

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(2024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 課題レポート内容にて評価する(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	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(2024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	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(2024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(2024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/小川 万紀子	
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、目標をしっかりと理解した上で、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							
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。(清水)							
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(2024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(2024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/小川 万紀子
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、オーダーリングシステム、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 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。(清水)						
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(2024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	清水 孝子/伊沢 由紀子
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、ベツサイドケア、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 大学病院、がん専門病院において管理職として栄養マネジメントを行ってきた勤務経験をもとに、管理栄養士養成に向けた授業展開を行う。(伊沢)						
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、ベツサイドケア、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(2024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	渡邊 くるみ/清水 孝子
授業概要 業態における総合的な実習〈保健所等実習:病院等実習=1:2での単位選択〉 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 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。(渡邊)						
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(2024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 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	<p>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。</p> <p>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。</p>				
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(2024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 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)						