

科 目 名		開講時期	単 位	担当教員名
臨床栄養学		2年通年	2	阿部治雄
授業の方法		講義		
教員の実務経験		管理栄養士として栄養指導に従事		
教 育 目 標		病態の性格な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理を実践的に学ぶ。		
前期	後期	項 目 ・ 概 要		
1	1	オリエンテーション・なぜ栄養が必要なのか？ 栄養教育のためのアセスメント 食物と消化器官 ・胃・腸の疾患 胃切除後の栄養管理 栄養管理に取り組むための情報 検査値をどう読むか？ 栄養補給法・輸液 糖尿病の病態と食事療法 急性膵炎・慢性膵炎の病態と食事療法 クローン病の病態と食事療法 潰瘍性大腸炎の病態と食事療法 貧血の病態と食事療法 免疫について ・高血圧症の病態と食事療法 骨粗鬆症の病態と食事療法 高尿酸血症と痛風の病態と食事療法 脂質異常症の病態と食事療法 肝臓疾患の病態と食事療法 腎臓疾患の病態と食事療法 慢性腎臓病 (CKD) の病態と食事療法 人工透析と食事療法 ネフローゼ症候群の病態と食事療法 糖尿病の病態と合併症・治療薬		
2	2			
3	3			
4	4			
5	5			
6	6			
7	7			
8	8			
9	9			
10	10			
11	11			
12	12			
使用教科書		エッセンシャル臨床栄養学		
副教材		栄養食事療法の実習		
成績評価方法		筆記試験、授業態度、出席状況で評価		

科目名	開講時期	単位	担当教員名
臨床栄養学実習	2年通年	1	阿部治雄
授業の方法	実習		
教員の実務経験	管理栄養士として栄養指導に従事		
教育目標	栄養管理を必要とする疾患の生理的特徴や栄養代謝の異常を理解した上で、疾患の治療・回復等の効果的な治療食について個々の病態に対応し、栄養補給法の選択、治療食の調理、供食を通して症例に対する栄養補給法を理解し、評価検討する。		
回	項目・概要		
1	・一般治療食の栄養管理		
2	・エネルギー調整食の栄養管理		
3	糖尿病交換表を用いて献立作成の要点指導		
4	献立作成・実習		
5	・嚥下食の栄養管理 献立作成、実習		
6	・身体測定、栄養アセスメント		
7	・貧血食の栄養管理		
8	貧血食作成の要点指導、献立作成、実習		
9	・タンパク質調整食の栄養管理		
10	食品交換表を用いて献立作成の要点指導		
11	献立作成、実習		
12	<留意点>		
	レポートに関しては、考察を重視する。		
	献立の図解は丁寧に行うことと、色彩を重視するので色鉛筆で色を塗ること。		
使用教科書	栄養食事療法の実習		
副教材	糖尿病交換表、腎臓病交換表		
成績評価方法	レポート、授業態度、出席状況で評価		

科 目 名		開講時期	単 位	担当教員名
給食計画論		1年通年	2	渡邊美紀・石田美幸
授業の方法		講義		
教員の実務経験		管理栄養士として給食管理に従事		
教 育 標 目		特定給食における関係法規に基づいた栄養士業務及びその役割を理解し、特定給食施設における栄養管理、食材料管理、衛生・安全管理、作業管理の基礎を学ぶ。		
前	後	項 目 ・ 概 要		
1	1	特定給食の目的と歴史		
2	2	特定給食と栄養士の役割		
3	3	特定給食の運営と実施方法		
4	4	栄養管理		
5	5	食材料管理		
6	6	衛生・安全管理		
7	7	給食の施設・設備		
8	8	作業管理		
9	9	給食施設の設備と特徴		
10	10			
11	11			
12	12			
13	13			
14	14			
15	15			
使用教科書		給食の運営 給食計画・実務論		
参考図書				
成績評価方法		筆記試験、授業態度、出席状況で評価		

