

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	心理学演習		
必修選択	必修	(学則表記)	心理学演習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	特定の教科書はなし。テーマごとの授業プリント。		出版社	なし	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	他者との交流を通して、自己理解と他者理解を深める。 また他者支援のための、コミュニケーション・スキル、ソーシャル・スキル、チームワークを身につける。				
到達目標	自己の感情や価値観、考え方を振り返ったり、またそれらを参考にしつつ他者理解を深められる。 人間関係や生活環境を振り返り、より適応的に調整できる。 他者支援のスキルを生かして支援活動を自ら考えて実践できる。				
評価基準	態度意欲:40% 提出物:20% 小テスト:40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	社会学演習 栄養教育論Ⅰ 社会福祉概論 栄養教育論実習				
備考	原則、対面にて授業を実施するが、メディアと介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	楠本 幹夫		実務経験	○	
実務内容	公認心理師 中学校、高校にて心理教育・ソーシャルスキル教育に関わり、スクールカウンセラーとして勤務。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		授業の進め方、栄養士と心理学について		
2	自己理解 1		自分について考えてみる（Who am I?、ジョハリの窓）		
3	自己理解 2		エゴグラムを活用する		
4	自己理解 3		性格タイプ論、EQチェック、性格についてのまとめ		
5	関わり技法 1		積極的な聴き方(FELOR)、アクティブリスニング、カウンセリング技法実習		
6	関わり技法 2		ストローク、リフレーミング、アサーション		
7	関わり技法 3		解決志向アプローチ（SFA）		
8	関わり技法 4		アドラー心理学		
9	前半まとめ		確認テストの実施と、前半の振り返り		
10	自己防衛 1		ストレス・マネジメント、コーピング		
11	自己防衛 2		怒りをコントロールする、アイ・メッセージ		
12	自己防衛 3		不合理な考え方を直してみる（認知行動療法）		
13	自己防衛 4		危機への対応、日本の社会福祉制度概論		
14	後半まとめ		確認テストの実施と、後半の振り返り		
15	授業のまとめ		総まとめの試験実施と、解説を通して全体のまとめ		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	化学		
必修選択	必修	(学則表記)	化学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	生化学 人体の構造と機能②			出版社	医学書院
科目の基礎情報②					
授業のねらい	科学				
到達目標	栄養に関係する物質を構成する元素を理解している。 物質の結合の種類、酸と塩基、酸化と還元、親水性と疎水性を理解することができる。 水、糖質、脂質、タンパク質、核酸の基本的な性質と役割を理解することができる。				
評価基準	課題提出と授業態度 45%、小テスト55%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	栄養学、生化学、生物、食品学、臨床栄養学、解剖生理学、運動生理学				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	緒方淳人			実務経験	○
実務内容	製薬会社で新薬の研究開発に従事				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	化学の基礎(1)		授業内容の説明、体を構成する物質と元素、原子の構造、単位と数詞		
2	化学の基礎(2)		身の回りの物質の構造、共有結合、化学式、異性体		
3	化学の基礎(3)		イオン結合、極性、親水性と疎水性、水素結合、官能基		
4	化学の基礎(4)		酸と塩基、酸化と還元、化学反応式、代謝とエネルギー		
5	振り返り(1)		1～4回目の授業の復習		
6	糖質の化学(1)		単糖		
7	糖質の化学(2)		二糖、多糖		
8	タンパク質の化学(1)		アミノ酸		
9	タンパク質の化学(2)		タンパク質		
10	脂質の化学(1)		トリアシルグリセロール(TG)と脂肪酸☑		
11	脂質の化学(2)		リン脂質、コレステロール、エイコサノイド、リポタンパク質☑		
12	振り返り(2)		6～11回目の授業の復習		
13	核酸の化学		DNA、RNAの構造、遺伝の基礎		
14	酵素反応とビタミン		酵素反応、補酵素とビタミン、消化酵素		
15	全体振り返り		授業の総復習		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食品学Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	食品学Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士科		2 30
使用教材	食べ物と健康Ⅰ			出版社	化学同人
科目の基礎情報②					
授業のねらい	食品がもつ3つの機能性の理解を深め、食品成分の固有の性質や特徴、調理・加工時における食品成分の分子の特性や構造がどのような変化がおきるかなど化学的な知識を身につけ、総合的な考察できる力をつける。				
到達目標	栄養士実力認定試験A判定				
評価基準	授業態度と提出物20% 小テスト80%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	栄養学・化学・食品学Ⅱ・調理科学				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	加藤めぐみ			実務経験	
実務内容	保健センターにてマタニティ教室、10ヶ月健診、特定保健指導など				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	オリエンテーション	授業の進め方、成績評価について、到達目標などについて			
2	人と食べ物（1章）	食品とは、食品の分類			
3	食品の機能性(8章)	栄養成分表示の見方			
4	食品の機能性(8章)	強調表示について			
5	食品の機能性(9章)	食品の持つ3つの機能性			
6	食品の機能性(9章)	保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品）について			
7	食品の機能性(9章)	食品成分表の概要、使い方、食品成分の算出と定量			
8	食品の機能性(9章)	食品成分表の概要、使い方、食品成分の算出と定量			
9	食品の成分（2章）	水の特性			
10	食品の成分(2章)	自由水と結合水、水分活性について			
11	食品の成分(3章)	炭水化物① 炭水化物の種類と分類			
12	食品の成分(3章)	炭水化物① 炭水化物の種類と分類（単糖類）			
13	食品の成分(3章)	炭水化物② 炭水化物の種類と分類（少糖類、多糖類）			
14	食品の成分(3章)	炭水化物② 炭水化物の種類と分類（少糖類）			
15	食品の成分(3章)	炭水化物③ 異性化糖、転化糖			
16	食品の成分(3章)	炭水化物③ まとめ			

17	食品の成分(3章)	脂質① 脂質の定義と種類 (分類)
18	食品の成分(3章)	脂質① 脂質の定義と種類 (分類)
19	食品の成分(3章)	脂質② 複合脂質の構造
20	食品の成分(3章)	脂質② 油脂の性質を表す指標
21	食品の成分(3章)	たんぱく質の構造と変性について
22	食品の成分(3章)	たんぱく質 等電点
23	食品の成分(3章)	核酸 うま味成分としての核酸
24	食品の成分(3章)	魚の鮮度とK値
25	食品の物性とおいしさ(6章)	食品の物性の基本 (コロイド科学)
26	食品の物性とおいしさ(6章)	食品の物性とおいしさの関係について
27	総まとめ	前期の振り返り
28	総まとめ	前期の振り返り
29	味、香り、色の成分(4章)	味、香り、色の成分(物質名) と機能性について
30	味、香り、色の成分(4章)	味、香り、色の成分(物質名) と機能性について

