

科目名	食品学Ⅱ		担当	須崎 尚	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>食品学Ⅱでは、植物性食品、動物性食品、食用油脂、調味料等食材別にその性質と加工品について、及び食品の保存の方法と原理について学ぶ。食品学Ⅰでは食品の成分の基本事項を学んだが、その内容を踏まえ、食材ごとにその性質の理解を深めていくのが本講義の目的である。献立をたて、調理ができる栄養士を目指すために、食材そのものの性状や性質、加工食品とその原理について理解を深めることは極めて重要である。</p> <p>本講義では、様々な食品の性状、化学成分、また加工品、保存の方法などについて概要が説明でき、献立作成、調理にいかすことができるようになることを到達目標とする。</p>					
テキスト	『食べ物と健康Ⅱ』（喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著：化学同人）				
評価方法	期末試験(80%)、授業態度を含む出欠席(20%)				
授業内容					
第1回	穀類の特性とその加工品				
第2回	イモ類、種実類、豆類の特性とその加工品				
第3回	野菜類の特性とその加工品				
第4回	果実類、キノコ類、藻類の特性とその加工品				
第5回	魚介類の特性とその加工品				
第6回	食肉類の特性とその加工品①				
第7回	食肉類の特性とその加工品②				
第8回	卵類の特性とその加工品				
第9回	乳類の特性とその加工品①				
第10回	乳類の特性とその加工品②				
第11回	食用油脂、調味料、香辛料、嗜好品				
第12回	食品の保存方法について①				
第13回	食品の保存方法について②				
第14回	食品の規格、保健機能食品について				
第15回	期末試験とまとめ				
事前学習について	事前に教科書を読んでもらうこと。復習として授業中に提供される練習問題について、仕組みを理解するような勉強をすること。				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	食品学実験		担当	西村 るみ子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
食品に関する化学実験や食品成分の分析を行い、食品の知識・理解を化学的考察から求める。また、分析成分の栄養特性についての理解を深めることを目的とする。得られたデータから、事前にたてた仮説と比較・検討・考察するレポート作成の過程を学ぶ。					
テキスト	配布プリント				
評価方法	試験(50%)、レポート(50%)、授業態度により減点				
授業内容					
第1回	授業・実験のすすめ方・観察と記録法 人工イクラを作ってみよう・デンプンの特性				
第2回	沈殿滴定：調味料・食品中の食塩量を測定しよう				
第3回	定量実験（ビタミンC）：市販飲料のビタミンCを定量しよう				
第4回	金属イオンの特性：食品で染色してみよう				
第5回	キレート滴定：水の硬度を測定しよう				
第6回	半透膜の原理：半透膜の性質を調べ、透析の原理を知ろう				
第7回	香気成分：人工香料を合成しよう				
第8回	食品の一般成分分析①				
第9回	食品の一般成分分析②				
第10回	食品の一般成分分析③				
第11回	食品の一般成分分析④				
第12回	食品の一般成分分析⑤				
第13回	褐変反応：アミノカルボニル反応を確認しよう				
第14回	定性実験（色素）：アントシアン色素を抽出し、性質を確認しよう				
第15回	試験、まとめ				
事前学習について	食品学の内容を復習しておく。				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	栄養学実習		担当	松原 恵子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>食を通して健康を増進し病気を予防できる専門家になるために、生を受けた胎生期から、新生児期、乳児期、幼児期、学童期、思春期と身体的に成長し、更に成人期、更年期、高齢期に至るまでの年代別に必要な栄養的特性を理解し、それぞれのライフステージに合った栄養管理・食事管理を勘案し、理論・実習を通して実践の場で生かすことができるよう学習する。</p> <p>それぞれのライフステージにおける一日分の食事を作ることをとおして、そのライフステージにおける必要量、食品構成の工夫、調理の工夫等を学ぶ。</p>					
テキスト	『新編 応用栄養学実習』 編集 宮澤節子 長浜幸子 学建書院				
評価方法	試験(55%)、課題(15%) 授業態度(30%)を総合的に評価する。				
授業内容					
第1回	授業オリエンテーション 乳児期の栄養(調乳方法等):講義・実習				
第2回	乳児期の栄養(離乳期):講義・実習				
第3回	乳児期の栄養(市販離乳食の試食試飲・おやつ) 講義・実習				
第4回	幼児期の栄養(1~2歳児):講義・実習				
第5回	幼児期の栄養(3~5歳児):講義・実習				
第6回	学童期の栄養:講義・実習				
第7回	学童期の栄養(学校給食):講義・実習				
第8回	思春期の栄養:講義・実習				
第9回	スポーツ栄養:講義・実習				
第10回	母性栄養:講義・実習				
第11回	母性栄養(妊娠中に起こりやすい疾病):講義・実習				
第12回	成人期の栄養:講義・実習				
第13回	成人期の栄養:講義・実習				
第14回	高齢期の栄養:講義・実習				
第15回	試験、高齢期の栄養(介護食の試食等)				
事前学習について	<p>「栄養学Ⅲ」で学んだ各ライフステージの栄養特性と栄養ケアについて復習しておくこと</p> <p>教科書の内容を予習しておくこと</p> <p>普段から新聞等の関連記事に目を通しておくこと</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>栄養教諭の実務経験を活かし、現場に即した調理の方法や応用、衛生管理についての充実を図る。特に生涯における食の基礎・基本を培う幼児期・学童期における食育について講義の充実を図る。</p>				

