

72回生(2020年度)

# 授業計画(シラバス)



学校法人 柴田学園

**東北栄養専門学校**

# 目 次

## 基 礎 分 野

人文の分野に関する科目	1
社会の分野に関する科目	5
自然の分野に関する科目	7
外 国 語	11
保 健 体 育	15

## 専 門 分 野

食 品 と 衛 生	17
栄 養 と 健 康	21
栄 養 の 指 導	29
給 食 の 運 営	33
そ の 他	43
索 引	46

# 基礎分野

# 人文の分野に関する科目

科目名	倫理学	開設年次	1年	前期	単位数	2
担当者名	成田清文	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	生命・環境・性役割などの現代社会の様々な問題を倫理的な側面から考える。世界の様々な思想・哲学・宗教と、古代から現代に至る日本の思想・宗教を通して、日本人の倫理観を考える。
到達目標	現代社会における様々な問題について、倫理的に考え、自ら判断できるようにする。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内 容
1	オリエンテーション・倫理とは	授業で扱う現代の倫理的課題・世界の思想と宗教・日本の思想と宗教の概略を知ることにより、倫理とは何かについて考える。
2	生命倫理について	臓器移植・脳死・尊厳死・安楽死・インフォームドコンセントなどを理解することを通して、現在の医療における倫理について考える。
3	環境倫理について	公害問題から世界規模の環境問題、特に温暖化問題への取り組みなどの学習を通して、環境倫理について考える。
4	家族・性役割・ジェンダーについて	現代の家族・社会のあり方を、男女の性役割やジェンダーという視点、また性同一性障害や同性婚などを通して考える。
5	情報社会と倫理について	情報技術の発達によって出現した高度情報社会における諸問題について、モラル・リテラシー・プライバシーなどの視点から考える。
6	異文化理解と倫理について	グローバル化が進む世界の中でどのように生きていくべきか、ナショナリズム・エスノセントリズム・多文化主義などについて学習することによって考える。
7	青年期について	子どもから大人への過渡期である青年期について、アイデンティティ・発達段階・適応などの概念、あるいはフロイトの精神分析学の学習を通して考える。
8	古代ギリシャ思想について	ギリシャ神話とソクラテス・プラトン・アリストテレスの哲学を学習することによって、古代ギリシャ思想の意義について考える。
9	ユダヤ教・キリスト教・イスラームについて	欧米文化のバックボーンとなっているキリスト教とその母胎であるユダヤ教、さらにそれらの影響を受けて成立したイスラームについて考える。
10	仏教について	仏教の開祖ブッダの思想とその後の仏教思想の展開について学ぶことを通して、現代の日本人につながるその思想の本質について考える。
11	中国思想について	現在もなお私たち日本人の道德観に影響を持つ中国思想について、儒家と道家の比較を通してその特質を考える。
12	日本思想について (1)	古代から中世の日本思想の特質について、最澄や空海、そして鎌倉期の道元・親鸞・日蓮の思想を学ぶことによって考える。
13	日本思想について (2)	近世から近代の日本思想の特質について、江戸期の儒学者と明治期の思想家の学習を通して考える。
14	近代思想について	ルネサンスから19世紀までの西洋近代思想・哲学から何人かの人物を取り上げ、その時代への影響について考える。
15	現代思想について	20世紀以降の西洋思想・哲学から何人かの人物を取り上げ学習することによって、現代の思想的課題について考える。

教科書		参考書	毎回、プリント資料を配布
成績の評価法	提出したレポートによって評価する		
履修及び試験における注意点			

科目名	国文学	開設年次	1年	前期	単位数	2
担当者名	三上和花	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	自分史の作成や日本文学史を整理する中で、時代背景がいかに「人」や「文学」に影響を及ぼしたかを考察する。
到達目標	○自ら調べ、表現することで伝えることの大切さを知る。 ○一般常識程度の日本文学の流れを学ぶ。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	オリエンテーション	国文学史を学ぶ意味
2	表現	自らの長所・短所を踏まえた自己紹介文の作成
3	表現	自分史の作成① (世の中の動き)
4	表現	自分史の作成② (自らに関すること)
5	表現	自分史の作成③ (過去2回をまとめ、年表作成)
6	日本文学史	上代① (奈良時代・飛鳥時代)
7		上代②
8		中古① (平安時代)
9		中古②
10		中世① (鎌倉時代・室町時代・安土桃山時代)
11		中世②
12		近世① (江戸時代)
13		中世②
14		近現代 (明治時代以降)
15	試験	まとめ・試験

教科書	使用しない (プリントで対応)	参考書	適宜紹介
成績の評価法	総合評価 (試験・提出物・授業態度・出席状況等)		
履修及び試験における注意点	特になし		

# 社会の分野に関する科目

科目名	経済学	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	兼平拓道	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	経済学の基本的知識である金利、株式、財政、為替、貿易などをわかりやすく解説する。また、講義のなかでは、『日本経済新聞』などの経済専門メディアから随時最新の経済ニュースをピックアップし解説する。
到達目標	グローバル経済の大きな潮流が家庭生活にどのような影響を与えるのかを分析し、将来への見通しを的確に立てられる能力を身に付ける。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	経済学とは何か	経済学を学ぶ意義を考える
2	モノの値段はどう決まるのか	マーケットメカニズムにおける需要と供給のしくみを学ぶ
3	好況や不況はどう決まるのか	インフレとデフレのしくみについて学ぶ
4	景気変動はなぜ生じるのか	第二次世界大戦後の日本とアメリカの経済史をふり返りながら、景気変動のしくみを学ぶ
5	金融とは何か	銀行の役割と資金調達について学ぶ
6	金利はどう決まるのか	金利が需要と供給によって決まるしくみを学ぶ
7	日銀は何をしているのか	日本経済の心臓部である日本銀行のしくみを学ぶ
8	株のしくみはどうなっているのか	株式と債券の違いを学ぶ
9	政府と経済とはどんな関係があるのか	政府の財政政策を学ぶ
10	日本の財政はどうなっているのか	日本の財政危機について小泉構造改革を例にあげて学ぶ
11	為替とは何か	円高と円安のしくみを学ぶ
12	自由貿易の何が問題か	自由貿易協定のしくみを学び、TPPをめぐる経済成長を展望する
13	バブル経済とは何か	1985年プラザ合意以降のバブルの発生と崩壊について学ぶ
14	国際経済危機とは何か	グローバル経済危機の代表例として「米国発サブプライム危機」について学ぶ
15	企業経済とコーポレートガバナンス	企業における経営者、株主、従業員の相関関係について学ぶ

教科書	なし	参考書	『日本経済新聞』 (日本経済新聞社)
成績の評価法	授業の15回目に筆記試験を行う 定期考査・レポート・出席状況・授業態度などで総合評価する		
履修及び試験についての注意点	日頃から、新聞やテレビの経済ニュースに興味を持つこと		



# 自然の分野に関する科目

科目名	化学 (1)	開設年次	1年	前期	単位数	2
担当者名	柳町悟司	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	次年度の栄養士必修科目である生化学で扱われる内容の理解のために必要な知識を学ぶ。
到達目標	三大栄養素(糖質, タンパク質, 脂質)の構造, 三大栄養素の消化と代謝, 酵素反応の特徴等
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	ガイダンス	授業の進め方について説明する
2	化学結合	イオン結合、共有結合、金属結合
3	有機化合物	構造式を用いた有機化合物の構造と性質の説明
4	糖質の構造	単糖類, 二糖類, 多糖類
5	タンパク質, アミノ酸	基本アミノ酸, タンパク質の高次構造
6	脂質	中性脂肪, コレステロール, 複合脂質
7	消化吸収	消化酵素, トランスポーター
8	糖質の代謝	解糖系, クエン酸回路, 電子伝達系
9	アミノ酸の代謝	アミノ基転移反応, 酸化的脱アミノ反応, 尿素回路
10	脂質の代謝	$\beta$ 酸化, リポタンパク質
11	遺伝子	複製, 転写, 翻訳
12	酵素反応	触媒の役割, 活性化エネルギー, 補酵素
13	化学量論①	化学反応式から分かる情報
14	化学量論②	学反応式における量的関係
15	筆記試験	授業で学んだことを筆記試験で問う