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食品衛生学		
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 食品衛生学 第4版		出版社	講談社	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	栄養士として必要な食品衛生行政・関連法規、食中毒、食品添加物などの食品衛生の基本的知識を習得し、食の安全に必要な衛生管理の基礎的知識を身につける。				
到達目標	食品によって起こる健康障害について、その原因および症状を理解できる。 食品衛生の知識に基づいて、栄養士業務の中で適切な衛生管理の実施、安全な食事を提供することができる。 栄養士実力認定試験で食品衛生学分野の設問を正しく回答できる。				
評価基準	テスト60% 課題20% 授業態度20%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	公衆衛生学・食品衛生学実験				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	亀井 健吾		実務経験	○	
実務内容	・他大学での食品学実験の指導 ・大学にて担子菌の培養および酵素生産性の研究 ・廃棄物を利用した機能性付加きのこ栽培法の研究				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		食品衛生学とは、食品衛生行政と関係法規①		
2	食品衛生関係法規		食品衛生行政と関係法規②、食品の腐敗の原因		
3	食品の変質①		微生物と食品衛生		
4	食品の変質②		消費期限と賞味期限、食品成分の化学的変質		
5	食中毒総論①		食中毒の定義・分類・症状など		
6	食中毒総論②		食中毒の事例、原因物質・食品と発生場所・季節など		
7	食中毒①		細菌性食中毒		
8	食中毒②		ウイルス性食中毒、寄生虫による食中毒		
9	食中毒③		自然毒食中毒		
10	食中毒④		化学物質による食中毒、食中毒の予防対策		
11	食中毒⑤		食中毒の予防対策とHACCP		
12	これまでの振り返り		授業内容の振り返り		
13	有害物質による食品汚染		マイコトキシンや放射性物質などの有害物質		
14	食品添加物①		主な食品添加物		
15	食品添加物②		主な食品添加物、有害物質と食品添加物のまとめ		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実験	科目名	食品衛生学実験		
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学実験		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		1 45
使用教材	配布プリント、栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 食品衛生学			出版社	講談社
科目の基礎情報②					
授業のねらい	本講座の実験を通して、食品衛生学の講義で得た知識を確認する。				
到達目標	微生物学実験や化学（食品添加物）実験を通して、微生物の特徴や性質および食品添加物についての正しい知識を習得する。 調理の場においても衛生的な概念をもち、作業できるようになる。				
評価基準	レポート：60%、授業態度（積極性・授業貢献度）：40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	食品衛生学・公衆衛生学・（調理学・給食管理論実習Ⅰ,Ⅱ）				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	楠田瑞穂／亀井健吾			実務経験	○
実務内容	かび毒についての研究経験あり。食品会社の品質管理で菌検査担当として勤務した。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	オリエンテーション	オリエンテーション、実験の準備			
2	身の回りの物の衛生検査	手指や台所用品などの衛生検査			
3	コロニーカウント法	コロニーカウントの方法、実験の準備			
4	スポンジの一般生菌数検査	スポンジタワシを使った一般細菌数検査			
5	食品の一般性菌数検査	食品を使った一般細菌数検査			
6	レポートの書き方	データ整理及び考察の仕方、レポートの書き方			
7	大腸菌群検出検査	身の回りのものを使った大腸菌群検査			
8	大腸菌・黄色ブドウ球菌の検出	大腸菌群の中からの大腸菌の検出、黄色ブドウ球菌の検出			
9	グラム染色・腸炎ビブリオ	グラム染色と顕微鏡観察、腸炎ビブリオの検出			
10	微生物実験の総括	微生物実験のまとめ			
11	寄生虫	魚介類の体内からの寄生虫の検出、確認			
12	食品添加物の分析1	食品中の発色剤の検出（検量線の作成）			
13	食品添加物の分析2	食品中の発色剤の定量試験			
14	食品添加物の分析3	食品中の漂白剤の定性試験			
15	食材の安全確認・まとめ	卵の鮮度判定、粉体への遺物混入確認、本授業の総括			

シラバス				
科目の基礎情報①				
授業形態	講義	科目名	栄養学Ⅰ	
必修選択	必修	(学則表記)	栄養学Ⅰ	
開講			単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科	
使用教材	イラスト基礎栄養学 第3版		出版社	東京教学社
科目の基礎情報②				
授業のねらい	私たちの身体は「食」で作られ、「食は生命の源」です。現代社会は食も便利になってありがたい反面、食べる意味を見失いつつある一面にも気づき、人の身体の仕組みの観点から「食」の役割を学んで身につける。			
到達目標	・人の身体は「食」で営まれ、食が今の自分を作り、将来の自分も作っていくことを理解し説明できる。 ・体組成の重要性に気づき、「除脂肪」を減らさずに増え過ぎた「体脂肪」を減らす大切さと方法を説明できる。 ・栄養素とその役割との関係、炭水化物・脂質・たんぱく質の基本を理解し説明できる。 ・「実力認定試験」にてA判定を取得できる。			
評価基準	「小テスト」と「まとめテスト」の合計：90点、確認問題の提出状況・平常点：10点 → 合わせて100点満点			
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者			
関連資格	フードコーディネーター、サプリメントアドバイザー、食生活アドバイザー、食育インストラクターなど			
関連科目	栄養学Ⅱ、化学、食品学、生物、生化学、解剖生理学、臨床栄養学、応用栄養学、献立作成など			
備考	原則、対面授業形式にて実施する。メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。			
担当教員	葭矢 陽子		実務経験	○
実務内容	病院や介護老人保健施設の管理栄養士、特定保健指導			
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります				
各回の展開				
回数	単元	内容		
1	栄養学Ⅰ・Ⅱの学びの予習 (オリエンテーション①)	・「食」と「栄養」に関するクイズに挑戦 ・クイズの答え合わせと解説(栄養学Ⅰ・Ⅱの予習)		
2	自分の食と体調を考察する (オリエンテーション②)	・「自分の食生活と体調に関するアンケート」と「身体の仕組みに関するクイズ」に取り組む ・「食生活と健康(体調)との関係」を考える		
3	人の体の成り立ちを観察する	・適切な体重と体型、体重管理のポイント、体脂肪と体組成 ・第5章 1.1 人の体組成(人の体の構成成分)		
4	食を観察する＝食物と栄養素＝	・第1章 1.栄養の定義 1.生命の維持(栄養素の役割)、2.健康保持と栄養(薬と食の効果) ・第1章 3.食物摂取(栄養素とその役割)		
5	エネルギーを考える(1)	・第1章 1-1「同化」と「異化」 ・第10章 1.エネルギー代謝の概念		
6	エネルギーを考える(2) ＝エネルギー代謝＝	・第10章 2.エネルギー消費量(基礎代謝量、安静時代謝量、食事誘発性体熱産生) ・第10章 3.臓器別エネルギー消費量、4.エネルギー消費量の測定法		
7	食欲とその調節＝食物の摂取＝	・第2章 食物の摂取 1.空腹感と食欲(食欲を調節する仕組み) ・第2章 食物の摂取 2.食事のリズムとタイミング(体内時計と概日リズム)		
8	食と体調＝栄養と健康・疾患＝	・第1章 2.栄養と健康・疾患(日本人の食生活・食環境の変化、栄養障害と低栄養) ・第1章 2.栄養と健康・疾患(不足している栄養素と摂り過ぎている栄養素、その影響)		
9	水の栄養学的意義	・第9章 1.生体内での水の役割 2.水の出納、代謝水、不可避尿と随意尿、不感蒸泄 ・第9章 3.水分のバランス(脱水と浮腫)		
10	炭水化物；糖質と食物繊維の役割	・第4章 炭水化物の分類、定義と構造、4.エネルギー源としての糖質の作用 ・第4章 5.他の栄養素との関係(ビタミン、脂質、たんぱく質) 6.食物繊維・難消化性糖質		
11	脂質の栄養学的役割(1)	・第6章 脂質の分類、定義と構造、体脂肪・食品中の脂肪、2-1コレステロールの役割 ・第6章 3.摂取する脂質の量と質の評価；「量」		
12	脂質の栄養学的役割(2)	・第6章 3.摂取する脂質の量と質の評価；「質」(脂肪酸の分類) ・第6章 3.摂取する脂質の量と質の評価；「質」(各脂肪酸の役割、n-6系とn-3系)		
13	たんぱく質の栄養学的役割(1)	・第5章 1-1生体における役割、2.代謝回転(合成と分解)、3.たんぱく質代謝の臓器差 ・第5章 構造と利用・排泄、1-4アミノ酸プール、5.栄養管理；窒素出納		
14	たんぱく質の栄養学的役割(2)	・第5章 たんぱく質の摂取目標量と摂り方、6-1アミノ酸代謝の概要 ・第5章 6-2アミノ酸代謝の臓器差、7.8.食品たんぱく質の栄養価と判定；アミノ酸価		
15	栄養学Ⅰの振り返り	・栄養学Ⅰの振り返り(復習・確認) (※)毎回、終了時に確認問題→授業開始時に前回実施した確認問題の解答解説を行う		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	調理実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		1 45
使用教材	新ビジュアル食品成分表 調理の為のベーシックデーター 調理と理論		出版社	大修館書店 女子栄養大学出版部 同文書院	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	実習内容（調理操作）の理解を深める。調理する際の身のこなし方を習得する				
到達目標	衛生面を第一に考え、基礎調理をそつなくこなし調理の先読みができるよう訓練する。				
評価基準	実技テスト25％定期小テスト25％授業態度25％振り返りワークシート25％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	調理実習Ⅱ・給食管理論実習				
備考	食材の仕入れによって料理の変更あり				
担当教員	大島律子		実務経験		○
実務内容	調理実習ⅠⅡを4年調理実習ⅢⅣを1年・短期大学調理実習・給食管理実習助手経験あり				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		実習室の使い方・実習服の着用・衛生管理・評価について		
2	包丁の研ぎ方・扱い方・器具の扱い方		砥石を使って包丁を研ぐ・調理実習の一連の流れ		
3	調味料・器具		基本の調味料・計量・実習テーブル、調理器具の使い方		
4	炊飯・かつお昆布だし		米に対しての水分量 一番だし、二番だし		
5	野菜の下処理		野菜の洗浄・ゆで方（淡色野菜・緑黄色野菜）基本の煮物		
6	実技課題項目練習		実技項目練習		
7	肉の扱い・ゲル化剤Ⅰ		衛生面を意識して肉を扱う・ゼラチン濃度		
8	味付けごはん		炊飯時の調味液の割合 卵の特性		
9	加熱調理・ゲル化剤Ⅱ		フライパンの扱い・寒天濃度		
10	乾物		浸水方法・戻し率		
11	調味料の割合・煮干しだし		和食の調味液の割合 煮干しの下処理		
12	煮付け・和え物の基本		魚の煮付けのコツ・ぬた		
13	実技まとめ・調理理論まとめ		大根のさまざまな切り方・玉ねぎのみじん切り 調理理論まとめ		
14	揚げ物・油の扱い・ゲル化剤Ⅲ		揚げ油の扱い、温度、処理方法 アガー濃度		
15	魚のおろし方Ⅰ		魚の三枚おろし 酢について		

