

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	15
使用教材	Career Guide			出版社	—
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	・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	江藤 芽衣／松井 冨季			実務経験	○
実務内容	民間企業にて、新入社員研修・電話対応研修を実施				
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、自己分析		
2	就職対策		就職活動の仕方、求人の見方		
3	就職対策		ES・履歴書①		
4	就職対策		履歴書②		
5	就職対策		履歴書③		
6	就職対策		WEB面接		
7	就職対策		面接対策		
8	校外実習		身だしなみ、校外実習のマナー、電話のかけ方		
9	社会人マナー		ロープレ①		
10	社会人マナー		ロープレ②		
11	校外実習		お礼状、封筒の書き方		
12	社会人マナー		プライベートでのマナー①		
13	社会人マナー		プライベートでのマナー②		
14	校外実習		プレゼンの仕方		
15	総まとめ		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	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	—	
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	・ 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	下岸 久美		実務経験		
実務内容					
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・おすすめを 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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1	15
使用教材	なし		出版社	－	
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	・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	西沢 雄生		実務経験		
実務内容					
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	公衆衛生学概論	
必修選択	必修	(学則表記)	公衆衛生学概論	
開講			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	230
使用教材	コンパクト 公衆衛生学 〔第7版〕		出版社	朝倉書店
科目の基礎情報②				
授業のねらい	健康に及ぼす社会や環境の影響と、健康を維持・増進させる公衆衛生施策の基礎知識を身につける。 最新の健康・栄養・疾病等に関する保健統計データを理解し、活用できるようになる。			
到達目標	公衆衛生に関係する基本的な用語や重要な制度を理解し、関連する新聞やテレビニュースの内容がわかる。 日本および世界の公衆衛生に関係する最新統計データを正しく解釈することができる。 栄養士実力認定試験A判定につながる知識を身につけることができる。			
評価基準	課題提出と授業態度 50%、小テスト50%			
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	公衆栄養学概論、社会福祉概論、栄養教育論、解剖生理学			
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	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	公衆衛生学の概要	授業内容の説明、健康の定義、公衆衛生学の役割		
2	健康レベルの現状(1)	健康レベルの指標、人口動態統計、人口動態統計 1		
3	健康レベルの現状(2)	人口動態統計 2、傷病統計		
4	疾病の原因(1)	疫学の概念、疫学の調査・研究方法		
5	疾病の原因(2)	感染症		
6	疾病の原因(3)	非感染症（がん、循環器疾患、代謝性疾患、精神疾患）		
7	振り返り(1)	1～6回の授業の復習		
8	環境と人(1)	地球規模の環境、環境汚染、公害		
9	環境と人(2)	生活環境（住まい、食、上水道と下水道、廃棄物）		
10	健康の管理(1)	健康診断の意義、母子保健、学校保健		
11	健康の管理(2)	産業保健、成人保健、高齢者保健		
12	健康の管理(3)	家庭における保健、地域保健		
13	振り返り(2)	8～12回の授業の復習		
14	社会保障のシステム	社会保障の概略、医療保障、所得保障、社会福祉		
15	全体振り返り	災害と健康、国際保健、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	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		2 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％で評価する。				
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	栄養士				
関連科目	公衆衛生学概論				
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	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		オリエンテーション・社会福祉の概念		
2	歴史		社会福祉制度の歴史		
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Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	解剖生理学Ⅰ		
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	目でみ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）を習得する。				
到達目標	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、同時に対象者がしっかりと納得する指導ができる。				
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Ⅱ（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	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大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を指導。教員歴44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1	栄養士の社会における必要性
2	オリエンテーション2	栄養学における基礎医学(解剖学・生理学)の必要性・基礎医学を学ぶ目的とその学び方
3	糖尿病の病態	糖尿病を例とした医学と栄養学の結び付き
4	糖尿病の治療	糖尿病患者の治療に栄養学ができること
5	人体の基本構造1	人体を構成する細胞と組織
6	人体の基本構造2	人体の基本構造・各臓器の名称と働き
7	人体発生1	精子と卵子・受精卵から胚
8	人体発生2	胚からヒトになるまで

