

2020 年度 華学園栄養専門学校

栄養士科授業計画 (シラバス)

基礎分野

人文科学：カウンセリング論

社会科学：職業指導

情報処理演習

自然科学：基礎化学

外国語：英語

保健体育：健康運動理論

健康運動実技

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	カウンセリング論		担 当 教 員	高橋 良博	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	この講義では、立場やニーズの異なる人々に接する栄養士の仕事を念頭に、コミュニケーション能力の向上に役立つカウンセリングや臨床心理学の基礎知識を身につけ、併せて、その知識を活かし社会人としての基礎能力（社会人基礎力）を習得する。				
授 業 方 法	講義、グループワーク形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。				
使 用 教 材	教科書	川瀬正裕・松本真理子・松本英夫著 『こころとかかわる臨床心理』 ナカニシヤ出版			
	その他				
評 価 方 法	試験（筆記・実技）%		課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	カウンセリングとは何か	栄養士の仕事とカウンセリング・カウンセリングの重要概念・歴史と現状（講義）
2	カウンセリングの技法1・2	促しの技法（講義とロールプレイ） 繰り返しの技法（講義とロールプレイ）
3	カウンセリングの技法3・4	要約の技法（講義とロールプレイ） 解釈の技法（講義とロールプレイ）
4	カウンセリングの技法5	共感の技法（講義とロールプレイ）
5	カウンセリングの技法6・7	保障の技法（講義とロールプレイ） 沈黙の技法（講義とロールプレイ）
6	カウンセリングの技法8	明確化の技法（講義とロールプレイ）
7	カウンセリングの技法9	質問の技法（講義とロールプレイ）
8	カウンセリングの技法10	対決の技法（講義とロールプレイ）
9	社会人基礎力	エゴグラムなどにより自己理解を進めると共に各能力の伸ばし方について学ぶ
10	自己表現力の育成	自己PRを考える・グループ内及び 全員の前での発表・共同作業について学ぶ
11	情報収集能力と職業理解	栄養士として社会に出てゆく際にどのような進路や職域があるか、グループワークを通して学ぶ
12	コミュニケーション能力1	カウンセリングの技法で学んだコミュニケーションのテクニックをどのように活かすか、グループワークを通して学ぶ
13	コミュニケーション能力2	カウンセリングの技法で学んだコミュニケーションのテクニックをどのように活かすか、グループワークを通して学ぶ
14	求められる人材	企業に求められる人材について学び、面接に挑むための準備を行う
15	計画実行能力・まとめ	グループワークを通して生きがいやりがいなど自己を活かせる生き方や進路を考える

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	職業指導	担当教員	川上 恭子
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履修単位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対象学年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履修方法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☐ 前期 ☒ 後期	授業形態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	就職活動を行う上で、また、実際に就職して仕事をする上でも最も必要とされる「コミュニケーション能力」、また併せて「社会人基礎力」の必要性を理解して、各スキルを向上するために必要とされる力を、ワーク等を通して習得する。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いてアクティブラーニングを取り入れた授業 ワークの内容によってはグループワーク形式を用いる。		
使用教材	教科書	オリジナル教材 プリント教材	
	その他	ワークに使用する図形や商品カードなどの教材	
評価方法	試験（筆記・実技） 50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	オリエンテーション 他己紹介	これから学習する内容について理解する 他者を認識し、リサーチする力と情報を発信する力を身に付ける
2	交流分析	コミュニケーション能力を診断する エコグラムでコミュニケーションの傾向を知る コミュニケーション力の重要性を学ぶ
3	社会人基礎力	アクション、シンキング、チームワークについて学び、自分の強みと弱みを把握する 各能力の伸ばし方について学習する
4	マインドマップ	頭で起きていることを「見える化」する セントラルイメージの設定 ブランチの書き方
5	自己分析と自己PR	自己PRを考える グループ内 全員の前で発表する グループワークを通し併せて協業についても学習する
6	面接練習	グループディスカッションを通して、集団面接のねらい等を学習する 発言力を身に付ける 入退室および面接練習
7	長所と短所の 見つけ方	長所と短所を結び付けて考える 改善策 面接で発言する時のテクニック等を学習する
8	情報伝達の形態	双方向のコミュニケーションを理解する 伝達のワーク実践を通して面接に結びつける
9	電話応対	正しい電話のかけ方・受け方、電話の対応の仕方を学ぶ 採用担当者との電話連絡のときを想定したロールプレイ
10	言葉遣いと敬語	社会人としての言葉遣いを身に付ける 正しい敬語とは 潤滑な人間関係を構築する言葉遣い等を学習する
11	チームビルディング	社会において、複数人で仕事を進める時の計画性、戦略、そして計画通り実行できたかを検証する ワークを通して学ぶ
12	求められる人材	企業に求められる人材とは 面接に挑むための引き出しを用意する さまざまな質問に対して準備をする
13	リフレーミング	リフレーミングのワークを通じて、物事に対して異なる見方をする力を身に着ける 就職に繋がる思考や行動へつなげる
14	コンセンサス	複数の人達と意見の折り合いを付ける 自分の意見を主張し、相手の意見も受け止める ワークを通して技法を学ぶ
15	総まとめと振り返り	今まで学んできたことを今後につなげるための「ふりかえり」 今後の目標と課題を明確にする

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	情報処理演習	担当教員	川上 恭子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☒ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	Microsoft Office の各種アプリが使えるだけでなく、情報を適切に扱い、表現できることを目標とする。文書作成アプリ Word を利用してビジネス文書作成を学び、プレゼンテーションアプリ PowerPoint を利用してスライドを作成し実際にプレゼンテーションを行う、表計算アプリ Excel を用いての効率よいデータの加工方法などを習得する。		
授 業 方 法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行い、パソコンを用いた演習を行う。 アプリごとにミニテストを行う。		
使 用 教 材	教科書	30時間でマスター Windows8 対応 Office2013	
	その他	適宜資料とデータを配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	コンピュータの基本操作	OS とアプリケーションソフト、ウィンドウの操作 文字の入力 タイピング練習
2	Word の基本操作	文書の作成と管理 文字の入力と文書の保存 文字の編集 ページ設定
3	Word ビジネス文書	コピーと移動 ビジネス文書の構成 文字の配置 文字サイズ 文字の装飾
4	Word 表の活用	表を活用した文書 表の編集 ビジネス文書の構成と作成
5	Word まとめ	Word ミニテスト（予定）
6	PowerPoint の基本操作	新しいスライドを追加 文字の入力と修飾 プレゼンテーション技法
7	PowerPoint スライド	ストーリー構成 オブジェクトの挿入と編集 課題作成
8	PowerPoint テーマ	表の活用と画像処理 ストーリー構成 課題作成
9	PowerPoint 課題	プレゼンテーションの課題作成
10	PowerPoint まとめ	プレゼンテーション 課題発表（PowerPoint ミニテスト）
11	Excel の基本操作	画面構成と基本操作 数式の入力 ブックの保存 表示形式 配置や書式の変更
12	Excel 関数を使用した式	合計 平均 最大値と最小値 数を数える関数
13	Excel 割合とグラフ作成	パーセントスタイル 絶対参照 割合 グラフの作成
14	Excel 検索関数の利用	関数の書式 検索値と範囲の設定
15	Excel まとめ	Excel ミニテスト（予定）

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	基礎化学	担当教員	松本 直樹
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	人体や食品は様々な物質から構成されているため、化学的知識の習得により、人体や食品に関する現象をより深く理解することが出来る。今回の授業では、栄養士における専門科目の授業基礎として、授業展開に必要とする基本知識の習得を目標とする。		
授 業 方 法	1回90分、板書および配布資料を用いて講義を行い、化学的知識について学ぶ。		
使 用 教 材	教科書 ----- その他 適宜、追加資料を配布		
評 価 方 法	試験（筆記・実技）90%	課題・レポート %	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	物質は何からできているかを理解し説明できる。	原子と元素、物質の種類及び原子の構造
2	各原子がどのような電子配置になっているかを理解し説明できる。	原子の電子配置、電子式
3	各原子がどのような法則により周期律を示すかを理解し説明できる。	周期律と周期表
4	なぜイオンになるのか、原子同士の結合の理由を理解し説明できる。	イオンとイオン結合、分子と共有結合
5	化学反応式の規則を理解し説明できる。	化学変化と化学反応式
6	物質量(モル)を理解し説明できる。	原子量と分子量、物質量(モル)と化学反応式の関係
7	濃度計算を理解する。	溶質と溶媒、溶解度、質量パーセント濃度、モル濃度
8	浸透圧の原理について理解し説明できる。	浸透圧
9	有機化合物の定義について理解する。	有機化学の定義、官能基と炭化水素
10	炭化水素について理解し説明できる。	鎖式炭化水素、環式炭化水素
11	IUPAC 命名法により炭化水素に命名できる。	IUPAC 命名法について 鎖式炭化水素の命名法演習
12	IUPAC 命名法により環式炭化水素に命名できる。	環式炭化水素の命名法演習
13	アルコールの性質について理解し説明できる。	アルコールの種類と性質 アルコールの反応
14	有機酸の性質について理解し説明できる。	有機酸の種類と性質 有機酸の仲間および有機酸の反応性
15	脂質の性質について理解し説明できる。	エステルの種類と性質、香りの成分 エステル結合、エステル類の反応

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	英語	担当教員	Paul Dunphy
学科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履修単位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対象学年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履修方法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☒ 前期 ☐ 後期	授業形態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	Nutrition and cooking in English		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	English for everyday activities – Cozy	
	その他	100 recipes from Japanese cooking	
評価方法	試験（筆記・実技）100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	level check and assessment	Introduction / level assessment
2	vocabulary expansion	Vegetables / fruit / food groups
3	adverbs and present tense	#7 p.15 Textbook Coffee / tea / frequency
4	vocabulary + nutrition chart	#8 p.16 Textbook Cereal / toast + bread nutrition
5	eggs + cooking nutrition	#9 p.17 Textbook Eggs + Eggs nutrition
6	eating vocab + breakfast	#10 p.18 Textbook Breakfast
7	Japanese/English cooking vocabulary	Cooking terms + ingredients
8	English/Japanese cooking vocabulary	Cooking terms + ingredients
9	salad and boiling/steaming	#21 p.32 + #22 p.33 salad + vegetables
10	basic cooking and recipe	#23 pp.34-35 Making spaghetti
11	food adjectives	Restaurants and ingredients print
12	importance of rice + vocabulary	#24 p.36 Rice + rice nutrition
13	etiquette + dining vocab	#25 p.37 Eating dinner + etiquette
14	hygiene + cleaning vocab	#26 + #27 pp.38-39 Cleaning/ dishes + hygiene
15	Review of above	Overview and test preparation

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	健康運動理論		担 当 教 員	渡部 渉	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また運動習慣の意義を理解し、健康運動の実践ができるものとする。自身の健康管理は基より他者への運動の実践指導を判りやすく行なえる能力を身に付ける。自身の栄養士としての健康管理は基より他者への運動指導を判りやすく行なえる能力を身に付ける。				
授 業 方 法	指定使用教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。				
使 用 教 材	教科書	これからの健康とスポーツと科学（講談社）			
	その他	適宜プリント配布			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	80 %	課題・レポート	10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	健康と生活習慣の関係について理解する	健康を推進する生活習慣と健康日本21(第二次)
2	生活習慣病予防について理解する	運動不足とメタボリックシンドロームの関係
3	健康施策について理解する	身体活動基準とアクティブガイド
4	肥満のメカニズムを理解する	肥満のメカニズムとその評価方法
5	肥満の改善について理解する	食事、運動、肥満の関係
6	筋肉と筋力について理解する	骨格筋と筋収縮のメカニズム
7	筋力を高める運動について理解する	筋力トレーニングの種類と効果
8	運動の種類とエネルギー供給機構について理解する	有酸素・無酸素運動とエネルギー供給機構
9	全身持久力について理解する	酸素摂取量・エネルギー代謝と全身持久力
10	骨の役割について理解する	骨の機能・構造と骨強度の評価
11	骨の強化に効果的な運動を理解する	骨の強度を高める運動
12	加齢と身体の変化について理解する	サルコペニアとロコモティブシンドロームの関係
13	運動療法について理解する	ロコモ予防・認知症予防と運動療法
14	子どもと運動について理解する	子どもの体力の現状と運動能力について
15	ストレス解消と運動について理解する	ストレスのメカニズムと運動の抗ストレス効果

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	健康運動実技	担当教員	平井 民子 渡部 渉
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	1988年フィットネスクラブにインストラクターとして入社。2005年健康運動指導士としてフリーランスで活動開始。現在はフィットネスクラブ、自治体の運動施設や企業で実技指導及びカウンセリングを行なっている。		
授 業 概 要 授業到達目標	健康のための運動実技を実施し、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。 健康づくりに効果的な運動の方法を理解し身に付け、運動プログラムの作成と管理法を修得することができる。		
授 業 方 法	2コマ180分 週1回 トレーニング用のマシン(自転車、ランニング、ウエイト)などの道具を使ったり、音楽に合わせて運動実技を実施する。15回の運動によってどの様に身体が変化するのかを体感する体験型学習である。		
使 用 教 材	教科書		
	その他		
評 価 方 法	試験（実技）	70%	課題・レポート % 授業への取り組み 30% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	自己の身体バランスを確認する	関節可動域や動作確認、姿勢チェックを実施し、身体バランスを確認する 生活活動のクセが起因とする身体の「歪み」と身体の不調との関連性を検証する
2	ストレッチングの方法と注意点を理解する	スタティックストレッチ、ペアストレッチ、筋膜ストレッチの実施 ストレッチングの呼吸法や筋肉を伸ばす強さ、タイミングを実践する
3	筋力トレーニングの目的別方法と注意点を理解する	自体重トレーニング、ダンベル、チューブ、マシントレーニングの実施 トレーニング中の呼吸の仕方、目的に応じた強度や反復回数と頻度を理解する
4	有酸素運動の実施と目的に応じた運動強度を体感する	スピニングバイク、エアロビックダンス、ウォーキングエクササイズの実施 心拍数の変化や自覚的運動強度を確認し、目的に応じた運動強度を体感する
5	各種運動を実施し、その目的を体感する その1	ヨガ、ピラティス、スタビライゼーション(バランス)トレーニングの実践 身体全体をバランス良く、しなやかに動かす
6	各種運動を実施し、その目的を体感する その2	ダンスエクササイズ、ボクササイズ、ステップエクササイズの実践 音楽に合わせてリズムカルに持続的に全身を動かす
7	各種運動を実施し、その目的を体感する その3	体幹トレーニング、TABATA エクササイズの実践 強度の高い全身トレーニングで力強くしっかりと動かす
8	救命法を実施し、その社会的な重要性を理解する	AED(自動体外式除細動器)を使用した3時間救命講習の受講 心肺蘇生法、止血法、火傷や窒息時などの対処法
9	総合運動を実施し体力の維持・増進を図る その1	各種運動を組合せて総合的な運動を実践することで、体力バランス(全身持久力・柔軟性・筋力)を整えながら、体力の維持・増進を図る①
10	総合運動を実施し体力の維持・増進を図る その2	各種運動を組合せて総合的な運動を実践することで、体力バランス(全身持久力・柔軟性・筋力)を整えながら、体力の維持・増進を図る②
11	フィットネスダンスを実践する・その1	様々な音楽とリズムに合わせたダンスを行いながら運動効果を体感する① ラテン、hip-hop、レゲトン、K-popなどの音楽を使用
12	フィットネスダンスを実践する・その2	様々な音楽とリズムに合わせたダンスを行いながら運動効果を体感する② ラテン、hip-hop、レゲトン、K-popなどの音楽を使用
13	運動プログラムを作成する・その1	対象者や目的に応じた運動プログラムをグループで作成する① 授業で実践した実技を参考に5分間程度のエクササイズを構築する
14	運動プログラムを作成する・その2	対象者や目的に応じた運動プログラムをグループで作成する② 授業で実践した実技を参考に5分間程度のエクササイズを構築する
15	実技試験の実施 運動プログラムの発表と考察	グループ毎の運動プログラム発表と考察を実技試験とする 運動を実施する人の年代、性別、目的を考慮して運動プログラムを作成しているか考える

専門分野

社会生活と健康

公衆衛生学

社会福祉概論

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	公衆衛生学	担当教員	足立 知永子
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履修単位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対象学年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履修方法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☒ 前期 ☐ 後期	授業形態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	本授業では、環境が健康に及ぼす影響、健康維持・増進と疾病の予防に関する基礎的知識を学習する。 健康・栄養・疾病統計の現状と予防対策・関係法規を理解し、活用するための基本的知識を修得する。		
授業方法	授業はパワーポイントを使った講義形式で週1回、90分を15回行う。内容は教科書を基本として配布プリントも使用する。授業内容の理解度を確認するためにミニテストを行うこともある。		
使用教材	教科書 『わかりやすい 公衆衛生学』 清水忠彦・佐藤拓代〔編集〕 スーヴェルヒロカワ その他 配布プリント		
評価方法	試験（筆記・実技）100 %	課題・レポート 0%	授業への取り組み 0 % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	公衆衛生の定義、健康の定義を理解する 健康を守るための予防の概念を理解する。	公衆衛生の定義、健康の定義、公衆衛生の歴史、 予防の概念（一次予防、二次予防、三次予防）
2	生活環境の保全について学ぶ。（1）	人間と環境の相互作用、地球環境の変化と環境保全対策、 大気・水質・土壌汚染、公害、廃棄物処理
3	生活環境の保全について学ぶ。（2）	空気、温熱、上水道と下水道
4	健康の指標について学ぶ。（1）	保健統計の定義・意義、 人口動態統計（人口構成の現状と動向）、人口動態統計（疾病構造の変化）
5	健康の指標について学ぶ。（2）	生命表（平均余命、平均寿命、健康寿命）、 主な傷病統計、患者調査（受療率）、国民生活基礎調査（有訴者率、通院者率）
6	疫学の基本について学ぶ。	疫学指標（罹患率、有病率、寄与危険、相対危険、オッズ比） 記述疫学、分析疫学
7	スクリーニングの基本について学ぶ。	スクリーニングの意義、評価指標（敏感度、特異度）
8	地域住民がヘルスサービスを受けることができるための制度を学ぶ。	地域保健法、保健所、市町村保健センター
9	母子保健の現状と対策を学ぶ	母子保健法、母子保健の現状と対策
10	学校保健制度の構成と内容について学ぶ。	学校保健の現状と対策、学校保健安全法
11	労働安全衛生対策、 典型的な職業病とその対策について学ぶ。	産業保健の現状と対策、労働安全衛生法
12	生活習慣病の重要性について理解する。	生活習慣病の概念、現状と対策；がん、循環器疾患（脳血管疾患、心疾患、高血圧）、代謝性疾患（糖尿病、脂質代謝異常症）、骨・関節疾患（骨粗鬆症）、歯・口腔疾患（歯と全身の健康）
13	生活習慣病対策として国をあげて取り組んでいる健康づくり施策について学ぶ。	健康日本21（第2次）、身体活動（健康づくりのための身体活動基準2013）、喫煙（健康影響、受動喫煙防止）、飲酒（社会的問題）、睡眠・休養・ストレス
14	生活習慣病対策として取り組んでいる健康増進事業について学ぶ	高齢者の医療の確保に関する法律、特定健康診査・特定保健指導、がん検診
15	感染症の成立要因、代表的な感染症の予防対策について学ぶ。	主な感染症の現状と対策、予防接種

