

2025年度 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							KN001
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
心理学(カウンセリング論を含む)	4	前期	2	必修	講義	岩槻 恵子	
授業概要							
栄養教育をするにあたって、対象となる人々の心理や行動特性について知ることの重要性を理解するために、基本的な心理学を概説する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養教育をするにあたって、対象となる人々の心理や行動特性について知ることの重要性を理解する。							
評価方法							
100点満点の総合評価。定期試験50%、授業内で提出する小レポート50%にて評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	心理学とは	授業ガイダンス, 心理学の定義, 科学としての心理学, 研究法, 歴史					
2	視覚のしくみ	心的表象, 錯視, 視覚の法則, トップダウン処理/ボトムアップ処理					
3	記憶のしくみ	記憶の貯蔵庫モデル, 長期記憶, 短期記憶, 忘却, 記憶障害					
4	学習のしくみ	古典的条件づけ, オペラント条件づけ, 強化・消去, モデリング					
5	脳と心	脳の構造, ニューロンの働き, 脳の機能局在, 変化する脳					
6	パーソナリティ	類型論, 特性論, さまざまな性格検査					
7	青年期の心理学	自我同一性の形成, 青年期の対人関係					
8	カウンセリングの基本的事項	栄養士の倫理, 環境整備, 場面構成, リラクゼーション法					
9	他者理解	他者の気持ちの推測の実習, ABC理論					
10	カウンセリング技法①	傾聴の技法, 傾聴の実習					
11	カウンセリング技法②	傾聴の技法, カウンセリングの実例					
12	カウンセリング技法③	アサーション					
13	心の健康を考える1	臨床心理学の概要, 適応/不適応, 欲求/葛藤, 防衛機制, ストレス					
14	心の健康を考える2	心理尺度を活用した自己の振り返り					
15	まとめ・定期試験	これまでの復習, 定期試験					
教科書(参考書・教材等)							
教科書は使用しない。プリントを配布する。							

2025年度 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							KN002
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
コミュニケーション論		4	前期	2	必修	講義	伊藤 俊典
授業概要							
栄養教育の効果を上げるために、ヒトが社会生活の中で個人、組織、地域とどのように共存していくかを修得する科目とし、社会人として生きていく上での道徳性を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人間関係をよくすることの重要性を理解するとともに、社会人として生きていく上でのコミュニケーションに関する基本的な理論やスキルを身に付け、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につける。							
評価方法							
学習課題への取り組みから100点満点で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	コミュニケーションとは		人間関係とコミュニケーション、コミュニケーション能力				
2	人間関係の中でのコミュニケーションの諸課題		対人ストレス、誤解、葛藤、トラブル				
3	現代のコミュニケーションの諸課題		現代社会のコミュニケーションの課題（インターネット、SNSなど）				
4	コミュニケーションの内容・方法		言語コミュニケーション、非言語コミュニケーション				
5	人間関係の心理学		人間関係の心理学、カウンセリングの基本的な考え方				
6	自己理解		自己理解、他者理解、自己肯定感				
7	コミュニケーションをよくするために(1)		論理的思考力、論理的コミュニケーション				
8	コミュニケーションをよくするために(2)		分かり合うための言語コミュニケーション				
9	コミュニケーションをよくするために(3)		聴く態度、受容、共感				
10	コミュニケーションをよくするために(4)		敬語の使い方①				
11	コミュニケーションをよくするために(5)		敬語の使い方②				
12	コミュニケーションをよくするために(6)		相手に理解してもらうための話し方・説明の仕方、質問の仕方				
13	コミュニケーションをよくするために(7)		社会人としての基本的なコミュニケーションの知識とスキル				
14	コミュニケーションをよくするために(8)		ストレスマネジメント、アンガーマネジメント、ハラスメント防止				
15	コミュニケーションをよくするために(9)		コミュニケーションと道徳性（人権尊重、思いやりの心など）				
教科書(参考書・教材等)							
授業の際に適宜プリントを配布する。配布プリントとパワーポイント等を用いた講義を行う。							

2025年度 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							KN003
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
食生活論		4	後期	2	必修	講義	長谷川 紘美
授業概要							
栄養士・管理栄養士として、日本および諸外国の食の変遷や食糧事情など食生活全般についての知識を修得することを目指す。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
・食文化や食生活を取り巻く現状を理解する。 ・健康的な食生活を営む知識と能力を身につける。							
評価方法							
定期試験、小テストなどを100点満点とし、総合的に評価する。							
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		授業の概要、食生活の概念				
2	食生活と健康		食生活にかかわる諸問題				
3	世界の食文化類型と特徴		世界の食文化、食器				
4	世界の食文化①		東アジアの食文化				
5	世界の食文化②		東南アジアとオセアニアの食文化				
6	世界の食文化③		ヨーロッパ、ロシア、アフリカの食文化				
7	世界の食文化④		北米、中米、南米の食文化				
8	日本の食文化①		江戸時代までの日本の食文化				
9	日本の食文化②		行事食と儀礼食				
10	日本の食生活の変遷①		江戸時代までの食生活				
11	日本の食生活の変遷②		近代の食生活				
12	ライフステージに応じた食育①		妊娠期、幼児期、学童期の食育				
13	ライフステージに応じた食育②		青年期～高齢期の食育				
14	これからの食育		食の観点から考えるSDGs				
15	まとめと試験		前半は総復習、後半は定期試験を実施				
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康 食文化論/食育・食生活論							

2025年度 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							KN004
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・文章読解能力の習得を目標とする							
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							
進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業や業務を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業を展開する							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	講座意義の確認 文章の書き方(基礎)		本講座の目的と意義を明示し、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		文法に基づく基本的な文章構造を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習				
3	自立語		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	付属語		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	論証法 1～4回内容の確認＋小テスト		基本的な論証法を確認し、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	レポート演習		書籍・記事を利用してレポート作成演習				
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回内容の確認＋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	小論文演習、読解		小論文の書き方の要点を整理して演習 並びに文章読解				
13	履歴書の書き方、読解 一般教養確認		履歴書の書き方について基礎的内容を確認 その他の文章作成・読解に必要な一般教養問題、文章作成演習				
14	様々な語彙と漢字、読解		語彙・漢字の確認と演習 文章作成演習				
15	まとめ		期末試験に備えて総復習 特に基礎部分を重点的に確認する				
教科書(参考書・教材等)							
授業内配付プリント							

2025年度 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							KN005
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
ジェンダー学	4	前期	2	必修	講義	森岡 真梨	
授業概要							
世界で広がっているジェンダーの理論、考え方を学び、現在私たちが直面している問題の解決策を考える。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人権やジェンダー／セクシュアリティの視点から物事を見ることができるようになる。身近なニュースや出来事と学んだことの関わりを考えることができるようになる。社会の現状を理解し、良い点と問題点を考えることができるようになる。自分の考えを言葉で表現できるようになる。							
評価方法							
授業内で課すコメントペーパーや授業内ワーク(50%)および第15回に行う授業内試験(50%)で総合的に100点満点評価する							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	人権とは何か(1)		人権とは何か、自分たちの生活・人生においてどのような人権が必要かを考える				
2	人権とは何か(2)		日本の中で人権を保障している仕組みについて考える。「特権」とは何かを理解する。人権のひとつである性の権利を理解するために、性の定義を学ぶ。				
3	学校教育と性・セクシュアリティ(1)		国際セクシュアリティ教育ガイダンスの構造を学び、世界でジェンダー・セクシュアリティの教育がどのような考え方で行われているかを理解する				
4	学校教育と性・セクシュアリティ(2)		日本と外国の性・セクシュアリティ教育を各国の教科書を見比べ、自分が受けてきた性・セクシュアリティ教育について考える				
5	身体の性(1)		身体の性・性分化について学ぶ				
6	身体の性(2)		月経・射精・妊娠の仕組みについて理解する				
7	身体の性(3)		妊娠・出産・人工妊娠中絶について理解する				
8	身体の性(4)		生殖と政治には関わりがあることを理解する				
9	社会・人間関係と性(1)		人間関係の中の暴力(DVや性暴力)の構造を理解する ※DVや暴力という授業内容なので、過去の経験等から、大勢の人と授業に参加することへの不安をもつ方がいるかも知れません。従ってこの回を欠席した方(理由を問わず)は希望すれば欠席者用の課題レポートで出席の代わりとすることができます。※この回では授業内で履修者同士の情報交換やディスカッションは行いません				
10	社会・人間関係と性(2)		統計でみるジェンダー問題				
11	社会・人間関係と性(3)		労働とジェンダー問題				
12	社会・人間関係と性(4)		教育とジェンダー問題				
13	身近なものから考えるジェンダー・性・セクシュアリティ(1)		音楽で考える性とジェンダー				
14	身近なものから考えるジェンダー・性・セクシュアリティ(2)		絵本で考える性とジェンダー				
15	まとめ・授業内試験		まとめと授業内試験				
教科書(参考書・教材等)							
なし。プリントを配付する							

2025年度 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							KN006
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	後期	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します。							
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							
テーマ毎に行う、確認テスト、小論文の平均点で100点満点評価する。							
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 の説明 ②日本経済の歩み(現在の立ち位置の確認)					
2	GDPで世界を見る	①GDPとは ②GDPで何がわかるのか。 GDPではわからない事は何か					
3	成長と循環 経済指標	①景気がよい、悪いとは、何をもって判断するのか ②経済指標 代表的な経済指標にはどういったものがあるか					
4	望ましい物価とは	①モノの値段、 消費者物価指数 ②インフレとデフレ					
5	財政政策と金融政策	①財政政策と金融政策 ②財政政策、金融政策の実施機関、各々の制約					
6	財政政策、日本の財政、給付と負担のあり方	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(おカネについて考えよう)	①「おカネ」とは一体何なのだろうか？ ②日本での「おカネ」の発行残高はいくらなのか。 その内訳は					
8	経済学は世界の歴史とともに歩む(経済活動と国家)	「経済学の父」アダム・スミスから、「資本論」のカール・マルクス、1980年代からの「新自由主義」まで、経済理論の流れを追う					
9	国際収支と世界貿易体制	①国際収支、変わる産業構造 ②世界貿易体制					
10	円高・円安、国際通貨体制	①円高・円安とは ②国際通貨体制の変遷、変動相場制へ					
11	脱炭素革命、サステナブルな社会の構築	①石炭の時代→石油の時代→今、脱炭素革命 ②地球温暖化対策の国際的な枠組					
12	人口の減少、少子高齢化社会	少子高齢化社会について考えます。					
13	変わる、日本人の働き方 日本の雇用慣行	①「日本型」雇用慣行 ― メンバーシップ型とジョブ・スキル型 ②非正規労働者の問題					
14	法律、契約	①契約とは 違反してもよい法律がある？契約に契約書は必要か？ ②悪質な契約に合意してしまったらどうする？					
15	前期のまとめ	前期の重要なテーマを振り返り、深掘りします。					
教科書(参考書・教材等)							
教科書は使いません。毎回レジメを用意します。また、政府、日銀などのHPを閲覧します。							

2025年度 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							KN007
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							
豊かな社会人生活を送るための基礎知識を、近現代史と、ライフ・プランニングの面から学習します。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①日本の関わりの深い、主要な外国の近現代史 ②日本の税金、社会保険制度の仕組み ③人生の設計図を描くための、ライフプランニングの基本(生涯キャッシュフロー表、保険、貯蓄・資産運用、借入等)							
評価方法							
テーマ毎に行う、確認テスト、小論文の平均点で評価する。							
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(CFP)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	アメリカ近現代史	①南北戦争から、トランプ政権まで ②転換点となった 1980年代の「レーガンの保守革命」					
2	中国近現代史	①1949年の建国から、世界第二位の経済規模(GDP)の大国へ ②「歴史認識」の問題					
3	中近東近現代史	①ユダヤ教、キリスト教、イスラム教は同じ神への信仰？ ②イスラム過激派はどうして生まれたのか					
4	インド近現代史	①インド独立運動の経過(意外な日本との関わり) ②1947年8月15日の(パキスタンとの)「分離独立」					
5	近現代史のまとめ	4つの国・地域の近現代史を振り返り、相互の関わり合いなどを確認します					
6	ファイナンシャル・プランニング まず「手取り」を計算しよう	①ファンナンシャル・プランニングとは(FP、人生の設計) ②「お給料」から「手取り」を計算する(税金と社会保険料)					
7	税金の基礎知識	①日本にはどのような税金があるのか(税金の種類) ②勤め人にとって重要な、所得税と、金融取引にかかる税金					
8	(公的)社会保険制度(1)	医療保険、介護保険、労災保険、雇用保険					
9	(公的)社会保険制度(2)	①年金保険(老齢年金、障害年金、遺族年金) ②年金保険の持続可能性(私たちの年金は減ってしまうのか?)					
10	まとめ	6回から9回をふりかえり、重要なポイントを掘り下げる					
11	ライフ・プランニング	①ライフ・プラン(人生のイベントとかかるお金) ②生涯キャッシュフロー表の作成					
12	リスク・マネジメント	①「保険」はどういう時に使うのか(保険の利用方法) ②生命保険、損害保険(人生のリスクに備える)					
13	金利を味方につけよう	①資産運用と金利 ②借入と金利					
14	資産運用(貯蓄)(全般)	①個人の貯蓄のための金融商品にはどのようなものがあるか ②ハイリターン は「必ず」ハイリスク					
15	資産運用(貯蓄)(株式投資)	①鉄則:長期、積立て、分散、低コスト ②株式投資のリスクの大きさをどの程度とみればよいのか					
教科書(参考書・教材等)							
教科書は使いません。 毎回レジメを用意します。 また厚生労働省などのHPを閲覧します。							

2025年度 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							KN008
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、統計的処理の初歩を計算演習を通して学ぶ。							
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							
総合評価で100点満点とする(最終試験50点、演習課題50点)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	統計とは何か1		統計の概要、尺度水準				
2	統計とは何か2		統計の使われ方／研究法について				
3	統計処理の基礎1		代表値と散布度				
4	統計処理の基礎2		度数分布と正規分布				
5	統計処理の基礎3		正規分布を用いた確率計算				
6	統計処理の基礎4		標本と母集団				
7	演習課題(成績に含まれる)		演習問題を解き、自己採点と解説を行う。対象範囲は1～6回。授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくる				
8	統計処理の基礎5		信頼区間と推測統計				
9	統計処理の基礎6		t検定と分散分析				
10	統計処理の基礎7		相関と回帰				
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	演習2(成績に含まれる)		演習問題を解き、自己採点と解説を行う。対象範囲は8～12回授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくる				
14	統計処理の基礎9		適切な分析手法の選び方／統計結果の読み取り方				
15	まとめと試験		期末試験対象範囲は1～14回。授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくる				
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。√の計算のできる電卓を用意すること(最終試験時以外はスマホに内蔵のものでも構わない)							

2025年度 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							KN009
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
情報処理実習(統計処理含む)	2	後期	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							
授業参加および期末試験で評価する(100点満点評価)							
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		度数分布・ヒストグラム				
4	データのまとめ方 3		分布, 区間推定				
5	演習課題		1～4回の復習 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
6	パラメトリック検定1		t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検定とそれに関連するExcel関数				
8	ノンパラメトリック検定2		符号検定とそれに関連するExcel関数				
9	演習課題		6～8回の復習 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
10	ノンパラメトリック検定3		カイ二乗検定				
11	パラメトリック検定2		相関・回帰(1)				
12	パラメトリック検定3		相関・回帰(2)				
13	研究法		分析を前提とした質問紙の作成／検定方法の検討				
14	演習課題		1～13回の復習 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
15	最終課題		与えられた課題に基づく統計分析など 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
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。学校から配付されたgoogle アカウントへのログインおよび、学校の共有フォルダへのアクセスが必要なので、準備しておくこと。							

2025年度 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							KN010
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							
授業中において行う学習課題(確認テスト)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	【化学】有機化学の基礎(3) 【生物】DNAの構造とはたらき		【化学】アルカン、アルケン、アルキン、シクロアルカン、ベンゼン 【生物】遺伝物質の正体、DNAの二重らせん構造の解明				
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							

2025年度 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							KN011
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							
授業中に行う学習課題(確認テスト)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】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、DNAから染色体へ				
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】芳香族化合物(1) 【生物】細胞分裂のしくみと制御(2)		【化学】芳香族化合物とは 【生物】体細胞分裂における染色体の構造変化と分配機構				
11	【化学】芳香族化合物(2) 【生物】細胞分裂のしくみと制御(3)		【化学】フェノール類、芳香族カルボン酸 【生物】減数分裂における染色体の組換え、サイクリン				
12	【化学】糖類の化学 【生物】発生と分化		【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				
13	【化学】脂質の化学 【生物】免疫システムのしくみ(1)		【化学】単純脂質、複合脂質、誘導脂質、脂質の分解(消化) 【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】アミノ酸の化学 【生物】免疫システムのしくみ(2)		【化学】アミノ酸の構造と性質、アミノ酸の分類 【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	【化学】酵素反応の有機化学 【生物】細胞のストレス応答機構		【化学】加水分解酵素、酸化及び還元酵素 【生物】細胞にとってストレスとは、DNAの損傷、活性酸素				
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							

