

実務家教員担当授業科目(2025年度)

教養科目(3学科共通科目)

【専任教員】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
文章表現とコミュニケーション 1年後期	この授業は、コミュニケーション能力向上と文章の書き方をテーマに、話す・書く技術を身につけるための授業である。また、ビジネスマナーや敬語を学びながら、レポートやビジネス文書を書くための基礎知識を理解し、さまざまな場面で表現の基本から応用まで、実際に話す・書くことを通して学んでいく。 1. オリエンテーション 2. 文章表現の基本① 3. 文章表現の基本② 4. 話し言葉の基本① 5. 話し言葉の基本② 6. 表現方法の実践 7. 話し言葉実践練習① 8. 話し言葉実践練習② 9. 書くための知識① 10. 書くための技術② 11. 書くための技術③ 12. 書くための技術④ 13. 文章の書き方まとめ① 14. 文章の書き方まとめ② 15. 総まとめ	金岡敬子	2
日本事情Ⅰ 1年前期	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	金岡敬子	1
日本事情Ⅱ 1年後期	本学に入学した外国人留学生のための授業である。「日本事情Ⅰ」に引き続き、日本に関するさまざまな事情を学び、人間生活にかかわる基本的な知識を習得する。 1. 授業ガイダンス 2. 日本人の食生活① 3. 日本人の食生活② 4. 日本の健康事情① 5. 日本の健康事情② 6. こころのケア① 7. こころのケア② 8. 日本の医療制度 9. 日本のIT事情① 10. 日本のIT事情② 11. 日本の伝統文化① 12. 日本の伝統文化② 13. 日本の伝統文化③ 14. 日本のポップカルチャー 15. まとめ	金岡敬子	1
こころと行動 1年前期	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	高田晃治	2
人間関係論 2年後期	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. 仕事とストレスマネジメント 15. 「さよなら」の心理学	高田晃治	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
生命倫理 2年後期	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、生命に携わる専門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・態度を修得するために、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. 倫理とは何か 3. 医の倫理とは 4. 病いをもつ人の心理 5. 生命の終わりをめぐる諸問題① 6. 生命の終わりをめぐる諸問題② 7. 生命の終わりをめぐる諸問題③ 8. 現代の諸問題① 9. 現代の諸問題② 10. 現代の諸問題③ 11. 現代の諸問題④ 12. 現代の諸問題⑤ 13. 現代の諸問題⑥ 14. 現代の諸問題⑦ 15. まとめ	新谷奈苗	2
フレッシュマン・セミナーⅠ 1年前期	大学で授業を受けるにあたって必要となる基礎的な能力を養う。基礎的能力としては聴く・読む・書く・調べる・整理する・まとめる・表現する・伝える・考えるについて、効果的に学ぶ力を修得する。 1. ガイダンス 2. 学修技術とは 3. ノート・テイキング 4. 概要・要点をよみとる 5. 要約から感想・意見を書く 6. 情報収集1・2 7. 情報収集3・情報の整理 8. レポートを書く 9. 最終課題の説明 10. わかりやすい表現 11. ライティング・スキル1 12. パソコンによるライティング・スキル2 13. プレゼンテーションの準備 14. わかりやすいプレゼンテーション 15. まとめ	新谷奈苗, 永岡裕康	1
フレッシュマン・セミナーⅡ 1年後期	廿日市市の現状を理論を用いて把握し課題を明確にする。その課題解決のために策を立案し、立案した策を解決するために地域と共にどのように導いていくかを考え行動する。この一連の課程をグループリーダー・メンバーと共に協働して取り組み、まとめる。 1. ガイダンス 2. 地域を知る 3. 仲間を知り、多様性を理解 4. 地域を知る 5. 課題解決方法を知る 6. 課題解決方法を知る 7. 現場を確認する 8. 社会を知る 9. 社会を知る 10. 社会課題を解決する 11. 社会課題を解決する 12. グループ発表資料の作成 13. グループ発表 14. グループ発表 15. 振り返りと今後の展望	新谷奈苗, 永岡裕康	1
キャリアアップセミナーⅠ 2年前期	これから社会に出ていくために必要な考え方、知識、マナーや立ち居振る舞いを学ぶ。社会を広く見渡す視点や多様な考え方に触れることで、自らを見つめ直し、より良い選択と新たな道に進む準備を行う。 1. ガイダンス・自己を知る① 2. 自己を知る② 3. 自己紹介 4. 就職状況・キャリア支援の状況 5. 履歴書・小論文 6. 職種・企業の調査① 7. 職種・企業の調査② 8. ディスカッション① 9. ディスカッション② 10. ディスカッション③ 11. 新社会人に期待すること① 12. 社会における女性の活躍 13. 新社会人に期待すること② 14. おもてなしの心と所作 15. まとめ	新谷奈苗, 永岡裕康	1
キャリアアップセミナーⅡ 2年後期	これから社会に出ていくために必要な考え方、知識、マナーや立ち居振る舞いを学ぶ。社会を広くに渡す視点や多様な考え方に触れることで、自らを見つめ直し、より良い選択と新たな道に進む準備を行う。 1. ガイダンス・企業を知る① 2. 企業を知る② 3. 企業を知る③ 4. 企業を知る④ 5. 働く人の安全と健康 6. 働く女性の健康 7. 労働法規 8. 家政学① 9. 家政学② 10. 家政学③ 11. 家政学④ 12. 課程看護学① 13. 課程看護学② 14. 課程看護学③ 15. まとめ	新谷奈苗, 永岡裕康	1
統計学 1年後期	統計学的推論、検定の計算処理は、コンピュータを用いて多く行われている。しかし、どの方法を用いるのか、得られた結果をどのように解釈するのかという判断は自分自身で行う必要がある。本講義では、具体的な例を通して統計学の基礎を学ぶ。 1. ガイダンス, 統計学概要 2. 処理の流れ 3. 正規分布 4. 代表値 5. 母集団と標本 6. 推定 7. 検定① 8. 検定② 9. 検定③ 10. 相関 11. 回帰分析 12. 分散分析 13. データ分析の実際 14. 医療と統計 15. まとめと最終レポート	永岡裕康	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
データサイエンス入門 2年前期	社会のさまざまな情報を整理，活用することが求められている。本授業ではデータサイエンスの基本的な知識を身につけたうえで，具体的な情報の集め方，整理，分析，活用の基礎的な方法を学ぶ。 1. ガイダンス・データサイエンスとは① 2. データサイエンスとは② 3. ディープラーニングとは 4. データ分析技法① 5. データ分析技法② 6. データ分析技法③ 7. データの取得方法① 8. データ分析の実際① 9. データ分析の実際② 10. データ分析の実際③ 11. データ取得方法② 12. データ分析技法④ 13. ビッグデータ 14. データサイエンスのこれから 15. まとめ	永岡裕康	2
生活と科学 2年後期	普段何気なく過ごしている生活における科学的側面を理解する。また，化学的思考をもって生活できる能力を身につける。 1. 物質科学の基礎 2. 清潔さの化学 3. 金属の科学 4. いのちの科学1 5. いのちの科学2 6. エネルギーの科学 7. 日用品の科学 8. 高分子の科学 9. 自然の科学 10. 色と光の科学 11. おいしさの科学 12. においの科学 13. 化粧品科学の科学 14. 演習1 15. 演習2	有吉邦江	2
理数応用 1年前期	基礎分野である「物理学，化学，生物学，統計学」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. 生物の基礎① 2. 生物の基礎② 3. 生物の基礎③ 4. 生物の基礎④ 5. 数学の基礎① 6. 数学の基礎② 7. 数学の基礎③ 8. 数学の基礎④ 9. 化学の基礎① 10. 化学の基礎② 11. 化学の基礎③ 12. 化学音基礎④ 13. 化学の基礎⑤ 14. 化学の基礎⑥ 15. 化学の基礎⑦	岡村美和	2

【非常勤教員】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
母と子の健康 1年前期	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	井上富美江	2
英語Ⅰ 1年前期	毎回の講義の前半でDVDを視聴し，母語話者が自然に話す英語を聞きながらlistening力を養い，内容の理解度を確認する小テストによって自分のlistening力を把握します。講義後半ではDVD内容に関するdiscussionや配布資料の使用によって講義を進め，reading, writing, speakingの力を養います。さまざまな人と良好なcommunicationが取れるようになることを目指します。 1. 授業ガイダンス 2. DVD①ー前半 3. DVD①ー後半 4. DVD②ー前半 5. DVD②ー後半 6. DVD③ー前半 7. DVD③ー後半 8. 中間試験 9. DVD④ー前半 10. DVD④ー後半 11. DVD⑤ー前半 12. DVD⑤ー後半 13. DVD⑥ー前半 14. DVD⑥ー後半 15. 外国の文化	福田順	1
英語Ⅱ 1年後期	英語Ⅰに続いて毎回の講義の前半でDVD視聴，後半は小テスト，discussion，配布資料の使用によって講義を進め，listening, reading, writing, speakingの力を養います。 1. 授業ガイダンス 2. DVD⑦ー前半 3. DVD⑦ー後半 4. DVD⑧ー前半 5. DVD⑧ー後半 6. DVD⑨ー前半 7. DVD⑨ー後半 8. 中間試験 9. DVD⑩ー前半 10. DVD⑩ー後半 11. DVD⑪ー前半 12. DVD⑪ー後半 13. DVD⑫ー前半 14. DVD⑫ー後半 15. 外国の文化	福田順	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
医学英語 I 2年前期	国際社会においては、最新の知識の吸収、研究には語学が、とりわけ英語力が要求される。そのため、臨床検査に関する内容を扱った英語を学習する。様々な英文の精読を通して、既習の文法を定着させ、読解力の伸張を期す。高等学校卒業程度の英語力を基盤にして、医学英語の読み方の基礎を習得させる。また異文化の理解をすすめる。 1. 臨床検査技師の教育実習のオリエンテーション 2. 検尿検査室における実習 3. 寄生虫検査室における実習(I) 4. 寄生虫検査室における実習(II) 5. 血液検査室における実習(I) 6. 血液検査室における実習(II) 7. 化学検査室における実習(I) 8. 化学検査室における実習(II) 9. 血清検査室における実習(I) 10. 血清検査室における実習(II) 11. 細菌検査室における実習(I) 12. 細菌検査室における実習(II) 13. 組織検査室における実習(I) 14. 組織検査室における実習(II) 15. まとめ	福田順	1

