

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023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	今井 久美子	
授業概要							
生活と環境の関わりを理解し、生活改善における特に「食」について文化的・社会的側面を学び、現代社会におけるライフスタイルと食生活、その問題点や改善策について考える。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. 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習得する。2. 現代社会の中で望ましい食生活について理解を深め、未来の「食」について考えていく実践力を身につける。							
評価方法							
定期試験80%、課題20%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、自然環境と循環型社会、生態系と食物連鎖					
2	生活の環境の概念	生活と環境、食生活の概念、社会の変化と食生活、食生活に関わる諸問題					
3	日本の食文化とその変遷(1)	食文化・食習慣の概念、食文化と自然環境・異文化の融合					
4	日本の食文化とその変遷(2)	行事・儀礼食と食事形式					
5	日本の食文化とその変遷(3)	日常食とその変遷、食の地域差と郷土食					
6	食環境と食生活(1)	食料自給率の変遷と食生活の変化、社会・家庭環境の変化と国際化、食品作業の発展と食生活					
7	食環境と食生活(2)	食品流通、食情報と選食力、環境問題と食生活					
8	ライフスタイルと食生活	日本人の生活時間と食生活、生活に伴う情報機器の変化、価値観と食生活					
9	日本型食生活(1)	日本食生活の特徴、食習慣と健康のかかわり					
10	日本型食生活(2)	食事作法:和食の食事作法					
11	食生活の未来(1)	栄養士の専門職としての課題、災害時における食生活支援					
12	ライフスタイルと食生活(1)	咀嚼と嚥下、過栄養と低栄養					
13	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)					
14	食の未来について	昆虫食、家庭における食事を中心に食の未来を考える					
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)							
1. 食生活論(岡崎光子編、光生館)、2. 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 栄養士科(2023年度)						EN002
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	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						
将来的に、苦手意識をなくし日常的に使う会話力を身に付ける。						
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 栄養士科(2023年度)						EN003
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
職業英会話	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						
栄養士・管理栄養士に必要な単語や会話力を修得し、就職後に有効活用ができるスキルを身につける。						
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	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 栄養士科(2023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	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 栄養士科(2023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						
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 栄養士科(2023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係について知る				
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(2023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	吉本 奈央	
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	実験器具の種類とその取扱い					
3	試薬の取り扱い方	試薬の取り扱い方と溶液の作り方①					
4	天秤の使い方	精密天秤の使い方と溶液の作り方②					
5	滴定操作Ⅰ	シュウ酸とNaOHの中和滴定					
6	滴定操作Ⅱ	お酢の酸度滴定(中和滴定)					
7	滴定操作Ⅲ	水の硬度測定(キレート滴定)					
8	滴定操作Ⅳ	食品中の食塩濃度測定(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	pHの測定Ⅰ	pH試験紙、pHメーターを用いたpH測定法					
11	緩衝液の作り方	緩衝液の作り方、緩衝能について					
12	吸光度の測定Ⅰ	検量線の作成(未知濃度試料の濃度の求め方)					
13	吸光度の測定Ⅱ	お茶中のタンニンの定量					
14	pHの測定Ⅱ	食品中のpH測定					
15	滴定操作(復習)	食品の酸度滴定(中和滴定)					
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(2023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
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う。				
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 栄養士科(2023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	スコット・クレッピン・アレン
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う。				
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 栄養士科(2023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
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 栄養士科(2023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	スコット・クレッピン・アレン	
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 栄養士科(2023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
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、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	人口動態調査、保健統計指標	出生率、死亡率、死亡原因、平均寿命、受療率、有訴者率 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 栄養士科(2023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 栄養士科(2023年度)							EN012
科 目 名		学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
公衆衛生学Ⅰ		2	前期	2	必修	講義	尾崎 哲則
授業概要							
健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な公衆衛生学についての概論を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として必要な公衆衛生に関する基本的事項が説明できるのみならず、実践できるようにする。							
評価方法							
100点満点の総合評価、定期試験70%、課題30%にて評価する。							
教員紹介							
日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本(第2次)の審議会委員を務めた経験より、公衆衛生を理解した栄養士養成に向けた授業を展開する。(歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	公衆衛生概論		公衆衛生の考え方、健康の定義				
2	環境保健 ①		生態系と環境保全、公害				
3	環境保健 ②		環境衛生				
4	衛生統計 ①		人口統計				
5	衛生統計 ②		疾病統計、その他の保健統計				
6	疫学 ①		疫学の概念、疫学の方法				
7	疫学 ②		EBM、スクリーニング、研究と倫理				
8	生活習慣対策 ①		健康に関する行動と社会、運動				
9	生活習慣対策 ②		喫煙、飲酒				
10	生活習慣対策 ③		ストレス、歯科保健				
11	主要疾患と予防 ①		がん				
12	主要疾患と予防 ②		循環器疾患、代謝疾患				
13	主要疾患と予防 ③		骨・関節疾患、腎疾患、消化器疾患				
14	主要疾患と予防 ④		感染症、食中毒				
15	まとめ		まとめと評価				
教科書(参考書・教材等)							
『社会・環境と健康 公衆衛生学』柳川洋他,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(2023年度)							EN013
