

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	2	必修	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						
授業参加と課題(50点)、定期試験(50点)で評価する。						
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)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	2	後期	1	必修	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	演習	第10回～第13回の復習				
15	最終課題	与えられた課題に基づく統計分析およびレポート(報告書)の作成				
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。						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
授業概要							
話し合いを中心とした授業を通じて、英会話における技能の向上を図る。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	尾崎 哲則
授業概要 生活習慣と疾患リスクの関連性について学び、現行の対策およびその課題について理解する。						
到達目標・評価方法 到達目標 生活習慣と疾患リスクの関連性について説明できる。 生活習慣病に対する現行の対策およびその課題について説明できる。						
評価方法 100点満点の総合評価で行う。定期試験50%、課題50%にて評価する。						
教員紹介 健康日本21(第二次)、歯科口腔保健の推進に関する法律の基本的事項等についての策定など厚生行政に関わった経験をもとに、公衆衛生施策の背後にある幅広い知識も含め講義をします。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	1 公衆衛生概念 2 環境と健康	健康の概念、第1次・第2次・第3次予防、プライマリヘルスケア、ヘルスプロモーション、公衆衛生活動の進め方				
2	3 健康、疾病、行動に関わる統計	保健統計の概要、人口統計、その他の国家統計				
3	4 健康状態・疾病の測定と評価	疫学の方法、根拠に基づいた医療(EBM)、保健統計と保健政策				
4	5 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 A. 健康に関連す	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	5 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 B. 身体活動、運	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	5 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 C. 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	5 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 D. 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	5 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 E. 睡眠・休養、ス	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	6 主要疾患の疫学と予防対策 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	6 主要疾患の疫学と予防対策 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	6 主要疾患の疫学と予防対策 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	6 主要疾患の疫学と予防対策 E. 感染症	感染症法、新興感染症と再興感染症、主要感染症				
13	6 主要疾患の疫学と予防対策 E. 感染症 D. 骨・関節疾患	主要感染症、予防接種				
14	6 主要疾患の疫学と予防対策 F. 精神疾患 G. その他の疾	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 と 試験	まとめ と 定期(筆記)試験				
教科書(参考書・教材等) 医薬基盤・健康・栄養研究所監修. 社会・環境と健康 改訂第5版. 南江堂						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	尾崎 哲則
授業概要						
わが国の社会保障制度(社会保険・公的扶助・社会福祉)を理解するとともに、対象者(母子・学校・産業・高齢者)別の保健・医療の現状及び、それらについての制度・施策に関して理解を深める。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
わが国の社会保障制度・社会保険制度を概説できる。 対象者別の保健・医療の現状について説明できる。 対象者別の保健・医療に関する制度・施策に関して説明できる。						
評価方法						
100点満点の総合評価で行う。定期試験50%、課題50%にて評価する。						
教員紹介						
健康日本21(第二次)、歯科口腔保健の推進に関する法律の基本的事項等についての策定など厚生行政に関わった経験をもとに、公衆衛生施策の背後にある幅広い知識も含め講義をします。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	7 保健・医療・福祉の制度 A. 社会保障の概念、B. 保健医療	社会保障の定義と歴史、国・地方自治体の役割				
2	7 保健・医療・福祉の制度 C. 医療制度	医療保険制度、国民皆保険				
3	7 保健・医療・福祉の制度 C. 医療制度	医療施設、医療法、医療従事者、医療費				
4	7 保健・医療・福祉の制度 D. 福祉制度	障害者福祉、在宅ケア、障害者総合支援法				
5	7 保健・医療・福祉の制度 地域保健 E. 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	7 保健・医療・福祉の制度 F. 母子保健	母子保健法、母子健康手帳、乳幼児健康診査				
7	7 保健・医療・福祉の制度 F. 母子保健	育児指導、新生児マススクリーニング、健やか親子21				
8	7 保健・医療・福祉の制度 G. 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	7 保健・医療・福祉の制度 H. 高齢者保健・介護	高齢者の保健・介護の概要、介護保険法、介護予防				
10	7 保健・医療・福祉の制度 H. 高齢者保健・介護	要介護認定とケアマネジメント、地域包括支援センター、介護施設、地域包括ケアシステム				
11	7 保健・医療・福祉の制度 I. 産業保健	労働と健康、労働安全衛生法、労働安全衛生対策(作業環境管理・作業管理・健康管理)				
12	7 保健・医療・福祉の制度 I. 産業保健	職業と健康障害(産業疲労・職業病・作業関連疾患)、メンタルヘルス対策、過重労働対策				
13	7 保健・医療・福祉の制度 J. 学校保健	学校保健の概要、学校保健統計、学校保健安全法、栄養教諭、学校感染症				
14	7 保健・医療・福祉の制度 K. 国際保健	地球規模の健康問題と国際協力、SDGs、UHC、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)						
医薬基盤・健康・栄養研究所監修. 社会・環境と健康 改訂第5版. 南江堂						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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						
100点満点の総合評価、定期試験50%、課題50%にて評価						
教員紹介						
療育施設で発達障害、知的障害、不登校等の子どもたち及び保護者の支援に取り組んできた経験をもとに授業展開していく。(臨床心理士/公認心理師)						
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	児童観の変遷 子どもの発達 子どもに関する福祉施策				
3	障害をめぐる歴史	障害者の福祉・権利に関する変遷				
4	「障害」とは	身体障害 精神障害 知的障害 等				
5	発達障害	自閉症スペクトラム ADHD 学習障害 等				
6	発達障害の認知特性	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・障害	子どもの発達段階と各段階で生じやすい病気・障害				
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 等				
10	社会的養護の施設	施設養護と家庭養護				
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						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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						
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」 建守善之						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	選択	実習	清水 孝子
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						
実習施設からの評価(80%)、提出物、報告内容(20%)にて評価する。						
教員紹介						
病院、高齢者施設、委託給食会社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う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	事前訪問 (オリエンテーション)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習				
2	施設実習	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)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	選択	実習	清水 孝子
授業概要						
高齢者の栄養ケアマネジメント、健康管理を介護の場で学ぶ総合的な実習						
到達目標・評価方法						
到達目標						
高齢者施設において、高齢者の生活全般を学び、高齢者の栄養ケアについての知識を深める。						
評価方法						
実習施設からの評価(80%)、提出物、報告内容(20%)にて評価する。						
教員紹介						
病院、高齢者施設、委託給食会社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う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	事前訪問 (オリエンテーション)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習				
2	施設実習	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)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	五十里 一秋
授業概要						
公衆衛生学分野の社会的課題を捉えるため、疫学の考え方、調査方法、データの見方について教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
公衆衛生領域における疫学分野の知識について、具体的な内容を盛り込み理解しやすくする。						
評価方法						
授業後のレポート提出で評価を行う						
教員紹介						
大学で口腔機能とう蝕の関係やう蝕有病率の推移を研究した。また、保健所では、高齢者の口腔機能や障害者口腔健康管理に関する調査に従事した。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	疫学の概念、疫学の指標Ⅰ	疫学の対象と領域、有病率、罹患率				
2	疫学の指標Ⅱ	死亡率、致命率、生存率				
3	標本抽出、代表値、分散度	標本抽出の手法、代表値、分散度				
4	代表値、分散度の算出	代表値、分散度の算出方法				
5	疫学研究の体系	観察研究、介入研究				
