

令和6年度 授業計画書（シラバス）

華学園栄養専門学校
栄養専門課程栄養士科

令和6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 checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	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。カウンセリングのコミュニケーション技法を実践に活かすための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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">教科書</td> <td>川瀬正裕・松本真理子・川瀬三弥子著 『これからの心の援助』 ナカニシヤ出版</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">その他</td> <td>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</td> </tr> </table>			教科書	川瀬正裕・松本真理子・川瀬三弥子著 『これからの心の援助』 ナカニシヤ出版	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
教科書	川瀬正裕・松本真理子・川瀬三弥子著 『これからの心の援助』 ナカニシヤ出版						
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) 80%	課題・レポート 5%	授業への取り組み 15% 全体評点 100点満点				

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	カウンセリングとは何かを説明できる	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を理解する 1	精神分析療法(講義)
3	カウンセリングの諸理論を理解する 2	行動療法・論理療法(講義)
4	カウンセリングの諸理論を理解する 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を理解する	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を理解する 1	促しの技法(講義とロールプレイ) 繰り返しの技法(講義とロールプレイ)
7	カウンセリングの技法を理解する 2	要約の技法(講義とロールプレイ)
8	カウンセリングの技法を理解する 3	解釈の技法(講義とロールプレイ)
9	カウンセリングの技法を理解する 4	共感の技法(講義とロールプレイ)
10	カウンセリングの技法を理解する 5	保障の技法(講義とロールプレイ) 沈黙の技法(講義とロールプレイ)
11	カウンセリングの技法を理解する 6	明確化の技法(講義とロールプレイ)
12	カウンセリングの技法を理解する 7	質問の技法(講義とロールプレイ)
13	カウンセリングの技法を理解する 8	対決の技法(講義とロールプレイ)
14	カウンセリングの技法を理解する 9	病期別の患者の心理(急性期・回復期)
15	カウンセリングの技法を理解する 10	病期別の患者の心理(慢性期・終末期)・まとめ

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

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

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	情報処理演習	担当教員	川上 恭子
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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 を用いての効率よいデータの加工方法などを習得する。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行い、パソコンを用いた演習を行う。 アプリごとにミニテストを行う。		
使用教材	教科書	情報リテラシー アプリ編 Windows11 Office2021 FOM 出版	
	その他	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ができる	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 の基本操作ができる	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 書式設定
3	Word ビジネス文書が書ける	コピーと移動 ビジネス文書の構成 図表・SmaetArt の挿入 表を活用した文書
4	Word 表の活用ができる	集ワードアートの挿入 段組 ビジネス文書の構成と作成
5	Word まとめを理解する	Word ミニテスト (予定)
6	PowerPoint の基本操作ができる	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 スライドを理解する	ストーリー構成 オブジェクトの挿入と編集 箇条書きのレベル 課題作成
8	PowerPoint テーマに基づき構成できる	表の活用 図形の作成 画像の挿入 ストーリー構成 課題作成
9	PowerPoint 課題を処理できる	画像切り替え効果 アニメーション効果 プレゼンテーションの課題作成
10	PowerPoint まとめを理解する	プレゼンテーション 課題発表 (PowerPoint ミニテスト)
11	Excel の基本操作ができる	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 関数を使用した式が使える	合計 平均 最大値と最小値 数を数える関数
13	Excel 割合とグラフ作成ができる	パーセントスタイル 絶対参照 割合 グラフの作成
14	Excel 検索関数の利用ができる	条件付きでデータの個数をカウント データベースの操作
15	Excel まとめを理解する	Excel ミニテスト (予定)

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎化学	担当教員	松本 直樹	
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	人体や食品は様々な物質から構成されているため、化学的知識の習得により、人体や食品に関する現象をより深く理解することが出来る。今回の授業では、栄養士における専門科目の授業基礎として、授業展開に必要なとする基本知識の習得を目標とする。			
授業方法	1回90分、板書および配布資料を用いて講義を行い、化学的知識について学ぶ。			
使用教材	教科書			
	その他	適宜、追加資料を配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 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	物質は何からできているかを理解し説明できる。	原子と元素、物質の種類及び原子の構造
2	各原子がどのような電子配置になっているかを理解し説明できる。	原子の電子配置、電子式
3	各原子がどのような法則により周期律を示すかを理解し説明できる。	周期律と周期表
4	なぜイオンになるのか、原子同士の結合の理由を理解し説明できる。	イオンとイオン結合、分子と共有結合
5	化学反応式の規則を理解し説明できる。	化学変化と化学反応式
6	物質質量(モル)を理解し説明できる。	原子量と分子量、物質質量(モル)と化学反応式の関係
7	濃度計算を理解する。	溶質と溶媒、溶解度、質量パーセント濃度、モル濃度
8	浸透圧の原理について理解し説明できる。	浸透圧
9	有機化合物の定義について理解する。	有機化学の定義、官能基と炭化水素
10	炭化水素について理解し説明できる。	鎖式炭化水素、環式炭化水素
11	IUPAC命名法により炭化水素に命名できる。	IUPAC命名法について 鎖式炭化水素の命名法演習
12	IUPAC命名法により環式炭化水素に命名できる。	環式炭化水素の命名法演習
13	アルコールの性質について理解し説明できる。	アルコールの種類と性質 アルコールの反応
14	有機酸の性質について理解し説明できる。	有機酸の種類と性質 有機酸の仲間および有機酸の反応性
15	脂質の性質について理解し説明できる。	エステルの種類と性質、香りの成分 エステル結合、エステル類の反応
16	定期試験	

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	英語	担当教員	Paul Dunphy
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	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：Speaking of Nutrition ----- 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	level check and assessment	Introduction
2	Vocabulary expansion	Vegetables / fruit / food groups
3	Kitchen vocabulary	Talking about the kitchen (i)
4	Instructional English	Prepositions of place
5	Instructional English	Giving directions
6	Kitchen vocabulary	Talking about the kitchen (ii)
7	Kitchen vocabulary	utensils and appliances
8	Food adjectives	Describing food
9	Likes and dislike	Asking questions about food
10	Osechi ryori	Describing Japanese food
11	Countable and uncountable nouns	Food grammar
12	Egg nutrition	Nutrition in English
13	Simple pasta recipe	Cooking methods
14	Giving dietary advice	Dietary advice in English
15	Course overview	Review and Discussion
16	Test	

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	健康運動理論	担当教員	渡部 渉				
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また運動習慣の意義を理解し、健康運動の実践ができるものとする。自身の健康管理は基より他者への運動の実践指導を判りやすく行なえる能力を身に付ける。自身の栄養士としての健康管理は基より他者への運動指導を判りやすく行なえる能力を身に付ける。						
授業方法	適宜資料を配布し授業を行う。						
使用教材	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">教科書</td> <td style="width: 80%;"></td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td></td> </tr> </table>			教科書		その他	
教科書							
その他							
評価方法	試験(筆記・実技) 80% 課題・レポート 10% 授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点						

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

令和6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 checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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)	1988年フィットネスクラブにインストラクターとして入社。2005年健康運動指導士としてフリーランスで活動開始。現在はフィットネスクラブ、自治体の運動施設や企業で実技指導及びカウンセリングを行なっている。		
授 業 概 要 授業到達目標	健康のための運動実技を実施し、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。 健康づくりに効果的な運動の方法を理解し身に付け、運動プログラムの作成と管理法を修得することができる。		
授 業 方 法	2コマ180分 週1回 トレーニング用のマシン(自転車、ランニング、ウエイト)などの道具を使ったり、音楽に合わせて運動実技を実施する。15回の運動によってどの様に身体が変化するのかを体感する体験型学習である。		
使用教材	教科書		
	その他		
評価方法	試験(実技) 70%	課題・レポート %	授業への取り組み 30% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	自己の身体バランスを確認する	関節可動域や動作確認、姿勢チェックを実施し、身体バランスを確認する 生活活動のクセが起因とする身体の「歪み」と身体の不調との関連性を検証する
2	ストレッチ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 ストレッチの呼吸法や筋肉を伸ばす強さ、タイミングを実践する
3	筋力トレーニングの目的別方法と注意点を理解する	自体重トレーニング、ダンベル、チューブ、マシントレーニングの実施 トレーニング中の呼吸の仕方、目的に応じた強度や反復回数と頻度を理解する
4	有酸素運動の実施と目的に応じた運動強度を体感する	スピニングバイク、エアロビックダンス、ウォーキングエクササイズの実施 心拍数の変化や自覚的運動強度を確認し、目的に応じた運動強度を体感する
5	各種運動を実施し、その目的を体感する その1	ヨガ、ピラティス、スタビライゼーション(バランス)トレーニングの実践 身体全体をバランス良く、しなやかに動かす
6	各種運動を実施し、その目的を体感する その2	ダンスエクササイズ、ボクササイズ、ステップエクササイズの実践 音楽に合わせてリズムカルに持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6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	公衆衛生学	担当教員	足立 知永子
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	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) ニューヴェルヒロカワ 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 % 試験(筆記・実技) 100 %

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	社会福祉概論	担当教員	石川 円				
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	社会福祉の基礎知識、理論、歴史的な経緯、現状を理解し、栄養士の立場と役割について理解を深める。						
授業方法	講義形式						
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; border-right: 1px dashed black;">教科書</td> <td>岩松珠美他編『六訂栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉』みらい、2020年</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td></td> </tr> </table>			教科書	岩松珠美他編『六訂栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉』みらい、2020年	その他	
教科書	岩松珠美他編『六訂栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉』みらい、2020年						
その他							
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	生活を支える「食」と「社会福祉」を理解する	オリエンテーション 栄養士が社会福祉を学ぶ意義と目的について
2	社会福祉の意味と対象を説明できる	社会福祉の成立と発展、社会福祉の対象、ニーズについて
3	私たちの生活と社会保障を理解する	生活を支える社会保障の体系と社会保険の仕組み、関連分野について
4	公的扶助を理解する	公的扶助の概念と意義、生活保護の仕組み、近年の動向について
5	高齢者の福祉を理解する	高齢者を取り巻く状況、介護保険制度および介護保険制度以外の高齢者保健福祉事業について
6	児童家庭福祉を理解する	児童家庭福祉の対象となる人々の状況、近年の子ども・家庭福祉の動向、児童家庭福祉における栄養士の役割について
7	障害者の福祉を理解する	障害者の福祉の概念と理念、障害者福祉の法体系と施策、専門職としての栄養士の役割について
8	地域福祉を理解する	地域福祉の理念と方法、地域福祉の主体、地域福祉の実践と栄養士の役割
9	社会福祉基礎構造改革と権利擁護を理解する	社会福祉基礎構造改革、契約時代における権利擁護、利用者本位の社会福祉の構築について
10	社会福祉における援助の方法を理解する	社会福祉援助の方法および展開過程、ソーシャルワークの基本的要素と専門性について
11	社会福祉実践の場が説明できる	社会福祉の実施機関および施設について
12	社会福祉の専門職を理解する	社会福祉の専門資格と専門職種および関連分野や組織との連携について
13	社会福祉の国際比較を説明できる	世界の社会福祉の動向および各国の社会福祉の現状について
14	社会福祉の分野での栄養士の立場と役割を理解する	各領域における栄養士の立場と役割について
15	まとめ	これまで学んだことをふりかえり、習熟度の向上をめざす
16	試験	

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	解剖生理学	担当教員	田崎 雅和
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	正常な人体の構造とその働きを系統的に正しく理解し、将来、栄養士として「食と栄養と健康」を担当する専門家として適切に対応するために必要な基本的知識の習得を目指す。基本的な人体の構造について説明することができる。		
授業方法	週1回、90分の講義形式の授業を全14回行う。 指定教科書を使用およびスライドを用いてし、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書 ----- その他 適宜、追加資料を配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 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	人体の構成成分、細胞の構造・機能を理解し説明できる。	細胞、組織、器官系、細胞内小器官について
2	恒常性を維持するシステム(動物性機能)を説明できる。	情報の伝達機序としての神経系について
3	恒常性を維持するシステム(植物性機能)を説明できる。	情報の伝達機序としての内分泌系について
4	口腔における消化機能と嚥下について説明できる。	咀嚼の機構と嚥下の機序について
5	胃液分泌機序と胃の運動について説明できる。	胃液、胃酸、消化管ホルモンについて
6	小腸と大腸の運動と消化吸収について説明できる。	管腔内消化と接触消化について
7	心臓の構造と血液循環の特徴を理解し説明できる。	心臓の構造と機能、血管の種類と特徴、血圧の調節の機序について
8	尿生成の意義と調整方法を理解し説明できる。	腎臓の構造(ネフロン)と尿生成の意義と機序、体液の調整について
9	ホルモンの分類、構造及び作用機序を理解し説明できる。	ホルモンの化学構造による分類と作用の発生方法の特徴(フィードバック機構)について
10	内分泌器官と分泌ホルモンを理解し説明できる(各論)。	下垂体ホルモン、甲状腺、副甲状腺、副腎、膵臓、性腺から分泌されるホルモンと作用について
11	神経系の基本構造と機能を理解し説明できる。	神経系の構成と働き、中枢神経系の構成と働き、末梢神経系の構成と働きについて
12	呼吸の構造、機能を理解し説明できる。	外呼吸と内呼吸、肺及び肺胞の構造と機能、呼吸運動と呼吸筋の機序について
13	運動器系特に筋肉の機能について説明できる。	骨格系の構成と働き、筋の種類・構成と働きについて
14	まとめ講義と課題揭示	課題を提示し重要項目をまとめる。
15	まとめと課題解説	まとめと課題を解説する。
16		

