

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	カウンセリング論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標 栄養士として、コミュニケーション能力を磨くことは不可欠である。自己と他者、対人認知、対人関係、リーダーシップ等を学ぶことにより、社会人としても基礎的な事項を身に着ける。								
授業の概要 ・板書を併用した講義形式で授業を実施する。 ・授業によっては、グループワークを行い、内容の発表を行う。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション ワーク①コラージュ							
2	第1章 「こころ」の歴史							
3	第2章 人は世界をどうとらえるか							
4	第3章 心の働きを知る							
5	第6章 人間の発達 その①							
6	第6章 人間の発達 その②							
7	第6章 人間の発達 その③							
8	第7章 心のトラブルを考える その①							
9	第7章 カウンセリング・心理アセスメント							
10	第7章 心理療法について							
11	第4章 「私らしさ」はどう決まるのか							
12	第5章 対人関係の心理学							
13	演習							
14	演習							
15	今期のまとめ							
テキスト なし								
授業時間外での学習 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	食育論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標 ・栄養士として食育に関わる範囲は広い。そこで、社会との関わり、食文化の知識、現代の食生活の問題点など項目ごとに基礎知識をまなび、より高い視野で栄養士の仕事をしていくための基盤を作ることを目的とする。								
授業の概要 ・板書を併用した講義形式、また映像や画像を使って授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション ／栄養士の歴史・資格取得・栄養士法／食育とは？／食育法について							
2	食生活と文化 ①日本人の食の歴史							
3	食生活と文化 ②世界の食の歴史・現状							
4	国民栄養健康調査の結果より～日本人の食生活の問題点など 日本人の食事摂取基準について							
5	日本の食糧事情 自給率と農業問題							
6	食品と味 味覚、味を感じる仕組みとは？							
7	演習 自分自身の食生活を見直してみよう(バランスシートについて)							
8	食の安心・安全と衛生～栄養士が注意していくべきこと							
9	洋食と和食の科学(マナーを含む)							
10	食育の実践 ライフステージごとの食育①乳幼児期							
11	食育の実践 ライフステージごとの食育②児童期							
12	食育の実践 ライフステージごとの食育③成人期							
13	食育の実践 ライフステージごとの食育④老年期							
14	関連法律について 食育法～歴史・背景・現状について							
15	まとめ／復習							
テキスト 新井英一 他 著 「イラストで学ぶ栄養士・管理栄養士の世界」 学建書院								
授業時間外での学習 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	基礎化学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・基本的な化学物質の性質を理解すること。 ・食品、栄養に関連した有機化合物の特徴を理解すること。								
授業の概要								
・板書を併用した講義形式で授業を実施する。 ・授業によっては、グループワークを行い、内容の発表を行う。								
授業計画								
回	内容							
1	1章 物質の成り立ちと構成元素①							
2	1章 物質の成り立ちと構成元素②							
3	2章 原子・分子・イオンの重さ							
4	3章 食品の状態とその変化①							
5	3章 食品の状態とその変化②							
6	4章 食品とエネルギー							
7	5章 食品内で起こる変化 ～科学反応と科学反応式①							
8	5章 食品内で起こる変化 ～科学反応と科学反応式②							
9	6章 食品中の濃度を考える							
10	7章 食品中の有機化合物とその働き							
11	8章 食品中の無機化合物とその働き							
12	1・2章 復習							
13	3・4・5章 復習							
14	6・7・8章 復習							
15	まとめ							
テキスト								
松井徳光 他 著「わかる化学 知っておきたい食とくらしの基礎知識」 化学同人								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	情報処理		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標 ・栄養士として必要な「統計」に関する基礎知識を理解し、更に実際にパーソナルコンピュータを操作して、基本ソフト(ワープロ機能、表計算機能、パワーポイント機能)について学ぶ。								
授業の概要 ・板書を併用した講義形式で授業を実施する。 ・授業によっては、実際にパソコンを使用し、操作し、統計に関する計算等を行う。								
授業計画								
回	内容							
1	仮平均で平均値を求める							
2	仮平均で分散を求める①(標準偏差)							
3	仮平均で分散を求める②(標準偏差)							
4	正規分布表の使い方①							
5	正規分布表の使い方②							
6	正規分布表の使い方③							
7	正規分布①							
8	正規分布②							
9	標本と正規分布①							
10	標本と正規分布②							
11	推定①							
12	推定②							
13	演習							
14	演習							
15	まとめ							
テキスト 鈴木良雄 他 著 「基礎統計学」 講談社サイエンティフィック								
授業時間外での学習 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次	回数	30 回	単位	2
科目名	保健体育		授業の方法	講義	実技	実務経験の有る教員による科目	
授業の到達目標							
・栄養士としての基礎体力を育成する。							
・就職後の健康維持のため、正しいトレーニング法を学び、習慣づける。							
授業の概要							
・グラウンド、体育館、フィットネスルームを用い、栄養士に必要な体力養成を実施する。							
・講師の指導の下、ランニングと自重トレーニングを中心とし、ボールなどを用いたレクリエーションも交えて、無理なく体力の育成をする。							
授業計画							
回	1年前期 内容						
1	オリエンテーション・グループ分け ストレッチ・バレーボール						
2	バレーボール						
3	バレーボール						
4	バレーボール						
5	体力測定						
6	体力測定						
7	ウォーキング ドッチボール						
8	ウォーキング ドッチボール						
9	バスケットボール バトミントン						
10	バスケットボール バトミントン						
11	バスケットボール バトミントン						
12	保健体育講義						
13	保健体育講義						
14	保健体育講義						
15	体育祭練習						
16	バスケットボール						
17	バスケットボール						
18	キックベース						
19	ソフトボール						
20	ソフトボール						
21	バレーボール						
22	バレーボール						
23	保健体育講義						
24	保健体育講義						
25	バレーボール(試合形式)						
26	バレーボール(試合形式)						
27	バレーボール(試合形式)						
28	バレーボール(試合形式)						
29	ソフトボール大会(試合形式)						
30	ソフトボール大会(試合形式)						
テキスト							
なし							
学生に対する評価							
・出席状況、受講態度を総合的に判断して、100点満点で採点する。							
備考							

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	2
科目名	英語		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・社会人として身に着けておくとい英語の基本を学ぶ。								
授業の概要								
・授業の中で講師と会話したり、あるいは映画(映像)を鑑賞することにより、基本的な単語や常用句を学ぶ。								
授業計画								
回	内容							
1	Unit 1 be動詞 自己紹介をする							
2	Unit 2 一般動詞(一般) 日常生活を述べる							
3	Unit 2・3 一般動詞(一般)(過去) 日常生活を述べる							
4	Unit 3 一般動詞(過去) 旅先での英会話							
5	Unit 4 進行形 旅先での英会話							
6	Unit 4 進行形 旅先での英会話							
7	Unit 5 未来形 旅先での英会話							
8	Unit 5 未来形 旅先での英会話							
9	Unit 6 助動詞 料理で使う英語							
10	Unit 6 助動詞 料理で使う英語							
11	Unit 1 助動詞 道案内をする							
12	Unit 1 助動詞 道案内をする							
13	Unit 16 完了形 自己紹介をする							
14	Unit 16 完了形 自己紹介をする							
15	総復習							
テキスト								
Peter Vincent 他 著「Speaking of Nutrition」南雲堂								
授業時間外での学習								
・習得した知識や常用句の復習を行い、社会人として身に着けておくとい英語力の向上に努めること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果及び授業態度などを加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	公衆衛生学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・栄養士として、食品衛生に携わる上で必要な、公衆衛生に関する知識を習得する ・栄養士関連法規について、その意義を正しく理解する ・栄養士の社会的義務を正しく理解し、公衆衛生の一端を担う資質を身に着ける。								
