

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)						E009	
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		2	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、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							
授業後のレポートで評価する。							
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。							
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、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					
教科書(参考書・教材等)							
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)						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(宣伝社)						

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)							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 クレアチニンクリアランス計算				
14	尿中尿素定量		尿中尿素的測定				
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つての栄養計算(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)				
教科書(参考書・教材等)						
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)							E033
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Ⅰ	2	前期	1	必修	実習	山田 恒代	
授業概要							
栄養指導を行うにあたり必要な基本的な知識・技術、集団指導のあり方を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養指導に必要な基本的な知識・技術、集団指導のあり方を学ぶ。学生自身の食生活等の調査、およびその評価を実施する。また、その調査結果を基に学年全体を対象と想定し、健康増進を目指した集団指導について学ぶ。また、媒体作成等についても学ぶ。							
評価方法							
100点満点の総合評価、提出物60%、発表40%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。3分スピーチの原稿作成					
2	3分間スピーチ	自分の考えを表現する					
3	栄養摂取量の把握	栄養摂取状況調査、栄養摂取量の算出、身体計測					
4	栄養摂取量、身体活動量の把握	栄養摂取量の算出、生活時間調査の集計、身体計測					
5	食事摂取基準	各自の食事摂取基準を算出する。身体計測等の評価の実施					
6	個人の栄養状態の評価	食事摂取基準による個人栄養評価の実施					
7	情報収集、現状把握	栄養指導と情報収集・処理等について 3回～6回にて得られた結果よりクラス、学年の現状を把握					
8	栄養状態の評価、 栄養指導の企画	集団指導方法について復習、7回で得られた結果を基に、集団に対する企画案、栄養指導案の作成Ⅰ					
9	集団指導の方法	集団に対する企画案、栄養指導案の作成Ⅱ、指導方法の検討および 集団指導の準備					
10	集団指導の準備Ⅰ	集団指導の準備					
11	集団指導の準備Ⅱ	集団指導の準備					
12	プレゼンテーションⅠ	集団指導の実施(各班60分)					
13	プレゼンテーションⅡ	集団指導の実施(各班60分)					
14	指導媒体の種類と用途Ⅰ	給食だよりを作成する。					
15	指導媒体の種類と用途Ⅱ	行事食カードを作成する。					
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)							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)						E035
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	前期	1	必修	講義	田原 美穂
授業概要						
公衆栄養学は、地域・職域等の集団における健康・栄養面の現状を把握し、問題点の改善、健康の保持・増進、疾病の予防を図ることを目的としている。各種集団の健康・栄養に関する現状や問題点、関係する政策、公衆栄養活動の流れ等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
個人や地域集団の健康の保持・増進、疾病予防を目指す公衆栄養活動の概念および公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律・制度などの基本的知識を身につける。また、わが国の健康・栄養課題の推移と関連づけて、現在の健康づくり施策について理解する。						
評価方法						
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。						
教員紹介						
保健所勤務にて、公衆栄養行政の現場における様々な経験から、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 公衆栄養の概念①	公衆栄養の意義と目的				
	公衆栄養の概念②	公衆栄養活動				
2	健康栄養問題の現状と課題①	社会環境と健康・栄養問題及び健康状態の変化				
	健康栄養問題の現状と課題②	食事の変化				
3	健康栄養問題の現状と課題③	食生活の変化				
	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				
4	日本の栄養政策①	公衆栄養活動および公衆栄養関連法規				
