

授 業 概 要

番号 1

学 年	栄養学科1年生	科目名	社会福祉論
期 間	2020年度栄養秋学期	担当者	山下 智佳子

【 講 義 概 要 】

社会福祉という日常生活全般の支援を行うにあたって、「食」は極めて重要な役割を果たしています。介護保険を中心とした高齢者施策、次世代育成支援が社会問題化している児童施策、ノーマライゼーションの理念を具現化する障がい者施策、さらに、セーフティネットワークの役割を果たす公的扶助（生活保護）等について、制度や現状とその課題について学習します。また、福祉三分野の虐待施策についても学びを深め、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）の心と法律・制度を学びます。なお、これまでの児童相談所や高齢者施策部をはじめ、長年にわたる福祉行政（児童・高齢・障害等の分野）においてテクノクラートレベル（企画）、ストリートレベル（実践）双方の行政経験を生かし、社会福祉の理念や法律・制度を実践の立場から取り入れていきます。現在も社会福祉法人の理事として法人経営にかかわっており、実務経験を生かし、社会福祉の動向をリアルタイムに、授業に活かしていきます。

【 授 業（学習成果）の到達目標 】

社会福祉の意義と目的を自分の言葉で説明することができるようになるとともに高齢者施策をはじめとした社会福祉の各分野における法律・制度や仕組みを理解する。

【 授 業 計 画 】

回	項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	社会福祉をめぐる近年の状況と背景 1	国の財政をはじめとした日本経済と国民生活の動向を理解することができる。
2	社会福祉をめぐる近年の状況と背景 2	日本の人口と世帯、国民の生活を支える社会保障制度全般について理解することができる。
3	社会福祉の体系と歴史	社会福祉の概念、支える仕組み、明治以降の社会福祉の歴史を理解することができる。
4	次世代育成支援・児童家庭福祉 1	社会問題化している少子化対策の展開と子育て支援策について理解することができる。
5	次世代育成支援・児童家庭福祉 2	児童虐待等、要保護児童対策を理解することができる。
6	次世代育成支援・児童家庭福祉 3	母子家庭等ひとり親家庭の支援策について理解することができる。
7	障がい者福祉 1	障がい者施策の動向と障害者総合支援法に基づくサービスを理解することができる。
8	障がい者福祉 2	身体障がい・知的障がい・精神障がいの福祉と社会手当について理解することができる。
9	高齢者福祉 1	介護保険制度（対象者・サービス等）について理解することができる。
10	高齢者福祉 2	介護保険制度（財政等）について理解することができる。
11	高齢者福祉 3	高齢者の福祉施策と高齢者虐待などについて理解することができる。
12	公的扶助等	生活保護制度、生活困窮者自立支援制度等について理解することができる。
13	地域福祉	社会福祉基礎構造改革と地域福祉の推進について理解することができる。
14	社会福祉を支える基盤	社会福祉の行政組織・担い手・社会福祉施設について理解することができる。
15	授業の総括	授業全般のまとめを行うとともに試験を実施し理解度を確認する。

【 評 価 方 法 】

試験及び出席時の態度によります。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
国民の福祉と介護の動向・厚生指 増刊		一般財団法人 厚生労働統計協会

【 授 業 時 間 外 の 質 問 方 法 】

・メールアドレス	yamashit@otemae.ac.jp
・その他（質問できる時間帯、等）	授業の前後

授 業 概 要

番号 2

学 年	栄養学科1年生	科目名	食品衛生学（1）
期 間	2020年度栄養春学期	担当者	三木 紳一郎

【 講 義 概 要 】

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関して「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。36年間、大阪市の衛生行政に携わってきた実務経験を活かし、過去に発生した食中毒事例について、学生が既に授業で習得した知識を基に、原因究明、予防対策並びに拡大防止などの課題に関して思考させ、実践的な「思考力」、「判断力」並びに「表現力」の向上を図る。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

