

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	TAKE OFF			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	下岸 久美			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①
3	就職対策	自己分析②
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
12	就職対策	身だしなみ
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	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	学習期間中に小テストを3回行い、その平均点で評価する。				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上 かつ 成績評価が5段階評価中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	園 レアン			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 第1課 レストランでの出迎え	・授業の流れ、到達目標について紹介 ・レストランでお客様を出迎える際の基礎会話および応用会話を学ぶ			
2	第2課 満席のケースの対応 その他	・満席の場合における案内（基礎会話および応用会話）について学ぶ ・栄養素の表現について			
3	第3課 注文を受ける・おすすめ (前半)、その他	・飲み物の注文を取り、おすすめの料理などを紹介する際の基礎会話および応用会話を学ぶ ・食品の分類に関する語彙について			
4	第1課～第3課（前半）の理解度確認	・第1課～第3課（前半）の復習を行う ・小テスト①を実施			
5	第3課 注文を受ける・おすすめ (後半)	・小テスト①の返却&フィードバック ・料理の注文を受ける際の基礎会話および応用会話を学ぶ			
6	第4課 料理を選ぶ・追加注文を聞く ・料理を下げる（前半）、その他	・お客様に料理を提供する際の基礎会話および応用会話を学ぶ ・数の数え方の表現について			
7	第4課 料理を選ぶ・追加注文を聞く ・料理を下げる（後半）、その他	・追加の注文を聞く際や料理を下げる際の基礎会話および応用会話を学ぶ ・サブリメントの表現について			
8	第3課（後半）～第4課の理解度確認	・第3課（後半）～第4課の復習を行う ・小テスト②を実施			
9	第5課 レジに案内する・現金でのお支払い	・小テスト②の返却&フィードバック ・お客様にレジの場所を案内する際やお会計（現金の場合）で対応する際の基礎会話および応用会話を学ぶ			
10	第6課 クレジットカードでのお支払い・見送る	・お会計（クレジットカードの場合）で対応する際やお客様を見送る際の基礎会話および応用会話を学ぶ			
11	第7課 レストランでの会話（その他）	・英語が聞き取れないとき、謝るとき、雑談を交わすとき等の会話を学ぶ			
12	第5課～第7課の理解度確認	・第5課～第7課の復習を行う ・小テスト③を実施			
13	第8課 ヴィーガンの方への栄養指導 その他	・小テスト③の返却&フィードバック ・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。切り方の表現について			
14	第9課 妊婦さんからの相談を受ける その他	・妊婦さんからの相談を受ける際の会話を学ぶ ・調理方法の表現について			
15	第10課 子供のアレルギーや食の好みに関する相談を受ける	・子供のアレルギーや食の好みに関して親からの相談を受ける際の会話を学ぶ ・授業の振り返り			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	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：50% 課題など：30% 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	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	永尾 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	ストレッチ①	ストレッチの理論			
4	ストレッチ②	ストレッチの実践			
5	プロテイン、たんぱく質	筋肉に必要な栄養素のついて			
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	救急時の対応	心肺蘇生法・まとめ①			
9	バランス	身体バランスの理論、バランスチェック、バランス改善トレーニング			
10	ウォーキング①	ウォーキングと心拍数の関係			
11	ウォーキング②	ウォーキング実践（運動効果のあるウォーキング方法）			
12	ウォーキング③	ウォーキング実践（リフレッシュ効果のあるウォーキング）			
13	神経系トレーニング①	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	神経系トレーニング②、振り返り	神経系トレーニングの実践、まとめ確認			

