

2020 年度
華学園栄養専門学校

管理栄養士科授業計画
(シラバス)

基礎分野

心理 学 概 論	基 础 生 物 学
臨 床 心 理 学	情 報 处 理 演 習 I
カウンセリング論	情 報 处 理 演 習 II
社 会 学	衛 生 統 計 学
コミュニケーション論	英 語 I
国 語 表 現 法	英 語 II
食 糧 経 済	外 書 講 読
食 生 活 論	健 康 運 動 理 論
栄 養 と 健 康	健 康 運 動 実 技
基 础 化 学	健康スポート栄養学
有 機 化 学	健 康 管 理 概 論
基 础 化 学 実 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	心理学概論		担 当 教 員	高橋 良博
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授 業 概 要 授業到達目標	栄養士が指導対象者に相談や援助を行うことを念頭に、人間の心理的・理解に関心をもってもらうことを目標に講義を行う。講義では心理学の基本的な概念と研究方法などを学んでゆく。			
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			
	その他	教材プリント、参考図書 『人間理解の科学—心理学への招待（第2版）』 ナカニシヤ出版		
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	心理学とは何か	心理学の定義・栄養士の仕事と心理学の関わり・心理学の歴史
2	心理学の領域と研究法	1) 心理学の領域 2) 心理学の研究法
3	感覚（1）	1) 感覚とは何か 2) 視覚の特性
4	感覚（2）	1) 聴覚の特性 2) 聴覚の異常・障害
5	感覚（3）	1) 味覚の特性 2) 味覚の異常・障害 3) 嗅覚の特性
6	知覚（1）	1) 知覚の特性 2) 知覚のまとまり 3) 知覚の意味づけ
7	知覚（2）	1) 錯覚と錯視 2) 錯覚と幻覚 3) 知覚成立と内的要因
8	学習（1）	1) 学習の定義 2) 古典的条件づけ
9	学習（2）	1) 道具的条件づけ 2) 学習理論と行動療法 3) 行動療法と食生活指導
10	記憶（1）	1) 記憶の過程 2) 感覚記憶 3) 短期記憶
11	記憶（2）	1) 長期記憶 2) 忘却の要因 3) 記憶の技術
12	適応（1）	1) 記憶の異常と障害 2) 欲求と欲求不満 3) 葛藤
13	性格（1）	1) 性格・人格・気質 2) パーソナリティの理論 3) 類型論の立場
14	性格（2）	1) クレッチマーとシェルドンの類型論 2) ユングの類型論
15	性格（3）	1) 類型論の利点・問題点 2) 特性論 3) 構造論 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	臨床心理学		担 当 教 員	高橋 良博	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	栄養士は、摂食障害や慢性疾患の患者等に関わる場合もあり、身体疾患の知識のみならず心の問題についての理解や知識も求められる。講義では、臨床心理学的な援助の基礎知識の理解を目指している				
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				
	その他	プリント配布、川瀬正裕・松本真理子・川瀬三弥子著 『これからのかの心の援助』 ナカニシヤ出版			
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	臨床心理学とは	1) 心の問題とは 2) 臨床心理学の成り立ち 3) 関連する学問領域
2	適応と治るということ	1) 適応とは 2) 外的適応と内的適応 3) 「治る」ということ
3	援助の対象とプロセス	1) 様々な心の問題 2) クライエントは誰か 3) 援助のプロセス
4	こころの問題の分類と概説	1) 病態水準の重さと診断 2) 自我の状態と病態水準
5	人格理論と発達理論	1) 精神分析理論 2) 精神性の発達理論 3) 防衛機制
6	発達理論	1) マーラーの分離個体化理論 2) ウィニコットの対象関係理論
7	発達障害 1	1) 自閉症 2) 軽度発達障害 3) アスペルガー障害
8	発達障害 2	1) 学習障害 2) 注意欠陥多動性障害
9	発達障害 3	1) 情緒障害
10	発達障害 4	1) 精神遅滞 2) 不登校
11	心身症	1) セリエのストレス学説 2) ストレスと心身症
12	神経症 1	1) 神経症の原因 2) 神経症の種類と分類
13	神経症 2	1) 神経症の種類と分類 2) 転換ヒステリー 3) 解離ヒステリー
14	人格障害	1) 境界例とは 2) 人格障害の種類と分類
15	摂食障害	1) 神経性食欲不振症 2) 神経性大食症 3) 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	カウンセリング論		担 当 教 員	高橋 良博	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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、臨床にたずさわる栄養士のために、カウンセリングに関する基礎的な概念、諸理論、コミュニケーションの技術などにふれる。ロールプレイ等も行う。				
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				
	その他	参考図書：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			
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	カウンセリングの歴史と現状（講義）
2	カウンセリングの諸理論 1	精神分析療法（講義）
3	カウンセリングの諸理論 2	行動療法・論理療法（講義）
4	カウンセリングの諸理論 3	来談者中心療法・その他（講義）
5	カウンセリングの重要概念	ラポール・受容・共感的理解・傾聴の姿勢（講義）
6	カウンセリングの技法 1	促しの技法（講義とロールプレイ）
7	カウンセリングの技法 2	繰り返しの技法（講義とロールプレイ）
8	カウンセリングの技法 3	要約の技法（講義とロールプレイ）
9	カウンセリングの技法 4	解釈の技法（講義とロールプレイ）
10	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）
11	カウンセリングの技法 6	保障の技法（講義とロールプレイ）
12	カウンセリングの技法 7	沈黙の技法（講義とロールプレイ）
13	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）
14	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）
15	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）

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	社会学		担 当 教 員	前田悟志	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	社会学の基礎的な発想と概念を学び、それらを自らの日常の経験に引き付けて理解し、世の中を成立させている枠組みを自明視せずに相対化できるようになり、思考の拡がりを獲得すること。				
授 業 方 法	講義、およびグループワーク				
使 用 教 材	教科書	講師が用意する資料のみ。			
評 価 方 法	試験（筆記・実技）35%	課題・レポート	35%	授業への取り組み	30%
回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）			
1	近代化論(1)	伝統社会、初期の近代、後期近代、それぞれの特徴と移行の契機について			
2	近代化論(2)	2つの近代における親密性の変容（家族、結婚、恋愛）			
3	近代化論(3)	合計特殊出生率の減少とその原因			
4	人種差別の質的変化	ポストモダンな時代の人種差別			
5	現代日本における親密性の変容	ロマンティック・ラブ・イデオロギーの隆盛と後退			
6	労働と余暇	資本主義の精神の誕生：現在の価値観のルーツ、有閑階級の理論の紹介			
7	動員の技術	人類史を外観し、動員の様式の変遷を確認する。グローバル時代の多様性を管理する技術としての異文化トレーニング論とカリフォルニア・イデオロギー			
8	世界経済と戦争	貨幣と戦争、ケインズ経済学とハイエクの新自由主義経済学の対立。生産中心から消費中心の経済へ、そしてゼイの法則の復活まで。			
9	格差社会とグローバル化	ジニ係数、新自由主義体制、開発主義政策、人口ボーナスとオーナス論			
10	消費社会論(1)	第一の消費社会：物質消費、フォーディズム時代、乱開発と環境破壊			
11	消費社会論(2)	第二の消費社会：記号消費、ポストフォーディズムの時代			
12	消費社会論(3)	第三の消費社会：エシカル消費、持続可能な消費社会を目指して			
13	消費社会文化論	製造業から観光産業へのシフト、和装の流行の研究			
14	幸福について	『絶望の国の幸福な若者たち』の紹介、若者論			
15	まとめ	これまでの内容のまとめと理解度の確認			

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	近代化論(1)	伝統社会、初期の近代、後期近代、それぞれの特徴と移行の契機について
2	近代化論(2)	2つの近代における親密性の変容（家族、結婚、恋愛）
3	近代化論(3)	合計特殊出生率の減少とその原因
4	人種差別の質的変化	ポストモダンな時代の人種差別
5	現代日本における親密性の変容	ロマンティック・ラブ・イデオロギーの隆盛と後退
6	労働と余暇	資本主義の精神の誕生：現在の価値観のルーツ、有閑階級の理論の紹介
7	動員の技術	人類史を外観し、動員の様式の変遷を確認する。グローバル時代の多様性を管理する技術としての異文化トレーニング論とカリフォルニア・イデオロギー
8	世界経済と戦争	貨幣と戦争、ケインズ経済学とハイエクの新自由主義経済学の対立。生産中心から消費中心の経済へ、そしてゼイの法則の復活まで。
9	格差社会とグローバル化	ジニ係数、新自由主義体制、開発主義政策、人口ボーナスとオーナス論
10	消費社会論(1)	第一の消費社会：物質消費、フォーディズム時代、乱開発と環境破壊
11	消費社会論(2)	第二の消費社会：記号消費、ポストフォーディズムの時代
12	消費社会論(3)	第三の消費社会：エシカル消費、持続可能な消費社会を目指して
13	消費社会文化論	製造業から観光産業へのシフト、和装の流行の研究
14	幸福について	『絶望の国の幸福な若者たち』の紹介、若者論
15	まとめ	これまでの内容のまとめと理解度の確認

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	国語表現法	担当教員	赤塚 史
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	文章執筆の基本事項を学び、論理的で明解な文章が書けるようになる。講師による文章添削を参考に、個々の文章執筆能力を伸ばす。		
授業方法	講義・演習形式（毎回漢字テストを行う） 授業時間：1コマ 90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	使用しない。	
	その他	授業時にプリントを配布。	
評価方法	試験（筆記・実技） 30%	課題・レポート 30%	授業への取り組み 40% 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	授業で学ぶべきことの全体像を把握する。	授業の目的を説明する。 ◎自己紹介の作成、提出。
2	文章執筆の基本事項を理解している。	一文一義の原則、一文の長さと句読点、主語と述語の関係、「てにをは」などについて確認する。◎作文課題「お弁当」提出、及び漢字テスト（以降継続）
3	基本事項を理解したうえで文章執筆に取り組む。	前後の文のつながり、接続詞や指示語の使い方、文章の構成について学ぶ。 ◎作文課題「じやんけん解説文」提出
4	読み手に伝わる文章を書くための準備を整えることができる。	文章を書く際に、話題をどう選ぶか、どのような順序で論じるかなどを確認する。 ◎作文課題「好きなお菓子を紹介する」提出
5	自身の文章を推敲し、より伝わりやすい文章にブラッシュアップすることができる。	前回書いた文章を推敲する。口語表現、言葉の順番などを改めて考える。 ◎作文課題「栄養バランスの取れた食事とは」提出
6	段落の必要性を理解したうえで、文章を執筆できる。	「序論・本論・結論」という基本的な段落構成を意識し、話題の提示や結論の導き方を確認する。◎作文課題「私の目指す（考える）管理栄養士」提出
7	論理的で読みやすい文章の構成を理解している。	論理的で読みやすい文章は、どのように構成されているのかを考える。文章と文章のつながりを意識して書く。◎例題を解く
8	読み手に伝わりやすいかたちに、文章を構成できる。	前回の内容を踏まえ、文章と文章が読みやすく繋がっているか、自分の書いた文章や例題をもとに確認する。◎例題を解く
9	物語を読み、理解し、与えられた問い合わせに自分なりの答えを持つことができる。	全員でひとつの物語を読み、それぞれの感想を発表する。 ◎感想文の提出
10	文章の要約ができる。	ある程度分量のある文章の要点を掴み、内容を端的にまとめる。 ◎課題文を要約して提出
11	文章の要約を踏まえ、自分の考えを述べることができる。	前回読んだ文章について、自分の意見や考えを書く。 ◎意見文の提出
12	文章執筆の際に必要な引用のルールを正しく理解している。	人の文章と自分の文章を区別して示す必要性、及び、人の文章を引用する際の注意点と方法を学ぶ。◎課題文の提出
13	ルールを守って、自身の文章の中に他者の言説を引用することができます。	引用の原則を守りながら文章執筆が出来ているか、確認する。 ◎意見文の提出
14	複数の論説を読み、それらを引用・検証しながら自身の意見を述べることができます。	ある事柄に対して、異なる見方や主張をしている複数の文章を読む。その内容を踏まえて、自分の考えを述べる。◎意見文の提出
15	これまでの授業内容を理解できているか確認をする。	「わかりやすく説得力のある文章」について、学んできたことをまとめる。

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	食糧経游	担 当 教 員	菅野 雅之
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	普段私たちが食べている食料の生産・流通・消費、そしてそれに関わる経済活動を把握する。 また、世界と日本の食料と農業に関する現状、動向を学ぶ。		
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		
	その他の		
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	講義の進め方、考え方を理解する	食糧経游の授業で何を学ぶか、授業の概要
2	食料と農業の基本を理解する	食料生産・農業とは、気候と農地
3	日本の食料と農業について理解する	日本の農業形態、食と農を支える人・組織
4	日本の作物生産について理解する	米、野菜、果樹等の生産・流通・消費
5	日本の畜産物生産について理解する	家畜の飼養、畜産物の生産・流通・消費
6	日本の食文化について理解する	日本の食文化と日本型食生活、伝統野菜
7	世界の食料と農業について理解する	世界の農畜産物生産、貿易、国際価格
8	世界の食文化について理解する	世界の食文化と食文化の変遷
9	世界の食料問題について理解する	食料危機とその背景、飢餓と肥満
10	食の安全保障について理解する	食と農の問題に対する国際機関や取組み
11	食の安全について理解する	食の安全に関する問題とその対策
12	食と経済について理解する	経済的観点から見た食料生産と農業
13	これからの農業について理解する	食と農に関する新しい取組みと今後の課題
14	災害と食と農について理解する	震災と農業復興
15	食糧経游のまとめ	これまでのまとめ

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	食生活論		担当 教員	柏木 麻由美		
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科			履修 単位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履修 方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受講 時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授業 形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)						
授業概要 授業到達目標	社会環境や価値観の多様化、複雑化する中で、食生活のあり方に大きな影響を及ぼしている諸問題について総合的に学習し、今後の望ましい食生活についても考察することができる。					
授業方法	週1回 90分、教科書、配布資料を用いて講義を行い、食生活をめぐる現状や課題について学ぶ。適宜、単元到達状況を把握するための小テスト、レポートを実施することがある。					
使用教材	教科書	「食生活論」 遠藤金次、橋本慶子、今村幸生（編） 南江堂				
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	食生活と食生活論の意義を理解し説明できる。	現代の食生活にかかわる要因
2	日本の食文化・食習慣について理解する。	食文化・食習慣の形成と変化の要因
3	食生活の変遷と文化について理解し説明できる。	農産物の伝来と定着、漁場の成立と魚食文化
4	食文化と自然環境のかかわりについて理解し説明できる。	農産物と魚介類の発酵食品、水と調理・加工品の工夫
5	食生活と社会環境のかかわりについて理解し説明できる。	仏教伝来と肉食禁忌、西洋文化の受容と折衷料理、食料危機と伝統食の変化
6	食品の文化について理解し説明できる。	穀類・いも類、獸鳥肉類・卵・乳製品、野菜・豆類など
7	日本の食事様式について理解し説明できる。	食事の成立、神饌料理、大饌料理および本膳料理形式
8	日本の食形態の歴史を理解する。	精進・懷石・卓袱・会席料理の食事様式の成立と発展
9	食事の道具、食卓の変遷と特徴を理解し説明できる。	器、食事用の箸の使用方法や特徴、日本における食卓の変遷
10	食生活と食事について学ぶ。	ハレとケ、行事食と伝承料理、郷土料理、救荒食、禁忌食など
11	世界の料理、食事形式を理解し説明できる。	ヨーロッパその他の国の食事様式の変遷と特徴
12	食の機能と役割について理解し説明できる。	栄養思想の変遷 食と栄養、食やライフスタイルと健康
13	食の機能と役割について理解し説明できる。	食の安全性、食べものと嗜好
14	食生活の現状と展望について理解し説明できる。	食生活の現状や課題についての考察
15	食生活の現状と展望について理解し説明できる。	食教育、食育の重要性を学び、地球レベルでの食生活のあり方および今後の展望

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	栄養と健康	担 当 教 員	工藤秀機、芝紀代子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士を目指して、これから勉強していくうえでの必要な基礎知識を習得してもらう事を目的として講義をする。 この講義を通して、これから学ぶ講義の重要性を理解してもらう。		
授 業 方 法	スライドを中心に、白板に板書する		
使 用 教 材	教科書	なし	
	その他の教材	配布資料	
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	栄養と健康	健康に及ぼす栄養の重要性
2	体の仕組み	人の体の構成、食物の消化・吸収
3	エネルギー代謝	ヒトが生きていくためのエネルギーの使われ方
4	3大栄養素の役割	糖質、蛋白質、脂質の役割と代謝
5	3大栄養素の役割	ビタミン、ミネラル、食物繊維の役割と代謝
6	健康食品、機能性食品について	注目されているサプリメント、健康食品、機能性食品の用い方
7	食品表示について	食品表示法の解説
8	上手な食品のとり方	バランス食、和食、DUSH食の特徴
9	管理栄養士の職域	医療施設、福祉施設、学校、企業などで管理栄養士としての役割を知る
10	管理栄養士の役割	法令に定められた管理栄養士の役割、業務範囲
11	循環器疾患	心筋梗塞、狭心症に関わる危険な食生活と改善策
12	生活習慣病	糖尿病、高血圧、脂質異常症に関わる危険な食生活と改善策
13	腎疾患	慢性腎臓病疾患、腎透析の食生活と改善策
14	炎症性腸疾患	若い人に多い潰瘍性大腸炎、クローン病食生活の注意事項
15	心因性疾患	拒食症、過呼吸症候群

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	高橋ルミ子							
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単位							
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択						
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験							
教員実務状況 (該当者のみ)											
授 業 概 要 授業到達目標	栄養を理解する上で化学的知識は必要不可欠なものであるが、学生の習熟度にはばらつきがあるため、基礎化学では高校化学の基礎部分を理解させ、このばらつきを是正することを目標とする。										
授 業 方 法	週1回90分、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて講義を行う。単元終了ごとに小テストを実施する。										
使 用 教 材	教科書	「生理学・生化学につながるていねいな化学」 白戸亮吉、小川由香里、鈴木研太〔著〕 羊土社									
	その他の教材	適宜、追加資料を配布									
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	代表的な元素名と元素記号を覚える。	元素と物質 化学の学び方、化学に必要な計算、元素名と元素記号
2	原子の構造とその性質を理解する。	原子の構造① 原子を構成する粒子(陽子、中性子、電子)、原子番号と陽子、原子の質量数
3	電子配置と表記法が分かる。	原子の構造② 電子配置、電子殻、価電子
4	周期表の元素の配置が分かる。	周期表の解説 元素の周期律、周期表と元素の性質、典型元素と遷移元素、金属元素と非金属元素
5	イオンおよびイオン結合が分かる。	化学結合とその種類① イオン結合(化学結合と電気陰性度、イオン結合の理解、代表的なイオン)
6	共有結合を電子配置と関連づけて分かる。	化学結合とその種類② 共有結合(化学式、原子価、価標、共有電子対、非共有電子対)
7	原子量、分子量、式量の考え方方が分かる。	原子量、分子量、式量
8	物質の質量・体積と物質量の関係が分かる。	物質量 物質量とアボガドロ定数、物質量の計算、物質量と質量の変換
9	化学反応式を立てることができる。	化学反応と反応式 化学変化と物理変化、化学反応式、イオン反応式
10	化学反応式を用い、物質の変化量が計算できる。	化学反応式の量的関係 化学反応と質量変化
11	モル濃度の計算問題を解くことができる。	水溶液の濃度計算 質量パーセント濃度、モル濃度
12	酸および塩基の性質が分かる。	酸と塩基① 酸と塩基の定義、酸・塩基の強弱、電離度
13	pHの定義、pHと水素イオン濃度の関係が分かる。	酸と塩基② 水素イオン濃度とpH
14	中和反応と物質量の関係が分かる。	酸と塩基③ 中和の量的関係、中和滴定、塩の性質の理解
15	酸化還元反応が電子の授受によることが分かる。	酸化と還元 酸化と還元の定義、酸化剤・還元剤の理解

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	有機化学	担当教員	伊香賀 玲奈
学科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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、食品学、栄養学などを理解する上で、化学の知識は不可欠である。本科目では管理栄養士における専門教育の基礎として、有機化合物の性質や代表的な官能基の種類と性質を理解する。基本的な有機化合物についてはその名称から構造式をかけるようにする。また糖質・脂質・タンパク質・核酸などの構造について、適宜分子構造模型等を使用しながら化学的性質について理解を深め、それぞれの性質を説明できるようとする。		
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 その他	栄養科学シリーズ NEXT 基礎有機化学（講談社サイエンティフィック） 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	電子配置について理解する 有機化学における学習内容の概要を知る	原子の電子配置、元素の周期表、有機化合物とは何か
2	炭化水素の種類と性質を理解する	炭化水素の種類と性質、IUPAC 命名法
3	代表的な官能基の種類と性質を理解する	代表的な官能基の種類と性質
4	代表的な官能基の種類と性質を理解し 基本的な有機化合物について命名できる	代表的な官能基の種類と性質および命名法
5	異性体の分類を理解し 簡単な分子式から異性体を導ける	異性体の分類、異性体の種類
6	糖質(单糖類)の構造と性質を理解し説明できる	单糖類の構造と性質（含 α型、β型）
7	糖質(二糖類)の構造と性質を理解し説明できる	二糖類の構造と性質
8	糖質(多糖類)の構造と性質を理解し説明できる	多糖類の構造と性質
9	脂質の構造と種類を理解し説明できる	エステル結合、単純脂質、複合脂質、誘導脂質
10	脂質の構造と性質を理解し説明できる	飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸（含 シス型・トランス型）
11	脂質の性質を理解し説明できる	油脂の化学的性質（含 二重結合の性質）
12	アミノ酸の構造と性質を理解する	アミノ酸の基本構造と性質
13	アミノ酸の種類と性質を理解し説明できる	アミノ酸の種類と性質
14	タンパク質の構造と性質を理解し説明できる	ペプチド結合、タンパク質の構造と種類および性質
15	核酸の構造を理解し説明できる	DNA と RNA の構成

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	基礎化学実験		担 当 教 員	高橋ルミ子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単 位	<input type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前 期 <input checked="" type="checkbox"/> 後 期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士学科において化学系実験実習を学ぶための基礎となる実験である。基礎的な化学実験を通して実験の取り組み方を学び、基本的な器具の取り扱い方と実験操作を身に付ける。また、実験データの処理法を学び、レポートの作成方法を身に付ける。				
授 業 方 法	週 1 回 90 分 × 2 コマ 180 分、実験・演習形式と講義形式で実施する。				
使 用 教 材	教科書	「生理学・生化学につながるていねいな化学」 白戸亮吉、小川由香里、鈴木研太〔著〕羊土社			
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 30%	課題・レポート 60%	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	実験を安全に行うための留意点を理解する。	オリエンテーション 実験を始める前の心構え、救急処置、化学で使う単位、レポートの書き方（講義）
2	実験で使用する器具の取り扱いを理解する。	実験器具の扱い方 測容器の精度に関する実験（実験）
3	化学反応と物質量の関係を理解する。	試薬の取り扱い方法 化学反応と生成物の物質量に関する実験（実験）
4	酸・塩基平衡が分かる。	酸・塩基の中和反応の基礎的理論（講義）
5	標準溶液の調整法と力値の算出法が分かる。	中和反応と滴定（実験）① 試薬調整
6	中和滴定実験の原理、操作法が分かる。	中和反応と滴定（実験）② 食品中の有機酸（総酸量）の定量
7	酸化還元反応を理解する。	酸化・還元反応の基礎的理論（講義）
8	標準溶液の調整法と力値の算出法が分かる。	酸化還元反応と滴定（実験）① 試薬調整
9	酸化還元滴定実験の原理、操作法が分かる。	酸化還元反応と滴定（実験）② 過マンガン酸カリウムを用いた食品中のシウ酸の定量
10	器具を正しく操作することができる。	中間試験 中和滴定による器具操作の確認
11	オルトフェナントロリン比色法を理解する。	分光光度計による鉄の比色定量法（キレート滴定）の原理
12	分光光度計を用いた検量線の作成法が分かる。	分光光度計による鉄の比色定量（実験）① オルトフェナントロリン吸光光度法による検量線の作成
13	分光光度計を用いた試料中の鉄の定量法が分かる。	分光光度計による鉄の比色定量（実験）② オルトフェナントロリン吸光光度法による試料中の鉄の定量
14	pH メーターの取り扱い方が分かる。	緩衝液と pH の測定（実験）
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	復習および期末試験

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	基礎生物学	担 当 教 員	赤木みさき
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修 <input type="checkbox"/> 選 抜
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義 <input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)	華学園栄養専門学校にて5年間基礎生物学の授業を受け持たせて頂いております、栄養系臨床検査技系の専門学校で30年余教鞭を取り、また、開業歯医師として15年臨床を行っております。		
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士として、先ず、生命体の基本的な在り方を知る。生命誕生から人間の生理学、また、人間と環境が一体であることも知って、管理栄養士としての社会的な働きのあり方についても考えていく。		
授 業 方 法	講義および、スライドによる資料、論文形式による考え方の発表等で、生物学を高める		
使 用 教 材	教科書	講談社サイエンティフィック 栄養科学シリーズ「基礎生物学」	
	その他の教材	適宜、資料を配布する	
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	生物とは何か。生物と無生物の違いを知る	生きているとは、どういうことを言うのかを定義づける。
2	生命の起源を知る。	原子から生命の誕生まで。また、生物の進化の過程を見る。
3	生物の基本単位とは何かを知る	細胞の構造と細胞内の小器官の働きを知り、生きるという原理を学ぶ
4	生物の基本単位とは何かを知る	細胞膜の構造と働きを知る。細胞がどうやって生理活動を行っているかを知る。
5	生物の基本単位とは何かを知る	細胞を構成する物質とその働きを知る。ひいては栄養学に繋がることを知る。
6	ヒトの内部環境と恒常性について知る。	細胞の集合体である組織、また働きによる分類、器官・器官系を順を追って理解する。
7	ヒトの内部環境と恒常性について知る	体液、血液、その循環、排泄、調節のメカニズムを知る
8	ヒトの内部環境と恒常性について知る	恒常性の為の、内分泌系、神経系による調節機構を知る
9	ヒトの内部環境と恒常性について知る	免疫の仕組みと食物アレルギーのメカニズムを知る
10	異化とは何か	体の中で、物質代謝、エネルギー代謝がどのように行われるか。呼吸とATPについて
11	同化とは何か	炭酸同化、窒素同化、化学合成、窒素固定により生命体が出来上がることを知る
12	生殖様式と生殖細胞とは何か	生物の様々な生殖様式と生殖細胞のあり方を学ぶ
13	遺伝と変異のメカニズムを知る	遺伝の考え方の歴史を辿りながら、そのメカニズムと、それによる変異の成り立ちを知る
14	生物と環境の関係	生物群集の成り立ち、またそれによって形成される生態系、また現在の生態系の破壊についても目を向ける。
15	生物と環境の関係性	生態系における物質の循環を知り、環境と生き物の関係性をしっかり学ぶ

