

カリキュラムマップ（医療栄養学科）

医療栄養学科のカリキュラムポリシー（教育課程編成・実施の方針）

医療栄養学科では、栄養学を幅広く修得して医療の領域を中心とした幅広い現場で管理栄養士として活躍できる人材の養成を目指す。教育課程編成の方針(カリキュラム・ポリシー)を以下のとおりとする。

- 全学共通科目においては、社会人としての知の基盤となる、教養と幅広い知識を身につけることで豊かな人間性を養う。
- 1年次に導入分野を開講することで、管理栄養士及び医療分野における専門職業人としての将来の進路に関心をもたせる。
- 1年次から「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の教育内容に沿った専門基礎科目を開講し、栄養学を勉学する意志を高める。
- 2年次から専門基礎科目に加えて新たに専門科目を開講して、講義と実習や演習を有機的に組み合わせることで学修することにより、医療栄養学の高度な専門知識と技能を修得する。
- 3年次及び4年次においては、臨地実習を病院・老人介護施設・保健所・保健センター、特定給食施設などできめ細かな指導のもとに行うことで医療栄養学の知識に加え技能を修得し、医療施設を中心とした幅広い現場で実践できる能力を養う。
- 看護リハビリテーション学部との連携科目を開講し、チーム医療の重要性を理解するとともに医療現場における実践的な能力を養う。
- 臨床現場での経験を有する管理栄養士である実務家教員による実践的な講義と演習により、チーム医療の一員として、医療分野における専門職業人として活動できる能力を養う。
- 4年次に卒業研究を全学生に課すことにより、医療栄養学における課題の発見・問題解決能力を涵養するとともに自学する能力を養う。

医療栄養学科のディプロマポリシー（学位授与の方針）

- 知識・理解
 - 食環境・食文化を含めた食に関わる幅広い知識と技能を修得し、栄養学の概念を論理的かつ科学的に理解している。
 - 健康の維持・増進、疾病の予防・療養、介護予防に必要な栄養学及び関連学問分野の知識と技能を修得している。
 - 医療に関わる専門職業人に必要とされる栄養学及び関連専門分野の知識と技能を修得している。
- 汎用的技能
 - 栄養と健康に関して、科学的根拠に基づいた論理的な思考ができる。
 - 予防医学・治療医学の観点から、栄養に関わる諸問題を解決できる。
 - 多職種との連携において、優れたコミュニケーション能力により、メンバーシップ及びリーダーシップを発揮できる。
- 態度・志向性
 - 職業倫理を基盤として、栄養管理に自発的に取り組む意欲をもっている。
 - 医療を中心とした栄養学及び関連学問分野を生涯学び続ける強い意志をもっている。
- 統合的な学習経験と創造的思考力
 - 「全人栄養」を実践できる専門職業人として、自発的に課題を見出して解決する能力を身につけている。
 - 地域・医療・福祉等の分野における多様なニーズに対応できる最新の知識と技能を修得し、全人栄養を実践できる。
 - 常に自己を研鑽し続ける姿勢と能力を身につけている。

| 医療栄養学科カリキュラム | | | | | | | | カリキュラムポリシー・ディプロマポリシーを達成するために ◎ 特に重要な項目 ○ 重要な項目 △ 履修することが望ましい項目 | | | |
|--------------|---|--|----------------|------|------|----------------|------------------------------------|---|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 授業科目名 | 授業科目のねらい | 授業科目の到達目標 | 単位数 (○印は必修) | 配当年次 | 開講区分 | レベル (低1～4高) | アクティブラーニング※の実施について (具体的に書きください) | 知識・理解 (基礎力) | 汎用的技能 (思考力・実践力) | 態度・志向性 (思考力・実践力) | 統合的な学習経験と 創造的思考力(実践力) |
| 管理栄養士入門 | 管理栄養士をめざして入学した学生の修学意欲を高めるための導入教育を行う。本科目の狙いは、招聘した実務現場の管理栄養士の講義を通して、4年間を通して修得する各科目の知識や技術の集積が、専門職業人としての基礎となることを理解する。また、目指す卒業後の姿を明確化して学ぶことの重要性を理解することである。 | ①わが国の現代社会における保健・医療・福祉・介護・教育分野などの管理栄養士の使命や役割を学修する。②各分野別の実務現場における管理栄養士の業務内容を学ぶことにより、わが国の社会保障制度や健康状態に基づく栄養政策の理解を深める。③専門職業人を目指して体系的に学ぶ4年間の学修科目についての理解を深める。 | 1 ○ | 1 | 前期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 基礎ゼミⅠ | 少人数のグループに分けて、それぞれのグループに対して担当教員を中心とした学科教員全体が教育することにより、4年間の修学に就くために必要な基礎知識や取り組み姿勢を理解すること。また、管理栄養士として必要な学問体系を主体的に学修する手法を修得することをねらいとする。 | 専門基礎分野と専門分野の科目特性・関連性を理解し、大学での講義・実験・実習などを受講するにあたり、授業内容の重要点を整理してまとめる方法を修得する。大学での修学において特に必要となる文献・データ検索能力、論文や図書の読解力、レポート作成の方法について修得し、能動的かつ自主的に実践する力をつける。 | 1 ○ | 1 | 前期 | 1 | 体験学習 | ◎ | ○ | | |
| 基礎ゼミⅡ | 基礎ゼミⅠで学修したことを基に、見学実習や校外・臨地実習のために備えておくべき基本的な知識とスキルを修得する。さらに、管理栄養士という専門職の意義と目的を明確にする。 | 現代社会における食や栄養、健康に関する多種多様な問題について事例を基に理解し、学内外の実習に必要な基礎知識とスキルを修得する。管理栄養士の社会的使命と専門職としての職業倫理、関連職種との連携・協働について修得し、4年間の学修目標を明確にする。 | 1 ○ | 1 | 後期 | 1 | プレゼンテーション | ◎ | ○ | | |
| 公衆衛生学Ⅰ | 公衆衛生学の基本的知識を習得するとともに集団を対象とした健康の保持・増進、寿命の延伸、疾病の予防について理解を深める。また、少子高齢化に伴う社会構造の変化により変わる予防医学の在り方や地域の公衆衛生活動を学習することを目的とする。 # 女性 | ①急速に進む少子高齢化についてその理由を総合的に理解し、その問題解決に向け自身の意見を述べる事ができる。 ② 管理栄養士として地域で公衆衛生活動を実践できるよう基礎知識を身につける。 ③ 生活習慣病の発症要因や予防について説明できる。 | 2 ○ | 1 | 前期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 公衆衛生学Ⅱ | グローバル化する社会の中で感染症、環境の諸問題やジェンダーに対する意識の変化を考察し、それに関する地域や文化の異なる人間集団の相違点や疾病のかかわりについて理解を深める。また、疫学手法の基本的な考え方を身につける。 # 女性 # SDGs | ①疫学の基本的な考え方を修得する。 ② 管理栄養士として必要な感染症の知識や院内感染の基礎知識を身につける。 ③ 世界の環境問題と健康との関係について理解する。 ④ 国際保健の観点からジェンダーの概念を理解し、自身の意見を述べる事ができる。 | 2 ○ | 1 | 後期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 保健医療福祉学 | 我が国の保健・医療・福祉・介護システムの現状と課題を理解する。 | ①健康に関する情報を収集する能力を修得する。 ② 人間の行動特性について説明する能力を修得する。 ③ 健康に関する情報の評価方法の概要を理解している。 ④ 社会関係資本の活用について理解している。 | 2 ○ | 2 | 前期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 栄養情報処理学演習 | 根拠に基づいた栄養学を実践するために必要な基本的情報処理能力(データの集計・解析、系統的情報収集、教育媒体作成)を修得する。 | ①PubMedなどの学術論文データベースから目的とする情報を系統的に収集することができる。 ② 食事調査等から得られたデータをエクセルで集計し、基本統計量の算出と基本的な検定を行うことができる。 ③ 調査結果の解釈方法を理解する。 ④ ワードやパワーポイントを活用して基本的な教育媒体の作成ができる。 | 1 ○ | 1 | 後期 | 1 | | ◎ | ○ | | |