授業の概要								
・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	社会と健康 健康の定義(健康とは) 公衆衛生(概念・活動方法)							
2	環境と健康 人間と環境について・汚染問題 人間をとりまく環境衛生と取り組み							
3	健康・疾病・行動に関わる統計資料 ①保健統計とは							
4	②我国の人口の現状 人口静態・動態統計・傷病統計							
5	生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 我国のライフスタイルは							
6	健康日本21 国民健康栄養調査							
7	健康状態、疾病の測定と評価 疫学指標・疫学の定義							
8	健康状態、疾病の発生状況を観察する方法							
9	主要疾患の疫学と予防対策 疫学方法							
10	生活習慣病及び感染症等の現状を把握し、どのように予防するか							
11	保健・医療・福祉の制度 日本の社会保障について・概要と歴史①							
12	保健・医療・福祉の制度 日本の社会保障について・概要と歴史②							
13	医療制度・福祉・地域保健・母子保健							
14	成人保健・高齢者保険介護・学校保健・産業保健 ①							
15	成人保健・高齢者保険介護・学校保健・産業保健 ②							
テキスト								
武山英磨 他 著「サクセス管理栄養士・栄養士養成講座～公衆衛生学・健康管理概論」 第一出版								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	2
科目名	社会福祉論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・栄養士として、社会福祉の基本的な考え方を理解する。 ・社会保障、社会福祉制度と社会生活との関連を理解する。								
授業の概要								
・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	社会福祉の意味 日本の福祉のあゆみ①							
2	日本の福祉のあゆみ②							
3	社会保障と社会福祉							
4	生活保護法と低所得者・生活困窮者福祉							
5	女性福祉・家庭福祉							
6	児童福祉① 発達保障							
7	児童福祉② 児童と貧困・虐待防止							
8	障害者福祉① 完全参加と平等							
9	障害者福祉② 差別解消							
10	高齢者福祉①							
11	高齢者福祉②							
12	高齢者福祉③							
13	ボランティア社会と新しい地域福祉							
14	食と福祉 栄養士にできること							
15	とりまとめ							
テキスト								
岩松珠美 他 著 「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」 (株)みらい								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	30 回	単位	4
科目名	解剖生理学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目		○ 医師として病院で5年以上勤務	
授業の到達目標								
・栄養と疾病に関わる各器官の基礎用語、働きについて理解する。								
授業の概要								
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	1年前期		内容					
1	総論 1 人体解剖の歴史							
2	2 解剖生理学的正常値と人体の名称							
3	3 器官系、恒常性、フィードバック機構							
4	4 細胞、組織、人体の組成							
5	各論 1 筋・骨格系の構造と機能①							
6	筋・骨格系の構造と機能②							
7	2 呼吸器系の構造と機能①							
8	呼吸器系の構造と機能②							
9	3 血液・造血器の構造と機能①							
10	血液・造血器の構造と機能②							
11	4 免疫系の構造と機能							
12	5 循環器系の構造と機能①							
13	循環器系の構造と機能②							
14	循環器系の構造と機能③							
15	まとめ／豆テスト							
16	消化器系の構造と機能①							
17	消化器系の構造と機能②							
18	消化器系の構造と機能③							
19	消化器系の構造と機能④							
20	消化器系の構造と機能⑤							
21	消化器系の構造と機能⑥							
22	消化器系の構造と機能⑦							
23	泌尿器系の構造と機能							
24	生殖器系の構造と機能							
25	内分泌系の構造と機能							
26	神経系の構造と機能①							
27	神経系の構造と機能②							
28	感覚器系の構造と機能							
29	感覚器系の構造と機能②							
30	とりまとめ／豆テスト							
テキスト								
荒木英爾 他 著 「Nブックス 人体の構造と機能 解剖生理学」 建帛社								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	1
科目名	解剖生理学実習		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・解剖生理学の講義で学んだヒトの身体機能についての知識を更に深める。								
授業の概要								
・授業内容により、自分が被験者となり実習を行う。								
・通常の講義や実習以外に、模型や映像なども活用した授業を行う。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション 実習の目的・レポートについて							
2	身体各部の計測 1 巻尺、紐、計算機を使って計測してみる。							
3	身体各部の計測 2 巻尺、紐、計算機を使って計測してみる。							
4	五感について 味覚以外の感覚							
5	味覚について 官能テスト							
6	骨と筋肉について(ビデオ利用)							
7	血圧・脈拍の計測 1 血圧計の使用方法 脈拍の正確な測定法							
8	血圧・脈拍の計測 2 血圧の起立性反射 運動後の脈拍							
9	内臓機能について(ビデオ利用～肝臓の役割、再生について)							
10	皮膚感覚についての実験(1)							
11	皮膚感覚についての実験(2)							
12	神経機能・反射機能に関する実験(1)							
13	神経機能・反射機能に関する実験(2)							
14	まとめ							
15	まとめ／試験							
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・実験結果及び考察等をレポートにまとめ、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験の結果及びレポートの評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次	回数	15 回	単位	2
科目名	運動生理学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目		
授業の到達目標 ・運動、日常生活活動などについて生体の生理的变化や適応現象のメカニズムを学ぶ。							
授業の概要 ・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。							
授業計画							
回	内容						
1	健康の概念とQOLとADL 運動効果と運動不足の悪影響						
2	運動不足病について QOLとADL低下の主要原因ロコモティブシンドローム						
3	運動・トレーニングの身体応答						
4	運動・トレーニングによる生体内の代謝・変化 ATP-CP系から有酸素への課程						
5	三大栄養素とエネルギー産生の関わり						
6	トレーニングの基本的な考え方 運動処方とは						
7	運動処方の作り方 個人プログラムの構成						
8	トレーニングと食生活 高齢者の運動と食事						
9	トレーニングの種類と実際						
10	高血圧糖尿病患者の運動と栄養 有効性と安全性(禁忌について)						
11	その他の疾患患者の運動と栄養 有効性と安全性(禁忌について)						
12	アスリートの為の栄養基本的知識 蛋白質・脂質・糖質						
13	アスリートの為の栄養基本的知識 ビタミン・ミネラル・水分						
14	エクササイズガイドについて メッツによる運動量計算						
15	まとめ						
テキスト 高松薫 他 著 「Nブックス 運動生理・栄養学」 建帛社							
授業時間外での学習 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
学生に対する評価 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							
備考							

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	30 回	単位	2
科目名	生化学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・栄養成分が生体内で消化、吸収、代謝される仕組みについて理解する。								
・基礎的な用語について理解する。								
授業の概要								
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	たん白質の構造と機能Ⅰ							
2	たん白質の構造と機能Ⅱ							
3	ホルモン定義・構造・機能Ⅰ							
4	ホルモン定義・構造・機能Ⅱ							
5	ホルモン定義・構造・機能Ⅲ							
6	ホルモン定義・構造・機能Ⅳ							
7	免疫 サイトカイン 機能・疾患							
8	代謝定義							
9	糖質代謝Ⅰ 解糖系1							
10	糖質代謝Ⅱ 解糖系2							
11	糖質代謝Ⅲ TCAサイクル							
12	糖質代謝Ⅳ 糖新生							
13	脂質代謝Ⅰ							
14	脂質代謝Ⅱ							
15	まとめ							
16	ビタミンⅣ 水溶性ビタミン1							
17	ビタミンⅤ 水溶性ビタミン1							
18	復習・演習問題							
19	水と電解質							
20	無機質Ⅰ							
21	無機質Ⅱ							
22	無機質Ⅲ							
23	核酸Ⅰ DNAとRNA							
24	核酸Ⅱ 塩基の機能・種類・代謝							
25	核酸Ⅲ 高尿酸血症							
