

授業計画

シラバス

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
人文科学	心理学	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	小野 洋平・名取 志保	必修	講義
到 達 目 標			
心理学は行動に関する科学であるが、行動の基礎となる環境の認知や記憶について理解を深める。また、自分や他人の性格の理解を深め、人間関係の場や社会生活の場により良く適応できるようなスキルを身につけることを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
心理学 第4版 東京大学出版			
授 業 概 要			キーワード
栄養士が身に付けておくべき、こころを理解するための心理学的な知識について、性格の理解を中心に講義を行う。			1. こころ 2. 行動の科学 3. 人格
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	心理学とは何か		
2	こころの理解		
3	科学としての心理学・知覚 (1)		
4	知覚 (2)		
5	記憶		
6	人格— 性格を知る (1)		
7	人格— 性格を知る (2)		
8	人格— 性格を知る (3)		
9	人格— 性格を知る (4)		
10	人格— 性格を知る (5)		
11	人格— 性格を知る (6)		
12	人格— 性格の形成と変容 (1)		
13	人格— 性格の形成と変容 (2)		
14	人格— 性格の形成と変容 (3)		
15	理解度の確認		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験により判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が 80%以上であった場合に A とする。		
B	期末試験における理解度が 70%程度であった場合に B とする。		
C	引き続き学習が必要であるが、最低限の知識について理解が得られていると認められた場合に C とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
社会科学	食料経済	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	村上陽子・芝崎希美夫	必修	講義
到 達 目 標			
経済の動きならびに食料消費、農業生産や農作物の輸入の動向など、食料の生産、流通、消費にかかわる経済的側面について理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「食の経済入門」 村上陽子・芝崎希美夫 編著 農林統計出版			
授 業 概 要		キーワード	
本講は現代社会の特質を踏まえながら、自給率の低下、農業生産力の低下、輸出入における食の安全性と諸外国との関わり、食品の流通における大量生産・大量廃棄の実際、環境問題などを関連付けながら学習を進めていく。講義に際して、これらの現状から、食生活を支える「食」産業の行方、今後の食料事情における問題点等をできる限り具体的な事例を挙げて論述する。		1. 消費 2. 自給率 3. 環境問題	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	現代の消費者像・・・人口や家族構成の変化について、正しく理解する		
2	消費者行動・・・収入と消費、価格と消費の関係を理解する		
3	家計の動向・・・多様な家計経済が食生活に及ぼす影響を探る		
4	食生活の実態・・・崩壊しつつある食生活と新たな取り組みを探る		
5	食の需給システム・・・「食」産業の構成とその規模について理解する		
6	食の流通システム・・・流通業は機能（業務）から構成される		
7	食品流通業・・・卸売業や小売業の役割と歴史的にみた食料政策の変遷		
8	農業・・・日本農業の特徴および就業者からみた特性を理解する		
9	水産業・・・世界最大の日本水産業が衰退する実情を理解する		
10	食品工業・・・輸出産業（自動車産業）と輸入産業（食品産業）の比較		
11	外食産業・・・余暇時間が支えた外食の発展と食文化		
12	中食産業・・・食の簡便化志向で急成長する中食（惣菜）の現状		
13	食料の需給問題・・・日本にとって重要な問題である自給率の行方		
14	食と環境問題・・・資源の有限性と豊かな食生活		
15	食の安全と安心・・・食卓と生産（農漁業）のかい離が引き起こす問題点		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験の結果により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。		
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合にBとする。		
C	期末試験における理解度が60%以上であった場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
社会科学	情報処理演習	2	通年
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	高林 俊幸	選択	演習
到 達 目 標			
<p>栄養士の実務に必要な ICT に関する基礎的な知識や基本操作を習得するとともに、情報セキュリティに関する理解を深める。</p>			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
<p>必要に応じてプリントや資料を配布する。</p>			
授 業 概 要			キーワード
<p>コンピューターの取扱いに関する基本的事項から文書の作成や表計算ソフト、給食ソフトの使い方などについて幅広く学ぶ。栄養士として実務に携わる際に必要な実践的な技術を身に付けることを目標とする。</p>			<ol style="list-style-type: none"> 1. コンピューターの基礎知識 2. ソフトウェアの使い方 3. 情報セキュリティ
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	ICT の基礎 (1)		
2	ICT の基礎 (2)		
3	ICT の基礎 (3)		
4	表計算ソフトの基礎 (1)		
5	表計算ソフトの基礎 (2)		
6	表計算ソフトの基礎 (3)		
7	表計算ソフトの応用 (1)		
8	表計算ソフトの応用 (2)		
9	表計算ソフトの応用 (3)		
10	文書の作成 (1)		
11	文書の作成 (2)		
12	文書の作成 (3)		
13	給食ソフト (1)		
14	給食ソフト (2)		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
<p>出席、授業態度、期末試験の成績などで総合的に評価する。</p>			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	総合評価が 80%以上であった場合に A とする。		
B	総合評価が 70%以上であった場合に B とする。		
C	総合評価が 60%以上であった場合に C とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
社会科学	接遇・ビジネスマナー演習	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	清水 明子・水嶋 照子	必修	演習
到 達 目 標			
社会人として必要な意識、ビジネスマナーの重要性を理解し、実社会に巣立ったときに恥ずかしくない言葉遣い、立ち居振る舞いができること『社会人基礎力』を身につけることを目指します。また、実社会との接点の始まりは就職活動です。学生が志望する就職先に内定するために必要な「就職力」を身につけることを目標とします。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
随時プリントを配布します／専修・各種学校生の就職ガイド『マイロード21』			
授 業 概 要		キーワード	
就職活動に必要な社会人としてのマナー、技能修得を繰り返し行い、コミュニケーション力の向上、自己表現力の向上を目指します。これから迎える就職活動に対し、授業を通じて不安な要素を取り除き、自信を持って活動に臨めるようにしていきます。そして、実社会で信頼されるビジネスパーソンになるためのビジネスマナーを修得します。日頃から明るい挨拶を心がけ、丁寧な言葉遣いを意識しましょう。自己分析や企業情報の収集、求人情報の確認など、早めの準備を期待します。		<ol style="list-style-type: none"> 1. コミュニケーション力向上 2. 社会人意識の醸成 3. ビジネスマナーの修得 	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	オリエンテーション、就職活動の心構えと進め方		
2	職業観・勤労観の醸成、コミュニケーションスキルの向上		
3	就職活動時の身だしなみ、敬語・電話のかけ方演習		
4	自己分析、自己PRの書き方演習		
5	履歴書、エントリーシートの書き方演習		
6	面接①入退室のマナー実践		
7	面接②模擬面接（個人）		
8	面接②模擬面接（グループ）、質疑応答演習		
9	グループディスカッション演習、内定から就職までの注意事項		
10	ビジネスマナーの重要性、職場のマナーの理解		
11	ビジネスの言葉使い演習		
12	ビジネス電話の応対演習		
13	ビジネス文書の基本、添え状・封筒の書き方演習、ビジネスeメールの基本、ビジネスeメール作成演習		
14	来客応対・訪問のマナー演習（ご案内の仕方、席次、お茶の入れ方、名刺交換等）		
15	総合問題演習		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験、平常点（授業中の態度、ワーク・ディスカッション等への参画具合、課題の提出状況など）			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が80%程度以上で、良い生活習慣、マナーが身についている。相手の立場に立った行動ができる。		
B	期末試験における理解度が70%程度で、マナーについてある程度の理解はできている。		
C	理解は不十分だが、最低限の知識について理解が得られていると認められる。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
自然科学	化学	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	佐藤 功	必修	講義
到 達 目 標			
栄養学を学ぶにあたり有機化学の基礎知識は必須のものであるため、最低限化合物の構造や三大栄養素の構造的特徴や結合について理解することを最低限とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリント			
授 業 概 要			キーワード
無機化合物の理論および実験に向けての基礎知識及び栄養学として必要な教科の基礎知識、特に 生化学の基礎の化学として有機化合物の化学構造や性質について学ぶ			1.有機化合物の基礎 2.無機化合物の基礎 3.三大栄養素の基礎
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	物質とは何か 元素記号、原子、分子、イオン、化学結合		
2	化学結合		
3	化学反応について 化学式の書き方・読み方		
4	パーセント濃度		
5	モル濃度		
6	中和反応式		
7	中和計算		
8	酸化・還元		
9	濃度、中和、酸化・還元 まとめ		
10	有機化合物とは何か 官能基		
11	炭水化物（単糖）		
12	炭水化物（二糖類・多糖類）		
13	脂質		
14	たんぱく質		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
筆記試験			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が 80%以上であった場合に A とする。		
B	期末試験における理解度が 70%以上であった場合に B とする。		
C	期末試験における理解度が 60%以上であった場合に C とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名		学 年	学 期
自然科学	生物学		1	後期
単位数	担 当 教 員		履修区分	授業形態
2	佐藤 功		必修	講義
到 達 目 標				
栄養学を学ぶにあたり生物体の構造と機能及び構成成分について必要最低限理解することとする。				
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等				
人体解剖パーフェクト事典・プリント				
授 業 概 要			キーワード	
栄養学・生化学を学ぶ上で基礎となる生物体の構造と機能を中心に学習し、関係科目を理解しやすいように導く。			1. 器官系 2. 代謝系 3. 有機構成成分	
授 業 計 画				
単元	授 業 内 容			
1	細胞と物質、生物体の構造と機能 (1) 概要 (生物の基本的特徴・階層・細胞の概要)			
2	生物体の構造と機能 (2) 細胞小器官の働き (核・ミトコンドリア・ゴルジ装置・小胞体・細胞膜)			
3	生物体の構造と機能 (3) 人体を構成する組織 (上皮・結合・筋・神経)・器官系の概要			
4	生物体の構造と機能 (4) 骨格系 (骨の種類・構造・関節・機能)			
5	生物体の構造と機能 (5) 筋系・外皮系 (骨格筋・平滑筋・心筋 ・ 皮膚)			
6	生物体の構造と機能 (6) 心臓・血管系 (血液の役割・心臓の構造・体循環・肺循環)			
7	生物体の構造と機能 (7) リンパ・免疫系 (リンパ組織のしくみ・機能) (液性免疫・細胞性免疫)			
8	生物体の構造と機能 (8) 消化器系① (咀嚼と移送・消化と吸収)			
9	生物体の構造と機能 (9) 消化器系② (肝臓・胆嚢・膵臓)			
10	生物体の構造と機能 (10) 呼吸器系 (気管支系・肺・ガス交換・呼吸運動)			
11	生物体の構造と機能 (11) 泌尿排出器系 (腎臓)			
12	生物体の構造と機能 (12) 内分泌系 (内分泌・分泌ホルモン)			
13	生物体の構造と機能 (13) 神経系 (中枢・末梢神経 ・ ニューロン・ 神経インパルス)			
14	生物体の有機構成成分 復習 (代謝・酵素・糖・アミノ酸・脂質)			
15	まとめ			
16	期末試験			
評 価 の 目 安 と 方 法				
筆記試験				
評価	評 価 別 到 達 度			
A	期末試験における理解度が 80%以上であった場合に A とする。			
B	期末試験における理解度が 70%以上であった場合に B とする。			
C	期末試験における理解度が 60%以上であった場合に C とする。			

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
外国語	英 語	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	Paul Dunphy	必修	演習
到 達 目 標			
英語を使って積極的にコミュニケーションを図る能力と態度を身に付けることを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
イラストで分かる日常生活の英語表現			
授 業 概 要			キーワード
外国人講師による直接教授法により英語の基本的文法について理解するとともに、自然な発音、イントネーション、リズムで英語を話す能力を身に付ける。			1. 外国人講師 2. 日常英会話 3. コミュニケーション力
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	Section 1 1日の始まり①		
2	Section 1 1日の始まり②		
3	Section 1 1日の始まり③		
4	Section 2 外出		
5	Section 3 帰宅して①		
6	Section 3 帰宅して②		
7	Section 3 帰宅して③		
8	Section 4 家事あれこれ①		
9	Section 4 家事あれこれ②		
10	Section 4 家事あれこれ③		
11	Section 5 連絡をとり合う		
12	Section 6 友達と楽しむ①		
13	Section 6 友達と楽しむ②		
14	Section 6 友達と楽しむ③		
15	Course overview and test preparation		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業への参加姿勢、期末試験の結果により総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	日常生活における英会話の「読む」「書く」「聞く」「話す」について十分に身に付け、コミュニケーション力を向上させることができた。		
B	日常生活における英会話の「読む」「書く」「聞く」「話す」について十分に身に付けることができた。		
C	日常生活における英会話の「読む」「聞く」について身に付けることができた。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
保健体育	ライフスポーツ演習	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	吉田 雄大・沼津 直樹	必修	演習
到 達 目 標			
1. 年齢と運動・スポーツについて理解する。 2. 運動・スポーツを行う際の諸注意について理解する。 3. 運動・スポーツの心理的効果について理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
教科書①『健康づくりのための運動の科学』 鶴木 秀夫(化学同人), ②『体力学』 中谷 敏昭(化学同人)			
授 業 概 要		キーワード	
年齢変化によってヒトの身体に生じる変化と、子ども・青年・中高年などそれぞれの年代に応じた適切な運動について学習するとともに、実際に運動をする際の目的に合った計画の立て方やその注意点について学ぶ。また、生涯を通して心身ともに健康あるために、運動習慣、生体リズムやメンタルヘルスについての知識を身につける。		1. 生涯スポーツ 2. 年齢と体力 3. 運動と健康	
授 業 計 画			
単 元	授 業 内 容		
1	ガイダンス／体力の発育発達（教科書②）		
2	子どもに必要な運動刺激、幼年少期に必要な運動（教科書②）		
3	行動を起こす体力の加齢変化、行動を続ける体力の加齢変化（教科書②）		
4	技能関連体力の加齢変化（教科書②）		
5	筋力や筋パワーを高める体力トレーニング（教科書②）		
6	持久力を高める体力トレーニング（教科書②）		
7	成長（幼年・児童）期の健康づくり運動（教科書①）		
8	青年期の健康づくり運動（教科書①）		
9	中高年期の健康づくり運動（教科書①）		
10	健康づくり運動の実際（教科書①）		
11	障害者と運動・スポーツ（教科書①）		
12	運動と生体リズム（教科書①）		
13	運動とメンタルヘルス（教科書①）		
14	運動習慣の形成（教科書①）		
15	まとめ（教科書①、②）		
16	定期試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