2025年度 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							KN012
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	富永 美沙
授業概要							
基本的な実験操作、実験データのまとめ方を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
実験系の最初となる授業であるため、実験における基本操作・基本手技を身につける。 また実験データのまとめ方、レポートの書き方を身につける。							
評価方法							
レポートや課題の内容を総合的に判断して100点満点評価する。							
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、実験室の使い方				
2	実験器具の使い方 溶液の作り方		実験器具の使い方、操作方法				
3	pHの測定		pH試験紙・pHメーターを用いたpH測定法、食品のpH測定				
4	滴定操作(1)		滴定の基本操作(シュウ酸とNaOHの中和滴定)、精密天秤の使い方				
5	滴定操作(2)		食酢の酸度測定(中和滴定)				
6	緩衝液の作り方・作用		緩衝液の作り方、緩衝能について				
7	滴定操作(3)		水の硬度測定(キレート滴定)				
8	滴定操作(4)		食品中の塩分の定量(沈殿滴定)				
9	滴定操作(5)		食品中のシュウ酸の定量(酸化還元滴定)				
10	吸光度の測定(1)		検量線の書き方				
11	吸光度の測定(2)		ワイン中のポリフェノールの定量				
12	酵素実験		酵素によるたんぱく質・脂質の消化				
13	アルコールの性質		水や有機溶媒への溶解性、人体への影響				
14	滴定操作・pHの測定(復習)		ヨーグルトの酸度測定、pHの測定				
15	ヨウ素-デンプン反応 総括		デンプンの糊化と消化 基礎化学実験のまとめ				
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する							

2025年度 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							KN013
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	統計とは何か		統計学の概要				
2	統計処理の基礎1		データの種類と表し方				
3	統計処理の基礎2		代表値				
4	統計処理の基礎3		散布度				
5	演習1		演習問題を解き、自己採点と解説を行う(成績には入らない)。対象範囲は1～4回。授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること。				
6	統計処理の基礎4		正規分布の基本				
7	統計処理の基礎5		正規分布の応用				
8	演習2		演習問題を解き、自己採点と解説を行う(成績には入らない)。対象範囲は6～7回。授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること				
9	母集団と標本／小テスト		前半30分ほどを使って母集団と標本について説明し、そのあと復習のための小テストを行う。範囲は1～9回(当日プリントも含む)。授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること。				
10	統計処理の基礎6		クロス集計とカイニ乗検定				
11	統計処理の基礎7		t検定				
12	統計処理の基礎8		相関分析				
13	統計処理の基礎9		ノンパラメトリック検定				
14	演習3		演習問題を解き、自己採点と解説を行う(成績には入らない)。対象範囲は10～13回。授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること				
15	まとめと試験		授業内試験(1～14回が範囲)。授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること。				
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する。電卓が必要になる場合があるので準備する(試験の時以外はスマホ等に内蔵のものでも構わない)							

2025年度 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							KN014
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
コンピュータ実習	1	前期	1	必修	実習	木田橋 宏信	
授業概要							
コンピュータの基本操作や各種ソフトの使用方法等の概要を学び、基本的な入力操作技術と実践方法を習得する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
管理栄養士・社会人として必要な基本的PC操作やソフトウェア使用方法及び情報リテラシーを学び、今後の学習及び実務において実践する方法を習得する							
評価方法							
授業内課題と提出物で総合的に評価(100点満点評価)							
教員紹介							
進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業や業務を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業を展開する							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	講座意義の確認 PC基本操作(1)		本講座の目的と意義を明示し、授業上の主なルールやPCの基礎及び情報リテラシー等を確認				
2	PC基本操作(2) Word(1)		PCの基本操作方法全般の確認 Wordの基本操作				
3	Word(2)		Wordの基本操作、文書作成など				
4	Word(3)		Wordの応用操作、表の作成など				
5	Word実践		Wordを使用してメニュー作成等の実習				
6	Excel(1)		Excelの基本操作				
7	Excel(2)		Excelの応用操作				
8	Excel実践		Excelを使用して実践的な表作成・表計算の実習				
9	PowerPoint		PowerPointの基本操作全般				
10	PowerPoint実践		PowerPointを使用してポスター作成実習				
11	Word & PowerPoint実践		これまで学習したことを活用してチラシ作成等の実習				
12	Office総復習 プレゼンテーション実習準備(1)		Officeソフトにおける必要事項の総復習と補足				
13	プレゼンテーション実習準備(2)		最終課題プレゼンに向けたデータ作成				
14	プレゼンテーション実習(1)		作成したデータを使用してプレゼンテーションを行う				
15	プレゼンテーション実習(2) まとめ		前回のプレゼンテーションの続き、授業内容のまとめ				
教科書(参考書・教材等)							
30時間アカデミックOffice2021 Windows11対応(実教出版)							

2025年度 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							KN015
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							
進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業や業務を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業を展開する							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	講座意義の確認 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、さらに四則計算の基礎を確認				
2	四則計算(2)、分数計算		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	一次方程式		今後の割合等の計算に備えて、 数学的思考の基本である一次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、 実践的に必要となる資料の整理や読み取りの基礎を確認				
5	1～4回内容の確認 ＋小テスト		テスト範囲は1～4回目の範囲の内容、テスト前には総復習を実施 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 また電卓を用いた割合の計算方法も確認				
7	割合(2) 比、単位換算		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 比の計算や基本的な単位換算も確認				
8	割合(3) 増減、濃度計算		手動および電卓を用いた、様々な割合の計算方法を習得				
9	割合(4) 濃度計算の応用		手動および電卓を用いた、濃度計算を中心とする応用的計算方法を習得				
10	6～9回内容の確認 ＋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実施 全ての問題において電卓を使用してよい				
11	割合の復習・応用問題		割合の復習と実践的な応用問題演習				
12	計算問題の復習 連立方程式		1～5回目の内容(四則計算中心)の復習 並びに連立方程式の計算方法を習得				
13	割合の復習 一次不等式		6～11回目の内容(割合中心)の復習 並びに一次不等式の計算方法を習得				
14	要点復習 様々な計算		これまでの重要ポイントの復習 その他の、今後必要となる様々な数学的要素の習得				
15	まとめ		期末試験に備えて、これまでの全授業内容の要点総復習 特に基礎部分を重点的に確認する				
教科書(参考書・教材等)							
授業内配付プリント、電卓							

2025年度 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							KN016
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 ラー	
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	一般生活と旅行に必要な時間・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いましょう。					
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	ボディーランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めま しょう。					
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)について話し合いましょう。					
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							

2025年度 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							KN017
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・ディレー 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	単語のストレスを習得して効果的なスピーキング力を身につけま 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							

2025年度 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							KN018
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
基礎英会話 I	2	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディ アー	
授業概要							
ネイティブ講師の授業を通して、身近な話題を通して英会話を楽しく学び、スピーキングの基礎技術向上を図りながら、英語に対する苦手意識を克服する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。 ②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応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	Where have you been?		自分の経験したこと、行ったことがある場所について話しましょう。				
3	Culture IV: Epic Destinations		自分の予定や願望、計画について話しましょう。				
4	At the Airport		空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。				
5	On the Flight		機内での会話の練習をしましょう。				
6	Pronunciation in Focus V		【 W / Uh (but) Ah (bat)】正確な発音ができるように練習しましょう。				
7	Hailing a Taxi		タクシーに乗るときの会話を練習しましょう。				
8	At the Hotel		滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。				
9	Restaurants III: Complaining		レストランで苦情を伝えるときの表現を学習しましょう。				
10	Pronunciation in Focus VI		ネイティブに近づく！英語のイントネーションを習得しましょう。				
11	Culture III: Why Japanese People!		日本の食文化について説明しましょう。				
12	Shopping Abroad I: Clothes		買い物(洋服)をするときにつかう表現を学習しましょう。				
13	Shopping Abroad II: Souvenir Shop		買い物(お土産)をするときにつかう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(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 II: Aspirations Volume 1							

2025年度 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							KN019
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
基礎英会話Ⅱ	2	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							
「基礎英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。日常会話がスムーズにできるように演習を交えて行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。 ②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応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	Banking Abroad	お金のやり取りについて学習しましょう。					
3	Restaurants IV: Booking by Phone	レストランの予約を電話でしてみましょう。					
4	Grammar I: Career Talk	希望する進路の目的や理由について話し合いましょう。					
5	Giving Directions II:	道案内(場所・方向を示す)をするときの表現を学習しましょう。					
6	Opinions & Perspectives II	世界の食文化について意見交換をしましょう。					
7	Pronunciation in Focus VII	ネイティブに近づく! 英語のリズムを習得しましょう。					
8	English in Film II: TBD	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
9	Grammar II: Natural Writing	簡単なライティングのスキルアップをしましょう。					
10	At the Cinema	映画館に行きましょう!					
11	Culture IV: O' Canada	相手に軽い確認や同意を求めるときにつかう表現を学習しましょう。					
12	The Love Test	クラスメートにインタビューをしてみましょう。					
13	Music III: Video Analysis	人気のミュージックビデオをみながら意見交換をしましょう。					
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
15	定期試験	口頭試験(プレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials II: Aspirations Volume 2							

2025年度 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							KN020
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
職業英会話 I	3	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							
就職先における日本語以外での会話や指導の必要性を鑑み、栄養士・管理栄養士に必要な単語や会話力を修得し、就職後に有効活用ができるスキルを身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①簡単な意見交換ができるようになること。 ②医学英語の知識を高め、専門的なアドバイス方法を学習すること。 ③就職先でつかう会話表現を習得すること。							
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	Long time no see!	久しぶりに会ったときに使う挨拶表現を学習しましょう。					
2	Paraphrasing	パラフレージングを学習してスピーキング能力を上げましょう。					
3	Giving Nutrition Advice	食や栄養に関する健康管理のアドバイスをしましょう。					
4	Dictogloss	アクティビティーを通じて、リスニング力を高めましょう。					
5	Pronunciation in Focus	正確な発音ができるように練習しましょう。					
6	Telling a Story	自分の体験や経験をクラスメートとシェアしましょう。					
7	Adding Information	関係代名詞をマスターして会話力UPを目指しましょう。					
8	Design Project	【プレゼンテーション】パブリックアートをデザインして発表しましょう。					
9	Pot Luck Day	【フリートーク】持ち寄った料理を紹介しましょう。					
10	Critical Thinking: Advertising	ジャンクフードの広告について話し合しましょう。					
11	Workplace Psychology	(心理テスト)あなたはどの性格でしょうか？					
12	Workplace Vocabulary I: Affixes	医療英語(単語)を学習しましょう。					
13	Workplace Vocabulary II: Medical Terminology	医療英語(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(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 Ⅲ : Global Voices: Volume 1							

2025年度 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						KN021
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形 式	氏 名
職業英会話Ⅱ	3	後期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディ アー
授業概要						
「職業英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での会話がスムーズにできることを目指す。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
①簡単な意見交換ができるようになること。 ②医学英語の知識を高め、専門的なアドバイス方法を学習すること。 ③就職先でつかう会話表現を習得すること。						
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 I Review	前期に学習した内容を復習しましょう。				
2	Workplace Grammar I	ビジネス英語を学習しましょう。				
3	Natural English: Phrasal Verbs	ネイティブが良く使う口語表現を学習しましょう。				
4	Pronunciation in Focus	【 The Schwa 】正確な発音ができるように練習しましょう。				
5	Natural English II: Fluency & Cohesion	接続詞を使って、スピーキングのコツをつかみましょう。				
6	Culture X: Religious Recipes: halal	食に関する宗教のタブーについて学習しましょう。				
7	Case study	新商品(健康なスポーツドリンク)を開発しましょう。				
8	Discussing Photography	好きな写真について紹介・話し合いましょう。				
9	TED TALK	社会問題などのディスカッションを英語で聞き、リスニングの練習をしましょう。				
10	Life Skills: S.M.A.R.T.	SMART法則を使って、人生設計してみましょう。				
11	Job Interview	【初級】面接を英語で受けてみましょう。				
12	Writing Basic Emails	簡単なやり取りをEメールで送りましょう。				
13	Business Meetings	ビジネスミーティングに参加してみましょう。				
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。				
15	定期試験	口頭試験(プレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等)						
English Essentials Ⅲ : Global Voices: Volume 2						

2025年度 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							KN022
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
職業英会話Ⅲ	4	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレー アー	
授業概要							
1年次～3年次で修得した専門科目の内容を英語で説明できるスキル修得を目指す。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①就職先でつかう会話表現を習得すること。 ②ほどよい流暢さでビジネス・カジュアルな会話を続けることができる。							
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	OJT@Day Care Part I		【保育園】こどもたちの食に関するアドバイスをしましょう。				
2	OJT@Day Care Part II		【保育園】両親から寄せられる食に関する質問に答えましょう。				
3	Nuance: Qualifying Yourself		自分の考えや気持ちを正確に伝える練習をしましょう。				
4	Music X: Pronunciation & Listening		洋楽を聞いて歌詞の穴埋めにチャレンジしましょう。				
5	Workplace Grammar II		ビジネス英語を学習しましょう。				
6	Film: That Sugar Film: Part I		映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
7	Film: That Sugar Film: Part II		映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
8	Vocabulary: Affixes: Pathology		英語の病気(病名・診断名)を学習しましょう。				
9	OJT@Hospital		【病院】患者さんに食事に関するアドバイスをしましょう。				
10	Pot Luck Day		【フリートーク】持ち寄った料理を紹介しましょう。				
11	Sodium Restricted Recipe		塩分制限食のレシピを考えましょう。				
12	Natural English		イディオム・フレーズを学習しましょう。				
13	Design Project		飲酒の低年齢化、過度な飲酒に対する広告をデザインしましょう。				
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		口頭試験をしましょう。				
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials IV- I : Professional Calling Volume 1							

2025年度 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							KN023
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
職業英会話Ⅳ	4	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							
実際に病院等での集団指導・個人指導，保育園・学校等での食育の場面設定を行い，英語で会話や説明ができる技量を身につけ，社会で活用できることを目指す。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①就職先でつかう会話表現を習得すること。 ②ほどよい流暢さでビジネス・カジュアルな会話を続けることができる。							
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	OJT@JSNA		【スポーツ栄養士】アスリートの食事管理をしましょう。				
2	Professional Arguments and Conflict Management		職場トラブルの対処法を学習しましょう。				
3	Vocabulary Through Context		文脈から単語の意味を推測してみましょう。				
4	OJT@Nursing Home		【介護施設】入所者に食事療法を丁寧に伝えましょう。				
5	Film: Food Inc. Part I		映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
6	Film: Food Inc. Part II		映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
7	TED Talk		エキスパートによるプレゼンテーション動画を見てみましょう。				
8	Presentation Skills		効果的なプレゼンテーションスキルを身につけましょう。				
9	Pot Luck Day		【フリートーク】持ち寄った料理を紹介しましょう。				
10	Resume Building: Part I		英文カバーレター(自己PR)を作成しましょう。				
11	Resume Building: Part II		英文履歴書を作成しましょう。				
12	Job Interview: Part II		【中級】面接を英語で受けてみましょう。				
13	Cross Cultural Communication		海外の労働環境について学習しましょう。				
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 Essentials IV－Ⅱ : Professional Calling Volume 2							

2025年度 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							KN024
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付けられるように授業を進める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本では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、管理栄養士業務を通して国民のQOL向上に寄与することを目的とする。							
評価方法							
定期試験を実施を実施し、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
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や現場での実践例を紹介する。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1回	健康の概念		WHO憲章、憲法第25条、1～3次予防、ヘルスプロモーション				
2回	疫学、保健統計		疫学研究の手法、エビデンスレベル、基幹統計、一般統計				
3回	社会保障制度、医療保険制度、人口		社会保障制度の概要、医療保険制度の概要、健康寿命、受療状況				
4回	医療提供体制		医療提供施設、医療計画				
5回	健康増進法、食生活と栄養		健康増進法の概要、食生活指針				
6回	身体活動・運動、休養		身体活動・運動ガイドライン、休養の指針				
7回	疾患の特徴1		循環器系疾患、糖尿病、骨・関節疾患				
8回	疾患の特徴2		がん、呼吸器疾患、感染症、精神疾患				
9回	地域保健		健康日本21、地域包括ケアシステム				
10回	母子保健・学校保健		母子保健事業、学校保健の3領域				
11回	成人保健・産業保健		健康増進事業、特定健康診査、THP				
12回	高齢者保健・障害者保健		介護保険、国際生活機能分類				
13回	まとめ1		1～4回まとめ				
14回	まとめ2		5～8回まとめ				
15回	まとめ3		9～12回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
基礎から学ぶ健康管理概論(南江堂)							

2025年度 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							KN025
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	
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(100点満点評価。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(施設の使用方法含む)					
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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
6	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
7	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
8	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
9	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
10	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
11	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
12	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
13	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
14	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、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
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。							

2025年度 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							KN026
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学Ⅰ	3	前期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要							
管理栄養士が地域行政で活躍するにあたり必要となる公衆衛生活動の基本的な事項について、すなわち厚生統計（人口動態調査、人口静態調査、各種疾病調査等）を通じて、日本人の健康状態の現状、問題点、改善策を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
管理栄養士として必要な公衆衛生に関する基本的事項（人口統計・生活習慣病の疫学など）を説明できるようにする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする							
教員紹介							
日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21（第2次）の審議会委員をはじめ、国・地域での健康推進の委員会の委員を務めた経験を基に、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。（歯科医師免許所持、日本公衆衛生学会・公衆衛生専門家所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	公衆衛生概論		公衆衛生の考え方、健康の定義				
2	環境保健 1 環境保全、公害		生態系と環境保全、公害、				
3	環境保健 2 温熱環境、空気、水質		温熱環境、空気、水質、廃棄物処理				
4	衛生統計 1 人口統計		人口統計（人口静態統計・人口動態統計）、生命表				
5	衛生統計 国家統計		国家統計、疾病統計、その他の保健統計				
6	疫学 1 疫学定義・疫学の方法		疫学の概念・定義、疫学の方法、各種疫学の特徴				
7	疫学 2 介入疫学、スクリーニング		EBM、スクリーニング、研究と倫理				
8	生活習慣対策 1 健康に関する行動と社会、運動		健康に関する行動と社会、運動				
9	生活習慣対策 2 喫煙		喫煙				
10	生活習慣対策 3 飲酒、ストレス、歯科保健		飲酒、ストレス、歯科保健				
11	主要疾患と予防 1 がん		がん				
12	主要疾患と予防 2 循環器疾患		循環器疾患				
13	主要疾患と予防 3 代謝疾患、骨・関節疾患、腎疾患、消化器疾患		代謝疾患、骨・関節疾患、腎疾患、消化器疾患				
14	主要疾患と予防 4 感染症		感染症				
15	まとめ		まとめと評価				
教科書（参考書・教材等）							
社会・健康と健康 2024－2025 南江堂 吉池信男ほか							

