

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K001
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
心理学（カウンセリング論を含む）	1	前期	2	必	講義	岩槻 恵子
授業概要						
管理栄養士として栄養教育を行う際に対象の人々の理解ができるよう、基本的な心理学を概説する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
栄養教育をするにあたって、対象となる人々の心理や行動特性について知ることの重要性を理解する。						
評価方法						
定期試験60%、授業内で提出する小レポート40%にて評価する。						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	心理学とは	心理学の定義，科学としての心理学，研究法，歴史				
2	視覚のしくみ	心的表象，錯視，視覚の法則，トップダウン処理/ボトムアップ処理				
3	記憶のしくみ	記憶の貯蔵庫モデル，長期記憶，短期記憶，忘却，記憶障害				
4	学習のしくみ	古典的条件づけ，オペラント条件づけ，強化・消去，モデリング				
5	「やる気」の心理学	内発/外発的動機づけ，自己決定感，学習性無力感，原因帰属				
6	脳と心	脳の構造，ニューロンの働き，大脳の機能局在，変化する脳				
7	対人関係の心理学	印象形成，印象形成に影響する要因，対人魅力				
8	集団の心理学	集団規範，集団圧力，権威への服従，集団の意思決定				
9	青年期の心理学	発達段階，自我同一性の形成，青年期の対人関係				
10	パーソナリティ	類型論，特性論，さまざまな性格検査				
11	心の健康を考える1	臨床心理学の概要，適応/不適応，欲求/葛藤，防衛機制，ストレス				
12	心の健康を考える2	カウンセリング理論，カウンセリングの概要（基本的態度，技法など）				
13	心の健康を考える3	心理尺度を活用した自己の振り返り				
14	まとめ・試験	まとめ，筆記試験				
15	課題	自己の振り返りおよび復習				
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 管理栄養士学科（2021年度）							K002
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
人間関係論	1	後期	2	必	講義	伊藤 俊典	
授業概要							
栄養教育の効果を上げるために、人間関係をよくすることの重要性を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養教育の効果を上げるために、人間関係をよくすることの重要性を理解するとともに、人間関係形成に関する基本的なスキルを身に付ける。							
評価方法							
期末レポート、課題への取り組みから100点満点で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	人間関係とは	人間関係とは何か、人間関係論を学ぶ意義について					
2	人間関係の中での諸課題	対人ストレス、誤解、葛藤、トラブルなど					
3	現代のコミュニケーション	現代のコミュニケーションの課題（インターネット、携帯電話など）					
4	人間関係の心理学	人間関係と心理学、カウンセリングなど					
5	自己理解(1)	自己理解、他者理解					
6	自己理解(2)	自己肯定感					
7	人間関係をよくするために(1)	分かり合うための言語コミュニケーションの大切さ					
8	人間関係をよくするために(2)	聴く態度、受容、共感など					
9	人間関係をよくするために(3)	敬語の使い方					
10	人間関係をよくするために(4)	社会人としてのマナー					
11	人間関係をよくするために(5)	相手に理解してもらうための話し方					
12	ストレスマネジメント	ストレスマネジメント、アンガーマネジメント					
13	思いやりの心(1)	思いやりの心(1)					
14	思いやりの心(2)	思いやりの心(2)					
15	まとめの課題	講義のまとめ、まとめの課題					
教科書（参考書・教材等）							
必要に応じてプリント配布							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)							K003
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
食生活と健康	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 日本型食生活 1 P69~105	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(フライト出版)							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K004
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
医学概論	1	前期	2	必	講義	真弓 忠	
授業概要 ヒトの健康を妨げる病気を理解するため、医学の基本的知識を学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 健康と疾患の理解に必要な、現代医学の現状と目標とを、医学と栄養学の発展の歩みから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） 大学病院での医療経験をもとに、医学概論の授業展開を行う（医師免許所持、医学博士）。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	人体解剖学の歩み	人体解剖図譜出版からの人体解剖学の始まり。（1543年～）					
2		人体の骨格系と筋肉系の概要を理解する。					
3		人体の臓器の概要を学ぶ。					
4	人体生理学の歩み	心臓、血液の運動出版からの人体生理学の始まり。（1628年～）					
5		心臓の構造と機能の概要を学ぶ。					
6		人体の内部環境維持機構を学ぶ。					
7	感染病学の歩み	病原微生物の発見から感染病学の始まり。。					
8		感染症の診断、治療の発展の概要を理解する。					
9		感染症の予防の進展を学ぶ。					
10	外科学の歩み	近代外科学の始まり。無菌、消毒法の進歩を学ぶ。					
11		麻酔法の発見と発展の概要を学ぶ。					
12		血液輸血の発展を学ぶ。					
13		臓器移植の発展の概要を学ぶ。					
14	栄養学の歩み	近代栄養学の始まり。栄養素の概要を学ぶ。					
15	まとめと、テスト	医学概論の試験					
教科書（参考書・教材等） 医学の近代史（森岡恭彦）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)							K005
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
文章表現・文章読解	1	前期	2	必	講義	木田橋 宏信	
授業概要							
管理栄養士のための学習や国家試験、並びに実務において必要な基礎的「表現力・読解力」について学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日々の学習や実習におけるレポート作成や履歴書作成、各種資料の読解など、あらゆる場面において必要な文章作成能力・文章読解能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50%、課題50%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 文章の書き方(基礎)	講座の目的と意義を明確にしてもらい、文章作成上の最低限のルールを確認、文章作成演習					
2	文章の組み立て 会話表現(1)	文章の組み立て(文章や文節、主述など)を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習					
3	文法(1)自立語 会話表現(2)	自立語の基礎を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習					
4	文法(2)付属語 会話表現(3)	付属語の基礎を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習					
5	1～4の確認+小テスト	1～4回の内容の確認テスト 文章作成演習					
6	敬語 社会人としてのマナー	敬語の基礎を確認 マナーの要点を確認、文章作成演習					
7	図書館で論文作成	図書館を利用して論文作成練習(※場所の都合上、授業実施順が前後、または授業形式自体変更の可能性あり)					
8	プロットの書き方 実習日誌の書き方	文章作成におけるプロットの書き方を習得 文章表現の要点、特に実習日誌の書き方等を確認、文章作成演習					
9	叙述上の要点確認 メールや手紙等の書き方	文章作成上の細かい注意点を確認 文章表現の要点、メール・手紙の書き方等を確認、文章作成演習					
10	6～9の確認+小テスト	6～9回の内容の確認テスト 文章作成演習					
11	履歴書の書き方(1)+読解 レポートの書き方	履歴書の書き方の要点を整理 文章作成演習					
12	履歴書の書き方(2)+読解 一般教養確認	履歴書の書き方の応用的内容を確認 その他の一般教養問題、文章作成演習					
13	履歴書の書き方(3)+読解 語彙と漢字	履歴書作成の細部の確認と語彙・漢字の演習 文章作成演習					
14	文章読解まとめ	文章構成と正確な読解手順を学び、今後の文章読解に活用する 文章作成演習					
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)							
授業内配布プリント、レポート用紙							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)						K006
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
経済学	1	前期	2	必	授業	戸塚 喜久
授業概要						
マクロ経済学の基礎であるGDPと国民所得、政府の経済政策を学習する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
企業と家計の経済循環をふまえ、GDPの生産・分配・支出を把握することにより、日本経済の動きを把握できるようになることです。						
評価方法						
定期試験で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	経済学入門 (1)	資源配分とは何だろうか。				
2	経済学入門 (2)	市場における価格の役割は何だろうか。				
3	経済学入門 (3)	需要曲線・供給曲線は何を示しているか。				
4	GDPと国民所得 (1)	企業と家計の関係はどうなっているか。				
5	GDPと国民所得 (2)	GDP(国内総生産)とは何だろうか。				
6	国民所得決定理論 (1)	国民所得とは何だろうか。				
7	国民所得決定理論 (2)	有効需要とは何か。				
8	乗数 (1)	投資乗数とは何か。				
9	乗数 (2)	乗数の波及過程とは何か。				
10	ジニ係数	所得格差をどのように測定するか。				
11	経済政策 (1)	公共投資は有効か。				
12	経済政策 (2)	金融緩和政策は有効か。				
13	経済政策 (3)	景気対策の効果はどのくらいか。				
14	円高と円安	円高になると景気はどうか。				
15	損益分岐点	損益分岐点はどこか。				
教科書 (参考書・教材等)						
参考書 岩田規久男『マクロ経済学を学ぶ』 (ちくま新書)						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K007
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
食料流通論	1年	後期	2	必	講義	戸塚 喜久	
授業概要							
食料流通のしくみと働き、食品の品質と規格の基本を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食料ごとの流通の仕組みをふまえ、食品の品質と安全性がどのように保たれているかを法令等の規定により身につけ、管理栄養士として果たすべき役割を理解できるようになることが目標です。							
評価方法							
定期試験で100点満点評価をする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	流通の役割（1）	流通はどのような役割があるのか。					
2	流通の役割（2）	食品流通に求められるものは何か。					
3	経済活動と食料（1）	所得水準と食料消費はどのように関連しているか。					
4	経済活動と食料（2）	フードシステムとは何だろうか。					
5	市場流通のしくみ（1）	価格はどのように決まるか。					
6	市場流通のしくみ（2）	価格を下げるとどのくらい需要量は増えるか。					
7	食料の流通（1）	米、麦の流通の特徴は何か。					
8	食料の流通（2）	青果物、水産物の流通の特徴は何か。					
9	食料の流通（3）	畜産物、加工食品の流通の特徴は何か。					
10	食品の品質と規格（1）	特定保健用食品とは何か。					
11	食品の品質と規格（2）	食品の変質する要因は何か。					
12	食品の保管と物流（1）	温度管理はどのように行うか。					
13	食品の保管と物流（2）	情報処理はどのように行うか。					
14	食品マーケティング（1）	マーケティングとは何か。					
15	食品マーケティング（2）	プライベートブランド(PB)商品とは何か。					
教科書（参考書・教材等）							
参考書 日本フードスペシャリスト協会編『食品の消費と流通』建帛社							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K008
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
情報処理論	2	前期	1	必	講義	森岡 真梨
授業概要						
情報収集の方法を概説し、統計学的処理の初歩を計算練習を通して学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
管理栄養士に必要な情報の収集および情報の統計学的処理の初歩とその表現を理解する。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	統計学とは何か	統計とは何か、データの種類				
2	統計処理の基礎1	データの整理（表、グラフ、ヒストグラムなど）、度数分布、正規分布				
3	統計処理の基礎2	代表値と分散（平均値、中央値、最頻値、最大値、最小値、標準偏差など）				
4	統計処理の基礎3	標本と母集団、信頼区間				
5	統計処理の基礎4	推測統計、第1種・第2種の過誤				
6	演習問題1	演習問題と解説				
7	統計処理の基礎5	t検定				
8	統計処理の基礎6	分散分析				
9	統計処理の基礎7	相関と回帰				
10	演習問題2	演習問題と解説				
11	統計処理の基礎8	ノンパラメトリック検定				
12	統計処理の基礎9	カイ二乗検定				
13	情報収集の方法	色々な研究法、調査の限界				
14	演習問題3	演習問題と解説				
15	まとめ・試験	最終課題				
教科書（参考書・教材等）						
プリントを配布する。必要に応じて各自で「統計学」のプリントも参考にすること。電卓が必要になる場合があるので準備する（スマホ等に内蔵のものでも構わない）						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)						K009
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
情報処理実習(統計処理含む)	2	後期	2	必	実習	森岡 真梨
授業概要						
情報の統計的処理方法の初歩を、Excelを用いて習得する。Excelの関数の使い方、グラフ・表の作成方法も学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
管理栄養士に必要な情報の統計学的処理の初歩を実際に行って理解する。						
評価方法						
課題レポートにて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	コンピュータと統計解析	データの入力方法, Excelの基本操作の確認				
2	データのまとめ方 1	基本統計(代表値など)				
3	データのまとめ方 2	表, グラフ, ヒストグラムなどのデータの表し方				
4	データのまとめ方 3	分布, 区間推定				
5	t検定 1	対応のあるt検定による2群の平均値の差の検定				
6	t検定 2	対応のないt検定による2群の平均値の差の検定				
7	ノンパラメトリック検定 1	マン・ホイットニーのU検定				
8	ノンパラメトリック検定 2	符号検定				
9	演習	第5回~第8回の復習				
10	クロス集計	χ^2 検定による2群の分布の差異の検定				
11	相関・回帰 1	2変数間の相関				
12	相関・回帰 2	回帰式と回帰係数				
13	一元配置分散分析	多群の平均値の差の検定				
14	練習課題 1	統計処理の練習課題, レポート作成				
15	練習課題 2	統計処理の練習課題, レポート作成				
教科書(参考書・教材等)						
プリントを配布する。必要に応じて各自で「統計学」「情報処理論」のプリントも参考にすること。						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)							K010
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎化学 I	1	前期	2	必	講義	伊藤 俊典	
授業概要 栄養学や生化学を理解するには化学が必要不可欠である。学生の習熟度のばらつきを是正するために化学の基礎を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 人体の機能、栄養学、生化学、食品を理解する上で化学の基礎知識が必要不可欠なので、基礎化学 I では高校の化学の基礎部分の理解を深め、これらの分野の理解のための必要不可欠な知識を得させることを目標とする。							
評価方法 課題及び筆記試験にて100点満点で評価する。							
教員紹介 							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	物質の構成粒子と物質の分類	化学とは何か、物質の構成粒子、物質の分類					
2	物質と化学反応式(1)	化学量、有効数字					
3	物質と化学反応式(2)	化学反応式					
4	原子の性質と周期律	原子のモデル、原子の電子配置、原子の性質と周期表					
5	さまざまな化学結合(1)	化学結合と電気陰性度					
6	さまざまな化学結合(2)	化学結合の種類					
7	共有結合と分子	おもな分子の形、原子価電子対反発理論					
8	分子の極性と分子間に働く力	分子の極性、分子間に働く力					
9	酸塩基反応(1)	アレニウスによる酸と塩基、ブレンステッドによる酸と塩基					
10	酸塩基反応(2)	中和と塩					
11	酸塩基平衡と水素イオン濃度	水のイオン積と水素イオン指数、緩衝液					
12	酸化還元反応(1)	酸化と還元、酸化剤と還元剤、酸化還元反応					
13	酸化還元反応(2)	金属のイオン化傾向と金属の反応性、酸化剤と還元剤の強さ					
14	試験	講義のまとめ、試験					
15	課題 (学習のまとめ)						
教科書 (参考書・教材等) 《基礎固め》化学 (第2版) 小島一光著 化学同人、必要に応じてプリント配布							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							KO11
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎化学Ⅱ	1	後期	2	必	講義	伊藤 俊典	
授業概要							
炭素化合物の化学、有機化合物の性質、芳香族化合物の性質、生命科学のための基礎化学などの有機化学の基本的な事項や理論を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
基礎化学Ⅰを学んだうえで、基礎化学Ⅱでは、有機化学の基礎的内容について理解し、活用できる能力を身に付けることを目的とする。また、有機化合物の命名法及び構造・反応などを中心に、人体の機能、栄養学、食品を学ための有機化学の基本的な事項及び理論を学習する。							
評価方法							
課題及び筆記試験にて100点満点で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	はじめに、アルカン	アルカン、構造異性体、アルキル基、アルカンの命名法					
2	アルケン	アルケンの命名法、幾何異性体、アルケンの化学的性質					
3	シクロアルカン、シクロアルケン	シクロアルカン、シクロアルカンの命名法、シクロアルケン					
4	アルコールとエーテル	アルコールの命名法、アルコールの化学的性質・分類					
5	アルデヒド	アルデヒドの命名法、アルデヒドの化学的性質					
6	ケトン	ケトンの命名法、ケトンの化学的性質、身の回りのケトン					
7	カルボン酸	カルボン酸の命名法、カルボン酸の化学的性質					
8	エステル	エステルの命名法、エステルの化学的性質、身の回りのエステル					
9	アミンとアミド	アミンの命名法、アミンの化学的性質、アミドの命名法					
