

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
基礎分野 (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 単位	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			
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
基礎分野 (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 単位	清水 明子	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を目指します。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。		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		
3	身だしなみ、敬語		
4	電話・Eメール、訪問		
5	自己分析、自己PRの書き方		
6	履歴書・エントリーシート		
7	面接①		
8	面接②		
9	面接③		
10	グループディスカッション、内定から就職まで		
11	ビジネスマナーの重要性、職場のマナー		
12	ビジネスの言葉遣い		
13	ビジネス電話の応対		
14	ビジネス文書・ビジネスEメールの基本		
15	来客応対・訪問のマナー、仕事の進め方		
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
基礎分野(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
単位	高林 俊幸	選択	演習
到 達 目 標			
栄養士として実務に携わるに当たり、必要なコンピューターの基本操作の習得と、給食管理ソフトの操作を習得する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリント・資料を配布する。			
授 業 概 要			キーワード
コンピューターの取扱いに関する基本的事項から、文章作成、EXCEL の使い方、給食管理ソフトなど、幅広く学ぶ。栄養士として実務に携わるにはコンピューターの技能は欠かせないため、卒後を視野に入れ、基本操作を修得させる。			1. コンピューターの基礎知識 2. EXCEL 3. 給食管理ソフト
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	コンピューター入門 (1) コンピューターの種類と性能、ハードウェアの機能と性能、LAN 構造の概要説明		
2	コンピューター入門 (2) 基本ソフト (OS) の概要説明 WINDOWS の構造と基本操作		
3	コンピューター入門 (3) キーボードの操作、かな漢字変換と日本語変換ツールバーの修得		
4	コンピューター入門 (4) 課題による文章作成の練習		
5	EXCEL (1) 表計算ソフト (EXCEL) の概要説明 EXCEL の構造		
6	EXCEL (2) 標準ツールバーの使い方 書式設定のツールバーの使い方		
7	EXCEL (3) 課題による表の作成		
8	EXCEL (4) 計算式・関数の使用方法の習得		
9	EXCEL (5) 課題による計算式・関数を含む表の作成		
10	EXCEL (6) グラフ・図形の作成方法の習得		
11	EXCEL (7) 課題による計算式・関数・グラフ・図形を含む総合表の作成		
12	EXCEL (8) 日付関数の修得及び主要関数の修得、シート修飾・シート保護の修得 課題による万年カレンダーの作成		
13	給食管理ソフト (1) ソフトの概要説明と基本操作		
14	給食管理ソフト (2) 食材管理の操作実習		
15	全体のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
授業態度・課題評価・レポート及び期末試験の結果より総合的に評価する。			
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
基礎分野（その他）	基礎学力演習	1 年	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	朝日 直人	選択	演習
到 達 目 標			
<p>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。</p>			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
<p>栄養士実力認定試験過去問題集</p>			
授 業 概 要		キーワード	
<p>2年間の授業を受けるにあたって基礎として身に付けておくべき内容をまとめ、他分野に活用できる知識を習得する。科目ごとに小テストにて到達度の確認を行い、到達レベルに達していない学生に対しては繰り返しの指導を行う。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する。</p>		<p>1. 国語 2. 算数 3. 化学</p>	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	計算（小数・分数）		
2	数値処理（四捨五入）		
3	計算（百分率）		
4	算数まとめ（小テスト・確認）		
5	原子の構造（陽子・電子・中性子）		
6	化学結合（イオン・共有・水素）		
7	濃度（重量％・モル濃度）		
8	濃度（重量％・モル濃度）		
9	化学まとめ（小テスト・確認）		
10	栄養（栄養・調理・解剖・臨床系用語）に必要な漢字の読み書き		
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	献立を利用した小数・分数・百分率の計算①		
15	献立を利用した小数・分数・百分率の計算②		
16			
評 価 の 目 安 と 方 法			
<p>期末テストは行わず、小テストと授業時の総合判断とする。</p>			
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	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	引き続きの学習が必要であるが、今後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
基礎分野(外国語)	英 語	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	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
基礎分野 (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 単位	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 原子、分子、イオン、化学結合		
2	化学反応について		
3	濃度		
4	中和		
5	酸化・還元		
6	濃度、中和、酸化・還元 まとめ		
7	有機化合物とは何か		
8	官能基		
9	官能基		
10	炭水化物 (単糖)		
11	炭水化物 (二糖類・多糖類)		
12	脂質		
13	たんぱく質		
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
基礎分野(自然科学)	生 物 学	1 年	前 期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	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			
この授業は原則的にプリントなどを配布して進める。			
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） 細胞①		
2	生物体の構造と機能（2） 細胞②		
3	生物体の構造と機能（3） 細胞③		
4	生物体の構造と機能（4） 器官と器官系（骨格系・被膜系・筋肉系）		
5	生物体の構造と機能（5） 器官と器官系（消化器系① 口腔・胃・腸）		
6	生物体の構造と機能（6） 器官と器官系（消化器系② 肝臓・膵臓）		
7	生物体の構造と機能（7） 代謝・酵素①		
8	生物体の構造と機能（8） 代謝・酵素②		
9	生物体の構造と機能（9） 循環器系（心臓・血液）		
10	生物体の構造と機能（10） 呼吸器系(気管支系・肺)		
11	生物体の構造と機能（11） 泌尿排出器系（腎臓）		
12	生物体の有機構成成分（1） 糖		
13	生物体の有機構成成分（2） アミノ酸		
14	生物体の有機構成成分（3） 脂質		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
生物体の基本的な概念や原理・法則を理解し、知識を身に付けられたか、期末試験において確認し、授業に取り組む姿勢・態度とともに総合的に判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	生物学の基本的な知識を習得し、期末試験において80%以上の正解を持ってAとする。		
B	生物学の基本的知識について理解し、期末試験における正解率が70%以上であった場合にBとする。		
C	生物学の基本的知識の修得について引き続きの学習は必要ではあるが、期末試験における正解率が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
基礎分野 (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 単位	高林 俊幸	必修	講義(実技含)
到 達 目 標			
健康の3原則である「運動」「栄養」「休養」のうち「運動」が「健康」に与える影響について理解を深めることを目的とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
教科書は特に使用しない。文献・資料などは、授業の際に紹介する。			
授 業 概 要			キーワード
基礎的な知識から応用的な内容まで様々な視点から健康について学習し、またその内容を実習において実践することで、健康の維持・増進について正しく理解する。この科目は実技を含み、栄養士として日常的な運動がどうあるべきか、体を動かしながら健康について学ぶため2泊3日の実技研修を行う。			1. 健康の3原則 2. 体力測定 3. 心身の健康
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	健康とは？運動とは？『健康』や『運動』についての理解を深めることで、今後の授業に役立てる。		
2	『健康』の条件 どのような状態が健康なのか、健康になるためにはどうするのが良いのかを考える。		
3	あなたは健康ですか？各自の生活などを評価し、自分が健康なのか、またどうすればより健康になれるのかを考える。		