教養科目(3学科共通) 27

人間生活学科

【専任教員】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
秘書実務総論 1年前期	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 11. 秘書業務の実際3 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	金岡敬子	2
秘書実務演習 2年前期	「秘書実務総論」に引き続き開講される授業であり、秘書の職能と資質について学んだ知識に加え、社会人として必要なビジネスの知識とマナーを実践演習を通して理解し、活用できる能力を身につける。また、秘書業務に求められる必要な知識・技能をビジネスの現場で活用することができる。 1. オリエンテーション 2. 秘書業務 3. 秘書業務 4. 秘書業務 5. 秘書業務 6. 応対業務 7. 応対業務 8. 応対業務 9. 慶弔業務 10. 慶弔業務 11. ビジネス文書 12. ビジネス文書 13. 秘書の仕事 14. 秘書の仕事 15. まとめ	金岡敬子	2
ビジネス実務総論 1年後期	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、自分のキャリアに結びめます。 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	金岡敬子	2
ビジネス実務演習 2年後期	前期「ビジネス実務総論」に引き続き講座です。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. ビジネス実務の活動理解 13. ビジネス実務の活動理解 14. ビジネス実務の活動理解 15. まとめ	金岡敬子	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
マナーと身だしなみ演習 1年前期	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	金岡敬子	2
文章表現とコミュニケーション 1年後期	文章の書き方をテーマに、書く技術を身につけるための授業である。学校では、レポート、抄録、小論文等文章を書く機会が多くあり、卒業後職場では、日々ビジネス文書を作成する。これら必要な文書表現の基本から応用まで、実際に書くことを通して学んでいく。 1. オリエンテーション 2. 文章表現力のためのレッスン① 3. 文章表現力のためのレッスン② 4. 読解力と表現力① 5. 読解力と表現力② 6. 読解力と表現力③ 7. 書く技術① 8. 書く技術② 9. 書く技術③ 10. 資料作成① 11. 資料作成② 12. 資料作成③ 13. 文章の書き方まとめ① 14. 文章の書き方まとめ② 15. 総まとめ	金岡敬子	2
医療秘書実務 1年後期	この授業は実現場・医療機関をイメージできる講義とロールプレイ、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・医療事務の基本的行鶴実務を学ぶ。 1. オリエンテーション 2. 医療事務業務等の基礎① 3. 医療事務業務等の基礎② 4. 医療事務業務等の基礎③ 5. 病院の実際(医療事務業務)を見学体感する① 6. 病院の実際(医療事務業務)を見学体感する② 7. 病院の実際(医療事務業務)を見学体感する③ 8. 医療事務業務の理解① 模擬ワーク 9. 医療事務業務の理解② 模擬ワーク 10. 医療事務業務の理解③ 模擬ワーク 11. 現場見学後に得られた必要な知識、技能の補習 12. 現場見学後に得られた必要な知識、技能の補習 13. 業務の流れを理解し、解説、評価、改善案の提示 14. 業務の流れを理解し、解説、評価、改善案の提示 15. 医療事務業務を理解し、到達目標を確認する	金岡敬子	2
医療秘書実務実習 2年前期	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. オリエンテーション 事前ガイダンス① 2. 事前ガイダンス② 医療機関におけるキャリア形成 3. 事前ガイダンス③ 病院を知ろう・病院紹介 4. 事前ガイダンス④ 総合病院見学・実習研修 5. 事前ガイダンス⑤ 総合病院見学・実習研修 6. 病院の運営・経営管理の実際(1) 7. 病院の運営・経営管理の実際(2) 8. 病院実習の目的と心構え① 病院紹介DVD視聴 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. 事例を通して業務の流れを体験する③ 13. 業務の流れを留意事項を体験する④ 14. 医療事務・秘書業務の確認・復習 15. 医療秘書実務実習に向けて(復習)	金岡敬子	2
医療秘書実務実習 2年後期	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. オリエンテーション 事前ガイダンス① 2. 事前ガイダンス② 医療機関におけるキャリア形成 3. 事前ガイダンス③ 病院を知ろう・病院紹介 4. 事前ガイダンス④ 総合病院見学・実習研修 5. 事前ガイダンス⑤ 総合病院見学・実習研修 6. 病院の運営・経営管理の実際(1) 7. 病院の運営・経営管理の実際(2) 8. 病院実習の目的と心構え① 病院紹介DVD視聴 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. 事例を通して業務の流れを体験する③ 13. 業務の流れを留意事項を体験する④ 14. 医療事務・秘書業務の確認・復習 15. 医療秘書実務実習に向けて(復習)	金岡敬子	

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
インターンシップ 1年後期	春季・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した評価となる科目である。1年後期履修した学生は、引き続き履修登録をすること。 1. 事前指導 2. 事前指導 3. 事前指導 4. 事前指導 5. 事後指導 6. 事後指導 7. 事後指導 8. 事後指導 9. 事後指導 10. 事後指導 11. 事後指導 12. 事後指導 13. 事後指導 14. 事後指導 15. 事後指導	金岡敬子	2
インターンシップ 2年前期	春季・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	金岡敬子	
ビジネス特論Ⅰ 2年前期	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	金岡敬子	1
ビジネス特論Ⅱ 2年後期	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	金岡敬子	1
特別研究 2年前期	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、故人研究、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。学生の意欲的な取り組みを期待したい。 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	金岡敬子	4
特別研究 2年後期	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、故人研究、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。学生の意欲的な取り組みを期待したい。 1. 特別研究について 2. 研究論文、研究制作の進行 3. 研究論文、研究制作の進行 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. まとめ	金岡敬子	

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
発達心理学Ⅰ 1年前期	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について学ぶ。 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	高田晃治	2
発達心理学Ⅱ 1年後期	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	高田晃治	2
社会心理学 1年前期	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. 群集心理 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 15. ジェンダーの心理学	高田晃治	2
基礎心理学特講Ⅰ 1年後期	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	高田晃治	2
基礎心理学特講Ⅱ(心) 2年前期	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	高田晃治	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
臨床心理学 2年前期	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	高田晃治	2
カウンセリング 2年後期	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)：関係修復・心理	高田晃治	2
心理学実験・査定実習 2年後期	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. 心理学実験さん 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	高田晃治	1
子どもの福祉と子育て支援 2年前期	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. 子ども家庭福祉とは何か 2. 子どもと家庭・地域 3. 子ども家庭福祉の歴史 4. 子ども家庭を取り巻く現代社会 5. 子ども家庭福祉の法体系 6. 子ども家庭福祉にかかわる関係機関、人材 7. 子ども・子育て支援制度 8. 母子保健・保育 9. 児童虐待と社会的養護 10. ひとり親家庭・女性支援 11. 少年・若者支援 12. 障がいのある子どもへの支援 13. 子ども家庭福祉におけるソーシャルワーク 14. 子ども家庭福祉におけるアセスメント 15. 子ども家庭福祉における実践	高田晃治	2
人間心理特論Ⅰ 2年前期	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	高田晃治	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
人間心理特論Ⅱ 2年後期	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	高田晃治	1
人間関係論 2年後期	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. 仕事とストレスマネジメント 15. 「さよなら」の心理学	高田晃治	
コミュニケーション心理学 1年後期	社会的な生活の中で欠かせないコミュニケーションについて、 1. 心理学的な知識を習得する。 2. 知識を客観的に見る指標として自分にあてはめる。 3. 実際の生活の中で知識を使う。 4. 自分自身を柔軟に変化させる。 1. コミュニケーションの概要 2. マインドマップを学び、使う 3. 自己に対する認知の枠組みについて学ぶ 4. 自分の持つ価値観について知る 5. 自身や他者の持つ思い込みを知る 6. コミュニケーションとは何かを考える 7. 話すについて学ぶ 8. 聞くについて学ぶ 9. 思考や行動パターンを見る 10. 感情について 11. 他者を理解するということ 12. コミュニケーション上の葛藤 13. 自己開示 14. コミュニケーションについて 15. まとめと試験説明	新谷奈苗	2
産業・組織心理学 1年後期	産業・組織心理学とは、働くことにおいての人間行動を心理学的視点からアプローチする応用的・実践的な心理学の一つである。本講義では、働く人と組織、またその中で生じる現象や諸問題、およびその支援に焦点をあて、心理学的視点から理解を深め、対応策を探る。 1. 産業・組織心理学とは 2. 産業・組織の現状 3. 働く環境と組織風土 4. 職場のコミュニケーション 5. 職場におけるリーダーシップ 6. 労働災害の心理学 7. キャリア発達と人事評価 8. ワークライフバランス 9. 産業・組織における心理学的課題 10. 心理学的課題への支援① 11. 心理学的課題への支援② 12. 音楽心理学① 13. 音楽心理学② 14. 事例検討 15. 事例検討と発表	新谷奈苗, 永岡裕康	2
公衆衛生学 1年前期	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. 公衆衛生学概論 2. 衛生統計 3. 疫学1 4. 疫学2 5. 感染症1 6. 感染症2 7. 母子保健・学校保健 8. 成人保健1 9. 成人保健2 10. 生活環境 11. 公害 12. 栄養と食品衛生 13. 産業保健 14. 衛生行政・衛生法規・社会保障 15. 国際保健	新谷奈苗, 永岡裕康	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
公衆衛生学特論Ⅰ 2年前期	2年間の学修を通して感じている疑問や関心をもった公衆衛生分野の課題を明らかにするために、研究論文を収集する。収集した論文を整理、クリティックして自らの研究課題を明確にする。自らの研究課題について研究目的を明らかにするための方法を学び、研究計画をまとめられるよう教授する。 1. オリエンテーション、テーマの見つけ方 2. 関心をもった課題・疑問の明確化 3. 文献検索の必要性と方法① 4. 文献検索の必要性と方法② 5. 文献検索の実際① 6. 文献検索の実際② 7. クリティックの実際① 8. クリティックの実際② 9. クリティックの実際③ 10. クリティックの実際④ 11. クリティックの実際⑤ 12. クリティックの実際⑥ 13. クリティックの実際⑦ 14. クリティックの実際⑧ 15. クリティックの実際⑨	新谷奈苗，永岡裕康	1
公衆衛生特論Ⅱ 2年後期	「公衆衛生特論Ⅰ」で学んだ知識をベースに、それぞれ明確にしたテーマに沿って研究計画をまとめ、発表までの一連の力を身につける。 1. オリエンテーション 2. クリティック論文の研究への活用① 3. クリティック論文の研究への活用② 4. 学修成果の発表 5. 学修成果の発表 6. 研究倫理について① 7. 研究倫理について② 8. 研究目的と研究意義の明確化 9. 研究の背景と研究動機の詳細化 10. 研究対象と研究方法の詳細化 11. 考察の書き方 12. 研究計画書の実際① 13. 研究計画書の実際② 14. 抄録の実際 15. 発表資料の実際	新谷奈苗，永岡裕康	1
医療統計学 2年前期	現代社会は多くのデータを生み出している。これらのデータを適切に処理することにより、社会に寄与することが求められている。特に医療分野においては、データを統計的に処理することにより、医療の質向上や健康寿命の延伸等に加え、増加する医療費の抑制や社会課題の解決を図ることが可能となる。そのために必要な考え方と、基本的な知識、技術を修得することを目的とする。 1. 医療統計学の概要 2. 統計の基本とExcelの活用 3. 情報の取扱い 4. データのグラフ表現① 5. 分布 6. 2つの変数の関係 7. 推測統計 8. 検定 9. 医学でよく使う仮説検定 10. データのグラフ表現② 11. 回帰分析 12. 分散分析 13. 保健医療と統計 14. まとめとフィードバック 15. 最終レポート	永岡裕康	2
環境と健康 2年前期	私たちを取り巻く自然環境・人為的環境及びその現状を理解し、それが人の健康にどのように影響しているかを理解する。また、現状の課題に対し、どのように行動していけば、持続可能な社会づくりができるのか、柔軟に対応できる能力を身に付ける。 1. 「環境」とは 2. 地球を知る 3. 大気環境 4. 水環境 5. 身近な環境問題とその対策 6. 廃棄物処理と循環型社会づくり 7. 放射性物質の影響 8. 地球温暖化と脱炭素社会づくり 9. 地球環境問題 10. 環境保全活動 11. 最近の環境問題 12. 化学物質と生活環境 13. 食と環境 14. 環境問題に対し私たちは何をすべきか1 15. 環境問題に対し私たちは何をすべきか2	有吉邦江(兼担)	

