

こども健康学科
栄養専攻

卒業および資格取得に必要な単位

こども健康学科 栄養専攻 (令和2年度入学生)

区分	卒 業	栄 養 士 免 許	フーズスペシャリスト	医療管理秘書士
一 般 科 目	8 単 位 以 上 ※ただし、必修3単位を含む。	8 単 位 以 上 ※ただし、必修3単位を含む。	8 単 位 以 上 ※ただし、必修3単位と「フーズスペシャリスト」欄の○印を含む。	8 単 位 以 上 ※ただし、必修3単位と「医療管理秘書士」欄の○印を含む。
専 門 科 目 及 び そ の 他 の 科 目	必 修 科 目 37 単 位 選 択 科 目 17 単 位 以 上	必 修 科 目 37 単 位 選 択 科 目 20単位以上 ※ただし、「栄養士」欄の○印は必修。	必 修 科 目 37 単 位 選 択 科 目 17単位以上 ※ただし、「フーズスペシャリスト」欄の○印は必修。	必 修 科 目 37 単 位 選 択 科 目 17単位以上 ※ただし、「医療管理秘書士」欄の○印は必修。
計	62 単 位 以 上	65 単 位 以 上	62 単 位 以 上	62 単 位 以 上

2018年度入学 こども健康学科 栄養専攻 カリキュラム

科目番号	授業科目	種別	単位数		週時間数				卒業	栄養士	フード	医管秘	備考
			必修	選択	1年次		2年次						
					前期	後期	前期	後期					
E1801	日本語表現	講義	2	2									
E1802	日本国憲法	講義	2				2						
E1803	日本社会史	講義	2	2									
E1804	国際文化	講義	2					2					
E1805	子どもの健康と食育	演習	1		2								
E1806	日本事情	演習	1	2								留学生対象	
E1807	英語演習Ⅰ	演習	1	2									
E1808	英語演習Ⅱ	演習	1		2								
E1809	海外英会話研修	演習	2	□	□	□	□						カナダ語学研修・クロネシア語学研修
E1810	情報活用演習Ⅰ	演習	1	2	(2)					○			
E1811	情報活用演習Ⅱ	演習	1		2	(2)							
E1812	スポーツ・健康論	講義	1										
E1813	体育実技	実技	1	2			2						
E1814	基礎セミナー	演習	1		2								
E1815	キャリアデザイン	講義	2		2								
	小計	—	3	18	14	8+(2)	2+(2)	4	—	—	—		
E1816	社会生活と健康	社会福祉論	講義	2	2					○			
E1817		公衆衛生学	講義	2		2				○	○		
E1818		生化学	講義	2			2			○			
E1819	人体の構造と機能	解剖学	講義	2				2		○	○		
E1820		生理学	講義	2				2		○			
E1821		薬理学	講義	2				2		○	○		サプリメントを含む
E1822		解剖生理・生化学実験	実験	1				3		○			
E1823	食品と衛生	食品学	講義	2		2				○	○		
E1824		食品加工・機能論	講義	2				2		○	○		
E1825		食品衛生学	講義	2		2				○	○		
E1826		食品学実験	実験	1				3		○	○		
E1827		食品加工学実習	実習	1				3		○	○		
E1828		食品衛生学実験	実験	1			3			○	○		
E1829	栄養専門	栄養学	講義	2		2				○	○		
E1830		ライフステージ栄養学	講義	2			2			○	○		
E1831	栄養と健康	子どもの臨床栄養学	講義	2				2		○			
E1832		おとなの臨床栄養学	講義	2			2			○			
E1833		栄養学実習	実習	1			3			○			
E1834		臨床栄養学実習	実習	1				3		○			
E1835		幼児栄養学実習	実習	1				3		○			
E1836	栄養の指導	公衆栄養学	講義	2				2		○			
E1837		栄養教育論	講義	2		2				○			
E1838		栄養指導論	講義	2			2			○			
E1839		栄養教育指導実習Ⅰ	実習	1				3		○			
E1840		栄養教育指導実習Ⅱ	実習	1				3		○			
E1841	給食の運営	給食管理	講義	2			2			○			
E1842		調理学	講義	2		2				○	○		
E1843		給食管理実習	実習	1				3		○			
E1844		校外給食管理実習	実習	1				□		○			
E1845		調理学実習(基礎)	実習	1		3				○	○		
E1846		調理学実習(応用)	実習	1			3			○	○		
E1847		調理学実習(総合)	実習	1				3		○	○		
E1848	ゼミナール	ゼミナール	演習	1				2		○			
E1849	卒業研究	卒業研究	演習	1						○			
E1850	その他の科目	こどもの食物アレルギー演習	演習	1		2				○			
E1851		給食管理演習	演習	1			2			○			
E1852		校外給食管理実習事前事後指導	演習	1				□	□	○			
E1853		メニュープランニング演習	演習	1	2					○			
E1854		栄養士食育演習	演習	1		2				○			
E1855		流通と消費	講義	2	2						○		
E1856		食のための基礎化学	講義	2	2								
E1857		人間関係論	講義	2				2			○		
E1858		教育心理学	演習	2			2						
E1859		保育内容総論	演習	2				2					
E1860		健康食生活論	講義	2				2					開講せず
E1861		フーズスペシャリスト論	講義	2		2					○		
E1862		フードコーディネーター論	講義	2			2				○		
E1863		栄養士フィニッシング演習	演習	1									(2)
E1864		医療管理学概論	講義	2			集中					○	集中講義
E1865		医療事務総論	講義	2			集中					○	集中講義(医療保険制度含む)
	小計	—	37	41	23	25	29	26+(2)	—	—	—		
	合計	—	40	59	37	33+(2)	31+(2)	30+(2)	—	—	—		

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1801	日 本 語 表 現	1 年次前期	2

この授業は、受講者が①日本語の読解・表現能力を向上させ②日本語と言語に関する幅広い知識を獲得する、という二つの目的を持っています。授業の中で具体的に取り組む内容は大きく以下の3点です。

- 1、さまざまな文章を読み、また書きながら、日本語文章表現の基礎知識、文章作成時の基礎的ルール等を学びます。
- 2、さまざまな熟語、同音異義語、故事成語等を学び、自らの読み書きに使用できる語彙を増やしていきます。
- 3、日本語の論理の特質について歴史的視点を含めて学び、より高度な日本語力を獲得するための基礎を身につけます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1802	日 本 国 憲 法	2 年次前期	2

日常生活を支えている最も基本的なルールに憲法があります。憲法は、私たち一人ひとりが人間として共生していくために必要な自由・権利、そしてそれらが脅かされないようにするための政治のルールと国家の基本的なしくみについて定めた原理であり、歴史の中で獲得されてきた成果です。この授業では、身近な話題や日々生起する社会問題を手がかりにして、日本国憲法の条文やそれに関する裁判の判決文に接することはもちろんのこと、平等や表現の自由、生存権、違憲審査制度などの日本国憲法の基本的な内容を理解し、テーマごとに討論を通じて、個人の自由・権利が保障されることの意味と、その際の国家の果たすべき役割について考察することを目標とします。憲法問題は社会の中で日々生起するので、受講に当たっては新聞をよく読むようにしてください。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1803	日 本 社 会 史	1 年次前期	2

