

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Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	社会学演習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		1
使用教材	Career Guide		出版社	学校オリジナル	

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	社会人としての基礎力・ヒューマンスキルを高め自信をもって就職活動に臨むことが出来る。				
評価基準	授業態度40% 提出物60%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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					
関連科目	社会学演習Ⅰ				
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	松井 冨季	実務経験	○		
実務内容	民間企業にて、人材採用業務・新人社員研修・電話応対研修を担当。				

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	就職対策	オリエンテーション
2	就職対策	自己分析、メール
3	就職対策	就活セミナー
4	就職対策	WEB面接
5	就職対策	履歴書①
6	就職対策	履歴書②
7	就職対策	文章の添削
8	就職対策	面接対策①
9	就職対策	面接対策②
10	就職対策	入社・入社中・退社について
11	就職対策	身だしなみ・実習説明
12	就職対策	就活セミナー
13	就職対策	電話応対
14	就職対策	アドバイスシートの作成
15	就職対策	総まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	社会福祉概論		
必修選択	必修	(学則表記)	社会福祉概論		
		開講	単位数	時間数	
年次	2年	学科	栄養士学科		30
使用教材	Nブックス 新版 社会福祉概論		出版社	建帛社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	栄養士養成のための社会福祉制度など関係法規の概要について学ぶ。				
到達目標	保健・医療・福祉・社会保障制度全般にかかる基礎知識が習得できる。				
評価基準	小テスト60%、授業態度と提出物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	栄養士				
関連科目	公衆衛生学概論				
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	辻野 誠	実務経験		○	
実務内容	社会福祉士として社会福祉現場において相談援助業務等に従事。				

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	社会福祉の概念
2	歴史	社会福祉の歴史
3	社会保障	社会保障制度の意義
4	生活困窮者	生活困窮者のための福祉制度
5	子ども	子どものための福祉制度
6	母子	母子保健制度
7	高齢者①	高齢者のための福祉制度①
8	高齢者②	高齢者のための福祉制度②
9	前半振り返り	これまでの学習の振り返り・まとめ
10	障害者	障害者のための福祉制度
11	介護	介護を必要とする人々と介護の概要
12	医療	医療ソーシャルワーク
13	地域社会と保健	地域を基盤としたソーシャルワークと保健制度
14	ボランティアと災害	ボランティア活動と災害福祉
15	国際社会	国際協力と多文化共生

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	解剖生理学 II		
必修選択	必修	(学則表記)	解剖生理学 II		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数					30
使用教材	目で見るからだのメカニズム			出版社	医学書院

科目の基礎情報②

授業のねらい	栄養士に必要な基礎医学知識（解剖学・生理学・病態疾患学）を身につける。				
到達目標	(1) 栄養士・管理栄養士として栄養指導を行う対象者（患者等）に対して、十分な説得力を持つ説明ができ、結果として対象者がしっかりと納得する指導ができる。 (2) 栄養士実力認定試験においてA判定を取得できる。				
評価基準	最終試験：50% 小テスト1：25% 小テスト2：25%				
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、管理栄養士				
関連科目	解剖生理学 I				
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	岡本 一起	実務経験			○
実務内容	大阪大学医学部と聖マリアンナ医科大学での勤務に於いて基礎医学（解剖生理学・栄養生化学）に関連する研究・指導を実施。複数の看護学校において解剖学・生理学・栄養学・生化学を指導。教員歴42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	消化器概観と消化 1	消化器の概観と各部位の名称
2	消化器概観と消化 2	消化器各部位の消化における役割
3	上部消化管の構造と機能 1	口腔から上部消化管の名称と働き
4	上部消化管の構造と機能 2	胃液の分泌と胃の運動調節
5	下部消化管の構造と機能 1	下部消化管の名称と働き
6	下部消化管の構造と機能 2	肛門と痔瘻・消化管からの出血（吐血と下血）
7	消化管の疾患 1	消化管潰瘍の病因と病態
8	消化管の疾患 2	胃下垂・潰瘍性大腸炎
9	肝臓の構造と機能	肝臓の微細構造と消化における役割
10	肝臓の解毒作用	肝臓の解毒作用・ビリルビン代謝
11	肝臓の疾患	肝炎・肝硬変・肝臓の病因と病態
12	栄養の臓器相関	栄養の臓器相関（肝臓は体の管理栄養士さん）
13	消化器・肝臓の復習 1	消化器・肝臓の復習 1
14	消化器・肝臓の復習 2	消化器・肝臓の復習 2
15	脳・神経系の構造と機能 1	中枢神経系の名称

16	脳・神経系の構造と機能 2	中枢神経系の働き
17	神経による体の支配 1	末梢神経系の名称と働き
18	神経による体の支配 2	交感神経と副交感神経
19	内分泌系概観 1	内分泌系の概観・下垂体による制御機構
20	内分泌系概観 2	ペプチドホルモンとステロイドホルモン
21	ホルモンと疾患 1	ホルモンの働きとその異常による疾患 1
22	ホルモンと疾患 2	ホルモンの働きとその異常による疾患 2
23	免疫系概観 1	免疫細胞の分類と働き 1
24	免疫系概観 2	免疫細胞の分類と働き 2
25	免疫系の疾患 1	炎症
26	免疫系の疾患 2	自己免疫疾患
27	脳・内分泌・免疫の総復習 1	脳神経・内分泌系・免疫系の復習 1
28	脳・内分泌・免疫の総復習 2	脳神経・内分泌系・免疫系の復習 2
29	解剖生理学 II の総復習 1	消化器・肝臓・脳神経・内分泌系・免疫系の総復習 1
30	解剖生理学 II の総復習 2	消化器・肝臓・脳神経・内分泌系・免疫系の総復習 2

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	食品学Ⅱ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数	30				
使用教材	食べ物と健康Ⅱ			出版社	化学同人

科目の基礎情報②

授業のねらい	食品に含まれる栄養成分や機能性成分、食品の特徴や調理性など総合的な知識を習得する。 食品の知識を深めることで、さまざまな食品を摂取する意義や重要性を知る。				
到達目標	栄養士実力認定試験 A 判定				
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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	食品学Ⅰ・調理科学・調理科学実験				
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 穀類① (1章)	授業の進め方、成績評価や到達目標について 米の種類と成分、米加工品
2	穀類② (1章) 穀類③ (1章)	小麦の種類と特性、加工品について その他の穀類 (とうもろこし、そばなど)
3	いも類(2章)	いも類の分類と種類、ジャガイモの加工品
4	種実類 (3章) 豆類 (4章)	種実類の分類と成分 豆類の特性とその加工品
5	豆類 (4章)	みそ、しょうゆの種類と加工について
6	野菜類 (5章)	野菜の分類・特性とその加工品
7	果実類(6章)	果実類の特性とその加工品
8	きのこ類 (7章) 藻類 (8章)	きのこ類の特性 藻類の分類とその加工品
9	魚介類 (9章)	魚類の筋肉構造と筋肉たんぱく質の種類と特徴
10	食肉類 (10章)	食肉の構造と組織、成分について 死後硬直と熟成について
11	卵類(11章)	鶏卵の構造と成分について 卵の調理特性とその加工品について
12	乳類(12章)	牛乳の成分と飲用乳の種類 乳製品の種類と製造過程について
13	食用油脂(13章)	食用油脂の種類と特徴
14	香辛料・嗜好品(13章)	香辛料の種類と使用用途について 嗜好品の種類と特徴について
15	食品の保存と規格 (14章)	食品の保存方法など

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	臨床栄養管理学Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	臨床栄養管理学Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		30
使用教材	はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ臨床栄養学概論		出版社	化学同人	

