

令和2年度

授業内容（シラバス）

栄養士科
2年次

学校法人 長岡総合学園

悠久山栄養調理専門学校

授業内容（シラバス）

《教育目的》

1. 食生活に関する理論と技術の基礎を学び、応用・実践して、社会の発展に寄与しうる人材を育成する。
2. 社会に出て能力を発揮できるよう、自分の専門分野に強く、人格円満で常識を兼ね備えた心豊かな人材を育成する。

《課程、学科及び修業年限並びに定員》

本校の課程、学科及び修業年限並びに定員は、次のとおりとする。

課 程 名	学 科 名	修業年限	入学定員	総定員	学級数	備 考
衛生専門課程	栄 養 士 科	2 年	4 0 名	8 0 名	2	昼 間
衛生専門課程	調理専攻科	2 年	4 0 名	8 0 名	2	昼 間
	調 理 師 科	1 年	4 0 名	4 0 名	1	昼 間

2020年度栄養士科2年 教育課程（移行措置あり）

栄養士法施行規則の規定			学則規程科目						備考			
教育内容	単位数		科目名	単位数			履修済	本年度		担当者	頁	
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習	時間		前期	後期			
基礎分野	人文科学	12単位以上	-	心理学	2		30	○				
	社会科学			ビジネスマナー論	2		30	○				
	自然科学			化学	4		60	○				
				情報処理演習	2		60	○				
	外国語			英語	2		60	○				
保健体育	保健体育	2		60	○							
基礎分野合計		12以上	-	合計	14							

栄養士法施行規則の規定			学則規程科目						備考				
教育内容	単位数		科目名	単位数			履修済	本年度		担当者	頁		
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習	時間		前期	後期				
専門分野	社会生活と健康	4単位以上	4単位以上	公衆衛生学	2		30		○		西川 眞	3	
				社会福祉概論	2		30		○		大坪 純子	4	
				(小計)	4								
	人体の構造と機能	8単位以上		解剖生理学	4		60	○					
				解剖生理学実験		1	45	○					
				運動生理学	2		30			○		森 恭	5
				生化学	2		30			○		菅原 正義	6
				生化学実験		1	45			○		菅原 正義	7
	食品と衛生	6単位以上		病理学	1		15			○		戸田 春男	8
				(小計)	9	2							
				食品学Ⅰ	2		30	○					
				食品学Ⅱ	2		30	○					
				食品加工学	2		30			○		池津 直子	9
				食品学実験		1	45			○		池津 直子	10
				食品加工学実習		1	45				○	武田 雅子 他	11
	食品衛生学	2			30	○							
	食品衛生学実験			1	45			○		西川 眞	12		
	(小計)	8		3									
	専門分野	栄養と健康		8単位以上	基礎栄養学	4		60	○				
応用栄養学			2			30		○		竹中 遼子	13		
応用栄養学実習					1	45			○		渡邊・竹中	14,15	
臨床栄養学総論			2			30	○						
臨床栄養学各論			2			30			○		伊藤 香代子	16	
臨床栄養学実習					1	45			○		伊藤 香代子	17	
(小計)		10	2										
栄養の指導		6単位以上	栄養指導論	4		60	△	△			長谷川 千賀子	18	
			栄養指導論実習		2	90		○	○		長谷川 千賀子	19	
			公衆栄養学	2		30			○		小柳 スイ子	20	
			メニュープランニング	2		60	○						
(小計)		8	2										
給食の運営		4単位以上	調理学	3		45	○						
	調理科学実験			1	45	○							
	調理実習Ⅰ			2	90	○							
	調理実習Ⅱ			1	45			○		加藤・天野 他	21		
	フードサービス論		2		30			○		竹中 遼子	22		
	給食計画論		2		30	○							
	給食実務論		2		30	○							
	給食実務論実習			1	45			○		川上 紗恵	23		
	校外学習			1	45				○				
(小計)	9	6											
専門分野合計		36以上	14以上	合計	48	15							
その他の科目			栄養士特論	1		30	○						
			調理実習Ⅲ(選択)		1	45			○	加藤・天野 他	24		
			(小計)	1	1								
総計		62		合計	80								