9	糖尿病・人体構造と発生の復習1	糖尿病・人体の構造と発生の復習1
10	糖尿病・人体構造と発生の復習2	糖尿病・人体の構造と発生の復習2
11	呼吸器概観	呼吸器系の概観と各部位の名称
12	呼吸器の構造と機能	呼吸運動の調節
13	肺の構造	気管支と肺胞・外呼吸と内呼吸
14	肺の機能	ガス交換・ヘモグロビンの酸素解離曲線・ボーア効果
15	呼吸気量	呼吸気量の測定
16	呼吸器の疾患1	COPD（拘束性換気障害・閉塞性換気障害）
17	呼吸器の疾患2	過呼吸・アシドーシスとアルカローシス及びその代償
18	呼吸器の疾患3	肺気腫・高山病・一酸化炭素中毒
19	循環器系概観1	心臓・循環器系の概観と各部位の名称（潜水艦問題）
20	循環器系概観2	心音（心音は何の音？）
21	心臓の構造と機能1	心臓の構造と働き・拍動の調節
22	心臓の構造と機能2	刺激伝導系・冠状動脈
23	循環器系の疾患1	狭心症・心筋梗塞
24	循環器系の疾患2	高血圧・動脈硬化症
25	呼吸器・循環器の復習1	呼吸器・循環器の復習1
26	呼吸器・循環器の復習2	呼吸器・循環器の復習2
27	解剖生理学Ⅰの総復習1	糖尿病・人体の構造と発生・呼吸器・循環器の総復習1
28	解剖生理学Ⅰの総復習2	糖尿病・人体の構造と発生・呼吸器・循環器の総復習2
29	解剖生理学Ⅰの総復習3	糖尿病・人体の構造と発生・呼吸器・循環器の総復習3
30	解剖生理学Ⅰの総復習4	糖尿病・人体の構造と発生・呼吸器・循環器の総復習4

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			単位数	時間数	
年次	2年	学科	栄養士学科		30
使用教材	目でみ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	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、同時に対象者がしっかりと納得する指導ができる。				
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（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	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大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。複数校の看護学校において解剖学を指導。教員歴44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	内分泌系の概観・下垂体による制御機構
20	ホルモンと疾患	ホルモンの働きとその異常による疾患
21	免疫系概観1	免疫細胞の分類と働き1
22	免疫系概観2	免疫細胞の分類と働き2
23	免疫系の疾患1	炎症
24	免疫系の疾患2	自己免疫疾患
25	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
26	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
27	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
28	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
29	解剖生理学Ⅱの総復習3	消化器・肝臓・脳神経・内分泌系・免疫系の総復習3
30	解剖生理学Ⅱの総復習4	消化器・肝臓・脳神経・内分泌系・免疫系の総復習4

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)	人体の構想と機能	
開講			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	230
使用教材	人体の構造と機能および疾病の成り立ち3 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ことができる。 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ことができる。			
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 生化学 化学 生物			
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	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、看護教諭、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）、脳血管障害について		
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、炎症性疾患（胃炎、肝炎ほか）について		
10	腎障害	腎炎、ネフローゼ症候群、慢性腎臓病について		
11	免疫の異常	アレルギー、免疫不全、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	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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	2	30
使用教材	食品学各論			出版社	東京教学社

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でA判定を取得できる				
評価基準	小テスト80%、提出物と授業への参加度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	食品学Ⅰ・調理科学・調理科学実験				
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	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か月健診、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、成績評価や到達目標について
2	穀類①	米の種類と成分、米加工品について
3	穀類②	小麦の種類と特性、小麦加工品について
4	穀類③	その他の穀類（とうもろこし、そばなど）
5	いも類①	いも類の分類と種類、じゃがいもの加工について
6	いも類②	その他のいも類（さつまいも、さといも、やまのいも、きくいも、こんにゃくなど）の特徴について
7	砂糖及び甘味類①	甘味料の概要（糖質系甘味料、非糖質系甘味料）と分類について
8	砂糖及び甘味類②	砂糖の原料、調理効果、分類などについて

