

基本計画書

基本計画									
事項		記入欄							備考
計画の区分		学部設置							
フリガナ者		カヅコホジシ カサノカクインダイガク 学校法人 金沢学院大学							
フリガナ名称		カサノカクインダイガク 金沢学院大学							
大学本部の位置		石川県金沢市末町10の5番地							
大学の目的		金沢学院大学は、教育基本法及び学校教育法に従い、広く知識を授けるとともに、深く専門の学芸を教授研究し、知的応用能力及び道徳的教養を豊かにして、建学の精神「愛と理性」の伸長を指標に、人格を陶冶し、創造性と実行力により文化日本の建設に貢献し、進んで世界の平和と人類の福祉に奉仕する有為な人材を育成することを目的とする。（学則第1条より）							
新設学部等の目的		これまで本学の人間健康学部では、スポーツ健康学科と健康栄養学科からなる2学科体制により、スポーツ科学と栄養学の両面から人間健康学という学問領域を学ぶことを目的とし、両学科の連携を深め、相互交流できる協力体制を築き上げてきた。しかし、スポーツ分野および栄養分野におけるそれぞれの専門性の高度化により、両分野の学問領域が多岐・広範に渡るようになったのも事実である。そこで入学時点で、学部学科での学びの専門性が明確な複数学部を設置し、本来の専門分野を段階的に深化させることとする。具体的な体制変更としては、スポーツ健康学科と健康栄養学科からなる人間健康学部を廃止し、届出によりスポーツ科学部を設置しスポーツ科学科を置くこと、栄養学部を設置し栄養学科を置くこととしたい。 栄養学部の目的は以下の通りである。人間が成長し生きるためには食物を摂ることが欠かせないが、身体はどのような栄養素をどのくらい必要としているか、食物にはどのような成分（栄養素）が含まれているか、それらをどのように摂取すればいいのかなどについて学ぶのが栄養学である。しかし、「食を通して健康な身体をつくる」ことを目標としてきた栄養学は、食の国際化、少子高齢化が急速に進む状況において、今大きく変化をしている。身体健康だけでなく、心の健康、ひいては社会、世界の健康までにも挑むことが期待されている。世界規模で持続可能な社会づくりや、「だれもがより長く元気に活躍できる社会」を目指す食環境の整備が進められる中で、これら時代の多様性やニーズ、課題に応じて、栄養に関する高度な専門知識と専門技術を有し健康を科学的・総合的に考え、適切な「栄養診断」を踏まえた「栄養の指導」を行うと共に「健康に資する食事に関心をもち仕組みづくりを創出する」ことのできる専門性の高い管理栄養士を養成する。具体的には、栄養学の観点から人間の食や健康に係る授業科目を体系的に学び、それぞれが希望する進路や学習目的に応じた履修モデルあるいは履修系統図に従って科目選択を行うことより、健康を守るために「どのような食事をどのように摂取すべきか」を学ぶことを目標とし、身体・健康状況のみでなく、生活状況、嗜好など様々な状況を踏まえ、適切な「栄養診断」を踏まえた「栄養の指導」を行い、一人ひとりに応じた栄養管理・食事の方法を指導・提案できる実践力や課題解決力を身に着けた専門性の高い管理栄養士を育成することを目的とする。							
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	栄養学部 [Faculty of Nutritional Science] 栄養学科 [Department of Nutrition]	年	人	年次人	人	学士(栄養学) [Bachelor of Nutrition]	年 月 第 年次	石川県金沢市末町10の5番地	
	計	4	80	3年次5	330		令和3年4月 第1年次 令和5年4月 第3年次		

同一設置者内における変更状況 (定員の移行, 名称の変更等)			金沢学院大学							
			・学部学科の届出設置及び廃止							
			・スポーツ科学部スポーツ科学科 (120) (令和2年8月届出予定) (3年次編入学定員) (10)							
			・栄養学部栄養学科 (80) (令和2年8月届出予定) (3年次編入学定員) (5)							
			・人間健康学部スポーツ健康学科 (廃止) (△120) (3年次編入学定員) (△10) ※令和3年4月学生募集停止 (3年次編入学定員は令和5年4月学生募集停止)							
			・人間健康学部健康栄養学科 (廃止) (△80) (3年次編入学定員) (△5) ※令和3年4月学生募集停止 (3年次編入学定員は令和5年4月学生募集停止)							
教育課程	新設学部等の名称		開設する授業科目の総数				卒業要件単位数			
			講義	演習	実験・実習	計				
	栄養学部栄養学科		62科目	16科目	29科目	107科目	128単位			
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等						兼任教員等	令和2年8月届出予定
			教授	准教授	講師	助教	計	助手		
	新設分	スポーツ科学部 スポーツ科学科	7人 (7)	2人 (2)	2人 (2)	3人 (3)	14人 (14)	1人 (1)	19人 (19)	
		栄養学部 栄養学科	8人 (8)	2人 (2)	0人 (0)	3人 (3)	13人 (13)	5人 (5)	21人 (21)	
計		15 (15)	4 (4)	2 (2)	6 (6)	27 (27)	6人 (6)	－ (－)		
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等						兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計	助手		
	既設分	文学部 文学科	9 (9)	4 (4)	14 (14)	0 (0)	27 (27)	0 (0)	25 (25)	
		教育学科	8 (8)	4 (5)	5 (6)	3 (3)	20 (22)	0 (0)	29 (29)	
		経済学部 経済学科	6 (6)	0 (0)	2 (2)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	37 (37)	
		経営学科	4 (4)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	28 (28)	
		経済情報学部 経済情報学科	6 (6)	4 (4)	3 (3)	0 (0)	13 (13)	0 (0)	18 (18)	
		芸術学部 芸術学科	7 (7)	5 (5)	1 (1)	0 (0)	13 (13)	0 (0)	37 (37)	
		基礎教育機構	5 (5)	4 (4)	3 (3)	1 (1)	13 (13)	0 (0)	0 (0)	
		計	45 (45)	23 (24)	30 (31)	4 (4)	102 (104)	0 (0)	－ (－)	
	合計		60 (60)	27 (28)	32 (33)	10 (10)	129 (131)	6 (6)	－ (－)	

教員以外の職員の概要	職 種		専 任		兼 任		計								
	事 務 職 員		65 人 (65)		4 人 (4)		69 人 (69)								
	技 術 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)								
	図 書 館 専 門 職 員		4 (4)		1 (1)		5 (5)								
	そ の 他 の 職 員		3 (3)		19 (19)		22 (22)								
	計		72 (72)		24 (24)		96 (96)								
校 地 等	区 分		専 用		共 用		共用する他の学校等の専用		計		◆ 共用する他の学校 金沢学院短期大学 (必要面積:3,200㎡) ◆ 運動場用地(専用)借用面積:1,386㎡、期間:25年 ◆ その他(共用)借用面積:919㎡、借用期間10年 1,978㎡、借用期間21年(女子学生寮敷地)				
	校 舎 敷 地		0 ㎡		82,501 ㎡		0 ㎡		82,501 ㎡						
	運 動 場 用 地		35,590 ㎡		10,612 ㎡		0 ㎡		46,202 ㎡						
	小 計		35,590 ㎡		93,113 ㎡		0 ㎡		128,703 ㎡						
	そ の 他		31,610 ㎡		9,639 ㎡		0 ㎡		41,249 ㎡						
	合 計		67,200 ㎡		102,752 ㎡		0 ㎡		169,952 ㎡						
校 舎			専 用		共 用		共用する他の学校等の専用		計		金沢学院短期大学と併用 (必要面積:3,650㎡)				
			16,288 ㎡ (16,288 ㎡)		16,984 ㎡ (16,984 ㎡)		5,107 ㎡ (5,107 ㎡)		38,379 ㎡ (38,379 ㎡)						
教室等		講義室		演習室		実験実習室		情報処理学習施設		語学学習施設		大学全体(一部、金沢学院短期大学と共用)			
		50 室		13 室		43 室		13 室 (補助職員 3人)		3 室 (補助職員 2人)					
専 任 教 員 研 究 室				新設学部等の名称				室 数							
				栄養学部栄養学科				20 室							
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称		図書 〔うち外国書〕冊		学術雑誌 〔うち外国書〕種		電子ジャーナル 〔うち外国書〕		視聴覚資料 点		機械・器具 点		標本 点		図書は大学及び短期大学全体での共用分を含む 機械・器具、標本は大学及び短期大学全体での共用分を含む
	栄養学部 栄養学科		59,336[11,997] (56,736[11,953])		16[1] (16[1])		0[0] (0[0])		1,227 (1,131)		2,152 (2,152)		0 (0)		
	計		59,336[11,997] (56,736[11,953])		16[1] (16[1])		0[0] (0[0])		1,227 (1,131)		2,152 (2,152)		0 (0)		
図 書 館			面積		閲覧座席数				収 納 可 能 冊 数				大学全体		
			2,755 ㎡		335 席				229,914 冊						
体育館			面積		体育館以外のスポーツ施設の概要										
			3,391 ㎡		屋内練習場				テニスコート						
経 費 及 び 維 持 方 法 の 概 要	経 費 の 見 積 り	区 分		開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	大学全体				
		教員1人当り研究費等			300千円	300千円	300千円	300千円	—	—					
		共 同 研 究 費 等			900千円	900千円	900千円	900千円	—	—					
		図 書 購 入 費		1,500千円	1,500千円	1,500千円	1,500千円	1,500千円	—	—					
		設 備 購 入 費		6,000千円	6,000千円	6,000千円	6,000千円	6,000千円	—	—					
	学生1人当り 納付金		第1年次		第2年次		第3年次		第4年次		第5年次		第6年次		図書費には電子ジャーナル・データベースの整備費(運用コストを含む)を含む。
			1,200千円		1,060千円		1,060千円		1,060千円		— 千円		— 千円		
学生納付金以外の維持方法の概要				自己資金、資産運用収入 等											

	大学の名称	金沢学院大学								
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定 員	収容 定員	学位又 は称号	定 員 超過率	開設 年度	所 在 地	
既 設 大 学 等 の 状 況	文学部	年	人	3年次 人	人		1. 12		石川県金沢市末町 10の5番地	◆平成27年より学生 募集停止(日本文 学科・国際文化学 科・歴史文化学科)
	文学科	4	150	10	620	学士(文学)	1. 22	平成27年度		
	日本文学科	4	－	－	－	学士(文学)	－	昭和62年度		
	国際文化学科	4	－	－	－	学士(文学)	－	昭和62年度		
	歴史文化学科	4	－	－	－	学士(文学)	－	平成23年度		
	教育学科	4	70	5	300	学士(教育学)	0. 88	平成30年度		
	経営情報学部			3年次			－		同上	◆平成29年度編入 学定員減(3年次△ 10人:文学科)
	経営情報学科	4	－	－	740	学士(経営学)	－	平成28年度		
	経営ビジネス学科	4	－	－	－	学士(経営学)	－	平成18年度		
	経営システム学科	4	－	－	－	学士(経営学)	－	平成18年度		
	経済学部			3年次			1. 12		同上	◆令和2年度より学生 募集停止(経済情 報学部、経営情報 学科)
	経済学科	4	80	5	330	学士(経済学)	1. 00	令和2年度		
	経営学科	4	60	5	250	学士(経営学)	1. 28	令和2年度		
	経済情報学部			3年次			1. 12		同上	
	経済情報学科	4	70	－	280	学士(経済情報学)	1. 12	令和2年度		
	美術文化学部						－		同上	
	美術学科	4	－	－	－	学士(芸術学)	－	平成12年度		
	メディアデザイン学科	4	－	－	－	学士(学術)	－	平成12年度	同上	◆平成28年より学生 募集停止(美術文 化学部、美術学科・ メディアデザイン学 科)
	芸術学部						1. 05		同上	
	芸術学科	4	70	－	140	学士(芸術学)	1. 05	平成28年度		
	人間健康学部			3年次			1. 10		同上	◆平成27年度入学 定員増(10人:ス ポーツ健康学科)
	スポーツ健康学科	4	120	10	420	学士(スポー ツ健康学)	1. 21	平成23年度		
	健康栄養学科	4	80	5	160	学士(栄養学)	0. 93	平成28年度	同上	◆平成29年度入学 定員増(20人:ス ポーツ健康学科), 編入学定員増(3年 次 10人:スポーツ健 康学科)
	大学院経営情報学研究科								同上 (サテライト教室:石川県金 沢市南町3番2号南町 中央ビル)	
経営情報学専攻 (博士前期課程)	2	10	－	20	修士(経営情 報学)	0. 50	平成11年度			
経営情報学専攻 (博士後期課程)	3	4	－	12	博士(経営情 報学)	0. 25	平成17年度	同上		
大学院人文学研究科								同上		
人文学専攻 (修士課程)	2	5	－	10	修士(文学)	0. 00	平成20年度			
大学院スポーツ健康学研究科								同上		
スポーツ健康学専攻 (修士課程)	2	5	－	10	修士(スポー ツ健康学)	0. 40	平成27年度			

既設大学等の状況	大 学 の 名 称	金沢学院短期大学								
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定 員	収容 定員	学位又 は称号	定 員 超過率	開設 年度	所 在 地	
	幼児教育学科	年 2	人 50	年次 人 —	人 100	短期大学士 (幼児教育学)	倍 0.58	平成30年度	石川県金沢市末町10番地	
	現代教養学科	2	50	—	100	短期大学士 (教養)	0.89	平成28年度	同上	
	食物栄養学科	2	60	—	120	短期大学士 (栄養学)	0.85	平成17年度	同上	◆平成28年度入学 定員減(△20人:食 物栄養学科)
附属施設の概要		該当なし								

