

実務家教員担当授業科目

教養科目(3学科共通科目)

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
人間関係論	人間関係は我々の生活の基本であり、人間が人間として生きていくために不可欠な要素である。本講義では、日常生活で経験する様々な人間関係を取り上げながら、これまでの研究による知見を紹介し、心理学的観点からその意味を検討していく。 1. オリエンテーション：人間関係論とは？ 2. 自己と他者 3. 人間関係の発達(1)：乳児期 4. 人間関係の発達(2)：幼児期～学童期 5. 人間関係の発達(3)：青年期・成人期・高齢期 6. 恋愛関係の心理学 7. 家族関係の心理学(1) 8. 家族関係の心理学(2) 9. 地域社会とコミュニティ(1) 10. 地域社会とコミュニティ(2) 11. 地域社会とコミュニティ(3) 12. 集団力学 13. 組織の心理学 14. 「さよなら」の心理学 15. まとめ	実務家教員 専任：高田 晃治	2
こころと行動	人間の行動の背景には様々なこころの動きがある。モノがあふれる現代、人々の関心は内面へと向い心理学に対する関心もますます高まっている。本講義では、日常的なトピックスからこころの深層の世界までさまざまな題材を取り上げながら、心理学についての理解を深める。 1. オリエンテーション 心理学とは？ 2. 感情・情動 3. 感覚・知覚 4. 記憶の心理学 5. 学習心理学 6. こころの発達(1) 7. こころの発達(2) 8. 対人認知と印象形成 9. 集団と組織の理解 10. 欲求・動機づけ 11. パーソナリティ・性格 12. 知能と創造性 13. ストレスと適応 14. 心理学的支援と心理臨床 15. まとめ	実務家教員 専任：高田 晃治	2
日本事情 I	本学に入学した外国人留学生のための授業である。本学における専門的な授業の理解や単位の取得を効果的に進めるためには、日本語をマスターするだけでなく、日本の生活環境・習慣の違いを理解することが重要である。この授業は伝統文化から現代社会および、人間生活に関わる基本的な知識を修得する。 1. 授業ガイダンス 2. 心構え 3. 異文化間コミュニケーション① 4. 異文化間コミュニケーション② 5. こころのケア① 6. こころのケア② 7. 日本の医療事情 8. 日本の病院 9. 日本のIT事情 10. 日本の伝統工芸 11. 日本の伝統文化 12. 日本の伝統食 13. 日本人の食生活① 14. 日本人の食生活② 15. まとめ	実務家教員 専任：金岡敬子	2
ボランティアワーク	近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるものである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。またボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティア活動をサポートする。 受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施	実務家教員 専任：小野寺 利恵	2
理数基礎B	基礎分野である「物理学、化学、生物学、統計学」などを理解するために、高等学校教育までの内容で、医療系職種に必要な基礎知識を学ぶ。 1. 数学① 2. 数学② 3. 数学③ 4. 数学④ 5. 数学⑤ 6. 数学⑥ 7. 数学⑦ 8. 数学⑧ 9. 化学① 10. 化学② 11. 化学③ 12. 化学④ 13. 化学⑤ 14. 化学⑥ 15. 化学⑦	実務家教員 専任：岡村 美和	2
母と子の健康	一人の女性として、自分の身体の構造を知り、ライフステージ各期の身体の変化と起こりうるさまざまな疾患について学ぶ。また社会問題である性感染症について知り、正しい予防法と避妊法の知識を深めてもらう。 妊産婦・新生児から小児までの健康・疾患を知り、母子を取り巻く環境について学ぶ。 1. OR・母子保健 2. 女性の生理的特徴① 3. 女性の生理的特徴② 4. 女性のライフステージと関連疾患① 5. 女性のライフステージと関連疾患② 6. 女性のライフステージと関連疾患③ 7. 女性のライフステージと関連疾患④ 8. 女性の関連疾患⑤ 妊産婦の健康上の問題① 9. 妊産婦の健康上の問題② 10. 妊産婦の健康上の問題③ 11. 妊産婦の健康上の問題④ 12. 妊産婦の健康上の問題⑤ 13. 小児の成長と発達 14. 小児の疾患・事故 15. 妊産婦の健康上の問題⑥	実務家教員 非常勤講師：井上富美江	2

インテリアプランニング	超高齢社会、環境問題など今やさまざまな問題を抱えた社会にあって、充実した生活を送る基盤となる住まいは、快適なものでありたい。 インテリアの基礎知識を通し、あらゆる意味での快適住空間を考える。また、これらに基づきプランを考える。 1. まずはインテリアについて 2. あかり 3. カラー色々 4. 快適キッチン 5. 和のかたち 6. インテリアイメージ&スタイル 7. 光と風。ウィンドウまわり 8. 暮らしとサイズ 9. インテリアアクセサリ 10. バリアフリー&ユニバーサルデザイン 11. インテリア図面の見方 12. インテリアプランニングⅠ 13. インテリアプランニングⅡ 14. トータル作品作成 15. トータル作品仕上げ	実務家教員 非常勤講師：白井周子	2
デスエデュケーション論(生命倫理)	医療の進歩に伴い、生命をめぐる倫理的課題が山積している。 本授業では、生命に携わる医療職者として基盤となる考え方を理解するとともに、自己の在りようを考察する。さらに、倫理的問題に対応するための基本となる知識・技術・態度を習得するために、事例やワークを通して学びを深める。 1. ガイダンス/生と死を考える 2. 倫理原則とは 3. 生殖医療から生命を考える 4. ホスピス/緩和ケア 5. 死にゆく人の心理 6. 臨床における倫理① 7. 事例から生命を考える① 8. 臨死期・看取り 9. 事例から生命を考える② 10. 生命をめぐる倫理的課題① 11. 生命をめぐる倫理的課題② 12. 臨床における倫理② 13. 臓器移植から生命を考える 14. 学習内容から生命を考える① 15. 学習内容から生命を考える②/まとめ	実務家教員 非常勤講師：陰山淑江	2
フレッシュマンセミナーⅠ	この授業は、初年次教育として、学園の沿革、地域の学習、地域連携等、本学の学生として充実した学生生活を過ごすための学習面と生活面のガイダンスで構成されています。学生としての責任ある行動や心構えを学び、個々の目標に沿った学生生活を送る指針としていただきたい。 1. コミュニケーションアワー(学科別①) 2. セミナーについて、レポートの書き方、読書の勧め 3. 学園の沿革と建学の精神 4. 大学生活の過ごし方 5. 情報倫理(個人情報と守秘義務) 6. カルト問題について 7. 消費者教育 8. 薬物犯罪の被害者にならないために 9. 地域理解 宮島学 10. 防災・自助と共助を学ぶ 11. 新型コロナウイルス感染症について 12. 命を考える 13. 平和を考える 14. 進路について考える 15. コミュニケーションアワー(学科②)	実務家教員 非常勤：高田 洋輔ら7人	1
フレッシュマンセミナーⅡ	この授業では、自己の適性に合った卒業後の進路選択の方法、就職活動の仕方や試験対策、就職の心構えなどを学ぶ。卒業後の進路は、就職、4年制大学への編入、専攻科や専門学科への進学など多岐にわたっている。授業を通して、で自分が進みたい進路や自分の適性に合った業種・職種を早く見つけ、個々の目的に向かって進んでいただきたい。 1. コミュニケーションアワー(学科①) 2. 自分と向き合う 3. 女性の体と病気 4. SDGsの基本と活用 5. 国際情勢(政治・経済・紛争・環境)を知る 6. イメージマップ自分のビジョンを知る 7. (就職対策講座①) 就職ガイダンス① 8. (就職対策講座②) 自己分析① 職務適性テスト 9. (就職対策講座③) 自己分析② 自己PR 10. (就職対策講座④) エントリーシート基本・応用 11. (就職対策講座⑤) 就職のための身だしなみ 12. (就職対策講座⑥) 就職活動体験報告 13. (就職対策講座⑦)先輩から働くを学ぶ(1年目OG) 14. (就職対策講座⑧) インターネットによる就職活動 15. コミュニケーションアワー・学修指導(学科②)	実務家教員 非常勤：恵美 純子ら5人	1
キャリアアップセミナーⅠ	就職活動のためのより実践的な勉強を行う。会社訪問のための身だしなみセミナーやマナー、企業の求める人材、職場での心構えやマナーなどを学内外の講師から学ぶ。また、社会で活躍する卒業生からは、仕事内容、仕事上の苦労話などを聞く。社会への視野を広げ社会の中で生きていくためには何が必要かを学んでほしい。 1. コミュニケーションアワー(学科①) 2. (専門教育講座①) 前半の学習の進め方(学科②) 3. (就職対策講座①) 小論文の書き方(学科③) 4. メンタルヘルス 5. (専門教育講座②) (学科別④) 6. (専門教育講座③) (学科別⑤) 7. (就職対策講座②) 採用の現状と視点 8. (就職対策講座③) ミスマッチを防ぐ求人選択 9. (就職対策講座④) SPI 1 10. (就職対策講座⑤) SPI 2 11. (就職対策講座⑥) 面接対策(基本) 12. (就職対策講座⑦) 面接対策(応用) 13. (就職対策講座⑧) 職場で求められる人材 14. (就職対策講座⑨) 就職ガイダンス②現状と課題解決 15. コミュニケーションアワー(学科⑥)	実務家教員 非常勤：檀上 昌浩ら7人	1

キャリアアップセミナーⅡ	この授業では、よき社会人として生きていくための心構えや一般常識を学ぶ。職場や社会でよい人間関係を築き、充実した人生を歩んでいくにはどうしたらいいかを学び、人間的に成長していただきたい。 1. コミュニケーションアワー(学科別①) 2. (専門教育講座①)学科② 2年後半の学習 3. ストレスマネジメント 4. (就職対策講座①)これから必要な法律の知識 5. (就職対策講座②)新社会人のマナープラン 6. (就職対策講座③)新社会人のワークライフバランス 7. (就職対策講座④)新社会人の職場定着 8. (就職対策講座⑤)現場で働く先輩から学ぶ 9. (就職対策講座⑥)ダイバーシティ多様性の理解 10. (就職対策講座⑦)新社会人のキャリアプラン 11. (就職対策講座⑧)新社会人のビジネスマナーⅠ 12. (就職対策講座⑨)新社会人のビジネスマナーⅡ 13. (専門教育講座②)(学科③) 14. (専門教育講座③)(学科④) 15. コミュニケーションアワー(学科別⑤)	実務家教員 非常勤：寺本 佳代 ら4人	1
--------------	--	---------------------------	---

教養科目(3学科共通) 20

人間生活学科 実務家教員担当科目 授業概要(専門科目)
2021年度開講科目

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
発達心理学Ⅰ (医)(心)	人間はこの世に生を受け、死に至るまでの生涯にわたって成長し続ける。発達心理学とは、人間の一生涯に及ぶ発達の過程をさまざまな側面から捉え、検証する学問である。本講義では特に人間の発生から青年期までの発達過程を中心にその特徴をとらえていく。 1. 発達心理学とは？ 2. 発達段階と発達課題 3. 遺伝と環境 4. 発達過程(1)：受精から誕生まで 5. 発達過程(2)：乳児期の発達 6. 発達過程(3)：幼児期の発達 7. 発達過程(4)：学童期の発達 8. 発達過程(5)：思春期・青年期の発達 9. 情動の発達 10. 認知・思考の発達 11. 子どもと遊び 12. 子どもの描画 13. 子どものファンタジー 14. 子どもの対人関係 15. まとめ	実務家教員 専任：高田晃治	2
発達心理学Ⅱ (医)(心)	人間はこの世に生を受け、死に至るまでの生涯にわたって成長し続ける。発達心理学とは、人間の一生涯に及ぶ発達の過程をさまざまな側面から捉え、検証する学問である。本講義では特に青年期から老年期までの発達と、発達臨床と支援を中心に学修する。 1. オリエンテーション：生涯発達心理学とは？ 2. 社会・文化の中での発達 3. ライフサイクル 4. 青年期とアイデンティティ 5. 成人前期の発達(1) 6. 成人前期の発達(2) 7. 中年期の発達 8. 高齢期の発達(1)：発達課題と特徴 9. 高齢期の発達(2)：身体、認知、記憶 10. 高齢期の発達(3)：情動、動機づけ 11. 高齢期の精神障害 12. 高齢者への介護について 13. 発達障害児の理解と支援 14. 児童虐待 15. まとめ	実務家教員 専任：高田晃治	2
社会心理学 (心)	人間は社会的動物であり、社会や集団のさまざまなあり様に影響されながら生きている。人間が社会の中でどのように行動し、どのように思考するのか、集団において個人の認知や行動がどのように変わりうるのかを、実証的に解明しようとする学問領域が社会心理学である。本講義では、個人と社会・集団との相互作用について、日常の出来事や社会で起きている様々な事象を取り上げながら解説していく。 1. オリエンテーション：社会心理学とは？ 2. 「自己」について 3. 対人認知 4. 偏見とステレオタイプ 5. 命令と強制 6. 援助行動と攻撃行動 7. 集団が及ぼす影響 8. 群衆心理 9. 情報化社会とメディア、マスコミュニケーション 10. 流行と消費者行動 11. 説得と態度変容 12. 宗教・信仰とカルト問題 13. コミュニティとソーシャルサポート 14. 犯罪と防犯	実務家教員 専任：高田晃治	2

カウンセリング (心)	学生生活を送る中で、人間関係や進路、学業などで、さまざまな問題や悩みが生じるのは誰にでもあり得ることである。この授業では、カウンセリングの基本的な考え方や技法を学習することを通じて、上記のような問題が生じたときに仲間同士で支え合い、問題解決を目指すピアヘルピングの技術を習得することを目指す。また、ピアヘルパーとしての役割や倫理、限界などについても学ぶ。 1. 導入 2. カウンセリングの定義・略史・種類 3. ピアヘルピングの関係領域 4. ピアヘルピングのプロセス 5. ピアヘルパーのパーソナリティ 6. ピアヘルピングの言語的技法 (1) 7. ピアヘルピングの言語的技法 (2) 8. ピアヘルピングの非言語的技法 9. 諸問題への対処法 10. ピアヘルパーの心がまえ 11. ヘルピングスキルの上達法 12. ピアヘルパーの倫理 13. ピアヘルパーの活動領域 (1) : 学業・進路 14. ピアヘルパーの活動領域 (2) : 友人・グループ 15. ピアヘルパーの活動領域 (3) :	実務家教員 専任：高田晃治	2
臨床心理学 (医) (心)	臨床心理学は何よりも実践的な心理学である。心理臨床の現場は人と人との出会いの中にあり、関係性の中で経験が積み重ねられ、新たな発見が生まれ続ける。本講義では臨床心理学の諸理論および心理臨床の実践を紹介すると共に、人間を理解すること、困難を抱えながらも自分らしく生きていくこと、人格の成長と成熟といったことについても考えていきたい。 1. オリエンテーション：臨床心理学とは？ 2. 臨床心理学の理論 (1) : 精神分析学 3. 臨床心理学の理論 (2) : 分析心理学 4. 臨床心理学の理論 (3) : 認知行動療法 5. 臨床心理学の理論 (4) : 人間中心アプローチ 6. 臨床心理学の理論 (5) : 様々な心理療法 7. 臨床心理アセスメント 8. 子どもの心の問題 9. 思春期・青年期の心の問題 10. 臨床心理学的理解と支援 (1) : 発達障害 11. 臨床心理学的理解と支援 (2) : 神経症 12. 臨床心理学的理解と支援 (3) : パーソナリティ障害 13. 臨床心理学的理解と支援 (4) : 精神障害 14. 臨床心理学的理解と支援 (5) : 「うつ」について 15. 臨床心理学的理解と支援 (6) : 高次脳機能障害	実務家教員 専任：高田晃治	2
基礎心理学特講Ⅰ (心)	本授業では、学習心理学、社会心理学、認知心理学、知覚心理学、生理心理学、感情心理学といった、いわゆる「基礎心理学」に関する諸領域について基本的な事柄を学ぶ。なお、本授業は文部科学省後援検定試験「こころ検定4級」の内容に準じて講義する。 1. オリエンテーション 2. 学習心理学① 3. 学習心理学② 4. 認知心理学① 5. 認知心理学② 6. 生理心理学① 7. 生理心理学② 8. 知覚心理学① 9. 知覚心理学② 10. 社会心理学① 11. 社会心理学② 12. 感情心理学① 13. 感情心理学② 14. 知能① 15. 知能②	実務家教員 専任：高田晃治	2
基礎心理学特講Ⅱ (心)	本授業では、「基礎心理学特講Ⅰ」に引き続き、基礎心理学の諸領域のうち、発達心理学、パーソナリティ心理学、教育心理学、適応心理学、心理検査学について基本的な事柄を学ぶ。なお、本授業は文部科学省後援検定試験「こころ検定3級」の内容に準じて講義する。 1. 発達心理学① 2. 発達心理学② 3. 発達心理学③ 4. パーソナリティ心理学① 5. パーソナリティ心理学② 6. パーソナリティ心理学③ 7. 教育心理学① 8. 教育心理学② 9. 教育心理学③ 10. ストレスと適応① 11. ストレスと適応② 12. ストレスと適応③ 13. 心理検査学① 14. 心理検査学② 15. 心理検査学③	実務家教員 専任：高田晃治	2
心理学実験・査定実習 (心)	心理学はその歴史の中で、人間の心のはたらきを科学的・実証的に解明することを目指して研究が積み重ねられてきた。本授業では心理学に関する基礎的な実験や調査、心理検査を体験的に学び、人の心を実証的に理解する視点を養う。また、心理学研究のレポートの書き方を学ぶことを通じて、事実を簡潔かつ正確に文章化する力、エビデンスに基づいて論理的に考える力を培う。 1. オリエンテーション：心理学実験と心理査定 2. 心理学研究法とレポートの書き方 3. 心理学実験① 4. 心理学実験② 5. 心理学実験③ 6. 心理調査法① 7. 心理調査法② 8. 心理調査法③ 9. 心理査定(質問紙法①) 10. 心理査定(質問紙法②) 11. 心理査定(質問紙法③) 12. 心理査定(投映法①) 13. 心理査定(投映法②) 14. 心理査定(投映法③) 15. まとめ	実務家教員 専任：高田晃治	1