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	総時間数
配当年次	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保健・医療・福祉制度や関係法規の概要について、基礎知識を学ぶ。				
到達目標	社会福祉全般にかかる基礎知識が習得できる。				
評価基準	授業態度ならびに小テストから総合的に評価する。				
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	社会福祉士として福祉現場に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	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	高齢者	高齢者のための福祉制度			
7	障害者	障害者のための福祉制度			
8	介護	介護を必要とする人々と介護の概要			
9	医療	医療ソーシャルワーク			
10	地域	地域を基盤としたソーシャルワーク			
11	母子	母子保健制度			
12	地域保健	地域保健制度			
13	ボランティア	ボランティア活動			
14	災害	災害福祉			
15	国際社会・まとめ	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				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	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（１年後期）				
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	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41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	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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	2	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。 疾病と栄養の関わりや予防について述べることができる。				
評価基準	小テスト：50％ 平常点（授業への取り組み、提出物など）：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					
関連科目	解剖生理学Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 生化学 生物学				
備考	参考図書として「目で見るからだのメカニズム（解剖生理学ⅠⅡで使用したもの）」 「生化学 人体の構造と機能②（生物で使用したもの）」を適宜使用します。				
担当教員	小松 智子			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	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、慢性腎臓病について		
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、がんの特徴について		
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	授業態度と提出物20% 小テスト80%				
認定条件	・ 出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・ 成績評価が 2 以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	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	管理栄養士として保健センターにてマタニティー教室、10か月検診など				
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(1章)		米の種類と成分、米加工品		
3	穀類②(1章)		小麦の種類と特性、加工品について		
4	穀類③(1章)		その他の穀類（とうもろこし、そばなど）		
5	いも類(2章)		いも類の分類と種類、ジャガイモの加工品		
6	いも類(2章)		いも類の分類と種類、ジャガイモの加工品		
7	種実類（3章）		種実類の分類と成分		
8	野菜類(5章)		野菜の特性とその加工品		
9	豆類（4章）		豆類の特性とその加工品		
10	豆類（4章）		みそ、しょうゆ		
11	果実類(6章)		果実類の特性とその加工品		
12	きのこ類(8章)		きのこ類の特性		
13	藻類（8章）		藻類の分類と加工品について		
14	魚介類(10章)		魚類の筋肉構造と筋肉たんぱく質の種類と特徴		
15	食肉類(10章)		食肉の構造と組織、成分について、		

16	食肉類(10章)	死後硬直と熟成、主な肉加工品について
17	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
18	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
19	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
20	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
21	食用油脂 (13章)	食用油脂の種類と特徴について
22	食用油脂 (13章)	食用油脂の種類と特徴について
23	調味料(13章)	調味料の種類と特徴について (食塩)
24	調味料(13章)	調味料の種類と特徴について (砂糖・甘味料)
25	嗜好品・香辛料(13章)	嗜好品の種類と特徴について (アルコール飲料)
26	嗜好品・香辛料(13章)	嗜好品の種類と特徴について (茶類)
27	嗜好品・香辛料(13章)	嗜好品の種類と特徴について (香辛料)
28	食品の表示 (14章)	食品の表示について
29	食品の表示 (15章)	食品の表示について
30	総まとめ	前期振り返り

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	総時間数	
配当年次	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	食品加工上で向く原料や、副原料に意味や役割を考察できる。				
到達目標	食品原料をもとに加工食品を製造し、加工法を習得する。				
評価基準	提出物（レポート）：55点 授業態度：45点				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	食品学ⅠⅡ				
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	山脇 和樹		実務経験	○	
実務内容	日本学術振興会奨励研究員として青果物の貯蔵特性、植物色素についての研究に従事。				
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・豆類の加工	基本的な器具の使い方、レポートの書き方、きなこ			
2	豆類の加工	みそ			
3	豆類の加工	豆腐			
4	果実類の加工	ジャム			
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	ソース・ケチャップ			
7	穀類の加工	うどん・中華麺			
8	いも類の加工	こんにゃく			
9	野菜の加工	千枚漬け・こんぶのつくだ煮			
10	豆類の加工	赤あん・ザワークラウト			
11	肉類の加工	ソーセージ			
12	穀類の加工	パスタ			
13	魚類の加工（水産加工品）	かまぼこ・さつまあげ			
14	嗜好食品①	食品の燻製			
15	嗜好食品②	玄米茶、ほうじ茶、かりんとう、おかき			

