

## 職業実践専門課程の基本情報について

作成日：2017年3月24日

学 校 名	設置認可年月日	校 長 名	所 在 地		
大手前栄養製菓学院 専門学校	1995年4月1日	福井 要	〒540-0008大阪府中央区大手前2-1-88 (電話) 06-6941-7698		
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地		
学校法人大手前学園	1951年2月23日	福井 要	〒540-0008大阪府中央区大手前2-1-88 (電話) 06-6941-1106		
目 的	「食」を通じて人々の健康増進に貢献するため、関連企業・団体等と連携を密にし、実践的かつ専門的な技術と実力のある栄養士・管理栄養士を育成する。				
課 程 名	学 科 名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生専門課程	管理栄養学科	4年(昼)	3425単位時間 (又は単位)	-	平成29年文部科学 省告示第26号
教 育 課 程	講義	演習	実験	実習	実技
	1620単位時間 (又は単位)	755単位時間 (又は単位)	405単位時間 (又は単位)	720単位時間 (又は単位)	0単位時間 (又は単位)
生徒総定員	生徒実員(28年4月)	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
352人	274人	4人	23人	27人	
学期制度	■前期：4月1日～8月31日 ■後期：9月1日～3月31日		成績評価	■成績表(有)無) ■成績評価の基準・方法について 筆記試験、実技、論文、レポート等 により総合評価	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：8月1日～9月2日 ■冬 季：12月24日～1月6日 ■学年末：3月31日		卒業・進級条件	・学則に定める必要な単位を修得 ・授業料等の学費を完納	
生徒指導	■クラス担任制(有)無) ■長期欠席者への指導等の対応 担任より本人保護者へ連絡し、今後の話 合いをする		課外活動	■課外活動の種類 食育ヤングリーダー育成支援事業他 ■サークル活動(有)無)	
主な就職先	■主な就職先、業界 給食会社、福祉施設、病院 等 ■平成27年度就職率 80.5 % (卒業生数に対する内定者数)		主な資格・検定	栄養士、食育栄養インストラクター 管理栄養士試験受験資格 栄養教諭 NR・サプリメントアドバイザー受験資 格	
中途退学の現状 (平成27年度)	■中途退学者 19名 ■中退率 5.4% 平成27年4月1日在学者 350名(平成27年4月編入学者を含む) 平成28年3月31日在学者 331名(平成28年3月卒業生を含む) ■中途退学の主な理由：学習意欲低下(7)、進路変更(4) ■中退防止のための取組 経済的支援策として、学費の分延納制度を設けている。 学習支援策として、学習相談会や健康相談会を実施。				
ホームページ	URL: <a href="http://eiyo.otemae.ac.jp">http://eiyo.otemae.ac.jp</a>				

## 1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

- ①企業等と連携し、関連企業・団体から委員を選出した教育課程編成委員会を定期的に開催し、現場の意見を聴取し、より実践的なスキル習得を目指した授業内容への改善等につなげる。
- ②栄養士・管理栄養士養成施設として全国栄養士養成施設協会研修会をはじめ栄養関連学会に積極的に参加して、最新の情報を収集し、教員資質の向上と指導方法の改善につなげる。
- ③卒業生を中心にした関連企業との研究会を行い、即戦力の人材育成に向けた現場の意見を取り入れ、授業内容の改善に努める

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成 29 年 3 月 24 日現在

名 前	所 属
上林 幸男	一般財団法人 大阪市環境保健協会 総務部長
出口 暁子	公益財団法人日本生命共済会付属日生病院 栄養管理室 副部長
徳田 裕子	国家公務員共済組合連合会 大手前病院 栄養管理室 主任
三木 伸一郎	大手前栄養製菓学院専門学校 教授 (副学院長兼教務部長)
赤尾 正	大手前大学健康栄養学部 准教授 (総合演習委員長・臨地実習委員)

(開催日時)