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	解剖生理学実験	担当教員	田崎 雅和
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	各器官系の基本的な機能と調節機構を理解し、栄養士として健全なヒトの形態的および機能的特徴を習得し、健康なヒト個人の成長とその維持に関する知識を高める。		
授業方法	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 ----- その他		
評価方法	試験 (筆記・実技) 10% ; 課題・レポート 80% ; 授業への取り組み 10% ; 全体評点 100点満点		

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	生化学I	担当教員	伊香賀 玲奈
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。本科目では、生化学を学ぶ上で不可欠な動物細胞の構造と役割を理解する。また糖質ならびに脂質の構造と代謝を理解し説明できるようにする。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための小テストを実施することがある。		
使用教材	教科書：健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学（化学同人）		
	その他：適宜、追加資料を配布		
評価方法	試験（筆記・実技） 90%	課題・レポート %	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	生化学Ⅱ	担当教員	伊香賀 玲奈
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。本科目では 生化学Ⅰに続き、たんぱく質・アミノ酸の構造と代謝、酵素、核酸と遺伝子発現機構、ビタミンの機能を理解する。また将来、栄養士の資格を持つ専門家として、生体内における栄養素の代謝ならびに酵素と遺伝子の機能を説明するために必要な基本的知識の習得を目指す。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための小テストを実施することがある。		
使用教材	教科書：健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学 (化学同人) その他：適宜、追加資料を配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 90%	課題・レポート %	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	生化学実験	担当教員	土屋 一
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	生化学は、生命現象を化学的に解明する学問であり、栄養学を理解するための基礎的学問である。本実験では、各栄養素の性質、反応特性、酵素の性質や働きなどについて、化学実験を通して理解を深めることを目的とする。		
授業方法	講義・実験・演習 (アクティブラーニング:AL) 形式 授業時間: 実験: 1コマ90分×2コマ180分 週1回 15回実施 仮説-検証-評価のプロセスを学ぶため、アクティブラーニング型授業で実施する。		
使用教材	教科書	はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ2 「生化学」小野廣紀 他 (化学同人)	
	その他	実験ごとにプリント資料を配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 40%	課題・レポート 30%	授業への取り組み 30% 全体評点 100点満点

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養生理学	担当教員	松本 直樹
学科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	解剖生理学、生化学の知識を基礎として生体における調節機能について学ぶ。特に、血液、免疫系、内分泌系に関する知識を中心に習得することを目標とする。		
授業方法	週1回90分、板書および配布資料を用いて講義を行い、血液、免疫、内分泌系について学ぶ。		
使用教材	教科書		
	その他	適宜、追加資料を配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 90%	課題・レポート %	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

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

令和6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	金澤 一人						
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	食べ物の循環(食物連鎖・フードシステム)、食品中の水の状態、アミノ酸・ペプチド・たんぱく質、脂質、炭水化物、ミネラル、ビタミンの種類・性質、所在・機能を学ぶ。食品の味、香り、色に関する成分の種類、性質・役割を理解する。これらの学習を通して献立作成に役立つ食品の基礎知識を修得する。								
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。アクティブラーニング型演習。教科書を指定し、適宜追加資料を配布する。								
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; width: 15%;">教科書</td> <td style="width: 45%;">栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ(羊土社)</td> <td style="width: 40%;">日本食品標準成分表</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td colspan="2">適宜、追加資料及び演習プリントを配布する</td> </tr> </table>			教科書	栄養科学イラストレイテッド 食品学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	
教科書	栄養科学イラストレイテッド 食品学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	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	栄養における食品の役割、食生活の変遷、食生活と生活習慣病の関連性が理解できる。	宇宙における物質の合成、生命の誕生、栄養と食品、食品機能性の概略について学ぶ。食生活の時代的変化、食生活と疾病の関連について理解する。(演習プリント)
2	食べ物の循環(食物連鎖・フードシステム)を説明できる。	食糧と環境問題、フードマイレージ、トレーサビリティ、食品ロス率について学び、これらと地産地消などの持続可能な取り組みとの関連について理解を深める。 演習問題(フードマイレージなど)
3	食品中の水の状態(結合水・自由水)と物性や貯蔵性との関連を説明できる。	[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)
4	食品中の炭水化物(単糖、少糖、多糖、食物繊維)の種類、性質、所在、機能を説明できる(1)	[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。 単糖、少糖 演習問題(実力認定試験問題)
5	食品中の炭水化物(単糖、少糖、多糖、食物繊維)の種類、性質、所在、機能を説明できる(2)	[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。 多糖、食物繊維 演習問題(実力認定試験問題)
6	でんぷんの糊化・老化の意味が分かる。調理・加工食品における意義が説明できる。	[食品成分の変化] でんぷんの糊化・老化について理解し、老化の抑制方法について学ぶ。演習問題(実力認定試験問題)
7	食品中の脂質の種類、性質、所在、機能を説明できる(1)	[食品の一次機能] 脂質の定義、構造、分類、食品中の脂質について学ぶ。 脂肪酸(飽和と不飽和) 演習問題(実力認定試験問題) 中間試験
8	食品中の脂質の種類、性質、所在、機能を説明できる(2)	[食品の一次機能] 脂質の定義、構造、分類、食品中の脂質について学ぶ。 単脂質と複合脂質 演習問題(実力認定試験問題)
9	食品中のアミノ酸・ペプチド・たんぱく質の種類、性質、所在、機能を説明できる(1)	[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。 アミノ酸の種類と側鎖の構造、アミノ酸価 演習プリント
10	食品中のアミノ酸・ペプチド・たんぱく質の種類、性質、所在、機能を説明できる(2)	[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。 ペプチド、たんぱく質の種類と役割 演習プリント
11	食品中のビタミンの種類、性質、所在、機能を説明できる(1)	[食品の一次機能] ビタミンの定義、構造・欠乏症、所在について学ぶ。 水溶性ビタミン 演習プリント
12	食品中のビタミンの種類、性質、所在、機能を説明できる(2)	[食品の一次機能] ビタミンの定義、構造・欠乏症、所在について学ぶ。 脂溶性ビタミン 演習プリント
13	食品の味、香り、色に関する成分の種類、性質役割を理解できる。(1)	[食品の二次機能] 色素成分の種類と機能、所在について学ぶ。 演習プリント
14	食品の味、香り、色に関する成分の種類、性質役割を理解できる。(2)	[食品二次機能] 呈味成分、香気成分の種類と機能、所在について学ぶ。 演習プリント
15	食品中のミネラル(無機質)の種類、性質、所在、機能を説明できる(2)	[食品の一次機能] ミネラルの定義、構造、役割、所在について学ぶ。 演習プリント
16	定期試験	

令和6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	金澤 一人
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	食品成分表の食品群別順に、植物性食品(穀類、いも類、豆類など)、動物性食品(肉類、魚介類など)の生物学的性状と生産様式、栄養成分と特徴、機能性、利用方法(加工食品)等について学ぶ。 学修目標: 食品を原料・生産様式・主要栄養素に基づいて分類できる。(コア・カリC-3)		
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	試験(筆記) 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	米の構造、生物学的特徴、用途、加工食品が分かる。	植物性食品(1) 米の構造、分類、栄養価、加工食品(教科書復習問題、実力認定試験問題、国家試験問題)
2	小麦の構造、生物学的特徴、用途、加工食品が分かる。	植物性食品(2) 小麦の構造、分類、栄養価、加工食品(教科書復習問題、実力認定試験問題ほか)
3	とうもろこしの構造、生物学的特徴、用途、加工食品が分かる。	植物性食品(3) とうもろこしの分類、栄養価、加工食品(教科書復習問題、実力認定試験問題ほか)
4	大麦、そばの構造、生物学的特徴、用途、加工食品が分かる。	植物性食品(4) 大麦・そばの構造、分類、栄養価、加工食品(教科書復習問題、実力認定試験問題ほか)
5	いも類の分類と生物学的特徴、用途、加工食品が分かる。	植物性食品(5) いも類の分類、栄養価と特殊成分など(教科書復習問題、実力認定試験問題、国家試験問題)
6	豆類の分類と生物学的特徴、用途、加工食品が分かる。	植物性食品(6) 豆類の分類、栄養価、大豆の特殊成分と大豆加工食品(教科書復習問題、実力認定試験問題ほか)
7	野菜類の分類と栄養学的特性が分かる。	植物性食品(7) 野菜類(葉菜類、茎菜類、根菜類、花菜類)の栄養価と機能性成分(教科書復習問題、実力認定試験問題、国家試験問題)
8	果実類の分類と栄養学的特性が分かる。	植物性食品(8) 果実類の種類、栄養価と機能性成分(教科書復習問題、実力認定試験問題) 中間試験
9	種実類の種類と栄養学的特性が分かる。	植物性食品(9) 種実類の種類、栄養価と機能性成分(教科書復習問題、実力認定試験問題)
10	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(10) 藻類、きのこ類の種類、栄養価と機能性成分(教科書復習問題、実力認定試験問題)
11	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)
12	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)
13	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)
14	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)
15	微生物利用食品の特徴、生産工程が分かる。	アルコール飲料(発砲性酒類、醸造酒類、蒸留酒類、混成酒類)と発酵調味料(みそ、しょうゆほか)の種類と特徴、製造工程

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品学実験	担当教員	金澤 一人
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	本実験では、食品成分の化学的変化の観察と定量法を学ぶことにより、食品知識のみならず栄養士が日常使用する食品成分表の理解を深めることを目標とする。さらに本授業後半で食品加工の実習も行い、加工食品の知識も実体験を通して理解する。		
授業方法	講義・実験/実習・演習（アクティブラーニング：AL）形式 授業時間：実習・実験：1コマ90分×2コマ180分 週1回 15回実施 ※実験・演習では、仮説-検証-評価のプロセスを学ぶアクティブラーニング型の授業を実施。		
使用教材	教科書：実験ごとにプリント資料を配布 その他：参考教科書：食品学Ⅰ、Ⅱ（羊土社）		
評価方法	試験（筆記・実技） 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	食品の色素の性質について理解する① (講義・AL)	食品の色素の変色原理について講義 今回の実験結果の仮説を立てる演習
2	食品の色素の性質について理解する② (実験)	食品の色素に関する実験
3	食品の褐変現象について理解する① (講義・AL)	酵素的褐変と非酵素的褐変について講義 今回の実験結果の仮説を立てる演習
4	食品の褐変現象について理解する② (実験)	食品の酵素的・非酵素的褐変反応に関する実験
5	食品の物性について理解する①	タンパク質のゾル、多糖類、卵黄の熱変性・卵白、澱粉の糊化測定、米結晶の融解
6	食品の物性について理解する②	ゲル化剤の働きと官能検査
7	加工について、農産食品の加工について理解する	加工食品の原料となる食品の性状について、食品の加工原理や貯蔵法などはもとより、食品製造における衛生管理に至るまで、実習を通して栄養士として人々の健康を管理するために必要な加工食品の基礎知識を修得する。
8	農産食品の加工品の製造工程について理解する	小麦の特性及び麺の製造実習(中華麺、うどん)
9	イモ類、豆類の加工、包装について理解する	イモ類、豆類の加工品の講義 包装についての講義
10	豆腐、コンニャクの製造工程について理解する	豆腐、こんにゃくの製造及びその利用
11	農産食品の加工、果実類の加工について理解する	果実の加工及び表示についての講義
12	果実類の加工の製造工程について理解する	果実のジャム(ピン詰)の製造、缶詰の実習
13	畜産食品の加工、食肉の加工について理解する	畜産食品の加工の理論
14	畜産食品の加工、食肉の加工の製造工程について理解する	ソーセージの製造および製造理論
15	食品と衛生まとめ、テスト	

