

指導計画書

2018年度 入学生用

栄養士科

【2018年度履修科目】

今村学園ライセンスアカデミー

今村学園栄養士科カリキュラム

教育内容		栄養士法規定単位		科目名	今村学園規定単位		学 年	
		講義・演習	実験・実習		講義・演習	実験・実習	1年	2年
基礎教育分野	人文科学	12		人文科学	2			○
	社会科学			社会科学	2			○
	自然科学			自然科学	2		○	
	外国語			外国語	4		○	○
	保健体育			保健体育	2		○	○
基礎教育分野の合計単位数					12			
専門分野	社会生活と健康	4		公衆衛生学	2			○
				環境と健康学	2			○
	人体の構造と機能	8	4	解剖生理学	4	1		○
				生化学	2	1		○
				病理学	2			○
	食品と衛生	6		食品学総論	2			○
				食品学各論	2	1		○
				食品衛生学	2	1		○
	栄養と健康	8	10	栄養学Ⅰ	2	2		○
				栄養学Ⅱ	2	1		○
				臨床栄養学	2			○
				総合臨床栄養学	2	1		○
	栄養の指導	6		栄養指導論	2	1		○
食文化概論				2			○	
公衆栄養学				2			○	
給食の運営	4		給食管理	2	3		○	
			調理学	2	2		○	
専門分野の合計単位数					36	14		
特設分野	カウンセリング論				1			○
	給食管理Ⅱ				2	2		○
	学校栄養指導論				1			○
	教育心理学				1			○
	簿記				2			○
	情報処理				2			○
	調理学					4		○
	教育の方法				2			○
	卒業論文				2			○
特設分野の合計単位数					13	6		
栄養教育分野	栄養教諭概論				1			○
	教職概論				2			○
	教育原理				1			○
	生徒指導・教育相談				2			○
	事前事後指導					1		○
	栄養教育実習					1		○
	教職実践演習				2			○
栄養教諭分野の合計単位数					8	2		
総 単 位 数					69	22		

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 2019年10月1日～2020年3月31日
 講師名 中尾 成昭 池本 弘乃 濱田 康雄

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：フラワーア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ートについて、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、鹿児島県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 コー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) 濱田 康雄

- 1 鹿児島歴史観光入門 (シティービューバス) 観光地での歴史解説
鹿児島県の史跡、銅像と時空の旅
- 2 薩摩義士による宝暦治水工事について
郷中教育と多くの人材を輩出した、加治屋町
- 3 鹿児島県の歴史風土・食文化と温泉など
西郷銅像・城山と鶴丸城周辺を探索
- 4 篤姫と小松帯刀・五代友厚を学ぶ 島津斉彬と世界文化遺産
- 5 桜島ビックスケールとジオパーク
天文館の歴史・地名再発見と建物遺産
史跡めぐり (濱田 康雄 1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。
この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。

使用教科書名

その都度プリント配布

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 2019年10月1日～2020年3月31日
 講師名 大野 友也

指導内容及び指導方法	
指導内容及び指導方法	<p>講義を行う。</p> <p>授業の到達目標及びテーマ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>授業の概要</p> <p>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。</p>
授業計画	<p>第1回 憲法とはなにか</p> <p>第2回 国民主権と天皇制</p> <p>第3回 国民と外国人</p> <p>第4回 自己決定権</p> <p>第5回 思想・良心の自由・信教の自由/政教分離</p> <p>第6回 表現の自由</p> <p>第7回 学問の自由</p> <p>第8回 経済的自由</p> <p>第9回 人身の自由</p> <p>第10回 生存権</p> <p>第11回 労働と法</p> <p>第12回 幸福追求権</p> <p>第13回 統治のしくみ ①国会・内閣 ②裁判所・裁判員制度</p> <p>第14回 憲法改正1 (憲法第9条を中心に)</p> <p>第15回 憲法改正2 (公共の福祉)</p> <p style="text-align: center;">筆記試験</p>
修了認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p style="padding-left: 20px;">この試験の点数は、実点の8割に計算される。</p>	
成績評価の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。 	
使用教科書名	
使用しない	<p>資料配布</p> <p>(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〕)</p>

指導計画書

教科名 外国語（フランス語）
対象者 栄養士科1・2年
期間 1年後期 2018年10月1日～2019年3月31日
2年後期 2019年10月1日～2020年3月31日
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などを利用して講義をすすめる。

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

使用教科書名

プリント、パリ大好き！（第三書房）

指導計画書

教科名 外国語 (英語)
 対象者 栄養士科2年
 期間 前期 2019年4月1日～2019年9月30日
 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。
この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。