教科書	使用しない(自作のプリント使用)	参考書	羊土社 生化学 菌田勝 編
成績の評価法	筆記試験により評価する		
履修及び試験 おいての注意点			

科目名	生物学	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	柳町悟司	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	新聞やニュース等で取り上げられる生物学のテーマを理解できるようになる。
到達目標	生命の誕生, 遺伝子, 人類の進化といった話題を通じて人類を含む生物に関する知識を学ぶ。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	ガイダンス	授業の進め方に関する説明
2	生命の誕生	地球上の生物はどのように誕生したのか
3	生命の進化	生物の進化, 現在の状況 (生物多様性, 食物連鎖)
4	人類の進化①	人類の誕生
5	人類の進化②	人類が他の動物と異なる点
6	人類の進化③	人類誕生から現代までの進化
7	人類の進化④	日本人のルーツ
8	遺伝子①	遺伝子の役割 (複製, 転写, 翻訳)
9	遺伝子②	遺伝子の役割 (遺伝子が体質・性格に及ぼす影響)
10	遺伝子③	遺伝子の役割 (ジャンクDNA, 遺伝子のスイッチ)
11	医学への応用	幹細胞 (ES細胞, iPS細胞等) を利用した再生医学
12	腸内細菌	腸内細菌が宿主に及ぼす影響
13	脳	脳の役割, 脳死, 性格について
14	データの解釈	有効数字など数字の解釈方法について
15	筆記試験	これまで学んだ内容を筆記試験で問う

教科書	使用しない (自作のプリントを使用)	参考書	羊土社 文系のための生命科学 ほか
成績の評価法	筆記試験 (80%) と課題 (レポート) (20%) の結果で評価する		
履修及び試験における注意点	内容の一部は栄養士必修科目 (生化学等) の内容と関連がある		

外 国 語

科目名	英 語	開設年次	1年	前期	単位数	(2)
担当者名	松井孝洋	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	基礎的な内容を随時学習し、英語の音声及び語法に慣れながら、英語力をつけていきます。そのために興味ある授業づくり、話題づくりを工夫していきます。更に課題を考え、それらを発表する能力を養います。
到達目標	基礎力を身につけそれを応用していく学力
実務経験	豊前伸鉄KK (小倉)

◆授業計画◆

回	テ ー マ	内 容
1	英語の歴史	古期・中期・近代英語
2	ネイティブ・イングリッシュ	英語と日本語の発想の違い
3	文の要素	主部 ・ 述部
4	〃	練習問題
5	文 型	第1文型から第5文型
6	〃	練習問題
7	時 制	現在形、過去形
8	時 制	未来形
9	Reading Test	テキストより
10	進 行 形	Be+V-ing
11	完 了 形	have (has) +P・P
12	助 動 詞	can ・ may ・ must ・ may
13	会 話	基礎的な日常会話
14	Oral Test	〃
15	TEST	筆記試験 (テキストより)

教科書	・What a Story ! ・Building English Essentials	参考書	
成績の評価法	各種テストと日常の授業に取り組む姿勢		
履修及び試験 についての注意点	You can do it.		

科目名	英 語	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	松 井 孝 洋	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	基礎的な用法を随時学習し、興味ある授業づくり・話題作りを創意工夫していきます。更に英語を通して世界観を身につけ、世界のスタンダードからおくれないように外国人の考え方や文化にもふれていきます。
到達目標	基礎力を身につけそれを応用していく学力
実務経験	豊前伸鉄KK (小倉)

◆授業計画◆

回	テ ー マ	内 容
1	会 話	ネイティブ・イングリッシュ
2	〃	〃
3	分 詞	V-ing, V-ed
4	〃	練習問題
5	比較級・最上級	規則変化と不規則変化
6	〃	練習問題
7	関係代名詞	who ・ which ・ that
8	〃	練習問題
9	Reading Test	テキストより
10	関係副詞	when ・ where ・ why ・ how
11	〃	練習問題
12	発 音	音変化 ・ 連結 ・ 脱落
13	会 話	日常会話
14	Oral Test	〃
15	TEST	筆記試験 (テキストより)

教科書	・ What a Story ! ・ Building English Essentials	参考書	
成績の評価法	各種テストと日常の授業に取り組む姿勢		
履修及び試験における注意点	Let's do Your best.		

保 健 体 育

保  
健  
体  
育

科目名	体育実技	開設年次	1年	前期	単位数	1
担当者名	神和人	形式	実技		必修・選択	必修

授業の概要	生涯スポーツの充実を目標とし、健康だからできるスポーツできることを認識し、技術・チームワーク・規則を尊厳することを学び社会的な態度を育成する。
到達目標	運動を実施するにあたり身体のメカニズムを知り、運動をすることにより身体にどのような変化が起こるかを知る。
実務経験	運動生理学の理論より下記の内容で携わってきた。全日本スキー連盟ナショナルチーム選手の体力強化 (1984～1998) 高校生の体育、(2005～2017) 柴田女子高校

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	ガイダンス	体育実技の規則、評価方法の説明。
2	体力測定	各自自分の運動能力を把握する。
3	体づくり運動	体力測定の結果から考察し、身体各部のトレーニング
4	バドミントン	バドミンントンのルール・ゲームの進め方・実技試験説明
5	バドミントン	用具に慣れる。基本技術習得 (ハイクリア・ヘアピン)
6	バドミントン	基本技術習得 (ドライブ・サーブ・ドロップ)
7	バドミントン	基本技術習得 (スマッシュ・レシーブ・フォーメーション)
8	バドミントンテスト	ダブルスのゲーム
9	バスケットボール	バスケットボールの歴史・ルール及び実技試験説明
10	バスケットボール	基本技術習得 (ドリブル・パス・シュート)
11	バスケットボール	基本技術習得 (フェイク・ピボット)
12	バスケットボール	3対3のオフense・ディフェンスの説明
13	バスケットボール	テスト (3対3でのディフェンス・オフense)
14	各種スポーツ	各種スポーツの実施
15	各種スポーツ	各種スポーツの実施

教科書		参考書	
成績の評価法			
履修及び試験における注意点	ジャージ持参		



專 門 分 野

# 食 品 と 衛 生

科目名	食品衛生学	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	吉村 小百合	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	食品の衛生に関する法律、人体における食品の危害やそれらに対する衛生的な対処方法について学ぶ。
到達目標	食品における安全性を確保でき、安全な食生活をするための管理能力を身につける。
実務経験	

## ◆授業計画◆

回	テーマ	内 容
1	食品衛生と法規	食品衛生法、その他関連法規、食品の国際規格
2	食中毒定義	食品の変質と変敗、腐敗についてとその防止方法
3	細菌性食中毒	細菌性食中毒における特徴
4	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒の特徴、魚介類を介した寄生虫による食中毒
5	寄生虫による食中毒	肉類、野菜類、水を介した寄生虫による食中毒
6	自然毒による食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒による食中毒
7	食品中の汚染物質①	カビ毒、有害元素、化学物質、食物連鎖及び生物濃縮
8	食品中の汚染物質②	環境汚染物質、放射性物質、異物混入、食中毒の原因調査
9	飲食による感染症	飲食を原因とする感染症の分類、消化器系感染症
10	食品の安全性①	食品一般の規格基準、食品添加物、残留農薬の規格基準および安全性評価
11	食品の安全性②	遺伝子組み換え食品、放射線照射食品、食品の器具と容器包装、洗剤の使用基準
12	食品表示制度①	食品表示に関する法律、表示項目
13	食品表示制度②	栄養成分表示、保健機能食品
14	食品衛生管理	HACCP (総合衛生管理製造過程)、試験対策
15	食品衛生管理	ISO (国際標準化機構)

教科書	プリントを配布する。	参考書	栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学、羊土社
成績の評価法	筆記試験 100%		
履修及び試験 おいての注意点	欠席、遅刻について理由がある場合は申し出ること。		

科目名	食品学総論	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	吉村 小百合	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	食品の種類や食品中に含まれるさまざまな成分の機能について学ぶ。 食品に含まれる成分及びその変化が嗜好にどのように関係するかを学ぶ。
到達目標	食品に含まれる成分と変化について理解し、その機能や特性を説明できる。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内 容
1	食文化と食生活	日本の食文化における歴史、現代の食生活、食品ロス、フードマイレージ
2	食品成分表	収載食品と分析方法、栄養算出方法
3	食品の一次機能①	エネルギー源となる炭水化物、脂質
4	食品の一次機能②	体をつくるタンパク質
5	食品の一次機能③	身体の調子を整えるビタミン、ミネラル
6	食品の一次機能④	遺伝子の成分としての核酸成分、食品の消化吸収率
7	非栄養成分	有毒成分、食品に含まれる水分の働き
8	食品の二次機能①	おいしさに関する人の五感と呈味成分、官能試験
9	食品の二次機能②	おいしさに関する香気成分、色素成分
10	食品の三次機能	食品の機能性とその働き
11	食品成分の変化①	炭水化物の変化、タンパク質の変性、脂質の酸化
12	食品成分の変化②	酵素的褐変、非酵素的褐変、酸化、物理的变化、酵素反応
13	食品の物性	コロイド、レオロジー、テクスチャー
14	食品表示と規格基準①	食品表示の法律、遺伝子組み換え、アレルギー表示
15	食品表示と規格基準②	特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品、いわゆる健康食品