様式第2号（その2の1）

教 育 課 程 等 の 概 要															
(栄養学部栄養学科)															
科目 区分	授業科目の名称	配当年度	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
教養科目	学修基礎Ⅰ（プレゼミⅠ）	1前	2				○		1	1		1		共同 共同	
	学修基礎Ⅱ（プレゼミⅡ）	1後	2				○		2			1			
	学修基礎Ⅲ	2前	2				○		1					共同	
	学修基礎Ⅳ	2後	2				○		1			1			
	小計（4科目）	—	8			—			3	1		1			
	経済学の基礎	2前		2		○								兼1	オムニバス
	心理学の基礎	1後		2		○								兼2	
	法学（日本国憲法）	1後		2		○								兼1	
	哲学Ⅰ	1前		2		○								兼1	
	哲学Ⅱ	1後		2		○								兼1	
	小計（5科目）	—		10		—								兼5	
	スポーツ科学	1前	2				○							兼2	
	小計（1科目）	—	2			—								兼2	
	コンピュータ基礎演習Ⅰ	1前		2			○							兼1	共同 共同 共同
	コンピュータ基礎演習Ⅱ	1後		2			○							兼1	
	就職基礎講座	3前	1					○	1	1					
	就職対策講座	3後	1					○	1	1					
	就業体験（インターンシップ）	1後		1				○	2						
	小計（5科目）	—	2	5		—			3	1				兼1	
	生物学基礎	2前		2		○				1					兼1 兼1 兼2
	化学基礎	1後		2		○			1						
	数学基礎	2前		2		○									
	生理学基礎	2後		2		○									
	小計（4科目）	—		8		—			1	1				兼2	
	地域課題研究Ⅰ	2前		2				○						兼1	兼1 兼1
	地域課題研究Ⅱ	2後		2				○						兼1	
	小計（2科目）	—		4		—								兼1	
教養科目 計（21科目）		—	12	27		—			6	2		1		兼9	
外国語科目	英語Ⅰ	1前	2			○								兼2	
	英語Ⅱ	1後	2			○								兼2	
	英語コミュニケーションⅠ	2前		2		○								兼1	
	英語コミュニケーションⅡ	2後		2		○								兼1	
	中国語Ⅰ	2前		2		○								兼1	
	中国語Ⅱ	2後		2		○								兼1	
	朝鮮語Ⅰ	2前		2		○								兼1	
	朝鮮語Ⅱ	2後		2		○								兼1	
	小計（8科目）	—	4	12		—								兼5	
外国語科目 計（8科目）		—	4	12		—								兼5	

科目 区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
					必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・ 実習	教 授	准 教授	講 師	助 教	助 手		
専門科目	社会・環境と健康	健康栄養学概論	1前	2				○			1	1					共同
		保健統計学	1前		2			○			1						
		保健統計学実習	1前		1					○	1						
		公衆衛生学	2後	2				○			1						
		社会福祉概論	3前		2			○			1						
		健康管理概論	1後		2			○			1						
		食生活論	3後		2			○								兼1	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学	1後	2				○			1						
		解剖生理学実験	2前	1						○	1						
		生物有機化学	1前		2			○			1						
		生化学Ⅰ	2前	2				○			1						
		生化学Ⅱ	2前		2			○			1						
		生化学実験	2後	1						○	1						
		微生物学	1前	2				○			1						
		微生物学実験	1後		1					○	1						
		病態生理学Ⅰ	2前	2				○			1						
		病態生理学Ⅱ	2後		2			○			1						
		病態生理学Ⅲ	2後		2			○			1						
		栄養薬理学	3後		2			○			1						
		運動生理学	3後		2			○			1						
		運動生理学実習	3後		1					○	1						
	食べ物と健康	食品学Ⅰ	1前	2				○			1						兼1
		食品学Ⅱ	1後		2			○			1						
		食品学実験Ⅰ	1後	1						○	1						
		食品学実験Ⅱ	2前		1					○	1						
		食品加工学	3前		2			○									
		食品機能論	4前		2			○			1						
		食品加工学実習	3後		1					○	1						
		食品衛生学	1後	2				○			1						
		食品衛生学実験	2前	1						○	1						
		献立作成論	1前	2							1						
		調理学	1前	2				○			1						
		調理学実習Ⅰ	1前	1						○	1						
		調理学実習Ⅱ	1後		1					○	1						
		調理学実習Ⅲ	1後		1					○	1						
	小計（35 科目）			—	25	33		—			8	2		3		兼2	

科目 区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	専門実践科目	基礎栄養学	基礎栄養学	2前	2			○			1						
			基礎栄養科学実験	2後	1					○	1						
		応用栄養学	栄養管理学	2後	2			○			1	1					共同
			ライフステージ栄養学	3前	2			○			1	1					オムニバス
			スポーツ栄養学	4前		2		○			1	1					共同
			応用栄養学演習	3後		2			○		1	1					共同
			応用栄養学実習	3前	1					○	1			1			共同
		栄養教育論	栄養教育論	2前	2			○				1					
			栄養カウンセリング論	2後		2		○				1					
			栄養教育論演習	3後		2			○			1					
			栄養教育論実習Ⅰ	3前	1					○		1					
			栄養教育論実習Ⅱ	3前		1				○		1					
		臨床栄養学	臨床栄養管理学	2後	2							1		1			共同
			臨床栄養学Ⅰ	3前		2		○				1		1			共同
			臨床栄養学Ⅱ	3前		2		○				1		1			共同
			臨床栄養学演習	3後		2						1		1			オムニバス
			臨床栄養学実習	3後	1					○		1		1			オムニバス
		公衆栄養学	公衆栄養学	2後	2			○			1						
			公衆栄養学演習	3後		2					1						
			公衆栄養学実習	3前	1					○	1						
		給食経営管理	給食経営管理論	2前	2			○						1			
			給食栄養管理論	2後		2		○						1			
			給食経営管理基礎実習	2前	1					○				1			
			給食経営管理応用実習	2後		1				○				1			
		総合演習	総合演習	4通		2			○		8	2		2			オムニバス
			実践栄養学特論Ⅰ	4通		2		○			3	1		1			オムニバス
			実践栄養学特論Ⅱ	4通		2		○			5	1					オムニバス
			臨地実習事前・事後指導	2後		1			○					1			
		臨地実習	給食の運営校外実習	3前		1				○				1			
			臨床栄養臨地実習	4前		2				○		1		1			オムニバス
			給食経営管理臨地実習	3後		1				○				1			
			公衆栄養臨地実習	3後		1				○	1						
		卒業研究	卒業研究Ⅰ	4前	3				○		8	2		3			
			卒業研究Ⅱ	4後	3				○		8	2		3			
		栄養に関する科目	学校栄養教育法	3前		2		○						1			
			食に関する指導法	3後		2		○						1			

科目 区分		授業科目の名称	配当年度	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	関連科目	石川の食	3後		2		○								兼2	オムニバス
		北陸の食文化	1前		2		○								兼1	
		レポート・プレゼンテーション演習	1後		2			○							兼1	
		専門英語	4前		2		○								兼1	
		食料経済	1前		2		○								兼1	
		フードスペシャリスト論	1前		2		○								兼1	
		フードコーディネート論	1前		2		○								兼1	
	小計 （ 44 科目）		—	26	50		—			8	2		3		兼7	
専門科目計 （ 79 科目）			—	51	83		—			8	2		3		兼8	
総合計 （ 108 科目）				67	122		—			8	2		3		兼21	
学位又は称号		学士（栄養学）		学位又は学科の分野				家政学関係								
卒業要件及び履修方法							授業期間等									
教養科目は必修12単位及び自然科学分野から4単位以上を含め20単位以上、外国語科目は必修4単位を含め8単位以上、専門科目では、専門基礎科目で25単位の必修科目、専門実践科目で26単位の必修科目を含め、100単位以上を修得し、合計128単位以上を修得しなければならない。 （履修科目の登録の上限：48単位（年間））							1 学年の学期区分				2 学期					
							1 学期の授業期間				1 5 週					
							1 時限の授業時間				9 0 分					

様式第2号（その2の1）

教 育 課 程 等 の 概 要 （ 既 設 ）															
(人間健康学部健康栄養学科)															
科目 区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
			必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・実 習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手		
教養科目	学修基礎Ⅰ（プレゼミⅠ）	1前	2				○		1	1		1		共同	
	学修基礎Ⅱ（プレゼミⅡ）	1後	2				○		2			1		共同	
	学修基礎Ⅲ	2前	2				○		1						
	学修基礎Ⅳ	2後	2				○		1			1		共同	
	小計（4科目）	—	8				—		3	1		1			
	経済学の基礎	2前		2		○								兼1	
	心理学の基礎	1後		2		○								兼2	オムニバス
	法学（日本国憲法）	1後		2		○								兼1	
	哲学Ⅰ	1前		2		○								兼1	
	哲学Ⅱ	1後		2		○								兼1	
	小計（5科目）	—		10			—							兼5	
	スポーツ科学	1前	2				○							兼2	
	小計（1科目）	—	2				—							兼2	
	コンピュータ基礎演習Ⅰ	1前		2			○							兼1	
	コンピュータ基礎演習Ⅱ	1後		2			○							兼1	
	就職基礎講座	3前	1					○	1	1				共同	
	就職対策講座	3後	1					○	1	1				共同	
	就業体験（インターンシップ）	1後		1				○	1	1				共同	
	小計（5科目）	—	2	5			—		1	1				兼1	
	生物学基礎	1前		2		○			1						
	化学基礎	1後		2		○			1						
	数学基礎	2前		2		○								兼1	
	生理学基礎	2後		2		○								兼1	
	小計（4科目）	—		8			—		2					兼2	
	地域課題研究Ⅰ	1前		2				○						兼1	
	地域課題研究Ⅱ	2前		2				○						兼1	
	小計（2科目）	—		4			—							兼1	
教養科目 計（21科目）		—	12	27			—		6	2		1		兼9	
外国語科目	英語Ⅰ	1前	2			○								兼2	
	英語Ⅱ	1後	2			○								兼2	
	英語コミュニケーションⅠ	2前		2		○								兼1	
	英語コミュニケーションⅡ	2後		2		○								兼1	
	中国語Ⅰ	2前		2		○								兼1	
	中国語Ⅱ	2後		2		○								兼1	
	朝鮮語Ⅰ	2前		2		○								兼1	
	朝鮮語Ⅱ	2後		2		○								兼1	
	小計（8科目）	—	4	12			—							兼5	
外国語科目 計（8科目）		—	4	12			—							兼5	

科目 区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	専門基礎科目	社会・環境と健康	公衆衛生学	2前	2			○			1						
			社会福祉概論	3前	2			○			1						
			健康管理概論	3前	2			○			1						
			食生活論	3後	2			○								兼1	
		人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学	1前	2			○			1						
			解剖生理学実験	1後	1					○	1						
			運動生理学	2後	2			○			1						
			病理学	1後	2			○			1						
			病態生理学	2前		2		○			1						
			生化学Ⅰ	1前	2			○			1						
			生化学Ⅱ	1後		2		○			1						
			生化学実験Ⅰ	2前	1					○	1						
			生化学実験Ⅱ	2後		1				○	1						
			栄養細胞生理学	3後		2		○			1						
		食べ物と健康	食品学Ⅰ	1前	2			○			1						
			食品学Ⅱ	1後	2			○			1						
			食品加工学	1後		2		○								兼1	
			食品科学・機能論	2後		2		○			1						
			食品学実験	3前	1					○	1						
			食品衛生学	2前	2			○			1						
			食品衛生学実験	2後	1					○	1						
			食品微生物学	1後		2		○			1						
			食品加工学実習	3後		1				○	1						
			調理学	1前	2			○				1					
			調理学実習Ⅰ	1後	1					○		1					
			調理学実習Ⅱ	2前	1					○		1					
			調理学実習Ⅲ	2後	1					○		1					
			調理科学実験	3前	1					○		1					
	小計（28 科目）			－	32	14		－			6	1				兼2	
	専門科目	専門実践科目	基礎栄養学	基礎栄養学	1後	2			○			1					
基礎栄養科学実験				3前	1					○	1						
応用栄養学			応用栄養学Ⅰ	2前	2			○			2						オムニバス
			応用栄養学Ⅱ	2後		2		○			2						オムニバス
			応用栄養学演習	3前		2			○		2						共同
			応用栄養学実習	3後	1					○	1			1			共同
栄養教育論			栄養教育論Ⅰ	1後	2			○				1					
			栄養教育論Ⅱ	2前	2			○				1					
			栄養教育論実習Ⅰ	2後	1					○		1					
			栄養教育論実習Ⅱ	3前		1				○		1					
			栄養情報処理演習	2前	2				○			1					
臨床栄養学			臨床栄養学Ⅰ	2前	2			○			1			1			共同
			臨床栄養学Ⅱ	2後		2		○			1			1			共同
			栄養アセスメント	2後	2			○						1			
			臨床栄養実践演習	3前		2			○		1			1		兼1	オムニバス
			臨床栄養学実習	3後	1					○				1		兼1	オムニバス