	日本の栄養政策②	公衆栄養関連法規 管理栄養士・栄養士制度				
5	日本の栄養政策③	国民健康・栄養調査				
	日本の栄養政策④	公衆栄養活動の実施に関連する指針、ツール				
6	日本の栄養政策⑤	国の健康増進基本方針と地方計画(健康増進計画)				
	日本の栄養政策⑥	国の健康増進基本方針と地方計画(食育推進基本計画)				
7	諸外国の健康・栄養政策	国際的な栄養行政組織 諸外国のフードガイド				
	前期のまとめ	まとめ				
8	定期試験	定期試験				
教科書(参考書・教材等)						
ウエルネス公衆栄養学2022年版(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 栄養士科(2022年度)						E036
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Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	田原 美穂
授業概要						
公衆栄養学は、地域・職域等の集団における健康・栄養面の現状を把握し、問題点の改善、健康の保持・増進、疾病の予防を図ることを目的としている。各種集団の健康・栄養に関する現状や問題点、関係する政策、公衆栄養活動の流れ等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
個人や地域集団の健康の保持・増進、疾病予防を目指す公衆栄養活動の概念および公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律・制度などの基本的知識を身につける。また、わが国の健康・栄養課題の推移と関連づけた健康づくり施策について理解し、展開中の公衆栄養プログラムから、実践的視点を養うための概念と理論を培う。						
評価方法						
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。						
教員紹介						
保健所勤務にて、公衆栄養行政の現場における様々な経験から、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 栄養疫学Ⅰ	栄養疫学とは、食事摂取量の測定方法				
2	栄養疫学Ⅱ	食事摂取量の評価方法				
3	公衆栄養マネジメントⅠ	公衆栄養マネジメントとその過程				
4	公衆栄養マネジメントⅡ	公衆栄養アセスメント①				
5	公衆栄養マネジメントⅢ	公衆栄養アセスメント②				
6	公衆栄養マネジメントⅣ	公衆栄養プログラムの目標設定				
7	公衆栄養マネジメントⅤ	公衆栄養プログラムの計画・実施				
8	公衆栄養マネジメントⅥ	公衆栄養プログラムの評価				
9	公衆栄養プログラムの展開①	地域特性に対応したプログラムの展開①				
10	公衆栄養プログラムの展開②	地域特性に対応したプログラムの展開②				
11	公衆栄養プログラムの展開③	食環境づくりのためのプログラムの展開				
12	公衆栄養プログラムの展開④	地域集団の特性別プログラムの展開①				
13	公衆栄養プログラムの展開⑤	地域集団の特性別プログラムの展開②				
14	後期のまとめ	まとめ				
15	定期試験	定期試験				
教科書(参考書・教材等)						
ウエルネス公衆栄養学2022年版(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 栄養士科(2022年度)							E039
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	2	前期	1	必	実習	遠藤 直希	
授業概要							
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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
「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。							
評価方法							
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。							
教員紹介							
「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)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	包丁の扱い	包丁研ぎ					
2	西洋料理①	ハンバーグステーキ・ポテトサラダ①					
3	西洋料理①	ハンバーグステーキ・ポテトサラダ②					
4	日本料理①	サバのみそ煮・春菊の白あえ①					
5	日本料理①	サバのみそ煮・春菊の白あえ②					
6	中国料理①	あんかけ焼きそば・キャベツときゅうりのごま酢あえ①					
7	中国料理①	あんかけ焼きそば・キャベツときゅうりのごま酢あえ②					
8	日本料理②	肉じゃが・茶わん蒸し①					
9	日本料理②	肉じゃが・茶わん蒸し②					
10	日本料理③	いりどり①					
11	日本料理③	いりどり②					
12	日本料理④	厚焼き卵					
13	西洋料理②	ホワイトシチュー①					
14	西洋料理②	ホワイトシチュー②					
15	実技試験	加熱調理試験					
教科書(参考書・教材等)							
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)							E040
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Ⅱ(実験含む)	2	後期	1	必	実習	遠藤 直希	
授業概要							
食材の成分・組織・物性からみた調理特性を理解し、調理過程中に生じる種々の現象を化学的視点で試行し、おいしい料理をつくるポイントを理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
「調理科学」、「基礎調理学実習」、「応用調理学実習Ⅰ」で学んだ知識を活かし、献立への応用や大量調理に活かせる能力、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。							