4	体力と体力測定 『体力がある』とはどういうことか、体力測定の意義から体力について考える。		
5	新しい体力測定を考える 各自が考える『体力』の概念を元に、体力を評価するための新しい『体力測定』を考案する。		
6	楽しく運動するには？効果的に運動するには？運動が嫌いな人でもできる運動、忙しくてもできる運動、どうせ運動するなら楽しく効率的に運動することを考える。		
7	本当に『継続は力なり！』なのかを考える 三日坊主にならずに運動の継続することによって生じる効果、意義を学習する。		
8	ひとりひとりに合った運動とは 『個人差』を考慮した上での、個々に合った運動について考える。		
9	からだところの健康 『からだ』が健康であれば『こころ』も健康なのか、心身の健康について学習する。		
10	運動で健康になれるのか？ これまでの授業を通して、授業名でもある『健康運動論』について再考する。		
11～ 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「運動」への理解を一層深める。		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
提出物、授業態度、期末試験など総合的に評価する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A			
B			
C			

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
基礎分野(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 単位	高林 俊幸	必修	演習
到 達 目 標			
「健康」「運動」「スポーツ」の実践の基礎となる理論的な事柄について理解を深める。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
プリント等を使用			
授 業 概 要			キーワード
「運動と体力」「発育発達と廊下」「疾病と運動の関係」「環境と健康」などについて理解し、生涯にわたって心身とも健康で豊かな生活を営むための「健康・スポーツ」について栄養士として実践できる知識と技術を身に付ける。			1. 健康 2. 運動 3. スポーツ
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	運動と健康増進		
2	運動が身体に与える影響		
3	コンディションとは何か		
4	体力年齢と運動習慣		
5	運動処方と運動療法		
6	疾患予防と身体活動（1）		
7	疾患予防と身体活動（2）		
8	生活習慣病と運動療法（1）		
9	生活習慣病と運動療法（2）		
10	幼児・児童と運動（1）		
11	幼児・児童と運動（2）		
12	高齢者と運動（1）		
13	高齢者と運動（2）		
14	運動障害を防ぐには		
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、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	栄養士として実践できる「健康・スポーツ」について、十分に知識を身につけ理解を深めた。		
B	栄養士として実践できる「健康・スポーツ」についての理解を深めた。		
C	栄養士として実践できる「健康・スポーツ」について最低限の内容を理解した。		

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学 年	学 期
基礎科目 (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	必修	講義
到 達 目 標			
外界の情報をどのように認識、記憶しているかを理解するとともに、性格検査を通して、個々人の多種多様な性格を理解す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
社会生活と健康	公衆衛生学 I	1年	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2単位	山 内 盛	必修	講義
到 達 目 標			
<p>公衆衛生学は人間集団や自然環境における生態系を対象とする学問であり、その領域は広く、近年は地球環境問題、健康増進、QOL、高齢者や身障者の介護、環境ホルモン、新感染症などがクローズアップされている。その内容も時代の推移とともに刻々と変化しており、このような背景を考慮して健康増進に役に立つ質の高い栄養士を養成することを目標とする。</p>			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「社会・環境と健康 1p～154p」 田中平三他編 (南江堂)			
授 業 概 要		キーワード	
<p>公衆衛生学 I では基礎的な面を重点的に講義し、栄養士実力認定試験ガイドラインを参考に、暗記させる教育ではなく、教科書を熟読し、自分で考える習慣を身につけさせることを教育方針とし、必要に応じて映像を通じて学習する。 また公衆衛生に関わる報道を、毎週取り上げ解説する。</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. 生活の科学 2. 生活習慣改善 3. 健康寿命延伸 	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	「栄養士とは・栄養士法、栄養士憲章、栄養士倫理綱領」		
2	「社会と健康Ⅰ：健康の概念とその歴史的変遷」		
3	「社会と健康Ⅱ：公衆衛生の概念」		
4	「社会と健康Ⅲ：公衆衛生活動の過程。方法・公衆衛生・予防医学の歴史」		
5	「環境と健康Ⅰ：生態系の中の人間、地球環境の変化と健康影響」		
6	「環境と健康Ⅱ：地球環境の変化と健康影響、環境衛生」		
7	「健康・疾病・行動にかかわる統計資料Ⅰ：保健統計、人口静態統計、人口動態統計」		
8	「健康・疾病・行動にかかわる統計資料Ⅱ：生命表、傷病統計」		
9	「健康・疾病・行動にかかわる統計資料Ⅲ：健康・栄養調査、家計調査、栄養関係の各種統計」		
10	「健康状態・疾病の測定と評価Ⅰ：疫学概念、記述疫学と分析疫学」		
11	「健康状態・疾病の測定と評価Ⅱ：疫学研究の倫理とインホームドコンセント」		
12	「生活習慣の現状と対策Ⅰ：生活習慣病、健康日本21」		
13	「生活習慣の現状と対策Ⅱ：生活習慣と食生活、食行動、食環境」		
14	「生活習慣の現状と対策Ⅲ：生活習慣と身体活動、運動、喫煙行動」		
15	「生活習慣の現状と対策Ⅳ：生活習慣と飲酒・睡眠・休養・ストレス・歯科保健」		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
<p>期末試験により判断する。</p>			
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	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2単位	山内 盛	必修	講義
到 達 目 標			
公衆衛生学は人間集団や自然環境における生態系を対象とする学問であり、その領域は広く、近年は地球環境問題、健康増進、QOL、高齢者や身障者の介護、環境ホルモン、新感染症などがクローズアップされている。その内容も時代の推移とともに刻々と変化しており、このような背景を考慮して健康増進に役に立つ質の高い栄養士を養成することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「社会・環境と健康 155p～306p」 田中平三他編 (南江堂)			
授 業 概 要		キーワード	
公衆衛生学Ⅰに引く続き、教科書を繰り返し読むことを基本として、栄養士実力認定試験でA認定を取得出来ることを目標に、暗記させる教育ではなく、基礎的な面を重点的に講義し、自分で考える習慣を身につけさせることを教育方針とし、必要に応じて映像を通じて学習する。また公衆衛生に関わる報道を、毎週取り上げ、解説しながら公衆衛生を身近に理解する習慣を養成する。		1. 生活の科学 2. 生活習慣改善 3. 健康寿命延伸	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	「主要疾患の疫学と予防対策Ⅰ：生活習慣病の概念、ガン・循環器疾患」		
2	「主要疾患の疫学と予防対策Ⅱ：代謝疾患・骨関節疾患」		
3	「主要疾患の疫学と予防対策Ⅲ：歯科疾患・感染症」		
4	「主要疾患の疫学と予防対策Ⅳ：精神疾患・その他の疾患」		
5	「保健・医療・福祉の制度Ⅰ：社会保障の概念と医療制度」		
6	「保健・医療・福祉の制度Ⅱ：福祉制度」		
7	「地域保健：目的と制度、保健所」		
8	「母子保健：母子保健の現状と対策・母子保健施策・少子化対策」		
9	「成人保健：生活習慣病予防・特定健康診査・保健指導」		
10	「高齢者保健・介護：高齢者医療確保法・高齢者の保険・介護」		
11	「産業保健Ⅰ：産業保健の目的と制度」		
12	「産業保健Ⅱ・学校保健Ⅰ：職業と健康障害、学校保健の概要」		
13	「学校保健Ⅱ：学校保健の現状と対策」		
14	「国際保健：国際保健機関（WHO）と関連機関・組織・国際協力」		
15	「保健・医療・福祉介護関連法規及び情報について」		
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%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 I	1 年	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	石倉 恵介、海老名 慧	必修	講義
到 達 目 標			
人体の構造、3 大栄養素の構造と機能について学習し、生体エネルギー、代謝について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	
人体の構造を理解し、消化・吸収について学ぶ。3 大栄養素である糖質・脂質・たんぱく質の構造と機能を概説する。生体のエネルギーを理解し、代謝の概要についても概説する。適宜、小テストを行い、内容理解度を深める。		1.人体の構造 2.栄養素の構造と機能 3.生体エネルギー	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	生化学でなにを学ぶのか・・・授業紹介と学術単位・接頭語について		
2	人体の構造・・・細胞と細胞内小器官		
3	人体の構造・・・組織と器官・生体膜		
4	糖質の構造と機能・・・糖質の化学構造と分類		
5	脂質の構造と機能・・・脂質の構成成分と分類		
6	たんぱく質・酵素の構造と機能・・・アミノ酸・ペプチド・タンパク質の構造と性質		
7	たんぱく質・酵素の構造と機能・・・酵素の分類、性質		
8	たんぱく質・酵素の構造と機能・・・酵素の特異的作用、活性の調節		
9	生体のエネルギー・・・ATP の役割、生体酸化		
1 0	代謝の概要・・・三大栄養素の消化吸収		
