

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 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、職場および社会で求められる人物・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 | | | | | |
| 5 | 栄養カウンセリングスキル | 傾聴の技法のまとめ | | | | | |
| 6 | 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 | | | | | |
| 7 | カウンセリング理論 | 交流分析、家族療法等の紹介 | | | | | |
| 8 | 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 | | | | | |
| 9 | 保健行動の理論 | 保健信念モデル、自己効力感等の紹介 | | | | | |
| 10 | 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 | | | | | |
| 11 | 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 | | | | | |
| 12 | 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 | | | | | |
| 13 | 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 | | | | | |
| 14 | まとめ・試験 | まとめ、筆記試験 | | | | | |
| 15 | 課題 | カウンセリングスキルのまとめ | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | | E002 |
|---|---------------------------------|--|-----|-------|----|--------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| 食生活論 | 1 | 前期 | 2 | 必 | 講義 | 荒木 満美子 | |
| 授業概要 食文化・食環境について学習するとともに、近年の食料流通事情や健康・栄養管理面から食生活について正しい知識を教授する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 食文化、食環境について学習し、時代の変化による食生活日本人のライフスタイルの多様性について理解を深めることで栄養士として個々への共感やその問題点、改善策について考えることができる。また、日本の食文化継承のための知識や実践力を身につける。 | | | | | | | |
| 評価方法 定期試験、提出物（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 | オリエンテーション・食生活論を学ぶ意義 | 自己紹介・授業中の約束事・学習する際や相手に情報を伝える際のコツ【ワーク】いろいろな視点を持つことの重要性 | | | | | |
| 2 | 食生活の概念・現在の食生活 P1～15 | 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<食べる目的><こ食> | | | | | |
| 3 | 日本の食文化とその変遷 3 P37～46 | 私の食文化発表 | | | | | |
| 4 | 日本の食文化とその変遷 1 P19～30 | 食文化、食習慣の概念、食文化と自然環境・異文化の融合【ワーク】海外の料理クイズ<禁忌食><薬食い> | | | | | |
| 5 | 日本の食文化とその変遷 2 P30～37 | 行事・儀礼食と食事形式<行事食><儀礼食> | | | | | |
| 6 | 日本の食文化とその変遷 2 P30～37 | 行事・儀礼食と食事形式<祝い膳>【ワーク】簡単！箸袋をつくろう <和食のマナー> | | | | | |
| 7 | 日本の食文化とその変遷 3 P37～46 | 日常食とその変遷、食の地域差と郷土食 【ワーク】郷土食クイズ<ユネスコ無形文化遺産「和食」><大量調理の食器> | | | | | |
| 8 | 食環境と食生活 1 P47～57 | 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産業の発展と食生活<洋食のマナー> | | | | | |
| 9 | 食環境と食生活 1 P47～57 | <コーヒーの淹れ方><紅茶の淹れ方><日本茶の淹れ方と出し方> | | | | | |
| 10 | 食環境と食生活 2 P57～67 | 食品流通、食情報と選食力、環境問題と食生活【ワーク】フードファティズムについて考えよう：こう言われたらどうする？ | | | | | |
| 11 | ライフスタイルと食生活 1 P69～105 日本型食生活 | 日本人の生活時間と食生活、生活に伴う情報機器の変化、日本型食生活の特徴食習慣と健康のかかわり<五法の表><米><旬><野菜摂取重量> | | | | | |
| 12 | 食生活の未来 1 P107～115 | 管理栄養士・栄養士の専門職としての課題ライフステージと食生活<授乳><離乳> | | | | | |
| 13 | 食生活の未来 2 P107～115 | ライフステージと食生活<食物アレルギー> | | | | | |
| 14 | 日本型食生活 P115～124 | ライフステージと食生活（成長期～）<アルコール><ダイエット・ボディイメージ><QOL> まとめ | | | | | |
| 15 | まとめ、定期試験 | | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 食生活論（岡崎光子編著 光生館）/参考書：食べ方マナーお役立ちブック（宝島社）、料理の色彩学（ | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | | E003 |
|---|---------------------------------|---|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 前期 | 1 | 必修 | 実習 | 渡邊 基吉 | |
| 授業概要 PCの基本操作、各種ソフトの使用方法等概要を学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 Excelでの表計算及び関数演習による栄養計算及びカロリー計算、プレゼンテーションソフトを利用した発表方法を習得させる。これらを応用し、活用できる栄養士を育成する。 | | | | | | | |
| 評価方法 課題等を総合的に判定。(配分は学生の状況を確認して、総合的に勘案する。) | | | | | | | |
| 教員紹介(実務経験のある教員) 販売員としての実務経験の中で得た人材マネージメント、計数管理、プレゼンテーション知識を活かし実践型の学生養成に向けた授業を展開する。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | コンピュータ・インターネット ・Windowsの基礎知識 | コンピュータの基礎・インターネットの基礎・Windowsの基礎 (P4～) | | | | | |
| 2 | Word(1)Word(2) | Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得、Wordを用いたの文書作成とページ設定の習得 (P18～50) | | | | | |
| 3 | Word(3)Word(4) | Wordを用いたの文書作成時の文字修飾、編集の習得 Wordを用いたの表作成と図形作成の習得 (P51～71) | | | | | |
| 4 | Word(5)Word(6) | テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得 1～6回目までの内容の復習と課題文書作成 (P72～87) | | | | | |
| 5 | 1～4の確認、まとめ+小テスト | テスト範囲は1～4回目の範囲の内容 | | | | | |
| 6 | Excel(1)Excel(2) | Excelの基礎用語や操作の理解、表作成を習得 基本の関数の習得 (P88～130) | | | | | |
| 7 | Excel(3)Excel(4) | グラフ作成方法の習得 RANK関数、ROUND関数、参照を習得 (P131～167) | | | | | |
| 8 | Excel(5)+復習 | リンクを利用したデータ連動 Excel(1)～(5)の復習 | | | | | |
| 9 | Excel(6)Excel(7) | IF関数、条件による集計関数を習得 VLOOKUPを習得(P133～135) | | | | | |
| 10 | Excel(8)、まとめ+小テスト | 並び替え、フィルター、条件付き書式を習得 テスト範囲は6～10回目の範囲の内容 (P136～144) | | | | | |
| 11 | ExcelとWord(1)ExcelとWord(2) | ExcelとWordの連携を習得 ExcelとWordの連携およびPDF機能を習得 (P168～177) | | | | | |
| 12 | PowerPoint(1)PowerPoint(2) | 文章及び画像でのスライド作成、アニメーションや画像処理を利用した効果的なスライド作成 資料の編集、印刷の方法を習得 (P178～221) | | | | | |
| 13 | PowerPoint(3)PowerPoint(4) | 個人によるスライドの作成 | | | | | |
| 14 | PowerPoint(5)PowerPoint(6) | 個人によるスライドの作成、スライドを用いた発表 | | | | | |
| 15 | これまでの復習 | これまでの復習を課題で課す | | | | | |
| 教科書(参考書・教材等) 30時間アカデミック 情報リテラシー Office2016 Windows 10対応 (実務出版) | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | | E004 |
|--|-------------------------|---|-----|-------|----|--------|------|
| 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 | 1 | 選 | 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、小テスト30%、期末試験50%、課題20%にて評価 | | | | | | | |
| 教員紹介(実務経験のある教員) | | | | | | | |
| 学校や塾など様々な環境においてあらゆる教科の授業を行い指導に精通し、丁寧に適切な授業展開を行う | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 講座の意義 電卓の使い方、四則計算(1) | 本講座の目的と意義を明示し、電卓の用語や基本的な使い方を習得、さらに四則計算基礎を確認 | | | | | |
| 2 | 四則計算(2)、分数 | 手動および電卓を用いて四則計算を確認・習得 正確さとスピードの両方において安定を目指す | | | | | |
| 3 | 方程式 | 割合の計算に備えて、 数学的思考の基本である方程式の計算方法を確認・習得 | | | | | |
| 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・習得 | | | | | |
| 5 | 1～4の確認+小テスト | テスト範囲は1～4回目の範囲の内容、テスト前には復習を行う 全ての問題において電卓を使用してよい | | | | | |
| 6 | 割合(1) 百分率と歩合 | 割合の意味、基礎を復習して習得する また電卓を用いた割合の計算方法も確認 | | | | | |
| 7 | 割合(2) 単位の換算 | 手動および電卓を用いて、百分率と歩合の単位換算を習得 並びに重さや長さなどの基本的な単位も確認 | | | | | |
| 8 | 割合(3) 増減 | 手動および電卓を用いて、割合の増減の計算を習得 | | | | | |
| 9 | 濃度 | 手動および電卓を用いて、濃度の計算を習得 | | | | | |
| 10 | 6～9の確認+小テスト | テスト範囲は6～9回目の範囲の内容、テスト前には復習を行う 全ての問題において電卓を使用してよい | | | | | |
| 11 | 小テスト復習 割合の応用問題 | 小テスト復習 割合の応用問題演習 | | | | | |
| 12 | 電卓の使い方・計算の復習 連立方程式 | 1～5回目の内容(四則計算中心)の復習 連立方程式の計算方法を習得 | | | | | |
| 13 | 割合の復習 一次不等式 | 6～11回目の内容(割合中心)の復習 一次不等式の計算方法を習得 | | | | | |
| 14 | 期末試験 | テスト範囲は1～13回目の範囲の内容 全ての問題において電卓を使用してよい | | | | | |
| 15 | 課題 | 1～14回の内容の確認課題を配布・提出 | | | | | |
| 教科書(参考書・教材等) | | | | | | | |
| 授業内で配布するプリント、電卓 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E005 |
|---|-----------|-------------------------|-----|-------|----|--------|------|
| 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 | 講義 | 小野澤 晶子 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 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Ⅰの基礎部分を理解させ、このばらつきを是正することを目標とする。 | | | | | | | |
| 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Ⅰの基礎部分を理解させ、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+小テストで評価する | | | | | | | |
| 教員紹介 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 化学とは何か | 化学の授業を受けるにあたり、化学と生活の係わり | | | | | |
| 2 | 周期表の使い方 | 周期表を覚える | | | | | |
| 3 | 原子の構造 | 原子の成り立ち | | | | | |
| 4 | 原子の構造 | 原子の電子配置 | | | | | |
| 5 | 化学結合の性質 | 各種化学結合の説明 | | | | | |
| 6 | 化学結合の種類 | 各種化学結合の理解 | | | | | |
| 7 | 原子量と物質質量 | 同位体・原子の相対質量・分子量 | | | | | |
| 8 | 化学反応式 | 化学反応式の作り方 | | | | | |
| 9 | 化学反応の量的関係 | 化学反応と質量変化 | | | | | |
| 10 | 酸と塩基1 | 酸と塩基の理解 | | | | | |
| 11 | 酸と塩基2 | 中和の理解 | | | | | |
| 12 | 酸化と還元1 | 酸化と還元の理解 | | | | | |
| 13 | 酸化と還元2 | 酸化と還元反応・イオン化傾向等の理解 | | | | | |
| 14 | 課題 | テストに向けて授業内容をまとめる | | | | | |
| 15 | テスト | テスト | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E006 |
|--|----------------|-----------------------------|-----|-------|----|--------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| 無機・有機化学 | 1 | 前期 | 2 | 必 | 講義 | 小野澤 晶子 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 化学理論の内容をより深め、無機化学全般を理解した上で、後期以降実施される生化学等の授業にも対応できるよう、有機化学の基礎を学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 化学理論の内容をより深め、無機化学全般を理解した上で、後期以降実施される生化学等の授業にも対応できるよう、有機化学の基礎を学ぶ。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 定期テスト+小テストで評価する | | | | | | | |
| 教員紹介 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 有機の定義・基本 | 有機の定義・無機との違いについて学ぶ | | | | | |
| 2 | 化学反応と官能基 | 各種反応と官能基の関わりについて学ぶ | | | | | |
| 3 | 炭化水素命名法① | 名前でわかる有機化合物の構造を知る① | | | | | |
| 4 | 炭化水素命名法② | 名前でわかる有機化合物の構造を知る② | | | | | |
| 5 | 芳香族化合物 | 六員環化合物について学ぶ | | | | | |
| 6 | 高分子化合物 | 高分子とは何かどのような種類があるのかについて学ぶ | | | | | |
| 7 | アミノカルボニル反応 | 食品や生体の非酵素的成分間反応について学ぶ | | | | | |