10	芳香族炭化水素	芳香族化合物、フェノール類、芳香族カルボン酸					
11	糖類の化学	糖類の構造のあらわし方、単糖類、二糖類、多糖類					
12	脂質の化学	単純脂質、複合脂質、誘導脂質、脂質の分解（消化）					
13	アミノ酸の化学	アミノ酸の構造と性質、アミノ酸の分類					
14	酵素反応の有機化学	加水分解酵素、酸化及び還元酵素					
15	試験	講義のまとめ、試験					
教科書（参考書・教材等）							
栄養科学イラストレイテッド有機化学 山田恭正編 羊土社、必要に応じてプリント配布							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)							K012
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	後期	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	実験器具の使い方、操作方法など					
3	溶液の作り方	溶液の作り方(重量%、容量%、希釈方法)					
4	滴定操作Ⅰ	滴定の基本操作(シュウ酸とNaOHの中和滴定)、精密天秤の使い方					
5	滴定操作Ⅱ	お酢の酸度滴定(中和滴定)、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 管理栄養士学科（2021年度）						K013
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
統計学	1	後期	1	必	講義	森岡 真梨
授業概要						
統計学の初歩を学ぶ。基本的な数字での表し方を実際に計算することを通して学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
生命、社会、その他すべての事象を数字で捉えたときのまとめ方について理解する。						
評価方法						
総合評価で100点満点とする（小テスト40点、最終試験60点）						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	栄養学と統計学	統計学とは何か、統計学の有用性、計算練習				
2	データの種類・表し方	量的/質的データ、連続/離散データ、グラフでの表現の仕方				
3	度数分布図	度数分布表と度数分布図（ヒストグラム）の作成				
4	代表値	平均値、中央値、最頻値、四分位数、パーセンタイル				
5	演習問題 1	1回～4回の演習問題				
6	散布度	分散、標準偏差、変動係数				
7	正規分布	正規分布の性質、標準得点、偏差値				
8	正規分布を用いた計算	標準正規分布表を用いた確率計算				
9	演習問題 2	6回～8回の演習問題				
10	復習課題	1回～8回の復習小テスト（提出課題）				
11	クロス集計表	リスク、オッズ、有意性の検定、 χ^2 検定				
12	相関	相関係数の求め方、相関係数による評価				
13	2つの平均値の差の検定	対応のないt検定、対応のあるt検定				
14	演習問題 3	11回～13回の演習問題				
15	まとめ・試験	まとめ、試験				
教科書（参考書・教材等）						
電卓が必要になる場合があるので準備する（スマホ等に内蔵のものでも構わない）						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)							K014
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	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。これらの応用活用できる管理栄養士を育成する。							
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(P4~17)					
2	Word(1)	Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得(P18~21)					
3	Word(2)	Wordを用いた文書作成とページ設定の習得(P22~50)					
4	Word(3)	Wordを用いた文書作成時の文字修飾、編集の習得(P51~59)					
5	Word(4)	Wordを用いた表作成と図形作成の習得(P60~71)					
6	Word(5)	テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得(P72~87)					
7	Word(6)	1~6回目までの内容の復習と課題文書作成					
8	1~7の確認+小テスト	テスト範囲は1~7回目の範囲の内容					
9	Excel(1)	Excelの基礎用語や操作の理解、表作成を習得(P88~101)					
10	Excel(2)	基本の関数の習得(P102~130)					
11	Excel(3)	グラフ作成方法の習得(P148~159)					
12	Excel(4)	RANK関数、ROUND関数、参照を習得(P131~147)					
13	Excel(5)	リンクを利用したデータ連動(P160~167)					
14	8~12の確認+小テスト	テスト範囲は1~6回目の範囲の内容					
15	まとめ	1~14回目までの内容の復習課題					
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 管理栄養士学科（2021年度）							K014
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	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。これらの応用活用できる管理栄養士を育成する。							
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	Excel(6)	IF関数、条件による集計関数、VLOOKUPの復習(P133~135)					
2	Excel(7)	前回の課題を実施					
3	Excel(8)	並び替え、フィルター、条件付き書式の復習（P136~144）					
4	Excel(9)	前回の課題を実施					
5	ExcelとWord(1)	ExcelとWordの連携を習得、ExcelとWordの連携およびPDF機能を習得					
6	ExcelとWord(1)	前回の課題を実施					
7	PowerPoint(1)	PowerPointの基礎知識の理解・プレゼンテーションの操作（P178~181）					
8	PowerPoint(2)	前回の課題を実施					
9	PowerPoint(3)	図やオブジェクトの挿入と編集・図表、グラフ、表の挿入と編集（P192~203）					
10	PowerPoint(4)	前回の課題を実施					
11	PowerPoint(5)	資料の編集、印刷の方法を習得 著作権についての理解を深める（P211~221）					
12	PowerPoint(6)	個人によるスライドの作成(課題)					
13	PowerPoint(7)	個人によるスライドの作成(課題)					
14	PowerPoint(8)	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 管理栄養士学科 (2021年度)							K015
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
数学	1	前期	2	必	講義	木田橋 宏信	
授業概要							
管理栄養士のための学習や国家試験、並びに実務において必要な基礎的「数学」について学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
管理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 管理栄養士学科 (2021年度)							K016
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
生物学	1	前期	2	必	講義	伊藤 俊典	
授業概要 エネルギーと代謝の関係、糖質の代謝、脂質の代謝、細胞の構造と機能、DNAのはたらき、タンパク質のはたらき、細胞内外の情報伝達、細胞分裂、免疫システムなど生物学の基礎を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 ヒトの生命活動を理解するための基本事項を修得する。							
評価方法 課題及び筆記試験にて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	人体の構造、ヒトの体とエネルギーの関係	生物学について、人体の構造、食事とエネルギー、栄養素の種類、ATPは体内のエネルギー通貨、エネルギーの使い道					
2	細胞の構造と機能	細胞の発見、細胞の構造、細胞内小器官のはたらき、細胞周期、細胞にとって大切な水					
3	糖の種類と性質	身近な糖分・糖質・炭水化物、糖の種類・構造と性質、単糖類、二糖類の種類と生成・分解、多様な多糖類					
4	糖からエネルギーを得るしくみ	運動とエネルギーの消費、解糖系の概要、ピルビン酸とTCA回路、電子伝達系による酸化とATPの合成、好氣的と嫌氣的条件下でのATP生成					
5	脂質の構造と性質	脂質とは、脂肪酸の種類と性質、脂肪酸のはたらき、トリグリセリド以外の脂質、コレステロールの合成と体内でののはたらき					
6	脂質の輸送と代謝	体内を巡る脂質、脂質は肝臓と全身をいったりきたり、脂肪酸からエネルギーを取り出す、脂肪酸の合成					
7	ビタミンとミネラルのはたらき	ビタミン発見の歴史、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン、体内でのビタミンのはたらき、ミネラルのはたらき					
8	DNAの構造とはたらき	遺伝物質の正体、DNAの二重らせん構造、DNAの複製と維持、DNAの塩基配列、染色体					
9	DNAからタンパク質へ	遺伝子のスイッチを制御するしくみ、RNAポリメラーゼ、RNA合成、リボソームによるタンパク質の合成、ポリペプチド鎖					
10	タンパク質のはたらき	タンパク質の目的地、タンパク質と触媒、細胞内外のシグナルや物質を輸送するタンパク質、細胞の骨格をつくるタンパク質					
11	細胞内外の情報伝達、細胞分裂のしくみ	細胞同士のコミュニケーション、シグナル伝達、体細胞分裂と減数分裂、染色体の数と形、体細胞分裂における染色体の構造変化と分配機構					
12	発生と分化	受精卵から体ができあがる過程、細胞の予定運命、分化と器官形成、遺伝子による細胞の運命決定					
13	免疫システムのしくみ	免疫：外敵から身を守るしくみ、自然免疫、獲得免疫、異物に素早く対処するしくみ、免疫は記憶する、免疫と病気					
14	試験	講義のまとめ、試験					
15	課題（学習のまとめ）	学習のまとめ					
教科書（参考書・教材等） 大学で学ぶ身近な生物学 吉村成弘著 羊土社							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)						K017	
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	講義	ブラッドリー・タイラー・ディ リアー	
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 管理栄養士学科 (2021年度)						K018
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	講義	ブラッドリー・タイラー・ティ リアー
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表現する力を伸ばし、英語でコミュニケーションをする基礎力を養成すること。 ②日常レベルの円滑なコミュニケーションが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	English Games & Semester 1 Review	アクティビティを通じて前期で学習したスキルを復習しましょう。				
2	Debate Day	簡単な議論や討論の展開方法を学習しましょう。				
3	What do you Prefer?	2つ以上のものを比較して「AよりBの方が～」を表す方法を学習しまし				
4	The Best and Worst	3つ以上のものを比較して「一番～」を表す方法を学習しましょう。				
5	Music Project: School of Rock	自分たちのバンドをデザインし、プレゼンテーションしてみましょ				
6	Accents of the World 2	アクセントに気を付けながら苦手な発音の練習をしましょう。				
7	Perspectives	様々な観点から物事を説明できるようにしましょう。				
8	Lost!	道案内について学習しましょう。				
9	Shopping	ショッピングをするときの会話を学習しましょう。				
10	Friendship	友達を紹介しましょう。				
11	Western Culture: Christmas Theme	西洋のクリスマスと日本のお正月について学習しましょう。				
12	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。				
13	Drop me a Line	簡単な電話のやり取りを学習しましょう。				
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 Fundamentals (A-Ok Education LLP)						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科 (2021年度)						K019
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
英語 Ⅲ	3	後期	2	必	講義	ブラッドリー・タイラー・ティレアー
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異文化理解を深めるとともに、グローバル社会で活躍するために必要な実践的な英語力を養成すること。 ②グループやペアで行うアクティビティを通して、更なるコミュニケーション力の向上を目指すこと。						
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	Long time no see!	基本的なスキルを復習しましょう。				
2	Travel: Banking & Numbers	数字の読み方を学習しましょう。				
3	Daily Conversation: Music	好きな音楽について話し合いながら、リスニングの練習をしましょう。				
4	Giving Opinions: Debates	賛成・反対など意見を述べる練習をしましょう。				
5	Pronunciation: Phonetics	苦手な発音（L, R, TH）を練習しましょう。				
6	Group Project: Baseball	グループでチャリティーイベントを企画してみましょう。				
7	Oh Canada! Tag Questions	付加疑問文について学習しましょう。				
8	Nutrition & Religion	世界の食文化について学習しましょう。				
9	Pronunciation: Rhythm	ストレスとリズムについて学習しましょう。				
10	Dietician Project: Advice	専門的なアドバイスをする方法を学習しましょう。				
11	Adding Information	関係代名詞について学習しましょう。				
12	Medical Terminology	医学用語について学習しましょう。				
13	Job Interview	英語で面接を受けるときの会話を学習しましょう。				
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 for Professionals (A-Ok Education LLP)						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K020	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
体育実技	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 管理栄養士学科（2021年度）							K021
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
社会・環境と健康 I	1	後期	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、管理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、広い視野から管理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	環境保健①	上水道と下水道					
12	環境保健②	住環境、騒音、振動					
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） 新食品・栄養科学シリーズ『社会・環境と健康』,化学同人							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K022
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
社会・環境と健康II	2	前期	2	必	講義	伊藤 僚子	
授業概要 社会や環境と健康の関わりについて、講義形式で学ぶ。社会・環境と健康IIでは、疫学的考え方とその手法を中心に、生活習慣病のリスクファクターについて学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 社会・環境と健康の領域において、生活習慣と疾患リスクの関連について学び、現在行われている対策およびその課題について理解する。							
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、広い視野から管理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	第4章 健康状態・疾病の測定と評価	疫学概念、疫学指標とバイアスの制御					
2	第4章 健康状態・疾病の測定と評価	疫学の方法 記述疫学、コホート研究、ケースコントロール研究、ランダム化比較試験（RCT）					
3	第4章 健康状態・疾病の測定と評価	スクリーニング、感度、特異度、陽性的中率、陰性的中率					
4	第5章 A. 健康に関連する行動と社会	健康の生物心理社会モデル、生活習慣病の概念、健康日本21					
5	第5章 C. 身体活動、運動	健康日本21 身体活動・運動の現状、身体活動・運動の健康影響、健康づくりのための運動の概念と身体活動・運動指針					
6	第5章 D. 喫煙行動	喫煙の現状、喫煙の健康影響および社会的問題、禁煙サポート、たばこ対策					
7	第5章 E. 飲酒行動	飲酒の現状、飲酒の健康影響および社会的問題、アルコール対策					
8	第5章 F. 睡眠・休養、ストレス G. 歯科保健行動	睡眠の現状、休養の概念と休養指針、ストレスマネジメント 歯の健康と食生活、歯科保健行動、歯科保健対策					
9	第6章 A. がん	がん罹患、がん死亡、主要部位のがん罹患と死亡の動向、主要部位のがんのリスクファクター、がん検診					
10	第6章 B. 循環器疾患	高血圧、脳血管疾患とリスクファクター、虚血性心疾患とリスクファクター					
11	第6章 C. 代謝疾患	肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病、脂質異常症					
12	第6章 F. 感染症	感染症法、新興感染症と再興感染症、主要感染症					
13	第6章 F. 感染症	主要感染症、予防接種					
14	第6章 G. 精神疾患 I. 外因	気分障害、統合失調症、摂食障害、自殺、不慮の事故、虐待・暴力					
15	まとめ	まとめと評価					
教科書（参考書・教材等） 独立行政法人国立健康・栄養研究所，編. 社会・環境と健康 改訂第5版. 南江堂. ISBN 978-4-524-25968-7							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K023
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
社会・環境と健康Ⅲ	2	後期	2	必	講義	安田 剛司
授業概要						
社会や環境と健康の関わりについて、講義形式で学ぶ。社会・環境と健康Ⅲでは、特に医療保険や介護保険、特定健診、母子保健制度といった制度面について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
社会・環境と健康の領域において、医療や介護の仕組み、特に保険と保健の二つの「ほけん」について重点的に学ぶ。						
評価方法						
小テストと定期試験の成績を合計して評価する。小テスト50%、定期試験50%の予定。						
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7章 A. 社会保障の概念、B. 保健医療福祉行政	社会保障の定義と歴史、国・地方自治体の役割				
2	第7章 C. 医療制度	医療保険制度、国民皆保険				
3	第7章 C. 医療制度	医療施設、医療従事者、医療費、医療法				
4	第7章 D. 福祉制度	障害者福祉、在宅ケア、障害者総合支援法				
5	第8章 地域保健	地域保健の意味と方法、地域保健法、保健所、市町村保健センター				
6	第9章 母子保健	母子保健法、母子健康手帳、乳幼児健康診査				
