指導計画書

令和５年度　入学生用
栄養士科
【令和５年度履修科目】

今村学園ライセンスアカデミー

栄養士科カリキュラム

※実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

教育内容		科　目　名	規定単位		学年		実務経験のある教員等による授業	
			講義・演習	実験・実習	１年	２年	該当	時間数
基礎教育分野	人文科学	人文科学	2			○	○	30
	社会科学	社会科学	2			○		
	自然科学	自然科学	2		○			
	外国語	外国語Ⅰ	2		○	○		
		外国語Ⅱ	2			○		
	保健体育	保健体育	2		○	○	○	30
	基礎教育分野の合計単位数		**12**					
専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学	2		○			
		環境と健康学	2		○			
	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	2		○			
		解剖生理学Ⅱ	2		○			
		解剖生理学実習		1		○	○	45
		生化学	2		○			
		生化学実験		1		○		
		病理学	2		○			
	食品と衛生	食品学Ⅰ	2		○			
		食品学Ⅱ	2		○		○	30
		食品学実習		1		○	○	45
		食品衛生学	2		○			
		食品衛生学実験		1	○			
	栄養と健康	栄養学Ⅰ	2		○			
		栄養学実験Ⅰ		1	○			
		栄養学実験Ⅱ		1		○		
		栄養学Ⅱ	2		○			
		栄養学実習		1	○			
		臨床栄養学Ⅰ	2		○	○	○	30
		臨床栄養学Ⅱ	2		○		○	30
		臨床栄養学実習		1		○	○	45
	栄養の指導	栄養指導論	2		○		○	30
		栄養指導論実習		1		○	○	45
		食文化概論	2			○		
		公衆栄養学	2		○			
	給食の運営	給食管理Ⅰ	2		○			
		給食管理実習Ⅰ		1		○	○	45
		給食管理実習Ⅱ		2		○	○	90
		給食管理実習Ⅲ		2		○	○	90
		調理学	2		○			
		調理学実習Ⅰ		2	○		○	90
	専門分野の合計単位数		**36**	**16**				
特設分野		栄養教育の方法Ⅰ	2		○		○	30
		栄養教育の方法Ⅱ	2		○		○	30
		給食管理Ⅱ	2		○			
		実務給食管理実習Ⅰ		1	○		○	45
		実務給食管理実習Ⅱ		1		○	○	45
		調理学実習Ⅱ		5		○	○	225
		情報処理	2		○			
		簿記	2			○		
		卒業論文	2			○		
	特設分野の合計単位数		**12**	**7**				
総　単　位　数			**60**	**23**				**1050 時間**

指 導 計 画 書

教 科 名　　自然科学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導（　全て・一部・（なし）・　その他（　　））
講 師 名　　中ノ上　千春

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義・演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** １　基本的な化学知識を習得し、栄養学・食品学・生化学の分野の基礎を作る。 ２　栄養士業務として必要とする計算の知識について学び、習得する。 **授業の概要** 化学では、物質の構造や化学反応、有機化学などを中心に、栄養士として基礎となる栄養学・食品学・生化学分野へ繋げるため、講義・演習を繰り返し行う。 数学では、計算の基礎だけでなく、栄養士業務で必須となる栄養管理、生産管理での基本について、演習を繰り返し行う。 **授業計画** **化　学**　第１回　物質の構造　①物質の構成 第２回　物質の構造　②化学結合　③物質の量 第３回　物質の状態　①溶液の性質　②コロイド 第４回　物質の変化　①化学反応と熱 第５回　物質の変化　②酸と塩基の反応　③酸化還元反応 第６回　有機化合物 第７回　高分子化合物　①炭水化物 第８回　高分子化合物　②アミノ酸　③タンパク質　　試験 **数　学**　第１回　濃度の計算（塩分） 第２回　廃棄率の計算 第３回　食事摂取基準 第４回　推定エネルギー必要量の設定 第５回　給与栄養目標量の設定 第６回　発注量の計算 第７回　栄養比率　　試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
化学：その都度プリント配布、基礎化学（羊土社）　　数学：その都度プリント配布

指 導 計 画 書

教 科 名　　外国語Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１・２年
期　　間　　**１年後期　　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日**
　　２年後期　　令和６年 10 月１日～令和７年３月 31 日
実務経験のある講師による指導（　全て・一部・なし　・　その他（　　））
講 師 名　　新納　恵子

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義・演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** 基本的なフランス語の発音をマスターし、挨拶などの日常会話や自己紹介、簡単なレシピ作成等もフランス語で学び、習得する。 **授業の概要** フランス語学ぶだけでなく、フランスの文化や歴史から学び、フランス語の発音、読み、書き、会話ができるように、教科書やＤＶＤなどを利用しながら講義をすすめる。 **授業計画** １　フランス語を学ぶ意義 　　フランス語を学ぶにあたって ２　フランス語の文化的背景と食事文化 ３　フランス語の発音と基本文法① ４　フランス語の発音と基本文法② ５　挨拶と紹介 ６　単語（数の数え方、発音） ７　フランス料理の特徴 　　メニューの読み方、書き方、メニューの解説 ８　レシピの読み方・書き方① ９　レシピの読み方・書き方② 10　レストランでの会話① 11　レストランでの会話② 12　カフェでの会話① 13　カフェでの会話② 14　簡単な会話 　　習った単語の応用 15　まとめ　試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
プリント

指 導 計 画 書

教 科 名　　保健体育
対 象 者　　栄養士科１・２年
期　　間　　**１年前期　令和５年　４月１日～令和５年９月 30 日**
　　２年後期　令和６年 10 月１日～令和７年３月 31 日　　**全 15 回（高岡 10 回　長濵 5 回）**
実務経験のある講師による指導　（全て・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　**高岡　綾子**　　長濵　一成（２年のみ）

実務履歴	高岡　綾子　　病院・施設等（マタニティビクスインストラクター、エアロビックコーチ２マイスター） 長濵　一成　　病院・施設等（健康運動指導士）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法
　講義及び実習、実技とする。

授業の到達目標及びテーマ
　１．エアロビックを通して運動の楽しみ方を知り、コミュニケーション能力を高める。
　２．自身の健康維持に必要なコンディショニングの方法を学習し実践できるようにする。
　３．特定の対象者に対する運動療法と栄養指導との関係について、理論と実技を通して理解を深める。

