

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN001
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
生活と環境	1	前期	2	必修	講義	春日 千加子	
<b>授業概要</b>							
生活と環境における食について文化的・社会的側面から理解し、現代社会におけるライフスタイルと食生活やその問題点や改善策について自らも考える。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
生活と環境における「食」の位置づけを理解し、食文化や食環境をとりまく正しい知識を学ぶ。現代社会の中で望ましい食生活について理解を深め、知識や実践力を身につける。							
<b>評価方法</b>							
定期試験80%、課題・提出物20%にて評価する							
<b>教員紹介</b>							
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、栄養士・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)							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	講義の概要、講義を学ぶ意義、進め方など					
2	衣食住における食生活の概念	食生活の概念、近年の食生活に関わる諸問題(こ食、朝食欠食、夜型化など)					
3	日本の食文化、日本型食生活(1)	日本の食文化、和食の文化「ユネス無形文化遺産(和食)」など					
4	日本の食文化、日本型食生活(2)	日本型食生活の特徴					
5	日本の食文化、日本型食生活(3)	行事・儀礼食と食事形式、郷土料理					
6	ライフスタイルと食生活(1)	生活習慣病と食生活、過栄養(肥満、メタボリックシンドロームなど)					
7	ライフスタイルと食生活(2)	生活習慣病と食生活(減塩のすすめ)					
8	ライフスタイルと食生活(3)	高齢者の食とフレイル					
9	ライフスタイルと食生活(4)	若年女性のやせ					
10	食環境と食生活(1)	食料自給率の変遷、フードマイレージ、地産地消など					
11	食環境と食生活(2)	食品産業、食品加工表示、フードファディズムなど					
12	現代社会と食生活(1)	SDGsと食生活① 持続可能な食生活					
13	現代社会と食生活(2)	SDGsと食生活② フードロス削減について考える					
14	現代社会と食生活(3)	最近の食のニュースで気になったことは何か(新聞、メディア情報)					
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					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
食生活論(岡崎光子編、光生館)、必要に応じて資料を配布							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)						EN004
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	渡邊 基吉
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						
Excelでの表計算、関数の様々な使い方、またパワーポイントの構成や作成、発表方法まで理解でき、応用して使用できるようになることを目的とする。						
評価方法						
課題等を総合的に判定。(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						
株式会社エイネット で販売員として実務経験をに基づき、企画・生産が出来る学生の養成に向けた授業を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	コンピュータ・インターネット ・Windowsの基礎知識	コンピュータの基礎・インターネットの基礎・Windowsの基礎(P4~17)				
2	Word(1)	Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得、 Wordを用いての文書作成とページ設定の習得(P22~37)				
3	Word(2)	Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得、 文書制作を行いWord(1)の復習(P34~35)				
4	Word(3)	表の制作・テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得 (P38~59)				
5	Word(4)	表の制作・テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得 3回目の内容の復習と課題文書作成(P46,58)				
6	Word(5)	オンライン画像の挿入、ワードアートの挿入、図形の挿入 長文作成のサポート(見出し、アウトライン)				
7	Word(6)	オンライン画像の挿入、ワードアートの挿入、図形の挿入 5回目の内容の復習と課題文書作成(P 69)□				
8	Excel(1)	Excelの基礎用語や操作の理解、表作成を習得 基本の関数の習得(P88~119)				
9	Excel(2)	表の印刷、相対参照、絶対参照、オートSUM(SUM、AVERAGE、 COUNT、MAX、MIN)(120~135)				
10	Excel(3)	条件によって集計する方法(COUNT IF、SUM IF、AVERAGE IF) 表を参照して該当データを求める(VLOOKUP)端数を処理する(ROUND)(P136~ 139)				
11	Excel(4)	IF関数を利用してエラーを回避する(IFERROR) 文字列操作でデータを加工する(LEFT、MID、RIGHT)(P140~142)日付を計算する(TODAY、DATE、YEAR、MONTH) エクセルのショートカットキー、社会に出たときに使える小技(P143)				
12	Excel(5)	グラフと図形(棒グラフ、円グラフ、複合グラフ)(P148~159)				
13	ExcelとWord(1)	ExcelとWordの連携を習得 ExcelとWordの連携およびPDF機能を習得(P168~178)				
14	PowerPoint(1)	文章及び画像でのスライド作成、アニメーションや画像処理を利用した効果的なスライド作成 資料の編集、印刷の方法を習得(P178~221)				
15	テスト	ExcelとWordの連携した文書を制作した内容を時間(P168~177)				
教科書(参考書・教材等)						
30時間アカデミック 情報リテラシー Office2016 Windows 10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 栄養士科(2022年度)						EN005
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
計算の理論と活用	1	前期	2	必修	講義	木田橋 宏信
授業概要						
栄養士のための学習並びに実務において必要な基礎的「計算の理論」について学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
