

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)							E001
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
カウンセリング論	2	前 期	2	必 修	講 義	岩 槻 恵 子	
授業概要							
栄養カウンセリングにおけるカウンセリングの基礎、技法、背景となる理論についての講義を行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として活動するために必要な栄養カウンセリングの基礎理論や技法を学び、職場および社会で望まれる人物・適応できる人物を目指す。							
評価方法							
定期試験60%，毎回の授業内で実施する小課題40%で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	栄養教育とカウンセリング	カウンセリングとは、栄養カウンセリングの効果					
2	栄養カウンセリングスキル	基本的態度(受容、共感、自己一致)					
3	栄養カウンセリングスキル	傾聴、ラポールの形成					
4	栄養カウンセリングスキル	傾聴の技法1					
5	栄養カウンセリングスキル	傾聴の技法2					
6	栄養カウンセリングスキル	傾聴の技法のまとめ					
7	カウンセリング理論	精神分析、来談者中心療法、行動療法等の紹介					
8	カウンセリング理論	交流分析、家族療法等の紹介					
9	カウンセリング理論	パーソナリティ理論、グループアプローチ等の紹介					
10	保健行動の理論	保健信念モデル、自己効力感等の紹介					
11	食行動理論	食行動に影響を及ぼす要因、学習、ストレスと食行動					
12	ライフステージと食行動の特徴	妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期の食行動の特徴					
13	ライフステージと食行動の特徴	青年期、成人期、高齢期の食行動の特徴					
14	栄養カウンセリングの応用	個別栄養教育・グループアプローチ等の紹介					
15	まとめ	復習					
教科書(参考書・教材等)							
教科書:「栄養科学シリーズNEXT 栄養カウンセリング論 第2版」 小松啓子・大谷貴美子 編 講談社							

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)							E002
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
カウンセリング実習	2	後 期	1	選 択	実 習	岩 槻 恵 子	
授業概要							
前期で学習した「カウンセリング論」を基に、栄養士としてのコミュニケーション力を習得するための実習を行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
自己理解、他者とのコミュニケーションの実習を通し、栄養士として必要とされるコミュニケーション力を向上させる。							
評価方法							
毎回の授業で提出する小レポートにて評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	カウンセリングの基本的事項	栄養士の倫理、環境整備、場面構成、リラクゼーション法					
2	自己理解	心理尺度を用いた自己分析1					
3	自己理解	心理尺度を用いた自己分析2					
4	他者理解	他者の気持ちの推測の実習、ABC理論					
5	コミュニケーションの技法	ラポールの形成の実習1:自己紹介による自己開示の仕方					
6	コミュニケーションの技法	ラポールの形成の実習2:他者紹介、遊びを通したラポール形成					
7	コミュニケーションの技法	言語・非言語コミュニケーションの実習:聞く時の姿勢・視線・態度等					
8	コミュニケーションの技法	傾聴の技法の実習1:単純受容					
9	コミュニケーションの技法	傾聴の技法の実習2:繰り返し、明確化、要約					
10	コミュニケーションの技法	傾聴の技法の実習3:沈黙への対応					
11	コミュニケーションの技法	傾聴の技法の実習4:質問の仕方					
12	コミュニケーションの技法	傾聴の技法の実習5:共感・受容					
13	コミュニケーションの技法	アサーションの実習1:言いたいことをうまく伝える					
14	コミュニケーションの技法	アサーションの実習2:頼み方、謝り方					
15	まとめ	実習のふりかえり					
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)							E014
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
病理学	2	後 期	2	必 修	講 義	五十里 一秋	
授業概要							
基本的病理の成立過程を理解し、栄養士として知っておくべき疾患の原因、発生のしくみ、形態学的変化を授業する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
身近な疾患に対する理解を深め、また、将来起こる可能性がある課題に対応できる力を身につける							
評価方法							
授業後のレポートで評価する(100点満点評価)。							
教員紹介							
大学病院での臨床や保健所での糖尿病等医療連携事業の経験を生かして授業を行う。 (歯科医師免許所持、歯学博士、障害者歯科学会・老年歯科医学会・小児歯科学会での学会発表)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション、病気の原因	病気の原因					
2	先天異常	遺伝病、染色体異常					
3	細胞損傷①	細胞の損傷、再生					
4	細胞損傷②	細胞の適応能力					
5	代謝異常①	代謝のしくみ、糖質・脂質の代謝異常					
6	代謝異常②	たんぱく質・核酸・カルシウム・色素の代謝異常					
7	循環異常①	体液の循環、循環異常					
8	循環異常②	血管の閉塞、ショック					
9	腫瘍①	腫瘍の原因と分類					
10	腫瘍②	腫瘍の転移					
11	炎症①	炎症の原因と経過					
12	炎症②	炎症のメカニズム					
13	免疫異常	免疫のしくみ、免疫の異常					
14	感染と病原微生物	感染症の発症					
15	認知症	認知症の原因と症状					
教科書(参考書・教材等)							
病気のしくみと成り立ち(宣広社)							

