

2020年度

授業計画

シラバス

武蔵野栄養専門学校

「授業計画（シラバス）」は2020年度に開講する基礎教育科目、専門教育科目、その他の専門科目の授業予定を示したものです。

シラバスには、以下の項目が掲載されています。

1. 授業科目区分
2. 授業科目名
3. 開講学年
4. 開講学期
5. 履修区分
6. 授業形態
7. 単位数
8. 担当教員
9. 到達目標
10. 使用する教科書・参考文献等
11. 授業概要
12. キーワード
13. 単元と授業内容
14. 評価の目安と目標
15. 評価別到達度

また、授業担当者の授業科目に関する実務経験がある場合は、その実務内容も示しています。

授業担当者は、ここに示された計画にしたがって授業を進めていきますが、期間や曜日の関係で複数回分を同時間内に行うことや、内容を調整しながら授業することもあります。

みなさんは、各授業の履修に先立って、「授業計画」また講義概要などをよく読んで、授業のねらいや内容をよく把握し授業に臨んでください。

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学年	学期	履修区分	授業形態
人文科学	心理学	2	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	小野 洋平	—	—		
到 達 目 標					
心理学は行動に関する科学と定義されることから、行動に影響を及ぼす環境の認知や経験、記憶などのこころの働きについての理解を深める。また、自身や他者の性格理解の方法を学び、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獲得を目標とする。					
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	
栄養士が習得すべき、こころを理解するための心理学的な知識、特に性格の理解について講義する。				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	履修区分	授業形態
社会科学	食料経済	2	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2	村上 陽子・芝崎 希美夫	—	—		
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出入動向など、食料の生産、流通、消費にかかわる経済的側面及びこれらを取巻く企業経営の実態について理解し、現代社会に対応できる社会人の養成を行う。					
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	
現代社会の特質を踏まえながら、食料経済について、需給の実態・変化、輸出入における食の安全性と諸外国との関わり、食品流通における効率性と食品ロスの実態、さらに環境問題等と関連付けながら進めていく。講義では、統計分析手法や経営分析手法等を利用して進める。				1. 消費と流通戦略 2. マーケティング 3. 企業の経営戦略 4. 食の安全と環境問題	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	現代の消費者像・・・人口変動や家族構成の変化について（平均値・構成比・平均余命）				
2	消費者行動・・・収入と支出の関係、価格と消費の関係（所得の弾力性・価格の弾力性）				
3	家計の動向・・・家計経済が食生活に及ぼす影響分析（エンゲル係数・消費動向分析）				
4	食生活の実態・・・変貌する日本型食生活と新たな取組み（時系列統計・食生活の歴史の変遷）				
5	フードシステム・・・食品産業の構成とその変化について（産業システム・フードチェーン）				
6	流通システム・・・食品流通業の実態と歴史の変遷（流通政策・サプライチェーン）				
7	食品卸売業・・・卸売業の役割と流通戦略（流通機能分析・卸売市場の機能分析）				
8	食品小売業・・・食品小売業の変化と販売戦略の理解（小売業態の多様化・システムの変化）				
9	日本農業・・・日本農業の特質を理解し、今後の方向を考察（農業経営の機械化とシステム化）				
10	日本水産業・・・日本水産業の現状と変化・方向を理解する（産地・消費地のシステム化）				
11	食品工業・・・食品工業の実態と特徴・今後の経営戦略（地域創成・特化係数・地場産品）				
12	外食・中食産業・・・急成長した外食・中食産業の実態（損益分岐点分析による経営分析）				
13	食料の需給問題・・・わが国最大の課題である食料自給の行方（カロリー自給率・生産額自給率）				
14	食の安全と安心・・・食卓と生産・流通間の問題を考察（トレサビリティ・フードマイレージ）				
15	食と環境問題・・・資源の有限性と食生活のあり方を探る（資源循環型社会システム）				
16	期末試験				
評 価 の 目 安 と 方 法					
出席、授業態度、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	出席・授業態度が良好で、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	出席・授業態度が良好で、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	出席・授業態度が良好で、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	履修区分	授業形態
社会科学	情報処理演習	2	通年	選択	演習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	高林 俊幸	—	—		
到 達 目 標					
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、情報セキュリティの知識を習得する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
必要に応じてプリントや資料を配布する。					
授 業 概 要				キーワード	
コンピュータの取り扱いに関する基本的事項からワープロソフトによる文書の作成や表計算ソフトによる各種計算やプレゼンテーションソフトの使い方について学習する。また、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つけることを目標とする				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) コンピュータ (ハードウェア・ソフトウェア) に関する基礎知識				
2	ICT の基礎 (2) コンピュータの基本的な使い方や注意事項				
3	ICT の基礎 (3) インターネットの基礎と情報セキュリティ				
4	表計算ソフトの基礎 (1) 基本的な使い方				
5	表計算ソフトの基礎 (2) 簡単な計算				
6	表計算ソフトの基礎 (3) 簡単な計算や関数				
7	表計算ソフトの応用 (1) 高度な計算や関数				
8	表計算ソフトの応用 (2) データの整理				
9	表計算ソフトの応用 (3) マクロ (VBA) の基礎				
10	ワープロソフトの使い方 (1) 文書の作成				
11	ワープロソフトの使い方 (2) イラストやカットを使用した見栄えのよい文書				
12	ワープロソフトの使い方 (3) 目的に応じた様々な文書の作成				
13	プレゼンテーションソフトの使い方 (1) プレゼンテーションの基礎				
14	プレゼンテーションソフトの使い方 (2) プレゼンテーションの応用				
15	まとめ				
16	期末試験				
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	履修区分	授業形態
社会科学	接遇・ビジネスマナー演習	1	後期	必修	演習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	清水 明子・水嶋 照子・庄野 世諭子	○	一般企業人事部採用課での実績を踏まえ、採用側の立場から求められるビジネスマナーについて講義する。		
到 達 目 標					
<p>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。</p>					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
随時プリントを配布します					
授 業 概 要				キーワード	
<p>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。</p>				<p>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</p>	
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				
4	自己分析、自己PRの書き方				
5	履歴書・エントリーシートの書き方				
6	面接①入退室のマナー				
7	面接②面接のポイント、模擬面接				
8	グループディスカッション				
9	就職活動への準備、内定時のマナー				
10	ビジネスマナーの重要性				
11	ビジネスの言葉遣い、電話のかけ方・受け方				
12	ビジネス文書の基本、添え状・封筒の書き方				
13	ビジネス eメールの基本、ビジネス eメール作成				
14	来客応対・訪問のマナー（ご案内の仕方、席次、お茶の入れ方、名刺交換）				
15	仕事の進め方、総合演習問題				
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、マナーが身につけている。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	履修区分	授業形態
