

2024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おり、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ります。

現在、社会の多くの人は、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づき、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」としてまとめています。ここに示す「授業計画」は2024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が作成したものです。

担当教員は、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み、授業のねらいや内容をよく把握してください。

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 講義については、毎週2授業時間、15週をもって2単位とする。
 - ② 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、栄養士実力認定試験対策講座1.2)
 - ③ 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45分とする。ただし、実習・実験については50分とする。
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2024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（事前・事後学習※）
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。

※ 事前・事後学習は講義・演習科目のみ示しています。

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	石岡 綾香	—	—		
到 達 目 標					
本講義は、心理学の基礎知識を理解するとともに、これらの知識が食に関わる業務においてどのように役立てられるかを自発的に考えられるようになることが到達目標である。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
こころの行動と発達・臨床心理学/軽部幸浩（編）/ 福村出版株式会社/978-4-571-23067-7					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
こころを理解するための心理学における基礎知識について、栄養士が習得すべき題材を織り交ぜて解説する。				1. こころ 2. 行動の科学 3. 食行動	
事前：テキストを読解する。					
事後：授業内容を確認する。					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	科学としての心理学：心理学とは、心理学史				
2	神経系：行動の生理的基礎				
3	知覚と認知：感覚について、嗅覚と味覚の構造				
4	知覚と認知：知覚について、食行動と認知				
5	記憶と思考：注意の役割				
6	記憶と思考：記憶の種類				
7	記憶と思考：記憶に及ぼす味や香りの影響				
8	記憶と思考：思考について				
9	学習：行動の種類と変容				
10	学習：食行動における学習の影響				
11	欲求と感情：食物渴望				
12	社会：食行動と社会的要因				
13	人間関係：対人行動				
14	臨床：偏食、肥満とダイエット、摂食障害				
15	理解度の確認				
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				
S	総合評価が90％以上であった場合。				
A	総合評価が80％以上であった場合。				
B	総合評価が70％以上であった場合。				
C	総合評価が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
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					
日本経済における食料経済の位置づけを理解する。加えて、食料問題は、人間生活において、必修問題であることを理解し、栄養士としてのスキルアップを図る。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
食の経済入門/村上陽子・芝崎希美夫編著/農林統計出版/978-4-89732-468-5、講義ノート					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
授業は一つは講義で、食の国内的・国際的な需給構造を学び、もう一つは、講義に関連した統計を利用して解析・分析手法について学ぶ。				1. 統計の解析・分析	
事前：テキストを事前に読解する。				2. 企業経営の実態	
事後：受講者が独自で、あるいは受講者同士で議論する。				3. マーケティング	
				4. 経営戦略・製品開発	
単元	授 業 内 容				
1	日本経済の全体像（国民生活の実態）				
2	日本産業の構成と構造（産業構造分析）				
3	食経済の構成と構造（食経済の実態）				
4	日本の食産業（農業の現状と課題）				
5	日本の食産業（水産業の現状と課題）				
6	日本の食産業（食品工業の現状と課題）				
7	日本の食産業（食品流通業の機能分析）				
8	日本の食産業（フードサービス産業の現状と課題）				
9	食産業の経営分析（企業経営方式）				
10	食産業の経営分析（マーケティング戦略）				
11	食産業の経営分析（企業の経営分析）				
12	食産業の経営分析（損益計算書・損益分岐点）				
13	食産業の環境分析（食の需給実態と課題）				
14	食産業の環境分析（食の安全問題と課題）				
15	社会経済の発展と食産業の将来（多様性社会への対応）				
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				
S	授業・演習態度が良好で、期末試験における理解度が90%以上であった場合。				
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。				
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。				
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。				

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		—	—		
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					
講義ノート					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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、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、栄養士業務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	
事前：受講単元のポイント・キーワードを確認しておく。					
事後：授業内容を振り返り、説明できるようにしておく。					
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					
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				
S	総合評価が90%以上であった場合。				
A	総合評価が80%以上であった場合。				
B	総合評価が70%以上であった場合。				
C	総合評価が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
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	○	企業で人事教育、採用を担当。		
到 達 目 標					
ビジネスマナーの重要性を理解し、社会で良好な人間関係を築くための言葉づかいや立ち居振る舞いができることを目指します。また、就職活動時のマナーと内定するために必要な就職力を身につけます。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
随時プリントを配布します。					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
接遇・ビジネスマナー修得、コミュニケーションスキルや自己表現力の向上のため、講義に加え、演習や個人ワーク、ペアワーク、グループワークを毎回取り入れて進めていきます。明るく礼儀正しい挨拶、返事を徹底します。				1. ビジネスマナー 2. コミュニケーション 3. 自己表現力	
事前：次回のテーマに対する課題を出します。そちらに取り組んでください。					
事後：確実にできるようになるまで、プリントを復習してください。					
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	コミュニケーションスキルを磨く				
3	職業観・勤労観の醸成				
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 身だしなみ、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	社会人に必要な意識、ビジネスマナーの重要性				
10	ビジネスの言葉づかい				
11	ビジネス電話の応対				
12	ビジネス文書の基本、ビジネスeメールの基本				
13	冠婚葬祭のマナー、職場のマナー				
14	来客応対・訪問のマナー				
15	総合演習				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験60％、平常点40％（受講態度、ペアワーク・グループワーク等への参画姿勢、課題の理解度など）					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験の理解度が90％以上で、良い生活習慣や受講態度、積極的な参画姿勢が認められる。				
A	期末試験の理解度が80％以上で、良い生活習慣や受講態度、積極的な参画姿勢が認められる。				
B	期末試験の理解度が70％以上で、生活習慣や態度がある程度良い、できていると認められる。				
C	生活習慣や態度に改善の余地はあるが、最低限の知識について理解をし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					
講義ノート					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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。 事前：講義ノートの事前学習の課題を解く。 事後：講義ノートの事後学習の課題を解く。				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	物質は何からできているか（原子・分子・電子配置・周期表）				
2	化学結合				
3	有機化合物（分類・炭化水素）				
4	炭化水素（異性体）				
5	官能基・命名法（アルコール・エーテル・アルデヒド・ケトン・カルボン酸）				
6	糖質1（分類・単糖類）				
7	糖質2（二糖類・多糖類）				
8	たんぱく質（分類・アミノ酸）				
9	脂質（分類・脂肪酸）				
10	原子量・化学式量・モル・溶液				
11	%濃度・モル濃度				
12	酸・塩基（性質・定義・電離式）				
13	中和（反応式・計算）				
14	酸化・還元（定義・酸化数・酸化剤・還元剤）				
15	まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験における理解度が90％以上であった場合。				
A	期末試験における理解度が80％以上であった場合。				
B	期末試験における理解度が70％以上であった場合。				
C	期末試験における理解度が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
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/伊藤正裕・中村陽市/ナツメ社/978-4-8163-5681-0					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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。 事前：講義ノートの事前学習の課題を解く。 事後：講義ノートの事後学習の課題を解く。				1. 器官系	
				2. 代謝系	
				3. 有機構成成分	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	生物の基本的性質・細胞（仕組み・働き・小器官）				
2	組織人体の階層性・器官系				
3	骨格系（形状・仕組み・働き・関節）				
4	筋系（分類・仕組み・骨格筋・役割）・外皮系				
5	心臓・血管系（体循環・肺循環・仕組み・働き・血管）				
6	体液と血液（細胞内液・細胞外液・血液成分・血液の役割）				
7	リンパ・免疫系（役割・免疫）				
8	免疫（種類・液性免疫・細胞性免疫）				
9	消化器系1（経路ごとの働き）				
10	消化器系2（経路ごとの働き・関係臓器）				
11	呼吸器系（仕組み・働き・内呼吸・外呼吸）				
12	泌尿器系（働き・腎臓）				
13	内分泌系（ホルモン）				
14	神経系（中枢神経・末梢神経・神経細胞）				
15	感覚器系・まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験における理解度が90%以上であった場合。				
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合。				
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合。				
C	期末試験における理解度が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
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/Peter Vincent、Alan Meadows、中里 菜穂子/南雲堂/978-4-523-17827-9					
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	
事前：授業に該当する教科書の内容を確認する。				2. 日常英会話	
事後：授業で扱った箇所を熟読する。				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				
S	日常生活英会話の読む・書く・聞く・話すを十分に習得し、コミュニケーション力を向上できた。				
A	日常生活英会話の読む・書く・聞く・話すを十分に習得した。				
B	日常生活英会話の読む・書く・聞く・話すを習得した。				
C	日常生活英会話の読む・聞くを習得した。				

