指導計画書

令和４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		○		○	30
		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**				**1080 時間**

指 導 計 画 書

教 科 名　　人文科学（芸術・表現学・郷土史）
対 象 者　　栄養士科　２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　　中尾　成昭　　池本　弘乃　　濵田　康雄

実務履歴	中尾　成昭　　日本フラワーデザイナー協会認定講師

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導の方法
講義及び演習とする。芸術の分野はフラワーアレンジメントを中心とし、実際に花を使い、実技指導を行う。

授業の概要・到達目標
芸術：フラワーレンジメントについて、実際に生花を使用し、様々なアレンジを行い、総合的なコーディネイトについて、習得する。
表現：様々な場面を想定し、演習を行い、基本的な文章の作成方法を習得する。
郷土史：栄養士として、食の歴史を学ぶ上で、鹿児島の歴史について知り、見聞を広める。

授業計画
芸　　術（5回）　フラワーアレンジメント　　授業担当　中尾　成昭
1　ラウンドアレンジ、生活スタイルとデザイン
2　コサージュとその歴史
3　自然植生のアレンジ
4　シュトラウス（花束）
5　フリースタイル

表　現　学（5回）　　授業担当　池本　弘乃
1　手紙の書き方①
　手紙の基本、手紙を書く上でのエチケットやしきたり
2　手紙の書き方②
　季節の手紙、お礼状　など
3　ビジネス文書の書き方①
　正確な文章の書き方、正しく伝えるための基本
4　ビジネス文書の書き方②
　分かりやすい文章の書き方
5　ビジネス文書の書き方③
　礼儀正しい文章の書き方、尊敬語・謙遜語、ていねいな言葉使い・言い回し

郷　土　史（5回）　濵田　康雄
1　なぜ、薩摩は幕末から明治維新の主役となり得たのかを中心に学ぶ（骨子）
　島津斉彬と世界文化遺産並びに日本遺産「薩摩の武士が生きた町」
2　鶴丸城の御楼門・照国神社など「歴史と文化の道」周辺
　郷中教育と多くの人材と輩出した下加治屋町
3　薩英戦争から英国留学生へと薩摩藩の進取性
4　戦国武将島津義弘公ゆかりの史跡と文化人としての逸話
5　鹿児島地名再発見と市内史跡めぐり（1回）　等々、鹿児島の歴史・地名等についてあらゆる観点から学ぶ。

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
テキスト『就職指導要録』、『冠婚葬祭お金とマナー大事典』（主婦の友社）、プリントを配布
歴史パンフレット冊子、リーフレット

指 導 計 画 書

教 科 名　　社会科学（日本国憲法）
対 象 者　　栄養士科２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　　渡邊　弘

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　憲法とは何か、とくに立憲主義とは何かについての説明をすることができる。 ２　日本国憲法にまつわる諸問題を知り、それについての望ましい解決方法を考える能力を身につける。 **授業の概要** 日本国憲法の概要について解説する。私たちにとって、身近な憲法問題を取り上げて、憲法についての自分なりの考え方を身につけてもらうために、わが国の「国のかたち」を定める根本規範としての憲法と、我が国を取り巻く国際情勢や社会情勢の変化の中で、憲法９条の改正問題やプライバシーの権利などの「新しい人権」の保障、憲法の人権規定の私人間効力の考え方の見直しなど、憲法と現実社会との関係を再考する新たな課題についても考察する。 **授業計画** 第１回　憲法とはなにか 第２回　国民主権と天皇制 第３回　国民と外国人 第４回　自己決定権 第５回　思想・良心の自由・信教の自由/政教分離 第６目　表現の自由 第７回　学問の自由 第８回　経済的自由 第９回　人身の自由 第10回　生存権 第11回　労働と法 第12回　幸福追求権 第13回　統治のしくみ　①国会・内閣　②裁判所・裁判員制度 第14回　憲法改正１　（憲法第９条を中心に） 第15回　憲法改正２　（公共の福祉） 筆記試験
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
使用しない　　資料配布 （参考書・参考資料等：憲法「第５版」（岩波新書）、憲法と天皇制（岩波新書）、 憲法入門（有斐閣）、憲法判例百選Ⅰ・Ⅱ〔第６版〕）