2025年度 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							KN027
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学Ⅱ	3	後期	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、現行の施策・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							
管理栄養士として必要な公衆衛生に関する事項が説明できるのみならず、現場（保健所・市町村や職域など）での公衆衛生活動が実践できるようにする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする							
教員紹介							
日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21（第2次）の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。（歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	衛生行政総論		社会保障と公衆衛生、公衆衛生と法令				
2	社会保障制度		社会保険制度、生活保護制度				
3	医療保障		医療保険制度、社会防衛的医療、福祉としての医療				
4	介護保険制度		介護保険、介護施設、地域包括ケアシステム				
5	社会福祉		社会福祉概念、福祉法規、子ども家庭福祉、児童虐待				
6	高齢者・障害者福祉		高齢者福祉、障害の定義、身体障害者福祉、知的障害者福祉				
7	衛生行政システム		保健・医療・福祉の行政システム、保健所、市町村保健センター				
8	母子保健		母子保健法、母子保健施策・事業、健やか親子21				
9	学校保健		学校保健制度と現状				
10	産業保健		産業保健の目的・現状、THP、職業性疾患				
11	成人・健康増進		生活習慣病予防、特定健診・特定保健指導				
12	食中毒		食中毒の疫学、対策、行政対応				
13	精神保健		精神疾患、精神障害者福祉				
14	国際保健		国際協力、SDGs				
15	まとめ		まとめと評価				
教科書（参考書・教材等）							
社会・健康と健康 2024－2025 南江堂 吉池信男ほか							

2025年度 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							KN028
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学Ⅲ	4	前期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要							
医療保険や介護保険を中心とした社会保険制度、母子保健、学校保健、産業保健などの衛生行政、特定健診・特定保健指導など、管理栄養士として参画する保健医療福祉制度についての理解を深める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
医療保険や介護保険を中心とした社会保険制度について説明できる。 母子保健、学校保健、産業保健などの衛生行政施策及び地域保健行政の概要について説明できる。 特定健診・特定保健指導など、保健医療福祉制度についての概説できるようになる。							
評価方法							
試験(筆記)による評価。ただし、第 15 回目(最終回)授業においての授業内試験。							
教員紹介							
日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。(歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	社会と健康		健康の概念・定義および健康づくりと健康管理について、理解を深める。				
2・3	人口統計		人口に関わる統計について理解を深める。				
4	保健統計		国家統計としての保健統計の概要を知る。				
5	保健・医療・福祉の制度		保健・医療・福祉の制度について理解を深める。				
6	地域保健		地域保健法における保健所と市町村保健センターについて理解を深める。				
7・8	医療制度と福祉制度		医療保険制度と国民医療費及び、医療法、医療計画並びに社会福祉制度について理解する。				
9	母子保健		母子保健についての現状や母子保健法に基づく事業等に理解を深める。				
10・11	成人保健 と 高齢者保健・介護		成人保健における高齢者医療確保法とのかかわりや介護保険法に関わる諸事項について理解する。				
12	産業保健		労働と健康の関連及び、労働安全衛生法による労働安全衛生対策の在り方について理解を深める。。				
13	学校保健		学校保健の現状と学校保健安全法に示されている学校保健安全対策についても理解を深める。				
14	国際保健		地球規模の健康問題を扱う、国際協力の在り方について理解を深める。				
15	地域保健 まとめ		地域保健全体についての概要について理解を深める。				
教科書(参考書・教材等)							
参考書:社会・環境と健康 2024-2025, 吉池信男, 實澤 篤, 栗木清典 編, 南山堂							

2025年度 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							KN029
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学特論	4	後期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要							
これまでに学んだ公衆衛生学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
前期までに学んだ公衆衛生学の各項目について、その内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報について概説できるようになる。							
評価方法							
筆記試験を実施し、100点満点評価する(60点以上をもって合格とする)。							
教員紹介							
日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。(歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1・2	環境と健康		環境と健康を地球規模の環境問題から見ていくとともに、実際の環境汚染と健康影響について理解を深める。				
3・4	疫学		疫学の概念と指標について理解を深めるとともに、疫学の各種方法を、集団への応用ができるように実践力を高める。				
5	EBM及び疫学研究と倫理・スクリーニング		EBM及び人を対象とした研究調査における倫理的配慮、並びにスクリーニングの事例について理解を深める。				
6	健康に関連する行動と社会		生活習慣病、NCDの概念を再確認するとともに、健康日本21、身体活動、運動の現状や対策について、理解を深める。				
7	喫煙行動と飲酒行動		喫煙・飲酒の現状と健康影響と社会的問題及びそれぞれの対策について理解を深める。				
8	睡眠、休養、ストレス と 歯科保健		睡眠障害、休養の概念、ストレスの概念等について理解する。歯と全身の健康について理解する。				
9	がんの疫学と予防対策		主要部位のがんなどの疫学的特徴を理解し、検診を含むがん対策について理解を深める。				
10	循環器疾患の疫学と予防対策		代表的な循環器疾患ある、高血圧、脳血管疾患、心疾患の疫学及び予防対策について理解を深める。				
11	代謝疾患 及び 骨・関節疾患		糖尿病、脂質異常症および肥満、メタボリックシンドローム、並びに骨・関節疾患について理解する。				
12	感染症と食中毒		感染症の予防と発生後の対処、並びに、食中毒についても、健康危機管理側面から理解を深める。				
13	精神疾患 その他の疾患		精神保健対策について理解を深める。さらに、CKD、COPDなどの疾患についても理解する。				
14・15	地域保健での応用		地域住民の健康状態などについて、公衆衛生的な方向からの課題解決を図る上で必要とされる知識、思考・判断力を高める。				
教科書(参考書・教材等)							
参考書:社会・環境と健康 2024-2025, 吉池信男, 實澤 篤, 栗木清典 編, 南山堂							

2025年度 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							KN030
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学実習	4	前期	1	必修	実習	尾崎 哲則	
授業概要							
大気汚染、水質汚濁、騒音、照度などの環境衛生に関する項目および人口動態、人口静態、生命表、並びに有病率、罹患率など、管理栄養士として把握すべき内容を実習し、日本人の健康問題や環境問題への理解を深めることを目指す。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
大気汚染、水質汚濁、騒音、照度などの環境衛生に関する理解を深める。 人口動態、人口静態、生命表などの人口指標、並びに有病率、罹患率などの疫学指標について説明できるようになる。							
評価方法							
試験は行わず課題・レポート・授業内での小テスト・授業内課題などで100点満点評価。							
教員紹介							
日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。(歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		本実習における各単元での目標や実習の進め方、必要な機材等についてのガイダンスをする。				
2	統計手法 国家統計		統計手法(標本抽出等)について演習を通して理解を深める。また、国家統計で用いられている統計手法等を確認するとともに、各統計調査の特徴を理解する。				
3	疫学 1 疫学の定義 疫学指標 曝露効果の測定		疫学の定義および疫学指標について理解するとともに、演習を通して曝露効果の測定について理解を深める。				
4	疫学 2 研究方法 研究デザイン		疫学の研究方法および研究デザインについて、演習を通して理解をすすめる。				
5	疫学 3 介入研究 バイアス		疫学における介入研究の特徴および進め方(倫理配慮も含め)、疫学におけるバイアスを講義・演習を通して理解する。				
6	疫学 4 メタアナリシス EBM		メタアナリシスについて、手法・意義を理解するのみならず、その応用であるEBMの意味や在り方について理解する。				
7	疫学指標と人口統計・生命表		人口統計(人口静態・人口動態)における疫学指標(年齢調整死亡率など)について演習を通して、理解を深めるとともに、生命関数や健康寿命についても理解を深める。				
8	スクリーニング		集団検診で用いられるスクリーニングについての指標および集団の把握方法について、演習を通して理解する。				
9	地域保健法と保健機関		地域保健法に規定された保健所と市町村保健センターについて、演習を通してその在り方や業務について理解する。				
10	データベースと地域保健		データベースの地域保健における応用法と特徴について、演習を通して理解する。				
11	レセプトデータと地域保健		レセプトデータ及び特定健診等情報データベース(NDB)、国保データベース(KDB)の特徴を知るのみならず、どのように地域保健へ応用されているかについて、演習を通じて理解する。				
12	環境保健 1 温熱環境、大気		温熱環境及び大気(空気成分・濃度)を測定することを通じ、各種項目の特性を理解するとともに、環境を評価する指標について理解を深める。				
13	環境保健 2 騒音、照度		騒音・照度を測定することを通じ、測定項目の特性を理解するとともに、環境を評価する指標について理解を深める。				
14	環境保健 3 水質		水質を測定することを通じ、測定項目の特性を理解するとともに、水質を評価する指標について理解を深める。				
	まとめ		疫学、環境保健について、各自でまとめて、発表する。				
教科書(参考書・教材等)							
参考書:社会・環境と健康 2024-2025, 吉池信男, 實澤 篤, 栗木清典 編, 南山堂							

2025年度 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							KN031
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	五十里 一秋
授業概要							
人体の構造と機能に関する基本を学び、食物の消化吸収、代謝のしくみ、栄養と各種疾患との関係等を理解するための基礎知識を学ぶことを目的とする							
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生理機能について習得する。							
評価方法							
定期試験を実施し、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
大学病院での臨床や保健所での糖尿病、脳卒中等医療連携事業の経験を生かす。(歯科医師免許・歯学博士取得、口腔衛生学・障害者歯科学会・老年歯科医学会・小児歯科学会での学会発表)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1回	細胞、組織		細胞の構造、組織の構造、結合組織				
2回	消化器系1		消化器系の構成と機能				
3回	消化器系2		消化管運動				
4回	消化器系3		消化管における吸収				
5回	循環器系1		循環器系の構成と機能				
6回	循環器系2		血管の構成と機能				
7回	循環器系3		体循環、肺循環				
8回	呼吸器系1		呼吸器系の構成と機能				
9回	呼吸器系2		肺、呼吸運動				
10回	呼吸器系3		呼吸の調節				
11回	腎・尿路系1		腎・尿路系の構成と機能				
12回	腎・尿路系2		ホルモンと腎				
13回	まとめ1		1～4回まとめ				
14回	まとめ2		5～8回まとめ				
15回	まとめ3		9～12回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学イラストレイテッド解剖生理学―人体の構造と機能―(羊土社)							
栄養科学イラストレイテッド【演習版】解剖生理学―人体の構造と機能―(羊土社)							

2025年度 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							KN032
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	五十里 一秋
授業概要							
人体の構造と機能に関する基本を学び、食物の消化吸収、代謝のしくみ、栄養と各種疾患との関係等を理解するための基礎知識を学ぶことを目的とする。							
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生理機能について習得する。							
評価方法							
定期試験を実施し、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
大学病院での臨床や保健所での糖尿病、脳卒中等医療連携事業の経験を生かす。(歯科医師免許・歯学博士取得、口腔衛生学・障害者歯科学会・老年歯科医学会・小児歯科学会での学会発表)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1回	血液・リンパ系・凝固系		血液・リンパ系・凝固系の構成と機能、血球の分化、凝固系、線溶系				
2回	生殖器系		生殖器系の構成と機能、女性の性周期、妊娠				
3回	骨格系		骨格系の構成と機能、軟骨、関節、骨形成				
4回	筋肉系		筋肉系の構成と機能、骨格筋、赤筋、白筋				
5回	内分泌系1		内分泌系の構成と機能				
6回	内分泌系2		カルシウム代謝調節、副腎皮質・髄質				
7回	神経系1		神経系の構成、中枢神経系				
8回	神経系2		末梢神経				
9回	感覚器系		感覚器系の構成、味覚				
10回	免疫系		免疫系の構成と機能、体液性免疫、細胞性免疫				
11回	皮膚組織・体温調節		皮膚組織の構成、体温調節の機能、				
12回	まとめ1		1～3回				
13回	まとめ2		4～6回				
14回	まとめ3		7～9回まとめ				
15回	まとめ4		10～11回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学イラストレイテッド解剖生理学―人体の構造と機能―(羊土社)							
栄養科学イラストレイテッド【演習版】解剖生理学―人体の構造と機能―(羊土社)							

2025年度 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							KN033
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
解剖生理学特論	4	前期	2	必修	講義	五十里 一秋	
授業概要							
人体の構造と機能に関する基本を学び、食物の消化吸収、代謝のしくみ、栄養と各種疾患との関係等を理解するための基礎を理解することを目的とする。							
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生理機能について習得する。							
評価方法							
筆記試験を実施し、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
大学病院での臨床や保健所での糖尿病、脳卒中等医療連携事業の経験を生かす。(歯科医師免許・歯学博士取得、口腔衛生学会・障害者歯科学会・老年歯科医学会・小児歯科学会での学会発表)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	細胞、組織		細胞の構造、組織の構造				
2	消化器系		消化器系の構造と機能				
3	血液・リンパ・凝固系		血液・リンパ・凝固系の構成と機能				
4	循環器系		循環器系の構成と機能				
5	呼吸器系		呼吸器系の構成と機能				
6	腎・尿路系系		腎・尿路系の構成と機能				
7	生殖器系		生殖器系の構成と機能				
8	骨格系		骨格系の構成と機能				
9	筋肉系		筋肉系の構成と機能				
10	内分泌系		内分泌系の構成とホルモンの機能				
11	神経系		神経系の構成と機能				
12	感覚器系		感覚器系の構成と性質				
13	免疫系		免疫系の構成と機能				
14	皮膚組織・体温調節		皮膚組織の構造、体温調節				
15	まとめ		1～14回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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							KN034
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		2	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などの視聴覚の教材を用い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100点満点評価する。							
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	1. 解剖生理学実習のオリエンテーション 2. 人体の区分と名称(解剖学用語)		1. オリエンテーション 実験の準備と必要な用具、教材 2. 人体の面と方向部分の名称 解剖学用語の解説				
2	人体の構成:細胞と組織		1. 細胞の構造と機能 2. 細胞のスケッチ 3. 組織の構造と機能 4. ヒトの発生(ビデオ) 5. 管理栄養士国家試験対策:細胞と組織				
3	骨格系		1. 全身の骨格と関節 2. 骨を構成する細胞(ビデオ) 3. 骨の形成と破壊 4. 骨に作用するホルモン 5. 骨のスケッチ				
4	筋肉系		1. ビデオ:骨の病気 2. 骨格筋の構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:運動系(骨と筋) 4. 骨格筋のスケッチ				
5	循環器系		1. ビデオ:心臓の病気 2. 心臓の構造と機能 3. 心臓のスケッチ 4. 血管の構造と機能 5. 管理栄養士国家試験対策:循環器系				
6	血液免疫系		1. 血液と血球 2. 血球のスケッチ 3. 免疫の仕組み 4. 管理栄養士国家試験対策:血液免疫系 5. ビデオ:アレルギー				
7	消化器系Ⅰ		1. ビデオ:胃腸 2. 消化管の構造と消化の仕組み 3. 消化管ホルモンによる消化の調節 4. 消化器系のスケッチ				
8	消化器系Ⅱ		1. ビデオ:腸と免疫機能 2. 肝臓、膵臓、胆のうの構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:消化器系 4. 十二指腸のスケッチ				
9	呼吸器系		1. ビデオ:糖尿病 2. 肺と気道の構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:呼吸器系 4. 呼吸器系のスケッチ				
10	泌尿器系		1. ビデオ:腎臓の機能 2. 泌尿器の構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:泌尿器系 4. ネフロン(腎小体)のスケッチ				
11	内分泌系		1. ビデオ:ホルモンの作用 2. 内分泌器の構造とホルモンの作用 3. 管理栄養士国家試験対策:内分泌系 4. 副腎のスケッチ				
12	生殖器系		1. ビデオ:母乳と胎盤 2. 男女の生殖器の構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:生殖器系 4. 男女生殖器のスケッチ				
13	神経系Ⅰ		1. ビデオ:男女の脳の違い 2. 脳を構成する細胞:ニューロンとグリア 3. 中枢神経系の構造と機能 4. 脳のスケッチ				
14	神経系Ⅱ		1. 末梢神経系の構造と機能 2. 自律神経系の働き 3. 管理栄養士国家試験対策:神経系 4. 自律神経系のスケッチ				
15	感覚器系・実習のまとめ		1. 感覚器系の構造と機能 2. 感覚器(視覚器、聴覚器)のスケッチ 3. 授業アンケート 4. スケッチブックの提出				
教科書(参考書・教材等)							
羊土社 解剖生理学(志村二三夫他編) 解剖生理学Ⅰ、Ⅱで使用した教科書							

