

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK004
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	必修	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、定期試験50%、課題50%にて評価						
教員紹介						
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、丁寧で適切な授業展開を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	講座の意義 文章の書き方(基礎)	講座の目的と意義を明確にもらい、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	敬語の基礎を確認 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、授業実施順番が前後する可能性があります)				
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	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				
12	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				
13	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				
14	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				
15	まとめ	1～14回目までの内容を総復習し、定期試験に備える				
教科書(参考書・教材等)						
授業内配布プリント						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK006	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
社会科学入門Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	井崎 雅之	
授業概要							
現在の社会の仕組みを理解し、豊かな社会人生活を送るための基礎知識を、経済面を中心に学習する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
社会の仕組みの全体像を経済面から理解すること。その上で、TV、Web、新聞のマクロ経済関係の記事、情報を、聞き、読み、理解した上で、自分なりの考え方を持てるようにすること。							
評価方法							
課題研究(満点・100点)							
教員紹介							
海外勤務を含む、都市銀行、専門商社での実務経験、米国公認会計士の専門知識をもとに、講義を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	導入、日本経済TODAY	①本講座の目的、シラバスの全体像、テキスト ②日本経済の歩み(現在の立ち位置)					
2	成長と循環	①豊かさとは何か、GDP ②景気の良い、悪いとか(景気循環)					
3	経済指標	経済指標から何がわかるのか					
4	望ましい物価とは	①インフレとデフレ、どちらがよいのか(2%のインフレ目標とは) ②物価指数、③もう一つの値段、地価と株価					
5	経済政策	①経済政策の目的 ②財政政策(乗数効果)と金融政策					
6	財政は再建できるのか	①日本の国家予算の内容 ②日本の公的債務の残高、財政は再建できるのか					
7	金融政策	①伝統的な金融政策(金利の上げ下げ) ②非伝統的な金融政策(量的拡大、マイナス金利)					
8	「大きな政府」と「小さな政府」	①市場経済下での国家の役割 ②「大きな政府」と「小さな政府」間の揺れ、新自由主義					
9	日本の貿易に何が起きているか	①伝統的な貿易の利点についての考え方(「比較生産費」) ②戦後のGATT、WTOの体制の限界と今日の課題					
10	円の実力を問う	①貿易収支、経常収支とは ②国際通貨体制の変遷、変動相場制へ					
11	まとめ(中間)	第1回から第10回のまとめ					
12	会計の基礎知識	①会計は「世界言語」、②会計の基礎—複式簿記 ③会計の役割					
13	法律の基礎知識—1	①社会のルールの一つとしての「法律」 ②ナポレオン法典が近代民法の源					
14	法律の基礎知識—2	①破ってもいい法律がある?—民事法と刑事法 ②契約書がないと、契約は成立しないのか?					
15	まとめ	第12回から第14回のまとめ、課題研究					
教科書(参考書・教材等)							
教科書:「シン・日本経済入門」藤井彰夫、参考書:「新・日本経済入門」(三橋規宏他)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK007
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
社会科学入門Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	井崎 雅之
授業概要						
前期で培った知識をもとに、現代社会が直面している諸課題の現状を理解する。豊かな社会人生活を送れるための基礎知識を学習する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
現代社会が直面している課題である、環境対応、少子高齢化対応等の現状を理解すること。豊かな社会人生活を送るため、日本の社会保障制度、資産運用などについて基礎的な知識を身につけること。						
評価方法						
課題研究(満点・100点)						
教員紹介						
海外勤務を含む、都市銀行、専門商社での実務経験、ファイナンシャルプランナーの専門知識をもとに、講義を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	脱炭素革命と環境問題	①石炭の時代→石油の時代→今、脱炭素革命 ②環境対応の国際的な枠組				
2	人口の減少	少子高齢化社会				
3	変わる、日本人の働き方 日本の雇用慣行	①終身雇用、年功序列、職能資格制度 ②何をもとに人を評価するか(成果・貢献、スキル等々)				
4	グローバル経済と日本	①中国の台頭と米国の漂流 ②ロシアのウクライナ侵攻の衝撃				
