者や障がい者などハンディキャップを有する者への栄養・食事ケアの方法を理解する。
- 5.薬剤と栄養・食物の相互作用について基本的な事項を理解する。

内容

1	代謝疾患の栄養管理（4）	脂質異常症
2	代謝疾患の栄養管理（5）	高尿酸血症・痛風
3	代謝疾患の栄養管理（6）	代謝疾患症例の栄養管理
4	内分泌疾患の栄養管理	
5	循環器疾患の栄養管理（1）	動脈硬化症、高血圧症
6	循環器疾患の栄養管理（2）	虚血性心疾患
7	循環器疾患の栄養管理（3）	心不全
8	循環器疾患の栄養管理（4）	循環器疾患症例の栄養管理
9	神経疾患の栄養管理	
10	摂食・嚥下機能障害の栄養管理	
11	摂食障害の栄養管理	
12	身体・知的障害の栄養管理	
13	老年症候群の栄養管理	
14	薬剤と栄養・食物の相互作用	
15	まとめ	

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
松崎政三・福井富雄・田中明編 『臨床栄養管理ポケット辞典』 建帛社
- 【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社
医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.2循環器 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。疾患・病態別、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養うための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

疾患・病態別、ライフステージ別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常を理解したうえで、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。さらに、栄養食事療法のケアプランの作成方法について症例を用いて検討し、理解を深める。

学修目標

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。

内容

1	腎臓疾患（1）急性腎炎，急性腎不全，ネフローゼ症候群の病態と栄養ケア・マネジメント
2	腎臓疾患（2）慢性腎臓病，糖尿病腎症の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
3	腎臓疾患（3）透析の栄養ケア・マネジメント
4	呼吸器系の疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
5	血液疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
6	筋・骨格疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
7	免疫・アレルギー疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
8	感染症の病態と栄養ケア・マネジメント
9	癌の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
10	癌の末期医療（ターミナルケア）の病態と栄養ケア・マネジメント
11	周術期患者の管理（1）術前・術後の栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理（2）周術期患者の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
13	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動，熱傷の病態と栄養ケア・マネジメント
14	小児疾患の病態と栄養ケア・マネジメント
15	まとめ

評価

小テスト（40%），期末テスト（60%）により評価を行い，60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版
中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『臨床栄養学』南江堂
- 【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂
『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。疾患・病態別、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養うための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

疾患・病態別、ライフステージ別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常を理解したうえで、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。さらに、栄養食事療法のケアプランの作成方法について症例を用いて検討し、理解を深める。

学修目標

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。

内容

1	腎臓疾患（1）急性腎炎，急性腎不全，ネフローゼ症候群の病態と栄養ケア・マネジメント
2	腎臓疾患（2）慢性腎臓病，糖尿病腎症の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
3	腎臓疾患（3）透析の栄養ケア・マネジメント
4	呼吸器系の疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
5	血液疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
6	筋・骨格疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
7	免疫・アレルギー疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
8	感染症の病態と栄養ケア・マネジメント
9	癌の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
10	癌の末期医療（ターミナルケア）の病態と栄養ケア・マネジメント
11	周術期患者の管理（1）術前・術後の栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理（2）周術期患者の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
13	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動，熱傷の病態と栄養ケア・マネジメント
14	小児疾患の病態と栄養ケア・マネジメント
15	まとめ

評価

小テスト（40%），期末テスト（60%）により評価を行い，60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版
中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『臨床栄養学』南江堂
- 【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂
『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につけるとともに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

本科目は演習と実習からなる。演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価および食生活情報の把握・集団栄養食事指導の実際（ロールプレイ）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食および脂質コントロール食を実施する。

学修目標

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病の食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における食事摂取基準と食品構成の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』
芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につけるとともに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

本科目は演習と実習からなる。演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価および食生活情報の把握・集団栄養食事指導の実際（ロールプレイ）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食および脂質コントロール食を実施する。

学修目標

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病の食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における食事摂取基準と食品構成の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』
芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につけるとともに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