授業の概要
　オリエンテーション、コンディショニング、エアロビック、妊娠期における運動療法について、理論背景を学習し、演習、実技によって理解を深め習得する。

授業計画
　第１回　　オリエンテーション、自己紹介、授業内容及び評価方法の説明

　第２回　　コンディショニング＆エアロビック①

　第３回　　コンディショニング＆エアロビック②

　第４回　　コンディショニング＆エアロビック③

　第５回　　エアロビック実技テスト

　第６回　　スローエアロビック（幅広い対象者が行うことができる運動）

　第７回　　コンディショニング＆エアロビック

　第８回　　妊娠期における運動療法について　理論

　第９回　　妊娠期における運動療法について　実技

　第 10 回　　筆記テスト

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

特になし

指 導 計 画 書

教 科 名　　公衆衛生学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　有村　勝男

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の概要、授業の到達目標及びテーマ** 栄養士が社会的に活躍するために必要となる健康のとらえ方，社会的背景や制度および疫学の基本的事項を修得する。 ①健康の定義について理解し，現代社会における健康増進，疾病の予防の重要性を理解する。 ②社会生活における制度および放棄の重要性をふまえ、健康を維持・増進するための国および地方公共団体の役割を理解し，栄養士活動の根拠となる法規について理解する。 ③健康情報の根拠となる疫学の方法論および統計の基礎を理解し，健康の維持・増進や疾病予防に役立つ基本的な考え方を理解する。 ④我が国の死因や主要疾患について，現状と要因について理解する。 **授業計画** 第１回　Ⅰ　公衆衛生学の意義 ①健康の定義　②健康の目的　③公衆衛生の定義　④公衆衛生活動の目的 第２回　Ⅰ　公衆衛生学の意義 ⑤プライマリーヘルスケアとヘルスプロモーション　⑥公衆衛生活動の実践　⑦公衆衛生の歴史 第３回　Ⅱ　保健統計 ①保健統計の概要　②保健統計調査　③人口静態統計 第４回　Ⅱ　保健統計 ④人口動態統計　⑤生命表と平均寿命　⑥傷病統計 第５回　Ⅲ　健康状態・疾病の測定と評価 ①疫学　②疫学調査の方法　③根拠に基づいた医療 第６回　Ⅲ　健康状態・疾病の測定と評価 ④スクリーニング　⑤サーベラインス 第７回　Ⅳ　情報社会におけるコミュニケーション ①情報収集と情報の信頼性　②情報マネジメント　③医療と個人情報保護 第８回　Ⅴ　生活習慣の現状と対策 ①行動科学　②健康の現状　③食生活・食環境　④身体活動と運動 第９回　Ⅴ　生活習慣の現状と対策 ⑤喫煙行動　⑥飲酒行動　⑦睡眠・休養・ストレス　⑧歯の健康 第 10 回 Ⅴ　生活習慣の現状と対策 ⑨疾患に影響する行動特性　⑩その他のリスク行動　⑪健康日本２１ 第 11 回 Ⅵ　主要疾患の疫学と予防対策 ①生活習慣病　②主要部位のがん　③循環器疾患　④代謝疾患　⑤骨粗鬆症と骨折 第 12 回 Ⅵ　主要疾患の疫学と予防対策 ⑥う歯と歯周疾患　⑦感染症　⑧精神保健　⑨自殺　⑩その他 第 13 回 Ⅶ　社会保障制度 ①健康状態の向上と社会保障　②医療制度　③福祉・介護制度　④保健・医療・介護の連携 第 14 回 Ⅷ　公衆衛生活動各論 ①母子保健　②老人保健　③産業保健　④学校保健　⑤国際保健　④職業と病気 ⑤健康管理　⑥健康診断結果と保健指導　⑦職場における健康増進 第 15 回 Ⅸ　衛生行政・法規と地域保健 ①衛生行政　②衛生法規　③地域保健 試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の８割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
ブックス５訂　公衆衛生学（建帛社）

指 導 計 画 書

教 科 名　　環境と健康学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））
講 師 名　　有村　勝男

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の概要、授業の到達目標及びテーマ** ・栄養士が社会的に活躍するために必要となる健康のとらえ方，社会的背景や制度および疫学の基本的事項を修得する。 ・地球規模で変化しつつある環境問題および環境衛生を理解し，その健康影響を理解する。 ・健康に関わる保健統計等の資料を用いて，健康状態の現状と動向を把握できる。 **授業計画** 第１回　Ⅰ　生態系の中の人間生活 ①人間と環境の相互作用　②環境保全 第２回　Ⅰ　生態系の中の人間生活 ③環境基本計画　④環境アセスメント 第３回　Ⅱ　環境汚染と健康 ①環境汚染　②公害 第４回　Ⅲ　地球規模の環境 ①地球温暖化　②オゾン層の破壊　③酸性雨 第５回　Ⅲ　地球規模の環境 ④熱帯林・森林の減少　⑤砂漠化　⑥野生生物種の減少 第６回　Ⅲ　地球規模の環境 ⑦有害廃棄物の越境移動　⑧海洋汚染 第７回　Ⅳ　化学物質による環境問題 ①残留性有機汚染物質　②ダイオキシン類　③化学物質過敏症 第８回　Ⅴ　内分泌かく乱化学物質 第９回　Ⅵ　有害化学物質による環境汚染と保全対策 第 10 回 Ⅶ　環境衛生 ①気候・季節　②空気　③圧力　④温熱・低温 第 11 回 Ⅶ　環境衛生 ⑤高所環境　⑥無重力環境　⑦上水道と下水道　⑧居住・衣服環境 第 12 回 Ⅶ　環境衛生 ⑨廃棄物処理　⑩騒音　⑪振動　⑫非電離放射線 第 13 回 Ⅶ　環境衛生 ⑬電離放射線　⑭そ族・衛生害虫 第 14 回 Ⅷ　健康管理 ①わが国における健康の現状と健康管理　②健康阻害要因 第 15 回 Ⅷ　健康管理 ③健康状態改善のための健康管理　④健康管理の実践 試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の８割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
ブックス５訂　公衆衛生学（建帛社） ＊参考図書：N ブック　健康管理論　（建帛社） 暮らしと環境科学（日本化学会編）、環境論・入門（有斐閣アルマ）他

指 導 計 画 書

教 科 名　　解剖生理学Ⅰ・Ⅱ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　解剖生理学Ⅰ　前期　令和５年 ４月１日～令和５年９月 30 日
　　解剖生理学Ⅱ　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））
講 師 名　　横山　幸三

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 　講義を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 　人体の構造と機能の概要を，生体構成成分，細胞，組織，臓器・器官，器官系および個体のレベルで理解する。 　生体成分，細胞，組織，臓器・器官の構造と機能について説明できる。 　代謝、酵素と補酵素の機能、解糖系など各種代謝について説明ができる。 　神経による情報伝達、ホルモンによる恒常性維持、体温、呼吸、血圧の調節、体液の組成と調節、特異的生体防御機構と非特異的生体防御機構等について説明ができる。 **授業の概要** 　栄養と健康との関連性を理解するために必要となる基本的な知識（人体の構造，生体内代謝および調節機能）について学ぶ。生体内の各種代謝の概要を理解する．個体の調節機構，人体のホメオスタシス（恒常性）維持機構の概要を，神経性調節，内分泌性調節，生体防御機構から理解する。 **授業計画** 　解剖生理学Ⅰ　（30 時間）　２単位 　解剖生理学Ⅱ　（30 時間）　２単位 　１　細胞と組織 　２　消化器系 　３　血液・造血器・リンパ系 　４　循環器系 　５　呼吸器系 　６　腎・尿路系 　７　生殖器系 　８　骨格系 　９　筋肉系と運動機能 　10　内分泌系 　11　神経系 　12　感覚器系 　13　免疫系 　14　皮膚組織、体温調節 　以上を 30 回に分けて行い、15 回目、30 回目に筆記試験を行う
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
栄養科学イラストレイテッド演習版　解剖生理学ノート（羊土社）