26	核酸Ⅳ							
27	人体のエネルギーⅠ ATP							
28	人体のエネルギーⅡ							
29	人体のエネルギーⅢ							
30	とりまとめ・演習問題							
テキスト								
遠藤克己 著「栄養の生化学1－2－3」 南江堂								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	24 回	単位	3
科目名	食品学総論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・食品に含まれる主な機能成分について、基本的な知識を学ぶ。 ・食品成分の加工や調理による変化を化学的かつ具体的に理解する。								
授業の概要								
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
1	食品成分表							
2	水分活性							
3	糖質 単糖類							
4	多糖類							
5	でんぷんの糊化・老化 〃 分解・食物繊維							
6	タンパク質 定義・アミノ酸							
7	タンパク質の種類							
8	タンパク質の変化・栄養測定							
9	脂質 定義・脂肪酸							
10	脂質の種類・変化・化学的特性							
11	ビタミン 定義・脂溶性							
12	ビタミン 定義・水溶性							
13	ミネラル類 定義と各論 ①							
14	ミネラル類 定義と各論 ②							
15	ミネラル(主要ミネラル)							
16	ミネラル(微量ミネラル)①							
17	ミネラル(微量ミネラル)②							
18	食品の色素成分 1)～3)							
19	食品の色素成分 4)～7)							
20	食品の香気成分 1)～3)							
21	食品の香気成分 4) 5)							
22	食品の呈味成分 1)～3)							
23	食品の呈味成分 4)～10)							
24	とりまとめ／復習豆テスト							
テキスト								
種村安子 他 著「イラスト食品学総論」東京数学社								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	1
科目名	食品学各論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標 ・個別の食品の種類や性状・成分、利用状況などを食品群別に学び、理解する。								
授業の概要 ・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	食生活と食品学各論 穀類①							
2	穀類② いも類①							
3	いも類②							
4	豆類 種実類							
5	野菜類①							
6	野菜類② 果実類							
7	きのこ類 藻類							
8	食肉①							
9	食肉② 牛乳							
10	卵類 魚介類①							
11	魚介類②							
12	油脂食品 甘味料							
13	塩味料 調味料 香辛料 嗜好飲料							
14	微生物利用食品 調理加工食品							
15	とりまとめ							
テキスト 沢野勉 著 「標準食品学各論」 医歯薬出版株式会社								
授業時間外での学習 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	1
科目名	食品学実験		授業の方法	実験	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・食品に含まれる成分を理解し、その化学的および物理的变化について理解する。 ・化学実験の際に使用する溶液などの濃度計算が出来る。 ・食品学実験に使用する実験器具の基本操作ができる。								
授業の概要								
・講義、実験操作説明の後、グループに分かれて実験を行う。終了後はレポートを作成し、提出する。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション 器具の取り扱い方							
2	塩分測定							
3	有機酸定量							
4	色素(アントシアニン、カロテン、肉色素 他)							
5	しょうゆ中のNaCl定量							
6	糖質の定性							
7	清涼飲料水中の糖質の定量							
8	たんぱく質の定性							
9	ビタミンC定量							
10	Ca測定							
11	牛乳からのカゼイン・脂肪分離							
12	油脂・ヨウ素価							
13	ビタミンA・B1定量							
14	乳化について							
15	とりまとめ							
テキスト								
本校編集によるテキストを使用。								
授業時間外での学習								
・実験結果及び考察等をレポートにまとめ、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果及びレポートの評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	1
科目名	食品加工学実習		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・食品素材の特徴を学び、保存・貯蔵のための原理と加工の手法を学ぶ。 ・更に、加工品を使った料理への応用を学ぶ。								
授業の概要								
・講師による示範を行った後、各班に分かれて実習を行う。完成した加工品は試食する。								
授業計画								
回	内容							
1	食品加工の目的 レポートの記入の仕方について マーマレード 甘夏のピール カッテージチーズ							
2	味噌(日本の調味料・発酵食品について)							
3	いちごジャム(ジャム・マーマレードについて) スコーン(小麦粉の加工品について)							
4	人参パン・ハムロール (小麦粉の種類について、パン作成時の材料とその働きについて)							
5	ソーセージ(ソーセージの材料・作り方・温度管理等) ベーグル(パンとベーグルの作成方法の違い、パンの種類)							
6	豆腐(豆製品とその加工法について) おからブレッド							
7	らっきょう下漬け 米粉のロールケーキ(日本と外国の漬物の違いについて)							
8	らっきょう本漬け 梅干し下漬け							
9	ピクルス 梅干し本漬け しそジュース おからクッキー うの花							
10	こんにゃく(こんにゃく芋・粉・製造のポイントについて)							
11	味噌のつくり方①							
12	味噌のつくり方②							
13	トマトピューレ(トマトの加工品について) うどん(小麦粉で作る麺と種類について)							
14	トマトケチャップ・ピザソース(トマトソースを利用して作る加工品) ピザパイ(ビニール袋を利用して作るパン生地作り方)							
15	理論まとめ							
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・実習後に加工の原理や考察などのレポートを記入、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果、レポート、及び実習態度などを加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次	回数	15 回	単位	2
科目名	食品衛生学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目		
授業の到達目標							
・栄養士として必要な食品衛生管理に関する基礎知識を理解する。 ・特に、食中毒についての知識を深め、また予防についての実際的なポイントを理解する。							
授業の概要							
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。							
授業計画							
回	内容						
1	オリエンテーション(食品衛生学とは)／トピックス／食品衛生に関する仕事と資格について 食品衛生法とは						
2	食中毒概論(食中毒の種類／微生物とは)／昨年度の食中毒速報 微生物繁殖の条件について						
3	食中毒各論 (1)細菌性 ①サルモネラ ②腸炎ビブリオ						
4	食中毒各論 (1)細菌性 ③カンピロバクター ④ブドウ球菌 ⑤ボツリヌス						
5	食中毒各論 (1)細菌性 ⑥ウェルシュ菌 ⑦O-157 ⑧その他						
6	食中毒各論 (2)ウィルス性 ①ノロウィルス ②その他 食中毒各論 (3)自然毒 ①動物性						
7	食中毒各論 (3)自然毒 ②植物性 食中毒各論 (4)化学性毒						
8	人畜共通感染症 ～BSE						
9	衛生動物／寄生虫症						
10	食品添加物概論						
11	食品添加物各論						
12	残留農薬について						
13	遺伝子組み換え食品						
14	アレルギーについて／食品表示／放射線と食品について						
15	まとめ						
テキスト							
西島基弘他著「図解 食品衛生学」講談社							
授業時間外での学習							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
学生に対する評価							
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							
備考							

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	1
科目名	食品衛生学実験		授業の方法	実験	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・講義で習得した食品衛生学的知識を一層明確に認識する。								
授業の概要								
・講義、実験操作説明の後、グループに分かれて実験を行う。終了後はレポートを作成し、提出する。								
授業計画								
回	内容							
1	食器具類の検査							
2	米・小麦粉の鮮度判定							
3	食品添加物(保存料)							
4	食品添加物(着色料)							
5	微生物学実験							
6	微生物学実験							
7	牛乳の鮮度判定							
8	食品添加物(発色剤)							
9	食品添加物(漂白剤)							
10	食品添加物(人工甘味料、官能検査)							
11	油脂の鮮度判定							
12	水質検査①							
13	水質検査②							
14	合成洗剤の残留度判定							
15	まとめ							
テキスト								
本校編集によるテキストを使用。								
授業時間外での学習								