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 I		担 当 教 員	川上 恵子							
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位							
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択						
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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									
	その他の教材	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	情報処理演習Ⅱ		担 当 教 員	川上 恒子		
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科			履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input checked="" type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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 の各種アプリの応用分野を習得する。文書作成アプリ Word と Excel の連携した使用方法を学ぶ。Excel はさらに関数をネストして使用する方法を習得する。プレゼンテーションアプリ PowerPoint は、プレゼンテーションのストーリー構成をグループワークとしてを行い、協業も併せて学習する。					
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				
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	Word 応用	画像の挿入とサイズ変更 スタイルの設定 さまざまな形式の文書
2	Word 応用	Word と Excel の活用 さまざまな貼り付けの形式
3	Word 応用 まとめ	ビジネス文書 応用問題
4	PowerPoint オブジェクト	グラフ SmartArt 表の活用 画像 ワードアートの挿入
5	PowerPoint 技法	テーマの変更 配布資料 画像処理 (フォトレタッチ機能) 動画の挿入
6	PowerPoint 課題	プレゼンテーションの技法 ストーリー構成 課題作成
7	PowerPoint 課題	オリジナルストーリーの構成
8	PowerPoint 発表	プレゼンテーション 課題発表
9	PowerPoint 発表	プレゼンテーション 課題発表 (PowerPoint ミニテスト)
10	Excel 応用論理、統計関数	条件を判定する関数 複合条件 論理演算子 順位を求める関数
11	Excel 応用検索関数	縦方向の検索 VLOOKUP 関数 横方向の検索 HLOOKUP 関数
12	Excel 応用検索関数	条件に一致するセルの計算 スパークライン
13	Excel 応用便利な機能	セル参照 セルの連結 条件付き書式
14	Excel 応用データ分析	ソート フィルター セルの結合 文字の制御 Web ページの活用
15	Excel 応用まとめ	Excel ミニテスト

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	衛生統計学		担 当 教 員	松崎 恵理	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	データと情報の違いを理解し、Excel を使って記述統計に必要な表、グラフの作成、データの作成ができる。推測統計の必要な基礎的な理論を理解する。				
授 業 方 法	講義形式 授業時間: 90 分、週 1 回、15 回実施				
使 用 教 材	教科書	武藤志真子 他、管理栄養士・栄養士のための統計処理入門、建帛社			
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	データと情報の違いを理解する。	質的データ、量的データがあること、データと情報の違い、グラフスケールの注意点など
2	Excel を使って表、円グラフを作成できる。	Excel を使って、表、円グラフを描き、その意味を知る。
3	円グラフと帯グラフ、ヒストグラムを作成できる。	円グラフと帯グラフ、ヒストグラムを描き、その意味を知る。
4	ヒストグラムを作成できる。	ヒストグラムを描き、その意味を知る。
5	折れ線グラフ、レーダーチャートを作成できる。	折れ線グラフ、レーダーチャートを描き、その意味を知る
6	代表値、平均値の意味を理解し、Excel で計算できる。	Excel を使って平均値を計算し、意味を理解する。
7	中央値の意味を理解し計算できる。	中央値の意味を理解し、Excel を使って中央値を計算する。
8	単純集計表を作成できる。	最小値、最大値、レンジ、平均値、中央値を理解し、単純集計表を作成できる
9	単純集計表を作成して評価する。	単純集計表を作成して、その集団の特徴を述べ、評価する。
10	母集団と標本の違いを理解する。	母集団と標本の違いを理解する。
11	正規分布を理解する。	正規分布とはどのようなものかを理解する。
12	大数の法則を理解する。	大数の法則を理解する。
13	中心極限定理を理解する。	中心極限定理を理解する。
14	分散を計算し、理解する。	分散を理解し、Excel を使って計算できる。
15	標準偏差を計算し、理解する。	Excel を使って標準偏差を計算し、理解できる。

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	英語 I		担 当 教 員	Paul Dunphy	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 单 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 技
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期		授 業 形 态	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 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	英語II		担 当 教 員	Paul Dunphy	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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(compass pub)			
	その他	English vocabulary in use.(O.U.P)			
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	Test review + Vocabulary	P.38 #26 Clearing the table Textbook
2	Vocabulary and oral practice	P.9 #27 Doing dishes Textbook
3	Vocabulary and oral practice	P.43 #30 Reading Textbook + Discussion
4	Vocabulary and oral practice	P.44 #31 Watching television P.45 #32 Watching a DVD
5	Vocabulary and oral practice	P.48,49 #34 Doing laundry
6	Vocabulary and oral practice	P50,51 #35 Cleaning the house
7	Vocabulary and oral practice	P.52 #36 Taking care of a cat P.53 #37 Taking care of a dog
8	Problem solving and discussion	Print : Fruit and vegetables Cultural comparison
9	Problem solving and discussion	Print : Cooking and restaurant Cultural comparison
10	Shopping vocabulary	P.56,57 #40 Shopping for groceries
11	Money and payment vocabulary	P.58,59 #41 Paying for things
12	Etiquette and customs	P.74 #53 Birthday party P.75 #54 Dinner party
13	Film discussion and social customs	P.76 #55 Going to a movie P.77 #56 Eating at a restaurant
14	Vocabulary expansion	P.78,79 #57 Having coffee at a coffee shop
15	Review of above	Course overview + 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	外書講読	担 当 教 員	Sujata Sakha
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 单 位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 单 位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input checked="" type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修 <input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義 <input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	<p>Understand simple English vocabularies related to nutrition Able to read and understand short recipe and nutrition related article Able to deliver a short recipe or nutrition related talk in English front of friends</p>		
授 業 方 法	lecture		
使 用 教 材	教科書 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	Introduction to Nutrition, plus Nepali cuisine	
2	What is nutrition anyway Nutrition as Energy?	Discussion Chapter 1, page 1-3
3	Detailed introduction with vocabularies	Group discussion Chapter 1 page 4-9
4	Food Digestion, how body works	Chapter 2, page 11-17
5	Essential Nutrients: Protein, carbohydrates, vitamins	1 st test Chapter 3 Page 19-32
6	Essential Nutrients: Protein, carbohydrates, vitamins	Web resource
7	Dietary guidelines for American	Discussion Web resource
8	Japanese food guide spinning top	Group presentation Chapter 5 Page 44
9	Healthy people	2nd test Web resource
10	Healthy people	Web resource
11	My plate	Web resource
12	Nutrition fact label	Chapter 5 pg 48
13	What is Cooking? pots and pan vocabularies	Chapter 10 Page 85-94
14	Cooking recipe from different countries	Group presentation Web resource
15	Becoming Dietician, why and how	Final test A matter of Taste book Unit 15, page 63-66

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	平井 民子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修 <input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前 期 <input checked="" type="checkbox"/> 後 期		授 業 形 态	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義 <input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 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	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、健康運動実技の実践へと繋げることができる。			
授 業 方 法	週1回 90分 板書を用いて講義を行い、健康づくり運動の基本を学ぶ。教室で可能な軽体操も実践する。 単元到達状況を確認するため、ミニテストを実施することもある。			
使 用 教 材	教科書	なし	その他の教材	解剖生理学の教科書を適宜参考にする
評 価 方 法	試験（筆記）	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	健康について考え方を述べる	健康を支える3つの要素である運動・栄養・休養の解説。WHO健康憲章を読み解く。健康をテーマにグループディスカッション。
2	運動を構成する要素を理解する・その1 ストレッチング	ストレッチングの目的・方法と注意点、柔軟性との関係性。デスクワーク中にできる簡単ストレッチの実践。柔軟性の評価について。
3	運動を構成する要素を理解する・その2 筋力トレーニング	筋トレの種類・目的や注意点、筋持久力や瞬発力との関係性。教室でも手軽にできる自体重トレーニングの実践。筋力の評価について。
4	運動を構成する要素を理解する・その3 循環器系トレーニング	循環器系トレーニングの種類と全身持久力との関係性。全身持久力の評価(最大酸素摂取量)について。
5	スポーツクラブで人気のエクササイズを理解する	ヨガやピラティスの歴史・社会的背景、高強度エクササイズが何故人気なのか、其々の特徴と効果から探る。興味のあるエクササイズについてグループトーク。
6	運動が身体に与える影響を理解する	トレーニングの原則。骨や筋肉の発達及び免疫に対する運動の影響。運動と栄養摂取のタイミングについて。
7	運動不足が身体に与える影響を理解し説明することができる・その1	メタボリックシンドローム及び生活習慣病について。
8	肥満の種類と評価について理解し説明することができる	BMI、サルコペニア肥満、内臓型肥満のメカニズムについて。
9	運動不足が身体に与える影響を理解して説明することができる・その2	ロコモティブシンドローム及び要介護について。廃用性筋萎縮、骨粗しょう症のメカニズム。どうしたら健康寿命を延ばせるかグループトーク。
10	年代別身体的特徴と運動について理解する	発育・青年期は基礎体力づくり～体力ピーク値を高める、中年期は体力維持と生活習慣病予防、高齢期は要介護・認知症予防やADLの維持向上。
11	運動強度について理解する・その1	酸素消費・エネルギー消費の関係とメツツについて。
12	運動強度について理解する・その2	ボルグの主観的運動強度(ボルグスケール)について。カルボネン法を用いて目標心拍数を算出する。
13	筋肉が収縮するためのエネルギーについて理解する	有酸素性・無酸素性エネルギー供給機構について。
14	骨格筋について理解する	形態と機能からみた骨格筋について。骨格筋の筋線維タイプと特徴について。
15	運動プログラムを作成し検証する	架空のクライアントに対して運動プログラム(種目、時間、強度、頻度)を考える。目標体重、消費カロリー、メツツを検証する。運動習慣化の重要性について。

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	健康運動実技		担 当 教 員	平井 民子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単 位	<input type="checkbox"/> 2 単 位	
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input checked="" type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択	
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習	<input checked="" type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 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行い、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。 1年次の健康運動理論と合わせて学習することで、将来、管理栄養士として担う保健指導の一要素である運動啓発をより効果的に実施することができる。				
授 業 方 法	2コマ180分 週1回 トレーニング用のマシーン(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				
	その他の教材				
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ミカルに持久的に全身を動かす
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

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	健康スポーツ栄養学	担 当 教 員	渡部 渉
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input checked="" type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要	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てスポーツと栄養について学ぶ		
使 用 教 材	教科書 その他	市民からアスリートまでのスポーツ栄養学 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%		全休評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	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

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	健康管理概論		担当教員	酒井伸枝							
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科			履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位						
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択						
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験							
教員実務状況 (該当者のみ)											
授業概要 授業到達目標	健康管理の基礎を学習し、現代における健康管理の在り方について理解することを目標とする。										
授業方法	講義形式。授業時間90分、週1回、15回実施、講義室で行う。										
使用教材	教科書	「基礎から学ぶ健康管理概論 改定第4版」柳川洋、尾島俊之、東京：江南堂、2017									
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	社会と健康とのつながりを説明できる。	健康とは何かを知り、健康管理の基本的な考えになる公衆衛生の沿革を学ぶ。
2	疫学の対象・目的・限界を説明できる。	疫学とは何かを知り、疫学指標となる罹患率、有病率、死亡率の計算方法と評価を学ぶ。疫学研究方法の観察研究と介入研究について学ぶ。
3	統計学の基礎の計算ができる。	統計解析を行う目的を知り、そのための統計的手法になる記述統計および分析統計について学ぶ。
4	人口統計を説明できる。	人口統計の基となる国勢調査を知り、主な人口指標および日本の人口特性について学ぶ。
5	保健統計指標を説明できる。	人口の健康水準、健康状態を把握、表現するための統計指標を知り、日本の健康状態の推移と現状を学ぶ。
6	健康づくり対策を説明できる。	健康づくりの施策についてその変遷を学ぶ。施策のうち食生活関連施策の食事摂取基準を学ぶ。
7	健康管理の方法を説明できる。	健康の保持・増進あるいは疾病の発生予防を目的とした保健・医療に関する一連の諸活動の体系である健康管理の進め方を学ぶ。
8	生活習慣と健康とのかかわりを説明できる。	生活習慣の予防因子・危険因子となる食生活と栄養、身体活動・運動、睡眠・休養・ストレス、喫煙、飲酒について学ぶ。
9	生活習慣病について説明できる。	生活習慣を要因とする循環器疾患、代謝疾患、脂質異常症およびがんについて学ぶ。
10	地域保健の位置付けと役割を説明できる。	地域保健法の保健所、市町村保健センターの役割、食生活の改善と栄養士の役割、災害・健康危機管理対策、感染症法、検疫、予防接種、食品衛生法について学ぶ。
11	社会保障制度の概要を説明できる。	社会保障制度の医療制度、福祉制度、所得保障、雇用保険について学ぶ。
12	高齢者の健康管理の概要を説明できる。	高齢者の医療の確保に関する法律の特定健診・特定保健指導、後期高齢者医療制度について学ぶ。
13	母子の健康管理の概要を説明できる。	母子保健法に基づく母子保健事業の内容や母子に関連する制度を学ぶ。
14	学校の健康管理の概要を説明できる。	学校での健康管理に関する健康診断と保健指導、学校給食、栄養教諭、保健教育を学ぶ。
15	職場の健康管理の概要を説明できる。	職場の健康管理に関するこころの健康、一般および特殊健康診断、職業病の予防について学ぶ。

専門基礎分野

社会・環境と健康

公衆衛生学 I

公衆衛生学 II

保健医療福祉概論

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 I	担 当 教 員	足立 知永子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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〕 ヌーヴェルヒロカワ 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、 予防の概念(一次予防、二次予防、三次予防)、 プライマリヘルスケア、ヘルスプロモーション、WHO
2	公衆衛生活動の進め方を理解する。	PCDAサイクル、ハイリスクアプローチ、ポピュレーションアプローチ、リスクアナリシス
3	生活環境の保全について学ぶ。(1)	人間と環境の相互作用、 地球規模の環境、地球環境の変化と環境保全対策、
4	生活環境の保全について学ぶ。(2)	大気・水質・土壤汚染、公害
5	生活環境の保全について学ぶ。(3)	空気、温熱、上水道と下水道
6	生活環境の保全について学ぶ。(4)	廃棄物処理、放射線
7	健康の指標について学ぶ。(1)	保健統計の定義・意義、 人口静態統計；人口の推移、総人口、人口ピラミッド、人口指標、世界人口
8	健康の指標について学ぶ。(2)	人口動態統計；出生、死亡、死因統計と死因分類ICD)
9	健康の指標について学ぶ。(3)	年齢調整死亡率、直接法、標準化死亡比
10	健康の指標について学ぶ。(4)	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)
11	疫学の基本について学ぶ。(1)	疫学の対象と領域 疫学指標(罹患率、有病率、寄与危険、相対危険、オッズ比)
12	疫学の基本について学ぶ。(2)	記述疫学、横断研究、生態学的研究、コホート研究、症例対象研究、介入研究、 ランダム化比較対象試験
13	疫学の基本について学ぶ。(3)	選択バイアス、情報バイアス、交絡と標準化、 因果関係の判定、エビデンスの質のレベル、インフォームド・コンセント
14	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、陽性反応的中度)、 ROC曲線
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。	感染症法、検疫法、予防接種、主な感染症

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 II	担 当 教 員	足立 知永子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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】 ヌーヴェルヒロカワ	
	その他の教材	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	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
2	母子保健の現状と対策を学ぶ。(1)	死産、周産期死亡、乳児死亡、妊娠婦死亡
3	母子保健の現状と対策を学ぶ。(2)	母子保健法、母子健康手帳、乳児健康診査、新生児マスククリーニング、健やか親子21
4	学校保健制度の構成と内容について学ぶ。	学校保健統計、学校保健安全法、栄養教諭
5	産業保健の現状と対策、典型的な職業病とその対策について学ぶ。(1)	労働と健康、労働安全衛生法、労働安全衛生対策；作業管理、作業環境管理、健康管理、労働災害
6	産業保健の現状と対策、典型的な職業病とその対策について学ぶ。(2)	職業病、メンタルヘルス対策、過労死対策
7	生活習慣病の重要性について理解する。(1)	生活習慣病の概念、がん、がん対策基本法、がん対策推進基本計画、がん検診
8	生活習慣病の重要性について理解する。(2)	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)、肥満、メタボリックシンドローム
9	生活習慣病の重要性について理解する。(3)	骨・関節疾患(骨粗鬆症)、ロコモティブシンドローム、
10	生活習慣病の重要性について理解する。(4)	歯・口腔疾患(歯と全身の健康)、慢性腎臓病、COPD
11	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。(1)	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)、
12	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。(2)	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
13	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
14	精神疾患とその対策について学ぶ	主な精神疾患、精神保健対策、
15	難病とその対策について学ぶ	難病法と難病対策

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	保健医療福祉概論		担 当 教 員	下村 弘治					
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位 <input type="checkbox"/> 2 単位					
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択					
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験					
教員実務状況 (該当者のみ)									
授 業 概 要 授業到達目標	教養としての医学史を学び、今日の我が国及び諸外国の保健医療福祉制度を知る。チーム医療を理解し、患者の心理、医の倫理を知り、患者の権利を守る。								
授 業 方 法	講義形式 授業時間：1コマ90分、15回実施。 指定教科書を使用し、適宜まとめ小テストを実施する。								
使 用 教 材	教科書	高木 康 編集：最新臨床検査学講座 保健医療福祉概論。医歯薬出版。2018							
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 %		全體評点	100点満点			

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	医学の流れを理解する	古代・中世・近世の医学
2	同上	20世紀の医学・日本の医学
3	主な部門を上げることができる	病院各部門の役割
4	医療の階層構造を理解する	我が国の医療制度
5	特定健診・保健指導制度を理解する	生活習慣病の医療
6	高齢者医療の特徴を理解する	高齢者医療
7	終末期医療の特徴を理解する	地域医療、終末期医療
8	感染症と難病の医療を理解する	感染症と難病の医療
9	病院の分類を理解する	我が国の医療供給体制
10	諸外国の医療制度を知る	外国の医療制度
11	患者の心理的特徴を知る	患者の心理
12	チーム医療について理解する	チーム医療の一員としての自覚
13	管理栄養士が関わるチームを上げることができる	管理栄養士が関わるチーム・栄養サポートチーム等
14	患者の権利、保護を理解する	患者の権利の尊厳
15	安楽死と尊厳死を考える	死をめぐる諸問題

専門基礎分野

人体の構造と機能
及び疾病の成り立ち

微生物学

生化学 I

生化学 II

生化学実験 I

生化学実験 II

解剖生理学 I

解剖生理学 II

解剖生理学実験

病理学 I

病理学 II

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	微生物学		担 当 教 員	箕形 崇史	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	微生物の性質や役割を学習し、微生物に起因する感染症や食中毒とその予防法について理解を深める。 管理栄養士に求められる食品の衛生管理の能力を身に着け、現場で食のリーダーとして活動できる。				
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	微生物学の発展の歴史	人類と微生物学の出会い、様々な微生物と人との関わり			
2	微生物学総論 I (分類、構造・機能)	微生物の分類、構造と機能			
3	微生物学総論 II (代謝、遺伝子発現)	微生物の代謝、増殖因子、遺伝子発現			
4	感染症 I (感染とその予防)	感染症の分類、新興・再興感染症、感染症の成立要件 滅菌と消毒、免疫、予防接種			
5	感染症 II (感染症各論)	病原微生物			
6	発酵食品と微生物	発酵食品とは、酒類、発酵調味料、農産・水産・畜産発酵食品			
7	食品の腐敗と微生物、食品保存と微生物	腐敗の微生物フローラ、食品の保存			
8	食中毒概論	食中毒の分類、食中毒の発生状況			
9	細菌性食中毒 I	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			
10	細菌性食中毒 II	ブドウ球菌、ボツリヌス、ウェルシュ、セレウス、リストリアなど			
11	ウイルス性食中毒	ノロウイルス、A・E型肝炎ウイルス			
12	3類感染症、動物由来感染症	赤痢、コレラ、チフス、炭疽、BSE			
13	腸内細菌	腸内細菌と健康			
14	微生物のバイオテクノロジー	微生物の代謝産物の利用、遺伝子操作			
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	生化学 I	担 当 教 員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 单 位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 单 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修 <input type="checkbox"/> 選 技
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義 <input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	生物の基本となる生体高分子(核酸、たんぱく質、糖質、脂質)やその構成単位(ヌクレオチド、アミノ酸、单糖、脂肪酸など)の基本構造や性質について理解する。また生化学IIで学ぶ、代謝に関与する酵素および生体エネルギーの原理について理解する。		
授 業 方 法	週1回90分、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて講義を行う。単元終了ごとに小テストを実施する。		
使 用 教 材	教科書 その他	'栄養科学イラストレイテッド生化学(第3版)' 園田勝〔編〕羊土社 適宜、追加資料を配布	
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	生化学を学ぶための化学的な基礎知識を確認する。	生命現象を理解する上で重要な化学の基礎について復習する。
2	細胞の基本構造と機能について理解する。	人体の構造① 細胞の構造、細胞内小器官の構造と働き
3	生体膜の機能について理解する。	人体の構造② 生体膜の構造と機能
4	単糖類の基本的な構造と性質が分かる。	糖質の化学① 単糖類の構造と性質、单糖の誘導体
5	二糖類の基本的な構造と性質が分かる。	糖質の化学② 二糖類の構造と性質
6	多糖類の基本的な構造と性質が分かる。	糖質の化学③ 多糖類の構造と性質、複合糖質
7	単純脂質の構造と性質が分かる。	脂質の化学① 単純脂質の構造と性質
8	複合脂質、誘導脂質の構造と性質が分かる。	脂質の化学② 複合脂質および誘導脂質の構造と性質
9	アミノ酸の構造と種類が分かる。	アミノ酸・たんぱく質の化学① アミノ酸の構造と性質、アミノ酸の種類
10	たんぱく質の分類および高次構造が分かる。	アミノ酸・たんぱく質の化学② たんぱく質の分類、アミノ酸配列と高次構造
11	酵素の働きと特性が分かる。	酵素 酵素の特性、分類と名称、反応速度論、酵素活性の調節
12	ビタミンの生体内での役割が分かる。	ビタミン ビタミンの構造と機能
13	核酸の構造と機能が分かる。	核酸の化学 核酸の構造と機能
14	高エネルギーリン酸化合物の性質を理解する。	生体エネルギー学① ATPの役割、生体酸化
15	エネルギーの产生と利用の概要を理解する。	生体エネルギー学② 呼吸鎖、酸化的リン酸化

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	高橋ルミ子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位	
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択	
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前 期	<input checked="" type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 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Iで学習した生体分子の構造と機能を基礎として、それを利用して生命活動を営むための基本的な原理と代謝機序を理解する。				
授 業 方 法	週1回90分、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて講義を行う。単元終了ごとに小テストを実施する。				
使 用 教 材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」園田勝〔編〕羊土社			
	その他の教材	適宜、追加資料を配布			
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	グルコース代謝の概要が分かる。	糖質代謝① 糖質の吸収、グルコース代謝の概要、解糖系(1)
2	解糖系の反応がわかる。	糖質代謝② 解糖系(2)
3	クエン酸回路の反応、糖新生が分かる。	糖質代謝③ クエン酸回路、糖新生経路
4	解糖系の側路の反応が分かる。	糖質代謝④ ペントースリン酸回路、グルクロロン酸回路
5	リポタンパク質の構造と脂質の輸送が分かる。	脂質代謝① リポタンパク質の基本構造と脂質の体内輸送
6	脂肪酸のβ酸化の反応が分かる。	脂質代謝② 脂肪酸の代謝（β酸化）
7	ケトン体の生成、脂肪酸合成の反応が分かる。	脂質代謝③ 脂肪酸の代謝（ケトン体の生成と代謝、脂肪酸の合成）
8	エイコサノイド、コレステロール代謝が分かる。	脂質代謝④ エイコサノイドの代謝、コレステロールの代謝
9	たんぱく質の分解および代謝の概要が分かる。	アミノ酸・たんぱく質の代謝① たんぱく質の分解、アミノ酸代謝の概要
10	アミノ基転移反応が分かる。	アミノ酸・たんぱく質代謝② アミノ酸の炭素成分の代謝（アミノ基転移反応）
11	酸化的脱アミノ、オルニチン回路が分かる。	アミノ酸・たんぱく質代謝③ アミノ酸の窒素成分の代謝（酸化的脱アミノ反応、オルニチン（尿素）回路）
12	DNAの複製の仕組みが分かる。	遺伝子発現とその制御 複製
13	mRNAの合成（転写）の仕組みが分かる。	遺伝子発現とその制御 転写
14	たんぱく質の合成（複製）の仕組みが分かる。	遺伝子発現とその制御 翻訳
15	受容体と細胞内情報伝達系がわかる。	個体の恒常性とその調節機構 情報伝達の機序と役割