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	調理科学			
必修選択	必修	(学則表記)	調理科学			
開講			単位数		時間数	
年次	1年	学科	栄養士学科		30	
使用教材	調理学の基本ーおいしさと健康を目指すー			出版社	同文書院	

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理上の変化を科学的な視点で読み解き理解し、調理と嗜好性、食事設計の意義を学ぶ。				
到達目標	・食材各々の特性と調理性を理解したうえで、調理実習、調理科学実験と関連付け、調理技術に結び付ける。 ・授業や小テストに栄養士実力認定試験の内容を組み込み、翌年の栄養士実力認定試験A判定へとつなげる。				
評価基準	・小テスト及び提出物の内容：80％ ・授業への参加意欲：20％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	調理科学実験、調理実習、食品学、献立作成演習				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	高山 貴子			実務経験	○
実務内容	短大での実習・実験助手を経て、病院栄養士として給食管理・栄養管理・栄養指導業務に携わる。また病院内の緩和ケアチームや褥瘡チームの一員としても従事。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション 食事設計の基礎知識①	授業のねらい、進め方、到達目標、成績評価方法についての説明 調理学と調理科学の概念、おいしさについて学ぶ
2	食事設計の基礎知識②	食べ物の味について学ぶ
3	植物性食品の調理性①	米の調理性について学ぶ。確認テスト
4	植物性食品の調理性②	いもの調理性について学ぶ
5	植物性食品の調理性③	小麦の調理性と膨潤化について学ぶ
6	植物性食品の調理性④	野菜の色、野菜の調理性について学ぶ。確認テスト
7	植物性食品の調理性⑤	野菜の廃棄率、乾物の膨潤性について学ぶ
8	動物性食品の調理性①	卵の調理性について学ぶ①。確認テスト
9	動物性食品の調理性②	卵の調理性について学ぶ②
10	動物性食品の調理性③	肉・魚の調理性について学ぶ
11	ゲル化剤の調理性	ゼラチン・アガー・寒天の調理性について学ぶ。確認テスト
12	調理操作と用器具・機器①	加熱の科学について学ぶ
13	調理操作と用器具・機器②	冷凍の科学について学ぶ。確認テスト
14	油脂類の調理性	油脂類の科学について学ぶ
15	調味料の調理性	調味料の科学について学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実験	科目名	調理科学実験		
必修選択	必修	(学則表記)	調理科学実験		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		1 45
使用教材	NEW調理と理論			出版社	同文書院
科目の基礎情報②					
授業のねらい	食物摂取において「おいしさ」とは何か、調理中の食材の変化と「おいしさ」はどのように関わっているのかを実験を通して科学の基礎を理解し、分析する力を身につける。				
到達目標	調理技術に繋がるように、考察する力を身につける。				
評価基準	毎回のレポート（内容と提出期限）・・・70％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	調理科学・調理実習・食品学・食品学実験・献立作成演習Ⅰ				
備考	原則、対面にて授業を実施する。				
担当教員	矢後 祥子			実務経験	○
実務内容	管理栄養士取得後、保育園及び高齢者福祉施設で勤務、短大の実習授業を担当。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	オリエンテーション、官能評価	授業の進め方、到達目標、成績評価の説明等 官能評価の実践			
2	味の相互作用	だしの風味と食塩含量について学び、味の相互作用を考察する			
3	米の調理性	炊飯の原理の理解とおいしいご飯が炊ける条件について学ぶ			
4	いもの調理性	じゃがいもの調理要領を知り、さつまいもの加熱方法について学ぶ			
5	膨張剤の働き	ベーキングパウダーと重曹を用いて、蒸し加熱による膨化の違いを学ぶ			
6	野菜の調理性	野菜の調理法による食味・色・成分の変化について学ぶ			
7	乾物の膨潤、食品の重量・廃棄量の測定	乾物の膨潤についてと、可食部でない部分を測定し廃棄率の求め方を学ぶ			
8	卵の調理性①	卵の鮮度判定と熱凝固について学ぶ			
9	卵の調理性②	卵白の起泡性、卵の希釈調理性について学ぶ			
10	ゲル化剤について①	ゼラチンの性質、形状やテクスチャーを理解する			
11	ゲル化剤について②	寒天の性質、形状やテクスチャーを理解する			
12	肉の調理性	ハンバーグの副材料の配合と役割について学ぶ			
13	油脂類の調理性	クッキーや炒めご飯を作り、油脂の種類による特性と味の違いを学ぶ			
14	砂糖の調理性	砂糖の加熱による変化を学ぶ			
15	塩味の働き	食塩の働きを理解して適切で効果的な使い方を学ぶ			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	生物		
必修選択	必修	(学則表記)	生物		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	生化学 人体の構造と機能② 目で見える体のメカニズム		出版社	医学書院 医学書院	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	栄養士にとって必要な生物に関する基礎知識を習得する。				
到達目標	細胞の構造と細胞内小器官の機能を理解することができる。 代表的な臓器の位置と基本的役割を理解し、腎臓と肝臓は詳しい構造や役割を理解することができる。 遺伝子、恒常性、免疫の役割を理解することができる。 植物の光合成、植物・動物・ヒト・微生物の関連性を学び、地球環境の大切さを理解することができる。				
評価基準	課題提出と授業態度 40%、小テスト60%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	栄養学、生化学、解剖生理学、食品学、臨床栄養学、運動生理学、人体の構造と機能				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	緒方淳人		実務経験		○
実務内容	製薬会社で新薬の研究開発に従事				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	細胞の構造		授業内容の説明、動物細胞・植物細胞の違い、細胞内小器官の役割		
2	ヒトの器官・臓器		ヒトの器官・臓器の位置と機能		
3	酵素反応、細胞膜輸送		酵素反応、膜を隔てた物質輸送		
4	遺伝子(1)		セントラルドグマ、複製と転写		
5	遺伝子(2)		翻訳と翻訳後修飾		
6	遺伝子(3)		細胞周期と細胞分裂、遺伝		
7	振り返り(1)		1～6回目の授業の復習		
8	シグナル伝達		細胞間・細胞内のシグナル伝達、筋肉の構造とシグナル伝達		
9	恒常性(1)		血液循環、血液凝固、腎臓の構造と機能		
10	恒常性(2)		肝臓の構造と機能、神経系、内分泌系		
11	免疫(1)		生態防御と免疫、自然免疫と獲得免疫		
12	免疫(2)		アレルギー反応、自己免疫疾患		
13	振り返り(2)		8～12回目の授業の復習		
14	感覚器		視覚、聴覚、味覚、嗅覚		
15	植物と地球環境		植物の栄養、光合成、生態系、地球環境		

