

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(省令で定める基準単位数を満たす単位分科目のみ抜粋)

学校名：学校法人三幸学園 辻学園栄養専門学校

学科名：栄養士学科

授業科目名	単位数
食品衛生学	2
栄養学 I	2
調理科学	2
食品学実験	1
合計	7

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	230
使用教材	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	心理学の知見を活かし自己理解を深め、それをもとに他者理解や他者支援の力を身につける。			
到達目標	・心理学の基礎を修得できる。 ・自己理解をもとに、心理学の学びを活用して他者を理解し、支援できる。 ・自分の個性をふまえ、人生のさまざまな課題に対処できる。			
評価基準	授業態度(主体的に学習に取り組む態度):40% 提出物(思考・判断・表現):20% まとめ確認(知識・技能):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、この科目は対面授業形式にて実施する。			
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る。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	心理学の基礎的考え方1		授業の進め方、心理学について、オリエンテーション	
2	心理学の基礎的考え方2		心理学について、積極的な聴き方FELOR	
3	性格と人間関係の心理学1		性格と人間関係について、ビッグファイブ論、性格タイプ論	
4	性格と人間関係の心理学2		ジョハリの窓	
5	性格と人間関係の心理学3		エゴグラムの活用	
6	集団と社会の心理学		集団と社会について、ストローク、リフレーミング	
7	前半のまとめ		前半の内容確認・振り返り	
8	記憶と認識の心理学		記憶と認識について、不合理な考え方を直してみる（認知行動療法）	
9	経済とビジネスの心理学		経済とビジネスについて、ストレス・マネジメント	
10	臨床と病理の心理学1		臨床と病理について、アドラー心理学VTR	
11	臨床と病理の心理学2		アクティブリスニング	
12	臨床と病理の心理学3		解決志向アプローチ(SFA)	
13	臨床と病理の心理学4		怒りのコントロール	
14	後半まとめ		後半まとめ・振り返り	
15	授業のまとめ		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	230
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	栄養学、生化学、食品学などの授業を理解するために必要な化学の基礎知識を身につける。			
到達目標	栄養に関係する物質を構成する元素の役割を理解し、説明することができる。 物質の結合の種類、酸と塩基、酸化と還元、親水性と疎水性の概念を整理し、具体例を挙げて説明できる。 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し、栄養学との関連を説明できる。			
評価基準	課題提出と授業態度 35%、まとめ65%			
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、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	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、濃度計算		
2	化学の基礎(2)	身の回りの物質の構造、共有結合、化学式、モル		
3	化学の基礎(3)	異性体、分子模型		
4	化学の基礎(4)	イオン結合、極性、親水性と疎水性、水素結合、官能基		
5	化学の基礎(5)	酸と塩基、酸化と還元、化学反応式、代謝とエネルギー		
6	振り返り(1)	1～5回目の授業の復習		
7	糖質の化学(1)	単糖		
8	糖質の化学(2)	二糖、多糖		
9	タンパク質の化学(1)	アミノ酸		
10	タンパク質の化学(2)	タンパク質		
11	脂質の化学(1)	トリアシルグリセロール(TG)と脂肪酸		
12	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		
13	振り返り(2)	7～12回目の授業の復習		
14	核酸、ビタミン、ミネラル	核酸、酵素反応、補酵素とビタミン・ミネラル		
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	栄養士学科	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	食品の三つの機能、食品成分の構造と性質ならびに貯蔵、加工中における反応について化学的に理解する。 食品の化学的、物理的特性および機能性について理解を深め、食品の利用法について考える力を身につける。			
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	小まとめ50%、まとめ30%、提出物と授業態度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	栄養学、化学、生化学、食品学Ⅱ、調理科学、献立作成演習、調理実習、調理科学実験、食品学実験			
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	渡辺麻理子		実務経験	○
実務内容	病院、クリニックにて管理栄養士業務全般に従事			
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、人と食べ物(1章)	授業の進め方、食品とは、食品の成分、食品の三機能		
2	食品の分類と食品成分表(1,9章)	食品の分類、日本食品標準成分表(八訂)の構成と内容、利用法、食品成分分析法の概要		
3	機能性成分と健康食品(8章)	保健機能食品、特別用途食品、栄養成分表示、機能性成分		
4	嗜好成分：味、香りの成分(4章)	嗜好成分(呈味成分、香氣成分)の種類、性質と食品における所在		
5	嗜好成分：色の成分(4章)、褐変(5章)	色素成分の種類、性質と食品における所在、酵素的褐変、非酵素的褐変		
6	食品の物性とおいしさ(6,7章) 前半のまとめ	コロイド、テクスチャーとおいしさ 第1~6回の復習		
7	栄養成分：水(3章)	水の特性、自由水と結合水、水分活性、中間水分食品、食品の貯蔵性		
8	栄養成分：炭水化物①(3章)	炭水化物の種類と構造、単糖、誘導糖、少糖(二糖・オリゴ糖)、食品における所在		
9	栄養成分：炭水化物②(3章)	多糖、食物繊維、食品における所在		
10	栄養成分：たんぱく質①(3章)	アミノ酸の構造と分類、たんぱく質の構造、食品における所在		
11	栄養成分：たんぱく質②(3章)	たんぱく質の分類、たんぱく質の変化、食品における所在、酵素		
12	栄養成分：脂質①(3章)	脂肪酸、脂質の構造と分類、食品における所在		
13	栄養成分：脂質②(3章) 後半のまとめ	油脂の性質、油脂の酸化 第7~13回の復習		
14	栄養成分：ビタミンと無機質(3章)	ビタミンと無機質(ミネラル)の種類と特徴、食品における所在		
15	全体のまとめ	全体の復習		

