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(2023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(2023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

授業ごとに実施する小テストもしくはレポート課題による評価。定期試験は実施しない。

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	

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(2023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

福祉分野における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	社会福祉の展望とこれからについて

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(2023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	必修選択	実習	川上　綾

授業概要

各発達段階と食育の関連性を求めた総合的な学習

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、管理栄養士・栄養士だけでなくその他職員の業務にも着目する事で、その施設のシステムや児童・幼児に対する給食提供や食育指導における関わり方などについて、体験的に学ぶ。

評価方法

実習施設からの評価(80%)、提出物、事前・事後の取り組み(20%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前訪問 (オリエンテーション)	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行なう。
2	施設実習	既定の臨地実習の他に学生が選択し、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(2023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	必修選択	実習	川上　綾

授業概要

高齢者の栄養ケアマネージメント、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、管理栄養士・栄養士だけでなくその他職員の業務にも着目する事で、その施設のシステムや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、事前・事後の取り組み(20%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前訪問 (オリエンテーション)	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行なう。
2	施設実習	規定の臨地実習の他に学生が選択し、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(2023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(2023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	実験	川野　仁

授業概要

人体の構造と機能は座学の授業だけで理解することは難しい。
人体に関するビデオや人体画像のスケッチ、人体白地図などを通じて人体に関する知識と理解を深める。

到達目標・評価方法

到達目標

管理栄養士に必要な人体の構造と機能に関する知識を習得する。
到達目標は管理栄養士国家試験の合格レベルである。

評価方法

人体画像のスケッチ(80%)と課題(20%)によって評価する。

教員紹介

東京都医学総合研究所で研究に従事した経験を、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)

人体の構造と機能I、IIで使用した教科書

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(2023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	必修	講義	渡邉　くるみ

授業概要

「応用栄養学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	ラウフステージ栄養学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(2023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	田原　美穂

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

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、公衆栄養行政での実践指導経験から、学生自らが実習を通じて各ライフステージでの管理栄養士の仕事を学べるよう授業展開を行う。(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	授業のすすめ方、栄養ケアマネジメント、食事計画
2	妊娠期Ⅰ	妊娠期栄養の特性、妊娠期の献立計画
3	妊娠期Ⅱ	＜調理実習＞、試食、検討会
4	授乳期	授乳期栄養の特性、母乳栄養と人工栄養、調乳
5	乳児期Ⅰ	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	乳児期Ⅱ	＜調理実習＞離乳食、試食、検討会
7	幼児期Ⅰ	幼児期の特性に合わせた栄養ケアマネージメントの実際
8	幼児期Ⅱ	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Ⅲ	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Ⅳ	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Ⅴ	＜調理実習＞幼児食班別献立
12	学童期・思春期Ⅰ	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Ⅱ	学童期及び思春期栄養の特性に合わせた栄養ケアマネージメント
14	学童期・思春期Ⅲ	＜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[第2版]-PDCAサイクルによる栄養ケアー(建帛社)　栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版　栢下淳、上西一弘編　羊土社　八訂食品成分表、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(2023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

講義で学んだ知識を基に、思春期、成人期、高齢期の栄養管理、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。さらに、アスリートに対する栄養アセスメント、アスリート向けの献立作成技術を修得する。

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、公衆栄養行政での実践指導経験から、学生自らが実習を通じて各ライフステージでの管理栄養士の仕事を学べるよう授業展開を行う。(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 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	まとめ

教科書(参考書・教材等)

応用栄養学実習書[第2版]-PDCAサイクルによる栄養ケアー(建帛社)　栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版　栢下淳、上西一弘編　羊土社　八訂食品成分表、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(2023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

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）	カウンセリングの技術と栄養カウンセリングの特徴
4	栄養カウンセリング（3）	行動カウンセリング、コーチングスキル
5	栄養カウンセリング（4）	栄養カウンセリングの実際
6	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
7	栄養教育のアセスメント	栄養アセスメントの種類と方法
8	栄養教育計画	目標設定
9	栄養教育の方法（1）	栄養教育方法の選択と教育形態
10	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
11	栄養教育計画の実施	カリキュラムの作成と実施
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
14	栄養教育の評価（3）	評価デザインの活用法
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（50分）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）、スライドの資料を配布