本講義は、日本の歴史を主要な素材として学び、それを異文化世界と比較することで、私たちがもつさまざまな常識・認識を再検討することを目指すものです。本講義の具体的題材と目標は以下の三点です。

- 1、日本列島史の展開過程を東アジア諸地域との関連を含めて把握する。
- 2、日本史上における仕事・日常生活・家族意識といった諸問題を、東アジア諸国、ヨーロッパ・アフリカなどとの比較を含めて歴史的に検討し、日本社会の独自性と普遍性について考える第一歩とする。
- 3、近世・近代の日本社会について映像資料を用いて学び、現代社会が抱える諸問題について考える第一歩とする。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1804	国 際 文 化	2 年次後期	2

本講義では、世界の多種多様な文化的事象を文献資料と映像資料を使用して多面的に学んでいきます。具体的には、

1. 世界における多様化という潮流
2. 文化とは何か
3. 異文化の認識
4. 世界の価値観

といったテーマを中心に講義を行います。文化の多様性や現代社会のあり方を学ぶことを通じて、受講者が複眼的、客観的なものの見方を身につけることを目指します。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1805	子どもの健康と食育	1年次後期	1

本学の「こども健康学科」は、子どもの成長・発達を総合的に援助できる、豊かな知識とコミュニケーション能力を備えた人材の養成と日々の「食べる」営みを通して、子どもを含む幅広い世代の健康を支援できる人材の養成を目的としている。一言で表現すると「こどもを学ぶ」学科である。この授業は、学科の設立精神の基軸をなすもので、全学共通科目として位置付け、次代を担う若者に子どもの健やかな成長を支える「保育」と「食育」の基本を習得することをめざしている。

子どもは、毎日の保育所での食事を通して、人間的な信頼関係の基礎を築いていく。豊かな食の体験を積み重ね、楽しく食べる体験を通して、食への関心を育み、食を営む力の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である。「食育」を実践するには、保育士、栄養士（調理員）、の連携が不可欠である。そのためには「食育」の共通理解が必要である。この科目では、「食育」の基礎を学ぶとともに、自らも豊かな人間性を育てていくことを目的とする。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1806	日 本 事 情	1年次前期	1

この講義は、外国人留学生を対象とし、日本語読解能力・作文能力の向上と、日本社会・文化への理解の深化を目的とします。本講義の主要目的は以下のようなものです。

- 1、新聞・週刊誌などを利用して日本語の読解力を高める。
- 2、日本語作文の提出により、日本語での文章作成に慣れ、また多様な文章表現を身につける。
- 3、日本の地理の基礎を学び、おおよその地勢・気候などについて説明できるようになる。
- 4、日本の歴史の基礎を学び、日本人が常識的に知っている歴史的事件・人物などについて説明できるようになる。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1807	英 語 演 習 I	1 年次前期	1

「グローバル化」といわれる現代において、物や人、情報の行き来に壁はなくなりつつあります。幼稚園、保育園等で外国人の子供を見ることももはや珍しくありません。

この授業では、基礎的な英文法の復習、リスニングの練習、英作文の練習などをまんべんなく行いながら、英語の基礎を固めることを目標にします。

授業では、受講者の積極的な参加が求められます。毎回の授業で全員が必ず英語で発言しなければならないことを覚悟した上で受講してください。また、演習形式の授業なので、テキストは1人1冊必ず購入し、毎回テキストと辞書を必ず持参してください。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1808	英 語 演 習 II	1 年次後期	1

この授業では、英語演習 I で固めた基礎力をさらに強化していくことを目指します。英文法の問題演習、リスニングの練習、英作文の練習などをまんべんなく行いながら、日常英会話を習得します。授業のところで、英語のポップソングや童謡の聞き取り、英語の映画の台詞の聞き取りと説明なども行っていきます。

授業では、受講者の積極的な参加が求められます。毎回の授業で全員が必ず英語で発言しなければならないことを覚悟した上で受講してください。また、演習形式の授業なので、テキストは1人1冊必ず購入し、毎回テキストと辞書を必ず持参してください。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1809	海 外 英 会 話 研 修	1 年次前期・後期 2 年次前期・後期	2

前期の授業は、夏期にカナダの姉妹校セルカーク大学で行われる語学研修への参加者を対象に開講するものです。

後期の授業は、春期にミクロネシア短期大学で行われる語学研修への参加者を対象に開講するものです。

本学の授業では、渡航手続きやカナダやミクロネシアでの生活について詳しく説明し、現地で必要な英会話の基礎を学びます。カナダではホームステイを行い、ホストファミリーとともに生活します。ミクロネシアでは寮生活を体験します。研修先の授業は、英語が苦手な人でも理解できるように工夫されていますし、学生時代の異文化体験はまたとない自己変革のきっかけになります。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1810	情 報 活 用 演 習 I	1 年次前期	1

高度に情報化した現代の社会において必要不可欠な情報活用能力の習得を目指す。特に、コンピュータの使用技術は現代人にとって身につけておくべき必須の技能の一つといえる。この授業では、コンピュータを使用して必要な情報を収集し、得たものを分析し、その結果を効率良く発信できる技能を身につけることを目指す。

マイクロソフト ウィンドウズと同オフィスを使用して、システムの基礎、電子メールの送受信方法、インターネット上にある情報の利用方法、情報倫理、文書作成、表計算、プレゼンテーションなどについて学ぶ。また、現在のコンピュータを利用する上で避けては通れないタイピング技術の向上も目指す。情報活用演習Ⅱにおいても必要な技能を学ぶため、先に情報活用演習Ⅰを履修することが望ましい。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1811	情 報 活 用 演 習 II	1 年次後期	1

前期に開講された情報活用演習 I に引き続き、高度に情報化した現代の社会において必要不可欠な情報活用能力の習得を目指す。

この授業では、様々な場面で効果的に活用できる技能として、各種アプリケーション ソフトウェアの高度な使用方法と複数のソフトウェア間でのデータ連携の方法などを学ぶ。また、表計算ソフトウェアの機能を活用して簡単な論理構造を構築し、定型作業などの自動化と効率化の方法も学ぶ。

情報活用演習 I から引き続いて、タイピング技術の向上も目指す。前期に開講される情報活用演習 I において、この授業に必要な技能を学ぶため、情報活用演習 I が履修済みであることが望ましい。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1812	ス ポ ー ツ ・ 健 康 論	2 年次後期	1

人間生活の基本である健康・体力に対する認識を深めるとともに、スポーツを生涯にわたって個人の生活の必須部分、社会の中に生きる人間の教育、そして楽しさを通じた健康づくりとして位置づけていくことが重要と考えます。