令和6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 checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	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被害とその予防法について学習し、栄養士に求められる食品の衛生管理を理解して、現場で与えられた役割を担うことができる。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、追加資料を配布して授業を行う。		
使用教材	教科書	「食品衛生学 ～食べ物と健康、食の安全性～」(講談社)	
	その他	配布プリント	
評価方法	試験(筆記) 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・安心を理解する	食品の安全確保、食品衛生行政と関連法規
2	食品と微生物、食品の変質と防止を理解する	微生物の分類・構造と機能・増殖条件、食品の変質、食品の保存法
3	食中毒Ⅰ(概論)を理解するを	食中毒の分類、食中毒の発生状況
4	食中毒Ⅱ(細菌性)を理解するを	サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、病原性大腸菌
5	食中毒Ⅲ(細菌性)を理解するを	ブドウ球菌、ボツリヌス、ウェルシュ、セレウス など
6	食中毒Ⅳ(ウイルス性)を理解するを	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、寄生虫を理解する	経口感染症(3類感染症)、動物由来感染症 大腸菌群と大腸菌、糞便性大腸菌、寄生虫
8	自然毒・化学性食中毒を理解する	動物性・植物性自然毒、化学物質による中毒
9	有害物質による食品汚染を理解する	カビ毒、有害化学物質、環境汚染物質
10	食品添加物Ⅰ(概論)を理解する	食品添加物の表示、安全性評価、使用基準
11	食品添加物Ⅱ(各論)を理解する	主な食品添加物とその用途
12	農薬・動物用医薬品、器具・容器・包装等、異物を理解する	ポジティブリスト制度、農薬・動物用医薬品、飼料添加剤 器具・容器・包装に関する安全性、異物
13	食品表示Ⅰ(栄養成分、アレルギー)を理解する	栄養成分、期限表示、アレルギー表示・遺伝子組み換え表示
14	食品表示Ⅱ(保健機能食品)を理解する	保健機能食品の制度、食品の規格基準
15	大規模調理施設の衛生管理 HACCP、営業者の自主衛生管理を理解する	大規模調理施設の衛生管理 HACCP、営業者の自主衛生管理
16	定期試験	

令和6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	箕形 崇史
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	栄養士として食品の製造に関わる際の、衛生管理の重要性をしっかりと身につける、集団調理の際の食品の取り扱い、調理品の管理の重要性、また、食物アレルギーや食品添加物のあり方など、食の安全性を、検査するという実習を通して身に付けてもらう。		
授業方法	実習の心得、実習の意義、実習の記録の仕方、実習結果の捉え方・考え方をレポートにする		
使用教材	教科書	既存の実習書 A・B 参考書「新版食品衛生学」伊藤武・著	
	その他	スライドによる解説、及び、適宜、資料を配布する	
評価方法	試験(筆記・実技) 20 % 課題・レポート 60 % 授業への取り組み 20 % 全体評点 100点満点		

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎栄養学	担当教員	土屋 一	
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	栄養の意義と役割、栄養素の代謝とその生理的意義について学び、栄養に関する基礎的な知識を身につける。また、今後学ぶ「解剖生理学」や「生化学」への興味につながることも目標としている。			
授業方法	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。			
使用教材	教科書	新食品・栄養科学シリーズ「基礎栄養学」 瀬本知憲・仲佐輝子 (化学同人)		
	その他	自作プリント		
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	栄養の概念を理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・食欲の調節機構 ・サーカディアン・リズム
3	栄養素の消化・吸収と体内動態について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・糖質、脂質、たんぱく質の消化 ・栄養素の吸収と輸送経路 (門脈系、リンパ系)
4	糖質の体内代謝について理解する ①	<ul style="list-style-type: none"> ・食後・食間の糖質代謝 ・糖質の体内分布
5	糖質の体内代謝について理解する ②	<ul style="list-style-type: none"> ・糖質代謝の臓器差 ・絶食・飢餓時の代謝
6	血糖調節の仕組みについて理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・インスリンの働き ・血糖の調節機構
7	脂質の臓器間輸送の仕組みについて理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・リポたんぱく質 (CM、VLDL、LDL、HDL) の働き ・リポたんぱく質リパーゼ
8	脂質の体内代謝について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・食後・食間期の脂質代謝
9	たんぱく質の性質について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・アミノ酸の化学 ・ペプチド結合
10	たんぱく質・アミノ酸の代謝について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・アミノ酸中の窒素代謝 ・たんぱく質の合成と分解 ・急速代謝回転たんぱく質
11	たんぱく質の栄養価について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・窒素出納 ・必須アミノ酸 ・たんぱく質栄養価の評価法
12	ビタミンの栄養について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・ビタミンの分類と機能 ・欠乏症と過剰症
13	ミネラルの栄養について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・無機質の分類と欠乏症 ・Ca、Fe、Na、K、Pの生理作用
14	水分・電解質・エネルギー代謝について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・体内の水分出納 ・電解質と浸透圧、酸・塩基平衡 ・エネルギー代謝の概念
15	まとめ	重要ポイントの復習 (試験対策)

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	応用栄養学	担当教員	山中 恵里香	
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 とつか保育園に6年間勤務し、栄養管理業務を行った経験に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。			
授業概要 授業到達目標	食事摂取基準を理解し、ライフステージ別身体の構成、栄養特性並びに栄養アセスメント・栄養ケアについて理解する。またライフステージに合った献立作成、栄養教育ができるよう、栄養士としての必要な知識を習得する。			
授業方法	講義形式。授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施。教科書、スライド及び配布資料を用いて講義を行う。毎回、単元到達状況を見極めるためのミニテストを実施する。			
使用教材	教科書	「ライフステージ栄養学」稲山貴代〔著〕建帛社、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」		
	その他	適宜追加資料を配布、あればICT機器（ネットに接続可能なもの）		
評価方法	試験（筆記）70%（中間30期末40）	ミニテスト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	栄養管理プロセスを理解する	栄養管理の概念、栄養管理プロセスについて
2	食事摂取基準を理解する①	食事摂取基準の意義について 食事摂取基準策定の基礎理論について
3	食事摂取基準を理解する②	エネルギー・栄養素別食事摂取基準について
4	食事摂取基準を活用する	ライフステージ毎の食事摂取基準の活用方法について
5	中間テスト 加齢、成長・発達、老化を理解する	加齢、成長・発達、老化の概念について 加齢に伴う身体的・精神的・社会的変化について
6	ライフステージ別栄養管理 (妊娠期・授乳期①)を理解する	女性の特性、妊娠と出産、妊娠期の健康障害、栄養管理について
7	ライフステージ別栄養管理 (妊娠期・授乳期②)を理解する	妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病の理解、授乳期の栄養管理について
8	ライフステージ別栄養管理 (新生児・乳児期)を理解する	乳児期の特性(身体的変化や離乳)や離乳食の進め方、先天性代謝異常症について
9	ライフステージ別栄養管理 (幼児期)を理解する	発育が著しい幼児期の特性と留意点、間食、保育園給食について
10	ライフステージ別栄養管理 (学童期)を理解する	学童期の身体特性や栄養特性、学校給食、栄養教諭制度について
11	ライフステージ別栄養管理 (思春期)を理解する	思春期の第二次性徴、日常生活と栄養摂取(神経性食欲不振症等)の栄養管理について
12	ライフステージ別栄養管理 (成人期・更年期①)を理解する	成人期・更年期の生理的・身体的特徴について 生活習慣病に関する社会生活と食環境について
13	ライフステージ別栄養管理 (成人期・更年期②)を理解する	成人期・更年期に特徴的な疾病について 成人期・更年期の食事の管理を中心とした栄養管理について
14	ライフステージ別栄養管理 (高齢期①)を理解する	高齢者の生理的・身体的特徴について 高齢期の栄養評価について
15	ライフステージ別栄養管理 (高齢期②)を理解する	高齢期に特徴的な疾病について 高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理について
16	定期試験	

令和6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 checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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)	社会福祉法人横浜 YMCA とつか保育園に6年間勤務し、栄養管理業務を行った経験に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。			
授業概要 授業到達目標	食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	「ライフステージ栄養学」 稲山貴代 [著] 建帛社、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」		
	その他	適宜追加資料を配布、できればICT機器(ネットに接続可能なもの)		
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	栄養管理の基礎を理解する1	栄養マネジメントの概要・栄養スクリーニング演習①、課題
2	栄養管理の基礎を理解する2	栄養マネジメント:栄養スクリーニング 演習②、課題
3	栄養管理の基礎を理解する3	栄養マネジメント:栄養アセスメント演習、課題
4	ライフステージ別栄養管理 母性栄養①:特性の理解と、特性に沿った献立の作成ができる	妊娠・授乳期の栄養特性と献立作成
5	ライフステージ別栄養管理: 母性栄養②:共通献立による実習を通して理解を深める	高ミネラル・高ビタミン食実習、レポート、課題
6	ライフステージ別栄養管理 乳児期①:特性に沿った実習を通して理解を深める	調乳実習、乳児のアセスメント演習、レポート、課題
7	ライフステージ別栄養管理 乳児期②:特性に沿った実習を通して理解を深める	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、課題
8	ライフステージ別栄養管理 幼児期①:特性の理解と、特性に沿った献立の作成ができる	幼児期の特性と献立作成
9	ライフステージ別栄養管理 幼児期②:共通献立による実習を通して理解を深める	幼児食・アレルギー対応食実習、レポート、課題
10	ライフステージ別栄養管理 思春期①:特性の理解と、特性に沿った献立の作成ができる	思春期の特性の理解とお弁当献立作成
11	ライフステージ別栄養管理 思春期②:班ごとによる実習を通して理解を深める	思春期の食事;お弁当作成、レポート、課題
12	ライフステージ別栄養管理 高齢期①:特性の理解と、特性に沿った献立の作成ができる	高齢期の栄養特性と献立作成
13	ライフステージ別栄養管理 高齢期②:共通献立による実習を通して理解を深める	嚥下・咀嚼介護食実習 (自立して生活をしている高齢者のための食事)、レポート、課題
14	ライフステージ別栄養管理 総合的に理解する	ライフステージ別栄養管理:計画の立、総まとめ
15	定期試験・災害時栄養について理解する(実習)	試験後:災害時栄養実習

予定は変更になることがあります。

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学概論	担当教員	白石 弘美
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	各疾患の病態、栄養療法について理解し、傷病者への適切な栄養管理を実施するための総合的なマネジメントについて説明できる。医療施設の管理栄養士に必要な知識と技術を身につける。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書：新しい臨床栄養学（南江堂）後藤昌義著 その他：配布資料		
評価方法	試験（筆記・実技）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	臨床栄養学の意義と目的を理解する	臨床栄養学とは 栄養管理の重要性(栄養療法の実際ビデオ)
2	医療と臨床栄養 消化器疾患を理解する	医療施設における栄養管理業務 胃食道逆流症
3	消化管疾患を理解する1	胃・十二指腸潰瘍、胃切除症候群
4	消化管疾患を理解する2	クローン病、潰瘍性大腸炎、 下痢、便秘
5	膵臓疾患、肝臓疾患を理解する	膵炎 肝炎
6	肝臓疾患、胆道疾患を理解する	肝硬変、脂肪肝 胆石、胆嚢炎
7	代謝性疾患を理解する1	糖尿病
8	代謝性疾患を理解する2	糖尿病
9	代謝性疾患を理解する3	脂質異常症 高尿酸血症・痛風
10	代謝性疾患を理解する4 先天性代謝異常を理解する	肥満、メタボリックシンドローム フェニルケトン尿症、メープルシロップ尿症、他
11	循環器疾患を理解する1	動脈硬化症 高血圧症
12	循環器疾患を理解する2	心臓疾患 脳卒中
13	腎臓疾患を理解する1	慢性腎臓病、 糸球体腎炎
14	腎臓疾患を理解する2	ネフローゼ症候群、糖尿病腎症
15	腎疾患を理解する3	腎不全、人工透析、腎移植
16	定期試験	