自然科学	化学	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	佐藤 功	—	—		
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	有機化合物について (炭化水素・官能基)				
5	炭水化物 1 (単糖類)				
6	炭水化物 2 (グリコシド結合・二糖類・多糖類)				
7	脂質 (エステル結合・脂肪酸)				
8	たんぱく質 (アミノ酸・ペプチド結合)				
9	溶液の濃度 1 (溶液・パーセント濃度・モル)				
10	溶液の濃度 2 (モル濃度)				
11	酸・塩基 (アレニウスの定義・電離式・pH)				
12	中和反応 1 (中和反応式)				
13	中和反応 2 (中和の計算)				
14	酸化・還元 (定義・酸化数)				
15	まとめ				
16	期末試験				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験および毎時間の小テスト。					
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	履修区分	授業形態
自然科学	生物学	1	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	佐藤 功	—	—		
到 達 目 標					
栄養学を学ぶにあたり生物体の構造と機能およ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・解剖生理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する。				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・ゴルジ体・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	生物体の有機成分 三大栄養素の代謝の概要				
15	まとめ				
16	期末試験				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験および毎時間の小テスト。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	80点以上				
B	70点以上				
C	60点以上				

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学年	学期	履修区分	授業形態
外国語	英 語	1	前期	必修	演習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	Paul Dunphy	—	—		
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					
Speaking of Nutrition					
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	INTRODUCTION				
2	FRUIT AND VEGETABLES				
3	UNIT2 TALKING ABOUT THE KITCHEN①				
4	UNIT2 TALKING ABOUT THE KITCHEN②				
5	FRYING AN EGG AND EGG NUTRITION				
6	UNIT3 TALKING ABOUT THE KITCHEN①				
7	UNIT3 TALKING ABOUT THE KITCHEN②				
8	UNIT4 LIKES AND DISLIKES				
9	UNIT5 WHAT DO WE NEED?				
10	UNIT6 AT A RESTAURANT (AND RICE)				
11	UNIT7 COOKING (AND STEAMING AND BOILING)				
12	UNIT8 RECIPES (AND COOKING PASTA)				
13	UNIT9 DIETARY ADVICE AND GLYCEMIC INDEX				
14	UNIT11 RESEARCHING DIET INFORMATION				
15	UNIT12 LIFE AS A DIETICIAN AND COURSE OVERVIEW				
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	履修区分	授業形態
保健体育	ライフスポーツ演習	1	後期	必修	演習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	沼津 直樹・柴田 篤志	—	—		
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	履修区分	授業形態
保健体育	健康運動論 (実技を含む)	1	前期	必修	講義 実技
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	沼津 直樹・柴田 篤志	—	—		
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、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 ～ 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	履修区分	授業形態
その他	基礎学力演習	1	前期	選択	演習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	板垣 裕	—	—		
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。单元ごとに「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）・比例分配計算				
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・聞き取り演習				
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	履修区分	授業形態
社会生活と健康	公衆衛生学1	1	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	町田 和彦・余呉 泰宏	—	—		
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、人口静態統計（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	履修区分	授業形態
社会生活と健康	公衆衛生学2（社会福祉概論を含む）	2	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2単位	町田 和彦・余呉 泰宏	—	—		
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	履修区分	授業形態
人体の構造と機能	解剖生理学	2	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	松丸 清	○	外科、胃腸科の臨床医として 45 年間の診療経験がある		
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、生命現象、細胞、組織、器官、器官系				
2	運動器系 : 骨格、関節、骨格筋				
3	神経系 1 : 中枢神経				
4	神経系 2 : 末梢神経				
5	感覚器系 : 目、耳、鼻、口腔、皮膚				
6	循環器系 : 心臓、動脈、静脈、毛細血管、リンパ系				
7	血液、体液、免疫、体温、ホメオスタシス				
8	呼吸器系 : 気道、肺、胸廓、ガス交替				
9	消化器系 1 : 消化管の構造と消化吸收				
10	消化器系 2 : 胆、肝、膵の機能と役割				
11	泌尿器系 : 腎、尿の生成、排尿				
12	内分泌系 1 : ホルモンの種類と機能、糖尿病				
13	内分泌系 2 : 神経系と内分泌系の調整				
14	生殖と老化 : 男性・女性の生殖器、発生、成長、老化				
15	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	履修区分	授業形態
人体の構造と機能	解剖生理学実験	1	後期	必修	実験
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	池田 大佑	—	—		
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。実験終了後、タブレット端末を用いてパワーポイントの作成を行い、グループワークを行うことでコミュニケーション能力やプレゼンテーション能力向上を図る。また、実験内容の理解について、その補足を目的としたまとめ小テストも行う。				1.心臓、血管、血液、肺 2.口腔、胃、小腸、肝臓 3.腎臓、恒常性、味覚、疲労	
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	血圧の測定：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	血球の観察と Ht 値の測定：血液の血球成分と貧血について理解を深める。				
4	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。				