科 目 名	開講時期	単 位	担当教員名
基礎栄養学	1年前期	2	長谷川文江
授業の方法	講義		
教員の実務経験	管理栄養士として栄養指導に従事		
教 育 標 目	私達は外界から必要な物質(栄養素)を取り入れて、様々な生命現象を営んで生きている。基礎栄養学では、食物の栄養成分がなぜ必要なのかを栄養素を中心に学習する。		
回	回	項 目 ・ 概 要	
1		人体と栄養、五大栄養素の概要	
2		栄養素の欠乏症と過剰症	
3		栄養学の歴史	
4		栄養学を学ぶ上で知っておきたい栄養素	
5		炭水化物とは	
6		糖類の種類と構造	
7		食物繊維の種類、働き、腸内細菌	
8		脂質の種類と構造、働き	
9		脂肪酸の種類	
10		タンパク質の構造・働き	
11		タンパク質の種類	
12		無機質、ビタミンの概要と働き	
13			
14			
15			
使用教科書	新栄養学総論		
参考図書	食品成分表、栄養士必携		
成績評価方法	筆記試験、授業態度、出席状況で評価		

科目名		開講時期	単位	担当教員名
応用栄養学		2年生前期	2	長谷川文江
授業の方法		講義		
教員の実務経験		管理栄養士として栄養指導に従事		
教育目標		人が誕生してから寿命を全うするまでの、各ライフステージの特徴を理解し、健康増進のための適切な健康・栄養管理について学習しながら、食(栄養)の大切さを再認識する。		
回	回	項目・概要		
1	16	栄養マネジメント		
2	17	発育・発達・加齢変化と栄養		
3	18	各ライフステージ別の栄養について		
4	19	(妊娠期、授乳期、乳児期、 幼児期、学童期、思春期、 成人期、高齢期)		
5	20			
6	21			
7	22	生活習慣病		
8		高齢期の栄養障害とそのケア		
9		運動と栄養		
10		運動時のエネルギー代謝の計算法		
11				
12				
13				
14				
15				
使用教科書		応用栄養学		
参考図書				
成績評価方法		筆記試験、授業態度、出席状況で評価		

科 目 名		開講時期	単 位	担当教員名
栄養指導論		1年後期	3	長谷川文江
授業の方法		講義		
教員の実務経験		管理栄養士として栄養指導に従事		
教 育 目 標		栄養教育を行う上で必要な食と栄養と健康に関する基本知識を習得し、さらにそれらの知識をどのように日常生活で実践できるか学習する。		
回	回	項 目・概 要		
1	16	栄養教育・指導、相談について		
2	17	エゴグラムチェック		
3	18	個別相談等における聞く力とコミュニケーション		
4	19	自分を見つめ直す		
5	20	栄養指導に必要な基礎知識 : 食事摂取基準、PFCについて		
6	21	食事バランスガイド : 食品群とバランスの良い献立		
7		世界と日本の栄養問題		
8		栄養教育の目標 (PDACサイクル)		
9		栄養指導の計画と方法: 場面と教材、ブレインストーミングと個人行動目標		
10		栄養指導の流れ、個人指導、集団指導、学習形態、行動変容技法		
11		栄養教育計画・作成		
12		栄養教育計画の発表・評価		
13		カウンセリングとコーチング技法		
14				
15				
使用教科書		栄養教育論、食品成分表、栄養士必携		
参考図書				
成績評価方法		筆記試験、授業態度、出席状況で評価		

科 目 名	開講時期	単位	担当教員名
公衆栄養学	2年後期	2	上野 靖子
授業の方法	講義		
教員の実務経験	管理栄養士として行政で栄養指導等に従事		
教 育 標 目	個人及び集団の健康保持・増進、QOLの向上を図る為に、公衆栄養面での現状と問題の把握について学習し、適正な食生活を考える基礎力を養い、活動計画の進め方を学ぶ。		
回	項 目 ・ 概 要		
1	公衆栄養の概念		
2	健康栄養問題の現状と課題		
3	公衆栄養活動と関連法規		
4	栄養政策		
5	食生活指針		
6	食事バランスガイド		
7	健康日本21		
8	食事推進計画		
9	公衆栄養活動の実際		
10	栄養疫学、国民健康・栄養調査		
11	諸外国の健康栄養施策		
12	公衆栄養マネジメント		
13	公衆栄養プログラム		
14	まとめ		
15			
使用教科書	公衆栄養学		
参考図書			
成績評価方法	筆記試験、課題提出、授業態度、出席状況で評価		