科目の基礎情報②

授業のねらい	臨床栄養学の基礎を学習する。傷病者や要支援・要介護者の栄養状態を的確に評価・判定し、身体の状況に見合った適切な栄養管理を理解することにより疾病の発症予防・治癒するための実践能力を養う。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養状態を的確に評価・判定できる ・身体の状況に見合った適切な栄養補給を行える 				
評価基準	ふり返り試験：30% 各単元ごとのふり返りテスト：30% 提出物：20% 授業への取り組み：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	臨床栄養管理学実習Ⅰ 臨床栄養管理学実習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	仲村 祐江	実務経験	○		
実務内容	医療機関での集団栄養指導、個人栄養指導、特定保健指導、集団調理に従事				

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	臨床栄養の概念	臨床栄養の意義と目的/臨床栄養と医療/食事療法と栄養法
2	傷病者の栄養アセスメント	栄養スクリーニング/臨床検査/症状と疾病
3	傷病者の栄養ケアマネジメント①	肥満と代謝疾患（肥満症・脂質異常症など）
4	傷病者の栄養ケアマネジメント②	肥満と代謝疾患（糖尿病） 糖尿病食事療法
5	傷病者の栄養ケアマネジメント③	肥満と代謝疾患（糖尿病） 糖尿病食事療法のための食品交換表の使用法
6	傷病者の栄養ケアマネジメント④	循環器疾患（心臓病・高血圧症など）
7	傷病者の栄養ケアマネジメント⑤	腎・尿路疾患（糸球体腎炎・ネフローゼ症候群・腎不全・CKD・透析など）
8	傷病者の栄養ケアマネジメント⑥	腎・尿路疾患（糖尿病性腎症）
9	傷病者の栄養ケアマネジメント⑦	消化器疾患（肝炎・肝硬変・脂肪肝など）
10	傷病者の栄養ケアマネジメント⑧	消化器疾患（急性膵炎・慢性膵炎など）
11	傷病者の栄養ケアマネジメント⑨	消化器疾患（胃潰瘍・十二指腸潰瘍・など）
12	傷病者の栄養ケアマネジメント⑩	循環器疾患（心臓病・高血圧症など）
13	ふり返り/ふり返りテスト	疾病・病態別栄養ケアマネジメントのまとめと振り返りテスト
14	傷病者の栄養ケアマネジメント⑪	貧血・骨粗鬆症・フレイル・咀嚼、嚥下障害
15	医療・介護保険制度の基本	医療・介護保険制度における算定の基本

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	臨床栄養管理学実習Ⅰ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
使用教材	臨床栄養学実習			出版社	羊土社

科目の基礎情報②

授業のねらい	病院等において行われている栄養管理（栄養基準の決め方・食品構成・献立作成など）について知識と技術を学ぶ。				
到達目標	栄養素や形態などの制約がある中でも、出来るだけ美味しく、楽しい食事を提供出来るよう、具体的な献立展開や調理技術が身に付いている。 栄養士実力認定試験でA判定を取得できる。				
評価基準	展開献立、レポートの内容（期限） 60%、実習治療食の出来栄やチームワーク、課題提出物 40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	臨床栄養管理学Ⅰ				
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	山中 昇	実務経験		○	
実務内容	特定機能病院にて、NSTや医療チーム回診、栄養指導、集団調理に従事				

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	リレーション・演習①（全粥食）	臨床栄養の捉え方、一般食について。常食から全粥食の献立へ展開。
2	実習①（全粥食）	全粥食、分粥（7、5、3分）。病状、咀嚼障害に対応した調理形態別治療食調製の実際。
3	実習②（術後食）	術後食。病状、咀嚼障害に対応した調理形態別治療食調製の実際。
4	演習②（糖尿病食）	糖尿病食について。常食から糖尿病食の献立へ展開。
5	実習③（糖尿病食）	糖尿病食。病状に対応した栄養成分別治療食調製の実際。
6	実習④（減塩食）	減塩食。病状に対応した栄養成分別治療食調製の実際。
7	実習⑤（脂質異常症食）	脂質異常症食。病状に対応した栄養成分別治療食調製の実際。
8	演習③（腎臓病食）	腎臓病食について。常食から腎臓病食の献立へ展開。
9	実習⑥（腎臓病食）	腎臓病食。病状に対応した栄養成分別治療食調製の実際。
10	演習④（肝臓病食）	肝臓病食について。常食から肝臓病食の献立へ展開。
11	実習⑦（肝臓病食）	肝臓病食。病状に対応した栄養成分別治療食調製の実際。
12	演習⑤（潰瘍・膵臓病食）	潰瘍・膵臓病食について。常食から膵臓病食の献立へ展開。
13	実習⑧（膵臓病食）	膵臓病食。病状に対応した栄養成分別治療食調製の実際。
14	実習⑨（病院展開食）	病院食の実際（常食、糖尿病食、脂質異常症食、減塩食、腎臓病食、全粥食、膵臓食）
15	実習⑩（嚥下食）	嚥下食（ソフト食）。病状、咀嚼障害に対応した調理形態別治療食調製の実際。

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Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	栄養教育論Ⅱ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
使用教材	改訂栄養教育論・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	栄養教育の意義と実際を学び、栄養教育に必要な知識やスキルを習得する。				
到達目標	栄養教育論Ⅰの基礎を活かし、対象に応じたより効果的な栄養教育をマネジメントできるようになること、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こととする。				
評価基準	授業態度と提出物40% 小テスト60%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	栄養教育論Ⅰ 栄養教育論実習 ライフステージ別栄養管理学 臨床栄養管理学 など				
備考	原則対面授業を実施するが、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	オリエンテーション、栄養教育とは、講義の進め方、成績評価について
2	ライフステージ別栄養教育	妊娠期、授乳期の栄養教育
3	ライフステージ別栄養教育	乳児期、離乳期の栄養教育
4	ライフステージ別栄養教育	食物アレルギーの栄養教育
5	ライフステージ別栄養教育	幼児期の栄養教育
6	ライフステージ別栄養教育	学童期の栄養教育
7	ライフステージ別栄養教育	成人期の栄養教育
8	ライフステージ別栄養教育	高齢期の栄養教育
9	職域別栄養教育	病院における栄養教育と栄養士の役割
10	職域別栄養教育	福祉施設における栄養教育と栄養士の役割
11	職域別栄養教育	事業所施設、その他で活躍する栄養士における栄養教育とその役割
12	実践栄養教育	子供への食育、栄養教育の事例と実際
13	実践栄養教育	成人期、高齢期への栄養教育の事例と実際
14	実践栄養教育	栄養教育資料作成、ノートチェック
15	まとめ	発表、振り返りなど

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	栄養教育論実習		
必修選択	必修	(学則表記)	栄養教育論実習		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
使用教材	フローチャートで学ぶ栄養教育論実習			出版社	建帛社

