

基本計画書

基本計画								
事項	記入欄						備考	
計画の区分	大学の設置							
フリガナ設置者	コクリツガクイフクホクシヨウ ヤマガタケンリツヨネサワリョウシヨウタンキダクイフク 公立大学法人 山形県立米沢女子短期大学							
フリガナ大学の名称	ヤマガタケンリツヨネサワリョウイフクダクイフク 山形県立米沢栄養大学 (Yamagata Prefectural Yonezawa University of Nutrition Sciences)							
大学本部の位置	山形県米沢市通町六丁目15番1号							
大学の目的	豊かな人間性と、幅広く深い教養と知識のうえに、栄養に関する高度な専門知識と専門技術を身に付けた国際的な視野を有する人材を育成し、教育と研究の成果に基づき地域と社会に貢献することにより、県民の健康で豊かな暮らしの実現に寄与する。							
新設学部等の目的	保健、医療、福祉、教育、企業、行政などの多様な場における活躍を通して、県民の健康で豊かな暮らしの実現に寄与できる管理栄養士を養成すると共に、県内の各界において食を通じた健康づくりを担っていくことができるよう、広い視野を持ちながら、将来的に広く活躍できる人材を養成する。							
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
	健康栄養学部 [Faculty of Health and Nutrition]	年	人	年次人	人		年 月 第 年次	山形県米沢市通町六丁目15番1号
	健康栄養学科 [Department of Health and Nutrition]	4	40	3年次 4	168	学士（栄養学）	平成26年4月 第1年次 平成28年4月 第3年次	
	計		40	3年次 4	168			
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)	山形県立米沢女子短期大学 健康栄養学科（廃止）（△40） ※平成26年4月学生募集停止（平成25年8月：学生募集停止報告の予定） 公立大学法人定款変更認可 山形県立米沢栄養大学設置認可と同日付けで認可（平成26年4月1日施行）の予定							
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			
	健康栄養学部 健康栄養学科	56科目	16科目	27科目	99科目	124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	
			教授	准教授	講師	助教	計	助手	兼任教員等
新設	健康栄養学部 健康栄養学科		9 (9)	4 (4)	2 (2)	2 (2)	17 (17)	5 (5)	21 (6)
	計		9 (9)	4 (4)	2 (2)	2 (2)	17 (17)	5 (5)	21 (6)
既設	該当なし		- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)
	計		- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)
合計			9 (9)	4 (4)	2 (2)	2 (2)	17 (17)	5 (5)	21 (6)
教員以外の職員の概要	職種		専任		兼任		計		
	事務職員		14 (14)		7 (7)		21 (21)		
	技術職員		0 (0)		1 (1)		1 (1)		
	図書館専門職員		1 (1)		3 (3)		4 (4)		
	その他の職員		0 (0)		2 (2)		2 (2)		
	計		15 (15)		13 (13)		28 (28)		
校地等	区分	専用	共用		共用する他の学校等の専用		計		
	校舎敷地	0 m ²	32,256 m ²		0 m ²		32,256 m ²		
	運動場用地	0 m ²	4,177 m ²		0 m ²		4,177 m ²		
	小計	0 m ²	36,433 m ²		0 m ²		36,433 m ²		
	その他	0 m ²	7,117 m ²		0 m ²		7,117 m ²		
合計	0 m ²	43,550 m ²		0 m ²		43,550 m ²			
校舎		専用	共用		共用する他の学校等の専用		計		
		4,867 m ² (4,867 m ²)	12,616 m ² (12,616 m ²)		3,235 m ² (3,235 m ²)		20,718 m ² (20,718 m ²)		
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		
	14室	7室	12室		3室 (補助職員2人)		1室 (補助職員1人)		
専任教員研究室		新設学部等の名称			室数			申請学部全体	
		健康栄養学部			17室				

山形県立米沢女子短期大学と兼務

山形県立米沢女子短期大学と共用

山形県立米沢女子短期大学と共用
山形県からの借用

大学全体（山形県立米沢女子短期大学との共用を含む）

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	山形県立米沢女子短期大学と共用 図書103,200冊 (100,100冊) 学術雑誌104冊 (104冊) 視聴覚資料119点 (119点)		
	健康栄養学部	14,400 [1,700] (14,300 [1,700])	61 [16] (61 [16])	4 [4] (4 [4])	82 (82)	800 (800)	20 (20)			
	計	14,400 [1,700] (14,300 [1,700])	61 [16] (61 [16])	4 [4] (4 [4])	82 (82)	800 (800)	20 (20)			
図書館		面積 984 m ²		閲覧座席数 108		収納可能冊数 122,700		大学全体		
体育館		面積 1,069 m ²		体育館以外のスポーツ施設の概要 テニスコート2面		-				
経費の見積り及び維持方法の概要	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	図書費には電子ジャーナル・データベースの整備費(運用コスト含む)を含む。	
		教員1人当り研究費等	500千円	500千円	500千円	500千円	500千円	500千円		500千円
		共同研究費等	2,000千円	2,000千円	2,000千円	2,000千円	2,000千円	2,000千円		2,000千円
		図書購入費	68,649千円	6,111千円	6,111千円	6,111千円	6,111千円	6,111千円		6,111千円
	設備購入費	395,577千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円	0千円		
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			
	県内出身者 818千円		県内出身者 536千円	県内出身者 536千円	県内出身者 536千円	県内出身者 536千円	県内出身者 536千円	県内出身者 536千円		
	県外出身者 1,100千円		県外出身者 536千円	県外出身者 536千円	県外出身者 536千円	県外出身者 536千円	県外出身者 536千円	県外出身者 536千円		
学生納付金以外の維持方法の概要			運営費交付金、雑収入等							
既設大学の状況	大学の名称	山形県立米沢女子短期大学								
	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	
	国語国文学科	2年	100人	-	200人	短期大学士(国語国文学)	1.08倍	昭和45年度	山形県米沢市通町六丁目15番1号	
	英語英文学科	2年	50人	-	100人	短期大学士(英語英文学)	1.11倍	昭和59年度		
	日本史学科	2年	50人	-	100人	短期大学士(日本史学)	1.12倍	昭和59年度		
	社会情報学科	2年	50人	-	100人	短期大学士(社会情報学)	1.14倍	平成6年度		
健康栄養学科	2年	40人	-	80人	短期大学士(健康栄養)	1.04倍	平成6年度			
附属施設の概要	該当なし									

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学又は高等専門学校に収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校舎」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積り及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「-」又は「該当なし」と記入すること。

教育課程等の概要

（健康栄養学部健康栄養学科）

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	基礎力 基礎ゼミナール キャリアデザイン	1前	1				○		1	3	2	2				
		1前	1				○							兼1		
	地域学	山形の食と健康	1前		1			○							兼1	
		山形の歴史と文化	1後		1			○							兼1	
	外国語	英語Ⅰ	1前	1				○							兼1	
		英語Ⅱ	2前	1				○							兼1	
		英会話Ⅰ	1後	1				○							兼1	
		英会話Ⅱ	2後		1			○							兼1	
	情報処理	情報基礎	1前	2			○								兼1	
		基礎情報処理演習	1後		1			○							兼1	
		応用情報処理演習	2前		1			○							兼1	
	保健体育	体育理論	1前	1			○				1					
		体育実技Ⅰ	1後		1						1					
		体育実技Ⅱ	2前		1						1					
小計（14科目）		—	8	7	0	—			1	3	2	2	0	兼7	—	
教養教育群	人間と文化・社会	心理学	1後	2			○		1							
		コミュニケーション論	2前	2			○		1							
		社会学	1・2・3・4前		2			○							兼1	
		教育学	1・2・3・4前		2			○			1					
		法学（日本国憲法）	1・2・3・4後		2			○							兼1	
		企業論	1・2・3・4後		2			○							兼1	
		異文化理解	3・4前		2			○							兼1	
	国際関係論	3・4後		2			○							兼1		
	人間と自然	生命科学	1前	2			○		1							
		自然科学Ⅰ（化学）	1・2前		2			○			1					
自然科学Ⅱ（生物学）		1・2前		2			○			1						
自然科学演習		1前		1			○			1						
統計学	1後		2			○							兼1			
小計（13科目）		—	6	19	0	—			2	1	1	0	0	兼5	—	
合計（27科目）		—	14	26	0	—			2	3	2	2	0	兼11	—	
専門科目	導入科目	管理栄養士導入教育論	1後	1			○		1							
		栄養と健康	1後	1			○			1		1		オムニバス		
	小計（2科目）		—	2	0	0	—			1	1	0	1	0	0	—
	と社会健康・環境	公衆衛生学Ⅰ（総論）	2前	2			○				1					
		公衆衛生学Ⅱ（各論）	2後	2			○				1					
		公衆衛生学実習	3前	1					○		1			1		
		社会福祉論	3後	2			○								兼1	
	疾病の成り立ちと機能及び	生化学Ⅰ（機能）	1後	2			○			1						
		生化学Ⅱ（代謝）	2前	2			○			1						
		生化学実験Ⅰ（基礎）	2前	1					○		1			1		
		生化学実験Ⅱ（応用）	2後	1					○		1			1		
		人体構造学	1後	2			○			2					オムニバス	
		人体機能学	2前	2			○			1	1				オムニバス	
		人体構造学実習	2前	1					○		1			1		
人体機能学実習		2後	1					○			1		1			
臨床医学Ⅰ		2後	2			○			1							
臨床医学Ⅱ		3前	2			○			1							
運動生理学	3前	2			○				1							
運動生理学実習	3後	1					○		1			1				