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要							
健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な公衆衛生学についての概論を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として必要な公衆衛生に関する基本的事項が説明できるのみならず、実践できるようにする。							
評価方法							
100点満点の総合評価、定期試験70%、課題30%にて評価する。							
教員紹介							
日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本(第2次)の審議会委員を務めた経験より、公衆衛生を理解した栄養士養成に向けた授業を展開する。(歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	衛生行政総論	社会保障と公衆衛生、公衆衛生と法令					
2	社会保障制度	社会保険制度、生活保護制度					
3	医療保障	医療保険制度、社会防衛的医療、福祉としての医療					
4	衛生行政システム	保健・医療・福祉の行政システム、保健所、市町村保健センター					
5	母子保健 ①	母子保健法、母子保健事業					
6	母子保健 ②	母子保健施策、健やか親子21、児童福祉、児童虐待					
7	学校保健	学校保健制度と現状					
8	成人保健	生活習慣病予防、特定健診・特定保健指導					
9	産業保健	産業保健の目的・現状、THP、職業性疾患					
10	高齢者保健福祉①	高齢者保健、介護保険制度					
11	高齢者保健福祉②	介護施設、高齢者福祉、地域包括ケアシステム					
12	障害者保健福祉	障害の定義、身体障害者福祉、知的障害者福祉					
13	精神保健	精神疾患、精神障害者福祉					
14	国際保健	国際協力、SDGs					
15	まとめ	まとめと評価					
教科書(参考書・教材等)							
『社会・環境と健康 公衆衛生学』,柳川洋他,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(2023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	川野 仁
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に関する知識を習得する。 到達目標は、栄養士実力認定試験の認定Aのレベルである。							
評価方法							
授業内で單元ごとのテストを行い総合点で評価する。							
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、解剖生理学の教育に生かす(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。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		中枢神経系と末梢神経系				
15	まとめ		小テスト⑤(内分泌系と生殖器系)、人体の構造と機能のまとめ				
教科書(参考書・教材等)							
人体の構造と機能(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 栄養士科(2023年度)							EN015
科 目 名		学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
病理学		2	前期	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。							
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(2023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
授業概要							
人体の構造と機能は座学の授業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。							
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。 到達目標は、栄養士実力認定試験の認定Aのレベルである。							
評価方法							
人体画像のスケッチ(80%)と課題(20%)によって評価する。							
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、解剖生理学の教育に生かす(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、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				
教科書(参考書・教材等)							
医歯薬出版 人体の構造と機能 (栄養士科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(2023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	石田静香
授業概要							
人体の構造と機能は座学の授業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。							
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。 到達目標は、栄養士実力認定試験の認定Aのレベルである。							
評価方法							
人体画像のスケッチ(80%)と課題(20%)によって評価する。							
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、解剖生理学の教育に生かす(博士(農学)学位所持)							
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、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				
教科書(参考書・教材等)							
医歯薬出版 人体の構造と機能 (栄養士科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(2023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 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	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-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(2023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(2023年度)							EN019
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	前期	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							
提出レポートによる評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	糖定性		単糖 二糖類 多糖類の性質を知る				
2	脂質の抽出		Folch法による卵黄からの脂質抽出				
3	リン脂質の定量		卵黄中のリン脂質を定量				
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	糖質実験		酵母を用いた糖代謝の確認				
6	酵素Ⅰ		ホスファターゼの至適pH				
7	酵素Ⅱ		乳酸脱水素酵素の至適温度				
8	酵素Ⅲ		肝臓中グルコース-6-フォスファターゼの測定				
9	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、ニンヒドリン反応など				
10	たんぱく質抽出		肝臓中タンパク質の抽出				
11	たんぱく質の測定		肝臓中タンパク質の定量(Lowry法)				
12	DNA抽出		白子からDNAの抽出				
13	DNAの測定		インドール法による白子のDNA量を測定する。				
14	中クレアチニン・尿素の定量		クレアチニン、尿素など尿中窒素成分について学ぶ				
15	クレアチニンクリアランス 摂取たんぱく質量の測定		13回、14回の結果から計算				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社 、丸善出版 食物・栄養系のための基礎科学							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023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標とする。							
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	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		水の構造、自由水と結合水、水分活性、食品の貯蔵性を学ぶ				
5	炭水化物(1)		炭水化物の分類、単糖類・二糖類・オリゴ糖類の構造と特性を学ぶ				
6	炭水化物(2)		多糖類の特性、酵素や加熱による変化を学ぶ				
7	脂質(1)		脂質の分類、脂肪酸の構造と特性について学ぶ				
8	脂質(2)		脂質成分の化学的測定方法について学ぶ				
9	タンパク質(1)		アミノ酸の構造と分類、タンパク質の構造と分類を学ぶ				
10	タンパク質(2)		タンパク質の変化、酵素、タンパク質の栄養学的性質を学ぶ				
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・タンパク質の相互作用、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、定期試験対策				
教科書(参考書・教材等)				プリントを配布する			