出席，授業態度，期末試験の成績などで総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	「加齢と運動」や「運動の実践方法」について、十分に知識を身につけ、理解を深めることができた。		
B	「加齢と運動」や「運動の実践方法」について、知識を身につけることができた。		
C	「加齢と運動」や「運動の実践方法」について、最低限の知識を身につけることができた。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
保健体育	健康運動論	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	吉田 雄大・沼津 直樹	必修	講義・実技
到 達 目 標			
1. 『健康』と『運動』に関する基礎知識を身につける。 2. 『運動』が『健康』に与える影響について理解する。 3. 実技を通して『運動』や『体力』への理解を深める。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
教科書①『健康づくりのための運動の科学』 鶴木 秀夫(化学同人), ②『体力学』 中谷 敏昭(化学同人)			
授 業 概 要		キーワード	
『健康』や『運動』について、基礎的な内容から応用的な内容までさまざまな視点から学習するとともに、栄養士として必要なヒトの身体に関する知識や、運動が身体に与える影響について学ぶ。また、この科目は実技を含んでおり、2泊3日の実技研修の中で講義の知識と実技の実践を結び付け、『健康』や『運動』について深く理解することを目的とする。		1. 運動と健康 2. 体力 3. 健康づくり	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	ガイダンス／健康の概念（教科書①）		
2	現代社会と健康（教科書①）		
3	生活習慣病（教科書①）		
4	体力とは何か（教科書②）		
5	健康と体力の関係（教科書②）		
6	体力テストの方法（教科書②）		
7	体力をどう評価するか（教科書②）		
8	競技者の体力の特徴（教科書②）		
9	運動疫学の基礎（教科書①）		
10	健康づくり施策（教科書①）		
11	健康づくり運動の基礎（教科書①）		
12	まとめ（教科書①, ②）		
13 5 15	【実技】 講義の内容を活かした実践をすることによって、『健康』や『体力』への理解を深める。さらに、さまざまな運動を体験することによって、運動が健康に与える影響についての理解を深めるとともに、運動と健康について再考する。		
16	定期試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
出席、授業態度、期末試験の成績などで総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	「健康」と「運動」について、十分に知識を身につけ、実践と結びつけることで理解を深めることができた。		
B	「健康」と「運動」について、知識を身につけ実践することができた。		
C	「健康」と「運動」について、最低限の知識を身につけることができた。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他	基礎学力演習	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	坂井 和美	選択	演習
到 達 目 標			
栄養士としての専門分野を学ぶにあたり必要とされる「国語」「算数」「化学」の基礎学力を身に付ける。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリント			
授 業 概 要			キーワード
各単元の内容について、個人またはグループワークを重視して学び直しを行います。単元ごとに「小テスト」、科目ごとに「まとめ小テスト」を実施し、到達度の確認を行います。受講者は、希望者のほか入学時に行う基礎学力テストの結果により選別します。			1. 国語 2. 算数 3. 化学
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	小数と分数のおさらい		
2	数値処理の考え方（四捨五入を中心に）		
3	割合（百分率）と単位のおさらい		
4	算数まとめ（小テスト・確認）		
5	元素記号のおさらいと化学式の種類		
6	化学結合とその種類		
7	水溶液とその性質		
8	溶液の濃度（%濃度とモル濃度）		
9	化学まとめ（小テスト・確認）		
10	栄養士に必要な漢字の読み書き（栄養学・食品学・解剖学、臨床系用語）		
11	敬語・尊敬語・謙譲語		
12	言い言葉・書き言葉・略語		
13	国語まとめ（小テスト・確認）		
14	献立作成に向けた計算		
15	実験に向けた計算		
16			
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末テストは行わず、まとめ小テストと授業時の総合判断とする。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	基礎学力の修得が十分に出来た場合にAとする。		
B	まとめ小テストにおける理解度が70%以上である場合にBとする。		
C	専門分野を学ぶにあたり最低限の基礎学力が身に付いた場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
社会生活と健康	公衆衛生学 1	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	町田和彦 余呉泰宏	必修	講義
到 達 目 標			
この科目の目的は私たちが住む様々な環境の中で、私たちの健康の維持増進を図り、生きがいのある人生を送るための知識とその実践に向けての方法論を学ぶことである。この授業は必要な栄養士実力試験ガイドラインをクリアするための学力養成と人間として、栄養士として社会に出た時に必要とされる幅広い教養を身につけることを目標としている。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
21 世紀の予防医学・公衆衛生—社会・環境と健康— 第 3 版、町田和彦・岩井秀明・木村直人編、杏林書院			
授 業 概 要			キーワード
公衆衛生 1 では、公衆衛生 2 で勉強する各疾病の予防法や各ライフステージにおける公衆衛生活動を行っていくうえで必要とされる基礎的な項目について学習していく。この授業は私たちの日常生活のいろいろな側面における幅広い学習が必要になるため、教科書の中の必要な部分をパワーポイントやビデオなどで分かりやすく説明したいと思う。どの回も私たちが生きていくための身近な問題なのでよく学習してほしい。			1.健康の維持増進 2.環境と健康 3.生活習慣病
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	オリエンテーション: 自己紹介、教科書について。第 1 章社会と健康①: 健康の概念、医学の中の予防医学・公衆衛生		
2	第 1 章②: 公衆衛生・予防医学の歴史(伝染病との闘い、20 世紀の医療と公衆衛生の発達、日本の公衆衛生の発達)		
3	第 2 章環境と健康①: 生態系と環境の保全、地球規模の環境(地球の温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、砂漠化)		
4	第 2 章②: 環境汚染物質(環境ホルモン、放射線)、公害(典型 7 公害、4 大公害裁判、日本の対策・世界の現状)		
5	第 2 章③: 地球環境の生体に与える影響(気候・季節、空気、温熱、水、)、廃棄物		
6	第 3 章健康、疾病、行動にかかわる統計資料①: 保健統計、人口動態統計(国勢調査、人口問題)、生命表		
7	第 3 章②: 人口動態統計(出生、死亡、婚姻、離婚、死産)、傷病統計とそのほかの統計調査		
8	第 4 章健康科学の研究法①: 疫学と疫学指標、疫学の方法(記述疫学と分析疫学)		
9	第 4 章②: 因果関係の判定、統計手法、EBM、疫学調査と倫理、インホームドコンセント、文献検索		
10	第 5 章生活習慣病の予防と健康増進①: 栄養と食生活(5 大栄養素)、栄養と健康(脂質とポリフェノール、サプリメント)		
11	第 5 章②: 栄養・食生活と健康、食品成分表、食生活指針、食事バランスガイド、食事調査法、給食と健康		
12	第 5 章③: 運動・身体活動の効用、身体活動ガイドライン		
13	第 5 章④: メタボリックシンドローム、ヘルスプロモーション—健康づくりと健康づくり政策—		
14	第 5 章⑤: 喫煙行動、飲酒行動、歯科保健行動		
15	第 6 章D: 精神衛生: ストレスとは、ストレスと健康障害、ライフステージとストレス。E: 医原性疾患・難病		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
主に期末試験により判断する。学期中に何回か行われる各時間中に行われる当日の理解度を把握するための小テストも参考にする。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が 80%以上であった場合にAとする		
B	期末試験における理解度が 70%以上であった場合にBとする		
C	期末試験における理解度が 60%以上であった場合にCとする		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
社会生活と健康	公衆衛生学2	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	町田和彦 余呉泰宏	必修	講義
到 達 目 標			
この科目の目的は私たちが住む様々な環境の中で、私たちの健康の維持増進を図り、生きがいのある人生を送るための知識とその実践に向けての方法論を学ぶことである。この授業は必要な栄養士実力試験ガイドラインをクリアするための学力養成と人間として、栄養士として社会に出た時に必要とされる幅広い教養を身につけることを目標としている。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
21世紀の予防医学・公衆衛生—社会・環境と健康— 第3版、町田和彦・岩井秀明・木村直人編、杏林書院			
授 業 概 要		キーワード	
公衆衛生1で学んできた公衆衛生学を学んでいくために必要な基礎的事項を踏まえ、公衆衛生2では各疾病の予防法や各ライフステージにおける公衆衛生活動を行っていくうえで必要とされる項目について学習していく。この授業は私たちの日常生活のいろいろな側面における幅広い学習が必要になるため、教科書の中の必要な部分をパワーポイントやビデオなどで分かりやすく説明したいと思う。どの回も私たちが生きていくための身近な問題なのでよく学習してほしい。		1.健康の維持増進 2.環境と健康 3.生活習慣病	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	「主要疾患の疫学と予防対策」Ⅰ：病気の発生と予防、健康管理、老化と動脈硬化(ガン・循環器疾患は成人保健で)		
2	「主要疾患の疫学と予防対策」Ⅱ：(感染症の疫学と予防1)A 感染症と生体防御;病原微生物、免疫、感染症予防		
3	「主要疾患の疫学と予防対策」Ⅲ：(感染症の予防と疫学2)B 感染症の疫学;食中毒、日本の感染症、世界の感染症		
4	「保健・福祉・医療の制度」Ⅰ：A 社会保障の概念、B 行政のしくみ、C 国民皆保険制度		
5	「保健・福祉・医療の制度」Ⅱ：D 日本の介護保険制度、世界の老人介護の現状		
6	「保健・福祉・医療の制度」Ⅲ：E 国際保健と我が国の健康づくり制度、米国のヘルシーピープル		
7	「ライフサイクルと人生」A 母子保健:妊娠・出産と健やかな成長、新生児・乳児期、幼児期		
8	「ライフサイクルと人生」B 学校保健:領域と保健管理、疾病と異常、子供を取り巻くさまざまな問題		
9	「ライフサイクルと人生」C 成人保健:生活習慣病とその現状、各種生活病の疫学、循環器疾患		
10	「ライフサイクルと人生」C 成人保健:生活習慣病、青年期(肥満、高血圧、不慮の事故と自殺)		
11	「ライフサイクルと人生」C 成人保健:中年期(中年期以降の生活設計、生活習慣病の芽、男女の更年期)		
12	「ライフサイクルと人生」C 成人保健:熟年期(生活習慣病の増加、がんの発生、癌の進行と予防、がんの治療)		
13	「ライフサイクルと人生」D 高齢者保健老化のメカニズム、少子高齢化社会の高齢者、理想的な一生		
14	産業保健Ⅰ:労働と健康(産業保健の目的、健康づくり、関連法規、労働安全対策、産業保健従事者)		
15	産業保健Ⅱ:職業と健康障害(産業保健の問題点と健康増進活動、職場環境と健康障害、労働災害)		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
主に期末試験により判断する。学期中に何回か行われる各時間中に行われる当日の理解度を把握するための小テストも参考にする。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする		
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合にBとする		
C	期末試験における理解度が60%以上であった場合にCとする		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
人体の構造と機能	解剖生理学	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	松丸 清	必修	講義
到 達 目 標			
身体の構造と機能の概略を教示する。通常の系統解剖学の手法に従って講義を進め、消化・吸収・内分泌、神経系の働きなど、生命現象を立体的に理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
人体の構造と機能 (医歯薬)			
授 業 概 要			キーワード
生体を構成する細胞、組織、器官の発生を基礎とし、系統別に生体の機能を立体的に把握させ、解剖学と生理学を統合しながら生命科学を解説する。			1.細胞 2.身体の構造 3.生体の機能
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	概論:本講義から何を学ぶか。人体は細胞で出来ている。		
2	細胞は役割を分担している(細胞形質、核、染色体、組織)		
3	骨格系と骨の生理		
4	菌の顕微鏡的構造、肉眼解剖学的配置、菌の生理エネルギー代謝		
5	循環器・心臓の構造と機能		
6	循環器・動脈系と静脈系の役割		
7	循環器・毛細血管とリンパ系の役割		
8	内臓・消化器系1(消化管の構造と機能)		
9	内臓・消化器系2(唾液腺、歯、舌、肝、膵)		
10	内臓・呼吸器系		
11	内臓・泌尿器と生殖器		
12	身体の働きは神経系と内分泌器で調整されている。		
13	中水神経		
14	末梢神経		
15	後期のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験の結果により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。		
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合にBとする。		
C	期末試験における理解度が60%以上であった場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
人体の構造と機能	解剖生理学実験	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	眞木 俊夫	必修	実験
到 達 目 標			
人体の構造（解剖学）と機能（生理学）について、栄養士として必要な情報を修得し、生体の不思議を理解することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
解剖生理学実験<講義ノート>			
授 業 概 要			キーワード
循環器系、血液、消化器系およびその付属器官を中心に、系統的に実験を行う。 また、実験内容の理解について、その補足を目的とした DVD 視聴、まとめ小テストも行う。なお、実験終了後、グループワークによる情報の整理、課題レポート作成およびプレゼンテーションを行い、コミュニケーション能力の向上を図る。			1.心臓、血管、肺、血液、腎臓 2.口腔、胃、小腸、肝臓 3.恒常性、疲労、味覚
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	解剖生理学実験に先立っての講義		
2	血圧の実験:血圧を測定し、運動などによる血圧の変化をみる。心臓の構造と機能について理解を深める。		
3	肺活量の実験:努力肺活量を測定し、呼吸器系の構造と機能について理解を深める。		
4	血球観察とHt 値測定:血液の血球成分と貧血について理解を深める。		
5	血液型の判定:ABO 式血液型判定の方法と原理(抗原抗体反応)について理解を深める。		
6	血漿成分の透析:腎臓の構造と機能について理解を深める。		
7	循環器系と血液についてのまとめ:DVD 視聴とまとめ小テスト。		
8	消化の実験(糖質):デンプンの消化と消化管について理解を深める。		
9	消化の実験(タンパク質・脂肪):タンパク質・脂肪の消化と付属器官の肝臓、胆のうについて理解を深める。		
10	消化器系についてのまとめ:DVD 視聴とまとめ小テスト。		
11	緩衝作用・脱水縮合反応:体液の恒常性、肝臓について理解を深める。		
12	疲労度の実験:疲労・ストレスの度合いを測定し、客観的な評価を試みる。疲労について理解を深める。		
13	味覚の実験:味覚検査を行い、自身の感度を確かめる。味覚に関する知識を深める。		
14	肝臓についてのまとめ:DVD 視聴とまとめ小テスト。		
15	解剖生理学実験総まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験、プレゼンテーション・課題提出物を総合して評価する。配分の目安は、期末試験8割、プレゼンテーション・課題提出物2割とする。但し、授業回数の1/3を超えて欠課した場合は、評価の対象にしない。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	人体の構造と機能について理解しており、栄養士業務に活かせる。		
B	人体の構造と機能について理解している。		
C	人体の構造と機能について概ね理解している。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
人体の構造と機能	生化学 1	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	中島滋・山倉文幸	必修	講義
到 達 目 標			
人体を構成している生体高分子について学習し、栄養を考える上で必須の知識を習得する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ② 生化学 小野廣紀ら編 化学同人			
授 業 概 要			キーワード
人体を構成している生体高分子である糖質・脂質・たんぱく質・核酸の構造と機能を概説する。次いで、生体のエネルギーを理解する。適宜、小テストを行い、内容理解度を深める。			1. 栄養素の消化吸収 2. 生体高分子の構造 3. 生体高分子の機能
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	生化学でなにを学ぶのか：授業紹介		