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 I		担 当 教 員	高橋ルミ子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	生体物質の定性や定量など、各実験における体験を通じて、「生化学」の講義で学ぶ生命現象や栄養素の代謝に関する知識の理解を深めることを目標とする。				
授 業 方 法	週1回90分×2コマ180分、実験・演習形式と講義形式で実施する。				
使 用 教 材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝〔編〕羊土社			
	その他の教材	実験室作成のテキスト			
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 30%	課題・レポート 60%	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	実験を安全に行うための留意点を学ぶ。	実験スケジュール、実験授業の諸注意、実験器具の説明、試薬の調整法
2	化合物の極性について理解する。	有機化合物の性質：水との溶解性（実験）
3	リン脂質の基本的な構造と性質が分かる。	リン脂質の生体における機能およびその種類、構造について（講義） 実験操作フローシート作成
4	脂質の抽出および定量法が分かる。	リン脂質を多く含む卵黄、大豆および豚肝臓中の総脂質の抽出（実験）
5	総リン脂質の分離および定量法が分かる。	卵黄、大豆および豚肝臓中に含まれるリン脂質の分離および定量（実験）
6	リン脂質の分離法が分かる。	薄層クロマトグラフィーによる抽出した試料中のリン脂質の定性（実験）
7	アミノ酸の種類、構造及び性質が分かる。	アミノ酸の種類、構造、性質について（講義） 実験操作フローシート作成
8	卵白中のたんぱく質の分離および定量法が分かる。	飽和硫酸アンモニウムによる乳中のたんぱく質の分離および定量（実験）
9	乳中のたんぱく質の分離および定量法が分かる。	等電点沈殿による乳中のたんぱく質の分離および定量（実験）
10	検量線の作成ができる。 最小二乗法を理解する。	卵白及び乳中のアミノ酸及びたんぱく質の分析実験まとめ 検量線作成および最小二乗法について（講義）
11	グリコーゲンの基本的な構造と性質が分かる。	グリコーゲンの構造および生体における機能について（講義） 実験操作フローシート作成
12	グリコーゲンの抽出方法と基本的な性質が分かる。	グリコーゲンの分離と定量実験（実験）① 生体試料に含まれるグリコーゲンの抽出
13	グリコーゲンの抽出方法と基本的な性質が分かる。	グリコーゲンの分離と定量実験（実験）② 生体試料より抽出したグリコーゲンの精製
14	グリコーゲンの酸加水分解による定量法が分かる。	グリコーゲンの分離と定量実験（実験）③ グリコーゲンの酸加水分解による定量法
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	復習および期末試験

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II	担 当 教 員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位 <input type="checkbox"/> 2 単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	生命と遺伝子、遺伝子発現に関する理解を深めるための実験を中心に行う。また、代謝酵素活性の測定などの各実験における体験を通じて、「生化学」の講義で学ぶ生命現象や栄養素の代謝に関する知識の理解を深めることを目標とする。		
授業方法	週1回 90分×2コマ 180分、実験・演習形式と講義形式で実施する。		
使用教材	教科書 その他	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝〔編〕羊土社 実験室作成のテキスト	
評価方法	試験(筆記・実技) 30%	課題・レポート 60%	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	スクレオチドの構造、DNAとRNAの違いを理解する。	細胞と細胞内小器官、核酸についての講義 DNAと遺伝子に関する講義
2	マイクロピペットの使い方と使用時の注意点が分かる。	マイクロピペットの操作の実験(実験) マイクロピペットで採取したデータの解析
3	簡易的DNA抽出法の操作方法と実験原理が分かる。	プロッコリーを材料にDNA抽出実験(講義) 電気泳動の原理および装置の操作方法
4	簡易的DNA抽出法の操作方法と実験原理が分かる。	プロッコリーからのDNA抽出実験(実験) 抽出および定量
5	電気泳動の原理および操作方法が理解できる。	プロッコリーからのDNA抽出実験(実験) 電気泳動
6	遺伝子発現(転写および翻訳)が理解できる。	遺伝子発現(転写と翻訳)に関する講義 制限酵素、遺伝子組換えに関する講義
7	制限酵素の役割が分かる	未知のDNA断片の大きさ(塩基対数)の推定I(実験)
8	制限酵素の役割が分かる	未知のDNA断片の大きさ(塩基対数)の推定II
9	ポリメラーゼ連鎖反応、遺伝子多型が理解できる。	ポリメラーゼ連鎖反応(PCR)に関する講義 遺伝子多型に関する講義
10	ポリメラーゼ連鎖反応が分かる。	植物多型の解析実験(実験)
11	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	遺伝子に関する実験まとめ
12	酵素の生化学的性質が理解できる。	酵素の分類、特異的作用および活性の調節に関する講義
13	酵素の生化学的性質が分かる。	酸性ホスファターゼを用いた酵素実験I(実験) 反応時間、基質との親和性、阻害
14	酵素の生化学的性質が分かる。	乳酸脱水素酵素を用いた酵素実験II(実験) 温度依存性、pH依存性、補酵素
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	復習および期末試験

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	解剖生理学I		担 当 教 員	由良 明彦	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対応するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあって、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことと踏まえて、管理栄養士として解剖生理学に関する知識を体得できるよう講義を実施する。				
授 業 方 法	<p>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。</p>				
使 用 教 材	教科書	管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II			
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	人体の構造	人体の構成・生体成分、生体エネルギー、その他
2	情報高分子の構造と機能	遺伝子、核酸、その他
3	個体の調節機構と恒常性	情報伝達の機序、恒常性、その他
4	生殖、発生、成長・発達、加齢	生殖、発生、成長・発達、加齢
5	栄養と代謝	栄養と代謝に関わるホルモン、その他
6	神経・精神系	神経系の一般特性、体性神経、感覚、その他
7	循環器系	循環器系の構造と機能
8	腎・尿路系	尿の生成と排泄
9	呼吸器系	呼吸器系の構造と機能
10	消化器系	消化器系の構造と機能
11	内分泌系	ホルモン、内分泌器官と分泌ホルモン
12	血液・造血器・リンパ系	血液・造血器・リンパ系の構造と機能
13	運動器系	骨格筋系の構造と機能
14	生殖系	生殖系の構造と機能、妊娠・分娩
15	免疫と生体防御	免疫と生体防御

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II		担 当 教 員	由良 明彦
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 态	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授 業 概 要 授業到達目標	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対応するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあって、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことと踏まえて、管理栄養士科として解剖生理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。			
授 業 方 法	<p>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。</p>			
使 用 教 材	教科書	管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II		
	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	人体の仕組み	人体の大要、細胞、骨・筋系、神経系、感覚
2	循環・呼吸の仕組み	循環・呼吸
3	消化・吸収の仕組み	消化と吸収
4	血液・内分泌の仕組み	血液、内分泌
5	腎・尿路の仕組み	尿の生成とその排泄
6	解剖生理学の総括1	前・後期講義の復習1
7	解剖生理学の総括2	前・後期講義の復習2
8	解剖生理学の総括3	前・後期講義の復習3
9	解剖生理学の総括4	前・後期講義の復習4
10	解剖生理学の総括5	前・後期講義の復習5
11	解剖生理学の総括6	前・後期講義の復習6
12	解剖生理学の総括7	前・後期講義の復習7
13	解剖生理学の総括8	前・後期講義の復習8
14	解剖生理学の総括9	前・後期講義の復習9
15	解剖生理学の総括10	前・後期講義の復習10

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	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位	
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択	
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	<p>「人体の構造と機能」は、管理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、実験という自らが取り組む方法（授業）をもって行う。</p> <p>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。</p>				
授 業 方 法	<p>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。</p> <p>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。</p>				
使 用 教 材	教科書	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能及び疾病のなりたちII [解剖生理学] [病理学] 第一出版			
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 40%	実験ノート 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	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、白血球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、赤血球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の構造を学ぶ。
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え、その嚥下に要する時間の違いから、唾液の機能を学ぶ。
10	食物摂食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	食物摂食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。	スピ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	病理学Ⅰ		担 当 教 員	由良 明彦	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対応するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあって、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことと踏まえて、管理栄養士として病理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。				
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。				
使 用 教 材	教科書	管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ちI, II			
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	疾患による細胞・組織の変化	炎症と創傷治癒、変性、壞死、アポトーシス、萎縮、過形成、腫瘍
2	疾患診断の概要	一般的診察、主な症候、臨床検査
3	疾患治療の概要	種類と特徴、治療計画・実施・評価、その他
4	栄養と代謝	代謝疾患の成因・病態・診断・治療の概要
5	消化器系	消化・吸収、消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
6	循環器系	循環障害、循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
7	腎・尿路系	症候、腎・尿路疾患の成因・病態・診断・治療の概要、透析
8	内分泌系	内分泌疾患の成因・病態・診断・治療の概要
9	神経・精神系	感覚器・神経・精神疾患の成因・病態・診断・治療の概要
10	呼吸器系	呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
11	血液・造血器・リンパ系	血液系の疾患・障害の成因・病態・診断・治療の概要
12	運動器系	骨格筋疾患の成因・病態・診断・治療の概要
13	生殖系	異常妊娠と妊娠合併症
14	感染、免疫、生体防御	感染症・免疫・アレルギー疾患の成因・病態・診断・治療の概要
15	悪性腫瘍	腫瘍、がんの成因・病態・診断・治療の概要

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	病理学II	担 当 教 員	由良 明彦
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 态	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあって、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことと踏まえて、管理栄養士として病理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。		
授 業 方 法	<p>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。</p>		
使 用 教 材	教科書	管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II	
	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	総論	疾病の診断・治療の概要
2	各論1	循環器・呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
3	各論2	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
4	各論3	内分泌・血液疾患の成因・病態・診断・治療の概要
5	各論4	腎・尿路疾患、生殖器・乳腺疾患の成因・病態・診断・治療の概要
6	総括1	前・後期講義の復習①
7	総括2	前・後期講義の復習②
8	総括3	前・後期講義の復習③
9	総括4	前・後期講義の復習④
10	総括5	前・後期講義の復習⑤
11	総括6	前・後期講義の復習⑥
12	総括7	前・後期講義の復習⑦
13	総括8	前・後期講義の復習⑧
14	総括9	前・後期講義の復習⑨
15	総括10	前・後期講義の復習⑩

専門基礎分野

食べ物と健康

食品学総論

食品学各論

食品学実験 I

食品学実験 II

食品機能論

食品加工学

食品加工学実習

食品衛生学

食品衛生学実験

調理学

調理学実習 I

調理学実習 II

調理学実習 III

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	任 良輝	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 单 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 态	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 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、食品化学成分の構造や栄養特性について理解するとともに、文献作成に役立つ食品の基礎知識を習得する。				
授 業 方 法	授業時間は1コマ90分、週1回15回実施。教科書、および配布資料を用いて講義を行い、食品の基礎について学ぶ。毎回の講義終了後に、演習プリントを行う。形式は、アクティブラーニング型演習含む。教科書を指定し、適宜追加資料を配布する。				
使 用 教 材	教科書	栄養科学イラストレイテッド 食品学ⅠⅡ（羊土社） 日本食品標準成分表			
使 用 教 材	その他	適宜、追加資料及び演習プリントを配布する			
評 価 方 法	試験（筆記）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	栄養における食品の役割を概略できる。	宇宙における物質の合成、生命的誕生、栄養と食品、食品機能性の概略について学ぶ。演習プリント（食品の旬）
2	食生活の変遷と生活習慣病の関連性が理解できる。	食生活の時代的変化、食生活と疾病の関連、PFC 比率と日本型食生活について学ぶ。演習プリント（食物繊維を多く含む料理の提案）
3	フードマイレージ、食品ロス率の意味と計算式が分かる。	食糧と環境問題、フードマイレージ、トレーサビリティー、食品ロス率について学ぶ。演習問題（フードマイレージなど）
4	日本食品標準成分表 2015 版の概略が分かる。	日本食品標準成分表 2015 版（概要、食品分類の種類、活用方法）を学ぶ。演習問題（食品成分表の項目と単位）
5	炭水化物を多く含む食品が分かる。	〔食品の一次機能〕炭水化物の定義、構造、食品中の炭水化物について学ぶ。演習問題（実力認定試験問題）
6	脂肪酸の分類と油脂に含まれる脂肪酸の種類が分かる。	〔食品の一次機能〕脂質の定義、構造、食品中の脂質について学ぶ。演習問題（実力認定試験問題）
7	アミノ酸とたんぱく質を多く含む食品が分かる。	〔食品の一次機能〕たんぱく質の定義、構造、食品中のたんぱく質について学ぶ。演習プリント（アミノ酸の種類と側鎖の構造）
8	水溶性ビタミンの名称と欠乏症が分かる。	〔食品の一次機能〕ビタミンの定義、水溶性ビタミンの構造・欠乏症について学ぶ。中間試験
9	脂溶性ビタミンの名称と欠乏症が分かる。	〔食品の一次機能〕脂溶性ビタミンの構造・欠乏症、食品中のビタミンについて学ぶ。演習プリント（ビタミンが多い料理の提案）
10	自由水と結合水、水分活性の意味が分かる。	〔食品の二次機能〕水の特性、自由水と結合水、水分活性について学ぶ。演習問題（実力認定試験問題）
11	食品中の色素成分の名称と特徴が分かる。	〔食品の二次機能〕色素成分の種類と機能、食品中の色素成分について学ぶ。演習プリント（食品色素の機能性）
12	食品中の呈味成分の名称と特徴が分かる。	〔食品二次機能〕香気、におい成分の種類について学ぶ。演習プリント（日本人が好む食品の香り）
13	特定保健用食品の概略と種類が分かる	〔食品の三次機能〕三次機能の定義、機能性食品の種類について学ぶ。演習プリント（特定保健用食品）
14	でんぷんの糊化・老化、活性酸素の意味が分かる。	食品成分の変化(1) 炭水化物の変化、脂質の変化について学ぶ。演習問題（実力認定試験問題）
15	たんぱく質の変、化ビタミンの変化の具体例が分かる。	食品成分の変化(2) たんぱく質の変化、ビタミンの変化について学ぶ。演習問題（実力認定試験問題）

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	任 良輝		
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位		
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択		
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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・香辛料などの食品化学的構造と特徴、生物学的性状、栄養成分と機能性、利用方法（加工食品）等について学ぶ。					
授業方法	授業時間は1コマ90分、週1回15回実施。教科書、および配布資料を用いて講義を行い、食品の基礎について学ぶ。毎回の講義終了後に、演習プリントを行う。形式は、アクティブラーニング型演習含む。教科書を指定し、適宜追加資料を配布する。					
使用教材	教科書 栄養科学イラストレイテッド 食品学ⅠⅡ（羊土社） 日本食品標準成分表	その他 適宜、追加資料及び演習プリントを配布する				
評価方法	試験（筆記）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	米、小麦、とうもろこしの構造、特徴が分かる。	植物性食品(1) 穀類の構造、分類、栄養価、加工食品など（米、小麦、とうもろこし）（教科書復習問題、実力認定試験問題）
2	大麦、そばの構造、特徴が分かる。	植物性食品(2) 穀類の構造、分類、栄養価、加工食品など（大麦、そば他）（教科書復習問題、実力認定試験問題）
3	いも類の分類と特徴が分かる。	植物性食品(3) いも類の構造、分類、栄養価、加工食品など（教科書復習問題、実力認定試験問題）
4	豆類の種類、大豆の特徴と加工食品が分かる。	植物性食品(4) 豆類の構造、分類、栄養価、大豆加工食品（教科書復習問題、実力認定試験問題）
5	野菜類の分類と栄養学的特性が分かる。	植物性食品(5) 野菜類（葉菜類、茎菜類、根菜類、花菜類）の栄養価と特殊成分（教科書復習問題、実力認定試験問題）
6	果実類、種実類の種類と栄養学的特性が分かる。	植物性食品(6) 果実類、種実類の種類の栄養価と特殊成分（教科書復習問題、実力認定試験問題、国家試験問題）
7	藻類、きのこ類の種類と栄養学的特性が分かる。	植物性食品(7) 藻類、きのこ類の種類の栄養価と特殊成分（教科書復習問題、実力認定試験問題）
8	食肉類の種類、熟成期間と保存方法が分かる。	動物性食品(1) 食肉類の種類、栄養価、熟成期間と保存方法、加工食品の種類（教科書復習問題、実力認定試験問題、国家試験問題）中間試験
9	魚介類の種類、栄養価、保存方法が分かる。	動物性食品(2) 魚介類の種類、栄養価、死後硬直と保存方法（教科書復習問題、実力認定試験問題）
10	卵類の栄養価と調理特性が分かる。	動物性食品(3) 卵類の栄養価と調理特性（凝固性、起泡性、乳化性など）（教科書復習問題、実力認定試験問題、国家試験問題）
11	乳・乳製品の栄養価、調理特性、加工食品の種類が分かる。	動物性食品(4) 乳・乳製品の栄養価、調理特性、加工食品の種類（教科書復習問題、実力認定試験問題、国家試験問題）
12	食用油脂の種類と特徴が分かる。	油脂類（食用植物油脂、動物性油脂、加工油脂）の特徴と分類（教科書復習問題、実力認定試験問題）
13	甘味料、調味料の種類と特徴が分かる。	調味料、香辛料、嗜好飲料(1) 甘味料、調味料の特徴と性質（教科書復習問題、実力認定試験問題）
14	香辛料、嗜好飲料の種類と特徴が分かる。	調味料、香辛料、嗜好飲料(2) 香辛料、嗜好飲料の特徴と性質（教科書復習問題、実力認定試験問題）
15	アルコール飲料、発酵調味料の種類と特徴が分かる。	微生物利用食品アルコール飲料、発酵調味料、その他（教科書復習問題、実力認定試験問題）

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 I		担 当 教 員	任 良 嵩
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位 <input type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input checked="" type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修 <input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前 期 <input checked="" type="checkbox"/> 後 期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講 義 <input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input checked="" type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授 業 概 要 授業到達目標	1年次に学んだ食品学の授業を踏まえて、穀類に含まれるでんぷんや、水溶性及び脂溶性色素成分の種類や特徴について理解し、ゲル化剤の性質と調理特性について学ぶ。			
授 業 方 法	授業時間は1コマ90分×2コマ180分、週2コマ15回実施し、15回目に期末試験を行う。 実験と演習・講義形式、(実験・演習はアクティブラーニングによる授業) 実験テキストを自主作成し・配布する。参考図書を指定し、適宜追加資料を配布する。			
使 用 教 材	教科書	栄養科学イラストレイテッド 食品学 I II (羊土社) 日本食品標準成分表		
	その他の教材	実験テキスト(自主作成)、適宜、追加資料及び演習プリントを配布する		
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	穀類、野菜類、種実類の分類とその重要な特徴が分かる。	植物性食品(穀類、野菜類、種実類)の特徴、栄養成分、機能性成分等について復習する。(演習問題)
2	果実類、きのこ類、藻類の分類とその重要な特徴が分かる。	植物性食品(果実類、きのこ類、藻類)の特徴、栄養成分、機能性成分等について復習する。(演習問題)
3	食品に含まれるでんぷんの観察方法と特徴が分かる。	穀類やいも類に含まれるでんぷんを顕微鏡観察し、スケッチを行い、特徴についてまとめる。*実験結果の確認と考察、レポート作成
4	基本的な電離式と化学反応式が分かる。	実験原理を理解するための基本的な電離式と化学反応式について学ぶ。(演習問題)
5	米の吸水と炊飯などの調理操作との関連が分かる。	米の吸水・水分定量に関する実験を行い、米の調理特性について理解する。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
6	水溶性色素の種類とその基本的な性質が分かる。	植物に含まれる水溶性色素の性質とその機能性成分について学ぶ。(演習問題)
7	水溶性色素の抽出方法と基本的な性質が分かる。	食品から水溶性色素(アントシアニン、フラボノイド)を抽出し、pHによる変化を確認し、スペクトルを測定する。*実験結果の確認と考察、レポート作成
8	脂溶性色素の種類とその基本的な性質が分かる。	動植物に含まれる脂溶性色素の性質とその機能性成分について学ぶ。(演習問題) 中間試験
9	脂溶性色素の抽出方法と基本的な性質が分かる。	食品から脂溶性色素(クロロフィル、カロテン類)を抽出し、蛍光観察を行い、基本的な性質を理解する。*実験結果の確認と考察、レポート作成
10	肉類、魚介類の分類とその重要な特徴が分かる。	動物性食品(肉類、魚介類)の特徴、栄養成分、機能性成分等について復習する。演習問題(教科書復習問題、実力認定試験問題)
11	乳類、卵類の分類とその重要な特徴が分かる。	動物性食品(乳類、卵類)の特徴、栄養成分、機能性成分等について学ぶ。演習問題(教科書復習問題、実力認定試験問題)
12	コロイドの種類、ゲルとゾルの違いが分かる。	食品の物性(コロイドの種類、ゲルとゾルの違い)について学ぶ。演習問題(教科書復習問題、実力認定試験問題)
13	ゲル化剤の溶解温度と凝固温度、および官能評価の初步的方法が分かる。	ゲル化剤(ゼラチン、寒天、カラギーナン)を用いてコーヒーゼリーをつくり、官能評価を行う。*実験結果の確認と考察、レポート作成
14	各実験の目的と基本的な操作方法が分かる。	実験の復習と練習問題の解説
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	復習及び期末試験、実験ノート及びレポートなどの提出

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	食品学実験II		担 当 教 員	任 良輝
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位 <input type="checkbox"/> 2 単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	食品たんぱく質の特性や分析方法などの「食品の化学」について理解する。調理操作によるビタミンCの損失、食品の褐変やその防止法などの調理科学についても学ぶ。また、課題レポートおよびグループワークにより、食品表示についての理解を深めるための演習を行う。			
授業方法	授業時間は1コマ90分×2コマ180分、週2コマ15回実施し、15回目に期末試験を行う。 実験と演習・講義形式、(実験・演習はアクティブラーニングによる授業) 実験テキストを作成し・配布する。参考図書を指定し、適宜追加資料を配布する。			
使用教材	教科書	栄養科学イラストレイテッド 食品学I II (羊土社) 日本食品標準成分表		
	その他	実験テキスト(自主作成)、適宜、追加資料及び演習プリントを配布する		
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	卵の鮮度試験の内容と操作方法が分かる。	鶏卵の外観、比重法、卵黄係数などの卵の鮮度を判別する方法を学ぶ。 新鮮卵と古い卵の判別方法を理解する。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
2	小麦粉に含まれるグルテンの抽出方法と、その特性が分かる。	小麦粉(薄力粉・強力粉・強力粉+食塩)からグルテンを抽出し、重量測定、テクスチャ、定性試験を行う。グルテンの重量および粘性・弾性の確認。
3	粗たんぱく質の定量実験の実験原理が分かる。	粗たんぱく質の定量実験(1)－試料(小麦粉)の分解、試薬の作製—ケルダール分解液の色調を観察することにより、分解状況を確認する。
4	粗たんぱく質の定量実験の流れとたんぱく質の算出方法が分かる。	粗たんぱく質の定量実験(2)－蒸留、滴定、粗たんぱく質の算出方法—窒素量およびたんぱく質量の算出結果の確認。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
5	ビタミンC量の変化に及ぼす調理操作の内容が分かる。	もみじおろし中のビタミンCの継時変化と、加熱調理によるブロッコリー中のビタミンCの損失
6	加熱調理によるビタミンC損失の具体例が分かる。	もみじおろし中のビタミンCと、加熱調理後のブロッコリー中のビタミンCの残存率と溶出率の計算 データからのビタミンCの算出。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
7	食品の褐変現象の種類と内容が分かる。	酵素的褐変の例として、りんごの褐変とその防止方法について学ぶ。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
8	調理・加工と非酵素的褐変の具体例が分かる。	アミノカルボニル反応に関する定性試験、ホットケーキの作製過程における褐変現象と芳香の発生について学ぶ。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
9	遺伝子組換え作物の作付け面積の現状が分かる。	DVD鑑賞:『フードインク』 *感想文の提出
10	実験に用いた試料の特性と食品表示が理解できる。	復習、レポート作成、中間試験を行う。
11	ポリフェノールの定義と種類が分かる。	緑茶に含まれるタンニンの定量およびポリフェノール量を算出する。
12	新米・古米の判定方法が分かる。	・米の搗精度、新米・古米の判定実験 *実験結果の確認と考察、レポート作成 『食品表示に関するワークシート1』
13	食品表示の項目とその内容が分かる	・食品表示に関する課題レポートの確認 ・『食品表示に関するワークシート2』(個人・グループ)
14	食品添加物の用途名・成分名、メリット・デメリットが分かる	・食品表示に関するグループワークのまとめ ・クラスでの発表(ディベート) グループワークへの参加及び提出物による確認
15	実験目的に即した実験原理、方法、算出方法が分かる。	復習及び期末試験、実験ノート・テキストの提出

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	食品加工学	担 当 教 員	徳江 千代子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	加工食品は保存性等の機能性を高めた食品であることを理解、習得することができる。また、管理栄養士として必要な加工食品の原料・加工法・保存法表示等を理解することができる。		
授 業 方 法	<p>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。</p>		
使 用 教 材	教科書	食品加工と加工食品、菊池修平編著（樹村房）	
	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	食品加工学の意義	食品加工学の意義、食品の品質変化の各種要因、履修上の注意
2	食品の加工法	物理的加工、化学的加工、生物的加工等
3	食品の加工法と成分変化	加工によるたんぱく質、脂質、炭水化物等の変化等
4	食品の保存法(1)	水分の制御による保存（乾燥法、塩蔵、糖蔵）、酢の作用等
5	食品の保存法(2)	低温による保存、殺菌による保存、ガス貯蔵、脱酸素剤等
6	食品の流通と包装	消費と流通、包装材料、包装技術、包装容器と環境問題等
7	加工食品の規格基準と表示	加工食品の規格と表示、JAS 規格、食品衛生法、健康増進法等
8	農産加工食品(1)	穀類の加工食品（精米、パン、めん）、イモ類の加工食品等
9	農産加工食品(2)	豆類の加工食品、野菜類の加工食品、果実類の加工食品等
10	畜産加工食品	肉の加工食品、乳の加工食品、卵の加工食品等
11	水産加工食品、食用油脂	魚介類の加工食品、海藻類の加工食品、加工油脂等
12	調味料	味噌、醤油、食塩、食酢、みりん、ソース、各種調味料等
13	香辛料、甘味料	香辛料、砂糖、でんぷん糖、糖アルコール、オリゴ糖等
14	嗜好飲料	緑茶、ウーロン茶、紅茶、コーヒー、ココア、清涼飲料等
15	アルコール飲料	醸造酒（清酒、ワイン、ビール）蒸留酒（ウイスキー）、混成酒

