

令和5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	40名	80名	2	昼間
衛生専門課程	調理専攻科	2年	40名	80名	2	昼間
	調理師科	1年	40名	40名	1	昼間

2023年度栄養士科2年 教育課程

栄養士法施行規則の規定			学則規定科目					備考	
教育内容	単位数		科目名	単位数			本年度		担当者
	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	1		30			
	社会科学		現代社会	1		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	12	300			

栄養士法施行規則の規定			学則規定科目					備考		
教育内容	単位数		科目名	単位数			本年度		担当者	
	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	公衆衛生学	2		30	○		西川 眞	
			社会福祉概論	2		30	○		大坪 純子	
			(小計)	4		60				
	人体の構造と機能	8単位以上	4単位以上	解剖生理学	4		60			
				解剖生理学実験		1	48			
				運動生理学	2		30	○		戸田 春男
				生化学	2		30	○		菅原 正義
				生化学実験		1	48		○	菅原 正義
	(小計)	8	2	216						
	食品と衛生	6単位以上	4単位以上	食品学Ⅰ	2		30			
				食品学Ⅱ	2		30			
				食品学実験		1	48	○		池津 直子
				食品加工学実習		1	48		○	武田 雅子
				食品衛生学	2		30			
	食品衛生学実験		1	56	○		西川 眞			
(小計)	6	3	242							
栄養と健康	8単位以上	10単位以上	基礎栄養学	4		60				
			応用栄養学	2		30	○		本宮 仁美	
			応用栄養学実習		1	48		○	竹中 僚子	
			臨床栄養学	2		30	○		伊藤 香代子	
			臨床栄養学実習		1	48		○	伊藤 香代子	
(小計)	8	2	216							
栄養の指導	6単位以上	10単位以上	栄養指導論	4		30	○		川上 紗恵	
			栄養指導論実習		2	92	○	○	川上 紗恵	
			公衆栄養学	2		30		○	川上 紗恵	
			メニュープランニング	2		60				
(小計)	8	2	212							
給食の運営	4単位以上	10単位以上	調理学	4		60				
			調理実習Ⅰ		2	120				
			調理実習Ⅱ		2	120	○	○	加藤・天野 他	
			給食計画論	2		30				
			給食実務論	2		30				
			給食実務論実習		1	60	○		高野 壮浩	
			校外学習		2	90		○	高野 壮浩	
(小計)	8	7	510							
専門分野合計		36以上	14以上	合計	42	16	1456			
総計		62			70		1756			

教科名 公衆衛生学	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 西川 眞	

教科概要	健康管理に必要な科学的視点を学ぶ。衛生統計と疫学解析をもとに、環境要因、感染症、社会的健康阻害要因を知り、予防の仕組みを知る。
到達目標	栄養士として、 自分を取り巻く環境にある、健康に関する問題点を説明できる その問題点を改善するための取り組みを、具体的に説明できる

授業計画

1	① 健康の概念 ② 健康管理とは何を行うことか。 ③ 公衆衛生の歴史を知る	9	① 心の病、保護と支援は？ ② 予防対策は両刃の剣にもなる ③ 職場のメンタルヘルスとは？
2	① 生態系の中の人間社会と活動 ② 生態系の中の健康阻害因子 ③ 常温と室温、衣服、住環境	10	① 人口構造と福祉制度の変遷 ② 長期・終末期医療と QOL ③ 社会保障制度を知り助言する
3	① 保健統計 ② 生命表 基礎データを共有 ③ 疾病統計	11	① 保健所、市町村/保健センター ② 住民との接点で機能するもの ③ 環境・疾病・生活習慣病で再考
4	① 疫学研究の種類 ② 同じ水準にして比較する手法 ③ リスク・コミュニケーション	12	① この学校で行ったことは？ ② 過去の記憶でも再確認 ③ これからの職場で何をする？
5	① 生活習慣病の課題研究 ② 総説を書いてみよう ③ 全体把握の道筋を学ぶ	13	① 健康相談、栄養相談の課題は？ ② 健康診断で、何に留意するのか ③ 生活習慣病の指導はどこで？
6	① 生活習慣病の発生機序 ② なぜ、減らないのだろうか？ ③ 理論どおりに人は動くのか？	14	総括研究 ① 課題研究： 対策の根拠を示す ② 比較研究： 諸外国ではどうか
7	① 統計データは何を示すか ② 減少した疾病は、なぜか ③ 統計は何を示し、示せないのか	15	全体の総括・模擬テスト 管理栄養士試験の形式で設問 自己採点、理解の深度を修正
8	① 感染症の全体を概観 ② 感染経路とは、なにか ③ 栄養士が留意すべき予防策		
評価方法 定期テスト 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 社会・環境と健康「公衆衛生学」 2023年版 柳川・尾島編 / 医歯薬出	