7	第9章 母子保健	育児指導、新生児マスキング、健やか親子21				
8	第10章 成人保健	生活習慣病の予防と管理、特定健康診査・特定保健指導、高齢者の医療の確保に関する法律				
9	第11章 高齢者保健・介護	介護予防、地域包括支援センター				
10	第11章 高齢者保健・介護	介護保険法、介護施設				
11	第12章 産業保健	労働基準法、労働安全衛生法、労働災害、業務上疾病、労働安全衛生対策				
12	第12章 産業保健	労災保険、雇用保険、障害者雇用率制度				
13	第13章 学校保健	学校保健の現状、対策、学校感染症				
14	第14章 国際保健	地球規模の健康問題と国際協力、関連機関・組織の役割				
15	まとめ・テスト					
教科書（参考書・教材等）						
独立行政法人国立健康・栄養研究所，編. 社会・環境と健康 改訂第5版. 南江堂. ISBN 978-4-524-25968-7						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K024
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
児童福祉演習	3	後期	1	必	演習	大澤 徹也	
授業概要							
児童福祉に関する法律の理解および障害のある子の特性や立場の理解を通して、児童発達支援の現状とこれからのについて、具体的な事例をもとに模擬的かつ総合的に学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
我が国における児童福祉の理念や歴史を知り、理解を深める。障害のある子の特性や立場を知り、インクルーシブな社会について考える。							
評価方法							
レポート、筆記試験（筆記試験80%、レポート20%）							
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	児童と家庭を取り巻く環境の変化					
2	児童福祉の理念と歴史	児童観の変遷 子どもに関する福祉施策の変遷（日本、欧米等）					
3	障害をめぐる歴史	障害者の福祉・権利に関する変遷（日本、欧米等）					
4	発達障害	自閉症スペクトラム障害、学習障害、注意欠陥多動性障害					
5	発達障害の認知特性①	障害特性を理解し、インクルーシブな社会とは何かを考える					
6	発達障害の認知特性②	障害特性を理解し、インクルーシブな社会とは何かを考える					
7	発達障害の偏食	偏食について事例を知り、対応を考える					
8	子どもの病気	精神障害、知的障害、身体障害 等					
9	児童福祉の法体系	児童と司法にかかわる福祉、実施体制、財政 等					
10	社会的養護の施設	児童相談所、福祉事務所、保健所、児童福祉施設					
11	保育、子育て支援	保育園および児童家庭の福祉・保健・医療にかかわる施策					
12	児童福祉専門職	児童福祉援助活動としての相談援助、施設ケア					
13	いじめ、不登校	いじめや不登校の現状とその対策					
14	子どもの貧困、児童虐待	児童虐待の現状と対策、子どもの貧困対策					
15	まとめ 試験						
教科書（参考書・教材等）							
毎回、自作の資料を配布							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K025
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
高齢者福祉実習Ⅰ	3	後期	1	必	実習	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「高齢者福祉実習」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、管理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管理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、チームケアについて					
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	生活支援技術Ⅱ	安全で安楽な支援について					
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 管理栄養士学科（2021年度）							K026
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
児童（幼児）生活体験実習	3	後期	1	必修	実習	清水 孝子 他	
授業概要 児童施設において児童（幼児）の食生活や児童の生活実態について実体験を通して学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標 幼児、児童期までの成長・発達過程に応じた各種対応を経験することにより、幼児、学童の理解力に合わせた教育（食育）活動等の実際を学ぶ。							
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							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	事前指導（1）ガイダンス	実習の目的、目標、心構え、実習プロフィール下書き作成					
2	事前指導（2）	挨拶、礼儀、実習日程、実習記録（日誌）、各自実習テーマ設定					
3	事前指導（3）	実習プロフィール清書、実習テーマの事前学習					
4	事前指導（4）	DVDと講義による「保育所保育方針について」					
5	事前指導（5）	DVDと講義による「幼児とのかかわりを考える」					
6	事前指導（6）	実習後の対応（お礼状の書き方、実習のまとめについて）					
7	事前指導（7）	身だしなみ、言葉遣い（敬語の使い方）					
8	事前指導（8）	各自、実習テーマの事前学習					
9	事後指導（1）	各実習施設での学び、気づきをグループごとに検討し、まとめる。					
10	事後指導（2）	各実習施設での学び、気づきをグループごとに検討し、まとめる。					
11	事後指導（3）	報告会の準備を行う。					
12	事後指導（4）	報告会の準備を行う。					
13	事後指導（5）	報告会の準備を行う。					
14	事後指導（6）	報告会の予行演習					
15	報告会	実習で学んだ知識、技術を確認する。					
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 管理栄養士学科（2021年度）							K027
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
高齢者福祉実習Ⅱ	3	後期	1	必修	実習	清水 孝子 他	
授業概要							
高齢者の栄養状態や種々の症状に合わせた対応を学び、臨床実習につなげる。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
高齢者の心身の状況や栄養状態、種々の症状に合わせた対応を学ぶ。例えば、高齢者特有の摂食、嚥下障害、褥瘡などの問題を抱える入所者の栄養管理や多職種との連携を図るチームケアの重要性を学ぶ。							
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）							
病院等での勤務経験をもとに管理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）ガイダンス	実習の目的、目標、心構え、実習プロフィール下書き作成					
2	事前指導（2）	挨拶、礼儀、実習日程、実習記録（日誌）、各自実習テーマ設定					
3	事前指導（3）	実習プロフィール清書、実習テーマの事前学習					
4	事前指導（4）	DVDと講義による「看護のための対話学習」					
5	事前指導（5）	DVDと講義による「らくらく安心介護のコツ」					
6	事前指導（6）	実習後の対応（お礼状の書き方、実習のまとめについて）					
7	事前指導（7）	身だしなみ、言葉遣い（敬語の使い方）					
8	事前指導（8）	各自、実習テーマの事前学習					
9	事後指導（1）	各実習施設での学び、気づきをグループごとに検討し、まとめる。					
10	事後指導（2）	各実習施設での学び、気づきをグループごとに検討し、まとめる。					
11	事後指導（3）	報告会の準備を行う。					
12	事後指導（4）	報告会の準備を行う。					
13	事後指導（5）	報告会の準備を行う。					
14	事後指導（6）	報告会の予行演習					
15	報告会	実習で学んだ知識、技術を確認する。					
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 管理栄養士学科（2021年度）							K028
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
生涯発達心理学	1	後期	2	必	講義	谷口泰子	
授業概要							
人は他者との相互作用を通して生涯発達し続けるという視点に立ち、乳児期から老年期までの各発達段階におけるこの発達と課題について、対人関係を軸に考える。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康は身体とこころの両輪で支えられている。発達障害児/者を含む多種多様な年齢層の人々に栄養指導をする際に、各個人のこころの状態にまで配慮の及ぶ管理栄養士の育成を目指す。							
評価方法							
100点満点の定期試験にて評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
臨床心理士として、母子心理相談、被災者支援、発達障害児/者およびその家族への支援等に携わる。それらの経験を通して感じた様々な問題や最新のエピソードを交え、実践に役立つ情報を提供したい。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	人のこころの発達	ライフサイクル、パーソナリティの構造、生涯発達について考える。					
2	生涯発達論の紹介	エリクソンの生涯発達についての考え方について学ぶ。					
3	乳児期のこころの発達と課題 1	愛着と母子関係について考える。					
4	乳児期のこころの発達と課題 2	愛着の個人差、基本的信頼感の獲得について考える。					
5	幼児期のこころの発達と課題 1	友人関係の発達、友人との関わりを通して学ぶことについて考える。					
6	幼児期のこころの発達と課題 2	第一反抗期、身辺自立、心理的問題について考える。					
7	児童期のこころの発達と課題 1	社会性の発達、友人関係の変化、心理的問題について考える。					
8	児童期のこころの発達と課題 2	発達障害（AD/HD）の症状、支援について考える。					
9	児童期のこころの発達と課題 3	発達障害（自閉症）の症状、支援について考える。					
10	思春期のこころの発達と課題	親からの自立と第二反抗期、友人関係の変化について考える。					
11	青年期のこころの発達と課題	アイデンティティの確立と拡散、社会的引きこもりについて考える。					
12	成人初期のこころの発達と課題	親になれない親（虐待と放任）について考える。					
13	中年期のこころの発達と課題	中年期の危機、アイデンティティの再確立について考える。					
14	老年期のこころの発達と課題	高齢者と家族、グリーフケアについて考える。					
15	まとめ						
教科書（参考書・教材等）							
エピソードでつかむ生涯発達心理学（ミネルヴァ書房）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K029
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
疫学	2	前期	2	必	講義	青山 旬	
授業概要							
公衆衛生学分野の社会的課題を捉えるための疫学の考え方、リスクコミュニケーションについて教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
公衆衛生（社会・環境と健康）領域における疫学分野の知識について、より具体的な内容を盛り込み、理解できるようにします。							
評価方法							
定期試験によって評価します。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	疫学の概念	疫学の対象と領域					
2	疫学の指標Ⅰ	疾病頻度					
3	疫学の指標Ⅱ	曝露効果の測定					
4	基本統計Ⅰ	ヒストグラム・分布					
5	基本統計Ⅱ	代表値・バラツキ					
6	標本抽出	全数調査・標本抽出法					
7	疫学の方法Ⅰ	疫学の全体像・記述疫学					
8	疫学の方法Ⅱ	分析疫学的方法・介入研究					
9	バイアス	バイアスの制御と疫学的因果関係					
10	スクリーニング	有効性・制度					
11	EBMⅠ	システムチックレビュー					
12	EBMⅡ	効果・効果効率の評価、ガイドライン					
13	リスクのとらえ方	リスクアナライシス					
14	疫学研究と倫理	人を対象とする医学系研究に関する倫理指針					
15	まとめ						
教科書（参考書・教材等）							
健康・栄養学科シリーズ 社会・環境と健康（南江堂）、必要に応じてプリントを配布します。							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K030
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
疫学演習	2	後期	1	必	演習	青山 旬	
授業概要 管理栄養士として収集した調査データを解析するための手法を演習を通して教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 疫学の授業で学んだ知識を、実際に演習を通して、より確実なものにしていきます。							
評価方法 定期試験によって評価します。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	疫学と健康	疫学を用いた健康管理を知る。					
2	疫学の指標Ⅰ	疾病頻度-罹患率、有病率、致命率、生存率、死亡率を学ぶ。					
3	疫学の指標Ⅱ	曝露効果の測定-相対危険、寄与危険、オッズ比などについて理解する。					
4	基本統計Ⅰ	データの整理、度数分布表、ヒストグラムの作成する。					
5	基本統計Ⅱ	代表値、散布度の算出法や意義について理解する。					
6	標本抽出	母集団と標本との関連および各種標本抽出を理解する。					
7	疫学の方法Ⅰ	疫学の研究の全体像を知る。					
8	疫学の方法Ⅱ	コホート研究、症例対照研究、RCTなどの手法について学ぶ。					
9	バイアス	単純なバイアスのみならず、交絡因子、HILLの基準を知る。					
10	スクリーニング	スクリーニングの精度、ROC曲線について理解する。					
11	EBMⅠ	システマチックレビューに関する様々な事柄について考える。					
12	EBMⅡ	診療ガイドラインの概要を知る。					
13	リスクのとらえ方	リスクアナライシスについて基本事項を学ぶ。					
14	疫学研究と倫理	人を対象とする医学系研究に関する倫理指針について目的及び基本的事項を学ぶ。					
15	まとめ						
教科書（参考書・教材等） 健康・栄養学科シリーズ 社会・環境と健康（南江堂）、必要に応じてプリントを配布							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K031
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
人体の構造と機能Ⅰ	1	後期	2	必	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。 人体の構造と機能Ⅰでは、細胞と組織、運動系、循環器系、消化器系について学ぶ。							
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 授業内で単元ごとのテストを行い評価する。							
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、人体の構造と機能の教育に生かす（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。人体の構造と機能の概観。					
2	細胞の構造と機能	細胞の種類、構造と性質。					
3	細胞小器官の構造と機能	核、ミトコンドリア、小胞体などの細胞小器官の種類と機能					
4	組織と器官	組織の種類と性質、構造と機能					
5	骨と骨格	小テスト①（細胞と組織）、骨の構造と骨格の働き					
6	筋肉	筋の構造と機能					
7	運動系のまとめ	運動の仕組みと運動系の疾患					
8	循環器系の構造と機能	小テスト②（骨と筋）、心臓と血管の構造と機能					
9	血液と血球	血液の組成、血球の種類と機能					
10	リンパ系と免疫	リンパ系の構造と機能、免疫の仕組み					
11	循環器系のまとめと疾患	血圧調節と循環器疾患					
12	消化器系Ⅰ	小テスト③（循環器系）、消化管の構造と機能					
13	消化器系Ⅱ	肝臓、胆のう、膵臓、十二指腸の構造と機能					
14	消化の仕組み	ホルモンと神経による消化機能の調節					
15	授業のまとめ	小テスト④（消化器系）					
教科書（参考書・教材等） 医歯薬出版 人体の構造と機能および疾病の成り立ち 人体の構造と生理機能							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K032
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
人体の構造と機能Ⅱ	2	前期	2	必	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。 人体の構造と機能Ⅱでは、呼吸器系、泌尿器系、生殖器系、内分泌系、神経系について学ぶ							
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 授業内で単元ごとのテストを行い評価する。							
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、人体の構造と機能の教育に生かす（医学博士号所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	呼吸器系Ⅰ	呼吸器系の構造					
2	呼吸器系Ⅱ	肺の機能					
3	泌尿器系Ⅰ	小テスト①（呼吸器系）、泌尿器系の概観					
4	泌尿器系Ⅱ	腎臓の構造					
5	泌尿器系Ⅲ	腎臓の機能					
6	生殖器系Ⅰ	小テスト②（泌尿器系）、生殖器系の構造					
7	生殖器系Ⅱ	男性生殖器系の機能					
8	生殖器系Ⅲ	女性生殖器系の機能					
9	内分泌系Ⅰ	小テスト③（生殖器系）、内分泌系の概観					
10	内分泌系Ⅱ	内分泌系の機能（視床下部－下垂体系）					
11	内分泌系Ⅲ	内分泌系の機能（末梢の内分泌器）					
12	神経系Ⅰ	小テスト④（内分泌系）、中枢神経系（脳と脊髄）の構造と機能					
13	神経系Ⅱ	末梢神経系（体性神経系と自律神経系）の構造と機能					
14	授業のまとめ	小テスト⑤（神経系）					
15	課題						
教科書（参考書・教材等） 人体の構造と機能1で使用する教科書							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K033
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							
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、生体における役割を代謝を中心に学ぶ。							
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、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 管理栄養士学科（2021年度）						K034	
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、脂質、たんぱく質の代謝、核酸の代謝調節、および細胞内の遺伝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、PCRの仕組み。					
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 管理栄養士学科（2021年度）							K035
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
疾病の成り立ち I	2	前期	2	必修	講義	真弓 忠	
授業概要 疾病の病態を理解し、診断、治療、予防の基本を、学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標 消化器系、循環器系、泌尿器系、内分泌疾患の発症や進行を理解すると同時に、病態の評価や診断、治療、予防の基本的考え方を理解する。							
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） 大学病院での医療経験をもとに、疾病の成り立ち I の授業展開を行う（医師免許所持、医学博士）。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	疾病総論	疾病の成り立ちを理解する。					
2	消化器系疾患	主要上部消化管疾患の概要を学ぶ。					
3		主要下部消化管疾患の概要を学ぶ。					
4		主要な肝臓疾患の概要を学ぶ。					
