

令和3年度

シラバス 別冊

[看護栄養学部 健康栄養学科]



島根県立大学
出雲キャンパス

目 次

I. 看護栄養学部の概要	1
II. 学習にあたっての注意事項	7
III. 開講科目一覧	13
IV. 授業科目の概要	25
V. 教職課程	41

I. 看護栄養学部の概要

1. 看護栄養学部の教育研究上の理念

看護栄養学部の教育研究上の理念は次のとおりです。

市民的な教養を教授するとともに、看護学・栄養学における高度な知識と技術を教授・研究し、深い人間愛と倫理観を基盤としたヒューマンケアの基本と実践能力を身につけた専門職を育成する。また、看護学・栄養学の教育研究活動を通して地域社会における健康課題を明らかにし、その改善のための研究を行い、研究成果を保健・医療・福祉分野はもとより広く社会に還元することを目的とする。

2. 看護栄養学部の育成する人材像

教育研究上の理念を踏まえた看護栄養学部が育成する人材像は、「自ら考え行動できる、視野の広い専門職業人」であり、健康栄養学科については、具体的に次のとおりとする。

- (1) 管理栄養士として療養者に対し、高度の専門的知識・技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導を行うことのできる人材
- (2) 栄養学・健康科学など関連する諸科学に基づく判断力を持ち、管理栄養士・栄養士の倫理綱領を基盤として、関連職種と連携して協働できる人材
- (3) 地域の特性と健康課題を明らかにし、地域の健康づくり及び公衆衛生の改善に参画できる人材

3. ディプロマポリシー

島根県立大学看護栄養学部健康栄養学科の教育研究上の理念及び育成する人材像を踏まえ、ディプロマポリシーを下記のとおりとする。

看護栄養学部健康栄養学科では、所定の期間在学し、所定の単位を修得することで、以下の要件を満たしたと認められる学生に対し、学士（栄養学）の学位を授与する。

- (1) 管理栄養士に必要とされる高度な専門知識を身につけている。
- (2) 世界及び地域における多様な風土や食文化と健康との関わりについて理解できる。
- (3) 健常者及び傷病者に対し、科学的根拠に基づく適切な栄養管理・栄養療法を行う事ができる。
- (4) 保健・医療・福祉・教育等の分野における関連職種との効率的な連携や適切なコミュニケーションをとることができる。
- (5) 専門的な情報を効率良く収集し、科学的な根拠に基づいて分析し、その結果を適切に表現することができる。
- (6) 対象者の特性やライフステージに合致した適切な栄養教育ができる。
- (7) 管理栄養士としての職業倫理に基づいた責任ある行動をとることができる。

4. カリキュラム・ポリシー

看護栄養学部健康栄養学科では次のとおりカリキュラム・ポリシーを定めています。

- (1) **市民としての教養の修得及び実践力の育成**
幅広く基礎的な知識や考え方、外国語能力を身につけ、市民に必要とされる教養を培う。
- (2) **管理栄養士に必要とされる専門性及び実践力の育成**
管理栄養士として必要な専門的な知識と技術を身につけ、その発展的活用を通して、課題発見、問題解決能力を培い、個々に応じた栄養の指導を実践するための能力を育成する。
- (3) **関連職種連携に必要とされる能力および職業倫理に基づく実践力の育成**
管理栄養士としての倫理観や職業観を培い、チームの一員として、関連職種と連携し、協働できる力を育成する。
- (4) **地域の栄養改善のための実践力の育成**
地域社会の成り立ちや関係者・関係機関の連携・協働、行政による健康・栄養改善への取組を理解し、地域の健康づくり、公衆衛生の改善に参画することができる能力を育成する。在宅ケアにおける関連職種との連携について理解し、在宅における栄養ケアが実践できる能力を育成する。

5. 教育課程の概要

(1) 共通教養分野

「外国語」、「自然と情報科学」、「社会と生活」の3領域からなる科目により、幅広く基礎的な知識や考え方を身につけるとともに、市民に必要とされる教養を修得する。

外国語

国際社会で求められる言語コミュニケーション能力を育成するとともに、栄養や医療等における専門分野の英文資料等を読解する力を修得する。

自然と情報科学

高校教育から大学における専門教育への円滑な連続性と統一性を構築することを目的として、生体成分や食品成分の理解に必要な自然科学の基礎を学び、生命科学の基本的な知識を修得する。また、現代社会における情報の意味を理解し、情報処理に必要な基本的な知識・技術を身につけるとともに、分析の基礎となる統計学の基礎を修得する。

社会と生活

人間の尊厳や内面、行動等、人間についての理解を深めるとともに、人間を取り巻く社会や環境について学び、人間の生活や文化、価値観、健康について考える力を修得する。

(2) 連携分野

健康栄養学科及び看護学科の学生が共に学び、意見交換を行うことのできる授業科目を配置することで保健・福祉・医療・教育等の分野における関連職種との連携活動を理解、実践する能力を養う。

地域と共生

地域の実態や健康問題、保健・医療・福祉の現状と課題を理解し、そこに参画できる力を修得する。地域の健康・医療問題について、地域で学ぶとともに、実際の活動を通して、連携の重要性及び互いの専門性を十分に理解し、連携活動のための実践力を育成する。

異文化理解

海外研修を体験して豊かな国際感覚を身につけるとともに、現地の医療や福祉の現場を視察することにより、グローバルな視点を備えた専門職を育成する。

専門職意識の育成

人の命に関わる職業である管理栄養士としての自覚を高め、対象者との信頼関係の確立に必要な職業倫理を修得する。さらに、関連職種の活動を理解し、臨地での課題発見や目標達成に向けて、関連職種との協働関係の構築、連携活動を実践する能力を育成する。

導入分野

連携分野とともに、管理栄養士を目指すことへの動機付け教育として位置づけ、生命の尊厳と生命倫理観、管理栄養士としての職業倫理及び医療者としての心構えを修得する。

(3) 専門基礎分野

専門分野で学ぶための基盤教育として位置づける。「社会・環境と健康」「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」「食べ物と健康」の3領域から構成し、専門分野を学ぶための基礎となる知識と技術を修得するとともに、管理栄養士として必要な思考力や分析力を身につける。

社会・環境と健康

健康とは何かを学び、人間や生活、社会や環境との関わりについて理解することを目的とする。健康及び公衆衛生の概念を理解し、人間の健康を規定する要因としての社会・環境について学ぶとともに、生活習慣病や主要疾患の疫学と予防対策、健康に関わる社会制度や保健対策、関係法規等について学び、対象に応じた公衆衛生活動について理解する。さらに、社会福祉の概念・理念、歴史及び援助の方法・技術について学修する。

人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

人体の構造と機能を系統的に理解し、さらに、主要疾患の成因、病態、診断、治療等について学習することを目的とする。生命・生理現象を物理学・化学的側面から分子レベルで学び、生体内における栄養素代謝と生体調節機構について理解する。また、代謝やその調節が行われている「場」としての人体の構造を、その機能と関連させ学び、あわせて身体の機能的構成及び調節機能について学ぶ。さらに、全身の諸臓器、器官に生じる様々な病変について、その成因・病態生理、それらの診断・治療の概要について学習する。また人の健康に関与する微生物に関する基礎知識身につけるとともに、生体の恒常性を維持するために機能する防御機構、免疫システムの基礎知識を修得する。

食べ物と健康

食品の化学成分の構造・性質・物性等についての基礎知識と、調理・加工による変化について学習し、対象者の栄養性・嗜好性に配慮した食物を調整する技術を修得することを目的とする。人と食品の関係、食品の分類と成分、機能、食品の調理・加工による変化や変質、安全性の確保について学ぶとともに、安全な食品の確保のために必要な知識を修得する。さらに、調理に関する事柄を科学的に究明し、あわせて調理技術及び対象に応じた献立作成ができる能力を修得する。また島根県の多様な地域食材や食文化について学び、島根県の豊かな食を、健康の維持・増進に活用するための知識と技術を修得する。

(4) 専門分野

管理栄養士としての専門性を高めるために必要とされる「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」「総合演習」「臨地実習」の8領域から構成する。いずれの領域においても、栄養評価・判定に基づいた企画、実施、評価の総合的なマネジメントを行うことのできる能力を養うという基本的考え方を踏まえた教育内容とする。

基礎栄養学

栄養の基本的概念と意義について学ぶとともに、栄養素等の生体内での働きについて学習し、人の健康の保持・増進、疾病予防・治療における栄養の役割について理解を深め、栄養ケアマネジメントに必要な基礎的知識と技術を修得する。

応用栄養学

ライフステージや運動、ストレス、特殊環境条件等、対象者の身体特性を理解し、それに基づく栄養管理を実践できる能力を身につけることを目的とする。栄養管理プロセス及び食事摂取基準について学び、栄養評価と栄養診断に基づいた栄養介入を実践するための知識と技術を修得する。またライフステージや運動、ストレス、特殊環境条件等における生体の形態的、機能的な特徴、生活環境、食生活等の特徴について学び、それに基づく栄養管理を実践する力を身につける。

栄養教育論

栄養教育の意義と目的を理解するとともに、栄養教育に必要な理論と技法等を学び、対象に応じた栄養教育を実践的に展開できる能力を身につけることを目的とする。栄養教育に関わる理論的基礎とそれを応用する力を身につけるとともに、栄養評価と栄養診断の結果に基づいた栄養教育を実践するための栄養教育マネジメントの手法を修得する。さらに、他者の言語・非言語によるメッセージを読み取る力、信頼関係を築くための力、自己理解を深める力等を身に付け、対人スキルの向上を図る。なお、「学校栄養教育論Ⅰ（総論）」「学校栄養教育論Ⅱ（各論）」の2科目は、栄養教諭免許取得のためのカリキュラムとして配置する。

臨床栄養学

医療・介護・福祉における臨床栄養の意義と目的を理解し、医療・介護・福祉の場における栄養管理を、関連職種と連携して実践する力を身につけることを目的とする。栄養補給法や食事と医薬品の相互作用、臨床症候と栄養障害の評価等、医療・介護・福祉の場で栄養管理を実践するために必要な基礎的事項について学ぶとともに、臨床栄養管理を実践するために必要な、臨床における栄養評価と栄養診断の方法、一連の栄養管理プロセスについて学習する。また、各疾患・病態に応じた適切な栄養管理を行うため、疾患・病態時の体内代謝や生理学的・病理学的所見、各疾患・病態時の栄養管理プロセスについて学ぶ。さらに、チーム医療における管理栄養士の役割、関連職種との連携のあり方について学び、チームケア、栄養サポートチームにおける栄養管理、ターミナルケア等についての理解を深める。

公衆栄養学

健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養活動を理解するとともに、集団や地域の特性に合わせた公衆栄養活動を実践するための基礎を修得することを目的とする。公衆栄養の意義と目的を理解し、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学ぶとともに、行政及び関連する組織の役割と連携について理解する。また、公衆栄養管理に必要な理論と方法、すなわち、地域の健康・栄養問題に関する情報を収集・分析する方法、それらを総合的に評価・判定する基本となる栄養疫学、公衆栄養マネジメントの方法について学ぶ。選択科目である「エビデンス・ベースド・ヘルスケア」では、臨地実習Ⅱで公衆栄養学を選択する者を対象として開講し、演習を通して、科学的根拠に基づいた公衆栄養活動を実践するための知識と技術の深化を図る。

給食経営管理論

給食施設における特定多数の人々の栄養・食事管理を実施、継続するためのシステム及びマネジメントについて、経営管理の理論に基づいて学習することを目的とする。給食の意義及び給食経営管理の概要について理解するとともに、給食のマネジメントに必要な基礎知識及び実際の管理法を修得する。また、フードビジネスの動向や関わりについても学び、給食マネジメント業務の現状と課題について考える。合わせて、実習を通して、Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) の概念に基づいた給食管理、集団を対象とした栄養・食事管理、給食経営における品質管理や安全・衛生管理等の一連の給食経営マネジメントを実践する力を育成する。

総合演習

管理栄養士の専門性を理解し、管理栄養士として、「栄養の指導」ができるよう総合的な能力を養うことを目的とする。臨地実習の事前事後指導を通じて、実践の場での課題発見、解決できる力を育成するとともに、これまでに学んだ専門知識と技術を統合し、包括的な視点から、具体的な栄養ケアマネジメントが提案できる総合力を身につける。

臨地実習

実践活動の場での課題発見、解決を通して、適切な栄養ケアマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。「臨地実習ⅠA（給食経営管理論）」では、給食経営管理論の内、給食の運営に係る実習を中心に行うことを目的とするため、必修科目として位置づける。「臨地実習ⅠB（臨床栄養学）」「臨地実習ⅠC（公衆栄養学）」は、在宅栄養ケアを実践できる管理栄養士の育成、公衆衛生の改善に参画できる管理栄養士の育成を目的として、必修科目として位置づける。

「臨地実習Ⅱ」では「臨地実習Ⅰ」で学んだことを基礎として、より深化した内容の実習を行う。学生各々の進路に合わせて1科目を選択することとする。

6. 卒業要件

本学を卒業するためには、下表に掲げるとおり、各区分に定める単位をそれぞれ修得することが必要です。また、選択科目についてもそれぞれ履修方法を定めています。

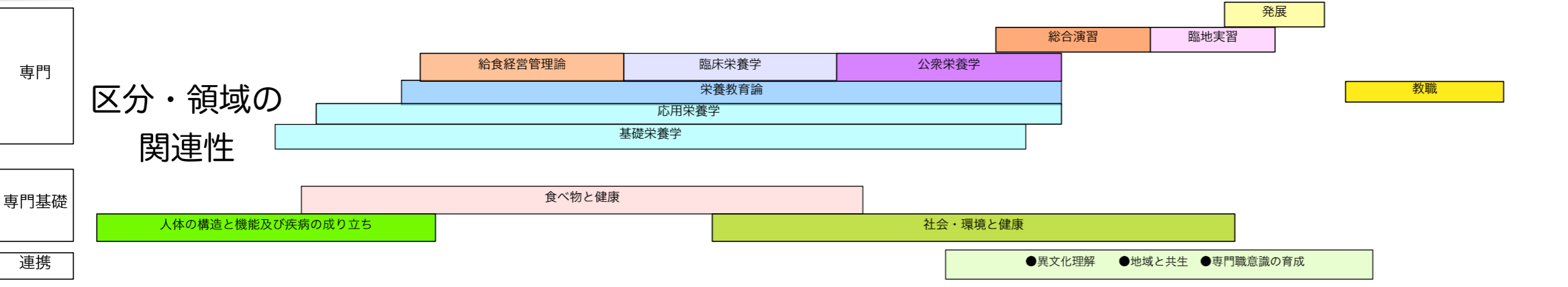
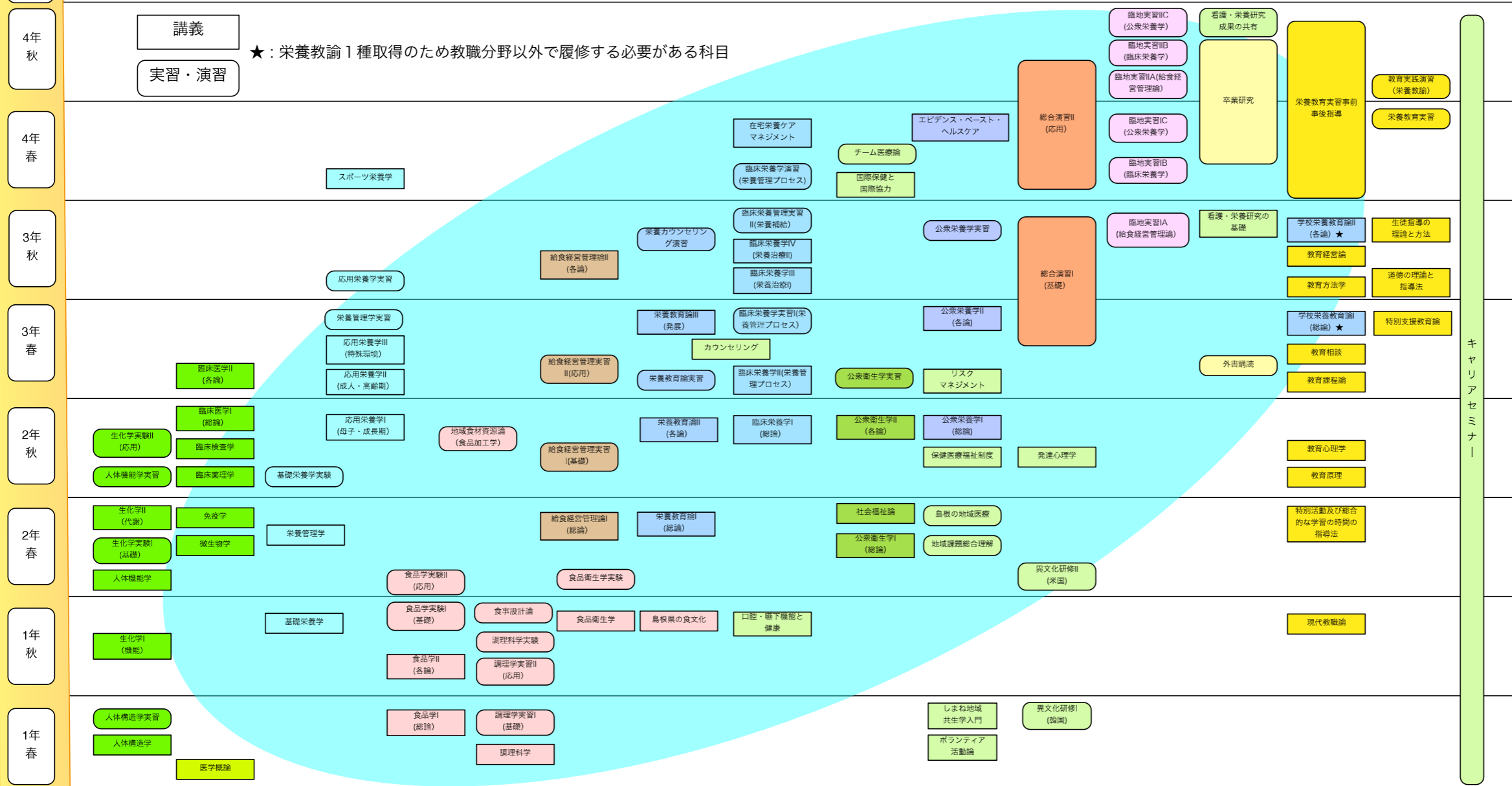
履修科目を登録する際は履修漏れのないように注意してください。

授業科目分野	必要な単位数		合計
	必修	選択	
共通教養	8 単位	8 単位以上	16 単位以上
連携	14 単位	2 単位以上	16 単位以上
導入	2 単位		2 単位
専門基礎	40 単位		40 単位
専門	48 単位		48 単位
発展	2 単位		2 単位
合計	114 単位	10 単位以上	124 単位以上