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礎的知識を習得し、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の設問を正しく回答できる。			
評価基準	まとめ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	小郷 夏奈映		実務経験	○
実務内容	・医療機関、介護福祉施設での栄養管理および衛生管理業務 ・委託給食会社における衛生管理業務全般			
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	実習	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	食品衛生学の講義で得た知識を確認する			
到達目標	微生物学実験や食品添加物実験を通して微生物の特徴や食品添加物についての正しい知識を習得する。また、調理の場においても衛生的な概念を持ち、作業できるようになる。			
評価基準	レポート点：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		実務経験	○
実務内容	カビ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。神戸松蔭女子学院での食品衛生学・食品衛生学実験を担当経験あり。			
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	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	食品の一般生菌数検査	食品を使った一般細菌検査		
6	レポートの書き方	データ整理および考察の仕方・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	大腸菌群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	魚介類体内からの寄生虫の確認		
12	食品添加物の分析 1	食品中の発色剤の検出の準備（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・粉体への異物混入確認・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	
			2	30
使用教材	イラスト 基礎栄養学 第4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。現代社会の食が便利になって有難い面と、食べる意味を見失いやすい両面に気づき、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その方法を説明できる。 ・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。 ・栄養士の基礎学力とし、「実力認定試験」にてA判定を取得できる。			
評価基準	「小まとめ」2回と「まとめ」の3回の点数を合計：90点満点、確認問題の提出状況・取り組み姿勢・意欲などの平常点を10点満点で評価（10点からの減点法）→合わせて100点満点とする。			
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	栄養士、管理栄養士、調理師、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、生活習慣病予防プランナー、幼児食インストラクター、食物アレルギー対応食アドバイザー等			
関連科目	・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。			
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	霞矢 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業務、診療所の栄養食事指導、市役所・健康課、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6章 たんぱく質 1.1 生体におけるたんぱく質の役割（生体構成成分の成り立ちとその割合；人の体組成）		
4	食を観察する ＝食物と栄養素＝	・第1章 栄養の概念 1.栄養の定義（食・栄養素の役割） 2.栄養と健康・疾患（生活習慣病、健康増進） ・食物に含まれる「栄養素」とその役割、水溶性と疎水性（脂溶性）		
5	エネルギーを考える(1)	・第1章 栄養の概念 1.栄養の定義（「同化」と「異化」） ・第10章 エネルギー代謝 1.エネルギー代謝の概念（生体における利用、ＡＴＰ）、3.食品エネルギー量		
6	エネルギーを考える(2) ＝エネルギー代謝＝	・第10章 エネルギー代謝 1.エネルギー代謝の概念（基礎代謝、安静時代謝、食事誘発性体熱産生、身体活動強度） ・ 2.エネルギー代謝の測定		
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） 		