2025年度 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							KN035
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。 また、実力認定試験過去問題を解き理解を深める。							
評価方法							
定期試験100%で評価(100点満点評価)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	生化学の話し		オリエンテーション				
2	組織、細胞		原核細胞と真核細胞 器官と組織 細胞周期				
3	生体膜		構造と機能 物質の輸送				
4	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 細胞骨格				
5	糖の基礎		糖とは 単糖類 少糖類 多糖類				
6	糖の代謝		解糖系 クエン酸回路				
7	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				
8	その他糖代謝		ペントースリン酸経路 ウロン酸経路、ガラクトース代謝 など				
9	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				
10	リポタンパク質		キロミクロン VLDL LDL HDL				
11	脂質の代謝		β酸化 脂肪酸合成 中性脂肪の合成				
12	脂質の生理作用		必須脂肪酸とエイコサノイド				
13	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				
14	アミノ酸の代謝 I		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				
15	まとめもしくは補足		学習内容の振り返り 補足				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社							

2025年度 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							KN036
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							
前期生化学Ⅰにて、学んだ栄養素の代謝の要となっている酵素の性質を理解し、さらに代謝調節に必要なホルモンや遺伝子などについて学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養学、食品学、臨床栄養学など多くの教科の基礎となる教科であることを理解する。実力認定試験過去問題を解き、学習内容を理解する。							
評価方法							
定期試験100%で評価(100点満点評価)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	アミノ酸の代謝Ⅱ		アラニン-グルコース経路 食間と食後のアミノ酸代謝				
2	水溶性ビタミン		水溶性ビタミンの役割				
3	脂溶性ビタミン		脂溶性ビタミンの役割				
4	酵素Ⅰ		基本、種類 アイソザイム 補助因子アロステリック酵素 フィードバック調節 酵素の阻害				
5	酵素Ⅱ		酵素反応速度論 Km値				
6	ホルモンとは		ホルモンの種類				
7	ホルモンの作用機序		受容体 セカンドメッセンジャー				
8	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				
9	各種ホルモンⅡ		レプチン アディポネクチンなど				
10	核酸Ⅰ		核酸の構造 プリン塩基 ピリミジン塩基 核酸の代謝				
11	核酸Ⅱ		細胞周期 DNAの複製				
12	たんぱく質の合成		転写 スプライシング m-RNA t-RNA r-RNA				
13	免疫と生体防御Ⅰ		自然免疫 獲得免疫 など				
14	免疫と生体防御Ⅱ		抗体 アレルギー など				
15	まとめおよび補足など		学習内容の振り返りもしくは補足				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社							

2025年度 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							KN037
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		3	前期	1	必修	実習	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							
提出レポートによる評価(100点満点)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	糖定性		単糖 二糖類 多糖類の性質を知る				
2	脂質の抽出		Folch法による卵黄からの脂質抽出				
3	リン脂質の定量もしくは ビタミンB1の測定		卵黄中のリン脂質を定量 もしくは肝臓中のビタミンB1測定				
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	糖質実験		酵母を用いた糖代謝の確認				
6	酵素Ⅰ		ホスファターゼの至適pH				
7	酵素Ⅱ		乳酸脱水素酵素の至適温度				
8	酵素Ⅲ		肝臓中グルコース-6-フォスファターゼの測定				
9	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 など				
10	たんぱく質抽出		肝臓中タンパク質の抽出				
11	たんぱく質の測定		肝臓中タンパク質の定量(Lowry法)				
12	DNA抽出		白子からDNAの抽出				
13	DNAの測定		インドール法による白子のDNA量を測定する。				
14	尿中クレアチニン・尿素の定量		クレアチニン、尿素など尿中窒素成分について学ぶ				
15	クレアチニンクリアランス 摂取たんぱく質量の測定		14回の結果からクリアランスとたんぱく質摂取量の計算				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社 、丸善出版 食物・栄養系のための基礎科学							

2025年度 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							KN038
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知る				
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学ぶ				
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5版](建帛社)							

2025年度 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							KN039
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
病理学Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	田中 明	
授業概要							
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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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。							
評価方法							
定期試験により100点満点の総合評価をする。							
教員紹介							
大学病院などでの医療経験をもとに、病理学Ⅱ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	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		病理学Ⅱ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5版] 建帛社 田中 明、加藤昌彦 編著							

2025年度 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							KN040
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
病理学特論		4	前期	2	必修	講義	五十里 一秋
授業概要							
基本的な病理の成立過程を理解し、管理栄養士として知っておくべき疾患の原因、発生のしくみ、形態学的変化を中心に授業を進める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
身近な疾患に対する理解を深め、さらに、将来起こる可能性がある課題に対応できる能力を身につける。							
評価方法							
筆記試験を実施し、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
大学病院での臨床や保健所での糖尿病、脳卒中等医療連携事業の経験を生かす。(歯科医師免許・歯学博士取得、口腔衛生学・障害者歯科学会・老年歯科医学会・小児歯科学会での学会発表)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	感染症		原因病原微生物、感染経路				
2	運動器系疾患		骨粗鬆症、変形性膝関節症				
3	生殖器系疾患		妊娠高血圧症候群、糸球体がん、子宮頸がん				
4	代謝系疾患		糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症				
5	血液系疾患		貧血、白血病				
6	免疫系疾患		食物アレルギー、自己免疫疾患				
7	疾患変化・診断		バイタルサイン				
8	循環器系疾患		虚血性心疾患、高血圧、不整脈、心不全				
9	消化器系疾患		胃食道逆流症、クローン病、潰瘍性大腸炎、慢性肝炎、肝硬変				
10	神経系疾患		脳血管疾患、認知症、パーキンソン病				
11	呼吸器系疾患		肺炎、COPD、肺がん				
12	腎・尿路系疾患		糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎炎、アシドーシス、アルカローシス				
13	臨床検査		画像検査、生体機能検査				
14	治療		原因療法、対症療法、ターミナルケア				
15	まとめ		1～14回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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							KN041
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
運動生理学	3	後期	2	必修	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。 (100点満点。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		実践を交えた活動量を測定する				
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(前半)				
8	テスト(前半)		授業で行った内容に関するテスト				
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)							
プリント資料配布							

2025年度 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							KN042
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
食品学総論	1	前期	2	必修	講義	西村 敏英	
授業概要							
食べ物と健康をテーマに、食と人間との関わり(食物連鎖、食を巡る環境)、食品成分表の読み方、食品成分の機能(栄養機能・嗜好機能・生理機能)や調理や保存時に起こる変化を学習する。その中で、体験を通じた学習も行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食料と環境問題などを通して人と食料・食品との関わりを理解し、説明できる。また、食品の各主要成分並びに微量成分の特性(機能)と化学構造の特徴、各成分の熱や理化学要因による変化、並びに食品の物性を理解し、説明できる。							
評価方法							
単元終了時に実施する確認テスト(30点)と期末時に実施する本試験(70点)の結果を合算し100点満点で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	人と食べ物	食の変遷、食物連鎖、食品学の役割					
2	食料と環境問題	食料生産と食料自給率、フードマイレージとその低減、地産地消、食べ残し・食品廃棄					
3	食品成分表	食品成分表の記載項目、食品成分表の利用方法					
4	食品成分:水分	自由水と結合水、水分活性と水分含量、食品の貯蔵性と水分活性					
5	食品成分:たんぱく質Ⅰ	アミノ酸の構造と分類、ペプチドやたんぱく質の構造と分類					
6	食品成分:たんぱく質Ⅱ	たんぱく質の構造変化と変性、酵素、たんぱく質の栄養					
7	食品成分:脂質Ⅰ	脂質の種類と構造、脂肪酸、脂質の融点					
8	食品成分:脂質Ⅱ	油脂の特性や酸化とその評価、脂質の栄養					
9	食品成分:炭水化物Ⅰ	炭水化物の特徴、単糖類、二糖類、オリゴ糖類、多糖類、					
10	食品成分:炭水化物Ⅱ	デンプンなどの多糖類と特性、加熱による構造変化と物性、多糖類の機能					
11	微量成分(ビタミン、ミネラル、核酸)	ビタミン、ミネラルの種類と機能、核酸の種類と機能					
12	食品の色素成分	天然色素類(カロテノイド類、クロロフィル類、フラボノイド類、動物性食品の色素)、褐変(酵素的褐変・アミノ・カルボニル反応等)					
13	食品の味	味覚、呈味成分、うま味の相乗効果					
14	食品の香り	嗅覚、香気成分、食品の加熱香気					
15	食品の物性と官能評価	コロイド、レオロジー、テクスチャー、官能評価の種類、官能評価と結果の解析					
教科書(参考書・教材等)							
『栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 食品学総論』(株)講談社、食品成分表、テキスト、確認テスト							

2025年度 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							KN043
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
食品学各論(食品機能論を含む)	1	後期	2	必修	講義	西村 敏英	
授業概要							
食材や食品の栄養・おいしさ・生理機能や加工特性について学ぶ。各食品の食品成分に関して栄養的特徴、おいしさに関わっている特性並びに健康維持に対する役割を理解する。生鮮食品では、保存における変化や保存方法を学ぶ。加工食品に関しては、製造工程や各工程の役割を理解する。機能性食品や食品の表示(栄養表示・健康表示ほか)についても学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食材や食品の機能や加工特性を理解し、それぞれの機能に関わる成分や加工方法を説明できる。また、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などの食品の成分と機能の特性を利用し、毎日の食生活に活かし健康な食生活を送ることができる。							
評価方法							
単元終了時に実施する確認テスト(30点)と期末時に実施する本試験(70点)の結果を合算し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	食品の成分と加工による変化		主要食品成分(水、炭水化物、たんぱく質、脂質)の特性を復習する。				
2	植物性食品Ⅰ		穀類(米、小麦、大麦など)の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。				
3	植物性食品Ⅱ		いも類、豆類、種実類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。				
4	植物性食品Ⅲ		野菜類、果実類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。				
5	植物性食品Ⅳ		藻類、きのこ類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。				
6	動物性食品Ⅰ		魚介類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。				
7	動物性食品Ⅱ		食肉類の栄養と機能特性を学ぶ。				
8	動物性食品Ⅲ		食肉類の加工特性を学ぶ。				
9	動物性食品Ⅳ		乳類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。				
10	動物性食品Ⅴ		卵類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。				
11	その他Ⅰ		調味料(食塩、砂糖および甘味料、発酵調味料)、香辛料の種類と特性を学ぶ				
12	その他Ⅱ		食用油脂類、菓子類、飲料類(醸造酒、蒸留酒、その他の飲料)の種類と機能特性を学ぶ、				
13	食品規格基準と表示		食品の規格基準と食品の表示を学ぶ				
14	特別用途食品と保健機能食品Ⅰ		特別用途食品の種類、保健機能食品制度とその歴史				
15	特別用途食品と保健機能食品Ⅱ		保健機能食品(栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品)の特徴と承認条件の違い、保健機能食品とサプリメントの違い、保健機能食品の活用方法				
教科書(参考書・教材等)							
『栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 食品学各論 第4版』、(株)講談社、食品成分表、テキスト、確認テスト							

2025年度 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							KN044
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
食品学特論	4	前期	2	必修	講義	小野澤 晶子	
授業概要							
これまでに学んだ食品学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
過去に学んだ食品学を踏まえ、より高度な知識を身に付ける							
評価方法							
筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上を持って合格とする)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	人と食べ物		食文化と生活・食料と環境問題に関して				
2	食品の分類、成分及び物性1		分類の種類・植物性食品の分類と成分に関して				
3	食品の分類、成分及び物性2		動物性食品の分類と成分・油脂類、調味料、香辛料、嗜好飲料の分類と成分に関して				
4	食品の機能		食品の一次機能・二次機能・三次機能に関して				
5	食品の安全性1		食品衛生と法規・食品の変質に関して				
6	食品の安全性2		食中毒・寄生虫に関して				
7	食品の安全性3		食品中の有害物質・食品添加物に関して				
8	食品の表示と規格基準1		食品の表示制度・表示方法・規格基準に関して				
9	食品の表示と規格基準2		特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示、器具・容器包材の規格基準と表示に関して				
10	食品の生産・加工・保存・流通と栄養1		食料生産と栄養、食品加工と栄養・食品加工とその利用に関して1				
11	食品の生産・加工・保存・流通と栄養2		食料生産と栄養、食品加工と栄養・食品加工とその利用に関して2				
12	食品の生産・加工・保存・流通と栄養3		食品流通・保存と栄養、器具と容器包装に関して				
13	食事設計と栄養・調理1		食事設計の基礎・調理の基本に関して				
14	食事設計と栄養・調理2		食品の調理の基本・物性・献立に関して				
15	食事設計と栄養・調理3		食品成分表に関して				
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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							KN045
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	後期	1	必修	実験	西村 敏英
授業概要							
「食品学実験」を通して、座学で学んだ各種食品成分の構造的特性や生理機能などに関する知識を定着させると同時に、食品成分表に掲載されているそれらの分析方法を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品成分表に掲載されている食品成分の構造的特性に基づいた分離、定性・定量方法を説明できる。また、食品成分の理化学的変化についても理解し、説明できる。							
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		食品成分表に掲載されている食品成分の分析法の理解、実験の諸注意、実験器具の実技練習				
2	食品色素の定性反応		クロロフィルの定性反応、アントシアンの定性反応、タンニンの変色の観察、ヘム色素の定性反応				
3	食品の褐変反応		酵素的褐変、非酵素的褐変(アミノカルボニル反応)				
4	食品中の色素の分離		薄層クロマトグラフィーによる色素の分離及び色素の同定				
5	食品成分の一般分析Ⅰ・Ⅱ		水分の定量、灰分の定量				
6	食品成分の一般分析Ⅰ・Ⅱ		水分の定量、灰分の定量				
7	リンの定量		直接灰化法・モリブデンブルー比色法				
8	食品成分の一般分析Ⅲ		粗たんぱく質の定量(改良ケルダール法-分解)				
9	食品成分の一般分析Ⅲ		粗たんぱく質の定量(改良ケルダール法-蒸留、滴定)				
10	還元型ビタミンCの定量		インドフェノール滴定法				
11	食品成分の一般分析Ⅳ		粗脂肪の定量(ソックスレー抽出法)				
12	食品成分の一般分析Ⅳ		粗脂肪の定量(ソックスレー抽出法)				
13	小麦粉の分離		デンプンとグルテンの分離とその性質、でんぷん粒の観察、ヨウ素-デンプン反応				
14	食品中のタンニンの定量		酒石酸鉄吸光光度法				
15	鉄の定量		オルトフェナントロリン比色法				
教科書(参考書・教材等)							
『栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 食品学総論 第4版』(株)講談社、食品成分表、実験テキスト							

2025年度 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							KN046
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	3	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教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
あらゆる食品の保存・加工に興味を持ち保存・加工方法に関わる知識を身に付ける。							
評価方法							
定期試験にて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	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	食品保存の目的と原理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	食品保存の目的と原理②		燻煙・ガス調整・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、化学的方法、生物・酵素的方法について学ぶ				
5	植物性食品の素材加工①		穀類・豆類・いも類とその加工法について学ぶ				
6	植物性食品の素材加工②		野菜類・果実類・きのこ類とその加工について学ぶ				
7	畜産食品の素材加工		獣鳥肉類・卵類・乳類とその加工法について学ぶ				
8	水産食品の素材加工		魚介類・藻類とその加工法について学ぶ				
9	油脂類・甘味料・調味料・香辛料の加工		油脂類・甘味料・調味料・香辛料とその加工特性について学ぶ				
10	嗜好飲料		茶類・コーヒー・ココア・清涼飲料類とその加工法について学ぶ				
11	発酵食品		アルコール飲料・発酵調味料とその加工法について学ぶ				
12	食品加工の規格・表示①		加工品の表示(栄養機能食品等)について学ぶ				
13	食品加工の規格表示②		加工品の表示(規格基準・強調表示等)について学ぶ				
14	加工食品の安全性		HACCP等安全性に関すること、安全性を脅かす要因について学ぶ				
15	まとめ		定期テストに向け半期の復習を行う				
教科書(参考書・教材等)							
新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ 食べ物と健康3 森友彦・河村幸雄 編 化学同人							

2025年度 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							KN047
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	3	後期	1	必修	実習	小野澤 晶子	
授業概要							
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教授する。※他クラスのと授業進行・食材購入の関係で授業項目が前後・内容変更することがあります。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
各素材における成分の特性、加工原理、保存法、評価法を理解し、食品加工技術を身に付ける。							
評価方法							
レポートによって100点満点で評価する(全15回、内容によって再提出とする、1課題でも未提出の者は評価しない)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス・アイスクリームの加工		食品加工学実習の勧め方について・実習室の説明・アイスクリームを製造する				
2	麺の加工		うどん・中華麺を製造する				
3	イモ類の加工		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	果実類の加工		ジャムを製造する				
7	豆類の加工		豆腐・がんもどきを製造する				
8	練り製品・卵の加工		さつま揚げ・味付きゆで卵を製造する				
9	野菜類・米粉の加工		ピクルス・米粉のパウンドケーキを製造する				
10	畜肉の加工		ソーセージを製造する				
11	乳製品の加工		チーズ・バターを製造する				
12	穀類・豆類の加工		かりんとう・おからパウンドケーキを製造する				
13	糖の加工		キャラメル・きなこ飴を製造する				
14	穀類の加工		パンを製造する				
15	官能評価法の習得		市販品と自製品の官能評価を行う				
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 地球書館							