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	社会福祉概論	担 当 教 員	松崎 実穂
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1 単位 ☒ 2 単位
対 象 学 年	☒ 1 年 ☐ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	社会福祉に関する基礎知識を学んだ上で、現代社会の様々な問題について考える。社会問題に興味を持ち、それに対して考え、行動できるようになることを目標とする。栄養の専門家としてより幅広い視野を持てるようになることを期待する。		
授 業 方 法	講義形式 授業では講義とグループワークをおこない積極的な議論を求める。また、随時栄養士実力認定試験程度の問題に取り組む。 授業時間：1 コマ 90 分、週 1 回 15 回実施 資料を配布し授業を行う。		
使 用 教 材	教科書	なし	
	その他	参考書「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉（株）みらい」「やわらかアカデミズム＜わかる＞シリーズ『よくわかる社会福祉』（ミネルヴァ書房）」、他	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）80%	課題・レポート 0%	授業への取り組み 20 % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	社会福祉とは何か	「社会」とは何か、「福祉」とは何かを根本から考え、社会福祉の概念を講義する。また、福祉と栄養の関係について考える。
2	社会福祉の歴史	英米・北欧における社会福祉の起源と展開、ソーシャルワークの基本概念について講義する。
3	日本の社会福祉の歴史と制度概観	日本における社会福祉の歴史とその展開、支援・制度のなりたちについて講義する。
4	社会保障制度 I	社会保険、生活保護、年金制度など日本における社会保障制度と人権について講義する。
5	貧困と社会福祉	現代日本の格差・貧困問題と社会福祉について講義する。
6	子ども家庭福祉・女性の社会福祉	子どもと家庭、そして女性に関する現状と課題について社会福祉の視点から講義する。
7	高齢者と社会福祉 I	高齢化社会における現状と課題を社会福祉の視点から講義する。
8	まとめと中間試験	これまでの知識に関して中間試験を行う。
9	高齢者と社会福祉 II	高齢化社会における社会福祉の役割と支援内容について講義する。
10	社会保障制度 III	介護保険制度について講義する。
11	障害者と社会福祉 I	障害に関する基礎とノーマライゼーションの概念を学び、「障害」とは何かについて考える。
12	障害者と社会福祉 II	障害者の抱える問題と社会福祉の役割について考える。
13	社会福祉の実践	社会福祉援助技術（ソーシャルワーク）や社会福祉関連機関について学ぶ。
14	社会保障制度 III	欧米諸国の社会保障制度について講義する。
15	まとめと試験対策	本授業のまとめを行い、試験対策を行う。

専門分野

人体の構造と機能

解 剖 生 理 学

解剖生理学実験

生 化 学 I

生 化 学 II

生 化 学 実 験

栄 養 生 理 学

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	解剖生理学	担 当 教 員	秋元 誠
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1 単位 ☒ 2 単位
対 象 学 年	☒ 1 年 ☐ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前 期 ☐ 後 期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	正常な人体の構造とその働きを系統的に正しく理解し、将来、栄養士として「食と栄養と健康」を担当する専門家として適切に対応するために必要な基本的知識の習得を目指す。基本的な人体の構造について説明することができる。		
授 業 方 法	週 1 回、90 分の講義形式の授業を全 15 回行う。 指定教科書を使用およびスライドを用いてし、適宜追加資料を配布し授業を行う。また、単元到達状況を見極めるため適宜、ミニテストを実施することがある。		
使 用 教 材	教科書	「エスカペーシック 解剖生理学(第一版第 1 刷)」 奈良信雄〔著〕 同文書院	
	その他	適宜、追加資料を配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 70%	ミニテスト結果 20%	授業への取り組み 10% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	人体の大要(構成成分)、細胞の構造・機能を理解し説明できる。	人体の形態、人体の構成、人体組織の構成と働き 細胞の構成と働き
2	運動系(骨、筋)の構造と機能を理解し説明できる。	骨格系の構成と働き 筋の種類・構成と働き
3	消化作用の特徴を理解し説明できる。	消化作用の概要、消化器系の構造と機能の概要
4	消化器官と各作用を理解し説明できる。	口腔(嚥下)、胃、食道、胃、小腸、大腸の構造と機能について
5	心臓の構造と血液循環の特徴を理解し説明できる。	心臓の構造と機能、血管の種類と特徴について 血圧の調節の機序
6	血液の組成、機能を理解し説明できる。	造血、血液成分、血球の種類と機能 止血作用及び血液凝固
7	尿生成の意義と調整方法を理解する。	腎臓の構造(ネフロン)と尿生成の意義と機序 体液液の調整
8	ホルモンの分類、構造及び作用機序を理解し説明できる。	ホルモンの化学構造による分類と作用の発生方法の特徴(フィードバック機構)
9	内分泌器官と分泌ホルモンを理解し説明できる(各論)。	下垂体ホルモン、甲状腺、副甲状腺、副腎 膵臓、性腺から分泌されるホルモンと作用
10	神経系の基本構造と機能を理解し説明できる。	神経系の構成と働き、中枢神経系の構成と働き、末梢神経系の構成と働き
11	感覚器系の構造と機能、感覚の特徴を理解し説明できる。	感覚器系の構成と一般性質、特殊感覚の種類、特殊感覚受容器の構造と刺激伝導路
12	呼吸の構造、機能を理解し説明できる。	外呼吸と内呼吸、肺及び肺胞の構造と機能 呼吸運動と呼吸筋の機序
13	生殖器系の構造と機能を理解し説明できる。	男性生殖及び女性生殖器の構造と機能 女性の性周期と排卵の機序(ホルモンとの関係)
14	生体防御の特徴と方法を理解し説明できる。	非特異的生体防御機構と特異的生体防御機構(細胞性免疫、液性免疫)
15	免疫機能の機能を理解し説明できる。	アレルギーの種類と特徴について

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	解剖生理学実験	担当教員	田崎 雅和
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履修単位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対象学年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履修方法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☐ 前期 ☒ 後期	授業形態	☐ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☒ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	各器官系の基本的な機能と調節機構を理解し、栄養士として健全なヒトの形態的および機能的特徴を習得し、健康なヒト個人の成長とその維持に関する知識を高める。		
授業方法	実習		
使用教材	教科書		
	その他		
評価方法	試験（筆記・実技）10%	課題・レポート 80%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	人体模型のスケッチ	胸部と腹部の内臓をスケッチすることにより、消化器系を理解する。
2	体力測定・身体測定	各測定の重要性を理解する。
3	心臓・腎臓の観察	心臓の構造と腎臓の組織を観察し、両臓器の機能を理解する。
4	血液実験① 白血球数の測定と観察	白血球数とその機能を理解する。
5	血液実験② 赤血球数の測定と観察	赤血球数とその機能を理解する。
6	血液実験③ 血糖値とヘモグロビン値の測定	血糖値とヘモグロビンの働きを理解する。
7	循環系実験 血圧の測定	血圧を変動させる因子を理解する。
8	呼吸器系実験 肺活量の測定	各肺気量の意味を理解する。
9	感覚器系実験① 体性(皮膚)感覚の実験	感覚の受容機構とその分布状態を理解する。
10	感覚器系実験② 体性感覚(ウェーバー)の実験	深部感覚の規則性を理解する。
11	感覚器系実験③ 特殊感覚(味覚)の実験	五基本味の発現機序とその役割を理解する。
12	消化器系実験① 唾液分泌の測定	唾液分泌機序と唾液の機能を理解する。
13	消化器系実験② 摂食嚥下について	摂食・嚥下過程とその機序を理解する。
14	消化器系実験③ 咀嚼能率の測定	咀嚼粉碎能力に関連する事項を理解する。
15	解剖生理学実験総括	14項目のまとめと補足。

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	解剖生理学実験	担当教員	秋元 誠
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☒ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	「人体の構造と機能」は、栄養士にとって重要な基礎科目である。よって、解剖生理学（講義）で学んだ知識を正確かつ確実に理解するために、実験という方法を用いて、自らが取り組む実験形式で授業を行う。 本実験では、動物の臓器や組織プレパラートの観察、幾つかの生化学検査を通して、人体の構造と機能及び生体成分値等も理解し、疾病診断につながる知識を修得する。		
授 業 方 法	週1回、180分の実験を14回行う。配布資料を参考に、当日の実験内容を周知し、グループ（4～5人）で実験を行い、得られた結果に基づき考察（まとめ）を行う。単元毎にノートにまとめを行い、ノート提出は中間と授業終了後の2回とし、この平均点をノート点とする。15回目に試験を実施する。		
使 用 教 材	教科書	「エスカパーシク 解剖生理学(第一版第1刷)」 奈良信雄〔著〕同文書院核	
	その他	毎回、実験に関する資料を配布	
評 価 方 法	試験（筆記）	40%	実験ノート点 50% 授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	人体の基本構造と機能を理解し説明できる。	人体模型の観察を通して、人体の構造の特徴(主要臓器の位置・配置など)を学ぶ。
2	身体測定、体力測定を実施し、結果に基づき人体の特徴を理解し説明できる。	身体測定(身長、体重、皮下脂肪厚)及び体力測定(背筋力、握力、閉眼片足立ち時間)を行い、体の特徴や機能を学ぶ。
3	血液型の種類と分類方法、白血数を理解し説明できる。	血液塗抹標本の作製、血球計算盤を用いた白血球数の測定、抗原抗体法によるABO式血液型の判定を行う。
4	血液細胞の種類、赤血数を理解し説明できる。	血球計算盤を用いた赤血球数の測定、作成した血液塗抹標本による血球の形態観察を通して学ぶ。
5	血漿成分とその含有量を理解し説明できる。	ヘモグロビン、血糖値を測定し、血液の主要成分とそれぞれの機能について学ぶ。
6	血圧の意義、測定方法の留意点を理解し説明できる。	水銀血圧計の測定原理を学び、各自の血圧を測定する。血圧調節の機序について学ぶ。
7	心臓の構造、血液循環の意義や特徴を理解し説明できる。	市販ニワトリ及びブタの心臓(食用)の観察を通して、心臓の構造と機能について学ぶ。
8	腎臓の尿生成の意義、基本構造、尿生成機序を理解し説明できる。	市販ブタの腎臓(食用)の観察を通して尿生成の機能単位であるネフロンを学ぶ。
9	嚥下時の唾液の作用、唾液分泌を理解し説明できる。	クラッカーの試食条件をかせ、その嚥下に要する時間の違いから、唾液の機能を学ぶ。
10	食物摂取時の咀嚼運動の特徴を理解し説明できる①。	特別講義：摂食、嚥下のメカニズムについて 講師：東京歯科大学学長 井出 吉信 先生
11	食物摂取時の咀嚼運動の特徴を理解し説明できる②。	咀嚼能率を測定し、咀嚼能力に影響を及ぼす要因を確認し咀嚼の目的・意義を学ぶ。
12	呼吸の機序や呼吸運動、肺気量分画を理解し説明できる。	スパイロメーターによる肺気量分画及び肺活量の測定を通して、呼吸器系の構造と機能を学ぶ。
13	味覚の特徴と5原味の閾値を理解し説明できる。	5原味(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)の簡易官能試験を実施し、閾値と味覚の特徴を学ぶ。
14	重量感覚によるウェーバーの法則を検証して説明できる。	重量感覚を用いたウェーバーの法則の検証と皮膚感覚の二点分別閾値による皮膚感覚の特徴を学ぶ。
15	まとめ・定期試験、人体の基本構造と機能を理解し理解し説明できる。	スライドに沿って授業のまとめを行い、終了後、定期試験を実施する。 試験終了後、解答・解説を行う。

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	生化学I		担 当 教 員	伊香賀 玲奈	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。本科目では、生化学を学ぶ上で不可欠な動物細胞の構造と役割を理解する。また糖質ならびに脂質の構造と代謝を理解し説明できるようにする。				
授 業 方 法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための小テストを実施することがある。				
使 用 教 材	教科書	健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学（化学同人）			
	その他	適宜、追加資料を配布			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	80%	課題・レポート	10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	人体における代謝の概要を理解する	人体を構成する栄養素と代謝の概要
2	動物細胞の構造と機能を理解し説明できる	細胞と細胞内小器官の構造と機能
3	生体膜の構造と機能を理解し説明できる	生体膜、輸送体（トランスポーター）の構造と機能
4	糖質の構造と機能を理解する	糖質の化学、糖質の構造
5	糖質の構造と種類を理解する	糖質の分類（単糖類、少糖類、多糖類、複合糖質）
6	糖質の消化・吸収を理解し説明できる	糖質の消化と吸収
7	糖質代謝の概要を理解し説明できる	糖質代謝の概要、解糖系とエネルギー産生
8	エネルギー産生の仕組みを理解し説明できる	TCA 回路とエネルギー産生
9	エネルギー産生の仕組みを理解し説明できる	電子伝達系(酸化リン酸化)とエネルギー産生、脱共役タンパク質
10	糖質の代謝を理解し説明できる	好氣的条件下および嫌氣的条件下における糖質の代謝 ペントースリン酸回路とグルクロン酸経路
11	血糖の維持について理解し説明できる	血糖の維持（グリコーゲン合成と糖新生）
12	脂質の構造と機能を理解する	脂質の化学、脂質の分類
13	脂質の代謝を理解し説明できる	脂肪酸の生合成
14	脂質の代謝を理解し説明できる	脂肪酸の分解、ケトン体の合成
15	脂質の消化・吸収を理解し説明できる	脂質の消化と吸収

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	生化学Ⅱ		担 当 教 員	伊香賀 玲奈	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。本科目では生化学Ⅰに続き、たんぱく質・アミノ酸の構造と代謝、酵素、核酸と遺伝子発現機構、ビタミンの機能を理解する。また将来、栄養士の資格を持つ専門家として、生体内における栄養素の代謝ならびに酵素と遺伝子の機能を説明するために必要な基本的知識の習得を目指す。				
授 業 方 法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための小テストを実施することがある。				
使 用 教 材	教科書	健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学（化学同人）			
	その他	適宜、追加資料を配布			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	80%	課題・レポート	10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	たんぱく質の構造と機能を理解し説明できる	たんぱく質の分類と構造
2	酵素の特性を理解する	酵素の特性
3	酵素の特性と種類を理解し説明できる	酵素の特性と種類
4	アミノ酸の構造と種類を理解し説明できる	アミノ酸の構造と種類
5	たんぱく質・アミノ酸の代謝を理解する	たんぱく質の異化・アミノ酸代謝の概要
6	アミノ酸の代謝を理解し説明できる	アミノ酸の代謝
7	アミノ酸から生理活性物質への変換を理解する	アミノ酸から体内生理活性物質への変換
8	三大栄養素の代謝を理解する	糖質・脂質・たんぱく質の代謝
9	三大栄養素の代謝を理解し説明できる	糖質・脂質・たんぱく質の代謝
10	核酸・遺伝子の構造と機能を理解する	ヌクレオチドの構造と種類、半保存的複製
11	遺伝子発現について理解し説明できる	転写と転写制御
12	遺伝子発現について理解し説明できる	翻訳と翻訳後修飾
13	遺伝子病と遺伝子多型について理解する	遺伝子病の定義・種類、遺伝子多型の定義と種類
14	脂溶性ビタミンの種類と機能を理解し説明できる	脂溶性ビタミンの種類と生理的機能
15	水溶性ビタミンの種類と機能を理解し説明できる	水溶性ビタミンの種類と生理的機能