科目 区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考		
					必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・ 実習	教 授	准 教授	講 師	助 教	助 手			
専門科目	専門実践科目	公衆栄養学	地域栄養演習	3前		2			○		1							
			公衆栄養学	2前	2			○			1							
			公衆栄養活動論	3後		1		○			1							
			公衆栄養学実習	3後		1				○	1							
		給食経営管理	給食経営管理論	2前	2			○						1				
			給食栄養管理論	2後		2		○						1				
			給食経営管理基礎実習	3前	1					○				1				
			給食経営管理応用実習	3後		1				○				1				
		総合演習	総合演習	4前	1				○		8	2		2				オムニバス
			臨地実習事前・事後指導Ⅰ	3・4通	2				○					1				
		臨地実習	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	3・4通	1					○				1			兼1	オムニバス
			臨地実習Ⅱ（臨床栄養）	3・4通		1				○				1			兼1	オムニバス
			臨地実習Ⅲ（臨床栄養）	3・4通		1				○				1				
			臨地実習Ⅳ（給食経営管理）	3・4通		1				○				1				
			臨地実習Ⅴ（公衆栄養）	3・4通		1				○	1							
		卒業研究	卒業研究Ⅰ	4前	3					○		8	2		3			
			卒業研究Ⅱ	4後	3					○		8	2		3			
		栄養に関する科目	学校栄養教育法	3前		2		○							1			
			食に関する指導法	3後		2		○							1			
	関連科目		実践栄養学特論Ⅰ	4前		2		○			2			1				オムニバス
			実践栄養学特論Ⅱ	4前		2		○			3							オムニバス
			実践栄養学特論Ⅲ	4後		2		○			2	1						オムニバス
			実践栄養学特論Ⅳ	4後		2		○			2	1						オムニバス
			臨地実習事前・事後指導Ⅱ	4通		1			○		1			2				共同
			スポーツ栄養学	3後		2		○					1					
			石川の食	3後		2		○									兼2	オムニバス
			北陸の食文化	1前		2		○									兼1	
			レポート・プレゼンテーション演習	1後		2			○								兼1	
			運動処方	4前		2		○			1							
			専門英語	3後		2		○									兼1	
	自由科目	食料経済	1前		2		○									兼1		
		フードスペシャリスト論	1前		2		○									兼1		
		フードコーディネート論	1前		2		○									兼1		
小計（49科目）			—	33	51			—		8	2	1	3		兼8			
専門科目計（77科目）			—	65	65			—		8	2	1	3		兼9			
総合計（106科目）				81	104			—		8	2	1	3		兼22			
学位又は称号		学士（栄養学）		学位又は学科の分野				家政学関係										
卒業要件及び履修方法									授業期間等									
教養科目は必修12単位及び自然科学分野から4単位以上を含め20単位以上、外国語科目は必修4単位を含め8単位以上、専門科目では、専門基礎科目で32単位の必修科目、専門実践科目で32単位の必修科目を含め、100単位以上を修得し、合計128単位以上を修得しなければならない。 （履修科目の登録の上限：48単位（年間））									1学年の学期区分				2学期					
									1学期の授業期間				15週					
									1時限の授業時間				90分					

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
学修基礎科目	学修基礎Ⅰ（プレゼミⅠ）	大学での勉強を始めるにあたり、講義を受ける際の心構えや自ら学ぶことの重要性を理解すること、また社会における管理栄養士の役割や活動分野への理解を通して管理栄養士を目指す気持ちや意志を育むことを目的とした講義・演習を行う。	共同
	学修基礎Ⅱ（プレゼミⅡ）	専門的な学修を進めるにあたり、国語、英語、数学などの基礎科目において十分な力をもっていることが大切である。ここでは専門科目の学修に必要な基礎学力を身につけることを目的とし、必要に応じて基本的なところから学びなおすことにより確かな学力を培うための演習を行う。	共同
	学 修 基 礎 Ⅲ	専門科目の講義を学修するには、前提となる専門基礎科目やそれに関連する基礎学力を身につけておくことが重要である。ここでは、管理栄養士として活躍するために必要な専門知識とはどのようなものであるかを知ること、そしてそれらを理解するために必要な基礎的な学力を培うことを目的とした演習を行う。	
	学 修 基 礎 Ⅳ	専門分野の学修が進みつつある中で、今後の大学での学び方は管理栄養士になるために非常に大切である。ここでは、まず管理栄養士の様々な職業や仕事の内容について具体的に学ぶことにより自分の進路を考え、就職活動の参考にするとともに、キャリア意識の向上を目指す。また、これまでの2年間で学んできたことに対する理解度をかえりみて、これからの学び方を見つめなおすきっかけとする。	共同
教養科目	経 済 学 の 基 礎	本講義は、「現実の経済が理解できる」ことを最大の目標としており、近年の日本経済について、様々な側面から学ぶことを目的としている。そして必要に応じて近代経済学の基礎理論を説明し、解説する。教科書には、90年代以降の日本経済の長期低迷のメカニズムについて焦点をあてたものを用いる。そのため、受講生は、現代社会の経済メカニズムを総合的に理解することができる。	
	心 理 学 の 基 礎	心理学は心の働きを科学的な手法によって明らかにしようとする学問である。実証的手法によって見出された客観的な事実に基づいて、種々の行動と背景にある心の働きの法則を見つけ出すことを目的としている。受講生は、このような心理学の根本的な研究手法について理解するとともに、実証的手法から得られた心理学の各分野における主要な知見について理解を深める。 (オムニバス方式/全15回) (19 中崎崇志/8回) 知覚や学習の諸現象を通して外界を認知する「心」の働きとその機構を学び、それらを明らかにする心理学の実証手法を理解する。 (21 前川浩子/7回) 社会の中で生きる人間について、個性がどのように作られるのか、集団の中で人はどのように振舞うのか、そして、どのように人との関係を構築していくのかについて心理学的な観点から理解する。	オムニバス方式
	法 学（日本国憲法）	この授業では、これからの生活に有効活用できる法的思考能力の育成を目指す。特に、ここでは憲法の基本的人権を中心に、個人の権利と社会の関係を理解した上で、今日的な問題を検討するなど、法律の基礎知識の修得と、それに基づいた問題解決能力の育成を目指す。	
	哲 学Ⅰ	知識には客観性が求められるが、その性格上、主観的と言える信念にとどまらざるを得ないものがある。この種の信念と知識全体との整合性をつける為に、信念を幾つか取り上げて概説的に論じ、哲学の性格を理解する。受講生には、信念間の対立軸を理解して、出来るだけ整合的に考える態度を養うことが求められる。	
	哲 学Ⅱ	「精神（心）」の存在に関する信念について学ぶために、心身に関する問題の歴史を概観し、コンピュータや言語との関連も含めながら、心身二元論の脆弱性について考察する。また、自己のアイデンティティの問題を取り上げ、心身に関する問題の広がりについて検討する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	スポーツ科学	ス ポ ー ツ 科 学	(26 棟田雅也) ソフトボールは、投げる・打つ・捕る・走るなどの運動の基本動作から構成され、バランスのとれた運動能力を養うことができるスポーツである。ソフトボールに加え、ベースボール型の様々な種目に触れることで、基本的動作および教養を習得する。またチームスポーツで必要とされる協調性や責任感、指導者に必要とされる安全に競技運営ができる能力や態度を身につけることを目的とする。 (17 福井卓也) トランポリンの運動技術の習得と、シャトルゲームの企画及運営を行う能力を養う。トランポリン運動の実践を通して学ぶ中で、自己の身体について認識し、その多面性を理解するとともに生涯スポーツの観点から、人間と運動・スポーツの関わりについて考える。	
	キャリア科目	コンピュータ基礎演習Ⅰ	高等学校での情報科の知識を踏まえてインターネットによる情報収集の技術、文書作成や表計算ソフトの基本操作を身に付けさせる。 コンピュータリテラシーの導入として、コンピュータの仕組みやネットワークの知識を学修し、インターネットを構成するシステムの基礎を理解させ、そのアプリケーションとして電子メールや情報検索に関する演習を行う。さらに、wordを利用して様々な文書を作成するための基礎、Excelを利用してデータ処理などの基礎を習得させる。	
		コンピュータ基礎演習Ⅱ	本演習では、前期の演習で身に付けた知識や技術をもとに、情報を発信させるための技術や情報倫理などの基礎知識の習得を目指す。 情報を発信させること、および情報化社会に関わるためにはコミュニケーション力が求められ、プレゼンテーションにはPowerPointの利用は必要不可欠であり、本演習ではその基本操作を身に付けさせる。さらに、モバイル機器は現代人の必須のツールであり、それとコンピュータとの同期操作、情報セキュリティや情報モラルとその具体的な活動などに関する知識を深め、情報倫理の基礎を理解させる。	
		就 職 基 礎 講 座	この授業では、本学就職支援センターが企画・運営している就職教育講座と連携して、早期化してきている就職活動に備えるため、「就職入門講座」で修得した自己分析を踏まえて、業界や企業研究の方法、さらに関心のある職業、あるいは就きたい職務の人材要件などを学ぶと同時に、就職模擬試験にも取り組むことを通じて、より実践的・主体的に就職活動に取り組む姿勢を身につける。	共同
		就 職 対 策 講 座	前期の「就職基礎講座」と同様に、本学就職支援センターが企画・運営している就職教育講座と連携して、「就職基礎講座」を踏まえてさらに、エントリーの方法、履歴書の書き方、ビジネスマナー、および就職試験対策など、就職活動の開始期にあたり必須の事柄について、より実践的な面からサポートする。	共同
		就 業 体 験 (インターンシップ)	企業等において一定期間、実際の業務を体験し、仕事や職業に対する理解を深めて、社会人として活躍していく基盤を形成することを目的とした実習科目である。研修プログラムを基に必要なガイダンスを受け、社会人としてのマナーを身につけて、企業研究により仕事に対する意識を十分に高めた上で、企業や公的機関等でインターンシップを行う。実習後は、これまでの学修と実際の就業体験との検証を踏まえて成果発表会を行い、報告書を作成する。	共同
	自然科学	生 物 学 基 礎	動物はなぜモノを食べるのか、食べたものはどのようにするのか、どうして生命維持ができるのか、これら不思議を学ぶにあたって生物学は必要不可欠な学問である。本授業では管理栄養士養成に必要な生物学知識を習得し、栄養学、解剖学、生理学などの各分野への発展力を培う。	
		化 学 基 礎	調理時の濃度や薬品の調整、適正な栄養素等量の算出、これら知識や技能を修得するためには、あらゆる科学を学んでいかなければならない。本授業では管理栄養士養成に必要な化学知識を習得し、生理学や栄養学、調理学などの各分野への発展力を培う。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	自然科学	数 学 基 礎	受講生は幼い頃から1、2、3、…と自然に数え、小学校ではcmやkm毎時などの単位付きの日常に役立つ計算をしてきた。しかし中学校からは、そのような手のひらサイズや散歩向きの速さなどの人間的な感覚から離れ、一般化され抽象度の上がった座標や図形を扱ってきた。実はそれらは両方とも数学の重要な側面である。 本授業では教養として抽象的な純粋数学を学び、かつ管理栄養士養成に必要にして十分な実用的な応用数学も学ぶ。	
		生 理 学 基 礎	生理学は、神経系、内分泌系、免疫系という三つのシステムの協調活動により、生体が営む生命活動の動物性機能と植物性機能について理解する学問分野である。この講義では、人体を構成する各要素に分解してその個々の機能を追及し、さらにその機能がどのような仕組みで発現してくるかを探る。人体を構成する要素として、細胞の働きから学び、生体内での各器官の相互連絡および制御機構の理解へと進めていく。神経系と内分泌系さらに免疫系の働きにより、生体内の内部環境が一定に保たれる仕組みについて学修する。	
	地域連携科目	地 域 課 題 研 究 I	グローバル化する現代社会において、都市地域それぞれがいかに活力を維持し、そこに生活する市民の生活の質を高めていくかが21世紀初頭の大きな課題になっている。本授業では、地域に発生しているさまざまな課題を把握し、解決策を見だし、それを実行し、成果を評価するという最も基本的な姿勢や能力を養成する。「地域課題研究Ⅱ」につなげるための、入門授業である。	
		地 域 課 題 研 究 II	本授業では、フィールドワークを通じて、都市地域が抱える現代的課題に対応するための具体的な解決策を考案し、地域の課題解決を実践的に行う。現代社会に生きるわれわれを取り巻く地域課題を実践的な立場から理解を深め、人間と地域社会の相互関係を幅広い視点で考える視点を養う。	
外国語科目	英 語 I		この授業では、TOEICテスト対策を見据えた教材を使い、TOEIC頻出語彙に触れながら、英語の4技能（Listening、Speaking、Reading、Writing）を身につけるための基礎として不可欠な英文法を、基本から確実に修得する。同時に、英文法の基礎的な知識を用いて、英文パッセージを読み、英文の読解力を身につける。また、多様なスピーカーの音声を通して複数国の英語の音に慣れる。以上の言語活動を通して、話し手に聞き手、書き手に読み手といった双方向のコミュニケーション能力を養う	
	英 語 II		英語Ⅰに引き続き、TOEICテスト対策を見据えた教材を使い、TOEIC頻出語彙の定着に努めながら、英語の4技能（Listening、Speaking、Reading、Writing）を身につけるための基礎として不可欠な英文法を、基礎から確実に修得する。同時に、英文法の基礎的な知識を用いて、英文パッセージを読み、英文の読解力を身につける。また、多様なスピーカーの音声を通して複数国の英語の音に慣れる。以上の言語活動を通して、英語の基礎力を固め、その運用能力を高めるとともに、総合的なコミュニケーション能力を養う。	
	英語コミュニケーションⅠ		While learning how to survive in a variety of conversational situations, students will improve their English by practicing the four language skills: reading, writing, speaking and listening. However, emphasis will be placed on enabling students to start and sustain simple conversations. Students will have opportunities to practice model dialogues and role plays as well as freer conversations in both pair and group situations. To prepare for these conversations, students will receive individual instruction on proper pronunciation, stress, intonation, and expression. After, students will receive individual feedback on their performance. By the end of the course, students will be expected to be able to communicate fluently and confidently in the situations introduced in the course. さまざまな会話の状況に対応できるよう、英語の学習を通して、「読む」「書く」「話す」「聞く」の英語の四技能を上達させていくこととする。まずは簡単な英会話ができるような指導に重点を置く。フリーな会話と同様の状態で、ペアワークやロールプレイ等を通して、学生個々に適切な発音、アクセント、イントネーション、表現の指導を行い、学生はその指導を基にして、最終的には流ちょうな会話ができることを目的とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
外国語科目			英語コミュニケーションⅡ	Students will build upon what they learned in English Communication I by learning to survive in different, more challenging situations. Students will improve their English by practicing the four language skills: reading, writing, speaking and listening. However, emphasis will be placed on enabling students to start and sustain simple conversations. Students will have opportunities to practice model dialogues and role plays as well as freer conversations in both pair and group situations. To prepare for these conversations, students will receive individual instruction on proper pronunciation, stress, intonation, and expression. After, students will receive individual feedback on their performance. By the end of the course, students will be expected to be able to communicate fluently and confidently in the situations introduced in the course. 「英語コミュニケーションⅠ」よりもさらに複雑な状況に対応できる英語力を身につける。さまざまな会話の状況に対応できるよう、「読む」「書く」「話す」「聞く」の英語の四技能をバランスよく鍛えることとする。フリーな会話と同様の状態で、ペアワークやロールプレイ等を通して、学生個々に適切な発音、アクセント、イントネーション、表現の指導を行い、学生はその指導を基にして、最終的には、より高度な英会話ができるようになることを目的とする。	
			中国語Ⅰ	中国語の基礎および中国事情について学び、中国語による初歩的コミュニケーション能力を身につけていく。動作・所有・断定・氏名・年齢・日時・金額等を表す文の修得を到達目標とする。	
			中国語Ⅱ	「中国語Ⅰ」に引き続き、中国語の基礎および中国事情について学び、中国語による初歩的コミュニケーション能力を身につけていく。時点・場所・道具を示す修飾語および性状・授受・願望・完了等を表す文の修得を到達目標とする。	
			朝鮮語Ⅰ	朝鮮語の言語的特徴を説明し、発音や文法に関する日本語との共通点や相違点を意識させる。朝鮮語で用いられている文字とその発音に慣れ、終声規則などの音変化の規則を身につけることにより、簡単な文の発音ができるようになる。また、助詞の使い方や用言の終止形の作り方を修得し、基本的な文を話し、読解できる基礎固めをする。発音練習および発話練習を多く取り入れ、聴き取りや発音の定着を図るとともに、挨拶文をはじめとする定型表現も覚え、簡単な会話が行えるようにする。	
			朝鮮語Ⅱ	「朝鮮語Ⅰ」では触れなかった発音の規則を説明し、ほとんどの文の発音ができるようにする。待遇法や時制に関わる用言の基本的な活用形、身近なものごとを表す単語、数詞や代名詞などを修得すると同時に、私的な話題、食べ物などの身近なことについて伝えられるよう、自己紹介や日常生活でよく使われる表現を中心に学修する。発音練習や作文練習を取り入れ、学修事項の定着を図る。読解に関しては、知的好奇心が湧くような、歴史や現代文化などの内容を取りあげ、辞書を引いて簡単な文章を読めるようにする。	
専門科目	専門基礎科目	社会環境と健康	健康栄養学概論	我が国における健康と食生活と栄養に関する現状と課題について学ぶ。また、食と健康や管理栄養士・栄養士の義務や役割、業務について学習する。これらをもとに現代の健康と食の課題について、栄養士・管理栄養士としてどのように解決していくべきかを考察し、行動を起こすことができる知識を身に着ける。	共同
			保健統計学	健康と栄養に関する現状の把握、健康増進活動の効果の把握などには、保健統計学の知識と実践が必要である。この講義では、政府や地方自治体が発表している衛生指標の活用法について学ぶ。また、自らデータを収集する際の研究計画の立案、収集したデータを要約するための計算方法(代表値・散布度の計算、五数要約など)やデータの特徴を表す図(箱ひげ図、ヒストグラム、散布図など)を作成して解釈するための知識を学ぶ。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門基礎科目	社会環境と健康	保 健 統 計 学 実 習	本実習は栄養士・管理栄養士として保健統計学を駆使し、健康課題の解決に応用する力を身に着けることが目的である。具体的には、行政が発表している衛生指標の探し方や見方、それらを活用した集団を対象とした健康課題の把握の仕方について、学習する。さらに、実際のデータをもとに、データの集約、図示の方法、統計的手法を用いた処理方法、得られたデータの解釈と考察などについて、自習を通じて具体的に学ぶ。	
			公 衆 衛 生 学	公衆衛生学は、組織された地域社会の努力を通して、疾病を予防し、生命を延長し、身体的、精神的機能の増進をはかる科学であり技術である。まず、人間集団を対象とする公衆衛生学の基本的手法として「保健統計」および「疫学」を総合的に理解できるようにする。その上で、わが国における疾病構造、社会保障システム、環境問題などの現状と課題を体系的に学び、国際化、少子化、高齢化など変化の進むわが国において発生している公衆衛生学的な課題とその解決策について考える。	
			社 会 福 祉 概 論	「社会福祉」の思想、理念、仕組み、法律、制度等について学び、社会保険、公的扶助、社会福祉など、社会福祉制度の具体的な内容及び利用方法、関係機関との連携、社会福祉的援助を必要とする状況などを理解し、さまざまな問題に対し、適切な社会福祉サービスを理解する。また、少子高齢化に代表される現状の問題に対応し変化していく社会福祉制度の今後の課題について考える。	
			健 康 管 理 概 論	健康管理概論とは、公衆衛生学のうち、人間の健康を規定する要因としての社会や環境を理解し、集団を対象とした健康管理を実践するために、必要な知識や考え方を学ぶものである。健康の概念、健康に関する基礎知識や国民をとりまく社会環境と健康の現状、生活習慣病など、現代の健康問題と疾病予防、わが国の健康づくり施策について学ぶ。さらに、健康管理の考え方、教育、相談、審査、健康管理の実践について理解し、健康管理における管理栄養士の果たすべき役割について理解する。	
			食 生 活 論	食生活を形成する食環境は時代とともに変化している。今日の食生活を理解するため、生理的・栄養的意義をふまえながら、食の歴史、地域性、教育、情報、食に関わる人間関係などの文化的・社会的側面、流通などの経済的側面を多角的な視点から検討し、学修する。管理栄養士として、健康で豊かな食生活とは何かを考え、実践し、指導する能力を養う事を目標とする。	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解 剖 生 理 学	人体は内部や外部の環境因子のさまざまな変化に対して柔軟に反応し体内の恒常性を維持しており、このメカニズムを理解することは栄養学を学ぶ上で基本となる。解剖生理学においては、恒常性を支える人体の構造と生理的機能について、遺伝子レベル、細胞レベル、組織レベル、器官レベル、器官系レベル、さらにはそれらが統合された個体という階層ごとに、構造的特徴、構造と機能の関連、機能の調節機構、相互の機能的関連という視点から体系的に学修し、人体という精巧なシステムについて理解する。		
		解 剖 生 理 学 実 験	解剖生理学実験では解剖生理学で学んだ知識について実験・観察を通してより理解を深めることを目的とする。例として、消化酵素の特性について理解を深めるための酵素活性や至適pHの定性的測定、消化器系の機能と構造との関連について理解を深めるための消化器系組織の顕微鏡観察、栄養アセスメントの基礎になる各種身体指標の測定、などを予定している。また、エネルギー代謝について理解を深めるための安静時・運動時の代謝量測定や運動強度の測定を行い、運動生理学の基礎的な知識を実験を通して学ぶことにより、運動生理学への導入を図る。		
		生 物 有 機 化 学	栄養学科の専門科目を学ぶうえで必要な生物の代謝動態に係る有機化学の基礎や化学物質の性質を理解し、化学物質が日常生活において欠かせない存在であること、さらに生活環境中の化学物質が食品衛生上も非常に重要な意味を持っていることを理解する。また、自然の生態系を維持していく上で天然の化学物質が重要な役割を担っていることを学ぶ。高校で化学を履修しなかった学生も自然に化学的知識が身に着くよう、日常生活の中の様々な事例も交えて学修する。		