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)							E017
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
生化学Ⅱ	2	前 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	レプチニン 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)							

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)							E018
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
生化学実験	2	後 期	1	必 修	実 験	惟 村 直 仁	
授業概要							
生化学の講義で学んだ内容を実験を通して、理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
実験の操作方法を理解し、自ら判断する力を養う。また、酵素や生体成分の分析を通して代謝を学ぶ。							
評価方法							
定期試験及びレポート評価点を合算して評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	糖定性	単糖 二糖類 多糖類					
2	レシチン抽出	卵黄より脂質を抽出し、薄層クロマトグラフィーによるレシチンの分離					
3	レシチンの定量	レシチンを酸分解後リンを定量する					
4	コレステロールの定量	卵黄中コレステロールの定量					
5	酵素 I	ホスファターゼの至適温度 至適pH					
6	酵素 II	ホスファターゼのKm値					
7	酵素 III	肝臓中グルコース-6-フォスファターゼの測定					
8	たんぱく質、アミノ酸の定性	たんぱく質の等電点沈殿、キサントプロテイン反応、ニンヒドリン反応					
9	たんぱく質抽出	肝臓中タンパク質の抽出					
10	たんぱく質の測定	肝臓中タンパク質の定量(Lowry法)					
11	DNA抽出	白子からDNAの抽出					
12	DNAの測定	インドール法による測定					
13	クレアチニン定量	尿中クレアチニン測定 クレアチニクリアランス計算					
14	尿中尿素定量	尿中尿素の測定					
15	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				配布実験レポート用紙			

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)							E024
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
食品衛生学実験	2	前 期	1	必 修	実 験	小林 益男	
授業概要							
食の安全や危険性などを「食品学実験」を通じて理解し、衛生管理における必要性を学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品衛生学で修得した基礎知識について、実験を通してさらに理解することを目的とする。一連の細菌・微生物・添加物などを測定し、特徴や特性、衛生管理における注意点について理解する							
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 鶏卵の鮮度検査	実験についての諸注意、概要、レポートの書き方 比重測定、卵黄係数の測定					
2	空中落下菌の検査	空中落下菌の測定及びコロニー観察					
3	生菌数の検査	食品中の生菌数の測定					
4	大腸菌群の検査	食品の大腸菌群測定					
5	細菌の単染色とグラム染色	細菌の単染色とグラム染色および顕微鏡観察					
6	食品添加物 I	着色料の簡易検査、一般飲食物添加物の例					
7	油脂の検査 I	油脂の変敗について					
8	油脂の検査 II	酸価(AV)及び過酸化物価(POV)の測定					
9	食器の洗浄検査	洗浄によるデンプン性、タンパク質性、脂肪性残留物の定性試験					
10	食品添加物 II	発色剤(亜硝酸ナトリウム)の定量(検量線の作製)					
11	食品添加物 III	発色剤(亜硝酸ナトリウム)の定量(未知試料の測定)					
12	飲料水の検査	飲料水の化学的検査					
13	環境衛生検査	手指の細菌検査、拭き取り法および落下細菌による細菌検査					
14	牛乳の検査	比重測定による加水検査、新鮮度検査、酸度測定					
15	まとめ講義 実技テスト	まとめ講義 実験班による共同実技テスト					
教科書(参考書・教材等)							
実験テキストを配布する							