指 導 計 画 書

教 科 名　　生化学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　太院　億

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行い、教科書と練習問題を使い、理解を深める。 **授業の到達目標及びテーマ** 生体内の各種代謝の概要を理解する。 ① 代謝（異化，同化）について説明できる。 ② 酵素と補酵素の機能について説明できる。 ③ 解糖系，クエン酸回路，電子伝達系と酸化的リン酸化，熱産生について説明できる。 ④ 糖新生経路，グリコーゲンの合成・分解経路について説明できる。 ⑤ 脂肪酸の合成，β酸化，ケトン体の代謝について説明できる。 ⑥ トリアシルグリセロールの代謝を説明できる。 ⑦ コレステロールの合成と利用について説明できる。 ⑧ たんぱく質の合成と分解，アミノ酸の分解経路（アミノ基転移反応，尿素回路，炭素骨格の代謝）とアミノ酸の利用について説明できる。 ⑨ 遺伝子の発現について説明できる。 **授業の概要** 栄養素の消化・吸収，各栄養素のはたらき，エネルギー代謝について理解し，栄養と健康の関わりについて学ぶ。 **授業計画** 第１回　生体成分の化学　①糖質－単糖、二糖及びオリゴ糖の構造、多糖類 第２回　生体成分の化学　②脂質－分類、脂肪酸、中性脂肪、リン脂質、ステロイド、リポたんぱく質 第３回　生体成分の化学　③たんぱく質－分類と性質、アミノ酸の構造、ペプチド結合、たんぱく質の高次構造 第４回　生体成分の化学　④核酸－構造成分、ヌクレオシド・ヌクレオチド、DNA と RNA の構造 第５回　酵素　①酵素の特性 第６回　酵素　②反応速度論 第７回　酵素　③酵素活性の調節 第８回　酵素　④酵素の分類 第９回　酵素　⑤消化酵素の働き 第 10 回　代謝　①糖質の代謝、グリコーゲンの合成の分解 第 11 回　代謝　②解糖系、ペントース回路、ＴＣＡ回路、酸化的リン酸化 第 12 回　代謝　③脂質の代謝 第 13 回　代謝　④アミノ酸代謝 第 14 回　生体防御、免疫 第 15 回　遺伝情報の発見、セントラル・ドグマ、遺伝暗号、転写 試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
プリント配布

指 導 計 画 書

教 科 名　　病理学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　髙見　芳野

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 食事の管理を中心とした栄養管理を必要とする疾病の原因，病態，症状，症候について人体の構造と機能に関連づけて理解する。 **学修目標** ① 循環障害（虚血，充血，うっ血，血栓形成）を説明できる。 ② 炎症と創傷について説明できる。 ③ 浮腫，脱水，嘔吐，下痢を説明できる。 **授業の概要** 傷病者の食事の管理を中心とした栄養管理の実践のために，疾病の成り立ちと診断・治療の概要を学ぶ。 **授業計画** 第１回　病理学とは何か 第２回　細胞傷害と細胞増殖 第３回　組織、細胞の修復と再生 第４回　循環障害 第５回　免疫機構の異常 第６回　①炎症　②感染症　③腫瘍 第７回　遺伝と先天異常 第８回　代謝異常 第９回　①内分泌系　②造血系 第 10 回　①泌尿器系　②生殖器系 第 11 回　①運動器系　②皮膚 第 12 回　小児病理 第 13 回　脳・神経系 第 14 回　環境病理 第 15 回　病理組織細胞診断 試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。 追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名

指 導 計 画 書

教 科 名　　食品学Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　北原　兼文

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 安全でおいしく，対象者に対して適切な食事を提供するうえで必要となる食事の基本や食品の知識を学ぶ。 **学修目標** ① 食品を原料，生産様式，主要栄養素に基づいて分類できる。 ② 食品中の水の状態（結合水・自由水）と貯蔵性との関連を説明できる。 ③ 食品中のアミノ酸・ペプチド・たんぱく質の種類，性質，所在を説明できる。 ④ 食品中の脂質の種類，性質，所在を説明できる。 ⑤ 食品中の炭水化物（単糖・少糖・多糖・食物繊維）の種類，性質，所在を説明できる。 ⑥ 食品中のミネラル（無機質）の種類，性質，所在を説明できる。 ⑦ 食品中のビタミンの種類，性質，所在を説明できる。 ⑧ 食品の味，香り，色に関する成分の種類，性質を説明できる。 **授業の概要** 食品に含まれるさまざまな成分の性質や所在などを理解するため、食品中の各種成分について授業を行う **授業計画** 第１回　食品の分類①　１）原材料による分類　２）生産，加工法による分類　３）栄養成分による分類 第２回　食品の分類②　４）食品成分表や国民栄養調査に用いられる分類　５）特別用途食品 第３回　食品中の一般成分①栄養成分　１）水分 第４回　食品中の一般成分①栄養成分　２）炭水化物 第５回　食品中の一般成分①栄養成分　３）脂質 第６回　食品中の一般成分①栄養成分　３）脂質 第７回　食品中の一般成分①栄養成分　４）たんぱく質 第８回　食品中の一般成分①栄養成分　４）たんぱく質 第９回　食品中の一般成分①栄養成分　５）水溶性ビタミン 第 10 回　食品中の一般成分①栄養成分　６）脂溶性ビタミン 第 11 回　食品中の一般成分①栄養成分　７）ミネラル（無機質） 第 12 回　食品中の一般成分②嗜好成分　１）色素成分 第 13 回　食品中の一般成分②嗜好成分　２）香気成分 第 14 回　食品中の一般成分②嗜好成分　３）呈味成分 第 15 回　食品中の一般成分　③機能性成分 試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
・食べ物と健康Ⅰ（化学同人）　・食品成分表（女子栄養大学出版部）

指 導 計 画 書

教 科 名　　食品学Ⅱ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講 師 名　　藤本　滋生

実務履歴	食品メーカー、研究所等（研究員）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法
講義を行う。

授業の到達目標及びテーマ
食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における原理や食品成分の変化を理解する。

学修目標
① 主要な食材（農産物，畜産物，卵類，乳類，水産物，油脂，香辛料）の特徴について説明できる。
② 主要な加工食品の特徴とその加工原理を説明できる。
③ 食品の調理・加工に伴う食品成分の物性および化学的，栄養学的変化を説明できる。
④ 食品の劣化原因とその防止方法について説明できる。

授業の概要
食品ごとの性質、加工食品の特徴やその原理について授業を行う。

授業計画
第１回　食品の種類と分類
第２回　植物性食品　①穀類　②イモ類
第３回　植物性食品　③豆類　④種実類
第４回　植物性食品　⑤野菜類　⑥果実類
第５回　植物性食品　⑦キノコ類　⑧藻類
第６回　動物性食品　①食肉（牛肉、豚肉、鶏肉など）食肉の構造、肉の部位、各種肉の特徴、死後硬直
第７回　動物性食品　②牛乳　乳の成分、規格、殺菌、各種乳製品
第８回　動物性食品　③卵類　卵の構造、鶏卵の成分、調理加工の特性、鮮度と保存、機能性成分
第９回　動物性食品　④魚介類　種類、魚介肉の組織と成分、鮮度の判定、主な特徴と加工・調理特性
第 10 回　油脂食品　①食品中の油脂の一般的性質
第 11 回　油脂食品　②植物性油脂　③動物性油脂　④食品加工油脂
第 12 回　嗜好材料　①甘味料
第 13 回　嗜好材料　②塩味料　③調味料　④香辛料
第 14 回　嗜好飲料類　①茶　②コーヒー　③ココア　④清涼飲料
第 15 回　微生物利用食品　①アルコール発酵　②焼酎　③味噌