5	まとめ(中間)	第1回から第4回の復習				
6	日本の社会保障制度	①私たちが支える、日本の社会保障制度の概要 ②医療保険、年金保険、雇用保険、労災保険、介護保険				
7	リスク・マネジメント	①「保険」はどのような時に使うのか(かけるのか) ②生命保険、損害保険(人生のリスクに備える)				
8	日本の税制	私たちの身の回りの「税金」				
9	まとめ(中間)	第1回から第8回のまとめ				
10	為替相場の基礎知識一	為替相場とは、外国為替市場				
11	為替相場の基礎知識二	為替相場はどうして変動するのか				
12	資産運用一	基本:固定金利商品(預金・債券)と株式				
13	資産運用二	リスクの分散の重要性と投資信託				
14	ライフ・プランニング	①「手取り金額」の計算、給与明細表の見方など ②ライフ・プラン(人生のイベントとかかるお金)				
15	まとめ	第6回から第14回のまとめ、課題研究				
教科書(参考書・教材等)						
教科書:「シン・日本経済入門」(藤井彰夫)、参考書:「ファイナンシャルプランニング入門」(日本FP協会)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK010
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
基礎化学・生物 I	1	前期	2	必修	講義	伊藤 俊典
授業概要						
管理栄養士の専門分野を学ぶ上で必要な「化学」「生物」の基礎内容を1年間かけて学び、その後の専門分野での理解に困らない知識を習得する。						
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」「生物」の基礎知識が必要不可欠なので、基礎化学・生物 I では、化学と生物の基礎部分の理解を深め、その後の専門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	【化学】栄養学と化学のかかわり 【生物】人体の構造	【化学】栄養学に必要な化学、水の性質、水の状態、栄養学のなかの水 【生物】生物学について、人体の構造				
2	【化学】元素・原子・分子とは何か(1) 【生物】ヒトの体とエネルギーの関係	【化学】元素と原子、原子の構造、周期表からわかる元素の性質 【生物】食事とエネルギー、栄養素の種類、ATP、エネルギーの使い道				
3	【化学】元素・原子・分子とは何か(2) 【生物】細胞の構造と機能(1)	【化学】分子とはなにか、さまざまな化学結合 【生物】細胞の発見、細胞の構造、細胞内小器官のはたらき				
4	【化学】元素・原子・分子とは何か(3) 【生物】細胞の構造と機能(2)	【化学】物質の状態、水素結合、極性分子、ファンデルワールス力 【生物】細胞周期、細胞にとって大切な水				
5	【化学】元素・原子・分子とは何か(4) 【生物】糖の種類と性質(1)	【化学】栄養学のなかの”分子・物質の状態” 【生物】身近な糖分・糖質・炭水化物、糖の種類・構造と性質				
6	【化学】溶液の濃度(1) 【生物】糖の種類と性質(2)	【化学】溶液・溶質・溶媒、質量パーセント濃度、物質質量(モル) 【生物】単糖類、二糖類の種類と生成・分解、多様な多糖類				
7	【化学】溶液の濃度(2) 【生物】糖からエネルギーを得るしくみ(1)	【化学】密度、比重、栄養学のなかの”濃度” 【生物】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				
8	【化学】溶液のいろいろな性質(1) 【生物】糖からエネルギーを得るしくみ(2)	【化学】溶液の性質の考え方、沸点上昇・凝固点降下、浸透・浸透圧 【生物】電子伝達系による酸化とATPの合成、ATP生成				
9	【化学】溶液のいろいろな性質(2) 【生物】脂質の構造と性質(1)	【化学】溶質の溶け方と溶解度、溶液のいろいろな性質 【生物】脂質とは、脂肪酸の種類と性質、脂肪酸のはたらき				
10	【化学】酸と塩基(1) 【生物】脂質の構造と性質(2)	【化学】酸・塩基の定義、電離度、水素イオン濃度、酸性・塩基性の定義 【生物】トリグリセリド以外の脂質、コレステロールの合成とはたらき				
11	【化学】酸と塩基(2) 【生物】脂質の輸送と代謝(1)	【化学】pH、緩衝作用(緩衝液)、中和と塩、栄養学のなかの”酸と塩基” 【生物】体内で巡る脂質、脂質は肝臓と全身をいったりきたり				
12	【化学】酸化還元反応 【生物】脂質の輸送と代謝(2)	【化学】酸化と還元、酸化剤と還元剤、酸化還元反応 【生物】脂肪酸からエネルギーを取り出す、脂肪酸の合成				
13	【化学】有機化学の基礎(1) 【生物】ビタミンとミネラルのはたらき(1)	【化学】有機化学とはなにか、炭素原子と結合する原子、官能基 【生物】ビタミン発見の歴史、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン				
14	【化学】有機化学の基礎(2) 【生物】ビタミンとミネラルのはたらき(2)	【化学】有機化合物の命名法、構造式 【生物】体内でのビタミンのはたらき、ミネラルのはたらき				
15	まとめ	講義のまとめ、演習問題				
教科書(参考書・教材等)						
【化学】栄養科学イラストレイテッド基礎化学 土居純子著 羊土社、必要に応じてプリント配布 【生物】大学で学ぶ身近な生物学 吉村成弘著 羊土社、必要に応じてプリント配布						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)							NK011
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎化学・生物Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	伊藤 俊典	
授業概要							
管理栄養士の専門分野を学ぶ上で必要な「化学」「生物」の基礎内容を1年間かけて学び、その後の専門分野での理解に困らない知識を習得する。							
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」「生物」の基礎知識が必要不可欠なので、基礎化学・生物Ⅱでは、化学と生物の基礎部分の理解を深め、その後の専門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	【化学】アルカン 【生物】DNAの構造とはたらき(1)	【化学】アルカン、構造異性体、アルキル基、アルカンの命名法 【生物】遺伝物質の正体、DNAの二重らせん構造、DNAの複製と維持					
