

国際調理製菓専門学校

栄養士学科

カリキュラム概要

年間授業進度計画予定表

教科名	食料経済(基礎分野)
対象学年	2年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	30h (1コマ90分)
週あたり時間数	1コマ (1.5h・2単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	食生活形態としては内食が減り、中食、外食が増えて、食品消費も変化している。食の外部化をもたらす要因として女性の社会進出、世帯構成の変化などがある。食生活が多様化し、食品の購入方法も多様化しているが、食関連の産業はこれに対応するフードマーケティングを行っている。我が国の食料生産状況、輸入食品の実情を理解し、内食、中食、外食に対応する食品市場とそれに伴う食品流通について学ぶ
到達目標	内食、中食、外食の概念、食の外部化をもたらす要因としての女性の社会進出、世帯構成の変化について理解する。食生活の多様化、食品の購入方法の多様化の実態、食関連産業のフードマーケティングの概要について理解する。我が国の食料生産状況、輸入食品の実情、内食、中食、外食に対応する食品市場とそれに伴う食品流通について理解する。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	内食、外食、中食の概念。食の外部化とそれをもたらした要因。	食生活形態の変化。内食。外食産業の登場、外食の分類と市場規模。中食の台頭。食の外部化、外部化をもたらした要因、女性の社会進出。
2	世帯の家族構成の変化、孤食と個食の概念。食市場、食品消費の変化。	世帯の家族構成の変化。単身世帯の増加、孤食と個食の増加。食市場の変化。食料品購入場所の変化、食品製造業の発達。食品消費の変化。
3	食品の価格決定、所得弾性値、価格弾性値。食品消費の変化。	食品の価格決定、所得弾性値、価格弾性値。栄養バランスからみた食品消費の変化。食生活の多様化をもたらす社会的な要因。
4	食品流通の役割。小売流通と卸売流通。食料品の中間流通、中央卸売市場。	食品流通の役割。小売流通と卸売流通。食料品の中間流通、中央卸売市場。
5	地方卸売市場。産地卸売市場、食肉センター。加工食品を取り扱う問屋。	地方卸売市場。水産物の水揚げ地で漁獲した全ての水産物を上場する産地卸売市場。食肉センターの役割。加工食品の流通を担う卸売業者(問屋)と、その役割。
6	小売流通、小売形態。	小売流通、小売形態(店舗運営と無店舗販売)。対面販売方式とセルフサービス方式。スーパーマーケット、百貨店、生協、フランチャイズ方式、通信販売。
7	内食を支える食品小売業。	家庭内食を支える食品小売業。専門小売店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア。外食と外食産業のマーチャンダイジング。
8	商品进行分类する方法。温度帯別食品流通。	商品进行分类する方法。日本標準商品分類、標準国際貿易分類、七訂日本食品標準成分表。温度帯別食品流通。
9	穀類の流通。野菜・果物の流通、CA貯蔵。	穀類(米、小麦)の流通。小麦粉の製粉工程。野菜・果物の流通、CA貯蔵。野菜・果物の購入先。
10	魚介類・魚介加工品、食肉・食肉加工品、鶏卵の流通	魚介類・魚介加工品、食肉・食肉加工品、鶏卵の流通
11	牛乳・乳製品、大豆加工品、漬物、佃煮の流通	牛乳・乳製品、大豆加工品、漬物、佃煮の流通
12	加工食品、食用油脂、調味料の流通と流通特性。	惣菜食品、食用油脂、調味料の流通と流通特性。菓子類、茶・コーヒー類の流通と流通特性。
13	清涼飲料、酒類の流通。フードビジネスの概要。	清涼飲料、酒類の流通。フードビジネスの概要。農業の6次産業化。
14	フードマーケティングの基礎理論と機能。	フードマーケティングの基礎理論。4Pと4C、商品のライフサイクル論、チームマーチャンダイジング、プライベートブランド。マーケティング・リサーチ
15	食料消費と環境問題を解決するキーワード。食料流通と安全確保。	食料消費と環境問題を解決するキーワードの3R。廃棄物とリサイクルの対策。食料流通と安全確保。トレーサビリティ。残留農薬、HACCP、食育、TPP
<使用テキスト> 三訂食品の消費と流通(建帛社。東京。2019)		<補助教材並びに参考文献>

<評価方法>

期末試験(100点満点)90%、講義の都度提出するレポート10%で評価する

年間授業進度計画予定表

教科名	公衆衛生学 (社会生活と健康)
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	30h (1コマ90分)
週あたり時間数	1コマ (1.5h・2単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	社会・環境と健康、保健統計、疾病の予防、保健・医療・福祉の制度など、多岐にわたる内容の「公衆衛生学」を学ぶ。また、生活習慣病の予防が、公衆衛生活動の重要な柱の一つとなっているため、健康の維持・増進及び栄養・食生活の改善などの具体的な対策について、重点的に学ぶ。
到達目標	栄養士として必要な「公衆衛生学」(社会生活と健康)に関する知識・教養の習得