- ・栄養士として、食品の安全性等を確保するために必要な知識を的確に把握する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	・食品衛生行政と法規（1-3）	・食品衛生の定義など
2	・食品衛生行政と法規（1-3）	・食品衛生行政総論（食品安全基本法、食品衛生法、関係する組織・機構施策など）
3	・食品衛生行政と法規（1-3）	・食品衛生行政各論（主な法規内容、食品衛生監視員等人的的要件、CODEX、規格基準など）
4	・新しい食品衛生の安全性の問題（19）	・遺伝子組換え食品、アレルギー食品など
5	・食品の安全性と微生物（4）	・微生物の種類及び形態など
6	・食品の安全性と微生物（4）	・微生物の増殖条件及び殺菌法など
7	・食品の変質（5-6）	・微生物による食品の変質及び化学的変質など
8	・食品の変質(5-6)	・腐敗（発酵）及び酸敗等に関する機序など
9	・食品の変質（5-6）	・食品の変質防止法とそれらの判定法
10	・食中毒（7）	・食中毒総論（発生機序及び分類など）
11	・食中毒（7）	・食中毒の発生状況（過去の状況と最近の発生傾向）など
12	・食中毒（7）	・食中毒各論1（各原因物質について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など）
13	・食中毒（7）	・食中毒各論2（各原因物質について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など）
14	・食中毒（7）	・食中毒各論3（各原因物質について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など）
15	・まとめ授業	・テストを行い、それにより前期授業全体のまとめ授業を行う。

【 評 価 方 法 】

テスト結果・レポート内容・出席状況

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説 2020年版	廣末トシ子・安達修一 編	医歯薬出版株式会社
食品衛生学要説	三木紳一郎・編著	大手前大学

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

smiki@otemae.ac.jp、研究室又は対応授業後に対応

授 業 概 要

番号 3

学 年	栄養学科1年生	科目名	食品衛生学（2）
期 間	2020年度栄養秋学期	担当者	三木 紳一郎

【 講 義 概 要 】

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関して「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。36年間、大阪市の衛生行政に携わってきた実務経験を活かし、過去に発生した食中毒事例について、学生が既に授業で習得した知識を基に、原因究明、予防対策並びに拡大防止などの課題に関して思考させ、実践的な「思考力」、「判断力」並びに「表現力」の向上を図る。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

・管理栄養士として、食品の安全性等を確保するために必要な知識を的確に把握する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	・食中毒（7）	・細菌やウイルスによる食中毒について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など
2	・食中毒（7）	・自然毒及び化学物質等による食中毒について、その性状や症状及び防止方法など
3	・食中毒（7）	・食中毒事例等を基にその防止方法等を考える。
4	・食品による感染症・寄生虫（8-10）	・主な経口感染症と人畜共通感染症の特徴、症状及び防止方法など
5	・食品による感染症・寄生虫（8-10）	・寄生虫の種類と人体影響など ・異物の種類と混入防止方法など
6	・食品中の汚染物質（10, 15）	・農薬、カビ毒、ダイオキシン類及び内分泌攪乱物質など食品中の有毒化学物質による人体影響について
7	・食品中の汚染物質（10, 15）	・過去の被害事例とともに、その防止方法等を学習する。
8	・食品添加物（11）	・食品添加物の種類及び規制内容など
9	・食品添加物（11）	・各食品添加物別の規格及び基準など
10	・食品添加物（11）	・適正な表示方法について学習する。
11	・食品用の器具と容器包装（12-13）	・器具、容器包装及び台所用洗剤等の規格基準と素材による環境汚染及び安全性など
12	・食品用の器具と容器包装（12-13）	・食品が関与する主な発がん物質について
13	・食品衛生管理（18）	・施設設備及び従業者の衛生管理など ・洗浄及び消毒等について
14	・食品衛生管理（18）	・HACCPをはじめ、種々の衛生管理方法などを学習する。
15	・まとめ授業	・テストを行い、それにより後期授業全体のまとめ授業を行う。

【 評 価 方 法 】

テスト結果・レポート内容・出席状況

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新食品衛生学要説	細貝祐太郎他・編	医歯薬出版株式会社
食品衛生学要説	三木紳一郎・編著	大手前大学

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

smiki@otemae.ac.jp 、研究室又は授業後に対応

授 業 概 要

番号 4

学 年	栄養学科2年生	科目名	臨床栄養学（1）
期 間	2020年度栄養春学期	担当者	岡田 有司

【 講 義 概 要 】

700床の療養型病院での管理栄養士(NST専門療養士・介護支援専門士)としての活動経験を生かし傷病者の栄養管理・栄養マネジメントを行ううえでの基礎知識として、病態に応じた栄養管理・栄養ケアマネジメントについて教授する。病態への理解を深めるために、臨床検査データの読み方や栄養補給法等についても言及する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