2	【化学】アルケン 【生物】DNAの構造とはたらき(2)	【化学】アルケンの命名法、幾何異性体、アルケンの化学的性質 【生物】DNAの塩基配列、染色体					
3	【化学】シクロアルカン、シクロアルケン 【生物】DNAからタンパク質へ(1)	【化学】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 【生物】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					
4	【化学】アルコール、エーテル 【生物】DNAからタンパク質へ(2)	【化学】アルコールの命名法、エーテルの命名法 【生物】リボソームによるタンパク質の合成、ポリペプチド鎖					
5	【化学】アルデヒド 【生物】タンパク質のはたらき(1)	【化学】アルデヒドの命名法、アルデヒドの化学的性質 【生物】タンパク質の目的地、タンパク質と触媒					
6	【化学】ケトン 【生物】タンパク質のはたらき(2)	【化学】ケトンの命名法、ケトンの化学的性質、身の回りのケトン 【生物】細胞内外のシグナルや物質を輸送するタンパク質					
7	【化学】カルボン酸 【生物】細胞内外の情報伝達(1)	【化学】カルボン酸の命名法、カルボン酸の化学的性質 【生物】細胞同士のコミュニケーション、細胞外の情報細胞内に伝えるしくみ					
8	【化学】エステル 【生物】細胞内外の情報伝達(2)	【化学】エステルの命名法、エステルの化学的性質 【生物】細胞膜の電位変化によるシグナル伝達					
9	【化学】アミン、アミド 【生物】細胞分裂のしくみと制御(1)	【化学】アミンの命名法、アミンの化学的性質、アミドの命名法 【生物】体細胞分裂と減数分裂、染色体の数と形					
10	【化学】芳香族炭化水素 【生物】細胞分裂のしくみと制御(2)	【化学】芳香族化合物、フェノール類、芳香族カルボン酸 【生物】減数分裂、サイクリン					
11	【化学】糖類の化学 【生物】発生と分化(1)	【化学】糖類の構造のあらわし方、単糖類、二糖類、多糖類 【生物】受精卵から体ができあがる過程、細胞の予定運命					
12	【化学】脂質の化学 【生物】発生と分化(2)	【化学】単純脂質、複合脂質、誘導脂質、脂質の分解(消化) 【生物】分化と器官形成、遺伝子による細胞の運命決定					
13	【化学】アミノ酸の化学 【生物】免疫システムのしくみ(1)	【化学】アミノ酸の構造と性質、アミノ酸の分類 【生物】免疫:外敵から身を守るしくみ、自然免疫、獲得免疫					
14	【化学】酵素反応の有機化学 【生物】免疫システムのしくみ(2)	【化学】加水分解酵素、酸化及び還元酵素 【生物】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					
15	まとめ	講義のまとめ、演習問題					
教科書(参考書・教材等)							
【化学】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 【生物】大学で学ぶ身近な生物学 吉村成弘著 羊土社、必要に応じてプリント配布							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)							NK012
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎化学実験	1	前期	1	必修	実験	小林 益男	
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、レポートの書き方					
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	試薬の取り扱い、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、酸・塩基の中和反応					
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	ミニテスト、まとめ					
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK013
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	2	必修	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50点、最終試験50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)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK014	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
コンピュータ実習	1	後期	1	必修	実習	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、関数の様々な使い方、またパワーポイントの構成や作成、発表方法まで理解でき、応用して使用できるようになることを目的とする。							
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							
株式会社エイネット で販売員として実務経験を基づき、企画・生産が出来る学生の養成に向けた授業を行う。							
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、Wordを用いての文書作成とページ設定の習得(P22~37)					
3	Word(2)	Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得、文書制作を行いWord(1)の復習(P34~35)					
4	Word(3)	表の制作・テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得(P38~59)					
5	Word(4)	表の制作・テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得3回目の内容の復習と課題文書作成(P46,58)					
6	Word(5)	オンライン画像の挿入、ワードアートの挿入、図形の挿入 長文作成のサポート(見出し、アウトライン)					
7	Word(6)	オンライン画像の挿入、ワードアートの挿入、図形の挿入 5回目の内容の復習と課題文書作成(P 69)					
8	Excel(1)	Excelの基礎用語や操作の理解、表作成を習得 基本の関数の習得(P88~119)					