第 1 回 平成 28 年 9 月 2 日 (金) 15 : 00~17 : 00

第 2 回 平成 29 年 3 月 8 日 (水) 17 : 30~19 : 00

## 2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
臨地校外実習Ⅰ	給食運営や関連の資源を総合的に判断し、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うこと。(給食経営管理論)	港育成園・介護老人保健施設ホライズン・高槻市立うの花療育園・大阪市立天下茶屋小学校・一富士フードサービス株式会社 他
臨地校外実習Ⅱ	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。(公衆栄養学)	大阪市保健所(各区保健福祉センター)
臨地校外実習Ⅲ	疾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。学生アンケートを実施し、希望者には、病院における3週間実習を実施する。(平成26年度より)(臨床栄養学)	大手前病院・コープおおさか病院・奈良医療センター・日生病院・吉川病院 他
総合演習Ⅰ	臨地校外実習の事前・事後教育として、実習の目的や目標、実習施設の概略を学生に周知・動機付け、知識の整理、研究課題の検討を行う。	天理よろず相談所病院・セガミ薬局・近畿中央ヤクルト販売株式会社・大阪市立大学医学部附属病院・国立病院機構大阪南医療センター
総合演習Ⅱ	臨地校外実習の事後教育として、それぞれの実習施設における実習内容、研究課題の報告、実践の場で学んだ事柄などの情報交換や指導を行い、校内での学習と臨地校外実習をより有機的に結び付け、知識と技術の統合に努める。	株式会社 Taste One・相愛大学・大阪府栄養士会・枚方保健所・株式会社 テスティパル

### 3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教員は、常に栄養に関する研究を励行すると同時に、管理栄養士・栄養士を養成するための最新情報・スキル向上に努める。具体的には、栄養関係学会・研究会への参加を促し、資質向上を図っている。

### 4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成 29 年 3 月 24 日現在

名 前	所 属
中野 長久	大阪府立大学 名誉教授
羽多野 宏子	大阪府栄養士会 副会長、日本栄養士会 理事
鋤納 心	管理栄養学科 平成 18 年卒業生、同窓会「若葉会」幹事長
三木 紳一郎	大手前栄養製菓学院専門学校 教授 (副学院長兼教務部長)
加川 稚佳子	大手前栄養製菓学院専門学校 准教授 (自己点検自己評価委員長)

(学校関係者評価結果の公表方法) ホームページによる公表

[URL:http://eiyo.otemae.ac.jp](http://eiyo.otemae.ac.jp)

### 5. 情報提供

(情報提供の方法) ホームページ、学園広報誌、

[URL:http://eiyo.otemae.ac.jp](http://eiyo.otemae.ac.jp)

授業科目等の概要

(衛生専門課程管理栄養学科) 平成 27 年度										
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			化学 (1)	化学の基礎を解説する。章ごとに要点の整理と演習をし、高校で化学を履修していない学生が着実に理解することを目指す。基礎的な内容に加えて、今後の専門科目を学ぶ上で必要とされる「食」に絡めた講義をおこなう。	1 前	30	2	○		
○			化学 (2)	化学(1)に引き続き、化学の基礎を解説する。章ごとに要点の整理と演習をし、高校で化学を履修していない学生が着実に理解することを目指す。基礎的な内容に加えて、今後の専門科目を学ぶ上で必要とされる「食」に絡めた講義をおこなう。	1 後	30	2	○		
○			生物学 (1)	生命現象について理解と共に、生活と関連させて理解が進むように授業を展開する。生物学の基礎として、生命活動を担っている「細胞」を理解する。次いで、「生殖」、「遺伝」など、種族の維持などについて時間軸の生命現象を学習する。	1 前	30	2	○		
○			生物学 (2)	生命現象について基礎的な理解と共に、我々の生活との関連性も理解できるように展開する。 前期の学習に続いて、遺伝子の行動・働きやしくみなど分子遺伝学なども学習する。「物質代謝とエネルギー代謝」、「個体内環境維持のしくみ」、「個体を守るしくみ」、など生体の生命現象や生命を守るしくみや働きについて学習・理解していく。	1 後	30	2	○		
○			情報処理演習 I	学園ネットワークの正しい利用方法および、インターネットの活用を学ぶ。 また、Windows 環境における基本ソフト活用を Word2007・Excel2007 を中心に習得する。 同時にタイピングスキルの向上を図る。	1 前	30	1		○	
○			情報処理演習 II	前期に引き続き、Windows 環境下におけるソフトの活用を学習する。後期は、Excel・PowerPoint 2007 を中心に習得を行う。タイピングスキルの向上についても継続的に行ってゆく。	1 後	30	1		○	