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					
健康づくりのための運動の科学/鷗木秀夫/化学同人/978-4-7598-1710-2（教科書①） 体力学/中谷敏昭/化学同人/978-4-7598-1703-4（教科書②）					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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、年代に応じた適切な運動について学習し、実際に運動をする際の目的に合った計画の立て方や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。 事前：各回の内容について、事前に教科書の内容を一読しておく。 事後：授業資料と併せ、前後の章を含めて教科書を一読しておく。				1. 生涯スポーツ	
				2. 年齢と体力	
				3. well-being	
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				
S	心身の健康と運動の関係について基礎知識の十分な習得に加え、実践の中で活用可能な応用力である。				
A	心身の健康と運動の関係について基礎知識の習得は十分だが、実践での活用には更なる研鑽が期待される。				
B	心身の健康と運動の関係についての礎知識は、ある程度習得しているが、更なる研鑽が必要である。				
C	心身の健康と運動の関係について、単位認定のための最低限度の知識は習得できた。				

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					
健康づくりのための運動の科学/鶴木秀夫/化学同人/978-4-7598-1710-2（教科書①） 体力学/中谷敏昭/化学同人/978-4-7598-1703-4（教科書②）					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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. 運動と体力	
事前：各回の内容について、事前に教科書の内容を一読しておく。				2. 健やかさ	
事後：授業資料と併せ、前後の章を含めて教科書を一読しておく。				3. well-being	
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				
S	「健康」と「運動」について基礎知識の十分な習得に加え、実践の中で活用できるレベルの応用力である。				
A	「健康」と「運動」について基礎知識の習得は十分だが、実践での活用には更なる研鑽が期待される。				
B	「健康」と「運動」についての基礎知識は、ある程度習得しているが、更なる研鑽が必要である。				
C	「健康」と「運動」について単位認定のための最低限度の知識は習得できた。				

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					
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。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
プリント					
授 業 概 要				キーワード	
基礎的な計算について、単元ごとにプリントを使用し繰り返し解き進める。 また、教員を複数配置し、個別方式で理解を深めさせる。				1. 計算実務	
事前：各単元の計算方法を確認する。				2. 基礎学力	
事後：理解が不十分な個所の復習（解きなおす）。				3. 栄養ベーシック	
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					
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。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	見極めテスト3において基礎学力（計算実務）の修得が十分にできた場合。				
A	見極めテスト3において基礎学力（計算実務）の修得ができた場合。				
B	見極めテスト3において基礎学力（計算実務）の修得がおおむねできた場合。				
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。				

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	土屋 葉子	—	—		
到 達 目 標					
この科目の目的は私たちが住む様々な環境、私たちの健康、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。栄養士としてだけでなく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・岩井秀明等編/杏林書院/978-4-7644-0075-7					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
この授業は私たちの日常生活の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する。どの回も私たちが生きていくための身近な問題である。 事前：該当する教科書の場所を読んでおくこと。 事後：復習ワークシートをやること。				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、公衆衛生学とは何か				
2	公衆衛生・予防医学の歴史、感染症との闘い、20世紀の医療と公衆衛生の発達				
3	環境その1：地球の歴史、水の循環、炭素循環				
4	環境その2：森林の役割、気候モデル、二酸化炭素、フロンガス				
5	環境その3：気候と地球温暖化、国連機構枠組み条約、COP				
6	人口統計その1：人口静態統計、人口動態統計、人口ピラミッド、少子高齢化				
7	人口統計その2：死亡率、年齢階級別死亡率、年齢調整死亡率				
8	人口統計その3：生命表、基幹統計調査、疾病統計				
9	疫学その1：疫学とは何か（記述疫学と分析疫学）、疫学研究の種類				
10	疫学その2：疫学的手法、リスク指標				
11	疫学その3：まとめ、スクリーニング検査				
12	生活習慣：喫煙、アルコール				
13	食生活と栄養その1 食生活と栄養の目標、食事バランスガイド、三大栄養素、無機質				
14	食生活と栄養その2 必須微量元素、ビタミン、食物繊維				
15	ライフスタイル：メタボリックシンドロームと肥満、学習振り返り				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験80%、平常の取り組み20%。平常の取り組みとして毎回配布する復習ワークシートは授業後に復習として各自回答し、次回の授業はじめに自己採点する。回収し平常の取り組みの評価とする。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価における理解度が90%以上であった場合。				
A	総合評価における理解度が80%以上であった場合。				
B	総合評価における理解度が70%以上であった場合。				
C	総合評価における理解度が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
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	土屋 葉子	—	—		
到 達 目 標					
この科目の目的は私たちが住む様々な環境、私たちの健康、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。栄養士としてだけでなく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・岩井秀明等編/杏林書院/978-4-7644-0075-7					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
公衆衛生学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である。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	
事前：該当する教科書の場所を読んでおくこと。					
事後：復習ワークシートをやること。					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	食料の安全保障：食料の安全保障、食品ロス、食料の安全保障と栄養失調				
2	感染症と生体防御：病原微生物、免疫、感染症予防				
3	感染症の疫学：食中毒、日本の感染症、世界の感染症				
4	環境と感染症：生態系とその機能、食物連鎖、生物多様性				
5	ライフサイクルと人生：母子保健、妊娠・出産、新生児・乳児期、幼児期				
6	ライフサイクルと人生：学校保健、子供を取り巻くさまざまな問題				
7	ライフサイクルと人生：生活習慣病とその現状、各種生活病の疫学、循環器疾患				
8	ライフサイクルと人生：生活習慣病、青年期（肥満、高血圧、不慮の事故と自殺）				
9	ライフサイクルと人生：中年期、生活設計、生活習慣病の芽、男女の更年期				
10	ライフサイクルと人生：熟年期（生活習慣病、がん）				
11	循環型社会と環境汚染：廃棄物、3R、企業の責任、日本の公害と環境汚染				
12	社会保障その1：日本の介護保険制度、世界の老人介護の現状				
13	社会保障その2：医療保険制度				
14	産業保健：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）				
15	健康行動モデル：プリシード・プロシードモデル、行動変容段階モデル				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験80%、平常の取り組み20%。平常の取り組みとして毎回配布する復習ワークシートは授業後に復習として各自回答し、次回の授業はじめに自己採点する。回収し平常の取り組みの評価とする。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価における理解度が90%以上であった場合。				
A	総合評価における理解度が80%以上であった場合。				
B	総合評価における理解度が70%以上であった場合。				
C	総合評価における理解度が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
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	山口 俊平・大山 恭司	—	—		
到 達 目 標					
栄養士として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。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
人体の構造と機能/内田さえ他編集/医歯薬出版/978-4-2637-1061-6					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
人体を構成する器官系ごとに授業を進める。授業はパワーポイントを使用し、単元ごとに資料・まとめ等を配布する。単元ごとに栄養士実力認定試験の過去問題を演習・解説する。				1. 組織・器官の構造 2. 構造と機能 3. 人体の恒常性	
事前：授業計画に従い教科書をよく読んで予習しておく。					
事後：配布資料・教科書を使って復習し理解する。					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	授業の目的と内容の紹介、細胞：細胞の構造と機能				
2	組織：組織と器官・器官系				
3	骨と骨格：骨と骨格の構造と機能				
4	筋と運動：筋の構造と運動の仕組み				
5	循環器系：心臓・血管の構造と機能				
6	血液・免疫系：血液・血球の構成と性質、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	消化器系Ⅱ：膵臓・肝臓・胆嚢の構造と機能				
10	泌尿器系：泌尿器の構造と機能、消化器系小テスト				
11	内分泌系Ⅰ：ホルモンの種類と機能				
12	内分泌系Ⅱ：ホルモン分泌の調節				
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Ⅰ：神経組織の構造、末梢神経系				
15	神経系Ⅱ：中枢神経系				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験（80点満点）と消化器系小テスト（20点満点）の合計点で評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験と小テストの合計点が90～100点であった場合。				
A	期末試験と小テストの合計点が80～89点であった場合。				
B	期末試験と小テストの合計点が70～79点であった場合。				
C	期末試験と小テストの合計点が60～69点であった場合。				

