

専門教育科目

インターネットと法

インターネットはコンピュータネットワークを舞台としているため「バーチャルリアリティ」とか「仮想社会」と呼ばれることがあるが、あくまでも現実社会における既存の法律がそのまま適用されるというのが原則である。インターネット上での名誉毀損や猥褻表現、電子商取引をめぐるトラブル、著作物の保護、ドメインネームと商標法・不正競争防止法との関係など、インターネットの急速な普及にともない様々な法律問題が発生している。この講義は、インターネットを活用する上で違反行為を防止するとともにサイト社会の法律上のマナーを学習する。

生活 IT 活性論

インターネットの普及や情報技術の拡散がもたらす社会経済的インプリケーションに関する理解を深める(技術と社会経済との関係、情報技術による熟練の解体现象、ユニバーサルサービス等)。さらに、電子商取引のようなサイバー空間における新たな経済活動と生活とのかかわり合いについて理解する(無料ビジネスモデルを含む様々なビジネス類型、ネットワーク外部性、ロックイン効果等)。

このような学習を通じて学生には次のような学習成果が期待される。将来管理栄養士など専門職業人として社会生活を営むために必要とする情報技術と社会生活との関係について理解することができる。たとえば、栄養指導関連の多様なソフトウェアやインターネット情報源が自分の将来キャリアにどのような影響を及ぼすかについて体系的に捉えるようになる。

現代生活経営

現実世界における合理的選択やビジネスの論理について学習する。現代の生活でみられる出来事を直感的に見るだけでなく、ロジックを駆使して考える道具や理論に基づき現実の事例を中心に学ぶ。将来専門職業人としての活躍する機会を想定し、健康産業や健康マーケティングの実践的な事例を加える。

このような学習を通じて学生には次のような学習成果が期待される。将来管理栄養士など専門職業人として社会生活を営むために必要とするビジネス戦略や多様な経済的インセンティブの構造に関する理解を深めることができる。とりわけ健康ビジネスへの理解を深めることで社会に求められる即戦力を身につける。

生活史

生活史とは確かに衣食住など我々の日常生活の様々な局面を通時的な観点から考察していく作業である。しかし今日この領域には文化人類学者、哲学者、社会学者など多様な人々が関心をよせ、空間論、時間論、社会福祉論、情報論、精神世界論など多様な関心と発展を見せている。この時間は新しい生活概念に基づいて生活史の各分野を概観させる。特にテキストは用いないが毎回資料プリントを配布する。また講義の中で古今東西の名著、比較的手にしやすい入門書の中から参考文献を紹介しながら講義形式で授業をすすめる。

なお毎回、カラー画像ファイルをスクリーンに映したり、プリントの絵、図、表などを見たりして問題の背景やポイントを確認しながら授業を進めていく。

食文化論

文化の形成は食にあるといわれている。日本国内においても食文化は地域により大きな違いを見せ、その生活形態にも大きな影響を与えている。この違いは国内においてのみ見られるものではなく世界全体を見回しても同様な事が起こっている。諸外国の食習慣の多様性や、食品の選択、食事作法など、その国民あるいは民族の食形態がその国の文化の形成と大きな関係を持っていることを学ぶ。

フードコーディネーター

高度情報化社会を迎えた今日の食生活では、食教育のサービスを行う専門化—フードスペシャリスト—の活躍が求められている。フードスペシャリストは料理・メニュー・食卓・食空間を含めた食のコーディネーターを行うことができる食の分野の専門職である。フードコーディネーターでは、食と感性、調理文化、現代の食文化、メニュープランニング、テーブルウェアの知識と演出法、食事作法の比較文化、サービスマナー、トータルプランそして食情報について学び、社会に貢献できる食生活指導者の一員となることを目的とする。

食料経済

人間生活にとって必須の食料を、如何に合理的に、生産、流通、消費するかについて、食料生産の基盤である農業の発生から発展の経過と地域分化の過程や食料生産のメカニズムを経営とマーケティングにより学習し、食料流通や食品開発の状況をマーケティングと併せて体系的に理解させる。さらに、世界的食料問題の現状を整理し、食品産業と食料・農業政策など国民経済と食料の関わりについて学習する。

