

令和 8 年度 授業計画書

華学園栄養専門学校 管理栄養士科

管理栄養士科

基礎分野

人文科学

社会科学

自然科学

外国語

保健体育

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	心理学概論	担当教員	高橋 良博
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	栄養士が指導対象者に相談や援助を行うことを念頭に、人間の心理的理解に関心をもってもらうことを目標に講義を行う。講義では心理学の基本的な概念と研究方法などを学んでゆく。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	『人間理解の科学—心理学への招待 (第2版)』 ナカニシヤ出版	
	その他	教材プリント、参考図書	
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	心理学とは何か	心理学の定義・栄養士の仕事と心理学の関わり・心理学の歴史
2	心理学の領域と研究法	1) 心理学の領域 2) 心理学の研究法
3	感覚 (1)	1) 感覚とは何か 2) 視覚の特性
4	感覚 (2)	1) 聴覚の特性 2) 聴覚の異常・障害
5	感覚 (3)	1) 味覚の特性 2) 味覚の異常・障害 3) 嗅覚の特性
6	知覚 (1)	1) 知覚の特性 2) 知覚のまとまり 3) 知覚の意味づけ
7	知覚 (2)	1) 錯覚と錯視 2) 錯覚と幻覚 3) 知覚成立と内的要因
8	学習 (1)	1) 学習の定義 2) 古典的条件づけ
9	学習 (2)	1) 道具的条件づけ 2) 学習理論と行動療法 3) 行動療法と食生活指導
10	記憶 (1)	1) 記憶の過程 2) 感覚記憶 3) 短期記憶
11	記憶 (2)	1) 長期記憶 2) 忘却の要因 3) 記憶の技術
12	適応 (1)	1) 記憶の異常と障害 2) 欲求と欲求不満 3) 葛藤
13	性格 (1)	1) 性格・人格・気質 2) パーソナリティの理論 3) 類型論の立場
14	性格 (2)	1) クレッチマーとシェルドンの類型論 2) ユングの類型論
15	性格 (3)	1) 類型論の利点・問題点 2) 特性論 3) 構造論 まとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床心理学	担当教員	高橋 良博				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	栄養士は、摂食障害や慢性疾患の患者等に関わる場合もあり、身体疾患の知識のみならず心の問題についての理解や知識ももとめられる。本講義では、臨床心理学的な援助の基礎知識の理解を目指している						
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。						
使用教材	<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・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> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">その他</td> <td>プリント配布</td> </tr> </table>			教科書	川瀬正裕・松本真理子・松本英夫著 『こころとかかわる臨床心理』 ナカニシヤ出版	その他	プリント配布
教科書	川瀬正裕・松本真理子・松本英夫著 『こころとかかわる臨床心理』 ナカニシヤ出版						
その他	プリント配布						
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	臨床心理学とは	1) 心の問題とは 2) 臨床心理学の成り立ち 3) 関連する学問領域
2	適応と治るといふこと	1) 適応とは 2) 外的適応と内的適応 3) 「治る」といふこと
3	援助の対象とプロセス	1) 様々な心の問題 2) クライエントは誰か 3) 援助のプロセス
4	こころの問題の分類と概説	1) 病態水準の重さと診断 2) 自我の状態と病態水準
5	人格理論と発達理論	1) 精神分析理論 2) 精神性的発達理論 3) 防衛機制
6	発達理論	1) マーラーの分離個体化理論 2) ウィニコットの対象関係理論
7	発達障害 1	1) 自閉症 2) 軽度発達障害 3) アスペルガー障害
8	発達障害 2	1) 学習障害 2) 注意欠陥多動性障害
9	発達障害 3	1) 情緒障害
10	発達障害 4	1) 精神遅滞 2) 不登校
11	心身症	1) セリエのストレス学説 2) ストレスと心身症
12	神経症 1	1) 神経症の原因 2) 神経症の種類と分類
13	神経症 2	1) 神経症の種類と分類 2) 転換ヒステリー 3) 解離ヒステリー
14	人格障害	1) 境界例とは 2) 人格障害の種類と分類
15	摂食障害	1) 神経性食欲不振症 2) 神経性大食症 3) まとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	カウンセリング論	担当教員	高橋 良博
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	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	教科書	川瀬正裕・松本真理子 著 『これからの心理支援』 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 『こころとかがわる臨床心理』 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	カウンセリングの歴史と現状(講義)
2	カウンセリングの諸理論 1	精神分析療法(講義)
3	カウンセリングの諸理論 2	行動療法・論理療法(講義)
4	カウンセリングの諸理論 3	来談者中心療法・その他(講義)
5	カウンセリングの重要概念	ラポール・受容・共感的理解・傾聴の姿勢(講義)
6	カウンセリングの技法 1	促しの技法(講義とロールプレイ) 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 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 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 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 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 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 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 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 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 10	病期別の患者の心理(慢性期・終末期)・まとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	社会学	担当教員	杉谷 武信
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	社会学の基本的知識を用いて社会の秩序の仕組みを知る。以上をふまえて、社会とのかかわりから食生活や健康のあり方が形成されることを学び、かつ今日とくに問題視される生活格差や男女差別の要因等を考えることにより、管理栄養士や社会人にふさわしい知識や倫理観を身につける。		
授業方法	講義および双方向型学修、グループディスカッション		
使用教材	教科書	なし	
	その他	プリント	
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	オリエンテーション——社会学、社会とは何か	社会学の特徴ならびに社会学における社会の概念を知る。
2	社会現象をどのように考察するか——行為への着目	価値や規範、態度、準拠集団等の概念を学びつつ、社会現象を考える手がかりを知る。かつ、専門職に要求される価値、規範を考える。
3	社会の安定性はどのように生みだされるか	社会的相互行為と地位・役割、かつ自己呈示の概念から社会秩序が形成される過程を知る。
4	パーソナリティはどのように形成されるか	「鏡に映った自己」「Iとme」等の概念を用いて、パーソナリティが形成される過程を知りつつ、同時にそれが社会秩序を生む過程であることを知る。
5	多様な文化とどのように向きあうべきか	シンボルや下位文化、対抗文化の概念を用いて、文化は多様性を有することを知る。かつ、日本の食文化の形成過程をふまえて、異文化とどう向きあうべきかを考える。
6	なぜ犯罪は処罰されるのか——ラベリング理論を用いて考える	ラベリング理論を学んで、逸脱行動の制裁によって社会秩序が可能になることを学ぶ。
7	食生活はどのように形成されてきたか	経済事情や食糧事情、家族の変化が食生活を変容させることを学ぶ。
8	健康をめぐる文化は私たちの生活にどのような影響を与えているか	「健康ブーム」「健康至上主義」が人びとの行為や社会秩序の維持にどのように機能しているかを知り、その問題性を考える。
9	生産性が向上する集団・組織のあり方とは——人間関係論等を用いて考える	人間関係論やリーダーシップ論を学んで、組織における小集団の機能を学び、成員の「やる気」を生んだり阻害する集団のあり方を考える。
10	近代組織の特徴とは何か——近代官僚制の概念を用いて考える	近代官僚制の概念を学んで、「マニュアル主義」「上意下達」等の意義と問題性を考える。
11	近代組織が抱える弊害をどう抑えるか——近代組織理論等を用いて考える	近代組織理論やアソシエーション論、専門職の概念を学んで、現代の組織が抱える問題を抑制する術を学ぶ。あわせてコ・メディカルに必要な知識や行為のあり方を考える。
12	物価高騰は何をまねくか——大衆の概念を用いて考える	不況やインフレーション等、私たちにとっての「動かしがたい現実」が全体主義の温床なることを大衆社会論から学ぶ。
13	生活格差はどのように生じるか——階層と階級の概念を用いて考える	階層の概念を用いて、性差や人種が格差を生む要因であること、かつ、階級の概念を用いて、労働者が労働を重ねても「豊か」にならない要因を考える。
14	男女差別はどのように生じるか——家族、ハビトゥスの概念を用いて考える	家族が男性支配的なハビトゥスが生産、維持される集団のひとつとして位置づけられたうえで、将来、男女差別が解消に向かうのかどうかを考える。
15	これまでの授業をふりかえり、理解度を深める	すべての授業の要点を整理しつつ、その過程で生じた不明点の発見に努める。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	コミュニケーション論	担当教員	西田 弘次
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	実践コミュニケーション研究所 所長・代表。一般企業、団体への講演活動を通じ人材育成に尽力している。また臨床現場からアスリートまで幅広い分野の人材育成事業を展開している。		
授業概要 授業到達目標	対人コミュニケーションにおける1. 受信力、2. 発信力、3. 対人力、4. メンタル力の4つの項目において、受講前と受講後を比較し、各受講生が確実に能力を向上させる。なお、本授業の到達目標は、「分かる」(知識習得)ではなく、『出来る』(能力)であり、日常において如何に実践できるかが鍵となる。		
授業方法	授業は、教員による解説に加え、教員が提示する教材学習や課題を基に、個人で取り組むワーク、グループでのワーク・ディスカッション、質疑応答の中でタスクをこなしていく形式で進めていく。ワークショップ方式も取り入れた授業を行う。		
使用教材	教科書	毎回教員が資料を配布する	
	その他	参考図書:「中高生のためのコミュカUPガイド」【著】西田弘次 実践コミュニケーション研究所	
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	本授業内容を理解する	授業オリエンテーション 担当講師紹介、授業の目的・内容・手法及び成績評価について
2	現時点でのコミュニケーション力の把握	自己及び他己チェックシートの記入
3	受信・発信力の基本を理解し、実践する①	受信力・発信力トレーニング基本①
4	受信・発信力の基本を理解し、実践する②	受信力・発信力トレーニング基本②
5	受信・発信力の基本を理解し、実践する③	受信力・発信力トレーニング基本③ 反応:笑顔・表情・発声・相槌言葉
6	対人力の基本を理解し、実践する	対人力トレーニング基本:姿勢改善
7	受信力の応用を理解し、実践する①	受信力トレーニング応用① 情報・意思の確認、傾聴と共感、質問の技法
8	受信力の応用を理解し、実践する②	受信力トレーニング応用② 情報・意思の確認、傾聴と共感、質問の技法
9	発信力の応用を理解し、実践する①	発信力トレーニング応用① 分かりやすい話し方、頼み方と断り方、会話を続け方
10	発信力の応用を理解し、実践する②	発信力トレーニング応用② 分かりやすい話し方、頼み方と断り方、会話を続け方
11	メンタル力強化方法を理解し、実践する①	心トレ① 自己対話の認識と語彙・文章力の向上
12	メンタル力強化方法を理解し、実践する②	心トレ② 原因を理解するメンタリング
13	メンタル力強化方法を理解し、実践する③	心トレ③ 身体をコントロールするメンタリング
14	メンタル力強化方法を理解し、実践する④	心トレ④ 頭(認知)をコントロールするメンタリング
15	授業全体を振り返り、成長を見つめる	これまでの授業内容についての総まとめ及び試験について

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	国語表現法	担当教員	赤塚 史
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	文章執筆の基本事項を学び、論理的で明解な文章が書けるようになる。講師による文章添削を参考に、個々の文章執筆能力を伸ばす。		
授業方法	講義・演習形式 (毎回漢字テストを行う) 授業時間: 1コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書 使用しない。 その他 授業時にプリントを配布。		
評価方法	試験(筆記・実技) 30% 課題・レポート 30% 授業への取り組み 40% 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	授業で学ぶべきことの全体像を把握する	授業の目的を説明する。 ◎自己紹介の作成、提出。
2	文章執筆の基本事項を理解している	一文一義の原則、一文の長さや句読点、主語と述語の関係、「てにをは」などについて確認する。◎作文課題案「お弁当」提出、及び漢字テスト (以降継続)
3	基本事項を理解したうえで文章執筆に取り組む	前後の文のつながり、接続詞や指示語の使い方、文章の構成について学ぶ。 ◎作文課題案「じゃんけん解説文」提出
4	読み手に伝わる文章を書くための準備を整えることができる	文章を書く際に、話題をどう選ぶか、どのような順序で論じるかなどを確認する。 ◎作文課題案「好きなお菓子を紹介する」提出
5	自身の文章を推敲し、より伝わりやすい文章にブラッシュアップすることができる	前回書いた文章を推敲する。口語表現、言葉の順番などを改めて考える。 ◎作文課題案「栄養バランスの取れた食事とは」提出
6	段落の必要性を理解したうえで、文章を執筆できる	「序論・本論・結論」という基本的な段落構成を意識し、話題の提示や結論の導き方を確認する。◎作文課題案「私の目指す(考える)管理栄養士」提出
7	論理的で読みやすい文章の構成を理解している	論理的で読みやすい文章は、どのように構成されているのかを考える。文章と文章のつながりを意識して書く。◎例題を解く
8	読み手に伝わりやすいかたちに、文章を構成できる	前回の内容を踏まえ、文章と文章が読みやすく繋がっているか、自分の書いた文章や例題をもとに確認する。◎例題を解く
9	物語を読み、理解し、与えられた問いに自分なりの答えを持つことができる	全員でひとつの物語を読み、それぞれの感想を発表する。 ◎感想文の提出
10	文章の要約ができる	ある程度分量のある文章の要点を掴み、内容を端的にまとめる。 ◎課題文を要約して提出
11	文章の要約を踏まえ、自分の考えを述べるができる	前回読んだ文章について、自分の意見や考えを書く。 ◎意見文の提出
12	文章執筆の際に必要な引用のルールを正しく理解している	人の文章と自分の文章を区別して示す必要性、及び、人の文章を引用する際の注意点と方法を学ぶ。◎課題文の提出
13	ルールを守って、自身の文章の中に他者の言説を引用することができる	引用の原則を守りながら文章執筆が出来ているか、確認する。 ◎意見文の提出
14	複数の論説を読み、それらを引用・検証しながら自身の意見を述べるができる	ある事柄に対して、異なる見方や主張をしている複数の文章を読む。その内容を踏まえて、自分の考えを述べる。◎意見文の提出
15	これまでの授業内容を理解できているか確認をする	「わかりやすく説得力のある文章」について、学んできたことをまとめる。
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食糧経済	担当教員	菅野雅之
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	普段私たちが食べている食料の生産・流通・消費、そしてそれに関わる経済活動を把握する。 また、世界と日本の食料と農業に関する現状、動向を学ぶ。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書 ----- その他		
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	講義の進め方、考え方を理解する	食糧経済の授業で何を学ぶか、授業の概要
2	食料と農業の基本を理解する	食料生産・農業とは、気候と農地
3	日本の食料と農業について理解する	日本の農業形態、食と農を支える人・組織
4	日本の作物生産について理解する	米、野菜、果樹等の生産・流通・消費
5	日本の畜産物生産について理解する	家畜の飼養、畜産物の生産・流通・消費
6	日本の食文化について理解する	日本の食文化と日本型食生活、伝統野菜
7	世界の食料と農業について理解する	世界の農畜産物生産、貿易、国際価格
8	世界の食文化について理解する	世界の食文化と食文化の変遷
9	世界の食料問題について理解する	食料危機とその背景、飢餓と肥満
10	食の安全保障について理解する	食と農の問題に対する国際機関や取り組み
11	食の安全について理解する	食の安全に関する問題とその対策
12	食と経済について理解する	経済的観点から見た食料生産と農業
13	これからの農業について理解する	食と農に関する新しい取り組みと今後の課題
14	災害と食と農について理解する	震災と農業復興
15	食糧経済のまとめ	これまでのまとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

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

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養と健康	担当教員	長浜 幸子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input 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	私たちが生きていく上で切り離すことのできない栄養と健康について基礎知識を習得し、将来、管理栄養士として社会で活躍するために必要な栄養専門職としての使命と役割を知り、修学意欲を高める。		
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、適宜追加資料の配布とパワーポイントの利用により授業を行う。		
使用教材	教科書：「イラスト 栄養学入門—栄養の世界を探る—」東京教学社 その他：「八訂 食品成分表 2025」女子栄養大学出版社		
評価方法	試験(筆記・実技) 80% 課題・レポート 20% 授業への取り組み 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	健康と栄養	学習の意義と目的、学習のポイント、授業の進め方 食生活と健康のかかわり、食生活の問題点を考える (食生活チェック)、口腔ケア
2	からだの仕組み	ヒトのからだの構成単位
3	栄養素の種類・はたらきと食品	摂取した栄養素の体内でのはたらき
4	栄養素の種類・はたらきと食品	エネルギー産生栄養素とそれらを含む食品
5	栄養素の種類・はたらきと食品	ミネラル・ビタミンの機能、水の働きと出納 (課題：栄養量計算)
6	消化と吸収	消化とは？ 栄養素の吸収とそのしくみ
7	エネルギー代謝	エネルギー消費
8	栄養アセスメントと生活習慣病	栄養アセスメントとは？ 臨床診査、食事摂取状況調査 (課題：食事記録)
9	栄養アセスメントと生活習慣病	身体状況調査、臨床症状・臨床検査、口腔内のアセスメント
10	食事と健康	日本人の食事摂取基準 (2025年版)
11	ライフステージと栄養	妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春
12	ライフステージと栄養	成人期、高齢期 (課題：レポート提出)
13	生活習慣病と栄養	生活習慣病 (肥満、高血圧症、糖尿病、脂質異常症など)
14	生活習慣病と栄養	生活習慣病と食事
15	栄養と免疫、アスリートと栄養	食物アレルギー、アスリートの特性と栄養
16	定期試験	

※ 授業内容は進捗状況によって変更する場合があります。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎化学	担当教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	栄養を理解する上で化学的知識は必要不可欠なものであるが、学生の習熟度にはばらつきがあるため、基礎化学では高校化学の基礎部分を理解させ、このばらつきを是正することを目標とする。		
授業方法	週1回90分、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて講義を行う。単元終了ごとに小テストを実施する。		
使用教材	教科書	「生理学・生化学につながるていねいな化学」 白戸亮吉、小川由香里、鈴木研太〔著〕羊土社	
	その他	適宜、追加資料を配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 100% ; 課題・レポート % ; 授業への取り組み % ; 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	代表的な元素名と元素記号を覚える。	元素と物質 化学の学び方、化学に必要な計算、元素名と元素記号
2	原子の構造とその性質を理解する。	原子の構造① 原子を構成する粒子(陽子、中性子、電子)、原子番号と陽子、原子の質量数
3	電子配置と表記法が分かる。	原子の構造② 電子配置、電子殻、価電子
4	周期表の元素の配置が分かる。	周期表の解説 元素の周期律、周期表と元素の性質、典型元素と遷移元素、金属元素と非金属元素
5	イオンおよびイオン結合が分かる。	化学結合とその種類① イオン結合(化学結合と電気陰性度、イオン結合の理解、代表的なイオン)
6	共有結合を電子配置と関連づけて分かる。	化学結合とその種類② 共有結合(化学式、原子価、価標、共有電子対、非共有電子対)
7	原子量、分子量、式量の考え方が分かる。	原子量、分子量、式量
8	物質の質量・体積と物質量の関係が分かる①。	物質量 物質量とアボガドロ定数、物質量の計算、物質量と質量の変換
9	物質の質量・体積と物質量の関係が分かる②。	物質量 物質量とアボガドロ定数、物質量の計算、物質量と質量の変換
10	化学反応式を用い、物質の変化量が計算できる①。	化学反応式の量的関係 化学反応と質量変化
11	化学反応式を用い、物質の変化量が計算できる②。	化学反応式の量的関係 化学反応と質量変化
12	酸および塩基の性質が分かる。	酸と塩基① 酸と塩基の定義、酸・塩基の強弱、電離度
13	pHの定義、pHと水素イオン濃度の関係が分かる。	酸と塩基② 水素イオン濃度とpH
14	中和反応と物質量の関係が分かる。	酸と塩基③ 中和の量的関係、中塩の性質の理解
15	酸化還元反応が電子の授受によることが分かる。	酸化と還元 酸化と還元の定義、酸化剤・還元剤の理解
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	有機化学	担当教員	伊香賀 玲奈	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	生化学、食品学、栄養学などを理解する上で、化学の知識は不可欠である。本科目では管理栄養士における専門教育の基礎として、有機化合物の性質や代表的な官能基の種類と性質を理解する。基本的な有機化合物についてはその名称から構造式をかけるようにする。また糖質・脂質・タンパク質などの構造について、適宜分子構造模型等を使用しながら化学的性質について理解を深め、それぞれの性質を説明できるようにする。			
授業方法	週1回90分、スライドおよび配布テキスト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	生理学・生化学につながる ていねいな化学 (羊土社)		
	その他	単元毎にテキストを配布。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	電子配置について理解する 有機化学における学習内容の概要を知る	原子の電子配置、元素の周期表、有機化合物とは何か
2	炭化水素の種類と性質を理解する	炭化水素の種類と性質、IUPAC 命名法
3	代表的な官能基の種類と性質を理解する	代表的な官能基の種類と性質
4	代表的な官能基の種類と性質を理解し 基本的な有機化合物について命名できる	代表的な官能基の種類と性質および命名法
5	異性体の分類を理解し 簡単な分子式から異性体を導ける	異性体の分類、異性体の種類
6	糖質(単糖類)の構造と性質を理解し説明できる	単糖類の構造と性質
7	糖質(二糖類)の構造と性質を理解し説明できる	二糖類の構造と性質
8	還元糖、非還元糖の性質を理解し説明できる	還元糖と非還元糖の性質
9	糖質(多糖類)の構造と性質を理解し説明できる	多糖類の構造と性質
10	脂質の構造と種類を理解し説明できる	単純脂質、複合脂質、誘導脂質
11	脂質の構造と性質を理解し説明できる	飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、シス型、トランス型
12	脂質の性質を理解し説明できる	油脂の化学的性質
13	アミノ酸の構造と性質を理解する	アミノ酸の基本構造と性質
14	アミノ酸の種類と性質を理解し説明できる	アミノ酸の種類と性質
15	タンパク質の構造と性質を理解し説明できる	ペプチド結合、タンパク質の構造と種類および性質

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎化学実験	担当教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	管理栄養士学科において化学系実験実習を学ぶための基礎となる実験である。基礎的な化学実験を通して実験の取り組み方を学び、基本的な器具の取り扱い方と実験操作を身に付ける。また、実験データの処理法を学び、レポートの作成方法を身に付ける。		
授業方法	週1回90分×2コマ180分、実験・演習形式と講義形式で実施する。		
使用教材	教科書	「生理学・生化学につながる面白い化学」 白戸亮吉、小川由香里、鈴木研太〔著〕羊土社	
	その他	実験室作成のテキスト、適宜、追加資料を配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 30%	課題・レポート 60%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	実験を安全に行うための留意点を理解する。	オリエンテーション 実験を始める前の心構え、救急処置、化学で使う単位、レポートの書き方(講義)
2	実験で使用する器具の取り扱いを理解する。	実験器具の扱い方 測容器の精度に関する実験(実験)
3	化学反応と物質量の関係を理解する。	試薬の取り扱い方法 化学反応と生成物の物質量に関する実験(実験)
4	酸・塩基平衡が分かる。	酸・塩基の中和反応の基礎的理論(講義)
5	標準溶液の調整法と力価の算出法が分かる。	中和反応と滴定(実験)① 試薬調整
6	中和滴定実験の原理、操作法が分かる。	中和反応と滴定(実験)② 食品中の有機酸(総酸量)の定量
7	酸化還元反応を理解する。	酸化・還元反応の基礎的理論(講義)
8	標準溶液の調整法と力価の算出法が分かる。	酸化還元反応と滴定(実験)① 試薬調整
9	酸化還元滴定実験の原理、操作法が分かる。	酸化還元反応と滴定(実験)② 過マンガン酸カリウムを用いた食品中のシュウ酸の定量
10	器具を正しく操作することができる。	中間試験 中和滴定による器具操作の確認
11	オルトフェナントロリン比色法を理解する。	分光光度計による鉄の比色定量法の原理
12	分光光度計を用いた検量線の作成法が分かる。	分光光度計による鉄の比色定量(実験)① オルトフェナントロリン吸光光度法による検量線の作成
13	分光光度計を用いた試料中の鉄の定量法が分かる。	分光光度計による鉄の比色定量(実験)② オルトフェナントロリン吸光光度法による試料中の鉄の定量
14	マイクロピペットの使用方法を学習し、分注操作の基本的な操作ができる。	マイクロピペットの操作方法(実験)
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	まとめおよびテスト対策

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎生物学	担当教員	赤木 みさき
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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)	開業獣医師として15年余臨床にたずさわり、生理学、解剖学の教員としても30年余行っております。		
授業概要 授業到達目標	管理栄養士として、先ず、生命体の基本的な在り方を知る。生命誕生から人間の生理学、また、人間と環境が一体であることも知って、管理栄養士としての社会的な働きのある方についても考えていく。		
授業方法	講義および、スライドによる資料、論文形式による考えの発表等で、生物学を高める		
使用教材	教科書	講談社サイエンティフィック 栄養科学シリーズ「基礎生物学」	
	その他	適、資料を配布する	
評価方法	試験(筆記・実技) 70%	課題・レポート 20%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	生物とは何か。生物と無生物の違いを知る	生きているとは、どういうことを言うのかを定義づける条件を知る
2	生命の起源を知る。	原子から生命の誕生まで、また進化の過程を経ての生命の成り立ちを知る
3	生命の基本単位とは何かを知る	細胞の構造と細胞内小器官の働きによって、生きる原理を学ぶ
4	生命の基本単位とは何かを知る	細胞膜の構造から細胞間の生理活動の連携を把握する
5	生命の基本単位とは何かを知る	細胞を構成する物質の働きから、人体の栄養学に繋がることを学ぶ
6	ヒトの内部構造と恒常性について知る	細胞の集合体である組織、器官、器官系の働きについて順を追って理解する
7	ヒトの内部構造と恒常性について知る	体液、血液、その循環、排せつ、調節のメカニズムを知る
8	ヒトの内部構造と恒常性について知る	恒常性の為の、内分泌系、神経系による調節機構を知る
9	ヒトの内部構造と恒常性について知る	免疫の仕組みと食物アレルギーのメカニズムを知る
10	異化とは何か理解する	体の中での、物質代謝、エネルギー代謝による呼吸、ATPを理解する
11	同化とは何かを理解する	炭酸同化、窒素同化、化学合成、窒素固定による生命体の成り立ちを知る
12	生殖様式と生殖細胞とは何かを知る	生物の様々な生殖様式と生殖細胞のあり方を学ぶ
13	遺伝と変異のメカニズムを知る	遺伝の考え方を歴史から学び、メカニズムと成り立ちを理解する
14	生物と環境の関係性について理解する	生物群集の成り立ち、生態系、またその破壊についても目を向ける
15	生物と環境の関係性について理解する	生態系における物質の循環を知り、環境と生き物の関係性をしっかり学ぶ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	情報処理演習 I	担当教員	川上 恭子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input 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 対応 FOM 出版	
	その他	適宜資料とデータを配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100 点満点