9	豆類①	豆類の分類と成分について
10	豆類②	大豆の成分と加工品について（みそ、しょうゆなど）
11	種実類	種実類の分類と成分について
12	野菜類	野菜の分類と成分について
13	果実類	果実類の分類と特性について
14	きのこ類	きのこの分類と成分について
15	藻類	藻類の分類と加工について
16	食肉類①	食肉の組織構造と筋たんぱく質の種類と特徴
17	食肉類②	死後硬直と肉の熟成について
18	魚介類①	魚介類の分類と食肉の構造、死後の変化などについて
19	乳類①	牛乳の成分と飲用乳の種類について
20	乳類②	乳製品の種類と製造過程について
21	卵類①	鶏卵の構造と成分について
22	卵類②	鶏卵の調理特性とその加工品について
23	油脂類②	油脂の分類と脂肪酸の特徴について
24	油脂類①	油脂の種類と特徴について
25	調味料	調味料及びうま味成分の分類について
26	香辛料	香辛料の種類と特徴について
27	嗜好飲料類①	茶の種類と緑茶の特徴について
28	嗜好飲料類②	その他の嗜好飲料（コーヒー、紅茶、ココア）について
29	微生物利用食品①	アルコール飲料の種類と分類と製造法について、その他の発酵食品と特徴について
30	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	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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1 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、他の加工や調理に生かせる応用力も養う。			
到達目標	食品加工の具体的な手法や技術の習得だけでなく、それに関連する食品の知識を確かなものとする。			
評価基準	提出物（レポート）：：50％ 授業態度：50％			
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	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。			
担当教員	山脇 和樹		実務経験	○
実務内容	主に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）と研究に従事。海外の食品加工現場の調査、企業との共同研究、食品メーカーの顧問、調理師学校や高校において食品加工の実習に従事。			
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。きな粉とはったい粉の製造		
2	発酵食品	味噌、塩麹、甘酒の仕込み		
3	豆類の加工	豆腐の製造		
4	果実類の加工	ジャムの製造		
5	穀類・乳製品の加工	ベーグル、バター、チーズの製造		
6	野菜の加工	ケチャップ、ウスターソースの製造		
7	穀類の加工	うどん、中華麺の製造		
8	イモ類・野菜の加工	こんにゃく、千枚漬の製造		
9	穀類の加工	生麴、昆布佃煮の製造		
10	豆類の加工	豆あんの製造		
11	肉類の加工	ソーセージの製造		
12	穀類の加工	生パスタの製造		
13	魚類の加工	かまぼこ、さつま揚げの製造		
14	嗜好食品の製造	食品のスモーク処理		
15	嗜好食品の製造	玄米茶、ほうじ茶の製造		

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		230
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身につける。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、身体状況に見合った適切な栄養管理を知ることにより、疾病の発症予防・治癒するための実践能力を習得する。				
到達目標	・栄養状態を的確に評価・判定できる ・身体状況に見合った適切な栄養補給を行うことができる ・「実力認定試験」にてA判定を取得できる				
評価基準	振り返り試験：40％ 単元ごと的小テスト：20％ 単元ごとの提出物：20％ 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	臨床栄養管理学実習Ⅰ 臨床栄養管理学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	臨床栄養のについて	臨床栄養の意義と目的/栄養スクリーニング①/臨床検査の読み方①/症状と疾病について①			
2	栄養アセスメントについて	栄養スクリーニング②/検査値の読み方②/症状と疾病②			
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について			
6	傷病者の栄養ケアマネジメント④	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具体的な使用方法			
7	傷病者の栄養ケアマネジメント⑤	循環器疾患（心臓病・高血圧症など）			
8	傷病者の栄養ケアマネジメント⑥	腎・尿路疾患（CKDなど） 腎臓病食品交換表第9版の使用法			
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	振り返り/振り返りテスト①	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①～⑨			
13	傷病者の栄養ケアマネジメント⑩	貧血・骨粗鬆症・フレイル・咀嚼・嚥下障害			
14	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			
15	ケアマネジメントまとめ/振り返りテスト②	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			

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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1 45
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あっても、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	・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、この科目は対面授業形式にて実施する。			
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	リエンション・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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		230
使用教材	栄養教育論 健康と食を支えるために 第2版		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とスキルを習得する				
到達目標	栄養教育論Ⅰで習得した基礎を活かし、対象に応じた効果的な栄養教育をマネジメントできるよう理解する 栄養士実力認定試験にて、専門学校平均を上回る知識を身につける				
評価基準	小テスト70% 提出物（発表含む）20% 授業態度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	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、この科目は対面授業形式にて実施する。				
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		栄養教育実践資料作成など		
15	まとめ		栄養教育実践と振り返り		