教科書	プリントを配布する。	参考書	栄養科学イラストレイテッド 食品学I、羊土社
成績の評価法	筆記試験60%、レポート40% 試験は定期試験期間内に実施する。		
履修及び試験に おいての注意点	欠席、遅刻について理由がある場合は申し出ること。		

科目名	食品学総論実験	開設年次	1年	前期	単位数	1
担当者名	吉村 小百合	形式	実験		必修・選択	必修

授業の概要	食品は日常生活に欠かせないものであり、栄養士には食品を科学的に判断する知識が必要である。食品に含まれる成分を実験によって調べ、食品成分の特徴を理解する。
到達目標	食品に含まれる成分を科学的に調べ、食品成分の検査方法を習得し、成分の特徴を説明できるようになる。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	オリエンテーション	実験目的、主な実験器具の名称と取り扱い
2	標準溶液の調製	0.1N水酸化ナトリウム水溶液の調製と評定
3	食酢中の酢酸定量	調製した標準溶液を用いて食酢に含まれる酢酸を定量する。
4	果実中の有機酸定量	調製した標準溶液を用いて果実に含まれる有機酸を定量する。
5	醤油中の食塩定量	モール法により、市販の醤油に含まれる塩分濃度を求める。
6	味噌、味噌汁中の食塩定量	モール法により、市販の味噌及び味噌汁に含まれる塩分濃度を求める。
7	デンプン性状試験①	デンプン分離法、デンプン粒子の顕微鏡観察、ヨウ素デンプン反応
8	デンプン性状試験②	デンプンの糊化温度の測定
9	デンプンの消化試験	希釈試験によりだ液のアミラーゼのデンプン加水分解反応を観察する。
10	筆記試験①	第1～6回目実験内容について理解度の確認①
11	酵素的褐変反応	ジャガイモの褐変反応の防止方法を比較する。
12	油脂のケン化価①	液体油脂のケン化価を調べ、構成する脂肪酸割合の特徴をまとめる。
13	油脂のケン化価②	個体油脂のケン化価を調べ、構成する脂肪酸割合の特徴をまとめる。
14	乳製品の品質検査	牛乳の脂肪酸、酸度、ヨーグルトの酸度を調べる。
15	筆記試験②	第7～14回目実験内容について理解度の確認②

教科書	毎回プリントを配布する。	参考書	食品成分表、香川芳子監修、女子栄養大学出版社
成績の評価法	実験データ50%、筆記試験50%		
履修及び試験についての注意点	9回目、12～14回目の授業には食品成分表(資料編)を持参してください。安全のため、白衣着用、髪を結って授業を受けてください。		

栄 養 と 健 康

科目名	食生活論	開設年次	1年	前期	単位数	2
担当者名	木村 康子	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	食生活をめぐる環境が大きく変化し、食を大切にする心、栄養の偏り、肥満や生活習慣病の増加、痩せ志向の問題、食の安全等、健康や食品、栄養に関する情報が氾濫している。食生活の重要性を認識し、時代に合った食生活を考える。
到達目標	知っているようで曖昧、確かではない知識を確認し、選択する力を修得し、健全な食生活指導を実践できる栄養士を目指す。
実務経験	福祉施設での勤務経験をもとに、栄養士に必要な給食管理の知識を身につけていけるよう授業に取り入れる。

◆授業計画◆

回	テーマ	内 容
1	食生活概念・食生活の変遷	ガイダンス、食生活の概念
2	食生活の変遷	食料生産の時代
3	食生活の変遷	食料生産の時代
4	食文化と食生活	食文化の種類
5	食文化と食生活	食物選択に影響を及ぼす要因
6	食文化と食生活	食事様式
7	食生活の環境	世界の食料生産、人口と日本、アジアの食料の需給
8	食生活の環境	食生活に与える経済社会環境の変化
9	食生活と健康	健康と栄養、栄養と栄養素
10	食生活と健康	栄養と栄養素、健康づくりと食生活
11	食生活と食物	食生活と食品
12	食生活と食物	食生活と加工食品、食生活における調理
13	食生活と基準	日本人の食事摂取基準、食生活指針
14	望ましい食生活づくり	食生活の担い手、食の専門家
15	まとめ・試験	試験

教科書	食生活論 岡崎光子編著 光生館	参考書	
成績の評価法	筆記試験及び課題提出、出席の状況、授業態度など総合評価		
履修及び試験 についての注意点	教科書、食品成分表、電卓。 進展状況によりシラバスの変更もある。		

科目名	栄養学総論	開設年次	1年	前期	単位数	(2)
担当者名	平野聖治	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	人間は生きていくために外界から必要な物質を食物として摂取し、さまざまな生命活動を行っている。この現象を栄養という。栄養学総論では栄養のための食物成分(栄養素)とその化学的性質、体内代謝など人間の栄養の基本を学ぶ。
到達目標	基礎栄養学の教育目標として「栄養の意義、健康の保持・増進、疾病予防・治療における栄養の役割、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義」これらの基礎を理解してもらう。
実務経験	大学病院の栄養管理部で給食管理、臨床栄養管理等の業務を40年間行う。病院在籍中に医学部保健学科看護学専攻課程に非常勤講師として臨床栄養学を8年間講義する。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	オリエンテーション	栄養学総論の授業概要と意義
2	栄養の概念	栄養とは何か? 栄養の概念、栄養と栄養素
3	身体と食物成分	身体の構成成分と食物成分、食品の機能性、保健機能食品とは
4	栄養と健康	健康の定義、健康阻害要因、生体リズム
5	〃	国民の栄養状態、疾病、平均寿命の概要
6	摂食行動	食物摂取を支配する食欲と食行動
7	消化吸収	消化とは何か、消化の種類、吸収とは何か、吸収の種類、消化吸収率
8	〃	消化管の構造と機能、消化腺と消化液
9	〃	各器官内の消化吸収、膜消化
10	糖質の栄養	糖質の定義、分類、糖質の消化吸収
11	〃	吸収された糖質の動き、血糖とその調整
12	〃	グルコースの代謝、エネルギー源としての吸収
13	機能性非栄養素	食物繊維の定義、分類
14	食物繊維の栄養	食物繊維の生理作用
15	試験・まとめ	試験・前期まとめ

教科書	栄養学「食と健康」 三共出版 堀口美恵子著	参考書	食品成分表
成績の評価法	筆記試験及び課題提出、出席の状況、授業態度などの総合評価		
履修及び試験における注意点	進展状況によりシラバスの変更もある。		



科目名	栄養学総論	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	平野 聖治	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	人間は生きていくために外界から必要な物質を食物として摂取し、さまざまな生命活動を行っている。この現象を栄養という。栄養学総論では栄養のための食物成分(栄養素)とその化学的性質、体内代謝など人間の栄養の基本を学ぶ。
到達目標	基礎栄養学の教育目標として「栄養の意義、健康の保持・増進、疾病予防・治療における栄養の役割、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義」これらの基礎を理解してもらう。
実務経験	大学病院の栄養管理部で給食管理、臨床栄養管理等の業務を40年間行う。病院在籍中に医学部保健学科看護学専攻課程に非常勤講師として臨床栄養学を8年間講義する。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	脂質の栄養	脂質の定義、分類、脂質の消化吸收
2	〃	吸収された脂質の動き、脂質の体内移動、中性脂肪と脂肪酸の代謝
3	〃	コレステロールの代謝、摂取する脂質の量と質
4	たんぱく質の栄養素	たんぱく質・アミノ酸の定義、たんぱく質の分類、体内代謝
5	〃	たんぱく質の消化吸收、吸収されたアミノ酸の動き
6	〃	たんぱく質の栄養価、必須アミノ酸、栄養価の評価法
7	ビタミンの栄養素	ビタミンの定義、分類、脂溶性ビタミンの構造と働き
8	〃	水溶性ビタミンの構造と働き、ビタミン各論
9	〃	ビタミンの消化吸收、他の栄養素との関係
10	ミネラルの栄養素	ミネラルの定義、分類、生理作用
11	〃	ミネラル各論
12	水・電解質の代謝	水の出納、水と電解質
13	エネルギー代謝	ATPについて、食物エネルギーと生体利用エネルギー
14	〃	基礎代謝量と影響因子、エネルギー消費量
15	試験・まとめ	試験・後期まとめ