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

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	情報処理演習Ⅱ	担当教員	川上 恭子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	Microsoft Office の各種アプリの応用分野を習得する。文書作成アプリ Word と Excel の連携した使用方法を学ぶ。Excel はさらに関数をネストして使用方法を習得する。プレゼンテーションアプリ PowerPoint は、プレゼンテーションのストーリー構成をグループワークとして行い、協業も併せて学習する。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行い、パソコンを用いた演習を行う。アプリごとにミニテストを行う。		
使用教材	教科書	情報リテラシー アプリ編 Windows11 Office2021 対応 FOM 出版	
	その他	適宜資料とデータを配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 50%	課題・レポート 40%	授業への取り組み 10% 全体評点 100 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	Word 応用	画像の挿入とサイズ変更 スタイルの設定 さまざまな形式の文書
2	Word 応用	Word と Excel の活用 さまざまな貼り付けの形式
3	Word 応用 まとめ	ビジネス文書 応用問題
4	PowerPoint オブジェクト	グラフ SmartArt 表の活用 画像 ワードアートの挿入
5	PowerPoint 技法	テーマの変更 配布資料 アニメーション (カウントダウンタイマー) 動画の挿入
6	PowerPoint 課題	プレゼンテーションの技法 ストーリー構成 課題作成
7	PowerPoint 課題	オリジナルストーリーの構成
8	PowerPoint 発表	プレゼンテーション 課題発表
9	PowerPoint 発表	プレゼンテーション 課題発表 (PowerPoint ミニテスト)
10	Excel 応用論理、統計関数	条件を判定する関数 複合条件 論理演算子 関数のネスト OR 関数 AND 関数
11	Excel 応用検索関数	縦方向の検索 VLOOKUP 関数 度数分布 FREQUENCY 関数
12	Excel 応用検索関数	ユーザー定義の書式設定 複数のシートの操作 条件付き書式
13	Excel 応用便利な機能	高度なグラフの作成 複合グラフ 補助縦棒グラフ付き円グラフ スパークライン
14	Excel 応用データ分析	データベースの活用 テーブルの利用 ソート フィルター 複雑な条件によるフィルターの利用
15	Excel 応用まとめ	Excel ミニテスト

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	衛生統計学	担当教員	村上弘之				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input 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)	公衆衛生学修士の学位取得により公衆衛生学の専門家として、保健師教育に従事し、公衆衛生学・疫学・保健統計学を担当している。						
授業概要 授業到達目標	<p>授業概要</p> <p>本講義では、管理栄養士として必要な統計的思考力を身につけることを目的に、データの整理・可視化から、推測統計、検定、相関・回帰分析、計数データの解析までを体系的に学ぶ。特に、食事摂取基準の解釈、栄養評価、官能検査、栄養指導効果判定、研究論文の読解といった管理栄養士の実務場面を想定し、統計手法の「選択理由」と「結果の意味」を説明できる力を養う。</p> <p>到達目標</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. データの種類・測定尺度に応じて適切な統計手法を選択できる 2. 代表値・ばらつき・分布の特徴を説明し、結果を解釈できる 3. 食事摂取基準における確率的考え方を理解し、評価に応用できる 4. 1標本・2標本・多標本の検定を目的に応じて使い分けられる 5. 相関・回帰分析の結果を読み取り、因果と関連を区別して説明できる 6. 質的データ・計数データの解析結果を実務的に解釈できる 						
授業方法	講義・演習						
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>管理栄養士・栄養士のための統計処理入門, 武藤志真子 編著他, 建帛社, 2012</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td>適宜授業中に紹介する。</td> </tr> </table>			教科書	管理栄養士・栄養士のための統計処理入門, 武藤志真子 編著他, 建帛社, 2012	その他	適宜授業中に紹介する。
教科書	管理栄養士・栄養士のための統計処理入門, 武藤志真子 編著他, 建帛社, 2012						
その他	適宜授業中に紹介する。						
評価方法	試験(筆記・実技) %80	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10%	全体評点 100点満点			

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	統計解析の全体構造とデータ取り扱いの基本が理解できる。	データの種類と測定尺度 データ形式と入力時の注意点 本講義の位置づけ (国家試験・卒業研究・実務)
2	代表値とばらつき指標を適切に使い分けられる。	平均値・中央値・最頻値 レンジ・分散・標準偏差・変動係数 栄養データにおける解釈上の注意点
3	比率・割合を用いたデータ表現が理解できる。	比率・割合・構成比 栄養調査・疫学調査での活用 数値の「大きさ」と「意味」の区別
4	目的に応じた集計方法と図表を選択できる。	円・棒・帯グラフ 単純集計・クロス集計 誤解を招かない可視化
5	データ分布の形状と特徴を簡潔に説明できる。	度数分布・ヒストグラム 正規分布の直感的理解 外れ値と分布の歪み
6	食事摂取基準における確率的考え方を説明できる。	正規分布・標準正規分布 習慣的摂取量と EAR 個人評価と集団評価の違い
7	標本から母集団を推定する考え方が理解する。	無作為抽出 大数の法則・中心極限定理 標本平均の分布
8	推定と検定の目的の違いを説明できる。	推定と検定の使い分け 母平均・母比率の推定 1標本検定の考え方
9	官能検査結果を統計的に解釈できる。	2項分布の考え方 味覚能力判定・おいしさの評価 官能評価における注意点

10	独立 2 群の比較手法を使い分けられる。	2 標本 t 検定・ウェルチ検定 等分散性の考え方 ノンパラメトリック検定
11	介入効果の検証方法を説明できる。	対応のある t 検定 栄養指導前後データ ノンパラメトリック検定
12	3 群以上の比較手法が理解できる。	一元配置分散分析 クラスカル-ウォリス検定 多重比較の考え方
13	複数条件が結果に与える影響を説明できる。	二元配置分散分析 繰り返し測定 食事条件×測定条件の考え方
14	相関と因果の違いを説明できる。	相関係数と検定 回帰分析の解釈 重回帰分析の読み取り
15	名義尺度データ解析結果を実務的に解釈できる。	χ^2 検定・フィッシャー検定 連関係数 (ϕ , Q , C) 統計結果をどう判断し、どう伝えるか

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	英語 I	担当教員	Paul Dunphy
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	English for everyday activities – Cozy	
	その他	100 recipes from Japanese cooking	
評価方法	試験 (筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	level check and assessment	Introduction
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8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	英語Ⅱ	担当教員	Paul Dunphy
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	Nutrition and cooking in English.		
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	English for everyday activities – Cozy(compass pub)	
	その他	English vocabulary in use.(O.U.P)	
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	Test review + Vocabulary	P.38 #26 Clearing the table Textbook
2	Vocabulary and oral practice	P.9 #27 Doing dishes Textbook
3	Vocabulary and oral practice	P.43 #30 Reading Textbook + Discussion
4	Vocabulary and oral practice	P.44 #31 Watching television P.45 #32 Watching a DVD
5	Vocabulary and oral practice	P.48,49 #34 Doing laundry
6	Vocabulary and oral practice	P.50,51 #35 Cleaning the house
7	Vocabulary and oral practice	P.52 #36 Taking care of a cat P.53 #37 Taking care of a dog
8	Problem solving and discussion	Print : Fruit and vegetables Cultural comparison
9	Problem solving and discussion	Print : Cooking and restaurant Cultural comparison
10	Shopping vocabulary	P.56,57 #40 Shopping for groceries
11	Money and payment vocabulary	P.58,59 #41 Paying for things
12	Etiquette and customs	P.74 #53 Birthday party P.75 #54 Dinner party
13	Film discussion and social customs	P.76 #55 Going to a movie P.77 #56 Eating at a restaurant
14	Vocabulary expansion	P.78,79 #57 Having coffee at a coffee shop
15	Review of above	Course overview + Test preparation
16	Test	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	外書購読	担当教員	千原 好美
学科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	日本食を英語で紹介する ― 短い説明文を読み、英語に親しむ ―		
授業方法	講義形式・参考資料等を配布し授業を行う 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書 その他：必要に応じ資料配布		
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	寿司/刺身 Sushi / Sashimi	寿司や刺身を英語で説明
2	Column 1	おにぎり、日本酒
3	丼ぶり/米 Donburi / Rice	丼ぶりやお米を英語で説明
4	Column 2	餅、餅つき
5	粉物/麺 Flour-based Foods / Noodles	粉物や麺類を英語で説明
6	Column 3	日本のスパイス、調理器具
7	煮物/蒸し物 Boiled / Steamed Food	煮物や蒸し料理を英語で説明
8	Column 4	ちゃんこ鍋、箸の使い方
9	揚げ物/焼き物 Deep-fried / Grilled	揚げ物や焼き物を英語で説明
10	Column 5	お弁当、おつまみ、和牛
11	発酵食品 Fermented Food	発酵食品を英語で説明
12	Column 6	薬味、ご当地グルメ
13	コース/定食 Course / Set Meal	コース料理や定食を英語で説明
14	Column 7	日本の朝ご飯、お茶、デパ地下
15	和菓子/果物 Japanese Cake / Fruit	和菓子や果物を英語で説明

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	健康運動理論	担当教員	平井 民子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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)	1988年フィットネスクラブにインストラクターとして入社。2005年健康運動指導士としてフリーランスで活動開始。現在はフィットネスクラブ、自治体の運動施設や企業で実技指導及びカウンセリングを行なっている。		
授業概要 授業到達目標	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また運動習慣の意義を理解し、健康運動実技の実践へと繋げることができる。		
授業方法	週1回90分 板書を用いて講義を行い、健康づくり運動の基本を学ぶ。教室で可能な軽体操も実践する。単元到達状況を確認するため、ミニテストを実施することもある。		
使用教材	教科書	なし	
	その他	解剖生理学の教科書を適宜参考にする	
評価方法	試験(筆記) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	健康について考え意見を述べる	健康を支える3つの要素である運動・栄養・休養の解説。WHO健康憲章を読み解く。健康をテーマにグループディスカッション。
2	運動を構成する要素を理解する・その1 ストレッチング	ストレッチングの目的・方法と注意点、柔軟性との関係性。デスクワーク中に行える簡単ストレッチの実践。柔軟性の評価について。
3	運動を構成する要素を理解する・その2 筋力トレーニング	筋トレの種類・目的や注意点、筋持久力や瞬発力との関係性。教室でも手軽に行える自体重トレーニングの実践。筋力の評価について。
4	運動を構成する要素を理解する・その3 循環器系トレーニング	循環器系トレーニングの種類と全身持久力との関係性。全身持久力の評価(最大酸素摂取量)について。
5	スポーツクラブで人気のエクササイズを理解する	ヨガやピラティスの歴史・社会的背景、高強度エクササイズが何故人気なのか、其々の特徴と効果から探る。興味のあるエクササイズについてグループトーク。
6	運動が身体に与える影響を理解する	トレーニングの原則。骨や筋肉の発達及び免疫に対する運動の影響。運動と栄養摂取のタイミングについて。
7	運動不足が身体に与える影響を理解し説明することができる・その1	メタボリックシンドローム及び生活習慣病について。
8	肥満の種類と評価について理解し説明することができる	BMI、サルコペニア肥満、内蔵型肥満のメカニズムについて。
9	運動不足が身体に与える影響を理解して説明することができる・その2	ロコモティブシンドローム及び要介護について。廃用性筋萎縮、骨粗しょう症のメカニズム。どうしたら健康寿命を延ばせるかグループトーク。
10	年代別身体的特徴と運動について理解する	発育・青年期は基礎体力づくり～体力ピーク値を高める、中年期は体力維持と生活習慣病予防、高齢期は要介護・認知症予防やADLの維持向上。
11	運動強度について理解する・その1	酸素消費・エネルギー消費の関係とメッツについて。
12	運動強度について理解する・その2	ボルグの主観的運動強度(ボルグスケール)について。カルボーネン法を用いて目標心拍数を算出する。
13	筋肉が収縮するためのエネルギーについて理解する	有酸素性・無酸素性エネルギー供給機構について。
14	骨格筋について理解する	形態と機能からみた骨格筋について。骨格筋の筋線維タイプと特徴について。
15	運動プログラムを作成し検証する	架空のクライアントに対して運動プログラム(種目、時間、強度、頻度)を考える。目標体重、消費カロリー、メッツを検証する。運動習慣化の重要性について。

令和8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 氏子				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験				
教員実務状況 (該当者のみ)	1988年フィットネスクラブにインストラクターとして入社。2005年健康運動指導士としてフリーランスで活動開始。現在はフィットネスクラブ、自治体の運動施設や企業で実技指導及びカウンセリングを行なっている。						
授業概要 授業到達目標	健康のための運動実技を行い、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。健康づくりに効果的な運動の方法を理解し身に付け、運動プログラムの作成と管理法を修得することができる。 1年次の健康運動理論と合わせて学習することで、将来、管理栄養士として担う保健指導の、一要素である運動啓発をより効果的に実施することができる。						
授業方法	2コマ180分 週1回 トレーニング用のマシン(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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; border-bottom: 1px dashed black;">教科書</td> <td style="border-bottom: 1px dashed black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px dashed black;">その他</td> <td style="border-bottom: 1px dashed black;"></td> </tr> </table>			教科書		その他	
教科書							
その他							
評価方法	試験(筆記) 40%	課題・レポート %	授業への取り組み 60% 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	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
9	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
10	総合運動を実施し体力の維持・増進を図る その3	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③
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	実技発表・筆記試験の実施 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8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	健康スポーツ栄養学	担当教員	渡部 渉
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	運動時における身体状況、エネルギー代謝、栄養代謝について理解し、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を習得することができる。		
授業方法	1回90分 週に1回 教科書、映像媒体、配布プリントなどを使用しスポーツと栄養について学ぶ		
使用教材	教科書	市民からアスリートまでのスポーツ栄養学	
	その他	配布プリント	
評価方法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
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8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	健康管理概論	担当教員	酒井 伸枝
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	健康管理の基礎を学習し、現代における健康管理の在り方について理解することを目標とする。		
授業方法	講義形式。授業時間90分、週1回、15回実施、講義室で行う。		
使用教材	教科書 「基礎から学ぶ健康管理概論 改定第6版」、尾島俊之、堤 明純、東京：江南堂、2020 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	社会と健康とのつながりを説明できる。	健康とは何かを知り、健康管理の基本的な考えになる公衆衛生の沿革を学ぶ。
2	疫学の対象・目的・限界を説明できる。	疫学とは何かを知り、疫学指標となる罹患率、有病率、死亡率の計算方法と評価を学ぶ。疫学研究方法の観察研究と介入研究について学ぶ。
3	統計学の基礎の計算ができる。	統計解析を行う目的を知り、そのための統計的手法になる記述統計および分析統計について学ぶ。
4	人口統計を説明できる。	人口統計の基となる国勢調査を知り、主な人口指標および日本の人口特性について学ぶ。
5	保健統計指標を説明できる。	人口の健康水準、健康状態を把握、表現するための統計指標を知り、日本の健康状態の推移と現状を学ぶ。
6	健康づくり対策を説明できる。	健康づくりの施策についてその変遷を学ぶ。施策のうち食生活関連施策の食事摂取基準を学ぶ。
7	健康管理の方法を説明できる。	健康の保持・増進あるいは疾病の発生予防を目的とした保健・医療に関する一連の諸活動の体系である健康管理の進め方を学ぶ。
8	生活習慣と健康とのかわりを説明できる。	生活習慣の予防因子・危険因子となる食生活と栄養、身体活動・運動、睡眠・休養・ストレス、喫煙、飲酒について学ぶ。
9	生活習慣病について説明できる。	生活習慣を要因とする循環器疾患、代謝疾患、脂質異常症およびがんについて学ぶ。
10	地域保健の位置付けと役割を説明できる。	地域保健法の保健所、市町村保健センターの役割、食生活の改善と栄養士の役割、災害・健康危機管理対策、感染症法、検疫、予防接種、食品衛生法について学ぶ。
11	社会保障制度の概要を説明できる。	社会保障制度の医療制度、福祉制度、所得保障、雇用保険について学ぶ。
12	高齢者の健康管理の概要を説明できる。	高齢者の医療の確保に関する法律の特定健康診査・特定保健指導、後期高齢者医療制度について学ぶ。
13	母子の健康管理の概要を説明できる。	母子保健法に基づく母子保健事業の内容や母子に関連する制度を学ぶ。
14	学校の健康管理の概要を説明できる。	学校での健康管理に関する健康診断と保健指導、学校給食、栄養教諭、保健教育を学ぶ。
15	職場の健康管理の概要を説明できる。	職場の健康管理に関するこころの健康、一般および特殊健康診断、職業病の予防について学ぶ。
16	定期試験	

管理栄養士科

専門基礎分野

社会・環境と健康

人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

食べ物と健康

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	公衆衛生学Ⅰ	担当教員	村上 弘之
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input 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)	当該教員は、急性期病院において医療安全管理および感染管理に従事した実務経験を有し、公衆衛生の専門家として公衆衛生学修士を取得している。これらの実務経験に加え、疫学や保健統計学の学術的知見に基づいた指導により、公衆衛生学の教育に厚みを持たせている。現在は、保健師のみならず管理栄養士の養成にも携わり、広い視野と実践的な知識を活かした教育を実践している。		
授業概要 授業到達目標	管理栄養士として必要な公衆衛生学の理論的基盤と基本概念を体系的に習得する。公衆衛生の基本原則、疫学の基礎理論、統計学的思考法を重点的に学び、科学的根拠に基づく判断力の基礎を養う。健康の測定方法、疫学研究法、保健統計の読み方など、公衆栄養学をはじめとする応用分野の土台となる基礎知識と技術を確実に身につける。3年次の公衆衛生学Ⅱ（各論）および公衆栄養学での実践的学習に必要な理論的基盤を確立する。		
授業方法	授業時間1コマ90分、週1回、15回実施。各回講義に加えて、アクティブラーニングによる講義に関する教員からの質問への回答、疫学データの読み取り演習、統計資料の分析を取り入れることで理論と実践の橋渡しを図る。疫学統計については、実際の公衆衛生データを用いた演習を重視し、データリテラシーの向上を図る。		
使用教材	教科書：古田 真司 編：新・公衆衛生学入門 社会・環境と健康 昭和堂 2024。 その他：配布プリント、疫学統計演習資料、最新の公衆衛生統計データ、e-Statを活用した統計演習		
評価方法	試験（中間40%・定期50%筆記）90%；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	公衆衛生学の基本概念	公衆衛生の定義と目的、個人医学と集団医学の違い、公衆衛生の基本原則、管理栄養士と公衆衛生の関わり
2	公衆衛生の歴史と発展	公衆衛生の歴史の変遷、疾病構造の変化、現代の公衆衛生課題、国際保健の基礎概念
3	健康の概念と測定	WHOの健康定義、健康の多次元性、QOLとADL、健康寿命の概念、健康の社会的決定要因
4	疫学の基本原則	疫学の定義と目的、疫学の基本概念（人・時間・場所）、記述疫学の基礎、因果関係の考え方
5	疫学研究法の基礎	横断研究、症例対照研究、コホート研究、介入研究の基本概念、研究デザインの選択
6	疫学指標の基礎	割合・比・率の概念、罹患率・有病率・死亡率、リスクとオッズの基本概念、標準化の原理
7	統計学の基礎と疫学への応用	統計的推定の基礎、信頼区間、統計的検定の原理、P値の解釈、疫学研究における統計の役割
8	バイアスと交絡	選択バイアス、情報バイアス、交絡因子の概念、バイアスの防止法、研究結果の解釈における注意点
9	中間試験	第1回～第8回の内容について筆記試験を実施
10	人口統計の基礎	人口静態統計・動態統計、人口ピラミッド、出生・死亡統計、国勢調査、人口問題の基礎
11	健康指標と統計資料	平均寿命・健康寿命、年齢調整死亡率、SMR、国民生活基礎調査、患者調査の読み方
12	感染症の基礎理論	感染の成立要因、感染環の概念、流行の三要素、感染症の分類、感染症サーベイランスの基礎
13	環境と健康の基礎	環境要因と健康影響、環境疫学の基本概念、環境基準と健康リスク評価の原理、公害の歴史
14	保健統計とその活用	保健統計の種類と特徴、統計データの読み方、グラフの作成と解釈、エビデンスの評価方法
15	公衆衛生学の統合と応用	公衆衛生学Ⅰの総復習、理論から実践への橋渡し、公衆衛生学Ⅱで学ぶ各論分野への基礎固め
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	公衆衛生学Ⅱ	担当教員	村上 弘之
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input 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)	公衆衛生学修士の学位取得により公衆衛生学の専門家として、保健師教育に従事し、公衆衛生学・疫学・保健統計学を担当している。		
授業概要 授業到達目標	管理栄養士として必要な公衆衛生学の知識と実践力を習得し、ライフステージに応じた健康課題や社会環境における健康問題を理解する。特に栄養・食生活の視点から公衆衛生施策を理解し、健康増進と疾病予防に貢献できる専門知識と実践的技術を修得する。		
授業方法	授業時間1コマ90分、週1回、15回実施。各回、講義に加えて授業内容についての個別、グループディスカッション、事例検討を取り入れ、実践的理解を深める。		
使用教材	教科書	古田 真司 編：新・公衆衛生学入門 社会・環境と健康 昭和堂 2024.	
	その他	配布プリント、最新の公衆衛生データ資料	
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

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	公衆衛生学の基本概念	公衆衛生の定義と歴史、健康の概念、予防医学の考え方、管理栄養士と公衆衛生の関わり
2	健康教育とヘルスプロモーション①	健康教育とヘルスプロモーションの定義と理論的背景、オタワ憲章、健康日本21(第三次)との関連
3	健康教育とヘルスプロモーション②	行動変容理論、栄養教育との連携、地域における健康教育の実践事例と評価方法
4	生活習慣病対策①	生活習慣病の概念と疫学、主要な生活習慣病(がん、循環器疾患、糖尿病)の現状と課題
5	生活習慣病対策②	栄養・食生活からの生活習慣病予防、特定健診・特定保健指導、管理栄養士の役割
6	産業保健	労働安全衛生法、職場の健康管理体制、過重労働対策、メンタルヘルス対策、特定業種の健康問題、事業所給食と栄養指導
7	高齢者の健康と介護予防	高齢社会の現状と課題、フレイル予防、介護保険制度、地域包括ケアシステム、高齢者の食環境整備
8	精神保健福祉	精神保健の基本概念、主要な精神疾患と現状、精神保健医療福祉の体制、摂食障害と栄養支援
9	母子保健①	母子保健の歴史と統計データ、妊産婦と乳幼児の健康課題、母子健康手帳、栄養管理の重要性
10	母子保健②	母子保健サービスの体系、関連法規と施策、子育て世代包括支援センター、管理栄養士の関わり
11	学校保健①	学校保健の制度と関係法規、学校給食法、食育基本法、発達段階に応じた健康課題
12	学校保健②	学校における食育と栄養教育、食物アレルギー対応、肥満・痩身傾向への対策、学校栄養士の役割
13	難病対策	難病の定義と指定難病、医療費助成制度、難病患者の食事療法と栄養管理、地域支援ネットワーク
14	災害時の公衆衛生	災害時の健康課題、感染症対策、要配慮者への支援、災害時の栄養・食生活支援、災害時の管理栄養士の役割
15	これからの公衆衛生と管理栄養士の役割	社会の変貌と公衆衛生の課題、SDGsと健康、情報社会における公衆衛生、公衆衛生の倫理、健康格差是正への取り組み
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	保健医療福祉概論	担当教員	村上 弘之	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)	公衆衛生学修士の学位取得により公衆衛生学の専門家として、保健師教育に従事し、公衆衛生学・疫学・保健統計学を担当している。			
授業概要 授業到達目標	保健医療制度の基礎から実践までを体系的に学ぶ。医療保険制度、診療報酬制度、地域包括ケアシステムの理解を深め、多職種連携における管理栄養士の役割を修得する。疾病構造の変化、高齢化社会、在宅医療・終末期医療における栄養支援の実際を学ぶ。			
授業方法	講義			
使用教材	教科書	保健医療と福祉, 児島 美都子 監, 成清 美治 編, 学文社, 2020		
	その他			
評価方法	試験(筆記・実技) %	課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	保健と医療の概念を理解し、疾病構造の変化(感染症から生活習慣病へ)を説明できる	保健・医療の定義、日本の疾病構造の歴史的変遷、生活習慣病における栄養管理の重要性
2	在宅医療の必要性と地域包括ケアシステムから地域共生社会への展開が理解できる	高齢化と在宅医療推進の背景、診療報酬改定の影響、地域包括ケアシステムの5つの構成要素
3	終末期医療、医療的ケア児、就労と疾病の両立等現代の多様な福祉的課題が理解できる	ACP、医療的ケア児支援、がん患者就労支援、不妊治療、遺伝子医療、健康寿命延伸と複雑化するニー
4	イギリス・アメリカ・日本の保健医療制度の歴史的発展を比較し、特徴を説明できる	保健医療前史、イギリス NHS、アメリカ民間保険制度、日本の国民皆保険制度の成立過程
5	国民医療費の動向と日本の医療保険制度の沿革・基本構造を説明できる	国民医療費の推移と高騰要因、医療費抑制政策、医療保険制度の歴史と基本構造
6	高額療養費制度、後期高齢者医療制度、公費負担医療制度の概要が理解できる	高額療養費制度、無料低額診療事業、保険料減免、後期高齢者医療制度、自立支援医療
7	医療計画・地域医療構想、5 疾病 5 事業、健康日本 21 の概要を説明できる	保健所の役割、医療計画と地域医療構想、5 疾病 5 事業、AMR 対策、健康日本 21 (三次) と健康増進法
8	医療法に基づく医療施設の種類と病院・病床の種類が理解できる	医療法の改正、病院・診療所等の定義、病院の種類、病床の種類、管理栄養士の配置基準
9	地域医療を支える施設・機能と診療報酬制度の仕組みを説明できる	かかりつけ医、在宅療養支援診療所、回復期リハ病棟、緩和ケア病棟、診療報酬の仕組みと点数制度
10	診療報酬改定の仕組みと医療連携・チーム医療における管理栄養士の位置づけが理解できる	診療報酬改定のプロセス、医療連携・チーム医療の評価、NST 加算など管理栄養士に関する項目
11	各専門職の役割を理解し、院内連携・地域医療連携の実際を説明できる	医師・看護師・リハ職・管理栄養士等の役割、院内連携、病診連携・病病連携、地域包括ケアにおける連携
12	地域包括ケアシステムと在宅医療における栄養管理	5つの構成要素と自助・互助・共助・公助、地域包括支援センター、地域ケア会議、在宅栄養管理の実際
13	保健医療における倫理	インフォームド・コンセント、意思決定支援、ACP、医療倫理の4原則、終末期栄養の倫理的判断
14	疾病・障害を抱える人びとと家族への支援	全人的理解、急性期・回復期・慢性期・終末期の栄養ニーズ、認知症ケア、精神障害・高齢者支援
15	多職種連携における管理栄養士の役割を説明できる	保健医療専門職の役割、院内連携・地域連携、医療ソーシャルワーカーとの協働

