

|                                                                                                 |                      |      |       |    |                |      |                    |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|-------|----|----------------|------|--------------------|---|
| 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 |      | ○臨床心理士として病院で5年以上勤務 |   |
| 授業の到達目標<br>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<br>・板書を併用した講義形式で授業を実施する。<br>・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<br>なし                                                                                      |                      |      |       |    |                |      |                    |   |
| 授業時間外での学習<br>・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<br>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。<br>・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<br>・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<br>・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<br>／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<br>①日本人の食の歴史                           |      |       |    |                |    |   |
| 3                                                                                                              | 食生活と文化<br>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<br>日本人の食事摂取基準について |      |       |    |                |    |   |
| 5                                                                                                              | 日本の食糧事情<br>自給率と農業問題                           |      |       |    |                |    |   |
| 6                                                                                                              | 食品と味<br>味覚、味を感じる仕組みとは？                        |      |       |    |                |    |   |
| 7                                                                                                              | 演習<br>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<br>ライフステージごとの食育①乳幼児期                    |      |       |    |                |    |   |
| 11                                                                                                             | 食育の実践<br>ライフステージごとの食育②児童期                     |      |       |    |                |    |   |
| 12                                                                                                             | 食育の実践<br>ライフステージごとの食育③成人期                     |      |       |    |                |    |   |
| 13                                                                                                             | 食育の実践<br>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<br>食育法～歴史・背景・現状について                  |      |       |    |                |    |   |
| 15                                                                                                             | まとめ／復習                                        |      |       |    |                |    |   |
| テキスト<br>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<br>・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<br>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。<br>・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                                                                                                                               |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・基本的な化学物質の性質を理解すること。</li><li>・食品、栄養に関連した有機化合物の特徴を理解すること。</li></ul>                              |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| 授業の概要                                                                                                                                 |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・板書を併用した講義形式で授業を実施する。</li><li>・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。</li></ul>                           |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| 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                                                                                                                             |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。</li></ul>                                                                |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| 学生に対する評価                                                                                                                              |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。</li><li>・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。</li></ul> |                           |      |       |    |                |      |    |   |
| 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<br>・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<br>・板書を併用した講義形式で授業を実施する。<br>・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<br>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<br>・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<br>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。<br>・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<br>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<br>自己紹介をする            |      |       |    |                |      |    |   |
| 2                                                    | Unit 2 一般動詞(一般)<br>日常生活を述べる       |      |       |    |                |      |    |   |
| 3                                                    | Unit 2・3 一般動詞(一般)(過去)<br>日常生活を述べる |      |       |    |                |      |    |   |
| 4                                                    | Unit 3 一般動詞(過去)<br>旅先での英会話        |      |       |    |                |      |    |   |
| 5                                                    | Unit 4 進行形<br>旅先での英会話             |      |       |    |                |      |    |   |
| 6                                                    | Unit 4 進行形<br>旅先での英会話             |      |       |    |                |      |    |   |
| 7                                                    | Unit 5 未来形<br>旅先での英会話             |      |       |    |                |      |    |   |
| 8                                                    | Unit 5 未来形<br>旅先での英会話             |      |       |    |                |      |    |   |
| 9                                                    | Unit 6 助動詞<br>料理で使う英語             |      |       |    |                |      |    |   |
| 10                                                   | Unit 6 助動詞<br>料理で使う英語             |      |       |    |                |      |    |   |
| 11                                                   | Unit 1 助動詞<br>道案内をする              |      |       |    |                |      |    |   |
| 12                                                   | Unit 1 助動詞<br>道案内をする              |      |       |    |                |      |    |   |
| 13                                                   | Unit 16 完了形<br>自己紹介をする            |      |       |    |                |      |    |   |
| 14                                                   | Unit 16 完了形<br>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。<br>・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 | ○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                                          |                                          |      |       |    |                |                             |   |
| ・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)<br>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<br>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<br>①保健統計とは              |      |       |    |                |                             |   |
| 4                                                | ②我国の人口の現状<br>人口動態・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<br>我国のライフスタイルは       |      |       |    |                |                             |   |
| 6                                                | 健康日本21<br>国民健康栄養調査                       |      |       |    |                |                             |   |
| 7                                                | 健康状態、疾病の測定と評価<br>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<br>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<br>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<br>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 |      | ○社会福祉士事務所経営5年以上 |   |
| 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。<br>・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。<br>・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<br>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<br>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 |      | ○ 医師として病院で5年以上勤務 |   |
| 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<br>実習の目的・レポートについて         |      |       |    |                |      |                  |   |
| 2                                  | 身体各部の計測 1<br>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<br>巻尺、紐、計算機を使って計測してみる。    |      |       |    |                |      |                  |   |
| 4                                  | 五感について<br>味覚以外の感覚                   |      |       |    |                |      |                  |   |
| 5                                  | 味覚について<br>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<br>血圧計の使用方法<br>脈拍の正確な測定法 |      |       |    |                |      |                  |   |
| 8                                  | 血圧・脈拍の計測 2<br>血圧の起立性反射<br>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 |    | ○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務 |
| 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<br>運動効果と運動不足の悪影響            |      |       |    |                |    |                     |
| 2                                                | 運動不足病について<br>QOLとADL低下の主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<br>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<br>運動処方とは                  |      |       |    |                |    |                     |
