

2022年度

授業計画

シラバス

武蔵野栄養専門学校

9. 授業計画（シラバス）と講義概要

現代の食・食生活の実態は、食料の相当部分を海外に依存し、脂質の過剰摂取などの栄養バランスの崩れ、食べ残しや食品の廃棄など無駄の発生、朝食の欠食や孤食などの問題が顕在化しています。そうした現状を考えると、適正な栄養バランスのとれた食事の確保、自立した食に対する理解と実践など、健全な食生活のモデルが変わりつつある時代と見受けられます。

現在、社会の多くの方は、積極的に健康を維持するために、食・食生活に関してより一層の知識（指導）を求めています。こうした要求に応えられるのは、時代の移り変わりを敏感に察知し、社会が何を望んでいるかを把握し、それらに対応できる新しい栄養士です。

栄養士が正しい食・食生活に関する科学的な知識に裏付けられた「スペシャリスト」として、社会での健康づくりに積極的に活躍できる場はますます増えていきます。それゆえ、栄養士を目指すみなさん一人ひとりには、これから栄養士としての専門性を生かして、健康増進の基本原則である「食・運動・休養」の新しいコンセプトをもったアドバイザーとしての幅広い視野と専門性を身につけてください。

みなさんが本校に在学する2年間、大いに学ぶことの面白さに気付き、時代の先を読む感受性を研ぎすませ、より広い視野と生き方を身に付けてください。何より、みなさん自分自身の魅力を大いに発見してほしいものです。

そのような思いから本校では、みなさんの個性を輝かせ、栄養士になるための基本的なツールとなる科目および専門教育科目等をふんだんにカリキュラムに組み込んでいます。そして、それらをより体系的かつ系統的に学修できるよう、各授業科目の教育方針や授業のねらいと内容など、講義概要をあらかじめ「授業計画」としてまとめてあります。したがって、ここに示す「授業計画」は2022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、各授業科目担当教員に協力をいただいて作成したものです。

担当教員は、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期に行うことや、内容を調整しながら授業を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てほしいと思います。

科目の内容予習や復習には無論、科目の選択履修に際しても、参考になるはずです。大いに活用して、学修の一層の活性化を図ってください。

(単位の計算方法)

1. 各授業科目の単位数は、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間外に必要な学修等を考慮して定める。
2. 各授業科目の単位時間数は次の基準により計算するものとする。
 - ① 講義及び演習については、毎週2授業時間、15週をもって2単位とする。ただし、次の講義及び演習については、毎週2授業時間、15週をもって1単位とする。
(情報処理演習、接遇・ビジネスマナー演習、英語、ライフスポーツ演習、健康運動論、基礎学力演習、メニュープランニング演習1.2、栄養士実力認定対策講座1.2)
 - ② 実験及び実習については、毎週3授業時間、15週をもって1単位とする。
3. 1授業あたりの時間数は50分とし、間に10分の休憩時間を設けるものとする。
4. 学科目修了認定の細則、方法については別に定める。