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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1 45
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：60％ 授業への取り組み：20％ 理解度確認テスト：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、この科目は対面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 栄養アセスメント①		・授業の流れ、到達目標について ・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	
2	栄養アセスメント② 健康栄養情報の信頼性		・食事記録および栄養アセスメントの方法 ・栄養に関する情報の信頼性および科学的根拠について	
3	既存資料の基礎知識 個人要因・環境要因のアセスメント		・質問紙調査の基礎知識 ・得られたデータから個人に向けての栄養教育の方法	
4	栄養教育教材の作成、栄養教育計画の立案		・栄養教育教材の選択、作成案および教材の作成	
5	プレゼンテーション技術のトレーニング およびシナリオ作成		・プレゼンテーションの留意点 ・プレゼンテーションのシナリオ作成	
6	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	
7	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	
8	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	
9	行動カウンセリングおよび心理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 ・心理カウンセリングの基礎的技法	
10	認知行動療法 行動変容法		・認知再構成トレーニング ・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	
11	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	
12	栄養教育実施者に求められるスキル		・コミュニケーション技術のトレーニング ・コーチング技法の習得	
13	ロールプレイング 学習形態の選択		・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） ・学習形態・学習方法の種類とその効果	
14	栄養教育プログラム実施時の記録		・栄養教育プログラムのモニタリングの実施 ・SOAP形式の実施記録	
15	栄養教育の評価 総まとめ		・栄養評価基準と評価指標の設定	

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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	230
使用教材	テキストブックシリーズ 公衆栄養学 第3版 ー栄養政策、地域栄養活動の理論と展開ー		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判定を獲得できる。そのために授業において各項目60%以上の理解度（得点）を獲得できる。 項目：公衆栄養の概念、世界・及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	確認テスト60%、課題など提出物25%、提出物の提出状況および授業態度15%			
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、この科目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	公衆栄養の概念	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①	世界の健康・栄養問題の現状と課題について		
3	世界の栄養・健康問題と対策②	世界の健康・栄養政策について		
4	公衆栄養マネジメント①	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		
5	公衆栄養マネジメント②	プリシード・プロシードモデルについて		
6	公衆栄養マネジメント③	食事調査法と既存資料の活用について		
7	公衆栄養マネジメント④	公衆栄養プログラムの計画と目標設定、評価について		
8	栄養疫学①	食事調査法について		
9	栄養疫学② 公衆栄養・健康づくり政策の変遷	集団の食事改善に食事摂取基準を用いる場合の考え方、栄養疫学の研究デザインについて 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活動の歴史について		
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	食環境・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①	国民健康・栄養調査の概要と近年の結果について		
13	行政の仕組みと栄養政策②	国民健康づくり運動について		
14	行政の仕組みと栄養政策③	健康日本21（第3次）について		
15	総まとめ	総まとめとテストなどの振り返り、在宅支援や災害支援などについて		

シラバス

科目の基礎情報①				
授業形態	実習	科目名	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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	2 90
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	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（1年） 献立作成演習Ⅰ、Ⅱ（1年）、Ⅲ（2年）			
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	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、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、厨房ツアー		
2	基礎調理①	基礎調理（和食） 栄養士、調理師、下処理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） 栄養士、調理師、下処理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） 栄養士、調理師、下処理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	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		
6	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		
7	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		
8	試作①	1班の作成した献立の試作を行う		
9	試作②	2班の作成した献立の試作を行う		
10	試作③	3班の作成した献立の試作を行う		
11	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		
12	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		
13	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		
14	実習の総復習	実習のフィードバック		
15	授業のまとめ	全体のフィードバック、確認書類の作成		

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				単位数	時間数
年次	2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ことができる。				
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Ⅳ、給食管理実習				
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	小橋 真弓／林 真弓		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、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	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 新筍の調理法			
3	冷凍魚の扱い	ドリップの処理方法			
4	中華炒めの技法 色を付けない中華衣	野菜の歯ごたえを生かした炒め物			
5	卵料理Ⅰ(西洋)	卵の加熱調理(西洋)			
6	ヘルシー料理	脂質を抑えた定番中国料理			
7	卵料理Ⅱ(日本)	卵に対するだし汁の割合			
8	卵料理Ⅲ(中国) 甘酢あんかけ	あんかけの基本 卵の扱い			
9	定番の洋食	ルーについて ポタージュについて			
10	めしの加熱調理	チャーハンのコツ			
11	冷製パスタの扱い	パスタの応用			
12	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			
13	定番の中国料理	中華衣の作り方と揚げ方			
14	季節の和食	夏の和食献立			
15	スパイスについて	スパイスの効能 ゲル化剤の復習			