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	1 社会と健康 ○ 健康の概念 ○ 公衆衛生の概念	公衆衛生とはどのような分野、学問なのか。生活の中で健康をどう考えたらよいか、公衆衛生活動にはどのようなものがあるか、公衆衛生の歴史の流れとともに考えてみる。
2	○ 公衆衛生・予防医学の歴史 2 環境と健康 ○ 生態系と人々の生活	
3	○ 環境汚染と健康影響 ○ 環境衛生	人間を取り巻く環境条件や環境汚染について、最近の地球環境問題への取り組みや生態系の中での人の健康と併せて認識を深める。
4	3 健康、疾病、行動に関わる統計資料 ○ 保健統計 ○ 人口動態統計	健康／疾病等に関する個々の統計が、どういう目的で作成されたのか、保健統計(衛生統計)を理解する能力を身につける。
5	○ 人口動態統計 ○ 生命表 ○ 傷病統計	
6	4 健康状態・疾病の測定と評価 ○ 疫学の方法 ○ スクリーニング	疾病の予防や健康増進を目指すための疫学について、その調査方法、各種の数値指標の計算方法を理解し、習熟する。
7	○ 根拠(エビデンス)に基づいた保健対策 ○ 疫学研究と倫理	
8	5 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 ○ 健康に関する行動と社会 ○ 身体活動、運動	生活習慣病の予防のため、保健・医療制度や健康指針などの整備、社会環境に対するアプローチなどの対策について学ぶ。
9	○ 喫煙行動 ○ 飲酒行動 ○ 睡眠、休養、ストレス ○ 歯科保健行動	
10	6 主要疾患の疫学と予防対策 ○ がん ○ 循環器疾患 ○ 代謝疾患 ○ 骨・関節疾患	具体的な重要な疾患ごとに、現状やどのような予防対策(一次・二次・三次予防)が実施されているのかについて学ぶ。
11	○ 感染症 ○ 精神疾患 ○ その他の疾患 ○ 自殺、不慮の事故、虐待、暴力	
12	7 保健・医療・福祉の制度 ○ 社会保障の概念 ○ 保健・医療・福祉における行政のしくみ	個人や地域の保健・医療・福祉の関係、行政のしくみを理解し一人ひとりがより健康になるための地域のあり方などを考える。
13	○ 医療制度 ○ 福祉制度 ○ 地域保健	
14	○ 母子保健 ○ 成人保健 ○ 高齢者保健・介護	<ul style="list-style-type: none"> ・地域保健活動 保健所の業務 健康危機管理 など ・母子保健事業 乳幼児健康診査 健やか親子21 など ・生活習慣病の予防と管理 特定健康診査／特定保健指導 など ・健康寿命 高齢者医療制度 介護保険 要介護認定 など ・職業と健康障害 職業病 労働災害 労働安全衛生対策 など ・保健教育／保健管理 学校保健安全法 健康診断 など ・地球規模の健康問題 国際交流／国際協力 WHO FAO など
15	○ 産業保健 ○ 学校保健 ○ 国際保健	
<使用テキスト> サクセス管理栄養士講座 社会・環境と健康[公衆衛生学][健康管理概論] 【第一出版(株)発行】		<補助教材並びに参考文献> iPad 及び プリント資料 (テキスト内容の補足として、随時作成配布。)
<評価方法> 授業での受講態度及び小テスト／期末試験等の成績などにより、総合的に評価する。		

年間授業進度計画予定表

教科名	食品学実験Ⅱ（食品と衛生）
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45h（1コマ90分）
週あたり時間数	2コマ（3h・2単位）
実務経験	有 ・ 無
科目概要	実験を通して、食品と栄養成分、調味料、食材の色素などの知識を理解し、習得することを目的として、食品の栄養成分と色調と色素などについて、多量成分、微量成分の各種の測定方法を学ぶ。
到達目標	食品の水分、多量栄養素の測定方法を習得する。微量栄養素の測定方法は、精密な分析機器を用いて行うので、それらの使い方、実験方法と手順を理解し、1人1人の学生が実験を行えるようにする。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	唾液アミラーゼによるデンプンの酵素分解	ヨウ素デンプン反応を用いて、唾液アミラーゼによるデンプンの分解の実験を行い、酵素反応について学ぶ
2	ほうれん草の加熱方法による葉の組織とクロロフィル色素の変化	ほうれん草の加熱方法による葉の組織の変化とクロロフィル色素の変色について学び、野菜の加熱調理における変化を理解する
3	食品の水分の測定(1)	各種の食材、食品の水分を測定する。測定前の準備として、アルミ秤量皿を精秤し、これに食材、食品3gを量りとり、100°Cで3～5時間乾燥させる
4	食品の水分の測定(2)	加熱乾燥した後、それぞれの重量を測定し、水分含有量を算出して、食品成分表の数値と比較する
5	食肉の色、食肉加工品の色調	食肉の色調の経時的な変化と、食肉加工品は着色によって色調が鮮やかで変化しない原理について学ぶ
6	野菜の色素の局在性	野菜の色素を顕微鏡で観察し、細胞内の色素が局在していることを理解する
7	野菜の色素の抽出、色素のペーパークロマトグラフィーによる分離	野菜(ほうれん草、ニンジン、茶葉)の色素の抽出方法、色素のペーパークロマトグラフィーによる分離の技術を学ぶ
8	濃口しょう油、薄口しょう油の食塩濃度の測定	醤油の食塩について、沈殿滴定法で測定し、食塩濃度を計算する
9	野菜のアントシアニンの色調の特徴	pH 1～13の試薬を作り、アントシアニンのpHによる色調変化と、金属イオンの錯体による安定性について学ぶ
10	野菜、ビタミン飲料のビタミンC含量の定量	野菜(ブロッコリー、赤ピーマン)、ビタミン飲料のビタミンC含量についてヨウ素液を用いて定量する
11	牛乳のタンパク質の定量	タンパク質と結合するCBB色素で、牛乳タンパク質を染色し、分光光度計で測定し、タンパク質濃度を計算する
12	食品の脂質の種類分析	薄層クロマトグラフィーによる食品の脂質の種類分析
13	砂糖の性質と利用方法、砂糖を使った調理実習	砂糖の性質、利用方法などについて理解し、砂糖を使った調理実習を行う
14	野菜、果物などのタンパク質分解酵素の検出	タンパク質を含んだゼラチンプレートに、野菜、果物の液汁を付けたディスクを置き、タンパク質分解酵素の有無を調べる
15	実験の復習、試験範囲の説明	食品学実験Ⅱの復習、期末試験範囲の説明
<使用テキスト> 食品学実験Ⅱの実験テキストを作成して、配布する		<補助教材並びに参考文献>
<評価方法> 期末試験(100点満点)90%、実験レポートと実験を行う態度10%で評価する		