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

「標準　食品学各論」（医歯薬出版）など

指 導 計 画 書

教 科 名　　食品衛生学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　濱中　大介

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** ①食品のハザード（危害要因）とリスク、食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析（リスク評価，リスク管理，リスクコミュニケーション）の考え方、食品衛生・食品の安全性確保に関する法規（食品安全基本法，食品衛生法，食品表示法等）と行政制度を説明できる。 ②食品衛生管理（一般的衛生管理プログラム，HACCP 等）について説明できる。 ③食品による窒息とその予防、食物アレルギーの原因食品について説明できる。 ④食中毒の定義，発生状況について、病原性微生物、自然毒および化学性の食中毒による食中毒の原因や主な汚染源，症状，予防法について説明できる。 ⑤食品による寄生虫症と感染症（人獣共通感染症を含む）とその予防法について説明できる。 ⑥食品汚染物質（カビ毒，有害元素，放射性物質，農薬等）について説明できる。 ⑦食品添加物の種類と用途、食品添加物の安全性について説明できる。 **授業の概要** 食品の安全の確保や衛生管理を実施するために必要な法規や制度を理解し，食品のリスクに対応する力を身につける。病原性微生物，有害物質による食品の汚染と防止法を理解し，安全な食品・食事を提供するための基礎を身につける。食品添加物の種類と用途ならびに安全性を理解する。 **授業計画** 第１回　食品の選択と食品衛生　　食品衛生行政 第２回　食品衛生法及び関係法規 第３回　細菌やウイルスが原因となる食中毒① 第４回　細菌やウイルスが原因となる食中毒② 第５回　細菌やウイルスが原因となる食中毒③ 第６回　食品が広める感染症 第７回　化学物質が原因となる食中毒 第８回　カビが原因となる食中毒（真菌中毒症） 第９回　食品毒性学の基礎 第 10 回　食品添加物① 第 11 回　食品添加物② 第 12 回　環境汚染物質による食品汚染 第 13 回　環境汚染物質による食品汚染：食品異物、衛生動物 第 14 回　消毒法（殺菌、消毒） 第 15 回　まとめ、試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
新入門　食品衛生学（南江堂）

指 導 計 画 書

教 科 名　　食品衛生学実験
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））
講 師 名　　坂田　泰造

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 実験を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 安全でおいしく，対象者に対して適切な食事を提供するうえで必要となる食品衛生の知識を学ぶ。 病原性微生物，有害物質による食品の汚染と防止法を理解し，安全な食品・食事を提供するための基礎を身につける。 **授業の概要** 食品衛生学で学んだ基礎知識を踏まえて、微生物学と化学に関する実験の基本操作と応用について学ぶ。 **授業計画** 第１回　食品衛生学実験基礎（概要と注意事項） 第２回　食品衛生学実験基礎　（微生物学） 第３回　微生物学実験－１　空中落下細菌および生菌数の計数 第４回　微生物学実験－２　器具・手指の衛生検査 第５回　微生物学実験－３　環境水中の生菌数と細菌の分離 第６回　微生物学実験－４　食品中の生菌数 第７回　微生物学実験－５　微生物の培養と形態観察（グラム染色） 第８回　食品衛生学実験基礎（化学） 第９回　化学実験－１　シュウ酸標準溶液の作成と中和滴定 第 10 回　化学実験－２　過マンガン酸カリウム溶液の作成と酸化還元滴定 第 11 回　化学実験－３　環境水の汚染度（過マンガン酸カリウム消費量） 第 12 回　化学実験－４　デンプンの抽出および検出 第 13 回　化学実験－５　食品添加物の検出（亜硝酸ナトリウム等） 第 14 回　化学実験－６　植物色素とアミノ酸の分離（クロマトグラフィー） 　　化学実験－７　食物アレルゲンの検出 第 15 回　試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。　追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
プリント配布

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養学Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　多田　司

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 栄養学の専門的知識および技術を活用し，課題に対して必要な情報を収集・選択し，科学的視点を持って論理的に判断し，健全な発育・発達，健康の維持・増進，疾病の発症予防に貢献できる。 **学修目標** ・栄養素の消化・吸収，各栄養素のはたらき，エネルギー代謝について理解し，栄養と健康の関わりについて説明できる。 ・摂食行動の調節機構および摂食を調節する生理的要因を理解する。 ・消化と吸収の意義と機構，調節機構，栄養素ごとの消化と吸収過程および吸収後の栄養素の体内動態を理解する。 ・各栄養素の栄養学的役割、水・電解質の栄養学的役割、エネルギー代謝について説明できる。 **授業の概要** 栄養学の専門的知識および技術を活用し，課題に対して必要な情報を収集・選択し，科学的視点を持って論理的に判断し，健全な発育・発達，健康の維持・増進，疾病の発症予防に貢献できるよう栄養の意義、メカニズム、代謝、各栄養素の役割について学ぶ。 **授業計画** 第１回　栄養の概念：栄養の意義と栄養学の目的 第２回　食物の摂取：わが国の栄養と健康状態の推移、食事摂取基準について 第３回　消化・吸収と栄養：消化器系の構造と機能や消化酵素ならびに栄養素の体内動態について 第４回　糖質の栄養１：糖質の概要・分類について 第５回　糖質の栄養２：体内代謝や血糖調節について 第６回　脂質の栄養１：脂質の種類と働き、臓器間輸送について 第７回　脂質の栄養２：貯蔵エネルギーとしての作用やコレステロール代謝、生理活性物質について 第８回　タンパク質の栄養１：タンパク質・アミノ酸の構造・機能と体内動態について 第９回　タンパク質の栄養２：摂取する量と質の評価や他の栄養素との関係について 第 10 回　ビタミンの栄養１：水溶性ビタミンについて 第 11 回　ビタミンの栄養２：脂溶性ビタミンについて 第 12 回　ミネラルの栄養：ミネラルの分類と栄養学的機能について 第 13 回　水・電解質の栄養的意義：水の出納や電解質の代謝について 第 14 回　エネルギー代謝：エネルギー代謝の概念について 第 15 回　まとめ　試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
基礎栄養学　第４版（講談社）

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養学実験Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　１年後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　八木　史郎

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 栄養学実験の基礎を中心に指導を行う。項目ごとにレポートを提出。 実験の内容･順番は都合により変更することがある。 **授業の到達目標及びテーマ** 基本的な実験技術を身につける。実験を通して栄養のしくみと栄養素について理解する。 **授業の概要** 基本的な実験技術や原理について学び、定量・定性実験を行うことで、各栄養素のはたらきを確認する。 また、実験から得られたデータから導かれる考察・推論・結論をレポートの作成過程において学ぶ。 **授業計画** 第１回　オリエンテーション、データのまとめ方とレポートの書き方 第２回　濃度計算、天秤使用方法、溶液の作り方 第３回　水分の定量、試薬の作り方 第４回 ┐ (1)水分の定量　(2)灰分の定量 第５回 ├ (3)分光光度計の使い方について 第６回 ┘ (4)検量線の作成方法 第７回 ┐ 第８回 ├ たんぱく質の定性分析、定量分析 第９回 ┘ 第 10 回 ┐ 油脂の定量分析 第 11 回 ┘ 第 12 回　油脂の化学試験（酸化、ケン価、ヨウ素価、油脂の変敗） 第 13 回 ┐ 第 14 回 ├ 糖の定量分析 第 15 回 ┘
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
食品学実験書　第 3 版（医歯薬出版）

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養学Ⅱ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　大賀　早希

