

令和5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	2年 後期	
担当講師	松田 和枝	区分	一般	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連				
学修内容	毎日食事をして生活をする中で、その食事は生涯にわたって大切な心とからだを育み、次世代を育む。それぞれのライフステージで大切にしたい食育の取り組みを知り、食文化（行事食や郷土食）を学ぶ。			
到達目標	学生自身が食に興味を持ち、食に関する問題を考え、食の重要性や食文化を理解し伝えることができる。			

授業計画

1	食育の基本と内容
2	子どもの健康と食生活の意義①
3	子どもの健康と食生活の意義②
4	食育基本法
5	第4次食育推進計画
6	和食 世界無形文化遺産
7	行事食について
8	郷土料理について
9	行事食・郷土食の食育資料作成①
10	行事食・郷土食の食育資料作成②
11	行事食・郷土食の食育資料 発表
12	宗教による食事の違いについて
13	歯科保健指導・バランスのよい食事（弁当）について
14	食生活改善推進員・市町村の食育推進計画について
15	はしの持ち方 嫌い箸

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	食育基本法 第4次食育推進基本計画 等
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	法律事務所での秘書勤務経験を生かして教科名についての講義を行う。		
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。		

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	身だしなみ、職場での言葉づかい
5	クッション言葉、敬語（尊敬語、謙譲語）
6	間違いやすい敬語、二重敬語
7	敬語の使い分け方
8	名詞の尊敬語、謙譲語
9	敬語のまとめ
10	電話応対①（応対用語）
11	電話応対②（電話のかけ方、受け方）
12	電話応対③（ロールプレイング）
13	伝言メモの取り方
14	来客応対（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。

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	法律事務所での秘書勤務経験を生かして教科名についての講義を行う。		
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、社会においての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。		

授業計画

1	ビジネス文書①	社内文書の種類とレイアウト
2	ビジネス文書②	社内文書作成
3	ビジネス文書③	社外文書のレイアウト、構成（前文、主文、末文）
4	ビジネス文書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（表書き、水引、のし）	
9	賀寿、内祝、弔事のマナー（葬儀）	
10	弔事の服装、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。

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連			
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"> ・コンピュータの基本操作を理解する。 ・Wordを使用しビジネス文書を作成する。 ・Wordを使用し図表を含んだ文書を作成する。 		

授業計画

1	Windows概要・インターネット・レベルチェック
2	Word Word2021の基礎知識（概要・画面構成）・文字入力練習
3	Word 基本的な文書作成①（ページ設定・入力・文字編集・保存）
4	Word 基本的な文書作成②（書式設定・段落書式・文書の印刷）
5	Word 基本的な文書作成③（演習）
6	Word グラフィックスの利用①（ワードアート/画像の挿入・編集）
7	Word グラフィックスの利用②（図形の挿入・編集）
8	Word グラフィックスの利用③（段落罫線・ページ罫線・演習）
9	Word 表作成と編集①
10	Word 表作成と編集②（演習）
11	Word まとめ・演習
12	Excel Excel2021の基礎知識（概要・画面構成）・データ入力練習
13	Excel 表の作成①（データ入力・数式・オートフィル・保存）
14	Excel 表の作成②（関数の入力・セルの参照・演習）
15	Word 振り返り演習

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Word2021&Excel2021
履修にあたっての注意	特になし

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連			
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"> Excelの基本的な使い方を理解する。 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。 Excelのデータベース機能を理解しデータ分析する。 		

授業計画

1	Excel 表の編集①（セルの書式設定）
2	Excel 表の編集②（行列の幅・高さの設定、挿入・削除）・印刷
3	Excel 表の編集③（演習）
4	Excel グラフの作成①（円グラフの作成・編集）
5	Excel グラフの作成②（縦棒グラフの作成・編集・グラフフィルター）
6	Excel グラフの作成③（演習）
7	Excel データベース機能①（テーブル変換・データの並べ替え）
8	Excel データベース機能②（フィルター・条件付き書式）
9	Excel データベース機能③（演習）・ワークシートの操作
10	Excel アプリ間でのデータ共有・差し込み印刷
11	Excel 演習①
12	Excel 演習②
13	Excel 演習③
14	授業のまとめ
15	授業のまとめ

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Word2021&Excel2021
履修にあたっての注意	特になし

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連				
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。献立の基本、調味の割合を理解する。			

授業計画

1	計量スプーン、計量カップの重量換算
2	材料表の読み方
3	栄養価計算の仕方
4	栄養価計算①
5	栄養価計算②
6	栄養価計算③
7	栄養価計算する際の食品選び
8	日本食品標準成分表について
9	エネルギー比率の計算、動物性たんぱく質比率の計算
10	食品の廃棄率、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	八訂食品成分表2023（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）、給食運営・経営管理実習のてびき（医歯薬出版株式会社）
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	調理師業務での実務経験を生かして調理、製菓理論についての講義を行う。		
学修内容	西洋料理、洋菓子に関する基本的な切り方、調理法を講義で学び向上させます。		
到達目標	西洋料理、洋菓子の基本的な知識と技術を身につけて、資格の習得をめざします。		

授業計画

1	調理実習の心得と包丁の種類、砥石、研ぎ方について
2	西洋料理の基本的な切り方、魚、肉の切り身の名称について
3	西洋料理、洋菓子の基本的な調理方法、器具について
4	調理実習に使用する調味料、香辛料、香草について
5	調理実習の基本ブイヨン、フォン、ソースの種類について
6	基本のスポンジ、焼き菓子、冷菓子の種類について
7	ポタージュとコンソメスープについて
8	魚料理の種類と調理法について
9	肉料理の種類と調理法について
10	野菜料理の種類と調理法について
11	洋菓子の種類と歴史について
12	西洋料理の特徴について
13	西洋料理の様式について
14	フランス料理、イタリア料理の営業形態について
15	前期テスト解答の解説とまとめについて

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	
履修にあたっての注意	

令和5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	矢口 香織	区分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間
教員の実務経験と授業内容の関連	スポーツ選手への栄養サポートや研修会講師等の経験を生かしてスポーツ栄養の授業を行う。		
学修内容	①運動・スポーツに関わる食事・栄養の重要性について学ぶ。 ②栄養素の摂取方法やアセスメント等について幅広く学ぶ。 ③様々なライフステージ別の対象特性や関連する疾病についても理解し、対応策について学ぶ。		
到達目標	①日常的に運動、スポーツを行っている者に対する食事の役割と重要性を理解する。 ②様々な場面、ライフステージにおいて「栄養」をキーワードに説明できる。		

授業計画

1	ガイダンス・スポーツ栄養とは
2	スポーツ選手への栄養教育、スポーツ栄養マネジメント
3	スポーツ選手の身体組成、身体計測
4	エネルギー代謝
5	スポーツ・運動における栄養素の働き
6	スポーツ栄養の食事の考え方と基本
7	種目別の栄養管理
8	目的別の栄養管理 増量と減量
9	目的別の栄養管理 骨障害と貧血、相対的エネルギー不足
10	目的別の栄養管理 熱中症対策・サプリメントの考え方
11	期分けによる栄養管理
12	ライフステージ別の栄養管理 ジュニア期
13	ライフステージ別の栄養管理 女性とシニア
14	栄養マネジメントの実際
15	まとめ、試験対策

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	事前学習；教科書の当該箇所について目を通しておくこと
使用教材	イラスト スポーツ・運動と栄養－理論と実践－（東京数学社）
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	調理師業務での実務経験を生かして西洋料理、洋菓子の基本的な実習を行う。			
学修内容	基本的な材料の切り方、調理法、器具の使いかた、盛り付けを学ぶ。			
到達目標	調理実習は、食品や食材の持ち味、栄養、調理法、衛生面を十分理解し基本的となる調理法を習得する。			