年間授業進度計画予定表

教科名	食品衛生学(食品と衛生)
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	30h (1コマ90分)
週あたり時間数	1コマ (1.5h・2単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	食品衛生学の全般をテキスト及びI-padを使用して講義する。食品衛生行政の機構や食品関連法規、食品に関する微生物、食品の変質と防止、食中毒、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具容器、洗浄剤、畜産・水産食品などからの食品への危害、それらに対する衛生対策、食品の安全性確保のための手段と手法へと授業を進める。
到達目標	栄養士として知っておくべき食品衛生に関する事項を完全に理解させ習得させることを到達目標とする。特に食に関する健康被害については、食中毒を中心に発生の機序、原因物質と食品との関連、症状、過去の発生事例、予防対策について熟知させる。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	第1章 序論 第2章 食品衛生行政	食品衛生の定義、食品衛生行政の機構や仕組み、業務に従事する食品衛生監視員について詳解する。
2	第3章 食品関連法規	食品に関連する法律を解りやすく詳解する。
3	第4章 食品と微生物 第5章 食品の変質と防止	目には見えない微生物の存在と、それによる食品の変質との関わり方、その防止法を詳解する。
4	第6章 食中毒 食中毒の概要	食中毒の定義、概要、発生状況などを詳解する。
5	第6章 食中毒 細菌性食中毒	細菌性食中毒の感染条件を理解させ、主な細菌性食中毒について、原因、症状、発生事例、予防法を詳解する。
6	第6章 食中毒 ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒、特にノロウイルスの発生状況、発生事例、予防法を理解させる。
7	第6章 食中毒 自然毒食中毒	自然界に存在する、健康被害を起こす動植物にも関心を持つよう理解させる。
8	第6章 食中毒 化学性食中毒	化学物質食中毒の過去の大事件を解説し、身近に起こる可能性のある事故の防止策を習得させる。
9	第6章 食中毒 食品と感染症	食中毒に分類される経口感染症について詳解する。
10	第6章 食中毒 経口寄生虫	飲食物を介して感染する寄生虫について理解させ、特に昨年発生件数第一位になったアニサキスについて詳解する。
11	第7章 有害物質による食品汚染	カビ毒、環境汚染化学物質、放射性物質、発がん性物質について理解させる。
12	第8章 食品添加物	食品添加物について、何故必要かを使用実態から理解させ、さらに安全性について詳解する。
13	第9章 食品の器具・容器包装 第10章 台所用洗浄剤	食品衛生上やや軽んじられている傾向のある器具・容器包装の衛生管理について関心を持たせる。
14	第11章 食品衛生対策	食品衛生対策の究極の技法といえるHACCPを理解させ、食品による事故防止策を徹底的に習得させる。
15	第12章 食品の安全性 附章 農産・畜産・水産食品の衛生	安全性で話題となっている各種食品や、主要な食材である農産食品、畜産食品、水産食品の衛生について詳解する。

<使用テキスト>

食べ物と健康・食品と衛生
新食品衛生学要説(医歯薬出版株式会社)
019年度版

<補助教材並びに参考文献>

2 I-padに取り入れた写真、図表、事件記録等の資料
食品衛生学事典(医歯薬出版株式会社)

<評価方法>

全講義終了後に行われる期末試験結果を最終評価とするが、日頃の授業態度や各章終了時に実施すると理解度確認試験(ミニテスト)の採点結果も評価の対象とする。

年間授業進度計画予定表

教科名	食品衛生学実験(食品と衛生)
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45 h (1コマ90分)
週あたり時間数	2コマ (3h・1単位)
実務経験	(有) ・ 無
到達目標	栄養士として必要な食品衛生の基礎知識を科学的に学び、実際に応用できる衛生管理手法を身につける。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	実験の基礎	実験のマナーと事故への対応、実験の目的と実験用器具解説
2	微生物検査の基礎(1)	滅菌方法、滅菌生理食塩水及び培地の調整等、レポート作成
3	微生物検査の基礎(2)	微生物の培養方法(好気・嫌気)と培養温度変化実験、グラム染色実験、レポート作成
4	一般細菌数の測定	食品中の細菌数の検出法と菌数の測定、レポート作成
5	大腸菌群の検出	食品中の大腸菌群検出法と菌数の測定、レポート作成
6	食品からの食中毒原因菌の分離・培養	各種食品素材から、代表的な黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌などの分離・培養、レポート作成
7	手指・調理器具の微生物検査	作業者の手指や調理器具の衛生度判定実験
8	実験検討会(微生物実験)	2～7回目までの実験項目に関するデータの整理、評価について、グループ毎に発表し、検討
9	着色料(タール色素)の検出	薄層クロマトグラフィーによる市販食品のタール色素定性検査実験、レポート作成
10	漂白剤の検出	市販食品について、漂白剤定性実験、レポート作成
11	食品の鮮度検査	牛乳・卵の鮮度実験と経日変化実験、レポート作成
12	手指・調理器具の洗浄・消毒効果判定検査	洗浄殺菌前後の手指・調理器具について、スタンプ法による検査実験、レポート作成
13	殺菌剤及び消毒剤の作成	殺菌剤・消毒剤を適切な濃度に調整し、効果を一般細菌数の測定により判定する、レポート作成
14	使用水の水質検査	使用水の残留塩素事件と経時変化実験、レポート作成
15	実験検討会(理化学実験等)	9～14回目までの実験項目に関するデータの整理、評価について、グループ毎に発表し、検討
<使用テキスト> なし		<補助教材並びに参考文献> 自作プリント