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	食品加工学実習	担 当 教 員	徳江 千代子・金澤 一人
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位 <input type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	食品加工学の授業で習得した知識に基づき、その応用として食品加工の知識を深めると共に、原料処理、加工方法、各行程における機械の操作、包装方法殺菌包装などの食品加工技術を体得すると共に、食品加工場における衛生管理、工程管理、製品管理、などの基本を学び、加工食品への認識を深めさせ、今後の新食品開発への基礎知識を身につける。		
授 業 方 法	教科書に基づいた講義形式で、ビデオやパワーントなどの視覚的媒体を活用する。 (1コマ90分、週1回 15回実施)		
使 用 教 材	教科書	食品加工学実習(地人書館) 食品加工と加工食品(樹村房)	
	その他の教材	配布プリント他	
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	はじめに・いも類の加工	食品加工学実習にあたっての諸注意。イモ類の加工、こんにゃくの製造についての講義、VTR
2	いも類の加工	こんにゃくの製造実習、品質検査 及び官能検査
3	調味加工品1	あさりの佃煮の講義、VTR
4	調味加工品2	あさりの佃煮の製造実習、品質検査及び官能検査
5	果実類の加工品1	イチゴ・ブルーベリージャムの講義
6	果実類の加工品2	イチゴ・ブルーベリージャムの製造実習
7	畜肉食品の加工1	食肉類の加工品、(ワインナーソーセージの講義)、VTR
8	畜肉食品の加工2	ワインナーソーセージ・ベーコンの製造実習
9	果実類の加工1	びわ缶詰の講義、VTR
10	果実類の加工2	びわの缶詰の製造実習
11	水産食品の加工1	さつま揚げの講義
12	水産食品の加工2	さつま揚げの製造実習、品質検査及び官能検査
13	穀類の加工1	小麦粉の加工品講義
14	穀類の加工2	パンの製造、品質検査 及び官能検査
15	品質検査	イチゴ・ブルーベリージャムの品質検査、官能検査及びテスト

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	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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、管理栄養士に求められる食品の衛生管理について理解し、現場で食のリーダーとして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)			
	その他の教材	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 概論	食中毒の分類、食中毒の発生状況
4	食中毒 I (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 II (細菌性食中毒)	ブドウ球菌、ポツリヌス、ウェルシュ、セレウスなど
6	食中毒 III (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 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 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	金澤 一人			
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位	<input type="checkbox"/> 2単位		
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択		
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習	<input type="checkbox"/> 実 習	<input checked="" type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)							
授 業 概 要 授業到達目標	給食業務に従事する栄養士にとって、食品の衛生上の危害防止は最重要課題である。食品衛生法で規定された検査を体験することで、衛生基準及び衛生管理についての理解を深める。						
授 業 方 法	<p>実験形式 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。</p>						
使 用 教 材	教科書						
	その他	配布テキスト					
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	細菌検査の基本操作	実験における注意事項；基本的手技の解説；実験準備(培地・希釈液等の作製)
2	落下菌、手指の汚染細菌検査	空中落下菌および手指の細菌測定、消毒効果実験
3	生菌数測定実験	空中落下菌・手指の細菌の観察および消毒効果の観察；野菜の生菌数検査
4	細菌の分離・培養法	野菜の生菌数の測定；細菌の分離・培養手技の習得
5	グラム染色の機序と方法	培地上に発育した分離菌の観察；グラム染色の機序および方法の解説；劉氏法によるグラム鑑別法の実験
6	大腸菌群・生菌数測定実験	カキの大腸菌群検査および生菌数検査
7	最確数・生菌数の測定	カキの最確数による大腸菌群測定、生菌数の測定
8	細菌の染色	グラム染色手技の習得
9	食品添加物に関する実験①	ハム・ソーセージを試料とした発色剤(亜硝酸根)の定量
10	食品添加物に関する実験②	グリーンピース・チェリーを試料とした着色剤(タル系色素)の定量
11	油脂の変質に関する実験	スナック菓子の過酸化物価および酸価の測定
12	食品の水分活性測定実験	食品の水分活性・糖度・塩分濃度の測定
13	飲料水の化学的実験	飲料水のpH、亜硝酸、残留塩素、塩素イオン、硬度の測定
14	有害化学物質溶出実験	合成樹脂製食器からのホルムアルデヒド溶出測定
15	まとめ	総合解説

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	大橋 きょう子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授業概要 授業到達目標	調理の目的は食品をおいしく安全にし、栄養及び機能性を高めることにある。その目的を理解し、各調理操作を科学的根拠に基づいて説明できる資質を習得する。更に、主要な食品の特徴と調理性について理解し、実践に生かす能力を身に付けることを目標とする。				
授業方法	形式：指定教科書を中心とした講義。授業時間：1コマ90分、週1回、15回実施。				
使用教材	教科書	栄養管理と生命科学シリーズ 新版「調理学」(理工図書)			
	その他	随時参考資料を配布			
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	調理の概念 調理の重要性と調理科学の目的を理解する	①食事の意義 ②調理の意義と目的 ③管理栄養士と調理の関わり
2	食べ物の嗜好性 おいしさの要因の分析と評価手法を学ぶ	①おいしさの要因とメカニズム ②食べ物の特性要因 ③食べる人の要因 ④おいしさの評価と手法(官能検査、機器測定)
3	調理操作(1)：非加熱操作 非加熱操作の分類と原理を理解する	①調理操作の分類 ②非加熱調理操作：計量、浸漬、切碎、磨碎、攪拌、冷却・冷凍、解凍など ③盛り付けによる効果
4	調理操作(2)：加熱操作、調味操作 熱伝導の原理、調味の目的を理解する	①熱の伝わり方 ②加熱調理操作の分類 ③調味の目的・原理 ④調味料の種類と使用量 ⑤調味時期 ⑥効率的な加熱条件とエコクッキング
5	調理機器 機器および調理エネルギーの理解と応用	①非加熱調理機器 ②エネルギー源 ③加熱調理機器※ ④新調理システム ※課題：加熱調理機器の種類と特徴⇒レポート提出
6	調理操作中の変化 食品の組織、物性、栄養の変化を理解する	①栄養素の適切な摂取とは ②食品の特性と調理中の変化 ③調理による嗜好性の向上
7	植物性食品の調理性(1)：米、小麦・小麦粉 炭水化物を主成分とする食品の調理変化	①米の種類と特徴 ②うるち米ともち米の調理特性 ③小麦粉の種類と特徴 ④小麦粉の調理特性 ⑤小麦粉調理の分類と特徴
8	植物性食品の調理性(2)：いも、大豆他 炭水化物を主成分とする食品の調理変化	①じゃがいもの種類と特性 ②さつまいもの種類と特性 ③大豆の調理特性 ④きのこ類の種類と特性 ⑤種実の種類と特性 ⑥砂糖の種類と特徴
9	植物性食品の調理性(3)：野菜類、果実類 ビタミン・無機質の供給食品の調理変化	①野菜の種類と特性 ②調理による野菜の成分変化 ③果実の種類と特性 ④調理による果実の成分変化
10	動物性食品の調理性(1)：食肉類 たんぱく質を主成分とする食品の調理変化	①種類と成分特性 ②調理による嗜好性・物性・組織変化 ③食肉類の種類と調理特性
11	動物性食品の調理性(2)：魚介類 たんぱく質を主成分とする食品の調理変化	①種類と成分特性 ②調理による嗜好性・物性・組織変化 ③魚介類の種類と調理特性
12	動物性食品の調理性(1)：卵、乳・乳製品 たんぱく質を主成分とする食品の調理変化	①卵の構造と成分特性 ②調理による嗜好性・物性・組織変化 ③卵の調理特性 ④乳製品の種類と成分特性 ⑤乳製品の調理特性
13	成分抽出素材の調理性 でんぷん、ゲル化剤等の性質と調理変化	①でんぶんの種類と特徴・調理特性 ②ゲル化剤の種類と調理特性 ③油脂類の種類と特徴・調理特性 ④新食品類の種類と調理特性
14	食事の設計 食事摂取基準の理解、食品構成作成の習得	①食事設計の基本 ②食事設計の基礎知識 ③献立作成※ ④供食 ※課題：食事の設計「献立作成」⇒レポート提出
15	総括：復習とまとめ 国家試験対応項目の理解と習熟	①重要項目の確認と理解(補足説明) ②各単元に関する質疑・応答(解説)

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	加藤 伸子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授業形態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授業概要 授業到達目標	調理学の理論に基づいた食品の調理特性に関する知識を実習により理解する。調理の目的は衛生的で安全、そして栄養バランスがとれ、見た目にも美しくおいしい食事、健康を支える食事である。本実習では、調理技術の習得はもちろん、先人の創意工夫や長い歴史の中で培われた食文化を基本に様々な視点から見た調理の基本的な知識と技術を養う。				
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				
使用教材	教科書	応用自在の調理の基礎 フローチャートによる系統的実習書、日本料理篇、中国料理篇、西洋料理篇、川端晶子・澤山茂編著、建帛社			
	その他	参考書：調理と理論、山崎清子編著、同文書院 ※実習予定は、材料などの関係で変更する場合もある。			
評価方法	試験（筆記・実技） 60%	課題・レポート 10%	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	ガイダンス	調理学実習に関する注意事項、調理の基礎と導入、計量、フローチャート
2	調理の基本的手法	包丁法の理論と扱い方、切り方、調理道具の手入れ、食材の計量と重量変化率
3	日本料理 1 煮出し汁の理論と抽出法	1. 菜飯 2. なめこと豆腐のみぞ汁 3. 大根サラダ 4. 卵のゆで方
4	日本料理 2 煮方、炊き方の理論と実習	1. 炊き合わせ 2. 吉野鶏のすまし汁 3. 即席漬け
5	日本料理 3 揚げ方、和え方の理論と実習	1. 天ぷら 2. しじみの赤だし 3. ほうれん草の煮浸し
6	日本料理 4 焼き方、蒸し方の理論と実習	1. 鮭の姿焼き 2. 茶碗蒸し 3. 白身魚の煮こごり
7	中国料理 1 湯菜、炒菜の理論と実習	1. 家庭的な湯の取り方 2. 玉米湯 3. 青椒牛肉絲 4. 涼拌黄瓜
8	中国料理 2 溜菜、焼菜の理論と実習	1. 咕咾肉 2. 麻婆豆腐 3. 乳奶豆腐
9	中国料理 3 炸菜、蒸菜の理論と実習	1. 炸子鶏 2. 真珠丸子 3. 鍋貼餃子
10	中国料理 4 拌菜、点心の理論と実習	1. 涼拌麵 2. 開口笑 3. 辣白菜
11	西洋料理 1 ポタージュの理論と実習	1. さいの目切り野菜のコンソメ 2. 小魚のエスカベーシュ 3. グリーンサラダ
12	西洋料理 2 魚介調理の理論と実習	1. 白身魚の紙包み焼 2. 小カブのクリーム煮 3. トマトサラダ
13	西洋料理 3 獣鳥肉料理の理論と実習	1. 若鶏のソテー・シャスール 2. マセドアンサラダ 3. ワインゼリー
14	西洋料理 4 卵料理、アツリの理論と実習	1. プレーンオムレツ 2. ロールキャベツ 3. カスタードブディング
15	まとめと試験	まとめ、実技試験・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	調理学実習Ⅱ		担当教員	加藤 伸子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位	<input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授業形態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授業概要 授業到達目標	調理学実習Ⅰで習得した基礎知識、技術を基に応用展開を図る。食品素材や食品の物性の違い、分析能力を養う。また、季節性を取り入れた調理形態や行事食のほか、盛り付けを通して食卓のセッティング、テーブルコーディネートを学ぶ。				
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				
使用教材	教科書	応用自在の調理の基礎 フローチャートによる系統的実習書、日本料理篇、中国料理篇、西洋料理篇、川端晶子・澤山茂編著、建帛社			
	その他	参考書：調理と理論、山崎清子編著、同文書院 ※実習予定は、材料などの関係で変更する場合もある。			
評価方法	試験（筆記・実技） 60%	課題・レポート 10%	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	ガイダンス アントルメの理論と実習	調理学実習に関する注意事項 1. クレープシュゼット
2	日本料理1 炊き方と煮方の理論実習	1. 親子丼 2. けんちん汁 3. 白和え 4. わらびもち
3	日本料理2 炊き方と和え方の理論と実習	1. 太巻き寿司 2種 2. はまぐりの潮汁
4	日本料理3 精進料理の理論と実習	1. さつまいもご飯 2. 味噌汁 3. 飛龍頭 4. ごま豆腐
5	中国料理1 溜菜の理論と実習	1. 紅燶鳳翼 2. 三鮮湯 3. 粽子
6	中国料理2 蒸菜の理論と実習	1. 蒸東坡肉 2. 魚生粥 3. 拔絲山藥
7	中国料理3 焼菜の理論と実習	1. 乾焼大蝦 2. 捩菜肉片湯 3. 春卷
8	中国料理4 菓膳料理の理論と実習	季節の菓膳料理
9	西洋料理1 穀類料理の理論と実習	1. ミートローフ 2. サンドイッチ 3. ブランマンジェ
10	西洋料理2 魚介調理の理論と実習	1. サケのムニエル 2. ミモザサラダ 3. ミネストローネ 4. フルーツの盛り合わせ
11	西洋料理3 獣鳥肉料理の理論と実習	1. チキンカレー 2. バターライス 3. ビシソワーズ 4. サーモンのカクテル
12	西洋料理4 クリスマス料理 獣鳥肉料理の理論と実習	1. ローストチキン 2. コーンクリームスープ 3. フルーツパンチ
13	日本料理4 正月料理の理論と実習	1. ぶりの照り焼き 2. ごまめ 3. 菊花かぶ 4. 栗きんとん 5. 雑煮
14	実技試験、パティスリーの実習	実技試験、ショートケーキ
15	筆記試験、まとめ	筆記試験、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	調理学実習Ⅲ	担当教員	加藤 伸子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	調理学実習Ⅰ・Ⅱに統いて、各料理の概念や特徴を学び、実習を通して調理技術と知識の向上を図る。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することを目的とする。			
授業方法	実習形式	授業時間：2コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	応用自在の調理の基礎 フローチャートによる系統的実習書 日本料理篇、中国料理篇、西洋料理篇、川端晶子・澤山政編著、建帛社		
	その他	参考書：調理と理論、山崎清子編著、同文書院 ※実習予定は、材料などの関係で変更する場合もある		
評価方法	試験（筆記・実技） 60%	課題・レポート 10%	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	日本料理1 旬食材の扱い方（たけのこ）	1. 筒ご飯 2. かき玉汁 3. 鯛の幽庵焼 4. 木の芽和え
2	日本料理2 炊き方の理論と実習 米粉の扱い方	1. 豆ご飯 2. 卵の花 3. 若鶏山椒焼き 4. 柏餅
3	日本料理3 煮魚の理論と実習 重曹の扱い方	1. 桜えびご飯 2. うどの吸い物 3. 鰯の味噌煮 4. どら焼き
4	日本料理4 もち米調理の理論と実習 寒天の扱い方	1. 赤飯 2. 味噌汁 3. 南瓜のそぼろあんかけ 4. 水羊羹
5	中国料理1 溜菜、点心の理論と実習	1. 花巻 2. 軟溜丸子 3. 奶油白菜 4. マンゴーゼリー
6	中国料理2 点心、湯菜の理論と実習	1. 炸醬麵 2. 三絲魚翅 3. 凉拌鯉魚 4. 杏仁酥
7	中国料理3 点心、湯菜の理論と実習	1. 春餅 2. 蕃茹蛋花湯
8	中国料理4 炸菜、冷菜の理論と実習	1. 皮蛋豆腐 2. 高麗魚條 3. 棒々鶏 4. 水果西米露
9	西洋料理1 麺料理、アントルメの理論と実習	1. パスタ（ミートソース） 2. トマトファルシー 3. パンナコッタ
10	西洋料理2 ソース、アントルメの理論と実習	1. マカロニグラタン 2. コブサラダ 3. コーヒーゼリー
11	西洋料理3 歐鳥肉料理、パティスリーの理論と実習	1. ウィーン風カツレツ 2. オニオングラタンスープ 3. フイナンシェ
12	ロシア料理 世界の食文化を知る	1. ザクースカ 2. ピロシキ 3. ボルシチ 4. ロシアンティー
13	タイ・ベトナム料理 世界の食文化を知る	1. 鶏肉のフォー 2. ヤムウンセン 3. 揚げバナナ 4. ハーブティー
14	韓国料理 世界の食文化を知る	1. ナムル3種 2. わかめスープ 3. 鶏肉の煎 4. コーン茶
15	実技試験、筆記試験 まとめ	実技試験 筆記試験 まとめ

専門分野

基礎栄養学

基礎栄養学 I

基礎栄養学 II

栄養学実験

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	基礎栄養学 I	担当 教員	土屋 一
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	栄養とは何か、その意義について理解する。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、栄養素の代謝とその生理的意義について理解する。		
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。		
使用教材	教科書 新食品・栄養科学シリーズ「基礎栄養学」 瀧本知憲・仲佐輝子 (化学同人) 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	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	消化器系の構造と機能を理解する①	・消化管と消化腺 ・胃、胰臓の構造と消化酵素	
4	消化器系の構造と機能を理解する②	・肝臓の構造と働き	
5	消化器系の構造と機能を理解する③	・管腔内消化とその調節	
6	消化器系の構造と機能を理解する④	・膜消化と吸收 ・糖質の消化と吸收	
7	消化器系の構造と機能を理解する⑤	・脂質の消化と吸收 ・たんぱく質の消化と吸收	
8	糖質の栄養を理解する①	・食後・食間期の糖質代謝 ・糖質の体内分布	【中間確認テスト】
9	糖質の栄養を理解する②	・各臓器の代謝 ・絶食・飢餓時の代謝	
10	糖質の栄養を理解する③	・血糖の調節機構 ・インスリンの作用	
11	糖質の栄養を理解する④	・糖質の栄養学的意義 ・他の栄養素との関係	
12	脂質の栄養を理解する①	・脂質の臓器間輸送 ・脂質代謝の臓器差①	
13	脂質の栄養を理解する②	・脂質代謝の臓器差② ・食後・食間期の脂質代謝	
14	脂質の栄養を理解する③	・ケトン体の代謝 ・コレステロール代謝の調節	
15	まとめ	重要ポイントのまとめ（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	基礎栄養学II	担 当 教 員	土屋 一
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	栄養とは何か、その意義について理解する。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、栄養素の代謝とその生理的意義について理解する。		
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。		
使用教材	教科書 その他	新食品・栄養科学シリーズ「基礎栄養学」 鹽本知憲・仲佐輝子 (化学同人)	
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	たんぱく質の栄養を理解する①	・たんぱく質・アミノ酸の化学
2	たんぱく質の栄養を理解する②	・たんぱく質・アミノ酸の代謝①
3	たんぱく質の栄養を理解する③	・たんぱく質・アミノ酸の代謝②
4	たんぱく質の栄養を理解する④	・たんぱく質の栄養価
5	ビタミンの栄養を理解する①	・ビタミンの分類と機能
6	ビタミンの栄養を理解する②	・脂溶性ビタミンの生理作用 ・脂溶性ビタミンの過剰症と欠乏症
7	ビタミンの栄養を理解する③	・水溶性ビタミンの生理作用① ・水溶性ビタミンの過剰症と欠乏症①
8	ビタミンの栄養を理解する④	・水溶性ビタミンの生理作用② ・水溶性ビタミンの過剰症と欠乏症② 【中間確認テスト】
9	ミネラルの栄養を理解する①	・ミネラルの一般的機能 ・多量元素の生理作用
10	ミネラルの栄養を理解する②	・微量元素の生理作用
11	水・電解質の代謝を理解する①	・水分出納 ・体内の水分分布
12	水・電解質の代謝を理解する②	・水分代謝と脱水 ・電解質の代謝
13	エネルギー代謝を理解する①	・エネルギー代謝の概念 ・臓器別エネルギー代謝①
14	エネルギー代謝を理解する②	・臓器別エネルギー代謝② ・エネルギー代謝量の測定
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	栄養学実験		担 当 教 員	土屋 一	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	1年次の基礎栄養学で学んだ知識について実験をすることで、栄養学の知識を確実なものにする事。糖質、たんぱく質、脂質、ビタミンの化学的性質や消化酵素の作用などについて理解する事を目標とする。				
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				
使 用 教 材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝〔編〕羊土社			
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・たんぱく質の消化過程を理解する②(実験)	糖質の消化実験
9	糖質・たんぱく質の消化過程を理解する③(実験)	たんぱく質の消化実験
10	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
11	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
12	腎臓の機能と尿の役割を理解する(講義・AL)	腎臓の構造と機能、尿の定性実験、尿中クレアチニン、塩素定量の講義
13	腎臓の機能と尿の実験①	本人の尿と異常尿を用いた各種尿検査の実施
14	腎臓の機能と尿の実験②	尿中クレアチニン、塩素定量の実験
15	まとめ・定期試験	定期試験

専門分野

応用栄養学

応用栄養学 I

応用栄養学 II

応用栄養学実習

高齢者栄養学

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 I	担当教員	山中 恵里香				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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、管理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	栄養マネジメントと栄養ケアのプロセス (PDCA サイクル) について説明できる。ライフステージに応じた身体的・生理的特徴、ライフスタイルと食生活、健康課題(病態)・栄養課題について説明できる。ライフステージに応じた個人や集団の栄養アセスメントを理解し、健康・栄養・食生活の課題・介入目標を設定し、評価できる。						
授業方法	講義形式。授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施。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課題または小テストを実施する。						
使用教材	<table border="1" style="width: 100%;"><tr> <td>教科書</td> <td>「ライフステージ栄養学」稻山貴代〔著〕建帛社、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>適宜追加資料を配布</td> </tr></table>	教科書	「ライフステージ栄養学」稻山貴代〔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		
教科書	「ライフステージ栄養学」稻山貴代〔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） 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	応用栄養学の概要 栄養マネジメント①	栄養マネジメントの概要(栄養マネジメントとは、栄養マネジメントのプロセス)、栄養スクリーニング(栄養スクリーニングの意義、主観的包括的栄養アセスメント)
2	栄養マネジメント②	栄養アセスメント(目的、種類、項目と方法)、栄養計画(健康・栄養課題の抽出と選定、評価ができる項目の設定)
3	栄養マネジメント③	栄養ケアの実施と評価(栄養ケア計画の評価、栄養ケアのフィードバック・改善) 課題または小テスト①、グループワーク
4	食事摂取基準の理解①	食事摂取基準の理解(意義、基礎理論、指標) 各栄養素別食事摂取基準について(エネルギー)
5	食事摂取基準の理解②	各栄養素別食事摂取基準について(たんぱく質、ミネラル類、ビタミン類)
6	食事摂取基準の活用	食事摂取基準における活用と PDCA サイクル 課題または小テスト②
7	加齢、成長・発達、老化	①加齢、成長・発達、老化の概念、②加齢に伴う身体的・機能的变化、③加齢に伴う精神的・社会的变化、④人のライフコースと世代間サイクル
8	妊娠期の栄養管理①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、妊娠期の健康課題(病態)・栄養課題
9	妊娠期の栄養管理②	栄養アセスメント、栄養ケア 課題または小テスト③
10	授乳期の栄養管理①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、授乳期の健康課題(病態)・栄養課題
11	授乳期の栄養管理②	栄養アセスメント、栄養ケア 課題または小テスト④
12	新生児期・乳児期の栄養管理①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、新生児期・乳児期の健康課題(病態)・栄養課題
13	新生児期・乳児期の栄養管理②	栄養アセスメント、栄養ケア 課題または小テスト⑤
14	幼児期の栄養管理①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、幼児期の健康課題(病態)・栄養課題
15	幼児期の栄養管理② 応用栄養学 I のまとめ	栄養アセスメント、栄養ケア、課題または小テスト⑥、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	応用栄養学II		担 当 教 員	山中 恵里香	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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、管理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Iにつづき、ライフステージに応じた身体的・生理的特徴、ライフスタイルと食生活、健康課題(病態)・栄養課題について説明できる。ライフステージに応じた個人や集団の栄養アセスメントを理解し、健康・栄養・食生活の課題・介入目標を設定し、評価できる。				
授 業 方 法	講義形式。授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施。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課題または小テストを実施する。				
使 用 教 材	教科書	「ライフステージ栄養学」稻山貴代〔著〕建帛社、「日本人の食事摂取基準〈2020年版〉」			
評 価 方 法	その他	適宜追加資料を配布			
	試験(筆記・実技)	60%	課題・小テスト	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	応用栄養学Iの振り返り 学童期の栄養管理①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、学童期の健康課題(病態)・栄養課題
2	学童期の栄養管理②	栄養アセスメント、栄養ケア
3	学童期の栄養管理③	グループワーク、課題または小テスト①
4	思春期の栄養管理①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、思春期の健康課題(病態)・栄養課題、
5	思春期の栄養管理②	栄養アセスメント、栄養ケア
6	思春期の栄養管理③	グループワーク、課題または小テスト②
7	成人期の栄養管理①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、成人期の健康課題(病態)・栄養課題、
8	成人期の栄養管理②	栄養アセスメント、栄養ケア、グループワーク
9	閉経期の栄養管理	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、閉経期の健康課題(病態)・栄養課題、栄養アセスメント、栄養ケア、課題または小テスト③
10	身体活動と栄養管理①	身体活動における身体的・生理的变化、身体活動と健康、栄養アセスメントと栄養ケア
11	身体活動と栄養管理②	トレーニング種目別選手の栄養管理、課題または小テスト⑤
12	特殊条件下における栄養管理①	高温・低温・高圧・低圧・無重力環境下における身体的・生理的变化と健康障害、栄養ケア
13	特殊条件下における栄養管理②	ストレス下における身体的・生理的变化と健康障害、栄養ケア、課題または小テスト⑥
14	災害時の栄養管理	災害時における身体的・生理的变化と健康障害、栄養ケア
15	特別な配慮が必要な人への栄養管理 応用栄養学IIのまとめ	特別な配慮が必要な人への栄養管理(健康課題、栄養ケア) 応用栄養学II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	応用栄養学実習		担 当 教 員	山中恵里香
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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、管理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、栄養アセスメントの実践、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	「応用栄養学実習」学建書院、「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)」		
評 価 方 法	その他	食品成分表、適宜追加資料を配布		
	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	栄養マネジメントの基礎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	栄養マネジメントの基礎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	栄養マネジメントの基礎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
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、初期または後期の献立作成(グループ) 献立提出
5	ライフステージ別栄養管理 母性栄養②	グループ献立実習(初期の班と後期の班で調理実習の実施)及び、プレゼンテーション レポート提出
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
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、3～5歳児の献立作成(グループ) 献立提出
8	ライフステージ別栄養管理 幼児期②	グループ献立による保育所給食実習及び、プレゼンテーション レポート提出
9	食物アレルギー食実習	食物アレルギーと対策、食物アレルギー食実習 レポート提出
10	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(グループ) 献立提出
11	ライフステージ別栄養管理 学童期②	グループ献立による学校給食の実習、プレゼンテーション レポート提出
12	アスリートの栄養管理①	各種スポーツの年齢別・性別・体型・運動量からの必要栄養量の算出と献立作成(グループ) 献立提出
13	アスリートの栄養管理②	グループ献立によるスポーツ別アスリートのための食作り、プレゼンテーション レポート提出
14	災害時の栄養管理①	災害時対応と食事について、レシピ開発(グループ)、レポート提出
15	災害時の栄養管理② 定期試験、応用栄養学実習のまとめ	開発レシピのプレゼンテーション、 試験、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	高齢者栄養学		担 当 教 員	児玉 直子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 态	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	高齢期の身体的・生理的・社会的特徴を把握理解し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を身につける。さらに、食事摂取基準策定の考え方について理解を深め、高齢者の栄養アセスメントなどに応用、活用ができるようになる。				
授 業 方 法	<p>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。</p>				
使 用 教 材	教科書	応用栄養学 ライフステージからみた人間栄養学 医歯薬出版			
	その他	日本人の食事摂取基準(2015年版) 日本食品標準成分表 2015			
評 価 方 法	試験 (筆記・実技) 70 %	課題・レポート 30 %	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	食事摂取基準(1)	日本人の食事摂取基準(2015年版)の理論と活用
2	食事摂取基準(2)	高齢者の食事摂取基準作成演習
3	高齢社会の現状	要支援・要介護認定の状況、介護サービス施策
4	高齢期の特性(1)	高齢期の生理
5	高齢期の特性(2)	高齢期の代謝
6	高齢期の食生活	食生活の特徴、栄養上の問題点
7	高齢期の栄養アセスメント(1)	臨床診査、身体計測とアセスメント
8	高齢期の栄養アセスメント(2)	臨床検査、食事調査とアセスメント
9	高齢期の栄養ケアプログラム	栄養ケアプログラムの基本的な考え方
10	高齢期の栄養障害とケア(1)	低栄養と栄養ケア
11	高齢期の栄養障害とケア(2)	摂食機能障害と栄養ケア
12	高齢期の栄養障害とケア(3)	食欲不振、胃腸障害等と栄養ケア
13	高齢者症例・事例の検討	症例・事例の栄養アセスメントと栄養管理
14	高齢者と介護食	献立の展開、調理上の注意点
15	まとめ	課題提出