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						
学校や塾など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 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	方程式	割合の計算に備えて、 数学的思考の基本である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行う 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する 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が中心				
9	濃度	手動および電卓を用いた濃度の計算				
10	6～9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行う 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 連立方程式の計算方法を習得				
13	割合の復習 一次不等式	6～11回目の内容(割合中心)の復習 一次不等式の計算方法を習得				
14	割合の復習(2) 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 栄養士科(2022年度)							EN006
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
化学理論	1	前期	2	必修	講義	小野澤 晶子	
授業概要							
栄養学・食物学を学ぶ上で必要となる化学の内容を履修する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養を理解する上で、化学は必要不可欠なものであるが、学生の習熟度にはばらつきがあるため、高校の化学の基礎部分を理解し、このばらつきを是正することを目標とする。							
評価方法							
定期テスト(80%)＋小テスト(20%)で評価する							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	化学とは何か・周期表について	化学と生活の関り・周期表を覚える					
2	原子の構造	原子のなりたち、原子の電子配置					
3	化学結合の性質	各種化学結合の説明					
4	化学結合の種類	各種化学結合の理解					
5	原子量と物質質量	同位体・原子の相対質量・分子量					
6	化学反応式	化学反応式の作り方					
7	酸と塩基	酸と塩基、中和の理解					
8	酸化と還元	酸化と還元反応・イオン化傾向の理解					
9	有機の定義・基本	有機の定義・無機との違いを知る					
10	化学反応と官能基	各種官能基と官能基の関りを知る					
11	炭化水素命名法	有機化合物の構造を知る					
12	芳香族化合物	六員環化合物について学ぶ					
13	炭水化物の化学	糖質の構造と種類・反応について知る					
14	脂質の化学	油脂の定義・生理機能について知る					
15	アミノ酸・たんぱく質の化学	アミノ酸とたんぱく質の関りについて知る					
教科書(参考書・教材等)							
食物・栄養系のための基礎化学 豊田 正武 田島 眞 丸善出版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)						EN007
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
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						
100点満点の総合評価、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				
2	実験器具の使い方、持ち方	実験器具の使い方、操作方法など				
3	溶液の作り方	溶液の作り方(重量%、容量%、希釈方法)				
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	お酢の酸度滴定(中和滴定)				
6	滴定操作Ⅲ	水の硬度測定(キレート滴定)				
7	滴定操作Ⅳ	食品中の食塩濃度測定(沈殿滴定)				
8	滴定操作Ⅴ	食品中のシュウ酸の測定(酸化還元滴定)				
9	pHの測定Ⅰ	pH試験紙、pHメーターを用いたpH測定法				
10	緩衝液の作り方・作用	緩衝液の作り方、緩衝能について				
11	吸光度の測定Ⅰ	ワイン中の総ポリフェノールの定量				
12	吸光度の測定Ⅱ	お茶中のタンニンの定量				
13	pHの測定Ⅱ	食品のpH測定、等電点沈殿				
14	滴定操作(復習)	食品の酸度滴定(中和滴定)				
15	まとめ	1回目～14回目の復習、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 栄養士科(2022年度)							EN008
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	
<b>授業概要</b>							
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。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
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。							
<b>評価方法</b>							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
<b>教員紹介</b>							
<b>授 業 計 画</b>							
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う。					
3	Hobbies & Interests	趣味について話し合しましょう。					
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う。					
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。					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
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 栄養士科(2022年度)							EN009
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	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
<b>教員紹介</b>							
<b>授 業 計 画</b>							
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	イントネーションを習得して効果的なコミュニケーション能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。					