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	生化学実験	担 当 教 員	土 屋 一
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1 単位 ☐ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前 期 ☐ 後 期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☒ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	生化学は、生命現象を化学的に解明する学問であり、栄養学を理解するための基礎的学問である。本実験では、各栄養素の性質、反応特性、酵素の性質や働きなどについて、化学実験を通して理解を深めることを目的とする。		
授 業 方 法	講義・実験・演習（アクティブラーニング：AL）形式 授業時間：実験：1 コマ 90 分×2 コマ 180 分 週 1 回 15 回実施 仮説 - 検証 - 評価のプロセスを学ぶため、アクティブラーニング型授業で実施する。		
使 用 教 材	教科書 はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ2 「生化学」小野廣紀 他 (化学同人) ----- その他 実験ごとにプリント資料を配布		
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 40%	課題・レポート 30%	授業への取り組み 30% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	糖質の種類と性質を理解する①（講義・AL）	糖質の分類、反応特性などに関する講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
2	糖質の種類と性質を理解する②（実験）	糖質の定性反応実験
3	たんぱく質・アミノ酸の性質を理解する① （講義・AL）	たんぱく質・アミノ酸の性質、反応特性に関する講義、実験結果の仮説を立てる 演習
4	たんぱく質・アミノ酸の性質を理解する② （実験）	たんぱく質の定性反応実験
5	ビタミンの種類と性質を理解する① （講義・AL）	ビタミンの種類と性質に関する講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
6	ビタミンの種類と性質を理解する②（実験）	ビタミンの定性反応実験
7	糖質・たんぱく質の消化過程を理解する① （講義・AL）	糖質、たんぱく質消化酵素の種類と働きに関する講義、実験結果の仮説を立てる 演習
8	糖質の消化を理解する②（実験）	唾液アミラーゼによるデンプンの消化実験
9	たんぱく質の消化を理解する③（実験）	ペプシン、パンクレアチンによるたんぱく質の消化実験
10	腎臓の機能と尿の役割を理解する① （講義・AL）	腎臓の構造と機能および尿に関する講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
11	腎臓の機能と尿の役割を理解する②（実験）	各自の尿と人口異常尿を用いた各種尿検査の実施
12	脂質の消化過程を理解する①（講義・AL）	薄層クロマトグラフィーの原理および脂質分解酵素に関する講義と結果の仮説を立てる 演習
13	脂質の消化過程を理解する②（実験）	薄層クロマトグラフィー法による脂質の消化実験
14	まとめ	問題演習（試験対策）
15	定期試験	定期試験

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	生化学実験	担当教員	松本 直樹
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対象学年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☒ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	生化学は、生命現象を化学的に解明する学問であり、栄養学を理解するための基礎的学問である。本実験では、各栄養素の性質、反応特性、酵素の性質や働きなどについて、化学実験を通して理解を深めることを目的とする。		
授 業 方 法	週1回、180分の実験を14回行う。配布資料を参考に、当日の実験内容を周知し、グループ（4～5人）で実験を行い、得られた結果に基づき考察（まとめ）を行う。単元毎にレポートを作成し、1週間後に提出。全7回のレポート点の平均をレポート点とする。15回目に試験を実施する。		
使用教材	教科書		
	その他	単元毎にプリント資料を配布	
評価方法	試験（筆記・実技）40%	課題・レポート 50%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	糖質の種類と性質を理解する①（講義・AL）	糖質の分類、反応特性などに関する講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
2	糖質の種類と性質を理解する②（実験）	糖質の定性反応実験
3	たんぱく質・アミノ酸の性質を理解する①（講義・AL）	たんぱく質・アミノ酸の性質、反応特性に関する講義、実験結果の仮説を立てる演習
4	たんぱく質・アミノ酸の性質を理解する②（実験）	たんぱく質の定性反応実験
5	ビタミンの種類と性質を理解する①（講義・AL）	ビタミンの種類と性質に関する講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
6	ビタミンの種類と性質を理解する②（実験）	ビタミンの定性反応実験
7	糖質・たんぱく質の消化過程を理解する①（講義・AL）	糖質、たんぱく質消化酵素の種類と働きに関する講義、実験結果の仮説を立てる演習
8	糖質の消化を理解する②（実験）	唾液アミラーゼによるデンプンの消化実験
9	たんぱく質の消化を理解する③（実験）	ペプシン、パンクレアチンによるたんぱく質の消化実験
10	腎臓の機能と尿の役割を理解する①（講義・AL）	腎臓の構造と機能および尿に関する講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
11	腎臓の機能と尿の役割を理解する②（実験）	各自の尿と人口異常尿を用いた各種尿検査の実施
12	脂質の消化過程を理解する①（講義・AL）	卵黄からの脂質の抽出・薄層クロマトグラフィーの原理および脂質分解酵素に関する講義と結果の仮説を立てる演習
13	脂質の消化過程を理解する②（実験）	クロロホルム・メタノール法による卵黄からの脂質抽出実験
14	脂質の消化過程を理解する③（実験）	薄層クロマトグラフィー法による脂質の消化実験
15	定期テスト	

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	栄養生理学		担 当 教 員	松本 直樹		
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位		
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択		
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験		
教員実務状況 (該当者のみ)						
授 業 概 要 授業到達目標	解剖生理学、生化学の知識を基礎として生体における調節機能について学ぶ。特に、血液、免疫系、内分泌系に関する知識を中心に習得することを目標とする。					
授 業 方 法	週1回90分、板書および配布資料を用いて講義を行い、血液、免疫、内分泌系について学ぶ。					
使 用 教 材	教科書					
	その他	適宜、追加資料を配布				
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	90%	課題・レポート	%	授業への取り組み 10%	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	血液①	血液の組成と働き
2	血液②	血球の構造と機能
3	血液③	鉄代謝と貧血
4	血液④	止血のメカニズム、血液の恒常性の維持機能
5	免疫①	体液性免疫、細胞性免疫、免疫グロブリンの働き
6	免疫②	アレルギーの原因と分類、免疫不全症及び自己免疫疾患
7	泌尿器系	腎臓の構造と尿生成、血圧の調節
8	内分泌系①	ホルモンの作用と受容体
9	内分泌系②	ホルモンの分泌調節
10	内分泌系③	視床下部ホルモン、下垂体前葉ホルモン
11	内分泌系④	下垂体後葉ホルモン
12	内分泌系⑤	副腎皮質ホルモン、副腎髄質ホルモン
13	内分泌系⑥	性ホルモン
14	内分泌系⑦	甲状腺ホルモン、副甲状腺ホルモン
15	内分泌系⑧	カルシウムの動態と生理機能

専門分野

食品と衛生

食 品 学 総 論

食 品 学 各 論

食 品 学 実 験

食 品 衛 生 学

食 品 衛 生 学 実 験

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	食品学総論	担当教員	小林 益男
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	栄養とは、ヒトが食物を摂取することによって、食品（他の生命体）の化学エネルギーを利用して生命活動を営むことである。本授業では、食品成分の構造や機能について理解できるとともに、献立作成や栄養教育に役立つ食品の基礎知識を活用できるようになる。		
授 業 方 法	週 1 回 90 分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための中間テスト及びミニテストを実施することがある。		
使 用 教 材	教科書	栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅰ食べ物と健康食品の成分と機能を学ぶ(羊土社)	
	その他	七訂食品成分表 2020(女子栄養大学出版部)、配布プリント他	
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	人間と食品(食べ物)とのかかわりについて理解し説明できる。	食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題（フードマイレージ、食料自給率、地産地消、食品廃棄の低減）
2	食品の機能について理解し説明できる。	食品のもつ3つの機能、五大栄養素、日本食品標準成分表（食品成分表の概要、食品分類の種類、食品成分表の活用方法）
3	炭水化物の一次機能及びその変化について理解し説明できる。	炭水化物とは、炭水化物の種類、単糖類（分類、構造、誘導糖）、少糖類（食品中のオリゴ糖とその機能）
4	炭水化物の一次機能及びその変化について理解し説明できる。	多糖類（消化性多糖類、難消化性多糖類）水溶性食物繊維と不水溶性食物繊維、食物繊維の名称と含有食品
5	脂質の一次機能及びその変化について理解する。	脂質とは、脂質の分類、脂肪酸の種類、必須脂肪酸と非必須脂肪酸 脂肪酸の化学的性質と物理的性質
6	脂質の一次機能及びその変化について理解し説明できる。	単純脂質と複合脂質、油脂の化学的特性（ヨウ素価、ケン化価）、油脂の酸化
7	たんぱく質の一次機能及びその変化について理解し説明できる。	たんぱく質とは、アミノ酸の構造と性質、たんぱく質の構造と種類、たんぱく質の変性、等電点沈殿
8	たんぱく質の一次機能及びその変化について理解し説明できる。	生体におけるたんぱく質の役割、たんぱく質の栄養とアミノ酸スコア
9	ビタミンの一次機能及びその変化について理解し説明できる	ビタミンとは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンの種類と構造
10	ミネラルの一次機能及びその変化について理解し説明できる。	ミネラルの種類と働き（生体組織の構成成分、生体機能の調節）、ミネラルの吸収に影響を及ぼす要因、含有食品
11	水の二次機能について理解し説明できる。	水の特性、自由水と結合水、水分活性と食品の保存性
12	色素成分の二次機能について理解し説明できる。	植物性色素、動物性色素、食品色素の機能性（クロロフィル、ヘム色素、カロテノイド、フラボノイド、その他）、褐変
13	香気・匂い成分の二次機能について理解し説明できる。	においの感覚、植物性食品・動物性食品の香り、調理における香気、味の感覚、味覚成分
14	食品の三次機能について理解し説明できる。	食品の三次機能、機能性食品、口腔内や消化管内で作用する機能、消化管吸収後の標的組織での生理機能調整
15	食品の物性について理解し説明できる	食品の物性、コロイド、レオロジー、テクスチャー

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	食品学各論	担 当 教 員	小林 益男
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	食品のもつ基本的特性と分類、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などの生物学的構造と特徴、性状、栄養成分と機能、利用方法等について、さらに食品の加工や加工食品が理解できるようになる。		
授 業 方 法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための中間テスト及びミニテストを実施することがある。		
使 用 教 材	教科書	栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅱ食べ物と健康食品の分類と特性、加工を学ぶ(羊土社)	
	その他	七訂食品成分表 2020(女子栄養大学出版部)、配布プリント他	
評 価 方 法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	植物性食品(穀類)について理解し説明できる。	分類の種類、穀類の種類の性質、穀類の成分、米・小麦・大麦・とうもろこし・そば、穀類の加工食品
2	植物性食品(いも類)について理解し説明できる。	いも類の構造、分類、栄養価、加工食品など
3	植物性食品(豆類)について理解し説明できる。	豆類の構造、分類、栄養価、加工食品 (脂質が多い豆類:大豆など、炭水化物が多い豆類:小豆など)
4	植物性食品(種実類)について理解し説明できる。	種実類の構造、分類、栄養価、加工食品
5	植物性食品(野菜類)について理解し説明できる。	野菜類(葉菜類、茎菜類、根菜類、花菜類)の栄養価と特殊成分
6	植物性食品(果実類)について理解し説明できる。	果実類の種類、栄養価と特殊成分
7	植物性食品(きのこ類、藻類)について理解し説明できる。	きのこ類、藻類の種類の栄養価と特殊成分
8	動物性食品(肉類)について理解し説明できる。	食肉類(牛肉、豚肉、鶏肉、その他)の種類、栄養価、熟成期間と保存方法、加工食品の種類
9	動物性食品(魚介類)について理解し説明できる。	魚介類の種類、栄養価、熟成期間と保存方法
10	動物性食品(乳類、卵類)について理解し説明できる。	乳類、乳製品、卵類の栄養価と調理特性、加工食品の種類
11	油脂について理解し説明できる。	油脂類(食用植物油脂、動物性油脂、加工油脂)
12	調味料、香辛料、嗜好飲料について理解し説明できる。	甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料
13	加工食品について理解し説明できる。	加工食品とは、一次加工食品、二次加工食品、三次加工食品
14	微生物利用食品について理解し説明できる。	微生物利用食品(発酵食品)の分類と性質、アルコール飲料、発酵調味料
15	バイオ食品などの新規食品について理解し説明できる。	バイオテクノロジー応用食品、最近の食品加工技術による食品

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	食品学実験	担当教員	金澤 一人
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1 単位 ☐ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☒ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	本実験では、食品成分の化学的変化の観察と定量法を学ぶことにより、食品知識のみならず栄養士が日常使用する食品成分表の理解を深めることを目標とする。さらに本授業後半で食品加工の実習も行い、加工食品の知識も実体験を通して理解する。		
授 業 方 法	講義・実験/実習・演習（アクティブラーニング：AL）形式 授業時間：実習・実験：1 コマ 90 分×2 コマ 180 分 週 1 回 15 回実施 ※実験・演習では、仮説 - 検証 - 評価のプロセスを学ぶアクティブラーニング型の授業を実施。		
使 用 教 材	教科書	実験ごとにプリント資料を配布	
	その他	参考教科書：食品学Ⅰ、Ⅱ （羊土社）	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	食品の色素の性質について理解する①(講義・AL)	食品の色素の変色原理について講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
2	食品の色素の性質について理解する②(実験)	食品の色素に関する実験
3	食品の褐変現象について理解する①(講義・AL)	酵素的褐変と非酵素的褐変について講義 次回の実験結果の仮説を立てる演習
4	食品の褐変現象について理解する②(実験)	食品の酵素的・非酵素的褐変反応に関する実験
5	食品の物性について理解する①	タンパク質のゾル、多糖類、卵黄の熱変性・卵白、澱粉の糊化測定、米結晶の融解・バター、ゲル測定
6	食品の物性について理解する②	ゲル化剤の働きと官能検査
7	加工について、農産食品の加工について理解する	加工食品の原料となる食品の性状について、食品の加工原理や貯蔵法などはもとより、食品製造における衛生管理に至るまで、実習を通して栄養士として人々の健康を管理するために必要な加工食品の基礎知識を修得する。
8	農産食品の加工品の製造工程について理解する	小麦の特性及び麺の製造実習(中華麺、うどん)
9	イモ類、豆類の加工、包装について理解する	イモ類、豆類の加工品の講義 包装についての講義
10	豆腐、コンニャクの製造工程について理解する	豆腐、こんにゃくの製造及びその利用
11	農産食品の加工、果実類の加工について理解する	果実の加工及び表示についての講義
12	果実類の加工の製造工程について理解する	果実のジャム(ビン詰)の製造、缶詰の実習
13	畜産食品の加工、食肉の加工について理解する	畜産食品の加工の理論
14	畜産食品の加工、食肉の加工の製造工程について理解する	ソーセージの製造および製造理論
15	食品と衛生まとめ、テスト	

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	食品衛生学		担 当 教 員	箕形 崇史	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	近年、「食の安全と安心」に対する社会的な関心は極めて高い。飲食に起因する様々な健康課題とその予防法について学習し、栄養士に求められる食品の衛生管理を理解し、現場で実践することができる。				
授 業 方 法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、追加資料を配布して授業を行う。				
使 用 教 材	教科書	「食品衛生学 ～食べ物と健康、食の安全性～」(講談社)			
	その他	配布プリント			
評 価 方 法	試験(筆記・実技) 70 %		課題・レポート 20 %		授業への取り組み 10 % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	食品の安全	食品の安全確保、食品衛生行政と関連法規、食品の表示
2	食品と微生物、食品の変質と防止	微生物の分類・構造と機能・増殖条件、食品の変質、食品の保存法
3	食中毒Ⅰ（概論）	食中毒の分類、食中毒の発生状況
4	食中毒Ⅱ（細菌性食中毒）	サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、病原性大腸菌
5	食中毒Ⅲ（細菌性食中毒）	ブドウ球菌、ボツリヌス、ウェルシュ、セレウス など
6	食中毒Ⅳ（ウイルス性食中毒）	ノロウイルス、A型・E型肝炎ウイルス など
7	経口感染症、動物由来感染症 衛生指標細菌	経口感染症(3類感染症)、動物由来感染症 一般生菌、大腸菌群と大腸菌、糞便性大腸菌
8	寄生虫	魚介類・食肉、野菜、飲料水を媒介する寄生虫
9	自然毒・化学性食中毒	動物性・植物性自然毒、化学物質による中毒
10	有害物質による食品汚染、食の安全と安心	カビ毒、有害化学物質、食物アレルギー、遺伝子組み換え食品
11	食品添加物Ⅰ（概論）	食品添加物の安全性評価、成分規格、使用基準
12	食品添加物Ⅱ（各論）	主な食品添加物とその用途
13	農薬・動物用医薬品、 器具・容器・包装等、異物	ポジティブリスト制度、農薬・動物用医薬品、飼料添加剤、放射線照射食品 器具・容器・包装に関する安全性、異物
14	大規模調理施設の衛生管理 HACCP、営業者の自主衛生管理	大規模調理施設の衛生管理 HACCP、営業者の自主衛生管理
15	まとめ	前期授業のまとめ

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	食品衛生学実験	担当教員	赤木みさき 金澤 一人
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履修単位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対象学年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履修方法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☐ 前期 ☒ 後期	授業形態	☐ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☒ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	華学園栄養専門学校で5年間この実習を受け持たせて頂いております。また、栄養士系専門学校で食品衛生学の授業、管理栄養士国家試験対策授業の教鞭を取り、また、HACCP指導員として現在、レストラン等の厨房内・自主検査をしています。		
授業概要 授業到達目標	栄養士として食品の製造に関わる際の、衛生管理の重要性をしっかりと身につける、集団調理の際の食品の取り扱い、調理品の管理の重要性、また、食物アレルギーや食品添加物のあり方など、食の安全性を、検査するという実習を通して身に付けてもらう。		
授業方法	実習の心得、実習の意義、実習の記録の仕方、実習結果の捉え方・考え方をレポートにする		
使用教材	教科書	既存の実習書 A・B 参考書「新版食品衛生学」伊藤武・著	
	その他	スライドによる解説、及び、適宜、資料を配布する	
評価方法	試験（筆記・実技）20 %	課題・レポート 60 %	授業への取り組み 20 % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	実習の心得と測定器に関する実験	安全な実習を行う為の心得を学び、実習に用いる測定器の内容を知る
2	細菌数検査の基本叢を学ぶ	器具の滅菌、培地の作成、希釈液等の準備、無菌操作方法を学ぶ
3	空中落下細菌及び手の細菌測定と消毒効果	空中落下細菌、手指の細菌、器具の細菌汚染検査の実際を行う
4	食品中の生菌数の測定	空中落下細菌、手指の細菌測定の結果判定を行い、また、一般細菌数測定の実験を行う
5	グラム染色による微生物の分類方法について	実験の説明、微生物染色法の意義や種類、その方法について解説する
6	生菌数の結果と計算、大腸菌群の検査を行う	乳糖ブイヨン培地、デソキシコレート寒天培地の作成、大腸菌群の測定方法の実際、生菌数の結果判定
7	大腸菌群の結果判定、グラム染色による分類	大腸菌群の結果判定 ブドウ球菌、大腸菌群などを用いたグラム染色の実際
8	食品添加物に関する実験①	食品添加物の種類その検出方法などについて
9	食品添加物に関する実験②	発色剤（亜硝酸ナトリウム）の定量を行う
10	食品添加物に関する実験③	着色料（合成タール色素）の同定を行う
11	実験結果のまとめ	検量線を用いた濃度計算、数値の取り扱いについて解説し、レポートを作成する
12	食品の鮮度検査①	食品の品質基準および鮮度判定法について実験を行う
13	食品の鮮度実験②	スナック菓子の過酸化物質の判定、油脂の劣化判定の実験を行う
14	飲料水の化学検査	pH、亜硝酸、塩素イオン、硬度、残留塩素、の実際の判定実験を行う
15	DNA抽出検査	ブロッコリーを用いたDNA 抽出実験を行う