子どもの福祉と子育て支援 (オ)(心)	今や超少子化国といわれる日本。マスコミでも子育て支援や少子化対策を求める声が盛んである。この授業では、現代の子ども及び子育てをする親、さらに地域社会を取り巻く諸問題を検討し、子どもの健康な発達と福祉のありようを考えていきたい。 1. 児童福祉の理念 2. 現代の子どもを取り巻く環境 3. 子どもの発達過程 4. 家庭と子ども 5. 地域社会と子ども 6. 子どもの権利 7. 子どもの福祉に関する法制度 8. 子どもの福祉に関する機関・施設と専門職 9. 子どもの福祉に関するサービスの実際 10. 子育て支援サービスの展開 11. 民間サービスの意義と現状 12. 困難を抱えた子どもと家庭への支援 13. 児童虐待の防止とケア 14. 子どもの福祉をめぐる動向と展望 15. 子育て支援の実際	実務家教員 専任：高田晃治	2
人間心理特論Ⅰ (医)(オ)(心)	本授業では、心理学研究を進めるにあたって必要な基礎知識や手続きを学ぶ。また、文献を検索して読解すること、実験や調査を実施すること、データを分析すること、レポートを執筆して説明することなどを体験的に学習する。そして、各自が自分が深く知りたい、調べたいテーマを考え、後期からの人間心理特論Ⅱに向けて準備をしていく。 1. オリエンテーション 2. 心理学の研究法 3. テーマの設定 4. 文献検索 5. 心理学文献の読み方 6. 研究の進め方 7. 質問紙による研究(1) 8. 質問紙による研究(2) 9. 観察・面接による研究 10. 文献研究 11. 実験による研究 12. データの分析 13. 心理学レポートの書き方 14. 心理学研究の倫理 15. 心理学研究に向けて	実務家教員 専任：高田晃治	1
人間心理特論Ⅱ (医)(オ)(心)	本授業では、前期の「人間心理特論Ⅰ」に引き続き、心理学研究を進めるにあたって必要な基礎知識や手続きを学ぶ。本授業では各自研究テーマを具体的に決定し、先行研究を調べ、実際に調査し、得られた結果について考察し、発表資料を作成し、最終的に特論発表会の場でプレゼンテーションを行うまでの、心理学研究のプロセスを体験的に学習する。 1. 研究計画の発表(1) 2. 研究計画の発表(2) 3. 調査・研究にあたっての諸注意(1) 4. 調査・研究にあたっての諸注意(2) 5. 研究グループの決定 6. 研究テーマの具体化(1) 7. 研究テーマの具体化(2) 8. 質問紙の作成(1) 9. 質問紙の作成(2) 10. データの収集 11. 分析と解釈(1) 12. 分析と解釈(2) 13. 研究抄録の作成(1) 14. 研究抄録の作成(2) 15. プレゼンテーション	実務家教員 専任：高田晃治	1
特別研究 (医)(オ)(心)	特別研究は、研究論文あるいは研究制作のどちらかとし、原則として人間生活学科専任教員の指導のもとに行い、個人研究、共同研究のどちらでもよいこととする。また、研究テーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜に指導教員の指示を受けながら、研究を進めていく。 特別研究は、2年間の勉学の総仕上げである。学生の意欲的な取組みを期待したい。 1. 特別研究について 2. 研究テーマの決定 3. 研究テーマの決定 4. 研究論文、研究制作の進行 5. 研究論文、研究制作の進行 6. 研究論文、研究制作の進行 7. 研究論文、研究制作の進行 8. 研究論文、研究制作の進行 9. 研究論文、研究制作の進行 10. 研究論文、研究制作の進行 11. 研究論文、研究制作の進行 12. 研究論文、研究制作の進行 13. 研究論文、研究制作の進行 14. 研究論文、研究制作の進行 15. 研究論文、研究制作の進行	実務家教員 専任：高田晃治、金岡敬子、梅本礼子	4
医療コミュニケーション (医)(心)	医療機関では総合的な患者サービスを重要視する方向に進んでいる。患者サービスによって病院全体の評価が大きく左右されることからメディカルスタッフにも、専門的な能力プラス患者接遇マナーが求められている。医療に携わる者として必要な窓口業務の接遇マナーの基礎から応用まで理解し、インターンシップにも活用できるように学習する。 1. 患者接遇の基本マナー 2. 患者接遇の基本マナー 3. 患者接遇の基本マナー 4. 患者接遇の基本マナー 5. 患者受付の実際 6. 患者受付の実際 受付業務の事例研究 7. 患者受付の実際 ロールプレイング 8. 患者受付の実際 9. 患者接遇の実技 10. 患者接遇の実技 11. 患者接遇の実技 12. 患者接遇の実技 13. 患者接遇の実技 14. 患者接遇の実技 15. 患者接遇の実技まとめ	実務家教員 専任：金岡敬子	2

秘書実務総論 (医)(心)	秘書の職能と資質について学ぶことで、社会人として必要なビジネスの基本となる考え方やマナーを理解し、一社会人としての心構えや求められる人柄、身だしなみ等について学ぶ。秘書に求められる基本的な能力の理解をする。 1. オリエンテーション 2. 秘書学習の目的 3. 秘書教育の意義 4. 秘書の資質と仕事 5. 組織における秘書機能 6. 上司と秘書の関係 7. 秘書に求められる基本能力 8. 職場における人間関係 9. 秘書業務の実際 1 10. 秘書業務の実際 2 12. 情報化社会の秘書の役割 13. 秘書の事例研究 1 14. 秘書の事例研究 2 15. まとめ	実務家教員 専任：金岡敬子	2
ビジネス実務総論 (医)(心)	ビジネス現場で職業人として業務を遂行する上で理解して活用するには何が求められるのか、ビジネス実務の意義や内容など現場の基礎知識について学びます。具体的には、私たちを取り巻く社会環境を知り、そこで必要な業務マネジメント、個人業務および協働業務を実践するために求められる資質やスキルの基本知識を学び、自分のキャリアに繋がります。 1. オリエンテーション ビジネスの定義 2. ビジネス実務学習の意義 3. キャリア形成の方向性を考える 4. 働き方の基本 1 5. 働き方の基本 2 6. 働き方の基本 3 7. ビジネス実務の基礎知識 1 8. ビジネス実務の基礎知識 2 9. ビジネス実務の基礎知識 3 10. ビジネス実務の基礎知識 4 11. ビジネス実務の基礎知識 5 12. ビジネス実務の基礎知識 6 13. 働き方の基礎知識 1 14. 働き方の基礎知識 2 15. まとめ・総括	実務家教員 専任：金岡敬子	2
インターンシップ (医1年)(心1年)	夏季休業中にインターンシップ受け入れ企業・役所・施設等において実習を行なうが、事前及び事後研修がある。事前研修では職業人として必要なマナーを学ぶ。事後研修では、実習終了後に作成した報告書をもとに、体験報告会を行なう。実際の職場を体験し、職業観や職業意識を磨き、ビジネス業務や事務処理に関する基本的な知識を修得する。 1. 事前研修 2. 事前研修 3. 事前研修 4. 事前研修 5. 事前研修 6. 事前研修 7. 事前研修 8. 実習 9. 実習 10. 実習 11. 実習 12. 実習 13. 実習後 14. 事後報告 15. 事後報告	実務家教員 専任：金岡敬子	2
ビジネス実務演習Ⅱ (医)(オ)(心)	前期「ビジネス実務総論」に引き続く講座です。ビジネス現場で職業人として業務を理解し、実践するための専門的スキルを深める。演習の授業なので、単に知識習得のみならず、実践的行動を身に付けることを目指す。ビジネス系検定にチャレンジし、ビジネス実務の定着も目指す。 1. ビジネス現場理解 2. ビジネス現場理解 3. ビジネス現場理解 4. ビジネス現場理解 5. ビジネス現場理解 6. ビジネス現場理解 7. ビジネス現場理解 8. ビジネス現場理解 9. ビジネスと情報活用理解 10. ビジネスと組織活動理解 11. ビジネスと組織活動理解 12. ビジネスと組織活動理解 13. ビジネスと組織活動理解 14. ビジネスと組織活動理解 15. まとめ	実務家教員 専任：金岡敬子	1
インターンシップ (オ2年)(心2年)	夏季休業中にインターンシップ受け入れ企業・役所・施設等において実習を行なうが、事前及び事後研修がある。事前研修では職業人として必要なマナーを学ぶ。事後研修では、実習終了後に作成した報告書をもとに、体験報告会を行なう。実際の職場を体験し、職業観や職業意識を磨き、ビジネス業務や事務処理に関する基本的な知識を修得する。 1. 事前研修 2. 事前研修 3. 事前研修 4. 事前研修 5. 事前研修 6. 事前研修 7. 事前研修 8. 実習 9. 実習 10. 実習 11. 実習 12. 実習 13. 実習後 14. 事後報告 15. 事後報告	実務家教員 専任：金岡敬子	2
マナーと身だしなみ演習Ⅰ (医)(心)	この授業は、さまざまな状況の下で必要となるマナーと身だしなみについて、一から実践しながら学びます。実践演習をすることで、基本的な言葉遣いや立居振る舞いのマナーから表現の仕方を学び、状況に合わせた身だしなみを身に付けることが目的です。社会に出て必要なマナーを知らないで恥をかかないように、そして職場では女性として輝いて働いていくために必要な動作を毎回実践していきます。 1. ビジネスマナーの意味と役割 1 2. ビジネスマナーの意味と役割 2 3. 立ち居振る舞いの基本 1 4. 立ち居振る舞いの基本 2 5. 職場のルールとマナー 1 6. 職場のルールとマナー 2 7. 職場のルールとマナー 3 8. 言葉遣いのマナー 1 9. 言葉遣いのマナー 2 10. 言葉遣いのマナー 3 11. 来客対応マナー 1 12. 来客対応マナー 2 13. 訪問のマナー 14. 総合演習 1 15. 総合演習 2 まとめ	実務家教員 専任：金岡敬子	1

マナーと身だしなみ演習Ⅱ (医)(オ)(心)	この授業は、さまざまな状況下で必要となるマナーと身だしなみについて、「マナーと身だしなみ演習Ⅰ」で学んだ知識をさらに深めます。社会生活に必要な作法やルールを理解し、言葉遣いや立居振る舞いのマナーから表現方法、状況に合わせた身だしなみを身に付けることが目的です。社会に出てマナーを知らないで恥をかかないように、そして職場では女性として輝いて働いていくために必要な動作を毎回実践していきます。 1. ビジネスマナーの意味と役割 1 2. ビジネスマナーの意味と役割 2 3. 立ち居振る舞いの基本 1 4. 立ち居振る舞いの基本 2 5. 職場のルールとマナー 1 6. 職場のルールとマナー 2 7. 職場のルールとマナー 3 8. 言葉遣いのマナー 1 9. 言葉遣いのマナー 2 10. 言葉遣いのマナー 3 11. 来客対応マナー 1 12. 来客対応マナー 2 13. 訪問のマナー 14. 総合演習 1 15. 総合演習 2 まとめ	実務家教員 専任：金岡敬子	1
秘書実務特論Ⅰ (医)(オ)(心)	各自が興味関心を持った出来事をテーマにして、卒業研究に必要な基礎知識を学ぶ。特に、社会の動向を理解し、その中から自らが深く調べたいテーマや問題を発見し、調査研究をしながら、基本的な研究方法を学ぶ。また、前期の内容を基に後期に開講する特論Ⅱに向けての準備を行う。 1. オリエンテーション 2. 研究の基礎 1 3. 研究の基礎 2 4. 研究の基礎 3 5. 研究の基礎 4 6. 研究の基礎 5 7. 情報収集 1 8. 情報収集 2 9. プレゼン資料作成 1 10. プレゼン資料作成 2 11. 研究の基本理解 1 12. 研究の基本理解 2 13. 研究の基本理解 3 14. 研究テーマの決定 15. まとめ	実務家教員 専任：金岡敬子	1
秘書実務特論Ⅱ (医)(オ)(心)	本授業は、前期の特論Ⅰに引き続き各自のテーマを掘り下げて研究を進める。各自が決定した研究テーマに基づき、先行研究、調査、結果を考察して発表資料に纏める。最終的には特論発表会の場でプレゼンテーションを行う。 1. 課題の発表 1 2. 課題の発表 2 3. 調査・研究にあたっての諸注意 4. 研究グループの決定 5. 研究の進行 1 6. 研究の進行 2 7. 研究の進行 3 8. 研究の進行 4 9. 研究のまとめ 1 10. 研究のまとめ 2 11. 研究抄録の作成 1 12. 研究抄録の作成 2 13. 特論発表会事前指導 1 14. 特論発表会事前指導 2 15. 研究発表会	実務家教員 専任：金岡敬子	1
医療管理総論 (医)	医療の成立における社会資源の必要性を理解する。医療保障制度、医療保険の種類など実務で対応できる知識を修得する。 わが国の医療制度を理解し、人口推移を包含した地域医療構想、医療計画を理解する。わが国の医療提供体制、医療保険制度の特徴と、医療に関連する法規定を学習する。医療実務に対応するための知識を充実させる。 1. 病院医療の概要 2. 病院組織・医療スタッフ 3. 病院組織・医療スタッフ 4. 病院事務職の業務内容 5. 病院事務職の業務内容 6. 社会保障制度 医療保障制度 7. 地域医療（医療供給体制）① 8. 地域医療（医療供給体制）② 9. 地域医療（医療供給体制）③ 10. 医療関連の法規定① 11. 医療関連の法規定② 12. 医療関連の法規定③ 13. 医療関連の法規定④ 14. 医療関連の法規定⑤ 15. まとめ	実務家教員 専任：梅本礼子	2
国際統計分類Ⅰ (医1年)	「分類」とは、さまざまな現象を一定の法則に従い同種類・類似集団に振り分けることを指す。診療記録に記載される疾病や身体機能等に関連する情報をさまざまな目的に活用できるようにすることが目的である。 本講では、人体構造や臨床医学等の知識を活かして「国際疾病分類」の概念を基に、医療の場における疾病や傷害、機能、死因の選択等についての分類手法を学ぶ。 1. 国際疾病分類論 - 1 2. 国際疾病分類論 - 2 3. 国際疾病分類論 - 3 4. 国際統計分類ファミリー論 - 1 5. 国際統計分類ファミリー論 - 2 6. 国際統計分類ファミリー論 - 3 7. 国際統計分類ファミリー論 - 4 8. 国際統計分類ファミリー論 - 5 9. 国際統計分類ファミリー論 - 6 10. 国際統計分類ファミリー論 - 7 11. 国際統計分類ファミリー論 - 8 12. 国際疾病分類の利用 - 1 13. 国際疾病分類の利用 - 2 14. 国際疾病分類の利用 - 3 15. 国際疾病分類の利用 - 4	実務家教員 専任：梅本礼子	2

国際統計分類Ⅰ (医2年)	「分類」とは、さまざまな現象を一定の法則に従い同種類・類似集団に振り分けることを指す。診療記録に記載される疾病や身体機能等に関連する情報をさまざまな目的に活用できるようにすることが目的である。 本講では、人体構造や臨床医学等の知識を活かして「国際疾病分類」の概念を基に、医療の場における疾病や傷害、機能、死因の選択等についての分類手法を学ぶ。 1. 国際疾病分類論 - 1 2. 国際疾病分類論 - 2 3. 国際疾病分類論 - 3 4. 国際統計分類ファミリー論 - 1 5. 国際統計分類ファミリー論 - 2 6. 国際統計分類ファミリー論 - 3 7. 国際統計分類ファミリー論 - 4 8. 国際統計分類ファミリー論 - 5 9. 国際統計分類ファミリー論 - 6 10. 国際統計分類ファミリー論 - 7 11. 国際統計分類ファミリー論 - 8 12. 国際疾病分類の利用 - 1 13. 国際疾病分類の利用 - 2 14. 国際疾病分類の利用 - 3 15. 国際疾病分類の利用 - 4	実務家教員 専任：梅本礼子	2
医療管理各論Ⅲ (医)	質の高い安全な医療を提供するためには、医療安全と医療の質管理が極めて重要である。医療事故の未然防止と事故後の適切な対応が医療安全活動の本質である。 2015年に始まった医療事故調査制度や医療事故の原因究明、再発防止等への理解と対応が求められる。さらに、DPC/PDPSやNDB等、診療報酬制度におけるデータの活用が重要となる。 1. 安全管理-1 2. 安全管理-2 3. 安全管理-3 4. 安全管理-4 5. 安全管理-5 6. 安全管理-6 7. 医療の質管理-1 8. 医療の質管理-2 9. 医療の質管理-3 10. 医療の質管理-4 11. 医療の質管理-5 12. データの活用-1 13. データの活用-2 14. データの活用-3 15. まとめ	実務家教員 専任：梅本礼子	2
診療情報管理特論Ⅰ (医)(オ)(心)	地域診療、医療体制、診療情報管理に関するテーマを選択し発表する。必要に応じて2名から3名程度のグループによる、ワークショップ形式を取り入れる。 テーマ：社会情勢・医療機関と医療従事者の役割、診療情報の活用などについて学修する。 診療情報管理実務、地域連携業務分析実務、がん登録統計実務、経営分析実務などの実務経験を活かした授業である。 1. 授業ガイダンス 2. 研究の基礎 (1) 3. 研究の基礎 (1) 4. 研究の基礎 (1) 5. 研究の基礎 (1) 6. 研究の基礎 (1) 7. 四半期まとめ 8. 情報収集 (1) 9. 情報収集 (1) 10. 情報収集 (1) 11. 情報収集 (1) 12. 上半期まとめ 13. 課題抽出 14. 課題設定 15. まとめ	実務家教員 専任：梅本礼子	1
診療情報管理特論Ⅱ (医)(オ)(心)	研究のテーマを決定し、収集した情報を整理する。 特論発表会のために、抄録およびスライドを完成する。 診療情報管理実務、地域連携業務分析実務、がん登録統計実務、経営分析実務などの実務経験を活かした授業である。 1. 特論Ⅱ-1 2. 特論Ⅱ-2 3. 特論Ⅱ-3 4. 特論Ⅱ-4 5. 特論Ⅱ-5 6. 特論Ⅱ-6 7. 特論Ⅱ-7 8. 特論Ⅱ-8 9. 特論Ⅱ-9 10. 特論Ⅱ-10 11. 特論Ⅱ-11 12. 特論Ⅱ-12 13. 特論Ⅱ-13 14. 特論Ⅱ-14 15. 発表リハーサル	実務家教員 専任：梅本礼子	1
インターンシップ(医療秘書実習) (医)	この授業は講義とロールプレイ、夏季休業中に実施する医療秘書実務実習の事前学習である。 講義では、医療秘書実務士の資質や社会人として求められる医療秘書像の確認、連携する医師事務作業補助や診療情報管理の業務等、病院業務を円滑に行うための心構えや必要な知識・実務を学ぶ。 1. 事前ガイダンス① 2. 医療業務等の基礎① 3. 医療業務等の基礎② 4. 医療業務等の基礎③ 5. 医事業務等の基礎④ 6. 病院実習の実際を知る① 7. 病院実習の実際を知る② 8. 病院実習の目的と心構え① 9. 病院実習の目的と心構え② 10. 業務の流れを体験する① 11. 業務の流れを体験する② 12. 業務の流れを体験する③ 13. 業務の流れを体験する④ 14. 業務の流れを体験する⑤ 15. 医療秘書実務実習に向けて	実務家教員 専任：梅本礼子、金岡敬子	2
臨床検査一般 (医)	現在臨床検査は、病名を決定するだけでなく治療方針の決定、予後、治療の判定、人間ドックやスクリーニングの検査など医療における役割は大きく、かつ広範囲に及んでいる。これら臨床検査の目的を理解し、医療従事者として必要な医学知識を習得する。 1. 臨床検査とは 2. 血液データの読み方 3. 血液サンプリング時の留意点 4. 感染症と血液検査 (1) 5. 感染症と血液検査 (2) 6. 出血傾向と血栓 (1) 7. 出血傾向と血栓 (2) 8. 輸血と副作用 (1) 9. 輸血と副作用 (2) 10. 腎機能検査と尿検査 (1) 11. 腎機能検査と尿検査 (2) 12. 肝機能検査 13. 内分泌の検査 14. 感染症の検査 15. まとめ	実務家教員 兼担：尾田三世	2