<b>教科書(参考書・教材等)</b> 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 栄養士科(2022年度)						EN010
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
<b>授業概要</b>						
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、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。						
<b>到達目標・評価方法</b>						
<b>到達目標</b>						
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。						
<b>評価方法</b>						
授業後のレポートで評価する。						
<b>教員紹介</b>						
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つつ、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。						
<b>授 業 計 画</b>						
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、指標				
2	健康に関わる要因	運動、栄養、休養等健康に影響を及ぼす要因				
3	健康づくり事業	健康日本21等健康づくり事業				
4	社会保障制度	医療、介護等健康づくりに関わる社会保障制度				
5	がん対策	疾患の現状、予防策				
6	循環器疾患対策	疾患の現状、予防策				
7	代謝疾患対策	疾患の現状、予防策				
8	骨・関節疾患対策	疾患の現状、予防策				
9	感染症対策	疾患の現状、予防策				
10	精神疾患等対策	疾患の現状、予防策				
11	母子保健・学校保健	母子保健・学校保健の現状と課題				
12	成人保健・産業保健	成人保健・産業保健の現状と課題				
13	高齢者保健・障害者保健	高齢者保健・障害者保健の現状と課題				
14	地域保健・国際保健	地域保健・国際保健の現状と課題				
15	医学、栄養学の進歩	医学、栄養学の進歩と将来の姿				
<b>教科書(参考書・教材等)</b>						
基礎から学ぶ健康管理概論						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)						EN011
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
健康運動指導実習(体育実技含む)	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(施設の使用も含む)				
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 栄養士科(2022年度)							EN014
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	1	前期	2	必修	講義	石田 静香	
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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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(5回、合計100点)を行い評価する。							
教員紹介							
東京都医学総合研究所で研究に従事した経験を、教育に生かす(石田:農学博士号所持)							
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。細胞の種類と性質					
2	細胞と組織	組織と器官・器官系					
3	骨と骨格	小テスト①(細胞と組織)、骨の構造と骨格の働き					
4	筋と運動	筋の構造と運動の仕組み					
5	循環器系	小テスト②(運動系)、心臓と血管の構造と機能					
6	血液・免疫系	血液・血球の性質。免疫系の働き					
7	呼吸器系	呼吸器系の構造と機能					
8	消化器系I	小テスト③(循環器系)、消化管の構造と機能					
9	消化器系II	肝臓・膵臓・十二指腸の構造と機能					
10	泌尿器系	泌尿器系の構造と機能					
11	内分泌系I	小テスト④(消化器系)、ホルモンの性質					
12	内分泌系II	内分泌系の働き					
13	生殖器系	男性生殖器と女性生殖器の構造と機能					
14	神経系	小テスト⑤(内分泌系と生殖器系)、中枢神経系と末梢神経系					
15	まとめ	人体の構造と機能のまとめ					
教科書(参考書・教材等)							
医歯薬出版 人体の構造と機能 内田さえ他編							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN016
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
解剖生理学実習	1	後期	1	必修	実習	川野 仁/石田 静香	
<b>授業概要</b>							
<p>人体の構造と機能は講義だけで理解することは難しい。            人体に関するビデオや人体画像のスケッチ、人体白地図などを通じて人体に関する知識と理解を深める。</p>							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
栄養士に必要な人体の構造と機能の知識を習得する。							
<b>評価方法</b>							
人体画像のスケッチ(80%)と課題(20%)によって評価する。							
<b>教員紹介</b>							
東京都医学総合研究所で研究に従事した経験を、解剖生理学の教育に生かす(医学博士号所持)							
<b>授 業 計 画</b>							
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、解剖学用語の説明					
2	人体の構造	細胞の構造と機能、細胞小器官。組織の構造と分類					
3	骨格系	全身の骨格、骨と関節の構造と機能					
4	筋肉系	全身の筋、筋の構造と機能					
5	循環器系	心臓と血管の構造と機能					
6	血液と免疫系	血液と免疫系の性質と機能					
7	消化器系 I	消化管(口腔、食道、胃、小腸、大腸)の構造と機能					
8	消化器系 II	肝臓、膵臓、胆のう、十二指腸の構造と機能					
9	呼吸器系	気道の構造、肺の構造と機能					
10	泌尿器系	腎臓の構造と機能					
11	内分泌系	内分泌器の構造とホルモンの機能					
12	生殖器系	男性と女性の生殖器の構造と機能					
13	神経系 I	中枢神経系(脳と脊髄)の構造と機能					
14	神経系 II	末梢神経系(体性神経系・自律神経系)の構造と機能					
15	感覚器系・まとめ	感覚器系、スケッチ・課題の提出					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
医歯薬出版 人体の構造と機能(栄養1年前期の解剖生理学と同じ教科書を使用する)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN017