専門分野

栄養と健康

基礎栄養学

応用栄養学

応用栄養学実習

臨床栄養学概論

臨床栄養学各論

臨床栄養学実習Ⅰ

臨床栄養学実習Ⅱ

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	基礎栄養学	担当教員	土屋 一
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	栄養の意義と役割、栄養素の代謝とその生理的意義について学び、栄養に関する基礎的な知識を身につける。また、今後学ぶ「解剖生理学」や「生化学」への興味につながることも目標としている。		
授 業 方 法	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使 用 教 材	教科書	新食品・栄養科学シリーズ「基礎栄養学」 瀬本知憲・仲佐輝子（化学同人）	
	その他	自作プリント	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	栄養の概念を理解する	・栄養の定義 ・「栄養」と「栄養素」の違い ・WHOの健康の定義
2	食物の摂取およびその調節について理解する	・食欲の調節機構 ・サーカディアン・リズム
3	栄養素の消化・吸収と体内動態について理解する	・糖質、脂質、たんぱく質の消化 ・栄養素の吸収と輸送経路（門脈系、リンパ系）
4	糖質の体内代謝について理解する ①	・食後・食間の糖質代謝 ・糖質の体内分布
5	糖質の体内代謝について理解する ②	・糖質代謝の臓器差 ・絶食・飢餓時の代謝
6	血糖調節の仕組みについて理解する	・インスリンの働き ・血糖の調節機構
7	脂質の臓器間輸送の仕組みについて理解する	・リポたんぱく質（CM、VLDL、LDL、HDL）の働き ・リポたんぱく質リパーゼ
8	脂質の体内代謝について理解する	・食後・食間期の脂質代謝
9	たんぱく質の性質について理解する	・アミノ酸の化学 ・ペプチド結合
10	たんぱく質・アミノ酸の代謝について理解する	・アミノ酸中の窒素代謝 ・たんぱく質の合成と分解 ・急速代謝回転たんぱく質
11	たんぱく質の栄養価について理解する	・窒素出納 ・必須アミノ酸 ・たんぱく質栄養価の評価法
12	ビタミンの栄養について理解する	・ビタミンの分類と機能 ・欠乏症と過剰症
13	ミネラルの栄養について理解する	・無機質の分類と欠乏症 ・Ca、Fe、Na、K、Pの生理作用
14	水分・電解質・エネルギー代謝について理解する	・体内の水分出納 ・電解質と浸透圧、酸・塩基平衡 ・エネルギー代謝の概念
15	まとめ	重要ポイントの復習（試験対策）

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	応用栄養学	担当教員	山中恵里香
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対象学年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	元社会福祉法人横浜 YMCA とつか保育園で管理栄養士として6年間を勤務し、更に川崎市や大和市の介護予防事業にも携わり、実際の乳幼児への給食業務・栄養管理業務や高齢者栄養等の経験に基づいて、栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。		
授 業 概 要 授業到達目標	食事摂取基準を理解し、ライフステージ別身体の構成、栄養特性並びに栄養アセスメント・栄養ケアについて理解する。またライフステージに合った献立作成、栄養教育ができるよう、栄養士としての必要な知識を習得する。		
授 業 方 法	講義形式。授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施。教科書、スライド及び配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための中間テストを実施する。		
使用教材	教科書	「ライフステージ栄養学」建帛社、「日本人の食事摂取基準〈2020年版〉」	
	その他	適宜追加資料を配布	
評価方法	試験（筆記・実技）70%	課題・レポート15%	授業への取り組み15% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	栄養管理プロセスの理解	栄養管理の概念、栄養管理プロセスについて理解する
2	食事摂取基準の理解①	食事摂取基準の意義を理解する 食事摂取基準策定の基礎理論を理解する
3	食事摂取基準の理解②	食事摂取基準活用の基礎理論を理解する エネルギー・栄養素別食事摂取基準について理解する
4	加齢、成長・発達、老化	加齢、成長・発達、老化の概念を理解する 加齢に伴う身体的・精神的・社会的変化について理解する
5	ライフステージ別栄養管理 妊娠期・授乳期①	妊娠期の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
6	ライフステージ別栄養管理 妊娠期・授乳期②	授乳期の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
7	中間テスト ライフステージ別栄養管理・乳児期	中間テスト。乳児期の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
8	ライフステージ別栄養管理 幼児期	幼児期の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
9	ライフステージ別栄養管理 学童期	学童期の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
10	ライフステージ別栄養管理 思春期	思春期の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
11	ライフステージ別栄養管理 成人期・更年期	成人期・更年期の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
12	ライフステージ別栄養管理 高齢期	高齢者の身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケアについて理解する
13	身体活動と栄養管理	身体活動時の身体的・生理的特徴と健康づくりのための身体活動について理解する
14	環境と栄養管理①	特殊(高温・低温・高圧・低圧・無重力)環境と栄養管理について理解する
15	環境と栄養管理② 応用栄養学のまとめ	ストレス条件下における栄養管理について理解する

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	応用栄養学実習	担 当 教 員	山中恵里香
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1 単位 ☐ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前 期 ☒ 後 期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	元社会福祉法人横浜 YMCA とつか保育園で管理栄養士として 6 年間に勤務し、更に川崎市や大和市の介護予防事業にも携わり、実際の乳幼児への給食業務・栄養管理業務や高齢者栄養等の経験に基づいて、栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。		
授 業 概 要 授業到達目標	食事摂取基準を理解し、栄養管理プロセスの実践、さらにライフステージに合った栄養管理、栄養教育ができるよう演習・実習を通して習得する。		
授 業 方 法	授業時間：1 コマ 90 分×2 コマ (180 分)、週 1 回 15 回実施する。教科書、スライド及び配布資料を用いて演習・実習を行う。毎回、課題（レポートまたは作成献立）提出を行う。		
使 用 教 材	教科書	「ライフステージ栄養学」 稲山貴代〔著〕 建帛社、「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」	
	その他	適宜追加資料を配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）40%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 20% 全体評価 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	栄養管理プロセスの基礎①	スクリーニング実習(身体測定と評価)、アセスメント実習①(生活習慣調査) 課題提出
2	栄養管理プロセスの基礎②	アセスメント実習②(食習慣調査)、栄養計画実習①(健康・栄養課題の抽出) 課題提出
3	栄養管理プロセスの基礎③	栄養計画実習②(評価ができる目標の設定)、栄養ケアの(実施と)評価 課題提出・確認テスト①
4	ライフステージ別栄養管理 母性栄養①	妊娠初期・後期の食事摂取基準・食品構成の確認、後期の献立作成 献立提出
5	ライフステージ別栄養管理 母性栄養②	高ミネラル・高ビタミン食実習 レポート提出・確認テスト②
6	ライフステージ別栄養管理 乳児期	調乳実習(調乳及び試飲、成分の比較)、離乳食実習(食形態と量の確認、幼児食からの展開、ベビーフードの現状)、レポート提出・確認テスト③
7	ライフステージ別栄養管理 幼児期①	幼児期の食事摂取基準と保育園給食の確認、3 から 5 歳児の献立作成 献立提出
8	ライフステージ別栄養管理 幼児期②	幼児食実習(食物アレルギー食) レポート提出・確認テスト④
9	ライフステージ別栄養管理 学童期①	学校給食食事摂取基準・食品構成の確認、学校給食の献立作成 献立提出
10	ライフステージ別栄養管理 学童期②	学校給食実習 レポート提出・確認テスト⑤
11	ライフステージ別栄養管理 思春期①	思春期の栄養特性と食事摂取基準・食品構成の確認、お弁当献立作成(グループ) 献立提出
12	ライフステージ別栄養管理 思春期②	グループ献立によるお弁当づくり レポート提出・確認テスト⑥
13	ライフステージ別栄養管理 成人期・高齢期①	高齢期の栄養特性と食事摂取基準・食品構成の確認、高齢者のための献立作成 献立提出
14	ライフステージ別栄養管理 成人期・高齢期②	嚥下・咀嚼が低下してきたお年寄りのための食事づくり レポート提出・確認テスト⑦
15	定期試験 実習のまとめ	課題ノートの提出

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	臨床栄養学概論	担 当 教 員	白石 弘美
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	各疾患の病態、栄養療法について理解し、傷病者への適切な栄養管理を実施するための総合的なマネジメントについて説明できる。 医療施設の管理栄養士に必要な知識と技術を身につける。		
授 業 方 法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使 用 教 材	教科書	新しい臨床栄養学（南江堂）後藤昌義著	
	その他	配布資料	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	臨床栄養学の意義と目的	臨床栄養学とは 栄養管理の重要性(栄養療法の実際ビデオ)
2	医療と臨床栄養 消化器疾患	医療施設における栄養管理業務 胃食道逆流症
3	消化管疾患	胃・十二指腸潰瘍、胃切除症候群
4	消化管疾患	クローン病、潰瘍性大腸炎、 下痢、便秘
5	脾臓疾患 肝臓疾患	脾炎 肝炎
6	肝臓疾患 胆道疾患	肝硬変、脂肪肝 胆石、胆嚢炎
7	代謝性疾患	糖尿病
8	代謝性疾患	糖尿病
9	代謝性疾患	脂質異常症 高尿酸血症・痛風
10	代謝性疾患 先天性代謝異常	肥満、メタボリックシンドローム フェニルケトン尿症、メープルシロップ尿症、他
11	循環器疾患	動脈硬化症 高血圧症
12	循環器疾患	心臓疾患 脳卒中
13	腎臓疾患	慢性腎臓病、 糸球体腎炎
14	腎臓疾患	ネフローゼ症候群、糖尿病腎症
15	腎疾患	腎不全、人工透析、腎移植

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	臨床栄養学概論	担 当 教 員	大澤 繁男
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	栄養療法の意義や重要性について理解する。 各種疾患の発症原因や病態等について理解し説明できる。 各疾患の栄養食事療法の知識と技術を身につけ実践できる。		
授 業 方 法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使 用 教 材	教科書		
	その他	配布プリント	
評 価 方 法	試験（筆記・実技） %	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	臨床栄養学の概念	臨床栄養とは、医療と臨床栄養
2	摂食障害 消化器疾患	神経性食欲不振症 胃食道逆流症
3	消化管疾患	胃・十二指腸潰瘍、 胃切除症候群
4	消化管疾患	クローン病、潰瘍性大腸炎、 下痢、便秘
5	脾臓疾患 肝臓疾患	脾炎 黄疸、肝炎
6	肝臓疾患 胆道疾患	肝硬変、脂肪肝 胆のう・胆石症
7	代謝性疾患	糖尿病
8	代謝性疾患	糖尿病
9	代謝性疾患	脂質異常症 高尿酸血症・痛風
10	代謝性疾患 先天性代謝異常	肥満、メタボリックシンドローム フェニルケトン尿症、他
11	循環器疾患	動脈硬化症 高血圧症
12	循環器疾患	心臓疾患 脳卒中、食と健康
13	腎臓疾患	慢性腎臓病、 糸球体腎炎
14	腎臓疾患	ネフローゼ症候群、 糖尿病腎症、腎不全、
15	腎疾患	人工透析、腎移植 臨床栄養学概論のまとめ

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	臨床栄養学各論		担 当 教 員	白石 弘美	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	各疾患の病態、栄養療法について理解し、傷病者への適切な栄養管理を実施するための総合的なマネジメントについて説明できる。また栄養補給法の知識と技術を習得し説明できる。更に医療制度を理解し、医療の中における栄養士の役割を認識できる。				
授 業 方 法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。				
使 用 教 材	教科書	新しい臨床栄養学（南江堂）後藤昌義著			
	その他	配布資料			
評 価 方 法	試験（筆記・実技） %		課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	血液、免疫・アレルギー	貧血、アレルギー疾患、自己免疫疾患
2	感染症、骨・関節	肺結核、骨粗鬆症、くる病・骨軟化症
3	栄養欠損、心身症	欠乏症、神経性食欲不振症
4	外科	術前術後の栄養管理
5	小児疾患、高齢者疾患	小児疾患、高齢者疾患
6	臨床検査	一般血液検査、血液生科学検査、尿検査
7	臨床検査	免疫学的検査、肝機能検査、腎機能検査、他
8	栄養補給法	栄養法の種類と選択、経上芽約栄養法
9	栄養補給法	経腸栄養法
10	栄養ケアマネジメント	栄養アセスメントとケアプラン 低栄養患者の栄養管理（ケーススタディー）
11	医療制度（1）	医療保険制度 入院時食事療養制度
12	医療制度（2）	診療報酬、特定検診・特定保健指導 POS 栄養指導記録
13	食物と薬剤の相互作用	食物と薬剤の相互作用具体例
14	医療と臨床栄養	医療用語（クリニカルパス、リスクマネジメント他）
15	まとめ	臨床栄養学各論のまとめ

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	臨床栄養学実習Ⅰ	担当教員	藤井 理恵薫
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履修単位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対象学年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履修方法	☒ 必修 ☐ 選択
受講時期	☒ 前期 ☐ 後期	授業形態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	対象者の病態に即した適正な栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深め、一般食常食、軟菜食、糖尿病食の献立作成・調理ができるようにする。		
授業方法	実習、講義、演習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 計15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布する。授業は実習を中心とするが、実習に必要な知識の修得のために講義も行う。		
使用教材	教科書	臨床用理（医歯薬出版）	
	その他	プリント、食材、治療用特殊食品	
評価方法	試験（筆記・実技） 60%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 0% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	臨床栄養学実習の概要を理解し心構えをする	臨床栄養学実習の概要、治療食の種類
2	食事摂取基準に基づいた栄養基準を理解する	食事摂取基準と一般食常食給与栄養目標量の算出
3	一般食常食献立を作成する	一般食常食の献立作成
4	一般食常食献立を作成する	一般食常食の献立作成
5	常食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による一般食常食献立の発表実習、発表内容に対するディスカッション
6	軟菜食の対象者と食品・調理法選択時の注意を理解する	軟菜食と適応症、栄養基準、食品選択、献立作成・調理の注意、食物胃内滞留時間
7	軟菜食の調理工夫を理解する	常食献立から軟菜食への展開方法、軟菜食の調理工夫についての実習
8	流動食の対象者、種類、調理上の注意について理解する	流動食と適応症、種類、経腸栄養剤について、栄養基準、調理上の注意
9	流動食の実習・試食を通して、流動食を理解する	基本型流動食の実習、濃厚型流動食、経腸栄養剤の試飲
10	エネルギーコントロール食について理解する	エネルギーコントロール食と適応症、栄養基準、献立作成・調理上の注意
11	糖尿病食事療法のための交換表の使い方を理解する	「糖尿病食事療法のための交換表」の使用方法、献立作成
12	糖尿病食事療法のための交換表を使って献立作成する	「糖尿病食事療法のための交換表」を使用した献立作成
13	糖尿病食事療法のための交換表を使って献立作成する	「糖尿病食事療法のための交換表」を使用した献立作成
14	糖尿病食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による糖尿病食の発表実習、発表内容に対するディスカッション
15	授業を振り返り、各種治療食のポイントを理解する	治療食についてこれまでの振り返りを行い、ポイントを理解する。 定期試験

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	臨床栄養学実習Ⅰ（栄養科）	担 当 教 員	荒木 達夫
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1 単位 ☐ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 （該当者のみ）	元東京慈恵会医科大学附属病院に 35 年間勤務し、臨床栄養管理に経験に基づいて栄養士（管理栄養士）に必要な知識と技術の習得に向けた授業を行う		
授 業 概 要 授業到達目標	対象者の病態に即した適正な栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深め、一般食常食、軟菜食、糖尿病食の献立作成・調理ができるようにする。また、糖尿病食品交換表を理解し、その活用（単位配分、単位計算）ができる。		
授 業 方 法	実習形式 授業時間：1 コマ 90 分×2 コマ 180 分 週 1 回 15 回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。授業は実習を中心とするが実習に必要な知識習得のための講義を行う。		
使 用 教 材	教科書	臨床調理第 7 版 医歯薬出版株式会社 玉川和子著	
	その他	自作プリント、食材、治療用特殊食品	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）60%	課題・レポート 40%	授業への取り組み % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	臨床栄養学実習概要を理解する	授業の進め方、修得評価 臨床栄養学実習の概要、治療食の種類
2	食事摂取基準に基づいた栄養基準を理解する	食事摂取基準と一般食常食給与栄養目標量の算出
3	一般食常食献立を作成する	一般食常食の献立作成
4	一般食常食献立を作成する	一般食常食の献立作成
5	常食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による一般食常食献立の発表実習、発表内容に対するディスカッション
6	軟菜食の対象者と食品・調理法選択時の注意を理解する	軟菜食と適応症、栄養基準、食品選択、献立作成・調理の注意、食物胃内滞留時間
7	軟菜食の調理工夫を理解する	常食献立から軟菜食への展開方法、軟菜食の調理工夫についての実習
8	流動食の対象者、種類、調理上の注意について理解する	流動食と適応症、種類、経腸栄養剤について、栄養基準、調理上の注意
9	流動食の実習・試食を通して、流動食を理解する	基本型流動食の実習、濃厚型流動食、経腸栄養剤の試飲
10	エネルギーコントロール食について理解する	エネルギーコントロール食と適応症、栄養基準、献立作成・調理上の注意
11	糖尿病食事療法のための交換表の使い方を理解する	「糖尿病食事療法のための交換表」の使用方法、献立作成
12	糖尿病食事療法のための交換表を使って献立作成する	「糖尿病食事療法のための交換表」を使用した献立作成
13	糖尿病食事療法のための交換表を使って献立作成する	「糖尿病食事療法のための交換表」を使用した献立作成
14	糖尿病食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による糖尿病食の発表実習、発表内容に対するディスカッション
15	授業を振り返り、各種治療食のポイントを理解する	定期試験、試験解答解説 一般治療食、軟菜食、特別治療食についてのまとめを行う