本講義では、日常生活において自主的に身体運動を取り入れて実施するようになるための科学的根拠に基づいた運動処方、スポーツを楽しく行なうための技術・体力・身体運動の仕組み、そして健康のために役立つスポーツ科学などについて理解を深めていきます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1813	体 育 実 技	1年次前期 2年次後期(前半)	1

体育実技の目的は、いろいろな運動の楽しさや喜びを知り、生涯を通じてスポーツを継続し、健康を維持増進していくための基礎を養うことです。授業では、バレーボールやテニス、バドミントンを開講します。

※1年前期と2年後期（前半）の両方を履修して単位が与えられます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1814	基 礎 セ ミ ナ ー	1年次前期	1

大学生活は高校までの生活とは大きく異なり、主体的な学習が望まれ個人の責任も重い。

この授業では、新入生が高校生から大学生へスムーズに移行し大学生活になじめるようサポートし、養成目的である栄養士に向けての導入を行う。大学の授業を受けるにあたって必要なスタディ・スキルを学び、栄養士が活躍する現場の見学等により専門職に向けてのモチベーションの向上を図る。

また、専任教員ごとの小グループゼミ活動を通じて学生同士が関わり、教員と触れ合うことで新たな人間関係を築き、社会人に必要とされる総合的人間力を養う。同時に、書く力・読む力・漢字力や語彙力等日本語のスキルアップも図る。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1815	キャリアデザイン	1年次後期	2

業種職種を問わず、本学を卒業する学生のすべてが確かな職業意識をもって就職し、職業人となってからも未来への希望を持続できるよう、社会人基礎力の修得を目指します。

まず、キャリアデザインとは何か、その意味とデザインすることの意義を学びます。それらを土台として自己分析し、自分自身の見極めを行います。

また、専門職種に関わる各界のプロフェッショナル及び専門職種に就いている本学の卒業生等々をお招きし、実際に働いている方々と緊張感をもちながらも親しく接する機会を作ります。これらの体験を通して視野を広げ短大生としての見識をもって行動すべく自覚を促します。

学生の目を社会人としての将来に向けるよう、社会人のマナーについても学び、実践できるよう指導します。全専攻共通必修科目です。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1816	社会福祉論	1年次前期	2

社会福祉には、児童、高齢者、生活困窮者、障害者等の社会的に弱い立場にたたされることの多い人々を対象にした幅広い分野があります。授業では、これらの分野が、第二次世界大戦終結後のわが国においてどのように展開されてきたか、そして、現代において社会福祉がどういう意義や意味をもつのかを学びます。

そのために、社会福祉分野毎の制度、事業、援助の内容を概観していきますが、われわれの暮らしに関係の深いトピックスを取り上げて社会福祉というものが身近なものであることも理解します。

また、この領域を担う人々がどういう心構えで動いているかを共感的に理解できるよう学習を進めます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1817	公 衆 衛 生 学	1 年次前期	2

臨床医学が個人水準で健康を取り扱うのに対して、公衆衛生は社会水準で健康を取り扱います。例えば、生活習慣病対策・伝染病（感染症）予防・公害対策・上水道・下水道・食品衛生など社会保障の基礎となる分野についての学習といえます。

また、世界保健機関（WHO）は公衆衛生を「組織化された地域社会の努力を通して、疾病を予防し、生命を延長し、身体的、精神的機能の増進をはかる科学であり技術である」としています。

したがって、公衆衛生の目標は、広い意味で健康を保持・増進することであり、その内容は、①環境の整備、②感染症の予防、③個人の衛生・健康教育、④疾病の早期診断と治療のための医療看護サービスの組織化、⑤人々の健康保持に必要な生活水準の保証など多岐にわたりますので、わかり易く解説します。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1818	生 化 学	1 年次後期	2

宇宙に存在するすべての物質は、炭素、水素、酸素などの元素から成り立っている。これら元素が、集まって分子を形成し、それら分子が規則的に寄り集まって、わたしたちの身体の最小構成単位である細胞を形成する。細胞内には、小器官が存在して、エネルギーをつくり、体内に必要な物質を合成するなど、生命活動そのものである代謝活動を常に行っており、このように同じ働きをする細胞集団を『組織』と呼ぶ。組織が集まって、身体を支える重要な役割を担う『器官』を形成し、これら器官がそれぞれの役割を果たすことで、人間は生きていけるともいえる。本科目では、まず人間の身体のしくみについて学ぶと同時に、身体構成成分である蛋白質、脂質、核酸の構造とそれらの代謝における働きおよび糖質からのエネルギー生成経路との関連性について学び、代謝をスムーズに行う酵素の機能を把握する。さらに、人間が生きてために『食べる』ことが、身体内においてどのように変換されていくのか、その過程を理解し、『栄養士』としての立場から、身体の成り立ちと『食による栄養摂取』との関わりを理解する。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1819	解 剖 学	2 年次後期	2

人体の構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動や環境の変化に対する人体の適応について学習することは、栄養士にとって重要なことである。この講義では人体の構造について学修する。分子レベルの構造から細胞・組織・器官に至る系に関する知識を身につけるために、具体的な骨格系、筋系、消化器系、循環器系、呼吸器系、泌尿器系、生殖系、神経系、感覚器系などの役割を持った系について学修する。

この科目は卒業および栄養士免許、医療管理秘書士資格取得のための必須科目である。医師が担当するので、豊富な臨床的話題も取り上げられ、興味ある授業が展開される。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1820	生 理 学	2 年次前期	2

生理学 **physiology** は“身体の学”という意味を持ち、医学の基礎として発展してきました。

その内容は、人体を中心とする生命現象の解明を目指すものといえます。従って、生命活動維持に不可欠な、栄養学においても重要な基礎学問です。本講義は、栄養士免許取得のための科目“人体の構造と機能”に含まれます。栄養士に必須な、生理学の基礎的、及び、実際に現場で活動を行うために必要な、応用的内容を修得することを目的とします。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1821	薬 理 学	2 年次後期	2

私たちは、毎日の規則正しい食事と睡眠・適度な運動により、健康を維持している。もし、病気になってしまったら、休養をとり、薬を服用して健康を取り戻している。しかし、薬は正しく使用しないと、効果がないばかりか、副作用に苦しむこともある。また、最近では、薬と食べ物の相互作用についても明らかになってきた。この講義では、薬を正しく使用するために必要な知識や、病院で処方される薬について紹介する。

総論では、医薬品とはどのようなものかについて解説する。各論では、感染症治療薬や、抗アレルギー薬、催眠薬、各種疾病治療薬について解説する。また、最近注目を浴び、身近になったサプリメントについても解説する。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1822	解剖生理・生化学実験	2 年次後期	1

