

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
化学基礎	授業期間の2/3を用いて、原子の構造や化学結合、化学反応や分子の状態などについて学び、物質への理解を深めます。その後の1/3の期間で、生命に関連の深い有機化学の基礎について学び、健康・医療・栄養科学を学ぶための導入となる講義を行います。
生物基礎	本講義では、毎回の授業ごとに異なるテーマを設けています。特に生体・生命のしくみに関する知識に重点をおき、生物の基本単位である細胞の機能と構造から学習を進め、最後の生態系の学習に至るまで、生体・生命のしくみの概要を幅広く網羅した内容となっています。
健康情報処理演習	この科目の主目的は単なる技術の習得ではなく、利用可能な情報を参照しながら自力で問題を解決する能力の涵養です。そのため多様な意味でコンピュータと向かい合うことが必要となる科目でもあります。また、コンピュータが処理可能な作業・有用な場面を判断して利用できるようになることをめざして情報に関する知識と観点を学修します。
管理栄養士概論	栄養専門職としての栄養士・管理栄養士をめざす気持ちを育むために、この科目では栄養学や栄養士・管理栄養士の歴史、社会における栄養士・管理栄養士の使命や役割、活動分野について学びます。また、国内外における食生活、栄養と健康の現状や課題についても目を向け、広い視野から物事を判断する力を身につけることをめざします。更に、卒業までに折に触れて学ぶべきこととして、生命倫理観や職業倫理についても学修し、専門職としてのあり方について学修します。現場からの体験談を聞くことで職務内容を理解し、職務を遂行するために必要な社会人基礎力をどのように育成し、発揮すべきかをアクティブラーニング(PBLの導入)の手法を用いて考えます。学修する上で、今の自分の強み・弱みについて分析し、自己のビジョン(なりたい管理栄養士)を達成するために能力要素をどのように発揮するかを理解します。
公衆衛生学Ⅰ	この科目では、健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する基礎的知識を学びます。1.健康の概念、2.環境と健康、3.健康、疾病、行動に関わる統計資料について理解し、より良い生活環境を築いて行くために必要な知識と方策について学修します。
生化学Ⅰ	生化学とは、広範で複雑多岐にわたる種々の生命現象を、細胞レベル、物質・分子レベルで解明する学問です。この科目では、栄養を理解するうえで特に必須となる生化学の諸分野に重点を置き、栄養素摂取に伴う生体反応である各栄養素の細胞内での代謝過程を中心課題とします。これによって、生体の基本単位である細胞、酵素および各栄養素の代謝過程(合成・分解反応)とそれらの相互関係について学修します。

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
解剖生理学Ⅰ	この科目では、人体の細胞、組織、器官の形態と内部構造および器官の体内での位置関係について学びます。また、消化器系、呼吸器系、循環器系、泌尿器系、生殖器系、内分泌系、免疫系、神経系、感覚器系、運動器系などのはたらきとそのしくみについても学修し、人体の構造と機能の関係性についての理解を深めます。
臨床病態学Ⅰ	病気がどのような原因で起こり(病因)、どのような変化を生じ(病変)、どのように推移し(経過)、最終的にどうなるのか(転帰)という病気の本態について総合的に理解し、病理学的専門用語や医学用語の正しい知識と意味を学ぶことにより、各臓器に共通する基本的な病変や病因を理解することを目指します。各種病態の理解に必要な解剖・組織学、その他の基礎的事項および疾病の本質について学修します。
食品学Ⅰ	ヒトと食物の関わりについて、食品の歴史的変遷や食物連鎖の両面から解説した後、食品の一次機能面として食品中の各成分の化学と栄養特性を、二次機能面として嗜好成分の化学や副次的役割として物性について講義します。三次機能面として生体調節機能についても概説します。また、ヒトにとって有用あるいは不利益な各成分や、他成分との相互反応などについて学修します。
調理学	調理学は、調理の目的と意義を理解し、素材である食品を植物性と動物性および抽出食品素材に大別し、代表的な食品の成分や調理性に関する基礎知識を学修します。また、調理に密接な関係にある調味料の調理機能、機器類の特性、各種調理操作の理論や特性を学修します。さらに、食品の機能(二次機能)に関して、食べ物(調理した料理)のおいしさが成立する要素、官能評価法や機器による測定法の基礎についても学修します。
基礎栄養学Ⅰ	基礎栄養学Ⅰは、栄養の意義または食生活の意義を、さまざまな領域で得られている科学的根拠に従って理解する専門科目です。この科目では、栄養の概念・栄養素・栄養学の歴史、摂食行動、栄養素の消化吸收、糖質の働き、脂質の働き、タンパク質の働き等の概要と要点を学修します。
応用栄養学Ⅰ	個体がおかれている身体状況や栄養状態の特性を理解し、生体と栄養との相互関係を学び、栄養管理の考え方を理解します。特に、胎生期から老年期にいたる発育・加齢に伴う個体の構造的、機能的変化に応じた栄養状態の変化や栄養学的特性を理解して、これらの知識を健康増進や疾病予防に応用できるようにします。すなわち、各ライフステージに応じた栄養学の知識を学修します。