9	Excel(2)	表の印刷、相対参照、絶対参照、オートSUM(SUM、AVERAGE、COUNT、MAX、MIN)(120~135)					
10	Excel(3)	条件によって集計する方法(COUNT IF、SUM IF、AVERAGE IF) 表を参照して該当データを求める(VLOOKUP) 端数を処理する(ROUND)(P136~139)					
11	Excel(4)	IF関数を利用してエラーを回避する(IFERROR) 文字列操作でデータを加工する(LEFT、MID、RIGHT)(P140~142) 日付を計算する(TODAY、DATE、YEAR、MONTH) エクセルのショートカットキー、社会に出たときに使える小技(P143)					
12	Excel(5)	グラフと図形(棒グラフ、円グラフ、複合グラフ)(P148~159)					
13	ExcelとWord(1)	ExceとWordの連携を習得 ExceとWordの連携およびPDF機能を習得(P168~178)					
14	PowerPoint(1)	文章及び画像でのスライド作成、アニメーションや画像処理を利用した効果的なスライド作成 資料の編集、印刷の方法を習得(P178~221)					
15	テスト	ExcelとWordの連携した文書を制作した内容を時間(P168~177)					
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)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK015
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	必修	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、定期試験50%、課題50%にて評価						
教員紹介						
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、丁寧で適切な授業展開を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	講座の意義 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				
4	資料の整理と活用	平均値や近似値など、 資料の整理や読み取りに必要な知識を確認				
5	1～4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た割合の増減の計算が中心				
9	濃度	手動および電卓を用いた濃度の計算				
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	割合の応用問題	割合の応用問題演習				
12	電卓の使い方・計算の復習 連立方程式	1～5回目の内容(四則計算中心)の復習 連立方程式の計算方法を習得				
13	割合の復習(1) 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	割合の復習(2) 様々な計算	割合の復習、 今後必要となる数学的要素の様々な計算方法の習得				
15	まとめ	期末試験に備えて復習 特に基礎部分を重点的に確認する				
教科書(参考書・教材等)						
授業内配布プリント、電卓						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)							NK016
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
英語 I	1	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
授業概要							
ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。					
2	Time	一般生活と旅行で必要な時間・暦・季節に関する表現を学習しましょう。					
3	Hobbies & Interests	趣味について話し合しましょう。					
4	Expressing Favorites	好きなものについて話しましょう。相手に質問をしてみましょう。					
5	Flavors & Textures	食材の味や食感について説明できるようにしましょう。					
6	My Favorite Recipe	レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。					
7	Pronunciation in Focus I	【S/TH F/V/B】正確な発音ができるように練習しましょう。					
8	Restaurants I: Dining Out	食事の注文をするときの表現を学習しましょう。					
9	Restaurants II: Group Project	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。					
10	Culture I: Reacting Naturally	ボディランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。					
11	Music I: Show and Tell	好きな音楽について話し合いながら、様々な表現方法を学習しましょう。					
12	Pronunciation in Focus II	【L/R/ER】正確な発音ができるように練習しましょう。					
13	My Past Vacation	今まで行った旅行(国内・海外)について話し合しましょう。					
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
15	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials I : Changing Minds: Volume 1							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK017
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
英語Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー
授業概要						
ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。						