7. 開講科目

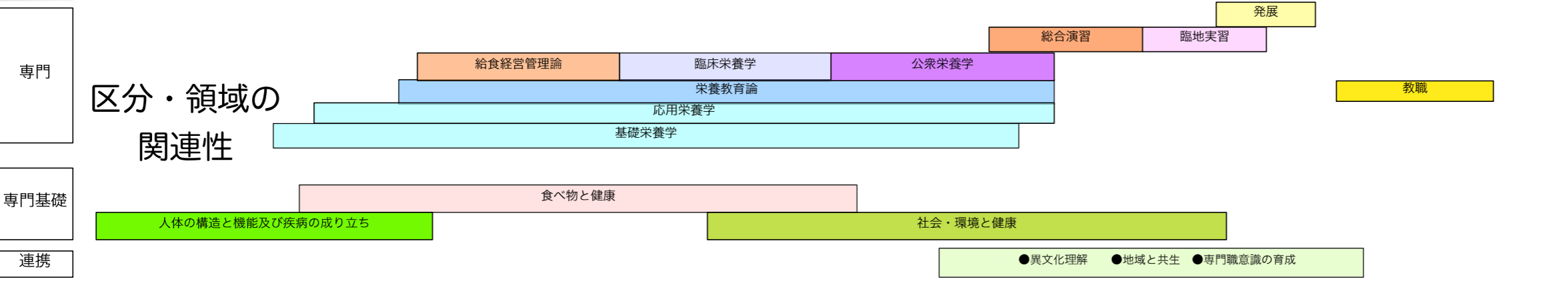
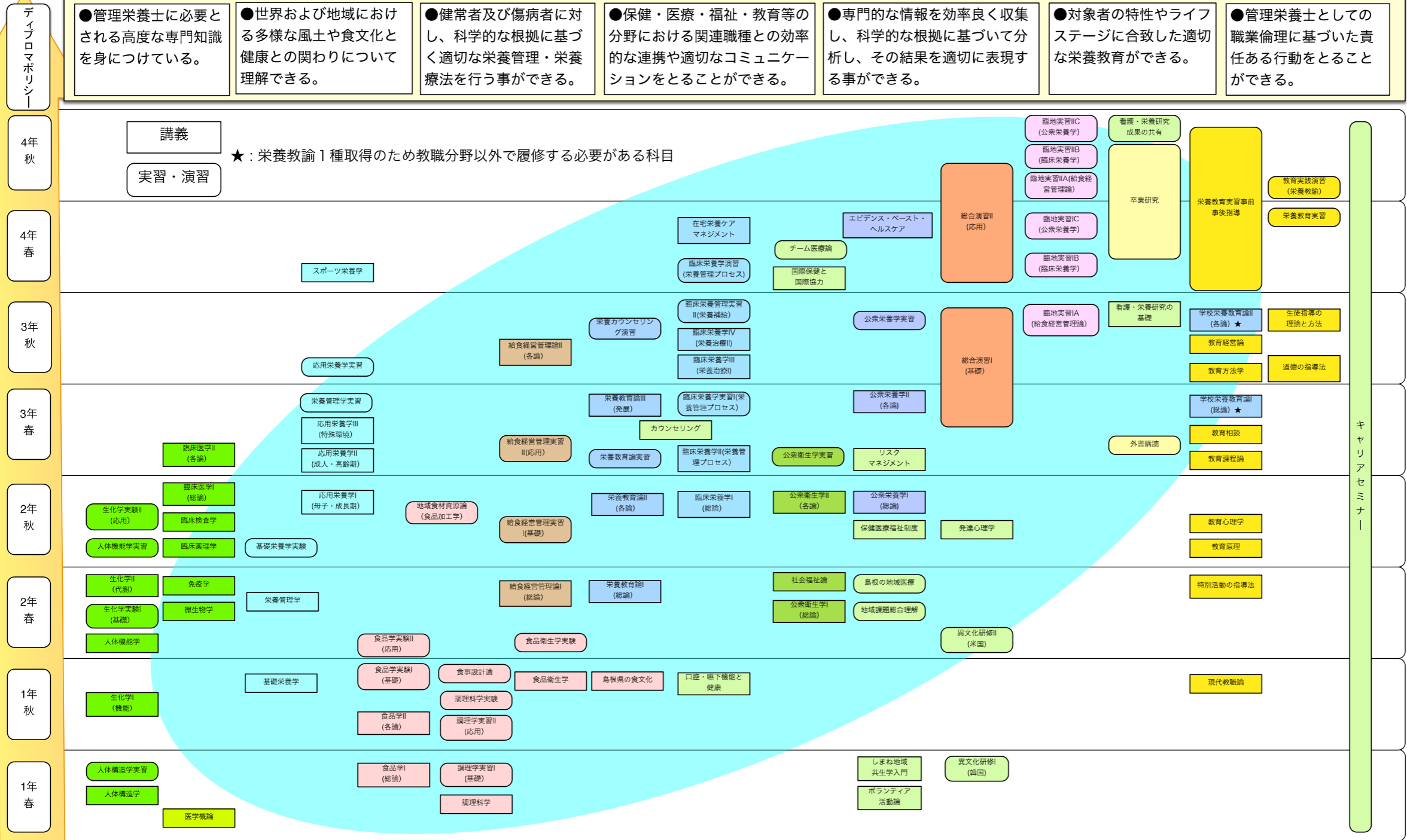
本学における開講科目(1年次から4年次までの全科目)の名称、必修・選択の別、単位数・時間数、授業を行なう年次・学期、及び担当教員等は「Ⅲ. 開講科目一覧」のとおりです。

- 管理栄養士に必要とされる高度な専門知識を身につけている。
- 世界および地域における多様な風土や食文化と健康との関わりについて理解できる。
- 健常者及び傷病者に対し、科学的な根拠に基づく適切な栄養管理・栄養療法を行う事ができる。
- 保健・医療・福祉・教育等の分野における関連職種との効率的な連携や適切なコミュニケーションをとることができる。
- 専門的な情報を効率良く収集し、科学的な根拠に基づいて分析し、その結果を適切に表現することができる。
- 対象者の特性やライフステージに合致した適切な栄養教育ができる。
- 管理栄養士としての職業倫理に基づいた責任ある行動をとることができる。



共通教養 ●外国語 英語I,II,III/英会話I,II★/韓国語 ●自然と情報科学 生物学/化学/自然科学の基礎/情報リテラシー★/情報処理の基礎★/統計学 ●社会と生活 現代日本語/社会学/文化人類学/日本国憲法★/倫理学/心理学/住居論/女性論/健康と運動★,II★

- 市民としての教養の修得及び実践力の育成
- 管理栄養士に必要とされる専門性及び実践力の育成
- 関連職種連携に必要とされる能力及び職業倫理に基づく実践力の育成
- 地域の栄養改善のための実践力の育成



共通教養 ●外国語 英語I,II,III/英会話I,II★/韓国語 ●自然と情報科学 生物学/化学/自然科学の基礎/情報リテラシー★/情報処理の基礎★/統計学 ●社会と生活 現代日本語/社会学/文化人類学/日本国憲法★/倫理学/心理学/住居論/女性論/健康と運動★,II★

- 市民としての教養の修得及び実践力の育成
- 管理栄養士に必要とされる専門性及び実践力の育成
- 関連職種連携に必要とされる能力及び職業倫理に基づく実践力の育成
- 地域の栄養改善のための実践力の育成

Ⅱ. 学習にあたっての注意事項

1. 授業科目の履修

(1) 履修登録の意味

シラバスなどを参考にして「履修登録」を行います。「履修登録」とは、各学期（春学期と秋学期）に履修したい授業科目を登録し、自分の「時間割」を作る作業のことです。

この履修登録を怠ると、授業科目の受講者として認められず、結果として試験を受けて単位を修得することができなくなります。

大学では、学生自らの主体的意思と学習意欲に応じて履修する選択科目があります。履修が特定の分野に偏らないよう配慮し、在学期間の学習目標を立て、計画的かつ効果的な履修を行うことが大切です。

(2) 履修登録の時期及び方法

履修登録は、春学期のはじめに自分で行います。履修登録の時期及び方法については、別途指示します。

履修登録期間後の履修科目の変更又は取消しは、原則として認められませんので注意してください。

科目によっては、受講できる人数を制限し、事前に受講生を決定することもありますので、「学生情報システム」の掲示板や1号館1階交流ラウンジの掲示板で確認してください。受講を認められていない学生が許可なく履修登録を行っても、その科目の履修は認められませんので注意してください。

(3) 履修登録上の注意事項

本学を卒業するには124単位（必修科目：114単位、選択科目：10単位）を修得する必要があります。

本学で取得可能な各種資格を取得する要件は次の表のとおりです。資格取得に必要な科目の履修登録に誤りのないよう注意してください。

なお、本学では1年間に履修できる単位数の上限を45単位として定めています。この単位数を超えて履修登録することはできません。

【2018年度入学生の場合】

資格	卒業要件以外の追加履修科目の有無及び取得要件			
管理栄養士国家試験受験資格	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
栄養士	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
栄養教諭一種	有	次の科目を全て修得すること。 【英会話Ⅰ】【英会話Ⅱ】【情報リテラシー】【情報処理の基礎】【日本国憲法】【健康と運動Ⅰ】【健康と運動Ⅱ】【現代教職論】【教育原理】【教育心理学】【教育経営論】【教育課程論】【道徳の指導法】【特別活動の指導法】【教育方法学】【生徒指導の理論と方法】【教育相談】【栄養教育実習事前事後指導】【栄養教育実習】【教育実践演習(栄養教諭)】【学校栄養教育論Ⅰ(総論)】【学校栄養教育論Ⅱ(各論)】		
食品衛生管理者	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
食品衛生監視員	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
しまね地域マイスター	有	次の科目を全て修得すること。 【しまね地域共生学入門】【島根の地域医療】【公衆衛生学実習】【在宅栄養ケアマネジメント】 上記科目に加えて、下表の選択科目を修得すること。		
		科目区分	授業科目の名称	備考
		地域を学ぶ上での基盤科目	ボランティア活動論 地域課題総合理解	左記の科目のうち1単位以上修得すること。
地域の食について学ぶ科目	地域食材資源論(食品加工学) 島根県の食文化	左記の科目のうち1単位以上修得すること。		

【2019 年度以降の入学生の場合】

資格	卒業要件以外の追加履修科目の有無及び取得要件			
管理栄養士国家試験受験資格	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
栄養士	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
栄養教諭一種	有	次の科目を全て修得すること。 【英会話Ⅰ】【英会話Ⅱ】【情報リテラシー】【情報処理の基礎】【日本国憲法】【健康と運動Ⅰ】【健康と運動Ⅱ】【現代教職論】【教育原理】【教育心理学】【特別支援教育論】【教育経営論】【教育課程論】【道徳の理論と指導法】【特別活動及び総合的な学習の時間の指導法】【教育方法論】【生徒指導の理論と方法】【教育相談】【栄養教育実習事前事後指導】【栄養教育実習】【教育実践演習（栄養教諭）】【学校栄養教育論Ⅰ（総論）】【学校栄養教育論Ⅱ（各論）】		
食品衛生管理者	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
食品衛生監視員	無	(卒業要件単位を修得すれば取得可)		
しまね地域マイスター	有	次の科目を全て修得すること。 【しまね地域共生学入門】【島根の地域医療】【公衆衛生学実習】【在宅栄養ケアマネジメント】 上記科目に加えて、下表の選択科目を修得すること。		
		科目区分	授業科目の名称	備考
		地域を学ぶ上での基盤科目	ボランティア活動論 地域課題総合理解	左記の科目のうち1単位以上修得すること。
地域の食について学ぶ科目	地域食材資源論（食品加工学） 島根県の食文化	左記の科目のうち1単位以上修得すること。		

(4) 先修条件

本学では、以下の先修条件を設定しています。

- ア 専門基礎及び専門科目において、原則として科目名にⅠ～Ⅳが付された科目については該当するⅠが付された科目から順に修得すること。
- イ [臨地実習] は、原則として、それまでの必修科目を全て修得している事。
- ウ [栄養教諭実習] は、3年次までの卒業必要科目（管理栄養士国家試験受験資格必要科目）115単位と以下の科目全ての単位を修得していること。また、[栄養教育実習事前事後指導]は履修中であること。

【2018 年度入学生の場合】

領 域	科 目
外国語	[英会話Ⅰ]、[英会話Ⅱ]
自然と情報科学	[情報リテラシー]、[情報処理の基礎]
社会と生活	[日本国憲法]、[健康と運動Ⅰ]、[健康と運動Ⅱ]
教職に関する科目	[現代教職論]、[教育原理]、[教育心理学]、[教育経営論]、[教育課程論] [道徳の指導法]、[特別活動の指導法]、[教育方法論]、[生徒指導の理論と方法]、[教育相談]、[栄養教育実習事前事後指導]
栄養教諭論	[学校栄養教育論Ⅰ（総論）]、[学校栄養教育論Ⅱ（各論）]

【2019 年度以降入学生の場合】

領 域	科 目
外国語	[英会話Ⅰ]、[英会話Ⅱ]
自然と情報科学	[情報リテラシー]、[情報処理の基礎]
社会と生活	[日本国憲法]、[健康と運動Ⅰ]、[健康と運動Ⅱ]
教職に関する科目	[現代教職論]、[教育原理]、[教育心理学]、[特別支援教育論]、[教育経営論]、[教育課程論] [道徳の理論と指導法]、[特別活動及び総合的な学習の時間の指導法]、[教育方法論]、[生徒指導の理論と方法]、[教育相談]、 [栄養教育実習事前事後指導]
栄養教諭論	[学校栄養教育論Ⅰ（総論）]、[学校栄養教育論Ⅱ（各論）]

(5) 時間割

履修登録を行う上で必要なものとして、その学期における全学年の「時間割」があります。

時間割表は UNIPA に掲示しているので参照してください。

なお、授業には、授業期間中に毎週 1 コマ授業を行う通常の授業のほか、授業を短期間に集中して行う科目（「集中講義科目」といいます。）があります。

(6) 臨地実習計画

臨地実習計画表は UNIPA に掲示しているので参照してください。

2. 単位認定

(1) 認定方法（島根県立大学看護栄養学部履修規程（以下履修規程という。）第 5 条）

授業科目によっては、学期末試験の結果に基づいて単位の認定を行う場合や、学期末試験を行わず、実技、レポート、小テスト等により、あるいは学期末試験の成績にこれらを加味して単位認定を行う場合などがあります。（各科目のシラバス参照）

(2) 単位認定の資格要件（履修規程第 6 条）

単位認定を受けるためには、次の要件を満たす必要があります。

- ア あらかじめその科目の履修登録手続きを行っている者であること。
- イ 原則として、その科目の総授業時間の 2/3 以上に出席した者であること。

(3) 評価基準（履修規程第 7 条）

100 点 ～ 90 点	秀	合 格
89 点 ～ 80 点	優	
79 点 ～ 70 点	良	
69 点 ～ 60 点	可	
59 点 ～ 0 点	不可	不合格

※「不可」となった科目については単位は認定されません。

(4) 学期末試験

①試験の日時等

各科目とも、学期末試験を実施する場合は、原則として各学期に設ける試験期間中に実施します。学期末試験を行う期間及び各科目の試験の日時、会場等については、掲示等により通知します。

②試験時の注意事項

- ア 学生証を携帯するとともに、監督者である教員から求めがあったときはこれを提示してください。なお、当日学生証を忘れた場合は、事務室（教務学生課）で仮学生証（当日のみ有効）の交付を受けてください。

イ 配席、試験場に持ち込むことのできる物品、質問及び入退室の制限等については、監督者である教員の指示に従ってください。

③不正行為（履修規程第10条）

監督者が不正行為の疑義があると認めたときは、当該科目の試験終了後、学長が受験者本人と監督者から事情聴取の上、処遇について判断します。

なお、不正行為があったと判断された場合は、当該授業科目の履修すべてが無効となるほか、学則第49条の規定に基づき懲戒されます。また、試験監督の指示に違反した場合は、不正行為があったものとみなします。

(5) 追試験（履修規程第9条）

公欠又は疾病等、真にやむを得ない事情により学期末試験を受験することができなかった者に対しては、その状況を審査の上、追試験の受験を認めることがあります。

追試験の受験を希望する学生は、「追試験願」を事務室（教務学生課）へ1週間以内に提出してください。「追試験願」には、原則として、学期末試験を受験することのできなかつた事由を証する診断書等の書面を添付することが求められます。

追試験の受験を認めるか否かの決定は、願い出に係る科目ごとに、その担当教員若しくは教務学生課から掲示等により通知します。追試験を実施することとした場合には、試験の日時、会場等を併せて通知します。

受験資格、試験時の注意事項、不正行為に関する取り扱いについては、学期末試験の場合と同じとします。追試験による評価基準は次のとおりです。

100点～90点	秀	合格
89点～80点	優	
79点～70点	良	
69点～60点	可	
59点～0点	不可	不合格

(6) 再試験による評価（履修規程第10条）

評価が「不可」となった場合、当該科目の単位を修得するためには、次年度以降に再履修しなければなりません。やむを得ない事情があると認められる場合には、再試験を行うことがあります。

再試験の受験を希望する場合は、評価の通知があった日から3日以内に「再試験願」の提出が必要です。

再試験を実施するか否かは、願い出に係る科目ごとに担当教員が決定し、その結果は担当教員若しくは教務学生課から掲示等により通知します。

なお、再試験を実施することとした場合は、試験の日時、会場等も併せて通知します。

試験時の注意事項、不正行為に関する取り扱いについては、学期末試験、追試験の場合と同じです。再試験は1回を原則とし、再試験を行って単位を修得した場合の評価は「可」とします。再試験による評価基準は次のとおりです。

100点～60点	可	合格
59点～0点	不可	不合格

(7) 再履修（履修規程第12条）

履修の評価の結果、単位を修得できなかった授業科目については、再履修をすることができます。再履修をする場合は、各学期の初めに行う履修科目の登録と同様の手続きが必要です。

再履修を希望する学生は、上記の履修登録手続に先立ち、成績の通知後速やかにその旨を申し出てください。

(8) 進級の制限

本学では次の学年に進級するために制限を設けています。進級が制限されるのは原則として、2年次終了までで単位を修得できなかった必修科目が4科目以上ある場合、3年次終了までで単位を修得できなかった必修科目が2科目以上ある場合です。

(9) 成績の通知

履修した科目の成績については、学生情報システムにより通知します。

なお、修得した単位及びその成績は取り消すことはできません。

(10) 他の大学、短期大学等で修得した単位の認定

下記に該当し、かつ学長が本学の教育においても有益なものと認めたときは、それぞれに定めた単位数まで卒業のために必要な単位として認定を受けることができます。

この認定を受けようとする学生は、「(既) 修得単位等認定申請書」に成績証明書等、単位の修得を証する書面を添付して願い出てください。

なお、願い出のあった科目については、本学の教育課程に照らしあわせて、一つひとつ、認定の可否を審査するため、できるだけ早い時期に願い出てください。

また、必要に応じて、申請者から、願い出た科目の教育内容及び修得の状況などを確認することがあります。

ア 本学在学中に、他の大学、短期大学、その他一定の要件を満たす教育施設など（例えば、短期大学又は高等専門学校の専攻科における学修やその他文部科学大臣が定める学修）で修得した単位

… 30 単位以内

イ 学長の許可を受けて留学した外国の大学、短期大学で修得した単位

… 1年を超える留学=60 単位以内

1年を超えない留学=40 単位以内

ウ 本学に入学する前に、他の大学、短期大学、その他一定の要件を満たす教育施設など（例えば、短期大学又は高等専門学校の専攻科における学修やその他文部科学大臣が定める学修）で修得した単位

… 60 単位以内

(ア+イ+ウ) … 合計 60 単位以内

在学中	30 単位	他の大学又は短期大学において修得した単位 (学則第 33 条)	短期大学又は高等専門学校の専攻科等において修得した単位 (学則第 34 条)
	60 単位以内 (※)	外国の大学又は短期大学に留学して修得した単位 (学則 33 条) ※1年を超える留学で修得した単位の認定……60 単位 ※1年を超えない留学で修得した単位の認定…40 単位	
入学前	60 単位	他の大学又は短期大学において修得した単位 (学則第 35 条)	短期大学又は高等専門学校の専攻科等において修得した単位 (学則第 35 条)

【空白ページ】

Ⅲ. 開講科目一覽

区分	領域	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	管理栄養士養成施設教育課程	資格等の要件		備考			
				必修	選択	自由					1年次	2年次	3年次	4年次	1年次	2年次	3年次	4年次			1年次	2年次		3年次	4年次	食品衛生監視員・食品衛生管理者
社会・環境と健康		公衆衛生学Ⅰ（総論）	2・春	2			30	講義	赤浦・籠橋	40			30							7単位	○	○	★	● ¹		
		公衆衛生学Ⅱ（各論）	2・秋	2			30	講義	赤浦・籠橋	40			30							7単位	○	○	★	● ¹		
		公衆衛生学実習	3・春	1			45	実習	非常勤講師（持田）	40				45						7単位	○	○	★	● ¹		
専門基礎	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	社会福祉論	2・春	2			30	講義	非常勤講師（宮下）	40			30							18単位以上	○	○	★			
		生化学Ⅰ（機能）	1・秋	2			30	講義	籠橋	40	30									18単位以上	○	○	★	● ¹		
		生化学Ⅱ（代謝）	2・春	2			30	講義	籠橋	40		30								18単位以上	○	○	★	● ¹		
		生化学実験Ⅰ（基礎）	2・春	1			45	実験	籠橋	40		45								18単位以上	○	○	★	● ¹		
		生化学実験Ⅱ（応用）	2・秋	1			45	実験	籠橋	40			45							18単位以上	○	○	★	● ¹		
		人体構造学	1・春	2			30	講義	直良・中山	40	30										18単位以上	○	○	★	● ²	
		人体構造学実習	1・春	1			45	実習	直良	40	45										18単位以上	○	○	★	● ²	
		人体機能学	2・春	2			30	講義	安藤・中山	40		30									18単位以上	○	○	★	● ¹	
		人体機能学実習	2・秋	1			45	実習	安藤	40			45								18単位以上	○	○	★	● ¹	
		臨床医学Ⅰ（総論）	2・秋	2			30	講義	中山	40			30								18単位以上	○	○	★	● ²	
		臨床医学Ⅱ（各論）	3・春	2			30	講義	中山	40				30							18単位以上	○	○	★	● ²	
		臨床薬理学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（小林）	40			15								18単位以上	○	○			
		微生物学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（福島）	40		15									18単位以上	○	○	★	● ¹	
免疫学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（原田）	40		15									18単位以上	○	○	★				
臨床検査学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（橋本）	40			15								18単位以上	○	○					
食べ物と健康		食品学Ⅰ（総論）	1・春	2			30	講義	赤浦・籠橋	40	30									15単位以上	○	○	★	● ¹		
		食品学Ⅱ（各論）	1・秋	2			30	講義	赤浦・籠橋	40	30									15単位以上	○	○	★	● ¹		
		食品学実験Ⅰ（基礎）	1・秋	1			45	実験	赤浦・籠橋	40	45									15単位以上	○	○	★	● ¹		
		食品学実験Ⅱ（応用）	2・春	1			45	実験	赤浦・籠橋	40		45								15単位以上	○	○	★	● ¹		
		食品衛生学	1・秋	2			30	講義	非常勤講師（持田）	40	30									15単位以上	○	○	★	● ¹		
		食品衛生学実験	2・春	1			45	実験	非常勤講師（持田）	40		45								15単位以上	○	○	★	● ¹		
		地域食材資源論（食品加工学）	2・秋		1		30	演習	赤浦	40			30							15単位以上	○	○				
		調理科学	1・春	2			30	講義	赤浦	40	30										15単位以上	○	○	★	● ²	
		調理科学実験	1・秋	1			45	実験	赤浦	40	45										15単位以上	○	○	★	● ²	
		調理学実習Ⅰ（基礎）	1・春	1			45	実習	荒井	40	45										15単位以上	○	○	★		
		調理学実習Ⅱ（応用）	1・秋	1			45	実習	荒井	40	45										15単位以上	○	○	★		
		食事設計論	1・秋	1			30	演習	荒井	40	30										15単位以上	○	○	★		
		島根県の食文化	1・秋		1		15	講義	赤浦・籠橋	40	15										15単位以上	○	○			
小計				40	4	0	1020				180	270	285	210	75	0	0	0	0	40単位以上	○	○	○	○		