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４年 10 月１日～令和５年３月 31 日
　　２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　　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　　外国語Ⅱ
対 象 者　　栄養士科２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　　マーカス・シオボールド

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** 基本的な英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英語で学び、習得する。 **授業の概要** 英会話を中心とした授業構成となっている。英語での会話を楽しみ、ＤＶＤやレクレーションを通して、講義を行う。 **授業計画** 第１回　オリエンテーション、授業の進め方 第２回　自己紹介 第３回　コミュニケーション 第４回　電話のかけ方 第５回　レシピの書き方① 第６回　レシピの書き方② 第７回　イギリス式作法（お茶） 第８回　基本的な文章の構成 第９回　英文作成 第 10 回　英文作成 第 11 回　DVD によるリスニング① 第 12 回　DVD によるリスニング② 第 13 回　グループ討論① 第 14 回　グループ討論② 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
プリントを配布、DVD

指 導 計 画 書

教 科 名　　保健体育
対 象 者　　栄養士科１年・２年
期　　間　　１年前期　令和４年　４月１日～令和４年９月 30 日
　　２年後期　令和５年 10 月１日～令和６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

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　　保健体育
対 象 者　　栄養士科２年
期　　間　　１年前期　令和４年　４月１日～令和４年９月 30 日
　　２年後期　令和５年 10 月１日～令和６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　　長濵　一成

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
実技・演習とする。

授業の到達目標及びテーマ
実際に各種競技の運動やトレーニングを行い、人体の構造と運動のしくみについて説明できるようにする。
また、効果的なトレーニング方法を学ぶ。

授業の概要
オリエンテーション、講義を通し、人体の構造と運動の仕組みについて理解し、トレーニング、各種競技を行う。

授業計画
第１回　　オリエンテーション、体力診断テスト

第２回　　人体の構造と運動
(1) 骨格系のしくみ
(2) 筋肉系のしくみ

第３回　　人体の構造と運動
(1) 循環系のしくみ
(2) 呼吸器系のしくみ

第４回　　人体の構造と運動
(1) 消化器系のしくみ
(2) 神経系のしくみ

第５回　　運動の負荷とトレーニング
(1) 有酸素運動と無酸素運動
(2) ウェイトトレーニングと運動負荷

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　　解剖生理学実習
対 象 者　　栄養士科２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　　森岡　洋史　　森岡　芳子

実務履歴	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
　実習・演習とする。

授業の到達目標及びテーマ
　解剖生理学Ⅰ・Ⅱで学習したことを、実習を通してさらに、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を深める。

授業の概要
　骨格・筋・内臓の観察を背景に、体格測定の意義や、呼吸、血液、血圧、尿などの基本的な生理現象について実習をとおして学び、それらと栄養学の知識を合わせて栄養管理の実践の向上に繋げる。

授業計画　授業担当　　森岡 洋史・森岡芳子

第 1 回 オリエンテーション、人体解剖見学の仕方、レポート作成方法など
第 2 回 人体解剖の実際（見学等）
第 3 回 人体解剖の見学後のレポート作成
第 4 回 人体骨格模型作成の説明と実施
第 5 回 頭部の骨格と解剖生理・実習、身体計測
第 6 回 血液と胸部の解剖生理・実習
第 7 回 血圧など循環系と胸部の解剖生理・実習、検査
第 8 回 消化器系と解剖生理・実習
第 9 回 循環器系と解剖生理・実習
第 10 回 呼吸器系と解剖生理・実習
第 11 回 消化器系と解剖生理・実習
第 12 回 泌尿器系と解剖生理・実習
第 13 回 内分泌系と解剖生理・実習
第 14 回 感覚・神経・筋と解剖生理・実習
第 15 回 基礎代謝及び生殖・発生と解剖生理・実習