専門分野

栄養教育論

栄養教育論 I

栄養教育論 II

栄養教育論 III

栄養教育論実習 I

栄養教育論実習 II

栄養情報論 実習

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	本田 佳代子							
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位							
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択							
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験							
教員実務状況 (該当者のみ)											
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士として効果的な栄養教育を実施するにあたって必要となる基礎的知識の習得を目指す。 具体的には、「栄養教育とはどのようなことか、およびその目的を明確に理解し、説明できる」「栄養教育の基礎理論について具体的に述べることができる」ことを目指す。										
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ミニテストを実施することがある。										
使 用 教 材	教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「栄養教育論 第2版」 建帛社									
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	栄養教育とはどのようなことかを理解し説明できる。	栄養教育の定義
2	栄養教育の目的と意義を理解し的確に説明できる。	国民の健康の現状と課題 栄養教育の目的と意義
3	栄養教育の対象と機会を説明できる。 歴史から栄養教育論の背景を理解する。	栄養教育の対象、機会 栄養教育の歴史
4	行動科学の理論・モデルの代表的なものについて理解し説明できる。	行動科学の理論・モデル
5	行動変容技法の代表的なものについて理解し説明できる。	行動変容技法①
6	行動変容技法の代表的なものについて理解し説明できる。	行動変容技法②
7	これまでの学習を振り返り、確認する。	これまでの振り返りをする
8	コミュニケーション・スキルについて意識し、系統的に説明できる。	コミュニケーション・スキルについて
9	栄養教育におけるカウンセリングについて理解し説明できる。	栄養教育におけるカウンセリング①
10	カウンセリング技法について理解し説明できる。	栄養教育におけるカウンセリング②
11	栄養教育の展開について理解し説明できる。	組織・地域づくりへの栄養教育の展開
12	食環境の概念について理解し説明できる。	食環境の概念
13	自身を取り巻く食環境を整理する。	食環境についてグループワーク①
14	自身の食環境をクラスで共有し、クラスの食環境を整理する。	食環境についてグループワーク②（発表）
15	これまでの学習を振り返り、確認する。	全体の振り返りをする

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	栄養教育論Ⅱ		担 当 教 員	本田 佳代子		
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科			履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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に引き続き、管理栄養士として効果的な栄養教育を実施するにあたって必要となる基礎的知識の習得を目指す。この授業では栄養教育の目的を達成するための理論や方法を習得し、「栄養教育マネジメントで用いる理論を説明できる」「栄養教育マネジメントについて、特に栄養教育計画立案までの手順について説明することができる」ことを目指す。					
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ミニテストを実施することがある。					
使 用 教 材	教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「栄養教育論 第2版」 建帛社				
評 価 方 法	試験（筆記・実技） 80%	課題・レポート 15%	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	栄養教育マネジメントについて理解し説明できる。	栄養教育マネジメントの概要／利用する理論やモデル①
2	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデルについて理解し説明できる。	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル②
3	アセスメントについて理解し説明できる。	栄養教育のためのアセスメントの種類と項目 個人要因のアセスメント
4	環境要因のアセスメントの必要性と概要について理解し説明できる。	環境要因のアセスメント
5	食事に関するアセスメントの方法を理解し説明できる。	食事に関するアセスメントの方法
6	食事に関するアセスメントの評価方法を理解し説明できる。	食事に関するアセスメントの評価①
7	食事に関するアセスメントの評価方法を理解し説明できる。	食事に関するアセスメントの評価②
8	これまでの学習を振り返り、確認する。	これまでの振り返り
9	栄養診断および栄養教育計画立案時の検討内容について理解し説明できる。	栄養診断 栄養教育計画立案① 検討内容について
10	目標設定の方法について理解し説明できる。	栄養教育計画立案② 目標設定について
11	自らの日常について目標を設定して行動する。	栄養教育計画立案③ 目標設定について個人ワーク
12	自ら設定した目標に基づいて行動し、結果をクラスで共有することで理解を深める。	栄養教育計画立案④ 目標設定についてグループワーク
13	栄養教育実施者として必要なスキルおよび学習形態の概要を理解し説明できる。	栄養教育計画立案⑤ 実施者の決定と学習形態について
14	各学習形態の特徴について理解し説明できる。	栄養教育計画立案⑥ 学習形態について個人・グループワーク
15	これまでの学習を振り返り、確認する。	全体の振り返り

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	栄養教育論Ⅲ		担 当 教 員	本田 佳代子		
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位		
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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Ⅱに引き続き、管理栄養士として効果的な栄養教育を実施するにあたって必要となる基礎的知識の習得を目指す。この授業では引き続き栄養教育の目的を達成するための理論や方法を習得し、さらにライフステージ・対象者別に、栄養教育のポイントについて学習する。「栄養教育マネジメント全体について具体的に説明することができる」「栄養教育のポイント及び栄養教育に必要な知識を、ライフステージ・対象特性別に、具体的に述べることができる」ことをを目指す。					
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ミニテストを実施することがある。					
使 用 教 材	教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「栄養教育論 第2版」 建帛社				
評 価 方 法	試験 (筆記・実技) 80%	課題・レポート 15%	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	教材の選択と作成の留意点を理解し説明できる。	栄養教育計画立案 教材の選択と作成
2	モニタリングと記録に際して、方法および留意点を理解し説明できる。	栄養教育プログラムのモニタリングと記録
3	評価指標の概要について理解し説明できる。	栄養教育の評価① 評価指標の概要
4	各指標の特徴について理解し説明できる。	栄養教育の評価② 各評価指標の特徴
5	これまでの学習を振り返り、確認する。	これまでの振り返り
6	妊娠・授乳期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育① 妊娠・授乳期
7	乳児期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育② 乳児期
8	幼児期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育③ 幼児期
9	学童期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育④ 学童期
10	思春期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育⑤ 思春期
11	成人期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育⑥ 成人期
12	各々の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	高齢期・傷病者・障がい者の栄養教育
13	ライフステージ別栄養教育についての学習を振り返り、確認する。	ライフステージ別栄養教育について振り返り
14	初回からの学習を振り返り、確認する。	全体の振り返り
15	栄養教育論Ⅰ～Ⅲの学習を振り返り、確認する。	栄養教育論Ⅰ～Ⅲを通した振り返り

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	栄養教育論実習 I	担当教員	亀山こころ
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	栄養教育論及び関連科目で修得した知識と技術を応用し、演習を通して個人または集団における栄養教育を実践する上で必要な栄養教育の進め方や栄養教育媒体作成の技術を身につける。		
授業方法	実習、講義、、演習 授業時間：2コマ180分、週1回 計15回実施 栄養教育論の教科書を適宜使用し、実習・演習を中心として授業を行う。		
使用教材	教科書	栄養教育論（建帛社）	
	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 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	授業の概要、栄養教育媒体について理解する	授業概要、栄養教育・栄養教育媒体について
2	卓上メモを作成する	実習:媒体(卓上メモ)の作成①
3	卓上メモを作成する	実習:媒体(卓上メモ)の作成②
4	個別の栄養教育を体験し、教育記録を書けるよう にする	講義:個別栄養教育について 実習:2人1組で問診の体験
5	24時間思い出し法による食事調査を体験し理解 する	講義:食事調査 演習:24時間思い出し法による食事調査、栄養価計算
6	24時間思い出し法による調査の評価を行う	講義:食事調査 演習:24時間思い出し法による食事調査の評価
7	3日間の食事調査の栄養価計算を行う	講義:食事調査 演習:3日間の食事調査の栄養価計算
8	身体活動レベル、推定エネルギー必要量を算出する	講義:食事摂取基準、演習:身体活動レベル、推定エネルギー必要量の算出
9	食事摂取基準に基づいて食事調査結果を評価す る	講義:食事摂取基準 演習:食事調査結果の評価(食事摂取基準)
10	食事バランスガイドで食事調査結果を評価する	演習:食事調査結果の評価(食事バランスガイド)
11	糖尿病食品交換表で食事調査結果を評価する	演習:食事調査結果の評価(糖尿病食品交換表)
12	食事調査結果についてのレポートを作成する	演習:食事調査についてのレポート作成
13	食事摂取基準と栄養教育の関係について理解す る	食事摂取基準2020とこれまでの演習内容を関連づけて振り返りを行う。
14	食事摂取基準と栄養教育の関係について理解す る	食事摂取基準2020とこれまでの演習内容を関連付けて振り返りを行う。
15	授業の振り返りを行い、ポイントについて理解す る	授業全対を通した振り返りを行い、栄養教育のポイントをまとめる。 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	栄養教育論実習II		担 当 教 員	亀山こころ
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授 業 概 要 授業到達目標	栄養教育論及び応用栄養学で修得した知識と技術を応用し、集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養教育計画の立案・実施・評価を行い、栄養教育の技術を身につける。			
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 栄養教育論の教科書を適宜使用し、実習・演習を中心に授業を行う。			
使 用 教 材	教科書	栄養教育論（建帛社）		
	その他の教材	プリント		
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	授業概要	授業概要、集団指導、媒体
2	栄養教育計画を立てる	ライフステージ別栄養教育の計画・立案
3	栄養教育計画を立てる	ライフステージ別栄養教育の計画・立案
4	栄養教育計画を立てる	ライフステージ別栄養教育の計画・立案
5	栄養教育のための情報収集を体験する	国立国会図書館で文献を取り寄せる
6	栄養教育の原稿・媒体を作成する	栄養教育準備(原稿・媒体作成)②
7	栄養教育の原稿・媒体を作成する	栄養教育準備(原稿・媒体作成)③
8	栄養教育の原稿・媒体を作成する	栄養教育準備(原稿・媒体作成)④
9	栄養教育の練習を行う	栄養教育準備(原稿・媒体作成、練習)①
10	栄養教育の練習を行う	栄養教育準備(原稿・媒体作成、練習)②
11	模擬栄養教育を行い評価する	模擬栄養教育(1～2班)
12	模擬栄養指導を行い評価する	模擬栄養教育(3～4班)
13	模擬栄養指導を行い評価する	模擬栄養教育(5～6班)
14	模擬栄養教育について評価し改善案を出す	模擬栄養教育についての評価会
15	授業の振り返りを行い、ポイントについて理解する	これまでの授業を振り返り、栄養教育についてまとめを行う。 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	栄養情報論実習	担 当 教 員	松崎 恵理
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	①学生が1人1台PCを使用し、Excelを使って基礎的な統計処理を行うことができる。②テーマに沿った論文を抽出・理解し、正しく説明することができる。		
授 業 方 法	講義形式 授業時間: 90分×2回、週1回、15回実施		
使 用 教 材	教科書 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	データと情報に違いを理解する。	質的データ、量的データがあること、データと情報の違い、グラフスケールの注意点など
2	Excelを使って表、円グラフ、帯グラフを作成できる。	Excelを使って、表、円グラフ、帯グラフを描き、その意味を知る。
3	Excelを使って円グラフと帯グラフ、ヒストグラムと折れ線グラフを作成できる。	Excelを使って円グラフと帯グラフ、ヒストグラムと折れ線グラフを描く。
4	Excelを使って標準偏差を計算できる。	Excelを使って標準偏差を計算する。
5	標準偏差と食事摂取基準の関係を説明し、個人の不足のリスクを計算できる。	標準偏差と食事摂取基準の関係を説明し、個人の不足のリスクを計算する。
6	Excelを使って相関係数を計算できる。	Excelを使って相関係数（正規分布と非正規分布の場合）を計算する。
7	Excelを使って χ^2 検定が計算できる。	Excelを使って χ^2 検定が計算し、その意味を説明する。
8	Excelを使ってオッズ比が計算できる。	Excelを使ってオッズ比を計算し、その意味を説明する。
9	栄養情報の種類を知る	様々な栄養情報を知り、実際に検索して情報を見る。
10	情報検索エンジンを選択し、求める情報を取り出すことができる。	母集団と標本の違いを理解する。
11	J-STAGE、PubMedを知り、検索式を使って論文を検索する。	
12	エビデンスのレベルを理解している。	コホート研究、観察研究、介入研究、統計的レビュー、メタ解析について特徴と違いを知る。
13	論文抄読の方法を理解する。	モデル論文を使って抄読する。
14	グループごとにテーマを決めて論文を抄読できる。	グループに分かれてテーマを決め、論文を抄読する。
15	論文抄読の発表内容をグループごとにまとめることができる。	論文抄読の発表内容をグループごとにまとめる。

専門分野

臨床栄養学

臨床栄養学概論 I

臨床栄養学概論 II

臨床栄養学 I

臨床栄養学 II

臨床栄養学実習 I

臨床栄養学実習 II

臨床栄養管理学 I

臨床栄養管理学 II

介護食実習

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 I	担 当 教 員	福田直子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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・機能など解剖生理学、生化学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解することができる。解剖生理の復習をしておくこと。		
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、適宜スライド、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 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	消化器系疾患(授業内容)を理解する	消化管の構造と機能、口腔と食道の疾患
2	消化器系疾患(授業内容)を理解する	胃の働き、消化性潰瘍
3	消化器系疾患(授業内容)を理解する	胃がん、胃切除後症候群
4	消化器系疾患(授業内容)を理解する	炎症性腸疾患、蛋白漏出性胃腸症
5	消化器系疾患(授業内容)を理解する	便秘、過敏性腸疾患、大腸がん
6	消化器系疾患(授業内容)を理解する	膵炎、肝臓の構造と機能、肝炎
7	消化器系疾患(授業内容)を理解する	肝炎、肝硬変
8	消化器系疾患(授業内容)を理解する	肝硬変、脂肪肝、胆石症、胆囊炎、他
9	腎・泌尿器系疾患(授業内容)を理解する	腎・泌尿器系の構造と機能、腎障害の症状
10	腎・泌尿器系疾患(授業内容)を理解する	慢性腎臓病(CKD)、糸球体腎炎、ネフローゼ症候群
11	腎・泌尿器系疾患(授業内容)を理解する	腎不全、透析、糖尿病性腎症、尿路結石、他
12	体液・電解質とその異常を理解する	体液量と組成、脱水、浮腫、他
13	骨疾患を理解する	骨粗鬆症、骨軟化症、変形性関節症
14	プリント演習で肝臓疾患の理解を深める	鑑別診断、栄養療法
15	プリント演習で腎疾患の理解を深める	鑑別診断、栄養療法

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II	担 当 教 員	福田直子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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・機能(代謝)など解剖生理学、生化学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解することができる。解剖生理の復習をしておくこと。		
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	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	血液と赤血球、貧血(授業内容)を理解する	血液の組成と機能、血液検査、赤血球の生理と機能、貧血の病態、診断
2	貧血(授業内容)を理解する	鉄欠乏性貧血、巨赤芽球性貧血、溶血性貧血、その他
3	白血球を理解する	白血球の分類、生理、機能、免疫のしくみ
4	自己免疫性疾患を理解する	膠原病等の自己免疫性疾患の病態、診断、治療
5	アレルギー(授業内容)を理解する	アレルギーの分類と病態
6	アレルギー(授業内容)を理解する	食物アレルギー、気管支喘息、その他
7	動脈硬化性疾患(授業内容)を理解する	動脈硬化症の病態、動脈硬化の危険因子
8	動脈硬化性疾患(授業内容)を理解する	循環器疾患、冠動脈疾患、脳卒中、他
9	高血圧を理解する	高血圧の病態、高血圧性疾患
10	糖尿病(授業内容)を理解する	糖尿病の分類、病態
11	糖尿病(授業内容)を理解する	糖尿病の診断、合併症、治療
12	代謝異常(授業内容)を理解する	脂質異常症、メタボリックシンドローム
13	代謝異常(授業内容)を理解する	高尿酸血症、内分泌疾患
14	プリント演習で循環器疾患を深く理解する	鑑別診断、栄養療法
15	プリント演習で代謝疾患を深く理解する	鑑別診断、栄養療法

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Ⅰ	担当教員	藤井 理恵薫
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	各疾患の病態及び栄養食事療法について学習し、個々の栄養状態に基づいた栄養管理を行うための、栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養ケアマネジメントを理解し、その知識と技術を習得する。		
授業方法	講義形式、3コマ毎に小テスト（理解確認と質問解答） 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 自作プリント		
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	臨床栄養学の意義と目的、臨床倫理を理解	授業スケジュール、講義概要、授業の進め方 臨床栄養学の概念、意義・目的、臨床に係る倫理
2	食欲と摂食障害係る機序を理解	視床下部の食欲中枢、食欲の調節、食欲不振、神経性摂食障害
3	消化器疾患の栄養療法を理解①	胃・十二指腸潰瘍、その他
4	消化器疾患の栄養療法を理解②	潰瘍性大腸炎、クローン病、その他
5	肝・胆・脾疾患の栄養療法を理解①	肝炎、肝硬変、その他
6	肝・胆・脾疾患の栄養療法を理解②	胆石、胆囊炎、脾炎、その他
7	代謝性疾患の栄養療法を理解①	糖質代謝とその異常、糖尿病の治療
8	代謝性疾患の栄養療法を理解②	脂質代謝とその異常、脂質異常症
9	代謝性疾患の栄養療法を理解③	たんぱく質代謝とその異常、高尿酸血症、肥満、先天性代謝異常
10	循環器疾患の栄養療法を理解	高血圧、心臓疾患、脳卒中
11	腎疾患の栄養療法を理解①	慢性腎臓病、糸球体腎炎
12	腎疾患の栄養療法を理解②	ネフローゼ症候群、糖尿病腎症、人工腎臓
13	体液、電解質とその異常に係る機序を理解①	体液と体液の内外交流、浮腫と脱水
14	体液、電解質とその異常に係る機序を理解②	電解質の代謝異常、酸塩基平衡とその異常 アシドーシス、アルカローシスその他
15	まとめ	各単元のまとめ

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II	担 当 教 員	藤井 理恵薫
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 単 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	各疾患の病態及び栄養食事療法について学習し、個々の栄養状態に基づいた栄養管理を行うための、栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養ケアマネジメントを理解し、臨床栄養管理・指導ができる知識・技能を習得する。		
授 業 方 法	講義形式、3コマ毎に小テスト（理解確認と質問解答） 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 その他	新しい臨床栄養学（南江堂）後藤昌義著 自作プリント	
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	呼吸器疾患の栄養療法を理解する	慢性閉塞性肺疾患、その他
2	内分泌疾患の病態と栄養管理を理解する	甲状腺機能亢進症・低下症、クッシング症候群、アジソン病、その他
3	血液の機能とその異常・栄養管理を理解する①	血液の成分、血球の発生と分化、赤血球・白血球の機能
4	血液の機能とその異常・栄養管理を理解する②	貧血の原因と食事療法、白血球系疾患、出血傾向・凝固障害
5	免疫・アレルギーの発生機序と病態を理解する①	抗原抗体と免疫反応、免疫の種類
6	免疫・アレルギーの発生機序と病態を理解する①	アレルギー疾患、自己免疫疾患、その他
7	発熱と感染症の対応を理解する	体温と発熱、体温の調節機序、発熱と栄養、感染症の予防、治療と食事療法
8	小児・高齢者疾患に対する栄養管理を理解する	小児疾患、先天性代謝異常、高齢期における身体機能の変化と障害、その他
9	妊娠婦生理と疾患、栄養管理を理解する	肥満、貧血、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群
10	臨床検査の意義と検査値を理解する	臨床検査の種類と制度、一般検査値、血液生化学検査、病態別検査値、尿検査、検査食
11	栄養ケアマネジメントと栄養障害を理解する①	栄養ケアマネジメントシステム、栄養アセスメントとケアプラン
12	栄養ケアマネジメントと栄養障害を理解する②	低栄養患者の栄養管理（ケーススタディー）
13	栄養法の種類と手技について理解する	栄養法の種類と選択、経腸栄養法と経静脈栄養法
14	食物と薬物の相互作用を理解する	食物と薬剤の相互作用具体例
15	まとめ	各単元のまとめ

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	荒木 達夫
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当のみ)	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	臨床栄養学の基礎知識を理解して、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくりの技術、疾患別献立作成と調理技術、患者QOLや患者満足度について修得して、臨床栄養管理、栄養食事指導が実践できるようになる。		
授業方法	講義形式、グループワーク、パーソナルワーク 授業時間：1コマ90分×2コマ、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 その他	栄養食事法の演習（医歯薬出版）本田佳子編 自作プリント	
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	オリエンティーション 臨床栄養学実習概要を理解する①	学習の意義と目的、学習のポイント、講義授業の進め方、食事療養制度、病院給食システム、栄養管理計画（アンケート）
2	臨床栄養学実習概要を理解する②	病院食の食事基準（約束食事箋） 一般治療食、特別治療食、食品構成の講義
3	一般治療食の献立展開を理解し、軟食の献立表を作る	一般治療食（常食、全粥食、七分粥食、五分粥食、三分粥食、おまじり、流動食）、軟食の食品構成・献立表作成演習、グループワーク
4	作成した軟食献立を調理、献立を自己分析して発表する	治療用特殊食品試食、軟食献立の調理実習 軟食献立解説発表、ディスカッション
5	エネルギー controール食の基準と糖尿病交換表を理解する①	エネルギー controール食の適応疾患、栄養基準 糖尿病食品交換表の使い方演習
6	エネルギー controール食の基準と糖尿病交換表を理解する②	糖尿病食品交換表を使って糖尿病献立例のエネルギー（単位計算）の計算演習
7	エネルギー controール食の基準と糖尿病交換表を理解する③	糖尿病食の食品構成作成 糖尿病食献立作成演習、グループワーク
8	作成した糖尿病食献立を調理、献立を自己分析して発表する	糖尿病食の調理実習 糖尿病食献立解説発表、ディスカッション
9	たんぱく質controール食の基準と腎臓病交換表を理解する①	たんぱく質controール食の適応疾患、栄養基準 腎臓病食品交換表の使い方演習
10	たんぱく質controール食の基準と腎臓病交換表を理解する②	腎臓病食品交換表を使って、腎臓病献立例のエネルギー、たんぱく質、食塩の計算演習
11	たんぱく質controール食の基準と腎臓病交換表を理解する③	腎臓病食の食品構成作成 腎臓病食献立作成演習、グループワーク
12	作成した腎臓病食献立を調理、献立を自己分析して発表する	腎臓病食献立の調理実習 腎臓病食献立解説発表、ディスカッション
13	脂質controール食の栄養基準を理解し食品構成を作成する	脂質controール食の適応疾患、栄養基準 慢性膵炎、脂質異常症への献立展開演習
14	肝硬変食、胃切除食の栄養基準を理解を理解する	肝硬変食の適応疾患、栄養基準 胃切除後の栄養障害に対する対応
15	まとめ、評価	科目試験、試験解答説明

