

講義概要(シラバス)

2011 年度以降入学生

科目名称		担当教員	
生活基礎演習		桐村 ます美／細谷 圭助	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	演習 1 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>本学での学習過程として、栄養士資格の取得以前に「人」としての教養を身につけなければならない。そのためにまず、人間生活の基本になる衣食住について学ぶ。その上で、大学生としてふさわしいマナーやコミュニケーション力、プレゼンテーション能力を身に付けることが、今後の就職活動や栄養士として専門業務に携わる上で必要不可欠である。この演習では、考えを文章にまとめ人前で発表する、自己を見つめ直すことを繰り返し、自分の将来について考える機会を設け、実習や就職活動を円滑に行えるようにするための基礎学力を強化する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会人としてふさわしいマナーを身につける。 2. 自分の考えを人に説明できるようになる。 3. 自分自身を見つめ直し、自己に関して文章で表現できるようになる。 			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 積極的に授業に取り組むこと。 2. 学習の成果を日々の生活の中で実践していくこと。 			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	ガイダンス	生活基礎演習の授業内容の説明	挨拶とお辞儀のしかたの練習
第 2 回	最低限のマナーとは	身だしなみ、心配りについて	コミュニケーションゲーム
第 3 回	食事マナーの基本学習	ビデオを用いてのマナー学習	
第 4 回	言葉使いのマナーについて	敬語の基本知識（尊敬語・謙譲語・丁寧語・美化語）	
第 5 回	自己紹介をする	自己紹介の内容を考える。（所要時間 1 分間）	
第 6 回	自己紹介の評価	自己紹介の内容・態度・声の抑揚等について聞き手よりの評価を行う。	
第 7 回	聞き取りの訓練 I	ビデオを見て内容を 800 字にまとめる。さらに要点を、400 字にまとめる。	
第 8 回	グループディスカッション	テーマに沿ってグループディスカッションをする。	
第 9 回	学外講師による話し方の説明		
第 10 回	食の安全性と環境について		
第 11 回	衣生活の安全性について		
第 12 回	住生活の安全性について		
第 13 回	自己理解について（就職に向けて）	自分自身の見つめ直し。自己理解（価値観、活動等）について文章で表現する。	
第 14 回	就職活動について（履歴書の書き方）		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト	参考文献	単位認定方法／成績評価基準	
適宜プリントを配布する	なし	【定期試験】	0 %
		【課題提出】	40 %
		【出席点】	20 %
		【その他】	40 %（授業参画度）

科目名称		担当教員	
計算演習		高澤 弘明/三宅 統	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
1 回生/前期	演習 1 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
<p>給食管理実習や調理実習などでは発注量(廃棄率)や栄養価計算などを行うので、小数や分数の混じった計算、割合(百分率)と比(分け方)、損益計算(利益率、割引率)、塩分濃度(食塩濃度)などの計算能力が必要であるが、このような基本的な計算能力は専門科目の履修および就職試験でも求められている。そこで、本講ではこれらの実習科目および専門科目の履修に欠かせない計算の基礎力の復習とスキルアップを行う。</p>			
授業修了時の達成課題(到達目標)			
<p>食のスペシャリストに不可欠な小数や分数の計算、廃棄率、値段と利益計算、代金支払い計算、食塩や砂糖の濃度計算、比例と反比例計算などこれまでの教育課程で習得してきたことを復習し、専門科目や実習の履修に必要な計算基礎能力を身につける。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>計算力は自分で考え、実行して初めて身につく能力である。本講では例題の解説を行った後に各自が問題を解いていく。分からない箇所をそのままにしないで理解している友人や担当教員に訊ね完璧な理解が得られるまで練習すること。課題提出に際し、分からないからといって友人の回答内容をそのまま書き写して提出していると計算基礎力は培われないので留意すること。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	正・負の数の意味と加減乗除		
第 2 回	正・負の数の四則混合計算		
第 3 回	分数、小数および整数の関係		
第 4 回	割合の表し方(小数、百分率、歩合)と比		
第 5 回	損益計算(売値と原価、値引きと利益、代金の支払い)		
第 6 回	倍数・約数、最小公倍数・最大公約数		
第 7 回	食塩・砂糖の濃度計算(濃度算)		
第 8 回	文字式の計算(単項式の四則)		
第 9 回	文字式の計算(多項式の四則)		
第 10 回	式の展開と因数分解		
第 11 回	数量関係の立式(数量を文字式で表す)と文字式利用		
第 12 回	指数の表し方と指数法則—アボガドロ定数や水素イオン濃度の表し方と計算		
第 13 回	対数関数と常用対数—水素イオン濃度から pH の計算		
第 14 回	文字(X)を含む式の計算—一次方程式の解き方		
第 15 回	まとめ—学習内容の確認としてのテスト		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
テーマ毎にプリントを配付する。		中学校、高校の練習問題を利用する。	【定期試験】 30 % 【課題提出】 30 % 【出席点】 20 % 【平常点】 20 %

科目名称		担当教員	
基礎ゼミナール		細谷 圭助/高澤 弘明/三宅 統/桐村 ます美	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
1 回生/通年	実験/実習 2 単位	必修	30 回/60 時間
授業の目的/概要			
<p>本講は各教員の研究領域毎に少人数グループに分かれて、学生生活上の悩みや授業で分かりにくかった内容について担当教員に指導を受けながら学生生活に慣れていく。さらに「食」に関して興味をもったり疑問に思った問題について教員と相談しながら調査し課題を決める。その課題について学生が主体的に実験・実習・フィールド調査し、その結果をレポートにまとめ、さらに発表するまでの一連の手順と内容について学習する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>新しい学生生活に慣れ、規則正しい生活習慣を身につけて生活を安定化させた後に、興味をもったり疑問に感じたりした課題を見つけ調査し、試行錯誤を繰り返しながら自らの力で実験や実習と討論を重ねて、その結果を整理しレポートとしてまとめ、これをわかりやすく発表する能力を身に付ける。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>個人で行う場合とグループで取り組む場合があるが、グループ単位の作業では、ややもすると積極的に学習する人とそうではないひとが生じやすい。実験・実習や結果の取りまとめ方は実際に経験しないと身につかないものである。身の回りだけでなく地域社会にも目を向け課題を見つけ、最後まで確実に遂行するように心がけて欲しい。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	ガイダンス—各教員による研究領域と課題例の提示		
第 2 回	生活相談と授業指導—各教員による指導とアドバイス(第 3 回ぐらいまで)		
第 3 回			
第 4 回	課題の調査—課題毎に推進		
第 5 回			
第 6 回			
第 7 回			
第 8 回	課題毎に研究の推進		
第 9 回			
第 10 回			
第 11 回			
第 12 回			
第 13 回	推進状況確認、研究内容を教員へ報告		
第 14 回			
第 15 回	中間報告会で報告		
第 16 回	課題毎に研究推進		
第 17 回			
第 18 回			
第 19 回			
第 20 回	推進状況確認		
第 21 回			
第 22 回			
第 23 回			
第 24 回			
第 25 回	推進状況確認、研究内容を教員へ報告		
第 26 回			
第 27 回	報告書の作成		
第 28 回			
第 29 回	報告準備		
第 30 回	報告会で報告		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
担当教員と相談		担当教員と相談	【定期試験】 0 % 【課題提出】 40 % 【出席点】 60 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
基礎化学		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>本講は、専門科目の栄養学、生化学、食品学などの理解を確かなものにするために高校で学習した「化学Ⅰ」および「化学Ⅱ」の中の原子の結合、酸と塩基、酸化還元、有機化合物、高分子化学、食品の三大栄養素、食品添加物などについて復習するものである。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>これからの2年間で学習するタンパク質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルなどの構造と機能を理解するのに必要な化学の基礎知識を習得することを目標としている。期間中に数回の課題提出と小テストにより理解が不十分な個所をフォローアップし、化学の基礎をマスターする。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>高校で学習した化学Ⅰおよび化学Ⅱの教科書の中で食品中の成分の構造と性質や、生命体を構成している物質の結合と分解など、われわれの身近で起こっている食品化学の現象について十分な理解が得られるよう積極的に学習して欲しい。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	物質と原子—物質の成分、構成要素、原子の構造		
第 2 回	化学結合—原子間結合（イオン、共有、配位、金属）、分子間結合（水素結合、分子間結合）		
第 3 回	物質の三態（Ⅰ）—物質の状態変化、物質量を構成する粒子の状態		
第 4 回	物質の三態（Ⅱ）—モル（物質を数える単位）、気体、液体、溶液濃度（パーセント、モル濃度、規定濃度）		
第 5 回	化学反応—化学反応式、イオン反応式、熱化学方程式、自由エネルギー、エンタルピーとエントロピー		
第 6 回	酸・塩基と中和—酸・塩基の定義、酸・塩基の強弱、水素イオン濃度、pH の測定、中和反応		
第 7 回	酸化還元反応—酸素の授受、水素の授受、電子の授受、酸化数、酸化剤と還元剤、酸化還元反応式の作り方		
第 8 回	有機の化学（Ⅰ）—有機化学の定義、構造式の書き方、有機化合物の分類、官能基、アルカン、アルケン、アルキン		
第 9 回	有機の化学（Ⅱ）—芳香族化合物、アルコール、エーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、アミン、立体異性		
第 10 回	糖質の化学（Ⅰ）—化学構造の表し方、化学的性質、単糖類（グルコース、フルクトース）とその誘導体類		
第 11 回	糖質の化学（Ⅱ）—オリゴ糖類（麦芽糖、乳糖、ショ糖、セロビオース）とその種類、シクロデキストリン		
第 12 回	脂質の化学—脂質の分類、必須脂肪酸、脂質の構造的特徴、油脂の化学的性質、脂質の消化・吸収と劣化・酸敗		
第 13 回	タンパク質の化学（Ⅰ）—タンパク質の機能、構成成分、アミノ酸の分類、ペプチド結合、電気的性質		
第 14 回	タンパク質の化学（Ⅱ）—主鎖と側鎖、等電点、電気泳動、立体構造とタンパク質の変性		
第 15 回	核酸の化学—基本構造、デオキシリボ核酸（DNA）、リボ核酸（RNA）、アデノシン三リン酸（ATP）、核酸系うま味物質		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】「基礎からのやさしい化学 ヒトの健康と栄養を学ぶ ために」 【著者】田嶋 真 【出版社】建帛社		【書名】「化学Ⅰ」および「化学Ⅱ」 【著者】高等学校理科用 【出版社】数研出版	【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 10 % 【平常点】 10 %

科目名称		担当教員	
基礎生物		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
基礎生物の目的は、生物であるヒトと紙や机などの無生物との違いを知ることである。生物の特徴である遺伝や代謝ならびに免疫などについて学習し、ヒトを含む生物と紙や机などの無生物との違いを理解する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 生物と無生物の違いを説明できる。 2. 遺伝や免疫の仕組み及び代謝について知る。			
履修上の注意と準備			
前回授業の復習を兼ねて、授業の始めに小テストを行うこととし、その問題の多くを定期試験に出題する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	生物と無生物:生物と無生物の違い		
第 2 回	細胞:細胞小器官の働き (動物)		
第 3 回	細胞:細胞小器官の働き (植物と微生物)		
第 4 回	代謝:異化と同化について		
第 5 回	代謝:生体内のエネルギー通貨である ATP について		
第 6 回	代謝:解糖系		
第 7 回	代謝:クエン酸回路		
第 8 回	代謝:電子伝達系と酸化的リン酸化		
第 9 回	代謝:高分子物質の合成		
第 10 回	遺伝:染色体と遺伝子		
第 11 回	遺伝情報とその発現:遺伝子と DNA		
第 12 回	遺伝情報とその発現:DNA の塩基配列		
第 13 回	免疫:体液性免疫		
第 14 回	免疫:細胞性免疫		
第 15 回	免疫:種々のアレルギー		
使用テキスト	参考文献	単位認定方法／成績評価基準	
教科書は使用せず、テーマごとにプリントを配布する。	【書 名】 1. 基礎栄養学第 2 版 (栄養学 I 教科書) 2. 人体の構造と機能 II 生化学 (メディアセンターにあり) 【著 者】 1. 倉田忠男 他 2. 近藤和雄 他 【出版社】 1 と 2 共に東京化学同人	【定期試験】 85 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %	

科目名称		担当教員	
生活情報処理 I		村上 賢治	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／通年	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
社会において広く求められる情報活用能力を養うために、その基礎となるパソコンの基本的な知識や操作技能を習得することを目的とする。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
Windows の基本操作から日本語ワープロ及び表計算ソフトの基本操作までの演習を行う。			
履修上の注意と準備			
日本語ワープロはタッチタイプの習得と基本文書の作成、表計算ソフトは基礎計算操作とグラフ作成などの基礎的実技の習得を目指す。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	諸注意とタイピング練習	ネットワークへの接続方法など	
第 2 回	かなづかいと漢字変換	漢字変換の注意と文節入力	
第 3 回	文字の書式設定	フォント、網掛けなどの書式設定	
第 4 回	社内文書	社内文書の作成とページ設定	
第 5 回	表の作成	表の作成と表内文字の書式設定	
第 6 回	表作成の応用	セルの結合など種々の表の作成	
第 7 回	段組み	段組み文書の作成	
第 8 回	社外文書	社外文書の作成	
第 9 回	デザイン文字	デザイン文字を使った見出し作成	
第 10 回	図の挿入	写真・イラストの挿入	
第 11 回	ページ罫線	ページ罫線の設定	
第 12 回	チラシ作成	PR 用チラシの作成	
第 13 回	通信文書の復習	通信文書書式の復習	
第 14 回	段組み文書の復習	段組みなどの設定の復習	
第 15 回	前期実技試験模擬演習	前期内容のまとめ	
第 16 回	表計算の基本操作	数式入力と基本関数の使用	
第 17 回	COUNT 関数・IF 関数	IF 関数による条件処理	
第 18 回	RANK 関数	RANK 関数による順位付け	
第 19 回	ROUND 関数	ROUND, ROUNDUP, ROUNDDOWN 関数	
第 20 回	論理演算子	AND, OR, NOT を使った条件式	
第 21 回	グラフ作成 (1)	棒グラフ、円グラフの作成	
第 22 回	グラフ作成 (2)	グラフ作成の練習	
第 23 回	SUMIF 関数	SUMIF 関数による条件付き合計	
第 24 回	COUNTIF 関数	COUNTIF 関数による条件付き集計	
第 25 回	統計関数	STDEVP 関数などによる統計	
第 26 回	ワイルドカード	特殊適合文字を使った集計	
第 27 回	SQRT 関数、復習	べき乗、平方根などの計算	
第 28 回	表示形式	セルの表示形式の設定	
第 29 回	グラフの修正	作成済みグラフの修正	
第 30 回	後期実技試験模擬演習	後期内容のまとめ	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
なし		なし	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
外国語		竹本 美知子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／通年	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
英語を通して栄養に関する基礎的な知識を学び、栄養英語の習得を目指す。また、テキストに加えて映画や様々な文献を通して異文化についても学び、英語に対する興味、理解も深めていく。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
消化、吸収のメカニズムや栄養素の摂取、アレルギーなどの各トピックスを英文テキストにより読み解き、基本的な栄養学に関する英語を習得する。			
履修上の注意と準備			
辞書は必ず携帯すること。出席に加え、授業中の積極性、態度についても重視する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション		
第 2 回	Chapter 1 栄養って何だろう	栄養	
第 3 回		必要な栄養素	
第 4 回	Chapter 2 食物はどのように消化、吸収されるか	消化、吸収	
第 5 回		栄養素の吸収	
第 6 回	Chapter 3 食物から何を摂取するのか	たんぱく質、脂肪	
第 7 回		炭水化物、ビタミン	
第 8 回		ミネラル、水分	
第 9 回	映画から英語を学ぶ		
第 10 回	映画から英語を学ぶ		
第 11 回	Chapter 4 食べる前に知っておくべきこと	飢えと食欲、満腹感	
第 12 回		エネルギー、BMI	
第 13 回	Chapter 5 賢く食物を選ぶために	フードガイドピラミッド	
第 14 回		食品表示ラベル	
第 15 回	前期内容のまとめ		
第 16 回	Chapter 6 食品の保存と加工	食品加工法	
第 17 回		加工から食品になるまで	
第 18 回	Chapter 7 化学的手段でよりよい食事を	食品添加物の性質	
第 19 回		食品添加物の安全基準	
第 20 回	Chapter 8 なぜ食物がアレルギーを引き起こすのか	アレルギー反応	
第 21 回		食物アレルギーの対処法	
第 22 回	英語でクッキング		
第 23 回	英語でクッキング		
第 24 回	Chapter 9 薬の働きをする食物	病気予防の食物	
第 25 回		食事対医学	
第 26 回	Chapter 10 料理って何	加熱調理	
第 27 回		調理による食物の変化	
第 28 回	Reading English Articles about Food		
第 29 回	Reading English Articles about Food		
第 30 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】 はじめての栄養英語 【著者】 清水雅子 【出版社】 講談社		補助教材	【定期試験】 60% 【課題提出】 20% 【出席点】 10% 【その他】 10%

科目名称		担当教員	
健康スポーツ実技		足立 昌義	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／通年	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
生涯スポーツの視点から、様々なスポーツを世代や性別を越えて経験し、仲間と共にスポーツを楽しむ技術や態度を身に付ける。特に屋内スポーツやニュースポーツなど生涯にわたって楽しめるスポーツを紹介し、それらを通じて自分達で実施する展開方法や留意点を学習する。また既存のスポーツが変化しながら新たなスポーツが生まれる過程を体験する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1) 生涯にわたってスポーツを実践するための知識や技能、ルールや方法を修得する。 2) スポーツ活動を運営するための基本的な知識、実践的な能力を身に付ける。			
履修上の注意と準備			
選択授業を行うため実施場所は種目に応じて異なる。（初回授業は体育館に集合：更衣不要） 実施場所に準じた靴を用意すること。（体育館なら必ず体育館専用シューズを用意すること） スポーツに適した服装で参加すること。またピアスやネックレス等装飾品は危険が伴うため身に付けない。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	オリエンテーション／導入と授業の進め方		
第 2 回	レクリエーションスポーツの基本的な考え方・進め方		
第 3 回	}	運動ゲームの実践と理解 1	
第 4 回			
第 5 回	}	ニュースポーツの体験と実践 1	
第 6 回			
第 7 回	}	運動ゲームの実践と理解 2	
第 8 回			
第 9 回	}	ニュースポーツの体験と実践 2	
第 10 回			
第 11 回	}	屋内競技のバリエーションづくり	
第 12 回			
第 13 回	}	運動ゲームの実践と理解 3	
第 14 回			
第 15 回	}	ニュースポーツの体験と実践 3	
第 16 回			
第 17 回	}	運動ゲームの実践と理解 4	
第 18 回			
第 19 回	}	ニュースポーツの体験と実践 4	
第 20 回			
第 21 回	}	レクリエーションスポーツの立案・運営	
第 22 回			
第 23 回	}		
第 24 回			
第 25 回	}		
第 26 回			
第 27 回	}		
第 28 回			
第 29 回	}		
第 30 回			
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
テキストは使用しない。		参考書については、授業時に適宜紹介するとともにプリントを配付する。	【定期試験】 0 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 60 %（授業態度含） 【その他】 20 %（授業運営等）

科目名称		担当教員	
食文化論		桐村 ます美	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>人間の食の問題を論ずる場合、人体を個体レベルで人間丸ごとの状態を取り扱うが必要になる。医学・生物学の問題として把握することも重要であるが、精神・心理的要因や行動科学要因さらに社会・文化的要因や経済的要因なども考慮し、人間を総括的に把握することが必要となる。</p> <p>本教科は、地域で生活する人間を中心とし、食生活のあり方を考えていく。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 人の食生活を考える時、食品の栄養成分・人体の栄養生理の側面からだけでなく、地域で生活する「人間」として捉え、考えることができるようになる。</p> <p>2. 食に関する情報を敏感に捉えることができるようになる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>食について様々な面から考える授業にしていきたい。常に食に関しての問題意識を持って授業に臨むこと。</p> <p>プリントを配布し授業を進めるため、各自ファイルの準備をすること。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	食生活の概念	食べることの意義について	
第 2 回	食べ物と料理	料理とは何か	
第 3 回	文化としての食	食に関する地域性、歴史的背景を知る	
第 4 回	日本の食文化	日本の食の歴史、特徴を知る	
第 5 回	世界の食文化	世界の食形態の特徴を知る。	
第 6 回	和食・洋食の基本マナーの学習	食事作法の学習	
第 7 回	国民健康・栄養調査 I	国民健康・栄養調査結果をもとに日本の現状を知る	
第 8 回	国民健康・栄養調査 II	日本における健康・栄養問題を考える	
第 9 回	食料需給表 I	食料需給表をもとに日本の現状を知る	
第 10 回	食料需給表 II	日本と世界の食の状況を比較し、問題点を探る	
第 11 回	食の問題を探る	世界の食料問題を考える（ビデオ）	
第 12 回	食生活の変遷	食生活の成熟について	
第 13 回	食べ物と環境	食生活と環境問題	
第 14 回	食生活の現状	子どもの食生活の現状と問題点に焦点をあてる	
第 15 回	これからの食生活	現代の食卓の課題	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
適宜プリントを配布する		【書名】①国民栄養の現状 ②食料需給表 【著者】①厚生労働省 ②農林水産省 【出版社】①第一出版	【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 15 % 【その他】 5 % (授業態度)
科目名称		担当教員	