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	
授業概要							
「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 ミトコンドリア 小胞体 ゴルジ装置 リボソーム リソソーム 細胞					
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 ガラクトース代謝 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	$\beta$ 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-グルコース経路 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 栄養士科(2022年度)						EN018
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 栄養士科(2022年度)							EN020
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	1	前期	2	必修	講義	富永 美沙	
授業概要							
5大栄養素の化学構造や性質、食品の色素や香りに関わる成分について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品学総論は今後専門科目を学ぶ上で基礎となる科目であるため、生物学的・化学的・物理的な食品の特性を理解することを目的とする。							
評価方法							
課題(40%)、定期試験(60%)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	食品と食物、食品の分類、食料問題について学ぶ					
2	有機化学の基礎	食品を構成する成分と食品成分理解のための基礎化学用語を学ぶ					
3	食品成分表	食品成分表について学ぶ					
4	食品中の水	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(1)	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(2)	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(1)	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(2)	油脂の酸化と過酸化物質評価、脂質の栄養について学ぶ					
9	たんぱく質(1)	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(2)	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	食品中のビタミン・ミネラルの種類と機能を学ぶ					
12	嗜好成分	食品の嗜好成分(味、香り、色の成分)の構造と特性、変化について学ぶ					
13	成分間の相互作用	炭水化物・脂質・たんぱく質の相互作用、酵素的・非酵素的褐変、酵素反応による成分変化について学ぶ					
14	おいしさの要素	食品の物性と官能評価について学ぶ					
15	総括	第1～14回目の授業内容のまとめ					
教科書(参考書・教材等)							
食べ物と健康 I 食品成分を理解するための基礎 第2版(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 栄養士科(2022年度)							EN021
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
食品機能論(食品加工学含む)	1	前期	2	必修	講義	富永 美沙	
授業概要							
食品中に含まれる栄養素、食品の加工・機能特性、食品表示について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
様々な食品の特徴、成分、機能性、加工などに関する知識を習得する。							
評価方法							
課題(40%)、定期試験(60%)で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	穀類	穀類の特性とその加工品について学ぶ					
2	イモ類	イモ類の特性とその加工品について学ぶ					
3	種実類・豆類	種実類・豆類の特性とその加工品について学ぶ					
4	野菜類	野菜類の特性とその加工品について学ぶ					
5	果実類	果実類の特性とその加工品について学ぶ					
6	キノコ類・藻類	キノコ類・藻類の特性とその加工品について学ぶ					
7	魚介類	魚介類の特性とその加工品について学ぶ					
8	食肉類	食肉類の特性とその加工品について学ぶ					
9	卵類	卵類の特性とその加工品について学ぶ					
10	乳類	乳類の特性とその加工品について学ぶ					
11	油脂類・嗜好飲料類	油脂類・嗜好飲料類の特性と加工原理について学ぶ					
12	調味料・香辛料類	調味料・香辛料類の種類と機能特性について学ぶ					
13	食品の保存と規格	食品の保存、規格基準について学ぶ					
14	食品の機能性と健康食品	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)と特別用途食品について学ぶ					
15	総括	第1～14回目の授業内容のまとめ					
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 第2版(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 栄養士科(2022年度)							EN022
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	1	後期	1	必修	実験	富永 美沙	
<b>授業概要</b>							
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」を通じて理解する。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
食品の一般成分や機能性成分の分離・定性・定量を行い、食品の成分に関する知識を広げる。また、食品の化学変化について学び、調理実習で応用できるようにする。							
<b>評価方法</b>							
100点満点の総合評価、レポートや課題の内容を総合的に判断して評価する。							
<b>教員紹介</b>							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション 色素の変化	実験の諸注意 野菜・食肉の色素変化					
2	酵素的褐変 非酵素的褐変	ポリフェノールオキシダーゼによる反応 アミノ・カルボニル反応					
3	食品の一般分析Ⅰ	水分・灰分の定量Ⅰ					
4	食品の一般分析Ⅱ	水分・灰分の定量Ⅱ					
5	リンの定量	モリブデンブルー比色法によるリンの定量					
6	鉄の定量	オルトフェナントロリン比色法による鉄の定量					
7	食品の一般分析Ⅲ	脂質の定量Ⅰ					
8	食品の一般分析Ⅳ	脂質の定量Ⅱ					
9	タンパク質の変化	タンパク質の変性					
10	食品の一般分析Ⅴ	ローリー法によるタンパク質の定量					