科目名		開講時期	単位	担当教員名
栄養指導論実習		2年通年	2	久保 泉
授業の方法	実習	教員の実務経験	管理栄養士として栄養指導に従事	
教育目標	<ul style="list-style-type: none"> ・「誰に何を目的とした栄養教育・指導を行うのか」を的確にとらえた教育・指導が実践できることを目的とする。 ・実践によって人々に栄養教育・指導を行う意義をさらに深く理解し、様々な対象別の教育・指導のスキルを習得できるよう学ぶ。 ・栄養士として、栄養アセスメントの一つである栄養素等摂取状況の評価ができるよう演習で学ぶ。 			
学習概要	<ul style="list-style-type: none"> ・演習では、テーマに対する課題を自ら考え、適切な栄養教育・指導の計画を立て、教育・指導用の媒体を作成する。 ・実際に発表したり、聞き手になることで、内容のみならず話し方や態度等様々な要素について学ぶ。反省点を次に活かし、教育・指導のスキルを高める。 ・栄養素等摂取状況の評価に関する演習は、自己の食事記録等を用いて自己をアセスメントすることで学ぶ。 			
回	項目・概要		回	項目・概要
1	オリエンテーション : 栄養教育・指導実習の意義・目的		1	集団栄養食事指導時実習
2	栄養教育・指導の実際 : 計画、進め方		2	生活習慣病予防のための栄養教育指導
3	栄養教育・指導の実習 : 栄養士に必要な接遇について		3	ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育・実習の指導
4	3分間スピーチの実習		4	各ライフステージごとに、栄養教育・指導について学ぶ
5	討議法の実習 : グループワーク		5	臨床栄養指導実習
6	実態把握 : 生活活動、食事の把握、調査法について		6	NST、栄養アセスメント、身体計測の方法
7	実態把握実習 : 生活時間調査、食事摂取調査		7	診療報酬制度、介護報酬制度
8	生活時間調査から身体活動量の算出		8	糖尿病の栄養教育・指導実習
9	食事摂取調査から自分の食事摂取状況を把握する		9	腎臓病の栄養教育・指導実習
10	コミュニケーション力 : 対人コミュニケーションの基礎		10	
11	色と心理学 : 食欲と色の関係		11	
12	カウンセリング: カウンセリングの実際とコーチングの活用		12	
使用教科書	栄養教育論			
参考図書	日本人の食事摂取基準(2025年度版)の実践・運用、食品成分表、糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表			
成績評価方法	実習レポート、実習発表、出席状況で評価			

科目名	開講時期	単位	担当教員名	科目名	開講時期	単位	担当教員名
給食実務	2年前期	2	石田美幸	給食管理実習	2年通年	2	石田美幸 須田康愛
授業の方法	講義			授業の方法	実習		
教員の実務経験	管理栄養士として給食管理に従事			教員の実務経験	管理栄養士として給食管理に従事		
教育目標	大量調理の実習を中心とし、衛生管理、献立作成等給食業務を体験することにより給食施設で栄養士に求められる知識や技術を理解する。実習を重ね自分で考え、行動できる即戦力を身に付けることを目標とする。また、食事の提供も直接的な栄養指導であることを意識し、媒体を作成することによって健康増進につながる情報の提供方法を考える。						
回	項目・概要			前期	後期	項目・概要	
1	各種特定給食施設 施設・設備管理 大量調理の特性について 食材料管理 給食におけるマネジメントについて 衛生・安全管理 帳票類の作成			1	1	<ul style="list-style-type: none"> ・グループに分かれ、 計画・実習・まとめを実施する。 (授業進行は別途配布する) ・給食実務の授業と併せて進行し、 知識と技術を身につける。 	
2				2	2		
3				3	3		
4				4	4		
5				5	5		
6				6	6		
7				7	7		
8				8	8		
9				9	9		
10				10	10		
11				11	11		
12				12	12		
13							
14							
15							
使用教科書	給食の運営 給食計画・実務論、イラストでみるはじめての大量調理 食品成分表、管理栄養士栄養士必携、日本人の食事摂取基準(2025年版)実践・運用						
成績評価方法	筆記試験、課題提出、実習ノート、授業態度、出席状況で評価						