公衆衛生学		久保田 絹江	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>公衆衛生の基盤にあるのは、「生命をまもる」活動である。健康を蝕み、生命を脅かす様々な脅威から自らの健康や生命を守るためには、個人的健康管理では限界があり、科学を基礎とした計画的・組織的・社会的取り組みが必要である。この取り組みが公衆衛生活動であり、その内容は、心身の疾病予防、健康の保持増進のみならず、産業保健、母子保健、高齢社会対策、食品保健、環境保全ならびに環境汚染防止など身近で、しかも多彩で広範である。</p> <p>講義では学問としての公衆衛生学の基本的事項を解説するとともに、日常生活にも役立つ健康保持・増進の知識や Up-to-date な話題を提供しながら進めていく。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>衛生・公衆衛生に関する幅広い知識を身につけ、社会の一員としてまた栄養士として地域社会で、「健康教育・増進」を実践していく態度を養うことを目標とする。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>公衆衛生学の領域は多彩で広範である。日々新たな話題が溢れているという特徴もある。従って、新聞記事やその他のニュースなども取り込みながら、最近の話題にも目を向け、楽しみながら学習したい。日頃から、健康や環境問題に関する話題に関心を持ち、より良い社会の実現に向けて努力する態度を養うことを念頭に置き、公衆衛生活動について自分の意見を積極的に発言する事。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	授業全体のオリエンテーション		
第 2 回	公衆衛生の概念 健康の概念とその歴史の変遷 予防医学の 3 段階 公衆衛生の歴史		
第 3 回	健康教育とヘルスプロモーション		
第 4 回	環境と健康① 生態系の中の人間生活 環境汚染と健康		
第 5 回	環境と健康② 生活環境衛生		
第 6 回	健康・疾病・行動に関わる統計資料 各種保健統計		
第 7 回	健康状態・疾病の測定と評価 疫学 of 概念		
第 8 回	情報化社会におけるコミュニケーション 情報収集の方法・概要		
第 9 回	生活習慣の現状 生活習慣の現状と対策の概要		
第 10 回	主要疾患の疫学と予防対策① 感染症の現状と対策		
第 11 回	主要疾患の疫学と予防対策② 生活習慣病 肥満・糖尿病・メタボリックシンドローム		
第 12 回	主要疾患の疫学と予防対策③ 生活習慣病 循環器病・がん・精神疾患		
第 13 回	保健・医療・福祉・介護の制度① 地域保健 保健所・市町村保健センター 母子保健 高齢者保健		
第 14 回	保健・医療・福祉・介護の制度② 産業保健 学校保健		
第 15 回	栄養関連衛生法規 まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】わかりやすい公衆衛生学 【著者】清水忠彦他 【出版社】ニューヴェルヒロカワ		【書名】国民衛生の動向 【著者】 【出版社】厚生統計協会	【定期試験】 60 % 【課題提出】 25 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
社会福祉概論		鉄川 重利	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
過去にない前例のない少子高齢社会と経済不況は、日本の社会福祉政策におおきな影響を与えた。児童虐待、高齢者介護、障害者自立支援、ひとり親家庭の問題、就労・生活保護と福祉の話題には事欠かない状況にある。私たちが安心して毎日生活していくためには、社会保障について理解し活用する必要がある。本講では、日本における社会福祉制度を、自分たちの身近な生活との関連において学んでいく。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 自分たちの生活に必要な様々な社会福祉制度の仕組みが理解できる。 2. 日本の現状と社会福祉の課題・問題点が理解できる。			
履修上の注意と準備			
<ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉主事任用資格所得のために必須 ・社会福祉に関する法律や制度など複雑であるため、テキストを事前に読んで授業に臨むことが望ましい。 ・配布した資料等は整理してファイルしておく。 			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション	私たちにとって、社会福祉とは何か	
第 2 回	社会福祉をとりまく状況	私たちをとりまく社会の現状と問題点	
第 3 回	社会福祉の歴史と展開	日本と世界の社会福祉の歴史	
第 4 回	社会福祉の仕組みと運営	主な社会福祉の法律とシステム	
第 5 回	社会福祉の機関と施設	厚生労働省をはじめとする社会福祉関係機関と施設	
第 6 回	社会保障・公的扶助	社会保障とは何か・公的年金制度・医療保障制度	
第 7 回		生活保護・成年後見制度	
第 8 回	子ども家庭福祉	児童虐待と子どもの権利	(ビデオ学習あり)
第 9 回		児童に関する福祉政策とサービス	
第 10 回		女性への福祉的支援・男女共同参画社会の問題点	(ビデオ学習あり)
第 11 回	高齢者福祉	介護保険制度の仕組みとサービス	
第 12 回	障害者福祉	自立支援とは何か・支援制度とサービス	(ビデオ学習あり)
第 13 回		障害者支援の現状と課題	
第 14 回	地域福祉	ボランティアと地域福祉のまちづくり	
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】よくわかる社会福祉 第9版 【著者】山縣文治 岡田忠克 編 【出版社】ミネルヴァ書房		【書名】社会福祉小六法 2010 【著者】大阪ボランティア協会 編集 【出版社】中央法規	【定期試験】 70 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 10 % (態度)

科目名称		担当教員	
身体の仕組み		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>栄養士資格取得を目指している学生には解剖学や生理学は十分に理解しておかねばならない科目であるが、高校で生物を履修しなかったり、たとえ履修していても苦手だったと感じている学生にとっては難解であり、単位取得が難しい科目となっている。本講はこのような学生に対する入門科目として、図やイラストを使って身体の仕組みを分かりやすく解説する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>身体の構造、栄養の消化・吸収、血液循環と呼吸、生態防御と免疫などについて学び、栄養士に必要な人体の構造と生理を理解できる基礎知識を習得することを目標としている。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>何事にも言えることだが、身近に感じられないと興味は半減する。そして興味が半減すれば理解はさらに半減し、結局は苦手意識だけがいつまでも残ることになる。期間中に数回の課題提出を課し、理解不十分な個所をフォローアップしていく。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	生体をめぐる循環—恒常性、内部環境と体液、血液と循環系、老廃物の排出など		
第 2 回	生体の基本的構造—生体の区分、方位と面、細胞、組織、器官と器官系		
第 3 回	循環を司る器官—心臓、血管系、循環の調節、心電図、リンパ系		
第 4 回	造血器と血液の働き—血液組成とその働き、血液型		
第 5 回	生体の防御機構—ホメオスタシス、生体防御機構、内分泌の調節機構		
第 6 回	消化・吸収器官(I)—口腔、咽頭、食道、胃		
第 7 回	消化・吸収器官(II)—小腸、大腸、肝臓、胆のう、膵臓		
第 8 回	呼吸を司る器官—鼻、咽頭、気管、気管支、肺の働き		
第 9 回	栄養素の代謝を司る器官—糖質、タンパク質、脂質の消化		
第 10 回	尿の生成と排泄—腎臓の働き、膀胱と排尿、体液の調節		
第 11 回	意思決定を司る器官—中枢神経系と末梢神経系		
第 12 回	運動を司る器官—骨格筋、心筋、平滑筋		
第 13 回	感覚を司る器官—感覚の分類、視覚、聴覚、臭覚、味覚、平衡覚		
第 14 回	骨・関節を司る器官—姿勢保持、カルシウム貯蔵、身体各部の骨格		
第 15 回	生殖を司る器官—一生の始まり、染色体、遺伝情報と DNA		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
プリントを用意する。		【書名】絵でわかる体のしくみ 【著者】松村譲児 【出版社】講談社サイエンティフィック	【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 10 % 【平常点】 10 %

科目名称		担当教員	
食品加工学		吉田 千秋	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>食品加工の目的は主に保存と付加価値にある。小麦粉からパン、大豆から豆腐というように食品の加工特性は含まれる成分特性に依存する。本教科の目的は食品の成分特性を理解して加工の原理や工程、および保存のための包装技術について知ることである。さらに、食品をめぐる最近の動向についても目を向け、三次機能と呼ばれる生体調節機能に注目した特定保健用食品や食品表示についての正しい知識を身につけることも大事である。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 食品加工の工程や原理、食品の包装技術、食品の保存方法について理解できる。 2. 食品材料ごとの加工特性について理解できる。 3. 特定保健用食品を含む特別用途食品や栄養機能食品、食品表示について理解できる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>本教科は前年度までの教科である食品学各論に代わるものである。食品加工学は食品のもつ栄養成分よりはむしろ加工特性に重点を置いたものであるから、栄養面については食品学総論、栄養学で十分理解しておく必要がある。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	食品加工の意義と原理・物理的、化学的、生物的操作	教科書に沿って解説する。	視覚にうたえて理解を深めるよう図説入りのプリントを作製して配布する
第 2 回	食品保存・冷凍と冷蔵		
第 3 回	食品保存・浸透圧の利用やくん煙の利用		
第 4 回	食品の包装・包装の意義と包装材料		
第 5 回	農産物の加工・穀類と豆類の特性およびその加工品		
第 6 回	農産物の加工・イモ類、野菜類、キノコ類、果実類の特性およびその加工品		
第 7 回	畜産物の加工・畜肉類の特性およびその加工品		
第 8 回	卵類の加工・鶏卵の特性およびその加工品		
第 9 回	乳類の加工・乳類の特性およびその加工品		
第 10 回	水産物の加工・水産物の特性およびその加工品		
第 11 回	その他の食品・油脂食品		
第 12 回	その他の食品・調味料や嗜好食品		
第 13 回	特定保健用食品などの機能性食品		
第 14 回	主要な規格・表示制度		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食品加工学 【著者】小川正、的場輝佳 【出版社】南江堂		【書名】食品加工学 【著者】菅原龍幸 他 【出版社】建帛社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 20 %（授業態度）

科目名称		担当教員	
食品学実験		細谷 圭助	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	実験 2 単位	選択	15 回／60 時間
授業の目的／概要			
近年、食品に含まれている生理機能成分の有用性が認知されるにつれて、栄養表示基準に基づいた成分記載が義務づけられ、食品中の成分分析が重要視されるようになってきた。本講では栄養士として必要な食品成分の分析方法・原理について学ぶと共に、これらの実験を通じて食品中に含まれている有効成分の諸性質を再認識するとともに分析技術を修得する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
食品の様々な成分の測定原理と分析方法を学ぶとともに、分析実験の基本操作を学習する。また食品成分の化学的特徴とそれを生かした測定方法との関係を理解する。			
履修上の注意と準備			
食品成分の測定原理と分析法を学習することは食品学総論や食品加工学、栄養学などの専門科目の理解を大いに助けることになるので、それぞれの教科書の内容と関連して学習を深めることが望ましい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	食品分析法の原理 (I) — 重量分析、容量分析、吸光光度分析とレポートの書き方、実験器具の使い方、洗浄の仕方		
第 2 回	食品分析法の原理 (II) — 原子吸光分析法、クロマトグラフィ (薄層、高速液クロ、ガスクロ) と試薬の作り方、保存法		
第 3 回	食品の水分分析 — 試料の調製、水分測定 (直接法、乾燥助剤添加法)		
第 4 回	食品の水分分析、食品の灰分分析 — 乾式灰化法		
第 5 回	食品の灰分分析、食品中の脂質分析 — ソックスレー抽出、酸分解法、クロロホルム・メタノール法		
第 6 回	食品中の脂質分析、食品中のタンパク質分析 (I) — ケルダール法とロリー法の原理		
第 7 回	食品中のタンパク質分析 (II) — ケルダール法での試料の分解		
第 8 回	食品中のタンパク質分析 (II) — ケルダール法での試料の水蒸気蒸留		
第 9 回	食品中のタンパク質分析 (II) — ケルダール法での試料の滴定と計算法 食品中の糖質分析		
第 10 回	食品中の糖質分析 — 糖質 (全糖および還元糖) 定量原理		
第 11 回	食品中の糖質分析 — 全糖の定量		
第 12 回	食品中のビタミン類分析 — ビタミンの定量原理とビタミン C の定量		
第 13 回	食品中のビタミン類分析 — 果実中のビタミン C の定量		
第 14 回	食品中の無機質分析 — 前処理、ナトリウム、鉄、銅の定量原理と鉄分の定量		
第 15 回	食品中の無機質分析 — 野菜中の鉄分の定量		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】健康を考えた食品学実験 【編著】渡辺 達夫、森光康次郎 【出版社】アイ・ケイコーポレーション		【書名】食品学実験法 【著者】和田 敬三 【出版社】朝倉書店	【定期試験】 0 % 【課題提出】 50 % 【出席点】 50 % 【その他】 0 %

科目名称	担当教員
------	------

栄養学 I		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>ヒトは食事をしないと生きていけない。ヒトが食事をして生きていくことを表現するのに「栄養」という言葉が使われる。従って、「栄養」という言葉に含まれるヒトの営みを理解することは、万人の食生活を支える栄養士にとって不可欠である。栄養学 I では、「栄養」の大部分を占める消化・吸収・代謝の過程を理解することが目的である。ただし、代謝については、その概要を栄養学 I とともに基礎生物で、その詳細を生化学 I と生化学 II で学習する。</p> <p>ヒトが食事をしないと生きられないのは、食べ物に含まれている栄養素が消化・吸収・代謝を経て、自身のエネルギー源や体を作る材料になるからである。三大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）の消化・吸収の過程とその後の代謝の概要について学習する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 三大栄養素の消化・吸収の過程について理解する。 2. 代謝の概要を理解する。 			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養学 I は、専門科目の中でも中心となる科目の一つであり、他の多くの専門科目との関連が深い。 2. 代謝については、生化学 I と生化学 II で更に詳しく学習する。 3. 前回授業の復習を兼ねて、授業の始めに小テストを行うこととし、その問題の多くを定期試験に出題する。 			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	栄養とは？・栄養学 I で学んでいくこと		
第 2 回	消化と吸収・消化管の構造		
第 3 回	消化と吸収・胃の構造と胃液		
第 4 回	消化と吸収・小腸の構造と膵液		
第 5 回	消化と吸収・消化酵素のまとめと消化管ホルモン		
第 6 回	消化と吸収・消化率と吸収		
第 7 回	消化と吸収・吸収後の経路		
第 8 回	糖質の代謝・糖質の異化（解糖系、クエン酸回路、電子伝達系と酸化的リン酸化）		
第 9 回	糖質の代謝・糖質の同化（糖新生）		
第 10 回	糖質の代謝・グリコーゲンと血糖値維持		
第 11 回	脂質の吸収・脂肪酸の鎖長による吸収経路の違い		
第 12 回	脂質の代謝・吸収後の輸送形態		
第 13 回	脂質の代謝・吸収後の輸送形態		
第 14 回	タンパク質の栄養価・必須アミノ酸とアミノ酸評点パターン		
第 15 回	タンパク質の栄養価・種々の栄養価判定法		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】基礎栄養学第 2 版 【著者】倉田忠男 他 【出版社】東京化学同人		【書名】1. イラスト栄養学総論 易 2. 基礎栄養学改訂第 2 版 難 【著者】1. 城田知子 他 2. 奥恒行 他 【出版社】1. 東京教学社 2. 南江堂	【定期試験】 85 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %
科目名称		担当教員	

調理学		井村 貴枝子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
調理とは、食品の調理特性や栄養、食文化を理解した上で献立作成を行い、食品材料を選び調理操作を行うことである。衛生的で栄養のバランスが整ったおいしい食べ物を作り提供するため、調理の目的と意義を理解し、食品材料を食物として食膳に供するまでの全プロセスを科学的に究明し、調理に役立つ基礎理論を学習する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 調理の意義と目的を理解する。 2. 食品の調理特性と栄養を理解し、食品にあった調理操作の方法を理解する。			
履修上の注意と準備			
調理学(他の基礎となる多くの教科も)で学んだ理論の実践が調理実習であることから、常に理論と実習を結びつけて学習することが望ましい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	調理の意義と目的	調理の意義、目的	
第 2 回	食味と嗜好の形成要因	食物の化学的・物理的要因、官能評価、環境・教育的要因 他	
第 3 回	献立作成(1)	食事の意義(食事の各種機能、食事の種類、献立作成の要素)	
第 4 回	献立作成(2)	献立作成の要素(調理法と調味操作、献立作成の手順)	
第 5 回	環境と食生活	環境と食品・調理(調理と環境、地産地消)	
第 6 回	調理操作(1)	非加熱操作(洗浄、冷却、浸漬、切碎)	
第 7 回	調理操作(2)	加熱操作(湿式加熱、乾式加熱、誘電・誘導加熱、その他)	
第 8 回	調理操作(3)	調味操作(調味料の使用法、だし汁の調整、調味料について)	
第 9 回	食品の調理特性と栄養(1)	植物性食品の調理機能と栄養特性(穀類、いも類、豆類)	
第 10 回	食品の調理特性と栄養(2)	植物性食品の調理機能と栄養特性(野菜類、果実類、その他)	
第 11 回	食品の調理特性と栄養(3)	動物性食品の調理機能と栄養特性(肉類、魚介類、卵類、乳類)	
第 12 回	食品の調理特性と栄養(4)	成分抽出素材の利用と栄養	
第 13 回	調理器具の種類と使用目的	調理操作と調理機器	
第 14 回	調理の設備と熱源	調理機器とエネルギー源	
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】Nブックス調理学 【著者】川端晶子 畑明美 共著 【出版社】建帛社		【書名】調理と理論 【著者】山崎清子 共著 【出版社】同文書院	【定期試験】 60 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 20 % 【その他】 10 % (授業態度)

科目名称		担当教員	
食事計画演習		栗野 三智子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／通年	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
<p>栄養士が食事を提供する個人と集団（ライフステージ別、施設別）に対する具体的栄養計画を設定するための基礎技術を身につけて、献立を作成し、栄養・食事面の評価を行う。前半は献立作成に関する基礎知識について学び、後半はライフステージや施設ごとの対象者に応じた栄養・食事計画（適した食品の選択、献立作成）を行う。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
食事計画が対象者にふさわしいかどうかを評価する力がつく。			
履修上の注意と準備			
<p>教科書と配布資料を中心に講義を進め実践（情報処理含む）につなげる。小テストで理解度を確認する。食品成分表と電卓を常に持参する事。栄養士業務は理論と実践の2つから成り立っている。なかでも献立作成能力が基本になるので、普段から料理や食材・味付けにも興味を持って積極的に取り組む事。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	献立作成	献立とは、献立の考え方、献立の要件	
第 2 回	献立作成の理論と実際	献立立案までの基礎計画 —目的と手順—	
第 3 回		—給与栄養基準量—	
第 4 回		—給与栄養基準量—	
第 5 回		—給与栄養基準量—	
第 6 回		—食品群別荷重平均栄養成分について—	
第 7 回		—食品群別荷重平均栄養成分について—	
第 8 回		—食品群別荷重平均栄養成分について—	
第 9 回		—食品構成—	
第 10 回		—食品構成—	
第 11 回		—食品構成—	
第 12 回		—献立表の役割と様式—	
第 13 回		—献立表の役割と様式—	
第 14 回		—栄養出納計算—	
第 15 回		—栄養出納計算—	
第 16 回	献立の見方、読み方、考え方	—献立の立案と献立計画—	
第 17 回		—献立の立案と献立計画—	
第 18 回		—献立の立案と献立計画—	
第 19 回		—予定献立の作成—	
第 20 回		—予定献立の作成—	
第 21 回		—献立の評価の仕方—	
第 22 回		—献立の評価の仕方—	
第 23 回		—献立の評価の仕方—	
第 24 回	施設別（ライフステージ別）献立の特徴と献立作成	—ライフステージ別献立の特徴—	
第 25 回		—事業所給食の献立作成—	
第 26 回		—事業所給食の献立作成—	
第 27 回		—社会福祉施設給食の献立作成—	
第 28 回		—社会福祉施設給食の献立作成—	
第 29 回		—病院給食の献立作成—	
第 30 回		—病院給食の献立作成—	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】①献立作成マニュアル ②施設別給食献立集 ③食品成分表 【著者】①赤羽正之他著②鈴木久 乃他編著③石井克枝監 【出版社】①医薬出版 ②建帛社 ③教育図書		なし	【定期試験】 0 % 【課題提出】 30 % 【出席点】 15 % 【その他】 55 %

