吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN004
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
文章表現・文章読解	1	前期	2	必修	講義	木田橋　宏信

授業概要

管理栄養士のための学習や国家試験、並びに実務において必要な基礎的「表現力・読解力」について学ぶ

到達目標・評価方法

到達目標

日々の学習や実習におけるレポート作成や履歴書作成、各種資料の読解など、
あらゆる場面において必要な文章作成能力・文章読解能力を身につけることを目標とする

評価方法

100点満点の総合評価、定期試験50%、課題50%にて評価

教員紹介

進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業展開を行う

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	講座の意義 文章の書き方(基礎)	講座の目的と意義を明確にしてもらい、 文章作成上の最低限のルールを確認、文章作成演習
2	文章の組み立て 会話表現1回目	文章の組み立て(文章や文節、主述など)を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習
3	文法(1)　自立語 会話表現2回目	自立語の基礎を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習
4	文法(2)　付属語 会話表現3回目	付属語の基礎を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習
5	論証法 1～4回内容の確認＋小テスト	基本的な論証法を確認し、1～4回の内容の小テスト 文章作成演習
6	敬語	敬語の基礎を確認 文章作成演習
7	図書館で論文作成	図書館を利用して論文作成練習 (※場所の都合上、授業実施順番が前後する可能性があります)
8	プロットの書き方 実習日誌の書き方	文章作成におけるプロットの書き方を習得 文章表現の要点、特に実習日誌の書き方等を確認、文章作成演習
9	叙述上の要点確認 メールや手紙等の書き方	文章作成上の細かい注意点を確認 文章表現の要点、メール・手紙の書き方等を確認、文章作成演習
10	6～9回内容の確認＋小テスト	6～9回の内容の確認テスト 文章作成演習
11	文章読解まとめ	文章構成と正確な読解手順を学び、今後の文章読解に活用する 文章作成演習
12	履歴書の書き方(1)＋読解 レポートの書き方	履歴書の書き方の要点を整理 文章作成演習
13	履歴書の書き方(2)＋読解 一般教養確認	履歴書の書き方の応用的内容を確認 その他の文章読解に必要な一般教養問題、文章作成演習
14	履歴書の書き方(3)＋読解 語彙と漢字	履歴書作成の細部の確認と語彙・漢字の演習 文章作成演習
15	まとめ	期末試験に備えて総復習 特に基礎部分を重点的に確認する

教科書(参考書・教材等)

授業内配布プリント

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN006
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
社会科学入門Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	井崎　雅之

授業概要

現在の社会の仕組みを理解し、豊かな社会人生活を送るための基礎知識を、経済面を中心に学習する。

到達目標・評価方法

到達目標

社会の仕組みの全体像を経済面から理解すること。 その上で、TV、Web、新聞のマクロ経済関係の記事、情報を、聞き、読み、理解した上で、自分なりの考え方を持てるようにすること。

評価方法

テーマ毎に行う、確認テスト、小論文の平均点で評価する。

教員紹介

海外勤務を含む、都市銀行、専門商社での実務経験、米国公認会計士の専門知識をもとに、講義を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	導入、日本経済TODAY	①本講座の目的、シラバスの全体像、テキスト ②日本経済の歩み（現在の立ち位置）
2	GDPで世界を見る	①GDPとは ②GDPで見れるもの、見れないもの
3	成長と循環 経済指標	①景気がよい、悪いとは ②経済指標
4	望ましい物価とは	①モノの値段、 消費者物価指数 ②インフレとデフレ
5	財政政策と金融政策	①経済政策一財政政策と金融政策 ②乗数効果、公共投資と減税
6	財政政策（給付と負担のあり方）	①日本の国家予算の内容 ②日本の公的債務の残高、財政は再建できるのか
7	金融（おカネについて考えよう）	①おカネ ②金融政策
8	経済学は世界の歴史とともに歩む	アダム・スミスから、岸田総理の「新しい資本主義」まで
9	国際収支と世界貿易体制	①国際収支、変わる産業構造 ②世界貿易体制
10	円高・円安、国際通貨体制	①円高・円安とは ②国際通貨体制の変遷、変動相場制へ
11	会計ことはじめ（1）	①複式簿記のロジック ②財務三表はどのようにして作成されるのか
12	会計ことはじめ（2）	（同上）
13	法律ことはじめ（1）	①社会のルールの一つとしての「法律」 ②ナポレオン法典が近代民法の源
14	法律ことはじめ（2）	①破ってもいい法律がある？一民事法と刑事法 ②契約書がないと、契約は成立しないのか？
15	まとめ	第11回から第14回のまとめ、課題研究

教科書（参考書・教材等）

教科書:「シン・日本経済入門」藤井彰夫

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN007
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
社会科学入門Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	井崎　雅之

授業概要

現在の社会の仕組みを理解し、豊かな社会人生活を送るための基礎知識を、経済面を中心に学習する。

到達目標・評価方法

到達目標

①現代社会が直面している課題の理解（環境対応、少子高齢化、働き方） ②現代社会の動きの背景の理解（近現代史） ③豊かな社会人生活を送るための知識（日本の社会保障制度、資産運用、キャッシュフロー表の作成）

評価方法

テーマ毎に行う、確認テスト、小論文の平均点で評価する。

教員紹介

海外勤務を含む、都市銀行、専門商社での実務経験、ﾌｧｲﾅﾝｼｬﾙ･ﾌﾟﾗﾝﾅｰ（CFP）の専門知識をもとに、講義を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	脱炭素革命、 サステナブルな社会の構築	①石炭の時代→石油の時代→今、脱炭素革命 ②環境対応の国際的な枠組
2	人口の減少	少子高齢化社会
3	変わる、日本人の働き方 日本の雇用慣行	①「日本型」雇用慣行　ー　ﾒﾝﾊﾞｰｼｯﾌﾟ型とｼﾞｮﾌﾞ･ｽｷﾙ型 ②非正規労働者の問題
4	アメリカ近現代史	①南北戦争から、オバマ政権、トランプ政権の誕生まで ②転換点は　1980年代の 「レーガンの保守革命」
5	中国近現代史	①1949年の建国から、世界第二位の経済規模（GDP）へ ②「歴史認識」の問題
6	中近東近現代史	①ユダヤ教、キリスト教、イスラム教は同じ神への信仰？？ ②イスラム過激派はどうして生まれたのか
7	インド近現代史	①インド独立運動の経過（意外な日本との関わり） ②1947年8月15日の 「分離独立」
8	ファイナンシャル・プランニング 「手取り」を計算しよう	①ファン何シャル・プランニングとは（FP、人生の設計） ②まず、お給料から「手取り」を計算しよう（税金と社会保障料）
9	まとめ（中間）	
10	日本の社会保障制度	①私たちが支える、日本の社会保障制度の概要 ②医療保険、年金保険、雇用保険、労災保険、介護保険
11	リスク・マネジメント	①「保険」はどういう時に使うのか（かけるのか） ②生命保険、損害保険（人生のリスクに備える）
12	資産運用ー1	基本：固定金利商品（預金・債券）と株式
13	資産運用ー2	リスクの分散の重要性と投資信託
14	ライフ・プランニング	①ライフ・プラン（人生のイベントとかかるお金） ②キャッシュフロー表の作成
15	まとめ	キャッシュフロー表の作成

教科書（参考書・教材等）

（なし。 毎回レジメを配布します。）

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN008
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
情報処理論	2	前期	2	必修	講義	森岡　真梨

授業概要

情報収集の方法を概説し、統計的処理の初歩を計算演習を通して学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

管理栄養士に必要な情報の収集および情報の統計学的処理の初歩とその表現を理解する。

評価方法

総合評価で100点満点とする（演習課題50点、最終試験50点）

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	統計とは何か1	統計の概要、尺度水準
2	統計とは何か2	統計の使われ方／研究法について
3	統計処理の基礎1	代表値と散布度
4	統計処理の基礎2	度数分布と正規分布
5	統計処理の基礎3	正規分布の計算
6	統計処理の基礎4	標本と母集団
7	演習1	演習問題と解説
8	統計処理の基礎5	信頼区間と推測統計
9	統計処理の基礎6	t検定と分散分析
10	統計処理の基礎7	相関と回帰
11	統計処理の基礎8	ノンパラメトリック検定
12	統計処理の基礎9	カイ二乗検定
13	演習2	演習問題と解説
14	統計処理の基礎9	適切な分析手法の選び方／統計結果の読み取り方
15	まとめと試験	最終試験

教科書（参考書・教材等）

プリントを配布する。必要に応じて各自で「統計学」のプリントも参考にすること。√の計算のできる電卓を用意すること（最終試験時以外はスマホに内蔵のものでも構わない）

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN009
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
情報処理実習	2	後期	1	必修	実習	森岡　真梨

授業概要

情報の統計的処理方法の初歩を，Excelを用いて習得する。Excelの関数の用い方，グラフ・表の作成方法も学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

管理栄養士に必要な情報の統計学的処理の初歩を実際に行って理解する。

評価方法

演習課題（50点）および最終課題（50点）で評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	コンピュータと統計解析	データの入力方法，Excelの基本操作の確認
2	データのまとめ方1	基本統計（代表値など）
3	データのまとめ方 2	度数分布・ヒストグラム／無作為抽出
4	データのまとめ方 3	分布，区間推定
5	演習課題	1～4回の復習
6	パラメトリック検定1	t検定
7	ノンパラメトリック検定1	マン・ホイットニーのU検定とそれに関連するExcel関数
8	ノンパラメトリック検定2	符号検定とそれに関連するExcel関数
9	演習課題	6～8回の復習
10	ノンパラメトリック検定3	カイ二乗検定
11	パラメトリック検定2	相関・回帰
12	研究法1	分析を前提とした質問紙の作成
13	研究法2	検定方法の検討
14	演習課題	1～13回の復習
15	最終課題	与えられた課題に基づく統計分析およびレポート（報告書）の作成

教科書（参考書・教材等）

プリントを配布する。必要に応じて各自で「統計学」「情報処理論」のプリントも参考にすること。学校から配付されたgoogle アカウントへのログインおよび、学校の共有フォルダへのアクセスが必要なので、準備しておくこと。

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN010
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎化学・生物Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	伊藤　俊典

授業概要

管理栄養士の専門分野を学ぶ上で必要な「化学」「生物」の基礎内容を1年間かけて学び、その後の専門分野での理解に困らない知識を習得する。

到達目標・評価方法

到達目標

人体の機能、栄養学、生化学、食品を理解する上で、「化学」「生物」の基礎知識が必要不可欠なので、基礎化学・生物Ⅰでは、化学と生物の基礎部分の理解を深め、その後の専門分野の理解のための必要不可欠な知識を得させることを目標とする。

評価方法

課題及び筆記試験にて100点満点で評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	【化学】栄養学と化学のかかわり 【生物】人体の構造	【化学】栄養学に必要な化学、水の性質、水の状態、栄養学のなかの水 【生物】生物学について、人体の構造
2	【化学】元素・原子・分子とは何か(1) 【生物】ヒトの体とエネルギーの関係	【化学】元素と原子、原子の構造、周期表からわかる元素の性質 【生物】食事とエネルギー、栄養素の種類、ATP、エネルギーの使い道
3	【化学】元素・原子・分子とは何か(2) 【生物】細胞の構造と機能(1)	【化学】分子とはなにか、さまざまな化学結合 【生物】細胞の発見、細胞の構造、細胞内小器官のはたらき
4	【化学】元素・原子・分子とは何か(3) 【生物】細胞の構造と機能(2)	【化学】物質の状態、水素結合、極性分子、ファンデルワールス力 【生物】細胞周期、細胞にとって大切な水
5	【化学】元素・原子・分子とは何か(4) 【生物】糖の種類と性質(1)	【化学】栄養学のなかの”分子・物質の状態” 【生物】身近な糖分・糖質・炭水化物、糖の種類・構造と性質
6	【化学】溶液の濃度(1) 【生物】糖の種類と性質(2)	【化学】溶液・溶質・溶媒、質量パーセント濃度、物質量（モル） 【生物】単糖類、二糖類の種類と生成・分解、多様な多糖類
7	【化学】溶液の濃度(2) 【生物】糖からエネルギーを得るしくみ(1)	【化学】密度、比重、栄養学のなかの”濃度” 【生物】運動とエネルギーの消費、解糖系の概要、ピルビン酸とTCA回路
8	【化学】溶液のいろいろな性質(1) 【生物】糖からエネルギーを得るしくみ(2)	【化学】溶液の性質の考え方、沸点上昇・凝固点降下、浸透・浸透圧 【生物】電子伝達系による酸化とATPの合成、ATP生成
9	【化学】溶液のいろいろな性質(2) 【生物】脂質の構造と性質(1)	【化学】溶質の溶け方と溶解度、溶液のいろいろな性質 【生物】脂質とは、脂肪酸の種類と性質、脂肪酸のはたらき
10	【化学】酸と塩基(1) 【生物】脂質の構造と性質(2)	【化学】酸・塩基の定義、電離度、水素イオン濃度、酸性・塩基性の定義 【生物】トリグリセリド以外の脂質、コレステロールの合成とはたらき
11	【化学】酸と塩基(2) 【生物】脂質の輸送と代謝(1)	【化学】pH、緩衝作用（緩衝液）、中和と塩、栄養学のなかの”酸と塩基” 【生物】体内で巡る脂質、脂質は肝臓と全身をいったりきたり
12	【化学】酸化還元反応 【生物】脂質の輸送と代謝(2)	【化学】酸化と還元、酸化剤と還元剤、酸化還元反応 【生物】脂肪酸からエネルギーを取り出す、脂肪酸の合成
13	【化学】有機化学の基礎(1) 【生物】ビタミンとミネラルのはたらき(1)	【化学】有機化学とはなにか、炭素原子と結合する原子、官能基 【生物】ビタミン発見の歴史、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン
14	【化学】有機化学の基礎(2) 【生物】ビタミンとミネラルのはたらき(2)	【化学】有機化合物の命名法、構造式 【生物】体内でのビタミンのはたらき、ミネラルのはたらき
15	まとめ	講義のまとめ、演習問題