1 1	代謝の概要・・・食物からのエネルギー生成方法		
1 2	糖質の代謝・・・解糖系		
1 3	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		
1 4	糖質の代謝・・・グリコーゲンと糖新生		
1 5	まとめ		
1 6	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Ⅱ	1 年	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	石倉 恵介、海老名 慧	必修	講義
到 達 目 標			
脂質の代謝・糖質の代謝、核酸の機能・構造と代謝、ビタミンと栄養、免疫について学習し、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	
脂質・たんぱく質の代謝について学ぶ。核酸の構造・機能およびその代謝について概説する。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.脂質・たんぱく質の代謝 2.核酸の機能・構造と代謝 3.ビタミン、免疫	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	脂質の代謝・・脂肪酸の生合成		
2	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		
3	脂質の代謝・・脂質の輸送と蓄積、コレステロールの合成		
4	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		
5	たんぱく質・アミノ酸の代謝・・アミノ酸の異化		
6	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		
7	核酸、遺伝子の構造と機能およびその代謝・・ヌクレオチドの代謝		
8	核酸、遺伝子の構造と機能およびその代謝・・DNA と RNA		
9	核酸、遺伝子の構造と機能およびその代謝・・たんぱく質の生合成		
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
人体の機能と構造	運動生理学	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	石倉 恵介・高林 俊幸	必修	講義
到 達 目 標			
健康の三原則である運動・栄養・休養について十分に理解することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
教科書 運動生理学 杉 晴夫 (南江堂)			
授 業 概 要		キーワード	
日本の平均寿命は近年、世界一の水準を維持しており、健康維持と増進についての関心と要望が高まっている。これには、医学の進歩や生活環境の改善、栄養の向上などが大きく貢献している。運動生理学では身体器官や組織の構造と機能について基本的知識を修得し、運動時の骨格筋、呼吸器系、循環器系、骨代謝の変化について学習する。また、運動による身体のエネルギー代謝の変化、トレーニング効果や運動処方についても理解を深める。		<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康維持と増進 2. 運動と身体機能 3. 健康の三原則 	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	運動生理学と健康増進について		
2	骨格筋の構造と機能		
3	運動とエネルギー代謝		
4	運動と呼吸器系		
5	運動と循環器系		
6	運動と骨代謝・モデリング・リモデリング、骨粗鬆症、骨量に影響を及ぼす運動の効果、力学的ストレスを介した骨量変化のメカニズムなど骨代謝と運動のかんけいについて		
7	運動時の栄養素の代謝とホルモン作用		
8	運動時の水分・栄養摂取		
9	運動と環境		
10	体力とトレーニング		
11	運動と発育・発達、加齢		
12	運動と生活習慣病		
13	運動処方と運動負荷検査の実際		
14	スポーツ障害		
15	全体のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
提出物、授業に対する取組み姿勢、筆記試験の結果により総合的に判断する。			
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	解剖生理学	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	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。通常の系統解剖学的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			
栄養健康科学シリーズ「解剖生理学」梶江勇、柴田幸雄（南江堂）			
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え、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 単位	眞木 俊夫	必修	実験
到 達 目 標			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
講義ノート			
授 業 概 要		キーワード	
生体の機能面からみた栄養学を、「解剖生理学」のうち、栄養士に必要と考えられる部分の理解を高めるため、実験を行い理解を高める。		1. 2. 3.	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	解剖生理学実験に先立って		
2	血圧測定 正常値と血圧変化の要因について		
3	血液固形成分の観察及びヘマトクリット値の測定 血液組織とその作用について		
4	血しょうタンパク質の分画 血しょうタンパク質の比率とその作用、疾病の判定法について		
5	血液の透析 腎糸球体における血液ろ過について		
6	血液型 (ABO 型) の判定 血液型 (ABO 型) 検査の原理と判定法について		
7	講義・ビデオ・小テスト 血液についてのまとめ		
8	デンプン・タンパク質の消化と吸収 各消化酵素における栄養成分の消化と生体膜の透過性		
9	タンパク質・脂肪の消化と吸収 消化酵素における栄養成分の消化と生体膜の透過性について		
10	講義・ビデオ・小テスト 消化・吸収についてのまとめ		
11	体液の緩衝作用・化学反応における脱水縮合 体内の緩衝作用の必要性・生体内の脱水縮合		
12	講義・ビデオ・小テスト 緩衝作用と脱水縮合のまとめ		
13	味覚に関する実験 閾値・相乗効果・対比効果について		
14	まとめ問題		
15	全体のまとめ		
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
人体の機能と構造	病理学	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	岩井 秀明	必修	講義
到 達 目 標			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
授 業 概 要		キーワード	
管理栄養士国家試験の試験科目であり、また病理をある程度理解することにより、臨床栄養学の理解力も深まると考えられる。食事（生活習慣）と密接な関係のある病気を中心にその病理的なことを学習する。		1. 2. 3.	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	疾病とは 生理学と病理学の違い、病気の種類について		
2	細胞の基本的な構成要素について		
3	疾患診断・臨床検査について		
4	疾患治療の種類と特徴 原因療法、対症療法について		
5	肥満と代謝疾患 生活習慣病について		
6	ビタミン・ミネラル欠乏症について		
7	糖尿病について		
8	脂質異常症について		
9	先天性代謝異常症について		
10	病原微生物と感染症について		
11	免疫疾患について		
12	アレルギー疾患について		
13	膠原病について		
14	悪性腫瘍について		
15	貧血について		
16	筆記試験		
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
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単位	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 2015 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	食品衛生学の総論と食品衛生行政		
2	食品衛生法規と表示（食品衛生法、食品安全基本法、規格基準、表示など）		
3	食品と微生物（微生物の分類、増殖条件、水分活性など）		
4	食中毒Ⅰ（食中毒の定義、分類、発生状況、細菌性食中毒）		
5	食中毒Ⅱ（細菌性食中毒、ウイルス性食中毒：各論）		
6	食中毒Ⅲ（まとめ、予防三原則、消毒と殺菌、滅菌法）		
7	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		
8	食品の変質と有害物質（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）		
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、添加物の各論）		
13	食品添加物Ⅱ（添加物の基準、表示）、食品衛生管理（HACCP、食品工場、家庭での衛生管理）		
14	食品の安全性問題（食品安全基本法、リスク分析、食品安全委員会など。遺伝子組換え食品、放射線照射食品など）		
15	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、確認テスト、期末試験により総合的に判断する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験における理解度が、80%以上の場合を、「A」とする。		
B	期末試験における理解度が、70%程度であった場合を、「B」とする。		
C	最低限の知識について、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 単位	眞木 俊夫	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。		<ol style="list-style-type: none"> 1. 細菌（微生物） 2. 化学物質、食品添加物 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、混釈、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