この実験科目の目的は、人体の構造と機能を学ぶ「解剖学」、「生理学」及び「生化学」の講義で学んだ事項について実験を通してさらに理解を深めることである。まず、「解剖学」の実験では主に人体の構造を扱う。人体解剖模型標本及び人体骨格標本を観察し、さらに器官の構造と機能について調べる。組織標本についても顕微鏡観察を行う。ついで、「生理学」の実験では、人体の機能に関する実験を行う。ホメオスタシスに関する実験として、血圧、呼吸、発汗、体温調節機能について実験を行い、感覚機能に関する実験としては味覚、皮膚感覚、重量感覚を扱う。神経機能に関する実験として、反射や小脳機能を含む神経系の反応機能について観察する。最後に「生化学」の実験では血液と尿の一般的性状に関する実験を行う。臨床検査の基本的な検査項目についても試験紙法などの簡易法を用いた実験を行う。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1823	食 品 学	1 年次前期	2

「飽食の時代」といわれる現代は「食」に対する価値観が多様化した時代でもある。人間は古来より生命を維持するための栄養源として自然界から食品素材を選択してきたが、その選択基準には味覚、嗅覚、視覚、触覚などの感覚に基づく嗜好が大きく影響しており、最近ではさらに身体の機能を調節し、健康を維持かつ増進する機能という食品の第三次機能が注目されている。本講義では、ひとにとって、生きていくために必須の食品成分である水分および炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンという栄養成分とその性質を知るとともに、食品成分表の活用法を学ぶ。さらに、現在利用されている植物性及び動物性食品の特徴と性質、それらに含まれる呈味、色素、香気といった嗜好特性成分について学び、それらが持つ生理機能性について最新知識を含め、栄養士としての活動に必須である食品についての基本的知識を修得し、食と健康に関する問題解決能力を養ってゆく。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1824	食 品 加 工 ・ 機 能 論	2 年次前期	2

食品加工の目的は、収穫された生鮮食品素材をどれだけ長い期間貯蔵（保存）し、遠くへ輸送し、多くのひとに分配するかという人類生存に関わる重要な課題に答えてゆくことにある。人間は、古代から試行錯誤を繰り返しながら加工貯蔵（保存）手段についての経験的知識を蓄え、より高度な加工技術の開発を目指してきた。その過程で、生活習慣病をはじめとする疾病の予防等栄養素以外の生理的機能を持つ食品成分の存在が明らかとなる一方、天然ならびに人為的有害成分の除去も依然として重要な問題となっている。本講義では、食品素材の貯蔵（保存）原理を理解した上で、加工の方法、加工中の食品成分の変化、栄養価の減少および付加、生理的機能性の発現等について学ぶ。さらに、それらの品質規格、安全性確保のための包装、内容表示等に関しても、特に「栄養士」としての立場から掌握し、一般消費者に対して科学的に説明できる「信頼性の高い食品」確保の方法論へと考察をすすめてゆく。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1825	食 品 衛 生 学	1 年次前期	2

食品は清潔で衛生的なものであるべきであるが、現実には不良な飲食物が存在し、これによって疾病、ときには生命の危険さえある。WHOは「食品衛生」を「生育、生産、製造から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階における食品の安全性、健全性または無傷性の状態を確保するために必要とするあらゆる手段をいう」と定義している。また、我が国の食品衛生法第1条では、食品衛生は「食品に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与する」ことを目的としている。したがって、食品衛生は食品の安全性を確保するための手段や技術であり、その成果が食品を安全なものとし、健康の維持増進に寄与することである。この科目では、食品衛生の存在意義を念頭におき、食品衛生を確保するために必要な知識を身につけ、それを実践できる知恵にまで発展させることを目的としている。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1826	食 品 学 実 験	2 年次前期	1

本科目は、実験を通して食品をより科学的に把握することおよび基本的食品分析技術を修得することを目的とする。まず、基礎実験として、食品中に含まれる無機成分を中心とした、陽イオンの定性分析から化学反応の過程を観察し、さらにそれらの定量分析法を学ぶ。これらを踏まえたうえで、各種の植物性および動物性食品を試料とし、それらに含まれる炭水化物、蛋白質、ビタミン等を定量するとともに、各成分の加熱変性、空気中の酸素による酸化状態、酵素分解性などについて調べる。また、食品の官能評価も試み、外的要因による成分間の変化をも把握しつつ、食物摂取時の栄養バランス等に関してさらに考察を進めてゆく。実験操作の意味を理解するためにも、1年次前期開講の「食のための基礎化学」を履修し、化学的基礎知識を系統的に整理しておくことが望ましい。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1827	食 品 加 工 学 実 習	2 年次後期	1

本科目は、食材をより付加価値の高い食品へと変化させてゆく加工技術を修得するとともに、伝統的な食品の製造法を実体験し、日本および世界の食文化についての理解を深めることを目的とする。季節ごとに出回る穀類、野菜、果実、食肉等の生鮮な食材を用い、貯蔵性を付与しつつ食品としての機能性を高める方法を考えながら、できるだけ原材料に近い素材から加工する。すなわち、ジャム、マーマレード、パン、クッキー、うどん、味噌、豆腐、ソーセージ、かまぼこ、みかんのシロップ漬け等の食品を製作試食し、缶詰、瓶詰め、真空パックなどの形態で包装も体験する。

同時に、その過程で生ずる成分変化についても、各々のポイントで観察を行う。さらに、県内の中規模および大規模食品製造現場における大量加工工程を見学し、技術的な工夫および衛生管理的側面も含めて、市販加工食品についての認識を深める。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1828	食 品 衛 生 学 実 験	1 年次後期	1

この実験科目の目的は「食品衛生学」の講義で学んだ事項について実験を通してさらに理解を深めることである。すなわち、食品の衛生的検査を行う場合の原則的な手技と方法を確実に修得し、併せて応用的な能力を培い、また、得られた結果について正確に判断できる能力を身につけることを目指す。食品衛生検査に関するすべての方法について熟知することは限られた時間では容易なことではない。そこで、将来、専門の職場に就いたときに役に立つと思われる基本的な検査項目について本実験で学習する。すなわち、「手指の衛生検査」、「調理器具の衛生検査」、「水道水の残留塩素検査」、「食器の洗浄試験」、「空中落下細菌の測定」、「生菌数・大腸菌群の検査」、「微生物の培養実験」、「鶏卵の保存方法と品質に関する実験」など生物学的、化学的、物理的な実験内容について実施する。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1829	栄 養 学	1 年次前期	2

栄養学は、私たち人間が生命を維持し、健康な生活を営むためにどのように食品を摂取し、その成分を体内で効率よく利用できるようにすればよいのかを幅広い分野にわたって客観的かつ総合的に解明してゆく学問分野である。国民全体の食生活の欧米化、外部化の流れと呼応するエネルギーの過剰摂取、それに伴う肥満や生活習慣病への対応、年々増加している高齢者の食事処方、健康な次世代への子育て等、社会問題化している課題は数多い。本講義では、まず食品中に含まれる栄養素の化学的性質について基礎知識を得たのち、それらを受け入れるわたしたちの身体のしくみ、体内でのエネルギー、炭水化物、脂質、蛋白質、ビタミン、ミネラルの代謝とその働き等について「日本人の食事摂取基準（2015 年度版）」を踏まえたうえで、ライフサイクルの栄養問題として考察を深める。多くの人々の食と健康に携わる、「栄養士」として仕事をしてゆくための基本科目のひとつである。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1830	ライフステージ栄養学	1 年次後期	2