○：卒業要件における必須科目

★：管理栄養士養成施設教育課程[管理栄養士学校指定規則 別表第一（第2条第一号関係）]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●1規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二（第五条関係）、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

区分	分野	領域	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	管理栄養士養成施設教育課程	資格等の要件		備考						
					必修	選択	自由					1年次		2年次		3年次		4年次				3単位以上	9単位以上		8単位以上	11単位以上	5単位以上	6単位以上	4単位以上	2単位以上
												春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期											
基礎栄養学			基礎栄養学	1・秋	2		30	講義	原田	40		30							3単位	○	○	3単位	★	● ²						
			基礎栄養学実験	2・秋	1		45	実験	原田	40			45						3単位	○	○	3単位	★	● ²						
応用栄養学			栄養管理学	2・春	2		30	講義	細川	40		30							9単位以上	○	○	9単位以上	★							
			応用栄養学Ⅰ(母子・成長期)	2・秋	2		30	講義	原田	40			30						9単位以上	○	○	9単位以上	★							
			応用栄養学Ⅱ(成人・高齢期)	3・春	2		30	講義	原田	40				30					9単位以上	○	○	9単位以上	★							
			応用栄養学Ⅲ(特殊環境)	3・春	1		15	講義	原田	40				15					9単位以上	○	○	9単位以上	★							
			栄養管理学実習	3・春	1		45	実習	細川	40				45					9単位以上	○	○	9単位以上	★							
			応用栄養学実習	3・秋	1		45	実習	原田・荒井	40					45				9単位以上	○	○	9単位以上	★							
			スポーツ栄養学	4・春		1	15	講義	安藤 非常勤講師(佐々木・石倉)	40						15			9単位以上	○	○	9単位以上	★							
栄養教育論			栄養教育論Ⅰ(総論)	2・春	2		30	講義	今中	40		30							8単位以上	○	○	8単位以上	★							
			栄養教育論Ⅱ(各論)	2・秋	2		30	講義	今中	40			30						8単位以上	○	○	8単位以上	★							
			栄養教育論Ⅲ(発展)	3・春	2		30	講義	今中・荒井	40				30					8単位以上	○	○	8単位以上	★							
			栄養カウンセリング演習	3・秋	1		30	演習	今中	40				30					8単位以上	○	○	8単位以上	★							
			栄養教育論実習	3・春	1		45	実習	今中・荒井	40				45					8単位以上	○	○	8単位以上	★							
			学校栄養教育論Ⅰ(総論)	3・春		2	30	講義	今中	40				30					8単位以上	○	○	8単位以上		◎	◎	栄養に係る教育に関する科目				
			学校栄養教育論Ⅱ(各論)	3・秋		2	30	講義	今中	40				30					8単位以上	○	○	8単位以上		◎	◎	栄養に係る教育に関する科目				
専門	臨床栄養学		臨床栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2		30	講義	名和田	40			30						11単位以上	○	○	11単位以上	★							
			臨床栄養学Ⅱ(栄養管理プロセス)	3・春	2		30	講義	名和田・細川	40				30					11単位以上	○	○	11単位以上	★							
			臨床栄養学Ⅲ(栄養治療Ⅰ)	3・秋	2		30	講義	名和田	40				30					11単位以上	○	○	11単位以上	★							
			臨床栄養学Ⅳ(栄養治療Ⅱ)	3・秋	2		30	講義	名和田	40				30					11単位以上	○	○	11単位以上	★							
			臨床栄養学実習Ⅰ(栄養管理プロセス)	3・春	1		45	実習	名和田・細川	40				45					11単位以上	○	○	11単位以上	★							
			臨床栄養学実習Ⅱ(栄養補給)	3・秋	1		45	実習	名和田	40				45					11単位以上	○	○	11単位以上	★							
			在宅栄養ケアマネジメント	4・春	1		30	講義	中山・荒井・加藤	40					30				11単位以上	○	○	11単位以上	★							
			臨床栄養学演習(栄養管理プロセス)	4・春		1	30	演習	名和田	40					30				11単位以上	○	○	11単位以上	★							
公衆栄養学			公衆栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2		30	講義	中畑	40			30						5単位以上	○	○	5単位以上	★							
			公衆栄養学Ⅱ(各論)	3・春	2		30	講義	中畑	40				30					5単位以上	○	○	5単位以上	★							
			公衆栄養学実習	3・秋	1		45	実習	中畑	40				45					5単位以上	○	○	5単位以上	★							
			エビデンス・ベースド・ヘルスケア	4・春		2	30	講義	中畑	40					30				5単位以上	○	○	5単位以上	★							
給食経営管理論			給食経営管理論Ⅰ(総論)	2・春	2		30	講義	亀山	40		30							6単位以上	○	○	6単位以上	★							
			給食経営管理論Ⅱ(各論)	3・秋	2		30	講義	亀山	40				30					6単位以上	○	○	6単位以上	★							
			給食経営管理実習Ⅰ(基礎)	2・秋	1		45	実習	亀山	40			45						6単位以上	○	○	6単位以上	★							
			給食経営管理実習Ⅱ(応用)	3・春	1		45	実習	亀山	40				45					6単位以上	○	○	6単位以上	★							
総合演習			総合演習Ⅰ(基礎)	3・春秋	1		30	演習	健康栄養学科教員	40			30					2単位	○	○	2単位	★								
			総合演習Ⅱ(応用)	4・春秋	1		30	演習	健康栄養学科教員	40				30				2単位	○	○	2単位	★								
臨地実習			臨地実習ⅠA(給食経営管理論)	3・秋	1		45	実習	亀山・荒井	40				45					4単位	○	○	4単位	★		「給食の運営」を含む					
			臨地実習ⅠB(臨床栄養学)	4・春	1		45	実習	名和田・細川	40				45					4単位	○	○	4単位	★							
			臨地実習ⅠC(公衆栄養学)	4・春	1		45	実習	中畑	40				45					4単位	○	○	4単位	★							
			臨地実習ⅡA(給食経営管理論)	4・秋			45	実習	亀山・荒井	40					45				4単位	○	○	4単位	★		「臨地実習ⅡA(給食経営管理論)」、「臨地実習ⅡB(臨床栄養学)」、「臨地実習ⅡC(公衆栄養学)」の中から1科目を選択					
			臨地実習ⅡB(臨床栄養学)	4・秋	1		45	実習	名和田・細川	40				45					4単位	○	○	4単位	★							
			臨地実習ⅡC(公衆栄養学)	4・秋			45	実習	中畑	40				45					4単位	○	○	4単位	★							
発展	発展		卒業研究	4・春秋	2		90	実習	健康栄養学科教員	40					90			2単位以上	○	○	2単位以上									
			外書講読	3・春	1		30	演習	安藤・直良・原田	40				30				2単位以上	○	○	2単位以上									
小計					50	9	0	1515				0	30	90	210	375	360	195	165	50単位以上	48単位以上	30単位以上	54単位以上	通年科目の時間数は春学期に含む。						
合計					114	48	29	4230				675	585	555	615	600	525	300	285	124単位以上	88単位以上	124単位以上	153単位以上	通年科目の時間数は春学期に含む。						

○：卒業要件における必須科目

★：管理栄養士養成施設教育課程[管理栄養士学校指定規則 別表第一(第2条第一号関係)]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●：規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二(第五条関係)、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

区分	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	栄養士養成施設教育課程	資格等の要件		備考		
			必修	選択	自由					1年次	2年次	3年次	4年次	1年次	2年次	3年次	4年次			春学期	秋学期		春学期	秋学期
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ（総論）	2・春	2			30	講義	赤浦・龍橋	40			30							7単位	○	6単位	★	● ¹	
	公衆衛生学Ⅱ（各論）	2・秋	2			30	講義	赤浦・龍橋	40				30						7単位	○	6単位	★	● ¹	
	公衆衛生学実習	3・春	1			45	実習	赤浦・龍橋	40					45					7単位	○	6単位	★	● ¹	
	社会福祉論	2・春	2			30	講義	非常勤講師（宮下）	40			30							7単位	○	6単位	★		
人体の構造と機能	生化学Ⅰ（機能）	1・秋	2			30	講義	龍橋	40		30								18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	生化学Ⅱ（代謝）	2・春	2			30	講義	龍橋	40			30							18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	生化学実験Ⅰ（基礎）	2・春	1			45	実験	龍橋	40			45							18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	生化学実験Ⅱ（応用）	2・秋	1			45	実験	龍橋	40				45						18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	人体構造学	1・春	2			30	講義	直良・中山	40	30									18単位以上	○	11単位以上	★	● ²	
	人体構造学実習	1・春	1			45	実習	直良	40	45									18単位以上	○	11単位以上	★	● ²	
	人体機能学	2・春	2			30	講義	安藤・中山	40			30							18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	人体機能学実習	2・秋	1			45	実習	安藤	40				45						18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	臨床医学Ⅰ（総論）	2・秋	2			30	講義	中山	40				30						18単位以上	○	11単位以上		● ²	
	臨床医学Ⅱ（各論）	3・春	2			30	講義	中山	40					30					18単位以上	○	11単位以上		● ²	
	臨床薬理学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（小林）	40					15					18単位以上	○	11単位以上		● ¹	
	微生物学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（福島）	40			15							18単位以上	○	11単位以上		● ¹	
免疫学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（原田）	40			15							18単位以上	○	11単位以上				
臨床検査学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（橋本）	40					15					18単位以上	○	11単位以上				
食品と衛生	食品学Ⅰ（総論）	1・春	2			30	講義	赤浦・龍橋	40	30									9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品学Ⅱ（各論）	1・秋	2			30	講義	赤浦・龍橋	40		30								9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品学実験Ⅰ（基礎）	1・秋	1			45	実験	赤浦・龍橋	40		45								9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品学実験Ⅱ（応用）	2・春	1			45	実験	赤浦・龍橋	40			45							9単位以上	○	8単位以上		● ¹	
	食品衛生学	1・秋	2			30	講義	非常勤講師（持田）	40		30								9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品衛生学実験	2・春	1			45	実験	非常勤講師（持田）	40			45							9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
小計			34	2	0	780				105	135	285	180	75	0	0	0	34単位以上		25単位以上	34単位以上	34単位以上		

○：卒業要件における必須科目

★：栄養士養成施設教育課程[栄養士法施行規則 別表第一（第9条関係）]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●1規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二（第五条関係）、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

区分	教育内容	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	栄養士養成施設教育課程	資格等の要件			備考				
				必修	選択	自由					1年次	2年次	3年次	4年次	1年次	2年次	3年次	4年次			食品衛生監視員・食品衛生管理者	栄養教諭1種						
栄養と健康	基礎栄養学	1・秋	2			30	講義	原田	40		30							○	○	★	● ²							
	基礎栄養学実験	2・秋	1			45	実験	原田	40			45						○	○	★	● ²							
	栄養管理学	2・春	2			30	講義	細川	40		30							○	○									
	応用栄養学Ⅰ(母子・成長期)	2・秋	2			30	講義	原田	40			30						○	○	★								
	応用栄養学Ⅱ(成人・高齢期)	3・春	2			30	講義	原田	40				30					○	○	★								
	応用栄養学Ⅲ(特殊環境)	3・春	1			15	講義	原田	40				15					○	○									
	栄養管理学実習	3・春	1			45	実習	細川	40				45					○	○									
	応用栄養学実習	3・秋	1			45	実習	原田・荒井	40					45				○	○	★								
	スポーツ栄養学	4・春		1		15	講義	安藤 非常勤講師(佐々木・石倉)	40						15			○	○									
	臨床栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2			30	講義	名和田	40			30						○	○	★								
	臨床栄養学Ⅱ(栄養管理プロセス)	3・春	2			30	講義	名和田・細川	40				30					○	○									
	臨床栄養学Ⅲ(栄養治療Ⅰ)	3・秋	2			30	講義	名和田	40					30				○	○	★								
	臨床栄養学Ⅳ(栄養治療Ⅱ)	3・秋	2			30	講義	名和田	40					30				○	○	★								
	臨床栄養学実習Ⅰ(栄養管理プロセス)	3・春	1			45	実習	名和田・細川	40				45					○	○									
臨床栄養学実習Ⅱ(栄養補給)	3・秋	1			45	実習	名和田	40					45				○	○	★									
在宅栄養ケアマネジメント	4・春	1			30	講義	中山・荒井・加藤	40						30			○	○										
臨床栄養学演習(栄養管理プロセス)	4・春		1		30	演習	名和田	40						30			○	○										
栄養の指導	栄養教育論Ⅰ(総論)	2・春	2			30	講義	今中	40		30						○	○	★									
	栄養教育論Ⅱ(各論)	2・秋	2			30	講義	今中	40			30					○	○	★									
	栄養教育論Ⅲ(発展)	3・春	2			30	講義	今中・荒井	40				30				○	○										
	栄養カウンセリング演習	3・秋	1			30	演習	今中	40					30				○	○									
	栄養教育論実習	3・春	1			45	実習	今中・荒井	40				45					○	○	★								
	学校栄養教育論Ⅰ(総論)	3・春		2		30	講義	今中	40					30				○	○			◎					栄養に係る教育に関する科目	
	学校栄養教育論Ⅱ(各論)	3・秋		2		30	講義	今中	40					30				○	○			◎						
	公衆栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2			30	講義	中畑	40			30						○	○	★								
	公衆栄養学Ⅱ(各論)	3・春	2			30	講義	中畑	40				30					○	○	★								
	公衆栄養学実習	3・秋	1			45	実習	中畑	40					45				○	○	★								
エビデンス・ベースド・ヘルスケア	4・春		2		30	講義	中畑	40						30			○	○										
給食の運営	地域食料資源論(食品加工学)	2・秋		1		30	演習	赤浦	40			30					○	○	★	● ²								
	調理科学	1・春	2			30	講義	赤浦	40	30							○	○	★	● ²								
	調理科学実験	1・秋	1			45	実験	赤浦	40	45							○	○	★	● ²								
	調理学実習Ⅰ(基礎)	1・春	1			45	実習	荒井	40	45							○	○	★									
	調理学実習Ⅱ(応用)	1・秋	1			45	実習	荒井	40	45							○	○	★									
	食事設計論	1・秋	1			30	演習	荒井	40	30							○	○										
	島根県の食文化	1・秋		1		15	講義	赤浦・龍橋	40	15							○	○										
	給食経営管理論Ⅰ(総論)	2・春	2			30	講義	亀山	40		30							○	○	★								
	給食経営管理論Ⅱ(各論)	3・秋	2			30	講義	亀山	40				30					○	○	★								
	給食経営管理実習Ⅰ(基礎)	2・秋	1			45	実習	亀山	40			45						○	○	★								
給食経営管理実習Ⅱ(応用)	3・春	1			45	実習	亀山	40				45					○	○	★									
臨床実習ⅠA(給食経営管理論)	3・秋	1			45	実習	亀山・荒井	40					45				○	○	★							「給食の運営」を含む		
発展	総合演習Ⅰ(基礎)	3・春秋	1			30	演習	健康栄養学科教員	40				30				○	○										
	総合演習Ⅱ(応用)	4・春秋	1			30	演習	健康栄養学科教員	40					30			○	○										
	臨床実習ⅠB(臨床栄養学)	4・春	1			45	実習	名和田・細川	40					45			○	○										
	臨床実習ⅠC(公衆栄養学)	4・春	1			45	実習	中畑	40					45			○	○										
	臨床実習ⅡA(給食経営管理論)	4・秋				45	実習	亀山・荒井	40						45			○	○								「臨床実習ⅡA(給食経営管理論)」、「臨床実習ⅡB(臨床栄養学)」、「臨床実習ⅡC(公衆栄養学)」の中から1科目を選択	
	臨床実習ⅡB(臨床栄養学)	4・秋	1			45	実習	名和田・細川	40					45			○	○										
	臨床実習ⅡC(公衆栄養学)	4・秋				45	実習	中畑	40					45			○	○										
	卒業研究	4・春秋	2			90	実習	健康栄養学科教員	40					90			○	○										
外書講読	3・春		1		30	演習	安藤・直良・原田	40				30					○	○										
小計			56	11	0	1755					75	165	90	240	375	360	195	165	56単位以上	36単位以上	56単位以上	60単位以上				通年科目の時間数は春学期に含む。		
合計			114	48	29	4230					675	585	555	615	600	525	300	285	124単位以上	61単位以上	124単位以上	153単位以上				通年科目の時間数は春学期に含む。		

○：卒業要件における必須科目

★：栄養士養成施設教育課程[栄養士法施行規則 別表第一(第9条関係)]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●：規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二(第五条関係)、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

区分	領域	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	管理栄養士養成施設教育課程	資格等の要件		備考					
				必修	選択	自由					1年次	2年次	3年次	4年次	1年次	2年次	3年次	4年次			1年次	2年次		3年次	4年次	食品衛生監視員・食品衛生管理者	栄養教諭1種	
社会・環境と健康		公衆衛生学Ⅰ（総論）	2・春	2			30	講義	赤原勤講師（原口・持田・久松）・中塚	40			30								7単位	○	○	★	● ¹			
		公衆衛生学Ⅱ（各論）	2・秋	2			30	講義	赤原勤講師（原口・持田・久松）・中塚	40				30								○	○	★	● ¹			
		公衆衛生学実習	3・春	1			45	実習	赤原勤講師（持田・久松）小田・中塚	40					45								○	○	★	● ¹		
		社会福祉論	2・春	2			30	講義	非常勤講師（宮下）	40			30									○	○	★				
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		生化学Ⅰ（機能）	1・秋	2			30	講義	籠橋	40		30										○	○	★	● ¹			
		生化学Ⅱ（代謝）	2・春	2			30	講義	籠橋	40			30									○	○	★	● ¹			
		生化学実験Ⅰ（基礎）	2・春	1			45	実験	籠橋	40			45									○	○	★	● ¹			
		生化学実験Ⅱ（応用）	2・秋	1			45	実験	籠橋	40				45								○	○	★	● ¹			
		人体構造学	1・春	2			30	講義	直良・中山	40	30											○	○	★	● ²			
		人体構造学実習	1・春	1			45	実習	直良	40	45											○	○	★	● ²			
		人体機能学	2・春	2			30	講義	安藤・中山	40			30									○	○	★	● ¹			
		人体機能学実習	2・秋	1			45	実習	安藤	40				45								○	○	★	● ¹			
		臨床医学Ⅰ（総論）	2・秋	2			30	講義	中山	40				30								○	○	★	● ²			
		臨床医学Ⅱ（各論）	3・春	2			30	講義	中山	40					30							○	○	★	● ²			
		臨床薬理学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（小林）	40				15								○	○					
		微生物学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（福島）	40			15									○	○	★	● ¹			
	免疫学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（原田）	40			15									○	○	★					
	臨床検査学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（橋本）	40				15								○	○						
食べ物と健康		食品学Ⅰ（総論）	1・春	2			30	講義	赤浦・籠橋	40	30											○	○	★	● ¹			
		食品学Ⅱ（各論）	1・秋	2			30	講義	赤浦・籠橋	40		30										○	○	★	● ¹			
		食品学実験Ⅰ（基礎）	1・秋	1			45	実験	赤浦・籠橋	40		45										○	○	★	● ¹			
		食品学実験Ⅱ（応用）	2・春	1			45	実験	赤浦・籠橋	40			45									○	○	★	● ¹			
		食品衛生学	1・秋	2			30	講義	非常勤講師（持田）	40		30										○	○	★	● ¹			
		食品衛生学実験	2・春	1			45	実験	非常勤講師（持田）	40			45									○	○	★	● ¹			
		地域食材資源論（食品加工学）	2・秋		1		30	演習	赤浦	40				30								○	○					
		調理科学	1・春	2			30	講義	赤浦	40	30											○	○	★	● ²			
		調理科学実験	1・秋	1			45	実験	赤浦	40		45										○	○	★	● ²			
		調理学実習Ⅰ（基礎）	1・春	1			45	実習	荒井	40	45											○	○	★				
		調理学実習Ⅱ（応用）	1・秋	1			45	実習	荒井	40		45										○	○	★				
		食事設計論	1・秋	1			30	演習	荒井	40		30										○	○	★				
	島根県の食文化	1・秋		1		15	講義	赤浦・籠橋	40		15										○	○						
小計				40	4	0	1020				180	270	285	210	75	0	0	0	0	40単位以上	○	○	○	○	40単位以上	40単位以上	40単位以上	

○：卒業要件における必須科目

★：管理栄養士養成施設教育課程[管理栄養士学校指定規則 別表第一（第2条第一号関係）]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●1規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二（第五条関係）、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

