

現代生活基礎科目

■ インターネットと法

インターネットを活用する上で名誉毀損やさまざまな違反行為を防止するとともにサイト社会の法律上のマナーを学習する。

■ 生活IT活性論

インターネットの普及や情報技術の拡散、電子商取引などサイバー空間における新たな経済活動と生活との関わり合いについて理解する。

■ 現代生活経営

現実世界における合理的選択やビジネスの論理を学び、特に健康ビジネスへの理解を深めることで社会に求められる即戦力を身に付ける。

■ 生活史

空間論、時間論、社会福祉論、情報論、精神世界論など多様な関心と発展を見せる生活史を新しい生活概念に基づいて概観する。

■ 食文化論

食習慣の多様性、食品の選択、食事作法など、その国民あるいは民族の食形態がその国の文化の形成と大きく関わっていることを学ぶ。

■ フードコーディネーター

メニュープランニング、テーブルウェアの知識と演出法、食事作法の比較文化、サービスマナー、トータルプランや食情報について学ぶ。

■ 食料経済

食料生産の基盤である農業の発生から発展の経過と、地域分化の過程や食料生産のメカニズムを、経営とマーケティングにより学習する。

専門基礎分野

社会・環境と健康

■ 公衆衛生学Ⅰ

疾病の疫学的パターンを解説し、感染症と生活習慣病対策へのライフスタイルの矯正と実践指導、早期診断等について学ぶ。

■ 公衆衛生学Ⅱ

母子の健康増進による社会福祉対策など、公衆衛生活動にみる総合的な保健対策について必要な基礎的知識を修得する。

■ 公衆衛生学Ⅲ

地球の温暖化、人口増加と地球の砂漠化など、生態系の破壊・環境問題についてディスカッションを交えて正しい認識労働衛生を導き出す。

■ 健康管理論

健康の概念・定義、生活環境の違いに応じた健康の維持管理方法など健康の維持・管理と増進の手法及びカウンセリングの重要性を学ぶ。

■ 社会福祉概論

現代社会福祉の主要な方法である、ケースワーク、グループワークなども含め、社会福祉における実践行為体系の全体的な把握をめざす。

人体の構造と機能、疾病の成り立ち

■ 解剖生理学Ⅰ

人体の諸器官の機能の基礎知識を学習し、特に栄養の吸収と体内における運搬及び代謝産物の排出に関して重点的に学ぶ。

■ 解剖生理学Ⅱ

生殖細胞の形成、循環器系、消化器系、内分泌系、感覚器系の成り立ちについて遺伝子発現も関連させて理解を深める。

■ 解剖生理学実験Ⅰ

諸器官の部位をはじめ、体の調節に関連する体温調節系や神経系等の関連についての実験を行い生体の機能について学ぶ。

■ 解剖生理学実験Ⅱ

骨格筋と心筋の機能的違い、消化管ホルモンの働き、交感神経及び副交感神経の働き、感覚においては味覚についての実験を行う。

■ 運動生理学

運動不足の健康への悪影響、運動とエネルギー代謝の関連性等運動と健康の係り合いについて理解することを目標とする。

■ 生化学Ⅰ

栄養素の代謝とそれらに係る健康の保持・増進・病気の発生に重点をおき、摂取栄養素のバランスの重要性を理解する。

■ 生化学Ⅱ

生体と栄養の関わりを更に深く理解する為に栄養素の消化、栄養素の構造と機能、代謝を制御するホルモン等について学ぶ。

■ 生化学実験

各種ビタミンのいろいろな食品からの抽出・定量・粗酵素の分離精製、核酸（DNA, RNA）の抽出なども実験により経験する。

■ 病理学

免疫疾患及び代謝性疾患を中心に、病気の原因、病気の種類と形態、細胞・組織の生涯、成長と異常、腫瘍、循環障害についても学習する。

■ 微生物学

微生物の形態・分類や増殖条件、微生物の増殖制御法、さらに感染から発症にいたる過程における生体側の防御機構についても学習する。

食べ物と健康

■ 食品学総論Ⅰ

食品の種類と分類方法、食品成分の分析方法と食品成分表の利用上の留意点、官能検査、食品の特殊機能と機能性食品などについて学ぶ。

■ 食品学総論Ⅱ

食品の加熱による変化、酸化の機構と防止策、変異原性物質の生成などを学び、食品成分と生活習慣病発症との因果関係についても学ぶ。

■ 食品学総論実験

食品中の栄養素や食物繊維の分析、食品成分が調理や加工によってどのように変化するかを定量的に実験し、個々の食品の特徴などを理解する。

