

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	ビジネスマナー	開講時期	1年 前期
担当講師	緑川 恵	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	基本的なビジネスマナーである挨拶、言葉づかい、電話応対などを含め社会人としての立場や振る舞いを理解して身につけてもらいます。
到達目標	就職活動を迎えるにあたり、メールや電話、訪問などで失礼がないようにまた過不足ないコミュニケーションがとれるようになることを目標にします。
実務経験	法律事務所にて、秘書として従事、来客応対、電話応対を始め秘書業務全般を担当

授業計画

1	ビジネスマナーの基本、お辞儀、コミュニケーションの重要性
2	自分を理解する、働く意識について
3	キャリアについて、ビジネスマナーとコミュニケーション
4	職場での言葉づかい、クッション言葉
5	敬語（尊敬語、謙譲語）
6	間違いやすい敬語、二重敬語
7	丁寧語、敬称
8	名詞の尊敬語、謙譲語
9	電話応対①（応対用語）
10	電話応対②（電話の掛け方、受け方）
11	電話応対③（ロールプレイング）
12	伝言メモの取り方、就職活動の電話応対
13	来客応対①（アポイントメントのある場合、ない場合）
14	来客応対②（案内、上座下座）、名刺交換
15	前期まとめ

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	日常生活においてもマナーを身につけるよう積極的に学ぶ姿勢が大切です。先生、家族、アルバイト先の先輩など身近な大人との交流によってコミュニケーション能力の向上に努力してください。
使用教材	ビジネスマナー基本テキスト（日本能率協会マネジメントセンター）
履修にあたっての注意	グループワークやロールプレイングには積極的に参加してください。テキストの理解に加え実践することでスキルが身につけていきます。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	情報処理	開講時期	1年 前期
担当講師	柳澤 賀子	区分	一般
授業の方法	演習	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	初心者を想定し、コンピュータの基礎知識から文書作成（Word）、表計算（Excel）の基本操作を理解し活用する能力を習得する。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンピュータの基本操作を理解する。</li> <li>・Wordを使用しビジネス文書を作成する。</li> <li>・Wordを使用し図表を含んだ文書を作成する。</li> </ul>
実務経験	

授業計画

1	Windows10概要・Internet Explorer
2	Word Word2016の基礎知識（概要・画面構成）
3	Word 基本的な文書作成①（文字入力・保存）
4	Word 基本的な文書作成②（文書作成・編集）
5	Word 基本的な文書作成③（段落書式）
6	Word 文書の印刷
7	Word グラフィックスの利用①（ワードアートの挿入・編集）
8	Word グラフィックスの利用②（画像の挿入・編集）
9	Word グラフィックスの利用③（図形の挿入・編集）
10	Word 表作成と編集
11	Word 実践①
12	Word 実践②
13	Excel Excel2016の基礎知識（概要・画面構成）
14	Excel 表の作成①（データ入力・連続データの入力・保存）
15	Excel 表の作成②（計算式の入力）

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	特になし
使用教材	FOM出版 よくわかるWord2016&Excel2016改訂版
履修にあたっての注意	特になし

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理・製菓理論	開講時期	1年 前期
担当講師	佐々木 修司	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	調理実習の基本と栄養士の社会的使命、洋菓子の歴史、種類を学習する。
到達目標	実習が始まる前に調理実習基本と西洋料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内レストランにて、調理業務に従事、その後専門学校講師を経てレストランを開業しオーナーシェフを務める。

授業計画

1	調理実習の基本について（計量のしかた・手ばかり・目ばかり）
2	調理実習の基本について（火かげん・水かげん・肉の焼きかげん）
3	調理実習の基本について（スパゲッティのゆでかげん・加熱温度と特徴）
4	栄養士に課せられた社会的使命について
5	調理実習の心得について
6	西洋料理の基本について（ナイフ（包丁）の種類と選び方）
7	西洋料理の基本について（材料の切り方・基本調理法）
8	西洋料理の器具について
9	西洋料理に使用する調味料・香辛料・香草について
10	西洋料理のスープ・ソースの種類と調理例について
11	フランス料理の種類と調理例について
12	西洋料理店の組織と役割について
13	洋菓子の種類と歴史について
14	イタリア料理の種類と調理例について
15	その他の西洋料理（スペイン・イギリス・ドイツ・ロシア）について

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	なし
使用教材	教員が作成したプリントを使用。
履修にあたっての注意	なし

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	栄養管理	開講時期	1年 前期
担当講師	狩野 こず恵	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食品成分表の使い方、栄養価の計算仕方、献立を立てるための調味の割合などを学ぶ。
到達目標	栄養価計算が出来るようになる。調味の割合を理解する。
実務経験	

授業計画

1	日本食品標準成分表について
2	栄養価計算の仕方
3	計量スプーン、計量カップの重量換算
4	材料表の読み方
5	栄養価計算①
6	栄養価計算②
7	エネルギー比率の計算
8	動物性たんぱく質比率の計算
9	食品の廃棄率
10	食塩相当量の換算
11	調味の割合①
12	調味の割合②
13	揚げ物の吸油率
14	調理から献立へ
15	献立作成

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	七訂 食品成分表2018 (女子栄養大学出版部) 調理のためのベーシックデータ (女子栄養大学出版部)
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	健康スポーツ論	開講時期	1年 前期
担当講師	松本 晴美	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	運動、スポーツの基礎理論「必要性、安全面、政策など」
到達目標	健康スポーツの基礎理論を学ぶことによって、運動の重要性を理解し、実技授業の意識向上に役立てるとともに、生涯スポーツへの関心を深める
実務経験	スポーツクラブ勤務後、カイロプラクティックジムを開業運動指導やカウンセリング業務に従事

授業計画

1	1, 運動を安全に行うために	「ヒトの体温調節の仕組み」
2		「ヒトの体温調節の特徴」
3		「熱中症の分類と応急処置」
4	2, パフォーマンスを落とさないために	「ウォームアップとクールダウン」
5		「ストレッチング」
6	3, スポーツ外傷	「心臓震盪とスポーツ外傷」
7		「応急処置RICE」
8	4,生活習慣病と運動	「肥満の種類」
9		「肥満の判定」
10		「肥満解消のための運動 メッツ」
11		「効果的ダイエット」
12	5, 運動とは	「骨格と筋肉」
13		「トレーニング」
14	6,国の指針	「健康づくりのための身体活動基準」
15	7, トップアスリートから学ぶ	「自分を信じるとは」

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	健康・スポーツ科学の基礎 杏林書院
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	化学	開講時期	1年 前期
担当講師	南雲 理恵子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	栄養士として必要な基本的な化学を学習する。
到達目標	食品内で起こる化学変化のしくみを理解することを目標とする。
実務経験	民間会社にて、水質・土壌中のPCB・水銀分析、食品中の残留農薬検査など担当

授業計画

1	化学と数学の基礎知識
2	単位と接頭語、数字の扱い
3	百分率、密度、比重
4	物質の成り立ちと構成元素
5	原子の構造、電子配置、周期表
6	原子と原子のつながり
7	原子、分子、イオンの重さ
8	モルとアボガドロ数
9	食品の状態とその変化
10	生体内の化学エネルギー
11	酸と塩基
12	酸化と還元
13	パーセント濃度
14	モル濃度
15	食品中の有機化合物とその働き

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	わかる化学～知っておきたい食とくらしの基礎知識～
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	英語	開講時期	1年 前期
担当講師	萱森 公子	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	この授業では、英語で食材やレシピや食の安全面についてなどを学びます。
到達目標	栄養士として国際化している現代において英語での食品の名前やレシピや文献を見た時によりいっそうの理解を深められる事を目標とします。
実務経験	

授業計画

1	Let's Make Salad
2	Mixed Salad
3	Potato Salad
4	Strawberry Surprise
5	Got Leftovers
6	Try Some Baking
7	List of the Food
8	Food Safety
9	Four Keys to Safer Food1
10	Four Keys to Safer Food2
11	Four Keys to Safer Food3
12	Four Keys to Safer Food4
13	Health
14	Menu
15	Cuisine

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	なし
使用教材	Practical English for Dietitians : Gakken Shoin
履修にあたっての注意	なし

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	健康スポーツ実技	開講時期	1年 前期
ス	松本 晴美	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	グループ別による選択種目の実施（バレーボール、サッカー、バスケットボール、テニス等）
到達目標	講義で学んだ事を実践しながら、スポーツを通じて仲間との親睦をはかる
実務経験	スポーツクラブ勤務後、カイロプラクティックジムを開業運動指導やカウンセリング業務に従事

授業計画

1	オリエンテーション(授業の説明、注意事項、アンケート、グループ分け)
2	グループ別による選択種目の実施実施
3	〃 ※準備体操・整理体操は全員で行わせる。
4	〃 ※各種目の準備・片付けは各グループに責任を持って行わせる。
5	〃 ※選択種目・ ・ ①バスケットボール ②テニス
6	〃 ③ウォーキング・ランニング ④サッカー
7	〃 ⑦バドミントン ⑧その他
8	〃 ※人数により実施しない種目もある。
9	〃
10	〃
11	〃
12	〃
13	〃
14	〃
15	選択種目の反省と評価（自己評価・相互評価）

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	
履修にあたっての注意	



平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	公衆衛生学	開講時期	1年 前期
担当講師	平岡 眞智子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	公衆衛生の定義である疾病予防、生命延長、身体的・精神的能力の増進のために必要な環境衛生、産業保健、統計、疫学、情報を学ぶ。また、現時点に至るまでの歴史から、制度、法規が成立した経緯を学ぶ。
到達目標	国民として必要な公衆衛生行政を理解し、栄養士の業として公衆衛生の向上に寄与できるような知識を習得させる。環境衛生、産業保健では予防医学の知識を習得させ、統計、疫学、情報ではそれらの意味を理解させるとともに、目的意識を持って自らも科学的な発想をもとに公衆衛生向上に寄与できるような栄養士の育成を目指す。
実務経験	調剤薬局にて、プライマリーヘルスケアの推進に努める

授業計画

1	健康と公衆衛生
2	公衆衛生の歴史
3	環境と健康（地球環境問題）
4	環境と健康（環境汚染と健康）
5	環境と健康（環境汚染と健康）
6	環境と健康(環境衛生:空気)
7	環境と健康(環境衛生:水)
8	環境と健康(環境衛生:廃棄物・下水道)
9	環境と健康(環境衛生:住居・衣服)
10	環境と健康（環境衛生：電磁波）
11	環境と健康（環境衛生：）
12	産業保健
13	産業保健
14	健康・疾病・行動にかかわる統計
15	疫学・情報とコミュニケーション