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	荒木 達夫
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位 <input type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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	臨床栄養学の基礎知識を理解して、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくりの技術を習得する。疾患別献立作成と調理実習の中で理解する。また、主要な症例の症例分析・ケアプラン作成・食品構成作成・献立作成・口演発表を実践して、栄養ケアマネジメント力を身に付ける。			
授 業 方 法	講義形式、グループワーク、ペーパーナルワーク 授業時間：1コマ90分×2コマ、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	栄養食事法の演習（医歯薬出版）本田佳子編		
	その他の教材	自作プリント		
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	オリエンティーション 症例分析の手法を理解する	学習意義と目的、学習のポイント、評価、症例分析法、栄養ケアプラン作成、食品構成作成
2	糖尿病症例の理解と必要栄養量の算定、栄養ケアプランを作成する	症例：糖尿病・高血圧・脂質異常症 疾患の概要、栄養アセスメント
3	糖尿病症例の食品構成、献立を作成する	症例：糖尿病・高血圧・脂質異常症、栄養ケアプラン作成、栄養ケアの実施、グループワーク
4	糖尿病症例の栄養ケアプランを発表する	症例：糖尿病・高血圧・脂質異常症、献立調理 栄養ケア発表、発表に対するディスカッション
5	腎臓病症例の理解と必要栄養量の算定、栄養ケアプランを作成する	症例：①慢性腎不全、②血液透析 疾患の概要、栄養アセスメント
6	腎臓病症例の食品構成、献立を作成する	症例：①慢性腎不全、②血液透析、疾患別栄養ケアプラン作成、栄養ケアの実施、グループワーク
7	腎臓病症例の栄養ケアプランを発表する	症例：①慢性腎不全、②血液透析、栄養ケア発表、発表に対するディスカッション
8	肝臓病症例の理解と必要栄養量の算定、栄養ケアプランを作成する	症例：①肝不全、②NASH、栄養ケア発表、発表に対するディスカッション
9	肝臓病症例の食品構成、献立を作成する	症例：①肝不全、②NASH、疾患別栄養ケアプラン作成、栄養ケアの実施、グループワーク
10	肝臓病症例の栄養ケアプランを発表する	症例：①肝不全、②NASH、栄養ケア発表、発表に対するディスカッション
11	栄養指導の進め方、実践法を理解する	糖尿病症例、腎臓病症例の模擬体験 模擬体験に対するディスカッション
12	身体計測と評価の方法と意義を理解する	体重、身長、上腕周囲長、上腕三頭筋皮脂厚、上腕筋囲、上腕筋面積、膝高値測定と評価
13	栄養管理計画書の記載と評価法を理解する	スクリーニング、栄養管理計画書、再計画書 主観的評価、客観的評価、書式と記入法
14	糖尿病食献立（必要栄養量指定）の献立表が作成できる	療養食制作（糖尿病食） 献立表、レシピ、アピールポイントの作成
15	まとめ、評価	科目試験、試験解答説明

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	臨床栄養管理学 I	担当 教員	福田直子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	症例検討を通じて、実際の患者の経過や検査所見に慣れ、疾患の病態と必要な栄養療法を理解することができる		
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、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使 用 教 材	教科書 エッセンシャル臨床栄養学 医歯薬出版	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	臨床検査一般を理解し、肥満症を例に提示された症例の見方を知る。	オリエンテーション。授業の進め方、予習・復習法の説明。 臨床検査の分類と基準値、症例提示の方法を学ぶ。
2	メタボリックシンドロームの臨床経過、検査所見、病態を理解する	メタボリックシンドロームの症例検討、診断と治療
3	貧血の臨床経過、検査所見、病態を理解する	貧血の症例検討、診断と治療
4	脂質異常症の臨床経過、検査所見、病態を理解する	脂質異常症の症例検討、診断と治療
5	糖尿病の臨床経過、検査所見、病態を理解する	糖尿病の症例検討、診断と治療
6	高尿酸血症の臨床経過、検査所見、病態を理解する	高尿酸血症の症例検討、診断と治療
7	急性肺炎の臨床経過、検査所見、病態を理解する	急性肺炎の症例検討、診断と治療
8	炎症性腸疾患の臨床経過、検査所見、病態を理解する	炎症性腸疾患の症例検討、診断と治療
9	肝炎、肝硬変の臨床経過、検査所見、病態を理解する	肝炎。肝硬変の症例検討、診断と治療
10	慢性腎臓病の臨床経過、検査所見、病態を理解する	慢性腎臓病の症例検討、診断と治療
11	腎不全、透析の臨床経過、検査所見、病態を理解する	腎不全、透析患者の症例検討、診断と治療
12	胃がんの臨床経過、検査所見、術式、術後合併症を理解する	胃がん術後の症例検討、診断と治療
13	骨粗しょう症の臨床経過、検査所見、病態を理解する	骨粗鬆症の症例検討、診断と治療
14	食物アレルギーの臨床経過、検査所見、病態を理解する	食物アレルギーの症例検討、診断と治療
15	妊娠高血圧症候群の臨床経過、検査所見、病態を理解する	妊娠高血圧症候群の症例検討、診断と治療

専門分野

公衆栄養学

公衆栄養学 I

公衆栄養学 II

公衆栄養学演習

保健指導演習

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	公衆栄養学Ⅰ		担 当 教 員	中野 弘子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位	
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input checked="" type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択	
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習	<input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)	行政の管理栄養士として31年勤務、保健所・教育委員会・保育課と幅広い部署の業務を担当。				
授 業 概 要	教科書に基づく講義により、わが国や諸外国の健康・栄養問題、栄養施策を理解する。				
授業到達目標	わが国や諸外国の健康・栄養問題、栄養施策を理解し、管理栄養士として健康・栄養施策を実践するために必要な基礎的知識を習得する。				
授 業 方 法	講義形式を主として、パワーポイント等視覚媒体等具体的なイメージが抱ける教材を適宜取り入れたワークショップを実施（講義形式の授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施）				
使 用 教 材	教科書	コンパクト公衆栄養学 第3版(朝倉書店)			
	その他の教材	日本人の食事摂取基準(2020年版)、必要なプリントを印刷して使用			
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	公衆栄養学の概念や保健、医療、福祉の連携に関する理解	公衆栄養学の概念、保健・医療・福祉・介護システム
2	ライフステージ別健康づくり活動の仕組みの理解	ヘルスプロモーション・高齢社会のための公衆栄養活動
3	わが国の健康・栄養問題を理解する	社会環境と健康・栄養問題、健康状態の変化(人口問題など)
4	食生活と食環境を理解する	食事・食生活・食環境の変化(栄養素摂取量・食行動・食料需給表)
5	諸外国における健康・栄養問題を理解する。	諸外国の健康・栄養問題の現状(先進諸国・開発途上国など)
6	公衆栄養活動と法律の理解	わが国の公衆栄養活動と公衆栄養関連法規(地域保健法・健康増進法)
7	公衆栄養活動と法律の理解	わが国の公衆栄養活動と公衆栄養関連法規(食育基本法・栄養士法)
8	管理栄養士制度と国民健康・栄養調査について知る	わが国の管理栄養士・栄養士制度、国民健康栄養調査の内容
9	都道府県健康増進計画の内容を理解し、発表できる	発表:「健康日本21(第2次)」の地方計画に対する取り組み①
10	都道府県健康増進計画の内容を理解し、発表できる	発表:「健康日本21(第2次)」の地方計画に対する取り組み②
11	健康増進基本計画と食育基本計画を知り、目標を理解	健康増進基本計画及び食育推進基本計画の目標と内容
12	国際的な健康・栄養政策を理解する	諸外国の健康・栄養政策(国際的な栄養行政組織・栄養計画など)
13	食事摂取基準の考え方を理解する	日本人の栄養所要量の沿革・食事摂取基準
14	食事摂取基準の地域集団への活用方法を知る	日本人の食事摂取基準(2015年版)の概念と食事摂取の活用
15	自己の食事摂取記録を食事バランスガイドで評価する	食生活指針と食事バランスガイドの自己点検

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	公衆栄養学Ⅱ	担 当 教 員	中野 弘子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	行政の管理栄養士として31年勤務、保健所・教育委員会・保育課と幅広い部署の業務を担当。		
授 業 概 要	公衆栄養活動の基礎である栄養マネジメントの手順を理解し、地域や集団における健康づくりのための栄養改善プログラムの計画、実施、評価を学ぶ。		
授業到達目標	公衆栄養活動の基礎である栄養マネジメントの手順を理解し、地域や集団における健康づくりのための栄養改善プログラムの計画、実施、評価ができるようになる。		
授 業 方 法	教科書に基づいた講義形式と円卓式討議、ワークショップ等を行うほか、必要に応じ視覚的媒体やプリントを活用する。		
使 用 教 材	教科書 その他	教科書:コンパクト公衆栄養学 第3版(朝倉書店) 必要に応じプリント等を印刷して使用	
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	公衆栄養マネジメントの手順を理解する	公衆栄養マネジメントの考え方・重要性・過程
2	ライフステージ別の栄養改善プログラム課題の抽出	円卓式討議:P. Pモデルを用いた公衆栄養プログラム作成体験①
3	ライフステージ別の栄養改善プログラムの診断と評価	円卓式討議:P. Pモデルを用いた公衆栄養プログラム作成体験①
4	ライフステージ別の栄養改善プログラムの作成	円卓式討議:P. Pモデルを用いた公衆栄養プログラム作成体験①
5	ライフステージ別の栄養改善プログラムの発表	グループ発表: P. Pモデルを用いた年代別公衆栄養プログラム
6	アセスメントのための既存資料を知る	疫学研究に関する倫理指針・アセスメントに活用する既存資料
7	目標値の種類や短・中・長期課題を理解する	目標値の種類、短期・中期・長期の課題設定(基準値・予測値など)
8	評価方法と研究デザインを理解する	評価の種類とその内容、評価の種類とデザイン、評価フィードバック
9	食事摂取量の把握方法を理解する	暴露情報としての食事摂取量、食事摂取量の測定方法
10	習慣的な食事摂取量の把握と身体的指標を知る	食事摂取頻度調査、身体計測値及び生化学的指標
11	食事摂取量の評価方法を知る	食事摂取量の評価方法、総エネルギー調整栄養素摂取量
12	健康づくりのための各種プログラムを理解する	地域特性に対応したプログラムの展開:特定給食施設、危機管理、新予防給付
13	食環境整備のプログラムを理解する	食環境づくりのためのプログラムの展開:保健機能食品・栄養表示
14	特定健診・特定保健指導に関するシステムを理解する	域集団の特性別プログラムの展開:生活習慣病ハイリスク集団
15	栄養改善政策に貢献するための研究報告	健康日本21(第2次)達成の方策

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	公衆栄養学演習		担当教員	中野 弘子	
学科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位	<input type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義	<input checked="" type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	行政の管理栄養士として31年勤務、保健所・教育委員会・保育課と幅広い部署の業務を担当。				
授業概要	地域診断を通して健康・栄養問題を分析し、栄養政策へ繋げる方策を学ぶと共に、統計処理や論文講読と発表により公衆栄養活動について理解を深める。				
授業到達目標	地域診断を通して健康・栄養問題を分析し、栄養政策へ繋げる考え方ができるようになる。				
授業方法	PCを活用した各種情報の収集、データの統計処理手法を学ぶ。学生が選択した論文を読み解き、個人成果として発表（演習1コマ90分、週1回 15回実施）。				
使用教材	教科書	コンパクト公衆栄養学			
	その他	授業内容に合わせて必要なプリントを印刷して使用			
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	興味のある論文を探す	公衆栄養学実習の目的と基本的考え方・論文の検索演習
2	論文の作成方法を知る	論文調査・研究レポートの作成（栄養学雑誌等を活用した演習）
3	地域診断①	政令指定都市の地域情報の収集（地域診断シート）
4	地域診断②	平成29年度国民健康・栄養調査結果から課題抽出
5	地域診断③	政令指定都市の地域診断のための課題と政策 <健康日本21（第二次）地方版>より
6	食事調査法を知り、調査する	食事調査法の実際①（秤量法・目安量法による食事記録と分析）
7	摂取した食事の栄養計算を行い、2年間の比較を実施	食事調査法の実際②（自分が摂取した食事の栄養計算結果）
8	仮データを入力し、各種検定を体験する	仮データ演習（平均値、中央値、標準偏差、t検定、 χ^2 二乗検定）
9	クラスの栄養摂取状況を検定し、栄養改善計画をたてる	平均値、中央値、標準偏差、t検定、 χ^2 二乗検定の実技
10	栄養計算結果を活用した情報処理技術を習得する	総エネルギー調整栄養素摂取量の栄養素密度法、ヒストグラム等
11	社会調査法を調べ、論文発表の準備	社会調査法（観察法、質問法等）PC検索 「私が選んだ論文」パワーポイント作成
12	パワーポイントを活用した発表を行う	調査・研究発表①（パワーポイントを使った個人発表）
13	パワーポイントを活用した発表を行う	調査・研究発表①（パワーポイントを使った個人発表）
14	パワーポイントを活用した発表を行う	調査・研究発表①（パワーポイントを使った個人発表）
15	期末試験	公衆栄養学演習試験 及び国民健康・栄養調査体験

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	保健指導演習		担 当 教 員	端井 しげみ
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input checked="" type="checkbox"/> 4 年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修 <input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義 <input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授 業 概 要 授業到達目標	栄養士法に規定される管理栄養士の業務である栄養指導に関して、個人・集団を対象とした指導に必要な基礎的知識・技術・態度を身に着ける。			
授 業 方 法	<p>演習形式 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。</p>			
使 用 教 材	教科書	「標準的な健診・保健指導プロトコル」(厚生労働省健康局)「栄養教育・指導実習ワークブック〔第3版〕」(株式会社みらい)		
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	保健指導の概念の理解	ガイダンス： ・保健指導演習について(根拠法令含む) ・保健指導のための基礎知識
2	保健指導実施ための事前準備の重要性を理解する。	保健指導実施のための事前準備
3	対象ステージの特性や課題を考慮した集団指導計画が作成できる。	集団指導：(対象)妊娠期・授乳期 ・ステージ特性に合った保健指導事前準備一カリキュラム及び指導計画他の作成
4	個別指導対応に向けた指導計画が作成できる。	個別指導：(対象)妊娠期・授乳期 ・集団指導用資料を活用した対象者ステージの特徴や課題整理、指導案作成
5	計画に基づき、教室運営・個別相談実施方法が理解できる。	・模擬事例によるグループ単位での母親教室運営実習 ・個別相談実習
6	アセスメント・評価について理解する。	アセスメント・評価（プリシード・プロシードモデル）
7	特定健康診査・保健指導を理解する。	メタボリックシンドローム予防改善のための保健指導 ・特定健康診査・保健指導の概要
8	保健指導(動機づけ支援)計画が作成できる。	集団指導：(対象)動機づけ支援対象者 ・対象に合わせた保健指導グループ支援事前準備(実習)一カリキュラム及び指導計画作成
9	積極的支援対象の個別保健指導計画が作成できる。	個別指導：(対象)積極的支援対象者 ・保健指導事前準備、指導計画案作成
10	計画に基づき特定健診・保健指導のグループ・個別の支援方法が理解できる。	特定保健指導実習 (模擬事例による動機づけ支援グループ支援及び積極的支援個別指導運営)
11	介護予防の取り組みが理解できる。	介護予防の取り組み経緯、低栄養、フレイル予防対策
12	対象ステージの特性や課題を考慮した集団指導計画が作成できる。	集団指導：(対象)後期元気高齢者（フレイル予防） ・ステージ特性に合った保健指導事前準備一カリキュラム及び指導計画作成
13	個別指導対応に向けた指導計画が作成できる。	個別指導：(対象)後期元気高齢者 ・集団指導用資料を活用した対象者ステージの特徴や課題整理(対象者のアセスメント)、指導計画案作成
14	計画に基づく教室運営・個別相談実施方法が理解できる。	フレイル予防教室運営実習 模擬事例を活用した個別実習
15	定期試験	保健指導の定期試験 解説

専門分野

給食経営管理論

給 食 管 理 論

給食経営管理論

給 食 管 理 実 習

華学園栄養専門学校 管理栄養士科

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	給食管理論	担当教員	狩野 恵美子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	給食業務を行うために、給食の意義や目的、特定給食施設の特徴を捉え、管理栄養士の役割を理解し、給食運営に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		
使用教材	教科書	「給食経営管理テキスト」学建書院、「食品成分表」、「調理のためのベーシックデータ」	
	その他	配布プリント	
評価方法	試験（筆記・実技）50%	小テスト・中間テスト 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	給食の概要を理解する	第1章 A.給食管理の概要（給食の定義、関係法規）
2	給食のオペレーションシステムを理解する	第1章 B.給食のシステム 第2章 A.栄養・食事管理の概要
3	栄養管理の流れを理解する	第2章 B.栄養・食事のアセスメント C.栄養・食事計画「目標量の設定」
4	栄養管理の流れを理解する	第2章 C.栄養・食事計画「献立計画」
5	栄養管理の流れを理解する	第2章 D.栄養・食事計画の実施、評価、改善
6	食材管理の流れを理解する	第3章 A.食材管理（食材購入、検収、保管）
7	給食の施設設備を学ぶ	第5章 A.給食の施設・設備
8	大量調理機器を学ぶ	第5章 B.大量調理機器 C.什器・食器
9	生産管理の流れを理解する	第3章 B.生産管理、大量調理特性
10	安全・衛生管理について理解する	第3章 C.安全・衛生管理「概要、HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル」
11	安全・衛生管理について理解する	第3章 C.安全・衛生管理「人・食品・施設設備の衛生」
12	品質管理について理解する	第4章 品質管理
13	事故・災害時対策について理解する	第7章 事故・災害時対策
14	給食管理実習（後期履修）について理解する	校内実習の概要、実習の流れ、献立計画
15	まとめ	前期授業の振り返り

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	給食管理実習	担当 教員	狩野 恵美子・土屋 雅嗣
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	管理栄養士として給食運営のための基本的な知識・技術を習得する。グループワークにより栄養・食事管理、作業管理、衛生管理、品質管理等の食事サービスについて計画から評価まで実習を通して学び、給食の運営管理に携わる管理栄養士の在り方を習得する。		
授業方法	講義並びに実習形式 授業時間：1コマ 90分×4、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	「給食の運営管理実習テキスト」第一出版、「食品成分表」、「給食施設のための献立作成マニュアル」	
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	献立計画、実習室見学	食事計画、栄養計画、期間献立の立案、献立作成 給食実習室を見学し、大量調理機器の特徴や衛生管理について学ぶ。
2	試作・検討会	予定献立を試作・検討し、改善点について献立を修正する。
3	計画実習	食材計画、衛生管理計画、作業計画、栄養教育計画
4	計画実習	
5	調理・供食実習①	
6	調理・供食実習②	栄養士、調理員としての業務を交替で行いながら、調理・供食実習の事前準備、作業管理、衛生管理、大量調理技術、喫食者サービス、栄養教育、帳票作成、実習後のまとめ等を実践的に習得する。
7	調理・供食実習③	
8	評価実習 献立計画	第1回～3回実習の提供献立について多角的に評価し、まとめる。 予定献立の作成
9	試作・検討会	予定献立を試作・検討し、改善点について献立を修正する。
10	計画実習	食材計画、衛生管理計画、作業計画、栄養教育計画
11	調理・供食実習④	
12	調理・供食実習⑤	栄養士、調理員としての業務を交替で行いながら、調理・供食実習の事前準備、作業管理、衛生管理、大量調理技術、喫食者サービス、栄養教育、帳票作成、実習後のまとめ等を実践的に習得する。
13	調理・供食実習⑥	
14	評価実習	第4回～6回実習の提供献立について多角的に評価し、まとめる。
15	班別発表会	第1回～第6回実習の結果と評価ポイント、改善点について発表する。

専門分野

総合演習

総合演習（事前指導）

総合演習（事後指導）

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	総合演習（前）	担当 教員	荒木達夫 遠藤麻紀
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位 <input type="checkbox"/> 2 単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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	臨地実習に向けて、修得目標と関連教科が横断的に考えられるようする。特に給食経営管理論、給食運営、臨床栄養学、公衆栄養学などの実習に必要な項目を確認する。また、実習に臨む心構え、各職場における社会人マナーを身につける。		
授業方法	講義形式：グループワーク、ペソナルワーク 授業時間：2コマ180分、週1回 15回実施 指定教科書を使用、分野別実習指導者ガイド、マナーの実践指導を行う。		
使用教材	教科書 その他	テキスト：臨地実習マニュアル（給食経営管理・給食運営・臨床栄養学）建帛社 自作プリント	
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	臨地実習の意義・目的を理解する	授業スケジュール、講義概要、臨床実習の意義・目的、臨地実習自己課題計画書の書き方
2	特定給食施設（事業所）給食業務の理解する	特定給食施設における給食業務の運営 事業所における給食業務の実際
3	特定給食施設（福祉施設）給食業務の理解する	介護老人福祉施設、社会福祉施設における給食業務の実際
4	特定給食施設（児童福祉、学校）給食業務の理解する	児童福祉施設、学校における給食業務の実際
5	保健所業務を理解する 高齢者福祉施設を理解する	保健所における公衆栄養の意義と役割 高齢者福祉施設指導者による実習ガイド
6	病院における給食業務、臨床栄養管理業務を理解する	病院における、給食業務、栄養管理業務の実際 病態別栄養管理、際の病態別栄養管理チーム
7	事業所給食を理解する 病院栄養管理を理解する	事業所施設指導者による実習ガイド 病院施設指導者による実習ガイド
8	社会人基礎力とプレゼンテーション力を身に付ける	コミュニケーションの手法、スピーチの仕方
9	管理栄養士が活躍する職域の業務内容をまとめる	管理栄養士が係わる職域（病院、事業所、高齢者、児童、学校、保健行政）を調査
10	管理栄養士が活躍する職域の業務内容をまとめる	管理栄養士が係わる職域（病院、事業所、高齢者、児童、学校、保健行政）を調査
11	管理栄養士が活躍する職域の業務内容をまとめる	管理栄養士が係わる職域の管理栄養士の役割、業務内容、現状の課題等を発表スライドにまとめる
12	管理栄養士に必要な病態別栄養管理法をまとめる	病態別治療法と栄養管理の情報を収集する（書籍・論文検索）
13	管理栄養士に必要な病態別栄養管理法を調査する	病態別治療法と栄養管理の情報を発表スライドにまとめる
14	臨地実習直前指導	臨地実習自己課題計画書最終確認
15	臨地実習直前指導	衣チェック、持ち物確認 実習ノート等事前準備指導、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	総合演習（後）		担 当 教 員	荒木達夫 遠藤麻紀
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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	臨地実習内容をまとめ、実習成果の評価と考察を行い、報告会を開催する。発表に必要な媒体作成力とプレゼンテーション力を身に付ける。また、実習自己課題は、給食経営管理論、臨床栄養学、公衆栄養学の関連分野の必要な情報を調べ、論文形式での自己課題報告書として作成する。			
授 業 方 法	講義形式、グループワーク、パーソナルワーク 臨地実習報告会開催、臨地実習施設概要・自己課題報告集編集作成 授業時間：2コマ180分10回と臨地実習報告会4コマ、発表練習4コマ実施			
使 用 教 材	教科書	臨地実習マニュアル第5版（建帛社）		
	その他の教材	自作プリント		
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	臨地実習報告書（施設概要、自己課題）の書き方を理解する	授業スケジュール、施設別実習報告書の書き方説明、自己課題報告書の書き方（論文作成に準拠）
2	臨地実習自己課題をまとめるⅠ	はじめに（背景、目的）・方法・結果・考察 臨地実習自己課題発表スライド作成
3	臨地実習自己課題をまとめるⅡ	はじめに（背景、目的）・方法・結果・考察 臨地実習自己課題発表スライド作成
4	自己課題を報告するⅠ	自己課題を報告するⅠ
5	自己課題を報告するⅡ	臨地実習自己課題をプレゼンテーション 全員が発表（発表時間7分）、臨地実習報告会の選考
6	施設別実習報告をまとめるⅠ	臨地実習施設別報告概要作成 発表スライド作成、プレゼンテーション
7	施設別実習報告をまとめるⅡ	臨地実習施設別報告概要作成 発表スライド作成、プレゼンテーション
8	自己課題のプレゼンテーションが出来るⅠ	臨地実習施設報告をPPで発表する。自己課題（病院、事業所、高齢者施設、保健所）
9	施設別実習報告のプレゼンテーションが出来るⅠ	臨地実習施設報告をPPで発表する。施設概要（病院、事業所、高齢者施設、保健所）
10	報告会のプレゼンテーションが出来るⅡ（AM）	臨地実習報告会リハーサル、自己課題（病院、事業所、高齢者施設、保健所）
11	報告会のプレゼンテーションが出来るⅡ（PM）	臨地実習報告会リハーサル、施設概要（病院、事業所、高齢者施設、保健所）
12	臨地実習報告会を学生が運営する（AM）	事業所、高齢者施設、保健所発表（施設概要、自己課題）
13	臨地実習報告会を学生が運営する（PM）	病院発表（施設課題、自己課題）
14	臨地実習報告書をまとめる	臨地実習発表会の振り返り・ディスカッション 臨地実習報告書作成
15	まとめ	令和2年度（9期生）臨地実習報告集作成 レポート作成

専門分野

臨地実習

臨地実習 I

臨地実習 II

臨地実習 III

臨地実習 IV

華学園栄養専門学校 管理栄養士科

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	臨地実習Ⅰ（給食運営）		担 当 教 員	荒木達夫 遠藤麻紀					
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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	<p>臨地実習Ⅰは、給食の運営についての内容とし、学校・福祉施設（高齢者・児童）・事業所で行う。</p> <p>各施設における給食の役割を理解し、年齢に応じた栄養・食事計画や献立作成、調理・盛り付けなど給食業務全般を実際に体験する。また、学校では児童・生徒に対する適切な栄養教育を行うための知識と技術を習得する。</p> <p>高齢者福祉施設では、高齢者の咀嚼・嚥下能力に合わせた食事や栄養管理に必要な知識と技術を習得し、児童福祉施設においては、発育段階に応じた栄養の確保ときめ細かい食育が望まれている。その管理の実際を体験する。</p>								
授業方法	<p>実習形式</p> <p>実習時間：90時間 2週間実施</p> <p>指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。</p>								
使用教材	<table border="0"> <tr> <td>教科書</td> <td>臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営版</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>自作プリント</td> </tr> </table>	教科書	臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営版	その他	自作プリント				
教科書	臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営版								
その他	自作プリント								
評価方法	試験（筆記・実技） %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%	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	授業の進め方	学校・福祉施設（高齢者・児童）・事業所のいずれかにおいて1週間（1単位）の実習を行う。
2	到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 集団給食における調理技術を修得する。 給食計画立案能力を修得する。 給食実務に関する処理能力を修得する。 (コンピューターによる給食情報管理を含む) 自己課題の報告ができていること。
3	評価方法	臨地実習Ⅰとは別に、事前事後指導（課題提出、授業態度）、実習の評価（レポート、自己課題、実習先の評価）を総合的に評価する。