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・ガーリックトースト添え	ハムと野菜のサンドウィッチ		
3	ハンバーグステーキ・ポーチドエッグ添え	クレームブリュレ		
4	オムレツの小海老トマトクリームソース添え	リンゴの赤ワイン煮バニラ添え		
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	若鶏のソテ・シャスール風	シュー・ア・ラ・クレーム		
8	鯛と野菜のバアプール・バジルソース	イチゴのケーキ		
9	若鶏のロースト・じゃがいもとキノコのソテー添え	オレンジムース		
10	ビーフストロガノフ・バターライス添え	ブッシュ・ド・ノエル		
11	小海老のクリーム煮リゾット添え国王風	ガトー・ショコラ		
12	ニョッキのトマトクリーム和え・ほうれん草添え	ゴボー入りトリュフ		
13	鶏肉の香草パン粉焼き・マデラソース	ティラミス		
14	豚肉のソテー・クレームシャンピニオングラタン	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				
使用教材				
履修にあたっての注意				

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	群馬大学大学院医学系研究科生化学講座での勤務経験を生かして化学の講義を行う。		
学修内容	栄養士として必要となる化学の基礎内容を学習する。		
到達目標	生化学、生化学実験等の学習に必要な化学的知識を習得することを目標とする。		

授業計画

1	物質の構成
2	原子構造と周期表
3	イオン同士の結びつき、イオン結合
4	原子同士の結びつき、共有結合
5	金属同士の結びつき、金属結合
6	原子量、分子量、式量
7	物質量と化学反応式
8	酸と塩基
9	水の電離
10	水のイオン積
11	酸化還元反応
12	酵素反応
13	体液の酸塩基平衡
14	有機化合物
15	糖質

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	生理学・生化学につながるていねいな化学
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連				
学修内容	この授業では英語で食材やレシピや食の安全について理解できるように学修します。			
到達目標	国際化している現在において栄養士として英語での食品の名前やレシピや文献を見たときによりいっそうの理解を深められる事を目標とします。			

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	Menu
14	country And Cuisine
15	Health

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 Fou Dietitian : Gakken Shoin
履修にあたっての注意	なし

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	健康運動指導士としての経験を生かして教科名について講義を行う			
学修内容	運動、スポーツの基礎理論「必要性、安全性、方法等」			
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			

授業計画

1	1. スポーツ障害の予防	「熱中症」
2		「熱中症」
3		「スポーツ障害と外傷」
4		「応急処置PRICE」
5	2. ストレスと運動	「ストレスとは」
6		「ストレスの実態」
7		「運動のストレス低減効果」
8	3. 人体の構造と運動	「運動による骨格筋の適応」
9		「運動による心臓、血液の適応」
10	4. トレーニングの効果	「トレーニングの原理」
11		「トレーニングの種類」
12		「ストレッチング」
13	5. ウォーキングとジョギング	「効果と方法」
14	6.生活習慣病と運動	「日本の生活習慣病の動向と肥満」
15		「効果的なウエイトコントロールの方法」

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知識	道和書院	
履修にあたっての注意			

令和5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	
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	1/3	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	成人への運動指導の経験を生かして教科名について実習を行う			
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、テニス等）			
到達目標	講義で学んだことを実践しながら、スポーツを通じて仲間との親睦をはかる			

授業計画

1	実技実施のためのオリエンテーション（授業の進め方、注意事項、アンケート）
2	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、テニス等）
3	グループ別による選択種目の実施
4	グループ別による選択種目の実施 ※はじめに全員でラジオ体操を行う
5	グループ別による選択種目の実施
6	グループ別による選択種目の実施
7	グループ別による選択種目の実施
8	グループ別による選択種目の実施
9	グループ別による選択種目の実施
10	グループ別による選択種目の実施
11	グループ別による選択種目の実施
12	グループ別による選択種目の実施
13	グループ別による選択種目の実施
14	グループ別による選択種目の実施
15	グループ別による選択種目の実施

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	

令和5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	1/3	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	成人への運動指導の経験を生かして教科名について実習を行う			
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、テニス等）			
到達目標	講義で学んだことを実践しながら、スポーツを通じて仲間との親睦をはかる			

授業計画

1	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、テニス等）
2	グループ別による選択種目の実施
3	グループ別による選択種目の実施
4	グループ別による選択種目の実施 ※はじめに全員でラジオ体操を行う
5	グループ別による選択種目の実施
6	グループ別による選択種目の実施
7	グループ別による選択種目の実施
8	グループ別による選択種目の実施
9	グループ別による選択種目の実施
10	グループ別による選択種目の実施
11	グループ別による選択種目の実施
12	グループ別による選択種目の実施
13	グループ別による選択種目の実施
14	グループ別による選択種目の実施
15	グループ別による選択種目の実施

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	

令和5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	1/3	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	成人への運動指導の経験を生かして教科名について実習を行う			
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、テニス等）			
到達目標	講義で学んだことを実践しながら、スポーツを通じて仲間との親睦をはかる			

授業計画

1	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、テニス等）
2	グループ別による選択種目の実施
3	グループ別による選択種目の実施
4	グループ別による選択種目の実施 ※はじめに全員でラジオ体操を行う
5	グループ別による選択種目の実施
6	グループ別による選択種目の実施
7	グループ別による選択種目の実施
8	グループ別による選択種目の実施
9	グループ別による選択種目の実施
10	グループ別による選択種目の実施
11	グループ別による選択種目の実施
12	グループ別による選択種目の実施
13	グループ別による選択種目の実施
14	グループ別による選択種目の実施
15	グループ別による選択種目の実施

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	

令和5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	須野原 修	区 分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	長年、公衆衛生行政に携わった経験を生かし、公衆衛生学についての講義を行う。		
学修内容	公衆衛生の概念、歴史、疾病の予防、公衆衛生に関連した統計情報、疫学の概要を学ぶ。また、環境保健分野では公害の歴史から地球環境問題まで、さらに今話題のSDGsの取組みについても学ぶ。		
到達目標	前期では公衆衛生の概念、歴史、疾病の構造の変化と予防対策の知識を習得させる。併せて公衆衛生に必要な統計、疫学の意味を理解させるとともに、環境保健では公害から地球環境問題まで理解させる。そして社会生活にとって必要不可欠である健康の維持と増進に寄与できるような栄養士の育成を目指す。		

授業計画

1	衛生学・公衆衛生学（公衆衛生の概念と歴史）
2	保健統計（健康、疾病、行動にかかる統計）
3	主な疾病予防（生物学的環境要因、感染症対策）
4	主な疾病予防（感染症対策）
5	主な疾病予防（生活習慣病対策）
6	主な疾病予防（がん対策その他）
7	疫学
8	疫学
9	疾病予防と健康管理（健康増進）
10	疾病予防と健康管理（スクリーニング検査）
11	環境保健（環境要因）
12	環境保健（環境衛生：大気・水質）
13	環境保健（環境衛生：上水、下水）
14	環境保健（環境衛生：廃棄物・衣食住）
15	環境保健（公害・地球環境問題）

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	シンプル衛生公衆衛生学2023 南江堂 2023年版
履修にあたっての注意	

令和5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	須野原 修	区 分	実務
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	長年、公衆衛生行政に携わった経験を生かし、公衆衛生学についての講義を行う。		
学修内容	後期では、地域保健、母子保健、学校保健、産業保健など各保健分野における公衆衛生活動及びそれに関連した行政の仕組みを学ぶ。また、保健医療制度や介護福祉制度についても学ぶ。		
到達目標	前期に引き続き栄養士として必要な公衆衛生活動の基礎を習得させる。特に地域保健、学校保健、高齢者保健などの将来活用できる分野では、公衆衛生の視点で問題を解決する能力を習得させる。そして時代のニーズに対応でき、公衆衛生の向上に寄与できるような栄養士の育成を目指す。		