11	ビタミンCの定量	インドフェノール滴定法によるビタミンCの定量					
12	糖質の定性反応	糖質の特性と定性反応					
13	ヨウ素-デンプン反応	デンプンの分離と糊化					
14	酵素実験	酵素(プロテアーゼ)による加水分解					
15	まとめ	1回目～14回目の復習、まとめ					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
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 栄養士科(2022年度)						EN023
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
食品加工学実習	1	後期	1	必修	実習	小野澤 晶子
授業概要						
食品加工の理論を理解し、実習を通して食品の栄養・安全・嗜好面の各特性を高める過程について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品加工の理論を理解し、実習を通して食品の栄養・安全・嗜好面の各特性を高める過程について学ぶ。						
評価方法						
レポート(15回分・内容により再提出とする)						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ガイダンス	加工学実習の授業の進め方について				
2	麺の加工	うどん・中華麺を製造する				
3	芋類の加工	こんにゃくを製造する				
4	農産物の加工	缶詰を製造する				
5	水産物の加工	佃煮を製造する				
6	糖類の加工	キャラメル・きな粉飴を製造する				
7	飲料水の加工	乳酸菌飲料を製造する				
8	練り製品の加工	さつま揚げを製造する				
9	豆類の加工	豆腐を製造する				
10	野菜類の加工	ピクルスを製造する				
11	果樹類の加工	ジャムを製造する				
12	畜肉の加工	ウィンナーを製造する				
13	官能評価の習得	自製品と市販品との官能評価を行う				
14	乳製品の加工	バター・ナチュラルチーズを製造する				
15	穀物の加工	パンを製造する				
教科書(参考書・教材等)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN024
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	1	後期	2	必修	講義	安田 剛司	
授業概要							
スライドやDVD、配布プリント等を用いて、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶことを通して、事故防止対策についての栄養士が果たすべき役割を理解することを目標とする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
保健所勤務にて食品・環境・医薬衛生行政を担当していた経験より授業展開を行う(獣医師免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	第1章 食品衛生の定義・法規	WHO関連・食品衛生行政					
2	第3章 食品衛生関連法規	食品衛生法の構成					
3	第4章 食品と微生物	細菌と真菌 発育条件					
4	第5章 食品の変質と防止	変質・腐敗 機序と防止法					
5	第6章 食中毒	食中毒統計・細菌性食中毒各論					
6	〃	細菌性食中毒各論					
7	〃	細菌性食中毒各論					
8	〃	経口寄生虫					
9	第7章 有害物質による食品汚染	カビ・化学物質・放射性物質・有害化合物					
10	第8章 食品添加物	総論・概念・安全性評価					
11	〃	食品添加物各論					
12	第9章 食品の器具・容器包装	食品衛生法の規格基準					
13	第10章 台所用洗剤	消毒法について					
14	第11章 食品衛生対策	HACCP等					
15	まとめ	定期試験対策および試験					
教科書(参考書・教材等)							
新食品衛生学要説2020年版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN026
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	1	前期	2	必修	講義	荒木 満美子	
<b>授業概要</b>							
栄養学の生理的意義と代謝および健康保持・増進、疾患との関わりについて教授する。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
栄養の意義について理解し、栄養学各科目の基礎になることを目標とする。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。							
<b>評価方法</b>							
授業内を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)							
<b>教員紹介</b>							
<b>授 業 計 画</b>							
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 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)	たんぱく質・アミノ酸の化学、たんぱく質の消化・吸収					
3	たんぱく質・アミノ酸の栄養(2)	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					
4	たんぱく質・アミノ酸の栄養(3)	窒素出納、たんぱく質の栄養価評価					
5	糖質の栄養(1)	糖質の化学、糖質の消化・吸収					
6	糖質の栄養(2)	糖質の体内動態、インスリンのはたらき、他の栄養素との関わり					
7	脂質の栄養(1)	脂質の化学、脂質の消化吸収、リポたんぱく質					
8	脂質の栄養(2)	脂質の体内動態、コレステロール、他の栄養素との関わり					
9	水溶性ビタミン	種類と生理作用、欠乏症					
10	脂溶性ビタミン	種類と生理作用、欠乏症と過剰症					
11	水、電解質、ミネラル	生理作用					
12	エネルギー代謝(1)	エネルギー代謝の定義、分類、測定法					
13	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					
14	まとめ						
15	定期試験						
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
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 栄養士科(2022年度)							EN028
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	
<b>授業概要</b>							
ライフステージ別の特性に応じた栄養の摂取、望ましい栄養・食生活のあり方について学ぶ。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
日本人の食事摂取基準の概要及び栄養ケア・マネジメントについて学び、理解する。また、妊娠期・授乳期・乳児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力を養う。							
