

71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

保 健 体 育	1
---------	---

専 門 分 野

社 会 生 活 と 健 康	3
人 体 の 構 造 と 機 能	7
食 品 と 衛 生	15
栄 養 と 健 康	21
栄 養 の 指 導	25
給 食 の 運 営	29
索 引	37

基礎分野

保 健 体 育

科目名	保健体育・体育実技	開設年次	2年	後期	単位数	1
担当者名	神和人	形式	講義・実技	必修・選択	必修	

授業の概要	健康ゆえに・生涯スポーツの充実を目標とし、生活と健康について内容を把握し、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	健康と身体について学ぶ
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	保健体育・実技の内容説明。評価方法と注意事項
2	私たちの健康のすがた	わが国における健康水準の向上。わが国における健康問題の変化。
3	健康のとらえ方	健康についての多様な考え方。健康の成り立ちとその要因
4	健康と意志決定	意思決定・行動選択とそれに影響を与える要因
5	健康に関する環境	健康づくりを支える環境
6	生活習慣病とその予防	生活習慣病とは。生活習慣病の予防
7	テスト	保健体育の筆記試験
8	体育実技	体づくり運動①
9	体育実技	体づくり運動②
10	ソフトバレーボール	ソフトバレーボールの説明。基本動作の練習 (レシーブ・トス等)
11	ソフトバレーボール	基本技術の習得 (サーブ・アタック・ブロック)
12	ソフトバレーボール	チーム編成とチームプレーの連携
13	ソフトバレーボール	ミニゲーム
14	テスト	ソフトバレーボールの実技テスト
15	各種ゲーム	ソフトバレー・バドミントン・バレーボールの実施

教科書	現代高等保健体育 株式会社大修館書店 著作者：和唐正勝 高橋建夫	参考書	なし
成績の評価法	筆記試験・実技試験・授業態度・出席等を総合して評価		
履修及び試験 についての注意点	配付された資料は各授業に持参すること		

專 門 分 野

社会生活と健康

科目名	社会福祉	開設年次	2年	前期	単位数	2
担当者名	小野昇平	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	現代社会における社会福祉の意義を踏まえ、また支援を必要としている人たちがどのような困りごとを抱えているのかを理解した上で、具体的な制度についての知識を獲得することを目的とする。
到達目標	社会福祉の具体的な制度についての知識を獲得すること。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1		社会福祉制度の存在意義を考えよう (弘前市社会福祉協議会のHPを見て、どのような活動をしているか調べる/授業のスライドを見返しておく)
2	社会福祉と具体的問題	(身近な「困りごとを抱えている人」について考えておく/授業のスライドを見返しておく)
3	社会福祉と子ども家庭福祉	貧困の連鎖について知ろう (「子どもの貧困」で検索。日本財団のHPをよく見しておく/授業のスライドを見返しておく)
4		社会福祉の実施体制について理解しよう (「社会福祉事業」で検索。厚労省のHPをよく見しておく/授業のスライドを見返しておく)
5		社会福祉施設と社会福祉の専門職 (「福祉の資格社協」で検索。どのような専門職があるか見しておく/授業のスライドを見返しておく)
6	社会福祉と相談援助	困りごとへの支援という視点 (予習資料を読んでおく/授業のスライドを見返しておく)
7	利用者保護の仕組み	安心して支援を受けられるためには (「利用者保護 福祉」で検索し、横浜市のHPをよく読んでおく/授業のスライドを見返しておく)
8	広い意味での社会保障と社会福祉の関係	年金、医療と社会福祉 (「介護事業所」で検索し、「介護事業所・生活関連…」のHPを見ておく/復習は同上)
9	高齢者福祉と介護保険①	介護保険制度の成立過程 (「介護事業所」で検索し、「介護事業所・生活関連…」のHPを見ておく/復習は同上)
10	高齢者福祉と介護保険②	介護保険制度の内容 (「介護保険 利用手続」で検索し、「介護事業所・生活関連…」のHPを見ておく/復習は同上)
11	高齢者福祉と介護保険③	地域包括ケアシステムとは (「地域包括ケアシステム」で検索、厚労省のHPをよく見しておく /復習は同上)
12	障害者福祉①	障害とは何かについて深く考えてみよう (「バリアフリー」で検索し、政府広報オンラインのページをよく見しておく/復習は同上)
13	障害者福祉②	障害者福祉のサービスについて学ぼう (「障害者 サービス」で検索、厚労省のHPをよく見しておく/復習は同上)
14	生活保護制度	生活保護制度・生活困窮者自立支援制度の全体像を理解しよう (「生活保護」で検索、厚労省のHPをよく見しておく/復習は同上)
15	まとめ	社会福祉制度が守っているもの (「無縁社会 NHK」で検索、NHKの番組HPをよく見しておく/復習は同上)

教科書	特になし	参考書	講義の最初に紹介する
成績の評価法	毎回のコメントシート30%、期末試験70%		
履修及び試験における注意点	聞いたことのない言葉が多く出てくるので、予習復習の際にきちんと調べておくこと		

科目名	公衆衛生学	開設年次	2年	後期	単位数	2
担当者名	木田和幸	形式	講義	必修・選択	必修	

授業の概要	公衆衛生学は健康の維持・増進および疾病予防を習得する学問である。疾病の発生要因と社会との関連を把握し、その予防対策をたてることが重要になる。本講義では、健康的な生活の維持のため、各種の疾病の発生要因と予防対策について理解する。
到達目標	人の健康的な生活の維持増進が公衆衛生の目的であり、そのために必要な知識・方策を学習する。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	健康と公衆衛生	一次、二次、三次予防を学び、健康管理について理解する (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
2	環境と健康	環境汚染と健康影響、生活環境衛生について学ぶ (ミニテスト実施。健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
3	保健統計の概要①	人口静態統計と人口動態統計について学ぶ (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
4	保健統計の概要②	生命表、傷病統計について学ぶ (ミニテスト実施。健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
5	疫学と疾病	疫学概念と方法を学ぶ (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
6	生活習慣と健康	ライフスタイルの現状の概要と対策の概要について学ぶ (ミニテスト実施。健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
7	主要疾患	がん、循環器疾患、代謝疾患等について学ぶ (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
8	感染症とその予防	感染症の現状・対策を学ぶ (中間テスト実施。健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
9	精神疾患	精神疾患・自殺の現状・対策を学ぶ (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
10	保健・医療・福祉・介護の制度①	地域保健活動の概要と、保健所・市町村保健センターの業務を学ぶ (ミニテスト実施。健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
11	保健・医療・福祉・介護の制度②	母子保健の概要と母子保健事業を学ぶ (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
12	保健・医療・福祉・介護の制度③	高齢者保健と介護保険制度 (ミニテスト実施。健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
13	保健・医療・福祉・介護の制度④	産業保健と、職業による健康障害を学ぶ (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
14	保健・医療・福祉・介護の制度⑤	学校保健の概要、学校保健対策について学ぶ (ミニテスト実施。健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)
15	保健・医療・福祉・介護関連法規	栄養関連法規を学ぶ (健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること)

