

◇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	<p>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。</p>
生物基礎	<p>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。</p>
基礎生化学	<p>外界から摂り入れた物質を利用して生命を維持する栄養という営みを理解するうえで、基盤となる食物中の各種栄養素や生体成分の化学構造および特性、身体の構成単位である細胞についての基本的事項を学びます。栄養学、生化学等を履修する上で不可欠な生物、化学領域の主要な基本事項として(1)生体の階層性と基本単位である細胞の仕組み、(2)生体成分や栄養素等の有機化合物の化学構造の基礎を学修します。</p>
健康情報処理演習	<p>「情報化社会」、「IT」などという言葉をよく耳にし、それに伴うシステムの変革も急速です。しかし、こういった言葉に流されることなく、かつ正確に対応するためには情報処理に必要な理論はもちろん、道具(コンピュータ全般)について慣れ親しむことも必要不可欠です。授業ではコンピュータの基本的な操作方法と様々なアプリケーション(ソフトウェア)の使い方を演習します。ただし、個々のアプリケーションの詳細な知識の習得が目的ではないことに注意してください。この演習の主目的は、マニュアルなどを利用しながら自力で問題を解決する能力の涵養にあります。また、コンピュータでどのような作業ができるのか、どういった場面でコンピュータが有用であるかを判断して利用できるようになることをめざして演習を行います。このため、詳細な使用方法まで立ち入ることはしませんが、複数のアプリケーションについて次々と演習を行う形をとります。内容は講義の進捗状況等により、多少変更することもあります。履修にあたって特別なコンピュータの知識は要求しませんが、演習内容は初歩的とは言え相当な量になるので、自分できちんと時間を割いてコンピュータと向かい合うことが必要不可欠です。</p>
管理栄養士概論	<p>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。</p>

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
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。
解剖生理学Ⅰ	この科目では、人体の構造と機能について以下の点を中心に学修します。 ①臓器、組織、細胞の解剖学的名称および体内での正確な位置 ②器官や組織の構造と機能および構造と機能の関係性 ③血圧の調節や呼吸の調節など生理的な調節のしくみ また、人体の構造と機能を学ぶことで、種々の病態の理解をより深めることができます。
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標とします。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講義し、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	調理の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、その中で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、調理に際し、密接な関係にある調味料の調理機能、機器類の特性、各種の調理操作による食品との関係について理解します。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。

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
基礎栄養学Ⅰ	<p>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、栄養素の消化吸収、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。</p>
応用栄養学Ⅰ	<p>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。</p>
栄養教育論Ⅰ	<p>国民栄養の現状と問題点を明らかにし、栄養管理が疾病予防・健康増進と大きく関連することを理解します。さらに食行動は、個人レベルだけでなく、環境の影響を受けながら形成されることを理解し、行動変容に結びつけるために必要な3つの領域(1.問題行動の要因分析に基づき、健康的な食行動実践へと導くための行動科学理論、2.プログラムの企画から指導案の作成へと発展させる段階で必要となる教育学、3.栄養教育プログラムの実施において必要となる栄養教育手法である栄養カウンセリング)に重点をおいて学修します。</p>
臨床栄養学Ⅰ	<p>各種病態に応じた栄養管理方法およびチーム医療(栄養サポートチーム、Nutrition Support Team(NST))の中における医療従事者に必要とされる医学知識を身につけます。すなわち、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育成を目的とし、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの修得を目指します。この科目では、臨床栄養学総論および消化器疾患、代謝性疾患などにおける栄養状態の評価・判定、適切な栄養補給法(静脈・経腸栄養法、食事療法)などを学修します。</p>
公衆栄養学Ⅰ	<p>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、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。</p>

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
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時間をかけて学修します。
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。
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。公衆栄養活動に必要とする課題発見、解決を通して、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。