【非常勤講師】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
臨床医学概論Ⅲ 2年前期	「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かわる循環器・呼吸器の代表的な疾患、精神疾患、神経疾患、眼・視覚障害、耳・聴覚障害について、その特徴、診断、治療法を理解し、臨床現場に即した知識の習得を目指します。診療情報管理、診療記録・診断書作成などに役立てるよう習得します。 1. 循環器1 2. 循環器2 3. 循環器3 4. 呼吸器1 5. 呼吸器2 6. 精神の疾患1 7. 精神の疾患2 8. 神経系の疾患1 9. 神経系の疾患2 10. 眼・視覚に関する疾患 11. 耳・聴覚に関する疾患	朝原秀昭	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
福祉論(生活介護論) 1年前期	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、家庭での介護に適応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	井上富美江	2
医療事務総論 1年前期	病院で医療事務を実際に行うために必要な知識について学ぶ。 医療機関の概要(日本の医療提供体制・地域医療の実態・病院管理・組織体制)、医療保障制度のしくみ(医療関係法規、保険の概略、保険システム)について学び、医療機関における医療事務の業務内容を理解する。 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	梅本礼子	2
診療情報管理論Ⅰ 2年前期	診療情報管理を実施するための基礎として、診療情報の重要性を理解し、診療情報を適切に取り扱い、責任ある情報管理能力を身につける。 本講では、診療情報管理の意義と役割について系統的に学習するとともに、診療情報管理に関わる歴史や法令や諸規則を含め、診療情報の保管方法・記録方法が機能的にどのような構成やルールをとっているかについて学ぶ。 1. 診療情報管理の意義と役割-1 2. 診療情報管理の意義と役割-2 3. 診療情報管理の歴史 4. 診療情報管理と法規等-1 5. 診療情報の提供の現状 6. 診療情報管理と法規等-2 7. 診療情報管理と法規等-3 8. 診療記録の記載方法 9. 診療情報の記載-1 10. 診療情報の記載-2 11. 診療情報の記載-3 12. 診療情報の記載-4 13. 診療情報の記載-5 14. 診療情報の記載-6	梅本礼子	2
医師事務作業補助業務Ⅲ 2年前期	この授業は実現場・医療機関をイメージできる講義とロールプレイ、医療秘書実務実習の事前学習である。 講義では、医療事務作業補助者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なうための心構えや必要な知識・医療事務の基本的業務実務を学ぶ。 1. オリエンテーション 2. 医師事務作業補助者・業務の基礎① 3. 医師事務作業補助者・業務の基礎② 4. 医師事務作業補助者・業務の基礎③ 5. 医師事務作業補助者・業務の基礎④ 6. 医師事務作業補助者・業務①模擬ワーク 7. 医師事務作業補助者・業務②模擬ワーク 8. 医師事務作業補助者・業務③模擬ワーク 9. 医師事務作業補助者・業務④模擬ワーク 10. 医師事務作業補助者・業務⑤模擬ワーク 11. 医師事務作業補助者・業務⑥模擬ワーク 12. 医師事務作業補助者・業務⑦模擬ワーク 13. 医師事務作業補助者・業務⑧模擬ワーク 14. 医師事務作業補助者を理解し到達目標を確認する 15. 医師事務作業補助者を理解し到達目標を確認する	梅本礼子	2
医薬と検査(薬理学概論・臨床検査一般) 1年後期	①代表的な臨床検査の目的と関連する疾患を理解する。 ②薬に関する基礎(種類、作用と副作用、体内での動態、相互作用など)を理解する。 1. 臨床検査とは 検査値の読み方 2. 検査値の読み方 3. 呼吸器に関する検査 循環器に関する検査 4. 血液・造血器・消化器に関する検査 5. 腎・泌尿器・内分泌・代謝に関する検査 6. アレルギー・免疫・女性生殖器等に関する検査 7. 画像検査 悪性腫瘍に関する検査 8. 薬理学の基礎① 9. 薬理学の基礎② 10. 薬理学の基礎③ 11. 薬理学各論① 12. 薬理学各論② 13. 薬理学各論③ 14. 薬理学各論④ 15. 消毒薬、輸液。	尾田三世	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
医事コンピュータ実務 1年後期	診療録や伝票から得られた情報から、診療報酬算定対象となる医療行為を抽出、算定の根拠と要件の確認をし、適正な医療費の請求とレセプト作成を心がけなければならない。そのためには、診療録の読解力と診療報酬点数表の解釈が重要になる。医事オペレーターには、より高度な専門知識と正確かつ、迅速な処理能力が求められる。医学・医療、薬学、医療保険制度や診療報酬点数等総合的に理解した医事オペレーターをめざす。 1. 令和2年度診療報酬点数表の理解-1 2. 令和2年度診療報酬点数表の理解-2 3. 令和3年度介護報酬改定と診療報酬との関連 4. 医事コンピュータの基本操作 5. 外来会計-1 6. 外来会計-2 7. 外来会計-3 8. 外来会計-4 9. 入院カルテ-1 出来高とDPC 10. 入院カルテ-2 11. 入院カルテ-3 12. 入院カルテ-4 13. 入院カルテ-5 14. 入院カルテ-6 15. まとめ	武居靖昌	2
電子カルテシステム実務総論 2年前期	厚生労働省通知(1999年4月)により「真正性」、「見読性」、「保存性」の3基準を満たしたうえで、診療録等の電子的保存が認められたことにより、電子カルテの導入する医療機関が徐々に増えてきている。本講では、外来・入院受付での患者情報の登録から、医師事務作業補助者による診療録記載や診断書等の各医療文書作成などの代行入力・承認業務、会計までの一連の業務について、教育システムを使用して学習する。 1. 電子カルテシステムとは・診療報酬の基礎 2. IT化の流れと診療録の電子化への道① 3. IT化の流れと診療録の電子化への道② 4. 電子カルテの定義、機能等 5. レセプト電算処理システム等 6. 医療情報について 医療情報の今後の展開 7. ソフトの操作方法 外来① 8. 外来例題① 9. 外来例題①-2 10. 外来例題② 11. 外来例題②-2 12. 入院例題① 13. 入院例題①-2 14. 入院例題② 15. 入院例題②-2	武居靖昌	2
電子カルテシステム実務演習 2年後期	前期で習得した電子カルテシステムの基礎知識を活かして、外来・入院の事例を、受付業務から医師事務作業補助者の各種医療文書や経過記録等の代行業務・医師の承認、薬剤クラーク、会計業務、レセプト発行、診療録管理業務の一環としての診療録印刷前点検までの一連の操作方を演習する。 1. 医療文書・医療記録 2. 医師事務作業補助者の業務① 3. 医師事務作業補助者の業務② 4. 医師事務作業補助者の業務③ 5. 外来例題① 6. 外来例題② 7. 外来例題③ 8. 入院例題① 9. 入院例題①-2 10. 入院例題② 11. 入院例題②-2 12. 入院例題③ 13. 入院例題③-2 14. 入院例題④ 15. 入院例題④-2	武居靖昌	2
医療英語・用語 2年前期	医療現場で使う英語表現と用語を学ぶ。医療に関わる者として、診療録内容の読み取りや、医療従事者間の意思疎通に必要な用語をを把握できるようにするための医学英語を学修する。穴埋めディクテーションによる聞き取り練習、ロールプレイで会話演習も行う。 1. 授業ガイダンス、英語で自己紹介 2. Unit 1 3. Unit 2 4. Unit 3 5. Unit 4 6. Unit 5 7. Unit 6 8. Unit 7 9. Unit 8 10. Unit 9 11. Unit 10 12. Unit 11 13. Unit 12 14. Unit 13 15. まとめ	福田順	2
医療英会話 2年後期	医療現場のさまざまな場面で使われる英語表現を学び、アクティブラーニングとして教科書で学んだ英語表現を使って会話を作るグループワークを行う。教科書は毎回1ユニットずつ進み、語彙、リスニング、スピーキング、リーディング、ライティングの演習をしながら英語の4技能を習得する。 1. ガイダンス Unit 1 自己紹介 2. Unit 2 患者さんに質問しましょう 3. Unit 3 場所や方向は正しく教えましょう 4. Unit 4 患者さんの具合を聞きましょう 5. Unit 5 診察時に必要な言い方を覚える 6. Unit 6 相手によく確認しましょう 7. Unit 7 行為をうながす言葉をかける 8. 中間試験、身体の部位と症状を表す英語 9. Unit 8 的確な指示や依頼をしましょう 10. Unit 9 食べ物に関する言い方を覚える 11. Unit 10 薬に関する言い方を覚えましょう 12. Unit 11 患者の要望に応えましょう 13. Unit 12 治療方針について説明しましょう 14. Unit 13 患者の質問に答えましょう 15. Unit 14 退院後の生活指導をしましょう	福田順	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
ビジネス英語 2年前期	毎回の講義の前半では医療現場を舞台にしたstoryのDVDを視聴し、場面に 応じて使用されるwordsやphraseを学んでいきます。講義後半では、story に関連した設問に回答することによって理解度の確認を行います。これらの 作業を通して自分の苦手な分野を自覚し、克服できるように学習してい きます。 1. 授業ガイダンス 医療現場での英語使用について 2. DVD①前半 3. DVD① 後半 4. DVD②前半 5. DVD②後半 6. DVD③前半 7. DVD③後半 8. 中間試 験 9. DVD④前半 10. DVD④後半 11. DVD⑤前半 12. DVD⑤後半 13. DVD⑥ 前半 14. DVD⑥後半 15. 医療現場で役立つ英単語やフレーズ	福田順	2
カウンセリング演習 2年後期	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 自己表現と他者受容 2. 基礎スキル2 ストレスマネジメン ト 3. 基礎スキル3 気持ちの言語化 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 リファーマー 15. 実践スキル4 構 成的グループエンカウンター	福田友美	2
診療報酬請求特講Ⅰ 2年前期	診療報酬請求事務能力認定試験の受験対策を中心とした授業である。ま た、学外研修として医療機関での視察を通じ、医療事務の業務内容につ いて学ぶ。(ただし、感染状況により変更することがある。) 1. オリエンテーション 2. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 3. 診療報 酬請求事務能力認定試験対策 4. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 5. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 6. 診療報酬請求事務能力認定試験対 策 7. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 8. 診療報酬請求事務能力認定 試験対策 9. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 10. 診療報酬請求事務能 力認定試験対策 11. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 12. 診療報酬請 求事務能力認定試験対策 13. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 14. 学 外研修 15. 学外研修	藤本理恵	2
診療報酬請求特講Ⅱ 2年後期	診療報酬請求事務能力認定試験の受験対策を中心とした授業である。ま た、医療事務に求められるスキル等、医療機関での実務に即した内容を学 習する。 1. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 2. 診療報酬請求事務能力認定試験 対策 3. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 4. 診療報酬請求事務能力認 定試験対策 5. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 6. 診療報酬請求事務 能力認定試験対策 7. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 8. 診療報酬請 求事務能力認定試験対策 9. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 10. 診療 報酬請求事務能力認定試験対策 11. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 12. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 13. 診療報酬請求事務能力認定試 験対策 14. 診療報酬請求事務能力認定試験対策 15. 医療事務実務	藤本理恵	2
手話 2年後期	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との違い) 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思疎通の方法 4. 聴覚障害者 の生活(K族・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ターキング 14. 手話通訳士の体験から 15. まとめ	本田曜子	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位
簿記基礎 1年前期	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いますが、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	吉田智子	2
簿記応用 1年後期	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いますが、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	吉田智子	2
電子会計実務基礎 2年前期	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)	吉田智子	2
電子会計実務応用 2年後期	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	吉田智子	2