6	検定	検定の意味、カイ二乗検定				
7	曝露効果	曝露効果の判定				
8	スクリーニング	スクリーニング手法				
9	疫学研究における誤差	誤差の種類、対応				
10	システマティックレビュー、エビデンス	システマティックレビューの手法、エビデンスの強さ				
11	診療ガイドライン	診療ガイドラインの意義、作成				
12	保健統計調査	保健統計調査の種類、国民・健康栄養調査				
13	リスクアナリシス	リスクアナリシスの進め方				
14	疫学研究と倫理	疫学研究倫理				
15	コホート研究の実例	糖尿病と肥満の関係				
教科書(参考書・教材等)						
社会・環境と健康(南江堂)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	演習	五十里 一秋
授業概要						
管理栄養士として収集した調査データを分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						
疫学で学んだ知識を、演習で算出したり実例に触れて、より確実に習得する。						
評価方法						
授業後のレポート提出で評価を行う						
教員紹介						
大学で口腔機能とう蝕の関係やう蝕有病率の推移を研究した。また、保健所では、高齢者の口腔機能や障害者口腔健康管理に関する調査に従事した。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	疫学の概念、疫学の指標Ⅰ	有病率、罹患率				
2	疫学の指標Ⅱ	死亡率、致命率、生存率				
3	標本抽出	度数分布表、ヒストグラムの作成				
4	代表値、分散度 ²	代表値、分散度の算出				
5	疫学研究の体系	観察研究、介入研究の例				
6	検定	カイニ乗検定				
7	曝露効果	相対危険等の算出				
8	スクリーニング	敏感度等の算出				
9	疫学研究の誤差 システマティックレビュー	交絡因子の検討				
10	システマティックレビュー、 エビデンス	システマティックレビューの実例				
11	診療ガイドライン	診療ガイドラインの実例				
12	保健統計調査	国民・健康栄養調査				
13	リスクアナリシス	食中毒におけるリスクアナリシス				
14	疫学研究と倫理	疫学研究倫理違反例、アンケート調査用紙				
15	年齢調整死亡率 生存率	年齢調整死亡率、生存率の算出				
教科書(参考書・教材等)						
社会・環境と健康(南江堂)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	川野 仁
授業概要						
人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能について学習する。 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(5回)を行い評価する。						
教員紹介						
東京都医学総合研究所で研究に従事した経験を、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(視床下部一下垂体系)				
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	感覚器系	特殊感覚器と体性感覚器				
15	授業のまとめ	小テスト⑤(神経系・感覚器系)				
教科書(参考書・教材等)						
医歯薬出版 人体の構造と生理機能 (人体の構造と機能1で使用の教科書を使用する)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	前期	2	必修	講義	惟村 直仁
授業概要						
生化学Ⅰで学んだ各栄養素の代謝を司る酵素たんぱく質の役割、生体内でのたんぱく質の生合成、遺伝子情報について学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
酵素たんぱく質の性質、ホルモンの作用機構、遺伝情報の流れ(セントラルドグマ)から、生命の基本を理解する。						
評価方法						
定期試験100%で評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	酵素Ⅰ	基本、種類 アイソザイム 補助因子				
2	酵素Ⅱ	酵素反応速度論 Km値				
3	酵素の代謝調節	アロステリック酵素 フィードバック調節 酵素の阻害				
4	ホルモンとは	ホルモンの種類				
5	ホルモンの作用機序	受容体 セカンドメッセンジャー				
6	各種ホルモンⅠ	インスリン グルカゴン 副腎皮質ホルモン など				
7	各種ホルモンⅡ	レプチン アディポネクチンなど				
8	核酸Ⅰ	核酸の構造 プリン塩基 ピリミジン塩基 DNA RNA				
9	核酸Ⅱ	細胞周期 DNAの複製方法				
10	たんぱく質の生合成	転写 スプライシング m-RNA t-RNA r-RNA				
11	核酸の合成と分解	ヌクレオチドの生合成(de novo) と分解 サルベージ経路				
12	免疫と生体防御Ⅰ	免疫系細胞				
13	免疫と生体防御Ⅱ	自然免疫と獲得免疫 アレルギー				
14	実力認定試験(生化学)の解説	過去問題				
15	後期まとめ					
教科書(参考書・教材等)						
Nブックス 生化学の基礎 建帛社						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	田中 明
授業概要						
代謝疾患(肥満、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など)、循環器疾患(心不全、高血圧、狭心症、心筋梗塞、脳卒中)、内分泌疾患の原因、病態、症状、診断、治療などについて学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
代謝疾患(肥満、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など)、循環器疾患(心不全、高血圧、狭心症、心筋梗塞、脳卒中)、内分泌疾患の成因、病態、症状、診断、治療などを理解し、説明できる。						
評価方法						
定期試験により100点満点の総合評価する。						
教員紹介						
大学病院などでの医療経験をもとに、授業展開を行う。医師免許所持、医学博士、糖尿病専門医、糖尿病研修指導医、内科認定医、認定臨床栄養医。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	糖尿病(1)	糖尿病の映画を見て、糖尿病患者の生活、糖尿病に対する考え方を				
2	糖尿病(2)	糖尿病の成因、分類、病態について学ぶ				
3	糖尿病(3)	糖尿病の症状、合併症、診断について学ぶ				
4	糖尿病(4)	糖尿病の治療について学ぶ				
5	脂質異常症(1)	脂質異常症の基礎知識として、リポ蛋白の種類と代謝について学ぶ				
6	脂質異常症(2)	脂質異常症の成因、分類、診断、治療について学ぶ				
7	肥満症(1)	肥満症の成因、病態、合併症について学ぶ				
8	肥満症(2)	肥満症の診断、治療、メタボリックシンドロームについて学ぶ				
9	高尿酸血症、高尿酸血症	高尿酸血症、高尿酸血症について学ぶ				
10	循環器疾患(1)	循環器疾患の基礎知識と心不全について学ぶ				
11	循環器疾患(2)	高血圧について学ぶ				
12	循環器疾患(3)	動脈硬化症の成因、病態、診断、治療について学ぶ				
13	内分泌疾患(1)	ホルモン作用、視床下部疾患、脳下垂体疾患、甲状腺疾患について				
14	内分泌疾患(2)	副甲状腺疾患、副腎疾患について学ぶ				
15	まとめと試験	試験				
教科書(参考書・教材等)						
Nブックス 新版 臨床栄養学[第4版](建帛社)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	田中 明	
授業概要							
<p>消化器疾患、肝胆膵疾患、腎臓疾患、呼吸器疾患、血液疾患、免疫・アレルギー疾患、骨・関節・歯科疾患、神経疾患の成因、病態、症状、診断、治療などについて学ぶ。</p> <p>到達目標・評価方法</p> <p>到達目標</p> <p>消化器疾患、肝胆膵疾患、腎臓疾患、呼吸器疾患、血液疾患、免疫・アレルギー疾患、骨・関節・歯科疾患、神経疾患の成因、病態、症状、診断、治療などを理解し、説明できる。</p> <p>評価方法</p> <p>定期試験により100点満点の総合評価をする。</p> <p>教員紹介</p> <p>大学病院などでの医療経験をもとに、授業展開を行う。医師免許所持、医学博士、糖尿病専門医、糖尿病研修指導医、内科認定医、認定臨床栄養医。</p>							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	消化器疾患(1)	口腔疾患、食道疾患の成因、病態、症状、診断、治療について学ぶ。					
2	消化器疾患(2)	胃・十二指腸疾患の成因、病態、症状、診断、治療について学ぶ。					
3	消化器疾患(3)	大腸疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
4	肝胆膵疾患(1)	肝炎の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
5	肝胆膵疾患(2)	肝硬変症の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
6	肝胆膵疾患(3)	肝臓癌、胆嚢疾患、膵臓疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
7	腎臓疾患(1)	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
8	腎臓疾患(2)	腎不全の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
9	呼吸器疾患(1)	かぜ症候群、肺炎の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
10	呼吸器疾患(2)	肺結核、慢性閉塞性肺疾患、肺癌の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
11	血液疾患	血液疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
12	免疫・アレルギー疾患	免疫・アレルギー疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
13	骨・関節・歯科疾患	骨粗鬆症、骨軟化症、歯周病の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
14	神経疾患	神経疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
15	まとめと試験	試験					
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 新版 臨床栄養学 [第4版] 建帛社 田中 明、加藤昌彦 編著							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	前期	2	必修	講義	植松雄太	
授業概要							
運動時の生理機能変化、体内代謝の調節、運動能力、体力とは何か、健康維持を果たす運動の役割について教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人間の活動において栄養摂取は必要不可欠である。また、体に関する知識や体と環境の関係を学ぶことで、栄養と体の相互理解を高めていく。							
評価方法							
授業内におけるテストとレポート提出などによる総合的な評価をする。 (配分は学生の状況を確認して、総合的に勘案する。)							
教員紹介							
フィットネスクラブにて勤務していた経験をもとに、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・栄養とエネルギー	運動生理学の概要と体のメインエネルギー(タンパク質、糖質、脂質)の運動における役割を学ぶ					
2	体の構造と働き	骨格筋の働きと構造を日常生活の動きを取り入れながら学ぶ					
3	呼吸と運動①	酸素を体内に取り込む“呼吸”の仕組みや気管のはたらきについて学ぶ(前半)					
4	呼吸と運動②・神経のはたらき①	酸素を体内に取り込む“呼吸”の仕組みや気管のはたらきについて学ぶ(後半)・体が脳や脊髄から指示を出し、筋肉が動く“身のこなし”について学ぶ(前半)					
5	神経のはたらき②	体が脳や脊髄から指示を出し、筋肉が動く“身のこなし”について学ぶ(後半)					
6	ウェイトコントロールと運動量①	体重コントロールにおける知識と体感(前半)					
7	ウェイトコントロールと運動量②	体重コントロールにおける知識と体感(後半)					
