

## 修学支援 機関要件の確認事務に関する指針 関連公表資料

2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

- ・規定の出席率を充足した上で、試験の合格、レポート評価で履修を認定する。
- ・成績評価については、試験の点数、レポート評価、授業態度で評価し、評価基準をもとに、優・良・可・不可の4段階で判定する。

試験について

- ・学期末に、科目ごとに試験（筆記・実技）を行う。
- ・筆記試験の場合、満点の60%以上を合格とする。
- ・実技試験の場合、決められた課題を制限時間内で終了させた上で、出来栄を評価する。

評価基準（科目により異なる）

- ・講義 試験80%、授業態度20%
- ・実験・実習Ⅰ 試験50%、レポート30%、授業態度20%
- ・実験・実習Ⅱ レポート70%、授業態度30%
- ・調理実習 実技試験50%、実習ノート30%、授業態度20%

上記基準により、優（100～80）、良（79～70）、可（69～60）不可（59以下）で評価する

3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

- ・履修科目の成績評価を点数化(優：3、良：2、可：1、不可：0)し、全科目の合計点の平均を算出し分布している。

4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

- ・科目ごとに出席率のクリア、定期試験の合格、レポート等の提出状況、及び、本校独自の卒業試験（栄養学、衛生学、給食）の合格により卒業を認定する。

# 授業計画表

## アイ・エフ・シー栄養専門学校

| 科 目 名   |    | 開講時期                                                                                                                            | 単位 |  |
|---------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 基礎調理実習  |    | 1年通年                                                                                                                            | 2  |  |
| 授業の方法   |    | 実習                                                                                                                              |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 栄養士・調理師として給食管理に従事                                                                                                               |    |  |
| 教 育 目 標 |    | 栄養士として就職した際に必要な調理技術、理論の基本を習得する。特に食材を均一なサイズに切るテクニック、料理の味付けのポイント、塩分濃度について習得する。                                                    |    |  |
| 前期      | 後期 | 項 目 ・ 概 要                                                                                                                       |    |  |
| 1       | 1  | 基本の切り方<br>・包丁の持ち方、切る姿勢を<br>数種類の野菜を使って習得<br><br>給食施設で用いられやすい献立の基本を習得<br>・和え物、炒め物、揚げ物<br>・汁物の塩分<br><br>各回の詳しい内容は、実習時に<br>随時連絡していく |    |  |
| 2       | 2  |                                                                                                                                 |    |  |
| 3       | 3  |                                                                                                                                 |    |  |
| 4       | 4  |                                                                                                                                 |    |  |
| 5       | 5  |                                                                                                                                 |    |  |
| 6       | 6  |                                                                                                                                 |    |  |
| 7       | 7  |                                                                                                                                 |    |  |
| 8       | 8  |                                                                                                                                 |    |  |
| 9       | 9  |                                                                                                                                 |    |  |
| 10      | 10 |                                                                                                                                 |    |  |
| 11      | 11 |                                                                                                                                 |    |  |
| 12      | 12 |                                                                                                                                 |    |  |
| 13      | 13 |                                                                                                                                 |    |  |
| 14      | 14 |                                                                                                                                 |    |  |
| 15      | 15 |                                                                                                                                 |    |  |
| 使用教科書   |    |                                                                                                                                 |    |  |
| 参考図書    |    |                                                                                                                                 |    |  |
| 成績評価方法  |    | 実技試験、実習ノート、出席状況で評価                                                                                                              |    |  |
| 科 目 名   |    | 開講時期                                                                                                                            | 単位 |  |
| 応用調理実習  |    | 2年通年                                                                                                                            | 2  |  |
| 授業の方法   |    | 実習                                                                                                                              |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 栄養士・調理師として給食管理に従事                                                                                                               |    |  |
| 教 育 目 標 |    | 1年生で習得した技術をもとに、給食施設で活用できるメニューについて理論、技術を学ぶ。                                                                                      |    |  |
| 前       | 後  | 項 目 ・ 概 要                                                                                                                       |    |  |
| 1       | 1  | 予定メニューは随時連絡をする<br><br>1年生での基礎調理実習で学んだ<br>メニューからさらに発展的なメニュー<br>について学んでいく。<br>フランス料理、中国料理、日本料理<br>などの専門的なメニューにも挑戦する。              |    |  |
| 2       | 2  |                                                                                                                                 |    |  |
| 3       | 3  |                                                                                                                                 |    |  |
| 4       | 4  |                                                                                                                                 |    |  |
| 5       | 5  |                                                                                                                                 |    |  |
| 6       | 6  |                                                                                                                                 |    |  |
| 7       | 7  |                                                                                                                                 |    |  |
| 8       | 8  |                                                                                                                                 |    |  |
| 9       | 9  |                                                                                                                                 |    |  |
| 10      | 10 |                                                                                                                                 |    |  |
| 11      | 11 |                                                                                                                                 |    |  |
| 12      | 12 |                                                                                                                                 |    |  |
| 13      | 13 |                                                                                                                                 |    |  |

