

教科目名	統計学	講義
担当教師	小野勇	
科目の概要	科学的根拠に基づいた栄養学、栄養疫学において必要な統計の概念を理解し、統計用語を的確に使えるようにする。	
教材	配布資料	
教育目標	科学的根拠に基づいた栄養学、栄養疫学において必要な統計の概念を理解し、統計用語を的確に使えるようにする。また、電卓や表計算ソフトを利用して数値計算を正しく行えるようにするとともにその結果から統計的考察ができるようにする。	
評価方法	小テスト、試験、受講状況	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	数値と量	
2	統計の目的と分類	A-7-②
3	統計の基礎1 データの代表値	
4	統計の基礎2 データのばらつき	
5	統計の基礎3 データのばらつき	
6	正規分布1	
7	正規分布2	
8	推測統計2	
9	仮説検定	
10	仮説検定	
11	栄養学における統計1	B-3-1)-①, B-3-1)-②
12	栄養学における統計2	B-3-1)-①, B-3-1)-③
13	栄養学における統計3	B-1-3)
14	栄養学における統計4	E-4-1)
15	振り返り、まとめ	

教科目名	関係法規前期	講義
担当教師	上本昌昭	
科目の概要	栄養士に必要な基礎知識として食や健康に関する法規や制度を学び、栄養指導の選択肢を広げる。	
教材	「2023年度版 管理栄養士・栄養士必携 -データ・資料集-」, 配布プリント	
教育目標	日常生活において特に意識することの少ない「法規」ですが、実際の生活では多くの行為は法規に基づいています。国家資格である栄養士もその一つです。 栄養士の免許制度はもとより、栄養士に必要な基礎知識として食や健康に関する法規や制度を学び、栄養指導の選択肢を広げることを目指します。また、食を通じて健康を支える栄養士としての活躍の機会の多様性と社会における役割を見ていきます。その他にも生活の中の法律や働くときの法律について理解を深め、遵法精神を身に付けることで、就職活動および卒業後社会にでるための準備の一助とします。	
評価方法	期末試験、授業内小テスト、受講状況の平常点	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	なぜ法律を学ぶのか 授業の進め方 評価方法 食の健康へのアプローチ	A-6, B-1-1)
2	法とは何か? 法律の成り立ちと社会における役割 社会規範	A-3-①
3	日本国憲法 近代憲法の成り立ちと基本的人権 国のかたち一三権分立	B-2-1)-①
4	3つの法律分野 法律 法的責任の分類	
5	食の従事者 栄養士の免許制度のついて 食に係る国家資格	A-1, A-8, B-2-1)-⑧
6	労働者として 労働法規 社会保障法規から社会の基本的な制度を確認する	
7	食育基本法1 食育基本法制定の経緯 意義 法制度と服部学園の取り組み	
8	食育基本法2 関係者の責務 食育推進基本計画 食育白書等 今後の食育	
9	食と衛生 いのちを衛る 食品衛生の確保 環境衛生のための廃棄物処理	B-1-2)-②, C-3-1)-①, D-1-3)-③
10	食と消費 消費者法規 PL法 食品表示法 消費者と提供者の立場から見る食	
11	食と保健1 健康を保つ 健康増進法 地域保健法	D-1-7)
12	食と保健2 保健の取り組み 母子保健法 学校保健法規 健康予防法規	
13	食と医療 健康を回復する 医療法 健康保険法 病院給食	A-1-③, A-6-③, F-2-1)
14	食と福祉 日常生活の支援 児童 高齢者 障害者福祉保健法規 介護保険法	A-6-③, F-2-1)
15	振り返り、まとめ	

栄養士科シラバス

教科目名	基礎化学	講義
担当教師	高橋君子	
科目の概要	本学では、各学年に授業と実験が開講されている。「化学」はそれら科目を受講・理解するためになくてはならない基礎科目である。基礎化学は、このような位置づけにある化学のうち基礎的な分野についての理解を深めることを目的としている。	
教材	「管理栄養士の基礎化学（アイ・ケイ コーポレーション）」	
教育目標	食品や人体を構成する最小単位である原子の基本的な仕組みを理解し、基礎栄養学・食品学・生物学などと合わせて栄養士に必要な基礎学力を身につける。 原子の基礎的な仕組みを理解する。基礎的な専門用語がわかる。科学における計算の基本的な概念を理解し、計算できる。有機化合物の中で特に栄養士に関わりの深い、糖質・タンパク質・脂質・核酸の仕組みと特徴を理解する。	
評価方法	確認テスト、期末試験、及び、受講状況の平常点で評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 授業のねらい 授業の進め方 評価方法 生体を構成する細胞の構造	A-7-②
2	原子① 原子の特徴と仕組み	A-7-②
3	原子② 分子の性質 結合のいろいろ	
4	原子③ 原子・分子の数とモルについて	
5	原子④ モルの計算 モル濃度	
6	原子⑤ 質量パーセント濃度と計算	
7	有機化合物とは何か	
8	炭水化物の仕組み① 炭水化物の仕組み	C-2-4)-①, C-3-2)-⑤
9	炭水化物の仕組み② 炭水化物の種類と特徴（単糖類から多糖類）	
10	タンパク質の仕組み① アミノ酸の種類と特徴	C-2-6)-①, C-3-2)-③
11	タンパク質の仕組み② ペプチド結合とタンパク質	
12	脂質の仕組み① 脂肪酸の仕組み	C-2-5)-①, C-3-2)-④
13	脂質の仕組み② 脂肪酸の種類による性質の違い	C-3-2)-④
14	核酸の仕組み ヌクレオチドと塩基 DNAの仕組みと遺伝子	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	生物学	講義
担当教師	奥野綾	
科目の概要	生物に共通する「細胞からできている」「ATPを生産し、生命活動に利用する」「遺伝情報をもとに自己を複製し、形質を子へ伝える」「体内の環境を維持する」の4つの特徴を理解し、これから学ぶ生化学、解剖生理学や内科学の基礎となる知識を身につける。	
教材	「大学で学ぶ身近な生物学（羊土社）」、配布プリント	
教育目標	栄養士の専門科目を学ぶための基礎となる生物学の知識を身につける。 また、遺伝子組換え食品や食物アレルギーなど、その表示制度の理解を含め、栄養士の現場で必要な知識を習得する。	
評価方法	各単元の小テスト、及び、期末試験の点数と、受講状況の平常点で評価。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 生物の特徴	
2	細胞の構造と機能	C-1-1)-②
3	遺伝・タンパク質の合成	C-1-2)-⑧, C-1-2)-⑨
4	細胞分裂	C-1-1)-②, C-1-2)-⑨
5	遺伝子組換え食品、ゲノム編集食品	C-1-2)-⑨
6	遺伝子組換え表示制度	D-1-3)-③
7	血液の働きと構成成分	C-1-1)-⑤, C-1-1)-⑨ C-1-3)-④
8	血液の循環と内臓の働き	C-1-1)-⑤, C-1-3)-③ C-1-3)-④
9	神経とホルモンによる調節	C-1-3)-①, C-1-3)-②
10	免疫①	C-1-1)-⑨, C-1-3)-⑤
11	免疫②	C-1-1)-⑨, C-1-3)-⑤
12	食物アレルギー①	C-1-1)-⑨, D-1-3)-⑥
13	食物アレルギー②	C-1-1)-⑨, D-1-3)-⑥
14	生態系	B-1-2)-①, C-3-1)-①
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食育ライフデザイン	演習
担当教師	各分野特別講師	
科目の概要	学園における食育の考え方、食育の現状や最先端の情報で学ぶ。食育基本法・健康増進法の制定に至るまでの社会的な背景を理解して、実践できる能力を身に付ける。	
教材	各講師より資料	
教育目標	学園における食育の考え方、食育の現状や最先端の情報で学ぶ。 食育基本法・健康増進法の制定に至るまでの社会的な背景を理解して、今後栄養士としてどのように社会とかかわっていけるか、貢献できるかを考える。 食育を通して環境問題の現状と健康への影響などを理解し、再生、循環可能な世の中にするために栄養士の関わりを探る。	
評価方法	レポート	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	オリエンテーション	
2	服部学園の食育 服部学園における食育の取り組み1	A-4-③, A-8, C-3-1)-①
3	服部学園の食育 服部学園における食育の取り組み2	A-4-③, A-8, C-3-1)-①
4	食育基本法と健康増進法制定の背景と行政の取り組み	A-4-③, A-8, B-2-1)-⑥
5	食品企業での栄養士の業務と食育への取り組み1	A-4-③, A-8
6	食品企業での栄養士の業務と食育への取り組み2	A-4-③, A-8
7	病院管理栄養士の業務と健康増進への取り組み	A-4-③, A-8
8	受託給食会社での管理栄養士の業務と食育への取り組み	A-4-③, A-8
9	食を取り巻く環境について 食品ロスについて考える	A-4-③, A-8, C-3-1)-①
10	製菓の調理科学	A-4-③, A-8
11	食卓の環境と食育	A-4-③, A-8
12	日本人としての食のマナー1	A-4-③, A-8, A-4-③
13	日本人としての食のマナー2	A-4-③, A-8, A-4-③
14	農業体験を通じ、日本の農業を考える	A-4-③, A-8, A-4-③
15	振り返り、まとめ	