臨床医学各論Ⅳ (医)	精神疾患、神経疾患、眼・視覚障害、耳・聴覚障害の概要を学び、病態から診断法・治療法の流れを理解することを目的とします。 疾患・診断名と診療録に記載された検査手段・治療法などを適切に結び付け、診療情報管理に役立てるよう基本的知識を習得します。 1. 精神の疾患 (1) 2. 精神の疾患 (2) 3. 精神の疾患 (3) 4. 精神の疾患 (4) 5. 神経系の疾患 (1) 6. 神経系の疾患 (2) 7. 神経系の疾患 (3) 8. 神経系の疾患 (4) 9. 眼・視覚に関する疾患 10. 耳・聴覚に関する疾患	実務家教員 非常勤講師：朝原秀昭	1
生活介護論 (医)(心)	現代社会は少子高齢化が進み65歳以上の割合は1/4を超え、多数の問題を抱えています。その中でも医療・介護サービスを必要とする高齢者の増加や、入院期間の短縮に伴う在宅介護の必要性、介護する家族の負担がクローズアップされています。小児から高齢者まで各年代別の健康問題・生活課題と疾患や機能障害について理解し、家庭での介護に適應できるよう学びます。 1. O R ・健康と病気 2. ライフステージと健康管理① 3. ライフステージと健康管理② 4. ライフステージと健康管理③ 5. ライフステージと健康管理④ 6. ライフステージと健康管理⑤ 7. 高齢化の現状と特徴① 8. 高齢化の現状と特徴② 9. 高齢者の生活課題① 10. 高齢者の生活課題② 11. 高齢者の生活課題③ 12. 高齢者の介護① 13. 高齢者の介護② 14. 高齢者の介護③ 15. 高齢者の生活支援と福祉	実務家教員 非常勤講師：井上富美江	2
臨床医学概論Ⅰ (医)	病気の原因や症状の起こるメカニズムの基礎を学び、身体の形態、運動器に関わる骨、筋肉、関節、皮膚、消化器・泌尿器系の疾病、新生物の発生組織部位・臓器、良性・悪性、原発性、続発性、移転性等新生物の概要を理解し、多彩な診断法、治療法を学ぶ。その特徴、症状、診断法、治療法の概要を学ぶ。各種診療記録の記載・適切な病歴診断名につなげる知識を修得する。臨床医学を学ぶために必要な基礎知識を修得する。 1. 消化器系疾患① 2. 消化器系疾患② 3. 消化器系疾患③ 4. 新生物各論① 5. 新生物各論② 6. 腎尿路生殖器系疾患① 7. 腎尿路生殖器系疾患② 8. 新生物各論③ 9. 新生物各論④ 10. 筋骨格系の疾患総論① 11. 筋骨格系の疾患各論② 12. 筋骨格系の疾患各論③ 13. 皮膚および皮下組織の疾患① 14. 皮膚および皮下組織の疾患② 15. まとめ	実務家教員 非常勤講師：小山幹夫	2
公衆衛生学 (医)	公衆衛生学は、地域社会の組織的な努力を通して、地域住民の健康の保持増進や疾病予防などを志向する。社会における現状を学習することにより、公衆衛生学の問題点を知り、その解決への視点を身につける。また、医療概論として、現代医療に至る歴史や各医療分野の特色および医療に携わる者の心得についても学習する。医学学習の基礎知識を身につけると共に社会の中での医療の関わりに対し理解を深めていく。 1. 医療と医学、現代医療、EBM 2. 古代、中世の医学史 3. 近世の医学史 4. 日本の医学史 5. 二十世紀の医学、医療技術 6. 医学史・医学概論 まとめ 7. 医の倫理、インフォームドコンセント 8. 個人情報保護 9. 脳死と臓器移植 10. 社会保障制度 11. 医療制度 12. 医療法と医療計画 13. 地域保健と公衆衛生 14. 予防医学と健康増進 15. 臨床上問題となる倫理面	実務家教員 非常勤講師：小林敏生	2
臨床医学各論Ⅴ (医)	「臨床」とは「病床に臨む」こと、すなわち患者に接して実際に診察、治療を行うことを意味します。本講では、生命の維持に直接かわる循環器・呼吸器の代表的な疾患について、その特徴、診断、治療など、教科書的な知識のみならず臨床現場に即した知識の習得を目指します。 1. 循環器1 2. 循環器2 3. 循環器3 4. 循環器4 5. 循環器5 6. 循環器6 7. 呼吸器1 8. 呼吸器2 9. 呼吸器3 10. 呼吸器4	実務家教員 非常勤講師：小林敏生	1
医療統計学Ⅰ (医)	医療における意思決定は診療情報に基づいて行われる。診療記録に含まれる診療情報を活用し、医療施設、医療職、患者、さらに医療政策を支援し、医療の質向上に寄与することが求められている。診療情報を活用するための基礎として統計処理の基礎知識、根拠に基づいた医療、データ処理の実際を学び、医療に従事する者に求められる診療情報のクオリティマネジメントの考え方を身に付けることを目的とする。 1. 統計的方法 2. データの要約(記述統計学の方法) 3. データの要約(記述統計学の方法) 4. データの要約(記述統計学の方法) 5. データの要約(記述統計学の方法) 6. 統計学的推測の基礎 7. 統計学的推測の基礎 8. 統計学的推測の基礎 9. 統計学的推測の基礎 10. 統計的仮説検定 11. 統計的仮説検定 12. 仮説検定に伴う2種類の誤り 13. よく使う検定手法 14. よく使う検定手法 15. 2つの量的変数の関係	実務家教員 非常勤講師：清水英俊	2

手話 (医)(オ)(心)	聴覚障害＝耳が聞こえないあるいは聞こえにくい、という事は一体どのような事なのでしょうか。聴覚障害は外見で分かる障害ではないため、その障壁(コミュニケーション障害・情報障害)の深刻さがなかなか理解されません。聴覚障害者(特にろう者)が使用する魅力ある言語＝「手話」を学ぶことで、手話で会話する楽しさを知り、全般的なコミュニケーションについて考えるきっかけを作りたい。 1. 手話とは？(手話言語と音声言語の違い) 2. 聞こえない人との接し方／テキスト手話編 3. 聞こえない人達との意志疎通の方法 4. 聴覚障害者の生活(家事・子育て) 5. メッセージを伝えるという事 6. 聴覚障害者の生活(地域) 7. 聴覚障害者の生活(地域) 8. 聴覚障害者の日常生活用具 9. ろう者と手話の歴史 10. ろう者と話そう Q&A 11. 手話の地域性・国際性 12. 聴覚障害者の生活(病院・老後) 13. 手話を使ってフリートーキング 14. 手話通訳士の体験から 15. まとめ	実務家教員 非常勤講師：住吉美穂	2
臨床医学各論Ⅵ (医)	病気の原因や症状の起こるメカニズムの基礎を学び、臨床医学を学ぶために必要な基礎知識を修得する。特に、消化器・泌尿器系の疾病について、その特徴、症状・所見、診断法、治療法の概要を学び、各種診療記録の記載などを理解し、適切な病歴診断名につなげる知識を習得する。 1. オリエンテーション消化器系疾患① 2. 消化器系疾患② 3. 消化器系疾患③ 4. 消化器系疾患④ 5. 消化器系疾患⑤ 6. 腎尿路生殖器系疾患① 7. 腎尿路生殖器系疾患② 8. 腎尿路生殖器系疾患③ 9. 腎尿路生殖器系疾患④ 10. 乳房および女性生殖器疾患	実務家教員 非常勤講師：橋本成史	1
カウンセリング演習 (心)	この授業では、基本的なソーシャルスキルやストレスマネジメントの力を高めながら、カウンセリングやピアヘルピングの技法を体験的に学ぶことを目標としている。 具体的には、支え合う場をつくる力、自分や他者の内的体験に関心をもつ姿勢、イメージや体験を表現する力、他者の語りを受容的に聴く力、現実的な助言やつなぎをする力等を磨き、実生活に活かしていくことをめざしている。 1. 基礎スキル1 自己表現と他者需要 2. 基礎スキル2 ストレスマネジメント 3. 基礎スキル3 気持ちの言語学 4. 基礎スキル4 アサーション 5. 応答スキル1 リレーション・傾聴 6. 応答スキル2 受容・繰り返し 7. 応答スキル3 共感 8. 応答スキル4 質問 9. 応答スキル5 明確化 10. 応答スキル6 要約 11. 応答スキル7 支持・助言 12. 実践スキル1 リフレーミング 13. 実践スキル2 緊急支援 14. 実践スキル3 リファアー 15. 実践スキル4 エンカウンターグループ	実務家教員 非常勤講師：福田友美	2
医療管理各論Ⅱ (医)	わが国の社会保障制度の中の保険制度について、基本的な医療保険及び介護保険の制度や仕組みについて理解を深める。 今日、国民皆保険制度維持のため、総医療費の抑制も考慮した医療制度改革が行われているが、その基本となるものは適切な診療録の記載であり、正しいデータ(傷病名や治療内容等)を提出することが前提とされている。本講では基本的な制度から診療報酬請求までを通じて診療情報管理の重要性を理解する。 1. 医療保険制度 - 1 2. 医療保険制度 - 2 3. 医療保険制度 - 3 4. 医療保険制度 - 4 5. 医療保険制度 - 5 6. 医療保険制度 - 6 7. 医療保険制度 - 7 8. 医療保険制度-8 9. 医療保険制度-9 10. 医療保険制度-10 11. わが国の診断群分類 12. わが国の診断群分類 13. わが国の診断群分類 14. わが国の診断群分類 15. 介護保険制度	実務家教員 非常勤講師：古瀬奈津美	2
医療管理各論Ⅰ (医)	病院という組織が使命を達成し、維持していくために必要な「経営管理」の知識、医療機関としての機能を果たすために専門職を有効に結びつけるため「医療管理」の知識、医療の分化・高度化により現代の病院には専門職種で成り立つ「チーム医療」の知識が必要である。病院を的確に維持、運営していく上で重要かつ基礎的な上記の知識を身につけることが目的であり、診療情報管理や地域連携業務経験を活かした授業である。 1. 病院の経営管理① 2. 病院の経営管理② 3. 病院の経営管理③ 4. 病院の経営管理④ 5. 病院の経営管理⑤ 6. 病院の経営管理⑤ 7. 医療管理① 8. 医療管理② 9. 医療管理③ 10. 医療管理④ 11. 医療管理⑤ 12. 医療管理⑥ 13. 医療管理⑦ 14. チーム医療 15. まとめ	実務家教員 非常勤講師：松古富美子	2

診療情報管理論Ⅱ (医)	診療情報管理に関する業務は時代と共に多様化しており、より専門的な知識が求められている。医療に貢献する診療情報管理を実践していくための基礎を学習する。さらに、診療情報管理を実践する場で容易に想起され、対応できる基礎知識を修得する。診療情報管理実務、DPC情報管理・分析実務、地域連携業務分析実務の経験を活かした授業である。 1. 診療情報管理士について 2. 診療情報管理士に求められる資質 3. 診療情報管理士の基本業務-1 4. 診療情報管理士の基本業務-2 5. 個人情報保護の視点からの保管管理 6. 紙カルテ運用における診療情報管理-1 7. 紙カルテ運用における診療情報管理-2 8. 電子カルテ運用における診療情報管理-1 9. 電子カルテ運用における診療情報管理-2 10. 診療情報の提供に係る業務-1 11. 診療情報の提供に係る業務-2 12. 診療情報管理士による改善への取り組み-1 13. 診療情報管理士による改善への取り組み-2 14. 診療情報管理士の活動組織-1 15. 診療情報管理士の活動組織-2	実務家教員 非常勤講師：松古富美子	2
診療情報管理論Ⅲ (医)	今日の診療情報管理士は、多種多様な業務を担っている。これまで、診療情報管理Ⅰ・Ⅱで学んだ診療情報管理士の基本的実務の具体的実務として、DPC/PDPS、医師事務作業補助者、がん登録について、基礎知識を学習する。 1. DPC制度と実務-1 2. DPC制度と実務-2 3. DPC制度と実務-3 4. DPC制度と実務-4 5. DPC制度と実務-5 6. DPC制度と実務-6 7. DPC制度と実務-7 8. 医師事務作業補助者業務-1 9. 医師事務作業補助者業務-2 10. 医師事務作業補助者業務-3 11. がん登録の実務-1 12. がん登録の実務-2 13. がん登録の実務-3 14. データベース-1 15. データベース-2	実務家教員 非常勤講師：松古富美子	2
国際統計分類Ⅱ (医)	「国際統計分類演習Ⅰ」に引き続き、各章の分類体系および特徴を理解し、分類手法を学ぶ。 退院時要約や死亡診断書などにより、診療録の記載内容を把握し、統計上必要な分類コードを正確に選択できるよう、総合的に学習する。 1. 国際統計分類Ⅱ-1 2. 国際統計分類Ⅱ-2 3. 国際統計分類Ⅱ-3 4. 国際統計分類Ⅱ-4 5. 国際統計分類Ⅱ-5 6. 国際統計分類Ⅱ-6 7. 国際統計分類Ⅱ-7 8. 国際統計分類Ⅱ-8 9. 国際統計分類Ⅱ-9 10. 国際統計分類Ⅱ-10 11. 国際統計分類Ⅱ-11 12. 国際統計分類Ⅱ-12 13. 国際統計分類Ⅱ-13 14. 国際統計分類Ⅱ-14 15. 国際統計分類Ⅱ-15	実務家教員 非常勤講師：松古富美子	2
簿記基礎 (医)(心)	企業の経理分野では、コンピューターを利用した合理化・効率化が飛躍的な進化を遂げてますが、コンピューターは計算・集計の道具であり、データをもとに分析し決定するのは、やはり簿記の知識を持った人であることに変わりはありません。この授業では、将来就職した後に必ず役立つ、簿記の基礎知識を体系的に学習します。 1. ガイダンス 2. 日常の手続き(1) 3. 日常の手続き(2) 4. 日常の手続き(3) 5. 商品売買(1) 6. 商品売買(2) 7. 現金 8. 当座預金 9. 小口現金 10. 手形(1) 11. 手形(2) 12. その他の期中取引(1) 13. その他の期中取引(2) 14. その他の期中取引(3) 15. 試算表の作成	実務家教員 非常勤講師：吉田智子	2
簿記応用 (医)(心)	企業の経理分野では、コンピューターを利用した合理化・効率化が飛躍的な進化を遂げてますが、コンピューターは計算・集計の道具であり、データをもとに分析し決定するのは、やはり簿記の知識を持った人であることに変わりはありません。この授業では、将来就職した後に必ず役立つ、簿記の基礎知識を体系的に学習します。 1. 試算表の作成(1) 2. 試算表の作成(2) 3. 決算の手続き(1) 4. 決算の手続き(2) 5. 決算の手続き(3) 6. 決算の手続き(4) 7. 決算の手続き(5) 8. 決算の手続き(6) 9. 決算の手続き(7) 10. 決算の手続き(8) 11. 伝票式合計 12. 総合問題演習(1) 13. 総合問題演習(2) 14. 総合問題演習(3) 15. 簿記応用のまとめ	実務家教員 非常勤講師：吉田智子	2

電子会計実務基礎 (医)(オ)(心)	企業では、伝票処理や財務諸表の作成といった会計実務には、会計ソフトが使われています。このような会計ソフトを利用した会計実務を「電子会計」と呼びます。企業の経理処理で最も利用されている弥生会計のソフトを使い、電子会計の基礎を学びます。 1. ガイダンス 2. 企業活動と会計処理(1) 3. 企業活動と会計処理(2) 4. 会計ソフトの操作(1) 5. 会計ソフトの操作(2) 6. 会計ソフトの操作(3) 7. 企業の業務と会計処理(1) 8. 企業の業務と会計処理(2) 9. 企業の業務と会計処理(3) 10. 企業の業務と会計処理(4) 11. 企業の業務と会計処理(5) 12. 企業の業務と会計処理(6) 13. 会計データの入力処理と集計 14. 会計情報の活用(1) 15. 会計情報の活用(2)	実務家教員 非常勤講師：吉田智子	2
電子会計実務応用 (医)(オ)(心)	企業では、伝票処理や財務諸表の作成といった会計実務には、会計ソフトが使われています。このような会計ソフトを利用した会計実務を「電子会計」と呼びます。企業の経理処理で最も利用されている弥生会計のソフトを使い、電子会計の基礎から応用を学びます。 1. ガイダンス 2. 個別論点 3. 決算の手続き 4. 会計データの新規作成(導入処理)(1) 5. 会計データの新規作成(導入処理)(2) 6. 会計データの新規作成(導入処理)(3) 7. 製造業における原価情報(1) 8. 製造業における原価情報(2) 9. 製造業における原価情報(3) 10. 予算管理と経営分析指標(1) 11. 予算管理と経営分析指標(2) 12. 収益構造分析と短期利益計画(1) 13. 収益構造分析と短期利益計画(2) 14. 資金の管理 15. 電子会計のまとめ	実務家教員 非常勤講師：吉田智子	2
臨床医学概論Ⅱ (医)	妊娠初期から分娩・産後、周産期の最近の話題・情報解説をする。産科および周産期の病態・婦人科系の疾病について、特徴、症状・所見、診断法、治療法の概要を学び、診療記録記載の理解を深める。また、標記の病気の原因となる細胞やホルモンなどの名称と機能を学び、正常な状態を基礎知識として学修する。疾患原因とメカニズム、検査方法や治療法について理解を深める。 1. 正常妊娠 2. 正常妊娠 3. 合併症妊娠、母子感染症 4. 正常分娩・分娩の異常 5. 乳房および女性生殖器疾患・新生物 6. 血液成分の基礎 白血球・赤血球の病気 7. 血小板・血液凝固の病気 8. 免疫機能の基礎 免疫の病気 9. 内分泌の基礎 内分泌の病気1 10. 内分泌の病気2 栄養と代謝の病気	実務家教員 非常勤講師：吉田信隆、山崎尚也	1

専門科目単位数 86

食物栄養学科 実務家教員担当科目 授業概要(専門科目) 2021年度開講科目

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
食品開発実習 (管)(調)	加工食品を開発して市場に流通させるためには、農産・畜産・水産などの主原料、副原料、さらに食品添加物などの幅広い実用的な知識が必要です。加えて、開発されたものが消費者の嗜好性に沿ったものであることや食品としての安全性・貯蔵性も求められます。食品産業で実際に生産されている加工食品を製造しながら、食品加工の実用的な知識や技術を深めることを目指します。 1. オリエンテーション 2. 製品の品質評価法(講義) 3. こうじ製造と講義4. みその製造 5. 大豆の加工 6. 餡の製造 7. 海藻の加工 8. 食品の温度測定 9. 魚肉の加工(講義) 10. 加工実習(魚の鮮度、かまぼこ) 11. ハムの製造(講義) 12. 加工実習(ハムの製造) 13. デンプンの特性(講義) 14. 加工実習(デンプン) 15. 学習内容の復習	実務家教員 専任：岡崎尚	1