|         |    |                                                                                                                |    |  |
|---------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 14      | 14 |                                                                                                                |    |  |
| 15      | 15 |                                                                                                                |    |  |
| 使用教科書   |    |                                                                                                                |    |  |
| 参考図書    |    |                                                                                                                |    |  |
| 成績評価方法  |    | 実技試験、実習ノート、授業態度、                                                                                               |    |  |
| 科 目 名   |    | 開講時期                                                                                                           | 単位 |  |
| 臨床栄養学   |    | 2年通年                                                                                                           | 2  |  |
| 授業の方法   |    | 講義                                                                                                             |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として栄養指導に従事                                                                                                |    |  |
| 教 育 目 標 |    | 病態の性格な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理を実践的に学ぶ。                                                                           |    |  |
| 前期      | 後期 | 項 目 ・ 概 要                                                                                                      |    |  |
| 1       | 1  | オリエンテーション・なぜ栄養が必要なのか？                                                                                          |    |  |
| 2       | 2  | 栄養教育のためのアセスメント                                                                                                 |    |  |
| 3       | 3  | 食物と消化器官 ・胃・腸の疾患                                                                                                |    |  |
| 4       | 4  | 胃切除後の栄養管理                                                                                                      |    |  |
| 5       | 5  | 栄養管理に取り組むための情報                                                                                                 |    |  |
| 6       | 6  | 検査値をどう読むか？                                                                                                     |    |  |
| 7       | 7  | 栄養補給法・輸液                                                                                                       |    |  |
| 8       | 8  | 糖尿病の病態と食事療法                                                                                                    |    |  |
| 9       | 9  | 急性膵炎・慢性膵炎の病態と食事療法                                                                                              |    |  |
| 10      | 10 | クローン病の病態と食事療法                                                                                                  |    |  |
| 11      | 11 | 潰瘍性大腸炎の病態と食事療法                                                                                                 |    |  |
| 12      | 12 | 貧血の病態と食事療法                                                                                                     |    |  |
| 13      | 13 | 免疫について ・高血圧症の病態と食事療法                                                                                           |    |  |
| 14      | 14 | 骨粗鬆症の病態と食事療法                                                                                                   |    |  |
| 15      | 15 | 高尿酸血症と痛風の病態と食事療法                                                                                               |    |  |
| 使用教科書   |    | エッセンシャル臨床栄養学                                                                                                   |    |  |
| 副教材     |    | 栄養食事療法の実習                                                                                                      |    |  |
| 成績評価方法  |    | 筆記試験70%、出席率を評価20%、<br>授業への取り組み状況の評価10%                                                                         |    |  |
|         |    | 開講時期                                                                                                           | 単位 |  |
| 臨床栄養学実習 |    | 2年通年                                                                                                           | 1  |  |
| 授業の方法   |    | 実習                                                                                                             |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として栄養指導に従事                                                                                                |    |  |
| 教 育 目 標 |    | 栄養管理を必要とする疾患の生理的特徴や栄養代謝の異常を理解した上で、疾患の治療・回復等の効果的な治療食について個々の病態に対応し、栄養補給法の選択、治療食の調理、供食を通して症例に対する栄養補給法を理解し、評価検討する。 |    |  |
| 回       |    | 項 目 ・ 概 要                                                                                                      |    |  |
| 1       |    | ・一般治療食の栄養管理                                                                                                    |    |  |
| 2       |    | ・エネルギー調整食の栄養管理                                                                                                 |    |  |
| 3       |    | 糖尿病交換表を用いて献立作成の要点指導                                                                                            |    |  |
| 4       |    | 献立作成                                                                                                           |    |  |
| 5       |    | 実習                                                                                                             |    |  |
| 6       |    | ・脂質調整食の栄養管理                                                                                                    |    |  |
| 7       |    | 腎臓疾患などの脂質調整食の献立の要点指導                                                                                           |    |  |
| 8       |    | ・ソフト食の栄養管理                                                                                                     |    |  |
| 9       |    | 実習                                                                                                             |    |  |
| 10      |    | ・貧血食の栄養管理                                                                                                      |    |  |
| 11      |    | 貧血食作成の要点指導                                                                                                     |    |  |
|         |    | 献立作成                                                                                                           |    |  |
|         |    | 実習                                                                                                             |    |  |