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)							E030
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	前 期	1	必 修	実 習	山崎 恵美子	
授業概要							
「臨床栄養学 I」で学んだ知識を基礎に、具体的に治療食の調理実習を行い考察する。 「臨床栄養学 II」とリンクして授業が進行する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
治療食を計画し、具体的な食事として患者へ提供するための基本的な技術を習得する。							
評価方法							
・レポート(60%)・定期試験(40%)							
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	経口栄養補給法	一般治療食の実習					
2	経口栄養補給法	軟菜・分粥・術後食の実習					
3	経口栄養補給法	低残渣食・検査食					
4	経口栄養補給法	摂食機能障害のための食形態調整食					
5	エネルギー・コントロール食	DM食品交換表の使い方(講義)					
6	エネルギー・コントロール食	DM食品交換表を使用しての栄養計算(講義)					
7	エネルギー・コントロール食	エネルギー・コントロール食の実習					
8	減エネルギー・減塩の工夫	減エネルギー・減塩の実習					
9	経口栄養補給法	流動食の実習					
10	脂質コントロール食	脂質制限食の実習					
11	たんぱくコントロール食	腎臓病食品交換表の使い方(講義)					
12	たんぱくコントロール食	腎臓病食品交換表を使っての栄養計算(講義)					
13	たんぱくコントロール食	たんぱく制限食の実習					
14	献立の展開	コントロール食のまとめ実習					
15	献立の展開演習	コントロール食のまとめ演習(講義室)					
教科書(参考書・教材等)							
エッセンシャル臨床栄養学(第8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(日本糖尿病協会・文光堂) 腎臓病食品交換表第9版(医歯薬出版) /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)							E032		
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Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	山田 恒代			
授業概要									
栄養指導の実際、栄養指導に必要な基礎事項、およびライフステージ・ライフスタイル等ごとの特性に応じた栄養教育・指導方法を実例を持って教授する。									
到達目標・評価方法									
到達目標									
栄養指導に必要な基礎事項を学び、その知識をもとにライフステージ、ライフサイクル、給食施設別、健康障害における栄養指導方法等を習得することを目標とする。さらには、栄養指導の国際的動向についても学習する。									
評価方法									
100点満点の総合評価、小テスト40%、定期テスト60%にて評価									
教員紹介									
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)。									
授業計画									
回	主な項目	概要							
1	栄養指導の実際Ⅰ	オリエンテーション、指導方法の選択、カウンセリングの理論と意義について							
2	栄養指導の実際Ⅱ	行動科学理論							
3	栄養指導の実際Ⅲ	行動変容技法							
4	栄養指導の実際Ⅳ	教材・媒体							
5	栄養指導の実際Ⅴ	プレゼンテーション技法、コミュニケーション技術							
6	栄養指導に必要な基礎事項Ⅰ	日本人の食事摂取基準、食生活指針と食事バランスガイド ~p82							
7	栄養指導に必要な基礎事項Ⅱ	食育関連、食料需給表、健康日本21、運動指導、休養指導 ~p93							
8	ライフステージ別栄養指導	妊娠期・授乳期、乳児期、幼児期の栄養指導							
9	ライフステージ別、ライフサイクル別栄養指導	学童期、思春期、成人期、高齢期の栄養指導、単身生活者の栄養指導							
10	健康障害と栄養指導	高血圧症、鉄欠乏性疾患、食物アレルギー、骨粗鬆症							
11	健康障害と栄養指導	内分泌、代謝異常							
12	給食における栄養指導	病院給食、学校給食、児童福祉施設給食							
13	給食における栄養指導	社会福祉施設給食、事業所給食							
14	栄養指導の国際的動向	先進諸国における栄養問題、開発途上国における栄養問題							
15	まとめ	まとめ(定期試験)							