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		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	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	実技復習40％、定期復習20％、授業態度20％、振り返りワークシート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	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。 原則、この科目は対面授業形式にて実施する。			
担当教員	尾小谷祐紀子		実務経験	○
実務内容	調理実習ⅠⅡⅢⅣ講師・助手、短期大学調理実習助手、 クッキングスクール講師、料理番組制作助手、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	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・調味料	砥石を使って包丁を研ぐ・調理実習の流れ		
3	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		
4	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		
5	実技復習項目	復習に向けての練習 調理理論まとめ①		
6	肉の扱いⅠ・ゲル化剤Ⅰ	衛生面を意識して肉を扱う・ゼラチン濃度		
7	味付けご飯	炊飯時の調味液の割合 加熱調理（蒸し焼き）		
8	煮干しだし・調味料の割合	和食の調味液の配合 煮干しの処理		
9	乾物	乾物の浸水方法 戻し率 でんぷんの糊化		
10	肉の扱いⅡ	フライパンの扱い 調理理論まとめ②		
11	魚の煮付けⅠ・ゲル化剤Ⅱ	魚の煮付けのコツ 寒天濃度		
12	実技のまとめ	大根のさまざまな切り方 玉葱のみじん切り 調理理論まとめ③		
13	焼き菓子・パンの扱い	シュガーバター法 サンドイッチの基本		
14	揚げ物・油の扱い・ゲル化剤Ⅲ	揚げ油の扱い、温度、処理法 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	230
使用教材	調理学の基本ーおいしさと健康をめざすー		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	・食材各々の特徴と調理性を理解した上で、調理科学実験、調理実習と関連付け、調理技術向上に必要な知識を身につける。 ・授業や小まとめの内容を通して、翌年の栄養士実力認定試験A判定に達する。			
評価基準	・小まとめの内容・・・80％ ・提出物、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	調理実習・調理科学実験・食品学・献立作成演習			
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	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 食事設計の基礎知識①	授業の進め方、到達目標、成績評価の説明 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、まとめ		
3	植物性食品の調理性①	米の調理性について学ぶ		
4	植物性食品の調理性②	いもの調理性について学ぶ、まとめ		
5	植物性食品の調理性③	小麦の調理性と膨化剤について学ぶ		
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		
7	植物性食品の調理性⑤	野菜の廃棄率、乾物の膨潤について学ぶ、まとめ		
8	動物性食品の調理性①	卵の調理性について学ぶ		
9	動物性食品の調理性②	牛乳・乳製品の調理性について学ぶ		
10	動物性食品の調理性③	肉、魚の調理性について学ぶ、まとめ		
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		
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、まとめ		
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	実習	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	調理学の基本ーおいしさと健康をめざす プリント		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％ 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	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、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	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	230
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	栄養士の学習に必要な生物学の基礎知識を身につける。			
到達目標	細胞の構造と細胞内小器官の機能を説明することができる。 主な臓器の位置と基本的な役割を理解している。腎臓と肝臓は詳しい構造や役割を説明することができる。 遺伝子、恒常性、免疫の役割を理解している。 動物・ヒト・植物・微生物の関連性を学ぶことで、地球環境の大切さを理解している。			
評価基準	課題提出と授業態度 40%、まとめ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、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	細胞の構造	授業内容の説明、動物細胞・植物細胞の違い、細胞内小器官と役割		
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)	生体防御と免疫、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、微生物、地球環境	動物、植物、微生物の関連性と物質循環		

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	生化学ー人体の構造と機能及び疾病の成り立ちー (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産生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、関連する科目とのつながりを見いだすことができる			
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			
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	大阪府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	エネルギー産生		生体での高エネルギー物質の産生	
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 振り返り	
14	核酸の代謝		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	実習	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	生化学で得た知識を確認する			
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	レポート点：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、化学、（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	大阪府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	実験に際しての注意・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	脂肪の実験 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	血清脂質の測定		
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	実習	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	配布プリント		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。 食品の化学変化を調理や食品加工に活かすことができる。			
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	石田 由美子	廣田 有加里	実務経験	○
実務内容	教育機関では、調理科学、食品学、栄養学等に関する指導に従事			
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		実験の概要、グループ分け、注意事項、到達目標、成績評価について 実験器具の操作方法・溶液濃度の計算の理解と実践	
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	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	
6	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	
7	炭水化物		各糖質（単糖類・二糖類）の定性反応	
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	ポリフェノール		茶中のタンニン定量分析	
11	ビタミンC①（アスコルビン酸）		食品中（お茶）のビタミンC定量分析	
12	ビタミンC② （アスコルビン酸オキシダーゼ）		食品中（きゅうり）のアスコルビン酸オキシダーゼによるビタミンC量の変化	
13	食品の色①（色素の性質）		食品中の色素の性質分析および色素の性質を利用した食品への応用	
14	食品の色②ー1（酵素的褐変）		条件の違いによる酵素的褐変反応	
15	食品の色②ー2（非酵素的褐変）		条件の違いによる非酵素的褐変反応	