「授業計画（シラバス）」は2022年度に開講する基礎分野、専門分野、その他の専門分野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. 学年
4. 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. 授業計画（単元と授業内容）
14. 評価の目安と方法
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 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					
<p>心理学は目に見える行動からこころを理解する学問である。こころの働きと栄養は密接に関連しており、食行動や心身の健康、対人関係に影響を及ぼしている。そこで、本講義では心理学と栄養学を関連付けながら、こころの働きの理解を深めていく。受講により、栄養に関わる業務に心理学をどのように役立てればよいか考えられるようになることを達成目標とする。また、自分や他者の性格理解の方法を学び、円滑な人間関係構築や、社会生活により良く適応できるようなスキルを獲得することを目指す。</p>					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
参考書：心理学 第4版 東京大学出版（講義では印刷資料を配布）					
授 業 概 要				キーワード	
<p>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について、性格の理解を中心に講義する。</p>				<p>1. こころ 2. 行動の科学 3. 人格</p>	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	心理学とはどのような学問か				
2	目に見えないこころをどうやって調べる？				
3	知覚（1）-人はおいしさをどう認識するか？				
4	知覚（2）-減塩食の塩味を増強するには？				
5	注意-集中力を高めるには？				
6	記憶-味や香りは記憶を呼び起こす				
7	人格：性格を知る（1）-初対面の人の性格を読み解き対人関係に役立てよう				
8	人格：性格を知る（2）-性格を予想する際の問題点とは？				
9	人格：性格を知る（3）-相手の性格に合わせて栄養指導の言葉かけをしよう				
10	実力認定試験対策-出題者・回答者の心理を踏まえて試験に臨もう				
11	人格：性格を知る（4）-心理テストで自己理解を深めよう				
12	人格：性格を知る（5）-心理テストで他者理解を深めよう				
13	対人関係（1）-恋愛はこころの成長に何をもたらすか？				
14	対人関係（2）-対人関係を円滑にするスキルを学ぼう				
15	理解度の確認				
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単位	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、食料生産や食品の輸出入など、食料・食品の生産、流通、消費にかかわる経済的側面とこれらを担当する農漁業・食品産業の経営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	
授業は、二つの側面から進める。一つは講義であるが、食料経済における食の需給関係、食の輸出入と諸外国との関わり、食の流通の効率性とロス対策について解説する。もう一つは、演習の実施である。講義項目に関連した各種統計調査の解析手法・分析手法の実施、さらに企業経営への応用やマーケティング戦略への応用を演習する。				1. 消費実態と動向分析 2. 企業経営の実態と分析 3. マーケティング戦略 4. 商品開発と商品戦略	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容 と 演 習 内 容 () 内は演習内容				
1	現代の消費者：人口構成の変化と家族構成の変化 (人口センサス 将来人口 平均余命)				
2	家計の動向：現代の政治経済構造、経済活動と家計収支 (家計調査 家計収支 可処分所得)				
3	食生活の実態：日本型食生活の実態、食生活の歴史的変遷 (エンゲル係数・食生活変動要因)				
4	消費者行動：所得と消費の関係、食に対する消費者ニーズ (所得と消費の関係 所得弾性値)				
5	産業構造と食料産業：日本産業の実態、「食」産業の構成 (経済センサス 食産業システム)				
6	農業：日本農業の特質、今後の動向、強化の課題 (経営の機械化・システム化と戦略)				
7	水産業：日本水産業の特質、水産物消費と魚食文化 (漁業・加工業のシステム化と戦略)				
8	食品工業：食品工業の特質、中小企業問題、輸出戦略 (特化係数 地域特性 地域活性化)				
9	フード・サプライチェーン：食の市場規模、需給パターン (付加価値 価値増殖 新製品開発)				
10	流通機関：流通の機能、食品卸売業・小売業の変化 (流通機能の強化 ニーズの把握分析)				
11	フードサービス産業：外食産業の成長、中食産業の動向 (損益計算書の理解 企業の経営分析)				
12	食のマーケティング：商品分類 環境分析 4P理論 (商品生命 価格設定 新製品開発)				
13	食料の需給問題：品目別需給率 総合需給率 食料危機 (カロリー自給率・生産額自給率)				
14	食の安全と安心：食の安全 安全対策 安全システム (トレーサビリティ・HACCPシステム)				
15	食と環境問題：最近の環境問題 気象変動と資源の有限性 (資源循環型社会システムの構築手法)				
評 価 の 目 安 と 方 法					
授業態度・演習態度及び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	授業・演習態度が良好で、期末試験における理解度が80%以上であった場合、Aとする。				
B	授業・演習態度が良好で、期末試験における理解度が70%以上であった場合、Bとする。				
C	授業・演習態度が良好で、期末試験における理解度が60%以上であった場合、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操作を習得するとともに、情報セキュリティの知識を理解する。					
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				
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	—	—		
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					
初回にプリント冊子を配布します					
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流れ、基本的な立ち居振る舞い				
2	働くことについて考える、働き方の違い、良いコミュニケーションとは				
3	コミュニケーションスキルを磨く、第一印象の重要性、就職活動時の身だしなみ				
4	就職活動時の入退室マナー、自己分析、業界・企業研究の仕方、求人票の見方				
5	自己PRの書き方、自己PR作成				
6	履歴書・エントリーシートの書き方				
7	就職活動における面接のポイント、模擬面接				
8	グループディスカッションのポイント、グループディスカッション				
9	ビジネスマナーの重要性、職場のマナー				
10	ビジネスの言葉遣い				
11	電話対応の基礎知識、実践電話対応				
12	ビジネス文書の基本、ビジネスeメール基本、添え状・封筒・eメールの書き方				
13	冠婚葬祭のマナー				
14	来客対応・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	総合演習				
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	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、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				
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。					
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				
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
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				
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	—	—		
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』 嶋木 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）				
評 価 の 目 安 と 方 法					
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	—	—		
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	健康の概念／現代社会と健康（教科書①）				
3	現代社会と健康／生活習慣病(教科書①)				
4	体力とは何か（教科書②）				
5	体力とは何か（教科書②）				
6	健康と体力の関係（教科書②）				
7	体力テストの方法（教科書②）				
8	体力をどう評価するか（教科書②）				
9	競技者の体力の特徴（教科書②）				
10	運動疫学の基礎（教科書①）				
11	健康づくり施策（教科書①）				
12	健康づくり運動の基礎（教科書①）				
13	まとめ（教科書①, ②）				
14	【実技】現代の健康の概念である「ウェルネス」獲得のために、身体運動を通して自身の身体の現状や問題点を認識し、健康の維持増進と運動の関係について実践的に学ぶ機会とする。				
15					
評 価 の 目 安 と 方 法					
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	宮澤 良光	—	—		
到 達 目 標					
<p>栄養士の職務として最低限必要な実務を身につけさせる。基礎的な計算実務から繰り返し学習し、つまづいた部分は根気よく学びなおして理解を深め、最終的には積み重ねた知識を応用できるようなることを目標とする。</p>					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
プリント					
授 業 概 要				キーワード	
<p>①加減乗除・小数・分数、②単位の認識(重さg・量L・長cm・時間分など)、③百分率・割合・四捨五入・切り上げ・切り捨て、④平均値・BMI・カロリー計算、⑤①～④が複合された文章問題や言葉を数式に置き換える認識、用語の認識など、単元ごとに複数枚準備されたプリントを解き進める。教員を複数配置し、個別方式で採点と解説を行うことにより理解を深めさせ、弱点を克服させ、栄養士の専門科目に進む自信をつけさせる。</p>				<p>1. 計算実務 2. 基礎学力 3. 栄養ベーシック</p>	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	加法 (整数のたし算)				
2	減法 (整数のひき算)				
3	乗法 (整数のかけ算)				
4	除法 (整数の割り算)				
5	小数の加減乗除				
6	分数の加減乗除				
7	正負の加減乗除				
8	単位の認識				
9	百分率、割合				
10	四捨五入、平均				
11	カロリー計算、配分量				
12	見極めテスト1				
13	苦手対策講座1				
14	苦手対策講座2				
15	見極めテスト2				
評 価 の 目 安 と 方 法					
<p>期末試験は実施せず、通常の授業への取組みと見極めテスト1・2の結果により総合判断する。</p>					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	見極めテスト1回目において基礎学力(計算実務)の修得が十分に出来た場合にAとする。				
B	見極めテスト2回目において基礎学力(計算実)の修得が十分に出来た場合にBとする。				
C	専門分野を学ぶにあたり最低限の基礎学力(計算実務)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	—	—		
到 達 目 標					
この科目の目的は私たちが住む様々な環境の中で、私たちの健康の維持増進を図り、生きがいのある人生を送るための知識とその実践に向けての方法論を学ぶことである。この授業は必要な栄養士実力試験ガイドラインをクリアするための学力養成と人間として、栄養士として社会に出た時に必要とされる幅広い教養を身につけることを目標としている。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
21世紀の予防医学・公衆衛生—社会・環境と健康— 第3版、町田和彦・岩井秀明・木村直人編、杏林書院					
授 業 概 要				キーワード	
公衆衛生1では、公衆衛生2で勉強する各疾病の予防法や各ライフステージにおける公衆衛生活動を行っていくうえで必要とされる基礎的な項目について学習していく。この授業は私たちの日常生活のいろいろな側面における幅広い学習が必要になるため、教科書の中の必要な部分をパワーポイントやビデオなどで分かりやすく説明したいと思う。どの回も私たちが生きていくための身近な問題なのでよく学習してほしい。				1. 健康の維持増進 2. 環境と健康 3. 生活習慣病	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	オリエンテーション：自己紹介、教科書について 第1章社会と健康①：健康の概念、医学の中の予防医学・公衆衛生				
2	第1章②：公衆衛生・予防医学の歴史（伝染病との闘い、20世紀の医療と公衆衛生の発達、日本の公衆衛生の発達）				
3	第2章環境と健康①：生態系と環境の保全、地球規模の環境（地球の温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、砂漠化）				
4	第2章②：環境汚染物質（環境ホルモン、放射線）、公害（典型7公害、4大公害裁判、日本の対策・世界の現状）				
5	第2章③：地球環境の生体に与える影響（気候・季節、空気、温熱、水）、廃棄物				
6	第3章健康、疾病、行動にかかわる統計資料①：保健統計、人口動態統計（国勢調査、人口問題）、生命表				
7	第3章②：人口動態統計（出生、死亡、婚姻、離婚、死産）、傷病統計とそのほかの統計調査				
8	第4章健康科学の研究法①：疫学と疫学指標、疫学の方法（記述疫学と分析疫学）				
9	第4章②：因果関係の判定、統計手法、EBM、疫学調査と倫理、・インホームドコンセント、文献検索				
10	第5章生活習慣病の予防と健康増進①：栄養と食生活（5大栄養素） 栄養と健康（脂質とポリフェノール、サプリメント）				
11	第5章②：栄養・食生活と健康、食品成分表、食生活指針、食事バランスガイド、食事調査法、給食と健康				
12	第5章③：運動・身体活動の効用、身体活動ガイドライン				
13	第5章④：メタボリックシンドローム、ヘルスプロモーション—健康づくりと健康づくり政策—				
14	第5章⑤：喫煙行動、飲酒行動、歯科保健行動				
15	第6章D：精神衛生：ストレスとは、ストレスと健康障害、ライフステージとストレス E：医原性疾患・難病				
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	—	—		
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）				
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	川野 仁・山口 俊平	—	—		
到 達 目 標					