《全体目標》

社会や環境が健康にどのように影響するか、あるいは健康の保持や増進のためには、栄養士の立場から、何を調査しどのように関わるべきか、などを疫学データを読み解いて理解し、行動に結びつける。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	公衆衛生の意義	健康とは、疾病とは・・・概念を理解する
2	公衆衛生の歴史	疾病の変遷から、社会の背景を探る
3	人口動態を分析する	人口の年別、地域別変動の要因を考える
4	保健統計を読み解く	数値やグラフから見えるもの考える
5	疫学調査の種類と方法	何を調べるのか、特質と方法を選ぶ
6	情報の利用と管理方法 保健行政	情報、文献の所在と質、引き出し方など 運営と管理の仕組みを学ぶ
7～10	公衆衛生活動 生活習慣病 健康行動科学	健康増進のために、どんな活動と方法があるかを知る 併せて健康阻害因子と対策のポイントを探る
11	学校保健・老人保健	健康増進活動の中身を学ぶ
12	産業保健	多発疾病と予防の仕組みを学ぶ
13	環境と健康	社会活動から発生する環境要因を考える
14	衛生法規 国際保健 社会保障・社会福祉 医療制度	法規の仕組みを国内外の関連で考える
15	まとめ・総合討論	
教科書 「社会・環境と健康 公衆衛生学」 柳川 洋 他編 (医歯薬出版)		教材並びに参考図書 講師作成テキスト。他に参考として・・・ 「国民衛生の動向」(一般財団法人・厚生労働統計協会) 「図説 国民衛生の動向」(一般財団法人・厚生労働統計協会) など
《評価方法》		
1 出席日数		
2 筆記試験		

《全体目標》

- ・わが国の社会保障である、社会福祉、社会保険、社会政策、公的扶助の基本的知識を理解する。
- ・現在の社会状況を、経済、保健医療、介護、雇用・働き方、といった視点で捉えていく
- ・栄養士として、社会福祉領域に携わる意義と役割を十分に理解したうえで、実践者として活動できることを目的とする。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	栄養士と社会福祉	栄養士が社会福祉を学ぶ意義と目的・役割
2	社会福祉の歴史 社会保障制度の仕組み	日本と海外の社会福祉の歴史 社会保障の理念、方法、分野（所得再分配、ナショナルミニマム、セーフティネット、リスク分散）
3	社会保険①公的年金保険制度	公的年金保険の仕組み、所得保障制度、財源、現状と課題
4	社会保険②医療保険制度	医療保険の仕組み、医療経済、保健医療と福祉、現状と課題
5,6	社会保険③介護保険制度	介護保険制度（保険者と被保険者、利用の流れ、ケアプランと自己負担、財源、現状と課題）
7	社会保険④雇用保険制度、労災	雇用保険、労働者災害補償制度、働き方改革、非正規雇用
8	公的扶助制度	生活保護法と動向（被保護人員・保護率）、低所得者対策、求職者支援法、生活困窮者自立支援法
9	子ども家庭福祉・母子保健	児童福祉法、児童福祉施設、児童相談所、虐待、子どもの貧困、子ども食堂、母子保健と健診
10	高齢者福祉	人口高齢化率、高齢者保健福祉制度、高齢者虐待、認知症対策、高齢者の生活と食事・栄養
11	障害者福祉	国際生活機能分類（ICF）、日本の障害者の法的定義、障害者虐待、障害者差別解消、障害者手帳
12	地域福祉・地域保健、権利擁護、ソーシャルワーク	コミュニティワーク、住民参加型福祉、社協、NPO、成年後見人制度、エンパワメントとストレングス
13	災害福祉	災害ソーシャルワーク、被災者への対応、事例
14	国際協力と多文化共生	国際協力を行う組織・機関、NGO、日本の取り組み、多文化共生の事例
15	多職種との連携	福祉、保健、医療、教育等、他領域、他職種との連携、事例
教科書 N ブックス 新版社会福祉概論 建帛社		教材並びに参考図書 講義に合わせて資料を配布
《評価方法》 定期試験		