| 授業科目名 | 授業科目のねらい | 授業科目の到達目標 | 単位数 (○印は 必修) | 配当 年次 | 開講 区分 | レベル (低1～4高) | アクティブラー ニング※の実 施について (具体的に お書きください) | 知識・理解 (基礎力) | 汎用的技能 (思考力・実践力) | 態度・志向性 (思考力・実践力) | 統合的な学習経験と 創造的思考力(実践力) |
|-----------|--|--|--------------------|----------|----------|----------------|---|----------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 臨床医学概論 | 多様な疾病の症候と診断を人体の構造と機能に関係づけて理解し、疾病の発症と進行、病態を理解するとともに、その病態の評価や診断と治療の基本的な考え方を習得する。各疾病の概要を理解する能力を養うとともに、今後学習する解剖学、生理学、病理学、微生物学の関連についても理解する。 | ①栄養学における臨床医学の位置づけを理解する。 ②疾病の発症と進行、その病態を理解する。 ③①と②に基づいて各疾患の診断と治療の基本的な考え方を理解し、説明できる能力を習得する。 | 2 ○ | 1 | 前期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 解剖学 | 人体の精密かつ複雑な構造と機能の基本を細胞、組織、臓器・器官、器官系及び個体のレベルで理解する。 | ①栄養学の総論を念頭において、人体を構成する諸臓器の働きを説明できる。 ②解剖学を通じて医学全般に興味を持ち、読書の幅を広げられる。 ③諸臓器の臨床的意義や諸臓器異常によって起こる様々な疾患との関係を理解できる基礎を育む。 | 2 ○ | 1 | 前期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 生理学 | 臓器・器官の協調による生体調節の統合システムを理解する。 | ①卵子、精子の形成から個体形成に至るプロセスを理解する。 ②神経による情報伝達システム、細胞間情報伝達物質による調節システム、ホルモンによる恒常性維持、血液凝固と繊維素溶解系の機構を理解する。 ③体温、呼吸、血圧、体液組成や浸透圧の調節、摂食行動と消化・吸収調節を理解する。 | 2 ○ | 1 | 後期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 生化学 | 栄養素の代謝機構を理解することにより、人体の生命活動機構を修得する。 | ①摂取した栄養素について、生体での吸収・代謝・排泄に至る体内動態を理解する。 ②栄養素摂取によるエネルギー産生システムの機構を理解する。 ③栄養素摂取による生体構成物質の合成機構を理解する。 ④栄養素摂取による生体恒常性維持機構を理解する。 | 2 ○ | 1 | 後期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 微生物学 | 感染症の原因となる病原微生物の基礎的知識や滅菌・消毒法等の基本を習得し、病原体に対する生体の防御機構や免疫反応を理解する。また、病原細菌、ウイルス、真菌、原虫等による臨床的に重要な感染症の症状や検査法、治療法、予防法に関する基本事項を知る。 | ①微生物について基礎的知識を理解できる。 ②滅菌、消毒の手段およびそれらの適切な使用方法を理解できる。 ③免疫学の基礎を理解できる。 ④臨床的に重要な細菌・ウイルス・真菌、原虫等による感染症の症状、検査、治療、予防に関する基本事項を理解できる。 | 1 ○ | 2 | 後期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 分子栄養学 | 分子生物学的手法を用い、栄養素の摂取に付随して起こる生命現象について遺伝子や遺伝子産物レベルで解明し、栄養素のはたらきやエネルギーまたは栄養素の過不足などにより引き起こされる生活習慣病の発症メカニズムなどを明らかにする。 | 分子レベルの観点から、遺伝子の構造や発現、栄養素による遺伝子発現の制御機構、たんぱく質の合成や分解、さらに糖や脂質に代わる現象などを修得する。 | 2 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 運動生理学 | ヒトが日常生活においてスポーツや運動を実施した場合の生体側諸機能の応答や運動を継続した場合の生体側の適応とその生理学的背景を理解する。 | ①運動による筋肉の収縮などの生理機能の変化を分子レベルで理解できる。 ②運動時における生体反応が、安静時と比べてどの程度変化するか、あるいはその限界がどの程度であるかを理解できる。 ③ライフステージにおいて運動が関与することを理解できる。 ④運動に対する身体の適応を理解できる。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 病理学 | 治療食を提供する立場である栄養管理士に必要な疾患の基礎である病因、病態(臓器・組織の変化)、検査・診断及び治療について総合的に理解する。 | ①医学用語の概念及び疾患分類の基本を理解できる。 ②各生活習慣病について、分子・細胞・組織レベルでその変化を基盤に疾患の発生と進展を説明できる。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 免疫学 | 非特異的生体防御機構(腸内細菌叢など常在細菌によるプロバイオティクスを含む)及び免疫系(免疫担当細胞、液性免疫、細胞性免疫、獲得免疫、免疫寛容、免疫関連物質、免疫調節機構)に関する基本事項について理解する。 | ①免疫系の構成(免疫担当細胞、自然免疫、獲得免疫)を理解できる。 ②アレルギー、リウマチ性疾患、免疫不全などの免疫異常に基づく疾患の病態を理解できる。 ③感染症や腫瘍に対する免疫応答とその意義を理解できる。 ④免疫学的検査(診断)法ならびに免疫学的予防法・治療法を理解できる。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 薬理学 | 生活習慣病(糖尿病、脂質異常症等)など代表的疾患治療に用いられている主要な薬物の薬理学的特性や薬物動態学的特性を理解すると共に、食物成分と薬物との相互作用について概説できるようになる。また薬物治療の観点から経腸栄養剤、栄養輸液の基礎的な特性を理解する。 | ①生活習慣病(糖尿病、脂質異常症等)など代表的疾患に用いられている主要な薬物の薬理学的特性や薬物動態学的特性を概説できるようになる。 ②代表的な医薬品を患者の投与する場合、その作用と注意すべき副作用について概説できるようになる。 ③食物成分と医薬品の代表的な相互作用について概説できるようになる。 ④薬物治療の観点から経腸栄養剤、栄養輸液の基礎的な特性を概説できるようになる。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 解剖学・組織学実習 | 個体レベル及び個体の機能を構成する組織・器官レベルにおける正常な人体の仕組みを実習により学ぶ。 | ①患者の栄養評価を行う時に、身体的位置的指標として必要な骨性指標の触察法ができる。 ②人体諸臓器の構造と機能や疾患との関係を理解できる。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ○ | ◎ | | |