栄養士に必要な人体の構造と機能を理解し、人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能の知識を修得する。 栄養士実力認定試験の問題のレベルの知識を身につける。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
人体の構造と機能 (内田さえ他編・医歯薬出版)					
授 業 概 要				キーワード	
人体を構成する器官系ごとに授業を進める。教材として教科書を使用するが、單元ごとにまとめのプリントを配布する。また必要に応じて、パワーポイントやビデオなどの視聴覚資料も使用する。ほぼ毎回、栄養士実力認定試験の過去問を解説する。				1. 細胞・組織の構造と機能 2. 器官・器官系の構造と機能 3. 人体の恒常性と情報伝達	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	オリエンテーション：授業の目的と内容の紹介。細胞の種類と性質。				
2	細胞と組織：組織と器官・器官系。				
3	骨と骨格：骨の構造と骨格の働き				
4	筋と運動：筋の構造と運動の仕組み				
5	循環器系：心臓と血管の構造と機能				
6	血液・免疫系：血液・血球の性質。免疫系の働き				
7	呼吸器系：呼吸器系の構造と機能				
8	消化器系Ⅰ：消化管の構造と機能				
9	脂質の構造と機能：単純脂質、複合脂質、誘導脂質				
10	泌尿器系：小テスト（消化器系）、泌尿器系の構造と機能				
11	内分泌系Ⅰ：ホルモンの性質				
12	内分泌系Ⅱ：内分泌系の働き				
13	生殖器系：男性生殖器と女性生殖器の構造と機能				
14	神経系：中枢神経系と末梢神経系				
15	まとめ：人体の構造と機能のまとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
定期試験（80点満点）と消化器系の小テスト（20点満点）の合計点で評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	小テストと定期試験の総合成績が80%以上であった場合にAとする。				
B	小テストと定期試験の総合成績が70%以上であった場合にBとする。				
C	小テストと定期試験の総合成績が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	2	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、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	①解剖生理学実験に先立って ②循環器系：心臓の構造と機能について				
2	血圧の測定：血圧の測定、運動による変化、高血圧について				
3	血球の観察とHt値の測定：血液の血球成分の観察、貧血の判定について				
4	血液型の判定：ABO式血液型判定の原理（抗原抗体反応）について				
5	肺活量の測定：呼吸器系の構造と機能、努力肺活量の測定、肺疾患について				
6	循環器系・呼吸器系のまとめ、小テスト				
7	消化の実験（糖質）：炭水化物の消化、消化管について				
8	消化の実験（たんぱく質・脂質）：たんぱく質・脂肪の消化、付属器官の肝臓、胆のうについて				
9	緩衝作用の実験：体液の恒常性について				
10	血漿成分の透析：腎臓の構造と機能について				
11	消化器系・泌尿器系の小テスト、プレゼンテーションにむけたまとめ				
12	プレゼンテーション				
13	味覚の実験：感覚の種類、味覚について				
14	疲労度の実験：疲労・ストレスの測定と客観的評価について				
15	解剖生理学実験総まとめ				
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。					
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	山倉 文幸・青木 海	—	—		
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・酵素の練習問題および糖質の構造と機能Ⅰ：単糖類、少糖類				
6	糖質の構造と機能Ⅱ：多糖類				
7	糖質の構造と機能に関する練習問題および脂質の構造と機能Ⅰ：脂肪酸				
8	脂質の構造と機能Ⅱ：単純脂質、複合脂質、誘導脂質				
9	脂質の構造と機能に関する練習問題および核酸、遺伝子の構造Ⅰ：ヌクレオチド、核酸、遺伝子				
10	核酸、遺伝子の機能Ⅱ：遺伝情報の保持				
11	核酸、遺伝子の機能Ⅲ：遺伝情報の伝達および核酸、遺伝子の機能に関する練習問題				
12	ビタミンの栄養Ⅰ：脂溶性ビタミン				
13	ビタミンの栄養Ⅱ：水溶性ビタミン				
14	期末試験練習問題Ⅰ				
15	期末試験練習問題Ⅱ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験の結果を中心に授業中の取り組みなどで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	山倉 文幸・青木 海	—	—		
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および練習問題（糖質代謝）				
4	脂質の代謝：脂肪酸の生合成、 β 酸化とケトン体の合成				
5	脂質の代謝：不飽和脂肪酸の代謝、脂質の輸送と蓄積、コレステロールの合成				
6	脂質の代謝全体と練習問題（脂質代謝）				
7	たんぱく質・アミノ酸の代謝：非必須アミノ酸の生合成、たんぱく質の分解				
8	たんぱく質・アミノ酸の代謝：アミノ酸の異化				
9	練習問題（たんぱく質・アミノ酸代謝）				
10	免疫・アレルギー：免疫とは				
11	免疫・アレルギー：アレルギーとは				
12	練習問題（免疫とアレルギー）				
13	個体の恒常性とその調節機構				
14	期末試験練習問題Ⅰ				
15	期末試験練習問題Ⅱ				
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	青木 海	—	—		
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				
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	増井憲太	○	大学病院（病理診断科）にて医師として勤務		
到 達 目 標					
病理学の学習を通じて各種の病気の概要を理解し、予防と食事療法につなげられる。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
教科書：田中明、加藤昌彦編 疾病の成り立ち：臨床医学（第2版）（建帛社）					
授 業 概 要				キーワード	
解剖生理学、生化学で学んだ正常な人体の形態と機能を基礎に、疾患の概要を知り、疾患の成因・予防を学び、臨床栄養学につなげる。生涯健康には生活環境と共に生活習慣が重要であることを学ぶ。〔予習〕毎回のテーマとその内容について、教科書の該当箇所を事前に読了する。〔復習〕講義で提示された資料をまとめ、再度教科書を振り返り考察する。				1. 疾患の概要 2. 疾患の成因・予防	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	病理学の概念：病理学とは何か、病因論（外因と内因）				
2	細胞障害と細胞死：可逆性障害と不可逆性障害、ネクローシスとアポトーシス				
3	組織障害と炎症：創傷と修復、炎症の5徴候（発赤、熱感、腫脹、疼痛、機能障害）				
4	老化と死：細胞の老化、新生細胞の源（幹細胞）、加齢に伴う諸臓器の変化				
5	先天異常と遺伝子異常：遺伝要因による先天異常、環境要因による先天異常				
6	悪性新生物（がん）：がん（がん研究）の歴史、成因、各種のがんの特徴				
7	栄養障害・代謝疾患1：脂質代謝異常、タンパク質代謝異常、糖尿病				
8	栄養障害・代謝疾患2：栄養障害、内分泌系疾患				
9	消化器系疾患、呼吸器系疾患：消化性潰瘍、炎症性腸疾患、肝胆膵疾患、COPD、肺炎				
10	循環障害1：動脈硬化症、虚血性心疾患				
11	循環障害2：高血圧症、心不全				
12	神経疾患、運動器系疾患：脳卒中、認知症、骨粗鬆症、ロコモティブシンドローム				
13	腎・尿路系疾患、生殖器系疾患：ネフローゼ症候群、慢性腎不全、透析				
14	血液系疾患、免疫・アレルギー：貧血、出血性疾患、膠原病、AIDS				
15	感染症：1～5類感染症、感染経路、院内感染、抗生物質				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験（80%）、レポート点（10%）、平常点（10%）					
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・・・水の特性、水分活性				
7	食品成分：炭水化物・・・単糖類				
8	食品成分：炭水化物・・・二糖類、多糖類				
9	食品成分：脂質・・・脂肪酸				
10	食品成分：脂質・・・油脂				
11	食品成分：たんぱく質・・・アミノ酸				
12	食品成分：たんぱく質・・・たんぱく質の構造、変性				
13	食品成分：ビタミン、ミネラル				
14	食品の物性とおいしさ・・・コロイド				
15	まとめ				
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・自給率				
2	穀類①米、雑穀				
3	穀類②小麦、大麦、その他の麦				
4	穀類③とうもろこし、そば・種実類・きのこ・海藻				
5	いも類①じゃがいも、さつまいも				
6	いも類②里芋、山の芋				
7	豆類				
8	野菜類①野菜の種類				
9	野菜類②嗜好成分の種類				
10	食肉・魚肉の構造				
11	食肉類				
12	魚介類				
13	鶏卵				
14	乳類・油脂類				
15	まとめ				
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	朝日 直人	—	—		
到 達 目 標					
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）実験、食品中の酢酸や塩分含有量などの定量実験を行う。同時に理化学実験に必要な基礎知識と技術を習得する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
食品学実験（講義ノート）2022年版					
授 業 概 要				キーワード	
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、手法を学ぶ。また、発表会、レポート提出を行い、資質の向上に努める。				1. 安全な実習 2. 定性、定量 3. 食品の基礎知識	
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	2～10回目までのまとめと小テスト、酸化還元についての講義				
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	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	12～13回目のまとめ、定期試験を想定した練習問題など				
評 価 の 目 安 と 方 法					
まとめ発表会での発表と2回のレポート提出についての評価(20%)及び期末試験の評価(80%)を総合的に評価する。					
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（多糖類）				
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	調味料および嗜好品① 種々の多糖類の加工品および甘味料 食塩について学ぶ				
14	調味料および嗜好品② 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③ 嗜好飲料				
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＞かん水の性質、かん水と小麦粉中の成分の反応を学ぶ				
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	＜かまぼこ・さつま揚げ＞魚肉練り製品の物性の変化を学ぶ				
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	＜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				
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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
実習内容の理解及び取り組みや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	実習に対する姿勢（理解・取り組み）、期末試験における理解度が80%以上であること。				
B	実習に対する姿勢（理解・取り組み）、期末試験における理解度が70%以上であること。				
C	実習に対する姿勢（理解・取り組み）、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	藺田 勝	—	—		
到 達 目 標					
1. 栄養士として不可欠な、食品衛生ならびに関連分野の基礎的事項が説明できる。 2. 栄養士実力認定試験「認定A」を取得し、食育栄養インストラクターなどの資格を得る。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
教科書：「新食品衛生学要説 2022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	
授業は、授業計画に記した項目に主眼を置き、教科書を使用して講義で実施する。毎回の授業の冒頭でミニツツペーパーを用いて疑問点を抽出し授業に反映させる。また、栄養士実力認定試験の過去問などを利用して必修事項を整理するとともに、基礎的事項の習得を確実なものとする。				1. 食品衛生の基礎マスター 2. 栄養士実力認定試験A取得 3. 予習・復習の徹底 4. 疑問の抽出と解決	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	食品衛生行政と法規：リスク分析、食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法、Codex				
2	食品の変質：微生物による変質・腐敗、化学的変質・酸敗、鮮度判定、変質の防止				
3	細菌性食中毒：食中毒の概要、食中毒の発生状況、感染型食中毒と毒素型食中毒				
4	ウイルス性食中毒				
5	細菌性食中毒の予防とウイルス性食中毒の予防：				
6	自然毒食中毒：動物性自然毒、植物性自然毒				
7	化学性食中毒：無機物質による食中毒、有機化合物による食中毒				
8	消毒と殺菌滅菌法：加熱殺菌、化学的殺菌、物理的殺菌				
9	経口感染症・寄生虫症：主な経口感染症、食品から感染する寄生虫症、人畜共通感染症				
10	食品中の汚染・有害物質：カビ毒、化学物質、環境汚染物質、放射性物質、食品の有害成分				
11	食品添加物：定義、有用性と安全性、安全性の評価				
12	食品添加物の種類と用途：殺菌料、保存料、防カビ剤、酸化防止剤				
13	食品添加物の種類と用途：甘味料、着色料、発色剤、漂白剤、増粘剤、栄養強化剤				
14	食品衛生管理：HACCPによる衛生管理、食品工場などにおける衛生管理				
15	食品の安全性問題：遺伝子組み換え食品、アレルギー物質を含む食品				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験80%、レポート20%、計100%として総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	総合点が80%以上（総合評価80～100%）の場合をA評価とする。				
B	総合点が70%以上（総合評価70～79%）の場合をB評価とする。				
C	総合点が60%以上（総合評価60～69%）の場合をC評価とする。				