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			
食 べ 物 と 健 康	食品学Ⅰ（総論）	1前	2			○			1						兼1 兼1 兼1 兼1	
	食品学Ⅱ（各論）	1後	2			○			1							
	食品学実験	1後	1					○	1				1			
	食品衛生学	1後	2			○										
	食品衛生学実験	2前	1					○					1			
	食品加工実習	3前		1				○					1			
	調理科学	1前	2			○										
	調理科学実験	1後	1					○				1	1			
	調理学実習Ⅰ（基礎）	1前	1					○				1	1			
	調理学実習Ⅱ（応用）	1後		1				○				1	1			
小計（26科目）		—	38	2	0	—	—	—	4	2	0	1	5	兼4	—	
専 門 分 野	基礎 栄養学	基礎栄養学	1後	2			○		1							
		基礎栄養学実験	2前	1				○	1				1			
	応 用 栄 養 学	応用栄養学Ⅰ（栄養管理）	2前	2			○			1					兼1	オムニバス
		応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）	2後	2			○			1					兼1	オムニバス
		応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）	3前	2			○			1					兼1	オムニバス
		応用栄養学実習	3後	1					○			1	1			
	栄 養 教 育 論	栄養教育論Ⅰ（基礎）	2前	2			○			1						
		栄養教育論Ⅱ（応用）	2後	2			○			1						
		栄養カウンセリング演習	3後	2				○		1						
		栄養教育論実習	3前	1					○	1				1		
	臨 床 栄 養 学	臨床栄養学Ⅰ（総論）	2後	2			○				1					
		臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	3前	2			○				1					
		臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	3後	2			○				1					
		臨床栄養学演習（栄養管理）	4前	2				○			1					
		臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	3前	1					○		1			1	兼1	オムニバス
		臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	3後	1					○		1			1	兼1	オムニバス
	公 衆 栄 養 学	公衆栄養学Ⅰ（総論）	2後	2			○			1						
		公衆栄養学Ⅱ（各論）	3前	2			○			1						
		公衆栄養学実習	3後	1					○	1			1	1		オムニバス
	給 食 経 営 管 理 論	給食経営管理論Ⅰ（総論）	1後	2			○				1					
給食経営管理論Ⅱ（各論）		2前	2			○				1						
給食経営管理実習Ⅰ（基礎）		2前	1					○		1			1			
給食経営管理実習Ⅱ（応用）		2後	1					○		1			1			
総 合 演 習	総合演習	4通	2				○		7	4	1	2			オムニバス	
	臨地実習事前事後指導	3前～4後	1				○			2		1			オムニバス	
臨 地 実 習	臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）	4前	2					○		1		1				
	臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	4前	1					○				1				
	臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）	3前	1					○		1						
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）	4後		1				○		1		1				
小計（29科目）		—	45	1	0	—	—	—	7	4	1	2	5	兼2	—	
発 展 科 目	卒業研究	3後～4通	4				○		6	4	1	2				
	外書講読	4前		1			○		1							
小計（2科目）		—	4	1	0	—	—	—	6	4	1	2	0	0	—	
合計（59科目）		—	89	4	0	—	—	—	8	4	1	2	5	兼6	—	

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		
栄養教諭に関する科目	学校栄養教育論	3前			2	○					1				
	学校栄養実践論	3後			2	○					1				
	教職論	1前			2	○									兼1
	教育原理	1後			2	○					1				
	教育心理学	2前			2	○				1					
	教育制度論	2前			2	○									兼1
	教育課程・方法論	2後			2	○									兼1
	道徳教育・特別活動論	3前			2	○									兼1
	生徒指導論	3前			2	○				1					
	教育相談論	3後			2	○									兼1
	栄養教育実習	4前			1			○		2		1			
	栄養教育実習事前事後指導	4前			1			○		2		1			
	教職実践演習（栄養教諭）	4後			2			○		2		1			集中
合計（13科目）		—	0	0	24			—	2	0	2	0	0	兼4	—
総計（99科目）		—	103	30	24			—	9	4	2	2	5	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								
卒業要件単位124単位 ・教養科目から33単位を修得（必修14単位、選択必修4単位、選択15単位） 選択必修：地域学から1単位、体育実技Ⅰ又はⅡから1単位、異文化理解又は国際関係論から2単位を修得。 ・専門科目から91単位を修得（必修89単位、選択2単位） ・履修科目の登録の上限：年間45単位（自由科目を含まない）							1 学年の学期区分		2 期						
							1 学期の授業期間		1 5 週						
							1 時限の授業時間		9 0 分						
(注)															
1 学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科の設置又は大学における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には，授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科（学位の種類及び分野の変更等に関する基準（平成十五年文部科学省告示第三十九号）別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。）についても作成すること。															
2 私立の大学若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合，大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は，この書類を作成する必要はない。															
3 開設する授業科目に応じて，適宜科目区分の枠を設けること。															
4 「授業形態」の欄の「実験・実習」には，実技も含むこと。															

授 業 科 目 の 概 要			
(健康栄養学部健康栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	基盤教育群	基礎ゼミナール	学生同士・教員の交流を深め、学生の自覚と学習意欲を高める。少人数クラスによるゼミ形式とし、ノートの取り方、レポートの書き方、図書館の使い方、文献検索の方法等のスタディスキルを習得する。また、論理的思考や発表技法を学ぶためグループによる討論や発表を行い、コミュニケーション能力を身に付ける。
		キャリアデザイン	本講義では、キャリアデザインを、職業に対する自己イメージを形成して適切にその能力を高めながら、仕事を基本の軸として人生を設計していく一連の主体的活動計画ととらえる。具体的には、各分野で展開されているキャリア理論を学ぶと共に、客観的に自己分析が行える能力の醸成にも努める。また、地域の第一線で活躍されている方々をゲストとして迎えてのディスカッションなどを通じて、より現実的なキャリアに対する価値観の構築をはかる。
	地域学	山形の食と健康	山形県の多彩で豊かな食を健康の維持と増進に活用できる人材の育成を図るため、山形県の食文化、在来作物・伝統野菜、郷土料理、地産地消、健康事情、食習慣などを学ぶ。多彩なゲストスピーカーによる講義や、近隣農地における農業体験（野菜の収穫等）も実施する。
山形の歴史と文化		山形県の原始古代から現代までの歴史を、写真や史料などを見ながら、その大きな流れや歩みを概観する。特に、大学が設置される米沢市の歴史については、直江兼続が基盤を築いた城下町米沢の構造と特色や、名君として有名な上杉鷹山の藩政改革について理解を深める。また、歴史の舞台となった山形の自然や風土の特色と、山形に伝わる伝統文化や芸能、地域的特性についても、さまざまな資料や画像を用いてその概要に触れたい。	
外国語	英語 I	三個の主題がある。第一は、自然科学関係の英語の文章を最小限の翻訳作業と要領を得た重点分析とで短時間で読みこなす練習をすることである。第二は、英語圏の文化を中心に外国文化に関する資料を読みながら語彙を増やすことである。第三には、今後日本で起こりうる異文化間の交流に必要なコミュニケーション技術を習うことである。特に英語の社会言語文化を題材にしながら、聞く話す読む書くという基本四技能を越えた五番目の技能である異文化間コミュニケーション能力を養う。	
	英語 II	英語 I を修了した履修者を対象に三個の主題をもとに練習する。第一は、論理的な構造に留意しながら栄養学関係の英語の文章を書く練習をすることである。第二は、英語圏の文化を中心に外国文化に関する資料を読みながら語彙を増やすことである。第三には、今後日本で起こりうる異文化間の交流に必要なコミュニケーション技術を習うことである。特に英語の社会言語文化を題材にしながら、聞く話す読む書くという基本四技能を越えた五番目の技能である異文化間コミュニケーション能力を養う。	
	英会話 I	この授業では学生が実践英会話スキルを伸ばすことが出来る。特にコミュニケーションが続くように会話対策を学ぶ。それから、身近なテーマについて色々な語彙と表現を習得する。ほとんどの授業はペアワークとグループワークで行う。最終的に学生たちはペアで5分間の英会話ができるように目指す。	