科目名称		担当教員	
調理学実習 I		吉田 公重	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
1 回生/前期	実習 2 単位	選択	15 回/60 時間
授業の目的/概要			
1. 調理の意義・目的を理解する。 2. 食品に様々な加工操作を加えて、食物摂取の目的に合うようにするための調理技術の習得を、栄養、食品、調理学的に追及しながら学ぶ。 3. 日本料理の特徴を把握し、料理は基礎的なものを、旬の食材を用いて学ぶ。 4. 料理の最後の仕上げとなる盛り付け、供食形式を学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
無駄の少ない、効率のよい、適切な方法で、供する人々の栄養、嗜好、安全を満足させることのできる美味しい料理が提供できる。			
履修上の注意と準備			
● 復習 ノート整理をする : 毎回、実習内容の確認と反省 ● 準備物 食品成分表 B5・普通横罫ルーズリーフ			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	実習に向けての準備 設備、用具等の説明他 野菜の切り方	講義	実習 評価
第 2 回	調理の基本 米の調理 汁物 調理の目的、操作他 白飯 だし汁について みそ汁	講義	実習 評価
第 3 回	米の調理 浸し物 汁物 醤油味飯 浸し物種類とコツ（ほうれん草） すまし汁	講義	実習 評価
第 4 回	米の調理 和え物 汁物 塩味飯 和え衣の種類と和え物のコツ（たけのこ） 潮汁	講義	実習 評価
第 5 回	米の調理 酢の物 汁物 丼物 調味酢の種類と酢の物のコツ（きゅうり） 吉野汁	講義	実習 評価
第 6 回	米の調理 煮物 酢の物 もち米の調理 煮物の種類とコツ（芋） 白酢あえ	講義	実習 評価
第 7 回	米の調理 煮物 蒸し物 すし飯 煮魚のコツ（魚） 蒸し物の種類とコツ（卵）	講義	実習 評価
第 8 回	揚げ物 煮物 汁物 揚げ物の種類とコツ（天ぷら） 海草と豆（ひじき 煮びたし（小松菜）	講義	実習 評価
第 9 回	揚げ物 焼き物 和菓子 大豆製品（とうふ） だし巻き他（卵） 和菓子に用いる粉（だんご）	講義	実習 評価
第 10 回	焼き物 煮物 汁物 焼き物の種類とコツ（魚の照り焼き） 炒り煮 すまし汁	講義	実習 評価
第 11 回	蒸し物 煮物 汁物 冷やし仕立て（肉） 揚げ煮（なす） みそ汁（貝）	講義	実習 評価
第 12 回	麺の調理 煮物 和菓子 麺について 扱い方のコツ他（素麺） そぼろ煮（南瓜） 寒天	講義	実習 評価
第 13 回	献立作成 献立作成の要点・規定材料を提示 個人別に作成	講義	演習
第 14 回	作成献立の実習 上記献立の中から班別に一点選び実習	実習	評価
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
なし		【書名】調理と理論 献立と調理 【著者】山崎清子他 三輪里子他 【出版社】同文書院 弘学館	【定期試験】 60 % 【課題提出】 25 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
解剖学		藤田 佳宏	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
器官系別に人体構造の基礎的知識を習得し、専門科目の理解を深めることを目的とする。「解剖学」のテキストを中心に必要に応じて人体模型、スライド、ビデオなどを活用して講義を行う。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
コメディカルの栄養士として必要な解剖学的知識の習得し、その中でも特に消化器系、内分泌系について重点的に理解を深める。			
履修上の注意と準備			
授業中はあらかじめ個々に指定された席に座り、毎回、指定されたテキストを持参すること。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	人体概観、細胞と組織	方向、部位を示す用語 細胞と各組織の構造と化学的組成	スライド
第 2 回	骨格系	骨格の概要、身体各部位の骨格	スライド
第 3 回	筋肉系	骨格筋の概要、身体各部位の骨格筋	スライド
第 4 回	循環器系Ⅰ（心臓と血管）	心臓の構造、刺激伝導系、心電図、血管構造	スライド
第 5 回	循環器系Ⅱ（血液）	赤血球、白血球、血小板、血漿組成、リンパ系	スライド
第 6 回	免疫系	生体防御機構、リンパ性器官	スライド
第 7 回	呼吸器系	呼吸器系の構造、気道、肺、胸腔	スライド
第 8 回	消化器系Ⅰ（消化管）	口腔、唾液腺、咽頭、食道、胃、小腸、大腸、肛門	スライド
第 9 回	消化器系Ⅱ（消化腺）	肝臓、胆嚢、膵臓	スライド
第 10 回	泌尿器系	腎臓、尿管、膀胱、尿道	スライド
第 11 回	生殖器系	男女の生殖器、性周期、乳腺	スライド
第 12 回	内分泌系	下垂体、松果体、甲状腺、上皮小体、膵臓、副腎	スライド
第 13 回	神経系	脳、脊髄神経、自律神経系、シナプス	スライド
第 14 回	感覚器系Ⅰ	皮膚感覚、内臓感覚、視覚器、	スライド
第 15 回	感覚器系Ⅱ	平衡覚、聴覚器、味覚器、嗅覚器	スライド
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】解剖生理学テキスト 【著者】岩堀修明 【出版社】分光堂		なし	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
生化学 I		三宅 統	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
1 回生/後期	講義 2 単位	選択	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
<p>栄養学 I や基礎生物で概略を学んだ代謝について更に詳しく学習する。体内における代謝の全容を把握することが最終的な目標であるが、まず、この生化学 I では糖質と脂質の代謝経路を個別に学習していく。タンパク質・アミノ酸などの代謝は、生化学 II で学習する。</p>			
授業修了時の達成課題 (到達目標)			
糖質と脂質の各代謝経路について理解する。			
履修上の注意と準備			
<p>1. 基礎化学、基礎生物、栄養学 I、栄養学 II を履修していることが望ましい。 2. 体内における代謝の全容を理解するのは、2 回生前後に履修する生化学 II でタンパク質・アミノ酸などの代謝を学習してからとなる。生化学 I はその準備となる科目である。 3. 前回授業の復習を兼ねて、授業の始めに小テストを行うこととし、その問題の多くを定期試験に出題する。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	代謝の概要: 同化と異化について		
第 2 回	糖質の代謝: 解糖系について		
第 3 回	糖質の代謝: 解糖系について		
第 4 回	糖質の代謝: クエン酸回路について		
第 5 回	糖質の代謝: 電子伝達系について		
第 6 回	糖質の代謝: 酸化的リン酸化について		
第 7 回	糖質の代謝: 解糖系から酸化的リン酸化のまとめとペントースリン酸回路について		
第 8 回	糖質の代謝: 糖新生について		
第 9 回	糖質の代謝: グリコーゲンの合成について		
第 10 回	糖質の代謝: グリコーゲンの分解について		
第 11 回	脂質の代謝: リポタンパク質について		
第 12 回	脂質の代謝・脂肪酸の酸化について		
第 13 回	脂質の代謝・脂肪酸の合成について		
第 14 回	脂質の代謝・ケトン体の生成について		
第 15 回	脂質の代謝・コレステロールの合成について		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】 人体の構造と機能 II 生化学 【著者】 近藤和雄 他 【出版社】 東京化学同人		【書名】 1. イラスト生化学入門第 3 版 易 2. レーニンジャーの新生化学第 2 版上下 難 【著者】 1. 相原英孝 他 2. 山科郁男 他 【出版社】 1. 東京教学社 2. 廣川書店	【定期試験】 85 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
栄養学Ⅱ		吉田 千秋	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	講義2単位	選択	15回／30時間
授業の目的／概要			
<p>栄養学で学ぶ栄養素は食品学総論および生化学で学ぶ物質の構造と機能といった基本的な知識に加えて、エネルギー代謝を中心に身体の健康維持、疾病の予防に重点を置いており、人体の構造と機能を理解する上で必須の教科である。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>栄養学Ⅰで学んだ糖質、タンパク質および脂質は身体の熱量素、構成素であるが栄養学Ⅱで学ぶビタミンおよびミネラルは保全素として物質代謝、エネルギー代謝に重要な働きをもつ栄養素である。これらの栄養素の基礎的な知識を習得することにより健康維持・増進のための栄養管理を行うことができる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>基礎化学で栄養素という物質の性質を分子の構造からとらえ、栄養学でそれらの人体における機能特性を理解する。 栄養学は生化学で学ぶ「人体の構造と機能」を理解する上で基礎となる教科である。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	栄養素の概要 保全素としてのビタミンとミネラル、エネルギー代謝との関わり 教科書に忠実に解説するが、適宜プリントを配布して理解を深める		
第2回	脂溶性ビタミン ビタミンAおよびDの構造と機能		
第3回	脂溶性ビタミン ビタミンEおよびKの構造と機能		
第4回	水溶性ビタミン 補酵素としてのビタミン（ビタミンB ₁ 、B ₂ およびナイアシン）		
第5回	水溶性ビタミン 補酵素としてのビタミン（ビタミンB ₆ 、B ₁₂ 、葉酸その他）、ビタミンC		
第6回	ミネラルの栄養学的機能 生理作用および欠乏症と過剰症		
第7回	ミネラルによる生体調節機能 酵素の活性化 浸透圧 緩衝作用（カルシウム、ナトリウム、カリウム、リン）		
第8回	ミネラルによる生体調節機能 鉄、銅などの金属元素		
第9回	水・電解質の代謝 水分代謝（代謝水、不可避水分摂取、不可避尿）		
第10回	水・電解質の代謝 体液分布 細胞内外ミネラル		
第11回	エネルギー代謝 基礎代謝と影響因子		
第12回	エネルギー代謝 呼吸商、生活活動強度		
第13回	エネルギー代謝 食事摂取基準の栄養学 エネルギーの指定策定		
第14回	遺伝形質と栄養の相互作用 糖尿病、肥満、高血圧症、生活習慣病など		
第15回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】基礎栄養学 【著者】倉田忠男ら 【出版社】東京化学同人		【書名】栄養化学総論 【著者】林淳三 高橋徹三 【出版社】建帛社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 20 %（授業態度）

科目名称		担当教員	
食品学総論		細谷 圭助	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>食品成分表には、約 2000 種類にも及ぶ食品が掲載されている。食品ごとに異なる加工及び栄養特性は、前期の食品加工学で学ぶ。食品学総論の目的は、食品に含まれる五大栄養素（タンパク質、脂質、糖質、ミネラル、ビタミン）や水分、食物繊維の構造、化学的性質、生理機能について学び、それらを含む各食品の特質との関係を理解する。各成分の化学的性質や生理機能を知り、それを多く含む食品を知ることにより、食品の特性に応じた利用の方向を考える。これら五大栄養素等の構造や化学的性質に加えて、味、色、香りといった食品の嗜好特性に関わる成分（嗜好成分）についても学ぶ。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の主要な成分の構造や化学的性質、生理機能について理解する。 2. 嗜好成分の種類や特徴について理解する。 3. 食品成分の化学的特性、栄養的特性、嗜好特性を知ることにより、それを多く含む食品の利用法を考える。 			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 基礎化学、食品学実験、栄養学Ⅰ、食品加工学、栄養学Ⅱと関連づけて学習するのが望ましい。 2. 復習を行い、重要な点をまとめる作業を行うこと。これを定期的に点検する。 			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	食品・食品の定義		
第 2 回	水分・水の特性と水分活性		
第 3 回	タンパク質・アミノ酸とペプチド		
第 4 回	タンパク質・構造		
第 5 回	タンパク質・栄養		
第 6 回	脂質・種類		
第 7 回	脂質・脂肪酸の種類と構造		
第 8 回	脂質・油脂の化学的性質		
第 9 回	糖質・単糖		
第 10 回	糖質・少糖		
第 11 回	糖質・多糖と食物繊維		
第 12 回	ミネラル・栄養と機能		
第 13 回	ビタミン・種類と構造と機能		
第 14 回	嗜好成分・色素、味、香り		
第 15 回	嗜好成分・色素、味、香り		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】標準食品学総論 第2版 【著者】青柳康夫・筒井知己 【出版社】医歯薬出版		【書名】1. 食べ物と健康 食品の科学と技術 2. 食品学 食品成分と機能性 【著者】1. 菅野道廣 他 2. 久保田紀久枝 他 【出版社】1. 南江堂 2. 東京化学同人	【定期試験】 70 % 【課題提出】 15 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
食品衛生学		久保田 絹江	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>食品は生命を維持し、健康を保つために必要なものである一方、健康に障害を与える因子をも体内に取り込む可能性を持ち合わせている。食品衛生学では、「農場から食卓まで」すなわち食品の生育・栽培、加工から販売、最終消費に至るまでのあらゆる過程で発生しうる危害要因について学び、栄養士としては勿論であるが、消費者の一人としても、食中毒その他の健康障害を予防するために必要な基本的知識を習得する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 食中毒を中心に、食に関わる健康危害や予防方法を学び、その発生を防止する実践力を養う。 2. 安全・安心な食を提供する立場である栄養士としての倫理観や責任感を身につけることも目標とする。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>食品衛生は、公衆衛生学の一分野を受け持つ科学・技術・制度・活動の総体であり、その取り組みを理解するためには、生物学、化学といった自然科学の知識だけでなく、法律学など社会科学的な知識も必要である。単元終了ごとに確認テストを行うので、講義をしっかりと聴き知識の定着を図る事。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	健康と食品衛生	単元終了ごとに確認テストを実施する。以下同様	
第 2 回	食品衛生行政		
第 3 回	食品衛生法および食品安全基本法		
第 4 回	食中毒の定義と分類		
第 5 回	食中毒の発生状況		
第 6 回	細菌・ウイルスが原因となる食中毒		
第 7 回	化学物質・カビが原因となる食中毒		
第 8 回	食中毒の予防・消毒と殺菌・滅菌法		
第 9 回	経口感染症と寄生虫症		
第 10 回	食品毒性学		
第 11 回	食品中の汚染・有害物質		
第 12 回	食品の変質と有害物質		
第 13 回	食品添加物		
第 14 回	食品衛生管理		
第 15 回	食品の安全性問題 まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<p>【書名】食品衛生学 【著者】中川一夫・藤田修三 著 【出版社】医師薬出版</p>		<p>【書名】なし 【著者】 【出版社】</p>	<p>【定期試験】 60 % 【課題提出】 25 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %</p>

科目名称		担当教員	
ライフステージ栄養学		細谷 圭助	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>ライフステージ栄養学では、ライフステージ別（人の成長・発達、加齢（老化）など身体状況の変化）・環境条件別に対応した栄養管理法の考え方を理解することを目的とする。各ライフステージにおける栄養上の特性や身体的特徴を学習し、それぞれの過程で健康を維持・増進し快適な生活をするためには、どのような食生活をすればよいかを考える。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. ライフステージに伴う身体状況の変化を理解し、それぞれの過程で快適な生活を送るための栄養状態の評価・判定の基本的な考え方を習得する。そしてその結果にもとづく食生活のあり方を考える。 2. 生活活動強度による栄養管理や様々な生活環境での栄養管理について理解する。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>栄養学Ⅰの内容と関連させながら、各ステージ別の栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の考え方を理解する。そのためには栄養学の内容を十分理解しておくことが大切である。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	栄養マネジメントの概要		
第 2 回	栄養マネジメントでの行動科学とカウンセリングの応用		
第 3 回	成長・発達と加齢（老化）		
第 4 回			
第 5 回	妊娠期		
第 6 回	妊娠期		
第 7 回	授乳期		
第 8 回	授乳期		
第 9 回	新生児期・乳児期		
第 10 回	幼児期		
第 11 回	学童期・思春期		
第 12 回	成人期・更年期		
第 13 回	高齢期		
第 14 回	運動・スポーツと栄養		
第 15 回	環境と栄養		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<p>【書名】 応用栄養学 【著者】 森基子他著 【出版社】 医歯薬出版</p>		<p>【書名】 ①食生活 ②各社の栄養学教科書 【著者】 【出版社】 ①全国地区衛生組織連合会</p>	<p>【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %</p>

科目名称		担当教員	
給食管理論		井村 貴枝子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
日本の給食の歴史と栄養士の役割、食事計画、経営管理、人事管理、栄養管理、食材管理、作業管理、衛生管理、施設管理など食べ物からヒトまでの総合的な給食管理の基礎を学ぶ。本講義では、特定給食施設（事業所、病院、学校、福祉施設等）で実施されている給食における栄養士の役割および、現場における合理的な給食運営を行うために必要な給食管理についての基礎的知識を学習する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
目標の設定、計画、実施、評価など給食管理の基本プロセスを理解できる。			
履修上の注意と準備			
校内、校外実習前の授業なので、各学生が自主的に、自信を持って実習にのぞめるよう、しっかりと十分な準備を行うこと。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	給食の概要(1) 特定給食施設の定義と役割およびその種類と特徴		
第 2 回	給食の概要(2) 給食の変遷および関連法規と行政指導		
第 3 回	栄養・食事管理(1) 栄養・食事管理の目的、献立計画		
第 4 回	栄養・食事管理(2) 栄養・食事管理の評価、栄養管理		
第 5 回	給食の経営と管理(1) 経営管理		
第 6 回	給食の経営と管理(2) 人事・労務管理		
第 7 回	給食の経営と管理(3) 原価管理と原価計算		
第 8 回	給食の運営(1) 給食業務の流れ、栄養管理		
第 9 回	給食の運営(2) 食事計画と献立		
第 10 回	給食の運営(3) 食材料管理		
第 11 回	給食の運営(4) 調理作業管理		
第 12 回	給食の運営(5) 安全・衛生管理		
第 13 回	給食の運営(6) 施設と設備管理		
第 14 回	各種給食の運営上の特徴(1) 事業所・学校における給食		
第 15 回	各種給食の運営上の特徴(2) 病院・福祉施設における給食		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】給食管理 【著者】鈴木久乃 他 編 【出版社】第一出版		【書名】献立作成マニュアル 【著者】赤羽正之 他 著 【出版社】医歯薬出版	【定期試験】 70 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 10 % (授業態度)

科目名称		担当教員	
調理学実習Ⅱ		吉田 公重	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	実習2単位	選択	15回／60時間
授業の目的／概要			
1. 食品に様々な加工操作を加えて、食物摂取の目的に適うようにするための調理技術の習得を、栄養、食品、調理学的に追及しながら学ぶ。 2. 西洋料理、中国料理、行事食を学ぶ。 3. 料理の最後の仕上げとなる盛り付け、供食形式を学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
無駄の少ない、効率のよい、適切な方法で、供する人々の栄養、嗜好、安全を満足させることのできる美味しい料理が提供できる。			
履修上の注意と準備			
● 復習 ノート整理をする : 毎回、実習内容の確認と反省 ● 準備物 食品成分表 B5・普通横罫ルーズリーフ			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	西洋料理 ポタージュ 肉料理 西洋料理の特徴他 コンソメリエ ひき肉料理	講義	実習 評価
第2回	ポタージュ 魚料理 洋菓子 ピューレ ムニエル ブディング	講義	実習 評価
第3回	ポタージュ サラダ パスタ クレーム コールスローサラダ スパゲティ	講義	実習 評価
第4回	ポタージュ 野菜料理 米料理 チャウダー ファルシー ピラフ	講義	実習 評価
第5回	ポタージュ 野菜料理 洋菓子 ミネストローネ コロッケ ババロア	講義	実習 評価
第6回	ポタージュ 魚料理 サラダ コンソメショー グラタン コンビネーションサラダ	講義	実習 評価
第7回	肉料理 前菜 洋菓子 シチュー マリネ他 ブラマンジェ	講義	実習 評価
第8回	中国料理 溜菜 冷菜 湯菜 中国料理の特徴他 あんかけ 和え物 汁物	講義	実習 評価
第9回	炸菜 炒菜 点心 春巻 豆腐 菜飯	講義	実習 評価
第10回	炒菜 蒸菜 点心 蟹たま もち米だんご クッキー	講義	実習 評価
第11回	焼菜 鍋菜 点心 醤油煮 鍋料理 ごまだんご	講義	実習 評価
第12回	点心 焼菜 点心 中華麺 煮込み 杏仁かん	講義	実習 評価
第13回	行事食 クリスマス料理	講義	実習 評価
第14回	行事食 お節料理	講義	実習 評価
第15回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
なし		【書名】西洋料理便覧 中国料理 【著者】辻調理士学校 王馬き純 【出版社】評論者 柴田書店	【定期試験】 65 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
食品の消費と流通		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>本講はわが国の食料消費と流通について学ぶもので、食のスペシャリストとして習得しておかねばならない教科である。現在、わが国の食料自給率は先進国中で最も低い水準にあり、途上国の人口増加や世界的な異常気象が続くとわが国の食料確保が困難な状況に追い込まれることになる。輸入に依存した現在の食生活を見直し、わが国の生態環境に適合した地産地消の重要性を学び、今後の食料確保の在り方を考えていく。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>現在のわが国では欧米型食事が普及し、脂質過剰による生活習慣病患者が増加し、これが国民医療費を大きく圧迫している。このような現状に対して食のスペシャリストをみざす者として何が問題なのかについて学ぶと共に、近年、食の安全を脅かしている偽装、残留農薬、BSE 問題などの事例の原因について検討する。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>わが国の食料輸入の現状と将来への課題を理解するとともに、世界的な人口増加に対処したわが国の食料確保の在り方と食糧(コメづくり)自給率アップに向けた対策について、学生自らの問題として考える機会にして欲しい。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	食生活の形態変化—食生活と食の外部化		
第 2 回	食品消費の変化—社会環境変化と食品製造業の発達		
第 3 回	食生活とフードマーケティング(I)—マーケティングマネジメントの考え方		
第 4 回	食生活とフードマーケティング(II)—事例で見るフードマーケティング		
第 5 回	食品の流通(I)—卸売市場と中間流通		
第 6 回	食品の流通(II)—店舗販売と無店舗販売		
第 7 回	食品市場と食品流通(I)—家庭内食と食品小売業		
第 8 回	食品市場と食品流通(II)—外食と外食産業		
第 9 回	食品市場と食品流通(III)—中食とコンビニエンスストア		
第 10 回	食品消費と安全性(I)—地球環境問題の現状		
第 11 回	食品消費と安全性(II)—フード関連産業とフードマイレージ		
第 12 回	食品消費と安全性(III)—食品消費と安全性		
第 13 回	フードスペシャリスト資格試験—合格率と試験問題出題傾向		
第 14 回	資格認定試験対策(I)—過去問題の演習と解説(第 1 回～ 5 回)		
第 15 回	資格認定試験対策(II)—過去問題の演習と解説(第 6 回～ 11 回)		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食品の消費と流通 【著者】フードスペシャリスト協会編 【出版社】建帛社		【書名】フードシステムの経済学 【著者】時小山ひろみ他 【出版社】医歯薬出版	【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 10 % 【平常点】 10 %