評価方法							
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。							
教員紹介							
「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)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	包丁の扱い		包丁研ぎ				
2	調理による理化学的变化に視点をあてた実験①		動性食品(食肉類)の実験(たんぱく質の変性について)				
3	調理による理化学的变化に視点をあてた実験②		動性食品(鶏卵)の実験(鶏卵の希釈性、熱凝固の変化について)				
4	調理による理化学的变化に視点をあてた実験③		成分抽出素材 ゲル化剤の実験(寒天・ゼラチン・カラギーナンの比較)				
5	小麦粉の調理		ルウ・ソースの種類について(グラタン)				
6	揚げ物の調理		衣・素揚げについて(天ぷら)				
7	麺類の調理		麺類の扱いについて(什錦冷麺)				
8	肉類の調理①		西洋料理について(ロールキャベツ)				
9	肉類の調理②		西洋料理について(牛フィレ肉のステーキ)				
10	肉類の調理③		中国料理について(青椒肉絲・焼売)				
11	魚介類の調理①		魚の扱いについて(アジのムニエル)				
12	魚介類の調理②		魚介類の扱いについて(パエリア)				
13	行事と通過儀礼と食①		クリスマス料理について(ローストチキン)				
14	行事と通過儀礼と食②		おせち料理について(おせち・雑煮)				
15	実技試験		切碎試験				
教科書(参考書・教材等)							
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)							E044
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
給食管理実習 I	2	前期	1	必修	実習	中村 桂樹	
授業概要							
1クラスを6つのグループ(栄養士・調理・下処理を各×2)に分け、前半は指定献立を用いて行い、後半は指定献立を各グループにて評価・改善することによって、給食運営に関する流れと役割の理解を深めつつ授業を行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
給食を運営する栄養士の一連の業務を体験し、食事計画からサービス・評価まで、給食管理業務に関する基本的知識・技術を習得する。校外実習に活かせるよう実務と理論の確認を行いながら、実習に臨む。							
評価方法							
実習態度(出席状況、積極性、責任感等)50%、班課題 20% 個人課題 20% プレゼンテーション力10%							
教員紹介							
委託給食会社での勤務経験をもとに、栄養士養成に向けた給食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 献立・作業計画		対象者の特徴と大量調理施設の特徴を理解する。				
2	献立・作業計画・計画発表会		対象者に合わせた献立計画、供食実習に向けての計画発表会				
3	供食実習・事務1		A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
4	供食実習・事務2		B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
5	供食実習・事務3		A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
6	供食実習・事務4		B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
7	供食実習・事務5		A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
8	供食実習・事務6		B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
9	供食実習・事務7		A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
10	供食実習・事務8		B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
11	供食実習・事務9		A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
12	供食実習・事務10		B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
13	供食実習・事務11		A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
14	供食実習・事務12		B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
15	最終課題		献立作成				
教科書(参考書・教材等)							
実習ファイル(第1回授業時に配布)、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 栄養士科(2022年度)						E045
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
給食管理実習Ⅱ	2	後期	1	必修	実習	中村 桂樹
授業概要						
1クラスを6つのグループ(栄養士・調理・下処理を各×2)に分け、各グループ毎にテーマを決定し、対象者に合わせた献立計画・供食実習をすることで、給食運営の流れと役割の理解を深めつつ授業を行う。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
給食を運営する栄養士の一連の業務を体験し、食事計画からサービス・評価まで、給食管理業務に関する基本的知識・技術を習得する。栄養士としての主体的な自覚を持つために、組織としての各役割(栄養・作業・衛生など)を理解する。						
評価方法						
実習態度(出席状況、積極性、責任感等)50%、班課題 20% 個人課題 20% プレゼンテーション力10%						