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ		担当教員	藤井 理恵薫	
学 科	☒ 栄 養 士 科	☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位	☐ 2単位
対象学年	☐ 1年	☒ 2年	☐ 3年	☐ 4年	履 修 方 法
受 講 時 期	☐ 前期	☒ 後期	授 業 形 態	☐ 講義	☐ 演習
教員実務状況 (該当者のみ)	☒ 実習				
授 業 概 要 授業到達目標	対象者の病態に即した適正な栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深め、ナトリウムコントロール食、脂質コントロール食、介護食の献立作成・調理ができるようにする。				
授 業 方 法	実習、講義、演習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 計15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布する。授業は実習を中心とするが、実習に必要な知識の修得のために講義も行う。				
使 用 教 材	教科書	臨床調理（医歯薬出版）			
	その他	プリント、食材、治療用特殊食品			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	60%	課題・レポート	40%	授業への取り組み 0%
					全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	ナトリウムコントロール食について理解する	ナトリウムコントロール食と適応疾患、食品選択、調理・献立作成上の注意と工夫
2	実習を通して減塩の工夫を理解する	減塩濃度、調理方法、減塩の調理工夫
3	たんぱく質コントロール食について理解する	たんぱく質コントロール食と適応疾患、腎臓疾患の食事療法、治療用特殊食品
4	実習を通してたんぱく質コントロール食を理解する	低たんぱく質・高エネルギー食の調理工夫 治療用特殊食品の取り扱い方
5	腎臓病食品交換用を理解し、使って献立作成する	腎臓病食交換表の使い方 腎臓病食品交換表を使った献立作成
6	腎臓病食品交換表を使って献立作成する	腎臓病食品交換表を使った献立作成
7	腎不全食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による腎不全食の発表実習 発表内容に対するディスカッション
8	脂質コントロール食について理解する	脂質コントロール食と適応疾患、栄養基準、食品構成、献立作成・調理上の注意
9	膵臓病食の献立作成をする	膵臓病食（低脂質食）の献立作成
10	膵臓病献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による膵臓病食の発表実習、発表内容に対するディスカッション
11	咀嚼・嚥下障害について理解する	咀嚼・嚥下障害と適応症、栄養基準、献立作成・調理上の注意、とろみ食の種類
12	咀嚼・嚥下障害食の献立作成	咀嚼・嚥下障害食の献立作成
13	咀嚼・嚥下障害食の献立作成	咀嚼・嚥下障害食の献立作成
14	咀嚼・嚥下障害食献立の調理・発表の後、改善案を検討	各班担当者による咀嚼・嚥下障害食の発表実習、発表内容へのディスカッション
15	授業の振り返りを行い、各治療食のポイントを理解する	腎不全食、膵臓病食、摂食障害食について振り返りを行い、ポイントを理解する 定期試験

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	臨床栄養学実習Ⅱ（栄養科）	担 当 教 員	荒木 達夫
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 （該当者のみ）	元東京慈恵会医科大学附属病院に 35 年間勤務し、臨床栄養管理に経験に基づいて栄養士（管理栄養士）に必要な知識と技術の習得に向けた授業を行う		
授 業 概 要 授業到達目標	対象者の病態に即した適正な栄養量を供食する技術を学び、ナトリウムコントロール食、脂質コントロール食、咀嚼・嚥下調整食の献立作成、調理が出来るようにする。また、腎臓病食品交換表を理解しその活用（単位配分、単位計算）ができる。		
授 業 方 法	実習形式 授業時間：1 コマ 90 分×2 コマ 180 分 週 1 回 15 回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。授業は実習を中心とするが実習に必要な知識習得のための講義を行う。		
使 用 教 材	教科書	臨床調理第 7 版 医歯薬出版株式会社 玉川和子著	
	その他	自作プリント、食材、治療用特殊食品	
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 60%	課題・レポート 40%	授業への取り組み % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	ナトリウムコントロール食について理解する	授業の進め方、修得評価 ナトリウムコントロール食と適応疾患、食品選択、調理・献立作成上の注意と工夫
2	実習を通して減塩の工夫を理解する	減塩濃度、調理方法、減塩の調理工夫
3	たんぱく質コントロール食について理解する	たんぱく質コントロール食と適応疾患、 腎臓疾患の食事療法、治療用特殊食品
4	実習を通してたんぱく質コントロール食を理解する	低たんぱく質・高エネルギー食の調理工夫 治療用特殊食品の取り扱い方
5	腎臓病食品交換用を理解し、使って献立作成する	腎臓病食交換表の使い方 腎臓病食品交換表を使った献立作成
6	腎臓病食品交換表を使って献立作成する	腎臓病食品交換表を使った献立作成
7	腎不全食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による腎不全食の発表実習 発表内容に対するディスカッション
8	脂質コントロール食について理解する	脂質コントロール食と適応疾患、栄養基準、食品構成、献立作成・調理上の注意
9	腎臓病食の献立作成をする	腎臓病食(低脂質食)の献立作成
10	腎臓病献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による腎臓病食の発表実習、発表内容に対するディスカッション
11	咀嚼・嚥下調整食について理解する	咀嚼・嚥下調整食と適応症、栄養基準、献立作成・調理上の注意、とろみ食の種類
12	咀嚼・嚥下調整食の献立作成	咀嚼・嚥下調整食の献立作成
13	咀嚼・嚥下調整食の献立作成	咀嚼・嚥下調整食の献立作成
14	咀嚼・嚥下調整食調理・発表の後、改善案を検討	各班担当者による咀嚼・嚥下調整食の発表実習、発表内容へのディスカッション
15	授業の振り返りを行い、各治療食のポイントを理解する	定期試験、解答解説 腎不全食、腎臓病食、摂食嚥下調整食についてのまとめを行う

専門分野

栄養の指導

栄養教育論Ⅰ

栄養教育論Ⅱ

栄養教育論実習

公衆栄養学

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	栄養教育論Ⅰ		担 当 教 員	名倉 千恵子	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	栄養士が行う栄養指導活動の現状と課題を把握し、健康づくりの視点から望ましい食生活の意義と実践の必要性を理解させ、栄養指導のための基礎知識を理解する。				
授 業 方 法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。小テストを複数回行い、理解度の確認を行う。				
使 用 教 材	教科書	「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論（第6版）」学建書院			
	その他	適宜、プリントを配布			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	90%	課題・レポート	5%	授業への取り組み 5% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	栄養教育の意義を理解する	栄養教育・指導の意義、重要性
2	栄養指導対象者を理解する	対象者の捉え方、食環境と栄養指導
3	栄養指導の歴史を理解する	戦前・戦後の指導の推移と背景
4	関連法規の理解①	栄養士制度と栄養士法、健康増進法
5	関連法規の理解②	食育基本法、学校給食法、母子保健法
6	関連法規の理解③	地域保健法、医療法、老人保健法、高齢者医療確保法
7	栄養指導の方法と技術の理解①	栄養指導の一般原則（マネジメントサイクル）、栄養指導計画
8	栄養指導の方法と技術の理解②	栄養指導の方法
9	栄養指導の方法と技術の理解③	栄養指導に用いる教材・媒体、栄養指導の技術
10	栄養指導に必要な基礎知識の理解①	行動変容に用いられる理論、モデル
11	栄養指導に必要な基礎知識の理解②	行動変容の技法
12	栄養指導に必要な基礎知識の理解③	カウンセリングの技法
13	栄養状態の評価と栄養調査の理解①	アセスメントの意義、各種調査方法
14	栄養状態の評価と栄養調査の理解②	食事調査法
15	栄養状態の評価と栄養調査の理解③	国民健康・栄養調査

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	栄養教育論Ⅱ	担 当 教 員	名 倉 千 恵 子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1 単位 ☒ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前 期 ☒ 後 期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	栄養教育論Ⅰで修得した知識を活かして、ライフステージ別など、各対象者に即した特性を理解させ、効果的な個別・集団指導を行うための理論と技術を理解する。		
授 業 方 法	授業時間：1 コマ 90 分、週 1 回 15 回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。小テストを複数回行い、理解度の確認を行う。		
使 用 教 材	教科書	「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論（第 6 版）」学建書院	
	その他	適宜、プリントを配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 90%	課題・レポート 5%	授業への取り組み 5% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	栄養指導関連施策の理解①	食事摂取基準
2	栄養指導関連施策の理解②	食生活指針、食事バランスガイド
3	栄養指導関連施策の理解③	健康日本 2 1、運動と休養指導
4	ライフステージ別栄養指導の理解①	妊娠期・授乳期の特性と栄養教育・指導の要点
5	ライフステージ別栄養指導の理解②	妊娠期・授乳期の特性と栄養教育・指導の要点
6	ライフステージ別栄養指導の理解③	乳児期の特性と栄養教育・指導の要点
7	ライフステージ別栄養指導の理解④	離乳食の進め方
8	ライフステージ別栄養指導の理解⑤	幼児期の特性と栄養教育・指導の要点
9	ライフステージ別栄養指導の理解⑥	学童期の特性と栄養教育・指導の要点
10	ライフステージ別栄養指導の理解⑦	思春期の特性と栄養教育・指導の要点
11	ライフステージ別栄養指導の理解⑧	成人期の特性と栄養教育・指導の要点
12	ライフステージ別栄養指導の理解⑨	老年期の特性と栄養教育・指導の要点
13	特定給食施設における栄養指導を理解①	学校、産業給食、
14	特定給食施設における栄養指導を理解②	福祉施設、病院における栄養指導
15	疾病予防と栄養指導の理解	生活習慣病予防、重症化予防と栄養指導

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	栄養教育論実習	担 当 教 員	遠藤 麻紀
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☒ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	栄養指導における一連のプロセスを理解し、指導技術を修得する。		
授 業 方 法	講義・実習形式 グループワークを中心とし、テーマにあわせた模擬栄養指導を実施する。 授業時間：2コマ180分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使 用 教 材	教科書	「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論（第6版）」学建書院	
	その他	適宜、プリントを配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 60%	課題・レポート 20 %	授業への取り組み 20% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	本教科の趣旨と授業の進め方	栄養士業務の自覚と演習による授業展開について（講義）3分間スピーチ準備（演習）
2	個人指導の方法①	食物摂取状況調査・食生活調査（演習） ペアになり食事調査および生活時間調査を行う
3	個人指導の方法②	食物摂取状況調査・食生活調査（演習） ペアになり食事調査および生活時間調査を行う
4	自己表現及び傾聴・受容	「食」に関すること、健康観、栄養士を志した理由、スピーチを通し、自分の考えを相手に伝えると同時に異なる価値観の受容を学ぶ
5	グループ討議	グループ編成、グループによる指導計画検討（演習）
6	グループによる栄養指導準備①	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成（演習）①
7	グループによる栄養指導準備②	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成（演習）②
8	グループによる栄養指導準備③	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成（演習）③
9	グループによる栄養指導準備④	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成（演習）④
10	グループによる栄養指導準備⑤	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成（演習）⑤
11	グループによる栄養指導準備⑥	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成（演習）⑥
12	妊娠期・乳児期 集団栄養指導①	グループによる対象別模擬栄養指導（演習）講評①
13	幼児期・学童期・思春期 集団栄養指導②	グループによる対象別模擬栄養指導（演習）講評②
14	成人期・壮年期・老年期 集団栄養指導③	グループによる対象別模擬栄養指導（演習）講評③
15	集団討議法によるまとめ 定期試験	グループによる集団討議法を活用して、まとめを行なう（演習）

専門分野

給食の運営

給食計画論

給食実務実習Ⅰ

給食管理実習（校内）

給食管理実習（校外）

調理学

基礎調理実習

調理学実習Ⅰ

調理学実習Ⅱ

応用調理学実習

専門調理実習Ⅰ

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	給食計画論	担 当 教 員	井上 絢子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	元(株)エム・ティール・フードに3年4か月勤務し給食の運営に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を実施		
授 業 概 要 授業到達目標	病院、学校、事業所、福祉施設などそれぞれの給食施設における給食の目的を達成するために、栄養管理、食材管理、作業管理、衛生管理、施設設備管理などの理論を習得する。		
授 業 方 法	週一回90分1コマで15回実施。指定教科書を使用し、スライド、配布資料を用いて授業を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための小テストを実施することがある。		
使 用 教 材	教科書	「給食経営管理テキスト第三版」岡本裕子他編集（株学建書院）	
	その他	適宜、追加資料を配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）90%	小テスト 5%	授業への取り組み 5% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	給食の概要を理解する	特定給食施設、給食の目的
2	関係法規を学ぶ	栄養士法、健康増進法
3	栄養管理の流れを理解する	栄養基準量（荷重平均食事摂取基準）の設定
4	栄養管理の流れを理解する	献立作成
5	食材管理の流れを理解する	契約方式の種類と特徴、納品・検収
6	給食の施設設備を学ぶ	給食室の施設設備と特徴
7	大量調理機器を学ぶ	大量調理機器の種類と特徴
8	生産管理の流れを理解する	作業管理の流れ
9	大量調理特性を理解する	大量調理の特性と作業計画
10	オペレーションシステムと給食の組織、従業員教育について理解する	オペレーションシステムの種類と特徴 組織の形態、教育・訓練
11	品質管理について理解する	給食の評価、検食
12	安全・衛生管理について理解する	食中毒と事故発生時の対応、災害時の対応 インシデントとアクシデント
13	大量調理施設における衛生管理について理解する	HACCPと大量調理施設衛生管理マニュアル
14	給食の帳票について学ぶ	帳票の種類とその管理
15	原価管理について学ぶ	原価の構成について

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	給食実務実習Ⅰ	担当教員	河津 佳子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	給食計画論及び献立作成の授業で学んだ基礎をもとにして、大量調理の実際を体験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コスト、栄養教育など給食の実務を修得することを目標とする。		
授 業 方 法	実習：4コマ360分 週1回 15回実施（15回目に定期試験を実施） 1クラスをA・Bの2班に分け、実習と講義（演習含む）を交互に実施する。		
使 用 教 材	教科書 「実力養成のための給食管理論」（学建書院）食品成分表（女子栄養大学出版部） その他 実習では実習ノートを配布		
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 25%	授業への取り組み 25% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	大量調理の理解	大量調理における調理操作を理解する。
2	大量調理操作の実際 1	150食の調理食材の下処理を理解する。
3	施設別給食の理解 1 (事業所給食) (学校給食)	事業所給食、学校給食の特徴を理解する。
4	大量調理操作の実際 2	150食の加熱調理を理解する。
5	施設別給食の理解 2 (病院給食) (福祉施設給食)	病院給食、福祉施設給食の特徴を理解する。
6	大量調理操作の実際 3	150食の配膳・配食の実際
7	テーマに沿った献立作成	テーマの基準に沿った献立作成
8	大量調理の実際 4	食堂整備、食器洗浄・消毒の実際
9	期間献立の作成	献立の組合せに配慮して、連続する5日間の献立素案を作成する
10	大量調理実習 5	衛生管理の実際を理解する。
11	栄養管理の流れの演習	給与栄養目標量の算定→食品構成の作成→献立計画→栄養出納という栄養管理の流れを演習で学ぶ。
12	大量調理実習 6	廃棄率、残菜、残食を理解する。
13	作業計画	計画した献立を時間内に調理・提供できるように作業の流れと役割分担を計画する。
14	栄養教育計画	栄養教育媒体の作成
15	定期試験	

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	給食実務実習Ⅰ	担当教員	井上 絢子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	元(株)エム・ティー・フードに3年4か月勤務し給食の運営に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を実施		
授 業 概 要 授業到達目標	給食計画論及び献立作成の授業で学んだ基礎をもとにして、大量調理の実際を体験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コスト、栄養教育など給食の実務を修得することを目標とする。		
授 業 方 法	実習：4コマ360分 週1回 15回実施（15回目に定期試験を実施） 1クラスをA・Bの2班に分け、実習と講義（演習含む）を交互に実施する。		
使 用 教 材	教科書	「実力養成のための給食管理論」（学建書院）食品成分表（女子栄養大学出版部）	
	その他	実習では実習ノートを配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 25%	授業への取り組み 25% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	大量調理の理解	大量調理における調理操作を理解する。
2	大量調理操作の実際 1	150食の調理食材の下処理を理解する。
3	施設別給食の理解 1 (事業所給食) (学校給食)	事業所給食、学校給食の特徴を理解する。
4	大量調理操作の実際 2	150食の加熱調理を理解する。
5	施設別給食の理解 2 (病院給食) (福祉施設給食)	病院給食、福祉施設給食の特徴を理解する。
6	大量調理操作の実際 3	150食の配膳・配食の実際
7	テーマに沿った献立作成	テーマの基準に沿った献立作成
8	大量調理の実際 4	食堂整備、食器洗浄・消毒の実際
9	期間献立の作成	献立の組合せに配慮して、連続する5日間の献立素案を作成する
10	大量調理実習 5	衛生管理の実際を理解する。
11	栄養管理の流れの演習	給与栄養目標量の算定→食品構成の作成→献立計画→栄養出納という栄養管理の流れを演習で学ぶ。
12	大量調理実習 6	廃棄率、残菜、残食を理解する。
13	作業計画	計画した献立を時間内に調理・提供できるように作業の流れと役割分担を計画する。
14	栄養教育計画	栄養教育媒体の作成
15	定期試験	