科目名称		担当教員	
ゼミナール		細谷 圭助/高澤 弘明/ 三宅 統/桐村 ます美	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2 回生/前期	実験・実習/1 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
基礎ゼミナールから引き続いて、食品加工、食品機能、調理などの「食」に関して、興味を持ったり疑問に思った課題に取り組む。困難な問題が生じたときには担当教員と相談をしながら、主体的に調査・実験・実習を繰り返し、その結果を報告書にまとめて発表するまでの手順を学習する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
「食」に関する種々の問題の中から選んだ課題について、試行錯誤を繰り返しながら、調査・実験・実習を重ねて実践的な技術を学ぶとともに、その結果を整理して結論を導き、報告書にまとめて発表する能力を身につけている。			
履修上の注意と準備			
調査・実験・実習の進め方や結果の取りまとめ方は実際に経験しないと身につかない。推進過程で困難な問題に遭遇したら担当教員と相談し、途中で諦めることなく最後までやり遂げることが大切である。また、最後の授業には、半期の成果をまとめて発表する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	課題の追加の有無を担当教員と相談		
第 2 回	課題の具体的目標と進め方を担当教員と相談		
第 3 回	調査・実験・実習を開始		
第 4 回			
第 5 回			
第 6 回			
第 7 回	担当教員に進捗状況報告		
第 8 回			
第 9 回			
第 10 回			
第 11 回			
第 12 回	結果のまとめ方や発表内容を担当教員と相談		
第 13 回			
第 14 回	結果のまとめを担当教員へ提出		
第 15 回	まとめた内容を発表		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
担当教員と相談		担当教員と相談	【定期試験】 0 % 【課題提出】 40 % 【出席点】 60 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
生活情報処理Ⅱ		村上 賢治	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／通年	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
「生活情報処理Ⅰ」で習得した基本操作をベースとして、より応用的、実用的なパソコンの操作技能を習得することを目的とする。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
日本語ワープロでの実用文書・資料の作成、表計算ソフトでの種々の関数を利用したデータ処理演習を行う。			
履修上の注意と準備			
実用的な文書の作成、データ・情報処理能力を養うことにより、問題解決、コミュニケーション、表現活動などの実際の社会生活に役立つ技能習得を目指す。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	図形描画	図形によるイラスト、地図の作成	
第 2 回	図形応用	テキスト文字との併用	
第 3 回	通信文書の応用	地図を使った通信文書の作成	
第 4 回	チラシ作成の応用	図形・デザイン文字の応用	
第 5 回	プレゼンテーションの基礎	スライドの作成	
第 6 回	グラフの作成	スライド上へのグラフの作成	
第 7 回	アニメーションの設定	アニメーション効果の設定	
第 8 回	スライドショーの実行	スライドショーでの表示確認	
第 9 回	スライド作成のまとめ	スライド作成の方法の復習	
第 10 回	グラフ挿入（1）	文書への表、グラフの挿入	
第 11 回	グラフ挿入（2）	表、グラフ、ページ罫線の挿入	
第 12 回	グラフ挿入（3）	表、グラフ、ページ罫線の挿入	
第 13 回	差し込み印刷（1）	ハガキへの名簿データの差し込み	
第 14 回	差し込み印刷（2）	ラベルへの名簿データの差し込み	
第 15 回	前期実技試験模擬演習	前期内容のまとめ	
第 16 回	VLOOKUP 関数	VLOOKUP 関数による表参照	
第 17 回	HLOOKUP 関数	HLOOKUP 関数による表参照	
第 18 回	INDEX 関数	INDEX 関数による表参照	
第 19 回	日付、時刻の関数	DATE 関数、TIME 関数などの使用	
第 20 回	データベース関数（1）	DSUM 関数、DCOUNTA 関数などの使用	
第 21 回	データベース関数（2）	データベース関数の復習	
第 22 回	文字列関数	LEFT 関数、RIGHT 関数などの使用	
第 23 回	集計・参照関数（1）	集計関数、参照関数の復習	
第 24 回	財務関数	PMT 関数などの使用	
第 25 回	エラー処理	ISERROR 関数などの使用	
第 26 回	条件付き書式	条件による書式の自動設定	
第 27 回	入力規則	データ入力規則の設定	
第 28 回	集計・参照関数（2）	集計関数、参照関数の復習	
第 29 回	集計・参照関数（3）	集計関数、参照関数の復習	
第 30 回	後期実技試験模擬演習	後期内容のまとめ	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
なし		なし	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
ゼミナール総合		細谷 圭助/高澤 弘明/三宅 統/桐村 ます美	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2回生/後期	実験・実習/1単位	必修	15回/30時間
授業の目的/概要			
基礎ゼミナールやゼミナールで取り組んだ食品加工、食品機能、調理などの「食」に関する調査・実験・実習の最終結果を整理・要約し、その内容を相手に分かりやすく説明するプレゼンテーションの手法を学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
これまでの結果をまとめて相手に分かりやすく説明する経験を通して、自分の考えを順序だてて説明し相手に正しく伝える能力が身についている。			
履修上の注意と準備			
就職試験の面接をはじめ、就職後の会社勤務では自分の考えを説明し、相手に理解してもらわねばならないことがある。結果の要約と伝え方を学び、今後に備えてもらいたい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	今後の方針を担当教員と相談		
第2回			
第3回			
第4回			
第5回			
第6回			
第7回	担当教員に進捗状況報告		
第8回			
第9回			
第10回			
第11回			
第12回	結果のまとめ方や発表内容を担当教員と相談		
第13回			
第14回	結果のまとめを担当教員へ提出		
第15回	まとめた内容を発表		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
担当教員と相談		担当教員と相談	【定期試験】 0 % 【課題提出】 40 % 【出席点】 60 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
心理学概論		別所 崇	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>心理学とは、人の「心」の動きや、そこから生じる「行動」について考察するものである。したがって、本授業の目的は、心理学についての基本的な知識を習得するとともに、それを自分自身の生活の中にあるものとしての実感してもらうことにある。本授業で取り上げる心理学の諸分野は、それぞれがバラバラなわけではなく、人の「心」を知るための、様々なアプローチ法と言える。これらの各分野について概略を知り、自分自身や他者の理解に結び付けていこうとすることも目指していく。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>本授業で学んだことを通じて、自分自身や他者の理解につながるような、各々の知見を持てるようになること。さらに、ここに取り上げた心理学の諸分野のうち、一つでも興味・関心が持てるようになること。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>授業時にレジュメを配布するが、それを読むだけでなく、授業に出席することで、いろいろと感じたり、考えたりしてほしい。それは、これからの生活の中で、必ずや生かせることと思う。また、授業中に課す課題については、各々が感じたり考えたりしたことをまとめる機会となることを期待している。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	心理学とは：心理学の歩みと研究法について		
第 2 回	基礎心理学（1）：感覚・知覚について		
第 3 回	基礎心理学（2）：行動と動機づけについて		
第 4 回	基礎心理学（3）：記憶と学習について		
第 5 回	発達心理学：発達段階とライフサイクルについて		
第 6 回	人格心理学：パーソナリティについて		
第 7 回	教育心理学：心理学の教育への応用		
第 8 回	社会心理学（1）：社会心理学の基本的概念		
第 9 回	社会心理学（2）：Bion.Wによる集団理論について		
第 10 回	対人関係（1）：Bion.Wによる「原子価」の概念について		
第 11 回	対人関係（2）：対人心理的距離について		
第 12 回	臨床心理学（1）：臨床心理学の基本的概念		
第 13 回	臨床心理学（2）：心理検査について		
第 14 回	コミュニティ心理学：心理学の地域社会（コミュニティ）への応用		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
毎回レジュメを配布する		授業の中で提示する	【定期試験】 40 % 【課題提出】 40 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
スポーツ栄養学		山名 美奈子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2回生/後期	講義 2 単位	選択	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
スポーツ栄養の必要性が認識され関心が高まっている。健康スポーツ実践者やスポーツ選手の適正栄養摂取量の違いを理解する。競技別・選手別の適切な食事・栄養サポートの方法について学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
運動と栄養の関係についての基礎知識を習得し、適切な栄養摂取量を判断し、栄養・食事計画を立てる能力を身につける。			
履修上の注意と準備			
運動生理学・栄養学を履修することで、スポーツ栄養への理解が容易となる。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	栄養バランスとスポーツ栄養、最近の食生活の動向、講義		
第 2 回	スポーツ種目とエネルギー、身体組成と貯蔵エネルギー、講義		
第 3 回	スポーツ種目とエネルギー、トレーニングとエネルギー消費量、講義		
第 4 回	トレーニングと食事、スポーツにおける栄養の役割、講義		
第 5 回	トレーニングと食事、スポーツにおける栄養の役割、講義		
第 6 回	トレーニングと食事、筋肉作り・骨格作りなど目的別食事、講義		
第 7 回	トレーニングと食事、筋肉作り・骨格作りなど目的別食事、講義		
第 8 回	トレーニングと食事、スポーツ障害と食事との関係、講義		
第 9 回	トレーニングと食事、コンディショニング維持と食事、講義		
第 10 回	水分補給とサプリメント、水分補給の必要性・サプリメントのとり方、講義		
第 11 回	試合前後の食事、試合前後の食事のとり方、講義		
第 12 回	選手の栄養食事評価、食事評価のための調査方法、講義		
第 13 回	選手の栄養食事評価、食事評価の実際、講義		
第 14 回	選手の栄養教育とサポート、エネルギー別食品構成と食品選び、講義		
第 15 回	選手の栄養教育とサポート、外食やコンビニ食での栄養摂取、講義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】アスリートのための栄養・食事ガイド 【著者】小林修平編 【出版社】第一出版		【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 15 % 【その他】 5 %（授業態度）

科目名称		担当教員	
生理学		藤田 佳宏	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
解剖生理学や生化学で学習した基礎知識にもとに、生体の各組織、臓器の有機的な働き、仕組みについて学んでいく。			
最近の分子生物学の概要として、遺伝子の基礎知識、その働きによるタンパク質の合成、発生と分化、遺伝子の異常、遺伝子工学について学び、また、生理機能、とくに栄養士に必要な消化、吸収、排泄など代謝、免疫機能などの仕組みについてさらに掘り下げて講義する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
栄養士として必要な人体の構造と機能について分子生物学を含んだ基礎的知識の習得			
履修上の注意と準備			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	分子生物学（遺伝子）	遺伝子の基礎、DNA の複製	
第 2 回	分子生物学（遺伝子の発現）	転写と翻訳、翻訳後のタンパク質、遺伝子の異常	
第 3 回	分子生物学（発生と分化）	誘導とは、誘導物質の発見、再生医療への応用	
第 4 回	分子生物学（遺伝子工学）	PCR 法、遺伝子組換え、逆転写酵素	
第 5 回	分子生物学（遺伝子工学）	サンガー法、RNA 干渉	
第 6 回	循環器系の生理	心臓の機能、血圧の調節、血液と体液	
第 7 回	循環の調節のしくみ	神経性、体液性調節	
第 8 回	呼吸器に生理	換気、呼吸機能の指標、呼吸の調節、ガス交換	
第 9 回	栄養と代謝	代謝、中間代謝、エネルギー代謝	
第 10 回	消化と吸収の生理	消化管の運動、消化液の分泌機序、	
第 11 回	消化と吸収の生理	消化管ホルモン、肝臓と胆道系	
第 12 回	腎臓の生理	尿の生成と排泄、体液の調節	
第 13 回	筋肉の生理	筋収縮のしくみ、筋細胞膜を興奮させる仕組み	
第 14 回	免疫	免疫に仕組み、抗体、免疫の中核 T 細胞	
第 15 回	体温とその調節	熱の産生、放射、体温の調節機構	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】解剖生理学テキスト 【著者】岩堀修明 【出版社】分光堂		【書名】シンプル生理学 【著者】貴色 富久子、根来 英雄 【出版社】南江堂	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
生化学Ⅱ		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
脂質やタンパク質・アミノ酸、核酸の各代謝経路について学び、生化学Ⅰで学んだ糖質とあわせ、体内における代謝経路の全容を把握することが目的である。また、その代謝経路で働く酵素の分類や作用機構などについても学習し、酵素の一般的性質について理解する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 脂質、タンパク質・アミノ酸、核酸の各代謝経路について理解し、生化学Ⅰで学んだ糖質とあわせ、体内における代謝経路の全容を把握する。 2. 酵素の種類について知り、その作用機構などの一般的性質について理解する。			
履修上の注意と準備			
1. 生化学Ⅰのつづきを説明するので、すでに学んだ内容を理解してから、授業に臨む必要がある。 2. 前回授業の復習を兼ねて、授業の始めに小テストを行うこととし、その問題の多くを定期試験に出題する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	脂質の代謝：リポタンパク質について		
第 2 回	脂質の代謝・脂肪酸の酸化について		
第 3 回	脂質の代謝・脂肪酸の合成について		
第 4 回	脂質の代謝・ケトン体の生成について		
第 5 回	脂質の代謝・コレステロールの合成について		
第 6 回	タンパク質とアミノ酸の代謝：尿素回路について		
第 7 回	タンパク質とアミノ酸の代謝：糖原性アミノ酸とケト原性アミノ酸について		
第 8 回	タンパク質とアミノ酸の代謝：特殊生成物への変換について		
第 9 回	核酸の代謝：プリンヌクレオチドとピリミジンヌクレオチドの代謝について		
第 10 回	代謝経路の統合：栄養素の相互変換について		
第 11 回	代謝経路の統合：栄養素の相互変換について		
第 12 回	酵素：酵素の分類について		
第 13 回	酵素の性質：触媒作用について		
第 14 回	酵素の性質：特異性や補酵素について		
第 15 回	酵素の活性調節：阻害形式について		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】人体の構造と機能Ⅱ 生化学 【著者】近藤和雄 他 【出版社】東京化学同人		【書名】①イラスト生化学入門第 3 版 易②レーニンジャーの生化学第 2 版上下 雑 【著者】①相原英孝 他②山科郁男 他 【出版社】①東京教学社 ②廣川書店	【定期試験】 85 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
食品衛生学実験		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	実験 1 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>細菌やカビなどの微生物は、我々が生活しているあらゆる場所に存在している。これら微生物や食品添加物が飲食を介した危険因子であることを認識する。</p> <p>微生物の取り扱い方や検出・殺菌方法及び食品添加物の抽出・定量方法についての基本操作を学んでいく。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 微生物が調理現場や調理器具などにも存在していることを知り、その取り扱い方や検出・殺菌方法を習得する。</p> <p>2. 食品添加物の基本的分析技術を習得する。</p>			
履修上の注意と準備			
実験レポートを毎回書き、考える能力や文章作成能力を高めることが大事である。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	はじめに：実験の心得とレポートの書き方について		
第 2 回	微生物の観察：顕微鏡の使い方について		
第 3 回	使用する器具の準備：培地の作り方や滅菌方法について		
第 4 回	細菌の分類：グラム染色		
第 5 回	細菌の増殖：濁度測定		
第 6 回	手に細菌はいるのか：自分の手の付着菌を検出する		
第 7 回	調理室に細菌はいるのか：調理室にいる浮遊菌を検出する		
第 8 回	まな板に細菌はいるのか：実習で使っているまな板の付着菌を検出する		
第 9 回	殺菌方法：紫外線照射による殺菌について		
第 10 回	殺菌方法：薬剤による殺菌について		
第 11 回	食品に細菌はいるのか：食品中の生菌数を測定する		
第 12 回	着色料の抽出：食品から着色料を抽出する		
第 13 回	着色料の検出：抽出した着色料を検出する		
第 14 回	ソルビン酸の検出：食品中のソルビン酸の性質を調べる		
第 15 回	ソルビン酸の定量：食品中のソルビン酸含量を調べる		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
テーマごとにプリントを配布する		【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 0 % 【課題提出】 85 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
臨床栄養学		高嶋 典子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2回生/前期	講義 2単位	選択	15回/30時間
授業の目的/概要			
診療報酬に栄養管理実施加算、栄養サポートチーム加算が新設され、臨床における栄養士の高い専門性と栄養管理能力が求められている。総合的な栄養管理を行うには、経口摂取だけでなく経腸栄養・静脈栄養の知識を駆使して栄養療法を考える必要がある。ここでは主な疾患の病態生理と食事療法・栄養療法、食物と薬剤の相互作用、臨床検査の意義と基準値、栄養補給法について講義し、一連の栄養管理業務(アセスメント→プランニング→実施→モニタリング)を行う技術を身につける。			
授業終了時の達成課題(到達目標)			
主な疾患の臨床検査や病態生理を理解した上で、個々の症状に基づいた食事療法・栄養療法のプランニングを行い、栄養管理を実施、モニタリングする能力を身につける。			
履修上の注意と準備			
生理学、生化学、栄養学の基礎知識を十分理解した上で受講すること。臨床栄養学実習と関連して講義を行うため、ここでの講義内容をよく理解した上で実習に臨むことが望ましい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	臨床栄養学の基礎知識	: 臨床栄養学の意義と目的、医療と臨床栄養、栄養法	
第2回	〃	: 食物と薬剤の相互作用、臨床検査	
第3回	病態生理と食事療法・栄養療法	: 消化器疾患①(胃・腸)	
第4回		: 消化器疾患②(肝臓)	
第5回		: 消化器疾患③(胆嚢・膵臓)	
第6回		: 内分泌・代謝疾患①(肥満・脂質異常症)	
第7回		: 内分泌・代謝疾患②(糖尿病)	
第8回		: 内分泌・代謝疾患③(糖尿病②・痛風・甲状腺疾患)	
第9回		: 循環器疾患①	
第10回		: 循環器疾患②	
第11回		: 腎臓疾患①	
第12回		: 腎臓疾患②	
第13回		: 呼吸器疾患・血液疾患・アレルギー疾患・外科	
第14回		: 小児・高齢者・栄養欠陥	
第15回	栄養管理業務の流れ	: チーム医療における栄養士の役割 栄養評価・ケアプランの作成	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】①エッセンシャル臨床栄養学 ②臨床栄養学ディクショナリー 【編著者】①佐藤和人他②山本みどり他 【出版社】①医歯薬出版②メディカ出版		【書名】メディカル栄養士必携 【監修】田花利男 【出版社】第一出版	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
臨床栄養学実習		高嶋 典子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	講義 1 単位	選択	15 回／60 時間
授業の目的／概要			
<p>ここ数年病院食は大きく変化し、多様化した食生活の中で栄養食事療法が疾病の治癒と健康の維持に大きな役割を果たしている。栄養士にとって疾病の病態生理を理解して医学管理に基づいた治療食献立を作成、患者個人に合わせた食事療法が出来ることが重要な課題となってきた。食事制限があっても調理の工夫で美味しい治療食を提供できる技術と知識を習得する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>疾患別の食事療法の原則を理解し、病期・病態に応じた常食献立からの展開が出来る。それぞれの疾患に合わせた治療食の調理上の工夫や留意点を理解し、治療用特殊食品・病者用食品を活用した献立作成と調理ができる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>講義と各班 5～6 名で実習・演習を行う。班単位で行うため、協調性と協力姿勢が求められる。臨床栄養学の疾患別の病態生理を理解した上で、適切な栄養管理プランの作成を行い治療食献立による食事計画を実行できるようにすること。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	オリエンテーション 班分け 献立作成について		
第 2 回	病院食の種類、食事の分類 特別食の考え方 展開献立の演習		
第 3 回	流動食（経腸栄養に用いる濃厚流動食を含む）・軟菜食・術前術後食・胃腸疾患食の調理実習		
第 4 回	たんぱく質コントロール食（肝臓病）・脂質コントロール食（胆石症・膵臓病・急性肝炎）の考え方		
第 5 回	肝臓病食・膵臓病食の調理実習		
第 6 回	エネルギーコントロール食（内分泌・代謝疾患）の考え方		
第 7 回	「糖尿病食事療法の食品交換表」の使い方、献立作成、単位計算の演習		
第 8 回	糖尿病食・脂質異常症食の調理実習		
第 9 回	エネルギーコントロール食（循環器疾患）の講義・演習 減塩食の調理実習		
第 10 回	たんぱく質コントロール食（腎疾患）の考え方		
第 11 回	「腎臓病食品交換表」の使い方、単位計算の演習		
第 12 回	腎臓病食の調理実習		
第 13 回	小児期の食事療法 小児栄養食の考え方 乳幼児期、食物アレルギーの調理実習		
第 14 回	高齢者の食事療法 褥瘡・低栄養の栄養管理、咀嚼・嚥下困難食の調理実習		
第 15 回	入院時食事療養制度の概要 栄養ケアマネジメント業務の演習 定期試験の説明		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<p>【書名】①実践臨床栄養学実習 ②糖尿病食事療法のための食品交換表第 6 版③腎臓病食品交換表 第 8 版 【著者】①塩原明世他 ②日本糖尿病学会編 ③黒田清監修 【出版社】①第一出版②文光堂 ③医歯薬出版</p>		<p>【書名】①5訂補調理のためのベーシックデータ②臨床栄養学ディクショナリー③管理栄養士・栄養士必携 23 年度版 【著者】②山本みどり他③日本栄養士会編 【出版社】①女子栄養大学出版部②メディカ出版③第一出版</p>	<p>【定期試験】 50 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 20 % 【その他】 20 % (班活動の協調性・協力姿勢・受講態度)</p>