科目名	臨床栄養学		担当	山中 麻希	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>臨床栄養の基礎において、医療・福祉における栄養士の役割と栄養管理について学びを深め、生活習慣病について知識を広げた。その中で、疾病の成り立ちを理解してこそ対処する栄養療法があることを学んだ。本講では、引き続き病態と食事療法を学び、医療・福祉の場において遭遇するであろう患者や対象者に対応できる知識と技能を習得することを目標とした授業を行う。</p>					
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論第2版 友竹浩之・塚原丘美/編、配布プリント				
評価方法	試験(75%)、授業態度(25%)				
授業内容					
第1回	サルコペニア、フレイル、ロコモティブシンドローム、骨粗鬆症				
第2回	摂食嚥下障害				
第3回	消化器系疾患1(胃)				
第4回	消化器系疾患2(腸)				
第5回	消化器系疾患3(肝臓)				
第6回	消化器系疾患4(胆のう、膵臓)				
第7回	消化器系疾患5(消化器術後)				
第8回	腎臓病の病態				
第9回	腎臓病の食事療法				
第10回	糖尿病腎症				
第11回	透析療法				
第12回	呼吸器系疾患				
第13回	悪性腫瘍				
第14回	アレルギー疾患				
第15回	まとめ、試験				
事前学習について	身近な疾病に対する自身の考えやイメージをノートにまとめる。また、授業を受ける前に教科書を読み、疑問点をまとめることで授業の理解度を高める。				
実務経験を生かした教育内容	健診施設、病院での勤務経験を生かし、体験談を交えながら、疾病と栄養の関係に興味を持てるような解説を行う。難しく捉えがちな疾病や障害について、医学用語ではなくかみ砕いた言葉を用いて理解度を高め、自分の言葉で説明出来るように支援する。				

科目名	献立作成Ⅲ		担当	伊藤 史子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>栄養士にとって献立作成の仕事は、基礎となるものであり、資格の専門性を最大限に活かすものである。1年次には、献立作成の基礎から1週間分の献立を作成したが、本演習では、糖尿病食事療法のための食品交換表を使用した献立作成を行う。対象者の栄養アセスメントから栄養計画を立て、対象者に合った献立作成を行うことで、より専門的な献立作成能力を身につける。</p>					
テキスト	『糖尿病食事療法のための食品交換表』 日本糖尿病学会編 『食品成分表』『調理のためのベーシックデータ』他、レシピ等、献立作成の参考となる資料				
評価方法	提出物 80%、授業態度 20% (課題の未提出及び不完全なままでの提出は再評価対象とする。)				
授業内容					
第1回	献立作成の流れの復習、生活習慣病の基礎知識				
第2回	症例の栄養アセスメントと食事計画、食品交換表について				
第3回	対象者① 糖尿病の症例検討、献立作成				
第4回					
第5回					
第6回					
第7回	対象者② 脂質異常症患者の症例検討、献立作成				
第8回					
第9回					
第10回	対象者④ 糖尿病性腎症患者の症例検討、献立作成				
第11回					
第12回					
第13回					
第14回					
第15回					
事前学習について	他の授業などで習った病態の特徴をしっかりと憶えて、その病態に対応したレシピをしっかりとまとめる。				
実務経験を生かした教育内容	病院や老健で実際に個々の対象者に対して、献立作成した経験を生かし、適切な病態に対する指導をして作れる献立が立てられるように支援する。				