科目の基礎情報②

授業のねらい	対象者に対応した栄養教育が実践できる知識と技術を理解する。 対象者に適した教材選択、作成方法を身につけ、分かりやすい教育の実践方法を理解する。				
到達目標	身体計測の方法と標準値との比較から考察できる。 対象者の特性を考慮した適切な支援となるよう栄養教育の実践法を理解し、効果的な栄養教育を実施できる。 栄養教育計画をもとに教育内容に適した教材を作成し、わかりやすい教育が実践できる。				
評価基準	授業内課題：70% 受講状況：10% 理解度確認テスト（2回）：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	栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ ライフステージ別栄養管理学 ライフステージ別栄養管理学実習				
備考	原則対面にて演習形式および授業形式にて実施する。				
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 健康栄養情報の信頼性 既存資料の基礎知識と利用	・授業の流れ、到達目標について ・栄養に関する情報の信頼性および科学的根拠について学ぶ
2	栄養教育アセスメント	・栄養アセスメントの方法（身体計測、身体活動レベル）、行動のアセスメント（行動記録）の実施
3	情報の収集と利用	・自分の栄養調査の実施 ・質問紙調査の基礎知識
4	栄養カウンセリングの基礎的技法	・行動の変容に導くカウンセリングの技法 ・ロールプレイングの実践（オープンクエスチョン、クローズドクエスチョン）
5	認知行動療法	・コミュニケーション技術のトレーニング ・セルフモニタリングをもとに、情報収集を行いセルフコントロールの方法を考える
6	個人要因・環境要因のアセスメント	・得られたデータから個人に向けての栄養教育の準備をする ・学習者の気持ちを受けとめる
7	優先課題の特定と目標設定	・栄養指導内容の優先課題の特定、目標設定の手順を考える
8	栄養教育計画の立案	・栄養教育の対象者の決定、栄養教育計画の作成 ・行動変容支援するための教育的アプローチ
9	栄養教育教材の選択と作成	・栄養教育教材の選択、作成案および教材の作成
10	栄養教育教材のシナリオ作成	・プレゼンテーションのシナリオ作成
11	栄養教育の実践に向けてのトレーニング	・プレゼンテーションの留意点 ・栄養教育実施者に求められるスキルについて学ぶ
12	栄養教育の実践①	・各自で栄養教育教材を使ってプレゼンテーションの実施 ・クラス全員でプレゼンテーションの評価
13	栄養教育の実践②	・各自で栄養教育教材を使ってプレゼンテーションの実施 ・クラス全員でプレゼンテーションの評価
14	栄養教育の実践③	・各自で栄養教育教材を使ってプレゼンテーションの実施 ・クラス全員でプレゼンテーションの評価
15	総まとめ	振り返りテストと総まとめを行う

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Ⅲ					
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習Ⅲ					
開講								
年次	2年	学科	栄養士学科		単位数	1	時間数	45
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 調理と論理			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ⅠⅡの上級編として料理の知識と調理技術の習得をする							
到達目標	安心・安全な調理に取り組む							
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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Ⅳ・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	林真弓			実務経験	○			
実務内容	調理スキルアップを2年。クッキングスクール講師、レシピ開発							

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	ムニエルについて	付着率 えんどう豆の扱い
2	季節の和食	新筍の下処理 調理方法
3	加熱調理(めしを炒める)	チャーハンのコツ
4	スパイスについて	スパイスの効能 調理方法 ゲル化剤の復習
5	強火で炒める 色を付けない中華衣	野菜の歯ごたえを生かした炒め物
6	卵料理Ⅰ(西洋)	卵の加熱調理(西洋)
7	卵料理Ⅱ(日本)	卵豆腐(卵・だしの割合)
8	甘酢あん 卵料理Ⅲ(中国)	フーヨウハイ
9	定番の洋食	ポターージュの原点
10	冷凍魚の扱い	ドリップの処理方法
11	ヘルシー料理	脂質を抑えた定番中国料理
12	冷製パスタのコツ 素材の旨味を引き出す	パスタの応用
13	実技・調理理論まとめ	食材の下ごしらえから加熱まで 調理理論まとめ
14	季節の和食	夏の和食献立
15	定番中国料理	中華甘酢あんの作り方

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	給食経営管理論実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	給食経営管理論実習Ⅰ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
使用教材	食品成分表、ベーシックデータ			出版社	大修館書店 医歯薬出版、女子栄養大学出版部

科目の基礎情報②

授業のねらい	給食経営管理論で学んだ知識を活かし、大量調理を通じて特定給食施設における実務の理解を深める				
到達目標	献立作成などの栄養・食事管理はもとより、作業管理・衛生・安全管理などのすべての管理業務と栄養教育を学生自ら立案し、実施・評価までを行うことができる				
評価基準	前期：課題点35%、態度点65% 後期：課題点50%、態度点50% 検便の未提出の場合は提出するまでは欠席扱いとする				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上あるもの 成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	給食経営管理論（1年） 献立作成Ⅰ、Ⅱ（1年）、Ⅲ（2年）				
備考	原則は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 授業の案内や課題の提出物はクラスルームの使用も行う				
担当教員	小橋 真弓	山元 尚子	実務経験	○	
実務内容	管理栄養士取得後、病院や福祉施設での給食業務を担当。大学や専門学校での講師を担当。				

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	自己紹介、授業説明、モデル献立を使っての書類作成
2	基礎調理①	基礎調理（和食） 下処理、調理師、栄養士の班に分かれて大量調理の基礎を学ぶ 実習後は献立作成などの班の書類に取り組む
3	基礎調理②	基礎調理（洋食） 下処理、調理師、栄養士の班に分かれて大量調理の基礎を学ぶ 実習後は献立作成などの班の書類に取り組む
4	基礎調理③	基礎調理（中華） 下処理、調理師、栄養士の班に分かれて大量調理の基礎を学ぶ 実習後は献立作成などの班の書類に取り組む
5	試作①	1回目の実習の試作を行う
6	試作②	2回目の実習の試作を行う
7	給食管理論実習①	栄養士班・調理師班・下処理班に分かれて実習を行う
8	給食管理論実習②	栄養士班・調理師班・下処理班に分かれて実習を行う
9	給食管理論実習③	栄養士班・調理師班・下処理班に分かれて実習を行う
10	給食管理論実習④	栄養士班・調理師班・下処理班に分かれて実習を行う
11	給食管理論実習⑤	栄養士班・調理師班・下処理班に分かれて実習を行う
12	給食管理論実習⑥	栄養士班・調理師班・下処理班に分かれて実習を行う
13	実習の総復習	実習のフィードバック
14	大掃除	全体のフィードバック
15	まとめ	確認書類の作成

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	英語			
必修選択	必修	(学則表記)	英語			
開講					単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		1	15
使用教材	授業時にプリント配布			出版社	なし	

科目の基礎情報②

授業のねらい	栄養士又はレストランのスタッフとして接客する際に必要な最低限の英会話を習得する。					
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様と基本的な挨拶や雑談を交わすことができる。 ・レストランのスタッフの場合、店内の案内、料理の注文への対応、会計など各場面における英会話ができる。 ・栄養士の場合、お客様の状況を聞き出し、基本的なアドバイスをすることができる。 					
評価基準	授業態度:40% 3回の小テストの平均点: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	TOEIC					
関連科目						
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	井上 美佳				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	オリエンテーション Lesson 1 食品の分類に関する用語	・授業の流れ、到達目標について紹介 ・食品分類の英語用語や食品の英語名称を学ぶ
2	Lesson 2 ヴィーガンへの栄養指導 食に関する話題	・食の多様性、食に関して注目されている話題について考える ・栄養士として、ヴィーガンの方に栄養指導する際の会話を学ぶ
3	Lesson 3 妊婦さんから相談を受ける 栄養素の表現	・栄養士として、妊婦の方に栄養指導する際の会話を学ぶ ・栄養素の英語表現を学ぶ
4	Lesson 4 子供のアレルギー、食の好み の相談を受ける アレルギーの表現	・栄養士として、アレルギーのある子を持つ親に栄養指導する際の会話を学ぶ ・アレルギーの英語表現を学ぶ
5	Lesson 1～Lesson 4の理解度確認	・Lesson 1～Lesson 4の復習を行う ・小テスト①実施
6	Lesson 5 レストランでの出迎え 計量・単位の表現	・小テスト①の返却とフィードバック ・レストランで、お客様を出迎える際の会話を学ぶ ・調理材料の計量、単位の英語表現を学ぶ
7	Lesson 6 満席の場合の対応 サプリメント・補助食品の表現	・レストランで、満席の場合に対応する会話を学ぶ ・サプリメントや補助食品の英語表現を学ぶ
8	Lesson 7 注文を受ける・おすそめを案内する 切り方の表現	・レストランで、料理の注文を取る際の会話を学ぶ ・調理材料の切り方の英語表現を学ぶ
9	Lesson 5～Lesson 7の理解度確認	・Lesson 5～Lesson 7の復習を行う ・小テスト②実施
10	Lesson 8 料理を運ぶ・追加注文を聞く・料理を下げる 調理方の表現	・小テスト②の返却とフィードバック ・レストランで、料理を提供する際の会話を学ぶ ・調理方法の英語表現を学ぶ
11	Lesson 9 現金での支払い案内	・レストランで、レジの場所を案内したり、現金での支払いに対応する際の会話を学ぶ
12	Lesson 10 クレジットカードでの 支払い案内	・レストランで、クレジットカードでの支払いに対応する際の会話を学ぶ
13	Lesson 8～Lesson 10の理解度確認	・Lesson 8～Lesson 10の復習を行う ・小テスト③実施
14	ディスカッション	・小テスト③の返却とフィードバック ・食料生産がもたらす環境負荷、社会課題について考える
15	まとめ・復習	・一年間の学習を振り返り、復習をする