5		主要な胆道系疾患の概要を学ぶ。					
6		主要な膵臓疾患の概要を学ぶ。					
7	循環器系疾患	血管系疾患の概要を学ぶ。					
8		心臓疾患の概要を学ぶ。					
9		心不全の病態を理解する。					
10	泌尿器系疾患	主要な腎臓疾患の概要を学ぶ。					
11		腎不全の病態を理解する。					
12		尿路系疾患について学ぶ。					
13	内分泌疾患	主要な内分泌疾患の概要を学ぶ。					
14		甲状腺疾患，副腎疾患の病態を理解する。					
15	まとめと、テスト	疾病の成り立ち I の試験					
教科書（参考書・教材等） 臨床医学（南江堂）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K036
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
疾病の成り立ちⅡ	2	後期	2	必	講義	真弓 忠
授業概要						
疾病の成り立ちⅠに続き、疾病の病態を理解し、診断、治療、予防の基本を、学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
疾病の成り立ちⅠに続き、神経系、呼吸系、血液系、運動器系、生殖器系疾患、および、アレルギー、感染症の発症や進行を理解すると同時に、病態の評価や診断、治療、予防の基本的考え方を理解する。						
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）						
大学病院での医療経験をもとに、疾病の成り立ちⅡの授業展開を行う（医師免許所持、医学博士）。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	神経系疾患	脳血管障害の概要				
2		認知症の概要				
3		神経変性疾患の概要				
4	呼吸器系疾患	閉塞性肺疾患の概要				
5		肺悪性腫瘍の概要				
6	血液疾患	貧血の概要				
7		白血球の病的変化の概要				
8		血液凝固系異常の概要				
9	運動器疾患	骨粗鬆症の概要				
10		関節疾患の概要				
11	生殖器系疾患	妊娠高血圧症候群。妊娠糖尿病の概要				
12		生殖器腫瘍の概要				
13	免疫。アレルギー疾患	アレルギー疾患の分類、食物アレルギーの成因と対応、				
14		自己免疫疾患の概要				
15	感染症	感染症の概要				
教科書（参考書・教材等）						
臨床医学（南江堂）						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K037
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	3	後期	2	必	講義	植松雄太	
授業概要							
運動時の生理機能変化、体内代謝の調節、運動能力、体力とは何か、健康維持を果たす運動の役割について教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人間の活動において栄養摂取は必要不可欠である。また、体に関する知識や体と環境の関係を学ぶことで、栄養と体の相互理解を高めていく。							
評価方法							
授業内における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）							
フィットネスクラブにて勤務していた経験をもとに、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	授業のねらいと進め方	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	体の構造と動き	骨格筋の動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	外と体	気温、高度を中心にからだの外にある環境と運動の関係を学ぶ					
15	内と体	男女差、老化、遺伝的要因のからだの中にある環境と運動の関係を学習する					
教科書（参考書・教材等）							
1から学ぶスポーツ生理学【第2版】発行所 有限会社ナップ ISBN978-4-905168-42-3							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K038
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
解剖・生理学実験	3	前期	1	必	講義	川野 仁
授業概要						
<p>人体の構造と機能は講義だけで理解することは難しい。 人体に関するビデオや人体画像のスケッチ、人体白地図などを通じて人体に関する知識と理解を深める。</p>						
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、人体の構造と機能の教育に生かす（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	課題					
教科書（参考書・教材等）						
人体の構造と機能Ⅰ、Ⅱで使用の教科書						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K039
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	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						
管理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、管理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	唾液による消化（脂質・タンパク質）	唾液リパーゼによる脂質の消化（牛乳）、唾液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 管理栄養士学科（2021年度）							K040
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	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 管理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、管理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 管理栄養士学科（2021年度）							K041
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	2	前期	1	必	実験	小林 益男	
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」を通して理解する							
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、食品の成分についての知識を広げる。また、食品の化学変化について学び、食品の特性について理解する							
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	実験の諸注意 食品成分表における食品分析法					
2	滴定操作	食品中の食塩濃度測定（沈殿滴定）					
3	食品の一般分析Ⅰ	水分・灰分の定量Ⅰ					
4	食品の一般分析Ⅱ	水分・灰分の定量Ⅱ					
5	リンの定量	モリブデンブルー法によるリンの定量					
6	色素の変化	食肉、野菜の色素の変化					
7	食品の一般分析Ⅲ	ソックスレー法による脂質の定量Ⅰ					
8	食品の一般分析Ⅳ	ソックスレー法による脂質の定量Ⅱ					
9	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					
10	デンプンの定性	ヨウ素-デンプン反応					
11	食品の一般分析Ⅴ	ケルダール法によるたんぱく質の定量Ⅰ					
12	食品の一般分析Ⅵ	ケルダール法によるたんぱく質の定量Ⅱ					
13	酵素実験	酵素（プロテアーゼ）による加水分解					
14	酵素的褐変反応 非酵素的褐変反応	ポリフェノールキシダーゼによる反応 アミノカルボニル反応					
15	まとめ 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） 「食品学総論実験 -実験で学ぶ食品学-」 江角彰彦著 同文書院							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K042
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
食品学各論（食品機能論を含む）	1	後期	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						
管理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						
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）の特性を復習する。				
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 管理栄養士学科（2021年度）							K043
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	2	前期	2	必	講義	小野澤 晶子	
授業概要							
食品の調理加工に伴う食品成分の物理的・化学的・栄養学的変化、および加工食品の加工原理などについて教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品の調理加工に伴う食品成分の物理的・化学的・栄養学的変化を理解する。加工食品の加工原理などについて学ぶ。							
評価方法							
定期試験にて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	食品加工の目的	食品加工の意義・現状・将来について学ぶ					
2	食品の保存の原理①	水分含量・pH調整・温度調整・浸透圧調整等について学ぶ					
3	食品の保存の原理②	燻煙・ガス調節・放射線・食品添加物について学ぶ					
4	食品加工の目的と原理	加工の目的、物理的方法・科学的方法・生物・酵素的方法について学ぶ					
5	植物性食品素材加工①	穀類・豆類・いも類とその加工について学ぶ					
6	植物性食品素材加工②	野菜類・果実類・きのこ類とその加工について学ぶ					
7	畜産食品素材加工	獣鳥肉類・卵類・乳類とその加工品について学ぶ					
8	水産食品素材加工	魚介類・藻類とその加工品について学ぶ					
9	油脂類・甘味料・調味料・香辛料	油脂類・甘味料・調味料・香辛料とその加工品について学ぶ					
10	嗜好飲料	茶類・コーヒー・ココア・清涼飲料とその加工品について学ぶ					
11	発酵食品	アルコール飲料・発酵調味料とその加工品について学ぶ					
12	加工食品の規格・表示①	加工品の表示（栄養機能食品等）について学ぶ					
13	加工食品の規格・表示②	食品の表示（規格基準・強調表示）について学ぶ					
14	課題	テストに向けて授業内容をまとめる					
15	テスト	テストを行う					
教科書（参考書・教材等）							
新ガイドライン準拠エキスパート 管理栄養士養成シリーズ10 食べ物と健康3 森友彦・河村幸雄							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							KO44
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	2	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							
レポートにて100点満点で評価する（15回分・内容によっては再提出あり）							
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 管理栄養士学科 (2021年度)							K045
科目名	学年	開講時期	単位	必修・選択	形式	氏名	
調理学	1	前期	2	必	講義	田崎 仁美	
授業概要							
食事と調理の科学を理解するため、①調理の基本、②食べ物のおいしさの評価と応用、③食事計画と調理・食事提供、④食文化と調理について系統的に学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> 調理の目的と意義を理解する。 調理による食べ物の安全性の確保、栄養や嗜好性の変化について理解する。 食べ物の特性を踏まえた食事設計及び調理の役割について理解する。 							
評価方法							
まとめ課題・試験80%、平常点（出席状況・授業態度など）20%にて評価する。							
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、管理栄養士養成に向けた調理学について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	調理の目的と意義 調理と嗜好性、嗜好性の評価	栄養効果を高める調理の意義と方法 食品のおいしさを構成する要素、嗜好性の主観的・客観的評価の種類と内容					
2	非加熱調理	非加熱調理操作の種類と特徴、調理機器の種類と用途					
3	加熱調理	加熱調理操作の種類と特徴、調理機器の種類と用途					
4	調味操作、科学的な調理	個々の調味料による操作と特徴、化学的な調理の特性とその利用					
5	植物性食品①（米・いも類・豆類）	食品の調理性と特徴					
6	植物性食品②（野菜類など）	食品の調理性と特徴					
7	卵類、乳類	食品の調理性と特徴					
8	食肉類	食品の調理性と特徴					
9	魚介類	食品の調理性と特徴					
10	油脂類・ゲル化材料・調味料	食品の種類と特徴および、調理法					
11	調理による栄養学的・機能的利点	調理操作とその結果得られる栄養学的・機能的利点					
12	食事設計と献立作成	献立作成の意義と手順					
13	供食・食卓構成・食事環境	様々な献立形式と食卓構成、食事環境					
14	最終試験	最終試験					
15	課題	まとめ課題					
教科書（参考書・教材等）							
Visual 栄養学テキスト食べ物と健康Ⅳ調理学、七訂 日本食品標準成分表、配布プリント							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K046
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
調理学実習Ⅰ	1	前期	1	必	実習	遠藤 直希	
授業概要							
管理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							
栄養的に望ましく美味しい食事作りができるための基本調理技術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、管理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	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					
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②					
9	中国料理②	エビのチリソース煮・麻婆豆腐①					
10	中国料理②	エビのチリソース煮・麻婆豆腐②					
11	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					
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②					
13	日本料理③	鰯の三枚卸し					
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 管理栄養士学科（2021年度）							K047
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
調理学実習Ⅱ	1	後期	1	必	実習	遠藤 直希	
授業概要							
管理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							
栄養的に望ましく美味しい食事作りができるための基本調理技術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、管理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	日本料理③	厚焼き卵					
10	中国料理②	焼きギョーザ・野菜の甘酢漬け①					
11	中国料理②	焼きギョーザ・野菜の甘酢漬け②					
12	西洋料理③	ローストチキン					
13	西洋料理④	クレープシュゼット・コーヒーゼリー					
14	日本料理③	鰻の三枚卸し（南蛮漬け）					
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 管理栄養士学科（2021年度）							K048
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
調理科学実験	2	後期	1	必	実験	小野澤 晶子	
授業概要							
実験を通じて、調理科学の知識と科学的見地から調理の基本となる物性の変化を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理学の知識を科学的見地から考えることが出来るように、実験を通して学ぶ。							
評価方法							
レポートにて100点満点で評価する（15回分・内容によっては再提出あり）							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	調理科学に関する基礎実験	ガイダンス・計量					
2	食習慣と調理に関する実験	減塩と調理					
3	調理と酵素に関する実験	甘みとアミラーゼの関係					
4	植物性食品の調理性に関する実験1	小麦粉の種類による特性・しん粉だんご生地のコね回数と副材料の影響					
5	官能評価法に関する理解1	官能評価法1					
6	官能評価法に関する理解2	官能評価法2					
7	植物性食品の調理性に関する実験2	米の状態試験・加水量の試験					
8	植物性食品の調理性に関する実験3	小麦粉の膨化調理 - スポンジケーキ					
9	植物性食品の調理性に関する実験4	じゃがいもの調理特性・生野菜の吸水と放水					
10	動物性食品の調理性に関する実験1	肉の加熱(乾熱調理)					
11	動物性食品の調理性に関する実験2	卵・卵液の熱凝固					
12	成分抽出素材の調理性に関する実験1 / 植物性食品の調理性に関する実験5	ブラマンジェのテクスチャー・小豆の調理加工特性					
13	成分抽出素材の調理性に関する実験3	じゃがいもの素揚げに関して・揚げ物の種類と油きりに関して					
14	成分抽出素材の調理性に関する実験4	お茶の抽出の違い・人工甘味料と砂糖の差に関して					
15	課題	新しい食との出会い(世界中の加工品の紹介)					
教科書（参考書・教材等）							
調理化学実験 大羽 和子他 学建書院							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K049
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、管理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 管理栄養士学科（2021年度）							K050
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	後期	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 管理栄養士学科（2021年度）							K051
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 健康保持、増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、および栄養素の代謝とその生理的意義を教授する。							
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 管理栄養士学科（2021年度）							K052
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎栄養学演習	1	後期	1	必	演習	荒木 満美子	
授業概要							
食品成分表、食事摂取基準、食事バランスガイドの概要と活用方法、および自分の食事内容を基準となる指標や数値と比較することによる評価・判定方法を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
管理栄養士の業務に必要な食品成分表および食事バランスガイドの概要と活用法を理解する。自分の食事内容を、基礎となる指標や数値と比較して、評価・判定法を習得する。また、ライフステージやライフスタイルに合わせて活用できるようにする。							
評価方法							
試験、課題等により評価する。（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	食品成分表について	目的・性格、改訂の経緯					
2	食品成分表について	日本食品標準成分表の見方・使い方 I					
3	食品成分表について	日本食品標準成分表の見方・使い方 II					
4	食品成分表について	日本食品標準成分表の見方・使い方 III					