| 8 | 炭水化物の化学① | 糖質の構造と種類・反応について① | | | | | |
| 9 | 炭水化物の化学② | 糖質の構造と種類・反応について② | | | | | |
| 10 | 脂質の化学① | 油脂の定義・生理機能等について① | | | | | |
| 11 | 脂質の化学② | 油脂の定義・生理機能等について② | | | | | |
| 12 | アミノ酸・タンパク質の化学① | アミノ酸とタンパク質の関係・立体構造・酵素等について① | | | | | |
| 13 | アミノ酸・タンパク質の化学② | アミノ酸とタンパク質の関係・立体構造・酵素等について② | | | | | |
| 14 | 課題 | テストに向けて授業内容をまとめる | | | | | |
| 15 | テスト | テスト | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | | E007 |
|--|--------------|----------------------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 実験 | 富永 美沙 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 基本的な実験操作、実験データのまとめ方を学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 実験系の最初となる授業であるため、実験における基本操作・基本手技を身につける。また、実験データのまとめ方、レポートの書き方を身につける。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 100点満点の総合評価、レポートや課題の内容を総合的に判断して評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション | 実験の心構え、身だしなみ、諸注意 | | | | | |
| 2 | 実験器具の使い方、持ち方 | 実験器具の名称、操作方法など | | | | | |
| 3 | 溶液の作り方 | 溶液の作り方(重量%、容量%、希釈方法) | | | | | |
| 4 | 滴定操作Ⅰ | 滴定の基本操作(シュウ酸とNaOHの中和滴定)、精密天秤の使い方 | | | | | |
| 5 | 滴定操作Ⅱ | お酢の酸度滴定(中和滴定)、レポートの書き方 | | | | | |
| 6 | 滴定操作Ⅲ | 水の硬度測定(キレート滴定) | | | | | |
| 7 | 滴定操作Ⅳ | 食品中の食塩濃度測定(沈殿滴定) | | | | | |
| 8 | 滴定操作Ⅴ | 食品中のシュウ酸の測定(酸化還元滴定) | | | | | |
| 9 | pHの測定Ⅰ | pH試験紙、pHメーターを用いたpH測定法 | | | | | |
| 10 | 緩衝液の作り方・作用 | 緩衝液の作り方、緩衝能について | | | | | |
| 11 | 吸光度の測定Ⅰ | 検量線の作成(未知濃度試料の濃度の求め方) | | | | | |
| 12 | 吸光度の測定Ⅱ | お茶中のタンニンの定量 | | | | | |
| 13 | pHの測定Ⅱ | 食品のpH測定 | | | | | |
| 14 | 滴定操作(復習) | 食品の酸度滴定(中和滴定) | | | | | |
| 15 | まとめ | 1回目～14回目の復習、まとめ | | | | | |
| 教科書(参考書・教材等) | | | | | | | |
| プリントを配布する | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E008 |
|---|-----------------------------------|-------------------------------------|-----|-------|----|-------------------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| 英語 | 1 | 前期 | 2 | 必 | 講義 | ブラッドリー・タイラー・ディレアー | |
| 授業概要 話し合いを中心とした授業を通じて、英会話における技能の向上を図る。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 ①ネイティブ講師による授業を通して英語を話すことの楽しさを認識すること。 ②やさしい表現を使いながら、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。 | | | | | | | |
| 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 | 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 | Hobbies | 好き・嫌い・趣味について話しましょう。 | | | | | |
| 3 | Favorites | 好きな著名人や食べ物について話しましょう。 | | | | | |
| 4 | Socializing | 初対面の人との会話の始め方を学習しましょう。 | | | | | |
| 5 | Restaurant Project | 自分たちのレストランをデザインしてみましょう。 | | | | | |
| 6 | Dining Out | レストランに行ったときの注文の仕方を学習しましょう。 | | | | | |
| 7 | English in Film | 好きな映画について話し合いながら、意見交換の練習をしましょう。 | | | | | |
| 8 | Music: 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。 | | | | | |
| 9 | Accents of the World | 発音や音声の仕組みを学習・練習しましょう。 | | | | | |
| 10 | The Future of Food | 未来の食文化について話し合いましょう。 | | | | | |
| 11 | Western Culture | ポ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。 | | | | | |
| 12 | Recipes: Ingredients & Directions | レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。 | | | | | |
| 13 | Discussing Taste & Texture | 様々な食材の味や食感について説明できるようにしましょう。 | | | | | |
| 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 I（A-Ok Education LLP） | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 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、疾病予防や健康阻害要因、健康管理の概念や理論および技術を学習し、栄養士としての実践力を身につけられるよう教授する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 日本は世界でも平均寿命が高い国として知られている。一方、高齢化により健康寿命延伸が必要となり、改めて健康に対する概念を検討することが求められる。このクラスでは「健康」の定義、国内で行われている健康管理の取り組みを紹介しながら、QOLの質向上を目指すことを目的とする。 | | | | | | | |
| 評価方法 本講義では、授業中におけるテストと健康管理におけるレポートの提出による総合評価を行う。（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（実務経験のある教員） 保健所での勤務経験をもとに、最近の健康づくりに関する動向を踏まえつつ、栄養士として健康管理を実践するための基礎を習得できるよう授業展開する。 | | | | | | | |
| 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 | 本講義の流れ、健康の定義、指標、健康に関わる要因 | | | | | |
| 2 | 疾病の予防 | 一次・二次・三次予防、感染症予防 | | | | | |
| 3 | 寿命と死因 | 平均寿命、健康寿命、主要死因 | | | | | |
| 4 | 国民の健康状況 | 健康に関する各種調査、生活習慣病 | | | | | |
| 5 | 国民増進 | 健康度、健康増進の必要性、健康増進の要素 | | | | | |
| 6 | 健康づくり(1) | 健康づくり行政、健康づくりの課題 | | | | | |
| 7 | 健康づくり(2) | 運動の原則、種類、身体活動基準 | | | | | |
| 8 | 健康づくり(3) | 日本人の食生活、食生活指針、肥満 | | | | | |
| 9 | 健康づくり(4) | 休養の分類、意義、取り方 | | | | | |
| 10 | 健康管理(1) | 目的、アセスメント | | | | | |
| 11 | 健康管理(2) | 地域における健康管理 | | | | | |
| 12 | 健康管理(3) | 学校における健康管理 | | | | | |
| 13 | 健康管理(4) | 職場における健康管理 | | | | | |
| 14 | 健康づくりの最近の動き | 日本人の食事摂取基準（2020年版）、第4次食育推進基本計画等 | | | | | |
| 15 | テスト | | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） イラスト 健康管理概論第5版（東京教学社） | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E010 |
|---|-----------|----------------------------|-----|-------|----|---------|------|
| 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 | 1 | 前期 | 1 | 必 | 実習 | 三樹 春幸 他 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 様々な種類のトレーニング、競技を体験することにより、運動初心者へのアプローチの概要を学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 生涯を通じて自発的にスポーツを楽しむことのできる能力・技能を養う。身体活動を通じて健康保持増進と体力の向上を図り、栄養士としての運動指導についての基礎知識を養う。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 出席状況、出席時の取組みによる（配分は学生の状況を確認し、総合的に勘案する） | | | | | | | |
| 教員紹介 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | ガイダンス | 体育実技を受講するにあたって（施設の使用も含む） | | | | | |
| 2 | 体育祭 | 武蔵野陸上競技場、武蔵野総合体育館を使用しての競技会 | | | | | |
| 3 | 体育祭 | 武蔵野陸上競技場、武蔵野総合体育館を使用しての競技会 | | | | | |
| 4 | 種目別トレーニング | バレーボール、フットサル、バスケットボール | | | | | |
| 5 | 種目別トレーニング | バレーボール、フットサル、バスケットボール | | | | | |
| 6 | 種目別トレーニング | マシーントレーニング、ヨガ | | | | | |
| 7 | 種目別トレーニング | テニス | | | | | |
| 8 | 種目別トレーニング | エクササイズ | | | | | |
| 9 | 種目別トレーニング | アライメント | | | | | |
| 10 | 種目別トレーニング | 健康運動指導（一般から高齢者） | | | | | |
| 11 | 種目別トレーニング | テニス | | | | | |
| 12 | 種目別トレーニング | エクササイズ | | | | | |
| 13 | 種目別トレーニング | 体感トレーニング | | | | | |
| 14 | 種目別トレーニング | コンディショニング | | | | | |
| 15 | まとめ | 授業全体のまとめ | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| なし 実施場所が学外のアリーナ等の施設を使用するため、使用状況により実施順は変わる。 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | | E011 |
|--|----------|---------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 1 | 前期 | 2 | 必 | 講義 | 伊藤 僚子 | |
| 授業概要 厚生統計をとおして日本の健康について理解し、健康問題とその対策について学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 公衆衛生的視点に立った健康問題の改善方法を理解し、栄養士の仕事に活かせられる。 | | | | | | | |
| 評価方法 定期試験80%+演習課題20% | | | | | | | |
| 教員紹介 (実務経験のある教員) 大学病院勤務、国際協力 (インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)、特定保健指導の経験を踏まえ、広い視野から栄養士養成に向けた講義を行う。 (管理栄養士免許所持) | | | | | | | |
| 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、ヘルスプロモーション | | | | | |
| 2 | 保健統計 | 厚生統計① 人口動態統計 生命表 | | | | | |
| 3 | 保健統計 | 厚生統計② 出生率 少子化対策 | | | | | |
| 4 | 母子保健 | 母子保健法 妊産婦、乳幼児の健康対策 | | | | | |
| 5 | 保健統計 | 厚生統計③ 死亡統計 | | | | | |
| 6 | 保健統計 | 厚生統計④ 疾病統計 | | | | | |
| 7 | 疫学 | 疫学とは、疫学調査法 | | | | | |
| 8 | 疾病対策 | がん・循環器疾患の疫学と予防対策 | | | | | |
| 9 | 生活習慣病対策① | 健康日本21 | | | | | |
| 10 | 生活習慣病対策② | 特定保健指導 | | | | | |
| 11 | 学校保健 | 学校保健の制度と役割 | | | | | |
| 12 | 産業保健 | 労働者の健康管理 過労死 | | | | | |
| 13 | 危機管理 | 災害対策、災害時の対応 | | | | | |
| 14 | 国際保健① | 国際的な健康対策の取り組み | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E012 |
|---|----------|-------------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 1 | 後期 | 1 | 必 | 講義 | 伊藤 僚子 | |
| 授業概要 環境の健康影響などに加え、福祉制度等についても学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 栄養士として必要な福祉の知識を得る。 | | | | | | | |
| 評価方法 試験70%+演習の提出物30% | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 特定保健指導、国際協力（インドネシアの保健所、国際緊急援助隊）の経験を踏まえて広い視野から栄養士養成に向けた講義を行う。（管理栄養士免許所持） | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 環境保健① | 生活環境の健康影響 | | | | | |
| 2 | 環境保健② | 放射線の健康影響 | | | | | |
| 3 | 感染症対策 | 感染症法、COVID-19、鳥インフルエンザ等 | | | | | |
| 4 | 環境保健③ | 地球温暖化と新興感染症 | | | | | |
| 5 | 貧困問題 | 格差社会とその対策、ホームレスと結核 | | | | | |
| 6 | 歯科保健 | 歯科保健対策（むし歯、歯周病、嚥下困難） | | | | | |
| 7 | 精神保健 | 精神保健関連制度と現状 | | | | | |
| 8 | たばこ対策 | たばこの販売戦略と国際的なたばこ対策の取り組み | | | | | |
| 9 | 依存症 | 飲酒行動、ゲーム依存 | | | | | |
| 10 | 社会保障制度 | 社会保障制度の概要と今後 | | | | | |
| 11 | 社会福祉行政制度 | 行政制度について | | | | | |
| 12 | 地域連携 | 医療・福祉・保健の連携とは | | | | | |
| 13 | 高齢者保健 | 高齢者福祉サービスの現状について | | | | | |
| 14 | 地域活動 | 地域活動の実際 | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------|-----------|------------------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E013 |