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義・演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** ライフステージごとの身体的・生理的特徴を理解し，それぞれの対象者にあっ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修得する。 **学修目標** ①妊娠期，授乳期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。 ②新生児期，乳児期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。 ③幼児期，学童期，思春期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。 ④成人期，更年期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。 ⑤高齢期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。 **授業の概要** 妊娠期，授乳期の食事の管理を中心とした栄養管理、新生児期，乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理、幼児期，学童期，思春期の食事の管理を中心とした栄養管理、成人期，更年期の食事の管理を中心とした栄養管理、高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理について学ぶ。 **授業計画** 第１回　栄養マネジメントの概要 第２回　妊娠期の栄養　①概要　②栄養アセスメント　③食事摂取基準　④病態・疾患 第３回　授乳期の栄養　①授乳女性の生理的特徴　②病態・疾患　③授乳・離乳の支援ガイド 第４回　乳児期の栄養　①乳児の生理的特徴　②病態・疾患　③栄養補給法 第５回　幼児期の栄養　①幼児の特性　②病態・疾患・生活習慣　③保育所給食　④成長・発達を促す食事 第６回　学童期の栄養　①学童期の特性　②病態・疾患・生活習慣　③学校給食　④栄養の自立管理 第７回　思春期の栄養　①思春期の特性　②栄養アセスメント③病態・疾患・生活習慣　④栄養の自立管理 第８回　中年期および更年期の栄養　①生活習慣と生活習慣病　②二次予防　③三次予防 第９回　高齢期の栄養 ①高齢者の生理的特徴　②栄養アセスメント　③病態・疾患　④低栄養の軽減と調理上の特性 第 10 回　労作栄養 第 11 回　精神労働と栄養 第 12 回　スポーツと栄養　①運動と代謝の関係 第 13 回　ストレスと栄養 第 14 回　特殊環境と栄養 第 15 回　生体リズムと栄養 試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
応用栄養学（化学同人）

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養学実習
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　大賀　早希

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 実習・演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** 栄養学Ⅱの講義で学んだライフステージごとの身体的・生理的特徴についてさらに理解を深め、実習を通してそれぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理について理解し、その知識と技術を修得する。 **授業の概要** 離乳食を中心とした離乳期の栄養管理、幼児期の弁当献立、食物アレルギー対応、学童期における学校給食献立、思春期に問題となりやすい貧血予防のための献立作成、妊娠期の妊娠高血圧症候群、授乳女性のための献立、スポーツ選手に対する栄養管理、成人期における特殊環境下での栄養管理や肥満等の生活習慣病対策の栄養管理、高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理について、献立作成、調理実習を行う。 **授業計画** 第１回　離乳期の栄養　①調乳・フォローアップミルク 第２回　離乳期の栄養　②離乳食（離乳の支援ガイド） 第３回　幼児期の栄養　①適切な食習慣のための食事作り（献立作成） 第４回　幼児期の栄養　②実施献立（幼児期の弁当作り） 第５回　幼児期の栄養　③食物アレルギーへの対応 第６回　学童期の栄養　①学校給食の献立作成 第７回　学童期の栄養　②実施献立 第８回　思春期の栄養　①貧血予防のための食事作り（献立作成） 第９回　思春期の栄養　②実施献立 第 10 回　母性栄養　①妊娠高血圧症候群に対する食事作り 第 11 回　母性栄養　②授乳女性に対する食事作り 第 12 回　スポーツ栄養　①スポーツ選手の献立作り 第 13 回　労働栄養　①仕事内容の違いによる食事作り 第 14 回　肥満の栄養　①減量のための食事作り 第 15 回　高齢期の栄養　①咀嚼困難・嚥下障害に対する食事
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
応用栄養学（化学同人）

指 導 計 画 書

教 科 名　　臨床栄養学Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１・２年
期　　間　　**１年後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日**
　　２年前期　令和６年　４月１日～令和６年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　福枝　幹雄　　森岡　芳子　　森岡　洋史　　中ノ上　千春

実務履歴	福枝　幹雄　病院等（医師）　森岡　芳子　病院等（医師）　森岡　洋史　病院等（医師）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法
講義を行う。

授業の到達目標及びテーマ
傷病者の食事の管理を中心とした栄養管理の実践のために，疾病の成り立ちと診断・治療の概要を学ぶ。
①食事の管理を中心とした栄養管理を必要とする疾病の診断，診断にいたる検査項目および治療の概要について理解する。
②栄養障害の病態と具体的な食事の管理を中心とした栄養管理を理解する。
④代謝・内分泌系疾患の病態、消化器系疾患の病態、循環器系疾患の病態、腎・尿路系疾患の病態、血液系疾患の病態、運動器系（筋・骨格）の疾患の病態、食物アレルギーの病態を理解することができる。

授業の概要
疾患の症候と診断・治療の概要、栄養障害、代謝・内分泌系疾患、消化器系疾患、循環器系疾患、腎・尿路系疾患、血液系疾患、運動器系（筋・骨格）の疾患、食物アレルギー等について、各種疾患の病態を理解する。

授業計画

授業担当（中ノ上）	第１回	消化器疾患の病態生理（　胃　）
	第２回	消化器疾患の病態生理（　腸　）
	第３回	代謝・内分泌疾患の病態生理（　肥満・糖尿病　）
	第４回	代謝・内分泌疾患の病態生理（　脂質異常症　）
	第５回	循環器疾患の病態生理（　高血圧　）
	第６回	呼吸器疾患の病態生理
	第７回	小児の病態生理（　小児疾患　）
	第８回	高齢者の病態生理（　高齢者疾患　）
授業担当（福枝）	第９回	肝臓・胆嚢・膵臓疾患の病態生理（　肝臓・　胆嚢　）
	第 10 回	肝臓・胆嚢・膵臓疾患の病態生理（　膵臓　）
授業担当（森岡芳子）	第 11 回	腎臓疾患の病態生理（　腎臓　）
	第 12 回	血液疾患の病態生理（　血液　）
	第 13 回	骨・関節・外科の病態生理
授業担当（森岡洋史）	第 14 回	心身症の病態生理
	第 15 回	免疫・アレルギー疾患の病態生理
	試験	

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。　追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

エッセンシャル臨床栄養学（医歯薬出版）

指 導 計 画 書

教 科 名　　臨床栄養学Ⅱ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（全て・一部・なし・その他（　　））
講 師 名　　岩元　大昌

実務履歴	病院（管理栄養士）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法

講義を行う。

授業の到達目標及びテーマ

傷病者，要介護者および障がい者の食事の管理を中心とした栄養管理に対する理念と目標を理解し，医療や介護領域における栄養士の役割を理解する。各種病態を理解し、具体的な食事の管理を中心とした栄養管理を理解する。

①傷病者，要介護者および障がい者を説明でき、医療や介護領域における栄養士の役割および職業倫理について説明できる。また傷病者，要介護者（要支援者）の社会的支援および医療（診療報酬）制度・介護保険制度について説明できる。

②飢餓，たんぱく質・エネルギー栄養障害（protein-energy malnutrition；PEM）の病態と食事の管理を中心とした栄養管理を説明できる。

③代謝・内分泌系疾患の病態、消化器系疾患の病態、循環器系疾患の病態、腎・尿路系疾患の病態、血液系疾患の病態、運動器系（筋・骨格）の疾患の病態、食物アレルギーの病態を理解し、具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができる。