公衆衛生学 I

公衆衛生学は地域社会の疾病予防と寿命延命によって国民全体の肉体的、精神的能力を増進するための科学であり具体的技術である。この項では少子高齢化社会の人口構成と産業構造の変化を学び、疾病の疫学的パターンを解説し、感染症と生活習慣病対策へのライフスタイルの矯正と実践指導、早期診断と治療並びに医療看護サービスの組織化、健康維持に必要な社会制度の改善と精神病予防などに関する基本的な知識の学習から社会保健活動への接近を促し、自然環境の中での人間生活、すなわち酸性雨、地球温暖化など環境破壊と人体への影響を過去の公害事例に学んで適正な対応策の考え方などを指導する。

公衆衛生学 II

公衆衛生活動にみる総合的な保健対策について必要な基礎的知識の修得する。すなわち母子の健康増進による社会福祉対策、集団検診に代わる個人の生活習慣密着型の生活習慣病対策、学校生活での児童生徒間の心のケアと創造性の育成対策、過労死廃絶を主眼とした労働環境の整備などの労働衛生対策について理解する。さらに保健・医療・福祉・介護システムの概要を解説する。

公衆衛生学Ⅲ

高度成長社会の生活環境を見渡せばそれを幾重にも取り囲むヒトの命を脅かす多くの障害性化学物質が知られている。工業活動に伴う二酸化炭素による地球の温暖化、人口増加と地球の砂漠化、焼畑農業と経済収奪で消失する熱帯雨林、海水汚濁、産業廃棄物の焼却による環境ホルモンの生成と放出など、生態系の破壊・環境問題についてディスカッションを交えて正しい認識労働衛生を導き出す。

健康管理論

健康の概念および定義を学習し、生活環境の違いに応じた健康の維持管理方法について学習する。人間心理学の面から社会環境における人間の行動特性を解説し、環境の変化が健康に与える影響を理解させる。この為には健康の概念および健康状態の現状把握が必要となる。健康情報を収集管理し、それらを応用して健康管理に役立てる方法を述べ、生活環境下における健康の維持・管理と増進の手法およびカウンセリングの重要性を学ぶ。

社会福祉概論

現代社会福祉の主要な方法である、ケースワーク、グループワーク、コミュニティオーガニゼーションも含め、社会福祉における実践行為体系の全体的な把握を目指す。特に、個別的援助方法、集団的援助方法の基底となる理念を中心に、援助活動における実践方法の基礎を修得することを目指す。基本的には講義形式を中心に進めていくが、適時ロールプレイングによる体験的演習やグループディスカッション等も積極的に取り入れた実践的学習を行う。

解剖生理学Ⅰ

解剖学を主体とした授業を基礎とし、人体の諸器官の機能について生理的な基礎知識を学習させる。ここでは人体がどのような器官から成り立ち、その器官が人体のどの部位に存在するのかを理解させる。さらに呼吸器系、循環器系、消化器系、泌尿器系、生殖器系、自律神経系の各器官の体内における生理機能および諸器官の相互の関連性についても説明を行い、その機能を理解させる。特に栄養の吸収および体内における運搬および代謝産物の排出に関する項目においては重点的に学習する。

解剖生理学Ⅱ

動物は受精から始まり、分化増殖し成体となる。この過程における生殖細胞の形成、循環器系、消化器系、内分泌系、感覚器系の成り立ちについて遺伝子発現も関連させて理解を深める。栄養の吸収・代謝等に関連した生体の恒常性に係る正常機能の理解を深め、これらの機能異常による疾病についても考える。

解剖生理学実験Ⅰ

解剖生理学Ⅰで学習した生体内での各器官の機能的役割および解剖学的な知識を実験を通してより深く理解をさせる事を目的とする。ここでは体の構成の理解のための動物解剖

を行い諸器官の存在部位およびその形態について理解をさせる。また体の調節に関連をする体温調節系、皮膚感覚系、心臓血管系、消化器系と神経系との関連についての実験を行い、いかにして生体が機能しているかについて理解を深める。

解剖生理学実験Ⅱ

解剖生理学Ⅱおよび運動生理学で学んだ事を基礎として、実験によりさらに理解を深めるとともに緩急の基礎的力を付けることを目的とする。ここでは骨格筋と心筋の機能的違い、消化管ホルモンの働き、交感神経および副交感神経の働き、感覚においては味覚についての実験を行う。また代謝においては呼吸商および尿中クレアチン量の測定、心電図の記録等を行い生体の機能の理解を深めさせるとともにこれらの意義について考える。