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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1 45
使用教材	校外実習ノート		出版社	－
科目の基礎情報②				
授業のねらい	食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。			
到達目標	・ 給食機構の概要、給食施設の特質、給食の目的や目標等を理解している。 ・ 献立作成及び栄養価算定、食料管理、調理、衛生管理などの給食実務を体験し、栄養士の業務を理解するとともに、基礎的事項を習得している。			
評価基準	実習先からの評価：60%、提出物等40%（実習ノート：25%、成果発表：10%、振り返り5%）			
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	給食経営管理論、給食経営管理論実習、社会学演習			
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	松井 泉		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」に関する実習。献立作成及び栄養価算定、食料管理、		
8	給食の運営8	調理（盛りつけ、配膳を含む）、衛生管理などの給食実務に関する体験学習		
9	給食の運営9	実習施設：管理栄養士または栄養士が専従する集団給食施設		
10	給食の運営10	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。		
11	給食の運営11	※校外実習決起会、校外実習発表会を実施し、参加を必須とする。		
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	選択必修	(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	必要に応じてプリント配布			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	企業様などから子どもの食に関する情報を得て、保育園等で即戦力になるための力を身につける。				
到達目標	子どもの発達を理解した上で適切な献立と給食を提供することができる。 アレルギーを持つ子どもに対しての献立を立てることができる。 食育活動の計画および運営ができる。				
評価基準	テスト30%、課題40%、授業への取組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、ライフステージ別栄養管理学実習				
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	矢野 早江子			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	4/17(水) オリエンテーション	全15回の予定および到達目標について。辻学園フェスティバル概要について。
2	5/1(水) 保育園で働く栄養士の講話	講師・山口香代子先生 栄養士としての初勤務から起業までの道のり
3	5/8(水) こどもの発達について	乳児期から学童期まで成長について理解する
4	5/15(水) アレルギーについて	講師・山口香代子先生 栄養士に求められる知識、保育園や小学校給食でのアレルギー対応
5	5/22(水) 食育について	食育の準備、計画、教材の選択などについて
6	5/29(水) 子ども食堂について	講師・秋山陽子先生
7	6/5(水) 子ども料理教室について(講話)	講師・山口香代子先生 子ども向け料理教室開催についての講話
8	6/12(水) 郷土料理について	各地の郷土料理を取り入れた給食について理解する
9	6/19(水) 企業の食育活動	講師・近畿中央ヤクルト販売株式会社様
10	6/26(水) 給食と寒天について	講師・伊那食品 辻秀泰様
11	7/3(水) 子ども料理教室計画を立ててみる①	第1回目～第10回目までの知識を活かし、自分たちで子ども料理教室の計画を立てる
12	7/10(水) 子ども料理教室計画を立ててみる②	第1回目～第10回目までの知識を活かし、自分たちで子ども料理教室の計画を立てる
13	7/17(水) SDGsについて考える	1コマ目 食品ロスについて 2コマ目 SDGsについて 株式会社 明治様
14	7/10(水) 子ども料理教室実践①	「子どもチーム」と「栄養士チーム」に分かれて 子ども料理教室を実践
15	9/4(水) 子ども料理教室実践②	「子どもチーム」と「栄養士チーム」に分かれて 子ども料理教室を実践

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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1	45
使用教材	必要に応じてプリント配布		出版社	－	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	1年次のライフステージ別栄養管理学および実習で学んだ知識を活かし、保育園等の現場で活用できる力を身につける。				
到達目標	子どもの発達段階を理解したうえで、適切な献立を提供することが出来る。 アレルギーを持つ子どもに対して、献立の提供ができる。 食育活動の計画および運営ができる。				
評価基準	発表内容30％、課題20％、授業への取組50％				
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、ライフステージ別栄養管理学実習、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	矢野 早江子		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		全15回の予定および到達目標、辻学園フェスティバルの概要確認		
2	食育教材作成		食育活動のテーマおよび使用教材の決定		
3	食育教材作成		各班で食育教材作成		
4	食育教材作成		各班で食育教材作成		
5	食育教材作成		各班で食育教材作成		
6	食育予行演習		各班で作成した食育教材を用いて、模擬食育発表		
7	アレルギー対応実習		3大アレルギーを除去した保育園給食メニューの実習		
8	オリジナル弁当メニュー作成		3大アレルギーを除去した、5歳児の行事弁当献立の作成		
9	保育園での食育実践		クラスの半分について、近隣の保育園様で食育活動実施		
10	保育園での食育実践		クラスの半分について、近隣の保育園様で食育活動実施		
11	クリスマスバイキング実習		クリスマスバイキングメニューの実習		
12	行事食実習		節分またはひな祭りの行事食実習		
13	オリジナル弁当実習		自分たちで献立作成した弁当の実習		
14	オリジナル弁当大量調理実習		前回で実習したオリジナル弁当を大量調理として実習		
15	辻学園フェスティバルに向けて		辻学園フェスティバルweekの活動確認と班分け		