2	人体の構造（人体を構成する成分）と栄養素の消化吸収		
3	たんぱく質・酵素の構造と機能 I：アミノ酸、ペプチド		
4	たんぱく質・酵素の構造と機能 II：タンパク質		
5	たんぱく質・酵素の構造と機能 III：酵素		
6	糖質の構造と機能 I：単糖類、少糖類		
7	糖質の構造と機能 II：多糖類		
8	脂質の構造と機能 I：脂肪酸		
9	脂質の構造と機能 II：単純脂質		
10	脂質の構造と機能 III：複合脂質、誘導脂質		
11	核酸、遺伝子の構造：ヌクレオチド、核酸、遺伝子		
12	核酸、遺伝子の機能：遺伝情報の保持・伝達		
13	生体エネルギー I：ATP		
14	生体エネルギー II：生体酸化		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業への取り組み、期末試験の結果を総合的に判断して評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が 80%以上であった場合に A とする。		
B	期末試験における理解度が 70%以上であった場合に B とする。		
C	期末試験における理解度が 60%以上であった場合に C とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
人体の構造と機能	生化学2	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	中島滋・山倉文幸	必修	講義
到 達 目 標			
糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝、ビタミン、ホルモン、免疫とアレルギーについて学習し、栄養を考える上で必須の知識を習得する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ② 生化学 小野廣紀ら編 化学同人			
授 業 概 要			キーワード
糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝の概要とそれぞれの代謝の関係について解説する。また、ビタミンの栄養、ホルモン、免疫とアレルギーについて理解する。適宜、小テストを行い、内容理解度を深める。			1. 糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝 2. ビタミン 3. 免疫、アレルギー
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	糖質の代謝：解糖系		
2	糖質の代謝：TCA 回路、電子伝達系、ペントースリン酸回路、グルクロン酸経路		
3	糖質の代謝：グリコーゲンと糖新生		
4	脂質の代謝：脂肪酸の生合成		
5	脂質の代謝：β酸化とケトン体の合成、不飽和脂肪酸の代謝		
6	脂質の代謝：脂質の輸送と蓄積、コレステロールの合成		
7	たんぱく質・アミノ酸の代謝：非必須アミノ酸の生合成、たんぱく質の分解		
8	たんぱく質・アミノ酸の代謝：アミノ酸の異化		
9	たんぱく質・アミノ酸の代謝：アミノ酸の特殊性生物への変換		
10	ビタミンの栄養		
11	個体の恒常性とその調節機構：ホルモンの分類と作用機構		
12	個体の恒常性とその調節機構：ホルモン分泌量の制限と代謝調節		
13	免疫・アレルギー：免疫とは		
14	免疫・アレルギー：アレルギーとは		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業への取り組み、期末試験の結果を総合的に判断して評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。		
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合にBとする。		
C	期末試験における理解度が60%以上であった場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
人体の構造と機能	運動生理学	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	高林 俊幸	必修	講義
到 達 目 標			
運動にともなう身体の機能や構造の変化について理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
教科書『スポーツ生理学』富樫 健二（化学同人）			
授 業 概 要			キーワード
<p>これまでの授業におけるヒトの身体についての基礎的な知識を踏まえた上で、運動やスポーツが 身体の機能や構造に与える影響について学習する。健康を考える上で欠かせない『運動』の有効性 や価値について、正しい科学的知見を深めることを目標とする。</p>			<ol style="list-style-type: none"> 1. 運動と身体の機能 2. 運動と身体の構造 3. スポーツと健康
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	スポーツと骨格筋・神経		
2	スポーツとエネルギー供給機構		
3	スポーツと呼吸		
4	スポーツと循環		
5	スポーツと代謝		
6	スポーツと内分泌・ストレス		
7	スポーツと脳機能		
8	スポーツと遺伝子		
9	スポーツと栄養		
10	スポーツと体組成		
11	スポーツと発育発達		
12	スポーツと体温調節		
13	スポーツとコンディショニング・トレーニング		
14	スポーツと身体不活動		
15	まとめ		
16	定期試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
出席，授業態度，期末試験の成績などで総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	総合評価が 80%以上であった場合に A とする。		
B	総合評価が 70%以上であった場合に B とする。		
C	総合評価が 60%以上であった場合に C とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
人体の構造と機能	病理学	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	岩井 秀明	必修	講義
到 達 目 標			
病理学の学習を通じて各種の病気の概要を理解し、予防と食事療法につなげられる。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
教科書：田中 明、加藤 昌彦編 疾病の成り立ち：臨床医学（第2版）（建帛社）（変更の場合は事前に公示します） 参考文献等：その他の参考資料は適宜紹介する。			
授 業 概 要			キーワード
解剖生理学、生化学で学んだ正常な人体の形態と機能を基礎に、疾患の概要を知り、疾患の成因・予防を学び、臨床栄養学につなげる。生涯健康には生活環境と共に生活習慣が重要であることを学ぶ。[予習] 毎回のテーマとその内容について、教科書の該当箇所を事前に読了する。[復習]講義で提示された資料をまとめ、再度教科書を振り返り考察する。			1. 疾患の概要 2. 疾患の成因・予防
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	～はじめに～：人類の感染症との闘い、日本人に多い疾病と死因		
2	悪性新生物(がん)：がん(がん研究)の歴史、成因、各種のがんの特徴		
3	動脈硬化症：成因、種類、食事療法		
4	虚血性心疾患：狭心症、心筋梗塞、食事療法		
5	脳血管障害、パーキンソン病：脳内出血、脳梗塞、クモ膜下出血、認知症、パーキンソン病		
6	高血圧症：高血圧症の成因と分類、診断基準、食事療法		
7	メタボリックシンドローム：肥満、内臓脂肪症候群、概念の根拠、成因		
8	糖尿病：成因、種類、診断基準、合併症、食事療法		
9	脂質異常症：リポタンパク質、成因、診断基準、食事療法		
10	痛風、先天性代謝異常症：成因、プリン体、食事療法、アミノ酸代謝異常症の種類と病態、糖質代謝とその異常		
11	感染症：1～5類感染症、免疫不全症候群、予防接種		
12	免疫、アレルギー：炎症、免疫、ワクチン、食物アレルギー		
13	血液系疾患：血液の機能とその異常、貧血、血友病、白血病 運動器系疾患：骨粗しょう症、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、フレイルティ		
14	腎・尿路系疾患：糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、食事療法 内分泌系疾患：甲状腺機能亢進症・低下症、クッシング病		
15	消化器系疾患：消化性潰瘍、炎症性腸疾患(クローン病)、肝炎、脂肪肝、NASH、肝硬変 呼吸器系疾患：肺炎、慢性閉塞性肺疾患(COPD)		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
筆記試験 (70%)、レポート点 (15%)、平常点 (15%)			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が80%以上、病理学の基となる知識を十分に会得できた。		
B	期末試験における理解度が70%以上、授業態度・取り組みは普通。授業内容は概ね理解している。		
C	期末試験における理解度が60%以上、授業内容の理解に努力が必要。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
食品と衛生	食品学総論	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	田村 和子	必修	講義
到 達 目 標			
食品に含まれる成分を化学的に理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
食べ物と健康 I (食品成分を理解するための基礎) 化学同人			
授 業 概 要			キーワード
私達の身近にある食品について、含まれている栄養素の他、おいしさや健康維持促進に関わる機能性成分の化学的及び物理的な性質を理解し、栄養士として調理、指導等に活用できるようにする。			<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の化学構造 2. 食品成分表の活用 3. 食品の機能性成分
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	人と食べ物・・・食品とは		
2	食品の分類		
3	食品成分表の活用		
4	食品の機能性と健康食品		
5	化学の基礎		
6	食品成分・・・水分		
7	食品成分・・・炭水化物		
8	食品成分・・・炭水化物		
9	食品成分・・・脂質		
10	食品成分・・・脂質		
11	食品成分・・・たんぱく質		
12	食品成分・・・たんぱく質		
13	食品成分・・・ビタミン、ミネラル		
14	食品の物性とおいしさ		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
課題提出、期末試験により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	食品成分の化学的な構造を十分に理解し、機能性成分も把握できている。		
B	食品成分の化学的な構造を理解し、機能性成分も理解している。		
C	食品成分の化学的な構造の理解は不十分だが、機能性成分はある程度理解している。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
食品と衛生	食品学各論	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	田村 和子	必修	講義
到 達 目 標			
食品に含まれる多種類の成分、特徴を理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
食べ物と健康Ⅱ（知っておきたい食品素材と加工の基礎） 化学同人			
授 業 概 要		キーワード	
私達が食している それぞれの食品の種類や構造などの生物学特徴と機能性に関する化学成分について理解する。		1. 栄養機能成分 2. 感覚成分 3. 生体調節成分	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	食品の分類		
2	穀類①		
3	穀類②		
4	穀類③		
5	いも類		
6	豆類		
7	野菜類①		
8	野菜類②		
9	食肉類①		
10	食肉類②		
11	魚介類		
12	卵類		
13	果実類、キノコ類、藻類		
14	油脂類、その他の食品		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
課題提出と期末試験により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	生物学的特徴と機能成分を十分理解している。		
B	生物学的特徴と機能成分を理解している。		
C	生物学的特徴と機能成分をある程度理解している。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
食品と衛生	食品学実験	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	宮崎 奉之	必修	実験
到 達 目 標			
<p>栄養士として必要な「食品についての基礎的な知識」を得るために、主要栄養素の定性（呈色反応）の実験、そして食品中の塩分、酢酸の含有量などの定量実験を行う。同時に、化学実験に必要な基礎知識と技術を習得する。</p>			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
食品学実験（講義ノート）2018（平成30）年版			
授 業 概 要		キーワード	
<p>食品に含まれる炭水化物、脂質、及びたんぱく質などの、栄養成分について分析の基礎となる原理、手法について学ぶ。発表会、レポート提出を行い、資質の向上に努める。なお、食品学総論についての過去の実力認定試験問題についても演習していく。</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. 基礎的知識の習得 2. コミュニケーション力の向上 3. 発表力の向上 	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	食品学実験ガイダンス（器具の説明、ピペット操作）		
2	炭水化物Ⅰ 講義と糖液の調製		
3	炭水化物Ⅱ 炭水化物の定性		
4	脂質 油脂の劣化（酸敗）を表す簡易検査、油脂の溶解性についての試験		
5	たんぱく質Ⅰ たんぱく質・アミノ酸の定性反応		
6	たんぱく質Ⅱ たんぱく質の分離と熱凝固実験		
7	3大栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質）の実験についての発表会		
8	中和滴定実験Ⅰ 講義と滴定の演習		
9	中和滴定実験Ⅱ 食酢中の酢酸の定量		
10	沈殿滴定実験 しょう油中の塩分の定量		
11	酸化還元滴定実験についての講義、ビタミン類の欠乏症、豊富に含む食品		
12	食品中の酸化還元酵素（カタラーゼ）の働き、存在についての実験		
13	緑黄色野菜の脂溶性色素の分離実験		
14	定量実験（中和、沈殿）、酵素、色素の実験についての発表会		
15	全体のまとめ、実力認定試験問題の演習など		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
<p>3大栄養素について定性、性質を調べる実験、および食酢、塩分の定量、酵素、色素の実験について、レポートを提出し、これを評価(20%)する。期末試験の評価(80%)と合わせて総合的に評価する。</p>			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	総合評価が、80%以上を「A」とする。		
B	総合評価が、70%以上、80%未満を「B」とする。		
C	総合評価が、60%以上、70%未満を「C」とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期						
食品と衛生	食品加工学	1	前期						
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態						
2	坂下 宣子	必修	講義						
到 達 目 標									
食品における貯蔵および加工の目的を知り加工方法や加工工程における成分の変化等を習得することを目標とする。									
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等									
新しい食品加工学（食品の保存・加工・流通と栄養）小川正、的場輝佳 南江堂									
授 業 概 要			キーワード						
食品加工の基である食品素材の特徴を学び加工の原理と方法を学ぶ。あわせて、保存・貯蔵についても習得する。 教科書にある練習問題を使い知識の定着を図る。			<ol style="list-style-type: none"> 1. 貯蔵と加工の原理・方法 2. 加工における成分変化 3. 加工食品の有効利用 						
授 業 計 画									
単元	授 業 内 容								
1	食品加工の原理（加工の目的と劣化の原因）								
2	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; border-right: 1px solid black; padding-right: 10px;">農産物の加工①穀類、米</td> <td rowspan="4" style="font-size: 3em; padding: 0 10px;">}</td> <td rowspan="4" style="padding-left: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの加工法や加工による変化を学ぶ ・貯蔵、加工による成分の変化について学ぶ </td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding-right: 10px;">農産物の加工②穀類、小麦</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding-right: 10px;">農産物の加工③豆類、いも類</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding-right: 10px;">農産物の加工④野菜類</td> </tr> </table>			農産物の加工①穀類、米	}	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの加工法や加工による変化を学ぶ ・貯蔵、加工による成分の変化について学ぶ 	農産物の加工②穀類、小麦	農産物の加工③豆類、いも類	農産物の加工④野菜類
農産物の加工①穀類、米				}			<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの加工法や加工による変化を学ぶ ・貯蔵、加工による成分の変化について学ぶ 		