<評価方法>

定期試験(40%)、実習レポート(40%)、課題レポート(20%)で評価する。

年間授業進度計画予定表

教科名	食品加工学実習(食品と衛生)
対象学年	2年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45h (1コマ90分)
週あたり時間数	2コマ (3h・1単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	本実習では、課題となる製品が作れば良いのではなく、それぞれの製品ごとに重要な工程はどこか、何故その工程が必要なのか、製品ごとにポイントとなる要素として凝固したり、ゲル化したり、弾力(コシ)が強くなったり、粘りが出たりするのは何故か、それらのメカニズムと理論について学ぶ。
到達目標	それぞれの製品ごとに重要な工程はどこか、何故その工程が必要なのか、製品ごとにポイントとなる要素として凝固したり、ゲル化したり、弾力(コシ)が強くなったり、粘りが出たりするのは何故か、それらのメカニズムと理論について学ぶ。レポートは、それぞれのメカニズム、理論を正確に理解し、加工の工程における変化などを観察した結果を記述できる。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	パターの製造	ビンに生クリームを入れ、激しく振る作業が、チャーニングといい、バター粒が作られる重要工程であるが、製造メカニズムを理解する。
2	アイスクリームの製造	手作りアイスクリームを、氷と塩を使って作る。氷に塩を振りかけると氷点降下で-15℃以下になるが、アイスクリームフリーザーの作用と同じになることを学ぶ。
3	うどんの製造	讃岐うどんの製造法により、小麦粉を足踏みして捏ね、コシを強くする工程で、小麦タンパク質のグルテリンとグリアジンのネットワークができてコシが強くなることを学ぶ。
4	モツアレチーズの製造	低温殺菌牛乳に乳酸菌と凝乳酵素(キモシン)を混ぜ、37℃で凝固させてチーズを作る工程を体験し、発酵食品の製造では酵素の反応条件が重要であることを学ぶ。
5	みその製造	蒸煮大豆をつぶし、米麴を多く使って速醸味噌を作り、2か月間熟成させ、天地返し工程などを体験し、天地返しの役割などを学ぶ。
6	ソーセージ、シュウマイの製造	調理技術を構成する要素と調理方法の原理を学び、食肉製品の製造工程を体験する。
7	ロースハムの製造、鶏肉の低温調理と低温油煮	各種の食肉加工技術を用いて、食肉の料理の調理法を学ぶ。
8	コンニャクの製造	こんにゃくの凝固メカニズムを理解する。栄養学的には、グルコマンナンは水溶性食物繊維であるが、こんにゃく製品では不溶性食物繊維の健康効果を示すことを学ぶ。
9	新潟県食生活学会発表会参加	将来、栄養士として働きに当たり、学術的な多くの知見に触れて、勉強する姿勢を養う。
10	洋菓子(クリスマスケーキ)の製造	クリスマスケーキを、本格的な装置を使ってつくる体験をする。
11	食パン、ホットドックの製造	食パン、ホットドックを、本格的な装置を使ってつくる体験をする。
12	ヨーグルト、カッテージチーズの製造	市販ヨーグルトを種菌にしてヨーグルトをつくる。カッテージチーズを凝乳酵素を使った本格的な製造方法で作る体験をする。凝乳酵素のカゼイン分解のメカニズムを理解する。
13	蒲鉾の製造	冷凍魚のミンチに食塩、調味料を加えて練り、成型して加熱する工程を体験する。魚肉をミンチにする時は低温で行う理由、加えた食塩の役割、加熱方法による蒲鉾の種類を学ぶ。
14	マーメレードの製造	マーメレードの製造方法を体験する。ペクチンのゲル化メカニズム、ゲル化の条件としてpHとCaイオンが重要であること、柑橘類の苦味を取る方法を学ぶ。
15	豆腐の製造	大豆で作った生豆から豆乳を作り、にがりを入れて固めて豆腐をつくる工程を体験する。豆乳がにがりて固まる原理、大豆たんぱく質の加熱による変性について学ぶ。
<使用テキスト> 食品加工学のテキスト、資料を作成して配布する		<補助教材並びに参考文献>
<評価方法> 期末試験(100点満点)90%、実習の都度提出するレポート10%で評価する		