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
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 及び 事前学習・事後学習				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。				1. 循環器系、呼吸器系	
				2. 消化器系、泌尿器系	
事前：				3. 味覚、疲労	
事後：					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	解剖生理学実験に先立って、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	消化の実験（糖質）：炭水化物の消化、消化管について				
6	消化の実験（たんぱく質・脂質）：たんぱく質・脂肪の消化、消化管について				
7	まとめ①：循環器系・消化器系のまとめ				
8	緩衝作用の実験：体液の恒常性について				
9	血漿成分の透析：腎臓の構造と機能について				
10	肺活量の測定：呼吸器系の構造と機能、肺疾患について				
11	まとめ②消化器系・泌尿器系のまとめ、プレゼンテーション準備				
12	実験結果の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				
S	人体の構造と機能について十分理解しており、栄養士業務だけでなく日常生活に活かせる。				
A	人体の構造と機能について十分理解しており、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	必須	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					
生化学/小野廣紀、千裕美、日比野久美子、吉澤みな子著/化学同人/978-4-7598-1442-2					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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、生体におけるビタミンの役割を理解する。適宜、練習問題を行い、内容理解度の確認を行う。				1. 生体高分子の構造 2. 生体高分子の機能 3. ビタミン	
事前：教科書の該当する部分をよく読んでおくこと。					
事後：配布プリントで再度授業内容を確認し、問題は解答の確認をする。					
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、たんぱく質				
3	たんぱく質・酵素の構造と機能Ⅱ：酵素1				
4	たんぱく質・酵素の構造と機能Ⅲ：酵素2				
5	たんぱく質・酵素の練習問題 糖質の構造と機能Ⅰ：単糖類、少糖類				
6	糖質の構造と機能Ⅰ：多糖類と糖質の構造と機能に関する練習問題				
7	脂質の構造と機能Ⅰ：脂肪酸、複合脂質				
8	脂質の構造と機能Ⅱ：誘導脂質と脂質の構造と機能に関する練習問題				
9	遺伝子の構造Ⅰ：ヌクレオチド、核酸、遺伝子、遺伝情報の複製				
10	核酸、遺伝子の機能Ⅱ：遺伝情報の伝達、翻訳				
11	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				
S	期末試験における理解度が90%以上であった場合。				
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合。				
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合。				
C	期末試験における理解度が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
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、たんぱく質代謝、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					
生化学/小野廣紀、千裕美、日比野久美子、吉澤みな子著/化学同人/978-4-7598-1442-2					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
糖質代謝、脂質代謝、たんぱく質代謝の概要とそれぞれの代謝の関係について理解する。免疫とアレルギーも理解する。練習問題を行い、内容理解度を深める。				1. 糖質、脂質代謝	
事前：教科書の該当する部分を読んでおく。				2. たんぱく質代謝	
事後：配布プリントで再度授業内容を確認し、問題は解答の確認をする。				3. 免疫、アレルギー□	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	主要生体物質の代謝の概観と生体恒常性				
2	糖質の代謝：解糖系				
3	糖質の代謝：TCA回路、電子伝達系、ペントースリン酸回路、グルクロン酸経路				
4	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）				
5	脂質の代謝：脂肪酸の生合成、β酸化とケトン体の合成				
6	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				
7	脂質の代謝全体と練習問題（脂質代謝）				
8	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				
9	たんぱく質・アミノ酸の代謝：アミノ酸の異化				
10	練習問題（たんぱく質・アミノ酸代謝）				
11	免疫・アレルギー：免疫とは				
12	免疫・アレルギー：アレルギーとは				
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				
S	期末試験における理解度が90%以上であった場合。				
A	期末試験における理解度が80%以上であった場合。				
B	期末試験における理解度が70%以上であった場合。				
C	期末試験における理解度が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
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					
運動をした際の身体の生理的応答、運動を定期的に続けた際の身体の適応の仕組みを理解する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
スポーツ生理学/富樫賢二編/化学同人/978-4-7598-1708-9					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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。 事前：教科書の該当する部分をよく読んでおくこと。 事後：配布プリントで再度授業内容を確認する。				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	ガイダンス/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					
7	スポーツと内分泌・ストレス・脳機能□				
8					
9	確認練習問題				
10	スポーツと遺伝子				
11	スポーツと栄養				
12	スポーツと体組成				
13	スポーツと発育発達				
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					
期末試験の成績で評価する。□					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価が90%以上であった場合。				
A	総合評価が80%以上であった場合。				
B	総合評価が70%以上であった場合。				
C	総合評価が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
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	蒲原 聖可	○	大学病院及び医療機関にて医師として勤務。		
到 達 目 標					
主な疾病（病気）の概要を理解し、予防や治療における食事の重要性を理解する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
疾病の成り立ち：臨床医学（第5版）/田中明、加藤昌彦編/建帛社/978-4-7679-0734-5					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
解剖生理学、生化学で学んだ人体の構造と機能を基礎に、疾病（病気）の概要を知り、病気の成因・診断・治療・予防を学び、臨床栄養学につなげる。				1. 疾病（病気）の概要 2. 疾病の成り立ち（原因） 3. 疾病の予防と治療	
事前：〔予習〕 毎回のテーマと内容について、教科書の該当箇所を読了。					
事後：〔復習〕 講義で提示された資料を再読し、教科書を振り返り、確認。					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	疾病（病気）の成り立ち：種類と原因、疾患診断の概要：診察、症候、検査（教科書序章、1章）				
2	疾患治療の概要：①種類と特徴、治療の方法、EBM②栄養士の役割（教科書2章）				
3	栄養障害と代謝疾患：ビタミン・ミネラルの欠乏症と過剰症、栄養障害（教科書3章）				
4	代謝疾患①：肥満・メタボリックシンドローム、糖尿病（教科書4章）				
5	代謝疾患②：脂質異常症、高尿酸血症・痛風、先天性代謝異常（教科書4章）				
6	消化器系疾患：消化管（食道/胃/小腸/大腸）、肝臓/胆嚢/膵臓疾患（教科書5章）				
7	循環器系疾患：虚血性心疾患（狭心症/心筋梗塞）、動脈硬化症、高血圧/低血圧（教科書6章）				
8	腎臓・尿路系疾患：急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、慢性腎臓病（教科書7章）				
9	内分泌系疾患：甲状腺疾患他、脳血管疾患・神経疾患：脳卒中、認知症他（教科書8章、9章）				
10	呼吸器系疾患：慢性閉塞性肺疾患（COPD）、気管支喘息、肺炎、肺がん（教科書10章）				
11	運動器（筋・骨格）系疾患：骨粗鬆症、変形性関節症、フレイル/サルコペニア（教科書11章）				
12	生殖器系疾患：妊娠合併症、婦人科系疾患、前立腺疾患（教科書12章）				
13	血液系疾患：貧血、白血病、悪性リンパ腫（教科書13章）				
14	免疫・アレルギー疾患：食物アレルギー、膠原病/自己免疫疾患、免疫不全（教科書14章）				
15	感染症：病原微生物と感染・感染症、性行為感染症、日和見感染症、その他（教科書15章）				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験（100%）					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験における理解度が90%以上、病理学の要点をほぼ理解できた。				
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し、それぞれの食品の調理性、栄養の機能性に生かせるようにする。					
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）/喜多野宣子、近藤民恵、水野裕士/化学同人/978-4-7598-1818-5					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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。 事前：普段自分が食している食品がどのような成分を含むかを考えてみる。 事後：調理による成分の変化や体への健康効果を考える。				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（原料、栄養成分による分類）				
3	食品成分表の活用（食品を調べる）				
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（脂肪酸の種類と構造）				
10	食品成分：脂質（油脂の種類と構造）				
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：ビタミンの構造、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				
S	食品成分の化学的な構造とその性質も十分に理解し、機能性成分も把握できている。				
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・特徴を理解し、現場や家庭で活用できるようにする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
三訂 マスター食品学Ⅱ/小関正道・吉川秀樹編著/建帛社/978-4-7679-0698-0					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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。 事前：普段調理に用いてる食品について食品事典などで調べてみる。 事後：実際に市場に出向き、どのような食品が販売されているかを体験する。				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				
S	生物学的特徴と機能成分を十分理解し、実生活において活用できるように把握している。				
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」を得ると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）					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
食品中に含まれる各主成分の定性・定量実験を通じて、分析の基礎となる原理、手法を学ぶ。また、発表会、課題提出を行い、資質の向上に努める。				1. 安全な実験	
事前：				2. 定性	
事後：				3. 定量	
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）及び溶解性についての実験				
5	たんぱく質Ⅰ アミノ酸・たんぱく質の定性				
6	たんぱく質Ⅱ たんぱく質の分離と熱凝固実験				
7	2～6回目の実験に関する発表会〔話し合い・研究発表〕				
8	2～6回目までのまとめ、定期試験を想定した練習問題の実施				
9	中和滴定実験Ⅰ 講義と滴定の演習				
10	中和滴定実験Ⅱ 食酢中の酢酸の定量				
11	沈殿滴定実験 しょう油中の塩分の定量				
12	食品中の酸化還元酵素（カタラーゼ）についての実験				
13	脂溶性色素の分離実験				
14	9～13回目の実験に関する発表会〔話し合い・研究発表〕				
15	9～13回目までのまとめ、定期試験を想定した練習問題の実施				
評 価 の 目 安 と 方 法					
発表会と2回の課題提出（20％）及び期末試験の結果（80％）を総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価の点数が90％以上であった場合。				
A	総合評価の点数が80％以上、90％未満であった場合。				
B	総合評価の点数が70％以上、80％未満であった場合。				
C	総合評価の点数が60％以上、70％未満であった場合。				