授業の概要

傷病者，要介護者および障がい者に対する栄養士の役割について学ぶ。栄養障害、代謝・内分泌系疾患、消化器系疾患、循環器系疾患、腎・尿路系疾患、血液系疾患、運動器系（筋・骨格）の疾患、食物アレルギー等について、各種疾患の病態を理解し、具体的な食事の管理を中心とした栄養管理について学ぶ。

授業計画

第１回　傷病者の栄養アセスメント
第２回　栄養ケアの計画と実施　①栄養補給の方法　②栄養教育　③薬と食物との相互作用　④記録
第３回　疾患別栄養ケアマネジメント　肥満・るいそう・糖尿病
第４回　疾患別栄養ケアマネジメント　肥満・るいそう・糖尿病
第５回　疾患別栄養ケアマネジメント　脂質異常症・高尿酸血症・痛風
第６回　疾患別栄養ケアマネジメント
　　胃食道逆流症・胃・十二指腸潰瘍・炎症性腸疾患（クローン病・潰瘍性大腸炎）
第７回　疾患別栄養ケアマネジメント　動脈硬化・高血圧
第８回　疾患別栄養ケアマネジメント　虚血性心疾患（狭心症・心筋梗塞）・心不全
第９回　疾患別栄養ケアマネジメント　肝硬変・肝炎・肝性脳症
第 10 回　疾患別栄養ケアマネジメント　急性・慢性膵炎
第 11 回　疾患別栄養ケアマネジメント　脂肪肝
第 12 回　疾患別栄養ケアマネジメント　腎炎・腎不全・透析
第 13 回　疾患別栄養ケアマネジメント　術前・術後
第 14 回　疾患別栄養ケアマネジメント　高齢期疾患・ＰＥＭ
第 15 回　疾患別栄養ケアマネジメント　①検査値からの判断　②必要栄養素量を推定
　　試験

修了認定の基準

・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の８割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

エッセンシャル臨床栄養学（医歯薬出版）

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養指導論
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講 師 名　　新中須　貴子

実務履歴	鹿児島県、鹿児島市等職員（管理栄養士、栄養指導員）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法
講義・演習とする。

授業の到達目標及びテーマ
栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解し，行動変容に関する理論等を統合した栄養指導を実践できる力を身につける。

学修目標
① 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，栄養指導の目的と意義を説明できる。
② 栄養指導のマネジメントサイクルを説明できる。

授業の概要
多様な場における対象者のライフステージや生理的･身体的特徴をふまえ，栄養指導が実践できるための知識･技術について学ぶ。

授業計画

第１回	オリエンテーション	栄養指導・栄養教育とは。栄養士の活躍できる職域。
第２回	食の楽しさを伝えるための栄養教育	栄養指導の基本と心がまえ
第３回	行動変容	行動変容へ導くためのテクニック
第４回	栄養カウンセリング	カウンセリングとは。カウンセリングの基本的姿勢。
第５回	行動変容を目的とした栄養教育	行動療法のポイント
第６回	栄養マネジメント	栄養マネジメントサイクルの一連の流れを理解する
第７回	栄養マネジメント	栄養マネジメントにおける目標設定
第８回	栄養教育に活用する情報収集	栄養指導に必要な基礎資料 ・日本食品標準成分表 ・フードガイド（6 つの基礎食品、三色食品群） ・食事バランスガイド
第９回	栄養教育に活用する情報収集	日本人の食事摂取基準
第 10 回	栄養教育に活用する情報収集	糖尿病食事療法のための食品交換表
第 11 回	ライフステージ別の栄養指導	妊娠・授乳期
第 12 回	ライフステージ別の栄養指導	乳児期
第 13 回	ライフステージ別の栄養指導	幼児期・学童期
第 14 回	ライフステージ別の栄養指導	成人期・壮年期
第 15 回	ライフステージ別の栄養指導 試験・まとめ	高齢期

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

栄養教育論（化学同人）

指 導 計 画 書

教 科 名　　公衆栄養学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　児玉　敬三

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 公衆栄養学の意義・役割を理解する。また、我が国における疾病構造や栄養課題の変化とその変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する。国民の健康・栄養・食ならびに食料需給の状況を継続的に把握する意義やその方法、世界おける健康・栄養課題を理解し、これに関わる機関の役割を理解する。 集団の特性や目的に応じた栄養摂取状況の評価方法、ならびに疫学に基づく根拠による計画策定および実施された対策の科学（疫学）的な評価方法を理解する。 食環境のとらえ方（概念）と、食環境整備の方法、災害時における課題と対策を理解する。 **授業の概要** 我が国における疾病構造や栄養課題の変化の理解をとおして，公衆栄養学の意義・役割，および健康づくり対策の変遷について学ぶ．さらに国際レベルでの健康・栄養課題を理解し，これらに関わる機関の役割を理解する．また、公衆栄養活動の実践のため疫学の活用方法および食環境整備について学ぶ。 **授業計画** 第１回　公衆栄養学の概念 第２回　公衆栄養と現状、問題点 第３回　公衆栄養のマネージメントサイクル 第４回　公衆栄養と栄養行政 　　公衆栄養関係法規 第５回　健康日本 21 第６回　日本人の食事摂基準 第７回　公衆栄養活動の進め方 　　市町村保健センターにおける公衆栄養活動、保健所の公衆栄養活動 第８回　公衆栄養と地区組織活動 第９回　栄養疫学の目的と意義　　食習慣と健康・生活習慣病 第 10 回　公衆栄養と活動指針　　食生活指針、食事バランスガイド 第 11 回　食事調査の方法と活用 第 12 回　我が国の健康・栄養状態の現状と問題点　　公衆栄養と個人の健康 第 13 回　公衆栄養と実際　①国民栄養・調査の概要 第 14 回　公衆栄養と実際　②高齢者社会の健康・栄養の問題、女子社会の健康・栄養問題 第 15 回　公衆栄養と実際　③食糧需給の課題 　　試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
ウェルネス　公衆栄養学（医歯薬出版）

指 導 計 画 書

教 科 名　　給食管理Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　中ノ上　千春

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義・演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** 食環境としての給食の概念、利用者への給食提供に必要な仕組みである給食運営のマネジメントの概念について理解する。 また、給食の品質管理を栄養管理と関連づけて理解する。食材料管理の方法、給食の生産・提供における人、食材料、施設・設備、作業の衛生管理、さらに給食施設の特性（施設・設備，献立内容，調理担当者の配置等）に基づき品質管理、食材料管理、衛生管理を調整しながら生産管理を理解し、給食を安全かつ継続的に提供するために給食施設における事故対策の必要性について理解する。 **授業の概要** 給食の意義・役割を理解し、利用者に適切な食事を提供するための給食運営に必要な実践的な知識や技術を学ぶ。 給食の概念、給食運営のマネジメント、給食施設における栄養管理と品質管理、食材料管理、給食の生産・提供における衛生管理、給食の生産管理、給食施設における事故対策の基本について学ぶ。 **授業計画** 第１回　給食の概要について 特定給食の定義、特定給食に関する法令、給食の目的、健康増進法、給食システム 第２回　栄養・食事管理 栄養・食事管理の意義と目的、栄養・食事のアセスメント 第３回　栄養・食事計画　＊給与栄養目標量の設定　＊献立計画 第４回　給食の生産管理　食材管理の目的、購買計画、保管方法 第５回　給食の生産管理　給食における大量調理、大量調理の実際、管理のポイント 第６回　作業管理　調理作業管理の目的、作業管理の実際 第７回　衛生管理　HACCP による衛生管理、食中毒の分類 第８回　衛生管理　人、食品、施設の衛生管理 第９回　衛生管理　大量調理施設衛生管理マニュアル 第 10 回　品質管理　作業の標準化 第 11 回　施設・設備管理　関係法規　レイアウト 第 12 回　事務管理　給食情報の目的と概要 第 13 回　事故・災害時対策　事故対策、災害時対策 第 14 回　経営管理　運営管理、事務管理、計数管理、マーケティング、給食組織、人事管理 第 15 回　試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
給食経営管理テキスト（学建書院）