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1年・2年
 期間 1年前期 2018年4月1日～2018年9月30日
 2年後期 2019年10月1日～2019年3月31日
 講師名 瀬田 豊文 長濱 一成

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
- 第6回 運動の負荷とトレーニング (2) ウェイトトレーニングと運動負荷
- 第7回 各種競技の実習① バレーボール
- 第8回 各種競技の実習② バレーボール
- 第9回 各種競技の実習③ バドミントン
- 第10回 各種競技の実習④ バスケットボール
- 第11回 各種競技の実習⑤ 卓球
- 第12回 各種競技の実習⑥ サッカー
- 第13回 各種競技の実習⑦ ソフトボール
- 第14回 各種競技の実習⑧ ソフトボール
- 第15回 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。
この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。

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 2019年10月1日～2020年3月31日
 講師名 森岡 洋史 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。

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

解剖生理学Ⅰ・Ⅱで学習したことを、実習を通し、さらに理解を深めるため、人体観察をはじめ、骨格の観察、血液、血圧、尿などの基本的な生理実習、体格測定などを行い、栄養学の知識と課題対応能力および対象者の理解と食事の管理を中心とした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

- 第1回 人体観察 ①人体模型での観察 ②カラースケッチ
- 第2回 人体観察 ①口腔の観察 ②腹部の触診及び運動
- 第3回 人体観察 ①胃・腸・肝臓の触診および運動 ②脈拍の触診
- 第4回 人体観察 ①人体骨格模型の作製
- 第5回 体表と計測実習

授業担当 中ノ上 千春

- 第6回 生理実習 味覚・味盲
- 第7回 生理実習 風味・嗅覚
- 第8回 生理実習 重量感覚
- 第9回 生理実習 血圧測定
- 第10回 生理実習 運動時の循環機能
- 第11回 栄養実習 爪と健康
- 第12回 栄養実習 栄養と肥満
- 第13回 栄養実習 皮下脂肪の測定
- 第14回 栄養実習 体格の測定
- 第15回 栄養実習 肥満の判定

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70～79点を「良」、60～69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

使用教科書名

- 1 ポーニー 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 2019年4月1日～2019年9月30日
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 糖質実験Ⅰ

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 糖質実験Ⅱ

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 脂質の実験

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 たんぱく質実験

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 酸性ホスファターゼを用いて、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。 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。
この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

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 食品学各論実習
 対象者 栄養士科1年・2年
 期間 1年後期 2018年10月1日～2019年3月31日
 2年後期 2019年10月1日～2020年3月31日
 講師名 藤本 滋生 井川 富美

指導内容及び指導方法	
指導内容及び指導方法	<p>実習を行う。</p> <p>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。</p> <p>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、鹿児島県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。</p> <p>授業計画</p> <p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 カッターチーズ 12 こんにゃく <p>授業担当 井川 富美（7回）</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 5 鹿児島特産の梅干漬 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	
<ul style="list-style-type: none"> ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。 	
成績評価の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70～79点を「良」、60～69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 	
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 2019年4月1日～2019年9月30日
 講師名 南 雄二 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。
 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16回	}	炭水化物
～		
第24回		
		(1)還元糖(ベルトラン法)
		(2)乳糖の定量(ソモジー・ネルソン法)
		(3)デンプンの性質
第25回		たんぱく質
		(1)たんぱく質の定性反応
第26回		食品の色
		(1)アントシアニンの抽出
		(2)アントシアニンの安定性試験
第27回	}	ビタミンC
～		
第28回		(1)ビタミンCの定量
		(2)ビタミンCの定性反応
第29回		リン
		(1)食品中のリンの定量
第30回		リン酸
		(1)食品中の無機リン酸の定量

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。
この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70～79点を「良」、60～69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。

使用教科書名

食品学実験書 第2版(医歯薬出版)

指導計画書

教科名 栄養学実習
 対象者 栄養士科2年
 期間 前期・後期 2019年4月1日～ 2020年3月31日
 講師名 新中須 貴子

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つ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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

使用教科書名

栄養学実習—ライフステージの栄養（医歯薬出版）
 NEXT 応用栄養学（講談社サイエンティフィック） その他

指導計画書

教科名 臨床栄養学
 対象者 栄養士科1年・2年
 期間 1年後期 2018年10月1日～2019年3月31日
 2年前期 2019年4月1日～2019年9月30日
 講師名 福枝 幹雄 大重 剛志 森岡 芳子 森岡 洋史 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

- 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）
- 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）
- 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
- 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。
この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

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 2019年4月1日～2019年9月30日
 講師名 岩元 大昌

指導内容及び指導方法	
指導内容及び指導方法	<p>実習・演習とする。</p> <p>授業の到達目標及びテーマ</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>授業の概要</p> <p>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。</p> <p>授業計画</p> <p>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</p>
修了認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。 	
成績評価の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 	
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
 対象者 栄養士科2年
 期間 前期 2019年4月1日～2019年9月30日
 講師名 新中須 貴子