<b>評価方法</b>							
100点満点の総合評価。定期試験70%、小テスト・課題30%にて評価する。							
<b>教員紹介</b>							
保健所勤務にて、公衆栄養行政でライフステージを通じた栄養・食育計画及び実践指導経験から、栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
<b>授 業 計 画</b>							
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 栄養ケア・マネジメントの概念、栄養アセスメント					
2	栄養ケア・マネジメントⅠ	栄養アセスメント					
3	栄養ケア・マネジメントⅡ	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	日本人の食事摂取基準Ⅰ	食事摂取基準とは					
5	日本人の食事摂取基準Ⅱ	食事摂取基準の基礎的理解					
6	日本人の食事摂取基準Ⅲ	食事摂取基準の活用					
7	成長、発達、加齢	成長・発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養					
8	妊娠期・授乳期の栄養Ⅰ	妊娠期・授乳期の生理的特徴					
9	妊娠期・授乳期の栄養Ⅱ	妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
10	妊娠期・授乳期の栄養Ⅲ	妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
11	新生児期・乳児期の栄養Ⅰ	新生児期・乳児期の生理的特徴					
12	新生児期・乳児期の栄養Ⅱ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
13	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②					
14	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③					
15	まとめ	まとめ 定期試験					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
栄養科学イラストレイテッド応用栄養学(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 栄養士科(2022年度)							EN030
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	1	後期	2	必修	講義	山崎 恵美子	
授業概要							
疾病の成り立ちと発症のリスクとなる生活習慣を知り、疾病の予防をするための食事療法と、治療のための適切な栄養管理の知識を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
疾病の原因とその予防、治療のための食事療法の基本を理解する。							
評価方法							
定期試験・小テスト							
教員紹介							
総合病院・老人福祉施設・在宅支援センター等での実務経験を活かし、即戦力となる栄養士の養成を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	臨床栄養学を学ぶことの意味を理解する。	栄養障害					
2	消化器疾患	食道・胃疾患の病態と食事療法					
3	消化器疾患	腸疾患の病態と食事療法					
4	消化器疾患	胆・膵の病態と食事療法					
5	消化器疾患	肝疾患の病態と食事療法					
6	代謝内分泌	脂質異常症の病態と食事療法					
7	代謝内分泌	糖尿病の病態と食事療法					
8	代謝内分泌	高尿酸血症の病態と食事療法					
9	循環器疾患	高血圧・動脈硬化症の病態と食事療法					
10	循環器疾患	心疾患・脳卒中の病態と食事療法					
11	腎疾患	腎疾患の病態と食事療法					
12	腎疾患	慢性腎臓病糖尿性腎症の病態と食事療法					
13	腎疾患	人工透析の仕組みと食事療法					
14	血液疾患	貧血・骨疾患・食物アレルギーの病態と食事療法					
15	まとめ	確認テスト					
教科書(参考書・教材等)							
臨床栄養学実習書(第12版)医歯薬出版・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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN032
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養指導論 I	1	後期	2	必修	講義	山田 恒代	
<b>授業概要</b>							
栄養指導に関する基本的な知識、理論、技法の活用方法および対象者の総合的な栄養アセスメントについて教授する。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
栄養指導の目的は、「健康の維持・増進を図り、疾病の予防と快適な生活を送るためのより良い食生活の実践」等があげられる。栄養指導論 I では、健康、栄養・食生活の実態を把握し、栄養教育・指導に関する基本的な知識、理論、技法を学ぶ。また、これらを活用して、対象者の望ましい食行動の変容、食習慣の確立を導くための総合的な栄養マネジメントを習得する事を目標とする。							
<b>評価方法</b>							
100点満点の総合評価、小テスト40%、定期テスト60%にて評価							
<b>教員紹介</b>							
健康保険組合診療所、健康管理部勤務にて栄養指導を担当していた経験より、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)。							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	栄養指導の定義と意義	オリエンテーション 栄養指導の意義・目標、環境と栄養指導について学ぶ					
2	栄養指導の沿革 I	栄養指導の歴史、戦前・戦後復興について学ぶ					
3	栄養指導の沿革 II	経済成長期の栄養指導について学ぶ					
4	栄養指導の沿革 III	栄養指導の現在、栄養指導の展望について学ぶ					
5	栄養指導と関係法規 I	栄養士制度と法律。(1～5回授業の小テスト)					
6	栄養指導と関係法規 II	栄養指導に関わる法律: 健康増進法、学校給食法、母子保健法、労働安全衛生法					
7	栄養指導と関係法規 III	その他の関連の法律: 食育基本法、教育関連、高齢者関連、保健・医療関係、障害者関連、食品関連の法律					
8	食生活・栄養に関する諸調査 I	調査の意義・目的、種類・方法について学ぶ					
9	食生活・栄養に関する諸調査 II	評価方法、国民健康・栄養調査について学ぶ					
10	栄養指導の方法と技術 I	栄養指導の一般原則について学ぶ。(6～10回授業の小テスト)					
11	栄養指導の方法と技術 II	栄養指導の計画: アセスメントの方法と判定・評価について学ぶ					
12	栄養指導の方法と技術 III	栄養指導計画の立案、評価について学ぶ					
13	栄養指導の方法と技術 IV	栄養指導の方法について学ぶ					
14	栄養指導の方法と技術 V	栄養指導の方法(集団指導)について学ぶ、栄養士実力認定テストの配布					