農産物の加工②穀類、小麦									
農産物の加工③豆類、いも類									
農産物の加工④野菜類									
3	農産物の加工②穀類、小麦								
4	農産物の加工③豆類、いも類								
5	農産物の加工④野菜類								
6	農産物の加工⑤果物類								
7	畜産物の加工①肉類 食肉の処理から加工の工程を学ぶとともに保存性の原理を学ぶ								
8	畜産物の加工②卵類、卵の加工品について学ぶ								
9	畜産物の加工③乳類 乳の処理方法、乳製品について学ぶ								
10	水産物の加工 水産加工品の特徴について学ぶ 加工を通して保存性・成分の変化について学ぶ								
11	油脂類 油脂原料と採油精製について学ぶ、加工油脂について学ぶ								
12	多糖類 種々の多糖類の加工品について学ぶ								
13	調味料および嗜好品① しょうゆ、みそ、食酢など伝統的な調味料の製造工程と成分変化を学ぶ								
14	調味料および嗜好品②								
15	調味料および嗜好品③								
16	期末試験								
評 価 の 目 安 と 方 法									
提出物（プリント類、練習問題）と期末試験									
評価	評 価 別 到 達 度								
A	提出物が規定通りで提出されている。期末試験における理解度が80%以上であること								
B	提出物が規定通りで提出されている。期末試験における理解度が70%以上であること								
C	提出物が提出されていること、最低限の知識の理解が得られていると認められた場合								

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
食品と衛生	食品加工学実習	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	森 志麻乃・松本 千恵子	必修	実習
到 達 目 標			
加工食品の製造原理・工程・保存・包装技術また、食品の成分や物性の変化を学び、知識だけでなく栄養士として食生活に役立つ食品加工の理論と実際を体得すること。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
新しい食品加工学（食品の保存・加工・流通と栄養）小川正、的場輝佳 南江堂・プリント配布			
授 業 概 要			キーワード
日常利用されている加工食品について実習を通じて具体的に学ぶ。 加工食品の添加物に対する理解を深める。			1.食品の成分と加工 2.保存方法 3.加工食品の製造原理
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	食品加工の概念及び実習のガイダンス		
2	＜うどん＞小麦粉のグルテン形成、食塩がうどん生地の物性に与える影響を学ぶ		
3	＜中華麺＞かん水と小麦粉中の成分の反応、中華麺の性質を学ぶ		
4	＜バターロール＞パンにおける酵母の発酵作用を通して微生物の食品加工への有効利用を学ぶ		
5	＜饅頭＞生物的・化学的膨化の違いを学ぶ		
6	＜トマトケチャップ・ビン詰＞＜昆布の佃煮・真空包装＞包装容器について学ぶ		
7	＜ジャム＞果実類のペクチンのゼリー化、瓶詰の貯蔵効果について学ぶ		
8	＜パイナップル缶詰＞缶詰の貯蔵原理と包装について学ぶ		
9	＜ソーセージ＞肉色素の変化や燻煙作用、ケーシングについて学ぶ		
10	＜ヨーグルト・チーズ＞乳酸菌の作用と牛乳たんぱく質の変性について学ぶ		
11	＜豆乳・絹ごし豆腐＞大豆たんぱく質と凝固剤の反応について学ぶ		
12	＜木綿豆腐・がんもどき＞絹ごし豆腐と木綿豆腐の違いについて・豆腐の加工品について学ぶ		
13	＜かまぼこ・さつま揚げ＞魚肉練り製品の物性の変化を学ぶ		
14	＜こんにやく＞こんにやく粉の成分であるグルコマンナンのゲル化について学ぶ		
15	まとめの講義		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
配布プリントの考察記入と期末試験			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	プリントに考察が記入されていること。期末試験における理解度が80%以上であること		
B	プリントに考察が記入されていること。期末試験における理解度が70%以上であること		
C	プリントに考察が記入されていること。期末試験における理解度が60%以上であること		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
食品と衛生	食品衛生学	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	宮崎 奉之	必修	講義
到 達 目 標			
1. 栄養士のプロとして必要な、食品衛生についての基礎的知識の習得。 2. 実力認定試験 A 判定を取得し、食育栄養インストラクターの資格を得ること。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
教科書：新食品衛生学要説 2018年版 細貝祐太郎、松本昌雄、廣末トシ子編（医歯薬出版）			
授 業 概 要		キーワード	
講義は下記の授業計画に従って、教科書を使用して進める。その際、理解しやすいように表などにした資料を用いて復習し、理解を深める。さらに、過去に出題された実力認定試験問題にチャレンジすることで、知識の習得に努める。		1. 基礎的知識の習得 2. 実力認定試験 A 判定 3. 復習による理解の向上	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	食品衛生学の総論(定義など)、食品衛生行政(行政機構、行政の職員)		
2	食品衛生法規(食品衛生法、食品安全基本法)、規格・基準・表示。食品と微生物(微生物の分類、増殖条件など)		
3	食品微生物の由来、食中毒Ⅰ(食中毒の定義、分類、発生状況、細菌性食中毒)		
4	食中毒Ⅱ(細菌性食中毒、ウイルス性食中毒:各論)		
5	食中毒Ⅲ(まとめ、予防三原則、消毒と殺菌、滅菌法)		
6	自然毒(自然毒の分類、動物性自然毒、植物性自然毒)、化学性食中毒		
7	食中毒復習、微生物食中毒事例発表会(板書、発表9)		
8	食品の変質(鮮度判定、化学的変質、変質の防止、発がん物質)		
9	寄生虫、経口感染症(食品の寄生虫、原虫、経口感染症、人獣共通感染症、BSE)		
10	食品中の有害物質Ⅰ(カビ毒、残留農薬、動物薬など)		
11	食品中の有害物質Ⅱ(PCB、ダイオキシン、有害元素、放射性物質)		
12	食品添加物Ⅰ(食品添加物の分類、安全性評価、使用基準、表示)		
13	食品添加物Ⅱ(添加物各論)、食品中の発がん物質		
14	食品衛生管理(HACCP、ISO、特定給食)食品の安全性(食品安全基本法、遺伝子組み換え食品など)		
15	食品の安全性、まとめ(まとめプリント、復習)		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
実力認定試験の過去問題を含めた、期末試験により総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が、80%以上(総合評価80-100%)の場合を、「A」とする。		
B	期末試験における理解度が、70%程度(総合評価70-79%)であった場合を、「B」とする。		
C	最低限の知識(総合評価60-69%)について、理解が得られた場合を、「C」とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
食品と衛生	食品衛生学実験	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	朝日 直人	必修	実験
到 達 目 標			
実験を通じて食品衛生に関する理解を深め、飲食に起因する健康障害の防止、特に食中毒防止対策を講じ、家庭で実践し、現場では専門的な提案と指導ができることを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
食品衛生学実験<講義ノート>			
授 業 概 要			キーワード
細菌学試験（検査）と理化学試験の2つを柱として各実験を系統的に行う。 細菌学試験では、実験を通して微生物の特徴を理解し、食品の鮮度や品質の評価を試みる。 理化学試験では、添加物や変質により生じる化学物質について試験を行い、安全性の評価を試みる。 また、実験終了後、データの整理、課題レポート作成およびプレゼンテーションを行い、現場に必要な技能とコミュニケーション能力の向上を図る。			1.細菌（微生物） 2.化学物質、食品添加物、定性定量 3.食中毒予防
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	細菌学試験に先立っての講義		
2	グラム染色法：細菌を染色して形状、大きさなどを観察する。		
3	培養に関する操作：希釈、混濁、重層、コロニーカウントなどの練習を行う。		
4	生菌数の測定：食品の衛生的品質評価法のひとつを学ぶ。		
5	大腸菌群数の測定：糞便系汚染の指標となる大腸菌群の性質と試験法を学ぶ。		
6	芽胞菌の測定：芽胞菌の性質のひとつである耐熱性について学ぶ。		
7	黄色ブドウ球菌試験：体表面付着細菌を検出し、身近な食中毒細菌について学ぶ。		
8	市販食品の細菌試験：市販食品について汚染指標細菌を中心に検査し、品質を評価する。		
9	細菌学試験のまとめ：各細菌学試験の復習とまとめ小テストを実施する。		
10	理化学試験に関する講義および漂白剤の定性試験：漂白剤の性質とその検出法を学ぶ。		
11	発色剤の定量試験：発色剤の性質とその検出法を学ぶ。		
12	揮発性塩基窒素の定量試験：食品の理化学的鮮度判定法のひとつを学ぶ。		
13	ヒスタミンの定性試験：ヒスタミンによる健康障害とその検出法を学ぶ。		
14	着色料（タール色素）の定性試験：タール色素の性質とその検出法を学ぶ。		
15	理化学試験のまとめ：各理化学試験の復習とまとめ小テストを実施する。		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験、プレゼンテーション・課題提出物を総合して評価する。配分の目安は、期末試験8割、プレゼンテーション・課題提出物2割とする。但し、授業回数の1/3を超えて欠課した場合は、評価の対象にしない。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	食品の衛生的品質評価方法を十分に理解している。また、食中毒防止対策を講じ、現場で提案・指導ができる。		
B	食品の衛生的品質評価方法を理解している。また、食中毒防止対策を講じ、家庭で実践できる。		
C	食品の衛生的品質評価方法を概ね理解している。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養と健康	基礎栄養学 1	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	竹田 恵子	必修	講義
到 達 目 標			
栄養の意義、歴史を理解する。摂食行動とそれに関わる因子について学び、体内での栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の変化(消化、吸収、代謝)のメカニズムを理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
N ブックス 三訂 基礎栄養学 林 淳三監修 木元 幸一 鈴木 和春編著 建帛社			
授 業 概 要			キーワード
あらゆる生物はいずれも生命現象を営むために必要な物質を体外から取り込んでそれを利用している。栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する栄養現象を科学的に探究する学問である。本講義では、人間の摂食行動から栄養素の消化・吸収、体内動態、代謝、生理的意義にいたる概要を体系づけて学習する。基礎栄養学 1 では特に糖質、脂質、たんぱく質を中心に栄養現象について学習する。			1. 消化器系の構造と機能 2. 糖質・脂質・たんぱく質
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	栄養の意義 栄養の歴史		
2	摂食行動 サーカディアンリズム		
3	糖質の種類・・・単糖類 少糖類		
4	糖質の種類・・・多糖類 食物繊維		
5	脂質の化学・・・定義と分類、トリアシルグリセロール		
6	脂質の化学・・・リポたんぱく質、脂肪酸、ステロイド		
7	たんぱく質とアミノ酸・・・分類、窒素・たんぱく質換算係数		
8	消化・吸収と栄養素・・・消化器系の構造と機能、消化の調節, 吸収		
9	消化・吸収と栄養素・・・栄養素の体内動態、生物学的利用度		
10	糖質の栄養・・・糖質の消化と吸収、糖質の代謝		
11	糖質の栄養・・・血糖とその調節、糖質の体内代謝、糖質と他の栄養素との関係		
12	脂質の栄養・・・脂質の消化・吸収、脂質の代謝		
13	脂質の栄養・・・脂質の栄養機能、脂質と疾患、脂質の食事摂取基準		
14	たんぱく質の栄養・・・たんぱく質の消化と吸収、たんぱく質の代謝、たんぱく質の栄養価		
15	たんぱく質の栄養・・・たんぱく質と他栄養素との関係、たんぱく質の食事摂取基準、たんぱく質の不足と過剰		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験(90%)、出席状況・授業態度(10%)により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、出席状況・授業態度を合わせて 80%以上の到達度であった場合。		
B	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、出席状況・授業態度を合わせて 70%以上 80%未満の到達度であった場合。		
C	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、出席状況・授業態度を合わせて 60%以上 70%未満の到達度であった場合。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養と健康	基礎栄養学2	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	竹田 恵子	必修	講義
到 達 目 標			
ビタミン、無機質の機能を理解し、欠乏症についても学習する。さらに水・電解質の代謝、エネルギー代謝、栄養と免疫、遺伝子との関わりを学び、基礎栄養学1と合わせ、栄養学の原理を理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
Nブックス 三訂 基礎栄養学 林 淳三監修 木元 幸一 鈴木 和春編著 建帛社			
授 業 概 要		キーワード	
あらゆる生物はいずれも生命現象を営むために必要な物質を体外から取り込んでそれを利用して いる。栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する栄養現象を科学的に探究する学問 である。本講義では、人間の摂食行動から栄養素の消化・吸収、体内動態、代謝、生理的意義にいたる概 要を体系づけて学習する。基礎栄養学2ではビタミン、無機質の機能と代謝、エネルギー代謝を中心に栄 養現象について学習する。		1. ビタミンの栄養 2. 無機質の栄養 3. エネルギー代謝	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	ビタミンの栄養・・・ビタミンの栄養と特徴・代謝と栄養学的機能:ビタミンの定義と分類、脂溶性ビタミン		
2	ビタミンの栄養・・・ビタミンの栄養と特徴・代謝と栄養学的機能:水溶性ビタミン		
3	ビタミンの栄養・・・ビタミンと他の栄養素との関係		
4	無機質の栄養・・・無機質の分類および一般的機能:無機質の分類、無機質の一般的機能		
5	無機質の栄養・・・多量ミネラル1		
6	無機質の栄養・・・多量ミネラル2		
7	無機質の栄養・・・微量ミネラル1		
8	無機質の栄養・・・微量ミネラル2		
9	水、電解質の代謝、および異常		
10	エネルギー代謝・・・エネルギー変換、食品のエネルギー、臓器別エネルギー代謝		
11	エネルギー代謝・・・基礎代謝、安静時代謝、活動代謝、食事誘発性熱産生、睡眠時代謝		
12	栄養と遺伝子		
13	栄養と生体防御		
14	生理機能を持つ非栄養素		
15	栄養と健康・・・栄養の補給、栄養評価、栄養摂取適量、食と健康日本21		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験(90%)、出席状況・授業態度(10%)により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、出席状況・授業態度を合わせて 80%以上の到達度であった場合。		
B	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、出席状況・授業態度を合わせて 70%以上 80%未満の到達度であった場合。		
C	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、出席状況・授業態度を合わせて 60%以上 70%未満の到達度であった場合。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養と健康	応用栄養学	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	沼澤 奈都子	必修	講義
到 達 目 標			
各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。			
教 科 書・参 考 文 献 等			
教科書「応用栄養学」江澤郁子・津田博子編著（建帛社） 参考書 日本人の食事摂取基準 2015年版 他			
授 業 概 要		キーワード	
栄養状態や心身機能に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の基本的な考え方を理解する。また、各ライフステージの特性を知り、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理について理解する。栄養管理の基準となる食事摂取基準の考え方や科学的根拠についても学ぶ。		1.栄養ケア・マネジメント 2.ライフステージ 3.日本人の食事摂取基準	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	序章 成長・発達・加齢 成長・発達・加齢の概念、身体的・精神的変化と栄養について		
2	第1章 栄養ケア・マネジメント		
3	栄養ケア・マネジメントの定義やプロセス及び各過程について理解する。		
4	第2章 日本人の食事摂取基準		
5	食事摂取基準の目的、策定の基本方針、各指標の定義を理解するとともに活用のための理論と方法を学ぶ。		
6	第3章 母性栄養		
7	妊娠期・授乳期の身体的・精神的変化、リスクについて学び、栄養ケアのポイントを理解する。		
8	第4章 新生児期・乳児期の栄養		
9	新生児・乳児の生理的特徴を知りその未熟性を理解する。健全な発達のための栄養ケアについて理解する。		
10	第5章 成長期の栄養		
11	成長期の身体的・精神的機能の発達について特徴を理解し、栄養アセスメントと栄養ケア学について学ぶ。		