指 導 計 画 書

教 科 名　　調理学
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））
講 師 名　　池本　弘乃

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 安全でおいしく，利用者に対して適切な食事を提供するための実践的な調理の知識や技術を学ぶ。 **学修目標** ① 食べ物の循環（食物連鎖）や食品ロスについて説明できる。 ② 食事の要素（人，食べ物，環境）を理解し，日常食の基本構成（主食，主菜，副菜）を説明できる。 ③ 調理の意義を説明できる。 ④ 植物性食品，動物性食品、成分抽出素材，調味料の調理性を理解し，それらを各調理に活用できる。 ⑤ 加熱調理操作と加熱用器具、非加熱調理操作と非加熱用器具の原理・要点を理解し，各調理に活用できる。 ⑥ 対象者に応じた食べ物の成分・形状を理解し，各調理に活用できる。 ⑦ おいしさに関与する客観的要因（化学的・物理的要因）について説明できる。 ⑧ おいしさに関与する主観的要因（食文化・食環境，身体状況等）と嗜好性を説明できる。 **授業の概要** 健康を支える食事を実践するために食事の基本を理解する。 食事を構成する各食材料について適切な調理ができるように，その調理性および加熱調理操作・非加熱調理操作を理解する。食べ物の嗜好性（おいしさ）について理解する。 **授業計画** 第１回　調理学概論　①　意義と目的　②　調理と文化　③　歴史 第２回　基礎調理操作　①　調理と温度　②　食品の保存 第３回　基礎調理操作　③　加熱調理操作 第４回　基礎調理操作　④　非加熱調理操作 第５回　基礎調理操作　⑤　調味操作について 第６回　食品の調理特性と調理　①　植物性食品 第７回　食品の調理特性と調理　②　動物性食品 第８回　食品の調理特性と調理　③　成分抽出素材　④　その他の食品 第９回　調理と嗜好性・おいしさ　①　色　②　味　③　香り 第 10 回　調理と嗜好性・おいしさ　④　食味の評価、食事計画 第 11 回　調理機器　調理器具・設備 第 12 回　調理機器　食具・食器 第 13 回　環境と調理　①　世界の文化　②　日本の文化 第 14 回　環境と調理　③　食品汚染と環境汚染 第 15 回　まとめ　試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
調理学（化学同人）

指 導 計 画 書

教 科 名　　調理学実習Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期・後期　令和５年４月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講 師 名　　林　ひふみ　一瀬　みずき

実務履歴	林　ひふみ　　クッキング教室講師 一瀬　みずき　ホテル、レストラン（調理師）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法

実習班を作成し、実習を行う。

授業の到達目標及びテーマ

安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供するための実践的な調理の知識や技術を学ぶ。

学修目標

① 植物性食品、動物性食品の調理性を理解し、それらを各調理に活用できる。
② 成分抽出素材、調味料の調理性を理解し、それらを各調理に活用できる。
③ 加熱調理操作と加熱用器具の原理・要点を理解し，各調理に活用できる。
④ 非加熱調理操作と非加熱用器具の原理・要点を理解し、各調理に活用できる。
⑤ 対象者に応じた食べ物の成分・形状を理解し、各調理に活用できる。

授業の概要

基本的な調理操作に始まり、様々な食品を実習の中に取り入れ、各調理に活用し、調理・食事を提供する力を身につける。調理実習では、調理技術の向上だけでなく、メニュー構成や食事様式についても学習する。

授業計画

1	オリエンテーション　実習室利用上の注意等 調理器具の種類と取り扱い方	16	デザート（ゼラチンの使い方）
2	包丁の研ぎ方、持ち方、切る姿勢	17	蒸し物（卵料理）
3	ご飯の炊き方（白飯）	18	寄せ物（くず粉の使い方）
4	だし、スープの取り方	19	練り物（ごま豆腐）
5	マヨネーズ・ドレッシング	20	卵料理（焼き物：だし巻き卵）
6	基本の切り方	21	卵料理（オムレツ）
7	ご飯の炊き方（酢飯）、錦糸卵	22	魚料理（ポシェ、ブレゼ）
8	和え物の要点	23	魚料理（ムニエル）
9	パスタの扱い方、ドレッシングの応用	24	肉料理（ソテー、グリル、煮込み、ポアレ）
10	豆腐の処理、酢の物の要点	25	野菜料理（グラッセ、ブリゼ）
11	煮物	26	ご飯の炊き方（炊き込みごはん）
12	卵料理	27	デザート（上新粉・白玉粉）
13	揚げ物	28	冷菜技法（中華）
14	乾物の使い方（切干大根、ひじき他）	29	熱菜技法（中華）
15	デザート（寒天の使い方）	30	点心技法（中華）

前期、後期各１回　実技試験を行う。

修了認定の基準

・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の８割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

レシピの配布

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養教育の方法Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　前期　令和５年４月１日～令和５年９月 30 日
実務経験のある講師による指導　（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講 師 名　　小田　奈緒美

実務履歴	鹿児島市等関係機関（スクールカウンセラー、子育て相談員、臨床相談員）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法
講義・演習とする。

授業の到達目標及びテーマ
心理学の諸領域の基本的な理論や考え方に関する基礎知識を身につけ、日常生活において心理学的な見方ができる。

授業の概要
心理学の基礎知識、心の発達・障害や疾患を持つ人の心の理解、また様々な事例を通して心の理解について学ぶ。

授業計画
第１回　基礎心理学（知覚・認知・感情）
第２回　基礎心理学（人格・知能）
第３回　人間観（発達観・教育観・治療観）
第４回　人間観（治療観・生きる意味）
第５回　心の発達（乳幼児・児童）
第６回　心の発達（青年・成人・高齢者）
第７回　心理アセスメントの方法（心理検査）
第８回　心理療法（精神分析療法・行動療法・人間学的心理療法）
第９回　子どもの心の理解（プレイセラピー）
第 10 回　危機介入時の心理支援のあり方（心的外傷後ストレス障害）
第 11 回　障害児・者の心の理解
第 12 回　精神疾患のある患者の心の理解（自己概念）
第 13 回　事例を通しての心の理解
（摂食障害・認知症・うつ病）
第 14 回　事例を通しての心の理解
（不登校・虐待・パーソナリティ障害）
第 15 回　事例を通しての心の理解
（自閉スペクトラム症・注意欠如多動症・限局性学習症）
試験

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

プリントを適宜配布する。

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養教育の方法Ⅱ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講 師 名　　新中須　貴子

実務履歴	鹿児島県、鹿児島市等職員（管理栄養士、栄養指導員）

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法
講義・演習とする。

授業の到達目標及びテーマ
栄養指導の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解し、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導をし、栄養教育を行うことでできる。