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単位	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。		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 単位	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	穀類①		
2	穀類②		
3	穀類③		
4	いも類		
5	種実類、豆類		
6	野菜類①		
7	野菜類②		
8	果物、きのこ、藻類		
9	魚介類①		
10	魚介類②		
11	食肉類①		
12	食肉類②		
13	卵類		
14	乳類、油脂類		
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 単位	宮崎 奉之	必修	実験
到 達 目 標			
<p>栄養士として必要な”食品とは何か”という知識を得るために、主要栄養素の性質を確認し、含量を定量する実験を通して、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			
授 業 概 要		キーワード	
<p>食品中に含まれる炭水化物や脂質・たんぱく質など、栄養成分の分析の基礎となる原理と手法を修得する。</p>		<p>1. 2. 3.</p>	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	食品学実験ガイダンス		
2	炭水化物 1 炭水化物について		
3	炭水化物 2 炭水化物の定性反応実験		
4	脂質 1 脂質について 油脂の劣化を表す指標についての簡易検査		
5	脂質 2 乳化について フレンチドレッシングの安定度		
6	タンパク質 1 タンパク質の分離と凝固実験		
7	タンパク質 2 タンパク質・アミノ酸の呈色反応実験		
8	中和滴定実験 講義		
9	中和滴定法による食酢中の酢酸の定量実験		
10	沈殿滴定法によるしょう油中の塩分の定量実験		
11	酸化還元滴定実験 講義		
12	インドフェノール法による野菜中のアスコルビン酸の定量実験		
13	食品中の酸化還元酵素（カタラーゼ）定性実験		
14	ペーパークロマトグラフィー法による緑黄色野菜の脂溶性色素の分離実験		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
<p>授業に対する意欲・態度・出席率、課題提出、期末試験などを総合評価する。</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
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 単位	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。		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	食品の保存法、貯蔵について		
3	食品の加工法について		
4	農産物の加工① 穀類		
5	農産物の加工② 豆類、いも類		
6	農産物の加工③ 野菜、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、乳類 卵の加工品について学ぶ 乳の処理方法 乳製品について学ぶ		
9	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の向上・成分の変化について学ぶ		
10	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		
11	多糖類 種々の多糖類の加工品について学ぶ		
12	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		
13	調味料および嗜好品② 甘味料、旨味調味料など原料および製造方法、加工による変化		
14	調味料および嗜好品③ 嗜好品の製造工程		
15	調味料および嗜好品④ アルコール発酵の原理とその工程を学ぶ まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
提出物（各章の練習問題）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 単位	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、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	＜こんにゃく＞こんにゃ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
栄養と健康	栄養学総論 1	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	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 3.	
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	栄養学総論 2	1	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	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単位	草川 敦子・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」江澤郁子編（建帛社）、参考書「栄養学総論」林淳三著（建帛社）「応用栄養学」堀江祥允編（中央法規） 「応用栄養学実習書」堀江祥允（光生館）「応用栄養学」江指降年・中嶋陽子編著（同文書院）			
授 業 概 要		キ ー ワ ー ド	
妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について十分理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。		1. ライフステージ 2. 栄養アセスメント 3. 栄養ケア	
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	人が誕生してから一生を終えるまで、妊娠や成長・発達・加齢(老化)など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について理解し、さらに栄養状態の評価や判定の基本的な考え方を修得する。		
2	「栄養マネジメント」:わが国の人口の急速な高齢化に伴い、“平均寿命”より“健康寿命”の延伸を目指すための生活習慣病の「一次予防」対策の栄養マネジメントシステムを学習する。		
3	「母性栄養－妊娠期・授乳期」:女性の特性である妊娠、分娩、産褥、授乳の各期について、生理的、栄養的特徴を学ぶ。健全な母体づくりと健康な子どもを出産し育てるための知識と実践の重要性を学ぶ。		
4	「乳児栄養－新生児期・乳児期」:新生児と乳児の生理的特徴を分けて理解し、身体的変化 生理的・消化器機能の発達を認識し、栄養(離乳の基本含む)と栄養障害(アレルギー等)について学ぶ。		
5	「幼児期の栄養」:幼児期の特性、身体発育、消化機能・運動機能および精神の発達を認識し、幼児期の食生活、栄養状態の評価と判定、栄養上の問題と栄養管理、保育所給食を学ぶ。		
6	「学童期の栄養」:学童期の特性、成長・発育、脳、免疫・運動機能の発達を認識し、学童期の食生活、栄養状態の評価と判定、栄養上の問題点と栄養管理、学校給食を学ぶ。		
7	「思春期の栄養」:思春期の特性、身体状況の変化、精神・心理的变化、栄養状態の変化を認識し、思春期の食生活、栄養状態の評価と判定、栄養上の問題点と栄養管理について学ぶ。		
8	「成人期の栄養」1 :①青年期 ②壮年期 ③実年期の3期に区分する。成人期の生理、代謝、社会環境を認識し、成人期の食生活(特に生活習慣病の種類と病態)を学ぶ。		
9	「成人期の栄養」2 :女性に顕著に訪れる更年期の生理、症状を認識し、栄養ケアのあり方を学ぶ。又、生活習慣病一次予防のための生活習慣の改善と自己管理能力の習得方法を学ぶ。		
10	「成人期の栄養」2 :女性に顕著に訪れる更年期の生理、症状を認識し、栄養ケアのあり方を学ぶ。又、生活習慣病一次予防のための生活習慣の改善と自己管理能力の習得方法を学ぶ。		
11	「高齢期の栄養－前期高齢」:加齢と老化、高齢期の身体的特性(臓器の加齢変化)、又閉経後(更年期)の特性を認識し、食生活の特徴、栄養障害、栄養ケアのあり方について学ぶ。		
12	「高齢期の栄養－後期高齢」:後期高齢期の特性と栄養関連機能の変化、社会的(高齢者世帯・要介護)変化を認識し、食生活の特徴、栄養障害、栄養ケアのあり方について学ぶ。		
13	「生体・環境と栄養」:ストレス応答、生体リズム、高温・低温環境及び無重力環境(宇宙空間)と栄養について学ぶ。		
14	「運動・スポーツと栄養」:運動・スポーツの目的、運動とエネルギー代謝、健康増進と運動、トレーニングと栄養補給について学ぶ。		
15	全体のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
演習(ライフステージ別・栄養ケアのあり方) 期末試験			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	期末試験の得点率が80%以上でなおかつレポート提出や授業態度などが良好		
B	期末テストの得点率が70%以上でなおかつレポート提出や 授業態度などが良好		
C	理解は不十分なところがあるが、期末試験の得点率が60%以上でレポート提出や 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 単位	佐久間 昭子・高野 沙織	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（献立テーマ発表）		
2	妊娠期の食事（Ca・Feを多く摂る献立）		
3	妊娠期の食事（妊娠高血圧症候群）		
4	乳児期の栄養（献立テーマ発表）		
5	乳児期の食事（調乳・離乳食）		
6	乳児期の食事（離乳完了期）		
7	幼児期・学童期の栄養（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		
10	思春期の栄養		
11	思春期の食事（朝ごはん）		
12	成人期・更年期の栄養と食事		
13	高齢期の栄養（実技試験テーマ発表）		
14	高齢期の食事（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 I	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	板垣 裕	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を理解を目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
最新臨床栄養学（光生館）、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てる。		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		