食品開発演習Ⅰ (管)(調)	食品の「おいしさ」や「表示」について知識を得ておくことは、栄養士や調理師として携わるとき役に立つことが多い。農林水畜産物・発酵食品など様々な食品のおいしさについて学ぶ。食品の「表示」は、使われている原材料だけでなく安全性や特別な用途など様々な情報が記載されており、それらの意味を理解する。一部の授業において学生に課題を与え発表をしてもらう(アクティブラーニング形式)。 1. おいしさの要因(Ⅰ) 2. うま味、甘味 3. 酸味、塩味 4. 苦味、辛味 5. 油脂、コク 6. 発酵と熟成 7. 香り、テクスチャー 8. 温度、色、音、水 9. 食品表示の目的と役割 10. 生鮮食品の表示 11. 加工食品の表示(Ⅰ) 12. 加工食品の表示(Ⅱ) 13. 加工食品の表示(Ⅲ) 14. 機能性表示食品 15. 栄養・アレルギー表示	実務家教員 専任：岡崎尚	2
食品衛生学 (管)	食品を起因とした衛生上及び健康上の危害を未然に防ぐことは、食品に係わる栄養士にとって重要な責務である。まず食品衛生行政、関係法規を理解する。次に様々な食中毒、自然毒、化学毒、食品添加物など実際に現場で起こっていること、行われていることを参考にしながら基礎知識を学習する。また、食品の表示やHACCPによる衛生管理についても解説を行う。 1. 食品衛生と法規 2. 食品と微生物 3. 食品の変質(Ⅰ) 4. 食品の変質(Ⅱ) 5. 食中毒の分類と発生状況 6. 微生物による食中毒(Ⅰ) 7. 微生物による食中毒(Ⅱ) 8. ウイルスによる食中毒 9. 自然毒による食中毒 10. 食品を介する寄生虫症 11. 有害物質による食品汚染と健康障害 12. 食品添加物 概要 13. 食品添加物 各論 14. 食品の安全性と消費者の求める安心 15. HACCP計画の実際	実務家教員 専任：岡崎尚	2
食品微生物学 (管)	食生活の中に深くかかわっている微生物について学ぶことは、食品の加工だけではなく食品の腐敗や食品衛生の面からも重要なことである。具体的には、微生物の種類と特徴、微生物の生育、微生物の殺菌、発酵食品、食品の腐敗などについて、実際に流通・販売されている食品を取り上げながら基礎から応用までを学び、食品及び食品衛生と微生物の関係を理解する。 1. 微生物学の歴史と微生物の利用 2. 微生物の分類：カビ 3. 微生物の分類：キノコ 4. 微生物の分類：酵母 5. 微生物の分類：細菌(Ⅰ) 6. 微生物の分類：細菌(Ⅱ) 7. 微生物の観察 8. 微生物の栄養 9. 微生物の増殖 10. 微生物の利用(Ⅰ) 11. 微生物の利用(Ⅱ) 12. 微生物の利用(Ⅲ) 13. 微生物の利用(Ⅳ) 14. 安全な調理・加工 15. 発酵食品を作る	実務家教員 専任：岡崎尚	2
フードスペシャリスト論 (管)(調)	フードスペシャリストの仕事には、実務的な経験を積み重ねていくことが必要である。例えば、食品の開発調査、官能評価・鑑別、顧客に対する情報提供・促進、さらに食育活動を担うなどがある。そのための知識と技術を得なければならない。本講座ではフードスペシャリストの意義とその概要、さらにその活用を知るために総論的に学び、食の商品企画、流通、販売や消費の現場において活躍できる専門家をめざす。 1. フードスペシャリストとは 2. 人類と食物 3. 世界の食 4. 日本の食① 5. 日本の食② 6. 現代日本の食生活① 7. 現代日本の食生活② 8. 食品産業の役割① 9. 食品産業の役割② 10. 食品産業の役割③ 11. 食品の品質規格と表示① 12. 食品の品質規格と表示② 13. 食品の品質規格と表示③ 14. 食情報と消費者保護① 15. 食情報と消費者保護②	実務家教員 専任：岡崎尚、津村なみえ	2
食品開発演習Ⅰ (管)	食品の「おいしさ」や「表示」について知識を得ておくことは、栄養士や調理師として携わるとき役に立つことが多い。農林水畜産物・発酵食品など様々な食品のおいしさについて学ぶ。食品の「表示」は、使われている原材料だけでなく安全性や特別な用途など様々な情報が記載されており、それらの意味を理解する。一部の授業において学生に課題を与え発表をしてもらう(アクティブラーニング形式)。 1. おいしさの要因(Ⅰ) 2. うま味、甘味 発表 3. 酸味、塩味 4. 苦味、辛味 5. 油脂、コク 6. 発酵と熟成 7. 香り、テクスチャー 8. 温度、色、音、水 9. 食品表示の目的と役割 10. 生鮮食品の表示 11. 加工食品の表示(Ⅰ) 12. 加工食品の表示(Ⅱ) 13. 加工食品の表示(Ⅲ) 14. 機能性表示 15. 栄養・アレルギー表示 発表	実務家教員 専任：岡崎尚	2

インターンシップ (管)(調)	インターンシップは、学生が在学中に企業等において自らの専攻や将来のキャリアに関連した就業体験を行うものである。これらの体験によって、社会人になるための意識を高め、自身の適性見極め、学習意欲の向上、さらには社会人としてのマナーやあるべき態度を身につけてほしいと考えている。 1. ガイダンス 2. 事前研修 3. インターンシップ 4. インターンシップ 5. インターンシップ 6. インターンシップ 7. インターンシップ 8. インターンシップ 9. インターンシップ 10. インターンシップ 11. インターンシップ 12. インターンシップ 13. インターンシップ	実務家教員 専任：岡崎尚	2
フードスペシャリスト特論 (管)	2年次12月に実施される「フードスペシャリスト」資格認定試験の合格に向けた実力養成講座である。各分野の教員がこれまでの復習を行いながら、新たな情報も加味し、フードスペシャリストとしての知識を着実に身につけさせることを目的としている。 2年間の総復習ともなるため、資格取得希望者のみならず、是非とも受講してほしい科目である。 1. オリエンテーション 模擬試験 2. フードスペシャリスト特論 3. フードスペシャリスト特論 4. 食物学 5. 食物学 6. 食品の流通・消費 7. 食品の流通・消費 8. 食品の官能検査 9. 食品の安全性 10. 食品の安全性 11. 調理学 12. 調理学 13. 栄養と健康 14. 栄養と健康 15. まとめ	実務家教員 専任：岡崎尚、平林眞弓、吉村真奈美、津村なみえ、藤原久子	2
栄養管理特論 (管)	毎年12月初旬に実施される全国栄養士養成施設協会が主催する栄養士実力認定試験を念頭に入れた、2年間の学習の総復習として位置づけられる。将来の管理栄養士国家試験に向けたプレ試験でもあり、実力のある栄養士として巣立ってほしいという本学教員の願いを込めた科目である。本学教員が担当する科目を中心に12月の試験まで、ほぼ週2回のペースで授業を実施していく。 1. オリエンテーション 過去問 2. 栄養学 3. 栄養学 4. 応用栄養学 5. 応用栄養学 6. 食品学 7. 食品加工学 8. 生化学 9. 解剖生理学 10. 解剖生理学 11. 臨床栄養学 12. 臨床栄養学 13. 栄養指導論 14. 給食管理 15. 模擬試験	実務家教員 専任：岡崎尚、平林眞弓、吉村真奈美、津村なみえ、藤原久子	2
特別研究 (管)(調)	特別研究は、研究論文作成もしくは研究制作のどちらかとし、原則として本学専任教員の指導の下に行う。個人研究、共同研究のどちらでもよい。研究のテーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜指導教員の指導を受けながら研究・制作を進めていくものとする。 本科目は、在学中に学習した内容の総決算となりうるものであり、学生の意欲的かつ自主的な取り組みを期待したい。 1. 研究テーマの設定 2. 研究・制作の進行 3. 研究・制作の進行 4. 研究・制作の進行 5. 研究・制作の進行 6. 研究・制作の進行 7. 研究・制作の進行 8. 研究・制作の進行 9. 研究・制作の進行 10. 研究・制作の進行 11. 研究・制作の進行 12. 研究・制作の進行 13. 研究・制作の進行 14. 研究・制作の進行 15. 研究論文・制作物の提出	実務家教員 専任：岡崎尚、平林眞弓、吉村真奈美、津村なみえ、藤原久子	4
食品衛生学 (調)	今日、食品に起因する衛生上、健康上の危害の発生を未然に防止することは、重要課題である。食品衛生行政、関係法規を理解すると同時に、食品を介した健康危害（微生物、自然毒、化学毒、食品添加物、農薬・重金属・抗生物質などによる食品汚染）や、その防止対策について学習する。また、食品表示、水の衛生、HACCPによる衛生管理についても解説を行う。授業の一部にアクティブラーニングを取り入れる。 1. 食品衛生と食品衛生行政 2. 食品と微生物 3. 食品の腐敗・変質と防止 4. 経口感染症と人畜共通感染症 5. 食中毒の分類と発生状況 研究発表 6. 微生物による食中毒(1) 7. 微生物による食中毒(2) 8. 微生物による食中毒(3) 9. 自然毒による食中毒 10. 食品を介する寄生虫症 11. 有害物質による食品汚染と健康障害 12. 食品添加物(1)概要 13. 食品添加物(2)各論 研究発表 14. 食品の安全性と消費者の求める安心 15. まとめ	実務家教員 専任：岡崎尚	2

食品衛生対策 (調)	食品衛生学や食品衛生学実験で学んだ基礎理論をもとに、調理師として最も大切な飲食物による健康被害が起きないように理論と実践の結合をめざし学ぶ。そのためには、調理現場での予防対策技術の習得、さらには自らの責任で法令遵守と、加えて自主衛生管理の重要性について学ぶ。また、課題を定め、取りまとめて発表できるプレゼンテーション能力を培う。一部の授業でアクティブラーニングを取り入れる。 1. 食品衛生対策と食品衛生行政のしくみ 2. 食品の表示と法規制、成分規格基準 3. 食品調理施設・設備の衛生管理と点検 4. 給水及び汚水・汚物処理 5. 食品調理者の健康管理 6. 食材の衛生管理(1) 食材の鮮度簡易鑑別法 7. 食材の衛生管理(2) 食材の保存管理 8. カビ毒、衛生害虫、異物混入 9. 食品の調理器具、容器包装の衛生管理 10. 消毒・殺菌法、台所用洗剤 11. 課題発表・質疑応答 (1) 前半 12. 課題発表・質疑応答 (2) 後半 13. 自主衛生管理 PR/HACCP、7S 14. 大量調理施設衛生管理マニュアル 15. 食品・調理別の衛生管理	実務家教員 専任：岡崎尚	2
食品微生物学 (調)	食生活の中に深くかかわっている微生物について学ぶことは、食品の加工だけではなく食品の腐敗や食品衛生の面からも重要なことである。具体的には、微生物の種類と特徴、微生物の生育、微生物の殺菌、発酵食品、食品の腐敗などについて、実際に流通・販売されている食品を取り上げながら基礎から応用までを学び、食品及び食品衛生と微生物の関係を理解する。 1. 微生物学の歴史と微生物の利用 2. 微生物の分類：カビ 3. 微生物の分類：キノコ 4. 微生物の分類：酵母 5. 微生物の分類：細菌(1) 6. 微生物の分類：細菌(2) 7. 微生物の観察 8. 微生物の栄養 9. 微生物の増殖 10. 微生物の利用(1) 11. 微生物の利用(2) 12. 微生物の利用(3) 13. 微生物の利用(4) 14. 安全な調理・加工 15. 発酵食品を作る	実務家教員 専任：岡崎尚	2
栄養調理特論 (調)	調理師技能評価試験にかかる学科試験免除のための「技術考査」合格に向けた実力養成講座である。栄養調理コース調理師取得卒業後、6年間の実務経験ののち、厚生労働省が指定する調理技術技能評価試験を受けることができるが、在学中に「技術考査」試験に合格しておけば、6年後の学科試験は免除されることになり、専門調理師にまた一步近づくこととなる。2年間の総復習ともなるため、是非とも受講してほしい科目である。 1. オリエンテーション 模擬試験 2. 栄養学 3. 栄養学 4. 食品学 5. 食品学 6. 食品衛生学 7. 食品衛生学 8. 模擬試験 9. 調理理論 10. 調理理論 11. 食文化概論 12. 調理実習 13. 調理実習 14. 公衆衛生学 15. 総復習、まとめ	実務家教員 専任：岡崎尚、平林眞弓、吉村真由美、津村なみえ、藤原久子	2
応用栄養学 (管)	人生における各ライフステージにおいての各世代の特性を知り、生理的変化に対応できる栄養管理(栄養・食生活)について学ぶ。そして健康で豊かな生活を送るための栄養ケアのあり方、および疾病・疾病予防・生活習慣病等の問題点を考慮し、健康で健やかな一生を送るための栄養ケアマネジメントの具体的な手法を理解できるように学ぶ。病院での経験を生かして実務家教員が授業を行っている。 1. 日本人の食事摂取基準 2. ライフステージ別食事摂取基準 3. 妊娠期の栄養 4. 妊娠期の栄養 授乳期の栄養 5. 新生児期・乳児期の栄養 6. 乳児期の栄養 7. 乳児期の栄養 8. 乳児期の栄養 9. 学童期の栄養 10. 思春期の栄養 11. 成人期・更年期の栄養 12. 高齢期の栄養 13. 高齢期の栄養 14. 運動・スポーツと栄養 15. 環境と栄養	実務家教員 専任：平林眞弓	2
応用栄養学実習 (管)	応用栄養学で学習した知識を基礎に、各ライフステージ別にふさわしい栄養の取り方、調理の方法を実習し、栄養士業務の基礎を学ぶ。グループを編成してテーマに沿った献立の作成・実習を行い、そのつど内容の評価を発表形式で行う。乳児期から老年期まで各栄養素の特質・個人差・環境など人間全体としての望ましい食事作りについて理解出来る様に学ぶ。病院での経験を基に実務家教員が行っている。 1. 第1回オリエンテーション 2. 第2回母性栄養 3. 第3回乳児栄養 4. 第4回幼児栄養 5. 第5回授乳期栄養 6. 第6回授乳期栄養 7. 第7回学童期栄養 学校給食 8. 第8回学校給食の実習 9. 第9回思春期・成人期栄養 10. 第10回成人期栄養の実習 11. 第11回高齢期栄養 12. 第12回高齢期栄養の実習 13. 第13回高齢期栄養 介護食 14. 第14回咀嚼・嚥下困難食 実習 15. 第15回まとめ	実務家教員 専任：平林眞弓	1

給食経営管理論 (管)	給食の概要、定義、目標を学び、医療施設・高齢者福祉施設・児童福祉施設・学校・事業所等の特定多数人を対象とした特定給食施設において、継続した食事を提供する特別な配慮を必要とする給食経営管理が理解できるように学ぶ。利用者の身体、栄養状態に応じた給食を提供するため、栄養管理・衛生管理・設備管理・食材管理・価格管理等を学ぶ。病院での経験を基に実務家教員が行っている。 1. 第1章 2. 第2章 3. 第2章 4. 第2章 5. 第2章 6. 第3章 7. 第4章 8. 第4章 9. 第5章 10. 第6章 11. 第6章 12. 第7章 13. 第8章 14. 第9・10章 15. まとめ	実務家教員 専任：平林眞弓	2
給食管理実習 I (管1年)	給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。 1. オリエンテーション 2. 計画 3. 計画 4. 試作 5. ポスター・給食だより作成 6. ポスター・給食だより作成 7. 実施1 8. 実施2 9. 実施3 10. 実施4 11. 実施5 12. 実施6 13. 実施7 14. 実施8 15. まとめ	実務家教員 専任：平林眞弓	
給食管理実習 I (管2年)	給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。 1. オリエンテーション 2. 計画 3. 計画 4. 試作 5. ポスター・給食だより作成 6. ポスター・給食だより作成 7. 実施1 8. 実施2 9. 実施3 10. 実施4 11. 実施5 12. 実施6 13. 実施7 14. 実施8 15. まとめ	実務家教員 専任：平林眞弓	1
給食実務実習 (管1年)	給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。 1. オリエンテーション 2. 計画 3. 計画 4. 試作 5. ポスター・給食だより作成 6. ポスター・給食だより作成 7. 実施(1回) 8. 実施(2回) 9. 実施(3回) 10. 実施(4回) 11. 実施(5回) 12. 実施(6回) 13. 実施(7回) 14. 実施(8回) 15. まとめ 反省	実務家教員 専任：平林眞弓	
給食実務実習 (管2年)	給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。 1. オリエンテーション 2. 計画 3. 計画 4. 試作 5. ポスター・給食だより作成 6. ポスター・給食だより作成 7. 実施(1回) 8. 実施(2回) 9. 実施(3回) 10. 実施(4回) 11. 実施(5回) 12. 実施(6回) 13. 実施(7回) 14. 実施(8回) 15. まとめ 反省	実務家教員 専任：平林眞弓	1
給食管理実習 II (管)	事業所・社会福祉施設(保育園、児童福祉施設、特別養護老人ホーム)、小学校において、集団給食施設における栄養士、管理栄養士の役割や業務について理解を深め、給食提供時に必要な専門知識および技術を学ぶ。個人又は2～4人程度のグループ単位の実習で、事前に実習課題の検討を行い、各施設との打ち合わせを行う。実習は5日間である。(1日8時間×5日)病院での経験を基に実務家教員が行っている。 1. オリエンテーション 2. 栄養管理 3. 栄養管理 4. 事務管理 5. 事務管理 6. 事務管理 7. 作業管理 8. 作業管理 9. 食品管理 10. 食品管理 11. 衛生管理 12. 衛生管理 13. 施設管理 14. 施設管理 15. まとめ	実務家教員 専任：平林眞弓	1

調理学実習Ⅲ (管)	調理における専門知識と技術の習得ができるようになるために、日本料理・西洋料理・中国料理の各分野の専門調理師より専門的な調理を学ぶ。また、それぞれの料理の特徴・食文化・食事作法など実践的な応用も身につける。 1. 中国料理① 2. 西洋料理① 3. 日本料理① 4. 中国料理② 5. 西洋料理② 6. 日本料理② 7. 中国料理③ 8. 西洋料理③ 9. 日本料理③ 10. 中国料理④ 11. 西洋料理④ 12. 日本料理④ 13. 中国料理⑤ 14. 西洋料理⑤ 15. 日本料理⑤	実務家教員 専任：下地隆 非常勤講師：下川健次、松木稔	1
新調理システム特論 (管)(調)	昨今の食の安全・安心をより確実にするや、安全を確保する技術の取得を理解するため、調理を科学的に分析し、安全な調理をデジタル化することについて学ぶ。 1. 新調理システム概論 2. システム化における衛生管理 3. クックチルシステムとは 4. 真空調理法とは 5. クックチルシステムの実践 6. 真空調理法実践 7. 凍結含浸法 8. 新調理システム総論 9. 新調理システムの最新事例 10. 総合講義 11. まとめ	実務家教員 専任：下地隆	1
海外食生活事情 (管)(調)	食生活は、風土と文化により育まれる。その国の食習慣や風俗の見聞を広げることができることと、食文化の奥深さを理解できるようになるために、本場の調理師の指導による調理体験や歴史的建造物等の見学を行う。毎年2月中旬～3月初旬、3泊4日を予定している。行き先は11月ごろ発表される。 1. オリエンテーション 2. 研修先の調査 3. 研修先の決定 4. 募集活動 11月中旬 5. 現地での調理体験の場所 調査と交渉 6. ホテル・レストラン等のメニュー検討 7. 旅費の検討 8. 市場・バザールなど視察したい施設の検討 9. パスポート・保険などの手続き 10. 添乗員による現地説明 11. 研修旅行のパンフレット作成 12. 研修旅行1日目(出発) 13. 研修旅行2日目 14. 研修旅行3日目 15. 研修旅行4日目(帰国)	実務家教員 専任：下地隆	2
給食施設・設備 (調)	科学的衛生、安全を正確に理解できることと、新調理システムを発展的にとらえ、より安全、衛生的な「食」についての知識を理解できるようにするために、施設各種の厨房作りの基礎・基本について学ぶ。 1. 施設と設備、安全管理、機能区分 2. 調理施設の種類、機器について 3. 新調理システムについて 4. 真空調理実習 5. 真空調理実習 6. 真空調理実習 7. クックチルシステム 8. クックチルシステム 9. クックチルシステム 10. クックチルシステム 11. クックチルシステム 12. 総合実習 13. 総合実習 14. 凍結含浸法 15. 凍結含浸法	実務家教員 専任：下地隆	2
調理学実習Ⅲ (調)	中国料理の特徴を理解できるようになるため、中国の歴史、四大系統、代表料理、基礎となる調理法について学ぶ。また、現代の日本における中国料理と和食とのつながりを理解するため、食生活への影響等について学ぶ。 1. 中国料理の系統別特色と代表料理について 2. 中国料理の代表的調理法 3. 調理法と健康について 4. 食材の有効利用 5. 炒め物(基礎) 6. 揚げ物(基礎) 7. 煮物(基礎) 8. 蒸し物(基礎) 9. 点心(基礎) 10. 精進料理(基礎) 11. パーティー料理Ⅰ 12. パーティー料理Ⅱ 13. パーティー料理Ⅲ 14. 日本で生まれた中国料理 15. まとめ	実務家教員 専任：下地隆	1
調理学実習Ⅴ (調)	より実践的な料理・原価・売価設定等、商品として確立された料理の作り方を理解できるようになるため、有名料理店の代表料理及び特殊調味料、特殊材料を使用した実習について学ぶ。さらに各分野への応用性を身につけるため、大量調理における衛生、安全性の重要性を認識させる。 1. 四川料理とその代表料理 2. 広東料理とその代表料理 3. 上海料理とその代表料理 4. 北京料理とその代表料理 5. 宮廷料理とその代表料理 6. 新調味を使った新しい中国料理 7. 香港における飲茶と代表料理 8. 創作中国料理の紹介と作成 9. 特殊調味料、特殊材料とその使用方法① 10. 特殊調味料、特殊材料とその使用方法② 11. フルコースの考え方と提供方法 12. フカヒレを題材としてのフルコースⅠ 13. フカヒレを題材としてのフルコースⅡ 14. 中国料理と大量調理への応用 15. まとめ	実務家教員 専任：下地隆	1