|         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
|---------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------|
| 12      |    | ・タンパク質調整食の栄養管理                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                |
| 13      |    | 食品交換表を用いて献立作成の要点指導                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                |
| 14      |    | 献立作成                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                                |
| 15      |    | 実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                |
| 使用教科書   |    | 栄養食事療法の実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                |
| 副教材     |    | 糖尿病交換表、腎臓病交換表                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                |
| 成績評価方法  |    | レポート評価70%、出席率を評価20%<br>授業への取り組み状況を評価10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                |
| 科 目 名   |    | 開講時期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 単位 | 教員の実務経験<br><br>管理栄養士として栄養指導に従事 |
| 栄養指導論実習 |    | 2年通年                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                |
| 授業の方法   |    | 実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                |
| 教 育 目 標 |    | ・「誰に何を目的とした栄養教育・指導を行うのか」を的確にとらえた教育・指導が実践できることを目的とする。<br>・実践によって人々に栄養教育・指導を行う意義をさらに深く理解し、様々な対象別の教育・指導のスキルを習得できるよう学ぶ。<br>・栄養士として、栄養アセスメントの一つである栄養素等摂取状況の評価ができるよう演習で学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                                |
| 学習概要    |    | ・演習では、テーマに対する課題を自ら考え、適切な栄養教育・指導の計画を立て、教育・指導用の媒体を作成する。<br>・実際に発表したり、聞き手になることで、内容のみならず話し方や態度等様々な要素について学ぶ。<br>反省点を次に活かし、教育・指導のスキルを高める。<br>・栄養素等摂取状況の評価に関する演習は、自己の食事記録等を用いて自己をアセスメントすることで学ぶ。                                                                                                                                                                                                                              |    |                                |
| 回       |    | 項 目 ・ 概 要                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                |
| 1       | 1  | オリエンテーション<br>栄養教育・指導実習の意義・目的<br>2<br>2<br>栄養教育・指導の実際<br>3<br>3<br>計画、進め方<br>栄養教育・指導の実習<br>4<br>4<br>栄養士に必要な接遇について<br>3分間スピーチの実習<br>5<br>5<br>討議法の実習<br>6<br>6<br>グループワーク<br>実態把握<br>7<br>7<br>生活活動、食事の把握、調査法について<br>8<br>8<br>実態把握実習<br>生活時間調査、食事摂取調査<br>9<br>9<br>生活時間調査から身体活動量の算出<br>10<br>10<br>食事摂取調査から自分の食事摂取状況を把握する<br>11<br>11<br>コミュニケーション力<br>対人コミュニケーションの基礎<br>12<br>12<br>13<br>13<br>14<br>14<br>15<br>15 |    |                                |
| 2       | 2  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 3       | 3  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 4       | 4  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 5       | 5  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 6       | 6  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 7       | 7  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 8       | 8  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 9       | 9  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 10      | 10 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 11      | 11 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 12      | 12 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 13      | 13 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 14      | 14 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 15      | 15 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                |
| 使用教科書   |    | 栄養教育論                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                |
| 参考図書    |    | 日本人の食事摂取基準(2020年度版)の実践・運用、食品成分表、糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                |