授 業 科 目 の 概 要

	英会話 II	英会話 I に学んだ言語、対策等をさらに伸ばす。主に自分の専門分野の英単語を習得する。その上で、プレゼンの知識をアップさせる。最終的目標として、専門に関するグループプレゼンと質疑応答を英語で行うようにする。		
情報処理	情報基礎	本講義では、情報化社会に必要な情報処理技術の基礎知識を学び、情報システムの活用と情報の発信に求められる基本的な概念の習得をはかる。具体的には、デジタルデータとコンピュータの構造、情報システムとネットワーク、情報セキュリティ、メディアリテラシー、知的財産権・著作権の保護、個人情報の管理等について学ぶことで、技術的観点と制度的観点の双方から現代社会における情報システムの役割について理解する。		
	基礎情報処理演習	本演習では、情報化社会に生きていくための必須の情報処理の基礎知識および必要不可欠な実践的な活用能力を身につける。具体的には、情報システムの使い方やインターネットによる情報収集、メールシステムの利用のほか、文章作成ソフト（ワード）や表計算ソフト（エクセル）、プレゼンテーションソフト（パワーポイント）の活用方法を習得する。また、情報リテラシーとして、簡易的なデータベースシステムを構築しながら、ソフト（アクセス）の操作ならびにデータベースの基本的な考え方を学ぶ。		
	応用情報処理演習	本演習では、具体的な数値データを用いて定量的な情報処理の方法を学習し、科学的に数値データを理解できる能力を養う。具体的には、度数分布、偏差値、代表値、平均値、メディアン、モード、刈り込み平均、幾何平均、加重平均、移動平均等の一次元データの基本統計量や平均値の検定、関連 2 群の差の検定、計数値データ（1 要因と 2 要因）の検定、相関係数の差の検定、回帰分析、適合性の検定などのコンピュータ実習を行う。		
保健体育	体育理論	日常生活の活動やスポーツが身体発育や身体機能の維持・増進に与える役割を理論的に学習する。また、実際の運動場面で身体に加わる運動負荷を心拍数や主観的運動強度より推定する方法や運動前後のストレッチや休息法を学習し、安全に怪我などを予防する運動法を理解する。そして、日常生活の活動やスポーツと健康との関わりを学習し、健康管理を行なう上で必要となる知識や健康づくりに関する様々な取り組みを紹介し生涯に渡り運動することの意義を学習する。		
	体育実技 I	有酸素運動や筋力トレーニング、ストレッチングなどのフィットネストレーニングの技術を習得していく。音楽に合わせた全身運動や自転車エルゴメーター、トレッドミルを使った有酸素運動、自重負荷やマシンを使った筋力トレーニングを学習し、各自の体力レベルに合った負荷設定法や実際の運動手法について学習する。講義期間を通して、自らの体調チェックや体力レベルを維持・増進したりできる手段を身につける。		
	体育実技 II	球技やラケット競技などの個人スポーツ、チームスポーツ、ニュースポーツなど様々なスポーツを経験することで身体を動かすことの楽しさやこれまでに経験したことのないスポーツを行うことの楽しさを学習する。各種目の基本的技術を習得しそれをゲームに生かすことや、チームメイトとのコミュニケーションを通じてゲームを楽しく展開できる工夫を学習し、スポーツに親しむ素養を身に付ける。		
教養教育群	人間と文化・社会	心理学	人間とかかわる際に必要な心理学的知識について概説する。まず人間の認識の特徴について解説する。次に、人間とかかわりは相手の年齢段階によって変わることを踏まえ、乳幼児、児童、青年そして成人、高齢者の発達的特徴について解説する。また、人間とかかわる上で相手の人格をどうとらえるかがポイントの一つとなることから、パーソナリティの成り立ちや把握のしかたについても取り上げる。	
		コミュニケーション論	人間とかかわる際に必要なコミュニケーションに関する知識について、座学のみならず体験的に理解する。まず人間のコミュニケーションの特徴や傾向について概説する。そのうえで、ゲーミングシミュレーションやエンカウンターグループ等の手法を体験しながら、人間関係の構築・維持・発展のさせ方などを理解する。また、ジレンマ課題やディベートなどを通して、集団内で自らの意見や考えを発表したり、集団としての意思決定も体験する。	

授 業 科 目 の 概 要

	社会学	本授業は、社会学の初学者にその全体像を理解してもらうことを目的としている。授業では、現代社会の諸相とそれらに関する社会学的分析結果を紹介しながら、社会学理論の全体枠組みと基礎的な用語・概念に関して学ぶ。具体的には、行為論・相互作用論に始まり、集団論・社会構造論、社会変動論、さらには社会調査理論にも言及する。また、実践社会学の代表的なもの（都市社会学・宗教社会学・犯罪社会学など）についての解説も行う。	
	教育学	子どもたちを取り巻く家庭、学校、社会環境など教育と福祉は必ずしも豊かなものではない。本授業では、子どもの人権を尊重できるよう、教育と福祉について学び、現代社会の抱えるさまざまな病理を知り、さらに考えを深めることを目的とする。とくに人権を無視されがちな、子どもなど社会的に弱い立場の人間の視点に立ち、人間理解と支援のあるべき姿を探っていく。さらに、多様な文化や価値観を尊重し、異質な他者と共生する社会について、自分自身の生き方と関連させながら考えていく。	
	法学（日本国憲法）	本講義では、法学の基本的な考え方、知識を会得することを目的としている。習慣や道徳も法と深く関わりがあるので、それらの関係、および制定法の種類や解釈も解説する。また、わが国の最高法規である日本国憲法も本講義で扱う。日本国憲法は、人権と統治に分かれ、人権では、「生存権」や「社会権」などの問題に関連し、統治では国会や内閣、裁判所がその対象となる。憲法は、遠い存在のように思えるが、身近な事象に関連するものでもある。本講義では日本国憲法を含む法学の基礎知識の修得を目指す。	
	企業論	中小企業に対する基本的な政策の重点は、1999年、従来の「格差是正」から「市場競争の苗床」と「イノベーションの担い手」に移行した。この移行に象徴されるとおり、我が国の事業所数のうち約99%を占めている中小企業は、業種による濃淡こそあれ変化に対応することを一層求められている。そして、この傾向は、国境を越えた分業構造を構築している業種ほど顕著である。本講義では上記の変化に至る経緯とさまざまな対応をテキスト、及び、公開可能な範囲ではあるが、ケース・スタディーを通じて理解を深めていく。	
	異文化理解	異文化とは何か。そしてその異文化を理解するとは何か。日本と外国の文化の違いだけが異文化ではない。日本の中、日本人の間にも異文化は存在する。この授業では、私たちが生きていくうえで、外国、ジェンダー、セクシャルマイノリティ、障がいを持つ人たちなどについて知ることにより、異なる文化・価値観を持つ他者と共に生きていくためには何が大切なのかを考えるきっかけにしたい。	
	国際関係論	今日の国際社会は、グローバル化の進展と共に国民国家の境界を越え、ヒト・モノ・マネーが行き交っている。一国の問題が一国に限定されるのではなく、全世界に波及するようになった時代でもあると言える。また、国際社会に関係する主体（アクター）は、国家だけではなく、NGOや多国籍企業などが存在している。さらに、地球環境の変化が食糧問題へ直結するのも現代の国際社会の特徴と言えるだろう。本講義では、政治・経済・社会など多面的な側面から世界で起きている出来事を考察できるようになることを目指す。	
人間と自然	生命科学	生命科学はどのように誕生したかを学び、社会との関わりの中での生命科学とは何かを理解する。①生命科学の基本知識としてのゲノム・遺伝子・DNAとその後天的修飾、発生・分化・増殖の基本を理解する。②ES細胞、iPS細胞など再生医療にかかわる最新事項についても学ぶ。③がんや感染と免疫などヒトの健康にかかわる事項についても理解する。そして、④人と社会の関わりの中での生命科学を、生命倫理、生命操作技術と人間社会との関わり、生物多様性がヒトや人間社会に及ぼす生命科学研究の影響を理解する。	
	自然科学 I（化学）	自然科学の一分野である化学では物質を取り扱う。ミクロな世界からマクロな世界に至る物質の世界を軸に段階的に学習する。まずは原子、分子、電子レベルの世界を学習し、物質の構造・性質について理解する。その上で物質同士の相互作用に関わる化学結合、化学変化（化学反応）のメカニズムについて学ぶ。さらに、様々な機能を有する有機化合物を主に取り上げ、その構造、反応、多様性について理解する。	