評価方法						
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。				
2	Discussing: Friendship	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)				
3	Pronunciation in Focus III	【S/SH/N/TION/W】正確な発音ができるように練習しましょう。				
4	What do you prefer?	和食派? 洋食派? 2つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。				
5	The Best & Worst	和・洋・中 どれが一番好きですか? 3つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。				
6	Opinions & Perspectives	簡単な意見交換をしてみましょう。				
7	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。				
8	English in Film I: Supersize Me	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
9	Pronunciation in Focus IV	イントネーションを習得して効果的なコミュニケーション能力を身につけましょう。				
10	Music II: SUGGESTING	好きな音楽について紹介・発表しましょう。				
11	Culture II: Christmas Theme	外国の文化について学習しましょう。				
12	Are you sure?	将来の計画について話し合ってみましょう。				
13	Giving Directions I	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。				
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。				
15	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等)						
English Essentials I : Changing Minds: Volume 2						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK024
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
健康管理概論	1	前期	2	必修	講義	五十里 一秋
授業概要						
国民の健康および健康づくりの現状、疾病予防や健康管理の概念・理論を学習し、管理栄養士としての実践力を身につけられるように教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
日本は平均寿命が高くなるとともに、健康寿命の延伸が求められている。この科目では、健康の意義や健康管理の取り組みを紹介しQOLの質の向上に寄与することを目的とする。						
評価方法						
授業後のレポート提出で評価を行う(100点満点)。						
教員紹介						
保健所で行ってきた健康づくり事業の経験をもとに、最近の健康づくりの動向を踏まえつつ、管理栄養士として健康管理を実践する基礎を習得できるように授業を展開する。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	オリエンテーション、健康の概念	講義の流れ、健康の定義、指標				
2	健康に関わる要因	運動、栄養、休養等健康に影響を及ぼす要因				
3	健康づくり事業	健康日本21等健康づくり事業				
4	社会保障制度	医療、介護等健康づくりに関わる社会保障制度				
5	がん対策	疾患の現状、予防策				
6	循環器疾患対策	疾患の現状、予防策				
7	代謝疾患対策	疾患の現状、予防策				
8	骨・関節疾患対策	疾患の現状、予防策				
9	感染症対策	疾患の現状、予防策				
10	精神疾患等対策	疾患の現状、予防策				
11	母子保健・学校保健	母子保健・学校保健の現状と課題				
12	成人保健・産業保健	成人保健・産業保健の現状と課題				
13	高齢者保健・障害者保健	高齢者保健・障害者保健の現状と課題				
14	地域保健・国際保健	地域保健・国際保健の現状と課題				
15	医学、栄養学の進歩	医学、栄養学の進歩と将来の姿				
教科書(参考書・教材等)						
基礎から学ぶ健康管理概論						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK025	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
保健体育実技	1	後期	1	必修	実習	三樹 春幸 他	
授業概要							
様々な種類のトレーニング、競技を体験することにより、運動初心者へのアプローチの概要を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
生涯を通じて自発的にスポーツを楽しむことのできる能力・技能を養う。身体活動を通じて健康保持増進と体力の向上を図り、栄養士としての運動指導についての基礎知識を養う。							
評価方法							
出席状況、出席時の取組みによる(配分は学生の状況を確認し、総合的に勘案する)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス		体育実技を受講するにあたって(施設の使用も含む)				
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。							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)							NK031
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I	1	前期	2	必修	講義	川野 仁	
授業概要							
人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能について学習する。 解剖生理学 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(4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	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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK032