12	第6章 成人期の栄養 成人期・更年期に特徴的な食生活上の問題点から、生活習慣病との関連について理解する。		
13	第7章 高齢期の栄養 高齢期の生理的特徴を理解し、そのリスクや適切な栄養管理方法について学ぶ。		
14	第8章 運動・スポーツと栄養 運動時の生理的変化やエネルギー代謝を理解し、運動時の栄養ケアについて学ぶ。		
15	第9章 環境と栄養 ストレスに対する生体応答、特殊環境における生理変化などを理解しその栄養ケアを学ぶ。		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
提出物、期末テスト、授業態度など総合的に判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	提出物・期末テストの得点率が80%以上でなおかつ授業態度などが良好		
B	提出物・期末テストの得点率が70%以上でなおかつ授業態度などが良好		
C	理解は不十分などところがあるが、提出物・期末試験の60%以上で授業態度などが良好		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養と健康	応用栄養学実習	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	金田 朋子	必修	実習
到 達 目 標			
どのような食事をどのくらい摂ったらよいか、食べる側の立場に立って考え、献立作成の技術を習得し、それに基づいた実習を行うことにより、調理技術を体得します。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
応用栄養学実習（学建書院）・講義ノート・食品成分表・日本人の食事摂取基準			
授 業 概 要		キーワード	
<p>栄養学実習は、人の人生の中の各ライフステージ（胎児期（妊娠期）・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）における栄養管理のあり方について学ぶ教科です。それぞれの時期に適したエネルギー、各栄養素の摂り方などを学び、テーマに基づいた献立作成調理を行います。</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージ別の栄養 2. ライフステージ別の食事 3. 妊娠高血圧症候群、アレルギー 	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	栄養学実習について、妊娠期・授乳期の栄養 講義（献立テーマ発表）		
2	妊娠期の食事 指導献立（Ca・Feを多く摂る献立）		
3	妊娠期の食事 課題献立（妊娠高血圧症候群）		
4	乳児期の栄養 講義（献立テーマ発表）		
5	乳児期の食事 指導献立（調乳・離乳食）		
6	乳児期の食事 課題献立（離乳完了期）		
7	幼児期・学童期の栄養 講義（献立テーマ発表）		
8	幼児期・学童期の食事（アレルギー対応食）		
9	学童期の食事 課題（学校給食のアレルギー食への対応）		
10	思春期の栄養 講義		
11	思春期の食事 指定食材による献立作成および実習（朝ごはん）		
12	成人期・更年期の栄養と食事 講義および指導献立		
13	高齢期の栄養 講義（実技試験テーマ発表）		
14	高齢期の食事 指導献立（ミキサー食への展開）		
15	実技試験		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
通常の授業姿勢のほか、課題提出および提出された課題の内容、実技試験、定期試験により総合的に評価。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせて 80%以上の到達度であった場合。		
B	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせて 70%以上 80%未満の到達度であった場合。		
C	到達度 100%を最大としたとき、期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせて 60%以上 70%未満の到達度であった場合。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養と健康	臨床栄養学 1	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	安藤 靖子・福山 君子	必修	講義
到 達 目 標			
栄養士として必要な医療と臨床栄養・治療における栄養管理の意義を、基礎から応用まで学び、必要な臨床栄養管理の理解を目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
臨床栄養学概論・栄養ケアマネジメント、糖尿病・腎臓病食品交換表、食品成分表			
授 業 概 要			キーワード
栄養士に必要な栄養補給法、各種疾病を理解し、病院、介護施設等の医療機関における栄養管理と知識の習得に役立つ。			1. 各種栄養補給法 2. 栄養ケアプロセス 3. 病院の栄養管理
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	臨床栄養の概念・意義と目的・内部環境恒常性の栄養学的支援・自然治癒の促進・摂食障害の支援		
2	医療と臨床栄養・治療における栄養管理の意義・入院時食事療養・診療報酬制度、チーム医療 在宅ケア		
3	栄養補給方法・一般食の種類と特徴 常食、軟菜食、特別治療食		
4	栄養補給方法・目的・適応疾患・投与方法・経腸栄養の特徴と選択		
5	栄養補給方法・経静脈栄養の特徴と選択・静脈栄養の合併症・検査値		
6	栄養補給方法・薬と食物の相互作用・薬理効果に対する食物の作用		
7	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・代謝疾患・糖尿病の分類と発症・糖尿病の合併症		
8	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・代謝疾患・糖尿病の分類と発症・糖尿病の合併症		
9	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 肥満・栄養障害・脂質異常症・高尿酸血症・痛風		
10	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 肥満・栄養障害・脂質異常症・高尿酸血症・痛風		
11	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・免疫・アレルギー疾患		
12	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・免疫・アレルギー疾患		
13	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・胃炎、胃(十二指腸)潰瘍・下痢、便秘・過敏性腸症候群		
14	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・肝炎(急性、慢性)、肝硬変・脂肪肝		
15	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・肝炎(急性、慢性)、肝硬変・脂肪肝		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
一連の作業に対する取り組みや授業に対する姿勢、提出課題、期末試験、小テストの結果を総合的に判断し評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が 80%以上であった場合に A とする。		
B	期末試験における理解度が 70%以上であった場合に B とする。		
C	期末試験における理解度が 60%以上であった場合に C とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養と健康	臨床栄養学実習	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	金田 朋子	必修	実習
到 達 目 標			
ライフスタイルの変化に伴う食生活の多様化によって、栄養過多や偏重が顕著になってきた。栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し他の専門職の人々と協力しながら、栄養士としての役割を担って欲しい。疾病予防と治療に向かって欲しい。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「栄養食事療法の実習」医歯薬出版 ・ 「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会 「腎臓病食品交換表」医歯薬出版 ・ 「講義ノート」			
授 業 概 要			キーワード
今 栄養士に求められているものは何か、又 様変わりしてきている食生活を担当する栄養士の姿はどうあるべきか、又 臨床栄養学をしっかり身に付け、生活習慣病を中心に学びコントロール別に実習する。症例、検討、指導、献立につながるよう学んでいく。			1. 栄養医師 2. NST 3. コントロール食
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	「栄養医師」の実現。病院食の歩み。食生活の大きな変化。20歳から10キロ太ると危険。味覚障害。高齢化で増加。タバコ問題…受動喫煙、外食産業に勤務している人、日本のたばこ対策の現状と課題。道は険しいが‘減塩社会’への挑戦…長寿県の発表と下位県の問題点。一人でも元気に自立の暮らし。NSTにおける栄養士の役割とその効果。栄養補給…経腸栄養法（経口、経管、瘻管）、静脈栄養（末梢、中心静脈）、一般治療食、特別治療食		
2	経腸栄養、一般治療食（流動、三分粥・五分粥・前粥・常食）		
3	胃腸食、消化性潰瘍…胃・十二指腸潰瘍、難病（クローン病、潰瘍性大腸炎）		
4	エネルギーコントロール食・糖尿病の食品交換表の使い方		
5	エネルギーコントロール食…展開食・15単位食→20単位食→23単位食、肥満食・脂肪肝・睡眠時無呼吸症候群、メタボ、高尿酸血症		
6	エネルギーコントロール食・食塩コントロール食…動脈硬化症、高血圧		
7	たんぱく質コントロール食…腎炎（急性・慢性）、ネフローゼ症候群		
8	たんぱく質コントロール食…糖尿病性腎症、透析食（血液透析、持続携行式腹膜透析）		
9	たんぱく質コントロール食…腎不全食、腎臓病医療食品		
10	たんぱく質コントロール食…肝炎（急性・慢性肝炎）、肝硬変（代償性・非代償性）		
11	脂質コントロール食…質（脂質異常症）、量（急性肝炎、急性・慢性膵炎、胆石、胆嚢炎）		
12	生活習慣病症例検討（指定食材による献立作成、実施）		
13	鉄欠乏性貧血、便秘症、下痢		
14	アレルギー食、検査食（大腸エックス線検査食→注腸食）		
15	実技テスト…症例より聞き取りメニューの添削、栄養指導など		
16	期末テスト		
評 価 の 目 安 と 方 法			
「講義・実習のまじめな前向きな取組姿勢と理解力」「ミニテストの成績」「前期期末試験成績」「実技テスト」「理解力、学びのポイント気づきなどのまとめのレポート」「宿題、提出物など約束ごとがきちんと出来ているか」、総合的に判断し評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	評価の目安に十分答えることができた。		
B	評価の目安にある程度答えることができた。		
C	評価の目安に程遠い状態である。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
専門分野	公衆栄養学	2	前期
単 位 数	担 当 教 員	履 修 区 分	授 業 形 態
2単位	江川 正雄	必修	講義
到 達 目 標			
我が国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した栄養政策について理解する。また、集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について、基礎的な理解ができるように学習する。			
教 科 書・参 考 文 献 等			
五訂 公衆栄養学（建帛社） 平成28年国民健康・栄養調査結果 日本人の食事摂取基準（2015年版） 健康日本21（第2次） 第3次食育推進基本計画			
授 業 概 要			キ ー ワ ー ド
公衆栄養の概念、公衆栄養活動、公衆栄養プログラムについて理解を深めるため、健康・栄養行政や根拠法令及び健康・栄養の現状と課題を中心に学ぶ。 また、公衆栄養関連情報を使った現場での健康づくり方策について、グループワークにより具体的に理解する。			1.ヘルスプロモーション 2.地区組織活動 3.健康寿命、健康格差 4.生活習慣病
授 業 計 画			
単 元	授 業 内 容		
1	第1章 公衆栄養の概念 公衆栄養の意義と目的		
2	第2章 健康・栄養問題の現状と組織		
3	わが国の人口構造・疾病構造の変化（生活習慣病、平均寿命と健康寿命） 食事の変化 食情報の提供		
4			
5	第3章 栄養政策		
6	わが国の栄養行政 公衆栄養活動と組織 栄養政策と関係法規 国民健康・栄養調査 食生活指針・食事バランスガイド 食品の表示制度 特定給食施設指導		
7			
8	第4章 健康・食育対策と地方計画 健康増進基本方針と地方計画 食育推進基本計画の目的と内容		
9	第5章 諸外国の栄養状況と施策 諸外国の栄養・健康問題の現状と課題		
10	第6章 食事摂取基準の活用方法 活用にあたっての基本事項 個人及び集団に対する活用法		
11	第7章 栄養疫学 概要と役割 疫学の方法 栄養調査・栄養アセスメント 食事調査法		
12			
13	第8章 公衆栄養マネジメント 公衆栄養マネジメントの考え方及び過程と方法		
14	公衆栄養プログラム		
15	第9章 公衆栄養プログラムの展開 全体のまとめ		
16	「公衆栄養学」定期筆記試験		
評価の目安と方法			
・グループワークなどにより、公衆栄養学に対する具体的な理解を評価する。 ・「公衆栄養学」の期末テスト、授業態度等により総合的に評価する。			
評価	評価別到達度		
A	期末テストの得点率が80%以上で、グループワークに真摯に取り組むなど授業態度が良好。		
B	期末テストの得点率が70%以上で、グループワークに真摯に取り組むなど授業態度が良好。		
C	期末テストの得点率が60%以上で、グループワークに真摯に取り組むなど授業態度が良好。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養の指導	栄養教育論 1	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	山田 由吏	必修	講義
到 達 目 標			
栄養教育論 1 では、栄養教育・栄養指導の意義と目的、栄養教育に関する法令・指標・施策について理解すること、また、栄養指導の一般原則・計画・評価についても理解することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「N ブックス 改訂栄養指導論」建帛社、その他、必要に応じてプリントを配布			
授 業 概 要		キーワード	
栄養指導は健康教育の一環であり、国の健康施策においても大事な役割を担っている。そこで本授業では、総論として栄養教育・栄養指導の意義と目的、栄養指導に関する法令、指標、施策について学び、栄養指導の原則、計画・評価について学ぶ。		1. 栄養教育・栄養指導の目的・目標 2. 栄養指導に関する法令・施策 3. 栄養指導の方法と技術	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	栄養指導・栄養教育の概念		
2	栄養指導の歴史と現状		
3	栄養指導に関するおもな法令 1 (栄養士法、健康増進法)		
4	栄養指導に関するおもな法令 2 (学校給食法、母子保健法、その他)		
5	栄養指導関連の諸施策・指標(日本人の食事摂取基準・日本食品標準成分表)		
6	栄養指導関連の諸施策1(食生活指針と食事バランスガイド)		
7	栄養指導関連の諸施策2(健康日本21)		
8	栄養指導関連の諸施策3(食育、食に関する指導)		
9	栄養指導関連の諸施策4(食品の表示制度、特別用途食品と保健機能食品など)		
10	栄養指導関連の諸施策5(栄養指導と運動指導、栄養指導と休養指導)		
11	諸外国における栄養状況・栄養教育		
12	栄養指導に関連するおもな指標(食生活・栄養に関する諸調査)		
13	栄養指導の方法と技術(栄養指導の一般原則)		
14	栄養指導の方法と技術(栄養指導の計画・評価①)		
15	栄養指導の方法と技術(栄養指導の計画・評価②)		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験、小テスト、課題の提出物により総合的に評価する			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	栄養教育に必要な理論・技術・方法が理解でき、総合評価が 80%以上であった場合に A とする		
B	総合評価が 70%以上であった場合に B とする		
C	総合評価が 60%以上であった場合に C とする		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養の指導	栄養教育論 2	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	山田 由吏	必修	講義
到 達 目 標			
栄養士として実際に栄養教育・栄養指導をするための技術や方法を理解し、それぞれの対象や施設における栄養教育・栄養指導についての知識を得ることを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「Nブックス 改訂栄養指導論」建帛社、その他、必要に応じてプリントを配布			
授 業 概 要		キーワード	
<p>栄養士として栄養指導を効果的に行うための基礎知識や栄養指導の技術と方法を学ぶ。また個人や集団に対する健康状態・栄養状態を把握して栄養改善に導く栄養教育・指導の実際を学んでいく。また、ライフステージ、ライフスタイル別、給食施設別の栄養指導についても学び、各自で栄養指導計画書を作成する。</p>		<p>1. 栄養指導に必要な基礎知識 (行動科学理論・カウンセリング理論と 栄養指導) 2. ライフステージ別栄養指導 3. 栄養教育計画書作成・発表</p>	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	栄養指導の技術と方法(個別栄養指導・集団指導)		
2	栄養指導に必要な基礎知識(栄養指導とカウンセリング)		
3	栄養指導に必要な基礎知識(行動科学の理論・モデル)		
4	栄養指導の教材、媒体、プレゼンテーション技術		
5	ライフステージ別栄養指導・妊婦・産婦・授乳婦		
6	ライフステージ別栄養指導・乳児・幼児		
7	ライフステージ別栄養指導・学童期		
8	ライフステージ別栄養指導・成人期		
9	ライフステージ別栄養指導・高齢期		
10	ライフスタイル別栄養指導・単身生活者・スポーツ栄養		
11	健康障害と栄養指導		
12	特定給食施設における栄養指導(病院、学校、福祉施設、事業所)		
13	栄養指導と情報収集・処理と栄養指導論2のまとめ		
14	栄養指導案作成(グループワーク)		