8	ウェイトコントロールと運動量③	実践を交えた活動量を測定する					
9	体液・血液と体	体液や血液の役割とそれらの運動中の変化や影響を学ぶ					
10	内分泌と体	ストレス要因となる「運動」とそれに対するホルモンのはたらきを学ぶ					
11	循環器と体	酸素を運搬する“循環”における器官の働きや運動中の適応について学ぶ					
12	女性とスポーツ	ヒトにある2つの性が先天的または後天的に影響を受け違いを出す“性差”について、運動と女性を中心に学ぶ					
13	外と体	気温、高度を中心にからだの外にある環境と運動の関係を学ぶ					
14	内と体	男女差、老化、遺伝的要因のからだの中にある環境と運動の関係を学習する					
15	テスト(後半)	授業で行った内容に関するテスト					
教科書(参考書・教材等)							
1から学ぶスポーツ生理学【第2版】発行所 有限会社ナップ ISBN978-4-905168-42-3							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実習	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(80%)と課題(20%)によって評価する。						
教員紹介						
東京都医学総合研究所で研究に従事した経験を、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	感覚器系・まとめ	感覚器系、スケッチ・課題の提出				
教科書(参考書・教材等)						
解剖生理学Ⅰ、Ⅱで使用の教科書を使用する。						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実験	惟村 直仁
授業概要						
生化学の講義で学んだ内容を実験を通して、理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
実験の操作方法を理解し、自ら判断する力を養う。また、酵素や生体成分の分析を通して代謝を学ぶ。						
評価方法						
定期試験及びレポート評価点を合算して評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	糖定性	単糖 二糖類 多糖類				
2	レシチン抽出	卵黄より脂質を抽出し、薄層クロマトグラフィーによるレシチンの分離				
3	レシチンの定量	レシチンを酸分解後リンを定量する				
4	コレステロールの定量	卵黄中コレステロールの定量				
5	酵素Ⅰ	ホスファターゼの至適温度 至適pH				
6	酵素Ⅱ	ホスファターゼのKm値				
7	酵素Ⅲ	肝臓中グルコース-6-フォスファターゼの測定				
8	たんぱく質、アミノ酸の定性	たんぱく質の等電点沈殿、キサントプロテイン反応、ニンヒドリン反応				
9	たんぱく質抽出	肝臓中タンパク質の抽出				
10	たんぱく質の測定	肝臓中タンパク質の定量(Lowry法)				
11	DNA抽出	白子からDNAの抽出				
12	DNAの測定	インドール法による測定				
13	クレアチニン定量	尿中クレアチニン測定 クレアチニンクリアランス計算				
14	尿中尿素定量	尿中尿素的測定				
15	まとめ					
教科書(参考書・教材等)						
Nブックス 生化学の基礎 建帛社						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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学ぶ。							
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性的・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	加工食品の安全性	HACCP等安全氏に関すること、安全性を脅かす要因について学ぶ					
15	まとめ	定期テストにむけ半期の復習を行なう					
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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K044
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	前期	1	必修	実習	小野澤 晶子
授業概要						
食品加工の理論を理解し、実習を通して食品の栄養・安全・嗜好面の各特性を高める過程について学ぶ。						
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とする)						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ガイダンス	加工学実習の授業の進め方について				
2	麺の加工	うどん・中華麺を製造する				
3	芋類の加工	こんにゃくを製造する				
4	農産物の加工	缶詰を製造する				
5	水産物の加工	佃煮を製造する				
6	糖類の加工	キャラメル・きな粉飴を製造する				
7	飲料水の加工	乳酸菌飲料を製造する				
8	練り製品の加工	さつま揚げを製造する				
9	豆類の加工	豆腐を製造する				
10	野菜類の加工	ピクルスを製造する				
11	果樹類の加工	ジャムを製造する				
12	畜肉の加工	ウィンナーを製造する				
13	官能評価の習得	自製品と市販品との官能評価を行う				
14	乳製品の加工	バター・ナチュラルチーズを製造する				
15	穀物の加工	パンを製造する				
教科書(参考書・教材等)						
食品加工学実習 加工の基礎知識と品質管理 片岡 榮子 他 地人書館						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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か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	植物性食品の調理性に関する実験6	生野菜(きゅうり・キャベツ)の放水量と給水量・食塩の関係				
14	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				
15	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				
教科書(参考書・教材等)						
調理化学実験 大羽 和子他 学建書院						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実験	小林 益男
授業概要						
食の安全や危険性などを「食品学実験」を通じて理解し、衛生管理における必要性を学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品衛生学で修得した基礎知識について、実験を通してさらに理解することを目的とする。一連の細菌・微生物・添加物などを測定し、特徴や特性、衛生管理における注意点について理解する						
評価方法						
100点満点の総合評価、レポート80%および実技テスト20%にて評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	オリエンテーション 鶏卵の鮮度検査	実験についての諸注意、概要、レポートの書き方 比重測定、卵黄係数の測定				
2	空中落下菌の検査	空中落下菌の測定及びコロニー観察				
3	生菌数の検査	食品中の生菌数の測定				
4	大腸菌群の検査	食品の大腸菌群測定				
5	細菌の単染色とグラム染色	細菌の単染色とグラム染色および顕微鏡観察				
6	食品添加物Ⅰ	着色料の簡易検査、一般飲食物添加物の例				
7	油脂の検査Ⅰ	油脂の変敗について				
8	油脂の検査Ⅱ	酸価(AV)及び過酸化価(POV)の測定				
9	食器の洗浄検査	洗浄によるデンプン性、タンパク質性、脂肪性残留物の定性試験				
10	食品添加物Ⅱ	発色剤(亜硝酸ナトリウム)の定量(検量線の作製)				
11	食品添加物Ⅲ	発色剤(亜硝酸ナトリウム)の定量(未知試料の測定)				
12	飲料水の検査	飲料水の化学的検査				
13	環境衛生検査	手指の細菌検査、拭き取り法および落下細菌による細菌検査				
14	牛乳の検査	比重測定による加水検査、新鮮度検査、酸度測定				
15	まとめ講義 実技テスト	まとめ講義 実験班による共同実技テスト				
教科書(参考書・教材等)						
実験テキストを配布する						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	1	必修	実習	今井 久美子	
授業概要							
自己の身体状況の実測、食事調査を実施し、収集した情報の解析及び、食事摂取基準を用い、栄養アセスメントと栄養評価法について習得する。さらに、栄養管理計画の作成法について習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. 身体状況の実測ができる。2. タイムスタディと食事調査、データの解析ができる。3. 健康保持・増進、疾病予防と治療における栄養アセスメントの概念と手順を理解し、栄養管理計画に活用できる。4. 栄養管理計画の作成ができ、作成した栄養管理計画についてのプレゼンテーションができる。							
評価方法							
実習内容への取り組み、課題を併せ100点満点として総合評価をする。							
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	実習の進め方、栄養管理計画についての基本事項					
2	栄養アセスメント(1)	①身体計測(ロコモスキャン、In Body、骨密度、血圧)の実施と評価、②食事調査の実施【24時間思い出し法】、③タイムスタディ					
3	栄養アセスメント(2)	①身体計測(ロコモスキャン、In Body、骨密度、血圧)の実施と評価、④食事調査の実施【食物摂取頻度調査】					
4	栄養アセスメント(3)	食事調査の実施:②と④の解析					
5	栄養アセスメント(4)	食事調査の実施:②と④の解析、まとめ					
6	栄養アセスメント(5)	タイムスタディ:③の解析、身体活動レベルの算出					
7	食事摂取摂取基準の活用(1)	推定エネルギー必要量の算出、エネルギー産生栄養素バランス					
8	食事摂取摂取基準の活用(2)	たんぱく質、ビタミン、ミネラルの必要量、自己の食事摂取基準作成					
9	栄養管理計画(1)	栄養管理計画の必要性と作成手順、自己のデータ(①～④)解析より、問題点を探る					
10	栄養管理計画(2)	栄養管理計画書の作成、自己のデータ(①～④)解析より探った問題点に対する改善案を考える					
11	栄養管理計画(3)	改善案が実行できる栄養管理計画書の作成					
12	栄養管理計画のまとめ・プレゼンテーション準備(1)	自己の栄養管理計画のプレゼンテーション準備					
13	栄養管理計画のまとめ・プレゼンテーション準備(2)	自己の栄養管理計画のプレゼンテーション原稿作成					
14	プレゼンテーション(1)	自己の栄養管理計画のプレゼンテーション、評価					
15	プレゼンテーション(2)	自己の栄養管理計画のプレゼンテーション、評価					
教科書(参考書・教材等)							
1. 日本標準食品成分表(八訂)、2. 日本人の食事摂取基準 2020年版、3. 適宜、資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	渡邊 くるみ	
授業概要							
「ライフステージ栄養学Ⅰ」では、栄養ケア・マネジメントの基礎、成長・発達・加齢に伴う身体の変化、妊娠・授乳期の特性、栄養管理面を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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							
定期テスト及び小テストにて評価を行う							
教員紹介							
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・精神的変化と栄養①					
6	成長・発達・加齢Ⅱ	成長・発達に伴う身体的・精神的変化と栄養②					
7	成長・発達・加齢Ⅲ	加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養					
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	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第2版 栢下淳、上西一弘編 羊土社、日本人の食事摂取基準 2020年版 第一出版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	渡邊 くるみ	
授業概要							