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	公衆衛生学 医歯薬出版 2019年度版
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	健康管理概論	開講時期	1年 前期
担当講師	茂木 健	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	健康について理解し、健康増進、疾病の予防の重要性を理解する。
到達目標	健康の定義、疾病の原因・予防、現代の健康問題について説明できる。
実務経験	民間企業での栄養士業務を経て、総合病院にて健康指導等の業務に従事

授業計画

1	健康の概念（健康の定義）
2	健康の概念（健康に及ぼす要因）
3	健康の概念（健康の指標）
4	健康の概念（疾病の予防）
5	健康の現状（余命と寿命）
6	健康の現状（死因）
7	健康の現状（傷病の現状）
8	健康の現状（健康水準の国際比較）
9	健康増進の施策（健康増進の考え方）
10	健康増進の施策（健康づくり行政）
11	健康増進の施策（健康づくりの課題）
12	健康づくりの実際（運動・栄養・休養）
13	健康づくりの実際（飲酒と喫煙）
14	健康管理の方法（健康管理について）
15	健康管理の方法（地域・学校・職場の健康管理）

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	イラスト健康管理概論 東京教学社
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	社会福祉概論	開講時期	1年 前期
担当講師	今井 芳明	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会の中の福祉の役割・重要性を、身近な生活を通して考える。</li> <li>・社会保険の仕組みを理解する。</li> <li>・公的扶助の役割を知る。</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身近な福祉問題を、自己のものとして考えることができる。</li> <li>・社会保険の仕組みが理解できる。</li> <li>・公的扶助の役割を知ることができる。</li> </ul>
実務経験	医療法人にて医療ケースワーカーとして従事、その後医療系専門学校にて社会福祉概論を担当

授業計画

1	社会福祉概論開講にあたって(学習のねらい)
2	社会福祉の意味と対象
3	人口の少子化・高齢化
4	社会保障の種類と体系
5	社会保険の役割
6	年金保険の目的と種類（1）
7	年金保険の目的と種類（2）
8	医療保険制度（1）
9	医療保険制度（2）
10	介護保険制度の要点（1）
11	介護保険制度の要点（2）
12	生活保護のしくみ（1）
13	生活保護のしくみ（2）
14	生活保護のしくみ（3）
15	前期のまとめ

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	特になし
使用教材	栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉
履修にあたっての注意	特になし

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品衛生学	開講時期	1年 前期
担当講師	飴谷 有希子	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品衛生行政および食品衛生関連法規を理解し、衛生の基礎知識を獲得する。食品と微生物、食品の変質とその防止、食中毒、食品添加物の安全性などを中心に学習する。
到達目標	①食中毒の定義、発生状況について説明できる。②病原微生物による食中毒の原因や主な汚染源、症状、予防法について説明できる。③自然毒及び学生の食中毒の原因や主な汚染源、症状、予防法について説明できる。④食品添加物の安全性について説明できる。
実務経験	

授業計画

1	食品衛生で学ぶこと 食品の安全
2	微生物の基礎知識 1
3	微生物の基礎知識 2
4	衛生指標菌について
5	食品の変質について
6	食品の変質防止 1
7	食品の変質防止 2
8	食中毒の概要、発生状況
9	食中毒各論（微生物によるもの 1）
10	食中毒各論（微生物によるもの 2）
11	食中毒各論（微生物によるもの 3）
12	食中毒各論（ウイルスによるもの）
13	経口的寄生虫疾患
14	食中毒各論（自然毒によるもの）
15	食中毒各論（化学性によるもの）

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	図解 食品衛生学（一戸，西島編著，講談社）、配布プリント
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	基礎栄養学	開講時期	1年 前期
担当講師	外丸 裕子	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	摂食行動、栄養素の消化・吸収について理解する。炭水化物、脂質のはたらきについて理解し、栄養と健康の関わりについて学ぶ。
到達目標	摂食行動の調節機構、栄養素の消化・吸収および吸収後の体内動態について説明できる。炭水化物、脂質の栄養学的役割について説明できる。
実務経験	

授業計画

1	栄養学の概念（栄養学の定義、栄養学の歴史）
2	三大栄養素の化学（炭水化物、脂質、たんぱく質）
3	摂食行動（摂食行動の調節、摂食調節因子、食事のリズムとタイミング）
4	消化吸収（消化吸収の定義、消化器系の構造と機能）
5	消化吸収（消化酵素、消化液と消化過程）
6	消化吸収（管空内消化の調節、吸収の機構）
7	消化吸収（栄養素別の消化・吸収、吸収の経路）
8	消化吸収（消化管内微生物相、生物学的利用度）
9	炭水化物の栄養（糖質の体内代謝）
10	炭水化物の栄養（血糖値とその調節、糖質と他の栄養素との関係）
11	炭水化物の栄養（食物繊維、炭水化物の食事摂取基準）
12	脂質の栄養（脂質の体内代謝）
13	脂質の栄養（コレステロール代謝の調節）
14	脂質の栄養（脂質の役割）
15	脂質の栄養（脂質の食事摂取基準）

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	新 基礎栄養学 第8版 医歯薬出版株式会社
履修にあたっての注意	七訂食品成分表2019（女子栄養大学出版部）を参考資料として使用する。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品学実験	開講時期	1年 前期
担当講師	飴谷 有希子	区分	一般
授業の方法	実験	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	実験の基礎知識と、基本操作を習得し、食品の定性分析実験と食品成分の定量実験を行う。
到達目標	実験を行う上での基礎的な注意事項、試薬や器具の取り扱い方を理解し、安全に実験を行えるようになる。食品成分の特性について理解する。
実務経験	

授業計画

1	実験の基礎知識と基本操作 1
2	調味料の計量
3	鶏卵の鮮度測定
4	実験の基礎知識と基本操作 2
5	凝固剤のゲル化
6	中和滴定（酢酸の定量）
7	クエン酸の定量
8	油脂の化学的実験（ケン化価）
9	油脂の乳化実験
10	デンプンの分離
11	デンプンの糊化、ヨウ素デンプン反応
12	食品の色素と変色（アントシアニン色素）
13	食塩の定量 1（硝酸銀滴定法と簡易分析計による測定）
14	食塩の定量 2（硝酸銀滴定法と簡易分析計による測定）
15	牛乳の鮮度（酸度と比重の測定）

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実験終了後に各自でレポートを作成し、期限までに提出する。
使用教材	Nブックス 食品学実験（青柳，有田編著 建帛社）、配布プリント
履修にあたっての注意	実験時は安全のため、必ず髪を結び白衣を着用し、上履きに履き替える。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品学（食品加工学を含む）	開講時期	1年 前期
担当講師	狩野 こず恵	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品を原料、生産様式、主要栄養素に基づいての分類を学ぶ。食品に含まれる水、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンの種類や性質や所在などを学ぶ。
到達目標	食品中の成分（水、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン）の種類、性質、所在を理解する。
実務経験	

授業計画

1	食品と成分、食料と環境問題
2	食品の分類
3	食品成分を理解する ー有機化学の基礎ー
4	水
5	炭水化物 1単糖
6	炭水化物 2二糖、オリゴ糖
7	炭水化物 3多糖
8	脂質 1脂肪酸
9	脂質 2単純脂質、複合脂質
10	脂質 3油脂の性質を表す指標、脂質の酸化
11	たんぱく質 1アミノ酸の構造と分類
12	たんぱく質 2たんぱく質の構造と分類
13	ビタミン
14	無機質
15	核酸

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	食べ物と健康Ⅰ～食品成分を理解するための基礎～（化学同人） ビジュアル食品成分表（大修館書店）
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理学実習	開講時期	1年 前期
担当講師	松田 和枝	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	基本的な調理操作や調理技術を習得し、それぞれの食品に適した調理方法を学習する。調理過程で生じた現象を科学的にとらえ、美味しく調理をするコツを学ぶ。作業工程と衛生管理について学ぶ。
到達目標	基本の切り方をマスターし、短時間で切れる。基本の調理操作ができ、衛生的な作業工程を考えられ、美味しく時間内に調理ができる。
実務経験	民間給食会社にて、集団給食を主体として食に関する全分野を担当。

授業計画

1	身支度の仕方。手指の洗浄、消毒の仕方。調理器具の名称と使い方。計量の仕方。
2	白飯、のっぺい汁、きゅうりの酢の物。うるち米の調理。混合だし。いちょう、小口、半月切り。
3	目玉焼き、じゃが芋のポタージュ。卵の衛生。グリコアルカロイド。繊維に沿う切り方。
4	ドライカレー、花形卵。肉の衛生。卵黄と卵白の凝固温度。みじん切りの切り方。
5	竹の子ご飯、かじきの煮付、胡麻和え、浅利の味噌汁。味付けご飯の炊き方。魚の衛生。
6	ポークビーンズ、グリーンサラダ、バナナのデザート。豆の調理。浸透圧について。果物の酵素。
7	スパゲッティミートソース、新野菜のスープ、ブラマンジェ。野菜の旬。小麦粉とでん粉の種類。
8	トースト、ポトフ、サラダ、フルーツゼリー。加熱によるペクチンの変化。寒天の調理性。
9	タコライス、ゴーヤ炒め、もずくスープ、パインゼリー。炒め物の要点 分解酵素とゼラチン。
10	チキンカレー、マセドアンサラダ、オレンジゼリー。骨付き肉の調理。マセドアンの切り方。
11	冷やし中華、雲白肉、白ごま羹。中華麺の特徴。せん切り2通り。薄焼き卵の焼き方。
12	豚肉のアップルソース、センキャベツ、兎リンゴ、味噌汁。キャベツの切り方。味噌について。
13	五目寿司、すまし汁、水羊羹。酢飯について。味の相互作用。そぎ切り。錦糸卵。
14	酢豚、コーンスープ、フルーツ白玉。基本の甘酢。フルーツの変色。乱切りの切り方。
15	シーフードのクリーム煮、野菜サラダ、マカロニスープ、サイダーゼリー。エビ、イカの処理。

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習終了後に各自で実習の感想と課題を調べ、期日までに提出する。
使用教材	実習プリント 栄養成分表 ベーシックデーター
履修にあたっての注意	衛生的に作業するため、清潔な白衣と帽子を着用する。安全のため包丁、火の扱いに注意。