栄養士科シラバス

教科目名	解剖生理学	講義
担当教師	高橋君子	
科目の概要	人体の基本的な構造と器官の働きを理解し、生化学や病理学を学ぶ上での基礎となる科目である。	
教材	「栄養科学シリーズNEXT 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 栄養解剖生理学（講談社サイエンティフィク）」	
教育目標	人体の基本的な構造と器官の働きを理解するとともに、栄養士として活躍するために必要な専門科目の習得のための基礎的知識を得る。	
評価方法	期末試験（60％）と講義ごとの課題（40％）	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	全身の臓器の位置、役割	C-1-1)-③
2	細胞膜、核、細胞内小器官、組織の種類	C-1-1)-②, C-1-3)-④
3	骨と軟骨の組織、骨代謝	C-1-1)-②, C-1-3)-④
4	筋組織の種類、神経支配	C-1-1)-②, C-1-1)-④
5	脳と脊髄の構造、刺激の伝達	C-1-1)-②, C-1-1)-④
6	消化の概要、口腔内消化	C-1-1)-⑥
7	胃と小腸における消化と吸収	C-1-1)-⑥, C-2-3)-① C-2-3)-③
8	肝、胆、膵、門脈	C-1-1)-⑥, C-2-3)-②
9	心臓の構造、心機能の調節、血液	C-1-1)-⑤, C-1-3)-④
10	気道と肺の構造、声帯、ガス交換	C-1-3)-③
11	腎臓の構造、尿生成の仕組み	C-1-1)-⑦
12	精巣と卵巣の構造、性周期、ヒトの発生	C-1-1)-⑧
13	内分泌組織の構造、恒常性の維持	C-1-1)-⑧, C-1-3)-②
14	特殊・体性感覚の受容器、感覚の伝導路	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	健康運動指導論	演習
担当教師	井田浩美	
科目の概要	栄養と身体の構造について学ぶ事で、栄養士として運動を指導する上での理論を学ぶ。	
教材	配布プリント、期末試験	
教育目標	身体の簡単な構造・機能を理解する。運動を指導する上での理論を理解する。	
評価方法	本試験：90% 講義毎の課題or小テスト：10%	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	オリエンテーション・栄養と身体の構造のつながり 筋肉について1	C-1-1)-④
2	栄養と身体の構造のつながり 筋肉について2	C-1-1)-④
3	栄養と身体の構造のつながり 骨について	C-1-1)-④
4	栄養と身体の構造のつながり 神経について	C-1-1)-④, C-1-3)-①
5	まとめ1 (筋肉・骨・神経) 解説・復習	
6	水分補給について1	C-2-9)-①②
7	水分補給について2 (熱中症含む) ※小テストを実施する予定	C-2-9)-①②
8	メタボリックシンドロームについて	
9	健康づくりのための運動基準について	
10	健康づくりのための運動指針について1	
11	健康づくりのための運動指針について2	
12	身体活動量のとらえ方・行動変容の考え方	C-2-10)-①⑤
13	身体活動量のとらえ方・行動変容の考え方	C-2-10)-①⑤
14	保健師・管理栄養士のための運動・身体活動支援ポイント	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	スポーツトレーナーとして10年間業務に携わった実績を踏まえ、スポーツトレーナーとしての観点から演習を行う。	

教科目名	健康運動演習	演習
担当教師	井田浩美	
科目の概要	栄養と身体の構造について学ぶことで、栄養士として運動を指導する上での理論を学び、個人に合わせた運動プログラムの作成や運動指導方法を身につける。	
教材	配布プリント	
教育目標	運動プログラムの作成方法を理解する。運動指導方法を身に付ける。	
評価方法	本試験：90% 講義毎の課題：10%	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	運動のリスクとアセスメント1	
2	運動のリスクとアセスメント2	
3	トレーニング理論について（基礎代謝・安静時代謝など）	
4	トレーニング理論について（トレーニングの原理・原則、運動強度など）	
5	トレーニング理論について（筋力トレーニング1）	
6	トレーニング理論について（筋力トレーニング2）	
7	トレーニング理論について（筋力トレーニング3、有酸素運動1）	
8	トレーニング理論について（有酸素運動2、ストレッチ1）	
9	トレーニング理論について（ストレッチ2）	
10	運動プログラム作成1	
11	運動プログラム作成2	
12	各対象トレーニングプログラム1	
13	各対象トレーニングプログラム2	
14	各対象トレーニングプログラム3	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	スポーツトレーナーとして10年間業務に携わった実績を踏まえ、スポーツトレーナーとしての観点から演習を行う。	