《全体目標》

生化学とは、生命現象を化学的に学習する生物学、化学の分野である。生物を構成する物質と、それが合成や分解を起こすしくみ、そしてそれぞれが生体システムの中で恒常性を維持していく仕組みを学ぶ科目です。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	ガイダンス、化学の復習	授業の進め方。化学の復習。
2	糖質の科学 (1)	単糖の構造とその化学的性質
3	糖質の科学 (2)	糖の結合と二糖類～多糖類
4	タンパク質の科学	アミノ酸の構造と科学、タンパク質の構造と科学
5	脂質の科学	脂質の構造と科学
6	その他、生体成分	核酸、ビタミン類
7	代謝と関連する物質	代謝。代謝に関連する物質。酵素の科学。
8	細胞の構造とその働き	細胞の構造とその役割
9	糖質の代謝 (1)	糖質の代謝 (解糖系を中心として)
10	糖質の代謝 (2)	糖質の代謝 (クエン酸回路を中心として)
11	脂質の代謝	脂質の代謝 (β - 酸化を中心として)
12	タンパク質の代謝	アミノ酸代謝 (アミノ基転移、尿素回路を中心として)
13	代謝調節との制御	代謝調節の仕組み
14	管理栄養士試験問題解説①	管理栄養士試験の生化学分野において、最近出題されている関連分野について解説する。
15	管理栄養士試験問題解説②	
教科書 「栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版」 菌田 勝 編 (羊土社)		教材並びに参考図書 「栄養科学イラストレイテッド 生化学 (演習版) 生化学ノート第3版」 菌田 勝 編 (羊土社)
《評価方法》 授業への参加 (30%)、筆記試験 (70%) による。		

《全体目標》

生物を構成する物質について実験を通して理解する。各栄養素は、消化・吸収され代謝されていくが、この反応過程の触媒が酵素であり、この酵素の性質を理解する。この実験の中で、化学実験の基本的な手技を正しく身につけ、現象を化学的に考えることができるようになることを目指す。実験は active learning 科目です。予習をしっかりとやり、実験後にはレポートをまとめましょう。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	生化学実験の狙いとその基礎	実験内容説明、操作の基礎（濃度・単位、器具機器の種類と使い分け）、【教科書2章】
2	酸・アルカリと緩衝液	強酸、弱酸、強塩基、弱塩基の違いとその性質を利用した緩衝液の作成【教科書3章】
3	糖の定性反応	糖の性質を利用した定性反応（復習）【教科書15章】
4	糖の定量	酵素法（グルコースオキシターゼ）によるグルコース定量と比色法
5	タンパク質・アミノ酸の定性反応	タンパク質、アミノ酸の性質を利用した定性反応（復習）【教科書14章】
6	クロマトグラフィによる緑葉中色素の分離	クロマトグラフィの原理と薄層クロマトを応用した緑葉中光合成関連色素の分離
7～8	デンプンの消化	α -アミラーゼとグルコアミラーゼを用いたデンプンの消化【教科書4章】
9～10	酵母による糖の代謝	酵母の嫌氣的糖代謝であるエタノール発酵【教科書5章】
11	脂質の分画	卵黄中の脂質を酵素で分解、抽出生成物を薄層クロマトグラフィで分画【教科書6章】
12～13	タンパク質の性質と消化	トリプシンによる卵白タンパク質の加水分解【教科書7章】
14	デオキシリボ核酸の抽出	レバーと玉ネギからDNAを抽出し、その性質を確認【教科書8章】
15	グリコゲンの抽出	レバー中のグリコゲンを抽出し、その性質を確認

教科書

教材並びに参考図書

「イラスト栄養生化学実験」
相原 英孝、竹中 晃子 他 著
(東京教学社)

《評価方法》

実験への参加 (40%)、レポート提出 (10%)、筆記試験 (50%) による。
試験は、提出レポートを返却し持ち込み可とし、予習項目、課題を中心に出題する。

《全体目標》

病気になったとき、体の中はどうかっているのだろうか。そこには決して無政府状態が現れるのではなく、一つ一つの細胞レベルからはじまる一定の原理があり、その原理を学ぶのが病理学である。本教科では、病理学の基礎をかいつまんで学び、既に学んできた臨床栄養学の知識を体系づける一助とする。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	第一章、第二章 (病因論と遺伝)	ほぼ教科書にそった順序で、内容を取捨選択して授業を進める。
2	第三章 (退行性病変)	
3	第四章 (循環障害)	
4	第五章 (進行性病変)	
5	第六章 (炎症)	
6	第七章 (免疫とアレルギー)	
7	第八章 (腫瘍 1)	
8	第八章 (腫瘍 2)	
教科書 「イラスト病理学」 野々垣 常正、瀬木 和子 著 (東京教学社)		教材並びに参考図書
《評価方法》 筆記試験 10割		