科目名	栄養指導概論		担当	谷口 江利子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>対象者の健康・栄養状態、食行動、食環境などを適切に評価・判定することや、カウンセリングの技法まで幅広く学び、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養います。</p> <p>対象者に合った栄養教育が出来るようになることを目標とします。</p> <p>また、教科書を一冊終えることで達成感も味わいます。</p>					
テキスト	『イラスト 栄養教育・栄養指導論〈第4版〉』 東京教学社 新聞記事など必要に応じてプリントを配布				
評価方法	試験（50%）、課題（20%）、授業態度等（30%）				
授業内容					
第1回	栄養教育・栄養指導とは 栄養教育・栄養指導の目的と必要性、まとめ				
第2回	食生活を取り巻く環境と栄養指導 食生活の変遷、栄養士と栄養指導、まとめ				
第3回	行動科学理論と栄養教育 行動科学の理論とモデル、まとめ				
第4回	行動変容技法の応用、まとめ				
第5回	栄養カウンセリング、まとめ				
第6回	組織づくり・地域づくりへの展開、まとめ				
第7回	食環境づくりと栄養教育・栄養指導、まとめ				
第8回	栄養教育マネジメントの概要 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント、まとめ				
第9回	栄養教育の目標設定 栄養教育プログラムの実施、まとめ				
第10回	栄養教育の評価、まとめ				
第11回	妊娠・授乳期の栄養教育・栄養指導 乳幼児期の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第12回	学童期・思春期の栄養教育・栄養指導 成人期の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第13回	高齢期の栄養教育・栄養指導 傷病者及び障がい者の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第14回	食育推進基本計画の推進と栄養教育、まとめ				
第15回	テスト、まとめ				
事前学習について	教科書の内容を予習しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	病院、高齢者施設での勤務経験を生かし、病気の予防について講義の充実を図る。 新聞記事等を配布し、栄養士の新しい仕事等の情報提供も行う。また、職域を広げる為他の資格についても随時解説をしていく。				

科目名	栄養指導実習 I		担当	谷澤 登志美 大島 知美	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>栄養指導における最終目標は、疾病の予防と治療、健康の維持、増進のために指導対象者の態度や行動の変容を導くことである。指導者の立場は知識を与えて問題点を認識させ解決のための方策を一緒に考え、対象者が自分の考えや意志で目標に向かって行動しようとする意欲を引き出し、それを伸ばすことである。適切な栄養指導、助言のできるよう実習を通して知識と技術を確実なものにしてほしい。前期「栄養指導実習 I」は、集団栄養指導実習を行う。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	発表(80%)、プレ発表からの改善点(10%)、提出物(10%)、授業態度・出欠席考慮				
授業内容					
第 1 回	概要 栄養指導テーマ・教室名・対象者決定 指導計画 「栄養指導概要」作成、シナリオ・媒体・リーフレット作成				
第 2 回	「栄養指導概要」発表				
第 3 回	資料収集、シナリオ・媒体・リーフレット作成				
第 4 回	資料収集、シナリオ・媒体・リーフレット作成				
第 5 回	プレ発表①				
第 6 回	プレ発表②				
第 7 回	プレ発表③				
第 8 回	プレ発表④				
第 9 回	シナリオ・媒体・リーフレット修正				
第 10 回	本発表①				
第 11 回	本発表②				
第 12 回	本発表③				
第 13 回	本発表④				
第 14 回	合同発表会準備				
第 15 回	合同発表会				
事前学習について	個々の課題（テーマ）に応じた、情報収集及び調べ学習をしておくこと				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として、病院などで栄養指導を行ってきた経験を生かした授業を行う、集団栄養指導における課題の抽出、目標設定、評価指標など学生の理解が深まる内容である。				