教員紹介						
委託給食会社での勤務経験をもとに、栄養士養成に向けた給食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・作業計画	テーマを決め、対象者の特徴に合わせた献立計画を行う。				
2	献立・作業計画・計画発表会	対象者に合わせた献立計画、供食実習に向けての計画発表会				
3	供食実習・事務1	A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
4	供食実習・事務2	B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
5	供食実習・事務3	A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
6	供食実習・事務4	B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
7	供食実習・事務5	A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
8	供食実習・事務6	B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
9	供食実習・事務7	A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
10	供食実習・事務8	B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
11	供食実習・事務9	A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会				
12	供食実習・事務10	B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:①献立計画・計画発表会				
13	供食実習・事務11	A班:①下処理②調理③配膳④サービス B班:①献立計画・計画発表会・発表会まとめ				
14	供食実習・事務12	B班:①下処理②調理③配膳④サービス A班:発表会まとめ				
15	まとめ	発表会・給食管理における評価と改善点				
教科書(参考書・教材等)						
実習ファイル(前期第1回授業時に配布)、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 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)						E048
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
医療概論	2	後期	2	選択	講義	荒木 満美子
授業概要						
医療法や医療制度を習得させ、チーム医療の一員として必要とされる知識等を実例を挙げて教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標	医療とは単に傷病者に対する治療のみならず、予防や健康増進の方策も含まれる。これらの方策は多くの関連職種との連携、さまざまな制度や法規により運用される。ここでは医療のしくみや、医療を行う上での倫理の内容、チーム医療における多職種連携と栄養士の役割などを理解することを目標とする。到達目標は①医療の仕組みや医療制度、②生命倫理や職業倫理、③チーム医療、を説明できる。					
評価方法	中間試験(8回目)と期末試験の結果による。(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						
薬剤師として薬局、ドラッグストア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。(薬剤師免許所持)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	医療、医学と保健・福祉	医療、保健、福祉分野の関連性と連携				
2	医療施設、医療従事者	医療を提供する人材とその役割				
3	医療の歴史	医療行為の歴史的変遷について				
4	EBM(Evidence-Based Medicine)と EBN(Evidence-Based Nutrition)	根拠に基づいた医療・栄養ケアと実際				
5	チーム医療	多職種連携と効率的な医療、NST(Nutrition Support Team)				
6	クリニカルパスと問題志向システム(POS)	患者への治療計画の説明、標準化された医療プログラムの内容				
7	栄養ケアプロセスとマネジメント	栄養ケアプロセスとは？ 栄養ケアとPDCA (Plan, Do, Check, Act)				
8	まとめと中間試験	今までのまとめと中間試験(30分間)				
9	医の倫理	医療行為と倫理、ヘルシンキ宣言、インフォームド・コンセント				
10	生命倫理	生命観と死生観、生命と先端医療				
11	職業倫理と研究倫理	医療専門職の責務と倫理、ELSI(Ethical, Legal, and Social Issues) 医学研究と倫理指針				
12	全人的医療	全人的医療とは？ 医療従事者と患者の相互理解				
13	患者・障害者の権利と福祉制度	患者権利の保障、ノーマリゼーションとは？				
14	わが国の医療・介護制度	医療保険、特定健診・特定保健指導、介護保険、診療報酬				
15	医療、ヘルスケアの現状と課題	少子高齢化社会と医療、医療・福祉制度の課題、地域ヘルスケア				
教科書(参考書・教材等)						
河田光博・小沢一史・渋谷まさと編：医療概論、栄養科学シリーズNEXT、講談社、2017						

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				
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)							E050
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
介護概論	2	後期	2	選択	講義	建守善之	
授業概要							
介護を必要とする人の生活や取り巻く状況などの基礎知識としての「介護概論」を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