・実験結果及び考察等をレポートにまとめ、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験の結果及びレポートの評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	栄養学総論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・五大栄養素の機能と代謝について理解する。 ・摂取した栄養素の消化及び吸収について理解する。 ・栄養素の体内での相互作用について理解する。								
授業の概要								
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	人体の構成成分・栄養医学の歴史							
2	タンパク質とアミノ酸Ⅰ 構造と機能							
3	タンパク質とアミノ酸Ⅱ 消化と吸収							
4	タンパク質とアミノ酸Ⅲ 免疫・低栄養							
5	糖質Ⅰ 種類・構造と機能							
6	糖質Ⅱ 消化と吸収							
7	糖質Ⅲ 吸収後の行方・代謝							
8	脂質Ⅰ 種類・構造と機能①							
9	脂質Ⅱ 種類・構造と機能②							
10	脂質Ⅲ 消化・吸収・代謝(基礎)							
11	脂質Ⅳ リポタンパク質・種類・機能							
12	ビタミンⅠ 定義・機能							
13	ビタミンⅡ 脂溶性ビタミン①							
14	ビタミンⅢ 脂溶性ビタミン②							
15	まとめ							
テキスト								
林淳三 編著 「Nブックス 栄養学総論」 建帛社								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	栄養学各論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・栄養状態に応じた栄養管理、手段について理解する。 ・栄養の評価方法や栄養ケアについて理解する。 ・ライフステージごとの栄養マネジメントを理解する。								
授業の概要								
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	栄養素必要量の算定 科学的根拠と算定							
2	栄養素必要量の算定(その2) 科学的根拠と算定							
3	母性栄養 成人女性、妊娠期、授乳期の特徴と栄養							
4	乳児期 特徴と栄養							
5	乳児期 特徴と栄養							
6	学童期 特徴と栄養							
7	思春期 特徴と栄養							
8	成人期・更年期 特徴と栄養							
9	高齢期 特徴と栄養							
10	高齢期(その2) 特徴と栄養							
11	生体リズムと栄養 生体リズム 内分泌・代謝リズム							
12	運動・スポーツと栄養							
13	ストレス応答と栄養							
14	環境と栄養							
15	まとめ							
テキスト								
「標準食品学各論」 医歯薬出版株式会社								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	1
科目名	栄養学実習		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・ライフステージごとの栄養・食事の特徴を理解し、実際に調理する。								
授業の概要								
・講師による示範を行った後、各班に分かれて実習を行う。								
授業計画								
回	内容							
1	青年期の栄養 健康と食生活・バランスのとれた食事							
2	成人期の栄養① 生活習慣病予防の為の栄養と食事(脂質異常症予防)							
3	成人期の栄養② 生活習慣病予防の為の栄養と食事(高血圧予防)							
4	成人期の栄養③ 生活習慣病予防の為の栄養と食事(糖尿病予防)							
5	妊娠期の栄養 妊産婦の為の栄養と食事							
6	乳児期の栄養 授乳と離乳食の進め方							
7	幼児期の栄養① 保育所給食の実際							
8	幼児期の栄養② 幼児の間食・簡単おやつ							
9	幼児期の栄養③ 幼児期の食物アレルギー							
10	幼児期の栄養④ 手作りを楽しむ							
11	学童期の栄養 成長の為の十分な栄養							
12	高齢期の栄養①							
13	高齢期の栄養②							
14	高齢期の栄養③							
15	まとめ							
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・実習後に料理の出来や段取りなどについて各班でレポートを記入、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果及び実習態度などを加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	30 回	単位	4
科目名	臨床栄養学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目		○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務	
授業の到達目標								
・疾患の成り立ちを理解する。 ・各疾患についての栄養療法のポイント、具体的な食事療法の方法を理解する。								
授業の概要								
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション 臨床栄養学とは							
2	栄養アセスメント							
3	栄養補給法							
4	消化管疾患① 胃疾患							
5	消化管疾患② 腸疾患							
6	消化管疾患③ その他							
7	肝疾患							
8	胆・膵疾患							
9	呼吸器疾患							
10	血液疾患							
11	内分泌疾患①							
12	内分泌疾患②							
13	免疫とアレルギー疾患							
14	飲食物と薬物の相互作用							
15	とりまとめ							
16	代謝性疾患① 肥満							
17	代謝性疾患② 糖尿病							
18	代謝性疾患③ 脂質異常症							
19	代謝性疾患④ 高尿酸血症 先天性代謝異常							
20	循環器疾患① 心疾患							
21	循環器疾患② 高血圧 動脈硬化							
22	腎臓疾患① 糖尿病性腎症							
23	腎臓疾患② その他の腎症							
24	腎臓疾患③ 透析療法 CKD							
25	骨・歯科疾患							
26	小児および婦人科疾患							
27	感染症							
28	臨床検査①							
29	臨床検査②							
30	まとめ							
テキスト								
田中明 他 著 「Nブックス 臨床栄養学」 建帛社								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	1
科目名	臨床栄養学実習		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目		○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務	
授業の到達目標								
・臨床栄養学で学んだ知識をもとに、病態に応じた献立作成に基づき実習を行う。								
授業の概要								
・講師による示範を行った後、各班に分かれて実習を行う。								
授業計画								
回	内容							
1	臨床栄養学総論・基礎							
2	一般治療食							
3	ナトリウムコントロール食							
4	エネルギーコントロール食①							
5	エネルギーコントロール食②							
6	エネルギーコントロール食③							
7	蛋白コントロール食①							
8	蛋白コントロール食②							
9	脂質コントロール食①							
10	脂質コントロール食②							
11	脂質コントロール食③							
12	易消化食							
13	付加食(骨粗しょう症)							
14	付加食(貧血)							
15	まとめ							
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・実習後に料理の出来や段取りなどについて各班でレポートを記入、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験の結果及び実習態度などを加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	30 回	単位	4	60時間
科目名	栄養指導論		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目				
授業の到達目標									
・国民栄養の現状、問題点を理解する。 ・集団および個別指導の計画、評価の方法を理解する。 ・栄養アセスメントを理解する。									
授業の概要									
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。									
授業計画									
回	内容								
1	食事バランスガイドと食生活指針								
2	行動科学の理論とモデルⅠ								
3	行動科学の理論とモデルⅡ								
4	集団の行動変容に関する理論の応用								
5	栄養カウンセリングとコーチング								
6	栄養教育の評価								
7	食事摂取基準の活用理論								
8	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 1 妊娠・授乳期（授乳の支援）								
9	2 乳・幼児期（アレルギー性疾患）								
10	3 学童期（小児肥満）								
11	4 思春期（中枢性摂食障害）								
12	5 成人期（生活習慣病）								
13	6 高齢期・障害者（咀嚼・嚥下障害）								
14	栄養教育の国際的動向								
15	まとめ								
16	栄養教育の定義、目標、食育								
17	栄養教育の法的根拠、実施者の役割								
18	栄養指導・教育の歴史								
19	栄養教育のためのアセスメント・情報収集								
20	栄養教育マネジメントⅠ 目標設定 計画 教材 媒体								
21	栄養教育マネジメントⅡ 教育方法 学習形態								
22	食環境作り、組織作り、地域作りへの展開								
23	食事バランスガイドと食生活指針								
24	行動科学の理論とモデルⅠ								
25	行動科学の理論とモデルⅡ								
26	集団の行動変容に関する理論の応用								
27	行動変容技法と概念								
28	栄養カウンセリングとコーチング								
29	栄養教育の評価								