運動生理学

運動と健康との係り合いについて理解をすることを目標とする。運動不足の健康への悪影響、運動とエネルギー代謝の関連性、運動時の発生エネルギーの利用と放散について理解する。エネルギー消費は運動との関連を持っているためにその消費能力をいかに向上させるか、その為のトレーニング方法および環境の違いによるエネルギー消費量との関連性について学習する。ここではエネルギーの出納と体重調整運動指導のあり方について学習する。運動に関連する運動神経系および反射性調節、骨格筋の収縮様式についても学習する。

生化学Ⅰ

基礎栄養学で学んだ栄養の概念を人体生化学の面から栄養が人体の諸臓器の働きで消化吸収され、人体でどのような運命をたどるか、また栄養素の体内流転および代謝によって人体はどのような恩恵を受けているかを解説し、栄養素の摂取バランスが崩れた時、人体はどのような環境を受けるか等、栄養素の代謝とそれらに係る健康の保持・増進・病気の発生に重点をおき、摂取栄養素のバランスの重要性を理解させるとともに、遺伝子に制御されたたんぱく質合成を解説し、誘導たんぱく質や遺伝子以上による先天性代謝異常症についても解説する。

生化学Ⅱ

生化学Ⅰで学んだ生体と栄養の関わりを更に深く理解する為に栄養素の消化、吸収及びそれ等の代謝が生体の健康維持にどのような影響を及ぼしているか栄養素の構造と機能、代謝を制御するホルモン、更に日常的に摂取せねばならないビタミンと生体代謝における役割と病態との関連に就いて述べると共に生体の恒常性の維持に対する役割について理解する。また遺伝子の発現と制御に栄養素が如何に関わっているかを理解する為に遺伝子の発現機作と制御、修復機構、遺伝病と対策等について述べる。

生化学実験

生化学や栄養学をさらに深く理解するために、各種ビタミンのいろいろな食品からの抽出・定量・粗酵素の分離精製、各種消化酵素による栄養素の分解と酵素反応の条件変化と

活性の関係、補酵素の脱着による活性の変化、核酸（DNA,RNA）の抽出等も経験する。正常と異常血清を用いた電気泳動実験でパターンの違いから健康の概念の理解に役立てる。また、実験計画が自分で立てられ、実行できるように資料と目的だけを与え、自分で立てた実験計画に沿って実験を行い、結果を討論させる。

病理学

人間の身体は同じ機能を有した組織が集まった器官から構成されている。この器官の機能が正常に作用している場合には問題とならないが、適応範囲を超えた場合あるいは感染を起こした場合には病気になり体に異常が生じる。病理学では病気の原因、発症に至るまでの経過、つまり表現、進展、結果について学習する。栄養士として重要な課題となり、最近問題となっている免疫疾患および代謝性疾患を主として学習するが、病気の原因、病気の種類と形態、細胞・組織の生涯、成長と異常、腫瘍、循環障害についても学習する。

微生物学

ヒトに病原性を発揮する微生物の形態・分類およびその増殖条件を理解させ、微生物の増殖制御法に理解を深め、さらに感染から発症にいたる過程における生体側の防御機構についても学習する。食品の腐敗や食中毒に関係する微生物の産生する病原性因子のみならず免疫能力が低下傾向にある生活習慣病者における日和見感染への理解を深め、感染症への警戒が不可欠であることを理解させる。一方、病原性は有さないが健康の維持や寿命に貢献する発酵微生物や正常細菌叢に関する知識も高め、機能性食品や特定保健用途食品等の微生物が関係する健康関連食品への理解を深める。

食品学総論 I

多様化、複雑化している今日の食生活において、健康的で安全な食習慣を目指すには、食品に関する正しい知識の修得が必要である。食品の種類と分類方法、食品成分の分析方法と食品成分表の利用上の留意点、食品成分の化学と調理や加工による変化、食品の物性と食品の嗜好性の総合評価方法としての官能検査、食品の特殊機能と機能性食品、特定保健用途食品の種類と用途等について講義する。かつ、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から理解させる。

食品学総論 II

日常的に摂取している食品についての基礎的知識の上に立ち、より良い食物をより良い条件のもとで摂取するためには、食品を加工あるいは貯蔵することによって生じる食品中の諸成分の化学的変化あるいは物理的変化について知識を持たねばならない。食品の加熱による変化、酸化の機構と防止策、食品成分間の反応、変異原性物質の生成、各種の酵素反応と食品への適用、微生物による成分変化と食品への応用等について講義し、さらに食品成分と生活習慣病発症との因果関係についても述べる。