授業計画

1	地域保健と保健行政
2	地域保健と保健行政
3	母子保健
4	母子保健
5	学校保健（学校保健とは、子どもの健康状態）
6	学校保健（学校保健管理）
7	学校保健（学校環境管理）
8	産業保健
9	産業保健
10	高齢者の保健・医療・介護
11	高齢者の保健・医療・介護（介護保険他）
12	精神保健
13	国際保健
14	保健医療福祉制度
15	保健医療福祉制度
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	シンプル衛生公衆衛生学 2023 南江堂 2023年版
履修にあたっての注意	

令和5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	大屋 陽祐	区分	一般
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	区分が実務の人だけ記入。記入例：〇〇での勤務経験を生かして教科名についての講義を行う。		
学修内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士や管理栄養士における社会福祉の意義と目的について理解する。 ・ 社会保障の体系と社会保険について理解する。 ・ 公的扶助の目的と役割を理解する。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士や管理栄養士における社会福祉の意義と目的を説明できる。 ・ 社会保障の仕組みを理解している。 ・ 最低生活の保障について理解している。 		

授業計画

1	オリエンテーション（社会福祉について）
2	食と社会福祉
3	栄養士が学ぶ社会福祉、社会福祉の意味と対象
4	社会保険の役割
5	社会保険の制度① 年金保険制度の目的と仕組み
6	社会保険の制度② 医療保険制度の目的と仕組み
7	社会保険の制度③ 介護保険制度の目的と仕組み
8	社会保険の制度④ 労災保険・雇用保険の目的と仕組み
9	公的扶助① 公的扶助の概念と意義
10	公的扶助② 生活保護制度の動向
11	公的扶助③ 社会手当の目的と役割・子どもの貧困
12	公的扶助④ 生活保護の実際について①
13	社会保障と公的扶助の関係について考える
14	公的扶助⑤ 生活保護の実際について②
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

令和5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	大屋 陽祐	区分	一般	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間
教員の実務経験と授業内容の関連	区分が実務の人だけ記入。記入例：〇〇での勤務経験を生かして教科名についての講義を行う。			
学修内容	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者の福祉について介護保険制度や現状の課題などについて理解する ・児童家庭福祉についてその動向と栄養士の役割について理解する ・障害福祉について障害の概念やサービスなどについて理解する ・地域福祉について理解する 			
到達目標	高齢・児童家庭・障害・地域福祉における状況と栄養士の役割について理解している			

授業計画

1	高齢者の福祉① 高齢者を取り巻く状況と高齢者の特徴
2	高齢者の福祉② 介護保険（1）
3	高齢者の福祉③ 介護保険（2）高齢者の福祉における栄養士の役割
4	児童家庭福祉① 児童家庭福祉の理念と法制度
5	児童家庭福祉② 社会的養護の役割
6	児童家庭福祉③ 児童家庭福祉における栄養士の役割
7	障害者福祉① 障害の概念と基本的理解
8	障害者福祉② 障害の種類
9	障害者福祉③ 障害者福祉の法体系とサービス・障害と食の関係
10	地域福祉① 地域福祉とは何か
11	地域福祉② 地域福祉と栄養士の関係
12	社会福祉実践の場についての理解
13	ソーシャルワークの理解
14	ソーシャルワークの技法理解
15	後期のまとめ

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

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	区分が実務の人だけ記入。記入例：〇〇での勤務経験を生かして教科名についての講義を行う。		
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。		

授業計画

1	解剖生理学概論（解剖生理学とは？）
2	人体を構成する細胞、組織と器官（系）
3	体液と酸・塩基平衡、アシドーシス/アルカローシス
4	血液：（造血・血漿・血球の種類）
5	免疫1：（免疫の種類、ヒトの抗体、ワクチン）
6	免疫2：アレルギー（アレルギーの種類、食物アレルギー、アナフィラキシー）
7	循環器1：循環概論（体循環と肺循環）
8	循環器2：心臓の構造と機能（心筋の特性、心臓機能の調節機構）
9	循環器3：血管の構造と機能（血管の種類、血管の調節機構）
10	循環器4：高血圧（レニン-アンジオテンシン-アルドステロン系）、二次性高血圧
11	呼吸器1：呼吸概論（肺の構造、気管と気管支、呼吸運動）
12	呼吸器2：呼吸の神経性調節、呼吸機能障害（POCD）
13	内分泌1：内分泌概論（ホルモン、受容体、内分泌器官、フィードバック機構）
14	内分泌2：視床下部・下垂体のホルモン、甲状腺ホルモン、副腎のホルモン
15	内分泌3：糖代謝ホルモン、カルシウム代謝ホルモン、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	管理栄養士のためのイラスト解剖生理学 開道貴信著・講談社、ハンドアウト
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	区分が実務の人だけ記入。記入例：〇〇での勤務経験を生かして教科名についての講義を行う。			
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、体温調節を講義する。			
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。			

授業計画

1	生殖器：男性/女性の生殖器の構成と機能、性周期、性染色体とその異常
2	人体の一生：受精、妊娠、分娩、泌乳、閉経、高齢期、死亡
3	消化器1：消化器系総論（消化器系の構成）
4	消化器2：口腔から咽頭、食道、胃、胃液の特性
5	消化器3：小腸と大腸、肝臓と膵臓、胆汁と膵液
6	消化器4：三大栄養素の消化・吸収過程
7	泌尿器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2：蓄尿と排尿のメカニズム、および泌尿器疾患
9	神経1：神経系総論（神経細胞の構造と神経系の構成）
10	神経2：神経機能の特徴、自律神経、活動電位、シナプス
11	神経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1：視覚（網膜・対光反射）、聴覚、平衡感覚
13	感覚器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	皮膚と体温調節：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	管理栄養士のためのイラスト解剖生理学 開道貴信著・講談社、ハンドアウト
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	群馬大学大学院医学系研究科生化学講座での勤務経験を生かして生化学の講義を行う。		
学修内容	人間を含む全ての動植物が生活を営む中で、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、栄養素（糖質、脂質、タンパク質）の構造、酵素反応等について学習する。		
到達目標	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化学的に理解する。		
授業計画			
1	水の特質		
2	人体の構成、器官、組織、細胞		
3	糖質の構造と機能		
4	単糖類、二糖類		
5	複合糖質		
6	脂質の構造と機能		
7	単純脂質、複合脂質		
8	誘導脂質		
9	タンパク質の構造と機能		
10	アミノ酸の種類		
11	ペプチド、タンパク質の分類		
12	酵素の機能		
13	酵素の反応、活性の調整		
14	核酸とタンパク質の合成		
15	転写と翻訳		
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	生化学の基礎 建帛社		
履修にあたっての注意			

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	群馬大学大学院医学系研究科生化学講座での勤務経験を生かして生化学の講義を行う。		
学修内容	人間を含む全ての動植物が生活を営む中で、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のしくみ、免疫と生体防御機構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のしくみと免疫・生体防御機構の基本を化学的に理解する。		
授業計画			
1	糖質の代謝		
2	解糖系		
3	クエン酸回路		
4	電子伝達系、ペントースリン酸経路		
5	グルクロン酸経路、グリコーゲン代謝		
6	脂質の代謝		
7	β 酸化、不飽和脂肪酸の代謝、ケトン体の合成		
8	コレステロールと胆汁酸の合成		
9	リポタンパク質の種類と働き		
10	タンパク質・アミノ酸の代謝		
11	タンパク質の合成と分解		
12	アミノ酸の代謝、アミノ基転移反応		
13	尿素回路		
14	免疫と生体防御		
15	アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全		
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	生化学の基礎 建帛社		
履修にあたっての注意			

