

科目名	食品学Ⅱ		担当	河合 菜月	
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>食品は、植物性食品、動物性食品、微生物を利用した食品などに分類される。本講義では、これらの食品を種類別に整理し、それぞれの特徴を学修する。また、食品素材に対して物理的・化学的・生物的处理を施すことにより、貯蔵性や嗜好性、可食性、栄養性を向上させる食品加工の基礎を理解する。</p> <p>本講義の到達目標は、各食品素材の性質および加工品の概要を説明できるとともに、その知識を調理および献立作成に応用できるようになることである。</p>					
テキスト	『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ 食べ物と健康 食品の分類と特性,加工を学ぶ』 (栢野 新市, 水品 善之, 小西 洋太郎 (編集) : 羊土社)				
評価方法	期末試験 (70%)、小テスト (15%)、出席及び授業態度 (15%)				
授業内容					
第1回	食品の分類と食品成分表の理解				
第2回	植物性食品及びその加工品 (穀類)				
第3回	植物性食品及びその加工品 (いもおよびでんぷん類)				
第4回	植物性食品及びその加工品 (豆類)				
第5回	植物性食品及びその加工品 (種実類)				
第6回	植物性食品及びその加工品 (野菜類)				
第7回	植物性食品及びその加工品 (果実類)				
第8回	植物性食品及びその加工品 (きのこ類・藻類)				
第9回	動物性食品及びその加工品 (肉類)				
第10回	動物性食品及びその加工品 (魚介類)				
第11回	動物性食品及びその加工品 (乳類)				
第12回	動物性食品及びその加工品 (卵類)				
第13回	油脂および調味料、嗜好飲料、アルコール飲料				
第14回	冷凍食品、食品添加物				
第15回	まとめ、試験				
事前学習について	食品学Ⅰの内容を復習しておくこと。 次回の講義内容に該当する箇所を教科書で読み、興味を持った点や疑問点を整理しておくことよ い。				
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%)・欠席、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				
第2回	人工イクラを作ってみよう・デンプンの特性を確認しよう				
第3回	沈殿滴定：調味料・食品中の食塩量を測定しよう				
第4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5回	金属イオンの特性：食品で染色してみよう				
第6回	キレート滴定：水の硬度を測定しよう				
第7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8回	香気成分：人工香料を合成しよう				
第9回	食品の一般成分分析①				
第10回	食品の一般成分分析②				
第11回	食品の一般成分分析③				
第12回	食品の一般成分分析④				
第13回	食品の一般成分分析⑤				
第14回	褐変反応：アミノカルボニル反応を確認しよう				
第15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				
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	水田 文	
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					

生命の誕生から死に至るまでのさまざまなライフステージ（妊娠・授乳期、乳児期、成長期、成人期、高齢期）に加え、スポーツ時における身体状況や栄養状態に応じた栄養管理について理解し、実践する力を身につけることを目的とする。ライフステージに合わせた献立を作ることで、それぞれの年代に必要な栄養素量や調理の工夫、食品構成などを学ぶ。

テキスト	『新編 応用栄養学実習』 編集 長浜幸子 学建書院
------	---------------------------

評価方法	試験（50％）、レポート（30％） 授業態度（20％）を総合的に評価する
------	--------------------------------------

授業内容	
第1回	ガイダンス、妊娠期の栄養（妊婦体験）：講義・実習
第2回	妊娠期の栄養：講義・実習
第3回	乳児期の栄養（調乳方法）：講義・実習
第4回	乳児期の栄養（離乳食、おやつ作り）：講義・実習
第5回	幼児期の栄養：講義・実習
第6回	幼児期の栄養（おやつ作り）：講義・実習
第7回	学童期の栄養：講義・実習
第8回	思春期の栄養：講義・実習
第9回	成人期の栄養：講義・実習
第10回	成人期の栄養：講義・実習
第11回	高齢期の栄養（高齢者体験）：講義・実習
第12回	高齢期の栄養（嚥下食）：講義・実習
第13回	高齢期の栄養（おやつ作り）：講義・実習
第14回	スポーツ栄養：講義・実習
第15回	試験、まとめ