科目名称		担当教員	
栄養指導論 I		矢埜 みどり	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期（集中）	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>生活習慣病の約半分が生活習慣に起因するものであり、特に生活習慣の中でも食生活がこれらの疾患の発症に大きな影響を及ぼしている。そのため適切な指導による食生活の改善が強く望まれている。この授業では、栄養指導の必要性、栄養指導の歴史と食生活の変遷さらに現代社会が抱える食生活の問題点などを踏まえ、栄養指導を行う上で必要な対象者のアセスメントの方法、栄養の知識や技術を伝える指導の計画、その計画にもとづいて個別あるいは集団を対象に行う食生活改善の指導をおこなうために必要な基礎知識を学ぶことを目的とする。</p> <p>そのために、社会構造の変化にともない人々の食生活は大きく変容し、人々の栄養摂取状況は、過剰栄養と低栄養という二極化を呈していることを確認し、健康的な食行動を形成する栄養指導とは何かについて論述する。また、栄養指導の企画から指導案の作成、実施へと展開させる段階に必要なアセスメントの方法、個別及び集団指導の特徴と方法、計画の立案、基礎事項について学ぶとともに、栄養指導の実施において必要となる栄養指導手法であるカウンセリングやコミュニケーションスキルの基礎を学修する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>栄養指導のマネジメント（計画、実施、評価）の基礎を学修することにより、クライアントの生活の質の改善に役立てる指導実践が行なえるようになる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>集中講義であるため、予習が極めて重要である。事前に講義内容の範囲を、テキストを読んで確認し、質問事項を最低 1 つ見つけて講義に参加すること。</p> <p>授業の初めに、前講義のまとめの小テストを行う。1 回 1 回の講義を理解することが大切である。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	栄養指導の概念：栄養指導の意義、目標		
第 2 回	栄養指導の沿革：栄養指導の歴史と現状		
第 3 回	栄養指導と関連法規：栄養指導の法的根拠		
第 4 回	食生活・栄養に関する調査：栄養指導のためのアセスメント		
第 5 回	栄養指導の方法と技術Ⅰ：個別指導の特徴と方法		
第 6 回	栄養指導の方法と技術Ⅱ：集団指導の特徴と方法		
第 7 回	栄養指導の方法と技術Ⅲ：栄養指導の計画と評価		
第 8 回	栄養指導の実際Ⅰ：指導方法の選択		
第 9 回	栄養指導の実際Ⅱ：栄養指導におけるカウンセリング		
第 10 回	栄養指導の実際Ⅲ：教材・媒体		
第 11 回	栄養指導の実際Ⅳ：プレゼンテーションの技術		
第 12 回	栄養指導の実際Ⅴ：コミュニケーションの技術		
第 13 回	栄養指導に必要な基礎事項Ⅰ：食生活指針とバランスガイド		
第 14 回	栄養指導に必要な基礎事項Ⅱ：健康日本 2 1 及び運動・休養指導について		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】 栄養教育論 【著者】 田中敬子、前田佳予子編 【出版社】 朝倉出版		【書名】 エssenシャル栄養教育論 【著者】 春木敏 【出版社】 医歯薬出版	【定期試験】 100 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 0 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
栄養指導実習Ⅰ		山名 美奈子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／前期	実習1単位	選択	15回／45時間
授業の目的／概要			
<p>健康増進や生活習慣病の予防・疾病の治療などにおいて、専門知識を基に効果的な栄養指導が求められている。そのための基礎知識と対象者の実態把握から指導評価までの各過程における基本的な方法・技術を習得する。</p> <p>対象者の身体状況・食生活調査などから実態を把握し、栄養教育の plan do see を展開する。グループに分かれて、テーマに沿ってロールプレイングを重ね、討論を行ないながら栄養指導力を高める。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>① 食生活の問題点を把握するための基礎知識の獲得</p> <p>② 基本的な栄養指導計画の立案・指導・評価ができる</p>			
履修上の注意と準備			
<p>栄養学・ライフステージ栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学・調理学・栄養情報処理演習等、栄養指導を行うために履修すべき科目は多岐にわたるため、どの教科もまじめに取り組み理解しておく。</p> <p>食教育論の理解を深めることができる。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	ガイダンス、食事調査の種類とその方法、講義		
第2回	食事の聞き取り調査、正確に聞き取る方法、講義と実習		
第3回	食事記録とその長所と短所、食事記録の栄養摂取量計算とその評価、講義		
第4回	糖尿病食品交換表の使い方、食事記録による単位計算・成分表計算の比較、講義		
第5回	食事摂取基準と生活時間調査、食事摂取基準の確認・各自の生活時間調査、講義		
第6回	食事摂取基準と身体状況調査、食事摂取基準の確認・各自の生活時間調査、講義		
第7回	食事摂取基準と食品構成表、食事摂取基準の確認・食品構成表の作成、講義		
第8回	食生活の評価・①～⑦で得た知識を基に自己の食生活を評価・講義		
第9回	大学生への栄養教育、グループごとにテーマを決定し情報収集、講義		
第10回	大学生への栄養教育、収集した情報を元に栄養プログラムを作成、講義		
第11回	大学生への栄養教育、栄養教育に必要な媒体の作成、講義		
第12回	大学生への栄養教育、栄養教育に必要な媒体の作成、講義		
第13回	大学生への栄養教育、栄養指導実習とその内容について討論、実習		
第14回	大学生への栄養教育、栄養指導実習とその内容について討論、実習		
第15回	減量計画、減量の方法、講義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<p>【書名】①糖尿病食品交換表 ②食品成分表</p> <p>【著者】①尿病学会編</p> <p>【出版社】①文光堂</p>		各教科で使用している教科書	<p>【定期試験】 40 %</p> <p>【課題提出】 20 %</p> <p>【出席点】 30 %</p> <p>【その他】 10 % (実習態度)</p>

科目名称		担当教員	
給食管理実習 I <週 3 コマ>		桐村 ます美	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2 回生/前期	実習 2 単位	選択	45 回/90 時間
授業の目的/概要			
<p>特定給食施設での給食業務の目的に沿い、基礎知識を活かし健康な成人を対象とした給食を実施することで、給食運営に関する方法、技術を習得することを目的とする。実習は、グループ毎に立てた食事計画に従い実習する。作業計画に基づいて所定の時間内に喫食者に提供できるよう作業を進める。実習終了後は関係帳票を整理し、原価計算を行い実習内容の評価をする。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 大量調理に適した献立の作成、また献立に見合った適切な食材の選択、分量、調理方法、調味の基準を学ぶ。 2. 大量調理実習の計画から実施・検討・評価までの一連の流れを理解する。 3. 技術の習得とともにグループの一員としての責任を持つこと 自主性、協調性の大切さを学ぶ。 			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 回生で学んだ基礎に基づき、食品構成表をもとに、大量調理の献立作成から実習、帳票の管理までの給食管理全般の事務作業を行う。グループ実習であるため、自分に与えられた作業は、責任を持って行うこと。 2. 実習関連の提出物（個人提出物、グループ提出物）の期限を厳守すること。 3. 給食管理実習 II（校外実習）を履修するために、必ず履修すること。 4. 食事計画演習が履修済みであること。給食管理論を履修していることが望ましい。 			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	大量調理実習オリエンテーション 実務内容の説明		
第 2 回	献立計画	食品群別荷重平均食事摂取基準の作成・食品構成表の作成	
第 3 回	献立計画	食品構成に基づいた献立の作成	
第 4 回	献立計画	予定献立の決定	
第 5 回	予定献立の試作・評価	予定献立を試作・評価、修正	
第 6 回	予備実習(Aグループ)	実習室厨房の使用方法・大量調理方法の確認	事務作業 他 (B)
第 7 回	予備実習(Bグループ)	実習室厨房の使用方法・大量調理方法の確認	事務作業 他 (A)
第 8 回	大量調理実習 (A)	計画・評価・検討グループは、書類の整理を行う	
第 9 回	大量調理実習 (B)		
第 10 回	大量調理実習 (A)		
第 11 回	大量調理実習 (B)		
第 12 回	大量調理実習 (A)		
第 13 回	大量調理実習 (B)		
第 14 回	報告会資料の作成		
第 15 回	給食管理実習 I 実習報告会		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】給食の運営・給食管理実習のてびき 【著者】西川貴子 共著 【出版社】医歯薬出版		【書名】料理関係図書・参考書 【著者】関連教科の教科書 【出版社】	【定期試験】 40 % 【課題提出】 30 % 【出席点】 15 % 【その他】 15 % (授業態度)

科目名称		担当教員	
給食管理実習Ⅱ(校外実習)		桐村 ます美	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2回生/前期	実習1単位	選択	-/45時間
授業の目的/概要			
<p>栄養士免許取得に必須の実習単位である、「給食の運営」についての業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に対し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得することを目的とする。</p> <p>学外の給食施設における実践を通じて特定給食施設の特徴を理解し、調理技術、給食計画立案能力、給食業務に関する処理能力を習得するための、専門知識及び技術を身に付ける。</p>			
授業修了時の達成課題(到達目標)			
<p>学内で修得した知識や技術を用い、給食機構・管理の概要や給食業務全般について実践の場で学ぶ。実習中は、目標が達成できるよう積極的に取り組み、栄養士業務に対する理解を深めると共に専門的知識・技能・態度を養う。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>1. 1年次開講の「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、「食事計画演習」を合格していること。</p> <p>2. 2年次開講の「調理学実習Ⅲ」、「給食管理実習Ⅰ」を履修していること。</p> <p>3. 校外実習運営に必要となる実習費を、事前に設けられた期日までに納付していること。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	<p>学外の実習施設において、グループによる実習を実施する。</p> <p>学外実習先としての特定給食施設は、病院、介護施設、保育園、産業給食、自衛隊等で、9月の決められた実習期間内に、各自がそれぞれの実習施設において「給食の運営」の実習を行う。</p> <p>実習が円滑に進められるよう、実習前には事前オリエンテーション(学内及び各実習先)を実施する。</p> <p>実習終了後は、実習報告書の作成と実習報告会を実施する。</p> <p>学内オリエンテーション 5時間 学外実習 40時間</p>		
第2回			
第3回			
第4回			
第5回			
第6回			
第7回			
第8回			
第9回			
第10回			
第11回			
第12回			
第13回			
第14回			
第15回			
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
<p>【書名】臨地・校外実習要録 【著者】 【出版社】京都府栄養士会</p>		<p>【書名】各種テキスト・参考書 【著者】 【出版社】</p>	<p>【施設評価】 70 % 【実習報告】 20 % 【出席点】 0 % 【その他】 10 % (授業態度)</p>

科目名称		担当教員	
調理学実習Ⅲ		山名 美奈子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	実習 2 単位	選択	15 回／60 時間
授業の目的／概要			
<p>社会では新人といえども即実践力のある人材を求めている。調理学実習Ⅲでは栄養士としてのミニ実践の場として、前年の調理学実習で学んだ基礎理論や技術を応用し、作業効率を考えながら調理する能力や発注・栄養計算さらに基本的献立作成等の実務能力を習得する。</p> <p>グループを2つにわけ、一方は2～3人で4～5人分の料理を作り（調理実習）、他方は次回の調理学実習に必要な食材の発注・調理作業計画作成・栄養計算などの実務を行う。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>① 献立内容にあわせた作業手順（計画）と時間配分の組み立てを考え、調理することができる。</p> <p>② 作業手順を考えた献立作成や発注・栄養計算を身につける。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>調理学実習Ⅰ・Ⅱで学んだ調理の技術や理論を確実に身に付けておく。調理学実習では食中毒・けがの予防が最重要となるため、食品衛生に心がけ食材や調理器具の取扱いは慎重に行う。本調理学実習を履修することで給食管理実習の応用が容易となり、習得した技術を発揮することができるため、積極的に取り組んでもらいたい。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	調理上の注意と授業の進め方、米の水加減（ごはん・味噌汁）、講義・調理実習・実務		
第 2 回	米の水加減（おこわ・煮物・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 3 回	油を使った米料理（ピラフ・サラダ・他1品） 講義・調理実習・実務、		
第 4 回	油を使った米料理（炒飯・棒棒鳥・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 5 回	だしのとり方（炒り卵・酢の物・味噌汁）、講義・調理実習・実務		
第 6 回	だしのとり方（卵豆腐・筑前煮・すまし汁）、講義・調理実習・実務		
第 7 回	和え物と蒸し物（蒸し魚・白和え・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 8 回	和え物と蒸し物（焼き魚・胡麻和え・茶碗蒸し）、講義・調理実習・実務		
第 9 回	ベシヤメルソースの濃度（グラタン・サラダ・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 10 回	ベシヤメルソースの濃度（スパゲッティ・ポタージュ・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 11 回	めんつゆの割合（うどん・お浸し・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 12 回	めんつゆの割合（そうめん・てんぷら・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 13 回	課題調理（3品）、調理実習・実務		
第 14 回	課題調理（3品）、調理実習・実務		
第 15 回	鍋を使った炊飯・講義・調理実習		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
プリントを配布する		<p>【書名】</p> <p>【著者】</p> <p>【出版社】</p>	<p>【定期試験】 30 %</p> <p>【課題提出】 10 %</p> <p>【出席点】 30 %</p> <p>【その他】 30 %</p>

科目名称		担当教員	
生化学実験		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／後期	実験 2 単位	選択	15 回／60 時間
授業の目的／概要			
<p>生化学実験の目的は、専門科目で学習した酵素や DNA に関する知識を更に深めることである。実際に講義で習った内容を目で見て実験することは、その助けとなる。</p> <p>生物内では絶えず化学反応が起こっており、その進行には酵素が必要である。多種多様な酵素のうち、特にアミラーゼ、ペプシン、トリプシンといった身近な酵素の性質や働きを調べる。これら酵素を扱うためにはタンパク質定量法や緩衝液の働きについて学ぶことも大事である。また、食品から DNA を抽出する実験や遺伝子組換え実験によって DNA や遺伝子についての知識も深める。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 酵素の性質や働きを理解する。 2. DNA や遺伝子の働きを理解する。 			
履修上の注意と準備			
実験レポートを毎回書き、考える能力や文章作成能力を高めることが大事である。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	はじめに：レポートの書き方とピペットマンの使い方		
第 2 回	緩衝液：緩衝液の働き		
第 3 回	カラメル：非酵素的褐変反応		
第 4 回	リンゴはなぜ黒くなるか？：酵素的褐変反応		
第 5 回	タンパク質の定量 1：検量線の作成		
第 6 回	タンパク質の定量 2：牛乳のタンパク質含量を求める		
第 7 回	牛乳とレモンから何ができるか：等電点沈殿		
第 8 回	豆腐の作り方：大豆タンパク質の沈殿		
第 9 回	ペプシン：酵素活性測定と至適 pH		
第 10 回	トリプシン：酵素活性測定と至適 pH		
第 11 回	お酒の作り方：デンプンの糖化と酵母による発酵		
第 12 回	DNA：レバーから DNA を抽出する		
第 13 回	遺伝子組換え実験 1：酵母に遺伝子を導入する		
第 14 回	遺伝子組換え実験 2：酵母をデンプン培地に移す		
第 15 回	遺伝子組換え実験 3： α -アミラーゼ活性の測定		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
教科書は使用せず、テーマごとに配布するプリントを使用する。		なし	【定期試験】 0 % 【課題提出】 85 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
ライフステージ栄養学実習		井村 貴枝子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2回生/後期	実習1単位	選択	15回/60時間
授業の目的/概要			
生活習慣病の増加や高齢社会の中で、胎児期や乳児期からの栄養が重要視されている。今まで学んだ知識をもとに妊娠や発育、発達、加齢など身体機能などの変化や食生活の特徴・問題点などの特性をふまえ、栄養管理が行えるようにする。健康を維持・増進し心豊かな日々が過ごせるように、各ライフステージ別の栄養管理計画、献立作成、調理実習、評価を行い、実践的な知識と技術を習得する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージの特性やおこりやすい問題点を理解した上で、心豊かに生きていくための献立が作成でき知識や調理技術を生かした実習が行え、また評価がしっかりでき、次回に生かしていけるようになることである。 2. あるステージの献立から他のステージの献立へ展開することができるようになることである。 			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学、ライフステージ栄養学をしっかり復習し、できるだけ自分の食生活を豊かにしておくこと。 2. 欠席、遅刻がないようにし、献立がすぐ作成できるよう各自が考えてくるようにする。 3. 班のチームワークが必要であり、栄養管理計画、献立作成、実習、評価に限られた時間内にできるようにする。 			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	実習の概要(ライフステージの特性、栄養管理、班分け)		講義
第2回	妊娠期、授乳期の献立作成(栄養管理計画、献立表、発注書、調理法)		班ごとに作成
第3回	妊娠期、授乳期の食事の実習(各班の献立の実習、実習まとめ、評価)		実習
第4回	乳児期の食事、離乳食(モデル献立の実習、実習まとめ、評価)		実習
第5回	幼児期の献立作成(栄養管理計画、献立表、発注書、調理法)		班ごとに作成
第6回	幼児食の実習(各班による幼児のお弁当とおやつの実習、実習まとめ、評価)		実習
第7回	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期のまとめ(各ステージの特性を復習、献立作成)		各自作成、提出
第8回	学童期の献立作成(栄養管理計画、献立表、発注書、調理法)		班ごとに作成
第9回	学童期の食事の実習(各班の献立の実習、実習まとめ、評価)		実習
第10回	思春期、青年期の献立作成(栄養管理計画、献立表、発注書、調理法)		班ごとに作成
第11回	思春期、青年期の食事の実習(各班の献立の実習、実習まとめ、評価)		実習
第12回	壮年期の献立作成(栄養管理計画、献立表、発注書、調理法)		班ごとに作成
第13回	壮年期の食事の実習(各班の献立の実習、実習まとめ、評価)		実習
第14回	介護老人保健施設の栄養業務(現在活躍中の管理栄養士による業務の実際)		スライド、嚙下体験
第15回	高齢者の食事の実習(モデル献立の実習、実習まとめ、評価)		実習
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】 応用栄養学実習 【著者】 東愛子、原田まつ子 【出版社】 講談社サイエンティフィク		【書名】 ヘルシーデータ(食品成分表) 【著者】 【出版社】 教育図書株式会社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 10 % 【その他】 10 % (授業態度)