30	まとめ								
テキスト									
古畑公 著 「エスカベーション 栄養指導論」 同文書院									
授業時間外での学習									
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。									
学生に対する評価									
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。									
備考									

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	1	45時間
科目名	栄養指導実習Ⅰ		授業の方法	演習	実務経験の有る教員による科目		○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務		
授業の到達目標 ・栄養教育・栄養指導の意義および基礎を理解する。 ・栄養教育・栄養指導の具体的なテクニックを学び実践できる。									
授業の概要 ・講義および演習を主とする。授業によってはグループワークを行い、また発表を行う。 ・課題については、期限までに必ず提出をする。提出をしたものについては個別の指導を行う。									
授業計画									
回	内容								
1	オリエンテーション ”自分の食生活を振り返る” 食生活チェック								
2	「私の食生活」スピーチ、評価 栄養教育の基礎①食事摂取基準算定								
3	栄養教育の基礎②食事摂取基準算定								
4	栄養教育の基礎③食事摂取基準算定								
5	運動基準エクササイズガイド 基本的考え方と実践								
6	幼児向け栄養指導① 食育基本法 KFD 指導案作成								
7	幼児向け栄養指導② 媒体作成(給食便り、紙芝居)								
8	幼児向け栄養指導③ 評価 離乳食支援ガイドについて								
9	幼児向け栄養指導④ 評価 離乳食支援ガイドについて								
10	高齢者向け栄養指導① 栄養ケアマネジメントについて								
11	高齢者向け栄養指導② 指導案作成 グループワーク								
12	高齢者向け栄養指導③ 媒体作成 発表練習								
13	高齢者向け栄養指導④ 発表 評価								
14	高齢者向け栄養指導⑤ 発表 評価								
15	まとめ								
テキスト 城田知子 他 著 「演習栄養教育」 医歯薬出版									
授業時間外での学習 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。									
学生に対する評価 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果及び課題の評価を加えて成績評価を行う。									
備考									

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	2	30時間
科目名	公衆栄養学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目		○食品衛生監視員、管理栄養士として保健所で5年以上勤務		
授業の到達目標									
・公衆栄養学の概念を理解し、食生活、運動、休養などの指針を理解する。 ・栄養士に関連する法規(健康増進法、食育基本法、地域保健法)などを学ぶ。									
授業の概要									
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。									
授業計画									
回	内容								
1	公衆栄養の概念 ー意義と目的 公衆栄養活動 ー歴史とどのような活動があるか								
2	日本の健康・栄養問題の現状と課題 社会環境と健康、栄養問題								
3	国民健康・栄養調査結果にみる食生活の変化・食環境の変化等								
4	栄養対策 我国の公衆栄養活動								
5	国の健康増進基本方針と計画について 食育基本計画・健康日本21(第2次)・地方計画								
6	栄養疫学 ー栄養疫学とは何か 疫学をもとに、公衆栄養活動にどのようにいかされるか								
7	個人の食事摂取量の測定方法とその評価方法								
8	公衆栄養関連法規について ①栄養士法 ②健康増進法 ③地域保健法 他								
9	公衆栄養活動 公衆栄養マネジメント アセスメント・プログラムの目的と方法								
10	栄養アセスメントプログラム計画 実施・評価(Ⅰ)								
11	栄養アセスメントプログラム計画 実施・評価(Ⅱ)								
12	公衆栄養プログラムの展開 地域特性に対応したプログラム								
13	食環境づくりのためのプログラム 地域集団の特性別プログラム								
14	H30年度国民健・栄養調査結果について								
15	公衆栄養学総まとめ								
テキスト									
井上浩一 他 著「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									
授業時間外での学習									
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。									
学生に対する評価									
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。									
備考									

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2	30時間
科目名	給食管理		授業の方法	講義	演習	実務経験の有る教員による科目		○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務	
授業の到達目標									
・各特定給食施設における大量調理の特徴を理解する。 ・献立計画、発注などの一連の給食管理ができる。 ・各特定給食施設における衛生管理のポイントを理解する。									
授業の概要									
・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。									
授業計画									
回	内容								
1	オリエンテーション 特別給食施設の定義と目的 給食関係法規について								
2	給食運営における様々な管理								
3	食環境と給食のありかた								
4	衛生管理①								
5	衛生管理②								
6	衛生管理③								
7	事業所給食								
8	学校給食								
9	病院給食								
10	福祉施設給食 ①児童福祉施設 ②障がい者施設、救護施設								
11	福祉施設給食 ③高齢者・介護福祉施設								
12	学外実習対策①								
13	学外実習対策②								
14	給食管理まとめ ①								
15	給食管理まとめ ②								
テキスト									
逸見幾代 他 編著「Nブックス 給食の運営」 建帛社									
授業時間外での学習									
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。									
学生に対する評価									
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。									
備考									

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	16 回	単位	2
科目名	給食管理実習(校内)		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目		○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務	
授業の到達目標								
・大量調理の段取り、作業の流れと手順を理解し、実施できること。 ・衛生管理を身に着けること。 ・献立作成、栄養計算、集団への栄養指導ができること。								
授業の概要								
・複数のグループに分かれ、それぞれの計画により献立作成から栄養指導までの準備のうえ給食を提供する。								
授業計画								
回	1班	2班	3班					
1	オリエンテーション① 献立表・算定表・食品成分表の使用方法 栄養価算定の仕方	オリエンテーション① 献立表・算定表・食品成分表の使用方法 栄養価算定の仕方	オリエンテーション① 献立表・算定表・食品成分表の使用方法 栄養価算定の仕方					
2	オリエンテーション② レポートについて 献立作成から実施までの流れ	オリエンテーション② レポートについて 献立作成から実施までの流れ	オリエンテーション② レポートについて 献立作成から実施までの流れ					
3	一般職個人献立作成(1)	一般職個人献立作成(1)	一般職個人献立作成(1)					
4	一般職個人献立作成(2)	一般職個人献立作成(2)	個人献立栄養価算定(1)					
5	個人献立栄養価算定(1)	個人献立栄養価算定(1)	実施計画表作成					
6	個人献立栄養価算定(2)	実施計画表作成	献立決定・試作					
7	実施計画表作成	献立決定・試作	栄養指導練習					
8	献立決定・試作	栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成	現場調理実施・反省会					
9	栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成	現場調理実施・反省会	講義 検食、保存食について 全体を通しての反省事項等					
10	現場調理実施・反省会	個人献立栄養価算定(2)	一般職個人献立作成(2)					
11	講義 検食、保存食について 全体を通しての反省事項等	実施計画表作成	個人献立栄養価算定(2)					
12	実施計画表作成	献立決定・試作	実施計画表作成					
13	献立決定・試作	栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成	献立決定・試作					
14	栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成	現場調理実施・反省会	栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成					
15	現場調理実施・反省会	講義 検食、保存食について 全体を通しての反省事項等	作業工程についての確認 他 レポートについての注意点					
16	まとめ 反省事項その他	まとめ 反省事項その他	現場調理実施・反省会					