教科書	公衆衛生学2020/2021 第11版 中村信也編著 同文書院	参考書	栄養士実力認定試験過去問題集 国民衛生の動向
成績の評価法	定期試験・中間テスト70%、ミニテスト・講義レポート等の提出物30% ※試験は定期試験期間内に実施する。		
履修及び試験における注意点	講義に不必要なスマートフォンなどは机の上に置かない。		

人 体 の 構 造 と 機 能

科目名	解剖生理学	開設年次	2年	前期	単位数	2
担当者名	山田 順子	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	人体の構造と機能について学ぶ
到達目標	人体の構造と機能に関して栄養士として必要な知識を習得する
実務経験	

◆授業計画◆

回	テ ー マ	内 容
1	神経系 1	神経の構造と機能
2	神経系 2	脳の構造と機能、自律神経系
3	神経系 3	感覚系
4	内分泌	内分泌系の構造と機能
5	生殖器・妊娠分娩	生殖器系の構造と機能・妊娠と分娩
6	血液	血液の機能・造血器の構造と機能
7	免疫系	免疫・アレルギー
8	まとめ 試験	これまでのまとめと試験
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

教科書	人体の構造と機能：解剖生理学（建帛社）	参考書	
成績の評価法	試験と出席点		
履修及び試験についての注意点	持ち込みは不可（主に講義の板書から出題します）		

科目名	解剖生理学	開設年次	2年	後期	単位数	2
担当者名	清水将之	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	人体を構成する各器官と互いの関連を系統的に理解する。また臨床的に重要と思われるいくつかの疾患、病態をスライド提示。下記テーマ各論の理解、応用に役立てる。丸暗記だと短期間で忘れる言葉でも、理解すれば、何十年後も脳裏に残る。また、特別授業では病院経験のある講師と病院給食について意見交換する時間を企画。さらに動脈硬化の基礎と臨床を新たに加えた。
到達目標	生理学の基礎を理解、習得し将来、その知識や経験が十分発揮出来る栄養士を目指す。
実務経験	血管外科学を専門とし、クリニックを開設、約20年間従事する。栄養士として多職種との連携がとれるような授業展開をしていく。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	人体の構成	細胞、組織、器官
2	消化器系	消化器系及び肝・胆道系の構造と機能
3	循環器系 1	心臓と血管壁の構造
4	循環器系 2	体液と血液
5	動静脈、リンパ	動脈、静脈、リンパの障害と対策
6	薬と食事	抗血小板剤、抗凝固剤
7	呼吸器系 1	肺の構造と心肺機能関連
8	呼吸器系 2	
9	骨格、筋肉の解剖	
10	内分泌系	
11	免疫とアレルギー	
12	内分泌系	ホルモンの分類と機能
13	尿路系	構造と機能、尿の生成と酸塩基平衡
14	動脈硬化	血管病変と外科治療
15	特別授業	対談「味に馴染めない病院の食事」

教科書	人体の構造と機能：解剖生理学 荒木英爾・藤田守 編著 建帛社	参考書	標準生理学
成績の評価法	試験と出席点		
履修及び試験における注意点	試験は講義中のスライドや板書から出題。参考書などの持ち込み不可。		

科目名	解剖生理学実験	開設年次	2年	前期	単位数	1
担当者名	渡邊 誠二	形式	実験		必修・選択	必修

授業の概要	顕微鏡細胞標本、骨標本、模型を用いたテーマにより顕微鏡レベルから肉眼レベルでヒトの構造を学習し、自ら体や実験動物を用いたテーマによりヒトの生理機能を学習する。
到達目標	解剖学/生理学の実験・実習を通して人体の構成をより3次元的に理解することを目標とする。
実務経験	弘前大学医学部生体構造医科学講座 講師

◆授業計画◆

回	テ ー マ	内 容
1	細胞の基本構造I	顕微鏡の使い方及び人の染色体により遺伝の基礎を学ぶ (ヒトの核型分析)
2	人の遺伝I	口腔粘膜細胞による性染色体の観察 (口腔粘膜細胞の観察)
3	細胞の基本構造II	血球標本の顕微鏡観察をとおして細胞の基本構造を理解する (血球標本の作製)
4	人の骨格I	骨標本により各部の骨の形態的特徴および連結(関節)を学ぶ (骨のスケッチ)
5	人の骨格II	〃
6	人体の構造	人体模型を用いて、各種臓器及び構造の位置関係を理解する
7	組織の構成I	中空器官の組織を顕微鏡で観察し、細胞の繋がりや形の多様性を学ぶ (胃の顕微鏡観察)
8	組織の構成II	充実器官の組織を顕微鏡で観察し、細胞の繋がりや形の多様性を学ぶ (肝臓の顕微鏡観察)
9	皮膚知覚	皮膚の知覚を通して神経について学ぶ (皮膚刺激の識別実験)
10	味覚実験I	味覚の種類と閾値について学ぶ (味覚の実験)
11	味覚実験II	味覚の種類と閾値について学ぶ2 (味覚の実験)
12	視覚実験	視野及び色を認識するメカニズムについて学ぶ
13	フナの鱗の観察	フナ鱗の色素胞に対するイオンの働きを通して生体の化学的調節を学ぶ (フナの鱗色素胞の観察実験)
14	脳の酸素・糖消費	脳の活動に伴う酸素とブドウ糖消費を知る
15	整理テスト	記述テスト