高齢社会が進展する我が国において、「健康寿命」の伸延は誰もが望むことであり、重要な課題である。健康づくりを目的とした各種の施策が講じられる中、健康の保持・増進、疾病の予防に貢献できる専門職業人としての栄養士の使命と責任はますます大きくなってきている。

この講義では「栄養学」で学んだ知識を基礎に、妊娠や授乳、成長・発達、身体活動の付加、精神活動、ストレス時や特殊な環境下などでの生理機能の変化と、栄養上の特徴および栄養障害についてライフステージごとに学修する。

同時に、各々のライフステージでの栄養アセスメントについても理解し、「日本人の食事摂取基準」の考え方を踏襲した栄養ケアと食事のあり方を理解する。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1831	こどもの臨床栄養学	2 年次前期	2

こどもの臨床栄養の特徴と病態について学習します。こどもは心身発達の著しい時期であり、栄養状態の適否はその発育、健康に重要な影響を持つばかりでなく、将来に対しても大きく影響します。成長と発達がこどもの特性であるため、心身ともに未熟なことが多く、小児は成人のミニチュアではないとよくいわれるように、小児に特有の疾患が存在したり、糖尿病など成人に多くみられる疾患名と同じであっても、その経過や治療法がおとなとは異なる場合があります。乳幼児時期にあつては、発達速度が大きいために、体重当たりに換算するとおとなと比べ乳幼児が必要とする水分、エネルギー、たんぱく質、脂肪などの栄養摂取量はおとなとは全く異なります。こどもの発育・成長の評価とその方法、エネルギーや各栄養素栄養代謝の特性、栄養失調症をはじめ、周期性嘔吐、小児腎臓病、小児糖尿病や遺伝子 DNA の配列異常による先天性代謝異常症、アレルギーなどの小児疾患の栄養管理を中心に学びます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1832	おとなの臨床栄養学	1 年次後期	2

近年のライフスタイルの変化（高脂肪の過剰摂取、運動不足、ストレスなど）は、糖尿病、脂質異常症や脳卒中などの様々な生活習慣病の増加をもたらしました。臨床栄養学の目指すところはこれらの病気を予防し、健康的な高齢社会を実現することです。この講義では、主におとなの栄養素摂取の過剰・偏重・欠乏、栄養素の代謝異常、不合理な食生活など栄養上の欠陥がもたらす疾患や食事療法が有効な疾患について、その発生機序、病態生理、臨床症状、臨床検査（栄養アセスメント）、治療法（栄養ケアプラン）、食事療法の意義や方法について学びます。また、薬物療法、運動療法についても理解を深め、さらに、栄養補給方法として、経口栄養補給、経腸栄養補給、経静脈栄養補給の各栄養補給についても学習します。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1833	栄 養 学 実 習	1 年次後期	1

人間の一生は、発達・加齢に伴い乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・老年期と区分し、それを「ライフステージ」という。

本科目ではライフステージ別における特性について理解した上で、栄養管理計画（アセスメント・ケア計画・献立立案・評価）の方法について理解を深め、実践できるようになることを目的とする。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1834	臨 床 栄 養 学 実 習	2 年次前期	1

人々の健康意識が高まる中、生活様式の変容にともなう疾病はますます増加している。日常の適正な食事をはじめ、適度な運動や休養、精神の安定に心がけて病気を予防することは、個人の幸せであると同時に社会的にも重要な意味をもっている。しかし、一旦病気になれば早期回復をはかり、再発防止に努めることが重要となる。

治療食や食事療法といえば、特別に難しいことのように思われがちであるが、栄養学、生化学、おとなとこどもの臨床栄養学が基礎であり、実際、健常者の保健食、つまり栄養素や食品のバランスのとれた食事を適量、規則正しく食べることにより回復する病気も多くある。「治療食」はおいしく食べ続けられる料理の組み合わせであることが大切である。病気の治癒に果たす栄養補給の役割の重要性を認識しながら様々な治療食を調理学習していく。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1835	幼 児 栄 養 学 実 習	2 年次後期	1

幼児（年中・年長児）を対象とした食育実践をする。

事前に保護者や保育者より幼児の食生活状況について調査し問題点を考える。その問題点を基に食育のねらい、ねらいを達成するための過程を設定する。

食育の過程は献立と食育教室・お便りを通じて展開する。献立は幼児の食事摂取基準から給与栄養目標量・食品構成を設定し、アレルギーに配慮したものを作成する。食育教室は食育実践日に幼児に対し実施する。お便りは園児の保護者に対し実習当日の献立を開示したり食に関する質問に回答したりするものである。

実践後、振り返り評価をする。次の実習へフィードバックし、クラス全体の食育スキルを向上させていく。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1836	公 衆 栄 養 学	2 年次後期	2

公衆栄養は、「個人または集団の健康を維持・向上するために必要な健康・栄養施策や活動を組織的、システム的に企画し、実施、評価し、健康・栄養上の問題点の改善を図ること」と定義される。アメリカを中心に発達した概念で、国民の健康・保健水準の向上を目指し、集団・地域、あるいは国家といった視点での栄養施策・栄養活動などの各種社会政策が推進されている。

本講義では、公衆栄養活動の発展の歴史的経緯、国民栄養の現状と課題、食習慣と健康・疾病について人口動態統計や国民栄養調査等の資料を活用して論ずる。また、わが国の健康・栄養政策に関しては、さまざまな指針を総括して現状を把握する。さらに、管理栄養士・栄養士が中心となって活動する公衆栄養マネジメントについても理解する。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1837	栄 養 教 育 論	1 年次前期	2

栄養教育の目的は、基本的には対象者の健康づくりを助けることです。すなわち、病気の人は病気が回復するように、半健康の人は健康な状態になるように、そして健康な人はより健康のレベルを向上させるために、栄養や食生活に関する正しい知識と助言を与え、それらの実践のための技術の普及を図ることです。

現在では、「飽食時代の飢餓」と称されるほど栄養のバランスが乱れ、こどもにまで生活習慣病が広がっています。また食事や栄養に関する意識・行動の変化にも著しいものがあります。さらに、人々が健康で長生きするための情報もテレビ・雑誌などのマスコミを通じて巷に溢れています。このような背景の中で、専門家として栄養教育をいかに理解し実施すればよいのか、そのために必要な基礎的事項についてわかりやすく解説し、学修します。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1838	栄 養 指 導 論	1 年次後期	2

