

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理のための栄養学		石塚 理子	講義	2	前期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	1. 調理現場で必要とされるライフステージ別栄養学について学ぶ 2. リスクある対象者の食事に対する栄養学を学ぶ				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	ライフステージ別栄養（1）	妊産婦・授乳婦のための栄養			
2	ライフステージ別栄養（2）	乳児期の栄養			
3	ライフステージ別栄養（3）	幼児期の栄養			
4	ライフステージ別栄養（4）	学童期・思春期の栄養			
5	ライフステージ別栄養（5）	青年期・成人期の栄養			
6	ライフステージ別栄養（6）	高齢期の栄養 ① 介護予防について			
7	ライフステージ別栄養（7）	高齢期の栄養 ② 介護食について			
8	メタボリックシンドローム（1）	メタボリックシンドローム概論			
9	メタボリックシンドローム（2）	糖尿病の栄養学的知識と食事について			
10	メタボリックシンドローム（3）	脂質異常症の栄養学的知識と食事について			
11	メタボリックシンドローム（4）	高血圧症の栄養学的知識と食事について			
12	その他の病気と栄養（1）	消化器系の主な病気の栄養学的知識			
13	その他の病気と栄養（2）	循環器系の主な病気の栄養学的知識			
14	その他の病気と栄養（3）	感染症の主な病気の栄養学的知識			
15	その他の病気と栄養（4）	その他の病気の栄養学的知識			
参 考 書	調理師養成施設教育全書 必修編 4 栄養学 2010 食品成分表				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	授業内容を復習し、栄養情報に関心を持つこと。				
評価の方法と時期	筆記試験を基本とし、レポート、授業態度、出席情報を考慮して評価。				