食品学総論実験

食品中の栄養素や食物繊維の分析、食品成分が調理や加工によってどのように変化する

かを定量的に実験させ、個々の食品の特徴と食品を扱う場合の細やかな注意点を理解させる。実験内容は糖質、タンパク質、アミノ酸、脂質、ビタミン、ミネラル、食物繊維を各項目毎に条件を変え抽出、定量を行う。

食品学各論

食品は地球上の生命体が生産したもの更にはそれ等を加工、調理したものを利用している。そこで、食品をその材料起源に基づいて分類し、各々の食品について、生産、消費、流通、栄養成分、加工、貯蔵の各方面から解説することによって、食品に関する体系的知識を習得する。日常利用している植物性食品（米、小麦、大豆、芋類、野菜、果実）及び動物性食品（食肉、魚介類、牛乳、鶏卵及びそれ等の加工品）に関する最新情報を盛り込んで系統的に講義する。

食品学各論実験Ⅰ

食品学総論及び各論、食品加工学、食品学総論実験等で学んだ基礎的知識と技術に基づき、食品中に含まれる糖質、脂質、タンパク質、色素等の成分の分離、例えば穀類中の澱粉、タンパク質、脂質の分離、動物性油脂と植物性油脂の抽出と不飽和度の検査、分離した成分の性質を調べ理解させる。各種調味料の主要成分を分離し、旨み、食品に与えるインパクトについて理解させる。食品の貯蔵、加工、調理に伴って生じる食品成分の変化に関する実験をする。

食品学各論実験Ⅱ

食品学総論、食品学各論、食品学各論実験Ⅰにおいて理解した知識を更に深くするため、個々の食品素材の種類、分類、性状、化学成分、物性について説明し、実物を見せ、個々の食品の名称、個々の食品部位の名称、特徴を確認させる。さらに植物性食品、動物性食品、油脂食品、発酵食品、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料の基本的性質を理解し、加工と貯蔵への応用を実験によって修得する。

食品加工学Ⅰ

食品加工の過程においては、食品中に含まれる各種成分の物理的、化学的、生物的变化が生じる。また多くの場合、食品に加工を施すことは同時に貯蔵性を付与することから、食品の加工と貯蔵は相互に関連していると言える。そこで、食品の加工、貯蔵に関する食品成分と其の変化、食品の貯蔵原理と各種貯蔵法等について基礎的知識を学び、更に加工食品について、其の加工技術の実際と食品加工に関する規格、基準、表示制度、法令等についての知識を習得する。栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法を理解させ修得させる。

食品加工学Ⅱ

食品の加工技術の開発は近年著しい発展を遂げているが、その一方では人工的な産物である着色料、甘味料及び保存料等食品添加物の健康への影響に対する害も問題となっている。この科目においては食品の加工技術及び方法と加工に伴う食品の変化と栄養価の変化、

加工食品の特性について理解する。また加工食品を製造する過程で使われる各種食品添加物の特性及び健康との関連性並びにそれらに関連する法令についても理解する。

食品加工学実習

食品加工学、食品学各論等で学んだ基礎的知識に基づき、現在一般に流通している各種加工食品の加工技術を使い自分自信の手で実際にパン、麺類、ジャム、トマトケチャップ、マヨネーズ、ヨーグルト、かまぼこ、ソーセージ、こんにやく、豆腐、みかんのシロップ漬け等の製造を行う。糖分、塩分それらの混合物を用いた官能検査も行う。並行して呈味成分の相乗効果による味の変化についても理解させる。

食品品質管理論

生鮮あるいは加工食品の品質は様々な条件下で時間の経過と共に刻々と変化して行く事が知られている。ここではこのような食品の変化をいかなる方法で阻止あるいは遅延させるのか、その管理方法について概説する。また食品によってはこのような品質の変化を利用した食品も存在する。このような食材を食品として提供するには貯蔵および熟成に適正な管理が取られなければならない。この教科では食材の種類に対するより適正な品質管理の手法について学習する。食品の安全性の重要性を認識し、あわせて衛生管理の方法を取得させる。

食品分析学

現在流通している食品においても、その栽培方法や加工方法によって栄養素の含有量に変化が起こる。このような食品の栄養素含有量の変化を知った上で、食品成分表に掲載されている栄養成分の数値を理解することが必要である。五訂食品成分表に掲載されている各種の栄養成分の分析方法について講義し、基礎的知識と実験手技に基づいた一般食品の分析方法を理解させる。