総合調理実習Ⅰ (調)	各自班編成により独自のメニューを作成できるようになるために、1年次で履修した基礎を応用することを学ぶ。また、「給食施設・設備」で学んだ新調理システムを応用しながら試作、学内給食として提供し、栄養・色彩・原価等を本学教職員などの第三者評価していただきながら実践する。「総合調理実習Ⅱ」と連携して行う。 1. オリエンテーション 2. 試作、プレゼンテーション 3. 試作 4. 提供 5. 試作 6. 提供 7. 試作 8. 提供 9. 試作 10. 提供 11. 試作 12. 提供 13. 試作 14. 提供 15. まとめ	実務家教員 専任：下地隆	1
総合調理実習Ⅱ (調)	レストラン運営に必要な知識を習得するために、学内給食で実践提供を体験し、接客・マナーの基礎応用について学ぶ。原価管理・評価分析等を組み入れた授業とし、「総合調理実習Ⅰ」と連携して行う。 1. オリエンテーション 2. 模擬練習 3. 次回準備、模擬練習 4. 実践・アンケート集計 5. 次回準備、模擬練習 6. 実践・アンケート集計 7. 次回準備、模擬練習 8. 実践・アンケート集計 9. 次回準備、模擬練習 10. 実践・アンケート集計 11. 次回準備、模擬練習 12. 実践・アンケート集計 13. 次回準備、模擬練習 14. 実践・アンケート集計 15. まとめ	実務家教員 専任：下地隆	1
臨床栄養学 (管)	栄養士は、生活習慣病などの傷病者に栄養指導や治療食の提供をすることを責務とする。各疾患の予防や治療のために栄養管理は重要である。症状や病態、治療法に対応した栄養管理は、病気の治療だけではなく、病気の進行や合併症、再発防止に繋がる。食事・栄養療法が理解できるようになるために、各疾患の原因、進行、改善、治療と栄養との関わりについて学ぶ。病院に勤務し得た知識や体験を交えて教育する。 1. 臨床栄養学とは 栄養評価・栄養教育 2. 代謝性疾患の栄養アセスメントと栄養ケア① 3. 代謝性疾患の栄養アセスメントと栄養ケア② 4. 消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア① 5. 消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア② 6. 循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア 7. 腎疾患の栄養アセスメントと栄養ケア 8. 中間試験 9. 呼吸器、血液疾患の栄養アセスメントと栄養ケア 10. 骨疾患、免疫等の栄養アセスメントと栄養ケア 11. がん、外科分野の栄養アセスメントと栄養ケア 12. 摂食機能障害の栄養アセスメントと栄養ケア 13. 乳幼児・妊産婦の栄養アセスメントと栄養ケア 14. 栄養法、薬と栄養 15. 医療制度・福祉制度	実務家教員 専任：吉村真奈美	2
臨床栄養学実習Ⅰ (管)	医療機関における栄養士の業務は、治療食の献立作成や栄養指導をすることが実務であると考え。臨床栄養学実習は、病態生理や栄養代謝などの学問を基礎として、治療食の食事計画を立て、調理をする実習である。傷病者の食事について学び、各疾病の献立作成ができるようになる。実務教員として、病院で経験したことを、授業に活かし教育する。 1. 病院食について 2. 献立作成 3. エネルギーコントロール食① 4. エネルギーコントロール食の調理① 5. エネルギーコントロール食② 6. エネルギーコントロール食の調理② 7. たんぱく質コントロール食 8. たんぱく質コントロールの調理 9. 脂質コントロール食 10. 脂質コントロール食の調理 11. 胃腸疾患食 12. 胃腸疾患食の調理 13. 嚥下食 14. 嚥下食の調理 15. 献立の展開	実務家教員 専任：吉村真奈美	1
臨床栄養学実習Ⅱ (管)	病院における治療の一環としての給食を把握するとともに、栄養指導の実際について修得することを目的とする。 その内容は、病院給食の概要及び患者に対する栄養管理や食事管理ができるようになるために、病院にて実習を行い学ぶ。実務教員として、病院勤務時に実習生を受けた経験から実習について教育する。 1. 献立作成 2. 食数把握 3. 食材調達 4. 調理 5. 配膳 6. 衛生管理 7. 諸帳簿事務処理 8. 媒体作成 9. 課題作成 10. 個別栄養管理 11. カンファレンス 12. 栄養食事指導 13. 栄養指導記録 14. 調査 15. 実習まとめ	実務家教員 専任：吉村真奈美	1

栄養指導総論 (管)	わが国では過剰栄養による肥満、生活習慣病、低栄養等の問題がある。これらを解決するために、適切な栄養状態と食行動の実現に向けて行動科学の理論・モデルを応用し、悪しき行動を望ましい行動に変容し、習慣化できるまでを支援する栄養教育が理解できるようになるための専門知識、スキル、態度、考え方などの総合力を培うように学習する。病院での経験を踏まえて講義する。 1. 栄養教育の概念(1) 2. 栄養教育のための理論的基礎(1) 3. 栄養教育のための理論的基礎(2) 4. 栄養教育のための理論的基礎(3) 5. 栄養教育のための理論的基礎(4) 6. 栄養教育のための理論的基礎(5) 7. 栄養教育のための理論的基礎(6) 8. 栄養教育のための理論的基礎(7) 9. 栄養ケア・マネジメント(1) 10. 栄養ケア・マネジメント(2) 11. 栄養ケア・マネジメント(3) 12. 栄養ケア・マネジメント(4) 13. 栄養ケア・マネジメント(5) 14. 栄養ケア・マネジメント(6) 15. 栄養ケア・マネジメント(7)	実務家教員 専任：吉村真奈美	2
栄養指導各論 (管)	妊娠・授乳期から高齢者までの各ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育の展開、並びに障害者と傷病者を対象とした栄養教育が理解できるようになるため、各ライフステージ、ライフスタイル、健康状態などの特徴について学ぶ。高齢者や傷病者については、病院勤務での経験を踏まえて講義する。 1. 妊娠・授乳期の栄養教育 2. 乳幼児期の栄養教育① 3. 乳幼児期の栄養教育② 4. 学童期・思春期の栄養教育 5. 成人期の栄養教育① 6. 成人期の栄養教育② 7. 高齢期の栄養教育① 8. 高齢期の栄養教育② 9. スポーツ実施時の栄養教育 10. 地域社会における栄養教育 11. 臨床栄養教育とは 12. 循環器疾患における栄養教育① 13. 循環器疾患における栄養教育② 14. 栄養代謝疾患における栄養教育 15. 障がい者(児)の栄養士の業務は、人々の健康を守り、はぐくむための適切な食生活のあり方を指導するために必要とされる基本的知識を身につける必要がある。栄養指導の基礎的学習が理解できるようになるために、必要な理論と技術について学ぶ。栄養士として必要な計算の方法や考え方を身につけるよう、授業で教育する。 1. 栄養教育論演習の概要 食品成分表の使い方 2. 食品群別荷重平均成分値の求め方 3. 食品構成 4. 食品交換表(1) 5. 食品交換表(2) 6. 食事摂取基準(1) 7. 実態把握の方法 8. 情報の収集9. 栄養診断(1) 10. 栄養診断(2) 11. 栄養診断(3)12. 栄養統計(1) 13. 栄養統計(2) 14. 栄養統計・解析(1) 15. 栄養統計・解析(2)	実務家教員 専任：吉村真奈美	2
栄養指導実習Ⅰ (管)	1. 栄養教育論演習の概要 食品成分表の使い方 2. 食品群別荷重平均成分値の求め方 3. 食品構成 4. 食品交換表(1) 5. 食品交換表(2) 6. 食事摂取基準(1) 7. 実態把握の方法 8. 情報の収集9. 栄養診断(1) 10. 栄養診断(2) 11. 栄養診断(3)12. 栄養統計(1) 13. 栄養統計(2) 14. 栄養統計・解析(1) 15. 栄養統計・解析(2)	実務家教員 専任：吉村真奈美	1
栄養指導実習Ⅱ (管)	栄養士の専門教育の知識や技術は、人々に伝えるだけで終わるのではなく、QOLの向上のための行動変容まで導くことが必要である。そのために必要な栄養教育・指導の実践力を身につけるための知識や技術が理解できるようになるために、栄養診断の方法や評価について学ぶ。実務教員として病院で栄養指導を行ったことを活かして、教育をする。 1. 栄養管理状況報告 2. 栄養マネジメント 3. 栄養アセスメント(1) 4. 栄養アセスメント(2) 5. 栄養アセスメント(3) 6. 栄養カウンセリング(1) 7. 栄養カウンセリング(2) 8. 栄養教育法(1) 9. 栄養教育法(2) 10. 栄養評価 11. 栄養教育計画(1) 12. 栄養教育計画(2) 13. 栄養教育計画(3) 14. 栄養教育計画(4) 15. 栄養教育の実践	実務家教員 専任：吉村真奈美	1
調理学実習Ⅶ (調1年)	わが国には、季節と旬を大切にした伝統行事である五節句、人生の節目を祝う記念日、外国からの記念日、宗教行事など多くの行事食がある。本授業では料理技術の向上にとどまらず、それぞれのテーマやコンセプトに合わせた料理、盛り付け、器、カトラリーなど総合的に学習し、「食」を総合的にコーディネートし、食生活をより豊かなものにする。 1. ティービュッフェ 2. 秋の和のテーブル 3. アフタヌーンティー 4. お正月料理 5. クリスマス 6. バレンタイン 7. 桃の節句 8. 春の和のテーブル 9. 端午の節句 10. 母の日 11. 中華でおもてなし 12. 慶弔と仏事 13. 七夕 14. パーティー企画 15. 修了パーティー	実務家教員 専任：吉村真奈美	
調理学実習Ⅶ (調2年)	わが国には、季節と旬を大切にした伝統行事である五節句、人生の節目を祝う記念日、外国からの記念日、宗教行事など多くの行事食がある。本授業では料理技術の向上にとどまらず、それぞれのテーマやコンセプトに合わせた料理、盛り付け、器、カトラリーなど総合的に学習し、「食」を総合的にコーディネートし、食生活をより豊かなものにする。 1. ティービュッフェ 2. 秋の和のテーブル 3. アフタヌーンティー 4. お正月料理 5. クリスマス 6. バレンタイン 7. 桃の節句 8. 春の和のテーブル 9. 端午の節句 10. 母の日 11. 中華でおもてなし 12. 慶弔と仏事 13. 七夕 14. パーティー企画 15. 修了パーティー	実務家教員 専任：吉村真奈美	1

栄養学総論 (管)	私たちは食物を摂取することによって、生命活動を維持している。この科目では、栄養の概念およびその意義についての基本的な知識を身につける。また、各栄養素の機能や、摂取した食物の消化、吸収、代謝について学ぶ。 1. 栄養の概念 2. 炭水化物の栄養① 3. 炭水化物の栄養② 4. 脂質の栄養① 5. 脂質の栄養② 6. たんぱく質の栄養① 7. たんぱく質の栄養② 8. ビタミンの栄養① 9. ビタミンの栄養② 10. ミネラルの栄養① 11. ミネラルの栄養② 12. 水の機能 13. 食物の摂取 14. エネルギー代謝 15. 栄養学のあゆみ	実務家教員 専任：津村なみえ	2
食品加工学実習 (調)	食品加工は原材料に物理的、化学的、生物学的な処理を加えて、原材料には持ち得なかった味や形態、保存性などの新しい価値を付与することを目的として行われる。本実習では、身近で代表的な加工食品を取り上げ、これらを実際に製造することを通して、食品加工に関する知識や技術への理解を深める。 1. オリエンテーション 豆類の加工 2. オリエンテーション 豆類の加工 3. 野菜の加工・調味料 4. 野菜の加工 5. 調味料 6. いも類・畜肉の加工 7. いも類の加工 8. 畜肉の加工 9. 豆類・水産物の加工 10. 豆類の加工 11. 水産物の加工 12. 果実類の加工 13. 果実類の加工	実務家教員 専任：津村なみえ	1
栄養学総論 (調)	栄養とは食物をとることで、人の健康状態を高めるものである。健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につけるとともに、私たちの食生活の現状と健康づくりについて学ぶ。また、各栄養素の機能や、食物摂取のしくみと体内にとり入れられた食物の消化、吸収、代謝について学ぶ。 1. 栄養素の機能と健康① 2. エネルギー代謝と食事摂取基準① 3. 栄養素の機能と健康② 4. 栄養素の機能と健康③ 5. 栄養素の機能と健康④ 6. 栄養素の機能と健康⑤ 7. 栄養素の機能と健康⑥ 8. 栄養素の機能と健康⑦ 9. 栄養素の機能と健康⑧ 10. 栄養素の機能と健康⑨ 11. 栄養素の機能と健康⑩ 12. 消化と吸収① 13. 消化と吸収② 14. エネルギー代謝と食事摂取基準② 15. エネルギー代謝と食事摂取基準③	実務家教員 専任：津村なみえ	2
応用栄養学 (調)	私たちは誰もが、誕生から成長・発達、加齢するという過程を経る。生涯を通して健康で適切な食生活を実践するために、それぞれのライフステージの特徴とそれに応じた栄養の特性を学ぶ。また、疾病時における栄養の特徴を理解するために、病態と栄養、食事療法の基本的知識についても学ぶ。 1. 成長・発達・加齢 2. 妊娠期の栄養・授乳期の栄養 3. 乳児期の栄養 4. 幼児期の栄養 5. 学童期の栄養・思春期の栄養 6. 食物アレルギーと栄養 7. 成人期・更年期の栄養・高齢期の栄養 8. 食事療法 9. 消化管の病気と栄養 10. 膵臓・肝臓・胆嚢の病気と栄養 11. 腎臓の病気と栄養 12. 循環器の病気と栄養 13. 代謝性疾患と栄養① 14. 代謝性疾患と栄養②	実務家教員 専任：津村なみえ	2
食育インストラクター特論 (調)	1月に行われる食育インストラクター認定試験合格をめざし、食育の必要性と食育に必要な知識を学ぶ。また、2年間で学んだ専門的な知識や技術を発展させ、食育指導者として社会で活躍できることをめざす。実践的な食育実習として、小学生を対象とした食育教室の運営も行う。 1. なぜ食育か 2. 食事バランス 3. 食育教室の運営(1) 4. 食育教室の運営(2) 5. 食育教室の運営(3) 6. 食育教室の運営(4) 7. 食育教室の運営(5) 8. 食文化の伝承(1) 9. 食文化の伝承(2) 10. 食文化の伝承(3) 11. 食の安全・安心 12. 選食力 13. 日本と世界の食糧事情 14. おいしさと科学 15. まとめ	実務家教員 専任：津村なみえ、岡崎尚、吉村真由美、藤原久子	2
調理学 (管)	食材を調理して食物とするには、食品の種類、食品成分や機能、科学的・物理的性質や調理特性を知り、調理による成分変化を科学的に理解することが必要です。 調理の意義・目的を学んだ後、植物性食品(米・小麦・芋・豆・種実・きのこ・野菜・果実・藻類)、動物性食品(肉・魚・卵・乳・乳製品)、成分抽出素材、調味料の調理性、加熱調理操作、非加熱調理操作の原理・要点について学びます。 1. 調理の概要 2. おいしさとは1 3. おいしさとは2 4. 植物性食品の調理性1 5. 植物性食品の調理性2 6. 植物性食品の調理性3 7. 植物性食品の調理性4 8. 1～7の総括 9. 動物性食品の調理性1 10. 動物性食品の調理性2 11. 動物性食品の調理性3 12. 油脂・成分抽出素材の調理	実務家教員 専任：藤原久子	2

調理学実習Ⅰ (管)	調理学に基づいて、調理操作の方法や特徴、調理器具の取り扱いなど基礎的な調理技術を習得することを目的とし、基本的な調理操作(計量・切る・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・揚げる・炒める等)の方法や調理法、調味割合について学びます。 また、リスクマネジメントとして実習室使用にあたり、身だしなみ、手洗いを習慣づけ、基本的な衛生管理能力を身につけます。 1. オリエンテーション1 2. オリエンテーション2 3. 基本調理操作1 4. 基本調理操作2 お菓子1 5. 調理操作1 6. 調理操作2 7. 調理操作3 8. 調理操作4 9. 調理操作5 10. 調理操作6 11. 調理操作7 12. 調理操作8 13. 調理操作9 14. 小テスト実技試験 15. お菓子2	実務家教員 専任：藤原久子	1
調理学実習Ⅱ (管)	調理学実習Ⅰで学んだ基礎的調理操作や衛生管理の知識を踏まえ、より実践的な調理技術を習得することを目的としています。 和食、洋風、中華料理、行事食の実習を行い、各様式の献立構成、調理技法、食器・器具類の扱い方、盛り付け、配膳形式等について理解を深めていきます。 1. 洋風料理1 2. 洋風料理2 3. 洋風料理3 4. 和食1 5. 和食2 6. 中華1 7. 各国料理1 8. 各国料理2 9. 中華2 10. 和食4 11. 行事食1 12. 行事食2 13. 行事食3 14. 実技試験小テスト 15. 和食5	実務家教員 専任：藤原久子	1
調理概論 (調)	食材を調理して食物とするには、食品の種類、食品成分や機能、調理特性を理解することが大切です。 調理の概要、おいしさを構成する要素を学んだ後、植物性食品(米・小麦粉・芋・豆・種実・きのこ・野菜・果実・藻類)、動物性食品(肉・魚・卵・牛乳・乳製品)、成分抽出素材、調味料についての特徴・調理性、各種調理器具・食器等の特徴等について学んでいきます。 1. 調理の概要 2. おいしさの構成1 3. おいしさの構成2 4. おいしさの構成3 5. おいしさの構成4 6. 植物性食品の調理1 7. 植物性食品の調理2 8. 1～7のまとめ 9. 植物性食品の調理3 10. 動物性食品の調理1 11. 動物性食品の調理2 12. その他食品の調理 13. 調理設備・器具と熱源1 14. 調理設備・器具と熱源2 15. 調理設備・器具と熱源3	実務家教員 専任：藤原久子	2
調理科学 (調)	食材の特性を学び、調理による食品中の科学的変化を理解することを目的としています。 調理概論で学んだ内容からより詳しく、植物性食品(米、小麦粉、芋・でんぷん類、砂糖、豆類、野菜類、果実類、種実類、きのこ類、藻類)、動物性食品(魚介類、食肉類、卵類、乳類)、その他食材(油脂類、ゲル状食品、調味料等)について学んでいきます。 1. 植物性食品1 2. 植物性食品2 3. 植物性食品3 4. 植物性食品4 5. 植物性食品5 6. 植物性食品6 7. 植物性食品7 8. 1～7のまとめ 9. 動物性食品1 10. 動物性食品2 11. 動物性食品3 12. 動物性食品4 13. その他の食品1 14. その他の食品2 15. まとめ	実務家教員 専任：藤原久子	2
調理の種類と操作 (調)	調理操作の特徴を学び、料理に合った操作・器具を選択する力を身につけます。また、食品成分の性質や調理過程での科学変化について演習を通して理解することを目的としています。 1. オリエンテーション 2. 非加熱調理操作1 3. 非加熱調理操作2 4. 加熱操作 湿式加熱操作1 5. 加熱操作 湿式加熱操作2 6. 加熱操作 湿式加熱操作3 7. 加熱操作 湿式加熱操作4 8. 加熱操作 湿式加熱操作5 9. 加熱操作 湿式加熱操作6 10. 加熱操作 乾式加熱操作1 11. 加熱操作 乾式加熱操作2 12. 加熱操作 乾式加熱操作3 13. 加熱操作 乾式加熱操作4 14. 加熱操作 乾式加熱操作5 15. 加熱操作 乾式加熱操作6	実務家教員 専任：藤原久子	2
献立作成 (調)	献立作成は栄養性、嗜好性、安全性、経済性などを基本的要素として、料理の種類、食品数、調理時間、作業工程等を考える必要があります。また対象者によって、献立作成での注意点が異なります。上記の点を踏まえて、本授業では基本的な献立作成の方法を理解し、それぞれの対象にあった献立作成の考え方について学んでいきます。 1. オリエンテーション 2. 献立作成にあたり1 3. 献立作成にあたり2 4. 献立作成にあたり3 5. 献立作成にあたり4 6. 献立作成にあたり5 7. 献立内容の検討1 8. 献立内容の検討2 9. 献立内容の検討3 10. 特定給食施設とは 11. 対象別献立作成1 12. 対象別献立作成2 13. 対象別献立作成3 14. 対象別献立作成4 15. 対象別献立作成5	実務家教員 専任：藤原久子	2