○		基礎演習Ⅰ	基礎演習Ⅰは、まず学生生活に慣れることを主眼とし、また、これから勉強していく上で必要な基礎学力の養成を目標とするガイダンス科目である。	1 前	30	1	○	
○		基礎演習Ⅱ	基礎演習Ⅱでは、フェスタ(学園祭)等の学校行事を通して、管理栄養士としてのコミュニケーション能力や自己啓発力を身につけることを目的とする。また、学生生活の最終目標である管理栄養士取得に向けて準備をしていく科目である。	1 後	30	1	○	
○		心理学	心理学の基礎的知識を獲得する。更に簡単な実験やテストを行う、または映像などの資料を使うことにより、その基礎的知識が我々の生活の中にどう働いているのか、どう生かされるのかを考える。毎時教材としてプリントを配布する。出席と毎時の課題提出が総合点に影響するので授業への積極的参加を期待する。教科書は予習しないこと。	2 前	30	2	○	
○		社会	現代の社会で起こっている様々な出来事の中で、常識として知っていなければならない最低限度の事象を学ぶ。日々の新聞記事を教材として、起こった事象に興味、関心を抱き、自分の考えをまとめ、要約して書きとめ発表も行う。	2 前	30	2	○	
○		有機化学	有機化合物は、日常生活の身近に存在し、その種類も非常に多い。それら有機化合物の構造からみた分類と命名法、また、それぞれの反応性や性質を理解し、栄養・食品に関係の深い有機化合物を理解することを目的とする。	2 後	30	2	○	
○		基礎演習Ⅲ	基礎演習Ⅲは学生生活の最終目標である管理栄養士免許取得に向けてのガイダンス科目である。 栄養士としてのコミュニケーション能力や自己啓発力を身に付けることを目的とする。	2 専	30	1	○	
○		基礎演習Ⅳ	基礎演習Ⅳは学生生活の最終目標である管理栄養士免許取得に向けてのガイダンス科目である。 栄養士としてのコミュニケーション能力や自己啓発力を身に付けることを目的とする。	2 後	30	1	○	
○		食料経済	・食をめぐる社会的・経済的状況を、生産・流通・消費を通して理解する。 ・近年話題となっている食品安全性自給率低下などの問題についての知識と、考える力を身につける。	3 後	30	2	○	