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）2022年版					
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、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、課題対応）を行い、現場で活かせる技能とコミュニケーション能力の向上を図る。				1. 細菌（微生物） 2. 化学物質、食品添加物 3. 食中毒予防	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	細菌学試験に関する講義と光学顕微鏡の使い方について学ぶ。				
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	芽胞菌数の測定と加熱実験：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：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：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：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：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。				
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					
栄養の意義を理解する。摂食行動とそれに関わる因子について学び、体内での栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の変化(消化、吸収、代謝)のメカニズムを理解する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
Nブックス 三訂 基礎栄養学 林 淳三監修 木元 幸一 鈴木 和春編著 建帛社					
授 業 概 要				キーワード	
あらゆる生物はいずれも生命現象を営むために必要な物質を体外から取り込んでそれを利用している。栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する栄養現象を科学的に探究する学問である。本講義では、人間の摂食行動から栄養素の消化・吸収、体内動態、代謝、生理的意義にいたる概要を体系づけて学習する。基礎栄養学1では特に糖質、脂質、たんぱく質を中心に栄養現象について学習する。				1. 消化器系の構造と機能 2. 糖質・脂質・たんぱく質	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	栄養の意義 栄養の歴史				
2	摂食行動 サーカディアンリズム				
3	糖質の種類：単糖類、少糖類				
4	糖質の種類：多糖類、食物繊維				
5	脂質の化学：定義と分類、トリアシルグリセロール				
6	脂質の化学：リポたんぱく質、脂肪酸、ステロイド				
7	たんぱく質とアミノ酸：分類、窒素・たんぱく質換算係数				
8	消化・吸収と栄養素：消化器系の構造と機能、消化の調節, 吸収				
9	消化・吸収と栄養素：栄養素の体内動態、生物学的利用度				
10	糖質の栄養：糖質の消化と吸収、糖質の代謝				
11	糖質の栄養：血糖とその調節、糖質の体内代謝、糖質と他の栄養素との関係				
12	脂質の栄養：脂質の消化・吸収、脂質の代謝				
13	脂質の栄養：脂質の栄養機能、脂質と疾患、脂質の食事摂取基準				
14	たんぱく質の栄養：たんぱく質の消化と吸収、たんぱく質の代謝、たんぱく質の栄養価				
15	たんぱく質の栄養：たんぱく質と他栄養素との関係、たんぱく質の食事摂取基準、たんぱく質の不足と過剰				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験、小テスト、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、期末試験での理解度、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、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、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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験、小テスト、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、期末試験での理解度、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、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、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・食育等を実施		
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「改訂スタディ応用栄養学」東條仁美 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・食事調査法				
5	食事摂取基準及び食事調査法の目的、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 妊娠期の栄養・第4章 授乳期の栄養				
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5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6章 幼児期の栄養・第7章 学童期の栄養・第8章 思春期の栄養				
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9章 成人期・更年期の栄養 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10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11章 運動・スポーツと栄養 運動時の生理的変化やエネルギー代謝を理解し、運動時の栄養ケアについて学ぶ				
15	第12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				
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	中山 優子	○	病院の管理栄養士として治療食や疾病予防、様々なライフステージにおける栄養管理や栄養指導に関わる		
到 達 目 標					
各ライフステージに準じた発育発達の身体的特徴及び食事摂取基準を理解できる。人間の生涯における健康な生活保持のための栄養情報や献立作成などを説明できるようになる。応用栄養学で学んだ授業内容について、より具体的に適切な栄養管理が実行できることを目標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
応用栄養学実習（学建書院）・食品成分表・日本人の食事摂取基準					
授 業 概 要				キーワード	
各ライフステージ（妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期）別の個人および集団における身体状況や栄養状態について学習する。各ライフステージのテーマに基づいた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する。				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				
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				
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（高学年の食事）				
10	思春期・成人期・更年期の栄養 講義				
11	思春期の食事 指導献立				
12	成人期（朝食献立作成演習）（実技試験発表）				
13	高齢期の栄養 講義				
14	実技試験				
15	高齢期の食事 指導献立（ミキサー食への展開）				
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	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	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	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	上村 浩隆	—	—		
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	疾患・病態と栄養・食事療法：栄養障害・代謝内分泌疾患 (メタボリックシンドローム・低栄養)				
8	疾患・病態と栄養・食事療法：代謝内分泌疾患 (肥満症、糖尿病とその合併症)				
9	疾患・病態と栄養・食事療法：代謝内分泌疾患 (脂質異常症)				
10	疾患・病態と栄養・食事療法：消化器系疾患 (胃・腸疾患～胃食道逆流症、急性胃粘膜病変～)				
11	疾患・病態と栄養・食事療法：消化器系疾患 (胃・腸疾患～消化性潰瘍、慢性胃炎～)				
12	疾患・病態と栄養・食事療法：消化器系疾患 (炎症性腸疾患～クローン病、潰瘍性大腸炎～)				
13	疾患・病態と栄養・食事療法：消化器系疾患 (肝疾患～肝炎、脂肪肝、非脂肪肝炎～)				
14	疾患・病態と栄養・食事療法：消化器系疾患 (肝疾患～非アルコール性脂肪肝炎、肝硬変～)				
15	疾患・病態と栄養・食事療法：消化器系疾患 (膵疾患～膵疾患、慢性膵炎～)				
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	上村 浩隆	—	—		
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、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	疾患・病態と栄養・食事療法：胆石症・胆のう炎・下痢、便秘				
2	疾患・病態と栄養・食事療法：循環器疾患・高血圧・動脈硬化症				
3	疾患・病態と栄養・食事療法：循環器疾患・虚血性心疾患(狭心症、心筋梗塞)				
4	疾患・病態と栄養・食事療法：循環器疾患・うっ血性心不全・脳血管障害				
5	疾患・病態と栄養・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	疾患・病態と栄養・食事療法：腎疾患・腎不全・糖尿病性腎症・透析療法期				
7	疾患・病態と栄養・食事療法：血液疾患・貧血・白血病・出血性疾患				
8	疾患・病態と栄養・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	疾患・病態と栄養・食事療法：骨疾患・骨粗しょう症・骨軟化症・変形性関節症				
10	疾患・病態と栄養・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	疾患・病態と栄養・食事療法：高齢者疾患・摂食、嚥下障害・褥瘡・認知障害				
12	疾患・病態と栄養・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	疾患・病態と栄養・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	疾患・病態と栄養・食事療法：小児疾患の栄養管理・その他の疾患				
15	まとめ				
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	中山 優子	○	病院管理栄養士として臨床での疾病別栄養ケアや栄養管理、栄養指導に携わる。		
到 達 目 標					
基本的な疾患症例に対応した適切な栄養アセスメント、栄養ケア計画の作成ができる。病態に合わせた献立作成をすることができる。対象者の生活の質を考慮し栄養ケア計画および献立の評価ができる。栄養士として、医療・福祉施設での栄養実践活動に対応し業務遂行の即戦力となる技術の習得。					
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					
授 業 概 要					キーワード
各疾患の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために必要な栄養食事療法を修得する。各疾患別に栄養療法を計画・立案・調理し、献立内容の量を把握、評価して献立の理論と実技を習得する。また、ライフステージ別、各種疾患別に適切な栄養管理を遂行し、多種職と協働できる技術と能力を身につける。					1. 臨床栄養学 2. 治療食 3. 食事療法
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	臨床栄養学を学ぶにあたっての病院食について。 講義 栄養補給法：経静脈栄養法、経腸栄養法、経口栄養法				
2	経腸栄養法、経口栄養法・一般治療食（流動、三分粥・五分粥・全粥・常食）実習				
3	胃・腸疾患（胃炎、消化性潰瘍、下痢・便秘、潰瘍性大腸炎・クローン病）実習				
4	消化器疾患（肝炎、肝硬変・肝不全、脂肪肝、膵炎、胆石症）・脂質コントロール食 実習				
5	鉄欠乏性貧血、骨・関節疾患、小児疾患 実習				
6	高齢者の栄養管理（口腔障害・摂食嚥下障害、褥瘡）実習				
7	内分泌・代謝性疾患・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 講義				
8	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）実習 （肥満症、糖尿病、高尿酸血症、甲状腺機能低下症・亢進症）				
9	生活習慣病症例検討（肥満・糖尿病：指定材料による献立作成、実施）献立・演習				
10	循環器疾患 ・食塩コントロール食（脂質異常症、高血圧症、虚血性心疾患）実習				
11	腎臓・泌尿器疾患 ・たんぱく質コントロール食 ・腎臓病食品交換表の使い方 講義				
12	たんぱく質コントロール食・腎臓病食の展開食（たんぱく質20単位食→17単位食→13単位食）実習 （急性腎臓病、慢性腎臓病、ネフローゼ症候群、腎不全、透析療法）				
13	実技テスト…症例に基づき聞き取りメニューの添削、栄養指導など 実技試験				
14	たんぱく質コントロール食・慢性腎臓病（糖尿病性腎症、腎不全）・腎臓病医療食品 実習				
15	生活習慣病症例検討（CKDステージによる食事療法基準による献立作成、実施）献立・演習				
評 価 の 目 安 と 方 法					
「予習・復習をまじめに前向きな取組姿勢と理解力」「ミニテスト」「前期期末試験」「実技試験」「理解力、学びのポイントなどのまとめレポート」「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	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	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	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） 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21（第2次） 第3次食育推進基本計画					
授 業 概 要					キーワード
公衆栄養の概念、公衆栄養活動、公衆栄養プログラムについて理解を深めるため、健康・栄養行政や根拠法令及び健康・栄養の現状と課題を中心に学ぶ。 また、公衆栄養関連情報を使った現場での健康づくり方策について、グループワーク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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
グループワークなどにより、公衆栄養学に対する具体的な理解を評価する。 期末試験、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	○	保健所等における地域の健康づくりに関する調査や指導の経験を有する		
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、栄養士業務に関する法令・指標・施策について理解すること、また、栄養教育の一般原則・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 三訂栄養指導論」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>栄養教育・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、栄養指導業務に関する法令、指標、施策について学び、具体的な指導の方法として、栄養教育・指導の原則、計画・評価について学ぶ。</p>				<p>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</p>	
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	栄養指導業務に関するおもな法令1（栄養士法、健康増進法）				
4	栄養指導業務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21）				
8	栄養指導関連の諸施策3（食育、食に関する指導）				
9	栄養指導関連の諸施策4（食品の表示制度、特別用途食品と保健機能食品など）				
10	栄養指導関連の諸施策5（栄養指導と運動指導、栄養指導と休養指導）				
11	諸外国における栄養状況・栄養教育				
12	食生活・栄養に関する諸調査				
13	栄養教育論1のまとめ				
14	栄養指導の方法と技術（栄養指導の一般原則）				
15	栄養指導の方法と技術（栄養指導の計画・評価）				
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	栄養指導・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	○	保健所等における地域の健康づくりに関する調査や指導の経験を有する		
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 三訂栄養指導論」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	
栄養士として栄養指導を効果的に行うための基礎知識として行動科学理論やカウンセリング理論を学び、具体的な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、各自で栄養教育計画書を作成する。				1. 栄養指導に必要な基礎知識（行動科学理論・カウンセリング理論と栄養指導） 2. ライフステージ別栄養教育・栄養指導 3. 栄養教育計画書作成・発表	
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・授乳期				
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	栄養教育・指導案作成（グループワーク）				
15	栄養教育・指導案発表				
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・大留 光子・若井 麻由	○	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	
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・指導について学び、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。				1. 対象者にあつた栄養教育・指導 2. コミュニケーション能力 3. 献立作成	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	講義：栄養指導・教育の概念とその実際、演習：生活時間調査（推定エネルギー必要量の算出）				
2	講義：保育所での栄養管理と栄養教育・指導、演習：行事食一覧作成				
3	実習：指導献立（保育所の行事食：運動会）献立作成上の注意事項 演習：保育園児に対する栄養教育・指導				
4	講義：演習（保育所の行事食：献立作成と栄養教育・指導、発表）				
5	講義：小・中学校での栄養管理と栄養教育・指導、小学校・中学年校の献立における世界の料理の活用				
6	実習：指導献立（学校給食：世界の料理）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				
7	講義：生活時間調査を用いた個人の食事摂取基準の算出と献立作成				
8	講義：高齢者施設での栄養管理と栄養教育・指導、栄養教育・指導マネジメントの実際				
9	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				
10	講義：栄養教育・指導の方法、カウンセリングの技法と応用、DVD鑑賞と事例演習				
11	講義：栄養教育・指導の実際と評価、演習：研究発表会準備				
12	実習：課題献立（生活時間調査から算出した食事摂取基準に基づいた献立作成）				
13	演習：研究発表会準備、リハーサル				
14	演習：研究発表会（対象者別栄養教育・指導）				
15	講義：全体のまとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験（60%）、提出課題（各20%）、研究発表（20%）、実習・演習態度（加点・減点）により総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	筆記試験での理解度、提出課題、研究発表、実習演習態度を合わせて80%以上であった場合。				
B	筆記試験での理解度、提出課題、研究発表、実習演習態度を合わせて70%以上であった場合。				
C	筆記試験での理解度、提出課題、研究発表、実習演習態度を合わせて60%以上であった場合。				