調理学Ⅰ

調理とは、食品素材をおいしく、すぐに食べられように調製することであり、衛生的で安全な食べ物に調製し、食品素材の栄養効率を高め、嗜好特性を高めることを目的とする。食事計画に基づいた献立作成とそれに伴う食品材料の選択が必要となる。さらに、調理操作、厨房設備、調理器具、エネルギー源、料理の価値を増し食欲を起こさせる演出道具としての食器による心理的効果、食文化の歴史的変遷と行事食・饗応食・伝承料理や食習慣等について解説する。

調理学Ⅱ

調理は、経験と習熟度が要求される技術であるが、近年においては、調理を行なうことによる食品の栄養成分の変化や食品の物性の変化についても考慮することが要求されている。また、衛生管理の方法に基づいた調理手法の検討を行なうことにより、精神的安定感と満足感を与え、その食生活の質を高めることができる。これらのことを考慮に入れ、健康あるいは疾病時の食生活をより豊かなものにするための調理のあり方について学ぶ。

調理学実習 I

科学的に解明された調理過程の理論を実技指導の中に取り入れ、食品の栄養面や安全面を考慮した操作を理解した後、その知識を基に食品を衛生的・栄養的・嗜好的に満足させる献立調理へと発展させ、その技術を修得することを目的とする。日本料理、中国料理、西洋料理の基本的調理技術を修得する過程で、食品の調理性、食物の嗜好性、調理操作、献立作成について学ぶ。

調理学実習 II

日本古来の食品材料と国際化により多様化した食品材料、加工技術の発達により登場した新規の食品、環境問題等に配慮して、適切な調理を行なう技術を修得することを目的とする。各食品の調理性について知り、食品に対して衛生管理の方法に基づき安全性を考慮した調理技術を施し、さらに伝統、習慣にちなんだ献立作成ができて、行事食、伝承料理などが作れるように指導をする。

調理学実習 III

調理操作による食品素材の栄養特性と物性の変化について理解し、調理器具の使い方、調理法、献立の立て方、多様化した食品素材の選択と組み合わせ方に配慮し、安全性と嗜好性を満足させる調理方法を探究する。またおいしい料理を作るには、各食品の調理性を理解した調理操作が必要であるので、手法を中心にした調理技術を修得し、日常食、行事食、伝承料理、客膳料理の調製に対応できるようにする。

食品衛生学 I

食品衛生学はヒトの誕生から寿命を全うするまでの多様な生存過程において摂取される食品の安全確保に関係するあらゆる手段を理解する事を目的としている。食品衛生学 I では食品衛生関連法案の理解と多様な食品衛生対策の立案・実施に必要な基本的知識の習得を目指し、特に食中毒に関連した病原菌に関する知識や食品の質に関係する食品添加物や食品危害物質の毒性や安全評価法等を学ぶ。

食品衛生学 II

現代の食生活における食品の安全性や健全性を確保するために必要な知識の理解を高める。特に、食品や容器・包装中に存在する多くの物質が発ガンのプロモーションに関係している事、食品等に混入の危険性がある環境ホルモンの種類とその作用、毒性物質および食料自給率や将来の食料危機に関連して組換え遺伝子食品や放射線照射食品等に解説を加え安全性に対する理解を深める。

食品衛生学実験

食品の衛生的監視に関係した職場等での基礎的手技を習得および生活習慣病者等での食事・栄養指導時における説明能力を高める目的で、衛生試験法に基づく微生物の分離・同定、各種食品添加物の検出、水質検査、遺伝子組み換え食品の分析等を行い、検査材料か

ら原因因子を見つけ出す検査・考察能力の向上を目指す。

基礎栄養学

健康で幸せと感じる人生を歩むためには精神的な健康づくりが大切ではあるが肉体的な健康も重要なファクターである。従って適度な運動によるエネルギー消費と健全な食生活は必須の要素である。健全な食生活を提供するためには栄養学の理解がなくては成り立たない。以上のことを踏まえ(1)人間にとって栄養とは何か、(2)栄養学で何が理解出来るか、(3)五大栄養素の概念(4)人間が栄養素を摂取することはどんな意味を持つか、(5)日常の食生活と健康や病気とはどんな関係にあるかを理解させる、(6)健康の保持増進、疾病の予防と治療における栄養の役割、(7)栄養素の代謝はエネルギーの獲得とともにその他にどのような生理的な意義をもつか等を解説する。