2025年度 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							KN048
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	長谷川 紘美	
授業概要							
安全で栄養バランスの取れたおいしい食事作りに関する知識について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
・管理栄養士として必要な食事作りに関する知識を習得する。 ・食べ物の嗜好性・栄養性に及ぼす調理の影響や調理性を理解する。 ・自らの食生活に活用し、人々の健康維持・増進のための食事設計に活用できる。							
評価方法							
定期試験、小テストなどを100点満点で総合的に評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス、調理の意義		調理の目的と役割を学ぶ。				
2	米の調理性		米の調理性を学ぶ。				
3	小麦粉の調理性		小麦粉の調理性を学ぶ。				
4	いも・でんぷん・大豆・豆の調理性		いも・でんぷん・大豆・豆の調理性を学ぶ。				
5	きのこ・藻類・野菜・果物の調理性		きのこ・藻類・野菜・果物の調理性を学ぶ。				
6	肉の調理性		肉の調理性を学ぶ。				
7	魚の調理性		魚の調理性を学ぶ。				
8	卵の調理性		卵の調理性を学ぶ。				
9	乳・乳製品の調理性		乳・乳製品の調理性を学ぶ。				
10	調味料の調理性		調味料の調理性を学ぶ。				
11	ゲル化剤・嗜好品の調理性		ゲル化剤・嗜好品の調理性を学ぶ。				
12	調理操作と加熱調理		調理操作と熱の移動、加熱機器を学ぶ。				
13	冷蔵・冷凍		冷蔵庫の特性、凍結の要点を学ぶ。				
14	官能評価・物性		食品の物性および官能評価方法を学ぶ。				
15	まとめ		総括				
教科書(参考書・教材等)							
調理学-健康・栄養・調理-							

2025年度 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							KN049
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	必修	実習	長谷川 紘美、松田 康子	
授業概要							
実習にあたっての注意事項をしっかりと理解し、食材の基本的な技術を学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
安全で栄養バランスのとれたおいしい食事づくりができるために基礎調理技術を習得する。							
評価方法							
実技試験とノート提出で総合的に評価する(100点満点評価)。 ※食材の状況により変更の可能性あり。							
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		オリエンテーション、実習室の使い方				
2	包丁の扱い		野菜の切り方、調味料の計量の仕方				
3	基本1		白飯、幽庵焼き、きゅうりの酢の物、味噌汁				
4	基本2		肉じゃが、ほうれんそうのお浸し、かきたま汁				
5	基本3		炊き込みご飯、厚焼き卵、キャベツのサラダ				
6	西洋1		ハンバーグ、人参のグラッセ、コーンスープ				
7	中国1		什錦炒飯、肉片湯、辣黄爪				
8	日本1		鯖みそ、胡麻和え、若竹汁、水羊羹				
9	西洋2		マカロニグラタン、グリーンサラダ、カスタードプリン				
10	中国2		八宝菜、涼拌三絲、杏仁酥				
11	日本2		赤飯、茶碗蒸し、即席漬け、白玉団子				
12	西洋3		鶏肉のカレー煮込み、人参のポタージュ、マドレーヌ				
13	中国3		炸子鶏塊、川粉条、辣白菜				
14	西洋4		サンドイッチ、スコーン、ヨーグルトゼリー、紅茶				
15	実技試験		実技試験				
教科書(参考書・教材等)							
配布プリント							

2025年度 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							KN050
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Ⅱ	2	前期	1	必修	実習	長谷川 紘美、松田 康子	
授業概要							
実習にあたっての注意事項をしっかりと理解し、食材の基本的な技術を学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
安全で栄養バランスのとれたおいしい食事づくりができるために基礎調理技術を習得する。							
評価方法							
実技試験とノート提出で総合的に評価する(100点満点評価)。 ※食材の状況により変更の可能性あり。							
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		オリエンテーション				
2	中国1		乾焼大蝦、涼拌茄子、珍珠				
3	日本1		ぶりの照り焼き、菜果なます、白和え、お吸い物				
4	西洋1		鶏のトマト煮、コンソメスープ、パンナコッタ				
5	中国2		麻婆豆腐、玉米湯、芒果布丁				
6	日本2		たけのこご飯、鶏の治部煮、焼きなす、沢煮椀				
7	中国3		猪肉饅頭、搾菜肉絲湯、杏仁豆腐				
8	レシピ作成		メニューコンテストのレシピ作成				
9	西洋2		白身魚のソテー、ラタトゥイユ、マセドアンサラダ、コンポート				
10	日本3		擬製豆腐、三杯酢、吉野鳥の澄まし汁、わらび餅				
11	中国4		腰果鶏丁、白菜肉丸子湯、拔絲地瓜				
12	日本4		ピカタ、つみれ汁、筑前煮				
13	中国5		甘醋肉塊、如乳白菜、馬來糕				
14	試作会		メニューコンテストの試作会				
15	実技試験		実技試験				
教科書(参考書・教材等)							
配布プリント							

2025年度 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							KN051
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
応用調理実習	2	後期	1	必修	実習	長谷川 紘美、松田 康子	
授業概要							
食事文化と様式別調理の特徴を理解して、栄養的・嗜好的に満足を得られる食事をつくる力をつけるための調理実習を行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
対象者に応じた食文化、季節に配慮した食事を調えることができる。日常的な献立を理解して作ることができる。食品の特徴を理解した上で調理に活かすことができる。 ※食材の仕入れ状況により進度、内容に変更が生じる場合があります。							
評価方法							
実技試験とノート提出で総合的に評価する(100点満点評価)。 ※食材の状況により変更の可能性あり。							
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	オリエンテーション					
2	西洋1	ピザ、ビシソワーズ、ブラマンジェ					
3	西洋2	ビーフストロガノフ、ミネストローネ、パウンドケーキ					
4	西洋3	パエリア、ミモザサラダ、ガスパチョ					
5	西洋4	ムニエル、ピクルス、じゃがいものグラタン					
6	中国1	春巻き、ワンタンスープ					
7	中国2	八宝肉飯、青椒牛肉絲、酸辣湯					
8	行事食1	春の献立					
9	行事食2	夏の献立					
10	行事食3	秋の献立					
11	行事食4	クリスマス料理					
12	行事食5	おせち料理					
13	日本1	天ぷらの献立					
14	災害食	災害食					
15	実技試験	実技試験					
教科書(参考書・教材等)							
配布プリント							

2025年度 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							KN052
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	伊沢 由紀子	
授業概要							
献立作成の理論と実際の手順を、演習をとり入れながら授業を進める。施設別の特徴を活かした献立作成ができるようにするため、献立作成の練習を数多く行い、実践力を要請する。							
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する。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100点満点評価する。							
教員紹介							
大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成において授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	献立作成と献立の要件		献立の要件:栄養、食品、料理・おいしさ、食費、安全				
2	献立作成の理論と実際		1.献立立案までの基礎計画、2日本人の食事摂取基準と給食運営、3献立作成までの手順、4. 食品群別荷重平均栄養成分、5. 食品構成				
3	献立作成の理論と実際		6. 献立表の役割と様式 7. 栄養出納計算、8. 給食実施の実際的な要領、9. 食事摂取基準と献立作成				
4	献立の見方、読み方、考え方		1. 献立の立案と献立計画、2. 予定献立の作成、3. 献立の評価の仕方				
5	食品成分表の使い方		1. 食品成分表の見方、使い方、計算方法 2. 食品の重量 3. 器とポジション				
6	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①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立作成 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(事業所給食)		事業所給食における①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立作成 ⑤評価事業所給食における献立作成演習				
8	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①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立作成 ⑤評価病院給食における献立作成演習				
9	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①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立作成 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(病院給食)		病院給食における①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立作成 ⑤評価病院給食における献立作成演習				
11	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①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立作成 ⑤評価高齢者施設給食における献立作成演習				
12	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①対象者アセスメント ②栄養計画 ③食事計画 ④献立作成 ⑤評価高齢者施設給食における献立作成演習				
13	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献立作成 ⑤評価学校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献立作成 ⑤評価学校給食における献立作成演習				
15	まとめ		施設別給食の特徴とまとめ				
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、電卓							

2025年度 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							KN053
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	4	前期	1	必修	実験	小野澤 晶子	
授業概要							
実験を通して、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。 試料購入の状況により授業項目が前後・内容変更することがあります。							
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、実験を通して身に付ける。							
評価方法							
レポートにて100点満点評価する(内容によっては再提出あり・1課題でも未提出の者は評価しない)							
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	植物性食品の調理性に関する実験2 動物性食品の調理性に関する実験1	デンプンの種類とゲルの性状 生クリームのオーバーラン					
6	官能評価法に関する理解1	官能評価法1					
7	官能評価法に関する理解2	官能評価法2					
8	植物性食品の調理性に関する 実験3	米の状態試験・加水量の試験					
9	植物性食品の調理性に関する 実験4	小麦粉の膨化調理の影響 小豆の調理加工特性					
10	植物性食品の調理性に関する 実験5	じゃがいもの調理特性・生野菜の吸水と放水					
11	動物性食品の調理性に関する 実験2	肉の加熱調理と副材料の影響					
12	動物性食品の調理性に関する 実験3	卵・卵液の熱凝固					
13	成分抽出素材の調理性に関する 実験	お茶の抽出の違い・人工甘味料と砂糖の差に関して					
14	副材料がテクスチャーに及ぼす 影響	クッキーに含まれる副材料の違いに関して					
15	植物性食品の調理性に関する 実験6	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					
教科書(参考書・教材等)							
調理化学実験 大羽 和子他 学建書院							

2025年度 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							KN054
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	2	前期	2	必修	講義	富永 美沙	
授業概要							
衛生法規、食品の変質、食中毒、食品に含まれる有害物質、食品添加物、衛生管理について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品の安全性に関する知識を習得する。							
評価方法							
定期試験で評価する。(100点満点評価)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	食品衛生学とその目的	食品衛生の目的、食品衛生行政					
2	食品衛生関連法規	食品衛生法、食品安全基本法					
3	食品の変質(1)	食品と微生物、微生物による変質・腐敗					
4	食品の変質(2)	食品の化学的変質、食品の変質の防止方法					
5	食中毒(1)	食中毒の分類と発生状況、細菌性食中毒①					
6	食中毒(2)	細菌性食中毒②、ウイルス性食中毒					
7	食中毒(3)	自然毒食中毒					
8	食中毒(4)	化学性食中毒、経口感染症					
9	食中毒(5)	人畜共通感染症、寄生虫による食中毒					
10	有害物質による食品汚染	カビ毒、化学物質、放射性物質					
11	食品添加物(1)	食品添加物の概念、安全性評価					
12	食品添加物(2)	おもな食品添加物について					
13	食品の安全性	遺伝子組換え食品、食物アレルギー					
14	食品の器具と容器包装 食品衛生管理	器具・容器包装、洗浄と殺菌 HACCPによる食品の衛生管理					
15	総括	授業内容のまとめ					
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する							

2025年度 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							KN055
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		3	前期	1	必修	実験	富永 美沙
授業概要							
実験を通じて、食品の品質およびその評価方法を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品の微生物試験、理化学試験を学び、食品の安全性に関する知識を得る。							
評価方法							
レポートや課題の内容を総合的に判断して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	オリエンテーション 鶏卵の鮮度判定		実験の諸注意 卵黄係数、pH、比重の測定				
2	水質検査		飲料水中の亜硝酸性窒素、残留塩素、硬度、pHの測定				
3	牛乳の鮮度判定		市販飲用乳の比重、酸度の測定				
4	食器洗浄の検査		でんぷん・たんぱく質・脂肪性残留物の検査				
5	油脂の変質試験		酸価、過酸化値の測定				
6	食品添加物(1)		漂白剤、殺菌料、酸化防止剤の検査				
7	食品添加物(2)		発色剤(亜硝酸ナトリウム)の定量①				
8	食品添加物(3)		発色剤(亜硝酸ナトリウム)の定量②				
9	食品添加物(4)		着色料の検査(抽出)				
10	食品添加物(5)		着色料の同定				
11	微生物試験(1)		無菌操作、培地の作成 空中落下菌の測定、拭き取り検査				
12	微生物試験(2)		調理器具の一般細菌の検査				
13	微生物試験(3)		食品中の一般細菌の検査				
14	微生物試験(4)		食品中の大腸菌群の検査				
15	微生物試験(5) 衛生管理		グラム染色法 手洗いの確認				
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する							

2025年度 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							KN056
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	渡邊 依子
授業概要							
栄養学の生理的意義と代謝および健康保持・増進、疾患との関わりについて学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養の意義について理解し、栄養学各科目の基礎になることを目標とする。 健康の保持、増進、疾病の予防における栄養の役割、エネルギー代謝とその生理的意義を習得する。							
評価方法							
定期試験で100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	栄養の概念・食物の摂取		栄養の定義、栄養学の歴史、栄養素の種類と分類 食事と健康の関わり				
2	消化と吸収 ①		3つの消化方法、管腔内消化と膜消化・吸収				
3	消化と吸収 ②		栄養素別の消化・吸収				
4	炭水化物の栄養 ①		種類と分類、糖質の体内動態				
5	炭水化物の栄養 ②		他の栄養素との関わり、食物繊維				
6	脂質の栄養 ①		脂質の種類と構造、脂質の体内動態				
7	脂質の栄養 ②		コレステロール、他の栄養素との関わり				
8	たんぱく質の栄養 ①		たんぱく質とアミノ酸の関わり、生理作用、体内動態				
9	たんぱく質の栄養 ②		窒素出納、たんぱく質の栄養価評価、他の栄養素との関わり				
10	脂溶性ビタミンの栄養		脂溶性ビタミンの種類と代謝・生理作用、欠乏症と過剰症				
11	水溶性ビタミンの栄養		水溶性ビタミンの種類と代謝・生理作用、欠乏症				
12	ミネラルの栄養		ミネラルの分類と役割				
13	水・電解質の栄養		水の体内分布、水の出納、電解質の代謝				
14	エネルギー代謝 ①		エネルギーとは、エネルギーの測定法				
15	エネルギー代謝 ②・まとめ		基礎代謝量、安静時代謝量、食事誘発性体熱産生				
教科書(参考書・教材等)							
新編 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/庄司久美子 アイ・ケイ・コーポレーション							

2025年度 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							KN057
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	渡邊 依子	
授業概要							
「基礎栄養学Ⅰ」で学んだ内容をもとに、ヒトが生きるうえで必要となる各栄養素の代謝、生理的役割について再度確認し理解を深める。							
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、各栄養素の代謝とその生理的意義について、栄養素に対する応答の個人差を含めて理解し説明できる。							
基礎栄養学Ⅰで学んだ知識を、他の栄養学系科目と関連付けて理解できる。							
評価方法							
定期試験で100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	基礎栄養学Ⅰの復習		基礎栄養学Ⅰの復習				
2	遺伝形質と栄養		遺伝形質と栄養の相互作用				
3	炭水化物の栄養①		糖質の体内代謝、血糖の調節				
4	炭水化物の栄養②		他の栄養素との関わり、食物繊維				
5	脂質の栄養①		脂質の体内代謝、コレステロール代謝の調節				
6	脂質の栄養②		摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関わり				
7	たんぱく質の栄養①		たんぱく質・アミノ酸の体内代謝				
8	たんぱく質の栄養②		摂取するたんぱく質の量と質の評価、他の栄養素との関わり				
9	ビタミンの栄養①		ビタミンの栄養学的特徴と機能				
10	ビタミンの栄養②		ビタミンの吸収と体内利用				
11	ミネラルの栄養①		ミネラルの栄養学的特徴と機能				
12	ミネラルの栄養②		ミネラルの吸収と体内利用				
13	水、電解質の栄養		水の出納・電解質の代謝				
14	エネルギー代謝		生体の利用エネルギー				
15	まとめ		基礎栄養学Ⅰ・Ⅱの総復習				
教科書(参考書・教材等)							
新編 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/庄司久美子 アイ・ケイ・コーポレーション							

2025年度 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							KN058
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
基礎栄養学特論		4	前期	2	必修	講義	惟村 直仁
授業概要							
基礎栄養学, 生化学の知識をさらに磨くための講義と最新の知見やトピックスを講義する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
生化学、栄養学、臨床栄養学などの知識が結びつくことを目標とする。							
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							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	栄養の概念・定義		栄養とはなにか、栄養学の歴史、欠乏症と過剰症など				
2	炭水化物の消化と吸収 炭水化物の代謝①		炭水化物の基礎、消化と吸収、細胞内移動 グルコースなどの代謝について				
3	炭水化物の代謝②		グルコースなどの代謝について				
4	タンパク質アミノ酸①		たんぱく質の消化と吸収 たんぱく質の機能 栄養評価について。				
5	タンパク質アミノ酸②		たんぱく質 アミノ酸の代謝				
6	脂質の栄養①		脂質の吸収と運搬 食後と食間の脂質代謝 脂肪酸について				
7	脂質の栄養②		脂肪酸の体内代謝				
8	エネルギー代謝①		エネルギー消費量				
9	エネルギー代謝②		エネルギー消費量 測定方法				
10	ビタミンの栄養①		水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン、ビタミンの栄養学的機能				
11	ビタミンの栄養②		生理学的利用 代謝				
12	ミネラルの栄養①		ミネラルの分類と栄養学的機能 多量ミネラルと微量ミネラル 栄養学的機能				
13	ミネラルの栄養②		硬組織とミネラル 生体機能の調節				
14	ホメオスタシスと情報		情報伝達 細胞の情報伝達				
15	遺伝子と栄養		遺伝子 核酸の代謝				
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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							KN059
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。食事内容と基準値とを比較する基礎的な解析法と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. 食事摂取基準の策定目的と概要を理解し、基本的な活用ができる。3. 食事バランスガイドの策定目的と概要を理解し、基本的な活用ができる。4. 自己の食事に対する基本的な評価ができる。							
評価方法							
課題に対するレポートを100点満点として、総合的に評価する。							
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		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、栄養価の算出法、数値の扱い方				
4	食品成分表(3)		モデル献立(A)の栄養価の算出、算出時の留意点				
5	食品成分表(4)		モデル献立(A)の算出した栄養価の確認				
6	食品成分表(5)		モデル献立(B)の栄養価の算出、算出時の留意点				
7	食品成分表(6)		モデル献立(B)の算出した栄養価の確認				
8	食事摂取基準(1)		日本人の食事摂取基準の沿革、策定目的、活用法				
9	食事摂取基準(2)		体重管理とエネルギー必要量、BMIの算出法と評価				
10	食事摂取基準(3)		推定エネルギー必要量				
11	食事摂取基準(4)		各栄養素の指標、必要量				
12	食事バランスガイド(1)		食事バランスガイドの策定目的、概要				
13	食事バランスガイド(2)		料理区分、サービング(SV、つ)、食事バランスによる食事の評価				
14	食事バランスガイド(3)		食事バランスガイド活用術、自己の食事記録の解析				
15	食事の評価		自己の食事を評価、問題点を探り、改善策を考える				
教科書(参考書・教材等)							
1. 日本食品標準成分表(八訂)、2. 日本人の食事摂取基準 2025年版、3. 適宜、プリントを配布							