専門科目単位数 91

食物栄養学科

【専任教員】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
生化学Ⅰ(管) 1年後期	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、食品中の成分が生体内でどのように変化して栄養となっているかを養うことを目標とします。生化学の内容は広範囲であります。したがって、ⅠとⅡ(2年前期)に分割し、理解を深めます。 1. シラバスと生体成分 2. 人体の仕組み 3. アミノ酸の化学 4. たんぱく質の化学 5. 単糖類の化学 6. オリゴ糖および多糖類の化学 7. 脂質の化学 8. 核酸 9. 核酸の複製 10. たんぱく質の生合成 11. 酵素の性質 12. 酵素の反応速度論 13. 補酵素 14. ビタミン 15. 前期の復習	岡崎尚	2
生化学Ⅱ(管) 2年前期	1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. シラバス、核酸 2. 核酸の複製 3. たんぱく質の生合成 4. 遺伝子操作など 5. 酵素の性質 6. 酵素の反応速度論 7. 補酵素など 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. 栄養素の消化と吸収 12. 生体の恒常性 13. エネルギー 14. 免疫 15. 全体のまとめ	岡崎尚	2
食品学Ⅰ(管) 1年前期	食べ物は我々の生命活動を維持している源であり、多様な食材がわれわれの食を楽しくさせてくれる。食に係わる専門職に就く場合は、食材の成分についてより深く理解し、これらの知識を有する必要がある。本講義では、食品を構成している各種成分の性質や機能及び成分間反応等を理解することを目的とする。食品学Ⅱを学ぶ際に深く理解する手助けともなる。この授業は栄養学や生化学とつながっている。 1. 食品成分を理解するための基礎化学 2. 食品成分：水 3. 食品成分：炭水化物Ⅰ 4. 食品成分：炭水化物Ⅱ 5. 食品成分：脂質Ⅰ 6. 食品成分：脂質Ⅱ 7. 小テスト・課題、解説、質疑応答、まとめ 8. 食品成分：たんぱく質Ⅰ 9. 食品成分：たんぱく質Ⅱ 10. 食品成分：ビタミンと無機質 11. 食品の嗜好成分(色、味、臭い) 12. 食品の成分間反応 13. 食品の物性 14. 小テスト・課題、解説、質疑応答、まとめ 15. 全体のまとめ	岡崎尚	2
食品学Ⅱ(管) 1年後期	我々の食生活は多様な食品素材の利用によって豊かになっている。本講義は多様な食品素材の性状や成分について知識を持ち、理解することを目的とする。具体的には、身近な加工食品の表示から原材料を知り、その成分と食品との関わりを調べることにより、理解を確かなものとする。また、この授業の学びを通して、多種多様な食品に興味を持ち、食に係わる仕事に就くときに活かしてもらいたい。 1. オリエンテーション 食品の表示 2. 食品成分表と食品成分の分類① 3. 食品成分表と食品成分の分類② 4. 穀類 イモ類 5. 種実類 6. 豆類 7. 野菜類 8. 果実類、キノコ類、藻類 9. 魚介類① 10. 魚介類② 食肉類① 11. 食肉類② 卵類・乳類① 12. 卵類・乳類② 食用油脂・調味料 13. 香辛料・嗜好品 食品の保存と規格 14. 保健機能食品① 15. 保健機能食品② まとめ	岡崎尚	2
食品開発実習 1年前期	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をアクティブラーニングを取り入れて修得する。すなわち、実習で製造されたものが嗜好性、安全性、貯蔵性などを考慮し、食品加工の実用的な知識や技術を深めることを目指す。また、実習・レポート・発表を通して、数量的に考える能力や情報処理・プレゼンテーションなどの能力を高めることを目指す。 1. オリエンテーション 2. 食品開発の品質評価法(講義・実験) 3. 麴の製造 講義 4. 味噌の製造 発表 5. 大豆の加工 講義 6. 餡の製造 発表 7. 海藻の加工 発表 8. デンプンの特性 講義 9. 魚醤油・アンチョビ 発表 10. 乳酸菌の利用 講義 11. 牛乳(チーズの製造) 発表 12. バターの製造 発表 13. ハムの製造 発表 14. 酵母の特性 魚醤の製造 15. みそ・魚醤の評価 ハムの評価	岡崎尚	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
食品学実験(管) 1年後期	食品学の講義で学ぶ食品に関する知識を実験で確認し、理解すること、食品分析の基本操作を修得することを目的として実施する。本学に入学して初めて『化学実験』を経験する学生が多いことを考慮して、化学実験における基本的な操作法から始めて、レポートの書き方(実験過程の記録・観察、結果の整理・考察)などを修得する。このことは現場で作業を行う際にも十分に役に立つ。 1. 実験の心構え・食品学実験の基礎知識① 2. 食品学実験の基礎② 実験1 3. 実験2：でんぷんの分離 顕微鏡観察 4. 実験3：小麦でんぷん粒 グルテンの単離 5. 実験4：食品中の糖度・塩分・pHの測定 6. 実験5：食品のたんぱく質・水分・灰分の定量 7. 実験5続と実験6：非酵素的褐変に関する実験 8. 実験7：酵素的褐変反応 色素成分 9. 実験8：中和滴定の標準溶液の調製 10. 続けて実験8：食品中の有機酸量の測定 11. 実験9：食品中の食塩の測定 12. 実験10：食品の水分活性の測定 13. 実験11：バターの分離および牛乳の酸凝固 14. 実験12：デンプンの糊化と老化 15. 実験11分析型・嗜好型官能評価	岡崎尚	1
食品微生物学(管) 1年後期	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。授業の内容によって、アクティブラーニング形式を取り入れる。 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 発表 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 発表	岡崎尚	2
食品微生物学(調) 1年後期	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。授業の内容によって、アクティブラーニング形式を取り入れる。 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 発表 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 発表	岡崎尚	2
フードスペシャリスト論 1年前期	フードスペシャリストの仕事には、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。授業の一部で、アクティブラーニング形式を取り入れる。 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 発表 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. 品質規格と表示① 発表 12. 品質規格と表示② 13. 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	岡崎尚	2
食品開発演習Ⅰ 2年前期	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. オリエンテーション 2. 微生物：細菌類、酵母類、カビ類 3. 食品中の酵素、酸素、化学物質、食品害虫 4. 微生物の耐熱性 5. 食品の殺菌時間 6. 発効と熟成 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(1) 12. 加工食品の表示(2) 13. 加工食品の表示(3) 14. 機能性表示 15. 栄養・アレルギー表示 発表	岡崎尚	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
食品開発演習Ⅱ 2年後期	食品開発に向けた総合的な学習を行う。地元の食品企業などで実際に問題となっている課題について、企業の技術者からその課題の説明及び課題解決の依頼を受け、学生が主体となって課題解決にあたる。授業形式は特に決まっていないが、実務的な経験を分析・測定や試作などによって修得する。 1. オリエンテーション 2. 加工食品の調味 3. 加工食品の品質 4. 食品の分析Ⅰ 5. 食品の分析Ⅱ 6. 食品添加物Ⅰ 7. 食品の加熱殺菌 8. 食品の加熱殺菌 9. 加工食品の表示 10. 具体的取組Ⅰ 11. 具体的取組Ⅱ 12. 具体的取組Ⅲ 13. 具体的取組Ⅳ 14. 具体的取組Ⅴ 15. 取り組みのまとめ発表	岡崎尚	2
栄養管理特論(管) 2年後期	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	岡崎尚	2
栄養調理特論(調) 2年後期	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	岡崎尚	2
フードスペシャリスト特論 2年後期	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	岡崎尚	2
インターンシップ 2年前期	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 14. インターンシップ 15. 報告 まとめ	岡崎尚	2
特別研究 2年前期	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	岡崎尚	4