科目名称		担当教員	
公衆栄養学概論		久保田 絹江	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／後期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>公衆栄養学は、集団を入り口として問題を個人に還元する方式で展開される医学の一部を、栄養学的側面から担う学問分野である。従って、公衆栄養活動は公衆衛生活動の中で特に栄養を中心にして進められる活動である。ここでは、公衆栄養活動すなわち地域住民の栄養改善に携わるために、必要な知識を習得することに視点を置いて講義する。地域住民の健康保持・増進を目標に活動する栄養士として、現代の健康感や生活環境の変化を把握し、住民参加型のヘルスプロモーションや公衆栄養計画、公衆栄養活動等の方法と実践するために必要な知識を習得する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>個人の栄養についての知識や行動が正しい方向に向かうことを指導するだけでなく、その個人が置かれている社会環境自体を、集団的なアプローチを介して望ましい方向に導く際の基盤が理解できる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>現代の健康感や生活環境の変化を把握するために、普段から新聞やニュースなどから情報収集を行なっておく事。 栄養学、公衆衛生学と深く関連している教科であり、これらの教科についても深く理解するよう復習に努める事。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	公衆栄養学の概念	①公衆衛生学とは	
第 2 回	公衆栄養学の概念	②国際機関の健康・栄養政策	
第 3 回	栄養疫学	栄養疫学の目的と意義 栄養疫学調査の内容	
第 4 回	わが国の健康・栄養問題の現状と課題	①国民の健康状態の変遷	
第 5 回	わが国の健康・栄養問題の現状と課題	②わが国の食生活の変遷 国民健康・栄養調査	
第 6 回	わが国の栄養・食料施策	①公衆栄養活動と関係行政・法規	
第 7 回	わが国の栄養・食料施策	②健康日本 21	
第 8 回	わが国の栄養・食糧施策	③栄養・健康指導のガイドライン(食生活・運動・休養・食事バランスガイド)	
第 9 回	日本人の食事摂取基準	①日本人の食事摂取基準 (2010 年版)	食事摂取基準の概念・策定指標
第 10 回	日本人の食事摂取基準	②日本人の食事摂取基準 (2010 年版)	策定の根拠 エネルギー・たんぱく質
第 11 回	日本人の食事摂取基準	③日本人の食事摂取基準 (2010 年版)	策定の根拠 脂質・炭水化物・食物繊維
第 12 回	日本人の食事摂取基準	④日本人の食事摂取基準 (2010 年版)	策定の根拠 ビタミン・ミネラル
第 13 回	日本人の食事摂取基準	⑤日本人の食事摂取基準 (2010 年版)	食事摂取基準の活用
第 14 回	公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントの概念・公衆栄養活動の進め方	
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】イラスト公衆栄養学 【著者】森口 覚 他 【出版社】東京教学社		【書名】①国民衛生の動向 ②公衆衛生学テキスト ③栄養学テキスト 【著者】 【出版社】①厚生統計協会	【定期試験】 60 % 【課題提出】 25 % 【出席点】 15 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
栄養指導論Ⅱ		細谷 圭助	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	講義2単位	選択	15回／30時間
授業の目的／概要			
個人・集団および地域レベルでの栄養教育の基本的な意義や役割を学ぶ。また、身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方について学ぶ。さらにそれぞれのライフステージにおいて生じやすい貧血や肥満などの身体的現象に対する栄養教育や各ライフステージにおける給食施設における栄養教育などについても学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
各ライフステージにおける栄養教育の特徴やその方法を修得する。またメタボリックシンドロームなど各ライフステージやライフスタイルに特有な代謝異常などに対する栄養教育法を学ぶ。 学校給食や高齢者給食など施設給食における栄養教育法も学ぶ。			
履修上の注意と準備			
栄養学やライフステージ栄養学が基本であり、その内容について復習しておくことが望ましい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	栄養教育の意義・目的		
第2回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 妊娠期・授乳期		
第3回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 乳児期・幼児期		
第4回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 乳児期・幼児期・先天性代謝異常・食物アレルギー		
第5回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 学童期		
第6回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 学童期・学校給食・学校教育活動		
第7回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 思春期		
第8回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 思春期・貧血		
第9回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 思春期・スポーツ栄養		
第10回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 成人期		
第11回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 成人期・肥満		
第12回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 成人期・内分泌、代謝異常		
第13回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 高齢期		
第14回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 高齢期・骨粗鬆症		
第15回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 高齢期・社会福祉施設給食・事業所給食		
使用テキスト	参考文献	単位認定方法／成績評価基準	
なし	【書名】 ①栄養教育論 ②Exercise 栄養指導 【著者】 ①中山玲子他編 ②隅倉治子編 【出版社】 ①化学同人 ②南江堂	【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %	

科目名称		担当教員	
栄養指導実習Ⅱ		山名 美奈子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	実習1単位	選択	15回／45時間
授業の目的／概要			
<p>栄養指導実習Ⅰで習得した知識と技術を用い、クライアントが食生活の改善に結びつく栄養教育のための企画力と指導力を身につける。同時に積極性や創造力・考える力をつける。</p> <p>ライフステージ・ライフスタイル別に個人・集団を対象とした栄養教育を想定し、グループ毎にテーマを決めて教育媒体を作成し、栄養指導を行ない討論する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>①対象者の実態に応じた教育プログラムが作成できる。</p> <p>②栄養指導を行うに際し、柔軟に対応できる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>栄養指導実習Ⅰでは栄養指導に必要な知識と技術の基礎固め、栄養指導実習Ⅱはその応用となるため、栄養指導実習Ⅰを積極的に取り組むこと。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	ガイダンスと栄養指導、栄養カウンセリングに基づいた栄養指導、講義		
第2回	ライフステージ別栄養教育、ライフステージの特徴と栄養教育、講義		
第3回	ライフステージ別栄養教育、グループ別に栄養教育対象者の設定と情報収集、実習		
第4回	ライフステージ別栄養教育、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第5回	ライフステージ別栄養教育、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第6回	ライフステージ別栄養教育、グループ集団栄養指導と討論・実習		
第7回	生活習慣病の栄養教育（集団）、ライフスタイルの特徴と栄養教育、講義		
第8回	生活習慣病の栄養教育（集団）、グループ別に栄養教育対象者の設定と情報収集、実習		
第9回	生活習慣病の栄養教育（集団）、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第10回	生活習慣病の栄養教育（集団）、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第11回	生活習慣病の栄養教育（集団）、グループ集団栄養指導と討論、実習		
第12回	生活習慣病の栄養教育（個別）、栄養カウンセリングに基づいた栄養指導、講義		
第13回	生活習慣病の栄養教育（個別）、栄養教育対象者の設定と教材作成、実習		
第14回	生活習慣病の栄養教育（個別）、教材作成と個人対象の栄養指導、実習		
第15回	生活習慣病の栄養教育（個別）、個人対象の栄養指導とまとめ、実習と講義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<p>【書名】 ①糖尿病食品交換表 ②食品成分表</p> <p>【著者】 ①糖尿病学会編</p> <p>【出版社】 ①文光堂</p>		各教科で使用している教科書	<p>【定期試験】 40%</p> <p>【課題提出】 0%</p> <p>【出席点】 30%</p> <p>【その他】 30%（実習態度）</p>

科目名称		担当教員	
給食管理実習Ⅲ<週 1.5 コマ>		桐村 ます美	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2 回生/後期	実習 1 単位	選択	-/45 時間
授業の目的/概要			
給食管理実習Ⅱ（校外実習）において実地訓練を通し、大量調理、栄養、衛生、食材、作業、事務管理等の各技法を学んだ。今期は実習で体得した技法を用いて実習を行うことにより、更に給食管理能力の向上を図り、即戦力となる栄養士を目指すことを目的とする。同時に校外実習事後教育を実施し、実習の成果を学生同士が共有できるよう実習内容の整理を行う。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
実習で体得した大量調理に関する各技法を用い、より実践に沿った内容の実習を実施する。また、校外実習における実習内容を整理し、報告会を実施して施設実習での学習成果を全学生が共有するとともに校外実習報告集の作成にも当たる。			
履修上の注意と準備			
校外実習での学びを整理し、再確認すること。各自が実践を通じ会得してきた其々の実習施設における成果を共有できる。特定給食施設において栄養士業務を行う上で、「自らが動いて、考えて、気付く」事の重要性を理解する。 受講要件として給食管理実習Ⅱ（校外実習）を受講していることが望ましい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	校外実習事後教育	校外実習評価の伝達。実習報告書の作成及び報告会実施についての説明	
第 2 回	施設別報告会	施設ごとの報告・反省会 校外実習報告会に向けての準備	
第 3 回	献立作成	予定献立の作成	
第 4 回	試作	予定献立の試作実習・評価	
第 5 回	報告会資料作成	学内実習報告会	
第 6 回	大量調理実習	実施献立による大量調理	
第 7 回		計画・実施・評価・検討を繰り返す	
第 8 回			
第 9 回			
第 10 回			
第 11 回			
第 12 回			
第 13 回			
第 14 回	報告会資料作成	校外実習報告集及び学内実習報告会資料作成	
第 15 回	給食管理実習Ⅲ	学内実習報告会	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】給食の運営・給食管理のてびき 【著者】西川貴子 共著 【出版社】医歯薬出版		【書名】料理関係図書・参考書 【著者】関連教科の教科書 【出版社】	【定期試験】 40 % 【課題提出】 30 % 【出席点】 15 % 【その他】 15 % (授業態度)

科目名称		担当教員	
食品の官能評価・鑑別論		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
<p>科学技術の進歩や食品流通の国際化、さらには偽装や残留農薬などにより食品の安全性は大きく揺らいでいる。本講では食品の品質を科学的に評価する化学的検査法・物理的測定法や官能評価法について学ぶと共に、使用頻度の高い手法については演習を行って信憑性の高い官能評価を計画・実施できるようになることを目的としている。同時に、現在わが国で行われている食品の品質表示方法についても学習する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>講義と演習によって食品の化学的・物理的測定方法および官能評価の解析手法を学び、食のスペシャリストとしての基礎技術の習得と協会が主催する資格認定試験に必要な知識と分析技術をマスターし、認定試験に合格することを目指す。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>官能評価の解析には統計的手法が用いられる。慣れない言い回しや計算式が煩雑であることから敬遠されがちであるが、食品の美味しさなど機械測定が困難な食品分野でも、ヒトの官能を基準にした唯一の測定法であるから官能評価法概念と適用法について習熟して欲しい。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	食品の官能評価法 (I) - 官能検査法の特徴と欠点		
第 2 回	同 上		
第 3 回	食品の官能評価法 (II) - 2 点比較法 (クッキーの嗜好性) の解析法とその演習		
第 4 回	同 上		
第 5 回	食品の官能評価法 (III) - 順位法 (缶コーヒーの好ましさ) の解析法とその演習		
第 6 回	同 上		
第 7 回	食品の官能評価法 (IV) - 評点法 (蒲鉾の香りと味の好ましさ) の解析法とその演習		
第 8 回	同 上		
第 9 回	食品の化学的評価法 (I) - 食品の外観と成分		
第 10 回	同 上		
第 11 回	食品の化学的評価法 (II) - 糖度と酸度の測定法		
第 12 回	同 上		
第 13 回	食品の化学的評価法 (III) - 油脂の品質とその評価法		
第 14 回	同 上		
第 15 回	食品の物理的評価法 (I) - 食品のレオロジーとテクスチャー		
第 16 回	同 上		
第 17 回	食品の物理的評価法 (II) - 物理的性質の評価法		
第 18 回	同 上		
第 19 回	個別食品の鑑別 (I) - 米、麦、そば、いも類		
第 20 回	同 上		
第 21 回	個別食品の鑑別 (II) - 野菜、果実、種実類、海藻類		
第 22 回	同 上		
第 23 回	個別食品の鑑別 (III) - 肉類、魚介類、乳と乳製品、醸造食品、酒類、コーヒー、ココア		
第 24 回	同 上		
第 25 回	個別職員の鑑別 (IV) - 茶類、清涼飲料、弁当・総菜、機能性食品		
第 26 回	同 上		
第 27 回	資格認定試験対策 (I) - 過去問題の演習と解説 (第 1 回～5 回)		
第 28 回	同 上		
第 29 回	資格認定試験対策 (II) - 過去問題の演習と解説 (6 回～11 回)		
第 30 回	同 上		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食品の官能評価・鑑別論 【著者】フーズスペシャリスト協会編 【出版社】建帛社		【書名】官能検査入門 【著者】佐藤信 【出版社】日科技連出版	【定期試験】 70 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 10 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
フードスペシャリスト論		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>私たちの周りには遺伝子組み換え食品をはじめ新しい機能性食品が出回り、専門知識が乏しい一般消費者にはこれらを正しく評価し購入することは極めて難しい状況にある。本講では、これらの食品を科学的に評価する試験方法、食品の安全性と消費者保護の在り方、食品の品質規格、日本人の食環境および現代の食卓の課題などについて学ぶ。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>食品の開発・流通段階から販売・消費段階に至る品質の科学的評価法と安全性の考え方、品質規格および食行為をコーディネートする専門的知識などを完璧に習得し、日本フードスペシャリスト協会が実施する資格認定試験に合格することを目標とする。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>本講では食のスペシャリストとして身につけねばならない専門科目の内容を総括的に学んでいく。テキストの内容を 13 回までに終了し、その後はこれまでに実施された 11 回の過去問題について練習し、12 月実施される資格認定試験に向けた受験対策を行う。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	フードスペシャリストとは一業務と専門性、視覚取得と活躍分野		
第 2 回	美味しさとは（Ⅰ）－美味しさの生理・心理、食欲とし嗜好性		
第 3 回	美味しさとは（Ⅱ）－美味しさと健康、美味しさと文化		
第 4 回	食生活の変遷と消費行動－戦後から今日までの食の消費行動変化		
第 5 回	食の消費現場と食産業－内食、中食、外食産業の実態		
第 6 回	食品の品質規格（Ⅰ）－安全性に関する法律と消費者保護		
第 7 回	食品の品質規格（Ⅱ）－食品添加物、製造物責任、保健機能食品		
第 8 回	食品の鑑別検査法－鮮度と熟度の鑑別法		
第 9 回	食品の安全性－消費者の保護と衛生管理		
第 10 回	食品情報とその活用法－情報収集とその活用法		
第 11 回	食環境と食育－風土と食環境、文化と食環境		
第 12 回	フードスペシャリストの展望－フードスペシャリストの将来と期待		
第 13 回	フードスペシャリスト資格認定試験－合格率と出題傾向		
第 14 回	資格認定試験対策（Ⅰ）－過去問題の演習と解説（第 1 回～第 5 回）		
第 15 回	資格認定試験対策（Ⅱ）－過去問題の演習と解説（第 6 回～第 11 回）		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】フードスペシャリスト論 【著者】フードスペシャリスト協会編 【出版社】建帛社		【書名】資格認定問題集 【著者】資格取得対策協会編 【出版社】一芸社	【定期試験】 70 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 10 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
フードコーディネート論		堀 祥子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
食品・食べ物の専門職として食品や調理科学の知識を用い、食情報の提供や利用法を伝えたり、食文化や感性豊かで快適な食空間の提供に必要な基礎知識を学ぶ。料理を提供する場で、快適な食事が提供できるようメニュー・食卓・食空間を含めた総合的な食に関するコーディネートを行うことができるよう学習する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 食を生産者と消費者の両方の視点より捉え、質の高い食生活について考えることができる。 2. 生活環境、社会環境の変化に伴う食環境の変化について理解する。			
履修上の注意と準備			
1. フードスペシャリスト関連科目を受講していることが望ましい。 2. フードスペシャリスト資格認定試験を受験することを望む。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	フードコーディネートの基本理念	食のアメニティの創造	
第 2 回	現在の食事文化とその課題	世界と日本の食事文化と現在の食事情	
第 3 回	メニュープランニング	料理様式別のメニュープランニング	
第 4 回	テーブルウエアと食卓の演出	食卓とテーブルウエアについて	
第 5 回	食卓のサービスとマナー	食卓のマナーおよびサービスマナー	
第 6 回	食空間のコーディネート	食空間の創造	
第 7 回	フードマネージメント	フードマネージメントの概念	
第 8 回	事業の遂行	フードマネージメントの展開	
第 9 回	フードコーディネートの情報と企画	情報の獲得及び食企画	
第 10 回	食企画の演出と評価	食企画書の作成	
第 11 回	食環境とフードシステム	経済発展とフードシステムの変化	
第 12 回	フードスペシャリスト試験準備	試験受験対策	
第 13 回	食環境とフードシステム	循環社会における食環境	
第 14 回	フードコーディネートと食育	新しい食環境と食育の課題	
第 15 回	フードコーディネートの課題と期待	新しい食環境の展望	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】フードコーディネート論 【著者】フードスペシャリスト協会 【出版社】建帛社		【書名】フードスペシャリスト論 【著者】フードスペシャリスト協会 【出版社】建帛社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 15 % 【出席点】 15 % 【その他】 10 % (授業態度)

科目名称		担当教員	
食事の基礎		桐村 ます美	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>食事は人間にとって命の源である。主に介護の対象となる高齢者にとって、経口的に食事を取り続けることは人間としての喜びでもあり、それを援助するのはまさに人間としての尊厳に関わることである。その為、食事に対する正しい知識をもつことが重要となる。よりよい食生活を創造するために自己の食生活を分析し、問題を改善する能力と食事管理が出来る能力を身に付ける</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 食事の意義と役割が理解できる。 2. 体のしくみと栄養素と消化と吸収について理解できる。 3. 食事療法とその人に応じた食事の必要性について理解できる。</p>			
履修上の注意と準備			
生活支援Ⅱ（調理）が履修済みであることが望ましい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	食事の意義と役割	食事の役割	自己の食生活を見直そう
第 2 回	体のしくみと栄養素	食べることの意義…	身体・心理・社会側面
第 3 回		栄養素の種類と機能	
第 4 回	各種栄養素の役割	炭水化物、たんぱく質、脂質、無機質、ビタミン	
第 5 回	消化と吸収	食欲・空腹感・口腔内における消化	
第 6 回		胃・小腸・大腸・肝臓の働き、消化吸収率	
第 7 回	食事摂取基準と食事計画	年齢別食事摂取基準	* 自分の家族は？
第 8 回	ライフステージと栄養計画	各ライフステージにおける栄養計画	
第 9 回	食品の特徴	食品の特徴と性質	
第 10 回		食品の生産と流通、地産地消、スローフード	
第 11 回	食事療法	概要	
第 12 回		主な疾患別食事療法	
第 13 回	料理様式とテーブルコーディネート	食事の献立作成	
第 14 回	食事マナーの基本学習	ビデオを用いてのマナー学習	
第 15 回		食生活の現状とこれからの食生活	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食事と健康の科学 【著者】池本真二・稲山貴代 編 著 【出版社】建帛社		適宜紹介する	【定期試験】 60 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 10 % 【その他】 10 % (態度)

科目名称		担当教員	
医療マネジメント		星 雅丈	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／後期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>医療と福祉は社会保障の一環であり、その歴史や対象となるもの、また制度体系の基礎知識から、現在発生している諸問題を考える。そして今後の我が国における医療・福祉政策のあり方を探ることを目的とする。</p> <p>医療・福祉は健全な社会を構成するのになくはならないものである。その知識を修得することは、医療・福祉の現場で将来仕事をする際に大いに役に立つと考えている。また、座学だけでなく、医療福祉政策に関するワークショップや討論により、実感を伴う講義を目指す。さらに医療・福祉の世界で発生している諸問題の解決法を共に考える。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 医療福祉政策の現状を理解し、各国における制度との比較、及び問題点を指摘できること。 ・ 医療福祉政策に関する新聞記事を読み、内容について意見を述べられること 			
履修上の注意と準備			
医療福祉政策の解説や議論では、専門用語を用いることが非常に多いため、医療・福祉の基礎的知識を学んでいることが履修の要件である。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	オリエンテーション	講義の概要および成績評価について	
第 2 回	医療福祉の制度	医療と福祉に関連する制度について	
第 3 回	医療福祉政策の歴史	わが国における医療・福祉の歴史について	
第 4 回	国・地域における福祉政策	医療福祉政策に関するドキュメントDVDの鑑賞	
第 5 回	アジア各国の医療福祉政策	アジア各国における医療福祉政策の歴史と現状について	
第 6 回	国家の社会保障政策	国の社会保障のあり方と現状について	
第 7 回	ワークショップⅠ	国家の医療福祉政策に関するDVD『SICKO』の鑑賞	
第 8 回	ワークショップⅠ	国家の医療福祉政策に関するDVD『SICKO』の鑑賞	
第 9 回	ワークショップⅡ	イギリス・フランスの医療政策について（討議形式）	
第 10 回	ワークショップⅢ	アメリカの医療政策について（討議形式）	
第 11 回	地域の医療政策	地域における医療・福祉の連携について	
第 12 回	医療福祉制度の改定	わが国における制度改正とその問題点について	
第 13 回	医療福祉関連事業	ステークホルダーの役割と展開について	
第 14 回	医療福祉政策の問題点	わが国における医療福祉政策の問題点とその解決方法について	
第 15 回	まとめ	講義のまとめ、および期末レポートの課題提示	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
適宜、資料を配布する		適宜、指示する	【定期試験】 0 % 【課題提出】 60 % (期末レポート) 【出席点】 30 % 【その他】 10 % (討議での姿勢)

科目名称		担当教員	
内部障害		藤田 幸代	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	演習 1 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
内部障害のある人の生活を理解し、その人らしい生活を送るための支援の方法・介護技術について講義やグループワークにて学習を深める。尊厳の保持の視点から、障害があってもその人の自立・自律を尊重し、社会参加に向けた生活支援ができるよう適切な介護の知識・技術を習得する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 内部障害のある人の生活について理解できる。 2. 自立支援の視点から障害にあった生活支援ができる。 3. 障害にあわせた介護技術・介護上の問題点が理解できる。			
履修上の注意と準備			
・必要に応じて「13 障害の理解」「14 ころとからだのしくみ」のテキストも使用する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション 「障害の理解」の振り返り / 講義		
第 2 回	心臓機能障害に応じた介護 生活支援と環境整備 / 講義		
第 3 回	小テスト・介護技術の展開 / 演習		
第 4 回	課題・事例の検討		
第 5 回	呼吸器機能障害に応じた介護 生活支援と環境整備 / 講義		
第 6 回	小テスト・介護技術の展開 / 演習		
第 7 回	課題・事例の検討		
第 8 回	腎臓機能障害に応じた介護 生活支援と環境整備 / 講義		
第 9 回	小テスト・介護技術の展開 / 演習		
第 10 回	課題・事例の検討		
第 11 回	膀胱・直腸機能障害に応じた介護 生活支援と環境整備 / 講義		
第 12 回	小テスト・介護技術の展開 / 演習		
第 13 回	課題・事例の検討		
第 14 回	介護技術の展開・他職種との協同・連携 / 講義		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】新・介護福祉士養成講座 8 生活支援技術 Ⅲ 【著者】福祉士養成講座編集委員会 【出版社】中央法規出版		【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 50 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 10 % 【小テスト】 20 %