5	肺活量の測定：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。				
6	パワーポイントを用いた実験結果のプレゼンテーション				
7	循環器系・呼吸器系のまとめ、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	緩衝作用の実験：体液の恒常性、肝臓について理解を深める。				
11	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。				
12	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。				
13	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。				
14	解剖生理学実験総まとめ				
15	パワーポイントを用いた実験結果のプレゼンテーション				
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	履修区分	授業形態
人体の構造と機能	生化学 1	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	中島滋・山倉文幸	—	—		
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	たんぱく質・酵素の構造と機能 I：アミノ酸、ペプチド				
3	たんぱく質・酵素の構造と機能 II：タンパク質				
4	たんぱく質・酵素の構造と機能 III: 酵素				
5	たんぱく質・酵素の練習問題				
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 糖質の構造と機能に関する練習問題				
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 脂質の構造と機能に関する練習問題				
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	核酸、遺伝子の機能に関する練習問題				
14	生体エネルギーと代謝				
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	履修区分	授業形態
人体の構造と機能	生化学2	1	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	中島滋・山倉文幸	—	—		
到 達 目 標					
糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝、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	練習問題（糖質代謝）				
5	脂質の代謝：脂肪酸の生合成				
6	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				
7	脂質の代謝：脂質の輸送と蓄積、コレステロールの合成				
8	練習問題（脂質代謝）				
9	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				
10	たんぱく質・アミノ酸の代謝：アミノ酸の異化				
11	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				
12	練習問題（たんぱく質・アミノ酸代謝）				
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	履修区分	授業形態
人体の構造と機能	運動生理学	2	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	高林 俊幸	—	—		
到 達 目 標					
運動やスポーツをした際の生理的応答、運動を定期的に続けた際の適応の仕組みを理解する。					
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	
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』の有用性や危険性について、正しい科学的知見を深めることを目標とする。				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	履修区分	授業形態
人体の構造と機能	病理学	2	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	岩井 秀明	—	—		
到 達 目 標					
各種疾患の概要を知り、成因を理解し、予防できる。疾患と栄養との関わりを理解し、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4版）（建帛社）（変更の場合は事前に公示する） 参考図書等：その他の参考資料は適宜紹介し、必要に応じてプリントを渡す。					
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構造と機能を基礎に、疾患の概要、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。変容する社会とグローバル社会の進展における多様な疾病問題に対応し、併せて医学的基礎教養を広げる。 〔予習〕 次回のテーマについて、指示された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の未読部分を読了し、教科書を参照しつつ、講義を再度振り返りまとめる。				1. 疾患の概要 2. 疾患の成因・予防 3. 疾患と栄養	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	はじめに、がん：人類の感染症との闘い、日本人に多い疾病と死因、がん研究の歴史、成因、各種がんの特徴				
2	動脈硬化症、高血圧症：動脈硬化症、粥状硬化（アテローム硬化）、高血圧症、血圧値の分類、生活習慣の修正				
3	虚血性心疾患：狭心症、心筋梗塞、不整脈、肺塞栓				
4	脳血管障害、神経疾患：脳内出血、脳梗塞、クモ膜下出血、認知症、パーキンソン病				
5	メタボリックシンドローム：肥満、内臓脂肪症候群、メタボリックシンドローム概念の根拠、成因				
6	糖尿病：病態、分類、合併症、診断、治療（食事・運動療法）				
7	脂質異常症：脂質、リポたんぱく、診断、食事療法				
8	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				
9	消化器系疾患：胃・腸潰瘍、機能的ディスペプシア、炎症性腸疾患（クローン病）、肝炎、脂肪肝、NASH、肝硬変、膵炎				
10	腎・尿路系疾患：糸状体腎炎、ネフローゼ症候群、慢性腎臓病（CKD）、透析				
11	感染症：感染（経路）、新興・再興感染症、1～5類感染症、性感染症、エイズ、抗生物質、耐性菌				
12	血液系疾患：血液細胞、貧血の種類、血友病、白血病				
13	免疫・アレルギー疾患：炎症、免疫、予防接種、ワクチン、食物アレルギー				
14	運動器系疾患、呼吸器系疾患：骨粗鬆症、サルコペニア、ロコモ、フレイルティ、肺炎、慢性閉塞性肺疾患（COPD）				
15	内分泌系疾患、生殖器系疾患：甲状腺機能亢進症・低下症、クッシング病、妊娠高血圧症候群、生殖系がん				
16	期末試験				
評 価 の 目 安 と 方 法					
授業態度・取り組み姿勢（15%）、小テスト（15%）、期末試験（70%）を総合的に判断し評価する。欠席は減点。					
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	履修区分	授業形態
食品と衛生	食品学総論	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	田村 和子	—	—		
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	履修区分	授業形態
食品と衛生	食品学各論	1	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	田村 和子	—	—		
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①				
6	いも類②豆類①				
7	豆類②				
8	野菜類①				
9	野菜類②				
10	食肉類①				
11	食肉類②				
12	魚介類				
13	鶏卵				
14	乳類				
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	履修区分	授業形態
食品と衛生	食品学実験	1	後期	必修	実験
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	宮崎 奉之	—	—		
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）2020 年版					
授 業 概 要				キーワード	
<p>食品中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[話し合い・研究発表]				
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[話し合い・研究発表]				
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	履修区分	授業形態
食品と衛生	食品加工学	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	坂下 宣子	—	—		