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	2	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・治療するための実践能力を養う。				
到達目標	・ 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	振り返り試験：３０％　単元ごとの小テスト：３０％　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　臨床栄養管理学実習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	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　（CKD）　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	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	振り返り/振り返りテスト	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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1	45
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	病院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。				
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	病院にて集団調理、栄養指導、NSTや医療チーム回診に従事				
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・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（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。			
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	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。			
8	実習⑤（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。			
9	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。			
10	実習⑥（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。			
11	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。			
12	実習⑦（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。			
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		30
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				
評価基準	授業態度と提出物20%　小テスト40%　大テスト40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	栄養士				
関連科目	栄養教育論Ⅰ　栄養教育論実習、臨床栄養管理学　等				
備考	原則対面にて授業を実施するが、メディアを介しての遠隔授業を実施する場合もある。				
担当教員	曹　祐子		実務経験	○	
実務内容	管理栄養士として、総合病院及びがん専門病院にて栄養管理、栄養指導業務を務める				
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	乳児期の栄養教育			
6	ライフステージ別栄養教育	学童期、学校給食での栄養教育			
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栄養士の役割			
12	実践栄養教育	子どもへの食育、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	発表など			

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、わかりやすい教育を実施できる。				
評価基準	授業内課題：40% 受講状況：30% 理解度確認テスト（5回）：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	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		・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（オープンクエスション、クローズドクエスション）		
5	認知行動療法		・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。 ・ライフステージ別栄養教育の展開①		
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。 ・ライフステージ別栄養教育の展開②		
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。 ・ライフステージ別栄養教育の展開③		
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 ・ライフステージ別栄養教育の展開④		
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 ・ライフステージ別栄養教育の展開⑤		
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 ・ライフステージ別栄養教育の展開⑥		
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		症テストの振り返りと総まとめを行う		

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	2	30
使用教材	テキストブックシリーズ公衆栄養学		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	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・栄養疫学の基本的な用語と流れ、我が国における健康づくり政策を説明することが出来る。 マネジメントに関しては各段階の判断も出来る。 上記の項目に関して60%以上の理解度（得点）を獲得できる。				
評価基準	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	公衆栄養の概念		オリエンテーション、到達目標などについて		
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、プリシード・プロシードモデルについて		
4	公衆栄養マネジメント		公衆栄養のプログラムの計画と活用可能な保険統計資料、評価について		
5	栄養疫学		栄養疫学の研究方式について		
6	栄養疫学		食事調査法について		
7	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について		
8	公衆栄養・健康づくり政策の変遷		我が国の公衆栄養活動の歴史について		
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・健康問題の現状について		
11	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		
12	行政の仕組みと栄養政策		国民・健康栄養調査の概要と結果について		
13	行政の仕組みと栄養政策		国民健康栄養調査の結果について		
14	地域における公衆栄養学活動の事例		栄養士会の活動や、実際の活動について		
15	総まとめ		総まとめとテストなどの振り返り		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	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、ベーシックデーター		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				
評価基準	課題点 35%、 態度点 65% 検便の未提出の場合は提出するまでは授業の態度点を6割で評価する				
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	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	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。現在は大学、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		班分けと説明、自己紹介、授業の説明（A班午前、B班午後）		
2	書類・献立作成、厨房ツアー		午前中は授業の流れと献立作成の説明。モデル献立から献立を展開させて、書類を一式作成する 午後の3コマは各班に分かれて作業（厨房ツアー、書類作成）		
3	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 空いた時間で後期の実習の献立作成など、班の書類に取り組む		
4	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 空いた時間で後期の実習の献立作成など、班の書類に取り組む		
5	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 空いた時間で後期の実習の献立作成など、班の書類に取り組む		
6	試作①		1回目の実習の試作を行う		
7	試作②		2回目の実習の試作を行う		
8	給食管理論実習①（栄養士班 1班）		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②（栄養士班 2班）		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③（栄養士班 3班）		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④（栄養士班 1班）		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 2班）		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 3班）		栄養士班・調理師班・下処理班に分かれて実習を行う		
14	まとめ		まとめ、全体のフィードバック		
15	器具点検について、大掃除		器具点検および大掃除		