15	まとめ	まとめ・定期試験					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
Nブックス 改訂栄養指導論 相川りゑ子編著 建帛社、日本人の食事摂取基準(2020年版) 第一出版、食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育実践マニュアル 第一出版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)						EN037
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
調理科学	1	前期	2	必修	講義	渡部 絵里香
授業概要						
調理過程で起こる食品の変化を科学的に理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
調理に関わる事柄について多面的に追求し、「人がどのような食べ方をしたらよいか」学び、大量調理や食事設計に繋がる学びを習得する。						
評価方法						
定期試験 60%、提出課題 40%						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	調理の意義	調理科学の役割、栄養士と調理について				
2	食の嗜好性	おいしさの要因について				
3	調理操作①	加熱調理と加熱機器について				
4	調理操作②	非加熱調理と調理器具について				
5	調理操作③	調味料の設定について				
6	主食材料の調理①	こめについて				
7	主食材料の調理②	小麦粉について				
8	主菜材料の調理①	肉類について				
9	主菜材料の調理②	魚類について				
10	主菜材料の調理③	卵・大豆について				
11	主菜材料の調理④	牛乳、乳製品について				
12	副菜材料の調理	野菜類、果物類、いも類、きのこ類について				
13	菓子・嗜好品材料の調理	ゲル化素材について				
14	食事評価	おいしさの評価について				
15	まとめ	定期試験				
教科書(参考書・教材等) 調理学(改訂第2版)-健康・栄養・調理- 柳沢幸江・柴田圭子 出版 アイ・ケイ・コーポレーション 調理のためのベーシックデータ 第4版 女子栄養大学出版部/家庭料理技能検定公式ガイド3級 女子栄養大学						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN038
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎調理学実習	1	前期	1	必	実習	遠藤 直希	
<b>授業概要</b>							
栄養士としての基本的な態度を身に付け、調理機器・器具・食材の扱い等の調理過程全体の基本技術を習得。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
「調理科学」、「基礎調理学実習」で学んだ知識を活かし、調理技術の習得と調理科学的な知識を理解し、料理への応用や大量調理にも活かせる能力、衛生的に調理ができる能力を習得することを目的とする。							
<b>評価方法</b>							
実技試験実施 ※食材仕入の状況により進度、内容の変更する場合あり。							
<b>教員紹介</b>							
「委託給食会社での勤務経験をもとに、栄養士養成における調理実習について授業展開を行う」(専門調理師・栄養士認定者)							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	ガイダンス	授業の進め方、調理における衛生管理について					
2	包丁の扱い	包丁研ぎ					
3	基本調理	野菜の切り方					
4	日本料理①	炊飯・白菜と油揚げのみそ汁(煮干し)①					
5	日本料理①	炊飯・白菜と油揚げのみそ汁(煮干し)②					
6	中国料理①	鶏のから揚げ・中国風コーンスープ①					
7	中国料理①	鶏のから揚げ・中国風コーンスープ②					
8	日本料理②	五目炊き込みご飯・かきたま椀・ほうれん草のお浸し①					
9	日本料理②	五目炊き込みご飯・かきたま椀・ほうれん草のお浸し②					
10	中国料理②	エビのチリソース煮・麻婆豆腐①					
11	中国料理②	エビのチリソース煮・麻婆豆腐②					
12	西洋料理①	ひき肉と野菜のカレーライス・アスパラガスのミモザサラダ①					
13	西洋料理①	ひき肉と野菜のカレーライス・アスパラガスのミモザサラダ②					
14	日本料理③	鰻の三枚卸し					
15	実技試験	切碎試験					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
女子栄養大学のお料理入門(女子栄養大学出版部)・調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN039
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
応用調理学実習Ⅰ	1	後期	1	必	実習	遠藤 直希	
<b>授業概要</b>							
栄養士としての基本的な態度を身に付け、調理機器・器具・食材の扱い等の調理過程全体の基本技術を習得。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
「調理科学」、「基礎調理学実習」で学んだ知識を活かし、調理技術の習得と調理科学的な知識を理解し、料理への応用や大量調理にも活かせる能力、衛生的に調理ができる能力を習得することを目的とする。							
<b>評価方法</b>							
実技試験実施 ※食材仕入の状況により進度、内容の変更する場合あり。							
<b>教員紹介</b>							
「委託給食会社での勤務経験をもとに、栄養士養成における調理実習について授業展開を行う」(専門調理師・栄養士認定者)							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	包丁の扱い	包丁研ぎ					
2	日本料理①	鶏そぼろ丼・かぼちゃの甘煮①					
3	日本料理①	鶏そぼろ丼・かぼちゃの甘煮②					
4	中国料理①	カニレタスチャーハン・大根とりんご、ハムのサラダ①					
5	中国料理①	カニレタスチャーハン・大根とりんご、ハムのサラダ②					
6	西洋料理①	スパゲッティミートソース・アサリのスパゲッティ①					
7	西洋料理①	スパゲッティミートソース・アサリのスパゲッティ②					
8	日本料理②	いなりずし・豚汁①					
9	日本料理②	いなりずし・豚汁②					
10	中国料理②	焼きギョーザ・野菜の甘酢漬け①					
11	中国料理②	焼きギョーザ・野菜の甘酢漬け②					
12	包丁の扱い	包丁研ぎ(出刃包丁)					
13	西洋料理②	クレープシュゼット・コーヒーゼリー					
14	日本料理③	鰯の三枚卸し(南蛮漬け)					
15	実技試験	切碎試験					
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
女子栄養大学のお料理入門(女子栄養大学出版部)・調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2022年度)							EN041