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	臨地実習II (臨床栄養)		担 当 教 員	荒木達夫 遠藤麻紀	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位	
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input checked="" type="checkbox"/> 3 年 <input type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択	
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前 期 <input checked="" type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習	<input checked="" type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 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	医療施設にて、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させ、具体的な症例を基に、身体計測・生化学検査・臨床診査・食事摂取調査から栄養状態の評価判定を行い、栄養補給・栄養教育・食品と医薬品の相互作用について習得する。また医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解する。更に、実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。				
授 業 方 法	実習形式 実習時間：90時間 2週間実施 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	臨地実習マニュアル臨床栄養学			
	その他の教材	自作プリント			
評 価 方 法	試験（筆記・実技） %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%	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	授業の進め方	<p>医療施設で2週間（2単位）の実習を行う。 教育目標を達成するために、実習施設と連携をとり実習内容を十分に打ち合わせて行う。</p> <ol style="list-style-type: none"> 栄養ケアマネジメントのベッドサイド学習をする。 疾患の知識とケースレポート学習をする。 入院時食事療養制度の学習をする。 栄養食事指導依頼箋の読み方とPOS方式の報告書の書き方を演習する。 個人指導・集団指導の仕方を演習する。 <p>自己課題に取り組み纏める。</p>
2	到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 臨床栄養学における臨地実習の目的が理解でき、意欲的に学習に取り組んでいること。 栄養ケアマネジメントを理解し、専門的知識及び技術が習得できていること。 チーム医療における管理栄養士の役割が習得できていること。 自己課題の報告ができていること。
3	評価方法	臨地実習IIとは別に、事前事後指導（課題提出、授業態度）、実習の評価（レポート、自己課題、実習先の評価）を総合的に評価する。

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	臨地実習Ⅲ（給食管理）		担 当 教 員	荒木達夫 遠藤麻紀	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位	
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択	
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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	医療施設にて、対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。また、給食に携わるスタッフとの連携方法や患者への対応など、マニュアルでは理解しにくい、ソフト面の技術を習得する。				
授 業 方 法	<p>実習形式 実習時間：45時間 2週間実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。</p>				
使 用 教 材	教科書	臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営			
	その他の教材	自作プリント			
評 価 方 法	試験（筆記・実技） %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%	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	授業の進め方	医療施設で1週間（1単位）、の実習を行う。 実習成果を向上させるため、臨地実習に必要な項目について事前事後指導でフォローをする。
2	到達目標	1. 医療施設での給食経営管理の目的・役割を理解する。 2. 医療施設における管理栄養士の役割と意義を理解する。 3. 指導担当管理栄養士の指示に従い、業務内容を習得する。
3	評価方法	臨地実習Ⅲとは別に、事前事後指導（課題提出、授業態度）、実習の評価（レポート、自己課題、実習先の評価）を総合的に評価する。

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	臨地実習IV (公衆栄養)		担 当 教 員	荒木達夫 遠藤麻紀	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input checked="" type="checkbox"/> 1 単位	<input type="checkbox"/> 2 単位	
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選択	
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	学内で習得した公衆栄養活動の知識・技術を実践の場に適用し、理論と実践を結び付けて理解できることを目的とする。保健所および保健センター等のそれぞれの果たす役割や業務を理解し、実際の地域での公衆栄養活動を体験することによって、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価などの実践力を身に付ける。さらに、実践活動の場での課題発見、解決を通して、適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図る。				
授 業 方 法	実習形式 実習時間：45 時間 1週間実施 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	臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営			
評 価 方 法	試験 (筆記・実技) %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%	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	授業の進め方	保健所および保健センター等において、1週間（1単位）の実習を行う。 「保健所業務、地域保健行政、栄養改善行政について、講義・実習を通じて学ぶ。 健康づくり事業、栄養改善事業に参加し、公衆栄養活動を体験する。 実習終了後は、課題発見、解決に向けたレポートを各自実習施設に提出する。 学内において、反省会を持ち各自レポートを提出する。
2	到達目標	1. 保健所・保健センター等のそれぞれの役割や業務を理解すること。 2. 実践活動の場での課題発見（気づき）、問題解決への取り組みが出来ること。 3. 適切なマネジメントを行うために専門的な知識や技術の統合が出来ること。
3	評価方法	実習施設からの評価点 + レポート点

選択必修科目

職業指導 I

職業指導 II

総合ゼミナール I

総合ゼミナール II

総合ゼミナール III

総合ゼミナール IV

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 I		担 当 教 員	亀山こころ・小林益男・川上恭子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	自分が目指す管理栄養士像を考えさせ、希望の就職が実現する活動方法を知る。一般常識・グループディスカッション・発表を繰り返し行い、社会人基礎力を身につける。				
授 業 方 法	グループディスカッション、プレゼンテーション（発表）、講義（社会人マナー、一般常識、時事問題、SPI問題）				
授 業 方 法	90分×2コマ=180分、週1回 15回実施				
使 用 教 材	教科書	マイロード	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 100%	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	就職活動時期の把握 文章作成力をつける	（川上）昨年度実績、今年度傾向と今後の対策 作文演習「私が目指す管理栄養士」
2	職業理解Ⅰ 発表力を身につける	（亀山）管理栄養士の活躍現場の拡大 LEOC職員 スポーツ栄養士ほか
3	求人票の見方を知る 一般常識を身につける	（川上）求人票の見方、就職にあたっての留意点 一般常識問題演習（SPI問題）
4	提出書類を作成する	（川上）エントリーシートの書き方 履歴書の書き方
5	面接のポイントを理解する	（川上）面接試験をロールプレイング方式で行い面接試験に臨む 自己PRの仕方
6	社会人マナーの習得	（担任）外部講師によるマナー（スーツ着こなし）講座 食物アレルギー講座、マイナビエントリー
7	職業理解Ⅱ 発表力を身につける	（担任）高齢者施設見学による勤務する現場の実態を体感する
8	職業理解Ⅲ 発表力を身につける	（亀山）卒業生講話：保育所・公務員施設勤務卒業生2名ディスカッション 発表「新聞記事より」
9	職業理解Ⅳ 発表力を身につける	（亀山）卒業生講話：病院・高齢者勤務卒業生2名 ディスカッション・発表「新聞記事より」
10	応募企業を絞り込むI	（小林）企業説明会
11	応募企業を絞り込むII	（小林）企業説明会
12	応募企業を絞り込むIII	（小林）企業説明会
13	応募企業を絞り込むIV	（小林）企業説明会
14	応募企業を絞り込むV	（小林）企業説明会
15	応募企業を絞り込むVI	（小林）企業説明会

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Ⅱ		担 当 教 員	吉田 光一、小林 益男・亀山 こころ		
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位		
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input checked="" type="checkbox"/> 4 年			履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期		授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講 義	<input checked="" type="checkbox"/> 演 習	<input checked="" type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)						
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士として働くために、職業人として必要な知識と技術を習得する。 現場見学、外部講師の講話、演習などを通し、社会人としての自覚を身につける。					
授 業 方 法	演習・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					
使 用 教 材	教科書					
	その他	配布プリント等				
評 価 方 法	試験（筆記・実技） %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%		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	調理理論を復習する	調理理論の復習
2	調理実習①	日本料理①
3	調理実習②	日本料理②
4	調理実習③	西洋料理①
5	調理実習④	西洋料理②
6	調理実習⑤	中国料理①
7	調理実習⑥	中国料理②
8	食の流通と食品衛生について考える	豊洲市場見学に向けて事前調査（グループワーク・発表）
9	食の流通と食品衛生を学ぶ	豊洲市場見学
10	管理栄養士が係る民法について学ぶ	損害賠償責任について実例を通して学ぶ
11	生命倫理について考える	尊厳死について考える
12	多職種連携について知る	病院看護師から管理栄養士に求めるもの
13	税金の仕組みについて知る	東京上野税務署による租税教室
14	労働条件の基礎について知る	全国労働基準関係団体連合会による労働条件セミナー
15	食卓作法を学ぶ	日本料理の食卓作法

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	総合ゼミナールI (給食経営管理)	担当 教員	狩野 恵美子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得し、実力認定試験 A判定を目指す。更に管理国家試験合格を目指して基礎を確実に理解する。 給食経営管理論（狩野）：7回		
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 その他	2年次に使用した教科書、クエスチョンバンク 配布プリント	
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	給食の概要と関連法規	特定給食施設の定義、健康増進法とその他関連法規
2	給食の概要	給食のオペレーションシステム
3	栄養・食事管理 食材管理	栄養計画、献立計画 契約方法、発注・検収、在庫管理
4	作業管理	大量調理の特性
5	安全・衛生管理 事故・災害時対策	大量調理施設衛生管理マニュアル 事故発生時の対応、災害時の対策
6	経営管理 人事管理	組織の構造 教育訓練、人事考課
7	まとめ	まとめ
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	総合ゼミナールI－1		担当教員	松本 直樹		
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)						
授業概要	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：基礎栄養学（松本） 7回：食品学（金澤） 注）講義日については学校行事等により変更することがある。					
授業方法	週1回90分、栄養士実力認定試験の過去問題を実施し、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて解説を行う。					
使用教材	教科書					
	その他	適宜、資料を配布する。				
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	基礎栄養学(1)	栄養の概念：栄養の定義・栄養学の歴史・遺伝形質と栄養
2	基礎栄養学(2)	食物の摂取：摂食の調節、生体リズム
3	基礎栄養学(3)	消化吸収：管腔内消化の調節：脳相、胃相、腸相、消化液・消化酵素・消化管ホルモン
4	基礎栄養学(4)	消化吸収：三大栄養素の消化①
5	基礎栄養学(5)	消化吸収：三大栄養素の消化②
6	基礎栄養学(6)	消化吸収：受動輸送、能動輸送、トランスポーター
7	基礎栄養学(7)	消化吸収：消化吸収機構、消化吸収率①
8	基礎栄養学(8)	消化吸収：消化吸収機構、消化吸収率②
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	総合ゼミナールI		担当 教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年		履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	<p>目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：臨床栄養学（亀山） 7回：生化学（高橋ル） 注）講義日については学校行事等により変更することがある。</p>			
授業方法	週1回90分、栄養士実力認定試験の過去問題を実施し、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて解説を行う。			
使用教材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝【編】羊土社		
	その他	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 生化学（第一出版）		
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		
2	細胞の構造と機能、糖質の構造と性質が分かる。	細胞の構造と機能 糖質の化学および代謝
3		
4	糖質の代謝の概要が分かる。	糖質の代謝
5		
6	脂質の代謝、アミノ酸の代謝の概要が分かる。	脂質の化学および代謝 アミノ酸、たんぱく質の化学および代謝
7		
8	生体エネルギー産生の仕組みが分かる。	生体エネルギー
9		
10	酵素および酵素反応の特性が分かる。	酵素と代謝の調節
11		
12	核酸、遺伝子発現（複製・転写・翻訳）が分かる。	核酸及および遺伝子の化学と代謝
13		
14	人体の構造と機能について理解し説明できる。	全講義内容の復習
15		

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	総合ゼミナールI	担当 教員	中野 弘子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	行政の管理栄養士として31年勤務、保健所・教育委員会・保育課と幅広い部署の業務を担当。		
授業概要	公衆栄養学を再学習し、実力認定試験及び国試に出題される可能性がある演習問題を繰り返し実施。		
授業到達目標	公衆栄養学を再学習し、実力認定試験及び国試に出題される可能性がある演習問題を繰り返すことにより公衆栄養学内容を理解し、自信を持って解答できる実力をつける。国家試験を受験するための基礎知識及び応用力を養う。		
授業方法	演習問題の実施と解説 (1コマ90分、週1回 8回実施)		
使用教材	教科書 その他	コンパクト公衆栄養学（第3版） 理解を深めるために必要なプリントの利用	
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	公衆栄養学 実力認定対策①	公衆栄養活動とその歴史、健康日本21
2	公衆栄養学 実力認定対策②	公衆栄養関連法規、管理栄養士制度
3	公衆栄養学 実力認定対策③	国民健康・栄養調査、食事バランスガイド、食料需給表、食料自給率
4	公衆栄養学 実力認定対策④	日本人の食事摂取基準（2015年版）食事調査法、保健所・市町村保健センター
5	公衆栄養学 実力認定対策⑤	栄養士法・地域保健法・健康増進法等
6	公衆栄養学 実力認定対策⑥	健康日本21（第2次）、食育推進基本計画（第3次）、
7	公衆栄養学 実力認定対策⑦	公衆栄養アセスメントに活用する既存資料、社会調査法
8	公衆栄養学 実力認定対策⑧	地域集団の特性別プログラムの展開

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	総合ゼミナールI-6	担 当 教 員	亀山こころ
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：臨床栄養学（亀山） 7回：生化学（高橋ル） 注) 講義日については学校行事等により変更することがある。		
授 業 到達目標			
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		
	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	糖尿病について理解する①	糖尿病の病態、食事療法、運動療法について理解する
2	糖尿病について理解する②	糖尿病の薬物療法（血糖降下薬）、合併症について理解する
3	腎臓病について理解する①	腎臓病の病態、食事療法について理解する①
4	腎臓病について理解する②	腎臓病の病態、食事療法について理解する②
5	脂質異常症について理解する	脂質異常症の病態、食事療法、運動療法について理解する
6	消化管疾患について理解する	消化管疾患の病態、食事療法、術前・術後の食事療法について理解する
7	肝疾患について理解する	肝疾患の病態、食事療法について理解する
8	貧血について理解する	貧血の病態、食事療法について理解する
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	総合ゼミナールⅠ	担 当 教 員	秋元 誠
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	栄養士実力認定試験の「評価A」取得を目指すための対策授業の一環として、解剖生理学の分野についての対策授業である。併せて管理栄養士国家試験における解剖生理学の基礎知識の修得を図ることも目的とする。		
授 業 方 法	2名の教員が担当する科目について、7回もしくは8回、週1回90分の講義形式で行う。 すべての総合ゼミナールを担当する教員からの出題された100問の筆記試験を行い、60点以上で合格となる。		
使 用 教 材	教科書 その他		
評 価 方 法	試験(筆記) 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	解剖・生理学(1)	細胞の構造と機能、体の成分
2	解剖・生理学(2)	消化器系の構造と機能(1)
3	解剖・生理学(3)	消化器系の構造と機能(2)
4	解剖・生理学(4)	循環器系の構造と機能(心臓、血管)
5	解剖・生理学(5)	泌尿器系の構造と機能
6	解剖・生理学(6)	ホルモンの種類と生理作用
7	解剖・生理学(7)	血液の組成・機能、免疫の仕組み
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	総合ゼミナールⅡ	担 当 教 員	秋元 誠
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士国家試験対策として、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の「解剖生理学」の分野についての対策授業である。		
授 業 方 法	2名の教員が担当する科目について、7回もしくは8回、週1回90分の講義形式で行う。 すべての総合ゼミナールを担当する教員からの出題された100問の筆記試験を行い、60点以上で合格となる。		
使 用 教 材	教科書 その他		
評 価 方 法	試験（筆記） 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	筋、骨の構造・機能を理解し説明できる	筋の種類、収縮のメカニズム、骨の構造と機能(リモデリング)
2	神経の構造・機能を理解し説明できる	神経系の構造と働き(一般特性)、自律神経の調節及び、感覺器系の構造と機能
3	ホルモンの分類・構造を理解し説明できる	ホルモンの化学構造分類と作用のメカニズム
4	内分泌系の構造と機能を理解し説明できる	内分泌腺と分泌ホルモンの作用
5	消化器官の構造・機能を理解し説明できる	消化器系:消化器系の構造と機能(咀嚼、嚥下、消化管ホルモン、糞便)、消化器疾患
6	泌尿器系の構造・機能を理解し説明できる	腎・尿路系の構造と働き(尿の生成など)、呼吸器系の構造と働き(肺の構造、ガス交換など)
7	血液組成、免疫の機能を理解し説明できる	血液系・リンパ系・免疫・アレルギー:血球の種類と機能(分化・成熟)、血液凝固、血液系疾患、免疫と生体防御、免疫疾患
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	総合ゼミナールⅡ	担 当 教 員	任 良輔、土屋(一)
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士として必要な基礎知識の復習及び習得を目的とする。 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。		
授 業 方 法	授業回数は、食品学8回(任)と病理学7回(土屋)とする。授業時間は1コマ90分、週1回15回実施する。 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	食品学：栄養科学イラストレイティッド 食品学I II (羊土社) 日本食品標準成分表	
	その他	適宜、追加資料及び演習プリントを配布する	
評 価 方 法	期末試験により評価する (筆記) 100%	全體評点	100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	食品学(1)	【ガイダンス】 管理栄養士国家試験の概要、華学園国家試験対策について
2	病理学(1)	加齢・疾患に伴う変化、主な症候
3	食品学(2)	食品と環境(食物連鎖、フードマイレージ、食品ロス、トレーサビリティーなど)、食品の機能、食品の旬
4	病理学(2)	疾患治療の概要、栄養障害と代謝疾患
5	食品学(3)	炭水化物(1):炭水化物とは、炭水化物の種類、単糖の構造、単糖類、誘導糖、少糖類
6	病理学(3)	消化器疾患(たんぱく漏出性胃腸症、炎症性腸疾患、肝障害など)
7	食品学(4)	炭水化物(2):多糖類(消化性多糖類、難消化性多糖類)、食物繊維、炭水化物の定量法
8	病理学(4)	循環器疾患(虚血、血栓、塞栓、動脈硬化など)
9	食品学(5)	脂質(1):脂質とは、脂質の種類と特性、脂肪酸
10	病理学(5)	腎・尿路疾患(糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全、CKDなど)
11	食品学(6)	脂質(2):脂質の酸化、脂質と栄養、油脂の化学的特性
12	病理学(6)	内分泌疾患(甲状腺機能亢進症・低下症、原発性アルドステロン症、クッシング病など)
13	食品学(7)	タンパク質(1):タンパク質とは、アミノ酸、たんぱく質の種類、タンパク質の変性、等電点沈殿
14	病理学(7)	神経疾患(脳出血、脳梗塞、認知症など) 呼吸器疾患(慢性閉塞性肺疾患、呼吸器系の悪性腫瘍など)
15	食品学(8)	タンパク質(2):タンパク質の栄養、アミノ酸スコア、酵素の性質、命名法とその利用

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	総合ゼミナールⅡ（栄養教育論）	担 当 教 員	名倉千恵子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	<p>目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：栄養教育論（名倉） 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。</p>		
授 業 方 法	週1回90分、国家試験過去問題を実施し、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて解説を行う。		
使 用 教 材	教科書 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	行動科学の理論とモデル	刺激反応理論、保健信念モデル、行動段階変容モデル、計画的行動理論、社会的認知理論、ソーシャルサポート、コミュニティオーガニゼーション、イノベーション普及理論、ヘルスリテラシー
2	栄養カウンセリング①	行動カウンセリング、カウンセリングの基礎的技法、認知行動療法、動機づけ面接、刺激統制、反応妨害・拮抗、行動置換、オペラント強化、認知再構成、意思決定バランス
3	行動変容技法と概念② 組織づくり・地域づくりへの展開	目標宣言、セルフモニタリング、自己効力感、ストレスマネジメント、社会技術訓練、ナッジ、自助集団、グループダイナミクス、エンパワメント、ソーシャルキャピタル
4	栄養教育マネジメントで用いる理論モデル 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因	プリシード・プロシードモデル、ソーシャルマーケティング、生態学的モデル、アセスメントの種類と方法、個人要因アセスメント、環境要因アセスメント
5	栄養教育の目標設定 栄養教育計画立案①	目標設定の意義と方法、実施目標、学習目標、行動目標、環境目標、結果目標、学習者の決定、器官・時期・頻度・時間の設定、場所の選択と設定
6	栄養教育計画立案② 栄養教育プログラムの実施	実施者の決定とトレーニング、教材の選択と作成、学習形態の選択、モニタリング、実施記録・報告
7	栄養教育の評価	評価指標と評価基準の設定、企画評価、経過評価、影響評価、結果評価、形成的評価、総括的評価、経済評価、総合的評価
8	ライフステージ別栄養教育の展開	妊娠期・授乳期、乳幼児期、学童期・思春期、成人期、高齢期
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	総合ゼミナールⅡ-5		担 当 教 員	松本 直樹
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input checked="" type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義 <input type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授 業 概 要 授業到達目標	<p>目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：基礎栄養学（松本） 7回：生化学（高橋ル） 注）講義日については学校行事等により変更することがあります。</p>			
授 業 方 法	<p>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。</p>			
使 用 教 材	教科書			
	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	栄養素の消化吸収①	消化吸收(1)：管腔内消化の調節：脳相、胃相、腸相 消化液・消化酵素・消化管ホルモン
2	栄養素の消化吸収②	消化吸收(2)：三大栄養素の消化
3	栄養素の消化吸収③	消化吸收(3)：消化吸収機構、食物繊維、消化吸収率 ①
4	栄養素の消化吸収④	消化吸收(4)：消化吸収機構、食物繊維、消化吸収率 ②
5	栄養素の消化吸収⑤	消化吸收(5)：消化吸収機構、食物繊維、消化吸収率 ③
6	栄養素の消化吸収⑥	食物の摂取：摂食の調節、生体リズム
7	糖質の栄養①	糖質の栄養：グルコース代謝 血糖調節ホルモン
8	糖質の栄養②	糖質の栄養：グリコーゲン
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	基礎ゼミナールII	担 当 教 員	土屋 一、高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	<p>目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：基礎栄養学（土屋） 7回：生化学（高橋ル） 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。</p>		
授 業 方 法	週1回90分、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて講義を行う。		
使 用 教 材	教科書	<p>「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝〔編〕 羊土社 新食品・栄養科学シリーズ「基礎栄養学」 磯本知憲・仲佐輝子（化学同人）</p>	
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	摂食行動を理解する	食欲はどのようにコントロールされているか
2	解糖系の反応が分かる。	糖質代謝① 解糖系
3	消化と吸収について理解する①	糖質と脂質の消化・吸収の仕組み
4	クエン酸回路の反応、糖新生が分かる。 生体エネルギーの産生について分かる	糖質代謝②、生体エネルギー 糖質の代謝（クエン酸回路、糖新生経路）、生体エネルギーの産生と利用
5	消化と吸収について理解する②	たんぱく質の消化・吸収の仕組み 栄養素の体内動態
6	脂肪酸のβ酸化の反応が分かる。 脂肪酸の合成の反応が分かる。	脂質代謝① β酸化、脂肪酸の合成
7	糖質の栄養についての概要が分かる	食後・食間期の糖質代謝
8	ケトン体の生成が分かる。エイコサノイド、コレステロールの代謝が分かる。	脂質代謝② ケトン体の生成と代謝、エイコサノイド・コレステロールの代謝
9	脂質の栄養についての概要が分かる	リポたんぱく質の種類と作用 食後・食間期の脂質代謝
10	アミノ基転移反応が分かる。 酸化的脱アミノ反応が分かる	アミノ酸の代謝① アミノ基転移反応、酸化的脱アミノ反応
11	たんぱく質の栄養についての概要が分かる	たんぱく質・アミノ酸代謝 たんぱく質の栄養価判定方法
12	尿素（オルニチン）回路が分かる。アミノ酸から合成される生体物質が分かる。	アミノ酸の代謝② アミノ酸の代謝（オルニチン回路）、アミノ酸から合成される生体物質
13	基礎栄養学のまとめ①	基礎栄養学の国家試験問題に挑戦①
14	遺伝情報を維持する過程（複製）と遺伝子が発現する過程（転写、翻訳）を理解する。	遺伝子発現とその制御 複製、転写、翻訳
15	基礎栄養学のまとめ②	基礎栄養学の国家試験問題に挑戦②

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	総合ゼミナールⅡ		担 当 教 員	松本直樹、高橋ルミ子							
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 単 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位							
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択							
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験							
教員実務状況 (該当者のみ)											
授 業 概 要 授業到達目標	<p>目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：基礎栄養学（松本） 7回：生化学（高橋ル） 注）講義日については学校行事等により変更することがあります。</p>										
授 業 方 法	週1回90分、国家試験過去問題を実施し、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて解説を行う。										
使 用 教 材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝〔編〕羊土社									
	その他の教材	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 生化学（第一出版）									
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 %	全評価点	100点満点					

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1		
2	細胞の構造と機能、糖質の構造と性質が分かる。	細胞の構造と機能 糖質の化学および代謝
3		
4	糖質の代謝の概要が分かる。	糖質の代謝
5		
6	脂質の代謝、アミノ酸の代謝の概要が分かる。	脂質の化学および代謝 アミノ酸、たんぱく質の化学および代謝
7		
8	生体エネルギー産生の仕組みが分かる。	生体エネルギー
9		
10	酵素および酵素反応の特性が分かる。	酵素と代謝の調節
11		
12	核酸、遺伝子発現（複製・転写・翻訳）が分かる。	核酸及および遺伝子の化学と代謝
13		
14	人体の構造と機能について理解し説明できる。	全講義内容の復習
15		