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4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～食間期～空腹～飢餓時のエネルギー産生の違いを理解し説明できる。 ・エネルギー源を摂取しただけではエネルギー産生できない等、栄養素単独では働けない事を理解し説明できる。 ・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	「小まとめ」2回と「まとめ」の3回の点数を合計：90点満点、確認問題の提出状況・取り組み姿勢・意欲などの平常点を10点満点で評価（10点からの減点法）→合わせて100点満点とする。				
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	栄養士、管理栄養士、調理師、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、生活習慣病予防プランナー、幼児食インストラクター、野菜ソムリエなど				
関連科目	栄養学Ⅰ、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、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	病院や介護老人保健施設の管理栄養士業務、診療所の栄養食事指導、市役所・健康課、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Ⅰ④⑤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） ＝消化・吸収の流れと体内動態＝		・第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態 （消化器系の基本構造、消化の種類、各栄養素の消化吸収過程；化学的消化の流れと膵消化、栄養素の体内動態）		
3	消化・吸収（2） ＝消化の調節と吸収の仕組み＝		・第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態 （3.管腔内消化の調節：自律神経・消化管ホルモンによる調節、4.吸収の過程（栄養素が細胞膜を通過する仕組み）		
4	食後の代謝（1） ＝糖質のエネルギー利用と変換＝		・第4章 炭水化物 1-1食後の糖質代謝；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、余剰なグルコースから脂肪酸→体脂肪の合成		
5	食後の代謝（2） ＝血糖値、食後のたんぱく質・脂質＝		・第4章 炭水化物 2.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6章 たんぱく質 1-3 食後のたんぱく質・アミノ酸代謝（体たんぱく質の合成） ・第5章 脂質 1.食後の脂質代謝（体脂肪の合成・貯蔵）、2.脂質の輸送；リポタンパク質		
6	食間期・空腹時の代謝（1） ＝血糖値の確保、体脂肪の分解促進＝		・第4章 炭水化物 1-2食間期の糖質代謝；(2)肝臓グリコーゲンの分解（肝臓と筋肉の利用の違い）、(3)糖新生 ・第5章 脂質 1-2食間期の脂質代謝；体脂肪のトリグリセリドの分解→2-2脂肪酸のエネルギー利用		
7	食間期・空腹時の代謝（2） ＝脂のエネルギー利用と血糖値維持＝		・第5章 脂質 2-2体脂肪のエネルギー利用（脂肪酸のβ酸化）、2-3飢餓時におけるケトン体の利用 ・第4章 炭水化物 1-2食間期の糖質代謝；(3)糖新生（空腹時でも血糖値を維持するために重要な仕組み） ・第6章 たんぱく質 1-4 食間期のたんぱく質・アミノ酸代謝（体たんぱく質分解；糖新生の原料として重要）		
8	たんぱく質・アミノ酸代謝 ＝たんぱく質の利用と処理＝		・第6章 たんぱく質 1-7アミノ基転移反応とアンモニアの処理（アミノ基→アンモニア→尿素回路） ・ 1-6たんぱく質代謝の臓器差(半減期)、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 消化・吸収 7.生物学的利用度 ・第6章 たんぱく質 1-8たんぱく質栄養アセスメントたんぱく質、2-3生物学的評価法 ・第5章 脂質 3.コレステロールの役割と合成の調節、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） ＝ビタミンの分類と役割の概要＝		・第7章 ビタミンの栄養 （ビタミンの分類、エネルギー代謝とビタミン、他の栄養素との関係）		
11	ビタミンの栄養（2） ＝各ビタミンの生理作用、欠乏症状＝		・第7章 ビタミンの栄養 主なビタミンとその役割＝（多く含む食品、摂取の過不足の原因とその影響） （ビタミンの生理作用、栄養学的機能、他の栄養素との関係）		
12	ミネラルの栄養（1） ＝ミネラルの分類と概要＝		・第8章 ミネラルの栄養 （ミネラルの分類；多量ミネラル・微量ミネラル、主な栄養学的機能；生理作用と役割）		
13	ミネラルの栄養（2） ＝各ミネラルの生理作用、欠乏症状＝		・第8章 ミネラルの栄養 主なミネラルとその役割＝（多く含む食品、摂取の過不足の原因とその影響） （硬組織、神経・筋肉の機能維持、血圧、赤血球と鉄とエネルギー産生、たんぱく質の合成と亜鉛など）		
14	呼吸商、遺伝形質と栄養の相互作用		・第10章 エネルギー代謝 2-3「呼吸商」とエネルギー源 ・第1章 栄養の概念 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 (※)授業方法；終了時に確認問題に取り組み→翌授業開始時に前回実施した確認問題の解答解説を行い、前回授業の理解確認と復習 →新しい授業内容に入る		

