

講義名	管理栄養士受験対策Ⅳ
開講学年	2年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	Aクラス：水曜日 3時間目 Bクラス：月曜日 3時間目
単位	2

担当教員

濱田 悠希

授業の達成目標	1. 栄養士・管理栄養士に必要な知識を理解する 2. 基礎的な知識を説明できるようになる
授業の概要	管理栄養士国家試験ならびに栄養士実力認定試験を受験するにあたり、これまで学んできた栄養士・管理栄養士として必要な知識の再確認を行う。また、授業中に複数回ミニテストを行い、知識が定着しているかを確認する。なお、講義は既に知識を修得していることを前提とした上で進行するため、事前に各授業内容の復習をして臨むこと。
授業形式	講義

授業計画表 調理学実習Ⅰ

回	項目	内容	キーワード・備考
1	生化学①	炭水化物、脂質の振り返り	単糖類、二糖類、多糖類、脂肪酸
2	生化学②	たんぱく質の振り返り	アミノ酸、ペプチド、変性、高次構造
3	生化学③	酵素の振り返り	加水分解酵素、アイソザイム、律速酵素
4	生化学④	核酸の振り返り	DNA、RNA、塩基
5	生化学⑤	栄養素代謝の振り返り	解糖系、 β -酸化、アミノ基転移反応
6	生化学⑥	生体エネルギーの振り返り	クエン酸回路、電子伝達系、ATP
7	生化学⑦	免疫の振り返り	細胞性免疫、体液性免疫、抗体、アレルギー
8	社会福祉概論	日本の福祉制度の振り返り	生活保護、児童福祉、介護保険制度

9	調理学①	調理器具、調理操作の振り返り	素材、加熱操作、加熱法
10	調理学②	行事食、評価法の振り返り	行事食、官能検査、官能評価、味の相互作用
11	調理学③	食材の調理特性の振り返り	pH、凝固、軟化
12	給食管理論①	給食の概要、各給食施設の特徴の振り返り	病院、介護福祉施設、学校、児童福祉法、事業所
13	給食管理論②	給食システム、生産管理の振り返り	調理方式、大量調理施設衛生管理マニュアル
14	給食管理論③	給食にかかる費用の振り返り	原価、直接費、間接費、経費、人件費
15	筆記試験	1～14回目の授業内容の確認	自筆ノート 持込み可

事前・事後学習の内容	事前：授業内容に関する各教科の教科書、ノートを確認する。 事後：授業内容の管理栄養士国家試験、栄養士実力認定試験の過去問を確認し、実際に挑戦する。
成績評価の方法	筆記試験 80% 授業態度 10% ミニテスト 10% 《評価基準》 S：90点以上 A+：85～89点 A：80～84点 B+：75～79点 B：70～74点 C+：65～69点 C：60～64点 D：60点未満 D評価は不合格とする ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする
参考書	各教科で使用した教科書 東京アカデミー 編「2023年版オープンセサミシリーズ管理栄養士 国家試験対策完全合格教本 上巻・下巻」（七賢出版）
教材	医療情報科学研究所 編「クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説 2023」（株式会社メディックメディア） 全国栄養士養成施設協会 編「2022年版栄養士実力認定試験 過去問題集」（建帛社） 川端輝江 他監修「栄養士実力認定試験 一問一答 第3版」（女子栄養大学出版部） 別途、適宜プリントを配布する。