区分	分野	領域	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	管理栄養士養成施設教育課程	資格等の要件		備考								
					必修	選択	自由					1年次		2年次		3年次		4年次				3単位以上	9単位以上		8単位以上	11単位以上	5単位以上	6単位以上	4単位以上	2単位以上	30単位以上	54単位以上
												春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期													
基礎栄養学			基礎栄養学	1・秋	2		30	講義	原田	40		30							3単位	○	○	3単位	★	●								
			基礎栄養学実験	2・秋	1		45	実験	原田	40			45							○	○	3単位	★	●								
応用栄養学			栄養管理学	2・春	2		30	講義	細川	40		30							9単位以上	○	○	9単位以上	★									
			応用栄養学Ⅰ(母子・成長期)	2・秋	2		30	講義	原田	40			30						○	○	9単位以上	★										
			応用栄養学Ⅱ(成人・高齢期)	3・春	2		30	講義	原田	40				30					○	○	9単位以上	★										
			応用栄養学Ⅲ(特殊環境)	3・春	1		15	講義	原田	40				15					○	○	9単位以上	★										
			栄養管理学実習	3・春	1		45	実習	細川	40				45					○	○	9単位以上	★										
			応用栄養学実習	3・秋	1		45	実習	原田・荒井	40					45				○	○	9単位以上	★										
			スポーツ栄養学	4・春		1	15	講義	安藤 非常勤講師(佐々木・石倉)	40						15			○	○	9単位以上	★										
栄養教育論			栄養教育論Ⅰ(総論)	2・春	2		30	講義	今中	40		30							8単位以上	○	○	8単位以上	★									
			栄養教育論Ⅱ(各論)	2・秋	2		30	講義	今中	40			30						○	○	8単位以上	★										
			栄養教育論Ⅲ(発展)	3・春	2		30	講義	今中・荒井	40				30					○	○	8単位以上	★										
			栄養カウンセリング演習	3・秋	1		30	演習	今中	40					30				○	○	8単位以上	★										
			栄養教育論実習	3・春	1		45	実習	今中・荒井	40				45					○	○	8単位以上	★										
			学校栄養教育論Ⅰ(総論)	3・春		2	30	講義	今中	40				30					○	○	8単位以上			◎		栄養に係る教育に関する科目						
			学校栄養教育論Ⅱ(各論)	3・秋		2	30	講義	今中	40				30					○	○	8単位以上			◎		栄養に係る教育に関する科目						
専門	臨床栄養学		臨床栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2		30	講義	名和田	40			30						11単位以上	○	○	11単位以上	★									
			臨床栄養学Ⅱ(栄養管理プロセス)	3・春	2		30	講義	名和田・細川	40				30					○	○	11単位以上	★										
			臨床栄養学Ⅲ(栄養治療Ⅰ)	3・秋	2		30	講義	名和田	40				30					○	○	11単位以上	★										
			臨床栄養学Ⅳ(栄養治療Ⅱ)	3・秋	2		30	講義	名和田	40				30					○	○	11単位以上	★										
			臨床栄養学実習Ⅰ(栄養管理プロセス)	3・春	1		45	実習	名和田・細川	40				45					○	○	11単位以上	★										
			臨床栄養学実習Ⅱ(栄養補給)	3・秋	1		45	実習	名和田	40					45				○	○	11単位以上	★										
			在宅栄養ケアマネジメント	4・春	1		30	講義	中山・荒井・加藤	40						30			○	○	11単位以上	★										
			臨床栄養学演習(栄養管理プロセス)	4・春		1	30	演習	名和田	40						30			○	○	11単位以上	★										
公衆栄養学			公衆栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2		30	講義	中畑	40			30						5単位以上	○	○	5単位以上	★									
			公衆栄養学Ⅱ(各論)	3・春	2		30	講義	中畑	40				30					○	○	5単位以上	★										
			公衆栄養学実習	3・秋	1		45	実習	中畑	40					45				○	○	5単位以上	★										
			エビデンス・ベースド・ヘルスケア	4・春		2	30	講義	中畑	40						30			○	○	5単位以上	★										
給食経営管理論			給食経営管理論Ⅰ(総論)	2・春	2		30	講義	亀山	40		30							6単位以上	○	○	6単位以上	★									
			給食経営管理論Ⅱ(各論)	3・秋	2		30	講義	亀山	40				30					○	○	6単位以上	★										
			給食経営管理実習Ⅰ(基礎)	2・秋	1		45	実習	亀山	40			45						○	○	6単位以上	★										
			給食経営管理実習Ⅱ(応用)	3・春	1		45	実習	亀山	40				45					○	○	6単位以上	★										
総合演習			総合演習Ⅰ(基礎)	3・春秋	1		30	演習	健康栄養学科教員	40			30						2単位	○	○	2単位	★									
			総合演習Ⅱ(応用)	4・春秋	1		30	演習	健康栄養学科教員	40					30				○	○	2単位	★										
臨地実習			臨地実習ⅠA(給食経営管理論)	3・秋	1		45	実習	亀山・荒井	40				45					4単位	○	○	4単位	★				「給食の運営」を含む					
			臨地実習ⅠB(臨床栄養学)	4・春	1		45	実習	名和田・細川	40					45				○	○	4単位	★										
			臨地実習ⅠC(公衆栄養学)	4・春	1		45	実習	中畑	40					45				○	○	4単位	★										
			臨地実習ⅡA(給食経営管理論)	4・秋			45	実習	亀山・荒井	40						45			○	○	4単位	★					「臨地実習ⅡA(給食経営管理論)」、「臨地実習ⅡB(臨床栄養学)」、「臨地実習ⅡC(公衆栄養学)」の中から1科目を選択					
			臨地実習ⅡB(臨床栄養学)	4・秋	1		45	実習	名和田・細川	40					45				○	○	4単位	★										
			臨地実習ⅡC(公衆栄養学)	4・秋			45	実習	中畑	40					45				○	○	4単位	★										
発展	発展		卒業研究	4・春秋	2		90	実習	健康栄養学科教員	40						90			2単位以上	○	○											
			外書講読	3・春	1		30	演習	安藤・直良・原田	40				30					○	○												
小計					50	9	0	1515				0	30	90	210	375	360	195	165	50単位以上	48単位以上	30単位以上	54単位以上	通年科目の時間数は春学期に含む。								
合計					114	48	28	4215				675	585	555	615	585	525	300	285	124単位以上	88単位以上	124単位以上	152単位以上	通年科目の時間数は春学期に含む。								

○：卒業要件における必須科目

★：管理栄養士養成施設教育課程[管理栄養士学校指定規則 別表第一(第2条第一号関係)]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●：規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二(第五条関係)、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

区分	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	栄養士養成施設教育課程	資格等の要件		備考		
			必修	選択	自由					1年次	2年次	3年次	4年次	1年次	2年次	3年次	4年次			1年次	2年次		3年次	4年次
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ（総論）	2・春	2			30	講義	非常勤講師（原口・津田・久松）・中修	40			30							7単位	○	6単位	★	● ¹	
	公衆衛生学Ⅱ（各論）	2・秋	2			30	講義	非常勤講師（原口・津田・久松）・中修	40				30						7単位	○	6単位	★	● ¹	
	公衆衛生学実習	3・春	1			45	実習	非常勤講師（津田・久松）小田・中修	40					45					7単位	○	6単位	★	● ¹	
	社会福祉論	2・春	2			30	講義	非常勤講師（宮下）	40			30							7単位	○	6単位	★		
人体の構造と機能	生化学Ⅰ（機能）	1・秋	2			30	講義	龍橋	40	30									18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	生化学Ⅱ（代謝）	2・春	2			30	講義	龍橋	40		30								18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	生化学実験Ⅰ（基礎）	2・春	1			45	実験	龍橋	40		45								18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	生化学実験Ⅱ（応用）	2・秋	1			45	実験	龍橋	40			45							18単位以上	○	11単位以上	○	● ¹	
	人体構造学	1・春	2			30	講義	直良・中山	40	30									18単位以上	○	11単位以上	★	● ²	
	人体構造学実習	1・春	1			45	実習	直良	40	45									18単位以上	○	11単位以上	★	● ²	
	人体機能学	2・春	2			30	講義	安藤・中山	40		30								18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	人体機能学実習	2・秋	1			45	実習	安藤	40			45							18単位以上	○	11単位以上	★	● ¹	
	臨床医学Ⅰ（総論）	2・秋	2			30	講義	中山	40			30							18単位以上	○	11単位以上	○	● ²	
	臨床医学Ⅱ（各論）	3・春	2			30	講義	中山	40				30						18単位以上	○	11単位以上	○	● ²	
	臨床薬理学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（小林）	40				15						18単位以上	○	11単位以上		● ¹	
	微生物学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（福島）	40			15							18単位以上	○	11単位以上		● ¹	
免疫学	2・春	1			15	講義	非常勤講師（原田）	40			15							18単位以上	○	11単位以上				
臨床検査学	2・秋		1		15	講義	非常勤講師（橋本）	40				15						18単位以上	○	11単位以上				
食品と衛生	食品学Ⅰ（総論）	1・春	2			30	講義	赤浦・龍橋	40	30									9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品学Ⅱ（各論）	1・秋	2			30	講義	赤浦・龍橋	40	30									9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品学実験Ⅰ（基礎）	1・秋	1			45	実験	赤浦・龍橋	40		45								9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品学実験Ⅱ（応用）	2・春	1			45	実験	赤浦・龍橋	40			45							9単位以上	○	8単位以上	○	● ¹	
	食品衛生学	1・秋	2			30	講義	非常勤講師（持田）	40	30									9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
	食品衛生学実験	2・春	1			45	実験	非常勤講師（持田）	40			45							9単位以上	○	8単位以上	★	● ¹	
小計			34	2	0	780				105	135	285	180	75	0	0	0	34単位以上	○	25単位以上	34単位以上	34単位以上		

○：卒業要件における必須科目

★：栄養士養成施設教育課程[栄養士法施行規則 別表第一（第9条関係）]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●1規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二（第五条関係）、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

区分	授業科目	配当年次	単位数			時間数	講義形式	担当者	授業形態	週配当時間								卒業要件	栄養士養成施設教育課程	資格等の要件			備考			
			必修	選択	自由					1年次		2年次		3年次		4年次				栄養士	食品衛生監視員・食品衛生管理者	栄養教諭1種				
										春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期									
栄養と健康	基礎栄養学	1・秋	2			30	講義	原田	40		30							○	○	★	● ²					
	基礎栄養学実験	2・秋	1			45	実験	原田	40			45						○	○	★	● ²					
	栄養管理学	2・春	2			30	講義	細川	40		30							○	○							
	応用栄養学Ⅰ(母子・成長期)	2・秋	2			30	講義	原田	40			30						○	○	★						
	応用栄養学Ⅱ(成人・高齢期)	3・春	2			30	講義	原田	40				30					○	○	★						
	応用栄養学Ⅲ(特殊環境)	3・春	1			15	講義	原田	40				15					○	○							
	栄養管理学実習	3・春	1			45	実習	細川	40				45					○	○							
	応用栄養学実習	3・秋	1			45	実習	原田・荒井	40					45					○	○	★					
	スポーツ栄養学	4・春		1		15	講義	安藤 非常勤講師(佐々木・石倉)	40						15				○	○						
	臨床栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2			30	講義	名和田	40			30							○	○	★					
	臨床栄養学Ⅱ(栄養管理プロセス)	3・春	2			30	講義	名和田・細川	40				30						○	○						
	臨床栄養学Ⅲ(栄養治療Ⅰ)	3・秋	2			30	講義	名和田	40					30					○	○	★					
	臨床栄養学Ⅳ(栄養治療Ⅱ)	3・秋	2			30	講義	名和田	40					30					○	○	★					
	臨床栄養学実習Ⅰ(栄養管理プロセス)	3・春	1			45	実習	名和田・細川Ⅰ	40				45						○	○						
臨床栄養学実習Ⅱ(栄養補給)	3・秋	1			45	実習	名和田	40					45					○	○	★						
在宅栄養ケアマネジメント	4・春	1			30	講義	中山・荒井・加藤	40						30				○	○							
臨床栄養学演習(栄養管理プロセス)	4・春		1		30	演習	名和田	40						30				○	○							
栄養の指導	栄養教育論Ⅰ(総論)	2・春	2			30	講義	今中	40		30							○	○	★						
	栄養教育論Ⅱ(各論)	2・秋	2			30	講義	今中	40			30						○	○	★						
	栄養教育論Ⅲ(発展)	3・春	2			30	講義	今中・荒井	40				30					○	○							
	栄養カウンセリング演習	3・秋	1			30	演習	今中	40					30					○	○						
	栄養教育論実習	3・春	1			45	実習	今中・荒井	40				45						○	○	★					
	学校栄養教育論Ⅰ(総論)	3・春		2		30	講義	今中	40					30					○	○			◎		栄養に係る教育に関する科目	
	学校栄養教育論Ⅱ(各論)	3・秋		2		30	講義	今中	40					30					○	○			◎			
	公衆栄養学Ⅰ(総論)	2・秋	2			30	講義	中畑	40			30							○	○	★					
	公衆栄養学Ⅱ(各論)	3・春	2			30	講義	中畑	40				30						○	○	★					
	公衆栄養学実習	3・秋	1			45	実習	中畑	40					45					○	○	★					
エビデンス・ベースド・ヘルスケア	4・春		2		30	講義	中畑	40						30				○	○							
給食の運営	地域食料資源論(食品加工学)	2・秋		1		30	演習	赤浦	40			30						○	○	★	● ²					
	調理科学	1・春	2			30	講義	赤浦	40	30								○	○	★	● ²					
	調理科学実験	1・秋	1			45	実験	赤浦	40	45								○	○	★	● ²					
	調理学実習Ⅰ(基礎)	1・春	1			45	実習	荒井	40	45								○	○	★						
	調理学実習Ⅱ(応用)	1・秋	1			45	実習	荒井	40	45								○	○	★						
	食事設計論	1・秋	1			30	演習	荒井	40		30								○	○						
	島根県の食文化	1・秋		1		15	講義	赤浦・龍橋	40		15								○	○						
	給食経営管理論Ⅰ(総論)	2・春	2			30	講義	亀山	40			30							○	○	★					
	給食経営管理論Ⅱ(各論)	3・秋	2			30	講義	亀山	40				30						○	○	★					
	給食経営管理実習Ⅰ(基礎)	2・秋	1			45	実習	亀山	40			45							○	○	★					
	給食経営管理実習Ⅱ(応用)	3・春	1			45	実習	亀山	40				45						○	○	★					
臨地実習ⅠA(給食経営管理論)	3・秋	1			45	実習	亀山・荒井	40					45					○	○	★				「給食の運営」を含む		
発展	総合演習Ⅰ(基礎)	3・春秋	1			30	演習	健康栄養学科教員	40				30					○	○							
	総合演習Ⅱ(応用)	4・春秋	1			30	演習	健康栄養学科教員	40					30				○	○							
	臨地実習ⅠB(臨床栄養学)	4・春	1			45	実習	名和田・細川	40					45				○	○							
	臨地実習ⅠC(公衆栄養学)	4・春	1			45	実習	中畑	40					45					○	○						
	臨地実習ⅡA(給食経営管理論)	4・秋				45	実習	亀山・荒井	40						45				○	○					「臨地実習ⅡA(給食経営管理論)」、「臨地実習ⅡB(臨床栄養学)」、「臨地実習ⅡC(公衆栄養学)」の中から1科目を選択	
	臨地実習ⅡB(臨床栄養学)	4・秋	1			45	実習	名和田・細川	40					45					○	○						
	臨地実習ⅡC(公衆栄養学)	4・秋				45	実習	中畑	40					45					○	○						
	卒業研究	4・春秋	2			90	実習	健康栄養学科教員	40						90				○	○						
外書講読	3・春		1		30	演習	安藤・直良・原田	40				30						○	○							
小計			56	11	0	1755				75	165	90	240	375	360	195	165	56単位以上	36単位以上	56単位以上	60単位以上			通年科目の時間数は春学期に含む。		
合計			114	48	28	4215				675	585	555	615	585	525	300	285	124単位以上	61単位以上	124単位以上	182単位以上			通年科目の時間数は春学期に含む。		

○：卒業要件における必須科目

★：栄養士養成施設教育課程[栄養士法施行規則 別表第一(第9条関係)]

●：食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格取得に必要な科目[食品衛生法第49条及び食品衛生法施行規則第50条第2項、第3項、●規則別表第14、●2規則別表第15]

◎：栄養教諭1種免許取得に必要な科目[教育職員免許法 66条の6及び別表第二の二(第五条関係)、教育職員免許法施行規則 第10条の4]

IV. 授業科目の概要

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野 領域			
共通 教養	外国語 英語 I	看護や医療に関する初級レベルの英文教材等を使用して、パラグラフごとの概要を把握しながら英文を読む能力を養うとともに、医療英語や外国の医療事情などについて学ぶ。 高等学校で既習の構文や文法について再確認しながら、パラグラフ単位で英文内容を理解する能力を養う。また、病名や身体の部位などの基本的な医療英語の表現について学ぶとともに、海外の医療文化や医療事情についての関心を深める。	
	英語 II	看護や医療に関する中級レベルの英文教材等を使用して、パラグラフごとの概要を把握しながら英文を速読する能力を養うとともに、医療英語や外国の医療事情などについて学ぶ。 パラグラフ単位で英文内容を速く理解する能力を養う。また、基本的な医療英語に加えて、医療の現場で使用される治療器具や略語などの医療英語の表現について学ぶとともに、海外の医療文化や医療事情について学ぶ。	
	英語 III	看護や医療に関する上級レベルの英文教材等を使用して、パラグラフごとの概要を把握しながら英文を精読する能力を養うとともに、医療英語や外国の医療事情などについて学ぶ。 パラグラフ単位で英文内容を速く正確に理解する能力を養う。また、基本的な医療英語に限らず、専門用語、略語、商品名などの固有名詞、口語表現やスラング、諺や引用など、医療現場で実際に使用されている幅広い範囲の医療英語の表現について学ぶとともに、海外の医療文化や医療事情についての理解を深める。	
	英会話 I	A beginner-level course designed to help students improve their understanding of the English language and of American and British cultures through communication and interaction with native speakers. The focus of this class is to help the beginner-level student acquire basic, everyday communications skills in English, through lecture, reading and conversation. The course also provides the student with a greater knowledge and appreciation of the intercultural similarities and differences of the Japanese and American/British cultures. 【和訳】 ネイティブスピーカーを講師に、欧米の文化について理解を深める。講義では初級レベルの基本的な日常英語で、聞き取る能力、読む能力、話す能力を身につけていく。また日本と欧米の文化の類似点や違いについて深く学び、話題や対話の相手を広げ、積極的に外国人と交流をする態度を養う。	
	英会話 II	An intermediate-level course designed to help the student further improve their understanding of the English language and of American and British cultures through more complex levels of communication and interaction with native speakers. The focus of this class is to help the intermediate-level student acquire a more substantial foundation of English communications skills, through reading, applied practice and conversation. The course also serves to further expand the student's knowledge and appreciation of the intercultural similarities and differences of the Japanese and American/British cultures. 【和訳】 ネイティブスピーカーを講師に、英会話 I で学んだことを踏まえ、より進んだ中級レベルの応用実践的な英会話を学び、英語に対する理解力をさらに深めていく。講義では平易な会話を正確に聞き取る能力、英語で考えたり発言したりする能力を養う。さらに、グループや多くの人を対象にしたコミュニケーションの場面での能力を養う。また、欧米文化への理解や知識をさらに発展させ深めていく。	
	韓国語	「韓国語と日本語の類似性」、「韓国の文字(ハングル)の制字原理と読み方」を理解し、韓国語の発音、基本的文型、初歩文法等の、韓国語の基礎を学ぶ。 また、よく使われる簡単な挨拶などの日常会話ができ、簡単な文章が読めるように学修する。合わせてCD、ビデオ、DVDなどを使って韓国の社会・文化を理解するとともに、韓国の料理や韓国の歌等の体験学習を通して、より韓国に関心を持ち、親しみ、理解を深める。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野 領域			
共通 教養	自然 と 情 報 科 学	生物学	生物の基本的な営みを概観することにより、生命に対する科学的理解を深めることを目標とする。動物（主として哺乳動物）を中心として生物を構築する細胞の働きについて学習し、遺伝子の複製、遺伝子発現及び細胞の増殖と代謝などの仕組みについて理解する。次に、細胞が集まって組織を形成し、それらが効率よく統合され、より高次の生命現象を担う仕組みについて学ぶ。また、動物の系統や人類の進化についても概観しながら、動物の中のヒトの位置づけを理解し、ヒトの生物学的基礎知識を得る。
		化学	我々を取り巻く全ての物質は化学物質で構成されており、化学物質に関する基本的な知識を修得することが、医薬品等を取り扱う看護医療関係において特に重要になってきている。化学物質を理解するために、簡単な化学実験を織り交ぜながら、無機化合物や有機化合物を中心に、これらの化学物質の結合状態や性質、反応そして構造等に関する理解を深める。環境汚染物質や食品添加物等にも触れ、化学がいかに我々の生活と密接であり、医療分野に必須であるかということ再認識する。
		自然科学の基礎	ヒトが生命を維持して生きていくために、人体ではさまざまな器官（系）がそれぞれの役割を担い、お互いにうまく連携して全体としてまとまった機能を果たしている。この科目は、解剖学、生理学、生化学などを学ぶ上で基礎となり、看護学と栄養学を実践するための必要な知識として、自然科学の中の生物学的内容と物理学的内容の基礎的な部分を学ぶ。 具体的には生物学的な内容として細胞の構造、浸透圧と細胞膜、モル、物理学的な内容として、力、加速度、ボディメカニクスの物理、呼吸運動のメカニズム、サイフォンの原理、循環器の物理などである。
		情報リテラシー	コンピュータを学習活動のツールとして、効果的に活用するための基礎的技術を学ぶことを目的とする。 具体的にはレポート作成、データ集計処理、そしてプレゼンテーションなどにコンピュータを効果的に活用できるように、ワープロ・表計算・プレゼンテーションソフトの基本的操作について演習を通して学修する。また、高校までの情報科目到達状況にばらつきがあるため、コンピュータの操作に不慣れた学生においても、初歩から学ぶことにより、その活用基礎能力を身につける。
		情報処理の基礎	コンピューターやネットワーク技術の発展により、現代社会に錯綜している様々な「情報」を扱うための基本的な知識と能力を、コンピューターを利用して学修することを目的とする。 具体的には、コンピューターやインターネットの単なる操作方法を修得するだけではなく、看護・医療に関する「適切な情報の収集・発信」、患者の個人情報を守るための「情報セキュリティ」、情報を扱う上での道徳である「情報倫理」などについて講義や演習を通して学ぶ。
		統計学	看護・医療に関するデータを整理分類する記述統計学と、データの背後にある母集団の有する性質を推測する推測統計学を学ぶことを目的とする。記述統計学では度数分布図・表を、推測統計学では推定・検定を中心とする。 具体的には、コンピュータ上で稼働する統計処理機能を有するソフトウェア（エクセル）を使用し、講義や演習を通じて母集団と標本、代表値と分布、検定と推定、平均値の推定、平均値の差の検定、相関、ノンパラメトリック統計学について学び、得られたデータを解析する方法を修得する。