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

1　ボーニー　人体骨格模型（ペーパークラフト）
2　解剖生理学ノート 人体の構造と機能（羊土社）

指 導 計 画 書

教 科 名　　生化学実験
対 象 者　　栄養士科２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　　太院　億

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

指導内容及び指導方法

実験の理論と目的を説明し、学生一人一人に実験操作を教え、実験を行う。

授業の到達目標及びテーマ

各実験を通して、生化学の講義で学んだ、生体内の各種代謝の概要について、さらに理解を深める。

授業の概要

基礎実験、糖質・脂質・たんぱく質実験、酵素実験、核酸実験、尿成分実験を通して、生体内の各種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	酸とアルカリの実験	いろいろな酸性、アルカリ性物質の中和曲線を描き、さらに果実の酸を中和してその酸性度を調べる。
第２回 第３回	糖質実験Ⅰ	でん粉に唾液やゲルコアミラーゼなど消化酵素を加えて分解させ、その生成物を調べる。
第４回 第５回	糖質実験Ⅱ	人の体の細胞の代わりに酵母を用いてグルコースの代謝を調べる。
第６回 第７回	脂質の実験	卵黄に含まれる脂質を抽出し、それらの種類をハクソウクラマトグラフィーで調べるとともに消化酵素によって加水分解させる。
第８回 第９回	たんぱく質実験	卵と牛乳のたんぱく質の加熱凝固による性質を調べる。トリプシン酵素によるたんぱく質の消化を行う。
第 10 回	酵素実験Ⅰ	乳酸脱水素酵素を用いて酵素反応を行い、時間経過と速度やｐＨの影響を調べる。
第 11 回	酵素実験Ⅱ	酸性ホスファータゼを用いて、酵素反応の時間経過と反応速度との関係を調べる。
第 12 回	タンパク質・アミノ酸の定性反応	ビウレット反応、トリクロロ酢酸による沈殿反応
第 13 回	糖の定性反応	モーリッシュ反応、フェーリング反応、ヨウ素デンプン反応
第 14 回	核酸実験	鶏レバーを使い、核酸の抽出を行う。
第 15 回	尿成分実験	学生のグループをタンパク質の量によって分け、食事量と尿中成分との関係を調べる。

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

イラスト栄養生化学実験　（東京教学社）

指 導 計 画 書

教 科 名　　食品学実習
対 象 者　　栄養士科２年
期　　間　　２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　　藤本　滋生　　赤﨑　陽子

実務履歴	藤本　滋生　　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
　実習を行う。
授業の到達目標及びテーマ
　食品学Ⅰ・食品学Ⅱで学んだ食品の基礎知識について、食品加工実習を通して、さらに理解を深める。
授業の概要
　それぞれの原料を使用し、調理過程、加工原理を理解し、製品をつくる。また、鹿児島の郷土の食材を用いて、食品加工を行う。大量での実習を行い、その工程だけでなく、瓶詰め、真空パックなど製品化にむけての実習も行う。

授業計画
授業担当　藤本　滋生（８回）
　班ごとに以下の 12 品目を加工する
　　1　アーモンドキャラメル
　　2　木綿豆腐
　　3　クッキー
　　4　フルーツジャム
　　5　芋かりんとう
　　6　ソーセージ
　　7　グミキャンディ
　　8　あんぱん
　　9　かまぼこ
　　10　カルメ焼き
　　11　カッテージチーズ
　　12　こんにゃく

授業担当　赤﨑　陽子（７回）
　　1　味噌づくり・甘酢づくり
　　2　味噌の二次加工づくりなど
　　3　平川の桜島小ミカンのマーマレード作り
　　4　鹿児島特産のきんかんのシロップ漬け
　　5　鹿児島特産の梅干漬け
　　6　吹上浜の砂丘ラッキョウ
　　7　その他（鹿児島の特産品の開発）