○		環境科学	現在、温暖化や酸性雨などの地球規模での環境問題が進行している。本講義では土壌・水・大気における環境破壊の現状、化学物質が環境に及ぼす影響について解説する。 また、廃棄物問題を含めたこれら環境諸問題についても解説する。	3 後	30	2	○		
○		薬理学	生活習慣病を中心として、疾病の成り立ちと薬物療法について、また食事との関連について各病態ごとに理解を深める。また毎回小テストを実施し單元ごとの重要ポイントを修得する。必要に応じて新聞の健康に関する記事等も活用する。	3 後	30	2	○		
○		特別演習Ⅰ (専門基礎分野)	2年次までに履修した科目について、復習を行い、より理解を深める	3 前	90	2	○		
○		特別演習Ⅱ (専門基礎分野)	特別演習Ⅱで深めた知識を、科目間でつながるようさらに理解を深める。	3 後	90	2	○		
○		統計学	日常業務におけるデータの処理、分析が行えるよう、統計学の基礎的な知識を習得する。資料の整理から始まり、例題、演習を通して記述統計学の基礎事項を理解できるように学習する。	3 前	30	2	○		
○		統計学演習	前期に学んだの推測統計学の続きを学ぶ。正規分布、t分布、カイ二乗分布、F分布など各種分布を理解し、演習を通じて標本分布、推定、検定等推測統計学を習得する。	3 後	30	1	○		
○		カウンセリング論	本講義では、管理栄養士に必要なカウンセリングの知識と技能について学ぶ。ただし、その知識のほとんどのものは既に栄養教育論と心理学で学習済みのものである。したがって、この授業は栄養士が行う「カウンセリング」についての知識の復習、カウンセリングにつながる技能的な体験、自己の理解のための心理テストとその解釈の3つを軸に進める。	4 前	30	2	○		
○		特別演習Ⅲ (専門分野)	3年次までに履修した科目について理解を深め、科目間でつながるようにすすめていく。	4 前	100	2	○		
○		特別演習Ⅳ (専門分野)	実践に向けた知識を深める。	4 後	100	2	○		

○		人間関係論	人間関係とは集団の成員間の相互作用の様式を指す言葉であるが、特に人間関係論という場合、組織の経営内における人間観とそれに基づく一連の管理方策を言う。この授業では、社会生活における人間関係、特にビジネスにおける行動科学や経営管理の基礎を理解し、濃厚な人間関係社会である日本の企業組織への理解と適応力を高める事を目標とする。教科書は特に5章が中心。	4後	30	2	○		
○		衛生法規	食品衛生法や健康増進法をはじめ、管理栄養士、栄養士を目指すものが就業前に理解すべき関係法令について、事例・判例をまじえて解説する。	4後	30	2	○		
○		看護学	看護学について、臨床看護と公衆衛生看護の違いを知り、理論と実践を通して学ぶ。看護師、保健師（以下、看護師とする）と管理栄養士との連携について、具体的な事例を中心に考える	4前	30	2	○		
○		細胞生物学	細胞は生命の基本単位であり、高等生物の組織、器官、生物体を構成している。その細胞の構造、増殖や運動の機構、情報伝達、生体膜の機能などから生命現象を知ることを目的とする。	4前	30	2	○		
○		体育演習	運動を行うことが、身体にどのような効果をもたらすのか講義し、実技を通して体感します。そして、自ら健康に留意し、日常生活の中に運動を積極的に取り入れた生活習慣を身につけましょう。	1通	45	1		○	
○		保健体育	健康とは何かを身体的・精神的・社会的側面から講義します。将来の管理栄養士としての基礎的な「健康に関する知識」を身につけましょう。急法について身近に起こる怪我の応急処置をはじめ三角巾の使い方、止血、搬送、心肺蘇生法。また体育演習の補講時に赤十字から講師を招き実際の人形を用いてのAEDを使った心肺蘇生法の実習を体験する。	1前	30	2	○		
○		英語Ⅰ	日常生活でよく出会う食品や料理、その材料やレシピ、また最近関心を集めている栄養に関する記事等、栄養士として役立つ実用的な英語を学習します。	1前	30	1	○		
○		英語Ⅱ	前期に続き栄養、食に関するトピックを中心に学習します。授業には、音楽、DVD等視聴覚教材を適宜取り入れて楽しく学びます。	1後	30	1	○		
○		外書講読	栄養学に関する基本的な内容の英語の文章や専門用語に親しみ、読解力を高めるとともに、栄養学に関わる科学英語を習得することを目的とします。	4前	30	1	○		