| 7                                                | 運動処方の作り方<br>個人プログラムの構成                    |      |       |    |                |    |                     |
| 8                                                | トレーニングと食生活<br>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<br>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<br>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<br>蛋白質・脂質・糖質              |      |       |    |                |    |                     |
| 13                                               | アスリートの為の栄養基本的知識<br>ビタミン・ミネラル・水分           |      |       |    |                |    |                     |
| 14                                               | エクササイズガイドについて<br>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<br>〃 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<br>・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<br>・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<br>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<br>・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<br>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。<br>・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                                                                                                                                                    |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li><li>・化学実験の際に使用する溶液などの濃度計算が出来る。</li><li>・食品学実験に使用する実験器具の基本操作ができる。</li></ul> |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| 授業の概要                                                                                                                                                      |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li></ul>                                                             |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| 授業計画                                                                                                                                                       |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| 回                                                                                                                                                          | 内容                     |      |       |    |                |      |    |   |
| 1                                                                                                                                                          | オリエンテーション<br>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                                                                                                                                                  |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・実験結果及び考察等をレポートにまとめ、提出すること。</li></ul>                                                                                |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| 学生に対する評価                                                                                                                                                   |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。</li><li>・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。</li></ul>                                         |                        |      |       |    |                |      |    |   |
| 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。<br>・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<br>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)<br>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<br>(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)<br>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)<br>おからブレッド                                  |      |       |    |                |      |    |   |
| 7                                                                  | らっきょう下漬け<br>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<br>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)<br>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)<br>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。<br>・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。<br>・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<br>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<br>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<br>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<br>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。<br>・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                                                                                                                               |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・五大栄養素の機能と代謝について理解する。</li><li>・摂取した栄養素の消化及び吸収について理解する。</li><li>・栄養素の体内での相互作用について理解する。</li></ul> |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| 授業の概要                                                                                                                                 |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li></ul>                                                      |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| 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                                                                                                                             |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。</li></ul>                                                                |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| 学生に対する評価                                                                                                                              |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。</li><li>・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。</li></ul> |                    |      |       |    |                |      |    |   |
| 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                                                                                                                                    |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・栄養状態に応じた栄養管理、手段について理解する。</li><li>・栄養の評価方法や栄養ケアについて理解する。</li><li>・ライフステージごとの栄養マネジメントを理解する。</li></ul> |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| 授業の概要                                                                                                                                      |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li></ul>                                                           |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| 授業計画                                                                                                                                       |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| 回                                                                                                                                          | 内容                             |      |       |    |                |      |    |   |
| 1                                                                                                                                          | 栄養素必要量の算定<br>科学的根拠と算定          |      |       |    |                |      |    |   |
| 2                                                                                                                                          | 栄養素必要量の算定(その2)<br>科学的根拠と算定     |      |       |    |                |      |    |   |
| 3                                                                                                                                          | 母性栄養<br>成人女性、妊娠期、授乳期の特徴と栄養     |      |       |    |                |      |    |   |
| 4                                                                                                                                          | 乳児期<br>特徴と栄養                   |      |       |    |                |      |    |   |
| 5                                                                                                                                          | 乳児期<br>特徴と栄養                   |      |       |    |                |      |    |   |
| 6                                                                                                                                          | 学童期<br>特徴と栄養                   |      |       |    |                |      |    |   |
| 7                                                                                                                                          | 思春期<br>特徴と栄養                   |      |       |    |                |      |    |   |
| 8                                                                                                                                          | 成人期・更年期<br>特徴と栄養               |      |       |    |                |      |    |   |
| 9                                                                                                                                          | 高齢期<br>特徴と栄養                   |      |       |    |                |      |    |   |
| 10                                                                                                                                         | 高齢期(その2)<br>特徴と栄養              |      |       |    |                |      |    |   |
| 11                                                                                                                                         | 生体リズムと栄養<br>生体リズム<br>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                                                                                                                                  |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。</li></ul>                                                                     |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| 学生に対する評価                                                                                                                                   |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。</li><li>・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。</li></ul>      |                                |      |       |    |                |      |    |   |