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	群馬大学大学院医学系研究科生化学講座での勤務経験を生かして生化学実験の指導を行う。			
学修内容	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。			
到達目標	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。			

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）、レポートの書き方
2	pHの測定 酸性、アルカリ性とpHの関係
3	ペーパークロマトグラフィー
4	薄層クロマトグラフィー
5	カラムクロマトグラフィー
6	DNAの抽出
7	糖質の定性試験
8	タンパク質、アミノ酸の定性試験
9	脂質の定性試験
10	タンパク質の等電点
11	見える化学変化
12	油脂のけん化
13	油脂のヨウ素価
14	酵素反応① 基質特異性
15	酵素反応② 至適温度

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	

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	医師としての勤務経験を生かして病理学についての講義を行う。		
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。		

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	

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	医師としての勤務経験を生かして病理学についての講義を行う。			
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。			

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	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連			
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。		

授業計画

1	人と食べ物、食品成分を理解するー有機化学の基礎ー
2	水 特性、水分活性、水分含量 貯蔵性
3	炭水化物 1役割 単糖、誘導糖
4	炭水化物 2二糖、オリゴ糖
5	炭水化物 3多糖
6	炭水化物 4その他の炭水化物、糊化と老化と分解
7	脂質 1脂肪酸
8	脂質 2単純脂質、複合脂質
9	脂質 3油脂の性質を表す指標、脂質の酸化
10	たんぱく質 1アミノ酸の構造と分類
11	たんぱく質 2たんぱく質の構造と分類
12	ビタミン
13	無機質
14	無機質、核酸
15	成分間の相互作用

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） 訂準拠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	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連				
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。			

授業計画

1	穀類（米・小麦）の特性とその加工品
2	穀類（大麦・トウモロコシ・そば・その他）の特性とその加工品
3	イモ類・種実類の特性とその加工品
4	豆類の特性とその加工品
5	野菜類（葉菜類、茎菜類、根菜類）の特性
6	野菜類（果菜類、花菜類、山菜類）の特性、野菜の加工品
7	果実類、きのこ類、藻類の特性とその加工品
8	魚介類の特性
9	魚介類の加工品
10	食肉類の特性とその加工品
11	味の成分、香りの成分
12	色の成分
13	食品の機能性と健康食品
14	保健機能食品、特別用途食品
15	栄養成分表示、食品成分表

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） 八訂準拠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	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連				
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。食品の保存方法や表示について、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。			

授業計画

1	鶏卵の構造、成分
2	卵の利用特性、卵の貯蔵による変化と品質判定、卵の加工品
3	牛乳の成分
4	飲用乳の種類
5	乳製品の種類
6	食用油脂（植物性油脂）
7	食用油脂（動物性油脂、加工油脂）
8	調味料（食塩、甘味料）
9	調味料（発酵調味料）
10	嗜好飲料（非アルコール飲料）
11	嗜好飲料（アルコール飲料）
12	食品の保存方法
13	食品の表示
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Ⅱ（化学同人） 訂準拠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	

令和5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	宮田 祥子	区分	一般
授業の方法	実験	単位数：授業時数	1 45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連			
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。		

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	実験の基礎知識と基本操作 2
4	中和滴定(酢酸の定量)
5	有機酸(クエン酸)の定量
6	デンプンの分離
7	デンプンの糊化・ヨウ素デンプン反応
8	牛乳の鮮度(酸度と比重の測定)
9	凝固剤のゲル化
10	鶏卵の鮮度測定
11	油脂の化学的実験(ケン価)
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	油脂の乳化実験

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

令和5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	宮田 祥子	区分	一般	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1	45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連				
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。			

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	穀類の加工(ピザ) 小麦粉と米粉の加工
3	缶詰の加工(さばの味付け缶詰)
4	いも類の加工(こんにゃく) グルコマンナンについて
5	膨張剤について(まんじゅう)
6	果実の加工(オレンジのマーマレード)ゼリー化の条件
7	穀類の加工(パン)
8	野菜類の加工(ピクルス)
9	畜肉の加工(ウィンナーソーセージ)
10	小麦粉の加工(中華まんじゅう)
11	瓶詰め・缶詰の加工(みかんのシラップ漬)
12	魚介類の加工(魚のそぼろ)
13	豆類の加工(木綿豆腐)
14	乳類の加工(バター) 菓子(フィナンシェ)
15	もち米の加工(中華ちまき)

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

令和5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	3 45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連			
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②病原微生物、自然毒及び化学物質による食中毒の原因や主な汚染源、症状、予防法③寄生虫症④食品添加物の使用基準や安全性 以上①～④について説明できる		

授業計画

1	微生物の基礎知識
2	食品の変質
3	食品の変質防止
4	食中毒の概要、食中毒各論（微生物によるもの）
5	食中毒各論（微生物によるもの2）
6	食中毒各論（ウイルスによるもの）
7	経口的寄生虫疾患
8	食中毒各論（自然毒、化学性によるもの）
9	有害物質による食品汚染
10	食品添加物概論
11	食品添加物各論
12	残留農薬、動物用医薬品
13	食品の表示と規格基準
14	衛生行政と関連法規
15	食品衛生管理

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	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	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連				
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。			

授業計画

1	食品衛生学実験の進め方、消毒と滅菌
2	手指の細菌検査、空中落下菌
3	微生物実験の準備
4	一般生菌数の検査
5	一般生菌数の検査
6	大腸菌群の検査
7	大腸菌群の検査
8	微生物実験のまとめ,顕微鏡の使い方
9	グラム染色
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、髪を結び白衣を着用し、上履きに履き替える。

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連				
学修内容	栄養の概念、摂食行動、消化・吸収について理解する。炭水化物および脂質の栄養について理解し、栄養素の正しい知識を身につける。			
到達目標	栄養の概念、摂食行動、栄養素の消化・吸収について説明できる。炭水化物および脂質の体内代謝と栄養学的機能について説明できる。			

授業計画

1	栄養学の概念：栄養学の定義、栄養と健康・疾患、栄養学の歴史
2	摂食行動：摂食行動の調節、摂食調節機構、食事のリズムとタイミング
3	消化吸収：消化吸収の定義、消化器系の構造と機能
4	消化酵素、消化液と消化過程
5	管空内消化の調節、吸収の機構
6	栄養素別の消化・吸収、吸収の経路
7	消化管内微生物相、生物学的利用度
8	炭水化物の栄養：炭水化物の化学
9	糖質の体内代謝
10	血糖値とその調節、糖質と他の栄養素との関係
11	食物繊維
12	脂質の栄養：脂質の化学
13	脂質の体内代謝、コレステロール代謝の調節
14	脂質の役割
15	日本人の食事摂取基準〔2020年版〕摂取する脂質の量と質の評価

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	最新 基礎栄養学 第9版 医歯薬出版株式会社
履修にあたっての注意	八訂食品成分表2023（女子栄養大学出版部）を参考資料として使用する。

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連				
学修内容	たんぱく質およびビタミン、ミネラルの栄養について理解し、栄養素の正しい知識を身につける。水の機能と出納、エネルギー代謝、遺伝子発現と栄養について理解する。			
到達目標	たんぱく質およびビタミン、ミネラルの体内代謝と栄養学的機能について説明できる。水の機能と出納、エネルギー、遺伝子発現と栄養について説明できる。			