		授 業 科 目 の 概 要	
		自然科学Ⅱ (生物学)	生物学は、自然の成り立ちを明らかにする自然科学の一分野であることを理解し、生物を特に物質的な側面から学ぶ。すなわち、物質系で行われる様々な反応の中で生物現象に関連した反応を取り上げる。まず、物質的に目に見える生物現象を中心とし、その原因をミクロなレベルへと探求していく手順で学習していく。適宜、分子生物学的手法および生化学反応を示しながら、遺伝子、タンパク、細胞、個体レベルでの生物現象の意義について学ぶ。
		自然科学演習	化学および生物学を背景とした調査・実験・観察によって自然現象を理解し、創造力を育成する。実際に我々の身の回りで日常的に起こっている自然現象を中心に上げる。まず、演習内容をよく理解した上で、自然科学を探究するための技術を習得しながら、予測した結果を得て考察する一連のプロセスを経験する。具体的には、飲料水の理化学的試験、細胞の観察、タンパク・遺伝子の分析、細菌学的試験、発色剤の検出等をテーマとして、実験に関する基本的知識と技術を習得する。
		統計学	本講義では、定量的な分析の基礎となる統計理論を学習し、記述統計および推測統計の両方を利用できる能力を養うことを目的とする。具体的には、確率論、度数分布、分布をあらわす尺度（平均や分散など）、相関係数、区間推定、仮説検定、分散分析、標本調査法を学習する。講義においては各概念を学習した後、電卓を利用して演習問題を解くことで知識の定着をはかる。
専門科目	導入科目	管理栄養士導入教育論	保健・医療・福祉・教育をはじめとした多様な領域で、専門職として活躍する管理栄養士を育てるための導入教育科目である。社会が要請する管理栄養士の使命や役割、関連法令、多様化する職務内容、関連職種との関わり、管理栄養士の歴史等に関する理解を深め、管理栄養士としての職業意識を高めるとともに、理想とする管理栄養士像を構築する。また、各領域で活躍する管理栄養士の生の声を聞き、理解を確かなものとする。
		栄養と健康	心身共に健康であるために栄養が果たす役割は大きい。食事摂取基準は、栄養の欠乏症や過剰症を 방지、生活習慣病を予防することを目的として、健康の維持・増進に適切なエネルギーや各種栄養素の摂取量が示されている。この食事摂取基準の策定目的や策定に関する基本的考え方を理解し、策定にかかわる科学的根拠についても理解を深める。また、エネルギー収支バランスをより詳しく理解するためにも、エネルギー消費活動である運動についても学習する。さらに、継続的な運動実施が心身の健康へ与える影響についても学習する。そして、栄養や運動などの健康活動が地域の健康サポートにどう貢献するかを実践的取り組みの紹介から学習する。 (オムニバス方式/全15回 うち第1回目は2人で担当) (12 加藤守匡/8回) 運動と健康、エネルギー消費活動としての運動、運動の継続的効果、地域での健康活動 (16 金谷由希/8回) 栄養と健康、食事摂取基準
専門基礎分野	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ (総論)	健康および公衆衛生の概念、公衆衛生の歴史について理解を深めるとともに、社会および環境が人間の健康をどう規定し影響を及ぼすのか、または健康を保持・増進するために社会および環境はどうあるべきか等、社会および環境と健康との関わりについて理解する。そして、公衆衛生学の歴史と共に発展してきた疫学概念、指標、方法、スクリーニングについて学び、健康状態・疾病の測定と評価法について習得する。また、出生や死亡等の人口問題を通じて、健康、疾病、食行動にかかわる保健統計の概要および意義について学ぶ。
		公衆衛生学Ⅱ (各論)	公衆衛生学Ⅰを土台として、対象や生活の場に応じた公衆衛生活動について学ぶ。まず、生活習慣(食生活、身体活動、喫煙行動、ストレス等)の現状とその対策について理解を深める。また、主要疾患(がん、循環器疾患、歯科疾患、感染症)の疫学と予防対策について学ぶ。特に、感染症については成立要因等を理解し、主要な感染症の流行と感染予防対策について学ぶ。さらに、管理栄養士と関連の深い保健・医療・福祉・介護の制度(食品保健、地域保健、母子保健、高齢者保健、産業保健、学校保健等)および関連する法規について学ぶ。

授 業 科 目 の 概 要

	公衆衛生学実習	公衆衛生学の講義で学んだ公衆衛生学の諸問題について、その調査・実験を実際に行って技術を身につける。まず、疫学調査または保健統計の事例を提示し、これらに基づき疫学理論や統計手法を学び、疫学・保健統計の活用について理解する。また、インターネットを利用して、公衆衛生活動を行うために必要な信頼度の高い健康情報の収集や評価法について学ぶ。さらに、大気、水質、騒音、照度等の環境因子の測定・評価を行い、これらが精神的・肉体的に健康障害の要因となることを学ぶ。	
	社会福祉論	少子高齢社会の進展から、社会保障・社会福祉制度に対するニーズが高まっている。保健医療サービス従事者の一員である管理栄養士がその役割を十分に発揮するためには、社会福祉制度の構造や施策を理解する必要がある。高齢者や障害者等の自立生活の支援や生活の質を維持・向上させるためのサービスを提供する視点から、社会福祉・社会保障の基礎理論・歴史を学ぶ。また、介護支援専門員等の関連職種との連携を図るために必要な知識として、社会福祉制度の動向、社会福祉施設、社会福祉サービス等について学ぶ。さらに、山形県の少子高齢社会の現状や地域福祉および地域医療について習得する。	
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学Ⅰ（機能）	生命現象を生体成分の構造、機能、代謝を分子レベルで理解することを目的とする。①生化学を学ぶ上で必要な緩衝液、pH、化学結合の概念を学ぶ。②生物の基本単位である細胞の構造と働きについて理解する。③主要な生体構成成分である糖質、脂質、タンパク質および核酸の構造や性質、機能について理解する。④代謝に関与する酵素の種類と酵素の基本性質及び代謝に関与するビタミンの補酵素作用と無機質の役割について理解する。⑤栄養素の消化・吸収機構等についても理解する。	
	生化学Ⅱ（代謝）	生体内における栄養素代謝と生体調節機構について分子レベルで理解を深める。①糖質、脂質、タンパク質・アミノ酸の細胞内における合成・分解の代謝経路とATP産生機構をについて学ぶ。さらに、②栄養素の代謝の臓器・組織特異性について分子レベルで理解する。③ホルモン・サイトカイン等の生理活性物質とミネラル・水による代謝調節機構について学ぶ。④複製、転写、翻訳機構とその修飾機構とタンパク質発現に対する影響について理解する。⑤栄養素の代謝障害や先天性代謝異常等の代謝疾患についても習得する。	
	生化学実験Ⅰ（基礎）	生化学の講義で学んだ知識を基礎として、生体分子である糖質、脂質、タンパク質、核酸等の化学的性質について実験を通して理解するとともに、それらを取り扱うための基本的な技術を習得する。また、代謝において重要な役割を果たす酵素の生化学的特徴や性質に関する実験を行い、生体内における酵素の代謝の調節について学ぶ。消化酵素による栄養素の消化過程を試験管内で再現する。これらの実験を通して、生命現象・栄養素の代謝についての理解を図る。	
	生化学実験Ⅱ（応用）	生化学実験Ⅱでは、実験材料として生体試料を用い試料調製法や定量実験を行い、生命現象・栄養素の代謝についての理解を深める。実験試料としては、絶食及び摂食動物及び各種タンパク質給与動物から血液、肝臓、筋肉などの生体試料を採取する。その後、生体試料の調製法および生体試料からの糖質、脂質、タンパク質、核酸、ビタミン、ミネラルの分離・抽出法と定量法を習得する。これらの実験から種々の生存条件下での生命現象・栄養素の代謝を学ぶ。	
	人体構造学	人体を構成する細胞と小器官、組織、器官・臓器、系統の正常な形態と構造について体系的・総合的に学ぶ。具体的には細胞学、発生学、組織学総論を学んだ後、骨格系、筋系、脈管系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、生殖器系、内分泌系、神経系、感覚器系を系統解剖学的に形態と構造について学ぶ。 (オムニバス方式/全15回) (3 八幡芳和/8回) 臨床医学に結びつく解剖学的項目 (5 鈴木一憲/7回) 解剖学の基本的項目(細胞学、組織学等)	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要