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
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）/高村仁知、森山達哉/南江堂/978-4-524-22851-5					
授業概要 及び事前学習・事後学習				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. 貯蔵の原理	
事前：シラバスを基に教科書を一読する。				2. 加工の方法	
事後：配布プリントに沿って教科書を再読する。練習問題プリントをする。				3. 成分の変化	
				4. 有効活用	
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	農産物加工①穀類：こめ				
3	農産物加工②穀類：こむぎ				
4	農産物加工③豆類：だいず				
5	農産物加工④いも類・でんぷん（多糖類）				
6	農産物加工⑤野菜類				
7	農産物加工⑥果実類				
8	畜産物加工①肉類：食肉の処理から加工の工程を学び、保存の原理を学ぶ。				
9	畜産物加工②卵類：鶏卵の加工品について学ぶ。				
10	畜産物加工③乳類：牛乳の処理方法・乳製品について学ぶ。				
11	水産物加工：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	調味料および嗜好食品①醤油・味噌・食酢・味醂				
14	調味料および嗜好食品②甘味料・食塩・旨味調味料・その他				
15	調味料および嗜好食品③嗜好飲料（非アルコール・アルコール）				
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				
S	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90%以上であること。				
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	提出物が規定通りで提出されており、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）/高村仁知、森山達哉/南江堂/978-4-524-22851-5 プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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	
事前：				2. 保存方法	
事後：				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	＜こんにやく＞こんにやく粉の成分であるグルコマンナンのゲル化について学ぶ				
15	まとめの講義				
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				
S	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90%以上であること。				
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	○	米国国立衛生研究所にて食品衛生の向上や調査研究業務に従事		
到 達 目 標					
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。 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					
栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 改訂第3版/田崎（編）/羊土社/978-4-7581-1372-4					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
授業計画に記した項目に主眼を置き、教科書を中心に配布資料を併用して講義で実施する。毎回の授業の冒頭で疑問点を抽出し授業に反映させるとともに国試などの過去問から頻出項目を整理し、基礎事項の習得を目指す。				1. 食品衛生の基礎マスター 2. 予習・復習の徹底 3. 疑問の抽出と解決	
事前：授業に該当する教科書の内容を精読し、疑問をメモしておくこと。					
事後：講義内容をトレースし、重要事項と疑問点を抽出しておくこと。					
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・滅菌				
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（1）：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（2）：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%、レポート等20%、計100%として評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合点が90～100点の場合。				
A	総合点が80～89点の場合。				
B	総合点が70～79点の場合。				
C	総合点が60～69点の場合。				

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・池田 大佑	—	—		
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 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
細菌学試験と理化学試験の2つを柱とする。前者は、細菌の特徴を学び、食品の鮮度や品質の評価を試みる。後者は、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。 事前： 事後：				1. 細菌（微生物） 2. 化学物質 3. 食品添加物 4. 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：細菌を染色して観察することにより、構造の特徴について学ぶ				
3	培養に関する操作：希釈、混釈、重層、コロニーカウントなどの練習を行う				
4	生菌数の試験：食品の衛生的品質評価法のひとつを学ぶ				
5	大腸菌群の試験：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	芽胞形成菌の試験と加熱実験：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と漂白剤の定性試験：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	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				
13	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				
14	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				
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					
定期試験、グループディスカッション（以下GD）及び提出物を総合して評価する。配分の目安は、定期試験80％、GD及び提出物を合わせて20％とする。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	食中毒防止対策を講じ、現場で専門的な提案と指導ができる。				
A	食中毒防止対策を講じ、現場で専門的な指導ができる。				
B	食中毒防止対策を講じ、家庭で実践できる。				
C	食中毒防止対策を講じることができる。				

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					
四訂 基礎栄養学 /林 淳三監修 木元 幸一 鈴木 和春編著/建帛社/978-4-7679-0720-8					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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. 三大栄養素 2. 消化器系 3. 消化・吸収	
事前：高校生物と高校化学の基礎知識についての復習。					
事後：配布資料を教科書と照らし合わせながら見直し、理解を深める。					
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 サークアディアンリズム				
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、たんぱく質の不足と食事摂取基準				
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				
S	期末試験での理解度、授業態度を合わせて90%以上の到達度であった場合。				
A	期末試験での理解度、授業態度を合わせて80%以上90%未満の到達度であった場合。				
B	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	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					
四訂 基礎栄養学/林 淳三監修 木元 幸一 鈴木 和春編著/建帛社/978-4-7679-0720-8					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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	
事前：基礎栄養学1についての復習。					
事後：配布資料を教科書と照らし合わせながら見直し、理解を深める。					
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				
S	期末試験での理解度、授業態度を合わせて90%以上の到達度であった場合。				
A	期末試験での理解度、授業態度を合わせて80%以上90%未満の到達度であった場合。				
B	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	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					
対象者の栄養状態を客観的に評価する方法を理解する。また各ライフステージごとに異なる身体状況や生理代謝等の特徴を知り、それぞれに応じた栄養管理を理解する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
スタディ応用栄養学/東條仁美 編著/建帛社/978-4-7679-0724-6、日本人の食事摂取基準 2020年版、講義ノート					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
個々の状況に応じた栄養改善の手法（栄養ケア・マネジメント）を理解する。また、各ライフステージの特性を知り、それらに応じた栄養管理を学習する。食事摂取基準の考え方や科学的根拠についても学ぶ。				1. ライフステージ 2. 食事摂取基準 3. 栄養マネジメント	
事前：授業のポイントやキーワード等を講義ノート、教科書で確認する。					
事後：講義ノート各ページ下部に記載された学習ポイントを見直す。					
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				
4	第2章:日本人の食事摂取基準				
5	第3章:妊娠期の栄養 第4章:授乳期の栄養				
6	妊娠期・授乳期の身体的・生理的变化、栄養関連の疾患と栄養ケア				
7	第5章:新生児期・乳児期の栄養 生理的特徴、発育、乳児期の栄養(母乳栄養・人工栄養・離乳食)				
8	新生児期・乳児期の栄養関連の疾患と栄養ケア				
9	第6章:幼児期の栄養 第7章:学童期の栄養				
10	身体的・精神的発育と生理的特徴、栄養関連の疾患と栄養ケア				
11	第8章:思春期の栄養 身体的・精神的発育と生理的特徴、栄養関連の疾患と栄養ケア				
12	第9章:成人期・更年期の栄養 食生活上の問題点、生活習慣病、栄養関連の疾患と栄養ケア				
13	第10章:高齢期の栄養 高齢期の生理的特徴、リスクや適切な栄養管理				
14	第11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、運動時の栄養ケア				
15	第12章:環境と栄養 ストレスに対する生体応答と栄養ケア、特殊環境における栄養ケア 全体まとめ				
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				
S	提出物・期末テストの得点率が90%以上でなおかつ授業態度などが良好。				
A	提出物・期末テストの得点率が80%以上90%未満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80%未満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70%未満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・研究の場で治療食や疾病予防等、各ライフステージにおける栄養管理に関わる。		
到 達 目 標					
各ライフステージに準じた生理的特性と栄養管理および食事摂取基準を理解できる。応用栄養学実習で学んだ各ライフステージに即した栄養管理と健康教育を実践できることを目標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
三訂ライフステージ別栄養管理・実習/吉岡慶子・三成由美・徳井教孝/建帛社/978-4-7679-9食品標準成分表（2020年版）、日本人の食事摂取基準（2020年版）					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期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実習を行う。 事前： 事後：				1. ステージ別の栄養	
				2. ステージ別の健康	
				3. ステージ別の食事	
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 演習				
2	妊娠期の食事について 実習（Ca・Feを多く摂る献立）				
3	妊娠期の食事について 実習（妊娠高血圧症候群）				
4	乳児期の栄養について 演習				
5	乳児期の食事について 実習（調乳・離乳食）				
6	乳児期の食事について 実習（離乳完了期）				
7	幼児期・学童期の栄養について 演習				
8	幼児期・学童期の食事について 実習（アレルギー対応食）				
9	学童期の食事について 実習（高学年の食事）				
10	思春期・成人期・更年期の栄養について 演習				
11	思春期の食事について 実習（青年期の食事）				
12	成人期の食事について 演習（献立作成：青年期）				
13	高齢期の栄養について 演習				
14	実技試験（健康教育指導：生活習慣予防）				
15	高齢期の食事について 実習（嚥下調整食）				
評 価 の 目 安 と 方 法					
前向きな授業への取組姿勢と理解力・提出物の厳守・実技試験・実習班での姿勢・期末試験により総合的に評価。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ90%以上の到達度。				
A	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ80%以上の到達度。				
B	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ70%以上の到達度。				
C	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ60%以上の到達度。				