介護を必要とする人の、尊厳ある生活を学び、介護を取り巻く状況や介護問題などを幅広く理解する。この科目では、栄養士に求められる役割について、介護の視点で知識・技術の習得を目標にする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
病院勤務にて介護職員の経験より栄養士養成に向けた授業展開を行う(介護福祉士、介護支援専門員)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	介護の概念と概要		授業の内容と進め方。高齢者における変化、介護福祉の理念				
2	介護を取り巻く状況①		社会福祉のなかの介護の位置づけについて				
3	介護を取り巻く状況②		日本の平均寿命、福祉制度の概念について				
4	コミュニケーション技術		コミュニケーションの支援と技法など				
5	介護実践における連携		福祉政策について、チームケアなど				
6	介護従事者の倫理		専門サービスの必要性について				
7	介護サービスの理解		多様なサービスの理解、介護保険制度、リスクマネジメントなど				
8	生活支援技術Ⅰ		生活支援の意義や目的				
9	生活福祉とアクティビティ		アクティビティ支援について				
10	生活支援技術Ⅲ		ボディメカニクスについて、体位変換など				
11	生活支援技術のまとめ		移動と移乗の介護、車椅子の介助について、支援の方法				
12	自立に向けた居住環境の整備		生活環境とICFについて				
13	利用者の状態・状況に応じた介護		食事の意義、排せつの意義、入浴の意義について				
14	生活を理解する		より深みのある生活支援を探求する				
15	まとめ		介護分野の展望とこれから				
教科書(参考書・教材等)							
教科書「わかる・みえる社会福祉」 参考書「生活福祉と介護保険」「わかるみえる社会保障論」 建守							

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)					
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)							E053
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
スポーツ栄養代謝学		2	前期	2	選択	講義	大内 志織
授業概要							
運動時における代謝の変化を科学的理論から学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
運動生理学の観点から運動時代謝の仕組みを理解し、栄養がどうして必要なのか、どういう時に必要なのか説明ができる。							
評価方法							
定期試験にて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		スポーツ栄養とは				
2	エネルギー代謝Ⅰ		エネルギー供給システム①				
3	エネルギー代謝Ⅱ		エネルギー供給システム②				
4	栄養素の働きⅠ		運動時の糖質代謝①				
5	栄養素の働きⅡ		運動時の糖質代謝②				
6	栄養素の働きⅢ		運動時のたんぱく質代謝①				
7	栄養素の働きⅣ		運動時のたんぱく質代謝②				
8	栄養素の働きⅤ		運動時の脂質代謝				
9	栄養素の働きⅥ		運動時の脂質代謝				
10	栄養素の働きⅦ		運動時のビタミン代謝				
11	栄養素の働きⅧ		運動時のビタミン代謝				
12	栄養素の働きⅨ		運動時のミネラル				
13	栄養素の働きⅩ		運動時のミネラル				
14	水分代謝Ⅰ		運動時の水分代謝				
15	水分代謝Ⅱ		運動時の水分代謝				
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)							E055
科 目 名		学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
スポーツ栄養各論		2	後期	2	選択	講義	大内 志織
授業概要							
競技スポーツにおけるコンディショニングと競技力向上の観点から、基本的な栄養管理について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
競技スポーツにおける食事の重要性や問題点を正しく説明できる。具体的な食事方法を状況別に説明できる。栄養に関わる障害について原因と解決法を説明できる。							
評価方法							
定期試験にて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	科学的根拠		エビデンスの重要性				
2	栄養マネジメント		栄養マネジメントの方法				
3	エネルギー		エネルギーバランスの考え方				
4	身体組成		身体組成の測定方法と評価				
5	糖質・たんぱく質		糖質・たんぱく質の必要量の考え方				
6	脂質・ビタミン・ミネラル		脂質・ビタミン・ミネラルの必要量の考え方				
7	増量		増量時の食事管理				
8	減量		減量時の食事管理				
9	試合期		試合期の食事管理				
10	リカバリー		リカバリーのための食事管理				
11	サプリメント		サプリメントの考え方				
12	栄養障害Ⅰ		エネルギー不足の栄養管理				
13	栄養障害Ⅱ		貧血の栄養管理				
14	ジュニア選手		ジュニア期の食事管理				
15	栄養教育		スポーツ選手に対する栄養教育方法				
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)						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	体カテスト				
6	栄養マネジメント	栄養マネ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	栄養マネジメントⅠ		栄養マネジメントを評価しよう①				
2	栄養マネジメントⅡ		栄養マネ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							