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	健康運動演習		
必修選択	必修	(学則表記)	健康運動演習		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					15
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	健康であるためには、栄養に加えて運動や休養も重要であることを踏まえ、運動に関する知識や手法を身につけることで、栄養士としての知識の幅を広げる。				
到達目標	健康的な生活を送るための運動の重要性を理解し、健康スポーツとしての運動方法を習得できる				
評価基準	まとめ：80% 課題など：10% 授業態度：10%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	運動生理学				
備考	原則、この授業は対面授業形式にて実施する				
担当教員	多田 美紗子	実務経験		○	
実務内容	管理栄養士としてフィットネスクラブなどで栄養指導に従事				

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	授業の進め方、評価方法説明、食生活、運動習慣に関するアンケート調査
2	運動の必要性	運動の必要性、イメージトレーニング
3	ライフステージ別トレーニングと栄養管理	ライフステージ（特に学童期と高齢期）における体の特徴を知り、適した運動方法を学ぶ
4	ストレッチ①	ストレッチの理論
5	ストレッチ②	ストレッチの実践
6	体幹トレーニング①	体幹トレーニングの理論
7	体幹トレーニング②	体幹トレーニングの実践
8	緊急時の対応	心肺蘇生法、まとめ①
9	バランス①	まとめ振り返り、身体バランスの理論
10	バランス②	バランスチェック、バランス改善トレーニング
11	ウォーキング①	ウォーキングと心拍数の関係
12	ウォーキング②	ウォーキングの実践（運動効果のあるウォーキング方法）
13	神経系トレーニング	神経系トレーニングの理論
14	総まとめ	振り返り、総まとめ
15	振り返り	まとめ振り返り、脳トレ、認知症予防ゲーム

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	人体の構造と機能		
必修選択	必修	(学則表記)	人体の構造と機能		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数	30				
使用教材	人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅢ 疾病の成り立ち			出版社	中山書店

科目の基礎情報②

授業のねらい	食を通して人々の健康にかかわる栄養士に必要な疾病についての知識を身につける。				
到達目標	生活習慣病をはじめ主な疾病の概要を述べるができる。 主な疾病の発症メカニズムを簡潔に説明できる。 疾病およびその予防と栄養のかかわりについて述べるができる。				
評価基準	小テスト：60% 平常点（提出物、授業への取り組みなど）：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	解剖生理学Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 生化学				
備考	原則対面にて授業を実施する。参考図書として、解剖生理学ⅠⅡで使用した「目でみるからだのメカニズム」 生物、化学で使用した「生化学 人体の構造と機能2」を適宜活用する。				
担当教員	小松 智子	実務経験	○		
実務内容	医師免許取得後、大学、短期大学において医師、養護教諭、栄養士の養成に携わる。				

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	はじめに	授業の進め方、病気が起こる原因について
2	栄養障害	栄養素の過不足、肥満について
3	代謝性疾患①	糖代謝とその異常（糖尿病ほか）について
4	代謝性疾患②	体内における脂質の運搬と脂質異常症について
5	代謝性疾患③	高尿酸血症、痛風、先天性代謝異常症について
6	循環障害①	循環障害とは何か、浮腫について
7	循環障害②	虚血性心疾患（狭心症、心筋梗塞）、脳卒中について
8	循環障害③	高血圧について
9	炎症、感染症	炎症とは何か、胃炎、肝炎など炎症性疾患について
10	腎障害	急性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、慢性腎疾患について
11	免疫の異常	アレルギー、免疫不全症、自己免疫疾患について
12	運動器疾患とフレイル予防	骨疾患（骨粗鬆症、骨軟化症）、サルコペニアほかについて
13	血液疾患	貧血（鉄欠乏性貧血、悪性貧血、再生不良性貧血ほか）、白血病について
14	腫瘍	良性腫瘍と悪性腫瘍、がんについて
15	総まとめ	授業の振り返りとまとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	食品加工学実習		
必修選択	必修	(学則表記)	食品加工学実習		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					45
使用教材	食品加工学			出版社	化学同人

科目の基礎情報②

授業のねらい	食品加工の実習を通して、食品が持つ特性の理解を深め、他の加工や調理にも応用する姿勢や動機を持たせる。				
到達目標	食品加工の具体的な手法や技術を習得するとともに、多様な食品についての知識もそれらにリンクする。				
評価基準	提出物（レポート）：55% 授業態度：45%				
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	食品学Ⅰ 食品学Ⅱ				
備考	対面にて授業を実施するが、社会情勢等によってはメディアを介して遠隔授業を実施する場合がある。				
担当教員	山脇和樹			実務経験	○
実務内容	学術振興会奨励研究員、大学教員として農産物の加工等に関する教育（実習、実験、演習、講義）と研究。 企業との共同研究にも従事。				

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・豆・穀類の加工	授業概要の解説、きな粉、麦焦がし
2	豆類の加工	味噌の仕込み
3	豆類の加工	豆腐
4	果実類の加工	ジャム ミカン剥皮
5	穀類・乳製品の加工	ベーグル、バター、チーズ
6	野菜の加工	ケチャップ、ウスターソース
7	穀類の加工	うどん、中華麺
8	イモ類の加工	こんにゃく
9	野菜の加工	千枚漬、昆布の佃煮
10	豆類の加工	あんこ
11	穀類の加工	ソーセージ
12	穀類の加工	パスタ
13	魚類の加工	かまぼこ、さつま揚げ
14	嗜好食品の製造	食品の燻製
15	嗜好食品の製造	玄米茶、ほうじ茶

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	公衆栄養学概論		
必修選択	必修	(学則表記)	公衆栄養学概論		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
使用教材	テキストブックシリーズ 公衆栄養学 第3版			出版社	第一出版

科目の基礎情報②

授業のねらい	地域における健康づくり事業に対応する基礎知識を身につける。				
到達目標	栄養士実力認定試験でA判定を獲得する。そのために授業において各項目60%以上の理解度(得点)を獲得する。 項目: 公衆栄養の概念、世界および日本の健康・栄養問題と現状、公衆栄養マネジメント、栄養疫学、我が国における健康づくり政策など。				
評価基準	小テスト60%、レポート20%、提出物の期限内提出および授業態度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、栄養教育論				
備考	原則、この授業は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	深川貴世	実務経験		○	
実務内容	地方自治体における栄養教室、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	公衆栄養概論	オリエンテーション、到達目標などについて 公衆栄養の概念について
2	世界の栄養・健康問題と対策	世界の健康・栄養問題の現状と課題、世界の健康政策について
3	公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントの概要、用語、食環境の整備について
4	公衆栄養マネジメント	プリシード・プロシードモデル、活用可能な保健統計資料について
5	公衆栄養マネジメント	公衆栄養のプログラムの計画と評価について
6	栄養疫学	食事調査法について
7	栄養疫学	栄養疫学の主な研究デザインについて
8	公衆栄養・健康づくり政策の変遷	行政における主要な公衆栄養関連の活動体制と公衆栄養の歴史について
9	日本人の疾病構造・健康問題の変遷と現状	日本人の疾病構造・健康問題の変遷と現状について
10	日本人の疾病構造・健康問題の変遷と現状	日本人の疾病構造・健康問題の変遷と現状について
11	食環境・食生活の推移と現状	食生活の推移と現状について
12	行政の仕組みと栄養政策	健康日本21、健康日本21(第2次)について
13	行政の仕組みと栄養政策	国民健康・栄養調査の概要と近年の結果について
14	行政の仕組みと栄養政策	国民健康・栄養調査の近年の結果について
15	総まとめ	総まとめとテストなどの振り返り、在宅支援と災害時支援などについて