年間授業進度計画予定表

教科名	栄養指導論 I (栄養の指導)
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	30 h (1コマ90分)
週あたり時間数	1コマ (1.5 h・2単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	疾病の予防や健康的な食行動を維持、向上または改善し、日々の生活の質を豊かにするためには、栄養・食生活に関する必要な知識の習得、行動の変容へ導くことが重要である。栄養教育を行う上での必要な知識と技術を学ぶ。
到達目標	1. 栄養指導の基礎知識を身につけ栄養アセスメントを理解し、説明することができる。2. 個人、集団を対象にしたに栄養指導を行うために実践に生かすための専門的な技法を身につける。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	オリエンテーション 第1章 栄養指導の定義と意義	「栄養指導は必要か」、「なぜ必要か」を考え、理解する。栄養指導では何を学ぶかがわかる。栄養指導の意義・目標がわかる。
2	第2章 栄養指導の沿革	栄養指導・栄養改善の変遷を知る。経済状況と栄養改善施策との変遷を知る。
3	第3章 栄養指導と関係法規	栄養指導と関係する法的根拠を学ぶ。栄養士法、健康増進法、学校給食法などを知る関係する法的根拠を学ぶ。
4	第4章 食生活・栄養に関する諸調査①	調査の目的・種類と方法を知る 食事調査、食習慣などの評価方法を学ぶ
5	第4章 食生活・栄養に関する諸調査②	国民栄養健康・栄養調査の理解。・食事・栄養・食生活などの2分間スピーチを行う(毎回、5～6人/回)
6	第11章 給食における栄養指導(病院給食、学校給食、社会福祉施設、事業所給食)①	医療の場での栄養指導の目的、特徴を理解する。2分間スピーチ
7	第11章 給食における栄養指導(病院給食、学校給食、社会福祉施設、事業所給食)②	学校給食での栄養指導の目的、特徴を理解する。・2分間スピーチ
8	第11章 給食における栄養指導(病院給食、学校給食、社会福祉施設、事業所給食)③	福祉施設、事業所での栄養指導の目的、特徴を理解する。・2分間スピーチ
9	第5章 栄養指導の方法と技術 栄養マネジメントサイクルの流れを知る	栄養指導の一般原則 : マネージメントサイクル。・2分間スピーチ
10	栄養指導計画の計画と評価	栄養指導目標の設定と栄養指導計画の立案 栄養教育プログラムの実施について知り、コミュニケーション技術やプレゼンテーション技術を理解する。・2分間スピーチ
11	栄養指導の方法と技術	個別栄養指導と集団栄養指導の方法を知る。・2分間スピーチ
12	第6章 栄養指導の実際	カウンセリング、特定保健栄養指導
13	7栄養指導に必要な基礎知識栄養指導と情報収集・処理および既存資料の活用①	日本人の食事摂取基準、食事バランスガイド、健康日本21などの特徴を理解し活用できる
14	7栄養指導に必要な基礎知識栄養指導と情報収集・処理および既存資料の活用②	栄養指導と運動指導、休養指導などの特徴を理解し活用できる
15	まとめ	
<使用テキスト> 改訂栄養指導論 建帛社 相川りょう子		<補助教材並びに参考文献> 日本人の食事摂取基準2015(第一出版),食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育実践マニュアル(第一出版) 2800円

筆記試験、レポート、提出物、発表などにより評価する

年間授業進度計画予定表

教科名	栄養指導論Ⅱ(栄養の指導)
対象学年	2年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	30h (1コマ90分)
週あたり時間数	1コマ (1.5h・2単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	栄養指導Ⅰでの学習内容を基に、行動の変容のためのカウンセリングの理論を学ぶ。ライフステージ、ライフスタイル別、生活習慣病および疾患別栄養指導の要点をを理解する。
到達目標	カウンセリングの理論を理解し、ライフステージ、ライフスタイルの栄養指導ができるようにする。生活習慣病および疾患別栄養指導の要点を理解し、栄養指導技術を身につける。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	オリエンテーション	栄養指導の定義と意義
2	栄養指導の実際 カウンセリングの理論と意義	カウンセリングの基本を理解する。
3	行動科学と栄養指導	食行動と行動理論、行動変容技法。 ・ プレゼンテーション技術。 ・ 小テスト
4	栄養指導に必要な基礎事項:	日本人の食事摂取基準、健康日本21、食の安全性、食生活指針。
5	栄養指導と運動指導、休養指導	・健康づくりのための身体活動基準、身体活動指針 ・休養指導の原則 ・小テスト
6	ライフステージ別栄養指導: 妊娠期・授乳期	講義: 妊娠期・授乳期の栄養管理の特徴、課題と教育方法
7	ライフステージ別栄養指導: 乳児期・幼児期、学童期	講義: 乳幼児期、学童期の栄養管理の特徴、課題と教育方法
8	ライフステージ別栄養指導: 思春期・成人期	講義: 思春期・成人期の栄養管理の特徴、課題と教育方法、
9	ライフステージ別栄養指導: 高齢期	講義: 高齢期の栄養管理の特徴、課題と教育方法 ・小テスト
10	ライフスタイル別栄養指導: 単身生活者、スポーツ栄養	講義: 単身生活者、スポーツ栄養の特徴、課題と教育方法 ・小テスト
11	健康障害と栄養指導	循環器疾患、代謝性疾患の栄養・食事指導、生活指導。
12	健康障害と栄養指導	腎疾患、骨粗鬆症、アレルギー疾患、鉄欠乏性疾患の栄養・食事指導、生活指導
13	健康障害と栄養指導	特定検診と特定保健指導 特徴、課題と教育方法
14	栄養指導の国際的動向:	先進諸国と開発途上国における栄養問題と栄養教育 教育 ・小テスト
15	まとめ	