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	生化学		
必修選択	必修	(学則表記)	生化学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科	2	30
使用教材	生化学-人体の構造と機能及び疾病の成り立ち- (新・食品栄養科学シリーズ)			出版社	化学同人
科目の基礎情報②					
授業のねらい	人がいかに効率よくエネルギーや生体成分を生産しているのかを学び、生化学の基本的な考えを身につける。				
到達目標	生化学の知識を栄養学の基礎として、関連する科目との繋がりを見出すことができるようになる。				
評価基準	試験（2回）：70％、授業態度：30％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	生化学実験・栄養学・解剖生理学・化学・生物・人体の構造と機能・臨床栄養管理学				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	楠田瑞穂			実務経験	○
実務内容	大阪公立大の研究グループで微生物の生理・生化学について研究している				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	細胞の成り立ち	オリエンテーション、細胞の成り立ち			
2	代謝の概要	代謝にはどのようなものがあるのか			
3	糖質の代謝1	解糖経路			
4	糖質の代謝2	TCAサイクル			
5	糖質の代謝3	ペントースリン酸経路とウロン酸経路			
6	糖質の代謝4	グリコーゲンの代謝			
7	糖質の代謝5	糖新生			
8	エネルギーの生産	生体での高エネルギー物質の生産			
9	脂質の代謝1	脂質の分解、β-酸化			
10	脂質の代謝2	脂肪酸の合成			
11	脂質の代謝3	コレステロールの代謝			
12	タンパク質の代謝1	タンパク質の分解、脱アミノ反応			
13	タンパク質の代謝2	尿素サイクル、ここまでの振り返り			
14	核酸の代謝、タンパク合成	核酸の代謝、タンパク合成			
15	代謝の相互作用	代謝マップを描こう、授業の総括			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実験	科目名	生化学実験		
必修選択	必修	(学則表記)	生化学実験		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	栄養士学科		1 45
使用教材	配布プリント、生化学-人体の構造と機能及び疾病の成り立ち-（新・食品栄養科学シリーズ）		出版社	化学同人	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	生化学の授業で得た知識を確認し、理解を深める。				
到達目標	生化学で学んだ生体構成成分（糖質・脂質・タンパク質など）や酵素についてさらに理解を深める。また、臨床実験も行い、臨床検査や体の状態についても理解を深める。				
評価基準	レポート：60％、 授業態度（積極性・授業貢献度）：40％				
認定条件	・ 出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・ 成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	生化学・解剖生理学・栄養学・生物学・人体の構造と機能・臨床栄養管理学・（食品学）				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	楠田 瑞穂		実務経験	○	
実務内容	大阪公立大の研究グループで微生物の生理・生化学について研究している				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		授業の概要および実験に際しての注意、実験に関する計算問題など		
2	糖質の実験1		アミラーゼによるデンプンの分解実験		
3	糖質の実験 2		酵母によるグルコースの代謝実験1		
4	糖質の実験 3		酵母によるグルコースの代謝実験2		
5	脂質の実験1		乳脂肪の分解実験		
6	タンパク質の実験1		タンパク質の分解実験1		
7	タンパク質の実験2		タンパク質の分解実験2		
8	遺伝子の実験		DNAの抽出実験・DNAの模型作り		
9	脂質の実験2		TLCを用いた脂質の分解確認1		
10	脂質の実験3		TLCを用いた脂質の分解確認2		
11	臨床検査1		血糖値の測定		
12	臨床検査2		血中脂質の測定		
13	生化学の講義		生化学の講義		
14	生化学の講義		生化学の講義		
15	生化学の講義・振り返り		生化学の講義・授業の総括（振り返り）☑		

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実験	科目名	食品学実験		
必修選択	必修	(学則表記)	食品学実験		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		1 45
使用教材	なし（プリント使用）			出版社	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	食品中の化学成分・栄養成分を実験を通じて知識を深めるとともに、各種成分の分析法の習得と実験結果の解析・考察から物事を客観的視点でまとめる力を身につける。				
到達目標	食品成分の特性、構造を理解できる。 食品成分ごとの定性・定量をすることができる。 実験で得られた結果を解析、考察できる。				
評価基準	提出物（レポート課題）：60％ 授業態度：40％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の物				
関連資格	栄養士				
関連科目	食品学総論・食品学Ⅰ・Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	亀井 健吾			実務経験	○
実務内容	他大学での食品学実験の指導・大学にて担子菌の培養および酵素生産性の研究・キノコ子実体生産時に再生可能な培地開発・廃棄物を利用した機能性付加きのこ栽培法の検討				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		実験器具の操作方法・溶液濃度の計算練習		
2	食品のpHの測定		溶液濃度の計算練習・食品のpH測定		
3	中和滴定		酢・飲料水の中和滴定		
4	水の硬度測定		様々なミネラルウォーター（軟水・硬水）の硬度分析		
5	デンプンの性質		加熱・ヨウ素デンプン反応によるデンプンの性質分析		
6	炭水化物		各糖質（単糖類・二糖類）の定性反応		
7	食品中の塩分定量		醤油および菓子食品からの塩分定量分析		
8	油脂		油脂の化学実験および油脂のけん化による石鹸作成		
9	タンパク質		タンパク質・アミノ酸の定性反応		
10	ビタミンC①		食品中（お茶）のビタミンC定量分析		
11	ビタミンC②		食品中（きゅうり）のビタミンC定量分析およびアスコルビナーゼの反応抑制		
12	食品の褐変		食品の酵素的褐変反応および非酵素的褐変反応		
13	ポリフェノール		茶中のタンニン定量分析		
14	色素の性質①		食品中の色素の性質分析		
15	色素の性質②		色素の性質を利用した食品への応用		