本科目は演習と実習からなる。演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価および食生活情報の把握・集団栄養食事指導の実際（ロールプレイ）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食および脂質コントロール食を実施する。

学修目標

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病の食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における食事摂取基準と食品構成の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』
芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント、ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養、静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント、ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養、静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント、ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養、静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

公衆栄養の概念

- 公衆栄養の概念
- 公衆栄養活動

健康・栄養問題の現状と課題

- 社会環境と健康・栄養問題
- 健康状態・食事・食生活の変化
- 食環境の変化
- 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題

栄養政策

- わが国の公衆栄養活動
- 公衆栄養関連法規（地域保健法・健康増進法）
- 公衆栄養関連法規（食育基本法・その他の法規）
- わが国の管理栄養士・栄養士制度
- 国民健康・栄養調査
- 指針・ツール（食生活指針・食事バランスガイド）
- 国の健康増進基本方針と地方計画
- 諸外国の健康・栄養政策

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト（80点）、通常の授業態度（20点）により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

公衆栄養の概念

- 公衆栄養の概念
- 公衆栄養活動

健康・栄養問題の現状と課題

- 社会環境と健康・栄養問題
- 健康状態・食事・食生活の変化
- 食環境の変化
- 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題

栄養政策

- わが国の公衆栄養活動
- 公衆栄養関連法規（地域保健法・健康増進法）
- 公衆栄養関連法規（食育基本法・その他の法規）
- わが国の管理栄養士・栄養士制度
- 国民健康・栄養調査
- 指針・ツール（食生活指針・食事バランスガイド）
- 国の健康増進基本方針と地方改革
- 諸外国の健康・栄養政策

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト（80点）、通常の授業態度（20点）により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

栄養疫学

栄養疫学の概要と役割

曝露情報としての食事摂取量

食事摂取量の測定方法 (24時間思い出し法と記録法)

食事摂取量の測定方法 (食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性)

食事摂取量の評価方法 (食事摂取基準、総エネルギー調整栄養素摂取量)

公衆栄養マネジメント

公衆栄養マネジメントの考え方

公衆栄養アセスメント (アセスメントの目的、食事摂取基準の地域集団への活用)

公衆栄養アセスメント (質問調査の方法と活用)

公衆栄養プログラムの目標設定

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (運営面、政策面のアセスメント、計画策定)

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (評価の種類・デザイン)

公衆栄養プログラムの展開

地域特性に対応したプログラムの展開

食環境づくりのためのプログラムの展開

地域集団の特性別プログラムの展開

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) で評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

栄養疫学

栄養疫学の概要と役割

曝露情報としての食事摂取量

食事摂取量の測定方法 (24時間思い出し法と記録法)

食事摂取量の測定方法 (食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性)

食事摂取量の評価方法 (食事摂取基準、総エネルギー調整栄養素摂取量)

公衆栄養マネジメント

公衆栄養マネジメントの考え方

公衆栄養アセスメント (アセスメントの目的、食事摂取基準の地域集団への活用)

公衆栄養アセスメント (質問調査の方法と活用)

公衆栄養プログラムの目標設定

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (運営面、政策面のアセスメント、計画策定)

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (評価の種類・デザイン)

公衆栄養プログラムの展開

地域特性に対応したプログラムの展開

食環境づくりのためのプログラムの展開

地域集団の特性別プログラムの展開

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、公衆栄養学、とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学びます。学修目標は、 集団のニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。 栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。 文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

まとめ

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、公衆栄養学、とともに、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学びます。学修目標は、 集団のニ - ズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。 栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。 文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

まとめ

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、公衆栄養学、とともに、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学びます。学修目標は、 集団のニ - ズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。 栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。 文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

まとめ

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、小林 三智子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(H)-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

総合演習 は、卒業必修科目です。授業は応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などの担当教員が、分担指導する演習形式により進めます。学修目標は、各専門科目で習得する基本的な学習内容を実践の場で応用・体系化し、栄養アセスメントに基づいた適正な栄養管理がおこなえる能力を養う。それぞれの専門分野を横断した栄養管理や栄養評価が行える総合的な能力を養う。