教科目名	食品学総論	講義
担当教師	岩田 建	
科目の概要	食品の分類や、各栄養成分について種類や特性を学ぶ。また、おいしさの要因となる色素や呈味成分、テクスチャーなどについても学ぶ。	
教材	「食べ物と健康 食品学総論 第2版（光生館）」	
教育目標	食品の分類や食品成分表の成り立ちを知る。 たんぱく質、糖質、脂質やビタミン、ミネラル、色素や呈味成分等の種類や特徴を知り、食品について理解を深める。 また、テクスチャー等の食品の物性についても理解する。	
評価方法	本試験：90% 講義毎の課題：10%	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食品の分類と食品成分表 1 食品の機能 食品の分類	C-3-2)-①
2	食品の分類と食品成分表 2 食品の機能 食品の分類	D-1-6)-①
3	食品の分類と食品成分表 3 食品の沿革、特徴	D-1-7)-①②③
4	食品の分類と食品成分表 4 成分表の各成分の求め方 1	D-1-1)-①
5	食品の分類と食品成分表 4 成分表の各成分の求め方 2	D-1-1)-②
6	食品の栄養素と嗜好成分 1 水分	C-3-2)-②
7	食品の栄養素と嗜好成分 2 たんぱく質	C-3-2)-③
8	食品の栄養素と嗜好成分 3 脂質	C-3-2)-④
9	食品の栄養素と嗜好成分 4 炭水化物	C-3-2)-⑤
10	食品の栄養素と嗜好成分 5 ビタミン	C-3-2)-⑦
11	食品の栄養素と嗜好成分 6 無機質	C-3-2)-⑥
12	食品の栄養素と嗜好成分 7 色素成分	C-3-2)-⑧
13	食品の栄養素と嗜好成分 8 呈味成分 香気成分	C-3-2)-⑧
14	食品の栄養素と嗜好成分 9 物性	D-2-2)-①
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品学実験	実験
担当教師	中山勉	
科目の概要	食品学で学んだ内容を、実験を通じて理解を深める。この科目は、食品成分の特徴や特性を理解することを目的とする。	
教材	「Nブックス実験シリーズ 食品学実験（建帛社）」	
教育目標	食品および栄養に係る成分の分析技術、分析原理を理解し、器具・装置の操作を正しく行えるようにする。 たんぱく質 糖質 脂質や色素やミネラル等の化学的、物理的性質に関する実験を行い、様々な食品の性質を五感で実際に確かめることによって、講義で得た知識をさらに理解を深める。	
評価方法	試験 レポート 出席 実験操作・態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	実験の基礎知識	A-7-①②
2	たんぱく質の反応（ビュレット反応、ニンヒドリン反応）	A-7-①② C-3-2)-③
3	糖質の反応（モーリッシュ反応、フェーリング反応）	A-7-①② C-3-2)-⑤
4	N/10 HClの調整と標定	A-7-①②
5	食品中のNaClの定量 1	A-7-①② C-3-2)-①⑥
6	食品中のNaClの定量 2	A-7-①② C-3-2)-①②
7	カラムクロマトグラフィーによるカロテノイドの分離	A-7-①② C-3-2)-⑧
8	色素の呈色反応（アントシアニン、フラボノイド色素）カラムクロマトグラフィーによるカロテノイドの分離	A-7-①② C-3-2)-⑧
9	ビタミンCの定量（インドフェノール法）	A-7-①② C-3-2)-⑦
10	油脂の化学反応（酸価、ヨウ素価）	A-7-①② C-3-2)-④, D-1-2)-③
11	油脂の化学反応（ケン価、TBA素価）	A-7-①② C-3-2)-④, D-1-2)-③
12	ヨウ素の比色定量	A-7-①② C-2-8)-①
13	酵素による褐色変反応	A-7-①② C-3-2)-①
14	ピペットテスト	A-7-①②
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品衛生学	講義
担当教師	高橋君子	
科目の概要	食の安全性への関心から食品衛生はますます重要視されており、食を取り巻く環境は日々変化し、多くの知識を習得することが求められている。食品衛生学は飲食に起因する健康被害を未然に防止するための科学的根拠を学ぶことを目的としている。この科目では、食中毒の原因物質である細菌、ウイルス、化学物質、自然毒、寄生虫、容器包装からの有害物質、残留農薬、食品添加物、およびこれらのリスクを最小限にする食品加工方法について解説する。	
教材	「Nブックス実験シリーズ 食品学実験（建帛社）」	
教育目標	食中毒の種類を知り、細菌性、ウイルス性、化学性、自然毒、寄生虫それぞれの特徴、および食中毒発生リスク低減方法について理解する。 加工食品の製造に不可欠な食品添加物の種類、作用、安全性、表示について理解する。	
評価方法	毎回の小テスト、本試験の総合点	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	授業の進め方 食品衛生に関する法律と監視、調査、研究機関	D-1-4)-①
2	食品の変質	D-1-4)-②
3	細菌性食中毒 1	D-1-4)-②
4	細菌性食中毒2	D-1-4)-②
5	ウイルス性食中毒	D-1-4)-②
6	自然毒食中毒	D-1-4)-③, D-1-4)-⑤
7	化学性食中毒	D-1-4)-③, D-1-4)-⑤
8	食品に関する寄生虫	D-1-4)-④
9	人畜共通感染症	D-1-4)-④
10	食品添加物の種類	D-1-5)-①、D-1-5)-②
11	食品添加物の表示	D-1-5)-①、D-1-5)-②
12	HACCPについて	
13	放射線照射食品、容器・包装	D-1-4)-④
14	その他時事食品衛生問題、まとめ	D-1-4)-④
15	振り返り、まとめ	