2	臨床栄養の概念・病状の悪化と再発防止・摂食障害の支援・疾患の成因と栄養		
3	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		
4	医療と臨床栄養・診療報酬制度・障害者の権利、心理、生命の倫理		
5	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		
6	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・肥満、るい瘦・脂質異常症・痛風、高尿酸血症		
7	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・消化器疾患・胃炎、胃(十二指腸)潰瘍・下痢、便秘・過敏性腸症候群・炎症性腸疾患		
8	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		
9	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・胆石症、胆のう炎・膵炎(急性・慢性)		
10	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・循環器疾患・高血圧		
11	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・循環器疾患・動脈硬化症		
12	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・循環器疾患・心疾患(心筋梗塞・狭心症)、心不全		
13	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・循環器疾患・脳血管障害		
14	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・循環器疾患・腎疾患・急性糸球体腎炎、慢性糸球体腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症		
15	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法・循環器疾患・急性腎不全、慢性腎不全・人工透析(血液透析、腹膜透析)		
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Ⅱ	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	板垣 裕	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、将来の栄養管理に役立てる。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
最新臨床栄養学（光生館）、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	
臨床栄養に必要な栄養補給法を学び、各種疾病内容を理解し、病院、介護施設等における栄養管理と社会における健康管理に役立てる。		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	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・血液疾患 ・貧血		
2	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・呼吸器疾患と栄養(食事)療法 ・COPD(慢性閉塞性肺疾患)		
3	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・内分泌疾患 ・甲状腺機能亢進症、低下症		
4	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・骨疾患 ・骨粗しょう症、骨軟化症		
5	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		
6	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・自己免疫疾患、後天性免疫不全症候群 ・アレルギー		
7	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・術前術後の栄養管理 ・胃、大腸術後		
8	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・小児疾患の栄養管理 ・小児腎、小児糖尿病		
9	各種疾患の病態生理と栄養・食事療法 ・アレルギー、肥満 ・先天性代謝異常		
1 0	栄養補給方法 ・経腸栄養(経口)の特徴と選択 ・一般食の種類と特徴		
1 1	栄養補給方法 ・経腸栄養(経管)の特徴と選択 ・目的 ・適応疾患 ・投与方法		
1 2	栄養補給方法 ・経腸栄養剤の種類と成分 ・経腸栄養の合併症		
1 3	栄養補給方法 ・経静脈栄養の特徴と選択 目的 ・適応疾患 ・投与方法 ・静脈栄養の合併症		
1 4	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		
1 5	まとめ		
1 6			
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 単位	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。後期に向けて症例、検討、指導、献立につながるようにしたい。			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」「和食文化」「健康な食卓」「NST」「病院食の歩み」「食事の変化」「プレスローの7つの習慣」		
2	栄養補給、経口補給、一般治療食（常食、軟食、流動食）、特別治療食		
3	易消化食、胃腸食、胃・十二指腸潰瘍、胃術後食		
4	エネルギーコントロール食・・・食品交換表の使い方（理解）		
5	エネルギーコントロール食・・・糖尿病単位食		
6	エネルギーコントロール食・・・肥満症、睡眠時無呼吸症候群		
7	エネルギーコントロール食・・・減塩食、高血圧食、妊娠高血圧症候群		
8	エネルギーコントロール食・・・1600Kcal、1840Kcal		
9	蛋白質コントロール食・・・腎臓病食品交換表の使い方		
10	蛋白質コントロール食・・・腎不全保存期		
11	蛋白質コントロール食・・・糖尿病性腎症、腎臓病医療食品を用いて		
12	蛋白質コントロール食・・・急性肝炎、慢性肝炎、代償性肝硬変		
13	食塩コントロール食・・・循環器疾患		
14	実技テスト・・・糖尿病性腎症献立作成		
15	前期のまとめ		
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
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 単位	鷹野 ミドリ	必修	講義
到 達 目 標			
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・判定する能力を養うとともに実践力形成に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「栄養教育論」～栄養の指導～ 学建書院 ・その他、必要時資料を配布する。			
授 業 概 要			キーワード
人が健康であるためには、生活習慣のなかでもとりわけ食生活のあり方が重要である。栄養教育の目的・目標・対象、機会、法的根拠など、栄養教育・指導に必要な基本的な事項について学ぶ。また、対象者の行動変容を支援するための行動科学やカウンセリング理論等、健康・栄養教育の方法を修得する。			1. 栄養教育の目的 2. 行動科学理論 3. 食環境づくり
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	栄養教育の概念 ・栄養教育の定義・目的・目標		
2	わが国の栄養教育・栄養指導の歴史 戦前、戦後から現代に至るまで		
3	栄養教育・健康教育とヘルスプロモーション、生活習慣病との関係、食育		
4	生活習慣とQOLの関係や食生活以外の生活習慣と健康		
5	栄養教育対象者の身体的・精神的・社会的特徴及び栄養教育の場と関係法規		
6	行動科学理論と栄養教育		
7	行動科学理論とモデル ・ 栄養教育に必要な各理論の基礎と活用		
8	行動科学理論とモデル		
9	行動変容技法と概念		
10	栄養カウンセリング		
11	栄養教育の展開 組織づくり・地域づくり		
12	食環境づくりとの関連 食物へのアクセスと栄養教育や環境保健の推進		
13	情報へのアクセスと栄養教育、食環境に関わる組織・集団への栄養教育		
14	食環境整備に関連した法律・制度・施策		
15	前期のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験、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 単位	鷹野 ミドリ	必修	講義
到 達 目 標			
栄養教育論 1 で学んだ栄養教育に必要な理論や技術は応用が大切である。実際にどのように展開していくか実践例を踏まえながら具体的に理解することを目標とする。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
「栄養教育論」～栄養の指導～ 学建書院 ・その他、必要時資料を配布する。			
授 業 概 要			キーワード
栄養教育を効果的に行うための栄養教育マネジメントや、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育の実際の展開方法を学ぶ。			1. 栄養教育マネジメント 2. 栄養教育の目標 3. 栄養教育の展開
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	栄養教育マネジメント		
2	栄養教育と健康・栄養アセスメント		
3	栄養教育の目標設定		
4	栄養教育プログラムの作成		
5	栄養教育のプログラムの実施		
6	栄養指導計画書の作成		
7	栄養指導計画書の発表		
8	ライフステージ別栄養教育 ・妊婦、授乳期		
9	ライフステージ別栄養教育 ・乳児期		
10	ライフステージ別栄養教育 ・幼児期		
11	ライフステージ別栄養教育 ・学童期、思春期		
12	ライフステージ別栄養教育 ・成人期		
13	ライフステージ別栄養教育 ・高齢期		
14	ライフステージ別栄養教育 ・傷病者および障がい者		
15	後期のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