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学各論	担当教員	大澤 繁男
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	各種疾患の病態、臨床検査値について理解し説明できる。 各種疾患の発症原因や病態等について理解し説明できる。 各疾患の栄養食事療法の知識と技術を身につけ実践できる。		
授業方法	講義形式、指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。対話形式による授業、 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書：スタンダード人間栄養学「臨床栄養学」石川俊次 朝倉書店 その他：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	消化器疾患を理解する	肝炎、肝硬変、脂肪肝
2	消化器疾患を理解する	膵炎、胆のう・胆石症、活性酸素(PW)
3	臨床検査値が活用できる	臨床検査と疾患
4	循環器疾患を理解する	高血圧、動脈硬化、
5	循環器疾患を理解する	心臓疾患、食と健康2(PW)
6	腎、尿路疾患を理解する	腎臓疾患
7	腎、尿路疾患を理解する	血液透析、腹膜透析
8	内分泌疾患を理解する	甲状腺ホルモン、副腎ホルモン、時間栄養学2(PW)
9	神経疾患を理解する	脳血管障害、認知症(PW)、摂食障害
10	呼吸器疾患、血液疾患を理解する	COPD、貧血
11	筋肉、骨格疾患を理解する	骨粗鬆症、サルコペニア(PW)
12	免疫・アレルギー、感染症を理解する	食物アレルギー、自己免疫疾患、感染症
13	がん、手術、クリティカルケアを理解する	がん、手術の栄養、熱傷、嚥下障害(PW)
14	乳幼児・小児疾患 妊産婦、老年症候群を理解する	乳幼児・小児疾患 妊産婦、高齢者の疾患(PW) 褥瘡(PW)
15	まとめ	褥瘡(PW) 臨床栄養学各論のまとめ
16	定期試験	臨床栄養学のまとめ

令和6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1 (栄養科)	担当教員	下田 正人
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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)	元東邦大学医療センター病院に40年間勤務し、臨床栄養管理の経験に基づいて栄養士(管理栄養士)に必要な知識と技術の習得に向けた授業を行う		
授業概要 授業到達目標	対象者の病態に即した適正な栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深め、一般食常食、軟菜食、流動食、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食の献立作成・調理ができるようにする。また、糖尿病食品交換表を理解し、その活用(単位配分、単位計算)ができる。		
授業方法	実習形式 授業時間: 1コマ90分×2コマ180分 週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。授業は実習を中心とするが実習に必要な知識習得のための講義を行う。		
使用教材	教科書	臨床調理第8版 医歯薬出版株式会社 小林ゆき子著	
	その他	自作プリント、食材、治療用特殊食品	
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 40%	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	臨床栄養学実習概要、食事摂取基準に基づいた栄養基準を理解する	授業の進め方、修得評価、臨床栄養学実習の概要、日本人の食事摂取基準2020版、食事摂取基準と一般食常食給与栄養目標量の算出、一般常食の献立
2	一般食常食献立を作成する	一般食常食の献立作成
3	一般食常食献立を作成する	一般食常食の献立作成
4	軟菜食の対象者と食品・調理法選択時の注意を理解する	軟菜食と適応症、栄養基準、食品選択、献立作成・調理の注意、食物胃内滞留時間
5	軟菜食の調理工夫を理解する	常食献立から軟菜食への展開方法、軟菜食の調理工夫についての実習
6	流動食の対象者、種類、調理上の注意について理解する	流動食と適応症、種類、経腸栄養剤について、栄養基準、調理上の注意
7	流動食の実習・試食を通して、流動食を理解する	基本型流動食の実習、濃厚型流動食、経腸栄養剤の試飲
8	エネルギーコントロール食について理解する	エネルギーコントロール食と適応症、栄養基準、献立作成・調理上の注意
9	糖尿病食事療法のための交換表の使い方を理解する	「糖尿病食事療法のための交換表」の使用方法、献立作成
10	糖尿病食事療法のための交換表の使い方を理解する	「糖尿病食事療法のための交換表」の使用方法、献立作成
11	糖尿病食事療法のための交換表の使い方を理解する	「糖尿病食事療法のための交換表」の使用方法、献立作成
12	糖尿病食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による糖尿病食の発表実習、発表内容に対するディスカッション
13	たんぱく質コントロール食について理解する	たんぱく質コントロール食と適応疾患、腎臓疾患の食事療法、治療用特殊食品、腎臓病食交換表
14	実習を通してたんぱく質コントロール食を理解する	低たんぱく質・高エネルギーの調理工夫 治療用特殊食品の取り扱い方
15	脂質コントロール食について理解する	脂質コントロール食と適応疾患、献立作成・調理上の注意 一般治療食、軟菜食、特別治療食についてのまとめを行う

令和6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	根岸 聡美
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	栄養士が行う栄養指導活動の現状と課題を把握し、健康づくりの視点から望ましい食生活の意義と実践の必要性を理解させ、栄養指導のための基礎知識を理解する。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。小テストを複数回行い、理解度の確認を行う。		
使用教材	教科書 「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 (第7版)」 学建書院 その他 適宜、プリントを配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 90 %	課題・レポート 5%	授業への取り組み 5% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	栄養教育の意義を理解する	栄養教育・指導の意義、重要性
2	栄養指導対象者を理解する	対象者の捉え方、食環境と栄養指導
3	栄養指導の歴史を理解する	戦前・戦後の指導の推移と背景
4	関連法規の理解をする①	栄養士法、健康づくり対策
5	関連法規の理解をする②	健康増進法
6	関連法規の理解をする③	食育基本法、地域保健法
7	関連法規の理解をする④	高齢者医療保健法、母子保健法
8	関連法規の理解をする⑤	【中間テスト】 学校給食法
9	各種統計調査の理解をする①	食品表示法、人口動態統計
10	各種統計調査の理解をする②	人口動態統計
11	各種統計調査の理解をする③	国民生活基礎調査、患者調査、生命表、国民健康・栄養調査
12	栄養状態の評価と栄養調査の理解をする①	栄養状態の評価、栄養調査
13	栄養状態の評価と栄養調査の理解をする②	食事調査、食事摂取基準
14	栄養指導関連施策の理解をする①	健康日本21、食生活指針
15	栄養指導関連施策の理解をする②	食事バランスガイド、日本人の長寿を支える「健康な食事」
16	定期試験	

令和6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	根岸 聡美	
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	栄養教育論Ⅰで修得した知識を活かして、ライフステージ別など、各対象者に即した特性を理解させ、効果的な個別・集団指導を行うための理論と技術を理解する。			
授業方法	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	「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 (第7版)」学建書院		
	その他	適宜、プリントを配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 90 %	課題・レポート 5%	授業への取り組み 5%	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする①	運動と休養指導
2	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする②	栄養指導の一般原則 (マネジメントサイクル)
3	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする③	行動科学理論 1
4	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする④	行動科学理論 2
5	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする⑥	行動科学技術
6	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする⑦	カウンセリングの技法
7	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする⑧	栄養指導に用いる教材・媒体
8	栄養指導に必要な基礎知識の理解をする⑨	集団栄養指導の方法
9	ライフステージ別栄養指導の理解をする①	妊娠期・授乳期の特性と栄養教育・指導の要点
10	ライフステージ別栄養指導の理解をする②	乳児期の特性と栄養教育・指導の要点
11	ライフステージ別栄養指導の理解をする③	離乳食の進め方 1
12	ライフステージ別栄養指導の理解をする④	離乳食の進め方 2
13	ライフステージ別栄養指導の理解をする⑤	幼児期・学童期の特性と栄養教育・指導の要点
14	ライフステージ別栄養指導の理解をする⑥	思春期・成人期の特性と栄養教育・指導の要点
15	ライフステージ別栄養指導の理解をする⑦	老年期の特性と栄養教育・指導の要点
16	定期試験	

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養教育論実習	担当教員	遠藤 麻紀
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	栄養指導における一連のプロセスを理解し、指導技術を修得する。		
授業方法	講義・実習形式 グループワークを中心とし、テーマにあわせた模擬栄養指導を実施する。 授業時間：2コマ180分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書 栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 (第6版) (学建書院) その他 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	本教科の趣旨と 授業の進め方を理解する	栄養士業務の自覚と演習による授業展開について (講義) 3分間スピーチ準備 (演習)
2	個人指導の方法を理解する①	食物摂取状況調査・食生活調査 (演習) ペアになり食事調査および生活時間調査を行う
3	個人指導の方法を理解する②	食物摂取状況調査・食生活調査 (演習) ペアになり食事調査および生活時間調査を行う
4	自己表現及び 傾聴・受容を理解する	「食」に関すること、健康観、栄養士を志した理由、スピーチを通し、自分の考えを相手に伝えると同時に異なる価値観の受容を学ぶ
5	グループ討議を理解する	グループ編成、グループによる指導計画検討 (演習)
6	グループによる 栄養指導準備について理解する①	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成 (演習) ①
7	グループによる 栄養指導準備について理解する②	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成 (演習) ②
8	グループによる 栄養指導準備について理解する③	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成 (演習) ③
9	グループによる 栄養指導準備について理解する④	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成 (演習) ④
10	グループによる 栄養指導準備について理解する⑤	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成 (演習) ⑤
11	グループによる 栄養指導準備について理解する⑥	グループによる栄養指導の計画、実施、評価のシナリオ、媒体作成 (演習) ⑥
12	妊娠期・乳児期 集団栄養指導について理解する①	グループによる対象別模擬栄養指導 (演習) 講評①
13	幼児期・学童期・思春期 集団栄養指導について理解する②	グループによる対象別模擬栄養指導 (演習) 講評②
14	成人期・壮年期・老年期 集団栄養指導について理解する③	グループによる対象別模擬栄養指導 (演習) 講評③
15	集団討議法によるまとめ方を理解する 定期試験	グループによる集団討議法を活用して、まとめを行なう (演習)

令和6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	担当教員	吉野 佳織
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	教科書に基づく講義により、公衆栄養活動の概念、わが国や諸外国の健康・栄養問題、栄養施策、栄養疫学等について理解する。		
授業到達目標	わが国や諸外国の健康・栄養問題、栄養施策、栄養疫学等の基本的事項を理解し、栄養士として健康・栄養改善に貢献するために必要な基礎的知識を習得する。		
授業方法	教科書に基づく講義形式を基本として、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て実施 (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	カレント改訂公衆栄養学	
	その他	必要なプリントを印刷して使用	
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	公衆栄養学の概念① 公衆栄養学の概念や保健、医療、福祉の連携、歴史、在り方について理解する	公衆栄養の意義と目的、生態系と食料・栄養、保健・医療・福祉・介護システム、公衆栄養活動の歴史、公衆栄養活動の在り方
2	健康・栄養問題の現状課題① わが国の現状と栄養問題の課題を理解する	人口構成の変遷、健康状態・食事・食生活の変化、食料需給表
3	健康・栄養問題の現状課題② 諸外国における健康・栄養問題を理解する。	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について
4	栄養政策① 公衆栄養活動と地域保健法、健康増進法、食育基本法等について理解する	わが国の公衆栄養活動(健康づくり施策)と公衆栄養関連法規について
5	栄養政策② 公衆栄養活動と栄養士法、管理栄養士・栄養士の社会的役割、制度について理解する	わが国の管理栄養士・栄養士の制度、社会的役割等について
6	栄養政策③ 国民健康・栄養調査、指針・ツールについて理解する	国民健康・栄養調査の根拠、目的、方法、食生活指針・食事バランスガイド、食育ガイド等、健康日本21、食事バランスガイドについて
7	栄養疫学 食事摂取量調査方法とその特徴について理解する	曝露情報としての食事摂取量、調査法、評価について
8	栄養マネジメント、アセスメント、プログラムの展開について理解する。実力認定試験対策	地域診断、マネジメントの考え方・重要性、公衆栄養アセスメントの方法、社会調査、地域社会資源、計画策定、住民参加、評価等について
9	公衆栄養プログラムの展開の実際について理解する	食環境整備事業、特定健診・保健指導、健康づくり事業等について
10	公衆栄養学の理解度を確認し、さらに不足する知識を補う	参考問題を用いて、公衆栄養学の知識を深める
11	食事バランスガイドの実際について理解する	自分の1日分の食事について、食事バランスガイドで診断・評価
12	国民健康・栄養調査の実際について理解する	食事摂取量の調査について、ロールプレイング等を含め演習を行う
13	研究課題の実施(健康増進計画)① 身近な公衆栄養学の理解を深める	公衆栄養学のまとめとして、居住地の健康増進計画について調べ、発表を行う。また、他学生の発表について評価を行う
14	研究課題の実施(健康増進計画)② 身近な公衆栄養学の理解を深める	公衆栄養学のまとめとして、居住地の健康増進計画について調べ、発表を行う。また、他学生の発表について評価を行う。
15	研究課題の実施(健康増進計画)③ 身近な公衆栄養学の理解を深める	公衆栄養学のまとめとして、居住地の健康増進計画について調べ、発表を行う。また、他学生の発表について評価を行う
16	定期試験	