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(2023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

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、多様な場における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）	新生児、乳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（離乳食）、幼児期の栄養教育の特性と留意点
6	食物アレルギーの栄養教育	食物アレルギーの栄養教育の特性と留意点
7	学童期・思春期の栄養教育（1）	学童期の栄養教育の特性と留意点
8	学童期・思春期の栄養教育（2）	思春期の栄養教育の特性と留意点
9	成人期の栄養教育（1）	成人の栄養教育の特性と留意点
10	成人期の栄養教育（2）	成人期の栄養教育の特性と留意点
11	成人期の栄養教育（3）	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）

スライドの資料配布 （参考書 ）・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）

・栄養科学イラストレイテッド　応用栄養学　第2版（栢下淳、上西一博編　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(2023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	春日千加子 ／ 小川万紀子

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

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(2023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(2023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(2023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Ⅱ	3	前期	2	必修	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

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9版 （医歯薬出版）
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(2023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	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・経口栄養・経管栄養（経腸栄養剤使用）・経静脈栄養
6	診療記録1	SOAP記録による情報の分類
7	栄養診断	症例による栄養診断コードの選択
8	症例検討	糖尿病症例・肥満症症例・動脈硬化症症例
9	調理実習	エネルギーコントロール食調理実習
10	症例検討	胃切除術後症例・食道癌術後症例
11	調理実習	軟菜食調理実習
12	症例検討	クローン症例・慢性腎不全症例
13	調理実習	慢性腎不全食調理実習
14	症例検討	嚥下障害症例・頭頸部癌症例
15	展開食について　まとめ	病院における展開食の考え方　実習まとめ

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

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(2023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 を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

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	糖尿病食・肥満症食の演習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
3	糖尿病食・肥満症食の演習② 献立作成・発注書作成	エネルギーコントロール食の献立を作成する。発注書を作成する。
4	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。
5	腎臓病食の演習② 献立作成・発注書作成	たんぱく・ナトリウム食の献立を作成する。発注書を作成する。
6	糖尿病食の調理実習	エネルギーコントロール食の調理実習を行う。
7	腎臓病食調理実習	たんぱく・ナトリウム食を調理する。
8	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。
9	咀嚼・嚥下障害の調理実習 （流動食・軟食）	流動食・全粥・五分粥・三分粥・嚥下障害の調理法を学ぶ
10	咀嚼・嚥下障害の調理実習 （半固形食）	半固形食・嚥下障害の調理法を学ぶ
11	脂質コントロール食の調理実習	炎症性大腸炎・膵臓病など脂質制限食を調理する。
12	化学療法治療中のがん患者における献立および調理する。	味覚異常症食・栄養剤を利用したアレンジ食を調理する。
13	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
14	展開食の献立作成	病院における展開食を作成する。
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

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(2023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

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

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雄・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

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(2023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

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）

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

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(2023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、ドラッグストアー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	薬の基本	薬とは何か、活性物質の機能と関わる薬物の作用を理解する
2	薬の分類	原因療法、補充療法、対症療法を理解する
3	法律上の薬の分類	医薬品医療機器等法を知る
4	薬ができるまで	新医薬品ができるまでの過程を知る
5	薬を使用する時間・間隔	服用時間の重要性を理解する
6	薬の形	投与部位と薬の剤形を理解する
7	薬の動き(ADME)	薬物の生体内動態を理解する
8	薬の吸収、分布	薬が適用された部位から血中に入るまでの過程を理解する
9	薬の代謝	酸化・還元・加水分解・抱合などの代謝反応を理解する
10	薬の排泄	排泄経路と仕組みを理解する
11	高血圧に対する薬物	体内における血圧調節のシステムを理解し、高血圧に対する薬物を知る
12	糖尿病薬	様々な種類の糖尿病薬を知る
13	脂質異常症薬	脂質異常症に対する薬物を知る
14	食べ物との相互作用	食品・嗜好品と医薬品の相互作用を理解する
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(2023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	渡邉　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	栄養疫学Ⅲ	栄養疫学のまとめ
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)