教科書	其の都度、プリントを配布する。	参考書	解剖生理学の講義で使用しているものを持参する
成績の評価法	出欠、実習中に課すスケッチ・レポート、筆記試験の合計により成績判定する		
履修及び試験についての注意点	「色鉛筆」「A4スケッチブック」「ハサミ」「スティック糊」を必ず準備すること。実習の進度によりテーマが変更される場合があるので注意する。		

科目名	運動生理学	開設年次	2年	前期	単位数	2
担当者名	神和人	形式	講義	必修・選択	必修	

授業の概要	運動について基本的な仕組みから、運動の生理機能や栄養素代謝に及ぼす影響・目的別の実際の運動処方と運動時の注意点へと章を進め、最後に疾患時の運動療法というように、運動処方（プログラム作成）指導が行える栄養士の育成という目的で展開する。
到達目標	運動することによって身体の変化を学ぶ
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	なぜ運動が必要か	1.1 健康とは（A：健康の定義 B：体力とは） 1.2 運動しないとどうなる（A：長期間寝込むと生理機能は低下する B：運動不足症）
2		1.3 どのような運動をすればよいか （A：有酸素運動と無酸素運動 B：生活習慣病の予防には有酸素運動が有効）
3	筋肉はどのようにして収縮するか	2.1 骨格筋の構造 2.2 骨格筋はどのようにして収縮するか
4		2.3 筋収縮はいくつかの型がある 2.4 運動は神経に調整されている
5	運動と生理機能	3.1 運動すると脈拍が増える 3.2 運動すると呼吸数が増える
6		3.3 運動とホルモンの関係 3.4 運動時には尿量が減る
7		3.5 食事前後の運動について 3.6 運動と免疫について
8	運動時のエネルギー代謝	4.1 エネルギー消費量の測定 4.2 筋作業のエネルギー源
9		4.3 各種運動のエネルギー消費量 4.4 作業効率
10	運動と栄養素代謝	5.1 運動の種類によってエネルギー源が違う 5.2 運動と糖質
11		5.3 運動と脂質 5.4 運動とタンパク質
12		5.5 運動とタンパク質 5.6 運動と水分
13	運動と疲労	7.1 疲れたとは何か 7.2 疲れる原因は何か
14	復習	要点の確認
15	試験	

教科書	栄養科学シリーズNEXT 運動生理学	参考書	
成績の評価法	テスト実施		
履修及び試験における注意点	参考用プリントより出すので保管すること		

科目名	生 化 学	開設年次	2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	三大栄養素の消化・代謝を中心に、酵素, ホルモン, ヌクレオチドの役割を理解する。
到達目標	生体内で起こっている様々な化学反応の上に健康な生命が成り立っていることを理解する。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テ ー マ	内 容
1	細胞内小器官の役割	核, ミトコンドリア, 細胞膜, リボソーム, リソソーム等
2	ヌクレオチド	DNA, RNA, 複製, 転写, 翻訳
3	糖質の代謝①	解糖系, クエン酸回路, 電子伝達系
4	糖質の代謝②	糖新生, グルコースアラニン回路, コリ回路, グリコーゲンと血糖値
5	アミノ酸の代謝①	アミノ基転移反応, 酸化的脱アミノ反応, 尿素回路
6	アミノ酸の代謝②	糖原性アミノ酸, ケト原性アミノ酸, アミノ酸代謝異常症, タンパク質の機能
7	脂質の代謝①	脂肪の消化, ミセル, 胆汁酸, リポタンパク質
8	脂質の代謝②	β 酸化, 脂肪酸の合成, ケトン体, コレステロールの合成
9	ホルモン	ホルモンの分類, ホルモンの作用機序
10	酵素反応	最適pH, 基質特異性, 温度依存性, 補因子, アロステリック部位
11	ビタミン 生体エネルギー	水溶性ビタミン, 脂溶性ビタミン, ATPの役割
12	ヌクレオチドの代謝	de novo合成, サルベージ合成
13	免疫	自然免疫, 獲得免疫, 抗体, アレルギー
14	問題演習	栄養士実力認定試験の過去問の演習
15	試験問題	筆記試験

教科書	指定しない	参考書	羊土社 生化学 菌田勝 編
成績の評価法	毎時間行う小テスト50%、15回目の授業で実施する筆記試験50%で評価する		
履修及び試験 についての注意点	本講義の内容は、全て栄養士として必要な知識であることを自覚して授業に臨むこと		

科目名	生化学実験	開設年次	2年	後期	単位数	1
担当者名	柳町悟司	形式	実験		必修・選択	必修

授業の概要	前期の生化学で学習した酵素反応に関する実験を行い、酵素に関する理解を深める。
到達目標	酵素(アミラーゼ)の最適pH, 熱耐性, 反応速度をテーマに実験を行う。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	ガイダンス	生化学実験の概要の説明とモル濃度の計算
2	溶液の調製	モル濃度を指定したNaOH水溶液の調製と評価
3	緩衝液の調製	pHメーターを用いて緩衝液の調製方法を学ぶ
4	吸光光度計	硫酸銅(II)水溶液を使用して吸光光度計の使用法を学ぶ
5	還元糖の定量	グルコースの検量線を作成する
6	最適pH①	細菌由来アミラーゼの最適pHを、pH1～11の範囲で調べる
7	最適pH②	だ液由来アミラーゼの最適pHを、pH1～11の範囲で調べる
8	グルコースの時間変化	デンプンの加水分解で生成するグルコース量の時間変化
9	ミカエリス・メンテンプロット	ミカエリス・メンテンプロットの実験データから酵素反応の特徴を学ぶ
10	酵素の熱耐性	様々な温度下におけるデンプン加水分解の観察
11	最適pH③	細菌由来アミラーゼの最適pHを、pH4～7の範囲で調べる
12	DNS法	ジニトロサリチル酸を用いた糖質の定量(DNS法)を学ぶ
13	再実験	これまでに行った実験のうち、指定されたものを再度実験する
14	実験の解説	これまで行った実験の解説
15	筆記試験	これまで行った実験で学んだ知識を筆記試験で問う

教科書	なし(自作のプリントを毎時間配布する)	参考書	三共出版 はじめてみよう生化学実験
成績の評価法	実験技術の習得度80%、授業で出す課題20%で評価する		
履修及び試験に おいての注意点	実験は白衣着用で行うこと		