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	農産物の加工① 穀類（米）				
3	農産物の加工② 穀類（小麦）				
4	農産物の加工③ 豆類				
5	農産物の加工④ いも類、でんぷん				
6	農産物の加工⑤ 野菜類				
7	農産物の加工⑥ 果物類				
8	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				
9	畜産物の加工② 卵類、卵の加工品について学ぶ				
10	畜産物の加工③ 乳類 乳の処理方法、乳製品について学ぶ				
11	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				
12	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				
13	多糖類 種々の多糖類の加工品および甘味料について学ぶ				
14	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				
15	調味料および嗜好品② 嗜好飲料				
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	履修区分	授業形態
食品と衛生	食品加工学実習	1	後期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	森 志麻乃・松本 千恵子	—	—		
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	履修区分	授業形態
食品と衛生	食品衛生学	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	宮崎 奉之	○	東京都衛生局・食品衛生協会にて食品衛生の向上や調査研究業務に従事		
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 2020 年版 廣末トシ子 安達修一 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。食中毒（細菌、ウイルス）の事例をもとに発表会を行う。過去に出題された実力認定試験問題を演習することにより、知識の向上に努める。				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、：各論）				
5	食中毒Ⅲ（ウイルス性食中毒、予防三原則、消毒と殺菌）				
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（事例決定、話し合い、板書、発表）				
8	食品の変質（鮮度判定、化学的変質）、変質の防止				
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、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、食品の安全性（食品安全基本法、遺伝子組み換え食品）				
14	食品衛生管理（HACCP、ISO、特定給食）、放射性物質、BSE				
15	食品表示発表会（話し合い、板書、発表）				
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	履修区分	授業形態
食品と衛生	食品衛生学実験	2	前期	必修	実験
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	朝日 直人	—	—		
到 達 目 標					
実験を通じて食品衛生に関する理解を深める。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	
<p>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、微生物、特に細菌の特徴を学び、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、グループディスカッション（以下 GD:データの整理、課題レポート作成）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。</p>				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：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（検出）：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	芽胞菌の測定と加熱実験：芽胞菌の性質のひとつである耐熱性について学ぶ。				
7	黄色ブドウ球菌検査：体表面付着細菌を検査し、身近な食中毒細菌について学ぶ。				
8	市販食品の細菌検査：市販食品について衛生指標菌を中心に検査し、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、GD および提出物を総合して評価する。配分の目安は、期末試験 8 割、GD および提出物を合わせて 2 割とする。但し、授業回数数の 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	履修区分	授業形態
栄養と健康	基礎栄養学1	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2単位	竹田 恵子	—	—		
到 達 目 標					
<p>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。</p>					
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	
<p>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。</p>				<p>1. 消化器系の構造と機能 2. 糖質・脂質・たんぱく質</p>	
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					
<p>期末試験、小テスト、出席状況、授業態度により総合的に評価する。</p>					
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・小テストでの理解度、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・小テストでの理解度、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・小テストでの理解度、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	履修区分	授業形態
栄養と健康	基礎栄養学2	1	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	竹田 恵子	—	—		
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				
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：脂溶性ビタミン1				
3	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：脂溶性ビタミン2				
4	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1				
5	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2				
6	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				
7	無機質の栄養・・・多量ミネラル1				
8	無機質の栄養・・・多量ミネラル2				
9	無機質の栄養・・・微量ミネラル1				
10	無機質の栄養・・・微量ミネラル2				
11	水、電解質の代謝、および異常1				
12	水、電解質の代謝、および異常2				
13	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				
14	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				
15	生理機能を持つ非栄養素				
16	期末試験				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験、小テスト、出席状況、授業態度により総合的に評価する。					
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・小テストでの理解度、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・小テストでの理解度、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・小テストでの理解度、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	履修区分	授業形態
栄養と健康	応用栄養学	2	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	沼澤 奈都子	○	保健所、病院、学校勤務での各ライフステージに応じた栄養指導・食育等		
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 2020 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 運動時の生理的变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	履修区分	授業形態