| 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 | 講義 | 石田 静香 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能について学習する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 栄養士に必要な人体の構造と機能の知識を習得する。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 授業内で単元ごとのテスト（5回、合計100点）を行い評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 東京都医学総合研究所で研究に従事した経験を、教育に生かす（農学博士号所持） | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション | 授業の目的と内容の紹介。細胞の種類と性質。 | | | | | |
| 2 | 細胞と組織 | 組織と器官・器官系。 | | | | | |
| 3 | 骨と骨格 | 小テスト①（細胞と組織）、骨の構造と骨格の働き | | | | | |
| 4 | 筋と運動 | 筋の構造と運動の仕組み | | | | | |
| 5 | 循環器系 | 小テスト②（運動系）、心臓と血管の構造と機能 | | | | | |
| 6 | 血液・免疫系 | 血液・血球の性質。免疫系の働き | | | | | |
| 7 | 呼吸器系 | 呼吸器系の構造と機能 | | | | | |
| 8 | 消化器系I | 小テスト③（循環器系）、消化管の構造と機能 | | | | | |
| 9 | 消化器系II | 肝臓・膵臓・十二指腸の構造と機能 | | | | | |
| 10 | 泌尿器系 | 泌尿器系の構造と機能 | | | | | |
| 11 | 内分泌系I | 小テスト④（消化器系）、ホルモンの性質 | | | | | |
| 12 | 内分泌系II | 内分泌系の働き | | | | | |
| 13 | 生殖器系 | 男性生殖器と女性生殖器の構造と機能 | | | | | |
| 14 | 神経系 | 小テスト⑤（内分泌系と生殖器系）、中枢神経系と末梢神経系 | | | | | |
| 15 | まとめ | 人体の構造と機能のまとめ | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| 医歯薬出版 人体の構造と機能 内田さえ他編 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 講義 | 五十里 一秋 | |
| 授業概要 病理学の総論として基本的病変とその成立機序の理解。各論として臓器別に個々の疾患についてその原因、発生病構、形態学的変化を教授する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 ①身近な疾患に対する理解を深める。②将来話題となりそうな問題も取り上げ、問題への距離感を縮めておく。 | | | | | | | |
| 評価方法 定期試験 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 保健所での勤務経験をもとに、最近の健康づくりに関する動向を踏まえつつ、栄養士として必要な病理の基礎を習得できるよう授業展開する。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 細胞の基本構造 | 細胞膜、細胞内小器官の働き、ウィルス | | | | | |
| 2 | 上皮組織 | 各器官における上皮組織の違いと働き | | | | | |
| 3 | 結合組織 | 結合組織内の細胞の種類と働き、膠原線維、弾性線維 | | | | | |
| 4 | 軟骨、骨 | 軟骨・骨に関する疾患。Ca濃度調節機構 | | | | | |
| 5 | 生体防御（1）自然免疫 | 好中球、マクロファージ、NK細胞の働き | | | | | |
| 6 | 生体防御（2）獲得免疫 | ①一次、二次リンパ組織で行われる事②液性免疫、細胞性免疫 | | | | | |
| 7 | 免疫系の異常 | ①アレルギー②自己免疫疾患 | | | | | |
| 8 | 生活習慣病（1） | メタボリックシンドローム、高脂血症 | | | | | |
| 9 | 生活習慣病（2） | ①糖尿病の成り立ち②糖尿病とアルツハイマー病 | | | | | |
| 10 | 呼吸器 | ①感染症②COPD③気管支ぜん息 | | | | | |
| 11 | 消化器（1）消化管 | ①感染症②悪性腫瘍③胃炎④胃・十二指腸潰瘍 | | | | | |
| 12 | 消化器（2）膵臓肝臓 | ①膵炎②肝炎③肝硬変（肝性脳症） | | | | | |
| 13 | 循環器（1） | ①心不全②動脈の基本構造③動脈硬化 | | | | | |
| 14 | 循環器（2） | ①動脈硬化合併症②血栓症塞栓症 | | | | | |
| 15 | 腎臓 | ①尿の出来方（ろ過と再吸収）②慢性腎臓病 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 教科書： 使用しない/参考書： 人体の構造・機能・疾病 吉田勉監修 学文社 教材： 専門書の説明図 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E015 |
|---|-----------|--------------------------|-----|-------|----|------------|------|
| 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 | 講義 | 川野 仁/石田 静香 | |
| 授業概要 人体の構造と機能は講義だけで理解することは難しい。 人体に関するビデオや人体画像のスケッチ、人体白地図などを通じて人体に関する知識と理解を深める。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 管理栄養士に必要な人体の構造と機能の知識を習得する。 | | | | | | | |
| 評価方法 人体画像のスケッチ、人体白地図、課題などによって評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 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 | 血液と免疫系 | 血液と免疫系の性質と機能 | | | | | |
| 7 | 消化器系Ⅰ | 消化管（口腔、食道、胃、小腸、大腸）の構造と機能 | | | | | |
| 8 | 消化器系Ⅱ | 肝臓、膵臓、胆のう、十二指腸の構造と機能 | | | | | |
| 9 | 呼吸器系 | 気道の構造、肺の構造と機能 | | | | | |
| 10 | 泌尿器系 | 腎臓の構造と機能 | | | | | |
| 11 | 内分泌系 | 内分泌器の構造とホルモンの機能 | | | | | |
| 12 | 生殖器系 | 男性と女性の生殖器の構造と機能 | | | | | |
| 13 | 神経系Ⅰ | 中枢神経系（脳と脊髄）の構造と機能 | | | | | |
| 14 | 神経系Ⅱ | 末梢神経系（体性神経系・自律神経系）の構造と機能 | | | | | |
| 15 | 感覚器系・まとめ | 感覚器系、スケッチ・課題の提出 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 医歯薬出版 人体の構造と機能（栄1前期の解剖生理学と同じ教科書を使用する） | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | E016 |
|---|---------------|------------------------------------|-----|-------|----|-------|
| 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 | 後 | 2 | 必 | 講義 | 佐久間慶子 |
| 授業概要 生物の基本となる生体高分子やその構成単位の基本構造や性質について教授する。 | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 栄養の基本となる生体高分子（たんぱく質、糖質、脂質、核酸）および、その構成単位（アミノ酸、グルコース、脂肪酸、ヌクレオチド）について、化学構造や性質を理解した上で、生体における役割を代謝を中心に学ぶ。 | | | | | | |
| 評価方法 定期試験70%、授業内で行う小テスト30%にて評価 | | | | | | |
| 教員紹介 | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | |
| 1 | 人体の成り立ちと細胞 | 細胞から組織、器官、人体へ。原核細胞と真核細胞 | | | | |
| 2 | 細胞内小器官（1） | 生体膜の構造と機能 | | | | |
| 3 | 細胞内小器官（2） | 核、ミトコンドリア、小胞体、リボソーム、リソソーム | | | | |
| 4 | 糖の化学 | 六炭糖、グルコースの構造、でんぷん | | | | |
| 5 | 糖の代謝 | ミトコンドリア、クエン酸回路、解糖系 | | | | |
| 6 | ATP合成 | ATPの構造、電子伝達系、酸化的リン酸化 | | | | |
| 7 | その他の糖代謝 | 糖新生、五炭糖代謝、グリコーゲン合成と分解 | | | | |
| 8 | 脂質の化学 | 脂肪酸、エステル結合、TG、リポたんぱく質、コレステロール、リン脂質 | | | | |
| 9 | 脂質代謝 | β酸化、脂肪酸合成、コレステロール合成 | | | | |
| 10 | 脂質の生理作用 | 必須脂肪酸、エイコサノイド、多価不飽和脂肪酸 | | | | |
| 11 | アミノ酸とたんぱく質の構造 | ペプチド結合、ポリペプチドから高次構造 | | | | |
| 12 | アミノ酸の代謝 | アミノ基転移、酸化的脱アミノ、脱炭酸反応、尿素回路 | | | | |
| 13 | アミノ酸各論 | アミノ酸の機能、糖原性アミノ酸、ケト原性アミノ酸、有用N化合物の合成 | | | | |
| 14 | ビタミン | 水溶性と脂溶性 | | | | |
| 15 | まとめ | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 基礎から学ぶ 生化学、改訂第3版、奥 恒行、山田和彦 編、南江堂 | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021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 | 2 | 必 | 講義 | 佐久間慶子 | |
| 授業概要 糖質の代謝、脂質の代謝、たんぱく質の代謝、核酸の代謝および細胞内の遺伝子情報の流れについて教授する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 生化学Ⅱでは、生化学Ⅰで学んだ人体の構成、栄養素の代謝を基本に、それらの調節機構について、人体レベル、細胞レベル、分子レベルで理解する。酵素、ホルモン、遺伝情報の流れ（複製、転写、翻訳）について学び、遺伝子の栄養素におよぼすはたらきや、生活習慣病の発症メカニズムについても理解する。 | | | | | | | |
| 評価方法 定期試験 70%、授業内で行う小テスト 30% | | | | | | | |
| 教員紹介 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 酵素とは(1) | たんぱく質であること、酵素反応速度論、特異性。 | | | | | |
| 2 | 酵素とは(2) | 種類、アイソザイム、補酵素とビタミン。 | | | | | |
| 3 | 酵素の調節について | リン酸化、脱リン酸化、アロステリック調節。 | | | | | |
| 4 | ホルモンとは | ホルモンの構造、種類。 | | | | | |
| 5 | ホルモンの作用機構について | ホルモン受容体、セカンドメッセンジャー、ビタミンA、Dの作用機構。 | | | | | |
| 6 | ホルモンと栄養素 | 糖質、脂質、たんぱく質、無機質代謝の調節。 | | | | | |
| 7 | 水と無機質 | それぞれの特性と生理的意義。 | | | | | |
| 8 | 核酸の構造について | ポリヌクレオチド、DNAとRNA、相補性、二重らせん構造。 | | | | | |
| 9 | 遺伝情報の流れについて | DNAとRNAとタンパク質の関係について。 | | | | | |
| 10 | 複製、転写 | DNAポリメラーゼ、RNAポリメラーゼのはたらき。 | | | | | |
| 11 | たんぱく質合成（翻訳） | コドン、リボソーム、tRNA、mRNAのはたらき。 | | | | | |
| 12 | 生活習慣病と遺伝子（1）肥満 | 脂肪細胞とアディポサイトカイン、肥満に関連する因子。 | | | | | |
| 13 | （2）糖尿病 | インスリンのはたらき、2型糖尿病、関連する因子。 | | | | | |
| 14 | （3）高血圧 | 血圧調節に関連する因子。 | | | | | |
| 15 | テスト | | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 基礎から学ぶ 生化学、改訂第3版、奥 恒行、山田和彦 編、南江堂 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 実験 | 徳永 隆久 |
| 授業概要 | | | | | | |
| 実験を通じて食品成分の特性と体内で利用されるプロセス、酵素反応の特徴の理解を深めることを目標とする。 | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | |
| 栄養士にふさわしい実験手技の習得、解析力とレポート作成力を育成することを目標とする。 | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | |
| 毎回提出するレポート評点を合算し100点満点で評価する。 | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） | | | | | | |
| 食品会社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 中和滴定（穀物酢の酢酸濃度） | 授業概要、安全教育、用具・機器の扱い、グラフ・有効数字の扱い 基礎実験：市販穀物酢中の酢酸濃度の測定 | | | | |
| 2 | 糖の定性反応 | 糖の特性と定性反応（5種） | | | | |
| 3 | グルコースの定量 | 酵素法による食品中のグルコース定量 | | | | |
| 4 | 糖の代謝 | 酵母によるグルコース代謝物の確認（CO ₂ 、エタノール） | | | | |
| 5 | タンパク質の変化 | タンパク質の熱変性（卵黄／卵白）、等電点沈殿（カゼイン）を学習する | | | | |
| 6 | タンパク質・アミノ酸の定性反応 | タンパク質・アミノ酸の特性と定性反応（5種） | | | | |
| 7 | タンパク質の定量と タンパク質の消化実験 | Lowry法によるタンパク質の定量、 果実酵素による苦味の生成 | | | | |
| 8 | 脂質の定量 | 卵黄の総脂質の抽出（Folch法）と脂質含量の測定 | | | | |
| 9 | 胆汁による消化（脂質・タンパク質） | 胆汁リパーゼによる脂質の消化（牛乳）、胆汁中のプロテアーゼの確認 | | | | |
| 10 | 酵素実験Ⅰ | 酵素（アルカリホスファターゼ）反応の経時変化、酵素濃度の影響 | | | | |
| 11 | 酵素実験Ⅱ | 酵素（アルカリホスファターゼ）反応の温度、pHの影響 | | | | |
| 12 | 酵素実験Ⅲ | 酵素（アルカリホスファターゼ）反応の基質濃度の影響、V _{max} 、K _m の観察 | | | | |
| 13 | 植物成分の分離Ⅰ | 脂溶性色素の抽出と薄層クロマトによる分離 | | | | |
| 14 | 植物成分の分離Ⅱ | ブロッコリー花芽からのDNAの抽出 | | | | |
| | 課題 | 食品成分の特徴と定性反応の振り返り | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | |
| 学習内容の解説プリントを配布する。 | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E019 |
|---|----------------|--|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 講義 | 徳永 隆久 | |
| 授業概要 食べ物と健康をテーマに、食と人間との関わり（食物連鎖、食を巡る環境）、食品成分表の読み方、食品理解の基盤となる構成成分とその変化を学習する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 栄養士資格にふさわしいレベルにまで食物や食品成分の理解を深め、食生活指導、調理加工に資することを目標とする。 | | | | | | | |
| 評価方法 毎回実施する小テスト（40点）と最終授業時の本試験（60点）を合算し100点満点で評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 食品会社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 | ヒトと食べ物 | 食の変遷、食物連鎖と生物濃縮、食料と環境問題、食品の分類を学ぶ。 | | | | | |
| 2 | 食品成分理解のための基礎化学 | 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 | 水分、水分活性、食品の貯蔵性 | 自由水と結合水、水分活性と水分含量、食品の貯蔵性を学ぶ。 | | | | | |
| 5 | 炭水化物（1） | 食品に含まれる代表的な単糖類、二糖類、オリゴ糖類、多糖類を学ぶ。 | | | | | |