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
特別研究 2年後期	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	岡崎尚	
食品衛生学(管) 1年前期	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修する。また、食品のHACCPによる衛生管理についても解説を行う。一部の授業で学生による研究発表を取り入れる。 1. 食品衛生の目的、法規、行政 2. 微生物と食品衛生とのかかわり 3. 食品の変質 4. 食中毒の分類と発生状況 5. 微生物による食中毒(1) 6. 微生物による食中毒(2) 7. ウイルスによる食中毒、研究発表 8. 寄生虫疾患、動物由来感染症、経口感染症 9. 自然毒による食中毒 10. 化学物質による食中毒、有害物質による食品汚染 11. 食品添加物及び残留農薬等(1) 12. 食品添加物及び残留農薬等(2) 13. 食品表示制度 14. 食品衛生管理 15. 衛生管理計画の作成・発表	有吉邦江	2
食品衛生学(調) 1年後期	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修する。 1. 食の安全と衛生 2. 食品と微生物 3. 食品の腐敗・変質と防止 4. 食中毒の概要と発生状況 5. 微生物による食中毒(1) 6. 微生物による食中毒(2) 7. 微生物による食中毒(3) 8. 寄生虫による食中毒 研究発表 9. 経口感染症と動物由来感染症 10. 自然毒による食中毒 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. 器具・容器包装の衛生 15. まとめ	有吉邦江	2
公衆衛生学(管) 2年後期	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、現状、課題等について学修する。 1. 公衆衛生学の概念 2. 保健統計 3. 疫学 4. 成人保健と健康増進 5. 主な疾病の予防① 6. 主な疾病の予防② 7. 地域保健と保健行政 8. 母子保健、中間試験 9. 学校保健 10. 産業保健 11. 高齢者保健・医療・介護 12. 精神保健 13. 環境保健 14. 国際保健 15. 保健医療福祉の制度と法規	有吉邦江	2
公衆衛生学(調) 2年後期	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、現状、課題等について学修する。 1. 公衆衛生学の概念 2. 保健統計 3. 疫学 4. 成人保健と健康増進 5. 主な疾病の予防① 6. 主な疾病の予防② 7. 地域保健と保健行政 8. 母子保健、中間試験 9. 学校保健 10. 産業保健 11. 高齢者保健・医療・介護 12. 精神保健 13. 環境保健 14. 国際保健 15. 保健医療福祉の制度と法規	有吉邦江	2
環境と健康(調) 2年前期	私たちを取り巻く自然環境・人為的環境及びその現状を理解し、それが人の健康にどのように影響しているかを理解する。また、現状の課題に対し、どのように行動していけば、持続可能な社会づくりができるのか、柔軟に対応できる能力を身に付ける。 1. 「環境」とは 2. 地球を知る 3. 大気環境 4. 水環境 5. 身近な環境問題とその対策 6. 廃棄物処理と循環型社会づくり 7. 放射性物質の影響 8. 地球温暖化と脱炭素社会づくり 9. 地球環境問題 10. 環境保全活動 11. 最近の環境問題 12. 化学物質と生活環境 13. 食と環境 14. 環境問題に対し私たちは何をすべきか1 15. 環境問題に対し私たちは何をすべきか2	有吉邦江	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
衛生関連法(調) 2年前期	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、法的根拠を持った行動規範を身に付ける。 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. 食品安全基本法、中間試験 8. 食品表示法① 9. 食品表示法② 10. その他の食品製造関連法 11. 調理師に關係する法律① 感染症関係法規 12. 調理師に關係する法律② 健康増進法等、研究発表 13. 調理師に關係する法律③ 衛生行政、学校保健関係 14. 調理師に關係する法律④ 労働関係法規 15. 調理師に關係する法律⑤ その他の法規	有吉邦江	2
食品衛生対策(調) 2年前期	食品衛生学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。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. 食品の表示と法規性、成分規格基準 3. 大量調理施設衛生管理マニュアル 4. 食品調理施設・設備の衛生管理と点検 5. 給水及び汚水・汚物処理 6. 調理従事者の健康管理 7. 食材の衛生管理(1) 8. 食材の衛生管理(2)、中間試験 9. 異物混入防止・衛生害虫対策 10. 食品の調理器具、容器包装の衛生管理等 11. 消毒・殺菌 12. 食品事故対応 13. 課題発表・質疑応答 14. 食品衛生管理(1) 15. 食品衛生管理(2)	有吉邦江	2
調理学実習Ⅲ(管) 2年前期	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. 日本料理① 2. 中国料理① 3. 西洋料理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	下地隆、池田孝三、田中俊弘	1
調理学実習Ⅲ(調) 1年後期	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	下地隆	1
調理学実習Ⅴ(調) 2年前期	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 13. 中国料理と大量調理への基礎 14. 中国料理と大量調理への応用 15. まとめ	下地隆	1
給食施設・設備(調) 2年前期	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. 総合実習 15. 凍結含浸法	下地隆	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
総合調理実習Ⅰ(調) 2年後期	各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	下地隆	1
総合調理実習Ⅱ(調) 2年後期	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	下地隆	1
新調理システム特論 2年前期	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。 対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められた新型コロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。 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	下地隆	1
海外食生活事情 1年後期	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。経費は参加人数によるが、10～15万円ぐらい。 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)	下地隆	2
栄養学総論(管) 1年前期	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	津村なみえ	2
栄養学総論(調) 1年前期	栄養とは食物をとおして、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	津村なみえ	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
食品学Ⅰ(調) 1年前期	調理のためにはまず材料が必要となる。適切に食品を購入, 取り扱い, 調理ができるよう, 食品の特徴や性質について学ぶ。食品の用途や加工品, 鑑別法, 旬についても学び, 調理に従事するための基本的な知識を身につける。 1. 食品の特徴と性質 2. 植物性食品とその加工品① 3. 植物性食品とその加工品② 4. 植物性食品とその加工品③ 5. 植物性食品とその加工品④ 6. 植物性食品とその加工品⑤ 7. 植物性食品とその加工品⑥ 8. 植物性食品とその加工品⑦ 9. 植物性食品とその加工品⑧ 10. 植物性食品とその加工品⑨ 11. 植物性食品とその加工品⑩ 12. 植物性食品とその加工品⑪ 13. 植物性食品とその加工品⑫ 14. 植物性食品とその加工品⑬ 15. まとめ	津村なみえ	2
食品学Ⅱ(調) 1年後期	食品学Ⅰに引き続き学ぶ。 1. 動物性食品とその加工品① 2. 動物性食品とその加工品② 3. 動物性食品とその加工品③ 4. 動物性食品とその加工品④ 5. 動物性食品とその加工品⑤ 6. 動物性食品とその加工品⑥ 7. 動物性食品とその加工品⑦ 8. 動物性食品とその加工品⑧ 9. 動物性食品とその加工品⑨ 10. 動物性食品とその加工品⑩ 11. 菓子類、嗜好飲料類① 12. 菓子類、嗜好飲料類② 13. 調味料と香辛料 14. ゲル状食品, 保健機能食品と栄養機能食品 15. 食品の加工と貯蔵 まとめ	津村なみえ	2
応用栄養学(調) 1年後期	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 3. 授乳期の栄養 4. 乳児期の栄養 5. 幼児期の栄養 6. 学童期の栄養 7. 思春期の栄養 8. 食物アレルギーと栄養 9. 成人期・更年期の栄養 高年齢期の栄養 10. 食事療法 11. 消化管の病気と栄養 12. 膵臓・肝臓・胆嚢の病気と栄養 13. 循環器の病気と栄養 14. 代謝性疾患と栄養① 15. 代謝性疾患と栄養② その他疾患の栄養	津村なみえ	2
食品加工学実習(調) 2年後期	食品加工は原材料に物理的, 化学的, 生物的な処理を加えて, 原材料にはなかった味や形態, 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・乳の加工 10. 豆類の加工 11. 乳の加工 12. 果実類の加工 13. 果実類の加工 14. 果実類の加工 15. 課題実習	津村なみえ	1
食育インストラクター特論(調) 2年後期	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, 食育の必要性和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. 食育教室の運営(1) 3. 食育教室の運営(2) 4. 食育教室の運営(3) 5. 食育教室の運営(4) 6. 食育教室の運営(5) 7. 食育教室の運営(6) 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. おいしさと科学 12. 選食力 13. 食の安全・安心 14. 食事マナー 15. 日本と世界の食糧事情	津村なみえ	2
栄養指導総論(管) 1年前期	わが国では過剰栄養による肥満, 生活習慣病, またそれとは真逆の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, 間違っただ行動を変容し, 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・施設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)	吉村真奈美	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
栄養指導各論(管) 1年後期	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び、栄養教育関係法規をふまえて学習する。高齢者や傷病者については、病院・施設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 障害者(児)の栄養教育 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. 循環器疾患における栄養教育Ⅲ 15. 栄養代謝疾患における栄養教育	吉村真奈美	2
栄養指導実習Ⅰ(管) 1年後期	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. まとめ 13. 栄養指導(1) 14. 栄養指導(2) 15. 栄養指導(3)	吉村真奈美	1
栄養指導実習Ⅱ(管) 2年前期	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 7. 栄養教育法(1) 8. 栄養教育法(2) 9. 栄養教育法(3) 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	吉村真奈美	1
臨床栄養学(管) 2年前期	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. アレルギー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	吉村真奈美	2
臨床栄養学実習Ⅰ(管) 2年後期	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られる。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 5. エネルギーコントロール食②アレルギー食 6. アレルギー対応食 代替食品の利用 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. 嚥下食の実践	吉村真奈美	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
臨床栄養学実習Ⅱ(管) 2年後期	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	吉村真奈美	1
調理学実習Ⅶ(調) 1年後期	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	吉村真奈美	1
調理学実習Ⅶ(調) 2年前期	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. 春の和のテーブル 2. 端午の節句 3. 母の日 4. 中華でおもてなし 5. 慶弔と仏事 6. セタ 7. パーティー企画 8. 修了パーティー	吉村真奈美	
調理学(管) 1年前期	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ある。 調理の意義・目的を学んだ後、植物性食品・動物性食品・成分抽出素材および調味料等の調理性、その他加熱調理操作および非加熱調理操作の原理・要点について学ぶ。 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のまとめ 9. 植物性食品の調理性5 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性 13. 調味料・香辛料の調理性 14. 調理操作と調理機器1 15. 調理操作と調理機器2	藤原久子	2
調理学実習Ⅰ(管) 1年前期	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修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ぶ。 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る。 1. オリエンテーション1 2. オリエンテーション2 基本調理操作1 3. 基本調理操作2 4. 基本調理操作3 お菓子 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. 小テスト 実技試験 11. 調理操作6 12. 調理操作7 13. 調理操作8 14. 調理操作9 15. 調理操作10	藤原久子	1
調理学実習Ⅱ(管) 1年後期	調理学実習Ⅰで学んだ基礎的な調理操作や衛生管理の知識を踏まえ、実践的な調理技術を修得することを目的とする。 和食、洋風料理、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る。 1. お菓子 2. 和食1 3. 洋風料理1 4. 洋風料理2 5. 和食2 6. 和食3 7. 実技試験・小テスト 8. 各国料理1 9. 各国料理2 10. 行事食1 11. 行事食2 12. 行事食3 13. 中華料理1 14. 中華料理2 15. 和食4	藤原久子	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
調理概論(調) 1年後期	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必要である。 調理の概要、おいしさを構成する要因を学んだ後、植物性食品(穀類・いも・豆・種実・きのこ・野菜・果実・藻類)、動物性食品(食肉・魚介・卵・乳類)、成分抽出素材、調味料等についての特徴・調理性、各種調理器具・食器等の特徴等について学ぶ。 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. 演習	藤原久子	2
調理の種類と操作(調) 1年前期	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付ける。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する。 1. オリエンテーション 非加熱調理操作1 2. 加熱操作 湿式加熱操作1 3. 非加熱調理操作2 加熱操作 湿式加熱操作2 4. 加熱操作 湿式加熱操作3 5. 加熱操作 湿式加熱操作4 6. 加熱操作 湿式加熱操作5 7. 加熱操作 湿式加熱操作6 8. 加熱操作 乾式加熱操作1 9. 加熱操作 乾式加熱操作2 10. 加熱操作 乾式加熱操作3 11. 加熱操作 乾式加熱操作4 12. 加熱操作 乾式加熱操作5 13. 加熱操作 乾式加熱操作6 14. 非加熱操作および加熱操作の応用1 15. 非加熱操作および加熱操作の応用2	藤原久子	2
調理科学(調) 2年前期	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する。 調理概論で学んだ内容からより詳しく、植物性食品(穀類、いも・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)およびその他食材(油脂類、ゲル状食品、調味料等)について学ぶ。 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. 演習	藤原久子	2
献立作成(調) 2年後期	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る。 対象者により献立作成での注意点が異なるため、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ぶ。 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	藤原久子	2
応用栄養学(管) 1年前期	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。そのうえで、健康で豊かな生活を送るための栄養ケアのあり方や各疾病・生活習慣病等の治療や予防を考慮した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。 1. 栄養管理と食事摂取基準 2. 食事摂取基準 3. 妊娠期・授乳期の栄養 4. 妊娠期・授乳期の栄養 5. 新生児期・乳児期の栄養 6. 新生児期・乳児期の栄養 7. 成長期の栄養 8. 成長期の栄養 9. 食物アレルギー 10. 成人期・更年期の栄養 11. 高齢期の栄養 12. 高齢期の栄養 13. 運動時の栄養 14. ストレス条件下・特殊環境条件下の栄養 15. まとめ	水本沙織	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
応用栄養学実習(管) 1年後期	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適した栄養のとり方、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できるように学ぶ。 1. 第1回 オリエンテーション 2. 第2回 乳児栄養 3. 第3回 離乳食の実習 4. 第4回 母性栄養 5. 第5回 授乳期の実習 6. 第6回 幼児栄養 7. 第7回 食物アレルギー 代替食おやつの実習 8. 第8回 学童期栄養 学校給食 9. 第9回 学校給食の実習 10. 第10回 成人期栄養 11. 第11回 成人期の実習 12. 第12回 高齢期栄養 13. 第13回 高齢期の実習 14. 第14回 介護食実習 15. 第15回 まとめ	水本沙織	1
給食経営管理論(管) 1年前期	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ために必要な給食経営管理を学ぶ。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・調理管理等を学ぶ。 1. 大量調理施設衛生管理マニュアル 2. Chapter1・2 3. Chapter3 4. Chapter3 5. Chapter3 6. Chapter4・5 7. Chapter6 8. Chapter7 9. Chapter7・8 10. Chapter8 11. Chapter9 12. Chapter10 13. Chapter11 14. Chapter12 15. Chapter12	水本沙織	2
給食管理実習Ⅰ(管) 1年後期	給食経営管理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100食以上の給食提供を行う。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。 1. オリエンテーション 2. 献立計画 3. 食育指導資料の作成 4. 試作 5. 幼稚園給食実施1 6. 幼稚園給食実施2 7. 幼稚園給食実施3 8. 幼稚園給食実施4	水本沙織、藤井雅也	1
給食管理実習Ⅰ(管) 2年前期	給食経営管理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120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。 1. 献立計画 2. 試作 3. 食育指導資料の作成 4. 幼稚園給食実施1 5. 幼稚園給食実施2 6. 幼稚園給食実施3 7. 幼稚園給食実施4 8. 幼稚園給食実施5 9. 幼稚園給食実施6 10. 実施7 高齢者弁当	水本沙織、藤井雅也	
給食管理実習Ⅱ(管) 2年後期	事業所、保育園、学校など実際の校外施設で実習することにより、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、事前に実習課題に取り組み、各施設との打ち合わせを行う。実習期間は1日8時間×5日である。 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	水本沙織	1
給食実務実習(管) 1年後期	給食経営管理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120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。 1. オリエンテーション 2. 献立計画 3. 食育指導資料の作成 4. 試作 5. 幼稚園給食実施1 6. 幼稚園給食実施2 7. 幼稚園給食実施3 8. 幼稚園給食実施4	水本沙織、藤井雅也	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
給食実務実習(管) 2年前期	給食経営管理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120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。 1. 献立計画 2. 試作 3. 食育指導資料の作成 4. 幼稚園給食実施1 5. 幼稚園給食実施2 6. 幼稚園給食実施3 7. 幼稚園給食実施4 8. 幼稚園給食実施5 9. 幼稚園給食実施6 10. 実施7 高齢者弁当	水本沙織, 藤井雅也	