「ライフステージ栄養学Ⅰ」に続き、新生児期、乳児期、成長期(幼児期、学童期、思春期)の特性、栄養管理面を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
新生児期から思春期まで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							
定期テスト及び小テストにて評価を行う							
教員紹介							
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	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	新生児期・乳児期の栄養Ⅵ	新生児期・乳児期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養ケアのまとめ					
7	成長期の栄養Ⅰ	幼児期の生理的特徴					
8	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					
9	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					
10	成長期の栄養Ⅳ	学童期・思春期の生理的特徴					
11	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					
12	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					
13	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					
14	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					
15	まとめ	ライフステージ栄養学Ⅱのまとめ					
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学イラストレイテッド応用栄養学第2版 栢下淳、上西一弘編 羊土社、 日本人の食事摂取基準 2020年版 第一出版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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(ライフスタイル栄養学を含む)	3	前期	2	必修	講義	渡邊 くるみ	
授業概要							
「ライフステージ栄養学Ⅱ」に続き、成人期、高齢期の特性、栄養管理面の理解、運動、ストレス、特殊環境下での栄養ケアについて学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
成人期、高齢期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							
定期テスト及び小テストにて評価を行う予定							
教員紹介							
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	成人期の栄養Ⅰ	成人期の生理的特徴①					
2	成人期の栄養Ⅰ	成人期の生理的特徴②					
3	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					
4	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					
5	成人期の栄養Ⅳ	成人期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアのまとめ					
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	高齢期の栄養Ⅴ	高齢期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアのまとめ					
11	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					
12	運動・スポーツと栄養Ⅱ	運動と栄養ケア					
13	環境と栄養Ⅰ	ストレスと栄養ケア					
14	環境と栄養Ⅱ	特殊環境と栄養ケア					
15	まとめ	ライフステージ栄養学Ⅲのまとめ					
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学イラストレイテッド応用栄養学第2版 栢下淳、上西一弘編 羊土社、 日本人の食事摂取基準 2020年版 第一出版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実習	渡邊 くるみ	
授業概要							
講義で学んだ知識を基に、「ライフステージ栄養学実習Ⅰ」では新生児、乳児期、離乳期(前期・中期、完了期)、幼児期の栄養管理、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、管理栄養士としての実践力を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
ライフステージ別(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60%、平常点40%にて評価							
教員紹介							
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	オリエンテーション	授業の概要、栄養ケアマネジメント、食事計画					
2	妊娠期(1)	妊娠期栄養の特性、妊娠期の食事バランスガイドを使った献立計画					
3	妊娠期(2)	調理実習、試食、検討会					
4	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					
5	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)					
6	離乳期(2)	調理実習、試食、検討会					
7	幼児期(1)	幼児期の特性に合わせた栄養ケアマネジメントの実際					
8	幼児期(2)	幼児食の展開(1～2歳児用の食事と3～5歳児の食事)調理実習					
9	幼児期(3)	幼児の事例を基にした栄養ケア計画及び献立作成					
10	幼児期(4)	食事計画(食物アレルギー対応食含む)班別実習計画					
11	幼児期(5)	班別実習					
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)	学童期及び思春期栄養の特性に合わせた栄養ケアマネジメント					
14	学童期・思春期(3)	調理実習、試食、検討会					
15	まとめ	まとめ					
教科書(参考書・教材等)							
応用栄養学実習書—PDCAサイクルによる栄養ケア— 建帛社、調理のためのベーシックデータ、食品成分表 栄養科学イラストレイテッド応用栄養学第2版 栢下淳、上西一弘編 羊土社、							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実習	田原 美穂	
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の特性を理解し、アセスメントに基づ いた上で、対象者の嗜好に配慮し、かつ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作成、調 理の工夫等ができる力を身につける。							
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							
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	生活習慣病発症予防、重症化予防のための献立作成					
4	成人期の栄養管理Ⅳ	更年期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画、献立作成					
5	成人期の栄養管理Ⅴ	〈調理実習〉生活習慣病及び更年期改善に向けた食事					
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					
7	高齢期の栄養管理Ⅱ	高齢期の栄養ケア計画、献立作成					
8	高齢期の栄養管理Ⅲ	咀嚼・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〉高齢期の特性合わせた食事					
10	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅰ	スポーツ・運動時の栄養ケア					
11	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅱ	スポーツ選手の栄養ケア計画、献立作成					
12	スポーツ・運動時の栄養管理Ⅲ	〈調理実習〉スポーツ選手の食事					
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)							
応用栄養学実習書—PDCAサイクルによる栄養ケア—(建帛社) 応用栄養学教科書 食品成分表、調理のためのベーシックデータ							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	1	必修	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」を十分理解し活用できるように学習する。							
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 定期試験及び小テストにより評価する。							
教員紹介 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	生活習慣病とエネルギー栄養素		高血圧・脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病と食事				
15	まとめ		まとめ				
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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	小川 万紀子	
授業概要							
栄養教育論 I では、栄養教育の概念、社会・生活との関連性および行動科学について学ぶ。							
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)が実践できるための知識と技量を身につける。							
評価方法							
定期試験にて100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)							
教員紹介							
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	講義の概要、進め方、注意事項を説明する					
2	栄養教育の概念(1)	栄養教育の定義、概念、目的、目標を理解する					
3	栄養教育の概念(2)	栄養教育と健康教育、生涯学習を理解する					
4	栄養教育の概念(3)	栄養教育のマネジメント、EBN・NBNに基づいた栄養教育を理解する					
5	栄養教育の概念(4)	栄養指導・栄養教育の法的根拠、管理栄養士・栄養士の役割を理解する					
6	栄養教育と社会・生活とのかかわり(1)	栄養教育の歴史について、栄養教育の現状を理解する					
7	栄養教育と社会・生活とのかかわり(2)	栄養・食生活と食環境、それを取りまく因子を理解する					
8	栄養教育と社会・生活とのかかわり(3)	栄養教育に関連する生活指導(運動指導・休養指導)を理解する					
9	栄養教育と社会・生活とのかかわり(4)	栄養教育に関連する生活指導(適正飲酒指導・喫煙防止指導)を理解する					
10	食行動変容と栄養教育(1)	行動科学からみた食行動変容の機序を理解する					
11	食行動変容と栄養教育(2)	個人・個人間の行動変容に関する理論を理解する					
12	食行動変容と栄養教育(3)	個人の行動変容を促す手法を理解する					
13	食行動変容と栄養教育(4)	集団・社会の行動変容に関する理論の応用を理解する					
14	食行動変容と栄養教育(5)	組織づくり・地域づくりの行動理論を理解する					
15	まとめ	学習した内容を包括的に復習し、栄養教育技法を十分に習得する					
教科書(参考書・教材等)							
NEXT 栄養教育論(講談社) 必要に応じて資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	春日 千加子
授業概要						
ライフステージ・ライフスタイル別の生理学的特徴や生活行動を理解し、栄養教育の展開について理解する。さらに、傷病者、障害者への栄養教育の展開について理解する。						
到達目標						
健康の維持・増進、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						
定期試験にて100点満点評価する						