食 品 と 衛 生

科目名	食品衛生学実験	開設年次	2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	食品衛生学で講義を受けた内容について実験を通して理解し、栄養士として必要な衛生管理能力を養う。
到達目標	食品衛生に関わる栄養士の専門知識を食品衛生検査及び食品中の成分分析といった理化学的試験を通して知識や技術を習得する。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内 容
1	実験の諸注意	実験器具の使い方、報告書の書き方、手洗いチェッカーによる手洗い方法
2	手指の消毒効果	培地の作製、パームスタンプ法による手指の細菌検出
3	水道水の細菌試験	飲料水の一般細菌試験
4	消毒薬の効果判定	各消毒薬による殺菌効果判定
5	ビデオ学習	食品衛生の基礎、ノロウイルスによる食中毒と感染症
6	常在菌の分離培養	鼻腔内常在ブドウ球菌の分離培養
7	常在菌の判定	グラム染色法、芽胞染色法による細菌の分類
8	真菌の分離培養	毛髪及び爪から真菌の分離培養
9	パン酵母の分離培養	ドライイーストから酵母の分離培養
10	パン酵母の性状試験	単染色法による酵母の観察及び性状試験
11	寄生虫の幼虫観察	魚から虫体の採取と形態観察
12	食器の残留成分検出	食器に残るデンプン、タンパク質及び油汚れの検出
13	食品添加物の抽出	羊毛染色法による合成色素の抽出
14	色素の定性試験	薄層クロマトグラフィーによる合成色素の分離
15	食品鮮度検査	米の鮮度判定、うるち米ともち米の鑑別

教科書	実習プリントとレポート用紙を毎回配布する。	参考書	特になし。
成績の評価法	実験レポート80%、授業態度（レポート提出状況、白衣や髪などの身だしなみも含む。）20%		
履修及び試験についての注意点	安全のため白衣着用、髪を結って授業を受けてください。 スケッチをしますので、色鉛筆を毎回持って来てください。		

科目名	食品学各論	開設年次	2年	後期	単位数	2
担当者名	富田雅弘	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	食品学総論では、食品成分のと栄養・健康とのかかわりを学ぶが、食品学各論では、この食品についておよび加工品の機能を学ぶ。
到達目標	各種の食品に含まれる成分や機能性を理解する。 各種の食品の加工特性を理解する。
実務経験	食品会社に勤務経験あり。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	甘味料	糖質（甘味料）食品の機能性
2	農産物食品	穀類・芋類・豆類の機能性
3		野菜類・果実類の機能性
4		果実類・茸・海藻類の機能性
5	畜産物食品	卵の機能性
6		乳類の機能性
7		乳類の加工品など
8		肉類の機能性
9		動物性加工食品
10	水産物食品	水産物食品の機能性
11	油脂	油脂の機能性
12	調味料	発酵性調味料の機能性
13		非発酵性調味料と香辛料の機能性
14	嗜好食品	アルコール性嗜好食品の機能性
15		非アルコール性嗜好食品の機能性

教科書	小関編著 改訂マスター食品学Ⅱ 建帛社	参考書	
成績の評価法	定期試験70%，授業内活動30%		
履修及び試験における注意点	本を読む力をつける。何回も教科書を読む。		

科目名	食品学各論実験	開設年次	2年	後期	単位数	1
担当者名	柳町 悟司・吉村 小百合・安田 智子	形式	実験		必修・選択	必修

授業の概要	実験を通じて、食品に含まれる様々な成分(糖質・タンパク質・ビタミン・ミネラル等)が持つ化学的性質や物性を理解する。
到達目標	実験手法の原理を理解し習得すると共に、食品に含まれる様々な成分の持つ化学的性質や物性を理解することを目標とする。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	実験ガイダンス	実験を進める上での諸注意(実験室の使い方等)
2	酸化還元滴定	酸化還元滴定を用いてオキシドールに含まれる過酸化水素を定量する
3	糖質の定量試験	ソモギー・ネルソン法を用いて牛乳に含まれる糖を定量する
4	タンパク質の定性試験	呈色反応を通してタンパク質の特性を理解する
5	実験結果のまとめ1	1～5回の実験結果のまとめ(報告会)
6	溶液の濃度と密度, pH測定	溶液の濃度, 密度, pHの測定方法を理解する
7	キレート滴定	水に含まれる金属イオンを定量し、硬度を測定する
8	糖質の定性試験	呈色反応による糖の特性を理解する
9	ビタミンCの定量	野菜に含まれるビタミンCを定量する
10	実験結果のまとめ2	6～10回の実験結果のまとめ(報告会)
11	生クリームの調理性	生クリームの泡立てについて、オーバーランを計測する
12	食品成分の分離	小麦粉からでんぷんとグルテンを分離する
13	鶏卵の調理性	卵白の起泡性, 鶏卵の熱凝固性, 希釈卵液のゲル化について観察する
14	凝固の特性	寒天とゼラチンの凝固作用の違いを観察する
15	実験結果のまとめ3	11～15回目の実験結果のまとめ(報告会)

教科書	各教員の自作の資料(プリント)を使用	参考書	調理と理論(11～15回目)
成績の評価法	3名の教員によるオムニバス形式です。 3名の教員の成績を1/3ずつ合算し100点満点とした成績を算出します。		
履修及び試験についての注意点	1～10回目は理化学実験室で実施(実験用白衣着用, 計算機持参) 11～15回目は調理学実習室で実施(実習用白衣着用, 帽子, コックシューズ, タオル持参)		