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食計画論	担当教員	井上 絢子
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	病院、学校、事業所、福祉施設などそれぞれの給食施設における給食の目的を達成するために、栄養管理、食材管理、作業管理、衛生管理、施設設備管理などの理論を習得する。		
授業方法	週一回90分1コマで15回実施。指定教科書を使用し、スライド、配布資料を用いて授業を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための小テストを実施することがある。		
使用教材	教科書 「給食の運営管理論 計画と実務 改定新版」 芦川修貳編著 (樹同文書院) その他 適宜、追加資料を配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 92 %	小テスト 3%	授業への取り組み 5% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	給食の概要を理解する	特定給食施設とは、給食の目的、給食の歴史
2	関係法規を学ぶ	栄養士法、健康増進法
3	栄養管理の流れを理解する	栄養基準量 (荷重平均食事摂取基準) の設定、献立作成
4	食材管理の流れを理解する①	契約方式の種類と特徴
5	食材管理の流れを理解する②	発注・納品・検収・在庫管理
6	給食の施設設備を学ぶ	給食室の施設設備と特徴
7	大量調理機器を学ぶ	大量調理機器の種類と特徴
8	生産管理の流れと大量調理特性を理解する	作業管理の流れ、大量調理の特性と作業計画
9	オペレーションシステムについて理解する	オペレーションシステムの種類と特徴
10	安全・衛生管理について理解する①	飲食に起因する食中毒と事故発生時の対応、食中毒予防の3原則
11	安全・衛生管理について理解する② 大量調理施設における衛生管理	HACCP と大量調理施設衛生管理マニュアル
12	安全・衛生管理について理解する③	災害時の対応 インシデントとアクシデント、食物アレルギーに対する対応
13	給食の組織、従業員教育について理解する	組織の形態、教育・訓練
14	原価管理について学ぶ	原価の構成
15	品質管理と給食の帳票について学ぶ	給食の評価、検食 帳票の種類とその管理
16		

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食実務実習 I	担当教員	河津佳子 井上絢子
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 checked="" 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	給食計画論及び献立作成の授業で学んだ基礎をもとにして、大量調理の実際を体験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コスト、栄養教育など給食の実務を修得することを目標とする。		
授業方法	実習：2コマ 180分 週1回 15回実施 1クラスをA・Bの2班に分け、実習と講義(演習含む)を交互に実施する。		
使用教材	教科書	「給食の運営管理論 計画と実務第1版」(同文書院) 食品成分表(女子栄養大学出版部)	
	その他	実習では実習ノートを配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 50%	課題・レポート 25%	授業への取り組み 25% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	大量調理における調理操作を理解する。	大量調理における調理操作
2	大量調理における調理食材の下処理を理解する。	大量調理における調理食材の下処理
3	事業所給食、学校給食の特徴を理解する。	事業所給食、学校給食の特徴を
4	加熱調理を理解する。(回転釜・スチームコンベクションオープン・フライヤー操作)	加熱調理(回転釜・スチームコンベクションオープン・フライヤー操作)
5	病院給食、福祉施設給食の特徴を理解する。	病院給食、福祉施設給食
6	配膳・配食の実際について理解する。	配膳・配食の実際(事例検討)
7	テーマの基準に沿った献立作成を理解する	テーマの基準に沿った献立作成
8	食堂整備、食器洗浄・消毒の実際を理解する	食堂整備、食器洗浄・消毒の実際について現場での例を上げながら実践する
9	献立の組合せに配慮して、連続する5日間の献立素案について立案方法を理解する	献立の組合せに配慮して、連続する5日間の献立素案作成。
10	衛生管理の実際を理解する。	衛生管理の実際を理解する。
11	給与栄養目標量の算定→食品構成の作成→献立計画→栄養出納という栄養管理の流れを理解する。	給与栄養目標量の算定→食品構成の作成→献立計画→栄養出納という栄養管理の流れについての演習
12	廃棄率、残菜、残食を理解する。	廃棄率、残菜、残食についての実際と算出法
13	計画した献立を時間内に調理・提供できるように作業の流れと役割分担を理解する。	計画した献立を時間内に調理・提供できるように作業の流れと役割分担の計画時における留意点等を学ぶ。
14	栄養教育計画を理解する 1	栄養教育媒体(卓上メモ)の作成
15	栄養教育計画を理解する 2	栄養教育媒体(卓上メモ)の作成

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食管理実習 (校内)	担当教員	井上絢子 河津佳子
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	給食実務実習Ⅰで学んだ給食の運営、献立作成の技術をもとに、班毎に食事計画(献立作成、発注計画、作業計画、栄養指導計画、配食計画)を立案し、実際に食事の提供・評価まで実施し、栄養士業務を習得する。		
授業方法	演習及び実習形式 授業時間: 90分×4コマ、週1回 15週 1クラスを5班に分け、計画、栄養士、調理員、洗浄、評価の5項目をローテーションで実施		
使用教材	教科書: 「給食経営管理テキスト第4版」(学建書院)、「給食施設のための献立作成マニュアル第9版」 その他: 食品成分表、「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)ほか		
評価方法	試験(筆記・実技) 50% 課題・レポート 40% 授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点		

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食管理実習 (校外)	担当教員	下田正人・遠藤麻紀・河津佳子・松本直樹
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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)	下田：元東邦大学医療センター病院に40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	学内での栄養指導、給食管理に関する講義・実習で学んだことを基に、喫食対象者のニーズや給食条件、それに伴う献立やサービス、栄養管理のあり方など給食の運営・管理に必要な事項について実践の場である学校、事業所、福祉施設などで学習する。給食運営の実態を体得するとともに集団給食における栄養業務や役割について理解する。		
授業方法	事前学習：自己課題の設定、実習ノートの記入法、注意事項等についての講義・演習 校外実習：90時間以上 集団給食施設にて実習 事後学習：実習施設の概要及び課題への取り組みについて報告発表		
使用教材	校外実習ノート		
評価方法	実習施設評価 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	事前学習として心得を理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・実習の位置づけ、目的と各施設の概要説明 ・マナー講座 ・自己課題設定 ・外部講師によるガイダンス ・集中講義：実習ノートの記入法、諸注意
2	事前訪問し実習先について理解する	事前の施設訪問により、実習施設の概要を知る
3	実習期間 (実習時間内に給食業務を理解し 運営方法、各種管理について理解を深める)	<p>8月～11月中に90時間以上実習を行う</p> <p>【実習施設】 下記5施設のうち1施設を選択</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業所 ・病院 ・高齢者福祉施設 ・児童福祉施設 ・学校 <p>【実習内容】 具体的な実習内容は施設により異なる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食施設の概要 ・給食業務の流れ ・給食の組織と業務分担、栄養士業務、献立内容 ・大量調理の技術、食材管理、衛生管理、各種調査と評価、栄養教育
4	事後学習として実習期間をふりかえり、 理解したことを適切に媒体にまとめ、口頭発表することができる	実習施設の概要、課題への取り組みについてまとめ、「校外実習報告会」にて発表

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	調理学	担当教員	遠藤 麻紀
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	調理とは、食品素材に対して、ある処理を施し、食べ物(料理)を作ることである。この食べ物をいかに安全で栄養効率や嗜好性を向上させ、見た目にも美しく美味なものに調整するかを、調理過程における諸操作に伴う食品の変化、現象(調理科学)さらに、食文化、食習慣と併せて理解する。		
授業方法	1コマ90分、週1回 計15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う		
使用教材	教科書	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	ミニテスト、パワーポイント など	
評価方法	定期試験 80%	中間確認テスト 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	調理学の概要 調理の意義を学ぶ	調理の意義と調理学の範囲、食事の様式、行事食と郷土料理、食器と食具
2	食物の嗜好性と評価について理解する ①	おいしさに関与する要因、味の相互作用
3	食物の嗜好性と評価について理解する ②	テクスチャー、おいしさの評価(官能検査)
4	非加熱調理操作を理解する	計量、洗浄、浸漬、切断、冷蔵・冷凍 等
5	加熱調理操作を理解する①	伝熱方法、湿式加熱(茹でる、煮る)
6	加熱調理操作を理解する②	湿式加熱(炊く、蒸す)、乾式加熱(焼く、炒める)
7	加熱調理操作を理解する③	乾式加熱(揚げる)、誘電加熱や新調理システム
8	炭水化物を主成分とする食品を理解する①	でんぷんの種類と調理性、米類の調理特性
9	炭水化物を主成分とする食品を理解する②	小麦粉の調理特性
10	炭水化物を主成分とする食品を理解する③	イモ類、豆類の調理特性
11	たんぱく質を主成分とする食品を理解する①	たんぱく質の調理性、食肉類の調理特性
12	たんぱく質を主成分とする食品を理解する②	魚介類の調理特性
13	たんぱく質を主成分とする食品を理解する③	卵類、牛乳・乳製品の調理特性
14	ビタミン・無機質の供給源となる食品を理解する	野菜類、果実類、海藻類、キノコ類の調理特性
15	成分抽出素材と調味料を理解する	ゲル化素材(ゼラチン・寒天など)の調理特性、調味料の調理性
16	定期試験	

令和6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	遠藤 麻紀・前田 量子	
学科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	日本料理、西洋料理、中国料理などの調理を通して、衛生管理、および調理素材である食品の選択法、調理方法、配膳方法について調理の基礎を実習するとともに、個々の食品の調理特性について学ぶ			
授業方法	実習形式 授業時間：2コマ 180分、週1回 15回実施			
使用教材	教科書	教科書は用いないが、適宜資料を配布し授業を行う		
	その他			
評価方法	試験(筆記・実技) 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	調理の基本を学ぶ 【炊飯方法】	計量演習・乾物の戻し方【ご飯】
2	調味%を理解する	調味%について
3	日本料理① 【出汁の取り方、乾式加熱】を学ぶ	混合出汁(かつお、こんぶ)の取り方、切り方(せん切り) 【ご飯、鶏の照り焼き、大根とわかめの味噌汁、大根サラダ】
4	日本料理② 【湿式加熱、でんぷん】を学ぶ	魚の調理(煮魚)、霜降りの効果、でんぷんの使用方法 【たこめし、鯖の味噌煮、けんちん汁、わらびもち】
5	日本料理③ 【魚のおろし方、揚げ物の方法、出汁の取り方】を学ぶ	魚のおろし方(鯡の3枚おろし)、出汁の取り方(貝類)、切り方(せん切り) 【鯡フライ、キャベツのせん切り、蜆の味噌汁】
6	日本料理④ 【炊飯方法、卵料理】を学ぶ	巻き寿司の作り方(太巻き寿司、細巻き寿司、厚焼き玉子) 【太巻き寿司、細寿司、焼き茄子とみょうがの味噌汁】
7	中国料理① 【炊飯方法(粥)、油通しの方法、炒菜】を学ぶ	お粥の作り方、玉子の調理 【中華粥、玉子炒め、三つ葉の和え物、揚げワンタン】
8	中国料理② 【拌菜、点心、うすやき玉子の作り方】を学ぶ	和え物料理、切り方(せん切り)、油通しの方法、薄焼き玉子の作り方 【青椒肉絲、冷拌三絲、蕃茄蛋花湯】
9	中間確認テスト 【実技テスト】	胡瓜のせん切り(6分)、薄焼き玉子(10分)
10	中国料理③ 【溜菜、拌菜、点心】を学ぶ	切り方(乱切り、せん切り)、あんかけ料理(でんぷんの使用方法)、寒天の調理特性 【糖醋肉塊、棒棒鶏、杏仁豆腐】
11	中国料理④ 【点心、焼菜、湯菜】を学ぶ	炒飯の作り方、海老の下処理方法、片栗粉の使い方 【炒飯、乾焼明蝦、粟米湯】
12	西洋料理① 【乾式加熱、テーブルセッティング】を学ぶ	肉類の調理、テーブルセッティング、基本的な盛り付け方 【ハンバーグステーキ、にんじんのグラッセ、いんげんのソテー】
13	西洋料理② 【乾麺の茹で方、凝固剤の特性】を学ぶ	麺のゆで方(パスタの茹で方)、ドレッシングの作り方 基礎調理実習よりゼラチン・寒天・カラギーナンの凝固特性 【スパゲッティミートソース、フランス野菜のサラダ、ゼリー3種類】
14	西洋料理③ 【ソースの作り方、切り方、野菜の廃棄率の求め方】を学ぶ	ベシャメルソースの作り方、焼付け(グラタン)、切り方(せん切り、さいの目切り) 基礎調理より野菜の廃棄率の求め方 【マカロニグラタン、コンソメ・ジュリエンス、マセドアンサラダ】
15	期末テスト 【実技テスト・筆記テスト】	涼拌三絲(30分) ※筆記テスト(50分)は試験期間中に行う。