教員紹介						
クリニック、病院(外来)、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、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	講義の概要、進め方について				
2	妊娠・授乳期の栄養教育(1)	妊娠期の栄養教育の特と留意点				
3	妊娠・授乳期の栄養教育(2)	授乳期の栄養教育の特性と留意点				
4	乳幼児期の栄養教育(1)	乳児期・幼児期の栄養教育の特性と留意点				
5	乳幼児期の栄養教育(2)	乳児期・幼児期の栄養教育の特性と留意点				
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				
7	学童期の栄養教育(2)	学童期の栄養教育の特性と留意点				
8	思春期の栄養教育(1)	思春期の栄養教育の特性と留意点				
9	思春期の栄養教育(2)	思春期の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				
11	成人期の栄養教育(2)	成人期の栄養教育の特性と留意点				
12	高齢期の栄養教育(1)	高齢期の栄養教育の特性と留意点				
13	高齢期の栄養教育(2)	高齢期の栄養教育の特性と留意点				
14	栄養教育総括	学習した内容のまとめ、栄養教育論の総括				
15	まとめと定期試験	前半は総合復習をし、後半で定期試験を実施する				
教科書(参考書・教材等)						
栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論 第4版(笠原賀子他、講談社)、必要に応じて資料を配布						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	春日 千加子
授業概要						
栄養カウンセリングや栄養教育の計画の立案、実施、評価、フィードバックについての基礎知識や理論を学び、栄養教育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						
健康の維持・増進、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						
定期試験にて100点満点評価する						
教員紹介						
クリニック、病院(外来)、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、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	講義の概要、進め方について				
2	栄養カウンセリング(1)	カウンセリングの概念、コミュニケーション、カウンセリングの技術				
3	栄養カウンセリング(2)	栄養カウンセリングの特徴、コーチングスキル				
4	栄養カウンセリング(3)	栄養カウンセリングの実際				
5	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントの概要、栄養管理プロセス				
6	栄養教育のアセスメント(1)	栄養アセスメントの種類と方法				
7	栄養教育のアセスメント(2)	栄養診断(栄養状態の判定)				
8	栄養教育計画・実施(1)	目標設定、カリキュラムの作成				
9	栄養教育計画・実施(2)	栄養教育の実施				
10	栄養教育の方法(1)	栄養教育方法の選択と教育形態				
11	栄養教育の方法(2)	栄養教育に用いる教材・媒体の種類と内容、特徴				
12	栄養教育の評価(1)	評価の目的、種類、内容				
13	栄養教育の評価(2)	評価デザインの種類と内容、活用法				
14	栄養教育の評価(3)	評価デザインと評価の妥当性				
15	まとめと定期試験	前半は総合復習をし、後半で定期試験を実施する				
教科書(参考書・教材等)						
栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論 第4版(笠原賀子他、講談社)、必要に応じて資料を配布						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実習	小川万紀子 春日千加子	
授業概要							
個人教育における臨床検査データ、問診票、食事内容を活用し、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							
健康維持・推進、疾病予防ならびに疾病の重症化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							
個人栄養教育演習の内容をもって評価する(60点以上をもって合格とする)							
教員紹介							
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習得する技法を学ぶ					
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習得する技法を学ぶ					
4	臨床アセスメント(1)	症例を用いて、食事内容等の内容について考察できる技法を学ぶ					
5	臨床アセスメント(2)	症例を用いて、食事内容等の内容について考察できる技法を学ぶ					
6	臨床アセスメント(3)	症例を使用し、カウンセリングスキル、テクニックをロールプレイで身につける					
7	個人栄養教育演習(1)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
8	個人栄養教育演習(2)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
9	個人栄養教育演習(3)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
10	個人栄養教育演習(4)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
11	個人栄養教育演習(5)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
12	個人栄養教育演習(6)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
13	個人栄養教育演習(7)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
14	個人栄養教育演習(8)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する					
15	総評・まとめ	全実習内容を振り返り、各自の実習内容について評価する					
教科書(参考書・教材等)							
教科書は定めない 必要に応じて資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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、評価等を行い、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							
健康維持・推進、疾病予防ならびに疾病の重症化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							
プレゼンテーション、課題レポートを総合的に評価する(60点以上をもって合格とする)							
教員紹介							
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	集団栄養教育の企画(1)	ある対象集団における教育内容を討議し、教育媒体を作成する					
3	集団栄養教育の企画(2)	ある対象集団における教育内容を討議し、教育媒体を作成する					
4	集団栄養教育の企画(3)	ある対象集団における教育内容を討議し、教育媒体を作成する					
5	集団栄養教育プレゼンテーション(1)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
6	集団栄養教育プレゼンテーション(2)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
7	集団栄養教育プレゼンテーション(3)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
8	プレゼンテーション評価	企画案、実施内容についてディスカッションを行い、評価する					
9	総括演習(1)	栄養教育論の総合的な復習を行い、管理栄養士としての技量を再確認する					
10	総括演習(2)	栄養教育論の総合的な復習を行い、管理栄養士としての技量を再確認する					
11	総括演習(3)	栄養教育論の総合的な復習を行い、管理栄養士としての技量を再確認する					
12	総括演習(4)	栄養教育論の総合的な復習を行い、管理栄養士としての技量を再確認する					
13	総括演習(5)	栄養教育論の総合的な復習を行い、管理栄養士としての技量を再確認する					
14	総括演習(6)	栄養教育論の総合的な復習を行い、管理栄養士としての技量を再確認する					
15	まとめ	実習を通じて理解した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 必要に応じて資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実習	春日 千加子	
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、評価等を行い、栄養教育におけるPDCAサイクルの重要性を習得する。また実際に集団教育を実施することでプレゼンテーションの応用力を学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康維持・推進、疾病予防ならびに疾病の重症化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							
プレゼンテーション、課題レポートを総合的に評価する							
教員紹介							
クリニック、病院(外来)、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、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					
2	集団栄養教育の企画(1)	はじめに、集団栄養教育についての全体像について理解する					
3	集団栄養教育の企画(2)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
4	集団栄養教育の企画(3)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
5	集団栄養教育の企画(4)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
6	集団栄養教育の企画(5)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
7	集団栄養教育の企画(6)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
8	集団栄養教育の企画(7)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
9	集団栄養教育プレゼンテーション(1)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
10	集団栄養教育プレゼンテーション(2)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
11	集団栄養教育プレゼンテーション(3)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
12	集団栄養教育プレゼンテーション(4)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
13	集団栄養教育プレゼンテーション(5)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
14	プレゼンテーション評価	企画案、実施内容についてディスカッションを行い、評価する					
15	まとめ	全実習内容を振り返り、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 必要に応じて資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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、専門的知識を習得する。</p>							
評価方法							
筆記試験80%、平常点20%(出席状況、小テスト等含む)							
教員紹介							