5	食品成分表について	エネルギーと各栄養素について					
6	食品成分表について	数値の表示方法					
7	食品成分表について	食品成分表の活用 I					
8	食品成分表について	食品成分表の活用 II					
9	食品バランスガイドについて	作成目的、ガイドラインの内容					
10	食品バランスガイドについて	料理区分について					
11	食品バランスガイドについて	サービング(SV)の概要					
12	食品バランスガイドについて	食事バランスガイドを用いての食事評価					
13	食品バランスガイドについて	ライフステージおよびライフスタイル別活用					
14	食品バランスガイドについて	食事バランスガイド作成					
15	まとめ、定期試験						
教科書（参考書・教材等）							
食品成分表 ・ 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							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K053
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学実習	2	後期	2	必	実習	荒木 満美子	
授業概要							
学生自身の身体状況、生活動作の強度、食事内容を実測し、食事摂取基準を検討することにより、栄養学の基礎を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養とは何か、その意義について理解する。健康の保持・増進、疾病の予防、治療における栄養の役割、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解するために、学生自身の身体状況、生活動作の強度、食事内容を実測し、栄養学の基礎を学び、作成した栄養管理計画書のプレゼンテーションを行い実践的な学習を展開する。							
評価方法							
提出課題、実習への取り組みにより評価する。（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	オリエンテーション	授業説明、栄養マネジメントの説明 日本人の食事摂取基準の活用方法について					
2	栄養アセスメント(2)	身体計測(ロコモスキャン、In Body、骨密度、血圧)の実施・評価①、 食事調査の実施①【24時間思い出し法】					
3	栄養アセスメント(3)	身体計測(ロコモスキャン、In Body、骨密度、血圧)の実施・評価②、 食事調査の実施②【食物摂取頻度調査法(FFQ)】					
4	栄養アセスメント(4)	食事調査(①、②)の評価①					
5	栄養アセスメント(5)	食事調査の実施③【食事記録法(半秤量法)】 食事調査の実施④【食事歴法(BDHQ)】					
6	栄養アセスメント(6)	食事調査(③、④)の評価②					
7	栄養管理計画(1)	生活習慣調査の実施、評価①					
8	栄養管理計画(2)	身体活動・栄養状態等の把握・分析・評価と栄養管理計画書の作成					
9	栄養管理計画(3)	身体活動・栄養状態等の把握・分析・評価と栄養管理計画のプレゼンテーション資料作成①					
10	栄養管理計画(4)	身体活動・栄養状態等の把握・分析・評価と栄養管理計画のプレゼンテーション資料作成②					
11	栄養管理計画のプレゼンテーション(1)	栄養管理計画のプレゼンテーション作成①					
12	栄養管理計画のプレゼンテーション(2)	栄養管理計画のプレゼンテーション作成②					
13	プレゼンテーションの実施および評価(1)	プレゼンテーション①					
14	プレゼンテーションの実施および評価(2)	プレゼンテーション②					
15	プレゼンテーションの実施および評価(3)、授業のまとめ	プレゼンテーション③ 授業のまとめ					
教科書(参考書・教材等)							
日本人の食事摂取基準(2015年版)の実践・運用、プリント配布							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K054
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	2	前期	2	必	講義	渡邊 くるみ	
授業概要							
栄養ケア・マネジメントの基礎、妊娠・授乳期の特性および身体状況や栄養状態に応じた栄養管理面の考え方を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養ケア・マネジメントの概要について学び、理解する。また、妊娠期・授乳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能力を養う。							
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）							
特別区保健所にて栄養指導を担当していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	栄養ケア・マネジメントⅠ	栄養ケア・マネジメントの概念 栄養アセスメント①					
2	栄養ケア・マネジメントⅡ	栄養アセスメント②					
3	栄養ケア・マネジメントⅢ	栄養アセスメント③					
4	栄養ケア・マネジメントⅣ	栄養ケア計画の実施・モニタリング・評価・フィードバック					
5	成長・発達・加齢Ⅰ	成長・発達・加齢の概念、成長・発達に伴う身体的・精神的变化と栄養①					
6	成長・発達・加齢Ⅱ	成長・発達に伴う身体的・精神的变化と栄養②					
7	成長・発達・加齢Ⅲ	加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養					
8	妊娠期・授乳期Ⅰ	妊娠期・授乳期の生理的特徴①					
9	妊娠期・授乳期Ⅱ	妊娠期・授乳期の生理的特徴②					
10	妊娠期・授乳期Ⅲ	妊娠期・授乳期の生理的特徴③					
11	妊娠期・授乳期Ⅳ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
12	妊娠期・授乳期Ⅴ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
13	妊娠期・授乳期Ⅵ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア③					
14	妊娠期・授乳期Ⅶ	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア④					
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							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K055
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	2	後期	2	必	講義	渡邊 くるみ	
授業概要 乳児期から成人期の特性、身体状況、および精神の発達と変化をステージごとの栄養状態に応じた栄養管理の考え方を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標 新生児期から成人期までについて、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能力を養う。							
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） 特別区保健所勤務にて栄養指導を担当していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	新生児期・乳児期の栄養Ⅰ	新生児期・乳児期の生理的特徴①					
2	新生児期・乳児期の栄養Ⅱ	新生児期・乳児期の生理的特徴②					
3	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①					
4	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②					
5	新生児期・乳児期の栄養Ⅴ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア③					
6	成長期の栄養Ⅰ	幼児期の生理的特徴					
7	成長期の栄養Ⅱ	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
8	成長期の栄養Ⅲ	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
9	成長期の栄養Ⅳ	学童期・思春期の生理的特徴					
10	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①					
11	成長期の栄養Ⅵ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
12	成長期の栄養Ⅶ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア③					
13	成長期の栄養Ⅷ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケアのまとめ					
14	まとめ	まとめ					
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 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							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K056
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Ⅲ	3	前期	2	必	講義	渡邊 くるみ	
授業概要							
学童期から高齢期までのステージごとの特性や栄養状態に応じた栄養管理及びスポーツや特殊環境時における、身体状況、および精神状態の変化に応じた栄養管理の考え方を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
対象のライフステージの特性や様々な環境における身体的および栄養に関する課題を学び、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる能力を養う。							
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）							
特別区保健所勤務にて栄養指導を担当していた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	成長期の栄養Ⅳ	学童期・思春期の生理的特徴					
2	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①					
3	成人期の栄養Ⅰ	成人期の生理的特徴					
4	成人期の栄養Ⅱ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
5	成人期の栄養Ⅲ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
6	高齢期の栄養Ⅰ	高齢期の生理的特徴①					
7	高齢期の栄養Ⅱ	高齢期の生理的特徴②					
8	高齢期の栄養Ⅲ	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Ⅳ	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とエネルギー代謝					
11	運動・スポーツと栄養Ⅱ	運動と栄養ケア					
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					
14	定期試験	定期テスト					
15	まとめ	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 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							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K057
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Ⅰ	3	前期	1	必	実習	今井 久美子	
授業概要							
妊娠期・授乳期及び成長期の栄養の特性、食事摂取基準の運用について学び、食事計画から調理実習への展開が行える栄養マネジメントについて習得する。							
到達目標							
ライフステージ別（妊娠期・授乳期、成長期）の身体的・生理的特徴と栄養の特性を理解し、健康維持・増進、疾病予防、健全な発育を目的とした食事計画から調理、提供への展開ができる理論と技量を身につける。							
評価方法							
100点満点の総合評価、課題レポート80%、平常点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	授業の概要、栄養ケアプロセスと栄養マネジメント、食事計画					
2	妊娠期（1）	妊娠期栄養の特性、食事摂取基準、妊娠期の疾病と胎児への影響					
3	妊娠期（2）	食事計画					
4	妊娠期（3）	調理実習、試食、検討会					
5	授乳期・乳児期	授乳期栄養の特性、母乳栄養と人工栄養、調乳実習、検討会					
6	離乳期（1）	離乳食の進め方（離乳初期・離乳中期・離乳後期・離乳完了期）					
7	離乳期（2）	食事計画					
8	離乳期（3）	調理実習（食器・食具の選択、食べさせ方含む）、試食、検討会					
9	幼児期（1）	幼児食栄養の特性、食事摂取基準、幼児食の基本と役割					
10	幼児期（2）	食事計画（食物アレルギー対応食含む）					
11	幼児期（3）	調理実習、食器・食具の選び方、試食、検討会					
12	学童期・思春期（1）	学童期及び思春期栄養の特性、食事摂取基準、栄養問題、学校給食					
13	学童期・思春期（2）	食事計画（学童期）					
14	学童期・思春期（3）	食事計画（思春期）					
15	学童期・思春期（4）	調理実習、試食、検討会					
教科書（参考書・教材等）							
1. ライフステージ実習栄養学（第7版）健康づくりのための栄養と食事 城田 知子他、医歯薬出版 2. 日本人の食事摂取基準2020年版 3. 食品成分表 4. 適宜、資料を配布する							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K058
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Ⅱ	3	後期	1	必	実習	渡邊 くるみ	
授業概要							
成人期、高齢期の対象特性に応じたPDCAサイクルによる栄養ケア及びスポーツや災害時に備えや栄養管理を実践できる管理栄養士に必要なスキルを身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
成人期・高齢期といったライフステージやスポーツ実施に関わる心身の状態を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ための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から評価する。							
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 成人期の栄養管理Ⅰ	ライフステージ栄養学実習の授業の進め方。成人期の特性					
2	成人期の栄養管理Ⅱ	成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画					
3	成人期の栄養管理Ⅲ	メタボリックシンドローム改善に向けた献立作成					
4	成人期の栄養管理Ⅳ	更年期改善に向けた献立作成					
5	成人期の栄養管理Ⅳ	メタボリックシンドローム改善及び更年期改善に向けた調理					
6	高齢期の栄養管理Ⅰ	高齢期の特性に合わせた栄養ケアの立案					
7	高齢期の栄養管理Ⅱ	高齢期の栄養計画と献立作成					
8	高齢期の栄養管理Ⅲ	嚥下困難高齢者の栄養ケア					
9	高齢期の栄養管理Ⅳ	〈調理実習〉嚥下調整食（ソフト食）					
10	高齢期の栄養管理Ⅴ	〈調理実習〉高齢期の食事					
11	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅰ	スポーツ選手の栄養ケア					
12	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅱ	スポーツ選手の食事の実際					
13	災害時の栄養管理Ⅰ	災害対策と備蓄食料					
14	災害時の栄養管理Ⅱ	〈調理実習〉災害時の調理					
15	まとめ	実習のまとめ					
教科書（参考書・教材等）							
ライフステージ実習栄養学 城田知子 林辰美 医歯薬出版				応用栄養学 栢下 淳 上西一弘 羊土社			

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K059
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養基礎演習	2	前期	2	必	演習	渡邊 くるみ	
授業概要 管理栄養士業務に必要不可欠な、厚生労働省策定の「日本人の食事摂取基準」が十分活用できるように教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 「日本人の食事摂取基準2020年版」の目的と策定方針、各指標の意義、エネルギー及び栄養素策定の基礎理論、活用等を理解および策定の科学的根拠と活用について理解する。							
評価方法 定期試験により評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員） 保健所勤務にて、公衆栄養行政を担当してきた経験から、管理栄養士のガイドラインとしての「日本人の食事摂取基準」の活用について、演習を行いながら管理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	総論1	食事摂取基準とは。 食事摂取基準の意義、目的、策定方針					
2	総論2	策定の基本的事項					
3	総論3	活用に関する基本的事項①					
4	総論4	活用に関する基本的事項②					
5	各論1 エネルギー	エネルギー策定の基礎理論①					
6	各論2 エネルギー	エネルギー策定の基礎理論②					
7	各論3 エネルギー	エネルギー策定の基礎理論③					
8	各論4 たんぱく質	たんぱく質策定の基礎理論					
9	各論5 脂質	脂質策定の基礎理論					
10	各論6 炭水化物等	炭水化物策定の基礎理論 エネルギー産生栄養素バランス					
11	各論7 脂溶性ビタミン	脂溶性ビタミン策定の基礎理論					
12	各論8 水溶性ビタミン	水溶性ビタミン策定の基礎理論					
13	各論9 ミネラル	ミネラル策定の基礎理論					
14	定期試験	定期試験					
15	まとめ	まとめの課題					
教科書（参考書・教材等） 「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 管理栄養士学科（2021年度）							K060
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育論Ⅰ	2	後期	2	必	講義	今井 久美子	
授業概要 栄養教育の定義と目的を理解し、栄養教育の歴史、関係法規の知識を身につけ、栄養教育に必要な栄養管理プロセス、栄養マネジメント、栄養教育関連の生活指導について習得する。							
到達目標 管理栄養士が行う栄養教育の目的を理解し、健康維持・増進、疾病予防としての栄養教育に必要な理論と知識、基礎的な技量を身につける。							
評価方法 100点満点の総合評価、定期試験80%、課題10%、平常点10%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	授業の概要、進め方					
2	栄養教育の概念	栄養教育の定義と目的、栄養教育の対象					
3	栄養教育と介入	栄養教育の目標、栄養教育のマネジメント					
4	栄養教育と関係法規	栄養士法、健康増進法、食育基本法、地域保健法など					
5	管理栄養士・栄養士の役割	栄養教育における管理栄養士・栄養士の役割					
6	栄養教育と社会・生活	栄養教育の歴史、近年の栄養教育					
7	栄養・食生活と食環境づくり	栄養・食生活をとりまく因子、食環境づくりと栄養教育					
8	栄養教育に関連する生活指導	運動指導、休養指導、適正飲酒の指導、喫煙防止指導					
9	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントの意義と必要性、栄養教育のマネジメントサイクル、栄養管理プロセスの概説					
10	栄養教育アセスメント	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント					
11	栄養診断	栄養状態の評価					
12	栄養教育計画・実施	栄養教育の目標設定、栄養教育カリキュラムの作成					
13	〃	指導案の作成					
14	栄養教育の実施と評価	栄養教育の実施と評価の概説					
15	まとめと定期試験	前半は総合復習をし、後半50分で定期試験を実施する					
教科書（参考書・教材等） 1. 栄養科学シリーズ NEXT 栄養教育論 笠原 賀子他 講談社、2. 適宜 資料を配付する							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K061
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育論Ⅱ	3	前期	2	必	講義	今井 久美子	
授業概要							