教科目名	基礎栄養学前期	講義
担当教師	佐藤輝夫	
科目の概要	栄養とは何か、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。 前期は、消化吸収とエネルギー代謝、炭水化物等の生体内での働き、それらの相互作用について学ぶ。	
教材	栄養科学シリーズNEXT 基礎栄養学 第4版	
教育目標	栄養とは何か、その意義について理解する。また、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義をすることも目的とする。 栄養素等の生体内での働き、それらの相互作用について習得し、その成果を個人および集団における健康の維持・増進、疾病の予防・治療の活用に発展させ適応することができるようにする。	
評価方法	試験 授業態度：課題など提出物の期限等を評価する	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	「オリエンテーション」、「栄養」：栄養・栄養素・食物・食事、栄養学を構成する学問構造、栄養学は人間と食物の相互関係を明らかにする学問、これからの栄養学（P1～3）「栄養と食生活」：健康・疾病・加齢・生体リズムと食生活（P11～16）	A-2-①②③④ C-2-1)①, C-2-1)②
2	「食物の摂取調節」：空腹と食欲の違い、摂食行動は大脳皮質と視床下部で調節されている、食事の開始を決定する因子は何か、食欲に影響する因子、栄養素は選択摂取調節されているのか（P17～23）	C-2-2)①
3	「食物の消化と吸収と栄養素の補給①」：消化と吸収の機構、消化器系における消化と吸収（P24～27）	C-2-3)①, C-2-3)②
4	「食物の消化と吸収と栄養素の補給②」：消化器系における消化と吸収、栄養素別の消化と吸収（P28～29）	C-2-3)③, C-2-3)④
5	「食物の消化と吸収と栄養素の補給③」：栄養素別の消化と吸収（糖質・タンパク質）（P29～31）	C-2-3)③, C-2-3)④
6	「食物の消化と吸収と栄養素の補給④」：栄養素別の消化と吸収（脂質）、消化吸収率、栄養素の補給（P32～36）	C-2-3)③, C-2-3)④
7	「栄養素とその機能①」：生命を維持する栄養素（糖質・タンパク質・脂質）（P37～40）	C-2-1)①, C-2-1)②
8	「栄養素とその機能②」：生命を維持する栄養素（ミネラル・ビタミン）、食品の3つの機能（P40～44）	C-2-1)①, C-2-1)②
9	「エネルギー代謝①」：栄養領域におけるエネルギー（P45～49）	C-2-10)①
10	「エネルギー代謝②」：エネルギー代謝（P49～53）	C-2-10)②, C-2-10)③, C-2-10)④
11	「エネルギー代謝③」：エネルギー代謝量の測定（P53～58）	C-2-10)⑤
12	「エネルギー代謝④」：エネルギー代謝の臓器特性、運動とエネルギー代謝（P58～63）	C-2-10)③
13	「糖質の栄養①」：糖質の分類と栄養学的特徴、糖質の消化と吸収、糖質の体内運搬、糖質の体内代謝（P64～68）	C-2-4)①, C-2-4)②
14	「糖質の栄養②」：糖質の体内代謝、エネルギー源としての作用（P68～73）	C-2-4)③, C-2-4)④
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	管理栄養士取得後、病院にて栄養指導、献立作成、調理、病棟栄養管理、及び、NST、摂食嚥下チーム、褥瘡対策チームなどの業務に30年間関わった実績を踏まえ、栄養管理の実務者としての観点から実習を行う。	

教科目名	基礎栄養学後期	講義
担当教師	佐藤輝夫	
科目の概要	栄養とは何か、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。	
教材	栄養科学シリーズNEXT 基礎栄養学 第4版	
教育目標	<p>栄養とは何か、その意義について理解する。また、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義をすることも目的とする。</p> <p>栄養素等の生体内での働き、それらの相互作用について習得し、その成果を個人および集団における健康の維持・増進、疾病の予防・治療の活用に発展させ適応することができるようにする。</p>	
評価方法	<p>試験</p> <p>授業態度：課題など提出物の期限等を評価する</p>	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	「脂質の栄養①」：脂質の分類と栄養学的特徴、脂質の消化と吸収（P74～76）	C-2-5)①
2	「脂質の栄養②」：脂質の体内運搬、脂質の体内代謝（P77～81）	C-2-5)②
3	「脂質の栄養③」：エネルギー源としての作用、脂質の食事摂取基準（P81～85）	C-2-5)③
4	「たんぱく質の栄養①」：タンパク質の分類と栄養学的特徴、タンパク質の消化と吸収、タンパク質の体内運搬、タンパク質の体内代謝（P86～93）	C-2-6)①
5	「たんぱく質の栄養②」：タンパク質の体内運搬、タンパク質の体内代謝、不可欠アミノ酸（P93～100）	C-2-6)②, C-2-6)③
6	「たんぱく質の栄養③」：タンパク質の質の評価、タンパク質の食事摂取基準（P100～106）	C-2-6)④, C-2-6)⑤
7	「栄養素の相互作用」：糖質・脂質・タンパク質の代謝および共通の中間代謝産物、血糖値を維持するための栄養素の相互作用、栄養素の変換の考え方（P107～113）	C-2-4)④, C-2-5)③, C-2-6)⑤
8	「ビタミンの栄養①」：ビタミンの分類と栄養学的機能、ビタミンの代謝とはたらき、ビタミンの食事摂取基準（P115～125）	C-2-7)①, C-2-7)②
9	「ビタミンの栄養②」：ビタミンの分類と栄養学的機能、ビタミンの代謝とはたらき、ビタミンの食事摂取基準（P115～125）	C-2-7)③, C-2-7)④
10	「ミネラル（無機質）の栄養①」：ミネラル（無機質）の分類と栄養学的機能、ミネラル（無機質）の代謝とはたらき、ミネラル（無機質）の食事摂取基準（P126～137）	C-2-8)①, C-2-8)②
11	「ミネラル（無機質）の栄養②」：ミネラル（無機質）の分類と栄養学的機能、ミネラル（無機質）の代謝とはたらき、ミネラル（無機質）の食事摂取基準（P126～137）	C-2-8)③, C-2-8)④
12	「水分・電解質の代謝」：水分代謝、電解質の代謝（P140～146）	C-2-9)①, C-2-9)②
13	「食物繊維と難消化性糖類」：食物繊維、難消化性糖類、栄養表示基準による食物繊維と難消化性オリゴ糖のエネルギー換算（P147～154）	C-2-4)⑤
14	「アルコールと栄養」：アルコールの吸収と代謝、アルコール摂取による生体への影響（疾患・女性・未成年）（P155～160）「分子栄養学」：生活習慣病と遺伝子多形、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分（P161～171）、「栄養学史」（P4～10）	C-2-1)②
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	<p>管理栄養士取得後、病院にて栄養指導、献立作成、調理、病棟栄養管理、及び、NST、摂食嚥下チーム、褥瘡対策チームなどの業務に30年間携わった実績を踏まえ、栄養管理の実務者としての観点から実習を行う。</p>	