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	臨床栄養学の概念	臨床栄養の意義と目的					
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時等の病態生理・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・内分泌疾患3	糖尿病の病態生理・栄養食事療法					
11	代謝・内分泌疾患4	高尿酸血症、痛風の病態生理・栄養食事療法					
12	代謝・内分泌疾患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成分表第7版(文光堂) 腎臓病交換表第9版(医歯薬出版)</p>							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要							
各疾患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、妊娠婦疾患、小児実感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、専門的知識を習得する。							
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							
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	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	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、出血疾患等の病態生理・栄養食事療法					
6	骨・関節疾患	骨粗鬆症・くる病・骨軟化症の病態生理・栄養食事療法					
7	免疫・アレルギー疾患	免疫・アレルギー疾患の病態生理・栄養食事療法					
8	栄養障害	栄養失調少、PEM、ビタミン・ミネラルの欠乏症及び過剰症の栄養食事療法					
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					
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					
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、糖尿病食事療法のための食品成分表第7版(文光堂) 腎臓病交換表第9版(医歯薬出版)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K068	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養管理学実習 I	3	前期	1	必修	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通して教授する。							
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り、臨床現場で活躍するために、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、栄養指導などの必要な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力30%、提出課題50%、その他20%にて評価する。							
教員紹介 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, 2, 3	身体計測、エネルギー消費量、食事摂取量調査					
3	栄養評価4	臨床検査					
4	栄養評価5	臨床診査					
5	栄養診断	栄養診断コード PES					
6	栄養計画1	栄養補給法・経腸栄養剤					
7	栄養計画2	栄養補給法・静脈栄養					
8	診療記録1	SOAP記録による情報の分類					
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	クローン病症例					
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、電卓等							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K069	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養管理学実習Ⅱ	3	後期	1	必修	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通して教授する。							
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り、臨床現場で活躍するために、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、栄養指導などの必要な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。平常点(出席状況10%)、調理・盛付等技能20%、提出課題50%、プレゼンテーション力20%にて評価する。							
教員紹介							
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	各疾患別の対象者に合わせた献立計画をし発注が完了できるようにする。					
2	入院患者の栄養管理	一般治療食、特別治療食、展開食の考え方。					
3	糖尿病食・肥満症食の献立作成	「糖尿病食事療法のための食品交換表」を用いた計算、献立作成。					
4	糖尿病食・肥満症食の調理実習	エネルギーコントロール食の調理実習。					
5	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。					
6	カーボカウント法	カーボカウントの演習を行う。					
7	脂質コントロール食の演習	脂質コントロール食の献立作成。					
8	脂質コントロール食の実習	脂質コントロール食の調理実習を行う。					
9	腎臓病食の演習	「腎臓病の食品交換表」から単位計算し献立を作成する。					
10	腎臓病食の実習	たんぱく質コントロール食の調理実習を行う。					
11	腎臓病食のまとめ	腎臓病交換表を用いた演習を行う。					
12	軟食・流動食・半固形食・嚥下障害にかかわる料理の調理実習	軟食を調理する。					
13	軟食・流動食・半固形食・嚥下障害にかかわる料理の調理実習	流動食を調理する。					
14	軟食・流動食・半固形食・嚥下障害にかかわる料理の調理実習	半固形食を調理する。					
15	まとめ	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、電卓等							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要							
臨床栄養学の概念、医療制度と臨床栄養、栄養管理計画に関する総合的なマネジメントについて享受する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
疾病者の疾患や病態別の特徴に応じた具体的な栄養アセスメント、栄養管理計画、実施、モニタリング、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習得する。							
評価方法							
筆記試験80%、その他20%(小テスト等含む)							
教員紹介							
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	福祉と介護と臨床栄養	傷害の分類、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目的の項目、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、栄養管理計画の判定、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	疾病者・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、疾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自術					
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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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。						
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						
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	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				
2	病態別栄養管理の実際1	メタボリック症候群の栄養管理				
3	病態別栄養管理の実際2	肥満症の栄養管理				
4	病態別栄養管理の実際3	糖尿病の栄養管理				
5	病態別栄養管理の実際4	脂質異常症の栄養管理				
6	病態別栄養管理の実際5	高尿酸血症の栄養管理				
7	病態別栄養管理の実際6	炎症性腸疾患(クローン病)の栄養管理				
8	病態別栄養管理の実際7	肝硬変(非代償期肝硬変)の栄養管理				
9	病態別栄養管理の実際8	慢性腎不全の栄養管理				
10	病態別栄養管理の実際9	糖尿病腎症の栄養管理				
11	病態別栄養管理の実際10	透析(血液透析)の栄養管理				
12	病態別栄養管理の実際11	心不全の栄養管理				
13	病態別栄養管理の実際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)						
管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠 第8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)、配布プリントなど						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
薬剤師として薬局、ドラッグストアにて勤務していた経験をもとに、栄養士養成に向けた授業展開を行う。(薬剤師免許所持)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	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6版) 野村 隆英 石川 直久編集 南江堂 配布プリント						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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						
定期テスト及び小テストにて評価						
教員紹介						
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	栄養政策1	公衆栄養活動と組織、人材育成				
8	栄養政策2	公衆栄養関係法規				
9	栄養政策3	管理栄養士・栄養士制度				
10	栄養政策4	国民健康・栄養調査				
11	栄養政策5	食生活指針等、栄養に関連する指針・ツール				
12	国の健康増進基本指針と地方計画1	国等の健康増進施策(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	まとめ	前期公衆栄養学授業のまとめ				
教科書(参考書・教材等)						
ウェルネス公衆栄養学						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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							
定期テスト及び小テストにて評価							
教員紹介							
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	公衆栄養アセスメント					
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					
8	公衆栄養マネジメントⅤ	公衆栄養プログラムの目標設定計画・実施					
9	公衆栄養マネジメントⅥ	公衆栄養プログラムの評価					
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 健康づくり 食育					
11	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 在宅療養、介護支援と地域包括					