近年、栄養素やエネルギーの過剰摂取・運動不足等、生活習慣の乱れを原因とする生活習慣病は増加し続けています。栄養指導従事者が、この生活習慣病を予防することのみならず、高齢社会を迎えて平均寿命の80歳余まで寝込まずに身辺自立できる気力、体力の向上などを目的とする健康づくり、また疾病の治療の促進などのニーズをふまえた栄養指導を行うことは重要です。その指導においては栄養関連科目の他に医学に関する知識や運動・休養などに関する知識・技術の習得が必要とされています。また私たちは栄養素を摂取するという考えではなく、食事として食生活の楽しみが伴うものにしなければなりません。これらを目的として対象者の健康回復に役立つ栄養・食生活指導を効果的に行うための留意点、またその進め方を理解し、食事の自己管理能力と強固な実践意欲をつけるために、栄養指導法を学びます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1839	栄養教育指導実習Ⅰ	2年次前期	1

この実習では、基礎栄養学や栄養教育論、栄養指導論で学習した力を実践活動に活かしながら応用力を高めていくことを目的とします。1年時に身につけた基礎力を、実際の栄養教育・指導プランとして実施するために、まず自分がどれだけの栄養を必要としているかということからはじめます。年齢、性別や身体活動量によって必要とする栄養量が決まっていくことを理解するために、個々人の年齢、性別、身体計測、生活状況から身体活動レベルを正しく把握し、食事摂取基準の算定、食品構成への配分をして、献立等の食事計画などが行なえるように学修します。

また、対象集団を設定し、栄養指導計画の立案及び学習指導案の作成を行います。作成した指導案に基づいた教材や媒体の制作、集団栄養教育（発表）の実施を通して、栄養士に必要な栄養教育指導のスキルを高めます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1840	栄養教育指導実習Ⅱ	2年次後期	1

この実習では地域の中でどのように栄養教育指導をしていくかということを学習します。地域における栄養指導の実践として江南市消費生活展に出展し、地域の人々への栄養教育指導を経験し、アンケートを実施・集計してその評価を行い、栄養マネジメントを学修します。様々なライフステージ・ライフスタイルの対象者への栄養教育指導を通して栄養教育・指導のスキルを高めると共に、栄養士として必要なコミュニケーション能力を養います。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1841	給 食 管 理	1 年次後期	2

給食とは、特定多数の人々を対象に継続的に提供する食事のことである。給食は対象者向けに栄養バランスのとれたものとなっているため、継続的に食べることで健康を保持・増進できる。対象者は傷病者（病院給食）、児童・生徒（学校給食）、福祉施設の入所者（高齢者施設、児童福祉施設、障害者施設などで提供される給食）、勤労者（事業所給食、自衛隊給食など）と多岐に渡る。それぞれの対象者に合わせた給食を提供するためには、栄養・食事管理、調理管理、施設・設備管理、組織・人事管理、会計・原価管理、情報・事務管理など「給食管理」について理解していなくてはならない。

本講義では給食管理の基礎を中心に、給食の概念や関係法規なども学修する。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1842	調 理 学	1 年次前期	2

人間の栄養は、食物として摂取することが最も望ましい。食物は食材を調理することによって得られることから、いわば「調理」は栄養の原点であり、「調理」を抜きにして人間の栄養を考えることは難しい。また、人間の食事にとって「おいしさ」が実質上の第一条件であり、おいしいと言う味覚は心理的にも生理的にも健康にかかわることが知られている。

実際の調理は非常に複雑であり、これを食品の種類、食品成分の化学・物理性、機能性、食品と成分の調理変化に系統立て、理論付けるものが調理学である。

この講義では、まず調理学の意義を知り、おいしさの要因、味の評価、非加熱調理操作、加熱調理操作、植物性食品・動物性食品の調理性について学修を展開していく。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1843	給 食 管 理 実 習	2 年次前期	1

この授業は、大量調理した給食を学内で販売する実習を通し、以下の項目について実践的に学び、知識・技術を身につける。

①栄養・食事管理（給食対象者のアセスメント、給与栄養目標量・食品構成の設定、献立作成、栄養教育の計画と実践）②調理管理（大量調理の技法、調理科学）③施設・設備管理（調理室・調理機器の取扱い、衛生管理）④組織・人事管理（学生主体の組織マネジメント）⑤会計・原価管理（適正な給食価格の管理）⑥情報・事務管理（帳票類の作成）

学生主体で実習を進め、計画性やコミュニケーション能力も習得する。また、気持ちの良い接客や分かりやすい食育媒体づくりについても実践を通し学ぶ。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1844	校 外 給 食 管 理 実 習	2 年次前期(集中)	1

校外給食管理実習は、学内実習（給食管理実習）の応用として学修する。実際の給食施設で給食の対象者向けの給食管理を実践する。特に、栄養士の基本業務である給食の運営に必要な献立作成や食材管理、発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、提供サービスなどの一連の給食の流れや技術を学ぶ。実習は栄養士・管理栄養士を配置している給食施設で実施し、現場の栄養士・管理栄養士の指導の下学修する。実習先は学校給食センター、病院、福祉施設（高齢者、乳児院、児童養護、保育所など）、産業給食などである。また実習期間は原則 5 日間である。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1845	調理学実習（基礎）	1 年次前期	1

調理とは、食品摂取の際に、栄養性、安全性、嗜好性を考慮して、各々に適した方法で処理する操作であり、伝統的な調理技法に加えて新しい調理機器による調理も一般化してきた。

この科目は、基本的な調理技術と理論を修得することを目的とする。日本料理を中心に、中国料理、西洋料理から日常的に喫食する献立を選択し、実習を行う。植物性食品、動物性食品および特殊素材など各種食品を数多く使い、これらの調理性について体験的に学修する。同時に、各種調理機器・器具を用いてその調理操作を学ぶとともに、食材の衛生的な取り扱いについても学ぶ。また、各種調味料、香辛料を用いて好ましい味付けを行い、食器の選定や盛り付けの基本を修得する。

この実習は、以降に開講される調理学実習（応用）および調理学実習（総合）の基礎として位置づけられる。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1846	調理学実習（応用）	1 年次後期	1

1 年次前期の調理学実習（基礎）では、主として日常食の献立を通して各種食品の調理性や基礎的な調理法を修得したが、（応用）ではこれをさらに発展させる。

現代の日本では、日常食にも各国の料理が取り入れられ、世界に類を見ないほど食の融合が進んでいる。その原点として西洋料理と中国料理があり、これらについての知識と技術を学ぶことは食生活のリーダーとしての栄養士養成に大切なことである。

また、四季が美しいわが国では、季節ごとの食材や料理、行事があり、これを学ぶことも重要である。

この科目では、西洋料理や、中国料理、日本の行事食を中心に実習を行い、知識・技術を身につけるとともに、調理の際の段取りについても実践しながら学ぶ。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1847	調理学実習（総合）	2年次前期	1

この実習では、調理実習の総括として、(応用)をさらに発展させ、より複雑な献立を実習する。

昨今では、学校給食にも従来からのメニューに加え、地域の郷土料理や各国の郷土料理（いわゆるエスニック料理）が取り入れられ、バラエティーに富んでいる。また、栄養士養成ではこれまで学んだ調理学実習がベースとなり、栄養学実習や、給食管理実習等へと発展していくため、可能な限り数多くの献立を実習することによって「知識の引き出し」を増やし、食体験を豊富にすることが重要である。