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 調理の為に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				
評価基準	振り返りレポート30%授業態度30%（検便未提出の場合は提出するまで授業態度6割の評価とする)実技試験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	調理実習Ⅳ・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	大島律子		実務経験	○	
実務内容	調理器具メーカーでのレシピ開発、料理スクール講師、出張料理教室講師等				
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 スープとろみの濃度		
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		
5	強火で炒める 色を付けない中華衣 包子		野菜の歯ごたえなどを生かした炒め物		
6	ルウについて 卵料理Ⅰ（西洋）		ルウの濃度		
7	卵料理Ⅱ（日本）		玉子豆腐（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		ポタージュの原点		
10	豆腐の揚げ物		豆腐の水切り、揚げるコツ		
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		食材のし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	中国料理の揚げ菓子		揚げ菓子のコツ		

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	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	・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	舘石　恵		実務経験	○	
実務内容	管理栄養士として病院給食の献立作成および栄養指導実施。				
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	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	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	2	30
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できる				
評価基準	各回まとめ、課題など：80％ 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	永尾 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、実際の現場の紹介 など		
2	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		
3	エネルギー補給		スポーツ選手の糖質摂取 など		
4	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		
5	ビタミン・ミネラル、運動時の水分摂取		エネルギー代謝とビタミン・ミネラル、運動時の水分摂取の役割・方法 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）		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）		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	試合期の食事		グリコーゲンローディング、試合前・当日・試合後の食事のポイント など		
10	スポーツ選手の骨と栄養摂取		スポーツ選手の骨の健康問題 など		
11	スポーツ選手の貧血と栄養摂取		貧血予防と栄養摂取 など		
12	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		
13	プロテイン		プロテインの正しい活用方法 など		
14	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		
15	特殊な状況でのスポーツ栄養管理		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	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			出版社		
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	・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の献立作成および栄養指導実施。				
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	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）自らビューティ宣言			
2	基礎栄養学・カウンセリング	内側から美しく 基礎栄養学を振り返りながら 栄養士としてのビューティアドバイザーカウンセリング法			
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①…運動生理学・栄養学より			
4	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②…運動生理学・栄養学より			
5	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」			
6	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）			
7	腸内環境	肌年齢・骨密度・ストレスチェック/ヤクルト、化粧品部			
8	腸内環境	インナービューティの為の食事			
9	スキンケア	基礎化粧品の成分とスキンケアⅠ			
10	スキンケア	基礎化粧品の成分とスキンケアⅡ			
11	食事	美容栄養食の発信			
12	食事	美容栄養食の発信・架空雑誌をつくろう！			
13	まとめ・振り返り	これまでの学びのまとめと確認試験			
14	食事	漢方と美容栄養学Ⅰ			
15	食事	漢方と美容栄養学Ⅱ			

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	2	30
使用教材				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、原価計算等を学習し、給食管理や商品開発、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・実店舗等の分析を行い、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% 小テスト：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、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	具体的に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、宣伝等における効果と実際・チラシ、POP、ポスター等がもたらす利益について			
8	プロモーション②	商品名、シズルワード、カラーコーディネートについて			
9	現場を知る	実店舗こめとやさいさん講話			
10	現場を知る	こめとやさいさんについてのまとめ			
11	レシピ作成	レシピ作成の基本について			
12	調理実習	レシピ作成を実践する			
13	コミュニケーション管理	話し合いの方法、SDGs、ジェンダー について			
14	お弁当販売企画①	お弁当販売企画書を作成する			
15	お弁当販売企画②	企画書発表、グループ分け、新企画書作成			