人体機能学	<p>人体構造学で学んだ人体の形態や構造を基礎に、それらの機能について学習する。中枢神経系や骨格筋系、循環器系、呼吸器系、消化管器系の器官機能を理解し、血液や内分泌応答や自律神経系などの調節系についても理解を深める。そして安静時や活動時、摂食に伴うエネルギー出納、外部環境の変化や血糖変動などの生体内部環境の変化に伴う人体の生理的反応を学習し、恒常性維持機能や人体適応メカニズムについて理解する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回のうち第1回目は2人で担当) (3 八幡芳和/8回) 臨床および統合的人体機能に関する講義 (12 加藤守匡/8回) 生理学の基礎的な人体機能(パーツ毎、臓器毎、個別の生理学的機能)に関する講義</p>	オムニバス方式
人体構造学実習	<p>人体構造学で学んだ知識を実習により確認し、理解を深める。具体的には各自の身体を対象として体表解剖学的な観察と身体の運動の用語について学び、骨標本を対象として骨学を、人体標本・模型や動物の臓器を対象にして内臓学を肉眼解剖学的に学ぶ。また、主要臓器の組織標本の顕微鏡観察により、人体を構成する細胞、組織の構築について顕微解剖学的に学ぶ。さらに、実験動物の解剖を行い、人体との比較により総合的理解を図る。</p>	
人体機能学実習	<p>人体機能学の講義で学んだ知識を基礎として、人体の生理機能を理解する。人体の一般的な生理機能を理解するため、血圧、脈拍の測定や心電図の測定並びに解析を行い循環調節や自律神経機能を理解する。また、脳波や近赤外線分光法による脳計測法を習得し脳機能についての理解を深める。さらに呼吸ガス分析器によりエネルギー代謝の測定や摂食に伴う消化管活動の測定を習得し、人体のエネルギー出納の理解を深める。唾液や尿、血液成分を分析し内分泌反応について理解を深める。</p>	
臨床医学 I	<p>傷病者に適切な栄養管理を行うためには、疾病の成因、病態生理、症候と診断、治療法に関する知識が不可欠である。特に管理栄養士が知っておくべき栄養・食生活と関連の深い疾病の成因、病態生理、症候と診断、治療法について学ぶ。まず、疾患の診断、疾患治療の概要について理解する。さらに、栄養・代謝・内分泌系の疾患である飢餓、タンパク質・エネルギー栄養障害、ビタミンおよびミネラル欠乏症・過剰症、高・低ナトリウム血症、肥満症、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症などの成因、病態生理、症候と診断、治療法について習得する。</p>	
臨床医学 II	<p>傷病者に適切な栄養管理を行うためには、疾病の成因、病態生理、症候と診断、治療法に関する知識が不可欠である。臨床医学 I に引き続き、消化器系の疾患である歯、歯周病、食道ガン、胃ガン、肝ガンなど、循環器系の疾患である本態性高血圧、動脈硬化症、脳血管障害など、腎・尿路系の疾患である急性糸球体腎炎症候群、ネフローゼ症候群など、精神・神経系疾患である嚔下障害、神経性食欲不振症など呼吸器系の疾患である急性呼吸器感染症、嚔下性肺炎、肺ガンなどの成因、病態生理、症候と診断、治療法について習得する。</p>	
運動生理学	<p>運動に伴う骨格筋収縮や収縮に伴う神経-筋活動、呼吸・循環器系の反応、消化管活動や内分泌反応、自律神経活動や脳機能について理解する。また運動は運動様式や運動時の姿勢などによっても代謝活動や筋活動が異なることを理解し、障害者や中高齢者など様々な健康レベルの人々と運動との関連を理解する。そして、運動を継続的に続けた場合の身体機能の変化についても学習し、競技力向上のためのトレーニングや生活習慣病の予防や改善を目的とした運動処方についても学習する。</p>	
運動生理学実習	<p>運動生理学の講義で学んだ知識を基礎として、運動、スポーツ、日常生活活動などの身体活動に対する生体の反応、定期的な運動による身体の適応現象を実習により学習する。様々な筋収縮様式での筋力や筋電図による筋活動の評価、運動時の呼吸・循環反応を理解するために心電図測定や最大酸素摂取量、無酸素性作業閾値の測定・評価を行う。そして、様々な運動強度での身体の生理学的特性を理解する。また、実習を通して自身の体力評価を行い、運動処方への応用についても理解する。</p>	
食べ物と健康	<p>管理栄養士として身につけなければならない食品学の基礎知識(総論)について学ぶことを目的とする。すなわち、食品成分である糖、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの化学構造を理解する。さらに水の化学的性質についても理解する。また主要な食品中の化学変化についても解説を行う。また食品の物性理解や必要に応じて日本食品標準成分表などの内容について概説し各種食品の成分・栄養特性や分類などについても触れる。</p>	

授 業 科 目 の 概 要

食品学Ⅱ（各論）	食品学Ⅰ（総論）に引き続き、食品学Ⅱ（各論）では、食品成分表の食品分類ごとに主要成分や栄養特性、加工した場合の成分変化などについて学ぶ。また、食品成分表の一般成分の分析方法や食品成分表利用の留意点について理解する。また、食品加工の基礎的な理解として食品製造には欠かせない処方と工程の説明等についても栄養学的な観点から述べる。
食品学実験	食品学Ⅰ（総論）、Ⅱ（各論）で学んだ食品成分、すなわち、糖、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの理解を助ける実験を行う。また、実験が初めての学生のために現代の実験手法に欠かせない基本的な実験手技や技法をこの実験で修得させる。すなわち、物質（液体、固体）の量り方やピペットマンの使用法など、バイオテクノロジーが全盛の現代において最も大切な基礎的な実験手技を教授する。また pH を理解するための実験や中和滴定のほか、官能検査等も行い、食品学の基礎となる実験を徹底的に行う。
食品衛生学	食の安全・安心の確保は重要である。食中毒など飲食物を介した健康障害を未然に防ぐ観点から、食品の変質とそれに関わる因子（病原性微生物、寄生虫など）、食品添加物、食品衛生管理等について学ぶ。また、食品衛生・食品の安全性確保に関するリスクアナリシス、行政制度（FAO、WHO、Codex、食品安全委員会など）、食品衛生関連法規、食品の適正な表示・製造・販売・流通の関連法規、フードシステムにおける衛生管理制度・法規（HACCP など）についても習得する。
食品衛生学実験	食品衛生学や食品学の講義で習得した知識を基に、理化学的検査や微生物学的検査を通して食品衛生に対する知識と理解を深める。本実験では、微生物の顕微鏡観察、食品中の生菌数や大腸菌の測定、食品中の食品添加物（着色料、保存料など）の分析、食肉・魚肉の鮮度判定を行い、食品衛生学の基本的知識の理解を深めながら食品衛生検査の基本的な実験手技を習得する。
食品加工実習	疾病の予防に有用な食品素材・成分の特定保健用食品や、健康の維持・増進が期待できる加工食品への利用と利用の可能性についてその作用機構を含めて学ぶ。また、在来作物のデザイナーフードとしての利用の可能性についても紹介し、在来作物の利用を通じた地域の健康な食生活の構築の可能性を探る。また、実際にデザイナーフード、在来作物の健康機能マーカーの測定法について学ぶほか、食品素材の加工による健康機能改善法と改善の検証法を実験を通して学び、食品をデザインする上での基礎知識、応用力を養う。
調理科学	食品の衛生・安全、栄養特性、および対象者の嗜好に基づいた食事設計、調理理論および調理操作の基礎と応用について学ぶ。まず、調理の意義、食事設計の基礎を学ぶ。さらに、非加熱調理と加熱調理の原理、代表的な調理器具の使用法、調理操作と栄養、献立作成について習得する。また、食品の嗜好性の評価方法を習得する。
調理科学実験	調理学の理論の根拠を実験を通して科学的に理解する。調理の過程で生じる食品の様々な科学的变化について観察し、食品組織や成分がどのように変化しているのか、実験を通して解明する。植物性食品の調理性（米、小麦、じゃがいも、根菜類など）、動物性食品の調理性（牛肉、豚肉、魚類、鶏卵など）、成分抽出素材の調理性（寒天、ゼラチン、でんぷんなど）について習得する。また、食品素材や加工品の品質評価方法について、実験を通して習得する。
調理学実習Ⅰ（基礎）	調理学の理論を基礎に、調理の基礎的な技術を習得する。食品を調理する過程で、調理の基本操作、食品素材の選択・調理性と扱い方、調理器具の取り扱い、料理の組み合わせ、食品の目安量の把握、材料の標準的配合および調味パーセントなどを学ぶ。また、基礎調理の非加熱調理法として、切る、潰す、盛りつけ、加熱調理法として、炊く、煮る、蒸す、焼く、炒める、揚げるについて技術を習得する。さらに、日本料理、西洋料理、中国料理の基礎について学ぶ。