教科名 社会福祉概論	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 大坪 純子	

教科概要	栄養士として必要な社会保障の知識を、社会福祉、社会保険、社会政策、公的扶助の領域からわかりやすく講義をする
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・学生が栄養士として社会福祉を学ぶ意義を十分に理解する ・学生が我が国の社会保険制度を学び、これからの社会状況を知る ・学生が社会福祉について学び、栄養士として多職種と協力するための基礎を習得する

授業計画

1	社会福祉とは何か① 栄養士が社会福祉を学ぶ意義を理解する
2	社会保障のしくみ① 社会福祉の歴史と現在の制度概要、海外との相違を知る
3	社会保険① 公的年金制度について学ぶ
4	社会保険② 医療保険制度について学ぶ
5	社会保険③ 介護保険制度について学ぶ
6	社会保険③ //
7	社会保険④ 雇用保険制度、労働者災害補償保険制度について学ぶ
8	公的扶助制度① 生活保護法、低所得者対策、求職者支援法について学ぶ
9	子ども家庭福祉・母子保健① 児童福祉法、子どもの社会的問題(少子化、虐待、貧困など)、母子健診について学ぶ
10	高齢者福祉① 人口問題、高齢者の社会的問題(介護、認知症、貧困など)を学ぶ
11	障害者福祉① 障害者の定義と制度、社会的問題(虐待、差別解消、貧困)を学ぶ
12	地域福祉① コミュニティワーク、社協、NPO法、成年後見人制度について学ぶ
13	災害福祉、国際協力と多文化共生① 被災者対応、福祉の国際化を理解する
14	栄養士と社会福祉実践の事例① 栄養士として社会福祉に関わる事例の考察
15	栄養士と社会福祉実践の事例② 多種職との連携事例を考察する
評価方法 定期試験・筆記(100%) 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	使用教科書等 ・「社会福祉概論」金子光一編著 建帛社 ・参考資料は講義内に配布

教科名 運動生理学	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 戸田 春男	

教科概要	本教科では、人の健康保持のために重要な食事と運動と休養の中で、運動が身体にどのような作用や影響を及ぼすのか、生理学の見地を中心として学ぶ。
到達目標	1. 身体活動・運動のメカニズムを理解できる 2. 健康保持に役立つ運動の方法について考えられる

授業計画

1	序論(運動と栄養と身体、運動生理学と栄養生理学)
2	栄養素の生理(各栄養素の働きと運動との関わり)
3	消化と吸収
4	物質代謝
5	呼吸と循環
6	筋系(筋の種類と役割や、関節の構造の仕組みと働き等)
7	
8	神経系(神経系の分類、仕組み、働き)
9	
10	ホルモン(分類、運動におけるホルモンの働き)
11	
12	運動の生理的効果
13	スポーツ栄養とドーピング
14	栄養・運動と健康増進
15	栄養状態の判定・評価法
評価方法 定期試験 100%	使用教科書等 「運動・栄養生理学」 橋本 勲 編(同文書院) 必要に応じ資料配布
80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	

教科名 生化学	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 菅原 正義	

教科概要	生化学とは生命現象を科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仕組み、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。
到達目標	栄養学の基礎となる生化学を理解することができる。 SDGsの目標3, 4(健康と福祉、質の高い教育)を達成する授業を目指す。

授業計画

1	ガイダンス、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 アミノ酸の構造と化学、タンパク質の構造と化学
5	脂質の科学 脂質の構造と化学
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 代謝とは。代謝に関連する物質、酵素の化学。
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	アミノ酸の代謝 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	栄養士実力認定試験解説① 最近出題されている生化学分野問題を解説する。
15	栄養士実力認定試験解説② 最近出題されている生化学分野問題を解説する。
評価方法 期末筆記試験 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	使用教科書等 栄養科学イラストレイテッド生化学 第3版 (羊土社)、 栄養科学イラストレイテッド演習版生化学ノート (羊土社)

教科名 生化学実験	開講時期 2年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 24コマ
授業方法 実験	担当者名 菅原 正義	