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食管理論 I	1	前期	2	必	講義	小澤 悦子	
<b>授業概要</b> 給食管理全般のマネジメント能力を養い、栄養士として給食施設の運営を安全に行う為に必要な手法を学ぶ。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 特定かつ多数の者の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステム及びマネジメントについて給食経営管理の理論に基づき理解する。							
<b>評価方法</b> 筆記試験80%、その他20%(小テスト等を含む)(配分は学生の状況を確認し総合的に勘案する)							
<b>教員紹介</b> 病院での給食分野における実務経験をもとに、栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	給食の目的	栄養士の役割について・栄養士の歴史					
2	給食の概要と法的根拠	特定給食施設における給食の意義・役割					
3	給食施設の特徴と関連法規	『健康増進法』における給食施設と栄養管理					
4	給食システム	給食の目的に応じたオペレーションシステムとその特徴					
5	食材料管理・生産管理	食材料管理の方法を理解し、大量調理給食施設の栄養・食事管理から、献立の調理工程に基づき、作業管理をしていく過程を学ぶ。					
6	衛生管理①	大量調理を行う為の安全衛生管理を学ぶ。					
7	衛生管理②	大量調理施設衛生管理マニュアルを学ぶ。					
8	施設・設備管理	調理施設の設備・機器を理解し具体的に作業に反映する事を学ぶ。					
9	栄養・食事管理①	栄養・食事管理の目的とプロセス					
10	栄養・食事管理②	食事摂取基準を活用した給与栄養目標量の決定					
11	栄養・食事管理③	献立作成基準と食品構成					
12	品質管理	給食の品質管理の標準化					
13	危機管理①	事故における危機管理とリスク管理					
14	危機管理②	災害時における危機管理とリスク管理					
課題1	授業内容より、課題提出						
<b>教科書(参考書・教材等)</b> 栄養科学シリーズ NEXT 給食経営管理論(第4版) 講談社 教材 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 栄養士科(2022年度)							EN042
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食管理論Ⅱ	1	後期	2	必	講義	小澤 悦子	
<b>授業概要</b> 給食管理全般のマネジメント能力を養い、各給食施設の給食経営管理を学ぶ。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 給食管理全般のマネジメント能力を養い、各給食施設の給食経営管理の意義・役割を理解する。							
<b>評価方法</b> 筆記試験80%、平常点20%(出席状況・小テスト等を含む)(配分は学生の状況を確認し総合的に勘案する)							
<b>教員紹介</b> 病院での給食分野における実務経験をもとに、栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	給食経営管理の意義・目的	施設の目的に合わせた給食施設の経営管理・資源を学ぶ。					
2	給食とマーケティング	給食におけるマーケティングの意義・目的					
3	給食の運営と外部委託	給食の運営における委託と契約、受託業者の役割について					
4	人事管理・労務管理	給食施設の組織を理解し、雇用形態や能力開発について学ぶ。					
5	原価管理	給食の原価構成・管理を学び、費用分析できる事により、会計を管理する事を学ぶ。					
6	情報管理・事務管理	情報を整備・整理する重要性を理解し、給食の事務管理を学ぶ。					
7	各施設における給食経営管理	各給食施設の給食経営管理の意義・役割					
8	各施設別給食管理①	児童福祉施設給食の特徴と栄養士の役割					
9	各施設別給食管理②	学校給食の特徴と栄養士の役割					
10	各施設別給食管理③	事業所給食の特徴と栄養士の役割					
11	各施設別給食管理④	医療施設給食の特徴と役割					
12	各施設別給食管理⑤	高齢者施設給食・介護保険施設給食の特徴と栄養士の役割					
13	各施設別給食管理⑥	障害者福祉施設給食の特徴と栄養士の役割					
14	各施設別給食管理⑦	その他の給食施設の特徴と栄養士の役割(矯正施設・自衛隊・外食産業等)					
15	まとめ	栄養士として給食施設の運営を安全に行うために					
<b>教科書(参考書・教材等)</b> 栄養科学シリーズ NEXT 給食経営管理論(第4版) 講談社 教材 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 栄養士科(2022年度)							EN043
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
献立計画	1	前期	2	必修	講義	中村 桂樹	
<b>授業概要</b>							
献立作成に必要な基礎知識と技術を講義と演習を交えながら理論的に学ぶ。 給食施設の対象者に合わせた献立の立案を行う。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品成分表などの各資料データの活用方法、調理方法などの基礎知識を身に着ける。</li> <li>・献立作成の手順を理解し、各施設の対象者に合わせた献立を立案することができる。</li> </ul>							
<b>評価方法</b>							
課題(課題内容・提出状況)70%、出席状況、授業態度 30%							
<b>教員紹介</b>							
委託給食会社での勤務経験をもとに、栄養士養成に必要な献立計画における知識の習得を目指した授業展開を行う。							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目		概 要				
1	献立作成の理論と実際①		献立作成の基礎知識				
2	献立作成の理論と実際②		食品成分表の活用方法 廃棄率の計算、栄養価計算の練習問題 乾物の戻し率・食材の給油率について				
3							
4	献立作成の理論と実際③		給与栄養目標量の設定 日本人の食事摂取基準について エネルギー産生栄養素バランスについて 調味パーセントについて				
5							
6	献立作成の理論と実際④		食品群別加重平均栄養成分表・食品構成表の作成方法と手順について 調味パーセントの練習問題				
7							
8	献立作成①		事業所給食の対象者アセスメント・栄養・食事計画・献立作成・評価				
9							
10	献立作成②		季節・行事に合わせた給食の献立作成				
11							
12	各給食施設の献立作成と要点		各給食施設の特徴を理解し、その対象者に適した献立作成について				
13							
14	卓上メモの作成		作成した献立から対象者に対する情報提供の教材作成を行う。				
15	まとめ		まとめ				
<b>教科書(参考書・教材等)</b>							
栄養科学シリーズ NEXT 献立作成の基本と実践 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							