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 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	高齢期
試験・まとめ	
修了認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。 	
成績評価の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。 	
使用教科書名	
新・栄養指導論(改訂第2版) (南江堂)	

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 2019年4月1日～2019年9月30日
 講師名 新中須 貴子

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（ブレインストーミング、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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70～79点を「良」、60～69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

使用教科書名

栄養教諭論2（建帛社）

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 2019年10月1日～2020年3月31日
 講師名 平石 恵 新中須 貴子

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。また鹿児島県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

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 鹿児島県の伝統飲料、食品について
 ①伝統製法食品のアウトライン
 ・鹿児島県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葉
 ・鹿児島県の風土を封じ込めた個性的食品 ・郷愁を誘う鹿児島県の菓子類
 第8回 鹿児島県の伝統飲料、食品について
 ②鹿児島県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 鹿児島県の伝統飲料、食品について
 ④鹿児島県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

平石 恵 (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
 第13回 食マーケット ①流通 ②物流 ③外食
 第14回 食マーケット ④メニューメイキング⑤食品販売
 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。
 この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。

使用教科書名

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（給食管理学実習）
 対象者 栄養士科2年
 期間 前期 2019年4月1日～2019年9月30日
 講師名 中ノ上 千春

指導内容及び指導方法	
校外実習（3週間） 学校給食実習 1週間 特定給食施設実習 2週間 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	
<ul style="list-style-type: none"> ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。 	
成績評価の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 	
使用教科書名	
NEW 給食管理（医歯薬出版） 校外実習ノート	

指導計画書

教科名	給食管理実習Ⅱ
対象者	栄養士科1年・2年
期間	1年後期 2018年10月1日～2019年3月31日 2年後期 2019年10月1日～2020年3月31日
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	<p>実習・演習とする。</p> <p>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。</p> <p>校内実習</p> <table> <tr> <td>1年</td> <td>1週間</td> </tr> <tr> <td>2年</td> <td>1週間</td> </tr> </table>	1年	1週間	2年	1週間
1年	1週間				
2年	1週間				
授業の到達目標及びテーマ	<p>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。</p>				
授業の概要	<p>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。</p>				
授業計画	<p>作業はグループ単位で行う。</p>				
実習内容	<ol style="list-style-type: none"> 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。 <ul style="list-style-type: none"> ・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					
<ul style="list-style-type: none"> ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。 					
成績評価の基準					
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70～79点を「良」、60～69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 					
使用教科書名					
NEW 給食管理（医歯薬出版）	校内実習ノート				

指導計画書

教科名 外部調理実習（和食・洋食・中華）
対象者 栄養士科2年
期間 前期・後期 2019年4月1日～2020年3月31日
講師名 谷口 大海 寺師 和宏 桶田 二郎

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。

授業計画

和食実習（担当 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 桶田 二郎）

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（冷拌）
- 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）、拔絲（パースー））
- 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

修了認定の基準
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
成績評価の基準
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
使用教科書名
レシビ配布

指導計画書

教科名 調理実習
 対象者 栄養士科2年
 期間 前期・後期 2019年4月1日～2020年3月31日
 講師名 井川 富美

指導内容及び指導方法	
<p>《年間を通しての指導目標》</p> <p>料理のできる栄養士の養成 現場で使えるようなレシピを取り入れながら</p> <p>①素材や特殊な調味料についての解釈 ②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びながら料理を通して心豊かな人間形成に役立つような指導を目指す。 ③一品の料理は、まわりのいろいろな要素が組み合わさって初めて生きてくるのだということを一年間の実習を通して体で感じてもらいたい。</p> <p>《 前 期 》</p> <p><u>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</p> <p>(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。 5回位</p> <p>《 後 期 》</p> <p>1年間の基礎実習を活かし、内容の充実したレシピ 行事食(クリスマス・正月) 郷土料理や世界の料理</p>	
修了認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。 	
成績評価の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。 	
使用教科書名	
<p>レシピの配布 参考資料配布</p>	

指導計画書

教科名 商業簿記
 対象者 栄養士科2年
 期間 前期・後期 2019年4月1日～2020年3月31日
 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。
この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

使用教科書名

3級簿記テキスト（キャリアック）

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 2019年4月1日～2020年3月31日
講師名 中ノ上 千春

指導内容及び指導方法
<p>指導内容及び指導方法 演習とする。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p> <ol style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。
成績評価の基準
<ul style="list-style-type: none">・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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
使用教科書名
各自テーマに添った参考文献を使用する