平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理学	開講時期	1年 前期
担当講師	永井 陽子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	安全でおいしく、利用者に対し適切な食事を提供するための実践的な料理の知識や技術を学ぶ
到達目標	食事を構成する各食材料の調理特性について理解する
実務経験等	管理栄養士として、医療機関等で、給食業務全般を行っている。また、地域住民に対する栄養講話などを担当。

授業計画

1	調理の意義
2	炭水化物の調理特性：でんぷんの糊化と老化
3	炭水化物を多く含む食品（米・小麦）
4	炭水化物を多く含む食品（いも類・豆・豆製品）
5	たんぱく質の調理特性 食肉
6	たんぱく質の調理特性 魚介類
7	たんぱく質の調理特性 卵類
8	たんぱく質の調理特性 乳類
9	たんぱく質の調理特性 豆類
10	ビタミンの調理性
11	無機質の調理性
12	野菜類組織・物性と調理特性
13	果物類の組織・物性と調理特性
14	きのこ類の調理特性
15	藻類の種類・成分・調理特性

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	授業で学んで各食品の調理特性を自宅で料理する際に食品や調理中の変化を改めて観察する
使用教材	ステップアップ 栄養・健康科学シリーズ7 調理学／食品成分表／pH-シグネーター
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食育文化論	開講時期	1年 後期
担当講師	永井 陽子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食と栄養について理解を深める。われわれの食生活をめぐる環境の変化、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の海外への依存、伝統的な食文化の危機、食の安全について学ぶ
到達目標	学生自身が食生活に興味を持ち、食の問題を考え、食生活と健康を考える
実務経験等	管理栄養士として、医療機関等で、給食業務全般を行っている。また、地域住民に対する栄養講話などを担当。

授業計画

1	食生活の概念
2	食生活と健康を考える（幼児期から学童期）
3	食生活と健康を考える（成人期）
4	食生活と健康を考える（生活習慣病）
5	世界の食生活史 ①
6	世界の食生活史 ②
7	日本の食生活史 ①
8	日本の食生活史 ②
9	食生活と安全 ①
10	食生活と安全 ②
11	21世紀における健全な食生活の展望 ①
12	21世紀における健全な食生活の展望 ②
13	食育の推進
14	食事バランスガイド
15	ぐんまの食文化

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	NEXT食育・食生活論 ステップアップ栄養・健康科学シリーズ7 調理学
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	ビジネスマナー	開講時期	1年 後期
担当講師	緑川 恵	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	前期の授業に引き続き、基本的なビジネスマナーについての理解を深めるとともに、社会における振る舞いを念頭に置いて実践的なスキルを身につけてもらいます。
到達目標	社会人1年目として改めて入職後の教育を受ける必要がない程度に、ビジネスマナーを身につけ、仕事に役立てるようになることを目標とします。
実務経験	法律事務所にて、秘書として従事、来客応対、電話応対を始め秘書業務全般を担当

授業計画

1	ビジネス文書(社内文書)、種類とレイアウト
2	社内文書作成、ビジネス文書(社外文書)
3	社外文書のレイアウト、構成(前文、主文、末文)
4	社外文書の種類、社交文
5	郵便について、宛名の書き方(横書き)
6	履歴書用封筒の宛名書き
7	慶事のマナー(結婚式のマナー)
8	慶事のマナー(賀寿、内祝)
9	弔事のマナー(葬儀)
10	贈答のマナー(お中元、お歳暮)
11	正礼装について(洋装、和装)
12	食事のマナー(西洋料理、日本料理、中華料理)
13	社会保障(公的年金、健康保険、雇用保険、労災保険)
14	内定のお礼状、就職活動のマナー
15	後期まとめ

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	社会人にとってコミュニケーション能力は重要です。学校、アルバイト先などにおいてもコミュニケーション能力の向上に努力してください。また、普段から新聞、ニュースにも目を向けてください。
使用教材	ビジネスマナー基本テキスト(日本能率協会マネジメントセンター)
履修にあたっての注意	前期に引き続き積極的にグループワーク、ロールプレイングに取り組んでください。スキルの向上に加え相手を尊重し良好な人間関係をつくることも心がけてください。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	情報処理	開講時期	1年 後期
担当講師	柳澤 賀子	区分	一般
授業の方法	演習	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	初心者を想定し、コンピュータの基礎知識から文書作成（Word）、表計算（Excel）の基本操作を理解し活用する能力を習得する。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Excelの基本的な使い方を理解する。</li> <li>・ Excelの計算式や関数を使用し、簡単な帳票やグラフを作成する。</li> <li>・ Excelのデータベース機能を理解しデータ分析する。</li> </ul>
実務経験	

授業計画

1	Excel 表の作成③（関数の入力①）
2	Excel 表の作成④（関数の入力②）
3	Excel セルの参照（相対参照と絶対参照）
4	Excel 表の編集①（行列の幅・高さの設定、挿入・削除）
5	Excel 表の編集②（セルの書式設定）
6	Excel 表の印刷
7	Excel グラフの作成
8	Excel グラフの編集
9	Excel データベース機能①（データの並べ替え）
10	Excel データベース機能②（データの抽出）
11	Excel データ分析（条件付き書式）
12	Excel ワークシートの操作
13	アプリ間でのデータ共有
14	Word 総合
15	Excel 総合

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	特になし
使用教材	FOM出版 よくわかるWord2016&Excel2016改訂版
履修にあたっての注意	特になし

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理・製菓実習	開講時期	1年 後期
担当講師	佐々木 修司	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	調理製菓の準備、手順と基本料理、洋菓子レシピの調理技術を学ぶ。
到達目標	調理製菓実習の基本的なソース、料理、洋菓子をしっかりマスターする。
実務経験	都内レストランにて、調理業務に従事、その後専門学校講師を経てレストランを開業しオーナーシェフを務める。

授業計画

1	野菜の基本的な切り方 包丁の研ぎ方
2	オニオンスープのトースト添え 野菜とハムのサンドイッチ
3	ハンバーグステーキのポーチドエッグ添え クレームブリュレ
4	オムレツの小海老入りトマトクリーム添え リンゴの赤ワイン煮バナラ添え
5	豚肉のフランス風カツレツサラダ添え 秋ナスとニンニクのスープ
6	海の幸のマカロニグラタン リンゴのクレープ・カラメルソース
7	若鳥のソテ・シャスール風 シュー・ア・ラ・クレーム
8	若鳥のロースト ポテトとキノコ添え オレンジムース
9	鯛と野菜のヴァプール・バジルソース アサリのチャウダースープ
10	ビーフストロガノフ イチゴのケーキ
11	小海老のクリームにリゾット添え ガトーショコラ
12	ニョッキのトマトクリーム和え ゴボウのトリュフショコラ
13	鶏肉の香草パン粉焼き・マデラソース添え ティラミス
14	鮭のワイン蒸し・海の幸入りソース添え イチゴのムース
15	牛フィレ肉のロースト・赤ワインソース チーズタルト

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習ノートを期日までに提出する。
使用教材	
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、上靴を着用する。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	健康スポーツ実技	開講時期	1年 後期
担当講師	松本 晴美	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	グループ別による選択種目の実施（バレーボール、サッカー、バスケットボール、テニス等）
到達目標	講義で学んだ事を実践しながら、スポーツを通じて仲間との親睦をはかる
実務経験	スポーツクラブ勤務後、カイロプラクティックジムを開業運動指導やカウンセリング業務に従事

授業計画

1	オリエンテーション(授業の説明、注意事項、アンケート、グループ分け)
2	グループ別による選択種目の実施実施
3	〃 ※準備体操・整理体操は全員で行わせる。
4	〃 ※各種目の準備・片付けは各グループに責任を持って行わせる。
5	〃 ※選択種目・ ・ ①バスケットボール ②テニス
6	〃 ③ウォーキング・ランニング ④サッカー
7	〃 ⑦バドミントン ⑧その他
8	〃 ※人数により実施しない種目もある。
9	〃
10	〃
11	〃
12	〃
13	〃
14	〃
15	選択種目の反省と評価（自己評価・相互評価）

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	公衆衛生学	開講時期	1年 後期
担当講師	平岡 眞智子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	公衆衛生の定義である疾病予防、生命延長、身体的・精神的能力の増進のために必要な精神保健、母子保健、学校保健、成人保健、高齢者保健、感染症対策、社会保障、医療制度、地域保健、国際保健を変化する状況を理解するとともに、法規・制度も含めて学ぶ。
到達目標	栄養士として必要な基礎を習得させる。特に成人保健、学校保健、高齢者保健などの活用できる分野では、科学的に問題を解決する能力を習得させる。対人分野では、総合的に判断できる人材の育成を目指す。
実務経験	調剤薬局にて、プライマリーヘルスケアの推進に努める

授業計画

1	生活習慣の現状と対策
2	生活習慣病の疫学と予防対策
3	生活習慣病の疫学と予防対策
4	感染症対策
5	感染症対策
6	精神保健対策
7	保健・医療・福祉の仕組み
8	医療制度
9	福祉制度
10	地域保健
11	母子保健
12	成人保健
13	高齢者保健・介護
14	学校保健
15	国際保健

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	公衆衛生学 医歯薬出版 2019年度版
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	社会福祉概論	開講時期	1年 後期
担当講師	今井 芳明	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会的支援を必要とする人（高齢者・児童・障がい者）の現状と対策。</li> <li>・福祉を担う側の現状(組織・人)の把握。</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会的支援を必要とする人（高齢者・児童・障がい者）への対策の理解。</li> <li>・福祉を担う側の現状(組織・人)を理解。</li> </ul>
実務経験	医療法人にて医療ケースワーカーとして従事、その後医療系専門学校にて社会福祉概論を担当

授業計画

1	高齢者の生活と福祉
2	高齢者の介護問題と対策（1）
3	高齢者の介護問題と対策（2）
4	高齢者の住まい
5	児童家庭福祉
6	児童いる家庭への経済的支援
7	児童福祉施設
8	障がい者の理解
9	障がい者の現状
10	障害者総合支援法
11	地域福祉
12	ボランティア
13	社会福祉の実施機関
14	社会福祉の専門職種と資格
15	後期のまとめ

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	特になし
使用教材	栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉
履修にあたっての注意	特になし



平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品学（食品加工学を含む）	開講時期	1年 後期
担当講師	狩野 こず恵	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	食品の味、香り、色に関する成分の種類、性質についてや健康食品について学ぶ。食品成分表における分類や分析について学ぶ。主要な食材（農産物、畜産物、水産物）の種類、特徴について学ぶ。
到達目標	食品の嗜好成分の種類や性質について、健康食品について、食品成分表について理解する。主要な食材の種類、特徴について理解する。
実務経験	

