

教科目名	臨床栄養学概論	講義
担当教師	佐藤輝夫	
科目の概要	傷病者の食事管理を中心とした栄養管理の実践のために、各疾病の成り立ちと診断・治療の概要を学び、栄養学の知識と課題対応能力および化学的探究の向上をはかる。	
教材	臨床栄養学実習―栄養食事アセスメントとケアプランナー、サルコペニア・フレイル予防のための食事と運動、治療を支えるがん栄養法等の冊子	
教育目標	傷病者の食事管理を中心とした栄養管理の実践のために、各疾病の成り立ちと診断・治療の概要を学び、栄養学の知識と課題対応能力および化学的探究の向上を目指すことを目標とする。 具体的な疾患としては、栄養障害、代謝・内分泌系疾患、消化器系疾患、循環器系疾患、腎・泌尿系疾患、血液系疾患、運動器系（筋・骨格）の疾患、食物アレルギーの病態を理解し、具体的な食事の管理を中心とした栄養管理を理解する。	
評価方法	期末試験 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	栄養スクリーニング 栄養評価法	C-4-1)-①, C-4-2)-①②③ C-4-3)-①②③, C-4-4)-①②③, F-1-1)-①②③, F-1-2)-①②, F-2-1)-①②③
2	経管栄養と経静脈栄養における栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-3)-①
3	流動食から常食への栄養管理	C-4-2)-①②③, F-1-2)-①②, F-2-1)-①②③
4	肥満症、糖尿病、メタボリックシンドロームの病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-2)-①②
5	腎疾患(糖尿病性腎症・慢性腎臓病・透析治療)の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-5)-①②
6	貧血の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-6)-①
7	骨粗鬆症・くる病・骨軟化症の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-7)-①
8	脂質異常症・高尿酸血症の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-2)-③
9	胃・腸疾患(炎症性腸疾患)病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-3)-②③
10	高血圧症・動脈硬化症・心疾患(狭心症・心筋梗塞)の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-4)-①②
11	肝疾患(肝炎、脂肪肝、NASH, 肝硬変)の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-3)-④
12	胆道・膵疾患(慢性膵炎)の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-3)-⑤
13	悪性腫瘍、緩和ケア(終末期医療)、食物アレルギーの病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-3)-⑥, F-3-8)-①
14	PEM、サルコペニア、フレイル・嚥下障害の病態と栄養管理	F-1-2)-①②, F-3-1)-①, F-3-7)-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	心理学	講義
担当教師	木村郁	
科目の概要	代表的な心理学の理論や技法の講義を行い、将来的に栄養指導やカウンセリングの際にて活用できるような学びを行う。	
教材	スライド及び配布資料	
教育目標	心身共に健康に生きていくヒントを学ぶ。自分はもちろん、周囲の人々にとっても心身のヘルスプロモーターとなるヒントを掴む。誰もが生きていくうえで欠かすことができない食の専門知識を学んでいる皆さんに1. 栄養士として2. 社会人として、心身ともに健康で活躍していくための基礎的な知識を身につける一助としたい。	
評価方法	出欠状況、平常点（提出物とその内容）、期末試験成績から総合的に行う。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 心理学でどんなことを学ぶか	C-5. 人間の行動変容に関する理論
2	カウンセリングの知識	
3	心の健康と不健康①	
4	心の健康と不健康②	
5	心の成長～ライフサイクル	
6	心の健康の基礎となるもの	
7	ストレス	
8	食にまつわる「心の問題」	
9	トラウマとレジリエンス	
10	記憶について	
11	「学習」	
12	個性～個別性～発達障害	
13	コミュニケーションスキル・ソーシャルスキルズトレーニング①	
14	コミュニケーションスキル・ソーシャルスキルズトレーニング②	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	調布市教育相談所において心理相談員として現在にいたるまで15年以上勤務。また、専門学校においてスクールカウンセラーを務めた経験と実績を踏まえ、心理学の分野における実務者としての観点から講義を行う。	