| 生理学実習 | 栄養・運動・休養などの基本的な生活活動の機構及び環境変化に対する対応機構を理解し、実習を通じて、様々な「生命現象」の観察・測定方法及び結果の解析方法を修得する。 | ①バイタルサイン(血圧、脈拍、体温、血液中酸素濃度、意識レベル等)を測定し、適切に評価できる。 ②呼吸機能、循環機能、肝機能などの一部を検査、測定し適切なレポートを書くことができる。 ③視覚、皮膚感覚、聴覚、味覚、嗅覚などの機能の一部について検査、測定し適切なレポートを書くことができる。 | 1 ○ | 2 | 後期 | 2 | | ○ | ◎ | | |
| 生化学実験 | 生体試料中に存在する主要構成成分の分析手法を習得し、生体物質の理解を深める。 | ①化学実験の定性・定量分析を理解する。 ②生体試料中の主要構成成分の分析法を習得する。 ③生化学授業で得た知識を、実験することにより今後の栄養問題や臨床上の疾患について活用できるようにする。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | グループワーク・プレゼンテーション | ○ | ◎ | | |
| 分子栄養学実験 | 分子生物学的手法を用い、栄養素の摂取に付随して起こる生命現象について遺伝子や遺伝子産物レベルで解明し、栄養素のはたらきやエネルギーまたは栄養素の過不足などにより引き起こされる生活習慣病の発症メカニズムなどを明らかにする。 | 分子レベルの観点から、遺伝子の構造や発現、栄養素による遺伝子発現の制御機構、たんぱく質の合成や分解、さらに糖や脂質に代わる現象などを修得する。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | グループワーク・プレゼンテーション | ○ | ◎ | | |
| 食品学総論 | 栄養素と非栄養素から成る食品が、健康で豊かな食生活に関わるプロセスの基本的知識を得る。 | ①食品の化学と物理に関する基本原理を理解できる。 ②栄養素と非栄養素から成る食品がヒトの栄養に関わるプロセスの基本的概念を把握できる。 | 2 ○ | 1 | 前期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 食品学各論 | 一般に利用されている食品を植物性食品、動物性食品、油糧食品等に分類し、個々の食品についてその性状や含有成分(主要成分や微量成分)の理化学的性質を理解する。 | ①個々の食品及び食品素材の性状や含有成分(主要成分や微量成分)の性質を理解できる。 ②甘味料、調味料、香辛料などの食品添加物、調理加工品、バイオ食品の特性を理解できる。 ③食品の基本的理化学的性質を基礎にした利用法を考察することができる。 | 2 ○ | 1 | 後期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 食品機能科学 | 1次、2次及び3次機能から成る食品の3次機能に焦点をあて、食品中に存在する生理機能成分の化学構造や基本的性質及び存在を理解する。 | ①食品中に存在する生理機能成分の化学構造や基本的性質、所在を理解し、機能性食品が機能を発現する機構を理解できる。 ②栄養管理の観点から、機能性食品を適切に応用する能力を修得する。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 食品衛生学 | 食生活や食環境を通じて惹起する健康障害の予防のための知識と技術の体系としての食品衛生学を修得する。 | ①食品の安全性確保の重要性を認識し、行政の取り組みや関連法規を理解できる。 ②食品の変質や汚染、食中毒に関する知識を修得、それらを防ぐための方法を理解できる。 ③食品添加物や農薬の役割について正しく理解できる。 | 1 ○ | 2 | 後期 | 2 | | ◎ | ○ | | |

| 授業科目名 | 授業科目のねらい | 授業科目の到達目標 | 単位数 (○印は 必修) | 配当 年次 | 開講 区分 | レベル (低1~4高) | アクティブラー ニング※の実 施について (具体的に お書きください) | 知識・理解 (基礎力) | 汎用的技能 (思考力・実践力) | 態度・志向性 (思考力・実践力) | 統合的な学習経験と 創造的思考力(実践力) |
|--------------|--|--|--------------------|----------|----------|----------------|---|----------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 調理学 | 食品の栄養面・安全面、嗜好面の各特性を高める食品の調理方法を理解して修得する。 #ICT #SDGs | ①おいしさの要因と官能評価について理解する。 ②非加熱操作と加熱操作の原理を学修し、各操作の基本を理解する。 ③植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理・加工における食品成分の物性・化学及び栄養学的変化を理解する。 ④食事摂取基準の食品構成への展開方法と活用法について理解する。 ⑤1食単位及び1日単位の食事設計(献立作成、調理操作手順等)の方法を理解する。 ⑥特定給食施設で行われる大量調理法と家庭における調理手法との差異を理解する。 | 2 ○ | 1 | 後期 | 1 | | ◎ | ○ | | |
| 食品学実験 I | 実際の食品を用い、食品成分表に用いられている手法に基づいて基本食品成分(水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分)の定量分析法を習得する。 | ①食品中の代表的な栄養素を科学的に定量分析できる能力を修得する。 ②食品中の代表的な栄養素の特性を解明するための手法を選択することができる。 ③食品成分表に記載された文献値の意義を理解できる。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 食品学実験 II | 食品学実験Iに引き続いて、実際の食品に微量含まれる無機質とビタミンの定量分析および食品の機能性評価を行う。酸化還元滴定法によるカルシウム及び比色法による鉄、高速液体クロマトグラフィー法によるビタミン類の測定法を習得し、それらの測定原理を理解する。また、ゲル素材の物性、食品成分の酸化活性と消化酵素阻害活性に関する評価方法を習得し、それらの測定原理を理解する。 | ①食品成分表に用いられている食品中の無機質の定量法が理解できる。 ②食品中の微量成分について適切な分析方法を選択することができる。 ③食品の機能性の評価方法を理解する能力を修得する。 | 1 ○ | 2 | 後期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 食品衛生学・微生物学実験 | 実験を通じて、食品の安全性の重要性を認識し、安全性検査の基本的手法を理解する。 | ①食品衛生検査の原理を理解できる。 ②食品衛生検査の基本的手法を修得する。 ③食品の安全性を判断するための科学的根拠を理解できる。 | 1 ○ | 2 | 後期 | 2 | | ○ | ◎ | | |