科目名	食品加工学	開設年次	2年	後期	単位数	2
担当者名	今井美和子	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	加工食品の特性と利用方法を理解する
到達目標	加工食品の特性と利用方法を理解し、取捨選択しながら日常生活の中に適切に取り入れる。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	はじめに	食文化、食の歴史の変遷、食物連鎖、食に関わる諸問題
2	食品の構成成分	食品の分類と流通、エネルギー、水分、タンパク質
3	食品の構成成分	脂質、炭水化物、ビタミン、ビタミン
4	食品の構成成分	ミネラル、特殊成分（色・味・香り）、食品の機能性
5	食品加工の原理と技術	食品加工の目的と原理
6	食品加工の原理と技術	食品加工の製造技術
7	食品加工の原理と技術	食品の品質変化、食品の包装容器、食品の物性
8	植物性食品及び動物性食品	穀類、野菜類、果物類、豆類、
9	植物性食品及び動物性食品	イモ類、キノコ類、海藻類、食肉・食肉加工品
10	植物性食品及び動物性食品	乳・乳製品、卵・卵加工品、魚介類
11	各種食品	油脂類、微生物利用食品、調味料・香辛料
12	各種食品	嗜好飲料、バイオテクノロジーと遺伝子組み換え食品
13	食品表示と規格	食品表示法と法令、
14	食品表示と規格	その他の食品表示と規格
15	試験	筆記試験（90分）

教科書	食べ物と健康—食品の栄養成分と加工— 國崎直道、西塔正孝編著 同文書院	参考書	食品成分表 (女子栄養大学出版)
成績の評価法	筆記試験、授業点などで総合評価する		
履修及び試験における注意点	普段食べている加工食品に関心を持ち、食品表示やマークをよく見ること。		

科目名	食品加工学実習	開設年次	2年	後期	単位数	1
担当者名	今井美和子	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	日常生活の中の身近な加工食品を作る。主となる食材のほか、使用される副材料や添加物がどのような役割を果たしているか製造工程を学びながら理解を深める。また、実験を交えながら今まで理論的に学んだ食材の性質を確認する。
到達目標	加工食品と使用される食材、添加物の役割などを理解する。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	ガイダンス	加工食品の主材料を確認し、副材料と添加物の使用目的について持参した空箱の食品表示を見ながら理解。食品の空箱、外袋、食品成分表を持参。料理コンクールについての説明。
2	種実類	実習1 栗の加工 栗ペーストを使ってモンブランケーキ作り (①栗について②種実類の栄養的特徴③栗の分類-食品成分表、植物性食品、果物)
3	種実類	実習2 落花生の加工 ピーナッツバター作り (①落花生について②栗との比較③分類-食品成分表ほか)
4	穀類	実験1 薄力粉と強力粉それぞれの調理性(プリント—課題)
5	野菜 (乾物の利用)	実習3 野菜を使ってふりかけ作り (野菜の特徴-栄養価ほか)
6	野菜 (香辛料の使用)	実習4 ピクルス (①香辛料について②日本の漬物③世界のピクルス) 実習5 ウスターソース (①使用されている野菜②香辛料の使用法の比較)
7	きのこ類 炊飯実験	実習6 えのきたけの味つけびん詰 (きのこ類の特徴-栄養価) 実験2 うるち米の吸水の違いによる炊き上がりのテクスチャーの違い
8	乳類	実習7 カッテージチーズ、酸乳飲料 (①牛乳中のたんぱく質 ②チーズの種類と凝乳酵素・酵素剤)
9	菓子類	実習8 グミキャンディー (ハイドロコロイド利用食品) (ゼラチンの特徴—①取り扱い上の注意点②栄養価ほか)
10	コンテスト作品応募の準備	インスタントラーメンコンテストのための試作 (実技試験①)
11	果実類	実習9 ジャム、マーマレード (①ジャム、マーマレード作りに必要な条件 ②輸入柑橘類使用上の注意点 ③国産柑橘類の種類)
12	豆類	実習10 豆腐 (①大豆の調理性と加工品②大豆の吸水③大豆に含まれるたんぱく質)
13	魚介類	実習11 かまぼこ (①赤身・白身それぞれの筋線維の特徴 ②魚肉のゲル形成について)
14	穀類 筆記試験	実習12 うどん、筆記試験 (①ドウの性質に影響する因子②ドウやバターの固さの調整 ③調理する献立に応じた小麦粉の選択)
15	自由課題	実習13 グループで加工食品を決めて実習する。 (実技試験②)

教科書	テキストは使用せずプリントを配布する	参考書	調理と理論 「改訂調理学実習」ほか
成績の評価法	毎回のノート・レポート課題・ミニテスト、身支度を含めた実習態度より総合的に評価する		
履修及び試験についての注意点	予習を行い、実習室にはノート、電卓、筆記用具とこちらから指定があったもののみ持ち込むこと。また、必ず作業に手をかけるなど積極的な態度で臨むこと。		

栄 養 と 健 康

科目名	臨床栄養学	開設年次	2年	前期	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	腎疾患	腎疾患の病態と栄養管理 (腎臓の生理)
2	〃	腎疾患の病態と栄養管理 (腎臓の障害)
3	〃	腎疾患の病態と栄養管理 (糖尿病腎症・人工透析)
4	血液疾患	血液疾患の病態と栄養管理 (血液の成分と機能・貧血の症状と原因)
5	呼吸器疾患	呼吸器疾患の病態と栄養管理 (肺の働き、肺疾患・気管支疾患)
6	内分泌性疾患	内分泌性疾患の病態と栄養管理 (甲状腺疾患・副腎皮質疾患)
7	骨疾患	骨疾患の病態と栄養管理 (骨粗鬆症・骨軟化症・くる病)
8	アレルギー疾患	免疫・アレルギーの病態と栄養管理 (免疫反応・アレルギーの種類)
9	術前・術後	術前・術後の栄養管理 (胃十二指腸術後・腸術後)
10	小児の疾患	小児の疾患と栄養管理 ()
11	〃	小児の疾患と栄養管理 ()
12	栄養法	食事療法・経口栄養法
13	〃	経腸栄養法・経静脈栄養法
14	治療食栄養基準	成分別栄養管理・疾患別栄養管理
15	試験・まとめ	試験・前期まとめ

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	2年	前期	単位数	2
担当者名	上野 順子	形式	実習		必修・選択	必習