《全体目標》

- ・食品加工の意義を考え、食品の保存原理と加工原理の理解を目指す。
- ・複雑かつ多様化する加工食品を正しくとらえる力を習得する。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	授業を行うにあたって 食品加工の意義	授業の目的、シラバス、評価
2～4	食品保存（貯蔵）の原理	<ul style="list-style-type: none"> ・食品劣化の原因 ・原理（温度、水分制御、浸透圧、水素イオン濃度、殺菌、燻煙、放射線、環境ガス、食品添加物）
5	包装	<ul style="list-style-type: none"> ・食品包装の役割 ・食品包装材料 ・包装容器と包装方法
6～7	加工食品の規格・安全性	<ul style="list-style-type: none"> ・主要な規格・表示制度 ・加工食品の安全性とその評価
7～8	食品加工の原理	<ul style="list-style-type: none"> ・物理的操作 ・化学的操作 ・生物的操作
9～14	食品の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物加工（穀類、豆類、いも類、野菜類、きのこ類、果実類） ・畜産物加工（畜肉類、卵類、乳類） ・水産物加工（魚介類、海藻類） ・油脂（植物・動物油脂、加工油脂） ・多糖類 ・調味料および嗜好食品 ・新規加工食品（特別用途食品、保健機能食品）
15	まとめ	

教科書

「新しい食品加工学
食品の保存・加工・流通と栄養」
小川 正、的場 輝佳 編集(南江堂)

教材並びに参考図書

「食品学Ⅱ 食品の分類と利用法」(南江堂)
「Nブックス食品学Ⅰ」(建帛社)

《評価方法》

筆記試験 80% 提出物（長期休暇中のレポート）20%

《全体目標》

- ・食品成分の定性・定量分析や品質検査を通じて、化学実験の基本操作習得と知識の定着を目指す。
- ・食品の特徴と実験操作を理解し、ポイントをおさえた作業ができる。
- ・班でコミュニケーションをとりながら、自分で考えて実験を進めることができる。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	実験を行うにあたって①	・実験目的、シラバス、評価、レポート ・実験室と実験器具
2	実験を行うにあたって②	・実験器具の取り扱い（洗浄・乾燥・保管） ・濃度の計算、調味パーセントとの違い
3	食品のpH測定	・酸とアルカリと中和 ・食品・調味料のpH
4	食品成分の分離①	・試薬の調整 ・牛乳の煮沸試験・アルコール試験
5	食品成分の分離②	・牛乳の煮沸試験・アルコール試験 ・カゼインの分離、たんぱく質の確認
6	食品成分の分離③	・グルテンの分離 ・たんぱく質・でんぷんの確認
7	食品成分の分離④	・ペクチンの分離 ・ペクチンのゲル化
8	有機酸の定量（中和滴定①）	・試料（食酢）・試薬の調整
9	有機酸の定量（中和滴定②）	・滴定操作
10	有機酸の定量（中和滴定③）	・まとめ
11	塩分の定量（沈殿滴定①）	・試料（濃口醤油・減塩醤油）・試薬の調整
12	塩分の定量（沈殿滴定②）	・滴定操作
13	塩分の定量（沈殿滴定③）	・まとめ
14	油脂の種類とエマルジョン	・エマルジョン型の観察 ・希釈法・色素法
15	まとめ	

教科書

プリント

Nブックス実験シリーズ食品学実験（建帛社）

栄養士・管理栄養士を目指す人の実験プライマリーガイド
（化学同人）

教材並びに参考図書

「Nブックス食品学 I」（建帛社）

「食品学 II 食品の分類と利用法」（南江堂）

「日本食品成分表」（女子栄養大学）

《評価方法》

レポート（出席状況・実習態度含む）：50%、筆記試験：50%

《全体目標》

栄養士は食品加工施設において食品衛生上の重要な責務を持ち、現場における自主衛生管理の指導教育を担うに最も適当な職種として期待されている。この期待に応えるべく、食品衛生学で修めた知識をもとに、検査、分析など実験の技術を習得する。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	食品衛生検査の目的 安全管理規程・基本手技	正しい検査を行うための基本知識と、安全な取り扱いのための行動手順を学ぶ。
2	食品微生物検査と消毒法	食品微生物を観察し、資材を消毒する。
3～12	食品微生物を培養、染色し顕微鏡で形態を観察する	食品や飲料水、器具等からカビ、酵母、細菌（球菌、桿菌、芽胞菌）を培養し、形態的、生化学的に各性状を調べ、分類する。寄生虫を観察する。それぞれの由来を調べ、制御法を考える。
13～14	微生物制御の試験	加熱、添加物、栄養等の加除による効果を確認し、簡易な試験法を学ぶ。
15	安全な食品製造のための手法： HACCPの実効性	手指汚染を可視的に捉える。耐熱性芽胞の制御法を考える。重要管理点の選択の意味を実際的に把握する。