教科概要	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、現象を化学的視点から考えることができることを目指す。
到達目標	生化学実験の基礎を身につける。得られた結果を、前期学修した生化学の視点から考察できるようにする。SDGsの目標 3、4 を達成する授業を目指す。

授業計画

1	生化学実験の狙いの説明と化学実験の基礎 【教科書 2 章】
2	酸・アルカリと緩衝液 【教科書 3 章】
3	糖の定性反応 【教科書 15 章】
4	糖の定量
5	クロマトグラフィによる緑葉中色素の分離
6	デンプンの消化 【教科書 4 章】
7	デンプンの消化 【教科書 4 章】
8	各種糖の酵母による代謝 【教科書 5 章】
9	各種糖の酵母による代謝 【教科書 5 章】
10	タンパク質の性質と消化 【教科書 7 章】
11	タンパク質の性質と消化 【教科書 7 章】
12	デオキシリボ核酸の抽出 【教科書 8 章】
評価方法	使用教科書等
実験参加とレポート提出により 50 点	イラスト栄養生化学実験
レポート返却・持ち込みによる筆記試験により 50 点。	(東京教学社)
合計 100 点。	
80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	

教科名 食品学実験	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 24コマ
授業方法 実験	担当者名 池津 直子	

教科概要	食品成分の実際を学び、食品学 I・II の内容を深めます。 実験・実験室に慣れて安全な作業ができるように、実験室の使い方・器具の扱い方・試薬調整のしかた、実験報告書の書き方を確認します。 献立作成や調理で使用頻度の高い食品を使って、観察、成分の分離・定性、有機酸の定量などを行います。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・実験室のルールに沿って、基本的な実験操作ができる。 ・食品の特性を理解し、調理・食品加工に結びつけることができる。 ・班でコミュニケーションをとりながら、実験を進めることができる。

授業計画

1 2	実験を行うにあたって シラバス説明・レポートの書き方・実験室マップ作り 器具の取り扱い・濃度計算のしかた	
3	試薬の調整とpH測定	
4	食品の色調変化 野菜・肉	
5	油脂の種類とエマルジョン 食品成分の分離① クリーム	
6	食品成分の分離② 牛乳	
7	食品成分の分離③ 豆腐	
8	食品成分の分離④ 小麦粉	
9	食品成分の分離⑤ 果物	
10 11 12	有機酸の定量(中和滴定) ①実験操作の確認と練習・試料と試薬の調整 ②滴定操作 ③データ集計 まとめ	
評価方法	使用教科書等	
レポート(出席状況・実習態度含む) 50点 期末試験(筆記試験) 50点 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C ※ただし、レポート提出は必須	①N ブックス実験シリーズ食品学実験(建帛社) ②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) ③日本食品成分表(女子栄養大学)	

教科名 食品加工学実習	開講時期 2 年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 24 コマ
授業方法 調理実習	担当者名 武田 雅子	

教科概要	食品の加工や保存の技術が飛躍的に発達した現在であるが、「どのようにしてこれが造られたか」をきちんと知る栄養士は豊かな献立作成が可能になります。日常では完成された食品を「もとから造る」ことを通して、人間の食文化の多様性も感じてもらいたい。
到達目標	代表的な加工食品について、実習を通じて加工原理を把握するとともに基礎的な技術を習得する。同時に食、及び食材・食品への興味を広げ、食品の保存原理と食品加工の意義を考えることができる。

授業計画

1	<p>I. 穀類、芋類、豆類の加工 (パン・こんにゃく・味噌 他)</p> <p>II. 果物、野菜の加工 (ジャム・漬物)</p> <p>III. 肉の加工 (ソーセージ)</p> <p>IV. 水産加工 (かまぼこ・松前漬け 他)</p> <p>V. 乳類の加工 (バター・ヨーグルト・カッテージチーズ 他)</p> <p>VI. 菓子類 (あん 他)</p>
12	
評価方法 レポート 30% 筆記試験 70% 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C	使用教科書等 「第8版 作ってみよう加工食品」 仲尾 玲子、中川 裕子 著(学文社) 教材並びに参考図書 「N ブックス 新版調理学」 鈴野弘子 他 編著/建帛社 「調理と理論」 山崎清子 他 共著/同文書院

教科名 食品衛生学実験	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 28コマ
授業方法 実験	担当者名 西川 眞	