教科書（参考書・教材等）

【化学】栄養科学イラストレイテッド基礎化学　土居純子著　羊土社、必要に応じてプリント配布

【生物】大学で学ぶ身近な生物学　吉村成弘著　羊土社、必要に応じてプリント配布

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN011
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎化学・生物Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	伊藤　俊典

授業概要

管理栄養士の専門分野を学ぶ上で必要な「化学」「生物」の基礎内容を1年間かけて学び、その後の専門分野での理解に困らない知識を習得する。

到達目標・評価方法

到達目標

人体の機能、栄養学、生化学、食品を理解する上で、「化学」「生物」の基礎知識が必要不可欠なので、基礎化学・生物Ⅱでは、化学と生物の基礎部分の理解を深め、その後の専門分野の理解のための必要不可欠な知識を得させることを目標とする。

評価方法

課題及び筆記試験にて100点満点で評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	【化学】アルカン 【生物】DNAの構造とはたらき(1)	【化学】アルカン、構造異性体、アルキル基、アルカンの命名法 【生物】遺伝物質の正体、DNAの二重らせん構造、DNAの複製と維持
2	【化学】アルケン 【生物】DNAの構造とはたらき(2)	【化学】アルケンの命名法、幾何異性体、アルケンの化学的性質 【生物】DNAの塩基配列、染色体
3	【化学】シクロアルカン、シクロアルケン 【生物】DNAからタンパク質へ(1)	【化学】シクロアルカン、シクロアルカンの命名法、シクロアルケン 【生物】遺伝子のスイッチを制御するしくみ、RNAポリメラーゼ、RNA合成
4	【化学】アルコール、エーテル 【生物】DNAからタンパク質へ(2)	【化学】アルコールの命名法、エーテルの命名法 【生物】リボソームによるタンパク質の合成、ポリペプチド鎖
5	【化学】アルデヒド 【生物】タンパク質のはたらき(1)	【化学】アルデヒドの命名法、アルデヒドの化学的性質 【生物】タンパク質の目的地、タンパク質と触媒
6	【化学】ケトン 【生物】タンパク質のはたらき(2)	【化学】ケトンの命名法、ケトンの化学的性質、身の回りのケトン 【生物】細胞内外のシグナルや物質を輸送するタンパク質
7	【化学】カルボン酸 【生物】細胞内外の情報伝達(1)	【化学】カルボン酸の命名法、カルボン酸の化学的性質 【生物】細胞同士のコミュニケーション、細胞外の情報を細胞内に伝えるしくみ
8	【化学】エステル 【生物】細胞内外の情報伝達(2)	【化学】エステルの命名法、エステルの化学的性質 【生物】細胞膜の電位変化によるシグナル伝達
9	【化学】アミン、アミド 【生物】細胞分裂のしくみと制御(1)	【化学】アミンの命名法、アミンの化学的性質、アミドの命名法 【生物】体細胞分裂と減数分裂、染色体の数と形
10	【化学】芳香族炭化水素 【生物】細胞分裂のしくみと制御(2)	【化学】芳香族化合物、フェノール類、芳香族カルボン酸 【生物】減数分裂、サイクリン
11	【化学】糖類の化学 【生物】発生と分化(1)	【化学】糖類の構造のあらわし方、単糖類、二糖類、多糖類 【生物】受精卵から体ができあがる過程、細胞の予定運命
12	【化学】脂質の化学 【生物】発生と分化(2)	【化学】単純脂質、複合脂質、誘導脂質、脂質の分解（消化） 【生物】分化と器官形成、遺伝子による細胞の運命決定
13	【化学】アミノ酸の化学 【生物】免疫システムのしくみ(1)	【化学】アミノ酸の構造と性質、アミノ酸の分類 【生物】免疫：外敵から身を守るしくみ、自然免疫、獲得免疫
14	【化学】酵素反応の有機化学 【生物】免疫システムのしくみ(2)	【化学】加水分解酵素、酸化及び還元酵素 【生物】異物に素早く対処するしくみ、免疫は記憶する、免疫と病気
15	まとめ	講義のまとめ、演習問題

教科書（参考書・教材等）

【化学】栄養科学イラストレイテッド有機化学　山田恭正編　羊土社、必要に応じてプリント配布

【生物】大学で学ぶ身近な生物学　吉村成弘著　羊土社、必要に応じてプリント配布

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN012
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎化学実験	1	前期	1	必修	実験	富永　美沙

授業概要

基本的な実験操作、実験データのまとめ方を学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

実験系の最初となる授業であるため、実験における基本操作・基本手技を身につける。
また実験データのまとめ方、レポートの書き方を身につける。

評価方法

レポートや課題の内容を総合的に判断して評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	実験の心構え、身だしなみ、諸注意、実験室の使い方
2	実験器具の使い方 溶液の作り方	実験器具の使い方、操作方法
3	pHの測定	pH試験紙、pHメーターを用いたpH測定法、食品のpH測定
4	滴定操作Ⅰ	滴定の基本操作(シュウ酸とNaOHの中和滴定)、精密天秤の使い方
5	滴定操作Ⅱ	お酢の酸度測定(中和滴定)
6	緩衝液の作り方・作用	緩衝液の作り方、緩衝能について
7	滴定操作Ⅲ	水の硬度測定(キレート滴定)
8	滴定操作Ⅳ	食品中の食塩量測定(沈殿滴定)
9	滴定操作Ⅴ	食品中のシュウ酸の測定(酸化還元滴定)
10	吸光度の測定Ⅰ	検量線の書き方
11	吸光度の測定Ⅱ	ワイン中のポリフェノールの定量
12	酵素実験	酵素によるタンパク質、脂質の消化
13	アルコールの性質	水や有機溶媒への溶解性、人体への影響
14	滴定操作・pHの測定（復習）	ヨーグルトの酸度測定、pHの測定
15	ヨウ素−デンプン反応 総括	デンプンの糊化と消化 基礎化学実験のまとめ

教科書（参考書・教材等）

プリントを配布する

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN013
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
統計学	1	後期	2	必修	講義	森岡　真梨

授業概要

統計学の初歩を学ぶ。基本的な数字での表し方を実際に計算することを通して学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

生命，社会，その他すべての事象を数字で捉えたときのまとめ方について理解する。

評価方法

総合評価で100点満点とする（小テスト50点、最終試験50点）

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	統計とは何か	統計学の概要
2	統計処理の基礎1	データの種類と表し方
3	統計処理の基礎2	代表値
4	統計処理の基礎3	散布度
5	演習1	演習問題と解説
6	統計処理の基礎4	正規分布の基本
7	統計処理の基礎5	正規分布の応用
8	演習2	演習問題と解説
9	小テスト	1～8回までの復習テスト
10	統計処理の基礎6	クロス集計とカイ二乗検定
11	統計処理の基礎7	t検定
12	統計処理の基礎8	相関
13	統計処理の基礎9	ノンパラメトリック検定
14	演習3	演習問題と解説
15	まとめと試験	授業内試験（1～14回が範囲）

教科書（参考書・教材等）

プリントを配布する。電卓が必要になる場合があるので準備する（試験の時以外はスマホ等に内蔵のものでも構わない）

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN014
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
コンピュータ実習	1	後期	1	必修	実習	土屋　皓一

授業概要

PCの基本操作、各種ソフトの使用方法等概要を学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

社会人の基本としての情報リテラシー、及び、PCの基本操作、情報収集、基礎的なPCソフトウェアなどの概要を習得する。
自分が必要な時に必要な情報を効果的に探し出すとともに、得た情報を適切に評価・活用・発信できる一連の能力の基礎力を涵養する。

評価方法

出席、授業参加の積極度、提出物、半年間のスキル向上度などを総合的に評価する。
（配分は学生の状況を確認して、総合的に勘案する。）

教員紹介

銀行、外資系金融機関、IT企業などにおける、日本国内及び海外での実務経験と専門知識をもとに、講義を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	導入　本講座の目的の解説	社会人の基本としての情報機器やインターネットとの向き合い方。 IT機器利用状況についてのヒアリングシート記入（今後の講義進行の参考）。
2	コンピュータとは	スマホ、タブレット、PC。そもそも、コンピュータとは。インターネットとは。 PC立ち上げ、マウス操作、キーボード操作。タッチタイピング。他。
3	情報リテラシー	情報リテラシー。情報の検索。評価・判断。活用・加工。正しい発信方法。 ブラウザ操作。検索、判断、引用、等。
4	OSと各種アプリケーション	O/Sと各種アプリケーションの概要。 キーボード操作。タッチタイピング。IME
5	メールシステム、SNS、 会議システムなど	メールシステム、SNS、会議システム。 メール操作。キーボード操作。タッチタイピング。ローマ字入力。
6	Word	Word基礎用語 Word基礎用語の理解、操作の習得
7	Word	Word基本操作、 Word文書作成
8	Word	Word応用操作、 Word文書作成
9	中間まとめ	中間まとめ
10	Excel	Excel基礎用語 Excel基礎用語の理解、操作の習得。表計算の基礎。
11	Excel	Excel基本操作 Excelの表計算の基礎。
12	Excel	Excel応用 Excelの表計算の応用。
13	PowerPoint	PowerPointスライド作成
14	まとめ　&　課題	課題Workshop
15	レビュー	全般レビュー

教科書（参考書・教材等）

30時間アカデミック　Office2021　Windows 11対応　（実務出版）

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN015
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
数学	1	前期	2	必修	講義	木田橋　宏信

授業概要

管理栄養士のための学習や国家試験、並びに実務において必要な基礎的「数学」について学ぶ

到達目標・評価方法

到達目標

管理栄養士として実務上必要な基本的計算ルールを理解し、論理的思考力を養成するとともに、
電卓を用いた素早く正確な計算力を身につけることを目標とする

評価方法

100点満点の総合評価、定期試験50%、課題50%にて評価

教員紹介

進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業展開を行う

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	講座意義の確認 電卓の使い方、四則計算(1)	本講座の目的と意義を明示し、 電卓の用語や基本的な使い方を習得、さらに四則計算の基礎を確認
2	四則計算(2)、分数	手動および電卓を用いて四則計算を確認・習得 正確さとスピードの両方において安定を目指す
3	一次方程式	割合の計算に備えて、 数学的思考の基本である一次方程式の計算方法を確認
4	資料の整理と活用	平均値や近似値など、 資料の整理や読み取りに必要な知識を確認
5	1～4回内容の確認＋小テスト	テスト範囲は1～4回目の範囲の内容、テスト前には復習を実施 全ての問題において電卓を使用してよい
6	割合(1)　百分率と歩合	割合の意味、基礎を復習して習得 また電卓を用いた割合の計算方法も確認
7	割合(2)　単位の換算	手動および電卓を用いて、百分率と歩合の単位換算を習得 並びに重さや長さなどの基本的な単位も確認
8	割合(3)　増減	手動および電卓を用いた割合の増減の計算方法を習得
9	濃度	手動および電卓を用いた濃度の計算方法を習得
10	6～9回内容の確認＋小テスト	テスト範囲は6～9回目の範囲の内容、テスト前には復習を実施 全ての問題において電卓を使用してよい
11	割合の応用問題	割合の応用問題演習
12	電卓の使い方・計算の復習 連立方程式	1～5回目の内容(四則計算中心)の復習 並びに連立方程式の計算方法を習得
13	割合の復習1回目 一次不等式	6～11回目の内容(割合中心)の復習 並びに一次不等式の計算方法を習得
14	割合の復習2回目 様々な計算	割合の復習 今後必要となる数学的要素の様々な計算方法の習得
15	まとめ	期末試験に備えて総復習 特に基礎部分を重点的に確認する

教科書(参考書・教材等)

授業内配布プリント、電卓

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN016
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
英語Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー

授業概要

ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。

到達目標・評価方法

到達目標

①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。
②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。
③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。

評価方法

定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。
2	Time	一般生活と旅行で必要な時間・暦・季節に関する表現を学習しましょ
3	Hobbies & Interests	趣味について話し合いましょう。
4	Expressing Favorites	好きなものについて話しましょう。相手に質問をしてみましょう。
5	Flavors & Textures	食材の味や食感について説明できるようにしましょう。
6	My Favorite Recipe	レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。
7	Pronunciation in Focus I	【S/TH F/V/B】正確な発音ができるように練習しましょう。
8	Restaurants I: Dining Out	食事の注文をするときの表現を学習しましょう。
9	Restaurants II: Group Project	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。
10	Culture I: Reacting Naturally	ボディーランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。
11	Music I: Show and Tell	好きな音楽について話し合いながら、様々な表現方法を学習しましょ
12	Pronunciation in Focus II	【L/R/ER】正確な発音ができるように練習しましょう。
13	My Past Vacation	今まで行った旅行(国内・海外)について話し合いましょう。
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。
15	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。

教科書(参考書・教材等)

English Essentials Ⅰ : Changing Minds: Volume 1

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN017
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
英語Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー

授業概要

ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。

到達目標・評価方法

到達目標

①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。
②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。
③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。

評価方法

定期試験（口頭試験）にて100点満点評価とする。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。
2	Discussing: Friendship	自分の友達を紹介しましょう。（物事の描写）
3	Pronunciation in Focus III	【S/SH/N/TION/ W】正確な発音ができるように練習しましょう。
4	What do you prefer?	和食派？洋食派？ 2つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。
5	The Best & Worst	和・洋・中　どれが一番好きですか？3つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。
6	Opinions & Perspectives	簡単な意見交換をしてみましょう。
7	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。
8	English in Film I: Supersize Me	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。
9	Pronunciation in Focus IV	単語のストレスを習得して効果的なスピーキング力を身につけましょう。
10	Music II: SUGGESTING	好きな音楽について紹介・発表しましょう。
11	Culture II: Christmas Theme	外国の文化について学習しましょう。
12	Are you sure?	将来の計画について話し合ってみましょう。
13	Giving Directions I	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。
15	定期試験	口頭試験（グループプレゼンテーション）をしましょう。

教科書（参考書・教材等）

English Essentials I : Changing Minds: Volume 2

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN018
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　名
基礎英会話Ⅰ	2	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー

授業概要

ネイティブ講師の授業を通して、身近な話題を通して英会話を楽しく学び、スピーキングの基礎技術向上を図りながら、英語に対する苦手意識を克服する。

到達目標・評価方法

到達目標

①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。
②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。

評価方法

定期試験（口頭試験）にて100点満点評価とする。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。
2	Where have you been?	自分の経験したこと、行ったことがある場所について話しましょう。
3	Culture IV: Epic Destinations	自分の予定や願望、計画について話しましょう。
4	At the Airport	空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。
5	On the Flight	機内での会話の練習をしましょう。
6	Pronunciation in Focus V	【 W / Uh (but) Ah (bat)】正確な発音ができるように練習しましょう。
7	Hailing a Taxi	タクシーに乗るときの会話を練習しましょう。
8	At the Hotel	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。
9	Restaurants III: Complaining	レストランで苦情を伝えるときの表現を学習しましょう。
10	Pronunciation in Focus VI	ネイティブに近づく！英語のイントネーションを習得しましょう。
11	Culture III: Why Japanese People!	日本の食文化について説明しましょう。
12	Shopping Abroad I: Clothes	買い物（洋服）をするときにつかう表現を学習しましょう。
13	Shopping Abroad II: Souvenir Shop	買い物（お土産）をするときにつかう表現を学習しましょう。
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。
15	定期試験	口頭試験（プレゼンテーション）をしましょう。

教科書（参考書・教材等）

English Essentials Ⅱ: Aspirations Volume 1

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN019
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　名
基礎英会話Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー

授業概要

「基礎英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。日常会話がスムーズにできるように演習を交えて行う。

到達目標・評価方法

到達目標

①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。
②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。

評価方法

定期試験（口頭試験）にて100点満点評価とする。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。
2	Banking Abroad	お金のやり取りについて学習しましょう。
3	Restaurants IV: Booking by Phone	レストランの予約を電話でしてみましょう。
4	Grammar I: Career Talk	希望する進路の目的や理由について話し合いましょう。
5	Giving Directions II:	道案内（場所・方向を示す）をするときの表現を学習しましょう。
6	Opinions & Perspectives II	世界の食文化について意見交換をしましょう。
7	Pronunciation in Focus VII	ネイティブに近づく！英語のリズムを習得しましょう。
8	English in Film II: TBD	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。
9	Grammar II: Natural Writing	簡単なライティングのスキルアップをしましょう。
10	At the Cinema	映画館に行きましょう！
11	Culture IV: O' Canada	相手に軽い確認や同意を求めるときにつかう表現を学習しましょう。
12	The Love Test	クラスメートにインタビューをしてみましょう。
13	Music III: Video Analysis	人気のミュージックビデオをみながら意見交換をしましょう。
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。
15	定期試験	口頭試験（プレゼンテーション）をしましょう。

教科書（参考書・教材等）

English Essentials Ⅱ: Aspirations Volume 2

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN024
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
健康管理概論	1	前期	2	必修	講義	五十里　一秋

授業概要

国民の健康および健康づくりの現状、疾病予防や健康管理の概念・理論を学習し、管理栄養士としての実践力を身につけられるように教授する。

到達目標・評価方法

到達目標

日本は平均寿命が高くなるとともに、健康寿命の延伸が求められている。この科目では、健康の意義や健康管理の取り組みを紹介しQOLの質の向上に寄与することを目的とする。

評価方法

授業後のレポート提出で評価を行う

教員紹介

保健所で行ってきた健康づくり事業の経験をもとに、最近の健康づくりの動向を踏まえ、管理栄養士として健康管理を実践する基礎を習得できるように授業を展開する。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション、健康の概念	講義の流れ、健康の定義、ヘルスプロモーション　p1-14
2	疫学、統計学	疫学指標、疫学研究、エビデンス、標本抽出、検定　p15-35
3	人口静態調査、保健統計指標	出生率、死亡率、死亡原因、平均寿命、受療率　p53-83
4	ライフスタイルの現状と対策(1)	非感染性疾患、健康日本21、食生活と栄養　p85-99
5	ライフスタイルの現状と対策(2)	身体活動・運動、喫煙、飲酒、休養　p100-117
6	主要疾患の疫学と予防対策(1)	がんの現状、予防策　p119-123
7	主要疾患の疫学と予防対策(2)	循環器疾患の現状、予防策　p124-128
8	主要疾患の疫学と予防対策(3)	代謝性疾患の現状、予防策　p129-130
9	主要疾患の疫学と予防対策(4)	骨・関節疾患や感染症等の現状、予防策　p130-158
10	地域の保健予防システム	保健所、市町村保健センター、健康危機管理　p139-149
11	社会保障制度	社会保障、医療制度、福祉制度　p151-159
12	高齢者・成人の健康管理	特定健康診査、健康増進事業、介護保険　p160-172
13	母子の健康管理 学校の健康管理	母子保健事業、児童虐待、健やか親子21、 学校保健の3領域、学校保健職員　p173-195
14	職場の健康管理	労働衛生の3管理、THP、産業保健従事者　p197-210
15	咀嚼の効用	咀嚼の意義、特定健康診査の標準質問票

教科書(参考書・教材等)

基礎から学ぶ健康管理概論(南江堂)

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN025
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
保健体育実技	1	後期	1	必修	実習	三樹　春幸　他

授業概要

様々な種類のトレーニング、競技を体験することにより、運動初心者へのアプローチの概要を学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

生涯を通じて自発的にスポーツを楽しむことのできる能力・技能を養う。身体活動を通じて健康保持増進と体力の向上を図り、栄養士としての運動指導についての基礎知識を養う。

評価方法

出席状況、出席時の取組みによる(配分は学生の状況を確認し、総合的に勘案する)

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	ガイダンス	体育実技を受講するにあたって(施設の使用方法含む)
2	体育祭	武蔵野陸上競技場、武蔵野総合体育館を使用しての競技会
3	体育祭	武蔵野陸上競技場、武蔵野総合体育館を使用しての競技会
4	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール
5	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール
6	種目別トレーニング	マシーントレーニング、ヨガ
7	種目別トレーニング	テニス
8	種目別トレーニング	エクササイズ
9	種目別トレーニング	アライメント
10	種目別トレーニング	健康運動指導(一般から高齢者)
11	種目別トレーニング	テニス
12	種目別トレーニング	エクササイズ
13	種目別トレーニング	体感トレーニング
14	種目別トレーニング	コンディショニング
15	まとめ	授業全体のまとめ

教科書(参考書・教材等)

なし　実施場所が学外のアリーナ等の施設を使用するため、使用状況により実施順は変わる。

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN031
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
解剖生理学Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	伊藤　春雄

授業概要

人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能について学習する。
人体の構造と機能 Iでは、細胞と組織、運動系、循環器系、消化器系について学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

管理栄養士に必要な人体の構造と機能の知識を習得する。

評価方法

授業内で単元ごとのテスト(4回)を行い評価する。

教員紹介

東京医科歯科大学で研究に従事した経験を、人体の構造と機能の教育に生かす(医学博士号所持)

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	授業の目的と内容の紹介。人体の構造と機能の概観。
2	細胞の構造と機能	細胞の種類、構造と性質。
3	細胞小器官の構造と機能	核、ミトコンドリア、小胞体などの細胞小器官の種類と機能
4	組織と器官	組織の種類と性質、構造と機能
5	骨と骨格	小テスト①(細胞と組織)、骨の構造と骨格の働き
6	筋肉	筋の構造と機能
7	運動系のまとめ	運動の仕組みと運動系の疾患
8	循環器系の構造と機能	小テスト②(骨と筋)、心臓と血管の構造と機能
9	血液と血球	血液の組成、血球の種類と機能
10	リンパ系と免疫	リンパ系の構造と機能、免疫の仕組み
11	循環器系のまとめと疾患	血圧調節と循環器疾患
12	消化器系Ⅰ	小テスト③(循環器系)、消化管の構造と機能
13	消化器系Ⅱ	肝臓、胆のう、膵臓、十二指腸の構造と機能
14	消化の仕組み	ホルモンと神経による消化機能の調節
15	授業のまとめ	小テスト④(消化器系)

教科書(参考書・教材等)

医歯薬出版　人体の構造と機能および疾病の成り立ち　人体の構造と生理機能

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						NK032
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
解剖生理学Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	伊藤　春雄

授業概要

人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能について学習する。
解剖生理学Ⅱでは、呼吸器系、泌尿器系、生殖器系、内分泌系、神経系について学ぶ

到達目標・評価方法

到達目標

管理栄養士に必要な人体の構造と機能の知識を習得する。

評価方法

授業内で単元ごとの小テスト(5回)で学力を確認し、期末試験で評価する

教員紹介

東京医科歯科大学他で研究に従事した経験を、人体の構造と機能の教育に生かす(医学博士号所持)

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	呼吸器系I	呼吸器系の構造
2	呼吸器系II	肺の機能
3	泌尿器系I	小テスト①(呼吸器系)、泌尿器系の概観
4	泌尿器系II	腎臓の構造
5	泌尿器系III	腎臓の機能
6	生殖器系I	小テスト②(泌尿器系)、生殖器系の構造
7	生殖器系II	男性生殖器系の機能
8	生殖器系III	女性生殖器系の機能
9	内分泌系I	小テスト③(生殖器系)、内分泌系の概観
10	内分泌系II	内分泌系の機能(視床下部ー下垂体系)
11	内分泌系III	内分泌系の機能(末梢の内分泌器)
12	神経系I	小テスト④(内分泌系)、中枢神経系(脳と脊髄)の構造と機能
13	神経系II	末梢神経系(体性神経系と自律神経系)の構造と機能
14	感覚器系	特殊感覚器と体性感覚器
15	授業のまとめ	小テスト⑤(神経系・感覚器系)

教科書(参考書・教材等)

解剖生理学1で使用の教科書を使用する。

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN035
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
生化学Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	惟村　直仁

「生きている」仕組みを理解する。

到達目標・評価方法

到達目標

人体を構成する物質や、栄養素の構造を学び、これらが体の中でどのように代謝され恒常性が保たれているのかるのかを理解する。

評価方法

定期試験100%で評価

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	組織、細胞	原核細胞と真核細胞　器官と組織　細胞周期
2	生体膜	構造と機能　物質の輸送
3	細胞内小器官	核　ﾐﾄｺﾝﾄﾞﾘｱ　小胞体　ｺﾞﾙｼﾞ装置　ﾘﾎﾞｿｰﾑ　ﾘｿｿｰﾑ　細胞骨格
4	糖の基礎	糖とは　単糖類　少糖類　多糖類
5	糖の代謝	解糖系　クエン酸回路
6	ATPの生合成	ATPの構造　プロトン濃度勾配　電子伝達系　酸化的リン酸化
7	その他糖代謝	ペントースリン酸経路　ｶﾞﾗｸﾄｰｽ代謝　など
8	脂質の基礎	脂質の構造（中性脂肪、リン脂質、ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ）脂肪酸の構造と性質
9	リポタンパク質	キロミクロン　VLDL　LDL　HDL
10	脂質の代謝	β酸化　脂肪酸合成　中性脂肪の合成
11	脂質の生理作用	必須脂肪酸とエイコサノイド
12	アミノ酸、たんぱく質の基礎	アミノ酸の構造と性質　たんぱく質の構造と性質
13	アミノ酸の代謝	アミノ基転移反応　酸化的脱アミノ反応　脱炭酸反応　尿素回路
14	アミノ酸各論	アラニン-ｸﾞﾙｺｰｽ経路　食間と食後のアミノ酸代謝
15	ビタミン	水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンの役割

教科書（参考書・教材等）

Nブックス　生化学の基礎　建帛社

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN036
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
生化学Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	惟村　直仁