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 第3版		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、栄養アセスメントの方法および栄養管理の特徴など、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	ライフステージ別の栄養アセスメントの方法を具体的に述べることができる。 ライフステージ別の栄養管理の特徴を説明できるようになる。 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	振り返りまとめ：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、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	教育機関では、調理科学、食品学、栄養学に関する指導に従事し、企業、医療機関および福祉施設では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 栄養ケア・マネジメント		授業の流れ、到達目標、成績評価について 栄養ケア・マネジメントの概要と栄養アセスメントの意義と目的		
2	食事摂取基準の基本的理解		日本人の食事摂取基準（2025年版）の意義と基本理論 エネルギー・栄養素別食事摂取基準の策定概要を理解する		
3	対象特性別食事摂取基準の基礎的理解		日本人の食事摂取基準（2025年版）の振り返りまとめ 対象特性別にエネルギー・栄養素別食事摂取基準および生活習慣病との関連性を理解する		
4	成長・発達に伴う身体的・精神的変化と栄養管理		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の振り返りまとめ 成長・発達に伴う身体的・精神的変化と栄養管理について理解する		
5	加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養管理		成長・発達に伴う身体的・精神的変化と栄養管理の振り返りまとめ 加齢による機能の変化について理解する		
6	妊娠期・授乳期の生理的特徴		加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養管理の振り返りまとめ 妊娠期および授乳期の生理的特徴を理解する		
7	妊娠期・授乳期の栄養管理		妊娠期および授乳期の生理的特徴の理解の振り返りまとめ 妊娠期および授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解する		
8	新生児期・乳児期の生理的特徴		妊娠期および授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアの振り返りまとめ 新生児期および乳児期の生理的特徴を理解する		
9	新生児期・乳児期の栄養管理		新生児期・乳児期の生理的特徴の振り返りまとめ 新生児・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解する		
10	幼児期の生理的特徴		新生児・乳児期の栄養の栄養アセスメントと栄養ケアの振り返りまとめ 幼児期の生理的特徴を理解する		
11	幼児期の栄養管理		幼児期の生理的特徴の振り返りまとめ 幼児期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解する		
12	学童期・思春期の生理的特徴と栄養管理		幼児期の栄養アセスメントと栄養ケアの振り返りまとめ 学童期および思春期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアを理解する		
13	成人期の生理的特徴・栄養管理		学童期および思春期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアの振り返りまとめ 成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアを理解する		
14	高齢期の生理的特徴・栄養管理		成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアの振り返りまとめ 高齢期の生理的特徴の理解、栄養アセスメントと栄養ケアを理解する		
15	運動・スポーツと栄養 環境と栄養		高齢期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア振り返りまとめ 運動時、ストレスおよび特殊環境による栄養管理		

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、試食することでより理解を深める。				
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、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	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		前回到引き続き、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			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	栄養士実力認定試験で専門学校平均を上回る知識を身につける 対象者に応じた効果的な栄養教育カリキュラムの立案、実施、評価マネジメントについて理解できる		
評価基準	小まとめ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	栄養教育論Ⅱ、栄養教育論実習、心理学演習		
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	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	講義の進め方、成績評価、到達目標について
2	栄養教育の目的と沿革	栄養教育と栄養指導の違い、食生活の変遷と社会の背景について
3	栄養教育のための理論的基礎①	栄養教育に活かす行動理論（レスポナデント学習、オペラント学習）
4	栄養教育のための理論的基礎①	栄養教育に活かす行動理論（健康信念モデル、トランスセオレティカルモデル）
5	栄養教育のための理論的基礎②	栄養教育に活かす行動理論（計画的行動理論、社会的認知理論）
6	栄養教育のための理論的基礎②	栄養教育に活かす行動理論（コミュニティオーガニゼーション、イノベーション普及理論など）
7	カウンセリング技法	カウンセリングの基本的技法について
8	カウンセリング技法	行動分析について、ヘルスリテラシーについて
9	行動変容技法と概念	行動変容技法（刺激統制、反応妨害法、行動置換など）について
10	行動変容技法と概念	行動変容技法（オペラント強化、認知再認識など）について ナッジについて