授 業 科 目 の 概 要				
		調理学実習Ⅱ（応用）	調理学実習Ⅰ（基礎）で学んだ調理に関する基礎知識や基礎的な調理技術を基に、総合的であり高度な応用技術、創造性を養う。日本料理、西洋料理、中国料理の実習において、旬の食材や地場産物を用いた季節感ある伝統的な行事食や郷土料理を扱い、食文化への理解を深めるとともに、食事マナー、飾り切りなどの応用技術を修得する。また、高齢者や子ども向けの献立を取り入れ、多様な食事計画や新調理技術を修得する。	
専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学	栄養の基本的概念、五大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質）の機能と役割の理解を深め、食物中の栄養素の消化・吸収と体内での利用・排泄のメカニズムを通してヒトにおける「栄養」という生命現象を理解する。またエネルギー代謝、水と電解質の代謝、摂食行動の仕組みについても習得し、総合的に健康の維持・増進、疾病の予防・治療の活用における栄養素の役割を理解し、2年次以降で履修する応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学の専門科目を履修する際に必要となる栄養学の基礎知識を身につける。	
		基礎栄養学実験	基礎栄養学で学んだ栄養素の機能や役割、生体内での消化・吸収および体内動態、生体に及ぼす影響などの知識を実験を通じて理解を深めることを目的とし、実験動物より得られた生体試料よりそれぞれ栄養素や生体成分の定性実験を主として化学分析を行う。また生化学的検査の手法と数値のもつ栄養学的な意味を理解するために実験後のデータ処理方法、科学的考察についても習得させ知識をより深く確かなものとする。	
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ（栄養管理）	応用栄養学Ⅰ（栄養管理）	成長・発達、加齢（老化）の概念について理解し、それらに伴う主な生理現象・精神的変化と栄養ケアのあり方について学ぶ。また、「日本人の食事摂取基準」の各指標（推定エネルギー必要量および各栄養素の推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量、耐容上限量）の意義、ライフステージ別のエネルギー・栄養素必要量の科学的根拠および具体的な活用法等について習得する。また身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方（栄養アセスメント、栄養ケア計画・実施・評価・改善等）を理解する。 （オムニバス方式／全15回） （7 山田英明／11回）乳幼児～成人期の身体的特徴と栄養マネジメント （22 三原法子／4回）高齢期の身体的特徴と栄養マネジメント	オムニバス方式
		応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）	ライフステージの前半期の妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期および思春期における身体状況や生理的变化・特徴を理解し、ライフステージ別のエネルギー・栄養素必要量の科学的根拠や留意すべき栄養関連の病態・疾患等について必要な基礎知識を学ぶ。また各ライフステージに応じた管理する対象者の栄養状態を把握するための栄養アセスメントや栄養ケア計画、食事・栄養補給法および評価法について習得する。	
		応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）	ライフステージの後半期の成人期、更年期、高齢期の加齢における身体状況や生理的变化・特徴を理解し、ライフステージ別のエネルギー・栄養素必要量の科学的根拠や留意すべき栄養関連の病態・疾患等について必要な基礎知識を学ぶ。また各ライフステージに応じた管理する対象者の栄養状態を把握するための栄養アセスメントや栄養ケア計画、食事・栄養補給法および評価法について習得する。さらに運動・スポーツ、ストレスおよび特殊環境下（高熱、寒冷、高圧、低圧）における栄養・代謝の変化、栄養補給などについても習得する。 （オムニバス方式／全15回） （7 山田英明／11回）成人期の栄養アセスメント・栄養ケア。運動・スポーツ、ストレス及び特殊環境下の栄養 （22 三原法子／4回）高齢期の栄養アセスメント・栄養ケア	オムニバス方式
		応用栄養学実習	応用栄養学の講義で学んだ知識を踏まえ、妊娠・授乳期、新生児・乳児期、幼児期、学童期および思春期における栄養ケア・マネジメントについて実習を通して理解する。栄養ケアアセスメントの結果に基づく栄養ケア計画の立案、各ライフステージごとの生理的特徴、栄養状態の変化を把握した上で、「日本人の食事摂取基準」に基づく献立作成能力、調理技術、評価法を習得する。	

授 業 科 目 の 概 要

栄養教育論	栄養教育論Ⅰ（基礎）	栄養教育実施者として、人々が自分の健康を主体的に改善し、継続するための支援に必要な健康・栄養教育の基礎理論と方法、つまり、対象者のアセスメントに基づいた栄養教育プログラムの計画(Plan)・実施(Do)・評価(Check)・改善(Action)について学修し、総合的にマネジメントする能力を養う。さらに、食環境づくりにおける栄養教育についても学び、時代に即した管理栄養士としての力量を身につける。	
	栄養教育論Ⅱ（応用）	個々の対象者に応じたコミュニケーション技術や食行動変容のための行動科学理論と技法について学習し、妊娠・授乳期から高齢期までのライフステージ・ライフスタイル別に、対象者の行動変容を促す効果的な栄養教育を行うための方法と技術について学修する。さらに、栄養教育論Ⅰで習得した知識を踏まえ、科学的根拠に基づいて栄養教育を実施するための管理栄養士としての自覚と幅広い応用力を身につける。	
	栄養カウンセリング演習	新しい時代を担う管理栄養士の職務は、「人」を対象とするものであり、対象者と良好な人間関係を築いた上で、的確に健康・栄養情報を収集し、対象者が望ましい食行動や生活習慣へと自発的に行動を変容するよう支援する能力を身につける必要がある。そのために、コーチングやカウンセリングの理論、コミュニケーション技術等を総合的に学修し、演習やロールプレイを通して、さまざまな事例の対応方法を身につける。	
	栄養教育論実習	栄養教育論Ⅰ・Ⅱで習得した知識と技術を基に、個人や集団を対象として、対象者の課題にそった健康・栄養教育の考え方、方法について実践を通して学修する。特に、対象者に応じた栄養教育のアセスメント・計画の立案・実施・評価等の栄養教育マネジメントについての考察力と実践力を養う。また、栄養教育を効果的に推進するために必要な教材、媒体を作成し、栄養教育の場に応じた栄養教育のあり方、方法についても学修する。	
臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ（総論）	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、モニタリング、評価に関する栄養ケア・マネジメントについて理解する。傷病者の栄養状態の評価・判定、栄養補給法、臨床検査の読み方、疾病者への栄養指導、食品と医薬品の相互作用等について学ぶ。	
	臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	臨床栄養学Ⅰで習得した知識を踏まえ、各疾患別に生理的特徴や栄養代謝異常を理解した上で、栄養状態の評価・判定、栄養ケア・マネジメント、栄養補給法、疾病者への栄養指導等の理論について学ぶ。栄養ケアの対象となる栄養障害、代謝疾患、消化器疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、血液疾患、摂食障害、がん等について習得する。	
	臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで習得した知識を踏まえ、ライフステージ別に生理的特徴や栄養代謝異常を理解した上で、栄養状態の評価・判定、栄養ケア・マネジメント、栄養補給法、栄養教育等の理論について学ぶ。また、栄養サポートチーム（NST）の意義、チーム医療に関わる管理栄養士の役割と多職種連携についても学ぶ。さらに、ベッドサイドの栄養管理技術についても習得する。	
	臨床栄養学演習（栄養管理）	提示された症例（メタボリック症候群、糖尿病、脂質異常症、慢性腎臓病、人工透析等）について、栄養ケアプランの作成に必要な情報収集を収集し、栄養アセスメントを行う。栄養ケアプラン作成とその根拠の説明、モニタリング、評価・計画の作成、他専門職種との連携について学び、栄養管理の手順について演習を通して習得する。	