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

食品加工実習マニュアルを使用（藤本が作成）

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養学実験Ⅱ
対 象 者　　栄養士科２年
期　　間　　２年前期　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　　北原　ひろみ

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。 　それぞれの大項目は２・３回で完了し、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。 　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　酸度の測定（酢） 第２回　塩分の測定（濃口しょうゆ、薄口しょうゆ） 第３回　塩分の測定（ドレッシング） 第４回　タンニンの定量（茶） 第５～６回　リンの定量（試薬づくり、検体準備、定量） 第７～８回　鉄の定量（試薬づくり、検体準備、定量） 第９～10 回　ビタミンＣの定量（試薬づくり、検体準備、定量） 第 11～15 回　糖の定量（ソモジーネルソン法試薬づくり、検体準備、定量） 　　糖の定性（昆布中の糖アルコール）
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　　臨床栄養学Ⅰ
対 象 者　　栄養士科１年・２年
期　　間　　１年後期　　令和４年 10 月１日～令和５年３月 31 日
　　２年前期　　令和５月　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　　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　　臨床栄養学実習
対 象 者　　栄養士科２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　　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

実習・演習とする。

授業の到達目標及びテーマ

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し、実践できる。

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

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実習を行う。

授業計画

第１回　エネルギーコントロール食、血糖コントロール食（演習）
第２回　エネルギーコントロール食、血糖コントロール食（実習）
第３回　蛋白質コントロール食、リン・カリウムコントロール食（演習）
第４回　蛋白質コントロール食、リン・カリウムコントロール食（実習）
第５回　脂質コントロール食（演習）
第６回　脂質コントロール食（実習）
第７回　易消化食・介護食（演習）
第８回　易消化食・介護食（実習）
第９回　減塩食の工夫（演習）
第 10 回　減塩食の工夫（実習）
第 11 回　貧血食の工夫、クローン病、アレルギー試験（演習）
第 12 回　貧血食の工夫、クローン病、アレルギー試験（実習）
第 13 回　実習に行くにあたって必要な講義・実習
第 14 回　同上
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

臨床栄養学実習書　第 12 版　（医歯薬出版）

指 導 計 画 書

教 科 名　　栄養指導論実習
対 象 者　　栄養士科２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
　実習・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実践できる。
授業の概要
　多様な場における栄養指導の実践を行う。
学修目標
① 保育園・こども園・幼稚園における栄養指導を実践できる。
② 小・中・高等学校における栄養指導を実践できる。
③ 職域・地域における栄養指導を実践できる。
④ 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養指導を実践できる。

授業計画
第１回　学習方法、グループ学習（ブレーンストーミング、六六式討議法、ディベートフォーム、シンポジウム、ワークショップ、ロールプレイング、バズセッション、パネルディスカッション、ラウンドテーブル、ディスカッション　など）
第２回　グループ学習実施
第３回　グループ学習実施
第４回　栄養アセスメント　身体・生活状況、栄養状態に関する諸検査、食事摂取状況調査法、食生活状況調査、健康調査
第５回　栄養媒体作成　原稿の書き方、話し方、リーフレットの作成（給食だより）、媒体の種類と作成方法、その他（各自１作品作成する）
第６回　栄養指導案作成
第７回　栄養マネジメントサイクル（学習者の決定：校外実習先）
第８回　栄養教育計画立案、全体計画の作成（スクリーニング、アセスメント、指導計画・目標設定）
第９回　栄養教育計画立案、全体計画の作成（プログラムの立案、指導計画案作成）
第 10 回　栄養指導教材・媒体の選択と作成
第 11 回　栄養指導教材・媒体の選択と作成
第 12 回　集団栄養指導発表（モニタリング、評価）　１人 25 分×5～6 人　フィードバックして指導案提出
第 13 回　集団栄養指導発表（モニタリング、評価）　１人 25 分×5～6 人　フィードバックして指導案提出
第 14 回　集団栄養指導発表（モニタリング、評価）　１人 25 分×5～6 人　フィードバックして指導案提出
第 15 回　集団栄養指導発表（モニタリング、評価）　１人 25 分×5～6 人　フィードバックして指導案提出