教科書	栄養学「食と健康」 三共出版 堀口美恵子著	参考書	食品成分表
成績の評価法	筆記試験及び課題提出、出席の状況、授業態度などの総合評価		
履修及び試験についての注意点	進展状況によりシラバスの変更もある。		

科目名	栄養学各論	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	木村 康子	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。妊娠、成長・発達、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態などの変化を理解し、それに基づき栄養状態の評価・判定、栄養ケアの計画・実施を学ぶ。
到達目標	各ライフステージの身体特性や栄養特性を理解し、知識やスキルを身につける。
実務経験	福祉施設での勤務経験をもとに、栄養士に必要な給食管理の知識を身につけていけるよう授業に取り入れる。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	食事摂取基準	「日本人の食事摂取基準」の考え方と活用法
2	成長・発達と加齢	成長・発達・加齢に伴う身体の変化と栄養
3	妊娠期	生理的・身体的特徴、栄養管理、疾病の理解と栄養ケア
4	授乳期	生理的・身体的特徴、栄養管理、疾病の理解と栄養ケア
5	乳児期	生理的・身体的特徴、発育曲線と体格指数による栄養評価、母乳栄養と人工栄養について
6	乳児期	摂取機能と離乳について その支援、疾病の理解と栄養ケア
7	幼児期	生理的・身体的特徴、発育曲線と体格指数による栄養評価、その支援と疾病の理解
8	幼児期	幼児の食事計画と栄養ケア
9	学童期	生理的・身体的特徴、発育曲線と体格指数による栄養評価、その支援と疾病の理解
10	思春期	生理的・身体的特徴、発育曲線と体格指数による栄養評価、その支援と疾病の理解
11	成人期	生理的・身体的特徴と栄養管理、生活習慣病と食生活
12	成人期	成人期と更年期の疾病の理解と栄養ケア
13	高齢期	生理的・身体的特徴と食生活、栄養評価
14	高齢期	摂食嚥下機能、消化機能と食事法、疾病の理解と栄養ケア
15	まとめと試験	まとめと試験

教科書	スタンダード人間栄養学 応用栄養学 朝倉書店 五明紀春、渡邊早苗 編書	参考書	資料配布
成績の評価法	筆記試験、出席日数、授業態度など総合評価		
履修及び試験における注意点	教科書、食品成分表、電卓準備のこと		

科目名	栄養学各論実習	開設年次	1年	後期	単位数	1
担当者名	木村 康子	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	人間は生きていくために体外から様々な栄養素を取り入れなければならない。本実習では人のライフステージすなわち乳児期からエイジング（加齢）にともなう生体の一般的変化に対応して、望ましい栄養摂取のあり方と実践を考えることを目的とする。
到達目標	栄養士として対象者の栄養目標量を算出し、適正な栄養補給と栄養教育を身につける。
実務経験	福祉施設での勤務経験をもとに、栄養士に必要な給食管理の知識を身につけていけるよう授業に取り入れる。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	母性栄養 (演習)	授業概要、DOHaD
2	乳児期栄養 (演習)	乳児期の生理的特徴と栄養管理 調乳と調乳器具の滅菌
3	〃 (演習)	離乳栄養 乳児期の特性を理解 離乳食の段階別調理法を学ぶ (DVD)
4	〃 (実習)	調乳法 離乳食の段階別に調理をし、その特徴について考察する
5	幼児期栄養 (演習)	幼児期の生理的特徴と栄養管理 保育所給食の給食管理
6	〃 (演習)	食物アレルギーについて 食事管理と対応
7	〃 (実習)	保育所給食献立を調理 献立の特徴について発表・相互評価する
8	学童期栄養 (演習)	学童期の生理的特徴と栄養管理・献立作成
9	思春期栄養 (演習)	思春期の生理的特徴と栄養管理・献立作成
10	〃 (実習)	学童期・思春期の作成した献立を調理 献立の特徴について発表・相互評価する
11	成人期栄養 (演習)	成人期の生理的特徴と生活習慣病予防に配慮した栄養管理・献立作成
12	〃 (実習)	成人期の栄養管理 作成した献立を調理し、その特徴について発表・相互評価する
13	高齢期栄養 (演習)	高齢期の生理的特徴と栄養管理・摂食嚥下機能・消化機能に応じた献立作成
14	〃 (実習)	高齢期の栄養管理 作成した献立を調理し、その特徴について発表・相互評価する
15	後期末試験	筆記試験

教科書	スタンダード人間栄養学 これからの応用栄養学演習・実習 朝倉書店 五明紀春、渡邊早苗	参考書	七訂増補食品成分表
成績の評価法	ポートの提出物が完了していなければ試験不可とする。 試験70%、その他提出物20%、授業態度・出席状況など10%とし総合評価		
履修及び試験についての注意点	実習時の身支度は調理実習と同様にし、忘れ物がないようにする。 提出物は締切を守る。		

科目名	臨床栄養学	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	平野 聖治	形式	授業		必修・選択	必修

授業の概要	臨床栄養学では病態生理、臨床症状について理解を深め、疾患別に食事・栄養療法を学びます。教科書を中心に、配付資料なども用いて身近なものとして具体的に説明します。
到達目標	疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。
実務経験	大学病院の栄養管理部で給食管理、臨床栄養管理等の業務を40年間行う。病院在籍中に医学部保健学科看護学専攻課程に非常勤講師として臨床栄養学を8年間講義する。

◆授業計画◆

回	テーマ	内 容
1	臨床栄養学とは	ガイダンス・臨床栄養学の概念、意義
2	栄養評価	栄養スクリーニング、必要エネルギー量の算出方法
3	〃	栄養アセスメント
4	消化器疾患	消化器疾患の病態と栄養管理 (消化器系とは)
5	〃	消化器疾患の病態と栄養管理 (口腔・食道)
6	〃	消化器疾患の病態と栄養管理 (胃・腸)
7	〃	消化器疾患の病態と栄養管理 (肝臓・胆嚢・膵臓)
8	代謝性疾患	代謝性疾患の病態と栄養管理 (糖尿病、膵疾患)
9	〃	代謝性疾患の病態と栄養管理 (糖尿病性腎症、脂質異常症)
10	〃	代謝性疾患の病態と栄養管理 (脂質異常症、痛風、肥満症)
11	〃	代謝性疾患の病態と栄養管理 (メタボ、先天性代謝異常症)
12	循環器疾患	循環器疾患の病態と栄養管理 (動脈硬化症、高血圧症)
13	〃	循環器疾患の病態と栄養管理 (心臓の働き、心疾患)
14	〃	循環器疾患の病態と栄養管理 (脳疾患)
15	試験・まとめ	試験・後期まとめ

教科書	臨床栄養学概論 化学同人出版	参考書	臨床栄養学実習 食品成分表・配付資料
成績の評価法	筆記試験及び課題提出、出席の状況、授業態度など総合評価		
履修及び試験における注意点	進展状況によりシラバスの変更もある。		

科目名	臨床栄養学実習	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	上野 順子	形式	実習		必修・選択	必須

授業の概要	疾病の原因、病態、症状、検査項目等理解し、特徴、食事療法、栄養基準、食品の選択と調理のポイントを学び、具体的な食事の管理を中心とした栄養及び給食管理を理解する。
到達目標	疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識や技術を学ぶ。病院給食作業と栄養士の役割を把握し業務の正確化効率化を図る。
実務経験	病院で栄養・給食管理に携わり、適切な食事の提供が治療に寄与すること、栄養指導は心理状態に潤いをもたらす効果もあること、医療のスタッフ一員であること等お伝えしたい。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	病院食と栄養士	ガイダンス・栄養部門の組織と栄養士の業務・医療（診療報酬）制法・介護保険制度
2	病院組織と栄養士	入院時食事療養精度・帳簿・病歴情報・全身状態の知識・一般臨床検査・血液生化学検査の種類と意義
3	給食部門	献立作成の知識と技術・職業倫理
4	病院食の種類	一般食と特別食区分・食事箋・栄養指導の知識と技術
5	一般食（常食）	一般食献立作成の実際。知識と技術
6	〃（軟菜食）	軟食献立作成の実際。知識と技術
7	特別食	エネルギーコントロール食（適応疾患・食事量療法）
8	〃	エネルギーコントロール食（糖尿病交換表）
9	〃	エネルギーコントロール食（展開食）
10	〃	たんぱく質コントロール食（適応疾患）
11	〃	たんぱく質コントロール食（腎臓病交換表）
12	〃	たんぱく質コントロール食（展開）
13	〃	脂質コントロール食（適応疾患）
14	〃	脂質コントロール食（展開）
15	まとめ	まとめ及び試験