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
共通 教養	社会 と 生活	現代日本語	現代日本語の語彙や表現の特徴を学び、日本語を使用する際の技術を身につけることを目的とする。日本語の技術とは、日本語を受け手にわかりやすく伝える工夫であり、この技術は、看護職にとって重要な心の通い合うコミュニケーション力の基礎となる。日本語の技術を高めるために、「聞く」・「話す」・「読む」・「書く」の言語活動を演習を中心として学ぶ。 具体的には、「聞く」・「話す」はインタビュー形式で言語で伝える難しさを実感し、上手に話を進める方法を考える。「読む」は、新聞記事など様々な分野について読み込み、その内容を理解する。そして、認識している内容を自分の言葉で表現する手段として「話す」・「書く」の技術を修得する。	
		社会学	現代の社会問題や教育問題を複眼的に読み解けるようになることを目的とする。 「学校教育」を切り口とし、社会の構造と人間関係の本質について、毎回の具体的なトピック（社会の中の学校、教室の人間関係、少子高齢化と学校教育、現代社会の教育問題、グローバル化と労働等）を取り上げ、これを読み解くための理論や具体的なデータ分析を理解し、ひとつの事象を多角的な視点から解釈することを学ぶ。	
		文化人類学	「異文化の理解」と、それを通じて自文化の理解を目指す学問である文化人類学の特徴を概観した後、これまでに蓄積された文化人類学の知識をもとに、現在の我々の社会を考察する。それらを通して人間社会や文化の多様性を理解できる姿勢を養う。 具体的には、体外受精等の生殖医療技術と臓器移植を取り上げ、生命倫理の議論とは異なった観点から、これらの医療技術の特質を考える。	
		日本国憲法	法律の法律といわれる憲法に関して「憲法は何のために、誰の為にあるのか」という観点から憲法学一般について理解する。日本国憲法の理念と内容について学ぶことにより、憲法と生活や健康との関係について理解する。 また、日本国憲法の基本的人権、特に社会権を中心に憲法をめぐる現状と課題を理解する。さらに、社会権の中の生存権にある「最低限度の生活を営む」権利について解釈し、その権利の保障について考察する。	
		倫理学	倫理学がどんなことをどのように問題にする学問なのかを理解するために、倫理学が取り扱う根本的なテーマである善・幸福・平等・自由に関する事柄を、「嘘をつくこと」「他人に迷惑をかけること」などのように、日常的に遭遇する具体的な話題に即して学ぶ。 それによって、倫理学上の根本問題が受講者各人にとって身近な事柄であることを理解する。さらにこれらの問題が、インフォームドコンセントや治療停止のような医療問題、また地球温暖化のような環境問題にも密接に関連していることを理解する。	
		心理学	個人の心の特性と社会における人間の行動について学ぶ。また、心理学の講義を通して、人間という対象を正しく理解する。 主な内容は、心理学の歴史、知覚（感覚の特性、錯視、奥行き知覚、注意、情報処理等）、記憶（記憶のモデル、想起と忘却等）、思考（問題解決等）、学習（古典的学習、オペラント学習等）、社会的認知（対人認知、印象形成、対人魅力、集団の認知等）、感情・動機づけ（感情の理論、帰属等）、パーソナリティ（心理検査）、発達（ピアジェの理論、分離不安等）、コミュニケーション（ノンバーバル・コミュニケーション）である。	
		住居論	ヒトの健康と住環境についての基本的理解と、健康を保持するための自然的環境、社会的環境、経済的環境、文化的環境について、生活環境と健康の視点から理解する。 具体的には、温熱、明かり、空気、水、衣、化学物質、温暖化、などのヒトが生きていく生活とそれを取り巻く環境に関する基礎的知識を身につけ、人々の生活への理解を踏まえた看護実践につなげる。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
共通 教養	社会と 生活	女性論	<p>「人間にとっての性とは何か」を基本コンセプトに、女性の置かれている社会的な立場、女性の平等や権利、個としての自立に関する歩みをたどり、法的な保障や制約について理解する。</p> <p>具体的には明治以降の歴史事象や文学作品等から、社会制度、家族制度の因習や貧困、病苦、災害、戦争等の苦難に、高い志で立ち向かっていったさまざまな女性の生き方、その生き方に影響を与えた男性の姿をおとして、互いに支え、認め、信頼しあう人としての生き方、あり方を考える。女性論は男女共生の人間観を深めていくものである。</p>	
		健康と運動Ⅰ	<p>生涯を通じた心身の健康の保持増進の基礎づくりと、卒業後、健康づくりの実践に携わる学生が多いことを前提として、スポーツ・身体運動と健康との関わりについて理解する。</p> <p>内容は、各種のスポーツ（バドミントン、卓球、ソフトバレー、インディアカ、テニス、ソフトボール、ウォーキングなど）の実習及び実技を中心に授業を進め、自己の健康についての認識を深め、実践を通し心身共に健康な体づくりの方法を学ぶ。</p>	
		健康と運動Ⅱ	<p>講義と実技を通して、生涯にわたる継続的な身体運動の実践を指導する立場から、スポーツ、身体活動と日常生活との関わりなどを理解する。</p> <p>健康科学論と並行し、スポーツ実習・実技を取り入れ、自己の健康についての認識を深め、理論と実践を通し心身ともに健康な体づくりの方法を学ぶ。さらに運動療法や高齢者に対する運動処方等を実習する。講義のテーマは、身体組成、年齢と運動、歩行と姿勢、運動療法等である。</p>	
連携	地域と 共生	しまね地域共生学入門	<p>各キャンパスにおける専門分野を学修する前の段階において、島根県が数十年来直面している人口減少・少子高齢化・過疎化という地域の諸課題を様々な角度から講義する。そうした課題は、今後のわが国における多くの地域において予期されるが、それぞれの主体の強みを生かした連携と協力を継続させるという、「共生」により解決しなければならない。本講義を通じて、地域課題への対応がいかに困難で複雑なものであるかの再認識を促し、複合的対応の重要性についての理解を深める。</p> <p>また、学問的見地においてもひとつの学問領域から得られる知見のみで解決できるものではない。本講義では、特定の学問領域にとどまらず、複眼的に物事をとらえ分析することの重要性も学ぶ。</p> <p>これらの目的に照らし、さしあたり本講義では3キャンパスの教員がそれぞれの専門分野から島根地域にかかわる諸課題についての解説を平易に行う。オムニバス講義ゆえに全体としての体系性が失われないよう、本講義では人々の人生における代表的なライフステージ（3段階）を共通で用いる。このことを通して、学生は島根県内の地域課題に関する基礎知識・周辺知識を習得する。</p> <p>本講義を履修したのち、自らの関心あるテーマについて仮説を立てて実証をしたり、地域に出て「実践する」ことが求められるが、その際に関心のあるテーマを自ら発見できるよう積極的な姿勢で受講してもらいたい。</p> <p>※本講義は、原則的に、講義中継システムを活用して3キャンパス同時の遠隔講義形式にて実施する。</p>	
		地域課題総理解	<p>島根県が抱える課題について、総合政策学部総合政策学科と看護栄養学部看護学科・健康栄養学科の学生が一堂に会し演習方式で議論し、報告することを通じ、ひとつの地域課題に対して学際的に考えることの必要性を理解するとともに、その考え方を学ぶ。</p>	
		ボランティア活動論	<p>講義やグループワーク、ボランティア体験を通して次の内容を学修し考察する。</p> <p>①ボランティアの活動分野、②ボランティアを受ける側の考えとニーズ、③ボランティア活動をする際に必要な態度とルール、④相手の話と気持ちを聞く方法、自分の気持ちを伝えるコミュニケーション、⑤ボランティアの歴史と基本的な理念、⑥ボランティアとボランティアマネジメント、⑦21世紀におけるボランティアの社会的意義。</p>	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
連携	地域と共生	島根の地域医療	<p>島根県では、全国に先駆けて少子高齢化が進んでおり、この傾向は離島、中山間地域ではより一層顕著にみられる。すなわち、病院、診療所の医師、看護師の不足をはじめ、無医地区等が多く存在し、開業医の高齢化や後継者不足、大病院までの交通不便等、医療の確保に関して多くの課題を抱えている。</p> <p>これらの島根県の地域医療の現状や地域における医療機関の機能分担や連携、地域保健医療福祉活動のあり方、健康問題や課題、疾病分析等の角度から学ぶ。</p>	
		国際保健と国際協力	<p>国際保健分野の基本的な知識を学修し、今後どのように取り組んでいくのかを考える。</p> <p>具体的には、世界の健康問題を理解し、保健医療供給体制、保健医療実践の実態を理解する。視聴覚教材の利用も含め、NGO、国際協力機構の国際協力事例を学び、国際保健の実態と課題を理解する。国際保健分野へ進む、キャリアパスについての理解も深める。学修が発展すれば、ケースメソッドや Project Cycle Management (PCM) 手法を用いた演習等を行い、理解を深める。</p>	
異文化理解		異文化研修Ⅰ(韓国)	<p>韓国での1週間の研修を通して、韓国の文化、韓方医療事情などについて学ぶことを目的とする。また、大学や医療施設の見学、研修先大学生との交流等を行う。</p> <p>地理的・社会的背景に近い韓国と交流することで、韓国の保健医療福祉、看護師・栄養士の役割と活動及び看護師・栄養士教育の状況などについて学び、日本との共通性や違いについて考える。また、東洋医学について学び、代替補完医療についても視野を広げる。</p>	
		異文化研修Ⅱ(米国)	<p>米国での2週間の研修を通して、米国の文化、医療事情などについて学ぶことを目的とする。研修先では英会話学習を通し、発音、アクセント等の習得、英語力の向上をはかる。</p> <p>またアメリカの医療機関、高齢者福祉施設、看護系・栄養系大学の見学をし、アメリカの医療事情、特色等を学び、現地の看護師や登録栄養士、研修先大学生へのインタビューを通じアメリカの看護師・管理栄養士制度、医療制度について学ぶ。</p>	
専門職意識の育成		口腔・嚥下機能と健康	<p>口腔機能は、生命の保持と生活の質の維持・向上に欠くことのできない機能であり、口腔保健は生涯にわたる健康課題の一つである。</p> <p>具体的には、口腔の健康、口腔機能と健康との関わり、口腔保健の現状と課題について理解し、保健・医療・福祉に関わる専門職が連携して、口腔の健康の視点から健康の維持・増進に寄与することのできる知識を修得することを目的とする。</p>	
		チーム医療論	<p>医学の進歩に伴う医療の高度化・細分化が急速に進む一方で、医療に対する社会的ニーズも大きく変化し、患者を中心とした安全かつ良質な医療の提供や療養上の課題解決に向けて、保健・医療・福祉の統合が必須である。</p> <p>看護師・保健師・管理栄養士はチーム医療の構成員としてそれぞれの専門性を活かし、積極的に医療に参画できる態度を身につける必要がある。チーム医療に関する基本的考え方とチーム医療の実践を学ぶとともに、他職種との事例検討をおし、チーム医療構成員として活動するための基礎的能力を修得する。</p>	
		リスクマネジメント	<p>安全な医療を提供するための環境、人、モノ、情報を調整し、組織やシステムを構築していくことの重要性を認識し、チームの一員として医療安全に取り組むための知識と方法論を学ぶ。また、感染症とそれに対する生体防御機能に関する基本的理解と感染症に関する環境の影響を理解し、感染関連の問題に対する幅広い適応能力を身につけることを目指す。</p> <p>安全な医療を提供するための組織としての取り組みについて討議し、安全対策について探求する。</p>	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野 領域			
連携 専門 職 意 識 の 育 成	カウンセリング	<p>さまざまな問題や課題を抱え、その解決を求めようとする個人に対して心理的援助を行うカウンセリングについて、将来医療従事者として患者や家族に関わる際に活用できるよう、主なカウンセリングの方法論を知り、その理論的背景についても理解する。</p> <p>また、グループワークやロールプレイを行い、相談者とカウンセラーの両方の立場を体験し、その振り返りを行うことによって、より相手の立場に立った、配慮のある関わり方を体験的に学ぶ。</p>	
	発達心理学	<p>受精から死に至るまでのヒトの生涯にわたる神経系、内分泌系をはじめとする身体の発達の变化を学修し、知的機能、感情機能、社会的行動の発達について理解する。また、心理学上の重要理論として、ピアジェの認知発達理論、エリクソンの心理社会的理論、ボウルビイの愛着理論のそれぞれについて概要を理解する。</p> <p>さらに、人間の生涯発達の各段階について共感的理解を涵養することを目指す。</p>	
	保健医療福祉制度	<p>日本の保健・医療・福祉制度について、歴史的な経過や国際的な比較等を通じて学ぶ。少子高齢化の進行、慢性疾患の増加、医療費の増大、住民や患者ニーズの多様化等の社会的背景が、各種制度に密接に関連していることを学ぶ。</p> <p>特に、医療保険制度や介護保険制度に焦点をあてて考察する。また、看護師及び管理栄養士の業務に関連の深い法規を中心に学び、看護師・管理栄養士として遭遇する様々な問題に対処していくための保健医療福祉制度の基礎知識を修得する。</p>	
	看護・栄養研究の基礎	<p>さまざまな職場において専門職として活動するにあたっては、現状を維持するだけでなく、改善への努力や新たな技術開発などが必要とされる。それに加え、それらの取り組みを広く社会へと還元するとともに、その評価を受けることが求められる。その活動は「研究活動」として、一定の形式や倫理規範などに従って行うことが求められており、また研究発表にも一定の形式が存在する。</p> <p>具体的には、研究活動の持つ意義や、研究活動を行う上での基礎的知識および倫理規程、研究活動の内容、研究の発表方法について学ぶ。「生命・医療倫理」「統計学」で学んだ内容を基礎とし、本授業で学んだ内容を看護学科の「看護研究Ⅰ（計画書立案）」「看護研究Ⅱ（計画の実践）」、健康栄養学科の「卒業研究」及び「看護・栄養研究成果の共有」にて実践する。</p> <p>また、看護・栄養分野における様々な課題や、その解決に向けての研究活動をそれぞれ理解することにより、他職種連携における相互理解を深める基礎を身につける。</p>	
	看護・栄養研究成果の共有	<p>「看護・栄養研究の基礎」を基に、看護学科の「看護研究Ⅰ（計画書立案）」「看護研究Ⅱ（計画の実践）」、健康栄養学科の「卒業研究」において実施した内容を卒業研究論文としてまとめ、報告会を開催して意見交換するとともに知見を共有することを目的とする。</p> <p>報告会は学生が主体となって運営する。</p>	
	キャリアセミナーⅠA	<p>有意義な大学生活を送るために、当該年度の自己の目標を明確にし、授業を通して職業的アイデンティティの形成、前に踏み出す力、チームで働く力、考え抜く力を養う。</p> <p>また、大学で学修する上で必要となる方法、健康的な大学生活を送るために必要な知識と心構え、課外活動について学び、充実した大学生活を送るための基本となる態度を育む。</p>	
	キャリアセミナーⅠB	<p>有意義な大学生活を送るために、授業を通して職業的アイデンティティの形成、前に踏み出す力、チームで働く力、考え抜く力を養い、当該年度の自己の目標を評価する。</p> <p>また、自らのキャリアアップに関わる知識を得て、キャリアデザインを考える。</p>	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
連携	専門職意識の育成	キャリアセミナーⅡA	看護及び栄養ケアに関わる専門性の高い学びを進めていくために必要となる学修方法について学ぶとともに、職業人としてあるべき態度を育むことを目的とする。 科目の内容は、文献検索の方法と、社会で働くために必要な職業人としての身につけるべき態度である。	
		キャリアセミナーⅡB	看護及び栄養ケアに関わる専門性の高い学びを進めていくために必要となる学修方法について学ぶとともに、自己の価値観を知り、専門職としての倫理観及び職業観を深めることを目的とする。 科目の内容は、文献クリティークの方法と、各種実習での体験やこれまでの講義・演習で得た知識を通して、自己の価値観を知り、専門職としての倫理観及び職業観を深めることである。	
		キャリアセミナーⅢA	自己の看護や栄養の指導に対する考えを深め、他者に表現することなどを通して、専門職としての職業アイデンティティを形成していくことを目的とする。 科目の内容は、グループワークを通して、自己の専門職としての倫理観及び職業観を深める。 また、看護や栄養の分野に限らず、幅広い分野の先人の活躍に触れる機会をとおして、看護師・管理栄養士としての豊かな教養を身につける。	
		キャリアセミナーⅢB	自己の看護や栄養の指導に対する考えを深め、卒業後の人生設計を考え、職業や就職先選択について考えることを目的とする。 科目の内容は、島根県内で働く保健師・助産師・看護師・管理栄養士・栄養士を講師として招き、看護活動や管理栄養士・栄養士の活動を広く理解し、各自の将来のビジョンを考える。 そしてそのためには何をすべきなのか(職業・専門能力)を再確認する。	
		キャリアセミナーⅣA	最終学年として自らのキャリアプランの実現に向け、具体的で実践的な準備ができることを目的とする。 科目の内容は、客観的自己分析を通して自己の長所や強みを知り、それを言葉にして文書や口頭で他者に伝える力を身につける。 また、提示された課題に対し、決められた条件の中で自身の考えをまとめ適切に表現する力を養う。	
		キャリアセミナーⅣB	最終学年として、学士教育に求められる、豊かな人間性、幅広い教養、看護師・管理栄養士に求められる基礎的能力に対する自己の到達度を俯瞰する。 また、卒業後に向けて、自らのキャリアデザインを再考し、これからの目標と取り組みを明確にする。	
導入	専門職	医学概論	医学概論では、将来、医療にたずさわる者として、共通に持つておかなければならない医学の成り立ちや医療者としての心構えについて学ぶことを目的とする。 医学とは、医療とは何かを理解する。さらには、倫理観やインフォームド・コンセント、医療における生活の質(QOL)の向上等、現代医療の課題や今後のあるべき保健・福祉・医療の姿を考察する。	
専門基礎	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ(総論)	公衆衛生学では、人間や生活について理解し、人間の健康に影響を及ぼす各種要因と疾病との関連や健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方やその取り組みについて理解することを目的とする。 公衆衛生学Ⅰでは、健康及び公衆衛生の概念を理解し、人間の健康を規定する要因としての社会・環境について学ぶことを目的とする。まず、人間や生活、健康と環境について理解し、保健統計から、わが国及び世界的な健康を取り巻く現状を学ぶ。さらに、健康に関わる情報の収集とマネジメントの手法、疫学等、科学的根拠に基づいた健康状態とその規定要因の測定並びに評価の方法について学び、健康課題の発見・分析・解決に必要な知識の修得を図る。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専門基礎	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅱ（各論）	公衆衛生学Ⅰで学んだことを基礎として、対象に応じた公衆衛生活動について理解することを目的とする。具体的には、生活習慣病の現状と対策、主要疾患の疫学と予防対策、健康に関わる社会制度と保健対策、関係法規等について学び、地域住民の疾病予防や健康維持・増進のための健康教育・指導・管理を行うための知識の修得を図る。さらに、地域保健に関わる各種機関、団体について理解し、関連職種との連携のあり方について学ぶ。	
		公衆衛生学実習	公衆衛生学の講義で学んだ知識を活用するための技術を身に付けることを目的とする。具体的には、大気や水、産業衛生等に関する課題に対して調査を行い、各種環境因子の評価方法、健康への影響について理解する。また、事例をもとに、健康情報の収集や疫学指標及び保健統計指標の算出を行い、地区診断等へ活用するための技術の修得を図る。さらに、地域における健康活動の計画立案などを中心に、グループ演習、発表を行い、地域活動のための実践力を育成する。	
		社会福祉論	社会福祉の概念・理念、歴史及び援助の方法・技術について理解することを目的とする。社会保障や社会福祉制度の概念と基礎理論について理解し、児童家庭福祉、障がい児（者）福祉、高齢者福祉といった分野別の福祉について学んだ上で、ソーシャルワークの理論と方法を修得する。さらに、社会福祉現場における管理栄養士の役割、関連職種との連携・協働について学ぶ。	
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		生化学Ⅰ（機能）	生化学は、生命・生理現象を物理学・化学的側面から分子レベルで理解することを目的とする。生化学Ⅰでは、生物の基本単位である細胞の構造と機能について学修する。また、主要な生体構成成分である糖質、脂質、たんぱく質及び核酸の構造や性質、機能について理解し、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も学ぶ。さらに、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）	生化学Ⅱでは、生化学Ⅰを基礎として、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ことを目的とする。糖質、脂質、たんぱく質・アミノ酸の細胞内における合成・分解の代謝経路と生体エネルギー、ATP産生機構について学ぶ。そして、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。また、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。さらに、複製、転写、翻訳機構とその調節機構、たんぱく質発現に対する影響について理解する。その上で、栄養素の代謝と生理機能について遺伝子レベルで学修し、その代謝及び代謝調節の異常によって起こる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理解する。	
		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実験を行い、生命現象・栄養素の代謝についての理解を深化させることを目的とする。生化学実験Ⅰでは、生体分子である糖質、脂質、たんぱく質、核酸等の化学的性質と生体に及ぼす影響について基礎的な実験を行い、理解を深化するとともに、それらを取り扱うための基本的な技術を修得する。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調節について学ぶ。さらに、消化・吸収過程における栄養素の動態、酵素による栄養素の消化過程を生体及び試験管内で再現する。	
		生化学実験Ⅱ（応用）	生化学実験Ⅱでは、実験試料として実験動物等の生体試料を用いて、生体内での代謝や調節の仕組みについて理解する。絶食及び摂食動物、各種栄養素の給与動物から血液、肝臓、筋肉等の生体試料を採取し、生体試料の調整及び生体試料からの糖質、脂質、たんぱく質、核酸、ビタミン、ミネラルの分離・抽出と定量を行う。これらの実験により、試料調整法や定量法の技術を修得するとともに、種々の生存条件下での生命現象・栄養素の代謝を学び、得られた生化学的データをまとめ、栄養素と疾病との因果関係について理解する。	
		人体構造学	人体構造学では、代謝やその調節が行われている「場」としての人体の構造を、その機能と関連させ、器官レベル、組織レベル、細胞レベルで理解することを目的とする。具体的には、細胞学、発生学、組織学総論を学んだ後、各組織・臓器・器官、器官系ごとにその形態と構造について系統的に学び、最終的には、個体として、それぞれの器官系の関連を総合的に理解する。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専門基礎	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	人体構造学実習	人体構造学で学んだ内容を確認しながら、理解をさらに深化させることを目的とする。具体的には、人体模型の観察や実験動物（マウス）の解剖を行い、各器官系の位置関係やつながり方等を確認する。また、主要臓器の組織標本の顕微鏡観察、スケッチを行い、その構造、器官（臓器）と、組織、細胞との関連について学修する。それに加え、走査型電子顕微鏡を用いて、組織標本を観察することにより、組織の立体構造について、理解を深める。また、立体的解剖組織学教育用のコンピューター・ソフトウェアを用いて消化器や心臓等の臓器を観察し、臓器の位置や動きを立体的に理解する。	
		人体機能学	人体構造学で学んだことを基礎として、身体の機能とその調節機能を理解することを目的とする。 生命を維持するための組織・臓器・器官、消化器系、循環器系、呼吸器系、体温調節系、腎・尿路系等の器官系機能と内分泌系や自律神経系等の調節系による内部環境の恒常性維持機能について学ぶ。また、外界の変化にすばやく反応する機能としての情報を入力するための感覚機能、筋収縮による運動機能、思考や記憶を行う中枢神経機能等について、さらに、それらの間の調節統合機構について学ぶ。	
		人体機能学実習	人体機能学で学んだことを基礎として実習を行い、理解を深化させることを目的とする。ヒトの生体現象を測定、分析し、その測定方法を修得するとともに、生体現象が起こるメカニズムを理解する。具体的には、バイタルサインや肺活量、心電図等の測定と解析を行い、循環調節や自律神経機能について学修する。また、唾液や尿、血液の定性、定量分析を行い、その分析の意義と結果の評価方法を理解するとともに、内分泌反応や代謝調節機構について理解する。さらに、呼気ガス分析装置により、空腹時や食事負荷後、運動後等、様々な状況下で、エネルギー代謝の測定を行い、人体のエネルギー代謝について理解する。その上で、生体現象を器官の機能及び調節機構として体系的に理解する。	
		臨床医学Ⅰ（総論）	臨床医学では、疾患診断及び治療の概要、主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解することを目的とする。臨床医学Ⅰでは、病気とは何か、病理学の基礎、医療面接と身体観察の方法、主な症候、臨床検査、疾患治療の概要、すなわち、治療の種類と特徴、治療計画・実施・評価、治療の方法等について学ぶ。さらには、ターミナルケアやクリティカルケア、Nutrition support team (NST)等の関連職種との連携について理解する。また、生活習慣病や栄養疾患について学ぶ。	
		臨床医学Ⅱ（各論）	臨床医学Ⅰで学んだことを基礎として、主要疾患の成因・病態・診断・治療等の概要を理解することを目的とする。具体的には、栄養障害と代謝疾患、消化器疾患、循環器疾患、腎・尿路系疾患、内分泌系疾患、神経疾患、呼吸器疾患、運動器疾患、血液系疾患、免疫・アレルギー疾患、感染症等の病態、診断、治療等について学ぶ。	
		臨床薬理学	医薬品は食品と相互に作用し、薬物の効果のみならず、栄養素の吸収や食欲等にも影響を及ぼすことから、管理栄養士が的確な栄養管理を行うためには、薬物に関する基礎知識を有していることが必須となる。臨床薬理学では、医薬品の種類や剤形、薬物の体内動態、食品と医薬品の相互作用、薬物の作用と副作用、薬物療法等、薬理学の基礎について学ぶ。	
		微生物学	微生物学では、微生物に関する基礎知識を修得し、人体と微生物や毒性物質との相互関係、病原微生物の感染から発症、その防御機構について理解することを目的とする。具体的には、各種微生物の分類、構造、性状、特性、生活史等微生物の基礎的な事柄について学ぶ。また、病原微生物によって引き起こされる感染症の病原因子や感染経路等、微生物が引き起こす疾病の概略、人体が引き起こす免疫応答の基本的現象、その予防法や消毒等についても学修する。さらに、微生物と環境、食品の製造や医薬品の生産等、微生物の持つ有益性について理解する。	
		免疫学	生体の恒常性を維持するために機能する防御機構、免疫システムの基礎を理解することを目的とする。免疫系のしくみとして、自然免疫と獲得免疫を細胞レベル及び分子レベルで理解する。また、免疫・生体防御と老化、栄養・運動の関係について理解する。さらに、免疫反応の二面性を理解するために、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症及び移植免疫に対する知識を修得する。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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	
分野	領域			
専門基礎	臨床検査学	栄養状態の評価に必要な指標である臨床検査の基礎を身につけることを目的とする。臨床検査の意義と目的、種類と特性、検査方法、基準値の考え方について学ぶ。さらに、主要疾患における臨床検査、検査値に影響を及ぼす要因、臨床検査値と食事、栄養素との関連について理解し、栄養評価指標としての臨床検査値の評価方法を習得する。		
	食べ物と健康	食品学Ⅰ（総論）	食品学では、人間と食品の関係、食品の成分や機能、加工等、食品に関する基礎的事項について学修し、食品の人体や健康への影響について理解することを目的とする。食品学Ⅰでは、人間と食べ物の関わりについて理解するとともに、食品の分類及び成分、機能、食品成分が健康に与える影響について学ぶ。具体的には、食品の種類や分類、栄養成分や嗜好成分、機能性成分等の化学成分の構造や性質、食品成分間反応や物性等について学ぶ。また、食品成分表について理解し、正しい利用方法を修得する。	
	食品学Ⅱ（各論）	食品学Ⅰで学んだことを基礎として、食品の調理・加工による変化や変質、安全性の確保について理解することを目的とする。具体的には、食品の調理・加工の意義・目的を理解し、食品の生産から加工・保存・流通の一連の流れについて学び、さらに、調理・加工に伴う食品成分の物性的変化や化学的変化、栄養学的変化について理解する。また、食品の表示と規格基準についても学ぶ。さらに、食品の安全性の重要性を認識し、食品の劣化原因やその防止原理、食中毒や食品中の汚染物質、食品添加物等、食品の安全性について学修する。		
	食品学実験Ⅰ（基礎）	食品学Ⅰで学んだことを確認しながら、理解を深化するとともに、食品の分析方法を修得することを目的とする。食品中の成分（水分やたんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル、有機酸等）の分離や定性、定量分析を行い、食品成分の化学的性質について理解する。また、主要成分の分析原理や分析方法、分析値の取扱方法等実験上の基礎知識を修得する。さらに、日本食品標準成分表と食品成分の関係について理解する。		
	食品学実験Ⅱ（応用）	食品学実験Ⅰで修得した技術を基礎として、より精密な定量操作を必要とする分析を行う。具体的には、ポリフェノール等の機能性成分の分析や、調理・加工に伴う食品成分の変化、すなわち、硬さや粘性等の物性的変化、褐変反応や色素・香成分等の化学的変化、水分活性やビタミン等の栄養学的変化について測定を行う。また、嗜好機能に関しては、官能評価法、食品の味、色、香り、物性等とおいしさとの関係を調べる。さらには、芳香成分の有機合成を試み、エステル結合等食品成分の化学についての理解を深める。		
	食品衛生学	食品衛生学では、安全な食品の確保のために必要な知識を修得することを目的とする。食品の変質に係わる微生物や各種の食中毒とその原因並びに予防法、食品加工・保存のために使用される食品添加物とその安全性評価、近年問題となっている遺伝子組み換え食品、アレルギー食品、各種の食品汚染物質の毒性と汚染実態等について学ぶ。また、食品衛生・食品の安全性確保に関する行政制度や関連法規、食品産業における衛生管理（HACCP）等について学ぶ。		
	食品衛生学実験	食品衛生学で学んだことを、理化学的検査や微生物学的検査を通して、理解を深めることを目的とする。本実験では、微生物の顕微鏡観察や、食品中の生菌数や大腸菌群の測定、食品中の着色料や保存料等の食品添加物の分析等を行い、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方法を修得する。		
	地域食材資源論（食品加工学）	東西に長い島根県は、自然環境において多様性に富んでいるため、県内には食品の原材料となる素材も数多い。健康づくりや高齢者支援、地域活性化に役立つことを目的に新たな食品の開発が試みられている。島根県の地域性や地域食材の利用加工に関する歴史的背景、県内各地域における食材の利用加工の現状、近年開発が進められている機能性に着目した食品開発の現状、食品の保存や加工の原理、食品製造者の立場から見た食品の品質表示等について理解を深める。また、地域食材の活用の観点から加工実習を行い、付加価値をもつ加工食品製造の方法を学修する。		
	調理科学	調理に関する事柄を科学的に究明し、食生活の實踐に役立つ理論を修得することを目的とする。調理の意義を理解し、調理操作の種類と原理、調理操作と栄養、各種食品の調理性について学ぶ。さらに、おいしさの要因と評価方法、基本5味の閾値の測定方法や官能評価の手法等について学び、対象者の栄養性・嗜好性に配慮した食物を調整する知識を修得する。		