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)							E034
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
栄養指導実習Ⅱ	2	後 期	1	必 修	実 習	山 田 恒 代	
授業概要							
校外実習での経験を踏まえ、健康増進等を目標とした、個人・集団栄養指導について教授する。 また、ライフステージ別の栄養指導方法についても教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養指導を行うにあたり必要になる基本的な知識・技術について実践を通して学ぶ。ライフステージ別に沿った媒体作成や指導プログラムの企画、実施、評価する力を身につける。加えて、時間配分や指導媒体の適正化について実習を通じて理解する。個人栄養指導方法についても実践する。							
評価方法							
100点満点の総合評価、提出物(含媒体)50%、発表50%にて評価							
教員紹介							
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)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	本実習の意義、進め方について講術する。 含:前期に求めた個人の栄養状態等を振り返り					
2	媒体(含食事バランスガイド)について	媒体、食事バランスガイドについての復習					
3	成長期に対する栄養指導	成長期(幼児・学童・思春期)各テーマに対する下調べおよび企画立案					
4	成長期に対する栄養指導	集団指導のための準備					
5	成長期に対する栄養指導	集団指導のための準備					
6	成長期に対する栄養指導	栄養指導の実施(各班30分)					
7	個人指導	24時間思い出し法による食事調査、栄養価算出					
8	個人指導	個人指導の際の媒体作成					
9	個人指導	個人栄養指導の実施					
10	成人期または、高齢期に対する栄養指導	各テーマに対する下調べおよび企画立案					
11	成人期または、高齢期に対する栄養指導	集団指導のための準備					
12	成人期または、高齢期に対する栄養指導	集団指導のための準備					
13	成人期または、高齢期に対する栄養指導	栄養指導の実施(各班60分)					
14	成人期または、高齢期に対する栄養指導	栄養指導の実施(各班60分)					
15	まとめ	全体のまとめ					
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 三訂栄養指導論 相川りゑ子編著 建帛社、栄養科学イラストレイティッド 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、「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3版) 武見ゆかり／吉池信男編集 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)							E046
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
校外実習	2	前 期	2	必 修	実 習	清水 孝子/川上 綾	
授業概要							
指定の特定給食施設にて90時間以上の実習を行なう。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
給食の運営に必要な給食費、献立作成、食材管理、発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、提供サービスなどの基本的な業務の実際を特定給食施設の現場で学ぶ。							
評価方法							
実習施設からの評価(80%)、提出物、報告内容(20%)にて評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設、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授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	事前訪問 (オリエンテーション)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習					
2	施設実習	各給食施設において実習を行なう。					
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9	実習内容	実践活動の場において、教育目標に沿った実習の目標を定め、知識と技術の統合を図る。					
10							
11							
12							
13							
14							
15							
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)							E047
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
校外実習指導	2	前 期	1	必 修	講 義	清水 孝子/川上 綾	
授業概要							
特定給食施設についての必要な基礎知識を学び、校外実習につなげる。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
校外実習は、給食業務を行なうための必要なサービスに関し、栄養士として具備すべき知識および技術を習得することを目標に実施する。実習前に目的や目標を理解し、終了後は実習施設での実習内容、研究課題の報告、実践の現場で学んだ事柄などの情報を交換、整理し、栄養士としての能力を身につける。							
評価方法							
実習記録(ノート)(60%)、事前、事後の取り組み(40%)にて評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設、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授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	事前指導(1)	実習の目的、目標、心構え、書類の作成など					
2	事前指導(2)	実習の準備、手続き、注意点、挨拶、言葉遣いなど					
3	事前指導(3)	実習準備、身だしなみなど					
4	事前指導(4)	施設別特徴の確認と課題(医療施設、福祉施設など)					
5	事前指導(5)	施設別特徴の確認と課題(学校、事業所など)					
6	事前指導(6)	実習ノートについて、実習後の対応(お礼状など)					
7	事後まとめ	各実習施設で学び、気づきをグループごとに討論し、整理する。					
8	報告会発表	実習で学んだ知識、技術を確認する。					
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
教科書(参考書・教材等)							
実習テキスト、国語表現							