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	循環器系疾患	高血圧症、動脈硬化症の病態を理解し、ナトリウムコントロール食及び、虚血性心疾患・脳血管障害の食事の管理
2	〃	〃
3	代謝・内分泌系疾患	メタボリックシンドローム、肥満症・糖尿病・脂質異常症の事摂取基準の考え方と活用及び指標について・エネルギーおよび脂質コントロール食
4	〃	〃
5	腎・尿路系疾患	慢性腎臓病・糖尿病性腎症・慢性腎不全・透析に至る経過を理解し、たんぱく質。ナトリウムコントロール食の食事の管理。
6	〃	〃
7	消化器系疾患	口腔疾患・胃腸疾患・炎症性腸疾患の食事の管理
8	〃	肝疾患・膵疾患の食事の管理
9	〃	緩和ケアの食事の管理
10	栄養障害・運動系疾患	飢餓、たんぱく質・エネルギー栄養障害。骨粗鬆症。フレイル・サルコペニア・ロコモの食事の管理
11	血液系疾患	貧血の食事の管理
12	食物アレルギー	食物アレルギーの発症を予防するための食事の管理
13	献立作成	常食を各コントロール食に展開する。
14	〃	〃
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 おいての注意点	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	栄養指導実習(1)	開設年次	2年	後期	単位数	1
担当者名	岡本 由美子	形式	実習		必修・選択	必修

授業の概要	幼児を対象とした集団栄養教育を実践で行う。作業はグループワークとし、保育園やこども園などで発表をする中でアセスメント、PDCAサイクルに基づいた実習を行う。
到達目標	これまで学んだ学問的知識を総合的に生かし実践する。具体的には、対象者の栄養指導の組み立ての理解と作業工程で必要とされる様々な能力に気づくところまで。
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、集団栄養指導について授業展開を行う。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	オリエンテーション	授業の目的と概要 講義：幼児の特徴と食環境
2	栄養指導実習の基本	講義：食育について グループワーク：班編成、テーマ検討、指導案作成
3	食育計画	講義：食育について (媒体) グループワーク：テーマ決定と媒体、シナリオの検討
4	食育計画	発表①：概要の発表 シナリオと媒体づくり
5	食育計画	シナリオづくり、媒体作成、練習
6	クラス内発表	発表②：クラス内発表 練習、媒体づくり
7	事前準備	事前ガイダンス、案内状・公文書・プログラム・ポスター作成、練習
8	公開リハーサル	発表③：1年生対象に発表 フィードバックテスト、手直し、練習
9	事前準備	事前打ち合わせ、内容修正、練習
10	保育園児対象の食育	発表④：保育園での食育
11	幼稚園児対象の食育	発表⑤：幼稚園での食育 (東北女子大学と合同)
12	評価・反省	自己評価と保育園・幼稚園・女子大からの評価のまとめ
13	保育園児対象の食育	発表⑥：保育園での食育
14	記録 (冊子づくり)	冊子の原稿づくり、印刷、製本
15	まとめ	筆記試験、冊子完成

教科書		参考書	
成績の評価法	課題提出、グループワークへの取り組み (授業態度)、出席状況と筆記試験を参考に総合評価		
履修及び試験についての注意点	随時課題を提出する		

専門分野	栄養の指導
------	-------

科目名	栄養指導実習 (2)	開設年次	2年	前期	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	食事形態	食事の基本
2	糖尿病食品交換表	糖尿病とは、
3	〃	糖尿病治療のための食事とは
4	〃	食品交換表について、食品交換表の使い方
5	〃	食品群 (表1～表6)、調味料、その他
6	特別治療食	献立表作成
7	〃	〃
8	〃	〃
9	糖尿病「治療の手引き」	糖尿病の病態、検査と診断
10	〃	糖尿病の合併症
11	〃	糖尿病の (型) 分類
12	〃	糖尿病の緊急時における対応、シックデイの対策
13	〃	小児糖尿病、高齢者の糖尿病、糖尿病と日常生活
14	臨床検査	臨床検査データの読みかた
15	試験・まとめ	試験・前期まとめ

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。		

科目名	公衆栄養学	開設年次	2	前期	単位数	2
担当者名	岡本 由美子	形式	講義		必修・選択	必修

授業の概要	集団や地域で暮らす人々のより良い生活を栄養面から支援できるように、公衆栄養マネジメントの基礎を学ぶ。
到達目標	公衆栄養学の概念や意義の理解。公衆栄養マネジメントの目的を理解し、計画を立案する。専門用語や調査法を理解する。
実務経験	教育研究機関の福利厚生サポート会社での委託給食経験を活かし、課題を見つけ解決する意識が持てるように授業を行う。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	公衆栄養学の概念	公衆栄養学の意義と目的を理解する。キーワードの整理
2	健康・栄養問題の現状と課題	1. 少子高齢社会の健康・栄養問題 2. 国民の健康状態と公衆栄養施設
3		3. 食生活の変遷 4. 食料需給と自給率
4		5. 諸外国の健康・栄養政策
5	栄養政策	1. 公衆栄養活動の進め方 2. 国民健康・栄養調査と食事摂取基準
6		2. 国民健康・栄養調査と食事摂取基準
7		3. 公衆栄養施策と法規 4. 健康増進基本計画と地方計画
8		5. 健康・栄養指導ガイドライン
9	栄養疫学	1. 栄養疫学の概要・栄養疫学調査
10		2. 食事調査
11		3. 公衆栄養マネジメントサイクルの概念と目的、技法
12	栄養プログラムの実践	4. プログラムの立案
13		4. プログラムの立案
14		5. レポート作成
15		筆記試験

教科書	健康・栄養系教科書シリーズ 公衆栄養学	参考書	
成績の評価法	筆記試験 課題提出 授業態度		
履修及び試験 についての注意点	ノート提出あり		

給 食 の 運 営

科目名	調理学実習 (2)	開設年次	2年	後期	単位数	2
担当者名	木村康子・上野順子	形式	実習		必修・選択	選択

授業の概要	疾病の種類や症状に合わせて、エネルギー・特定の栄養素の増減や形態を調整する理論と技術を学ぶ。更に、食の喜びを味わえる食事を目標に、適切な食事計画の考え方や手法を実習する。
到達目標	臨床調理理論を学ぶ。生活習慣病を主に疾病の改善または予防を目的に、食事のバランスの習得をする。幾種も展開された献立を理解し、臨床栄養学・調理学、及び大量調理学理論等に基づき展開された献立を調理を実践できる。
実務経験	栄養士の職域は多岐に亘る。実務経験を併わせ、より幅広く栄養士の食事の管理業務に活かせるテーマを取り入れたい。