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	栄養学Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	栄養学Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	イラスト基礎栄養学 第3版			出版社	東京教学社
科目の基礎情報②					
授業のねらい	自分の毎日の食生活が将来の健康状態を決めていくことを理解し、説明できるようになる。				
到達目標	・食べ物の消化吸収の調節と仕組み、食後と空腹時のエネルギー産生の仕組みの違いを理解し説明できる。 ・栄養素単独では働けない事を理解し説明できる。(カロリーを摂取しただけではエネルギー産生できない等) ・ビタミンやミネラルの役割を理解し、過不足の影響を説明できる。 ・「実力認定試験」にてA判定を取得できる。				
評価基準	「小テスト」と「まとめテスト」合計：90点、確認問題の提出状況・平常点：10点 → 合わせて100点とする				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	フードコーディネーター、サプリメントアドバイザー、食生活アドバイザー、食育インストラクターなど				
関連科目	栄養学Ⅱ、化学、食品学、生物、生化学、解剖生理学、臨床栄養学、応用栄養学、献立作成など				
備考	原則、対面授業形式にて実施する。メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	葭矢 陽子			実務経験	○
実務内容	病院や介護老人保健施設の管理栄養士、特定保健指導				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	栄養学Ⅰ⑬⑭回授業の確認 (アミノ酸価、たんぱく質)		・アミノ酸価の算出確認、たんぱく質の栄養学的役割復習 ・前期；栄養学Ⅰのまとめと確認（後期の学びのための復習）		
2	消化・吸収（1）		・第3章 1.消化器系の構造と機能、2.消化・吸収と栄養（消化の種類と栄養素の特徴） ・第3章 3.消化過程（化学的消化の流れ、消化酵素）、5-1膜消化、7.栄養素の体内動態		
3	消化・吸収（2）		・第3章 4.管腔内消化の調節；自律神経・消化管ホルモンによる調節 5-2.吸収の仕組み		
4	食後の代謝（1）		・第4章 1.食後の糖代謝；エネルギー産生の中心（解糖系→クエン酸回路→電子伝達系） グリコーゲンの合成と貯蔵、グルコースから他の生体成分合成		
5	食後の代謝（2）		・第4章 3.血糖値の調節とインスリンの作用（肝臓・筋肉・脂肪組織に対する作用） ・第5章 2.食後のたんぱく質・アミノ酸代謝（体たんぱく質の合成） ・第6章 1.食後の脂質の体内代謝（体脂肪の合成・貯蔵）、リポタンパク質		
6	食間期・空腹時の代謝（1）		・第4章 2-2食間期の糖質代謝；グリコーゲンの分解（肝臓） ・第6章 1-3食間の脂質代謝；トリグリセリド（体脂肪）の分解		
7	食間期・空腹時の代謝（2）		・第6章 1.食間の脂質代謝；トリグリセリド（体脂肪）の分解利用、ケトン体 ・第4章 2.食間期の糖質代謝；糖新生／・第5章 3.食間期のたんぱく質・アミノ酸代謝		
8	たんぱく質・アミノ酸代謝		・第5章 6-1 アミノ基転移反応とアンモニアの処理 ・第5章 6-2,3アミノ酸代謝の臓器差；分枝アミノ酸代謝、グルタミンとグルタミン酸代謝		
9	炭水化物・たんぱく質・脂質の補足		・第3章 生物学的利用度／・第5章 栄養アセスメントたんぱく質、生物学的評価法 ・第6章コレステロールの役割と合成、コレステロールの輸送と蓄積(LDLとHDL)		
10	ビタミンの栄養（1）		第7章 ビタミンの栄養 1.ビタミンの種類と構造、4.ビタミンの生物学的利用度、5.他の栄養素との関係		
11	ビタミンの栄養（2）		第7章 ビタミンの栄養 2.ビタミンの生理機能、3.ビタミンの栄養学的機能、5.他の栄養素との関係		
12	ミネラルの栄養（1）		第8章 1.ミネラルの分類と栄養学的機能（多量ミネラル・微量ミネラル、生理機能；役割） 3.生体機能の調節作用…血圧とミネラル、筋肉収縮・神経伝達とミネラル 4.酵素反応の賦活作用…抗酸化酵素、酵素の活性化に関与、エネルギー代謝に関与		
13	ミネラルの栄養（2）		第8章 主なミネラルとその役割、多く含む食品、ミネラル摂取の過不足の原因と影響 2.硬組織、5.鉄代謝と栄養、6.ミネラルの生物学的利用度、7.他の栄養素との関係		
14	呼吸商、遺伝形質と栄養の相互作用		・第10章 4.[呼吸商]とエネルギー源 ・第1章 3. 遺伝形質と栄養の相互作用		
15	栄養学Ⅰ・Ⅱのまとめと振り返り		・14回目確認問題の解答解説、1年間を通して栄養学の学びを振り返る (※)毎回、終了時に確認問題→授業開始時に前回実施した確認問題の解答解説を行う		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ライフステージ別栄養管理学		
必修選択	必修	(学則表記)	ライフステージ別栄養管理学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	栄養科学イラストレイテッド応用栄養学			出版社	羊土社
科目の基礎情報②					
授業のねらい	ライフステージ別の生理的特徴を踏まえ、栄養摂取方法や生活習慣、個々の状況に応じた適切な栄養管理の考えを習得する。				
到達目標	栄養士実力認定試験にて専門学校平均得点を取得できる。				
評価基準	振返り試験（10回）：80％ 授業への取り組み：20％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	ライフステージ別栄養管理学実習 栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	廣田有加里			実務経験	○
実務内容	教育機関、企業、医療機関および福祉施設での栄養食事指導に従事。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	オリエンテーション 食事摂取基準の基本的理解	授業の流れ、到達目標、成績評価について 日本人の食事摂取基準（2020年版）の意義と基本理論について学ぶ			
2	ライフステージ別食事摂取基準	エネルギー・栄養素別食事摂取基準および生活習慣病との関連性を学ぶ（pp.233～247）			
3	成長・加齢による身体の変化	成長、発達、発育、加齢の概念について学ぶ			
4	成長・加齢に伴う身体的・精神的变化	成長、発達、発育、加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養について学ぶ			
5	妊娠期・授乳期の生理的特徴	妊娠期および授乳期の生理的特徴について学ぶ			
6	妊娠期・授乳期の栄養管理	妊娠期および授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ			
7	新生児期・乳児期の生理的特徴	新生児期および乳児期の生理的特徴について学ぶ			
8	新生児期・乳児期の栄養管理	新生児期および乳児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ			
9	幼児期の栄養の栄養管理	幼児期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ			
10	学童期・思春期の栄養管理	学童期および思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ			
11	成人期の生理的特徴	成人期の生理的特徴について学ぶ			
12	成人期の栄養管理	成人期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ			
13	高齢期の生理的特徴	高齢期の生理的特徴について学ぶ			
14	高齢期の栄養管理	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ			
15	運動・スポーツと栄養 環境と栄養	健康のための運動、運動時の生理的特徴および栄養ケアについて学ぶ ストレスおよび特殊環境による栄養ケアについて学ぶ			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	ライフステージ別栄養管理学実習		
必修選択	必修	(学則表記)	ライフステージ別栄養管理学実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		1 45
使用教材	栄養科学イラストレイテッド応用栄養学 プリント			出版社	羊土社
科目の基礎情報②					
授業のねらい	健やかな生活を営むために、ライフステージ別の身体的・精神的特徴、必要な栄養を理解し、各ライフステージに適した食事を作成し、試食することにより理解を深める。				
到達目標	ライフステージ別栄養管理学と繋げて理解し、各ライフステージの献立作成と調理が出来るようになる。				
評価基準	毎回のレポート（内容と提出期限）・・・70％ 授業への参加意欲・態度・・・30％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	ライフステージ別栄養管理学・栄養教育論・栄養教育論実習				
備考	原則、対面にて授業を実施する。				
担当教員	矢後 祥子			実務経験	○
実務内容	管理栄養士取得後、保育園及び高齢者福祉施設で勤務、短大の実習授業を担当。				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	オリエンテーション、乳児期の栄養	授業の進め方、到達目標、成績評価の説明等 乳幼児の特性を学び、調乳・粉ミルクの試飲をする			
2	離乳期の栄養	離乳期の特性を学び、離乳食の献立実習、市販ベビーフードの試食をする			
3	幼児期の栄養Ⅰ	幼児期の特性を学び、保育園給食の献立実習をする			
4	幼児期の栄養Ⅱ	前回に引き続き、保育園おやつの献立実習をする			
5	小児アレルギー	アレルギーについて学び、アレルギーを起こしやすい食材を使用しない献立実習をする			
6	学童期の栄養	学童期の特性を学び、学校給食の献立実習をする			
7	思春期の栄養	思春期の特性を学び、2500kcalの献立実習をする			
8	ダイエット食	正しいダイエットについて学び、1200kcalの献立実習をする			
9	スポーツ栄養	スポーツ栄養について学び、モデル献立実習をする			
10	妊娠期の栄養	妊娠期の特性を学び、モデル献立実習をする			
11	成人期の栄養	成人期の特性について学び、社員食堂の献立実習をする			
12	自主献立作成	班ごとに担当ステージの献立作成をする			
13	高齢期の栄養Ⅰ	高齢期の特性について学び、ソル剤とゲル剤を使った実習をする			
14	高齢期の栄養Ⅱ	高齢者福祉施設の展開食の献立実習をする			
15	自主献立の調理・発表	12回目作成の献立調理、発表をする			