令和6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	関山 美里
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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に続いて、各料理の概念や特徴を学び、実習を通して調理技術の向上を図る。また、調理方法の要点および食品の調理特性等を習得し、実習回数を重ねるごとにレベルアップを図る。		
授業方法	実習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	教科書は用いないが、適宜資料を配布し授業を行う	
	その他		
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 30%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養士概論	担当教員	金澤 一人・亀山 こころ 他	
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	栄養士として求められる基本的な資質・能力を向上し、栄養士の職務の理解を深める。			
授業方法	講義・意見発表・ディスカッション形式 授業時間：1コマ90分 ×15回			
使用教材	教科書			
	その他	適宜プリント		
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	2年間の学びを理解する	本校での2年間の学修内容・履修修得の内規を説明する。
2	栄養士の仕事に必要な基礎学力を知る①	実際に現場で働く栄養士にとって必要な基礎学力を知る
3	栄養士の仕事がどのようなものであるか、その基本を理解する	食事の管理を中心とした栄養の専門職として、栄養士の職業を考える。
4	栄養士の研究を学ぶ	栄養学の進歩の成果を具体化するのには栄養士の役割。生涯を通じ学び、ときには研究することの大切さを学ぶ。
5	栄養士に求められる資質を理解する	栄養士コアカリキュラムにある8つの資質・能力を具体例を交えながら講義する。使命感と責任感をもって、職務を遂行できるよう2年間の目標を決め、決意表明する。
6	栄養士の歴史を通じて、その役割・使命を理解する。	栄養士制度・栄養士の業務の重要性・必要性を説明する。
7	食に関する課題を理解する	食育基本法からみる「食」に関する課題と食文化継承の意義を知る
8	日本の食文化を理解する	食育基本法の理念に基づく調べ学習 地域の「郷土料理」について調べ、発表する
9	栄養士の仕事に必要な基礎学力を知る②	実際に現場で働く栄養士にとって必要な基礎学力を知り、自身の学習習慣について振り返る。
10	栄養士に求められるものを理解する①	講師の講話から、栄養士として社会人として必要な資質を知る。
11	栄養士に求められるものを理解する②	10の講話聴講後、栄養士の役割や使命を理解し、まとめる。また栄養の専門職としての誇りを持ち、社会に貢献できるよう目標設定する。
12	栄養士の現場を知る①	企業説明会を活用し、実践現場の課題と栄養学研究のつながりの必要性を理解し、応用力を高める。
13	栄養士の現場を知る②	企業説明会を活用し、栄養士として他職種との連携・協働ができるよう理解を深める。
14	栄養士の現場を知る③	企業説明会を活用し、幅広い分野、業種の栄養士の役割を知る。
15	栄養士の現場を知る④	企業説明会を活用し、幅広い分野、業種の栄養士の役割を知る。

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎調理実習	担当教員	山崎 あす香、小池 豊
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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と、包丁の使い方や野菜の切り方等調理の基礎技術のスキルアップを図る。		
授業方法	実習形式 授業時間：1コマ90分×2=180分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	なし	
	その他	適宜追加資料配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 70 %	課題・レポート 20%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	実習室での心得を理解する 包丁の取り扱いについて 包丁の研ぎ方①	<ul style="list-style-type: none"> ・教材配布(包丁、砥石、持ち出し許可書) ・実習室使用上の注意点・包丁の取り扱いについて ・包丁の研ぎ方(牛刀)
2	包丁の研ぎ方② 包丁の動かし方を理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁の研ぎ方(ペティナイフ、出刃包丁) ・小麦粉生地を使って包丁の動かし方を練習
3	調理の基本を学ぶ④ 包丁の研ぎ方③	<ul style="list-style-type: none"> ・計量の演習、乾物の戻し方 ・包丁の研ぎ方(牛刀、ペティナイフ、出刃包丁)
4	基本的な切り方を学ぶ① 調理の基本①	<ul style="list-style-type: none"> ・せん切りの練習(エマンセ・ジュリエンス) 野菜サラダ(大根、人参)
5	基本的な切り方を学ぶ① 包丁の研ぎ方①	<ul style="list-style-type: none"> ・輪切り、半月切り、银杏切り、せん切り ・包丁の研ぎ【牛刀、ペティナイフ、出刃包丁】
6	調理の基本⑤ 基本的な切り方を学ぶ②	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯方法、出汁の取り方 (1番出汁、2番出汁) ・短冊切り、ささがき、乱切り、千六本
7	調理の基本⑥ 基本的な切り方を学ぶ③	<ul style="list-style-type: none"> ・茹で卵の作り方 (半熟、かたゆで) ・青菜の茹で方 ・拍子木切り、さいの目切り、色紙切り
8	基本的な切り方を学ぶ④ 包丁の研ぎ方②	<ul style="list-style-type: none"> ・薄切り、みじん切り ・包丁の研ぎ【牛刀、ペティナイフ、出刃包丁】
9	調理の基本⑦を理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・パスタの茹で方・ドレッシングの作り方 ・包丁の研ぎ【牛刀、ペティナイフ、出刃包丁】
10	中間確認テスト	<ul style="list-style-type: none"> ・大根のせん切り 2mmの切り揃え (12分)
11	調理の基本・応用編①を学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> ・ゼラチン、寒天、アガーの違いや特徴
12	魚の調理を学ぶ 調理の基本・応用編②	<ul style="list-style-type: none"> ・鰻の三枚卸 ・廃棄率を求める
13	調理の基本・応用編③を学ぶ 調理の基本・応用編④	<ul style="list-style-type: none"> ・調味%での食塩計算 ・材料の配合と調味料の配合
14	実技テスト練習	<ul style="list-style-type: none"> ・冷拌三絲 (30分) ・大根の桂むき、せん切り (各8分)
15	実技テスト	<ul style="list-style-type: none"> ・大根の桂むき (8分) ・大根のせん切り (8分)

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	医療福祉食事論	担当教員	亀山こころ				
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 type="checkbox"/> 必修 <input checked="" 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	高齢者や障がい者の身体的・精神的特性や特徴的な疾患、高齢者に適した食形態について理解し、医療・福祉分野で必要とされる栄養士の知識を身に着ける。						
授業方法	講義を中心とし、グループワーク、レポート作成を併せて行う。						
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; width: 20%;">教科書</td> <td>配布プリント</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td>DVD</td> </tr> </table>			教科書	配布プリント	その他	DVD
教科書	配布プリント						
その他	DVD						
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 40%	授業への取り組み %				
			試験(筆記・実技) 60%				

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	高齢者の身体状況と栄養管理方法について理解する	授業の概要、老化と身体機能の低下・低栄養の栄養管理、
2	高齢者の栄養状態と栄養療法を理解する	DVD 視聴(栄養療法)
3	咀嚼の仕組みと咀嚼障害について理解する	咀嚼の仕組みと咀嚼障害①
4	咀嚼の仕組みと咀嚼障害について理解する	咀嚼の仕組みと咀嚼障害②
5	嚥下の仕組みと嚥下障害を理解する	嚥下の仕組みと嚥下障害に配慮した食形態
6	きざみ食の作り方や衛生管理の方法を理解する	きざみ食の衛生管理、利点と欠点について考える
7	嚥下障害の食事形態について理解し、適した食品選択・調理の方法を理解する	形のあるソフト食とその導入事例
8	食事介助を行う介護職の理解を深め、他職種との連携について理解する	他職種(介護職)の考え方を理解し栄養情報の共有を図る方法を考える
9	事例を通して窒息しにくい食品・食べ方を理解する	食べ物による窒息事例①(こんにやくゼリー等)
10	事例を通し、身近な人が窒息した場合の対処法を考える	食べ物による窒息事例②(応急手当の動画視聴、ディスカッション)
11	嚥下障害の症例を通し、患者様の気持ちを理解し、回復へステップについて理解する	嚥下障害による栄養失調の症例
12	行事食について様々な人の考え方を知り、行事食づくりの参考とする	食文化と餅について:新聞記事を読み、ディスカッションを行う
13	食品の展示会に参加し見聞を広げる。	ウェルネスフードジャパンへの事前登録、参加、報告書作成
14	DVD 視聴を通して病気の人の栄養管理の原点について理解する	DVD 視聴、レポート作成、ディスカッション テーマ例: "栄養"で日本を救え! 食いの博士・佐伯矩の挑戦
15	乳児院・児童養護施設と栄養士の役割を理解する	講師:乳児院(児童養護施設)院長、乳児院・児童養護施設について、栄養士の役割、事例の紹介
16	定期試験	定期試験

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	介護食実習	担当教員	亀山こころ
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 type="checkbox"/> 必修 <input checked="" 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	要介護者に適した形態の食事を提供する技術を学び、実習・演習の経験を通じて主食や主菜のソフト食などの献立を考え、作れるようになる。		
授業方法	実習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 計15回実施 調理実習を中心に授業を行い、授業毎にレポート作製を行う。		
使用教材	教科書 その他 配布プリント		
評価方法	試験(筆記・実技) 50% 課題・レポート 50% 授業への取り組み 0% 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	介護食の対象者を理解し、適した食材・調理法を挙げる	介護食実習の概要を理解 要介護者に適した食形態についての演習
2	3種類の形態別治療食を作り、献立展開方法を理解する	軟菜食から一口大食、きざみ食・ブレンダー食への展開
3	肉類を使用したソフト食の調理方法を理解する	ソフト食の調理(ひき肉)
4	魚介類を使用したソフト食の調理方法を理解する	ソフト食の調理(エビ)
5	野菜類を使用したソフト食の調理方法を理解する	ソフト食の調理(野菜類)
6	嚥下調整食の学会基準を理解する	嚥下調整食学会分類2021(通常の食品、増粘剤・凝固剤)
7	低エネルギーデザートの献立作成を行う	低エネルギーのデザートの献立作成
8	でんぷん、たんぱく質分解酵素を使って軟らかく調理する方法を理解する	でんぷん・たんぱく質分解酵素の活用 (肉や魚を軟化、粥の離水を防止)
9	魚と肉を使ってムース食を手作りする。 また、ソースによるアレンジ方法を理解する	ムース食の調理方法(肉・魚介類)、ソースの工夫
10	既製品の活用方法を理解し、献立を考える。	既製品のソフト食に関する講義 既製品のソフト食を活用した献立作成
11	ソフト食の行事食を作る	行事食としてのソフト食(ソフトうな井、なめらか茶碗蒸しなど)の調理
12	班の代表者の低エネルギーデザートメニューを調理し、試食・評価を行う	低エネルギーのデザートの発表実習
13	展示会に参加し見聞を広める	展示会(ウェルネスフードジャパン)事前登録、参加、報告書作成
14	既製品を使ったソフト食の献立を作成する	既製品のソフト食を使った主菜または副菜を調理、撮影、試食、評価する。
15	ソフト食コンテストにエントリーする	ソフト食コンテストのエントリー 授業のまとめ
16	定期試験	定期試験

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	医療・福祉食実習	担当教員	亀山こころ
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	傷病者・高齢者に適切な栄養量・適切な形態の食事を提供する技術を学び、実習を通じて理解を深める。 学んだ知識・技術を卒業作品展に活かす。		
授業方法	実習形式 授業時間：2コマ 180分、週1回 計15回実施。 実習を中心とし、授業毎にレポート作成を行う。		
使用教材	教科書 その他 配布プリント		
評価方法	試験(筆記・実技) 60% ; 課題・レポート 40% ; 授業への取り組み 0% ; 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	医療・福祉食実習の概要を理解する	授業概要、卒業作品展の概要説明と計画案の提出(季節・対象の決定)
2	治療食の展開を理解する	実習:魚料理を主菜とした一般食常食、軟菜食、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食への展開食の調理実習
3	飾り切りを練習する	実習:野菜の飾り切り:捨り梅、茶せん茄子、菊花かぶ(大根)などの切り方の練習
4	カルシウム・ビタミンDを強化した献立作成を行う	演習:カルシウム・ビタミンDを強化した献立作成
5	ソフト食の調理方法を理解する	実習:ソフト食 ②クリスマスメニュー:ロールドビーフ、洋風茶碗蒸しなど
6	食物アレルギーの除去食と代替食を理解する	実習:食物アレルギーの除去食と代替食
7	食物アレルギーの講義を聞き理解を深める 卵・乳・小麦を除去した献立を作成する	講義:アレルギー専門クリニックでの経験と食物アレルギーの卒業生講話。 演習卵・乳・小麦を除去した献立を作成する
8	給食メニュー作品展の試作を行う	実習:卒業作品展の試作
9	歯切れの良い餅を作る	実習:様々な食材を使って、歯切れの良い餅(窒息しにくい餅)を作る
10	食の多様性について理解する	実習:多様な食文化の人に対応可能な食について学ぶ(大豆ミート)
11	カルシウム・ビタミンDを強化した献立を実習する	実習:カルシウム・ビタミンDを強化した献立の発表実習
12	エネルギーコントロール食の調理方法を理解する	実習:エネルギーコントロール食の工夫
13	アレルギーに配慮した献立を調理し、試食・評価を行う	実習:アレルギーに配慮した料理の発表実習(班の代表者)
14	宅配食の在宅高齢者における意義を理解する	実習(試食) 講師:宅配食会社の管理栄養士による講義、宅配食の説明を聞き、試食する。質疑応答、ディスカッション、レポート作成
15	卒業作品を調理・考察する	実習:卒業作品を調理し、出来栄えについて評価を受け考察する
16	定期試験	定期試験