■ 食品学各論

食品を材料起源に基づいて分類し、生産から貯蔵の各方面より解説することによって、食品に関する体系的知識を修得する。

■ 食品学各論実験Ⅰ

食品中に含まれる糖質、脂質、タンパク質、色素などの成分の分離や食品の貯蔵、加工、調理に伴って生じる食品成分の変化に関する実験をする。

■ 食品学各論実験Ⅱ

植物性食品、動物性食品、油脂食品、発酵食品、甘味料、嗜好飲料などの基本的性質を理解し、加工と貯蔵への応用を実験によって修得する。

■ 食品加工学Ⅰ

食品の加工、貯蔵に関する食品成分や変化、貯蔵原理と各種貯蔵法等について基礎を学び、各特性を高める食品の加工や調理方法を理解する。

■ 食品加工学Ⅱ

食品の加工技術及び方法と加工に伴う食品の変化と栄養価の変化、加工食品の特性について理解し、各種食品添加物の特性などについても学ぶ。

■ 食品加工学実習

パン、麺類、ジャム、ソーセージ、こんにゃく、豆腐などの製造を行い、糖分、塩分それらの混合物を用いた官能検査も行う。

■ 食品品質管理論

食材の種類に対するより適正な品質管理の手法について学習し、食品の安全性の重要性を認識し、あわせて衛生管理の方法を修得する。

■ 食品分析学

食品成分表に掲載されている各種の栄養成分の分析方法について講義し、基礎的知識と実験に基づいた一般食品の分析方法を理解する。

■ 調理学Ⅰ

食事計画に基づいた献立作成とそれに伴う食品材料の選択、調理操作、厨房設備、調理器具、行事食や食習慣などについても解説する。

■ 調理学Ⅱ

食品の栄養成分の変化、食品の物性の変化や衛生管理に基づく調理手法などを考慮し、食生活をより豊かなものにするための調理のあり方について学ぶ。

■ 調理学実習Ⅰ

日本料理、中国料理、西洋料理の基本的調理技術を修得する過程で、食品の調理性、食物の嗜好性、調理操作、献立作成について学ぶ。

■ 調理学実習Ⅱ

衛生管理の方法に基づく安全な調理技術を身に付け、伝統、習慣にちなんだ献立作成、行事食、伝承料理などが作れるように指導する。

■ 調理学実習Ⅲ

調理器具の使い方、調理法、献立作成、多様化した食品素材の選択などに配慮し、安全性と嗜好性を満足させる調理方法を探究する。

■ 食品衛生学Ⅰ

食品衛生関連法案の理解と食品衛生対策の立案・実施に必要な基本的知識の修得をめざし、食中毒に関連した病原菌に関する知識なども学ぶ。

■ 食品衛生学Ⅱ

食品などに混入の危険性がある環境ホルモンの種類などをはじめ、食生活における食品の安全性や健全性を確保するために必要な知識を学ぶ。

■ 食品衛生学実験

衛生試験法に基づく微生物の分離、各種食品添加物の検出、遺伝子組換え食品の分析等を行い、原因因子を見つけ出す検査・考察能力の向上をめざす。

専門分野

基礎栄養学

■ 基礎栄養学

人間にとって栄養とは何か、五大栄養素の概念、健康の保持増進、疾病の予防と治療における栄養の役割等を学ぶ。

■ 基礎栄養学実験

糖質、タンパク質、食物繊維の特徴、性質を理解するために各栄養素や食物繊維を用いてそれらの物理的・化学的性質を実験によって調べていく。

応用栄養学

■ 運動栄養学

生体内に起こる化学的変化を理解するために栄養所要量及び運動とエネルギー代謝との関係、有酸素運動と無酸素運動の違いなどについて学ぶ。

■ 応用栄養学

妊娠や発育、ストレス・特殊環境下における人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の特徴を理解し、栄養状態の評価・判定の基本的な考え方を学ぶ。

■ 栄養アセスメント

身体計測、生化学検査、臨床診査、食事摂取調査、環境要因などから、総合的に栄養状態を評価・判定する理論と方法についての知識を修得する。

■ 応用栄養学実習

栄養アセスメントに必要な栄養状態判定の指標としての身体計測、生化学検査、臨床診査、食事摂取調査などを理解し、それを評価する技術について学ぶ。

栄養教育論

■ 栄養教育論Ⅰ

個々人の健康・栄養状態、食行動、食環境などの評価・判定に基づいた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。