授業の概要
多様な場における栄養指導の実践し、栄養教育を行う。

授業計画
第１回　糖尿病食事療法のための食品交換表の説明
第２回　糖尿病教室の実施・評価
(1) 糖尿病を説明し、食事療法を理解させる
(2) 食品交換表の説明、摂取エネルギー量の計算法、単位配分、献立の立て方
第３回　糖尿病教室の実施
(3) 食品交換表（表１～表３までの説明）　(4) 食品交換表（表４～表６までの説明）
(5) まとめ（ふり返り）
第４回　疾病者の栄養教育の説明
各自一つの疾病を撰び、次回集団指導する（パワーポイント使用）
第５回　疾病者の栄養教育実施（1 人 15 分）
第６回　疾病者の栄養教育実施（1 人 15 分）
第７回　栄養アセスメントの実際　身体・生活状況
第８回　栄養アセスメントの実際　食生活状況調査、健康調査、問診
第９回　栄養アセスメントの実際
食事摂取状況調査法（各自自分の食事記録をつけておく）
第 10 回　栄養アセスメントの実際　対象者の問題点の抽出　指導計画
第 11 回　栄養教育啓発ポスター作成（グループ）
第 12 回　栄養教育啓発ポスター作成（グループ）
第 13 回　栄養教育啓発ポスター作成（説明　評価）
第 14 回　指導用リーフレット作成（各自　1　作品提出）
第 15 回　指導用リーフレット作成（説明　評価）
※個別指導（試験）
①　対象者の問題点の把握　②　栄養相談を実施　③　評価　④　記録をとる

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。
・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使 用 教 科 書 名

プリントを適宜配布する。

指 導 計 画 書

教 科 名　　給食管理Ⅱ
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　中ノ上　千春

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義・演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** 給食管理Ⅰで学んだ給食運営のマネジメントについて、給食施設における給食の位置づけとその給食経営について理解する。 **授業の概要** 給食の概念、給食運営のマネジメント、給食施設における栄養管理と品質管理、食材料管理、給食の生産・提供における衛生管理、給食の生産管理、給食施設における事故対策など、各給食施設の目的・位置づけ・栄養管理などについて学ぶ。 **授業計画** 給食施設における給食の位置づけと給食運営・経営 第１回　病院給食の意義・目的、栄養管理 第２回　病院給食の栄養管理、診療報酬、入院時食事療養制度 第３回　病院給食の運営、財務管理、栄養指導 第４回　児童福祉施設給食意義、目的、栄養管理 第５回　児童福祉施設の栄養指導、保育所指針 第６回　高齢者・介護福祉施設給食の意義・目的、栄養管理 第７回　高齢者・介護福祉施設の栄養管理、栄養ケア計画 第８回　高齢者・介護福祉施設の栄養指導、介護保険制度 第９回　その他の福祉施設 　　施設ごとの意義・目的、栄養管理 第 10 回　学校給食の意義・目的、栄養管理 第 11 回　学校給食における食に関する指導 第 12 回　事業所給食の意義・目的、栄養管理 第 13 回　院外給食、配食サービス 第 14 回　災害時給食 第 15 回　まとめ、試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
給食経営管理テキスト（学建書院）

指 導 計 画 書

教 科 名　　実務給食管理実習Ⅰ・Ⅱ
対 象 者　　栄養士科１・２年
期　　間　　**１年後期　　令和５年 10 月１日～令和６年３月 31 日**
　　２年後期　　令和６年 10 月１日～令和７年３月 31 日
実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・ その他 （主として実践的教育から構成される科目））
講 師 名　　中ノ上　千春

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 実習・演習とする。 学内での特定給食実習室において、給食の運営業務を実践する。 ＊校内実習 実務給食管理実習Ⅰ　１年　　１単位　45 時間 実務給食管理実習Ⅱ　２年　　１単位　45 時間 **授業の到達目標及びテーマ** 校内の給食現場での実習をとおして、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得する。 **授業の概要** 給食施設の中で献立計画から調理・提供までの給食の運営業務を実践する。 **授業計画** 作業はグループ単位で行う。 実習内容 １）献立作成（５日分） 基準値に基づいた献立の作成 ２）献立の試作 ３）各自担当する１食分の献立の発注業務、検収、食材管理業を行う。 ４）特定給食実習室にて１日は栄養士業務を担当、残りは調理業務を担当し作業の流れを学ぶ。 ・計画、実施、評価を体験する ・衛生管理マニュアルに基づく衛生管理点検 ・担当献立における作業工程の作成 ・大量調理の実際を学ぶ ５）校内実習ノートの記入 実習期間中の作業内容の記録 ６）食材料費の管理、実施献立表の作成 ７）栄養管理報告書の作成、まとめ
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
給食経営管理テキスト（学建書院）　　校内実習ノート

指 導 計 画 書

教 科 名　　情報処理
対 象 者　　栄養士科１年
期　　間　　後期　令和５年10月１日～令和６年３月31日
実務経験のある講師による指導　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　中塚　康文

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
指導内容及び指導方法 講義・演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** パソコンを利用して栄養業務の事務処理、帳簿の処理ができるようになる。また、プレゼンテーションソフトを使用し、卒論での発表資料等の作成ができる。 **授業の概要** Microsoft Word、Microsoft Excel、Microsoft Powerpoint を使用し、基本操作を習得する。また、給食管理ソフトを使用し、栄養管理業務等の事務処理についても学ぶ。 **授業計画** 第１回　栄養情報処理の概念　　学生の実態把握、コンピューター・Windows の基礎 第２回　日本語ワープロ（Microsoft Word 等）の利用　　画像を利用したレシピ等の作成 第３回　表計算ソフト（Microsoft Excel 等）の利用　　栄養価計算 第４回　表計算ソフト（Microsoft Excel 等）による演習　　基本操作、関数の利用方法 第５回　表計算ソフト（Microsoft Excel 等）による演習　　関数の組み合わせ、グラフ作成 第６回　プレゼンテーションソフト（Microsoft Powerpoint 等）の活用 プレゼンテーションソフト（Microsoft Powerpoint 等）の基本操作 第７回　プレゼンテーションソフト（Microsoft Powerpoint 等）の活用 プレゼンテーションの作成演習 第８回　表計算ソフト（Microsoft Excel 等）利用による栄養士に必要な統計解析 第９回　表計算ソフト（Microsoft Excel 等）利用による統計解析Ⅰ 嗜好調査によるデータベース作成 第10回　表計算ソフト（Microsoft Excel 等）利用による統計解析Ⅱ 嗜好調査による統計解析演習 第11回　給食管理ソフト（献立グレインライト）の活用Ⅰ 給食管理ソフト（献立グレインライト）の概念およびデモ 第12回　給食管理ソフト（献立グレインライト）の活用Ⅱ 自作献立による献立表作成演習 第13回　栄養指導ソフト（献立グレインライト）の活用Ⅰ 栄養士の概念およびデモ 第14回　栄養指導ソフト（献立グレインライト）の活用Ⅱ 栄養計算結果表作成演習 第15回　授業の内容の復習および質問への回答
修了認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって単位認定試験を受ける資格を与える。 ・単位認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、単位認定試験の合格点は60点以上とする。不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。追試験については、実点の８割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80－89点を「優」、70－79点を「良」、60－69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0とし、GPA 評価を行う。
使 用 教 科 書 名
30時間でマスター　office2019（実教出版）