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
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・食事計画の実施、評価、改善）				
3	献立計画（献立作成の留意事項、献立の組合せ・修正の仕方について）				
4	献立計画（栄養価、エネルギー比率の計算）				
5	給食の生産【調理】管理（食材の流通と購買管理）				
6	給食の生産管理（調理作業管理の目的、大量調理の方法）				
7	給食の生産管理（大量調理の方法）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）				
8	給食の生産管理（従事者の健康・衛生管理）				
9	給食の生産管理（食品の衛生管理）				
10	給食の生産管理（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、安全管理対策、給食における経営管理				
13	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・院外給食・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（老人福祉施設・学校・事業所） 給食の生産管理				
評 価 の 目 安 と 方 法					
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					
八訂食品成分表2022（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	食品の目安量・純使用量と使用量について				
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	栄養価計算の練習問題①				
10	栄養価計算の練習問題②				
11	栄養価計算の練習問題③				
12	食事記録の概量の数値化				
13	食事記録の栄養価計算				
14	日本人の食事摂取基準・食事摂取基準と食事記録の比較				
15	全体のまとめ				
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					
八訂食品成分表2022（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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
献立作成への取組みや授業に対する姿勢、提出課題、期末試験の結果を総合的に判断し評価					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	課題の提出率が100%である。期末試験における理解度・授業態度を合わせて80%以上であること。				
B	課題の提出率が100%である。期末試験における理解度・授業態度を合わせて70%以上であること。				
C	課題の提出率が100%である。期末試験における理解度・授業態度を合わせて60%以上であること。				