教科書

「新しい食品衛生実験 新版」
西島 基弘 他編（三共出版）

教材並びに参考図書

「食品衛生検査指針」（日本食品衛生協会）
「食品中の微生物検査法解説書」（講談社）
他に、講師作成テキスト

《評価方法》

- 1 出席日数、標準手技に基づいた実験態度、実験レポートの記載内容
- 2 筆記試験

《全体目標》

栄養状態や心身機能に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の基本的な考え方について理解し、人の一生のライフステージにおける栄養・食生活のあり方を明らかにし、健康の保持増進を図る能力を身につける。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	栄養マネジメント 発育・発達・加齢変化と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養マネジメントの概要、栄養アセスメント、栄養ケアプログラム、行動科学理論、評価について理解する。 ・エイジングと形態変化、エイジングと食にまつわる機能変化について理解する。
2～3	妊娠期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・妊娠・分娩・産褥期における生理的特徴と栄養的特性及び栄養関連の疾患と栄養ケアについて理解する。
4～5	授乳期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・授乳期の特性及び乳汁分泌の機序、授乳期の栄養ケアについて理解する。
6～7	乳児期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・乳児期の身体的発育及び生理的発育について理解し、さらに、栄養の特性及び乳汁栄養、離乳栄養について理解する。
8	幼児期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児の心身の発育の特性を理解し、食物摂取を正しい食習慣の形成の視点から学ぶ。
9	学童期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・学童期の発育と栄養の特性と栄養について理解し、また、栄養障害について考える。
10	思春期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・思春期の発育の特性と栄養、特に栄養障害について理解する。
11	成人期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・成人期の特性を理解し、生活習慣病の予防の見地から、栄養のあり方を考える。 ・更年期の特性を理解する。
12～13	高齢期の特性と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢期の身体的精神的変化、及び栄養上の特殊性について理解する。
14	運動と栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・運動と健康・栄養について考える。
15	特殊環境と栄養 ストレスと栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・特殊条件下における栄養ケア・マネジメントについて理解する。

教科書

「応用栄養学」

森 基子 他共著（医歯薬出版）

教材並びに参考図書

《評価方法》

筆記試験

《全体目標》

応用栄養学は、基礎栄養学から実践栄養学（公衆栄養学、臨床栄養学、給食管理など）への要となる科目である。日本人の食事摂取基準（2015 年版）の基礎的理解をもとに、栄養評価と身体状況や栄養状況に応じた栄養管理（栄養アセスメント）の基本について習得する。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	実習概要について 身体計測による栄養状態の評価法について(1)	<ul style="list-style-type: none"> ・本実習の意義と目的 ・皮下脂肪計による脂肪厚の計測とその応用 〔エネルギー収支バランス維持を示す指標としての体格指数BMIの意義を理解する。〕
2	身体計測による栄養状態の評価法について(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・体脂肪量の測定値も含め、前回の計測値からの推定値とBMIとの相関について学習する。
3	食事調査による栄養状態の評価について	<ul style="list-style-type: none"> ・簡易自記式食事歴質問票(BDHQ)を用いたエネルギーおよび栄養素摂取量の評価 〔エネルギー摂取量を把握するための各種食事調査法の利点と限界を理解する。〕
4～5	エネルギー消費量の推定方法について(1)(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣記録機(ライフコーダ)によるエネルギー消費量の推定 〔日常生活における身体活動量の評価法について理解を深め、健康の維持増進、疾病予防のための健康づくりのあり方について学習する。〕
6	咀嚼と唾液、食物の物性との関係について(1)	<ul style="list-style-type: none"> ・物性の異なる食品別にみた咀嚼回数・時間の測定
7	咀嚼と唾液、食物の物性との関係について(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・ガムを用いた咀嚼力の判定ほか 〔食べ物の入り口である口腔での咀嚼の意義について理解を深める。〕
教科書 配布資料で対応する。		教材並びに参考図書 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（第一出版） 「KES シリーズ 応用栄養学 改訂第6版」渡邊・伊藤・瀧本編（南江堂）
《評価方法》 筆記試験、出席状況と実習態度、レポート課題等の提出物を総合評価する。		

《全体目標》

人間の生涯におけるライフステージ全体を一つの流れとして捉え、ライフステージごとに異なる身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を、実習を通して理解する。