科目名	栄養情報処理演習 I		担当	前田 文	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>1年に引き続き、エクセルを中心に自由自在に使えるよう深く学習します。</p> <p>1) 調理学、栄養学、フードサービス用語で5分間タイピング練習</p> <p>2) フードサービス実習に必要な計算やアンケート集計を中心に実習</p> <p>3) 授業日程が不定期になる為、よく日程を確認すること</p> <p>4) エクセルは、トレーニング強化</p> <p>進行状況によっては一部予定変更することがあります。</p> <p>★使用パソコン：OS Windows 10</p> <p>★アプリケーション：ワード・エクセル2019、ギンプ、Paint、ラベル屋さん10</p>					
テキスト	必要に応じてプリントを配布				
評価方法	<p>授業態度(50%)、タイピング(10%)、提出物(40%)</p> <p>欠席回数が3回の場合は、不合格(再試験)とする。</p> <p>15回目に配布プリントのファイル提出(必ず2穴のファイルにとじる)</p> <p>減点(無記名、プリントの折曲がり、時系列順に整頓してあること、読みにくい文字)</p>				
授業内容					
第1回	ラベル屋さん「名刺作成」最終確認				
第2回	スライドとパワーポイントの違い、ワード演習(1)ポスター作成「私の学校紹介レポート①」				
第3回	ワード演習(2)ポスター作成「私の学校紹介レポート②」ワードの機能復習(タブ)				
第4回	エクセル演習(1)エクセルの基礎とアンケート集計とは①、				
第5回	エクセル演習(2)アンケート集計②(入力、入力規則)				
第6回	エクセル演習(3)アンケート集計③(関数を使って集計、絶対参照)				
第7回	エクセル演習(4)アンケート集計④集計結果をグラフ化				
第8回	エクセル演習(5)グラフ特訓				
第9回	エクセル演習(6)ショートカットキー、エクセルで実技テスト対策				
第10回	エクセル演習(7)エクセルテスト(集計、グラフ、罫線)				
第11回	エクセル演習(8)エクセルテスト返却・解説				
第12回	画像加工体験(1)ギンプ				
第13回	エクセル演習(9)BMIとローレル指数				
第14回	エクセル演習(10)データの検索				
第15回	音楽体験+まとめ、授業アンケート+ファイル提出				
事前学習について	<p>パソコンに積極的に使い慣れること。</p> <p>1年で学んだ知識を生かして、合理的にできる方法を考える。</p> <p>パソコンやスマホで「わからないこと」や「やってみたいこと」を考える。</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>委託給食会社での栄養士勤務、販売企業での販売事務・商品管理・経理での体験を活かし、データの扱い方や集計など実践的なエクセルの実技の充実を図る。</p>				



科目名	調理実習Ⅳ		担当	谷澤・酒向 永津・大塚・服部	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
1年次から学んできた技術と知識のレベルアップを図るため、本学が他の専門学校と差別化を図るべく、本格的なフレンチ、パン、エスニック料理など幅広い学びをする調理実習です。					
テキスト	毎回プリントを配布します。参考資料「調理学実習 基礎から応用」女子栄養大学出版社				
評価方法	課題(50%)、授業態度(50%)				
授業内容					
第1回	谷澤・酒向 沖縄料理 エコクッキング：皆でしよう！温暖化対策 トマトとツナの冷や麦・ボイルポークのマスタートソース添え・キャベツのさわやかサラダ 卵のスープ・焼きりんご 実技試験 りんごの丸むき				
第2回	谷澤・酒向 中華飲茶：ジャージャー麺・シュウマイ・春巻き・ココナッツ団子 実技試験 きゅうりの輪切り				
第3回	谷澤・酒向 韓国料理：ヤンニョム焼き・海鮮チャプチェ・ナムル3種・もやしスープ 実技試験 大根のせん切り				
第4回	谷澤・酒向 タイ料理：ガパオライス・春雨サラダ・タイ風さつま揚げ・タイ紅茶ゼリー 実技試験 アジの三枚おろし				
第5回	永津 介護食に使える西洋料理 白身魚のクネル きのことエビのソース パッパコルポモドーロ 洋梨のゼリー				
第6回	永津 介護食に使える西洋料理 ビーフストロガノフ カニのコンソメロワイヤル 紅茶のムース				
第7回	永津 介護食に使える西洋料理 とうもろこしのパンナコッタと帆立のムース トマトのファルス モワールショコラ				
第8回	永津 介護食に使える西洋料理 ソパ・デ・アホ 鱈のパルマンティエ オモニエール				
第9回	大塚 パンについて、パンの歴史起源、日本への伝来 パンの基本工程、 カスタードクリーム の作り方 おいしいスープの作り方のコツ(エコポイント、旬の食材、地産地消) あんパン クリームパン ミネストローネ				
第10回	大塚 パン作りのための材料とその役割 いろいろな成形 小麦について バターロール、ハムロール、かんたんクラムチャウダー、ポテトサラダ				
第11回	服部 古典的なフランス料理『脂質の分類を覚えましょう』 アンシエンヌ風鶏のフリカッセ、バターライス添え/ サラダ・マセドワヌ(手作りマヨネーズ)/ポ・ド・ショコラ				
第12回	大塚 リーンなパン・リッチなパンについて 世界のいろいろなパン ポタージュスープの作り方 ブリオッシュ、ソフトフランス 野菜たっぷりポタージュスープ、ニース風サラダ				
第13回	大塚 グルテンについて 米粉について 米粉パンのいろいろ 米粉パン(グルテンあり)、米粉100%パン、コーンスープ				
第14回	服部 日本とフランスの発酵食品の違い『たんぱく質の取り方を比べてみましょう』 鯛のア・ラ・ヴァプール・ソースヴァンプラン/ザワークラウトのキッシュ/ 桃の冷製ポタージュ				
第15回	服部 ヘルシー志向はフランスも同じ『炭水化物の種類を詳しく学びましょう』 スペアリブ(または鴨)のソテー・オレンジソース、フームス添え/ブロッコリーのフラン ルバーブのコンフィチュール(アイス添え)				
事前学習について					
実務経験を生かした教育内容					