(参考書) 食物・栄養系のための基礎化学 丸善出版 、 八訂 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(2023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							
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	穀類		穀類の特性とその加工品について学ぶ				
2	いも類		いも類の特性とその加工品について学ぶ				
3	豆類・種実類		豆類・種実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	きのこ類・藻類		きのこ類・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	肉類		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		食品の保存方法、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)、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、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 栄養士科(2023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
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」を通じて理解する。							
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。							
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 色素の変化		実験の諸注意 野菜・食肉の色素変化				
2	色素の同定		色素の抽出と分離				
3	酵素的褐変反応		ポリフェノールオキシダーゼによる反応				
4	非酵素的褐変反応		アミノ・カルボニル反応				
5	食品の一般分析Ⅰ		水分・灰分の定量Ⅰ				
6	食品の一般分析Ⅱ		水分・灰分の定量Ⅱ				
7	リンの定量		モリブデンブルー比色法によるリンの定量				
8	食品の一般分析Ⅲ		脂質の定量Ⅰ(ソックスレー抽出法)				
9	食品の一般分析Ⅳ		脂質の定量Ⅱ				
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		インドフェノール法によるビタミンCの定量				
12	ヨウ素-デンプン反応		デンプンの種類と糊化				
13	タンパク質の変化		タンパク質の変性				
14	酵素実験		果物のプロテアーゼによるタンパク質の分解				
15	官能評価法 総括		5味の識別、2点比較法 食品学実験のまとめ				
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 栄養士科(2023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。 注:他クラスとの兼ね合いで項目が前後、内容変更することがあります							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品加工における原材料の特性、加工原理、保存法、評価法を理解し、食品の加工技術を総合的に体得する。							
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	乳製品の加工	バター・ナチュラルチーズを製造する					
14	穀物の加工	パンを製造する					
15	官能評価の習得	自製品と市販品との官能評価を行う					
教科書(参考書・教材等)							
食品加工学実習 加工の基礎知識と品質管理 片岡 榮子 他 地人書館							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023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 / 富永美沙	
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 台所用洗浄剤		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(2023年度)						EN025
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	小野澤 晶子
授業概要						
食の安全性に関する知識を「食品衛生学実験」を通し自ら実践することで食品衛生に関する知識を得る 注: 器具の関係で項目が前後、内容変更することがあります						
到達目標・評価方法						
到達目標						
各種食品の変敗や使用食品添加物等食品衛生学に学んだ内容を各種実験を通して理解し、また目に見えない微生物を培養等を通して確認し給食実習等の実習の手順をきちんと理解できるようにする。						
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	オリエンテーション 鶏卵の鮮度判定	実験の諸注意・レポートに関して、比重測定、卵黄係数の測定				
2	水質検査	飲料水の化学的検査				
3	牛乳の鮮度判定	市販用飲用乳の化学的検査				
4	食器の洗浄試験	食器における洗い残しとすすぎ残しの検査				
5	油脂の鮮度判定	油脂の化学的検査				
6	食品添加物Ⅰ	漂白剤・防腐剤・殺菌料の検出試験				
7	食品添加物Ⅱ(発色剤1)	亜硝酸ナトリウムの定量1				
8	食品添加物Ⅲ(発色剤2)	亜硝酸ナトリウムの定量2				
9	食品添加物Ⅳ(着色料1)	着色料の検出				
10	食品添加物Ⅴ(着色料2)	着色料の同定				
11	寄生虫の理解	生イカから寄生虫を出す、有機水銀のDVD鑑賞				
12	微生物実験Ⅰ	空中落下菌・拭き取り検査				
13	微生物実験Ⅱ	キッチン用品の一般細菌の検査・前回培養した菌の観察				
14	微生物実験Ⅲ	食品からの大腸菌群の検査・前回培養した菌の観察				
15	微生物実験Ⅳ	前回培養した菌の観察・菌の観察				
教科書(参考書・教材等)						
なし(毎回プリント配布)食品衛生学で使用した教科書を参考にしてください						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023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 / 小川 万紀子
授業概要						
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。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
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。						
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 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、脂質の消化吸收、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					
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 栄養士科(2023年度)						EN027
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	2	後期	1	必修	実習	吉本 奈央
授業概要						
ライフステージごとの特性や課題を理解し、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、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						
ライフステージごとの身体的・生理的特徴と栄養の特性を理解し、アセスメントに基づき、対象者が健康を維持・増進できるような栄養ケアプランおよび献立作成ができる能力を習得する。						
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						
委託給食会社・高齢者施設での勤務経験をもとに、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	オリエンテーション	実習の説明、妊娠期・授乳期の特性、栄養アセスメント				
2	妊娠期・授乳期の栄養管理	＜調理実習＞妊娠期・授乳期の特性に応じた食事（調理・試食・評価）				
3	乳児期の栄養管理Ⅰ	乳児期の特性、栄養アセスメント、献立作成				
4	乳児期の栄養管理Ⅱ	＜調理実習＞乳児期の特性に応じた食事（調理・試食・評価）				
5	幼児期の栄養管理Ⅰ	幼児期の特性、栄養アセスメント、献立作成①				
6	幼児期の栄養管理Ⅱ	幼児期の特性、栄養アセスメント、献立作成②				
7	幼児期の栄養管理Ⅲ	＜調理実習＞幼児期の特性に応じた食事（調理・試食・評価）				
8	学童期の栄養管理Ⅰ	学童期の特性、栄養アセスメント、献立作成①				
9	学童期の栄養管理Ⅱ	学童期の特性、栄養アセスメント、献立作成②				
10	学童期の栄養管理Ⅲ	＜調理実習＞学童期の特性に応じた食事（調理・試食・評価）				
11	成人期の栄養管理Ⅰ	成人期の特性、栄養アセスメント、献立作成				
12	成人期の栄養管理Ⅱ	＜調理実習＞成人期の特性に応じた食事（調理・試食・評価）				
13	高齢期の栄養管理Ⅰ	高齢期の特性、栄養アセスメント、献立作成				
14	高齢期の栄養管理Ⅱ	＜調理実習＞高齢期の特性に応じた食事（嚥下調整食）（調理・試食・評価）				
15	高齢期の栄養管理Ⅲ	＜調理実習＞高齢期の特性に応じた食事（調理・試食・評価）				
教科書（参考書・教材等）						
ライフステージ実習栄養学 健康づくりのための栄養と食事 医歯薬出版株式会社 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						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023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	