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
栄養教育論Ⅰ	日本人が罹患している疾病の多くは生活習慣病であり、その原因は毎日の間違った生活習慣である。間違った生活習慣とは、間違った行動の継続である。人々の健康の維持・増進に貢献するためには、各個人の問題行動を特定し変容させることが必要となる。この講義では人間の行動を理解して、行動に関わる諸問題を解決することを目的とした行動科学理論、対象者にあった健康教育を計画し、実施し、評価し、改善できる力を持つ栄養教育マネジメント、患者と栄養士との健全な人間関係を形成するための栄養カウンセリングについて重点的に学ぶ。
臨床栄養学Ⅰ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養管理および栄養教育を行うことのできる基礎的能力の修得を目的とし、栄養ケアの基礎、栄養アセスメント、栄養ケアプランの実施(経口・経腸・静脈栄養法、栄養教育、クリニカルパス、栄養ケアと薬物療法)、症候や回復を促す栄養ケアを学修します。また、栄養サポートチームの一員として、栄養面において他の医療従事者との連携が図れる力が身につくことも目指しています。
公衆栄養学Ⅰ	地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防をめざす栄養政策(健康日本21(第2次))等や公衆栄養活動について学ぶことができます。管理栄養士を取り巻く環境、法律・制度の意義を理解し、具体的な事例として食育白書の事例報告や既存調査のプレゼン資料作成等を取り入れたアクティブラーニング(反転型学習)も行います。各健康づくり施策の意義や内容を学修します。既存資料としての国民健康・栄養調査の概要と結果の評価を活用する能力を養い、健康づくり施策を担当する行政組織の役割と連携の重要性や国際栄養についても概説できることをめざします。
給食経営管理論	特定多数の人々の栄養状態の改善・維持・QOLの向上等を目的に、対象者の栄養・食事管理、給食の品質や生産管理、安全・衛生管理、施設・設備管理等、給食運営全般の管理を修得するとともに、対象者の顧客管理や給食のマーケティング、給食従事者の組織管理や雇用管理等、経営管理の基本的な考え方や方法を学修します。
総合演習Ⅰ	「臨地実習で何を学ぶか」は、実習までに実習先の法制度、業務の特性、必要な基礎知識を理解し、目的を持って臨むことで決まります。そして学んだことを自分のものにするには、実習後、学んだことの振り返りが重要です。この科目は、臨地実習に向けての準備と振り返りを学修します。
総合演習Ⅱ 総合演習Ⅲ 総合演習Ⅳ	これまで学習を重ねてきた管理栄養士として必要な知識を統合的な観点から整理し、実用に適応できるレベルまで発展させていくことを目指す科目です。

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
給食管理臨地実習	事業所、福祉施設等の特定給食施設において、給食の運営の目標に則し、給食業務の概要を理解し、給食計画を含め給食実務の実際について、それぞれの実践活動の場での課題発見、解決を通して、管理栄養士として具備すべき幅広い知識および技能を学修します。
臨床栄養臨地実習	病院や介護老人保健施設などの医療現場における管理栄養士の役割について理解する。さらに、現在までに学んだ専門的知識や技術を駆使し、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養管理や必要とされる課題を発見・解決する総合的な能力を身に付け、今後、管理栄養士として備えるべき知識および技術について学修します。
公衆栄養臨地実習	本実習は、公衆栄養等の現場における地域住民が抱える健康・栄養・食生活上の諸問題に対し、それらに携わる管理栄養士等の専門職の仕事に接する機会です。保健所や市町村保健センターにおいて管理栄養士の職務を体験することにより、保健所、保健センターの役割・業務の概要と両者の関係を理解し、関連専門職と協働関係を構築することができる総合的な力量を高めることを目的としています。職務を遂行するために必要な社会人基礎力の統合を図り、公衆栄養活動に必要な課題発見・解決(PBL)を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うことができる総合的な能力を身につけます。
栄養管理臨地実習	本実習は、病院や介護老人保健施設など特定給食施設での実習を通じ、与えられた症例を検討していくなかで、栄養評価、栄養診断を的確に行い、NSTなどの参加を通じて他職種との連携、課題発見、解決へつなげる手法を実践することで、管理栄養士として適切な栄養管理を行うための知識、技術など必要なスキルについて学修します。