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	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、身体の状態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	・栄養状態を的確に評価・判定できる ・身体の状態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	振り返り試験：３０％　小テスト：３０％　提出物：２０％　授業への取り組み２０％				
認定条件	・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	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/振り返りテスト			
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	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	子供の食と栄養演習（第5版） 乳児の口腔の特徴ビデオ		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	乳幼児の摂食機能の発達を理解したうえで、各段階の特徴や適した食事形態を述べる事が出来る アレルギーの食事を理解したうえで、代替食品の提案や給食における対応などを述べる事が出来る。 上記の項目に関して60%以上の理解度（得点）を獲得できる。 離乳食のメニューを立てることが出来る。				
評価基準	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、離乳食に適した食材について		
5	離乳期		離乳に適した食材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		幼児期の特徴について		
9	食物アレルギーについて		食物アレルギーと対応について		
10	食物アレルギーについて		各食物アレルギーの代替食品について		
11	食物アレルギーについて		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の実施基準、学校給食におけるアレルギー対応指針について		
14	食育		幼児に対しての食育について		
15	総まとめ		総まとめとテストなどの振り返り		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	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	なし		出版社		
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	・出席が掃除関数の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	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	管理栄養士として、食育活動実施。				
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	オリエンテーション		15回のスケジュール確認。乳児から学童期の栄養管理の復習		
2	演習:アレルギーについて		アレルギーに復習と献立作成のポイントを学ぶ		
3	調理実習：アレルギー食		代替え食品を利用してのアレルギー食の食事実習		
4	調理実習：アレルギー食		代替え食品を利用してのアレルギー食のおやつ実習		
5	演習：食育紙芝居				
6	演習：食育紙芝居				
7	演習：食育紙芝居				
8	演習：食育紙芝居				
9	演習：子どもの行事食		自分たちで行事食の献立作成		
10	調理実習：行事食		モデル献立 行事食		
11	調理実習：行事食		オリジナル 行事食		
12	演習:給食だよりを作ろう				
13	辻フェスに向けて①		辻フェス概要説明、レシピ考案		
14	辻フェスに向けて②		試作、本番に向けての準備		
15	辻フェスに向けて③		試作、本番に向けての準備		

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、調理ができる。				
評価基準	レポート内容：60% レポート提出期限、自主献立課題、授業態度など：40%				
認定条件	・出席が掃除関数の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	永尾 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	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		
2	運動体験：ランニング		トレーニング体験（ランニング）、手作リスポーツドリンク		
3	調理実習：試合当日の食事		勝負の日のお弁当		
4	調理実習：減量期・増量期の食事		体脂肪を増やさない食事（減量期）、食事量を増やす工夫（増量期）		
5	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		
6	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		
7	運動体験：リズムカルボクササイズ		リズムカルボクササイズの実践		
8	アスリートの家族に向けた調理実習：体験		アスリートの家族に向けた料理教室を、受講者の立場として体験する		
9	アスリートの家族に向けた調理実習：献立作成		アスリートの家族に向けた料理教室の実践に向けて、献立作成		
10	アスリートの家族に向けた調理実習：実践		アスリートの家族に向けた料理教室の実践（班ごと）		
11	アスリートの家族に向けた調理実習：発表		アスリートの家族に向けた料理教室の実践（代表の班発表）		
12	辻フェスに向けて①		辻フェス概要説明、補食のレシピ考案		
13	辻フェスに向けて②		補食の試作、本番に向けての準備		
14	辻フェスに向けて③		補食の試作、本番に向けての準備		
15	辻フェスに向けて④		補食の試作、本番に向けての準備		

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				出版社	
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	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着ける。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	・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および栄養指導に従事。				
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		ソフト糖質コントロール食		
3	運動①		ヨガ体験と食事		
4	調理実習③		アンチエイジング、スーパーフード		
5	運動②		リズムミックボクササイズ体験とボディメイク		
6	調理実習④		腸内環境・発酵食品		
7	調理実習⑤		薬膳料理・美しくなる薬膳		
8	調理実習⑥		薬膳料理・台湾薬膳		
9	スキンケア④		アロマセラピー・アロマオイルづくり		
10	調理実習⑦		ネオ・おにぎりランチBOX		
11	調理実習⑧		野菜たっぷりフレンチ		
12	演習		自主献立		
13	演習		自主献立		
14	調理実習⑨		自主献立実習		
15	調理実習⑩		自主献立実習		