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専門基礎	食べ物と健康	調理科学実験	調理科学で学んだことを基礎として実験を行い、理解を深化させることを目的とする。調理による食品の様々な科学的変化について観察・測定し、食品組織や成分がどのように変化しているのかを説明する。具体的には、顕微鏡による食品組織の観察、粘度やテクスチャー等の物性の測定、植物性及び動物性食品、成分抽出素材の調理性について実験を行う。また、糖度や塩分濃度の測定、基本5味の測定や食品や調理・加工品の官能評価を行い、おいしさの評価方法を修得する。さらには、咀嚼・嚥下能力に合わせた調理・調整技術を修得するため、嚥下調整食品の物性や粘度などを測定し、調理方法による物性や性状などの変化、おいしさについての検討を行う。	
		調理学実習Ⅰ（基礎）	各種食材料の衛生的、安全な取り扱いを含めた基礎的な調理技術を修得することを目的とする。日常の調理における食品の選択や取り扱いの方法、調理器具の使用法、材料の標準的な配合や調味パーセント、基本的な調理技術及び調理操作について実習を通じて学ぶ。また、日本料理における基本的な飾り切り等の調理技術や盛り付け方法、食事のマナーについても修得する。さらには、旬の食材や地場産物の選択、島根県の郷土食、食品の特徴を生かした調理方法や食品の組み合わせ、献立の考え方についても理解する。	
		調理学実習Ⅱ（応用）	調理学実習Ⅰを基礎として、応用展開した実習を行う。日本料理・中国料理・西洋料理について、各国の行事食等も含めて実習し、各料理の特徴や献立形式、味付け、食器、供卓形式、料理用語、その国の文化等について学ぶ。また、真空調理やクックチル、クックフリーズ等の新調理についても実習を行い、その活用方法や特性を理解する。さらに、災害時（ライフライン途絶時）等、特殊な状況下における調理についても学修する。	
		食事設計論	食事設計の意義を理解し、対象に応じた献立作成ができる能力を修得することを目的とする。食文化や嗜好性、料理形態、食品や調理操作の特徴等、食事設計に必要な基礎的事項と、献立作成条件及び手順について学ぶ。また、食事摂取のアセスメントと食事計画の立案に際し、食品成分表及び日本人の食事摂取基準を的確に活用する能力を身に付ける。	
		島根県の食文化	島根県は豊かな自然に囲まれた、海の幸、山の幸等の食材豊富な地域である。また、古い歴史を持ち、古くから、方言や祭り、郷土料理等、独特の文化を育んできた。本講義では、島根県の伝統的な食文化について学ぶとともに、他地域と比較検討し、食生活と生活との関係を、自然科学的及び人文科学的視点から考察する。さらに、歴史と食文化の変化・発展、食文化と健康との関連を理解し、将来と現代の食文化の課題を理解する。	
専門	基礎栄養学	基礎栄養学	栄養を生理学的・生化学的に学び、栄養素の過不足と健康・疾病との関係を理解することを目的とする。栄養の基本概念を歴史的に理解するとともに、エネルギー・栄養素の代謝と生理学的意義、その消化吸收機構、体内での働きについて学び、人間の栄養という営みを理解する。さらに、遺伝子発現と栄養について学び、栄養と遺伝的素因、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解する。	
		基礎栄養学実験	基礎栄養学で学んだことを基礎として、栄養素の消化・吸収、機能性食品の生体への効果等を分析実験及び動物実験を通して学ぶ。精製された栄養素の物性の測定及び食品からの栄養成分の抽出と定量を行う。また、栄養成分の過不足状態を実験動物にて再現し、血液等の生体試料を分析し、栄養状態や疾病のリスク等についての理解を深める。さらに、エネルギー消費量を測定し、エネルギー代謝の概念（エネルギー代謝や消費の仕組み、基礎理論等）を理解する。	
	応用栄養学	栄養管理プロセスについて学ぶとともに、その遂行に必要な食事摂取基準の活用法、食事調査法を修得することを目的とする。栄養ケア・マネジメントの概念を理解し、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリング・評価（判定）の一連の栄養管理プロセスについて学修する。また、栄養管理を行う上で基礎となる食事摂取基準の意義と策定の基礎理論、活用の基礎理論を理解する。また、食事摂取量及び食行動と食環境の評価方法について学ぶ。		