期末試験、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・方法の応用ができ、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	公衆栄養学	2 年	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	草川 敦子 沼澤 奈都子	必修	講義
到 達 目 標			
わが国や諸外国の健康・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学習する。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
五訂 公衆栄養学 (建帛社) 平成 25 年国民健康・栄養調査結果の概要 (厚生労働省ホームページ) 日本人の食事摂取基準[2015 年版] (第一出版) エキスパート 公衆栄養学・同実習 (第一出版) 他			
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、新聞情報のプレゼンテーション (全員実習) を通して最新の公衆栄養関連情報を共有したりレポート作成などにより、各々の考察力の向上を目指す。			1. 健康増進法、栄養士法 2. 健康日本 21 3. 国民健康・栄養調査
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 公衆栄養活動の歴史 めざすべき公衆栄養活動の方向性		
2	第 2 章 健康・栄養問題の現状と課題 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) 食習慣・食環境の変化 食料需給の現状、食料自給率		
3			
4			
5	第 3 章 栄養政策		
6	我が国の栄養行政 公衆栄養活動と組織 栄養政策と公衆栄養関係法規 国民・健康栄養調査の沿革、概要 食生活指針・食事バランスガイド 食品の表示制度		
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 食育推進基本計画策定の目的と内容		
9	第 5 章 諸外国の栄養状況と施策 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 栄養・食料水準の格差		
1 0	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		
1 1	第 7 章 栄養疫学		
1 2	栄養疫学の概要と役割 疫学的手法 栄養疫学調査の特性と結果の解釈 食事調査法		
1 3	第 8 章 公衆栄養マネジメント 公衆栄養マネジメントの概念及び過程と方法 (公衆栄養マネジメントサイクル) 公衆栄養プログラムについて		
1 4			
1 5	第 9 章 公衆栄養プログラムの展開 追章 健康栄養情報の収集分析 全体まとめ		
1 6	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
新聞情報のプレゼンテーション、レポート、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	レポート・期末テストの得点率が 80%以上でなおかつ新聞情報のプレゼンテーション・授業態度などが良好		
B	レポート・期末テストの得点率が 70%以上でなおかつ新聞情報のプレゼンテーション・授業態度などが良好		
C	理解は不十分なところがあるが、講義ノートへの記入が十分で、新聞情報のプレゼンテーション・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 単位	道家元雄 若井麻由	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			
四訂 栄養教育・指導 一実習・実験一八倉巻和子編著 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・自己紹介、演習：生活時間調査（1日の推定エネルギー必要量）		
2	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		
3	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		
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		
6	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		
7	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		
8	実習：課題献立（学校給食の行事食 中学年）		
9	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		
10	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		
11	実習：課題献立(高齢者施設の行事食)		
12	講義：生活時間調査を用いた個人の食事摂取基準の算出		
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、実技試験、提出献立、実習・演習態度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	調理学	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
2 単位	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 鋸吉 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		
1 0	食品の調理機能(3) 肉類の調理		
1 1	食品の調理機能(4) 卵類の調理		
1 2	食品の調理機能(5) 牛乳、乳製品の調理		
1 3	食品の調理機能(6) 豆、いも類の調理		
1 4	食品の調理機能(7) 野菜、果実類、海藻類、キノコ類の調理		
1 5	食品の調理機能(8) でんぷん、油脂、ペクチン、寒天の調理		
1 6	食事計画—献立の作成法、食事構成		
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	調理実習 1	1	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	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	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	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)・フィアンティエヌ(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	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 単位	森 志麻乃・坂井 和美	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	官能検査 (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		
1 0	pHによる野菜の色調変化		
1 1	たんぱく質分解酵素の作用 (ゼラチン、卵)		
1 2	乳製品について (特別講師)		
1 3	ハンバーグにおける副材料の役割		
1 4	卵白の起泡性		
1 5	LMペクチン・まとめ講義		
1 6	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。		

シラバス（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年	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			
給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得することを目標とする。			
教科書・参考文献等			
テキスト給食経営管理（学建書院）・日本人の食事摂取基準・五訂補食品成分表			
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. 給食の生産（調理）管理 2. 給食の品質管理 3. 給食の安全・衛生管理	
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、給食経営管理とは、特定給食施設と行政機構		
2	特定給食施設における栄養・食事管理 栄養・食事管理の意義と目的		
3	特定給食施設における栄養・食事管理 栄養・食事管理システム、給食と栄養教育		
4	栄養・食事計画 給与栄養目標量の設定（給与エネルギー量と給与栄養素量の計画）		
5	献立計画 食品構成表の作成と役割、献立作成、日内配分、献立計画の立案等		
6	栄養・食事計画の実施、評価、改善 PDCA サイクル、栄養教育教材としての給食の役割等		
7	給食の生産（調理）管理 食材料管理の目的、流通システム、購入方法と検収		
8	給食の生産（調理）管理 食材の保管・在庫管理、食材料管理の評価		
9	安全・衛生管理 飲食起因性の健康障害、食品事故発生時の対応、HACCP、従事者の健康管理等		
10	品質管理 品質の概念、給食における「標準化」、品質評価と改善		
11	施設・設備管理 施設・設備、機器、什器・食器、保守管理等		
12	給食の事務・情報管理 給食事務管理の目的と概要、給食情報の目的と概要等		
13	事故・災害対策 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	給食施設における給食の位置づけと給食運営・経営 病院、児童福祉施設		
15	給食施設における給食の位置づけと給食運営・経営 学校、事業所 まとめ		
16	「給食経営管理」定期筆記試験		
評価の目安と方法			
・特定給食施設における栄養・食事管理を各章ごとに小テスト（20%）により評価する。 ・「給食経営管理」定期筆記試験（80%）により評価する。			
評価	評価別到達度		
A	特定給食施設の栄養・食事管理、給食の生産管理、品質管理等給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントが理解できた。		
B	特定給食施設の栄養・食事管理、給食の生産管理、品質管理のマネジメントが理解できた。		
C	特定給食施設の栄養・食事管理、給食の生産管理、品質管理の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	給食管理実習	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	道家元雄 若井麻由	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・経営管理実習のてびき（第4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	実習：指導献立（保育所 3～5 歳児） 保育所給食の特徴、 献立作成上の注意事項		