11	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
12	組織づくり・地域づくり	栄養教育におけるエンパワメントについて
13	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントサイクルについて
14	栄養教育マネジメント	栄養教育における目標設定について
15	栄養教育の計画	栄養教育の目標と計画立案（学習形態の種類、グループ学習の種類）について
16	栄養教育の計画	教材と媒体について
17	栄養教育の評価	栄養教育の評価（企画評価、経過評価、影響評価、結果評価、経済評価）について
18	栄養教育の評価	栄養教育の評価（企画評価、経過評価、影響評価、結果評価、経済評価）について
19	食品の分類	三色食品群、六つの基礎食品、食事バランスガイドについて
20	食品の分類	食事バランスガイドを使って、自分の食生活を見直す
21	栄養教育に活用する情報収集①	健康情報の信頼性を評価するステップについて
22	栄養教育に活用する情報収集①	健康情報の正しい伝え方について
23	栄養教育に活用する情報収集②	インターネットを用いた情報検索の方法について
24	栄養教育に活用する情報収集②	インターネットを用いた情報検索の方法について
25	栄養教育に活用する情報収集③	インターネットを用いた情報検索の方法について
26	栄養教育に活用する情報収集③	インターネットを用いた情報検索の方法について
27	栄養教育に活用する情報収集④	媒体の作成（卓上メモ）
28	栄養教育に活用する情報収集④	媒体の作成（卓上メモ）
29	まとめ	1~14回目の振り返り
30	まとめ	1~14回目の振り返り

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	建帛社
科目の基礎情報②				
授業のねらい	給食の目的や特徴、特定給食施設の定義、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し、対象者に応じた給食の立案を習得する。			
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	小まとめ50%、まとめ30%、提出物と授業態度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	献立作成演習、調理科学、食品衛生学、ライフステージ別栄養管理学、給食管理実習、調理実習など			
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	渡辺麻理子		実務経験	○
実務内容	病院、クリニックなどで管理栄養士業務など			
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、給食とは(1章)	授業の進め方、給食とは、給食施設の種類、特定給食施設の定義、関連法規、給食のシステム		
2	給食経営管理の概念(2章) 給食の人事・事務(9章)	給食における経営管理(マネジメント)とは、給食とマーケティング、給食経営と組織		
3	栄養・食事管理①(3章)	栄養・食事管理の概要と目的、栄養計画と食事計画		
4	栄養・食事管理②(3章)	栄養・食事計画の実施、評価、改善		
5	給食の品質管理(4章)	品質管理、給食の品質の標準化		
6	給食の生産①原価管理(5章)	原価管理、損益分岐点		
7	給食の生産②食材管理(5章) 前半のまとめ	食材管理、食材の購入計画、発注、検収 第1～7回の復習		
8	給食の生産③調理と提供(5章)	給食のオペレーション、調理システム、大量調理の特徴		
9	給食の安全・衛生①(6章)	給食の安全・衛生管理の概要、HACCP、衛生教育		
10	給食の安全・衛生②(6章)	大量調理施設衛生管理マニュアル		
11	給食の施設・設備(8章)	施設・設備管理、作業区域と作業動線		
12	事故・災害時対策①(7章)	事故対策、インシデント・アクシデント管理		
13	事故・災害時対策②(7章) 後半のまとめ	災害時対策 第8～13回の復習		
14	給食施設別経営管理①(10章)	病院、介護福祉施設、障害者福祉施設		
15	給食施設別経営管理②(10章) 全体のまとめ	児童福祉施設、学校、事業所 まとめ		