| 6 | 炭水化物（2） | デンプンなどの多糖類の特性と酵素や加熱による変化を学ぶ。 | | | | | |
| 7 | 脂質（1） | 脂質の分類、脂肪酸、性質を示す指標、硬化油について学ぶ。 | | | | | |
| 8 | 脂質（2） | 油脂の酸化と過酸化物質評価、脂質の栄養について学ぶ。 | | | | | |
| 9 | たんぱく質（1） | アミノ酸の構造と分類、たんぱく質の構造と分類を学ぶ。 | | | | | |
| 10 | たんぱく質（2） | たんぱく質の変化、酵素、たんぱく質の栄養を学ぶ。 | | | | | |
| | 課題 | 炭水化物、脂質、アミノ酸・タンパク質の重要事項を整理する。 | | | | | |
| 11 | ビタミン・ミネラル、核酸 | 食品中のビタミン・ミネラルの種類と機能を学ぶ。 | | | | | |
| 12 | 味、香り、色の成分 | 食品の嗜好成分（味、香り、色の成分）の構造と特性、変化を学ぶ。 | | | | | |
| 13 | おいしさの要素 | 食品の物性と官能評価を学ぶ。 | | | | | |
| 14 | 試験 | （出題範囲）食品成分表、水と水分活性、炭水化物（糖類・デンプン）、アミノ酸とタンパク質、脂質と脂肪酸の特性指標と酸化、ビタミン・ミネラル | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 『食べ物と健康Ⅰ 第2版 食品成分を理解するための基礎』（株）化学同人、食品成分表 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E020 |
|---|---------------|---|-----|-------|----|-------|------|
| 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（食品加工学を含む） | 1 | 前期 | 2 | 必 | 講義 | 徳永 隆久 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 食品の栄養・加工・機能特性について学ぶ。食品成分が健康に与える影響、それらの健康維持に対する役割を理解する。食品の表示（栄養表示、健康表示ほか）について学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 栄養士資格にふさわしいレベルにまで食品素材の理解を深め、食生活指導、調理加工に資することを目標とする。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 各回の提出課題または小テスト（40点）と最終授業時の本試験（60点）を合算し100点満点で評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 食品会社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 | 食品成分と加工による変化 | 主要食品成分（水、炭水化物、たんぱく質、脂質）の特性を学ぶ。 | | | | | |
| 2 | 穀類 | 穀類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。 | | | | | |
| 3 | イモ類、種実類、豆類 | イモ類・種実類・豆類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。 | | | | | |
| 4 | 野菜類、果実類、キノコ類 | 野菜類・果実類・キノコ類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。 | | | | | |
| 5 | 水産食品（海藻、魚介類） | 水産食品（魚介類・藻類）の栄養・加工・機能特性を学ぶ。 | | | | | |
| 6 | 食肉とその加工品 | 食肉類の栄養・加工・機能特性を学ぶ。 | | | | | |
| 7 | 卵とその加工品 | 卵類とその加工品の栄養・加工・機能特性を学ぶ。 | | | | | |
| 8 | 乳とその加工品 | 乳類およびその加工品の栄養・加工・機能特性を学ぶ。 | | | | | |
| | 課題 | 植物性食品と動物性食品の重要事項を整理する | | | | | |
| 9 | 食用油と甘味料 | 食用油脂類と甘味料の種類と機能特性を学ぶ | | | | | |
| 10 | 調味料と嗜好食品 | 調味料、嗜好食品（茶、酒類）の種類と加工原理を学ぶ | | | | | |
| 11 | 食品規格基準と表示 | 食品の規格基準と食品の表示を学ぶ | | | | | |
| 12 | 保健機能食品と特別用途食品 | 保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能表示食品）と特別用途食品を学ぶ | | | | | |
| 13 | 食品の生体調節機能 | 主要な食品成分の体調調節機能を学ぶ | | | | | |
| 14 | 期末テスト | 出題範囲（第2回～第13回授業範囲） | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| 食べ物と健康Ⅱ知っておきたい食品素材と加工の基礎（化学同人）、食品成分表 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E021 |
|---|--------------------|----------------------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 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 | | | | | | | |
| 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 吸光度測定 | 実験の諸注意 食品中のポリフェノール量の測定 | | | | | |
| 2 | 食品の一般分析Ⅰ | ソックスレー法による脂質の定量Ⅰ | | | | | |
| 3 | 食品の一般分析Ⅱ | ソックスレー法による脂質の定量Ⅱ | | | | | |
| 4 | 食品の一般分析Ⅲ | 水分・灰分の定量Ⅰ | | | | | |
| 5 | 食品の一般分析Ⅳ | 水分・灰分の定量Ⅱ | | | | | |
| 6 | リンの定量 | モリブデンブルー法によるリンの定量 | | | | | |
| 7 | テンブンの定性 | ヨウ素-テンブun反応 | | | | | |
| 8 | 食品の一般分析Ⅴ | ケルダール法によるタンパク質の定量Ⅰ | | | | | |
| 9 | 食品の一般分析Ⅵ | ケルダール法によるタンパク質の定量Ⅱ | | | | | |
| 10 | ビタミンCの定量 | インドフェノール滴定法によるビタミンCの定量 | | | | | |
| 11 | 酵素的褐変 非酵素的褐変 | ポリフェノールオキシダーゼによる反応 アミノカルボニル反応 | | | | | |
| 12 | 色素の変化 | 食肉、野菜の色素変化 | | | | | |
| 13 | 酵素実験 | 酵素(プロテアーゼ)による加水分解 | | | | | |
| 14 | 油脂の物理的变化 | 乳化反応、相転移 | | | | | |
| 15 | まとめ | 1回目～14回目の復習、まとめ | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| プリントを配布する | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E022 |
|---|---------|----------------------|-----|-------|----|--------|------|
| 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 | 実習 | 小野澤 晶子 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 食品加工の理論を理解し、実習を通して食品の栄養・安全・嗜好面の各特性を高める過程について学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 食品加工の理論を理解し、実習を通して食品の栄養・安全・嗜好面の各特性を高める過程について学ぶ。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| レポート（15回分・内容により再提出有） | | | | | | | |
| 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 | 練り製品の加工 | さつま揚げを製造する | | | | | |
| 8 | 豆類の加工 | 豆腐を製造する | | | | | |
| 9 | 野菜類の加工 | ピクルスを製造する | | | | | |
| 10 | 果樹類の加工 | ジャムを製造する | | | | | |
| 11 | 畜肉の加工 | ウィンナーを製造する | | | | | |
| 12 | 乳製品の加工 | バター・ナチュラルチーズを製造する | | | | | |
| 13 | 穀物の加工 | パンを製造する | | | | | |
| 14 | 官能評価の習得 | 自製品と市販品との官能評価を行う | | | | | |
| 15 | 課題 | 新しい食との出会い(全食品・食材中より) | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| 食品化学実習 加工の基礎知識と品質管理 片岡 榮子 他 地人書館 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E023 |
|--|-----------------|---------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 講義 | 安田 剛司 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| スライドやDVD、配布プリント等を用いて、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 教育目標 | | | | | | | |
| 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管理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（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 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から、栄養士養成に向けた授業展開を行う（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2021年版 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | EO24 |
|--|----------------------|--|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E025 |
|--|------------------|--|-----|-------|----|--------|------|
| 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 | 講義 | 荒木 満美子 | |
| 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、脂質の消化吸収、リポたんぱく質 | | | | | |
| 8 | 脂質の栄養（2） | 脂質の体内動態、コレステロール、他の栄養素との関わり | | | | | |
| 9 | 水溶性ビタミン | 種類と生理作用、欠乏症 | | | | | |
| 10 | 脂溶性ビタミン | 種類と生理作用、欠乏症と過剰症 | | | | | |
| 11 | 水、電解質、ミネラル | 生理作用 | | | | | |
| 12 | エネルギー代謝（1） | エネルギー代謝の定義、分類、測定法 | | | | | |
| 13 | エネルギー代謝（2） | 基礎代謝、安静時代謝、活動代謝、エネルギー代謝の測定法 | | | | | |
| 14 | まとめ | | | | | | |
| 15 | 定期試験 | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E026 |
|---|-----------|--|-----|-------|----|-------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| ライフステージ栄養学実習 | 1 | 後期 | 1 | 必 | 実習 | 田原 美穂 | |
| 授業概要 ライフステージ毎の特性や課題を理解し、対象者に応じた栄養管理の実際を教授する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・成人期・高齢期といったライフステージ毎の心身の特性を理解し、また、アセスメントに基づき、対象者がおいしく食べられて健康を維持増進できるような適切な栄養ケアプラン及び献立が作成できる能力を習得する。 | | | | | | | |
| 評価方法 提出された課題レポート及び実習への取り組み状況によって評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 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・食育計画等と実践指導経験から、学生自らが実習を通じて各ライフステージでの栄養士の仕事を学べるよう、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・ライフステージの栄養について 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント及び栄養ケアの立案・献立作成 | | | | | |
| 2 | 妊娠期の栄養管理Ⅰ | ＜調理実習＞妊娠期の特性に応じた食事の実際 | | | | | |
| 3 | 乳児期の栄養管理Ⅰ | 乳児期の月例と心身の発達に応じた調理の実際 | | | | | |
| 4 | 乳児期の栄養管理Ⅱ | ＜調理実習＞乳児期の食事（月齢に応じた離乳食・調乳） | | | | | |
| 5 | 幼児期の栄養管理Ⅰ | 幼児期の栄養アセスメント及び栄養ケアの立案・献立作成 | | | | | |
| 6 | 幼児期の栄養管理Ⅱ | 食物アレルギーに対応した栄養管理・献立作成 | | | | | |
| 7 | 幼児期の栄養管理Ⅲ | ＜調理実習＞幼児期の食事 | | | | | |
| 8 | 学童期の栄養管理Ⅰ | 学童期の栄養アセスメント及び栄養ケアの立案・献立作成 | | | | | |
| 9 | 学童期の栄養管理Ⅱ | ＜調理実習＞学童期の食事 | | | | | |
| 10 | 成人期の栄養管理Ⅰ | 成人期の栄養アセスメント及び栄養ケアの立案・献立作成 | | | | | |
| 11 | 成人期の栄養管理Ⅱ | ＜調理実習＞成人期の食事 | | | | | |
| 12 | 高齢期の栄養管理Ⅰ | 高齢期の摂食嚥下機能に合わせた栄養ケアの立案・献立作成 | | | | | |
| 13 | 高齢期の栄養管理Ⅱ | ＜調理実習＞嚥下調整食（ソフト食） | | | | | |
| 14 | 高齢期の栄養管理Ⅲ | ＜調理実習＞高齢期の食事 | | | | | |
| 15 | まとめ | 実習のまとめ | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 応用栄養学実習書－PDCAサイクルによる栄養ケアー 建帛社、 調理のためのベーシックデータ、食品成分表 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E027 |
|--|--------------|--|-----|-------|----|-------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| ライフステージ栄養学Ⅰ | 1 | 前期 | 2 | 必 | 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教授する。 | | | | | | | |
| 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するために必要な知識や技術を養う。 | | | | | | | |
| 評価方法 定期試験にて評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 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 生涯の健康の維持増進とQOLの向上に繋げる栄養ケア・マネジメント | | | | | |
| 2 | 栄養ケア・マネジメントⅠ | 栄養アセスメント（対象の特性や課題を把握する） | | | | | |
| 3 | 栄養ケア・マネジメントⅡ | 栄養ケア計画の実施と評価 | | | | | |
| 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 | 成長と発達 加齢と老化 | | | | | |
| 8 | 妊娠期・授乳期の栄養Ⅰ | 妊娠期の特性① | | | | | |
| 9 | 妊娠期・授乳期の栄養Ⅱ | 妊娠期の特性② | | | | | |
| 10 | 妊娠期・授乳期の栄養Ⅲ | 妊娠期の生活習慣・食事摂取基準 | | | | | |
| 11 | 妊娠期・授乳期の栄養Ⅳ | 妊娠期・授乳期の疾病と栄養ケア | | | | | |
| 12 | 新生児期・乳児期の栄養Ⅰ | 新生児期・乳児期の生理的特徴 | | | | | |