| 調理学実習 I | 食品を活かす調理方法や味つけの基本を修得する。 #女性 #SDGs | ①代表的な調理器具の扱い方と調理操作(ゆでる、煮る、蒸す、炒める、揚げる等)の基本技術を修得する。 ②食品の特性や調理に伴う栄養の損失を考えた食品の組み合わせ方を修得する。 ③調味割合として調味の標準化ができる技能を修得する。 ④日常食の献立作成の基本(主食、主菜、副菜、汁物)と1食あたりの食品の使用量を理解する。 ⑤1食単位及び1日単位の食事設計と調理能力を修得する。 | 1 ○ | 1 | 後期 | 1 | | ○ | ◎ | | |
| 調理学実習 II | 調理学実習Iに引き続いて、各種料理の作成プロセスを通じて植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理性について学修し、栄養学的観点からの調理法を理解して、調理の標準化手法を修得する。 #女性 #SDGs | ①植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理性を学修し、調理の標準化手法を修得する。 ②日本料理、西洋料理、中国料理の各食文化や献立形式をふまえた調理法を修得する。 ③日本の伝統的食文化の特性に応じた正月料理や各種の行事食やもてなしの食事についての理解を深め、調理技術を修得する。 | 1 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ○ | ◎ | | |
| 応用調理学実習 | ライフステージ別の特性に対応する食事設計(献立作成、調理操作手順等)を修得する。 #女性 #SDGs | ①乳幼児の発達段階に適応した離乳食、幼児食の食品選択及び調理を修得する。 ②学童期・青年期の身体特性や食習慣に適した食事設計や調理技術を修得する。 ③妊娠・授乳期の付加量に応じた食事設計及び調理法を修得する。 ④生活習慣病予防に留意した減塩食や脂質調整食、高齢者の嗜好や摂食機能に適応した食事設計と調理法を修得する。 ⑤穀類や卵、乳製品などを調理・加工し食品成分の変化について修得する。 | 1 ○ | 3 | 前期 | 3 | グループワーク・プレゼンテーション | ○ | ◎ | | |
| 基礎栄養学 | 栄養学の基本知識である5大栄養素の機能、消化と吸収、代謝を中心に学び、健康の保持・増進、疾病の予防や治療の基となる栄養素の代謝を理解する。 | ①栄養学の歴史や概念、摂食行動を理解する。 ②消化と吸収、排泄のメカニズムについて説明できる。 ③糖質、タンパク質、脂質の構造や働きについて説明できる。 ④水、電解質の栄養学的意義およびエネルギー代謝について説明できる。 ⑤栄養欠乏や過剰の健康問題について説明できる。 ⑥人間生活における栄養摂取の意義を学習する。 | 2 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ○ | ◎ | | |
| 基礎栄養学実験 | 分析実験による栄養素等の基礎的な働きを確認し、体内消化酵素の働きと特徴について理解を深める。 | ①化学実験操作の基本を習得する。 ②生体内消化酵素の働きについて説明できる。 ③アミノ酸種類やDNAの構造を説明できる。 ④栄養学授業で得た知識を、実験することにより今後の栄養問題や臨床上の疾患について活用できるようにする。 | 1 ○ | 2 | 後期 | 2 | | ○ | ◎ | | |
| 栄養管理学 | 個人及び集団の栄養状態を評価・判定するために必要な栄養評価方法とその判定の基準となる「日本人の食事摂取基準」について理解する。個人及び集団に応じた適切な栄養管理を行うためには、対象者や対象集団の身体状況や栄養状態を的確に把握し、問題点を明確にする必要がある。栄養管理の基本である栄養スクリーニング、栄養評価、栄養に関連する問題の抽出、栄養介入、栄養モニタリングと栄養管理の評価及びそのフィードバックについて理解する。 | ①食事摂取基準の策定理論と活用理論を理解する。 ②栄養素等必要量の科学的根拠を理解する。 ③栄養素の欠乏や過剰による人体の機能や体組成の変化と測定方法について理解し、食物摂取に伴う栄養素代謝について理解する。 ④栄養管理の考え方を理解し、栄養管理の基本である栄養評価、栄養に関連する問題の抽出、栄養介入(計画、実施)、モニタリングと評価(判定)、アウトカム管理システムの過程を理解する。 ⑤身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。 | 2 ○ | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| ライフステージ栄養学 | 妊娠や成長、加齢などライフステージ別に、人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定の基本的考え方を修得する。 | ①生体の形態的、機能的な特徴をライフステージ別に説明できる。 ②健康に影響を及ぼす食生活習慣についてライフステージ別に説明できる。 ③健康保持に適した栄養補給法と栄養素等摂取量についてライフステージ別に説明できる。 ④栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)や栄養管理の基本的な考え方をライフステージ別に説明できる。 | 2 ○ | 2 | 後期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 栄養生理学 | 運動・スポーツ時の栄養・代謝、運動・スポーツの健康・体力への影響、トレーニング時の栄養補給法について理解する。ストレスに対する恒常性維持と生体の適応、ならびに、ストレス時の栄養について理解する。生体機能と生体リズム、生体リズムと栄養について理解し、特殊環境条件下(高温・低温、高圧・低圧、無重力等)、災害時における生理的機能の変化、健康障害の予防または改善のための栄養介入、栄養支援について理解する。 | ①運動・スポーツ時の栄養・代謝、健康・体力への影響、ならびに、トレーニング時の栄養補給法について説明できる。 ②ストレスに対する恒常性維持と生体の適応、ならびに、ストレス時の栄養について説明できる。 ③生体機能と生体リズム、生体リズムと栄養について説明できる。 ④特殊環境条件下(高温・低温、高圧・低圧、無重力等)における生理的機能の変化、健康障害の予防または改善のための栄養介入について説明できる。 ⑤災害時の栄養支援について説明できる。 | 2 ○ | 3 | 前期 | 3 | | ◎ | ○ | | |
| 応用栄養学実習 | 栄養管理の基礎となる考え方を理解し、一連の栄養管理プロセスを学ぶことにより、個人及び集団の栄養管理に必要な基本的技能を修得する。 | ①食事調査(個人および集団)を実施し、栄養素等の摂取量を評価できる。 ②食事調査結果と身体計測値ならびに生化学的分析値について、適切なデータ解析と評価ができる。 ③身体活動の評価方法を理解し、実践できる。 ④対象者の身体状況やライフスタイル、活用の目的に対応した食事調査法を提案できる。 ⑤栄養に関連する問題の抽出に関する用語と定義を理解し、その記録方法(problem of nutrition diagnosis label, etiology, sign/symptoms;PESを含む)を説明できる。 | 1 ○ | 3 | 前期 | 3 | | | ○ | ◎ | |