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学年	学期	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	○	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					
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：給食管理実習の意義と目的・進め方・心構え・衛生管理と作業工程 DVD鑑賞（大量調理施設の実際）				
2	実習：基本料理の衛生的な調理法と正しい材料および調味の分量 副菜分量の注意事項・ディスカッション				
3	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				
4	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				
5	講義：大量調理の基本と衛生管理マニュアルについて① 演習：保育所課題献立作業手順の検討				
6	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				
7	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				
8	講義：大量調理の基本と衛生管理マニュアルについて② DVD鑑賞（衛生管理の実際）				
9	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				
10	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				
11	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				
12	実習：課題献立（実技テスト） 個別ディスカッション				
13	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				
14	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				
15	講義：栄養管理報告書について 各給食施設給食管理等の相違点について				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験（60％）、実技試験（20％）、提出献立（20％）、実習態度（加点・減点）により総合的に判断し評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	実習に対して意欲的に取り組み、献立作成・調理・衛生管理・コミュニケーション等、一連の給食管理業務について十分理解できた。				
B	献立作成・調理・衛生管理・コミュニケーション等、一連の給食管理業務について理解できた。				
C	献立作成・調理・衛生管理について最低限が理解できた。				

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学年	学期	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	平澤 明子・宮木 恵美	—	—		
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	作業員の衛生管理（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、切裁、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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
実習に対する意欲・態度（60%）、実習後に提出されたノートの記入状況及びレポート（40%）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	科目に関する実務内容		
1単位	須藤 剛士	—	—		
到 達 目 標					
適切な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等の知識・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・プリント・八訂食品成分表2021（女子栄養大学出版社）					
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。校外実習施設は次のような施設がある。</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</p> <p>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>				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	実習全般に関する概要説明				
2	実習にあたっての心構え・注意事項 必要書類の説明及び作成				
3	実習施設に関する概要や特徴、留意事項				
4	実習施設別の学内集中講義				
5	実習施設（現場）において指導者との集中講義				
6	実習班別の打ち合わせ				
7	実習前、最終確認及び打ち合わせ（持ち物確認）				
8	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5時間以上の事前課題実施。）				
9	実習実施 衛生管理、安全管理、調理について				
10	実習実施 献立管理、栄養計画について				
11	実習実施 作業工程について				
12	実習実施 実習施設の特徴を理解				
13	実習実施 給食運営に関する情報整理				
14	実習実施 自主課題の計画および取組				
15	実習実施 実習日誌の整理、研究課題の考察及び自己評価				
評 価 の 目 安 と 方 法					
受講態度、実習施設からの評価、実習（履修）期間の提出物、実習の取組状況より総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	総合評価にて80点以上である。				
B	総合評価にて70点以上である。				
C	総合評価にて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
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」であることはかわらない。調理学は、食物を衛生的に安全で栄養効率を高め、嗜好性を向上させる目的で人間の口に取り入れる最終段階を受けもつ学問である。この講義は、身近な問題を取り入れながら講述し調理の基本的操作を学ぶ教科である。				1. 調理操作 2. 調理と味 3. 食品の調理機能	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	調理の意義・目的、食事の設計と食生活				
2	調理操作(1) 非加熱調理操作—計量、洗浄、浸漬、切断、混合、攪拌、混捏、				
3	調理操作(2) 非加熱調理操作—摩砕、粉碎、圧搾、濾過、冷却、凍結				
4	調理操作(3) 加熱調理操作—湿式加熱				
5	調理操作(4) 加熱調理操作—乾式加熱				
6	調理操作(5) 調味操作、調理器具、エネルギー源				
7	調味と味—食べ物のおいしさ、味の評価				
8	食品の調理機能(1) 穀類の調理				
9	食品の調理機能(2) 魚介類の調理				
10	食品の調理機能(3) 肉類の調理				
11	食品の調理機能(4) 卵類の調理				
12	食品の調理機能(5) 牛乳、乳製品の調理				
13	食品の調理機能(6) 豆、いも類、野菜、果実類などの調理				
14	食品の調理機能(7) 海藻類、キノコ類、でんぷん、油脂などの調理				
15	食事計画—献立の作成法、食事構成				
評 価 の 目 安 と 方 法					
グループワークの取り組みや小テスト・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	期末試験等における理解度が80%以上であった場合にAとする。				
B	期末試験等における理解度が70%以上であった場合にBとする。				
C	期末試験等における理解度が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（五味の識別、味覚の変化、味の相互作用）				
2	計量①（目安量、重量、廃棄率）、容量と重量の関係				
3	官能評価（配偶法、順位法）				
4	計量②（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				
6	廃棄率・カラメル化（砂糖の調理性）、野菜の浸透圧、硬度測定				
7	粘度の測定・ダイラタンシー、とろみの役割				
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の転相）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（肉の軟化、ゼリー、卵への影響）				
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、官能評価				
14	卵白の起泡性				
15	LMペクチン・まとめ講義				
評 価 の 目 安 と 方 法					
ミニレポート提出、期末試験					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	レポート評価と期末試験における理解度が80%以上であった場合にAとする。				
B	レポート評価と期末試験における理解度が70%以上であった場合にBとする。				
C	レポート評価と期末試験における理解度が60%以上であった場合にCとする。				

