

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		西條 奈緒美	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	リスクある対象者に対応できるための栄養学を学ぶ。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	メタボリックシンドローム	メタボリックシンドロームの概論			
2	栄養失調症	栄養失調症の栄養学的知識と食事について			
3	糖尿病	糖尿病の栄養学的知識と食事について			
4	高血圧症	高血圧症の栄養学的知識と食事について			
5	脂質異常症	脂質異常症の栄養学的知識と食事について			
6	腎症	腎症の栄養学的知識と食事について			
7	貧血	貧血の栄養学的知識と食事について			
8	その他の病気と栄養 (1)	消化器系・循環器系の主な病気の栄養学的知識と食事			
9	その他の病気と栄養 (2)	肝臓・膵臓・胆のうの主な病気の栄養学的知識と食事			
10	その他の病気と栄養 (3)	痛風、感染症の主な病気の栄養学的知識と食事			
11	介護食の基本	介護食の基本			
12	介護食 区分 (1)	介護食区分1の栄養学的知識と食事について			
13	介護食 区分 (2)	介護食区分2の栄養学的知識と食事について			
14	介護食 区分 (3)	介護食区分3の栄養学的知識と食事について			
15	介護食 区分 (4)	介護食区分4の栄養学的知識と食事について			
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 4 栄養学 2010				
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を目的とする。				
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、出席状況を考慮して評価。				