事前学習について	「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。 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	
---------------	--

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

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。

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 講談社、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	
第3回	
第4回	
第5回	
第6回	
第7回	対象者① 糖尿病の症例検討、献立作成
第8回	
第9回	
第10回	対象者② 脂質異常症患者の症例検討、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めておく。
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・パワーポイント 2019、ギンプ、Paint、ラベル屋さん 10</p> <p>15回目 ファイル提出</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%)          欠席回数が3回の場合は、<u>不合格(再試験)</u>とする。          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)          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」(オリエンテーション後)、スライドとパワーポイントの違い
第2回	ラベル屋さん「名刺作成」最終確認、
第3回	パワーポイント演習(1)ポスター作成「私の学校紹介レポート①」、タブ設定
第4回	パワーポイント演習(2)ポスター作成「私の学校紹介レポート②」
第5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6回	エクセル演習(2)アンケート集計②(入力、入力規則)
第7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8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9回	エクセル演習(5)グラフ特訓
第10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11回	エクセル演習(7)エクセルテスト(集計、グラフ、罫線)
第12回	画像加工体験(ギンプ)
第13回	エクセル演習(8)BMIとローレル指数、エクセルテスト返却・解説
第14回	エクセル演習(9)データの検索
第15回	楽譜入力体験+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。          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。          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	大塚 弘美・柴田 充代 ・永津 龍志	
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>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、本格的な和食、西洋料理、製パン、治療食、介護食などを幅広く学ぶ調理実習です。          ※講義の順番は前後する事があります。</p>					
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	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2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3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 ポタージュースの作り方 ブリオッシュ/ソフトフランス/野菜たっぷりポタージュース/ニース風サラダ				

第4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5回	柴田 SDGs フードロスをなくそう バターについて クロックマダム/パイザヌスープ/タルトタタン 実技試験 りんごの丸むき
第6回	柴田 調味料について 豆ごはん/いりどり/酢の物 実技試験 ごぼうの乱切り
第7回	柴田 粉の種類と用途について 汁なし坦々麺/大根餅/マンゴプリン 実技試験 大根の千切り
第8回	柴田 卵の熱凝固について アジのアクアパッツア/カルボナーラ/マチェドニア 実技試験 アジの3枚おろし
第9回	柴田 糖質を控えた食事 混ぜご飯/こんにゃくの胡麻煮/おからサラダ/イトメンス
第10回	柴田 フレイル予防について コルドンブルー/胡麻マヨサラダ/豆乳味噌スープ/ブラマンジェ
第11回	柴田 低たんぱくパンを美味しく! カリウムを減らす パンサラダ/パンペルデュト/トマトとみかんのシロップ漬
第12回	永津 (フランス・イタリアの介護食) クネル ソースアメリカーナ/パッパコルポモドーロ/ジェラ デ ペレ
第13回	永津 (トルコ・ギリシャの介護食) ムサカ/フムス/レヴァニ
第14回	永津 (スペイン・ポルトガルの介護食) ガスパチョ/アロシュ デ バカリャオ/パンデロー
第15回	永津 (モロッコ・チュニジアの介護食) クスクス/ハリラ/ムスンメン

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					
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。					
テキスト	プリント配布				
評価方法	試験(40%)、実習記録(40%)、授業態度・課題(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				

第9回	講義・演習－各施設の給食管理① 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	加藤 みどり 平田 芳浩	
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

就職講座Ⅱは個別指導（面談、面接、相談）を中心に行います。  
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。  
※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。

テキスト	『就職ガイドブック』、『ビジネス能力検定ジョブパス3級テキスト』
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回	企業懇談会
第4回	模擬面接①
第5回	模擬面接②
第6回	模擬面接③
第7回	模擬面接④
第8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9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10回	ビジネスマナー③（電話応対、訪問マナー） 個別相談③
第11回	ビジネスマナー④（仕事の基本マナー）

第12回	個別相談④ 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)
第13回	個別相談⑤ ビジネスマナー⑥ (会社のルールと企業倫理)
第14回	個別相談⑥ 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の、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	