教科目名	社会福祉学概論	講義
担当教師	高橋努	
科目の概要	人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や健康の関りについて	
教材	七訂栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉、 配布プリント、 2025年度版管理栄養士・栄養士必携データ・資料集	
教育目標	人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や環境と健康の関わりについて理解することを念頭に置き学習をすすめ理解を深める。保健・医療・福祉・介護システムの概要を理解する。福祉制度の概要を理解する。	
評価方法	期末試験および出席点	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 授業の進め方 栄養士が社会福祉を学ぶ意義	「コアカリキュラム対照表」 『B 社会と栄養』 『E-3 日本と世界の公衆栄養の現状の理解』 『E-4 公衆栄養活動の実践のための理論と展開』 をご参照ください
2	社会福祉の意味と対象 社会福祉の言葉の定義 社会福祉の定義の変遷ほか	
3	社会福祉の意味と対象 ノーマライゼーションについて	
4	日本の社会保障制度と変遷 社会保障と公的扶助	
5	公的扶助—最低限度の生活保障—公的扶助の概念と意義について	
6	高齢者の福祉—高齢者の生活と介護—高齢者を取り巻く状況や高齢者虐待防止法について	
7	介護保険制度を理解する 東京都の介護保険関連資料をもとに介護保険について	
8	児童福祉—子どもと子育て家庭の生活 少子化 晩婚化 児童虐待などの子育て環境の現状	
9	児童虐待を理解するために「48時間の約束」を活用し、児童虐待を理解する	
10	障害者福祉 障害者自律支援法について	
11	高齢者と医療制度 後期高齢者医療制度について	
12	社会福祉における援助方法	
13	社会福祉援助技術演習1	
14	社会福祉援助技術演習2	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	特別養護老人ホームにおいて生活指導員、及び介護職員として10年以上勤務した経験と実績を踏まえ、実務者としての観点から講義を行う。	

教科目名	生化学（前期）	講義
担当教師	小林晶子	
科目の概要	人体の構造を理解し、生体内で起こる各栄養素の代謝の仕組みを学ぶ。	
教材	Nブックス 四訂生化学	
教育目標	生体構成成分を理解し、五大栄養素を中心とした代謝の仕組みを理解する。 今まで学んだ各教科の知識を結びつけて理解し、説明できるようにする。	
評価方法	小テストの提出状況と期末試験の総点数	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	序章 生化学で何を学ぶのか	C-1-1)-①②
2	1章 人体の構造	C-1-1)-①②③
3	2章 代謝の概要	C-1-2)-①, C-2-3)-①②③④
4	3章 生体のエネルギー	C-1-2)-③, C-2-10)-①
5	4章 たんぱく質・酵素の構造と機能①【たんぱく質】	C-1-1)-①, C-2-6)-①, C-3-2)-③
6	4章 たんぱく質・酵素の構造と機能②【酵素】	C-1-2)-②, C-2-6)-①
7	5章 たんぱく質・アミノ酸の代謝①	C-1-2)-④⑧, C-2-3)-①③④ C-2-6)-②⑤
8	5章 たんぱく質・アミノ酸の代謝②	C-1-2)-④⑧, C-2-3)-①③④ C-2-6)-②⑤
9	6章 糖質の構造と機能	C-1-1)-①, C-2-4)-⑤ C-3-2)-⑤
10	7章 糖質の代謝	C-1-2)-③④, C-2-4)-①②④
11	8章 脂質の構造と機能	C-1-1)-①, C-2-5)-① C-3-2)-④
12	9章 脂質の代謝	C-1-2)-④⑤⑥⑦, C-2-5)-②③
13	11章 ビタミンの栄養	C-1-2)-②, C-2-7)-①②③④ C-3-2)-⑦
14	無機質（ミネラル）・水の栄養学的意義	C-1-3)-④, C-2-8)-①②③④ C-2-9)-①②, C-3-2)-⑥
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	民間企業や理化学研究所、国立遺伝学研究所にて研究職として6年間携わった実績を踏まえ、生化学分野での実務者・研究者としての観点から講義を行う。	

教科目名	生化学(後期)	講義
担当教師	小林晶子	
科目の概要	人体の構造を理解し、生体内で起こる各栄養素の代謝の仕組みを学ぶ。この科目では、生体の恒常性や、免疫反応について学ぶ。	
教材	健康・栄養系教科書シリーズ②生化学ーヒトのからだの構成と働きを学ぶためにー(化学同人)、解剖生理学テキスト(文光堂)	
教育目標	生体の恒常性維持のためにどのような防御、調節機構があるかを理解する。 今まで学んだ各教科の知識を結びつけて理解し、説明できるようにする。	
評価方法	小テストの提出状況と期末試験の総点数	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	10章 核酸、遺伝子の構造と機能およびその代謝	C-1-1)-② C-1-2)-⑨
2	13章 免疫、アレルギー①	C-1-1)-⑨ C-1-3)-⑤
3	13章 免疫、アレルギー②	C-1-1)-⑨ C-1-3)-⑤
4	12章 個体の恒常性とその調節機構①(ホルモン)	C-1-3)-②
5	12章 個体の恒常性とその調節機構②(情報伝達物質)	C-1-3)-①
6	12章 個体の恒常性とその調節機構③(生体リズム)	C-1-3)-③
7	生体成分の生化学(血液と尿)	C-1-3)-④
8	臓器の生化学①(消化器)	C-1-1)-⑥
9	臓器の生化学②(腎臓)	C-1-1)-⑦
10	栄養士実力認定試験対策(三大栄養素の代謝)	C-1-2)-①②③④⑤⑥⑦⑧
11	年末の生化学①(アルコール)	C-1-2)-③⑤⑥, C-2-1)-② C-2-3)-①②③④, C-2-4)-④
12	年末の生化学②(肥満)	C-1-2)-③④, C-2-1)-② C-2-2)-①, C-2-3)-①②③④ C-2-4)-④, C-2-5)-②③
13	運動と生化学	C-1-2)-③, C-2-1)-② C-2-2)-①, C-2-3)-①②③④ C-2-4)-④, C-2-5)-②③
14	睡眠と生化学	C-1-3)-①②③
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	民間企業や理化学研究所、国立遺伝学研究所にて研究職として6年間携わった実績を踏まえ、生化学分野での実務者・研究者としての観点から講義を行う。	