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・現場調理実施に際しては、実施献立の事前レポートおよび事後レポートの提出を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、現場調理およびレポートの評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	16 回	単位	2
科目名	給食管理実習(校内)		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目		○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務	
授業の到達目標								
・大量調理の段取り、作業の流れと手順を理解し、実施できること。								
・衛生管理を身に着けること。								
・献立作成、栄養計算、集団への栄養指導ができること。								
授業の概要								
・複数のグループに分かれ、それぞれの計画により献立作成から栄養指導までの準備のうえ給食を提供する。								
授業計画								
回	1班		2班		3班			
1	オリエンテーション① 献立表・算定表・食品成分表の使用方法 栄養価算定の仕方		オリエンテーション① 献立表・算定表・食品成分表の使用方法 栄養価算定の仕方		オリエンテーション① 献立表・算定表・食品成分表の使用方法 栄養価算定の仕方			
2	オリエンテーション② レポートについて 献立作成から実施までの流れ		オリエンテーション② レポートについて 献立作成から実施までの流れ		オリエンテーション② レポートについて 献立作成から実施までの流れ			
3	一般職個人献立作成(1)		一般職個人献立作成(1)		一般職個人献立作成(1)			
4	一般職個人献立作成(2)		一般職個人献立作成(2)		個人献立栄養価算定(1)			
5	個人献立栄養価算定(1)		個人献立栄養価算定(1)		実施計画表作成			
6	個人献立栄養価算定(2)		実施計画表作成		献立決定・試作			
7	実施計画表作成		献立決定・試作		栄養指導練習			
8	献立決定・試作		栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成		現場調理実施・反省会			
9	栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成		現場調理実施・反省会		講義 検食、保存食について 全体を通しての反省事項等			
10	現場調理実施・反省会		個人献立栄養価算定(2)		一般職個人献立作成(2)			
11	講義 検食、保存食について 全体を通しての反省事項等		実施計画表作成		個人献立栄養価算定(2)			
12	実施計画表作成		献立決定・試作		実施計画表作成			
13	献立決定・試作		栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成		献立決定・試作			
14	栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成		現場調理実施・反省会		栄養指導練習 メッセージカード作成 卓上媒体作成			
15	現場調理実施・反省会		講義 検食、保存食について 全体を通しての反省事項等		作業工程についての確認 他 レポートについての注意点			
16	まとめ 反省事項その他		まとめ 反省事項その他		現場調理実施・反省会			
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・現場調理実施に際しては、実施献立の事前レポートおよび事後レポートの提出を行うこと。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、現場調理およびレポートの評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	回	単位	2
科目名	給食管理実習(校外)		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・希望する特定給食施設(事業所・病院)での就労体験を通じて、実際の栄養士業務への理解を深める。 ・衛生管理や専門知識、技術はもとより、給食の現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。 ・実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。 ・実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。								
授業の概要								
・実習前に、複数回のオリエンテーションを行い、学外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は保育園、高齢者介護保険施設、企業の社員食堂、社会福祉施設及び病院などである。 ・校外実習先については、生徒の希望を最優先するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。 ・校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応(特にインターン向け学生保険の利用)など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。 ・実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。 ・校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。								
授業計画								
・第1回オリエンテーション(学外実習の概要説明、希望調査について) ・第2回オリエンテーション(事前学習について、事前挨拶について、他) ・第3回オリエンテーション(実習期間の過ごし方、事後について、実習報告会について) ・学外実習実施(1週間・40時間以上を1単位とする) ・学外実習報告会(テーマ別にグループで内容を取りまとめ、PPTおよび口頭で発表する)								
テキスト								
・校外実習ノート								
授業時間外での学習								
・教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。 ・報告会のテーマに沿って、収集した情報や資料を最終的にPPTにてまとめ、データで提出する。								
学生に対する評価								
・期間中に規定時間(1単位:40時間以上)の校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した評価票の提出をもって証明されることを前提とする。 ・事業所側指導者が押印した評価票において、「挨拶・言葉遣い・身だしなみが適切であったか」「節度・協調的態度であったか」「積極的に取り組んでいたか」「衛生管理について理解し実習できていたか」の4項目、および「総合評価」について「A・B・C・D」の4段階評価とともに、「特記事項」もしくは「統括意見や希望」欄において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。 ・実習指導者からの合理的な支持に従わないなどのサボタージュ行為や、守秘義務違反、その他、事業所側の職務規定、就業規則に関する著しい違反があった場合、校外実習を即時中止し、履修時間に加味せず、評価も実施しない。 ・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、上記評価項目に加え、提出された実習ノートを担当教員が採点したものを合算して、100点満点として教育実習のGPA等に準ずる数値化された成績評価に用いる。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	回	単位	2
科目名	給食管理実習(校外)		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・希望する特定給食施設(事業所・病院)での就労体験を通じて、実際の栄養士業務への理解を深める。 ・衛生管理や専門知識、技術はもとより、給食の現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。 ・実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。 ・実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。								
授業の概要								
・実習前に、複数回のオリエンテーションを行い、学外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は保育園、高齢者介護保険施設、企業の社員食堂、社会福祉施設及び病院などである。 ・校外実習先については、生徒の希望を最優先するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。 ・校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応(特にインターン向け学生保険の利用)など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。 ・実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。 ・校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。								
授業計画								
・第1回オリエンテーション(学外実習の概要説明、希望調査について) ・第2回オリエンテーション(事前学習について、事前挨拶について、他) ・第3回オリエンテーション(実習期間の過ごし方、事後について、実習報告会について) ・学外実習実施(1週間・40時間以上を1単位とする) ・学外実習報告会(テーマ別にグループで内容を取りまとめ、PPTおよび口頭で発表する)								
テキスト								
・校外実習ノート								
授業時間外での学習								
・教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。 ・報告会のテーマに沿って、収集した情報や資料を最終的にPPTにてまとめ、データで提出する。								
学生に対する評価								