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Ⅱ	1	後期	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。 解剖生理学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						
授業内で單元ごとのテスト(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)						
解剖生理学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 管理栄養士科(2022年度)						NK035
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
生化学 I	1	前期	2	必修	講義	惟村 直仁
授業概要						
「生きている」仕組みを理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
人体を構成する物質や、栄養素の構造を学び、これらが体の中でどのように代謝され恒常性が保たれているのかを理解する。						
評価方法						
定期試験100%で評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	組織、細胞	原核細胞と真核細胞 器官と組織 細胞周期				
2	生体膜	構造と機能 物質の輸送				
3	細胞内小器官	核 ミトコンドリア 小胞体 ゴルジ装置 リボソーム リソソーム 細胞				
4	糖の基礎	糖とは 単糖類 少糖類 多糖類				
5	糖の代謝	解糖系 クエン酸回路				
6	ATPの生合成	ATPの構造 プロトン濃度勾配 電子伝達系 酸化的リン酸化				
7	その他糖代謝	ペントースリン酸経路 ガラクトース代謝 など				
8	脂質の基礎	脂質の構造(中性脂肪、リン脂質、コレステロール)脂肪酸の構造と性質				
9	リポタンパク質	キロミクロン VLDL LDL HDL				
10	脂質の代謝	β 酸化 脂肪酸合成 中性脂肪の合成				
11	脂質の生理作用	必須脂肪酸とエイコサノイド				
12	アミノ酸、たんぱく質の基礎	アミノ酸の構造と性質 たんぱく質の構造と性質				
13	アミノ酸の代謝	アミノ基転移反応 酸化的脱アミノ反応 脱炭酸反応 尿素回路				
14	アミノ酸各論	アラニン-グルコース経路 食間と食後のアミノ酸代謝				
15	ビタミン	水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンの役割				
教科書(参考書・教材等)						
Nブックス 生化学の基礎 建帛社						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK036	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
生化学Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	惟村 直仁	
授業概要							
生化学Ⅰで学んだ各栄養素の代謝を司る酵素たんぱく質の役割、生体内でのたんぱく質の生合成、遺伝子情報について学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
酵素たんぱく質の性質、ホルモンの作用機構、遺伝情報の流れ(セントラルドグマ)から、生命の基本を理解する。							
評価方法							
定期試験100%で評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	酵素Ⅰ	基本、種類 アイソザイム 補助因子					
2	酵素Ⅱ	酵素反応速度論 Km値					
3	酵素の代謝調節	アロステリック酵素 フィードバック調節 酵素の阻害					
4	ホルモンとは	ホルモンの種類					
5	ホルモンの作用機序	受容体 セカンドメッセンジャー					
6	各種ホルモンⅠ	インスリン グルカゴン 副腎皮質ホルモン など					
7	各種ホルモンⅡ	レプチン アディポネクチンなど					
8	核酸Ⅰ	核酸の構造 プリン塩基 ピリミジン塩基 DNA RNA					
9	核酸Ⅱ	細胞周期 DNAの複製方法					
10	たんぱく質の生合成	転写 スプライシング m-RNA t-RNA r-RNA					
11	核酸の合成と分解	ヌクレオチドの生合成(de novo) と分解 サルベージ経路					
12	免疫と生体防御Ⅰ	免疫系細胞					
13	免疫と生体防御Ⅱ	自然免疫と獲得免疫 アレルギー					
14	実力認定試験(生化学)の解説	過去問題					
15	後期まとめ						
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK038	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
病理学 I	1	後期	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、病理学 I の授業展開を行う。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		病理学 I の試験				
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 管理栄養士科(2022年度)						NK048	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
調理学	1	前期	2	必修	講義	木内 苑子	
授業概要							
調理の「こつ」を科学的な視点から理論的に理解し、実践に生かせる知識を習得する。							
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、各調理操作の特性を理解する。 ・各食品の特徴と調理性を理解する。 ・調理による栄養学的・機能的利点を理解し、食事設計と献立作成に活用できる。 							
評価方法							