15	栄養指導案発表		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験、小テスト、課題の提出物により総合的に評価する			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	栄養教育に必要な理論・技術・方法が理解でき、総合評価が 80%以上であった場合にAとする		
B	総合評価が 70%以上であった場合にBとする		
C	総合評価が 60%以上であった場合にCとする		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
栄養の指導	栄養教育指導論実習	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	大留 光子・幸田 真紀子・宮原 梓	必修	実習
到 達 目 標			
栄養教育・指導に関する知識とスキルを身につけ、個別・集団・施設別に遂行できる能力を習得することを目指す。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
五訂 栄養教育・指導 ―実習・実験―八倉巻和子編著 光生館			
授 業 概 要		キーワード	
<p>栄養教育論で学んだ栄養教育・指導に関する知識と、給食管理実習で学んだ保育所給食・学校給食・高齢者施設における栄養管理をもとに、各施設における栄養教育・指導について学ぶ。また各施設の特徴をとらえた行事食や世界の料理の献立を作成し、食事を通じた栄養教育・指導について理解を深める。実習開始時の打ち合わせや実習後のディスカッション時に発表の場を設けて、対象者への栄養教育・指導を実演し、対象者に合った指導の方法や内容について考えると同時にコミュニケーション能力の向上を図る。</p>		<p>1.対象者にあった栄養教育・指導 2.献立作成 3.コミュニケーション能力</p>	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	講義:実習の目的、進め方、栄養教育、演習:生活時間調査(1日の推定エネルギー必要量)		
2	講義:保育所での栄養管理と栄養教育・指導、保育所の献立作成		
3	実習:指導献立(保育所の行事食 3～5歳児) 保育所における栄養教育・指導、献立作成上の注意事項		
4	実習:課題献立(保育所の行事食 3～5歳児)		
5	講義:カウンセリングスキル 演習:肥満児、体重増加不良児に対するカウンセリング、自己紹介		
6	講義:小・中学校での栄養管理と栄養教育・指導、小学校中学年の献立作成、世界の料理		
7	実習:指導献立(学校給食の行事食 中学年)小学校中学年に対する栄養教育・指導、献立作成上の注意事項		
8	実習:課題献立(学校給食の基準で行う世界の料理 中学年)		
9	講義:高齢者施設での栄養管理と栄養教育・指導、高齢者の献立作成		
10	実習:指導献立(高齢者施設の行事食) 高齢者に対する栄養教育、献立作成上の注意事項		
11	講義:生活時間調査を用いた個人の食事摂取基準の算出		
12	演習:研究発表準備		
13	実習:課題献立(実技テスト)		
14	演習:研究発表(対象者別栄養教育・指導)		
15	講義:全体のまとめ ビデオ:ノロウイルス		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
筆記試験 (50%)、実技試験 (20%)、提出献立 (各 10%)、実習・演習態度 (加点・減点)により総合的に判断し評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実習・演習に対して意欲的に取り組み、対象者に合った栄養教育・献立作成についてよく理解できた。		
B	実習・演習に対して意欲的に取り組み、対象者に合った栄養教育・献立作成について理解できた。		
C	対象者に合った栄養教育・献立作成について最低限が理解できた。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	給食経営管理	1	前期
単 位 数	担 当 教 員	履 修 区 分	授 業 形 態
2	後藤 かおり	必修	講義
到 達 目 標			
給食を適性に運営するために、給食業務（栄養・食事管理、生産管理、安全・衛生管理、施設・設備管理等）について学び習得することを目標とする。			
教 科 書・参 考 文 献 等			
給食経営管理テキスト（学建書院）・食品成分表			
授 業 概 要		キ ー ワ ー ド	
特定給食施設での栄養管理から調理、衛生、施設管理など、栄養士になる上での基本的事項を学ぶ学科である。		1.栄養・食事管理 2.給食の生産（調理）管理 3.給食の施設・設備管理	
授 業 計 画			
単 元	授 業 内 容		
1	給食の概念（特定給食施設の定義と目的・行政機構と関連法規・歴史）		
2	特定給食施設における栄養・食事管理（意義と目的）		
3	特定給食施設における栄養・食事管理（栄養・食事のアセスメント、栄養・食事計画）		
4	献立計画		
5	献立計画		
6	特定給食施設における栄養・食事管理（栄養・食事計画の実施、評価、改善）		
7	給食の生産（調理）管理（食材の流通と購買管理）		
8	給食の生産管理（調理作業管理の目的、大量調理の方法）		
9	給食の生産管理（安全・衛生管理の目的、「大量調理施設衛生管理マニュアル」について）		
10	給食の生産（調理）管理（施設・設備の衛生） 品質管理（品質管理の目的、給食における「標準化」）		
11	施設・設備管理（施設・設備、機器、什器・食器、保守管理）		
12	給食の事務・情報管理、事故・災害時対策		
13	給食における経営管理、給食とマーケティング、給食の組織・人事管理		
14	保健・医療・福祉・介護における給食の位置づけと給食経営（病院・保育所・老人福祉施設）		
15	保健・医療・福祉・介護における給食の位置づけと給食経営（学校・事業所・院外給食）		
16	期末筆記試験		
評価の目安と方法			
出席状況・学習意欲・課題の提出状況・授業中に行う小テストの結果・定期筆記試験の結果等を総合判断する。			
評価	評価別到達度		
A	総合評価が80%以上であった場合 A とする。		
B	総合評価が70%以上であった場合 B とする。		
C	総合評価が60%以上であった場合 C とする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	メニュープランニング演習 1	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	大木 佑美子	必修	演習
到 達 目 標			
栄養士として必要不可欠な献立作成能力に関する基礎知識を身に付けることを目的とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
七訂食品成分表 2018 (女子栄養大学出版部)・調理のためのベーシックデータ (女子栄養大学出版部)			
授 業 概 要			キーワード
食事記録をもとに献立表の記入の仕方・栄養価計算方法・エネルギー産生栄養バランスの求め方・食事摂取基準など献立の基本を学ぶ。また乾物の戻し率・吸油率・塩分%など献立作成におけるデータの活用方法を習得する。			1. 献立作成の基本 2. 献立の適切な数値設定 3. データ収集・整理
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	オリエンテーション・食品の目安量		
2	廃棄率の計測・基本の切り方		
3	概量の数値化、食事記録法		
4	日本食品標準成分表の活用		
5	献立表の記入の仕方・食事記録の数値化		
6	食事記録の栄養価計算		
7	食事記録のエネルギー産生栄養素バランス・食品構成		
8	日本人の食事摂取基準・食事摂取基準と食事記録の比較		
9	乾物や塩蔵品の戻し率		
10	衣の重量・吸油率		
11	調味%の計算		
12	栄養価計算の練習問題①		
13	栄養価計算の練習問題②		
14	和洋中の3つの献立の栄養価計算		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業に対する姿勢、データ収集からデータの整理、提出課題、期末試験の結果を総合的に判断し評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度・課題提出・授業態度を合わせて80%以上であること。		
B	期末試験における理解度・課題提出・授業態度を合わせて70%以上であること。		
C	期末試験における理解度・課題提出・授業態度を合わせて60%以上であること。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	メニュープランニング演習 2	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	大木 佑美子	必修	演習
到 達 目 標			
メニュープランニング演習 1 に得た知識も含め、献立を作成出来るようになることを目的としている。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
七訂食品成分表 2018 (女子栄養大学出版部)・調理のためのベーシックデータ (女子栄養大学出版部)			
授 業 概 要			キーワード
成人を対象とした献立作成を行う。献立作成を通して、栄養・味のバランス良い料理の組み合わせや献立作成の留意点、旬の食材、栄養価の調整方法について学ぶ。			1. 献立作成能力 2. データの活用 3. 旬の食材
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	料理の組み合わせ・肉料理が主菜の献立作成 (グループワーク)		
2	魚料理が主菜の献立作成 (グループワーク)		
3	献立作成 (春が旬の食材を使った献立①)		
4	献立作成 (春が旬の食材を使った献立②)		
5	献立作成 (夏が旬の食材を使った献立①)		
6	献立作成 (夏が旬の食材を使った献立②)		
7	献立作成 (秋が旬の食材を使った献立①)		
8	献立作成 (秋が旬の食材を使った献立②)		
9	献立作成 (冬が旬の食材を使った献立①)		
10	献立作成 (冬が旬の食材を使った献立②)		
11	栄養価計算ソフトの使用方法・献立入力		
12	栄養価計算ソフトを使った栄養価調整		
13	献立作成 (校内実習の献立①)		
14	献立作成 (校内実習の献立②)		
15	全体のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
献立作成への取組みや授業に対する姿勢、提出課題、期末試験の結果を総合的に判断し評価			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	課題の提出率が100%である。期末試験における理解度・授業態度を合わせて 80%以上であること。		
B	課題の提出率が100%である。期末試験における理解度・授業態度を合わせて 70%以上であること。		
C	課題の提出率が100%である。期末試験における理解度・授業態度を合わせて 60%以上であること。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	給食管理実習	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	大留 光子・幸田 真紀子	必修	実習
到 達 目 標			
給食管理業務の運営上必要な知識や技術、各給食施設における特徴や献立作成上のポイントについて理解を深める。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
Plan-Do-See にそった給食管理運営・経営管理実習の手引き（第5版）医歯薬出版			
授 業 概 要			キーワード
大量調理実習で学んだ大量調理のあり方や方法をもとに、保育所給食・学校給食・高齢者施設給食・事業所給食を想定して、給食管理全般について学ぶ。また、実習開始時の打ち合わせや実習後のディスカッション時に発表の場を設けて、作成献立の問題点や改善点を検討し、より良い給食のあり方を考えると同時にコミュニケーション能力の向上を図る。			1.衛生管理 2.献立作成 3.コミュニケーション能力
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	講義：実習の目的、進め方、心構え、衛生管理 実習：祭りずし		
2	講義：保育所給食の特徴 保育所における給食管理と献立作成		
3	実習：指導献立（保育所 3～5 歳児） 献立作成上の注意事項 ディスカッション		
4	実習：課題献立（保育所 3～5 歳児） ディスカッション		
5	講義：学校給食の特徴 学校における給食管理と献立作成		
6	実習：指導献立（学校給食—小学校中学年） 献立作成上の注意事項 ディスカッション		
7	実習：課題献立（学校給食—小学校中学年） ディスカッション		
8	講義：高齢者施設給食の特徴 高齢者施設における給食管理と献立作成		
9	実習：指導献立(高齢者施設給食) 献立作成上の注意事項 ディスカッション		
10	実習：課題献立(高齢者施設給食) ディスカッション		
11	講義：事業所給食の特徴 事業所における給食管理と献立作成		
12	実習：指導献立（事業所 ヘルシーメニュー） 献立作成上の注意事項 ディスカッション		
13	実習：課題献立（実技テスト） 個別ディスカッション		
14	講義：大量調理の基本について（大量調理衛生管理マニュアル）、ビデオ：食中毒を根絶する		
15	講義：栄養管理報告書について 全体のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
筆記試験（50%）、実技試験（20%）、提出献立（各 10%）、実習態度（加点・減点）により総合的に判断し評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実習に対して意欲的に取り組み、献立作成・調理・衛生管理・コミュニケーション等、一連の給食管理業務について十分理解できた。		
B	献立作成・調理・衛生管理・コミュニケーション等、一連の給食管理業務について理解できた。		
C	献立作成・調理・衛生管理について最低限が理解できた。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	校内実習	2	通年
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	深田 由美子・平澤 明子	必修	実習
到 達 目 標			
<p>栄養専門学校全生徒分の給食作りを通して、特定給食施設における給食業務について理解し、給食作りの流れや喫食者に対するサービスなど、給食の役割について学習し、大量調理の技術と栄養士業務を体得する。</p>			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
校内実習講義ノート			
授 業 概 要			キーワード
<p>給食経営管理・大量調理実習で学んだ理論及び実務を実践的に体験学習する。1日の実習を通して、献立作成、大量調理、安全・衛生管理、人間関係などトータル的に学ぶ。栄養士、調理従事者それぞれの視点に立つことで、一連の給食業務を総合的に理解し、実践力を養う。グループに分かれ、それぞれのグループが栄養士・調理従事者の役割を分担しながら各単元についてローテーションで学んでいく。</p>			<p>1.調理機器の取扱い方 2.衛生管理 3.コミュニケーション能力</p>
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	本校給食における給与栄養目標量の算出と、その数値にあった献立の作成		
2	週間献立・月間献立・食品や調理法の重複などを考慮した予定献立の作成		
3	実施献立の検討・試作		
4	発注作業（市場調査、予定価格、発注量の算出、発注）		
5	作業計画と作業員指導		
6	実習室・器具機材・食器の種類と清掃方法		
7	食材管理（検品、保管、払い出し作業、保存食管理）		
8	作業開始前点検（水質検査、温度・湿度、冷凍・冷蔵庫温度チェック、衛生用品の管理）		
9	作業者の衛生管理（身支度チェック、手指の衛生、細菌検査など）		
10	調理作業①（下処理、洗浄、切さい、加熱調理作業：回転釜、スチームコンベクションオープン、フライヤー等）		
11	調理作業②（盛付け重量の算出、盛付け、配膳）		
12	温度管理（中心温度の測定と記録）		
13	喫食調査、残食調査、嗜好調査等		
14	後片付け（食器・調理器具・実習室全体の清掃、ゴミの処理）		
15	原価計算、給食日誌、栄養出納表の作成、帳簿類の作成		
16	反省・評価		
評 価 の 目 安 と 方 法			
実習に対する意欲・態度（50%）、実習後に提出されたレポート（50%）により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実習に対して意欲的に取り組み、献立作成・調理・衛生管理・コミュニケーション等、一連の給食業務について理解できた。		
B	献立作成・調理・衛生管理・コミュニケーション等、一連の給食業務について理解できた。		
C	献立作成・調理・衛生管理等、一連の給食業務について最低限の知識が理解できた。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	校外実習	2	通年
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	板垣 裕	必修	実習
到 達 目 標			
給食業務を行うため、栄養士として必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供技術を習得し、給食の運営業務の方法について理解する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
校外実習ノート・成分表、衛生管理、大量調理マニュアル配布プリント			
授 業 概 要			キーワード
実践の場において栄養士業務を体験することにより、栄養士に求められる知識・技能を体得する。校外実習先は次のような実習施設がある。(1) 社員食堂・事業所 (2) 保育所、学校 (3) 病院 (4) 特別養護老人ホーム等、これらの施設のうち1施設において、栄養士・管理栄養士の給食の運営のあり方を学習する。			<ol style="list-style-type: none"> 1. 事前・事後学習 2. 衛生管理 3. 栄養士業務の体験
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	校外実習全般に関する諸説明・実習先についての要点確認と希望調査の説明		
2	必要書類に関する説明と作成校外実習とは、心構えなどの確認)健康管理		
3	校外実習上の勉強会		
4	各実習先ごとの学内集中講義		
5	各実習先での集中講義		
6	現場別各班の打ち合わせ		
7	実習前、最終確認及び打ち合わせ (学校からの必要持参物の確認)		
8	校外実習実施(1週間、総時間数 45 時間以上の実習。1週間 40 時間の施設では事前課題を 5 時間以上持つ。)		
9	(同上)(衛生管理、安全管理、調理、作業工程表の確認について		
10	(同上)(発注、検収について嗜好調査、残食調査)		
11	(同上)(調理データの整理(献立、食材の取り扱い、重量、調味%、調味料配合割合))		
12	(同上)実習関係書類の取扱い(書類・日誌等の書き方等)		
13	(同上)実習施設の特徴を理解・自主課題の計画		
14	(同上)自主課題の設定・事前学習計画		
15	(同上)実習日誌の整理、研究課題の考察及び自己評価		