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基礎科目	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生 化 学 I	栄養学全般を理解するためには、体内における物質代謝、すなわち栄養物質は体内に入ってからどのように作り変えられて、どのような働きをもち、どのように分解あるいは排泄されていくのかについての深い理解が必要である。生化学Ⅰでは、栄養素及び生体を構成する物質について、その構造と化学的特性を学び、それらがどの組織で、どのような酵素によって代謝されるかについて、特に炭水化物の消化・吸収と体内動態、解糖系及びクエン酸回路などのエネルギー代謝などについて学修する。	
			生 化 学 II	生化学Ⅱでは、生化学Ⅰに引き続き、生体内における物質代謝、すなわち、脂質の代謝（脂質の消化・吸収と体内動態、脂肪酸の合成と分解、コレステロールの合成と排泄など）、タンパク質及びアミノ酸の代謝（タンパク質の消化・吸収と体内動態、アミノ酸の代謝経路など）、ミネラルの代謝、ビタミンの機能とその過剰症と欠乏症などについて学修し、さらに内分泌系及び神経系による生体物質の代謝調節について学修する。	
			生 化 学 実 験	生化学Ⅰ及び生化学Ⅱの講義で学んだ生体物質の構造及びその化学反応について、実験操作を行い知識を確かなものにする。生体構成成分である各栄養素の定性実験を中心に行い、定量実験の基礎となる実験を行う。例として、酵素による多糖類の糖化実験では還元糖の生成を測定することにより酵素活性を測定する。さらに、これらの実験結果の考察を通して生化学への理解を深化させる。	
			微 生 物 学	微生物を2面的に捉え講義を行う。一つは、微生物の基礎として、その分類と性質、微生物の代謝、食品中の微生物相、および微生物による腐敗とその防止方法等で、食品衛生学における食中毒菌の理解を容易にすることを目的とする。もう一つは、微生物を利用の面から捉え、発酵食品製造における微生物の機能、さらには、微生物を利用した機能性食品等の製造方法等の理解を目的とする。この両者を通じ、微生物の2面性を学修し、食品加工学、食品衛生学や関連する実験の足がかりとする。	
			微 生 物 学 実 験	微生物学の講義で学んだことについて実験操作を行い知識を確かなものにする。微生物はヒトを囲む生活環境に広く存在し、ヒトの生活に深くかかわっている。食品加工の分野では各種発酵食品があり、さらに微生物を利用した多くの食品材料をはじめとする工業製品が知られている。その一方で食品の腐敗も微生物の作用であり、さらに食中毒や感染症も微生物が引き起こしている。本科目では、代表的な発酵に用いられる微生物（細菌及びカビ類）、食中毒原因微生物（細菌及びウイルス）が関与する実験や観察を行い、実験結果の考察を通して微生物学への理解を深化させる。	
			病 態 生 理 学 I	健常な人体では複雑かつ精巧な制御機構によってホメオスタシスが保たれている。疾病はこのホメオスタシスが破綻することによって発生する。病態生理学では、解剖生理学、生化学などで学んだ知識をもとに、疾病によって引き起こされる形態的、生化学的、内分泌的な変化を学修し、その理解に基づいて、それぞれの疾患の発症メカニズム、さまざまな症状の背景にある病態、さらに予防法・治療法の原理および実際の、細胞レベルから個体レベルまで関連付けながら学修する。病態生理学Ⅰでは、加齢・疾患に伴う変化の基本的な考え方を理解し、栄養・代謝系疾患、内分泌系疾患、消化管疾患について系統的に学修する。	
			病 態 生 理 学 II	健常な人体では複雑かつ精巧な制御機構によってホメオスタシスが保たれている。疾病はこのホメオスタシスが破綻することによって発生する。病態生理学では、解剖生理学、生化学などで学んだ知識をもとに、疾病によって引き起こされる形態的、生化学的、内分泌的な変化を学修し、その理解に基づいて、それぞれの疾患の発症メカニズム、さまざまな症状の背景にある病態、さらに予防法・治療法の原理および実際の、細胞レベルから個体レベルまで関連付けながら学修する。病態生理学Ⅱでは、肝・胆・膵疾患、循環器系疾患、腎・尿路系疾患、神経・精神系疾患、呼吸器系疾患について系統的に学修する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基礎科目	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	病 態 生 理 学 III	健康な人体では複雑かつ精巧な制御機構によってホメオスタシスが保たれている。疾病はこのホメオスタシスが破綻することによって発生する。病態生理学では、解剖生理学、生化学などで学んだ知識をもとに、疾病によって引き起こされる形態的、生化学的、内分泌的な変化を学修し、その理解に基づいて、それぞれの疾患の発症メカニズム、さまざまな症状の背景にある病態、さらに予防法・治療法の原理および實際を、細胞レベルから個体レベルまで関連付けながら学修する。病態生理学IIIでは、血液・造血器系疾患、運動器（骨格系）疾患、皮膚系疾患、免疫・アレルギー系疾患、婦人科疾患、および診断のための身体診察と検査、疾患の治療について系統的に学修する。	
			栄 養 薬 理 学	管理栄養士は、他職種によるチーム医療や介護、福祉の現場では勿論のこと、日常的に地域で暮らす人々も含めて、生活習慣病をはじめとする脳神経疾患、循環器疾患、呼吸器疾患、悪性腫瘍、精神疾患を有する対象者の理解、評価のために薬理学の基礎的知識が必要とされる。本講義では、栄養と薬剤の体内動態、頻用薬剤の薬理作用、副作用、器官毒性等を症例提示により実践的知識を修得する。	
			運 動 生 理 学	運動生理学では、身体活動にともなう人体の反応・変化および仕組みについて、生理学的・解剖学的・栄養学的視点から学ぶ事を目的とする。具体的には、1) 運動が身体各組織に及ぼす影響、2) 動く能力を図る方法、3) 健康づくりのための運動の進め方、4) 疾病（特に生活習慣病と運動）、5) 運動と食べ物の関係、6) 動くことと疲れや休みの関係などにつき、体系的に学び、説明できるようになることを到達目標とする。	
			運 動 生 理 学 実 習	運動生理学実習では運動生理学で学んだ知識について実験・観察を通してより理解を深めることを目的とする。具体的には自転車エルゴメーターなどによる運動中の、心血管系および代謝系の反応、体力テストの方法と実践、中等度の有酸素運動の実際と健康に関する効果の考察、正しい筋トレの方法などについて、実習を通して学ぶ。	
	食べ物と健康		食 品 学 I	食べ物はなぜ栄養になるのか。食品学Iは栄養学や生化学の基礎である。ここでは食品をミクロ的に捉え、基本となる食品成分の基礎的な化学と生理機能について解説し、食品栄養成分を生理化学物質として学修するとともに、食品学IIの理解につなげる。栄養成分の化学的理解は食物と栄養の基礎知識であり、発展して生理学や生化学で栄養の意味を一層深く理解し、さらには健康管理や食品管理を考える基礎力を学修する。	
			食 品 学 II	食品をマクロ的に捉え、食品の持つそれぞれの特性を理解するために、食品の原材料の特性や、生育・生産から製造・加工・調理を経て、人に摂取されるまでの一連の過程および人体に対する栄養面や安全面等の影響について学修する。すなわち、それぞれの食品に含まれる各種成分の栄養供給源としての働きや健康に対する作用（食品の機能性）について理解することにより、食事計画において適正な食品を選択できる力を学修する。	
			食 品 学 実 験 I	食品素材中の栄養成分の観察と定性・定量を行う。食品分析の基礎として、標準成分表に記載されている値の求め方を実体験し、目に見える形で学修する。まず食品成分が食品素材の細胞中に存在する場所や形態を観察する。次いで食品成分（タンパク質、炭水化物（糖質、食物繊維）、脂質、ビタミン等）の定性からはじめて定量的分析へと発展させる。これらを通じて、食品成分の化学的性質や変化、食品成分間の相互作用を、食品製造・加工、調理の面からも学修する。	
			食 品 学 実 験 II	調理中に食品素材に起こる変化を科学的に解明することは容易なことではない。それは扱う食品素材が豊富で、さらに実際の調理ではそれらを組み合わせて用いるなど、複雑な要因が存在するためである。食品学実験IIでは、このような点に留意しながら、調理学で学んだ理論をもとに、日常的に広く用いられている食品素材について、それぞれの食品に含まれる栄養特性を生かした調理ができるようにすること、そして調理実習で経験した調理の過程で生じる様々な現象や問題点を実験の物性の測定、官能検査などを通して理解し、科学的に分析し、判断できるようにする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基礎科目	食べ物と健康	食 品 加 工 学	安全・安心を基本に便利で役に立つ食品を作ることが食品加工であり、加工の際の様々な現象を取り扱う学問が食品加工学である。食品加工学は年間生産額約28兆円の食品製造業に必須の学問であり、食品産業全体(食品製造業、食品流通業及び外食産業)の基盤となり、その範疇は六次産業化した農畜水産業に及ぶ。生産・流通から消費を通じ、加工食品への消費者の理解や知見を深めると同時に、そのニーズを汲み上げ生産者に回帰・還元する役割も担っている。食品加工の意義・原理を始め、農畜水産すべてに及ぶ各ケーススタディ、食品産業の特徴、世界の食料需給に関する多面的な見方を講義する。	
			食 品 機 能 論	食糧となる原材料を構成する成分、すなわち、炭水化物(糖質、食物繊維)、タンパク質、脂質、ビタミン等を化学物質として捉え、その構造や反応性による分類法と性質について学修する。また、その知識を積み上げ、人間に対する栄養性、嗜好性(味、匂い、色)、機能性(生理活性、健全性)について学修する。機能性については、その機能要因や測定法、ならびに特定保健用食品、栄養機能食品、病者用食品等の観点から講義を行い、臨床栄養学、公衆栄養学等につなげる。	
			食 品 加 工 学 実 習	食品加工は人類の食生活とともに発展し、現在も新しい加工技術が見いだされてきている。人への栄養面や安全面を考慮すると、これらの加工技術の本質を科学的に理解する必要がある。すなわち、加工による食品成分の物性や化学的变化、ならびに保存技術などを食品加工学の実習を通じて理解し、その原理・特徴等を学修するとともに、各種の加工食品についての知識を深める。	
			食 品 衛 生 学	人の歴史において採集・狩猟文化に加え、火の発見(蒸煮等)、燻製等、さらには香辛料による保存技術、食品添加物の利用など、食品の加工(製造)・調理、保存技術の発展は目覚ましく、多種多様な食品が加工・流通・販売されている。しかし、食品を加工・販売する場合、その安全性および健全性、あるいは安心感を確保することが重要である。そのために本講義では、飲食に起因する病原性微生物、化学物質(農薬・動物用医薬品、食品添加物等)あるいは有害物質の性質や、水俣病やフグ毒のように生物濃縮による危害についても学修するとともに、これらの危害を未然に防ぐための方策等について学修する。加えて、安心を提供する食品表示についても学修する。	
			食 品 衛 生 学 実 験	食品衛生の目的は、飲食に起因する病原性微生物、化学物質等による健康被害を未然に防止することであり、実験を通じて食品衛生の大切さを認識する。本実験では、食中毒菌や食品添加物等の定量、あるいは手や器具の洗浄方法の重要性等について、その操作方法を修得することを目的とする。また、将来の職場において、衛生上の問題に対処できるように、現場でのサンプリング方法や簡便的な衛生検査方法についても学修する。	
			献 立 作 成 論	食事管理においては、献立の作成、調理、食事の提供が根幹をなすが、クライアントの嗜好や性別、年齢、身体状況等を考慮し、栄養的に適切な食事提供ができるように、集団給食における献立作成の手順、献立作成基準等について、食事摂取基準及び科学的根拠に基づいた理論および実践的知識の修得を目指す。	
			調 理 学	調理は各食品材料の特性を考慮した様々な調理操作を行い、安全で栄養バランスが整った美味しい食事を作ることを目的としている。近年の食生活の豊かさは、食に対する意識に大きな変化をもたらしている。そのため、食品の調理性を生かした調理ができるようになる一方、健康・栄養・嗜好・食文化などを考慮した食事計画が立てられるようになることが大切である。ここではその基礎となる考え方や知識を学び理解を深める。	
			調 理 学 実 習 I	基礎的な調理を行う中で、基本的な調理技術を修得し、「調理学」で学んだ理論についてさらに理解を深められるようにする。ここでは、食品を扱う際の衛生面について、そして食品材料の計量、洗浄、切断、調味、加熱操作などの技術の修得を目指す。実習はグループで行うが、包丁の扱い方と基本的な食品材料の切り方、調理の要点などは各自が修得できるようにし、その知識を実際の調理に応用できる力を養う。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基礎科目	食べ物と健康	調理学実習Ⅱ	「調理学」で学んだ理論や「調理学実習Ⅰ」で修得した調理の基礎技術を応用して、さらに複雑な調理操作を含む料理を作る。この実習を通して、調理法の特徴や料理の組み合わせ、分量の把握、標準的な配合などについて学ぶ。また、実際に作った料理について、味、調理方法、盛りつけ方法、料理の組み合わせなどを理解し、「よりよい食事を作るにはどのようにすれば良いか」を具体的に判断し、実際の献立作成に応用できる力を養うことを目標とする。また、グループ内で協力し、作業効率についても考えながら調理できるようにする。	
			調理学実習Ⅲ	「調理学実習Ⅰ」及び「調理学実習Ⅱ」で修得したことをもとに、調理作業や操作の幅をさらに広げる。ここでは日本料理や西洋料理、中国料理など様々な食様式の実習を行い、各国の料理の特徴、及び日本や世界の食文化について幅広く理解を深める。さらに、日本の伝統料理や行事食、旬の食材を使用して季節感を持たせた料理を献立形式により実習を行う。	
	専門実践科目	基礎栄養学	基礎栄養学	栄養の基本的概念及びその意義である健康の保持、増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解する。摂取した食物をどのように消化・吸収し、代謝・排泄して、日常生活を可能にしているのか、栄養素の役割と機能、食物成分の人体への影響を健康な生涯を全うするという視点からエネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義について学ぶ。栄養を単なる物質代謝論に留めることなく、人間生活における栄養と食生活の意義を理解する。	
			基礎栄養科学実験	各自が被験者となり、安静時代謝、食事誘発熱産生（DIT）などのエネルギー代謝実験法について修得する。食後の血糖値の変化が摂取する食品によって異なること（GI）、尿量が水分摂取条件（絶水、水、スポーツ飲料など）によって異なることや摂取する栄養素によって尿中尿素排泄量に変化することなどの栄養実験を通じて、食事と生体機能の関係を理解する。	
		応用栄養学	栄養管理学	人間が成長し生きるためには食物を摂ることが欠かせないが、身体はどのような栄養素をどのくらい必要としているか、食物にはどのような成分（栄養素）が含まれているか、それらをどのように摂取すればいいのかなどについて学ぶのが栄養学である。しかし、「食を通して健康な身体をつくる」ことを目標としてきた栄養学は、食の国際化、少子高齢化が急速に進む状況において、今大きく変化をしている。健康だけでなく、心の健康、ひいては社会、世界の健康までもに挑むことが期待されている。本講義では、クライアントの食事環境等から栄養と健康について多角的にとらえ、栄養管理のマネジメントサイクルを理解し、現在の日本人の食事の現状をライフステージ別に理解し、心身の健康を維持していくためには栄養をどのように管理してゆくかについて学修する。適切な「栄養診断」を行い、「栄養の指導」を行うことができるように基礎的な理論を学修する。	共同
			ライフステージ栄養学	人間のライフステージの中で、各ステージ別の特徴及び栄養に係る問題について理解を深めることを目的とする。本講義では、まず栄養管理の流れをふまえ、栄養アセスメントの各項目及び食事摂取基準について学修する。次に、妊娠期、授乳期、新生児、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期及び高齢期の特徴及び栄養について、それぞれの身体的・生理的特性および栄養について、また各ステージ特有の栄養障害の例やその対応法などの学習を通して、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能などを理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解し、説明できるようにする。運動・スポーツと栄養、環境と栄養についても学習する。 (オムニバス方式／15回) (3 川村美笑子／10.5回) 妊娠・授乳期、新生児・離乳期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期の身体的特徴、生活習慣、栄養上の特性、栄養アセスメント、栄養ケア・マネジメントについて、また、精神活動、ストレスおよび特殊環境と栄養について概説する。 (9 掛場清美／4.5回) 食事摂取基準の科学的根拠とライフステージ別の食事摂取基準、ならびに運動における生理的特徴とエネルギー代謝や栄養ケアについて概説する。	オムニバス方式