定期試験での100点満点評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	調理の役割	調理の目的と意義、調理と嗜好性、嗜好性の主観的評価					
2	調理の役割 調理操作の理論と特性	嗜好性の客観的評価 非加熱調理・加熱調理					
3	調理操作の理論と特性	調味操作、化学的な調理 1～3回の要点チェック					
4	植物性食品の調理性(1)	米、小麦					
5	植物性食品の調理性(2)	その他の穀類、いも類、豆類					
6	植物性食品の調理性(3)	野菜類、果実類					
7	植物性食品の調理性(4)	種実類、きのこ類、藻類					
8	植物性食品まとめ	植物性食品(4～7回)の要点チェック					
9	動物性食品の調理性(1)	卵類、乳類					
10	動物性食品の調理性(2)	食肉類					
11	動物性食品の調理性(3)	魚介類					
12	その他の食品の調理性	油脂類、ゲル化材料、調味料、香辛料、嗜好品					
13	動物性食品・その他の食品まとめ	動物性食品他(9～12回)の要点チェック					
14	食事設計と献立作成	食事設計の意義・内容、献立作成、供食・食卓構成・食事環境					
15	最終試験・まとめ	筆記試験・要点の再確認					
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、(参考書)NEW調理と理論第二版							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK049
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
基礎調理実習 I	1	後期	1	必	実習	栗岡 優希
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						
教員紹介						
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	鱈の三枚卸し				
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)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK052	
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
献立作成	1	後期	2	必修	講義	清水 孝子	
授業概要							
献立作成の理論と実際の手順を、演習を取り入れながら授業を進める。また、種々の施設の特徴を理解し、それに合わせた献立作成ができるよう、献立作成の練習を数多く行うことにより、実践力を養成する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
献立作成の理論と手順を修得し、管理栄養士の絶対条件である献立作成の実力を身につける。そのために、理論とともに、献立作成の練習の積み重ねが必要である。様々な条件で、限られた時間の中で献立作成をする能力を修得する。							
評価方法							
演習課題 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、高齢者施設勤務にて、献立計画・作成を担当した経験より、管理栄養士養成に向けた献立作成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Ⅰ	①献立作成までの手順 ②給与栄養目標量					
2	献立作成の理論と実際Ⅱ	①食品群別荷重平均栄養成分 ②食品構成					
3	献立作成の理論と実際Ⅲ	①献立の立案と献立計画 ②予定献立の作成					
4	施設別給食の特徴と献立作成 (事業所給食)	事業所給食における					
5		①対象者アセスメント					
6		②栄養計画 ③食事計画 ④献立計画 ⑤評価 事業所給食における献立作成演習					
7	施設別給食の特徴と献立作成 (病院給食)	病院給食における					
8		①対象者アセスメント					
9		②栄養計画 ③食事計画 ④献立計画 ⑤評価 病院給食における献立作成演習					
10	施設別給食の特徴と献立作成 (高齢者施設給食)	高齢者施設給食における					
11		①対象者アセスメント					
12		②栄養計画 ③食事計画 ④献立計画 ⑤評価					
13		高齢者施設給食における献立作成演習					
14	施設別給食の特徴と献立作成 (学校給食)	学校給食における ①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立計画 ⑤評価 学校給食における献立作成演習					
15	施設別給食の特徴と献立作成 (児童福祉施設給食)	児童福祉施設給食における ①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立計画 ⑤評価 児童福祉施設給食における献立作成演習					
教科書(参考書・教材等)							
給食施設のための献立作成マニュアル 食品成分表							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK056
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Ⅰ	1	前期	2	必修	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						
五大栄養素の構造や特徴、身体における生理機能を習得し、過剰摂取や欠乏状態による身体への影響について学び、栄養学各科目の基礎になることを目標とする。						
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)	アミノ酸の構造・種類・性質				
3	たんぱく質・アミノ酸の栄養(2)	たんぱく質の分類・構造・性質				
4	たんぱく質・アミノ酸の栄養(3)	たんぱく質の消化・吸収・代謝				
5	糖質の栄養(1)	糖質の構造・種類・性質				
6	糖質の栄養(2)	単糖類・少糖類・多糖類				
7	糖質の栄養(3)	糖質の消化・吸収・代謝				
8	脂質の栄養(1)	脂質の種類と構造				
9	脂質の栄養(2)	脂質の消化・吸収				
10	脂質の栄養(3)	脂質の代謝				
11	ビタミン(1)	脂溶性ビタミンの種類・機能・生理作用				
12	ビタミン(2)	水溶性ビタミンの種類・機能・生理作用				
13	ミネラル(1)	多量ミネラルの種類と機能				
14	ミネラル(2)	微量ミネラルの種類と機能				
15	定期試験					