科目名称		担当教員	
手話		高見 典子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	演習 1 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>聴覚障害（耳の聞こえないことや聞こえにくい障害）と、聴覚障害者の生活について学び理解を深める。</p> <p>聴覚障害者のコミュニケーション手段のひとつ「手話」を使って表現豊かに話ができるように学習する。</p> <p>両手の指の動き、顔の表情、体の動作などを工夫して、見て分かりやすい表現方法を学ぶとともに、簡単な手話の会話が読み取れる学習をする。テキストにしたがい会話練習。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>聴覚障害者の生活について理解を深め、自分ができる事、すべき事は何かを自分なりに考え、行動につなげる。</p> <p>自己紹介、簡単な日常会話が手話を交えながらできるようになる。（豊かな手話表現と、簡単な手話の読み取り。）</p>			
履修上の注意と準備			
各回のテーマ・内容・授業方法			
実技		講義	
第 1 回	手話とは	「聴覚障害の基礎知識」 「手話の基礎知識」 「聴覚障害者の生活」 * 聴覚障害者の歴史を学びながら、聞こえない現状を考える。	
第 2 回	物の形、動きの特徴をとらえる力を養う（身振り、表情の工夫）		
第 3 回	意味をつかんで表現 状況を工夫して表現（手の動きの強さ・速さ・表情の工夫）		
第 4 回	自己紹介（名前）		
第 5 回	指文字 数（数字） 自己紹介（家族）		
第 6 回	自己紹介（趣味）		
第 7 回	自己紹介（仕事）		
第 8 回	地名（住所） 位置・方向を工夫して表現		
第 9 回	時の表し方（1 日の生活）		
第 10 回	時の表し方（1 ヶ月、1 年の生活）		
第 11 回	実践対話		
第 12 回	実践対話		
第 13 回	会話例題（疑問詞を使って） 表情豊かにあらかず		
第 14 回	会話例題（疑問詞を使って）		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書 名】 新・手話教室 【著 者】 【出版社】（財）全日本ろうあ連盟出版局		必要に応じ紹介	【定期試験】 30 % 【課題提出】 10 % 【出席点】 30 % 【その他】 30 % （実技・小テスト・授業態度）

科目名称		担当教員	
点字		西 躰 勝子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	演習 1 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>視覚障害者にとって手紙など私的なものから選挙投票、資格取得、進学就職など公式文字として不可欠な文字である点字の技術習得を通して視覚障害者の日常生活への理解を深め、介護コミュニケーションの手段として活用できることを目的とする。</p> <p>視覚障害者の情報環境を理解し、点字の基本ルールを学習して点訳（書き方）及び墨訳（読み方）の課題を学習する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 点字のルールに従って円滑・正確に基礎の読み書きできる基礎の段階。</p> <p>2. 視覚障害者や第三者の要望に沿って手紙・案内文・薬袋などの点訳、墨訳及び施設における案内板や販売機などの点字化ができる。</p>			
履修上の注意と準備			
貸与される 6 行用簡易プラスチック点字器、配布される点字用紙を有効に使用して下さい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	視覚障害者の状況と点字の概要	視覚障害者と生活の理解・点字の必要性を理解	
第 2 回	点字の基礎知識	点字の特徴と基本的仮名遣い・点字器の説明	一点字一覧表の見方
第 3 回	語の書き表し方 1 —	分かち書き、句読点、疑問符、感嘆符、中点	—演習問題を読み書き—
第 4 回	語の書き表し方 2 —	数字、漢数字、和語読みの違い	—演習問題を読み書き—
第 5 回	語の書き表し方 3 —	アルファベットと外文字、大文字など	—演習問題を読み書き—
第 6 回	語の書き表し方 4 —	英文と外国語引用符、感嘆符、疑問符など	—自分の名刺を作る—
第 7 回	文の書き表し方 1 —	自立語と付属語（助詞・助動詞）分かち書き	—演習問題を読み書き—
第 8 回	文の書き表し方 2 —	固有名詞と敬称、2 拍と 3 拍の違い	—演習問題を読み書き—
第 9 回	文の書き表し方 3 —	複合語と形容詞の分かち書き	—演習問題を読み書き—
第 10 回	主な記号類 1 —	かぎ・かっこ・棒線・点線・矢印など	—演習問題を読み書き—
第 11 回	主な記号類 2	情報処理記号（ホームページ）・e メールアドレスを書く	
第 12 回	見出しと詩歌の書き方	見出しのマスあけと詩歌のマスあけ・俳句、短歌を書く	
第 13 回	案内文と手紙の書き方	書き方の順序及びマスあけ・手紙形式で感想文を書く	
第 14 回	まとめ		
第 15 回	墨訳テスト		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】はじめての点訳 第2版 【著者】全国視覚障害者情報提供施設協会 【出版社】株式会社 大活字		必要に応じ紹介する	【定期試験】 50 % 【課題提出】 40 % 【出席点】 10 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
介護過程Ⅳ		青木 君代/藤田 幸代/足立 まり子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2 回生/前期	演習 1 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
介護過程Ⅰ・Ⅱ・Ⅲでの学びを活かし、より対象者の個性に合わせたニーズの分析・具体的な介護計画の立案できる能力を習得する。また、実習中の日々の記録から情報収集・評価・考察の力を養い、再アセスメントにつなげる実践力を身につける。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 情報を正しく分析し利用者のニーズを判断できる。また、具体的な介護計画を立案できる。 2. 記録内容の充実を図り、評価・考察・再アセスメントができる。			
履修上の注意と準備			
<ul style="list-style-type: none"> ・途中、第三段階実習（帰校日）と平行して進行する。その都度指示をするため、授業開校日を間違えないよう注意すること。 ・情報収集・分析の参考として「介護技術（生活支援技術Ⅱ）」「障害の理解」「こころとからだのしくみ」などのテキストを持参するのがのぞましい。 ・提出の記録物はボールペンで記入する（鉛筆は不可）。修正は二重線で行う（修正液・修正テープは用いない）。 指導後の修正記入には青色ボールペンを使用する（蛍光ペン・マジックは禁止）。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション・介護計画の修正		
第 2 回	事例の検討 / 情報の読み込み・情報収集・分析		
第 3 回	事例の検討 / 介護計画の立案		
第 4 回	事例の検討 / 介護計画の立案		
第 5 回	事例の検討 / 発表		
第 6 回	事例の検討 / 計画の修正		
第 7 回	評価・考察・再アセスメントの意義		
第 8 回	実習記録による 評価・考察—再アセスメント / 実習中		
第 9 回	実習記録による 評価・考察—再アセスメント / 実習中		
第 10 回	実習記録による 評価・考察—再アセスメント / 実習中		
第 11 回	実習記録による 評価・考察—再アセスメント / 実習中		
第 12 回	実習記録による 評価・考察—再アセスメント / 実習中		
第 13 回	受け持ち利用者の介護過程 振り返り		
第 14 回	受け持ち利用者の介護過程 振り返り		
第 15 回	受け持ち利用者の介護過程 振り返り		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】介護過程 7 【著者】石野 育子 【出版社】メヂカルフレンド		授業の中で適宜紹介する	【定期試験】 40 %（レポート） 【提出課題】 30 %（取組・内容） 【出席点】 10 % 【その他】 20 %（態度）

科目名称		担当教員	
介護過程Ⅴ		青木 君代/藤田 幸代/足立 まり子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2 回生/前期	演習 1 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
150 時間に及ぶ介護過程のカリキュラムの中で、最終段階である。介護過程Ⅰ～Ⅳで習得した知識をもとに、他の科目で学習した知識や技術を統合して、実際の利用者に対して介護過程を展開し、適切な介護サービスの提供ができる実践力を学ぶ 前期 6 月～7 月の第三段階の実習前・帰校日を中心に授業を展開する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 指導のもと受け持ち利用者の介護過程の展開ができる 2. 事前の準備—実習—実習後の評価が一連の行動としてできる			
履修上の注意と準備			
第三段階の実習と（帰校日）と並行して授業カウントするため、開講時期・授業日等変更して進行する。その都度指示をするため、授業開講日を間違えないよう注意すること			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション		
第 2 回	第三段階実習の準備 受け持ち利用者の選定に関する事前調査		
第 3 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 4 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 5 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 6 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 7 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 8 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 9 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 10 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 11 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 12 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習中
第 13 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習終了後
第 14 回	第三段階実習	受け持ち利用者の介護過程の展開	実習終了後
第 15 回	評価		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】最新介護福祉全書 7 介護過程 【著者】石野 育子 【出版社】メジカルフレンド社		適宜紹介する	【実習記録】 40 % 【レポート】 30 % 【態度】 20 % 【出席点】 10 %

科目名称		担当教員	
介護総合演習Ⅲ		青木 君代/藤田 幸代/足立 まり子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2 回生/前期	演習 1 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
<p>臨地実習で学んだ知識・技術・態度を統合し、レポートとして完成させ自己分析ができる。専門職に求められる資質、技能及び自己に求められる課題把握など総合的対応能力を習得する。この授業は、第二段階の介護実習に伴う報告会と、「いきいきふれあいサロン」の運営に伴う授業展開で行う。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 第二段階の実習報告会で発表できる 2. チームワークの重要性を学ぶ 3. 対象に応じたコミュニケーション技術を実践できる 4. プレゼンテーション能力を養う 			
履修上の注意と準備			
<p>介護実習報告会の準備、「いきいきふれあいサロン」のいずれも運営上授業開講日が不規則になる可能性がある為、 教員からの説明や掲示物で確認しながら授業に出席すること * 但し、報告会・いきいきふれあいサロンいずれも準備から発表まで授業の一貫として確保する</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	第二段階実習 振り返り 実習報告会の準備		
第 2 回	レポート作成		
第 3 回	レポート作成		
第 4 回	パワーポイント作成		
第 5 回	リハーサル		
第 6 回	実習報告会		
第 7 回	いきいきふれあいサロン PartⅢ 準備		
第 8 回	準備		
第 9 回	実践		
第 10 回	いきいきふれあいサロン PartⅣ 準備		
第 11 回	準備		
第 12 回	実践		
第 13 回	障がい者との交流		準備
第 14 回	障がい者との交流		実践
第 15 回	評価 まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書 名】最新介護福祉全書 介護総合演習 【著 者】監修 坪山 孝 【出版社】メジカルフレンド社		適宜授業の中で紹介する	【定期試験】 40 % 【実習報告会】 20 % 【参加度・態度】 30 % 【出席点】 10 %

科目名称		担当教員	
介護総合演習Ⅳ		青木 君代/藤田 幸代/足立 まり子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2 回生/後期	演習 1 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
<p>専門職に求められる資質、技能及び自己に求められる課題把握など総合的対応能力を習得する。 臨地実習で学んだ知識・技術・態度を統合し、レポートとして完成させ自己分析ができる。 第Ⅳ段階の実習中の帰校日にカンファレンスと実習記録の指導を行う。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1、実習を通して自己の課題を明確にできる。 2、実習報告会での発表と卒業論文の提出ができる</p>			
履修上の注意と準備			
<p>実習報告会の個別指導は担当教官に 3 回以上の指導を受けなければ発表を認めない。担当教員と調整を行うこと。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション		
第 2 回	第四段階実習前	介護技術試験	
第 3 回	第四段階実習オリエンテーション		
第 4 回	第四段階実習	カンファレンス	
第 5 回	第四段階実習	カンファレンス	
第 6 回	第四段階実習	カンファレンス	
第 7 回	第四段階実習	カンファレンス	
第 8 回	第四段階実習	カンファレンス	
第 9 回	実習記録の指導		
第 10 回	実習記録の指導		
第 11 回	実習記録の指導		
第 12 回	実習記録の指導		
第 13 回	実習報告会	準備	レポート作成
第 14 回	実習報告会	準備	リハーサル
第 15 回	実習報告会	発表	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】最新介護福祉全書 介護総合演習 8 【著者】坪山 孝 【出版社】メヂカルフレンド社		適宜紹介する	【技術試験・課題】 20 % 【報告会発表】 30 % 【参加度・態度】 20 % 【実習日誌】 30 %

科目名称		担当教員	
介護実習Ⅲ（第3段階）		青木 君代/藤田 幸代/足立 まり子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
2回生/前期	実習10単位	必修	
授業の目的/概要			
学内で習得した介護福祉の専門的知識・技術を実際に施設や地域において実践する。 前期（6～7月）に5週間の施設（実習施設Ⅱ）実習を行う。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1、障害のレベルに応じて求められる適正な介護技術の応用と、その評価方法を学ぶ。 2、指導のもと介護過程の展開を行う。 3、多職種連携を学ぶ。			
履修上の注意と準備			
・履修には介護実習Ⅰ～Ⅱの単位を取得していなければならない。また、次の要件を満たさなければ履修できない。 1、実習前の介護技術試験に合格していること 2、実習前の課題を提出していること（文献レポート） ・実習報告会までに担当教員より3回以上の個別指導を受けなければ発表はできない。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
以下の行程で実習を展開する 1. 全体の事前実習オリエンテーション・・・個人の実習目標の確認 2. 各実習施設に事前の電話連絡をする（リーダー） 3. 実習・・・・・・・・・・・・・・・・・・1週間に1回の巡回指導 * 帰校日・・・・・・・・・・・・・・・・・・毎（水） 学内において「介護過程Ⅳ・Ⅴ」「介護総合演習Ⅲ」を履修する 4. 実習後の報告レポートのまとめ・・・・・・・・担当教員に個別指導を受ける 5. 実習報告会での発表			
使用テキスト	参考文献	単位認定方法/成績評価基準	
【書名】最新介護福祉全書 介護総合演習 8 【著者】坪山 孝 【出版社】メヂカルフレンド社	適宜紹介する	【実習態度】 40 % 【レポート・発表】 30 % 【実習日誌】 30 %	

科目名称		担当教員	
リハビリテーション論		水野 誠	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>テレビ報道や雑誌などで、リハビリテーションという言葉が頻繁に見られるようになってきている。頑張っている本人がリハビリテーションだと言えばリハビリテーションであり、解説者がリハビリテーションと言えば、それはリハビリテーションであるという風潮になってしまっている。しかし本来リハビリテーションの本質はそれとは異なるところにあり、講義を通じて本来のリハビリテーションというものを知ってもらうことを目的とする。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>個々の疾患別に、必要な知識、リハビリテーションに関わる職種からの見方、リハビリテーションの進め方を理解出来るようにする。またそれらを介護の現場で実際に役立てるようにする。</p>			
履修上の注意と準備			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	リハビリテーションの歴史		
第 2 回	運動・歩行について		
第 3 回	呼吸について		
第 4 回	大腿骨頸部骨折		
第 5 回	脳卒中		
第 6 回	リハビリテーションの流れ		
第 7 回	リハビリテーションの技術について		
第 8 回	廃用症候群		
第 9 回	パーキンソン病		
第 10 回	運動器疾患		
第 11 回	骨粗鬆症、圧迫骨折		
第 12 回	小児の運動療法		
第 13 回	補装具、日常生活用具		
第 14 回	認知症のリハビリテーション		
第 15 回	地域リハビリテーション、社会資源、まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】最新介護福祉全書別巻 2 リハビリテーション論 【著者】澤村 誠志 【出版社】メジカルフレンド社		【書名】リハビリテーション 【著者】 【出版社】医歯薬出版	【定期試験】 100 % (ペーパーテスト) 【課題提出】 % 【出席点】 % 【その他】 %

科目名称		担当教員	
こころとからだのしくみ（ターミナルケア）		青木 君代	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 人間にとって「死」は必ず訪れる。介護に携わる者にとって、看取りの場面に立ち会う機会は多い。看取りはライフステージの延長線上にあり、最も人間の尊厳を大切にする援助である。人間にとっての死とは、そして援助する者として看取りに必要な知識・態度を習得する。 ・ 日本人にとっての死生観を理解し、多角的に「死」の定義を学ぶ。その上で看取りに立ち会い、また援助する者にとって必要な知識や態度を理解できるように、テキストだけではなく資料やゲストスピーカーなどさまざまな学びの教材や機会を取り入れて授業展開をする。 			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
人間にとっての「死」の定義、意味を洞察する。その上で、自らの死生観を見つめなおす。そのことが援助するものにとっての基盤になることを理解し、利用者の状態に合わせた医療との連携、看取りに携わる者の基本的姿勢を養う。			
履修上の注意と準備			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション 「死生観とは・・・日本人にとっての死生観」		
第 2 回	生物学的な死 「死の定義（法律的・生物的）」と倫理的側面と問題点・「脳死」		
第 3 回	臨床的な死 「死の徴候」		
第 4 回	儒教的な死の解釈		
第 5 回	終末期の理解 「終末期の定義」と「死後の身体的変化」		
第 6 回	死に対するこころの理解 「キューブラ・ロス『死ぬ瞬間』より」		
第 7 回	さまざまな死生観		
第 8 回	事例検討		
第 9 回	家族への援助 「デス・エデュケーション」と「グリーフケア」		
第 10 回	事例検討		
第 11 回	医療職・聖職者との連携 「疼痛緩和・呼吸困難時に行われる医療の実際と介護の連携」		
第 12 回	終末期の介護 「介護の意義と目的」		
第 13 回	「終末期の処置・臨終時の介護」		
第 14 回	他職種との役割と協同・連携		
第 15 回	ホスピスの役割と信仰・宗教の意義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
資料を準備します		授業で紹介します	【定期試験】 50 % 【課題提出】 40 % 【出席点】 10 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
社会と制度		鉄川 重利	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>人間が“家族”、“地域” 更には“社会” というそれぞれの単位集団の中で生きていることを理解する。市民社会レベルとして自助、共助、あるいは社会制度としての公助があることを学び、我が国の社会保障の基本的な考え方、変遷、しくみについて理解する。</p> <p>介護の対象である利用者も生活者である。それは、人間と社会の関わりの中で生きていることに他ならない。そこで社会の最小単位である家族関係から地域との関係など、人間と社会の関わりを概観する。そして社会の中で生活する上で必要な社会保障制度や諸制度の基本を具体的に学ぶ。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 人間と社会の関わりが生活の質にどのような影響を与えているのかを理解する。 2. 個人の暮らしと生活のあり方を理解する。 3. 社会保障、社会福祉制度の変遷について理解する。 4. 高齢者、障害者を支える社会制度のしくみと現状を理解する。 5. 社会制度と人間生活の関係を生活者の視点で理解する。 			
履修上の注意と準備			
介護福祉士養成課程において期待される視点からの学習内容、現場実践において発生している課題について取り上げながら、授業を展開する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション／日本国憲法と生存権／講義		
第 2 回	私たちの生活と社会／生活構造・家族、地域社会と個人／講義		
第 3 回	私たちの生活と社会／人と社会、ライフスタイルの変化／講義		
第 4 回	社会保障のしくみ／基本的な考え方（理念）／講義		
第 5 回	社会保障のしくみ／日本の社会保障・社会福祉制度の発達／講義		
第 6 回	社会保障のしくみ／現代社会と社会保障制度／講義		
第 7 回	高齢者施策と介護保険制度／介護保険制度創設の背景と目的／講義		
第 8 回	高齢者施策と介護保険制度／介護保険制度のしくみ／講義		
第 9 回	高齢者施策と介護保険制度／介護保険制度にかかわる組織とその役割／講義		
第 10 回	高齢者施策と介護保険制度／高齢者にかかわる諸制度／講義		
第 11 回	障害者施策／障害者の自立支援と諸制度／講義		
第 12 回	障害者施策／障害者の自立支援と諸制度／講義		
第 13 回	介護実践に係る諸制度／権利を保護する制度／講義		
第 14 回	介護実践に係る諸制度／保健医療にかかわる施策／講義		
第 15 回	復習と試験対策／講義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】新・介護福祉士養成講座② 【著者】福祉士養成講座編集委員会 【出版社】中央法規出版		【書名】社会福祉概論Ⅰ現代社会と福祉 【著者】社会福祉学習双書編集委員会 【出版社】全社協	【定期試験】 70 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 10 %（態度他）