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	校外実習		
必修選択	必修	(学則表記)	校外実習		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					45
使用教材	校外実習ノート			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	特定給食施設における給食管理の実際を体得する				
到達目標	特定給食における一連の栄養士業務を理解および習得。				
評価基準	実習先評価及びノート提出：60% 実習時：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	給食経営管理論・給食管理論実習				
備考	事前説明会（2回）・実習参加認定基準・実習発表会を実施 上記時間以外に大学設置基準第二十一条第二項の規定に基づき授業外での学習時間を設ける。				
担当教員	館石 恵			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	給食の運営①	
2	給食の運営②	
3	給食の運営③	
4	給食の運営④	
5	給食の運営⑤	
6	給食の運営⑥	
7	給食の運営⑦	実習内容：給食の管理
8	給食の運営⑧	実習時間：月～金の45時間
9	給食の運営⑨	実習施設：直営病院・委託病院・直営老健・委託老健・委託事業所
10	給食の運営⑩	直営児童施設・委託児童施設より選定
11	給食の運営⑪	
12	給食の運営⑫	
13	給食の運営⑬	
14	給食の運営⑭	
15	給食の運営⑮	

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	小児栄養学			
必修選択	選択	(学則表記)	小児栄養学			
開講					単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		2	30
使用教材	子どもの食と栄養演習（第6版）			出版社	建帛社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	主に乳幼児の発育と摂食機能について理解し、離乳期から幼児期の食事や、食育に対応できる知識を身につける。				
到達目標	<p>栄養士実力認定試験でA判定を獲得する。そのために授業において各項目60%以上の理解度（得点）を獲得する。</p> <p>離乳食のメニューを立てることができる。</p> <p>項目：乳児期の摂食機能の発達、成長の各段階の特徴や適した食品・食事形態、アレルギーの食事における対応、食育など。</p>				
評価基準	小テスト50%、レポート30%、提出物の期限内提出および授業態度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	応用栄養学				
備考	原則、この授業は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	深川貴世	実務経験		○	
実務内容	保育園における給食管理、食育講座など				

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	オリエンテーション、到達目標などについて
2	発達と発育	乳児の発育、原始反射、口腔の変化、乳汁栄養について
3	離乳期	乳児、離乳期の乳児の口腔の特徴について
4	離乳期	離乳の意義、離乳に適した食品について
5	離乳期	離乳に適した食品と離乳食の調理について
6	離乳期	離乳・授乳の支援ガイドについて
7	離乳期	大人食から離乳食への展開について
8	幼児期	幼児期の摂食機能の特徴と食生活について
9	食物アレルギー	食物アレルギーと対応について
10	食物アレルギー	各食物アレルギーの代替食品について
11	食物アレルギー	各食物アレルギーの代替食品について
12	学童期	学童期の特徴と今後の望ましい食生活について
13	保育所給食と学校給食	保育所給食の栄養価と学校給食実施基準、学校給食におけるアレルギー対応指針について
14	食育	幼児期に対する食育について
15	総まとめ	総まとめとテストの振り返りなど

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	給食経営管理論Ⅱ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数					30
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	経営管理の基礎であるマーケティングについて学習し、商品開発や給食管理、レシピ作成、店舗運営が円滑に行えるようになる				
到達目標	売れている商品・企業・店舗などの分析を行い、マーケティングについて理解することができる 新しい商品やレシピを考えることができる 社会情勢の理解を深め、未来を見る力を養うことができる				
評価基準	提出物：40% 授業貢献度：40% 確認テスト：20%				
認定条件	出席が総時間数の2/3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	給食経営管理論				
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	青木麻美	実務経験		○	
実務内容	健診センター、企業にて特定保健指導・保健指導 助産院にて離乳食教室 レシピ提供				

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	フードマネジメントコースの学びについて
2	売れるとは	売れているものの分析/企業と経営について
3	マーケティング①	顧客について
4	マーケティング②	自社・他社・顧客の分析について
5	マーケティング③	商品を送り出すためのプロセスについて/まとめ
6	マーケティング④	市場調査について/販売価格について
7	プロモーション①	HP、SNS、宣伝における効果と実際について
8	プロモーション②	チラシ、POP、ポスターのデザインについて
9	プロモーション③	商品名、シズルワード、キャッチコピーについて
10	カメラ実習	スマホを使っておいしいを伝える方法について
11	レシピ作成	レシピ作成の基本について
12	調理実習	レシピ作成実践
13	コミュニケーション管理	話し合いの方法、企画書の書き方について
14	お弁当販売企画①	お弁当販売企画書の作成について
15	お弁当販売企画②	企画書発表、グループ分け

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	臨床栄養管理学Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	臨床栄養管理学Ⅱ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
使用教材	四訂臨床栄養管理			出版社	建帛社

科目の基礎情報②

授業のねらい	傷病者や要支援・要介護者の栄養状態を的確に評価・判定し、身体の状況に見合った適切な栄養管理を具体的に行える実践能力を養う。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養状態を的確に評価・判定できる ・身体の状況に見合った適切な栄養補給を行える ・適切な栄養指導が行える 				
評価基準	ふり返り試験：30% 小テスト：30% 提出物：20% 授業への取り組み：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	臨床栄養管理学実習Ⅰ 臨床栄養管理学Ⅰ				
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	仲村 祐江	実務経験		○	
実務内容	医療機関での集団栄養指導、個人栄養指導、特定保健指導、集団調理に従事				

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	授業計画と概要	授業概要説明/栄養士の役割について
2	栄養スクリーニング	栄養スクリーニングとは
3	栄養アセスメント1	栄養アセスメントについて 基本的知識 食事調査/臨床検査
4	栄養アセスメント2	栄養アセスメントについて 評価方法の実際
5	栄養アセスメント3	栄養アセスメントについて 臨床症状と疾患
6	栄養プランニング1	栄養食事療法と栄養補給法の選択について1
7	栄養プランニング2	栄養食事療法と栄養補給法の選択について2
8	病態別栄養ケアマネジメント①	肥満と代謝疾患（肥満症/メタボリックシンドローム）
9	病態別栄養ケアマネジメント②	肥満と代謝疾患（糖尿病①）
10	病態別栄養ケアマネジメント③	肥満と代謝疾患（糖尿病②）糖尿病食事療法のための食品交換表活用法1
11	病態別栄養ケアマネジメント④	肥満と代謝疾患（糖尿病③）糖尿病食事療法のための食品交換表活用法2
12	病態別栄養ケアマネジメント⑤	肥満と代謝疾患（糖尿病③）糖尿病食事療法のための食品交換表を使用した栄養指導
13	まとめ/振り返りテスト	栄養ケアマネジメントまとめ/ふり返りテスト
14	病態別栄養ケアマネジメント⑥	特定保健指導について/骨格疾患（骨粗鬆症など）老年症候群（フレイル/誤嚥など）の栄養指導
15	病態別栄養ケアマネジメント⑦	生活習慣病と集団栄養指導