教科概要	前年度の講義内容を、実際の標本で確認する。 生物危害要因を主に、培養・増殖法、同定法、滅菌法、分類法を学ぶ。
到達目標	栄養士として 安全な食品のための衛生管理技術と、その科学的根拠が説明できる。 消費者が納得し、信頼する安全情報を、自ら発信できる。

授業計画

1-2	実験室の器具・器材の安全取扱いを学ぶ。染色法、レポートの作成法
3-4	真菌(カビ)を形態で分類する。毒素産生カビへの対策を提言する。
5-8*	空中落下細菌を測定する。落下細菌を形態分類し、対策を提言する。
9-12*	体表付着菌を検査する。結果に基づいて、衛生管理法を提言する。
13-16*	食品製造用水の水源を調べる。結果に基づいて、対策を提言する。
17-20*	食品の規格基準検査を行う。結果に基づいて、対策を決定する。
21-24*	耐熱性芽胞菌の制御法を学ぶ。実際的な効果を確認する。
25-26	卵の鮮度判定と、実際的な応用を提言する。
27	食品害虫を形態で分類し、対策を提言する。
28	施設の衛生管理法を試し、結果で対策法をまとめ、提言する。 全体総括
*器具滅菌、培地作成(2コマ)、結果判定、器具滅菌(2コマ) 提言内容は、レポートに記載し、提出する	
評価方法 定期テスト60点, レポート40点, 計100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	使用教科書等 「新しい食品衛生実験」 西島・宮沢編 / 三共出版

教科名 応用栄養学	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義・グループワーク 毎回授業開始時、復習テスト実施	担当者名 本宮 仁美	

教科概要	人の一生における各ライフステージの身体的・精神的な特徴を学んだ上で、対象者の栄養管理に必要な基礎知識を習得します。また、人の健康に関わる栄養士の役割や考え方について学びます。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・各ライフステージにおける特徴と栄養学的な課題、適した栄養摂取方法や生活習慣について説明することができる。 ・ライフステージを考慮した上で、人の健康の維持・増進および疾病予防のための栄養士の役割について考えることができる。

授業計画

1	オリエンテーション、確認テスト 栄養ケア・マネジメント	授業の概要、確認テスト実施 栄養ケア・マネジメントの概要、栄養アセスメント 他
2	成長・発達・加齢 妊娠期、授乳期①	成長・発達・加齢の概念、身体的・精神的变化と栄養 生理的特徴(妊娠、母体の生理的变化 他)
3	妊娠期、授乳期②	栄養アセスメントと栄養ケア
4	新生児期、乳児期①	生理的特徴(発育、摂食・消化機能の発達 他)
5	新生児期、乳児期②	栄養アセスメントと栄養ケア、食物アレルギー
6	幼児期	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
7	学童期・思春期	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
8		
9	成人期	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
10	高齢期	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
11	グループワーク・プレゼンテーション	妊娠期から高齢期までの特徴・栄養ケアについて 全員が理解を深める目的で、グループごとに 対象期のプレゼンテーションを実施する
12		
13	運動・スポーツと栄養	運動時の生理的特徴とエネルギー代謝、 運動と栄養ケア
14	環境と栄養	ストレスと栄養ケア、特殊環境と栄養ケア
15	まとめ、試験対策	ライフステージに伴う栄養士の役割、質疑応答
評価方法		使用教科書等
定期試験	80%	・栄養科学イラストレイテッド
プレゼンテーション	20%	・応用栄養学 (羊土社)
80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		・日本人の食事摂取基準 2020年版

教科名 応用栄養学実習	開講時期 2年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 24コマ
授業方法 講義、献立作成、調理実習	担当者名 竹中 僚子	

教科概要	ライフステージにおける疾病予防と健康な生活のために、対象別に、栄養管理において注意しなければならない事項について、実習を通して理解を深める。
到達目標	・ライフステージにおいて、対象別に、特性に沿った献立を作成することができる。 ・特性を考慮して、献立を評価することができる。