授 業 科 目 の 概 要

臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	<p>提示された症例の栄養ケアプランに基づき、食事計画を立て、実際に調整し、試食する。対象者の臨床的な所見や症状だけでなく個人の嗜好・調理能力を考慮した食事計画を学び、次の5項目について評価を行う。①治療計画に沿った栄養・食事計画であったか、②食事は、対象者に満足を与えたか、③食事形態は患者の安全が確保されているか、④食事を調整する諸条件に適しているか（設備、調理能力、経済等）、⑤対象者にとって実践できる食事計画であるか。食事計画実習は、流動食・軟食、経腸栄養、エネルギー調整食、低タンパク食、タンパク調整食、脂質調整食、下部消化管の疾患について習得する。</p> <p>（オムニバス方式／全15回） (23 二宮久美子／10回) 食事計画に基づいた献立の作成および調理の実習を行い、①～⑤についての評価方法を実習する。 (10 寒河江豊昭／5回) 栄養ケアプランに基づいた栄養量の設定方法および病院用特殊調整食品を利用した治療食の展開を実習する。</p>	オムニバス方式
臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	<p>本実習は臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、臨床栄養学実習Ⅰで習得した知識を活用して医療施設で行われる「栄養ケア・マネジメント」の実際を習得することを目的としている。具体的には、実際の疾患例を題材として「栄養アセスメント」ではアセスメントの指標とその活用、「栄養ケアプランの作成および実施」では栄養ケアプランに必要なツールと手順、栄養ケアの種類と特徴、「モニタリングと評価」では栄養ケアの実施の妥当性を検証を行うための項目の設定、評価方法を実習や演習をとおして知識と技術を習得する。</p> <p>（オムニバス方式／全15回） (23 二宮久美子／10回) 栄養ケア・マネジメントの流れおよび個人栄養指導、集団栄養指導の実習 (10 寒河江豊昭／5回) 栄養ケア・マネジメントの流れに沿った症例検討の実習</p>	オムニバス方式
公衆栄養学Ⅰ（総論）	<p>地域、国、地球レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解する。管理栄養士を取り巻く社会環境、法律・制度、健康づくり施策の推移と展開、国民健康・栄養調査の概要および結果の評価と活用、健康づくり施策を担当する行政、関連する組織の役割と連携、国際栄養について学ぶ。</p>	
公衆栄養学Ⅱ（各論）	<p>地域の健康・栄養活動における栄養疫学の必要性和意義、疫学を踏まえた地域健康・栄養活動の効果測定の方法、地域の健康・栄養施策の立案に栄養疫学の科学的根拠を活用する方法について理解する。また、地域の実態把握、診断、健康・栄養施策の計画立案、実践、評価、フィードバックについて学び公衆栄養マネジメントに必要な理論と方法について習得する。</p>	
公衆栄養学実習	<p>公衆栄養学Ⅰ・Ⅱの知識を踏まえ、地域社会（コミュニティ）の健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析を行い、その改善のための活動・事業計画の立案、事業の実施とマネジメント、事業の評価、フィードバックについて実習を通して理解し、公衆栄養マネジメント能力の基礎を習得する。さらに、各種食事調査法（24時間思い出し法、食事記録法、秤量法等）の長所・欠点と活用について学ぶ。</p> <p>（オムニバス方式／全15回） (2 大和田浩子／5回) 公衆栄養マネジメントの流れ、地域社会の健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析 (16 金谷由希／10回) 事業計画の立案、事業の実施とマネジメント、事業の評価、フィードバック、食事調査法</p>	オムニバス方式
給食経営管理論Ⅰ（総論）	<p>特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOL向上を目標とした栄養・食事管理を効率的かつ効果的に継続して実施するための給食のトータルシステムおよびサブシステムについて理解する。給食経営管理論Ⅰでは、特定給食施設における喫食対象者の栄養・食事管理を中心に学ぶ。食事提供の計画・実施・評価、大量調理の特性、給食の運営管理全般について学ぶ。</p>	

授 業 科 目 の 概 要

	給食経営管理論Ⅱ（各論）	特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOL向上を目標とした栄養・食事管理を効率的かつ効果的に継続して実施するための給食のトータルシステムおよびサブシステムについて理解する。給食経営管理論Ⅰで習得した知識を基に、特定給食施設における経営管理のあり方について学ぶ。給食施設の経営管理の基本、マーケティングの原理や応用、危機管理、衛生管理、栄養・食事計画と生産管理等について習得する。	
	給食経営管理実習Ⅰ（基礎）	給食経営管理論Ⅰ、Ⅱで習得した知識を踏まえ、学生を対象に学内の給食設備を利用して給食実習を行う。特定給食施設における利用者の栄養管理を目的とした食事提供を行うための計画立案・実施・評価のマネジメントサイクルを実習を通して理解し、給食経営の方法、各計画のたて方、給食業務の流れ、大量調理の方法と技術、衛生管理・栄養教育のあり方、管理業務の方法などを習得する。	
	給食経営管理実習Ⅱ（応用）	給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理実習Ⅰで習得した知識を踏まえ、小学校、保育所、事業所、高齢者福祉施設、病院等の給食施設別に喫食対象者を想定し、各々の特性を考慮した食事計画立案、実施、評価のマネジメントサイクルを実習を通して理解する。	
総合演習	総合演習	4年間で学習した知識を整理、統合するために、各分野の重要事項について解説、演習を行う。また、各教科の履修後に法制度やガイドラインの改正があったものについては重点的に取り上げ、理解を深める。 （オムニバス方式／全30回） （2）大和田浩子／2回）公衆栄養学のまとめと最新動向 （3）八幡芳和／2回）臨床医学のまとめと最新動向 （4）高橋和昭／2回）生化学のまとめと最新動向 （5）鈴木一憲／2回）人体構造学のまとめと最新動向 ①（1）笠原賀子／2回）栄養教育論のまとめと最新動向 （7）山田英明／3回）基礎栄養学・応用栄養学のまとめと最新動向 （8）佐塚正樹／2回）食品学のまとめと最新動向 （10）寒河江豊昭／3回）臨床栄養学のまとめと最新動向 （11）金光秀子／2回）給食経営管理論のまとめと最新動向 （12）加藤守匡／2回）人体機能学・運動生理学のまとめと最新動向 （13）大益史弘／2回）公衆衛生学のまとめと最新動向 （14）山口光枝／2回）栄養教育論・学校栄養教育のまとめと最新動向 （16）金谷由希／2回）応用栄養学・公衆栄養学のまとめと最新動向 （17）江口智美／2回）調理学のまとめと最新動向	オムニバス方式
	臨地実習事前事後指導	給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養に関する臨地実習に際し、実習を有意義なものとし、各実習における教育目標を達成するために必要な事前学習を行う。また、実習終了後は各自で実習記録のまとめを行うと同時に、報告会の開催により管理栄養士の役割および具備すべき知識と技術について総合的な理解を深める。 （オムニバス方式／全15回） （10）寒河江豊昭／5回）臨床栄養に係る事前事後指導 （11）金光秀子／5回）給食経営管理に係る事前事後指導 （16）金谷由希／5回）公衆栄養に係る事前事後指導	オムニバス方式
	臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）	医療施設における臨地実習を通して、栄養部門業務の概略を把握し、専門職としての活動内容、主に病態に応じた栄養管理計画、栄養教育について体得する。患者に対する身体計測等の栄養アセスメントに基づく栄養ケアプランの実際についても学び、適切な栄養マネジメントを行うために必要な知識や技術を習得する。	
	臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	公衆栄養活動の実践の場である保健所での臨地実習を通して、栄養改善業務および栄養行政の概要を把握する。また、地域診断を踏まえ、各事業がどのように企画、実施、評価されるか、という一連のプロセスを具体的に学ぶ。	

授 業 科 目 の 概 要		
	臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）	学校給食、高齢者福祉施設の給食施設での臨地実習を通して、給食業務を運営するために必要とされる食事計画や調理を含めたフードサービスマネジメントに関する実践的な知識と技術を習得する。
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）	臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）に続き、県立病院をはじめとする医療施設や介護老人保健施設において進路の選択に応じた質の高い臨地実習を行う。医療施設では、栄養サポートチーム（NST）について重点的に学び、NSTラウンド・NSTカンファレンス、経口栄養・経腸栄養並びに中心静脈栄養剤等の適正な使用、栄養サポートに関するコンサルテーション、栄養管理評価マニュアルの作成等について習得する。介護保険施設においては、栄養ケア・マネジメントについて重点的に学び、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・チェック、評価、また、経管栄養から経口摂取への移行について習得する。
発展科目	卒業研究	<p>教員の指導と助言のもとに、3年後期から1年半をかけて卒業研究を行う。研究テーマを決めて自主的に研究活動を進めることにより、本学科で学んだ各科目を総合的に応用できる能力を養う。また、管理栄養士として実践に役立つ知識・技術・洞察力を習得する。研究方法は、調査研究、実験研究、文献研究、疫学研究等である。最終的には卒業研究報告会を実施する。</p> <p>(2) 大和田浩子／障がい児・者を対象とした健康保持・増進に関する疫学的研究</p> <p>(3) 八幡芳和／種々の症例における臨床栄養学的な診断・治療に関する研究</p> <p>(4) 高橋和昭／栄養による免疫関連遺伝子調節に関する研究</p> <p>(5) 鈴木一憲／栄養や運動による消化管上皮細胞や脂肪細胞の動態に関する細胞・組織化学的研究</p> <p>(7) 山田英明／小児期の食生活の状況と食育に関する研究</p> <p>(8) 佐塚正樹／食品機能の探求と開発に関する研究</p> <p>(10) 寒河江豊昭／疾病予防効果が期待される腸内細菌の機能性に関する研究</p> <p>(11) 金光秀子／高齢者における栄養および給食経営管理に関する研究</p> <p>(12) 加藤守匡／運動が脳及び認知機能ならびに消化管活動に与える影響に関する研究</p> <p>(13) 大益史弘／骨代謝及び骨量に対する規定因子の環境・遺伝疫学に関する研究</p> <p>(14) 山口光枝／山形県下の学校における食教育の実践に関する研究</p> <p>(16) 金谷由希／障害を持つ人の栄養管理に関する研究</p> <p>(17) 江口智美／食品テクスチャー評価に関する研究</p>
	外書講読	<p>栄養と健康に関する英語学術論文や書籍を題材として取り上げ、論文の目的、方法、結果、考察、引用文献など構成要素を詳細に解説する。その後、各自の課題論文についてその読み方について演習形式で学ぶ。また、対象学術論文に対する関連文献の各種データベースからの検索法について学ぶ。担当論文の内容を他者に分かりやすく説明するためのプレゼンテーションを行い、その後の議論により一層理解を深める。生命科学領域における科学英語特有の表現法についても理解する。</p>
栄養教論に関する科目	学校栄養教育論	<p>栄養教論制度創設の経緯と背景、創設に関わる関係法規、具体的な職務内容などについて学習するとともに、近年における児童生徒の健康・栄養に関わる現状と課題について理解する。また、我が国における食生活と学校給食の変遷を学習し、学校給食の意義、現状、今後の課題について考える。さらに、栄養教論には児童生徒の食生活の改善と健康の推進を担う重要な役割があることを理解し、強い使命感と高い向上心を持った栄養教論をめざす。</p>
	学校栄養実践論	<p>学校栄養教育論で学習した内容をもとに、栄養教論として児童生徒に対して指導すべき課題を明確にする。また、低学年から高学年さらには中学校と、学年や校種を通じて系統立てた指導の実践と、児童生徒の興味関心を高める教材の開発を目標に定め、学校給食を生きた教材として取り入れた指導案、家庭科・保健体育科・道徳・特別活動・生活科等の関連教科と連携させた指導案の作成方法を学ぶ。さらに、実際に児童生徒に直接指導する場面を想定した指導方法を身につける。</p>