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	ビューティー栄養学		
必修選択	選択	(学則表記)	ビューティー栄養学		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数					30
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	栄養士として、一人でも多くの人たちが健康で美しくなって自信をもってもらえるような人を支える為の人材育成を目標とする				
到達目標	栄養士の基礎的な学びに、応用栄養学、運動や美容の知識を磨く。栄養や運動の知識を学ぶ以外に、様々なエビデンスの有無などから、世の中に氾濫する美容栄養情報を精査できる目を養う。				
評価基準	小テスト・まとめテスト：60% 授業態度、提出物（期限含む）：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	ビューティー栄養学実践				
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	舘石恵	実務経験	○		
実務内容	管理栄養士として病院給食を担当。また本校で栄養教室等の講師を担当。				

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	栄養と健康と美容（オリエンテーション）
2	ダイエット	「やせ願望、過剰なダイエットによる骨、貧血などの健康問題」
3	ボディメイク	運動と筋肉の基礎知識 引き締まった肉体美とは…運動生理学・栄養学より
4	スキンケア	基礎化粧品の成分とスキンケア
5	腸内環境	腸内環境を整える（水溶性食物繊維、不溶性食物繊維、乳酸菌、発酵食品など）
6	腸内環境とスキンケア	肌年齢・骨密度・ストレスチェック/ヤクルト、化粧品部
7	メイク	ポイントメイクを学ぶ
8	薬膳Ⅰ	身体の中から美しくⅠ薬膳とは
9	薬膳Ⅱ	身体の中から美しくⅡ薬膳の活用
10	グルテンフリーⅠ	グルテンフリーとは
11	グルテンフリーⅡ	グルテンフリーのお菓子
12	まとめ・振り返り	アンチエイジングに関する栄養/これまでの学びのまとめと確認試験
13	食の提案Ⅰ	フードデザイナーという職業
14	食の提案Ⅱ	SNS活用・食の発信方法
15	運動	朝ヨガとビーガン・ベジタリアン食の選択を考える

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	スポーツ栄養管理学		
必修選択	選択	(学則表記)	スポーツ栄養管理学		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数	30				
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	スポーツ栄養現場における栄養士としての知識とスキルの習得				
到達目標	多岐にわたるスポーツ現場の現状を知り、対象者の食事管理の基礎知識を身につける。				
評価基準	各回まとめ、課題など：90% 授業態度など：10%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績が2以上の者 				
関連資格	栄養士				
関連科目	スポーツ栄養実践（2年後期）				
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	多田 美紗子	実務経験	○		
実務内容	管理栄養士としてフィットネスクラブなどで栄養指導に従事				

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	授業の進め方、到達目標について、なりたいスポーツ栄養士像とは
2	エネルギー補給	スポーツ選手の糖質摂取 など
3	たんぱく質・アミノ酸摂取	スポーツ選手のタンパク質摂取量の目安と過剰摂取 など
4	運動時の水分摂取	運動時の水分摂取の役割・方法 など
5	試合期の食事	グリコーゲンローディングの手法、試合期の食事の注意点 など
6	エネルギー消費量の測定方法	エネルギー消費量の測定方法、競技特性に応じたスポーツ選手の身体組成の特徴 など
7	スポーツ選手のウエイトコントロール (減量期)	エネルギーバランス・減量方法、減量時の食事の注意点 など
8	スポーツ選手のウエイトコントロール (増量期)	エネルギーバランス・増量方法、増量時の食事の注意点 など
9	スポーツ選手の貧血と栄養管理	貧血予防と栄養摂取 など
10	スポーツ選手の骨と栄養管理	スポーツ選手の骨の健康問題 など
11	サプリメントとエルゴジェニックエイド	サプリメント利用が有用と考えられる状況・ドーピング など
12	プロテイン	プロテインの正しい活用方法 など
13	ライフステージ別スポーツ栄養管理	ジュニア期の栄養管理、高齢者の健康維持と栄養 など
14	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメントの手法、食事計画立案 など
15	特殊な状況でのスポーツ管理	遠征時、ケガをした時の食事管理 など

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	運動生理学		
必修選択	選択	(学則表記)	運動生理学		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数					30
使用教材	運動生理学 人体の構造と機能			出版社	講談社

科目の基礎情報②

授業のねらい	運動の意味、重要性に対する理解を深める				
到達目標	「なぜ運動することが重要なのか？」および「どう運動したらよいか？」という問いに対して、学んだことを交えて、答えられるようになること				
評価基準	確認テスト70% 授業点（態度・出席率等）30%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	健康運動演習・スポーツ栄養学・スポーツ栄養実践				
備考	運動は健康を作るうえで重要な要素です。関心を持って授業に臨んでください。				
担当教員	小林 義樹 / 東山学史 / 岡野真伍			実務経験	○
実務内容	スポーツ、医療、介護、一般人の分野における運動指導を多数経験				

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	健康と運動	～健康と運動について～ 運動が身体にもたらす効果
2	筋収縮の仕組み	筋肉および筋収縮のメカニズム
3	運動時の生理機能	～運動時に身体に生じる適応～ 心拍数や呼吸の変化などについて
4	運動時のエネルギー代謝①	エネルギー消費や基礎代謝について
5	運動時のエネルギー代謝②	運動強度とエネルギー代謝について
6	運動と栄養素代謝	「運動」の観点から、三大栄養素とビタミン、ミネラルについて
7	運動と食事	運動をしていくうえで、どのような食事を心がければよいか
8	運動と疲労	～運動に関わる疲労について～ 疲労物質や筋肉痛など
9	運動と環境	～気温が運動に及ぼす影響～ 脱水症状や熱中症などについて
10	メディカルチェック	運動を処方する際の、健康状態をチェックする上で知っておくべき知識
11	運動処方の実践	効果的な運動処方をするには・体力テスト
12	まとめ	これまでの振り返りとまとめについて
13	身体活動基準	～どれだけ運動すればよいか？～ 運動強度と身体づくり
14	身体トレーニング	持久系トレーニングと筋力トレーニング
15	運動療法	疾患に対する運動療法について

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	献立作成演習Ⅲ		
必修選択	選択	(学則表記)	献立作成演習Ⅲ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数					30
使用教材	給食施設のための 献立作成マニュアル			出版社	医歯薬出版

科目の基礎情報②

授業のねらい	献立作成の流れを理解する				
到達目標	対象者より給与栄養目標量を設定し、献立作成・評価まで行うことができる 献立作成をする際の食材の重量感覚を身に付ける				
評価基準	振返り試験：30% 態度：20% 提出物：50%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	献立作成演習Ⅰ、献立作成演習Ⅱ、給食経営管理論Ⅰ、給食管理論実習Ⅰ				
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	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給食管理業務に従事、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、成績評価の説明等献立作成の流れ
2	献立表の書き方	給食における振票類の書き方について学ぶ
3	栄養素と食材	不足しがちな栄養素を多く含む食材について学ぶ
4	食材の使用目安	各料理ごとの食材の使用量について学ぶ
5	調味%の目安	料理の調味%について学ぶ
6	献立作成①	給与栄養目標量の設定
7	献立作成②	食品群別荷重平均栄養成分表を求める①
8	献立作成③	食品群別荷重平均栄養成分表を求める②
9	献立作成④	食品構成表の作成①
10	献立作成⑤	食品構成表の作成②
11	献立作成⑥	栄養出納表の作成・評価
12	行事食	行事食の献立作成を行う
13	まとめ①	振り返り
14	まとめ②	振り返り
15	献立作成のポイント	献立作成でのポイントや注意事項を学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	フードコーディネート論		
必修選択	選択	(学則表記)	フードコーディネート論		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	2
時間数					30
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	食をコーディネートし、視覚（色彩）を通してよりおいしく見せる知識と技術を身につける				
到達目標	人々の食生活を豊かにするテーブルコーディネートを職場や日常で実践できる基本的技術を養う				
評価基準	・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				
認定条件	課題レポート40% 授業態度30% 小テスト30パーセント				
関連資格	栄養士				
関連科目					
備考	原則、対面授業形式にて実施する				
担当教員	藤本 早保佳	実務経験		○	
実務内容	栄養士として医療機関にて栄養、給食管理に従事。TV、雑誌、メディア関係などのアシスタントとして料理・コーディネートのサポートを行う。WEBライターとして食のトレンド・栄養コラムなど幅広い食の知識について執筆				