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			単位数	時間数	
年次	2年	学科	栄養士学科		30
使用教材	なし		出版社	－	
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：35％ 授業貢献度：35％ 確認テスト：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	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／チラシ、POP、ポスターのデザインについて		
8	プロモーション②		商品名、シズルワード、キャッチコピーについて		
9	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		
10	レシピ作成		レシピ作成の基本について		
11	調理実習		レシピ作成実践		
12	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		
13	お弁当販売企画①		お弁当販売企画書の作成		
14	お弁当販売企画②		企画書発表、グループ分け		
15	お弁当販売企画③		お弁当販売企画グループ会議		

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				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		出版社	－	
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	お弁当販売企画試作①		試作・メニュー改善・発注		
2	お弁当販売企画試作②		試作・撮影・メニュー改善・発注		
3	お弁当販売企画試作③		試作・メニュー改善・リーフレット作成・発注		
4	お弁当販売企画試作④		試作・完成・撮影・当日にむけて準備		
5	お弁当販売実践①		学内お弁当販売		
6	お弁当販売実践②		学内お弁当販売		
7	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		
8	販売企画試作①		試作・メニュー改善・発注		
9	販売企画試作②		試作・メニュー改善・発注		
10	販売企画試作③		試作・メニュー改善・リーフレット作成・発注		
11	販売企画試作④		試作・完成・撮影・当日にむけて準備		
12	販売実践		学内販売		
13	振り返り		販売振り返り		
14	辻フェスに向けて		1年振り返り／辻フェス企画		
15	辻フェスに向けて		辻フェス準備		

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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	2 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	臨床・高齢者施設の現場における栄養士としての役割について知り、身体状況に見合った適切な栄養管理を具体的に示せる実践能力を養う。			
到達目標	・臨床・高齢者施設の現場における栄養士としての役割について理解する ・身体状況に見合った適切な栄養補給を行うことができる ・適切な栄養指導について理解する			
評価基準	小テスト：30％ 提出物：40％ 授業への取り組み：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	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	瀬戸口 珠		実務経験	○
実務内容	医療機関での集団調理、保育園での集団調理、特定保健指導に従事			
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	授業計画と概要	授業概要説明/医療現場での栄養士の役割について		
2	病院における栄養管理	献立作成・発注・給食調理・衛生管理		
3	栄養スクリーニング・アセスメント	栄養スクリーニング・アセスメントについて 基本的知識と評価方法の実際		
4	栄養指導	臨床現場における栄養指導について		
5	病態別献立展開	常食から治療食への展開について		
6	栄養ケアマネジメント①	肥満と代謝疾患（糖尿病①）		
7	栄養ケアマネジメント②	肥満と代謝疾患（糖尿病②）食品交換表の活用		
8	嚥下障害と嚥下食	嚥下障害と嚥下調整食について		
9	高齢者福祉施設での栄養管理①	献立作成・発注・給食調理・衛生管理		
10	高齢者福祉施設での栄養管理②	高齢者施設における栄養食事療法		
11	生活習慣病予防	生活習慣病予防のための栄養管理		
12	特定保健指導	特定保健指導について		
13	在宅療養での栄養管理	在宅療養での訪問栄養管理について		
14	栄養サポート商品	栄養サポート商品の活用について		
15	嚥下調整食献立演習	嚥下調整食(おやつ)の献立を作成する		