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　　食文化概論
対 象 者　　栄養士科２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　　屋　賢治

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** 安心・安全な食づくりの技術を理解してもらう。食を科学する心を養う。 伝統的技術は改質の歴史があることを理解する。 **授業の概要** 日本の食文化の歴史、現代の食環境について学ぶ。また鹿児島の伝統製法食品についても学ぶ。 食文化や食マーケットについて学び、テーブルマナーを行う。 **授業計画** **授業担当　新中須　貴子（10 回）** 第１回　食と文化　①食文化の成り立ち　②多様な食文化 第２回　日本の食文化　①日本の食文化史 第３回　日本の食文化　②日本の食文化史 第４回　日本の食文化　③日本の食文化史 第５回　日本の食文化　④現代の食環境 第６回　日本の食文化　⑤日本の食生活の特徴 第７回　鹿児島の伝統飲料、食品について ①伝統製法食品のアウトライン ・鹿児島の味を決める調味料とは　・薩摩っ子に元気をつけた気根の薬 ・鹿児島の風土を封じ込めた個性的食品　・郷愁を誘う鹿児島の菓子類 第８回　鹿児島の伝統飲料、食品について ②鹿児島の味を決める調味料（各論）　③薩摩っ子に元気をつけた気根の葉（各論） 第９回　鹿児島の伝統飲料、食品について ④鹿児島の風土を封じ込めた個性的食品（各論） 第 10 回　世界の伝統飲料、食品について **授業担当　屋　賢治（５回）** 第 11 回　食習慣　和食･洋食･中華･行事食・旬 第 12 回　食文化　マナー・献立・調理・配膳① 第 13 回　食文化　マナー・献立・調理・配膳② 第 14 回　食文化　マナー・献立・調理・配膳③ 第 15 回　テーブルマナー
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
調理理論と食文化概論（全調協）など

指 導 計 画 書

教 科 名　　給食管理実習Ⅰ
対 象 者　　栄養士科２年
期　　間　　全期　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 （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 　校外実習に向けて、事前準備・指導、事後指導を行う。 **授業の到達目標及びテーマ** 　給食管理実習Ⅰ・Ⅱの学外実習にむけて、事前準備を行い、それぞれ実習先から与えられた課題を行い、実習に臨む。また、実習後は反省・ふり返りを行い、自己で評価・改善ができるようにする。 **授業の概要** 　校外実習にむけて、事前準備を行う。(献立作成、栄養指導媒体、嗜好調査アンケート作成など) 　実習後は、事後指導を行い、各自での振り返り、全体での意見交換、１年生との交流会を行う。 **授業計画** 事前・事後指導　　１単位（４５時間） **事前指導** 　１　校外実習の概要 　２　実習にむけて献立作成 　３　グループごとの献立検討会 　４　実習日誌等・心構え等 **事後指導** 　１　給食管理実習の反省とレポート作成（問題点の整理、今後の課題の明確化等） 　２　給食管理実習の体験発表
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）　校外実習ノート