授業計画

1	味、香り、色の成分
2	成分間の相互作用
3	食品の機能性と健康食品
4	食品成分表
5	穀類（米・小麦・大麦）の特性とその加工品
6	穀類（トウモロコシ・そば）の特性とその加工品
7	イモ類の特性とその加工品
8	種実類の特性とその加工品
9	豆類の特性とその加工品
10	野菜類の特性とその加工品
11	果実類の特性とその加工品
12	きのこ類の特性とその加工品
13	藻類の特性とその加工品
14	魚介類の特性とその加工品
15	食肉類の特性とその加工品

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	食べ物と健康Ⅰ（化学同人） 食べ物と健康Ⅱ（化学同人） 新ビジュアル食品成分表（大修館書店）
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	基礎栄養学	開講時期	1年 後期
担当講師	外丸 裕子	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	たんぱく質・アミノ酸、ビタミン、ミネラルの栄養学的役割、エネルギー代謝について理解し、栄養と健康の関連について学ぶ。
到達目標	たんぱく質・アミノ酸、ビタミン、ミネラルの栄養学的役割について説明できる。 エネルギー代謝について説明できる。
実務経験	

授業計画

1	たんぱく質の栄養（たんぱく質の体内代謝、アミノ酸の臓器間輸送）
2	たんぱく質の栄養（たんぱく質の栄養価）
3	たんぱく質の栄養（アミノ酸の代謝、他の栄養素との関係）
4	たんぱく質の栄養（食事摂取基準）
5	ビタミンの栄養（ビタミンの定義と分類、ビタミンの構造と機能）
6	ビタミンの栄養（ビタミン代謝と栄養学的機能、ビタミンの生物学的利用度）
7	ビタミンの栄養（他の栄養素との関係、ビタミンの食事摂取基準）
8	無機質の栄養（無機質の分類と栄養学的機能）
9	無機質の栄養（硬組織と無機質）
10	無機質の栄養（生体機能の調節作用、酵素反応と無機質）
11	無機質の栄養（鉄代謝と栄養、ミネラルの食事摂取基準）
12	水の機能と出納（水の出納、電解質の代謝）
13	エネルギー（エネルギーの定義と分類、食品のもつエネルギー）
14	エネルギー（エネルギー代謝の測定法、エネルギー消費量、推定エネルギー必要量）
15	遺伝子発現と栄養（遺伝形質と栄養の相互作用、後天的遺伝子変異と食品成分）

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	新 基礎栄養学 第8版 医歯薬出版株式会社
履修にあたっての注意	七訂食品成分表2019（女子栄養大学出版社）を参考資料として使用する。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品衛生学実験	開講時期	1年 後期	
担当講師	飴谷 有希子	区分	一般	
授業の方法	実験	単位数：授業時数	1	45時間

学修内容	食品の安全性に必要な微生物検査のための器具の準備、使用法、滅菌法などの基本操作から微生物培養の基礎的実験操作および理化学的検査を行う。
到達目標	①代表的な微生物学的試験の手技を習得しレポートにまとめることができる。 ②代表的な理化学的試験の手技を習得し、レポートにまとめることができる。
実務経験	

授業計画

1	食品衛生学実験の進め方、消毒と滅菌
2	手洗いの簡易検査
3	手指の細菌検査、空中落下菌
4	微生物実験の準備
5	一般生菌数の検査
6	一般生菌数の検査
7	大腸菌群の検査
8	大腸菌群の検査
9	微生物実験のまとめ
10	牛乳の検査
11	水質検査
12	比色法の基礎
13	発色剤の検査
14	合成着色料の検査
15	油脂の化学実験（酸価）

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実験終了後に各自でレポートを作成し、期限までに提出する。
使用教材	配布プリント
履修にあたっての注意	実験時は安全のため、必ず髪を結び白衣を着用し、上履きに履き替える。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品衛生学	開講時期	1年 後期
担当講師	飴谷 有希子	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食品衛生行政および食品衛生関連法規を理解し、衛生の基礎知識を獲得する。食品と微生物、食品の変質とその防止、食中毒、食品添加物の安全性などを中心に学習する。
到達目標	①食品の危害要因とリスクについて説明できる。 ②食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析の考え方を説明できる。 ③食品衛生管理について説明できる。④食物アレルギーの原因食品について説明できる。
実務経験	

授業計画

1	有害物質による食品汚染 1
2	有害物質による食品汚染 2
3	食品添加物の概要、安全性評価
4	食品添加物各論 1
5	食品添加物各論 2
6	食品添加物各論 3
7	残留農薬
8	食品中の発がん物質
9	食品表示をみてみよう
10	アレルギー物質を含む食品
11	食品衛生と行政
12	食品衛生関連法規
13	食品衛生対策 1
14	食品衛生対策 2
15	食品衛生対策 3

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	図解 食品衛生学（一戸，西島編著，講談社）、配布プリント
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	栄養学実習	開 講 時 期	1年 後期
担当講師	清水 佳代子	区 分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学 修 内 容	年を重ねていく過程の中で栄養状態は個々それぞれ異なる。ライフステージに合わせた栄養管理が必要である。各ライフステージごとの適正な食生活を行うための栄養上の問題点を疾病の予防的立場から献立を計画・立案・調理し献立内容や量を把握・評価する。献立の理論技術の習得をする。1年（後期）2年（前期）を通して実施。
到 達 目 標	栄養士として栄養実践活動に対応できるように、各ライフステージごとの献立の理論と技術を習得する。
実 務 経 験	総合病院の栄養科に配属、その後栄養科科長として栄養指導などの業務に従事、退職後短期大学等で栄養学関連の指導に従事

授業計画

1	栄養学実習の基本理念・成長期（学齢期）の栄養
2	成長期の栄養（学齢期） 小学校低学年
3	成長期の栄養（学齢期） 学童期栄養の特性 小学校低学年
4	青年期の栄養 献立作成
5	成長期の栄養（学齢期の栄養） 学童期の食事摂取基準 小学校中学年
6	成長期の栄養（学齢期の栄養）小児生活習慣病の予防 小学校中学年
7	成長期の栄養（学齢期の栄養）小学校高学年
8	成長期の栄養 学校給食の給与目標・学校給食献立作成について（献立立案）
9	成長期の栄養（中学・高校生の食事）学校給食の献立作成
10	成長期の栄養（中学・高校生の食事） 肥満予防食
11	成長期の栄養（中学・高校生の食事） 貧血予防食
12	成長期の栄養（中学・高校生の食事）骨粗鬆症予防
13	成人期の栄養 食事摂取基準（献立立案）
14	成人期の栄養（生活習慣病予防）高血圧予防
15	成人期の栄養（生活習慣病予防）肥満予防

評 価 方 法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習後に各自でノートを作成し、期限までに提出する。
使 用 教 材	ライフステージ別栄養管理・実習/建帛社、七訂食品成分表 調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版部
履修にあたっての注意	実習時は安全のため、正しい手洗いを励行し白衣、三角巾を着用する。衛生面を考え、調理実習をする。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	臨床栄養学概論	開講時期	1年 後期
担当講師	茂木 健	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	疾病の成り立ちと診断・治療の概要、病態に応じた食事管理を学ぶ。
到達目標	各疾患の食事管理を中心とした栄養管理を説明できる。
実務経験	民間企業での栄養士業務を経て、総合病院にて健康指導等の業務に従事

授業計画

1	臨床栄養の概念 意義と目的
2	臨床栄養の概念 医療制度と栄養管理
3	臨床栄養の概念 入院時食事療養制度
4	臨床栄養の概念 医療制度と栄養管理
5	臨床栄養の概念 医療における食事管理の意義
6	臨床栄養の概念 福祉・介護と臨床栄養
7	栄養・食事療法と栄養補給法
8	栄養・食事療法と栄養補給法 経口栄養補給法
9	栄養・食事療法と栄養補給法 一般治療食 常食、軟食、非固形食、嚥下食
10	栄養・食事療法と栄養補給法 特別治療食 疾病別分類と栄養成分別分類
11	栄養・食事療法と栄養補給法 経腸栄養補給法
12	栄養・食事療法と栄養補給法 投与ルート（経管栄養、胃瘻）
13	栄養・食事療法と栄養補給法 経腸栄養補給法の種類と成分
14	栄養・食事療法と栄養補給法 静脈栄養補給法
15	栄養・食事療法と栄養補給法 中心静脈栄養と末梢静脈栄養

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	栄養科学シリーズNEXT臨床栄養学概論 講談社
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理学	開講時期	1年 後期
担当講師	永井 陽子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	安全でおいしく、利用者に対し適切な食事を提供するための実践的な料理の知識や技術を学ぶ
到達目標	食事を構成する各食材料について適切な調理ができ加熱調理操作・非加熱調理操作の理解
実務経験等	管理栄養士として、医療機関等で、給食業務全般を行っている。また、地域住民に対する栄養講話などを担当。

授業計画

1	油脂類の種類と調理特性
2	ゲル化食材について
3	調味料の調理特性
4	香辛料の調理特性
5	嗜好飲料について
6	非加熱調理の調理操作及び器具・機材
7	加熱調理の基本及び調理操作
8	加熱調理の器具・機材
9	調味操作
10	食事設計に必要な指標
11	献立作成の実際
12	供食における料理様式と食事環境について
13	おいしさの構成要因
14	食べ物の要因
15	食料と環境問題

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	自宅での料理
使用教材	ステップアップ 栄養・健康科学シリーズ7 調理学／食品成分表／ペーシクゲーター
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	給食計画論	開講時期	1年 後期
担当講師	荒井 実咲	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	給食の概念のついて学び、関連法規とともに特定給食施設についての知識を修得する。また、健全な経営管理の手法等を学習する。
到達目標	給食の意義と目的を知り、給食の運営を行う上で必要となる知識を獲得する。各特定給食施設の特徴について理解できる。
実務経験	学校栄養職員として、給食共同調理場等で栄養管理・衛生管理・献立作成を含む調理業務に従事

授業計画

1	給食の目的
2	給食施設と栄養士・管理栄養士の配置
3	給食における栄養士の役割
4	給食施設の種類と特性
5	給食施設の種類と特性
6	給食施設の種類と特性
7	給食の実施と運営の方法
8	H A C C Pシステムについて
9	大量調理施設衛生管理マニュアルについて
10	大量調理施設衛生管理マニュアルについて
11	給食の生産（調理）・給食の管理（新調理システムについて）
12	経営管理の概念
13	原価管理
14	損益分岐点
15	A B C分析