教科目名	応用栄養学	講義
担当教師	佐藤輝夫	
科目の概要	身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。 妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。	
教材	Visual 栄養学テキスト 応用栄養学	
教育目標	人間の出生から終生までを、生理特性に基づき生活状況や年齢区分に別し、適正な食生活を行うための栄養理論および栄養アセスメント、さらに、栄養上の問題点を疾病の予防的見地からライフステージ及びライフスタイルと栄養について理解することを目的とする。 応用栄養学実習において具体的な献立の作成に結びつけることができる知識の習得を目標とする。	
評価方法	試験 授業態度：課題など提出物の期限等を評価する	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	栄養管理の基礎、食事摂取基準の基礎的理解【P1～41】	A-2-①②③④ C-4-1, C-4-2-①, C-4-2-②, C-4-2-③, C-4-3-①, C-4-3-②,
2	妊娠期・授乳期の栄養①【P42～51】	E-1-1)-①, E-1-1)-②
3	妊娠期・授乳期の栄養②【P51～62】	E-1-1)-③, E-1-1)-④
4	新生児期・乳児期の栄養①【P64～69】	E-1-2)-①, E-1-2)-②, E-1-2)-③
5	新生児期・乳児期の栄養②【P70～75】	E-1-2)-④, E-1-2)-⑥, E-1-2)-⑦
6	成長期（幼児期・学童期・思春期）の栄養①【P76～85】	E-1-3)-①, E-1-3)-②
7	成長期（幼児期・学童期・思春期）の栄養②【P87～98】	E-1-3)-③
8	成長期（幼児期・学童期・思春期）の栄養③【P100～105】	E-1-3)-⑤
9	成人期・高齢期の栄養①【P106～115】	E-1-4)-①, E-1-4)-②
10	成人期・高齢期の栄養②【P116～121】	E-1-4)-③, E-1-4)-⑤
11	成人期・高齢期の栄養③【P121～125】	E-1-3)-⑤, E-2-1)-⑥
12	成人期・高齢期の栄養④【P125～131】	E-1-5)-①, E-1-5)-②
13	成人期・高齢期の栄養⑤【P131～136】	E-1-5)-③, E-1-5)-⑤
14	運動・スポーツと栄養、環境と栄養【P137～171】	A-3-2
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	管理栄養士取得後、病院にて栄養指導、献立作成、調理、病棟栄養管理、及び、NST、摂食嚥下チーム、褥瘡対策チームなどの業務に30年間携わった実績を踏まえ、栄養管理の実務者としての観点から実習を行う。	

教科目名	応用栄養学実習	実習
担当教師	古本美栄	
科目の概要	調理学実習にて習得した知識と技術を生かし、各ライフステージに応じた食品選択や調理方法を習得する。	
教材	新編応用栄養学実習（学健書院）	
教育目標	基礎調理学実習にて習得した知識と技術を生かし、各ライフステージに応じた食品選択や調理方法を理解する。また、バランスの良い食事を考慮した献立作成を習得することや実践的な調理技術の向上を目標とする。	
評価方法	試験 レポート 出席 実験操作・態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス ライフステージとは、献立作成の基本	A-5-①②, D-2-3)-④⑤
2	新乳児期の栄養管理 調整乳	A-5-①②, E-1-2)-③
3	乳児期の栄養管理① 離乳食（5～6、7～8ヶ月）	A-5-①②, E-1-2)-④⑤⑦
4	乳児期の栄養管理② 離乳食（9～11、12～18か月）	A-5-①②, E-1-2)-⑥
5	幼児期の栄養管理① 幼児食（1・2歳児）食物アレルギー	A-5-①②, E-1-2)-⑦, E-1-3)-①③④
6	幼児期の栄養管理② 幼児食（3・5歳児）	A-5-①②, E-1-3)-③④⑤
7	食品による窒息事故対策 適切な食事援助	A-5-①②, D-1-3)-⑤
8	学童期の栄養管理 偏食改善食	A-5-①②, E-1-3)-①③⑤
9	思春期の栄養管理 鉄欠乏性貧血予防のための食事	A-5-①②, E-1-3)-①③⑤, F-3-6)-①
10	災害時の食事、食文化	A-4-③, A-5-①②③, E-4-3)-①②
11	成人期、更年期の栄養管理 骨粗鬆症予防のための食事	A-5-①②, E-1-4)-①③④⑤, F-3-7)-①
12	成人期の栄養管理 食塩を控える食事	A-5-①②, E-1-4)-①③④⑤
13	高齢期の栄養管理① 高齢者食（咀嚼困難者用食）	A-5-①②, E-1-5)-①③④⑤
14	高齢期の栄養管理② 高齢者食（嚥下困難者用食）	A-5-①②, E-1-5)-①③④⑤
15	高齢期の栄養管理③ 高齢者食（低栄養改善食）	A-5-①②, E-1-5)-①③⑤
教員の実務経験	管理栄養士取得後、老人福祉施設及び企業にて献立作成や調理、衛生管理、また、栄養指導などの業務に6年間携わった実績を踏まえ、栄養管理の実務者としての観点から実習を行う。	

栄養士科シラバス

教科目名	献立作成 前期	講義
担当教師	佐藤輝夫	
科目の概要	献立は喫食者の健康の維持・増進、疾病の予防及び治療、QOLの向上を目的に実施されているため、喫食者にとって望ましい食品の選択、料理の組み合わせ、食事量などを理解し学習する。	
教材	「栄養科学シリーズNEXT 献立作成の基本と実践（講談社サイエンティフィック）」「調理のためのベーシックデータ 第6版（女子栄養大学出版部）」「日本人の食事摂取基準2020年版（第一出版）」「Visual栄養学テキスト 応用栄養学（中山書店）」「新ビジュアル食品成分表（大修館書店）」	
教育目標	献立は喫食者の健康の維持・増進、疾病の予防及び治療、QOLの向上を目的に実施されている。給食は単に喫食者に適正な栄養量を摂取するための食事提供というだけでなく、喫食者にとって望ましい食品の選択、料理の組み合わせ、食事量などを理解し学修する。献立の構築は、揚げ物の吸油量、塩分量、調理後の肉の縮み、乾物の戻し率、材料の下処理の方法、調理によるビタミンの変化等について理解し献立作成を習得する。	
評価方法	授業態度（提出物含む）95%、出欠5%	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	献立とは 日本における献立 P4～10	D-2-3)-①, D-2-4)-①
2	日本人の食事摂取基準 1（食事摂取基準の意義、食事摂取基準の策定の基礎理論）	C-4-2)-②
3	日本人の食事摂取基準 2（食事摂取基準の活用の基礎理論）	C-4-2)-①
4	日本人の食事摂取基準 3（エネルギー・栄養素別食事摂取基準）	C-4-2)-③
5	給与栄養目標量の設定方法 対象者の把握から給与栄養目標量の作成①	D-3-3)-③
6	給与栄養目標量の設定方法 対象者の把握から給与栄養目標量の作成②	D-3-3)-③
7	食品群別加重平均栄養成分表の作成	D-3-3)-④
8	食品構成表の作成①	D-3-3)-④
9	食品構成表の作成②	D-3-3)-④
10	献立の立案	D-3-3)-④
11	献立作成の実際	C-3-2)③④⑤⑥⑦, D-2-3)①②③④⑤
12	食品の重量①（おもな食品おける1個や1枚、1本あたりなどの重量把握）	D-2-3)-①
13	食品の重量②（おもな食品の複数における個、枚、本あたりなどの重量把握）	D-2-3)-①
14	食品の重量③（おもな食品の重量から、個、枚、本数に置き換える）	D-2-3)-①
15	食品の重量④（おもな食品おける1個や1枚、1本あたりなどの重量把握） おさらい	D-2-3)-①
教員の実務経験	管理栄養士取得後、病院にて30年間栄養指導、献立作成、調理などの業務に携わった実績を踏まえ、献立作成の実務者としての観点から実習を行う。	