指 導 計 画 書

教 科 名　　給食管理実習Ⅱ・Ⅲ
対 象 者　　栄養士科２年
期　　間　　前期　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）（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　栄養士が在中している学外の施設において、実習を行う。 給食管理実習Ⅱ 校外実習　特定給食施設（児童福祉施設・事業所）実習　　２週間（９０時間）　２単位 給食管理実習Ⅲ 校外実習　特定給食施設（社会福祉施設・医療施設）実習　　２週間（９０時間）　２単位 **授業の到達目標及びテーマ** 給食施設における栄養士の役割を理解し、利用者の栄養管理の課題を関連部門・多職種と共有し、具体的な給食提供に展開するための力を総合的な実習を通して修得する。 **学修目標** ① 事前学習を通じて、校外実習の目標・ねらいを説明できる。 ② 栄養士の職業倫理について、給食運営の中で説明できる。 ③ 利用者および多職種とのコミュニケーションを実践できる。 ④ 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できる。 ⑤ 給食施設（児童福祉施設，教育機関，職域，高齢者福祉施設，医療施設）において関連部門・多職種と協働し，利用者の栄養管理を実践できる。 **授業の概要** 給食施設の利用者への食事の管理を中心とした栄養管理の実践について、学外における給食施設での現場実習を行う。 **授業計画**　　校外実習実施要領に準ずる。 実習目的 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させることを目的とする 実習の内容 １）給食・栄養部門の組織、管理運営体制等について 給食・栄養部門の組織、管理運営体制、給食の法的根拠など ２）栄養管理について 給与栄養目標量、食品構成表、献立作成、給食関係事務処理など ３）給食管理（作業、衛生管理）について 管理栄養士、栄養士、調理従事者の業務内容、衛生管理対策など ４）食品管理について 食品の発注、検収方法、食品保管、在庫管理 ５）食教育、諸調査 栄養指導・栄養相談・給食指導（調理師および作業員へ、喫食者へ） 残食及び嗜好調査の結果と活用について
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）　校外実習ノート

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年・２年
期　　間　　１年後期　　令和４年 10 月１日～令和５年３月 31 日
　　２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 （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　　調理学実習Ⅱ
対 象 者　　栄養士科２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　　宇都　正浩　　谷口　大海　　寺師　和宏　　小玉　寿昭
　　藤﨑　寛子　　松窪　久美子　　一瀬　みずき　　児玉　敬三　　中ノ上　千春

実務履歴	宇都　正浩　　日本料理店、外食産業（調理師） 谷口　大海　　ホテル・旅館等（調理師） 寺師　和宏　　ホテル（調理師） 小玉　寿昭　　レストラン等（調理師） 一瀬　みずき　ホテル・レストラン（調理師） 児玉　敬三　　日本栄養士会災害支援チーム（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
　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に、和食実習、洋食実習、中華実習を通してより実践的な調理の知識や技術を学ぶ。

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。
　また、料理のできる栄養士を目指し、現場で使えるようなレシピを取り入れ、素材や特殊な調味料についての解釈、その料理の特徴・調理の過程におけるコツ・味の決め方・盛り付け等の大切さを学ぶ。

授業計画
和食実習（担当　宇都　正浩　　谷口　大海）
　魚介類を材料に、焼く、煮る、蒸す、揚げる、刺身など和食の基礎から応用まで学ぶ
　第１回　　包丁の使い方、姿勢、基本の切り方
　第２回　　汁物（だしの取り方：潮汁、船場汁など）
　第３回　　さしみ
　第４回　　焼き物
　第５回　　蒸し物
　第６回　　揚げ物（天ぷら）
　第７回　　煮物
　第８回　　和え物
　第９回　　練り物
　第 10 回　卵料理

洋食実習（担当　寺師　和宏）
　日本で発展してきた西洋料理（ハンバーグステーキ、ロールキャベツなど）、フランス料理、イタリア料理、スペイン料理、ロシア料理など世界各国の代表的な料理を通じて西洋料理の基礎を学んでもらい、料理の幅を広げる。
　第１回　　パスタ料理（ペスカトーレ、カルボナーラなど）
　第２回　　米飯料理（パエリア）
　第３回　　フルーツの飾り切り
　第４回　　サーモンのファルス、フラン（介護食）
　第５回　　卵料理（オムライス）
　第６回　　アクアパッツア
　第７回　　ローストチキン、パイ包み
　第８回　　ラザニア
　第９回　　カニクリームコロッケ
　第 10 回　ハンバーグ、クリームブリュレ