2025年度 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							KN060
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		3	前期	1	必修	実習	今井 久美子
授業概要							
1. 自己がクライアントとなり、栄養アセスメントの技法を用い、身体状況と食事調査などの情報収集、解析、評価より問題点を探り、改善策を立案する。2. 体験型の栄養教育の企画と発表する力を習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. 健康保持・増進、疾病予防における栄養アセスメントの概念と手順を理解し、活用ができる。2. 身体状況の計測、タイムスタディ及び食事調査などの情報収集、解析、評価、改善への立案ができる。3. 集団に対する栄養教育の企画と発表ができる。4. これまで習得した栄養学の知識を活用できる。							
評価方法							
課題に対するレポートを100点満点として、総合的に評価する。							
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		・実習の進め方 1: 自己をクライアントとした栄養アセスメントの実践(2回から11回) 2: 栄養教育の実践に向けて(12回から15回) ・栄養アセスメントの基本事項 ・レポートの書き方				
2	栄養アセスメント(1)		<情報収集> ① 身体計測: In Body、ロコモスキャン、血圧 ② 食事調査: 記録紙法 ③ タイムスタディ ④ アンケート: 食嗜好				
3	栄養アセスメント(2)		<解析> ② 食事記録の数量化と栄養価の算出				
4	栄養アセスメント(3)		<解析> ② 食事記録の数量化と栄養価の算出 ② 食事バランスガイドによる解析				
5	栄養アセスメント(4)		<解析> ① 身体計測: In Body、ロコモスキャン、血圧 ③ タイムスタディ: 消費エネルギー量、身体活動レベルの算出				
6	食事摂取摂取基準の活用(1)		<解析> 自己の摂取基準 ・推定エネルギー必要量 ・エネルギー産生栄養素バランス				
7	食事摂取摂取基準の活用(2)		<解析> 自己の摂取基準の作成 ・たんぱく質の必要量 ・ビタミンの必要量 ・ミネラルの必要量				
8	栄養アセスメント(5)		<解析・評価> ・食事記録の栄養価と自己の食事摂取基準: エネルギー量及び各栄養素量の充足率の算出と評価				
9	栄養アセスメント(6)		<解析・評価> ④ 食嗜好に関するアンケートの解析 ・自己の食嗜好を検討				
10	計画の立案(1)		<計画> ・自己のデータ(①～④)の解析結果を評価、問題点を探る ・問題点に対する改善案を考える				
11	計画の立案(2)		<計画> ・自己のデータ(①～④)の問題点に対し、自己が実行できる改善案を作成する				
12	栄養教育の実践に向けて(1)		<栄養教育を受講> すでに咀嚼能力が確立した対象者に対する咀嚼指導				
13	栄養教育の実践に向けて(2)		<栄養教育の企画> ・幼児期、学童期を対象とした体験型の栄養教育の企画Ⅰ				
14	栄養教育の実践に向けて(3)		<栄養教育の企画> ・幼児期、学童期を対象とした体験型の栄養教育の企画Ⅱ				
15	栄養教育の実践に向けて(3)		<企画の発表> ・幼児期、学童期を対象とし企画した体験型の栄養教育の発表				
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 3. 調理のためのベーシックデータ 第6版、4. 適宜、プリントを配布							

2025年度 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							KN061
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	吉本 奈央	
授業概要							
日本人の食事摂取基準の概要及び栄養ケア・マネジメントの基礎や成長・発達・加齢に伴う身体の変化、妊娠期・授乳期の特性、栄養管理面について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養ケア・マネジメントの基礎及び日本人の食事摂取基準の概要について学び、理解する。また成長・発達・加齢に伴う身体の変化や妊娠・授乳期について身体的及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、小テスト、課題にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
給食委託会社・高齢者施設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。(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		オリエンテーション 栄養ケア・マネジメントの概念				
2	栄養ケア・マネジメントⅡ		栄養アセスメント				
3	栄養ケア・マネジメントⅢ 食事摂取基準の基礎的理解Ⅰ		栄養ケア計画の実施・モニタリング・評価・フィードバック 食事摂取基準活用の基礎的理解①				
4	食事摂取基準の基礎的理解Ⅱ		食事摂取基準活用の基礎的理解②				
5	食事摂取基準の基礎的理解Ⅲ		食事摂取基準活用の基礎的理解③				
6	成長・発達・加齢Ⅰ		成長・発達及び加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養①				
7	成長・発達・加齢Ⅱ		成長・発達及び加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養②				
8	妊娠期・授乳期の栄養Ⅰ		妊娠期・授乳期の生理的特徴①				
9	妊娠期・授乳期の栄養Ⅱ		妊娠期・授乳期の生理的特徴②				
10	妊娠期・授乳期の栄養Ⅲ		妊娠期・授乳期の生理的特徴③				
11	妊娠期・授乳期の栄養Ⅳ		妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
12	妊娠期・授乳期の栄養Ⅴ		妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
13	妊娠期・授乳期の栄養Ⅵ		妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア③				
14	妊娠期・授乳期の栄養Ⅶ		妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア④				
15	まとめ		応用栄養学Ⅰ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3版 栢下淳、上西一弘編 羊土社							

2025年度 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							KN062
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Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要							
「応用栄養学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、栄養管理面について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
新生児期から思春期までのライフステージ別の身体的及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、小テスト、課題にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
給食委託会社・高齢者施設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。（管理栄養士免許所持）							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	新生児期・乳児期の栄養Ⅰ		新生児期・乳児期の生理的特徴①				
2	新生児期・乳児期の栄養Ⅱ		新生児期・乳児期の生理的特徴②				
3	新生児期・乳児期の栄養Ⅲ		新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
4	新生児期・乳児期の栄養Ⅳ		新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
5	新生児期・乳児期の栄養Ⅴ		新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア③				
6	成長期の栄養Ⅰ		幼児期の生理的特徴				
7	成長期の栄養Ⅱ		幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
8	成長期の栄養Ⅲ		幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
9	成長期の栄養Ⅳ		学童期・思春期の生理的特徴				
10	成長期の栄養Ⅴ		学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
11	成長期の栄養Ⅵ		学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
12	成長期の栄養Ⅶ		学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア③				
13	成長期の栄養Ⅷ		学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア④				
14	成長期の栄養Ⅸ		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		応用栄養学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							
健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第8版 瀧本秀美、飯田薫子編 南江堂							

2025年度 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							KN063
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Ⅲ	2	後期	2	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要							
「応用栄養学Ⅱ」に続き、成人期、高齢期の特性、栄養管理面について学ぶ。また運動、ストレス、特殊環境下での特性、栄養管理面をについて学ぶ。							
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別の特性や様々な環境における身体的および栄養学上の特性を学び、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる力を養う。							
評価方法							
100点満点の総合評価。定期試験80%、小テスト・課題20%にて評価する。							
教員紹介							
給食委託会社・高齢者施設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。（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Ⅱ		成人期の生理的特徴②				
3	成人期の栄養Ⅲ		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Ⅳ		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Ⅴ 高齢期の栄養Ⅰ		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 高齢期の生理的特徴①				
6	高齢期の栄養Ⅱ		高齢期の生理的特徴②				
7	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				
8	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				
9	高齢期の栄養Ⅴ		高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア③				
10	高齢期の栄養Ⅵ		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				
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		応用栄養学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 健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第8版 瀧本秀美、飯田薫子編 南江堂							

2025年度 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							KN064
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
応用栄養学特論		4	後期	2	必修	講義	吉本 奈央
授業概要							
最近の国民のライフスタイルの変化に伴ってライフスタイル栄養学の重要性が増大しているため、その内容を新しい知見とトピックスを取り上げながら講義する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養ケア・マネジメントの基礎及び日本人の食事摂取基準の概要について学び、理解する。また成長・発達・加齢に伴う身体の変化やライフステージ別の身体的・生理的特徴と栄養の特性を理解し、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							
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							
給食委託会社・高齢者施設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。(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		応用栄養学の復習				
2	日本人の食事摂取基準Ⅰ		食事摂取基準2020年版の振り返りと2025年版の変更点①				
3	日本人の食事摂取基準Ⅱ		食事摂取基準2020年版の振り返りと2025年版の変更点②				
4	日本人の食事摂取基準Ⅲ		食事摂取基準2020年版の振り返りと2025年版の変更点③				
5	栄養ケア・マネジメントⅠ		栄養ケア・マネジメントの概念				
6	栄養ケア・マネジメントⅡ		栄養ケア・マネジメントの概要				
7	妊娠期・授乳期		妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養管理				
8	新生児期・乳児期		新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養管理				
9	成長期		幼児期・学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養管理				
10	成人期		成人期・更年期の栄養アセスメントと栄養管理				
11	高齢期Ⅰ		高齢期の栄養アセスメントと栄養管理①				
12	高齢期Ⅱ		高齢期の栄養アセスメントと栄養管理②				
13	運動・スポーツと栄養		運動・スポーツ時の栄養アセスメントと栄養管理				
14	環境・ストレスと栄養 災害時の栄養		環境・ストレス時の栄養アセスメントと栄養管理 災害時の栄養管理				
15	まとめ		応用栄養学特論のまとめ				
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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							KN065
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
応用栄養学実習Ⅰ	2	前期	1	必修	実習	吉本 奈央	
授業概要							
講義で学んだ知識をもとに、妊娠期、授乳期、成長期のライフステージ別の特性や課題を理解し、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、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							
給食委託会社・高齢者施設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。(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	妊娠期の栄養管理Ⅰ		妊娠期栄養の特性、妊娠期の食事・献立計画				
3	妊娠期の栄養管理Ⅱ		妊娠期の食事計画と班別献立計画				
4	妊娠期の栄養管理Ⅲ		＜調理実習＞妊娠期特性に応じた食事(調理・試食・評価)				
5	妊娠期の栄養管理Ⅳ 授乳期の栄養管理Ⅰ		妊娠期の食事計画の振り返り・改善 授乳期栄養の特性				
6	授乳期の栄養管理Ⅱ 乳児期の栄養管理Ⅰ		母乳栄養と人工栄養、調乳				
7	乳児期の栄養管理Ⅱ		＜調理実習＞乳児期の特性に応じた食事(調理・試食・評価)				
8	幼児期の栄養管理Ⅰ		幼児期の特性に合わせた栄養ケアマネジメントの実際				
9	幼児期の栄養管理Ⅱ		＜調理実習＞幼児食の展開(1～2歳児用の食事と3～5歳児の食事)				
10	幼児期の栄養管理Ⅲ		幼児の事例を基にした栄養ケア計画及び献立作成				
11	幼児期の栄養管理Ⅳ		食事計画(食物アレルギー対応食含む)、班別献立計画				
12	幼児期の栄養管理Ⅴ		＜調理実習＞幼児期の特性に応じた食事(調理・試食・評価)				
13	学童期・思春期の栄養管理Ⅰ		学童期及び思春期栄養の特性・栄養ケアマネジメント				
14	学童期・思春期の栄養管理Ⅱ		＜調理実習＞学童期の特性に応じた食事(調理・試食・評価)				
15	まとめ		応用栄養学実習Ⅰ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)、健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第8版(南江堂)、栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版(羊土社)、八訂食品成分表、調理のためのベー							

2025年度 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							KN066
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
応用栄養学実習Ⅱ	2	後期	1	必修	実習	吉本 奈央	
授業概要							
講義で学んだ知識をもとに、成人期、高齢期のライフステージ別の特性や課題を理解し、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。さらにスポーツや運動時に対するアセスメントや栄養管理について習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
成人期や高齢期といったライフステージや運動時にかか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着ける。							
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							
給食委託会社・高齢者施設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。(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		授業の進め方 成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画①				
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②				
3	成人期の栄養管理Ⅲ		成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画③				
4	成人期の栄養管理Ⅳ		成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画④				
5	運動・スポーツ時の栄養管理Ⅰ		スポーツ選手の栄養ケア計画				
6	運動・スポーツ時の栄養管理Ⅱ		＜調理実習＞スポーツ選手の食事				
7	高齢期の栄養管理Ⅰ		高齢期の特性に合わせた栄養ケア				
8	高齢期の栄養管理Ⅱ		高齢期の栄養ケア計画、献立作成				
9	高齢期の栄養管理Ⅲ		咀嚼・嚥下困難高齢者の栄養ケア				
10	高齢期の栄養管理Ⅳ		＜調理実習＞高齢期の特性に合わせた食事				
11	高齢期の栄養管理Ⅴ		改訂 高齢期の特性に合わせた食事 献立作成				
12	高齢期の栄養管理Ⅵ		＜調理実習＞改訂 高齢期の特性に合わせた食事				
13	災害時の栄養管理		災害対策と備蓄食料				
14	高齢期の栄養管理Ⅶ		＜調理実習＞個人献立 高齢期の特性に合わせた食事				
15	まとめ		応用栄養学実習のまとめ				
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)、健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第8版(南江堂)、栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版(羊土社)、八訂食品成分表、調理のためのベーシックデータ							

2025年度 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							KN067
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(食事摂取基準)	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な不可欠な、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2025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							
授業内に行う小テストと定期試験により評価する。(100点満点評価。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							
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 たんぱく質		たんぱく質策定の基礎理論				
8	各論4 脂質		脂質策定の基礎理論				
9	各論5 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				
10	各論6 脂溶性ビタミン		脂溶性ビタミン策定の基礎理論				
11	各論7 水溶性ビタミン		水溶性ビタミン策定の基礎理論				
12	各論8 多量ミネラル		多量ミネラル策定の基礎理論				
13	各論9 微量ミネラル		微量ミネラル策定の基礎理論				
14	生活習慣及び生活機能の維持・向上に係る疾患等		高血圧・脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病(CKD)、骨粗鬆症の発症予防と重症化予防の基本的な考え方と食事の関連				
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2025年版」 第一出版							

2025年度 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							KN068
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	春日 千加子	
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点満点評価とする							
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、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(一次予防～三次予防)				
3	栄養教育の概念(2)		栄養教育と健康教育、栄養教育のマネジメントの仕組みを理解する				
4	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				
5	栄養教育と社会・生活とのかかわり(2)		近年の栄養教育、食生活、食習慣の課題と食環境を理解する				
6	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				
7	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				
8	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				
9	食行動変容と栄養教育(2)		行動科学からみた食行動変容の機序を理解する				
10	食行動変容と栄養教育(3)		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(4)		個人の行動変容を促す手法を理解する				
12	食行動変容と栄養教育(5)		集団・社会の行動変容に関する理論の応用を理解する				
13	食行動変容と栄養教育(6)		組織づくり・地域づくりの行動理論を理解する				
14	食行動変容と栄養教育への活用		食行動変容と栄養教育についての活用を理解する				
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							

2025年度 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							KN069
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	2	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と活用法				
14	栄養教育の評価(3)		評価デザインについての復習				
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							

2025年度 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							KN070
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	2	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・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	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（肥満症、メタボリックシンドローム）				
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（糖尿病）				
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（脂質異常症）				
12	成人期の栄養教育（4）		成人期の栄養教育（高血圧症）、減塩の栄養教育と留意点				
13	高齢期の栄養教育（1）		高齢期の栄養教育の特性と留意点（フレイル、サルコペニアなど）				
14	高齢期の栄養教育（2）		高齢期の栄養教育の特性と留意点（骨粗鬆症など）				
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）							