3	講義：保育所における給食管理、保育所の献立作成		
4	実習：課題献立（保育所 3～5 歳児）		
5	実習：指導献立（学校給食 中学年） 学校給食の特徴、献立作成上の注意事項		
6	講義：学校における給食管理（小・中学校）、小学校中学年の献立の作成		
7	実習：課題献立（学校給食 中学年）		
8	実習：指導献立(高齢者施設) 高齢者施設給食の特徴、献立作成上の注意事項		
9	講義：高齢者施設における給食管理、高齢者の献立作成		
10	実習：課題献立(高齢者施設)		
11	実習：指導献立（事業所 ヘルシーメニュー） 事業所給食の特徴、献立作成上の注意事項		
12	講義：事業所給食における給食管理 事業所給食の献立作成		
13	実習：課題献立（実技テスト）		
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：全体のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
筆記試験、実技試験、提出献立、実習態度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よく理解できた。		
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	メニュープランニング演習 I	1 年	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	大木 佑美子	必修	演習
到 達 目 標			
演習により得た情報を記録・整理してデータ化し、それをもとに重量面・栄養価ともに現実的な数値となる献立を作成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			
調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版社）			
授 業 概 要		キーワード	
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。演習を中心に行い、2年次の応用授業における献立作成に役立つ基礎知識の修得、調理操作に関するデータを収集し、献立作成に応用できるように整える。		1. データ収集 2. データ整理 3. 献立の適切な数値設定	
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	食事記録法について、食事記録の取り方、食事記録の記入方法		
3	食事記録の数値化、献立表の書き方、献立表への記載		
4	食品成分表の説明（廃棄率など）		
5	食事記録の栄養価計算		
6	食事摂取基準①		
7	食事摂取基準②・食生活診断・バランスのいい食事とは		
8	基本の切り方について・実際の廃棄率の計測		
9	調味%の計算方法・練習		
10	揚げ物・・・衣の重量。吸油率・一食分の重量などについての計量		
11	揚げ物・・・データの整理		
12	乾物・・・戻し方・重量変化		
13	献立作成上の留意点・・・献立の構成・栄養価の基準		
14	栄養価計算ソフトの使用方法		
15	まとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
データ収集からデータの整理、献立作成への活用までの一連の作業に対する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する。			
評価	評 価 別 到 達 度		
A	収集したデータが整理されており、これを利用して献立を作成するための手順を十分に理解し献立を完成させることができる。		
B	献立を作成するためのデータは収集・整理されており、献立作成の手順について理解できている。		
C	献立作成の手順についての理解はまだ不十分だが、献立を作成するためのデータは収集・整理されている。		

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Ⅱ	1 年	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	演習
到 達 目 標			
メニュープランニング演習 1 にて得た知識も含め、メニュープランニング演習 2 で学んだ献立作成に関するノウハウを利用し容易に献立を作成できるようになるとともに、他の教科における課題献立にも対応できる能力を養う。			
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等			
調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版社）			
授 業 概 要			キーワード
メニュープランニング 1 で学んだ献立作成の基礎及び調理に関するデータをもとに、実際に献立作成の方法を学ぶ。			1. 料理のレパートリー 2. 献立作成能力 3. 栄養価計算ソフトの活用
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	前期の復習、食品の栄養学的特徴と献立への応用		
2	献立作成①（汁物）		
3	献立作成②（主食）		
4	献立作成③（副菜）		
5	献立作成④（主菜：肉 重量別による調理方法を考える）		
6	献立作成⑤（主菜：魚）		
7	献立作成⑥（主菜：卵、豆腐）		
8	献立作成⑦（間食、デザート）		
9	食事摂取基準③ 前期の復習と詳細		
10	テーマに合わせた献立作成（カルシウム・鉄を強化する、などテーマに合わせた献立の調整方法）パソコン使用		
11	1 食分の献立作成（単元 2～8 を組み合わせて作る 1 食分の献立）パソコン使用		
12	1 食分の献立作成（季節別または行事食）		
13	食品群別荷重平均栄養量と食品構成表について①		
14	食品群別荷重平均栄養量と食品構成表について②		
15	全体のまとめ		
16	期末試験		
評 価 の 目 安 と 方 法			
メニュープランニング演習 1 にて収集したデータと、単元 2～8 までで学習した料理データを利用して課題に沿った献立を作成する能力が身に付けることができたか。授業への姿勢や課題提出、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	課題の提出率が100%であり、課題内容に沿った献立を作成することができる。		
B	課題の提出率が100%であり、教員の助言をもとに一定レベルの献立を作成することができる場合。		
C	献立を完成させるためにはまだ努力を要するが、100%の課題提出率である場合。		

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 単位	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、技術などを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、ブランチング含む。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、ブランチング。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
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 単位	深田由美子・平澤明子	必修	実習
到 達 目 標			
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。			
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
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。			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
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
単 位	板垣 裕	必修	実習
到 達 目 標			
給食の運営上必要な技術を習得し、より効率的な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・配布プリント			
授 業 概 要			キーワード
<p>学生が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。また、事前準備・現場における実習・事後報告までの過程を通して自己点検・評価を行い、資質の向上をはかる。</p>			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受け渡しを含め、原則として実習開始前週に行う）		
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、安全管理について(HACCP 他))		
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(食材重量、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
その他の専門分野	栄養士実力認定試験対策 1	1 年	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	木元 泰子	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. 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
その他の専門分野	栄養士実力認定試験対策2	2年	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1単位	大木 佑美子	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。		<ol style="list-style-type: none"> 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
その他の専門分野	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 単位	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・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>		<p>1. 適正価格 2. 短時間 3. おいしさ、見栄え</p>	
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	お年寄りにも喜ばれる和菓子		
3	野菜を使ったスイーツ STEP1		