授業計画

1	たんぱく質の栄養：たんぱく質の化学
2	たんぱく質の体内代謝、アミノ酸代謝
3	たんぱく質の栄養価評価
4	たんぱく質の食事摂取基準
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	ビタミン代謝と栄養学的機能
7	ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係
8	ミネラルの栄養：ミネラルの分類と栄養学的機能
9	硬組織とミネラル、生体機能の調節作用
10	鉄代謝と栄養、ミネラルの生物学的利用、その他の元素
11	水の機能と出納：水の出納、電解質の代謝
12	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
13	エネルギー代謝の測定法、エネルギー消費量
14	推定エネルギー必要量、臓器別エネルギー代謝
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	最新 基礎栄養学 第9版 医歯薬出版株式会社
履修にあたっての注意	八訂食品成分表2023（女子栄養大学出版部）を参考資料として使用する。

令和5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	1年 後期	
担当講師	町田 わかな	区 分	実務	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	施設、病院、保育園等での勤務経験を生かして応用栄養学についての講義を行う。			
学修内容	人間の各ライフステージにおける生理的、身体的特徴を十分理解し、栄養管理（栄養ケア・マネジメント）を行うための、栄養アセスメントの手法、栄養ケアの実践について習得する。1年後期は、成長・発達・加齢の概念、妊娠期、授乳期について学習する。			
到達目標	各ライフステージの栄養状態の評価・判定ができる。健康増進や疾病予防に関わる栄養ケアやリスク管理の方法を理解する。			

授業計画

1	オリエンテーション 応用栄養学の概要
2	成長・発達・加齢の概念
3	栄養ケア・マネジメント
4	食事摂取基準の基礎的理解
5	妊娠期の栄養：生理的特徴1（性周期、妊娠の成立・維持）
6	妊娠期の栄養：生理的特徴2（胎児の成長）
7	妊娠期の栄養：生理的特徴3（母体の生理的変化）
8	妊娠期の栄養：栄養アセスメント（食事摂取基準、妊婦検診）
9	妊娠期の栄養：栄養ケア1（食生活指針、食事バランスガイド他）
10	妊娠期の栄養：栄養ケア2（疾病対策、食生活の留意点他）
11	妊娠期の栄養まとめ
12	授乳期の栄養：生理的特徴（乳汁の分泌機序他）
13	授乳期の栄養：栄養アセスメント（食事摂取基準、産婦検診）
14	授乳期の栄養：栄養ケア（疾病対策、支援ガイド他）
15	授乳期の栄養まとめ

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	ライフステージ終了毎に行う小テストの内容を自宅で復習する。必要に応じて課題を課す。課外調査の実施もあり。
使用教材	教科書：イラスト応用栄養学 第3版（東京教学社） 参考書：日本人の食事摂取基準 2020年版（第一出版編集部編） その他、講師作成プリント
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及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。

令和5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	町田 わか奈	区 分	実務	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	施設、病院、保育園等での勤務経験を生かして応用栄養学についての講義を行う。			
学修内容	人間の各ライフステージにおける生理的、身体的特徴を十分理解し、栄養管理（栄養ケア・マネジメント）を行うための、栄養アセスメントの手法、栄養ケアの実践について習得する。2年前期は乳児期、幼児期、思春期、成人期について学習する。			
到達目標	各ライフステージの栄養状態の評価・判定ができる。健康増進や疾病予防に関わる栄養ケアやリスク管理の方法を理解する。			

授業計画

1	乳児期の栄養：栄養ケア1（離乳食）
2	乳児期の栄養：栄養ケア2（疾病対策）
3	幼児期の栄養：生理的特徴
4	幼児期の栄養：栄養アセスメント
5	幼児期の栄養：栄養ケア
6	学童期の栄養：生理的特徴
7	学童期の栄養：栄養アセスメント
8	学童期の栄養：栄養ケア
9	思春期の栄養：生理的特徴
10	思春期の栄養：栄養アセスメント
11	思春期の栄養：栄養ケア
12	成人期の栄養：生理的特徴
13	更年期の栄養：生理的特徴
14	成人期の栄養：栄養アセスメント
15	成人期の栄養：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	ライフステージ終了毎に行う小テストの内容を自宅で復習する。必要に応じて課題を課す。課外調査の実施もあり。
使用教材	教科書：イラスト応用栄養学 第3版（東京教学社） 参考書：日本人の食事摂取基準 2020年版（第一出版編集部編） その他、講師作成プリント
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及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。

令和5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	町田 わか奈	区 分	実務	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	施設、病院、保育園等での勤務経験を生かして応用栄養学についての講義を行う。			
学修内容	人間の各ライフステージにおける生理的、身体的特徴を十分理解し、栄養管理（栄養ケア・マネジメント）を行うための、栄養アセスメントの手法、栄養ケアの実践について習得する。2年後期は、成人期、高齢期、運動、スポーツ、環境について学習する。			
到達目標	各ライフステージの栄養状態の評価・判定ができる。健康増進や疾病予防に関わる栄養ケアやリスク管理の方法を理解する。			

授業計画

1	成人期の栄養：メタボリックシンドローム
2	成人期の栄養：指導用媒体の作成
3	成人期の栄養：栄養マネジメント
4	高齢期の栄養：生理的特徴
5	高齢期の栄養：栄養アセスメント
6	高齢期の栄養：栄養ケア1（フレイル予防）
7	高齢期の栄養：栄養ケア2（嚥下調整食）
8	運動・スポーツと栄養：生理的变化、身体活動基準
9	運動・スポーツと栄養：骨格筋、有酸素運動
10	運動・スポーツと栄養：運動による健康障害
11	運動・スポーツと栄養：トレーニングと水分・栄養補給
12	環境と栄養：生体リズムと栄養ケア
13	環境と栄養：ストレスと栄養ケア
14	環境と栄養：高温、低温、高圧、低圧の環境下での生理的特徴と栄養ケア
15	環境と栄養：災害時の栄養ケア

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	ライフステージ終了毎に行う小テストの内容を自宅で復習する。必要に応じて課題を課す。課外調査の実施もあり。
使用教材	教科書：イラスト応用栄養学 第3版（東京教学社） 参考書：日本人の食事摂取基準 2020年版（第一出版編集部編） その他、講師作成プリント
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及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。

令和5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	町田 わか奈	区 分	実務	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1	45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	施設、病院、保育園等での勤務経験を生かしライフステージごとの栄養に関する実習を行う。			
学修内容	ヒトが年を重ねていく過程の中でライフステージに合わせた栄養管理が必要であり、対象者の特性によっては特別な栄養管理が必要となる場合もある。2年（前期）では、実際の就職先を念頭に置き、保育所給食、学校給食、高齢者施設給食について学習するとともに、グループワークによる計画立案、調理実習、書類作成等の一連の流れを学生主導で体験させ、献立内容や盛り付け、調理方法、栄養価等を評価する。			
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や、特別な配慮が必要な対象者に合わせた献立の理論と技術を習得する。			

授業計画

1	「乳児期の栄養」 調乳と離乳食
2	調理実習：保育所給食（三歳未満児）
3	調理実習：保育所給食（三歳以上児）
4	学生献立1「子ども食堂」 GW : 献立、発注書、作業工程の作成
5	学生献立1「子ども食堂」 調理実習 : 各班ごとに調理 試食及び品評会
6	学生献立1「子ども食堂」 書類整理 : 栄養計算、献立表の修正、評価
7	調理実習：学校給食
8	学生献立2「部活動弁当」 : 献立、発注書、作業工程の作成
9	学生献立2「部活動弁当」 調理実習 : 各班ごとに調理 試食及び品評会
10	学生献立2「部活動弁当」 書類整理 : 栄養計算、献立表の修正、評価
11	調理実習：思春期 カルシウム不足解消献立
12	学生献立3「敬老の日の祝膳」 GW : 献立、発注書、作業工程の作成
13	学生献立3「敬老の日の祝膳」 調理実習 : 各班ごとに調理 試食及び品評会
14	学生献立3「敬老の日の祝膳」 書類整理 : 栄養計算、献立表の修正、評価
15	調理実習：成人期 野菜摂取献立