基礎栄養学実験

基礎栄養学で学んだ栄養素と生体の関わり栄養素の代謝・吸収と健康に関する知識を自分のものとして理解することを目標とし、糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル、食物繊維の特徴、性質の理解のため各栄養素や食物繊維を用いてそれらの物理的、化学的性質を逐一実験によって調べていく。

運動栄養学

運動生理学および基礎栄養学で学んだ生理・栄養学的知識を基礎知識として学習する。運動に伴って起こる体内の生理的变化により貯蔵されている栄養素が消費され、エネルギーとして利用される。これらの生体内に起こる化学的变化を理解するために栄養所要量および運動とエネルギー代謝との関係、有酸素運動と無酸素運動の違い、運動と栄養素の関係および栄養補給との関係、また運動選手の運動管理および栄養管理について学習する。身体組成と運動および食事制限との関連性、運動と体重調節についても学習し、併せてここでは栄養所要量についても考える。

応用栄養学

妊娠や発育、加齢、労働・スポーツ時、ストレスおよび特殊環境下における人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の特徴を理解することにより、栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)の基本的な考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的な考え方や方法について理解する。

栄養アセスメント

栄養アセスメントでは、身体計測、生化学検査、臨床診査、食事摂取調査、環境要因、心理状態から、総合的に栄養状態を評価・判定して、その因果関係を明らかにすることによって個々人に適した栄養療法を行うための理論と方法についての知識を修得する。

応用栄養学実習

応用栄養学で学んだ人間のライフステージ、労働、スポーツおよび特殊環境等における身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解し、人体の構造や生理的機能特性に適合した実習を行う。すなわち栄養アセスメントに必要な栄養状態判定の指標としての身体計測、生化学検査、臨床検査、食事摂取調査、環境要因、心理状態等を理解してそれを評価する技術について学ぶ。

栄養教育論Ⅰ

栄養教育論においては、個々人の健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づいて栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。そのために必要な健康・栄養教育に関する理論と方法および行動科学やカウンセリングの理論と応用についての基礎的な知識を修得する。

栄養教育論Ⅱ

栄養教育論Ⅱにおいては、栄養教育論Ⅰの知識を応用して、ライフスタイル、ライフサイクルにそれぞれに応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるようにする。そのために、健康や生活の質（QOL）の向上につながる主体的な実戦力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法および行動科学やカウンセリングの応用知識を修得する。

栄養教育管理

栄養教育論および栄養教育論実習で習得した健康・栄養教育に関する理論と方法、行動科学やカウンセリングの理論と技術等を活用して、適正な栄養教育を行う能力を養う。すなわち、健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報を収集・分析して、それらを総合的に評価・判定する能力および対象に応じた栄養教育プログラムの作成、実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うことを目標とする。

栄養教育論実習Ⅰ

栄養教育論実習においては、栄養教育論Ⅰにおいて学んだ個々人の健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づく栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする基礎的実践技術を修得する。さらに行動科学やカウンセリングを導入した栄養教育技術を重視して実習する。

栄養教育論実習Ⅱ

栄養教育論実習Ⅱは、実習目的は栄養教育論実習Ⅰと同じだが、Ⅰで学んだ基礎的技術を応用した実習を行う。栄養教育論Ⅱにおいて学んだライフスタイル、ライフサイクル別の対象について、健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする実践技術を修得する。また、ライフスタイル、ライフサイクルにおける行動科学やカウンセリングを導入した栄養教育技術を重視して実習する。

臨床栄養学Ⅰ

栄養学総論で学んだ栄養素の人体内での吸収と働きや、解剖学、生理学および生化学で学んだ代謝の基礎にたつて、疾病時における人体の変化（病態生理）を理解して、それぞれの症状または原因に対応した治療と食事療法の考え方を総論的に学ぶ。主な講義内容は、代謝異常症、栄養の摂取に関する病気、内分泌疾患、消化器・循環器疾患、腎臓・血液疾患、免疫・神経系疾患、感染症などである。それぞれの疾患について、その原因、病型、病態、経過を概説し、治療における食事療法の役割を、講義する。

臨床栄養学Ⅱ

臨床栄養学Ⅱは、臨床栄養学Ⅰで学んだ基礎知識に加えて、それぞれの症状または原因に対応した治療と食事療法の考え方をより専門的に迫及する。主な講義内容は、代謝異常症、栄養の摂取に関する病気、内分泌疾患、消化器・循環器疾患、腎臓・血液疾患、免疫・神経系疾患、感染症などである。