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	応用栄養学	スポーツ栄養学	生活習慣病予防には、栄養、運動、休養のバランスが大切である。運動を行う場合、健康づくりや機能回復のために行う健康スポーツと、最高のパフォーマンスを発揮し、競技成績を競うスポーツがある。いずれのスポーツの場合においても、コンディショニングや運動効果を高めるためには食事の内容やタイミングがポイントとなる。ヒトの代謝と栄養素の関連、競技別に見た望ましい体組成やその評価方法について学ぶ。さらに、トレーニングや試合など、目的別の具体的な食事の方法やサプリメントの利用などについて、科学的なアプローチを学修する。	共同
			応用栄養学演習	応用栄養学で修得した知識をふまえ、多様な模擬的対象者の事例を通して、対象者の栄養的課題を把握し栄養ケアプランを立てる能力を身に付け、あわせて、適切な栄養教育を行える能力を身に付ける。本演習では、妊娠期、授乳期、新生児、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期及び高齢期といった各ライフステージにおける栄養課題を、実態調査報告や研究論文等から選択し、それらの各ケースにあった栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の検討、献立や資料（栄養管理プロセス一覧表、栄養管理プロセス表報告書、PES報告書等）を作成する。	共同
			応用栄養学実習	栄養管理学の講義で修得した知識を実際に体験し修得することを目的とする。学生自身の栄養管理（自己体験型）を通して、栄養管理の重要性や難しさ、問題点や課題の抽出、などを体験し、あわせて栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の理解を深める。また、成長期、思春期、成人期、更年期、高齢期のそれぞれのライフステージにあった栄養管理の実習を通して対象者に合わせたアセスメント項目や方法を選択する能力をつける。	共同
	栄養教育論		栄養教育論	疾病構造の変化とともに、高齢化の影響も加わり医療費は増加を続けている。いかに社会保障制度を存続させるかは、わが国の喫緊の課題である。これらの背景と管理栄養士に期待される役割を理解し、健康問題を科学的に分析し、栄養教育に活用する基礎知識の理解を目標とする。具体的には、栄養教育の概念（意義・特性、目的・目標、対象と機会）、近代日本の健康問題と政策、国民栄養の現状、栄養教育マネジメント（アセスメント、栄養教育プログラムの計画立案、実施、評価）について学修する。	
			栄養カウンセリング論	栄養教育論で学んだ基礎知識をもとに、栄養教育への行動科学の応用について学修する。さらに、応用栄養学、臨床栄養学と併行して学ぶことで、対象者に応じた栄養教育について学修する。具体的には、種々の行動変容技法、カウンセリング技法について理解を深め、ライフステージ・ライフスタイル別、個人・集団別、健康状況に沿った栄養教育マネジメントの方法について学修する。さらに、より良い食環境づくりに管理栄養士が担う役割について理解を深めるため、各職域での取り組みについて事例をみながら学ぶ。	
			栄養教育論演習	本演習では、栄養教育活動に必要な情報処理や媒体作成と、研究活動に必要な学術論文などからの情報収集をコンピュータによって行い、基礎知識および実践力を身に付け、管理栄養士の質の向上を目指す。具体的には、アンケートや栄養調査の模擬データを用い、Excelを利用して基本統計量の算出や簡易な検定を行い、結果の解釈の方法を理解し、考察に必要な引用文献を適切に検索する方法を学修する。また、WordやPowerPointを利用し、栄養教育に必要な書類作成や効果的な媒体作成の技術を修得する。	
			栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論および関連する専門科目で学んだ基礎知識をもとに、栄養教育マネジメントに必要なアセスメントの方法、情報の収集と活用方法、教育プログラムの計画・立案、実施、評価を、主に集団を対象に行う。具体的には、アセスメント項目の選定と実施方法、アセスメントに食事摂取基準を活用する方法、公的機関による調査データの活用方法などを学修し、ライフステージ・ライフスタイル別に応じた栄養教育プログラムを作成する。また、教育に必要な教材・媒体作成、プレゼンテーション力を身に付けるため、妊娠授乳期、乳・幼児期、学童期、思春期、青年期、壮年期、実年期、高齢者、スポーツ選手などを対象としたショートの栄養教育をグループで行う。	
			栄養教育論実習Ⅱ	栄養教育論および関連する専門科目で学んだ基礎知識をもとに、栄養教育に必要な行動科学についての理解を深める。PDCAサイクルに基づき、主に個人を対象としたアセスメント、課題の抽出、緊急性、重大性等を考慮した教育プログラムの作成、実施、評価といった流れを理解し、実践する。栄養教育マネジメントの各段階で、適切な方法の選択や、栄養相談カルテなどの書類作成を行う。栄養教育の実施にあたっては、行動変容技法や栄養カウンセリングに用いられる各種技法を対象者の特性に応じて利用することができるよう学修する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	臨床栄養学	臨床栄養管理学	医療機関や介護施設の種類やその組織、入退院や転院及び施設間の連携等における医師、薬剤師、管理栄養士、看護師などの多職種の仕事の役割について、また、その中における管理栄養士が必要とする知識や行動について学修する。また、医師、薬剤師、管理栄養士、看護師などが多職種横断的に活動する栄養サポートチームや褥瘡や感染委員会等について、栄養不良の患者やリスクを持った患者を抽出する方法、詳しい栄養アセスメント方法、病態別の栄養サポート方法についてNSTの各メンバーにはどのような知識が必要で、どのように行動し、何を目標とするのかを学修する。	共同
			臨床栄養学Ⅰ	臨床における管理栄養士の役割を理解するために、医療従事者の基本理念、病院や介護施設において管理栄養士に求められる知識や技術、チーム医療の重要性等を理解する。次いで、各傷病における栄養代謝の変化、栄養摂取の病態への影響やその機序を学び、各疾患の栄養食事療法の根拠や栄養基準を理解した上で、適切な栄養管理（特に栄養補給）を行うための栄養食事療法の成分栄養特別食（各種コントロール食）への展開や、個々の患者の病態や身体状況に応じた栄養補給法について学修する。	共同
			臨床栄養学Ⅱ	各疾患の栄養食事療法の根拠や栄養アセスメントについて学修した後、臨床栄養学Ⅱでは主に栄養指導について学ぶ。実際の栄養指導では疾患の重症度や薬剤、患者の生活・食習慣、理解度等によって食事療法の内容は変化するため、疾患ごとに様々な症例を用いて多様なパターンの栄養指導を学修する。また、栄養ケアプラン（給食等による栄養補給および栄養指導による栄養食事療法）は、定期的にモニタリングと評価を行い実施内容を修正する必要があることを理解する。	共同
			臨床栄養学演習	栄養アセスメントから栄養ケアプランの立案と実施までを総合的に演習する。まず、クラス内で各種栄養アセスメントを行い、その方法を修得する。次いで、栄養と関連の深い傷病ごとに症例を提示し、実施すべき栄養アセスメントとその判定方法、また判定結果や症状からどのような栄養補給や栄養指導を行うべきか、他職種とどのように連携すべきかなどをディスカッションし、栄養ケアプランを立案する。更に、栄養指導を行う力を養うために症例ごとに各種媒体を用いて栄養指導のロールプレイングを行う。 （オムニバス方式／15回） （13 鶴見田鶴子／9.3回） 栄養アセスメントの意義、方法等ならびに栄養ケアに関連する文書の概説を行うとともに、栄養アセスメントや、各種疾病に対する栄養ケアの立案、栄養指導のロールプレイングの実習に対する指導等を行う。 （9 掛場清美／5.7回） 栄養アセスメントの意義、方法等ならびに栄養ケアに関連する文書の概説を行うとともに、栄養アセスメントや、各種疾病に対する栄養ケアの立案、栄養指導のロールプレイングの実習に対する指導等を行う。また、栄養ケアプランの目標設定、栄養ケアプラン作成（栄養食事管理録、記録POS概要、報告書の作成）や、静脈栄養療法、経腸栄養法の種類と機材セッティング実践、経口栄養法について概説する。	オムニバス方式
			臨床栄養学実習	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養ケア・マネジメントを実施する上で、特に治療食を考え実践できる能力を修得する。まず、各種の計測による栄養状態の評価・判定方法を学び、それに基づいて食事摂取基準等より算定された給与目標量をもとに病院一般食の献立を作成し、さらに一般食から食品や調味料またはメニューの一部を変更して疾患ごとの食事療法の栄養基準に沿った成分栄養特別食の献立へと展開する方法を実習する。また、立案した献立を調理するとともに、食形態（軟食、流動食、ミキサー食等）を調整する技術を修得する。各種調査・資料収集及び情報収集の演習を通して、さらにベッドサイドにおける栄養指導の実践的方法についても学修する。 （オムニバス方式／15回） （13 鶴見田鶴子／1.5回） 栄養補給方法と種類（経静脈栄養法、経腸（経管）栄養法、経口栄養法）や口腔障害・摂食障害について概説する。 （9 掛場清美／13.5回） 各種疾病（潰瘍性大腸炎、肝臓病、循環器健疾患、腎疾患等）の栄養ケアについて概説するとともに、各種食事計画の作成、調理、試食評価の指導等を行う。	オムニバス方式