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	授業の流れ、到達目標について、フードコーディネートの必要性 食空間のあり方について学ぶ
2	食の歴史と文化と風土①	食と感性、おいしさと感覚、味覚について学ぶ
3	食の歴史と文化と風土②	日本料理・中国料理の食文化、歴史について学ぶ
4	食の歴史と文化と風土③	西洋料理、その他の国の料理について学ぶ
5	食品・食材の知識	肉・魚介・野菜・香辛料・調味料などの食品・素材について学ぶ
6	色の特徴①	基本の色について学ぶ
7	色の特徴①	色と食材のイメージを学ぶ
8	色の特徴②	色から受けるイメージを知る
9	テーブルコーディネート①	テーブルコーディネートの基本理論、全体の組み立てについて学ぶ
10	テーブルマナーとサービス①	配膳と食卓のマナーを学ぶ
11	テーブルマナーとサービス②	配膳と食卓のマナーを学ぶ
12	テーブルコーディネート②	テーブルクロス・色・素材について学ぶ
13	フードマネジメント	現代の食傾向と産業、消費者需要について マーケティングと売り上げについて学ぶ
14	前期試験	前期振り返りとして試験を実施
15	食の企画・構成・演出	食のイベントのメニュープランニングを行う

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	小児栄養学実習		
必修選択	選択	(学則表記)	小児栄養学実習		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	子どもの栄養課題を把握し実践で解決できる力を身につける。				
到達目標	子どもの成長に合わせた栄養管理および、食育を実践できる。				
評価基準	レポート内容：60% レポート提出期限、献立課題、授業態度など：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が掃除回数分の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	小児栄養学				
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	藤本 早保佳	実務経験	○		
実務内容	栄養士として、医療機関にて栄養管理、給食管理に従事 日本ハムグループの食物アレルギーねっとのレシピ提案協力などを担当				

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	小児栄養学復習、今後の学び、スケジュール確認 アレルギー食材試験試食
2	卒業生講話 食育準備	現場栄養からの講話と食育実践
3	食物アレルギー実習	乳幼児向けのアレルギー対応食実習
4	離乳食実習	離乳食の実習
5	こども食堂①	こども食堂運営活動に向けて 試作
6	こども食堂②	こども食堂運営活動に向けて 食育
7	こども食堂③	こども食堂運営活動に向けて 開催
8	こども食堂④ こどもクッキング①	こども食堂運営活動に向けて 振り返り こどもクッキング献立作成
9	お弁当実習①	お弁当モデル献立実習
10	行事食実習	保育園給食で提供できるクリスマス行事食を実習
11	こどもクッキング②	こどもクッキングで行うメニュー試作 役割分担決め
12	こどもクッキング③	こどもクッキング開催
13	こどもクッキング④ お弁当献立②	こどもクッキング振り返り お弁当献立作成
14	お弁当実習③	オリジナルお弁当献立実習
15	卒業研究	試作、本番に向けての展示物準備

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	給食経営管理論実習Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	給食経営管理論実習Ⅱ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					45
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	販売実習を通じて、給食経営管理論Ⅱで学んだことを実践し、食を提供する楽しさと厳しさを知る				
到達目標	販売までの全ての過程（コンセプトの決定・レシピ作成・原価計算・梱包・チラシ作成・調理等）を企画し、運営することで経営管理の理解を深めることができる 自らが企画に携わり、提案をし、協力しあうことができる				
評価基準	提出物：50% 授業貢献度：50%				
認定条件	出席が総時間数の2/3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	給食経営管理論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	青木麻美	実務経験			○
実務内容	健診センター、企業にて特定保健指導・保健指導、助産院にて離乳食教室、レシピ提供				

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	お弁当販売企画準備	企画書作成・メニュー決定・試作準備・発注
2	お弁当販売企画試作①	試作・メニュー改善・発注
3	お弁当販売企画試作②	試作・撮影・メニュー改善・発注
4	お弁当販売企画準備	メニュー改善・リーフレット作成・発注
5	お弁当販売企画試作③	試作・完成・撮影・当日にむけて準備
6	お弁当販売実践①	学内お弁当販売
7	お弁当販売実践②	学内お弁当販売
8	振り返り／販売企画	お弁当企画振り返り／販売に向けて企画書作成・試作準備
9	販売企画試作①	試作・メニュー改善・発注
10	販売企画試作②	試作・メニュー改善・発注・撮影
11	販売企画準備	リーフレット作成・販売準備
12	販売企画試作③	試作・メニュー改善・発注・撮影・販売準備
13	販売実践	学内販売
14	振り返り	販売振り返り
15	辻フェスにむけて	辻フェスにむけて／1年間まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	臨床栄養管理学実習Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	臨床栄養管理学実習Ⅱ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					45
使用教材	献立作成と調理の基礎			出版社	(株)化学同人

科目の基礎情報②

授業のねらい	この実習では、臨床栄養管理学Ⅱで学んだ知識をもとに、調理実習や献立作成演習を通して、生活習慣病予防のための食事療法や高齢者の栄養管理のために必要な知識・技術を習得する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病予防のための1日分の献立作成と調理ができる。 高齢者の嚥下レベルに応じた食品の選択と調整、調理ができる。 高齢者の低栄養改善・配食サービスの献立作成と調理ができる。 高齢者福祉施設の行事食の調理ができる。 				
評価基準	レポート提出と課題：45%、授業態度：45% メニューカードの作成：10%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> 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	臨床栄養管理学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	黒川 裕子	実務経験	○		
実務内容	医療機関での栄養指導、給食管理業務、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	授業オリエンテーション	提出物・課題の説明、NSTのDVD視聴
2	行事食実習の準備	メニューカードの作成
3	高齢者福祉施設献立実習①	行事食献立実習（敬老の日）
4	高齢者福祉施設献立実習②	嚥下困難食実習（嚥下のDVD視聴・嚥下訓練・訓練食の調整）
5	高齢者福祉施設献立実習③	嚥下困難食実習（おやつ献立）
6	高齢者福祉施設献立実習④	嚥下困難食実習 行事食献立（おせち料理）
7	高齢者配食サービス演習①	班別献立作成演習
8	生活習慣病予防献立実習①	エネルギーコントロール食
9	高齢者配食サービス実習②	班別献立実習
10	生活習慣病予防献立実習②	国産のかるしおレシピ実習
11	生活習慣病予防献立実習③	塩分制限食クリスマスメニュー
12	高齢者福祉施設献立演習⑤	低栄養改善のための食事献立演習
13	高齢者の栄養管理	ケアマネジメント計画の演習
14	高齢者福祉施設献立実習⑥	低栄養改善のための食事献立実習
15	高齢者福祉施設献立実習⑦	行事食献立実習（バイキングメニュー）

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	ビューティー栄養実践		
必修選択	選択	(学則表記)	ビューティー栄養実践		
		開講	単位数	時間数	
年次	2年	学科	栄養士学科		45
使用教材	なし		出版社	なし	

科目の基礎情報②

授業のねらい	栄養士として、一人でも多くの人たちが健康で美しくなり自信をもってもらえるように人を支える為の人材育成を目標とする				
到達目標	前期に学んだ美容栄養の知識を実践につなげる。1年半学んできた、栄養士の基礎学習をベースに全ての知識を総決算。美容栄養という分野での応用力を身に付ける。美容栄養情報を精査できる目を養う。				
評価基準	レポート(40%) 授業態度、提出物期限、自主献立の内容(60%)				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	ビューティ栄養学				
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	館石 恵	実務経験	○		
実務内容	管理栄養士として病院給食を担当。また本校で栄養教室等の講師を担当。				