《授業内容》

実施週	授業項目	授業の進め方
1～3	乳児期の栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・調乳 ・離乳食実習
4～6	幼児期の栄養 学童期の栄養 思春期の栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児食実習 ・間食の意義 ・学童期の食事実習 ・思春期の食事実習 ・栄養障害の理解
7	妊娠期・授乳期の栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・妊娠期・授乳期の食事実習
8	高齢期の栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢期の食事実習

教科書

「新編 応用栄養学実習
 ―健康なライフステージのために―
 宮澤 節子、長浜 幸子 編集 (学建書院)

教材並びに参考図書

《評価方法》

レポート
 筆記試験

《全体目標》

- ・ 疾病予防および健康寿命延伸の観点から栄養の摂取と代謝の役割を理解する。
- ・ 人体の各臓器の役割や特性について理解を深め、主要な疾病の構造や特徴を知り、各疾患の治療基準値を学ぶ。
- ・ 疾病による病態や障害、進行の程度、各種検査値から具体的な栄養対策を作成する。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	臨床栄養学の概念とその重要性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 臨床栄養学の歴史 5つのカテゴリー ・ 臨床場面で担う栄養士の役割
2	消化器疾患の臨床栄養①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 胃炎 ・ 胃・十二指腸潰瘍 ・ 胃がん ・ 胃切除後疾患 ・ 機能性ディスペプシア
3	消化器疾患の臨床栄養②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小腸、膵液、腸液、大腸の機能 ・ 腸炎 ・ クロウン病・潰瘍性大腸炎 ・ 膵疾患
4	肝・胆道疾患の臨床栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・ 肝臓の機能 ・ 黄疸 ・ 肝炎 ・ 肝硬変 ・ 胆石症 ・ 胆のう炎
5	代謝性疾患の臨床栄養①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 糖質代謝 ・ 糖尿病 ・ 糖尿病二次障害 ・ 脂質代謝 ・ 高脂血症 ・ リポタンパク代謝
6	代謝性疾患の臨床栄養②	<ul style="list-style-type: none"> ・ タンパク質、核酸の代謝 ・ 高尿酸血症、痛風 ・ 肥満 ・ メタボリックシンドローム ・ 代謝異常
7	循環器疾患の臨床栄養①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 動脈硬化 種類と成因 症状と療法 ・ 高血圧 治療と食事療法
8	循環器疾患の臨床栄養②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 心臓疾患 ・ 心不全 冠動脈疾患 ・ 脳血管障害 脳出血、脳梗塞、クモ膜下出血
9	腎疾患の臨床栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・ 腎臓の機能 ・ 尿の生成 ・ 腎障害 CKD ・ 慢性腎臓病 さまざまな腎疾患
10	血液疾患の臨床栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・ 体液とその内外交流 ・ 浮腫と脱水 電解質代謝異常 ・ 酸と塩基平衡とその異常
11	免疫とアレルギー疾患の臨床栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・ 抗体、抗原と免疫反応 ・ アレルギー I、II、III、IV型 ・ 自己免疫疾患 食事療法
12	栄養アセスメントと栄養障害	<ul style="list-style-type: none"> ・ ライフサイクルや病態を考慮した栄養学的特性 ・ エビデンスとナラティブ両立の食事療法
13	栄養補給法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事療法 ・ 経口栄養 一般職と治療食 ・ 経腸栄養 経静脈栄養 栄養サポートチーム
14	臨床検査と数値の見方	<ul style="list-style-type: none"> ・ 臨床検査の意義 ・ 主要臨床検査値 ・ 検査食
15	栄養アセスメントと栄養士の役割	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養スクリーニング・栄養必要量の推定 ・ アセスメントとマネジメント <p>〈期末課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 臨床栄養学における栄養士の役割に関する ショートレポート提出 (400~600字程度)
教科書 「新しい臨床栄養学」 後藤 昌義、瀧下 修一 共著 (南江堂)		教材並びに参考図書 「糖尿病食品交換表 第7版」(文光堂) 「腎臓病食品交換表 第9版」(医歯薬出版)
《評価方法》 期末テスト、ショートレポート		