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専門	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ (母子・成長期)	応用栄養学では、各ライフステージにおける身体特性と栄養管理の考え方について学ぶことを目的とする。 本授業では、妊娠・授乳期、新生児・乳児期・学童期及び思春期における形態的、機能的な特徴、食生活に関する留意点、食事摂取基準の活用に関する基礎理論、各ライフステージで留意すべき栄養関連の病態・疾患について理解する。その上で、各ライフステージに応じた栄養管理の考え方について学ぶ。さらに、母体の健康の保持・増進、こどもの健全な発育・発達、疾病の予防と改善のための栄養介入の基本的考え方や方法について学修する。	
		応用栄養学Ⅱ (成人・高齢期)	成人期、更年期、高齢期における形態的、機能的な特徴、食生活に関する留意点、食事摂取基準の活用に関する基礎理論、各ライフステージで留意すべき栄養関連の病態・疾患について理解する。その上で、各ライフステージに応じた栄養管理の考え方について学ぶ。さらに、健康の増進、生活習慣病の予防と改善、介護予防のための栄養介入の基本的考え方や方法について学修する。	
		応用栄養学Ⅲ (特殊環境)	運動やストレス、高温や低温、災害時等の特殊環境条件等における代謝及び生理的变化を理解し、各条件下における栄養問題、留意すべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養管理の考え方について学ぶ。その上で、ストレスと生活習慣病の関連、特殊環境条件下での健康障害の予防または改善、アスリートに対する栄養介入の基本的考え方や方法について学修する。	
		栄養管理学実習	栄養管理学で学んだことを基礎として実習を行い、栄養管理プロセスを遂行するための知識と技術を修得する。代謝の測定や身体計測、身体活動量調査、食事調査等の栄養評価を実践し、測定・調査技術及び評価指標の考え方を身に付ける。また、事例検討を行い、栄養評価・栄養診断、栄養介入、栄養モニタリング・評価(判定)の一連の流れを理解するとともに、栄養診断及び記録の方法を修得する。	
		応用栄養学実習	応用栄養学の講義で学んだことを基礎として実習を行い、各ライフステージに応じた栄養管理プロセスを遂行するための知識と技術を修得する。具体的には、各ライフステージについて、症例・事例検討を行い、栄養評価・栄養診断、栄養介入、栄養モニタリング・評価(判定)の一連の流れを理解する。また、乳幼児食(調乳・離乳食を含む)、介護食については、調理科学実験で修得した技術をもとに、献立作成、調理及び食事介助実習等を行い、対象に応じた献立作成の考え方及び嚥下能力に応じた調理方法について理解する。	
		スポーツ栄養学	競技選手の身体的特徴と競技・種目特性を理解し、対象に応じた栄養管理プロセスを遂行するための知識と技術を習得することを目的とする。運動に伴う生理的变化と競技選手の栄養状態評価の方法について理解し、スポーツの種目や運動の内容に適した体づくりと最高のパフォーマンスを発揮するための栄養や食事方法について学ぶ。トレーニングの質や練習量に応じたエネルギー・栄養必要量、試合前後の食事や水分補給についても理解する。さらに、競技選手特有の疾病の種類とその予防・改善の方法についても学ぶ。	
栄養教育論	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ(総論)	栄養教育論では、栄養教育の意義と目的を理解するとともに、健康・栄養教育に必要な基礎的知識を学び、実践的に展開できる能力を修得することを目的とする。 本授業では、栄養教育の歴史と定義、意義と目的を理解する。また、健康・栄養教育に用いる理論やモデル、栄養カウンセリング等について学び、問題解決にむかって食行動の変容を図るための技法を修得する。さらに、健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養い、計画(Plan)、実施(Do)、評価(Check)、改善(Action)に基づいた、栄養マネジメント、健康・栄養教育を実践するための方法を修得する。	
		栄養教育論Ⅱ(各論)	栄養教育論Ⅰで学んだことを基礎として、対象者の身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ・ライフスタイルに応じた健康・栄養教育を展開できる能力を身に付けることを目的とする。ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育に関する特徴と留意事項を理解するとともに、対象者個人・集団の栄養問題を診断して改善計画を立て、健康・栄養教育を実施し、健康の増進、疾病の予防・治療に実践的に展開するための力を養う。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専門	栄養教育論	栄養教育論Ⅲ(発展)	栄養教育論Ⅰ及びⅡで学んだことを基礎として、生活習慣病予防及び介護予防、病院・施設や在宅療養者等に対する栄養教育を展開できる能力を身に付けることを目的とする。傷病者や要介護高齢者等の疾病・障がい状況を理解し、問題分析とその解決のための目標設定、手法選択、プログラム作成について学修する。さらに、生活習慣病予防・介護予防及び特定保健指導の実践のため、行動科学やカウンセリング技術を応用する力、対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする力の深化を図る。	
		栄養カウンセリング演習	栄養教育論Ⅰで学んだ栄養カウンセリングの知識を基礎として演習を行い、対人援助スキルの向上を図ることを目的とする。具体的には、個人ワークやグループワーク、ロールプレイ等を行い、他者の言語・非言語によるメッセージを読み取る力、信頼関係を築くための力、自己理解を深める力等を身に付ける。	
		栄養教育論実習	栄養教育論で学んだことを基礎として実習を行い、集団や個人を対象として、栄養教育を実践的に展開するための技術を修得する。事例やお互いを被験者とした実習を通じて、マネジメントサイクルの流れにしたがった対象者の栄養・健康状態、食行動、食環境等に関する情報収集及び分析を行う。また、その結果をもとに、優先課題の特定、目標設定、計画の立案を行い、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。さらに、栄養教育を効果的に推進するために必要な教材、媒体等を作成し、栄養教育を実践し、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。	
		学校栄養教育論Ⅰ(総論)	栄養教諭免許取得のための、栄養の教科に関する科目にあたる。栄養教諭の職務と役割について理解し、栄養教諭として必要な基礎的知識を修得することを目的とする。児童・生徒の食と栄養、健康、生活習慣等の現状と課題を理解し、学校教育における食に関する指導、学校給食の意義と役割、栄養教諭の職務と役割について学ぶ。さらに学校給食を「生きた教材」として活用し、健康についての自己管理能力を養うために必要な基礎知識と技術について学修する。	
		学校栄養教育論Ⅱ(各論)	学校栄養教育論Ⅰで学んだことを基礎として、食に関する具体的な指導技術を修得することを目的とする。具体的には、各教科等における食に関する指導や、食物アレルギー等、特別な配慮を要する児童・生徒への指導、家庭・地域との連携や地産地消推進のための取り組み等に関する具体的な方法を学ぶ。また、演習や模擬授業を通じて、学校における食の指導計画、指導案の作成、実際の指導方法等、実践的な指導技術を身に付ける。	
臨床栄養学	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ(総論)	医療・介護・福祉における臨床栄養の意義と目的を理解し、対象者の栄養管理を関連職種と連携して行うための基礎的知識を修得することを目的とする。臨床栄養の概念、すなわち、意義と目的、医療・介護制度等について学び、管理栄養士として必要な職業倫理を培う。また、臨床栄養の実践に必要な栄養補給法や食事と医薬品の相互作用、臨床症候と栄養障害の評価について学ぶ。さらに、栄養スクリーニング、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリング・評価(判定)、栄養ケアの記録の一連の栄養管理プロセスについて学修する。	
		臨床栄養学Ⅱ(栄養管理プロセス)	臨床栄養学Ⅰで学んだことを基礎として、傷病者に対する栄養管理プロセスについて知識を深めることを目的とする。具体的には、栄養評価の結果に基づいた栄養診断の方法、栄養診断の結果に基づいた栄養介入、栄養投与量の算定方法、傷病者に対する栄養教育、SOAP(subjective, objective, assessment, plan)に基づいた記録等について、事例等も含めて学修する。さらに、在宅を含む要支援・要介護者、障がいの者の栄養管理についても理解する。	
		臨床栄養学Ⅲ(栄養治療Ⅰ)	臨床栄養学Ⅲ・Ⅳでは、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだことを基礎として、ライフステージ、疾患・病態別の栄養管理プロセスについて学ぶことを目的とする。ライフステージ別、疾患・病態別の体内代謝・生理学的・病理学的所見に基づいて、栄養管理の必要性を理解し、各ライフステージ別、各疾患・病態別の栄養管理プロセスについて学ぶ。本授業では、栄養・代謝・内分泌系、消化器系、循環器系、腎・尿路系の疾患について学ぶ。	
		臨床栄養学Ⅳ(栄養治療Ⅱ)	本授業では、外科分野、精神・神経系、呼吸器系、血液・造血系、運動器(骨格系)、皮膚系、免疫・アレルギーの疾患、クリティカルケアについて学ぶ。さらに、チーム医療における管理栄養士の役割、関連職種との連携のあり方について学び、チームケア、栄養サポートチームにおける栄養管理、ターミナルケア等についての理解を深める。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専門	臨床栄養学	臨床栄養学実習Ⅰ(栄養管理プロセス)	臨床栄養学で学んだことを基礎として、一連の栄養管理プロセスについて実習及び演習を行い、栄養管理を実際に展開するための技術を修得する。具体的には、各種計測等、栄養評価の実習、主要な疾患の症例・事例に対する栄養管理プロセスの演習、ベッドサイドにおける臨床栄養管理・指導を、実習等を通して学ぶ。さらに、症例・事例検討のまとめを発表し、EBM(evidence-based nutrition)に基づいたプレゼンテーションを行う技術を修得する。	
		臨床栄養学実習Ⅱ(栄養補給)	臨床栄養学で学んだことを基礎として、栄養補給実習を行い、栄養評価・栄養診断に基づいた栄養補給計画の作成及び計画に応じた食事の調整ができる技術を修得する。具体的には、症例・事例に基づいて、栄養補給方法(経口栄養・経腸栄養・静脈栄養)・栄養補給量の計画を作成する。さらに、主要な疾患について、食事計画及び献立、治療食の作成を行い、栄養補給計画を具体化する技術を修得する。	
		在宅栄養ケアマネジメント	在宅療養者の栄養・食事管理、在宅訪問栄養指導を行うために必要な知識と技術を修得することを目的とする。在宅栄養ケアマネジメントの意義と目的、在宅ケアに関わる法律や制度を理解し、在宅ケアにおける関連職種との連携、在宅療養者とその家族が地域で生活するために必要な支援について学ぶ。また、在宅療養者の主要な疾患・病状、栄養評価法、在宅経腸・経静脈栄養補給法、ケア計画の考え方について学ぶ。さらに、症例・事例を通して、一連の栄養管理プロセスを実践するための知識と技術を修得する。	
		臨床栄養学演習(栄養管理プロセス)	本授業は、臨地実習Ⅱで臨床栄養学を選択する者を対象とする。臨床栄養学及び臨床栄養学実習で学んだことを基礎として、症例・事例検討を行い、臨床栄養管理を実践するための知識と技術の深化を図ることを目的とする。演習を通して、一連の栄養管理プロセスを実践する知識と技術、さらに、ベッドサイドにおける栄養ケア、臨床栄養指導、他職種連携、チーム医療に参画するための力を習得する。	
公衆栄養学		公衆栄養学Ⅰ(総論)	公衆栄養学では、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ことを目的とする。本授業では、公衆栄養の意義と目的を理解し、公衆栄養活動について学ぶ。また、公衆栄養活動を取り巻く社会環境の変化と健康づくりの変遷、法律、制度について学ぶとともに、行政及び関連する組織の役割と連携、人的資源など社会的資源について理解する。さらに、諸外国の健康・栄養政策について学び、世界の食糧供給バランスや食糧問題の現状を理解する。	
		公衆栄養学Ⅱ(各論)	本授業では、公衆栄養管理に必要な理論と方法を学ぶことを目的とする。地域の健康・栄養問題に関する情報を収集・分析し、地域や健康に関する課題や栄養上のハイリスク集団を特定する方法について学ぶとともに、あらゆる健康・栄養状態の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・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。また、それらを総合的に評価・判定する基本となる栄養疫学について学ぶ。さらに、各種サービスやプログラムの調整、社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理等の仕組みについて理解する。	
		公衆栄養学実習	公衆栄養学で学んだことを基礎として実習・演習を行い、公衆栄養管理を実践するための知識と技術を修得することを目的とする。具体的には、食事調査やアンケート調査、健康・栄養に関する既存資料の分析・評価、データを評価するための理論と統計手法等、栄養評価の手法を実習を通して理解する。さらに、評価に基づいた公衆栄養プログラムの目標設定、計画立案等の実習・演習を行い、公衆栄養マネジメントのスキルを修得する。	
		エビデンス・ベースド・ヘルスケア	本授業は、臨地実習Ⅱで公衆栄養学を選択する者を対象とする。公衆栄養学及び公衆栄養学実習で学んだことを基礎として演習を行い、科学的根拠に基づいた公衆栄養活動を実践するための知識と技術の深化を図ることを目的とする。栄養疫学の必要性と意義を理解し、栄養疫学の地域の健康・栄養活動への活用方法を学ぶ。また、統計学の基礎的・標準的方法及び統計的処理法について理解し、保健統計の見方・考え方を学ぶ。さらに、地域の栄養評価と栄養診断に基づいた目標の設定、計画作成の方法を身に付ける。	

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専 門	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ (総論)	給食経営管理論では、給食施設における特定多数の人々の栄養・食事管理を、効率的かつ効果的に実施、継続するためのシステム及びマネジメントについて、経営管理の理論に基づいて修得することを目的とする。本授業では、給食のマネジメントに必要な基礎知識及び実際の管理法を修得する。給食及び給食経営管理の意義と目的を理解し、給食運営における栄養・食事管理、食材料管理、衛生・安全管理、作業管理等、各管理面の意義と目的、運営の基礎理論と実際、評価について学ぶ。また、各種特定給食施設における給食の目的と位置づけ、給食経営の特徴について学ぶ。	
		給食経営管理論Ⅱ (各論)	本授業は、給食経営管理論Ⅰで学んだ知識を深化させることを目的とする。適切な給食(栄養・食事管理)を実施する際に考えるべき、効率、経営的な側面及び給食サービスを総合的にマネジメントする手法について学ぶ。また、コントラクト(外部委託)やマーケティング、システム構築等、新しい経営情報を取り入れながら、給食経営の現状や問題点、展開方法について理解を深める。さらに、フードビジネス(給食周辺ビジネス)の動向や関わりについても学び、給食マネジメント業務の現状と課題について考える。	
		給食経営管理実習Ⅰ(基礎)	給食経営管理論で学んだことを基礎として実習を行い、給食マネジメントに必要な基礎知識及び実際の管理法を修得することを目的とする。Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP)の概念に基づいた給食管理について、実習を通して学ぶ。また、集団を対象とした栄養・食事管理(栄養計画、食事計画、調理、栄養評価・改善など)、生産管理、財務・会計管理、情報処理管理及び危機管理などの諸管理を実践し、給食実務の具体的な方法、技術を修得する。	
		給食経営管理実習Ⅱ(応用)	給食経営管理実習Ⅰで学んだことを基礎として実習を行い、給食管理に対する理解の深化を図ることを目的とする。対象者の評価、食事計画立案、実施、評価のマネジメントサイクルに沿って実習を行い、対象集団に応じた栄養・食事管理を実践するための知識と技術を修得する。さらに、給食経営管理業務の流れについて、実施記録をもとに様々な側面から客観的に評価を行い、栄養管理、生産管理、衛生管理、経営管理等を総合的にマネジメントできる能力を身に付ける。	
総合演習		総合演習Ⅰ(基礎)	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目的に、「総合演習Ⅰ」では、専門基礎科目について、学習到達目標の達成状況の確認及び課題整理を行い、今後の学習目標を定めるとともに、専門基礎科目と専門科目の知識の統合を図る。具体的には、カリキュラムマップを用いて、専門科目における専門基礎科目の位置づけ、各々の授業科目の関連、学習到達目標を確認する。また、専門基礎科目については、問題演習及びグループディスカッションを通して、学習到達目標の達成状況を確認し、課題整理、今後の学習計画を作成する。専門科目については、教育目標及び学習到達状況の自己確認を行い、具体的な栄養ケアマネジメントが提案できる総合力を身に付けるための課題整理を行う。さらに、「臨地実習ⅠA(給食経営管理論)」のための事前・事後指導を行い、情報の共有、課題の整理、今後の学びについて考える。	
		総合演習Ⅱ(応用)	これまでに学んだ専門知識と技術を統合し、管理栄養士として、「栄養の指導」ができるよう総合的な能力を養うことを目的とする。具体的には、専門分野について、問題演習や症例・事例検討、文献検索等を行い、包括的な視点から、具体的な栄養ケアマネジメントが提案できる総合力を身に付ける。また、「臨地実習ⅠB(臨床栄養学)」「臨地実習ⅠC(公衆栄養学)」及び臨地実習Ⅱのための事前・事後指導を行い、情報の共有、課題の整理、今後の学びについて考える。さらに、4年間の学びの振り返りを行い、管理栄養士の役割及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。	
臨地実習		臨地実習ⅠA(給食経営管理論)	特定給食施設での実践活動を通して、給食を実施するために必要な給食運営のための理論を理解し、管理栄養士として具現すべき知識・技能を修得することを目的とする。喫食者のニーズや給食条件に合わせた栄養・食事計画やHACCPに基づいた衛生管理、食材料管理、大量調理の方法等、給食の運営に関する実践的な知識と技術を修得する。さらに、管理栄養士業務の分析を行い、課題発見、解決を通して、給食運営の場における管理栄養士業務や役割について理解する。	「給食の運営」を含む

授 業 科 目 の 概 要

(看護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
分野	領域			
専 門	臨 地 実 習	臨地実習 I B (臨床栄養学)	臨床現場での実践活動を通して、医療、福祉における栄養管理の意義や方法を理解することを目的とする。具体的には、診療科やベッドサイドへの訪問、カルテ及び栄養カルテの閲覧、栄養食事指導の見学やカンファレンス、Nutrition Support Team(NST)等への参加等を通して、栄養管理の意義や方法、臨床の場における連携・協働、臨床現場における管理栄養士の役割を理解する。また、医療スタッフの一員としての対応やマナーなどについて学修する。その上で、臨床業務と給食との相互関係及び栄養ケアマネジメントの一連の流れを体系的に学び、臨床現場で行われている業務全体を一つのシステムとして理解するとともに、それぞれの業務が果たす役割について学ぶ。	
		臨地実習 I C (公衆栄養学)	保健所及び市町村での実践活動を通して、栄養改善業務及び栄養行政の概要を学び、地域の健康・栄養課題の解決に向けた施策の実際を、マネジメントサイクルに基づいて理解することを目的とする。具体的には、各種報告書や統計資料の閲覧、種々の会議や委員会、公衆栄養活動への参加を通して、「健康日本21」「食育基本計画」等の国の施策が、地方公共団体でどのように計画、施策化、実践されているのか、また、様々な健康・栄養状態の対象者や各ライフステージに対する栄養関連サービスがどのように行われているかを学ぶ。さらに、栄養行政における保健所と市町村業務の違い、行政栄養士が携わる地域健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針、公衆栄養の場における管理栄養士の役割について理解する。	
		臨地実習 II A (給食経営管理論)	臨地実習 I A で学んだことを基礎として実習を行い、給食施設における栄養・食事管理を実施・継続する際に考えるべき、効率、経営的な側面及び給食サービスを総合的にマネジメントするための専門知識及び技術を修得することを目的とする。具体的には、対象者の評価、食事計画立案、実施、評価の一連のマネジメントサイクルについて実習を行い、対象集団に応じた栄養・食事管理を実践するための知識と技術を修得する。さらに、給食経営管理業務の流れについて、実施記録をもとに様々な側面から客観的に評価を行い、栄養管理、生産管理、衛生管理、人事管理等、給食経営管理を総合的にマネジメントできる能力を身に付ける。さらに、管理栄養士業務の分析を行い、課題発見、解決を通して、給食経営管理の場における管理栄養士業務や役割について理解する。	「臨地実習 II A (給食経営管理論)」、「臨地実習 II B (臨床栄養学)」、「臨地実習 II C (公衆栄養学)」の中から1科目を選択
		臨地実習 II B (臨床栄養学)	臨地実習 I B で学んだことを基礎として、臨床現場で実習を行い、傷病者の療養のための栄養管理及び指導能力の強化を図るとともに、関連職種との連携による栄養ケアを理解することを目的とする。具体的には、指導者の指導のもと、実際の症例に対して、栄養状態の評価・判定、問題点の抽出を行い、栄養ケア計画の立案、栄養ケアの実施、モニタリング、実施後の評価を体験するとともに、症例報告を行う。また、栄養指導に随行し、臨床栄養指導の実際について学ぶとともに、病棟訪問や、Nutrition support team (NST)、褥瘡チーム、あるいはカンファレンス等に随行し、関連職種とのコミュニケーションや関連職種との連携による栄養ケアを学ぶ。実習体験を通して、臨床現場における栄養ケアに関わる知識・技術の実践と統合により、臨床現場における管理栄養士としての専門性を学ぶ。	
		臨地実習 II C (公衆栄養学)	臨地実習 I C で学んだことを基礎として、保健所及び市町村で実習を行い、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの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能力を養うことを目的とする。具体的には、指導者の指導のもと、保健所においては、専門的な栄養指導・食生活支援やボランティア組織の活動支援、市町村においては、離乳食教室や妊産婦相談等、行政栄養士としての実践活動を体験する。また、地域における実態把握や分析、課題の明確化、課題の解決に向けた計画立案の方法、健康・栄養課題に係る施策をPDCAサイクルに基づいて推進するための地域診断や政策立案等の一連の流れについて学修し、行政管理栄養士の専門性を理解する。	
専 門	発 展	卒業研究	科学的エビデンスに基づく栄養と健康の高度専門職業人としての能力を養うことを目的とする。指導教員の指導と助言のもとに、1年をかけて卒業研究を行う。成果を卒業論文としてまとめるとともに、卒業研究発表会において発表する。研究上の倫理を尊重したうえで実験や調査分析等の科学的な手法によって研究を実施し、主体的な学習能力を育成するとともに、企画力や創造力、さらには、問題解決能力等を修得する。	
		外書講読	管理栄養士の職務に関連する専門分野の英文資料を読むことにより、専門領域の用語や表現を理解・習得する。さらには、その内容を要約、説明できる能力を身に付ける。また、各種データベースからの関連文献の収集方法を習得する。	

V. 教職課程

教職課程の履修について

1. 栄養教諭の資格について

- ・ 栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ教員であり、学校給食を生きた教材として活用し、(1)食に関する指導 と (2)学校給食の管理 を行う。
- ・ 免許上の種類は、専修免許状、一種免許状、二種免許状の3種類がある。
- ・ 免許状取得のための基礎資格としては、専修免許状については修士の学位、一種免許状については学士の学位、二種免許状については準学士の称号（短期大学卒業程度）を有することを原則とする。また、栄養に関する専門性として、免許状の種類にかかわらず食に関する指導を行うための資質能力を身に付けるため、基礎資格として栄養士の免許を取得すること、一種免許状を取得するためには、管理栄養士免許を有していることが必要。
- ・ 免許取得の方法としては、(1)大学等で基礎資格と教育職員免許法に定められた課程を履修し、所定の単位*を修得する方法、(2)学校栄養職員としての3年以上の実務経験をもとに、所定の単位を取得する方法がある。

* 教育職員免許法別表第二の二（第五条関係）：

栄養に係る教育に関する科目 4 単位及び教職に係る科目 18 単位

教育職員免許法 六十六条の六に掲げられた科目の単位

日本国憲法 2 単位、体育 2 単位、外国語コミュニケーション 2 単位、
情報機器の操作 2 単位

2. 本学における栄養教諭一種免許取得の要件

- ①卒業要件を満たすこと（管理栄養士国家試験受験資格取得及び栄養士免許取得の要件を満たすこと）
- ②次頁表の単位を取得すること

2019年度以降入学生

区分		授 業 科 目	配当 年次	単位数			時間 数	講義 形式	備 考
分野	領域			必修	選択	自由			
共通教養	外国語	英会話Ⅰ	1・春	1			30	演習	教育職員免許法 六十六条の六に掲げられた科目
		英会話Ⅱ	1・秋	1			30	演習	
	自然と 情報科学	情報リテラシー	1・春	1			30	演習	
		情報処理の基礎	1・秋		1		30	演習	
	社会と 生活	日本国憲法	2・秋		2		30	講義	
		健康と運動Ⅰ	1・春	1			30	演習	
健康と運動Ⅱ	1・秋	1			30	演習			
教職	教職に関する科目	現代教職論	1・秋			2	30	講義	教育の基礎的理解に関する科目
		教育原理	2・秋			2	30	講義	
		教育心理学	2・秋			2	30	講義	
		教育経営論	3・秋			2	30	講義	
		特別支援教育論	3・春			1	15	講義	道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目
		教育課程論	3・春			2	30	講義	
		道徳の理論と指導法	3・秋			2	30	講義	
		特別活動及び総合的な学習の指導法	2・春			2	30	講義	
		教育方法学	3・秋			2	30	講義	
		生徒指導の理論と方法	3・秋			2	30	講義	
		教育相談	3・春			2	30	講義	
		栄養教育実習事前事後指導	4・春秋			1	45	実習	
		栄養教育実習	4・春			1	45	実習	
		教職実践演習（栄養教諭）	4・秋			2	30	演習	
専門	栄養教育論	学校栄養教育論Ⅰ（総論）	3・春			2	30	講義	栄養に係る教育に関する科目
		学校栄養教育論Ⅱ（各論）	3・秋			2	30	講義	

2018年度入学生

区分		授 業 科 目	配当 年次	単位数			時間 数	講義 形式	備 考
分野	領域			必修	選択	自由			
共通教養	外国語	英会話Ⅰ	1・春	1			30	演習	教育職員免許法 六十六条の六に掲げられた科目
		英会話Ⅱ	1・秋	1			30	演習	
	自然と 情報科学	情報リテラシー	1・春	1			30	演習	
		情報処理の基礎	1・秋		1		30	演習	
	社会と 生活	日本国憲法	2・秋		2		30	講義	
		健康と運動Ⅰ	1・春	1			30	演習	
健康と運動Ⅱ	1・秋	1			30	演習			
教職	教職に関する科目	現代教職論	1・秋			2	30	講義	教職の意義等に関する科目
		教育原理	2・秋			2	30	講義	教育の基礎理論に関する科目
		教育心理学	2・秋			2	30	講義	
		教育経営論	3・秋			2	30	講義	教育課程に関する科目
		教育課程論	3・春			2	30	講義	
		道徳の指導法	3・秋			2	30	講義	
		特別活動の指導法	2・春			2	30	講義	
		教育方法学	3・秋			2	30	講義	生徒指導及び教育相談に関する科目
		生徒指導の理論と方法	3・秋			2	30	講義	
		教育相談	3・春			2	30	講義	栄養教育実習
		栄養教育実習事前事後指導	4・春秋			1	45	実習	
		栄養教育実習	4・春			1	45	実習	
教職実践演習（栄養教諭）	4・秋			2	30	演習	教育実践演習		
専門	栄養教育論	学校栄養教育論Ⅰ（総論）	3・春			2	30	講義	栄養に係る教育に関する科目
		学校栄養教育論Ⅱ（各論）	3・秋			2	30	講義	

授 業 科 目 の 概 要 (教 職 課 程)