○		健康管理概論	社会や環境との関連から人間の健康障害の成因を明らかにし、人々の健康を保持・増進し、疾病や障害の一次予防を主な目的とする公衆衛生学の領域のうち、特に社会と健康の関係について解説する。	3前	30	2	○		
○		公衆衛生学(1)	地球環境問題の増加・経済機構の複雑化・少子高齢化社会の進行・食の改風化などにより、人々の健康保持増進に取り組む種々の組織活動と併せて個人の自覚が強く要望されている。この講義では、健康を取り巻く諸環境要因の動向を踏まえ、国民衛生の動向とその対策について解説する。	1後	30	2	○		
○		公衆衛生学(2)	地球環境問題の増加・経済機構の複雑化・少子高齢化社会の進行・食の改風化などにより、人々の健康保持増進に取り組む種々の組織活動と併せて個人の自覚が強く要望されている。この講義では、健康を取り巻く諸環境要因の動向を踏まえ、国民衛生の動向とその対策について解説する。	2前	30	2	○		
○		社会福祉論	社会福祉という日常生活全般の支援を行うにあたり、食は極めて重要な役割を果たす。介護保険制度における在宅及び施設介護サービスや介護予防をはじめとする高齢者施策、障害者の自立支援、児童福祉分野における子育て支援、そして各分野における虐待の防止、さらに公的扶助等についての基礎的知識、理論、現状を学び、管理栄養士として社会とのかかわりの中で福祉（ふだんの・くらしを・しあわせに）の概念を理解する。	1後	30	2	○		
○		生化学(1)	主要な生体分子について、それぞれの構造と化学的性質、多彩な機能に焦点をあて、学習する。生化学の基礎知識の理解を深めることを目的とする。	1後	30	2	○		
○		生化学(2)	人体における主要な生体分子の代謝を中心に学習する。併せて、核内での遺伝情報とその発現機構について理解を深める。	3前	30	2	○		
○		運動生理学	健康・体力づくりのための運動と栄養について、また、生活習慣病の予防、といった観点から栄養士・管理栄養士の立場からその理論と実際について学ぶ。	2後	30	2	○		
○		病理学	疾患の成立ちの仕組みについて理解する。	2後	30	2	○		

○		微生物学	<ul style="list-style-type: none"> <li>各微生物の種類及び性質について、体系的に学習するとともに、個々の病原微生物について、感染メカニズム及び予防方法などを理解する。</li> <li>微生物に関わる疾病の基礎知識として、感染症関係法や免疫学等についても学習する。</li> </ul>	2後	30	2	○		
○		解剖生理学(1)	<p>人体の構造と機能を概説し、人が生きていく上で、これらの構造と機能が持つ意義を考えます。具体的には、人体の基本的構造と機能を勉強した後、消化器系、循環器系、泌尿器系、血液系について概説します。何れも、栄養管理には大切な項目です。なお、これら以外の系統は解剖生理(2)で学びます。</p>	1後	30	2	○		
○		解剖生理学(2)	<p>栄養学をより深く理解するために人体の解剖学、生理学を学ぶ。最近の国家試験のレベルは高くなっており、内容を理解するには、根気と努力を必要とする。特に神経学は難解である。教材は解剖生理学(1)とは異なり難しくなるが、国家試験合格のために必要であるので心して学習しないと合格は望めない。</p>	3前	30	2	○		
○		生化学実験I	<p>2種類の酵素の活性測定を学ぶことにより、酵素の反応機構の特性を理解する。また、糖質、タンパク質の定性、定量実験を通して、試薬の調整法、実験器具の取り扱い、基本的な実験操作を習得する。</p>	2後	45	1			○
○		生化学実験II	<p>酵素タンパク質の抽出、精製、ポリメラーゼ連鎖反応(PCR)法を用いた遺伝子型の決定を通して、生体分子の基礎的な解析法を理解することを目的とする。</p>	3前	45	1			○
○		解剖生理学実験I	<p>各種の臓器標本の観察、動物の解剖、生理機能の実験を通じて、「解剖生理学」で学んだ基礎知識の理解を深める。</p>	2前	45	1			○
○		解剖生理学実験II	<p>管理栄養士として必須の科学的素養を身につけるため、医学的分野を中心に生物学も含め知識と手法を実践的に学ぶ。臨床的実践力、科学的洞察力を養ってもらう。</p>	3後	45	1			○
○		食品学総論	<p>食品を構成する主要成分である水分、炭水化物、脂質、たんぱく質を中心に、化学構造や化学的な性質、特徴を学び、食品成分に関する基礎的な知識を習得することを目的とする。また、五感に作用する成分(嗜好成分)についても学び、より食品に関する理解や知識を深める。</p>	1前	30	2	○		
○		食品学各論	<p>食品の種類別に栄養、機能成分、特徴などについて学ぶ。食品の分類や栄養成分に加え、各食品の利用方法、生活との関わり、栄養素以外の食品成分機能などについて学習し、これからの食品選択の基礎とする。</p>	1前	30	2	○		