ここでは、日本料理・西洋料理・中国料理のほかに、エスニック料理も取り入れ、さまざまな食材や調味料・香辛料の扱い方を知り、試食を通して味覚を磨く。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1848	ゼミナール	2年次前期	1

栄養専攻のゼミナールは、担当教員を中心に、演習を通して個々の学生が修得した知識と技術を総合し、卒業後に栄養士として社会と関わっていくための意識づくりを目指す。担当者の専門性を生かした指導を受け、学生個々が興味を持つテーマに沿った実験・実習を体験していく中で、教員と学生間・学生同士のコミュニケーションを密にし、人間関係を構築する能力を養っていく。就職部とも連携をはかり、進路関連情報をふまえて活動する。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1849	卒 業 研 究	2 年次後期	1

前期のゼミナールをさらに発展させて研究活動を進める。食に関わるそれぞれのテーマについて主体的に調査・研究し、自ら学ぶ姿勢を培う。研究結果のまとめ方、伝え方についても学び、2 年間の学修の総括として専攻 1.2 年次全体で行う卒業研究発表会で成果を発表する。

また、研究活動を通して学生同士や担当教員とのコミュニケーションを図り、栄養士として社会で活躍するための社会性・リーダー性を養う。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1850	こどもの食物アレルギー演習	1 年次後期	1

食物アレルギーは、体を守る免疫の働きが本来体にとって無害な食物に対して過敏に反応し、有害な症状を起こすことであり、乳幼児期に多い疾患である。乳幼児期は生涯の中で心身共に成長著しい時期であり、食物アレルギーによって大切な食の広がりや妨げられる可能性もある。患児やその家族が食の QOL を低下することなく、楽しい食生活を送るために、栄養士は適切な支援を行っていくことが求められている。

本科目では、栄養士として必要な食物アレルギーの正しい知識を身につけるとともに、保育所や学校などで患児が安全に過ごすための支援方法や給食対応について理解を深めることを目的とする。食物アレルギーの病態、食品の特性、栄養管理、給食対応、アレルギー対応食などを学び、実践に生かせる基礎力を養う。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1851	給 食 管 理 演 習	2 年次前期	1

給食管理実習の準備時間として本科目をを用いる。

まず、実習の準備方法を学ぶ。学生の立案した実習計画に基づき事前準備、クラス内での打ち合わせ、前週実習の反省会などをする。

給食管理実習は事前準備が大きく影響する。主体性を持ち、計画的に取り組んでほしい。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1852	校外給食管理実習 事前事後指導	2 年次前期・後期	1

本科目では校外給食管理実習の学内ガイダンス、事前準備、事後報告会を実施する。

実習に対する目的・目標を文章化し、具体的にどんな準備をすれば良いかを把握した上で、事前準備や提示された課題に取り組むなど作業を進めていく。

また、事後報告会は実習を振り返ること、後輩へ実習の概要を伝えることを目的とする。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1853	メニュープランニング 演 習	1 年次前期	1

献立作成は、給食管理における栄養士業務の重要な事項の一つである。給食の対象者は傷病者（病院給食）、児童・生徒（学校給食）、福祉施設の入所者（高齢者施設、児童福祉施設、障害者施設などで提供される給食）、勤労者（事業所給食、自衛隊給食など）と多岐に渡り、給食を食べることで対象者の健康の維持・増進を図ることを目的としている。また、献立は限られた予算内で作成しているため、料理に関する知識・興味を引き出しを増やすことも求められている。

献立作成の具体的な手順としては、対象者のアセスメントの後、給与栄養目標量を算出し、その範囲でバランスのとれた食品構成を設定した上で献立作成作業が進められる。

本科目では食品成分表の使用法、栄養計算の方法といった基本的な内容について時間をかけ説明・演習する。その後、献立作成の過程を一通り学び、各自課題作成に取り組む。演習で作成した献立は実際調理し、評価することで「自分の献立」とする。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1854	栄 養 士 食 育 演 習	1 年次後期	1

子どもから高齢者まで、多様な人々の健康を「食」の面から支える栄養士を目指し、特に子供の食育に重点を置く本学の栄養士養成課程では、2年間でさまざまな食育活動を行う。

この科目は、はじめての食育実践の場で、保育専攻が主催する「こどもまつり」に参加し、こども達に楽しく「食」の大切さを知ってもらえるよう工夫を凝らした食育を実施する。学生が主体的に企画・準備・運営していく中で、チームワークとコミュニケーションの大切さ、知識を具体的な形にしてこども達に伝えることの難しさとすばらしさを学ぶ。

また、2 年次生の卒業研究の成果発表を聞き、次年度へ向けてのモチベーションの向上を図る。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1855	流 通 と 消 費	1 年次後期	2

本講義では、私たちにとって最も重要なもののひとつである食品についてスポットを当て、その流通と消費について解説していきます。流通と消費ということで、難しいと思うかもしれませんが、具体的な内容としては、現在の食生活の状況や食品の主要な流通チャネルの特性、代表的な食品品目の消費行動などが題材となります。また、それ以外にも、食の安全性や世界の食糧事情なども取り上げたいと思います。

フードマーケティングを通じて産業と消費の仕組みの面白さを知ってもらう講義にしたいと思います。統計資料の図や表が示す内容を読み取り、生活者の実体験に照らして考える力を身につけることを目指します。基本的には教科書に沿って進めますので、フードスペシャリスト資格の取得を目指す人には試験対策になる内容の講義です。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1856	食のための基礎化学	1 年次前期	2

この科目では、栄養士としての専門科目である栄養学、食品学および生化学の授業やそれらの実験科目での知識を身につけるためのベースとなる基礎化学について学ぶ。すなわち、高校の化学の内容のなかから、専門科目の勉強をするために最低限必要な基礎事項となる「原子・分子・イオンの構造」、「原子量、分子量、式量、モル」、「化学式、化学結合、化学反応」、「溶液の濃度（モル濃度）」、「酸・塩基と中和」、「酸化と還元」などについて学ぶ。講義は演習形式で行う。まず、科目担当者が基礎事項についての説明を行う。その後説明事項に関連する演習問題を提示するので、履修学生が各自問題を解く。科目担当者がそれらの問題についての考え方、解き方について説明を行う。なお、本科目は選択科目であるが、高校で化学を履修していない学生や化学に自信のない学生には履修することを望む。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1857	人 間 関 係 論	2 年次後期	2

人間関係に関する心理学の基礎的な知識や概念を概説する。各発達期における人間関係の特徴を概観したうえで、日常の人間関係において生じる具体的な問題や課題にも触れていきたい。また、心理学の理論として頭で理解するのみにとどまらず、自らの心で感じ、体験する授業の実践を目指す。そのために、人間関係能力を高めるトレーニング方法などを適宜紹介する。また、「当日ブリーフレポート」を導入し、学生の方たちの講義への積極的参加と理解を促進する。

人間は他者との関係性の中で成長し、発達していくという視点に立ち、身近な問題である人間関係について、自分たちなりに理解を深め、肯定的に問題を考えられるようになることを目標とする。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1858	教 育 心 理 学	2 年次前期	2