栄養と健康	応用栄養学実習	2	後期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位		—	—		
到 達 目 標					
ライフステージにおける栄養管理のあり方を学び、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	
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。				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	履修区分	授業形態
栄養と健康	臨床栄養学 1	2	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	板垣 裕	—	—		
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・内部環境の恒常性と栄養支援(自然治癒の促進)・医療保険制度・診療報酬制度・介護保険制度・入院時食事療養制度・栄養食事指導				
2	医療と臨床栄養・医療における栄養管理の意義・福祉、介護と臨床栄養・福祉介護における食事管理の意義				
3	栄養補給方法・経腸(経口)栄養補給法・一般治療食の種類と特徴・特別治療食の種類と特徴				
4	栄養補給方法・経腸(経管)栄養補給の目的・適応疾患・投与方法・経腸栄養製品の種類と成分				
5	栄養補給方法・経静脈栄養補給の目的・適応疾患・投与方法・経静脈栄養補給法における合併症				
6	栄養補給方法・薬と食物の相互作用・栄養食品が医薬品に及ぼす影響・医薬品が栄養、食品に及ぼす影響				
7	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法)・代謝疾患・肥満症・メタボリックシンドローム・低栄養				
8	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法)・代謝疾患・脂質異常症・高尿酸血症・痛風				
9	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				
10	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				
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・過敏性腸症候群・下痢、便秘				
14	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法)・急性肝炎・慢性肝炎				
15	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法)・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	履修区分	授業形態
栄養と健康	臨床栄養学2	2	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	板垣 裕	—	—		
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					
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	
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) ・ 膵炎(急性、慢性) ・ 胆石症 ・ 胆のう炎 ・ 下痢、便秘				
2	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 循環器疾患 ・ 高血圧 ・ 動脈硬化症				
3	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 循環器疾患 ・ 虚血性心疾患(狭心症、心筋梗塞)				
4	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 循環器疾患 ・ うっ血性心不全 ・ 脳血管障害				
5	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 腎疾患 ・ CKD(慢性腎臓病) ・ 糸球体腎炎(急性、慢性) ・ ネフローゼ症候群				
6	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 腎疾患 ・ 腎不全 ・ 糖尿病性腎症 ・ 透析療法期				
7	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 血液疾患 ・ 貧血 ・ 白血病 ・ 出血性疾患				
8	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 呼吸器疾患 ・ COPD ・ 気管支喘息 ・ 肺炎 ・ 内分泌疾患(甲状腺機能亢進、低栄養)				
9	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 ・ 変形性関節症				
10	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 術前、術後栄養と食事療法 ・ 胃、大腸術後の栄養管理 ・ その他の手術と栄養管理				
11	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 高齢者疾患 摂食、誤嚥障害 ・ 褥瘡 ・ 認知障害				
12	各種疾患の病態生理と栄養(食事療法) ・ 高齢者疾患 ・ サルコペニア ・ ロコモティブシンドローム ・ 転倒 ・ フレイル				
13	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 ・ 先天性代謝異常 ・ 摂食障害				
14	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 ・ その他の疾患				
15	まとめ				
16	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	履修区分	授業形態
栄養と健康	臨床栄養学実習	2	前期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	坂井 和美・宮崎 知左子	○	病院での治療食作成の業務に携わった経験をもとに、病院における給食管理業務などの実践的な授業を実施する。		
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 ・ 「1975年の食事」健康寿命のヒント SNTにおける栄養士（管理栄養士）の役割とその効果 栄養補給：経腸栄養（経口、経管、瘻管）、静脈栄養（末梢、中心）、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・全粥・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 ・ 糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方				
5	エネルギーコントロール食 ・ 糖尿病食の展開食（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、肥満を伴う高血圧				
7	生活習慣病症例検討（指定材料による献立作成、実施）				
8	たんぱく質コントロール食 ・ 腎炎（急性・慢性）、ネフローゼ、腎臓病食品交換表の使い方				
9	たんぱく質コントロール食 ・ 腎炎（急性）、糖尿病性腎炎				
10	たんぱく質コントロール食 ・ 腎不全食、腎臓病医療食品				
11	たんぱく質コントロール食 ・ 肝炎（急性・慢性）、肝硬変（代償性・非代償性）、肝不全				
12	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）				
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	履修区分	授業形態
栄養の指導	公衆栄養学	2	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2単位	江川 正雄	○	東京都の保健所に勤務し、地域住民への健康増進・公衆栄養活動に従事		
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					
六訂 公衆栄養学（建帛社） 平成 30 年国民健康・栄養調査結果 日本人の食事摂取基準（2020 年版） 健康日本 2 1（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、グループワーク等により具体的に理解することにより、専門職としての使命感や責任を培う。				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・役割 公衆栄養活動の目的				
2	公衆栄養活動の歴史 エンパワーメントのための公衆栄養活動				
3	第 2 章 健康・栄養問題の現状と組織				
4	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） 食生活・環境の変化				
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				
7	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				