教科目名	献立作成 後期	講義
担当教師	佐藤輝夫	
科目の概要	献立は喫食者の健康の維持・増進、疾病の予防及び治療、QOLの向上を目的に実施されているため、喫食者にとって望ましい食品の選択、料理の組み合わせ、食事量などを理解し学習する。	
教材	「栄養科学シリーズNEXT 献立作成の基本と実践（講談社サイエンティフィック）」「調理のためのベーシックデータ 第6版（女子栄養大学出版部）」「日本人の食事摂取基準2020年版（第一出版）」「Visual栄養学テキスト 応用栄養学（中山書店）」「新ビジュアル食品成分表（大修館書店）」	
教育目標	献立は喫食者の健康の維持・増進、疾病の予防及び治療、QOLの向上を目的に実施されている。給食は単に喫食者に適正な栄養量を摂取するための食事提供というだけでなく、喫食者にとって望ましい食品の選択、料理の組み合わせ、食事量などを理解し学修する。献立の構築は、揚げ物の吸油量、塩分量、調理後の肉の縮み、乾物の戻し率、材料の下処理の方法、調理によるビタミンの変化等について理解し献立作成を習得する。	
評価方法	授業態度（提出物含む）95%、出欠5%	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	栄養計算ソフトの活用①	
2	塩分含有量（調味料）	D-2-3)-②
3	調味パーセント	D-2-3)-②
4	塩分含有量（加工食品）	D-2-3)-②
5	組み合わせ（素材、調理法、調味料）	D-2-3)-②
6	食品の重量変化率	D-2-3) ①
7	乾物と塩蔵品のもどり率	D-2-3) ①
8	揚げ物の吸油率	D-2-3) ①
9	油の使用率（料理別）	D-2-3) ①
10	揚げ物の衣の使用量	D-2-3) ①
11	食材の旬	D-2-3) ①
12	「献立作成」まとめ①佐藤担当授業	C-3-2)③④⑤⑥⑦, D-2-3)①②③④⑤
13	「献立作成」まとめ②古本担当授業	C-3-2)③④⑤⑥⑦, D-2-3)①②③④⑤
14	栄養計算ソフトの活用②入力練習	C-3-2)③④⑤⑥⑦, D-2-3)①②③④⑤
15	栄養計算ソフトの活用③献立作成	C-3-2)③④⑤⑥⑦, D-2-3)①②③④⑤
教員の実務経験	管理栄養士取得後、病院にて30年間栄養指導、献立作成、調理などの業務に携わった実績を踏まえ、献立作成の実務者としての観点から講義を行う。	

栄養士科シラバス

教科目名	栄養教育論 1年次		講義
担当教師	船橋久美子		
科目の概要	基本的な栄養指導・栄養教育の方法、栄養指導・栄養教育に関する国の施策、そして具体的な指導・教育ツールなど実践につなげるための基礎知識を習得する。		
教材	「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 第7版（学建書院）」, その他資料		
教育目標	人々が健康的で、より快適な食生活を営み、自己管理する力を養うことができるように支援することが、栄養指導・栄養教育の目的である。基本的な栄養指導・栄養教育の方法、栄養指導・栄養教育に関する国の施策、そして具体的な指導・教育ツールなど実践につなげるための基礎知識を習得する。		
評価方法	授業内課題、小テスト、期末試験	GPAの目標は2.5以上	
単元	内容	該当項目	
1	栄養教育の意義と目的	E-2-1)-①	
2	栄養教育の歴史（戦前・戦後復興期・経済成長期～21世紀へ）	C-4-1	
3	栄養教育の一般原則（マネジメントサイクル、栄養マネジメント）	E-2-1)-②	
4	栄養状態の評価（栄養アセスメント）	C-4-1	
5	栄養調査（栄養調査の目的、種類、調査法など）	C-4-4)-①②	
6	食生活指針（内容の理解）	C-4-1, E-3-3)-③	
7	食生活指針（実践提案・発表）	C-4-1, E-3-3)-③	
8	食事バランスガイド	C-4-1, E-3-3)-③	
9	小まとめ、小試験		
10	運動指導—健康づくりのための身体活動指針（アクティブガイド）	E-2-2	
11	運動指導—健康づくりのための身体活動基準2013	E-2-2	
12	休養指導—休養指導の原則、休養法の種類	E-2-2	
13	休養指導—健康づくりのための休養指針、健康づくりのための睡眠指針2014	E-2-2	
14	特定健康診査・特定保健指導	E-1-5)-⑤, E-3-3)-⑤	
15	振り返り、まとめ		
教員の実務経験	管理栄養士取得後、行政栄養士として、地域の保健・栄養指導や学校栄養の業務に41年間携わった実績を踏まえ、栄養教育の実務者としての観点から講義を行う。		