○			食品加工学	多種多様な加工食品が普及してきた現在、原料、製法、添加物、保存方法に対する情報は多岐にわたり複雑化してきた。加工保存法の基本原理を理解し、製法を学ぶ。また、国家試験に合わせて、無駄のない内容の習得を目指す。	2 前	30	2	○		
○			食品衛生学 (1)	・食品衛生とは、食品の生産から最終的にヒトに摂取されるまでの全ての段階において、食品の安全性等を確保するための必要なあらゆる手段である。 ・これらの各手段について、関係する法規や組織機構等をはじめ、飲食物が原因となる危害にかんして「発生メカニズム」から「防止方法」まで実例を含めて科学的見地から学習する。	1 前	30	2	○		
○			食品衛生学 (2)	・各食中毒原因物質について、その発生機序及び症状等を理解するとともに、実例等を基に原因究明及び防止方法等について学習する。 ・食品添加物や容器包装等の規格や表示方法等について、法的根拠を含めて理解するとともに、食生活の安全確保を図るための具体的な衛生管理方法等を学習する。	1 後	30	2	○		
○			調理学	食品の調理過程における変化を理解し、実際の調理に応用できる能力の習得を目的とする。調理学実習と連携した授業内容に留意し、再現性良く調理できることを目指す。	1 前	30	2	○		
○			食品学実験 I	初めての実験科目であるので、実験操作法及び実験のルールを習得することを1番の目的とし、様々な実験手法を用い、食品中に含まれる成分を分析する予定である。	1 前	45	1			○
○			食品学実験 II	身近な食品を使用し、食品中に含まれる様々な成分の性質や特徴を実験で調べることにより、前期の講義科目であった食品学総論で学んだ知識をより深く理解することを目的とする。	1 後	45	1			○
○			食品加工学 実習	現在の加工食品は、多種多様で少し手を加えるだけですぐ食べられる便利なものが多くなりました。当該科目では身近で代表的な加工食品を取り上げ、 unnecessaryな添加物の使用を避け、原点に戻り本来の味を確認しながら加工法、保存法を習得していきます。	2 通	45	1			○
○			食品衛生学 実験	食品添加物の分析は自分のよく食べている食品について行い、表示の見方を理解する。微生物実験は手指、ピアス、白衣、校内環境について調べ、衛生的に保つことの重要性を意識づける。	2 後	45	1			○