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	給食実務実習 I	担 当 教 員	土屋 雅嗣
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1 単位 ☐ 2 単位
対 象 学 年	☒ 1 年 ☐ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	ベストフードサービス(株)で 3 年 8 ヶ月および練馬総合病院で 1 年勤務し、給食の運営に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を実施		
授 業 概 要 授業到達目標	給食計画論及び献立作成の授業で学んだ基礎をもとにして、大量調理の実際を体験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コスト、栄養教育など給食の実務を修得することを目標とする。		
授 業 方 法	実習：4 コマ 360 分 週 1 回 15 回実施（15 回目に定期試験を実施） 1 クラスを A・B の 2 班に分け、実習と講義（演習含む）を交互に実施する。		
使 用 教 材	教科書	「実力養成のための給食管理論」（学建書院）食品成分表（女子栄養大学出版部）	
	その他	実習では実習ノートを配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 25%	授業への取り組み 25% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	大量調理の理解	大量調理における調理操作を理解する。
2	大量調理操作の実際 1	150 食の調理食材の下処理を理解する。
3	施設別給食の理解 1 (事業所給食) (学校給食)	事業所給食、学校給食の特徴を理解する。
4	大量調理操作の実際 2	150 食の加熱調理を理解する。
5	施設別給食の理解 2 (病院給食) (福祉施設給食)	病院給食、福祉施設給食の特徴を理解する。
6	大量調理操作の実際 3	150 食の配膳・配食の実際
7	テーマに沿った献立作成	テーマの基準に沿った献立作成
8	大量調理の実際 4	食堂整備、食器洗浄・消毒の実際
9	期間献立の作成	献立の組合せに配慮して、連続する 5 日間の献立素案を作成する
10	大量調理実習 5	衛生管理の実際を理解する。
11	栄養管理の流れの演習	給与栄養目標量の算定→食品構成の作成→献立計画→栄養出納という栄養管理の流れを演習で学ぶ。
12	大量調理実習 6	廃棄率、残菜、残食を理解する。
13	作業計画	計画した献立を時間内に調理・提供できるように作業の流れと役割分担を計画する。
14	栄養教育計画	栄養教育媒体の作成
15	定期試験	

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	給食管理実習（校内）	担 当 教 員	河津 佳子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1 単位 ☒ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 （該当者のみ）			
授 業 概 要 授業到達目標	給食実務実習Ⅰで学んだ給食の運営、献立作成の技術をもとに、班毎に食事計画（献立作成、発注計画、作業計画、栄養指導計画、配食計画）を立案し、実際に食事の提供・評価まで実施し、栄養士業務を習得する。		
授 業 方 法	演習及び実習形式 授業時間：90 分×4 コマ、週 1 回 15 週 1 クラスを 5 班に分け、計画、栄養士、調理員、洗浄、評価の 5 項目をローテーションで実施		
使 用 教 材	教科書	テキスト「実力養成のための給食管理論」（学建書院、	
	その他	食品成分表、「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版部）ほか	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	期間献立の素案を決定	授業の進め方、食事計画
2	栄養目標量、予定価格に沿った献立の作成	献立作成、試作計画
3	“旬と行事”を意識した献立作成	秋の献立作成
4	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）①
5	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）②
6	作成した献立の試作・検討	試作・検討会、発注計画
7	給食管理における栄養教育媒体の作成方法を学ぶ	栄養教育媒体作成、アンケート用紙作成
8	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）③
9	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）④
10	給食実習の作業計画の立案と作業工程表の作成方法を学ぶ	作業計画書作成
11	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）⑤
12	“旬と行事”を意識した献立作成	冬の献立作成
13	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）⑥
14	実施献立の評価	食材日計表記録、アンケート集計
15	定期試験	

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	給食管理実習（校内）	担 当 教 員	井上 絢子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1 単位 ☒ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前 期 ☐ 後 期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 （該当者のみ）	元㈱エム・ティー・フードに 3 年 4 か月勤務し給食の運営に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を実施		
授 業 概 要 授業到達目標	給食実務実習Ⅰで学んだ給食の運営、献立作成の技術をもとに、班毎に食事計画（献立作成、発注計画、作業計画、栄養指導計画、配食計画）を立案し、実際に食事の提供・評価まで実施し、栄養士業務を習得する。		
授 業 方 法	演習及び実習形式 授業時間：90 分×4 コマ、週 1 回 15 週 1 クラスを 5 班に分け、計画、栄養士、調理員、洗浄、評価の 5 項目をローテーションで実施		
使 用 教 材	教科書	テキスト「実力養成のための給食管理論」（学建書院、	
	その他	食品成分表、「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版部）ほか	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	期間献立の素案を決定	授業の進め方、食事計画
2	栄養目標量、予定価格に沿った献立の作成	献立作成、試作計画
3	“旬と行事”を意識した献立作成	秋の献立作成
4	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）①
5	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）②
6	作成した献立の試作・検討	試作・検討会、発注計画
7	給食管理における栄養教育媒体の作成方法を学ぶ	栄養教育媒体作成、アンケート用紙作成
8	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）③
9	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）④
10	給食実習の作業計画の立案と作業工程表の作成方法を学ぶ	作業計画書作成
11	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）⑤
12	“旬と行事”を意識した献立作成	冬の献立作成
13	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）⑥
14	実施献立の評価	食材日計表記録、アンケート集計
15	定期試験	

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	給食管理実習（校内）	担当教員	土屋 雅嗣
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 （該当者のみ）	ベストフードサービス(株)で3年8ヶ月および練馬総合病院で1年勤務し、給食の運営に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を実施		
授 業 概 要 授業到達目標	給食実務実習Ⅰで学んだ給食の運営、献立作成の技術をもとに、班毎に食事計画（献立作成、発注計画、作業計画、栄養指導計画、配食計画）を立案し、実際に食事の提供・評価まで実施し、栄養士業務を習得する。		
授 業 方 法	演習及び実習形式 授業時間：90分×4コマ、週1回 15週 1クラスを5班に分け、計画、栄養士、調理員、洗浄、評価の5項目をローテーションで実施		
使 用 教 材	教科書	テキスト「実力養成のための給食管理論」（学建書院）、	
	その他	食品成分表、「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版部）ほか	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	期間献立の素案を決定	授業の進め方、食事計画
2	栄養目標量、予定価格に沿った献立の作成	献立作成、試作計画
3	“旬と行事”を意識した献立作成	秋の献立作成
4	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）①
5	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）②
6	作成した献立の試作・検討	試作・検討会、発注計画
7	給食管理における栄養教育媒体の作成方法を学ぶ	栄養教育媒体作成、アンケート用紙作成
8	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）③
9	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）④
10	給食実習の作業計画の立案と作業工程表の作成方法を学ぶ	作業計画書作成
11	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）⑤
12	“旬と行事”を意識した献立作成	冬の献立作成
13	給食業務の流れの習得	給食実習（大量調理実習）⑥
14	実施献立の評価	食材日計表記録、アンケート集計
15	定期試験	

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	給食管理実習（校外）	担 当 教 員	荒木達夫・遠藤麻紀・河津佳子・井上絢子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1 単位 ☒ 2 単位
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前 期 ☒ 後 期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 （該当者のみ）	荒木達夫： 井上絢子：(株)エム・ティ・フードに3年4か月勤務し給食の運営に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を実施		
授 業 概 要 授業到達目標	学内での栄養指導、給食管理に関する講義・実習で学んだことを基に、喫食対象者のニーズや給食条件、それに伴う献立やサービス、栄養管理のあり方など給食の運営・管理に必要な事項について実践の場である学校、事業所、福祉施設などで学習する。給食運営の実態を体得するとともに集団給食における栄養業務や役割について理解する。		
授 業 方 法	事前学習：自己課題の設定、実習ノートの記入法、注意事項 等についての講義・演習 校外実習：90 時間以上 集団給食施設にて実習 事後学習：実習施設の概要及び課題への取り組みについて報告発表		
使 用 教 材	校外実習ノート		
評 価 方 法	実習施設評価 80 % ； 課題・レポート 10% ； 授業への取り組み 10% ； 全体評点 100 点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	事前学習	・実習の位置づけ、目的と各施設の概要説明 ・マナー講座 ・自己課題設定 ・外部講師によるガイダンス ・集中講義：実習ノートの記入法、諸注意
2	事前訪問	事前の施設訪問により、実習施設の概要を知る
3	実習期間	8月～11 月中に 90 時間以上実習を行う 【実習施設】 下記 5 施設のうち 1 施設を選択 ・事業所 ・病院 ・高齢者福祉施設 ・児童福祉施設 ・学校 【実習内容】 具体的な実習内容は施設により異なる ・給食施設の概要 ・給食業務の流れ ・給食の組織と業務分担、栄養士業務、献立内容 ・大量調理の技術、食材管理、衛生管理、各種調査と評価、栄養教育
4	事後学習	実習施設の概要、課題への取り組みについて「校外実習報告会」にて発表

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	調理学		担 当 教 員	遠藤 麻紀	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位	
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	調理とは、食品素材に対して、ある処理を施し、食べ物（料理）を作ることである。この食べ物をいかに安全で栄養効率や嗜好性を向上させ、見た目にも美しく美味なものに調整するかを、調理過程における諸操作に伴う食品の変化、現象（調理科学）さらに、食文化、食習慣と併せて理解する。				
授 業 方 法	1コマ90分、週1回 計15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う				
使 用 教 材	教科書	テキスト食物と栄養科学シリーズ5 調理学 （朝倉書店）			
	その他	ミニテスト、パワーポイント など			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）95 %	課題・レポート %	授業への取り組み 5 %	全体評点 100点満点	

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	調理学の概要 調理の意義を学ぶ	調理の意義と調理学の範囲、食事の様式、行事食と郷土料理、食器と食具
2	食物の嗜好性と評価①	おいしさに関与する要因、味の相互作用
3	食物の嗜好性と評価②	調味料の種類と調理性、テクスチャーとレオロジー
4	食物の嗜好性と評価③	おいしさの評価、官能検査
5	非加熱調理操作	計量、洗浄、浸漬、切断、冷蔵・冷凍 等
6	加熱調理操作①	伝熱方法、湿式加熱（茹でる、煮る、炊く、蒸す）
7	加熱調理操作②	乾式加熱（焼く、炒める、揚げる）、誘電加熱や新調理システム
8	調理操作中の栄養成分の変化	炭水化物、たんぱく質、脂質、無機質、ビタミンの調理操作による影響
9	植物性食品の調理特性①	米、小麦粉、雑穀の調理特性、熱によるでんぷんの変化
10	植物性食品の調理特性②	イモ類、豆類、種実類、野菜の調理特性
11	植物性食品の調理特性③	果実類、海藻類、キノコ類の調理特性
12	動物性食品の調理特性①	食肉類、魚介類の調理特性
13	動物性食品の調理特性②	卵類、牛乳・乳製品の調理特性、ヨーグルト・チーズの生成
14	成分抽出素材の調理特性①	でんぷん、砂糖類の調理特性、砂糖以外の甘味料
15	成分抽出素材の調理特性②	油脂類、ゲル化素材（ゼラチン・寒天など）の調理特性

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	基礎調理実習		担当教員	山崎 あす香 仕田 明菜	
学 科	☒ 栄 養 士 科	☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位	☐ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年	☐ 2年	☐ 3年	☐ 4年	履 修 方 法
受 講 時 期	☒ 前 期	☐ 後 期	授 業 形 態	☐ 講義	☐ 演習
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	調理学実習で理解した技術と知識をより実践的なものとするために、少人数のグループで演習を実施し個別指導を行うことで、包丁の使い方や野菜の切り方等調理の基礎技術のスキルアップを図る。				
授 業 方 法	実習形式 授業時間：1コマ90分×2=180分、週1回 15回実施				
使 用 教 材	教科書	なし			
	その他	適宜追加資料を配布			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	70%	課題・レポート	20%	授業への取り組み 10%
					全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	概要説明	・実習室での心得について
2	包丁について学ぶ 包丁の動かし方を理解する 基本的な切り方を学ぶ①	・包丁の種類、名称と用途、持ち方 ・小麦粉生地を使って包丁の動かし方を練習 ・輪切り
3	基本的な切り方を学ぶ② 包丁の研ぎ方①	・野菜の色々な切り方の名称を学ぶ ・半月切り、銀杏切り、せん切り ・包丁の研ぎ【牛刀、ペティナイフ、出刃包丁】
4	調理の基本① 基本的な切り方を学ぶ③	・炊飯方法、出汁の取り方（1番出汁、2番出汁） ・短冊切り、ささがき、乱切り、千六本
5	調理の基本② 基本的な切り方を学ぶ④	・茹で卵の作り方（半熟、かたゆで） ・青菜の茹で方 ・拍子木切り、さいの目切り、色紙切り
6	基本的な切り方を学ぶ⑤ 包丁の研ぎ方②	・薄切り、みじん切り ・包丁の研ぎ【牛刀、ペティナイフ、出刃包丁】
7	調理の基本③	・パスタの茹で方（ショートパスタ） ・ドレッシングの作り方 ・包丁の研ぎ【牛刀、ペティナイフ、出刃包丁】
8	中間確認テスト	・大根のせん切り 2mmの切り揃え（12分）
9	調理の基本・応用編①	・ゼラチン、寒天、アガーの違いや特徴を学ぶ
10	魚の調理	・鰻の三枚卸
11	調理の基本・応用編②	・廃棄率を求める
12	調理の基本・応用編③	・調味%での食塩計算
13	調理の基本・応用編④	・材料の配合と調味料の配合
14	実技テスト練習	・冷拌三絲（30分） ・大根の桂むき、せん切り（各8分）
15	実技テスト	・大根の桂むき（8分） ・大根のせん切り（8分）

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	調理学実習 I	担当教員	前田 量子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1 単位 ☐ 2 単位
対 象 学 年	☒ 1 年 ☐ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	保育園(4年) 病院(半年) 店舗経営(4年) 料理研究家 レシピ開発 企業、雑誌、Web、テレビへのレシピ提供、フードコーディネーター。レシピ本執筆(誰でも1回で味が決まるロジカル調理他)		
授 業 概 要 授業到達目標	自ら考える力と。自らのレシピを書けるようになる知識を身につける。 和、洋、中と各国の料理を通して調理基礎を学びながら。調味%、素材重量、廃棄率、喫食適量など、栄養士としての献立作成に必要な知識を学ぶ。		
授 業 方 法	実習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 15回実施		
使 用 教 材	教科書	教科書は用いないが、適宜資料を配布し授業を行う	
	その他		
評 価 方 法	試験(筆記・実技) 60 %	課題・レポート 30 %	授業への取り組み 10 % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	調理の基本を学ぶ	計量演習・乾物の戻し方
2	日本料理① 【炊飯方法、出汁の取り方、乾式加熱、肉の収縮率について】	炊飯方法(米と水分の関係について)、混合出汁(かつお、こんぶ)の取り方、鶏肉の収縮率について【ご飯、鶏の照り焼き、大根とわかめの味噌】
3	西洋料理① 【乾式加熱、テーブルセッティング】	肉類の調理(フライパンのみとフライパン+オープン) テーブルセッティング、基本的な盛り付け方【ハンバーグステーキ、にんじんのグラッセ、いんげんのソテー】
4	中国料理① 【炊飯方法(粥)、油通しの方法、炒菜】	お粥の作り方(米と水分の関係について) 玉子の調理【中華粥、玉子炒め、三つ葉の和え物、揚げワンタン】
5	日本料理② 【湿式加熱、調味%、でんぷん】	炊き込みご飯の法則(塩分と水分の考え方) 魚の調理(煮魚)、霜降りの効果、でんぷんの使用方法【炊飯、鯖の味噌煮、けんちん汁、わらびもち】
6	西洋料理② 【乾麺の茹で方、凝固剤】	麺のゆで方(パスタの茹で方)、ゼラチンの凝固特性、ドレッシングの作り方【スパゲッティミートソース、サラダ、パンナコッタ他】
7	中国料理② 【拌菜、点心】	和え物料理、切り方(せん切り)、油通しの方法 油通しの意味について【青椒肉絲、冷拌三絲、蕃茄蛋花湯】
8	中間確認テスト 【実技テスト】	胡瓜のせん切り(6分)、薄焼き玉子(10分)
9	日本料理③ 【魚のおろし方、揚げ物の方法、出汁の取り方】	魚のおろし方(鰻の3枚おろし)、バター液の作り方出汁の取り方(貝類)、切り方(せん切り)【鰻フライ、キャベツのせん切り、虱の味噌汁】
10	西洋料理③ 【ソースの作り方、切り方】	ベシヤメルソースの作り方(小麦粉と水分の関係)、焼付け(グラタン)、切り方(せん切り、さいの目切り)【マカロニグラタン、コンソメ・ジュリエンス、マセドアンサラダ】
11	中国料理③ 【溜菜、拌菜、点心】	切り方(乱切り、せん切り)、あんかけ料理(でんぷんの使用方法)、寒天の調理特性【糖醋肉塊、棒棒鶏、杏仁豆腐】
12	日本料理④ 【炊飯方法、卵料理】	巻き寿司の作り方(太巻き寿司、細巻き寿司、厚焼き玉子)【太巻き寿司、いなり寿司、焼き茄子とみょうがの味噌汁】
13	西洋料理④ 【乾式加熱、小麦の調理、香辛料】	香辛料の使い方、小麦の調理(ドウの特徴) 筆記試験対策講座【キーマカレー、タンドリーチキン、ナン、スムージー】
14	中国料理④ 【点心、焼菜、湯菜】	炒飯の作り方、海老の下処理方法、片栗粉の使い方【炒飯、乾焼明蝦、粟米湯】
15	期末テスト 【実技テスト・筆記テスト】	涼拌三絲(30分) ※筆記テスト(50分)は試験期間中に行う。