授業概要							
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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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。							
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。							
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 栄養ケア・マネージメントの概念、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					
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(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(2023年度)							EN029
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	吉本 奈央
授業概要							
「応用栄養学Ⅰ」に続き、成長期(幼児期、学童期、思春期)の特性、成人期、高齢期の特性、栄養管理面を理解する。また運動、ストレス、特殊環境下での特性、栄養管理面を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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。							
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							
委託給食会社・高齢者施設での勤務経験をもとに、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	成長期の栄養Ⅰ		幼児期の生理的特徴				
2	成長期の栄養Ⅱ		幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア				
3	成長期の栄養Ⅲ		学童期・思春期の生理的特徴				
4	成長期の栄養Ⅳ		学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
5	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②				
6	成人期の栄養Ⅰ		成人期の生理的特徴				
7	成人期の栄養Ⅱ		成人期の栄養アセスメントと栄養ケア				
8	高齢期の栄養Ⅰ		高齢期の生理的特徴				
9	高齢期の栄養Ⅱ		高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
10	高齢期の栄養Ⅲ		高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
11	運動・スポーツと栄養Ⅰ		運動時の生理的特徴				
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		第1回から第14回のまとめ				
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 栄養士科(2023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							
疾病の成因と病態を知り、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		慢性腎臓病糖尿病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		まとめ				
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(2023年度)							EN031
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、具体的な治療食を学ぶ。調理実習を通して治療食の理解を深める。 「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							
各疾患に適合した治療食を計画し、精度管理された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(50%)・定期試験(50%)							
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	オリエンテーション		治療食について				
2	経口栄養補給法		一般治療食の実習				
3	易消化食		軟菜・分粥・術後食の実習				
4	易消化食		低残渣食・検査食・濃厚流動食				
5	エネルギーコントロール食①		エネルギーコントロール食の適応疾患(糖尿病)				
6	エネルギーコントロール食②		糖尿病食事療法のための食品交換表				
7	エネルギーコントロール食③		エネルギーコントロール食の実習				
8	脂質コントロール食①		脂質コントロール食の適応疾患(膵疾患・胆道疾患)				
9	脂質コントロール食②		脂質制限食の実習				
10	たんぱくコントロール食①		たんぱくコントロール食の適応疾患(腎疾患)				
11	たんぱくコントロール食②		腎臓病食品交換表				
12	たんぱくコントロール食③		たんぱく制限食の実習				
13	摂食機能障害①		摂食機能障害のための食形態調整食				
14	摂食機能障害②		摂食機能障害のための食形態調整食の実習				
15	まとめ		まとめ				
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(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(2023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	必須	講義	山田 恒代	
授業概要							
栄養指導に関するに基本的な知識、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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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。							
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		栄養指導の歴史、国民健康づくり運動(健康日本21第2次)、国民健康・栄養調査				
3	栄養指導と関係法規Ⅰ		栄養士制度と法律				
4	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				
5	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、障害者関連、食品関連の法律				
6	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				
7	食生活・栄養に関する諸調査Ⅱ		結果の評価方法、調査の対象、国民健康・栄養調査について学ぶ				
8	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。				
9	栄養指導の方法と技術Ⅱ		栄養指導の計画・評価:アセスメントの方法と項目、判定、評価について学ぶ。				
10	栄養指導の方法と技術Ⅲ		栄養指導計画:問題抽出、目標設定について学ぶ。				
11	栄養指導の方法と技術Ⅳ		栄養指導計画:立案、評価について学ぶ				
12	栄養指導の方法と技術Ⅴ		栄養指導の方法について学ぶ:個別指導、集団指導				
13	まとめ		まとめおよび栄養士実力認定試験の解説				
14	栄養指導の実践Ⅰ		指導方法の選択				
15	栄養指導の実践Ⅱ		カウンセリングの理論と意義				
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(2023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	必須	講義	栗岡 優希	
授業概要							
栄養指導に関するに基本的な知識、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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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。							
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							
病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務・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、栄養教諭免許、調理師免許所持)。							
授 業 計 画							
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	栄養指導の歴史、国民健康づくり運動(健康日本21第2次)、国民健康・栄養調査					
3	栄養指導と関係法規Ⅰ	栄養士制度と法律					
4	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					
5	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、障害者関連、食品関連の法律					
6	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					
7	食生活・栄養に関する諸調査Ⅱ	結果の評価方法、調査の対象、国民健康・栄養調査について学ぶ					
8	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。					
9	栄養指導の方法と技術Ⅱ	栄養指導の計画・評価:アセスメントの方法と項目、判定、評価について学ぶ。					