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	微生物学	担当教員	箕形 崇史
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	微生物の性質や役割を学習し、感染症や食中毒とその予防、発酵食品、バイオテクノロジーなどについて理解を深める。また、管理栄養士に求められる食品の衛生管理能力を身に付け、食の現場でリーダーとして活動できる。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	「微生物学」(化学同人)	
	その他	配布プリント	
評価方法	試験(筆記・実技) 70%	課題・レポート 20%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	微生物学の発展の歴史	人類と微生物学の出会い、様々な微生物と人との関わり
2	微生物学 I (細菌)	微生物の分類、構造、増殖要件
3	微生物学 II (真菌、ウイルス、プリオン)	細胞小器官、ウイルスの構造・分類、プリオン
4	微生物学 III (酵素、代謝、遺伝)	タンパク質・酵素、微生物の代謝、遺伝子発現
5	食品微生物 I (食品の腐敗、保存)	食品の腐敗・変質、食品の保存方法
6	食品微生物 II (発酵食品、腸内細菌)	発酵食品と微生物の機能、腸内細菌
7	食中毒 I (細菌性食中毒)	サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、病原性大腸菌など
8	食中毒 II (ウイルス性、寄生虫)	ノロウイルス、A型・E型肝炎ウイルス、アニサキスなど
9	感染症 I (感染症法)	感染症の分類、感染源、感染経路
10	感染症 II (感染症各論)	性感染症、人畜共通感染症、新興感染症・再興感染症法、がんと微生物
11	感染症 III (治療、予防)	厚生物質、感染症サーベイランス、消毒・滅菌
12	免疫 I (免疫の体系)	生態防御の全体像、自然免疫・獲得免疫、抗体の種類、免疫記憶
13	免疫 II (予防接種、アレルギー)	予防接種の種類、アレルギーは圧勝のメカニズム、免疫系の異常
14	バイオテクノロジー	微生物の代謝産物、遺伝子組み換え、ゲノム編集
15	まとめ	まとめ
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	生化学I	担当教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	生物の基本となる生体高分子(核酸、たんぱく質、糖質、脂質)やその構成単位(ヌクレオチド、アミノ酸、単糖、脂肪酸など)の基本構造や性質について理解する。また生化学IIで学ぶ、代謝に関与する酵素および生体エネルギーの原理について理解する。		
授業方法	週1回90分、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて講義を行う。単元終了ごとに小テストを実施する。		
使用教材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学(第4版)」 園田勝[編] 羊土社	
	その他	適宜、追加資料を配布	
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	生化学を学ぶための化学的な基礎知識を確認する。	生命現象を理解する上で重要な化学の基礎について復習する。 身体の構成成分
2	細胞の基本構造と機能について理解する。	人体の構造① 細胞の構造、組織、器官、細胞内小器官の構造と働き、細胞の増殖・分化
3	生体膜の機能について理解する。	人体の構造② 生体膜の構造と機能
4	単糖類の基本的な構造と性質が分かる。	糖質の化学① 単糖類の構造と性質、単糖の誘導体、
5	二糖類の基本的な構造と性質が分かる。	糖質の化学② 二糖類の構造と性質
6	多糖類の基本的な構造と性質が分かる。	糖質の化学③ 多糖類の構造と性質、複合糖質
7	単純脂質の構造と性質が分かる。	脂質の化学① 単純脂質の構造と性質
8	複合脂質、誘導脂質の構造と性質が分かる。	脂質の化学② 複合脂質および誘導脂質の構造と性質
9	アミノ酸の構造と種類が分かる。	アミノ酸・たんぱく質の化学① アミノ酸の構造と性質、アミノ酸の種類
10	たんぱく質の分類および高次構造が分かる。	アミノ酸・たんぱく質の化学② たんぱく質の分類、アミノ酸配列と高次構造
11	酵素の働きと特性が分かる。	酵素の特性、分類と名称
12	酵素の働きと特性が分かる。	酵素の活性調節、補酵素、アイソザイム
13	核酸の構造と機能が分かる。	核酸の構造と機能 ヌクレオチド、DNA、RNA、遺伝情報の伝達と発現
14	高エネルギーリン化合物の性質を理解する。	生体エネルギー学① 異化・同化、ATPの役割、生体酸化
15	エネルギーの産生と利用の概要を理解する。	生体エネルギー学② 呼吸鎖、酸化的リン酸化、脱
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

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

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	生化学実験I	担当教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	生体物質の定性や定量など、各実験における体験を通じて、「生化学」の講義で学ぶ生命現象や栄養素の代謝に関する知識の理解を深めることを目標とする。		
授業方法	週1回90分×2コマ180分、実験・演習形式と講義形式で実施する。		
使用教材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学(第4版)」 園田勝〔編〕羊土社	
	その他	実験室作成のテキスト	
評価方法	試験(筆記・実技) 30% 課題・レポート 60% 授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	実験を安全に行うための留意点を学ぶ。	実験スケジュール、実験授業の諸注意、実験器具の説明、試薬の調整法
2	化合物の極性について理解する。	有機化合物の性質：水との溶解性(実験)
3	リン脂質の基本的な構造と性質が分かる。	リン脂質の生体における機能およびその種類、構造について(講義) 実験操作フローシート作成
4	脂質の抽出および定量法が分かる。	リン脂質を多く含む卵黄、大豆および豚肝臓中の総脂質の抽出(実験)
5	総リン脂質の分離および定量法が分かる。	卵黄、大豆および豚肝臓中に含まれるリン脂質の分離および定量(実験)
6	リン脂質の分離法が分かる。	薄層クロマトグラフィーによる抽出した試料中のリン脂質の定性(実験)
7	アミノ酸の種類、構造及び性質が分かる。	アミノ酸の種類、構造、性質について(講義) 実験操作フローシート作成
8	卵白中のたんぱく質の分離および定量法が分かる。	飽和硫酸アンモニウムによる乳中のたんぱく質の分離および定量(実験)
9	乳中のたんぱく質の分離および定量法が分かる。	等電点沈殿による乳中のたんぱく質の分離および定量(実験)
10	検量線の作成ができる。 最小二乗法を理解する。	卵白及び乳中のアミノ酸及びたんぱく質の分析実験まとめ 検量線作成および最小二乗法について(講義)
11	グリコーゲンの基本的な構造と性質が分かる。	グリコーゲンの構造および生体における機能について(講義) 実験操作フローシート作成
12	グリコーゲンの抽出方法と基本的な性質が分かる。	グリコーゲンの分離と定量実験(実験)① 生体試料に含まれるグリコーゲンの抽出
13	グリコーゲンの抽出方法と基本的な性質が分かる。	グリコーゲンの分離と定量実験(実験)② 生体試料より抽出したグリコーゲンの精製
14	グリコーゲンの酸加水分解による定量法が分かる。	グリコーゲンの分離と定量実験(実験)③ グリコーゲンの酸加水分解による定量法
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	まとめおよびテスト対策

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	生化学実験Ⅱ	担当教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	生命と遺伝子、遺伝子発現に関する理解を深めるための実験を中心に行う。また、代謝酵素活性の測定などの各実験における体験を通じて、「生化学」の講義で学ぶ生命現象や栄養素の代謝に関する知識の理解を深めることを目標とする。		
授業方法	週1回90分×2コマ180分、実験・演習形式と講義形式で実施する。		
使用教材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学(第3版)」 園田勝(編) 羊土社	
	その他	実験室作成のテキスト	
評価方法	試験(筆記・実技) 30%	課題・レポート 60%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	ヌクレオチドの構造、DNAとRNAの違いを理解する。	細胞と細胞内小器官、核酸についての講義 DNAと遺伝子に関する講義
2	マイクロピペットの使い方と使用時の注意点が分かる。	マイクロピペットの操作の実験(実験) マイクロピペットで採取したデータの解析
3	簡易的DNA抽出法の操作方法と実験原理が分かる。	ブロッコリーを材料にDNA抽出実験(講義) 電気泳動の原理および装置の操作方法
4	簡易的DNA抽出法の操作方法と実験原理が分かる。	ブロッコリーからのDNA抽出実験(実験) 抽出および定量
5	電気泳動の原理および操作方法が理解できる。	ブロッコリーからのDNA抽出実験(実験) 電気泳動
6	遺伝子発現(転写および翻訳)が理解できる。	遺伝子発現(転写と翻訳)に関する講義 制限酵素、遺伝子組換えに関する講義
7	制限酵素の役割が分かる	未知のDNA断片の大きさ(塩基対数)の推定Ⅰ(実験)
8	制限酵素の役割が分かる	未知のDNA断片の大きさ(塩基対数)の推定Ⅱ
9	ポリメラーゼ連鎖反応、遺伝子多型が理解できる。	ポリメラーゼ連鎖反応(PCR)に関する講義 遺伝子多型に関する講義
10	ポリメラーゼ連鎖反応が分かる。	植物多型の解析実験(実験)
11	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	遺伝子に関する実験まとめ
12	酵素の生化学的性質が理解できる。	酵素の分類、特異的作用および活性の調節に関する 講義
13	酵素の生化学的性質が分かる。	酸性ホスファターゼを用いた酵素実験Ⅰ(実験) 反応時間、基質との親和性、阻害
14	酵素の生化学的性質が分かる。	酸性ホスファターゼを用いた酵素実験Ⅰ 講義 データ処理
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	まとめおよびテスト対策

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	解剖生理学 I	担当教員	由良 明彦
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけでなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあつて、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことを踏まえて、管理栄養士科として解剖生理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書：管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II その他：-		
評価方法	試験(筆記・実技) 100 %	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	人体の構造について理解する	人体の構成・生体成分, 生体エネルギー, その他
2	情報高分子の構造と機能について理解する	遺伝子, 核酸, その他
3	個体の調節機構と恒常性について理解する	情報伝達の機序, 恒常性, その他
4	生殖, 発生, 成長・発達, 加齢について理解する	生殖, 発生, 成長・発達, 加齢
5	栄養と代謝について理解する	栄養と代謝に関わるホルモン, その他
6	神経・精神系について理解する	神経系の一般特性, 体性神経, 感覚, その他
7	循環器系について理解する	循環器系の構造と機能
8	腎・尿路系について理解する	尿の生成と排泄
9	呼吸器系について理解する	呼吸器系の構造と機能
10	消化器系について理解する	消化器系の構造と機能
11	内分泌系について理解する	ホルモン, 内分泌器官と分泌ホルモン
12	血液・造血器・リンパ系について理解する	血液・造血器・リンパ系の構造と機能
13	運動器系について理解する	骨格筋系の構造と機能
14	生殖系について理解する	生殖系の構造と機能, 妊娠・分娩
15	免疫と生体防御について理解する	免疫と生体防御
16	定期試験	

令和 8 年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	解剖生理学Ⅱ	担当教員	由良 明彦				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあつて、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことを踏まえて、管理栄養士科として解剖生理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。						
授業方法	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; width: 20%;">教科書</td> <td>管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td></td> </tr> </table>			教科書	管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II	その他	
教科書	管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II						
その他							
評価方法	試験(筆記・実技) 100 %	課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点			

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	人体の仕組みを理解する	人体の概要, 細胞, 骨・筋系, 神経系, 感覚
2	循環・呼吸の仕組みを理解する	循環・呼吸
3	消化・吸収の仕組みを理解する	消化と吸収
4	血液・内分泌の仕組みを理解する	血液, 内分泌
5	腎・尿路の仕組みを理解する	尿の生成とその排泄
6	解剖生理学を総合的に理解する 1	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 1
7	解剖生理学を総合的に理解する 2	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 2
8	解剖生理学を総合的に理解する 3	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 3
9	解剖生理学を総合的に理解する 4	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 4
10	解剖生理学を総合的に理解する 5	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 5
11	解剖生理学を総合的に理解する 6	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 6
12	解剖生理学を総合的に理解する 7	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 7
13	解剖生理を総合的に理解する学 8	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 8
14	解剖生理学を総合的に理解する 9	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 9
15	解剖生理学を総合的に理解する 10	人体の構造と機能について様々な視点から作成された例題について理解し管理栄養士として必要な知識を習得する 10
16	定期試験	

令和8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	由良 明彦・松本 直樹				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input 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 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	<p>「人体の構造と機能」は、管理栄養士にとって重要な基礎科目である。よって、解剖生理学（講義）で学んだ知識を正確かつ確実に理解するために、実験という自らが取り組む方法（授業）をもって行う。</p> <p>本実験では、動物の臓器や組織プレパラートの観察、幾つかの生化学検査を通して、人体の構造と機能及び生体成分値等も理解し、疾病診断につながる知識を修得する。</p>						
授業方法	配布資料を参考に、当日の実験内容を周知し、グループ（4～5人）で実験を行い、得られた結果に基づき考察（まとめ）を行う。単元毎にノートにまとめを行い、ノート提出は中間と授業終了後の2回とし、この平均点をノート点とする。						
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>サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能及び疾病のなりたちⅡ [解剖生理学] [病理学] 第一出版</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">その他</td> <td>毎回、実験に関する資料を配布</td> </tr> </table>			教科書	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能及び疾病のなりたちⅡ [解剖生理学] [病理学] 第一出版	その他	毎回、実験に関する資料を配布
教科書	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能及び疾病のなりたちⅡ [解剖生理学] [病理学] 第一出版						
その他	毎回、実験に関する資料を配布						
評価方法	試験（筆記・実技） 40%	実験ノート 50%	授業への取り組み 10% 全体評点100点満点				

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

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	病理学I	担当教員	由良 明彦
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあつて、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことを踏まえて、管理栄養士として病理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。		
授業方法	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II	
	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	疾患による細胞・組織の変化を理解する	炎症と創傷治癒, 変性, 壊死, アポトーシス, 萎縮, 過形成, 腫瘍
2	疾患診断の概要を理解する	一般的診察, 主な症候, 臨床検査
3	疾患治療の概要を理解する	種類と特徴, 治療計画・実施・評価, その他
4	栄養と代謝について理解する	代謝疾患の成因・病態・診断・治療の概要
5	消化器系について理解する	消化・吸収, 消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
6	循環器系について理解する	循環障害, 循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
7	腎・尿路系について理解する	症候, 腎・尿路疾患の成因・病態・診断・治療の概要, 透析
8	内分泌系について理解する	内分泌疾患の成因・病態・診断・治療の概要
9	神経・精神系について理解する	感覚器・神経・精神疾患の成因・病態・診断・治療の概要
10	呼吸器系について理解する	呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
11	血液・造血器・リンパ系について理解する	血液系の疾患・障害の成因・病態・診断・治療の概要
12	運動器系について理解する	骨格筋疾患の成因・病態・診断・治療の概要
13	生殖系について理解する	異常妊娠と妊娠合併症
14	感染, 免疫, 生体防御について理解する	感染症・免疫・アレルギー疾患の成因・病態・診断・治療の概要
15	悪性腫瘍について理解する	腫瘍, がんの成因・病態・診断・治療の概要
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	病理学II	担当教員	由良 明彦
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	現在、求められている健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。このような医療環境にあって、管理栄養士の資格制度が改正され、管理栄養士の社会的役割が明確になったとともに職務の責任もより重要なものとなった。これらのことを踏まえて、管理栄養士として病理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。		
授業方法	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書 管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I, II その他		
評価方法	試験(筆記) 100 %	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	病理学の総論として疾病の診断・治療の概要を理解する	疾病の診断・治療の概要
2	循環器・呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要を理解する	循環器・呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
3	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要を理解する	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
4	内分泌・血液疾患の成因・病態・診断・治療の概要を理解する	内分泌・血液疾患の成因・病態・診断・治療の概要
5	腎・尿路疾患, 生殖器・乳腺疾患の成因・病態・診断・治療の概要を理解する	腎・尿路疾患, 生殖器・乳腺疾患の成因・病態・診断・治療の概要
6	病理学を総合的な視点で理解する 1	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける①
7	病理学を総合的な視点で理解する 2	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける②
8	病理学を総合的な視点で理解する 3	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける③
9	病理学を総合的な視点で理解する 4	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける④
10	病理学を総合的な視点で理解する 5	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける④
11	病理学を総合的な視点で理解する 6	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける⑤
12	病理学を総合的な視点で理解する 7	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける⑥
13	病理学を総合的な視点で理解する 8	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける⑦
14	病理学を総合的な視点で理解する 9	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける⑧
15	病理学を総合的な視点で理解する 10	人体の構造と機能を理解するため様々な視点から作成された例題を用い管理栄養士として必要な知識を身につける⑨
16	定期試験	

令和8度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品学総論	担当教員	任 良 嶺
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履 修 単 位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対 象 学 年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履 修 方 法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授 業 形 態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授 業 概 要 授業到達目標	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。形式は、アクティブラーニング型演習含む。教科書を指定し、適宜追加資料を配布する。		
使 用 教 材	教科書	栄養科学イラストレイテッド 食品学ⅠⅡ(羊土社) 日本食品標準成分表	
	その他	適宜、追加資料及び演習プリントを配布する	
評 価 方 法	試験(筆記) 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	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。 単純脂質と複合脂質 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8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品学各論	担当教員	任 良 焯
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	食品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) 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	米の構造、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
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品学実験 I	担当教員	任 良 焜
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	1年次に学んだ食品学の授業を踏まえて、穀類に含まれるでんぷんや、水溶性及び脂溶性色素成分の種類や特徴について理解し、ゲル化剤の性質や物性、調理特性について学ぶ。また、食品成分表の変更(2015年版から2020年版)に伴い、食品成分表の基本的な構成とエネルギー換算係数を用いたエネルギーの算出方法についても理解する。		
授業方法	授業時間は1コマ90分×2コマ180分、週2コマ15回実施し、15回目に期末試験を行う。 実験と演習・講義形式、(実験・演習はアクティブラーニングによる授業) 実験テキストを自主作成し・配布する。参考図書を指定し、適宜追加資料を配布する。		
使用教材	教科書	栄養科学イラストレイテッド 食品学IⅡ (羊土社) 日本食品標準成分表	
	その他	実験テキスト(自主作成)、適宜、追加資料及び演習プリントを配布する	
評価方法	試験(筆記・実技) 70%	課題・レポート 20%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	日本標準食品成分表 2020(八訂)の概要を理解する。	日本標準食品成分表の目的・概要について学ぶ。日本標準食品成分表 2015(七訂)から2020(八訂)への変更点を理解する。
2	食品成分表(八訂)のエネルギー換算係数と計算方法が分かる	食品のエネルギー換算係数を用いたエネルギーの計算方法について学ぶ。
3	調理・給食実習で用いる野菜類、魚介類の「旬」が分かる。	調理・給食実習で頻繁に用いる野菜類、魚介類の「旬」とその特徴、栄養成分等について学ぶ。(演習問題)
4	食品に含まれるでんぷんの観察方法と特徴が分かる。	穀類やいも類に含まれるでんぷんを顕微鏡観察し、スケッチを行い、特徴についてまとめる。*実験結果の確認と考察、レポート作成
5	米の吸水と炊飯などの調理操作が分かる。	米の吸水・水分定量に関する実験を行い、米の調理特性について学ぶ。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
6	水溶性色素の種類とその基本的な性質が分かる。(1)	植物に含まれる水溶性色素を抽出し、その特徴と化学的性質について学ぶ。 (演習問題)
7	水溶性色素の抽出方法と基本的な性質が分かる。(2)	食品から水溶性色素(アントシアニン、フラボノイド)を抽出し、pHによる変化を確認し、スペクトルを測定する。*実験結果の確認と考察、レポート作成
8	脂溶性色素の種類とその基本的な性質が分かる。(1)	植物に含まれる脂溶性色素を抽出し、その特徴と化学的性質について学ぶ。 (演習問題) 中間試験
9	脂溶性色素の抽出方法と基本的な性質が分かる。(2)	食品から脂溶性色素(クロロフィル、カロテン類)を抽出し、蛍光観察を行い、基本的性質を理解する。*実験結果の確認と考察、レポート作成
10	肉類、魚介類の分類とその重要な特徴が分かる。	動物性食品(肉類、魚介類)の特徴、栄養成分、機能性成分等について復習する。 演習問題(教科書復習問題、実力認定試験問題)
11	乳類、卵類の分類とその重要な特徴が分かる。	動物性食品(乳類、卵類)の特徴、栄養成分、機能性成分等について学ぶ。 演習問題(教科書復習問題、実力認定試験問題)
12	コロイドの種類、ゲルとゾルの違いなどの食品の物性が分かる。	食品の物性(コロイドの種類、ゲルとゾルの違い)について学ぶ。 演習問題(教科書復習問題、実力認定試験問題)
13	ゲル化剤の溶解温度と凝固温度、および官能評価の初歩的方法が分かる。	ゲル化剤(ゼラチン、寒天、カラギーナン)を用いてコーヒーゼリーをつくり、官能評価を行う。*実験結果の確認と考察、レポート作成
14	各実験の目的と基本的な操作方法が分かる。	実験の復習と練習問題の解説
15	実験目的、実験原理、実験方法、算出方法が分かる。	まとめ、レポートなどの提出

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品学実験Ⅱ	担当教員	任 良 赫
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	食品たんぱく質の特性や分析方法などの「食品の化学」について理解する。調理操作によるビタミンCの損失、食品の褐変やその防止法などの調理科学についても学ぶ。また、課題レポートおよびグループワークにより、食品表示についての理解を深めるための演習を行う。さらに、食品成分表の変更(2015年版から2020年版)に伴い、変更点の概要について理解する。		
授業方法	授業時間は1コマ90分×2コマ180分、週2コマ15回実施し、15回目に期末試験を行う。 実験と演習・講義形式、(実験・演習はアクティブラーニングによる授業) 実験テキストを作成し・配布する。参考図書を指定し、適宜追加資料を配布する。		
使用教材	教科書 : 栄養科学イラストレイテッド 食品学ⅠⅡ (羊土社) 日本食品標準成分表 その他 : 実験テキスト (自主作成)、適宜、追加資料及び演習プリントを配布する		
評価方法	試験(筆記・実技) 70%	課題・レポート 20%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	日本標準食品成分表2020(八訂)の概要を理解する。	【講義】日本標準食品成分表2015(七訂)から2020(八訂)への改訂に伴い、その変更点等について理解する。
2	卵の構造的特徴、栄養成分と調理特性について理解する。	【講義】卵の構造的特徴、栄養成分と調理特性(凝固性、気泡性、乳化性)について学ぶ。(演習問題)
3	卵の鮮度試験の内容と操作方法が分かる。	【実験】鶏卵の外観、比重法、卵黄係数などの卵の鮮度を判別する方法を学ぶ。新鮮卵と古い卵の判別方法を理解する。*実験結果の確認と考察、レポート作成
4	小麦粉に含まれるグルテンの抽出方法と、その特性が分かる。	【実験】小麦粉(薄力粉・強力粉・強力粉+食塩)からグルテンを抽出し、重量測定、テクスチャー、定性試験を行う。グルテンの重量および粘性・弾性の確認。
5	粗たんぱく質の定量実験の実験原理が分かる。	【実験】粗たんぱく質の定量実験(1)ー試料(小麦粉)の分解、試薬の作製ーケルダール分解液の色調を観察することにより、分解状況を確認する。
6	粗たんぱく質の定量実験の流れとたんぱく質の算出方法が分かる。	【実験】粗たんぱく質の定量実験(2)ー蒸留、滴定、粗たんぱく質の算出方法ー窒素量およびたんぱく質量の算出結果の確認。 *実験結果の確認と考察、レポート作成
7	ビタミンCの定量方法と、調理操作におけるビタミンC量の変化について分かる。(1)	【実験】ゆで操作によるブロッコリー中のビタミンCの溶出率と残存率を求める(試料の調整、試薬の調整)
8	ビタミンCの定量方法と、調理操作におけるビタミンC量の変化について分かる。(2)	【実験】ゆで操作によるブロッコリー中のビタミンCの溶出率と残存率を求める(滴定、溶出率と残存率の算出) *実験結果の確認と考察、レポート作成
9	食品の褐変(酵素的褐変・非酵素的褐変)のメカニズムのその利用・防止法が分かる。	【講義】食品の褐変(酵素的褐変・非酵素的褐変) *実験結果の確認と考察、レポート作成
10	調理における非酵素的褐変の防止方法が分かる。	【実験】りんごの褐変とその防止法 *実験結果の確認と考察、レポート作成
11	調理・加工と非酵素的褐変の具体例とそのメカニズムが分かる。	【実験】アミノカルボニル反応に関する定性試験、ホットケーキの作製過程における褐変現象と芳香の発生について学ぶ。
12	世界の食料問題(遺伝子組替え作物など)、食の安全性について見識を広める。	【視聴覚学習】フードインクDVD鑑賞、中間試験
13	新米・古米の判定方法が分かる。 食品表示の項目とその内容が分かる	【実験】米の搗精度の判定、新米・古米の判別 *実験結果の確認と考察、レポート作成 【演習】食品表示に関するワークシート1(個人)
14	食品添加物の用途名・成分名、メリット・デメリットが分かる	【演習】食品表示に関するワークシート2(個人・グループ)
15	実験目的に即した実験原理、方法、算出方法が分かる。	復習及び期末試験、実験ノート・テキストの提出