教科目名	調理学	講義
担当教師	山形文乃	
科目の概要	調理過程において生じる様々な現象をとらえ、調理操作の原理や食品の変化を科学的、物理的に理解する。	
教材	「調理学 健康・栄養・調理－改定第2版－（アイ・ケイ コーポレーション）」	
教育目標	調理により食品は美味しく安全になり、消化しやすくなる。調理学はこの調理過程において生じる現象をとらえ、調理操作の原理や食品の変化を科学的、物理的に理解する。食べ物の美味しさを概観し、調理法の特徴を理解し、食事計画の理論と方法を理解しその方法を学修する。食品別にその成分の特徴と調理法のかかわりを学ぶ。 【到達度目標】 調理に関わることを科学的に理解し、実際の調理に活かす。	
評価方法	出欠10%、提出物10%、定期試験80%	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食文化 調理様式と特長、伝承料理、行事食	D2-2)-②, D2-4
2	調理の意義及び世界各国料理の特徴と料理様式、食事設計の意義	D1-1)-①②③, D2-1)-①, D2-3)-⑥⑦⑧, D2-4
3	香り、テクスチャー、色、温度、調理による褐変	D2-2)-①②③④
4	食べ物の美味しさの構成要因 官能評価	D2-2)-①②③④
5	非加熱操作の種類と特徴及び調理機器の種類と特徴	D2-1)-④⑤, D2-3)-⑥
6	加熱操作の種類と特徴及び調理機器の種類と特徴	D2-1)-④, D2-2)-①②
7	調味料の種類と特徴	D2-1)-③, D2-3)-②④
8	植物性食品、米 調理の特徴と成分、調理法	D1-2)-①②③④, D2-1)-③, D2-2)-②
9	植物性食品、小麦粉、いも類 調理の特徴と成分の関わり	D1-2)-①②③④, D2-1)-③, D2-2)-②
10	植物性食品、野菜類、果実類 調理の特徴と成分の関わり	D1-2)-①②③④, D2-1)-③, D2-2)-②
11	動物性食品、肉類、調理の特徴と成分の関わり	D1-2)-①②③④, D2-1)②, D2-2)-②
12	動物性食品、魚介類 調理の特徴と成分の関わり	D1-2)-①②③④, D2-1)-②, D2-2)-②
13	動物性食品、卵、乳 調理の特徴と成分の関わり	D1-2)-①②③④, D2-1)-②, D2-2)-②
14	成分抽出素材、寒天、ゼラチン、カラギーナン 調理の特徴と成分の関わり	D1-2)-①②③④, D2-1)-②, D2-2)-②
15	振り返り、まとめ	D2-1)-①②③④⑤⑥, D2-2)-①②③④, D2-3)-①②③④⑤⑥⑦⑧, D2-4)

教科目名	調理学実習 1年次前期	実習
担当教師	古本美栄、山形文乃	
科目の概要	栄養士業務の中心となる調理について、日本、西洋、中国料理と様々な調理技術を基礎から習得し、臨床栄養学実習や給食管理実習に応用するための技術を習得する。	
教材	教科書・プリント資料	
教育目標	調理の出来る・包丁の使える栄養士育成に重点を置き、基本の切り方から調理器具の使い方を学ぶ。	
評価方法	学期末に実技試験（授業内試験）を行い、合格点は70点とする。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	野菜の切り方：胡瓜の小口切り 合わせ酢について 「胡と胡瓜の酢の物」	
2	米の研ぎ方・炊き方 野菜の切り方：胡瓜の小口切り 「塩おにぎり」 「胡瓜の塩昆布和え」	
3	魚の扱い方：鯿の三枚おろし 味噌汁について 「鯿の蒲焼き丼」 「鯿のつみ入れ汁」	
4	出汁について 炊き込みご飯 「海老しんじょうのお粥」 「さつま芋の炊き込みご飯」	
5	ご飯の炊き方 野菜の切り方：胡瓜の小口切り 「五目炊き込みご飯」 「冷しゃぶ みぞれ酢添え」	
6	中間試験：胡瓜の小口切り 親子鍋の扱い方 野菜の切り方：大根千切り 「親子丼」 「大根の味噌汁」	
7	厚焼き鍋の扱い方 常備菜について 野菜の切り方：胡瓜の小口切り 「厚焼き玉子」 「変わり金平」	
8	前期本試験：胡瓜の小口切り 寿司について 吸い物について 「太巻き寿司」 「沢煮椀」	
9	野菜の切り方：玉葱のみじん切り 「玉葱とじゃが芋のタルティーヌ」	
10	野菜の切り方：玉葱のみじん切り・じゃが芋の千切り 「じゃが芋とひき肉のグラタンカレー風味」	
11	西洋料理の出汁について：チキンブイヨンの取り方 ベシャメルソース 「ミネストローネ」 「クロックムッシュ」	
12	パスタの基本 イタリア料理について 「トマトとモッツアレラチーズのスパゲッティ」	
13	魚の卸し方：鯿の三枚おろし 野菜の切り揃え フランスの地方料理について 「鯿のフライ ラタトゥイユ添え ソースピストゥ」	
14	中間試験：玉葱のみじん切り 「ドライカレー」	
15	オムレツ 米のオープン炊き フライパンの返し デザート（ゼラチンの使い方） 「チキンライス オムレツ乗せ」 「バナナのバナナコッタ」	
16	前期本試験：玉葱のみじん切り ハンバーグの基本 付け合せ スープのバリエーション 「ハンバーグ」 「オクラと大麦のスープ」	
17	包丁の研ぎ方 油の温度変化 「海老せんべい揚げ」	
18	野菜の切り方：胡瓜の千切り・長葱のみじん切り 「板春雨の和え物」	
19	鍋の扱い方 鍋振り 中華の出汁 「卵炒飯」 「白菜と肉団子のスープ」	
20	野菜の切り方：胡瓜の千切り 「チンジャオロースー」 「鶏と胡瓜のゴマダレ」	
21	前期中間試験：長葱のみじん切り 「鶏のから揚げ ネギソースかけ」	
22	茹で豚の作り方 煮込み料理 「茹で豚の薄切り コンニクソース」 「鶏の醤油煮込み」	
23	前期本試験：長葱のみじん切り 皮作りの基本 「鉄鍋餃子」	
24	クリーム絞り 小麦粉の説明 オープンの説明 「マドレーヌ」	
25	サブレ（クッキー）生地の基本 砂糖の説明 「サブレ」	
26	蒸し菓子 糖衣菓子 紅茶について 「カラメルカスタードプリン」 「シュクルナッツ」	
27	スポンジケーキ（共立て法） スコーン生地 果物のコンフィチュール 「スポンジケーキ」 「スコーン イチゴジャム」	
28	野菜を使った菓子 「人参とオレンジのシフォンケーキ」 「ゴボウのクッキー」	
29	シュー生地の基本 カスタードの炊き方 バターケーキ コーヒーについて 「シュー・ア・ラ・クレーム」 「マドレーヌ」	
30	製パンについて 凝固剤について 「バターロール」 「あんぱん」 「抹茶とココナッツのジュレ」	
教員の実務経験	担当教師の古本は、管理栄養士取得後、高齢者福祉施設及び企業にて献立作成や調理、衛生管理、また、栄養指導などの業務に6年間携わった実績を踏まえ、給食管理・調理における実務者としての観点から実習を行う。	