2025年度 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							KN071
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
栄養教育特論	4	後期	2	必修	講義	小川 万紀子	
授業概要							
対象者の社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴を考慮し、行動理論や技法を応用した栄養教育の展開について理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1年後期から受講した「栄養教育論」ならびに「栄養教育実習」の授業内容を包括的に復習し、管理栄養士として就職した際に、対象者に対する栄養教育・指導がスムーズに実施できる知識および技量を身につける。							
評価方法							
15回目に実施する定期筆記試験にて100点満点で評価し、60点以上で合格とする。							
教員紹介							
クリニック、企業内診療所、自治体での集団・個人栄養教育・指導の経験により、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	行動科学の理論とモデル(1)	「刺激－反応理論」「生態学的モデル」「ヘルスビリーフモデル」の各理論を理解する。					
2	行動科学の理論とモデル(2)	「トランスセオレティカルモデル」「計画的行動理論」「社会的認知理論」の各理論を理解する。					
3	行動科学の理論とモデル(3)	「イノベーション普及理論」「ヘルスリテラシー」の各理論を理解する。					
4	栄養カウンセリング	「行動カウンセリング」「カウンセリングの基礎的技法」「認知行動療法」「動機づけ面接」の内容を理解する。					
5	行動変容技法と概念(1)	「刺激統制」「反応妨害・拮抗」「行動置換」「オペラント強化」「認知再構成」「意思決定バランス」の内容を理解する。					
6	行動変容技法と概念(2)	「目標宣言、行動契約」「セルフモニタリング」「セルフエフィカシー」「ストレスマネジメント」「ソーシャルスキルトレーニング」「ナッジ」の内容を理解する。					
7	組織づくり・地域づくり・食環境づくりへの展開	「セルフヘルプグループ」「グループダイナミクス」「エンパワメント」「栄養教育と食環境づくり」の内容を理解する。					
8	栄養教育マネジメント(1)	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデルである「プリシード・プロシードモデル」「ソーシャルマーケティング」について理解する。					
9	栄養教育マネジメント(2)	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメントの種類と方法について理解する。					
10	栄養教育マネジメント(3)	栄養教育の目標設定である「実施目標」「学習目標」「行動目標」「環境目標」「結果目標」について理解する。					
11	栄養教育マネジメント(4)	栄養教育計画立案にあたる「学習形態と場」「期間・時期・頻度・時間」「実施者の決定とトレーニング」「教材に選択と作成」について理解する。					
12	栄養教育マネジメント(5)	栄養教育の評価「企画評価」「経過評価」「影響評価」「結果評価」「形成的評価」「総括的評価」「経済評価」「総合的評価」について理解する。					
13	ライフステージ別の栄養教育の展開	「保育所・幼稚園」「小・中・高等学校・大学」「地域・職場」「高齢者福祉施設・在宅介護」「生活環境別」における栄養教育の展開について理解し、現場で活用できる技量を身につける。					
14	諸外国の栄養教育の動向	先進国、開発途上国における栄養教育の歴史および現状を理解する。					
15	まとめ・定期試験	授業開始40分にて本授業で学んだことを包括的に復習する。定期筆記試験(50分間)を実施する。					
教科書(参考書・教材等)							
栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで使用したテキスト(NEXT 栄養教育論 講談社刊)および必要に応じて印刷物を配布する。							

2025年度 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							KN072
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100点満点評価する							
教員紹介							
産業保健の場やクリニック等で集団・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				
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							

2025年度 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							KN073
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	3	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(100点満点)							
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)		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				
9	集団栄養教育の企画(8)		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				
10	集団栄養教育の企画(9)		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				
11	集団栄養教育の企画(10)		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				
12	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				
13	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				
14	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				
15	プレゼンテーション評価、まとめ		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 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							

2025年度 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							KN074
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
臨床栄養学Ⅰ		2	前期	2	必修	講義	伊沢 由紀子
授業概要							
消化器疾患、肝臓・胆嚢・膵臓疾患、代謝・内分泌系疾患等の各疾患の病態生理、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
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、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について学習、専門的知識を修得すること。							
評価方法							
筆記試験80%、平常点20%（出席状況・小テスト等を含む）で100点満点評価							
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	臨床栄養学の概念		臨床栄養の意義と目的、疾病と栄養				
2	消化器疾患1		口内炎・舌炎、胃・食道逆流症等の病態生理・栄養食事療法				
3	消化器疾患2		胃・十二指腸疾患、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	肝臓・胆嚢・膵臓疾患1		肝炎、肝硬変、脂肪肝、NAFLD・NASH等の病態生理・栄養食事療法				
7	肝臓・胆嚢・膵臓疾患2		胆石症、胆嚢炎・胆管炎の病態生理・栄養食事療法				
8	肝臓・胆嚢・膵臓疾患3		膵炎・膵癌の病態生理・栄養食事療法				
9	代謝・内分泌系疾患1		肥満、るいそうの病態生理・栄養食事療法				
10	代謝・内分泌系疾患2		脂質異常症の病態生理・栄養食事療法				
11	代謝・内分泌系疾患3-①		糖尿病の病態生理・栄養食事療法				
12	代謝・内分泌系疾患3-②		糖尿病の病態生理・栄養食事療法				
13	代謝・内分泌系疾患4		高尿酸血症・通風の病態生理・栄養食事療法				
14	代謝・内分泌系疾患5		甲状腺機能亢進症・低下症、クッシング症候群の病態生理・栄養食事療法				
15	まとめ		これまでの各疾患ごとの授業のポイントをまとめる				
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							
糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版（文光堂） 腎臓病食品交換表 第9版（医歯薬出版）							

2025年度 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							KN075
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
臨床栄養学Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要							
臨床栄養学Ⅰに続き、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教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
臨床栄養学Ⅰに続き、循環器系疾患、腎臓疾患、血液系疾患、内分泌疾患、呼吸器疾患、免疫・アレルギー疾患など各疾患の病態生理、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について学習、専門的知識を修得する。							
評価方法							
筆記試験80%、平常点20%（出席状況・小テスト等を含む）で100点満点評価							
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	循環器系疾患1		メタボリックシンドローム、高血圧症の病態生理・栄養食事療法				
2	循環器系疾患2		動脈硬化症の病態生理・栄養食事療法				
3	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				
4	呼吸器疾患1		肺炎・気管支喘息の病態生理・栄養食事療法				
5	呼吸器疾患2		慢性閉塞性肺疾患の病態生理・栄養食事療法				
6	腎臓疾患1		慢性腎臓病(CKD)の病態生理・栄養食事療法				
7	腎臓疾患2		ネフローゼ症候群の病態生理・栄養食事療法				
8	腎臓疾患3		糖尿病性腎症の病態生理・栄養食事療				
9	腎臓疾患4		腎盂腎炎、急性腎不全の病態生理・栄養食事療法				
10	腎臓疾患5		人工透析(血液、腹膜)の病態生理・栄養食事療法				
11	免疫・アレルギー疾患		アレルギー疾患、自己免疫疾患の病態生理と食事療法				
12	血液疾患 鉄欠乏性貧血		巨赤芽球性貧血の病態生理と栄養食事療法				
13	骨・関節疾患		骨粗鬆症・くる病・骨軟化症の病態生理と栄養食事療法				
14	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の病態生理と栄養食事療法				
15	妊産婦・授乳婦疾患		妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病の病態生理と栄養食事療法				
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							

2025年度 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							KN076
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
臨床栄養学Ⅲ		3	前期	2	必修	講義	伊沢 由紀子
授業概要							
臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学習した内容をさらに深く掘り下げ、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教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学習した内容の復習と同時に内容をさらに深く掘り下げ、難しい症例について学び、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について学習し、専門的知識を修得する。							
評価方法							
筆記試験80%、平常点20%（出席状況・小テスト等を含む）で100点満点評価							
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	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ疾患についての栄養管理		臨床栄養学Ⅰ・Ⅱについて学んだ内容を復習し症例について学ぶ。				
2	高齢者疾患1		高齢者の特異性、高齢者の症候と疾患、高齢者に多くみられる障害				
3	高齢者疾患2		フレイル、サルコペニアの栄養管理の栄養管理				
4	高齢者疾患3		摂食・嚥下障害の栄養管理				
5	高齢者疾患4		褥瘡の栄養管理				
6	高齢者疾患5		高齢者の栄養管理のまとめ				
7	小児疾患1		先天性代謝異常、乳児下痢症の病態生理・栄養食事療法				
8	小児疾患2		小児腎臓病の病態生理・栄養食事療法				
9	小児疾患3		小児糖尿病、小児肥満の病態生理・栄養食事療法				
10	外科1		術前・術中・術後の栄養管理				
11	外科2		疾患別の術後の栄養管理				
12	外科3		クリティカルケア				
13	がんと栄養		がん患者の栄養管理				
14	その他		感染症、心身症の栄養管理				
15	まとめ		まとめ及び症例				
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							

2025年度 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							KN077
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
臨床栄養学特論		4	後期	2	必修	講義	伊沢 由紀子
授業概要							
最近の国民の生活習慣病の複合疾患など、臨床における高度な栄養指導、献立作成および摂食障害などに対応できるための新しい知見や高度な知見を講義する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
生活習慣病の複合疾患等を理解し、これら複雑な症状に対しての栄養介入計画、栄養指導、献立作成が出来るようにする。							
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							
大学病院、がん専門病院等での勤務経験をもとに栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	臨床栄養学のポイント		臨床栄養学を学ぶにあたり必要な基礎項目について				
2	肥満・メタボリックシンドローム		肥満・メタボリックシンドロームを中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
3	脂質異常症、高尿酸血症		脂質異常症、高尿酸血症を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
4	糖尿病		糖尿病を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
5	その他内分泌疾患		内分泌疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
6	循環器系疾患		循環器系疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
7	腎臓疾患1		腎臓疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
8	腎臓疾患2		腎臓疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
9	人工透析		人工透析を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
10	呼吸器疾患		呼吸器疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
11	肝疾患・肝硬変		肝疾患・肝硬変を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
12	消化器疾患1		消化器疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
13	消化器疾患2		消化器疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
14	血液疾患、栄養障害などその他疾患		血液疾患、栄養障害などその他疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理				
	まとめ		疾患別まとめの他、臨床栄養の概念や診療報酬について				
教科書(参考書・教材等)							
購入無し							

2025年度 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							KN078
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
臨床栄養学実習Ⅰ	2	後期	1	必修	実習	山邊 志都子	
授業概要							
臨床栄養管理に必要な技能について、身体計測や臨床検査はじめ栄養補給としての食事の組み立て、食事療法における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。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10%、提出課題70%にて評価する。							
教員紹介							
総合病院における実務経験を活かし、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	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,糖尿病交換表の使い方		糖尿病症例・肥満症症例・動脈硬化症症例,糖尿病交換表の使い方				
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・腎臓病交換表の使い方		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							

2025年度 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							KN079
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
臨床栄養学実習Ⅱ	3	前期	1	必修	実習	山邊 志都子	
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							
臨床栄養学実習Ⅰで実習した体験を踏まえて、臨床栄養学実習Ⅱでは、実践での応用力・プレゼンテーション能力を養成する。各疾患ごとの栄養管理，経静脈栄養，経腸栄養の応用力を養う。各疾患ごとの栄養管理 に必要な知識と手技を身につける。							
評価方法							
100点満点の総合評価。平常点(出席状況10%)、調理・盛付その他の技能10%、プレゼンテーション力10%、提出課題70%にて評価する。							
教員紹介							
総合病院における実務経験を活かし、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	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	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。				
5	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。				
6	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。				
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	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。				
10	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				
11	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				
12	化学療法治療中のがん患者における献立および調理		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							

2025年度 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							KN080
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	2	後期	2	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要							
臨床栄養学の意義と目的、医療・福祉・介護と臨床栄養、医療制度の基本はじめ、総合的な栄養ケア・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							
臨床栄養学の意義と目的、医療・福祉・介護と臨床栄養、医療制度の基本はじめ、総合的な栄養ケア・マネジメントについて学習し、専門的知識を習得する。							
評価方法							
筆記試験80%、平常点20%（出席状況・小テスト等を含む）で100点満点評価							
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・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9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							

2025年度 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							KN081
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	前期	1	必修	演習	伊沢 由紀子
授業概要							
栄養管理プロセスを用いた病態に応じた栄養アセスメント、栄養ケア・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							
栄養管理プロセスを用い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病態別に学ぶ。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10%、提出課題70%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							

2025年度 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							KN082
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							
公衆栄養の概念、公衆栄養活動の理論的根拠などの基本的知識や我が国の健康・栄養状態、実際に行われている政策等について教授する。							
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(100点満点評価)							
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		公衆栄養活動と管理栄養士				
3	健康・栄養問題の現状と課題1		少子高齢化における健康・栄養問題				
4	健康・栄養問題の現状と課題2		健康状態の変化				
5	健康・栄養問題の現状と課題3		食を取り巻く環境の変化				
6	健康・栄養問題の現状と課題4		諸外国の健康・栄養問題の現状と課題と国際栄養の理解				
7	健康づくり政策と公衆栄養活動		健康づくり政策と公衆栄養活動の役割、栄養政策				
8	健康づくり政策と公衆栄養活動		公衆栄養関係法規				
9	健康づくり政策と公衆栄養活動		行政・関連する組織の連携と行政栄養士の業務				
10	健康づくり政策と公衆栄養活動		健康づくり政策(健康増進基本方針、食育の推進に関する計画等)				
11	健康づくり政策と公衆栄養活動		食環境づくり政策				
12	健康づくり政策と公衆栄養活動		国民健康・栄養調査				
13	健康づくり政策と公衆栄養活動		食料需給				
14	健康づくり政策と公衆栄養活動		健康づくりのための指針・ツール				
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)							
「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10巻 公衆栄養学 2025年版公衆栄養活動の実践のための理論と展開」医歯薬出版株式会社							

2025年度 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							KN083
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							
保健・医療・福祉・介護の総合的ななかかわりとシステム、地域栄養活動に基礎となる理論と方法論、エビデンスの基本となる栄養疫学調査の意義と結果に対する理論等について教授する。							
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100点満点評価							
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 栄養疫学の必要性和意義 暴露要因としての食事摂取量				
2	栄養疫学Ⅱ		疫学的手法				
3	栄養疫学Ⅲ		健康・栄養活動への栄養疫学の活用、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とは				
5	公衆栄養マネジメントⅡ		公衆栄養アセスメント(目的と方法、食事摂取基準の地域集団への活用)				
6	公衆栄養マネジメントⅢ		公衆栄養アセスメント(地域の実態把握の理論モデル、)				
7	公衆栄養マネジメントⅣ		公衆栄養アセスメント(地域の実態把握の方法)				
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				
9	公衆栄養マネジメントⅥ		公衆栄養プログラムの計画・実施・評価				
10	公衆栄養マネジメントⅦ		災害時の栄養政策、公衆栄養マネジメントのまとめ				
11	公衆栄養プログラムの展開		地域特性に対応したプログラムの展開 (健康づくり、食育)				
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)							
「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10巻 公衆栄養学 2024年版公衆栄養活動の実践のための理論と展開」医歯薬出版株式会社							

2025年度 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							KN084
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形 式	氏 名
公衆栄養学特論		4	後期	2	必修	講義	渡邊 くるみ
授業概要							
最近の国民の生活習慣の広がりを視野に、栄養調査、公衆栄養アセスメント、食環境整備、食品表示、災害時の食支援ネットワークづくり、食育などを理解し、公衆栄養行政に対応するための新しい知見やトピックスを講義する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
公衆栄養学に関する必要な知識を習得する。							
評価方法							
試験による100点満点評価とする							
教員紹介							
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(管理栄養士免許所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	公衆栄養学の概念		公衆栄養学の概念と公衆栄養活動				
2	健康・栄養問題の現状と課題		国民健康栄養調査の結果等				
3	食環境整備		食環境の変化と食料自給表				
4	栄養政策1		公衆栄養関係法規				
5	栄養政策2		国民健康栄養調査等				
6	栄養政策3		健康日本21(健康増進計画)、食育推進基本計画				
7	栄養疫学		食事調査、エネルギー調整、食事摂取基準				
8	公衆栄養マネジメント1		公衆栄養アセスメント				
9	公衆栄養マネジメント2		マネジメント評価				
10	公衆栄養活動プログラムの実際1		災害対策と食支援ネットワーク、				
11	公衆栄養プログラムの実際2		年代別の課題と取組				
12	公衆栄養プログラムの実際3		食環境整備とツール				
13	公衆栄養プログラムの実際4		地域の健康づくり				
14	公衆栄養学の応用問題		応用力問題と対策				
15	まとめ		公衆栄養学特論まとめ				
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10巻 公衆栄養学2023年版公衆栄養活動の実践のための理論と展開」医歯薬出版株式会社							

2025年度 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							KN085
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							
自治体・職域・企業において公衆栄養活動を展開するためのプロセスを理解するために、企画の立案、提案に関する事柄をについて、実習を通じて教授する。							
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100点満点評価する。							
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	国民の健康課題とその科学的根拠					
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	健康課題の背景を探る					
5	公衆栄養アセスメントの実際5	健康課題の背景を探る(グループワーク)					
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	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(媒体作成)1					
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)2					
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(発表、相互評価)					
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)							
「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10巻 公衆栄養学 2024年版公衆栄養活動の実践のための理論と展開」医歯薬出版株式会社							

2025年度 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							KN086
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							
人々の健康や栄養状態の改善・維持・増進等を目標とした栄養食事管理を実践するために、給食施設における、食事管理、栄養管理、衛生管理、経営管理の基礎知識を修得をし、給食経営についての理解を深める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. 給食の意義および給食経営管理の概要を理解する。 2. 給食施設のマネジメントにおける管理栄養士に必要な素養を理解し、習得する。 3. 給食運営や関連の資源を判断し、栄養面、安全面、経営管理全般のマネジメント能力を養う。							
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100点満点評価する。							
教員紹介							
給食受託会社での勤務にて、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と役割、給食施設の種類と特徴				
2	関連法規		健康増進法、学校給食法、食品衛生法、医療法、社会福祉法等				
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①		献立計画と献立作成の手順				
5	献立管理②		献立作成演習				
6	品質管理・生産管理		品質の概念と給食における品質管理・生産計画				
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①		経営管理の意義・目的、経営組織、				
14	経営管理②		経営資源、マーケティング				
15	最終試験		最終試験				
教科書(参考書・教材等)							
給食経営管理論 第一出版							

2025年度 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							KN087
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	前期	2	必修	講義	清水 孝子
授業概要							
各給食施設の特徴を学び、各施設に適した給食の運営及び経営管理について理解する。 労務・衛生・危機管理などの知識を習得し、特定給食施設を運営するためのマネジメントスキルを養う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. 各給食施設ごとの特徴を学び、各施設で求められる管理栄養士の素養を理解し、習得する。 2. 労務・衛生・危機管理などのマネジメントを実践する上で必要な基礎知識を習得する。							
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100点満点評価する。							
教員紹介							
給食受託会社での勤務にて、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①		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	その他の施設②		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				
15	最終試験		最終試験				
教科書(参考書・教材等)							
給食経営管理論 第一出版							