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	調理学実習Ⅱ		担 当 教 員	前田 量子	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位	
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期		授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)	保育園(4年) 病院(半年) 店舗経営 (4年) 料理研究家 レシピ開発 企業、雑誌、Web、テレビへのレシピ提供。 フードコーディネート。レシピ本執筆 (誰でも1回で味が決まるロジカル調理他)				
授 業 概 要 授業到達目標	調理学実習Ⅰに続いて、各料理の概念や特徴を学び、実習を通して調理技術の向上を図る。また、調理方法の要点および食品の調理特性等を習得し、実習回数を重ねるごとにレベルアップを図る。				
授 業 方 法	実習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 15回実施				
使 用 教 材	教科書	教科書は用いないが、適宜資料を配布し授業を行う			
	その他				
評 価 方 法	試験(筆記・実技)	60 %	課題・レポート	30 %	授業への取り組み 10 %
					全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	色々な切り方を学ぶ	大根のせん切り・乱切り、人参の銀杏切り（15分） 花びら、木の葉、キューブ、バラ、切り違い、鳥、うさぎ
2	日本料理① 【卵の凝固温度（1）】	もち米の調理、卵の調理（1） 【栗ご飯、茶碗蒸し、肉じゃが】
3	西洋料理① 【魚介の調理】	魚介の下処理、ハーブの使い方 【魚介の包み焼き、きのこのリゾット】
4	中国料理① 【卵と油の吸着（1）】	卵の調理（2） 【天津飯、春巻、雲吞湯】
5	日本料理② 【卵の凝固温度（2）】	卵の調理（3）、魚のおろし方 【厚焼き玉子、鰯の南蛮漬け、大根の味噌汁】
6	西洋料理② 【鶏肉の下処理】	鶏肉の揚げ方、ドレッシングの作り方 【フライドチキン、コールスローサラダ、南瓜のムース】
7	中間確認テスト 【実技テスト】	大根のせん切り・銀杏切り、人参の乱切り（15分）
8	中国料理② 【生麺の茹で方】	麺のゆで方、でんぷんの調理、洋油明蝦、香芒凍布甸 【坦々麺、海老のマヨネーズ和え、マンゴープリン】
9	日本料理③ 【揚げ物の調理】	油の温度と天ぷらの揚げ方 【天ぷら、豆腐となめこの味噌汁】
10	西洋料理④ 【ベシヤメルソースの濃度】	ベシヤメルソースの作り方（応用編） 【カニクリームコロッケ、グリーンアスパラガスのソテー、ミネストローネ】
11	中国料理③ 【小麦粉の饅頭の割合】	小麦粉の調理（発酵） 【肉まん、あんまん、酸辣湯】
12	日本料理④ 【料理の意味と作り方】	おせち 【田作り、伊達巻、きんとん、煮物、雑煮】
13	西洋料理④ 【卵と油の吸着（2）、スポンジの製法】	デミグラスソースの作り方、卵の調理（4） 【ハッシュドビーフ、プレーンオムレツ、ロールケーキ】
14	中国料理④ 【小麦粉の調理】	餃子の皮の製法 【鍋貼餃子、回鍋肉】
15	期末テスト 【実技テスト・筆記テスト】	大根のせん切り・銀杏切り、人参の乱切り（15分）、筆記テスト（50分）

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	応用調理学実習	担当教員	山崎 あす香
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要	基礎調理実習・調理学実習等で1年次に学習した基礎知識を理解した上で、各種調理操作や特徴を応用させた実習内容とする。新調理システムを導入し、季節感や嗜好性を考慮した料理を実習する。		
授業到達目標	真空調理やスチームコンベクションオープンを使用した実習を中心に、新調理システムについて理解する。また、和・洋・中の特徴や種類を理解した上で食品の調理上の要点について学び、献立に反映できる能力を養う。		
授 業 方 法	実習形式 授業時間：2コマ 180分 週1回 15回実施		
使 用 教 材	教科書	なし	
	その他	適宜資料配布	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	新調理システムについて 給食メニュー展の概要	スチームコンベクションオープン、真空調理法、ブラストチラーの使用 衛生管理について 給食メニュー展について
2	西洋料理① 真空調理法の原理を学ぶ	真空調理① 【鶏肉のコンフィ、コーンスープ、きのこのマリネ、リンゴのコンポート】
3	日本料理① 真空調理法の応用	真空調理② 【鯖の味噌煮、南瓜のそばろあん、豚の角煮(次回の実習準備)】
4	中国料理① 真空調理法と調味%	真空調理② 【豚の角煮、海老と豆腐の炒め煮、ザーサイと豚肉のスープ、大根の辛味漬け】
5	西洋料理② 小麦の調理①(パスタの製法①)	生パスタ(きのこのパスタ、トマトクリームパスタ)、カタラーナ
6	日本料理② もち米の調理	赤飯、茄子の味噌汁、鰯のから揚げ、胡麻豆腐
7	中国料理② 油の温度管理と中心温度	飲茶(点心とは) 豚肉入り中華ちまき、鶏肉のから揚げ香味ソースがけ
8	中間試験	厚焼き玉子、鰻の三枚おろし
9	西洋料理③ 小麦の調理②(パスタの製法②)と卵の起泡性①	カルツォーネ、ティラミス
10	個人作品審査会試作	個人作品審査会試作
11	日本料理③ 魚の調理と卵の調理	鰻の三枚おろしの方法と卵の調理方法を振り返る 【鰻の南蛮漬け、厚焼き玉子】
12	製菓実習① 小麦の調理③(ドウの膨化法)と油脂の調理特性(ショートニング性)	シュークリーム ・フロランタン
13	実技試験	厚焼き玉子、鰻の三枚おろし
14	個人作品審査会	成人献立(大量調理と衛生管理を考慮して)
15	個人作品審査会振り返り	個人作品審査会を個人で振り返る

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	専門調理実習Ⅰ		担当教員	山崎 あす香 調理校講師	
学 科	☒ 栄 養 士 科	☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位	☐ 2単位
対 象 学 年	☒ 1年	☐ 2年	☐ 3年	☐ 4年	履 修 方 法
受 講 時 期	☐ 前 期	☒ 後 期	授 業 形 態	☐ 講 義	☐ 演 習
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要	調理学実習で学んだ調理操作を更に向上させ、パンや菓子の製法を身につける。また、個人で献立を作成し、個人作品審査会を実施する。				
授業到達目標	パン作りや製菓の実習を重ね、食品の調理特性についてより深く理解させる。献立作成では、1人分の分量や味付けは作品展を実施することで、献立構成に必要な幅広い調理技術・知識を習得する。筆記試験を授業外で実施予定				
授 業 方 法	実習形式 授業形式 授業時間				
使用教材	教科書	適宜資料配布			
	その他				
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%		課題・レポート 40%	授業への取り組み 10%	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	製菓・製パン理論	小麦粉・卵の調理特性
2	製パン実習① グルテンの形成	テーブルロール生地 of 製法・成型①
3	製菓実習① 卵の起泡性 1	共立て法・全卵生地 of 製法
4	製パン実習② 菓子パン生地 of 製法 1	テーブルロール生地 of 製法・成型②
5	製菓実習② 卵の起泡性 2	別立て法・卵白生地 of 製法
6	製パン実習③ 菓子パン生地 of 製法 2	テーブルロール生地 of 製法・成型③
7	作品展試作	個人作品試作
8	製菓実習③ 卵の起泡性 3・凝固剤 1	別立て法・ゼラチンの調理特性
9	製パン実習④ 菓子パン生地 of 製法 3	揚げパン of 製法
10	製菓実習④ バター of 調理特性	タルト生地 of 製法
11	製菓実習⑤ チョコレート of 性質	チョコレート菓子 of 製法
12	製パン⑤ ピザ生地 of 製法	ピザ生地 of 成型
13	製菓実習⑥	クリスマスケーキ
14	作品展	個人作品審査会
15	作品展振り返り	個人作品展振り返り

その他の科目 (選択科目)

医療・福祉食事論
介護食実習
医療福祉食実習
調理と食材
専門調理実習Ⅱ
給食実務実習Ⅱ
子どもと食物アレルギー
子ども食事実習Ⅰ
子ども食事実習Ⅱ
スポーツと栄養

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	医療・福祉食事論		担 当 教 員	亀山こころ	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1 単位 ☒ 2 単位	
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年		履 修 方 法	☐ 必修 ☒ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	高齢者や障がい者の身体的・精神的特性や特徴的な疾患、高齢者に適した食形態について理解し、医療・福祉分野で必要とされる栄養士の知識と技術を身につける。				
授 業 方 法	講義を中心とし、グループワーク、レポート作成を併せて行い、理解を深める。				
使 用 教 材	教科書	配布プリント			
	その他	DVD			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	80%	課題・レポート	20%	授業への取り組み % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	高齢者の身体状況と栄養管理方法について理解	授業の概要、老化と身体機能の低下・低栄養の栄養管理、DVD 視聴
2	高齢者の特徴を理解する	高齢者の特徴、食事の工夫
3	咀嚼の仕組みと咀嚼障害について理解する	咀嚼の仕組みと咀嚼障害①
4	咀嚼の仕組みと咀嚼障害について理解する	咀嚼の仕組みと咀嚼障害②
5	嚥下の仕組みと嚥下障害を理解する	嚥下の仕組みと嚥下障害についての DVD 視聴、講義
6	嚥下障害と障害の度合いに見合った食形態・栄養管理を理解する	咀嚼・嚥下障害と食形態・栄養管理についての DVD 視聴、講義
7	嚥下障害の食事形態について理解し、適した食品を選択する	嚥下障害の食事形態
8	きざみ食の衛生状態と適切な栄養管理を理解する	きざみ食の衛生管理
9	事例を通して、ソフト食の導入方法を理解する	ソフト食の導入事例
10	事例を通して、他職種との連携について理解する	他（多）職種との連携による食形態の検討、改善
11	事例を通して食べ物による窒息事故への対策を理解する	食べ物による窒息事故と対策①
12	事例を通して食べ物による窒息事故への対策を理解する	食べ物による窒息事故と対策②
13	症例を通して褥瘡の栄養管理方法について理解する	咀嚼・嚥下障害の栄養管理、症例検討
14	症例を通して褥瘡の栄養管理方法について理解する	低栄養の栄養管理、症例検討
15	高齢者の栄養管理についてのまとめ	これまでの授業を振り返り、ポイントを理解する。

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	介護食実習		担 当 教 員	亀山こころ				
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位				
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☐ 必修 ☒ 選択				
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験				
教員実務状況 (該当者のみ)								
授 業 概 要 授業到達目標	要介護者に適した形態の食事を提供する技術を学び、実習・演習の経験を通じて 主食や主菜のソフト食などの献立を考え、作れるようになる。							
授 業 方 法	実習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 計15回実施 調理実習を中心に授業を行い、授業毎にレポート作製を行う。							
使 用 教 材	教科書							
	その他	配布プリント						
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	50%	課題・レポート	50%	授業への取り組み	0%	全体評点	100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	介護食の対象者を理解し、適した食材・調理法を挙げる	介護食実習の概要を理解 要介護者に適した食形態についての演習
2	班で4種特別治療食を作り、献立展開方法を理解する	一般治療食(常食)から特別治療食への展開
3	班で4種の一般治療食を作り、献立展開方法を理解する	軟菜食から一口大食、きざみ食・ブレンダー食への展開
4	肉類を使用したソフト食の調理方法を理解する	ソフト食の調理(ひき肉)
5	魚介類を使用したソフト食の調理方法を理解する	ソフト食の調理(エビ)
6	野菜類を使用したソフト食の調理方法を理解する	ソフト食の調理(野菜類)
7	嚥下調整食の学会基準を理解する	嚥下調整食学会分類 2013(通常の食品、増粘剤・凝固剤)
8	特殊食品を使って軟らかく調理する方法を理解する	でんぷん・たんぱく質分解酵素 (肉や魚を軟化、粥の離水を防止)
9	ムース食と、ソースによるアレンジ方法を理解する	ムース食の調理方法(肉・魚介類) ソースの工夫
10	既製品を利用したソフト食の活用方法を理解する	既製品を活用したソフト食の工夫
11	低エネルギーデザートの献立作成を行う	低エネルギーのデザートの献立作成
12	ソフト食の主食を考え、献立作成を行う	ソフト食の主菜の献立作成
13	ソフト食の主菜を調理、試食、評価し改善案を考える	ソフト食(副菜)の調理・試食・評価
14	ソフト食の主食を調理、試食、評価し改善案を考える	ソフト食(主菜)の調理・試食・評価
15	授業をふり返り、得られたことを考察する	これまでの授業を振り返り、医療分野における食事調整の方法や、栄養士として身につけておくべき知識・技術について考察する。定期試験

令和 2 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	医療・福祉食実習		担 当 教 員	亀山こころ	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☒ 1 単 位 ☐ 2 単 位	
対 象 学 年	☐ 1 年 ☒ 2 年 ☐ 3 年 ☐ 4 年		履 修 方 法	☐ 必 修 ☒ 選 択	
受 講 時 期	☐ 前 期 ☒ 後 期		授 業 形 態	☐ 講 義 ☐ 演 習 ☒ 実 習 ☐ 実 験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	傷病者・高齢者に適切な栄養量・適切な形態の食事を提供する技術を学び、実習を通じて理解を深める。 学んだ知識・技術を卒業作品展に活かす。				
授 業 方 法	実習形式 授業時間：2 コマ 180 分、週 1 回 計 15 回実施。 実習を中心とし、授業毎にレポート作成を行う。				
使 用 教 材	教科書				
	その他	配布プリント			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	75%	課題・レポート	25%	授業への取り組み 0 % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	医療・福祉食実習の概要を理解する	授業概要、卒業作品展の概要説明と計画案の提出(季節・対象の決定)
2	献立の展開方法を理解する	実習:常食から治療食への展開
3	卒業作品展の概要を理解する	卒業作品展:説明・献立作成①
4	エネルギーコントロール食の調理方法を理解する	実習:エネルギーコントロール食の工夫
5	卒業作品の献立作成を行う	卒業作品展:献立作成②
6	ソフト食の調理方法を理解する	実習:ソフト食 野菜の切り方、軟らかくする調理①
7	ソフト食の調理方法を理解する	実習:ソフト食 咀嚼・嚥下に配慮した食事②
8	給食メニュー作品展の試作を行う	実習:卒業作品展の試作
9	卒業作品展のメニュー修正を行う	卒業作品展のメニュー修正
10	食物アレルギーの除去食と代替食を理解する	実習:食物アレルギーの除去食と代替食
11	ミネラル強化、低エネルギー食の食材選択・調理方法を理解する	カルシウムを強化食の工夫を学び、献立を作成する
12	歯切れの良い餅を作る	実習:様々な食材を使って、歯切れの良い餅(窒息しにくい餅)を作る
13	カルシウム強化食を調理し、工夫点等について考察を発表する	実習:カルシウム強化食の発表
14	卒業作品を調理する	実習:卒業作品を調理し、作品をアピールする
15	卒業作品展等の振り返りを行い、より良い献立になるよう考察する。	作品展の振り返りを行い、より良い献立になるよう考察し、レポートを提出。 定期試験

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	調理と食材	担当教員	金澤 一人
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履修単位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対象学年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履修方法	☐ 必修 ☒ 選択
受講時期	☒ 前期 ☐ 後期	授業形態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	食品のもつ基本的特性と分類、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などの特徴、性状、栄養成分と機能、利用方法（加工食品）等について修得する。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書 適宜追加資料を配布し授業を行う。 その他		
評価方法	試験（筆記・実技） 100 % 課題・レポート % 授業への取り組み % 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	食品の特長と分類について発表	食品の特長と分類について発表準備
2	肉の特長と分類、調理による変化を理解する	肉の特長と分類、調理による変化について
3	食品ロス問題について理解する	DVD「もったいない」を視聴し、食品ロス問題について考える
4	食品ロス問題について理解する	DVD「もったいない」を視聴し、食品ロス問題について考える
5	野菜・きのこ・海草の種類と調理による変化を理解する	野菜・きのこ・海草の特長と分類、調理による変化について
6	野菜の調理特性を理解する	細胞の原形質分離（食塩溶液に玉葱のりん茎表皮細胞を浸漬して、原形質分離を起こさせ、分離の有無を観察する）
7	調味料・香辛料・加工食品の特長と分類、調理による変化を理解する	調味料・香辛料・加工食品の特長と分類、調理による変化について
8	魚の特長と分類、調理による変化を理解する	魚の特長と分類、調理による変化について
9	乳・乳製品・卵の特長と調理による変化を理解する	乳・乳製品・卵の特長と分類、調理による変化について
10	乳製品について理解する①	カルシウム、骨セミナー（雪印メグミルク）
11	乳製品について理解する②	カルシウム、骨 実習（雪印メグミルク）
12	植物油について理解する①	知っておきたい 植物油の基礎知識（日本植物油協会 水野 毅）
13	食品の特徴と調理による変化 まとめ①	食品の特長と分類、調理について発表のppt作成
14	食品の特徴と調理による変化 まとめ②	食品の特長と分類、調理について発表のppt作成
15	食品の特徴と調理による変化 まとめ③	食品の特長と分類、調理について発表のppt発表