【非常勤講師】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
調理学実習Ⅱ(調) 1年前期	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. 鰯だしの取り方、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. 鱈の持ち味料理 8. 模擬試験 9. 新緑の恵 10. 初夏の川魚 11. 茄子丸ごと 12. 夏野菜料理 13. 蛸料理 14. 暑い時に 15. スタミナ料理	池田孝三	1
調理学実習Ⅵ(調) 2年後期	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. 冬を味わう 11. 祝い肴(1) 12. 祝い肴(2) 13. 祝い肴(3) 14. ふぐをまるごと 15. 模擬試験	池田孝三	1
公衆栄養学概論(管) 2年前期	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、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まとめ、理解を深める授業を行う。 1. オリエンテーション 公衆栄養の概念と活動 2. わが国の健康・栄養問題の現状と課題 3. 公衆栄養活動と栄養関連法規 4. 栄養士制度と国民健康・栄養調査 5. 実施に関する指針、ツール 6. わが国の健康増進基本方針と地方計画 7. 栄養疫学 8. 公衆栄養マネジメント 9. 公衆栄養アセスメント 10. 食事摂取基準 11. 公衆プログラムの計画、実施、評価 12. 公衆栄養プログラムの展開 13. 地域集団の特性別プログラムの展開(1) 14. 地域集団の特性別プログラムの展開(2) 15. 諸外国の現状と健康・栄養政策	大橋典子	2
テーブルコーディネート・マナー(調) 1年後期	テーブルコーディネートの基礎知識、五感に訴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。季節をとり入れ、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	岡本恵子	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
テーブルコーディネート・マナー (調) 2年前期	テーブルコーディネートの基礎知識，五感に訴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. イースター 春のおもてなし 2. 端午の節句 3. 母の日 4. 中華料理 5. 精進料理 6. 七夕 7. パーティー企画 8. 終了パーティー	岡本恵子	
フードコーディネート各論(管) 2年後期	「食」に関する総合的・体系的な知識・技術をもとに，豊かで安全，かつバランスのとれた「食」を生活者に提案する専門職である「フードスペシャリスト」。その業務の一つフードコーディネートを通じて，絶えず変化を続ける「食」環境に対応する能力を身につけ，食生活に果たす役割と価値を知り，ホスピタリティをもって食のアメニティの創造をはかり，これからの日本の食生活の進むべき方向を広く考える能力を養う。 1. 食育のあり方① 2. 食育のあり方② 3. テーブルウェアと食卓の演出 4. 食卓のサービスとマナー① 5. 食卓のサービスとマナー② 6. 食卓のサービスとマナー③ 7. 食卓のサービスとマナー④ 8. 安心できる「食」の選び方① 9. 安心できる「食」の選び方② 10. 私たちのカラダと「食」① 11. 私たちのカラダと「食」② 12. 「食」を取り巻くいろいろなお話① 13. 「食」を取り巻くいろいろなお話② 14. 顧客の栄養・食生活サポート 15. まとめ	川崎孝治	2
フードコーディネート各論(調) 2年前期	フードコーディネーターは，広い視点から経済・経営面での予測・分析する力と，そこから新しいモノをつくりだす想像力が要求される。 総合的な能力育成のために，レストランプロデュースでは，店舗開発のプロセスについて学習する。 マーケティング，プロデュース，プロモーション，といった多方面の知識を広め，応用力を身につける。 1. 店舗プロデュース① 2. 店舗プロデュース② 3. 店舗プロデュース③ 4. 店舗プロデュース④ 5. 店舗プロデュース⑤ 6. 店舗プロデュース⑥ 7. 店舗プロデュース⑦ 8. 店舗プロデュース⑧ 9. 店舗プロデュース⑨ 10. 店舗プロデュース⑩ 11. 店舗プロデュース⑪ 12. 店舗プロデュース⑫ 13. 店舗プロデュース⑬ 14. 店舗プロデュース⑭ 15. まとめ	川崎孝治	2
フードマネジメント(調) 1年前期	フードコーディネーターの職域の中で，ビジネスセンスを必要とされる分野がフードマネジメントである。フードビジネス業界で活躍するためには，顧客が好んでオーダーするメニュー作りや，店舗のあり方，販売促進につながる活動などが重要である。また，食品の生産から市場，加工，販売，魅力的な食品の開拓など，マーケティングから，経営，財務，採算分析，予算といった経営に密着した分野から基礎知識を学ぶ。 1. フードコーディネート概論① 2. フードコーディネート概論② 3. マーケティング概論① 4. マーケティング概論② 5. マーケティング概論③ 6. 商品開発① 7. 商品開発② 8. 商品開発③ 9. 商品開発④ 10. 商品開発⑤ 11. 商品開発⑥ 12. 商品開発⑦ 13. 商品開発⑧ 14. 商品開発⑨ 15. まとめ	川崎孝治	2
食品官能評価・鑑別論 2年後期	食品の専門家として，食品の選別あるいは提供するためには，食品に関する幅広い知識と品質を見抜く能力が求められている。この授業では，食品の品質とは何か，その品質をどのように評価するかを学ぶ。また，鑑別や変質防止法についても学ぶ。 1. 官能評価1 2. 官能評価2 3. 官能評価3 4. 化学的評価法1 5. 化学的評価法2 6. 物理的評価法1 7. 物理的評価法2 8. 鑑別食品の鑑別1 9. 鑑別食品の鑑別2 10. 鑑別食品の鑑別3 11. 鑑別食品の鑑別4 12. 鑑別食品の鑑別5 13. 鑑別食品の鑑別6 14. 鑑別食品の鑑別7 15. 鑑別食品の鑑別8	坂本宏司	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
食品衛生学実験(管) 2年前期	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. 顕微鏡観察と大腸菌群の検査 5. グラム染色 6. 食品中の微生物検査 7. 食品中の微生物検査 8. 食品の殺菌試験 9. まな板などの汚れ試験 10. 水分活性の測定 11. 鶏卵の鮮度試験 12. 発色剤の定量試験 13. 保存料の定量試験 14. 合成着色料の定性試験 15. 油脂の酸敗試験	坂本宏司	1
食品衛生学実験(調) 2年前期	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. 顕微鏡観察と大腸菌群の検査 5. グラム染色 6. 食品中の微生物検査 7. 食品中の微生物検査 8. 食品の殺菌試験 9. まな板などの汚れ試験 10. 水分活性の測定 11. 鶏卵の鮮度試験 12. 発色剤の定量試験 13. 保存料の定量試験 14. 合成着色料の定性試験 15. 油脂の変敗試験	坂本宏司	1
調理学実習Ⅰ(調) 1年前期	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	田中俊弘、藤井雅也	1
調理学実習Ⅳ(調) 1年後期	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 調理基本と技術の習得 14. まとめ 15. 調理基本と技術の習得	田中俊弘	1
社会福祉(管) 2年後期	この授業では、栄養士が社会福祉の視点を持つ意味を明確にし、その重要性を学びます。認知症や介護、障害、子どもの貧困、孤食などをテーマに、食支援のあり方を多面的に考察します。グループワークを通じて、自分の考えを深め、現場で生きる力を養います。 1. 栄養士と社会福祉 2. 社会福祉法と栄養士法 3. 子ども食堂と子どもの貧困 4. 地域福祉と孤食 5. 認知症と「食べる」 6. 意思決定と食 7. 障害と食の権利 8. 中間ふりかえり 9. 介護予防と栄養 10. 地域包括ケアと食支援 11. 倫理と「食べる自由」 12. 現場から学ぶ① 13. 現場から学ぶ② 14. まとめワーク 15. 最終ふりかえり	中村真和	2
臨床医学概論(管) 2年前期	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	橋本成史	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
製菓実習(調) 2年前期	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	橋本昌和	1
製菓実習(調) 2年後期	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. 製菓実習3 2. 製菓実習4 3. 製菓実習5 4. 製菓実習6 5. 製菓実習7 6. 製菓実習8 7. 製菓実習9 8. 製菓実習10 9. 製菓実習11 10. 実技 11. 実技	橋本昌和	
食品の流通と消費 2年前期	食品やその加工品の流通と消費の動向を学び、現代の食糧事情と食生活について考えることは大切である。 食生活の変化と食品流通の変遷を学ぶとともに、現在の「食品の流通と消費」の課題と食生活を豊かにする方向性について考える。 1. 食品の消費と流通について(導入) 2. 食生活の変化-1 3. 食生活の変化-2 4. フードマーケティング-1 5. フードマーケティング-2 6. 食品流通-1 7. 食品流通-2 8. 食品流通-3 9. 食品市場と食品流通-1 10. 食品市場と食品流通-2 11. 食品市場と食品流通-3 12. 食品消費の課題-1 13. 食品消費の課題-2 14. 食品消費の課題-3 15. 食品の消費と流通の総括	村上和保	2

専門科目単位数 124

臨床検査学科

【専任教員】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
生理機能検査学Ⅲ 2年前期	血管および心臓の解剖、メカニズムを習得した上で血管検査、心音、超音波検査について学習する。 超音波検査は現行のガイドラインに基づいた計測方法、疾患の診断方法を学習する。 1. 血管検査 2. 血管超音波検査 3. 循環器 解剖生理 4. 心臓超音波検査① 5. 心臓超音波検査② 6. 心臓超音波検査③ 7. 心音図 8. 循環器 まとめ	飯伏義弘, 櫻井理世	1
生理機能検査学Ⅳ 2年後期	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。 生理機能検査学Ⅰ～Ⅲで学習した内容の総括を実施する。 臨床を想定したデータを基にグループディスカッションと発表を行う。発表については学生同士がルーブリックを用いてお互いに評価する。 1. 磁気共鳴画像検査① 2. 磁気共鳴画像検査② 3. 磁気共鳴画像検査③ 4. 聴力検査 5. 平衡機能 6. 味覚・嗅覚検査 7. 患者対応について 8. 循環器・呼吸器① 9. 循環器・呼吸器② 10. 循環器・呼吸器③ 11. 脳神経・消化器① 12. 脳神経・消化器② 13. 脳神経・消化器③ 14. 画像検査① 15. 画像検査②	櫻井理世, 松村直愛, 平松伸夫, 有木雅彦	2
生理機能検査学実習Ⅱ 2年後期	生体検査の特性を理解した上で、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。心臓超音波検査では基本断面を描出し主要な計測法を習得する。脳神経検査では電気生理機器の装着法、メンテナンス方法を習得する。 また、検査時における患者対応、接遇についても学ぶ。(グループに分かれてローテーションで実習を実施する) 1. 脳波検査① 2. 脳波検査② 3. 脳波検査③ 4. 神経伝導検査 5. 誘発電位 6. 超音波検査 頸動脈 7. 超音波検査 心臓① 8. 超音波検査 心臓② 9. 超音波検査 心臓③ 10. 超音波検査 心臓④	飯伏義弘, 櫻井理世, 松村直愛	1