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	○	病院栄養士として病態栄養管理に携わる。		
到 達 目 標					
疾病と食事療法について学び、「なぜそうなるのか」を理解する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
臨床栄養学概論【第2版】/渡邊早苗・本間和弘・佐藤智英/建帛社/978-4-7679-0691-1 日本人の食事摂取基準（2020年版）					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
「なぜ、どうして」を一緒に考えながら授業をすすめる。				1. 栄養補給法 2. 疾患 3. 栄養食事療法	
事前：テキストを読む。					
事後：国家試験問題などで確認する。					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	臨床栄養の概念				
2	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				
3	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	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	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	薬と食品の相互作用				
7	代謝疾患（肥満、メタボリックシンドローム、低栄養）				
8	代謝疾患（糖尿病）				
9	代謝疾患（脂質異常症、高尿酸血症）				
10	消化器疾患（胃炎、胃・十二指腸潰瘍）				
11	消化器疾患（過敏性腸症候群、炎症性腸疾患）				
12	消化器疾患（急性肝炎、慢性肝炎）				
13	消化器疾患（肝硬変、脂肪肝）				
14	消化器疾患（膵炎）				
15	まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
試験結果のみで評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験における理解度が90%以上であった場合にSとする。				
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	○	病院栄養士として病態栄養管理に携わる。		
到 達 目 標					
疾病と食事療法について学び、「なぜそうなるのか」を理解する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
臨床栄養学概論【第2版】/渡邊早苗・本間和弘・佐藤智英/建帛社/978-4-7679-0691-1 日本人の食事摂取基準（2020年版）					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
「なぜ、どうして」を一緒に考えながら授業をすすめる。				1. 栄養補給法	
事前：テキストを読む。				2. 疾患	
事後：国家試験問題などで確認する。				3. 栄養食事療法	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	循環器疾患（高血圧症）				
2	循環器疾患（動脈硬化症、虚血性心疾患）				
3	循環器疾患（心不全、脳血管障害）				
4	腎疾患（CKD）				
5	腎疾患（急性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群）				
6	腎疾患（腎不全、糖尿病性腎症、透析療法期）				
7	血液疾患（貧血1）				
8	血液疾患（貧血2）				
9	血液疾患（白血病、出血疾患）				
10	呼吸器疾患（COPD）				
11	内分泌疾患（甲状腺機能亢進症・低下症）				
12	骨疾患（骨粗しょう症、骨軟化症）				
13	免疫・アレルギー疾患				
14	先天性代謝疾患				
15	まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
試験結果のみで評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験における理解度が90%以上であった場合にSとする。				
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	○	臨床現場での疾病別栄養ケア、栄養・給食管理、栄養指導、臨床研究発表に関わる。		
到 達 目 標					
基本的な疾患症例に対応した栄養管理プロセス、栄養介入、栄養・食事計画ができる。 栄養士として、医療・福祉施設での栄養実践活動に対応した業務遂行の即戦力となる技術の習得。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
ステップアップ 臨床栄養学実習〔第2版〕/桑原節子 永井徹/建帛社/978-4-7679-0712-3 糖尿病食事療法のための食品交換表第7版、腎臓病食品交換表第9版治療食の基準					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
疾患・症例に最適な栄養・食事計画を立案し栄養管理を実践するため、栄養管理プロセス、栄養介入に必要な知識と傷病者の生活背景を考慮した栄養・食事計画を修得する。多種職と協働できる技術と能力を体得する。 事前： 事後：				1. 栄養管理	
				2. 栄養・食事計画	
				3. 栄養・食事計画の実践	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	栄養管理プロセス 栄養介入に必要な知識 演習				
2	栄養・食事計画の基本 演習				
3	栄養・食事計画の基本 実習				
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 演習				
5	栄養・食事計画の実践 2型糖尿病 実習				
6	栄養・食事計画の実践 2型糖尿病献立作成 演習				
7	脂質コントロール食 消化器疾患 演習				
8	栄養・食事計画の実践 消化器疾患 実習				
9	栄養・食事計画の実践 胃・腸疾患 実習				
10	エネルギー・たんぱく質コントロール食 腎臓病食品交換表の使い方 演習				
11	栄養・食事計画の実践 慢性糸球体腎炎（CKD） 実習				
12	栄養・食事計画の実践 慢性糸球体腎炎（CKD）献立作成 演習				
13	塩分コントロール食 循環器疾患 実習				
14	実技試験 症例に基づいた栄養指導				
15	栄養・食事計画の実践 摂食嚥下 実習				
評 価 の 目 安 と 方 法					
前向きな授業への取組姿勢と理解力・提出物の厳守・実技試験・実習班での姿勢・期末試験により総合的に評価。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ90%以上の到達度。				
A	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ80%以上の到達度。				
B	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ70%以上の到達度。				
C	期末試験での理解度、課題提出、実技試験等を合わせ60%以上の到達度。				