授 業 計 画

授業科目区分	授 業 科 目 名	学年	学期	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、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1 野菜の切り方 衛生について				
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1 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 干焼明蝦 椰蓉糯米				
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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
通常の実習状況(20点)、実技試験(80点)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）（棒棒鶏）・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）・杏仁豆腐				
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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
通常の実習状況(40点)、定期試験(60点)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	平澤 明子・宮木 恵美	—	—		
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いや調理操作、大量調理用の器具の取扱い方について、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（洗米機を利用した洗米、大量炊飯）				
4	湿式加熱…茹でる（下処理、ブランピング含む。操作上の注意点：大量と少量の違い、麺類、野菜類など）				
5	湿式加熱…蒸す スチームコンベクションオーブンの利用、下処理、ブランピング。調理操作上の注意点（大量と少量の違い）				
6	乾式加熱…揚げる（揚げ物をする場合の留意点）オートフライヤーの利用法。				
7	乾式加熱…炒める（大量調理をする際の留意点。回転釜の使用法、調味する際の注意点。）				
8	乾式加熱…焼く（オー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）・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				
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・課題提出・期末試験にて評価する。					
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	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	後藤 かおり	—	—		
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	給食経営管理				
2	給食経営管理				
3	食品衛生学				
4	食品衛生学				
5	調理学				
6	調理学				
7	食品学総論				
8	食品学総論				
9	食品加工学				
10	食品加工学				
11	栄養指導論				
12	栄養指導論				
13	生化学				
14	生化学				
15	7科目確認テスト				
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7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7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	藤岡 幸枝	—	—		
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	栄養学総論				
2	栄養学総論				
3	食品学各論				
4	食品学各論				
5	公衆衛生学・社会福祉概論				
6	公衆衛生学・社会福祉概論				
7	応用栄養学				
8	応用栄養学				
9	臨床栄養学				
10	臨床栄養学				
11	公衆栄養学				
12	公衆栄養学				
13	解剖生理学				
14	解剖生理学				
15	7科目確認テスト				
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	上記7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7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					
限られた時間や予算の中で対象者に喜ばれる間食を作成するための知識や技術を身に付ける。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
プリントを配布					
授 業 概 要				キーワード	
栄養士が間食を提供する機会は多く、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る。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や話題のスイーツ・パンについて学び、社会に出たときに応用できる能力を身に付ける。				1. 適正価格 2. 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 STEP1 (リーンなパン)				
3	手作りパン STEP2 (リッチなパン)				
4	アレルギー対応のおやつ				
5	甘くないお菓子				
6	こどもが喜ぶおやつ				
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	野菜を使ったスイーツ				
11	イベントに合わせたお菓子 (ハロウィン)				
12	イベントに合わせたお菓子 (クリスマス)				
13	イベントに合わせたお菓子 (お正月)				
14	イベントに合わせたお菓子 (バレンタイン)				
15	実技試験				
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スイーツを時間内に仕上げ、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	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	坂井 和美	○	病院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					
疾患の概要と治療について認識する。治療食として適切な献立を作成できること。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
栄養食事療法の実習 医歯薬出版 食品成分表 糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会					
授 業 概 要				キーワード	
臨床の場では、医師の治療計画を軸にそれぞれの医療スタッフが専門の立場から患者の疾病治療計画をたてていかなければならない。したがって栄養士は治療のための栄養ケアプランを作成しなければならない。栄養基準量、食品構成や食品の選択の知識をもとに献立に置き換える能力・技術を身につける。				1. 治療食 2. コミュニケーション	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	講義 ガイダンス、食事療法について				
2	実習 一般治療食				
3	実習 流動食				
4	講義 特別治療食				
5	実習 潰瘍食				
6	実習 便秘食				
7	講義 糖尿病について（交換表の使い方、献立作成）				
8	実習 エネルギーコントロール食（糖尿病）				
9	実習 エネルギーコントロール食（超低エネルギー食）				
10	実習 エネルギーコントロール食（糖尿病）課題献立				
11	実習 たんぱく質コントロール食（腎臓病）				
12	実習 たんぱく質コントロール食（肝硬変）				
13	実習 脂質コントロール食（質）				
14	実習 脂質コントロール食（量）				
15	実習 塩分コントロール食				
評 価 の 目 安 と 方 法					
授業に対する態度、取り組み程度・提出に関する姿勢と期末試験の結果により評価					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	対象者にあった栄養管理が得られ、合格ラインを上回った（80%以上）場合。				
B	対象者にあった栄養管理が得られ、合格ラインを上回った（70%以上）場合。				
C	対象者の栄養管理が最低限の習得である場合。				

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
その他の専門科目	病院・福祉栄養実習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	坂井 和美	○	病院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					
高齢者を対象とした食事の特徴を理解し、食事の献立・調理実習を行う知識を身につける。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
かみやすい、飲み込みやすい高齢者のためのやわらかメニュー			食品成分表		
授 業 概 要				キーワード	
超高齢社会であるわが国において、高齢者対象の食事の特徴を理解することはとても大切なことである。栄養士として、一般食だけでなく介護食についての基本な調理方法や栄養管理を身につける。				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	講義 高齢者について				
2	実習 主食の展開				
3	実習 肉料理の展開				
4	実習 魚料理の展開				
5	実習 野菜料理の展開				
6	実習 行事食				
7	実習 高齢者のおやつ				
8	演習 高齢者の食事（献立作成）				
9	実習 嚥下調整食 肉料理				
10	実習 嚥下調整食 魚料理				
11	実習 嚥下調整食 野菜料理				
12	実習 高齢者の食事 課題献立				
13	実習 高齢者の食事 課題献立				
14	実技試験 高齢者のおやつ				
15	講義 まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
授業に対する態度、取り組み程度・提出に関する姿勢と期末試験の結果により評価。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	一連の授業をみて高齢者の栄養管理が得られ、合格ラインを上回った（80%以上）場合。				
B	一連の授業をみて高齢者の栄養管理が得られ、合格ラインを上回った（70%以上）場合。				
C	一連の授業をみて高齢者の栄養管理が最低限の習得である場合。				