<使用テキスト>

改訂 栄養指導論 建帛社 2200円+税

<補助教材並びに参考文献>

NEXT 栄養教育論実習 第2版 講談社
糖尿病の食品交換表 腎臓病の食品交換表

<評価方法>

筆記試験、レポート提出などを総合的に評価する

年間授業進度計画予定表

教科名	栄養指導論実習(栄養の指導)
対象学年	2年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45 h (1コマ90分)
週あたり時間数	2コマ (3h・1単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	1栄養ケアマネジメントの基礎を身につける。2食事調査や問診、身体計測により、個人の問題点を見つけ、解決策を立案する。さらに適切な栄養指導ができるための知識と技術を身につけ、栄養教育のための指導媒体や教育計画を作成する。SOAP形式の記録を理解する。
到達目標	1栄養教育の基礎を理解して栄養アセスメントを行うための食事調査や計算方法を理解し使用することができる。2個人および集団の栄養計画書、栄養媒体を作成し、栄養指導を行うための技術を習得し栄養指導技法を高めることができる。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	オリエンテーション 栄養指導論実習の目的	栄養指導実習の意義と目的、栄養教育の進め方、栄養教育媒体の紹介 手ばかり・目ばかりなど重量把握の基礎知識
2	栄養アセスメント①: 食事調査(身体計測は7月に地域実習)	PDCAサイクル: 栄養アセスメントにより対象者(自分)の栄養の実態を把握する: 食事調査(2人1組、平日3日間)と栄養計算と食事バランスガイドによる評価
3	栄養アセスメント②: 問診	食事調査結果提出 問診: 食習慣調査 カウンセリング技法、身体活動量調査(1日)
4	栄養アセスメント③: 栄養診断・問題点の把握	栄養カルテの作成: SOAP形式
5	栄養教育計画① 栄養教育の基礎技術: 栄養教育を効果的に行えるようにしよう	栄養教育計画書の作成 実習: コンピュータを活用した栄養教育教材の作成(テーマ: 鉄、カルシウム、食塩、食事バランス、朝食) 方法: 2人1組
6	栄養教育計画② 栄養教育の基礎技術: 栄養教育を効果的に行えるようにしよう	栄養教育教材の作成と評価、発表、作品の掲示(提出)
7	集団栄養教育マネジメント①: 福祉、医療、職域分野におけるライフステージ、ライフスタイル別指導	集団栄養教育計画書の作成 方法: 学外実習グループごとに媒体作成。学童、園児対象の手書き媒体、糖尿病の献立作成、食事バランス、肥満予防など
8	集団栄養教育マネジメント②: 福祉、医療、職域分野におけるライフステージ、ライフスタイル別指導	集団栄養教育計画書の作成
9	集団栄養教育マネジメント③: 福祉、医療、職域分野におけるライフステージ、ライフスタイル別指導	栄養教育教材の作成と発表、評価
10	アンケート調査の進め方①	アンケート調査票の設計と調査の実施
11	アンケート調査の進め方②	アンケート調査の結果の集計と媒体作成、発表会
12	地域実習: 身体計測の実際	実習: 身体状況の把握の実際とライフステージ別栄養教育(骨密度、体組成など測定実習: 西堀ローサ保健所) 身体計測記録表
13	栄養教育の実施 栄養教育・指導に使われる理論	社会認知理論の事例と展開 行動変容の事例とアセスメント 実習: カウンセリング技法を活用した栄養カウンセリングを行う
14	個人栄養指導のマネジメント	実習 サツシステムと栄養指導のロールプレイング
15	まとめ	

<使用テキスト>

NEXT栄養教育論実習 第2版 片井加奈子編

<補助教材並びに参考文献>

日本人の食事摂取基準2015年版第一出版 新ビジュアル食品成分表 大修館書店 すぐわかる栄養指導実習 萌文書林食事バランスガイド ●電卓持参すること。

<評価方法>

定期試験(50%)、実習課題の提出物やプレゼンテーション(50%)、などにより評価する。

年間授業進度計画予定表

教科名	公衆栄養学(栄養の指導)
対象学年	2年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	30h (1コマ90分)
週あたり時間数	1コマ (1.5h・2単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	公衆栄養学は個人又は集団の健康の維持、増進と疾病の予防を目的にそのモニタリングから栄養政策を包括する幅広い知識が必要であり、その為、保健統計の動向、疫学の基本知識及び健康政策の全体像を理解する必要がある。わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらへの対応、又は集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会、生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動の実践について学習する。
到達目標	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、経済的要因、心理的要因、行動的要因など、広い視野から捉えられる。健康、栄養問題とそれらを取り巻く社会・環境に関する情報を収集・分析しそれらを総合的に評価、判定する能力を養うとともに、公衆栄養マネジメント・プログラムの実践活動について説明できる。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	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為の基本とわが国の状況がわかる。2) 保健・医療・福祉システムの中での公衆栄養の役割を学ぶ。
2	健康・栄養問題の現状と課題	1) 我が国の人口及び疾病構造の変化と現状を関連付けて、栄養問題を学ぶ。2) 食環境の変化に関連付けて、食事の変化と現状・課題を学ぶ。3) 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題を習得する。
3		
4		
5	栄養政策	1) 公衆栄養関連法令並びに政策と関連付けて、公衆栄養活動の意義を習得する。2) 国民健康づくり対策の理念や政策を習得する。3) 国民健康・栄養調査についての概要を学ぶ。4) 健康関連計画、指針、ガイドの目的と内容を習得する。5) 国の健康増進基本方針と地方計画 6) 諸外国の健康・栄養政策を習得する。
6		
7	栄養疫学	1) 疫学の目的と方法について、栄養と関連付けて理解できる。2) 栄養疫学のための各種食事調査を学ぶ。3) 疫学研究方法について、エビデンスのレベルに関連付けて理解
8	公衆栄養マネジメント	1) マネジメントの必要性和具体的なプロセスを習得する。2) プログラムの評価の意義と方法について学ぶ。
9	公衆栄養アセスメント	1) 社会ニーズの把握について 2) 公衆栄養アセスメントの目的・方法について理解し、その活用を習得する。
10		
11	公衆栄養プログラム	1) 公衆栄養プログラムの目標設定の手順と設定を習得する。2) 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価を習得する。
12	公衆栄養プログラムの展開	1) 公衆栄養プログラムの展開として、地域特性に対応したプログラムの展開を習得する。2) 地域における連携やネットワークづくりの意義と方法を学ぶ。3) 災害時における栄養・食生活支援の意義と方法を学ぶ。
13		
14	公衆栄養活動の実際	1) 健康づくり・食育活動の実際について、その公衆栄養活動の課題に取り組む。2) 在宅療養、介護支援の実際について、その公衆栄養活動の課題に取り組む。
15		