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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1 45
使用教材	八訂準拠ビジュアル食品成分表		出版社	大修館書店
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、傷病者、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	・生活習慣病のための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。 ・高齢者福祉士施設の行食事の調理ができる。			
評価基準	レポート提出と課題：50％、授業態度：40％ メニューカードの作成：10％			
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	臨床栄養管理学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	瀬戸口 珠		実務経験	○
実務内容	医療機関での集団調理、保育園での集団調理、特定保健指導に従事			
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	授業オリエンテーション	授業概要説明/提出物・課題の説明、班分け		
2	行食事実習の準備	メニューカードの作成		
3	高齢者福祉施設献立実習①	行食事献立実習		
4	高齢者福祉施設献立実習②	嚥下調整食実習(おやつ)		
5	高齢者福祉施設献立実習③	嚥下調整食実習(ソフト食)		
6	病態別食事展開	常食からの食事形態別調理		
7	高齢者施設における食事展開	常食からの食事形態別調理		
8	生活習慣病予防献立演習①	エネルギーコントロール食献立作成		
9	生活習慣病予防献立実習①	エネルギーコントロール食実習		
10	生活習慣病予防献立演習②	塩分制限クリスマスメニュー献立作成		
11	生活習慣病予防献立実習②	塩分制限クリスマスメニュー実習		
12	病態別食事展開演習(自主献立)	コース料理の病態別献立への展開(献立作成)		
13	病態別食事展開実習(自主献立)	コース料理の病態別献立への展開(実習)		
14	辻フェスに向けて	班分け・メニュー決め・献立作成		
15	辻フェスに向けて	献立作成・試作		

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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	2	30
使用教材	なし		出版社	ー	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	「健康＝美」という考えのもと、身体の中から健康になる為のアプローチ法で人を支える為の人材育成を目指す				
到達目標	栄養学、調理学の基本的な学びに加え、運動によるボディメイク法や美容の知識を磨く。情報のエビデンスの有無から、世の中に氾濫する美容栄養情報を精査する目を養う				
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	・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		栄養と健康と美容について		
2	ダイエット		痩せ願望や間違った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		
4	スキンケア		紫外線VS肌とスキンケアについて知る		
5	ポイントメイク		ポイントメイクを学ぶ		
6	腸内環境と美容		腸内環境を整える		
7	腸内環境とスキンケア実践		ヤクルト化粧品部（肌年齢チェックとスキンケア体験）		
8	薬膳Ⅰ		薬膳と美容（東洋医学と食・美容）		
9	薬膳Ⅱ		薬膳と美容（薬膳の活用）		
10	まとめ・グルテンフリーⅠ		これまでの学びのまとめ・グルテンフリーとは		
11	グルテンフリーⅡ		グルテンフリーについて（米粉と小麦粉の比較）		
12	グルテンフリーⅢ		グルテンフリーについて（米粉の使い分け）		
13	食の提案Ⅰ		食のトレンド・フードデザイナー職業紹介		
14	食の提案Ⅱ		SNSの活用・食の発信方法		
15	運動		ヨガと食の選択		

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	1	45
使用教材	なし		出版社	ー	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	「健康＝美」という考えのもと、身体の中から健康になる為のアプローチ法で人を支える為の人材育成を目指す				
到達目標	栄養学、調理学の基本的な学びに加え、運動によるボディメイク法や美容の知識を磨く。情報のエビデンスの有無から、世の中に氾濫する美容栄養情報を精査する目を養う				
評価基準	レポート（期限含む）：60％ 授業態度、自主献立の内容：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	ビューティー栄養学				
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・美腸発酵食品		
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	運動		心と体の調子を整えるビューティーヨガ		
5	調理実習④		美腸レシピ		
6	調理実習⑤		グルテンフリーのスイーツⅠ		
7	調理実習⑥		グルテンフリーのスイーツⅡ		
8	調理実習⑦		薬膳料理Ⅰ		
9	調理実習⑧		薬膳料理Ⅱ		
10	演習①		アロマテラピー・アロマオイルづくり		
11	調理実習⑨		マンガ弁当		
12	演習②		自主献立演習		
13	調理実習⑩		ケータリングBOX		
14	調理実習⑪		自主献立実習		
15	演習③・試作		辻フェス作戦会議		

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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		230
使用教材	なし		出版社	－	
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基礎的な知識とスキルを習得する。				
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	・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	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	松井 泉		実務経験		○
実務内容	管理栄養士として特定保健指導に従事。健康運動指導士と協働し、運動教室の企画・運営を行う。				
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、に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		スポーツ選手のたんぱく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	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		
7	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		
8	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		
9	サプリメントとエルゴジェニックエイド		サプリメント使用が有用と考えられる状況・ドーピング など		
10	プロテイン		プロテインの正しい活用方法 など		
11	基礎項目の振り返り		知識定着状況の確認		
12	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		
13	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		
14	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		
15	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		