教科目名	基礎栄養学（前期）	講義
担当教師	古本美栄	
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5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	期末試験 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	
教員の實務経験	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6年間携わった実績を踏まえ、給食管理の實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	基礎栄養学(後期)	講義
担当教師	古本美栄	
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識を理解する。	
教材	栄養科学シリーズNEXT 基礎栄養学 第5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>期末試験</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	
教員の實務経験	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6年間携わった実績を踏まえ、給食管理の實務者としての観点から実習を行う。	

教科目名	献立作成（前期）	講義
担当教師	船橋久美子	
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2025年版（第一出版）」「Visual栄養学テキスト 応用栄養学（中山書店）」「ビジュアル食品成分表2025 八訂準拠（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	期末試験 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	献立とは 日本における献立	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)-①②③
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)-①②③
4	日本人の食事摂取基準3(エネルギー・栄養素別基準)	C-4-2)-①②③
5	日本食品標準成分表(食品成分表)の見方・使い方1(食品成分表の項目、数値の表示方法、調理に関する計算式)	D-2-3)-③
6	日本食品標準成分表(食品成分表)の見方・使い方2(食品の選択、栄養計算の基本)	D-2-3)-③
7	日本食品標準成分表(食品成分表)の見方・使い方3(献立の栄養計算演習)	D-2-3)-③
8	献立立案までの基礎計画 対象者の把握から給与栄養目標量の作成1(個人の給与栄養目標量)	D-2-3)-④ D-3-3)-③
9	献立立案までの基礎計画 対象者の把握から給与栄養目標量の作成2(集団の給与栄養目標量)	D-2-3)-④ D-3-3)-③
10	献立立案までの基礎計画 食品群別加重平均栄養成分表の作成	D-3-3)-④
11	献立立案までの基礎計画 食品構成表の作成1	D-2-3)-①②③④⑤
12	献立立案までの基礎計画 食品構成表の作成2	D-2-3)-①②③④⑤
13	献立の立案1(献立の種類と特徴、献立立案の留意点、献立計画の基本)	D-2-3)-①②③④⑤⑧
14	献立の立案2(献立作成の実際、献立の評価)	D-2-3)-①②③④⑤⑧
15	前期まとめ	
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。	