《全体目標》

疾病の治療に果たす栄養療法の重要性と食事療法の実際を理解し、治療食の献立作成及び実習を通して栄養指導を身につける。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	医療機関における栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養マネジメント、栄養アセスメント、食事療法の重要性
2～4	一般治療食 実習(常食・軟菜食)	<ul style="list-style-type: none"> ・一般治療食(常食、軟菜食)献立作成 ・常食、全粥食、五分粥調理
5	疾患別栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・特別治療食
6～7	エネルギーコントロール食 実習(糖尿病食)	<ul style="list-style-type: none"> ・糖尿病、肥満症の成因、食事療法の実際、献立作成 ・エネルギーコントロール食調理
8～9	蛋白質コントロール食 実習(慢性腎不全食)	<ul style="list-style-type: none"> ・低蛋白質食の概要(腎臓疾患)、食事療法の実際、献立作成 たんぱく質およびナトリウムコントロール食調理
10～11	脂質コントロール食 実習(慢性膵炎食)	<ul style="list-style-type: none"> ・非代償期肝硬変症の成因、食事療法の実際 ・膵臓疾患の成因、食事療法の実際、献立作成 ・脂質コントロール食調理 ・脂質異常症の成因、食事療法の実際
12～13	消化管疾患の食事 実習(低残渣食)	<ul style="list-style-type: none"> ・術後食の概要、食事療法の実際 ・炎症性腸疾患の成因、食事療法の実際、献立作成 ・低繊維、低脂肪食調理
14～15	高齢者疾患食 実習(介護食)	<ul style="list-style-type: none"> ・嚥下障害時の食事管理、介護食献立作成 嚥下困難食調理

教科書

「栄養食事療法の実際
—栄養ケアマネジメント—第12版」
本田 佳子 編(医歯薬出版)

教材並びに参考図書

「日本食品成分表」(女子栄養大学)
「糖尿病食品交換表 第7版」(文光堂)
「腎臓病食品交換表 第9版」(医歯薬出版)

《評価方法》

期末テスト、献立作成・実習レポート

教科名 **栄養指導論** (4単位)

栄養士科1年(2単位)

栄養士科2年(2単位)

担当 長谷川 千賀子

《全体目標》

栄養教育の理論と技術の修得、個々に対応した、栄養教育のあり方について学習する。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1 15	栄養教育の概念 食環境づくりと栄養教育 食行動変容と栄養指導	・定義、目的、対象、歴史、関係法規 ・栄養指導に必要な基礎事項と社会、地域の取り組み ・栄養指導と行動科学 行動の捉え方、学習のしくみ 行動科学理論と行動変容技法、栄養カウンセリング
<以下2年次>		
16 30	栄養指導の計画と方法、評価 ライフステージ・ライフスタイル、 健康状態と栄養教育	・マネジメント、アセスメント、プログラム、 目標設定、評価、学習形態、教材
教科書 「健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論」 丸山 千寿子、足達 淑子、武見 ゆかり 著 (南江堂)		教材並びに参考図書
《評価方法》 定期試験 レポート		

《全体目標》

栄養指導などで学んできた学問的知識を実際の場で生かされるようにするための技法を体験学習的に習得すると共に、調査・研究を通して自主性と積極的な研究態度を養成することを目標とする。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	・ 献立作成	・ 四群点数法の 20 点献立を作成し、調理実習により評価
↓	・ 食生活調査、栄養診断・評価を実施し、改善対策について学習する。	・ 2 日間の食事記録（食生活調査）を取り、学生同士でお互いの食生活評価を行う。 （個人指導・ロールプレイングの実習）
↓	・ 集団対象の栄養指導	・ 3 分間スピーチ（発表） 夏休みの課題として各自で 3 分間スピーチの対象、テーマを決め、スピーチ原稿をまとめてくる。
17		
18	・ 栄養指導教材作成	・ 3 分間スピーチの内容を基にパワーポイント、リーフレット等各種媒体を作成し、15 分程度の指導発表を行う。
↓	・ 個人対象の栄養指導	・ 1 年生を対象に行う。 7 日間の食事調査・評価、食事バランスガイド、レシピ作成、提案
30		