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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1	45
使用教材	なし		出版社	－	
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を習得する。				
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について理解する。 対象者に合わせた献立の作成、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	・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	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	松井 泉		実務経験	○	
実務内容	管理栄養士として特定保健指導に従事。健康運動指導士と協働し、運動教室の企画・運営を行う。				
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		トレーニング体験、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：体づくりのための食事		増量期の食事		
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）		アスリート向け朝食の献立作成		
11	調理実習：自主献立調理（朝食）		アスリート向け朝食の調理		
12	演習：自主献立作成（夕食）		アスリート向け夕食の献立作成		
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）		アスリート向け夕食の調理		
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	講義	科目名	運動生理学		
必修選択	選択必修	(学則表記)	運動生理学		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		230
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、答えることができる				
評価基準	確認テスト70％ レポート10％ 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	健康運動演習・スポーツ栄養学・スポーツ栄養実践				
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	北浦 重孝		実務経験	○	
実務内容	病院、介護老人保健施設および訪問看護ステーションにて、理学療法の実施				
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 運動と栄養素代謝①		運動強度とエネルギー代謝について 「運動」の観点から、三大栄養素について		
6	運動と栄養素代謝②		「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うえ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のか？～ 運動強度と身体づくり		
14	身体トレーニング 運動療法①		持久系トレーニングと筋力トレーニング 疾患に対する運動療法について		
15	運動療法②		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	演習	科目名	献立作成演習Ⅲ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	献立作成演習Ⅲ		
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	八訂準拠ビジュアル食品成分表、調理のためのベーシックデータ、給食施設のための献立作成マニュアル		出版社	大修館書店、女子栄養大学出版部、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	提出物：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	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、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	矢後 祥子／瀬戸口 珠			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	授業の流れ、作成書類の説明			
2	モデル献立書類作成①	給食管理論実習Ⅰにおけるモデル献立の書類作成(A班)			
3	モデル献立書類作成②	給食管理論実習Ⅰにおけるモデル献立の書類作成(B班)			
4	食材の使用目安量、調味%の目安①	各料理ごとの食材の使用量、料理の調味%について(A班)			
5	食材の使用目安量、調味%の目安②	各料理ごとの食材の使用量、料理の調味%について(B班)			
6	E-1グランプリ①	E-1GPコンテストに出品するレシピの作成(A班)			
7	E-1グランプリ②	E-1GPコンテストに出品するレシピの作成(B班)			
8	オリジナル献立作成①	給食管理論実習Ⅰにおけるオリジナル献立の書類作成(A班)			
9	オリジナル献立作成②	給食管理論実習Ⅰにおけるオリジナル献立の書類作成(B班)			
10	実施献立書類作成①	給食提供後の実施献立、振り返り書類の作成(A班)			
11	実施献立書類作成②	給食提供後の実施献立、振り返り書類の作成(B班)			
12	オリジナル献立作成③	給食管理論実習Ⅰにおけるオリジナル献立の書類作成(A班)			
13	オリジナル献立作成④	給食管理論実習Ⅰにおけるオリジナル献立の書類作成(B班)			
14	まとめ、献立作成のポイント	振り返り、献立作成のポイントや注意事項(A班)			
15	まとめ、献立作成のポイント	振り返り、献立作成のポイントや注意事項(B班)			

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	選択必修	(学則表記)	調理実習Ⅳ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	栄養士学科		45
使用教材	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Ⅲの上級編とし、料理の知識と調理技術の習得を目指す				
到達目標	調理実習Ⅲの基礎に加え、レポートリーを増やして献立作成に繋げることができる。				
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Ⅲ 給食管理論実習				
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	林 真弓		実務経験	○	
実務内容	クッキングスクール主宰 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	献立作成の応用	フライの復習 酢の物の復習			
2	中国料理	イーストの扱い 包子生地について			
3	韓国料理	韓国調味料について			
4	西洋料理	米に対しての水分量			
5	中国料理	ビーフンの扱い 茶碗蒸しの復習			
6	日本料理	豆腐の扱い応用			
7	中国料理	点心について			
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	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			
13	西洋料理	イカのツボ抜きなど下処理について			
14	日本料理	寿司の応用 酒粕について			
15	中国料理	野菜の下処理の復習			

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	選択必修	(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 2024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	・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	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	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への道①		
11	発展		管理栄養士国家試験への道②		
12	発展		管理栄養士国家試験への道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		

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	選択必修	(学則表記)	フードコーディネート論		
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	なし		出版社	ー	
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	課題レポート40％ 授業態度30％ 小テスト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、対面授業形式にて実施する				
担当教員	青木 敬子		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	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			