臨床栄養学Ⅲ

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力、すなわち栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメント能力を養うことを目標とする。そのために、栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用および医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解する。そしてライフステージ別、疾患別および様々な身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の方法について学ぶ。

臨床栄養学実習

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させ、具体的な症例を基に、身体計測、生化学検査、臨床診査、食事摂取調査から栄養状態の評価判定を行い、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。特に身体計測による評価・判定方法やベッドサイドでの栄養指導技術を学ぶ。また、医療・介護制度やチーム医療の重要性を理解させ、他の職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める方法を学ぶ。更に、ライフステージ別、疾患別に身体状況や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法も実習する。

臨床栄養学演習

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養状態の評価判定、栄養ケアプランの作成、栄養補給法の選択、栄養指導等が実際の場面で展開できる技術を習得する。さらに指導カリキュラム（回数、スタッフ、場所、教材など）を作成して指導教材の作成を行なうとともにスタッフの役割分担による指導の演習や評価を行う。特に身体計測、臨床データによる評価・判定方法やベッドサイドでの栄養指導などについても演習を通して学ぶ。さらにライフステージ別、疾患別に身体状況や栄養状態に応じた

具体的な栄養管理方法も演習する。

公衆栄養学Ⅰ

地域や職域等における保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価を総合的にマネジメントする能力を養うことを最終目的とし、まず、公衆栄養学Ⅰにおいては、国民の健康の保持・増進および疾病の予防に関する基礎的知識を学ぶ。すなわち、我が国および諸外国における国民の健康、栄養、生活等の変遷と現状、公衆栄養に関して国や地方自治体が行っている行政の実態と、それに関連する法規、制度、生活習慣病の実態とその予防、健康づくりのための食生活指針等について、最新の情報に基づいた講義を行う。

公衆栄養学Ⅱ

公衆栄養学Ⅰで学んだ基礎的知識に基づいて、地域や職域等の健康、栄養問題に関して、総合的、実践的栄養対策に必要な理論と方法について学ぶ。すなわち、地域社会の中で国、都道府県、市町村および住民との相互関係を重視し、住民と直接触れ合って活動する栄養士、管理栄養士に求められている知識、情報、栄養疫学の考え方と方法、マネジメントシステムによる公衆栄養活動の計画、実施、評価の方法等の理論と実践について講義を行う。

公衆栄養学実習

公衆栄養学Ⅰと公衆栄養学Ⅱで学んだ理論を理解した上で、地域の一般住民に対するさまざまな栄養教育の場を想定して、栄養調査による食生活の実態把握や栄養教育の企画および教育方法等についての模擬実習を行う。そして、仕上げの段階で地域住民を対象とした栄養教育を実施して、効果判定を行う。また、地域との交流を図ることによって、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価などの実践力を身につけた栄養士の養成を目指す。

給食経営管理論Ⅰ

給食に対する食材料の流通、開発の状況、選択及び経費の算出など給食経営の経済管理にマーケティングを取り入れるとともに、今までに学習した各種栄養学や食品衛生学の知識を併せて、給食運営における栄養面や安全面、経済面全般のマネジメントを行う基本的能力を養う。そのため、病院、学校、福祉施設、事業所など給食施設の給食運営を、経営管理、栄養管理、栄養教育、食材料管理、衛生・安全管理、作業管理、施設・設備管理に業務分担し、個々の業務内容の基本と他の業務との連携を学び、組織的な給食運営のマネジメントの方法を修得する。

給食経営管理論Ⅱ

給食経営管理論Ⅰで修得した内容をより精深にし、給食経営管理論の主たる教育目標である給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）の総合的な判断力、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力、マーケティングの原理や応用の理解及び組織管理などのマネジメント能力を総合的に理論付けて給食経営管理

の応用力を修得する。

給食経営管理実習Ⅰ

給食経営管理実習は給食経営管理論Ⅰ及び給食経営管理論Ⅱで学んだ組織的な給食運営のマネジメントの手法を学内の給食経営管理実習室で実践する。実習室はHACCPの概念を取り入れた衛生管理を大前提としているので、実習により給食運営の安全面の管理を熟知させる。経営管理、栄養管理、栄養教育、食材料管理、衛生・安全管理、作業管理、施設・設備管理に業務分担した給食運営を学生全員が一人の管理栄養士の職務を担い、一人一人が計画・実施・評価するという原則に従って実習を進める。