生活介護論 (調)	現代社会は少子高齢化が進み65歳以上の割合は1/4を超え、多数の問題を抱えています。その中でも医療・介護サービスを必要とする高齢者の増加や、入院期間の短縮に伴う在宅介護の必要性、介護する家族の負担がクローズアップされています。小児から高齢者まで各年代別の健康問題・生活課題と疾患や機能障害について理解し、家庭での介護に適應できるよう学びます。 1. OR・健康と病気 2. ライフステージと健康管理① 3. ライフステージと健康管理② 4. ライフステージと健康管理③ 5. ライフステージと健康管理④ 6. ライフステージと健康管理⑤ 7. 高齢化の現状と特徴① 8. 高齢化の現状と特徴② 9. 高齢者の生活課題① 10. 高齢者の生活課題② 11. 高齢者の生活課題③ 12. 高齢者の介護① 13. 高齢者の介護② 14. 高齢者の介護③ 15. 高齢者の生活支援と福祉	実務家教員 非常勤講師：井上富美江	2
公衆栄養学概論 (管)	集団の健康問題が栄養上のどのような因子に基づくのか、そして問題解決のために栄養はどうあるべきかを明らかにし、疾病予防、健康増進を図るための方法を学ぶ。市町管理栄養士として、実際に公衆栄養活動に携わった経験を活かし、身近な事例を中心にグループディスカッションしながら理解を深める授業を行う。 1. オリエンテーション 公衆栄養学とは 2. 健康・栄養問題①国民健康・栄養調査より 3. 健康・栄養問題②食料需給表より 4. 栄養政策①栄養行政の歴史 5. 栄養政策②公衆栄養関連法規 6. 栄養政策③実施に関する指針ツール 7. 栄養政策④食品に関する制度 8. 栄養疫学 9. 中間まとめと小テスト 10. 公衆栄養マネジメント①基本的な考え方 11. 公衆栄養マネジメント②実際 12. 公衆栄養マネジメント③評価方法 13. 公衆栄養マネジメント④食事摂取基準活用 14. 公衆栄養プログラム	実務家教員 非常勤講師：大橋典子	2
テーブルコーディネート・マナー (調1年)	テーブルコーディネートの基礎知識、五感にうったえる食空間の演出を学習します。 行事食実習のテーマを知り、食文化、マナーについても学習し、パーティプランニングができる知識を深めます。季節をとりいれ、美味しいものをより美味しく演出する「おもてなし」の心をもったフードコーディネーターの能力育成を目的とします。 1. ハロウィンのティーパーティー 2. 秋の和のテーブル 3. アフタヌーンティー 4. お正月(お節料理) 5. クリスマスパティー 6. バレンタインデー 7. 桃の節句 8. イースター 春のおもてなし 9. 端午の節句 10. 母の日 11. 中華料理 12. 精進料理 13. 七夕 14. パーティー企画	実務家教員 非常勤講師：岡本恵子	
テーブルコーディネート・マナー (調2年)	テーブルコーディネートの基礎知識、五感にうったえる食空間の演出を学習します。 行事食実習のテーマを知り、食文化、マナーについても学習し、パーティプランニングができる知識を深めます。季節をとりいれ、美味しいものをより美味しく演出する「おもてなし」の心をもったフードコーディネーターの能力育成を目的とします。 1. ハロウィンのティーパーティー 2. 秋の和のテーブル 3. アフタヌーンティー 4. お正月(お節料理) 5. クリスマスパティー 6. バレンタインデー 7. 桃の節句 8. イースター 春のおもてなし 9. 端午の節句 10. 母の日 11. 中華料理 12. 精進料理 13. 七夕 14. パーティー企画	実務家教員 非常勤講師：岡本恵子	1
調理学実習Ⅱ (調)	日本料理は、造り、汁物、焼き物、煮物、蒸し物、酢物、鍋物、ご飯等に分類される。材料に合った調理法を選び、器に気を配り、素材を生かした調理を基本に進め、美味しい料理に必要なだしや野菜や魚の味を生かすための方法や下処理そして包丁の扱い方など、日本料理の基本を身につける。 1. 調理師としての心構え 2. 鰹だしの取り方、御飯の炊き方 3. 野菜の切り方 4. 魚の卸し方(1) 5. 魚の卸し方(2) 6. 鯛づくし 7. 鱸の持ち味料理 8. 新緑の恵 9. 初夏の川魚 10. 茄子丸ごと 11. 模擬試験 12. 夏野菜料理 13. 鮎料理 14. 暑い時に 15. スタミナ料理	実務家教員 非常勤講師：下川健次	1
調理学実習Ⅵ (調)	調理の仕事は、下処理、調理、盛り付けの順に流れ、また包丁で食材を加工する手先の器用さや、盛り付けなどの美的感覚が求められる。段取りや自発的な行動、臨機応変な対応を身につける。また、日本料理は、季節の到来の喜びを食材で感じていただきたいと思って作る。食材の旬を大事にして地域の美味しい海の幸、山の幸を生かした料理を実習を通じて学び、料理の創造に結びつけ幅を広げる力を身につける。 1. 旬を丸ごと 2. 確認試験 3. 秋の恵 4. 紅葉鯛を使って 5. 松花堂弁当 6. 錦秋色々 7. 秋の会席料理 8. 冬の味覚 9. 牡蠣づくし 10. 祝い肴(1) 11. 祝い肴(2) 12. 祝い肴(3) 13. 冬を味わう 14. ふぐをまるごと 15. 模擬試験	実務家教員 非常勤講師：下川健次	1

公衆衛生学 (管)	公衆衛生学とは一言でいうと、人々の健康を維持増進するための実践科学である。健康管理業務の担い手の一人として、栄養だけでなく、幅広い視野で健康を捉えることができるようになるため、健康に係る目標、実情、課題等について学ぶ。 1. 健康と公衆衛生 2. 健康と環境①環境保全 3. 健康と環境②環境衛生 4. 健康、疾病、行動に関わる統計①人口、出生等 5. 健康、疾病、行動に関わる統計②死亡、疾病等 6. 疫学①疫学指標、疫学の方法等 7. 疫学②スクリーニング等情報収集等 8. 生活習慣の現状と対策 悪性新生物 9. 循環器疾患、骨粗鬆症等 10. 感染症対策 11. 公衆衛生行政のしくみ 地域保健 医療制度 12. 精神保健 母子保健 13. 成人保健 高齢者保健・介護	実務家教員 非常勤講師：谷口誠	2
公衆衛生学 (調)	公衆衛生学とは一言でいうと、人々の健康を維持増進するための実践科学である。健康管理業務の担い手の一人として、栄養だけでなく、幅広い視野で健康を捉えることができるようになるため、健康に係る目標、実情、課題等について学ぶ。 1. 健康と公衆衛生 2. 健康と環境①環境保全 3. 健康と環境②環境衛生 4. 健康、疾病、行動に関わる統計①人口、出生等 5. 健康、疾病、行動に関わる統計②死亡、疾病等 6. 疫学①疫学指標、疫学の方法等 7. 疫学②スクリーニング等情報収集等 8. 生活習慣の現状と対策 悪性新生物 9. 循環器疾患、骨粗鬆症等 10. 感染症対策 11. 公衆衛生行政のしくみ 地域保健 医療制度 12. 精神保健 母子保健 13. 成人保健 高齢者保健・介護	実務家教員 非常勤講師：谷口誠	2
衛生関連法 (調)	衛生法規は、憲法に規定された「公衆衛生の向上、増進」を目的に策定されたものである。調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぐとともにトラブル等にも的確に対応できるようになるには、最低限の法的考え方や基礎知識が必要である。調理師にとって必要な衛生法規が理解できるようになるために、法律の目的、内容等について学ぶ。 1. 衛生法規の概要 2. 調理師法① 3. 調理師法② 4. 食品衛生法① 5. 食品衛生法② 6. 食品衛生法③ 7. 食品衛生法④ 8. 食品表示① 9. 食品表示② 10. 調理師に関する法律① 11. 調理師に関する法律② 12. 調理師に関する法律③ 13. 調理師に関する法律④ 14. 調理師に関する法律⑤ 15. 調理師に関する法律⑥、まとめ	実務家教員 非常勤講師：谷口誠	2
臨床医学概論 (管)	病気の原因や症状の起こるメカニズムの基礎を学び、臨床栄養学を学ぶために必要な医学の基礎知識を習得する。特に人体の構造と機能、症候学、主要疾患とその概念を理解するよう講義を進める。 1. 臨床医学概論 人体の構造と機能 2. 人体の構造と機能 3. 人体の構造と機能 4. 人体の構造と機能 5. 人体の構造と機能 6. 人体の構造と機能 7. 人体の構造と機能 8. 臨床医学総論 症状と徴候 9. 症状と徴候 10. 症状と徴候 11. 症状と徴候 12. 症状と徴候 13. 症状と徴候 14. 症状と徴候 15. 生活習慣病	実務家教員 非常勤講師：橋本成史	2
製菓実習 (調)	毎回使用した食材及び道具・器具の名称を把握し、菓子の作成過程・仕上がりなどを学ぶ。実習を経てなぜ成功又は失敗したかを理解し、次回の実習に活かせるよう復習。これらを反復する事により、日々の生活の中で接する菓子に関心を抱く事を目的とする。 1. 和菓子実習 1 2. 和菓子実習 2 3. 製菓実習 1 4. 製菓実習 2 5. 製菓実習 3 6. 製菓実習 4 7. 製菓実習 5 8. 製菓実習 6 9. 製菓実習 7 10. 製菓実習 8 11. 製菓実習 9 12. 製菓実習 10 13. 製菓実習 11 14. 実技試験 15. 実技試験	実務家教員 非常勤講師：橋本昌和	1
生化学Ⅰ (管)	栄養士になるには多くの専門的な科目を学ばなければなりません。なかでも、生化学の知識を身につけることは必要不可欠です。生化学では、食と健康に関する様々な反応や現象の基礎を学びます。生化学では、食品中の成分変化や生体内での物質変化などを理解するための力を養うことを目標とします。 1. 細胞の構造 2. 生体成分 3. アミノ酸の化学 4. タンパク質の化学 5. アミノ酸の代謝 6. 尿素サイクル 7. タンパク質代謝 8. 単糖類の化学 9. オリゴ糖および多糖類の化学 10. 無酸素糖質代謝 11. 酸素糖質代謝 12. 糖新生の代謝 13. 脂質の化学 14. 脂質の代謝 15. 脂質の輸送	実務家教員 非常勤講師：平田健	2
生化学Ⅱ (管)	一年生後期の生化学で使ったテキストを使用します。この科目を受講することにより生化学全体を習得できます。ここでは、体の営みと物質の流れを知ることにより、健康的な食生活および栄養問題を理解するための基本的な代謝調節などに関する知識を学習します。 さらに、健康志向の風潮の中で、マスコミなどの情報を正しく理解することができる知識および知恵も養います。 1. 核酸の種類と構造 2. 核酸の複製 3. タンパク質の生合成 4. 遺伝子の発現と遺伝子操作 5. 酵素の性質 6. 酵素のはたらき 7. 酵素による代謝調節 8. ビタミンのはたらき 9. 水分代謝 10. 無機質のはたらき 11. ホルモンのはたらき 12. ホルモンの代謝調節 13. エネルギーの消費と供給 14. 細胞性免疫のしくみ 15. 体液性しくみ	実務家教員 非常勤講師：平田健	2

食品衛生学実験 (管)	食品衛生学の講義によって得られた知識を実際の実験を通して確認し、調理や加工に場での実務に反映させる。前半は、食品衛生に関する器具・微生物の扱い、無菌的操作、微生物の測定など実験を通して学ぶ。また、食品中の微生物を増やさない方法として、薬剤殺菌や加熱殺菌の効果を確かめ、実務の中で使える方法を修得する。後半は、食品添加物の測定方法について学び、実際の食品で役立っていることを学ぶ。 1. オリエンテーション 2. 空中落下菌の検査 3. 手指の衛生検査 4. 食品の微生物数の測定 5. 大腸菌群の検査 6. 液体培養による大腸菌の検査 7. 食品の菌数増殖と腐敗 8. 塩素イオンの測定 9. 酸性食品と低酸性食品に発育する微生物 10. 脂質の酸価の測定及び過酸化物の検出 11. 食器の汚れ判定 12. 食品添加物の検査(1) 発色剤の検査 13. 食品添加物の検査(2) 保存料の検査 14. 食品添加物の検査(3) 着色料の検査 15. まとめ	実務家教員 非常勤講師：平田健	1
食品衛生学実験 (調)	食品衛生学の講義によって得られた知識を実際の実験を通して確認し、調理や加工に場での実務に反映させる。前半は、食品衛生に関する器具・微生物の扱い、無菌的操作、微生物の測定など実験を通して学ぶ。また、食品中の微生物を増やさない方法として、薬剤殺菌や加熱殺菌の効果を確かめ、実務の中で使える方法を修得する。後半は、食品添加物の測定方法について学び、実際の食品で役立っていることを学ぶ。 1. オリエンテーション 2. 空中落下菌の検査 3. 手指の衛生検査 4. 食品の微生物数の測定 5. 大腸菌群の検査 6. 液体培養による大腸菌の検査 7. 食品の菌数増殖と腐敗 8. 塩素イオンの測定 9. 酸性食品と低酸性食品に発育する微生物 10. 脂質の酸価の測定及び過酸化物の検出 11. 食器の汚れ判定 12. 食品添加物の検査(1) 発色剤の検査 13. 食品添加物の検査(2) 保存料の検査 14. 食品添加物の検査(3) 着色料の検査 15. まとめ	実務家教員 非常勤講師：平田健	1
調理学実習 I (調)	西洋料理の基本的な心構えと技術を習得し、自然の食材を大切に扱い作る楽しさを学ぶ。 1. 調理師としての心構え 2. 調理の基本 3. 調理技術の習得 4. 調理技術の習得 5. 調理技術の習得 6. 調理技術の習得 7. 調理技術の習得 8. 調理技術の習得 9. 調理技術の習得 10. 模擬テスト 11. 調理技術の習得 12. 調理技術の習得 13. 調理技術の習得 14. 調理技術の習得 15. 調理技術の習得	実務家教員 常勤講師：松木稔、 中村春男	1
調理学実習IV (調)	西洋料理の専門的な技術の習得を重ねる。 料理作りの楽しさを知る。 1. 調理基本と技術の習得 2. 調理基本と技術の習得 3. 調理基本と技術の習得 4. 調理基本と技術の習得 5. 調理基本と技術の習得 6. 調理基本と技術の習得 7. 調理基本と技術の習得 8. 調理基本と技術の習得 9. 調理基本と技術の習得 10. 調理基本と技術の習得 11. 調理基本と技術の習得 12. 調理基本と技術の習得 13. まとめ 14. 調理基本と技術の習得 15. 調理基本と技術の習得	実務家教員 非常勤講師：松木 稔、中村春男	1
社会福祉 (管)	社会福祉の理念、仕組み、サービス等について理解する。 日本における社会的な課題を自らの生活に引き付けて考え、今後の方向性を探る。・医療・保健・福祉において、栄養士の専門性を活かす場面を具体的に考える。 1. 社会福祉とは何か 2. 社会福祉の歴史・社会福祉を取り巻く状況 3. 社会福祉の仕組み・機関・財政 4. 社会保障・公的扶助 5. 医療保険・労働者災害補償保険 6. 年金・雇用保険 7. 介護保険① 8. 介護保険②・高齢者福祉 9. 子ども家庭福祉 10. 障害者福祉 11. 社会福祉を支える人たちと今後の社会福祉 12. 社会福祉の援助と方法① 13. 社会福祉の援助と方法② 14. 栄養士と社会福祉① 15. 栄養士と社会福祉②	実務家教員 非常勤講師：松谷恵 子	2

専門科目単位数 105

臨床検査学科 実務家教員担当科目 授業概要(専門科目)
2021年度開講科目

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
---------	------	-------	-----

検査管理総論	臨床検査技師として臨床検査の意義を理解することは勿論のこと、目覚しい検査方法の変化や検査部門の運営方法も多岐に渡っている。このような医療環境において検査システムの概要や精度管理方法を理解しておくことは大切である。また、測定データについての評価方法等についても学ぶ。更に、医療情報管理の全体像を理解して、その中での臨床検査部門及び検査情報の役割を理解する。 1. 臨床検査の意義 臨床検査の目的と各検査法の位置づけ 2. 検査部門の管理と運営 3. 精度管理Ⅰ 4. 精度管理Ⅱ 5. 精度管理Ⅲ 6. 基準範囲と臨床判断基準 7. 検査情報の活用 8. 医療における情報の特徴と役割 9. 病院情報システム①～部門システムからオーダーリングシステムへ～ 10. 病院情報システム②～電子カルテシステム(目的と方法)～ 11. 病院情報システム③電子カルテシステム(具体例)～ 12. 患者を軸とした連携医療 ～遠隔医療と地域医療連携～ 13. 医療安全とICTの活用～効果と課題～ 14. 個人情報の保護と活用①～プライバシー保護の歴史～ 15. 個人情報の保護と活用②～個人情報保護法～”	実務家教員 専任：石河健	2
ゼミナール	主指導教員の科目を選択し、個人別にテーマを探して研究を実施します。研究テーマは主指導教員と相談の上決定する。 研究テーマ、研究概要、実施計画、文献調査等を実施し、調査、分析能力、問題発見能力、問題解決能力、構想力、プレゼンテーション及び論文等による表現能力を養成する。	実務家教員 専任：石河健、三島清司、小野寺利恵、椋清美、岡村美和、松村直愛、溝渕亜矢	1
臨床検査基礎実習	臨床検査ではさまざまな機器、器具を利用して検査を行う。各専門分野の実習が始まる前に、基礎的な機器・器具の操作法、顕微鏡での細胞や組織の見方などを修得する。また、講義で学んだ基礎的な内容を実習を通して理解を深める。 1. 顕微鏡の使用法 2. 血液細胞の観察① 3. 血液細胞の観察② 4. 組織標本の観察① 5. 組織標本の観察② 6. 組織標本の観察③ 7. 組織標本の観察④ 8. 組織標本の観察⑤ 9. 心電図検査 10. 肺機能検査 11. ピペットの使い方 12. 試薬の調製法	実務家教員 専任：尾田三世、石河健、三島清司、椋清美、岡村美和、松村直愛、溝渕亜矢	1
病理組織細胞検査学	病理学は、疾病の原因を解明し、その発症機序を解明する学問である。その場合、病変の根底となる細胞、組織の変化を検索することが必要である。 病理検査学は、これらの細胞、組織を顕微鏡下で観察できるように細胞、組織の標本作製する学問であり、その標本作製に必要な固定、染色などの基本的技術あるいはそのメカニズムを学ぶことを目的としている。特に前期は組織を中心に学習する。 1. 病理組織学的検査法の意義 2. 病理組織標本作製の手順 3. 組織片の切り出し 4. 組織の固定法 5. 組織の脱灰法 6. 組織の包埋法 7. 組織の薄切法 8. 組織標本の日常染色法(Ⅰ) 9. 組織標本の日常染色法Ⅱ 10. 膠原線維の染色法 11. 弾性線維の染色法 12. 細網線維の染色 13. 脂質の染色法 14. 多糖類の染色法 15. まと	実務家教員 専任：尾田三世	2
病理組織細胞検査学実習	後期の前半は、前期に引き続き、各種の染色法の技術を習得し、後半は既に学習した病理組織像を基礎知識として、各種検体の細胞診標本の作製法、更に各臓器の細胞学的検査とその所見を中心にその技術を習得し、更に良性細胞、感染などによる異型細胞及び悪性細胞の鑑別点を習得することを目的としている。 1. フッカー・コーン染色 2. チール・ネルゼン染色 3. ワルチン・スタリー染色 4. グロコット染色法 5. ビクトリア青染色法 6. マッソン・フォンタナ染色法 7. グリメリウス染色法 8. クリューパー・パレラ染色法、免疫染色 9. 細胞診検体の標本作製法 10. 婦人科系細胞診、泌尿器系細胞診 11. 呼吸器の細胞診 12. 消化器系	実務家教員 専任：尾田三世、椋清美	1
血液学	血液検査は、日常診療において汎用される検査の一つである。これは血液が全身を循環し病気に対する身体への反応を鋭敏に反映する為である。この講義では細胞成分(白血球・赤血球・血小板)と凝固線溶に関する基本的知識と異常値の捉え方(量的・質的)について学習する。また各種の検査法についても学習する。 1. 総論 2. 赤血球 3. ヘモグロビン 4. 鉄代謝 5. 白血球 6. 顆粒球 7. 単球・リンパ球 8. 血小板 9. 血小板 10. 止血機構 11. 血液凝固 12. 血液凝固 13. 線溶系 14. 凝固・線溶の検査法と分子マーカー 15. 細胞表面マーカー	実務家教員 専任：三島清司	2