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	総合ゼミナールⅡ（給食経営管理）	担当 教員	狩野 恵美子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修 単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修 方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講 時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業 形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 7回：給食経営管理(狩野)		
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 その他	2年次に使用した教科書、クエスチョンバンク 配布プリント	
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	給食の概念	給食の概要と関連法規、給食システム
2	栄養・食事管理	栄養・食事計画の実施・評価・改善、献立管理
3	生産管理①	食材管理、大量調理特性
4	生産管理②	安全・衛生管理、危機管理
5	施設・設備管理	施設・設備、機器、食器・什器
6	経営管理、人事管理	原価管理、マーケティング、人事管理
7	まとめ	まとめ
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	総合ゼミナールⅡ	担当教員	中野 弘子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	行政の管理栄養士として31年勤務、保健所・教育委員会・保育課と幅広い部署の業務を担当。		
授業概要	公衆栄養学を再学習し、国試に出題される可能性がある演習問題を繰り返し実施		
授業到達目標	公衆栄養学を再学習し、国試に出題される可能性がある演習問題を繰り返すことで公衆栄養学内容を理解し、自信を持って解答できるようにする。 管理栄養士国家試験を受験するための基礎及び応用問題の実力をつける。		
授業方法	演習問題の実施と解説 (1コマ90分、8回実施)		
使用教材	教科書	コンパクト公衆栄養学 第3版(朝倉書店)	
	その他	理解を深めるために必要なプリントの利用	
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	公衆栄養学の概念と栄養問題を理解する	公衆栄養活動の歴史・環境と健康・栄養問題、健康状態の変化、食事の評価、食生活の変化、食環境の変化、諸外国の健康・栄養問題の現状について
2	公衆栄養学関連法規を理解する	わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規、管理栄養士制度、わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規、管理栄養士制度について
3	国民健康・栄養調査や各種基本計画を再確認する	国民健康・栄養調査、指針・ツール、健康増進基本計画・食育推進基本計画について
4	栄養疫学や身体的・生化学的指標、食事評価方法とエネルギー調整の意味の理解	栄養疫学の概要、食事摂取量とその測定方法、生化学的指標、食事摂取量の評価方法、総エネルギー調整栄養素摂取量について
5	社会調査法の活用による調査手法を認識する	公衆栄養マネジメント・公衆栄養アセスメント (地域観察の方法)、について
6	既存の調査資料とその目標、改善のための各種研究デザインを認識する	質問調査の方法、既存資料の活用、公衆栄養プログラムの目標設定公衆栄養プログラムの計画、実施、評価、プログラム評価の種類とデザイン
7	特別用途食品と栄養表示制度、特定健診・特定保健指導のシステム再確認する	特別用途食品・特定保健用食品、健康づくりのための外食料理、栄養表示制度、特定健診・特定保健指導

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	総合ゼミナールⅢ (給食経営管理)		担 当 教 員			
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input type="checkbox"/> 2単位		
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択		
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習	<input type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)						
授 業 概 要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する					
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	2年次に使用した教科書、クエスチョンバンク				
	その他の教材	配布プリント				
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	給食の概念①	A給食の概要、給食施設の特徴と関連法規
2	給食の概念②	B給食システム
3	栄養・食事管理	B栄養・食事のアセスメント、C栄養・食事の計画、D栄養・食事計画の実施、評価、改善
4	生産管理①	A食材管理、購入方法と検収、在庫管理
5	生産管理②	B生産管理、大量調理特性
6	生産管理③	C安全・衛生管理(食中毒発生時の対応、HACCP)
7	生産管理④	C安全・衛生管理(大量調理施設衛生管理マニュアル、危機管理対策)
8	品質管理	A品質の目的と標準化、評価と改善
9	施設・設備管理	給食の施設・設備、機器、食器・什器
10	事故・災害時対策	事故・災害時の対策、備蓄食品
11	経営管理①	給食の経営資源、給食業務の外部委託
12	経営管理②	原価管理
13	マーケティング	マーケティングミックス
14	組織・人事管理	組織の構造、教育訓練方法、人事考課
15	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	総合ゼミナールⅢ (栄養教育論)	担 当 教 員	名倉千恵子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する		
授 業 方 法	授業時間：1コマ 90分、週1回 15回実施、国家試験過去問題、模試問題をパワーポイントおよび配布資料を用いて解説を行う。		
使 用 教 材	教科書 その他	教科書 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	過去問研究① 問題作成・発表①	栄養教育の理論的基礎
2	過去問研究② 問題作成・発表②	栄養教育の理論的基礎
3	過去問研究③ 模試問題解説①	栄養教育の理論的基礎
4	過去問研究④ 問題作成・発表③	栄養教育マネジメント
5	過去問研究⑤ 問題作成・発表④	栄養教育マネジメント
6	過去問研究⑥ 模試問題解説②	栄養教育マネジメント
7	応用問題研究①	応用問題
8	応用問題研究②	応用問題
9	応用問題研究③ 模試問題解説③	応用問題
10	各種模試問題演習①	理論や技法を応用した栄養教育の展開
11	各種模試問題演習②	理論や技法を応用した栄養教育の展開
12	各種模試問題演習③ 模試問題解説④	応用問題
13	各種模試問題演習④	応用問題
14	まとめ①	まとめ
15	まとめ② 模試問題解説⑤	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	総合ゼミナールⅢ		担 当 教 員	任 良 嫌	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位	<input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位	
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input checked="" type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択	
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前 期 <input checked="" type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義	<input type="checkbox"/> 演 習	<input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)					
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士として必要な基礎知識の復習及び習得を目的とする。 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。				
授 業 方 法	授業時間は1コマ90分、週1回15回実施する。 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	食品学：栄養科学イラストレイティッド 食品学ⅠⅡ（羊土社） 日本食品標準成分表			
評 価 方 法	期末試験により評価する（筆記）100%		全體評点	100点満点	

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	食品の分類、食品成分表	食品分類の種類、広義の健康食品、医療用・病者用食品、食品成分表の理解、食品成分表の活用、食品成分表2010について
2	食品中の一般成分、水分	自由水と結合水、水分活性、水分の測定
3	ビタミン	ビタミンとは、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン
4	無機質	無機質の種類と分類、主な無機質の機能
5	食品の色素成分	植物性色素、動物性色素、褐変(酵素的褐変・非酵素的褐変)
6	食品の香気成分、呈味成分	においの感覚、植物性・動物性食品の香り、食品の加熱香気、味の感覚味覚成分
7	植物性食品(1)	穀類(米、小麦、とうもろこし、大麦、そばなど)、いも類、でんぷん、豆類
8	植物性食品(2)	野菜類(葉菜類、茎菜類、根菜類、花菜類)、果実類、種実類
9	植物性食品(3)	藻類、きのこ類
10	動物性食品(1)	魚介類、食肉類(牛肉、豚肉、鶏肉、その他の肉類、食品加工品)
11	動物性食品(2)	卵類、乳類、乳製品
12	その他(1)	調味料(食塩、砂糖および甘味料、発酵調味料)、香辛料
13	その他(2)	油脂類(食用植物油脂、動物性油脂、加工油脂)、菓子類(和,洋, 中)
14	食品の物性	コロイド(ゲルとゲル、エマルジョン、サスペンション)とレオロジー
15	応用問題	過去問 (食品成分表、アミノ酸価、ナイアシン当量など)

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	総合ゼミナールⅢ－I	担当 教員	土屋 一
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	<p>目的：病理学分野において、管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。</p> <p>注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。</p>		
授業方法	<p>授業時間：1コマ 90分、週1回 15回実施</p> <p>指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。</p>		
使用教材	教科書 サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 「解剖生理学、病理学」(第一出版) 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	消化器疾患①	胃食道逆流症、胃・十二指腸潰瘍、たんぱく漏出性胃腸症、炎症性腸疾患、過敏性腸症候群
2	消化器疾患②	便秘、肝炎・肝硬変、脂肪肝、非アルコール性脂肪性肝炎(NASH)
3	消化器疾患③	胆石症、胆囊炎、脾炎、消化器系の悪性腫瘍
4	循環器疾患①	虚血、充血、うつ血、血栓、塞栓
5	循環器疾患②	動脈硬化、高血圧、狭心症、心筋梗塞、不整脈、心不全
6	腎・尿路疾患①	急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、急性・慢性腎不全
7	腎・尿路疾患②	糖尿病性腎症、慢性腎臓病(CKD)、尿路結石、血液透析、腹膜透析
8	内分泌疾患	甲状腺機能亢進症・低下症、原発性アルドステロン症、クッシング病・症候群
9	神経疾患	脳出血、脳梗塞、認知症、パーキンソン病・症候群
10	呼吸器疾患	慢性閉塞性肺疾患(COPD)、気管支喘息、肺炎、肺結核、胸膜炎、呼吸器系の悪性腫瘍
11	運動器疾患	骨粗しょう症、骨軟化症・くる病、変形性関節症、サルコペニア、廃用性筋萎縮
12	生殖器疾患	妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病、生殖器系の悪性腫瘍
13	血液系疾患・免疫	貧血、出血性疾患、白血病、膠原病、自己免疫疾患、免疫不全
14	アレルギー疾患・感染症	食物アレルギー、病原微生物、性行為感染症、院内感染症、新興感染症、再興感染症、抗生物質、抗菌物質
15	総合確認テスト	全14回で行った問題を再構成した確認テストで総合力を確認する

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	総合ゼミナールⅢ		担当 教員	高橋ルミ子					
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科		履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位					
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年		履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択					
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験					
教員実務状況 (該当者のみ)									
授 業 概 要 授業到達目標	<p>目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：基礎栄養学（松本） 7回：生化学（高橋ル） 注）講義日については学校行事等により変更することがあります。</p>								
授 業 方 法	週1回90分、模擬試験問題を用いて、教科書およびパワーポイントを用いて解説を行う。								
使 用 教 材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝〔編〕羊土社							
	その他の教材	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 生化学（第一出版）							
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		
2	人体の構造と機能（生化学分野）が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説（AL） 教員による解説
3		
4	人体の構造と機能（生化学分野）が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説（AL） 教員による解説
5		
6	人体の構造と機能（生化学分野）が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説（AL） 教員による解説
7		
8	人体の構造と機能（生化学分野）が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説（AL） 教員による解説
9		
10	人体の構造と機能（生化学分野）が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説（AL） 教員による解説
11		
12	人体の構造と機能（生化学分野）が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説（AL） 教員による解説
13		
14	人体の構造と機能（生化学分野）が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説（AL） 教員による解説
15		

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	総合ゼミナールIII or IV	担当教員	中野 弘子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	行政の管理栄養士として31年勤務、保健所・教育委員会・保育課と幅広い部署の業務を担当。		
授業概要	公衆栄養学を再学習し、国試に出題される可能性がある演習問題を繰り返し実施。		
授業到達目標	公衆栄養学を再学習し、国試に出題される可能性がある演習問題を繰り返すことによって公衆栄養学内容を理解し、自信を持って解答できるようにする。 管理栄養士国家試験を受験するための基礎及び応用問題の実力をつける。		
授業方法	演習問題の実施と解説 (1コマ90分、週1回 15回実施)		
使用教材	教科書 その他	コンパクト公衆栄養学（第3版） 理解を深めるために必要なプリントの利用	
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	公衆栄養学の概念を再認識する	公衆栄養活動の歴史・ヘルスプロモーション・エンパワメントなど
2	最近の栄養問題を理解する	社会環境と健康・栄養問題、健康状態の変化、食事の評価など
3	最近の栄養問題を理解する	食生活の変化、食環境の変化、諸外国の健康・栄養問題の現状
4	公衆栄養学関連法規を再認識する	わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規、管理栄養士制度
5	国民健康・栄養調査や各種基本計画を再確認する	国民健康・栄養調査、指針・ツール、健康増進基本計画・食育推進基本計画
6	栄養疫学や身体的・生化学的指標の確認	栄養疫学の概要、食事摂取量とその測定方法、生化学的指標
7	食事評価方法とエネルギー調整の意味の理解	食事摂取量の評価方法、総エネルギー調整栄養素摂取量
8	社会調査法の活用による調査手法を再認識する	公衆栄養マネージメント・公衆栄養アセスメント(地域観察の方法)
9	既存の調査資料とその目標を再確認する	質問調査の方法、既存資料の活用、 公衆栄養プログラムの目標設定
10	栄養改善のための各種研究デザインを認識する	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価、プログラム評価の種類とデザイン
11	ライフステージ別の栄養プログラムの展開を再確認	健康づくり・在宅療養・介護支援、危機管理と食支援
12	特別用途食品と栄養表示制度を再学習する	特別用途食品・特定保健用食品、健康づくりのための外食料理、栄養表示制度
13	特定健診・特定保健指導のシステム再確認する	ライフステージ別プログラム、特定健診・特定保健指導
14	公衆栄養学全体の課題を捉える	公衆栄養の概念～公衆栄養マネージメント～公衆栄養プログラムの展開
15	公衆栄養学全体の課題を捉える	公衆栄養の概念～公衆栄養マネージメント～公衆栄養プログラムの展開

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	総合ゼミナールIV-3	担 当 教 員	松本 直樹
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。合格に必要な内容を重点に学習する。 基礎栄養学 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。		
授 業 方 法	講義形式&問題演習 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		
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	たんぱく質の栄養①	たんぱく質の体内代謝
2	たんぱく質の栄養②	たんぱく質の栄養価
3	糖質の栄養①	糖質の体内代謝
4	糖質の栄養②	血糖とその調節
5	脂質の栄養①	脂質の体内代謝
6	脂質の栄養②	摂取する脂質の量と室の評価
7	ビタミンの栄養①	ビタミンの構造と機能/欠乏症
8	ビタミンの栄養②	ビタミンの代謝と栄養学的機能
9	無機質の栄養①	無機質の栄養学的機能
10	無機質の栄養②	カルシウムと鉄の代謝
11	水・電解質の代謝	水の出納/電解質の代謝
12	エネルギー代謝①	エネルギー代謝の概念/エネルギー消費量
13	エネルギー代謝②	エネルギー代謝測定法
14	食物の摂取	満腹感・空腹感と食欲、摂食量の調節
15	遺伝子多型	遺伝形質と栄養の相互作用

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	総合ゼミナールⅢまたはⅣ	担 当 教 員	秋元 誠
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1 単 位 <input checked="" type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input type="checkbox"/> 1 年 <input type="checkbox"/> 2 年 <input type="checkbox"/> 3 年 <input checked="" type="checkbox"/> 4 年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修 <input type="checkbox"/> 選 択
受 講 時 期	<input type="checkbox"/> 前 期 <input checked="" type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input type="checkbox"/> 講 義 <input checked="" type="checkbox"/> 演 習 <input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 実 験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	管理栄養士国家試験対策として、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の「解剖生理学」の分野についての対策授業である。		
授 業 方 法	週1回90分の授業。1回14問から16問の過去問、業者模擬試験及びオリジナル問題を行う。 すべての総合ゼミナールⅢまたはⅣを担当する教員からの出題された全100問の筆記試験を行い、60点以上で合格となる。		
使 用 教 材	教科書	サクセス管理栄養士・栄養士講座 解剖生理学・病理学 加藤昌彦ほか〔著〕 第一出版	
	その他の教材	適宜追加資料を配布し授業を行う。	
評 価 方 法	試験 (筆記) 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	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
2	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
3	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
4	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
5	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
6	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
7	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
8	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
9	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
10	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
11	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
12	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
13	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
14	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)する。
15	人体の構造と機能及び疾病について、理解し説明できる	国家試験の出題内容を基本とする総合問題の実施と解答と解説を講義(説明)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	総合ゼミ IV-1	担当 教員	箕形 崇史
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修 単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修 方法	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業 形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	「食べ物と健康」、中でも食品衛生への理解を深め、この分野から出題される国家試験問題に対して合格圏の解答ができる実力を獲得する。		
授業方法	講義形式	授業時間：1コマ 90分、週1回 15回実施 指定教材を使用し、追加資料及び予想問題を配布し授業を行う。	
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)、「クエスチョンバンク・管理栄養士国家試験問題解説」	
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	食品の変質と防止	食品の変質、食品の保存
2	食品と微生物	食中毒発生状況、衛生指標細菌
3	食中毒 I (細菌性)	細菌性食中毒
4	食中毒 II (ウイルス性)	ウイルス性食中毒
5	食中毒 III (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
6	感染症、寄生虫	三類感染症、動物由来感染症、寄生虫
7	有害物質による食品汚染	化学性物質などによる食品汚染の整理と確認テスト
8	食品添加物	食品添加物の安全性評価、主な食品添加物
9	食品表示 I (保健機能食品)	保健機能食品の表示
10	食品表示 II (アレルギー表示、遺伝子組み換え)	アレルギー表示、遺伝子組み換え食品の表示
11	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
12	HACCP、大量調理施設の衛生管理	HACCP、大規模調理施設衛生管理
13	模試(食品衛生)	模試の解答と解説
14	模試(食品衛生)	模試の解答と解説
15	国試直前整理	食品衛生の直前整理、ファイナルアンサー

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	総合ゼミナールIV	担当教員	山中 近子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	人々をとりまく社会・環境と健康に関する基本的知識や保健・医療・福祉制度、関係法規の概要等の基本的知識の習得と、人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組について理解し、説明することができる。		
授業方法	週1回90分、スライドおよび配布資料を用いて講義を行い、社会・環境と健康について学ぶ。 適宜、単元到達状況を見極めるためのミニテストを実施することがある。		
使用教材	教科書 その他	配布プリント 「エキシヨン・バウク 管理栄養士国家試験問題解説 2020」 メディックダイア	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	社会と健康について理解し、説明できる。	健康の概念（健康の定義、健康づくりと健康管理）、公衆衛生の概念（定義・目標等）、公衆衛生と予防医学、社会的公正と健康格差の是正等について
2	環境と健康について理解し、説明できる。	生態系と人々の生活、環境汚染と健康影響（環境汚染、公害）、環境衛生（気候、空気、上・下水道、廃棄物処理）等について
3	健康、疾病、行動に関わる統計資料について理解し、説明できる。	保健統計、人口静態統計、人口動態統計等について
4	〃	生命表、傷病統計（患者調査、国民生活基礎調査）等について
5	健康状態・疾病の測定と評価について理解し、説明できる。	疫学の概念と指標、方法等について
6	〃	バイアス、交絡の制御と因果関係の判定、スクリーニング、根拠に基づいた医療及び保健対策、疫学研究と倫理等について
7	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策について理解し、説明できる。	健康に関連する行動と社会、身体活動と運動、喫煙行動、飲酒行動等について
8	〃	睡眠、休養、ストレス、歯科保健行動等について
9	主要疾患の疫学と予防対策について理解し、説明できる。	がん、循環器疾患、代謝疾患、骨・関節疾患等について
10	〃	感染症、精神疾患、その他の疾患、自殺・不慮の事故・虐待・暴力等について
11	保健・医療・福祉の制度について理解し、説明できる。	社会保障の概念、保健・医療・福祉における行政のしくみ等について
12	〃	医療制度、福祉制度、地域保健等について
13	〃	母子保健、成人保健、高齢者保健・介護、産業保健、学校保健、国際保健等について
14	社会・環境と健康について理解し、説明できる。	社会・環境と健康等について（まとめ）
15	〃	〃

※進行状況により変わることがあります。

その他の科目

メニューフォーラン I・II・III

基礎調理実習 I・II・III

基礎ゼミナール I

基礎ゼミナール II

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	メニュー・プラン I・II		担 当 教 員	河津 佳子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 单 位	<input type="checkbox"/>	1 単 位	<input type="checkbox"/> 2 単 位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必 修	<input type="checkbox"/> 選 択	
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前 期 <input checked="" type="checkbox"/> 後 期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講 義	<input checked="" type="checkbox"/> 演 習	<input type="checkbox"/> 実 習 <input type="checkbox"/> 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、隔週1回 15回実施（1回～7回を前期・8回～15回を後期実施） 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一事典			
	その他の教材	献立表・電卓			
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・中間テスト	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・吸油率を理解する	食塩相当量・調味パーセント・吸油率の求め方
9	前期のまとめ 廃棄率・倉出し係数の算出法を理解する	前期のまとめ 廃棄率・倉出し係数について
10	食事摂取基準の活用 1	給食管理における活用 性別・年齢・身体活動レベル別エネルギー量の算出
11	食事摂取基準の活用 2	特定給食施設における給与基準の設定 人員構成表・荷重平均食事摂取基準の理解
12	食品構成 1	食品群別荷重平均食事摂取基準の作成
13	食品構成 2	特定給食施設（昼食）の食品構成作成
14	献立作成	「副菜・副々菜献立」作成
15	テスト・献立作成	テスト・「副菜・副々菜献立」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	メニュー・プランⅢ	担当 教員	河津 佳子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 単 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	1年次に学習した献立作成の基礎知識を活用し、期間献立・週間献立を立案する。 更に事業所を対象とした献立作成を行い、献立作成手順を理解する。		
授業方法	授業時間：1コマ90分 週1回 8回実施		
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		
評価方法	試験(筆記) %	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	給食管理ソフトの使い方を知る	給食管理ソフト「Meal Manager」を操作する
2	荷重平均食事摂取基準の求め方を理解する	荷重平均食事摂取基準の算出方法
3	献立作成のための料理データを整理する	自分の知っている料理を分野別に書き出し、更にグループワークで整理・分類する。
4	変化に富んだ期間献立を作成する①	15日分の旬間計画を作成する
5	変化に富んだ期間献立を作成する②	旬間計画から週間計画(連続する5日間の献立計画)を作成する
6	給与栄養目標量に合った献立を作成する①	事業所給食の献立作成
7	給与栄養目標量に合った献立を作成する②	事業所給食の献立作成
8	給食の評価方法を学ぶ	栄養出納表の作成
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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Ⅰ・Ⅱ	担当教員	山崎あす香・仕田 明菜
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	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実践し個別指導を行うことで、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、隔週1回 15回実施（1回～8回を前期・9回～15回を後期実施）		
使用教材	教科書 なし その他 指定教科書は使用しないが、適宜追加資料を配布し授業を行う		
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	包丁について学ぶ 包丁の動かし方を理解する	・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
2	基本的な切り方を学ぶ①	・大根（桂むき・せん切り・みじん切り） 【大根サラダ、大根の味噌汁】
3	基本的な切り方を学ぶ②	・玉葱（スライス、アッシュ） 【オニオンスープ】
4	包丁の研ぎ方①	・包丁の研ぎ
5	魚のおろし方を学ぶ①	・鯵の3枚おろし 【鯵のオーブン焼き】
6	魚のおろし方を学ぶ②	・鯵の3枚おろし 【鯵のソテー】
7	基本的な切り方を学ぶ③	・拍子木切り、短冊切り、色紙切り
8	確認テスト① 包丁の研ぎ②	・大根【せん切り】※調理学実習Ⅰの実技課題に順ずる。 ・包丁の研ぎ
9	廃棄率の算出	・じゃが芋を使って廃棄率を求め、成分表と比較する。 【マッシュュポテト】
10	凝固剤の特性を学ぶ	・ゼラチンと寒天、カラギーナンの違いや特徴
11	基本的な切り方を学ぶ④	・銀杏切り、乱切り、さいの目切り
12	確認テスト② 包丁の研ぎ③	・せん切り、銀杏切り、乱切り、さいの目切り ・包丁の研ぎ
13	切り方の練習	・大根、人参 【せん切り、銀杏切り、さいの目切り】
14	卵の調理特性	・プレーンオムレツ
15	実技テスト	・大根、人参 【せん切り、銀杏切り、さいの目切り】

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	基礎調理実習Ⅲ	担当教員	仕田 明菜
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 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、スキルアップを図る。		
授業方法	授業時間：1コマ90分 週1回 7回実施		
使用教材	教科書 : なし その他 : 指定教科書は使用しないが、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
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	確認テスト①	大根、人参 【せん切り、銀杏切り、さいの目切り】 ※1年次の技術課題の為、確認テスト
2	玉子の調理①、②	薄焼き玉子 チャーハン
3	玉子の調理③	出し巻き玉子①(2回) 大根の銀杏切り、人参の乱切り
4	玉子の調理④	出汁巻き玉子② 大根のせん切り 包丁の研ぎ
5	魚のおろし方(復習)	鯵の3枚おろし ※調理学実習Ⅲの実技課題の為
6	切り方の練習	大根、人参 【せん切り、銀杏切り、乱切り】
7	実技テスト	大根、人参 【せん切り、銀杏切り、乱切り】 15分
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	基礎ゼミナールI	担当教員	任 良輔
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	数的処理や化学などの中高校時の復習を行うことにより、基礎科目及び専門基礎科目を補完する。 注) 講義日については学校行事等により変更することがある。		
授業方法	授業回数は、数的処理8回（任）及び化学7回（高橋）とする。 テキストを自主作成し・配布する。参考図書を指定し、適宜追加資料を配布する。		
使用教材	教科書 その他	食品学：日本食品標準成分表他 適宜、追加資料及び演習プリントを配布する	
評価方法	試験（筆記）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	管理栄養士にとって、基礎科目の必要性が分かる	（概論）栄養士・管理栄養士を目指す学生に必要な化学・数的処理について理解する。
2	食品成分表のエネルギーの計算方法が分かる（1）	食品成分表のエネルギーの計算方法について学ぶ。
3	食品成分表のエネルギーの計算方法が分かる（2）	食品成分表のエネルギーの計算方法を参考に、練習問題を解く。
4	食品の一般成分の計算方法が分かる。	計算のきまり、足し算と引き算、食品成分表の一般成分の計算について学ぶ。
5	アミノ酸価の計算方法が分かる。	掛け算と割り算、アミノ酸価の計算方法について学ぶ。
6	四則が混じった計算の計算方法が分かる	食品成分表のビタミンの計算方法が分かる。
7	比例計算の計算方法が分かる。	比例計算、さまざまな指標（率と比）について学ぶ。
8	パーセントの計算方法が分かる	調理に必要なパーセント（百分率）の計算について学ぶ。
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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	基礎ゼミナールI		担 当 教 員	高橋ルミ子			
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科			履 修 单 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位		
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年			履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択		
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期			授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験		
教員実務状況 (該当者のみ)							
授 業 概 要 授業到達目標	<p>目的：化学や数学などの中高校時の復習を行うことにより、基礎科目を補完する。</p> <p>8回：数的処理 (任 良輔) 7回：化学 (高橋ルミ子) 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。</p>						
授 業 方 法	週1回 90分、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて講義を行う。						
使 用 教 材	教科書	「生理学・生化学につながるていねいな化学」 白戸亮吉、小川由香里、鈴木研太 [著] 羊土社					
	その他の教材	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	原子の構造とその性質を理解する。	原子の構造とその性質について学ぶ。 元素の周期表について学ぶ。
2	イオンおよびイオン結合が分かる。	イオン結合について学ぶ（代表的なイオン、化学結合と電気陰性度）。
3	共有結合を電子配置と関連づけて分かる。	共有結合について学ぶ（化学式、原子価、価標、共有電子対、非共有電子対）。
4	物質の質量・体積と物質量の関係が分かる。	原子量、分子量、式量について学ぶ。 物質量について学ぶ。
5	化学反応式を立てることができる。	化学反応式について学ぶ（化学反応式の作り方、化学反応と質量変化）。
6	酸および塩基の性質が分かる。	酸と塩基について学ぶ（酸と塩基の定義、電離度、水素イオン濃度とpH）。
7	酸化還元が電子の受け渡しによることが分かる	酸化と還元について学ぶ（酸化と還元の定義、酸化剤、還元剤）。
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		