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 健康食生活の危機管理と食支援					
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 食環境整備					
14	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 ライフステージ別					
15	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 特定健診特定保健指導					
教科書(参考書・教材等)							
「カレント公衆栄養学」 建帛社							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	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、地域の栄養課題を解決するために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、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。							
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							
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	公衆栄養学実習の概要	公衆栄養学実習の概要 公衆栄養マネジメント					
2	公衆栄養アセスメントの実際2	公衆栄養活動の実際					
3	公衆栄養アセスメントの実際3	地域実態の把握(地区診断)					
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	地域の特性及び実態					
6	公衆栄養アセスメントの実際6	プリシード・プロシードモデルの理解とアセスメントの演習					
7	公衆栄養活動の実践1	プリシード・プロシードモデルを用いた計画					
8	公衆栄養活動の実践2	プリシード・プロシードモデルを用いた評価					
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 第三版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K076
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
給食経営管理論Ⅰ	2	前期	2	必修	講義	清水 孝子
授業概要						
給食施設において、栄養管理がなされ、安全でおいしい食事の提供のための給食運営について、基礎的知識の修得をし、管理業務の内容を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。						
評価方法						
試験・課題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						
病院、高齢者施設、委託給食会社等での勤務にて、給食管理を担当していた経験より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	給食の概念	特定給食施設の意義・役割				
2	給食の運営とマネージメント	給食運営業務の流れ				
3	栄養・食事管理	栄養・食事管理システムと栄養・食事計画の実際				
4	献立管理	献立計画と献立作成の手順				
5	生産管理	給食における生産計画				
6	品質管理	品質の概念と給食における品質管理				
7	食材管理	食材の分類、食材の購入管理、発注・検収				
8	衛生安全管理①	衛生・安全管理の目的、食中毒の種類と特徴				
9	衛生安全管理②	HACCPと大量調理施設衛生管理マニュアル				
10	衛生安全管理③	作業工程と衛生管理基準				
11	施設・設備管理①	施設・設備の基準				
12	施設・設備管理②	食器、調理用具類				
13	経営管理	経営管理の意義・目的、経営組織、資源				
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)						
給食経営管理論 第一出版						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)							K077
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理論Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	清水 孝子	
授業概要							
給食施設において、栄養管理がなされ、安全でおいしい食事の提供のための給食運営について、基礎的知識の修得をし、管理業務の内容を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。							
評価方法							
試験・課題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							
病院、高齢者施設、委託給食会社等での勤務にて、給食管理を担当していた経験より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	給食におけるマーケティング	給食におけるマーケティングの活用					
2	顧客管理	給食における顧客サービス、顧客満足度の評価・改善					
3	人事労務管理	人事・労務管理の目的、範囲、人材育成					
4	給食運営の委託	委託の目的、形態および方法					
5	原価管理	原価の構成、原価計算・分析、会計管理					
6	危機管理	危機管理対策					
7	事務情報管理	給食の基礎情報と帳票の種類、事務・情報管理					
8	児童・福祉施設	児童・福祉施設における栄養・食事管理、関連法規					
9	学校給食	学校給食における栄養・食事管理、関連法規					
10	事業所給食	事業所給食における栄養・食事管理、関連法規、運営の特徴					
11	高齢者・介護施設	高齢者・介護施設における栄養・食事管理、関連法規					
12	医療施設の給食	医療施設における栄養・食事管理、関連法規、運営の特徴					
13	その他の施設	給食施設、外食産業における管理栄養士の役割と関連法規					
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)							
給食経営管理論 第一出版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K078
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
給食経営管理演習	2	後期	1	必修	演習	木内 苑子
授業概要						
種給食施設利用者に合わせた目標設定, 状況に対応した献立作成, 調理・盛付等の実施計画案を作成する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
<ul style="list-style-type: none"> 給食施設利用者の特徴に合わせた, 献立作成ができる。 給食経営管理実習を想定して, 作業指示書・作業工程表等の書類, 栄養教育媒体が作成できる。 						
評価方法						
演習課題での100点満点評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	献立作成の基本	オリエンテーション、基本事項の確認				
2	料理の基礎知識	料理の構成要素、献立の構成、調味・料理法の基礎				
3	献立立案までの基礎計画	給与栄養目標量、加重平均栄養成分表、食品構成				
4	献立の立案(1)	一食分(昼食)の献立作成				
5	献立の立案(2)	作成した献立の評価				
6	学校給食の献立作成(1)	学校給食の概要				
7	学校給食の献立作成(2)	学校給食の献立作成(個人ワーク)				
8	学校給食の献立作成(3)	学校給食の献立作成(グループワーク・発表)				
9	事業所給食の献立作成(1)	事業所給食の概要				
10	事業所給食の献立作成(2)	事業所給食の献立作成(個人ワーク)				
11	事業所給食の献立作成(3)	事業所給食の献立作成(グループワーク・発表)				
12	その他の施設の献立	その他の施設の献立の特徴				
13	大量調理のための帳票作成	調理工程表・作業工程表の作成				
14	栄養情報の提供	卓上メモ・ポスターの作成				
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						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K079
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
給食経営管理実習 I	3	前期	1	必修	実習	辻村 由美 他
授業概要						
給食施設を想定した大量調理・提供実習を行い、給食運営の方法と技術を習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
<ul style="list-style-type: none"> 給食の計画、生産・提供、評価のサイクルを理解し、班員とコミュニケーションをとりながら実践できる。 給与栄養目標量、施設・人員等の条件をもとに献立がたてられ、調理作業を計画して、実施できる。 衛生管理の方法を理解し、献立に応じたCCPの設定と管理、生産および品質管理の方法を習得する。 						
評価方法						
100点満点の総合評価(課題および実習レポート80%、プレゼンテーション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・厨房見学	実習の目的・流れ・諸注意, 大量調理衛生管理マニュアルの確認				
2	献立計画, 帳票作成	帳票類の説明				
3	大量調理のための予備実習①	A班: 基本献立の試作		B班: 帳票作成, 自主献立計画		
4	大量調理のための予備実習②	A班: 帳票作成, 自主献立計画		B班: 基本献立の試作		
5	基本献立実習(1)	A班: 基本献立実習①, 反省		B班: 実習計画・帳票作成		
6	基本献立実習(2)	A班: 実習計画・帳票作成		B班: 基本献立実習①, 反省		
7	基本献立実習(3)	A班: 基本献立実習②, 反省		B班: 実習計画・帳票作成		
8	基本献立実習(4)	A班: 実習計画・帳票作成		B班: 基本献立実習②, 反省		
9	自主献立のための予備実習①	A班: 予備実習(試作)		B班: 帳票等作成		
10	自主献立のための予備実習②	A班: 帳票等作成		B班: 予備実習(試作)		
11	自主献立実習(1)	A班: 自主献立実習①, 反省		B班: 実習計画・帳票作成		
12	自主献立実習(2)	A班: 実習計画・帳票作成		B班: 自主献立実習①, 反省		
13	自主献立実習(3)	A班: 自主献立実習②, 反省		B班: 実習計画・帳票作成		
14	自主献立実習(4)	A班: 実習計画・帳票作成		B班: 自主献立実習②, 反省		
15	まとめ	グループ別の実習内容及び考察を発表し、ディスカッションを行う				
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、電卓 改定新版 大量調理-品質管理と調理の実際-(参考資料)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K080
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
給食経営管理実習Ⅱ	3	後期	1	必修	実習	辻村 由美 他
授業概要						
給食施設を想定した大量調理・提供実習を行い、給食運営の方法と技術を習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
前期の到達目標に加えて、①目的に応じた献立の展開と、複数の食種の生産および品質管理ができる。 ②対象者に応じた、栄養教育および食事サービス向上の方法を検討し、実践、評価できる。 ③実習を通して収集したデータから、給食運営に関わる分析と、改善策の提案ができる。						
評価方法						
100点満点の総合評価(実習レポート80%、プレゼンテーション20%)						
教員紹介						
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、予備実習の準備				
2	自主献立のための予備実習①	予備実習(試作)学校	帳票等作成			
3	自主献立のための予備実習②	予備実習(試作)病院	帳票等作成			
4	自主献立実習(5)学校	A班:自主献立実習③, 反省	B班:実習計画・帳票作成			
5	自主献立実習(6)学校	A班:実習計画・帳票作成	B班:自主献立実習③, 反省			
6	自主献立実習(7)病院	A班:自主献立実習④, 反省	B班:実習計画・帳票作成			
7	自主献立実習(8)病院	A班:実習計画・帳票作成	B班:自主献立実習④, 反省			