授 業 科 目 の 概 要

教 職 に 関 す る 科 目	教職論	教職の持つ意義や教員の役割、研修・服務・身分保障等を含む教員の職務内容、進路選択に資する各種の機会の提供等、教育職員免許法施行規則に定められた事項を概説するとともに、中央教育審議会等答申（「教職生活の全体を通じた教員の資質能力の総合的な向上方策について」等）や各種報道・世論調査・統計等の客観的・具体的な資料を用いて学校を巡る近年の様々な状況変化について討論や講義を行い、もって、教員に対して社会的要請が強い事柄である教育的愛情、教員としての倫理観・使命感・遵法精神等の涵養を目指す。
	教育原理	この科目は、「教育職員免許法施行規則」で定める「教育の基礎理論に関する科目」のひとつで、「教育の理念並びに教育の歴史及び思想」に該当する。本授業では、自分が受けてきた家庭や学校などでの様々な教育経験を振り返り、「教えることを通じて人間を育てる」という教育の営みの基本的役割を、歴史的、社会的、思想的背景とともに理解し、日本の学校教育の構造や目的、課題などを考えていく。授業のねらいは、教育を原理的に深く理解することで、教育の難しさを、子どもや時代に責任を押し付けるのではない別の見方ができるようになることである。
	教育心理学	栄養教諭として必要な教育心理学的知識について概説する。まず人間の発達について、特に栄養教諭が実際にかかわる児童・青年期を中心に解説する。また、人間の学習について、発達との関連、および教授学習の立場から解説する。そのうえで、授業の在り方について、一斉授業のみならず、学び合いやゲーミングなどのグループ学習も含めて、意義や留意点を考察する。発達障害の児童・生徒の特徴やかかわり方についても取り上げる。
	教育制度論	この科目は、「教育職員免許法施行規則」で定める「教育の基礎理論に関する科目」のひとつで、「教育に関する社会的、制度的又は経営的事項」に該当する。本授業では、現代日本における学校・教育制度とそれにかかわる法令などの歴史的経緯や現状と課題、教育制度改革の動向などを視野に入れた様々なトピックを取り上げ、「制度としての教育」を考えていく。授業のねらいは、私たちがとりまく学校と教育の成り立ちと制度の仕組みを理解し、これからの教育（制度）の可能性を考える視点を養うことである。
	教育課程・方法論	教師の教育活動の中でも「何をどのように教えるか」ということは最も本質的で重要な活動である。本講義では、教科・道徳・特別活動の領域における教育課程編成と教育方法についての原理及び実践理論、学習指導要領の歴史と内容等について講義する。さらに、実際の指導場面を想定して、学習指導案の作成や模擬授業を組み入れた活動も行う。このとき、情報機器の活用や学級経営の問題についても講義を行う。以上のことを通して、この授業では実践的指導力を身に付けた教員を養成することをめざす。
	道徳教育・特別活動論	小・中学校学習指導要領第1章第1の2及び第3章に規定される道徳教育の目標・内容・指導計画の作成と内容の取り扱いについて、また同第6章（小学校：中学校は第5章）に規定される特別活動の目標・内容・指導計画の作成と内容の取り扱いについて概説するとともに、「道徳の時間」の指導計画の作成を通して児童生徒の道徳実践力・道徳性を育成する手立てを探らせ、また例えば「食育指導」に関わる学級活動の指導案の作成を通して学級における望ましい集団活動作りの在り方を体得させることを目指す。
	生徒指導論	生徒指導は、児童・生徒の人格の健全な発達を図るため、教科、道徳及び特別活動の教育課程の内並びに教育課程の外にわたり、学校の教育活動全体を通じて行われる重要な機能である。この講義では、まずこの点について解説し、そのうえで、年齢段階に応じた児童・生徒理解や指導の在り方について考察する。また、問題行動や不適応行動についても理解を深める。生徒指導と、学習指導や教育相談、特別活動、道徳との関連についても取り上げる。
	教育相談論	生徒指導の機能を高め、現在の児童・生徒の問題を予防・解決していくために教育相談は欠かせない教育活動である。この講義では、まず児童・生徒の個別的な理解をとりあげ、その方法や利用を概観する。その上でカウンセリングの意義、理論や技法に関する基礎的知識を取り上げ、児童・生徒との個別的なかわりでの活用を実践的に理解する。また、養護教諭・学校医・スクールカウンセラー等の専門家や専門機関の職務の実際を理解し、連携の在り方を検討する。問題行動の個別的対応についても触れる。

授 業 科 目 の 概 要

栄養教育実習	<p>小中学校において1週間の教育実習を行う。主たるねらいは次の通りである。①学校教育の意義と役割を理解する、②栄養教諭の職務と役割、および学級担任や養護教諭との連携の意義を理解する、③児童の心身の発達と生活について理解する、④「食に関する指導」の意義と役割を理解する、⑤「食に関する指導」の担当者として、指導計画や指導案の作成、教材研究を行い、また給食や学級活動、総合的学習の時間などで授業を体験することで、効果的な指導法を考察する。⑥①～⑤を通して、栄養教諭としての自らの適性を考察し、資質向上を目指す。</p>	
栄養教育実習事前事後指導	<p>集中講義で実施する。事前指導では、①教育実習の意義や目的を理解し、実習に臨むうえでの自分なりのテーマや課題を設定する、②児童や教員と積極的にかかわり、よりよい関係を構築する姿勢を身につける、③実習校との打ち合わせに基づいた指導案作成と教材研究をし、さらに模擬授業を行って、実習へ向けての自信と意欲を高める、の3点を主たるねらいとする。事後指導では、教育実習での経験をまず個々でまとめ、その上で反省会を実施し、それを語りあうことによって、自己の経験の客観化・相対化に努め、自らの栄養教諭としての適性や資質向上について考察することを主たるねらいとする。</p>	
教職実践演習（栄養教諭）	<p>この科目は、栄養教育実習での経験を踏まえながら、栄養教諭としての実践力を高めることを目的とする。具体的な内容は次の通りである。①履修カルテを活用し、これまでの学修についてのふり返しを行う、②教育実習のふり返しを行い、栄養教諭の職務と役割についての理解を深めるとともに、実践力向上のための課題を考察する、③教育実習を踏まえ、「食に関する指導」の指導計画・指導案を新たに作成し、模擬授業を行うことで、効果的な指導法を考察する、④グループで事例検討を行い、児童・生徒とのかかわりにおける児童・生徒理解の意義を確認する、⑤保護者、および学級担任・養護教諭との連携を想定したロールプレイを行い、その意義やコミュニケーションのあり方について考察する、⑥現職教員による講話を通して、学校教育や教職の意義、および教員としての資質や倫理について再確認をする。</p>	