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品加工学	担当教員	大久 朋子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	加工食品は保存性等の機能性を高めた食品であることを理解、習得することができる。また、管理栄養士として必要な加工食品の原材料・加工法・保存法・食品表示等を理解することができる。		
授業方法	授業時間：1コマ90分、週1回、15回実施。 指定教科書と毎回の配布資料により授業を行う。		
使用教材	教科書	新 食品・栄養科学シリーズ 食品加工学 (化学同人)	
	その他		
評価方法	試験 (筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み %
全体評点 100点満点			

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	ガイダンス	履修上の注意、食品加工の意義
2	食品の定義・分類	食品の機能と分類等
3	農産食品の加工	米、小麦、豆類、イモ類等の加工方法とその食品
4	畜産食品の加工①(畜肉類、乳類)	食肉、乳類の加工方法とその食品
5	畜産食品の加工②(卵類)、 水産食品の加工①(魚類)	鶏卵、魚類の加工方法とその食品
6	水産食品の加工②(貝類、海藻類)	貝類、海藻類等の加工方法とその食品
7	油脂類、調味食品の加工	油脂類、味噌、しょうゆ、食酢、砂糖等の加工方法
8	嗜好食品①	嗜好飲料、菓子類の加工方法
9	嗜好食品②	アルコール飲料、レトルト食品の加工方法
10	食品の加工方法	加工技術の分類とその加工方法
11	食品の保存法	食品腐敗の原因と保存性を高める方法
12	食品の包装	包装の役割とその種類
13	加工食品の規格と表示制度	食品表示法、加工食品の食品表示方法
14	食品加工と食品衛生	食品加工と衛生管理
15	まとめ	これまでのまとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品機能論	担当教員	任 良 焜
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	食品の一次、二次および三次機能を理解し、その違いを説明できる。生体における機能性成分の作用メカニズム、機能性食品の種類と特徴について理解する。また、保健機能食品(栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品)、特別用途食品について表示の規格を含め説明できる。		
授業方法	授業時間は1コマ90分、週1回15回実施。教科書、および配布資料を用いて講義を行い、食品の基礎について学ぶ。毎回の講義終了後に、演習プリントを行う。形式は、アクティブラーニング型演習含む。教科書を指定し、適宜追加資料を配布する。		
使用教材	教科書	健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の科学 (南江堂)	
	その他	適宜、追加資料及び演習プリントを配布する	
評価方法	試験(筆記) 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	食品の一次、二次および三次機能を理解し、その違いを理解できる。機能性食品の定義と変遷、概要が分かる。	地球上の生命と食糧問題、食生活と健康、食品の機能性、機能性食品の定義を学ぶ。食品の一次、二次および三次機能の定義を理解する。
2	抗酸化機能の概要と活性酸素の種類が分かる。	抗酸化機能(1) 生体における抗酸化機能のメカニズム、活性酸素の種類と生体に及ぼす影響
3	代表的な抗酸化成分の名称とその所在が分かる。(1)	抗酸化機能(2) 抗酸化物質の種類(カロテノイド、脂溶性ビタミンなど)と所在
4	代表的な抗酸化成分の名称とその所在が分かる。(2)	抗酸化機能(3) 抗酸化物質の種類(ポリフェノール、硫黄化合物など)と所在
5	保健機能食品の歴史的変遷と概要、分類が分かる。	保健機能食品(栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品)の定義、特徴学ぶ。演習問題(教科書、実力認定試験、国家試験)
6	栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品)、について表示の規格を含め説明できる。	保健機能食品(栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品)の具体例、表示を含めた法律的内容の基礎を学ぶ。演習問題(教科書、実力認定試験、国家試験)
7	特別用途食品について表示の規格を含め説明できる。	特別用途食品の分類、表示の内容、用途、具体例お学ぶ。演習問題(教科書、実力認定試験、国家試験) 中間試験
8	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(1)	腸内フローラの役割と概略、プロバイオティクスとプレバイオティクスの違いを理解する。難消化成分(食物繊維等)の種類と役割について理解する。
9	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(2)	ミネラルの消化吸収機構の概要を理解し、ミネラルの吸収を促進する機能性成分について学ぶ。
10	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(3)	脂質関連代謝機能として、コレステロールの代謝、コレステロールの低下作用を有する機能性成分について、学ぶ。
11	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(4)	脂質関連代謝機能として、中性脂肪(食事からの吸収抑制、内臓脂肪の分解)の低下作用を有する機能性成分について学ぶ。
12	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(5)	レニン・アンジオテンシン系と血圧、血圧上昇抑制効果を有する機能性成分について学ぶ。
13	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(6)	血糖値の上昇を穏やかにする機能性成分について学ぶ。
14	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(7)	骨の健康に関与する機能性成分について学ぶ。
15	特定保健用食品の関与成分の種類と生体における機能性成分の作用メカニズムが分かる(8)	歯の健康に関与する機能性成分について学ぶ。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品加工学実習	担当教員	大久 朋子				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験				
教員実務状況 (該当者のみ)							
授業概要 授業到達目標	食品加工の知識を深め、材料の処理、加工、包装方法、衛生管理など食品加工技術を体得する。						
授業方法	配布資料とビデオなどの視聴覚媒体を活用し授業を行う。						
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>なし</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td></td> </tr> </table>			教科書	なし	その他	
教科書	なし						
その他							
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 % 全体評点 100点満点				

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	ガイダンス	履修上の注意、実習の諸注意
2	麺類の加工を理解する	麺類の製造・加工について
3	中華麺の製造	中華麺の製造、品質検査、官能検査
4	いも類の加工を理解する	いも類の製造・加工について
5	こんにゃくの製造	こんにゃくの製造、品質検査、官能検査
6	調味加工品の加工を理解する	調味加工品の製造・加工について
7	あさりの佃煮の製造	あさりの佃煮の製造、品質検査、官能検査
8	水産食品の加工を理解する	水産食品の加工について
9	さつま揚げの製造	さつま揚げの製造、品質検査、官能検査
10	果実類の加工を理解する	果実類の製造・加工について
11	いちごジャムの製造	いちごジャムの製造、品質検査、官能検査
12	パン類の加工を理解する	パン類の製造・加工について
13	パンの製造	パンの製造、品質検査、官能検査
14	卵類の加工を理解する	卵の製造・加工について
15	アイスクリームの製造	アイスクリームの製造、品質検査、官能検査

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	食品衛生学	担当教員	箕形 崇史	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	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、管理栄養士に求められる食品の衛生管理について理解して、現場で食のリーダーとしての責務・役割を実践することができる。			
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、追加資料を配布して授業を行う。			
使用教材	教科書	「食品衛生学 ～食べ物と健康、食の安全性～」(講談社)		
	その他	配布プリント (講義資料、重要事項まとめ)		
評価方法	試験 (筆記) 80 %	課題・レポート 10 %	授業への取り組み 10 %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	食品の安全・安心	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、食品の変質と保存	微生物の分類・構造と機能・増殖条件、食品の変質、食品の保存法
3	食中毒 概論	食中毒の分類、食中毒の発生状況
4	食中毒 I (細菌性食中毒)	サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、病原性大腸菌
5	食中毒 II (細菌性食中毒)	ブドウ球菌、ボツリヌス、ウェルシュ、セレウス など
6	食中毒 III (ウイルス性食中毒)	ノロウイルス、A型・E型肝炎ウイルス など
7	経口感染症、動物由来感染症 衛生指標細菌、寄生虫	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	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	カビ毒、有害化学物質、環境汚染物質
10	食品添加物 I (概論)	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)	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	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、アレルギー等)	栄養成分表示、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)	保健機能食品の制度、特保・特別用途食品、機能性表示食品
15	大規模調理施設の衛生管理 HACCP、営業者の自主衛生管理	大規模調理施設の衛生管理 HACCP、営業者の自主衛生管理

令和8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 type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位	<input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" 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	ひとり一人が実験の主役となるよう授業を進める。卒業後、食品の衛生管理に関して自ら考えて行動できる能力のある管理栄養士として成長することを目指す。			
授業方法	講義 (実験操作、実験の原理)、実験			
使用教材	教科書 その他 配布資料 (実験書 A, B、講義資料 A, B、重要事項まとめ)			
評価方法	試験 (筆記) 50%	実験レポート 50%	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	食品衛生学実験の目的、注意点	食品衛生学実験の目的、微生物実験における事故及び無菌操作上の注意
2	滅菌と消毒、細菌の増殖要件 一般生菌数検査の準備	滅菌と消毒、培地・培養温度・培養時間、酸素濃度など 一般生菌数検査用の生理食塩水の滅菌など
3	落下細菌、手指の細菌検査	校内各所での落下細菌数の測定、手洗前と手洗後の細菌数測定 (パームスタンブ法)、蛍光物質による手洗い効果の測定
4	一般生細菌数の検査 落下細菌、手指の細菌検査の判定	野菜の一般生菌数の検査 落下細菌数及び手洗い前・後の細菌数の判定
5	大腸菌群の検査 一般生細菌数検査判定	デゾ培地、LB 培地によるカキの大腸菌群数の検査 野菜の一般生菌数の判定
6	大腸菌群検査の判定	デゾ培地、LB 培地の大腸菌群数の判定
7	グラム染色、細菌の顕微鏡観察	グラム染色及びグラム陽性、グラム陰性菌の顕微鏡観察
8	微生物実験のまとめ	微生物実験のまとめ及び考察の検討
9	食品添加物 (発色剤) の検査	ハム、ベーコン等から抽出した亜硝酸ナトリウムの測定 (比色法)
10	食品添加物 (着色料) の検査	紅生姜、グリーンピースから抽出した赤色 2 号、黄色 4 号、青色 1 号 (薄層クロマトグラフ法)
11	食品添加物検査のまとめ	食品添加物実験のまとめ、考察の検討
12	食品 (油脂) の鮮度の検査	ポテトチップの水分活性の測定 新鮮な油、加熱・日光照射した油の酸価、過酸化価の測定
13	水分活性、塩分濃度・糖度濃度の測定	塩蔵食品、糖蔵食品の水分活性、塩分濃度、糖濃度の測定
14	飲料水の化学検査	水道水、清涼飲料水、河川水などの pH、残留塩素、硬度、亜硝酸測定
15	期末試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	調理学	担当教員	大橋 きょう子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	調理の目的は食品をおいしく安全にし、栄養及び機能性を高めることにある。その目的を理解し、各調理操作を科学的根拠に基づいて説明できる資質を習得する。主要な食品の特徴と調理性について理解し、実践に生かす能力を身に付けることを目標とする。更に、4年後の国家試験を見据えた調理学の知識を深める。		
授業方法	形式：指定教科書を中心とした講義。授業時間：1コマ90分、週1回、15回実施。		
使用教材	教科書：栄養管理と生命科学シリーズ 新版「調理学」(理工図書) その他：随時参考資料を配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 80% 課題・レポート 10% 授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	調理の概念 調理の重要性と調理科学の目的	①食事の意義 ②調理の意義と目的 ③管理栄養士と調理の関わり
2	食べ物の嗜好性 おいしさの要因の分析と評価	①おいしさの要因とメカニズム ②食べ物の特性要因 ③食べる人の要因 ④おいしさの評価と手法(官能検査、機器測定)
3	調理操作：非加熱操作 非加熱操作の分類と原理	①調理操作の分類 ②非加熱調理機器の種類と特徴 ③非加熱調理操作：計量、浸漬、切碎、磨砕、攪拌、冷却・冷凍、解凍など ④盛り付けによる効果
4	調理操作：加熱操作、分類と原理 加熱調理機器と熱伝導の原理	①加熱調理操作：湿式加熱、乾式加熱 ②加熱調理機器の種類と特徴 ③熱の伝わり方とエネルギー源 ④新調理システム
5	調理操作中の食品の変化 植物性食品の調理性：米	①食品の特性と調理中の変化(組織・物性・栄養) ②調理による嗜好性の向上 ①米の種類と特徴 ②うるち米ともち米の調理性 ③米加工品
6	植物性食品の調理性：小麦・小麦粉	①小麦粉の種類と特徴 ②小麦粉の調理性 ③小麦粉調理の分類と特徴
7	植物性食品の調理性：いも・豆類	①じゃがいもの種類と特徴 ②さつまいもの種類と特徴 ③大豆の調理性 ④きのこ類の種類と特徴 ⑤種実類の種類と特徴
8	植物性食品の調理性：野菜・果実類	①野菜類の種類と特徴 ②調理による野菜の変化(組織・成分・栄養) ③果実類の種類と特徴 ④調理による果実の成分(組織・成分・栄養)
9	動物性食品の調理性：食肉類	①食肉の種類と成分特性 ②調理による嗜好性・物性・組織変化 ③調理性
10	動物性食品の調理性：魚介類	①魚介の種類と成分特性 ②調理による嗜好性・物性・組織変化 ③調理性
11	動物性食品の調理性：卵・乳・乳製品	①卵の構造と成分特性 ②調理による変化(組織・物性・嗜好性) ③乳・乳製品の種類と成分特性 ④乳製品の調理性 ※課題：卵の調理性
12	成分抽出素材の調理性：でんぷん、ゲル化剤、油脂等の性質	①でんぷんの種類と特徴・調理性 ②ゲル化剤の種類と調理性 ③油脂類の種類と特徴・調理性 ④新食品類とは：種類と特徴
13	調味操作、調味の目的、調味料	①調味の目的・原理 ②調味料の種類と使用量 ③調味時期
14	食事設計：基礎知識と献立作成 供食：食卓構成とマナー、食事環境	①食事摂取基準の理解と食品構成作成の習得 ②献立作成条件と手順 ①食事様式の種類と特徴 ②食卓構成とマナー
15	総括：復習とまとめ 管理栄養士国試「食べ物と健康」	①重要項目の確認と理解(補足説明) ②各単元に関する質疑・応答(解説)
16	定期試験	科学的根拠に基づく調理操作及び食品の調理性についての理解度を評価する

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	調理学実習 I	担当教員	加藤 伸子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	調理学の理論に基づいた食品の調理特性に関する知識を実習により理解する。調理の目的は衛生的で安全、そして栄養バランスがとれ、見た目にも美しくおいしい食事、健康を支える食事である。本実習では、調理技術の習得はもちろん、先人の創意工夫や長い歴史の中で培われた食文化を基本に様々な視点から見た調理の基本的な知識と技術を養う。		
授業方法	実習形式 授業時間：1コマ90分×2コマ180分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	応用自在の調理の基礎 フローチャートによる系統的実習書、日本料理篇、中国料理篇、西洋料理篇、川端晶子・清山英編著、建邦社	
	その他	参考書：調理と理論、山崎清子編著、同文書院 ※実習予定は、材料などの関係で変更する場合もある。	
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 30% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	ガイダンス	調理学実習に関する注意事項、調理の基礎と導入、計量、フローチャート
2	調理の基本的手法	包丁法の理論と扱い方、切り方、調理道具の手入れ、食材の計量と重量変化率
3	日本料理1 煮出し汁の理論と抽出法	1. 白飯 2. なめこと豆腐のみそ汁 3. 大根サラダ
4	日本料理2 煮方、炊き方の理論と実習	1. 炊き合わせ 2. 吉野鶏のすまし汁 3. 即席漬け
5	日本料理3 揚げ方の理論と実習	1. 天ぷら 2. しじみの赤だし 3. ほうれん草のお浸し
6	日本料理4 焼き方、蒸し方の理論と実習	1. 鱈の姿焼き 2. 茶碗蒸し
7	中国料理1 湯菜、炒菜の理論と実習	1. 家庭的な湯の取り方 2. 玉米湯 3. 青椒牛肉絲
8	中国料理2 拌菜、点心の理論と実習	1. 涼拌麵 2. 開口笑
9	中国料理3 溜菜、焼菜の理論と実習	1. 咕咾肉 2. 麻婆豆腐 3. 乳奶豆腐
10	中国料理4 炸菜、冷菜の理論と実習	1. 炸子鶏 2. 辣白菜 3. 鍋貼餃子
11	西洋料理1 ポターージュの理論と実習	1. さいの目切り野菜のコンソメ 2. 小魚のエスカパーシュ
12	西洋料理2 獣鳥肉料理の理論と実習	1. ウィーン風カツレツ 2. グリーンサラダ 3. ワインゼリー
13	西洋料理3 卵料理、アムレツの理論と実習	1. プレーンオムレツ 2. ロールキャベツ
14	西洋料理4 魚介調理の理論と実習	1. 白身魚の紙包み焼 2. 小カブのクリーム煮
15	まとめと試験	まとめ、実技試験・筆記試験

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	調理学実習Ⅱ	担当教員	加藤 伸子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	調理学実習Ⅰで習得した基礎知識、技術を基に応用展開を図る。食品素材や食品の物性の違い、分析能力を養う。また、季節性を取り入れた調理形態や行事食のほか、盛り付けを通して食卓のセッティング、テーブルコーディネートを学ぶ。		
授業方法	実習形式 授業時間：1コマ90分×2コマ180分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	応用自在の調理の基礎 フローチャートによる系統的実習書、日本料理篇、中国料理篇、西洋料理篇、川崎県子・澤山政編著、建 思社	
	その他	参考書：調理と理論、山崎清子編著、同文書院 ※実習予定は、材料などの関係で変更する場合もある。	
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 30% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	ガイダンス アントルメの理論と実習	調理学実習に関する注意事項 1. クレープシュゼット
2	日本料理1 炊き方と煮方の理論実習	1. 親子丼 2. けんちん汁 3. 白和え 4. わらびもち
3	日本料理2 炊き方と和え方の理論と実習	1. 太巻き寿司 2種 2. はまぐりの潮汁
4	日本料理3 精進料理の理論と実習	1. さつまいもご飯 2. 味噌汁 3. 飛龍頭 4. ごま豆腐
5	中国料理1 溜菜の理論と実習	1. 紅燻鳳翼 2. 三鮮湯 3. 粽子
6	中国料理2 蒸菜の理論と実習	1. 蒸東坡肉 2. 魚生粥 3. 拔絲山薬
7	中国料理3 焼菜の理論と実習	1. 乾焼大蝦 2. 榨菜肉片湯 3. 春巻
8	西洋料理1 穀類料理の理論と実習	1. ミートローフ 2. サンドイッチ
9	西洋料理2 魚介調理の理論と実習	1. サケのムニエル 2. ミモザサラダ 3. ミネストローネ 4. ブランマンジェ
10	西洋料理3 獣鳥肉料理の理論と実習	1. チキンカレー 2. バターライス 3. ビシソワーズ 4. サーモンのカクテル
11	西洋料理4 クリスマス料理 獣鳥肉料理の理論と実習	1. ローストチキン 2. コーンクリームスープ 3. フルーツパンチ
12	中国料理4 菓膳料理の理論と実習	季節の菓膳料理
13	日本料理4 正月料理の理論と実習	1. ぶりの照り焼き 2. ごまめ 3. 菊花かぶ 4. 栗きんとん 5. 雑煮
14	実技試験、まとめ	1. 実技試験 (オムレツ) 2. フィナンシェ 3. まとめ
15	筆記試験、パティスリイの実習	筆記試験、ショートケーキ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	調理学実習Ⅲ	担当教員	加藤 伸子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	調理学実習Ⅰ・Ⅱに続いて、各料理の概念や特徴を学び、実習を通して調理技術と知識の向上を図る。また、調理方法の要点および食品の調理特性等を得し、実習回数を重ねるごとにレベルアップすることを目的とする。		
授業方法	実習形式 授業時間：2コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	応用自在の調理の基礎 フローチャートによる系統の実習書 日本料理篇、中国料理篇、西洋料理篇、川崎品子・濱山成徳著、建邦社	
	その他	参考書：調理と理論、山崎清子編著、同文書院 ※実習予定は、材料などの関係で変更する場合もある	
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 30% 全体評点100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	日本料理1 旬食材の扱い方(たけのこ)	1. 筍ご飯 2. かき玉汁 3. 鯡の幽庵焼 4. 木の芽和え
2	日本料理2 炊き方の理論と実習 米粉の扱い方	1. 豆ご飯 2. 卵の花 3. 若鶏山椒焼き 4. 柏餅
3	日本料理3 煮魚の理論と実習 重曹の扱い方	1. 桜えびご飯 2. うどの吸い物 3. 鯖の味噌煮 4. どら焼き
4	日本料理4 もち米調理の理論と実習 寒天の扱い方	1. 赤飯 2. 味噌汁 3. 南瓜のそぼろあんかけ 4. 水羊羹
5	中国料理1 溜菜、点心の理論と実習	1. 花巻 2. 軟溜丸子 3. 奶油白菜 4. マンゴーゼリー
6	中国料理2 点心、湯菜の理論と実習	1. 炸醬麵 2. 三絲魚翅 3. 凉拌魷魚 4. 杏仁酥
7	中国料理3 点心、湯菜の理論と実習	1. 春餅 2. 蕃茹蛋花湯
8	中国料理4 炸菜、冷菜の理論と実習	1. 皮蛋豆腐 2. 高麗魚條 3. 棒々鶏 4. 水果西米露
9	西洋料理1 麺料理、アントルメの理論と実習	1. パスタ(ミートソース) 2. トマトファルシー 3. パンナコッタ
10	西洋料理2 ソース、アントルメの理論と実習	1. マカロニグラタン 2. コブサラダ 3. コーヒーゼリー
11	西洋料理3 獣肉料理、パティスリーの理論と実習	1. ウィーン風カツレツ 2. オニオングラタンスープ 3. フィナンシェ
12	薬膳料理	季節の薬膳料理
13	タイ・ベトナム料理 世界の食文化を知る	1. 鶏肉のフォー 2. ヤムウンセン 3. 揚げバナナ 4. ハーブティー
14	韓国料理 世界の食文化を知る	1. ナムル3種 2. わかめスープ 3. 鶏肉の煎 4. コーン茶
15	実技試験、筆記試験 まとめ	実技試験 筆記試験 まとめ

管理栄養士科

専門分野

基礎栄養学

応用栄養学

栄養教育論

臨床栄養学

公衆栄養学

給食経営管理論

総合演習

臨地実習

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎栄養学I	担当教員	土屋 一	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	栄養とは何か、その意義について理解する。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、栄養素の代謝とその生理的意義について理解する。			
授業方法	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。			
使用教材	教科書	コンパクト基礎栄養学 第2版 松崎 広志・勝間田 真一 編 (朝倉素点)		
	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	消化器系の構造と機能を理解する①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 消化管と消化腺 ・ 胃、膵臓の構造と消化酵素
4	消化器系の構造と機能を理解する②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 肝臓の構造と働き
5	消化器系の構造と機能を理解する③	<ul style="list-style-type: none"> ・ 管腔内消化とその調節
6	消化器系の構造と機能を理解する④	<ul style="list-style-type: none"> ・ 膜消化と吸収 ・ 糖質の消化と吸収
7	消化器系の構造と機能を理解する⑤	<ul style="list-style-type: none"> ・ 脂質の消化と吸収 ・ たんぱく質の消化と吸収
8	糖質の栄養を理解する①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食後・食間期の糖質代謝 ・ 糖質の体内分布 【中間確認テスト】
9	糖質の栄養を理解する②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各臓器の代謝 ・ 絶食・飢餓時の代謝
10	糖質の栄養を理解する③	<ul style="list-style-type: none"> ・ 血糖の調節機構 ・ インスリンの作用
11	糖質の栄養を理解する④	<ul style="list-style-type: none"> ・ 糖質の栄養学的意義 ・ 他の栄養素との関係
12	脂質の栄養を理解する①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 脂質の臓器間輸送 ・ 脂質代謝の臓器差①
13	脂質の栄養を理解する②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 脂質代謝の臓器差② ・ 食後・食間期の脂質代謝
14	脂質の栄養を理解する③	<ul style="list-style-type: none"> ・ ケトン体の代謝 ・ コレステロール代謝の調節
15	まとめ	重要ポイントのまとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎栄養学Ⅱ	担当教員	土屋 一	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	栄養とは何か、その意義について理解する。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、栄養素の代謝とその生理的意義について理解する。			
授業方法	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。			
使用教材	教科書	コンパクト基礎栄養学 第2版 松崎 広志・勝間田 真一 編 (朝倉書店)		
	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	たんぱく質の栄養を理解する①	・たんぱく質・アミノ酸の化学
2	たんぱく質の栄養を理解する②	・たんぱく質・アミノ酸の代謝①
3	たんぱく質の栄養を理解する③	・たんぱく質・アミノ酸の代謝②
4	たんぱく質の栄養を理解する④	・たんぱく質の栄養価
5	ビタミンの栄養を理解する①	・ビタミンの分類と機能
6	ビタミンの栄養を理解する②	・脂溶性ビタミンの生理作用 ・脂溶性ビタミンの過剰症と欠乏症
7	ビタミンの栄養を理解する③	・水溶性ビタミンの生理作用① ・水溶性ビタミンの過剰症と欠乏症①
8	ビタミンの栄養を理解する④	・水溶性ビタミンの生理作用② ・水溶性ビタミンの過剰症と欠乏症② 【中間確認テスト】
9	ミネラルの栄養を理解する①	・ミネラルの一般的機能 ・多量元素の生理作用
10	ミネラルの栄養を理解する②	・微量元素の生理作用
11	水・電解質の代謝を理解する①	・水分出納 ・体内の水分分布
12	水・電解質の代謝を理解する②	・水分代謝と脱水 ・電解質の代謝
13	エネルギー代謝を理解する①	・エネルギー代謝の概念 ・臓器別エネルギー代謝①
14	エネルギー代謝を理解する②	・臓器別エネルギー代謝② ・エネルギー代謝量の測定
15	これまでの授業の振り返り	重要ポイント解説