シラバス						
科目の基礎情報①						
授業形態	講義	科目名	栄養教育論Ⅰ			
必修選択	必修	(学則表記)	栄養教育論Ⅰ			
開講					単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2	30
使用教材	栄養教育論 健康と食を支えるために			出版社	化学同人	
科目の基礎情報②						
授業のねらい	栄養教育の意義を学び、栄養教育に必要な知識やスキルを習得する					
到達目標	対象者に応じたより効果的な栄養教育カリキュラムの立案、実施、評価マネジメントができるようになる					
評価基準	授業に対する姿勢と提出物20% 小テスト80%					
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上のある者 成績評価が2以上の者					
関連資格	栄養士					
関連科目	栄養教育論Ⅱ、栄養教育論実習、心理学演習					
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある					
担当教員	加藤めぐみ			実務経験		○
実務内容	保健センターにてマタニティ教室、10ヶ月健診、特定保健指導など					
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。						
各回の展開						
回数	単元		内容			
1	オリエンテーション		講義の進め方、成績評価について、栄養教育の目的と沿革			
2	栄養教育のための理論的基礎①		栄養教育に活用する理論			
3	栄養教育のための理論的基礎①		栄養教育に活用する理論			
4	カウンセリング技法		カウンセリングの基礎的技法について			
5	行動変容技法と概念		行動変容技法について学ぶ ナッジについて調べてみよう。			
6	組織づくり・地域づくり		組織づくり・地域づくりへの展開について			
7	栄養教育マネジメント①		健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント			
8	栄養教育マネジメント②		栄養教育の目標と計画立案			
9	栄養教育マネジメント③		食事摂取基準について			
10	栄養教育マネジメント④		教材の選択と作成、食品の分類			
11	栄養教育マネジメント⑤		栄養教育プログラムの実施・評価			
12	まとめ		11回目までのまとめ・プリントチェック			
13	栄養教育に活用する情報収集①		健康情報の収集の仕方と見分け方について学び、課題を作成する			
14	栄養教育に活用する情報収集②		健康情報の正しい伝え方について学び、課題を作成する			
15	栄養教育に活用する情報収集③		媒体づくり：卓上メモの作成			

シラバス

科目の基礎情報①				
授業形態	講義	科目名	給食経営管理論Ⅰ	
必修選択	必修	(学則表記)	給食経営管理論Ⅰ	
開講			単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科	
2			30	
使用教材	改訂 カレント 給食経営管理論		出版社	建帛舎
科目の基礎情報②				
授業のねらい	特定給食施設の定義・給食の目的や特徴を理解し、対象者に応じた給食の立案を習得すると共に、給食の運営に必要な各管理業務の目的や方法、評価などについて理解することを目的とする			
到達目標	①給食の意義及び給食経営管理の概要を理解する ②特定給食施設に於ける栄養・食事管理及び衛生管理についての基礎を理解する ③給食の運営方法、栄養士の役割を理解し、栄養士実力認定試験にて専門学校平均を上回る知識をみにつける			
評価基準	各小テスト70% 提出物(プリント等)20% 受講態度10% を総合的に判断			
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者			
関連資格	栄養士			
関連科目	給食管理論実習、献立作成演習、調理実習、ライフステージ別栄養管理学、臨床栄養管理学、食品衛生学 等			
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある			
担当教員	曹 祐子		実務経験	○
実務内容	管理栄養士として、総合病院及びがん専門病院にてNSTを含む栄養管理、栄養指導を務める			
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります。				
各回の展開				
回数	単元	内容		
1	オリエンテーション	授業進め方、給食の概要		
2	給食経営管理の概論	給食経営管理の概念・マーケティングなど		
3	栄養・食事管理	栄養・食事管理の概念、計画、栄養管理関係書類の把握など		
4	栄養・食事管理	栄養・食事計画の実施、評価、改善など		
5	給食の生産（調理）	減価管理など		
6	給食の生産（調理）	食材管理など		
7	給食の品質	品質の標準化、評価、改善など		
8	給食の安全・衛生	安全・衛生管理の実際		
9	給食の安全・衛生	大量調理		
10	給食の安全・衛生	食中毒		
11	事故・災害時対策	事故・災害時の給食の実際		
12	給食の施設・設備	施設・設備の基準、作業動線		
13	給食の人事・事務	人事・労務管理と給食の帳票類		
14	給食施設別経営管理	病院給食、福祉施設給食		
15	給食施設別経営管理	学校給食、事業所給食、その他の形態別給食		

シラバス						
科目の基礎情報①						
授業形態	実習	科目名	調理実習Ⅱ			
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習Ⅱ			
開講					単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		1	45
使用教材	新ビジュアル食品成分表 調理の為のベーシックデーター 調理と理論			出版社	大修館書店 女子栄養大学出版部 同文書院	
科目の基礎情報②						
授業のねらい	調理実習Ⅰで獲得したスキルを深め和洋中のメニューに挑戦する					
到達目標	各調理操作の技術（質と速度）の向上 料理用語・料理名を学ぶ					
評価基準	実技テスト25％定期小テスト25％授業態度25％振り返りワークシート25％					
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者					
関連資格	栄養士					
関連科目	調理実習Ⅲ・給食管理論実習					
備考	食材の仕入れによって料理の変更あり					
担当教員	大島律子			実務経験		○
実務内容	調理実習ⅠⅡを4年調理実習ⅢⅣを1年・短期大学調理実習・給食管理実習助手経験あり					
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります						
各回の展開						
回数	単元		内容			
1	豆の種類 とろみについて		豆の戻し方・戻し率 でんぷん・グルテンのとろみについて			
2	実技課題項目 そぼろ煮のコツ		だし巻き卵 そぼろあん			
3	揚げ物 野菜の切り方 野菜のうまみの出し方		揚げ油温度 衣の種類 処理方法など			
4	魚のおろし方Ⅱ 野菜の飾り切り		鰯の手開き 菊花			
5	蒸し器の扱い		スチーム調理の特徴 蒸し器の扱い方			
6	てんぷらの基本 卵液		天ぷら衣（温度管理・処理方法の復習）			
7	ずしめし あさりの下処理		ずしめしの米に対して水分、調味料の割合 貝類の取り扱い			
8	魚の煮つけ 卵液		煮つけのポイント 卵液の割合			
9	圧力鍋 イースト菌		圧力鍋について・利便性・扱い方 酵母菌について			
10	ソースの特徴 洋菓子の基本		ベシャメルソース シュガーバター法			
11	シュー生地 スポンジ（共立て）		卵の気泡性 生地の膨らみ			
12	鶏むね肉調理 蒸し菓子		鶏むね肉をしっとりと仕上げる 蒸し菓子のポイント			
13	実技まとめ 調理理論まとめ		だし巻き卵・野菜の付け合わせ 調理理論まとめ			
14	パスタ 基本のトマトソース サラダの基本		パスタ料理の基本 トマトソースの基本 サラダの基本			
15	季節の献立		行事食について			

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	社会学演習Ⅰ			
必修選択	必修	(学則表記)	社会学演習Ⅰ			
			開講		単位数	総時間数
配当年次	1年	学科	栄養士学科		3	45
使用教材	ビジネス能力検定３級・公式試験問題集３級 T A K E O F F				出版社	日本能率協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	就職活動に際して知っておくべき知識と社会人としての常識を習得する				
到達目標	ビジネス能力検定ジョブパス3級合格 社会人の基礎力、ヒューマンスキルを高め自信をもって就職活動に挑むことができる				
評価基準	小テスト30% 授業態度：40% 提出物：30%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目					
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	田村 亜希子			実務経験	○
実務内容	民間企業にて役員秘書として従事				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	(第1編) 第1章	オリエンテーション・キャリアと仕事へのアプローチ
2	(第1編) 第2章	8つの意識・顧客意識・品質意識・納期意識・時間意識
3	(第1編) 第2章	目標意識・協調意識・改善意識・コスト意識
4	(第1編) 第3章	コミュニケーションを支えるビジネスマナー
5	(第1編) 第3章	社会人としての身だしなみ・感じのよいあいさつ・おじぎの基本
6	(第1編) 第3章	仕事中の態度・基本ルール
7	(第1編) 第4章	指示の受け方と報告・連絡・相談
8	(第1編) 第1章～第4章	小テスト① 第1章～第4章のまとめ
9	(第1編) 第5章	ビジネスにふさわしい話し方・ことばづかい
10	(第1編) 第5章	敬語の種類と必要性・尊敬語と謙譲語のつかい方・聞き方の基本
11	(第1編) 第6章	来客対応の基本と流れ
12	(第1編) 第6章	面談の基本マナー・名刺交換と紹介の仕方
13	(第1編) 第7章	会食のマナーと会食中のコミュニケーション ・業務終了後の付き合いと冠婚葬祭の基本
14	(第1編) 第5章～第7章	小テスト② 第5章～第7章のまとめ
15	前期まとめ	全体の振り返り