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	公衆栄養学	公衆栄養学は各種人間集団（地域、職場、自治体、国など）における栄養と健康の関係につき理解し、QOLの向上を図るための栄養政策などにつき学修することを目的とする。具体的には、1) 公衆栄養学の概念、2) 我が国や諸外国における健康・栄養問題現状と課題および、3) それを取り巻く要因、4) 栄養政策、5) 栄養疫学、6) 公衆栄養学マネジメント・アセスメントおよびプログラムの作成、評価および展開につき、総合的に評価・判定するに必要な理論と方法を理解し、説明できるようになることを目的とする。この中で、保健・医療・福祉・介護のシステムにおけるハイリスク集団の特定、あらゆる健康・栄養状態の対象者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的マネジメントに必要な理論と方法を学修する。授業は講義形式とする。	
		公衆栄養学演習	公衆栄養学実習に繋げるための基礎的な力を養う事を目的とする。具体的には、1) 各種食事調査法の特徴を学び、理解する。2) 地域の保健的特性（人口構成、疾病構造、栄養摂取状況など）を知るための資料収集方法などを調べる。3) 個人および集団の健康状態を知る方法につき調べる。4) 自分の住む地域の保健・栄養的な問題把握のための情報収集方法を調べ、課題を抽出する。5) 保健所や保健センターなどが行っている事業を調べる。6) 地域にある人的・物的資源の活用などを調べる。以上の1) から6) の課題につき、レポートにまとめ、理解を深め、説明できるようにする。また、公衆栄養活動の実際について学ぶために、国、県、保健所、保健センター等で公衆栄養活動に実際に携わっている方を特別講師として招き、現場での活動内容等について講義していただく。	
		公衆栄養学実習	公衆栄養学の講義に基づき、集団の特性に応じた、栄養改善活動を行うための知識と実際を理解し、説明できるようになることを目的とする。具体的には、地域栄養演習で身に付けた資料収集、情報収集、調査および課題抽出の力を活用し、1) 集団の健康・栄養関連の問題やニーズを既存資料、各種調査等により、把握・診断するためのデータ集計と解析方法につき学修する。さらに、2) アセスメントに基づく健康づくり、栄養政策の立案・実施・評価・改善に必要な技術を体系的に修得する。また、3) 保健所と保健センターの栄養業務を理解し、個人や集団への適切なプレゼンテーション方法についても学び、適切な栄養・保健指導ができる実践力を身につける。（授業は実習形式にて行う。）	
	給食経営管理	給食経営管理論	給食の定義や給食施設の目的及び施設の特徴を理解し、給食経営管理全般の学習をする。給食施設における食事の提供は、個々人の健康・栄養状態の維持・増進、疾病の治療・回復などの目的を果たし、最終的にはQOLの向上が目標となる。給食施設の目的を達成するためには、給食の運営や関連する資源を有効に活用し、総合的に判断できる給食経営全般のマネジメント能力が必要とされる。そのために必要な栄養面、安全面、経営面等に関わる給食システムの構築と円滑に管理するために、管理栄養士が具備すべき知識と技能を修得する。	
		給食栄養管理論	給食施設における管理栄養士の業務の柱は、「栄養・食事管理」と「経営管理」である。栄養アセスメントを基に、日本人の食事摂取基準や監督官庁が示す基準量を参考に給与栄養量を算出し、献立計画へ発展させる。生産活動における食材の調達、調理、配食、喫食者の満足度の把握まで幅広い知識とマネジメント能力の習熟が必要となる。適正な給食経営管理は経営上重要であり、PDCAサイクルにそってアセスメントと品質管理を繰り返して行い、給食のシステムにおける実働システム、支援システムについて理論と実践技能を修得する。	
		給食経営管理基礎実習	給食施設における食事の提供は、給食の目的を達成するために給食実施計画を基に展開される。一連の生産活動は、栄養アセスメントから始まる栄養・食事計画、生産活動における管理・指示書作成、HACCPシステムに基づく衛生管理、品質管理（設計・適合品質）の評価など、管理栄養士として具備すべき多くの知識と技術が必要になる。これまでの学修内容を基に、特定給食施設を想定した給食マネジメントができる基礎実習を行い、大量調理の視点から運営・管理の実際を習得し、給食経営管理応用実習に繋ぐことができるようにする。	
		給食経営管理応用実習	学生が立案した給食実施計画を基に、一回100食規模の食事の提供実習を行う。給食経営管理論、給食栄養管理論、給食経営管理基礎実習を履修後、給食目的に沿った実習を展開する。管理栄養士に求められる2つの主軸「栄養・食事管理」「経営管理」の知識・技術の習得を到達目標とする。PDCAサイクルの理論を基に展開することで、質の高い給食の提供とともに経営管理能力の習得を目指す。実習では、管理栄養士・栄養士・調理担当者、それぞれの業務を体験することで、臨地実習Ⅳに向けて基礎的能力を養う。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	総合演習	総合演習	専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目的とする。本演習では、4年間の学修を通した専門基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、①主要疾患別の身体状況、栄養状態に応じた適切な栄養補給、食事に関するマネジメント、②ライフステージ別の身体状況、栄養状態に応じた適切な食事、食生活に関するマネジメント、③主要な栄養課題別の人間側、食べ物側、社会環境側の要因の調整による適切な食生活の支援に関するマネジメント、④主要な栄養特性別の人間側、食べ物側、社会環境側の要因の調整による食事の提供に関するマネジメント、の視点から学修する。 (オムニバス方式／全15回) (1 上田伸男／1回) ライフステージ別栄養マネジメント-「働き盛りの食生活」およびを例として男女や労働強度別等の事例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の身体状況、栄養状態に応じた適切な食事について、食生活に関するマネジメントの視点から概説する。 (3 川村美笑子／2回) 主要疾患別栄養マネジメント-「糖尿病」を例として糖尿病の症例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この症例の身体状況、栄養状態に応じた適切な栄養補給について、食事に関するマネジメントの視点から概説する。 また、最終講義において総括的な授業を行う。 (9 掛場清美／1回) 主要な栄養課題別栄養マネジメント-「低栄養」を例として低栄養の事例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の人間側、食べ物側について、社会環境側の要因の調整による適切な食生活の支援に関するマネジメントの視点から概説する。 (4 櫻田惣太郎／1回) 主要疾患別栄養マネジメント-「心疾患」を例として心疾患の症例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この症例の身体状況、栄養状態に応じた適切な栄養補給について食事に関するマネジメントの視点から概説する。 (6 林直之／1回) 主要疾患別栄養マネジメント-「癌」を例として癌の症例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この症例の身体状況、栄養状態に応じた適切な栄養補給について、食事に関するマネジメントの視点から概説する。 (2 榎本俊樹／2回) 主要な栄養課題別栄養マネジメント-「肥満」、「やせ」を例としてそれらの事例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の人間側、食べ物側について、社会環境側の要因の調整による適切な食生活の支援に関するマネジメントの視点から概説する。 (7 矢野俊博／1回) 主要な栄養特性別栄養マネジメント-「米・魚・肉・野菜」を例として日々の暮らしの食事によく使用される食品を例に、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の栄養特性別の人間側、食べ物側、社会環境側の要因の調整による食事の提供に関するマネジメントの視点から学修する。 (8 渡邊琢夫／1回) 主要疾患別栄養マネジメント-「腎臓病」を例として腎臓病の症例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この症例の身体状況、栄養状態に応じた適切な栄養補給、食事に関するマネジメントの視点から学修する。 (10 七尾由美子／1回) 主要な栄養課題別栄養マネジメント-「サプリメント」を例としてサプリメントの事例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の人間側、食べ物側について、社会環境側の要因の調整による適切な食生活の支援に関するマネジメントの視点から概説する。 (11 飯田範子／1回) 主要な栄養課題別栄養マネジメント-「食品の機能性」および「サプリメント」を例としてそれら事例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の人間側、食べ物側について、社会環境側の要因の調整による適切な食生活の支援に関するマネジメントの視点から概説する。	オムニバス方式