| 授業科目名 | 授業科目のねらい | 授業科目の到達目標 | 単位数 (○印は 必修) | 配当 年次 | 開講 区分 | レベル (低1~4高) | アクティブラー ニング※の実 施について (具体的に お書きください) | 知識・理解 (基礎力) | 汎用的技能 (思考力・実践力) | 態度・志向性 (思考力・実践力) | 統合的な学習経験と 創造的思考力(実践力) |
|---------------|---|---|--------------------|----------|----------|----------------|---|----------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 栄養教育論 | 栄養士活動の一つである栄養教育(栄養指導)を行うためには、国民の栄養状態などの現状を知り、健康の増進あるいは生活習慣病などの疾病予防や治療に適した食生活(食習慣)とはどういうものかを理解するとともに、実際に得た知識を教育(指導)に活用していくためのテクニックを身につけることが必要である。この授業では、栄養教育の定義や目的といった概念を知り、対象者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健康や生活の質(QOL)の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。 | ①人々の食生活・健康状況を正しく理解するとともに、自身の食生活・食環境と健康状況を概括することができる。 ②人々の食行動修正に必要な行動科学理論を正しく理解する。 ③人々の食生活と健康管理における課題を把握し、管理栄養士としての社会的役割を理解する。 ④自身の食生活に関心を持ち、健康的な食生活を営もうとする意欲をもつ。 | 2 | 2 | 後期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 栄養教育実践論 | 個人・集団のライフステージ特性を踏まえ、適正な食生活支援を行う方法論を学修する。 | 【到達目標】①各ライフステージにおける具体的な栄養教育プログラムを立案するにあたり、健康・栄養課題を正しく認識し、改善にむけ現状把握をまとめる。②各ライフステージにおける栄養課題に基づき、実行可能な改善策を検討し、プログラムを作成するにあたり必要な基本事項を学修する。③PDCAモデルに準じ、各ライフステージの栄養教育プログラム構成の要素を理解する。 | 2 | 3 | 前期 | 3 | | | ◎ | ○ | |
| 栄養教育演習 | 栄養士活動の一つである栄養教育(栄養指導)を行うためには、国民の栄養状態などの現状を知り、健康の増進あるいは生活習慣病などの疾病予防や治療に適した食生活(食習慣)とはどういうものかを理解するとともに、実際に得た知識を教育(指導)に活用していくためのテクニックを身につけることが必要である。この授業では、特に行動科学やカウンセリングなどの理論と応用について修得する。 | ①行動科学やカウンセリングなどの理論と応用について理解できる。②行動科学から見た食行動変容の機序を理解できる。③傾聴、受容、共感的理解などカウンセリングの基本について理解できる。④言語的メッセージ、非言語的メッセージを上手に使用して栄養教育を実践できる。 | 2 | 3 | 後期 | 3 | | | ◎ | ○ | |
| 栄養教育実習 | 管理栄養士の主要職務と管理栄養士の主要職務となる個別・集団栄養教育の方法について実習を通して修得する。 | ①学校保健、母子保健、地域保健、産業保健、福祉栄養における栄養教育場面を想定し、栄養教育実施において必要となる栄養カウンセリング技法を用いた個別栄養教育実習、さまざまな集団栄養教育を想定して栄養教育プログラムを計画・立案し、適切な教材や教育媒体を作成する。 ②集団栄養教育シミュレーションをしつつ、集団指導におけるコミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキルを体得する。 | 1 | 3 | 後期 | 3 | | | ◎ | ○ | |
| 臨床栄養学Ⅰ | 臨床栄養学の意義と目的、及び臨床現場における管理栄養士の業務内容、栄養管理の方法などを通して、臨床栄養学の概念を修得する。 | ①栄養ケアマネジメント・栄養評価・栄養に関連する問題の抽出・栄養介入法を修得する。②チーム医療・NSTIにおける多職種連携の意義と実際を理解する。③がん患者と外科患者の病態を理解する。 | 2 | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 臨床栄養学Ⅱ | 「臨床栄養学Ⅰ」で修得した栄養管理プロセスの基礎知識を基に、各器官系の代表的な疾患に対する病態の理解及び、栄養評価・栄養に関連する問題の抽出・栄養介入(栄養補給法を考慮した栄養学的治療法と栄養教育法を含む)・栄養モニタリングと再評価のPDCAに沿った栄養管理法を修得する。#女性 | ①主に通院で治療する生活習慣病の代表的な疾患(糖尿病、肥満、メタボリックシンドローム、脂質異常症、高血圧症、腎疾患、サルコペニアなど)の栄養学的な病態を理解できる。 ②各疾患の栄養評価・栄養に関連する問題の抽出・栄養介入(栄養補給法)について理解できる。 ③各疾患の栄養モニタリングと栄養管理の評価およびそのフィードバックについて理解できる。 | 2 | 2 | 後期 | 2 | | ◎ | ○ | | |
| 臨床栄養学Ⅲ | 【授業のねらい】各器官系の代表的疾患及び、代表的疾患に対する病態の理解並びに栄養管理プロセスの理解を深め、栄養評価、栄養に関連する問題の抽出、栄養介入(栄養補給法と栄養教育法を含む)、栄養モニタリングと栄養管理の評価及び対象者の栄養状態を評価・判定する栄養評価法、栄養介入計画の立案、モニタリング、再評価のPDCAに沿った栄養管理法を修得する。 | 【到達目標】①主に入院治療が必要な代表的な疾患(消化器系疾患、循環器疾患、呼吸器疾患、精神神経疾患、内分泌疾患、感染症、ICU患者など)に対する栄養学的な病態を理解できる。 ②各疾患の栄養評価・栄養に関連する問題の抽出・栄養介入(栄養補給法を考慮した栄養学的治療法と栄養教育法を含む)の技術を修得する。③各疾患の栄養モニタリングと栄養管理の評価及びそのフィードバックと多職種連携についての技術を修得する。 | 2 | 3 | 前期 | 3 | | ◎ | ○ | | |
| 臨床栄養学演習 | 提示された症例・事例について栄養管理プロセスの演習を行い、臨床における栄養管理の方法を修得する。 | ①症例の栄養管理に必要な情報収集を行うことができる。②それを用いて、栄養ケアプロセス(栄養評価、栄養に関連する問題の抽出、栄養介入計画、栄養モニタリング)を行う。③栄養管理の評価及びそのフィードバックを行い、その内容をプレゼンテーションし、多職種とのコミュニケーションができる。 | 2 | 3 | 後期 | 3 | グループワーク・プレゼンテーション | | ◎ | ○ | |
| 病棟栄養管理学 | 管理栄養士の病棟担当・配置における意義と役割や業務内容を理解する。 | ①医療の質の向上を目的とした管理栄養士の病棟担当・配置における役割、ベッドサイド訪問における接遇法を理解する。②情報収集や面接技法や、検査データ・画像の分析法、症例検討による栄養管理プロセスを事例を基に修得する。③チーム医療に必要な医療用語を理解し、多職種とのコミュニケーションの取り方を修得する。④病棟ラウンドやカンファレンスでのEBNに基づくプレゼンテーション力の高め方、指導記録の取り方などを事例を基に修得する。 | 2 | 3 | 前期 | 3 | | | ○ | ◎ | ◎ |