10	栄養指導の方法と技術Ⅲ	栄養指導計画:問題抽出、目標設定について学ぶ。					
11	栄養指導の方法と技術Ⅳ	栄養指導計画:立案、評価について学ぶ					
12	栄養指導の方法と技術Ⅴ	栄養指導の方法について学ぶ:個別指導、集団指導					
13	まとめ	まとめおよび栄養士実力認定試験の解説					
14	栄養指導の実際Ⅰ	指導方法の選択					
15	栄養指導の実際Ⅱ	カウンセリングの理論と意義					
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 改訂栄養指導論 相川リ奈子編著 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(2023年度)							EN033
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							
食生活・栄養に関する諸調査、栄養指導の方法と技術、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	オリエンテーション・ 栄養指導の方法と技術		オリエンテーション、栄養指導計画の立案、評価				
2	栄養指導の方法と技術		栄養指導の方法(個別指導、集団指導)				
3	栄養指導の実際Ⅰ		指導方法の選択、カウンセリング、				
4	栄養指導の実際Ⅱ		行動科学理論、行動変容技法				
5	栄養指導の実際Ⅲ		教材・媒体、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、				
7	栄養指導に必要な基礎事項Ⅱ		食生活指針と食事バランスガイド				
8	栄養指導に必要な基礎事項Ⅲ		食育関連、食料需給表、健康日本21、運動指導、休養指導				
9	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				
10	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				
11	健康障害と栄養指導		高血圧症、鉄欠乏貧血、食物アレルギー、骨粗鬆症				
12	健康障害と栄養指導		内分泌・代謝異常				
13	給食における栄養指導Ⅰ		病院給食、学校給食、児童福祉施設給食				
14	給食における栄養指導Ⅱ		社会福祉施設給食、事業所給食				
15	栄養指導の国際的動向、まとめ		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、まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 改訂栄養指導論 相川リ奈子編著 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(2023年度)							EN034
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	2	後期	1	必修	実習	山田 恒代	
授業概要							
栄養指導を行うために必要な知識・技術、集団指導の在り方、および校外実習での経験を踏まえ健康増進を目指した個人、集団栄養指導について教授する。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、評価する力も身につける。							
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。 演習:24時間思い出し法による食事調査、栄養価計算				
2	食事調査の評価		食事摂取基準の算出、食事摂取基準、食事バランスガイドによる評価				
3	個人指導の実施		食事調査結果を基にペアになって個人指導を実施する。				
4	集団指導の討議方法、 を理解する。	媒体	集団指導について、集団指導に適した媒体について学ぶ。				
5	栄養アセスメント		ライフステージ別の食生活上の問題点、対応策についてまとめる。				
6	集団指導の企画案、指導案		集団指導の企画案、指導案を作成する				
7	集団栄養指導の準備①		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
8	集団栄養指導の準備②		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
9	集団栄養指導の準備③		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
10	集団栄養指導の準備④		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
11	集団栄養指導の準備⑤		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
12	集団指導の準備、リハーサル		集団栄養指導の準備およびリハーサル				
13	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
14	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
15	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 改訂栄養指導論 相川リ奈子編著 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(2023年度)							EN034
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	2	後期	1	必修	実習	栗岡 優希	
授業概要							
栄養指導を行うために必要な知識・技術、集団指導の在り方、および校外実習での経験を踏まえ健康増進を目指した個人、集団栄養指導について教授する。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、評価する力も身につける。							
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							
病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務・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、栄養教諭免許、調理師免許所持)。							
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。 演習:24時間思い出し法による食事調査、栄養価計算				
2	食事調査の評価		食事摂取基準の算出、食事摂取基準、食事バランスガイドによる評価				
3	個人指導の実施		食事調査結果を基にペアになって個人指導を実施する。				
4	集団指導の討議方法、 を理解する。	媒体	集団指導について、集団指導に適した媒体について学ぶ。				
5	栄養アセスメント		ライフステージ別の食生活上の問題点、対応策についてまとめる。				
6	集団指導の企画案、指導案		集団指導の企画案、指導案を作成する				
7	集団栄養指導の準備①		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
8	集団栄養指導の準備②		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
9	集団栄養指導の準備③		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
10	集団栄養指導の準備④		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
11	集団栄養指導の準備⑤		集団栄養指導の準備(パワーポイントによる指導及び他の指導方法)				
12	集団指導の準備、リハーサル		集団栄養指導の準備およびリハーサル				
13	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
14	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
15	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
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(2023年度)							EN035
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	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				
2	公衆栄養の概念2		公衆栄養活動				
3	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				
4	健康・栄養問題の現状と課題2		食事の変化 栄養素摂取量等の変化				
5	健康栄養問題の現状と課題3		食生活の変化 食環境の変化				
6	健康栄養問題の現状と課題4		食料需給				
7	日本の栄養政策1		公衆栄養活動と組織				
8	日本の栄養政策2		公衆栄養関連法規				
9	日本の栄養政策3		管理栄養士・栄養士制度				
10	日本の栄養政策4		国民健康・栄養調査				
11	日本の栄養政策5		公衆栄養活動の実施に関連する指針、ツール				
12	国の健康増進基本指針と 地方計画1		国の健康増進基本方針と地方計画(健康日本21)				
13	国の健康増進基本指針と 地方計画2		国の健康増進基本方針と地方計画(食育推進基本計画)				
14	諸外国の栄養状況と施策		諸外国の栄養状況の現状・課題と政策				
15	前期のまとめ		まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
ウエルネス公衆栄養学2023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(2023年度)							EN036
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1	栄養疫学とは、食事摂取量の測定方法					
2	栄養疫学2	食事摂取量の評価方法					