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	2年	学科	栄養士学科	1	45
使用教材			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、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・メニュー改善・発注		
4	カメラ講座		スマホでおいしいを撮る方法について		
5	お弁当販売企画試作③		試作・撮影・リーフレット作成・発注		
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		
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・撮影・リーフレット作成・販売準備		
13	販売実践		学内販売		
14	振り返り		販売振り返り／辻フェスに向けて		
15	辻フェス試作／まとめ		辻フェス試作／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			単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1 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	・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	・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	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				単位数	総時間数
配当年次	2年	学科	栄養士学科	2	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	授業内容理解についての振り返りテスト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	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。 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	小林 義樹/東山学史		実務経験	○	
実務内容	大学卒業後、スポーツ施設における運動指導を多数実施				
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	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			
13	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			
14	運動療法	疾患に対する運動療法について			
15	テストまとめ	これまでの振り返りとテスト範囲について			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科	1	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	・ 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	・ 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	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	齊藤 昌久、渡邊 房男、岡本萌香		実務経験	○	
実務内容	医学博士として大阪大学医学部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。				
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	演習	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				単位数	時間数
年次	2年	学科	栄養士学科		2 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	・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	瀬戸口　珠		実務経験	○	
実務内容	管理栄養士取得後、病院・保育園にて給食管理業務に従事				
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		授業の進め方・成績評価説明、献立作成の流れ		
2	献立表の書き方		給食における帳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	食材の使用目安量		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	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				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 調理の為に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	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	振り返りレポート30%授業態度30%（検便未提出の場合は提出するまで授業態度6割の評価とする)実技試験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	給食管理論実習				
備考	原則対面にて授業を実施とする。				
担当教員	大島律子		実務経験		○
実務内容	調理器具メーカーでのレシピ開発、料理スクール講師、出張料理教室講師等				
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		米に対しての水分量 サフランについて		
3	中国料理		粥の作り方（水分量）		
4	西洋料理		ルウの復習 パン生地		
5	中国料理		ビーフンの扱い 茶碗蒸しの復習		
6	日本料理		旬の食材を使った日本料理		
7	日本料理		田楽みそ 野菜の浅漬け		
8	中国料理		点心（皮で包む）		
9	西洋料理		鶏肉の部位の知識		
10	日本料理		行事食Ⅰ		
11	日本料理		行事食Ⅱ		
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		浮粉の扱い方		
15	日本料理		すしの応用 魚のあらへの扱い		

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 2022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	(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	2	30
使用教材	新・フードコーディネーター教本、 食空間コーディネーター、食卓のコーディネート			出版社	柴田書店
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	田村正美			実務経験	○
実務内容	キューピー3分クッキング、テレビ・インターネットでのスチール、料理撮影対応。調理師専門学校勤務				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		授業の流れ、到達目標について、基本のカラーサークルについて		
2	色の特徴①		基本の色について学ぶ		
3	色の特徴②		色と料理のおいしい関係を学ぶ		
4	料理の色彩学①		色と食材のイメージを学ぶ		
5	料理の色彩学②		色から受けるイメージを知る		
6	和・洋・中 テーブルセッティングについて		配膳と食卓のマナーを学ぶ		
7	テーブルコーディネート①		食卓装飾品・フィギアを考える（水引レッスン）		
8	テーブルコーディネート②		テーブルリネン、色・素材について。 ナブキンワーク		
9	テーブル装花		センターピースとしての役割を知る		
10	食卓の演出（日本編）（外国編）		日本、外国の歳時記と食卓の関係について		
11	食空間のあり方		食空間とテーブルコーディネート		
12	メニュープランニング①		テーマを決めてプランニングシートの作成を行う。		
13	メニュープランニング②		テーマに沿ってテーブルコーディネートを実践する。		
14	前期振り返り		試験実施・テーブルコーディネートプランニング		
15	総まとめ		テストの振り返りと総まとめ発表		