授業概要

生化学Ⅰで学んだ各栄養素の代謝を司る酵素たんぱく質の役割、生体内でのたんぱく質の生合成、遺伝子情報について学ぶ

到達目標・評価方法

到達目標

酵素たんぱく質の性質、ホルモンの作用機構、遺伝情報の流れ（セントラルドグマ）から、生命の基本を理解する。

評価方法

定期試験100%で評価

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	酵素Ⅰ	基本、種類　アイソザイム　補助因子
2	酵素Ⅱ	酵素反応速度論　Km値
3	酵素の代謝調節	アロステリック酵素　フィードバック調節　酵素の阻害
4	ホルモンとは	ホルモンの種類
5	ホルモンの作用機序	受容体　セカンドメッセンジャー
6	各種ホルモンⅠ	インスリン　グルカゴン　副腎皮質ホルモン　など
7	各種ホルモンⅡ	レプチン　アディポネクチンなど
8	核酸Ⅰ	核酸の構造　プリン塩基　ピリミジン塩基　DNA　RNA
9	核酸Ⅱ	細胞周期　DNAの複製方法
10	たんぱく質の生合成	転写　スプライシング　m-RNA　t-RNA　r-RNA
11	核酸の合成と分解	ヌクレオチドの生合成（de novo）と分解　サルベージ経路
12	免疫と生体防御Ⅰ	免疫系細胞
13	免疫と生体防御Ⅱ	自然免疫と獲得免疫　アレルギー
14	実力認定試験（生化学）の解説	過去問題
15	後期まとめ	

教科書（参考書・教材等）

Nブックス　生化学の基礎　建帛社

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN038
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
病理学Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	田中　明

授業概要

代謝疾患(肥満、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など)、循環器疾患(心不全、高血圧、狭心症、心筋梗塞、脳卒中)、内分泌疾患)の原因、病態、症状、診断、治療などについて学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

代謝疾患(肥満、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など)、循環器疾患(心不全、高血圧、狭心症、心筋梗塞、脳卒中)、内分泌疾患)の成因、病態、症状、診断、治療などを理解し、説明できる。

評価方法

定期試験により100点満点の総合評価する。

教員紹介

大学病院などでの医療経験をもとに、病理学Ⅰの授業展開を行う。医師免許所持、医学博士、糖尿病専門医、糖尿病研修指導医、内科認定医、認定臨床栄養医。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	糖尿病(1)	糖尿病の映画を見て、糖尿病患者の生活、糖尿病に対する考え方を知る
2	糖尿病(2)	糖尿病の成因、分類、病態について学ぶ
3	糖尿病(3)	糖尿病の症状、合併症、診断について学ぶ
4	糖尿病(4)	糖尿病の治療について学ぶ
5	脂質異常症(1)	脂質異常症の基礎知識として、リポ蛋白の種類と代謝について学ぶ
6	脂質異常症(2)	脂質異常症の成因、分類、診断、治療について学ぶ
7	肥満症(1)	肥満症の成因、病態、合併症について学ぶ
8	肥満症(2)	肥満症の診断、治療、メタボリックシンドロームについて学ぶ
9	高尿酸血症、高尿酸血症	高尿酸血症、高尿酸血症について学ぶ
10	循環器疾患(1)	循環器疾患の基礎知識と心不全について学ぶ
11	循環器疾患(2)	高血圧について学ぶ
12	循環器疾患(3)	動脈硬化症の成因、病態、診断、治療について学ぶ
13	内分泌疾患(1)	ホルモン作用、視床下部疾患、脳下垂体疾患、甲状腺疾患について学ぶ
14	内分泌疾患(2)	副甲状腺疾患、副腎疾患について学ぶ
15	まとめと試験	病理学Ⅰの試験

教科書(参考書・教材等)

Nブックス 新版 臨床栄養学[第4版](建帛社)

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN039
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
病理学Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	田中　明

授業概要

消化器疾患、肝胆膵疾患、腎臓疾患、呼吸器疾患、血液疾患、免疫・アレルギー疾患、骨・関節・歯科疾患、神経疾患の成因、病態、症状、診断、治療などについて学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

消化器疾患、肝胆膵疾患、腎臓疾患、呼吸器疾患、血液疾患、免疫・アレルギー疾患、骨・関節・歯科疾患、神経疾患の成因、病態、症状、診断、治療などを理解し、説明できる。

評価方法

定期弛緩により100点満点の総合評価をする。

教員紹介

大学病院などでの医療経験をもとに、病理学Ⅱの授業展開を行う。医師免許所持、医学博士、糖尿病専門医、糖尿病研修指導医、内科認定医、認定臨床栄養医。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	消化器疾患（1）	口腔疾患、食道疾患の成因、病態、症状、診断、治療について学ぶ。
2	消化器疾患（2）	胃・十二指腸疾患の成因、病態、症状、診断、治療について学ぶ。
3	消化器疾患（3）	大腸疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
4	肝胆膵疾患（1）	肝炎の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
5	肝胆膵疾患（2）	肝硬変症の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
6	肝胆膵疾患（3）	肝臓癌、胆嚢疾患、膵臓疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
7	腎臓疾患（1）	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
8	腎臓疾患（2）	腎不全の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
9	呼吸器疾患（1）	かぜ症候群、肺炎の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
10	呼吸器疾患（2）	肺結核、慢性閉塞性肺疾患、肺癌の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
11	血液疾患	血液疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
12	免疫・アレルギー疾患	免疫・アレルギー疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
13	骨・関節・歯科疾患	骨粗鬆症、骨軟化症、歯周病の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
14	神経疾患	神経疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。
15	まとめと試験	病理学Ⅱの試験

教科書（参考書・教材等）

Nブックス 新版 臨床栄養学 {第4版} 建帛社 田中　明、加藤昌彦 編著

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN042
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
食品学総論	2	前期	2	必修	講義	小林　益男

授業概要

食べ物と健康をテーマに、食と人間との関わり(食物連鎖、食を巡る環境)、食品成分表の読み方、食品理解の基盤となる構成成分とその変化を学習する。

到達目標・評価方法

到達目標

食料と環境問題などを通して人と食料・食品との関わりを理解する。また、食品の各主要成分の特性(機能)と化学構造やその変化、食品の各種微量成分(嗜好成分)の栄養特性、物性について理解する。

評価方法

小テスト(30点)と最終授業時の本試験(70点)を合算し100点満点で評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	人と食べ物	食の変遷、食物連鎖、食志向の形成
2	食料と環境問題	フードマイレージの低減、食料生産と食料自給率、地産地消、食べ残し・食品廃棄
3	食品成分表	食品成分表について学ぶ。
4	水分、水分活性、食品の貯蔵性	自由水と結合水、水分活性と水分含量、食品の貯蔵性を学ぶ。
5	炭水化物Ⅰ	食品に含まれる代表的な単糖類、二糖類、オリゴ糖類、多糖類を学ぶ。
6	炭水化物Ⅱ	デンプンなどの多糖類の特性と酵素や加熱による変化を学ぶ。
7	脂質Ⅰ	脂質の分類、脂肪酸、性質を示す指標、硬化油について学ぶ。
8	脂質Ⅱ	油脂の酸化と過酸化物評価、脂質の栄養について学ぶ。
9	たんぱく質Ⅰ	アミノ酸の構造と分類、たんぱく質の構造と分類を学ぶ。
10	たんぱく質Ⅱ	たんぱく質の変化、酵素、たんぱく質の栄養を学ぶ。
11	ビタミン・ミネラル、核酸	食品中のビタミン・ミネラルの種類と機能を学ぶ。
12	食品の色素成分	植物性色素、動物性色素、褐変(酵素的褐変・アミノ・カルボニル反応等)を学ぶ
13	食品の香気成分、呈味成分	においの感覚、植物性・動物性食品の香り、食品の加熱香気、味の感覚　味覚成分を学ぶ
14	食品の物性	食品の物性とテクスチャー、テクスチャーの物理的意味を学ぶ
15	官能検査	官能検査の実施条件、官能検査の手法を学ぶ

教科書(参考書・教材等)

『食べ物と健康Ⅰ第2版 食品成分を理解するための基礎』(株)化学同人、食品成分表

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN043
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
食品学各論	2	後期	2	必修	講義	小林　益男

授業概要

食品の栄養・加工・機能特性について学ぶ。食品成分が健康に与える影響、それらの健康維持に対する役割を理解する。食品の表示(栄養表示、健康表示ほか)について学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

食品のもつ基本的特性などについて分類し、健全な食生活を営むため、また食料の有効利用を図れるように、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などのその他の分類による食品の性状、成分と機能、利用について学ぶ。

評価方法

小テスト(30点)と最終授業時の本試験(70点)を合算し100点満点で評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	食品成分と加工による変化	主要食品成分(水、炭水化物、たんぱく質、脂質)の特性を復習する。
2	植物性食品Ⅰ	穀類(小麦、とうもろこし、大麦、そばなど)の栄養・加工・機能特性を学ぶ
3	植物性食品Ⅲ	いも類、でんぷんの栄養・加工・機能特性を学ぶ。
4	植物性食品Ⅲ	種実類・豆類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。
5	植物性食品Ⅳ	野菜類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。
6	植物性食品Ⅴ	果実類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。
7	植物性食品Ⅵ	藻類・きのこ類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。
8	動物性食品Ⅰ	水産食品(魚介類・藻類)の栄養・加工・機能特性を学ぶ。
9	動物性食品Ⅱ	食肉類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。
10	動物性食品Ⅲ	乳類・卵類およびその加工品の栄養・加工・機能特性を学ぶ。
11	その他Ⅰ	調味料(食塩、砂糖および甘味料、発酵調味料)、香辛料の種類と特性を学ぶ
12	その他Ⅱ	食用油脂類と菓子類の種類と機能特性を学ぶ
13	その他Ⅲ	飲料類(醸造酒、蒸留酒、その他の飲料)
14	食品規格基準と表示	食品の規格基準と食品の表示を学ぶ
15	保健機能食品と特別用途食品	主要な食品成分の体調調節機能を学ぶ。保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能表示食品)と特別用途食品を学ぶ

教科書(参考書・教材等)

『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)、食品成分表

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN045
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
食品学実験	2	後期	1	必修	実験	小林　益男

授業概要

食品の成分や機能性など座学で学んだ知識を「食品学実験」を通して理解する

到達目標・評価方法

到達目標

食品の一般成分や機能性成分の分離・定性・定量を行い、食品の成分についての知識広げる。また、食品の化学変化について学び、食品の特性について理解する

評価方法

100点満点の総合評価、レポート80%および実技テスト20%にて評価

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	実験の諸注意、食品成分表における食品分析法、測容器具の実技練習
2	食品色素の定性反応	クロロフィルの定性反応、アントシアンの定性反応、タンニンの変色の観察、ヘム色素の定性反応
3	食品の褐変反応	酵素的褐変、非酵素的褐変（アミノカルボニル反応）
4	食品成分の一般分析Ⅰ・Ⅱ	水分の定量、灰分の定量
5	食品成分の一般分析Ⅰ・Ⅱ	水分の定量、灰分の定量
6	リンの定量	直接灰化法・モリブデンブルー比色法
7	食品成分の一般分析Ⅲ	粗たんぱく質の定量（ケルダール法−分解）
8	食品成分の一般分析Ⅲ	粗たんぱく質の定量（ケルダール法−蒸留、滴定）
9	還元型ビタミンCの定量	インドフェノール滴定法
10	食品成分の一般分析Ⅳ	粗脂肪の定量（ソックスレー法）
11	食品成分の一般分析Ⅳ	粗脂肪の定量（ソックスレー法）
12	小麦粉の分離	デンプンとグルテンの分離とその性質、でんぷん粒の観察、ヨウ素−デンプン反応
13	糖類の分離と定性	薄層クロマトグラフィーによる糖類の分離
14	食品中のタンニンの定量	酒石酸鉄吸光光度法
15	鉄の定量	オルトフェナントロリン比色法

教科書（参考書・教材等）

『食べ物と健康Ⅰ第2版 食品成分を理解するための基礎』（株）化学同人、食品成分表

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN048
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
調理学	1	前期	2	必修	講義	松田　康子

授業概要

安全で栄養バランスのとれたおいしい食事づくりに関する知識について学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

・管理栄養士として必要な食事づくりに関する知識を習得する。
・食べ物の嗜好性・栄養性に及ぼす調理の影響や調理性を理解する。
・自らの食生活に活用し、人々の健康維持・増進のための食事設計に活用できる。

評価方法

筆記試験及び課題を総合して評価

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	調理の意義、食事文化	調理の意義、調理学の役割、わが国の調理の歴史・現状、国内外の食事様式
2	食の嗜好性と評価方法	おいしさに影響する要因、五感とおいしさ、おいしさの評価方法
3	調理の科学1	こめ・米粉の調理性
4	調理の科学2	小麦粉・雑穀類の調理性
5	調理の科学3	肉類の調理性
6	調理の科学4	魚介類の調理性
7	調理の科学5	卵、大豆、乳製品の調理性
8	調理の科学6	野菜、果物の調理性
9	調理の科学7	いも類、きのこ類、豆類の調理性
10	調理の科学8	でんぷん、砂糖、油脂の調理性
11	調理の科学9	ゲル化剤、嗜好飲料の調理性
12	調理熱源、熱の伝わり方	エネルギー源、熱伝道の特徴
13	加熱調理と調理機器	加熱調理操作の特徴、調理機器
14	非加熱調理と調理器具及びまとめ	非加熱操作の特徴、調理器具・食器の特徴
15	最終試験、まとめ	筆記試験、要点の再確認

教科書(参考書・教材等)

改訂2版　調理学　―健康・栄養・調理―

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN049
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎調理実習Ⅰ	1	後期	1	必修	実習	松田　康子