内容

1. はじめに

2-3週 栄養アセスメントの具体的な方法を学び、栄養マネジメントの流れの把握

栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定

評価・判定後のケアプラン策定と、有効性や問題点について評価

4-5週 医療現場で求められる高度な栄養管理を行う能力

重複疾患のある患者のための食事療法

咀嚼・嚥下障害者のための食事療法

6-7週 保健・医療・福祉・介護システムのなかでの公衆栄養の役割

健康増進法における管理栄養士の役割について

地域保健法における管理栄養士の役割について

8-9週 健康の保持増進、疾病予防のための栄養教育

「健康日本21」が目指す一次予防のための栄養教育

生活習慣に着目した疾病対策

10-11週 栄養・給食関連サービスのマネジメント

個人対応の栄養・給食関連サービスのマネジメント

マーケティングの原理に基づいた栄養・給食関連サービスのマネジメント

12-13週 Evidence Based Nutrition のための疫学、栄養情報処理・統計学

14-15週 発表・討論

評価

各担当教員が課題レポート80点、授業の取り組み姿勢20点でそれぞれ評価を行い、平均得点60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、小林 三智子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行います。そのため通年科目で、3・4年次連続履修となります。学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備、開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について

給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について

臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

臨地実習報告会実施に向けて

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養ポスター)

実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)

報告会(給食経営管理・臨床栄養)

報告会(公衆栄養)

まとめ

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	公衆栄養臨地実習		
担当教員名	長澤 伸江、山本 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

臨地実習については、「給食の運営」（必修）、「給食経営管理」、「臨床栄養」、「公衆栄養」を組み合わせ4単位履修します。公衆栄養臨地実習では、わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実施している保健所または市町村保健センターなどで行政栄養士の業務について学びます。地域公衆栄養活動、地区組織の育成と活動、特定給食施設指導、健康づくりおよび対人保健サービス関係の事業が、行政組織を通じて地域住民に展開されている実際を見学、体験または実習することを目的としています。学修目標は、 地域保健活動を推進するための業務内容、地域住民の健康維持・増進のための保健計画とその実施方法について理解する。 実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術の統合を図る。実習報告会は総合演習 で行います。

内容

埼玉県下の保健所または市町村保健センターにおいて、公衆栄養活動における栄養行政の概要と管理栄養士の業務内容について学ぶ。期間は1週間。

評価

臨地実習先の評価70点、実習ノート30点により評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示します。

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	小林 三智子、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格；給食運営臨地実習は、栄養士養成カリキュラムの給食の運営の校外実習科目であり、管理栄養士養成カリキュラムにおいて、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を習得するために必要な科目である。

科目の概要；給食運営臨地実習は、事業所等の集団給食施設において実施、管理栄養士又は栄養士の専従する施設で実習を行う。実践教育科目として重要な位置を占め、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技術を習得する。

学修目標；1.集団給食における調理技術の習得をする。2.給食計画立案能力を習得する。3.給食事務に関する処理能力を習得する。

内容

医療関連施設・学校・事業所・福祉施設などの特定給食施設において、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、管理栄養士・栄養士として具備すべき知識および技術を1週間の実習で習得する。

管理栄養士・栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を身につける。

管理栄養士・栄養士に必要とされる知識、技能、態度および考え方の総合的能力を身につける。

栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を身につける。

給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、下膳、衛生管理などの基本的業務に関する実習を行う。

それぞれの施設の対象者や施設設備、供食形態などを十分に把握したうえで、実習に臨むこと。

評価

実習施設における評価50点、臨地実習ノート50点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子他編集『特定給食施設食管理事例集』学建書院

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準（2010年版）』第一出版

【参考書】日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用 特定給食施設における栄養・食事管理 第一出版

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	給食経営管理臨地実習		
担当教員名	名倉 秀子、井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：臨地実習”に関する科目のひとつであり、食物栄養学科専門教育科目（A）として位置付けられています。栄養士資格取得では、給食運営を履修します。さらに、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには、臨床栄養臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習、そして給食経営管理臨地実習の4科目より合わせて3単位以上の履修が必要となり、そのための選択科目です。