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	給食の運営 給食計画・実務論（富岡和夫編著 医歯薬出版）配布プリント
履修にあたっての注意	



平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理学実習	開講時期	1年 後期
担当講師	松田 和枝	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	基本的な調理操作や調理技術を習得し、それぞれの食品に適した調理方法を学習する。調理過程で生じた現象を科学的にとらえ、美味しく調理をするコツを学ぶ。作業工程と衛生管理について学ぶ。
到達目標	前期で習得した調理技術を生かし、作業を効率よく、かつ衛生的に進めていき時間内においしく仕上げることができる。
実務経験	民間給食会社にて、集団給食を主体として食に関する全分野を担当。

授業計画

1	八宝菜・レバーのから揚げ・杏仁豆腐 レバーの処理 寒天の特徴
2	炒めビーフン・一口餃子・酸辣湯・杏仁豆腐 ゼラチンの特徴
3	マフィン・ホワイトシチュー・シーザーサラダ・フルーツカクテル 色素の変化
4	醤油ラーメン・春巻き・ラーパーツァサイ・ミルク餅 中華麺について
5	ポークコロケ・こしね汁・黒糖ミルクプリン 地産地消について
6	プルコギのつけごはん・チヂミ・韓国風サラダ・わかめスープ・ゆず茶ゼリー 韓国料理
7	きのこスパゲティ・サラダ・ミネストローネ・カルピスパパロア パスタについて
8	鱈の香味がけ・ひき肉入りきんぴら・きのこ汁・抹茶プリン 油脂の調理
9	チキンソテー・コブサラダ・スープ・ロールケーキ クリスマス料理
10	厚焼き玉子・筑前煮・なます・かまぼこのすまし汁・白玉しるこ 正月料理
11	中華粥・回鍋肉・中華風クレープ・ゴマ団子 おかゆの炊き方
12	うどん・天ぷら・千草和え・どらやき 天ぷらの衣について
13	炊き込みご飯・鯖の味噌煮・白菜とわかめの酢の物・けんちん汁・わらび餅 落し蓋の効果
14	ジャンバラヤ・スコッチエッグ・おくらのガンボスープ・アセロラゼリー 外国料理
15	切り干しオムレツ・くるみ和え・ひじきサラダ・カラフルとろろ汁・みたらし団子 乾物の扱い方

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習終了後に各自でノートを作成し、期日までに提出する。
使用教材	実習プリント 栄養成分表 ベーシックデーター
履修にあたっての注意	衛生的に作業するため、清潔な白衣と帽子を着用する。安全のため包丁、火の扱いに注意。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	健康スポーツ実技	開講時期	2年 前期
担当講師	松本 晴美	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	グループ別による選択種目の実施（バレーボール、サッカー、バスケットボール、テニス等）
到達目標	講義で学んだ事を実践しながら、スポーツを通じて仲間との親睦をはかる
実務経験	スポーツクラブ勤務後、カイロプラクティックジムを開業運動指導やカウンセリング業務に従事

授業計画

1	オリエンテーション(授業の説明、注意事項、アンケート、グループ分け)
2	グループ別による選択種目の実施実施
3	〃 ※準備体操・整理体操は全員で行わせる。
4	〃 ※各種目の準備・片付けは各グループに責任を持って行わせる。
5	〃 ※選択種目・ ・ ①バスケットボール ②テニス
6	〃 ③ウォーキング・ランニング ④サッカー
7	〃 ⑦バドミントン ⑧その他
8	〃 ※人数により実施しない種目もある。
9	〃
10	〃
11	〃
12	〃
13	〃
14	〃
15	選択種目の反省と評価（自己評価・相互評価）

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	解剖生理学	開講時期	2年 前期
担当講師	下川 哲昭	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	正常な人体の仕組みについて、個体とその機能を構成する細胞レベルから組織・器官レベルまでの構造や機能を学修する。前期では血液と免疫系の詳細、バイタルサインの基本である循環・呼吸器系、さらに生体調節に大きく関わる内分泌系を講義する。
到達目標	1. 人体の構成および構造の詳細を系統的に理解し説明できる。2. ヒトにおける基本的活動（血圧や体液の恒常性の維持、呼吸、血流）を理解し他人に説明することができる。3. 生理機能破綻による疾患の基本的な発症メカニズムを理解し説明することができる。
実務経験	

授業計画

1	解剖生理学とは？解剖生理学序論：浸透圧、アシドーシス/アルカローシス
2	血液学1：血漿と血清、造血機構、血液細胞の機能
3	血液学2：止血・凝固と線溶、ABO式/Rh式血液型
4	免疫の機序：自然免疫と獲得免疫、B細胞とT細胞
5	アレルギー：食物アレルギー・アナフィラキシー
6	循環器系1：循環器総論（肺循環と体循環、ヒトにおける循環の特徴）
7	循環器系2：心臓の構造と機能、心電図、血管の機能的分類
8	循環器系3：循環の調節機構・血圧の調節機構、リンパ循環
9	呼吸器系1：呼吸器総論（呼気と吸気、酸素/二酸化炭素の運搬）
10	呼吸器系2：気管と肺、肺胞でのガス交換、呼吸運動の仕組み
11	呼吸器系3：呼吸中枢と呼吸の調節機構、異常な呼吸
12	内分泌系1：内分泌総論（ホルモンと受容体、フィードバックシステム）
13	内分泌系2：視床下部・脳下垂体・甲状腺・副腎のホルモン
14	内分泌系3：糖代謝に関するホルモン
15	内分泌系4：生殖に関するホルモン

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学（改訂第2版）・羊土社
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	生化学	開講時期	2年 前期
担当講師	南雲 理恵子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間
学修内容	<p>私たちが健康な日常生活をおくることにおいて、生体内では無数の多様な反応が絶え間なく起こり、それが相互に働いている。生化学はその反応のメカニズムを理解する学問分野である。生化学の前期では、細胞の構造、細胞の構成成分、細胞内で起こる反応を触媒する酵素等について学習する。</p>		
到達目標	<p>細胞の構造や構成成分、糖、脂質、アミノ酸、タンパク質等の基本的な構造と機能について科学的に理解する。</p>		
実務経験	<p>民間会社にて、水質・土壌中のPCB・水銀分析、食品中の残留農薬検査など担当</p>		
授業計画			
1	オリエンテーション - 生化学とは -		
2	生体成分、代謝、細胞		
3	細胞の構造と機能		
4	糖質の構造と機能 I		
5	糖質の構造と機能 II		
6	脂質の構造と機能 I		
7	脂質の構造と機能 II		
8	アミノ酸・たんぱく質の構造と機能 I		
9	アミノ酸・たんぱく質の構造と機能 II		
10	酵素と代謝 I		
11	酵素と代謝 II		
12	核酸の構造と機能 I		
13	核酸の構造と機能 II		
14	核酸の構造と機能 III		
15	ビタミン		
評価方法	筆記試験で評価する		
授業時間外の学習			
使用教材	はじめての生化学（第2版）～生活のなぜ？を知るための基礎知識～		
履修にあたっての注意			

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	病理学	開講時期	2年 前期
担当講師	長崎 淳	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食事の管理を中心とした栄養管理を必要とする疾病の原因、病態、症状、症候について人体の構造と機能に関連づけて理解する。
到達目標	①循環障害（虚血、充血、うっ血、血栓形成）を説明できる。 ②炎症と創傷について説明できる。 ③感染症を説明できる。
実務経験	総合病院に内科医として勤務、その後内科医院を開業。医院長として従事

授業計画

1	病理学の概要 疾病の概要
2	病理学と臨床医学
3	細胞障害 壊死とアポトーシス 萎縮
4	再生、化生、肥大と過形成
5	炎症－急性炎症の仕組み
6	炎症 創傷治癒、慢性炎症、炎症の全身への影響
7	免疫のしくみと働き
8	アレルギー、自己免疫疾患、移植免疫
9	感染症－病原体の種類と特徴、感染免疫、治療と問題点
10	感染症－インフルエンザ、STD、HIV感染、標準予防策
11	循環障害－充血、うっ血、血栓症、虚血性疾患、心不全、動脈硬化
12	代謝異常－糖尿病、高脂血症、核酸代謝異常等
13	老化、先天異常
14	腫瘍－良性・悪性の比較、悪性腫瘍の分類、悪性腫瘍の原因
15	腫瘍－悪性腫瘍の発育、全身への影響、疫学、病理組織学実習

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	カラーで学べる病理学 ニューヴェルヒロカワ
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	応用栄養学	開 講 時 期	2年 前期
担当講師	渡邊 静	区 分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	ライフステージ別に、生理的・身体的特徴をふまえて食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識・技術を学ぶ。前期は妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期について学修する。
到 達 目 標	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期の生理的・身体的特徴について説明できる。栄養評価、栄養管理について説明できる。
実 務 経 験	在宅栄養士として、乳幼児や妊婦の栄養相談や雑誌でのフードコーディネートを経験、その後健康保険組合の健康管理部にて栄養指導等に従事

授業計画

1	オリエンテーション、栄養マネジメント
2	生体と栄養、各ライフステージと栄養
3	食事摂取基準 1
4	食事摂取基準 2
5	母性栄養1
6	母性栄養2
7	母性栄養アセスメント・栄養ケア
8	乳児期栄養1
9	乳児期栄養2
10	乳児期栄養アセスメント・栄養ケア
11	幼児期栄養 1
12	幼児期栄養 2
13	幼児期栄養アセスメント・栄養ケア
14	学童期栄養アセスメント・栄養ケア
15	思春期栄養アセスメント・栄養ケア

評 価 方 法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	復習小テストを行うので自宅で復習をする。各ライフステージで栄養アセスメントの演習課題を行う。授業内で終わらない場合は自宅で完成させる。
使 用 教 材	教科書「イラスト応用栄養学 第2版」東京教学社、田村明他著 参考書「日本人の食事摂取基準2015年版」第一出版編集部編
履修にあたっての注意	食事管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学および栄養管理の実践で学ぶ知識や技術を身に着けていることが前提である。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	栄養学実習	開講時期	2年 前期
担当講師	清水 佳代子	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	年を重ねていく過程の中で栄養状態は個々それぞれ異なる。ライフステージに合わせた栄養管理が必要である。各ライフステージごとの適正な食生活を行うための栄養上の問題点を疾病の予防的立場から献立を計画・立案・調理し献立内容や量を把握・評価する。献立の理論技術の習得をする。1年（後期）2年（前期）を通して実施。
到達目標	栄養士として栄養実践活動に対応できるように、各ライフステージごとの献立の理論と技術を習得する。
実務経歴	総合病院の栄養科に配属、その後栄養科科長として栄養指導などの業務に従事、退職後短期大学等で栄養学関連の指導に従事