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	小川 ユミ	○	保健所、保健サービスセンターにて栄養指導・食育等を実施。栄養指導経験15年以上。		
到 達 目 標					
公衆栄養活動実施において必要とされる知識や方法論、我が国及び諸外国において実施されている公衆栄養活動の手法、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。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
公衆栄養学 第3版/井上浩一・小林実夏/建帛社/978-4-7679-0755-0、日本人の食事摂取基準（2020年版）、プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
地域や社会集団における栄養上の問題と改善及び疾病予防に重点をおく学問である。日頃から報道に触れ栄養政策に関心を持ちましょう。公衆栄養関連情報を用いた現場での健康作り方策についても実践的に学ぶ。				1. ヘルスプロモーション 2. 健康増進対策 3. 生活習慣病	
事前：教科書の該当箇所を事前に読み、不明な箇所に線を引いておく。					
事後：教科書、参考文献、ノート等を振り返り、不明な箇所の確認をする。					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	公衆栄養の概念 公衆栄養の意義・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	我が国の人口構造、疾病構造の変化（生活習慣病・平均寿命と健康寿命）				
4	アルコール摂取と日本人の体質 食生活の変化（年齢階級別・食品群別摂取量の状況）				
5	日本の食料需給率の推移 栄養士として活動する為に必要な法令の種類と概要				
6	公衆栄養活動分野別に見た、栄養政策と関連法規				
7	国民健康・栄養調査 食生活指針 食事バランスガイド				
8	健康・食育政策と地方計画				
9	諸外国の栄養状況と施策				
10	食事摂取基準の活用方法 活用における基本事項				
11	栄養疫学の概要と役割				
12	栄養調査・食事調査法				
13	食事調査法の特徴 公衆栄養マネジメント（プリシード、プロシードモデル）				
14	公衆栄養アセスメントの目的と方法（社会調査法等）				
15	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					
期末試験、授業課題、グループワーク、授業態度により総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価が90％以上であった場合。				
A	総合評価が80％以上であった場合。				
B	総合評価が70％以上であった場合。				
C	総合評価が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
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	小金澤 真代	○	学校栄養職員や教育委員会栄養士として、食育・栄養教育・給食管理業務に携わる。		
到 達 目 標					
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。 また、栄養指導の一般原則・計画・評価について理解する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
三訂栄養指導論/相川りゑ子/建帛社/978-47679-0667-6					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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栄養教育・指導の総論を学ぶ。意義と目的、業務に関する法令、指標、施策および栄養指導の原則、計画・評価について学習する。				1. 意義と目的	
事前：教科書の該当ページに目を通す。				2. 法律と施策	
事後：復習問題、課題に取り組む。				3. 計画と評価	
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				
3	栄養指導の現状と展望				
4	栄養士制度と法律				
5	栄養指導業務に関連する法律				
6	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）				
7	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）				
8	栄養指導関連の諸施策2（健康日本21）				
9	栄養指導関連の諸施策3（食育関連）				
10	栄養指導関連の諸施策4（保健機能食品）				
11	栄養指導関連の諸施策5（運動指導・休養指導）				
12	食生活・栄養に関する諸調査				
13	栄養指導の方法と技術（栄養指導の一般原則）				
14	栄養指導の方法と技術（栄養指導の計画・評価）				
15	栄養指導の国際的動向、まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験（80％）、課題提出・小テスト・授業態度（20％）により総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価が90％以上であった場合。				
A	総合評価が80％以上であった場合。				
B	総合評価が70％以上であった場合。				
C	総合評価が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
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	小金澤 真代	○	学校栄養職員や教育委員会栄養士として、食育・栄養教育・給食管理業務に携わる。		
到 達 目 標					
栄養士として栄養教育・栄養指導を行うための技術や方法を理解し、対象者および施設別の栄養教育・栄養指導について知識を得る。また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					
三訂栄養指導論/相川りゑ子/建帛社/978-47679-0667-6					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
行動科学理論やカウンセリング理論を理解し、個人や集団への栄養指導の方法と技術を学ぶ。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を学び、栄養教育計画書の作成を行う。				1. 個人と集団 2. ライフステージ 3. 栄養教育計画書	
事前：教科書の該当ページに目を通す。					
事後：復習問題、課題に取り組む。					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	栄養指導の技術と方法（個別指導・集団指導）				
2	栄養指導に必要な基礎知識（カウンセリングの理論と意義、技術）				
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				
11	給食施設における栄養指導 1				
12	情報の収集・処理および既存資料の活用、栄養教育計画書の作成				
13	給食施設における栄養指導 2				
14	栄養教育計画書の発表				
15	健康障害と栄養指導、まとめ				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験（80％）、課題提出・小テスト・授業態度・グループワーク（20％）により総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価が90％以上であった場合。				
A	総合評価が80％以上であった場合。				
B	総合評価が70％以上であった場合。				
C	総合評価が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
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	○	栄養教諭として学校に勤務。		
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/978-4-332-03041-6					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
前期で学んだ特定給食施設における栄養管理を基に、食事を通じた栄養教育指導に関する知識及び指導方法を学び、理解を深める。授業時に発表の場を設けて栄養教育指導を実演することにより、研究発表へと繋げる。 事前： 事後：				1. 対象者を理解する	
				2. 語り掛け興味引く	
				3. 献立は教材	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	講義：栄養指導・教育の概念、日本人の食事摂取基準、演習：個人の食事摂取基準の算出				
2	講義：保育所での栄養管理と栄養教育・指導の概要 演習：行事食一覧作成				
3	実習：指導献立（保育所行事食）作成上の注意事項 演習：園児に対する栄養教育・指導				
4	講義：小・中学校での栄養管理と栄養教育・指導の概要、献立における世界の料理の活用				
5	実習：指導献立（学校給食）作成上の注意事項 演習：中学年に対する栄養教育・指導				
6	実習：課題献立（保育所行事食） 演習：献立作成と園児に対する栄養教育・指導、発表				
7	講義：栄養教育・指導の実際と評価 演習：研究発表準備（成人期の栄養教育・指導）				
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（高齢者行事食）作成上の注意事項 演習：高齢者への栄養教育・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 演習：事例実演				
11	実習：課題献立「私の昼食」食事摂取基準に基づいた献立作成と自分自身の食生活の評価				
12	演習：研究発表会準備（教材リーフレットの作成、発表リハーサル）				
13	演習：研究発表会①：（成人期の栄養教育・指導発表と評価）				
14	演習：研究発表会②：（成人の栄養教育・指導発表と評価）				
15	講義：全体のまとめ（各特定給食施設の栄養教育・指導の相違点等）				
評 価 の 目 安 と 方 法					
筆記試験（60％）、提出課題（各15％）、研究発表（25％）、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				
S	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90％以上の場合。				
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％以上の場合。				
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％以上の場合。				
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％以上の場合。				

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）や各施設それぞれの給食運営の特徴について学び習得することを到達目標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
給食経営管理テキスト/加藤由美子・金光秀子・君羅満/学建書院/978-4-7624-4879-9					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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。 事前：ポイントや教科書の使用ページを記入したプリントを事前に配布。 事後：復習問題を各単元終了ごとに実施。次の授業時に解答・解説する。				1. 生産（調理）管理	
				2. 安全・衛生管理	
				3. 各施設の特徴	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	給食の概念				
2	栄養・食事管理				
3	献立計画				
4	献立作成について				
5	給食の生産管理（食材料の流通と購買管理）				
6	給食の生産管理（大量調理の方法・技術）				
7	安全・衛生管理（大量調理衛生管理マニュアル）				
8	安全・衛生管理（従事者の健康・衛生管理、食品の衛生管理）				
9	安全・衛生管理（施設・設備の衛生管理）				
10	施設・設備管理、品質管理				
11	事故・災害時対策、給食における経営管理				
12	給食とマーケティング、組織・人事管理				
13	各施設の給食運営の特徴（病院、児童福祉施設）				
14	各施設の給食運営の特徴（高齢者・介護福祉施設、学校、事業所）				
15	給食の生産システム				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末筆記試験の結果で判断する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価が90％以上であった場合。				
A	総合評価が80％以上であった場合。				
B	総合評価が70％以上であった場合。				
C	総合評価が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	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標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
調理のためのベーシックデータ第6版/香川明夫/女子栄養大学出版部/978-4-7895-0325-9、食品成分表、プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
食事記録をもとに栄養価計算方法・エネルギー産生栄養バランスの求め方など献立の基本を学ぶ。また吸油率・調味%など献立作成におけるデータの活用方法を習得する。 事前：割合・百分率など、献立に関わる計算式を理解する。 事後：授業で学んだ練習問題の解答を整理する。				1. 栄養価計算	
				2. 栄養バランス	
				3. 調味%	
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				
S	期末試験における理解度・課題提出・授業態度を合わせて90%以上であること。				
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標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
調理のためのベーシックデータ第6版/香川明夫/女子栄養大学出版部/978-4-7895-0325-9、食品成分表、プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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。 事前：日々の生活で食品の重さを意識し、書き留める。 事後：返却された課題の内容を各自で確認する。				1. 献立の適切な数値設定	
				2. データの活用	
				3. 献立作成能力	
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	栄養価計算ソフトの使用方法・献立入力練習				
4	献立入力（汁物・デザート）				
5	献立入力（副菜）				
6	献立入力（主菜）				
7	献立入力（主食+主菜<米類>）				
8	献立入力（主食+主菜<麺類・パン類>）				
9	献立作成（夏が旬の食材を使った献立①）				
10	献立作成（夏が旬の食材を使った献立②）				
11	献立作成（校内実習の献立①）				
12	献立作成（校内実習の献立②）				
13	献立作成（冬が旬の食材を使った献立①）				
14	献立作成（冬が旬の食材を使った献立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する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	期末試験における理解度・課題提出・授業態度を合わせて90%以上であること。				
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	給食管理実習	2	前期	必須	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-Check-Actionにそった給食管理運営・経営管理実習のてびき（第5版） / 西川貴子、深津千恵美、清水典子、富永しのぶ著/医歯薬出版株式会社/978-4-263-70665-7					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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基に保育所給食・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、実習後のディスカッションではより良い給食のあり方を考える。				1. 衛生管理 2. 献立作成 3. コミュニケーション能力	
事前：					
事後：					
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				
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				
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・作業工程表の説明				
4	実習：指導献立（保育所3～5歳児） 献立作成上の注意事項・ディスカッション				
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—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・作業工程表記入				
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				
S	実習に対して主体的に取組み、献立作成・調理・衛生管理・コミュニケーション能力等、十分理解できた。				
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能力等、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能力等、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	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		
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 及び 事前学習・事後学習				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、人間関係等総合的に学ぶ。一連の給食業務を総合的に理解し、グループに分かれ実践力を養う。				1. 機具の取り扱い方	
				2. 衛生管理	
事前：				3. 協調性	
事後：					
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、切裁、加熱調理作業）				
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、取り組み方、実習後に提出されたノートの記入状況、期末試験により総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	実習への取り組み、調理・衛生管理・コミュニケーション等の総合評価が90%以上の場合。				
A	実習への取り組み、調理・衛生管理・コミュニケーション等の総合評価が80%以上の場合。				
B	実習への取り組み、調理・衛生管理・コミュニケーション等の総合評価が70%以上の場合。				
C	実習への取り組み、調理・衛生管理・コミュニケーション等の総合評価が60%以上の場合。				