科目の概要は、高度な資質を備えた管理栄養士の養成を目標とし、給食運営におけるマネジメントとして、栄養面、安全面（HACCPに基づく衛生管理も含む）、経済面全般のマネジメントを行う能力、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を特定給食施設の実習を通して体得します。

学修目標は、特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状態、栄養状況、生活習慣等に基づいた食事の提供に係わる栄養・食事管理、および給食経営管理を大局的に捉え、自ら問題提起し、その解決を図ることができる能力を身につけることです。

内容

実習施設先は学校給食施設、事業所給食施設、福祉給食施設、病院給食施設などがあり、いずれも特定給食施設であり、施設の管理栄養士の指導の下で、1週間臨地実習を実施します。実習施設、実習期日、実習グループ等については、具体的な説明がなされるため、掲示板等を確認し、指示に従う事。

評価

臨地実習に関するレポート（60点）、臨地実習先の評価（40点）を基に評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他共著 『Nブック給食経営管理論』 建帛社
医歯薬出版編 『日本食品成分表』

【推薦書】松崎政三・名倉秀子編

『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理論・給食の運営 - 』建帛社
国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(H)-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習”に関する科目の一つであり、専門教育科目(A)の選択として位置付けられています。調理学実習 ～ で学修した調理学のスキルは、調理操作の一部であり、限られた料理の品数でした。本科目は調理技術をさらに高めたい、多種、多様な料理に興味がある、さらに学びたいと意欲のある学生に向けて開講されます。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理、諸外国の料理を幅広く学修します。特に季節の献立や供応食、行事食を実習し、調理操作、盛り付け、献立構成、食文化について学びます。

学修目標

1. 日常的な調理操作から発展的な調理操作までを理解して、実践する。
2. 季節の献立、供応食、行事食、諸外国の料理を理解し、献立構成や背景にある食文化を理解する。
3. 課題に沿った自主献立を作成して、適切な調理と盛り付けを行う。
4. 実習前に教科書や配布プリントを読んで予習し、実習後には実習ノートに記録をつけて、理解を深める。さらに家庭でも調理を行って復習し、実習内容の習得と技術向上を目指す。

内容

1	日本料理；三色おはぎ、月見椀、みぞれ和え
2	沖縄料理；タコライス、ゴーヤチャンプルー、もずく汁、クーブイリチー、サターアングギー
3	西洋料理；カプリ風サラダ、リゾット、ミラノ風カツレツ、パンナコッタ
4	日本料理；秋の会席献立（向付、吸物、鉢肴、煮物、小鉢）
5	エスニック料理；トムヤムクン、生春巻き、タンドールチキン、タピオカ入りココナツミルク
6	西洋料理；ブイヤベース、チーズヴルストのオープン焼き、ミモザサラダ、レアチーズケーキ
7	日本料理；菊花雑炊、さつま汁、いかの紅葉和え、変わり揚げ
8	西洋料理；キッシュロレーヌ、ビーフシチュー、マーブルゼリー
9	自主献立；松花堂弁当
10	クリスマス料理；クリスマススープ、ハーブチキン、パイナップルサラダ、ブッシュドノエル
11	正月料理；京風雑煮、たたきごぼう、錦卵、日の出海老、松風羽子板、梅花羹、昆布巻きなど
12	中国料理；おもてなし料理（前菜、炸菜、炒菜、溜菜、湯菜、点心）
13	韓国料理；ビビンパップ、ミヨク、チヂミ、スジョンゲア
14	日本料理；冬の会席献立（向付、吸物、口取、鉢肴、煮物、汁代わり、菓子）
15	自主献立；ビュッフェ献立

評価

実習ノート30点、自主献立20点、実習態度50点で評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

プリントを配布します。

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編著 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業時に紹介します。

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40％）および実習ノート（60％）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40％）および実習ノート（60％）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） 担当症例の検討やケア計画作成を通じた専門職としての視点のまとめ
- （14） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。
病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） 担当症例の検討やケア計画作成を通じた専門職としての視点のまとめ
- （14） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。
病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版