受講者は、この授業を履修することで傷病者の疾病や栄養状態に基づく適正な栄養管理が出来るように、各疾患の栄養・食事療法について修得することを目指します。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	1章 臨床栄養の概念 16章 栄養ケアマネジメント	臨床栄養学の意義と目的 医療制度 医療と臨床栄養 福祉・介護と臨床栄養 問題志向型システム（POS） 栄養ケアマネジメント 各種栄養アセスメント
2	2章 栄養補給法	栄養補給法概論 （経口栄養法 経腸栄養法）
3	2章 栄養補給法 3章 薬と食品の相互作用	栄養補給法概論 （経静脈栄養法） 薬と食品の相互作用
4	4章 代謝疾患	肥満 メタボリックシンドローム 低栄養（PEM） るい瘦
5	4章 代謝疾患	糖尿病 脂質異常症 高尿酸血症（痛風）
6	5章 消化器疾患	胃腸疾患 肝疾患 膵臓疾患
7	6章 循環器疾患	高血圧症 動脈硬化症 虚血性心疾患 うっ血性心疾患 脳血管障害
8	7章 腎疾患	慢性腎臓病 急性・慢性糸球体腎炎 ネフローゼ症候群
9	7章 腎疾患	腎不全 糖尿病性腎症 透析療法
10	8章 血液疾患 9章 呼吸器疾患	貧血 白血病 出血性疾患 COPD 気管支喘息 肺炎
11	10章 内分泌疾患 11章 骨疾患	甲状腺機能亢進症・低下症 骨粗鬆症 骨軟化症 変形性関節炎
12	12章 免疫・アレルギー疾患 13章 術前・術後	食物アレルギー 自己免疫疾患（膠原病） 後天性免疫不全症候群 周術期栄養管理 胃腸疾患術後の栄養・食事療法

13	14章 高齢者疾患	摂食・嚥下障害 褥瘡 認知障害（認知症） サルコペニア ロコモティブシンドローム・転倒・フレイル
14	15章 小児・思春期疾患	先天性代謝異常症 摂食障害 小児疾患
15	総まとめ・テスト	

【 評価方法 】

試験100%

【 教科書 】

書名	著者名	発行所
Nブックス 臨床栄養学概論	渡邊早苗ら 編	株式会社 建帛社

【 授業時間外での質問方法 】

研究室で質問に応じる。メールでアポイントを取ることが望ましい (yokada@otemae.ac.jp)

授 業 概 要

番号 5

学 年	栄養学科2年生	科目名	臨床栄養学実習
期 間	2020年度栄養秋学期	担当者	出口 暁子

【 講 義 概 要 】

30年以上に渡る病院管理栄養士（糖尿病療養指導士）としての経験をもとに、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

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

常食から治療食に献立を展開することができる

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	総論・糖尿病食事療法1	栄養治療方針、栄養療法について 糖尿病の食品交換表の説明・演習
2	糖尿病食事療法2	糖尿病交換表使用の演習 基本の献立より糖尿病食へ展開演習 1
3	糖尿病食事療法3	基本の献立より糖尿病食へ展開演習 2 基本の献立より糖尿病展開食例の調理実習
4	軟食の実習1	基本の献立より軟食へ展開演習 1 粥食の実習と塩分比較
5	軟食の実習2	基本の献立より軟食へ展開演習 2 基本の献立より軟食展開例の調理実習
6	腎臓病食事療法1	腎臓病の食品交換表の説明と使用方法の演習 基本の献立より腎臓病展開食例の調理実習
7	腎臓病食事療法2	常食の献立より腎臓食へ展開演習
8	循環器疾患食事療法1	基本の献立より循環器疾患食へ展開演習1 減塩食の調理実習
9	循環器疾患食事療法2 嚥下食の実習1	基本の献立より循環器疾患食へ展開演習2 嚥下訓練食の調理実習
10	嚥下食の実習2	嚥下機能の違いに対応する献立及び調理実習
11	その他疾患への理解	治療用食品の試食 アレルギー除去食の調理実習
12	食品交換表テスト 展開食の実習	糖尿病、腎臓病食品交換表のテスト 基本の献立より糖尿病、腎臓病展開食の調理実習
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