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
臨床病態学Ⅲ 3年後期	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。臨床病態学Ⅱに引き続き、今回は主に超音波検査、X線検査、CT検査、MRI検査などの画像診断の臨床について講師を招き講義していただく。 1. 画像検査① 2. 画像検査② 3. 画像検査③ 4. 画像検査④ 5. 画像検査⑤ 6. 画像検査⑥ 7. 画像検査⑦ 8. 画像検査⑧	飯伏羲弘，藤井隆	1
血液検査学Ⅰ 1年前期	血液は全身を循環し、生命維持に極めて重要な役割を果たしている。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について学習する。 1. 血液の基礎 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Ⅰ 9. 血小板Ⅱ 10. 止血機構 11. 血液凝固Ⅰ 12. 血液凝固Ⅱ 13. 線溶系 14. 凝固・線溶の検査法と分子マーカー 15. 検体の採取と保存	三島清司	2
血液検査学Ⅱ 1年後期	血液検査は、日常診療において汎用される最も基本的で重要な検査の一つである。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)と凝固線溶の異常を呈する疾患と検査法、異常値の捉え方(量的・質的)について学習する。 1. 赤血球に関する検査 2. 白血球に関する検査 3. 造血器腫瘍に関する検査 4. 血小板に関する検査 5. 血栓・止血に関する検査 6. 赤血球系疾患Ⅰ 7. 赤血球系疾患Ⅱ 8. 白血球系疾患Ⅰ 9. 白血球系疾患Ⅱ 10. 造血器腫瘍Ⅰ 11. 造血器腫瘍Ⅱ 12. 造血器腫瘍Ⅲ 13. 造血器腫瘍Ⅳ 14. 血小板の異常 15. 凝固・線溶の異常	三島清司	2
血液検査学実習 1年後期	各種疾患の診断治療に欠かせない血液検査について、基本的手技を習得する。また、各検査の結果の評価、臨床的意義についても学習する。 1. 検体採取 2. 血球算定 3. 塗抹標本作製、普通染色 4. 特殊染色 5. 末梢血液像 6. 骨髓検査 7. 造血器腫瘍の検査 8. 血管・血小板の検査 9. 凝固・線溶検査 10. 溶血検査	三島清司	1
医療安全管理学実習 1年前期	検査の品質保証において検体採取は重要である。正確で安全な検体採取に必要な基本的な手技を学ぶ。 1. 採血(シリンジ) 2. 採血(真空採血) 3. 採血(毛細血管) 4. 採血(静脈路確保) 5. 鼻腔・咽頭からの検体採取Ⅰ 6. 鼻腔・咽頭からの検体採取Ⅱ 7. 皮膚・口腔からの検体採取Ⅰ 8. 皮膚・口腔からの検体採取Ⅱ	三島清司，松村直愛	1
臨床検査医学 2年前期	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不可欠な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. 循環器疾患の検査 2. 呼吸器疾患の検査 3. 消化器疾患の検査 4. 肝・胆・膵系疾患 5. 感染症の検査 6. 血液疾患の検査 7. 内分泌疾患の検査Ⅰ 8. 内分泌疾患の検査Ⅱ 9. 腎・尿路疾患の検査 10. 神経・運動器疾患の検査 11. 感覚器疾患の検査 12. 代謝・栄養異常の検査Ⅰ 13. 代謝・栄養異常の検査Ⅱ 14. 染色体遺伝子異常の検査他 15. 臨床診断学総論	三島清司，飯伏羲弘，小野寺利恵，櫻井理世，岡村美和，小田恵，松村直愛	2
染色体・遺伝子検査学 2年前期	遺伝子・染色体検査学は、臨床医学に欠かせない重要な臨床検査である。従来は、単一遺伝子病の診断と治療を対象にするものであったが、がん、糖尿病をはじめとした様々な疾患が遺伝的な制御を受けていることが明らかとなっている。本講義では、メンデルの法則から最新のヒトゲノム解析までを学習することで、臨床遺伝学・染色体学の全体像を理解する。 1. 細胞の構造と機能 2. ゲノムの基礎Ⅰ 3. ゲノムの基礎Ⅱ 4. 染色体の基礎 5. 染色体の異常 6. 遺伝子検査法Ⅰ 7. 遺伝子検査法Ⅱ 8. 遺伝子検査法Ⅲ 9. 遺伝子関連検査と品質保証 10. 染色体検査法(分染法) 11. 染色体検査法(FISH法，品質保証) 12. 先天性染色体異常 13. 後天性染色体異常 14. 遺伝子診療における臨床検査 15. 遺伝学的検査と倫理	三島清司	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
医療安全管理学 2年前期	医療の進歩や専門化により、医療現場での臨床検査技師への期待は大きく、その分責任も重くなっている。本講座では臨床検査技師の責任及び範囲を理解し、感染管理および医療安全と患者接遇に配慮して適切に検体採取ができる能力、合併症発生時の対処法、医療事故発生時の要因分析と対策について学ぶ。 1. 患者と技師のかかわり 2. リスクマネジメントⅠ 3. リスクマネジメントⅡ 4. 感染対策 5. 採血Ⅰ 6. 採血Ⅱ 7. 鼻腔・咽頭等からの検体採取 8. 皮膚・口腔等からの検体採取	三島清司, 飯伏義弘	1
関係法規 3年前期	「臨床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、臨床検査技師と法律 2. 臨床検査技師等に関する法律Ⅰ 3. 臨床検査技師等に関する法律Ⅱ 4. 医事法規Ⅰ 5. 医事法規Ⅱ 6. 薬事法規, 保健衛生法規 7. 予防衛生法規, 環境衛生法規 8. 社会保障・福祉関連法規	三島清司	1
免疫学 1年後期	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① 4. 獲得免疫② 5. 獲得免疫③ 6. 獲得免疫④ 7. 補体系の役割 8. 能動免疫と受動免疫 自己寛容 9. 免疫性疾患① 10. 免疫性疾患②	小野寺利恵	1
免疫検査学 2年前期	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, 中和反応 5. 非標識抗原抗体反応 6. 標識抗原抗体反応 7. 電気泳動法 8. 免疫学的検査の原理まとめ 9. 感染症の検査① 10. 感染症の検査② 11. アレルギーマーカー検査, 自己免疫疾患関連検査① 12. 自己免疫疾患関連検査② 13. 免疫不全症関連検査, 腫瘍マーカー検査 14. 血清蛋白異常症関連検査 15. 免疫学的検査の実際まとめ	小野寺利恵	2
免疫検査学実習 2年前期	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する。 1. 採血, 血清分離 2. 凝集反応 3. 溶解反応 4. 免疫電気泳動 5. 標識抗原抗体反応	小野寺利恵	1
染色体・遺伝子検査学実習 2年後期	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、キメラリ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. 実習の説明 2. 染色体検査① 3. 染色体検査② 4. 遺伝子検査① 5. 遺伝子検査② 6. 遺伝子検査③	小野寺利恵	1
輸血・移植検査学 2年後期	補充療法の1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. ABO式血液型(1) 2. ABO式血液型(2) 3. Rh式血液型 4. その他の血液型 5. 赤血球抗体検査 6. 交差適合試験 7. 輸血副作用 8. 自己免疫性溶血性貧血 9. 輸血療法 10. 輸血用血液製剤の種類と特性 11. 自己血輸血 12. 新生児溶血性疾患 13. HLA 検査 14. 血小板・顆粒球抗原と臨床的意義 15. 移植	小野寺利恵	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
輸血・移植検査学実習 2年後期	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を学ぶ。 1. ABO式血液型 2. ABO式血液型発表まとめ 3. Rh式血液型判定法 4. 抗A, 抗B抗体価測定 5. 唾液中の血液型物質測定, 直接クームス検査 6. 不規則抗体検査 7. 交差適合試験 8. 不規則抗体・交差適合試験発表まとめ 9. 白血球検査法① 10. 白血球検査法②	小野寺利恵	2
生理機能検査学Ⅰ 1年後期	循環器系の解剖, メカニズムを修得した上で心電図について学習する。同様に肺の解剖, メカニズムを修得した上で, 肺機能検査について学習する。心電図波形と肺機能の所見について学生同士が議論しながら学習する。 1. 生体検査について 2. 循環器 解剖生理 3. 心電図検査① 4. 心電図検査② 5. 心電図検査③ 6. 心電図検査④ 7. 心電図検査⑤ 8. 心電図検査⑥ 9. 心電図検査⑦ 10. 心電図検査⑧ 11. 呼吸器 解剖生理 12. 肺機能検査① 13. 肺機能検査② 14. 血液ガス 15. 呼吸器 まとめ	櫻井理世, 飯伏羲弘	2
生理機能検査学Ⅱ 2年前期	消化器系の解剖, メカニズムを習得した上で腹部超音波検査について学習する。同様に脳・神経の解剖, メカニズムを習得した上で, 脳波検査について学習する。腹部超音波検査と脳神経検査の検査所見について学生同士が議論しながら学習する。 1. 超音波原理 2. 腹部 解剖生理 3. 腹部超音波検査① 4. 腹部超音波検査② 5. 腹部超音波検査③ 6. その他の領域の超音波検査 7. 神経 解剖生理 8. 針筋電図 9. 神経伝導検査 10. 脳神経 まとめ 11. 脳波検査① 12. 脳波検査② 13. 脳波検査③ 14. 睡眠脳波・誘発電位 15. 眼科領域の検査	櫻井理世, 飯伏羲弘, 松村直愛	2
生理機能検査学実習Ⅰ 2年前期	生体検査の特性を理解した上で, 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, 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, 肺機能検査では声掛けや感染対策についても実施する。また, 検査時における患者対応, 接遇についても学ぶ。(グループに分かれてローテーションで実習を実施する) 1. 心電図① 2. 心電図② 3. 負荷心電図 4. 血管検査 5. 味覚 嗅覚検査 その他 6. 呼吸機能検査① 7. 呼吸機能検査② 8. 呼吸機能検査③ 9. 呼吸機能検査④ 10. 呼吸機能検査⑤ その他 11. 腹部超音波 腹部① 12. 腹部超音波 腹部② 13. 腹部超音波 腹部③ 14. 腹部超音波 腹部④ 15. 超音波検査 その他	櫻井理世, 飯伏羲弘, 松村直愛	2
検査管理総論 3年前期	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, 更には安全衛生管理への配慮も大切である。また, 測定データについての評価方法等についても学ぶ。 1. 臨床検査と臨床検査技師 2. 臨床検査の意義(Ⅰ) 3. 臨床検査の意義(Ⅱ) 4. 検査部門の業務と管理(Ⅰ) 5. 検査部門の業務と管理(Ⅱ) 6. 検査部門の業務と管理(Ⅲ) 7. 検査の受付と報告(Ⅰ) 8. 検査の受付と報告(Ⅱ) 9. 精度管理(Ⅰ) 10. 精度管理(Ⅱ) 11. 精度管理(Ⅲ) 12. 精度管理(Ⅳ) 13. 安全管理 14. 感染対策 15. 総括(まとめ)	櫻井理世	2
生化学検査学Ⅰ 2年前期	体液中に存在する化学物質の代謝や異常が起こるメカニズムを理解したうえで, 病態と検査データの関連を学ぶ。加えて検査の測定原理を学ぶ。 1. 測定値の変動 2. 糖 3. 電解質① 4. 電解質② 5. 電解質③ 6. 蛋白質 7. 骨代謝・ビタミン 8. 非蛋白性窒素化合物 9. 非蛋白性窒素化合物 10. 放射性同位元素	岡村美和	1
生化学検査学Ⅱ 2年後期	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. 脂質代謝① 2. 脂質代謝② 3. 脂質代謝③ 4. 酵素① 5. 酵素② 6. 酵素③ 7. ホルモン① 8. ホルモン② 9. ホルモン③ 10. 肝・胆道系疾患検査 11. 呼吸器・循環器検査 12. 腎疾患・酸塩基平衡検査 13. 内分泌検査 14. 栄養代謝, 骨, 炎症検査 まとめ 15. 血中薬物濃度	岡村美和	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
生化学検査学実習Ⅰ 2年前期	生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、調製等を行い、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. 準備 2. 基礎実習① 3. 基礎実習② 4. 基礎実習③ 5. 準備 6. 糖質検査 7. 総蛋白測定 8. 蛋白分画	岡村美和	1
生化学検査学実習Ⅱ 2年後期	生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、調製等を行い、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. 準備説明 2. 非蛋白性窒素化合物測定① 3. 非蛋白性窒素化合物測定② 4. Km, Vmaxについて 5. Km, Vmaxについて 6. 酵素活性値の測定 7. LDアイソザイム	岡村美和	1
検査機器総論 3年前期	臨床検査は各種の分析法や分析機器の進歩によって支えられている。本講義では検査情報の元となる臨床検査で使用される各種機器の原理と構造および正しい使用方法などを学習する。 1. 検査機器総説、容量器、秤量器 2. 血液検査機器、顕微鏡装置 3. 化学検査機器、測光装置 4. 病理検査機器、攪拌装置、保冷装置 5. 微生物検査機器 恒温装置、滅菌装置 6. 免疫血清検査機器、遺伝子検査装置 7. 生理検査機器 8. POCT、電気化学装置	岡村美和、飯伏義弘、三島清司、小野寺利恵、小田恵	1
臨床検査学総合 3年後期	今まで学んだ専門科目について復習しながら、分野同士のつながりを理解し、総合的に考える思考力を身につける。また、国家試験問題レベルの知識を身につけて卒業できるように学修する。 (内容) 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 国家試験対策	岡村美和	6
臨地実習 3年前期	2年間の学内教育の集大成として3年生で行うのが臨地実習である。近隣の総合病院や検査センターに分かれて現場の体験を積むことにより、検査の方法やシステムを理解する。また、患者様を中心とし他の医療職種との連携による効率的なチーム医療を学ぶ。実際の検査技術を磨くことはもとより、精度管理を学び使命感も養われることを期待する。人間的な成長とすることができ、社会での適応能力も培われるものと思われる。 1. 技能修得到達度評価 2. 臨地実習① 3. 臨地実習② 4. 臨地実習③ 5. 臨地実習④ 6. 臨地実習⑤ 7. 臨地実習⑥ 8. 臨地実習⑦ 9. 臨地実習⑧ 10. 臨地実習⑨ 11. 臨地実習⑩ 12. 臨地実習⑪ 13. 臨地実習⑫	岡村美和、三島清司、小野寺利恵	12
病理検査学 2年前期	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やそれらの原理を学ぶことを目的としている。前期は、病理組織検査を中心に学修する。 1. 病理学的検査の意義と概要 2. 病理組織標本作製の手順 3. 固定法 4. 切り出し、脱脂法、脱灰法 5. 包埋法、薄切法 6. 一般染色① 7. 一般染色② 8. 特殊染色① 9. 特殊染色② 10. 特殊染色③ 11. 特殊染色④ 12. 特殊染色⑤ 13. 特殊染色⑥ 14. 凍結切片標本作製法 15. 臨床における病理検査の実際	小田恵	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
病理検査学実習 2年前期	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。 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. 組織標本の観察 2. 組織標本の観察 3. 一般染色 4. 結合組織の染色① 5. 結合組織の染色② 6. 多糖類の染色 7. 腎糸球体の染色 8. 細網線維の染色 鉄検出の染色 9. 神経組織の染色 10. 実習のまとめ	小田恵	1
病理組織細胞検査学 2年後期	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。病理組織細胞検査学は，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。 1. 免疫組織化学染色，遺伝子の染色法 2. 電子顕微鏡標本作製法 3. 病理解剖 4. 病理学的検査業務の管理 5. 細胞学的検査法の意義と概要 6. 細胞および組織の基本構造腫瘍細胞の特徴 7. 検体採取方法，検体処理の方法 8. 固定法，染色法，遺伝子解析 9. 細胞診各論 婦人科領域 10. 細胞診各論 呼吸器領域 11. 細胞診各論 泌尿器領域 12. 細胞診各論 体腔液 13. 細胞診各論 穿刺細胞診 14. 細胞診各論 その他 15. まとめ	小田恵	2
病理組織細胞検査学実習 2年後期	近年診断に必須である免疫組織化学染色を習得する。さらに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および各臓器の細胞学的所見を中心に良性細胞，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する。 1. 免疫染色実習① 2. 免疫染色実習② 3. 検体処理法① 4. 検体処理法② 5. 細胞診標本の染色① 6. 細胞診標本の染色② 7. 細胞診標本観察① 8. 細胞診標本鏡検② 9. 細胞診標本鏡検③ 10. 実習のまとめ	小田恵，尾田三世	1
一般検査学 1年前期	まず，検査を行う上で必要な検体の取り扱いなど基本的なことを学修する。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，疾患との関連を学修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 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	松村直愛	2
一般検査学実習 1年後期	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，手技が簡単に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. 一般検査① 2. 一般検査② 3. 一般検査③ 4. 一般検査④ 5. 尿沈渣① 6. 尿沈渣② 7. 尿沈渣③ 8. 尿沈渣④ 9. 寄生虫と虫卵の観察① 10. 寄生虫と虫卵の観察②	松村直愛，岡村美和	1
検査特論 1年前期	広く医療に関する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。 1. 臨床検査技師の役割 2. 解剖学の理解 3. 医療人としての自覚の醸成	松村直愛	1
検査特論 1年後期	広く医療に関する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。 1. 臨床検査技師の役割 2. 解剖学の理解 3. 医療人としての自覚の醸成	松村直愛	