16	(第2編) 第1章	効率的・合理的な仕事の進め方 ・スケジュール管理と情報管理・パソコンは仕事の基本
17	(第2編) 第1章	電子メール（Eメール）の活用 ・ビジネス文書の役割と書き方・ビジネス文書の種類
18	(第2編) 第2章	社内文書の種類と作成例・社外文書の種類と作成例
19	(第2編) 第2章	社外文書の出し方とわかりやすい文章の基本 ・電子メール（Eメール）の書き方
20	(第2編) 第3章	電話対応の重要性・電話の受け方・電話の掛け方
21	(第2編) 第3章	電話の取次ぎと携帯電話のマナー・表とグラフの役割と特徴
22	(第2編) 第4章	表の読み方・まとめ方・グラフの作り方と特徴
23	(第2編) 第5章	情報の取捨選択・インターネット等からの情報収集・新聞からの情報収集
24	(第2編) 第6章	日本経済の基本構造と変化・経済環境の変化と求められる人材の変化
25	(第2編) 小テスト	小テスト 第1章～第6章のまとめ
26	模擬試験①	模擬試験①
27	検定対策①	模擬試験①の解答・解説
28	模擬試験②	模擬試験②
29	検定対策②	模擬試験②の解答・解説
30	模擬試験③	模擬試験③
31	検定対策③	模擬試験③の解答・解説
32	就職対策	身だしなみについて
33	就職対策	履歴書について
34	就職対策	履歴書について
35	就職対策	自己PRを考えよう①
36	就職対策	自己PRを考えよう②
37	就職対策	自己PRを考えよう③
38	就職対策	志望動機について
39	就職対策	電話でのアポイントの取り方
40	就職対策	企業訪問のマナー
41	面接対策	面接でのマナー①
42	面接対策	面接でのマナー②
43	就職対策	手紙・封筒の書き方①
44	就職対策	手紙・封筒の書き方②
45	後期まとめ	全体の振り返り

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	献立作成演習Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	献立作成演習Ⅰ		
開講				単位数	総時間数
配当年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	栄養士管理栄養士を目指す人の調理献立作成の基礎、新ビジュアル食品成分表、調理のためのベーシックデータ			出版社	化学同人、大修館書店 女子栄養大学出版部
科目の基礎情報②					
授業のねらい	食生活の基本となる適切な食事についての知識や献立を作成する基礎知識を身につける。				
到達目標	食品成分表を用い、正しい食品の選択と栄養価計算ができる。料理を適切な料理濃度で考えることができる。				
評価基準	レポート10%、小テスト30%、課題30%、授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	1年次：給食経営管理論Ⅰ・給食経営管理論Ⅱ・調理実習Ⅰ・調理実習Ⅱ 2年次：献立作成演習Ⅲ・給食管理論実習Ⅰ・調理実習Ⅲ・調理実習Ⅳ				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。 事前予習・事後復習を心がけ、理解に努めること。				
担当教員	小橋 真弓			実務経験	○
実務内容	事業所給食・総合社会福祉施設・病院での給食業務・栄養管理を経て大学・短大・専門学校などで管理栄養士・栄養士・調理師養成の講師を担当。				
習熟状況等による授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	ガイダンス		授業内容・使用教材・準備物・授業の取り組み方の説明		
2	日本食品標準成分表①		日本食品標準成分表2020年版（八訂）の概要		
3	日本食品標準成分表②		活用のしかた①：食品の選び方、旬について		
4	日本食品標準成分表③		活用のしかた②：栄養価計算のルールについて		
5	日本食品標準成分表④		活用のしかた③：栄養価計算の習得と献立表の書き方について		
6	日本食品標準成分表⑤		栄養価計算の復習・小テスト・振り返り		
7	献立作成の基礎知識①		塩分濃度についての説明と演習		
8	献立作成の基礎知識②		塩分濃度を満たす調味料の割り出し方の説明と演習		
9	献立作成の基礎知識③		塩分濃度全般の演習（主菜・副菜・汁物について）		
10	献立作成の基礎知識④		塩分濃度の復習・小テスト・振り返り		
11	献立作成の基礎知識⑤		デザート:寒天・ゼラチン・アガーについての説明と演習		
12	献立作成の基礎知識⑥		デザート:寒天・ゼラチン・アガーの復習・小テスト・振り返り		
13	献立作成の基礎知識⑦		揚げ物の吸油率と衣の付着率についての説明と演習：素揚げ、から揚げ		
14	献立作成の基礎知識⑧		揚げ物の吸油率と衣の付着率についての説明と演習：天ぷら、パン粉揚げ		
15	献立作成の基礎知識⑨		揚げ物の吸油率と衣の付着率の復習・小テスト・振り返り		

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	献立作成演習Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	献立作成演習Ⅱ		
開講				単位数	総時間数
配当年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	栄養士管理栄養士を目指す人の調理献立作成の基礎、新ビジュアル食品成分表、調理のためのベーシックデータ			出版社	化学同人、大修館書店 女子栄養大学出版部
科目の基礎情報②					
授業のねらい	前期に学んだことを活かし、実際に献立を作成し、評価する力を身につける。				
到達目標	1食・1日単位で食事の設計をすることができる。食品構成を用いて献立作成ができる。食物の栄養特性、嗜好特性をふまえた献立を作成できる。				
評価基準	給食喫食レポート30％、課題40％、授業態度30％				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	1年次：給食経営管理論Ⅰ・給食経営管理論Ⅱ・調理実習Ⅰ・調理実習Ⅱ 2年次：献立作成演習Ⅲ・給食管理論実習Ⅰ・調理実習Ⅲ・調理実習Ⅳ				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。2年生の給食管理論実習の給食喫食を通じて、献立作成能力につなげるものとする。				
担当教員	小橋 真弓			実務経験	○
実務内容	事業所給食・総合社会福祉施設・病院での給食業務・栄養管理を経て大学・短大・専門学校などで管理栄養士・栄養士・調理師養成の講師を担当。				
習熟状況等による授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	ガイダンス	授業内容・使用教材・準備物・授業の取り組み方の説明、献立について			
2	日本人の食事摂取基準①	日本人の食事摂取基準（2020年版）の概要と説明			
3	日本人の食事摂取基準②	給与栄養目標量（荷重平均栄養目標量）の説明と算定			
4	献立作成①	書類一式説明・活用			
5	献立作成②	主食（主にごはん・麺類）について			
6	献立作成③	主菜（肉・魚・卵・大豆製品）について			
7	献立作成④	副菜（緑黄色野菜・淡色野菜・きのこ・海藻）について			
8	献立作成⑤	汁物、デザートについて			
9	1週間献立作成①	献立作成（組み合わせ立案）			
10	1週間献立作成②	献立作成・栄養価計算			
11	1週間献立作成③	献立作成・栄養価計算			
12	1週間献立作成④	献立作成・栄養価計算			
13	1週間献立作成⑤	書類作成・評価・考察			
14	1週間献立作成⑥	栄養媒体作成（卓上メモ、ポスター）			
15	総まとめ	1週間献立作成の振り返りと2年生給食管理論実習にむけて			