評価方法	実習態度、研究報告（レポート）で評価する
授業時間外の学習	実習後に各自でレポートを作成し、期限までに提出する。
使用教材	イラスト応用栄養学実習 第2版/東京教学社 八訂食品成分表2021/女子栄養大学出版社
履修にあたっての注意	実習時は衛生面、安全面を考慮し、真摯な態度で臨む。

令和5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	町田 わか奈	区 分	実務	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	施設、病院、保育園等での勤務経験を生かして応用栄養学についての講義を行う。			
学修内容	人間の各ライフステージにおける生理的、身体的特徴を十分理解し、栄養管理（栄養ケア・マネジメント）を行うための、栄養アセスメントの手法、栄養ケアの実践について習得する。2年後期は、成人期、高齢期、運動、スポーツ、環境について学習する。			
到達目標	各ライフステージの栄養状態の評価・判定ができる。健康増進や疾病予防に関わる栄養ケアやリスク管理の方法を理解する。			

授業計画

1	成人期の栄養：メタボリックシンドローム
2	成人期の栄養：指導用媒体の作成
3	成人期の栄養：栄養マネジメント
4	高齢期の栄養：生理的特徴
5	高齢期の栄養：栄養アセスメント
6	高齢期の栄養：栄養ケア1（フレイル予防）
7	高齢期の栄養：栄養ケア2（嚥下調整食）
8	運動・スポーツと栄養：生理的变化、身体活動基準
9	運動・スポーツと栄養：骨格筋、有酸素運動
10	運動・スポーツと栄養：運動による健康障害
11	運動・スポーツと栄養：トレーニングと水分・栄養補給
12	環境と栄養：生体リズムと栄養ケア
13	環境と栄養：ストレスと栄養ケア
14	環境と栄養：高温、低温、高圧、低圧の環境下での生理的特徴と栄養ケア
15	環境と栄養：災害時の栄養ケア

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	ライフステージ終了毎に行う小テストの内容を自宅で復習する。必要に応じて課題を課す。課外調査の実施もあり。
使用教材	教科書：イラスト応用栄養学 第3版（東京教学社） 参考書：日本人の食事摂取基準 2020年版（第一出版編集部編） その他、講師作成プリント
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及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。

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	病院での栄養士業務の経験を生かして、臨床栄養学概論の授業を行う。		
学修内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養に関連する疾患の病態などの基本事項を学ぶ。 ・ 疾患別の栄養基準、栄養食事療法を学ぶ。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 臨床栄養学の基本的な専門用語を理解している。 ・ 各疾患の病態の特徴、栄養食事療法のポイントを説明できる。 ・ 臨床検査データ、症状などから患者の疾患、栄養状態を推測できる。 		

授業計画

1	臨床栄養学の概念
2	食事療法の意義
3	栄養評価
4	消化器系
5	口腔・食道・胃の疾患
6	胃切除後症候群
7	腸の疾患
8	肝臓の疾患
9	胆のう、膵臓の疾患
10	消化器系疾患の食事療法
11	糖尿病
12	脂質異常症
13	核酸代謝異常・肥満・メタボリックシンドローム
14	先天性代謝異常
15	代謝性疾患の食事療法

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臨床栄養学概論（化学同人）、食品成分表2023（女子栄養大学出版）、糖尿病食事療法のための食品交換表第7版（文光堂）
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	病院での栄養士業務の経験を生かして、臨床栄養学概論の授業を行う。		
学修内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養に関連する疾患の病態などの基本事項を学ぶ。 ・ 疾患別の栄養基準、栄養食事療法を学ぶ。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 臨床栄養学の基本的な専門用語を理解している。 ・ 各疾患の病態の特徴、栄養食事療法のポイントを説明できる。 ・ 臨床検査データ、症状などから患者の疾患、栄養状態を推測できる。 		

授業計画

1	動脈硬化症
2	高血圧
3	うっ血性心不全
4	虚血性心疾患
5	脳血管障害
6	糸球体腎炎
7	慢性腎臓病
8	糖尿病性腎症
9	人工透析
10	貧血
11	鉄欠乏性貧血
12	白血球、血小板の異常
13	肺炎
14	気管支喘息
15	慢性閉塞性肺疾患

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	健康・栄養系教科書シリーズ臨床栄養学概論（化学同人）、食品成分表2022（女子栄養大学出版）、糖尿病食事療法のための食品交換表第7版（文光堂）
履修にあたっての注意	

令和5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	2	30時間
教員の実務経験と授業内容の関連	病院での栄養士業務の経験を生かして、臨床栄養学概論の授業を行う。			
学修内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養に関連する疾患の病態などの基本事項を学ぶ。 ・ 疾患別の栄養基準、栄養食事療法を学ぶ。 			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 臨床栄養学の基本的な専門用語を理解している。 ・ 各疾患の病態の特徴、栄養食事療法のポイントを説明できる。 ・ 臨床検査データ、症状などから患者の疾患、栄養状態を推測できる。 			

授業計画

1	甲状腺ホルモンの異常
2	副腎皮質ホルモンの異常
3	その他のホルモン関連疾患
4	骨粗鬆症
5	骨軟化症、くる病
6	アレルギーの種類
7	自己免疫疾患
8	食物アレルギー
9	術前、術後の栄養管理
10	胃、十二指腸の術後
11	小児期の疾患と栄養管理
12	栄養補給法の種類
13	経口栄養法
14	経腸栄養法
15	経静脈栄養法

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臨床栄養学概論（化学同人）、食品成分表2022（女子栄養大学出版）、糖尿病食事療法のための食品交換表第7版（文光堂）
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	病院での栄養士業務の経験を生かして、臨床栄養学実習の授業を行う。			
学修内容	臨床栄養学概論で学んだ各疾患の栄養食事療法を基に実習する。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・一般食から栄養コントロール食への展開法を理解している。 ・疾患ごとの治療食の献立作成、調理、治療用食品の選択できる。 ・糖尿病食事療法のための食品交換表の活用、栄養管理計画書の作成ができる。 			

授業計画

1	医療施設の仕組み、栄養補給法、特定給食施設の関係書類作成
2	献立の展開方法（常食から制限食へ）
3	常食の調理実習
4	軟菜食の調理実習、流動食等試食
5	食塩制限食の調理実習
6	糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方
7	エネルギーコントロール食の献立作成
8	エネルギーコントロール食の調理実習
9	エネルギーコントロール食の調理実習、甘味料
10	糖尿病症例の栄養管理計画書の作成
11	脂質コントロール食の調理実習
12	腎臓病交換表の使い方
13	たんぱく質コントロール食の調理実習、治療用食品の試食
14	貧血症食の調理実習
15	身体測定（体脂肪率、三頭筋・肩甲骨下部皮下脂肪厚、腹囲、血液・尿検査値）

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	調理実習の提出物は時間内に提出。できない場合、その日の内に仕上げること。
使用教材	プリント配布、電卓、栄養科学シリーズ 臨床栄養学概論、八訂食品成分表2022、糖尿病食事療法のための食品交換表第7版、腎臓病食品交換表第9版
履修にあたっての注意	講義、調理、献立作成、レポート提出と幅広いため計画的に取り組むこと。 実習室使用の際は、「調理実習室の衛生管理」のプリントに従うこと。