栄養教育Ⅰで学んだ栄養教育の知識と技量をもとに、栄養教育の立案、実施、評価、フィードバックについての理論と知識を学び、栄養教育のマネジメントの全体像を把握し、栄養教育に応用できるスキルを習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康維持・増進、疾病予防を目的とした栄養教育（栄養指導）ができるための知識と技量を身につける。							
評価方法							
100点満点の総合評価、定期試験80%、課題10%、平常点10%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+B15:C16	栄養教育論Ⅱの講義概要、進め方、栄養教育Ⅰの振り返り					
2	栄養教育マネジメント（1）	栄養教育マネジメントの意義の必要性、栄養教育のマネジメントサイクル、栄養管理プロセスの概説					
3	栄養教育マネジメント（2）	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント					
4	栄養診断	栄養状態の評価					
5	栄養教育計画	栄養教育の目標設定、栄養教育プログラム					
6	カリキュラムの立案	カリキュラムの立案方法					
7	栄養教育の学習形態	学習方法の種類と内容、特徴					
8	栄養教育の教材・媒体（1）	栄養教育用いる教材・媒体の種類と内容					
9	栄養教育の教材・媒体（2）	栄養教育に用いる教材・媒体の特徴					
10	栄養教育の実施	栄養教育の実施場所、実施方法					
11	栄養教育の評価	評価の目的、種類、内容					
12	評価デザインと妥当性（1）	評価デザインの種類、活用法					
13	評価デザインと妥当性（2）	評価デザインの評価の妥当性					
14	食環境づくり	食物へのアクセス、情報へのアクセス					
15	まとめと定期試験	前半は総合復習をし、後半50分で定期試験を実施する					
教科書（参考書・教材等）							
1. 栄養科学シリーズ NEXT 栄養教育論 笠原 賀子他 講談社、2. 適宜 資料を配付する							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K062
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育論Ⅲ	3	後期	2	必	講義	今井 久美子	
授業概要 1. ライフステージ・ライフスタイル別に対応できる栄養教育の特性と留意点、栄養管理プロセスについて習得する。2. 災害時の栄養教育活動について習得する。							
到達目標 1. 健康維持・増進、疾病予防を目的としたライフステージ・ライフスタイル別に栄養教育ができる知識と技量を身につける。2. 災害時に必要とされる栄養教育の基礎力を身につける。							
評価方法 100点満点の総合評価、敵機試験70%、課題20%、平常点10%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	授業の進め方、栄養教育論Ⅰ、栄養教育論Ⅱの振り返り					
2	妊娠の栄養教育	妊娠期の栄養教育の特性と留意点、栄養管理プロセス					
3	授乳期の栄養教育	授乳期の栄養教育の特性と留意点、栄養管理プロセス					
4	乳幼児期の栄養教育（1）	乳汁栄養、離乳食における栄養教育の特性と留意点					
5	乳幼児期の栄養教育（2）	幼児期の栄養教育の特性と留意点、幼児食の特徴					
6	学童期の栄養教育（1）	学童期の栄養教育の特性と留意点、栄養管理プロセス					
7	学童期の栄養教育（2）	チームティーチング（TT）における集団教育					
8	思春期の栄養教育	思春期の栄養教育の特性と留意点、栄養管理プロセス					
9	スポーツ選手の栄養教育	成長期の競技スポーツ選手に対する栄養教育の特性と留意点					
10	成人期の栄養教育（1）	成人期の栄養教育の特性と留意点、栄養管理プロセス、特定保健指導					
11	成人期の栄養教育（2）	更年期（女性）の栄養教育の特性と留意点					
12	高齢期の栄養教育	高齢期の栄養教育の特性と留意点、栄養管理プロセス					
13	障がい者への栄養教育	障がい者の栄養教育の特性と留意点、ノーマリゼーションと栄養教育					
14	災害時の栄養管理	災害時の栄養教育活動					
15	まとめと定期試験	前半は総復習をし、後半50分で定期試験を実施する					
教科書（参考書・教材等） 1. 栄養科学シリーズ NEXT 栄養教育論 笠原 賀子他 講談社、2. 適宜 資料を配付する							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K063
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育実習Ⅰ	3	前期	1	必	実習	小川 万紀子	
授業概要							
個人教育における検査データ、問診票、食事調査内容を活用し、個人栄養指導のロールプレイを実施し、対象者に対するカウンセリング技法への応用力を理解・習得する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康の維持・推進、疾病予防を目的とした栄養教育（栄養指導）が実践できるための知識と技量を身につける。							
評価方法							
実習内容、提出物を合わせて100点満点評価する							
教員紹介（実務経験のある教員）							
産業保健の場（企業内診療所）にて集団・個人の栄養教育をしていた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	実習の進め方、注意事項について説明する					
2	臨床検査値の読み方・活用法（1）	臨床検査値の概要を理解し、カルテからデータ内容を修得する演習を実施する					
3	臨床検査値の読み方・活用法（2）	臨床検査値の概要を理解し、カルテからデータ内容を修得する演習を実施する					
4	臨床アセスメント（1）	症例を用いて、食事調査等の内容について考察・ディスカッションを行う					
5	臨床アセスメント（2）	症例を用いて、食事調査等の内容について考察・ディスカッションを行う					
6	個人栄養指導演習（1）	症例を使用し、カウンセリングスキル、テクニックを修得する					
7	個人栄養指導演習（2）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
8	個人栄養指導演習（3）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
9	個人栄養指導演習（4）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
10	個人栄養指導演習（5）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
11	個人栄養指導演習（6）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
12	個人栄養指導演習（7）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
13	個人栄養指導演習（8）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
14	個人栄養指導演習（9）	個人指導を管理栄養士、患者間でロールプレイし、カウンセリング技法を習得					
15	まとめ	全実習内容を包括的にまとめる					
教科書（参考書・教材等）							
教科書は定めない 資料を配布する							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K064
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育実習Ⅱ	4	後期	1	必	実習	小川 万紀子	
授業概要 栄養教育を実施する場合に必要な企画案の作成、実施、評価を行い、栄養教育におけるPDCAサイクルの重要性を習得する。後半では栄養教育論全般を包括的に総復習する。							
到達目標・評価方法 到達目標 健康の維持・推進、疾病予防を目的とした栄養教育（栄養指導）が実践できるための知識と技量を身につける。							
評価方法 実習内容、提出物を合わせて100点満点評価する							
教員紹介（実務経験のある教員） 産業保健の場（企業内診療所）にて集団・個人の栄養教育をしていた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	実習の進め方、注意事項について説明する					
2	行動変容理論（1）	行動変容理論を再確認し、提唱者、理論名、理論内容を理解する					
3	行動変容理論（2）	行動変容理論を再確認し、提唱者、理論名、理論内容を理解する					
4	行動変容理論（3）	行動変容理論を再確認し、提唱者、理論名、理論内容を理解する					
5	栄養教育マネジメント(1)	栄養教育プログラムを再確認し、理解を深める					
6	栄養教育マネジメント(2)	栄養教育プログラムを再確認し、理解を深める					
7	栄養教育マネジメント(3)	栄養教育プログラムを再確認し、理解を深める					
8	栄養カウンセリング（1）	カウンセリング用語、カウンセリング内容を再確認し、理解を深める					
9	栄養カウンセリング（2）	カウンセリング用語、カウンセリング内容を再確認し、理解を深める					
10	全体演習（1）	2年生から受けた栄養教育論の総合的な演習を行う					
11	全体演習（2）	2年生から受けた栄養教育論の総合的な演習を行う					
12	全体演習（3）	2年生から受けた栄養教育論の総合的な演習を行う					
13	全体演習（4）	2年生から受けた栄養教育論の総合的な演習を行う					
14	全体演習（5）	2年生から受けた栄養教育論の総合的な演習を行う					
15	まとめ	全実習内容を包括的にまとめる					
教科書（参考書・教材等） 教科書は定めない 資料を配布する							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K065
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育実習Ⅲ	4	後期	1	必	実習	今井 久美子	
授業概要							
1. 栄養調査の目的、計画、調査に必要な質問紙を作成し、調査を実施する。調査後、データの解析、栄養問題の特定、問題行動の要因の探り方を習得し、栄養教育計画の作成、結果の報告方法について習得する。							
・							
到達目標							
栄養教育に必要な情報収集と解析、栄養上の問題点の特定、問題行動の分析の技量を身につけ、食行動の変容ができる栄養教育計画の作成、結果報告など管理栄養士としての実践的な栄養教育マネジメントができる。							
評価方法							
100点満点の総合評価、課題レポート70%、発表20%、平常点10%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	実習の概要と進め方、栄養調査実施のための打合せ及び準備					
2	栄養教育の実践準備（1）	調査目的、問題点の把握、仮説、栄養教育の企画書作成					
3	栄養教育の実践準備（2）	情報収集Ⅰ：健康状態、1日の行動の調査用紙作成					
4	栄養教育の実践準備（3）	情報収集Ⅱ：食事調査の記録用紙作成					
5	個人の栄養教育実践準備（1）	情報解析Ⅰ：個人別エネルギー消費量の算出、栄養基準値					
6	個人の栄養教育実践準備（2）	情報解析Ⅱ：個人別料理の数量化、栄養価算出					
7	個人を対象とした栄養教育	栄養問題点の明確化、目標の設定、栄養指導計画の立案					
8	集団の栄養教育実践準備（1）	統計学的情報解析Ⅰ：データの入力（アンケート、数値の入力方法）					
9	集団の栄養教育実践準備（2）	統計学的情報解析Ⅱ：集計、平均値、標準偏差、有意差検定					
10	集団の栄養教育実践準備（3）	解析結果のまとめ、栄養問題の把握、					
11	集団を対象とした栄養教育（1）	栄養教育計画の立案Ⅰ：プログラム・カリキュラム、					
12	集団を対象とした栄養教育（2）	栄養教育計画の立案Ⅱ：栄養教育マネジメントの下で実施する栄養指導案の作成、評価デザイン					
13	集団を対象とした栄養教育（3）	プレゼンテーション準備：調査目的、方法、結果、考察、指導案の資料作成					
14	報告会	プレゼンテーション					
15	まとめ	報告会の評価、栄養指導案の修正					
教科書（参考書・教材等）							
1. 栄養科学シリーズ NEXT 栄養教育論 笠原 賀子他 講談社、2. 適宜 資料を配付する							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K066
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養管理学Ⅰ	2	後期	2	必	講義	伊沢 由紀子	
授業概要							
<p>消化器疾患、内分泌代謝疾患、循環器疾患等傷病者の栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育、評価法について教授する。</p>							
到達目標・評価方法							
到達目標							
<p>消化器疾患、代謝・内分泌系疾患、循環器疾患、筋骨格疾患等の各疾患の病態生理、栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育について学習、専門的知識を修得すること。</p>							
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）							
教員紹介（実務経験のある教員）							
大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	臨床栄養学の概念	臨床栄養の意義と目的、疾病と栄養					
2	消化器疾患1	口腔疾患、摂食・嚥下障害、急性胃粘膜病変、消化性潰瘍等の病態生理・栄養食事療法					
3	消化器疾患2	胃食道逆流症、胃切除後症候群の病態生理・栄養食事療法					
4	消化器疾患3	下痢、便秘、過敏性腸症候群の病態生理・栄養食事療法					
5	消化器疾患4	炎症性腸疾患、たんぱく漏出性胃腸症（クローン病・潰瘍性大腸炎等の病態生理・栄養食事療法					
6	消化器疾患5	肝炎、肝硬変、脂肪肝、アルコール性肝障害等の病態生理・栄養食事療法					
7	消化器疾患6	胆石症、急性膵炎、慢性膵炎の病態生理・栄養食事療法					
8	代謝・内分泌系疾患1	肥満、るいそうの病態生理・栄養食事療法					
9	代謝・内分泌系疾患2	脂質異常症の病態生理・栄養食事療法					
10	代謝・内分泌系疾患3	糖尿病の病態生理・栄養食事療法					
11	代謝・内分泌系疾患4	高尿酸血症・通風の病態生理・栄養食事療法					
12	代謝・内分泌系疾患5	甲状腺異常・副甲状腺異常・副腎異常の病態生理・栄養食事療法					
13	循環器系疾患1	メタボリックシンドローム、動脈硬化症の病態生理・栄養食事療法					
14	循環器系疾患2	高血圧症の病態生理・栄養食事療法					
15	循環器系疾患3	虚血性心疾患、うっ血性心不全、脳卒中の病態生理・栄養食事療法					
教科書（参考書・教材等）							
<p>エッセンシャル 臨床栄養学 第8版（医歯薬出版）、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（文光堂） 腎臓病食品交換表 第9版（医歯薬出版）</p>							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K067	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養管理学Ⅱ	3	前期	2	必	講義	伊沢 由紀子	
授業概要							
各疾病と栄養状態との関係を理解し、疾病に対する臨床栄養学的なアプローチを実践するために必要な基礎知識を学習する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
臨床栄養管理学Ⅰに続き、腎臓疾患、血液系疾患、内分泌疾患、呼吸器疾患、免疫・アレルギー疾患、高齢者疾患、摂食機能障害、妊産婦疾患、小児疾患など各疾患の病態生理、栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育について学習、専門的知識を修得する。							
評価方法							
筆記試験80%、その他20%（小テスト等を含む）							
教員紹介（実務経験のある教員）							
大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	呼吸器疾患		呼吸器疾患の病態生理・栄養食事療法				
2	腎臓疾患1		急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群の病態生理・栄養食事療法				
3	腎臓疾患2		急性・慢性腎不全、糖尿病性腎症、CKDの病態生理・栄養食事療法				
4	腎臓疾患3		糖尿病性腎症、尿路結石症、血液透析、腹膜透析の病態生理・栄養食事療法				
5	血液系疾患		貧血、出血疾患等・栄養食事療法				
6	骨・関節疾患		骨粗鬆症・くる病・骨軟化症栄養食事療法				
7	免疫・アレルギー疾患		免疫・アレルギーの病態生理・栄養食事療法				
8	栄養障害		栄養失調症、PEM,ビタミン・ミネラルの欠乏症及び過剰症				
9	高齢期の疾患1		高齢期の病態生理・栄養食事療法（1）				
10	高齢期の疾患2		高齢期の病態生理・栄養食事療法（2）				
11	摂食・嚥下障害		咀嚼・嚥下障害等の病態生理・栄養食事療法				
12	妊娠期・授乳期の疾患		肥満、貧血、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群の病態生理・栄養食事療法				
13	小児疾患1		消化不良症、周期性嘔吐症、アレルギー疾患、小児肥満、先天性代謝異常の病態生理・栄養食事療法（1）				
14	小児疾患2		小児糖尿病、小児腎臓病の病態生理・栄養食事療法（2）				
15	外科、まとめ		外科の病態生理・栄養食事療法、授業のまとめ				
教科書（参考書・教材等）							
エッセンシャル 臨床栄養学 第8版（医歯薬出版） 配布プリント							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K068
科目名	学年	開講時期	単位	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養管理学実習Ⅰ	3	前期	1	必	実習	伊沢 由紀子	
授業概要							
栄養補給としての食事の組み立てや食事療法についての食事形態を踏まえた展開技術を実習をとおして教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
管理栄養士は医療チームの一員である。臨床現場で管理栄養士が活躍するためには、管理栄養士でなければならない高い専門性が必要である。患者に対する栄養評価、栄養管理計画、栄養指導などの栄養管理は、他の医療スタッフにはできない専門性を活かしたものでなければならない。臨床現場に必要な管理栄養士の専門的知識と技能を習得することを目標とする。							
評価方法							
100点満点の総合評価。プレゼンテーションカ30%、提出課題50%、その他20%にて評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
大学病院、がん専門病院での経験をもとに、管理栄養士養成に向けた臨床栄養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	臨床栄養管理に必要な技能	栄養サポートチーム（NST）での管理栄養士の役割					
2	栄養評価1	身体計測					
3	栄養評価2	臨床検査					
4	栄養評価3	臨床診査					
5	栄養計画1	栄養補給法・経腸栄養剤					
6	栄養計画2	栄養補給法・静脈栄養					
7	診療記録1	SOAP記録による情報の分類					
8	栄養診断	症例による栄養診断コードの選択					
9	症例検討	糖尿病症例					
10	症例検討	高度肥満症症例					
11	症例検討	動脈硬化症症例					
12	症例検討	胃切除術後症例					
13	症例検討	クローン症例					
14	症例検討	慢性腎不全症例					
15	症例検討	嚥下障害症例					
教科書（参考書・教材等）							
栄養科学シリーズNEXT臨床栄養管理学実習第2版、糖尿病食事療法のための食品交換表 腎臓病食品交換表・食品成分表、配布プリント、電卓、特殊食品等							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K069
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養管理学実習Ⅱ	3	後期	1	必	実習	伊沢 由紀子	
授業概要							
栄養補給としての食事の組み立てや食事療法についての食事形態を踏まえた展開技術を実習をとおして教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
臨床栄養管理学実習Ⅰで実習した体験を踏まえて、臨床栄養管理学実習Ⅱでは、実践での応用力・プレゼンテーション能力を養成する。各疾患ごとの栄養管理、経静脈栄養、経腸栄養の応用力を養う。各疾患ごとの栄養管理に必要な知識と手技を身につける。							
評価方法							
100点満点の総合評価。平常点（出席状況10%）、調理・盛付その他の技能20%、プレゼンテーション力20%、提出課題50%にて評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