| 13 | 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 | | | | | |
| 14 | 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 | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | E028 |
|--|-------------|--------------------------|-----|-------|----|--------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 |
| ライフステージ栄養学Ⅱ | 1 | 後期 | 2 | 必 | 講義 | 渡邊 くるみ |
| 授業概要 ライフステージ別の特性や、運動時及び特殊環境下の状況に応じた望ましい栄養・食生活のあり方について教授する。 | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 成長期から高齢者について、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と運動時や特殊環境下の状況に応じた栄養ケアを実践するために必要な知識や技術を養う。 | | | | | | |
| 評価方法 定期試験 | | | | | | |
| 教員紹介 (実務経験のある教員) 特別区保健所勤務にて、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 | 成長期の栄養Ⅰ | 成長期の生理的特徴 | | | | |
| 2 | 成長期の栄養Ⅱ | 成長期の栄養アセスメント① | | | | |
| 3 | 成長期の栄養Ⅲ | 成長期の栄養アセスメント② 成長期の栄養と食生活 | | | | |
| 4 | 成長期の栄養Ⅳ | 成長期の食事摂取基準 | | | | |
| 5 | 成人期の栄養Ⅰ | 成人期の生理的特徴 | | | | |
| 6 | 成人期の栄養Ⅱ | 成人期の栄養アセスメントと栄養ケア | | | | |
| 7 | 高齢期の栄養Ⅰ | 高齢期の生理的特徴 | | | | |
| 8 | 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 | | | | |
| 9 | 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 | | | | |
| 10 | 運動・スポーツと栄養Ⅰ | 運動時の生理的特徴 | | | | |
| 11 | 運動・スポーツと栄養Ⅱ | 運動・スポーツ時の食事 | | | | |
| 12 | 環境と栄養Ⅰ | ストレスと栄養ケア | | | | |
| 13 | 環境と栄養Ⅱ | 特殊環境と栄養ケア 災害時の栄養 | | | | |
| 14 | まとめ | まとめの課題 | | | | |
| 15 | 定期試験 | 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 | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | | E029 |
|--|-----------|--------------------------|-----|-------|----|--------|------|
| 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 | 講義 | 伊沢 由紀子 | |
| 授業概要 日々の食生活が起因とする生活習慣病について、その症例と対処法を教授する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 各種疾患における病態生理および改善に必要な栄養・食事療法の意義や方法・効果を学ぶ。 | | | | | | | |
| 評価方法 試験、小テスト (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 (実務経験のある教員) 大学病院、がん専門病院での実務経験をもとに栄養士として必要な臨床栄養学の基礎を身に着ける授業展開を行う。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション | 臨床栄養学の概念 | | | | | |
| 2 | 消化器疾患Ⅰ | 食道・胃疾患の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 3 | 消化器疾患Ⅱ | 腸疾患の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 4 | 消化器疾患Ⅲ | 肝疾患の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 5 | 消化器疾患Ⅳ | 胆・膵疾患の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 6 | 代謝疾患Ⅰ | 肥満の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 7 | 代謝疾患Ⅱ | 脂質異常症の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 8 | 代謝疾患Ⅲ | 糖尿病の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 9 | 代謝疾患Ⅳ | 痛風・高尿酸血症の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 10 | 循環器疾患Ⅰ | 高血圧症、動脈硬化症の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 11 | 循環器疾患Ⅱ | 心疾患の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 12 | 腎疾患 | 腎疾患の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 13 | 血液疾患 | 貧血症の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 14 | 筋・骨格疾患 | 骨疾患の病態生理と食事療法 | | | | | |
| 15 | アレルギー疾患 | アレルギー疾患の病態生理と食事療法、授業のまとめ | | | | | |
| 教科書 (参考書・教材等) 教科書： 臨床栄養学実習-栄養アセスメントとケアプラン (学建書院) / 参考書：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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 実習 | 北原 敦子 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 栄養士は自らの立場から治療のための栄養ケアプランを作成しなければならない。ここでは、経口摂取による食形態を中心に、治療食献立作成を個人で行い、食糧を購入し、実際に調理実習を行い、試食を行う。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 1. 疾患の概要と治療についての認識をする 2. 治療食として適切な献立の作成ができること 3. 治療食を作成・実技ができることを目標とする | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 提出物の内容・提出期限の順守 50%、その他50%（総合評価）未提出のある場合は、評価の対象としないことがある。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 実際に病院栄養士として患者の食事献立を作り、提供した経験を基に実習を進める。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | ガイダンス | これからの授業の進め方、手の洗い方、献立表の書き方について、病院での栄養士の仕事 | | | | | |
| 2 | 病院の一般食について(講義) | 常食の献立を作成及び常食から軟食の展開について | | | | | |
| 3 | 糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方(講義) | 糖尿病交換表からエネルギーを算出する | | | | | |
| 4 | 糖尿病献立作成(1600kcal) | 糖尿病食品交換表を用いて食事献立表を作成・ミーティング | | | | | |
| 5 | エネルギーコントロール食(実習) | 調理実習（エネルギーコントロール食） | | | | | |
| 6 | カーボカウントって何？(講義) | 献立からカーボカウント（糖質量）を計算しよう！ | | | | | |
| 7 | 腎臓病食品交換表の使い方 たんぱく質コントロール食について(講義) | 腎臓病の病態（献立からたんぱく質を計算しよう） | | | | | |
| 8 | 腎臓病食品交換表の使い方 たんぱく質コントロール食の献立作成 | たんぱく質コントロール食の献立を作成する(腎臓病食品交換表を使いこなそう) | | | | | |
| 9 | たんぱく質コントロール食(実習) | 調理実習（治療特殊食品を用いて） | | | | | |
| 10 | 脂質コントロール食(講義) | 脂質コントロール食のポイント・常食から脂質コントロール食への展開 | | | | | |
| 11 | 脂質コントロール食の献立作成 | 献立作成・ミーティング | | | | | |
| 12 | 脂質コントロール食(実習) | 調理実習（脂質異常症の食事療法） | | | | | |
| 13 | ナトリウムコントロール食の献立作成 | ナトリウムコントロール食のポイント・献立作成 | | | | | |
| 14 | ナトリウムコントロール食(実習) | 調理実習（高血圧症の食事療法） | | | | | |
| 15 | まとめ | まとめ | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| 使用教科書：臨床栄養学実習－栄養食事アセスメントとケアプラン－学建書院/使用書籍：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 教材：電卓/ | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E031 |
|---|----------------|--|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 講義 | 山田 恒代 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 栄養指導に関する基本的な知識、理論、技法の活用方法および対象者の総合的な栄養アセスメントについて教授する。 | | | | | | | |
| 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（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 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Ⅰ | 栄養指導の歴史、戦前・戦後復興について学ぶ | | | | | |
| 3 | 栄養指導の沿革Ⅱ | 経済成長期の栄養指導について学ぶ | | | | | |
| 4 | 栄養指導の沿革Ⅲ | 栄養指導の現在、栄養指導の展望について学ぶ | | | | | |
| 5 | 栄養指導と関係法規Ⅰ | 栄養士制度と法律。(1～5回授業の小テスト) | | | | | |
| 6 | 栄養指導と関係法規Ⅱ | 栄養指導に関わる法律：健康増進法、学校給食法、母子保健法、労働安全衛生法 | | | | | |
| 7 | 栄養指導と関係法規Ⅲ | その他の関連の法律：食育基本法、教育関連、高齢者関連、障害者関連、食品関連の法律 | | | | | |
| 8 | 食生活・栄養に関する諸調査Ⅰ | 調査の意義・目的、種類・方法について学ぶ | | | | | |
| 9 | 食生活・栄養に関する諸調査Ⅱ | 評価方法、国民健康・栄養調査について学ぶ | | | | | |
| 10 | 栄養指導の方法と技術Ⅰ | 栄養指導の一般原則について学ぶ。(6～10回授業の小テスト) | | | | | |
| 11 | 栄養指導の方法と技術Ⅱ | 栄養指導の計画：アセスメントの方法と判定・評価について学ぶ | | | | | |
| 12 | 栄養指導の方法と技術Ⅲ | 栄養指導計画の立案、評価について学ぶ | | | | | |
| 13 | 栄養指導の方法と技術Ⅳ | 栄養指導の方法について学ぶ | | | | | |
| 14 | まとめⅠ | 栄養士実力認定テストの実施、および解説 | | | | | |
| 15 | まとめⅡ | 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 相川りょう子編著 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 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（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 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 | 食生活・栄養に関する諸調査 | オリエンテーション、調査の意義・目的、調査の種類と方法および評価について | | | | | |
| 2 | 栄養指導の方法と技術Ⅰ | 栄養指導の一般原則およびアセスメント項目と判定評価について | | | | | |
| 3 | 栄養指導の方法と技術Ⅱ | 栄養指導計画、栄養指導の方法 | | | | | |
| 4 | 栄養指導の実際Ⅰ | 栄養指導方法、カウンセリング、行動科学理論 | | | | | |
| 5 | 栄養指導の実際Ⅱ | 行動変容技法、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、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 | まとめ | まとめ（定期試験） | | | | | |
| 15 | 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 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| Nブックス 改訂栄養指導論 相川りょう子編著 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 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・技術を通し、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・技術について実践を通して学ぶ。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、集団指導を実施することを通し、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、指導媒体の適正化について理解する。 | | | | | | | |
| 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（実務経験のある教員） 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、集団に対する栄養指導案の作成Ⅰ | | | | | |
| 9 | 集団指導の方法 | 集団に対する栄養指導案の作成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 | まとめ | 各班で今回の栄養指導に関する評価の実施 | | | | | |
| 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 相川りょう子編著 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 必須 | 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。 | | | | | | | |
| 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（実務経験のある教員） 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。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 | 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60分） | | | | | |
| 7 | 成長期に対する栄養指導 | 栄養指導の実施（各班60分） | | | | | |
| 8 | 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 | | | | | |
| 9 | 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 | | | | | |
| 10 | 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 | | | | | |
| 11 | 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） | | | | | |
| 12 | 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） | | | | | |