令和5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	白石 久美子	区 分	実務	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	保健所において公衆栄養業務に携わった経験を生かして、公衆栄養学についての講義を行う			
学修内容	公衆栄養の意義・役割を理解する。わが国における人口構成の変化や疾病構造・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とともに、わが国の食糧事情の状況も理解する。			
到達目標	公衆栄養学の意義・役割について、国民の人口構成・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・食料需給について、世界の主な健康栄養課題を概説できる。			

授業計画

1	公衆栄養の概念(意義と目的・生態系と食料・栄養)
2	公衆栄養活動(歴史・ヘルスプロモーション・持続可能性を踏まえた活動)
3	健康・栄養問題の現状と課題(人口構成の変遷)
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・食行動・食スキル)
7	健康・栄養問題の現状と課題(食環境の変化・食料需給表、食料自給率)
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・人材育成の役割)
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・食育基本法・その他の主な法律)
14	栄養政策(わが国の管理栄養士・栄養士制度)
15	国民健康栄養調査(調査の目的・沿革・内容・方法)

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(医歯薬出版)
履修にあたっての注意	

令和5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	白石 久美子	区分	実務	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	30時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	保健所において公衆栄養業務に携わった経験を生かして、公衆栄養学についての講義を行う			
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と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・栄養施策と国際機関の役割及び集団の栄養摂取状況の評価方法と疫学を理解する。			
到達目標	公衆栄養学の意義・役割について、国民の人口構成・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・食料需給について、世界の主な健康栄養課題を概説できる。			

授業計画

1	栄養施策（実施に関する指針・ツール）
2	栄養施策(国の健康増進基本方針と地方計画)
3	栄養施策（諸外国の健康・栄養施策）
4	栄養疫学の概要(約割・公衆栄養活動への応用)
5	栄養疫学(曝露情報としての食事摂取量)
6	栄養疫学（食事摂取量の測定方法）
7	栄養疫学（食事摂取量の測定方法）
8	公衆栄養マネジメント(地域診断・考え方・重要性)
9	公衆栄養アセスメント（目的と方法）
10	公衆栄養プログラムの目標設定
11	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価
12	公衆栄養プログラムの実施、評価
13	地域特性に対応したプログラムの展開
14	食環境整備のためのプログラムの展開
15	地域集団の特性別プログラム

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(医歯薬出版)
履修にあたっての注意	

令和5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
授業内容の関連	病院での25年間の栄養指導実務経験を活かし栄養指導論の授業を担当する		
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。		

授業計画

1	栄養指導の概念
2	栄養指導の歴史
3	経済成長期の栄養指導
4	栄養指導の現状
5	栄養士制度と法律
6	栄養指導にかかわる法律
7	そのほかの関連する法律
8	食生活・栄養に関する諸調査
9	栄養指導・教育（相談）の方法と技術
10	栄養指導の実際 指導法の選択
11	栄養指導の実際 カウンセリング
12	栄養指導の実際 教材・媒体
13	栄養指導に必要な基礎事項 食生活指針
14	栄養指導に必要な基礎事項 食事バランスガイド
15	栄養指導と運動指導・休養指導

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	エスカベーシック 栄養指導論論 第二版/すぐわかる栄養指導論実習
履修にあたっての注意	

令和5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	実習	単位数：授業時数	1	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	病院での25年間の栄養指導実務経験を活かし栄養指導論の授業を担当する			
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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 			

授業計画

1	ライフステージ別栄養指導 妊娠期
2	ライフステージ別栄養指導 授乳期
3	ライフステージ別栄養指導 乳児期
4	ライフステージ別栄養指導 幼児期
5	ライフステージ別栄養指導 成人期・青年期
6	ライフステージ別栄養指導 成人期・中年期
7	ライフステージ別栄養指導 高齢期
8	健康障害と栄養指導 エネルギーコントロール食
9	健康障害と栄養指導 塩分コントロール食
10	健康障害と栄養指導 たんぱく・塩分コントロール食
11	健康障害と栄養指導 消化・吸収に配慮した食事
12	健康障害と栄養指導 その他の疾患に対する栄養指導
13	給食における栄養指導 病院給食
14	給食における栄養指導 児童福祉施設給食
15	給食における栄養指導 社会福祉施設給食

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	

令和5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	実習	単位数：授業時数	1	45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	病院での25年間の栄養指導実務経験を活かし栄養指導論の授業を担当する			
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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 			

授業計画

1	基礎実習 正しいアセスメントを行うために実態把握
2	基礎実習 食事計画
3	応用実習 幼児期の特徴
4	応用実習 幼児期の食事指導資料作成 ①
5	応用実習 幼児期の食事指導資料作成 ②
6	応用実習 幼児向を対象とした栄養指導発表
7	応用実習 保育園における保護者向け給食たより作成
8	応用実習 生活習慣病予防の食事指導資料作成
9	応用実習 エネルギーコントロール食の献立作成
10	応用実習 脂質コントロール食の献立作成
11	応用実習 ナトリウムコントロール食の献立作成
12	応用実習 展開食の作成
13	応用実習 高齢期の食事指導資料作成
14	応用実習 サイクルメニュー作成
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	

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	直営病院の管理栄養士として25年間の実務経験を活かし調理学について指導		
学修内容	調理や献立作成を行うために安全でおいしく、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品の性質を理解し、調理でどのように変化するかを学び各食品の調理特性を理解する		

授業計画

1	調理学を学ぶ：調理の目的
2	食べ物のおいしさ（におい・味を感じるメカニズム）
3	食べ物のおいしさ（テクスチャー・外観・温度・評価）
4	非加熱調理操作
5	加熱調理操作
6	調理機器・加熱用機器
7	植物性食品の調理科学：米と小麦の調理
8	植物性食品の調理科学：いも類・豆類・種実類
9	植物性食品の調理科学：野菜類
10	植物性食品の調理科学：果物類
11	植物性食品の調理科学：きのこ類・藻類
12	動物性食品の調理科学：食肉類
13	動物性食品の調理科学：魚介類
14	動物性食品の調理科学：卵類
15	動物性食品の調理科学：牛乳・乳製品

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	はじめて学ぶ栄養・健康科学シリーズ⑩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	『調理のコツ』を科学的根拠に基づいている事を理解する

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	直営病院の管理栄養士として25年間の実務経験を活かし調理学について指導			
学修内容	調理や献立作成を行うために安全でおいしく、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品の性質を理解し、調理でどのように変化するかを学び各食品の調理特性を理解する			

授業計画

1	油脂の調理特性
2	油脂の乳化・酸化
3	ゲル化剤：ゼラチン
4	ゲル化剤：寒天
5	ゲル化剤：カラギーナン
6	ゲル化剤：ペクチン
7	ゲル化剤：でんぷん・グアガーム・キサンタンガム
8	調味料：塩・
9	調味料：砂糖・みりん
10	調味料：醤油・味噌・酢
11	調味料：香辛料
12	嗜好飲料の調理科学（茶・コーヒー・ココア）
13	調理様式別の食事構成（日本・西洋・中国）
14	日本食の文化・伝承
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	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	はじめて学ぶ栄養・健康科学シリーズ⑩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	『調理のコツ』を科学的根拠に基づいている事を理解する

令和5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	一般	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1	45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連				
学修内容	日本料理、西洋料理、中国料理などの基本調理技術の修得と同時に調理器具の扱いを学ぶ。基礎から応用料理まで学び栄養士として必要な調理技術・衛生管理を身につける。			
到達目標	基本の切り方をマスターし、短時間で切れる。味付けの基本をふまえ適切な分量の把握、材料の標準的配合を知る。作業工程を考え時間内に調理ができる。			