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養学実験	担当教員	松本 直樹
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	1年次の基礎栄養学で学んだ知識について実験をすることで、栄養学の知識を確実なものにする事。糖質、たんぱく質、脂質、ビタミンの化学的性質や消化酵素の作用などについて理解する事を目標とする。		
授業方法	講義・実験・演習（アクティブラーニング：AL）形式 授業時間：実験：1コマ90分×2コマ180分 週1回 15回実施		
使用教材	教科書		
	その他	オリジナル実験書を配布	
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)	卵黄からの脂質の抽出・薄層クロマトグラフィーの原理および脂質分解酵素に関する講義と結果の仮説を立てる演習
13	脂質の消化過程を理解する② (実験)	クロロホルム・メタノール法による卵黄からの脂質抽出実験
14	脂質の消化過程を理解する③ (実験)	薄層クロマトグラフィー法による脂質の消化実験
15	まとめ・定期試験	定期試験

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	応用栄養学Ⅰ	担当教員	山中 恵里香				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験				
教員実務状況 (該当者のみ)	社会福祉法人横浜 YMCA とつか保育園で管理栄養士として6年間を勤務し、更に川崎市や大和市の介護予防事業にも携わり、実際の乳幼児への給食業務・栄養管理業務や高齢者栄養等の経験に基づいて、管理栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。						
授業概要 授業到達目標	栄養マネジメントと栄養ケアのプロセス (PDCA サイクル) について説明できる。ライフステージに応じた身体的・生理的特徴、ライフスタイルと食生活、健康課題 (病態)・栄養課題について説明できる。ライフステージに応じた個人や集団の栄養アセスメントを理解し、健康・栄養・食生活の課題・介入目標を設定し、評価できる。						
授業方法	講義形式。授業時間:1コマ90分、週1回 15回実施。教科書、スライド及び配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための課題または小テストを実施する。						
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; border-right: 1px dashed black;">教科書</td> <td>「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〈2025年版〉」</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td>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)</td> </tr> </table>			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〈2025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)
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〈2025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・実技) 60%	課題・レポート 30%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点				

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	応用栄養学の概要 栄養マネジメントを習得する①	栄養マネジメントの概要(栄養マネジメントとは、栄養マネジメントのプロセス)、栄養スクリーニング(栄養スクリーニングの意義、主観的包括的栄養アセスメント)
2	栄養マネジメントを習得する②	栄養アセスメント(目的、種類、項目と方法)、栄養計画(健康・栄養課題の抽出と選定、評価ができる項目の設定)、栄養ケアの実施と評価(栄養ケア計画の評価、栄養ケアのフィードバック・改善)、課題または小テスト
3	食事摂取基準を理解する①	食事摂取基準の理解(意義、基礎理論、指標)、課題または小テスト
4	食事摂取基準を理解する②	各栄養素別食事摂取基準について(エネルギー)、課題または小テスト
5	食事摂取基準を理解する③	各栄養素別食事摂取基準について(たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維)、課題または小テスト
6	食事摂取基準を理解する④	各栄養素別食事摂取基準について(ビタミン類、ミネラル類)、課題または小テスト
7	食事摂取基準の活用できるようになる	ライフステージ毎の食事摂取基準について 食事摂取基準における活用とPDCA サイクル、課題または小テスト
8	中間テスト 加齢、成長・発達、老化について理解する	①加齢、成長・発達、老化の概念、②加齢に伴う身体的・機能的変化、③加齢に伴う精神的・社会的変化、④人のライフコースと世代間サイクル
9	妊娠期の栄養管理を理解する①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、妊娠期の健康課題(病態)・栄養課題 課題または小テスト
10	妊娠期の栄養管理を理解する②	栄養アセスメント、栄養ケア 課題または小テスト
11	授乳期の栄養管理を理解する①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、授乳期の健康課題(病態)・栄養課題 課題または小テスト
12	授乳期の栄養管理を理解する②	栄養アセスメント、栄養ケア 課題または小テスト
13	新生児期・乳児期の栄養管理を理解する①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、新生児期・乳児期の健康課題(病態)・栄養課題、課題または小テスト
14	新生児期・乳児期の栄養管理を理解する②	栄養アセスメント、栄養ケア 課題または小テスト
15	応用栄養学Ⅰのまとめ	課題または小テスト、まとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	応用栄養学Ⅱ	担当教員	山中 恵里香
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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)	社会福祉法人横浜 YMCA とつか保育園で管理栄養士として6年間を勤務し、更に川崎市や大和市の介護予防事業にも携わり、実際の乳幼児への給食業務・栄養管理業務や高齢者栄養等の経験に基づいて、管理栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。		
授業概要 授業到達目標	応用栄養学Ⅰにつき、ライフステージに応じた身体的・生理的特徴、ライフスタイルと食生活、健康課題(病態)・栄養課題について説明できる。ライフステージに応じた個人や集団の栄養アセスメントを理解し、健康・栄養・食生活の課題・介入目標を設定し、評価できる。		
授業方法	講義形式、授業時間:1コマ90分、週1回 15回実施。教科書、スライド及び配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるための課題または小テストを実施する。		
使用教材	教科書	「ライフステージ栄養学」稲山貴代〔著〕建帛社、「日本人の食事摂取基準(2025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・実技) 60%	課題・小テスト 30%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	応用栄養学Ⅰの振り返り 幼児期の栄養管理を理解する①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、学童期の健康課題(病態)・栄養課題
2	幼児期の栄養管理を理解する②	栄養アセスメント、栄養ケア、小テスト
3	成長期の栄養管理を理解する①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、学童期の健康課題(病態)・栄養課題、小テスト
4	成長期の栄養管理を理解する②	栄養アセスメント、栄養ケア、小テスト
5	成長期の栄養管理を理解する③	事例研究(ケースメソッド):学校給食におけるアレルギー対応、小テスト
6	成長期の栄養管理を理解する④	グループワーク(思春期の栄養管理:自立に向けての栄養管理法を学ぶ)、小テスト
7	成人期の栄養管理を理解する①	身体的・生理的特徴、ライフスタイルの特徴と食生活、成人期の健康課題(病態)・栄養課題、小テスト
8	成人期の栄養管理を理解する②	栄養アセスメント、栄養ケア、グループワーク(成人期の栄養管理を理解する)、小テスト
9	更年期の栄養管理を理解する	更年期の健康課題、栄養アセスメント、栄養ケア、小テスト
10	身体活動と栄養管理を理解する①	身体活動における身体的・生理的変化、身体活動と健康、小テスト
11	身体活動と栄養管理を理解する②	栄養アセスメントと栄養ケア、小テスト
12	運動と栄養管理	トレーニング種目別選手の栄養管理、小テスト
13	特殊条件下における栄養管理を理解する	ストレス下における身体的・生理的変化と健康障害、栄養ケア、高温・低温・高圧・低圧、無重力環境下における身体的・生理的変化と健康障害、栄養ケア、小テスト
14	災害時の栄養管理を理解する	災害時における身体的・生理的変化と健康障害、栄養ケア、小テスト
15	特別な配慮が必要な人への栄養管理 応用栄養学Ⅱのまとめ	特別な配慮が必要な人への栄養管理(健康課題、栄養ケア)、小テスト 応用栄養学Ⅱのまとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	応用栄養学実習	担当教員	山中恵里香
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input 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 とつか保育園で管理栄養士として6年間を勤務し、更に川崎市や大和市の介護予防事業にも携わり、実際の乳幼児への給食業務・栄養管理業務や高齢者栄養等の経験に基づいて、管理栄養士養成に必要な知識と技術の修得に向けた授業を行う。		
授業概要 授業到達目標	食事摂取基準を理解し、栄養アセスメントの実践、さらにライフステージに合った栄養管理、栄養教育ができるよう演習・実習を通して習得する。		
授業方法	授業時間：1コマ90分×2コマ(180分)、週1回15回実施する。教科書、スライド及び配布資料を用いて演習・実習を行う。毎回、課題(レポートまたは作成献立)提出を行う。		
使用教材	教科書：「応用栄養学実習」学健書院、「ライフステージ栄養学」建帛社、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」 その他：昨年度授業配布資料、食品成分表、適宜追加資料を配布、ICT機器(ネットに接続可能なもの)		
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	栄養マネジメントの基礎①	スクリーニング実習(身体測定と評価)、アセスメント実習①(生活習慣調査) 課題提出
2	栄養マネジメントの基礎②	アセスメント実習②(食習慣調査)、栄養計画実習①(健康・栄養課題の抽出) 課題提出
3	栄養マネジメントの基礎③	栄養計画実習②(評価ができる目標の設定)、栄養ケアの(実施と)評価 課題提出
4	ライフステージ別栄養管理 母性栄養①	妊娠初期・後期の食事摂取基準・食品構成の確認、初期または後期の献立作成(グループ) 献立提出
5	ライフステージ別栄養管理 母性栄養②	グループ献立実習(初期の班と後期の班で調理実習の実施)及び、プレゼンテーション レポート提出
6	ライフステージ別栄養管理 乳児期①	調乳実習(調乳及び試飲、成分の比較)、乳児のアセスメント演習、レポート提出
7	ライフステージ別栄養管理 乳児期②	離乳食実習(食形態と量の確認、幼児食からの展開、ベビーフードの現状)、レポート提出
8	ライフステージ別栄養管理 幼児食①	幼児期の食事摂取基準と保育園給食の確認、3~5歳児の献立作成(グループ) 献立提出
9	食物アレルギー食実習(幼児食②)	食物アレルギーと対策、食物アレルギー食実習(共通献立) レポート提出
10	ライフステージ別栄養管理 学童期①	学校給食食事摂取基準・食品構成の確認、学校給食の献立作成(グループ) 献立提出
11	ライフステージ別栄養管理 学童期②	グループ献立実習(学校給食の実習)、プレゼンテーション レポート提出
12	アスリートの栄養管理①	各種スポーツの年齢別・性別・体型・運動量からの必要栄養量の算出と献立作成(グループ) 献立提出
13	アスリートの栄養管理②	グループ献立実習(スポーツ別アスリートのための食事作り)、プレゼンテーション レポート提出
14	災害時の栄養管理①	災害時対応と食事についてプレゼン準備(グループ)
15	災害時の栄養管理② 応用栄養学実習のまとめ	実習評価、災害時対応と食事についてプレゼンテーション まとめ

予定は変更になることがあります。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	高齢者栄養学	担当教員	長浜 幸子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	高齢期の身体的・生理的・社会的特徴を把握理解し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を身につける。さらに、食事摂取基準策定の考え方について理解を深め、高齢者の栄養アセスメントなどに応用、活用ができるようになる。		
授業方法	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（資料配布）を使用し、適宜追加資料の配布とパワーポイントの利用により授業を行う。		
使用教材	教科書	「健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学（改訂第8版）」南江堂 ※プリントにて配布予定	
	その他	「日本人の食事摂取基準（2025年版）」第一出版、「八訂 食品成分表 2025」女子栄養大学出版社	
評価方法	試験（筆記・実技）80%	課題・レポート 20%	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	食事摂取基準(1)	日本人の食事摂取基準（2025年版）の理論と活用
2	食事摂取基準(2)	高齢者の食事摂取基準作成演習
3	高齢社会の現状	要支援・要介護認定の状況、介護サービス施策
4	高齢期の特性(1)	高齢期の生理
5	高齢期の特性(2)	高齢期の代謝
6	高齢者の食生活	食生活の特徴、栄養上の問題点、心理・精神的変化、低栄養・フレイル
7	高齢期の栄養アセスメント(1)	臨床診査、身体計測とアセスメント
8	高齢期の栄養アセスメント(2)	臨床検査、食事調査とアセスメント
9	高齢期の栄養ケアプログラム	栄養ケアプログラムの基本的な考え方
10	高齢期の栄養障害とケア(1)	低栄養と栄養ケア
11	高齢期の栄養障害とケア(2)	摂食機能障害と栄養ケア
12	高齢期の栄養障害とケア(3)	食欲不振、胃腸障害等と栄養ケア（課題：レポート提出）
13	高齢者症例・事例の検討(1)	症例・事例の栄養アセスメントと栄養管理
14	高齢者症例・事例の検討(2)	症例・事例の栄養アセスメントと栄養管理
15	高齢者と介護食	献立の展開、調理上の注意点、後期高齢者の食事支援
16	定期試験	

※ 授業内容は進捗状況によって変更する場合があります。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養教育論Ⅰ	担当教員	本田 佳代子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	栄養教育を支える「根」の部分、すなわち、栄養教育の前提となる基礎知識を学ぶ。 具体的には、「栄養教育とはどのようなことか、およびその目的を明確に理解し、説明できる」「栄養教育の変遷および法的根拠について具体的に述べるができる」「栄養教育の計画を立てることができる」ことを目指す。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるためのミニテストを実施することがある。		
使用教材	教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「管理栄養士講座 栄養教育論 第3版」 建帛社	
	その他	適宜、追加資料を配布	
評価方法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート 10%	授業への取組 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	栄養教育の目的と意義を理解し的確に説明できる。栄養教育の対象と機会を説明できる。	栄養教育について、その定義・目的・意義・対象・機会について概略を学ぶ。
2	食行動について具体例を挙げて説明できる。	「食行動」および「行動変容」について、食環境も含めた観点から考える。
3	栄養教育の変遷を理解し説明できる。	栄養学の歴史を振り返り、栄養教育の変遷を学ぶ。
4	栄養士法における栄養教育の位置づけを理解し説明できる。	栄養教育の法的根拠(1) 栄養士法における栄養教育の位置づけ
5	栄養教育の法的根拠を確認する。	栄養教育の法的根拠(2) 健康増進法などの関連法規
6	PDCA サイクルを栄養教育に適用できる。	栄養教育におけるPDCA サイクルを学ぶ。
7	栄養教育のためのアセスメントの種類と方法について理解し説明できる。	計画立案(1) 栄養教育のためのアセスメント(食事調査を含む)について学ぶ。
8	栄養教育における目標設定について理解し説明できる。	計画立案(2) 目標設定について学ぶ。
9	栄養教育計画立案時の検討内容について理解し説明できる。	計画立案(3) 6W2Hの検討・栄養教育指導案について学ぶ。
10	各学習形態の特徴について理解し説明できる。	計画立案(4) 学習形態について学ぶ。
11	栄養教育で用いる教材について概要を理解し説明できる。	計画立案(5) 栄養教育で用いる教材について学ぶ。
12	栄養教育で用いる教材の選択と作成時の留意点を理解し説明できる。	計画立案(6) 教材作成時の留意点について学ぶ。
13	関連する施策や既存の教材を栄養教育に活用する(1)	計画立案(7) 健康日本21、食生活指針
14	関連する施策や既存の教材を栄養教育に活用する(2)	計画立案(8) 食事バランスガイド、運動・睡眠ガイド
15	これまでの学習を振り返り、確認する。	全体の振り返りをする

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養教育論Ⅱ	担当教員	本田 佳代子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	前半では栄養教育論Ⅰに引き続き、管理栄養士として効果的な栄養教育を実施するにあたって必要となる基礎的知識の習得を目指す。後半ではライフステージ別に、特有の課題にフォーカスして対応方法を学ぶ。 具体的には「PDCA に基づき栄養教育計画を立案することができる」「ライフステージ特有の課題に対応した栄養教育を実践できる」ことを目指す。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるためのミニテストを実施することがある。		
使用教材	教科書 中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「管理栄養士講座 栄養教育論 第3版」 建帛社 その他 適宜、追加資料を配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 80% 課題・レポート 10% 授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点		

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	栄養教育にPDCAサイクルを適用できる。	栄養教育マネジメントの概要とPDCAサイクルの応用を学ぶ。
2	栄養教育のためのアセスメントの種類と方法について理解し説明できる。	栄養教育計画立案(1) 栄養教育のためのアセスメント(食事調査を含む)について学ぶ。
3	目標設定の方法について理解し説明できる。	栄養教育計画立案(2) 目標設定について学ぶ。
4	栄養教育計画立案時の検討内容について理解し説明できる。	栄養教育計画立案(3) 6W2Hの検討・栄養教育指導案について学ぶ。
5	各学習形態の特徴について理解し説明できる。	栄養教育計画立案(4) 学習形態について学ぶ。
6	栄養教育で用いる教材の概要を理解し説明できる。	栄養教育計画立案(5) 栄養教育で用いる教材の種類について学ぶ。
7	栄養教育で用いる教材の選択と作成時の留意点を理解し説明できる。	栄養教育計画立案(6) 教材作成時の留意点について学ぶ。
8	関連する施策を栄養教育に活用する(1)	栄養教育計画立案(7) 健康日本21、食生活指針
9	関連する施策を栄養教育に活用する(2)	栄養教育計画立案(8) 食事バランスガイド、運動・睡眠ガイド
10	モニタリングと記録に際して、方法および留意点を理解し説明できる。	栄養教育プログラムのモニタリングと記録
11	評価指標の概要について理解し説明できる。	栄養教育の評価について学ぶ。
12	妊娠・授乳期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育(1)妊娠・授乳期 胎児と母体の健康
13	乳児期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育(2)乳児期 乳汁栄養および離乳食の進め方と保護者への対応
14	幼児期の特徴を踏まえた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育(3)幼児期 幼児期特有の食行動(偏食・遊び食べなど)への具体的対応
15	これまでの学習を振り返り、確認する。	全体の振り返り

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養教育論Ⅲ	担当教員	本田 佳代子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	前半ではライフステージ別に、特有の課題にフォーカスして対応方法を学ぶ。後半ではより効果的で実効性のある栄養教育を実践するため、マネジメントの観点から栄養教育を構築するために抑えるべきポイントを学ぶ。 具体的には「ライフステージ特有の課題に対応した栄養教育を実践できる」「場面に合わせて食事量を適切に評価し栄養教育に活用する」「栄養教育を実施する際の理論を説明できる」ことを目指す。		
授業方法	週1回90分、教科書、スライドおよび配布資料を用いて講義を行う。適宜、単元到達状況を見極めるためのミニテストを実施することがある。		
使用教材	教科書：中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「管理栄養士講座 栄養教育論 第3版」 建帛社 その他：適宜、追加資料を配布		
評価方法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	学校給食を通じた栄養教育について理解し説明できる。	ライフステージ別栄養教育(4) 学童期 学校給食を通じた栄養教育
2	学童期の健康・栄養に関連した課題への対応ができる。	ライフステージ別栄養教育(5) 学童期 健康・栄養に関連した課題への対応
3	食の自立に向けた栄養教育ができる。	ライフステージ別栄養教育(6) 思春期 食の自立に向けた対応
4	成人期の特徴を踏まえた栄養教育ができる。	ライフステージ別栄養教育(7) 成人期 外食中食の活用・生活習慣病の予防・更年期への対応
5	高齢期の特徴を踏まえた栄養教育ができる。	ライフステージ別栄養教育(8) 高齢期 フレイル・サルコペニア・食のQOLの維持 (加齢による身体の変化・咀嚼嚥下機能への対応)
6	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデルについて理解し説明できる(1)	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル(1)
7	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデルについて理解し説明できる(2)	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル(2)
8	食事調査結果に影響を与える要因および誤差について説明できる。	前半は食事調査法の特徴について振り返る。 後半では食事調査結果に影響を与える要因・誤差について学ぶ。
9	食事調査結果を評価できる。	食事摂取基準を活用した、食事調査結果の評価について学ぶ。
10	集団における食事調査結果の取り扱いについて説明できる。	食事調査結果のエネルギー調整について学ぶ。
11	これまでの学習を振り返り、確認する。	ここまでの振りかえり
12	栄養教育論Ⅰの学習について振り返り、確認する。	行動科学の理論とモデルについて振り返り、食行動について確認する。
13	栄養教育論Ⅰの学習について振り返り、確認する。	行動変容技法について振り返り、確認する。
14	栄養教育論Ⅰの学習について振り返り、確認する。	栄養教育におけるカウンセリングについて振り返り、確認する。
15	栄養教育論Ⅰ～Ⅲを通じた学習を振り返り、確認する。	栄養教育論Ⅰ～Ⅲを通して内容を振り返り、確認する。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養教育論実習 I	担当教員	本田 佳代子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<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	栄養教育論及び関連科目で修得した知識と技術を応用し、演習を通して個人または集団における栄養教育を実践する上で必要な栄養教育の進め方や栄養教育媒体作成の技術を身につける。		
授業方法	実習、講義、演習 授業時間：2コマ 180分、週1回 計15回実施 栄養教育論の教科書を適宜使用し、実習・演習を中心として授業を行う。		
使用教材	教科書：中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「管理栄養士講座 栄養教育論 第3版」 建帛社 その他：配布プリント		
評価方法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート 20%	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	授業の概要、栄養教育の実践を理解する	授業概要、栄養教育におけるPDCAサイクルについて
2	栄養教育を実施するための心構えを持つ	社会に出ることおよび職業人として歩むために必要な心構えについて(1)
3	栄養教育を実施するための心構えを持つ	社会に出ることおよび職業人として歩むために必要な心構えについて(2)
4	個別の栄養教育を体験し、教育記録を書けるようにする	講義：個別栄養教育について 実習：2人1組で問診の体験
5	24時間思い出し法による食事調査を体験し理解する	講義：食事調査 演習：24時間思い出し法による食事調査、栄養価計算
6	24時間思い出し法による調査の評価を行う	講義：食事調査 演習：24時間思い出し法による食事調査の評価
7	3日間の食事調査の栄養価計算を行う	講義：食事調査 演習：3日間の食事調査の栄養価計算
8	身体活動レベル、推定エネルギー必要量を算出する	講義：食事摂取基準、演習：身体活動レベル、推定エネルギー必要量の算出
9	食事摂取基準に基づいて食事調査結果を評価する	講義：食事摂取基準 演習：食事調査結果の評価(食事摂取基準)
10	食事バランスガイドで食事調査結果を評価する	演習：食事調査結果の評価(食事バランスガイド)
11	食物摂取頻度調査を行い、指導用帳票を用いて食事調査結果を評価する	演習：食物摂取頻度調査の入力、食事調査結果の評価
12	食事調査結果についてのレポートを作成する	演習：食事調査についてのレポート作成
13	食事摂取基準と栄養教育の関係について理解する(1)	食事摂取基準2025とこれまでの演習内容を関連付けて振り返りを行う。
14	食事摂取基準と栄養教育の関係について理解する(2)	食事摂取基準2025とこれまでの演習内容を関連付けて振り返りを行う。
15	授業の振り返りを行い、ポイントを理解する(まとめテスト)	授業全対を通した振り返りを行い、栄養教育のポイントをまとめる。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養教育論実習Ⅱ	担当教員	本田 佳代子				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input 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	栄養教育論及び応用栄養学で修得した知識と技術を応用し、集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養教育計画の立案・実施・評価を行い、栄養教育の技術を身につける。						
授業方法	実習、講義、演習形式 授業時間：2コマ180分、週1回 計15回実施 栄養教育論の教科書を適宜使用し、実習・演習を中心に授業を行う。						
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">教科書</td> <td style="padding-left: 5px;">中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「管理栄養士講座 栄養教育論 第3版」 建帛社</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">その他</td> <td style="padding-left: 5px;">プリント</td> </tr> </table>			教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「管理栄養士講座 栄養教育論 第3版」 建帛社	その他	プリント
教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著 「管理栄養士講座 栄養教育論 第3版」 建帛社						
その他	プリント						
評価方法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート 20%	授業への取り組み % 全体評点 100点満点				

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	集団指導に適した媒体を理解する やる気を引き出すプレゼンテーションを理解する	授業概要 プレゼンテーションについて
2	媒体、集団指導の長所・短所を理解する 栄養教育計画を立てる	集団指導について、集団に適した媒体について ライフステージ別栄養教育の計画・立案
3	様々な討議方法を理解する 栄養教育計画を立てる	討議方法について ライフステージ別栄養教育の計画・立案
4	過去の模擬栄養指導を視聴する 栄養教育の原稿・媒体を作成する	過去の模擬栄養指導のDVDを視聴する 栄養教育準備(原稿・媒体作成)①
5	栄養教育の原稿・媒体を作成する	栄養教育準備(原稿・媒体作成)②
6	栄養教育の原稿・媒体を作成する	栄養教育準備(原稿・媒体作成)③
7	栄養教育の原稿・媒体を作成する	栄養教育準備(原稿・媒体作成)④
8	栄養教育の原稿・媒体を作成する 個人でリハーサルを行う	栄養教育準備(原稿・媒体作成)⑤ 個別のリハーサル
9	模擬栄養教育を行い評価する	模擬栄養教育(発表、評価)
10	模擬栄養教育を行い評価する	模擬栄養教育(発表、評価)
11	模擬栄養教育を行い評価する	模擬栄養教育(発表、評価)
12	模擬栄養指導を行い評価する	模擬栄養教育(発表、評価)
13	模擬栄養指導を行い評価する	模擬栄養教育(発表、評価)
14	模擬栄養教育について評価し改善案を出す	模擬栄養教育についての評価会
15	授業の振り返りを行い、ポイントを理解する 定期試験	これまでの授業を振り返り、栄養教育についてまとめを行う。 定期試験