| 医療・地域・福祉栄養管理論 | 福祉施設等入所者や在宅者などの地域における要介護高齢者や障害者に対する栄養サポートの必要性と管理栄養士の役割、及び業務特性(病院、地域の介護関連組織、各福祉施設における栄養指導、栄養管理、栄養マネジメント及び栄養支援など)を理解する。 | ①高齢期の加齢による摂食・嚥下機能の低下など身体的特徴及び栄養状態の評価・判定の方法を修得する。②低栄養・フレイル・認知症予防及び改善のための食事管理、嚥下障害・困難者の食事管理と介助法や在宅者の食の自立支援についても修得する。③介護保険制度や地域の関連組織・団体との連携、多職種連携について理解する。 | 2 | 3 | 後期 | 3 | | | ○ | ◎ | |
| 臨床栄養学実習Ⅰ | 【授業のねらい】臨床栄養管理を実践するための基本的な技術と栄養管理プロセスを修得する。 | 【到達目標】①栄養評価項目となる臨床診察・臨床検査・身体計測の評価法、食事調査法とその評価法、必要栄養量の算定法、栄養補給法(経口、経腸、経静脈など)の選択などの栄養管理プロセスを症例検討をとおして理解できる。②病院食の概要を理解し、実際の病院食を想定した常食からの展開食献立作成演習、及び各種疾患に応じた病態別献立作成演習と調理実習により実践力を身につける。 | 1 | 3 | 前期 | 3 | グループワーク・プレゼンテーション | | ◎ | ◎ | |
| 臨床栄養学実習Ⅱ | 栄養管理プロセスに基づいた栄養管理を各疾患の症例を基にして修得する。 | ①各疾患の症例をとおして、栄養管理プロセスを修得する。②各疾患に応じ、病院食を想定した献立作成・調理実習・栄養教育を実施できる。 | 1 | 3 | 後期 | 3 | グループワーク・プレゼンテーション | | ◎ | ◎ | |
| 公衆栄養学 | 公衆栄養の意義と目的、公衆栄養活動の歴史、及び保健・医療・福祉・介護システムと公衆栄養活動などを通して、公衆栄養の概念を修得する。 | ①我が国の健康状態の現状を死因、平均寿命・健康寿命、生活習慣病の罹患率、食生活の変化などから把握し、健康・栄養上の課題を理解する。②公衆栄養活動を推進するための、各種の法規、制度、政策、地方計画などを理解する。③栄養行政機関の仕組みと地域における行政栄養士の業務と役割を理解し、知識とする。 | 2 | 2 | 前期 | 2 | | ◎ | ○ | | |

| 授業科目名 | 授業科目のねらい | 授業科目の到達目標 | 単位数 (○印は 必修) | 配当 年次 | 開講 区分 | レベル (低1～4高) | アクティブラー ニング※の実 施について (具体的に お書きください) | 知識・理解 (基礎力) | 汎用的技能 (思考力・実践力) | 態度・志向性 (思考力・実践力) | 統合的な学習経験と 創造的思考力(実践力) |
|-------------|---|---|--------------------|----------|----------|----------------|---|----------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 地域栄養活動論 | 地域・職域におけるさまざまな健康・栄養状態の者に対して、適切な公衆栄養活動プログラムを立案し、総合的にマネジメントするために必要な理論と方法を修得する。 | ①公衆栄養アセスメントに必要な栄養学の概念を把握する。 ②各種、食事調査法の特徴と測定方法や評価方法を学び、食事摂取量の変動要因となる個人内・個人間変動、習慣的な食事摂取量の推定方法について理解する。 ③公衆栄養マネジメントを理解して、地域特性への対応、食環境づくりなどの目的別の公衆栄養プログラムの展開についても学修する。 | 2 | 0 | 2 | 後期 | 2 | ◎ | ◎ | ○ | |
| 公衆栄養学実習 | 地域栄養活動論で修得した知識や技術の理解を深め、ヘルスプロモーションの概念に基づく地域住民の健康行動の支援に活用できる実践力を高める。 | ①行政栄養士の行政施策推進における役割を理解する。 ②地域ニーズアセスメントとその診断、評価目標の設定、計画案の作成方法、目標達成の評価方法・モニタリング、公衆栄養プログラム評価とフィードバック方法を修得する。 ③地域の健康・栄養状態の把握方法や行政施策情報の収集方法、及び地域への伝達方法(プレゼンテーション)を修得する。 | 1 | 0 | 3 | 前期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | |
| 給食経営管理論Ⅰ | 給食施設における管理栄養士の業務を理解するため、給食運営や経営の方法を修得する。 | ①給食施設において特定多数の者に対する食事提供の適切な運営方法について理解する。 ②栄養アセスメントの結果に基づき、大量調理の特性を理解した食事計画、安全な食事の提供のための衛生管理、またそれに対する評価・改善などを修得する。 | 2 | 0 | 1 | 後期 | 1 | ◎ | ○ | | |
| 給食経営管理論Ⅱ | 給食経営管理論Ⅰで学修した内容を十分に理解した上で、給食運営管理における基本的マーケティングや組織を管理する際のマネジメントの考え方や方法を学ぶ。 | ①給食部門管理者として効率的かつ安全に運営するための組織管理・人事管理やマーケティングに関する基本的知識を学修し、そのシステム構築やマネジメントの知識と技能を修得し、経営管理能力を養う。 ②危機管理の対応や、医療施設における給食運営についての実践例について学修し、実践的な解決能力を養う。 | 2 | 0 | 2 | 前期 | 2 | ◎ | ○ | | |
| 給食経営管理論実習Ⅰ | 特定給食施設での給食業務について、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで学んだ知識を活かし、大量調理実習を体験し喫食者に適した食事の提供について栄養面、衛生面、経営面、施設管理など、様々な側面から総合的に考え、自主的に計画・運営できる力を修得する。 | 特定多数の喫食者に対し、適切な栄養・食事計画を行い、実際に食材の購入・準備から大量調理、食事と情報の提供、提供後の評価・分析を行い、実践に則した力を身に付ける。 | 1 | 0 | 2 | 後期 | 2 | ○ | ◎ | ◎ | |
| 給食経営管理論実習Ⅱ | 給食経営管理論実習Ⅰによって学んだ基本的な大量調理の実習に引き続き、その応用として、ライフステージ別や各給食施設の特性に適応させた給食の提供について修得する。 | 対象の喫食者を様々な条件で設定し、それに合わせた栄養・食事計画、調理方法、調理機器の選択方法、またその食事を媒体とした栄養教育方法などの理論と技術を学ぶこと、さらに学生に自主的に計画・実施・評価をさせることで、より実践的な力を養う。 | 1 | 0 | 3 | 前期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 医療栄養学総合演習Ⅰ | 臨地・校外実習の事前演習として、実習の意義・目的を理解し、実習に必要な知識や技能・態度を修得する。 | ①職業人・社会人としてのマナー、コミュニケーションの取り方、職業倫理など基本的な姿勢を修得する。 ②各実習施設の概要や管理栄養士の業務について理解するとともに、関連職種で連携協働するために必要な能力を修得する。 ③状況に応じた研究課題の設定及び実習成果のまとめ方と発表の方法を修得する。 ④他の学生の臨地・校外実習の成果内容を理解する。 | 1 | 0 | 3 | 通年 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 医療栄養学総合演習Ⅱ | 管理栄養士としての栄養評価・栄養管理が行える実践的な知識や技能・態度を専門分野を横断して養う。 | ①これまでに修得した専門分野を横断的に理解ができる。 ②これまでの臨地実習や演習及び実習で修得した経験を踏まえ、管理栄養士としての指導の実践力を養う。 ③事例研究や文献抄読により、幅広い知識を修得し、総合的な能力を養う。 | 1 | 0 | 4 | 通年 | 4 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 臨床栄養学臨地実習Ⅰ | 病院において、傷病者の栄養評価・栄養に関連する問題の抽出に基づく適切な栄養介入計画が立案できる基本的な知識と技能を修得する。 | 【実習到達目標】 ①病院等における管理栄養士の役割や、具体的な業務を理解する。 ②栄養評価・判定に基づく適切な栄養マネジメントの手法や考え方を理解する。 ③栄養ケアプランの基本的な手順を修得し、栄養スクリーニング、栄養アセスメントに基づき作成された栄養管理計画書による、実践的栄養管理の手法について理解する。 ④ベッドサイド訪問を見学をして、病棟栄養指導の実際を理解する。 | 1 | 0 | 3 | 後期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 臨床栄養学臨地実習Ⅱ | 症例ごとの栄養管理プロセスを修得することやチーム医療における管理栄養士の業務内容を修得する。 | ①対象者の基本的臨床検査データをもとに、栄養評価・栄養に関連する問題の抽出を理解し、栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランが作成できる能力を修得する。 ②入院患者及び外来患者、入所者の栄養指導データベースの作成やPOSIによる栄養指導記録の作成ができる能力を修得する。 ③病院や老人福祉施設におけるカンファレンスや医療チームに参加し、ディスカッションされる内容が理解できる能力を修得する。 | 1 | 0 | 3 | 後期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 臨床栄養学臨地実習Ⅲ | 管理栄養士の病棟配置を行っている施設において、病棟業務の内容や管理栄養士に必要な知識や技術を修得する。 | ①管理栄養士が所属する医療チーム(栄養サポートチーム、褥瘡チーム、緩和ケアチームなど)の回診やカンファレンスに参加し、管理栄養士に必要な知識を理解する。 ②対象者のベッドサイドを訪問し、栄養評価・栄養に関連する問題の抽出に基づく栄養介入計画作成の実体験を通して栄養管理プロセスの技術を修得する。 ③医療チームにおける管理栄養士の役割と意義を理解する。 | 1 | 0 | 3 | 後期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 公衆栄養学臨地実習 | 地域保健の場における保健所、保健センターの役割を理解し、両機関においてヘルスプロモーションの概念に基づいた保健・医療・福祉・介護システムにおける管理栄養士の業務内容を体験することにより、栄養行政における管理栄養士の役割や専門性の理解を深める。 | ①保健所・保健センターにおける管理栄養士の業務内容を理解する。 ②公衆栄養プログラムの策定方法として、ニーズアセスメント、評価目標の設定、計画案の作成方法、目標達成の評価方法・モニタリング、公衆栄養プログラム評価とそのフィードバック方法を修得する。 ③地域の健康・栄養状態の把握方法や行政施策情報の収集、及び地域への伝達方法などを修得する。 | 1 | 0 | 3 | 前・後期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 給食経営管理論臨地実習 | 特定給食施設において、給食の提供や適切な給食経営のマネジメントを行うための専門的知識や技術等を体験することによって、管理栄養士の役割を学ぶ。 | ①各施設における給食経営のマネジメントについて理解する。 ②給食施設における栄養面、安全面、経済面の知識及び技術を修得する。 ③厨房業務を通して、衛生管理や経営計画などの重要性を理解する。 ④管理栄養士の業務について、自ら意欲的に参加することができる。 ⑤関連職種との連携について理解する。 | 1 | 0 | 3 | 前・後期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 給食の運営校外実習 | 栄養士・管理栄養士の役割や業務についての理解を深めるため、病院、学校、給食センター等で給食業務を体験し、施設の特性や喫食者に応じた給食の提供方法を修得する。 | ①各施設における給食の提供方法について理解する。 ②管理栄養士の業務について、自ら意欲的に参加することができる。 ③管理栄養士として修得した知識及び技術を活用できる。 ④実習を通して、給食の運営に必要な知識・技術・資質に気づき、管理栄養士の責務として必要であることを理解する。 | 1 | 0 | 3 | 前・後期 | 3 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |

| 授業科目名 | 授業科目のねらい | 授業科目の到達目標 | 単位数 (○印は 必修) | 配当 年次 | 開講 区分 | レベル (低1～4高) | アクティブラーニング※の実施について (具体的に書きください) | 知識・理解 (基礎力) | 汎用的技能 (思考力・実践力) | 態度・志向性 (思考力・実践力) | 統合的な学習経験と 創造的思考力(実践力) |
|---------------|---|---|--------------------|----------|----------|----------------|------------------------------------|----------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 医療リスクマネジメント | 今、なぜ医療安全が注目されているのかについて理解し、病院・医療福祉施設における医療事故防止(感染予防対策含む)、事故発生時(後)の対応など、医療安全のためのリスクマネジメントについて学ぶ。また、さまざまな施設でチームの一員として将来医療に従事する学生が、リスクマネジメントにおける他職種間での連携を考える機会とする。 campus square,moodle,zoomを併用する。 | 1. 医療職を目指すものとして、医療安全を学ぶことの大切さを説明できる。 2. 医療事故の定義・分類について説明できる。 3. わが国の医療安全施策と組織的安全管理体制への取り組みについて述べられる。 4. 医療事故発生メカニズムと事故分析・事故防止対策について述べられる。 5. 医療事故によって対象、および当事者への心理・社会的影響と危機介入の原則について述べられる。 6. 業務上起こりうる感染や転倒のリスクを理解し、その予防策について述べられる。 7. 多職種連携の観点から、医療(実習)現場で起こりうる事例をもとに医療リスクマネジメントのプロセスを分析し、記述できる。 | 1 ○ | 3 | 前期 | 3 | グループワーク・プレゼンテーション | | ○ | ◎ | ◎ |