3	公衆栄養マネジメント1	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2	公衆栄養アセスメント①					
5	公衆栄養マネジメント3	公衆栄養アセスメント②					
6	公衆栄養マネジメント4	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5	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6	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	地域集団の特性別プログラムの展開 健康づくり 食育					
10	公衆栄養プログラムの展開2	地域集団の特性別プログラムの展開 在宅療養、介護支援と地域包括					
11	公衆栄養プログラムの展開3	地域特性に対応したプログラムの実際 健康食生活の危機管理と食支援					
12	公衆栄養プログラムの展開4	地域特性に対応したプログラムの実際 食環境整備					
13	公衆栄養プログラムの展開5	地域特性に対応したプログラムの実際 ライフステージ別					
14	公衆栄養プログラムの展開6	地域特性に対応したプログラムの実際 特定健診特定保健指導					
15	後期のまとめ	まとめ					
教科書(参考書・教材等)							
ウエルネス公衆栄養学2023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(2023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		・調理の目的と意義を理解し、食べ物の特性をふまえた調理操作の理論や特性を学ぶ。 ・調理による食品の組織・物性と栄養成分の変化を学び、調理の役割について理解する。					
評価方法		定期試験 80%、小テストまたは課題 20%					
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	調理の目的と意義		栄養効果・安全性・嗜好性を高める調理の意義と方法について				
2	調理と嗜好性 おいしさの構成要素		五基本味、味の相互作用について 食品のおいしさを構成する要素について				
3	嗜好性の主観的・客観的評価		嗜好性の主観的・客観的評価の種類と内容について				
4	非加熱調理		非加熱調理操作の種類と特徴、調理器具の種類と用途について 非加熱調理操作により生じる食品材料の変化について				
5	加熱調理		加熱調理時の伝熱方法と操作原理および特徴について 加熱調理に用いる熱源と加熱用機器の特徴について				
6	調味操作 I		塩味料(食塩・みそ)による操作と調味料の設定について				
7	調味操作 II		甘味料(砂糖・みりん)による操作と調味料の設定について				
8	調理と栄養 I		米について				
9	調理と栄養 II		小麦について				
10	調理と栄養 III		いも類、豆類について				
11	調理と栄養 IV		卵類について				
12	調理と栄養 V		乳類について				
13	調理と栄養 VI		食肉類について				
14	調理と栄養 VII		魚介類について				
15	調理と栄養 VIII		ゲル化素材について				
教科書(参考書・教材等)							
教科書:食べ物と健康Ⅳ 調理学 食品の調理と食事設計							
参考書:調理のためのベーシックデータ 第4版/家庭料理技能検定公式ガイド							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023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	必修	実習	ワゲラ 久美子
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	基礎的な調理技術及び知識を習得し、応用調理へ活かせるようにすることを目的とする。 食材の仕入れ状況により進度、内容に変更が生じる場合があります。					※
評価方法	レポート提出及び実技試験により評価します。					
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ガイダンス・計量	授業の進め方、実習室の使い方、計量器具の取り扱いについて				
2	包丁の取り扱い	野菜の切碎				
3	日本料理①	炊飯(白飯)・みそ汁①				
4	日本料理②	グリーンピース又はさつまいもご飯・すまし汁・肉じゃが				
5	日本料理③	炊き込み飯・かきたま汁・炒り鶏				
6	日本料理④	赤飯・魚の照り焼き・青菜のごま和え				
7	中国料理①	玉米羹・麻婆豆腐・酸辣菜				
8	中国料理②	乾炸鶏塊・凉拌茄子・馬拉糕				
9	西洋料理①	ロールキャベツ・トマトサラダ・ゼリー				
10	西洋料理②	マカロニグラタン・ミモザサラダ				
11	日本料理⑤	いなり寿司・細巻き寿司・即席すまし汁				
12	中華料理③	八宝菜・杏仁豆腐				
13	西洋料理③	コンソメスープ・ハンバーグステーキ				
14	日本料理⑤・献立計画	厚焼き卵・炊飯(白飯)・みそ汁②				
15	実技試験・まとめ	野菜の切碎試験				
教科書(参考書・教材等)						
・流れと要点がわかる 調理実習(光生館) ・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(2023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	必修	実習	ワゲラ久美子
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		基礎的な調理技術及び知識を基盤として、さらに幅広く調理技術や知識を習得することを目的とする。 食材の仕入れ状況により進度、内容(特に行事食)に変更が生じる場合があります。					
評価方法		レポート提出及び実技試験により評価します。					
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス・切碎		授業の進め方、野菜・果物の切碎				
2	日本料理①		おはぎ・けんちん汁・フルーツ白玉・緑茶				
3	中国料理①		飲茶(中華おこわ・餃子など)・烏龍茶				
4	西洋料理①		チキンカレー・ターメリックライス・ピクルス				
5	日本料理②		天ぷら・きゅうりとわかめの酢の物				
6	中国料理②		乾焼明蝦又は古滷肉・酸辣湯				
7	西洋料理②		にんじんのポタージュ・魚のムニエル				
8	アフタヌーンティー		サンドウィッチ・スコーン・パンナコッタ・紅茶				
9	行事食①		クリスマス料理				
10	郷土料理		深川飯・きんぴら・(正月料理の準備)				
11	行事食②		正月料理				
12	行事食③		ちらし寿司・茶碗蒸し				
13	災害食		パッククッキングなど				
14	実技試験		加熱調理に関する実技試験				
15	みそ作り		みその仕込み				
教科書(参考書・教材等)							
・流れと要点がわかる 調理実習(光生館) ・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(2023年度)							EN040
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(実験を含む)		2	後期	1	必修	実習	ワゲラ 久美子
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、さらに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、食材の特性にあわせた調理ができる能力を習得することを目的とする。※食材の仕入れ状況により進度、内容(特に行事食)に変更が生じる場合があります。					
評価方法		レポート提出及び実技試験により評価します。					
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス・茶の利用		授業の進め方・アイ스티ー				
2	だしの比較		昆布だし・かつおだし・煮干しだしの比較、一番だしと二番だしなど				
3	調味料の利用		調味%の算出方法(復習)・みそ汁・おにぎり				
4	乾物の利用		高野豆腐・ひじき・切り干し大根などの利用				
5	ゲル化剤の利用・官能評価		寒天・ゼラチン・カラギーナンの利用・果汁ゼリーの官能評価				
6	卵の調理性		固ゆで卵・半熟卵・マヨネーズソース・プリンなど				
7	米の調理性		全粥・もち米の簡易炊飯				
8	行事食①		クリスマス料理				
9	菓子の調理		ロールスポンジケーキ・(正月料理の準備)				
10	行事食②		正月料理				
11	小麦粉の調理		ピザ				
12	肉類の調理		青椒肉絲・涼拌三絲				
13	魚介類の調理		あさりのスパゲティー・トマトサラダ				
14	揚げ物の調理		天ぷら・若竹汁				
15	実技試験・まとめ		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(2023年度)							EN040
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	必修	実習	長谷川 紘美	
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、食材の特性に合わせた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							
レポート及び実技試験実施 ※食材仕入れの状況により進度、内容が変更する場合あり。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス・お茶の利用		授業の進め方・アイ스티ー				
2	だしの比較		こんぶ・かつお・煮干し				
3	調味料の利用		調味%の算出方法、味噌汁、おにぎり				
4	乾物の利用		炊き合わせ、ひじきの煮物、切り干し大根				
5	ゲル化剤の利用		果汁ゼリー				
6	卵の調理性		ゆで卵、半熟卵、マヨネーズ、プリン				
7	米の調理性		もち米の簡易炊飯、全粥				
8	行事食1		クリスマス料理				
9	菓子の調理		ロールケーキ(正月料理の下準備)				
10	行事食2		正月料理				
11	小麦粉の調理		ピザ				
12	肉の調理		青椒肉絲、涼拌三絲				