| 13 | 個人指導 | 24時間思い出し法による食事調査、栄養価算出 | | | | | |
| 14 | 個人指導 | 個人栄養指導の実施 | | | | | |
| 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 相川りょう子編著 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 講義 | 田原 美穂 | |
| 授業概要 人々のQOLの向上及び健康寿命の延伸を目的とする公衆栄養活動について学ぶ。 | | | | | | | |
| 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、疾病予防を達成させるため、栄養士として公衆栄養の概念およびわが国の健康・栄養状態を理解すること。また、現在の栄養行政や管理栄養士、栄養士制度等について習得する。 | | | | | | | |
| 評価方法 定期試験にて評価する | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 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 | | | | | |
| 5 | 健康栄養問題の現状と課題③ | 食生活の変化 | | | | | |
| 6 | 健康栄養問題の現状と課題④ | 食環境の変化 | | | | | |
| 7 | 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 | | | | | |
| 8 | 日本の栄養政策② 定期試験 | 管理栄養士・栄養士養成制度等 | | | 定期試験 | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） ウエルネス公衆栄養学2020年版 医歯薬出版株式会社（編集：前大道教子・森脇弘子） | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 講義 | 田原 美穂 | |
| 授業概要 人々のQOLの向上及び健康寿命の延伸を目的とする公衆栄養活動について学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 公衆栄養マネジメントによる効果的な疾病予防及び健康増進のアプローチ方法を学び、栄養士及び管理栄養士の公衆栄養活動の在り方を理解する。 | | | | | | | |
| 評価方法 定期試験にて評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 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 日本の栄養政策③ | 公衆栄養活動の実施に関連する指針、ツール | | | | | |
| 2 | 日本の栄養政策④ | 国の健康増進基本方針と地方計画（健康増進計画） | | | | | |
| 3 | 日本の栄養政策⑤ | 国の健康増進基本方針と地方計画（食育推進基本計画） | | | | | |
| 4 | 諸外国の健康・栄養政策 | 健康・栄養関連活動を行う機関 | | | | | |
| 5 | 栄養疫学 | 栄養疫学とは、食事摂取量の測定方法と評価 | | | | | |
| 6 | 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 | | | | | |
| 7 | 公衆栄養マネジメント② | 公衆栄養アセスメント（目的と方法） | | | | | |
| 8 | 公衆栄養マネジメント③ | 公衆栄養プログラムの目標設定 | | | | | |
| 9 | 公衆栄養マネジメント④ | 公衆栄養プログラムの計画・実施 | | | | | |
| 10 | 公衆栄養マネジメント⑤ | 公衆栄養プログラムの評価 | | | | | |
| 11 | 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 | | | | | |
| 12 | 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 | | | | | |
| 13 | 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 | | | | | |
| 14 | 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 | | | | | |
| 15 | 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 定期試験 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） ウエルネス公衆栄養学2020年版 医歯薬出版株式会社（編集：前大道教子・森脇弘子） | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E037 |
|---|------------------------|-----------------------------------|-----|-------|----|--------|------|
| 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 | 講義 | 渡部 絵里香 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 調理過程で起こる食品の変化を科学的に理解する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 調理に関わる事柄について多面的に追求し、「人がどのような食べ方をしたらよいか」学び、大量調理や食事設計に繋がる学びを習得する。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 定期試験 80%、提出課題 20% | | | | | | | |
| 教員紹介 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | ・調理とは ・調理と環境 | 調理科学の役割（第1章）、SDGs（持続可能な開発目標）（第6章） | | | | | |
| 2 | ・調理とおいしさ | おいしさに関与する要因（第3章） | | | | | |
| 3 | ・調理操作① | 非加熱調理および非加熱用器具（第7章） | | | | | |
| 4 | ・調理操作② | 加熱調理（第7章） | | | | | |
| 5 | ・調理操作③ | 調味操作（第7章） 調味パーセントについて | | | | | |
| 6 | ・調理操作④ | 調味パーセントの計算方法 | | | | | |
| 7 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化① | 植物性食品（第8章） 米 | | | | | |
| 8 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化② | 植物性食品（第8章） 小麦 | | | | | |
| 9 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化③ | 植物性食品（第8章） いも、豆・豆類、野菜類、きのこ | | | | | |
| 10 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化④ | 動物性食品（第8章） 肉 | | | | | |
| 11 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化⑤ | 動物性食品（第8章） 魚 | | | | | |
| 12 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化⑥ | 動物性食品（第8章） 卵 | | | | | |
| 13 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化⑦ | 動物性食品（第8章） 乳・乳製品 | | | | | |
| 14 | ・調理操作による科学的、物理的、組織的变化⑧ | 成分抽出素材（第8章） ゲル化剤 | | | | | |
| 15 | ・まとめ | まとめ 定期試験 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| ・調理の科学-基礎から実践まで- 高崎禎子・小林理恵編者 学文社 ・調理のためのベーシックデータ 第5版 女子栄養大学出版部 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E038 |
|--|---------|------------------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 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 | 後期 | 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（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 「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 | ガイダンス | 授業の進め方、調理における衛生管理について | | | | | |
| 2 | 包丁の扱い | 包丁研ぎ | | | | | |
| 3 | 基本調理 | 野菜の切り方 | | | | | |
| 4 | 日本料理① | 炊飯・白菜と油揚げのみそ汁（煮干し）① | | | | | |
| 5 | 日本料理① | 炊飯・白菜と油揚げのみそ汁（煮干し）② | | | | | |
| 6 | 中国料理① | 鶏のから揚げ・中国風コーンスープ① | | | | | |
| 7 | 中国料理① | 鶏のから揚げ・中国風コーンスープ② | | | | | |
| 8 | 日本料理② | 五目炊き込みご飯・かきたま椀・ほうれん草のお浸し① | | | | | |
| 9 | 日本料理② | 五目炊き込みご飯・かきたま椀・ほうれん草のお浸し② | | | | | |
| 10 | 中国料理② | エビのチリソース煮・麻婆豆腐① | | | | | |
| 11 | 中国料理② | エビのチリソース煮・麻婆豆腐② | | | | | |
| 12 | 西洋料理① | ひき肉と野菜のカレーライス・アスパラガスのミモザサラダ① | | | | | |
| 13 | 西洋料理① | ひき肉と野菜のカレーライス・アスパラガスのミモザサラダ② | | | | | |
| 14 | 日本料理③ | 鰻の三枚卸し | | | | | |
| 15 | 実技試験 | 切碎試験 | | | | | |
| 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） | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 「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 | 日本料理① | 鶏そぼろ丼・かぼちゃの甘煮① | | | | | |
| 3 | 日本料理① | 鶏そぼろ丼・かぼちゃの甘煮② | | | | | |
| 4 | 中国料理① | カニレタスチャーハン・大根とりんご、ハムのサラダ① | | | | | |
| 5 | 中国料理① | カニレタスチャーハン・大根とりんご、ハムのサラダ② | | | | | |
| 6 | 西洋料理① | スパゲッティミートソース・アサリのスパゲッティ① | | | | | |
| 7 | 西洋料理① | スパゲッティミートソース・アサリのスパゲッティ② | | | | | |
| 8 | 日本料理② | いなりずし・豚汁 | | | | | |
| 9 | 中国料理② | 焼きギョーザ・野菜の甘酢漬け① | | | | | |
| 10 | 中国料理② | 焼きギョーザ・野菜の甘酢漬け② | | | | | |
| 11 | 包丁の扱い | 包丁研ぎ（出刃包丁） | | | | | |
| 12 | 西洋料理③ | クレープシュゼット・コーヒーゼリー | | | | | |
| 13 | 日本料理③ | 鰯の三枚卸し（南蛮漬け） | | | | | |
| 14 | 実技試験 | 切碎試験 | | | | | |
| 15 | まとめ | 演習課題 | | | | | |
| 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） | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 村山 秀樹／渡部 絵里香 | |
| 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、調理過程に生じる種々の現象を科学的視点で試行し、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、衛生的に調理のできる能力を習得することを目的とする。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 定期試験 90%、提出課題 10%（実施日の順番に変更が生じる場合があります。） | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| レストラン等で勤務経験をもとに栄養士養成に必要な応用調理を身に着ける授業展開を行う。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 調理による理化学的变化に視点をあてた実験① | 動物性食品（食肉類）の実験（たんぱく質の変性について） | | | | | |
| 2 | 調理による理化学的变化に視点をあてた実験② | 動物性食品（鶏卵）の実験（鶏卵の希釈性、熱凝固の変化について） | | | | | |
| 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） | | | | | |
| 4 | 小麦粉の調理① | ルウ・ソースの種類について（プールマニエ） | | | | | |
| 5 | 小麦粉の調理② | ルウ・ソースの種類について（ホワイトルー） | | | | | |
| 6 | 小麦粉の調理③ | ルウ・ソースの種類について（ブラウンルー） | | | | | |
| 7 | 揚げ物の調理① | 素揚げについて | | | | | |
| 8 | 揚げ物の調理② | 衣揚げについて | | | | | |
| 9 | 行事と通過儀礼と食① | クリスマス料理（ローストチキン） | | | | | |
| 10 | 行事と通過儀礼と食② | おせち料理（東西の雑煮・おせち料理） | | | | | |
| 11 | 行事と通過儀礼と食③ | 五節句の料理について | | | | | |
| 12 | 視覚にアプローチする調理① | 肉料理 | | | | | |
| 13 | 視覚にアプローチする調理② | 魚料理 | | | | | |
| 14 | 視覚にアプローチする調理③ | パンを使用した料理 | | | | | |
| 15 | まとめ | 実技試験 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| 教科書：特になし／参考書：・女子栄養大学のお料理入門 小川久恵 ・調理のためのベーシックデータ 第5版 女子栄養大学出版部 ・調理学 柳沢幸江 ・家庭料理技能検定公式ガイド女子栄養大学出版部 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E041 |
|--|---|---|-----|-------|----|------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| 給食管理論Ⅰ | 1 | 前期 | 2 | 必 | 講義 | 小澤悦子 | |
| 授業概要 給食管理全般のマネジメント能力を養い、栄養士として給食施設の運営を安全に行う為に必要な手法を学ぶ。 | | | | | | | |
| 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ためのシステム及びマネジメントについて給食経営管理の理論に基づき理解する。 | | | | | | | |
| 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 病院での給食分野における実務経験をもとに、栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション | 給食の目的・栄養士の役割について | | | | | |
| 2 | 給食の概要と法的根拠 | 特定給食施設における給食の意義・役割 | | | | | |
| 3 | 給食施設の特徴と関連法規 | 『健康増進法』における給食施設と栄養管理 | | | | | |
| 4 | 給食システム | 給食の目的に応じたオペレーションシステムとその特徴 | | | | | |
| 5 | 食材料管理・生産管理 | 食材料管理の方法を理解し、大量調理給食施設の栄養・食事管理から、献立の調理工程に基づき、作業管理をしていく過程を学ぶ。 | | | | | |
| 6 | 衛生管理① | 大量調理を行う為の安全衛生管理を学ぶ。 | | | | | |
| 7 | 衛生管理② | 大量調理施設衛生管理マニュアルを学ぶ。 | | | | | |
| 8 | 施設・設備管理 | 調理施設の設備・機器を理解し具体的に作業に反映する事を学ぶ。 | | | | | |
| 9 | 栄養・食事管理① | 栄養・食事管理の目的とプロセス | | | | | |
| 10 | 栄養・食事管理② | 食事摂取基準を活用した給与栄養目標量の決定 | | | | | |