教科書	臨床栄養学実習 第一出版 長浜幸子・長崎洋三・手塚緑 編書	参考書	食品成分表・資料配布・ 糖尿病交換表・腎臓交換表
成績の評価法	課題提出を基本に期末試験・授業態度・出席状況等で総合評価		
履修及び試験についての注意点	教科書・食品成分表付録・電卓。進展状況によりシラバスの前後変わる。 献立作成のために市場調査で季節感、価格や調理方法、色彩・味等に興味を持つ。		

# 栄 養 の 指 導

科目名	栄養指導論 (1)	開設年次	1年	前期	単位数	2
担当者名	上野 順子	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	教科書とは異なる進み方となり、演習もある。時代の変化による資料、及び最新情報を解説毎回、期限に合わせた課題提出をする
到達目標	食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基本を修得する。人間の行動変容に関する理論を学び、食生活及び食行動の変容の指導ができる。
実務経験	病院で栄養・給食管理に携わり、適切な食事の提供が治療に寄与すること、栄養指導は心理状態に潤いをもたらす効果もあること、医療のスタッフ一員であること等お伝えしたい。

◆授業計画◆

回	テ	マ	内	容
1	食事の管理を中心とした	栄養管理の意義	食事の管理を中心とした栄養管理が、望ましい栄養状態・食生活を実現するための支援と活動について	
2	〃		〃	
3	日本人の食事摂取基準		食事摂取基準の考え方と活用及び指標について・エネルギーおよび栄養素の摂取基準策定について	
4	〃		〃	
5	食事の管理を中心とした	栄養管理の手法	栄養スクリーニングの方法・栄養評価法について。食事の管理を中心とした栄養管理のモニタリングとその評価について	
6	〃		〃	
7	食事摂取量、食行動、	食環境の評価	食事調査の意義と目的。食事調査法の種類と方法。食事調査の結果について、食事摂取基準を活用した評価、	
8	〃		〃	
9	行動変容に関する理	論・モデル・概念	栄養状態の改善と食行動変容の関わり。人間の食行動。行動変容の基礎となる学習に関する理論	
10	〃		エコロジカルモデル、トランスセオレティカルモデル・社会的認知理論等	
11	〃		〃	
12	栄養カウンセリングの基	本の理解	栄養カウンセリングの特徴、基本的な考え方、基本技法。行動変容の理論等に基づいて、カウンセリング技法を活用したエイヨウカウンセリング	
13	〃		〃	
14	家族の栄養指導		課題の家族指導の実際と指導の在り方の検討	
15	まとめ		まとめ及び試験	

教科書	栄養指導論 建昂社 鈴木道子 相川りゑ子 編書	参考書	食品成分表・資料配布
成績の評価法	課題提出を基本に期末試験・授業態度・出席状況等で総合評価		
履修及び試験についての注意点	教科書・食品成分表付録・電卓。新聞やニュース等の情報に注目し話題提供する。		

専門分野	栄養の指導
------	-------

科目名	栄養指導論 (2)	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	上野 順子	形式	講義		必修・選択	必須

授業の概要	教科書とは異なる進み方となり、演習もある。時代の変化による資料、及び最新情報を解説毎回、期限に合わせた課題提出をする。
到達目標	食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基本を修得する。 人間の行動変容に関する理論を学び、食生活及び食行動の変容の指導ができる。
実務経験	病院で栄養・給食管理に携わり、適切な食事の提供が治療に寄与すること、栄養指導は心理状態に潤いをもたらす効果もあること、医療のスタッフ一員であること等お伝えしたい。

◆授業計画◆

回	テ	マ	内	容
1	妊娠、授乳期の食事の管理を中心とした栄養		妊娠期、授乳期の生理的・身体的特徴と栄養評価。食事の管理を中心とした栄養管理。特徴的な疾病を理解しその食事の管理を中心とした栄養管理	
2	〃		〃	
3	新生、乳児期の食事の管理を中心とした栄養		この期の生理的・身体的特徴と栄養評価。各栄養、離乳方法と支援、特徴的な疾病、食物アレルギーを理解しその食事の管理を中心とした栄養管理	
4	〃		〃	
5	幼児、学童、思春期の食事を中心とした栄養管理		この期の生理的・身体的、食生活の特徴と栄養評価。食事管理、食事計画、調理。特徴的な疾病を理解し、その食事の管理を中心とした栄養管理	
6	〃		〃	
7	成人、更年期の食事の管理を中心とした栄養		この期の生理的・身体的、社会的食環境と生活習慣病。予防の食事計画、調理。特徴的な疾病の発症、及び重症化予防の管理を中心とした栄養管理	
8	〃		〃	
9	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理		生理的・身体的、食生活の特徴と栄養評価。摂食嚥下機能、消化機能に応じた食事計画、調理。特徴的な疾病を理解し、食事の観点からの栄養管理	
10	〃		〃	
11	栄養指導の意義と進め方		健康教育やヘルスプロモーションと栄養指導の関係を理解し、指導の目的と意義、行動変容に繋ぐ。指導のマネジメントサイクルを理解する	
12	〃		〃	
13	多様な場における栄養指導の実践		幼・小・中・高、高齢・在宅介護・病院等の栄養指導。職域・地域における栄養指導の状況を理解し、指導の目的と実践を通し行動変容に繋ぐ。	
14	〃		〃	
15	まとめ		まとめ及び試験	

教科書	栄養指導論 建昂社 鈴木道子 相川りゑ子 編書	参考書	食品成分表・資料配布
成績の評価法	課題提出を基本に期末試験・授業態度・出席状況等で総合評価		
履修及び試験における注意点	教科書・食品成分表付録・電卓。新聞やニュース等の情報に注目し意見を述べる。		



科目名	栄養指導実習 (1)	開設年次	1年	後期	単位数	(2)
担当者名	平野 聖治	形式	演習		必修・選択	必修

授業の概要	栄養指導論で学んだ知識を基礎とし、実習や演習を通して理解を深め栄養指導の場で実践的な技術を習得することを目的とします。
到達目標	授業の概要のほかに、私が病院で実際に経験した栄養指導の内容も含めて理解してもらおう。
実務経験	大学病院の栄養管理部で給食管理、臨床栄養管理等の業務を40年間行う。病院在籍中に医学部保健学科看護学専攻課程に非常勤講師として臨床栄養学を8年間講義する。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	栄養指導の意義	ガイダンス、栄養指導の意義、栄養指導の流れと留意点
2	実態把握	身体・生活状況調査、食物摂取状況法、食生活をとりまく要因と諸調査
3	食事摂取基準	エネルギー量、各栄養素の食事摂取基準算定
4	食事計画	献立作成までの基本
5	〃	食品構成表と献立作成
6	食生活の実態調査	献立作成と食生活診断
7	〃	〃
8	〃	〃
9	食生活の統計調査	嗜好調査の集計方法、まとめについて
10	栄養指導 (個別)	糖尿病食品交換表の説明
11	〃	栄養指導の実際
12	〃	栄養カルテの作成方法
13	栄養指導 (集団)	糖尿病教室の実際
14	〃	心臓病教室、肝臓病教室の実際
15	試験・まとめ	試験・後期まとめ

教科書	糖尿病「治療の手引き」 糖尿病食事療法のための食品交換表	参考書	配付資料、食品成分表
成績の評価法	筆記試験及び課題提出、出席の状況、授業態度など総合評価		
履修及び試験における注意点	進展状況によりシラバスの変更もある。		

# 給 食 の 運 営

科目名	調理学	開設年次	1年	前期	単位数	2
担当者名	木村 康子	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	近年、食生活環境の変化と、それに伴い調理技術や食品、食事形態、嗜好の傾向などにも変化が見られる。これらの変容にも柔軟に対応できるよう、食品の調理性を理解し基礎的な知識を身につけ食事計画に活かせるにする。
到達目標	調理は科学であることとその楽しさを知る。
実務経験	福祉施設での勤務経験をもとに、栄養士に必要な給食管理の知識を身につけていけるよう授業に取り入れる。

## ◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	調理学の意義	調理の意義・目的 (安全性・栄養性、嗜好性の向上・健康への貢献)
2	献立作成	献立計画・食様式と食事作法・環境と食生活
3	環境と食生活	調理と環境
4	食べ物のおいしさと要因	味の知覚・閾値・味の相互作用・味と温度
5		食味の嗜好の形成要因 (食物の科学的・物理的要因)
6		基本味 (甘味・塩味・酸味・苦味・うま味)、その他の味
7	調理操作 ○ 非加熱操作	浸漬(吸水、あく抜き、褐変)・切る・混ぜる・冷やす
8	○ 加熱操作	乾式加熱 (揚げ物・焼き物・炒め物の特徴と種類)
9		湿式加熱誘電 (マイクロ波)・加熱・電磁誘導加熱・その他
10	○ 調味操作	うま味の抽出 (だし汁)・調味料の種類と特徴
11	○ 調理操作と変化率	吸水率、吸油率、食品の重量変化率、廃棄率
12	食品の調理特性と栄養	動物性食品 (肉類・魚介類・卵類の調理性と栄養)
13		植物性食品 (米・小麦粉・いも類の調理性と栄養)
14		成分抽出素材の利用と栄養 (藻類・ゼラチン・ペクチン等)
15	まとめ・試験	講義のまとめ及び試験

教科書	「調理学」中央法規出版 著者：遠藤仁子 他	参考書	「改訂 調理学実習」 「調理と理論」
成績の評価法	筆記試験・出席状況等を加味して評価する		
履修及び試験についての注意点	毎回講義内容に関連した課題を出し、各自積極的に取り組む姿勢を身につけ、興味や関心を深めてほしい。		

科目名	調理学実習 (1)	開設年次	1年	前期	単位数	2
担当者名	安田 智子	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	美味しい食事を作るための調理技術・知識を実習を通して身に付け、日常の食生活に関わりながら自分の健康及び栄養士になるための意識向上につなげていくことを目的とする。前期は日本料理と中国料理から基本調理の技術及び調理過程における変化を調理科学的にとらえ、理解する。
到達目標	基礎的な包丁技術、出汁の取り方、炊飯、食材の扱い方、調味方法等基礎的な調理方法の技術と知識を習得する。前期は日本料理を中心に中華料理も行い、特徴を理解する。また、班員と協力し、作業工程を考えて実習を時間内に行う力を身に付ける。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内 容
1	ガイダンス	調理の目的と実習の心得、実習の流れ、実習室の使い方、調理台に設置されている器具類について、計量の仕方、後片付けの仕方他
2	庖丁の扱い方	【包丁 (種類・部位・構え方・持ち方)、野菜の切り方】 実習例：けんちん汁 (切った野菜を用いて作る)
3	日本料理 1	【炊飯、出汁の取り方、青菜の茹で方、卵の熱凝固】 実習例：白飯、味噌汁、ほうれん草のお浸し、卵焼き
4	日本料理 2	【混合出汁の取り方、塩分計算 (汁物漬物)】 錦井、菊花豆腐の清汁、キャベツの即席漬け
5	日本料理 3	【味付け飯の要点、貝の味噌汁、魚の扱い、煮魚の基本、酢の物】 桜飯、しじみのみそ汁、鰯の煮つけ、きゅうりとわかめの酢の物
6	日本料理 4	【炊き込みご飯の炊き方、あえ物の要点、煮干し出汁】 炊き込みご飯、若竹汁、ほうれん草のごま和え
7	日本料理 5	【すし飯の要点、乾物の扱い、澱粉の効果】 ちらしずし、かきたま汁、かぶの千枚漬け、鱈のでんぶ
8	日本料理 6	【乾麺の種類と扱い方、揚げ物要点、寒天の種類と扱い方】 冷やしそうめん、なすのはさみ揚げ、水ようかん
9	中国料理 1	【中国料理の特徴、前菜、煨菜、点心、中華麺の扱い方】 冷拌黄瓜、涼麵、牛奶豆腐
10	中国料理 2	【中国料理の献立構成、中国粥の種類と要点】 冷拌蕃茄、糖醋魚片、鶏蓉粥
11	中国料理 3	【中国料理の調理用語、イカの扱い方、卵の調理性、中国茶の淹れ方①】 冷拌墨魚、春捲、鶏蛋糕、烏龍茶 (青茶)
12	中国料理 4	【中国料理の配膳の仕方・中国食器の特徴と種類、中国茶の淹れ方②】 棒棒鶏、黄花湯、餃子、ジャスミン茶 (花茶)
13	中国料理 5	【中国料理の地域別特徴、中国茶の淹れ方③】 咕咾肉、焼売、辣白菜、プーアール茶 (黒茶)
14	実技試験	【実技試験】 胡瓜の薄切り30秒・薄焼き卵 (LLサイズの卵1個から2枚焼く) 5分
15	前期試験	【筆記試験 実技試験再試験】 筆記試験50分

教科書	「改訂 調理学実習」(田ロアイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子共著)・“食育”調理技術の基礎	参考書	「調理と理論」 ベーシックデータ・食品成分表
成績の評価法	実技試験40%、筆記試験40%、実習意欲、ノート点20%、として評価する。		
履修及び試験に おいての注意点	家庭での調理の機会を多くし、技術の上達に勤めることが重要である。欠席した単元は、各自で調理し、写真を添付、配膳図と感想を記入し課題にも取り組むこと。		

科目名	調理学実習 (1)	開設年次	1年	後期	単位数	2
担当者名	安田 智子	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	後期では西洋料理、日本料理、行事食、郷土料理から知識や基本技術を身に付ける。それぞれの料理の特徴を理解し、美味しく作るための技術や知識、作業工程、盛り付け、配膳まで、美味しくいただくために必要な力をつける。栄養価の計算をはじめ、各計算を行い、数字から献立を評価できるように毎回まとめを行う。
到達目標	基礎的な包丁技術、出汁の取り方、炊飯、食材の扱い方、調味方法等基礎的な調理方法の技術と知識を習得する。前期は日本料理を中心に中華料理も行い、特徴を理解する。また、班員と協力し、作業工程を考えて実習を時間内に行う力を身に付ける。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	西洋料理 1	【パスタの種類、マヨネーズソースの原理、ゼラチンの扱い方①】 スパゲッティ・ナポリタン、マセドアンサラダ、コーヒージェリー
2	西洋料理 2	【洋風煮込みの特徴、ホワイトルウとソース、焼き菓子、紅茶の淹れ方①・道具】 野菜のクリーム煮、カップケーキ、紅茶 (オレンジペコ)
3	西洋料理 3	【ピューレ、ひき肉の扱い、ゼラチンの扱い方②、紅茶の淹れ方②】 コンソメ、ハンバーグステーキ、ヨーグルトゼリー、紅茶 (オレンジペコ)
4	西洋料理 4	【香辛料、ブラウンルウ、マリネ、ゼラチンの扱い方③】 ビーフカレー、マリネ、フルーツゼリー
5	西洋料理 5	【即席ルウの作り方と要点、生野菜の扱い、アガーの扱い方、紅茶の淹れ方④】 ロールキャベツ、サラダ、二色ゼリー (アガー)、紅茶 (アールグレイ、ミルク)
6	西洋料理 6	【西洋料理の特徴、紅茶の淹れ方、ティーカップの特徴】 サンドイッチ、ヨーグルトサラダ、紅茶 (ダーズリン、レモン)
7	西洋料理 7	【西洋料理の献立構成、スープストックの取り方、ムニエル】 コンソメ・ジュリアン、鯖のムニエル、フルーツサラダ
8	西洋料理 8	【西洋料理の盛り付け、揚げ物、ドレッシング】 ポテトコロッケ、グリーンサラダ、バナナミルク
9	西洋料理 9	【鯖の味噌煮の要点、魚の卸し方、かぼちゃの扱い方、煮物の塩分・糖分、和菓子 (蒸す) 日本茶の淹れ方①】 鯖の味噌煮、かぼちゃのそぼろあんかけ、ゆべし、番茶
10	日本料理 7	【味付け飯の炊飯、鍋物、即席漬け、日本茶の淹れ方②】 茶飯 (番茶)、おでん、白菜と菊の即席漬け、番茶
11	日本料理 8	【行事食：クリスマス 共立て法、スポンジケーキ、生クリームの種類と扱い方】 ブッシュドノエル、チキンローフ、ティーパンチ
12	日本料理 9	【行事食：正月料理 祝い肴】 栗きんとん、牛肉の八幡巻き、岩石卵、ぶどう酒かん、結びかまぼこ、紅白なます
13	日本料理 10	【丼の要点、胚芽精米の特徴、汁物の構成、緑黄色野菜とその他の野菜の茹で方の違い】 親子丼、白髪そうめんの清汁、白菜とほうれん草のごまじょうゆ
14	実技試験	【実技試験】 胡瓜の薄切り30秒・大根の千切り2分 (細さ2ミリ以下で100g以上)
15	前期試験	【筆記試験 実技試験再試験】 筆記試験50分