教科目名	調理学実習 1年次後期	実習
担当教師	古本美栄、山形文乃	
科目の概要	栄養士業務の中心となる調理について、日本、西洋、中国料理と様々な調理技術を基礎から習得し、臨床栄養学実習や給食管理実習に応用するための技術を習得する。	
教材	教科書・プリント資料等	
教育目標	調理の出来る・包丁の使える栄養士育成に重点を置き、基本の切り方から調理器具の使い方を学ぶ。	
評価方法	学期末に実技試験（授業内試験）を行い、合格点は70点とする。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	魚のおろし方：鯖の三枚おろし 煮つけ 「鯖の味噌煮」「鯖の竜田揚げ」「船場汁」	
2	後期中間試験：大根の千切り そばについて かえし 練り味噌 「そば」「米ナスの味噌田楽」	
3	蒸し物 煮つけ 「茶碗蒸し」「銀鱈の煮つけ」	
4	後期本試験：大根の千切り 常備菜 基本的料理の復習 「肉じゃが」「ほうれん草のお浸し」「けんちん汁」	
5	真空調理法について 「鯖の味噌煮」「根菜のサラダ」「パイナップルのコンポート」	
6	煮込み料理 米粉の活用 簡単なパン 「ロールキャベツ」「米粉のボン・デ・ケージョ」	
7	後期中間試験：オムレツ 「オムレツ グラタン仕立て」	
8	後期本試験：オムレツ 「おもてなし授業」班で作った4品を別の班と入れ替えて試食・評価する	
9	とろみ付け 材料の切り揃え 「酢豚」「鶏の2種炒め レタス包み」	
10	特殊調味料について：豆板醤・四川山椒 点心 「麻婆豆腐」「コーンスープ」「杏仁豆腐」	
11	粟膳について 「鮭の炊き込みご飯」「キノコと白きくらげの生姜スープ」「柿の白和え」等	
12	和菓子について 「桜餅」「どらやき」「フルーツ寒天」	
13	タルト生地について 「杏のタルト」「フルーツタルト」	
14	行事食：クリスマスケーキ 「ブッシュ・ド・ノエル」	
15	製パンについて 紅茶のバリエーション 「イギリスパン」「イングリッシュマフィン」「ティーパンチ」	
教員の実務経験	担当教師の古本は、管理栄養士取得後、高齢者福祉施設及び企業にて献立作成や調理、衛生管理、また、栄養指導などの業務に6年間携わった実績を踏まえ、給食管理・調理における実務者としての観点から実習を行う。	

教科目名	クッキングサイエンス	実験
担当教師	山形文乃	
科目の概要	調理の際に起こる変化を科学的に理解し、実験を通しておいしさの変化に関わる現象を理解する。	
教材	「調理科学実験-改定新版-」、配布プリント	
教育目標	1) 調理に伴うおいしさの変化（化学成分の変化、物性の変化）を科学的に理解する 2) 実験を通して、おいしさの変化に関わる現象を経験する 3) 調理学実習、調理学などの関連教科目、及び実際の調理との関連性をもたせる	
評価方法	出欠席・提出物（班レポート、個人考察）・発表試験・授業態度（身支度等含む）	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	オリエンテーション、手洗い・計量について	
2	官能評価分析 様々な官能評価方法と実施概要	D-1-2)-①③, D-2-2)-①②③④
3	食品の調理特性と栄養 1 米の調理性 うるち米、もち米を用いた吸水率の違い、飯の特徴、調理法の違いとその理由	D-1-2)-①③, D-2-1)-②④, D-2-3)-⑥
4	食品の調理特性と栄養 2 芋の調理性 粉ふきの原理、男爵いもとメークイーンの比較を行う。	D-1-2)-①③, D-2-1)-②④, D-2-3)-⑥
5	食品の調理特性と栄養 3 小麦の調理性 小麦粉に含まれるグルテン形成における性質、各種料理への適性を理解する。	D-1-2)-①③, D-2-1)-②, C-3-2)-③
6	食品の調理特性と栄養 4 野菜の調理性 加熱における軟化と色の変化	D-1-2)-①③, D-2-1)-②④,
7	食品の調理特性と栄養 5 肉の調理性 肉の加熱特性、加熱による色素の変化、たんぱく質分解酵素による肉の軟化	D-1-2)-①③, D-2-1)-②④,
8	食品の調理特性と栄養 6 魚の調理性 食塩と酢の効果、いかの切り方とテクスチャー	D-1-2)-①③, D-2-1)-②④,
9	食品の調理特性と栄養 7 卵の調理性 卵の品質の鑑別 卵黄係数、卵白の気泡性、卵黄の乳化性	C-3-2)-③, D-1-2)-①③ D-2-1)-②④, D-2-3)-⑥
10	食品の調理特性と栄養 8 砂糖の調理性 砂糖液の加熱温度と状態、砂糖の結晶化	D-1-2)-①③, D-2-1)-③④
11	食品の調理特性と栄養 9 でんぷんと褐変 でんぷんのゲル特性 リンゴの褐変	D-1-2)-①③, D-2-1)-②
12	食品の調理特性と栄養 10 乳・乳製品の調理性 クリームの泡立ち、エマルションの型、カッターチーズの調製（牛乳の酸凝固）	D-1-2)-①③, D-2-1)-②
13	感覚量	D-2-1)-⑤
14	クッキングサイエンスまとめ・ポスター作成	C-3-2)-③, D-1-2)-①③, D-2-1)-②④, D-2-2)-①②③④, D-2-3)-⑥
15	発表	

栄養士科シラバス

教科目名	食育実践	演習
担当教師	各分野別講師	
科目の概要	栄養士の食育活動について、卒業生や企業の方々から学び、社会に出て実践出来る技術や知識を身につける。	
教材	各講師より資料	
教育目標	ライフステージに応じた食事指導や食育活動などを行う。食育の現状や最先端の情報を学ぶ。食を通じて幅広い人々の健康をサポートする意義を考える	
評価方法	各回レポート	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	オリエンテーション	
2	新しい分野での栄養士活動（動画サイトの利用）	A-4-③
3	新しい分野での栄養士活動（時代にあったネット配信型栄養士活動）	A-4-③
4	各施設での栄養士活動	A-4-③
5	食育授業が上手くなるための様々なテクニック	A-4-③
6	企業の食育 啓発授業 1	A-4-③
7	企業の食育 啓発授業 1	A-4-③
8	企業の食育 啓発授業 1	A-4-③
9	栄養コンサルタント	A-4-③
10	自分にあった栄養士の活動分野の模索	A-4-③
11	外食・中食・介護食	A-4-③
12	海外の食育 1	A-4-③
13	海外の食育 2	A-4-③
14	学校が連携で行っている食育活動	A-4-③
15	振り返り、まとめ	