| 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<br>健康と食生活・バランスのとれた食事         |      |       |    |                |      |    |   |
| 2                                                            | 成人期の栄養①<br>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<br>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<br>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<br>妊産婦の為の栄養と食事               |      |       |    |                |      |    |   |
| 6                                                            | 乳児期の栄養<br>授乳と離乳食の進め方                |      |       |    |                |      |    |   |
| 7                                                            | 幼児期の栄養①<br>保育所給食の実際                 |      |       |    |                |      |    |   |
| 8                                                            | 幼児期の栄養②<br>幼児の間食・簡単おやつ              |      |       |    |                |      |    |   |
| 9                                                            | 幼児期の栄養③<br>幼児期の食物アレルギー              |      |       |    |                |      |    |   |
| 10                                                           | 幼児期の栄養④<br>手作りを楽しむ                  |      |       |    |                |      |    |   |
| 11                                                           | 学童期の栄養<br>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。<br>・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。<br>・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。<br>・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                                                                                                                               |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・国民栄養の現状、問題点を理解する。</li><li>・集団および個別指導の計画、評価の方法を理解する。</li><li>・栄養アセスメントを理解する。</li></ul>          |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| 授業の概要                                                                                                                                 |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li></ul>                                                      |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| 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<br>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                                                                                                                             |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。</li></ul>                                                                |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| 学生に対する評価                                                                                                                              |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。</li><li>・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。</li></ul> |                                         |      |       |    |                |      |    |   |      |
| 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                                                                                                                                         |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教育・栄養指導の意義および基礎を理解する。</li> <li>・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。</li> </ul>                               |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| 授業の概要                                                                                                                                           |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul> |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| 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                                                                                                                                       |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。</li> </ul>                                                                        |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| 学生に対する評価                                                                                                                                        |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。</li> <li>・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。</li> </ul>                             |                                 |      |       |    |                |      |                     |   |      |
| 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                                                                                                                                  |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>       |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 授業の概要                                                                                                                                    |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>                                                       |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 授業計画                                                                                                                                     |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 回                                                                                                                                        | 内容                                           |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 1                                                                                                                                        | 公衆栄養の概念 -意義と目的<br>公衆栄養活動 -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<br>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<br>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<br>食育基本計画・健康日本21(第2次)・地方計画 |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 6                                                                                                                                        | 栄養疫学 -栄養疫学とは何か<br>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<br>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<br>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<br>実施・評価(Ⅰ)                  |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 11                                                                                                                                       | 栄養アセスメントプログラム計画<br>実施・評価(Ⅱ)                  |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 12                                                                                                                                       | 公衆栄養プログラムの展開<br>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<br>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                                                                                                                                |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。</li> </ul>                                                                 |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 学生に対する評価                                                                                                                                 |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。</li> <li>・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。</li> </ul> |                                              |      |       |    |                |      |                             |   |      |
| 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。<br>・献立計画、発注などの一連の給食管理ができる。<br>・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<br>特別給食施設の定義と目的<br>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<br>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。<br>・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                                                                                                                                       |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・衛生管理を身に着けること。</li> <li>・献立作成、栄養計算、集団への栄養指導ができること。</li> </ul> |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 授業の概要                                                                                                                                         |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>                                           |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 授業計画                                                                                                                                          |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 回                                                                                                                                             | 1班                                           | 2班                                           | 3班                                           |    |                |      |                     |   |
| 1                                                                                                                                             | オリエンテーション①<br>献立表・算定表・食品成分表の使用方法<br>栄養価算定の仕方 | オリエンテーション①<br>献立表・算定表・食品成分表の使用方法<br>栄養価算定の仕方 | オリエンテーション①<br>献立表・算定表・食品成分表の使用方法<br>栄養価算定の仕方 |    |                |      |                     |   |