<使用テキスト>

公衆栄養学(第一出版)サクセス管理栄養士講座

<補助教材並びに参考文献>

<評価方法>

筆記試験(90%) レポートによる評価(10%)

年間授業進度計画予定表

教科名	給食管理実習校内Ⅱ（給食の運営）
対象学年	2年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45h（1コマ90分）
週あたり時間数	2コマ（3h・1単位）
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	給食管理実習校内Ⅰで習得した知識・技術をもとに栄養計画や給食システムに基づいて、実際に提供する食事の内容を計画・実施する方法について学び理解する。
到達目標	給食管理の基本である計画・実施・評価の一連の流れを理解する。衛生管理の方法を理解し、大量調理機器の使用方法を体得する。

< 指導内容・実習予定 >

実施週	授業項目	授業概要
1	オリエンテーション、給食管理実習Ⅰの復習および実習室の清掃	クラスを4班に分け給食実習を行う。
2	オリエンテーション2	献立作成
3	オリエンテーション3	献立作成、料理試作
4	給食実習1	1班給食実習 2, 3, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
5	給食実習2	2班給食実習 1, 3, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
6	給食実習3	3班給食実習 1, 2, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
7	給食実習4	4班給食実習 1, 2, 3班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
8	給食実習5	1班給食実習 2, 3, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
9	給食実習6	2班給食実習 1, 3, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
10	給食実習7	3班給食実習 1, 2, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
11	給食実習8	4班給食実習 1, 2, 3班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
12	給食実習9	1班給食実習 2, 3, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
13	給食実習10	給食実習Ⅱまとめ作業 2班給食実習 1, 3, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
14	給食実習11	給食実習Ⅱまとめ作業 3班給食実習 1, 2, 4班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
15	給食実習12	給食実習Ⅱまとめ作業 4班給食実習 1, 2, 3班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
<使用テキスト>		<補助教材並びに参考文献>
		衛生管理&調理技術マニュアル 給食運営管理実習・学内編
<評価方法> 実技試験（100%）		

年間授業進度計画予定表

教科名	給食管理実習校内Ⅲ（給食の運営）
対象学年	2年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45h（1コマ90分）
週あたり時間数	2コマ（3h・2単位）
実務経験	有 ・ 無
科目概要	給食管理実習校内Ⅱで習得した知識・技術をもとに栄養計画や給食システムに基づいて、実際に提供する食事の内容を計画・実施する方法について学び理解する。
到達目標	給食管理の基本である計画・実施・評価の一連の流れを理解する。衛生管理の方法を理解し、大量調理機器の使用方法を体得する。

< 指導内容・実習予定 >

実施週	授業項目	授業概要
1	オリエンテーション 給食実習Ⅲ実施計画	クラスを6班分け、献立作成
2	オリエンテーション 給食実習Ⅲ実施計画	献立作成、料理試作
3	給食実習1	1班給食実習 2, 3, 4, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
4	給食実習2	2班給食実習 1, 3, 4, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
5	給食実習3	3班給食実習 1, 2, 4, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
6	給食実習4	4班給食実習 1, 2, 3, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
7	給食実習5	5班給食実習 1, 2, 3, 4, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
8	給食実習6	6班給食実習 1, 2, 3, 4, 5班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
9	給食実習7	1班給食実習 2, 3, 4, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
10	給食実習8	2班給食実習 1, 3, 4, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
11	給食実習9	3班給食実習 1, 2, 4, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
12	給食実習10	4班給食実習 1, 2, 3, 5, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
13	給食実習11	5班給食実習 1, 2, 3, 4, 6班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
14	給食実習12	6班給食実習 1, 2, 3, 4, 5班実習計画、栄養価計算、原価管理、栄養媒体作成
15	まとめ	まとめ
<使用テキスト>		<補助教材並びに参考文献> 衛生管理&調理技術マニュアル 給食運営管理実習・学内編
<評価方法> 実技試験（100%）		