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調理実習①	オリエンテーションBMI、食事記録、肌記録と簡単な調理実習
2	調理実習②	ロカボ食
3	調理実習③	アンチエイジングの食事
4	調理実習④	腸内環境を整える食事Ⅰ(発酵食品)
5	調理実習⑤	腸内環境を整える食事Ⅱ(ヤクルトコロボ実習)
6	調理実習⑥	グルテンフリーのスイーツⅠ
7	調理実習⑦	グルテンフリーのスイーツⅡ
8	実習	アロマテラピー・アロマオイルづくり
9	調理実習⑧	薬膳料理Ⅰ
10	調理実習⑨	薬膳料理Ⅱ台湾料理
11	調理実習⑩	マンガ弁当
12	演習①	自主献立演習
13	調理実習⑪	ケータリングお重弁当
14	調理実習⑫	自主献立実習
15	演習②	社フェス作戦会議

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	スポーツ栄養実践		
必修選択	選択	(学則表記)	スポーツ栄養実践		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					45
使用教材	なし			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	スポーツ現場における栄養士としての知識とスキルの習得				
到達目標	多岐にわたるスポーツ栄養現場の現状を知り、対象者の食事管理の基礎知識を理解するとともに、対象者に向けた献立の作成、調理、食事指導などができる				
評価基準	レポート内容：50% レポート提出期限、自主献立課題、まとめ、授業態度など：50%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が掃除回数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	スポーツ現栄養学（2年前期）				
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	多田 美紗子	実務経験	○		
実務内容	管理栄養士としてフィットネスクラブなどで栄養指導に従事				

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	演習：補食オリジナルレシピ考案	前期の振り返り、運動前後の補食オリジナルレシピ考案
2	調理実習：補食	オリジナル補食調理・試食・発表
3	運動体験：ランニング	トレーニング体験（ランニング）、手作りスポーツドリンク
4	調理実習：貧血予防・血液強化食	貧血予防、持久力向上に必要な食事の調理
5	調理実習：骨強化・怪我予防の食事	怪我をしないための強い骨と筋肉をつくる食事の調理
6	調理実習：美ボディになる食事	スポーツ、ビューティーコラが授業
7	調理実習：試合当日の食事	勝負の日のお弁当作り
8	演習：健康教室	一般人に向けて、運動を取り入れた健康教室の実践
9	運動体験：パーソナルトレーニング	パーソナルトレーナーによるトレーニング体験
10	演習：自主献立作成（朝食）	アスリートに向けた朝食の献立作成
11	調理実習：自主献立調理（朝食）	アスリートに向けた朝食の調理
12	演習：自主献立作成（夕食）	アスリートに向けた夕食の献立作成
13	演習：まとめ、辻フェスに向けて	授業のまとめレポート作成、辻フェス内容考案
14	調理実習：自主献立調理（夕食）	アスリートに向けた夕食の調理
15	演習：辻フェスに向けて	辻フェス内容考案

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	解剖生理学実習		
必修選択	選択	(学則表記)	解剖生理学実習		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					45
使用教材	新訂 解剖生理学実験			出版社	建帛社

科目の基礎情報②

授業のねらい	・自身や班員の身体を教材とし実習を通して解剖生理学の知識（からだの仕組みや働き）をより深める。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・実験や実習で得られた結果やなぜそのような結果になったかについて説明できる。 ・使用する様々な実験・測定器具を正しく取り扱うことができる。 ・正確に測定することができる。 ・実習をグループで協力して進めることができる。 				
評価基準	評価は100点法により行います。 内訳：レポート 70点、授業態度 30点				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱ				
備考					
担当教員	齊藤 昌久、渡邊 房男、岡本 萌香	実務経験	○		
実務内容	<ul style="list-style-type: none"> ・大阪医科大学医学部医学科及び明治国際医療大学の勤務で、基礎・応用医学（生理学・応用生理学）に関連する研究・教育指導を実施 [齊藤] ・大阪医科大学にて、化学、分子生物学、栄養学の研究と教育を32年間行い、定年退職。 現在、同医大及び関西大学に非常勤教員として勤務[渡邊] 				

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	実習諸注意および全15回の予定 第2回目の「体力」についての講義
2	体力	体力測定
3	循環 (1)	心音の聴取、脈拍の測定
4	循環 (2)	水銀レス血圧計での基本の血圧測定
5	循環 (3)	立位臥位での血圧変化、運動負荷時の血圧変化
6	循環 (4)	寒冷刺激と血圧の変化 循環の振り返り
7	呼吸 (1)	呼吸数測定、肺活量測定
8	呼吸 (2)	安静時と最大換気量測定
9	呼吸 (3)	スパイロメトリー（努力性肺活量・1秒量・1秒率の測定）
10	身体計測	栄養アセスメント、身体計測
11	感覚	皮膚感覚、深部感覚、味覚について
12	体温	測定部位と体温の変化、体温計の種類
13	エネルギー代謝	生活時間調査・身体活動量計による1日の身体活動量（エネルギー消費量）の算出
14	尿 (1)	異常成分の定性試験
15	尿 (2)	一般性状検査、クレアチニンの定量

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Ⅳ		
必修選択	選択	(学則表記)	調理実習Ⅳ		
開講					
年次	2年	学科	栄養士学科	単位数	1
時間数					45
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 調理と論理			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	2年間学んだ調理実習の総仕上げ。技術の応用に取り組む				
到達目標	材料表を読み取り、料理を頭で組み立て、時間内に丁寧に仕上げる。				
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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Ⅳ・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	林真弓	実務経験	○		
実務内容	調理スキルアップを2年。クッキングスクール講師、レシピ開発				

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	中国料理	寒天・イースト・包子生地
2	西洋料理	米に対する水分量
3	中国料理	粥の作り方（水分量）
4	献立作成の応用	フライの復習
5	中国料理	ピーマンの扱い 茶碗蒸しの復習
6	日本料理	豆腐の扱いの応用
7	中国料理	点心
8	西洋料理	鶏肉の部位の知識
9	日本料理	行事食Ⅰ
10	日本料理	行事食Ⅱ
11	日本料理	行事食Ⅲ
12	西洋料理	ロールキャベツを一から作る
13	実技まとめ・調理理論まとめ	だし巻き卵 野菜の切り方総まとめ
14	中国料理	葉物野菜の下処理の復習
15	日本料理	すしの応用 酒粕について

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	試験対策講座		
必修選択	選択	(学則表記)	試験対策講座		
		開講	単位数	時間数	
年次	2年	学科	栄養士学科	1	15
使用教材	栄養士実力認定試験過去問題集 2023年版		出版社	建帛社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	栄養士としての知識・技術を身につける				
到達目標	栄養士実力認定試験 A 認定を目指す				
評価基準	検定試験：80% 提出物、授業態度：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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	全科目				
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	岡本 一起	実務経験		○	
実務内容	大阪大学医学部と聖マリアナ医科大学での勤務に於いて基礎医学（解剖生理学・栄養生化学）に関連する研究・指導を実施。複数の看護学校において解剖学・生理学・栄養学・生化学を指導。教員歴42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	対策	オリエンテーション、頻出事項整理-1
2	対策	頻出事項整理-2
3	対策	頻出事項整理-3
4	対策	頻出事項整理-4
5	対策	頻出事項整理-5
6	対策	頻出事項整理-6
7	対策	頻出事項整理-7
8	対策	頻出事項整理-8
9	対策	頻出事項整理-9
10	発展	管理栄養士国家試験対策①
11	発展	管理栄養士国家試験対策②
12	発展	管理栄養士国家試験対策③
13	振り返り	本試験振り返り-1
14	振り返り	本試験振り返り-2
15	総合	総まとめ