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	総合演習	総合演習	(13 鶴見田鶴子／1回) 主要な栄養課題別栄養マネジメント-「食物アレルギー」を例としてそれら事例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の人間側、食べ物側について、社会環境側の要因の調整による適切な食生活の支援に関するマネジメントの視点から概説する。 (5 西村栄恵／2回) ライフステージ別栄養マネジメント-「子どもの食生活」および「高齢者の食生活」を例としてそれらの事例を示し、基礎分野から専門分野まで、最新情報もふまえて科目間の内容を相互に関連付けて、この事例の身体状況、栄養状態に応じた適切な食事について、食生活に関するマネジメントの視点から概説する。	オムニバス方式
			実践栄養学特論Ⅰ	本講義は、給食の運営、給食経営管理論、栄養管理、人体の構造と機能、疾病の成り立ち、基礎栄養学についての理解を深めるため、横断的な学修を行う。履修した科目の講義と実験及び臨地実習で得た知識を統合し、管理栄養士に必要な知識・スキルアップを目標とする。具体的には、各科目担当者のオムニバスにより、学修内容の復習と最新情報を交えた講義を行う。また、今後さらなる発展が予測される、個別、あるいは集団を対象とした栄養マネジメント、フードマネジメント、食育等に対応するため、演習形式によって今後の課題について討論し、問題解決能力の向上を図る。さらに、解剖生理学、生化学、基礎栄養学、病理学、病態生理学などの科目の内容を相互に関連付けながら、体系的な理解を深める。 (オムニバス方式／15回) (3 川村美笑子／5回) 食事は、栄養素の取り込み、快楽など私たちの生活に欠かせないモノである。食事の大切さについて、再認識すると同時に、管理栄養士として向き合う事柄、すなわち、ライフステージ、疾患別栄養学の根拠について学修する。また、ヒトの構造を理解し、栄養との関連性について再度復習を行う。ヒトはなぜ食べるのか、栄養欠乏や過剰について、我々の身近なところから、栄養学に触れ、ヒトの構造や疾患の成り立ち、食事療法の重要性について学修する。 (11 飯田範子／2.5回) 健康増進法では、特定給食施設と呼称が変更され、健康増進法施行規則では栄養管理の基準が示され、給食の役割がより明確にされた。そこで、管理栄養士の業務の中核となる栄養・食事管理と経営管理を給食のシステム（実働、支援）から解説し、21世紀を担う高度な管理栄養士として実践栄養力を養うことができるようにする。 (9 掛場清美／2.5回) 既に修得した栄養評価、栄養補給、栄養指導や基本的な治療法および薬剤などに関する知識と技術をもとに、栄養との関連の深い疾患毎に実際に治療に貢献し、また行動変容を実現させるための栄養ケア・マネジメントや栄養指導計画の立案について学修する。 (6 林直之／2.5回) 食を通して人間の生命と健康に関わる医療専門職種の一員としての栄養士の立場から、専門知識としての栄養学の理論と応用を学ぶ。そのため、食品栄養学分野での最新の情報とこれまでの情報トレンドとの統合を図り、総合的理解への到達を目指す。 (8 渡邊琢夫／2.5回) 解剖生理学、病態生理学で学んだ、形態と機能の連関、病理的变化の基本的概念および疾患群を、器官系ごとの機能と病態という観点およびホメオスタシスとその破綻という観点から総合的に理解し、医療の現場で働く管理栄養士として必要な知識を学修する。	オムニバス方式

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	実 践 栄 養 学 特 論 II	本講義は、食べ物と健康及び地域栄養に関する理解を深めるため、社会・環境と健康、公衆栄養学、栄養教育論を横断的に学修する。履修した科目と臨地実習で得た知識を統合し、管理栄養士に必要な知識・スキルアップを目標とする。具体的には、各科目担当者のオムニバスにより、学修内容の復習と最新情報を交えた講義を行う。管理栄養士は将来の職場において、栄養面のみではなく衛生管理など、調理する食品の安全性の確保にも貢献する必要がある。それゆえ、ここでは5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）から始まる調理環境の清潔の確立から、製品の安全性確保に関与するHACCP等について、講義および演習、討論形式を通じ学修し、問題解決能力の向上を図る。 また、公衆衛生・公衆栄養に関する制度や法規についての知識を深め、その上で地域の健康・栄養問題について、エビデンスに基づいた効率的な政策の実現、行動科学を応用した健全な食生活の実践に管理栄養士がなすべき事は何か、演習形式によって討論し、問題解決能力の向上を図る。 （オムニバス方式／15回） （2 榎本俊樹／2.5回） 管理栄養士国家試験の過去問題等を用いて4年間に学修した食品学分野の内容をさらに様々な角度から検討を加えて再確認を行う。特に、今後管理栄養士として業務を遂行するために必要な専門的な知識および応用力の向上を図る。 （7 矢野俊博／2.5回） 大量調理施設衛生管理マニュアルは、世界的に安全な食品を製造するためのシステムとして認知されているHACCPの考え方に基づいて策定されている。それゆえHACCPの考え方を理解することは食品衛生の基本につながるものであることから、HACCPの7原則12手順と一般的衛生管理プログラムについて理解することを目的に講義を行う。 （5 西村栄恵／2.5回） 食材は保存方法や調理方法により、栄養特性や嗜好性が大きく左右される。ここでは、食材がもつ栄養や機能を理解して最大限に生かせるようになること、そして各食品の調理特性の中から、物性や栄養成分の変化についてさらに理解を深めることを目的として最新の知見をもとに講義を行う。 （1 上田伸男／2.5回） 本講義では、集団を対象とした健康の維持増進に関する理解度を増すこととともに、職能人として、職務を適切に遂行するために、栄養に関する法律等の理解度をたかめる事を目標とする。さらに、関連科目（人間・社会と健康、応用栄養学、栄養教育論など）との関わり等などをまとめ、内容の理解をさらに高める。 （4 櫻田惣太郎／2.5回） 公衆衛生、社会福祉、健康管理と疾病の治療と管理栄養士の役割などを統合的に理解し、各分野の最新情報に触れながら、現在発生している健康や公衆衛生学的課題を認識し、課題に対するEBNに基づいた栄養教育マネジメントを実践する能力の強化を図る。 （9 七尾由美子／2.5回） 専門実践科目で学び、臨地実習で体得した栄養教育に関わる現状を踏まえ、現代の食生活の問題点について、少人数グループによるディスカッションを行う。個人又は集団を具体的に想定し、食生活改善のための栄養教育プログラムの立案と、教育方法、媒体等についてグループ内で検討し、発表することで学生間の理解を深める。	オムニバス方式

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	総合演習	臨地実習（給食の運営・臨床栄養学、給食経営管理論、公衆栄養学）を有意義なものとするため、関連する教員の参加の下、事前教育、事後教育を行う。事前教育では、講義および学内や学外での集中講義等を通して各実習施設の情報を収集するとともに、実習の目的や目標を設定する。また、個人またはグループでの研究課題の検討を行い設定する。事後教育では実習報告会を開催し、各施設の実習内容、研究課題とその結果報告、実習先で学んだ事などを発表することで情報交換し、質疑応答によって活発なディスカッションを行う。他施設の情報を共有する事で、管理栄養士に求められる知識・スキルと職務・職責について理解を深める。	
		給食の運営校外実習	食事計画、給食経営管理に関する関連科目で学んだことを基に、特定給食施設の業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの提供に関する専門知識および技術を実践活動の場で学び得する。栄養士・管理栄養士の役割や業務について理解を深めるため、福祉施設、児童福祉施設、学校、学校給食センター、病院、事業所等で給食業務を体験し、喫食者の状況に応じた給食サービス提供に必要な専門的知識および技術を修得する。更に、事前学修で設定した自らのテーマや課題研究に取り組み到達目標に沿った実習を行い、能動的、自発的に学ぶ態度を養う。	
	臨地実習	臨床栄養臨地実習	医療における栄養部門の役割や組織を知り、栄養管理の側面から、傷病者の病期・病態や栄養状態の特徴に基づいて適正な栄養管理が行えるよう、栄養アセスメントに基づいて総合的なマネジメントの考え方を理解する。医療、介護制度、チーム医療における管理栄養士の役割と重要性を修得する。校内実習とは異なるさまざまな体験学修ができる。実践に必要な専門的知識、技能、能力は管理栄養士の実践活動現場である臨床における職務上での課題発見や問題の解決など実習を通して自発的に実践力を高める実習とする。また、臨床現場における栄養ケア・マネジメントシステムを理解し、傷病者の病期・病態や栄養状態の特徴に基づいて適正な栄養管理が行えるよう、栄養アセスメントに基づいて総合的（知識・行動・スキル）なマネジメントについて学修することを目的とし、実際の症例に対して①栄養評価・判定、問題点の抽出を行い、栄養ケア計画の立案を実体験する。②栄養ケア計画の実施、モニタリング、実施後の評価を行い、症例報告を行う。③NST、褥瘡チーム、あるいはカンファレンス、回診等に参加しチーム医療・職種間の連携による栄養ケアを理解し、専門知識と技術の統合を図り、課題発見（気づき）や問題解決の認識について修得する。 （オムニバス方式／全30回） （9 掛場清美／15回） 臨地実習先での事前の打ち合わせと、臨地実習での心構えや臨地実習中の学生に対する指導等を行う。 （13 鶴見田鶴子／15回） 臨地実習先での事前の打ち合わせと、臨地実習での心構えや臨地実習中の学生に対する指導等を行う。	オムニバス方式
		給食経営管理臨地実習	給食現場における人的資源、物的資源、財務的資源および知識、技術、情報等を活用したマネジメントの実践を学び、施設で定める栄養業務部門の理念や目標に基づく管理栄養士の役割、使命、マネジメント全般について専門知識と技術の統合を計る。担当の指導を受け、嗜好調査や食事調査を行い、喫食者のニーズの多様性を知り、課題発見とその解決を通し、実践力を高める実習とする。	
		公衆栄養臨地実習	本実習は、地域保健活動の中心となる都道府県保健所や市町村保健センターなどにおいて、栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする方法と実際を学修する。また、多職種との関わりの中での事業展開、効果的な健康づくり施策の推進、地域住民の健康の保持増進を目的に実施されている各種事業を通し、公衆栄養活動における管理栄養士の役割について理解を深める。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	専門 実践 科目	卒業 研究	卒業研究Ⅰ	卒業研究Ⅰでは、研究方法についての基礎知識とスキルを獲得する。栄養学、生化学、生理学、食品科学、栄養管理・栄養教育など、それぞれの専門分野を担当する教員が挙げる大テーマを参考に、担当教員を決定する。教員の指導・助言の下に、先行研究の精読、テーマの設定、適切な研究手法の選定を行い、論文又は研究発表の基礎固めを行う。 (1 上田伸男) 糖尿病、がん、脳血管疾患などの非感染性疾患（NCDs）による死亡者が増加していることを受け、健康には予防が重要であることを学ぶ。具体的には、休養、運動と栄養との相互関係、実際の予防活動事例などにつき調べ、文献紹介や調査等を行ない、理解度を高めることを目標とする。 (3 川村美笑子) 栄養素、主に微量栄養素の代謝を中心に、食環境に由来する複合要因と脳、小腸機能に関する栄養生理学的研究とともに、食育や地域の健康課題に係る調査・実践的研究も実施する。「卒業研究Ⅰ」では、研究・調査を行うための情報収集・情報解析や研究の方法、倫理的配慮等についてゼミを通して修得する。 (9 掛場清美) 過剰な塩分摂取は高血圧をはじめ様々な疾患の原因となるが、減塩を成功させるためにはまず出来るだけ正確な塩分摂取の把握が必要である。現在開発中のアンケートによる簡便で比較的正確な塩分摂取量の評価法を用いて、石川県内にて塩分摂取量の評価を試みる。 (4 櫻田惣太郎) 健康の増進、介護予防、疾病の治療などと、栄養・食習慣の関連など、興味のあるテーマについて、保健統計資料や国内外の文献を調査しまとめ、レポートを作成し、発表とディスカッションを行う。 (6 林直之) 食品に使われる微生物の研究方法を学ぶ。酵母および麹かびの培養実験を行い、無菌操作法を修得することで食品に関わる人間としての素養を身につける。また、顕微鏡による形態観察を行い、観察する力を養う。それぞれにテーマをもった培養条件と増殖の観察法を工夫して科学的に考える力を培う。 (11 飯田範子) 栄養・食生活調査、身体計測などの栄養アセスメントの手法を用い、エビデンスに基づいた研究を進める。そのために必要な調査・測定・データ分析等の知識と方法の基礎を養うと同時に、文献検索を行い、研究に向けて実践力を養う。栄養サポートの基礎となる献立力も必須となるので修得できるよう訓練を行う。 (2 榎本俊樹) 食品について深く知ることや研究方法を知することは、今後管理栄養士として活躍していくためでも重要なことである。ここではビタミンB12等の食品中に含まれる成分に関してその特性や栄養評価、その他の食品成分との関連等を中心に文献を精読し、さらには実験を行うことで、実験成果のまとめ方、発表の仕方などを学修する。 (7 矢野俊博) 食品衛生学に関連するテーマを与え、テーマと関係する文献を熟読することによって、卒業研究Ⅱにおいて行う実験の手法やその方向性を明らかにする。また、実験を行うことによって実験手法を完全に理解させる。 (8 渡邊琢夫) 栄養学領域における基礎医学的な知見の中から自分が興味を持ったテーマを選び、その歴史的背景、関連する知見も含めた文献を収集・精読し、それらを総合してプレゼンテーションを行う。さらにその内容についてディスカッションを行い、科学的に考える力を培う。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	卒業研究	卒業研究Ⅰ	(10 七尾由美子) 卒業研究では、論理的思考ができる力を養うことを目的とし、主にアンケートによる横断研究を行う。食生活や食文化、食育等の中から興味のあるテーマを選び、先行研究の収集と精読を行う。そこから、新規性のあるテーマを探索し、調査のプロトコルとアンケートのフローチャートを作成する。アンケートを作成し、予備調査、本調査へと展開する。 (13 鶴見田鶴子) 臨床栄養における栄養ケアマネジメント等、学んだことから教員の指導のもと研究のテーマを定め、関連文献検索、討論、調査などを行い、研究計画を立案して予備的研究を実施する。 (5 西村栄恵) 古くから金沢の気候風土に育まれてきた加賀野菜について調べる。加賀野菜の歴史や特徴、生産量等の現状についても調べる。さらに、種々の加熱調理を行った場合、通常販売されている食材との違いを物性の変化や官能評価から明らかにする。 (12 佐喜真未帆) 学童期などの食生活調査・食事調査などのデータに基づき、食生活の実態を明らかにする。そのために必要な調査項目・測定・データ分析等について、その方法論を学ぶとともに、文献等を参考に研究に向けての基礎力および実践力を養う。	
			卒業研究Ⅱ	卒業研究Ⅱでは、卒業研究Ⅰで設定した論文又は研究発表テーマにおいて、プロトコルに従って研究を行い、結果を導き、論文又は研究発表にまとめることで、企画力、実践力、分析力、考察力を身につける。データを科学的に解釈する力を養い、エビデンスの蓄積に貢献できる管理栄養士の養成を目標とする。 (1 上田伸男) 卒業研究Ⅰを受け、各自で課題を探す。具体的には、「生活習慣の良し悪しが、体重や体力に与える影響」「運動習慣が食事に与える影響」「休息の取り方の相違が食事摂取状況に与える影響」など、生活習慣を起点として、その影響等について、調査や文献研究によりまとめ発表する。 (3 川村美笑子) 「卒業研究Ⅰ」で習得した知識や技術を活かし、健康と食生活や栄養に関連した調査・研究を実施し、その結果を地域の特性を踏まえて学問的に捉え直し、社会システムの中に位置づける作業や地域・家庭・学校・行政・産業等に還元させるための情報発信を行う。 (9 掛場清美) アンケートより求めた塩分摂取量の信頼性を検証するとともに、高血圧などの疾患との関連を調査する。また、塩分摂取量と石川県の食生活の特徴との関連を調べ、どのような食品や料理が塩分摂取の原因となっているかを検討する。 (4 櫻田惣太郎) 食事調査、生活習慣問診など、公衆衛生学、栄養学の調査研究方法を学び、それらの方法を用いて、卒業研究Ⅰで設定したテーマにそって調査・研究を行う。研究結果を集計し考察を加え、卒業研究にまとめ発表する。 (6 林直之) 酵母と麹かびのもつ酵素の活性を測定する。酵素学的な実験と炭水化物の定量から生化学的な実験を修得し、それぞれの微生物について培養諸条件での酵素活性の違いについて考察し発表する。関連する科学論文を精読し参考にしながら、自らの研究結果を卒業論文としてまとめる。 (11 飯田範子) 卒業研究Ⅰを踏まえ、栄養の専門知識やスキルを基にライフスタイル・ステージで、食事あつての研究に重点をおき、実践栄養の立場から研究テーマを設定する。具体的には、小児を対象とした施設において、栄養アセスメントを踏まえた栄養・食生活研究、運動選手の骨密度に関する検討を食生活からアプローチする。 (2 榎本俊樹) 卒業研究Ⅰで学修した内容をさらに発展させ、実際に食品中に含まれるビタミンB12等の食品成分に関してその特性や栄養評価、その他の食品成分との関連を中心にさらに発展した実験を行い、卒業研究としてまとめる。 (7 矢野俊博) 食品衛生学に関するテーマを与え、それへの取り組みを通じて、問題の捉え方、アプローの方法、実験方法、結果の取りまとめなど、考える能力の養成を目指す。このことにより、関連分野の知識と技術を修得する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門実践科目	卒業研究	卒業研究Ⅱ	(8 渡邊琢夫) 少人数のグループでテーマを定めた実験を行い、その目的・方法・結果・考察を卒業論文にまとめ、プレゼンテーションを行う。さらその内容についてディスカッションを行うことにより科学的方法論を体験を通して修得する。 (10 七尾由美子) 卒業研究Ⅰで行ったアンケートの本調査結果を基に、データ入力および解析を行う。データが示す特徴について統計的解釈を加え、卒業論文の作成を行う。論文作成にあたっては、論理的な文章構成、理解しやすい図表の作成等を学修し、科学的な視点を持った管理栄養士の育成を目標とする。 (13 鶴見田鶴子) 「卒業研究Ⅰ」で習得した知識や技術を活かし、栄養ケアマネジメントに関連した調査・研究を実施し、実験方法、結果の取りまとめなど、考える能力の養成を目指す。このことにより、関連分野の知識と技術を修得する。 (5 西村栄恵) 卒業研究Ⅰで得られた結果から、物性の変化や食味が異なった野菜についての栄養成分を分析し、その特徴を明らかにする。また、得られた結果を参考にして、現代の嗜好性にあった調理法について調べる。 (12 佐喜真未帆) 卒業研究Ⅰを踏まえ、その事例の人間側、食品側あるいは社会環境側の要因等に解析する。また、これらの要因の調整による子供の課題解決や食生活改善に向けての研究を展開する。	
				栄養教諭の職務は、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行い、学校給食を生きた教材として活用し、児童生徒が望ましい食習慣を確立できるようにすることである。 本講義では、学校給食の目的や栄養教諭の役割・制度創設の背景、食文化や児童生徒の食を取り巻く現状を把握し、給食時間はもとより教科、道徳、外国語活動、総合的な学修の時間及び特別活動など学校教育活動全般において、食育を企画・実施する方法論を総合的に学ぶ。さらに、食育を推進する上での学校内外における連絡調整や家庭・地域との連携のあり方等を修得する。	
				学校栄養教育法において学修した内容を踏まえて、食に関する指導を展開するために必要な知識・技術を修得し実践能力を養う。特に、教育課程に位置づけた食に関する指導を学校給食の管理と一体化させた指導計画の立案の重要性や方法論を学修する。 講義形式に加え、討議やロールプレイ、グループワークを取り入れ、アセスメントを基に指導案の作成、実施、評価といった一連のマネジメントが実行できるようにする。また、教材研究を深め効果的な教材作成ができる技術を修得し、栄養教諭として必要な実践的なスキルを身につける。	
	関連科目		学 校 栄 養 教 育 法	栄養教諭の職務は、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行い、学校給食を生きた教材として活用し、児童生徒が望ましい食習慣を確立できるようにすることである。 本講義では、学校給食の目的や栄養教諭の役割・制度創設の背景、食文化や児童生徒の食を取り巻く現状を把握し、給食時間はもとより教科、道徳、外国語活動、総合的な学修の時間及び特別活動など学校教育活動全般において、食育を企画・実施する方法論を総合的に学ぶ。さらに、食育を推進する上での学校内外における連絡調整や家庭・地域との連携のあり方等を修得する。	
			食 に 関 す る 指 導 法	学校栄養教育法において学修した内容を踏まえて、食に関する指導を展開するために必要な知識・技術を修得し実践能力を養う。特に、教育課程に位置づけた食に関する指導を学校給食の管理と一体化させた指導計画の立案の重要性や方法論を学修する。 講義形式に加え、討議やロールプレイ、グループワークを取り入れ、アセスメントを基に指導案の作成、実施、評価といった一連のマネジメントが実行できるようにする。また、教材研究を深め効果的な教材作成ができる技術を修得し、栄養教諭として必要な実践的なスキルを身につける。	
	専門実践科目	卒業研究	卒業研究Ⅱ	(8 渡邊琢夫) 少人数のグループでテーマを定めた実験を行い、その目的・方法・結果・考察を卒業論文にまとめ、プレゼンテーションを行う。さらその内容についてディスカッションを行うことにより科学的方法論を体験を通して修得する。 (10 七尾由美子) 卒業研究Ⅰで行ったアンケートの本調査結果を基に、データ入力および解析を行う。データが示す特徴について統計的解釈を加え、卒業論文の作成を行う。論文作成にあたっては、論理的な文章構成、理解しやすい図表の作成等を学修し、科学的な視点を持った管理栄養士の育成を目標とする。 (13 鶴見田鶴子) 「卒業研究Ⅰ」で習得した知識や技術を活かし、栄養ケアマネジメントに関連した調査・研究を実施し、実験方法、結果の取りまとめなど、考える能力の養成を目指す。このことにより、関連分野の知識と技術を修得する。 (5 西村栄恵) 卒業研究Ⅰで得られた結果から、物性の変化や食味が異なった野菜についての栄養成分を分析し、その特徴を明らかにする。また、得られた結果を参考にして、現代の嗜好性にあった調理法について調べる。 (12 佐喜真未帆) 卒業研究Ⅰを踏まえ、その事例の人間側、食品側あるいは社会環境側の要因等に解析する。また、これらの要因の調整による子供の課題解決や食生活改善に向けての研究を展開する。	
				地元石川県が育んだ文化や、加賀野菜に代表される豊かな食材を通して、地域の人々の食生活・食文化に対する理解を深める。 (オムニバス方式/全15回) (16 平木孝志/5回) 石川県は山海の新鮮な食材に恵まれ、加賀藩以来の茶の湯の伝統と加賀料理などの独自の食文化が息づいている。この石川県の豊かな食文化について、加賀料理を生んだ歴史的背景、茶の湯と懐石料理、茶の湯と和菓子、武家の献立、祝賀祭礼の料理などのテーマについて学びながら理解を深めていく。 (31 新澤祥恵/10回) 石川県では、各地域に様々な祭事があり、それに伴う行事食なども発展し継承されてきた。また、地域ブランドとして加賀野菜が良く知られるが、気候風土に合った食材や調味料なども多種多様である。石川県の豊かな食文化の背景と特徴を学ぶことにより、地域の人々の食生活の理解と食文化の継承・発展に貢献するための教養を身につける。	オムニバス方式