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	展開食の実際①	肉料理・野菜サラダ料理 エネルギー (減) 脂質 (減) たんぱく質 (増減) 食塩 (減) ・軟菜食・嚥下調整食
2	展開食の実際②	魚料理・豆腐料理 エネルギー (減) 脂質 (減) たんぱく質 (増減) 食塩 (減) ・軟菜食・嚥下調整食
3	展開食の実際③	ひき肉料理 エネルギー (減) 脂質 (減) たんぱく質 (増減) 食塩 (減) ・軟菜食・嚥下調整食
4	包丁研ぎ	二唐製作所 (包丁研磨)
5	展開食の実際④	低たんぱく食
6	冷凍食品	日本冷凍食協会 (最新の冷凍技術とその調理方法)
7	展開食の実際⑤	食塩を減らすための料理
8	郷土料理	郷土料理の伝統と調理法を学ぶ
9	展開食の実際⑥	脂質コントロール食
10	嚥下食	ネスレ日本 (濃厚流動食について)
11	糖尿病について	糖尿病患者に対する栄養指導 指導準備
12	糖尿病について	糖尿病患者に対する栄養指導 指導準備
13	糖尿病について	糖尿病患者に対する栄養指導
14	糖尿病について	糖尿病患者に対する栄養指導 献立作成
15	糖尿病について	糖尿病患者に対する栄養指導 バイキング

教科書	教科書なし・プリント・レシピ用紙	参考書	「調理と理論」・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		
履修及び試験についての注意点	実習前にプリント確認、清潔な白衣、準備、後片付けは積極的に素早く行動		

科目名	調理学実習 (3)	開設年次	2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	調理学や調理学実習 (1) など1年次で学んだ内容を基本に、調理科学と関連づけながら調理工程を進める。
到達目標	喫食者の食べる意欲を引き出すような彩や盛り付けに気を配りながら、作り方、味付け、盛り付け量の把握を目標に、また校内外実習に活かせるよう知識と技術の向上を目指す。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	日本料理①	行事食ー慶事 もち米の調理、和え物 赤飯、はまぐりの潮汁、白和え、桜もち、日本茶
2	日本料理②	すし飯の作り方・のりについて すし (のり巻きずし、だてまきずし、いなりずし)、吉野鶏の清汁、黄身酢かけ
3	日本料理③	魚のおろし方 (2種)、寒天の性質 (復習) 鰯のかば焼き丼、つみれ汁、イカの辛子酢みそ和え、サイダーかん
4	西洋料理①	バターライス、ゼラチン、卵液の加熱温度① にんじんスープ、えびのピラフ、コールスローサラダ、ババロア
5	西洋料理②	炊き込む手法、卵液の希釈と加熱凝固② 野菜スープ、炊き込みチキンライス、カスタードプディング
6	中国料理①	中国料理の湯菜、炒菜、点心 酸辣湯、鼓汁鶏塊、花巻、杏仁豆腐、中国茶
7	中国料理②	ドライイースト①、発酵について 八宝菜、肉包子、中国茶
8	日本料理④	山菜料理、すり鉢とすりこ木の扱い (復習) 菜飯、わらびと生揚げのみそ汁、木の芽あえ、きゃらぶき、草餅
9	日本料理⑤	混ぜ込む手法、和え衣 たけのこ飯、鮭の照り焼き、茶わん蒸し、日本茶 (煎茶)
10	日本料理⑥	炒め煮の手法と理論、旬の食材の理解 えんどう飯、だし巻き卵、筑前煮、日本茶 (番茶)
11	西洋料理③	衣の種類と揚げ温度、吸油率、紅茶 (アイスティー) ビシソワーズ、鶏肉とほたてのフライ、サブレー、アイスティー
12	西洋料理④	ドライイースト②、カラギーナン ピザ、グリーンサラダ、オレンジゼリー
13	日本料理⑦	郷土料理① (夏) 津軽の郷土料理 いかめんち、なすのしそ巻き、ささげのでんぶ、みずの水物、笹もち
14	実技試験	実技試験 ①8:40~ ②10:20~ 胡瓜の薄切り30秒、一品作成 (黄身酢かけ) 15分
15	前期試験	筆記試験 筆記試験 50分

教科書	改訂調理学実習	参考書	調理と理論、調理のためのベーシックデータなど
成績の評価法	筆記試験、実技試験、提出物 (出欠に関わらず調理し記入する) など		
履修及び試験における注意点	教科書を熟読し、計量表作成と調理工程を考えるなど予習すること。校外実習に備え、白衣、エプロン、帽子などを清潔に保ち、身支度にも気を配って実習に臨むこと。食材の仕入れにより献立が変更になる場合がある。		

科目名	調理学実習 (3)	開設年次	2年	後期	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	調理学や調理学実習 (1) など1年次で学んだ内容を基本に、調理科学と関連づけながら調理工程を進める。
到達目標	喫食者の食べる意欲を引き出すような彩や盛り付けに気を配りながら、作り方、味付け、盛り付け量の把握を目標に、また校内外実習に活かせるよう知識と技術の向上を目指す。
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1	日本料理⑧	煮染める、希釈卵液の熱凝固について、求肥粉煮しめ、小田巻き蒸し、うぐいす餅、日本茶
2	日本料理⑨	天ぷらの揚げ温度、油の処理、長芋揚げ物 (天ぷら、素揚げ、かき揚げ)、長芋とオクラの酢醤油がけ
3	西洋料理⑤	パンを構成する材料とその働き、ミネストローネ、ゼラチンの扱い方ハンバーガー、ミネストローネ、グレープフルーツゼリー、紅茶
4	西洋料理⑥	西洋料理 オードブル、サラダ、ドレッシング オードブル、チキングラタン、りんごと白菜のサラダ
5	日本料理⑩	料理名の由来について、魚の三枚おろしテスト 卵雑炊、さんまのなると揚げ、ふろふき大根、いりうの花
6	西洋料理⑦	卵の泡立て (別立て) 法、ジャム、コーヒーの淹れ方 ミートローフ、ワッフル (リンゴジャム)、コーヒー
7	西洋料理⑧	洋風の煮込み料理、シュー生地、紅茶の淹れ方 豚肉のトマト煮、シュークリーム、ミモザサラダ、紅茶
8	西洋料理⑨	西洋料理 かわり揚げ、豆の利用、クレープ生地 鱈のアーモンドフライ、ビーンズサラダ、クレープ
9	中国料理③	中国料理地域別の特徴 涼拌鶏絲、蛋捲、麻婆豆腐、中国茶 (プーアール茶)
10	中国料理④	中国料理-春節の祝い料理 涼拌海蟹、雲片鶉蛋、春餅、中国茶
11	西洋料理⑩	行事食-クリスマス料理 デコレーションケーキ、チキンクロケット、ホットレモン
12	日本料理⑪	行事食-正月料理 鶏雑煮、鶏の末広焼き、伊達巻卵、たたきごぼう、菊花かぶ、梅花かん
13	日本料理⑫	郷土料理② (冬) 津軽の郷土料理 けの汁、ごまご飯、子あえ、しとぎ餅
14	実技試験	胡瓜の薄切り30秒・一品作成 (菊花かぶ20分)
15	後期試験	筆記試験 筆記試験50分