○		調理学実習 I	調理の基本である包丁の持ち方、切り方、食品重量の目安、調理器具の扱い方など調理に慣れる事から始まり、非加熱・加熱操作などの基礎調理を理解する。また、加熱方法の分類による熱の伝わり方と特性を習得し、味付けは「調味パーセント」を用い、大量調理でも対応できる能力を身につけると共に、調理技術の向上を目指すことを目的とする。	1 前	45	1			○
○		調理学実習 II	食材の特徴を知り、適切な調理操作や調理過程における食品の組織・物性と栄養成分の変化を学び、栄養学的、調理機能的な利点を理解する。旬を大切にされた季節料理や行事食などを取り入れ応用力、創作力を身につけることを目的とする。	1 後	45	1			○
○		栄養学総論 (1)	栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解するため、栄養とは何か、また、糖質、脂質、たんぱく質の機能と体内代謝などについて教科書に加え、適宜プリントなど参考資料を用いながら解説する。	1 前	30	2	○		
○		栄養学総論 (2)	栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解するため、栄養学総論(1)に引き続き、ビタミンや無機質の栄養、水・電解質の役割、摂食行動などについて教科書およびプリントを用いて解説する。	1 後	30	2	○		
○		栄養学実験	実験を通して日常摂取する食物の栄養素を定量することにより、その栄養素の役割や機能を確認し理解する。さらに、栄養学総論で得た知識をもとに、その処理や調理法の違いによる栄養素の変化について観察し、基礎栄養学の理解を深めることを目的とする。	2 前	45	1			○
○		食事摂取基準論	「日本人の食事摂取基準」の基本的な考え方を理解し、活用するために必要な知識や情報、実例を紹介し、給食の運営について演習する。 本講義では、管理栄養士・栄養士の業務において食事摂取基準をどのように活用するかを理解することで、各分野における職業イメージを深めることを目標とする。	1 後	30	2	○		
○		栄養学各論	ライフステージ別(妊娠・授乳期、乳児期、成長期、成人期、高齢期)における人体の構造や機能変化、栄養状態の変化について理解し、さらに対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理について学ぶ。また、食事摂取基準の考え方を理解し、それに基づいた栄養管理について学ぶ。	2 前	30	2	○		

○		運動栄養学	この科目では、新カリキュラムの応用栄養学に含まれる内容のうち、以下の2項目について学ぶ。 ①特殊環境下での生理的適応と栄養 ②スポーツに必要とされる栄養	3 後	30	2	○		
○		栄養学各論 実習	ライフステージ別の健康増進・疾病予防に寄与した献立実習を行うとともに、特性に応じた栄養評価及び献立作成ができることをねらいとする。	3 後	45	1			○
○		栄養教育論 (1)	栄養指導の概要から栄養教育・指導の重要性を理解する。また、栄養教育・指導計画の作成・実施・評価を総合的にマネジメントできる能力を身に付けるため、必要な知識や技術を習得する。	1 前	30	2	○		
○		栄養教育論 (2)	栄養指導論(1)を踏まえ、ライフスタイル、ライフステージに応じた栄養指導のあり方や方法を理解し、QOLの向上につながる指導目標の設定・指導計画・実施・評価に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。	1 後	30	2	○		
○		食生活論	生命を紡ぐ「食」の大切さを包括的に理解し、生涯におけるライフステージに応じた食育や生活習慣病予防のための食生活などの推進のため、心身の健康増進、各年齢層における適正な食生活・食の環境・食文化について考え、実践するための基礎知識を習得する。	1 前	30	2	○		
○		栄養指導実 習Ⅰ	栄養指導論で得た知識を基礎として、生活時間調査、食事調査を実施し、栄養評価の方法や望ましい献立作成を個人実習する。また、市販弁当、外食メニューの栄養評価、食に関する指導の指導計画を立案し、実際にグループで発表を行う。実習を通じて自主性と積極的な研究態度を養いたい。	2 前	45	1			○
○		栄養指導実 習Ⅱ	前期に引き続き、栄養や食生活に関する知識・技術を総合し、対象者の状況に応じた食行動の変容に結び付けられる指導について模索する。協調性を養いながらグループ学習を進める。	2 後	45	1			○
○		臨床栄養学 (1)	実際に疾病をもつ者に対する栄養ケアを想定し、臨床栄養学の基礎的な知識を身につける。	2 前	30	2	○		
○		臨床栄養学 (2)	実際に疾病をもつ者に対する栄養ケアを想定し、臨床栄養学の基礎的な知識を身につける。また近年増えている糖尿病をはじめとする代謝性疾患についても理解を深める。	2 後	30	2	○		