栄養士科シラバス

教科目名	献立作成（後期）	講義
担当教師	船橋久美子	
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2025年版（第一出版）」「Visual栄養学テキスト 応用栄養学（中山書店）」 「ビジュアル食品成分表2025 八訂準拠（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	期末試験 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	C-3-2)③④⑤⑥⑦、 D-2-3)①②③④⑤
13	栄養計算ソフトの活用②入力練習	C-3-2)③④⑤⑥⑦ D-2-3)①②③④⑤
14	栄養計算ソフトの活用③献立作成	C-3-2)③④⑤⑥⑦ D-2-3)①②③④⑤
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	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9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・運動ガイド2023	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	栄養教育論(2年次)	講義
担当教師	船橋久美子	
科目の概要	人々の健康維持増進、および生活の質(QOL)の向上を目的として、望ましい栄養状態と食行動の実現に向けて人々の行動変容を支援する活動が栄養教育であり、その支援対象者の行動変容を促すために基礎理論と進め方を学ぶ。	
教材	「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 (学建書院)」、その他資料	
教育目標	人々の健康の維持増進、および生活の質(QOL)の向上を目的として、望ましい栄養状態と食行動の実現に向けて人々の行動変容を支援する活動が栄養教育である。 その支援対象者の行動変容を促すために基礎理論と進め方を学ぶのがこの教科の目的である。 具体的には人間の行動がどのような要因によって決定され変わるかを知るための行動科学理論、ライフステージ別・学習者の特性別の具体的な展開やポイント、栄養カウンセリングの基本を学習する。	
評価方法	授業内課題, 期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	栄養教育とは	A-2-①②③④, A-4-①② E-2-1
2	行動科学理論と栄養教育—行動科学の理論とモデル1	A-2-③, A-4-①② C-5-1
3	行動科学理論と栄養教育—行動科学の理論とモデル2	A-2-③④, A-4-①② C-5-1
4	行動科学理論と栄養教育—行動変容の支援と技法1	A-2-③④, A-4-①② C-5-1
5	行動科学理論と栄養教育—行動変容の支援と技法2	A-2-③④, A-4-①② C-5-1
6	ライフステージに応じた栄養教育—妊娠・授乳期	A-2-③④, A-4-①② E-2-2)③
7	ライフステージに応じた栄養教育—幼児期、学童期	A-2-③④, A-4-①② E-2-2)①②
8	ライフステージに応じた栄養教育—思春期、成人期	A-2-③④, A-4-①② E-2-2)③
9	ライフステージに応じた栄養教育—高齢期	A-2-③④, A-4-①② E-2-2)④
10	栄養カウンセリング—演習	C-5-2, A-4-①②
11	栄養カウンセリング—基本的技法	C-5-2, A-4-①②
12	国の施策と栄養教育—健康日本21(第2次)	A-2-③④, A-4-①② E-2-1)①
13	栄養教育の進め方	A-2-③④, A-4-①② E-2-2
14	栄養教育の進め方—個別栄養教育の方法と技術	A-2-③④, A-4-①② E-2-2
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	食品衛生学2(前期)	講義
担当教師	山本保仕	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務における衛生管理の手法を習得する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品添加物、食品の変質と保存法、遺伝子組み換え食品など、食に関する問題点を中心に学ぶ。また、予防方法や食品衛生に関する法規と行政制度についても学び、食の安全に適切に対応することができる知識を習得する	
評価方法	出欠席、毎授業の確認問題、期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 食品安全対策 ・調理従事者の健康管理	
2	食品安全対策 ・調理従事者の健康管理①	
3	食品安全対策 ・調理従事者の健康管理②	
4	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物の概要	
5	食品と化学物質 ・食品添加物 食品衛生関連法規	
6	食品と化学物質 ・食品添加物 安全性とその評価	
7	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途①	
8	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途②	
9	食品と化学物質 ・食品と重金属	
10	食品と化学物質 ・食品と放射性物質	
11	器具・容器包装の衛生 ・器具・容器包装の概要	
12	器具・容器包装の衛生 ・材質の種類	
13	食品安全対策 ・食品安全食品安全とは・食品安全対策にかかわる法律 食品衛生法	
14	食品安全対策 ・食品安全対策にかかわる法律 食品安全基本法	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	ヒルトンをはじめとした複数のホテル内レストランでの勤務後、食品衛生に関わる企業に勤務し、食品衛生管理講習に携わった経験と実績を踏まえ、食品衛生の実務者としての観点から講義を行う。	