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)							E049								
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	前期	2	選択	講義	山崎 恵美子									
授業概要															
疾病の成因となる生活習慣やを知り、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															
臨床栄養学Ⅰで学んだことを基礎として、食事療法を理解する。															
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	栄養補給法	栄養補給法の特徴と選択													
2	消化器疾患	食道・胃疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
3	消化器疾患	腸疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
4	消化器疾患	術後の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
5	高齢者疾患	脳卒中後遺症・摂食・嚥下障害の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
6	代謝内分泌	糖尿病の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
7	代謝内分泌	脂質異常症の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
8	循環器疾患	心疾患・高血圧・動脈硬化症の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
9	循環器疾患	心疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
10	消化器疾患	胆・膵疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
11	消化器疾患	肝疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
12	腎疾患	腎疾患の病態と食事療法													
13	腎疾患	慢性腎臓病糖尿病性腎症・人工透析の栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
14	血液疾患	貧血・骨疾患・食物アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン													
15	まとめ	確認テスト													

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)							E051		
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Ⅱ	2	後期	1	選択	実習	山崎 恵美子			
授業概要									
臨床栄養学で学んだ知識を基礎に、治療食を計画し、調理実習を行い考察する。									
到達目標・評価方法									
到達目標									
治療食を計画し、患者への食事として提供するための具体的な技術を習得する。									
評価方法									
・レポート(60%)・定期試験(40%)									
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	給食管理	治療食給食提供について(講義)							
2	経口栄養補給法	ミネラル補給の実習							
3	給食管理	治療食給食提供について(演習)							
4	経口栄養補給法	常食から軟菜への実習							
5	エネルギー・コントロール食	エネルギー・コントロール食の献立作成(講義)							
6	エネルギー・コントロール食	エネルギー・コントロール食の献立作成							
7	減塩適応濃度	減塩適応濃度の実習							
8	エネルギー・コントロール食	エネルギー・コントロール食の実習							
9	エネルギー・コントロール食	エネルギー・コントロール食の実習							
10	たんぱくコントロール食	たんぱくコントロール食の献立作成(講義)							
11	たんぱくコントロール食	たんぱくコントロール食の献立作成							
12	たんぱくコントロール食	たんぱくコントロール食の実習							
13	脂質コントロール食	脂質コントロール食の実習							
14	経口栄養補給法	その他治療食の実習							
15	献立の展開演習	コントロール食のまとめ演習(講義室)							

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)							E054
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
運動生理学	2	後期	2	選択	講義	植松雄太	
授業概要							
運動時の生理機能変化、体内代謝の調節、運動能力、体力とは何か、健康維持を果たす運動の役割について教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人間の活動において栄養摂取は必要不可欠である。また、体に関する知識や体と環境の関係を学ぶことで、栄養と体の相互理解を高めていく。							
評価方法							
授業内におけるテストとレポート提出などによる総合的な評価をする。 (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							
フィットネスクラブにて勤務していた経験をもとに、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	授業のねらいと進め方・栄養とエネルギー	運動生理の概要と体のメインエネルギー(タンパク質、糖質、脂質)の運動における役割を学ぶ					
2	体の構造と働き	骨格筋の働きと構造を日常生活の動きを取り入れながら学ぶ					
3	呼吸と運動①	酸素を体内に取り込む“呼吸”の仕組みや気管のはたらきについて学ぶ(前半)					
4	呼吸と運動②・神経のはたらき①	酸素を体内に取り込む“呼吸”の仕組みや気管のはたらきについて学ぶ(後半)・体が脳や脊髄から指示を出し、筋肉が動く“身のこなし”について学ぶ(前半)					
5	神経のはたらき②	体が脳や脊髄から指示を出し、筋肉が動く“身のこなし”について学ぶ(後半)					
6	ウェイトコントロールと運動量①	体重コントロールにおける知識と体感(前半)					
7	ウェイトコントロールと運動量②	体重コントロールにおける知識と体感(後半)					
8	ウェイトコントロールと運動量③	実践を交えた活動量を測定する					
9	体液・血液と体	体液や血液の役割とそれらの運動中の変化や影響を学ぶ					
10	内分泌と体	ストレス要因となる「運動」とそれに対するホルモンのはたらきを学ぶ					
11	循環器と体	酸素を運搬する“循環”における器官の働きや運動中の適応について学ぶ					
12	女性とスポーツ	ヒトにある2つの性が先天的または後天的に影響を受け違いを出す“性差”について、運動と女性を中心に学ぶ					
13	外と体	気温、高度を中心にからだの外にある環境と運動の関係を学ぶ					
14	内と体	男女差、老化、遺伝的要因のからだの中にある環境と運動の関係を学習する					
15	テスト(後半)	授業で行った内容に関するテスト					
教科書(参考書・教材等)							
1から学ぶスポーツ生理学【第2版】発行所 有限会社ナップ ISBN978-4-905168-42-3							