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		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			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	実技復習40％、定期復習20％、授業態度20％、振り返りワークシート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	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。 原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	尾小谷祐紀子			実務経験	○
実務内容	調理実習ⅠⅡⅢⅣ講師・助手、短期大学調理実習助手、 クッキングスクール講師、料理番組制作助手、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	復習項目 そぼろ煮のコツ		だし巻き卵 そぼろあん		
2	揚げ物 野菜の切り方		揚げ油温度 衣の種類 野菜の旨みの出し方		
3	魚のおろし方Ⅱ 野菜の飾り切り		鰯の手開き 菊花		
4	蒸し器の扱い		スチーム料理の特徴 蒸し器の扱い方 調理理論まとめ①		
5	魚の煮付けⅡ 卵液		魚の煮付けのポイント 卵液の割合		
6	豆の種類 とろみについて		豆の戻し方・戻し率・でんぷん・とろみについて		
7	圧力鍋 イースト菌		圧力鍋の利便性・代替法 酵母菌について		
8	パスタ サラダ 調理理論まとめ		パスタ料理の基本 トマトソースの基本 サラダの基本		
9	ソースの特徴 野菜の加熱		ベシャメルソース 野菜の切り方と加熱 調理理論まとめ②		
10	実技のまとめ		だし巻き卵 野菜の付け合わせ		
11	シュー生地 スポンジ（共だて）		卵の気泡性 生地の膨らみ		
12	寿司めし 貝の扱い		寿司めしの米に対しての水分量 調味料の割合 あさりの下処理		
13	天ぶらの基本		天ぶら衣（油の温度管理・処理方法復習）		
14	鶏むね肉調理 蒸し菓子		鶏むね肉をしっとり仕上げる 蒸し菓子のポイント 調理理論まとめ③		
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	1	45
使用教材	ビジネス能力検定3級・公式試験問題集3級			出版社	日本能率協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	職務知識・一般知識・マナー接遇等、職業人としての心構えを身につける。				
到達目標	ビジネス能力検定ジョブパス3級に合格できる				
評価基準	小テスト：60％ 授業態度：20％ 提出物：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	—				
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	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) 前半復習	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) 後半復習	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) 復習	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	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科	2	30
使用教材	調理献立作成の基礎、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：30％ 課題：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	献立作成演習Ⅱ・Ⅲ 給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論実習Ⅰ 調理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ				
備考	原則対面にて授業形式および演習形式にて実施する。				
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				
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（八訂）増補2023年の概要		
3	日本食品標準成分表②		活用のしかた①：栄養価計算のルールについて		
4	日本食品標準成分表③		活用のしかた②：食品の選び方について（種類、部位、旬など）		
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・振り返り		
7	献立作成の基礎知識①		料理濃度①：料理濃度について、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		料理濃度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		料理濃度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		料理濃度④：塩分濃度の復習・振り返り		
11	献立作成の基礎知識⑤		料理濃度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		料理濃度⑥：デザート:寒天・ゼラチン・アガーの復習・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・演習		
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復習・振り返り		
15	まとめ		総復習・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	時間数
年次	1年	学科	栄養士学科	2 30
使用教材	調理献立作成の基礎、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	献立作成演習Ⅱ・Ⅲ 給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論実習Ⅰ 調理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ			
備考	原則対面にて授業形式および演習形式にて実施する			
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。			
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（2025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	バランスのよい食事「給食」の献立作成について		
5	献立作成②	主菜（肉・魚・卵・大豆製品）について		
6	献立作成③	副菜（緑黄色野菜・淡色野菜・きのこ・海藻）について		
7	献立作成④	汁物・デザートについて		
8	献立作成⑤	主食（主にごはん・麺類）について		
9	1週間献立作成①	1週間の献立作成関係書類について		
10	1週間献立作成②	献立作成（組み合わせ立案）		
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⑤	書類作成・評価・考察		
13	1週間献立作成⑥	栄養媒体作成（卓上メモ、ポスター）		
14	1週間献立作成⑦	発注書作成		
15	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	選択必修	(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	2	30
使用教材	7つの習慣Jテキスト 夢のスケッチブック (WEBアプリ)			出版社	FCEエデュケーション

科目の基礎情報②

授業のねらい	7つの習慣を体系的に学ぶことを通じ、三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」のうち「心」の部分の身に付ける。				
到達目標	・7つの習慣について、自身の言葉で説明することができる。 ・7つの習慣を自らの生活と紐づけ、前向きな学習態度として体現することができる。				
評価基準	テスト：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	—				
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	坂口 麻里子			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	専門学校へようこそ！	「未来デザインプログラム」とは何か学ぶ 夢のスケッチブックの使い方を学ぶ
2	SANKOワークコンピテンス	SANKOワークコンピテンスの理解を深める
3	7つの習慣とは？	7つの習慣とは何か学ぶ 夢のスケッチブックを使って日誌を書くことの意味を学ぶ
4	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意味について学ぶ
5	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解する 自分自身との約束を守る大切さを学ぶ
6	刺激と反応	「刺激と反応」の考え方を理解する 主体的に判断・行動していくことの大切さを学ぶ
7	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
8	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にすることの大切さを学ぶ
9	選んだ道と選ばなかった道	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
10	人生のビジョン	入学時に考えた「卒業後の姿」をより具体的に考え、イメージする