血液検査学	血液検査は、日常診療において汎用される検査の一つである。これは血液が全身を循環し病気に対する身体の反応を鋭敏に反映する為である。この講義では細胞成分(白血球・赤血球・血小板)と凝固線溶に関する基本的知識と異常値の捉え方(量的・質的)について学習する。また各種の検査法についても学習する。 1. 総論 2. 赤血球 3. ヘモグロビン 4. 鉄代謝 5. 白血球 6. 顆粒球 6. 探求・リンパ球 8. 血小板 9. 血小板 10. 止血機構 11. 血液凝固 12. 血液凝固 13. 線溶系 14. 凝固・線溶の検査法と分子マーカー 15. 細胞表面マーカー	実務家教員 専任：三島清司	2
血液検査学実習	血液学を基礎として、血液疾患の基本的概念を理解する。血液疾患に関わる基礎的知識と異常値の捉え方(量的・質的)についても学習する。また、血液疾患の鑑別に必要とされる検査法について学習する。 1. 赤血球系の基準範囲 2. 赤血球形態の異常 3. 小球性低色素性貧血 4. 正球性正色素性貧血 5. 大球性正色素性貧血・赤血球増加症 6. 白血球の形態異常と異常血球 7. 白血球機能異常・白血球増加症・白血球減少症・リンパ球の異常 8. 普通染色・特殊染色 9. 急性骨髄性白血病・FAB分類 10. 急性リンパ性白血病 11. 慢性白血病・特殊な白血病 12. 骨髄増殖性疾患・骨髄異型性症候群 13. 血小板の以上による出血性素因 14. 凝固・線溶因子の異常 15. 血管の異常・血栓性素因	実務家教員 専任：三島清司、石河健	1
染色体・遺伝子検査学	遺伝子の異常が疾患の発生や病態の形成に関与していることが明らかになるなど、分子遺伝学や遺伝子工学の進歩は臨床医療に多大な恩恵をもたらした。しかし現在のところ、多くの遺伝子病に対する有効な治療法はなく、遺伝子治療にも解決すべき問題が残されている。一方で「デザイナーベビー」につながる遺伝子解析技術の開発が急速に進んでおり、倫理を置き去りにした大きな問題として浮上してきている。 1. 細胞の構造と機能 2. 遺伝と遺伝子 3. 遺伝情報、遺伝子変異 4. 遺伝病と遺伝様式 5. 遺伝子の検査法① 6. 遺伝子の検査法② 7. 遺伝子の検査法③ 8. 染色体と染色体異常 9. 染色体異常症と細胞遺伝学① 10. 染色体異常症と細胞遺伝学② 11. 染色体異常症と細胞遺伝学② 12. 腫瘍と染色体異常 13. 染色体の検査法 14. 遺伝子疾患の治療 15. 遺伝子・染色体検査における倫理	実務家教員 専任：三島清司	2
関係法規・臨床検査技師	「臨床検査技師、衛生検査技師等に関する法律」を中心に医療関係法規や保健・医療・公衆衛生・福祉に関する法律をととして法の概念を学び、医療関係職種との連携を密にする。 1. 法の概念 2. 衛生検査技師法の制定 3. 臨床検査技師等に関する法律Ⅰ 4. 臨床検査技師等に関する法律Ⅱ 5. 医療・保健・福祉Ⅰ 6. 医療・保健・福祉Ⅱ 7. 労働関係法規 8. 臨床検査と医療過誤 9. 臨床検査と医療過誤	実務家教員 専任：三島清司	1
医療安全管理学	臨床検査技師は細心の注意を払って業務を遂行することが求められている。そのためには「患者の安全対策」「検査室の安全対策」「医療機器の安全管理」と、管理責任が問われることになる。本講座では、様々な過程での安全管理手法と過誤(事故)の対処について学ぶ。 1. 安全管理学の概要 医の倫理 検査室労働安全衛生管理指針 1)安全管理のための作業条件の要件 2)システムを確立するために実施すべき事項 3)インシデント・アクシデントレポート 2. 検査室労働安全衛生管理指針 4)医療事故の処理対策の基本的事項 5)臨床検査に関わる苦情処理対策 6)検査室労働安全衛生マネジメントシステム構築ガイドライン 3. 検査室医療安全管理指針 1)患者対応において共通する基本的事項 2)検体検査において必要な基本的事項 3)輸血検査安全対策の基本的事項 4)生理機能検査安全対策の基本的事項 5)病理検査安全対策の基本的事項 6)針刺し・血液付着・切創対策の基本的事項 7)院内感染対策の基本的事項 8)盗難・紛失対策の基本的事項 4. 医療機器管理に関する安全管理指針Ⅰ 1)適用範囲 2)安全管理と環境 3)文書化と記録の管理 4)教育・訓練 5)医療機器導入管理 6)保守 5. 医療機器管理に関する安全管理指針Ⅱ 7)故障と対応 8)リスクマネジメントの医療機器への対応 9)医療機器規格 10)検査室情報システムの安全指針 6. 危機管理指針 1)リスクマネジメント 2)内部統制環境 3)業務継続と共に求められるもの 4)用語の定義 5)業務継続計画および取り組みの内容 7. 公衆衛生の動向Ⅰ 1)人口動態 2)疾病と受療状況 8. 公衆衛生の動向Ⅱ 3)医療関係者の現状 4)医療施設の現状 5)医療保障制度の概要	実務家教員 専任：三島清司	1

健康食品総論	早期診断、早期治療という考え方から有効な検査方法や治療法が開発されてきました。しかし、最近では病気の発症機序成り立ちがわかるようになり、それを利用して事前に病気を予防する研究が盛んになっています。ここでは食品に対する知識とその摂取方法を学習し、疾病の病態と食事との関連から私たち健康の維持増進について考えます。 1. 健康食品各論Ⅰ 栄養とその歴史・消化と吸収、糖質代謝 2. 健康食品各論Ⅱ 脂質代謝、アミノ酸・タンパク代謝 3. 健康食品各論Ⅲ ビタミン・ミネラル 4. 健康食品各論Ⅳ 電解質と水の代謝、エネルギー代謝 5. 疾患と栄養Ⅰ (肝疾患・腎疾患・胃腸疾患・膵臓疾患等) 6. 疾患と栄養Ⅱ (肥満・糖尿病・高脂血症・動脈硬化等) 7. 疾患と栄養Ⅲ (高血圧・貧血・関節炎・老化等) 8. 疾患と栄養Ⅳ 栄養アセスメントとNST 9. 健康食品総論Ⅰ 食品の機能・健康食品の現状 10. 健康食品総論Ⅱ 健康食品の接種における問題点、安全性 11. 健康食品総論Ⅲ 保健機能食品・栄養機能食品 12. 食品の安全性 健康食品の品質管理 13. 食品衛生学 14. 疾患と病態解析 医薬品と食品の相互作用 15. 疾患と病態解析 免疫系と免疫応答 16. 疾患と病態解析 免疫系と免疫応答	実務家教員 専任：小野寺利恵	2
免疫学	自然界において、自己と非自己の識別は厳密におこなわれ、個々の遺伝的な特性が維持されている。異物から体を守るしくみを生体防御機構とよび、感染防御、移植片拒絶反応などの免疫システムがある。この免疫システムについて学び、種々の免疫性疾患の病態と検査法の理解に役立てる。 1. 免疫系の構成要素 2. 自然免疫 3. 獲得免疫 4. 獲得免疫 5. 獲得免疫 6. 獲得免疫 7. 獲得免疫 8. 獲得免疫 9. 自然免疫と獲得免疫のまとめ 10. 免疫学的検査が有効な疾患 11. 免疫学的検査が有効な疾患 12. 免疫学的検査が有効な疾患 13. 免疫学的検査が有効な疾患 14. 免疫学的検査が有効な疾患 15. 免疫学的検査が有効な疾患	実務家教員 専任：小野寺利恵	2
免疫検査学	病気の診断に必要な臨床検査には抗原抗体反応を用いたものが多い。抗原抗体反応の種類は多くあるが、それぞれの反応原理について学ぶ。また、各種疾患の診断に用いられる検査法について学び、それぞれの検査法の臨床的意義を理解する。 1. 免疫学的検査の原理 2. 沈降反応 3. 凝集反応 4. 溶解反応 5. 中和反応 6. 非標識抗原抗体反応 7. 標識抗原抗体反応 8. 電気泳動法 9. 感染症の検査 10. アレルギー検査 11. 自己免疫疾患関連検査 12. 免疫不全症関連検査 13. 腫瘍マーカー検査 14. 血清蛋白異常症関連検査 15. 自動化免疫検査法	実務家教員 専任：小野寺利恵	2
免疫検査学実習	病気の診断に必要な臨床検査には抗原抗体反応を用いたものが多い。種々の方法による試験管内抗原抗体反応を実習することによって、各検査法の目的と反応原理および疾患の診断データとしての臨床的意義を理解させる。 1. 採血 2. 沈降反応 3. 直接凝集反応 4. 間接凝集反応 5. 溶解反応 6. 免疫電気泳動 7. 標識抗原抗体反応(1) 8. 標識抗原抗体反応(2)	実務家教員 専任：小野寺利恵	1
輸血・移植検査学	補充療法の一つである輸血、高度先進医療である臓器移植や骨髄移植について、これら治療法の意義を理解するとともに、必要な基礎知識と検査法について学ぶ。また、最新の再生医療についても紹介する。 1. 輸血療法 2. 輸血用血液製剤の種類と特性 3. 輸血の適応と製剤の選択 4. ABO 式血液型 5. Rh 式血液型 6. その他の血液型 7. 赤血球抗体検査 8. 交差適合試験 9. 輸血副作用 10. 自己血輸血 11. 新生児溶血性疾患 12. 白血球・血小板・顆粒球抗原と臨床的意義 13. 移植免疫と検査 14. 免疫機能検査 15. 再生医療	実務家教員 専任：小野寺利恵	2
輸血・移植検査学実習	輸血や移植関連検査は、高度先進医療には欠かせない重要な検査である。安全な輸血、成功率の高い移植のためには、高度な知識と技術が必要である。輸血、移植に必要な臨床検査の基本的術式と関連した免疫機能検査法を学ぶ。 1. ABO 式血液型、Rh 式血液型判定法 2. 抗A抗B凝集素価の測定 3. 唾液中の血液型物質測定 4. 不規則抗体検出法 5. 交差適合試験 6. リンパ球混合培養試験 7. 白血球凝集法(MLAT) 8. リンパ球細胞障害性試験(LCT)	実務家教員 専任：小野寺利恵	1

関係法規・健康食品管理士	国民の健康食品についての関心が高くなるとともに、健康食品の氾濫や過剰摂取の問題などが浮上してきた。臨床検査技師が病気、検査、健康食品の系統的教育を受けることにより、健康食品に関する正しい知識を得て、適切な利用法の相談など健康食品管理士としての活動が出来るようにする。 1. 食品とは 2. 医薬品と健康食品 3. 健康食品総論 4. 健康食品各論 5. 食品安全基本法 6. JAS法 健康増進法 7. 薬事法 景品表示法 8. 計量法 特定商取引法 D.I.法	実務家教員 専任：小野寺利恵	1
臨床検査学総合	国家試験の出題分野ごとに過去の問題を解説し、今後出題されそうな重要事項について講義する。 1. 臨床検査総論 2. 臨床検査医学 3. 臨床生理学 4. 臨床化学 5. 病理組織細胞学 6. 臨床血液学 7. 臨床微生物学 8. 臨床免疫学 9. 公衆衛生学 10. 医用工学概論	実務家教員 専任：小野寺利恵、石河健、小田三世、三島清司、岡村美和、椋清美、松村直愛、溝淵亜矢、非常勤講師：荒谷千登美、黒田浩祐	3
臨地実習	臨地実習は病院実習とする。2年間の学内教育により、ある程度臨床検査についての知識と技術が身についてくる。これらの集大成として3年生で行うのが病院実習である。病院検査室で現場の体験を積むことにより、実際の検査のやり方やシステムを理解する。また現場では沢山の苦しんでいる患者様がおり、患者様を中心としたチーム医療が行われており、互いの連携のもとに効率的な医療が行われている。実際の検査技術を磨くことはもとより、制度管理を学び使命感も養われることを期待する。この期間に人間的な成長をとげることができ、社会に適応する能力も培われるものと思われる。 1. 一般検査 2. 生化学検査 3. 血液学検査 4. 免疫・血清学的検査 5. 生理機能検査 6. 病理学検査 7. 細菌学検査 8. 輸血・移植検査 9. 救急救命センター 10. 病院内関連施設見学 11. その他	実務家教員 専任：小野寺利恵、石河健	7
病理学	病理学とは疾患を解剖学的な形の変化から解析する学問であり、疾患の診断のみならず、発生機序の理解や治療に役立つことを目的としている。広範囲にわたる病理学的知識の効率的な修得のみならず、その後に学習する検査医学全般の理解の助けとなるよう講義を進める。 1. 病理学総論 細胞障害と創傷治癒 2. 病理学総論 炎症、感染症 3. 病理学総論 免疫異常 4. 病理学総論 循環障害 5. 病理学総論 代謝異常 6. 病理学総論 腫瘍総論 7. 病理学各論 循環器系疾患 8. 病理学各論 呼吸器系疾患 9. 病理学各論 消化器系疾患 10. 病理学各論 内分泌系疾患 11. 病理学各論 泌尿生殖器系疾患 12. 病理学各論 血液・造血器系疾患 13. 病理学各論 脳・神経系疾患 14. 病理学各論 感覚器系疾患 15. 病理学各論 運動器系、乳腺疾患	実務家教員 専任：椋清美	2
病理検査学	病理学は、疾病の原因を解明し、その発症機序を解明する学問である。その場合、病変の根底となる細胞、組織の変化を検索することが必要である。 病理検査学は、これらの細胞、組織を顕微鏡下で観察できるように細胞、組織の標本作製する学問であり、その標本作製に必要な固定、染色などの基本的技術あるいはそのメカニズムを学ぶことを目的としている。特に前期は組織を中心に学習する。 1. 病理組織学的検査法の意義 2. 病理組織標本作製の手順 3. 組織片の切り出し 4. 組織の固定法 5. 組織の脱灰法 6. 組織の包埋法 7. 組織の薄切法 8. 組織標本の日常染色法Ⅰ 9. 組織標本の日常染色法Ⅱ 10. 膠原線維の染色法 11. 弾性線維の染色法 12. 細網線維の染色 13. 脂質の染色法 14. 多糖類の染色法 15. まとめ	実務家教員 専任：椋清美	2
病理検査学実習	病理組織学においては病理診断の困難な症例、組織成分の増殖した症例、ある物質の沈着した症例など種々多様な症例がみられる。これらの症例では日常染色に加えて特殊染色が必要である場合がある。 この実習ではその日常染色標本と特殊染色標本の作製技術を習得する。 1. 組織の切出し、脱水、脱脂技術 2. パラフィン包埋・薄切技術 3. 薄切と日常染色技術(Ⅰ) 4. 膠原線維の染色 5. 弾性線維と膠原線維の染色 6. 細網線維の染色 7. 多糖類の染色 8. 脂肪の染色 9. 粘液、アミロイドの染色 10. 核酸の染色 11. 無機物の染色 12. 凍結切片作製法	実務家教員 専任：椋清美、尾田三世	1

医動物学	人体寄生虫症は、特に熱帯から亜熱帯地域に広範囲に蔓延し、重要な社会問題となっている。日本では激減したとは言え、最近、国際交流の拡大により輸入寄生虫症の持ち込み、生食嗜好の変化、ペットブームによる人畜感染症の誘発によって増加の傾向がある。このように寄生虫病の様相が変化する現在、検査技師としての寄生虫の分布、形態及び生態などの知識を習得すると共に、適切な寄生虫症の診断を把握する。 1. 医動物学総論 2. 線虫類各論 1 3. 線虫類各論 2 4. 吸虫類各論 5. 条虫類各論 6. 原虫類各論 1 7. 原虫類各論 2、衛生動物各論 8. 寄生虫検査法	実務家教員 専任：楳清美	1
臨床検査医学	臨床検査は、疾患の診断・治療方針の決定・治療効果の判定等に必要客観的情報を提供し、現代医療を支えている。講義では、臓器別および疾患別に選択される臨床検査について学び、代表的な疾患の病態と用いられる臨床検査の関連について考える。 1. 臨床検査の意義、検査情報の活用法 2. 臨床検査学 総論 3. 循環器疾患の検査 1 4. 循環器疾患の検査 2 5. 消化器疾患の検査、肝・胆・膵系疾患の検査 1 6. 内分泌疾患の検査 1 7. 内分泌疾患の検査 2 8. 腫瘍マーカーの検査 9. 感染症の検査 有毒物中毒の検査、10. 血液・造血器疾患の検査 11. 腎・尿路疾患の検査〔 1 2. 呼吸器疾患の検査 感覚器疾患の検査 13. 体液・電解質・酸-塩基平衡の検査、神経・運動器疾患 14. アレルギー・免疫病の検査・染色体・遺伝子異常検査 15. 代謝・栄養異常の検査	実務家教員 専任：岡村美和、石河健、三島清司、小野寺利恵、松村直愛	2
臨床化学検査学Ⅰ	臨床化学検査学は体液中に存在する各種の化学物質の代謝や異常が起こるメカニズムを学び、併せて各種の検査結果がどの様に結びつき、また各臓器機能と病態との関連を学ぶとともに、その測定法(分析法)を学ぶ。 1. 電解質と微量元素Ⅰ 2. 電解質と微量元素Ⅱ 3. 電解質と微量元素検査Ⅲ 4. 糖質検査Ⅰ 5. 糖質検査Ⅱ 6. 脂質検査Ⅰ 7. 脂質検査Ⅱ 8. 脂質検査Ⅲ 9. 脂質検査Ⅳ 10. タンパク質検査Ⅰ 11. タンパク質検査Ⅱ 12. タンパク質検査Ⅲ 13. タンパク質検査Ⅳ 14. 非タンパク性窒素化合物検査Ⅰ 15. 非タンパク性窒素化合物検査Ⅱ	実務家教員 専任：岡村美和	2
臨床化学検査学Ⅱ	臨床化学検査学Ⅱでは前期に引き続き、存在する各種の化学物質の代謝や異常が起こるメカニズムを学び、併せてその測定法(RIを含む)を理解する。また検査結果からその臓器機能評価と病態を理解する。 1. 臨床酵素Ⅰ 2. 臨床酵素Ⅱ 3. 臨床酵素Ⅲ 4. 臨床酵素Ⅳ 5. 臨床酵素Ⅴ 6. 骨代謝マーカー 7. ホルモンⅠ 8. ホルモンⅡ 9. ホルモンⅢ 10. ホルモンⅣ 11. 臨床化学と各種病態Ⅰ 12. 臨床化学と各種病態Ⅱ 13. 臨床化学と各種病態Ⅲ 14. 酸・塩基平衡、栄養・薬物検査 15. 臨床化学検査データの読み方	実務家教員 専任：岡村美和	2
臨床化学検査学実習Ⅰ	臨床化学検査学で学習した分析法を実際に体験することを目的とする。臨床化学検査法の基礎を学び、各種秤量器具の正しい使い方、薬品の保管、秤量、調整等を行い、測定法の留意する点を考慮しながら分析し、測定結果の信頼性を確認する。検査結果から異常値のメカニズムや病態を考える。 1. 基礎実習① 2. 基礎実習② 3. 実習準備 4. グルコース測定 5. 実習準備 6. 総蛋白・アルブミン測定、蛋白分画測定 7. 総蛋白・アルブミン測定、蛋白分画測定 8. 実習準備 9. ビリルビン測定 10. 尿素、クレアチニン測定 11. 実習準備 12. 脂質検査	実務家教員 専任：岡村美和	1
臨床化学検査学実習Ⅱ	前期の臨床化学検査学実習に引き続いて、後期は特に微量金属および酵素測定法を中心にして試薬を調整し、測定実習を行う。 終点分析(End point assay)と初速度分析(Kinetic analysis rate assay)の違いや、初速度分析法でのKm値測定など化学的分析法を学ぶ。 1. カルシウム測定 2. カルシウム測定 3. 無機リン測定 4. 無機リン測定 5. アルカリホスファターゼ測定(Kind-King 法) 6. アルカリホスファターゼ測定Km 値 7. アルカリホスファターゼの測定(rate法) 8. アルカリホスファターゼ測定(rate法) 9. ALTの測定 10. ALTの測定 11. 乳酸脱水素酵素アイソザイム測定 12. 乳酸脱水素酵素測定	実務家教員 専任：岡村美和	1