科目名	フードサービスⅡ		担当	平田 芳浩 伊藤 史子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>2年次のフードサービスでは、実際の栄養士としての業務の主となる給食の運営を行い、1年次に行った実習を復習しながら、特定給食の目的への理解を深め、栄養・食事管理、衛生管理、経営管理、労務管理等を含めた総合的なフードサービスマネジメントを実践する力を養う。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	試験(40%)、課題(40%)、授業態度(20%)				
授業内容					
第1回	オリエンテーション、実習の計画・演習				
第2回	講義－給食の品質管理・作業管理 演習				
第3回	試作1、演習				
第4～5回	実習1 講義・演習－給食の経営管理				
第6回	試作2、演習				
第7～8回	実習2、演習 講義・演習－各施設の給食管理①				
第9回	試作3、演習				
第10～11回	実習3、演習 講義・演習－各施設の給食管理②				
第12回	試作4、演習				
第13～14回	実習4 講義・演習－復習・演習問題				
第15回	まとめ、筆記試験				
事前学習について	1年後期のフードサービスⅠの内容を整理・復習しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として病院、職員食堂、老健など幅広い分野での大量調理に携わった経験を生かし、実際の特定給食施設の調理現場を意識した実習とする。				

科目名	就職講座Ⅱ		担当	森岡 直美 加藤 みどり	
科目分類	その他	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>就職講座Ⅱは個別指導（面談、面接、相談）を中心に行います。</p> <p>また、就職後に備えて、企業人にとって最低限必要なビジネスの基本知識とスキルが身につくよう指導します。 ※</p> <p>授業内容の順番は適切な時期に行うため、順不同になることがあります。</p>					
テキスト	『就職ガイドブック』				
評価方法	試験 70%、提出物 30%、授業態度により減点				
授業内容					
第 1 回	就活行動記録、企業報告書、就職試験報告書、進路報告書、公欠届の提出について				
第 2 回	企業懇談会の説明、企業研究の仕方、業界説明				
第3・4回	企業懇談会				
第 5 回	模擬面接①				
第 6 回	模擬面接②				
第 7 回	模擬面接③				
第 8 回	模擬面接④				
第 9 回	ビジネスマナー①（ビジネスマナーの基本、就業中のマナー） 個別相談①				
第 10 回	ビジネスマナー②（報告・連絡・相談、話し方の基本、敬語の使い方） 個別相談②				
第 11 回	ビジネスマナー③（電話応対、訪問マナー） 個別相談③				
第 12 回	ビジネスマナー④（仕事の基本マナー） 個別相談④				
第 13 回	ビジネスマナー⑤（ビジネス文書の書き方、会社で扱う文書） 個別相談⑤				
第 14 回	ビジネスマナー⑥（会社のルールと企業倫理） 個別相談⑥				
第 15 回	まとめ 試験				
事前学習について	挨拶、敬語を普段から気をつけ、身につけて下さい。積極的に企業説明会参加、企業訪問をし、自身に合った就職先を見つける努力をしてください。				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	スポーツレクリエーション		担当	野口 由紀 六鹿 美樹	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年～2年	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>基礎教育科目のうち保健体育の分野として実技を行う。欠席した場合、規定により単位認定されないため、必ず授業を受講し、レポートの提出をすること。</p> <p>健康増進に携わる栄養士としての立場で、栄養と運動を結びつけて考えることは必須である。健康運動、レクリエーション、課題などを通して、健康増進に必要な運動について学ぶ。また、グループでの運動や仲間同士の声かけを通して、心を通わせ、人間関係の築き方について学ぶ。</p>					
テキスト	なし				
評価方法	授業態度 (60%)、課題(40%)、課題がすべて提出されない場合は再評価とする。				
授業内容					
第 1 回	屋内レクリエーションスポーツ① (1年前期)				
第 2 回	屋内レクリエーションスポーツ② (1年後期)				
第 3 回	屋内レクリエーションスポーツ③ (2年前期)				
第 4 回	屋内レクリエーションスポーツ④ (2年後期)				
事前学習について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体調、生活リズムを整えて、1日運動する準備をしましょう。</li> <li>・けがを防ぐため、日ごろからの軽い運動、柔軟に心がけましょう。</li> <li>・実技に適した服装(体育館シューズ)の準備をしましょう。</li> </ul>				
実務経験を生かした教育内容					