教科書	「改訂 調理学実習」(田ロアイ 石岡春美 中野つね子 北山育子共著)・“食育”調理技術の基礎	参考書	「調理と理論」 ベーシックデータ・食品成分表
成績の評価法	実技試験40%、筆記試験40%、実習意欲、ノート点20%、として評価する。		
履修及び試験についての注意点	家庭での調理の機会を多くし、技術の上達に勤めることが重要である。欠席した単元は、各自で調理し、写真を添付、配膳図と感想を記入し課題にも取り組むこと。		

科目名	調理学実習 (2)	開設年次	1年	前期	単位数	(2)
担当者名	今井美和子	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	調理作業に関わる衛生面の理解と調理作業の基本、材質を考慮した器具の扱い方、調理科学の基礎理論を実習内容と結び付けて理解し、技術の習得と実習に必要な計算方法を身に付ける。
到達目標	調理作業に関わる衛生面の理解と調理作業の基本、材質を考慮した器具の扱い方、調理科学の基礎理論を実習内容と結び付けて理解し、実践する。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	ガイダンス	調理室に入る前に整える身支度について、食品成分表の使い方、計量表の記入の仕方、容量と重量の違いの確認、ホットドリンク-ココア
2	調理実習に関わる基本	腕試し-りんごの丸むき(廃棄量を抑えるための工夫)、りんごのコンポート、廃棄量、純使用量(正味重量)などの確認実習に関わる計算について(塩分ほか)
3	調理器具・用具類を知る	調理器具・用具の材質、適切な使用方法の確認、実習に関わる計算について(塩分ほか)、しょうゆに含まれる塩分の違い(濃口、淡口)、調味料の塩分濃度
4	調理科学の基本を知る	実験1 野菜の下処理が色素におよぼす影響、野菜に含まれる水分を適切に調理に活かす方法を知る、レポートの書き方(考察の考え方、参考文献の記載について)
5	調理科学の基本を知る	実験的に調理する「炊飯実験」「野菜の色素に影響する因子」白飯、小松菜のみそ汁、酢の物
6	調理科学の基本を知る	実験2 砂糖の加熱による調理性の変化
7	調理科学の基本 砂糖を使った調理	砂糖を使った調理 ポップコーンボール、キャラメルほか、お茶の淹れ方(日本茶)(ポップコーン用のトウモロコシ、さつまいも-栄養価からみた特徴と扱うときの注意点等)
8	調理の基本	1人分の分量の把握(生とゆでの比較)、卵の調理 キャベツのせん切り(2種)、オムレツ、キャベツのスープ
9	和菓子	和菓子(蒸す手法、小麦粉、うるち米粉、もち米粉) 栄専まんじゅう、べこもち
10	日本料理 和食、煮物	野菜の種類による方法の違い 山かけ豆腐汁、肉じゃが、かぶの煮浸し
11	中華料理	中国料理、緑豆春雨の扱い方、炒飯のポイント 涼拌三絲 白菜丸子湯 桂花炒飯
12	日本料理	混ぜご飯、煮干し煮出し汁の取り方となめこの扱い方、豆腐の加工品 ひじきご飯、豆腐となめこのみそ汁、がんもどきの含め煮
13	基本の確認 洋のお菓子	調理に関わる計算の確認 ドーナッツ
14	調理技術の確認	切り方の確認(実技試験-野菜の切り方)
15	調理技術の確認	基礎調理の確認(基礎調理試験-実施した内容から1つ)

教科書	調理学実習テキスト、プリントを配布	参考書	調理と理論、ベーシックデータ、食品成分表、“食育”調理技術の基礎など
成績の評価法	実技試験、ノート、レポート、出席状況、実習態度など		
履修及び試験に おいての注意点	オリジナルレシピノートを作る 食材の関係で使用する材料やメニューが変更となる場合がある。		

科目名	給食計画	開設年次	1年	前期	単位数	1
担当者名	葛西春枝	形式	演習		必修・選択	必修

授業の概要	特定給食の概念や栄養士の役割等を関連法規の中から紹介する。又、給食は特定の人に対して継続的に提供されるので、内容の適否が大きく影響することから施設それぞれ（保育所・学校・事業所・病院等）の特徴に応じて栄養面、衛生面等を考慮して給食の計画をしていくことを知ってもらう。
到達目標	献立作成の完成、栄養価計算の取得
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	ガイダンス	給食計画で展開する講義及び演習内容の説明 食品成分表の説明
2	給食の概念	特定給食施設の種類の目的と特徴 給食の歴史（1）
3	給食の概念	給食の意義 役割 委託と直営 食品成分表の説明
4	健康増進法	健康増進法の目的他 食品成分表の説明
5	〃	特定給食施設における栄養士（管理栄養士）配置規定について
6	栄養士法	栄養士法の紹介 献立と栄養比率 食品成分表の説明
7	〃	給食の歴史（2）災害時の備え
8	特定給食施設への社会的要請	特定給食施設の栄養士充足率と食にかかわる今後の問題点
9	衛生管理	衛生管理マニュアルを理解する
10	栄養計画	食事計画と献立（献立作成の条件、栄養価計算、栄養比率等）食品成分表について
11	〃	献立作成の合理化（サイクルメニュー、献立カード、献立集）栄養価計算のソフト作成について
12	〃	使いやすい栄養価計算のソフト作成
13	〃	〃
14	〃	まとめ
15	試験	

教科書	給食の運営管理論 計画と実務 同文書院	参考書	印刷物 食品成分表
成績の評価法	提出物10% 試験90%		
履修及び試験 についての注意点	食品成分表 計算機は持参が望ましい		

科目名	給食管理実習 (1)	開設年次	1	後期	単位数	(2)
担当者名	給食管理実習委員会	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	各分野で学んだ理論及び実験・実習で会得した知識を学生寮の場で実践に移し、大量調理に関する給食運営の実際を学ぶ。
到達目標	給食運営の作業の中で基本の①献立作成②食数処理と食材発注③調理・配膳④評価が概ね理解できる。また、グループ作業でコミュニケーション力を養う
実務経験	教育研究機関の福利厚生をサポートする会社での委託給食経験をもとに、大量調理について授業展開を行う。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	事前指導 (準備)	寮の給与栄養目標量の算出とグループでの一週間の献立作成
2		担当献立の栄養計算
3		試作・評価
4		修正
5		栄養計算ソフト操作指導
6		メニューカード、ポスター作成
7	発注	発注
8	工程表作成	工程表、棚付票作成
9	最終最終打ち合わせ	厨房及び器具類の取り扱いと衛生管理要点の説明他
10	実施	事前に班で曜日ごとに栄養士 (マネージャー、サブマネージャー) と調理員に役割を分担し、一連の給食作業を5日間行う
11	実施	
12	実施	
13	実施	
14	実施	
15	事後指導	評価、まとめ

教科書	給食経営管理実習ワークブック みらい	参考書	成分表、ベーシックデータ
成績の評価法	実習評価70% 実習ノート内容30% の総合評価		
履修及び試験における注意点			



科目名	給食管理実習(2)	開設年次	1年	集中	単位数	2
担当者名	給食管理実習委員会	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	児童福祉施設における幼児食の特徴や給食の役割などについて、実際に給食業務に従事しながら学習する。
到達目標	実際に提供している食事の工夫や留意点に気づく。 栄養士の業務が多岐にわたる事や他職種の方との連携の大切さを知る。 大量調理ならではの技術や衛生管理について知る。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	幼稚園実習	事前指導
2		幼稚園実習 訪問打合せ・オリエンテーション
3		給食提供 1日目 幼稚園給食・間食
4		給食提供 2日目 幼稚園給食・間食
5		アレルギー食
6		反省会・まとめ
7		
8		*クラスに入り園児と共に給食を食べることで、幼児期の生活や栄養摂取の特徴について様子観察し、給食のあり方を把握する。
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