(看護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
分野	領域			
共通 教養	外国語	英会話Ⅰ	A beginner-level course designed to help students improve their understanding of the English language and of American and British cultures through communication and interaction with native speakers. The focus of this class is to help the beginner-level student acquire basic, everyday communications skills in English, through lecture, reading and conversation. The course also provides the student with a greater knowledge and appreciation of the intercultural similarities and differences of the Japanese and American/British cultures. 【和訳】 ネイティブスピーカーを講師に、欧米の文化について理解を深める。講義では初級レベルの基本的な日常英語で、聞き取る能力、読む能力、話す能力を身につけていく。また日本と欧米の文化の類似点や違いについて深く学び、話題や対話の相手を広げ、積極的に外国人と交流をする態度を養う。	
		英会話Ⅱ	An intermediate-level course designed to help the student further improve their understanding of the English language and of American and British cultures through more complex levels of communication and interaction with native speakers. The focus of this class is to help the intermediate-level student acquire a more substantial foundation of English communications skills, through reading, applied practice and conversation. The course also serves to further expand the student's knowledge and appreciation of the intercultural similarities and differences of the Japanese and American/British cultures. 【和訳】 ネイティブスピーカーを講師に、英会話Ⅰで学んだことを踏まえ、より進んだ中級レベルの応用実践的な英会話を学び、英語に対する理解力をさらに深めていく。講義では平易な会話を正確に聞き取る能力、英語で考えたり発言したりする能力を養う。さらに、グループや多くの人を対象にしたコミュニケーションの場面での能力を養う。また、欧米文化への理解や知識をさらに発展させ深めていく。	
自然と 情報科学		情報リテラシー	コンピュータを学習活動のツールとして、効果的に活用するための基礎的技術を学ぶことを目的とする。 具体的にはレポート作成、データ集計処理、そしてプレゼンテーションなどにコンピュータを効果的に活用できるように、ワープロ・表計算・プレゼンテーションソフトの基本的操作について演習を通して学修する。また、高校までの情報科目到達状況にばらつきがあるため、コンピュータの操作に不慣れた学生においても、初歩から学ぶことにより、その活用基礎能力を身につける。	
		情報処理の基礎	コンピュータやネットワーク技術の発展により、現代社会に錯綜している様々な「情報」を扱うための基本的な知識と能力を、コンピュータを利用して学修することを目的とする。 具体的には、コンピュータやインターネットの単なる操作方法を修得するだけではなく、看護・医療に関する「適切な情報の収集・発信」、患者の個人情報を安全に守るための「情報セキュリティー」、情報を扱う上での道徳である「情報倫理」などについて講義や演習を通して学ぶ。	
社会と 生活		日本国憲法	法律の法律といわれる憲法に関して「憲法は何のために、誰の為にあるのか」という観点から憲法学一般について理解する。日本国憲法の理念と内容について学ぶことにより、憲法と生活や健康との関係について理解する。 また、日本国憲法の基本的人権、特に社会権を中心に憲法をめぐる現状と課題を理解する。さらに、社会権の中の生存権にある「最低限度の生活を営む」権利について解釈し、その権利の保障について考察する。	
		健康と運動Ⅰ	生涯を通じた心身の健康の保持増進の基礎づくりと、卒業後、健康づくりの実践に携わる学生が多いことを前提として、スポーツ・身体運動と健康との関わりについて理解する。 内容は、各種のスポーツ（バドミントン、卓球、ソフトバレー、インディアカ、テニス、ソフトボール、ウォーキングなど）の実習及び実技を中心に授業を進め、自己の健康についての認識を深め、実践を通し心身共に健康な体づくりの方法を学ぶ。	
		健康と運動Ⅱ	講義と実技を通して、生涯にわたる継続的な身体運動の実践を指導する立場から、スポーツ、身体活動と日常生活との関わりなどを理解する。 健康科学論と並行し、スポーツ実習・実技を取り入れ、自己の健康についての認識を深め、理論と実践を通し心身ともに健康な体づくりの方法を学ぶ。さらに運動療法や高齢者に対する運動処方等を実習する。講義のテーマは、身体組成、年齢と運動、歩行と姿勢、運動療法等である。	

授 業 科 目 の 概 要 (教 職 課 程)

(看護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
教職	現代教職論	教員養成・研修の仕組みと教職関連の法令・制度について基礎知識を学ぶとともに、学校段階に応じた教師の役割、授業実践論、求められる教員像と教員の資質・能力等について、事例研究を通して学んでいく。	
	教育原理	教育を広く人間と社会とのかかわりの中で捉えることを通して、教育の意義、理念と目的、及び今日的課題について考察を進める。内容的には、発達と教育の諸理論、子ども・青年像の変遷と現代教育の諸課題、学校と教育をめぐる近代とポスト近代、わが国と諸外国における現代教育改革の動向等について扱う。	
	教育心理学	発達、学習、記憶、動機づけ、学級集団の心理、教育評価など教育心理学の基本的事項について理解するとともに、教育現場における心理的諸問題について関心を深める。また、性格特性と適応、知能とコミュニケーションスキル、社会性と感情制御について理解を深め、現代の教育場面における問題行動とその対処法について考察する。	
	教育経営論	本授業科目では、学校が組織として求められる様々な経営課題について、受講者とともに議論する。具体的には、各回一つの学校や教員、生徒に関するトピックを取り上げ、それらが学校の教育目的の達成にどのようなつながるかを考えていく。そのことを通して、受講者がこれまで触れることの少なかった、学校の経営的側面の理解を促す。また、本授業科目では、学校教育が公教育として行われていることから、社会にとって学校が果たす使命と役割の重要性についても考えを深めることを目指す。	
	特別支援教育論	特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒の理解をするとともに、特別支援教育における教育課程及び具体的な支援の方法を学ぶ。また、母国語や貧困の問題等により特別の教育的ニーズのある幼児、児童及び生徒の把握や支援についても理解をする。	
	教育課程論	教育課程の意義、近代学校における教育課程の歴史、現代の教育課程開発の動き、教育課程の編成原理、類型、現行の教育課程(学習指導要領を中心とする)の基本的考え方と特徴と改革動向、そして学校での教育課程編成の課題とカリキュラム・マネジメントについて概説する。	
道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目	道徳の理論と指導法	本科目は、道徳教育に関する理論、歴史、制度、学習指導要領、中学校の発達段階を踏まえた指導法などについて理解を深め、実際に中学校で「特別の教科 道徳」の授業を構想できるようになることを目標とする。グローバル化する現代社会においては、“様々な価値観の存在を認め、互いに尊重し合うこと”のできる資質能力の育成が、これまで以上に重視されている。授業では、このような資質能力の育成に向けて有効な道徳の授業の在り方について講義する。	
	特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	この授業では、中等教育における総合的な学習の時間と特別活動について講義する。 総合的な学習の時間の目的と意義について歴史的経緯を含めて概説し、これを計画、実施していく上で必要なカリキュラム上の留意点、及び指導過程を構想と実施のために必要な知識、技能や留意点について講義する。・特別活動の目的や意義について概説し、これを計画、実施していく上で必要なカリキュラム上の留意点、及び指導過程を構想と実施のために必要な知識、技能や留意点について講義する。	
	教育方法学	教授-学習論の歴史と基礎理論、及びコンピテンシー・ベースのカリキュラム・授業開発とアクティブラーニングといった今日的課題の意義を明らかにした上で、教育方法学の基本的課題である、教育目標論、教材・教具論 (ICTなど教授メディアの活用、情報モラルを含む生徒の情報活用能力育成に資する指導法を含む)、学習形態論と指導過程論、教育評価論について講義し、学習指導案の作成能力とこれを実施する上で留意すべきことに関する理解を形成する。	
	生徒指導の理論と方法	上記の目的を達成するために、まず学校現場の諸問題について検討し、生徒指導の基本的な考え方について学ぶ。さらに「いじめ」「不登校」「ネット事情」等、今日的課題について実態と対応を学ぶことを通して、生徒理解をめざす。また進路指導について課題と現状と課題を考える。事例を多く示し、グループでのプレゼンテーションやロールプレイ等の実践的な学びを重視した授業を展開する予定である。	
	教育相談	本授業は教員による概説と、それに関する論文講読や実践的学習により構成される。主なテーマは学校現場における個別の支援が必要な状態を知ることと、それらへの対応である。実践力をつけるために、カウンセリングのロールプレイをはじめとした様々な実践演習や、架空事例の検討会を予定している。	

授 業 科 目 の 概 要 （ 教 職 課 程 ）

(看護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
分野	領域			
教職	教育実践に関する科目	栄養教育実習事前事後指導	教育実習での学びを深化させることを目的として、事前指導・事後指導を行う。事前指導では、実習の目的と意義を理解し、実習の内容、方法、留意点について学ぶ。さらに、実習の課題検討、指導案の作成と教材検討、模擬授業等を行い、教育実習のための知識と技能を身に付ける。事後指導では、実習を通して経験したことをまとめ、主体的に振り返るとともに、報告会を行うことにより、学びの共有化を図る。	
		栄養教育実習	教育の現場での実践的な体験を通して、栄養教諭に必要とされる知識、技能、態度、心構えを身に付けることを目的とする。学校組織や学級経営の実際、栄養教諭の職務、児童生徒の実態等への理解を深めるとともに教育に携わる者としての自覚と使命感を高める。また、食に関する指導や栄養管理の実際を体験することにより、栄養教諭に必要とされる資質・能力に関する理解を深め、教育実習で求められる知識・技術を習得する。	
		教職実践演習	栄養教諭として必要な知識技能を修得したことを確認するとともに、これまでの振り返りを行い、授業内容を補うことを目的とする。講義やグループ討議、事例検討やロールプレイ、模擬授業等を通して、①使命感や責任感、教育的愛情、②社会性や対人関係能力、③生徒理解や生徒指導力、④食に関する指導力について、主観的・客観的に評価を行い、課題抽出、今後の学び、展望について考える。	
専門(教職)	栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育論Ⅰ(総論)	栄養教諭免許取得のための、栄養の教科に関する科目にあたる。栄養教諭の職務と役割について理解し、栄養教諭として必要な基礎的知識を修得することを目的とする。児童・生徒の食と栄養、健康、生活習慣等の現状と課題を理解し、学校教育における食に関する指導、学校給食の意義と役割、栄養教諭の職務と役割について学ぶ。さらに学校給食を「生きた教材」として活用し、健康についての自己管理能力を養うために必要な基礎知識と技術について学修する。	
		学校栄養教育論Ⅱ(各論)	学校栄養教育論Ⅰで学んだことを基礎として、食に関する具体的な指導技術を修得することを目的とする。具体的には、各教科等における食に関する指導や、食物アレルギー等、特別な配慮を要する児童・生徒への指導、家庭・地域との連携や地産地消推進のための取り組み等に関する具体的な方法を学ぶ。また、演習や模擬授業を通じて、学校における食の指導計画、指導案の作成、実際の指導方法等、実践的な指導技術を身に付ける。	

授 業 科 目 の 概 要 (教 職 課 程)

(看護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
分野	領域			
共通 教養	外国語	英会話Ⅰ	A beginner-level course designed to help students improve their understanding of the English language and of American and British cultures through communication and interaction with native speakers. The focus of this class is to help the beginner-level student acquire basic, everyday communications skills in English, through lecture, reading and conversation. The course also provides the student with a greater knowledge and appreciation of the intercultural similarities and differences of the Japanese and American/British cultures. 【和訳】 ネイティブスピーカーを講師に、欧米の文化について理解を深める。講義では初級レベルの基本的な日常英語で、聞き取る能力、読む能力、話す能力を身につけていく。また日本と欧米の文化の類似点や違いについて深く学び、話題や対話の相手を広げ、積極的に外国人と交流をする態度を養う。	
		英会話Ⅱ	An intermediate-level course designed to help the student further improve their understanding of the English language and of American and British cultures through more complex levels of communication and interaction with native speakers. The focus of this class is to help the intermediate-level student acquire a more substantial foundation of English communications skills, through reading, applied practice and conversation. The course also serves to further expand the student's knowledge and appreciation of the intercultural similarities and differences of the Japanese and American/British cultures. 【和訳】 ネイティブスピーカーを講師に、英会話Ⅰで学んだことを踏まえ、より進んだ中級レベルの応用実践的な英会話を学び、英語に対する理解力をさらに深めていく。講義では平易な会話を正確に聞き取る能力、英語で考えたり発言したりする能力を養う。さらに、グループや多くの人を対象にしたコミュニケーションの場面での能力を養う。また、欧米文化への理解や知識をさらに発展させ深めていく。	
自然と 情報科学		情報リテラシー	コンピュータを学習活動のツールとして、効果的に活用するための基礎的技術を学ぶことを目的とする。 具体的にはレポート作成、データ集計処理、そしてプレゼンテーションなどにコンピュータを効果的に活用できるように、ワープロ・表計算・プレゼンテーションソフトの基本的操作について演習を通して学修する。また、高校までの情報科目到達状況にばらつきがあるため、コンピュータの操作に不慣れた学生においても、初歩から学ぶことにより、その活用基礎能力を身につける。	
		情報処理の基礎	コンピュータやネットワーク技術の発展により、現代社会に錯綜している様々な「情報」を扱うための基本的な知識と能力を、コンピュータを利用して学修することを目的とする。 具体的には、コンピュータやインターネットの単なる操作方法を修得するだけではなく、看護・医療に関する「適切な情報の収集・発信」、患者の個人情報を安全に守るための「情報セキュリティー」、情報を扱う上での道徳である「情報倫理」などについて講義や演習を通して学ぶ。	
社会と 生活		日本国憲法	法律の法律といわれる憲法に関して「憲法は何のために、誰の為にあるのか」という観点から憲法学一般について理解する。日本国憲法の理念と内容について学ぶことにより、憲法と生活や健康との関係について理解する。 また、日本国憲法の基本的人権、特に社会権を中心に憲法をめぐる現状と課題を理解する。さらに、社会権の中の生存権にある「最低限度の生活を営む」権利について解釈し、その権利の保障について考察する。	
		健康と運動Ⅰ	生涯を通じた心身の健康の保持増進の基礎づくりと、卒業後、健康づくりの実践に携わる学生が多いことを前提として、スポーツ・身体運動と健康との関わりについて理解する。 内容は、各種のスポーツ（バドミントン、卓球、ソフトバレー、インディアカ、テニス、ソフトボール、ウォーキングなど）の実習及び実技を中心に授業を進め、自己の健康についての認識を深め、実践を通し心身共に健康な体づくりの方法を学ぶ。	
		健康と運動Ⅱ	講義と実技を通して、生涯にわたる継続的な身体運動の実践を指導する立場から、スポーツ、身体活動と日常生活との関わりなどを理解する。 健康科学論と並行し、スポーツ実習・実技を取り入れ、自己の健康についての認識を深め、理論と実践を通し心身ともに健康な体づくりの方法を学ぶ。さらに運動療法や高齢者に対する運動処方等を実習する。講義のテーマは、身体組成、年齢と運動、歩行と姿勢、運動療法等である。	

授 業 科 目 の 概 要 (教 職 課 程)

(看護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
分野	領域			
教職	教職	現代教職論	教員養成・研修の仕組みと教職関連の法令・制度について基礎知識を学ぶとともに、学校段階に応じた教師の役割、授業実践論、求められる教員像と教員の資質・能力等について、事例研究を通して学んでいく。	
	教育の基礎理論に関する科目	教育原理	教育を広く人間と社会とのかかわりの中で捉えることを通して、教育の意義、理念と目的、及び今日的課題について考察を進める。内容的には、発達と教育の諸理論、子ども・青年像の変遷と現代教育の諸課題、学校と教育をめぐる近代とポスト近代、わが国と諸外国における現代教育改革の動向等について扱う。	
		教育心理学	発達、学習、記憶、動機づけ、学級集団の心理、教育評価など教育心理学の基本的事項について理解するとともに、教育現場における心理的諸問題について関心を深める。また、性格特性と適応、知能とコミュニケーションスキル、社会性と感情制御について理解を深め、現代の教育場面における問題行動とその対処法について考察する。	
		教育経営論	本授業科目では、学校が組織として求められる様々な経営課題について、受講者とともに議論する。具体的には、各回一つの学校や教員、生徒に関するトピックを取り上げ、それらが学校の教育目的の達成にどのようなつながるかを考えていく。そのことを通して、受講者がこれまで触れることの少なかった、学校の経営的側面の理解を促す。また、本授業科目では、学校教育が公教育として行われていることから、社会にとって学校が果たす使命と役割の重要性についても考えを深めることを目指す。	
	教育課程及び指導法に関する科目	教育課程論	教育課程の意義、近代学校における教育課程の歴史、現代の教育課程開発の動き、教育課程の編成原理、類型、現行の教育課程(学習指導要領を中心とする)の基本的考え方と特徴と改革動向、そして学校での教育課程編成の課題とカリキュラム・マネジメントについて概説する。	
		道徳の指導法	道徳教育に関する理論、歴史、制度、学習指導要領、中学校の発達段階を踏まえた指導法などについて理解を深め、実際に中学校で「特別の教科 道徳」の授業を構想できるようになることを目標とする。グローバル化する現代社会においては、“様々な価値観の存在を認め、互いに尊重し合うこと”のできる資質能力の育成が、これまで以上に重視されている。授業では、このような資質能力の育成に向けて有効な道徳の授業の在り方について講義する。	
		特別活動の指導法	望ましい集団活動を通して、心身の調和をとれた発達と個性の伸長を図り、集団の一員としてよりよい生活や人間関係を築こうとする自主的、実践的な態度を育てるとともに、自己の生き方についての考えを深め、自己を生かす能力を養う。	
		教育方法学	教授-学習論の歴史と基礎理論、及びコンピテンシー・ベースのカリキュラム・授業開発とアクティブラーニングといった今日的課題の意義を明らかにした上で、教育方法学の基本的課題である、教育目標論、教材・教具論 (ICTなど教授メディアの活用、情報モラルを含む生徒の情報活用能力育成に資する指導法を含む)、学習形態論と指導過程論、教育評価論について講義し、学習指導案の作成能力とこれを実施する上で留意すべきことに関する理解を形成する。	
	生徒指導及び教育相談	生徒指導の理論と方法	上記の目的を達成するために、まず学校現場の諸問題について検討し、生徒指導の基本的な考え方について学ぶ。さらに「いじめ」「不登校」「ネット事情」等、今日的課題について実態と対応を学ぶことに通して、生徒理解をめざす。また進路指導について課題と現状と課題を考える。事例を多く示し、グループでのプレゼンテーションやロールプレイ等の実践的な学びを重視した授業を展開する予定である。	
		教育相談	本授業は教員による概説と、それに関する論文講読や実践的学習により構成される。主なテーマは学校現場における個別の支援が必要な状態を知ることと、それらへの対応である。実践力をつけるために、カウンセリングのロールプレイをはじめとした様々な実践演習や、架空事例の検討会を予定している。	
	栄養教育実習	栄養教育実習事前事後指導	教育実習での学びを深化させることを目的として、事前指導・事後指導を行う。事前指導では、実習の目的と意義を理解し、実習の内容、方法、留意点について学ぶ。さらに、実習の課題検討、指導案の作成と教材検討、模擬授業等を行い、教育実習のための知識と技能を身に付ける。事後指導では、実習を通して経験したことをまとめ、主体的に振り返るとともに、報告会を行うことにより、学びの共有化を図る。	

授 業 科 目 の 概 要 （ 教 職 課 程 ）

(看護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
分野	領域			
教職	栄養教育実習	栄養教育実習	教育の現場での実践的な体験を通して、栄養教諭に必要とされる知識、技能、態度、心構えを身に付けることを目的とする。学校組織や学級経営の実際、栄養教諭の職務、児童生徒の実態等への理解を深めるとともに教育に携わる者としての自覚と使命感を高める。また、食に関する指導や栄養管理の実際を体験することにより、栄養教諭に必要とされる資質・能力に関する理解を深め、教育実習で求められる知識・技術を習得する。	
	教職実践演習	教職実践演習	栄養教諭として必要な知識技能を修得したことを確認するとともに、これまでの振り返りを行い、授業内容を補うことを目的とする。講義やグループ討議、事例検討やロールプレイ、模擬授業等を通して、①使命感や責任感、教育的愛情、②社会性や対人関係能力、③生徒理解や生徒指導力、④食に関する指導力について、主観的・客観的に評価を行い、課題抽出、今後の学び、展望について考える。	
専門（教職）	栄養に係わる教育に関する科目	学校栄養教育論Ⅰ（総論）	栄養教諭免許取得のための、栄養の教科に関する科目にあたる。栄養教諭の職務と役割について理解し、栄養教諭として必要な基礎的知識を修得することを目的とする。児童・生徒の食と栄養、健康、生活習慣等の現状と課題を理解し、学校教育における食に関する指導、学校給食の意義と役割、栄養教諭の職務と役割について学ぶ。さらに学校給食を「生きた教材」として活用し、健康についての自己管理能力を養うために必要な基礎知識と技術について学修する。	
		学校栄養教育論Ⅱ（各論）	学校栄養教育論Ⅰで学んだことを基礎として、食に関する具体的な指導技術を修得することを目的とする。具体的には、各教科等における食に関する指導や、食物アレルギー等、特別な配慮を要する児童・生徒への指導、家庭・地域との連携や地産地消推進のための取り組み等に関する具体的な方法を学ぶ。また、演習や模擬授業を通じて、学校における食の指導計画、指導案の作成、実際の指導方法等、実践的な指導技術を身に付ける。	

〒693-8550

島根県出雲市西林木町 151 番地

TEL : 0853-20-0200(代)

FAX : 0853-20-0201

島根県立大学 (出雲キャンパス)



島根県立大学マスコット
キャラクター オロリン