大学病院、がん専門病院での経験をもとに、管理栄養士養成に向けた臨床栄養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・食事計画	対象者に合わせた献立を計画し発注が完了できるようにする。					
2	食事計画	対象者に合わせた献立を計画し発注が完了できるようにする。					
3	流動食・軟食・咀嚼・嚥下障害の調理実習	流動食・全粥・五分粥・三分粥・嚥下障害の調理法を学ぶ					
4	糖尿病食の演習①	「糖尿病食事療法のための食品交換表」から単位計算の演習・基本献立からの展開について学ぶ					
5	糖尿病食・肥満症食の献立作成	エネルギーコントロール食の献立を作成する。					
6	糖尿病食の演習②	エネルギーコントロール食献立作成（献立作成提出）。実施献立の発注書を作成する。					
7	カーボカウント法	1型糖尿病の食事療法であるカーボカウント食事療法について学ぶ					
8	カーボカウント法	カーボカウントの演習を行う。					
9	脂質コントロール食の献立作成	炎症性大腸炎・膵臓病など脂質制限食の献立を作成する。					
10	糖尿病調理実習	エネルギーコントロール食の調理実習を行う。					
11	腎臓病食の演習①	「腎臓病の食品交換表」から単位計算の演習を行う。					
12	腎臓病食の演習②	たんぱく・ナトリウム食の献立を作成する。					
13	腎臓病食の演習③	作成した献立の発注書を作成する。					
14	腎臓病食調理実習	腎臓病食の調理実習を行う。					
15	まとめ・発表	まとめ・発表を実施する。					
教科書（参考書・教材等）							
栄養科学シリーズNEXT臨床栄養学実習第2版、糖尿病食事療法のための食品交換表・腎臓病食品交換表・食品成分表、配布プリント・電卓							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K070
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
臨床栄養マネジメント論	3	前期	2	必	講義	伊沢 由紀子
授業概要						
栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントについて教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
傷病者の疾患や病態別の特徴に応じた具体的な栄養マネジメント、栄養アセスメント、ケアプラン作成、実施、評価等について理解し、的確な栄養マネジメントを実践するための専門的知識とスキルを修得する。						
評価方法						
筆記試験80%、その他20%（小テスト等を含む）						
教員紹介（実務経験のある教員）						
大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理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	臨床栄養学の概念	臨床栄養学の意義と目的				
2	医療と臨床栄養	職業倫理、患者の権利、チーム医療、リスクマネジメント				
3	医療制度の基本	医療保険制度、診療報酬				
4	福祉・介護と臨床栄養	障害の分類、介護福祉と栄養ケア				
5	栄養ケア・マネジメント	栄養管理の目的とマネジメント・サイクル、栄養ケア・マネジメントの進め方				
6	栄養アセスメント1	医療現場の現場で発生しやすい低栄養、栄養スクリーニング、栄養アセスメントの目的				
7	栄養アセスメント2	栄養アセスメントの項目、栄養アセスメントの実際				
8	栄養状態の判定	栄養状態の判定とは、栄養診断の用語、栄養診断の手順				
9	栄養介入	栄養管理計画とは、栄養管理計画の作成、栄養教育、栄養管理と記録				
10	栄養状態のモニタリングと評価	モニタリングの必要性、栄養投与量の再評価と修正、栄養補給法の再評価と修正				
11	栄養補給法1	栄養補給法の種類と選択、経静脈栄養法、経腸栄養法				
12	栄養補給法2	経口栄養法				
13	傷病者・要介護者への栄養教育	臨床栄養学における栄養教育の特徴、傷病者や要介護者への栄養教育、行動変容を可能とする栄養教育の技術				
14	食物と薬剤の相互作用	薬剤の吸収による効果と副作用、食物と医薬品の相互作用の例、薬剤が食物や栄養素摂取に与える影響				
15	臨床検査	臨床検査の基礎知識				
教科書（参考書・教材等）						
エッセンシャル 臨床栄養学 第8版（医歯薬出版）、NEXT新臨床栄養学（講談社サイエンティフィック）、配布プリント						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K071
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養マネジメント演習	3	後期	1	必	演習	伊沢 由紀子	
授業概要							
病態に応じた栄養アセスメントの手法や評価の仕方など含め総合的なマネジメントのあり方について演習を通して教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
病態に応じた栄養アセスメントの手法を学び、アセスメント内容に応じた栄養ケアの手法や評価の仕方などについて学ぶ。栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントについて演習を通して理解する。							
評価方法							
100点満点の総合評価。平常点（出席状況10%、授業への参加度10%）、プレゼンテーション力30%、提出課題50%にて評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理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	栄養管理プロセス	栄養スクリーニング、栄養評価、栄養診断など					
2	症例別栄養管理の実際1	メタボリック症候の群栄養管理					
3	症例別栄養管理の実際2	肥満症の栄養管理					
4	症例別栄養管理の実際3	糖尿病の栄養管理					
5	症例別栄養管理の実際4	脂質異常症の栄養管理					
6	症例別栄養管理の実際5	高尿酸血症・痛風の栄養管理					
7	症例別栄養管理の実際6	炎症性腸疾患（クローン病）の栄養管理					
8	症例別栄養管理の実際7	肝硬変（非代償期肝硬変）の栄養管理					
9	症例別栄養管理の実際8	慢性腎不全の栄養管理					
10	症例別栄養管理の実際9	糖尿病腎症の栄養管理					
11	症例別栄養管理の実際10	透析（血液透析）の栄養管理					
12	症例別栄養管理の実際11	心不全の栄養管理					
13	症例別栄養管理の実際12	慢性閉塞性肺疾患の栄養管理					
14	課題発表	課題発表準備					
15	課題発表	課題発表、授業のまとめ					
教科書（参考書・教材等）							
<small>管理栄養士課程におけるモデルコアカリキュラム2015準拠第6巻臨床栄養学実習（医歯薬出版）、NEXT新臨床栄養学（講談社サイエンティフィック）、糖尿病食事療法のための食品交換表第7版（文光堂）、腎臓病食品交換表第9版治療食の基準（医歯薬出版）、配布プリント</small>							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K072
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養薬理学	3	前期	2	必	講義	荒木 満美子	
授業概要							
薬と食品や食物との相互作用、サプリメントとの取り扱い、保健機能食品制度、および食生活における活用についてのリスク管理について教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
基本的な薬とその作用、副作用、食品との相互作用などを理解する。							
評価方法							
定期試験							
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	総論、生体活性物質と薬物	薬理学とは何か、活性物質の機能と関わる薬物の作用を理解する					
2	末梢神経作用薬	自律神経の機能と関わる薬物の作用を理解する					
3	中枢神経作用薬	中枢神経の機能と関わる薬物の作用を理解する					
4	心・血管系作用薬	心・血管系に関わる薬物の作用を理解する					
5	血液・造血器系作用薬	血液・造血器系に関わる薬物の作用を理解する					
6	腎臓作用薬	腎臓に関わる薬物の作用を理解する					
7	呼吸器作用薬	呼吸器に関わる薬物の作用を理解する					
8	消化器作用薬	消化器に関わる薬物の作用を理解する					
9	内分泌系作用薬	内分泌系に関わる薬物の作用を理解する					
10	解熱鎮痛・抗炎症薬	解熱鎮痛・炎症に関わる薬物の作用を理解する					
11	免疫関連薬	免疫の機能と関わる薬物の作用を理解する					
12	抗感染症薬、消毒薬	感染症に関わる薬物の作用、消毒薬の適正使用を理解する					
13	抗悪性腫瘍薬	悪性腫瘍に関わる薬物の作用を理解する					
14	眼・皮膚・漢方薬	眼・皮膚に関わる薬物の作用と漢方薬を理解する					
15	定期試験						
教科書（参考書・教材等）							
シンプル薬理学（改定第5版） 野村 隆英 石川 直久編集 南江堂 配布プリント							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K073
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	後期	2	必	講義	渡邊 くるみ	
授業概要 公衆栄養学は地域・職域等の集団における健康・栄養問題を扱い、集団の健康増進、QOL向上を図ることを主な目的としている。本授業では、公衆栄養活動の沿革、健康・栄養の現状と課題および対策を学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 個人や地域集団のQOLの向上、健康増進及び疾病予防を達成させるため、管理栄養士として、公衆栄養の概念、公衆栄養活動の理論的根拠などの基本的知識を身につける。また、わが国の健康・栄養状態を理解・把握し、現在実際に行われている栄養政策等を理解する。							
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） 特別区の保健所において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえ、管理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	公衆栄養学の概念	公衆栄養の概念					
2	公衆栄養学活動	公衆栄養活動とは					
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 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	栄養行政と施策1	公衆栄養活動と組織、人材育成 管理栄養士・栄養士制度					
8	栄養行政と施策2	公衆栄養関係法規					
9	栄養行政と施策3	国民健康・栄養調査					
10	栄養行政と施策4	食生活指針等、栄養に関連する指針・ツール					
11	栄養行政と施策5	特定給食施設指導					
12	国の健康増進基本指針と地方計画1	国等の健康増進施策(健康日本21)					
13	国の健康増進基本指針と地方計画2	食育対策					
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	定期試験	定期試験					
教科書（参考書・教材等） 「カレント 公衆栄養学」 建帛社							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）						K074
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	3	前期	2	必	講義	渡邊 くるみ
授業概要						
公衆栄養学は地域・職域等の集団における健康・栄養の課題を扱い、集団の健康増進、QOL向上を図ることを主な目的としている。本授業では公衆栄養活動のアセスメント、計画、実施、評価を理解する。また、現在展開されているプログラムについて学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
地域集団における保健栄養問題の状況及び環境要因等を的確に把握し、適切な栄養関連プログラムを提供するため、公衆栄養マネジメントに必要な理論・方法を習得する。また、現在行われている公衆栄養プログラムの展開の実際について学ぶ。						
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）						
特別区の保健所において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえ、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	栄養疫学Ⅰ	栄養疫学の概要 食事摂取量の測定方法 栄養調査・栄養アセスメント				
2	栄養疫学Ⅱ	食事摂取量の評価方法 疫学研究の方法				
3	食事摂取基準の活用	食事摂取基準の活用				
4	公衆栄養マネジメントⅠ	公衆栄養マネジメントの過程 PDCAサイクルとプリシード・プロシードモデル				
5	公衆栄養マネジメントⅡ	公衆栄養アセスメント				
6	公衆栄養マネジメントⅢ	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Ⅳ	公衆栄養プログラムの目標設定計画・実施				
8	公衆栄養マネジメントⅤ	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	地域集団の特性別プログラムの展開 ライフステージ別				
10	公衆栄養プログラムの展開	地域集団の特性別プログラムの展開 生活習慣病ハイリスクアプローチ				
11	公衆栄養プログラムの展開	地域特性に対応したプログラムの実際 食環境整備 食品表示				
12	公衆栄養プログラムの展開	地域特性に対応したプログラムの実際 災害時の食支援地域ネットワークづくり				
13	公衆栄養プログラムの展開	地域特性に対応したプログラムの実際 健康づくり 食育				
14	定期試験	最終試験				
15	課題	まとめの課題				
教科書（参考書・教材等）						
「カレント公衆栄養学」 建帛社						

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K075
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
公衆栄養学実習	3	後期	1	必	実習	渡邊 くるみ	
授業概要 地域や職域等の集団を対象に、公衆栄養活動が展開できるよう、地域集団の実態把握、課題分析、解決のための公衆栄養マネジメントを学ぶ。また、公衆栄養プログラム立案の実習を行う。							
到達目標・評価方法 到達目標 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱの学習に基づき、公衆栄養アセスメントから評価に至る公衆栄養マネジメントの考え方と手法を理解し、栄養情報の管理、公衆栄養プログラムの計画・実施・評価等の方法を習得する。自治体・職域等において公衆栄養活動を展開するプロセスを理解するために、事業を企画・立案し、プレゼンする実習を行う。							
評価方法 個人およびグループで取り組む課題の達成度により評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員） 保健所等において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえ、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	公衆栄養学実習の概要 公衆栄養アセスメントの実際1	公衆栄養学実習の概要 公衆栄養アセスメント方法					
2	公衆栄養アセスメントの実際2	地域実態の把握(地区診断)					
3	公衆栄養アセスメントの実際3	食物摂取状況調査法の実際					
4	公衆栄養アセスメントの実際4	国民・健康栄養調査					
5	公衆栄養アセスメントの実際5	食習慣調査 エネルギー消費量の測定(生活活動時間調査)					
6	公衆栄養アセスメントの実際6	質問票調査の作成演習 調査の設計					
7	公衆栄養活動の実践1	プリシード・プロシードモデルの理解・演習 QOLの抽出(BS法 KJ法等)					
8	公衆栄養活動の実践2	質問票調査の実施・集計					
9	公衆栄養活動の実践3	公衆栄養活動の計画 事業計画書の作成					
10	公衆栄養活動の実践4	公衆栄養活動の計画 事業計画書の作成(グループ)					
11	公衆栄養活動の実践5	地域連携のすすめ方 (グループワーク)					
12	公衆栄養プログラムの立案1	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(媒体作成) 1					
13	公衆栄養プログラムの立案2	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(媒体作成) 2					
14	公衆栄養プログラムの立案3	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(発表、相互評価)					
15	まとめ	総括					
教科書（参考書・教材等） 「公衆栄養学実習」 鈴木三枝 中谷弥栄子編 第一出版							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K076
科目名	学年	開講時期	単位	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理論Ⅰ	2	前期	2	必	講義	田崎 仁美	
授業概要							
給食施設における利用者の栄養管理を目的とした、おいしい食事をより効果的に提供するために必要な各管理業務を学び、給食の経営管理の全体像を総括的に学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> 給食の意義および給食経営管理の概要について理解する 給食施設における利用者の特徴に基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理について理解する 給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する 							
評価方法							
まとめ課題・試験80%、平常点（出席状況、授業態度など）20%にて評価する							
教員紹介（実務経験のある教員）							
給食施設の勤務経験をもとに、管理栄養士養成に向けた給食経営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	給食の意義と目的					
2	経営管理と運営	トータルシステムとサブシステム					
3	給食システム	システムの概念・オペレーションシステムと資源					
4	献立管理	献立の機能					
5	食材管理	食材料の購入と管理					
6	生産管理①	大量調理の方法と技術					
7	生産管理②	作業の分類と労働生産性					
8	衛生管理①	衛生管理の意義と食中毒					
9	衛生管理②	HACCPの概要と大量調理施設衛生管理マニュアル					
10	衛生管理③	作業工程と衛生管理基準					
11	危機管理	事故対策と対応					
12	施設・設備①	オペレーションシステムと設備					
13	施設・設備②	食器・食具の特徴、食事環境					
14	最終試験	最終試験					
15	課題	まとめ課題					
教科書（参考書・教材等）							
管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠第9巻給食経営管理論～給食の運営から給食経営管理への展開～、配布プリント							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K077
科目名	学年	開講時期	単位	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理論Ⅱ	2	後期	2	必	講義	田崎 仁美	
授業概要							
給食施設における利用者の栄養管理を目的とした、おいしい食事をより効果的に提供するために必要な各管理業務を学び、給食の経営管理業務の全体像を総括的に学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> 給食の意義および給食経営管理の概要について理解する 給食施設における利用者の特徴に基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理について理解する 給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する 							
評価方法							
試験80%、平常点（出席状況、授業態度など）20%にて評価する							
教員紹介（実務経験のある教員）							
給食施設の勤務経験をもとに、管理栄養士養成に向けた給食経営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	給食とマーケティング 給食の外部委託	マーケティングの基本と、給食における意義・目的 給食の資源とその管理について					
2	栄養・食事管理	利用者のアセスメント、栄養管理の目標と品質目標					
3	品質管理	設計品質と適合品質、総合品質と満足度					
4	給食の人事管理	給食の人事管理について					
5	原価管理	給食の原価、費用分析、会計管理について					
6	情報管理	顧客情報管理、従業員の情報管理について					
7	医療施設の給食	医療施設における管理栄養士の役割と関連法規					