授業計画

1	壮年期の栄養 生活習慣病予防食 肥満予防
2	壮年期の栄養 生活習慣病予防食 脂質異常症予防
3	壮年期の栄養 生活習慣病予防食 高血圧予防
4	妊産婦の栄養 妊娠期栄養の特性
5	妊産婦の栄養 妊娠初期
6	妊産婦の栄養 妊娠後期
7	成長期の栄養 成長期の栄養の特性
8	成長期の栄養 乳幼児の栄養 調乳・離乳食
9	成長期の栄養 大人からの食事の取り分け
10	成長期の栄養 乳児期の栄養の特性
11	成長期の栄養 乳児期の栄養 献立立案
12	成長期の栄養 乳児期の栄養 献立立案
13	高齢期の栄養 高齢期栄養の特性
14	高齢期の栄養 嚥下困難のある人の食事
15	高齢期の栄養 咀嚼困難のある人の食事

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習後に各自でノートを作成し、期限までに提出する。
使用教材	ライフステージ 実習栄養学 第6版/医歯薬出版株式会社 七訂食品成分表、調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版社
履修にあたっての注意	実習時は安全のため、正しい手洗いを励行し白衣、三角巾を着用する。衛生面を考え、調理実習をする。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品学（食品加工学を含む）	開講時期	2年 前期
担当講師	狩野 こず恵	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	卵類、乳類、油脂、調味料、嗜好飲料の種類や特徴について学ぶ。食品の保存方法や規格について、保健機能食品について学ぶ。
到達目標	卵類、乳類、油脂、調味料、嗜好飲料の種類や特徴について理解する。保健機能食品の種類、特別用途食品との違いを理解する。
実務経験	

授業計画

1	鶏卵の構造
2	鶏卵の成分
3	卵の利用特性
4	卵の貯蔵による変化と品質判定
5	卵の加工品
6	牛乳の成分
7	飲用乳の種類
8	乳製品
9	食用油脂
10	調味料
11	嗜好飲料
12	食品の保存方法
13	食品の規格基準
14	保健機能食品
15	特別用途食品

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	食べ物と健康Ⅰ（化学同人） 食べ物と健康Ⅱ（化学同人） 新 ビジュアル食品成分表（大修館書店）
履修にあたっての注意	



平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	臨床栄養学実習	開講時期	2年 前期
担当講師	茂木 健	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	傷病者の食事の管理を中心とした栄養管理を実践するために必要な知識や技術について学ぶ。
到達目標	各疾患の食事管理を中心とした栄養管理を実践できる。
実務経験	民間企業での栄養士業務を経て、総合病院にて健康指導等の業務に従事

授業計画

1	医療施設の仕組み、栄養補給法
2	特定給食施設の関係書類
3	献立作成（高齢者施設 エネルギー1600kcal 食塩8g）
4	献立の展開
5	調理実習（軟菜食 経腸栄養剤試食）
6	糖尿病交換表の使い方
7	糖尿病交換表 献立作成
8	調理実習（糖尿病 学生献立）
9	調理実習（糖尿病 甘味料）
10	糖尿病症例の栄養管理計画書
11	腎臓病交換表の使い方
12	調理実習（脂質異常症）
13	調理実習（腎疾患 特殊食品治療食試食）
14	調理実習（貧血）
15	身体測定（皮下脂肪厚 体脂肪計 血液検査 尿検査）
評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	プリントの配布、糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会 腎臓病食品交換表 医歯薬出版
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	臨床栄養学概論	開講時期	2年 前期
担当講師	茂木 健	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	疾病の成り立ちと診断・治療の概要、病態に応じた食事管理を学ぶ。
到達目標	各疾患の食事管理を中心とした栄養管理を説明できる。
実務経験	民間企業での栄養士業務を経て、総合病院にて健康指導等の業務に従事

授業計画

1	栄養、代謝、内分泌疾患 るい瘦、肥満
2	栄養、代謝、内分泌疾患 糖尿病
3	栄養、代謝、内分泌疾患 脂質異常症
4	栄養、代謝、内分泌疾患 通風、高尿酸血症
5	栄養、代謝、内分泌疾患 甲状腺機能亢進・低下症
6	消化器系疾患 下痢、便秘、過敏性腸症候群
7	消化器系疾患 クロウン病、潰瘍性大腸炎
8	消化器系疾患 肝炎
9	消化器系疾患 脂肪肝
10	消化器系疾患 肝硬変
11	消化器系疾患 胆石症、胆嚢炎
12	消化器系疾患 膵炎
13	循環器系疾患 高血圧症
14	循環器系疾患 動脈硬化症
15	循環器系疾患 虚血性疾患（狭心症、心筋梗塞）

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	栄養科学シリーズNEXT臨床栄養学概論 講談社
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	栄養指導論	開講時期	2年 前期
担当講師	永井 陽子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	健やかな人生を送るための『食』を通じた栄養の提供やおいしく、楽しく食することの出来る献立作成や調理の実践及び食べることに悩む人たちへのアドバイスや支援について学習する。
到達目標	業務内容とし『栄養の指導を業とする者』として、食事の管理を中心とした基本を理解する。
実務経験等	管理栄養士として、医療機関等で、給食業務全般を行っている。また、地域住民に対する栄養講話などを担当。

授業計画

1	栄養教育に求められるもの
2	栄養教育の基本と心構え
3	食の楽しさを伝えるための栄養教育
4	行動変容について
5	栄養教育に活かす行動理論
6	カウンセリング技法
7	日常生活の中での健康行動
8	行動療法について
9	栄養マネジメント
10	対象者のニーズに応じた目標設定
11	対象者主体の目標設定の支援
12	やる気の起こる評価を考える
13	栄養教育に活用する情報収集
14	栄養教育のための必要な基礎資料の収集
15	正しい栄養情報の収集

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	健康・栄養系教科書シリーズ8 栄養教育論／すぐわかる栄養指導論実習
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	公衆栄養学概論	開講時期	2年 前期
担当講師	外丸 裕子	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	公衆栄養学の意義・役割を理解する。わが国における疾病構造や栄養課題の変化について学び、変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する。わが国の食環境・食糧需給の状況を理解する。世界における健康・栄養課題を理解する。
到達目標	公衆栄養学の意義・役割について説明できる。国民の疾病構造の変化や栄養課題を説明できる。健康・栄養対策の歴史的経緯について説明できる。食環境の整備・食糧需給について説明できる。世界の主な健康・栄養課題を概説できる。
実務経験	

授業計画

1	公衆栄養の概念（公衆栄養の概念）
2	公衆栄養の概念（公衆栄養活動）
3	健康・栄養問題の現状と課題（社会環境と健康・栄養問題）
4	健康・栄養問題の現状と課題（健康状態の変化）
5	健康・栄養問題の現状と課題（食事の変化）
6	健康・栄養問題の現状と課題（食生活の変化）
7	健康・栄養問題の現状と課題（食環境の変化、食糧需給表、食糧自給率）
8	健康・栄養問題の現状と課題（諸外国の健康・栄養問題の現状と課題）
9	栄養政策（わが国の健康づくり施策と公衆栄養活動の役割）
10	栄養政策（わが国の公衆栄養活動と組織・人材育成）
11	栄養政策（公衆栄養関連法規：地域保健法）
12	栄養政策（公衆栄養関連法規：健康増進法）
13	栄養政策（公衆栄養関連法規：食育保健法・その他の主な法律）
14	栄養政策（栄養士法）
15	栄養政策（わが国の管理栄養士・栄養士制度）

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	ウェルネス 公衆栄養学 2019年版 医歯薬出版株式会社
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	給食学内実習	開講時期	2年 前期
担当講師	荒井 実咲	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 75時間

学修内容	1年次から関連教科で学んだ基本的な知識や技術をもとに、班別の自主献立での実習を通して、給食の実践能力を養う。
到達目標	食材の切り方、均等盛り付けなどの作業管理、二次汚染防止などの衛生管理に関する正しい知識を身につけ、班員とコミュニケーションをとりながら自ら考え行動することができるようにする。
実務経験	学校栄養職員として、給食共同調理場等で栄養管理・衛生管理・献立作成を含む調理業務に従事

授業計画

1	オリエンテーション（実習内容について、献立作成の基本、調味%の計算）
2	オリエンテーション（調理機器類についての説明、実習室の使い方）
3	オリエンテーション（衛生管理について、献立作成の実際）
4	給食実務基礎実習・基礎献立作成について
5	給食実務基礎実習・基礎献立作成について
6	自主献立による給食学内実習・基礎献立作成・作業計画について
7	自主献立による給食学内実習・基礎献立作成・作業計画について
8	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
9	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
10	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
11	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
12	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
13	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
14	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
15	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習終了後に各自で帳票またはレポートを作成し、期限までに提出する。課題（献立作成）を期限までに提出する。
使用教材	給食運営・経営管理実習のてびき（西川貴子他著、医歯薬出版） 栄養食事管理のための対象者別給食献立（鈴木久乃他編著、建帛社）
履修にあたっての注意	実習時は指定の実習着、帽子を着用し、専用の上履きに履き替える。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	給食実務論	開講時期	2年 前期
担当講師	荒井 実咲	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	各特定給食施設において、対象者の健康維持・増進などを目的とした食事を提供するための給食運営について、帳票管理を含め、具体的に学ぶ。
到達目標	対象者の身体状況等を把握した栄養管理について理解し、給食の計画から実施、評価、栄養教育までの知識を獲得する。
実務経験	学校栄養職員として、給食共同調理場等で栄養管理・衛生管理・献立作成を含む調理業務に従事

授業計画

1	特定給食施設における栄養管理のP D C Aサイクル
2	給与栄養目標量の設定 食事摂取基準の活用
3	給与栄養目標量の設定 (学内用)
4	食事計画
5	食品構成 食品群と食品群別荷重平均栄養成分表
6	食品構成の作成
7	献立計画 献立の意義
8	献立作成 料理の組み合わせ方、献立の条件
9	週間、旬間の献立作成方法
10	献立表の様式、作成上の注意
11	食材料の発注計画
12	食材料の発注書の作成 在庫管理
13	給食施設の安全・衛生管理 大量施設衛生管理マニュアルの確認
14	栄養管理の評価
15	給食施設の各種帳票について