○		臨床栄養学 (3)	各種疾患における一般的な病態および治療法を理解しつつ、ライフスタイルなどを加味した適切な食事療法・栄養療法、栄養補給法や栄養教育による栄養ケアのあり方を学習する。	3 前	30	2	○		
○		臨床栄養学 (4)	臨床栄養学(3)に引き続き、各種疾患における一般的な病態および治療法を理解しつつ、ライフスタイルなどを加味した適切な食事療法・栄養療法、栄養補給法や栄養教育による栄養ケアのあり方を学習する。	3 後	30	2	○		
○		臨床栄養学 実習Ⅰ	各疾患の食事療法を献立作成・調理を通じて学び、実践力を養う。	2 前	45	1			○
○		臨床栄養学 実習Ⅱ	チーム医療のメンバーとして、管理栄養士の立場から患者治療に参画できる技術や能力を、身体計測、症例検討、栄養ケアプランの作成、栄養マネジメントの実際等の実習を通して学習する。 疾病別の食事療法の有用性と各特別治療食の献立作成の注意点、展開などを実習を通して学習する。	3 前	45	1			○
○		公衆栄養学 (1)	わが国や諸外国の健康・栄養問題の動向と主要な栄養政策を理解して地域、集団における人々の健康栄養状態等の特徴に基づいた公衆栄養活動について必要な知識を習得する。	2 後	30	2	○		
○		公衆栄養学 (2)	わが国や諸外国の健康・栄養問題の動向と主要な栄養政策を理解して地域、集団における人々の健康栄養状態等の特徴に基づいた公衆栄養活動について必要な知識を習得する。	3 前	30	2	○		
○		公衆栄養学 実習Ⅰ	管理栄養士が公衆栄養活動を行うために必要なデータの集計・分析を実施するとともに、実践活動に必要な技術や考察する力を実習を通して習得する。	2 後	45	1			○
○		公衆栄養学 実習Ⅱ	講義科目「公衆栄養学」で習得した知識を基に、集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について理解する。そのために、地域特性・食環境づくり・集団の特性別(ライフステージ及び生活習慣病のハイリスク集団)に対応していけるような公衆栄養プログラムの実践的活用と展開を行う。	3 前	45	1			○
○		給食経営管理論(1)	対象者の健康維持、増進を目的とし、種々の制約の中で嗜好を満足させる食事を提供するための基礎を学び、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、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う。	1 後	30	2	○		

○		給食経営管理論 (2)	各特定給食施設の特徴を理解し、特徴に応じた給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行うために必要な知識を身につける。	3前	30	2	○		
○		給食経営管理実習 I	給食経営管理論で学んだ知識を生かし、対象者の健康維持、増進を目的とし、種々の制約の中で嗜好を満足させる食事を提供するための実践力を身につける。	2前	45	1			○
○		給食経営管理実習 II	給食経営管理実習 I で学んだ知識、技術を生かし、特定給食施設別に給食の特徴をとらえ、管理・運営方法について学ぶ。	2後	45	1			○
○		総合演習 I	臨地校外実習の事前・事後教育として、実習の目的や目標、実習施設の概略を学生に周知・動機付け、知識の整理、研究課題の検討を行う。	3後	60	2			○
○		総合演習 II	臨地校外実習の事後教育として、それぞれの実習施設における実習内容、研究課題の報告、実践の場で学んだ事柄などの情報交換や指導を行い、校内での学習と臨地校外実習をより有機的に結び付け、知識と技術の統合に努める。	4前	60	2			○
○		臨地校外実習 I	給食運営や関連の資源を総合的に判断し、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うこと。(給食経営管理論)	2後	45	1			○
○		臨地校外実習 II	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。(公衆栄養学)	3前	45	1			○
○		臨地校外実習 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。(臨床栄養学)	3後	90	2			○
	○	NR・SA 特講	NR 受験資格を取得するために必要な栄養学・食品学の項目について、テキストにそって学習を行う。	4後	30	2	○		
	○	研究ゼミ	ゼミ担当教員より提示されたテーマについて、調査や研究を行い、発表を行う。	4通	45	1			○
合計				92 科目	3500 単位時間 (		150 単位)		