教科書(参考書・教材等)						
基礎栄養学 (栄養素のはたらきを理解するために) 川端輝江編集 アイ・ケイ・コーポレーション ニューステージ生物図表 浜島書店						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)							NK057
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Ⅱ	1	後期	2	必修	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							
基礎栄養学Ⅰで学んだ知識をもとに、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					
2	たんぱく質の栄養(1)	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					
3	たんぱく質の栄養(2)	窒素出納、たんぱく質の栄養価評価					
4	糖質の栄養(1)	糖質の体内動態、インスリンのはたらき					
5	糖質の栄養(2)	糖質と他の栄養素との関わり					
6	脂質の栄養(1)	脂質の体内動態					
7	脂質の栄養(2)	脂質と他の栄養素との関わり					
8	ビタミン	ビタミンの栄養学的役割					
9	ミネラル	ミネラルの栄養学的役割					
10	エネルギー代謝(1)	エネルギー代謝の定義、分類、測定法					
11	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					
12	水、電解質	生理作用					
13	遺伝形質と栄養	遺伝子発現と栄養成分とのかかわり					
14	まとめ						
15	定期試験						
教科書(参考書・教材等)							
基礎栄養学 (栄養素のはたらきを理解するために) 川端輝江編集 アイ・ケイ・コーポレーション ニューステージ生物図表 浜島書店							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科(2022年度)						NK059
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	前期	1	必修	演習	今井 久美子
授業概要						
管理栄養士業務に必要な食品成分表、食事摂取基準、食事バランスガイドの概要と基礎的な活用法について習得する。自己の食事内容と基準値とを比較する評価法について習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
1. 食品成分表の策定目的、活用法を理解し、栄養価の算出ができる。2. 食事摂取基準及び食事バランスガイドの策定目的と概要を理解し、基本的な活用法ができる。3. 食事バランスガイドを用いて、自己の食事に対する評価ができる。また、ライフステージやライフスタイルに合わせての活用ができる。						
評価方法						
100点満点の総合評価、試験60%、課題・小テスト40%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、食事記録のとり方と解析法				
2	食品成分表(1)	食品成分表の沿革、仕組み、食品成分表にインデックスを付ける				
3	食品成分表(2)	食品成分表の見方と使用法、数値の扱い方				
4	食品成分表(3)	モデル献立(A)の栄養価算出と留意点				
5	食品成分表(4)	モデル献立(B)の栄養価算出と留意点				
6	食品成分表(5)	モデル献立(C)の栄養価算出と留意点				
7	食事摂取基準(1)	食事摂取基準の沿革、策定目的、活用法				
8	食事摂取基準(2)	推定エネルギー必要量				
9	食事摂取基準(3)	各栄養素の指標、必要量				
10	食事バランスガイド(1)	食事バランスガイドの策定目的、ガイドラインの概要				
11	食事バランスガイド(2)	料理区分について				
12	食事バランスガイド(3)	サービング(SV)の概要				
13	食事バランスガイド(4)	食事バランスガイドを用いた食事評価(自己の食事記録)				
14	食事バランスガイド(5)	ライフステージ及び、ライフスタイル別の活用				
15	まとめ・定期試験	前半30分はまとめをし、後半50分で試験を実施する				
教科書(参考書・教材等)						
1. 日本食品標準成分表(八訂)、2. 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、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 管理栄養士科(2022年度)							NK061
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
応用栄養学Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	渡邊 くるみ	
授業概要							
「応用栄養学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							
100点満点の総合評価、小テスト20%、定期テスト80%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	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 管理栄養士科(2022年度)						NK068	
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	1	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、それをと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 管理栄養士科(2022年度)						NK086	
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	1	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 管理栄養士科(2022年度)						NK089
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	1	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						