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	給食の運営 給食計画・実務論（富岡和夫編著 医歯薬出版）配布プリント
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	給食校外実習	開講時期	2年 前期
担当講師	廣瀬 浄美	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	給食の運営における栄養士の基本的業務を実際の業務現場において体得し、学内で学習した知識と技術を統合する。また、事前に実習生としての基本的な心構え、マナー等の指導を行い、事後は実習先での体験等について報告を行う。
到達目標	①給食校外実習の目的・目標を理解する。 ②実習施設の給食業務の特色や栄養士の仕事内容を理解する。 ③実習施設で学ぶべき自己課題を設定する（献立、発注、調理、配膳、衛生管理等） ④実習生としてのマナーを身につける。
実務経験	病院栄養士として、栄養指導を始め栄養士室全般の管理運営に従事

授業計画

1	事前教育（実習の目的・目標の理解、実習にあたっての心構え）
2	事前教育（実習の事前準備、実習中の注意事項）
3	事前教育（実習終了後の対応、実習レポートの提出）
4	給食校外実習（45時間以上）
5	実習報告会
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	栄養士課程実習ノート（医歯薬出版）、給食運営・経営管理実習の手引き（医歯薬出版）、栄養・食事管理のための対象者別給食献立（建帛社）
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	スポーツ栄養	開講時期	2年 後期
担当講師	井上 瞳	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	1.身体活動時の人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化 2.身体活動状況に応じた栄養補給・水分補給 3.身体活動時に生じやすい栄養学的障害
到達目標	1.身体活動時のエネルギー代謝を理解し、消費エネルギー量の計算ができる 2.身体活動時の糖質・たんぱく質・ビタミン・ミネラルの代謝を説明できる 3.身体活動時の栄養補給・水分補給について説明できる
実務経験	

授業計画

1	スポーツ選手の食事の基本
2	トレーニングとエネルギー消費量
3	スポーツ選手の身体組成
4	運動とエネルギー代謝
5	運動と糖代謝
6	運動とたんぱく質代謝
7	骨づくりとカルシウム
8	スポーツ性貧血
9	コンディション維持とビタミン摂取
10	スポーツ選手の献立・食事法
11	水分補給
12	ドーピングとサプリメント
13	運動前後の食事
14	試合時の食事・補給計画
15	スポーツ栄養マネジメント

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	予習：教科書の当該箇所に目を通して理解しておくこと 復習：授業終了時に課す課題を実施してくること
使用教材	体育・スポーツ・健康科学テキストブックシリーズ 新版 コンディショニングのスポーツ栄養学 編著者 樋口満 発行所 市村出版
履修にあたっての注意	



平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	解剖生理学	開講時期	2年 後期
担当講師	下川 哲昭	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	正常な人体の仕組みについて、個体とその機能を構成する細胞レベルから組織・器官レベルまでの構造や機能を学修する。後期では生殖器系の詳細、消化器系と泌尿器系の構造と機能、さらに生体調節に大きく関わる神経系、感覚器系を講義する。
到達目標	1. 人体の構成および構造の詳細を系統的に理解し説明できる。2. ヒトにおける基本的活動（生殖、消化と吸収、尿の生成と排泄、神経の伝達）を理解し他人に説明することができる。3. 生理機能破綻による疾患の発症メカニズムを理解し説明することができる。
実務経験	

授業計画

1	生殖器系1：男性/女性の生殖器の構成と機能、性染色体とその異常
2	生殖器系2：性周期・受精・妊娠・分娩・泌乳・閉経
3	消化器系1：消化器系総論（消化器系の構成）
4	消化器系2：口腔から咽頭、食道、胃、胃液の特性
5	消化器系3：小腸と大腸、肝臓と膵臓、胆汁と膵液
6	消化器系4：三大栄養素の消化・吸収過程
7	泌尿器系1：泌尿器系の構成、腎臓の形態や働きおよび尿生成のメカニズム
8	泌尿器系2：蓄尿と排尿のメカニズム、および泌尿器疾患
9	神経系1：神経系総論（神経細胞の構造と神経系の構成）
10	神経系2：神経機能の特徴、自律神経、活動電位、シナプス
11	神経系3：神経障害（失語症、パーキンソン病、アルツハイマー病）
12	感覚器系1：視覚（網膜・対光反射）、聴覚、平衡感覚
13	感覚器系2：味覚の仕組み（味蕾、味細胞、大脳味覚野、味覚障害）
14	骨と筋肉：骨格（主な骨）と筋、筋収縮のメカニズム
15	体温調節：体温調節中枢としての視床下部、皮膚の機能、発熱の機序

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学（改訂第2版）・羊土社
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	生化学	開講時期	2年 後期
担当講師	南雲 理恵子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間
学修内容	私たちが健康な日常生活をおくることにおいて、生体内では無数の多様な反応が絶え間なく起こり、それが相互に働いている。生化学はその反応のメカニズムを理解する学問分野である。生化学の後期では、糖質、脂質、タンパク質等の代謝、生命情報伝達の仕組み等について学習する。		
到達目標	糖質、脂質、タンパク質等の代謝と生命情報伝達の機講の基本を科学的に理解する。		
実務経験	民間会社にて、水質・土壌中のPCB・水銀分析、食品中の残留農薬検査など担当		
授業計画			
1	糖質の代謝 I		
2	糖質の代謝 II		
3	糖質の代謝 III		
4	脂質の代謝 I		
5	脂質の代謝 II		
6	脂質の代謝 III		
7	アミノ酸・たんぱく質の代謝 I		
8	アミノ酸・たんぱく質の代謝 II		
9	アミノ酸・たんぱく質の代謝 III		
10	生体エネルギーと代謝 I		
11	生体エネルギーと代謝 II		
12	代謝調節と情報伝達の機構 I		
13	代謝調節と情報伝達の機構 II		
14	免疫 I		
15	免疫 II		
評価方法	筆記試験で評価する		
授業時間外の学習			
使用教材	はじめての生化学（第2版）～生活のなぜ？を知るための基礎知識～		
履修にあたっての注意			

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	生化学実験	開講時期	2年 後期	
担当講師	南雲 理恵子	区分	実務	
授業の方法	実験	単位数：授業時数	1	45時間

修 内	実験器具や試薬、生体資料などの扱い方を学ぶとともに生化学の講義で学んだ内容の理解を深める。
達 目	糖質、脂質ならびにタンパク質、アミノ酸の特徴や性質、生命現象に欠かせない酵素の活性などについて実験を通し自分の目で知識を確認することを目標とする。
実務経験	民間会社にて、水質・土壌中のPCB・水銀分析、食品中の残留農薬検査など担当
授業計画	
1	生化学実験で行うこと～オリエンテーション 実験器具の説明（駒込ピペット、マイクロピペットなど）
2	デンプンの消化過程
3	細胞分裂の観察、DNAの抽出
4	カラムクロマトグラフィー
5	pH測定～酸性・アルカリ性のpHの関係
6	糖質の定性試験
7	見える化学変化
8	タンパク質、アミノ酸の定性試験
9	脂質の定性試験
10	油脂の鹼化
11	油脂のヨウ素価
12	酵素反応① 至適pH
13	酵素反応② 至適温度
14	グルコースの定量
15	酸と塩基 果物内皮の化学的処理・硫酸の性質

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	自作テキスト
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	病理学	開講時期	2年 後期
担当講師	長崎 淳	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食事の管理を中心とした栄養管理を必要とする疾病の原因、病態、症状、症候について人体の構造と機能に関連づけて理解する。
到達目標	①循環器系疾患について説明できる。 ②呼吸器系、消化器系疾患について説明できる。 ③内分泌系、造血器系疾患について説明できる。
実務経験	総合病院に内科医として勤務、その後内科医院を開業。医院長として従事

授業計画

1	循環器系－体液の調節、高血圧、心不全、不整脈、慢性腎臓病
2	循環器系－動脈硬化と虚血性心疾患、弁膜症、心筋症、血管疾患
3	呼吸器系－感染症、慢性塞性肺疾患、気管支喘息
4	呼吸器系－塵肺症、肺と全身性疾患、肺がん
5	消化器系－上部消化管疾患
6	消化器系－下部消化管疾患
7	消化器系－肝、胆、膵の疾患
8	内分泌系疾患
9	造血器系－貧血、出血・凝固
10	造血器系－造血器悪性腫瘍
11	腎・尿路系－腎不全、糸球体疾患、全身と腎疾患、感染症、変性疾患、腫瘍
12	生殖器系－生殖器の炎症・腫瘍、乳腺
13	脳・神経系－脳血管障害、外傷、感染症、変性疾患、腫瘍
14	運動器系－骨・関節・筋の疾患
15	感覚器系－目・耳・気道・皮膚の疾患

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	カラーで学べる病理学 ニューヴェルヒロカワ
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	食品加工学実習	開講時期	2年 後期
担当講師	飴谷 有希子	区分	一般
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 45時間

学修内容	加工食品の作成を経験し、原材料処理、加工・包装・殺菌方法などの食品加工技術を習得し、加工食品への認識を深める。
到達目標	①加工食品の製造原理・製造方法について理解し説明することができる。 ②加工実習に用いる原材料の栄養特性・加工特性について理解する。
実務経験	

授業計画

1	穀類の加工（ぎゅうひ餅）もち米の性質、豆類の加工（きな粉）
2	野菜類の加工（ケチャップ）
3	イモ類の加工（こんにゃく）
4	乳類の加工（カッテージチーズ、チーズケーキ）
5	魚介類の加工（さんまの味付け缶詰）
6	穀類の加工（ピザ）
7	乳類の加工（バター）菓子（フィナンシェ）
8	豆類の加工（木綿豆腐）
9	瓶詰め・缶詰の加工（みかんのシラップ漬け）
10	膨張剤について（まんじゅう）
11	野菜類の加工（ピクルス）
12	魚介類の加工（魚のそぼろ）
13	畜肉の加工（ウィンナーソーセージ）
14	小麦粉の加工（中華まんじゅう）
15	果実の加工（夏みかんのマーマレード）ゼリー化の条件