13	魚介類の調理		あさりのスパゲッティ、トマトサラダ				
14	揚げ物の調理		天ぷら、若竹汁				
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(2023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	必修	講義	小澤 悦子
授業概要 特定給食施設における給食業務の効率的な運用・衛生管理・栄養食事管理・危機管理等について学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 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為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。						
評価方法 筆記試験80% その他20%(小テスト含む)(配分は学生の状況を確認し総合的に勘案する)						
教員紹介 病院での給食分野における実務経験を基に、栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	給食経営管理の理論	給食の目的・意義・栄養士の役割について理解する。				
2	給食の概要と法的根拠	特定給食施設における健康増進法に基づく給食業務に就いて理解する。				
3	給食システム	給食のシステムを理解し、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を学ぶ。				
4	食材料管理・生産管理	食材料管理の特徴を理解し、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。				
5	衛生管理①	大量調理施設衛生管理マニュアル等について理解する。				
6	衛生管理②	大量調理を行う為の安全衛生管理を理解する。				
7	衛生管理③	大量調理を行う為の施設設備管理を理解する。				
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・基準・プロセスについて理解する。				
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について理解する。。				
11	献立管理	献立作成と献立管理について理解する。				
12	品質管理	給食の経営管理と品質管理の方法を理解する。				
13	給食におけるHACCPシステム	HACCP(ハセツプ)の理解と大量調理施設の衛生管理マニュアルを用いた作業工程管理を理解する。				
14	危機管理①	事故における危機管理とリスク管理				
15	危機管理②	災害時における危機管理とリスク管理				
教科書(参考書・教材等) 栄養科学シリーズNEXT 給食経営管理論 第4版 (株)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(2023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	必修	講義	小澤 悦子
授業概要							
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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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。							
評価方法							
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)							
教員紹介							
病院で給食分野における実務経験を基に、栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
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	給食のマーケティング		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	会計・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	各施設関連の法的根拠		各給食施設の法的根拠を学ぶ。				
8	各施設別給食管理①		福祉施設の特徴と栄養士の役割について理解する。				
9	各施設別給食管理②		学校の特徴と栄養士の役割について理解する。				
10	各施設別給食管理③		事業所の特徴と栄養士の役割について理解する。				
11	各施設別給食管理④		病院の特徴と栄養士の役割について理解する。				
12	各施設別給食管理⑤		高齢者・介護保険施設の特徴と栄養士の役割について理解する。				
13	各施設別給食管理⑥		その他の給食施設の特徴と栄養士の役割について (矯正施設・自衛隊・外食産業等)				
14	外食産業と栄養士		地域の食支援体制と外食・中食産業の役割				
15	まとめ		栄養士として給食施設の運営を安全に行う為に。				
教科書(参考書・教材等)							
【教科書】栄養科学シリーズNEXT 給食経営管理論 第4版 (株)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(2023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	山崎 恵美子	
授業概要							
・演習を通して、献立作成に必要な知識と技術を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
・各資料データの活用方法、調味パーセントの理解などの献立を作成するための知識を身につける。 ・栄養目標量に合致した献立が作成できるようになる。							
評価方法							
提出物 50%、 筆記試験(小テスト含む)50%							
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	献立作成の基本事項①		献立の考え方、役割、構成、食品成分表について				
2	献立作成の基本事項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、エネルギー産生栄養素バランス							
3							
4	献立作成の基本事項③		乾物の戻し率、食材の吸油率、調味パーセント				
5							
6	献立作成の基本事項④		食品群別加重平均栄養成分表、食品構成表の作成と使い方、調味パーセントの練習問題				
7							
8	献立作成の①		給与栄養目標量の設定、昼食の献立作成				
9							
10	献立作成②		献立の評価				
11	献立作成③		季節・行事に合わせた給食の献立作成				
12							
13	献立作成④		献立の評価				
14	栄養情報媒体		栄養情報提供のための媒体作成について				
15	まとめ		まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
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、 ・調理のためのベーシックデータ /教材: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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023年度)							EN044
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、後半は各グループにて献立作成をし、供食実習を行う。給食運営に関する各ポジションの役割と流れの理解を深めるための授業を展開する。							
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・技術を得得する。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							
出席状況(欠席・遅刻)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	献立計画、作業計画、計画発表会、卓上メモ作成					
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	まとめ	前期実習のまとめ・発表会					
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、電卓							

吉祥寺二葉栄養調理専門职业学校 栄養専門課程 栄養士科(2023年度)							EN045
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・供食実習を行う。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(栄養計画・調理作業・衛生管理など)を理解する。							
評価方法							
出席状況(欠席・遅刻)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、作業計画、計画発表会、卓上メモ作成				
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				
教科書(参考書・教材等)							
実習ファイル(後期第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、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(2023年度)							EN046
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	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、栄養食事計画、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、事前・事後の取り組み(20%)にて評価する。							
教員紹介							
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)		各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行なう				