| 2                                                                                                                                             | オリエンテーション②<br>レポートについて<br>献立作成から実施までの流れ      | オリエンテーション②<br>レポートについて<br>献立作成から実施までの流れ      | オリエンテーション②<br>レポートについて<br>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<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 現場調理実施・反省会                                   |    |                |      |                     |   |
| 9                                                                                                                                             | 栄養指導練習<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 現場調理実施・反省会                                   | 講義<br>検食、保存食について<br>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<br>検食、保存食について<br>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<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 献立決定・試作                                      |    |                |      |                     |   |
| 14                                                                                                                                            | 栄養指導練習<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 現場調理実施・反省会                                   | 栄養指導練習<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               |    |                |      |                     |   |
| 15                                                                                                                                            | 現場調理実施・反省会                                   | 講義<br>検食、保存食について<br>全体を通しての反省事項等             | 作業工程についての確認 他<br>レポートについての注意点                |    |                |      |                     |   |
| 16                                                                                                                                            | まとめ<br>反省事項その他                               | まとめ<br>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                                                                                                                                     |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>                                                  |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 学生に対する評価                                                                                                                                      |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>                                                        |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 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                                                                                                                                       |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・衛生管理を身に着けること。</li> <li>・献立作成、栄養計算、集団への栄養指導ができること。</li> </ul> |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 授業の概要                                                                                                                                         |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>                                           |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 授業計画                                                                                                                                          |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 回                                                                                                                                             | 1班                                           | 2班                                           | 3班                                           |    |                |      |                     |   |
| 1                                                                                                                                             | オリエンテーション①<br>献立表・算定表・食品成分表の使用方法<br>栄養価算定の仕方 | オリエンテーション①<br>献立表・算定表・食品成分表の使用方法<br>栄養価算定の仕方 | オリエンテーション①<br>献立表・算定表・食品成分表の使用方法<br>栄養価算定の仕方 |    |                |      |                     |   |
| 2                                                                                                                                             | オリエンテーション②<br>レポートについて<br>献立作成から実施までの流れ      | オリエンテーション②<br>レポートについて<br>献立作成から実施までの流れ      | オリエンテーション②<br>レポートについて<br>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<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 現場調理実施・反省会                                   |    |                |      |                     |   |
| 9                                                                                                                                             | 栄養指導練習<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 現場調理実施・反省会                                   | 講義<br>検食、保存食について<br>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<br>検食、保存食について<br>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<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 献立決定・試作                                      |    |                |      |                     |   |
| 14                                                                                                                                            | 栄養指導練習<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               | 現場調理実施・反省会                                   | 栄養指導練習<br>メッセージカード作成<br>卓上媒体作成               |    |                |      |                     |   |
| 15                                                                                                                                            | 現場調理実施・反省会                                   | 講義<br>検食、保存食について<br>全体を通しての反省事項等             | 作業工程についての確認 他<br>レポートについての注意点                |    |                |      |                     |   |
| 16                                                                                                                                            | まとめ<br>反省事項その他                               | まとめ<br>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                                                                                                                                     |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>                                                  |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 学生に対する評価                                                                                                                                      |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>                                                        |                                              |                                              |                                              |    |                |      |                     |   |
| 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 |   | ○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務 |   |
| 授業の到達目標                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| 授業の概要                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| 授業計画                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| <p>・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)</p> <p>・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)</p> <p>・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)</p> <p>・学外実習実施(1週間・40時間以上を1単位とする)</p> <p>・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)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| テキスト                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| <p>・校外実習ノート</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| 授業時間外での学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| <p>・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。</p> <p>・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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| 学生に対する評価                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p>                                                 |            |      |       |    |                |   |                     |   |
| 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。<br>・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。<br>・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・脍・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。<br>・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<br>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<br>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<br>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<br>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。<br>・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 |      | ○ 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。<br>・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。<br>・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<br>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。<br>・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 |      | ○ 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。<br>・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。<br>・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<br>・「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。<br>・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 |  |      | ○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務 |   |
| 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 |  | ○ 管理栄養士として病院に5年以上勤務 |    |               |  |
| 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 稲荷又は巻き寿司                          |      |       |    |                |      |    |   |
| 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 稲荷又は巻き寿司                          |      |       |    |                |      |    |   |
| 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                                       |                         |      |         |    |                |      |    |   |