「ウエルネス公衆栄養学」 医歯薬出版株式会社

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2023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	渡邉　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 公衆栄養マネージメント
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)

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(2023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	清水　孝子

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

・給食の計画、生産、提供、評価のサイクルを理解し、班員との連携を図り役割分担を十分に生かし実践できる。
・献立に沿って施設・人員等の条件のもとに、調理作業の計画を立て、適切なサービスを実施できる。
・衛生管理を理解し、献立に応じた生産管理、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(実習レポートおよび帳票書類作成能力、実習態度、技能等を総合的に評価)

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	オリエンテーション・厨房見学	実習の目的・流れ・諸注意・大量調理施設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、作成
3	指示献立実習①	A班　生産管理実習①　　B班　実習計画・帳票作成
4	指示献立実習②	B班　生産管理実習①　　A班　実習計画・帳票作成
5	指示献立実習③	A班　生産管理実習②　　B班　実習計画・帳票作成
6	指示献立実習④	B班　生産管理実習②　　A班　実習計画・帳票作成
7	指示献立実習⑤	A班　生産管理実習③　　B班　実習計画・帳票作成
8	指示献立実習⑥	B班　生産管理実習③　　A班　実習計画・帳票作成
9	指示献立実習⑦	A班　生産管理実習④　　B班　実習計画・帳票作成
10	指示献立実習⑧	B班　生産管理実習④　　A班　実習計画・帳票作成
11	指示献立実習⑨	A班　生産管理実習⑤　　B班　実習計画・帳票作成
12	指示献立実習⑩	B班　生産管理実習⑤　　A班　実習計画・帳票作成
13	指示献立実習⑪	A班　生産管理実習⑥　　B班　実習計画・帳票作成
14	指示献立実習⑫	B班　生産管理実習⑥　　A班　実習計画・帳票作成
15	まとめ	総合評価会～各グループごとの発表

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

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(2023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	清水　孝子

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

前期の目標に加え、①目的に応じた献立計画(献立作成)食材料管理から、生産管理、品質管理ができる。
②対象者に応じた、食事サービスの方法の検討、実践、評価ができる。
③実習により収集したデータを分析し、改善策の考察ができる。

評価方法

100点満点の総合評価(実習レポートおよび帳票書類作成能力、実習態度、技能等を総合的に評価)

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	献立計画・帳票作成	対象者に合わせた献立計画(献立作成)生産計画
2	献立計画・帳票作成	対象者に合わせた献立計画(献立作成)生産計画
3	自主献立実習①事業所	A班　生産管理実習①　　B班　実習計画・帳票作成
4	自主献立実習②事業所	B班　生産管理実習①　　A班　実習計画・帳票作成
5	自主献立実習③事業所	A班　生産管理実習②　　B班　実習計画・帳票作成
6	自主献立実習④事業所	B班　生産管理実習②　　A班　実習計画・帳票作成
7	自主献立実習⑤病院	A班　生産管理実習③　　B班　実習計画・帳票作成
8	自主献立実習⑥病院	B班　生産管理実習③　　A班　実習計画・帳票作成
9	自主献立実習⑦高齢者施設	A班　生産管理実習④　　B班　実習計画・帳票作成
10	自主献立実習⑧高齢者施設	B班　生産管理実習④　　A班　実習計画・帳票作成
11	自主献立実習⑨学校	A班　生産管理実習⑤　　B班　実習計画・帳票作成
12	自主献立実習⑩学校	B班　生産管理実習⑤　　A班　実習計画・帳票作成
13	自主献立実習⑪行事食	A班　生産管理実習⑥　　B班　実習計画・帳票作成
14	自主献立実習⑫行事食	B班　生産管理実習⑥　　A班　実習計画・帳票作成
15	まとめ・発表	実習内容のまとめ・考察・発表(給食経営管理における評価と改善)