授業計画

1	・授業概要説明 ・献立作成： 幼児期、学童期、思春期 給与栄養目標量を満たし、かつ、対象特性に沿った食事のあり方、調理上の注意事項などを考慮した献立を作成する。	7	献立作成： 妊娠期、成人期、高齢期
2	(以下、献立作成における方針は同じ) ・「授乳・離乳の支援ガイド2019年改訂版」について理解する。	8	実習⑤ 学童期の食事 ・学童期前半と後半の発育と栄養上の特徴、学校給食について理解する。
3	実習① 調乳 調乳法を理解する。 実習② 離乳食Ⅰ 離乳初期の調理形態と食事の目安量を理解する。	9	実習⑥ 思春期の食事 ・生理的特性と栄養上の特徴、栄養関連の疾患と栄養ケアについて理解する。
4	実習② 離乳食Ⅱ ・離乳中期、後期、完了期の調理形態と食事の目安量を理解する。	10	実習⑦ 妊娠期の食事 ・つわりがある時の食事方針や適した料理例を学ぶ。 ・妊娠期のエネルギーと栄養素の付加量を理解する。
5	実習③ 幼児期の食事 ・調理上の留意事項、食習慣の形成に重要な時期であることを理解する。	11	実習⑨ 成人期の食事 ・更年期の女性における栄養管理の留意点を理解する。
6	実習④ 幼児期の間食 ・間食の意義と与え方、間食に適する食品や間食例、食物アレルギーを理解する。	12	実習⑩ 高齢期の食事 ・心身機能の低下に伴う栄養上・調理上の特徴と要点を理解する。
評価方法 定期試験 70% レポート 30% 合計100% 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C		使用教科書等 「新編 応用栄養学実習－健康なライフステージのために－」 宮澤節子他編集 学建書院 「日本人の食事摂取基準2020年版」 第一出版前期「応用栄養学」使用教科書	

教科名 臨床栄養学	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 伊藤 香代子	

教科概要	人体の構造と機能、疾病の成り立ちを理解し、疾病に対して栄養学的にどのように対応するかを学ぶ。
到達目標	食事は予防、治療の一環であることから、栄養士としてのかかわりと手段を学ぶ。また、自身の生活習慣を振り返る機会とし、疾病予防、健康寿命の延伸について考える。

授業計画

1	栄養ケアと栄養マネジメント	9	呼吸器系疾患
2	代謝系疾患・栄養障害	10	運動器系疾患 血液・造血器系疾患
3	糖尿病食品交換表	11	免疫・アレルギー系疾患 感染症
4	消化管疾患	12	がんとターミナルケア 周術期の管理
5	循環器系疾患 肝・胆・膵疾患	13	クリティカルケア 摂食機能障害
6	腎・尿路系疾患	14	障害者に対するケア 小児疾患
7	腎臓病食品交換表	15	妊産婦疾患 高齢期疾患
8	内分泌疾患 神経・神経系疾患		
評価方法 ・筆記試験 100点 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C		使用教科書等 ・臨床栄養学 疾患別編 ・糖尿病食事療法のための食品交換表 ・腎臓病食品交換表	

教科名 臨床栄養学実習	開講時期 2年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 24コマ
授業方法 講義・実習	担当者名 伊藤 香代子	

教科概要	疾病治療のためのよりよい治療食と食事療法のあり方を学習する。
到達目標	食事療法、献立作成を学び、疾病治療に対する食事の重要性を理解して、その実際を実習する。

授業計画

1	一般治療食(常食)献立作成	7	蛋白質コントロール食献立作成
2	調理実習	8	調理実習
3	一般治療食(軟菜食)献立作成	9	脂質コントロール食献立作成
4	調理実習	10	調理実習
5	エネルギーコントロール食献立作成	11	嚥下困難食献立作成
6	調理実習	12	調理実習
評価方法 ・筆記試験 80点 ・献立作成、実習レポート 20点 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C		使用教科書等 ・栄養食事療法の実際 ・日本食品成分表 ・糖尿病食事療法のための食品交換表 ・腎臓病食品交換表	

教科名 栄養指導論実習	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 46 コマ
授業方法 講義・演習	担当者名 川上 紗恵	

教科概要	栄養指導論の理論的知識をベースとし、この実習では実践的な学習をすすめます。食生活上に関する習慣・課題は個人(対象集団)で非常に異なり、またそれぞれの問題点は気づきにくい上に改善は容易ではありません。そこにどのように栄養士として関わるか、実習で学びます。
到達目標	①対象者の背景や経緯、課題を想像することができる ②正しい情報収集を行い、対象者にあつた情報を選択できる ③対象者に寄り添った栄養教育計画を立てることができる