4	手作りパン STEP1（ベーキングパウダーを使って）		
5	アレルギー対応のおやつ STEP1		
6	ハロウィンのお菓子		
7	手作りパン STEP2（イーストを使って）		
8	野菜を使ったスイーツ STEP2		
9	贈り物にもできるお菓子（マロン・フルーツタルト）		
10	食事の一部にもなる 甘くないおやつ		
11	チョコレートスイーツ		
12	カロリー控えめ ヘルシースイーツ		
13	アレルギー対応のおやつ STEP2		
14	クリスマスのお菓子		
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Ⅰ	2	前期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	安藤 靖子・岡本 裕子	必修選択	実習
到 達 目 標			
疾患別の食事療法また高齢者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			
介護食 安心・かんたん・おいしいレシピ、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			
授 業 概 要			キーワード
<p>1、世界糖尿病有病者は12人に1人と推定されている（世界糖尿病デー2014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・技術を身につける。</p> <p>2、高齢者の食事の特徴を理解しその基本的な調理方法を身につける。</p>			<p>1、治療食</p> <p>2、コミュニケーションと栄養指導.</p> <p>3. 介護食</p>
授 業 計 画			
単 元	授 業 内 容		
1	食事療法の概念		
2	一般食治療食（常食）		
3	一般食治療食（全粥～3分粥）		
4	流動食・濃厚流動食		
5	易消化食（胃・十二指腸潰瘍食）		
6	下痢・便秘食		
7	便秘食実習		
8	エネルギーコントロール食		
9	生徒発表 糖尿病食1, 600kcal		
10	生徒発表 糖尿病食1, 600kcal		
11	社会福祉の概念		
12	高齢者の摂食・嚥下障害		
13	高齢者の魚料理の展開		
14	高齢者の肉料理の展開		
15	高齢者の行事食		
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
その他の専門科目	病院・福祉栄養実習Ⅱ	2	後期
単位数	担 当 教 員	履修区分	授業形態
1 単位	安藤 靖子・岡本 裕子	必修選択	実習
到 達 目 標			
高齢者や入院患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			
介護食 安心・かんたん・おいしいレシピ、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			
授 業 概 要			キーワード
1、社会福祉全般について、現在の日本における実態を把握し、さらに今後我が国が急激な勢いで超高齢化社会を迎える現状を踏まえ、高齢化の福祉に重点を置き、栄養士として介護食の栄養管理を学ぶ。 2、治療食を通じ、どのように患者と対話をし、栄養指導を実践していくことができるか、自ら考える力を養う。			1 介護食 2、コミュニケーションと栄養指導。 3. 治療食
授 業 計 画			
単元	授 業 内 容		
1	介護保険		
2	低栄養・脱水・褥瘡予防の食事		
3	誤嚥の予防と食事介護 1		
4	誤嚥の予防と食事介護 2		
5	認知症の方の食事介護		
6	食塩を減らすための調理の工夫		
7	脂質コントロール食、脂質の質（脂質異常症・虚血性疾患など）		
8	脂質コントロール食、脂質の量（膵臓・胆石・脂肪肝など）		
9	内分泌疾患（痛風・甲状腺疾患）		
10	実習 痛風食		
11	小児の内分泌疾患（フェニルケトン尿症など）		
12	鉄欠乏性貧血		
13	たんぱく質コントロール食		
14	生徒発表 たんぱく質30g・エネルギー2,000kcal		
15	生徒発表 たんぱく質30g・エネルギー2,000kcal		
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 単位	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、食育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も取り入れ、適正量がわかり、望ましい食事が身につく調理実習を行う。		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	小学校行事食（子どもの日）・中華ちまき（巻き方・炒め方・蒸し方）他/給食室からの便り		
3	保育園（米食）・ご飯、豆腐のナゲット（揚げ温度）、切干大根（戻り倍率）/おやつ		
4	保育園（パン食）・ジャムサンド、コロッケ、コーンスープ/パンの切り方・揚げ物のコツ		
5	●栄養管理・献立作成留意点、献立作成を失敗しないコツ、学校・保育所給食摂取基準		
6	保育園（麺食・誕生日食）・中華風あんかけ焼きそば、ミモザサラダ/材料とあんの関係		
7	保育園（離乳食・5～6ヶ月頃）・器の熱湯消毒の仕方、つぶし粥や魚のペースト状の作り方		
8	保育園（米食）・麻婆豆腐、わんたんスープ（皮の扱い方）/おやつ（人参ケーキの焼き方）		
9	保育園（離乳食・7～8ヶ月頃）・7倍粥とは、カスタードのパン粥とは、刻みすいかの切り方は		
10	●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/授乳・離乳の支援ガイド		
11	保育園（アレルギー代替食）・パン、牛乳、バター、鶏卵の代替食は/おやつ		
12	小学校（アンコール献立）・ビビンバ（由来/たれ/錦糸卵の作り方/具の盛り付け）、杏仁豆腐		
13	実技試験（課題献立）保育園（3～5歳児）の献立作成、調理		
14	小学校（テーブルバイキング給食）・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栄養指導（食育）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 単位	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、食育教育ができる能力を習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切である。給食数が多く単一献立が主であるが行事食や選択給食も取り入れ、適正量がわかり、望ましい食事が身につく調理実習を行う。			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	小学校（麺食）・・・スパゲッティミートソース/パスタの茹で時間、茹で倍率、ソース作り		
3	小学校（パン食）・・・ピザトースト（ソース作りや焼き方）/コーンシチュー（ルーの作り方）		
4	小学校（米飯）・・・さんまの蒲焼き丼（さんまのおろし方）/ゼリー（粉寒天とゼラチンの違い）		
5	小学校（行事食/文化の日）・・・菊花ご飯（郷土料理、菊の処理）、いかのかりん揚げ（皮の剥がし方）		
6	●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		
7	保育園（米飯）・・・秋の献立（さばの竜田揚げ・その由来、さつまいもとりんごの甘煮、きなこ団子）		
8	中学校（米飯）・・・千草焼き（卵の取り扱いと焼き方）、大豆とじゃこの甘辛煮		
9	小学校（野外弁当給食）・・・調理した料理を弁当箱に詰める/吹き寄せご飯（炊き込みご飯のコツ）		
10	●給食指導・・・その2/個別指導（アレルギー、肥満&ビデオ、やせ、貧血）、学級活動（入門期、給食時間）		
11	小学校（世界の料理）・・・パエリア（魚介類の取り扱い・炊き込みご飯の水分量の出し方）		
12	中学校（セレクト給食）・・・選択給食の意義や特徴/和風（地中海）スパゲッティ		
13	実技試験（課題献立）・・・小学校中学年（3～4年生）の献立作成、調理		
14	小学校（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栄養指導（食育）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	事業所給食実習 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	
<p>実際の企業に所属している講師を招いた実践的な内容を授業に加え、「食」に対してあらゆる角度から自由自在に対応できる能力を養う。実際に幅の広い年齢層・様々な健康状態・老若男女へのすばやい対応ができる栄養士を目指すとともに、料理のレパートリーを増やすこと、調理操作の手順や手際、盛付の仕方など、調理技術をトータル的に学ぶ。</p>		1. 衛生管理 2. クックトレーニング 3. コミュニケーション能力	
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	事業所給食の献立：郷土料理の応用メニュー		
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	行事食 1		
12	行事食 2		
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	事業所給食実習 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	
実際の企業に所属している講師を招いた実践的な内容を授業に加え、「食」に対してあらゆる角度から自由自在に対応できる能力を養う。実際に幅の広い年齢層・様々な健康状態・老若男女へのすばやい対応ができる栄養士を目指すとともに、料理のレパートリーを増やすこと、調理操作の手順や手際、盛付の仕方など、調理技術をトータル的に学ぶ。		1. 衛生管理 2. クックトレーニング 3. コミュニケーション能力	
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（冷凍麺を利用したメニュー）		
4	主食のバリエーション③（パスタメニュー）		
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①魚介のメニュー：（魚介の取扱いとその応用）		
7	主菜のバリエーション②肉のメニュー：（肉類の取扱いとその応用）		
8	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）		
9	副菜のバリエーション：小鉢のメニュー（冷・温）		
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	朝食提供への対応：バランスのとれた朝食メニュー		
12	行事食 1：クリスマスメニュー		
13	行事食 2：お正月メニュー		
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。		