教科書		参考書	七訂増補食品成分表 調理のためのベーシックデータ
成績の評価法	指導栄養士評価・出席状況・実習ノートで総合評価する		
履修及び試験 における注意点	実習ノート・白衣・白ズボン・コックシューズ・食品成分表・電卓		

科目名	給食管理実習事前事後指導	開設年次	1年	前期	単位数	
担当者名	給食管理実習委員会	形式	演習		必修・選択	

授業の概要	前半は栄養士として給食業務を行うために必要な知識と技能の基礎を学ぶ。 後半は実習ノートを活用しながら、校内実習に向けての準備と実習後の反省を行う。
到達目標	栄養士業務に必要な各計算ができるようになる
実務経験	委託給食、病院、福祉施設などの経験をもとに、集団給食に必要な知識を経験を踏まえながら理解できるように授業展開を行う。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	栄養士とは	栄養士のお仕事・心構え（挨拶・言葉遣い）
2	〃	栄養士としての役割（衛生的身支度・手洗いなど）
3	基礎演習	電卓・成分表の使い方（基本）
4	〃	電卓・成分表の使い方（栄養価計算）
5	〃	廃棄率の求め方・食品群分類・購入量の求め方
6	〃	廃棄率の求め方・食品群分類・購入量の求め方
7	校内実習対策	校内実習の目的・心構え・実習ノートの書き方 など
8	〃	献立作成とは・栄養計画（栄養目標量の設定）
9	〃	ホシザキ 衛生講習会
10	〃	実習ノート練習（栄養価計算 など）
11	〃	実習ノート練習（栄養価計算 など）
12	〃	グループワーク（献立編成）
13	〃	秀芝寮実習ガイダンス・グループワーク
14	幼稚園実習対策	幼稚園の給食 実習の心構え など
15	報告会	1・2年合同校外実習報告会

教科書		参考書	食品成分表 調理のためのベーシックデータ
成績の評価法	出席状況・課題提出・授業態度		
履修及び試験における注意点	食品成分表・電卓は準備して授業に臨むこと		

科目名	給食管理実習事前事後指導	開設年次	1年	後期	単位数	
担当者名	給食管理実習委員会	形式	演習		必修・選択	

授業の概要	給食業務に必要な計算力を身につけ、評価・改善までできるようになることを目的とし、基礎から応用まで繰り返し行う。
到達目標	給食管理業務の流れを理解できるようになる。
実務経験	委託給食、病院、福祉施設などの経験をもとに、集団給食に必要な知識を経験を踏まえながら理解できるように授業展開を行う。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	基礎演習	大量調理衛生管理マニュアル
2	〃	栄養価計算・廃棄率・購入量・単価計算の求め方 (復習)
3	〃	栄養価計算・廃棄率・購入量・単価計算の求め方 (復習)
4	〃	献立計画の流れ (給与栄養目標量・食品群別使用量)
5	〃	〃
6	〃	献立計画の流れ (食品群荷重平均栄養成分を求める)
7	〃	〃
8	〃	調理工程表の書き方
9	〃	〃
10	〃	栄養出納表の練習
11	〃	食品構成表の作成練習
12	〃	秀芝寮実習反省会 グループ評価
13	〃	献立作成
14	〃	秀芝寮実習 グループワーク
15	〃	秀芝寮実習 グループワーク

教科書		参考書	食品成分表 調理のためのベーシックデータ
成績の評価法	出席状況・課題提出・授業態度		
履修及び試験 についての注意点	食品成分表・電卓は準備して授業に臨むこと		

そ の 他

そ  
の  
他

	その他
--	-----

科目名	事務機器演習	開設年次	1年	前期	単位数	(1)
担当者名	熊谷 強	形式	演習		必修・選択	

授業の概要	タイピング技術の習得 「Word」「PowerPoint」を使用して、文書作成やスライドの作成方法を学ぶ 日本情報処理検定協会主催のワープロ検定1級の知識・技術の習得を想定した内容
到達目標	「Word」を使用して、自由に文書の作成ができるようになる 「PowerPoint」を使用してプレゼンテーションの資料が作れるようになる
実務経験	

◆授業計画◆

回	テ ー マ	内 容
1	基本の操作	コンピュータ利用のための基本・習熟度アンケートの実施
2	タイピング	タイピング練習とワープロソフトの基本操作
3	「Word」の基礎1	ワープロの入力
4	「Word」の基礎2	ワープロの入力練習、ページ設定、書式設定、印刷
5	「Word」の基礎3	ワープロの入力練習と図形
6	「Word」の応用1	ビジネス文書の構成と作成に係わる機能
7	「Word」の応用2	ビジネス文書の作成
8	「Word」の応用3	ビジネス文書の作成
9	「Word」の応用4	ビジネス文書の作成
10	「Word」の応用5	ビジネス文書の作成
11	「PowerPoint」の基本	「PowerPoint」の基本機能
12	「PowerPoint」の基本	スライド作成
13	「PowerPoint」の基本	スライド作成
14	「PowerPoint」の基本	アニメーション、資料作成
15	「PowerPoint」の基本	スライドショー

教科書	授業内容に応じて資料を配布	参考書	
成績の評価法	実技試験		
履修及び試験についての注意点	授業時間以外の空き時間を利用して練習する 検定試験を受験し資格取得		

科目名	事務機器演習	開設年次	1年	後期	単位数	1
担当者名	熊谷 強	形式	演習		必修・選択	

授業の概要	表計算ソフト「Excel」を使用し、日常生活や職場で活用できるデータ処理の方法を学ぶ 日本情報処理検定協会主催の表検定2級の知識・技術の習得を想定した内容
到達目標	「Excel」を活用し、データの加工処理ができるようになる
実務経験	

◆授業計画◆

回	テ ー マ	内 容
1	「Excel」の基本1	基本操作や用語の確認、文字・数字の入力、列幅変更
2	「Excel」の基本2	計算式、コピー・ペースト、表示形式
3	「Excel」の基本3	合計・平均関数、%表示、罫線処理、表題・見出しの中央揃え
4	「Excel」の基本4	最大・最小、順位付け、絶対参照、構成比率、端数処理関数、並べ替え
5	「Excel」の基本5	最大・最小、順位付け、絶対参照、構成比率、端数処理関数、並べ替え
6	「Excel」の基本6	日付の計算、表検索、判断文、論理演算子
7	「Excel」の基本7	グラフ作成
8	「Excel」の応用1	Excelを活用した様々な形式の書類作成
9	「Excel」の応用2	Excelを活用した様々な形式の書類作成
10	「Excel」の応用3	Excelを活用した様々な形式の書類作成
11	「Excel」の応用4	Excelを活用した様々な形式の書類作成
12	「Excel」の応用5	Excelを活用した様々な形式の書類作成
13	「Excel」の応用6	Excelを活用した様々な形式の書類作成
14	「Excel」の応用7	Excelを活用した様々な形式の書類作成
15	「Excel」の応用8	Excelを活用した様々な形式の書類作成

教科書	授業内容に応じて資料を配布	参考書	
成績の評価法	実技試験		
履修及び試験に おいての注意点	授業時間以外の空き時間を利用して練習する 検定試験を受験し資格取得		

## ☆ 索引 ☆

### 令和2年度入学生教育課程表 目 次

基 礎 分 野		専 門 分 野	
☆人文の分野に関する科目	1	☆栄養と健康	21
倫理学	2	食生活論	22
国文学	3	栄養学総論①(前期)	23
		栄養学総論②(後期)	24
☆社会の分野に関する科目	5	栄養学各論	25
経済学	6	栄養学各論実習(1)	26
		臨床栄養学	27
☆自然の分野に関する科目	7	臨床栄養学実習	28
化学(1)	8		
生物学	9	☆栄養の指導	29
		栄養指導論(1)	30
☆外国語	11	栄養指導論(2)	31
英語(前期)	12	栄養指導実習(1)	32
英語(後期)	13		
		☆給食の運営	33
☆保健体育	15	調理学	34
体育実技	16	調理学実習(1)前期	35
		調理学実習(1)後期	36
		調理学実習(2)	37
専 門 分 野			
☆食品と衛生	17	給食計画	38
食品衛生学	18	給食管理実習(1)	39
食品学総論	19	給食管理実習(2)	40
食品学総論実験	20	給食管理実習事前事後指導(前期)	41
		給食管理実習事前事後指導(後期)	42
		☆その他	43
		事務機器演習(前期)	44
		事務機器演習(後期)	45
		☆索引	46