授業概要

実習にあたっての注意事項をしっかり理解し、食材の基本的な技術を学ぶ

到達目標・評価方法

到達目標

安全で栄養バランスのとれたおいしい食事づくりができるために基礎調理技術を習得する。

評価方法

実技試験と筆記試験で総合的に評価する。 ※食材の状況により変更の可能性あり。

教員紹介

管理栄養士・栄養士養成大学にて、主に調理学実習の教鞭をとってきた。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	オリエンテーション、計量、調味%について
2	調理法の基礎調理1(汁物、煮物)	和風だしの取り方とみそ汁の仕立て方
3	日常食献立	一汁二菜の献立
4	食材の基礎調理1(乳・乳製品)	フルーツと牛乳、チンゲン菜のクリーム煮
5	食材の基礎調理2(卵・淡色野菜)	いり卵における調味料といり加減、キャベツのゆで方とお浸し
6	応用展開2(卵・淡色野菜)	卵や淡色野菜の応用調理
7	食材の基礎調理3(肉・小麦粉)	ポークソテーのすじ切、餃子の皮に用いられる小麦粉の種類
8	応用展開3(肉・小麦粉)	肉の種類・形態の異なる肉と小麦粉の調理特性を生かした調理
9	食材の基礎調理4(米・魚)	米の種類と味つけ飯の炊飯要領及びおむすびの塩味
10	応用展開4(米・魚)	白飯を文化鍋で炊く、ムニエル
11	食材の基礎調理5(豆・芋)	大正金時と大豆の煮豆、じゃが芋の大きさとゆで時間
12	応用展開5(豆・芋)	豆・芋の調理特性を生かした調理
13	食材の基礎調理6(挽肉・緑黄色野菜)	ハンバーグの副材料の影響、ほうれん草のお浸し
14	応用展開6(挽肉・緑黄色野菜)	挽肉・緑黄色野菜の調理特性を生かした調理
15	筆記試験・実技試験	筆記試験・実技試験

教科書(参考書・教材等)

第9版　調理学実習　基礎から応用

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN050
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎調理実習Ⅱ	2	前期	1	必修	実習	松田　康子

授業概要

基礎調理実習Ⅰで学んだ知識・技術の調理科学的意義を確認する。

到達目標・評価方法

到達目標

安全で栄養バランスのとれたおいしい食事づくりができるために基礎調理技術を習得する。

評価方法

実技試験と筆記試験で総合的に評価する。 ※食材の状況により変更の可能性あり。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	オリエンテーション、計量、調味%について
2	調理法の基礎1(汁物、煮物)	和風だしの取り方とみそ汁の仕立て方
3	食材の基礎調理1(乳・乳製品)	フルーツと牛乳、チンゲン菜のクリーム煮
4	食材の基礎調理2(卵・淡色野菜)	いり卵における調味料といり加減、キャベツのゆで方とお浸し
5	食材の基礎調理3(肉・小麦粉)	ポークソテーのすじ切、餃子の皮に用いられる小麦粉の種類
6	食材の基礎調理4(米・魚)	米の種類と味つけ飯の炊飯要領及びおむすびの塩味
7	食材の基礎調理5(豆・芋)	大正金時と大豆の煮豆、じゃが芋の大きさとゆで時間
8	食材の基礎調理6(挽肉・緑黄色野菜)	ハンバーグの副材料の影響、ほうれん草のお浸し
9	調理法の基礎2(蒸し物)	卵濃度・塩味の違いと卵のゲル化性、魚の蒸し物の要領
10	調理法の基礎3(焼き物)	魚の幽庵焼きの直火焼・関節焼での違い、薄焼き卵における調味料
11	調理法の基礎4(炒め物)	炒め物の特徴を火力面から捉える、ルウの炒め加減と食味
12	調理法の基礎5(揚げ物)	素揚げ、天ぷらの特徴と衣の比較
13	調理法の基礎6(あえ物・酢の物・浸し物)	きゅうりと塩、アジの酢じめ
14	調理法の基礎7(寄せ物)	オレンジゼリー
15	実技試験	

教科書(参考書・教材等)

第9版　調理学実習　基礎から応用

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN051
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
応用調理実習	2	前期	1	必修	実習	松田　康子

授業概要

食事文化と様式別調理の特徴を理解して、栄養的・嗜好的に満足を得られる食事をつくる力をつけるための調理実習を行う。

到達目標・評価方法

到達目標

・対象者に応じた食文化、季節に配慮した食事を調えることができる。
・日常的な献立を理解して作ることができる。
・食品の特徴を理解したうえで調理に活かすことができる。

評価方法

実技試験と筆記試験で総合的に評価する。 ※食材の状況により変更の可能性あり。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	料理様式について、お茶の入れ方
2	日本料理1	筍の献立
3	日本料理2	天ぷらの献立
4	日本料理3	巻寿司の献立
5	洋風料理1	肉の献立
6	洋風料理2	魚の献立
7	中華料理1	肉の献立
8	中華料理2	魚の献立
9	イタリア料理	イタリア料理
10	ベトナム料理	ベトナム料理
12	もてなし料理	松花堂
11	アレンジメニュー	郷土料理のアレンジ
13	イベント料理	ビュッフェ形式
14	行事食	行事食(そうめん)
15	実技試験	実技試験

教科書(参考書・教材等)

第9版　調理学実習　基礎から応用

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN052
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
献立作成	1	後期	2	必修	講義	伊沢　由紀子

授業概要

献立作成の理論と実際の手順を、演習をとり入れながら授業を進める。施設別の特徴を活かした献立作成ができるようにするため、献立作成の練習を数多く行い、実践力を要請する。

到達目標

献立作成の理論と手順を修得する。様々な条件で、限られた時間の中で献立作成をする能力を修得する。

評価方法

演習課題　80%　平常点(出席状況、授業態度など)20%にて評価する。

教員紹介

大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	献立作成の理論と実際Ⅰ	①献立作成までの手順　②給与栄養目標量
2	献立作成の理論と実際Ⅱ	①食品群別荷重平均栄養成分　②食品構成
3	献立作成の理論と実際Ⅲ	①献の立案と献立計画　②予定献立の作成
4	施設別給食の特徴と献立作成 (事業所給食)	事業所給食における ①対象者アセスメント ②栄養計画　③食事計画 ④献立作成　⑤評価 事業所給食における献立作成演習
5		
6		
7	施設別給食の特徴と献立作成 (病院給食)	病院給食における ①対象者アセスメント　②栄養計画 ③食事計画　④献立作成 ⑤評価 病院給食における献立作成演習
8		
9		
10		
11	施設別給食の特徴と献立作成 (高齢者施設給食)	高齢者施設給食における ①対象者アセスメント ②栄養計画　③食事計画 ④献立作成　⑤評価 高齢者給食における献立作成演習
12		
13		
14	施設別給食の特徴と献立作成 (学校給食)	学校給食における　①対象者アセスメント　②栄養計画　③食事計画　④献立作成　⑤評価　学校給食における献立作成演習
15	施設別給食の特徴と献立作成 (児童福祉施設給食)	児童福祉施設給食における　①対象者アセスメント　②栄養計画　③食事計画　④献立作成　⑤評価　児童福祉施設給食における献立作成演習

教科書(参考書・教材等)

給食施設のための献立作成マニュアル、食品成分表

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN054
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
食品衛生学	2	後期	2	必修	講義	富永　美沙

授業概要

衛生法規、食品の変質、食中毒、食品に含まれる有害物質、食品添加物、食品表示について学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

食品の安全性に関する知識を習得する。

評価方法

定期試験で評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	食品衛生学とその目的	食品衛生の目的、食品衛生行政
2	食品衛生関連法規	食品衛生法、食品安全基本法について
3	食品の変質(1)	食品と微生物、食品の微生物学的変質、腐敗の判定方法
4	食品の変質(2)	食品の化学的変質、食品の変質の防止方法
5	食中毒(1)	食中毒の分類と発生状況、細菌性食中毒①
6	食中毒(2)	細菌性食中毒②、ウイルス性食中毒
7	食中毒(3)	自然毒食中毒、化学性食中毒
8	食中毒(4)	経口感染症、寄生虫
9	有害物質による食品汚染	マイコトキシン、化学物質、放射性物質
10	食品添加物(1)	食品添加物の概念、安全性評価
11	食品添加物(2)	おもな食品添加物について
12	食品の器具と容器包装	器具・容器包装について、洗浄と殺菌
13	食品の表示	原材料表示、栄養成分表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示
14	食品衛生管理	HACCPの概念
15	総括	第1～14回目の授業内容のまとめ、定期試験対策

教科書（参考書・教材等）

プリントを配布する

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN056
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎栄養学Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	荒木　満美子 / 小川　万紀子

授業概要

健康保持、増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、および栄養素の代謝とその生理的意義を教授する。

到達目標・評価方法

到達目標

五大栄養素の構造や特徴、身体における生理機能を習得し、過剰摂取や欠乏状態による身体への影響について学び、栄養学各科目の基礎になることを目標とする。

評価方法

授業内に行う小テストと定期試験により評価する。(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	栄養の概念	栄養素の種類と分類、体組成と食事の関わり
2	たんぱく質・アミノ酸の栄養(1)	アミノ酸の構造・種類・性質
3	たんぱく質・アミノ酸の栄養(2)	たんぱく質の分類・構造・性質
4	たんぱく質・アミノ酸の栄養(3)	たんぱく質の消化・吸収・代謝
5	糖質の栄養(1)	糖質の構造・種類・性質
6	糖質の栄養(2)	単糖類・少糖類・多糖類
7	糖質の栄養(3)	糖質の消化・吸収・代謝
8	脂質の栄養(1)	脂質の種類と構造
9	脂質の栄養(2)	脂質の消化・吸収
10	脂質の栄養(3)	脂質の代謝
11	ビタミン(1)	脂溶性ビタミンの種類・機能・生理作用
12	ビタミン(2)	水溶性ビタミンの種類・機能・生理作用
13	ミネラル(1)	多量ミネラルの種類と機能
14	ミネラル(2)	微量ミネラルの種類と機能
15	定期試験	

教科書(参考書・教材等)

基礎栄養学 (栄養素のはたらきを理解するために) 川端輝江編集 アイ・ケイ・コーポレーション
ニューステージ生物図表 浜島書店

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN057
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎栄養学Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	荒木　満美子 / 小川　万紀子

授業概要

健康保持、増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、および栄養素の代謝とその生理的意義を教授する。

到達目標・評価方法

到達目標

基礎栄養学Ⅰで学んだ知識をもとに、健康の保持、増進、疾病の予防における栄養の役割、エネルギー代謝とその生理的意義を習得する。

評価方法

授業内に行う小テストと定期試験により評価する。(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	栄養の概念	栄養の定義、栄養学の歴史、健康との関わり
2	たんぱく質の栄養(1)	たんぱく質・アミノ酸の体内動態 他の栄養素との関わり、臓器による特徴
3	たんぱく質の栄養(2)	窒素出納、たんぱく質の栄養価評価
4	糖質の栄養(1)	糖質の体内動態、インスリンのはたらき
5	糖質の栄養(2)	糖質と他の栄養素との関わり
6	脂質の栄養(1)	脂質の体内動態
7	脂質の栄養(2)	脂質と他の栄養素との関わり
8	ビタミン	ビタミンの栄養学的役割
9	ミネラル	ミネラルの栄養学的役割
10	エネルギー代謝(1)	エネルギー代謝の定義、分類、測定法
11	エネルギー代謝(2)	基礎代謝、安静時代謝、活動代謝、エネルギー代謝の測定法
12	水、電解質	生理作用
13	遺伝形質と栄養	遺伝子発現と栄養成分とのかかわり
14	まとめ	
15	定期試験	

教科書(参考書・教材等)

基礎栄養学 (栄養素のはたらきを理解するために) 川端輝江編集 アイ・ケイ・コーポレーション
ニューステージ生物図表 浜島書店

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN059
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
基礎栄養学演習	1	前期	1	必修	演習	今井　久美子

授業概要

管理栄養士業務に必要な食品成分表、食事摂取基準、食事バランスガイドの概要と基礎的な活用法について習得する。自己の食事内容と基準値とを比較する基礎的な解析法と評価法について習得する。

到達目標・評価方法

到達目標

1. 食品成分表の策定目的、活用法を理解し、栄養価の算出ができる。2. 食事摂取基準の策定目的と概要を理解 し、基本的な活用法ができる。3. 食事バランスガイド策定目的と概要を理解 し、基本的な活用法ができる。自己の食事に対する評価ができる。また、ライフステージやライフスタイルに合わせての活用ができる。

評価方法

定期試験60%、課題40%にて100点満点の総合的な評価とする。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	授業の概要、食事記録のとり方と解析法
2	食品成分表(1)	食品成分表の沿革、仕組み、食品成分表にインデックスを付ける
3	食品成分表(2)	食品成分表の見方と使用法、栄養価の算出法、数値の扱い方
4	食品成分表(3)	モデル献立(A)の栄養価の算出、算出時の留意点
5	食品成分表(4)	モデル献立(A)の算出した栄養価の確認
6	食品成分表(5)	モデル献立(B)の栄養価の算出、算出時の留意点
7	食品成分表(6)	モデル献立(B)の算出した栄養価の確認
8	食事摂取基準(1)	日本人の食事摂取基準の沿革、策定目的、活用法
9	食事摂取基準(2)	体重管理とエネルギー必要量、BMIの算出法と評価
10	食事摂取基準(3)	推定エネルギー必要量
11	食事摂取基準(4)	各栄養素の指標、必要量
12	食事バランスガイド(1)	食事バランスガイドの策定目的、概要
13	食事バランスガイド(2)	料理区分、サービング(SV、つ)、食事バランスによる食事の評価
14	食事バランスガイド(3)	食事バランスガイド活用術、自己の食事記録の解析と評価
15	まとめ・定期試験	前半は総合復習をし、後半で定期試験を実施する