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	関連 科目	北 陸 の 食 文 化	加賀藩三代藩主・前田利常は、小樽～下関～大阪へと続く北前船の西回り航路の礎を築いた。北陸には北前船の寄港地がいくつもあったことから、物資だけでなく他の地域の食材や食文化を取り入れることができた。また、陸路や琵琶湖を経由した京の文化の影響も強く受けながら、近海で獲れる魚介類や、各地域特産の野菜を用いて、多彩な料理、発酵食品、和菓子など、独特の食文化を育んできた。本講座では、北陸地方の食文化の歴史を学び、さらに特産品などについてその歴史や特徴を知ることによって北陸の食に関する造詣を深め、食文化継承の大切さについて理解する。	
		レポート・プレゼンテーション演習	レポートを作成するにあたり、全体の構成、結果の示し方、考察とは何か、など基本的な事項を学ぶ。 また、プレゼンテーションについては、目的や内容を効果的に表現し、印象を持って相手に伝えることが大切である。情報を相手に伝えるプレゼンテーション能力は、デザインのスキルとして重要度が高く、さまざまな場面で必要とされる。パワーポイントをツールとしてプレゼンテーション資料を制作し発表するという演習を繰り返すなかで、効果的で説得力のあるプレゼンテーション技術を身につける。	
		専 門 英 語	近年は、わが国に居住する外国人も多くなり、病院や保育所等では特に英語でのコミュニケーションスキルが求められる状況にある。また、管理栄養士が国際的に活躍する機会も増え、専門家としての英会話、文書の作成・読解力が必要となる。そこで、栄養学、食品学、医学、介護等の観点から、常用すると思われる英単語学修及び英語論文の精読を行い、専門領域に求められる英語能力を高め、高度な管理栄養士を育成することを目標とする。	
		食 料 経 済	国民の食生活の満足度、必要な栄養と栄養状態を知り、その価値を高めること、この「食」の保障が基本的な政策目標であることを学びます。衣・食・住が足りているか、国民の「食」の充実が日本の農林水産業の「健全な」発展とどのように繋がるか、加工・流通・消費産業を、経済学を使って実態を解明できるようにします。毎日食べている「食べ物」は風土や歴史的・民族的に発展してきたこと、食料の栄養・調理を考えるなら食材そのものを知らなければならない。農業生産の根源は農業技術・品種改良であり、林産・水産物の生産現場や、加工・流通技術の現状、食品販売と消費者との関係、生産者・地域社会・環境の社会科学の総合的な知識を学びます。	
		フードスペシャリスト論	フードスペシャリストとして求められる食品の開発や製造、流通から販売・消費にいたる幅広い分野について学習することにより、フードスペシャリストの資格を得るための十分な知識の習得を目指す。 教科書をもとに作成したプリントを利用して講義を進める。また、フードスペシャリスト資格試験の試験問題を用いて章ごとの復習を行う。	
		フードコーディネーター論	食に関する場面において満足できる状態を演出することは、究極的には「おいしいものを食べる」だけではなく、「おいしいものをおいしく食べる」あるいは「おいしいものをおいしく食べさせる」ことであり、食物自体のおいしさに加えて、食べる人の体調やその食物に対する心情・食べる環境などがかわる総合的な場面を構築することである。そのためには、食物のおいしさについての基礎知識をもち、食べる人がこの食に対して何を求めているかの要望を察知してコーディネートすることが大切である。食品産業関係者や消費者の期待に沿うためには、科学的側面に重点を置く食の知識や技術に加えて、人の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的・文化的側面についての教養や感性も必要となってくる。日本人が大切にしてきた「もてなしの心」などにも触れ、総合的な学習を目的とする。	

学校法人金沢学院大学 設置認可に関わる組織の移行表

令和2年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和3年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
金沢学院大学				金沢学院大学				
	3年次				3年次			
文学部	220	15	910	文学部	220	15	910	
文学科	150	10	620	文学科	150	10	620	
教育学科	70	5	290	教育学科	70	5	290	
	3年次				3年次			
経済学部	140	10	580	経済学部	140	10	580	
経済学科	80	5	330	経済学科	80	5	330	
経営学科	60	5	250	経営学科	60	5	250	
	3年次				3年次			
経済情報学部	70	－	280	経済情報学部	70	－	280	
経済情報学科	70	－	280	経済情報学科	70	－	280	
	3年次				3年次			
芸術学部	70	－	280	芸術学部	70	－	280	
芸術学科	70	－	280	芸術学科	70	－	280	
	3年次				3年次			
人間健康学部	200	15	830	人間健康学部	0	0	0	令和3年4月学生募集停止
スポーツ健康学科	120	10	500	スポーツ健康学科	0	0	0	令和3年4月学生募集停止
健康栄養学科	80	5	330	健康栄養学科	0	0	0	令和3年4月学生募集停止
	3年次				3年次			
スポーツ科学部	120	10	500	スポーツ科学部	120	10	500	学部の設置(届出設置)
スポーツ科学科	120	10	500	スポーツ科学科	120	10	500	学科の設置(届出設置)
	3年次				3年次			
栄養学部	80	5	330	栄養学部	80	5	330	学部の設置(届出設置)
栄養学科	80	5	330	栄養学科	80	5	330	学科の設置(届出設置)
大学計	700	40	2,880	大学計	700	40	2,880	
金沢学院大学大学院				金沢学院大学大学院				
経営情報学研究科	14	－	32	経営情報学研究科	14	－	32	
人文学研究科	5	－	10	人文学研究科	5	－	10	
スポーツ健康学研究科	5	－	10	スポーツ健康学研究科	5	－	10	
大学院計	24	－	52	大学院計	24	－	52	
金沢学院短期大学				金沢学院短期大学				
食物栄養学科	60	－	120	食物栄養学科	60	－	120	
現代教養学科	50	－	100	現代教養学科	50	－	100	
幼児教育学科	50	－	100	幼児教育学科	50	－	100	
短期大学計	160	－	320	短期大学計	160	－	320	