教科書

「栄養教育・指導演習」
齊藤 禮子 編（建帛社）

教材並びに参考図書

「日本食品成分表 2019」（女子栄養大学）
「日本人の食事摂取基準（2105 年版）」（第一出版）他

《評価方法》

演習提出物
演習発表と定期試験

《全体目標》

人間の健康と栄養、食をめぐる様々な問題を個人レベルで把握するだけでなく、職域や地域、国レベルで解決する視点に立ち、人間集団を対象として社会的要因、心理的要因、行動的要因など広い視野から捉えられる。わが国等の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した栄養政策や公衆栄養活動の実際を学ぶ。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1 2	公衆栄養学の概念	1) 公衆栄養の意義と目的を理解し、公衆栄養活動を進めるための基本とわが国の現状を学ぶ。
3 4	健康・栄養問題の現状と課題	1) 我が国の疾病構造の変化と現状を関連付けて、健康・栄養問題を学ぶ。社会環境と健康・栄養問題、諸外国の状況を学ぶ。 2) 国民健康・栄養調査の概要について
5 6 7 8 9 10	栄養政策	1) 公衆栄養活動の歴史 2) 管理栄養士・栄養士制度と関連法規について 3) 栄養士法の概要と栄養士の使命及び職業倫理 4) 国民健康づくり対策と指針及びガイドライン 5) 諸外国の栄養政策 6) 国民健康づくり運動と食育推進対策の現状
11	栄養疫学	1) 疫学の目的と方法について 2) 栄養疫学のための各種食事調査。疫学研究とエビデンスについて
12 13	公衆栄養マネジメント 公衆栄養アセスメント	1) 公衆栄養マネジメントのプロセス 2) 社会ニーズの把握及びアセスメントの方法 3) 公衆栄養活動におけるマネジメントサイクルの実際と活動事例
14	公衆栄養プログラムの展開	1) 公衆栄養プログラムの目標設定 2) 公衆栄養プログラムの計画・実施・評価 3) 公衆栄養プログラムの展開
15	公衆栄養活動の実際	1) 健康づくり・食育活動 2) 在宅療養・介護支援 3) 食環境づくりへの対応

教科書

サクセス管理栄養士講座公衆栄養学 (第一出版) 村山伸子、草間かおる、井上浩一著

教材並びに参考図書

《評価方法》

筆記試験及び課題レポート

《全体目標》

既に学んだ食品衛生学・調理学・給食管理などの集大成として、食品の安全と栄養に関する知識・技能をもとに、フードビジネスの分野で活躍できるトータルマネジメント能力を養う。演習を取り入れて応用力・実践力を高める。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	1. フードサービスとは	
2~4	2. 世界の食文化	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の食事の歴史 ・外国の食事
5	3. メニュープランニング	
6~7	4. おいしさの環境づくり	
8	5. マーケティング	
9	6. 現代の食文化	
10	7. サービスマナー	<ul style="list-style-type: none"> ・食企画の実践コーディネート
11~15	8. フードサービス演習	

教科書

「フードコーディネート論」
 日本フードスペシャリスト協会 編
 (建帛社)

教材並びに参考図書

《評価方法》

筆記試験
 レポート

《全体目標》

学内の実習室で実際に100食以上の食事を作ることで大量調理の方法を修得する。また、献立作成、発注業務、検収、衛生・安全管理、栄養指導、給食の評価までを実習し、給食計画論・給食実務論で学んだ理論と実務を再確認し、校外実習へ活かす。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	オリエンテーション	給食実習の目的、授業・実習の進め方、課題について 評価方法について、試作の計画
2	試作	作業工程、分量、盛り付け方、衛生管理等を確認
3	試作の評価、作業計画、発注	購入計画、発注量の算定、発注伝票の作成
4	実習室整備	食器・調理機器の洗浄と消毒 その他の清掃作業、施設設備管理、作業区域の確認
5	帳簿の作成	作業工程表（時間・使用機器・人員配分）の作成
6	実習直前オリエンテーション 検収	実習上の注意及び心構え等の説明
7-12	実習	大量調理、盛りつけ、配膳・配食作業、洗浄作業 作業能率の向上とケガや災害の防止に努める
13	帳簿作成、給食実習の評価	栄養出納表作成、喫食調査・嗜好調査を行う。 計画と実施の差異の有無及び要因分析 実習結果のまとめ（ファイル）・レポート作成。
14	栄養指導計画、媒体の作成	テーマを設定し、施設内容にあわせた栄養指導の方法 媒体を作成
15	栄養指導の発表 まとめ	班ごとに発表・評価を行う 帳票の整理の結果報告、実習後の反省・考察を行う

教科書

「給食の運営管理実習テキスト」
太田、羽田、石田 著（第一出版）

教材並びに参考図書

「テキストブックシリーズ 給食経営管理論」
三好恵子、山部秀子、平澤マキ 編著（第一出版）

《評価方法》

筆記試験 40%、
実習の取り組み 30%
課題（レポート2種、帳簿ファイル）30%