教科書(参考書・教材等)

1. 日本食品標準成分表(八訂)、2. 日本人の食事摂取基準　2020年版、3. 適宜プリントを配布

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN061
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
応用栄養学Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	田原　美穂

授業概要

「応用栄養学Ⅰ」では、栄養ケア・マネジメントの基礎、成長・発達・加齢に伴う身体の変化、妊娠・授乳期の特性、栄養管理面を理解する。

到達目標・評価方法

到達目標

栄養ケア・マネジメントの概要について学び、理解する。また、妊娠期・授乳期についてそれぞれのライフステージの身体的および栄養上の特性を学び、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる能力を養う。

評価方法

100点満点の総合評価、定期テスト80%、小テスト20 %、にて評価を行う予定

教員紹介

特別区保健所にて栄養指導を担当していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士免許所持)

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	栄養ケア・マネジメントⅠ	栄養ケア・マネジメントの概念、栄養アセスメント①
2	栄養ケア・マネジメントⅡ	栄養アセスメント②
3	栄養ケア・マネジメントⅢ	栄養アセスメント③、栄養ケア計画の実施・モニタリング・評価・フィードバック
4	食事摂取基準の基礎的理解Ⅰ	食事摂取基準活用の基礎理論
5	食事摂取基準の基礎的理解Ⅱ	食事摂取基準策定の基礎理論
6	成長・発達・加齢Ⅰ	成長・発達及び加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養①
7	成長・発達・加齢Ⅱ	成長・発達及び加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養②
8	妊娠期・授乳期Ⅰ	妊娠期・授乳期の生理的特徴①
9	妊娠期・授乳期Ⅱ	妊娠期・授乳期の生理的特徴②
10	妊娠期・授乳期Ⅲ	妊娠期・授乳期の生理的特徴③
11	妊娠期・授乳期Ⅳ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア①
12	妊娠期・授乳期Ⅴ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア②
13	妊娠期・授乳期Ⅵ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア③
14	妊娠期・授乳期Ⅶ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア④
15	まとめ	まとめ

教科書(参考書・教材等)

栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版　栢下淳、上西一弘編　羊土社、
日本人の食事摂取基準 2020年版　第一出版

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN062
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
応用栄養学Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	田原　美穂

授業概要

「ライフステージ栄養学Ⅰ」に続き、新生児期、乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）の特性、栄養管理面を理解する。

到達目標・評価方法

到達目標

新生児期から思春期までの身体的および栄養上の特性を学び、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる能力を養う。

評価方法

100点満点の総合評価、定期テスト80%、小テスト20 %、にて評価を行う予定

教員紹介

特別区保健所にて栄養指導を担当していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	新生児期・乳児期の栄養Ⅰ	新生児期・乳児期の生理的特徴①
2	新生児期・乳児期の栄養Ⅱ	新生児期・乳児期の生理的特徴②
3	新生児期・乳児期の栄養Ⅲ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア①
4	新生児期・乳児期の栄養Ⅳ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア②
5	新生児期・乳児期の栄養Ⅴ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア③
6	新生児期・乳児期の栄養Ⅵ	新生児期・乳児期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養ケアのまとめ
7	成長期の栄養Ⅰ	幼児期の生理的特徴
8	成長期の栄養Ⅱ	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア①
9	成長期の栄養Ⅲ	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア②
10	成長期の栄養Ⅳ	学童期・思春期の生理的特徴
11	成長期の栄養Ⅴ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア①
12	成長期の栄養Ⅵ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア②
13	成長期の栄養Ⅶ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア③
14	成長期の栄養Ⅷ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケアのまとめ
15	まとめ	ライフステージ栄養学Ⅱのまとめ

教科書（参考書・教材等）

栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版　栢下淳、上西一弘編　羊土社、
日本人の食事摂取基準 2020年版　第一出版

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN063
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
応用栄養学Ⅲ	2	後期	2	必修	講義	渡邉　くるみ

授業概要

「応用栄養学Ⅱ」に続き、成人期、高齢期の特性、栄養管理面の理解、運動、ストレス、特殊環境下での栄養ケアについて学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

成人期、高齢期のライフステージの特性や様々な環境における身体的および栄養に関する課題を学び、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる能力を養う。

評価方法

定期テスト及び小テストにて評価を行う予定

教員紹介

特別区保健所にて栄養指導を担当していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士免許所持)

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	成人期の栄養Ⅰ	成人期の生理的特徴①
2	成人期の栄養Ⅰ	成人期の生理的特徴②
3	成人期の栄養Ⅱ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア①
4	成人期の栄養Ⅲ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア②
5	成人期の栄養Ⅳ	成人期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアのまとめ
6	高齢期の栄養Ⅰ	高齢期の生理的特徴①
7	高齢期の栄養Ⅱ	高齢期の生理的特徴②
8	高齢期の栄養Ⅲ	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア①
9	高齢期の栄養Ⅳ	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア②
10	高齢期の栄養Ⅴ	高齢期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアのまとめ
11	運動・スポーツと栄養Ⅰ	運動時の生理的特徴とエネルギー代謝
12	運動・スポーツと栄養Ⅱ	運動と栄養ケア
13	環境と栄養Ⅰ	ストレスと栄養ケア
14	環境と栄養Ⅱ	特殊環境と栄養ケア
15	まとめ	ラウフステージ栄養学Ⅲのまとめ

教科書(参考書・教材等)

栄養科学イラストレイテッド応用栄養学第2版　栢下淳、上西一弘編　羊土社、
日本人の食事摂取基準 2020年版　第一出版

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN065
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
応用栄養学実習Ⅰ	2	前期	1	必修	実習	渡邉　くるみ

授業概要

講義で学んだ知識を基に、「ライフステージ栄養学実習Ⅰ」では新生児、乳児期、離乳期（前期・中期、完了期）、幼児期の栄養管理、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、管理栄養士としての実践力を身につける。

到達目標・評価方法

到達目標

ライフステージ別（妊娠期・授乳期、成長期）の身体的・生理的特徴と栄養の特性を理解し、健康維持・増進、疾病予防、健全な発育を目的とした食事計画から調理、提供への展開ができる理論と技量を身につける。

評価方法

100点満点の総合評価、課題レポート60%、平常点40%にて評価

教員紹介

特別区保健所にて栄養指導を担当していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	授業の概要、栄養ケアマネジメント、食事計画
2	妊娠期（1）	妊娠期栄養の特性、妊娠期の食事バランスガイドを使った献立計画
3	妊娠期（2）	調理実習、試食、検討会
4	授乳期・乳児期	授乳期栄養の特性、母乳栄養と人工栄養、調乳
5	離乳期（1）	離乳食の進め方（離乳初期・離乳中期・離乳後期・離乳完了期）
6	離乳期（2）	調理実習、試食、検討会
7	幼児期（1）	幼児期の特性に合わせた栄養ケアマネージメントの実際
8	幼児期（2）	幼児食の展開(1～2歳児用の食事と3～5歳児の食事）調理実習
9	幼児期（3）	幼児の事例を基にした栄養ケア計画及び献立作成
10	幼児期（4）	食事計画（食物アレルギー対応食含む）班別実習計画
11	幼児期(5)	班別実習
12	学童期・思春期（1）	学童期及び思春期栄養の特性、食事摂取基準、栄養問題、学校給食
13	学童期・思春期（2）	学童期及び思春期栄養の特性に合わせた栄養ケアマネージメント
14	学童期・思春期（3）	調理実習、試食、検討会
15	まとめ	まとめ

教科書（参考書・教材等）

応用栄養学実習書ーPDCAサイクルによる栄養ケアー　建帛社、 調理のためのベーシックデータ、食品成分表
栄養科学イラストレイテッド応用栄養学第2版　栢下淳、上西一弘編　羊土社、

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN066
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
応用栄養学実習Ⅱ	2	後期	1	必修	実習	田原　美穂

授業概要

講義で学んだ知識を基に、思春期、成人期、高齢期の栄養管理、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、管理栄養士としての実践力を身につける。さらに、アスリートに対する栄養アセスメント、アスリート向けの献立作成技術を修得する。

到達目標・評価方法

到達目標

成人期・高齢期といったライフステージやスポーツ実施に関わる心身の状態の特性を理解し、アセスメントに基づいた上で、対象者の嗜好に配慮し、かつ健康を維持増進できるための適切な栄養ケアプラン及び献立作成、調理の工夫等ができる力を身につける。

評価方法

提出された課題レポート及び実習への取り組み状況から評価する。

教員紹介

保健所勤務にて、公衆栄養行政での実践指導経験から、学生自らが実習を通じて各ライフステージでの管理栄養士の仕事を学べるよう授業展開を行う。(管理栄養士免許所持)

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション 成人期の栄養管理Ⅰ	授業の進め方　成人期の特性
2	成人期の栄養管理Ⅱ	成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画
3	成人期の栄養管理Ⅲ	生活習慣病発症予防、重症化予防のための献立作成
4	成人期の栄養管理Ⅳ	更年期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画、献立作成
5	成人期の栄養管理Ⅴ	＜調理実習＞生活習慣病及び更年期改善に向けた食事
6	高齢期の栄養管理Ⅰ	高齢期の特性に合わせた栄養ケア
7	高齢期の栄養管理Ⅱ	高齢期の栄養ケア計画、献立作成
8	高齢期の栄養管理Ⅲ	咀嚼・嚥下困難高齢者の栄養ケア
9	高齢期の栄養管理Ⅳ	＜調理実習＞高齢期の特性合わせた食事
10	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅰ	スポーツ・運動時の栄養ケア
11	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅱ	スポーツ選手の栄養ケア計画、献立作成
12	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅲ	＜調理実習＞スポーツ選手の食事
13	災害時の栄養管理Ⅰ	災害対策と備蓄食料
14	災害時の栄養管理Ⅱ	＜調理実習＞災害時の調理
15	まとめ	まとめ

教科書(参考書・教材等)

応用栄養学実習書[第2版]-PDCAサイクルによる栄養ケアー(建帛社)　栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版　栢下淳、上西一弘編　羊土社　八訂食品成分表、調理のためのベーシックデータ

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN067
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
栄養基礎演習	2	前期	1	必修	演習	渡邉　くるみ

授業概要

管理栄養士業務に必要不可欠な、厚生労働省策定の「日本人の食事摂取基準」を十分理解し活用できるように学習する。

到達目標・評価方法

到達目標

「日本人の食事摂取基準2020年版」の目的と策定方針、各指標の意義、エネルギー及び栄養素策定の基礎理論、活用等を理解および策定の科学的根拠と活用について理解する。

評価方法

定期試験及び小テストにより評価する。

教員紹介

保健所勤務にて、公衆栄養行政を担当してきた経験から、管理栄養士のガイドラインとしての「日本人の食事摂取基準」の活用について、演習を行いながら管理栄養士養成に向けた授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	総論1	食事摂取基準とは。 食事摂取基準の意義、目的、策定方針
2	総論2	策定の基本的事項
3	総論3	活用に関する基本的事項①
4	総論4	活用に関する基本的事項②
5	各論1 エネルギー	エネルギー策定の基礎理論①
6	各論2 エネルギー	エネルギー策定の基礎理論②
7	各論3 エネルギー	エネルギー策定の基礎理論③
8	各論4 たんぱく質	たんぱく質策定の基礎理論
9	各論5 脂質	脂質策定の基礎理論
10	各論6 炭水化物等	炭水化物策定の基礎理論　　エネルギー産生栄養素バランス
11	各論7 脂溶性ビタミン	脂溶性ビタミン策定の基礎理論
12	各論8 水溶性ビタミン	水溶性ビタミン策定の基礎理論
13	各論9 ミネラル	ミネラル策定の基礎理論
14	生活習慣病とエネルギー栄養素	高血圧・脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病と食事
15	まとめ	まとめ

教科書(参考書・教材等)

「日本人の食事摂取基準2020年版」　第一出版

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN068
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
栄養教育論Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	小川　万紀子

授業概要

栄養教育論Ⅰでは、栄養教育の概念、社会・生活との関連性および行動科学について学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

健康維持・増進、疾病予防を目的とした栄養教育（栄養指導）が実践できるための知識と技量を身につける。

評価方法

定期試験にて100点満点で評価する（60点以上をもって合格とする）

教員紹介

産業保健の場（企業内診療所）にて集団・個人の栄養教育をしていた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	講義の概要、進め方、注意事項を説明する
2	栄養教育の概念（1）	栄養教育の定義、概念、目的、目標を理解する
3	栄養教育の概念（2）	栄養教育と健康教育、生涯学習を理解する
4	栄養教育の概念（3）	栄養教育のマネジメント、EBN・NBNに基づいた栄養教育を理解する
5	栄養教育の概念（4）	栄養指導・栄養教育の法的根拠、管理栄養士・栄養士の役割を理解する
6	栄養教育と社会・生活とのかかわり（1）	栄養教育の歴史について、栄養教育の現状を理解する
7	栄養教育と社会・生活とのかかわり（2）	栄養・食生活と食環境、それをとりまく因子を理解する
8	栄養教育と社会・生活とのかかわり（3）	栄養教育に関連する生活指導（運動指導・休養指導）を理解する
9	栄養教育と社会・生活とのかかわり（4）	栄養教育に関連する生活指導（適正飲酒指導・喫煙防止指導）を理解する
10	食行動変容と栄養教育（1）	行動科学からみた食行動変容の機序を理解する
11	食行動変容と栄養教育（2）	個人・個人間の行動変容に関する理論を理解する
12	食行動変容と栄養教育（3）	個人の行動変容を促す手法を理解する
13	食行動変容と栄養教育（4）	集団・社会の行動変容に関する理論の応用を理解する
14	食行動変容と栄養教育（5）	組織づくり・地域づくりの行動理論を理解する
15	まとめ	学習した内容を包括的に復習し、栄養教育技法を十分に習得する