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 関係機関の役割				
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				
12	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				
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 災害時の栄養対策				
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					
<ul style="list-style-type: none"> 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	履修区分	授業形態
栄養の指導	栄養教育論 1	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	山田 由吏	○	東京都健康づくり財団・健康づくり推進センターにおいて栄養指導業務を担当した実績をもとに栄養教育・栄養指導について講義する。		
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。				<ol style="list-style-type: none"> 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・栄養教育の歴史と現状				
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 2 1)				
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)				
1 0	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)				
1 1	諸外国における栄養状況・栄養教育				
1 2	食生活・栄養に関する諸調査				
1 3	栄養指導の方法と技術 (栄養指導の一般原則)				
1 4	栄養指導の方法と技術 (栄養指導の計画・評価①)				
1 5	栄養指導の方法と技術 (栄養指導の計画・評価②)				
1 6	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	履修区分	授業形態
栄養の指導	栄養教育論2	1	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2単位	山田 由吏	○	東京都健康づくり財団・健康づくり推進センターにおいて栄養指導業務を担当した実績をもとに栄養教育・栄養指導について講義する。		
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、栄養教育計画書を作成でき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）</p> <p>2. ライフステージ別栄養指導</p> <p>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・妊娠期・授乳婦				
6	ライフステージ別栄養指導・乳児期・幼児期				
7	ライフステージ別栄養指導・学童期・思春期				
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	栄養教育論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、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	履修区分	授業形態
栄養の指導	栄養教育指導論実習	2	後期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	幸田 真紀子・若井 麻由・大留 光子	○	栄養教諭として小・中学校における食育・栄養教育・給食管理業務に携わる		
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） 献立作成上の注意事項 演習：保育所における栄養教育・指導				
4	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				
5	実習：指導献立（学校給食の行事食 中学年） 献立作成上の注意事項 演習：小学校中学年に対する栄養教育・指導				
6	実習：課題献立（学校給食の基準で行う世界の料理 中学年） 演習：小学校中学年に対する世界の料理の栄養教育・指導				
7	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				
8	実習：指導献立(高齢者施設の行事食) 献立作成上の注意事項 演習：高齢者に対する栄養教育・指導				
9	講義：生活時間調査を用いた個人の食事摂取基準の算出				
10	講義：栄養教育・指導の実際 演習：研究発表の方法と準備				
11	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				
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%）、研究発表（15%）、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	履修区分	授業形態
給食の運営	給食経営管理	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	後藤 かおり	—	—		
到 達 目 標					
給食を運営するための業務（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）					
授 業 概 要				キーワード	
給食の概念及び意義や目的を理解し、キーワードの項目を中心に、栄養士として給食を運営するための基礎的知識を学ぶ。				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（特定給食施設の意義と目的、関連法規）				
2	特定給食施設における栄養・食事管理（意義と目的、アセスメント、栄養・食事計画）				
3	献立計画（献立作成の留意事項、メニュー作成）				
4	献立計画（作成メニューの発表会）				
5	栄養価、エネルギー比率の計算				
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など）				
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「大量調理施設衛生管理マニュアル」について）				
10	給食の生産管理（従事者の健康・衛生管理、食品の衛生管理、施設・設備の衛生管理、評価） 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	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・期末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	履修区分	授業形態
給食の運営	メニュープランニング演習 1	1	前期	必修	演習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	長 佑美子	—	—		
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 2020 (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	概量の数値化、食事記録法				
3	日本食品標準成分表の活用				
4	献立表の記入の仕方				
5	栄養価計算の方法				
6	エネルギー産生栄養素バランス・食品構成				
7	調味%の計算方法				
8	揚げ物の吸油率・衣の重量				
9	食事記録の概量の数値化				
10	食事記録の栄養価計算				
11	日本人の食事摂取基準・食事摂取基準と食事記録の比較				
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	栄養価計算の練習問題③				
15	全体のまとめ				
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	履修区分	授業形態
給食の運営	メニュープランニング演習2	1	後期	必修	演習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	長 佑美子	—	—		
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 2020 (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				
2	魚料理が主菜の献立作成				
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					
献立作成への取り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	履修区分	授業形態
給食の運営	給食管理実習	2	前期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	大留 光子・幸田 真紀子	○	学校栄養教諭・学校栄養職員としての給食管理業務の経験をもとに、各給食施設における給食業務に必要な知識や技術について実習する。		