教科書(参考書・教材等)

実習ファイル、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、電卓

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2023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(2023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	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

臨地実習に向けて、実習の目的、実習施設の概要、目標をしっかり理解した上で、知識の整理、研究課題の検討を行なう。終了後は、実践の現場で学んだ事柄の情報交換を行ない、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なうために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士としての知識及び技術を修得する。

評価方法

実習記録(ノート)(60%)、提出物、事前・事後の取り組み(40%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前指導	臨地実習の目的、概要、心得、注意点、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	
5	事前指導	臨地実習に向けて、各施設の現場指導者を講師とした講演を聞き、各施設の概要ならびに指導内容を理解する。
6	事前指導	
7	事前指導	臨地実習に向けての課題研究、テーマ設定などの検討
8	事後指導	臨地実習終了後に、実習内容ならびに課題研究などについてまとめる
9	事後指導	学外実習報告会に向けて、実習施設の概要と特徴、使命、栄養部門での体験を実習先毎にまとめ、報告会用の原稿ならびにパワーポイントを作成する。(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および特定給食施設における給食管理における業務等についてまとめる)
10	事後指導	
11	事後指導	
12	事後指導	
13	事後指導	
14	学外実習報告会	各実習先毎に報告会にて、パワーポイントを用いた発表を行なう
15	学外実習報告会	

教科書(参考書・教材等)

管理栄養士・栄養士になるための国語表現(萌文書林)

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2023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(2023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	川上　綾　他

授業概要

特定給食施設における総合的な学習

到達目標・評価方法

到達目標

給食の運営に必要な栄養部門の業務全般について、マーケティング、経営管理、献立作成から配膳に至る一連の作業、食数管理、オーダリングシステム、作業管理、衛生管理、嗜好調査などの基本的な業務の実際を特定給食施設の現場で体験的に学ぶ。

評価方法

実習施設からの評価(80%)、提出物、事前・事後の取り組み(20%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前訪問 (オリエンテーション)	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行なう
2	施設実習	各特定給食施設において、管理栄養士の業務全般についての実習を行なう。 実習内容は、「給食の運営」の教育目標に則した実習の目標を定め、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解できる内容とし、知識と技術の統合を図る。
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

教科書(参考書・教材等)

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士学科(2023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	必修選択	実習	川上　綾　他

授業概要

病院、介護老人保健施設における総合的な学習

到達目標・評価方法

到達目標

栄養指導、ベットサイドケア、チーム医療による栄養管理、治療食基準など、傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養管理のあり方について体験的に学ぶ。

評価方法

実習施設からの評価(80%)、提出物、事前・事後の取り組み(20%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前訪問 (オリエンテーション)	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行なう
2	施設実習	各実習施設において、管理栄養士の業務全般についての実習を行なう。 臨床栄養の現場において、栄養管理業務(栄養管理計画、ベットサイドケア、栄養指導、チーム医療)や食事管理業務(献立作成、食品発注・検収・管理、食札管理、嗜好調査)などの基本的な業務の実際を学ぶ。
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(2023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	必修選択	実習	川上　綾　他

授業概要

保健所において、地域住民のための公衆栄養の実際を学ぶための総合的な実習を行なう。

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%)、提出物、事前・事後の取り組み(40%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前訪問 (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、事前学習を行なう。
2	施設実習	公衆栄養の現場において、管理栄養士の役割および業務について理解した上で、公衆栄養活動のプログラム作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う事を目的として、地域におけるQOLの向上や健康状態の改善を考えた栄養改善事業の実際を学ぶ。
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(2023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	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・下膳を通した総合的な実習

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、事前・事後の取り組み(20%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前訪問 (オリエンテーション)	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行なう
2	施設実習	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(2023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	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、事前・事後の取り組み(20%)にて評価する。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	事前訪問 (オリエンテーション)	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行なう
2	施設実習	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)