■ 栄養教育論Ⅱ

ライフスタイル、ライフサイクルのそれぞれに応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるようにする。

■ 栄養教育管理

健康・栄養教育に関する理論と方法、行動科学やカウンセリングの理論と技術等を活用し、適正な栄養教育を行う能力を養う。

■ 栄養教育論実習Ⅰ

健康・栄養状態、食行動、食環境などの評価・判定に基づく栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする基礎的実践技術を修得する。

■ 栄養教育論実習Ⅱ

Ⅰで学んだ基礎的実践技術を応用し、ライフスタイル、ライフサイクルにおける行動科学やカウンセリングを導入した栄養教育技術を重視して実習する。

臨床栄養学

■ 臨床栄養学Ⅰ

疾病時における人体の変化（病態生理）を理解して、それぞれの症状または原因に対応した治療と食事療法の考え方を総論的に学ぶ。

■ 臨床栄養学Ⅱ

Ⅰで学んだ基礎知識に加えて、それぞれの症状または原因に対応した治療と食事療法の考え方をより専門的に追究する。

■ 臨床栄養学Ⅲ

栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用及び医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について学ぶ。

■ 臨床栄養学実習

具体的な症例を基に、特に身体計測による評価・判定方法やベッドサイドでの栄養指導技術、チーム医療でのコミュニケーションを円滑に進める方法を学ぶ。

■ 臨床栄養学演習

栄養状態の評価判定、栄養ケアプランの作成、栄養補給法の選択、栄養指導などが実際の場面で展開できる技術を修得する。

公衆栄養学

■ 公衆栄養学Ⅰ

地域や職域などにおける保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価を総合的にマネジメントする能力を養う。

■ 公衆栄養学Ⅱ

国、都道府県、市町村及び住民との相互関係を重視し、マネジメントシステムによる公衆栄養活動の計画、実施、評価の方法などの理論と実践を学ぶ。

■ 公衆栄養学実習

地域の一般住民に対する栄養教育の場を想定して、栄養調査による食生活の実態把握や栄養教育の企画及び教育方法などについての模擬実習を行う。

給食経営管理論

■ 給食経営管理論Ⅰ

病院、学校、福祉施設、事業所など給食運営における栄養面や安全面、経済面全般のマネジメントを行う基本的能力を養う。

■ 給食経営管理論Ⅱ

栄養・安全・経済面全般のマネジメント能力、マーケティングの原理や組織管理などのマネジメントを総合的に理論付ける給食経営管理の応用力を修得する。

■ 給食経営管理実習Ⅰ

給食経営管理実習は給食経営管理論Ⅰ及び給食経営管理論Ⅱで学んだ組織的な給食運営のマネジメントの手法を学内の給食経営管理実習室で実践する。

■ 給食経営管理実習Ⅱ

給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養・安全・経済面全般のマネジメントを行う能力を養い、マーケティングや組織管理などの理論と実践を統合させる実習を行う。

総合演習

■ 総合演習

基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の専門分野の知識及び技術を統合し、横断した演習を行う。

■ 給食経営管理 実習事前事後

給食経営管理臨地実習の準備対策としてきめ細かい指導を行う。

また事後は学生が相互に実習結果を発表し、理論と実践の結果をまとめる。

臨地実習

■ 給食経営管理臨地実習Ⅰ

学校または事業所等の集団給食施設で実習を行い、特に学校給食施設においては学校栄養職員の給食経営管理を含む職務内容を認識し、適切な栄養教育を行う能力を修得する。

■ 給食経営管理臨地実習Ⅱ

事業所においては産業給食のあり方、福祉施設においては保健・医療・福祉・介護システムでの給食関連マネジメントなど管理栄養士の業務を体験する。

■ 公衆栄養臨地実習

保健所における日常業務に直接参加して実習・見学をすることにより、公衆衛生や公衆栄養及びそれらに関連する法規の実践面などの理解を目的とする。

■ 臨床栄養臨地実習

病院の現場において個々の疾病を持った患者に対して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要な専門的知識及び技術を修得する。

自由科目

■ 卒業研究Ⅰ

生化学、栄養学、給食経営管理、栄養教育論、調理学などの各専門科目から研究課題を選び、深い学習と研究を行い、新しい発見あるいは知見を得る事を目的とする。

■ 卒業研究Ⅱ

各専門科目から研究課題を選択、あるいは自己（グループ）の学習により見出した疑問点をより発展させ、新しい発見あるいは知見を得る事を目的とする。