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：給食管理実習の目的・進め方・心構え・衛生管理 実習：ニース風サラダ				
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・作業工程表の書き方				
3	実習：指導献立（保育所 3～5 歳児） 作業工程の考え方・ディスカッション				
4	実習：課題献立（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				
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・作業工程表の書き方				
6	実習：指導献立（学校給食一小学校中学年） 作業工程の考え方・ディスカッション				
7	実習：指導献立（対象者にあった副菜の材料選びと適正な分量） 献立作成上の注意事項・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・作業工程表の書き方				
9	実習：指導献立（高齢者施設給食） 作業工程の考え方・ディスカッション				
10	実習：課題献立（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				
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・作業工程表の書き方				
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 全体のまとめ				
15	講義：栄養管理報告書について 大量調理衛生管理マニュアルの実際（ビデオ鑑賞）				
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	履修区分	授業形態
給食の運営	校内実習	2	通年	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	深田 由美子・平澤 明子	○	学校・病院・高齢者施設での給食・栄養管理業務に関する実務経験		
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ブン、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（70%）、実習後に提出されたノートの記入状況及びレポート（30%）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	履修区分	授業形態
給食の運営	校外実習	2	通年	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	実践的な授業内容		
1 単位	須藤 剛士	○	保育園栄養士としての勤務経験があり、実際の現場で実習をするため事前に理解して欲しい事柄について事前指導を実施し現場実習へと進める。		
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	
<p>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。</p> <p>(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。</p>				<p>1. 事前・事後学習 2. 衛生管理 3. 栄養士業務の体験</p>	
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	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	履修区分	授業形態
給食の運営	調理学	1	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
2 単位	松本 千恵子	—	—		
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」であることはかわりない。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持つ学問である。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	履修区分	授業形態
給食の運営	調理理論実習	1	前期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	森 志麻乃・高野 沙織	—	—		
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・食品の実測・硬度測定				
6	廃棄率・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・小テストの実施、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	履修区分	授業形態
給食の運営	調理実習 1	1	前期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	宮屋敷 忠信	—	—		
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 実習室の使用方法、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	履修区分	授業形態
給食の運営	調理実習2	1	後期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	宮屋敷 忠信	—	—		
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。(ボロネーゼ)・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(かぼちやのポタージュ)・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、定期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	履修区分	授業形態
給食の運営	大量調理実習	1	後期	必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	深田 由美子・平澤 明子・宮木 恵美	○	学校栄養士、高齢者施設・病院等で管理栄養士として勤務		
到 達 目 標					
前期に学んだ基本的な調理方法を応用しながら、大量に調理する場合の調理法の違いや知識・技術などを大量調理器具を使用し身につける事を目的とする。					
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	炊飯（洗米器を利用した洗米、大量炊飯）				
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（オープン使用上の注意点。加熱時間など。）				
9	乾式加熱…スチームコンベクションオープ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）・配膳上の注意（温度管理など）				
14	季節に応じた献立				
15	外部講師による講義				
16	反省・評価				
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り組み、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	履修区分	授業形態
その他	栄養士実力認定試験対策講座 1	1	後期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	坂井 和美・高野 沙織	—	—		
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。				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	履修区分	授業形態
その他	栄養士実力認定試験対策講座 2	2	前期	必修	講義
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	坂井 和美・高野 沙織	—	—		
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	履修区分	授業形態
その他	ホームメイドスイーツ	2	通年	自由選択	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	深田 由美子	—	—		
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>				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	履修区分	授業形態
その他の専門科目	病院・福祉栄養実習1・2	2	前・後期	必修選択	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1単位	岡本 裕子	○	高齢者施設における栄養管理・食事管理業務に携わる		
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 2020、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、嚥下調整食の基礎知識				
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	認知症の方の食事介護				
13	嚥下調整食 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・高齢者・認知症の理解				