年間授業進度計画予定表

教科名	基礎調理実習 I (給食の運営)
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45 h (1コマ90分)
週あたり時間数	2コマ (3h・1単位)
実務経験	(有) ・ 無
科目概要	調理学で学んだ理論を実習をすることにより理解を深め、食品の基本的な取扱い法と調理操作などの調理技術を実習し修得する。調理に必要な衛生的の概念と対策や食事マナーについて実習を通して学び理解する。
到達目標	①食材が衛生的、栄養的、経済的に扱うことができる。②食材を目的に応じた調理法で手順よく扱えることができる。③盛り付けに適した食器選び、美しく正しく配膳できる。④調理実習の身支度を整え、衛生概念を身につけ、作業の手順や終了後の整理整頓で厨房の衛生安全にも気配りができる。⑤基礎的な調理技術を身につける。

<指導内容・実習実績>

実施週	授業項目	授業概要
1	オリエンテーション	身支度・調理室の使い方・調理実習の意義と評価
2	計量・炊飯	・材料・調味量の重量・容量・温度について ・炊飯 洗米→加水→浸漬→加熱→蒸らし
3	和風出汁のとり方	・材料・調味量の重量・容量・温度について ・炊飯 洗米→加水→浸漬→加熱→蒸らし
4	洋風出汁のとり方	・ブイヨン コンソメスープ ・カレー スープ
5	中華出汁のとり方	・鶏ガラスープ 中華丼 鶏団子スープ
6	加熱料理 1	ゆでる
7	切り方	煮物・サラダ
8	加熱料理 2	揚げる
9	加熱料理 3	炒める
10	加熱料理 4	焼く
11	加熱料理 5	蒸す
12	寄せもの	練る・寄せる
13	なまもの	和える・潰す
14	組み合わせの手順	バランスの 献立
15	まとめ	
<使用テキスト>		<補助教材並びに参考文献> 調理学実習 基礎から応用 女子栄養大学出版部 基礎調理学 講談社
<評価方法> 授業態度50% 提出物50%(出来栄を含む)		

年間授業進度計画予定表

担当教科名	基礎調理実習Ⅱ（給食の運営）
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45h（1コマ90分）
週あたり時間数	2コマ（3h・1単位）
実務経験	有 ・ 無
科目概要	調理学実習Ⅰで学んだ知識と基本的な調理技術をもとに、日本料理、西洋料理、中国料理の各種料理様式、調理法、テーブルマナーについて実習を通して学ぶ。また料理が生まれた背景や食文化を実習を通して理解する。
到達目標	①食材が衛生的、栄養的、経済的に扱うことができる。②食材を目的に応じた調理法で手順よく敦子とができる。③盛り付けは適した食器を選び、美しく正しく配膳できる。④調理実習の身支度を整え、衛生概念を身につけ、作業の手順や終了後の整理整頓で厨房の衛生安全にも気配りができる。⑤世界3大調理の特徴を習得する。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	日本料理1	炊飯、吸い物、お浸し、煮物
2	日本料理2	焼き物、和え物、蒸し物
3	日本料理3	味噌汁、生もの、酢の物
4	日本料理4	揚げ物、潮汁、
5	中国料理	前菜、スープ
6	中国料理	炒め物、揚げ物
7	中国料理	蒸し物、炒め物
8	中国料理	飲茶
9	西洋料理	スープ、ハンバーグ
10	西洋料理	パン、ポタージュ、ムニエル
11	西洋料理	バターライス、サラダ
12	西洋料理	グラタン、コーヒー
13	冬の行事食	クリスマス献立
14	冬の伝統食	正月料理
15	節句料理	ひな祭り料理
<使用テキスト> なし		<補助教材並びに参考文献> 自作レシピプリント
<評価方法> 授業態度50%、提出物50%(出来栄を含む)		

年間授業進度計画予定表

教科名	基礎調理実習Ⅲ(給食の運営)
対象学年	1年
対象学科	栄養士学科
年間規定時間数	45h (1コマ90分)
週あたり時間数	2コマ (3h・1単位)
実務経験	有 ・ 無
科目概要	調理実習Ⅰ・Ⅱで学んだ知識と基本的な調理技術を生かして、献立作成の能力を養い、安全、栄養、嗜好を兼ね備えた調理を行う力を養う。さらに給食サービス提供に関する技術を習得する。
到達目標	①食材が衛生的、栄養的、経済的に扱えることができる。②食材を目的に応じた調理法で手順よく敦子とができる。③盛り付けは適した食器を選び、美しく正しく配膳できる。④調理実習の身支度を整え、衛生概念を身につけ、作業の手順や終了後の整理整頓で厨房の衛生安全にも気配りができる。⑤大量調理の技術を習得する。⑥対象者に応じた献立を立てることができる。⑦季節や伝統文化に応じた献立を立てる。

<指導内容・実習予定>

実施週	授業項目	授業概要
1	オリエンテーション	健康な人対象にした基本的な食事についての献立作成と調理を身に付けるよう鍛錬します。
2	健康な人の1日の献立づくり	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
3	1食分の献立づくり	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
4	行事の献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
5	行事の献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
6	行事の献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
7	行事の献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
8	季節の献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
9	季節の献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
10	おすすめ献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
11	おすすめ献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
12	私の献立	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
13	非常時の食事	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
14	保存食の利用	技術と能力に合わせた内容で調理実習を行います。
15	まとめ	まとめ

<使用テキスト>

<補助教材並びに参考文献>

調理学実習 基礎から応用 女子栄養大学出版部
基礎調理学 講談社

<評価方法>

授業態度50%、提出物50%(出来栄えを含む)