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
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	鈴木 麻里子	○	小・中・特別支援学校・給食センターにて栄養教諭・学校栄養職員として給食運営、食に関する指導に従事		
到 達 目 標					
成長過程にある子供たちの「食」に栄養士として寄り添うために、様々なジャンルの調理実習を行う。合わせて衛生管理の基本、献立を教材とした食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					
配布資料					
授 業 概 要					キーワード
<p>保育所での昼食、間食、離乳食、行事食について実習する。幼児期特有の食材の柔らかさや大きさ、味付けを身につけることを目標とする。衛生管理に配慮した調理ができるよう実習する。保育所給食、学校給食についての関連法規、大量調理の運営の基本、食物アレルギーの対応について学ぶ。</p>					<p>1. 主として保育所給食 2. 調理形態を把握 3. 衛生管理</p>
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	講義 保育所・学校給食の給食運営管理（保育所・学校給食の現状・関連法規）				
2	実習 保育所給食：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				
3	実習 保育所給食：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				
4	講義 栄養管理：保育所・学校給食摂取基準、献立作成の基本				
5	実習 保育所給食：3～5歳の昼食（麺食・誕生日食）とおやつ、麺食の特徴、ワンタンの皮の取り扱い				
6	実習 保育所給食：3～5歳の昼食（米食）とおやつ、カレーの作り方				
7	講義 保育所・学校におけるアレルギー対応、保護者・担任との連携				
8	実習 保育所給食：3～5歳の昼食（アレルギー代替食）、小麦、乳、鶏卵の代替食				
9	講義 保育所給食：離乳食（授乳離乳の支援ガイド）				
10	実習 保育所給食：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				
11	実習 保育所給食：離乳食（7～8ヶ月頃：舌でつぶせる）、刻み方、中期食の進め方				
12	実習 保育所給食：離乳食（9～11ヶ月頃：歯ぐきでつぶせる）、刻み方、後期食の進め方				
13	実技試験				
14	講義 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				
15	実習 保育所給食：3～5歳の昼食（秋の献立）とおやつ、白玉粉の取り扱い				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験（60％）、実技試験（40％）、提出課題、授業への取り組み（実習態度）により総合的に判断する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	期末試験での理解度、実技試験、提出課題、授業態度を合わせて80％以上であった場合。				
B	期末試験での理解度、実技試験、提出課題、授業態度を合わせて70％以上であった場合。				
C	期末試験での理解度、実技試験、提出課題、授業態度を合わせて60％以上であった場合。				

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
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	鈴木 麻里子	○	小・中・特別支援学校・給食センターにて栄養教諭・学校栄養職員として給食運営、食に関する指導に従事		
到 達 目 標					
成長過程にある子供たちの「食」に栄養士として寄り添うために、様々なジャンルの調理実習を行う。合わせて衛生管理の基本、献立を教材とした食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					
配布資料					
授 業 概 要					キーワード
小学校・中学校の給食について実習する。学年、校種による栄養量・味付けの違いを学ぶ。 給食の献立を効果的に使って児童・生徒及び保護者に食に関する指導を行なえることを目指す。 衛生管理については作業工程表、作業動線図についても作成できるよう実習する。					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	講義 衛生管理：施設設備の衛生管理、作業区分、原材料保存基準、作業工程表、作業動線図の作成				
2	講義 学校給食の運営管理と学校給食摂取基準、献立作成の基本				
3	実習 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	実習 学校給食：中学年の給食（パン食）、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				
5	講義 変化のある給食（選択食・郷土料理・世界の料理）、行事食の意義や特徴、バランスよく食べよう				
6	実習 学校給食：中学年の給食（行事食：子どもの日）、ちまきの作り方、給食室からのおたより				
7	実習 学校給食：中学年の給食（行事食：文化の日）、菊花といかの取り扱い				
8	講義 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				
9	実習 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、弁当箱に詰める時の注意事項				
10	実習 学校給食：中学校の給食、卵の取り扱いと焼き方、中学校給食の特徴				
11	講義 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）				
12	実習 学校給食：中学校の給食、定番料理、ミートソースの作り方				
13	実技試験				
14	講義 全体のまとめ 保育園・学校での栄養士としての役割				
15	実習 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				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験（60%）、実技試験（40%）、提出課題、授業への取り組み（実習態度）により総合的に判断する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	期末試験での理解度、実技試験、提出課題、授業態度を合わせて80%以上であった場合。				
B	期末試験での理解度、実技試験、提出課題、授業態度を合わせて70%以上であった場合。				
C	期末試験での理解度、実技試験、提出課題、授業態度を合わせて60%以上であった場合。				

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
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	
「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	
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				
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に、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	
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				
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	—	※企業等講師による講義・実習を含む		
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					
理論と実践スポーツ栄養学・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 スポーツ栄養とは（アスリートの5大栄養素）				
2	実習 アスリートの栄養摂取に特化した食事例				
3	講義 食事記録、身体組成とその測定方法、データについて				
4	演習 食事記録のデータ入力・PCの操作方法				
5	実習 サプリメントについて				
6	講義 目的別の栄養管理（試合期の食事管理）				
7	実習 指導献立 目的別の栄養管理①				
8	実習 指導献立 目的別の栄養管理②				
9	講義 遠征合宿中の栄養管理（マネジメント）				
10	実習 指導献立 遠征中の食事例				
11	演習 PCを用いた個別指導表の作成				
12	講義 水分補給と熱中症、休養管理、運動後の状態変化				
13	実習 課題献立 貧血予防に特化した献立				
14	演習 PCを用いた個別指導表の作成				
15	演習 研究発表・まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験（60%）、実技試験・研究発表（30%）、課題提出も含めた実習・演習への取組態度（10%） 結果から総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	実習・演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。対象者にあった適切な献立作成、指導内容の構成、研究発表ができる。これらの総合評価が80%以上の場合はAとする。				
B	実習・演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。対象者にあった適切な献立作成、指導内容の構成、研究発表ができる。これらの総合評価が70%以上の場合はBとする。				
C	実習・演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。対象者にあった適切な献立作成、指導内容の構成、研究発表ができる。これらの総合評価が60%以上の場合は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	—	※企業等講師による講義・実習を含む		
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					
理論と実践スポーツ栄養学・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 ジュニアアスリートとその食事管理				
2	実習 指導献立 ジュニアアスリートの食事例				
3	講義 女性アスリートとその食事管理				
4	実習 指導献立 女性アスリートの食事例				
5	実習 課題献立 女性アスリートの食事例				
6	講義 シニアアスリート・パラアスリートの食事管理				
7	実習 指導献立 シニアアスリート・パラアスリートの食事例				
8	講義 トップアスリートの食事管理				
9	実習 指導献立 トップアスリートの食事管理				
10	実習 課題献立 トップアスリートの食事管理				
11	講義 フードマネジメントサポート				
12	演習 大量調理への展開・PCを用いた指導表の作成				
13	実習 課題献立 大量調理を想定した献立				
14	演習 考案メニューと指導表の発表準備				
15	演習 研究発表・まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験（60％）、実技試験・研究発表（30％）、課題提出も含めた実習・演習への取組態度（10％） 結果から総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
A	実習・演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。対象者にあった適切な献立作成、指導内容の構成、研究発表ができる。これらの総合評価が80％以上の場合はAとする。				
B	実習・演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。対象者にあった適切な献立作成、指導内容の構成、研究発表ができる。これらの総合評価が70％以上の場合はBとする。				
C	実習・演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。対象者にあった適切な献立作成、指導内容の構成、研究発表ができる。これらの総合評価が60％以上の場合はCとする。				