8	自主献立のための予備実習①	予備実習(試作)高齢者	帳票等作成			
9	自主献立のための予備実習②	予備実習(試作)事業所	帳票等作成			
10	自主献立実習(9)高齢者	A班:自主献立実習⑤, 反省	B班:実習計画・帳票作成			
11	自主献立実習(10)高齢者	A班:実習計画・帳票作成	B班:自主献立実習⑤, 反省			
12	自主献立実習(11)事業所	A班:自主献立実習⑥, 反省	B班:実習計画・帳票作成			
13	自主献立実習(12)事業所	A班:実習計画・帳票作成	B班:自主献立実習⑥, 反省			
14	まとめ	収集データの分析、実習内容のまとめ・考察、発表準備				
15	評価会	グループ発表、加重平均成分表・栄養管理報告書の作成				
教科書(参考書・教材等)						
実習ファイル、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、電卓 改定新版 大量調理-品質管理と調理の実際-(参考資料)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	演習	小川万紀子 他 専任教員	
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、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							
筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)							
教員紹介							
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	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					
2	臨床栄養分野①	解剖学、病理学の分野から臨床栄養の基礎を確認する					
3	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					
4	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					
5	食品と健康②	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					
6	食品と健康③	食品の機能性と健康について考える					
7	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					
8	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					
9	公衆栄養	臨地実習の経験を踏まえ、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)							
プリント配布 (参考書)関連教科に使用した書籍							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	演習	清水 孝子/川上 綾	
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							
隣地実習に向けて、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、実習後のまとめ、報告会の資料作成、発表内容により、総合的に最終評価する。							
教員紹介							
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、目標・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)および特定給食施設における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発表(報告)					
15	報告会						
教科書(参考書・教材等)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	演習	小川 万紀子 他 専任教員	
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							
筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)							
教員紹介							
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・福祉の制度についての理解力を確認する					
2	人体の構造と機能および疾病の成り立ち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についての理解力を確認する					
3	人体の構造と機能および疾病の成り立ち②	加齢、疾患に伴う変化、疾患診断および治療の概要、栄養障害と代謝疾患、消化器系、腎・尿路系についての理解力を確認する					
4	人体の構造と機能および疾病の成り立ち③	内分泌系、神経系、呼吸器系、運動器系、生殖器系、血液・リンパ系、免疫系・アレルギー、感染症についての理解力を確認する					
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・調理についての理解力を確認する					
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・流通と栄養についての理解力を確認する					
7	基礎栄養学	栄養学の概念、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、電解質の役割についての理解力を確認する					
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、環境と栄養についての理解力を確認する					
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についての理解力を確認する					
10	臨床栄養学①	臨床栄養学のための概念、傷病者・要介護者の栄養アセスメント、栄養ケアの評価と実施についての理解力を確認する					
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・拮抗性、栄養ケアの記録についての理解力を確認する					
12	臨床栄養学③	疾患・病態別栄養ケアマネジメントについての理解力を確認する					
13	公衆栄養学	健康・栄養問題の現状と課題、栄養施策、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についての理解力を確認する					
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、生産、安全・衛生・施策、設備、人事・事務についての理解力を確認する					
15	まとめ	1回から14回までの確認筆記試験を行う					
教科書(参考書・教材等)							
プリント配布 (参考書)関連教科に使用した書籍							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K084
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
事業所等実習(給食の運営)	4	前期	1	必修	実習	清水 孝子/川上 綾
授業概要						
特定給食施設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、専門的知識および技術の統合を図る。						
評価方法						
実習施設からの評価(80%)、提出物、報告内容(20%)にて評価する。						
教員紹介						
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)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習				
2	施設実習	管理栄養士の業務全般についての実習を行なう。				
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9	実習内容	実践活動の場において、教育目標に沿った実習の目標を定め、知識と技術の統合を図る。				
10						
11						
12						
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	必修	実習	清水 孝子/川上 綾
授業概要						
病院、老人介護施設における総合的な実習						
到達目標・評価方法						
到達目標						
栄養指導、ベッドサイドケア、チームお良による栄養管理、治療食基準などの知識と技術の取得などの基本的な栄養管理業務の実際を学ぶ。						
評価方法						
実習施設からの評価(80%)、提出物、報告内容(20%)にて評価する。						
教員紹介						
病院、高齢者施設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)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習				
2	施設実習	管理栄養士の業務全般についての実習を行なう。				
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9	実習内容	実践活動の場において、教育目標に沿った実習の目標を定め、知識と技術の統合を図る。				
10						
11						
12						
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022年度)						K086
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
保健所等実習(公衆栄養学)	4	前期	1	選択	実習	渡邊 くるみ 他
授業概要						
保健所における総合的な実習						
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、問題解決の習得を目指す。						
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						
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)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習				
2	施設実習	管理栄養士の業務全般についての実習を行なう。				
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9	実習内容	実践活動の場において、教育目標に沿った実習の目標を定め、知識と技術の統合を図る。				
10						
11						
12						
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	選択	実習	清水 孝子/川上 綾 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							
実習施設からの評価(80%)、提出物、報告内容(20%)にて評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設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)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習					
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、ヒューマンリレイ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)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2022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	選択	実習	清水 孝子/川上 綾 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							
実習施設からの評価(80%)、提出物、報告内容(20%)にて評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設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)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習					
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、ヒューマンリレイ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)							