給食経営管理実習Ⅱ

給食経営管理実習Ⅱは給食経営管理実習Ⅰで修得する内容を更に深精にし、給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養い、マーケティングの原理や応用を理解するとともに、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修得するための理論と実践を統合させる実習を行う。

総合演習

基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の専門科目の知識及び技術を修得した後、これらの専門分野の知識及び技術を統合して、管理栄養士業務である栄養評価や管理が適正に行える総合的な能力を養うために、専門分野を横断した演習を行う。

給食経営管理実習事前事後

給食経営管理臨地実習の準備対策としてよりよい効果をあげることを目的として事前に講義及び演習を行うものであり、実習の意義、実習内容、研究課題等の実習に必要な知識・技術はもとより、実習を円滑に行うための心得からマナー全般および事務手続きに至るまで、きめ細かい指導を行う。また事後は、学科教員の立会いのもとに実習反省会を開き、教員が巡回指導時の状況を講評した後、学生が相互に実習結果を発表し、他所の経験と比較検討及び理論と実践の結果を纏める。

給食経営管理臨地実習Ⅰ

給食経営管理論と給食経営管理実習および給食管理総合演習で学んだことを給食の現場において実践し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うための専門的知識及び技術の統合を図る。そのため給食経営管理臨地実習Ⅰでは、学校給食施設において実習を行い、学校栄養職員の給食経営管理を含む職務内容を認識し、教育の一環としての学校給食の役割及びあり方を理解し、児童生徒に対して適切な栄養教育を行う能力を修得できるようにする。

給食経営管理臨地実習Ⅱ

給食経営管理臨地実習Ⅰと同様に、給食経営管理論と給食経営管理実習および給食管理総合演習で学んだことを給食の現場において実践し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うための専門的知識及び技術の統合を図るが、実習の対象施設は事業所または福祉施設のいずれかを選択する。事業所の給食においては、福利厚生の一環としての産業給食のあり方と管理栄養士の業務について理解するとともに、従業員（社員）に対して集団のみならず個人の身体状況や栄養状態に適した栄養管理や栄養教育を行うことができる能力を修得する。また、福祉施設給食では、特別養護老人ホームの実習を通じて、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる能力を修得する。

公衆栄養臨地実習

国民の健康と福祉を維持・管理・増進するために、保健所における日常業務に直接参加して実習・見学をすることにより、それぞれの保健所で行われている公衆衛生や公衆栄養およびそれらに関連する法規の実践面等の理解を目的とする。学生は、健康増進・栄養改善業務、母子保健業務、精神保健・難病、歯科保健健康福祉業務、食品衛生業務、検査業務の実際等についての講義を受けた後、保健所業務に参加または見学の形で実習を行う。さらに、保健所と市町村の連携による母子保健事業や老人保健事業などのサービス提供についても実習し、住民に身近な地方自治体の市町村栄養士の役割についても体験する。

臨床栄養臨地実習

臨床栄養学および臨床栄養学実習を履修した後、病院の現場において個々の疾病を持った患者に対して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要な専門的知識および技術を修得する。チーム医療を理解するために現場の医療関係者との合同カンファレンスに参加してその重要性を認識する。

卒業研究Ⅰ

これまで学習をしてきた生理学（運動生理学を含む）、生化学、栄養学（公衆栄養学、臨床栄養学を含む）、食品学（食品加工学を含む）、衛生学（公衆衛生学、食品衛生学を含む）、給食管理、栄養教育論、調理学、等の各専門分野から各学生（グループ）が研究課題を選択あるいは自己（グループ）の学習により見出した疑問点をより発展させ、解決するために、その専門分野の教員の指導により、その分野のよりいっそう深い学習と研究を行い、新しい発見あるいは知見を得る事を目的とする。

卒業研究Ⅱ

原則では卒業研究Ⅰの継続であるが、卒業研究Ⅰで特に優秀な成績を修めた場合テーマを変えることができる。授業内容のあり方は卒業研究Ⅰと同様に、これまで学習をしてきた生理学（運動生理学を含む）、生化学、栄養学（公衆栄養学、臨床栄養学を含む）、食品学（食品加工学を含む）、衛生学（公衆衛生学、食品衛生学を含む）、給食管理、栄養教育論、調理学、等の各専門分野から各学生（グループ）が研究課題を選択あるいは自己（グ

ループ) の学習により見出した疑問点をより発展させ、解決するために、その専門分野の教員の指導により、その分野のよりいっそう深い学習と研究を行い、新しい発見あるいは知見を得る事を目的とする。