11	大切なことは？	なりたい自分になるために優先すべき「大切なこと」には、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	私的成功の振り返り	前期授業内容（私的成功）の振り返りを行う
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	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を理解する
18	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
19	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
20	理解してから理解される	人の話の聴き方を考え、「理解してから理解される」という考え方があるということを学ぶ
21	相乗効果を発揮する	人と違いがあることに価値があることを学ぶ
22	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
23	未来は大きく変えられる	人生は選択の連続であり、未来は自分の選択次第であることを学ぶ
24	人生ビジョンを見直そう	将来のなりたい姿を描き、同時にその生活の実現にはお金が必要であることを学ぶ 現実的なライフプランの大切さを理解する
25	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る
26	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
27	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
28	7つの習慣授業の復習	7つの習慣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
29	未来デザインプログラムの振り返り	7つの習慣など、未来デザインプログラムで学んだことを復習（知識確認）する
30	2年生に向けて	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	選択必修	(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	2	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	栄養士業務で必要なパソコン操作とプレゼンテーション能力を身につける				
到達目標	Word:文書作成のための基本的な技術が身につく Excel:データ表、献立表の作成のための基本的な技術が身につく PowerPoint:プレゼンテーション発表、資料作成のための基本的な技術が身につく プレゼンテーション:パワーポイントでの発表をスムーズに行うことができる				
評価基準	提出物50%、授業貢献度20%、発表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	—				
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	坂口麻里子/青木麻美			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	B班 オリエンテーション	授業について 栄養士とパソコン業務について パソコンソフトについて Windowsの操作方法について			
2	A班 オリエンテーション	授業について 栄養士とパソコン業務について パソコンソフトについて Windowsの操作方法について			
3	B班 メール文書	タイピング練習 メール文書について			
4	A班 メール文書	タイピング練習 メール文書について			
5	B班 Wordの基本操作①	Wordの基本操作① 課題の作成			
6	A班 Wordの基本操作①	Wordの基本操作① 課題の作成			
7	B班 Wordの基本操作②	Wordの基本操作② 課題の作成			
8	A班 Wordの基本操作②	Wordの基本操作② 課題の作成			
9	B班 PowerPointの基本操作①	PowerPointの基本操作①/プレゼンテーションの基本			
10	A班 PowerPointの基本操作①	PowerPointの基本操作①/プレゼンテーションの基本			

11	B班 PowerPointスライド作成	PowerPointを使用したプレゼンテーション作成
12	A班 PowerPointスライド作成	PowerPointを使用したプレゼンテーション作成
13	B班 発表	PowerPointを使用したプレゼンテーション発表
14	A班 発表	PowerPointを使用したプレゼンテーション発表
15	B班 Excelの基本操作①	Excelの基本操作① 課題の作成
16	A班 Excelの基本操作①	Excelの基本操作① 課題の作成
17	B班 Excelの基本操作②	Excelの基本操作② 課題の作成
18	A班 Excelの基本操作②	Excelの基本操作② 課題の作成
19	B班 Excelの基本操作③	Excelの基本操作③/栄養価計算ソフトについて
20	A班 Excelの基本操作③	Excelの基本操作③/栄養価計算ソフトについて
21	B班 PowerPointの基本操作②	PowerPointの基本操作②PowerPointを使用したプレゼンテーション作成/Word文書作成/資料作成
22	A班 PowerPointの基本操作②	PowerPointの基本操作②PowerPointを使用したプレゼンテーション作成/Word文書作成/資料作成
23	B班 プレゼンテーション作成	PowerPointを使用したプレゼンテーション作成/Word文書作成/資料作成
24	A班 プレゼンテーション作成	PowerPointを使用したプレゼンテーション作成/Word文書作成/資料作成
25	B班 プレゼンテーション作成	PowerPointを使用したプレゼンテーション作成/Word文書作成/資料作成/発表練習
26	A班 プレゼンテーション作成	PowerPointを使用したプレゼンテーション作成/Word文書作成/資料作成/発表練習
27	B班 発表	プレゼンテーション 発表
28	A班 発表	プレゼンテーション 発表
29	B班 発表	プレゼンテーション 発表
30	A班 発表	プレゼンテーション 発表

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	調理スキルアップ		
必修選択	選択必修	(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 調理の為の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・加熱方法）				
到達目標	基礎的な調理技術を習得している。 大量料理における調理技術を理解している。				
評価基準	実技振り返り（年間4回） 7 0 % 態度 3 0 %				
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Ⅰ・Ⅱ				
備考	仕入れ状況により材料の変更あり。 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	飲食店勤務2年 調理師養成施設校勤務23年 栄養士養成施設校勤務5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	包丁の研ぎ方		包丁研ぎ		
2	個人スキル実技項目①強化		基礎調理技術練習		
3	個人スキル実技項目①振り返り		基礎調理技術振り返り		
4	調理実習実技項目前期振り返り対策		調理実習基礎項目練習		
5	個人スキル実技項目②強化		基礎調理技術練習		
6	個人スキル実技項目②振り返り		基礎調理技術振り返り		
7	調理実習前期実技項目復習		調理実習基礎項目復習		
8	凝固剤の扱い		寒天料理2種		
9	調理実習後期振り返り対策		調理実習基礎項目練習		
10	個人スキル実技項目③強化		基礎調理技術練習		
11	個人スキル実技項目③振り返り		基礎調理技術振り返り		
12	個人スキル実技項目④強化		基礎調理技術練習		
13	個人スキル実技項目④振り返り		基礎調理技術振り返り		
14	調理実習Ⅰ・Ⅱ実技項目復習		調理実習Ⅰ・Ⅱの実技項目総復習		
15	基礎調理技術まとめ実習		基礎調理技術の総まとめ練習		