中華実習（担当　小玉　寿昭）

中華料理の基礎から応用まで学ぶ

第１回　冷菜と冷菜技法（冷坤）
第２回　熱菜と熱菜技法（油烹法：炒（チャオ））
第３回　熱菜と熱菜技法（油烹法：爆（パオ））
第４回　熱菜と熱菜技法（油烹法：炸（チャー）、溜（リュウ））
第５回　熱菜と熱菜技法（汽烹法：蒸（チョン））
第６回　熱菜と熱菜技法（水烹法：燉（トゥン））
第７回　甜菜と甜菜技法（糖水（タンシュイ）、（抜絲（バースー））
第８回　点心と点心技法（包子、餃子、焼売、小食、饅頭）
第９回　点心と点心技法（　　〃　　）
第 10 回　中華麺

応用調理実習（担当　藤﨑　寛子　　松窪　久美子　　一瀬　みずき）

<u>学外実習に向けての内容</u>

（学童期の子供向け）和　―　魚・肉・豆腐・卵を使っての主菜と野菜中心の副菜
洋　―　ソース類を使ったもの
中　－　点心や簡単な中華

（手軽にできるおやつ）

（病院実習に向けての内容）臨床実習と重複しないように配慮しながら主に一般食の中で使えるようなレシピを取り入れる。

行事食を取り入れ、実習に盛り込む（お盆・行楽・運動会・クリスマス・正月・ひな祭り）
各季節の郷土料理（春・夏・秋・冬）の実習を行う。
世界各国の地域の料理（南米・韓国・ロシアなど）を実習に取り入れる。

特殊調理実習（担当　児玉　敬三　　藤﨑　寛子　　中ノ上　千春　　）

・真空調理実習
真空調理機器、急速冷却機を使用し、実習を行う
・介護食実習
常食を嚥下食に展開し、実習を行う
嚥下のレベルに合わせて、粘土、硬度を変え、実習を行う
・アレルギー食実習
食物アレルギーに対応した実習を行う。
代替え食、除去食の工程なども考慮し、実習を行う
米粉を使用した実習
・災害食
パッククックや災害時を想定した実習を行う

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
レシピ配布

指 導 計 画 書

教 科 名　　簿記
対 象 者　　栄養士科２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　　別府　泰子

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** 日本商工会議所簿記３級検定に向け、基礎から模擬までを段階的に勉強する。 **授業の概要** 基礎知識から仕訳、帳簿、決算などについて学び、日商簿記３級検定に向けて演習問題を使用し、理解を深める。 **授業計画** 第１回　基礎知識 第２回　取引→仕訳 第３回　現金預金の記帳 第４回　その他の債券、債務 第５回　有価証券・固定資産 第６回　各種帳簿 第７回　手形 第８回　伝票 第９回　試算表・精算表 第 10 回　貸借対照表・損益計算書 第 11 回　模擬試験 第 12 回　模擬試験 第 13 回　模擬試験 第 14 回　模擬試験 第 15 回　模擬試験（検定対策）
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
3 級簿記テキスト　（カリアック）

指 導 計 画 書

教 科 名　　卒業論文
対 象 者　　栄養士科２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　　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 演習とする。 **授業の到達目標及びテーマ** テーマを設けて、資料を集め、分析、研究、考察をし、まとめあげる力をつける。 **授業の概要** １年間を通じて、テーマについて研究を行う。卒業論文発表だけでなく、途中中間報告、要旨提出、作品展におけるパネル媒体、料理媒体の展示を行い、研究論文とする。 **授業計画** １年間を通じて、テーマについて研究を行う。 卒業論文題目 資料の収集 分析、研究 １　卒業論文は、栄養士に関する項目で行う。 ２　題目や方法については、教科担当に相談し、提出する。 ３　卒業論文の発表は、発表会にて行う。 ４　卒業作品展までに卒業論文の提出を行う。 ５　卒業作品展には、テーマに基づいて媒体の展示を行う。
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
各自テーマに添った参考文献を使用する