授業計画

1	オリエンテーション 【Ⅰ 自分自身への栄養教育の実施】 自分について分析	9	媒体の作成 リハーサル
2	シナリオ作成	10	指導実施、まとめ
3	シナリオ作成 栄養教育の実施(ロールプレイ) まとめ	11	【Ⅲ 集団を対象とした栄養教育】 幼児期、学童期、思春期、成人期、 高齢期(グループ作業) 集団指導について
4	【Ⅱ 青年期を対象とした個別栄養 教育】(グループ作業) 食事記録の解析準備	12	資料から問題点を明確にする 栄養教育計画の作成①
5	食事記録の解析①	13	栄養教育計画の作成② 媒体作成
6	食事記録の解析②	14	栄養教育計画の作成③ 媒体作成
7	栄養教育計画の作成①	15	リハーサル
8	栄養教育計画の作成② 媒体の作成	16	媒体作成

17	栄養教育の実施(ロールプレイ) まとめ	21	手直し、媒体作成
18	【IV 各ライフステージへの情報提供】(グループ作業) ライフステージの特徴まとめ お弁当について	22	試作②、媒体作成
19	お弁当の考案	23	プレゼン発表 まとめ、悠和祭へ向けての説明
20	試作①		
<p>評価方法 レポート・媒体・発表 等 I～IV 70点 期末試験(1回) 30点 出席状況、その他提出物は加点対象 合計100点</p>		<p>使用教科書等 健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 日本人の食事摂取基準 2020年版 USB メモリー</p>	

教科名 公衆栄養学	開講時期 2年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 川上 紗恵	

教科概要	人々が健康を維持・増進し、疾病を予防するために、地域や国でどのような取り組みが行われているか、その仕組みを学びます。 あわせて、私たちの大先輩たちがどのように地域や国の健康を支えてきたのか、歴史や制度、また世界にも目を向け、幅広い視点で栄養士の役割を考えます。
到達目標	①身近な健康教育活動に興味を持つことができる ②広い視野で栄養士の役割を考えることができる

授業計画

1	公衆栄養学の概念・歴史	公衆栄養学とはなにか？ 公衆栄養学の歴史
2	管理栄養士・栄養士制度	栄養士法、栄養士の沿革や職業倫理、 栄養士の働くフィールド
3	公衆栄養関連法規	地域保健法、健康増進法、食育基本法、そのほかの法律
4	国が進める政策と指針やツール	健康増進計画、食育推進基本計画、食生活指針、食事バランスガイド等
5	国民健康・栄養調査	調査の内容・方法、栄養疫学
6	//	結果から見る日本の現状と課題
7	日本や世界の食環境	フードバランスシート、食料自給率、食品ロス
8	日本の食文化について考える	和食、行事食、郷土料理について 食文化の継承とは？ レポート①
9	公衆栄養活動の実際	長岡市の公衆栄養活動の取組、多職種との関り
10	//	// レポート②
11	諸外国の健康課題、公衆栄養活動	先進国、開発途上国の現状と課題、国際機関について、各国の栄養士養成制度
12	公衆栄養マネジメント	よりよい公衆栄養活動にするためのポイント、住民参加について
13	公衆栄養プログラムの展開	地域特性、ライフステージに合わせた公衆栄養活動について
14	日本の公衆栄養活動について	1つの都道府県に着目し、公衆栄養活動について調べる
15	//	// レポート③
評価方法 定期テスト 70% 提出物 30%(レポート①～③) 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C		使用教科書等 サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学(第一出版)

教科名 調理実習Ⅱ(日本料理)	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 18コマ
授業方法 実習	担当者名 清水 まり子	

教科概要	旬の素材を使い一汁二菜を基本とした献立で実習を行い、日本料理の基本的技術を習得する。
到達目標	基本的技術を身につける。 材料を無駄なく使い料理を作り上げる。 一人分の適正量を知り、丁寧に盛り付ける。