8	高齢者・介護福祉施設	高齢者・介護福祉施設における管理栄養士の役割と関連法規					
9	児童福祉施設	児童福祉施設における管理栄養士の役割と関連法規					
10	学校給食	学校給食の特徴と関連法規					
11	事業所給食	事業所給食における管理栄養士の役割と関連法規					
12	その他給食施設	給食施設における管理栄養士の役割と関連法規					
13	外食産業・まとめ	外食産業における管理栄養士の役割・まとめ					
14	最終試験	最終試験					
15	課題	まとめ課題					
教科書（参考書・教材等）							
管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠第10給食経営管理論～給食の運営から給食経営管理への展開～、配布プリント							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K078
科目名	学年	開講時期	単位	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理演習	2	後期	1	必	演習	田崎仁美	
授業概要							
事例施設の献立演習を通して、給食業務を行うための管理運営方法・技術を総合的に学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> 給食施設における利用者の特徴に基づいた食事の提供サービスの知識・技術の習得 経営的な視点からマーケティング戦略や財政管理等の知識・技術の習得 							
評価方法							
演習課題（内容・提出状況）70%、平常点（出席状況・授業態度など）30%							
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、管理栄養士養成における給食経営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	献立作成の理論と実際①	日本食品標準成分表の活用について					
2	献立作成の理論と実際②	献立作成の基本					
3							
4	献立作成の理論と実際③	給与栄養目標量の設定方法について					
5							
6	献立作成①	献立作成（昼食）					
7							
8	献立作成の理論と実際④	食品群別荷重平均栄養成分表の算出方法と食品構成表を用いた献立の評価について					
9	献立作成②	調理工程表・作業工程表の作成方法について					
10							
11	献立作成③	献立作成の応用					
12							
13	卓上メモ・ポスターの作成	給食施設における栄養情報提供について理解し、販売促進を目的とした教材の作成					
14							
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、日本人の食事摂取基準、調理のためのベーシックデータ、配布プリント							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K079
科目名	学年	開講時期	単位	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理実習Ⅰ	3	前期	1	必	実習	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							
給食経営管理学実習Ⅰで実習した体験を踏まえて、給食経営管理学実習Ⅱでは、実践での応用力・プレゼンテーション能力を養成する。実習での衛生管理は、HACCPの概念を取り入れた衛生管理を応用して実習を通して安全衛生管理の技術を学ぶ。給食業務を分担することで、管理栄養士として、対象者に対して適切なサービスが提供できるようにする。							
評価方法							
100点満点の総合評価。平常点（出席状況10%）、調理・盛付その他の技能20%、プレゼンテーション力20%、提出課題50%にて評価する。							
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、管理栄養士養成に向けた給食経営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	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）							
実習ファイル（初回授業時に配布）、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、改定新版 大量調理-品質管理と調理の実際-（参考資料）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K080
科目名	学年	開講時期	単位	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理実習Ⅱ	3	後期	1	必	実習	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							
給食経営管理学実習Ⅰで実習した体験を踏まえて、給食経営管理学実習Ⅱでは、実践での応用力・プレゼンテーション能力を養成する。実習での衛生管理は、HACCPの概念を取り入れた衛生管理を応用して実習を通して安全衛生管理の技術を学ぶ。給食業務を分担することで、管理栄養士として、対象者に対して適切なサービスが提供できるようにする。							
評価方法							
100点満点の総合評価。平常点（出席状況10%）、調理・盛付その他の技能20%、プレゼンテーション力20%、提出課題50%にて評価する。							
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、管理栄養士養成に向けた給食経営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）							
実習ファイル（初回授業時に配布）、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、改定新版 大量調理-品質管理と調理の実際-（参考資料）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K081
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
総合演習Ⅰ	4	後期	1	必	演習	小川 万紀子 他	
授業概要							
学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
管理栄養士学科において学んだ集大成として、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力、実践力を養うことを目的とする。							
評価方法							
筆記試験							
教員紹介（実務経験のある教員）							
産業保健の場（企業内診療所）にて集団・個人の栄養教育をしていた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	臨床栄養分野（1）	解剖・病理の分野から臨床栄養の基礎を確認する。					
2	臨床栄養分野（2）	栄養アセスメント実施時の基礎項目を確認する。					
3	食品と健康（1）	食品衛生を主とした健康障害などについて考える。					
4	食品と健康（2）	食品食品加工の基礎の復習、食品および食品加工と健康を考える。					
5	食品と健康（3）	食品の機能性と健康について考える。					
6	応用栄養（1）	ライフステージ別の特性およびアセスメント項目を確認する。					
7	応用栄養（2）	臨地実習の経験を踏まえ、応用栄養のあり方を考える。					
8	健康管理	公衆衛生を主とした健康障害などについて考える。					
9	公衆栄養	臨地実習経験を踏まえ、公衆栄養分野での管理栄養士の職責を学ぶ。					
10	給食経営管理	臨地実習の経験を踏まえ、給食経営管理の運営を考える。					
11	栄養教育	臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での栄養教育のあり方について考える。					
12	臨床栄養	臨地実習の経験を踏まえ、臨床現場での管理栄養士のあり方について考える。					
13	まとめ	管理栄養士として適正な栄養管理を行うための能力について演習を行う。					
14	まとめ						
15	まとめ						
教科書（参考書・教材等）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K082
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
総合演習Ⅱ	4	前期	1	必	演習	清水 孝子 他	
授業概要							
臨地実習の意義を認識させ、実習の目標を定め、管理栄養士という専門性について、演習を通して教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
臨地実習に向けて、その目的、目標、実習施設の概略を周知、動機づけ、知識の整理、研究課題の検討、実習終了後においては、実習内容、研究課題の報告、実践で学んだ事柄などの情報交換などを行い、学内での学習と臨地実習を統合させ、知識と技術の向上を図る。							
評価方法							
実習施設の実習評価表および実習ノートにより、総合的に最終評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
病院、高齢者施設、委託給食会社での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における総合演習について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	事前指導	臨地実習について、目的・概要、日程、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明					
2	事前指導						
3	事前指導						
4	事前指導	これまで習得した知識、情報を基に、臨地実習に向けて学ぶ姿勢、対象者との関わりなどについて学ぶ。（グループ学習）					
5	事前指導						
6	事前指導	臨地実習に向けて、各施設より現場指導者を招き、現場での指導内容を理解する。					
7	事前指導						
8	事前指導	臨地実習に向けてのテーマ設定などの検討					
9	事前指導						
10	報告会準備（指導）	実習施設の概要、特徴、使命、栄養部門での体験を資料としてまとめ、報告会用の資料をパワーポイントで作成する。各病院での診療機能の違い特徴、組織、チーム医療・栄養指導・治療食等の臨床栄養管理業務。保健所での公衆栄養活動（食育・メタボリックシンドロームなど）及び特定給食施設における献立、調理、盛付け、配膳、下膳、洗浄消毒などの給食管理における業務。					
11	報告会準備（指導）						
12	報告会準備（指導）						
13	報告会準備（指導）						
14	報告会	各グループにおける報告（発表）					
15	報告会						
教科書（参考書・教材等）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K083
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
総合演習Ⅲ	4	後期	1	必	演習	小川 万紀子 他	
授業概要 学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 管理栄養士学科において学んだ集大成として、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力、実践力を養うことを目的とする。							
評価方法 随時行う確認試験により総合評価する							
教員紹介（実務経験のある教員） 産業保健の場（企業内診療所）にて集団・個人の栄養教育をしていた経験より、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う（管理栄養士免許所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	社会・環境と健康	社会と環境・健康、統計資料、生活習慣の現状と対策、主要疾患の疫学と予防対策、保健・医療・福祉の制度					
2	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち①	人体の構造、アミノ酸・たんぱく質・糖質・脂質・核酸の構造と機能および代謝、生体エネルギーと代謝					
3	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち②	加齢・疾患に伴う変化、疾患診断及び治療の概要、栄養障害と代謝疾患、消化器系、腎・尿路系					
4	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち③	内分泌系、神経系呼吸器系、運動器系、生殖器系、血液・造血器・リンパ系、免疫・アレルギー、感染症					
5	食べ物と健康①	食品の分類と食品の成分、食品の機能、食事設計と栄養・調理					
6	食べ物と健康②	食品の安全性、食品の表示と規格基準、食品の生産・加工・保存・流通と栄養					
7	基礎栄養学	栄養の概念、食物の摂取・消化・吸収、たんぱく質・糖質・脂質・ビタミン・ミネラル・水・電解質の栄養的働き					
8	応用栄養学	栄養ケアマネジメント、食事摂取基準の基礎的理解、ライフステージ別栄養ケア、運動・スポーツと栄養、環境と栄養					
9	栄養教育論	栄養教育のための理論的基礎・概念、栄養教育マネジメント、ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開					
10	臨床栄養学①	臨床栄養学の概念、傷病者・要介護者の栄養アセスメント、栄養ケアの計画と実施					
11	臨床栄養学②	栄養・食事療法・栄養補給法、傷病者・要介護者への栄養教育、モニタリング・再評価、薬と食事の相互性、栄養ケアの記録					
12	臨床栄養学③	疾患・病態別栄養ケアマネジメント					
13	公衆栄養学	健康・栄養問題の現状と課題、栄養政策、栄養疫学・公衆栄養マネジメント、公衆栄養プログラムの展開					
14	給食経営管理論	給食経営管理の概念、栄養・食事管理、給食の品質、給食の生産、給食の安全・衛生、給食の施設・設備、給食の人事・事務					
15	まとめ	振り返り(確認試験)					
教科書（参考書・教材等） 参考書：関連教科に使用した書籍、教材：プリント配布							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K084		
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名			
事業所実習（給食の運営）	4	前期	1	必	実習	清水 孝子 他			
授業概要									
業態における総合的な実習									
到達目標・評価方法									
到達目標									
実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる、専門的知識及び技術の統合を図る。									
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）									
委託給食会社での勤務経験をもとに、管理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）	実習予定の施設の概要を知り、目標の設定、確認							
2	施設実習	A班、B班の選択							
3									
4							A班	病院実習	2単位
5								事業所実習	1単位
6								保健所実習	1単位
7							B班	病院実習	3単位
8								事業所実習	1単位
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）									

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K085			
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名				
病院等実習（臨床栄養学）	4	前期	2～3	必	実習	清水 孝子 他				
授業概要 業態における総合的な実習 〈保健所等実習：病院等実習＝0：3での単位選択〉										
到達目標・評価方法 到達目標 栄養指導、ベットのサイドケア、チーム医療による栄養管理、治療食基準等の知識と技術の取得等の基本的な栄養管理業務の実際を学ぶ。										
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） 病院での勤務経験をもとに、管理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）	実習予定の施設の概要を知り、目標の設定、確認								
2	施設実習	A班、B班の選択								
3										
4							A班	病院実習	2単位	
5								事業所実習	1単位	
6								保健所実習	1単位	
7							B班	病院実習	3単位	
8								事業所実習	1単位	
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）										

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K086			
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名				
保健所実習（公衆栄養学）	4	前期	1	選	実習	渡邊 くるみ 他				
授業概要										
業態における総合的な実習 〈保健所等実習：病院等実習＝1：2での単位選択〉										
到達目標・評価方法										
到達目標										
地域や職域における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を、総合的にマネジメントする能力を養うことを目的として、実践の場において、専門的知識と技術の統合をするための課題発見、問題解決の修得を目指す。										
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）										
保健所での勤務経験をもとに、管理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）	実習予定の施設の概要を知り、目標の設定、確認								
2	施設実習	A班、B班の選択								
3										
4							A班	病院実習	2単位	
5								事業所実習	1単位	
6								保健所実習	1単位	
7							B班	病院実習	3単位	
8								事業所実習	1単位	
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）										

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K087
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
病院給食実習	4	前期	1	選	実習	清水 孝子 他	
授業概要							
一般食、特別治療食における調理作業から配膳・下膳を通じた総合的な実習							
到達目標・評価方法							
到達目標							
臨床栄養（病院給食）の場において更に認識を深める。							
評価方法							
実習評価（施設からの評価）（60%）、報告内容（40%）にて評価する。							
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、管理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）	実習予定の施設の概要を知り、目標の設定、確認					
2	施設実習	規定の臨地実習のほかに、臨床実習を行った施設において実習を行なう 施設のシステムについて、管理栄養士を中心とした業務、チームワーク、 リーダーシップ、ヒューマンリレーションについて学ぶ。					
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
教科書（参考書・教材等）							

二葉栄養専門学校 栄養専門課程 管理栄養士学科（2021年度）							K088
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
児童福祉施設実習 幼稚園実習	4	前期	1	選	実習	清水 孝子 他	
授業概要							
各発達段階と食育の関連性を求めた総合的な実習							
到達目標・評価方法							
到達目標							
児童福祉施設もしくは幼稚園において、児童・幼児に対する給食実習の場において更に認識を深める。							
評価方法							
実習施設先からの評価（60%）、報告内容（40%）にて評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
病院、高齢者施設、委託給食会社等での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における総合演習について授業展開を行なう。							
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	規定の臨地実習のほかに学生が選択し、施設にて実習する。 その施設のシステムについて、管理栄養士を中心とした業務、チームワーク、リーダーシップ、ヒューマンリレーションについて学ぶ。					
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
教科書（参考書・教材等）							