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
検査特論 2年前期	広く医療に関する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。 1. 臨床検査技師の役割 2. 解剖学の理解 3. 医療人としての自覚の醸成	松村直愛	
検査特論 2年後期	広く医療に関する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。 1. 臨床検査技師の役割 2. 解剖学の理解 3. 医療人としての自覚の醸成	松村直愛	
公衆衛生学 1年前期	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. 公衆衛生学概論 2. 衛生統計 3. 疫学1 4. 疫学2 5. 感染症1 6. 感染症2 7. 母子保健・学校保健 8. 成人保健1 9. 成人保健2 10. 生活環境 11. 公害 12. 栄養と食品衛生 13. 産業保健 14. 衛生行政・衛生法規・社会保障 15. 国際保健	新谷奈苗(兼任)、永岡裕康(兼任)	
公衆衛生学実習 1年前期	公衆衛生学実習では温度・大気・水質などの環境測定や文献検索から得られた結果をもとに、公衆衛生学的な背景に論及し考察する力を身につける。分析疫学では、過去の事例を元に疾病の発生、経過、分布、原因について理解し疾病予防対策について議論する。 1. 公衆衛生実習について(オリエンテーション) 2. さまざまな感染症について(調べる) 3. さまざまな感染症について(発表する) 4. スタンダードブリコーション 5. マスク・手洗い・手指消毒の実際 6. 環境測定 7. 環境測定の実際 8. 生活習慣と健康の保持増進 9. 疲労蓄積度・精神的健康度等尺度の自己評価 10. 体温 11. 体表面温度の実際 12. 水質検査 13. 大気汚染 14. 発表 15. 発表、まとめ	新谷奈苗(兼任)、永岡裕康(兼任)	1
臨床栄養学 3年前期	私たちは食物を摂取することによって、健康を維持・増進しており、疾病の予防・治療にも関わる。基本的な栄養と栄養素および食生活の現状を知り、傷病者の栄養状態を改善する栄養食事療法とその実施のために必要なケアについて学ぶ。 1. 食事と栄養 2. 食事摂取基準と栄養素(1) 3. 食事摂取基準と栄養素(2) 4. 食物の消化と栄養素の吸収・代謝 5. 食品のエネルギーとエネルギー消費 6. 乳幼児期の栄養 学童期・青年期の栄養 7. 成人期の栄養 妊娠期・授乳期の栄養 8. 更年期の栄養 高齢期の栄養 9. 病院食 栄養補給法 10. 循環器疾患の食事療法 11. 消化器疾患の食事療法 肝臓疾患の食事療法 12. 代謝性疾患の食事療法 13. 腎臓疾患の食事療法 その他疾患の食事療法 14. 栄養サポートチーム 栄養状態の評価と判定 15. 健康づくりと食生活	津村なみえ(兼任)	2

【非常勤講師】

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
解剖学 1年前期	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”を学ぶ。本講義では細胞・組織の基礎知識と、各臓器の基本的な肉眼像および組織像について理解する。 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	尾田三世	2

授業科目の名称	授業概要	授業担当者	単位数
病理学 1年後期	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、発生机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. 病理学の意義、染色体・遺伝子・発生の異常 2. 組織細胞障害とその修復機構 3. 物質代謝異常 4. 循環障害 5. 炎症 6. 免疫異常 7. 腫瘍 8. 循環器系 9. 呼吸器系 10. 消化器系 11. 内分泌系 12. 泌尿器系・生殖器系 13. 乳腺・造血臓器系 14. 神経系・運動器系 15. 感覚器系、皮膚系、膠原病	尾田三世	2
臨床病態学Ⅱ 2年後期	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. 認知症① 4. 認知症② 5. HIV 6. HIV 7. 遺伝子検査学① 8. 遺伝子検査学②	香月孝史, 山崎尚也, 西野真佐美	1
情報科学実習 1年前期	パーソナルコンピュータの基本ソフトの操作になれ、日常的に多く使用されているメールやブラウザ(インターネット)、業務遂行上必要な文章を作成するための文章作成ソフト、医療現場に必要不可欠な数値処理するための表計算ソフト、研究発表のためのプレゼンテーションソフトなどの操作を習得する。 1. MOS対策 基本操作 2. MOS対策 Word① 3. MOS対策 Word② 4. MOS対策 Word③ 5. MOS対策 Word④ 6. MOS対策 Ecel① 7. MOS対策 Ecel② 8. MOS対策 Ecel③ 9. MOS対策 Ecel④ 10. MOS対策 Ecel⑤ 11. MOS対策 Ecel⑥ 12. MOS対策 PowerPoint① 13. MOS対策 PowerPoint② 14. MOS対策 PowerPoint③ 15. MOS対策 PowerPoint④	高村武彦	1
病態解析学 3年後期	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	田中英夫	1
医用工学実習 1年後期	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。実際に医療機器やテスターを用いて各自で実験・実習を行うことにより、医療機器のメカニズムおよび測定の結果について考察・検討させ、医療機器等の使用方法を習得させることを目的とする。 1. まとめ 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	前田康治, 渡邊琢朗	1
保健医療福祉概論 1年前期	少子高齢化に伴い、医療と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。そのために先ず、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ず。基礎知識として、社会保障制度などの諸制度を加える。 1. 保健医療福祉① 2. 保健医療福祉② 3. 保健医療福祉③ 4. 保健医療福祉④ 5. 保健医療福祉⑤ 6. 保健医療福祉⑥ 7. 保健医療福祉⑦ 8. 保健医療福祉⑧	森田益子	1

専門科目単位数 80