授業計画

1	旬の食材を使い、一汁二菜を基本とした献立の中で、
2	・米の調理(白飯、炊き込みご飯、もち米の調理、寿司)、汁物の調理、魚の扱い方 酢の物、和え物の調理、煮物の調理、蒸し物の調理、揚げ物の調理、寒天の扱い方等を実習する。
3	・献立は旬に応じて作成する。
4	・定期試験:実技(大根の桂剥き)
	(昨年献立)
5	①筍と鶏そぼろの混ぜごはん、若布しんじょうと筍の吸い物、新じゃがと豚バラ肉の照り煮
6	②桜海老のおこわ、しめ卵のすまし汁、帆立貝柱と筍のひばり和え、水羊羹
7	③鰯の混ぜ寿司、鰯と胡瓜の黄身酢かけ、葛打ち鶏の吸い物
8	④玉蜀黍の炊き込みご飯、さつま汁、サーモン奉書巻き(砵巻き)、抹茶ミルクゼリー
9	⑤舞茸ご飯、豚バラ大根年輪巻き、梨と胡瓜の菊花和え
	⑥大根と帆立のサラダ、揚げ餅のみぞれ仕立て、茶巾芋ようかん
	⑦大根の桂剥き、焼き大根の炊き込みご飯
	⑧太巻きずし、飾り巻きずし:梅の花
	⑨鶏の八幡巻き、海老のつや煮、煮しめ、錦卵(二色卵)、菊花蕪、五色なます、
評価方法 実技試験 60% 提出物 40% ※日本、西洋、中国、製菓の成績を総合的に判断します。	使用教科書等 なし

教科名 調理実習Ⅱ(西洋料理)	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 18コマ
授業方法 実習	担当者名 加藤 弘朗	

教科概要	洋包丁の使い方から冷製料理、温製料理までの基本的な調理操作を実習で行います。
到達目標	西洋料理における基礎的な調理技術を習得する。

授業計画

1	・基本のパスタ料理① アサリのスパゲッティ ミルファンテスープ ミモザサラダ	6	・煮込み料理と基本のパスタ料理③ カルボナーラ カチャトーラ パンナコッタ
2	・基本のソース① 白身魚のグージョネット とうもろこしのスープ	7	・基本のソース③ 鮮魚のムニエル グルノーブル風 ニース風サラダ きのこスープ パイ包み焼き
3	・牛刀の使い方 ミックスサンドイッチ パイザンヌスープ クレームブリュレ	8	基本のソース④ 白身魚のデュグレレ風 チーズフォンデュ パン入りイタリアンサラダ
4	・揚げ焼きと基本のソース② ミラノ風カツレツ 鮮魚のポワレ ブールブランソース	9	定期試験(実技)
5	・冷製スープと基本のパスタ料理② 若鶏の悪魔風 冷製かぼちゃのスープ パンネのボローニャ風		洋包丁の使い方から冷製料理、温製料理までの基本的な調理操作を実習で行います。
評価方法 実技試験 60% 提出物 40% ※日本、西洋、中国、製菓の成績を総合的に判断します。			使用教科書等 なし

教科名 調理実習Ⅱ(中国料理)	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 16コマ
授業方法 実習	担当者名 天野 浩明	

教科概要	・1年次の応用料理や斬新料理。 ・盛り付け、飾りつけの応用。
到達目標	1年次に学んできたことを更に伸ばし、応用できるよう力をつけ 社会に出て力を発揮できる栄養士を目指す。

授業計画

1	① カシューナッツと鶏肉の炒め(腰果 鶏丁) ② あんかけ炒飯(福建炒飯) ③ ザーサイと豆腐のスープ(搾菜豆腐湯)
2	① 肉味噌そば(炸醬麵) ② 海老のマヨネーズ和えサラダ添え(沙律蝦球) ③ マンゴープリン(芒果凍布甸)
3	① 鮮魚の蒸し物(清蒸鮮魚) ② 五目焼きそば、おこげ添え(什錦炒麵) ③ 玉子スープ(蛋花湯)
4	① シューマイ(鮮肉焼売) ② リンゴの糸引き飴がらめ(拔絲苹果) ③ 玉子炒飯(蛋炒飯)
5	① スープ入り饅頭(小籠包子) ② 中華風コーンスープ(玉米羹湯) ③ バナナの卵白衣揚げ(高麗香蕉)
6	① 揚げ豆腐の煮込み(家常豆腐) ② ピーマンと牛肉細切り炒め(青椒牛肉絲) ③ 中華風クッキー(杏仁酥)
7	① 若鶏の香り揚げ(香酥鶏)・中国風クレープ(薄餅) ② 豚肉の薄切りカレー味炒め(咖喱肉片) ③ タピオカ入りココナッツミルク(椰汁西米露)
8	定期試験 玉子炒飯(蛋炒飯)
評価方法 実技試験 60% 提出物 40% ※日本、西洋、中国、製菓の成績を 総合的に判断します。	使用教科書等 なし

教科名 調理実習Ⅱ(製菓)	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 8コマ
授業方法 実習	担当者名 吉田 健太郎	