教育活動を進めていくうえで重要な問題となる、発達、学習、人格、適応、障害児指導などについて、心理学的な見方や考え方を概説するとともに、そうした心理学的な見方、考え方と教育実践とのかかわりについて検討する。心理学の理論として頭で理解するのみにとどまらず、自らの心で感じ、体験する授業の実践を目指す。そのために、教育現場における事例の紹介や、ロールプレイ、実践に役立つトレーニング方法などを適宜紹介する。また、「当日ブリーフレポート」を導入し、学生の方たちの講義への積極的参加と理解を促進する。

子どもの発達と学習に関わる際に、自ら問題意識を持ち、自分自身の視点を持てるようになることを目標とする。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1859	保 育 内 容 総 論	2 年次後期	2

本講義は、保育内容全般（5領域）を知り、「保育とは学習である」ことを理解することを目的としている。履修することによって、子どもが生きる上で必要な力が保育内容に備わっていることが分かると、これまでの子どもを見る目と異なることに気づくだろう。栄養専攻の学生が、保育を通して子どもが育っていく過程に興味を持ち、「子どもっておもしろい！」と感ずることができるよう、生の保育現場の映像や実際に発行されたクラス日よりなど、現場の資料を使って授業を進める予定である。

また、保育現場に栄養士が配置されることの大きな意義を受講生と共に確認し、保育現場を想定した演習（2回のグループワークや計画書・便りの作成）を設け、学修内容をより具体的に展開することで、保育理解を促していきたいと考えている。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1860	健 康 食 生 活 論	2 年次後期	2

人間は、『生命をつなぐ』という生物としての本能的欲求を持っており、『食』行動そのものが即ち『生活』であるともいえる。人々が、生まれ育った自然環境の中で生き延びるためには、食糧としての資源確保の目的で、積極的に生産活動を行わねばならず、人間の欲求、生活習慣等の要素が複雑に関わり合いながら『食』を支え、かつ人間生活の歴史を形成してきたともいえる。本講義では、これらの歴史的流れをたどりながら、現代人の食生活を多角的に観察する。また、『命の糧（かて）』としての食料を獲得するにあたっての需要と供給との関係、近年の食文化を大きく変えつつある加工食品や中食および外食産業の隆盛という食の外部化の問題、さらにガン、心疾患および脳血管疾患といった、健康を損なう生活習慣病と食生活行動との関連性等を検証する。これらの要素を理解したうえで、『食べる楽しさ』を味わいながら健康を維持し、健やかに育まれた次世代へと継承できる、生活品位(QOL)のより高い食生活の在り方について、考察を深める。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1861	フードスペシャリスト論	1 年次後期	2

現代社会において、私たちは多種多様な生鮮食料品、加工食品、調理済み食品とそれらを提供する様々な産業形態の中から、各々のライフスタイルに応じて「食」を選択する必要に迫られている。限られた食糧資源を活用し、消費者の需要と産業側の供給との橋渡し役として期待されているのが、『フードスペシャリスト』である。したがって、本講義では、まず「食」に関する高度な知識及び技術を有する専門職として『フードスペシャリスト資格』を位置づける。的確な情報を流通・販売者と消費者の双方に提供するために必要な食品の品質規格に関する知識、食品の鮮度ならびに熟度の化学的及び物理的評価・鑑別法、安全性評価、調理と食味、食環境と嗜好性、さらに食品の生産・流通・消費状況に至るまで幅広くその概容を捉え、将来、専門家として『食』に携わってゆくための基礎的知識を修得する。本科目は「フードスペシャリスト」受験資格必修科目のひとつである。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1862	フードコーディネート論	2 年次前期	2

快適な食事をするためには、食に対する感性と食空間を含めた食全体をコーディネートするための知識の習得が必要である。食べることの意義について理解し、食の創造と演出のキーポイントを探る。

日本料理、西洋料理、中国料理、それぞれの様式の調理文化の創造と変容について理解し、日本および外国の食文化とその融合について学ぶ。また、各様式のメニュープランニング、テーブルコーディネートの演出方法やサービスを学ぶ。さらに循環型社会といわれる、新しい時代における食環境の展望と食育問題について学習する。

この科目は、フードスペシャリスト受験資格に必要な科目である。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1863	栄養士フィニッシング演習	2年次後期	1

資質の高い栄養士を目指し、2年間の学修の総仕上げを目的とする科目である。栄養専攻の専任教員がオムニバスで授業を担当し、栄養士教育の根幹をなす科目「栄養学総論」、「応用栄養学」、「食品学総論」、「食品学各論」、「食品衛生学」、「生化学」、「解剖・生理学」、「給食管理論」、「栄養指導論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「調理学」の重要事項を確認する。受講生は、「全国栄養士養成施設協会」が実施する「栄養士実力認定試験」を受験し、レベルに応じた認定証が協会より交付される。管理栄養士をめざす向学意欲の高い学生に適した科目である。

またこの科目は、管理栄養士国家試験受験を目指す本学の栄養士養成課程卒業生を対象としたオープンカレッジの公開授業である。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1864	医療管理学概論	1年次後期(集中)	2

医療機関の事務系職員は、仕事の一般的要素として、常に患者の心理を理解し、患者サービスを念頭におくことが基本です。また病院企業における営業的役割と、一部会計的役割、医療事務に関する統制と質的改善の役割、業務統計作成の役割等を担っていることへの自覚が求められます。

資格要件としては、一般的事務能力、医学常識の知識、医療保障制度に関する知識、商経学に立脚した医療事務の理論的知識、診療報酬算定のための知識などの専門的知識が必要とされます。たとえ上記の条件が十分に満たされているものであっても、ただそれだけでは適格者とはいえません。なぜなら、このポジションでは、医療事務員としての基礎的要件のほかに、人的要素が最も重要視されるからです。本講義においては、医療機関で職務が遂行できるだけの高度な事務能力を習得し、かつ病院の組織と管理の目的に関わるあらゆる面からの情報を専門知識として学びます。

科目番号	授 業 科 目 名	開 講 期	単 位
E1865	医 療 事 務 総 論	2 年次前期(集中)	2

本講義では、健康保険法をはじめとする各種医療保険・公費負担制度に対する保険診療や診療費の請求事務の仕組み、医療事務に関する諸規則についての知識を習得します。さらに、医療機関の経営は、医療活動によって得られる診療行為と窓口業務における診療行為の料金化に支えられており、本講義でも医療保険制度・診療点数の基礎知識をもとに正しい診療点数の算出、料金算定に触れていきます。診療点数には、様々な法令に基づく約束事があり、診療録（カルテ）から短時間に算定の対象となる医師の診療行為を読み取り、点数算定から診療報酬明細書作成業務までの実務的演習の技術を総合的に養います。講義中は各項目ごとに練習問題を組み入れ、最終的にカルテを見ながら、診療報酬明細書（レセプト）を作成する技能を養います。