|         |    |                                                                               |    |  |
|---------|----|-------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 成績評価方法  |    | 実習レポート、実習発表、出席状況で評価                                                           |    |  |
| 科 目 名   |    | 開講時期                                                                          | 単位 |  |
| 給食計画論   |    | 1年通年                                                                          | 2  |  |
| 授業の方法   |    | 講義                                                                            |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として給食管理に従事                                                               |    |  |
| 教 育 目 標 |    | 特定給食における関係法規に基づいた栄養士業務及びその役割を理解し、特定給食施設における栄養管理、食材料管理、衛生・安全管理、作業管理の基礎を学ぶ。     |    |  |
| 前       | 後  | 項 目 ・ 概 要                                                                     |    |  |
| 1       | 1  | 特定給食の目的と歴史<br>特定給食と栄養士の役割<br>特定給食の運営と実施方法<br>衛生・安全管理<br>食材管理<br>原価管理<br>作業管理  |    |  |
| 2       | 2  |                                                                               |    |  |
| 3       | 3  |                                                                               |    |  |
| 4       | 4  |                                                                               |    |  |
| 5       | 5  |                                                                               |    |  |
| 6       | 6  |                                                                               |    |  |
| 7       | 7  |                                                                               |    |  |
| 8       | 8  |                                                                               |    |  |
| 9       | 9  |                                                                               |    |  |
| 10      | 10 |                                                                               |    |  |
| 11      | 11 |                                                                               |    |  |
| 12      | 12 |                                                                               |    |  |
| 13      | 13 |                                                                               |    |  |
| 14      | 14 |                                                                               |    |  |
| 15      | 15 |                                                                               |    |  |
| 使用教科書   |    | 給食の運営 給食計画・実務論                                                                |    |  |
| 参考図書    |    |                                                                               |    |  |
| 成績評価方法  |    | 筆記試験、授業態度、出席状況で評価                                                             |    |  |
| 科 目 名   |    | 開講時期                                                                          | 単位 |  |
| 基礎栄養学   |    | 1年前期                                                                          | 2  |  |
| 授業の方法   |    | 講義                                                                            |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として栄養指導に従事                                                               |    |  |
| 教 育 目 標 |    | 私達は外界から必要な物質(栄養素)を取り入れて、様々な生命現象を営んで生きている。基礎栄養学では、食物の栄養成分がなぜ必要なのかを栄養素を中心に学習する。 |    |  |
| 回       | 回  | 項 目 ・ 概 要                                                                     |    |  |
| 1       | 16 | 人体と栄養、五大栄養素の概要<br>栄養素の欠乏症と過剰症<br>栄養学の歴史<br>栄養学を学ぶ上で知っておきたい栄養素<br>炭水化物とは       |    |  |
| 2       | 17 |                                                                               |    |  |
| 3       | 18 |                                                                               |    |  |
| 4       | 19 |                                                                               |    |  |
| 5       | 20 |                                                                               |    |  |