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)							E056
科 目 名	学 年	開 講 時 期	単 位 数	必 修・選 択	形 式	氏 名	
スポーツ栄養実習 I	2	前 期	1	選 択	実 習	大内 志織	
授業概要							
栄養管理をするために必要な様々な測定方法と評価方法を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
エネルギー消費量、身体組成、水分補給について説明することができ、測定・評価することができる。							
評価方法							
授業内の課題にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
日本代表選手やプロ選手の栄養指導経験をもとに、スポーツ選手を対象に科学的に栄養サポートができる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	ガイダンス	実習の説明					
2	エネルギー I	エネルギー消費量の計算					
3	エネルギー II	食事調査栄養計算					
4	身体組成	身体組成の測定方法、数値の取り扱い方法					
5	体力測定	体力テスト					
6	栄養マネージメント	栄養マネージメント計画を立てよう					
7	水分補給 I	スポーツドリンクを作成しよう					
8	水分補給 II	運動時の水分補給測定方法と評価方法①					
9	競技の理解 I	競技を調べよう					
10	競技の理解 II	競技を調べよう					
11	競技の理解 III	競技を調べよう					
12	競技の理解 IV	競技について理解を深めよう					
13	競技の理解 V	競技について理解を深めよう					
14	水分補給 III	運動時の水分補給測定方法と評価方法②					
15	ホットピックス	栄養士としてどう考えるか討論しよう					
教科書(参考書・教材等)							
「エッセンシャル スポーツ栄養学」 市村出版							

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)							E057
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
スポーツ栄養実習Ⅱ	2	後期	1	選択	実習	大内 志織	
授業概要							
スポーツ選手に対する栄養管理方法、栄養指導方法を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
様々な競技に対する栄養媒体を作成することができる。集団と個人のスポーツ選手を対象に的を得た栄養指導をすることができる							
評価方法							
授業内の課題にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
日本代表選手やプロ選手の栄養指導経験をもとに、スポーツ選手を対象に科学的に栄養サポートができる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	栄養マネージメントⅠ	栄養マネージメントを評価しよう①					
2	栄養マネージメントⅡ	栄養マネージメントを評価しよう②					
3	エビデンスⅠ	エビデンスの活用方法①					
4	エビデンスⅡ	エビデンスの活用方法②					
5	メニュー考案Ⅰ	競技別メニューを考えよう①					
6	メニュー考案Ⅱ	競技別メニューを考えよう②					
7	個別栄養指導	個別指導を考える					
8	媒体作成Ⅰ	競技別指導媒体を作成しよう①					
9	媒体作成Ⅱ	競技別指導媒体を作成しよう②					
10	集団栄養指導Ⅰ	チームに向けたセミナーを計画しよう					
11	集団栄養指導Ⅱ	チームに向けたセミナーの準備をしよう①					
12	集団栄養指導Ⅲ	チームに向けたセミナーの準備をしよう②					
13	集団栄養指導Ⅳ	チームに向けたセミナーの準備をしよう③					
14	集団栄養指導Ⅴ	チームに向けたセミナーを実施してみよう①					
15	集団栄養指導Ⅵ	チームに向けたセミナーを実施してみよう②					
教科書(参考書・教材等)							
「エッセンシャル スポーツ栄養学」市村出版							