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	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	朝日 直人・後藤 かおり	—	—		
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					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
給食の運営について栄養士業務を体験することにより、具備すべき知識・技能を体得する。施設では原則として45時間の実習を行うが、実習前後に実施するガイダンス等全てに参加しないと単位修得とならない。 事前： 事後：				1. 給食の運営	
				2. 接遇	
				3. 栄養士業務	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	実習前ガイダンス1. 実習全般に関する概要説明				
2	実習前ガイダンス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	実習前ガイダンス3. 実習施設別の学内集中講義				
4	実習施設（現場）においての打合せ（下見・挨拶を兼ねる）				
5	実習直前の最終確認及び打合せ（持ち物確認等を含む）				
6	校外実習（給食の運営について）				
7	1) 事業所（社員食堂）2) 保育所・学校 3) 介護施設 4) 病院等のうち、1施設にて				
8	原則として45時間/週の実習を実施する。				
9					
10					
11					
12					
13					
14	反省報告会発表媒体作成				
15	反省報告会				
評 価 の 目 安 と 方 法					
実習施設指導者の評価、校外実習ノート等の提出物、反省報告会での発表内容を総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	総合評価にて90点以上であった場合。				
A	総合評価にて80点以上であった場合。				
B	総合評価にて70点以上であった場合。				
C	総合評価にて60点以上であった場合。				

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	調理学	1	前期	必須	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)/978-4-263-70366-3					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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	
事前：教科書の該当部分を自分なりに調べまとめておく。				2. 調理と味	
事後：授業内容を見直し、理解が不十分な内容は質問項目として整理する。				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				
S	期末試験等における理解度が90%以上であった場合。				
A	期末試験等における理解度が80%以上であった場合。				
B	期末試験等における理解度が70%以上であった場合。				
C	期末試験等における理解度が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	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	—	※企業等講師による講義・実習を含む。		
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する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
NEW基礎調理学/石松成子他編著/医歯薬出版/978-4-263-70366-3、プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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、実験結果や考察を記録に留め、調理に関心を持ち、実生活に生かせるようにする。 事前： 事後：				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（重量とは、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	カラメル化（佐藤の調理性）、野菜の浸透圧、硬度測定				
7	粘度の測定・ダイラタンシー				
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	タンパク質分解酵素の作用（肉の軟化、ゼリー）				
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、玉ねぎの加熱による重量変化				
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					
ミニレポート等の提出物、期末試験					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	提出物の評価と期末試験における理解度が90%以上であった場合。				
A	提出物の評価と期末試験における理解度が80%以上であった場合。				
B	提出物の評価と期末試験における理解度が70%以上であった場合。				
C	提出物の評価と期末試験における理解度が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	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	澤坂 明美	○	病院・保育園等多岐に及ぶ栄養・調理業務に従事。		
到 達 目 標					
栄養士として必要な、基本的調理の技術、操作方法、食材の取り扱い、下処理等を習得する。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
講義プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
食材の調理特性を理解し、基本的な調理操作を実習により習得する。 基本調理を理解し、協力して現場力を高める事を目的とする。				1. 衛生管理	
事前：				2. 調理の基本	
事後：				3. 調理技術の習得	
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	集中講義1 調理実習室の使用方法・実習の心構え・自己衛生管理				
2	集中講義2 包丁の説明・研ぎ方・自己衛生管理2				
3	集中講義3 野菜の切り方・立ち方・姿勢・計量の基本				
4	集中講義4 魚の卸し方				
5	出汁汁について1 和風だし汁（鰹節・昆布・相乗効果）・調味の仕方 煮る（筑前煮）				
6	出汁汁について2 洋風だし汁（鶏ガラスープの扱い方）・食材の計量（調理前・後）				
7	炊飯について 炊飯1・卵料理1（厚焼き玉子） 酢の物 炊飯手順・米の重量変化率				
8	ルーについて 鶏肉料理1（フリカッセ） 炊飯2・湯炊き法（バターライス）				
9	膨化を利用した調理1 生物的膨化（ピザ） 寄せ物1 アガー（コーヒーゼリー）				
10	膨化を利用した調理2 物理的膨化（ガトーフレーズ） 卵の調理性2（カスタードプリン）				
11	加熱調理1 卵料理3（オムレツ） 炊飯3（チキンライス）				
12	加熱調理2 焼く・魚ムニエルについて 煮る・ポタージュの種類（オニオンスープ）				
13	加熱調理3 揚げ物1（竜田揚げ）乾物の調理（ひじきの煮付け）和え物（ごま和え）				
14	加熱調理4 炒める（青椒肉絲牛） 蒸し物1（糯米丸子） 中華鍋の取り扱い				
15	前期の振り返り・実技試験				
評 価 の 目 安 と 方 法					
実技試験（40点）・期末試験（60点）					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	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に満たしている場合。				
A	通常の実習時に、判断力などが優れ、且つ調理技術が規定基準を満たしている場合。				
B	通常の実習時に、判断力などがあり、且つ調理技術が規定基準を満たしている場合。				
C	通常の実習時に、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	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	澤坂 明美	○	病院・保育園等多岐に及ぶ栄養・調理業務に従事。		
到 達 目 標					
調理実習1で習得した技術や知識を活かし、難易度の高い調理を行う事でその幅を広げる。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
講義プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
複合調理操作による、和風、洋風、中華風の献立の調理を学び、栄養士として役立つ調理技術の向上をめざす事を目的とする。				1. 衛生管理 2. 調理の応用 3. 調理技術の向上	
事前：					
事後：					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	洋風献立 パスタ（ボロネーゼ・ペペロンチーノ）油脂の乳化性（シーザーサラダ）				
2	膨化を利用した調理3 物理的膨化（シュークリーム） 寄せ物2ゼラチン（ゼリー）				
3	和風献立 炊飯3（和風炊き込みご飯）煮る（魚の煮付け） 和風だし汁（豚汁）				
4	中華風献立 炊飯4（中華炊き込みご飯）中華スープ（藩茄鶏蛋花湯） 中華冷菜（棒棒鶏）				
5	膨化を利用した調理4 パン生地について1（あんぱん・メロンパン・クリームパン）				
6	膨化を利用した調理5 パン生地について2（カレーパン） 寄せ物3ゼラチン（ババロア）				
7	和風献立 揚げ物2（天ぷら）和風だし汁（赤だし）和え物（おひたし）				
8	洋風献立 ひき肉料理（ハンバーグ）ポタージュ（かぼちゃ）ガルニの組み合わせ				
9	チョコレートデザート（フォンダンショコラ）チーズデザート（クレームダンジュ）				
10	中華風献立 炊飯5（炒飯）炒める（麻婆豆腐） 寄せ物4（杏仁豆腐）				
11	行事食1 クリスマス（ブッシュドノエル・パンナコッタ）飲み物（紅茶）				
12	行事食2 おせち料理1（煮しめ・伊達巻・田作り）				
13	行事食3 おせち料理2（名取雑煮・ぶりの照り焼き・栗きんとん・なます）				
14	行事食4 お祝い献立（五目ちらし寿司・のっぺい汁）				
15	洋風献立 煮込み料理（ポトフ） 膨化を利用した調理6 化学的膨化（マフィン）				
評 価 の 目 安 と 方 法					
期末試験（100点）					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	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に満たしている場合。				
A	通常の実習時に、判断力などが優れ、且つ調理技術が規定基準を満たしている場合。				
B	通常の実習時に、判断力などがあり、且つ調理技術が規定基準を満たしている場合。				
C	通常の実習時に、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	大量調理実習	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	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標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
大量調理実習講義ノート					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
大量調理に役立つ基礎的な技術を学ぶ。大量の食材を使用する調理作業は少数調理とは異なり、少しの油断で大きな事故に繋がる恐れがある。その為衛生面に配慮した食材及び器具の取扱い、調理作業をより実践的に学ぶ。				1. 衛生管理 2. 大量調理 3. 協調性	
事前：					
事後：					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	大量調理の注意点。少量と大量調理での操作の違い。衛生管理について				
2	器具の説明、取扱いについて				
3	食材の納品・検品上の注意。食品の衛生的な取扱い				
4	野菜の下処理・廃棄率について				
5	洗米機の使い方。大量炊飯について				
6	湿式加熱①茹でる（回転釜を使った下処理等）				
7	湿式加熱②蒸す（スチームコンベクションオーブンを使った下処理等）				
8	湿式加熱③煮る（少量調理と大量調理の違い）				
9	乾式加熱①揚げる（オートフライヤーの取扱いについて）				
10	乾式加熱②炒める（回転釜の使い方）				
11	乾式加熱③焼く（スチームコンベクションオーブンを使った焼き物等）				
12	汁物・デザート類について				
13	和え物について				
14	大量調理の作業工程について				
15	まとめの講義				
評 価 の 目 安 と 方 法					
実習に対する意欲・態度、取り組み方、実習後に提出されたノートの記入状況、期末試験により総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	実習への取組み、調理技術・提出物等の総合評価が90%以上の場合。				
A	実習への取組み、調理技術・提出物等の総合評価が80%以上の場合。				
B	実習への取組み、調理技術・提出物等の総合評価が70%以上の場合。				
C	実習への取組み、調理技術・提出物等の総合評価が60%以上の場合。				