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	専門調理実習Ⅱ(調理コース)		担当教員	調理校講師	
学 科	☒ 栄養士科	☐ 管理栄養士科	履修単位	☒ 1単位	☐ 2単位
対象学年	☐ 1年	☒ 2年	☐ 3年	☐ 4年	
履修方法	☐ 必修		☒ 選択		
受講時期	☒ 前期	☐ 後期	授業形態	☐ 講義	☐ 演習
				☒ 実習	☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授業概要	基本的調理技術を得た学生に、より専門的技術の習得を目指す。				
授業到達目標	より専門的な技術を学び、調理法だけでなく盛り付けやメニュー構成などについても実習を通じて学習する。				
授業方法	実習形式 授業時間：2コマ 180分 週1回 15回実施				
使用教材	教科書	なし			
	その他	適宜資料配布			
評価方法	試験(筆記・実技)	80 %	課題・レポート	20 %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	中国料理①	蛋炒飯、蕃茄明蝦
2	日本料理①	鮎魚女木の芽焼き、竹の子の木の芽味噌焼き、桜もち
3	西洋料理①	ローマ風オカマのスパゲッティー、牛ヒレ肉のソテーグリーンペッパー風味
4	中国料理②	翡翠炒飯、猫耳朵什景、麻婆茄子
5	製菓①	クレームダンジュ、フィヤティーズ・ショコラ、ライムソーダ
6	日本料理②	新じゃがごべーコンのバター煮、あさりのワンタンスープ、麦めし
7	西洋料理②	サーモンの香草焼き、バナナのパバロア
8	日本料理③	鯖のオイル焼き、うさぎ(蒸し饅頭)、牛蒡の竜田揚げ
9	中国料理③	洋油明蝦、カレー炒飯
10	西洋料理③	白身魚の香草風味野菜添えロースト、オリキエッテのブロッコリー
11	製菓②	モンブラン、ノワゼットクッキー、ミルクティー
12	中国料理④	蝦泥春巻、冷伴担々麺
13	日本料理④	牛ヒレ肉じゃが、蟹パクチョイ、ミルク茶わん蒸し
14	西洋料理④	カツレツミラノ風、黄桃入りブランマンジェ
15	中国料理⑤	実技試験：蛋炒飯

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	給食実務実習Ⅱ（調理コース）		担 当 教 員	井上 絢子	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位	
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☐ 必修 ☒ 選択	
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期		授 業 形 態	☐ 講義 ☒ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 （該当者のみ）	元㈱エム・ティー・フードに3年4か月勤務し給食の運営に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を実施				
授 業 概 要 授業到達目標	大量調理における新調理システム（クックチル、真空調理）を経験するとともに、テーマに沿ったメニュー開発ができる能力を身に付ける。				
授 業 方 法	週1回2コマ180分で15回実施。（15回目は定期試験）実習は新調理システムを活用した調理実習。メニュー開発では、栄養成分を強化した主菜、副菜、デザートをそれぞれ複数立案し一品献立としてプレゼンを行う。				
使用教材	教科書	指定教科書は使用しない。七訂食品成分表 2019（女子栄養大学出版部）			
	その他	七訂食品成分表 2019（女子栄養大学出版部）他、適宜追加資料を配布			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%		課題・レポート 40%		授業への取り組み 10%
					全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	テーマに沿った献立作成 1	成分強化献立作成
2	テーマに沿った献立作成 2	成分強化献立作成
3	真空調理の理解 1	真空調理 1
4	テーマに沿った献立作成 3	成分強化献立作成・作業計画、発注計画
5	真空調理の理解 2	真空調理 2
6	テーマに沿った献立作成 4	成分強化献立作成・プレゼンテーション準備
7	クックチルの理解 1	クックチル調理 1
8	テーマに沿った献立作成 5	給食メニュー作品展 献立作成 1
9	献立の評価 1	成分強化献立制作・発表
10	テーマに沿った献立作成 5	給食メニュー作品展 献立作成 2
11	テーマに沿った献立作成 5	給食メニュー作品展 献立作成 3
12	献立の評価 2	給食メニュー作品展 試作・検討
13	献立の評価 3	給食メニュー作品展 献立訂正・献立カード作成
14	クックチルの理解 2	クックチル調理 2
15	まとめと定期試験	給食メニュー作品展 作品制作、定期試験

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	子どもと食物アレルギー	担当教員	太田百合子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☐ 必修 ☒ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☒ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	公益財団法人児童育成協会こどもの城小児保健部に30年間の勤務、保育士等キャリアアップ研修「食育・アレルギー対応」のテキスト執筆および3年間の講師、日本保育園保健協議会アレルギー対策委員を務めた経験に基づいて、栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う		
授 業 概 要 授業到達目標	食物アレルギーの対応は、単に原因食物を除去するだけでなく、必要最小限の除去を行いながら食生活の幅を広げる指導・助言を行うことが期待されている。乳幼児期の最新の食物アレルギーの知識を身につけ、保護者には具体的な疑問や質問に答えることができる能力を発揮できることを目指す		
授 業 方 法	週1回90分15回実施する。教科書、配布資料を用いて講義、演習を行う。		
使 用 教 材	教科書	新版食物アレルギーの栄養指導 海老澤元宏監修 医歯薬出版	
	その他		
評 価 方 法	試験（筆記・実技）80%	課題・レポート10%	授業への取り組み10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	定義、臨床型分類について理解し説明できる	定義、経緯、臨床型病分類とその説明
2	疫学とアレルゲンの基礎知識について理解し説明できる	食物アレルギーの有病率、即時型アレルギーの実態、アレルゲンの基礎知識
3	主な食物アレルゲンを理解し説明できる	鶏卵、牛乳、小麦、大豆、魚・魚卵、甲殻類、ピーナッツ、果物、そば、肉、いも等のアレルゲンを学ぶ
4	予知と予防、診断、アナフィラキシー時の対応について理解し説明できる	発症リスクと予防について、診断方法、検査法、症状と評価・対応、エピペンの使い方
5	鶏卵アレルギーの対応を理解し説明できる	食物アレルギーの栄養指導総論、鶏卵アレルギー除去食品、安全管理、代替食について学ぶ、課題演習
6	牛乳アレルギーの対応を理解し説明できる	牛乳アレルギー除去食品、安全管理、代替食について学ぶ、課題演習
7	小麦アレルギーの対応を理解し説明できる	小麦アレルギー除去食品、安全管理、代替食について学ぶ、課題演習
8	振り返りから自己評価ができる	中間筆記試験、鶏卵、牛乳、小麦アレルギーの振り返り演習
9	振り返りから理解を深め習得できる	中間試験解答と振り返り
10	その他のアレルギー対応を理解し説明できる	大豆、魚、魚卵、甲殻類、ピーナッツ等のアレルギー対応
11	加工品食品表示、ライフステージ別食事の留意点を理解し説明できる	加工食品の表示方法、食品添加物の見方、ライフステージ別食事の留意点
12	病院栄養士の役割、給食管理を理解し説明できる	給食管理、栄養指導
13	保育・教育施設の対応、保育所栄養士の役割、給食管理を理解し説明できる	診断書、生活管理指導表、患児の受け入れ、給食の工夫、誤食事故予防
14	学校栄養士の役割、給食管理を理解し説明できる	給食食物アレルギー対応指針、患児の受け入れ、給食の工夫、誤食事故予防
15	災害時対応、振り返りにより理解し、説明できる	災害時対応、振り返り

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	子ども食事実習Ⅰ	担 当 教 員	太田百合子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ 1単位 ☐ 2単位
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☐ 必修 ☒ 選択
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	公益財団法人児童育成協会こどもの城小児保健部に30年間勤務し、離乳食や幼児食の栄養相談、広場や離乳食講座の運営の経験に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う		
授 業 概 要 授業到達目標	応用栄養学で学ぶ成長期の子どもの栄養特性を十分理解するため、離乳食から幼児食の食事を数多く実習し、実践力を身につけることを目指す 保育所栄養士等の活動の一環となる栄養指導を行う能力を修得する		
授 業 方 法	週1回180分、15回実施する。教科書、スライド、配布資料、DVDを用いた講義から理解を深める。調乳、離乳食、幼児食は、献立作成、調理実習を通して理解を深める		
使 用 教 材	教科書 「子どもの食と栄養」太田百合子、堤ちはる編著 羊土社 その他 最新！初めての離乳食新百科」太田百合子総監修ひよこクラブ特別編集		
評 価 方 法	試験（筆記・実技）70%	課題・レポート20%	授業への取り組み10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	乳児期の食生活の理解を深め習得できる	子どもの健康と食生活の意義、授乳・離乳の意義、調乳方法、離乳食の進め方、食機能の発達、離乳期の家庭との連携、離乳期の保護者の悩み、DVD視聴
2	離乳初期の献立作成ができる	離乳食の進め方の確認、離乳初期の献立作成
3	離乳初期の調理技術を理解できる	衛生管理、ベビーフードの活用について、適切な食具選び、保護者の悩みの理解、離乳初期の調理実習
4	離乳中期・後期・完了期の献立作成ができる	食材の選択、口腔機能に合わせた調理の理解、病気時の食事対応、離乳中期から完了期の献立作成
5	離乳中期の調理技術を理解できる	口腔機能に合わせた形状、かたさの確認、保護者の悩みの理解 中期（生後7～8か月頃）の離乳食実習
6	離乳後期の調理技術を理解できる	口腔機能に合わせた形状、かたさの確認、保護者の悩みの理解 後期（生後9～11か月頃）の離乳食実習
7	離乳完了期の調理技術を理解できる	口腔機能に合わせた形状、かたさの確認、保護者の悩みの理解 完了期（生後12～18か月頃）の離乳食実習
8	乳児期の振り返りと幼児期の食生活の理解を深め習得できる	中間筆記試験、幼児期の食の発達と食行動の理解
9	調乳の衛生管理方法を理解する 1～2歳児の調理技術を理解できる	調乳実習、冷凍母乳の扱い、口腔機能に合わせた食形態の確認、適切な食具選び 1～2歳児の食事実習、授業後期に活用する3～5歳児献立作成説明
10	1～2歳児の間食の調理技術を理解できる	おやつ役割の理解、誤嚥・窒息予防、1～2歳児のおやつ実習
11	3～5歳児の調理技術を理解できる	マナー、食具指導、3～5歳児の食事実習
12	3～5歳児の間食の調理技術を理解できる	むし歯、肥満、偏食予防のためのおやつのか考え方、3～5歳児のおやつ実習
13	行事食の調理技術を理解できる	食育について、行事食について、保育所の七夕行事食実習、試験について
14	行事食の調理技術を理解できる	食育活動とは（栽培、収穫、下ごしらえ、クッキング、郷土料理、世界の料理、献立・食品展示、おたより）、保育所のクリスマス行事食実習
15	献立作成を通して保育園給食を理解できる	筆記試験、3～5歳児の保育園給食献立（肉と魚の主菜2種）作成

令和２年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	子ども食事实習Ⅱ	担 当 教 員	太田百合子
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☒ １単位 ☐ ２単位
対 象 学 年	☐ １年 ☒ ２年 ☐ ３年 ☐ ４年	履 修 方 法	☐ 必修 ☒ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☐ 講義 ☐ 演習 ☒ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	公益財団法人児童育成協会こどもの城小児保健部に 30 年間勤務し、離乳食や幼児食の栄養相談、広場や離乳食講座の運営の経験に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う		
授 業 概 要 授業到達目標	子ども食事实習Ⅰで学んだ子どもの食事内容について実践的に学ぶ 卒業後保育所等で即戦力として活躍することができる能力を修得する		
授 業 方 法	週 1 回 1 8 0 分、1 5 回実施する。献立作成や調理の実習、教科書や DVD を用いた講義。食育は、実践的な発表を行う。授業毎にレポート作成を行う。		
使 用 教 材	教科書	「子どもの食と栄養」太田百合子、堤ちはる編著 羊土社	
	その他	最新！初めての離乳食新百科」太田百合子総監修ひよこクラブ特別編集	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）50%	課題・レポート 30%	授業への取り組み 20 % 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	卒業作品の概要を理解できる	作品展の概要説明、計画案（テーマ、季節、対象）の提出
2	魚主菜の幼児食献立から離乳食を展開し、献立、調理技術を習得できる	離乳食の進め方確認講義、幼児食から離乳食初期、中期、後期の展開、グループで調理実習のための準備・発注をする
3	離乳食の調理技術を理解し、グループでの協力体制づくりを習得できる	献立の指示、確認、調理を行う 評価、改善点をレポートにまとめる
4	食物アレルギーの調理技術を理解できる	食物アレルギーの確認、卵、牛乳、小麦アレルギー代替食の調理実習
5	作品展の計画案に沿った内容であり、栄養素の過不足がないことを習得できる	作品展献立作成
6	栄養の過不足、彩り等の配慮等を精査し、作品にふさわしいものであると評価できる	作品展献立作成
7	肉主菜の幼児食献立から 1～2 歳児食を展開し、献立、調理技術を習得できる	1～2 歳児食の進め方、配慮事項確認講義、1～2 歳児食の展開、グループで調理実習のための準備・発注をする
8	献立を忠実に調理し、改善点を見つけ修正までを理解、習得できる	作品展試作 評価、改善点をレポートにまとめる
9	1～2 歳児食の調理技術を理解し、グループでの協力体制づくりを習得できる	献立の指示、確認、調理を行う 評価、改善点をレポートにまとめる
10	構想、献立内容、試作から改善点を見つけ修正を行う技術を習得できる	作品展献立訂正
11	保育所等の食育の必要性を理解できる	食育の必要性、養護と教育の一体性、食育推進基本計画、保育所における食育の目標、食育のねらい・内容・食育の計画と評価、保護者支援、地域支援
12	保育所の食育にふさわしい構想を立て、理解を深め習得できる	構想、食育媒体作成、発表練習
13	発表を評価しあい、理解を深め習得できる	食育発表 評価、改善点をレポートにまとめる
14	時間内にイメージ通りの献立を製作できる	作品展の調理、展示、評価
15	特別な配慮を要する食事を理解できる 作品展の振り返りから習得できる	特別な配慮を要する（病後児、疾患、障がい児、外国籍児）食事への配慮、DVD 視聴、作品展の振り返り、筆記試験

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科目名	スポーツと栄養	担当教員	渡部 渉
学 科	☒ 栄養士科 ☐ 管理栄養士科	履 修 単 位	☐ 1単位 ☒ 2単位
対 象 学 年	☐ 1年 ☒ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年	履 修 方 法	☐ 必修 ☒ 選択
受 講 時 期	☐ 前期 ☒ 後期	授 業 形 態	☒ 講義 ☐ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	運動時における身体状況、エネルギー代謝、栄養代謝について理解し、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を習得することができる。		
授 業 方 法	1回90分 週に1回 教科書、映像媒体、配布プリントなどを使用しスポーツと栄養について学ぶ		
使 用 教 材	教科書	市民からアスリートまでのスポーツ栄養学	
	その他	配布プリント	
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	80%	課題・レポート 10% 授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的）
1	スポーツ栄養の基本的な考え方を理解する	スポーツするという事、スポーツにおける栄養の役割についての概要
2	エネルギーの必要量について理解する	エネルギー代謝、エネルギー供給系、エネルギー消費の内訳
3	運動のためのエネルギー源について理解する	活動のためのエネルギー、食品からのとり方
4	運動中の栄養補給について理解する	運動中に必要な栄養、水分の補給について
5	体づくりの栄養・食事について理解する	たんぱく質の必要量、炭水化物と共に摂取する効果
6	スポーツとビタミンについて理解する	スポーツ時に特に気を付けるビタミンについて
7	スポーツとミネラルについて理解する	スポーツ時に特に気を付けるミネラルについて
8	体重管理、肥満予防と体重階級制のあるスポーツの栄養について理解する	身体組成と体重管理、階級制のあるスポーツの体重管理
9	瞬発系・パワー系スポーツの栄養・食事について理解する	瞬発系・パワー系スポーツのからだづくり、トレーニング時の栄養と食事
10	持久系スポーツの栄養・食事について理解する	持久系スポーツの特徴とトレーニング時、試合期の栄養・食事、グリコーゲンローディング
11	球技系・チームスポーツの食事について理解する	球技系・チームスポーツの特徴とトレーニング時、試合期の栄養・食事
12	ジュニアアスリートの栄養・食事について理解する	ジュニアアスリートの特徴、栄養・食事についての注意点
13	遠征・合宿時の栄養・食事について理解する	遠征・合宿時の特徴、遠征・合宿時の栄養・食事についての注意点
14	外食や中食の利用法について理解する	外食や中食の利用法を選手に分かりやすくアドバイスする時の注意点
15	サプリメントについて理解する	ドーピングとサプリメント、認証制度について

キャリア支援カリキュラム

献 立 作 成

華学園栄養専門学校 栄養士科

令和2年度 華学園栄養専門学校 授業計画書（シラバス）

科 目 名	献立作成		担 当 教 員	河津 佳子	
学 科	☒ 栄 養 士 科 ☐ 管理栄養士科		履 修 単 位	☐ 1単位 ☐ 2単位	
対 象 学 年	☒ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年		履 修 方 法	☒ 必修 ☐ 選択	
受 講 時 期	☒ 前期 ☐ 後期		授 業 形 態	☒ 講義 ☒ 演習 ☐ 実習 ☐ 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	献立作成に必要な基礎知識と技術を修得する。				
授 業 方 法	講義・演習形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う				
使 用 教 材	教科書	給食施設のための献立作成マニュアル・食品成分表・調理のためのベーシックデータ・食品の栄養とカロリー事典			
	その他	献立表・電卓			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）	%	課題・レポート	80%	授業への取り組み 20 % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	献立の考え方・意味を理解する	献立の考え方・意味
2	献立の記入方法を理解する	献立の記入方法
3	食品成分表の利用方法を理解する	食品成分表（使用法・成分値・食品選び）
4	栄養価計算法を理解する	栄養価計算（エネルギー・たんぱく質・脂質など）
5	栄養価計算法を理解する	栄養価計算（エネルギー・たんぱく質・脂質など）
6	栄養比率計算法を理解する	栄養比率の計算（PFC バランス）
7	栄養比率計算法を理解する	栄養比率の計算（穀類エネルギー比・動物性たんぱく質比など）・野菜・果物・乳製品・食塩相当量
8	食塩相当量・調味パーセントの算出法を理解する	食塩相当量・調味パーセントの求め方
9	吸油率・油の使用パーセントの算出法を理解する	吸油率・油の使用パーセントの求め方
10	廃棄率・倉出し係数の算出法を理解する	廃棄率・倉出し係数について
11	献立作成方法を理解する	日常食の基本献立について
12	献立作成方法を理解する	主食・主菜に合う副菜を作成①
13	献立作成方法を理解する	主食・主菜に合う副菜を作成②
14	献立作成方法を理解する	盛付図・調理レシピの作成
15	献立作成方法を理解する	材料重量・発注量の計算方法・価格計算