教科書（参考書・教材等）

NEXT　栄養教育論（講談社）　　必要に応じて資料を配布する

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN069
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　名
栄養教育論Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	春日　千加子

授業概要

栄養カウンセリングや栄養教育の計画の立案、実施、評価、フィードバックについての基礎知識や理論を学び、栄養教育マネジメントの全体像を把握し、栄養教育に応用できるスキルを習得する。

到達目標・評価方法

到達目標

健康の維持・増進、疾病予防を目的とした栄養教育（栄養指導）が実践できるための知識と技量を身につける。

評価方法

定期試験にて100点満点評価する

教員紹介

クリニック、病院（外来）、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う （管理栄養士免許所持）

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	講義の概要、進め方について
2	栄養カウンセリング（1）	カウンセリングの概念、コミュニケーション、カウンセリングの技術
3	栄養カウンセリング（2）	カウンセリングの技術と栄養カウンセリングの特徴
4	栄養カウンセリング（3）	行動カウンセリング、コーチングスキル
5	栄養カウンセリング（4）	栄養カウンセリングの実際
6	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントの概要、栄養管理プロセス
7	栄養教育のアセスメント	栄養アセスメントの種類と方法
8	栄養教育計画	目標設定
9	栄養教育の方法（1）	栄養教育方法の選択と教育形態
10	栄養教育の方法（2）	栄養教育に用いる教材・媒体の種類と内容、特徴
11	栄養教育計画の実施	カリキュラムの作成と実施
12	栄養教育の評価（1）	評価の目的、種類、内容
13	栄養教育の評価（2）	評価デザインの種類
14	栄養教育の評価（3）	評価デザインの活用法
15	まとめと定期試験	前半は総合復習をし、後半で定期試験（50分）を実施する

教科書（参考書・教材等）

栄養科学シリーズNEXT　栄養教育論 第4版（笠原賀子他、講談社）、スライドの資料を配布

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN070
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　名
栄養教育論Ⅲ	2	後期	2	必修	講義	春日　千加子

授業概要

ライフステージ・ライフスタイル別の生理学的特徴や生活行動を理解し、多様な場における栄養教育の展開について理解する。

到達目標・評価方法

到達目標

健康の維持・増進、疾病予防を目的とした栄養教育（栄養指導）が実践できるための知識と技量を身につける。

評価方法

定期試験にて100点満点評価する

教員紹介

クリニック、病院（外来）、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う （管理栄養士免許所持）

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	講義の概要、進め方について
2	妊娠・授乳期の栄養教育（1）	妊娠期の栄養教育の特と留意点
3	妊娠・授乳期の栄養教育（2）	授乳期の栄養教育の特性と留意点
4	乳幼児期の栄養教育（1）	新生児、乳児期の栄養教育の特性と留意点
5	乳幼児期の栄養教育（2）	乳児期（離乳食）、幼児期の栄養教育の特性と留意点
6	食物アレルギーの栄養教育	食物アレルギーの栄養教育の特性と留意点
7	学童期・思春期の栄養教育（1）	学童期の栄養教育の特性と留意点
8	学童期・思春期の栄養教育（2）	思春期の栄養教育の特性と留意点
9	成人期の栄養教育（1）	成人の栄養教育の特性と留意点
10	成人期の栄養教育（2）	成人期の栄養教育の特性と留意点
11	成人期の栄養教育（3）	成人期の栄養教育の特性と留意点
12	高齢期の栄養教育（1）	高齢期の栄養教育の特性と留意点
13	高齢期の栄養教育（2）	高齢期の栄養教育の特性と留意点
14	栄養教育総括	学習した内容のまとめ、栄養教育論の総括
15	まとめと定期試験	前半は総合復習をし、後半で定期試験を実施する

教科書（参考書・教材等）

スライドの資料配布 （参考書）・栄養科学シリーズNEXT　栄養教育論 第4版（笠原賀子他　講談社）
・栄養科学イラストレイテッド　応用栄養学　第2版（栢下淳、上西一博編　羊土社）

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN072
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　名
栄養教育実習Ⅰ	2	後期	1	必修	実習	春日千加子　／ 小川万紀子

授業概要

個人教育における臨床検査データ、問診票、食事内容を活用し、個人栄養指導のロールプレイを実施し、対象者に対するカウンセリング技法への応用力を理解・習得する。

到達目標・評価方法

到達目標

健康維持・推進、疾病予防ならびに疾病の重症化予防を目的とした栄養教育（栄養指導）が実践できるための知識と技量を身につける。

評価方法

個人栄養教育演習の内容をもって評価する

教員紹介

産業保健の場（企業内診療所）にて集団・個人の栄養教育をしていた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	実習の進め方、注意事項について説明する
2	臨床検査値の読み方・活用法（1）	臨床検査値の概要を理解し、カルテからデータ内容を習得する技法を学ぶ
3	臨床検査値の読み方・活用法（2）	臨床検査値の概要を理解し、カルテからデータ内容を習得する技法を学ぶ
4	臨床アセスメント（1）	症例を用いて、食事内容等の内容について考察できる技法を学ぶ
5	臨床アセスメント（2）	症例を用いて、食事内容等の内容について考察できる技法を学ぶ
6	臨床アセスメント（3）	症例を使用し、カウンセリングスキル、テクニックをロールプレイで身につける
7	個人栄養教育演習（1）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
8	個人栄養教育演習（2）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
9	個人栄養教育演習（3）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
10	個人栄養教育演習（4）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
11	個人栄養教育演習（5）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
12	個人栄養教育演習（6）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
13	個人栄養教育演習（7）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
14	個人栄養教育演習（8）	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する
15	総評・まとめ	全実習内容を振り返り、各自の実習内容について評価する

教科書（参考書・教材等）

教科書は定めない　　必要に応じて資料を配布する

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN074
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
臨床栄養学Ⅰ	2	前期	2	必修	講義	伊沢　由紀子

授業概要

消化器疾患、内分泌代謝疾患、循環器疾患等傷病者の栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育、評価法について教授する。

到達目標・評価方法

到達目標

消化器疾患、代謝・内分泌系疾患、循環器疾患、筋骨格疾患等の各疾患の病態生理、栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育について学習、専門的知識を修得すること。

評価方法

筆記試験80%、平常点20%(出席状況・小テスト等を含む)

教員紹介

大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	臨床栄養学の概念	臨床栄養の意義と目的、疾病と栄養
2	消化器疾患1	口腔疾患、摂食・嚥下障害、急性胃粘膜病変、消化性潰瘍等の病態生理・栄養食事療法
3	消化器疾患2	胃食道逆流症、胃切除後症候群の病態生理・栄養食事療法
4	消化器疾患3	下痢、便秘、過敏性腸症候群の病態生理・栄養食事療法
5	消化器疾患4	炎症性腸疾患、たんぱく漏出性胃腸症(クローン病・潰瘍性大腸炎等の病態生理・栄養食事療法
6	消化器疾患5	肝炎、肝硬変、脂肪肝、アルコール性肝障害等の病態生理・栄養食事療法
7	消化器疾患6	胆石症、急性膵炎、慢性膵炎の病態生理・栄養食事療法
8	代謝・内分泌系疾患１	肥満、るいそうの病態生理・栄養食事療法
9	代謝・内分泌系疾患２	脂質異常症の病態生理・栄養食事療法
10	代謝・内分泌系疾患３	糖尿病の病態生理・栄養食事療法
11	代謝・内分泌系疾患４	高尿酸血症・通風の病態生理・栄養食事療法
12	代謝・内分泌系疾患５	甲状腺異常・副甲状腺異常・副腎異常の病態生理・栄養食事療法
13	循環器系疾患１	メタボリックシンドローム、動脈硬化症の病態生理・栄養食事療法
14	循環器系疾患２	高血圧症の病態生理・栄養食事療法
15	循環器系疾患３	虚血性心疾患、うっ血性心不全、脳卒中の病態生理・栄養食事療法

教科書(参考書・教材等)

エッセンシャル 臨床栄養学 第9版　(医歯薬出版)、配布プリント
糖尿病食事療法のための食品交換表　第7版(文光堂)　腎臓病食品交換表　第9版(医歯薬出版)

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN075
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
臨床栄養学Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	伊沢　由紀子

授業概要

各疾病と栄養状態との関係を理解し、疾病に対する臨床栄養学的なアプローチを実践するために必要な基礎知識を学習する

到達目標・評価方法

到達目標

臨床栄養管理学Ⅰに続き、腎臓疾患、血液系疾患、内分泌疾患、呼吸器疾患、免疫・アレルギー疾患、高齢者疾患、摂食機能障害、妊産婦疾患、小児疾患など各疾患の病態生理、栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育について学習、専門的知識を修得する。

評価方法

筆記試験80%、その他20%（小テスト等を含む）

教員紹介

大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	呼吸器疾患	呼吸器疾患の病態生理・栄養食事療法
2	腎臓疾患1	急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群の病態生理・栄養食事療法
3	腎臓疾患2	急性・慢性腎不全、糖尿病性腎症、CKDの病態生理・栄養食事療法
4	腎臓疾患3	糖尿病性腎症、尿路結石症、血液透析、腹膜透析の病態生理・栄養食事療法
5	血液系疾患	貧血、出血疾患等・栄養食事療法
6	骨・関節疾患	骨粗鬆症・くる病・骨軟化症栄養食事療法
7	免疫・アレルギー疾患	免疫・アレルギーの病態生理・栄養食事療法
8	栄養障害	栄養失調症、PEM,ビタミン・ミネラルの欠乏症及び過剰症
9	高齢期の疾患1	高齢期の病態生理・栄養食事療法 (1)
10	高齢期の疾患2	高齢期の病態生理・栄養食事療法 (2)
11	摂食・嚥下障害	咀嚼・嚥下障害等の病態生理・栄養食事療法
12	妊娠期・授乳期の疾患	肥満、貧血、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群の病態生理・栄養食事療法
13	小児疾患1	消化不良症、周期性嘔吐症、アレルギー疾患、小児肥満、先天性代謝異常の病態生理・栄養食事療法 (1)
14	小児疾患2	小児糖尿病、小児腎臓病の病態生理・栄養食事療法 (2)
15	外科、まとめ	外科の病態生理・栄養食事療法、授業のまとめ

教科書（参考書・教材等）

エッセンシャル 臨床栄養学 第9版 （医歯薬出版）
配布プリント

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN078
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
臨床栄養学実習Ⅰ	2	後期	1	必修	実習	伊沢　由紀子

授業概要

栄養補給としての食事の組み立てや食事療法についての食事形態を踏まえた展開技術を実習をとおして教授する。

到達目標・評価方法

到達目標

管理栄養士は医療チームの一員である。臨床現場で管理栄養士が活躍するためには，管理栄養士でなければならない高い専門性が必要である。患者に対する栄養評価，栄養管理計画，栄養指導などの栄養管理は，他の医療スタッフにはできない専門性を活かしたものでなければならない。臨床現場に必要な管理栄養士の専門的知識と技能を習得することを目標とする。

評価方法

100点満点の総合評価。プレゼンテーション力30%、提出課題50%、その他20%にて評価する。

教員紹介

大学病院、がん専門病院での経験をもとに、管理栄養士養成に向けた臨床栄養管理について授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	臨床栄養管理に必要な技能	栄養サポートチーム（NST)での管理栄養士の役割
2	栄養評価1	身体計測
3	栄養評価2	臨床検査
4	栄養評価3	臨床診査
5	栄養計画1	栄養補給法・経口栄養・経管栄養（経腸栄養剤使用）・経静脈栄養
6	診療記録1	SOAP記録による情報の分類
7	栄養診断	症例による栄養診断コードの選択
8	症例検討	糖尿病症例・肥満症症例・動脈硬化症症例
9	調理実習	エネルギーコントロール食調理実習
10	症例検討	胃切除術後症例・食道癌術後症例
11	調理実習	軟菜食調理実習
12	症例検討	クローン症例・慢性腎不全症例
13	調理実習	慢性腎不全食調理実習
14	症例検討	嚥下障害症例・頭頸部癌症例
15	展開食について　まとめ	病院における展開食の考え方　実習まとめ

教科書（参考書・教材等）

栄養科学シリーズNEXT臨床栄養管理学実習第2版、糖尿病食事療法のための食品交換表
腎臓病食品交換表・食品成分表 、配布プリント，電卓，特殊食品等

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN080
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
臨床栄養マネジメント論	2	後期	2	必修	講義	伊沢　由紀子

授業概要

栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントについて教授する。

到達目標・評価方法

到達目標

傷病者の疾患や病態別の特徴に応じた具体的な栄養マネジメント、栄養アセスメント、ケアプラン作成、実施、評価等について理解し、的確な栄養マネジメントを実践するための専門的知識とスキルを修得する。