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	栄養情報論実習	担当教員	井上浩一
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	厚生労働省、埼玉県庁、東松山保健所、草加保健所において、主に公衆衛生・公衆栄養分野、医薬・食品衛生分野を担当 関東学院大学、駒沢女子大学等において、主に公衆衛生・公衆栄養分野の講義科目及び実習科目を担当		
授業概要 授業到達目標	各種栄養に係る実践業務(栄養指導、公衆栄養活動等の保健分野)を適切かつ円滑に進めるには、その活動に必要な理論と方法の修得を基盤とした、適切な実践栄養業務計画の設定と展開のマネジメント能力が求められる。そのための基本として、集団(個人も含む)及び地域社会の実態把握から診断(アセスメント)及び事業実施前後の評価を適切に行う必要がある。この授業では、各種栄養に係る実践業務に必要な栄養情報データをもとに統計処理方法とその解釈について学ぶ。		
授業方法	学生が1人1台PCを使用し、各種栄養データを用いて、各種栄養業務を行うに当たって必要な統計データの統計処理と評価判定及びその解釈について学ぶ。授業時間90分×2回 15回実施		
使用教材	教科書 教科書ではないが、「医療系のためのもっとやさしい統計学入門」(診断と治療社)を参考資料とする その他 簡潔に要点をとりまとめた資料を配布、統計処理のためのデータと解析ソフト		
評価方法	試験(筆記・実技) 80 %	課題・レポート 0%	授業への取り組み 20 % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	栄養情報処理に必要な統計学のしくみの基本(統計事例から学ぶ)	栄養情報論実習の進め方(シラバス内容)。統計はどのように利用・活用されているのか。マスコミ等によく見かける具体的な統計事例から、その見方を学ぶ。
2	栄養情報処理を行うに当たって必要な基本的考え方・見方・読み方	なぜ、統計処理・解析方法(栄養情報処理)を学ぶのかを理解する。統計処理の重要性、健康情報と信憑性(因果関係と根拠レベル)、情報源の収集とその判断(論文、統計資料等)、倫理的配慮。
3	栄養情報処理するための基礎的知識①(既存資料による実態把握を含む)	基幹統計と一般統計、データの種類(質的データと量的データ)、全数調査と標本調査、無作為抽出とサンプリング、偶然誤差と系統誤差、妥当性と再現性等及び国の調査報告による実態把握。
4	栄養情報処理するための基礎的知識②(これまでの復習を中心に)	統計学における代表値(平均値、中央値等)、バラツキを示す代表値(標準偏差、標準誤差、変動係数等)、データ分析による基本統計量の算出方法とその意味。
5	栄養情報処理するための基礎的知識③(これまでの復習を中心に)	度数分布表とヒストグラムの作成方法、正規分布と非正規分布 データ分布の形、中心と散らばりのグラフ(誤差グラフ等)。
6	栄養情報データの解析を行う際の統計処理の実践①	データの修正、置換、条件設定、構成割合、データの入れ替え、信頼区間、両側検定と片側検定、P値の見方・考え方等。
7	栄養情報データの解析を行う際の統計処理の実践②	相関の意味、相関係数と相関の強さとの関係(ピアソン、スピアマン) 回帰分析(単回帰式と重回帰式)、データの平準化(指数平滑、移動平均)
8	栄養情報データの解析を行う際の統計処理の実践③	アンケート作成のための留意点、アンケートデータ入力の際の留意点(単一回答、複数回答、順位回答)、アンケート調査解析の際の留意点、オッズ比とリスク比
9	確認テスト①(第1回～第8回)	第1回～第8回までの理解度確認テスト
10	ピボットテーブルの使用方法和その留意点	ピボットテーブルの使用方法和その留意点、集計表のグループ化、関数Ifを使用した分類方法、ピボットテーブルによる複数回答の集計方法等
11	栄養情報データの推定と検定の基本①	統計的検定(帰無仮説と対立仮説)、有意水準、ヒストグラムによる検定の理解、記述統計と推測統計の違い、点推定と区間推定(信頼区間) 2標本の推定と検定、2群の差の検定(ステューデントt検定、ウエルチの検定)、対応のある一対のt検定等
12	栄養情報データの推定と検定の基本②	3群以上の差の検定と多重比較検定一元配置分散分析、二元配置分散分析等
13	栄養情報データの推定と検定の基本③	順序のあるデータの検定。パラメトリック検定とノンパラメトリック検定の違い。 2群の差の検定(マン・ホイットニー検定、ウイルクソンの符号順位検定)。 3群以上の差の検定(フリードマン検定、クラスカル・ウオリス検定)。
14	栄養情報データの検定の基本④	分類(集計)されたデータの検定。 χ^2 検定とLM分割検定、フィッシャーの正確確率検定。食事摂取量の評価方法(総エネルギー調整栄養素摂取量:栄養素密度法、残差法、栄養比率)。
15	最終確認テスト(第9回～第14回)	第9回～第14回までの理解度確認(最終テスト)

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学概論 I	担当教員	福田 直子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	人体の構造・機能など解剖生理学、生化学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解することができる。解剖生理の復習をしておくこと。		
授業方法	講義形式、授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜スライド、追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	臨床栄養学 学文社	
	その他		
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	栄養障害と栄養法	栄養低下の機序と病態、経口・経腸・経静脈栄養法
2	血液と赤血球、貧血を理解する	血液の組成と機能, 血液検査, 赤血球の生理と機能, 貧血の病態、診断
3	貧血を理解する	鉄欠乏性貧血, 巨赤芽球性貧血, 溶血性貧血、その他
4	白血球・免疫異常を理解する	白血球の分類, 生理, 機能, 免疫のしくみ、 膠原病等の自己免疫性疾患の病態, 診断, 治療
5	アレルギーを理解する	アレルギーの分類と病態、アレルギー性疾患、アナフィラキシー
6	消化器系疾患を理解する	消化管の構造と機能, 口腔と食道の疾患
7	消化器系疾患を理解する	胃の働き, 消化性潰瘍
8	消化器系疾患を理解する	胃がん, 胃切除後症候群
9	消化器系疾患を理解する	炎症性腸疾患, 蛋白漏出性胃腸症
10	消化器系疾患を理解する	便秘, 過敏性腸疾患, 大腸がん
11	消化器系疾患を理解する	膵炎, 肝臓の構造と機能, 肝炎
12	消化器系疾患を理解する	肝炎, 肝硬変
13	消化器系疾患を理解する	肝硬変, 脂肪肝, 胆石症, 胆嚢炎, 他
14	プリント演習で肝臓疾患の理解を深める	鑑別診断, 栄養療法
15	プリント演習で腎疾患の理解を深める	鑑別診断, 栄養療法
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学概論II	担当教員	福田 直子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	人体の構造・機能（代謝）など解剖生理学、生化学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解することができる。解剖生理の復習をしておくこと。		
授業方法	講義形式、授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書：臨床栄養学 学文堂 その他：		
評価方法	試験（筆記）100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	血液と赤血球、貧血を理解する	血液の組成と機能, 血液検査, 赤血球の生理と機能, 貧血の病態、診断
2	貧血を理解する	鉄欠乏性貧血, 巨赤芽球性貧血, 溶血性貧血、その他
3	白血球・免疫異常を理解する	白血球の分類, 生理, 機能, 免疫のしくみ、 膠原病等の自己免疫性疾患の病態, 診断, 治療
4	アレルギーを理解する	アレルギーの分類と病態、アレルギー性疾患、アナフィラキシー
5	血小板・止血・凝固とその異常を理解する	止血と凝固、凝固障害
6	動脈硬化性疾患を理解する	動脈硬化症の病態、動脈硬化の危険因子
7	動脈硬化性疾患を理解する	循環器疾患, 冠動脈疾患, 脳卒中, 他
8	高血圧を理解する	高血圧の病態, 高血圧性疾患
9	糖尿病を理解する	糖尿病の分類, 病態
10	糖尿病を理解する	糖尿病の診断, 合併症、治療
11	代謝異常を理解する	脂質異常症, メタボリックシンドローム
12	代謝異常を理解する	高尿酸血症, 痛風
13	内分泌疾患を理解する	内分泌臓器、下垂体ホルモン異常、甲状腺疾患、副腎疾患、副甲状腺疾患
14	プリント演習で循環器疾患を深く理解する	鑑別診断、栄養療法
15	プリント演習で代謝疾患を深く理解する	鑑別診断、栄養療法
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学I	担当教員	西村 一弘
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	各疾患の病態及び栄養食事療法について学習し、個々の栄養状態に基づいた栄養管理を行うための、栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養ケアマネジメントを理解し、臨床栄養管理・指導ができる知識・技能を習得する。		
授業方法	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	N ブックス五訂 臨床栄養管理 建帛社 三訂臨床栄養管理ポケット辞典 建帛社 日本人の食事摂取基準 2025年版実践・運用 第一出版	
	その他		
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	臨床栄養学の意義と目的について理解する。	講義概要, 授業の進め方 臨床栄養学の概念, 意義・目的
2	医療・介護における臨床栄養管理の意義について理解する	医療・介護制度における管理栄養士の役割と職業倫理、医療・介護保険制度の 基本
3	傷病者・要支援・要介護者の栄養アセスメントについて理解する	栄養アセスメントの意義と目的、栄養スクリーニングと栄養アセスメント
4	適正栄養量の算定方法について理解する	基礎代謝量、栄養必要量の算定
5	適正栄養量の算定方法について理解する	たんぱく質、脂質、炭水化物の栄養必要量の算定
6	臨床検査、症状と疾病について理解する	血液生化学検査、基準値、基準範囲、個人間変動
7	栄養補給法について理解する	経口栄養補給法、病院治療食を中心に食事療法
8	栄養補給法について理解する	経腸栄養法、静脈栄養法
9	傷病者、要支援・要介護者の栄養ケアについて理解する	栄養ケアの目標設定と栄養ケアプラン作成
10	栄養ケアの記録についてについて理解する	栄養ケアの記録の意義、問題志向型システム
11	薬と栄養・食品の相互作用について理解する	栄養・食品が医薬品に及ぼす影響
12	疾患・病態別栄養ケアマネジメントについて理解する(栄養障害、代謝疾患)	たんぱく質・エネルギー栄養障害、肥満と代謝疾患、メタボリックシンドローム、栄養療法・栄養教育
13	代謝疾患の栄養管理について理解する	糖尿病について病態と治療、栄養療法・栄養教育
14	代謝疾患の栄養管理について理解する	脂質異常症について病態と栄養療法、・栄養教育
15	まとめ	各単元のまとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学Ⅱ	担当教員	西村 一弘
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	各疾患の病態及び栄養食事療法について学習し、個々の栄養状態に基づいた栄養管理を行うための、栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養ケアマネジメントを理解し、臨床栄養管理・指導ができる知識・技能を習得する。		
授業方法	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	N ブックス五訂 臨床栄養管理 建帛社 三訂臨床栄養管理ポケット辞典 建帛社 日本人の食事摂取基準 2025年版実践・運用 第一出版	
	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	消化器疾患の栄養管理について理解する	口内炎、胃・十二指腸疾患の病態、栄養療法・栄養教育
2	消化器疾患の栄養管理について理解する	クローン病、潰瘍性大腸炎、便秘の病態、栄養療法・栄養教育
3	消化器疾患の栄養管理について理解する	肝炎、肝硬変、脂肪肝の病態、栄養療法・栄養教育
4	消化器疾患の栄養管理について理解する	胆石、胆嚢炎、膵炎の病態、栄養療法・栄養教育
5	循環器疾患の栄養管理について理解する	高血圧症、動脈硬化症、心疾患の病態、栄養療法・栄養教育
6	腎・尿路疾患の栄養管理について理解する	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全の病態、栄養療法・栄養教育
7	腎・尿路疾患の栄養管理について理解する	糖尿病腎症、CKD、透析の病態、栄養療法・栄養教育
8	内分泌疾患、神経疾患の栄養管理について理解する	甲状腺機能亢進症・低下症、神経、筋疾患の病態、栄養療法・栄養教育
9	摂食障害、呼吸器疾患、血液系疾患の栄養管理について理解する	やせ症、大食症、COPD、貧血の病態、栄養療法・栄養教育
10	筋・骨格疾患、アレルギー疾患の栄養管理について理解する	骨粗鬆症、骨軟化症、アレルギーの病態、栄養療法・栄養教育
11	感染症、がん、手術・周術期の栄養管理について理解する	病原微生物、院内感染症、がんの病態、栄養療法・栄養教育
12	クリティカルケアについて理解する	熱傷、外傷、摂食機能障害、身体・知的障害について栄養療法・栄養教育
13	乳児・小児疾患の栄養管理について理解する	消化不良、嘔吐、アレルギー疾患、先天性代謝異常その他疾患の病態、食事療法・栄養教育
14	妊産婦・授乳婦の疾患、老年症候群の栄養管理について理解する	妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群、嚥下障害、フレイルその他について病態、栄養療法・栄養教育
15	まとめ	各単元のまとめ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学実習 I	担当教員	西村 一弘				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験				
教員実務状況 (該当者のみ)							
授業概要 授業到達目標	臨床栄養学の基礎知識を理解して、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくり、疾患別献立作成と調理技術、また患者の QOL を向上させる、臨床栄養管理、栄養食事指導が実践できる技術を修得する。						
授業方法	講義形式、グループワーク、パーソナルワーク 授業時間：1コマ 90分×2コマ、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。						
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; border-right: 1px dashed black;">教科書</td> <td>N ブックス五訂 臨床栄養管理 建帛社 三訂臨床栄養管理ポケット辞典 建帛社 日本人の食事摂取基準 2025年版実践・運用 第一出版</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td>自作資料</td> </tr> </table>			教科書	N ブックス五訂 臨床栄養管理 建帛社 三訂臨床栄養管理ポケット辞典 建帛社 日本人の食事摂取基準 2025年版実践・運用 第一出版	その他	自作資料
教科書	N ブックス五訂 臨床栄養管理 建帛社 三訂臨床栄養管理ポケット辞典 建帛社 日本人の食事摂取基準 2025年版実践・運用 第一出版						
その他	自作資料						
評価方法	試験 (筆記・実技) 60%	課題・レポート 20%	授業への取り組み 20%	全体評点 100点満点			

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	オリエンテーション 栄養ケアマネジメント総論 アセスメント 学習意義と目的、学習のポイント、授業の進め方と評価症例分析法、栄養ケアプラン作成、食品構成作成	学習の意義と目的、学習のポイント、栄養ケアマネジメント総論、栄養アセスメントの学習意義と目的について。
2	1 実践:入院患者の食事摂取量調査方法について理解する(食物摂取頻度法による調査)	食物摂取量調査に必要な知識:調理実習による食品の重量把握と栄養素量の関係を理解する。
3	1 実践:入院患者の食事摂取量調査方法について理解する(24時間思い出し法による調査)	食事摂取量調査:24時間思い出し法による調査と評価、食物摂取頻度調査による調査と評価
4	身体計測と評価法について測定法と評価について理解する	栄養管理に必要な身体計測を行い、(体重、身長、上腕周囲長、上腕三頭筋皮下脂肪厚、上腕筋囲、上腕筋面積、体組成を測定)規定方法と評価法について学ぶ。
5	生化学検査値の見方と問診の方法について理解する	臨床検査の種類と制度、栄養状態評価に必要な検査、疾病のステージを理解する検査の意義と検査値を理解する。臨床問診について方法と評価について理解する。
6	栄養管理計画書作成と意義について理解する。スクリーニング、主観的評価(SGA)、書式と記入法	栄養管理に必要なスクリーニングについて、主観的評価法(SGA)、客観的評価法(ODA)について書式と記入法について学ぶ。又、栄養管理計画書作成と意義について学ぶ
7	栄養管理計画書作成と意義について理解するスクリーニング、客観的評価(ODA)、栄養管理計画書、再計画書、書式と記入法	栄養管理に必要なスクリーニングについて、主観的評価法(SGA)、客観的評価法(ODA)について書式と記入法について学ぶ。又、栄養管理計画書作成と意義について学ぶ。
8	1)POS とは:POS によるカルテ記録について理解する	栄養ケアを記録することの意義について理解し、問題志向型診療録(カルテ)に記録する。POS について、POS の目的、仕組みについて、症例検討により理解する。
9	POS による症例検討を行い、SOAP での記録方式を理解する	糖尿病患者の症例を基に演習する。
10	食事療法:糖尿病食品交換表を理解し、食品交換表を用いた献立作成について理解する	糖尿病食品交換表の仕組みと使い方を理解し、食品交換表を活用して献立作成を行う。(栄養ケアプラン作成)
11	食事療法:糖尿病食品交換表を用いた献立作成1 栄養ケアプラン作成、栄養ケアについて理解する	献立作成(栄養ケアプラン作成)
12	発表実習 症例:糖尿病食の調理実習により糖尿病食を理解する	糖尿病患者の献立作成に基づき、調理実習
13	食事療法:腎臓病食品交換表を理解し、食品交換表を用いた献立作成を理解する 症例:腎臓病 栄養ケアプラン作成、栄養ケアの実施	腎臓病食品交換表の仕組みと使い方を理解し、食品交換表を活用して献立作成を行う。(栄養ケアプラン作成)
14	食事療法:腎臓病食品交換表を用いた献立作成1 栄養ケアプラン作成、栄養ケアについて理解する	献立作成(栄養ケアプラン作成)
15	腎臓病治療用食品の試食により利用方法と評価について理解する・科目試験	腎臓病治療用食品の試食を行い、献立導入について検討し、評価を行う。科目試験

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ	担当教員	西村 一弘
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	臨床栄養学の基礎知識を理解して、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくり、疾患別献立作成と調理技術、また患者のQOLを向上させる、臨床栄養管理、栄養食事指導が実践できる技術を修得する。		
授業方法	講義形式、グループワーク、パーソナルワーク 授業時間：1コマ90分×2コマ、週1回15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	N ブックス五訂 臨床栄養管理 建帛社 三訂臨床栄養管理ポケット辞典 建帛社 日本人の食事摂取基準 2025年版実践・運用 第一出版	
	その他	自作資料	
評価方法	試験(筆記・実技) 60%	課題・レポート 20%	授業への取り組み 20% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	オリエンテーション 臨床栄養学実習概要を理解する①	オリエンテーション・入院時食事療養について解説
2	臨床栄養学実習概要を理解する②	栄養ケアマネジメントに基づく栄養管理計画書作成
3	栄養指導の進め方、実践法を理解する①	臨床栄養・食事指導の実践
4	栄養指導の進め方、実践法を理解する②	糖尿病症例による栄養・食事指導の模擬体験
5	糖尿病症例の理解と必要栄養量の算定、 栄養ケアプラン、献立を作成する①	糖尿病：栄養管理計画書・栄養指導記録・献立作成①
6	糖尿病症例の理解と必要栄養量の算定、 栄養ケアプラン、献立を作成する②	糖尿病：栄養管理計画書・栄養指導記録・献立作成②
7	腎臓病症例の理解と必要栄養量の算定、 栄養ケアプラン、献立を作成する①	腎臓病：栄養管理計画書・栄養指導記録・献立作成・特殊食品の試食①
8	腎臓病症例の理解と必要栄養量の算定、 栄養ケアプラン、献立を作成する②	腎臓病：栄養管理計画書・栄養指導記録・献立作成・特殊食品の試食②
9	作成した腎臓病食献立を調理、献立を 自己分析して発表する	腎臓病食献立調理実習 腎臓病食献立解説発表、ディスカッション
10	脂質異常症・高血圧症例の理解と 必要栄養量の算定、栄養ケアプラン、 献立を作成する①	脂質異常症・高血圧症：栄養管理計画書・栄養指導記録・献立作成①
11	脂質異常症・高血圧症例の理解と 必要栄養量の算定、栄養ケアプラン、 献立を作成する②	脂質異常症・高血圧症：栄養管理計画書・栄養指導記録・献立作成②
12	胃切除疾患症例の理解と必要栄養量の 算定、栄養ケアプランを作成する	胃切除疾患：栄養管理計画書・栄養指導記録・献立作成
13	介護食、嚥下困難食を理解する	介護食、嚥下困難食調理実習
14	糖尿病食献立(必要栄養量指定)の 献立表が作成できる	療養食制作(糖尿病食) 献立表、レシピ、アピールポイントの作成
15	まとめ、評価	科目試験、試験解答説明

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養管理学 I	担当教員	福田 直子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	臨床栄養管理の基本原則と主要疾患に対する栄養管理の要点を理解し、適切な栄養アセスメントと栄養ケア計画を立案できる能力を養う。		
授業方法	講義形式、授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書：臨床栄養学 医歯薬出版株式会社 その他：		
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	栄養ケアプロセス	栄養アセスメント、診断、介入、モニタリング・評価の流れを理解する
2	栄養補給法(1)	栄養補給法の基礎、栄養補給法の選択、経口栄養の加算、経腸栄養の栄養剤と合併症、末梢静脈栄養の限界と実際の投与エネルギー量の計算、脱水の分類と治療
3	栄養補給法(2)	輸液の基礎知識、電解質濃度の理解と実際の計算、中心静脈栄養の実際
4	栄養の必要量(1)	日本人の食事摂取基準の考え方、エネルギー必要量の考え方と計算
5	栄養の必要量(2)	たんぱく質・脂質の必要量の考え方と計算、非たんぱく質エネルギー/窒素等
6	肥満症と代謝疾患の病態と栄養療法(1)	肥満症・糖尿病の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
7	肥満症と代謝疾患の病態と栄養療法(2)	脂質異常症・高尿酸血症の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
8	腎疾患の病態と栄養療法 (1)	慢性腎臓病の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
9	腎疾患の病態と栄養療法 (2)	その他の腎臓疾患の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
10	循環器疾患の病態と栄養療法	高血圧・心不全の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
11	肝硬変の病態と栄養療法	肝硬変の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
12	膵炎の病態と栄養療法	急性・慢性膵炎の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
13	胃がん術後の病態と栄養療法	胃切除後の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討、緩和ケア
14	炎症性腸疾患の病態と栄養療法	潰瘍性大腸炎・クローン病の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
15	骨粗しょう症の病態と栄養療法	骨粗しょう症の病態・臨床経過・治療・栄養療法、症例検討
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨床栄養管理学Ⅱ	担当教員	下田 正人	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input type="checkbox"/> 必修 <input 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)	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	各種疾患の病態、検査値、栄養療法を説明できる。 また傷病者の適切な栄養管理を実施するための栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントなど管理栄養士に必要な知識と技術を習得し説明できる。			
授業方法	講義形式、参考書、配布資料、スライド等により授業を行う。 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施			
使用教材	教科書	特になし		
	その他	過去問題 クエスチョンバンク、配布資料		
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	消化器疾患(1) 肝炎、肝硬変、脂肪肝を理解する	肝炎、肝硬変、脂肪肝
2	消化器疾患(2) 胆のう・胆石、膵臓疾患を理解する	胆のう・胆石、膵臓疾患
3	循環器疾患 高血圧、動脈硬化を理解する	高血圧、動脈硬化
4	循環器疾患心筋梗塞他、 腎疾患(1)腎炎を理解する	心筋梗塞他 腎炎
5	腎疾患(2慢性腎臓病)を理解する	慢性腎臓病
6	腎疾患(3)血液透析、腹膜透析を理解する	血液透析、腹膜透析
7	その他の疾患(1)内分泌、神経性無食欲症、呼吸器を理解する	内分泌、神経性無食欲症 呼吸器
8	その他の疾患(2)クリティカルケア、筋・骨格、免疫・アレルギーを理解する	クリティカルケア 筋・骨格 免疫・アレルギー
9	その他の疾患(3)血液、手術 がん、身体・知的障害、感染症を理解する	血液、手術 がん 身体・知的障害、感染症
10	その他の疾患(4)嚥下障害、先天性代謝異常、妊産婦、褥瘡を理解する	嚥下障害、先天性代謝異常 妊産婦、褥瘡
11	臨床検査値 生化学検査、尿検査、腎機能、肝機能検査を理解する	生化学検査、尿検査、腎機能、肝機能検査
12	栄養ケアマネジメント 疾病別栄養ケアマネジメントを理解する	疾病別栄養ケアマネジメント
13	栄養ケアマネジメント 疾病別栄養ケアマネジメントを理解する	疾病別栄養ケアマネジメント
14	栄養ケアマネジメント 疾病別栄養ケアマネジメントを理解する	疾病別栄養ケアマネジメント
15	まとめ	管理栄養士に必要な基礎知識 (各疾患の治療ガイドライン)
16	定期試験	

令和8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	下田 正人
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input 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)	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	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 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 % 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	介護食を理解し、適した食材・調理法を挙げる	嚥下障害や介護食の概要を理解する(動画視聴) 要介護者に適した食形態についての演習
2	班で4種特別治療食を作り、献立展開方法を理解する	一般治療食(常食)から特別治療食への展開
3	肉類を使用したソフト食の調理方法を身につける	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身につける	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身につける	ソフト食の調理(野菜類)
6	肉や魚を軟らかく調理する方法や粥の離水を防止する方法を理解する	でんぷん質分解酵素、凝固剤を使用し、粥の離水を防止する たんぱく質分解酵素を使い、肉や魚を軟化する
7	既製品のソフト食を使った主菜の献立作成ができる	既製品のソフト食を使った献立作成
8	咀嚼・嚥下に配慮した調理方法を理解する	ソフト食の調理:餅料理
9	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(通常の商品、増粘剤・凝固剤を比較)
10	低エネルギーデザート(デザート)の献立作成ができる	低エネルギーのデザート(デザート)の献立作成 (職業指導:食品会社の管理栄養士によるムース食の実習)
11	ムース食を作れる ソースによるアレンジ方法を身につける	凝固剤を使ったムース食の調理方法(肉・魚) ソースによるバリエーションを増やす工夫
12	ソフト食のイベントメニュー	ソフト食:咀嚼・嚥下に配慮しイベントメニュー
13	低エネルギーデザートを調理できる	低エネルギーデザート 発表実習
14	既製品のソフト食を使った主菜の調理ができる	既製品のソフト食を使った調理実習
15	授業をふり振り返り、得られたことを考察する	これまでの授業を振り返り、介護食の調理方法や、管理栄養士として身につけておくべき知識・技術について考察する。定期試験