試験の種類と権限

|         |    |                                                                                                   |    |  |  |
|---------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|--|
| 6       | 21 | 糖類の種類と構造<br>食物繊維の種類、働き、腸内細菌<br>脂質の種類と構造、働き<br>脂肪酸の種類<br>タンパク質の構造、働き<br>タンパク質の種類<br>無機質、ビタミンの概要と働き |    |  |  |
| 7       | 22 |                                                                                                   |    |  |  |
| 8       | 23 |                                                                                                   |    |  |  |
| 9       | 24 |                                                                                                   |    |  |  |
| 10      | 25 |                                                                                                   |    |  |  |
| 11      | 26 |                                                                                                   |    |  |  |
| 12      | 27 |                                                                                                   |    |  |  |
| 13      | 28 |                                                                                                   |    |  |  |
| 14      | 29 |                                                                                                   |    |  |  |
| 15      | 30 |                                                                                                   |    |  |  |
| 使用教科書   |    | 新栄養学総論                                                                                            |    |  |  |
| 参考図書    |    | 食品成分表2020、栄養士必携                                                                                   |    |  |  |
| 成績評価方法  |    | 筆記試験、授業態度、出席状況で評価                                                                                 |    |  |  |
| 科目名     |    | 開講時期                                                                                              | 単位 |  |  |
| 応用栄養学   |    | 2年生前期                                                                                             | 2  |  |  |
| 授業の方法   |    | 講義                                                                                                |    |  |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として栄養指導に従事                                                                                   |    |  |  |
| 教育目標    |    | 人が誕生してから寿命を全うするまでの、各ライフステージの特徴を理解し、健康増進のための適切な健康・栄養管理について学習しながら、食(栄養)の大切さを再認識する。                  |    |  |  |
| 回       | 回  | 項目・概要                                                                                             |    |  |  |
| 1       | 16 | 栄養マネジメント<br>発育・発達・加齢変化と栄養<br>各ライフステージ別の栄養について<br>〔 妊娠期、授乳期、乳児期、<br>幼児期、学童期、思春期、<br>成人期、高齢期 〕      |    |  |  |
| 2       | 17 |                                                                                                   |    |  |  |
| 3       | 18 |                                                                                                   |    |  |  |
| 4       | 19 |                                                                                                   |    |  |  |
| 5       | 20 |                                                                                                   |    |  |  |
| 6       | 21 |                                                                                                   |    |  |  |
| 7       | 22 | 生活習慣病<br>高齢期の栄養障害とそのケア<br>運動と栄養<br>運動時のエネルギー代謝の計算法                                                |    |  |  |
| 8       | 23 |                                                                                                   |    |  |  |
| 9       | 24 |                                                                                                   |    |  |  |
| 10      | 25 |                                                                                                   |    |  |  |
| 11      | 26 |                                                                                                   |    |  |  |
| 12      | 27 |                                                                                                   |    |  |  |
| 13      | 28 |                                                                                                   |    |  |  |
| 14      | 29 |                                                                                                   |    |  |  |
| 15      | 30 |                                                                                                   |    |  |  |
| 使用教科書   |    | 応用栄養学                                                                                             |    |  |  |
| 参考図書    |    |                                                                                                   |    |  |  |
| 成績評価方法  |    | 筆記試験、授業態度、出席状況で評価                                                                                 |    |  |  |
| 科目名     |    | 開講時期                                                                                              | 単位 |  |  |
| 栄養指導論   |    | 1年後期                                                                                              | 2  |  |  |
| 授業の方法   |    | 講義                                                                                                |    |  |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として栄養指導に従事                                                                                   |    |  |  |