評価方法

筆記試験80%、その他20%（小テスト等を含む）

教員紹介

大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	臨床栄養学の概念	臨床栄養学の意義と目的
2	医療と臨床栄養	職業倫理、患者の権利、チーム医療、リスクマネジメント
3	医療制度の基本	医療保険制度、診療報酬
4	福祉・介護と臨床栄養	障害の分類、介護福祉と栄養ケア
5	栄養ケア・マネジメント	栄養管理の目的とマネジメント雄・サイクル、栄養ケア・マネジメントの進め方
6	栄養アセスメント1	医療現場の現場で発生しやすい低栄養、栄養スクリーニング、栄養アセスメントの目的
7	栄養アセスメント2	栄養アセスメントの項目、栄養アセスメントの実際
8	栄養状態の判定	栄養状態の判定とは、栄養診断の用語、栄養診断の手順
9	栄養介入	栄養管理計画とは、栄養管理計画の作成、栄養教育、栄養管理と記録
10	栄養状態のモニタリングと評価	モニタリングの必要性、栄養投与量の再評価と修正、栄養補給法の再評価と修正
11	栄養補給法1	栄養補給法の種類と選択、経静脈栄養法、経腸栄養法
12	栄養補給法2	経口栄養法
13	傷病者・要介護者への栄養教育	臨床栄養学における栄養教育の特徴、傷病者や要介護者への栄養教育、行動変容を可能とする栄養教育の技術
14	食物と薬剤の相互作用	薬剤の吸収による効果と副作用、食物と医薬品の相互作用の例、薬剤が食物や栄養素摂取に与える影響
15	臨床検査	臨床検査の基礎知識

教科書（参考書・教材等）

エッセンシャル 臨床栄養学 第9版　（医歯薬出版）、NEXT新臨床栄養学（講談社サイエンティフィック）、配布プリント

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN082
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
公衆栄養学Ⅰ	2	後期	2	必修	講義	渡邉　くるみ

授業概要

公衆栄養学は地域・職域等の集団における健康・栄養問題を扱い、集団の健康増進、QOL向上を図ることを主な目的としている。本授業では、公衆栄養活動の沿革、健康・栄養の現状と課題および対策を学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

個人や地域集団のQOLの向上、健康増進及び疾病予防を達成させるため、管理栄養士として、公衆栄養の概念、公衆栄養活動の理論的根拠などの基本的知識を身につける。また、わが国の健康・栄養状態を理解・把握し、現在実際に行われている栄養政策等を理解する。

評価方法

定期テスト及び小テストにて評価

教員紹介

特別区の保健所において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえ、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	公衆栄養学の概念	公衆栄養の概念
2	公衆栄養学活動	公衆栄養活動と管理栄養士
3	健康・栄養問題の現状と課題1	少子高齢化における健康・栄養問題
4	健康・栄養問題の現状と課題2	健康状態の変化
5	健康・栄養問題の現状と課題3	食を取り巻く環境の変化
6	健康・栄養問題の現状と課題4	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題
7	栄養政策1	健康づくり政策と公衆栄養活動
8	栄養政策2	公衆栄養活動と組織組織・人材育成
9	栄養政策3	公衆栄養法規　地域保健法
10	栄養政策4	公衆栄養法規　健康増進法
11	栄養政策5	公衆栄養法規　食育基本法　その他の法規
12	栄養政策6	わが国の管理栄養士・栄養士制度と職業倫理
13	行政・関連する組織の連携	国・都道府県・市町村の行政組織とそれぞれの役割
14	行政・関連する組織の連携	地域における行政栄養士の業務と役割
15	まとめ	前期公衆栄養学授業のまとめ

教科書（参考書・教材等）

「管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠第10巻 公衆栄養学 2023年版公衆栄養活動の実践のための理論と展開」医歯薬出版株式会社

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN086
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
給食経営管理論Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	阿部　惠理

授業概要

人々の健康や栄養状態の改善・維持・増進等を目標とした栄養食事管理を実践するために、給食施設における、食事管理、栄養管理、衛生管理、経営管理の基礎知識を修得をし、給食経営についての理解を深める。

到達目標・評価方法

到達目標

1. 給食の意義および給食経営管理の概要を理解する。
2. 給食施設のマネジメントにおける管理栄養士に必要な素養を理解し、習得する。
3. 給食運営や関連の資源を判断し、栄養面、安全面、経営管理全般のマネジメント能力を養う。

評価方法

試験・課題80%、平常点(出席状況、授業態度など)20%にて評価する。

教員紹介

給食受託会社での勤務にて、給食管理を担当していた経験より管理栄養士養成に向けた給食経営管理について授業展開を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	給食の概念	特定給食施設の意義と役割、給食施設の種類と特徴
2	関連法規	健康増進法、学校給食法、食品衛生法、医療法、社会福祉法等
3	栄養・食事管理	栄養・食事管理システムと栄養・食事計画の実際
4	献立管理①	献立計画と献立作成の手順
5	献立管理②	献立作成演習
6	品質管理・生産管理	品質の概念と給食における品質管理・生産計画
7	食材管理	食材の分類、食材の購入管理、発注・検収
8	衛生安全管理①	衛生・安全管理の目的、食中毒の種類と特徴
9	衛生安全管理②	HACCPと大量調理施設衛生管理マニュアル
10	衛生安全管理③	作業工程と衛生管理基準
11	施設・設備管理①	施設・設備の基準
12	施設・設備管理②	食器、調理用具類
13	経営管理①	経営管理の意義・目的、経営組織、
14	経営管理②	経営資源、マーケティング
15	最終試験	最終試験

教科書(参考書・教材等)

給食経営管理論　第一出版

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN087
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
給食経営管理論Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	阿部　惠理

授業概要

各給食施設の特徴を学び、各施設に適した給食の運営及び経営管理について理解する。
労務・衛生・危機管理などの知識を習得し、特定給食施設を運営するためのマネジメントスキルを養う。

到達目標・評価方法

到達目標

1. 各給食施設ごとの特徴を学び、各施設で求められる管理栄養士の素養を理解し、習得する。
2. 労務・衛生・危機管理などのマネジメントを実践する上で必要な基礎知識を習得する。

評価方法

試験・課題80%、平常点（出席状況、授業態度など）20%にて評価する

教員紹介

給食受託会社での勤務にて、給食管理を担当していた経験より管理栄養士養成に向けた給食経営管理について授業展開を行う。

業　計　画

回	主　な　項　目	要
1	給食におけるマーケティング	給食におけるマーケティングの活用
2	顧客管理	給食における顧客サービス、顧客満足度の評価・改善
3	人事労務管理	人事・労務管理の目的、範囲、人材育成
4	給食運営の委託	委託の目的、形態および方法
5	原価管理	原価の構成、原価計算・分析、会計管理
6	危機管理	危機管理対策
7	事務情報管理	給食の基礎情報と帳票の種類、事務・情報管理
8	児童・福祉施設	児童・福祉施設における栄養・食事管理、関連法規
9	学校給食	学校給食における栄養・食事管理、関連法規
10	事業所給食	事業所給食における栄養・食事管理、関連法規、運営の特徴
11	高齢者・介護施設	高齢者・介護施設における栄養・食事管理、関連法規
12	医療施設の給食	医療施設における栄養・食事管理、関連法規、運営の特徴
13	その他の施設①	給食施設、外食産業における管理栄養士の役割と関連法規
14	その他の施設②	給食施設、外食産業における管理栄養士の役割と関連法規
15	最終試験	最終試験

教科書（参考書・教材等）

給食経営管理論　第一出版

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士（学）科(2023年度)						KN089
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
給食経営管理演習	1	後期	1	必修	演習	本山　陽子

授業概要

本学の給食経営管理実習を想定した、食事計画、発注、調理、提供、評価までの内容に基づいた演習を行う。

到達目標・評価方法

到達目標

・給食施設利用者の特徴に合わせた献立作成ができる。
・給食経営管理実習で用いる帳票類について理解し、作成できる。

評価方法

課題レポート（60%）、授業内小テスト（40%）による総合評価

教員紹介

公立中学校、病院にて勤務していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	給食経営管理実習の概要、給与栄養目標量
2	栄養管理と品質管理①	献立作成基準、栄養価計算、調味割合
3	食材料管理	原価計算、発注書
4	生産管理①	調理作業指示書
5	生産管理②	作業工程表
6	衛生管理①	検収表、CCPの設定と管理、衛生的な調理の評価のための帳票
7	栄養管理と品質管理②	栄養教育（卓上メモ等）、実施後の評価と改善について
8	栄養管理と品質管理③	食品構成、加重平均栄養成分表、栄養管理報告書
9	事業所給食の計画①	給与栄養目標量、献立表の作成
10	事業所給食の計画②	調理作業指示書の作成
11	事業所給食の計画③	原価計算、発注書の作成
12	事業所給食の計画④	作業工程表の作成
13	事業所給食の計画⑤	食育媒体の作成　　確認小テスト
14	衛生管理②	インシデント・アクシデントレポートの作成
15	まとめ	小テスト解説・まとめ

教科書（参考書・教材等）

管理栄養士養成のための栄養教育モデル・コア・カリキュラム準拠第12巻 給食経営管理論実習
日本食品標準成分表、日本人の食事摂取基準、調理のためのベーシックデータ、配布プリント

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN090
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
給食経営管理実習Ⅰ	2	前期	1	必修	実習	清水　孝子

授業概要

給食施設を想定した大量調理・提供実習を行い、給食運営の方法と技術を習得する。

到達目標・評価方法

到達目標

・給食の計画、生産、提供、評価のサイクルを理解し、班員との連携を図り役割分担を十分に生かし実践できる。
・献立に沿って施設・人員等の条件のもとに、調理作業の計画を立て、適切なサービスを実施できる。
・衛生管理を理解し、献立に応じた生産管理、品質管理の方法を習得する。

評価方法

100点満点の総合評価(実習レポートおよび帳票書類作成能力、実習態度、技能等を総合的に評価)

教員紹介

病院、高齢者施設、委託給食会社等での勤務にて、給食管理を担当していた経験より管理栄養士養成に向けた給食経営管理について授業展開を行う

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション・厨房見学	実習の目的・流れ・諸注意・大量調理施設衛生管理マニュアルの確認
2	献立計画・帳票作成	帳票類の説明、作成
3	指示献立実習①	A班　生産管理実習①　　B班　実習計画・帳票作成
4	指示献立実習②	B班　生産管理実習①　　A班　実習計画・帳票作成
5	指示献立実習③	A班　生産管理実習②　　B班　実習計画・帳票作成
6	指示献立実習④	B班　生産管理実習②　　A班　実習計画・帳票作成
7	指示献立実習⑤	A班　生産管理実習③　　B班　実習計画・帳票作成
8	指示献立実習⑥	B班　生産管理実習③　　A班　実習計画・帳票作成
9	指示献立実習⑦	A班　生産管理実習④　　B班　実習計画・帳票作成
10	指示献立実習⑧	B班　生産管理実習④　　A班　実習計画・帳票作成
11	指示献立実習⑨	A班　生産管理実習⑤　　B班　実習計画・帳票作成
12	指示献立実習⑩	B班　生産管理実習⑤　　A班　実習計画・帳票作成
13	指示献立実習⑪	A班　生産管理実習⑥　　B班　実習計画・帳票作成
14	指示献立実習⑫	B班　生産管理実習⑥　　A班　実習計画・帳票作成
15	まとめ	総合評価会～各グループごとの発表

教科書(参考書・教材等)

実習ファイル、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、電卓

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2023年度)						KN091
科　目　名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏　　名
給食経営管理実習Ⅱ	2	後期	1	必修	実習	清水　孝子

授業概要

給食施設を想定した大量調理・提供実習を行い、給食運営の方法と技術を習得する。

到達目標・評価方法

到達目標

前期の目標に加え、①目的に応じた献立計画（献立作成）食材料管理から、生産管理、品質管理ができる。
②対象者に応じた、食事サービスの方法の検討、実践、評価ができる。
③実習により収集したデータを分析し、改善策の考察ができる。

評価方法

100点満点の総合評価（実習レポートおよび帳票書類作成能力、実習態度、技能等を総合的に評価）

教員紹介

病院、高齢者施設、委託給食会社等での勤務にて、給食管理を担当していた経験より管理栄養士養成に向けた給食経営管理について授業展開を行う

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	献立計画・帳票作成	対象者に合わせた献立計画（献立作成）生産計画
2	献立計画・帳票作成	対象者に合わせた献立計画（献立作成）生産計画
3	自主献立実習①事業所	A班　生産管理実習①　　B班　実習計画・帳票作成
4	自主献立実習②事業所	B班　生産管理実習①　　A班　実習計画・帳票作成
5	自主献立実習③事業所	A班　生産管理実習②　　B班　実習計画・帳票作成
6	自主献立実習④事業所	B班　生産管理実習②　　A班　実習計画・帳票作成
7	自主献立実習⑤病院	A班　生産管理実習③　　B班　実習計画・帳票作成
8	自主献立実習⑥病院	B班　生産管理実習③　　A班　実習計画・帳票作成
9	自主献立実習⑦高齢者施設	A班　生産管理実習④　　B班　実習計画・帳票作成
10	自主献立実習⑧高齢者施設	B班　生産管理実習④　　A班　実習計画・帳票作成
11	自主献立実習⑨学校	A班　生産管理実習⑤　　B班　実習計画・帳票作成
12	自主献立実習⑩学校	B班　生産管理実習⑤　　A班　実習計画・帳票作成
13	自主献立実習⑪行事食	A班　生産管理実習⑥　　B班　実習計画・帳票作成
14	自主献立実習⑫行事食	B班　生産管理実習⑥　　A班　実習計画・帳票作成
15	まとめ・発表	実習内容のまとめ・考察・発表（給食経営管理における評価と改善）

教科書（参考書・教材等）

実習ファイル、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、電卓