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	調理と食材	担当教員	金澤 一人
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 type="checkbox"/> 必修 <input checked="" 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	食品のもつ基本的特性と分類、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などの特徴、性状、栄養成分と機能、利用方法（加工食品）等について修得する。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書 その他 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) 100 %	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点100点満点

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	専門調理実習	担当教員	調理校教員 (予定)
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 type="checkbox"/> 必修 <input checked="" 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	基本的な調理技術を得た学生に、実習を通してより専門的技術 (和・洋・中) の習得を目指す。		
授業方法	実習形式 授業時間: 2コマ 180分、週1回 計15回実施 調理実習を中心に授業を行い、授業毎にノート作製を行う。		
使用教材	教科書 ----- その他: 必要に応じ配布プリント		
評価方法	試験 (筆記・実技) 50% ; 課題・レポート 50% ; 授業への取り組み 0% 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	専門的な料理について実習を通して理解する①	中国料理①蛋炒飯、蕃茄鶏腿
2	専門的な料理について実習を通して理解する②	日本料理①稲庭うどん
3	専門的な料理について実習を通して理解する③	日本料理②牛しゃぶ旬菜巻き
4	専門的な料理について実習を通して理解する④	中国料理②紅焼獅子頭、香辣子鶏
5	専門的な料理について実習を通して理解する⑤	日本料理③太巻き寿司
6	専門的な料理について実習を通して理解する⑥	製菓: ヴァンズ・ケーキ・フイソシェ
7	専門的な料理について実習を通して理解する⑦	日本料理④伊勢の竜田揚げ
8	専門的な料理について実習を通して理解する⑧	中国料理③洋油明蝦、カレー炒飯
9	専門的な料理について実習を通して理解する⑨	西洋料理①ローマ風カマのスパゲッティ、牛ヒレ肉のステーキ・リンパッパ風味
10	専門的な料理について実習を通して理解する⑩	西洋料理②サモンの香草焼き赤リゾット、パナのパパロ
11	専門的な料理について実習を通して理解する⑪	西洋料理③カルツマリ風、黄桃入りブランマンジェ
12	専門的な料理について実習を通して理解する⑫	西洋料理④白身魚の香草風味野菜添えロースト、リゾットのブロッコリー
13	専門的な料理について実習を通して理解する⑬	西洋料理⑤オムライス、キノコ、トマトソース
14	専門的な料理について実習を通して理解する⑭	中国料理④冷担々麺
15	専門的な料理について実習を通して理解する⑮	1~14回目の授業を振り返る、実技試験

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食実務実習Ⅱ (調理コース)	担当教員	井上 絢子
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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 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	大量調理における新調理システム (クックチル、真空調理) を経験するとともに、テーマに沿ったメニュー開発ができる能力を身に付ける。		
授業方法	週1回2コマ180分で15回実施。(15回目は定期試験) 実習は新調理システムを活用した調理実習。メニュー開発では、栄養成分を強化した主菜、副菜、デザートをそれぞれ複数立案し一品献立としてプレゼンを行う。		
使用教材	教科書	指定教科書は使用しない。八訂食品成分表 2022 (女子栄養大学出版部)	
	その他	他、適宜追加資料を配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 50 %	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10 % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	テーマに沿った献立作成ができる1	成分強化献立作成<個人課題>
2	テーマに沿った献立作成ができる2	成分強化献立作成<グループ課題>
3	真空調理の理解を深める1	真空調理1
4	テーマに沿った献立作成ができる3	成分強化献立作成<個人課題>
5	真空調理の理解を深める2	真空調理2
6	テーマに沿った献立作成ができる4	成分強化献立作成<グループ課題>
7	クックチルの理解を深める1	クックチル調理1
8	テーマに沿った献立作成ができる5	成分強化献立 発注計画<グループ課題>
9	テーマに沿った献立作成ができる6	成分強化献立 作業計画<グループ課題>
10	テーマに沿った献立作成ができる7	プレゼンテーション作成・準備<グループ課題・個人課題>
11	献立の評価を理解する1	成分強化献立制作・発表<グループ課題>
12	献立の評価を理解する2	成分強化献立 評価、振り返り<グループ課題>
13	献立の評価を理解する3	成分強化献立<個人課題>発表、評価、振り返り
14	クックチルの理解を深める2	クックチル調理2
15	定期試験	定期試験

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

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

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

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

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

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	子ども食事実習Ⅱ	担当教員	太田百合子				
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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 checked="" 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)	公益財団法人児童育成協会こどもの城小児保健部に30年間勤務し、離乳食や幼児食の栄養相談、広場や離乳食講座の運営の経験に基づいて栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。						
授業概要 授業到達目標	子ども食事実習Ⅰで学んだ子どもの食事内容について実践的に学ぶ。 卒業後保育所等で即戦力として活躍することができる能力を修得する。						
授業方法	週1回180分、15回実施する。献立作成や調理の実習、教科書やDVDを用いた講義。食育は、実践的な発表を行う。授業毎にレポート作成を行う。						
使用教材	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">教科書</td> <td>「子どもの食と栄養」太田百合子、堤ちはる編著 羊土社</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">その他</td> <td>最新！初めての離乳食新百科」太田百合子総監修ひよこクラブ特別編集</td> </tr> </table>			教科書	「子どもの食と栄養」太田百合子、堤ちはる編著 羊土社	その他	最新！初めての離乳食新百科」太田百合子総監修ひよこクラブ特別編集
教科書	「子どもの食と栄養」太田百合子、堤ちはる編著 羊土社						
その他	最新！初めての離乳食新百科」太田百合子総監修ひよこクラブ特別編集						
評価方法	試験(筆記・実技) 50%	課題・レポート 30%	授業への取り組み 20% 全体評点 100点満点				

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	魚主菜の幼児食献立から離乳食を展開し、献立、調理技術を習得する	離乳食の進め方確認講義、幼児食から離乳食初期、中期、後期の展開、グループで調理実習のための準備・発注をする
2	離乳食の調理技術を理解し、グループでの協力的体制づくりを習得する	献立の指示、確認、調理を行う 評価、改善点をレポートにまとめる
3	肉主菜の幼児食献立から1～2歳児食を展開し、献立、調理技術を習得する	1～2歳児食の進め方、配慮事項確認講義、1～2歳児食の展開、グループで調理実習のための準備・発注をする
4	1～2歳児食の調理技術を理解し、グループでの協力的体制づくりを習得する	献立の指示、確認、調理を行う 評価、改善点をレポートにまとめる
5	食物アレルギーの調理技術を理解する	食物アレルギーの確認、卵、牛乳、小麦アレルギー代替食の調理実習
6	幼児食献立から食物アレルギー児食を展開し、献立、調理技術を習得する	食物アレルギー児食への展開、グループで調理実習のための準備・発注をする
7	食物アレルギーの調理技術を理解し、グループでの協力的体制づくりを習得する	献立の指示、確認、調理を行う 評価、改善点をレポートにまとめる
8	保育所等の食育の必要性を理解する	食育の必要性、養護と教育の一体性、食育推進基本計画、保育所における食育の目標、食育のねらい・内容・食育の計画と評価、家庭や児童福祉施設の食事
9	保育所の給食計画を理解する	給食会議の在り方、給食計画の例、給食計画づくり
10	保育所の食育計画を理解する	園における食育計画、食育計画づくり
11	保護者支援について理解する	乳幼児をもつ保護者の食の悩み、個別対応
12	保育所の食育にふさわしい構想を立て、理解を深め習得する①	構想、食育媒体作成
13	保育所の食育にふさわしい構想を立て、理解を深め習得する②	食育媒体作成、発表練習
14	発表を評価しあい、理解を深め習得する	食育発表 評価、改善点をレポートにまとめる
15	特別な配慮を要する食事を理解する	特別な配慮を要する(病後児、疾患、障がい児、外国籍児)食事への配慮、DVD視聴、筆記試験

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	スポーツ生理学	担当教員	田辺 幸優	
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 type="checkbox"/> 必修	<input checked="" 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)	大学院の運動生理学研究室に所属し、運動生理学分野の研究を行っている。			
授業概要 授業到達目標	この授業では、スポーツや運動における身体の生理的な反応・変化を学習する。また、生理学的な反応・変化がどのように運動パフォーマンスに影響を与えるのかの基礎理論を習得することを目的とする。			
授業方法	週1回90分、15回実施する。教科書、パワーポイント等を用いた講義から理解を深める。			
使用教材	教科書	栄養科学イラストレイテッド 運動生理学		
	その他	パワーズ運動生理学		
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	スポーツ生理学と栄養の関わりについて理解する	ガイダンス、スポーツ生理学と栄養の関わりについて
2	骨格筋の構造と筋収縮を理解する①	骨格筋の構造、筋収縮のしくみ、筋繊維の種類
3	骨格筋の構造と筋収縮を理解する②	筋肉の収縮様式、トレーニングによる筋肉や筋量の変化
4	神経系の役割を理解する	神経系の構造と機能、中枢・末梢神経系、筋と神経の関係、運動単位と筋繊維の動員
5	運動と循環・呼吸を理解する	血液の循環と心臓の働き、毛細血管の働き、呼吸と肺の働き、肺と組織でのガス交換、酸素摂取量、運動時のエネルギー代謝
6	運動とエネルギー源について理解する①	エネルギー源となる栄養素、運動中のエネルギー源の使い分け
7	運動とエネルギー源について理解する②	運動と生活習慣病、エネルギー供給系
8	エネルギー消費量を理解する	総エネルギー消費量の内訳、エネルギー消費量の推定、エネルギー必要量の推定
9	身体組成・体格について理解する	身体組成、身体組成の測定方法、肥満とやせ、スポーツ選手の体格・身体組成
10	骨づくりと栄養素・身体組成を理解する	骨の構造・機能・代謝、運動・重量と骨量、栄養素等の摂取と骨量
11	体温調節と水分補給について理解する	熱産生、熱放散、体温調節機構、脱水・熱中症対策、水分・電解質補給
12	加齢に伴う身体機能の変化を理解する	筋力・筋量の変化、骨量の変化、全身持久力の変化、サルコペニア・ロコモティブシンドローム
13	運動と健康について理解する	運動処方、運動による疾患予防効果
14	身体活動と健康について理解する	身体活動と健康、健康づくりのための身体活動基準と指針
15	今まで学習したことを整理する	まとめ、今までの振り返り

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	アスリート・メディカル食実習Ⅰ		担当教員	田辺 幸優
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 type="checkbox"/> 必修 <input checked="" 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)	Jリーグチーム・大学運動部にて栄養サポート業務を行っているほか、給食委託会社にてスポーツ栄養外部顧問として活動している。			
授業概要 授業到達目標	競技の特性や目的別の栄養サポートを学び、その目的や競技特性に合わせた栄養管理方法を理解する。			
授業方法	週1回180分、15回実施する。教科書、スライド、配布資料、DVDを用いた講義から理解を深める。			
使用教材	教科書	エビデンスに基づく競技別・対象別スポーツ栄養		
	その他	エッセンシャルスポーツ栄養学		
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	競技の分類と特性について理解する	競技の分類と特性
2	瞬発系競技の特性を理解する	瞬発系競技の特性、競技に合わせた栄養管理
3	球技系競技の特性を理解する	球技系競技の特性、競技に合わせた栄養管理
4	持久系競技の特性を理解する	持久系競技の特性、競技に合わせた栄養管理
5	体重コントロール(増量)について理解する	増量の方法、期間設定、栄養管理方法
6	サプリメントの特徴と補食の必要性について理解する	サプリメントの試飲と比較、補食の内容と特徴について
7	体重コントロール(減量)について理解する	減量の方法、期間設定、栄養管理方法
8	女性アスリートの特徴と栄養管理について理解する	女性アスリートの特徴、栄養管理のポイント
9	成長期の特徴と栄養管理について理解する	成長期の特徴、栄養管理のポイント
10	特殊環境(暑熱環境)での栄養管理を理解する	暑熱環境の生理的反応、栄養管理のポイント
11	スポーツ飲料作成を通して組成・特徴を理解する	水分補給について、目的に合わせたスポーツ飲料の作成
12	特殊環境(寒冷環境)での栄養管理を理解する	寒冷環境の生理的反応、栄養管理のポイント
13	障がい者スポーツに対する栄養管理を理解する	障がい者スポーツの特徴、留意点、エネルギー必要量の設定
14	遠征時・合宿時の食事管理を理解する	遠征時・合宿時に必要な基礎知識、注意点
15	学んだ内容を整理する	振り返り