シラバス

科目の基礎情報①				
授業形態	講義	科目名	未来デザインプログラム	
必修選択	選択	(学則表記)	未来デザインプログラム	
開講			単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科	
使用教材	7つの習慣」テキスト、夢のスケッチブック		出版社	なし
科目の基礎情報②				
授業のねらい	三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」を体現する為の授業として、7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する			
到達目標	・「自立」と「相互依存」のためにはどんな考え方や行動習慣が必要なのかを理解する ・他者へのリーダーシップを醸成し、主体性を発揮できるようになる			
評価基準	小テスト／レポート：20％ 授業態度：40％ 提出物：40％			
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者			
関連資格	なし			
関連科目	キャリア支援／就職対策等			
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を併用し、実施する。			
担当教員	西沢 雄生		実務経験	
実務内容				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります				
各回の展開				
回数	単元	内容		
1	専門学校へようこそ！	未来デザインプログラム授業への価値付けを行い、日誌を書くことの意味や今日から実行できる機会を考える		
2	自分制限パラダイムを解除しよう！	自分制限パラダイムの概念を知り、自分制限パラダイムを取り払った状態で行動が継続できる様に考える		
3	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解すると共に、自分自身への約束を守る大切さを学ぶ		
4	刺激と反応	刺激と反応の考え方を理解し、どのような状況でも一時停止ボタンを使い主体的に判断・行動していくことの大切さを考える		
5	言葉～ことだま～	言葉の持つ力や自分の言動が、描く未来や成功に繋がっていくことを学ぶ		
6	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にし、今自分がやるべき事、考えるべき事を優先順位を考えながら整理していく大切さを学ぶ		
7	選んだ道と選ばなかった道	自分の選択は自分の気持ち次第であり、自分が決めたことに対して、最後までやり遂げる大切さを学ぶ		
8	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を再確認する		
9	人生のビジョン	10年後のなりたい自分を考えることにより、スタプロで考えた「卒業時の姿」をより具体的に考える		
10	自分の価値観を知る	なりたい姿を鮮明にすることの大切さを知り、自分の価値観を深堀りすることで、将来のなりたい姿を具体的にイメージできるプロセスを学ぶ		
11	大切なこととは	なりたい自分になるために優先すべき「大切なこと」は夢の実現や目標達成に直接関係することだけではなく、間接的に必要なこともあることを学ぶ		
12	一番大切なことを優先する	スケジュールの立て方を学ぶ。自らが決意したことを実際の行動に移すことの大切さを学ぶ		
13	時間管理のマトリクス	第2領域（緊急性はないが重要なこと）を優先したスケジュール管理について学ぶ		
14	第5章 労働と健康 ②	前期総まとめ		
15	リーダーシップを発揮する	リーダーシップを発揮するためには、「主体性」が問われるということを学ぶ		

16	信頼貯金箱	信頼貯金箱の概念を理解し、周囲から信頼されるための考え方を学ぶ
17	Win-Winを考える	お互いがハッピーになれる方法を考えることの大切さを学ぶ
18	豊かさマインド	人を思いやることは自分自身のためでもあることを学ぶ
19	理解してから理解される	人の話の聴き方を考え、理解してから理解するという考え方があるということを学ぶ
20	相乗効果を発揮する	多様性や人と違いがあることに価値があることを学ぶ
21	自分を磨く	自分を磨くことの大切さ、学び続けることの大切さを考える
22	未来は大きく変えられる	人生は選択の連続で未来は自分の選択次第ということを学ぶ
23	人生ビジョンを見直そう	自らが立てたライフプランを現実的な視点から見つめ、必要な軌道修正を考える
24	未来マップを作ろう①	未来の自分の姿（仕事、家庭、趣味など）を写真や絵で表現するマップを作成し、将来の夢を実現するモチベーションを高めていく
25	未来マップを作ろう②	未来マップの発表を通して、自身の夢を実現する決意をする
26	感謝の心	人間関係構築/向上の基本である感謝の心について考える
27	7つの習慣授業の復習	7つの習慣Jの授業の復習をすることでその関連性を学ぶとともに、私的成功が公的成功に先立つことを理解する
28	後期総まとめ	後期総まとめ
29	2年生に向けて①	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える
30	2年生に向けて②	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	パソコン演習			
必修選択	選択	(学則表記)	パソコン演習			
開講			単位数		時間数	
年次	1年	学科	栄養士学科		30	
使用教材	Excel & Word & PowerPoint 2019基本技 (今すぐ使えるかんたんmini)		出版社	技術評論社		

科目の基礎情報②

授業のねらい	パソコンの基本操作と栄養士業務で使用するソフトの基本操作を身につける				
到達目標	パソコンの基本操作ができるようになる Word：文書作成のための基本的な技術を身につける Excel：データ表の作成のための基本的な技術を身につける PowerPoint：プレゼンテーション発表のための基本的な技術を身につける				
評価基準	提出物80%、授業態度20%（減点方式による採点）				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	Word文書処理技能認定試験3級程度 Excel表計算処理技能認定試験3級程度				
関連科目					
備考	原則、対面授業形式にて実施する				
担当教員	菊地 素史			実務経験	
実務内容					

各回の展開

回数	単元	内容
1	A班 オリエンテーション	授業について 課題の提出方法について メール文書について
2	B班 オリエンテーション	授業について 課題の提出方法について メール文書について
3	A班 パソコンの基本操作	Windowsの操作方法について タイピング練習
4	B班 パソコンの基本操作	Windowsの操作方法について タイピング練習
5	A班 Word ①	Wordの基本操作 同一課題の作成
6	B班 Word ①	Wordの基本操作 同一課題の作成
7	A班 Word ②	Word 個人課題の作成 ①
8	B班 Word ②	Word 個人課題の作成 ①
9	A班 Word ③	Word 個人課題の作成 ②
10	B班 Word ③	Word 個人課題の作成 ②
11	A班 Excel ①	Excelの基本操作 同一課題の作成 ①
12	B班 Excel ①	Excelの基本操作 同一課題の作成 ①
13	A班 Excel ②	Excelの基本操作 同一課題の作成 ②
14	B班 Excel ②	Excelの基本操作 同一課題の作成 ②
15	A班 Excel ③	Excel 個人課題の作成 ①

16	B班 Excel ③	Excel 個人課題の作成 ①
17	A班 Excel ④	Excel 個人課題の作成 ②
18	B班 Excel ④	Excel 個人課題の作成 ②
19	A班 Excel ⑤	Excel 個人課題の作成 ③
20	B班 Excel ⑤	Excel 個人課題の作成 ③
21	A班 PowerPoint ①	PowerPointの基本操作 同一課題の作成
22	B班 PowerPoint ①	PowerPointの基本操作 同一課題の作成
23	A班 PowerPoint ②	PowerPoint 個人課題の作成 ①
24	B班 PowerPoint ②	PowerPoint 個人課題の作成 ①
25	A班 PowerPoint ③	PowerPoint 個人課題の作成 ②
26	B班 PowerPoint ③	PowerPoint 個人課題の作成 ②
27	A班 PowerPoint ④	PowerPoint 発表練習
28	B班 PowerPoint ④	PowerPoint 発表練習
29	A班 PowerPoint ⑤	PowerPoint 発表
30	B班 PowerPoint ⑤	PowerPoint 発表

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	調理スキルアップ		
必修選択	選択	(学則表記)	調理スキルアップ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科		2 30
使用教材	新ビジュアル食品成分表 調理の為にベーシックデーター		出版社	大修館書店 女子栄養大学出版部	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	調理基礎技術の向上（包丁の扱い・加熱）				
到達目標	基礎的な包丁技術を習得している 基礎的な加熱技術を習得している				
評価基準	前期：実技振り返り(切り方)20％（包丁研ぎ）25％ 授業態度 25％ 後期：実技振り返り(切り方)20％（座学振り返り）25％ 授業態度 25％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	調理実習ⅠⅡ				
備考	食材の仕入れによって料理の変更あり				
担当教員	米田 博亮		実務経験	○	
実務内容	飲食店勤務2年 調理師養成施設校 勤務24年☒				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		実習室を使用するにあたって デモンストレーション		
2	包丁の手入れ		包丁研ぎ		
3	調理実習前期振り返り対策		調理実習基礎項目練習		
4	調理実習前期振り返り対策		調理実習基礎項目練習		
5	スキルアップ 実技振り返り		調理実習基礎項目練習 包丁研ぎ技術習得確認		
6	スキルアップ 実技振り返り		調理実習基礎項目練習 切り方技術習得確認		
7	大量調理の切り方		大量調理の切り方練習		
8	大量調理の切り方		大量調理の切り方練習 調理1品		
9	調理実習後期振り返り対策		調理実習基礎項目練習		
10	調理実習後期振り返り対策		調理実習基礎項目練習		
11	調理実習後期振り返り対策		調理実習基礎項目練習 調理1品		
12	座学振り返り		調理実習基礎項目練習 座学振り返り		
13	スキルアップ 実技振り返り		調理実習基礎項目練習 切り方技術習得確認		
14	大量調理の切り方		大量調理の切り方練習		
15	大量調理の切り方		大量調理の切り方練習 調理1品		