指導計画書

教科名 栄養教育実習（事前事後指導）
 対象者 栄養士科2年
 期間 前期 2019年4月1日～2019年9月30日
 講師名 川野 恭司

指導内容及び指導方法

目的

栄養教諭として必要な専門的な知識や技術の成果を小・中学校という教育の現場で実践し、応用するとともに、その体験に基づき理論内容をより深く把握し、体系化し、栄養教諭として必要な資質を養成することを目的とする。事前・事後指導では、教育実習の事前・事後にて、実習準備・実習に向けての心構え等、実習後のふり返りを行う。

目標

- (1) 児童生徒の現状を理解し、基本的な学校教育全般を理解する。
- (2) 栄養教諭の職務の実際を体験し、栄養教育に関する技能を修得する。
- (3) 栄養教育活動の組織や運営を学ぶ。
- (4) 栄養教諭の職務や使命の多様な特性を認識し、栄養教諭の役割を把握する。
- (5) 教育職員としての責任ある教育活動を営みうる実践力を養う。

事前指導

- 第1回 教育実習の概要—目的・方法・内容—
- 第2回 教育実習と人権—ハラスメントと人間の尊厳性—
- 第3回 模擬授業の計画作成、模擬授業に向けての指導案作成
- 第4回 グループごとの模擬授業
- 第5回 グループごとの模擬授業
- 第6回 教育実習日誌等・心構え等

事後指導

- 第7回 教育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）
- 第8回 教育実習の体験発表

栄養教育実習

時期：おおむね5月下旬～6月上旬

実習期間：小学校又は中学校 1週間（45時間）

内容・方法：学校経営（実習校の校長より学校経営の方針についての講和）

学級経営（指導教諭の学校経営をよく観察し、あるいはそれに参加して体験学習する。）

学習指導（授業参観、指導教諭の学習指導の観察、教材研究、学習指導法の研究・学習指導案の作成・生徒研究などで部分的に学習指導に参加する。授業実習の体験。）

道徳指導（実習校の「道徳の年間指導計画」を学習し、理解する。）

生徒指導（学級活動、生徒会活動、学校行事、給食、クラブ活動等への参加）

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、80点以上を「優」、70～79点を「良」、60～69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。

使用教科書名

栄養教諭教育実習ノート（鹿児島県栄養士養成施設）

指導計画書

教科名 教職実践演習
 対象者 栄養士科2年
 期間 後期 2019年10月1日～2020年3月31日
 講師名 川野 恭司 南新 秀一

指導内容及び指導方法
<p><授業の到達目標及びテーマ></p> <p>教員として最小限求められている資質能力として、以下の4つの事項の修得を確認する。</p> <p>①使命感や責任感、教育的愛情等に関する事項</p> <p>②社会性や対人関係能力を修得する</p> <p>③児童生徒理解や学級経営等に関する事項</p> <p>④食に関する指導内容等の指導力に関する事項</p> <p><授業計画></p> <p>第1回 イントロダクション・教育実習を含むこれまでの学修の振り返りに関する講義・グループ討議</p> <p>第2回 教職の意義や教員の役割、職務内容、児童生徒に対する責任などについての役割演技（ロールプレイング）</p> <p>第3回 教職の意義や教員の役割、職務内容、児童生徒に対する責任などについての役割演技（ロールプレイング）を通してグループ討論</p> <p>第4回 保護者との人間関係の構築、地域の関係者との人間関係の構築に関する講義</p> <p>第5回 保護者や地域の関係者との人間関係の構築に関する役割演技（ロールプレイング）</p> <p>第6回 保護者や地域の関係者との人間関係の構築に関する役割演技（ロールプレイング）を通してのグループ討議</p> <p>第7回 学校給食管理についての講義・グループ討議</p> <p>第8回 食に関する指導力についての講義・グループ討論</p> <p>第9回 校内の教職員や家庭、地域との連携のためのコーディネイトについての講義・役割演技（ロールプレイング）</p> <p>第10回 校内の教職員や家庭、地域との連携のためのコーディネイトについてのグループ討論</p> <p>第11回 学校現場（共同調理場を含む）見学・調査の計画作成</p> <p>第12回 学校現場見学・調査の報告</p> <p>第13回 模擬授業</p> <p>第14回 模擬授業</p> <p>第15回 自分が身につけた教員としての資質能力の確認・まとめ</p> <p>補充指導 「履修カルテ」を参照し、個別に補完的な指導を行う</p>
修了認定の基準
<ul style="list-style-type: none"> ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。
成績評価の基準
<ul style="list-style-type: none"> ・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、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
使用教科書名
<p>参考資料：食に関する指導の手引（文部科学省）、鹿児島食育実践事例集（鹿児島県）</p>