教科概要	・製菓(お菓子作り)に必要な基本的な作業、知識を実習で行います。
到達目標	幼児食、介護食、病人食などに役立つ「お菓子」の基本を押さえる

授業計画

1	焼き菓子の基本 (クッキーの配合別の特徴)
2	スポンジケーキの基本 (共立て法と別立て法)
3	基本のバターケーキ (四同割の材料を使った、調理法別のケーキ)
4	砂糖と卵の調理性、寄せ物の基本
評価方法 提出物 100% ※日本、西洋、中国、製菓の成績を 総合的に判断します。 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C	使用教科書等 独自レシピ

教科名 給食実務論実習	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義・実習	担当者名 高野 壮浩	

教科概要	給食計画論・給食実務論で学んだ給食運営の基本をもとに、事業所給食を想定し校内での給食提供サービスを実施し、栄養士が行う一連の給食業務を習得する。自らが調理、提供する給食や喫食者の声から達成感や喜び、栄養士として働くことへのやりがいを感じてほしい。
到達目標	①大量調理の特性を理解することができる ②大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った行動ができる ③コミュニケーションをとりながら作業をすることができる ④帳簿をまとめることができる

授業計画

1	オリエンテーション(給食実習の進め方、評価方法について)、献立の最終調整
2	試作に向けての準備(作り方、盛り付け方、皿の選定、衛生管理等を確認)
3	試作(味、分量、彩り、食器、作業工程の確認)
4	
5	試作後のまとめ(献立の調整、作業指示・作業工程の見直し)
6	
7	実習室整備(食器・器具の洗浄、清掃、器具の使用方法・保管場所の確認 等)
8	
9	発注書の作成・業者への発注
10	作業指示書、作業工程表の作成
11	実務実習中の作業の最終確認(衛生管理、食数、喫食サービス、課題 等)
12 ～ 20	実務実習 HACCPに基づいた衛生管理のもと、作業工程に沿って大量調理を行う。 ・ミーティング(衛生面、体調面のチェック、作業工程の確認、食数確認等) ・検収 ・下処理、調理、盛り付け、配膳、提供 ・洗浄、清掃 ・残菜調査 ・設定課題の調査 ・アレルギー時の対応方法 ・アンケートの実施
21 ～ 23	帳簿作成(栄養出納表、原価計算 等)、実務実習の評価(計画と実際の違い) 栄養指導計画、媒体の作成
24	発表、まとめ
25 ～ 30	保護者給食試食会をコマ数に含む。
評価方法	使用教科書等
レポート2種 ファイル 実務実習 定期試験	給食の運営管理 実習テキスト(第一出版) テキストブックシリーズ 給食経営管理論(第一出版)
70% 30%	
合計 100%	
80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	

教科名 校外実習	開講時期 2年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 45コマ
授業方法 実習	担当者名 校外実習先指導担当者・高野 壮浩	

教科概要	知識や技術を身に付ける中で、百聞は一見にしかず。実際の現場で業務を体験してもらい、これから取り組むべき自分自身の課題を明らかにすることや、科目同士の重なり・関連性を感じてほしい。校外実習での経験が自分を大きく成長させるものとなるように、丁寧に準備を進めます。
到達目標	①栄養士の行う一連の給食運営業務を把握することができる ②栄養士が多職種と関わりながら仕事をしていることがわかる ③実習の中で関わる方とコミュニケーションをとることができる。 また、コミュニケーションの重要性を理解することができる

授業計画

<p>事前指導： 校外実習の目的、心構えについて 自らの課題の設定 校外実習ノート作成 交通手段の確認 持ち物や注意事項の確認 等</p> <p>実 習： 病院または福祉施設で10日間(68 時間以上)の実習を行う</p> <p>事後指導： 実習の振り返り 課題のまとめ 実習報告会の発表資料の作成 実習報告会での発表 まとめ</p>	
<p>評価方法</p> <p>①実習評価票 50% (実習先の評価となります)</p> <p>②校外実習ノート(報告会のまとめ含む) 50%(校内での評価となります)</p> <p>①②を合計して100点満点で評価を出します。</p> <p>80 点以上 A 65 点以上 B 50 点以下 C</p>	<p>使用教科書等</p> <p>臨地実習及び校外実習の実際 (全国栄養士養成施設協会) テキストブックシリーズ 給食経営管理論 (第一出版)</p>