16	施設別プレゼンテーション、実習報告書の作成、反省会		
評 価 の 目 安 と 方 法			
事前学習の理解度 10%、学習態度 10%、実習施設からの評価 30%、実習(履修)期間の提出物 20%、実習への取り組み状況 30%により評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	総合評価にて 80 点以上		
B	総合評価にて 70 点以上		
C	総合評価にて 60 点以上		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	調理学	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2	松本 千恵子	必修	講義
到 達 目 標			
調理の意義・目的や食事計画、調理操作を理解したうえで食品素材にあった調理方法を修得することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
NEW基礎調理学 石松成子 銚吉 外西壽鶴子 編著 医歯薬出版(株)			
授 業 概 要			キーワード
人にとっての食物は、今も昔も「人の生命を維持し、健康を保持する重要物」であることはかわらない。調理学は、食物を衛生的に安全で栄養効率を高め、嗜好性を向上させる目的で人間の口に取り入れる最終段階を受けもつ学問である。この講義は、身近な問題を取り入れながら講述し調理の基本的操作を学ぶ教科である。			1. 調理操作 2. 調理と味 3. 食品の調理機能
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	調理の意義・目的、食事の設計と食生活		
2	調理操作(1) 非加熱調理操作—計量、洗浄、浸漬、切断、混合、攪拌、混捏、		
3	調理操作(2) 非加熱調理操作—摩砕、粉碎、圧搾、濾過、冷却、凍結		
4	調理操作(3) 加熱調理操作—湿式加熱		
5	調理操作(4) 加熱調理操作—乾式加熱		
6	調理操作(5) 調味操作、調理器具、エネルギー源		
7	調味と味—食べ物のおいしさ、味の評価		
8	食品の調理機能(1) 穀類の調理		
9	食品の調理機能(2) 魚介類の調理		
10	食品の調理機能(3) 肉類の調理		
11	食品の調理機能(4) 卵類の調理		
12	食品の調理機能(5) 牛乳、乳製品の調理		
13	食品の調理機能(6) 豆、いも類、野菜、果実類などの調理		
14	食品の調理機能(7) 海藻類、キノコ類、でんぷん、油脂など調理		
15	食事計画—献立の作成法、食事構成		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業への取り組み、期末試験の結果を総合的に判断して評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。		
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合にBとする。		
C	期末試験における理解度が60%以上であった場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	調理理論実習	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	森 志麻乃・高野 沙織	必修	実習
到 達 目 標			
調理に関わる事柄を理論的にとらえ、調理学の基礎的知識を習得			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
NEW 基礎調理学・配布プリント			
授 業 概 要		キーワード	
調理学の講義と調理実習だけでなく、調理理論実習で実験を導入し、今までのカンやコツと言われてきた事象を物理的・科学的に学習し、学生自身が実験結果や考察を記録に留めることにより調理に関心を持ち、実生活に生かせるようにする。		1.食べ物のおいしさ 2.物性 3.調理のサイエンス	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	調理の目的・美味論 1（五味の識別、味覚の変化）		
2	美味論 2（味の相互作用）		
3	官能評価（配偶法、順位法）		
4	計量（食品の体積の測定、汁物の対流による温度変化）		
5	アミノカルボニル反応（パンケーキの実験）・標準色票を利用した色の判定		
6	材料の配合割合を変えたクッキーの硬度測定・カラメル化（砂糖の調理性）・野菜の浸透圧		
7	粘度の測定・ダイラタンシー		
8	βアミラーゼの作用（加熱方法を変えたサツマイモの甘味）米粉の性質		
9	乳化（クリームからバターへ転相）乳化の型の判定		
10	pHによる野菜の色調変化		
11	たんぱく質分解酵素の作用（ゼラチン、卵）		
12	乳製品について（特別講師）		
13	ハンバーグにおける副材料の役割		
14	卵白の起泡性		
15	LMペクチン・まとめ講義		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
ミニレポート提出・期末試験			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	レポート評価と期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。		
B	レポート評価と期末試験における理解度が70%以上であった場合にBとする。		
C	レポート評価と期末試験における理解度が60%以上であった場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	調理実習 1	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	宮屋敷 忠信	必修	実習
到 達 目 標			
栄養士として必要な、基本的な調理操作、技術や食材の取り扱い、下処理などを習得してもらう。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
講義ノート			
授 業 概 要			キーワード
基本的な調理操作を、実習を通じて習得してもらい、現場力を高めてもらうことを目的とする。			1.衛生管理 2.調理の基本 3.技術の向上
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	集中講義 1 実習室の使用法、実習の心構え。		
2	集中講義 2 包丁について。 洋包丁、和包丁の研ぎ方。		
3	集中講義 3 切り方、衛生について。野菜の切り方		
4	集中講義 4 切り方 2 魚の卸し方。		
5	膨化を利用した調理 1 物理的膨化 ショートケーキ 卵の調理性 カスタードプリン		
6	出汁について 和風だし 相乗効果 お吸い物、味噌汁 煮物		
7	出汁について 2 ブイヨンについて ポタージュペイザンヌ 野菜の取り扱い 切り方練習 サラダ		
8	炊飯について 卵料理 1 炊飯 厚焼き玉子		
9	ルーについて ホワイトソース 炊飯 2 湯炊き法 バターライス 鶏のクリーム煮		
10	加熱調理 1 揚げ物について 竜田揚げ 乾物の調理 ひじきの煮物		
11	膨化を利用した調理 2 生物的膨化 ピザ 化学的膨化 蒸しパン		
12	加熱調理 2 焼く ムニエルについて 白身魚のムニエル オニオンスープ		
13	卵料理 2 オムレツ チキンライス		
14	調理操作複合 1 揚げる・炒める・和える 回鍋肉 墨魚伴黄瓜		
15	調理操作複合 2 揚げる・炒める・蒸す 青椒肉絲 糯米丸子 酸辣湯		
16	実技試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
通常の実習状況、実技試験の結果によって判定			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	通常の実習時に、判断力などが特に優れ、且つ調理技術が規定基準を十分満たしている者。		
B	通常の実習中における判断力などに優れ、且つ調理技術が規定基準を満たしている者。		
C	通常の実習時に、他人と協力しながら作業ができ、且つ調理技術が規定基準を満たしている者。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	調理実習 2	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	宮屋敷 忠信	必修	実習
到 達 目 標			
調理実習 1 で習得した技術や知識を活かし、より難易度の高い調理を行なうことで、調理の幅を広げてもらう。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
講義ノート			
授 業 概 要			キーワード
習得した基本調理操作を応用し、調理の幅を広げていくことを目的としている。			1.衛生管理 2.調理の応用 3.調理技術の向上
授 業 計 画			
単 元	授 業 内 容		
1	・パスタについて。(ポロネーゼ)・応用できるドレッシング乳化(シーザーサラダ)		
2	・乾式加熱応用(牛ヒレスステーキ)・応用できるソース2・洋野菜について(サラダ用ドレッシング)		
3	・パン生地について(あんぱん・メロンパン・クリームパン)・メロン生地、カスタードクリーム、あんこについて		
4	・パン生地について2(カレーパン)・冷やし菓子(オレンジババロア)		
5	・揚げ物応用(天婦羅)・魚のおろし方2・赤だし・小鉢一品・炊飯2		
6	・ひき肉を利用した調理と加熱操作上の注意点(ハンバーグ)・温、冷で利用できるスープ(かぼちゃのポタージュ)・切り方(シャトー剥き)		
7	・煮魚の実習(切り身魚の煮付け)・食品数多く使う汁物(豚汁)・炊飯(きのこご飯)		
8	・シュー生地について(ノーマルシュー・パイシュー)・カスタードクリームと生クリーム・グレープフルーツゼリー		
9	・中華風炊き込みご飯・基本になるタレ(ゴマダレ)(棒々鶏)・タピオカの扱い(鮮瓜西米露)		
10	・中国料理・北京鍋の使い方(蟹肉炒飯・麻婆豆腐)・春雨サラダ		
11	・行事食 1(おせち料理)・・・煮物・栗きんとん・伊達巻・菊花蕪		
12	・行事食 2(クリスマス)・・・ブッシュ ド ノエル (ロールケーキのデコレーション・マロンクリーム)・パンナコッタ		
13	行事食 3(お祝い献立)・・・五目ちらし寿司・のっぺい汁		
14	・フォンダンショコラ(ガナッシュクリームについて)・クレームダンジュ(クリームチーズを利用した調理)・フィアンティーヌ(口休め焼き菓子)		
15	・煮込み料理(西洋料理)・・・ポトフ・洋梨のクレープ包みキャラメルソース添え		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
通常の実習状況、実技試験の結果によって判定			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	通常の実習時に、判断力などが特に優れ、且つ調理技術が規定基準を十分満たしている者。		
B	通常の実習中における判断力などに優れ、且つ調理技術が規定基準を満たしている者。		
C	通常の実習時に、他人と協力しながら作業ができ、且つ調理技術が規定基準を満たしている者。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
給食の運営	大量調理実習	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	深田 由美子・平澤 明子	必修	実習
到 達 目 標			
基本調理操作の応用により専門料理の実習、また大量に調理する場合の調理法の違い、知識、技術など、大量調理器具を使用し身につけてもらう事を目的とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
大量調理実習講義ノート			
授 業 概 要			キーワード
病院や学校、企業、福祉施設などでの大量調理に役立つ基礎的な技術を学ぶ。大量の食材を使って調理作業を行うことは、少人数向けの作業とは異なり、特に衛生面では少しの油断で大きな事故につながる恐れがあるため注意が必要である。この科目では衛生面を配慮した食材の取扱や調理操作、大量調理用の器具の取り扱い方について、より実践的に学ぶ。			1.衛生管理 2.大量調理 3.チームワーク
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	集団調理における注意点・・・少量調理と大量調理での操作の違い、衛生管理。汚染・非汚染について		
2	大量調理用器具の説明、取り扱い。食品の取り扱い方、廃棄率について。納品、検品上の注意		
3	炊く（洗米器を利用した洗米、大量炒飯）		
4	湿式加熱・・・茹でる（下処理、ブランピング含む。操作上の注意点（大量と少量の違い）。麺類、野菜類など）		
5	湿式加熱・・・蒸す スチームコンベクションオーブンの利用、下処理、ブランピング。調理操作上の注意点（大量と少量の違い）		
6	乾式加熱・・・揚げる（揚げ物をする場合の留意点）オートフライヤーの利用法。		
7	乾式加熱・・・炒める（大量調理をする際の留意点。回転釜の使用法、調味する際の注意点。）		
8	乾式加熱・・・焼く（オーブン使用上の注意点。加熱時間など。）		
9	乾式加熱・・・スチームコンベクションオーブンでの焼く作業について。		
10	湿式加熱・・・煮る（少量調理と大量調理での違い、操作及び調味上の注意点など）		
11	汁物、デザート類（調味及び寒天・ゼラチン類の扱い）		
12	和え物類の調理、及び注意（温度管理等）、作業場の注意（細菌、腐敗について）		
13	大量調理の作業場の流れ、ポイント（作業の進め方、仕込み、片付け、保管）		
14	配膳上の注意（温度管理の注意、配膳時の注意、適温給食など、盛り付け等）		
15	季節に応じた行事献立（クリスマス料理・お節料理・デザートなど）		
16			
評 価 の 目 安 と 方 法			
班ごとの作業においてチームワークを守り、衛生的で安全な給食作りを行うことができたか、調理技術、作業への取り組み姿勢などを総合的に見る他、ノート提出や課題提出にて判定する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	協力的で意欲的に実習に取組み、大量調理の調理技術の向上が見られた。課題やノートも基準等を守って提出されている。		
B	大量調理の調理技術の向上が見られ、協力的に作業を進めた。課題やノートは期限を守って提出された。		
C	調理技術の向上に向けて努力し、課題やノートも提出できている。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門科目	栄養士実力認定試験対策 1	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	宮崎 知左子	必修	講義
到 達 目 標			
それぞれの単元において学習した科目について理解し、最終的には2年次後期に行われる栄養士実力認定試験においてA判定を取得し、食育栄養インストラクターの資格を取得することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリント対応			
授 業 概 要			キーワード
2年次後期の栄養士実力認定試験のための試験対策や要点をまとめ、栄養士として身に付けておくべき知識を授業と同時進行で復習していく。確認テストも含めて繰り返し学習することで、問題の出題形式や傾向に慣れるとともに知識の習得を目指す。			<ol style="list-style-type: none"> 1. 1年次実施科目の復習 2. 栄養士実力認定試験A判定 3. 食育栄養インストラクター
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	食品学総論		
2	食品学総論		
3	調理学		
4	食品加工学		
5	食品衛生学		
6	1～5コマ（4科目）確認テスト		
7	給食経営管理		
8	栄養指導論		
9	栄養指導論		
10	栄養学総論		
11	栄養学総論		
12	生化学		
13	生化学		
14	7～13※（4科目）確認テスト		
15	1～14コマ8科目テスト		
16	期末試験（8科目テストから出題）		
評 価 の 目 安 と 方 法			
確認テスト、模擬テスト、期末試験により総合的に判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	上記8科目について、期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。		
B	上記8科目について、期末試験における理解度が70%程度であった場合にBとする。		
C	引き続きの学習が必要であるが、最低限の知識について理解が得られていると認められた場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門科目	栄養士実力認定試験対策2	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	宮崎 知左子	必修	講義
到 達 目 標			
それぞれの単元において学習した科目について理解し、最終的には2年次後期に行われる栄養士実力認定試験においてA判定を取得し、食育栄養インストラクターの資格を取得することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
栄養士実力認定試験過去問題集			
授 業 概 要			キーワード
2年次後期の栄養士実力認定試験のための試験対策や要点をまとめ、栄養士として身に付けておくべき知識を授業と同時進行で復習していく。確認テストも含めて繰り返し学習することで、問題の出題形式や傾向に慣れるとともに知識の習得を目指す。			1. 実力試験実施科目の復習 2. 栄養士実力認定試験A判定 3. 食育栄養インストラクター
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	食品学各論		
2	公衆衛生学・社会福祉概論		
3	応用栄養学		
4	公衆栄養学		
5	臨床栄養学		
6	解剖生理学		
7	1～6コマ（6科目）確認テスト		
8	公衆衛生学・社会福祉概論		
9	応用栄養学		
10	公衆栄養学		
11	臨床栄養学		
12	解剖生理学		
13	8～12コマ（5科目）確認テスト		
14	6科目テスト		
15	実力認定 模擬試験		
16	期末試験（6科目テスト及び模擬試験から出題）		
評 価 の 目 安 と 方 法			
確認テスト、模擬試験、期末試験により総合的に判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実力認定試験における実施科目について、期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。		
B	実力認定試験における実施科目について、期末試験における理解度が70%程度であった場合にBとする。		
C	引き続きの学習が必要であるが、最低限の知識について理解が得られていると認められた場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門科目	ホームメイドスイーツ	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	深田 由美子	自由選択	実習
到 達 目 標			