| 11 | 栄養・食事管理③ | 献立作成基準と食品構成 | | | | | |
| 12 | 品質管理 | 給食の品質管理の標準化 | | | | | |
| 13 | 危機管理① | 事故における危機管理とリスク管理 | | | | | |
| 14 | 危機管理② | 災害時における危機管理とリスク管理 | | | | | |
| 課題1 | 授業内容より、課題提出 | | | | | | |
| 教科書 | 栄養科学シリーズ NEXT 給食経営管理論(第4版) 講談社 教材 配布プリント | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E042 |
|--|-------------------------------|--|----|-------|----|-------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| 給食管理論Ⅱ | 1 | 後期 | 2 | 必 | 講義 | 小澤 悦子 | |
| 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%、平常点20%(出席状況・小テスト等を含む)(配分は学生の状況を確認し総合的に勘案する) | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 病院での給食分野における実務経験をもとに、栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。 | | | | | | | |
| 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 | 給食とマーケティング | 給食におけるマーケティングの意義・目的 | | | | | |
| 3 | 給食の運営と外部委託 | 給食の運営における委託と契約、受託業者の役割について | | | | | |
| 4 | 人事管理・労務管理 | 給食施設の組織を理解し、雇用形態や能力開発について学ぶ。 | | | | | |
| 5 | 原価管理 | 給食の原価構成・管理を学び、費用分析できる事により、会計を管理する事を学ぶ。 | | | | | |
| 6 | 情報管理・事務管理 | 情報を整備・整理する重要性を理解し、給食の事務管理を学ぶ。 | | | | | |
| 7 | 各施設における給食経営管理 | 各給食施設の給食経営管理の意義・役割 | | | | | |
| 8 | 各施設別給食管理① | 児童福祉施設給食の特徴と栄養士の役割 | | | | | |
| 9 | 各施設別給食管理② | 学校給食の特徴と栄養士の役割 | | | | | |
| 10 | 各施設別給食管理③ | 事業所給食の特徴と栄養士の役割 | | | | | |
| 11 | 各施設別給食管理④ | 医療施設給食の特徴と役割 | | | | | |
| 12 | 各施設別給食管理⑤ | 高齢者施設給食・介護保険施設給食の特徴と栄養士の役割 | | | | | |
| 13 | 各施設別給食管理⑥ | 障害者福祉施設給食の特徴と栄養士の役割 | | | | | |
| 14 | 各施設別給食管理⑦ | その他の給食施設の特徴と栄養士の役割(矯正施設・自衛隊・外食産業等) | | | | | |
| 15 | まとめ | 栄養士として給食施設の運営を安全に行うために | | | | | |
| 教科書 | 栄養科学シリーズNEXT 給食経営管理論（第4版） 講談社 | | | | | | |
| 教材 | 配布プリント | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021年度) | | | | | | E043 | |
|--|----------------------|--|-----|-------|----|-------|--|
| 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 | 後期 | 2 | 必 | 講義 | 栗岡 優希 | |
| 授業概要 献立作成の理論と実際の手順について、演習を取り入れながら学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 到達目標 各施設および喫食者の特性を理解した上で、実情に合わせて適正な献立作成および管理ができるように実践力を身に付けることを到達目標とする。 | | | | | | | |
| 評価方法 課題提出により評価する。 | | | | | | | |
| 教員紹介 (実務経験のある教員) 病院および老健勤務にて栄養管理、調理業務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 | ガイダンス 献立作成の理論と実際1 | ・ 献立とは ・ 献立作成の基礎理論 | | | | | |
| 2 | 献立作成の理論と実際2 | ・ 給食と日本人の食事摂取基準 | | | | | |
| 3 | | ・ 献立作成における栄養価計算を行うにあたり、食品成分表の活用について学ぶ。 | | | | | |
| 4 | 献立作成の理論と実際3 | 施設別、対象者について献立作成を実施するにあたっての手順について学ぶ。 | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | 献立作成の理論と実際4 | 食品構成表の作成方法と手順について学び、対象者に対応した献立作成の基礎を身につける。 | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | 事業所給食の献立作成 | 施設における給食の献立作成をおこなう。以下の手順に従い、作成した帳票類を一括して提出する。(課題1)①対象者アセスメント②栄養計画③食事計画④献立計画⑤評価 | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | 季節、行事給食の献立作成 | 献立作成にあたり、魅力的な献立にするための料理、食材の工夫について学ぶ。このことにより、献立が対象者にとって喜ばれるものになることを意識して作成することを学ぶ。 | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | 各施設別献立作成と要点 | 各施設・対象者別献立の特徴を理解し、各施設・対象者に適した献立が作成できるようにしていく。指定された施設の献立作成を作成する。 | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | 卓上メモ、資料の作成 | 献立を作成して対象者に告知したいポイントをとらえ、プロモーションしていくための資料づくりを媒体化していくことができる。 | | | | | |
| 15 | まとめ | 2年生において、給食管理実習が開始され、学生が作成した献立を実習していくことをふまえ、実践化について意識できるようにしていく。 | | | | | |
| 教科書 (参考書・教材等) 【教科書・参考書】給食施設のための献立作成マニュアル 第9版、日本食品標準成分表、日本人の食事摂取基準、栄養・食事管理のための対象者別給食献立 【教材】電子黒板、配布プリント、電卓 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | EO44 | |
|--|----------------|------------------------------------|-----|-------|----|-----------|--|
| 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 | 実習 | 清水孝子/田崎仁美 | |
| 授業概要 | | | | | | | |
| 特定給食施設の目標を達成するための、食事計画・調理・評価までの包括的な給食運営を実習を通して教授する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | | |
| 給食管理における給食経営として、食事計画が十分に管理され、対象者に対して適切なサービスが提供できる様にする。組織における役割分担が十分に生かされながら、連携が図られる様、総合的な観点で実習に臨むことを目標とする。 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 実習態度（出席状況、授業への取り組み、意欲）50%、班課題25%、個人課題25% | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 給食施設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なう。 | | | | | | | |
| 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 | 対象者の特徴と大量調理施設の特徴を理解する。 | | | | | |
| 2 | 献立計画 | 対象者に合わせた献立の計画 | | | | | |
| 3 | 衛生管理・作業管理 | 大量調理における生成管理のポイントと作業計画の立案 | | | | | |
| 4 | 計画発表会 | 供食のための計画発表会 | | | | | |
| 5 | 供食実習・事務1 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 6 | 供食実習・事務2 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 7 | 供食実習・事務3 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 8 | 供食実習・事務4 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 9 | 供食実習・事務5 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 10 | 供食実習・事務6 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 11 | 供食実習・事務7 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 12 | 供食実習・事務8 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | | |
| 13 | まとめ | 評価会に向けての帳票整理 | | | | | |
| 14 | 評価会 | 発表会・給食管理における評価と改善点 | | | | | |
| 15 | 最終課題 | 献立作成 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） | | | | | | | |
| 実習テキスト（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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 実習 | 清水孝子/田崎仁美 |
| 授業概要 | | | | | | |
| 特定給食施設の目標を達成するための、食事計画・調理・評価までの包括的な給食運営を実習を通して習得する。 | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | |
| 給食管理における給食経営として、食事計画が十分に管理され、対象者に対して適切なサービスが提供できる様にする。組織における役割分担が十分に生かされながら、連携が図られる様、総合的な観点で実習に臨むことを目標とする。 | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | |
| 実習態度（出席状況、授業への取り組み、意欲）50%、班課題25%、個人課題25% | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） | | | | | | |
| 給食施設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なう。 | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | |
| 1 | 献立計画 | 対象者に合わせた献立の計画 | | | | |
| 2 | 計画発表会 | 供食のための計画発表会 | | | | |
| 3 | 供食実習・事務1 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 4 | 供食実習・事務2 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 5 | 供食実習・事務3 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 6 | 供食実習・事務4 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 7 | 供食実習・事務5 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 8 | 供食実習・事務6 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 9 | 供食実習・事務7 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 10 | 供食実習・事務8 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 11 | 供食実習・事務9 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 12 | 供食実習・事務10 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 13 | 供食実習・事務11 | 奇数班：①下処理②調理③配膳④サービス 偶数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 14 | 供食実習・事務12 | 偶数班：①下処理②調理③配膳④サービス 奇数班：①献立計画②実習課題 | | | | |
| 15 | 評価会 | 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） | | | | | | |
| 実習テキスト（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 | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 実習 | 清水 孝子 他 | |
| 授業概要 指定の特定給食施設で90時間以上の実習を行う。 | | | | | | | |
| 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、食材発注、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 実習評価（施設からの評価）（60%）、実習記録（ノート）（30%）、事前、事後の取り組み（10%）にて評価す | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 委託給食・病院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、目標の確認 | | | | | |
| 2 | 施設実習 | 各施設において実習 | | | | | |
| 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） 実習テキスト | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | EO47 | |
|---|---------|-------------------------------|-----|-------|----|---------|--|
| 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 | 前後期 | 1 | 必 | 講義 | 清水 孝子 他 | |
| 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的に実施する。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（実務経験のある教員） 委託給食・病院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の発見（医療施設、福祉施設） | | | | | |
| 5 | 事前指導（5） | 施設別特徴の確認と課題の発見（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 | 事後 報告発表 | 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 選必 | 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（実務経験のある教員） 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 | 医療行為の歴史の変遷について | | | | | |
| 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科 (2021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 | 選必 | 講義 | 伊沢 由紀子 | |
| 授業概要 食事療法と薬物療法の兼ね合い。経腸栄養法、中心静脈栄養法などにおける複雑困難な栄養療法について教授する。 | | | | | | | |
| 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、栄養評価・計画、薬物療法との兼ね合い、経腸栄養や経静脈栄養などの栄養療法について学び、専門的な知識を深めること。 | | | | | | | |