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	履修区分	授業形態
その他の専門科目	病院・福祉栄養実習1・2	2	前・後期	必修選択	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1単位	安藤 靖子	○	病院の管理栄養士として食事療法・栄養管理業務に携わる		
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 2020、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	実習とミニ講義 一般治療食 常食				
3	実習とミニ講義 一般治療食 軟食、流動食				
4	実習とミニ講義 ケトン食				
5	講義 消化器疾患と代謝疾患				
6	実習とミニ講義 述後6回食				
7	実習とミニ講義 便秘食				
8	実習とミニ講義 エネルギーコントロール食（糖尿病 1600kcal 糖質 55%）				
9	実習とミニ講義 低プリン体食				
10	実習とミニ講義 フェニルケトン尿症				
11	講義 透析食（血液透析・腹膜透析）				
12	実習とミニ講義 血液透析食				
13	実技試験 血液透析食（献立作成と1食分の調理実習）				
14	実習とミニ講義 脂質コントロール食（質）高LDL-c血症				
15	実習とミニ講義 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	履修区分	授業形態
その他の専門科目	保育・学校給食管理実習 1	2	前期	選択必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	杉崎 くに子	○	栄養教諭（学校栄養職員）として子どもの栄養管理・食事管理・食育業務に従事		
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	履修区分	授業形態
その他の専門科目	保育・学校給食管理実習2	2	後期	選択必修	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1単位	杉崎 くに子	○	栄養教諭（学校栄養職員）として子どもの栄養管理・食事管理・食育業務に従事		
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	履修区分	授業形態
その他の専門分野	クックトレーニング実習 1	2	前期	必修選択	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	飯田 美保	◎	企業等講師による講義・実習を含む		
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」に対して様々な角度から対応できるよう、技術・能力を養う。幅広い年齢・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>				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	講義 事業所給食について				
2	実習 主食のバリエーション①：ご飯・丼・まぜごはん				
3	実習 主食のバリエーション②：麺を使った料理				
4	実習 主菜のバリエーション①：魚介のメニュー（魚介の取り扱いとその応用）				
5	実習 主菜のバリエーション②：肉のメニュー（肉類の取り扱いとその応用）				
6	演習 副菜のバリエーション：小鉢のメニュー 献立作成				
7	実習 副菜のバリエーション：卵・豆腐のメニュー（卵・豆腐の取り扱いとその応用）				
8	実習 副菜のバリエーション：小鉢のメニュー				
9	講義 大量調理の特徴 大量調理における調理機器の種類と操作法、調理への応用				
10	実習 事業所給食の献立：夏バテ予防・防止メニュー				
11	演習 カフェテリアメニューと適切な組み合わせ カフェテリア献立作成				
12	実習 外部講師による実習				
13	講義 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				
14	実習 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	履修区分	授業形態
その他の専門分野	クックトレーニング実習2	2	後期	必修選択	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	飯田 美保	◎	企業等講師による講義・実習を含む		
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」に対して様々な角度から対応できるよう、技術・能力を養う。幅広い年齢・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	講義 衛生管理 食中毒への対応と予防のための対策、衛生管理の方法 事故・災害対応				
2	実習 事業所給食の献立：オフィス向きのメニュー				
3	実習 工場向きのメニュー				
4	講義 食材料管理 発注と発注表、納品書、在庫品受払簿など				
5	実習 事業所給食の献立：定食メニュー				
6	実習 事業所給食の献立：生活習慣病予防メニュー				
7	実習 事業所給食の献立：安定原材料、加工品を利用したメニュー				
8	講義 受託給食における契約方法と原価管理 給食の予算・原価計算と損益分岐点				
9	実習 事業所給食の献立：郷土料理の応用メニュー				
10	実習 ご当地メニュー・B級グルメ				
11	演習 カフェメニュー 献立作成				
12	実習 カフェメニュー				
13	実習 お正月メニュー おせち料理				
14	実習 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。				

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学年	学期	履修区分	授業形態
その他の専門分野	スポーツ栄養実習 1	2	前期	必修選択	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	赤星 文月	—	—		
到 達 目 標					
アスリートのみならず、ジュニアからシニアまであらゆる年代の運動能力の向上、健康の維持、ケガの防止など、食事とスポーツ栄養の正しい知識を学ぶ。					
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	
栄養烏嶽の理論に基づき、競技スポーツや健康増進におけるスポーツ栄養学と食事作りについて理解する。				1. スポーツ栄養 2. 健康増進 3. 食事管理	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	講義 スポーツ栄養とは（アスリートの五大栄養素、食事チェックシート等）				
2	演習 身体組成とその測定方法、データについて（皮脂厚計の使い方等）				
3	実習 指導献立 基本のアスリート食				
4	講義 外部講師				
5	講義 ジュニアアスリートとその食事管理				
6	実習 指導献立 ジュニアアスリートの食事例				
7	講義 女性アスリートとその食事管理				
8	実習 指導献立 女性アスリートの食事例				
9	講義 シニアアスリートの食事管理				
10	実習 指導献立 シニアアスリートの食事例				
11	講義 トレーニング前後の食事管理（筋力・持久力を高める食事）				
12	実習 指導献立 トレーニング前後の食事例				
13	演習 アスリートの貧血予防の食事管理、実技試験の課題献立作成（貧血予防）				
14	実習 貧血予防の一品料理例				
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	履修区分	授業形態
その他の専門分野	スポーツ栄養実習2	2	後期	必修選択	実習
単位数	担 当 教 員	実務経験	科目に関する実務内容		
1 単位	赤星 文月	—	—		
到 達 目 標					
アスリートのみならず、ジュニアからシニアまであらゆる年代の運動能力の向上、健康の維持、ケガの防止など食事とスポーツ栄養学と食事作りについて理解する。					
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	
栄養の理論に基づき、競技スポーツや健康増進におけるスポーツ栄養学と食事作りについて理解する。				1. スポーツ栄養 2. 健康増進 3. 食事管理	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	講義 目的別の栄養管理（体重の増量・減量、エネルギー不足、疲労骨折）				
2	実習 指導献立 目的別の食事例				
3	演習 水分補給と熱中症、休養管理、課題献立作成（班毎：合宿中の一日の献立 4500kcal/日）				
4	講義 外部講師				
5	実習 課題献立 合宿中の一日の食事				
6	講義 試合前後の食事管理（グリコーゲンローディング等）				
7	実習 指導献立 試合前後の食事例				
8	演習 サプリメントと食事（プロテイン等の飲み比べ等）				
9	演習 栄養補給計画と食事指導				
10	演習 研究発表およびディスカッション（栄養補給計画と食事指導）				
11	講義 トップアスリートの食事管理				
12	演習 トップアスリートの実技試験の課題献立作成				
13	講義 外部講師				
14	実技試験				
15	まとめ				
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。				