時間、価格に制限がある中での献立作成や調理能力の向上を、「間食作り」の面から伸ばすことを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリントを配布する			
授 業 概 要		キーワード	
<p>栄養士が働く場所は多岐に渡り、なかでも保育園や高齢者施設などでは間食（おやつ）の提供があり、短時間で簡単に作れる低価格のおやつを作る能力が必要になります。ホームメイドスイーツでは、短時間で簡単に作れるおやつから、話題のスイーツ・パンなどについて学び、社会に出たときに応用できることを目的としています。</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. 適正価格 2. 短時間 3. おいしさ、見栄え 	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	ホットケーキミックスを使った簡単スイーツ		
2	手作りパン STEP 1（リッチなパン）		
3	手作りパン STEP 2（リッチなパン・キャラクターパン作り）		
4	アレルギー対応のおやつ		
5	ベーグルとタルト		
6	ハロウィンのお菓子		
7	贈り物にもできる人気のスイーツ		
8	ヘルシースイーツ		
9	お年寄りにも喜ばれる和菓子		
10	甘くないおやつ		
11	クリスマスのお菓子		
12	お正月のお菓子		
13	野菜を使ったスイーツ		
14	チョコレートスイーツ		
15	実技試験		
16			
評 価 の 目 安 と 方 法			
通常授業への取り組み方と実技試験にて判断する。（期末にペーパー試験は行わない）実技試験では課題に沿った内容の物を時間内に仕上げ、味・出来栄を見て加点する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	総合判断にて 80 点以上		
B	総合判定にて 70 点以上		
C	総合判定にて 60 点以上		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門科目	病院・福祉栄養実習1・2	2	前・後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	岡本 裕子	必修選択	実習
到 達 目 標			
高齢者を対象とした食事の特徴を理解し、嚥下調整食などの調理方法を身に付ける。さらに、高齢者の栄養管理について理解し、栄養基準量・食品構成・食品選択の知識を基に食事として献立に置き換える能力・技術を身につける。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
かみやすい、飲みこみやすい高齢者のためのやわらかメニュー、食品成分表、日本人の食事摂取基準2015、福祉栄養実習自作プリント			
授 業 概 要			キーワード
1、高齢者の食事の特徴を理解し、嚥下調整食などの調理方法を身につける。 2、社会福祉全般について、現在の日本における実態を理解し、さらに今後我が国が急激な勢いで超高齢社会を迎える現状を踏まえ、栄養ケアマネジメントを学ぶ。			1.介護予防 2.栄養ケアマネジメント 3.嚥下調整食
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	高齢者の身体的特徴、介護予防について		
2	高齢者の摂食・嚥下障害、認知症		
3	高齢者の肉料理の展開		
4	高齢者の魚料理の展開		
5	課題献立実習 献立作成と実習		
6	低栄養・フレイルのアセスメントについて		
7	誤嚥の予防と嚥下調整食（主食・水分を中心として）		
8	嚥下調整食 肉料理の展開		
9	嚥下調整食 魚料理の展開		
10	課題献立実習 嚥下調整食献立作成と実習		
11	栄養ケアマネジメント・療養食加算・褥瘡予防		
12	嚥下調整食 行事食		
13	課題献立実習 嚥下調整食献立作成と実習（テーマ 行事食）		
14	実技試験（褥瘡を発症した認知症の女性 85歳）		
15	まとめ・認知症の方の食事介護		
16	筆記試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業に対する姿勢・態度・取り組み方、実技試験、期末筆記試験を通じて総合的に判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実技試験において対象者に合った栄養管理の知識が得られ、期末試験において合格ラインを上回った(80%以上)場合Aとする。		
B	実技試験・期末試験において、栄養管理の知識の習得が一定レベル以上であった(70%以上)場合にBとする。		
C	よりいっそうの知識の習得が必要ではあるが、対象者に合った栄養管理の最低限の知識が得られたと認められた場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門科目	病院・福祉栄養実習 1・2	2	前・後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	安藤 靖子	必修選択	実習
到 達 目 標			
疾患別の食事療法を対象とした食事の特徴を理解し、その基本的な調理方法を身に付ける。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
病院栄養実習自作プリント、糖尿病食事療法のための食品交換表、腎臓病食品交換表、食品成分表 日本人の食事摂取基準 2015、福祉栄養実習自作プリント			
授 業 概 要		キーワード	
世界糖尿病有病率は11人に1人と推定されている（世界糖尿病デー2015年）。糖尿病に対する正しい知識が必要とされ、不健康な食事を是正する力が必要である。栄養基準量、食品構成や食品選択の知識を基に食事として献立に置き換える能力・技術を身に付ける。		1.治療食 2.コミュニケーションと栄養指導	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	講義 病院食とは		
2	実習 一般治療食 常食		
3	実習 一般治療食 軟食		
4	実習 一般流動食、濃厚流動食		
5	講義 易消化食（胃十二指腸潰瘍食、術後食、慢性胃炎、便秘と下痢）		
6	実習 述後6回食		
7	実習 便秘食		
8	実習 エネルギーコントロール食（糖尿病 1600kcal 糖質 55%）		
9	実習 フェニルケトン尿症		
10	講義 透析食（血液透析・腹膜透析）		
11	実習 血液透析食		
12	講義 脂質コントロール食		
13	実技試験 血液透析食（献立作成と1食分の調理実習）		
14	実習 脂質コントロール食（質）高LDL-c血症		
15	実習 脂質コントロール食（量）低脂肪食		
16	筆記試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業に対する姿勢・態度・取り組み方、実技試験、期末筆記試験を通じて総合的に判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実技試験において対象者に合った栄養管理の知識が得られ、期末試験において合格ラインを上回った(80%以上)場合Aとする。		
B	実技試験・期末試験において、栄養管理の知識の習得が一定レベル以上であった(70%以上)場合にBとする。		
C	よりいっそうの知識の習得が必要ではあるが、対象者に合った栄養管理の最低限の知識が得られたと認められた場合にCとする。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門分野	保育・学校給食管理実習 I	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	杉崎 くに子	必須選択	実習
到 達 目 標			
即戦力としての栄養士が活躍するためには、調理実習により様々なジャンルの献立を身に付け、健康教育の一環である食教育ができる能力を修得することを目的とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
保育・学校給食管理実習 講義ノート			
授 業 概 要			キーワード
対象者は、幼児・児童・生徒であるため、食中毒に対する抵抗力が弱いので衛生管理に重点をおくことが大事である。給食数が多く単一献立が主であるが行事食や選択給食等も取り入れ、適正量がわかり、望ましい食習慣が身につくような調理実習を行う。			1.主として保育給食 2.調理形態を把握 3.美味しい給食提供
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	●給食運営管理(学校給食法・学校における食育の推進・児童福祉法・栄養士の職務内容等)		
2	学校給食: 中学年の給食(行事食: 子どもの日)、行事食の意義や特徴、給食室からの便り		
3	●栄養管理: 学校・保育所給食摂取基準、献立作成留意点、献立作成を失敗しないコツ、授乳・離乳の支援ガイド		
4	保育園給食: 3~5歳の昼食(米食)とおやつ、揚げ物の温度、乾物の戻り倍率		
5	保育園給食: 3~5歳の昼食(パン食)とおやつ、パン食の特徴と揚げ物の温度		
6	保育園給食: 3~5歳の昼食(麺食・誕生日食)とおやつ、麺食の特徴、材料とあんの関係		
7	保育園給食: 3~5歳の昼食(米食)とおやつ、わんたんの皮の取り扱い		
8	保育園給食: 3~5歳の昼食(アレルギー代替食)、小麦、乳、鶏卵の代替食		
9	●変化のある給食(選択食・郷土料理・世界の料理)、バランスよく食べよう		
10	学校給食: 中学年の給食(行事食: アンコール献立)、行事食の意義や特徴、寒天の取り扱い		
11	学校給食: 中学年の給食(麺食)、麺食の特徴、パスタのゆで時間と倍率		
12	学校給食: 中学年の給食(パン食)、パン食の特徴、ピザパンについて(ソースの作り方と焼き方)、ルーの作り方		
13	実技試験: 保育園(3~5歳児)の献立作成、調理		
14	学校給食: 中学年の給食(選択給食: テーブルバイキング)、選択給食の意義や特徴		
15	●前期のまとめ、大量調理の基本、食材料の注文と購入、契約、検収、ビデオ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
調理実習を通しての取り組みの姿勢(技術の向上、衛生管理、協力体制)、授業態度、実技試験、期末試験			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	成長期の献立を理解し調理することができ、その由来や特徴を基に食教育ができる。		
B	調理実習の献立を理解し調理することができ、その由来や特徴を基に献立説明はできている。		
C	調理実習の献立を理解し調理することは不十分だが、その由来や特徴は把握されている。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門科目	保育・学校給食管理実習Ⅱ	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1	杉崎 くに子	選択必修	実習
到 達 目 標			
即戦力としての栄養士が活躍するためには、調理実習により様々なジャンルの献立を身に付け、健康教育の一環である食教育ができる能力を修得することを目的とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
保育・学校給食管理実習 講義ノート			
授 業 概 要			キーワード
対象者は、幼児・児童・生徒であるため、食中毒に対する抵抗力が弱いので衛生管理に重点をおくことが大事である。給食数が多く単一献立が主であるが行事食や選択給食等も取り入れ、適正量がわかり、望ましい食習慣が身につくような調理実習を行う。			1.主として学校給食 2.調理形態の習得 3.大量調理への応用
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	●施設設備の衛生管理基準、施設区分、原材料保存基準、ビデオにてチェックポイント		
2	保育園給食:3~5歳の昼食(秋の献立)とおやつ、白玉粉の取り扱い		
3	学校給食:中学年の給食(さんま)、さんまの卸し方、寒天の取り扱い		
4	学校給食:中学年の給食(行事食:世界の料理)、魚介類の取り扱い、炊き込みご飯の特徴と水分量の出し方		
5	学校給食:中学年の給食(行事食:文化の日)、行事食の意義や特徴、菊花といかの取り扱い		
6	学校給食:中学年の給食(野外弁当給食)、炊き込みご飯のコツ、調理した料理を弁当箱に詰める時の注意事項		
7	●給食指導その1:年間指導計画(小学校・中学校・保育園)・指導案の作り方、授乳・離乳の支援ガイド		
8	保育園給食:離乳食(5~6ヶ月頃:ペースト)、ペーストの作り方、器具の消毒の仕方		
9	保育園給食:離乳食(7~8ヶ月頃:刻み):刻み方、離乳食の進め方		
10	●給食指導その2:個別指導(アレルギー、肥満、やせ、貧血)、学級活動(入門期、給食時間)		
11	学校給食:中学校の給食(卵)、卵の取り扱いと焼き方、中学校給食の特徴		
12	学校給食:中学校の給食(選択給食:セレクト給食)、選択給食の意義や特徴		
13	実技試験:小学校中学年(3~4年生)の献立作成、調理		
14	学校給食:中学年の給食(選択給食:カフェテリア給食)、選択給食の意義や特徴		
15	●全体のまとめ 保育園・学校での栄養士としての役割		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
調理実習を通しての取り組みの姿勢(技術の向上、衛生管理、協力体制)、授業態度、実技試験、期末試験等の結果を総合的に判断し評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	成長期の献立を理解し調理することができ、その由来や特徴を基に食教育ができる。		
B	調理実習の献立を理解し調理することができ、その由来や特徴を基に献立説明はできている。		
C	調理実習の献立を理解し調理することは不十分だが、その由来や特徴は把握されている。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門分野	クックトレーニング実習 1	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	飯田 美保	必修選択	実習
到 達 目 標			
産業給食（事業所給食）における栄養士の役割、さらに現場の現状(栄養管理・衛生管理・食材料管理など)について理解することを目的とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリント・配布資料			
授 業 概 要			キーワード
「食」に対してあらゆる角度から対応できる技術・能力を養う。幅広い年齢・様々な健康状態・老若男女に対して献立が作成できる栄養士を目指す。また、料理のレパートリーを増やし調理を円滑に進められるようコミュニケーション能力の向上を目的とし、バランスの良い料理の盛付方法、彩り、食器選定等調理技術をトータル的に学ぶ。また外部企業講師を招き実践的な講義を行う。			1. 衛生管理の徹底 2. 調理技術の向上 3. コミュニケーション能力を養う
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	事業所給食について（事業所給食の意義、種類、運営形態、供食形態と特色、栄養管理）		
2	事業所給食の献立：オフィス向きのメニュー		
3	事業所給食の献立：工場向きのメニュー		
4	事業所給食の献立：定食メニュー		
5	事業所給食の献立：生活習慣病予防メニュー		
6	大量調理の特徴（調理機器の種類と操作法、調理への応用、品質管理、適温管理、新調理システム）		
7	事業所給食の献立：安定食材料、加工品を利用したメニュー		
8	事業所給食の献立：夏バテ予防・防止メニュー		
9	行事食		
10	栄養管理（事業所における給与栄養量の設定方法、食品構成表、メニューの企画・立案）		
11	事業所給食の献立：郷土料理の応用メニュー		
12	B級グルメ・ご当地メニュー		
13	ヘルシーメニュー		
14	カフェテリアメニューと適切な組み合わせ		
15	実技試験		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
実習時の意欲・取組み、実技試験、期末試験の結果から総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実習に対する意欲的な姿勢が見られ協力的に作業を進められる。実技試験・期末試験等の総合判定が 80 点以上である。		
B	実習に対して意欲的で、実技試験・期末試験等の総合判定が 70 点以上である。		
C	実技試験・期末試験等の総合判定が 60 点以上である。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
その他の専門分野	クックトレーニング実習2	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	飯田 美保	必修選択	実習
到 達 目 標			
産業給食（事業所給食）における栄養士の役割、さらに現場の現状(栄養管理・衛生管理・食材料管理など)について理解することを目的とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリント・配布資料			
授 業 概 要			キーワード
<p>「食」に対してあらゆる角度から対応できる技術・能力を養う。幅広い年齢・様々な健康状態・老若男女に対して献立が作成できる栄養士を目指す。また、料理のレパートリーを増やし調理を円滑に進められるようコミュニケーション能力の向上を目的とし、バランスの良い料理の盛付方法、彩り、食器選定等調理技術をトータル的に学ぶ。また外部企業講師を招き実践的な講義を行う。</p>			<ol style="list-style-type: none"> 1. 衛生管理の徹底 2. 調理技術の向上 3. コミュニケーション能力を養う
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	主食のバリエーション①（ご飯、丼メニュー、無洗米の利用）		
2	衛生管理（食中毒への対応と予防）、事故・災害対策（事故・災害の種類と対応、備蓄食材と献立）		
3	主食のバリエーション②（麺のメニュー）		
4	主菜のバリエーション①魚介のメニュー：（魚介の取扱いとその応用）		
5	食材料管理（発注と発注表、納品書、在庫品受払簿）、給食に関わる帳票類について、報告書の作成		
6	主菜のバリエーション②肉のメニュー：（肉の好評メニュー）		
7	主菜のバリエーション③卵・豆腐のメニュー：（卵・豆腐の取扱いとその応用）		
8	副菜のバリエーション：小鉢のメニュー（小鉢）		
9	粉もの料理レシピ作成		
10	受託給食における契約方法と原価管理、給食におけるマーケティング		
11	人気のあるメニューの紹介：カフェメニュー		
12	朝食提供への対応：バランスのとれた朝食メニュー		
13	お正月料理		
14	事業所給食におけるパーティーメニューの実際		
15	実技試験		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
実習時の意欲・取組み、実技試験、期末試験の結果から総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	実習に対する意欲的な姿勢が見られ協力的に作業を進められる。実技試験・期末試験等の総合判定が 80 点以上である。		
B	実習に対して意欲的で、実技試験・期末試験等の総合判定が 70 点以上である。		
C	実技試験・期末試験等の総合判定が 60 点以上である。		