教科書	改訂調理学実習	参考書	調理と理論、調理のためのベーシックデータなど
成績の評価法	筆記試験、実技試験、提出物 (出欠に関わらず調理し記入する) など		
履修及び試験についての注意点	教科書を熟読し、計量表作成と調理工程を考えるなど予習すること。校外実習に備え、白衣、エプロン、帽子などを清潔に保ち、身支度にも気を配って実習に臨むこと。食材の仕入れにより献立が変更になる場合がある。		

科目名	給食実務	開設年次	2年	後期	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	栄養管理として、具体的な食事計画と食品構成を講義と演習を交えて作成し、実施献立の評価を試みる。また、喫食者、調理従事者双方の衛生、安全管理について学ぶ。
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	給食実務で展開する講義内容の説明
2	食事計画 (1)	給与栄養目標量の設定 食品構成の作成
3	〃 (2)	予定献立表の作成
4	衛生管理 ①	食中毒について (病因物質別食中毒)
5	〃 ②	食中毒の予防 (大量調理施設衛生管理マニュアル)
6	〃 ③	〃
7	〃 ④	〃
8	食事計画 (3)	予定献立表の作成
9	〃 (4)	実施献立表の作成
10	〃 (5)	〃
11	〃 (6)	献立の評価
12	衛生管理 ⑤	食中毒について (病因物質別食中毒)
13	〃 ⑥	食中毒の予防 (大量調理施設衛生管理マニュアル)
14	まとめ	
15	試験	

教科書	給食の運営管理論 計画と実務	参考書	印刷物 食品成分表
成績の評価法	提出物50% 試験50%		
履修及び試験における注意点	計算機は常時持参が望ましい (なお、食品成分表は必要時に連絡する)		

科目名	給食管理実習(1)	開設年次	2年	前期	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	1年次に体験学習した大量調理施設における給食運営についての復習と、マネジメントを意識した総合的理解を学習する。
到達目標	実習は生徒主体で行う。それぞれが目標に沿った気づきをまとめることができる。
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	2年	前期	単位数	2
担当者名	給食管理実習委員会	形式	実習(集中)		必修・選択	必修

授業の概要	各分野で学んだ理論及び実験・実習で会得した基礎知識を基に、食事計画や調理を含めた給食サービス提供を体験する。また、栄養士に必要な調和と責任感、円滑な人間関係を学ぶ。さらには病院、施設等における給食の特徴及びそれに伴う給食管理について学習する。
到達目標	実習先の特色を事前に調べ、それぞれ課題を持って臨む。実習では積極的により多くの事を学ぶ。そして、指導内容を理解できているか整理し、個人の課題をまとめる
実務経験	

◆授業計画◆

回	テーマ	内容
1		事前指導
2		施設栄養士による実習に対する心構え
3		病院栄養士による実習に対する心構え
4		嚥下について学ぶ
5		ソフト食について学ぶ
6	施設実習	8月上旬～
7		実習前 訪問打合せ
8		実習5～6日間
9		
10	病院実習	8月下旬～
11		実習前 訪問打合せ
12		実習5～6日間
13		※受け入れ先により実習日が異なる場合がある。
14		
15		

教科書		参考書	七訂増補食品成分表 女子栄養大学出版
成績の評価法	指導栄養士評価・出席状況・提出物・実習態度・調理技術		
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	2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	校内・校外実習に向けての事前事後指導を行う。実習の意義・目的・心構えや課題、実習までの流れを確認する。また、栄養指導に必要な表現力を学ぶ。
到達目標	校内実習に必要な給食管理業務の理解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	校外実習対策	グループワーク：献立編成・栄養価計算
2	〃	実習ノート練習
3	〃	実習ノート練習
4	〃	献立作成 練習
5	〃	実習先調査・プロフィール作成
6	〃	実習先調査・プロフィール作成
7	〃	嗜好調査の作成練習
8	〃	嗜好調査の作成練習
9	〃	お礼状の書き方（はがき準備）
10	〃	電話のかけ方・事前訪問の仕方 など
11	〃	校外実習対策（臨床栄養学の復習）
12	〃	校外実習対策（臨床栄養学の復習）
13	〃	校外実習に対する心構え（施設・病院）
14	〃	校外実習に対する心構え（施設・病院）
15	〃	校外実習に対する心構え（施設・病院）

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		

☆ 索引 ☆

令和元年度入学生教育課程表 目 次

基 礎 分 野		専 門 分 野	
☆保健体育	1	☆栄養と健康	23
保健体育	2	臨床栄養学	24
体育実技	3	臨床栄養学実習	25
専 門 分 野			
☆社会生活と健康	5	☆栄養の指導	27
社会福祉	6	栄養指導実習(1)	28
公衆衛生学	7	栄養指導実習(2)	29
		公衆栄養学	30
☆人体の構造と機能	9		
解剖生理学(山田)	10	☆給食の運営	31
解剖生理学(加地)	11	調理学実習(2)	32
解剖生理学実験	12	調理学実習(3)前期	33
運動生理学	13	調理学実習(3)後期	34
生化学	14	給食実務	35
生化学実験	15	給食管理実習(1)	36
		給食管理実習(2)	37
		給食管理実習事前事後指導	38
☆食品と衛生	17	☆索引	40
食品衛生学実験	18		
食品学総論	19		
食品学総論実験	20		
食品加工学	21		
食品加工学実習	22		