科目名称		担当教員	
介護福祉概論		足立 まり子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／通年	講義 4 単位	必修	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
本講では、毎回様々なテーマを元に、高齢者や障がい者が、共に地域で暮らすための支援の方法、個人の尊厳が守られた生活援助の方法を、今起きている社会問題や制度を理解しながら学習していく。それにより、一人一人が専門職としての介護観・介護理念を構築することを目的とする。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 障がい者や高齢者の施設やサービス、またそこでの生活について理解する。 2. ノーマライゼーション、QOL、尊厳を守る介護について理解する。 3. ICF について理解し、その人らしさの構成要素について学ぶ。			
履修上の注意と準備			
・講義だけでなく自分たちで学習を深めるため、様々な演習課題をグループワークで行っていく。 ・新聞・ニュース・NHK の福祉関係の番組など、日々の福祉・介護情報に注意を向けておく。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション / 私たちの生活の理解	/ 講義	
第 2 回	自分の生活について振り返る	/ 演習	
第 3 回	年齢・性別・役割等における生活の違い	/ 演習	
第 4 回	介護を必要とする人の理解	/ 講義	
第 5 回	高齢者の時代背景を振り返る	/ 演習	
第 6 回	生活障害とは何か	/ 講義	
第 7 回	生活ニーズを考える	/ 演習	
第 8 回	介護の歴史	/ 講義	
第 9 回	自立に向けた介護のための介護職の役割	/ 演習	
第 10 回	個別ケアの意味	/ 講義	
第 11 回	介護福祉士の専門性とはなにか	/ 講義	
第 12 回	介護における倫理観	/ 演習	
第 13 回	生活支援とその意義	/ 講義	
第 14 回	よりよい介護を目指すために	/ 演習	
第 15 回	前期まとめ		
第 16 回	尊厳を支える介護	/ 講義	
第 17 回	QOL・ノーマライゼーション	/ 講義	
第 18 回	ICF の考え方	/ 講義	
第 19 回	リハビリテーションと介護	/ 講義	
第 20 回	事例の検討	/ 演習	
第 21 回	事例の検討・発表	/ 演習	
第 22 回	暮らしと介護 / 私たちの地域の社会資源・資料の作成	/ 演習	
第 23 回	暮らしと介護 / 私たちの地域の社会資源・資料の作成	/ 演習	
第 24 回	暮らしと介護 / 私たちの地域の社会資源・資料の作成	/ 演習	
第 25 回	暮らしと介護 / 発表	/ 演習	
第 26 回	私たちを取り巻く社会 / 最近のニュースから	/ 演習	
第 27 回	私たちを取り巻く社会 / 事例検討資料作成	/ 演習	
第 28 回	私たちを取り巻く社会 / 事例検討資料作成	/ 演習	
第 29 回	私たちを取り巻く社会 / 発表	/ 演習	
第 30 回	後期まとめ		
使用テキスト	参考文献	単位認定方法／成績評価基準	
【書名】新・介護福祉士養成講座 ③ 介護の基本 I 【著者】福祉士養成講座編集委員会 【出版社】中央法規出版	講義の中で適宜紹介する	【定期試験】 40 % 【提出課題】 30 % (取組・内容) 【出席点】 10 % 【その他】 20 % (態度)	

科目名称		担当教員	
介護福祉研究入門		青木 君代	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／通年	講義 4 単位	必修	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
1. 介護福祉士という専門職の質的向上のために常に問題意識をもち、介護の実践が科学的根拠に基づいてなされるのだと理解できる。			
2. 基礎的研究の理論と実際を学び、研究的態度を養う。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
研究論文の構成を理解し、論文作成し提出・発表までのプロセスを学ぶ。			
履修上の注意と準備			
1. 実習単位履修ごとにケーススタディをまとめ、論文発表をする			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	研究の意義：演繹的推論と機能的推論		
第 2 回	文献検索：（メディアセンター）文献検討と文献クリティーク		
第 3 回	研究論文・レポートの書き方・原稿用紙の使い方		
第 4 回	論文の書き方 1		
第 5 回	2		
第 6 回	3		
第 7 回	4		
第 8 回	5		
第 9 回	6		
第 10 回	7		
第 11 回	8		
第 12 回	9		
第 13 回	研究計画の書き方 1：タイトル・論文の構想・研究方法・論文の構成要素		
第 14 回	：研究デザイン・研究計画作成上の意義と留意点、研究計画書に網羅する項目・倫理的配慮		
第 15 回	2：研究目的・研究仮説・研究方法・分析方法量的研究の種類（質・量）・資料の解釈と分析方法		
第 16 回	3：考察の書き方・結論の導き方		
第 17 回	4：抄録の書き方・発表原稿・プレゼンテーションとパワーポイント		
第 18 回	5：研究評価と評価基準		
第 19 回	6：科学的であるということ		
第 20 回	研究実践と原著論文作成 1		
第 21 回	2		
第 22 回	3		
第 23 回	4		
第 24 回	5		
第 25 回	6		
第 26 回	7		
第 27 回	8		
第 28 回	リハーサル・抄録提出		
第 29 回	研究発表		
第 30 回	研究評価		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
資料を準備します		授業で紹介します	【定期試験】 0 % 【課題提出】 80 % 【出席点】 10 % 【その他】 10 %

科目名称		担当教員	
介護技術		青木 君代/藤田 幸代/足立 まり子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
1 回生/通年	演習 4 単位	必修	30 回/120 時間
授業の目的/概要			
介護福祉士にとってサービス利用の対象となる高齢者・障害者の生活を支える「介護技術」は、最低限習得しなくてはならない基本的技術である。この授業では、介護技術の知識・技術・態度の習得と、対象者の尊厳を尊重し個性を考慮した自立支援の基礎を学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 安全・安楽な基本的介護技術を取得する。 2. 個別性を尊重し、自立支援の視点で援助技術を行うことができる。			
履修上の注意と準備			
1. 服装：学校指定の実習着を着用とする。上履きは白。髪形：長髪は髪が落ちないようにピンで留め束ねる（顔・肩に髪がかからないようにする）。爪は必ず事前に切っておく（手のひらから見て見えない程度）。 2. グループ単位で技術練習を行うが、授業中の私語は厳禁。 3. 使用する物品は丁寧に取り扱い、返却は整理整頓して元の位置に片付ける。実習室・入浴実習室・教材庫の掃除は授業後に当番で行う。 4. 技術を自分のものとして獲得するために、日々空き時間を利用して自主練習を重ねる。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション / 介護技術の概要 福祉用具の活用 / 福祉用具の構造と使用方法 / 講義		
第 2 回	環境の整備の理解 / シーツ交換と環境整備の方法 / 講義・演習		
第 3 回	シーツ交換と環境整備の練習 / 演習技術確認試験① : シーツ交換		
第 4 回	移動の介助 / ボディメカニクスの理解移動介助の方法・生理的曲線の理解 ①立ち上がりの介助 ②起き上がりの介助 / 講義・演習		
第 5 回	起き上がりの介助 練習 / 演習		
第 6 回	移動の介護 / 移乗・移動介助の方法 ①歩行の介助 ②車椅子の介助 / 講義・演習		
第 7 回	移乗・移動の介助練習 / 演習		
第 8 回	技術確認試験② : 移乗・移動の介助		
第 9 回	身じたくの介護 / 衣服の着脱介助の方法 ①椅子座位での介助 ②ベッド上での介助 / 講義・演習		
第 10 回	衣服の着脱介助練習 / 演習		
第 11 回	技術確認試験③ : 衣服の着脱		
第 12 回	食事の介助 / 食事介助の方法 ①座位 ②ベッド上 ③クロックポジション / 講義・演習		
第 13 回	①座位 ②ベッド上 ③クロックポジション 実技練習 / 演習		
第 14 回	技術確認試験④ : 食事の介助		
第 15 回	前期介護技術実技試験		
第 16 回	排泄の介護 / 排泄介助の方法 ①紙おむつ・布おむつ ②ポータブルトイレの介助 / 講義・演習		
第 17 回	排泄の介護 / 排泄の介助練習 ①紙おむつ・布おむつ ②ポータブルトイレの介助 / 演習		
第 18 回	排泄の介護 / 排泄介助の方法 ①便器・尿器の介助 / 講義・演習		
第 19 回	排泄の介護 / 排泄の介助練習 ①便器・尿器の介助 / 演習		
第 20 回	技術確認試験⑤ : おむつ交換 ・ポータブルトイレの介助		
第 21 回	入浴・清潔保持の介護 / ①洗髪介助の方法 ②入浴介助の方法 / 講義・演習		
第 22 回	入浴・清潔保持の介護 / ①洗髪の介助 ②入浴の介助 / 演習		
第 23 回	技術確認試験⑥ : 入浴の介助		
第 24 回	身じたくの介護 / 寝衣交換の方法 / 講義・演習		
第 25 回	清潔保持の介護 / 全身清拭の方法 / 講義・演習		
第 26 回	清潔保持の介護 / 足浴・手浴の方法 / 講義・演習		
第 27 回	①寝衣交換と全身清拭 ②足浴・手浴 練習 / 演習		
第 28 回	技術確認試験⑦ : 全身清拭		
第 29 回	褥瘡の予防 / 体位変換・体圧測定 / 講義・演習		
第 30 回	後期介護技術実技試験		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】新・介護福祉士養成講座⑦ 生活支援技術Ⅱ 【著者】福祉士養成講座編集委員会 【出版社】中央法規出版		【書名】①新しい介護 ②新・セルフチェック基礎介護技術 【著者】①大田仁史 ②古谷野巨 【出版社】①講談社②中央法規出版	【定期試験】 40 % (実技試験) 【技術確認試験】 30 % 【練習・態度】 20 % 【出席点】 10 %

科目名称		担当教員	
コミュニケーション技術Ⅱ		藤田 幸代	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	演習 1 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
介護場面における利用者・家族とのコミュニケーション／介護におけるチームのコミュニケーション コミュニケーション技法Ⅰでの学習を基礎にして、さまざまな障害のある利用者や家族に対する具体的なコミュニケーション方法を学ぶ。また、専門職としてチームワークを発揮するためのコミュニケーション能力を学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1、介護場面における利用者・家族とのコミュニケーションを理解する。 2、利用者の特性に応じたコミュニケーション技法を理解する。 3、チームの一員として円滑なコミュニケーション能力を身につける。			
履修上の注意と準備			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション コミュニケーション技術Ⅰの復習		
第 2 回	介護場面の利用者・家族とのコミュニケーション 利用者の感情表現を察する技法・同意を得る技法		
第 3 回	質問技法		
第 4 回	相談・助言・指導の技法Ⅰ		
第 5 回	相談・助言・指導の技法Ⅱ		
第 6 回	事例検討		
第 7 回	利用者の特性に応じたコミュニケーション	コミュニケーション障害の理解	
第 8 回	際	利用者の特性に応じたコミュニケーションの実	
第 9 回	事例①：高次機能障害・失語症		
第 10 回	事例②：構音障害		
第 11 回	事例③：知的障害・精神障害		
第 12 回	事例④：認知症・若年認知症		
第 13 回	介護におけるチームのコミュニケーション能力	チームワークで必要なコミュニケーション	
第 14 回	実際		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】新・介護福祉士養成講座 ⑤ 【著者】コミュニケーション技術 【出版社】中央法規出版		授業の中で適宜紹介する	【定期試験】 60 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 10 % 【その他】 10 %

科目名称		担当教員	
精神・運動障害		足立 まり子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／後期	演習 1 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>介護福祉士は、障害のある人たちを介護・支援するにあたり、ノーマライゼーションの考えのもとに、自己決定の尊重と個別性を捉える力が必要となる。また、援助にあたっては、障害者の日々の生活の支援から社会参加に至るまで様々な知識と技術を備える必要がある。本講では、障害を抱えながら生活する人々に対する理解を深めるため、それぞれの障害の特徴を理解し自立支援の考えのもとに、その障害者の生活に合わせたよりよい介護・支援について学習する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 障害のある人の生活を理解し、自立支援・自己決定を尊重した介護が理解できる。 2. 家族への支援方法・多職種との連携について理解できる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>・テキストは事前に読んで予習しておく。 ・授業内容は「障害の理解」「こころとからだのしくみ」「介護技術」と関連しており、理解しておく必要がある。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション・知的障害に応じた介護・生活の理解 / 講義		
第 2 回	発達障害に応じた介護・生活の理解 / 講義		
第 3 回	事例の検討（グループワーク） / 演習		
第 4 回	事例の検討（グループワーク） / 演習		
第 5 回	事例発表 / 演習		
第 6 回	小テスト 精神障害に応じた介護・生活の理解 / 講義		
第 7 回	高次脳機能障害に応じた介護・生活の理解 / 講義		
第 8 回	事例の検討（グループワーク） / 演習		
第 9 回	事例の検討（グループワーク） / 演習		
第 10 回	事例発表 / 演習		
第 11 回	小テスト 運動機能障害に応じた介護・ADL に応じた生活の工夫・自助具 / 講義		
第 12 回	自助具の作成・資料作成（個人） / 演習		
第 13 回	自助具の作成・資料作成（個人） / 演習		
第 14 回	自助具の発表 / 演習		
第 15 回	まとめ / 講義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<p>【書名】新・介護福祉士養成講座 ⑧ 生活支援技術Ⅲ 【著者】福祉士養成講座編集委員会 【出版社】中央法規出版</p>		<p>【書名】①やさしい心をもっていきますか？ ②べてるの家の「非」援助論 【著者】①福井達雨 ②浦河べてるの家 【出版社】①サンガ ②医学書院</p>	<p>【定期試験】 40 % 【提出課題】 30 %（取組・内容） 【出席点】 10 % 【その他】 20 %（小テスト・態度）</p>

科目名称		担当教員	
介護過程Ⅲ		青木 君代/藤田 幸代/足立 まり子	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
1 回生/後期	演習 1 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
介護福祉士は介護過程を展開する能力は必須として求められる。事例を他の科目で学習した知識や技術を統合して分析し、介護過程を展開していく。それにより、利用者のニーズにあった具体的な介護計画を立案できる実践力を学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 介護過程の展開が理解でき、多面的に情報を分析・統合しニーズを判断する能力を身につける。 2. 個別性を理解した介護過程の実践的展開ができる。			
履修上の注意と準備			
<ul style="list-style-type: none"> ・介護技術のテキスト「生活援助技術Ⅱ」も情報収集・分析の参考に使用するため持参する。 ・提出の記録物はボールペンで記入する（鉛筆は不可）。修正は二重線で行う（修正液・修正テープは用いない）。 指導後の修正記入には青色ボールペンを使用する（蛍光ペン・マジックは禁止）。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション・ICF の考え方 / 検査・薬・疾患を調べる意義・情報収集用紙での分析 / 講義		
第 2 回	生活課題の導き方：三側面（身体的・精神的・社会的）からの分析・統合 / 講義		
第 3 回	長期目標・短期目標・介護計画 / 講義		
第 4 回	事例の検討その① / 事例を読み込む		
第 5 回	疾患・薬・検査を調べる		
第 6 回	情報収集・分析		
第 7 回	生活課題（ニーズ）の分析		
第 8 回	介護計画（短期目標・計画）		
第 9 回	介護計画の修正		
第 10 回	事例の検討その② / 事例を読み込む		
第 11 回	疾患・薬・検査を調べる		
第 12 回	情報収集・分析		
第 13 回	生活課題（ニーズ）の分析		
第 14 回	介護計画（短期目標・計画）		
第 15 回	介護計画の修正		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】介護過程 7 【著者】石野 育子 【出版社】メヂカルフレンド		適宜授業で紹介する	【定期試験】 40 % 【提出課題】 30 %（取組・内容） 【出席点】 10 % 【その他】 20 %（態度評価）

科目名称		担当教員	
こころとからだのしくみ（解剖学）		足立 まり子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p align="center">からだのしくみの理解／身じたくに関連したこころとからだのしくみ 食事に関連したこころとからだのしくみ／排泄に関連したこころとからだのしくみ</p> <p>生活支援のために必要とされる、基本的な人体の構造や機能について根拠をもつための基盤となる解剖生理学を系統的に学ぶ。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 介護技術の根拠となる人体の構造と機能を理解する 2. 医学的知識を学び、専門用語を理解し、適切に用いることができる			
履修上の注意と準備			
医学知識の体得のため、毎回小テストを実施し、知識の確認を行う。小テストの結果は形成評価として成績に反映する。日々の予習・復習をして望むこと。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション	医学的知識の必要性、多職種との連携	からだの名称、器官を理解する
第 2 回	骨格系	身じたくに関連した骨格のしくみ、関節の可動域	
第 3 回	筋系	筋肉の分類、身じたくに関連した骨格のしくみ	
第 4 回	神経系	興奮、リラックス、爽快感のしくみ、睡眠の生理的意味	
第 5 回	特殊感覚	五感	
第 6 回	皮膚	爪、毛髪、汗のしくみ	
第 7 回	循環器系	循環とは、心臓の解剖生理	
第 8 回	循環器系	循環器系の疾病	
第 9 回	消化器系	消化器の解剖生理 食物の消化・吸収	
第 10 回	消化器系	消化器系の疾病	
第 11 回	呼吸器系	呼吸の機能 呼吸器系の疾病	
第 12 回	脳神経系	脳神経系の解剖生理	
第 13 回	脳神経系	脳神経系の疾病	
第 14 回	内分泌系	ホルモンの働き 糖尿病	
第 15 回	血液・リンパ系	血液・リンパの働き 血液系の疾病	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】①新・介護福祉士養成講座 14 ②最新介護福祉全書 別巻 1 【著者】①こころとからだのしくみ ②医学一般 【出版社】①中央法規 ②メヂカルフレンド社		【書名】①なぜ？どうして？Vol1 ~5 ②プチナース（雑誌） 【著者】 【出版社】①MEDIC MEDIA ②照林社	【定期試験】 60 % 【小テスト】 30 % 【出席点】 10 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
こころとからだのしくみ（介護）		足立 まり子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1 回生／前期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>身じたくに関連したこころとからだのしくみ／移動に関連したこころとからだのしくみ 食事に関連したこころとからだのしくみ／入浴・清潔保持に関連したこころとからだのしくみ 排泄に関連したこころとからだのしくみ／睡眠に関連したこころとからだのしくみ</p> <p>介護技術の根拠となる人体の構造や機能および介護サービスの提供における安全への留意点や心理的側面への配慮について理解する</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 生活支援のために必要とされる人体の構造や機能の知識を関連させ援助の基礎的知識を学ぶ 2. 介護技術の根拠を理解できる			
履修上の注意と準備			
生活支援技術Ⅱのテキストも使用するため、毎回持参すること			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション	この授業の進め方と関連講義との関係を理解する	
第 2 回	人間の理解	3 側面（身体的・精神的・社会的）の理解	身体的側面：バイタルサインとは
第 3 回	習	身体的側面：バイタルサインの測定の実際	演
第 4 回	習	精神的・社会的側面：利用者の価値観を知る	聞き取り調査 演
第 5 回	習	精神的・社会的側面：利用者の価値観を知る	調査・ 演
第 6 回	人間の理解	発表	
第 7 回	移動のしくみ・観察		
第 8 回	移動の援助		
第 9 回	身支度について	身支度の方法	
第 10 回	食事摂取のしくみ・観察		
第 11 回	食事の援助		
第 12 回	身体清潔の保持		
第 13 回	清潔の援助		
第 14 回	排泄のしくみ		
第 15 回	排泄の援助		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】①新・介護福祉養成講座 14 ②新・介護福祉養成講座 7 【著者】①・②編集 介護福祉士養成講座 編集委員会 【出版社】中央法規		【書名】新しい介護 【著者】三好 春樹 【出版社】講談社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 20 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
障害の理解		藤田 幸代	
配当学年/学期	授業種別/単位数	必修・選択	授業回数/時間数
1 回生/後期	講義 2 単位	必修	15 回/30 時間
授業の目的/概要			
<p>介護福祉士にとって多職種連携は重要な役割である。その際、専門職として医学的知識をもち、利用者の理解を深めた上での対応や、多職種連携を図れることが求められている。そこで前期の「こころとからだのしくみ」（解剖）の基礎知識をふまえ、疾病・障害に対する知識や援助方法を学ぶ。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 障害の基礎的理解ができる。 2. 障害の医学的側面の基礎知識を習得できる。 3. 1、2をふまえ障害のある人への介護の視点を理解できる。</p>			
履修上の注意と準備			
こころとからだのしくみ（解剖）と同様、毎回小テストを実施し、知識の確認を行う。小テストの結果は形成評価として成績に反映する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	イントロダクション	障害の基礎的理解	身体障害者法
第 2 回	障害者福祉の理念	ノーマライゼーションとインクルージョン	
第 3 回	医学的側面の基礎知識	身体障害：視覚障害、聴覚障害、言語障害	
第 4 回		障害を受け止める心理	
第 5 回		肢体不自由（運動機能障害）	
第 6 回		内部障害 動脈硬化とメタボリックシンドローム	
第 7 回		内部障害 循環器系の疾病 1	
第 8 回		内部障害 循環器系の疾病 2	
第 9 回		内部障害 腎不全 1	
第 10 回		内部障害 腎不全 2	
第 11 回		内部障害 消化器系 人工肛門 ウロストミー	
第 12 回		内部障害 呼吸器の疾病 COPD	
第 13 回		内部障害 リウマチ	
第 14 回		内部障害 HIV AIDS	
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法/成績評価基準
【書名】新・介護福祉養成講座 1 3 障害の理解 【著者】介護福祉士養成講座編集 委員会 【出版社】中央法規出版		【書名】最新 介護福祉全書 【著者】編 山口 昇 【出版社】メヂカルフレンド社	【定期試験】 60 % 【小テスト】 30 % 【出席点】 10 % 【その他】 0 %