|         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
|---------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 教 育 目 標 |    | 栄養教育を行う上で必要な食と栄養と健康に関する基本知識を習得し、さらにそれらの知識をどのように日常生活で実践できるか学習する。                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 回       | 回  | 項 目 ・ 概 要                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |
| 1       | 16 | 栄養教育・指導、相談について<br>エゴグラムチェック<br>個別相談等における聞く力とコミュニケーション<br>自分を見つめなおす<br>栄養指導に必要な基礎知識<br>食事摂取基準、PFCについて<br>食事バランスガイド<br>食品群とバランスのよい献立<br>食生活指針と世界の栄養指導<br>世界と日本の栄養問題<br>栄養教育の目標 (PDACサイクル)<br>栄養指導の計画と方法<br>場面と教材<br>ブレインストーミングと個人行動目標<br>栄養指導の流れ、個人指導、集団指導<br>学習形態、行動変容技法<br>教育計画<br>栄養教育計画の作成 |    |       |
| 2       | 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 3       | 18 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 4       | 19 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 5       | 20 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 6       | 21 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 7       | 22 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 8       | 23 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 9       | 24 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 10      | 25 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 11      | 26 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 12      | 27 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 13      | 28 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 14      | 29 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 15      | 30 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 使用教科書   |    | 栄養教育論、食品成分表、栄養士必携                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |       |
| 参考図書    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 成績評価方法  |    | 筆記試験、授業態度、出席状況で評価                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |       |
| 科 目 名   |    | 開講時期                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 単位 | 担当教員名 |
| 公衆栄養学   |    | 2年後期                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  | 上野 靖子 |
| 授業の方法   |    | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |       |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として行政で栄養指導等に従事                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |       |
| 教 育 目 標 |    | 個人及び集団の健康保持・増進、QOLの向上を図る為に、公衆栄養面での現状と問題の把握について学習し、適正な食生活を考える基礎力を養い、活動計画の進め方を学ぶ。                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 回       |    | 項 目 ・ 概 要                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |
| 1       |    | 公衆栄養の概念<br>健康栄養問題の現状と課題<br>公衆栄養活動と関連法規<br>栄養政策<br>食生活指針<br>食事バランスガイド<br>健康日本21<br>食事推進計画<br>公衆栄養活動の実際<br>栄養疫学、国民健康・栄養調査<br>諸外国の健康栄養施策<br>公衆栄養マネジメント                                                                                                                                          |    |       |
| 2       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 3       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 4       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 5       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 6       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 7       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 8       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 9       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 10      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 11      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 12      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 13      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 14      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 15      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 使用教科書   |    | 公衆栄養学                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |       |
| 参考図書    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |

|         |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
|---------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 成績評価方法  |    | 筆記試験、課題提出、授業態度、出席状況で評価                                                                                                                                               |    |  |
| 科目名     |    | 開講時期                                                                                                                                                                 | 単位 |  |
| 給食実務    |    | 2年前期                                                                                                                                                                 | 2  |  |
| 授業の方法   |    | 講義                                                                                                                                                                   |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として給食管理に従事                                                                                                                                                      |    |  |
| 教育目標    |    | <p>大量調理の実習を中心とし、衛生管理、献立作成等給食業務を体験することにより給食施設で栄養士に求められる知識や技術を理解する。実習を重ね自分で考え、行動できる即戦力を身に付けることを目標とする。また、食事の提供も直接的な栄養指導であることを意識し、媒体を作成することによって健康増進につながる情報の提供方法を考える。</p> |    |  |
| 回       |    | 項目・概要                                                                                                                                                                |    |  |
| 1       |    | <p>各種特定給食施設<br/>施設・設備管理<br/>大量調理の特性について<br/>食材料管理<br/>給食におけるマネジメントについて<br/>衛生・安全管理<br/>帳票類の作成</p>                                                                    |    |  |
| 2       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 3       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 4       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 5       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 6       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 7       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 8       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 9       |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 10      |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 11      |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 12      |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 13      |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 14      |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 15      |    |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 使用教科書   |    | 給食の運営                                                                                                                                                                |    |  |
| 成績評価方法  |    | 筆記試験、課題提出、実習ノート、授業態度、出席状況で評価                                                                                                                                         |    |  |
| 科目名     |    | 開講時期                                                                                                                                                                 | 単位 |  |
| 給食管理実習  |    | 2年通年                                                                                                                                                                 | 2  |  |
| 授業の方法   |    | 実習                                                                                                                                                                   |    |  |
| 教員の実務経験 |    | 管理栄養士として給食管理に従事                                                                                                                                                      |    |  |
| 前期      | 後期 | 項目・概要                                                                                                                                                                |    |  |
| 1       | 1  | <p>・6グループに分かれ、<br/>計画・実習・まとめを実施する。</p> <p>・給食実務の授業と併せて進行し、<br/>知識と技術を身につける。</p>                                                                                      |    |  |
| 2       | 2  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 3       | 3  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 4       | 4  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 5       | 5  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 6       | 6  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 7       | 7  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 8       | 8  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 9       | 9  |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 10      | 10 |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 11      | 11 |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 12      | 12 |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 13      | 13 |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 14      | 14 |                                                                                                                                                                      |    |  |
| 15      | 15 |                                                                                                                                                                      |    |  |