| 医療倫理 | 生命倫理学が取り扱う諸概念(人格、尊厳死、インフォームドコンセントなど)について、様々な具体例を通して学習する。さらに、医療における倫理的問題について、事例検討を行うことで、生命、生、死についての理解を深める。提示された授業課題に取り組むことによって得た知識をもとに、対象者の尊厳や権利を守り、よりよい選択を支援するために、チームとして協働することの重要性を学ぶ。 moodle. campus square. zoomを利用 | 1. 現代医療における倫理的問題を知る。 2. 四原則など生命倫理/医療倫理でなされている議論を理解する。 3. 個々の事例において、たんに原則を適用するだけではなく、事例に則して決定、行なうことができる倫理的判断力を修得する。 4. 倫理に関する幅広い教養を身につけ、人権や生命の尊厳について深く理解し行動ができるようになる。 5. 対象者の尊厳や権利を守り、よりよい選択を支援するために、チームとして協働することの重要性を理解する。 | 1 ○ | 3 | 前期 | 3 | | ○ | ◎ | ◎ | |
| 多職種コミュニケーション論 | 質の高い医療の提供を目的とした他職種・多職種連携によるチーム医療を実践するために、異なる職種の視点を尊重したコミュニケーション、および各専門職の情報他職種・多職種に伝えるためのコミュニケーションのとり方などを修得する。 | ①多職種連携によるチーム医療の意義や目的について理解する。多職種の職務内容や役割について事例を通して理解を深める。 ②チーム医療において必要とされるコミュニケーション、情報の共有、チームマネジメントの重要性、また、多職種の中で管理栄養士の役割や機能について理解する。 ③急性期や慢性期、回復期などの事例に基づき、管理栄養士のチームケアアプローチの手法を修得する。 | 1 ○ | 3 | 前期 | 3 | | ○ | ◎ | ◎ | |
| チームケア論 | 高度医療施設や在宅医療、地域医療による複数科診療体制または社会福祉サービスを必要とする事例について、専門領域の異なる学生グループで目標を共有し、ディスカッションを行い問題解決の過程を体験的に学習することを通じて、自己・他者の専門性を尊重し、相互理解を深め、チームで協働することの意義を理解する。 ・事例に関連する病態生理・最新治療・チーム医療に関連する動向や社会福祉制度等について学ぶ。 ・患者・家族中心型医療およびチーム医療の在り方について理解を深める。 ・専門別グループにおいて事例に関する学習を深め、専門職としてどのような役割機能を発揮すべきか討議する。 ・事例ごとに専門領域の異なるグループで討議を行った後、発表・質疑応答を通して、チーム医療の必要な対象者についての理解を深めると同時に、チームを構成する他職種との協働について自己の学習課題を見出す。 | 1. 患者・家族・利用者及び多職種と有効なコミュニケーションをとることができる。 2. 患者・家族・利用者を中心とした効果的なチームケアが実践できる。 3. 医療施設、保健・福祉施設、在宅で行われているチーム医療を理解できる。 4. 医療施設、保健・福祉施設、在宅におけるチームアプローチにより効果的な治療やケアを導き出すことができる。 | 1 | 4 | 後期 | 4 | グループワーク・プレゼンテーション | | ○ | ◎ | ◎ |
| 臨床栄養英語 | 栄養管理の専門的職業人としてチーム医療に貢献することをめざす学生が、疾患を医学的および栄養学的に英語で学ぶことで、新たな情報を自ら探求し、特に英語論文を検索して情報を得ることができるようになることをねらいとする。 | 医学的、栄養学的な関心から新たな情報を得るために、論文を検索して、情報を取得できる。 論文のタイトル、アブストラクトから、内容を素早く推測し、理解できる。 フルペーパーの読み方を理解できる。 | 2 | 3 | 後期 | 3 | | ○ | ◎ | ◎ | |
| 病棟栄養管理学実習 | 臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、および病棟栄養管理学を履修後に、管理栄養士の病棟配置が実施されている医療施設における管理栄養士の病棟業務を体験し、必要な知識・技術の理解を深める。 | 臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、および病棟栄養管理学を履修後に、管理栄養士の病棟配置が実施されている医療施設における管理栄養士の病棟業務を体験し、必要な知識・技術の理解を深める。 病棟での医師、看護師、メディカルスタッフなどとの多職種連携による患者サポートを理解する。また、患者とのコミュニケーションの取り方、栄養管理プロセスに必要なアセスメントデータの収集、解析、課題の抽出法、栄養ケアプランの作成などの業務について学び理解する。 | 1 | 3 | 後期 | 3 | グループワーク・プレゼンテーション | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| 医療栄養学特別演習Ⅰ | 1年次から4年次まで受講した専門基礎分野、及び専門分野の講義、実習等の内容を整理し、体系的に理解することを目的とする。これまでに学んだ講義演習の内容を、基礎科学から応用科学へと系統だてて学修する。 | 栄養学の分野において解決すべき課題を探り、課題解決法について集団討論を含む演習を毎回実施し、理解力を向上させるとともに優れた表現力や作文力を身につける。 | 1 ○ | 4 | 前期 | 4 | | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| 医療栄養学特別演習Ⅱ | 1年次から4年次まで受講した専門基礎分野、及び専門分野の講義、実習等の内容を整理し、体系的に理解することを目的とする。これまでに学んだ講義演習の内容を、基礎科学から応用科学へと系統だてて学修する。 | 栄養学の分野において解決すべき課題を探り、課題解決法について集団討論を含む演習を毎回実施し、理解力を向上させるとともに優れた表現力や作文力を身につける。 | 1 | 4 | 前期 | 4 | | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| 医療栄養学特別演習Ⅲ | 医療栄養学特別演習Ⅰ・Ⅱに続いて、1年次から4年次まで受講した専門基礎分野及び専門分野の講義や実習等の内容を整理し、体系的に理解することを目的とする。これまでに学んだ実験、実習の内容を基礎的技術から応用技術へと系統だてることにより技術体系として学修する。さらに、栄養学の分野において解決すべき技術・技法等を探る。 | 課題解決法について集団討論を含む演習を毎回実施し、理解力を向上させるとともに優れた表現力や作文力を身につける。 | 1 ○ | 4 | 後期 | 4 | | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| 医療栄養学特別演習Ⅳ | 医療栄養学特別演習Ⅰ・Ⅱに続いて、1年次から4年次まで受講した専門基礎分野及び専門分野の講義や実習等の内容を整理し、体系的に理解することを目的とする。これまでに学んだ実験、実習の内容を基礎的技術から応用技術へと系統だてることにより技術体系として学修する。さらに、栄養学の分野において解決すべき技術・技法等を探る。 | 課題解決法について集団討論を含む演習を毎回実施し、理解力を向上させるとともに優れた表現力や作文力を身につける。 | 1 | 4 | 後期 | 4 | | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| 卒業研究 | 最終報告発表までの卒業研究の指導を行う。問題や疑問を解決するための実践的な技術や能力を修得するとともに、研究の意義や楽しさを理解することを目的とする。学生各自が興味・関心のある研究課題を設定し、研究計画の立案、研究実行、研究のまとめ、及び研究結果の発表を行う。立案の実行に関しては、各自の担当教員による指導を受け、卒業論文を作成する。 | 実験や調査を基に、設定した課題に関する卒業論文を作成するとともに、最終報告発表を実施する。 | 2 ○ | 4 | 通年 | 4 | グループワーク・プレゼンテーション | | ○ | ◎ | ◎ |