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	アスリート・メディカル食実習Ⅱ		担当教員	田辺 幸優
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科	<input 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 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)	Jリーグチーム・大学運動部にて栄養サポート業務を行っているほか、給食委託会社にてスポーツ栄養外部顧問として活動している。			
授業概要 授業到達目標	スポーツ栄養マネジメントに基づいたサポートの全体像を理解し、栄養サポートを一連の流れに沿って行うことができる。			
授業方法	週1回180分、15回実施する。教科書、スライド、配布資料、DVDを用いた講義から理解を深める。			
使用教材	教科書	エッセンシャルスポーツ栄養学		
	その他			
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	スポーツ栄養マネジメントの全体像を理解する	スポーツ栄養マネジメントについて
2	スポーツ現場での栄養教育について理解する	アスリートの行動特性、栄養教育について
3	スポーツ現場でのアセスメントを理解する ①	身体計測について
4	スポーツ現場でのアセスメントを理解する ②	生理・生化学検査、臨床診査について
5	スポーツ現場でのアセスメントを理解する ③	食事調査、エネルギー消費量の推定について
6	栄養教育、栄養補給、行動計画を理解する	スポーツ現場における栄養教育と栄養補給計画について
7	個人に向けた栄養サポート計画を立案する ①	対象者を設定、アセスメントを実施する
8	個人に向けた栄養サポート計画を立案する ②	アセスメントの結果からサポート計画立案、栄養教育に向けた準備
9	個人に向けた栄養サポート計画を立案する ③	サポート計画内容の発表
10	チームに向けた栄養サポート計画を立案する ①	対象者の設定、アセスメントを実施する
11	チームに向けた栄養サポート計画を立案する ②	アセスメントの結果からサポート計画立案、栄養教育に向けた準備
12	チームに向けた栄養サポート計画を立案する ③	サポート計画内容の発表
13	対象者を想定した栄養サポートの計画と献立作成ができる	学んだ内容から対象者を想定し、栄養サポート計画の立案と献立作成を行う
14	作成した献立の調理とその内容の評価ができる	作成献立の調理、料理の評価
15	学んだ内容を整理する	振り返り

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	応用調理学実習	担当教員	遠藤 麻紀・前田 量子
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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	基礎調理実習・調理学実習等で1年次に学習した基礎知識を理解した上で、各種調理操作や特徴を応用させた実習内容とする。新調理システムを導入し、季節感や嗜好性を考慮した料理を実習する。		
授業方法	真空調理やスチームコンベクションオープンを使用した実習を中心に行い、新調理システムについて理解する。また、和・洋・中の特徴や種類を理解した上で食品の調理上の要点について学び、献立に反映できる能力を養う。		
使用教材	教科書	なし	
	その他	適宜資料配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 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	新調理システムについて理解する	スチームコンベクションオープン、真空調理法、プラスチックの使用方法 衛生管理について
2	西洋料理① 真空調理法の原理を学ぶ	真空調理① 【鶏肉のコンフィ、コーンスープ、きのこのマリネ、リンゴのコンポート】
3	日本料理① 真空調理法の応用を理解する	真空調理② 【鯖の味噌煮、南瓜のそばろあん、豚の角煮(次回の実習準備)】
4	中国料理① 真空調理法と調味%を理解する	真空調理③ 【豚の角煮、海老と豆腐の炒め煮、ザーサイと豚肉のスープ、大根の辛味漬け】
5	西洋料理② 小麦の調理①(パスタの製法①)ができる	生パスタ(きのこのパスタ、トマトクリームパスタ)、カタラーナ
6	日本料理② もち米の調理ができる	赤飯、かきたま汁、鰻の南蛮漬け、胡麻豆腐
7	中国料理② 油の温度管理と中心温度を理解する	飲茶(点心とは) 豚肉入り中華ちまき、鶏肉のから揚げ香味ソースがけ
8	中間試験	鰻の三枚おろし
9	個人作品審査会試作をする	個人作品審査会で作成した献立の試作検討を行う
10	西洋料理③ 小麦の調理②(パスタの製法②)と卵の起泡性①を理解する	カルツォーネ、ティラミス
11	製菓実習① 小麦の調理③(ドウの膨化法)と油脂の調理特性(ショートニング性)を理解する	紅茶のシフォンケーキ・フロランタン
12	世界の料理 (韓国料理)を理解する	ビビンパ、わかめスープ、ホットク
13	個人作品審査会	個人作品審査会
14	個人作品審査会(振り返り)	個人作品審査会振り返り
15	本試験(実技・筆記)	筆記試験(50分)、実技試験(鰻の3枚おろし)、ノート提出

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ (栄養科)	担当教員	下田 正人
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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)	元東邦大学医療センター病院に40年間勤務し、臨床栄養管理の経験に基づいて栄養士(管理栄養士)に必要な知識と技術の習得に向けた授業を行う		
授業概要 授業到達目標	対象者の病態に即した適正な栄養量を供食する技術を学び、ナトリウムコントロール食、たんぱくコントロール食、脂質コントロール食、咀嚼・嚥下調整食の献立作成、調理が出来るようにする。また、腎臓病食品交換表を理解しその活用(単位配分、単位計算)ができる。		
授業方法	実習形式 授業時間：1コマ90分×2コマ180分 週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。授業は実習を中心とするが実習に必要な知識習得のための講義を行う。		
使用教材	教科書	臨床調理第8版 医歯薬出版株式会社 小林ゆき子著	
	その他	自作プリント、食材、治療用特殊食品	
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 40%	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	ナトリウムコントロール食について理解する	授業の進め方、修得評価 ナトリウムコントロール食と適応疾患、食品選択、調理・献立作成上の注意と工夫
2	実習を通して減塩の工夫を理解する	減塩濃度、調理方法、減塩の調理工夫
3	腎臓病食品交換用を理解し、使って献立作成する	腎臓病食品交換表の使い方 腎臓病食品交換表を使った献立作成
4	腎臓病食品交換表を使って献立作成する	腎臓病食品交換表を使った献立作成
5	腎臓病食品交換表を使って献立作成する	腎臓病食品交換表を使った献立作成
6	腎不全食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による腎不全食の発表実習 発表内容に対するディスカッション
7	脂質コントロール食について理解する	脂質コントロール食と適応疾患、栄養基準、食品構成、献立作成・調理上の注意
8	膵臓病食の献立作成をする	膵臓病食(低脂質食)の献立作成
9	膵炎食献立の調理・発表の後、改善案を検討する	各班担当者による膵炎食の発表実習 発表内容に対するディスカッション
10	咀嚼・嚥下調整食について理解する	咀嚼・嚥下調整食と適応症、栄養基準、献立作成・調理上の注意、とろみ食の種類
11	咀嚼・嚥下調整食の調理工夫	咀嚼・嚥下調整食の調理工夫、トロミ剤の取り扱い方
12	咀嚼・嚥下調整食の献立作成	咀嚼・嚥下調整食の献立作成
13	咀嚼・嚥下調整食調理・発表の後、改善案検討	各班担当者による咀嚼・嚥下調整食の発表実習 発表内容へのディスカッション
14	栄養素の働きと病態	カルシウムの働き、骨形成と骨吸収、食物繊維の働き、鉄の働き、貧血
15	授業の振り返りを行い、各治療食のポイントを理解する	腎不全食、膵臓病食、摂食嚥下調整食についてのまとめを行う

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	スポーツと栄養	担当教員	渡部 渉
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 type="checkbox"/> 必修 <input checked="" 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	運動時における身体状況、エネルギー代謝、栄養代謝について理解し、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を習得することができる。		
授業方法	1回90分 週に1回 教科書、映像媒体、配布プリントなどを使用しスポーツと栄養について学ぶ		
使用教材	教科	市民からアスリートまでのスポーツ栄養学	
	その他	配布プリント	
評価方法	試験 (筆記・実技)	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 評価方法

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
16	定期試験	

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養士基礎ゼミナール	担当教員	栄養校教員によるオムニバス形式
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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 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	1年次の栄養専門分野を中心に振り返り、栄養士としての基礎学力の一層の定着を図る。 全国栄養士実力認定試験においてA判定を目指す		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分 週1回 適宜追加資料を配布し授業を行う。授業は実習を中心とする。		
使用教材	教科書	栄養士実力認定試験問題集 (建帛社)	
	その他	自作プリント	
評価方法	試験	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	栄養専門分野について理解する①	1年次に学んだ内容を振り返る
2	栄養専門分野について理解する②	社会生活と健康 ①
3	栄養専門分野について理解する③	人体の構造と機能 ①
4	栄養専門分野について理解する④	食品と衛生①
5	栄養専門分野について理解する⑤	栄養と健康①
6	栄養専門分野について理解する⑥	給食の管理①
7	栄養専門分野について理解する⑦	総合復習問題①
8	栄養専門分野について理解する⑧	社会生活と健康 ②
9	栄養専門分野について理解する⑨	人体の構造と機能 ②
10	栄養専門分野について理解する⑩	食品と衛生 ②
11	栄養専門分野について理解する⑪	栄養と健康 ②
12	栄養専門分野について理解する⑫	給食の管理 ②
13	栄養専門分野について理解する⑬	総合復習問題 ②
14	栄養専門分野について理解する⑭	総合復習問題 ③
15	栄養専門分野について理解する⑮	今年度の栄養士実力認定試験を振り返る

令和6年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	製菓・製パン実習	担当教員	調理校教員 (予定)
学 科	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士科 <input 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 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	調理学実習で学んだ調理操作を更に向上させ、パンや菓子の製法を始め、様々な食材・材料を使用することで、献立構成に必要な幅広い調理技術・知識を習得させることを目的とする。		
授 業 方 法	実習形式 授業時間：1コマ90分×2コマ180分 週1回 15回実施 適宜追加資料を配布し授業を行う。授業は実習を中心とする。		
使 用 教 材	教科書 ----- その他 自作プリント、食材		
評 価 方 法	試験 (筆記・実技) 30%	課題・レポート 40%	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	生地の製法、成型について実習を通して理解する①	生地の製法、成型① (バターロール、ハムチーズロール)
2	スポンジ・クッキー生地の製法について実習を通して理解する①	スポンジ・クッキー生地の製法① (シフォンケーキ、マカドミアナッツ)
3	生地の製法・成型について実習を通して理解する②	生地の製法・成型② (ピザ、グリッシーニ)
4	スポンジ・クッキー生地の製法について実習を通して理解する②	スポンジの製法② (シャルロットルース、マドレーヌ)
5	生地の製法・成型について実習を通して理解する③	生地の製法・成型③ (ベーグル、折込みシート)
6	シュー生地・ムースの製法について実習を通して理解する	シュー生地・ムースの製法 (シュークリーム、ヨーグルトムース)
7	生地の製法・成型について実習を通して理解する④	生地の製法・成型④ (食パン、ドーナツ)
8	チョコと果物を使った製法について実習を通して理解する	チョコと果物を使った製法 (パヴェショコラ、フルーツココット)
9	菓子パンの製法について実習を通して理解する	菓子パン (メロンパン、クリームパン、チョココロネ)
10	生地の製法・成型について実習を通して理解する⑤	生地の製法・成型⑤ (モンブラン、ノワゼットクッキー)
11	デニッシュ生地の製法・成型について実習を通して理解する	デニッシュ生地の製法・成型 (クロワッサン)
12	ロール生地とバタークリーム of 製法について実習を通して理解する	ロール生地とバタークリームの製法 (ビッシェドノエル)
13	和菓子の製法について実習を通して理解する	どら焼き、玄の子、練り切り
14	これまでに学んだ製法を実習を通して振り返る①	(ムースチョコレート、クッキースノーボード)
15	これまでに学んだ製法を実習を通して振り返る②	1-14回目までに学んだ実習内容を振り返り、今後栄養士としての活動にどのように活用するかをまとめる。