出席、テスト、実習態度、ノート

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
臨床栄養学実習書	玉川和子ら編	医歯薬出版
日本食品成分表	香川房子 監修	女子栄養大出版部
糖尿病の食品交換表	日本糖尿病学会	文光堂
腎臓病の食品交換表	黒川清 監修	医歯薬出版

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

exit1959@otemae.ac.jp

授 業 概 要

番号 6

学 年	栄養学科2年生	科目名	臨地校外実習
期 間	2020年度栄養春学期	担当者	加川 稚佳子

【 講 義 概 要 】

学外における給食の運営に関する実習、特定給食施設（保育園、福祉施設、学校、給食センター、病院、事業所等）において、給食の運営・管理するために必要な専門知識および給食費、献立作成栄養教育、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳など基本的業務に関する技術を実践活動の場において体験学習する。さらに、事前学習で設定した自らのテーマ・課題に沿った実習を行い、自ら学び、向上する姿勢を養う。

【 授 業（学習成果）の到達目標 】

給食経営管理論、給食経営管理実習で学んだ基礎理論を基に、実習を通して特定給食施設の特質、組織形態、運営方法、給食の目的等を把握し、給食の運営およびトータルマネジメントと栄養士業務の実際を理解する。

【 授 業 計 画 】

回	項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーションI	給食経営管理論の概要、事前指導
2	給食経営管理実習 1	特定給食施設の概要と栄養士業務
3	給食経営管理実習2	特定給食施設における栄養・食事管理、組織・人事管理
4	給食経営管理実習3	特定給食施設における施設・設備管理、生産管理
5	給食経営管理実習4	特定給食施設における品質管理、安全・衛生管理
6	給食経営管理実習5	特定給食施設における会計・原価管理
7	実習まとめ	実習の課題検討および報告会
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

【 評 価 方 法 】

実習への参加・意欲、課題・提出物（60%）、実習先評価（40%）

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所

【授業時間外での質問方法】

・メールアドレス	k-cikako@otemae.ac.jp
・その他（質問できる時間帯、等）	

授 業 概 要

番号 7

学 年	栄養学科2年生	科目名	登録販売者対策
期 間	2020年度栄養春学期	担当者	宮川 道英

【 講 義 概 要 】

登録販売者は、2009年施行の薬事法改正に伴う医薬品販売の規制緩和により新設された資格。薬剤師以外の者が一部の医薬品（一般用医薬品の第二類、第三類）を販売できる制度。都道府県ごとに行われる資格試験に合格しなければならない。
講義は登録販売者の資格試験対策だけでなく、20年以上の薬局勤務経験を生かし、管理栄養士・栄養士にとっても必要な一般用医薬品やセルフメディケーションについての知識を向上を目的とする。
初対面の方ともコミュニケーションをうまくとれるように、適切な敬語についても講義の中に取り入れる。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

登録販売者の資格取得のための知識および一般用医薬品の基本的な内容について理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	医薬品に共通する特性と基本的な知識	登録販売者とは？ 医薬品の基本的な知識
2	人体の働きと医薬品(1)	人体の構造と働き
3	人体の働きと医薬品(2)	薬の働く仕組み、症状からみた主な副作用
4	主な医薬品とその作用(1)	神経系
5	主な医薬品とその作用(2)	呼吸器系
6	主な医薬品とその作用(3)	消化器系
7	主な医薬品とその作用(4)	血管系
8	主な医薬品とその作用(5)	泌尿器系、婦人科系
9	主な医薬品とその作用(6)	アレルギー、鼻・眼・皮膚に使用する医薬品
10	主な医薬品とその作用(7)	歯や口中に使用する医薬品、禁煙補助薬、滋養強壮薬
11	主な医薬品とその作用(8)	一般用漢方薬
12	主な医薬品とその作用(9)	公衆衛生、検査薬
13	薬事関係法規・制度	役位関係法規
14	医薬品の適正使用・安全対策	医薬品の適正使用
15	まとめ	模擬試験と総括

【 評 価 方 法 】

試験結果に加えて、講義に対する関心の高さ、聴講態度、論文の内容を加味する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
らくらく完全攻略 登録販売者試験 合格テキスト & 問題集	團 團野浩	ナツメ社

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

michi38@otemae.ac.jp