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	公衆栄養学 I	担当教員	井上浩一	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input 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)	厚生労働省、埼玉県庁、東松山保健所、草加保健所において、主に公衆衛生・公衆栄養分野、医薬・食品衛生分野を担当 関東学院大学、駒沢女子大学等において、主に公衆衛生・公衆栄養分野の科目を担当			
授業概要 授業到達目標	公衆栄養学の目的や概念を理解し、国や地域、諸外国の健康・栄養問題の現状と課題に関する動向とそれらに対応した栄養政策について習得する。また、国や地域、及び諸外国の健康づくりとしたヘルスプロモーションのための公衆栄養活動について学ぶ。			
授業方法	教科書と簡潔に要点をとりまとめた資料（整理ノート）を用いて、講義形式で行う			
使用教材	教科書	公衆栄養学第13版（サクセス管理栄養士・栄養士養成講座）		
	その他	簡潔に要点をとりまとめた資料		
評価方法	試験（筆記・実技）90 %	課題・レポート 0%	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・意義目的	意義と目的の他、生態系と食料・栄養、保健医療福祉システムと公衆栄養の仕組みを学ぶ
2	公衆栄養活動の基本と展開方法	公衆栄養活動を進めるに当たっての基本・視点・役割と展開方法を学ぶ
3	公衆栄養活動の歴史	公衆栄養活動の客観的史実に基づく変遷と現行の公衆栄養活動の結びつきを学ぶ
4	健康・栄養問題の現状と課題①	健康・栄養統計から見たわが国の健康栄養の現状と課題を学ぶ①
5	健康・栄養問題の現状と課題②	健康・栄養統計から見たわが国の健康栄養の現状と課題を学ぶ②
6	食生活の推移と現状・課題	主に国民健康栄養調査結果に基づく食生活の推移・現状と課題を学ぶ
7	食環境の推移と現状・課題	主に食料需給表結果に基づく食環境の推移・現状と課題を学ぶ
8	確認テスト（第1回～第7回）	第1回～第7回までの理解度確認テスト
9	栄養士制度の現状と課題	栄養士法、制度の沿革、社会的役割、職業倫理を学ぶ
10	栄養政策と関係法規① (公衆栄養活動の組織・役割)	わが国の公衆栄養活動に関わる法体系・組織体制・活動内容を学ぶ (健康増進法)
11	栄養政策と関係法規② (栄養政策に関連する法規の再確認)	栄養政策に関連する法規とその内容を学ぶ (地域保健法・食育基本法・母子保健法)
12	栄養政策と関係法規③ (栄養政策に関連する法規の再確認)	栄養政策に関連する法規とその内容を学ぶ (高齢者医療確保法・介護保険法・食品表示法)
13	国民健康栄養調査の実施方法等	国民健康栄養調査の実施根拠法とその内容と留意点、及び具体的な実施方法と組織体制を学ぶ
14	栄養施策に関する指針・ガイド	栄養政策を進めるためのわが国の指針・ガイドラインを学ぶ 食生活指針、食事バランスガイド、身体活動・運動ガイド等
15	特定給食施設指導のあり方・考え方	特定給食施設指導に係る法規と支援・指導の実際
	定期試験	後期全範囲

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	公衆栄養学Ⅱ	担当教員	井上浩一
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	厚生労働省、埼玉県庁、東松山保健所、草加保健所において、主に公衆衛生・公衆栄養分野、医薬・食品衛生分野を担当 関東学院大学、駒沢女子大学等において、主に公衆衛生・公衆栄養分野の科目を担当		
授業概要 授業到達目標	公衆栄養活動は多くの理論、科学的根拠に基づいて行われている。 国や地域の健康・栄養問題とその規定要因を把握し、実態等を踏まえた公衆栄養マネジメントの理論と手法を習得する。 栄養疫学においては、地域栄養アセスメントに必要な食事摂取量の測定方法、評価方法について学ぶ		
授業方法	教科書と簡潔に要点をとりまとめた資料 (PowerPoint) を用いて、講義形式で行う		
使用教材	教科書 : サクセス公衆栄養学 第13版 その他 : 簡潔に要点をとりまとめた資料		
評価方法	試験(筆記・実技) 90 %	課題・レポート 0%	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	疫学概念、研究デザイン (観察研究)	栄養疫学を学ぶ前の疫学の基本を学び直す① (公衆衛生分野参照)
2	研究デザイン (介入研究) 疫学研究の留意点	栄養疫学を学ぶ前の疫学の基本を学び直す② (公衆衛生分野参照)
3	栄養疫学の考え方と解釈・留意点①	栄養疫学の役割と活用、抽出法、誤差、個人内・個人間変動、変動係数 過小申告、妥当性と再現性、交絡因子等
4	栄養疫学の考え方と解釈・留意点②	食事摂取量の測定方法と特徴 (食事記録法、24時間思い出し法 等)
5	栄養疫学の考え方と解釈・留意点③	集団の食事摂取量の評価方法① (集団における食事摂取基準の取扱い方法)
6	栄養疫学の考え方と解釈・留意点④	集団の食事摂取量の評価方法② (総エネルギー調整とデータ処理と解析)
7	確認テスト① (1回目)	第1回～第6回までの理解度確認
8	健康日本21の概要と実態	健康づくりの流れ、第3次の概要、目標設定・評価、都道府県健康増進計画
9	食育基本計画の概要と実態	食育基本法の概要、推進体制、第4次推進計画の概要、意識調査の実態
10	世界の健康栄養問題の現状と課題	死因別死亡の実態、乳幼児死亡の実態、先進国・途上国の健康栄養問題
11	国際機関の健康栄養施策	保健医療分野の国際協力、持続可能な開発目標、国際機関の役割と活動
12	公衆栄養マネジメント・アセスメント	公衆栄養マネジメントの考え方及びアセスメント (社会資源の把握、運営面 と政策面のアセスメント、住民参加、関係者・機関の役割、評価の実際)
13	公衆栄養施策のプログラムの基本	目標と計画、実施・評価・展開方法
14	公衆栄養プログラムの展開①	具体的な施策展開 健康づくりと食育、在宅療養と地域包括ケアシステムの構築と実際 等
15	公衆栄養プログラムの展開②	食品表示法による表示方法、食環境整備、特別用途食品等の活用 等 ライフステージ別、生活習慣病重症化予防事業 (高血圧、糖尿病、等)
	定期試験	公衆栄養学Ⅱの全範囲 (前期)

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	公衆栄養学演習	担当教員	吉野 佳織
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)	平成23年よりこれまで1000人を超える対象者の特定保健指導を行っている。更に川崎市や大和市の介護予防事業や高齢者の個別訪問指導などの実績に基づいて、保健指導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	食事調査の実際、国民健康・栄養調査、特定給食施設等の指導について演習を通じ学び、対象の健康・栄養問題を分析し、栄養改善へ繋げる方策を学び公衆栄養活動について理解を深める。		
授業到達目標	食事摂取量調査・特定給食施設指導等の実際を学び、対象者の栄養改善につなげる方策を理解する		
授業方法	グループワーク及び個人による演習、PCを活用した各種情報の収集、データの統計処理の基礎を学ぶ。(演習1コマ90分、週1回 15回実施)。		
使用教材	教科書：新版 公衆栄養学実習及びコンパクト公衆栄養学 その他：授業内容に合わせて必要なプリントを印刷して使用		
評価方法	試験(筆記・実技) 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	食事調査の実際について① 食事調査の基本的事項を復習	自己の食事摂取量調査の実施及び基本的統計の入力・算出の確認 食事記録については、第4回に使用。
2	食事調査の実際について② 食事調査法の種類と概要を再確認し、知識深める	代表的な食事調査法について復習し、グループワークによりその特徴をまとめる。(P83~) Work2-1-1-
3	食事調査の実際について③ 「個人内変動(日間変動)と個人間変動」について再確認し、知識を深める	エネルギー摂取量変動のグラフ化、基本統計量の演習 (P85~) Work2-1-2,2-1-3
4	食事調査の実際について学ぶ④ 国民健康・栄養調査と栄養摂取状況調査の実際を理解する	食物摂取状況調査票の再確認、各自の3日分の食事調査記録について聞き取るロールプレイングの演習(1日分)及び栄養価の算出(3日分) (P107~)work2-3-1・2/3/
5	データ解析① 特性値の特徴について再確認し、知識を深める	特性値(代表値)について復習・算出の演習 (P143~) work2-7-1・2-7-2
6	データ解析② ヒストグラムのついて学び、集団の分布の捉え方について、知識を深める	ヒストグラムの理解と、グラフの作成演習
7	データ解析③栄養素摂取量に及ぼすエネルギーの影響エネルギーの調整法を理解する	栄養素密度法を用いたエネルギー摂取量の影響の理解と方法の演習 (P156~) Work2-7-5・
8	データ解析④ ターゲット層と食生活の特徴の明確化について理解を深める	最新の国民健康・栄養調査結果を用いたデータ解析・グラフ
9	データ解析⑤ 食事摂取基準2020年版の指標について理解を深める	指標の理解、カットポイント法を用いた集団の食事改善について検討する
10	食事バランスガイドの活用について、理解を深める	食事バランスガイドによる自己診断を行い、栄養指導への活用を演習
11	特定給食施設指導の実際について学ぶ①	東京都の給食施設指導について、届出および栄養管理報告を中心に理解する
12	特定給食施設指導実際について学ぶ② 各自治体の指導等について理解を深める	各都道府県・特別区の給食施設指導の実際について、調べまとめる
13	特定給食施設の管理の実際について学ぶ 各自治体の指導等について理解を深める	各都道府県・特別区の給食施設指導の実際について、発表・評価をする
14	公衆栄養学基礎的事項の再確認	栄養士実力認定試験過去問を活用し、公衆栄養学についてまとめ問題を実施
15	定期試験	公衆栄養学演習試験(食事調査法の特徴、基本統計等の算出)

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	保健指導演習	担当教員	吉野 佳織
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input 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)	平成23年よりこれまで1000人を超える対象者の特定保健指導を行っている。更に川崎市や大和市の介護予防事業や高齢者の個別訪問指導などの実績に基づいて、保健指導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	管理栄養士の業務である保健指導に関して、個人・集団を対象とした指導に必要な基礎知識・技術・態度を習得する。		
授業方法	講義および演習 授業時間：1コマ90分、週1回×15回実施。		
使用教材	教科書	なし	
	その他	配布プリント、あればICT機器（ネットに接続できること）	
評価方法	試験（筆記・実技）70%	課題・レポート 20%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容（具体的に）
1	保健指導の概念を理解する	<ul style="list-style-type: none"> 保健指導演習について 保健指導のための基礎知識（ライフステージ毎の保健指導について）
2	健診・保健指導における栄養マネジメントについて理解する	<ul style="list-style-type: none"> 保健指導と栄養マネジメント（PDCAサイクル） スクリーニングについて（健診結果の見方、身体変化と生活習慣病の関連性）
3	生活習慣病に関する保健指導について習得する①	<ul style="list-style-type: none"> 栄養アセスメントについて 行動変容につながる保健指導について（食生活）
4	生活習慣病に関する保健指導について習得する②	<ul style="list-style-type: none"> 行動変容につながる保健指導について（身体活動・運動） たばこに関する保健指導について
5	生活習慣病に関する保健指導について習得する③	<ul style="list-style-type: none"> アルコールに関する保健指導について 時間栄養学を用いた保健指導（シフト制や夜勤者の保健指導）について
6	対象者の優先課題を抽出し、目標設定ができる。	<ul style="list-style-type: none"> ケア計画の作成方法（優先課題の抽出、プリシード・プロシードモデルを用いた目標設定）
7	初回面談を体感する。 継続支援について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ロールプレー演習（初回面談） モニタリング、継続支援、中間評価、最終評価について
8	動機付け支援の指導計画が立案できる	<ul style="list-style-type: none"> 事例を用いたグループワーク演習（動機付け支援：初回面談および評価）
9	積極的支援の指導計画が立案できる	<ul style="list-style-type: none"> 事例を用いたグループワーク演習（積極的支援：初回面談、継続支援および評価）
10	高リスク層・低リスク層への対応を理解する	<ul style="list-style-type: none"> 糖尿病性腎症重症化予防 低リスク層への保健事業について
11	保健指導の現状と今後について理解する 個人情報の取り扱いについて習得する	<ul style="list-style-type: none"> その他の保健指導について（集団を対象とした場合、スマート・ライフ・ステイについて、ICT機器など先進技術を活用した保健指導） 個人情報の取り扱いについて
12	介護予防の取り組みを理解する 課題を考慮した集団指導計画が作成できる	<ul style="list-style-type: none"> 介護予防の取り組み経緯、低栄養、フレイルについて 指導計画の立案演習
13	計画に基づく実施方法が理解する 介護予防の今後の課題について理解する	<ul style="list-style-type: none"> 介護予防教室の運営演習 介護予防の実際と今後の課題について
14	論文抄読（事例研究）	<ul style="list-style-type: none"> 国内で行われている介護予防事業の事例研究を論文抄読をとおして、理解する
15	まとめ・実技テスト	<ul style="list-style-type: none"> 授業の振り返り、特定保健指導実技テスト 最新情報（各地方での取り組みの紹介）

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食管理論	担当教員	狩野 恵美子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	給食業務を行うために、給食の意義や目的、特定給食施設の特徴を捉え、管理栄養士の役割を理解し、給食運営に必要な知識を習得する。			
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回、15回実施			
使用教材	教科書：「給食経営管理テキスト (第6版)」学建書院 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 25 %	授業への取組 25%	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	給食の概要を理解する	科目の学び方オリエンテーション・習得のゴールを明確にする
2	給食実習室見学・給食管理を自覚する	給食実習室の見学・給食管理で学ぶべき内容を自ら整理する
3	給食のオペレーションシステムを理解する	1. 給食の概念 A 給食の概要 (給食の定義・関係法規) B 給食システム
4	栄養管理の流れを理解する	2. 栄養・食事管理 栄養・食事のアセスメント
5	栄養管理の流れを理解する	2. 栄養・食事管理 栄養・食事計画「目標量の設定」・「献立計画」
6	栄養管理の流れを理解する	2. 栄養・食事管理 栄養・食事計画の実施、評価、改善
7	食材管理の流れを理解する	3. 食材管理 (食材購入、検収、保管)
8	給食の施設設備を学ぶ	5. 給食の施設・設備
9	大量調理機器を学ぶ	5. 大量調理機器、食器・什器
10	生産管理の流れを理解する	3. 生産管理、大量調理特性
11	安全・衛生管理について理解する	4. 安全・衛生管理の概要
12	安全・衛生管理について理解する	4. 第4章 B安全・衛生管理の実際
13	品質管理について理解する	3. 品質管理
14	事故・災害時対策について理解する 後期の給食実習に向けて	4. 事故・災害時対策 ■ 前期振り返り ■ 後期実習事前準備
15	給食実習の心構え	後期給食実習についての予備情報を伝える
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食経営管理論	担当教員	狩野 恵美子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理等のマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、週1回、15回実施		
使用教材	教科書：「給食経営管理テキスト（第6版）」学建書院 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25%：授業への取組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	経営管理の概要について理解する	給食経営管理、経営管理の機能と展開
2	給食施設における経営計画について理解する	給食の製品計画、設備投資計画、給食の要員計画
3	原価構成と収支構造について理解する	給食の収入と原価と売価、
4	原価構成と収支構造について理解する	給食の原価構成
5	マーケティングの必要性と効果的な方法について理解する	マーケティングミックス、販促活動、マーケティングリサーチ
6	給食へのマーケティングの導入について理解する	マーケティングの概念を給食に、マーケティングリサーチの手法、顧客満足度の把握
7	給食の組織について理解する	組織の概念、関連分野との連携、効率的・効果的な運営原則
8	人事・労務管理の把握について理解する	人事管理の目的・方法、能力開発法、人事評価方法
9	各種特定給食施設における給食の位置づけと給食経営について理解する	特定給食施設の法的根拠、定義、種類 病院
10	各種特定給食施設における給食の位置づけと給食経営について理解する	病院の入院時食事療養費
11	各種特定給食施設における給食の位置づけと給食経営について理解する	院外調理、児童福祉施設、保育所
12	各種特定給食施設における給食の位置づけと給食経営について理解する	高齢者・介護福祉施設
13	各種特定給食施設における給食の位置づけと給食経営について理解する	学校給食
14	各種特定給食施設における給食の位置づけと給食経営について理解する	事業所給食、院外調理、配食サービス
15	まとめ	前期授業の振り返り
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	給食管理実習	担当教員	狩野 恵美子 宮本 雄基 井上 絢子	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位	<input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	管理栄養士として給食運営のための基本的な知識・技術を習得する。グループワークにより栄養・食事管理、作業管理、衛生管理、品質管理等の食事サービスについて計画から評価まで実習を通して学び、給食の運営管理に携わる管理栄養士の在り方を習得する。(実習は栄養士・調理員・洗浄担当を2回ずつ計6回実施)			
授業方法	講義並びに実習形式 授業時間：1コマ90分×4、週1回 15回実施			
使用教材	教科書	「給食の運営管理実習テキスト」第一出版、「食品成分表」、「給食施設のための献立作成マニュアル」		
	その他	実習ノート		
評価方法	試験(筆記・実技) 50%	課題・レポート 25%	授業への取り組み 25%	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	献立計画、 実習室見学する	食事計画、栄養計画、期間献立の立案、献立作成 給食実習室を見学し、大量調理機器の特徴や衛生管理について学ぶ。
2	試作・検討会を行う	予定献立を試作・検討し、改善点について献立を修正
3	計画実習を行う	食材計画、衛生管理計画、作業計画、栄養教育計画
4	計画実習を行う	
5	調理・供食実習①を行い、習得する	栄養士、調理員としての業務を交替で行いながら、調理・供食実習の事前準備、作業管理、衛生管理、大量調理技術、喫食者サービス、栄養教育、帳票作成、実習後のまとめ等を実践的に実施。
6	調理・供食実習②を行い、習得する	
7	調理・供食実習③を行い、習得する	
8	評価実習と献立計画を行う	第1回～3回実習の提供献立について多角的に評価 予定献立の作成
9	試作・検討会を行う	予定献立を試作・検討し、改善点について献立を修正
10	計画実習を行う	食材計画、衛生管理計画、作業計画、栄養教育計画
11	調理・供食実習④を行い、習得する	栄養士、調理員としての業務を交替で行いながら、調理・供食実習の事前準備、作業管理、衛生管理、大量調理技術、喫食者サービス、栄養教育、帳票作成、実習後のまとめ等を実践的に実施。
12	調理・供食実習⑤を行い、習得する	
13	調理・供食実習⑥を行い、習得する	
14	評価実習を行う	第4回～6回実習の提供献立について多角的評価とまとめる。
15	班別発表会を行う	第1回～第6回実習の結果と評価ポイント、改善点について発表

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合演習 (前)	担当教員	下田正人 河津佳子 松本直樹				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input 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)	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	臨地実習に向けて、修得目標と関連教科が横断的に考えられるようにする。特に 給食経営管理論、給食運営、臨床栄養学、公衆栄養学などの実習に必要な項目を確認する。また、実習に臨む心構え、各職場における社会人マナーを身につける。						
授業方法	講義形式、グループワーク、パーソナルワーク 授業時間：2コマ180分、週1回 15回実施 指定教科書を使用、分野別実習指導者ガイダンス、マナーの実践指導を行う。						
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>テキスト：臨地実習マニュアル (給食経営管理・給食運営・臨床栄養学) 建帛社</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td>自作プリント</td> </tr> </table>			教科書	テキスト：臨地実習マニュアル (給食経営管理・給食運営・臨床栄養学) 建帛社	その他	自作プリント
教科書	テキスト：臨地実習マニュアル (給食経営管理・給食運営・臨床栄養学) 建帛社						
その他	自作プリント						
評価方法	試験 (筆記・実技) 20%	課題・レポート 60%	授業への取り組み 20% 全体評点 100 点満点				

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	臨地実習の意義・目的を理解する	授業スケジュール、講義概要、臨床実習の意義・目的、臨地実習自己課題計画書の書き方
2	特定給食施設給食業務の理解する	特定給食施設における給食業務の運営
3	特定給食施設 (福祉施設) 給食業務の理解する 高齢者福祉施設を理解する	介護老人福祉施設、社会福祉施設における給食業務の実際 高齢者福祉施設指導者による実習ガイダンス
4	特定給食施設 (事業所) 給食業務の理解する 事業所給食を理解する	事業所における給食業務の実際 事業所施設指導者による実習ガイダンス
5	病院における給食業務、臨床栄養管理業務を理解する 病院栄養管理を理解する	病院における給食業務・栄養管理業務の実際、病態別栄養管理・病態別栄養管理チーム 病院施設指導者による実習ガイダンス
6	特定給食施設 (児童福祉、学校) 給食業務の理解する 臨地実習直前指導	児童福祉施設、学校における給食業務の実際 自己課題計画書の確認、自己紹介書の作成
7	管理栄養士が活躍する職域の業務内容を まとめる	管理栄養士が係わる職域 (病院、事業所、高齢者、児童、学校、保健行政) を調査
8	管理栄養士が活躍する職域の業務内容を まとめる	管理栄養士が係わる職域 (病院、事業所、高齢者、児童、学校、保健行政) を調査
9	管理栄養士が活躍する職域の業務内容を まとめる	管理栄養士が係わる職域 (病院、事業所、高齢者、児童、学校、保健行政) を調査
10	社会人基礎力とプレゼンテーション力を 身に付ける	コミュニケーションの手法、スピーチの仕方
11	臨地実習直前指導	白衣チェック、持ち物確認 実習ノート等事前準備指導
12	管理栄養士に必要な病態別栄養管理法を まとめる	管理栄養士に必要な病態別栄養管理法をまとめる
13	管理栄養士に必要な病態別栄養管理法を まとめる	管理栄養士に必要な病態別栄養管理法を調査する
14	調査研究発表 (職域)	プレゼンテーション 管理栄養士が係わる職域 (病院、事業所、高齢者、児童、学校、保健行政)
15	調査研究発表 (病態)	プレゼンテーション 管理栄養士に必要な病態別栄養管理法

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合演習 (後)	担当教員	下田 正人 河津佳子 松本直樹				
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位				
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択				
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input 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)	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	臨地実習内容をまとめ、実習成果の評価と考察を行い、報告会を開催する。発表に必要な媒体作成力とプレゼンテーション力を身に付ける。また、実習自己課題は、給食経営管理論、臨床栄養学、公衆栄養学の関連分野の必要な情報を調べ、論文形式での自己課題報告書として作成する。						
授業方法	講義形式、グループワーク、パーソナルワーク 臨地実習報告会開催、臨地実習施設概要・自己課題報告書作成 授業時間：2コマ180分10回と臨地実習報告会4コマ、発表練習4コマ実施						
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; border-right: 1px dashed black;">教科書</td> <td>臨地実習マニュアル第5版(建帛社)</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black;">その他</td> <td>自作プリント</td> </tr> </table>			教科書	臨地実習マニュアル第5版(建帛社)	その他	自作プリント
教科書	臨地実習マニュアル第5版(建帛社)						
その他	自作プリント						
評価方法	試験(筆記・実技) 20% 課題・レポート 60% 授業への取り組み 20% 全体評点100点満点						

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	臨地実習報告書(施設概要、自己課題)の書き方を理解する	授業スケジュール、施設別実習報告書の書き方説明、自己課題報告書の書き方(論文作成に準拠)
2	臨地実習自己課題をまとめるⅠ	はじめに(背景、目的)・方法・結果・考察 臨地実習自己課題発表スライド作成
3	臨地実習自己課題をまとめるⅡ	はじめに(背景、目的)・方法・結果・考察 臨地実習自己課題発表スライド作成
4	自己課題を報告するⅠ	臨地実習自己課題をプレゼンテーション 全員が発表(発表時間7分)、臨地実習報告会の選考
5	自己課題を報告するⅡ	
6	施設別実習報告をまとめるⅠ	臨地実習施設別概要報告、発表スライド作成
7	施設別実習報告をまとめるⅡ	臨地実習施設別概要報告、発表スライド作成
8	臨地実習報告会の準備Ⅰ	臨地実習報告会リハーサル、自己課題(病院、事業所、高齢者施設、保健所)
9	臨地実習報告会の準備Ⅱ	臨地実習報告会リハーサル、自己課題(病院、事業所、高齢者施設、保健所)
10	臨地実習報告会の準備Ⅲ	臨地実習報告会リハーサル、施設概要(病院、事業所、高齢者施設、保健所)
11	臨地実習報告会の準備Ⅳ	臨地実習報告会リハーサル、施設概要(病院、事業所、高齢者施設、保健所)
12	臨地実習報告会を学生が運営する(AM)	事業所、高齢者施設、保健所発表(施設概要、自己課題)
13	臨地実習報告会を学生が運営する(PM)	病院発表(施設課題、自己課題)
14	臨地実習報告書をまとめる	臨地実習発表会の振り返り・ディスカッション 臨地実習報告書作成
15	まとめ	令和8年度(15期生)臨地実習報告集作成 レポート作成

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨地実習Ⅰ (給食経営管理)	担当教員	下田 正人	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input 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	臨地実習Ⅰは、給食経営管理についての内容とし、福祉施設 (高齢者)・事業所で行う。 各施設における給食の役割を理解し、対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。栄養・食事計画や献立作成、調理・盛り付けなど給食業務全般を実際に体験する。高齢者福祉施設では、高齢者の咀嚼・嚥下能力に合わせた食事や栄養管理に必要な知識と技術をする。			
授業方法	実習形式 実習時間：90時間 2週間実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。			
使用教材	教科書	臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営版		
	その他	自作プリント		
評価方法	試験 (筆記・実技) %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%	全体評点 100点満点

回	到達目標	授業の進め方
全	<ol style="list-style-type: none"> 福祉施設・事業所での給食経営管理の目的・役割を理解する。 福祉施設・事業所における管理栄養士の役割と意義を理解する。 指導担当管理栄養士の指示に従い、業務内容を習得する。 自己課題の報告ができていること。 	福祉施設 (高齢者)・事業所のいずれかにおいて2週間 (2単位) の実習を行う。 実習成果を向上させるため、臨地実習に必要な項目について事前事後指導でフォローをする。
	評価方法補足	臨地実習Ⅰとは別に、事前事後指導 (課題提出、授業態度)、実習の評価 (レポート、自己課題、実習先の評価) を総合的に評価する。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨地実習Ⅱ (臨床栄養)	担当教員	下田 正人	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位	<input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義	<input 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	医療施設にて、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させ、具体的な症例を基に、身体計測・生化学検査・臨床診査・食事摂取調査から栄養状態の評価判定を行い、栄養補給・栄養教育・食品と医薬品の相互作用について習得する。また医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解する。更に、実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。			
授業方法	実習形式 実習時間：90時間 2週間実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。			
使用教材	教科書	臨地実習マニュアル臨床栄養学		
	その他	自作プリント		
評価方法	試験 (筆記・実技) %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%	全体評点 100点満点