・期間中に規定時間(1単位:40時間以上)の校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した評価票の提出をもって証明されることを前提とする。 ・事業所側指導者が押印した評価票において、「挨拶・言葉遣い・身だしなみが適切であったか」「節度・協調的態度であったか」「積極的に取り組んでいたか」「衛生管理について理解し実習できていたか」の4項目、および「総合評価」について「A・B・C・D」の4段階評価とともに、「特記事項」もしくは「統括意見や希望」欄において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。 ・実習指導者からの合理的な支持に従わないなどのサボタージュ行為や、守秘義務違反、その他、事業所側の職務規定、就業規則に関する著しい違反があった場合、校外実習を即時中止し、履修時間に加味せず、評価も実施しない。 ・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、上記評価項目に加え、提出された実習ノートを担当教員が採点したものを合算して、100点満点として教育実習のGPA等に準ずる数値化された成績評価に用いる。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	2
科目名	調理学		授業の方法	講義	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標 ・調理操作による食品成分の変化を理解する。 ・大量調理を効率的に行うためのポイントを学ぶ。								
授業の概要 ・主として映像、画像と板書を併用した講義形式で、授業を実施する。								
授業計画								
回	内容							
1	調理学の概念・味覚について							
2	味の相互作用							
3	調理操作							
4	調理環境							
5	米・小麦粉							
6	芋・でんぷん・豆							
7	野菜・果実・きのこ・藻類							
8	肉・魚							
9	卵・乳							
10	調味料							
11	ゲル化剤							
12	油脂							
13	水・嗜好飲料							
14	摂食機能に対応した調理							
15	まとめ							
テキスト なし								
授業時間外での学習 ・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
学生に対する評価 ・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	30 回	単位	2
科目名	調理学実習 I		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・基本的な日本料理、西洋料理、中国料理、製菓、行事食、郷土料理などについて、調理技術の習得ができる。								
・それぞれの料理について、使用される食品の特徴、旬などを理解する。								
・それぞれの料理についての盛り付け方や献立の構成方法について学ぶ。								
授業の概要								
・講師による示範を行った後、各班に分かれて実習を行う。完成した料理は講師が評価を行う。								
・事前の分配、事後の清掃までを授業の中で行う。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション1 出汁の取り方							
2	1 ご飯2 鶏肉と春野菜の煮物3 若竹汁							
3	1 ハンバーグ2 ミモザサラダ3 ジュリエンヌスープ							
4	1 鶏飯2 新じゃがのそぼろ煮3 大根と人参の胡麻和え							
5	1 サーモンのムニエル2 人参のポタージュ3 海藻サラダ							
6	1 筑前煮2 卵豆腐の清まし汁3 白和え							
7	1 涼拌三絲2 菠菜蛋花湯3 木耳肉							
8	1 混ぜご飯2 味噌汁3 青菜ともやしの和え物 4 白身魚の大和蒸し							
9	1 チキンソテー2 コーンポタージュ3 サラダ・セルピコン							
10	1 鯖の味噌煮2 胡瓜と鶏肉の和え物3 巣籠り卵のすまし汁							
11	1 油淋鶏塊2 冷拌魷魚3 蕃茹清湯							
12	1 オニオンスープ2 豚肉のソテー シャスールソース3 フレッシュトマトとバジルのサラダ							
13	1 ジェノワーズロールケーキ2 ゼリー3種							
14	1 冷麺2 炒搾菜肉絲							
15	理論まとめ							
16	1 パンナコッタ2 オレンジパウンド							
17	1 しめじご飯2 ほうれん草胡麻和え3 魚の幽庵焼き							
18	1 鯖の味噌煮2 胡瓜と鶏肉の和え物3 巣籠り卵のすまし汁							
19	1 酢甜炸魚片 2 京肉焼売3 大平円丸 4 マーラーカオ							
20	1 ポークロール2 チャウダー3 ベジタブルサラダ							
21	お節料理黒豆・数の子・田作り・伊達巻・脛・りんご羹							
22	手軽に出来るクリスマス料理ローストチキン・ポーチドエッグサラダ							
23	デコレーションケーキ							
24	1 燻魚辛白菜2 白菜湯3 豆沙麻玉							
25	1 鶏と茸のトマト風味2 南瓜のポタージュ3 ニース風サラダ							
26	1 寄せ鍋2 揚げ芋とささ身の羹和え3 雑炊							
27	1 マカロニグラタン2 森林風サラダ3 プリン							
28	1 鳳梨力筒肉2 青梗湯3 マンゴプリン							
29	1 寿司について2 ちらし寿司3 新若布のすまし汁							
30	理論まとめ							
テキスト								
本校編集によるテキストを使用。								
授業時間外での学習								
・実習後に料理の出来や段取りなどについて各班でレポートを記入、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験の結果及び実習態度などを加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次		回数	15 回	単位	1
科目名	調理学実験		授業の方法	実験	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・調理学で学んだ理論を実験で確認し、ポイントを理解する。 ・食品に含まれる成分が調理操作によってどのように化学的および物理的変化をするかについて理解する。								
授業の概要								
・講義、実験操作説明の後、グループに分かれて実験を行う。終了後はレポートを作成し、提出する。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション 官能検査							
2	味の相互作用 だしの取り方							
3	食品重量と廃棄率 乾物の膨潤量							
4	米の調理性に関する実験							
5	小麦粉の種類とグルテン、膨張に関する実験							
6	芋の調理性に関する実験							
7	野菜・果実の調理法による食味・色の変化 ハンバーグの原料配合と役割							
8	卵の鮮度判定、熱凝固性について							
9	卵白の起泡性(添加物の影響)							
10	塩の浸透実験(野菜の水分溶出、ジャガイモの煮物)							
11	砂糖の溶解度と加熱変化							
12	ゲル食品(寒天・ゼラチン・カラギーナン)に関する実験							
13	油脂の違いによる味、食感の違い							
14	水の硬度による違い 緑茶、紅茶の入れ方と抽出条件							
15	まとめ							
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・実験結果及び考察等をレポートにまとめ、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果及びレポートの評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	1
科目名	栄養指導実習Ⅱ		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・栄養教育・栄養指導の意義および基礎を理解する。 ・栄養教育・栄養指導のテクニックを学び実践できる。								
授業の概要								
・講義および演習を主とする。授業によってはグループワークを行い、また発表を行う。 ・課題については、期限までに必ず提出をする。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション 栄養教育論 行動変容段階モデル活用							
2	メタボリックシンドロームにおける栄養指導①(特定保健指導)							
3	メタボリックシンドロームにおける栄養指導②(食事バランスガイド)							
4	集団を対象にした栄養指導① ～メタボ対策～ 指導案作成							
5	集団を対象にした栄養指導② ～メタボ対策～ 媒体作成・発表練習							
6	集団を対象にした栄養指導③ ～メタボ対策～ 発表・評価							
7	個人を対象にした栄養指導① カウンセリング法							
8	個人を対象にした栄養指導② カルテの見方 報告書記入方法							
9	個人を対象にした栄養指導③ 栄養指導実践 報告書作成 評価							
10	個人を対象にした栄養指導④ 栄養指導実践 報告書作成 評価							
11	栄養指導の効果的なスキルアップ法①							
12	栄養指導の効果的なスキルアップ法②							
13	行動科学と栄養教育に取り入れるスキルアップ法①							
14	行動科学と栄養教育に取り入れるスキルアップ法②							
15	まとめ							
テキスト								
城田知子 他 著「演習栄養教育」医歯薬出版								
授業時間外での学習								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。また、課題については締め切りを守り提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果及び課題の評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	15 回	単位	1
科目名	臨床栄養学演習		授業の方法	演習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・疾病(病態)に応じた献立作成、栄養価算定および献立の評価を行う。 ・病態に応じた献立作成、常食からの展開ができるようになること。								
授業の概要								
・講義および演習。 ・病態ごとに献立作成の課題を設ける。演習については複数の講師が個別に指導する。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション医療施設での食事療法の概要と実際							
2	病院における食品構成 ～一般食からの展開の仕方							
3	エネルギーコントロール食①食事計画の演習・献立作成							
4	エネルギーコントロール食②糖尿病と食品交換表							
5	たんぱく質コントロール食①概要と治療用特殊食品							
6	病例検討 まとめ							
7	たんぱく質コントロール②腎疾患							
8	肝炎の食事療法 肝硬変と肝性脳症の食事療法							
9	脂質コントロール食①概要と膵炎の食事療法							
10	脂質コントロール食②脂質異常症の食事療法							
11	易消化食①腸疾患							