授業計画

1	正しい身支度 手の洗い方 衛生マニュアルの確認
2	調理学実習室の使い方 計量方法 基本の切り方
3	ご飯の炊き方 だしの取り方 だしの比較
4	肉の扱い方 みじん切り
5	卵の扱い方 ジャガイモの褐変・ソラニンについて
6	生野菜の扱い方 浸透圧について ゼラチンの特性
7	魚の扱い方 混合だしの取り方 寒天の特性
8	パスタの扱い 玉ねぎを炒める効果
9	さいの目切り 廃棄率について
10	沖縄料理 炒め物の要点 味の閾値について
11	冷やし中華麺の特徴 薄焼き卵の焼き方
12	オーブン・蒸し器の使い方 酵素的褐変について
13	酢飯について 味の相互作用 そぎ切り
14	すり鉢の使い方 二枚貝の扱い方 うさぎリンゴ 千切りキャベツ
15	揚げ物の基本 給油率について タンパク分解酵素 乱切り

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を書き、課題を調べて期日までに提出
使用教材	実習プリント 栄養成分表 ベーシックデータ
履修にあたっての注意	清潔な白衣と帽子を着用し、包丁・火の扱いに注意すること。

令和5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	一般	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1	45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連				
学修内容	前期で学んだ調理理論・技術・衛生管理を基本にし、調理過程における総合的な力を高めるとともに、季節の食材を使った料理、様々な国の料理を実践を通して身につける。			
到達目標	季節や行事を取り入れた献立構成や食文化について理解し、大量調理につながる基本的な食品管理・衛生管理を理解し、献立作成につなげる。			

授業計画

1	アレルギー対応について きのこの要点
2	エビ・イカの処理方法
3	ビーフン・タピオカの原料について ビーフンの扱い
4	ホワイトソース作りのポイント アントシアニンの色素変色
5	フライの揚げ方 郷土料理について
6	落とし蓋の効果 炊き込みご飯の作り方
7	クリスマス料理 行事食について ドゥとバター
8	天ぷらの衣について 揚げ方のコツ 乾麺の茹で方
9	正月料理 飾切り 切り方の違いによるテクスチャーの比較
10	粥の炊き方 献立（炭水化物の調整）について
11	韓国料理 分解酵素について
12	いわしの手開き 消化酵素について
13	中華麺の特徴 片栗粉の特性
14	裏ごし 油脂の酸化 魚の旬について ささがき切り
15	揚げないフライの作り方 外国料理について スパイスを知る

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を書き、課題を調べて期日までに提出
使用教材	実習プリント 栄養成分表 ベーシックデータ
履修にあたっての注意	清潔な白衣と帽子を着用し、包丁・火の扱いに注意すること。

令和5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
教員の実務経験と 授業内容の関連	学校栄養職員としての勤務経験を活かして、給食計画論の授業を行う。		
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。大量調理施設の衛生管理とHACCPシステムの関連について理解する。原価構成等健全な経営管理の手法を学習する。		
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。		

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 給食運営の方式（委託と直営）
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	HACCP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	

令和5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	1年 後期	
担当講師	白石 久美子	区分	実務	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	学校給食に勤務した経験を生かし、授業に活かす			
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の計画から実施までの業務を管理し、対象者に適切な食事を提供し栄養改善に結びつけることを学ぶ。			
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し、適切な献立作成ができる。			

授業計画

1	特定給食施設における栄養管理のPDCAサイクル
2	対象者のアセスメント
3	食事摂取基準の活用
4	給与栄養目標量の設定
5	学内実習の給与栄養目標量の設定
6	学内実習の給与栄養目標量の設定
7	食品構成 食品群と食品群別荷重平均栄養成分表の活用
8	食品構成について
9	食品構成の作成手順
10	食品構成の作成手順
11	献立計画 料理の組み合わせ
12	献立計画 年間計画
13	週間、旬間の献立作成方法
14	特定給食施設における料理の組み合わせ方
15	まとめ

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・実務論第6版（医歯薬出版） 配布プリント
履修にあたっての注意	

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	学校栄養職員としての勤務経験を活かして、給食計画論の授業を行う。		
学修内容	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献立作成、食材料管理、施設・設備管理等について学ぶ。		
到達目標	大量調理における献立作成の条件や留意点を理解し、1年次に修得した知識を生かした献立作成技術を獲得する。食材料管理について、献立からの発注業務、検収、在庫管理の手法を修得する。給食施設の施設・設備の特徴を理解する。		

授業計画

1	栄養管理のマネジメントサイクル
2	献立作成基準に基づいた献立作成
3	栄養管理の評価
4	食材料管理の意義
5	保管条件・保管期間別の食材料の分類
6	食材料の購入技術
7	食材料管理の方法 発注
8	食材料管理の方法 検収
9	食材料管理の方法 保管 在庫管理
10	非常時のための食材料管理
11	食材料管理まとめ
12	給食の施設・設備
13	主な機器
14	施設設備の基準
15	食事環境の設計と設備

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	

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	学校栄養職員としての勤務経験を活かして、給食計画論の授業を行う。		
学修内容	大量調理の特性について学習し、安全を考慮した作業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。特定給食施設の種類別の特徴、生産・提供システムの違いについて理解する。		

授業計画

1	作業管理の概念
2	作業計画 給食作業の標準化・合理化
3	時間配分・作業配分 労働生産性
4	大量調理の特性と変動要因
5	段階別の作業管理
6	給食施設の主要帳票
7	作業管理の評価
8	給食施設の種類と特徴（病院）
9	給食施設の種類と特徴（学校）
10	給食施設の種類と特徴（児童福祉施設）
11	給食施設の種類と特徴（老人福祉施設）
12	給食施設の種類と特徴（事業所）
13	衛生・安全管理の概要
14	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	

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	学校栄養職員としての勤務経験を活かして、給食計画論の授業を行う。		
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。インシデント・アクシデント管理について学習する。		
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。		

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、帳票の作成方法）
2	オリエンテーション（衛生管理、調理機器類についての説明、実習室の使い方）
3	給食実務基礎実習・基礎献立作成について
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・基礎献立作成・作業計画について
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	給食実務基礎実習

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。

令和5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
教員の実務経験と授業内容の関連	学校栄養職員としての勤務経験を活かして、給食計画論の授業を行う。		
学修内容	給食の運営をする際に必要な栄養管理、品質管理、作業管理、衛生管理等を、大量調理実習を通して体得し、総合評価を行う。給食を提供するための組織と役割について学ぶ。		
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、評価を行うことで、給食運営のPDCAサイクルを理解する。作業チームのそれぞれのスタッフの役割を理解する。		

授業計画

1	給食実務基礎実習
2	班別自主献立作成・効率を考えた作業計画・帳票類作成
3	班別自主献立作成・効率を考えた作業計画・帳票類作成
4	班別自主献立作成・効率を考えた作業計画・帳票類作成
5	自主献立による給食学内実習（実施・評価）
6	自主献立による給食学内実習（実施・評価）
7	自主献立による給食学内実習（実施・評価）
8	班別自主献立作成・効率を考えた作業計画・帳票類作成
9	班別自主献立作成・効率を考えた作業計画・帳票類作成
10	班別自主献立作成・効率を考えた作業計画・帳票類作成
11	自主献立による給食学内実習（実施・評価）
12	自主献立による給食学内実習（実施・評価）
13	自主献立による給食学内実習（実施・評価）
14	帳票類作成
15	まとめ 栄養管理報告書作成

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	実習終了後に各目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。

令和5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	白石 久美子	区 分	実務	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	1	45時間
教員の実務経験と 授業内容の関連	保健所での実習生受け入れ勤務経験を生かして、校外実習の指導を行う			
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	給食校外実習の目的・目標を理解する。 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。 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）			

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・実習中の諸注意)
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(4 5 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	
履修にあたっての注意	