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	栄養士実力認定試験対策講座1	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	赤星 文月	—	—		
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					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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	
事前：各単元（科目）の前期に学んだポイントをまとめておく。					
事後：過去問題・課題に取り組む。					
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				
S	上記7科目について、期末試験における理解度が90％以上であった場合。				
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。				
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。				
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。				

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	栄養士実力認定試験対策講座2	2	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	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/全国栄養士養成施設協会/建帛社/978-4-7679-0761-1					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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	
事前：各単元（科目）の授業で学んだポイントをまとめておく。				2. 栄養士実力認定試験A判定	
事後：過去問題・課題に取り組む。				3. 食育栄養インストラクター	
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				
S	上記7科目について、期末試験における理解度が90％以上であった場合。				
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。				
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。				
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。				

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	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		—	—		
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					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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	
事前：					
事後：					
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（リッチなパン）				
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。（期末に筆記試験は行わない） 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				
S	総合判断にて90点以上。				
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					
プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
臨床の場合は、治療計画を軸に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る。栄養士は治療のための栄養ケアプランを作成する。各疾患における食事・献立作成や食事を展開する能力を身につける。				1. 治療食 2. 栄養管理 3. コミュニケーション	
事前：					
事後：					
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（常食）				
3	実習 一般治療食（粥食）				
4	講義 特別治療食				
5	実習 低残渣食				
6	実習 塩分コントロール食				
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（痛風食）				
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（肝臓病）				
12	実習 たんぱく質コントロール食（腎臓病）				
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 貧血症食				
評 価 の 目 安 と 方 法					
授業に対する態度、課題の取り組み・提出に関する姿勢と期末試験の結果により評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	対象者にあった栄養管理が得られ、総合評価が90%以上の場合。				
A	対象者にあった栄養管理が得られ、総合評価が80%以上の場合。				
B	対象者にあった栄養管理が得られ、総合評価が70%以上の場合。				
C	対象者にあった栄養管理が得られ、総合評価が60%以上の場合。				

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					
プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				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的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	
事前：				3. 嚥下調整食	
事後：					
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	演習 高齢者の食事（献立作成）				
7	実習 高齢者のおやつ				
8	実習 高齢者の食事 課題献立①				
9	実習 高齢者の食事 課題献立②				
10	演習 高齢者のおやつ（献立作成）				
11	実習 嚥下調整食 肉料理				
12	実習 嚥下調整食 魚料理				
13	実習 嚥下調整食 野菜料理				
14	実技試験 高齢者のおやつ				
15	実習 行事食				
評 価 の 目 安 と 方 法					
授業に対する態度、課題の取り組み・提出に関する姿勢と期末試験の結果により評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	高齢者の栄養管理が得られ、総合評価が90%以上の場合。				
A	高齢者の栄養管理が得られ、総合評価が80%以上の場合。				
B	高齢者の栄養管理が得られ、総合評価が70%以上の場合。				
C	高齢者の栄養管理が得られ、総合評価が60%以上の場合。				

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	保育・学校給食管理実習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	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勤務。		
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標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
講義ノート・プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
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。				1. 主に保育所給食 2. 調理形態を把握 3. 衛生管理	
事前：					
事後：					
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、焼き物の温度、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：保育所給食の摂取基準と献立作成の基本				
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				
6	実習 保育所給食：3～5歳の昼食（米食）とおやつ、カレールーの作り方、ゼラチンの扱い方				
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）、乳、鶏卵、小麦粉の代替食				
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）、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）、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				
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				
S	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90％以上であった場合。				
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	保育・学校給食管理実習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	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勤務。		
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標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
講義ノート・プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
小・中学校の給食について実習し、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。				1. 主に学校給食 2. 調理形態の習得 3. 大量調理への応用	
事前：					
事後：					
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、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）、寒天の取り扱い				
4	実習 3.4年生の給食（調理パン）ピザ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、行事食の意義や特徴、バランスよく食べよう				
6	実習 3.4年生の給食（行事食：子どもの日）、ちまきの作り方、竹の皮と春雨の取り扱い				
7	実習 3.4年生の給食（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、指導案の構成、一言メモ作成				
9	実習 3.4年生の給食（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 中学生の給食、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、学級活動				
12	実習 中学生の給食、「ケ」の献立、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 3.4年生の給食（バイキング給食）、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				
S	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90％以上であった場合。				
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標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
就業している広い年齢層に対しての献立作成能力や調理技術の向上を目指す。班員と連携し、バランスの良い料理の盛付方法、彩り、食器選定など全般を学ぶ。また外部企業講師を招き実践的な授業を行う。				1. 衛生管理の徹底	
				2. 調理技術の向上	
事前：				3. コミュニケーション力	
事後：					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	講義：事業所給食・社員食堂について 皿の中の盛り付け方・彩りについて				
2	実習：主食のバリエーション① ご飯・丼・まぜご飯				
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（魚介類の扱い方と応用）				
5	実習：主菜のバリエーション② 肉のメニュー（肉類の取り扱いと応用）				
6	演習：副菜のバリエーション① 小鉢のメニュー（課題献立作成）				
7	実習：副菜のバリエーション② 卵・豆腐のメニュー（卵・豆腐の取り扱いと応用）				
8	実習：副菜のバリエーション③ 小鉢のメニュー（課題実習）				
9	演習：野菜たっぷりバランスランチ（課題献立作成）				
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（課題献立作成）				
12	演習：実技試験献立作成				
13	実習：野菜たっぷりバランスランチ（実習）				
14	実習：カフェテリアメニューと適切な組み合わせ（実習）				
15	実技試験				
評 価 の 目 安 と 方 法					
実技試験・筆記試験・授業時の意欲・取り組み・出席状況の結果から総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	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。総合判定が90点以上である。□				
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。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標とする。					
教 科 書 ・ 参 考 文 献 等					
プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
就業している広い年齢層に対しての献立作成能力や調理技術の向上を目指す。班員と連携し、バランスの良い料理の盛付方法、彩り、食器選定など全般を学ぶ。また外部企業講師を招き実践的な授業を行う。				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力	
事前：					
事後：					
授 業 計 画					
単元	授 業 内 容				
1	演習：定食メニュー（課題献立作成）				
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：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				
4	実習：事業所給食の献立 工場向きのメニュー				
5	実習：定食メニュー（実習）				
6	講義：外部企業特別授業（スポーツウェルネス・時間栄養学・アレルギー・サプリメントについて）				
7	実習：事業所給食の献立 郷土料理の応用メニュー				
8	実習：外部企業特別授業 （スマートミールについて）				
9	実習：ご当地メニュー B級グルメ				
10	実習：カフェメニュー				
11	演習：カフェメニュー（実技試験献立作成）				
12	実習：事業所給食の献立 生活習慣病予防メニュー				
13	実習：外部企業講師特別授業 お正月メニュー・おせち料理				
14	実技試験				
15	実習：事業所給食におけるパーティーメニューの実態・ケータリングサービスについて				
評 価 の 目 安 と 方 法					
実技試験・筆記試験・授業時の意欲・取り組み・出席状況の結果から総合的に評価する。					
評価	評 価 別 到 達 度				
S	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。総合判定が90点以上である。				
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。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/鈴木 志保子/株式会社 日本文芸社/978-4-537-21582-3、プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
栄養学の理論に基づき、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。 事前： 事後：				1. スポーツ栄養 2. 栄養指導 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	講義 食事記録、身体組成とその測定方法、データについて				
3	実習 アスリートの栄養摂取に特化した食事例				
4	演習 食事記録のデータ入力・PCの操作方法①				
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 献立作成・PCの操作方法②				
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を用いた栄養指導の資料作成				
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				
S	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が90％以上である場合。				
A	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が80％以上である場合。				
B	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が70％以上である場合。				
C	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が60％以上である場合。				

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/鈴木 志保子/株式会社 日本文芸社/978-4-537-21582-3、プリント					
授業概要 及び 事前学習・事後学習				キーワード	
栄養学の理論に基づき、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. 栄養指導 3. 食事管理	
事前：					
事後：					
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①				
5	実習 指導献立 女性アスリートの食事例②				
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	演習 課題献立発表 トップアスリートの補食メニュー				
10	講義 フードマネジメントサポート				
11	実習 課題献立 トップアスリートの補食メニュー				
12	演習 アスリートの補食提供に関するポップ作成				
13	演習 栄養セミナーを想定した資料作成				
14	演習 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				
S	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が90％以上である場合。				
A	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が80％以上である場合。				
B	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が70％以上である場合。				
C	対象者にあった献立作成・栄養指導・発表ができ、総合評価が60％以上である場合。				