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実験終了後に各自でレポートを作成し、期限までに提出する。
使用教材	配布プリント
履修にあたっての注意	清潔な白衣と帽子を着用し、上履きに履き替えること。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	応用栄養学	開講時期	2年 後期
担当講師	渡邊 静	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	ライフステージ別に、生理的・身体的特徴をふまえて食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識・技術を学ぶ。後期は成人期、高齢期、について学修する。スポーツと運動、特殊環境について学修する。
到達目標	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期の生理的・身体的特徴について説明できる。栄養評価、栄養管理について説明できる。
実務経験	在宅栄養士として、乳幼児や妊婦の栄養相談や雑誌でのフードコーディネーターを経験、その後健康保険組合の健康管理部にて栄養指導等に従事

授業計画

1	オリエンテーション、栄養マネジメント
2	成人期の生理的特徴・更年期
3	成人期の食事摂取基準
4	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
5	成人期の栄養マネジメント・まとめ
6	高齢期の生理的特徴
7	高齢期の食事摂取基準
8	高齢期のアセスメント・栄養ケア
9	高齢期のアセスメント・栄養ケア
10	高齢期の栄養マネジメント・まとめ
11	運動時の生理的特徴・エネルギー代謝
12	運動とアセスメント・栄養ケア
13	生体リズムとアセスメント・栄養ケア
14	後期ライフステージの復習
15	特殊環境とアセスメント・栄養ケア

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	復習小テストを行うので自宅で復習をする。各ライフステージで栄養アセスメントの演習課題を行う。授業内で終わらない場合は自宅で完成させる。
使用教材	教科書「イラスト応用栄養学 第2版」東京教学社、田村明他著 参 考書「日本人の食事摂取基準2015年版」第一出版編集部編
履修にあたっての注意	食事管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学および栄養管理の実践で学ぶ知識や技術を身に付けていることが前提である。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	臨床栄養学概論	開講時期	2年 後期
担当講師	茂木 健	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	疾病の成り立ちと診断・治療の概要、病態に応じた食事管理を学ぶ。
到達目標	各疾患の食事管理を中心とした栄養管理を説明できる。
実務経験	民間企業での栄養士業務を経て、総合病院にて健康指導等の業務に従事

授業計画

1	腎疾患 糸球体腎炎
2	腎疾患 腎不全
3	腎疾患 慢性腎臓病
4	腎疾患 ネフローゼ症候群
5	腎疾患 糖尿病腎症
6	腎疾患 血液透析、腹膜透析
7	血液系疾患 貧血
8	呼吸器系疾患 慢性閉塞性肺疾患
9	筋、骨格系疾患 骨粗鬆症
10	筋、骨格系疾患 骨軟化症、くる病
11	筋、骨格系疾患 サルコペニア、廃用性筋萎縮
12	免疫、アレルギー疾患 免疫、アレルギー疾患の成因と症状
13	免疫、アレルギー疾患 食物アレルギー
14	摂取機能低下 嚥下のメカニズム
15	摂取機能低下 嚥下障害

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	栄養科学シリーズNEXT臨床栄養学概論 講談社
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	栄養指導論	開講時期	2年 後期
担当講師	永井 陽子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	健やかな人生を送るための『食』を通じた栄養の提供やおいしく、楽しく食することの出来る献立作成や調理の実践及び食べることに悩む人たちへのアドバイスや支援について学習する。
到達目標	業務内容とし『栄養の指導を業とする者』として、食事の管理を中心とした基本を理解する。
実務経験等	管理栄養士として、医療機関等で、給食業務全般を行っている。また、地域住民に対する栄養講話などを担当。

授業計画

1	妊娠・授乳期の栄養教育
2	育ちをサポートする乳児期・離乳期
3	幼児期の好き嫌いとうどう取り組むか
4	学童期の『食べる』のサポート
5	食生活の自立を目指す思春期
6	食と生活について自分で決める青年期
7	人生の変化と充実の成人期
8	生活習慣の影響が現れる壮年期
9	高齢期の栄養教育
10	病とたたかう人々への食とチーム医療
11	生活の場である福祉施設での重要な『食』の役割
12	働く楽しみと日々の健康を支える事業所給食
13	生涯の食の基礎をつくる小学校の給食
14	食の役割を担う給食会社について
15	特定検診・特定保健指導について

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	健康・栄養系教科書シリーズ8 栄養教育論／すぐわかる栄養指導論実習
履修にあたっての注意	



平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	栄養指導論実習	開講時期	2年 後期
担当講師	永井 陽子	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解し、行動変容に関する理論などを統合した栄養指導を実践できる力を身につける
到達目標	・保育園・こども園・幼稚園における栄養教育を実践できる ・職域・地域などの場における栄養教育が実践できる
実務経験等	管理栄養士として、医療機関等で、給食業務全般を行っている。また、地域住民に対する栄養講話などを担当。

授業計画

1	基礎実習 栄養指導の意義と方法
2	基礎実習 正しいアセスメントを行うために実態把握
3	基礎実習 食事計画
4	応用実習 幼児期の特徴
5	応用実習 幼児期の食事指導資料作成 ①
6	応用実習 幼児期の食事指導資料作成 ②
7	応用実習 幼児向を対象とした栄養指導発表
8	応用実習 生活についての実態調査 ①
9	応用実習 生活についての実態調査 ②
10	応用実習 エネルギーコントロール食の献立作成
11	応用実習 脂質コントロール食の献立作成
12	応用実習 ナトリウムコントロール食の献立作成
13	応用実習 高齢期の食事指導資料作成
14	応用実習 生活習慣病予防の食事指導資料作成
15	応用実習 病棟及び病室訪問

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	健康・栄養系教科書シリーズ8 栄養教育論／すぐわかる栄養指導論実習
履修にあたっての注意	

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	公衆栄養学概論	開講時期	2年 後期
担当講師	外丸 裕子	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	国民の健康・栄養・食の状況を継続的に把握する方法を理解する。わが国の健康づくり対策について理解する。世界における健康・栄養政策と国際機関の役割を理解する。集団の栄養摂取状況の評価方法と疫学を理解する。災害時における課題と対応
到達目標	国民健康・栄養調査について説明できる。健康増進計画・食生活指針とフードガイド等国レベルの事業について説明できる。栄養にかかわる国際的関心について概説できる。疫学が公衆栄養活動に活用されていることを説明できる。災害時の栄養課
実務経験	

授業計画

1	栄養政策（国民健康・栄養調査）
2	栄養政策（食生活指針・食事バランスガイド・食育ガイド）
3	栄養政策（健康づくりのための身体活動基準2013・休養指針・睡眠指針）
4	栄養政策（国の健康増進基本方針と地方計画）
5	栄養政策（諸外国の健康・栄養政策）
6	栄養疫学（栄養疫学の概要）
7	栄養疫学（曝露情報としての食事摂取）
8	栄養疫学（食事摂取量の測定方法）
9	栄養疫学（食事摂取量の評価方法）
10	公衆栄養マネジメントの考え方・重要性・過程
11	公衆栄養マネジメント（公衆栄養アセスメント）
12	公衆栄養マネジメント（公衆栄養プログラムの目標設定）
13	公衆栄養マネジメント（公衆栄養プログラムの計画・実施・評価）
14	公衆栄養プログラムの展開（在宅療養、介護支援・危機管理と食支援）
15	公衆栄養プログラムの展開（特定健康診査・特定保健指導）

評価方法	筆記試験で評価する			
授業時間外の学習				
使用教材	ウェルネス 公衆栄養学 2019年版 医歯薬出版株式会社			
履修にあたっての注意				

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	給食学内実習	開講時期	2年 後期
担当講師	荒井 実咲	区分	実務
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1 60時間

学修内容	1年次から関連教科で学んだ基本的な知識や技術をもとに、班別の自主献立での実習を通して、給食の実践能力を養う。
到達目標	定められた作業区域、時間、作業人員内で献立内容と食数に応じた調理作業を計画し、実施できる。
実務経験	学校栄養職員として、給食共同調理場等で栄養管理・衛生管理・献立作成を含む調理業務に従事

授業計画

1	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
2	自主献立による給食学内実習・献立作成・帳票類作成
3	野菜裁断機、真空調理機を使用した献立実習
4	自主献立による給食学内実習・献立作成・効率を考えた作業計画
5	自主献立による給食学内実習・献立作成・効率を考えた作業計画
6	自主献立による給食学内実習・献立作成・効率を考えた作業計画
7	自主献立による給食学内実習・献立作成・効率を考えた作業計画
8	自主献立による給食学内実習・献立作成・効率を考えた作業計画
9	自主献立による給食学内実習・献立作成・効率を考えた作業計画
10	自主献立による給食学内実習・栄養出納表作成・帳票整理
11	自主献立による給食学内実習・栄養出納表作成・帳票整理
12	自主献立による給食学内実習・栄養出納表作成・帳票整理
13	自主献立による給食学内実習・反省・検証・評価
14	自主献立による給食学内実習・反省・検証・評価
15	まとめ 栄養管理報告書の作成

評価方法	実技試験、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習終了後に各自で帳票またはレポートを作成し、期限までに提出する。課題（献立作成）を期限までに提出する。
使用教材	給食運営・経営管理実習のてびき（西川貴子他著、医歯薬出版） 栄養食事管理のための対象者別給食献立（鈴木久乃他編著、建帛社）
履修にあたっての注意	実習時は指定の実習着、帽子を着用し、専用の上履きに履き替える。

平成31年度シラバス（授業計画）栄養士学科 ※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	給食実務論	開講時期	2年 後期
担当講師	荒井 実咲	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	大量調理の特性について学習し、安全を考慮した食材料管理、作業管理、施設設備管理等の手法についての知識を修得する。また、給食計画論で学んだ給食施設の特徴について理解を深める。
到達目標	特定給食施設での給食の運営に関する一連の実務について、効率的かつ安全に運営するための手法を獲得する。
実務経験	学校栄養職員として、給食共同調理場等で栄養管理・衛生管理・献立作成を含む調理業務に従事

授業計画

1	食材料管理の意義
2	保管条件・保管期間による食材料の分類
3	非常時のための食材料管理
4	食材料管理の評価
5	作業管理の概念
6	作業計画（給食作業の標準化・合理化、時間配分・作業配分）
7	大量調理の特性と変動要因
8	段階別の作業管理 評価
9	給食施設の種類と特徴（病院）
10	給食施設の種類と特徴（学校）
11	給食施設の種類と特徴（社会福祉施設）
12	給食施設の種類と特徴（事業所）
13	給食の施設・設備管理
14	衛生・安全管理 食品衛生の条件と衛生的取り扱い
15	安全対策と事故対策

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	給食の運営 給食計画・実務論（富岡和夫編著 医歯薬出版）配布プリント
履修にあたっての注意	