回	到達目標	授業の進め方
全	1. 臨床栄養学における臨地実習の目的が理解でき、意欲的に学習に取り組んでいること。 2. 栄養ケアマネジメントを理解し、専門的知識及び技術が習得できていること。 3. チーム医療における管理栄養士の役割が習得できていること。 4. 自己課題の報告ができていること。	医療施設で2週間 (2単位) の実習を行う。 教育目標を達成するために、実習施設と連携をとり実習内容を十分に打ち合わせて行う。 1. 栄養ケアマネジメントのベッドサイド学習をする。 2. 疾患の知識とケースレポート学習をする。 3. 入院時食事療養制度の学習をする。 4. 栄養食事指導依頼箋の読み方と POS 方式の報告書の書き方を演習する。 5. 個人指導・集団指導の仕方を演習する。 自己課題に取り組み纏める。
	評価方法補足	臨地実習Ⅱとは別に、事前事後指導 (課題提出、授業態度)、実習の評価 (レポート、自己課題、実習先の評価) を総合的に評価する。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨地実習Ⅲ (給食の運営)	担当教員	下田 正人
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input 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	医療施設にて、栄養・食事計画や献立作成、調理・盛り付けなど給食業務全般を実際に体験する。対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。また、給食に携わるスタッフとの連携方法や患者への対応など、マニュアルでは理解しにくい、ソフト面の技術を習得する。		
授業方法	実習形式 実習時間：45時間 1週間実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
使用教材	教科書	臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営	
	その他	自作プリント	
評価方法	試験(筆記・実技) %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50% 全体評点 100点満点

回	到達目標	授業の進め方
全	1. 集団給食における調理技術を修得する。 2. 給食計画立案能力を修得する。 3. 給食実務に関する処理能力を修得する。 (コンピューターによる給食情報管理を含む) 4. 自己課題の報告ができていていること。	医療施設で1週間(1単位)の実習を行う。 実習成果を向上させるため、臨地実習に必要な項目について事前事後指導でフォローをする。
	評価方法補足	臨地実習Ⅲとは別に、事前事後指導(課題提出、授業態度)、実習の評価(レポート、自己課題、実習先の評価)を総合的に評価する。

管理栄養士科

選択必修科目

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	職業指導I	担当教員	川上 恭子 他
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input 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 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	自己分析を行い、自分が目指す管理栄養士像をイメージする機会を設ける。 希望の就職が実現する具体的な就職活動の方法を理解する。 管理栄養士の活躍する企業・施設・分野を理解し、進路の選択を行う。		
授業方法	グループディスカッション、プレゼンテーション(発表)、講義社会人マナー、一般常識、時事問題 授業時間：90分×2コマ=180分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書 ----- その他 配布プリント		
評価方法	試験(筆記・実技) 0%	課題・レポート 100%	授業への取り組み % 試験(筆記・実技) 0%

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	就職活動の流れを理解する	就職活動の流れについて、求人票の見方
2	新聞記事作成を通してわかりやすい文章を作る	新聞記事作成ソフトを使用し、オリジナルの新聞を作成する
3	キャリアプランをイメージできる	講師：キャリアカウンセラー ジョブカードを使ったキャリア形成、志望動機を考え書く
4	スポーツ栄養士の仕事を理解する	講師：スポーツ栄養分野の管理栄養士 スポーツ選手をサポートする管理栄養士
5	臨床栄養分野・フードサービス分野の仕事を理解する	管理栄養士を招いて現場について理解する
6	社会人マナーを習得する	講師：(株)コナカ 就職活動のマナー、スーツ着こなし講座
7	様々な企業を理解し応募企業の選定に役立てる①	企業研究会
8	様々な企業を理解し応募企業の選定に役立てる②	企業研究会
9	様々な企業を理解し応募企業の選定に役立てる③	企業研究会
10	様々な企業を理解し応募企業の選定に役立てる④	企業研究会
11	様々な企業を理解し応募企業の選定に役立てる⑤	企業研究会
12	様々な企業を理解し応募企業の選定に役立てる⑥	企業研究会
13	社会人として話せる文章を書ける	講師：川上；ビジネスパーソンの言葉遣い ビジネスメールの書き方 電話応対 または(可能であれば)オンライン面接練習
14	自己を理解する 礼儀正しく入室できる	講師：川上；エゴグラムで自分を知る マイナスをプラスに変える方法 自己PRの作り方(可能であれば) 入退室練習
15	自己PRできる	講師：川上；長所と短所を考える 自己PRと長所の違い(リフレーミング(視点を変える)を利用) 面接質問事項の答え方 面接練習

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	職業指導Ⅱ	担当教員	吉田光一、渡部渉	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	管理栄養士として働くために、職業人として必要な知識と技術を習得する。 調理実習では、これまでの復習に加え、日本・西洋・中国料理の専門的な技術を新たに身に着ける。 外部講師の講話、演習などを通し、社会人としての自覚を身につける。			
授業方法	演習・実習形式 授業時間：1コマ90分×2コマ180分 週1回 15回実施			
使用教材	教科書 ----- その他 配布プリント等			
評価方法	試験(筆記・実技) %	課題・レポート	50%	授業への取り組み 50% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	調理の理論を復習する	調理の理論の復習
2	日本料理を実習し理解する①	日本料理①
3	日本料理を実習し理解する②	日本料理②
4	西洋料理を実習し理解する①	西洋料理①
5	西洋料理を実習し理解する②	西洋料理②
6	中国料理を実習し理解する①	中国料理①
7	中国料理を実習し理解する②	中国料理②
8	社会人としての必要なメンタルについて学ぶ	メンタルトレーニング講座
9	食育について学ぶ	企業から子どもへ向けた食育事業への取り組みについて学ぶ
10	管理栄養士のキャリアモデルを学ぶ①	スポーツの現場と管理栄養士職 キャリアモデル①
11	1、税について知る 2、管理栄養士のキャリアモデルを学ぶ②	1、租税教室(税の知識を身に付けた社会人となるために) 2、健康経営を支える管理栄養士職
12	AIとの共生を学ぶ	AIと共生するこれからの管理栄養士について学ぶ
13	金融リテラシーを学ぶ	社会人として身に付けたい金融リテラシー
14	他職種からみた管理栄養士職	看護師から管理栄養士に求めること
15	働くことについて考える	働き方を考え関連法規を学ぶ

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールI (基礎栄養学)	担当教員	松本 直樹
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 注) 講義日については学校行事等により変更することがある。		
授業方法	週1回90分、栄養士実力認定試験の過去問題を実施し、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて解説を行う。		
使用教材	教科書		
	その他	適宜、資料を配布する。	
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	基礎栄養学(1)	栄養の概念：栄養の定義・栄養学の歴史・遺伝形質と栄養
2	基礎栄養学(2)	食物の摂取：摂食の調節、生体リズム
3	基礎栄養学(3)	消化吸収：管腔内消化の調節：脳相、胃相、腸相、消化液・消化酵素・消化管ホルモン
4	基礎栄養学(4)	消化吸収：三大栄養素の消化①
5	基礎栄養学(5)	消化吸収：三大栄養素の消化②
6	基礎栄養学(6)	消化吸収：受動輸送、能動輸送、トランスポーター
7	基礎栄養学(7)	消化吸収：消化吸収機構、消化吸収率①
8	基礎栄養学(8)	消化吸収：消化吸収機構、消化吸収率②
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

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

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールII (基礎栄養学)	担当教員	松本 直樹									
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位									
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択									
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験									
教員実務状況 (該当者のみ)												
授業概要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。											
授業方法	授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 適宜追加資料を配布し授業を行う。											
使用教材	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">教科書</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="3"></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) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点								

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	栄養素の消化吸収①	消化吸収(1)：管腔内消化の調節：脳相、胃相、腸相 消化液・消化酵素・消化管ホルモン
2	栄養素の消化吸収②	消化吸収(2)：三大栄養素の消化
3	栄養素の消化吸収③	消化吸収(3)：消化吸収機構、食物繊維、消化吸収率 ①
4	栄養素の消化吸収④	消化吸収(4)：消化吸収機構、食物繊維、消化吸収率 ②
5	栄養素の消化吸収⑤	消化吸収(5)：消化吸収機構、食物繊維、消化吸収率 ③
6	栄養素の消化吸収⑥	食物の摂取：摂食の調節、生体リズム
7	糖質の栄養①	糖質の栄養：グルコース代謝 血糖調節ホルモン
8	糖質の栄養②	糖質の栄養：グリコーゲン
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールⅡ (給食経営管理論)	担当教員	狩野 恵美子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	管理栄養士として必要な知識・技術を習得する。		
授業方法	講義形式 授業時間：1コマ90分、隔週1回、8回実施		
使用教材	教科書	「給食経営管理テキスト (第5版)」学建書院	
	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 25%	授業への取組 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	学習の仕方をPDCAで考える	オリエンテーション、達成目標の明確化と設定
2	給食の概念(給食の概要)	意義と目的、健康増進法における特定給食施設
3	給食の概念(給食システム)	給食システムの概念、トータルシステムとサブシステム
4	給食の概念(給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規)	医療施設、高齢者・介護福祉施設、児童福祉施設、障害者福祉施設、学校、事業所
5	給食経営管理の概念(概要)	意義と目的、機能と展開、外部委託
6	給食経営管理の概念(資源と管理)	資源と管理、原価構成と収支構造、人的資源、大量調理機器の種類と機能
7	給食経営管理の概念(マーケティング)	原理とその活用
8	給食経営管理の概念(経営と組織)	組織の構築、関連分野との連携、教育訓練
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールⅡ (公衆栄養学)	担当教員	井上 浩一
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input 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)	厚生労働省、埼玉県庁、東松山保健所、草加保健所において、主に公衆衛生・公衆栄養分野、医薬・食品衛生分野を担当 関東学院大学、駒沢女子大学等において、主に公衆衛生・公衆栄養分野の科目を担当		
授業概要 授業到達目標	公衆栄養学の再学習による理解度を深めることを目的に、国試の関連問題を繰り返し、自信持って国試問題に対応できるようにする。		
授業方法	国試関連問題の出題とその解説 (1コマ90分、8回実施)		
使用教材	教科書 : レビューブック (メディック・メディア) を活用		
	その他 : 理解を深めるために必要なプリントを配布 (過去問・模試問題解説用資料)		
評価方法	試験 (筆記・実技) 90 %	課題・レポート 0%	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・意義・活動の視点及び公衆栄養活動の歴史を理解する	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める RB (レビューブック) p4~7 p28 p836~837 p734 p736 p750 p760
2	少子高齢化の推移・現状・課題と食生活の推移・現状・課題	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める RB (レビューブック) p19~29 p57・60・63. p71~72 p854~856
3	食環境の推移・現状・課題と食料需給表からみた推移・現状・課題	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める RB (レビューブック) p836~841 p432
4	国際栄養問題と国際栄養活動	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める RB (レビューブック) p125~131 p49
5	公衆栄養政策と関係法規① (公衆栄養活動の組織、健康増進法)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める RB (レビューブック) p134~135 p842~843 p94~99
6	公衆栄養政策と関係法規② (栄養士法と食育基本法、食生活指針等)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める RB (レビューブック) p838~844、p846 p851~854 p844~845
7	国民健康栄養調査の調査体制・実施方法・内容	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める RB (レビューブック) p852~853
8	理解度確認テスト (理解度チェック)	他の科目も併せて理解度確認テストあり
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールII (生化学)	担当教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 8回：基礎栄養学（松本直） 7回：生化学（高橋ル） 注）講義日については学校行事等により変更することがあります。		
授業方法	週1回90分、国家試験過去問題を実施し、教科書、パワーポイントおよび配布資料を用いて解説を行う。		
使用教材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学（第3版）」 園田勝（編）羊土社	
	その他	配布プリント	
評価方法	試験（筆記・実技）100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 点満点

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

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールⅡ (臨床栄養学)	担当教員	下田 正人
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input type="checkbox"/> 必修 <input 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)	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	各種疾患の病態、臨床検査値、栄養療法を説明できる。また傷病者の適切な栄養管理を実施するための栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントなど管理栄養士に必要な知識と技術を習得し説明できる。		
授業方法	講義形式、参考書、配布資料、スライド等により授業を行う。 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施		
使用教材	教科書	特になし	
	その他	過去問題 クエッションバンク、配布資料	
評価方法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート %	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	管理栄養士に必要な基礎知識を身に着ける	第40回管理栄養士国家試験問題
2	臨床栄養の概念を理解する	臨床栄養の意義と目的 医療用語
3	医療制度を理解する	入院時食事療養制度、
4	医療制度を理解する	診療報酬
5	栄養ケアマネジメントを理解する (1)	栄養ケアマネジメントの方法
6	栄養ケアマネジメントを理解する (2)	栄養ケア計画と実施、評価
7	栄養補給法を理解する	経腸栄養法
8	栄養補給法を理解する	経静脈栄養法
9	薬と食品の相互作用 栄養ケアの記録を理解する	食物が医薬品に及ぼす影響、 栄養指導記録の記載方法
10	栄養障害、肥満を理解する	たんぱく・エネルギー栄養障害、 肥満症のアセスメント、ケアプラン
11	糖尿病の病態・食事療法を理解する	糖尿病のアセスメント、ケアプラン
12	糖尿病の病態・食事療法を理解する	糖尿病のアセスメント、ケアプラン
13	代謝性疾患を理解する	脂質異常症、高尿酸血症
14	消化器疾患を理解する (1)	胃食道逆流症、胃・十二指腸潰瘍、たんぱく漏出性胃腸症
15	消化器疾患を理解する (2)	クローン病、潰瘍性大腸炎、下痢、便秘
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールⅢ (生化学)	担当教員	高橋ルミ子
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。		
授業方法	週1回90分、模擬試験問題を用いて、教科書およびパワーポイントを用いて解説を行う。		
使用教材	教科書	「栄養科学イラストレイテッド生化学 (第4版)」 園田勝 [編] 羊土社	
	その他	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅠ生化学 (第一出版)	
評価方法	試験(筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み % 全体評点 点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	人体の構造と機能 (生化学分野) が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説 (AL) 教員による解説
2	前週の単元の確認	模擬テスト実施
3	人体の構造と機能 (生化学分野) が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説 (AL) 教員による解説
4	前週の単元の確認	模擬テスト実施
5	人体の構造と機能 (生化学分野) が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説 (AL) 教員による解説
6	前週の単元の確認	模擬テスト実施
7	人体の構造と機能 (生化学分野) が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説 (AL) 教員による解説
8	前週の単元の確認	模擬テスト実施
9	人体の構造と機能 (生化学分野) が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説 (AL) 教員による解説
10	前週の単元の確認	模擬テスト実施
11	人体の構造と機能 (生化学分野) が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説 (AL) 教員による解説
12	前週の単元の確認	模擬テスト実施
13	人体の構造と機能 (生化学分野) が理解できる	国家試験出題内容総合問題の解答・解説 (AL) 教員による解説
14	前週の単元の確認	模擬テスト実施
15	全ての単元の確認	全単元の模擬テスト実施
16	定期試験	

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールⅣ (基礎栄養学)	担当教員	松本 直樹	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	目的：管理栄養士として必要な知識・技能を修得する。合格に必要な内容を重点に学習する。 基礎栄養学 注) 講義日については学校行事等により変更することがあります。			
授業方法	講義形式&問題演習 授業時間：1コマ90分、週1回 15回実施 適宜追加資料を配布し授業を行う。			
使用教材	教科書			
	その他			
評価方法	試験 (筆記・実技) 100%	課題・レポート %	授業への取り組み %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	たんぱく質の栄養①	たんぱく質の体内代謝
2	たんぱく質の栄養②	たんぱく質の栄養価
3	糖質の栄養①	糖質の体内代謝
4	糖質の栄養②	血糖とその調節
5	脂質の栄養①	脂質の体内代謝
6	脂質の栄養②	摂取する脂質の量と量の評価
7	ビタミンの栄養①	ビタミンの構造と機能/欠乏症
8	ビタミンの栄養②	ビタミンの代謝と栄養学的機能
9	無機質の栄養①	無機質の栄養学的機能
10	無機質の栄養②	カルシウムと鉄の代謝
11	水・電解質の代謝	水の出納/電解質の代謝
12	エネルギー代謝①	エネルギー代謝の概念/エネルギー消費量
13	エネルギー代謝②	エネルギー代謝測定法
14	食物の摂取	満腹感・空腹感と食欲、摂食量の調節
15	遺伝子多型	遺伝形質と栄養の相互作用

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	総合ゼミナールⅣ (公衆栄養学)	担当教員	井上 浩一
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input checked="" type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input 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)	厚生労働省、埼玉県庁、東松山保健所、草加保健所において、主に公衆衛生・公衆栄養分野、医薬・食品衛生分野を担当 関東学院大学、駒沢女子大学等において、主に公衆衛生・公衆栄養分野の科目を担当		
授業概要 授業到達目標	公衆栄養学の再学習による理解度を深めることを目的に、国試の関連問題を繰り返し、自信持って国試問題に対応できるようにする。		
授業方法	国試関連問題の出題とその解説 (1コマ90分、15回実施)		
使用教材	教科書	QB (クエスチョンバンク)、RB (レビューブック) 2027年版	
	その他	理解を深めるために必要なプリントを配布	
評価方法	試験 (筆記・実技) 90%	課題・レポート 0%	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	栄養マネジメントとアセスメント	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
2	集団における食事摂取基準の実践と運用①	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
3	集団における食事摂取基準の実践と運用②	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
4	栄養疫学① (抽出法、誤差、個人内・個人間変動、変動係数、過小申告、妥当性と再現性、交絡因子 等)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
5	栄養疫学② (食事摂取量の測定方法: 食事記録法、24時間思い出し法 等)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
6	栄養疫学③ (食事摂取量の評価方法: 集団における食事摂取基準の取扱い)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
7	栄養疫学④ (食事摂取量の評価方法: 総エネルギー調整とデータ処理と解析)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
8	健康日本21の概要と実態	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
9	食育基本計画の概要と実態	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
10	世界の健康栄養問題の実態と施策①	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
11	公衆栄養施策のプログラム① (目標と計画)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
12	公衆栄養施策のプログラム② (実施・評価・展開)	過去問と模試問題 (創作問題) を解くことで、理解度を深める
13	応用問題①	国試関連の応用過去問題及び模試問題を解くことで、理解度を深める
14	応用問題②	国試関連の応用過去問題及び模試問題を解くことで、理解度を深める
15	最終確認テスト	14回の講義を踏まえた、学生個々人の理解度確認
16		

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	臨地実習Ⅳ (公衆栄養)	担当教員	下田 正人	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位	<input type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input checked="" type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input 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	学内で習得した公衆栄養活動の知識・技術を実践の場に適用し、理論と実践を結び付けて理解できることを目的とする。保健所および保健センター等のそれぞれの果たす役割や業務を理解し、実際の地域での公衆栄養活動を体験することによって、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価などの実践力を身に付ける。さらに、実践活動の場での課題発見、解決を通して、適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図る。			
授業方法	実習形式 実習時間：45 時間 1 週間実施 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。			
使用教材	教科書	臨地実習マニュアル給食経営管理・給食の運営		
	その他	自作プリント		
評価方法	試験 (筆記・実技) %	課題・レポート 50%	授業への取り組み 50%	全体評点 100 点満点

回	到達目標	授業の進め方
全	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健所・保健センター等のそれぞれの役割や業務を理解すること。 2. 実践活動の場での課題発見 (気づき)、問題解決への取り組みが出来ること。 3. 適切なマネジメントを行うために専門的な知識や技術の統合が出来ること。 	<p>保健所および保健センター等において、1 週間 (1 単位) の実習を行う。</p> <p>「保健所業務、地域保健行政、栄養改善行政について、講義・実習を通じて学ぶ。健康づくり事業、栄養改善事業に参加し、公衆栄養活動を体験する。</p> <p>実習終了後は、課題発見、解決に向けたレポートを各自実習施設に提出する。</p> <p>学内において、反省会を持ち各自レポートを提出する。</p>
	評価方法補足	実習施設からの評価点 + レポート点

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ	担当教員	小池 豊
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input 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	調理学実習で理解した技術と知識をより実践的なものとするために、少人数のグループで実践し個別指導を行うことで、スキルアップを図る。		
授業方法	実習形式 授業時間：1コマ90分、隔週1回 15回実施（1回～8回を前期・9回～15回を後期実施）		
使用教材	教科書：なし その他：指定教科書は使用しないが、適宜追加資料を配布し授業を行う		
評価方法	試験(筆記・実技) 80%	課題・レポート 10%	授業への取り組み 10% 全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	包丁について学ぶ 包丁の動かし方を理解する	包丁の種類、名称と用途、持ち方 小麦粉生地を使って包丁の動かし方を練習
2	基本的な切り方を理解する①	大根(桂剥き・せん切り・みじん切り) 【大根サラダ、大根の味噌汁】
3	魚のおろし方を理解する①	魚のおろし方(鰯の3枚おろし)① 【鰯のオープン焼き】
4	卵の調理特性を理解する①	卵の茹で方、出汁の取り方
5	基本的な切り方を理解する②	拍子木切り、短冊切り、色紙切り
6	包丁の研ぎ方を理解する	包丁の研ぎ方
7	基本的な切り方を理解する③	せん切り・銀杏切り・乱切り
8	確認テストⅠ	実技試験Ⅰ(せん切り)
9	凝固剤の特性を理解する	ゼラチンと寒天、カラギーナンの違いや特徴
10	廃棄率について理解する	じゃが芋を使って廃棄率を求め、成分表と比較する
11	基本的な切り方を理解する④	銀杏切り・乱切り・さいの目切り
12	魚のおろし方を理解する②	魚のおろし方(鰯の3枚おろし)②
13	基本的な切り方を理解する⑤	せん切り、銀杏切り、さいの目切り
14	卵の調理特性を理解する②	プレーンオムレツ
15	確認テストⅡ	実技試験Ⅱ(せん切り、銀杏切り、さいの目切り)

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	基礎調理実習Ⅲ	担当教員	小池 豊	
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input checked="" type="checkbox"/> 1単位 <input type="checkbox"/> 2単位	
対象学年	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択	
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 演習 <input checked="" type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験	
教員実務状況 (該当者のみ)				
授業概要 授業到達目標	調理学実習で理解した技術と知識をより実践的なものとするために、少人数のグループで演習を実施し個別指導を行うことで、スキルアップを図る。			
授業方法	授業時間：1コマ90分 週1回 7回実施			
使用教材	教科書	なし		
	その他	指定教科書は使用しないが、適宜追加資料を配布し授業を行う。		
評価方法	試験(筆記・実技) 80 %	課題・レポート 10 %	授業への取り組み 10 %	全体評点 100点満点

回	単元到達目標	単元の授業内容 (具体的に)
1	切り方の練習を行い理解する①	せん切り、乱切り、銀杏切り
2	玉子の調理を理解する①、②	出し巻き玉子①
3	玉子の調理を理解する③ 切り方の練習を行い、理解する②	出し巻き玉子② せん切り
4	玉子の調理を理解する③ 切り方の練習を行い、理解する②	鱈の3枚おろし①
5	魚のおろし方を理解する	鱈の3枚おろし②
6	切り方の練習を行い、理解する	薄焼き玉子 せん切り、乱切り、銀杏切り
7	実技テスト	大根、人参 【せん切り、乱切り、銀杏切り】
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	メニュープランⅠ・Ⅱ	担当教員	林 絵里奈
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input type="checkbox"/> 1単位 <input checked="" type="checkbox"/> 2単位
対象学年	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 <input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年	履修方法	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択
受講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験
教員実務状況 (該当者のみ)			
授業概要 授業到達目標	献立作成に必要な基礎知識と技術を修得する。		
授業方法	講義・演習形式 授業時間：1コマ90分、隔週1回 15回実施（1回～7回を前期・8回～15回を後期実施） 指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う		
使用教材	教科書	給食施設のための献立作成マニュアル・食品成分表・調理のためのベーシックデータ・食品の栄養・カロリー辞典	
	その他	献立表・電卓	
評価方法	試験（筆記・実技）0%	課題・レポート80%	授業への取り組み20% 全体評点 100点満点

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

※予定は変更する場合があります。

令和8年度 華学園栄養専門学校 授業計画書 (シラバス)

科目名	メニュープランⅢ	担当教員	林 絵里奈					
学 科	<input type="checkbox"/> 栄養士科 <input checked="" type="checkbox"/> 管理栄養士科	履修単位	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 講義	<input checked="" type="checkbox"/> 演習 <input type="checkbox"/> 実習 <input type="checkbox"/> 実験				
教員実務状況 (該当者のみ)								
授業概要 授業到達目標	1年次に学習した献立作成の基礎知識を活用し、期間献立・週間献立を立案する。 更に事業所を対象とした献立作成を行い、献立作成手順を理解する。							
授業方法	授業時間：1コマ90分 週1回 8回実施							
使用教材	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">教科書</td> <td>給食施設のための献立作成マニュアル・食品成分表・調理のためのベーシックデータ</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding-right: 5px;">その他</td> <td>献立表・電卓</td> </tr> </table>				教科書	給食施設のための献立作成マニュアル・食品成分表・調理のためのベーシックデータ	その他	献立表・電卓
教科書	給食施設のための献立作成マニュアル・食品成分表・調理のためのベーシックデータ							
その他	献立表・電卓							
評価方法	試験(筆記) %	課題・レポート 80%	授業への取り組み 20%	試験(筆記) 0%				

回	単元到達目標	単元の授業内容(具体的に)
1	給食管理ソフトの使い方を理解する	給食管理ソフト「献立マン」を操作する
2	変化に富んだ期間献立を作成する①	15日分の旬間計画を作成する
3	変化に富んだ期間献立を作成する②	旬間計画から週間計画(連続する5日間の献立計画)を作成する
4	給与栄養目標量に合った献立を作成する①	事業所給食の献立作成
5	給与栄養目標量に合った献立を作成する②	事業所給食の献立作成
6	給与栄養目標量に合った献立を作成する③	事業所給食の献立作成
7	荷重平均食事摂取基準の求め方を理解する	荷重平均食事摂取基準の算出方法
8	給食の評価方法を学ぶ	食品構成表・栄養出納表の作成

※予定は変更する場合があります