染色体・遺伝子検査学 実習	現在、病院検査室では、抗酸菌、クラミジア、HBV、HCV、HIV などの感染症や、移植におけるHLA タイピング、キメラズムの検査を遺伝子の技術を用いて検出する時代となった。また、白血病の検査では染色体・遺伝子異常の検出が主になっている。将来医療の多くの分野でさらに発展していく分野であり、DNA の抽出、電気泳動によるDNA確認法、PCR などの遺伝子操作の基本的技術の習得を目的とする。 1. 遺伝子検査の基礎知識 2. 感染症関連の遺伝子検査 3. 染色体検査 4. 染色体検査(培養) 5. 染色体検査(観察) 6. DNA抽出 7. ALDH2遺伝子検出 8. マイクロサテライトDNA 多型の検出	実務家教員 専任：岡村美和、小野寺利恵	1
検査特論 I (1年・2年)	広く医療に知識や関心を持つことで、医療における臨床検査の役割を理解していくことができる。また、施設見学や解剖見学を通して、自分が目指している臨床検査技師は患者様の命に対する責任と義務があることを認識し、職業意識を強く持たなければならない。これらの意識を育てるための授業内容となっている。 <内容> 1. 病院見学(接遇についての事前学習を含む) 2. 解剖見学(事前学習・発表含む) 3. 施設見学 4. ラベルワーク(グループ学修) 5. 学会および研修会等(大学が認めたものに限る) 1～4 は必修、5は選択 単位の取得には合計30時間以上受講が必須	実務家教員 専任：岡村美和	1
検査特論 II (3年)	医療の現場において技術的にも精神的にも信頼される臨床検査技師として社会に貢献するための職業意識を強くもたなければならない。そのためには国家試験受験に向けての学習の仕方や専門知識の習得、また、集団及び個々のコミュニケーション能力やプレゼンテーション能力を育てるための講義・講演および面接指導を行う。 1. 臨地実習対策 2. ラベルワーク 3. 国家試験対策(グループ学修を含む) 4. 就職対策 5. その他 1～5 の分野に分けて 30 時間の講義を行う。	実務家教員 専任：岡村美和、森田益子	1
生化学	生命活動を生体分子レベルで理解することを目的としており、タンパク質・糖質・脂質の構造、タンパク質・脂質の機能、代謝の仕組みとエネルギーやグルコースの代謝などを学ぶ。 1. 生体分子(生体分子の種類・生体を構成する元素・細胞の化学組成) 2. 生化学で必要な基礎化学の復習(官能基・化学結合) 3. タンパク質の分類 4. アミノ酸 5. タンパク質の構造 6. タンパク質の性質 7. 酵素 8. 糖質の分類・単糖類 9. オリゴ糖・多糖類 10. 代謝とエネルギー生産 11. 解糖 12. TCAサイクル 13. 電子伝達系・酸化リン酸化 14. 脂質：脂肪酸・リン脂質 15. 細胞膜の構造；脂質二重層	実務家教員 専任：松村直愛	2
一般検査学	まず、検査を行う上で必要な採血の方法、検体の取り扱いなど基本的なことを学習する。さらに専門的検査の前のスクリーニング的な役割を果たす一般検査について、検査法、意義、疾患との関連を学習し、その重要性を理解する。 1. 尿の生成 2. 尿検査① 3. 尿検査② 4. 尿検査③ 5. 尿検査④ 6. 尿検査⑤ 7. 尿検査⑥ 8. 糞便検査 便の性状、便潜血検査 9. 髄液検査 10. 穿刺液検査他 11. 尿沈渣① 12. 尿沈渣② 13. 尿沈渣③ 14. 尿沈渣④ 15. 尿沈渣⑤	実務家教員 専任：松村直愛	2
一般検査学実習	臨床検査における一般検査とは各専門分野の前に行う基礎的な検査として位置づけられており、手技が簡単で迅速にできる検査である。実習ではまず、検査の基礎となる検査器具の使用法、検体の取り扱いを学ぶ。さらに尿、便、髄液などを用いた化学的検査および、形態学的検査の手法を習得し、スクリーニング検査としての一般検査の重要性を理解する。 1. 尿一般検査① 2. 尿一般検査② 3. 尿定量検査 4. 髄液細胞数、便潜血検査 5～8. 尿沈渣 9. 寄生虫と虫卵の観察① 10. 寄生虫と虫卵の観察②	実務家教員 専任：松村直愛、椋清美	1
生理学	ヒトは、器官、組織、細胞がそれぞれ固有の機能を営みながらも、統率のとれた連携プレーで一つの個体としての生命活動を行っている。ヒトの体の正常な営み(生理機能)を学ぶことは、医療を理解するために必要な基礎知識となる。授業項目は次のとおりである。 1, 2. 体液(ホメオスタシス) 3. 血液組織 4. 免疫システム 5, 6. 循環器系 7. 呼吸器系 8. 代謝 9. 体温の調節 10. 消化器系 11. 泌尿器系 12. 内分泌系 13. 神経系、筋組織 14. 感覚器 15. 遺伝	実務家教員 専任：溝渕亜矢	2

生理機能検査学Ⅰ	循環器・脈管疾患・脳波・聴力検査についての原理や方法を理解し関連する病態について学習する。 1. 生体検査の種類と姿勢 正常心電図 2. 異常心電図(リズムの異常) 3. 異常心電図(波形の異常) 4. 負荷心電図(波形の異常) 5. ホルター・その他の心電図 6. 正常心音図 7. 異常心音図 8. 脈波・心尖・指尖容積脈波 9. 脈管疾患検査 10. 脳波の起源 正常脳波 11. 脳波波形 脳波賦活 12. 異常脳波(波形) 13. 異常脳波 14. 睡眠脳波 15. 誘発脳波	実務家教員 専任：溝渕亜矢	2
生理機能検査学Ⅱ	超音波検査(腹部・心臓)の原理や方法、病理を理解する。呼吸機能、電気生理について検査内容と病理について学習する。 1. 超音波の基礎 2. 超音波検査機器の構造と機能 3. 腹部臓器の解剖・生理 4. 腹部超音波 肝臓 脾 胆嚢 5. 腹部超音波 腎 脾 6. 換気機能 7. 肺胞機能 8. 血液ガス 9. 針筋電図 10. 神経伝導検査 11. 心臓超音波 正常基本画像 12. 心機能評価 13. 心臓超音波と病態 14. 頸動脈超音波 15. 体表・骨盤腔・下肢	実務家教員 専任：溝渕亜矢、石河健	2
生理機能検査学Ⅲ	眼底検査・画像検査・感覚機能検査に関する原理や方法を理解し、それらの検査に関連する病態について学習する。 1. 無散瞳眼底検査 2. 無散瞳眼底検査 3. 磁気共鳴画像 4. 磁気共鳴画像 5. 磁気共鳴画像 6. 平衡検査 7. 聴力検査 8. 味覚・臭覚検査	実務家教員 専任：溝渕亜矢、石河健 非常勤講師：平松伸夫、有木 雅彦	2
生理機能検査学実習Ⅰ	生体検査の特性を知った上で、機器に慣れ、信頼できるデータを提供し、緊急時の対処法を指導する。腹部超音波検査では各臓器を描出し主要な病態、心電図実習では12誘導心電図、R-R心電図、負荷心電図の実習、脳波では電極装着、賦活脳波を実習する。また、検査時における患者対応、接遇についても学ぶ。(2部に別れ指導する) 1. 心電図 四肢誘導 2. 心電図 胸部誘導 3. 心電図 12誘導 4. 負荷心電図 5. 負荷心電図 6. 脳波 電極装着 7. 脳波 誘導法 8. 脳波 賦活法 9. 脳波 10. 脳波 11. 腹部超音波 肝臓 12. 腹部超音波 胆のう 13. 腹部超音波 腎臓 14. 腹部超音波 脾臓・膵臓 15. 超音波 頸動脈	実務家教員 専任：溝渕亜矢、石河健、松村直愛	2
生理機能検査学実習Ⅱ	呼吸機能では肺活量、努力性肺活量また、機能的残気量、拡散能力の検査を実習し、筋電図検査(神経電導速度)検査では適切な部位で刺激できるよう、心臓超音波検査では基本断層像の描出、各検査ともに手技を覚え、信頼できるデータを提出できるよう指導し、それぞれの病態についても理解する。(2部に別れ指導する) 1. 呼吸機能検査 スパイロメトリ・フローボリューム曲線 2. 検査結果と病態 3. 機能的残気量検査 4. 肺拡散能力検査 5. 無散瞳眼底検査 6. 心臓超音波検査 胸骨左縁長軸 B・M モード 7. 胸骨左縁短軸像の描出 壁運動観察 8. 心尖部長軸像 流入血流波形 9. 心尖部2・4腔像の描出 逆流の有無 10. その他の超音波検査 経頭蓋 下肢血管 婦人科検査 11. 運動神経 感覚神経(正中、尺骨、橈骨) 12. 運動神経 感覚神経(後脛骨、腓骨神経) 13. 体性感覚誘発電位(正中、尺骨、腓骨神経) 14. 臭覚・味覚検査実習 15. 心臓超音波検査	実務家教員 専任：溝渕亜矢、石河健、松村直愛	1
公衆衛生学	公衆衛生とは、組織化された地域社会の努力により、疾病を予防し、寿命を延長し、身体的・精神的健康と能率の増進を図る科学であり、技術である。環境とのかかわりの中で人の生から死に至るあらゆる過程が含まれ医学はもとより統計学、疫学、微生物学、免疫学、各種保健等広範な知識を洞察する学問である。これら複雑で膨大な情報の中から国民に正しい健康情報を提供できる専門職としての臨床検査技師を目指す。 1. 公衆衛生学総論 2. 衛生統計 3. 健康の指標 4. 疫学 5. 疾病予防 6. 感染症 7. 感染症の予防対策 8. 母子保健 9. 成人保健・高齢者保健 10. 学校保健・精神保健 11. 生活環境 12. 公害 13. 栄養と食品衛生 14. 産業保健 15. 衛生行政、衛生法	実務家教員 非常勤講師：荒谷千登美	2
公衆衛生学実習	I 公衆衛生実習は単にデータを得るだけでは実習の目的を達したとは言えない。データから考えられる公衆衛生的な背景に論及し、考察することが必要である。したがって、与えられた課題結果から考察すべき公衆衛生的背景を理解して実習に臨む。 II 細菌学的手法を用いて、飲料水・食品・環境中の細菌や真菌を培養し、汚染度を調べて考察する。 1. 環境調査① 2. 環境調査② 3. 環境調査③ 4. 環境調査④ 5. 環境調査⑤ 6. 環境調査⑥ 7. 環境調査⑦ 8. 環境調査⑧ 9. 環境調査⑨ 10. 環境調査⑩ 11. 環境の細菌① 12. 環境の細菌② 13. 環境の細菌③ 14. 環境の細菌④ 15. 環境の細菌⑤	実務家教員 非常勤講師：荒谷千登美	1

病態解析学	臨床検査は、その分析技術が発達する一方でその検査をどのように生かすかということが重要になってきた。その方策の1つは、臨床検査データに付加価値をつけることである。 臨床検査技師自身が健康の意義や病気のことを熟知して、患者さんの検査データを解析する必要がある。このような目的で検査データをもとに症例を検討していくことにする。 1. 消化器疾患 2. 消化器疾患 3. 血液・造血器疾患 4. 血液・造血器疾患 5. 感染症 6. 感染症 7. 悪性腫瘍 8. 悪性腫瘍	実務家教員 非常勤講師：石田誠子	1
臨床病態学Ⅱ	広く医療に関する講義を聴くことにより、医療における臨床検査の役割を理解していくことができる。自分が目指している臨床検査技師は患者様の命に対する責任と義務があることを認識し、職業意識を強く持たなければならない。臨床検査に関連した各分の専門家を招いて講演、実技指導をしていただく。 1. 婦人科① 2. 婦人科② 3. 小児科① 4. 小児科② 5. HIV① 6. HIV② 7. 遺伝子検査学① 8. 遺伝子検査学②	実務家教員 非常勤講師：香月孝史、岡崎富雄、川井信太郎、山崎尚也	1
医用工学	高度に発展した現代の医療は、多くの工学技術に支えられている。医用工学はこの工学的知識を体系化したものである。本講義では、工学の基礎として主に電気工学、電子工学を学習する。また、各種エネルギーを加えることで、生体の反応をあり方について生体物性工学や医用安全管理学などを通じて学習する。 1. 医用工学の基礎① 2. 電気工学の基礎① 3. 電気工学の基礎② 4. 電気工学の基礎③ 5. 電気工学の基礎④ 6. 電子工学の基礎① 7. 電子工学の基礎② 8. 電子工学の基礎③ 9. 電子工学の基礎④ 10. 生体物性工学の基礎① 11. 生体物性工学の基礎② 12. 医用安全管理学の基礎① 13. 医用安全管理学の基礎② 14. 医用工学の応用 15. まとめ	実務家教員 非常勤：黒田浩祐	2
情報科学	情報処理の基礎、情報の定量的取り扱い、コンピュータ内部の情報表現、暗号化技術、システムを構成するハードウェア、ソフトウェア、ネットワークの構造や機能、さらに、これらによって構成されるシステム全体の構造、開発手順について、情報科学および情報工学を通じて学習する。 1. 情報の基礎 2. 情報表現① 3. 情報表現② 4. 情報数学① 5. 情報数学② 6. ハードウェア① 7. ハードウェア② 8. ソフトウェア① 9. ソフトウェア② 10. 応用技術① 11. 応用技術② 12. 通信とネットワーク① 13. 通信とネットワーク② 14. セキュリティ 15. まとめ	実務家教員 非常勤：高村武彦	2
情報科学実習	パーソナルコンピュータ(PC)の操作になれ、日常的に多く使用されているメール、ブラウザ(インターネット)、ワードプロセッサ(Word)、表計算(Excel)、プレゼンテーション(PowerPoint)などの基本ソフトウェアを中心に基本操作を習得する。 1. 基本操作① 2. 基本動作② 3. 基本動作③ 4. 基本動作④ 5. ソフトウェアによる基本動作① 6. ソフトウェアによる基本動作② 7. ソフトウェアによる基本動作③ 8. ソフトウェアによる基本動作④ 9. ソフトウェアによる基本動作⑤ 10. ソフトウェアによる基本動作⑥ 11. ソフトウェアによる基本動作⑦ 12. ソフトウェアによる基本動作⑧	実務家教員 非常勤：高村武彦	1
解剖学	医学の最も基礎的な分野の一つである“人体の正常な構造”を学習してもらう。本講義では細胞・組織の基礎的知識と、各臓器の基本的な肉眼像および顕微鏡像、骨格、脈管、神経の名称やつながり、走向について理解できるように学習する。 1. オリエンテーションと序論 2. 細胞と組織 3. 骨格系 4. 筋系 5. 脈管系とリンパ性器官1 6. 脈管系とリンパ性器官2 7. 呼吸器系 8. 消化器系1～消化管～ 9. 消化器系2 ～肝臓、胆嚢、膵臓～ 10. 泌尿器系 11. 生殖器系 12. 神経系1 ～中枢神経～ 13. 神経系2 ～末梢神経～ 14. 内分泌系 15. 感覚器系	実務家教員 非常勤講師：中谷宣弘	2
臨床病態学Ⅰ	今までに学んできた基礎医学、臨床医学や臨床検査の知識を用い、様々な症例(case)の病歴・診察所見・検査データから疾患の病態生理を考える。本講義では、循環器疾患・呼吸器疾患・内分泌疾患・膠原病・代謝疾患・腎疾患・神経筋疾患を扱う。Case Studyと合わせ、病態を理解する基礎となる生理学・解剖学についても復習を行う。 1. 循環器疾患1 2. 循環器疾患2 3. 循環器疾患3 4. 呼吸器疾患1 5. 呼吸器疾患2 6. 呼吸器疾患3 7. 内分泌疾患1 8. 内分泌疾患2 9. 腎疾患 10. 膠原病1 11. 膠原病2 12. 代謝疾患1 13. 代謝疾患2 14. 神経・筋疾患 15. まとめ	実務家教員 非常勤講師：藤原恵	2

医用工学実習	本実習では、医用工学を行う上で必要になってくる電気電子回路の基礎を、演習を踏まえて学習する。実際に電気電子回路を用いて各自で実験を行うことにより、電気・電子の仕組みおよび、測定の結果について考察・検討させ、器具の使用方法を習得させることを目的とする。 1. オリエンテーション 2. 医用工学実習① 3. 医用工学実習② 4. 医用工学実習③ 5. 医用工学実習④ 6. 医用工学実習⑤ 7. 医用工学実習⑥ 8. まとめ 9. 医用工学実習⑦ 10. 医用工学実習⑧ 11. 医用工学実習⑨ 12. 医用工学実習⑩ 13. 医用工学実習⑪ 14. 医用工学実習⑫ 15. まとめ	実務家教員 非常勤講師：前田康治、渡邊拓郎	1
保健医療福祉概論	少子高齢化に伴い、医療だけでなく福祉が重視されてきている。医療は疾病の中心であるが、福祉は疾病だけでなくいかに健康を維持・管理するか、社会・国家的レベルの社会保障制度、医療法、医療提供体制としての医療施設の種類など、新しい見方が必要になってきた。そのためにまず、福祉の発展の歴史と定義、医の倫理、患者の心理など医療人が理解しておかなければならない基礎知識を、社会保障制度などの諸制度に加える。 1. 医療に従事する職種と資格 2. わが国の医療制度 3. 医療提供体制、医療法とその改正 4. 医療保険制度 5. 社会保障制度と医療財政 6. 病院医療の質の維持と向上 7. 保健医療福祉の対象 8. 医の倫理と医療従事者の心構え	実務家教員 非常勤講師：森田益子	1

専門科目単位数

86