2025年度 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							KN088
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
給食経営管理特論	4	後期	2	必修	講義	中村 桂樹	
授業概要							
特定給食施設における栄養管理の主体である給食とそれを取り巻く様々なマネジメントサイクルを理解し、演習問題を活用しながら、管理栄養士として実践に結び付く授業展開を行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
各管理項目で修得した知識を踏まえたうえで、さらに関連性を学ぶことによって、給食経営を持続的に行うために必要な知識を習得する。							
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							
病院、高齢者福祉施設、給食委託会社において給食管理をしていた経験から管理栄養士養成に向けた授業展開を行う。(管理栄養士資格所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	給食経営の概念①		給食の目的と特徴、特定給食施設と関連法規				
2	給食経営の概念②		運営の作業手順、給食経営の資源				
3	給食経営システム①		トータルシステムとサブシステム				
4	給食経営システム②		栄養管理(給与栄養目標量・食品構成表・荷重平均栄養成分表)				
5	給食経営システム③		品質管理(設計・適合・総合品質)と標準化				
6	給食経営システム④		食材料管理(食材料の流通・契約方法)				
7	給食経営システム⑤		衛生管理(食中毒・HACCPの概要)				
8	給食経営システム⑥		生産管理①(大量調理の特徴)				
9	給食経営システム⑦		生産管理①(労働生産性・配膳管理)				
10	給食経営システム⑧		施設・設備管理(作業動線とゾーニング、各種機器)				
11	給食経営におけるマーケティング		マーケティングの目的、基本プロセス				
12	給食経営における組織管理①		人事管理、組織の形態				
13	給食経営における組織管理②		会計・原価管理(ABC分析、損益分岐点)				
14	危機管理対策の基本		リスク管理、事故対策と対応				
15	まとめ		各項目の振り返りとまとめ				
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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							KN089
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	清水 孝子	
授業概要							
人々の健康や栄養状態の改善・維持・増進等を目標とした栄養食事管理を実践するために、給食施設における、食事管理、栄養管理、衛生管理、経営管理の基礎知識を修得をし、給食経営についての理解を深める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. 給食の意義および給食経営管理の概要を理解する。 2. 給食施設のマネジメントにおける管理栄養士に必要な素養を理解し、習得する。 3. 給食運営や関連の資源を判断し、栄養面、安全面、経営管理全般のマネジメント能力を養う。							
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100点満点評価する。							
教員紹介							
給食受託会社での勤務にて、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と役割、給食施設の種類と特徴				
2	関連法規		健康増進法、学校給食法、食品衛生法、医療法、社会福祉法等				
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①		献立計画と献立作成の手順				
5	献立管理②		献立作成演習				
6	品質管理・生産管理		品質の概念と給食における品質管理・生産計画				
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①		経営管理の意義・目的、経営組織、				
14	経営管理②		経営資源、マーケティング				
15	最終試験		最終試験				
教科書(参考書・教材等)							
給食経営管理論 第一出版							

2025年度 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							KN090
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	2	前期	1	必修	実習	大野 強	
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・人員等の条件をもとに、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（実習への取り組み、実習レポートおよび帳票書類作成能力、技能等を総合的に評価）							
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・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・卓上メモの作成、計画発表会					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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・サービス					
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）							
実習用個人ファイル（初回配布）、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、大量調理、電卓							

2025年度 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							KN091
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	2	後期	1	必修	実習	大野 強	
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(実習への取り組み、実習レポートおよび帳票書類作成能力、技能等を総合的に評価)							
教員紹介							
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	A班 生産管理実習① B班 実習計画・帳票作成・サービス					
4	自主献立実習②	B班 生産管理実習① A班 実習計画・帳票作成・サービス					
5	自主献立実習③	A班 生産管理実習① B班 実習計画・帳票作成・サービス					
6	自主献立実習④	B班 生産管理実習① A班 実習計画・帳票作成・サービス					
7	自主献立実習⑤	A班 生産管理実習① B班 実習計画・帳票作成・サービス					
8	自主献立実習⑥	B班 生産管理実習① A班 実習計画・帳票作成・サービス					
9	自主献立実習⑦	A班 生産管理実習① B班 実習計画・帳票作成・サービス					
10	自主献立実習⑧	B班 生産管理実習① A班 実習計画・帳票作成・サービス					
11	自主献立実習⑨	A班 生産管理実習① B班 実習計画・帳票作成・サービス					
12	自主献立実習⑩	B班 生産管理実習① A班 実習計画・帳票作成・サービス					
13	自主献立実習⑪	A班 生産管理実習① B班 実習計画・帳票作成・サービス					
14	自主献立実習⑫	B班 生産管理実習① A班 実習計画・帳票作成・サービス					
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)							
実習用個人ファイル(初回配布)、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、大量調理、電卓							

2025年度 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							KN092
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	前期	1	必修	演習	小川 万紀子 他	
授業概要							
学内で習得した専門分野の各教育内容を含む学習を実施し、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)で集団・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				
1-2	応用栄養学①		栄養ケアマネジメント、食事摂取基準の基礎を確認する				
3-4	応用栄養学②		ライフステージ別の食事摂取基準を確認する				
5-6	応用栄養学③		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(妊娠期、乳児期、幼児期、学童期、思春期)				
7-8	応用栄養学④		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(成人期、更年期、高齢期)				
9-10	応用栄養学⑤		スポーツ時、特殊環境における特性およびアセスメント項目を確認する				
11-12	応用栄養学⑥		臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での応用栄養学のあり方について考える				
13-14	給食経営管理論①		給食の概念、関連法規、栄養・食事管理について確認する				
15-16	給食経営管理論②		献立管理、品質管理・生産管理、食材管理について確認する				
17-18	給食経営管理論③		衛生管理、施設・設備管理、危機管理について確認する				
19-20	給食経営管理論④		マーケティング、原価管理、顧客管理、労務管理について確認する				
21-22	給食経営管理論⑤		各種給食施設の栄養・食事管理について確認する				
23-24	給食経営管理論⑥		臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での給食経営管理のあり方について考える				
25-26	まとめ①		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				
27-28	まとめ②		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				
29-30	試験		応用栄養学、給食経営管理論に関する応用的内容を含んだ試験				
教科書(参考書・教材等)							
プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書							

2025年度 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							KN093
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	小川 万紀子	
授業概要							
学内で習得した専門分野の各教育内容を含む学習を実施し、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)で集団・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				
1-3	臨床栄養学①		臨床栄養学の概念、栄養ケアマネジメント、栄養アセスメント、臨床検査、栄養補給法などについて復習する				
4-6	臨床栄養学②		各疾患別の栄養管理を確認する(肥満・代謝性疾患、消化器疾患、腎疾患、内分泌疾患、呼吸器疾患、神経疾患、摂食障害、血液系疾患、筋・骨格疾患)				
7-9	臨床栄養学③		各疾患別の栄養管理を確認する(免疫・アレルギー疾患、感染症、がん、手術・周術期、クリティカルケア、要介護、小児疾患、妊産婦・授乳婦疾患)				
10-12	臨床栄養学④		臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での臨床栄養学のあり方について考える				
13-15	公衆栄養学①		公衆栄養学の概念、公衆栄養学活動、健康・栄養問題の現状と課題について考える				
16-18	公衆栄養学②		健康づくり政策と公衆栄養活動、公衆栄養マネジメント、公衆栄養プログラムについて考える				
19-21	公衆栄養学③		栄養疫学の復習、データを用いた演習				
22-24	公衆栄養学④		臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での公衆栄養学のあり方について考える				
25-27	栄養教育論①		栄養教育の概念、行動科学の理論とモデル、行動変容技法と概念について確認する				
28-30	栄養教育論②		栄養カウンセリングの技法を確認し、栄養カウンセリングの実際を学ぶ				
31-33	栄養教育論③		栄養教育マネジメントとして、アセスメント、目標設定、栄養教育計画立案、栄養教育プログラムの実施、評価を学ぶ				
34-36	栄養教育論④		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				
37-39	まとめ①		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				
40-42	まとめ②		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				
43-45	試験		臨床栄養学、公衆栄養学、栄養教育論に関する応用的内容を含んだ試験				
教科書(参考書・教材等)							
プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書							

2025年度 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							KN094
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	
授業概要							
学内で習得した専門分野の各教育内容を含む学習を実施し、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)で集団・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				
1-2	食品学①		食料と環境問題、食品成分・物性、食品成分表について確認する				
3-4	食品学②		食品の機能、食品表示、規格基準について確認する				
5-6	食品学③		植物性食品の分類と成分について復習する				
7-8	食品学④		植物性食品の分類と成分について復習する				
9-10	食品学⑤		動物性食品の分類と成分について復習する				
11-12	食品学⑥		油脂類、調味料及び香辛料類、嗜好飲料類の分類と成分について復習する				
13-14	食品加工学①		食品加工の方法、栄養的变化、加工食品とその利用について確認する				
15-16	食品加工学②		食品流通、食料の保存法、器具と容器包装について確認する				
17-18	食品加工学③		調理学(調理操作と栄養的变化)を復習する				
19-20	食品衛生学①		食品衛生と法規、食品の変質について確認する				
21-22	食品衛生学②		食中毒、食品による感染症・寄生虫症、食品中の有害物質について確認する				
23-24	食品衛生学③		食品添加物について確認する				
25-26	食品衛生学④		食品衛生管理について確認する				
27-28	まとめ		臨地実習の経験を踏まえ、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				
29-30	試験		食品学、食品加工学、食品衛生学に関する応用的内容を含んだ試験				
教科書(参考書・教材等)							
プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書							

2025年度 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							KN095
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
総合演習Ⅳ	4	後期	2	必修	演習	小川 万紀子	
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)で集団-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				
1-3	基礎栄養学①		生化学分野の復習:アミノ酸・たんぱく質・糖質・脂質・核酸の構造と機能、代謝について確認する				
4-6	基礎栄養学②		生化学分野の復習:生体エネルギーと代謝、酵素の機能について確認する				
7-9	基礎栄養学③		栄養素の消化・吸収と体内動態、三大栄養素の体内代謝について確認する				
10-12	基礎栄養学④		ビタミン・ミネラルの栄養、水分、エネルギー代謝について確認する				
13-15	基礎栄養学⑤		生化学と基礎栄養学を横断し概観する				
16-18	解剖生理学①		細胞・組織・器官の構造、消化器系の構造と機能について確認する				
19-21	解剖生理学②		循環器系、腎・尿路系、内分泌系、神経系について確認する				
22-24	解剖生理学③		呼吸器系、運動器系、生殖器系、血液・凝固系、免疫系について確認する				
25-27	病理学①		加齢・疾患に伴う変化、臨床検査、治療方法、栄養障害について確認する				
28-30	病理学②		代謝疾患、循環器系疾患、内分泌系疾患について確認する				
31-33	病理学③		消化器系疾患、腎・尿路系疾患、呼吸器系疾患、神経系疾患について確認する				
34-36	病理学④		運動器疾患、血液疾患、生殖器系疾患、アレルギー疾患、感染症について確認する				
37-39	病理学⑤		解剖生理学と病理学を横断し概観する				
40-42	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				
43-45	試験		生化学、基礎栄養学、解剖生理学、病理学に関する応用的内容を含んだ試験				
教科書(参考書・教材等)							
プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書							

2025年度 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							KN096
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)	3	後期	1	必修	実習	高田 航、林 昌子	
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100点満点評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設、委託給食会社等で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(高田 管理栄養士資格所持)。クリニックでの栄養指導を担当していた経験より授業展開を行う(林 管理栄養士資格所持)。							
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	施設実習						
4	施設実習						
5	施設実習						
6	施設実習						
7	施設実習						
8	施設実習						
9	施設実習						
10	施設実習						
11	施設実習						
12	施設実習						
13	施設実習						
14	施設実習						
15	施設実習						
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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						KN097
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)	3	後期	2	必修	実習	高田 航、林 昌子
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、ベッドサイドケア、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在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100点満点評価する。						
教員紹介						
病院、高齢者施設、委託給食会社等で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(高田 管理栄養士資格所持)。クリニックでの栄養指導を担当していた経験より授業展開を行う(林 管理栄養士資格所持)。						
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、ベッドサイドケア、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	施設実習					
4	施設実習					
5	施設実習					
6	施設実習					
7	施設実習					
8	施設実習					
9	施設実習					
10	施設実習					
11	施設実習					
12	施設実習					
13	施設実習					
14	施設実習					
15	施設実習					
教科書(参考書・教材等)						

2025年度 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							KN098
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)	3	後期	1	必修	実習	渡邊 くるみ、高田 航、林 昌子	
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践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総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100点満点評価する。							
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て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践を学ぶ。				
3	施設実習						
4	施設実習						
5	施設実習						
6	施設実習						
7	施設実習						
8	施設実習						
9	施設実習						
10	施設実習						
11	施設実習						
12	施設実習						
13	施設実習						
14	施設実習						
15	施設実習						
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 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							KN099
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
臨地実習概論Ⅰ	3	前期	2	必修	講義	高田 航、林 昌子	
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、事前の取り組み(40%)にて100点満点評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設、委託給食会社等で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(高田 管理栄養士資格所持)。クリニックでの栄養指導を担当していた経験より授業展開を行う(林 管理栄養士資格所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	事前指導		実習書を用いて臨地実習の目的、概要、心得、注意点、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢など説明				
2	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、実習プロフィールの下書き				
3	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、実習プロフィール本書き				
4	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、お礼状の書き方				
5	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				
6	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				
7	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(病院・保健所・事業所等ほか)				
8	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(病院・保健所・事業所等ほか)				
9	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(病院・保健所・事業所等ほか)				
10	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(病院・保健所・事業所等ほか)				
11	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 病院・保健所・給食別テーマの設定など				
12	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 病院・保健所・給食別テーマの設定など				
13	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 病院・保健所・給食別テーマの設定など				
14	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 病院・保健所・給食別テーマの設定など				
15	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 病院・保健所・給食別テーマの設定など				
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)							

2025年度 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							KN100
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
臨地実習概論Ⅱ	4	前期・後期	4	必修	講義	高田 航、林 昌子	
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、研究課題の検証を行う。終了後は、実践の現場で学んだ事柄の情報交換を行い、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習得する。							
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100点満点評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設、委託給食会社等で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(高田 管理栄養士資格所持)。クリニックでの栄養指導を担当していた経験より授業展開を行う(林 管理栄養士資格所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	事前指導		臨地実習(保健所)について、目的、概要、日程、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明				
2	事前指導		臨地実習(保健所)について、目的、概要、日程、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明				
3	事前指導		臨地実習(保健所)について、目的、概要、日程、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明				
4	事前指導		これまでの病院・給食施設実習で習得した知識、情報を基に、臨地実習(保健所)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		これまでの病院・給食施設実習で習得した知識、情報を基に、臨地実習(保健所)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)				
6	事前指導		これまでの病院・給食施設実習で習得した知識、情報を基に、臨地実習(保健所)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)				
7	事前指導		これまでの病院・給食施設実習で習得した知識、情報を基に、臨地実習(保健所)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)				
8	事前指導		これまでの病院・給食施設実習で習得した知識、情報を基に、臨地実習(保健所)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)				
9	事前指導		これまでの病院・給食施設実習で習得した知識、情報を基に、臨地実習(保健所)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)				
10	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。				
11	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。				
12	事後指導		学外実習報告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・治療食などの臨床栄養管理業務。				
13	事後指導		学外実習報告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・治療食などの臨床栄養管理業務。				
14	事後指導		学外実習報告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・治療食などの臨床栄養管理業務。				
15	事後指導		学外実習報告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・治療食などの臨床栄養管理業務。				
16	事後指導		学外実習報告会(学内)へのまとめ。パワーポイント作成。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等)及び特定給食施設における献立、調理、盛り付け、配膳、現前、洗浄消毒等の給食管理における業務。				

2025年度 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						KN100
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
臨地実習概論Ⅱ	4	前期・後期	4	必修	講義	高田 航、林 昌子
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、研究課題の検証を行う。終了後は、実践の現場で学んだ事柄の情報交換を行い、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習得する。						
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100点満点評価する。						
教員紹介						
病院、高齢者施設、委託給食会社等で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(高田 管理栄養士資格所持)。クリニックでの栄養指導を担当していた経験より授業展開を行う(林 管理栄養士資格所持)。						
17	事後指導	学外実習報告会(学内)へのまとめ。パワーポイント作成。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等)及び特定給食施設における献立、調理、盛り付け、配膳、現前、洗浄消毒等の給食管理における業務。				
18	事後指導	学外実習報告会(学内)へのまとめ。パワーポイント作成。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等)及び特定給食施設における献立、調理、盛り付け、配膳、現前、洗浄消毒等の給食管理における業務。				
19	事後指導	パワーポイントのまとめ				
20	事後指導	パワーポイントのまとめ				
21	事後指導	パワーポイントのまとめ				
22	事後指導	予行発表				
23	事後指導	予行発表				
24	事後指導	各グループにおける報告(発表)				
25	事後指導	各グループにおける報告(発表)				
26	事後指導	各グループにおける報告(発表)				
27	事後指導	各グループにおける報告(発表)				
28	事後指導	各グループにおける報告(発表)				
29	事後指導	各グループにおける報告(発表)				
30	事後指導	各グループにおける報告(発表)				
教科書(参考書・教材等)						