12	易消化食②胃、十二指腸潰瘍							
13	電解質コントロール食 栄養素と貧血							
14	褥瘡・嚥下障害における栄養療法							
15	食物アレルギーの概要・まとめ							
テキスト								
・ 渡邊早苗 他 著「新しい臨床栄養管理」 医歯薬出版 ・「糖尿病食事療法のための食品交換表」 文光堂								
授業時間外での学習								
・病態に応じた献立作成を行い、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。 ・筆記試験の結果及び提出された課題(献立)の評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次・2年次		回数	45 回	単位	3
科目名	給食管理演習		授業の方法	演習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・献立作成、栄養価算定および献立の評価を行う。								
・特定給食施設ごとに適した献立が作れるようになること。								
授業の概要								
・講義および演習。								
・特定給食施設ごとに献立作成の課題を設ける。演習については複数の講師が個別に指導する。								
授業計画								
回	内容							
1	オリエンテーション 簡単な栄養価算定 四捨五入 可食量から使用量の求め方							
2	廃棄量(率) 集給レポートNO1. 2栄養価算定表の記入 過不足、充足率など							
3	集給レポート(前) NO1. 2 記入方法 PFC比求め方集給レポート(後) NO1. 2 記入方法 価格計算の仕方							
4	食品成分表について献立表の記入(一汁三菜・主食～汁物等)							
5	緑黄色野菜について(小テスト)調味料の計算 給油率 給水率良く使用する食品の重さについて(1日に使用する平均量、1切れなど)							
6	塩分濃度計算(調味料を計算してみよう)①							
7	塩分濃度計算(調味料を計算してみよう)②							
8	塩分濃度計算(調味料を計算してみよう)③							
9	献立 食品 概量(実物の献立・食品を利用して)①							
10	献立 食品 概量(実物の献立・食品を利用して)②							
11	献立表の記入の仕方(例を使用して)①							
12	献立表の記入の仕方(例を使用して)②							
13	献立表の記入の仕方(例を使用して)③							
14	栄養価算定①							
15	栄養価算定②							
16	栄養価算定③							
17	献立作成① (集給)							
18	献立見直し(チェックシートを使用して)							
19	献立作成② (集給)							
20	献立見直し(チェックシートを使用して)							
21	献立作成③ (集給)							
22	献立見直し(チェックシートを使用して)							
23	まとめ							

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次・2年次		回数	45 回	単位	3
科目名	給食管理演習		授業の方法	演習	実務経験の有る教員による科目			
24	患者年齢構成表・荷重平均栄養所要量①食品群別荷重平均栄養成分表							
25	患者年齢構成表・荷重平均栄養所要量②食品群別荷重平均栄養成分表							
26	食品構成①							
27	食品構成② 献立作成の予定、スケジュール							
28	食品構成③							
29	食品構成④							
30	献立作成のポイント 社員食堂について献立作成 オフィス給食の献立・秋の献立①							
31	栄養価算定①							
32	献立作成のポイント 保育所の献立について献立作成 おやつ3種類②							
33	栄養価算定②							
34	献立作成(昼食+おやつ)③							
35	栄養価算定③							
36	献立作成(老人福祉施設)1日分④							
37	栄養価算定(PC使用)④							
38	献立作成(老人福祉施設)1日分⑤							
39	栄養価算定(PC使用)⑤							
40	栄養価算定(PC使用)⑥							
41	栄養価算定(PC使用)⑦							
42	栄養価算定(PC使用)⑧							
43	栄養価算定(PC使用)⑨							
44	栄養価算定(PC使用)⑩							
45	まとめ							
テキスト								
赤羽正之 他 著「給食施設のための献立作成マニュアル」 医歯薬出版株式会社								
「新カラーチャート食品成分表(2020年度版)」 教育図書								
授業時間外での学習								
・特定給食施設に応じた献立作成を行い、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験の結果及び提出された課題(献立)の評価を加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	2年次		回数	30 回	単位	2
科目名	調理学実習Ⅱ		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・基本的な日本料理、西洋料理、中国料理、製菓、行事食、郷土料理などについて、調理技術の習得ができる。								
・それぞれの料理について、使用される食品の特徴、旬などを理解する。								
・それぞれの料理についての盛り付け方や献立の構成方法について学ぶ。								
授業の概要								
・講師による示範を行った後、各班に分かれて実習を行う。完成した料理は講師が評価を行う。								
・事前の分配、事後の清掃までを授業の中で行う。								
授業計画								
回	内容							
1	1 蟹粉蛋卷2 姜子三鮮3 秋葵鶏柳湯							
2	1 炊き合わせ5種2 筍の木の芽和え3 茶碗蒸し							
3	1 クラムチャウダー2 キャベツのサラダ3 鶏肉のトマト煮							
4	1 フレッシュトマトの冷製パスタ2 ウイーン風カツレツ3 人参サラダ オレンジドレッシング							
5	1 季節のフルーツのタルト2 ゼリー							
6	1 ミネストローネスープ2 サラードコンポーゼ3 鰯のラビゴットソース							
7	1 天ぷら2 赤だし3 稻荷又は巻き寿司							
8	1 クリームコロッケ2 白身魚のマリネ							
9	1 搾菜肉片湯2 乾焼海老3 胡瓜炒鶏丁							
10	1 鰯の有馬煮2 真丈と独活のすまし汁3 山芋の梅肉和え							
11	1 棒棒鶏麺2 西芹菜魷花							
12	1 海老のベーニエ2 野菜のミックスパタージュ3 スペイン風豆サラダ							
13	1 栗入り赤飯おこわ2 鮭の鯨焼き3 秋野菜の5種盛り							
14	理論まとめ							
15	実技試験							
16	1 蟹粉蛋卷2 姜子三鮮3 秋葵鶏柳湯							
17	1 炊き合わせ5種2 筍の木の芽和え3 茶碗蒸し							
18	1 クラムチャウダー2 キャベツのサラダ3 鶏肉のトマト煮							
19	1 フレッシュトマトの冷製パスタ2 ウイーン風カツレツ3 人参サラダ オレンジドレッシング							
20	1 季節のフルーツのタルト2 ゼリー							
21	1 ミネストローネスープ2 サラードコンポーゼ3 鰯のラビゴットソース							
22	1 天ぷら2 赤だし3 稻荷又は巻き寿司							
23	1 クリームコロッケ2 白身魚のマリネ							
24	1 搾菜肉片湯2 乾焼海老3 胡瓜炒鶏丁							
25	1 鰯の有馬煮2 真丈と独活のすまし汁3 山芋の梅肉和え							
26	1 棒棒鶏麺2 西芹菜魷花							
27	1 海老のベーニエ2 野菜のミックスパタージュ3 スペイン風豆サラダ							
28	1 栗入り赤飯おこわ2 鮭の鯨焼き3 秋野菜の5種盛り							
29	理論まとめ							
30	実技試験							
テキスト								
本校編集によるテキストを使用。								
授業時間外での学習								
・実習後に料理の出来や段取りなどについて各班でレポートを記入、提出すること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験の結果及び実習態度などを加えて成績評価を行う。								
備考								

平岡栄養士専門学校 栄養士科		開講時期	1年次・2年次		回数	30 回	単位	2
科目名	基礎調理学実習		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目			
授業の到達目標								
・大量調理に必要な基本的調理技術の習得ができること。								
授業の概要								
・講師による示範を行った後、各自にて実習を行う。実習中は講師が個別に指導を行う。								
授業計画								
回	内容							
1	包丁について 研ぎの基本							
2	和包丁の研ぎ方 和包丁の使い方							
3	洋包丁の研ぎ方 洋包丁の使い方							
4	玉葱のみじん切り 人参のジュリエンヌ							
5	和の基本の切り方 キャベツの千切り							
6	洋包丁の研ぎ方 玉葱のみじん切り							
7	キャベツの千切り 大根での基本切り							
8	玉葱のみじん切り マヨネーズ							
9	大根の薄切り・千切り キャベツの千切り							
10	フライパンならし さがきごぼう							
11	大根の桂むき							
12	実技試験課題練習							
13	実技試験課題練習							
14	実技試験課題練習							
15	実技試験							
16	1 包丁研ぎ 2 キャベツ引き切り							
17	1 魚の3枚卸し							
18	1 引き切り・そぎ切り(柳刃包丁)							
19	1 大根の桂むき							
20	1 キャベツの引き切り 2 薄焼き卵							
21	1 大根の桂むき 2 大根での基本切り							
22	1 キャベツ引き切り 2 フライパン振り							
23	1 大根の桂むき 2 ホワイトソース							
24	1 ホワイトソース 2 大根を使つての引き切り							
25	1 大根の桂むき 2 キャベツの引き切り							
26	実技試験課題練習							
27	実技試験課題練習							
28	実技試験課題練習							
29	実技試験課題練習							
30	実技試験							
テキスト								
なし								
授業時間外での学習								
・習得した調理技術の反復練習を行い、技術向上に努めること。								
学生に対する評価								
・前期、後期の2回、実技試験を実施する。								
・実技試験の結果及び実習態度などを加えて成績評価を行う。								
備考								