2	施設実習		各給食施設において、実習を行なう。 実習内容は、「給食の運営」の教育目標に則した実習の目標を定め、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解できる内容とし、知識と技術の統合を図る。				
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
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(2023年度)						EN047
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	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、校外実習に繋げる。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
校外実習は、給食業務を行うための必要なサービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させ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、実践の現場で学んだ事柄の情報を交換、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						
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 など			
2	事前指導(2)		事前準備、実習に際しての注意事項、言葉遣いや礼儀について など			
3	事前指導(3)		書類作成、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	事後指導(まとめ)		各実習施設で学んだ内容・課題について、グループ毎に討論し、整理する。			
8	学外実習報告会		実習先毎に報告会にて、パワーポイントを用いた発表を行ない、各施設の特徴や実習で学んだ知識・技術を確認する。			
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等)						
管理栄養士・栄養士になるための国語表現(萌文書林)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科(2023年度)							EN048
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	レポート提出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						
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(2023年度)						EN049
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	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						
疾病の成因と病態を知り、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	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	まとめ				
教科書(参考書・教材等)						
臨床栄養学実習書 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(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(2023年度)							EN050
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Ⅱ」とリンクして授業が進行する。「臨床栄養学Ⅰ」「臨床栄養学実習Ⅰ」で学んだ知識を基礎に、 さらに多様な治療食を学ぶ。病態に合わせた献立作成を行い、調理実習を通して治療食を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
各疾患に適合した治療食を計画し、精度管理された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(50%)・定期試験(50%)							
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①		治療食の分類				
2	経口栄養補給法		ミネラル補給の実習				
3	給食管理②		治療食給食提供について				
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				
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	ナトリウムの調整		減塩に関する実習				
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	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				
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				
11	展開献立の実習		展開献立の実習				
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	まとめ		まとめ				
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(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(2023年度)							EN051
科 目 名		学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
スポーツ栄養学Ⅰ		2	前期	2	選択	講義	大内 志織
授業概要							
運動時のエネルギー産生と消費の生化学的仕組みおよび運動時の栄養素の代謝などスポーツ栄養の基礎となる体内変化を学ぶ。							
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							
100点満点の総合評価、定期試験60%、課題40%にて評価。							
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				
11	栄養素の働きⅧ		運動時のビタミン				
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(2023年度)							EN052
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形 式	氏 名
スポーツ栄養学Ⅱ		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、栄養マネジメントやアプローチ方法について学ぶ。 ※演習含む							
到達目標・評価方法							
到達目標							
スポーツ栄養マネジメントの流れを説明できる。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							
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							
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		栄養マネジメントの方法				
2	アセスメントⅠ		エネルギー消費と摂取				
3	アセスメントⅡ		身体組成の測定方法				
4	アセスメントⅢ		身体計測と評価				
5	増量		増量時の食事管理				
6	減量		減量時の食事管理				
7	栄養障害Ⅰ		貧血の栄養管理				
8	栄養障害Ⅱ		エネルギー不足の栄養管理				
9	栄養マネジメントⅡ		栄養マネジメントの計画				
10	試合期		試合期の食事管理				
11	リカバリー		リカバリーのための食事管理				
12	遠征・合宿時の食事		特殊環境下での食事管理				
13	サプリメント		サプリメントの考え方				
14	栄養マネジメントⅢ		栄養マネジメントの評価				
15	ジュニアアスリートの栄養		ジュニア期の食事管理				
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(2023年度)							EN053
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		2	後期	1	選択	実習	大内 志織
授業概要							
栄養管理のために必要な測定評価方法、栄養教育方法を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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。様々な競技に対する栄養媒体を作成することができ、的を得た栄養教育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	競技の理解Ⅰ		競技を調べる				
2	競技の理解Ⅱ		競技を調べる				
3	競技の理解Ⅲ		競技について理解を深める				
4	水分補給Ⅰ		スポーツドリンク				
5	水分補給Ⅱ		運動時の発汗量測定方法と評価方法				
6	メニュー考案・媒体作成Ⅰ		競技別メニュー考案①				
7	メニュー考案・媒体作成Ⅱ		競技別メニュー考案②				
8	メニュー考案・媒体作成Ⅲ		＜調理実習＞ 競技別メニューの作成				
9	メニュー考案・媒体作成Ⅳ		考案メニュー資料媒体作成				
10	メニュー考案・媒体作成Ⅴ		考案メニュープレゼンテーション				
11	栄養教育Ⅰ		チームに向けたセミナーを計画しよう				
12	栄養教育Ⅱ		チームに向けたセミナーの準備をしよう①				
13	栄養教育Ⅲ		チームに向けたセミナーの準備をしよう②				
14	栄養教育Ⅳ		チームに向けたセミナーを実施してみよう①				
15	栄養教育Ⅴ		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							