| 評価方法 試験、小テスト(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(実務経験のある教員) 大学病、がん専門病院での実務経験をもとに栄養士として必要な臨床栄養学の知識を深める授業展開を行う。 | | | | | | | |
| gann | | | | | | | |
| 回 | 主な項目 | | 概要 | | | | |
| 1 | オリエンテーション・臨床栄養の概念 | | | | | | |
| 2 | 臨床における栄養管理・消化器疾患Ⅰ | | 胃疾患・胃切除術後の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 3 | 消化器疾患Ⅱ | | 腸疾患の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 4 | 消化器疾患Ⅲ | | 肝疾患の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 5 | 消化器疾患Ⅳ | | 胆・膵疾患の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 6 | 代謝疾患Ⅰ | | 糖尿病(1型糖尿病)の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 7 | 代謝疾患Ⅱ | | 糖尿病(2型糖尿病)の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 8 | 代謝疾患Ⅲ | | 肥満・脂質異常症の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 9 | 循環器疾患 | | 高血圧症・動脈硬化の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 10 | 腎疾患① | | 腎疾患の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 11 | 腎疾患② | | 腎疾患の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 12 | 高齢者疾患Ⅰ | | 高齢者疾患の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 13 | 高齢者疾患Ⅱ | | 嚥下機能障害の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 14 | 高齢者疾患Ⅲ | | 褥瘡の栄養アセスメントとケアプラン | | | | |
| 15 | アレルギー疾患 | | アレルギー症の栄養アセスメントとケアプラン、授業のまとめ | | | | |
| 教科書(参考書・教材等) 臨床栄養学実習-栄養アセスメントとケアプラン(学建書院) | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 1 | 選必 | 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（実務経験のある教員） 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 選必 | 実習 | 北原 敦子 | |
| 授業概要 一般常食から、各治療食への展開方法を指導し、献立作成（献立の展開）を実施する。 | | | | | | | |
| 到達目標・評価方法 | | | | | | | |
| 到達目標 疾患それぞれに則した治療食の目的、各治療食の栄養基準を理解し、治療食の献立作成ができるようになる。（一般常食から各治療食への展開ができるようになる。） | | | | | | | |
| 評価方法 提出物の内容・提出期限の順守、受講態度（積極的な態度、作業の進め方、） | | | | | | | |
| 教員紹介（実務経験のある教員） 病院での勤務経験をもとに、栄養士として必要な食事療法の実践力を高める授業展開を行う。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | エネルギーコントロール食（主として肥満症）コントロール食 | 1カ月1kg減量を目指そうレシピ考案 | | | | | |
| 2 | エネルギーコントロール食（主として肥満症）コントロール食(実習) | 1カ月1kg減量を目指そうレシピ調理実習 | | | | | |
| 3 | 発表 | 目的・方法・結果・考察を含めた発表 | | | | | |
| 4 | エネルギーコントロール食のレシピ考案 | 血糖値コントロール改善レシピ | | | | | |
| 5 | エネルギーコントロール食のレシピ考案 | 血糖値コントロール改善レシピ・ミーティング | | | | | |
| 6 | エネルギーコントロール食のレシピ(実習) | 血糖値コントロール改善レシピの調理実習 | | | | | |
| 7 | 発表 | 目的・方法・結果・考察を含めた発表 | | | | | |
| 8 | たんぱく質コントロール食レシピ考案 | 美味しいと言わせてみよう腎臓病食レシピ考案 | | | | | |
| 9 | たんぱく質コントロール食レシピ考案 | 美味しいと言わせてみよう腎臓病食レシピ考案・ミーティング | | | | | |
| 10 | たんぱく質コントロール食レシピ(実習) | 美味しいと言わせてみよう腎臓病食レシピ・調理実習 | | | | | |
| 11 | 発表 | 目的・方法・結果・考察を含めた発表 | | | | | |
| 12 | 嚥下困難食(講義) | 高齢者の病態 | | | | | |
| 13 | アレルギー食(講義) | アレルギーの病態について | | | | | |
| 14 | 嚥下困難食(実習) | 嚥下困難食・調理実習 | | | | | |
| 15 | まとめ | | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 教科書：臨床栄養学実習－栄養食事アセスメントとケアプラン－/参考書：糖尿病食事療法のための食品交換表、腎臓病食品交換表、給食施設のための献立作成マニュアル 食品成分表/教材：電卓 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | E052 | |
|---|---------------|----------------------------|-----|-------|----|-------|--|
| 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 | 選必 | 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 実習での実践50%、毎回の授業で提出する小レポート50%で評価する。 | | | | | | | |
| 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 | | | | | |
| 5 | コミュニケーションの技法 | ラポールの形成の実習1 | | | | | |
| 6 | コミュニケーションの技法 | ラポールの形成の実習2 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| 8 | コミュニケーションの技法 | 傾聴の技法の実習1 | | | | | |
| 9 | コミュニケーションの技法 | 傾聴の技法の実習2 | | | | | |
| 10 | コミュニケーションの技法 | 傾聴の技法の実習3 | | | | | |
| 11 | コミュニケーションの技法 | 傾聴の技法の実習4 | | | | | |
| 12 | コミュニケーションの技法 | 傾聴の技法の実習5 | | | | | |
| 13 | コミュニケーションの技法 | アサーションの実習1 | | | | | |
| 14 | コミュニケーションの技法 | アサーションの実習2 | | | | | |
| 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。 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 後期 | 2 | 選必 | 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（実務経験のある教員） | | | | | | |
| 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 | 運動時の水分代謝 | | | | |
| 15 | 定期試験 | | | | | |
| 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 「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」 市村出版、 随時プリント配布 | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 2 | 選必 | 講義 | 植松雄太 | |
| 授業概要 運動による負荷における循環機能および代謝機能が生理作用に及ぼす影響について教授する。 | | | | | | | |
| 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 授業内におけるグループディスカッションやレポート提出など、積極的な授業参加を評価する。（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（実務経験のある教員） 企業（フィットネス）での実務経験をもとに、栄養士に必要な運動生理学の知識を習得する授業展開を行う。 | | | | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | | | |
| 回 | 主 な 項 目 | 概 要 | | | | | |
| 1 | 授業のねらいと進め方 | 運動生理の概要を抑えながら授業の流れと評価を確認する | | | | | |
| 2 | 栄養とエネルギー | 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 | | | | | |
| 3 | 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 | | | | | |
| 4 | 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) | | | | | |
| 5 | 呼吸と運動② | 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) | | | | | |
| 6 | 神経のはたらき① | 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) | | | | | |
| 7 | 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) | | | | | |
| 8 | 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) | | | | | |
| 9 | 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) | | | | | |
| 10 | 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 | | | | | |
| 11 | 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 | | | | | |
| 12 | 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 | | | | | |
| 13 | 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 | | | | | |
| 14 | 外と運動 | 気温、高度を中心からだの外にある環境と運動の関係を学ぶ | | | | | |
| 15 | 内と運動 | 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 | | | | | |
| 教科書（参考書・教材等） 参考書： 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 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021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 | 選必 | 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（実務経験のある教員） | | | | | | |
| 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 「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」 市村出版、 随時プリント配布 | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E056 |
|---|----------|---------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| スポーツ栄養学実習Ⅰ | 2 | 前期 | 1 | 選必 | 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（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 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測定方法① | | | | | |
| 3 | エネルギーⅡ | エネルギー消費量の測定方法② | | | | | |
| 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 | 競技の理解Ⅰ | 競技を調べよう | | | | | |
| 8 | 競技の理解Ⅱ | 競技を調べよう | | | | | |
| 9 | 競技の理解Ⅲ | 競技について理解を深めよう | | | | | |
| 10 | 競技の理解Ⅳ | 競技について理解を深めよう | | | | | |
| 11 | ホットピックス | 栄養士としてどう考えるか討論しよう | | | | | |
| 12 | 水分補給Ⅰ | スポーツドリンクを作成しよう | | | | | |
| 13 | 水分補給Ⅱ | 運動時の水分補給測定方法と評価方法① | | | | | |
| 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 | 水分補給Ⅳ | 運動時の水分補給測定方法と評価方法③ | | | | | |
| 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 「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」 市村出版、 随時プリント配布 | | | | | | | |

| 二葉栄養専門学校 栄養専門課程 栄養士科（2021年度） | | | | | | | E057 |
|---|-----------|---------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 科目名 | 学年 | 開講時期 | 単位数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名 | |
| スポーツ栄養学実習Ⅱ | 2 | 後期 | 1 | 選必 | 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（実務経験のある教員） | | | | | | | |
| 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 | 栄養マネジメントⅠ | 栄養マネジメントを評価しよう① | | | | | |
| 3 | 栄養マネジメントⅡ | 栄養マネジメントを評価しよう② | | | | | |
| 4 | 媒体作成Ⅱ | 競技別指導媒体を作成しよう② | | | | | |
| 5 | 媒体作成Ⅱ | 競技別指導媒体を作成しよう② | | | | | |
| 6 | 媒体作成Ⅲ | 競技別指導媒体を作成しよう③ | | | | | |
| 7 | 集団栄養指導Ⅰ | チームに向けた講習会を計画しよう | | | | | |
| 8 | 集団栄養指導Ⅱ | チームに向けた講習会の準備をしよう① | | | | | |
| 9 | 集団栄養指導Ⅲ | チームに向けた講習会の準備をしよう② | | | | | |
| 10 | 集団栄養指導Ⅳ | チームに向けた講習会を実施してみよう① | | | | | |
| 11 | 集団栄養指導Ⅴ | チームに向けた講習会を実施してみよう② | | | | | |
| 12 | メニュー考案Ⅰ | 目的に応じたメニューを考えよう① | | | | | |
| 13 | メニュー考案Ⅱ | 目的に応じたメニューを考えよう② | | | | | |
| 14 | メニュー考案Ⅲ | 目的に応じたメニューを考えよう③ | | | | | |
| 15 | メニュー考案Ⅳ | 目的に応じたメニューを考えよう④ | | | | | |
| 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 「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」 市村出版、 随時プリント配布 | | | | | | | |