教科目名	食品衛生学2(後期)	講義
担当教師	山本保仕	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務における衛生管理の手法を習得する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品添加物、食品の変質と保存法、遺伝子組み換え食品など、食に関する問題点を中心に学ぶ。 また、予防方法や食品衛生に関する法規と行政制度についても学び、食の安全に適切に対応することができる知識を習得する。	
評価方法	出欠席、毎授業の確認問題、期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食品安全対策 ・食品安全行政	
2	食品安全対策 ・食品営業施設・設備の安全対策①	
3	食品安全対策 ・食品営業施設・設備の安全対策②	
4	食品安全対策 ・給水および排水・廃棄物処理	
5	食品安全対策 ・食品調理施設・設備の安全対策	
6	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 食材の衛生管理、異物混入防止	
7	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌 手洗い	
8	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌 物理的殺菌・消毒	
9	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌 化学的殺菌・消毒	
10	食品安全対策 ・食品安全情報の共有 食品表示法 加工食品	
11	食品安全対策 ・食品安全情報の共有 食品表示法 生鮮食品	
12	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP 7原則12手順	
13	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP HACCPを支える一般衛生管理プログラム①	
14	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP HACCPを支える一般衛生管理プログラム②	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	山本はヒルトンをはじめとした複数のホテル内レストランでの勤務後、食品衛生に関わる企業に勤務し、食品衛生管理講習に携わった経験と実績を踏まえ、食品衛生の実務者としての観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	集団調理実習	講義
担当教師	松本恭平	
科目の概要	集団調理実習は、通常の調理とは違うため、大量調理の方法、調理作業の効率化、施設、設備の取り扱い、衛生管理、評価の手法を実習する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習・最新食品成分表	
教育目標	<p>調理マネジメントとして時間通りに作業が終わるようにタイムラインを考え作業効率について考える。</p> <p>■給食の種類 学校給食、病院給食、事業所給食などの仕組みについて学ぶ。現場の考え方や対象者の違い、アレルギーの対応、コントラクトフードサービスの特徴を学ぶ。</p> <p>■給食大量調理の特徴について 下処理から加熱まで、少量調理と大量調理の違いについて学ぶ。温度上昇速度の違い、安全に提供する為の手順。加熱温度、中心温度、加熱時間について学ぶ。</p> <p>■栄養計算と献立作成 大量調理マニュアルに基づき、大量調理を学ぶ。</p> <p>■栄養計算と献立作成 食品標準成分表の活用方法を学び、食品の100gあたりの成分値から計算が出来るようになる。日本人の食事摂取基準に基づき、献立の作成方法を学ぶ。</p>	
評価方法	平常点＋試験課題＝総合評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス	
2	給食の種類① 集団調理実習の進め方(PDCAサイクル)特定給食施設について	
3	給食の種類② 学校給食、病院給食、老人福祉施設食、事業所給食の特徴	
4	栄養計算① 栄養価計算の方法 考え方 栄養計算の基本 栄養価の単位	
5	栄養計算② 食事摂取基準について PFC比率とは PFC比率の算出方法	
6	献立作成① 献立作成の方法 献立とは、献立作成の基本	
7	献立作成② 献立作成の方法 具体的な献立のたて方 献立作成の指標	
8	大量調理の特徴① 大量調理の特徴少量調理と大量調理の比較 下処理、浸漬、調味、計量	
9	大量調理の特徴② 主調理(汁物、煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、炊飯)、保存食について	
10	大量調理について① 厨房メーカー目線での大量調理を厨房機器で扱う場合はどのような方法と工夫が必要か	
11	大量調理について② 大量調理の調理デモンストレーション(映像)	
12	アレルギー対応食① アレルギー対応食の作り方。厨房機器をどのように活用し、対応ができるのか	
13	アレルギー対応食② アレルギー対応食の調理デモンストレーション(映像)	
14	振り返り、まとめ	
15	テスト対策	
教員の実務経験	調理師免許取得後、給食施設の業務に1年間携わった実績を踏まえ、専門調理師であり集団調理の実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	接客・サービス1	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な接客サービスとは何かを理解する。接客サービスの本質を知り、接客が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習 レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというものではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	学科試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	サービスとは何か 関連する言葉の語源と意味	
2	サービスとは何か サービスの種類	
3	サービスとは何か サービスの特徴	
4	サービスにおける大切な姿勢 ホスピタリティ	
5	サービスにおける大切な姿勢 コミュニケーション、チームワーク	
6	サービスと調理従事者のかかわり	
7	お客様の存在とは	
8	接客者としての意識 自己の人間性の育成	
9	接客者としての意識 プロとしての仕事	
10	接客者の基本マナー 身だしなみ	
11	接客者の基本マナー 態度 姿勢、歩き方、視線	
12	接客者の基本マナー 態度 おじぎ、名刺の受け方、物の渡し方	
13	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
14	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
15	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
16	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
17	接客者の基本マナー 電話対応	
18	接客者の基本マナー ナッジング	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	接客・サービス2	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な接客サービスとは何かを理解する。接客サービスの本質を知り、接客が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習 レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというのではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	実技試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	基本的なサービスの流れ 入店から退店まで	
2	基本的なサービスの流れ 接客者の1日の業務	
3	料理別サービス方法 日本料理	
4	料理別サービス方法 西洋料理	
5	料理別サービス方法 西洋料理	
6	料理別サービス方法 西洋料理	
7	料理別サービス方法 西洋料理	
8	料理別サービス方法 西洋料理	
9	料理別サービス方法 西洋料理	
10	料理別サービス方法 中国料理	
11	調理とサービスの演習	
12	調理とサービスの演習	
13	調理とサービスの演習	
14	カラーコーディネート	
15	テーブルコーディネート	
16	クレーム対応の心構え	
17	クレームの種類とその対応方法	
18	クレームを発生させないためには	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	メニュープランニング	講義
担当教師	門浩司	
科目の概要	「メニュープランニング」は、店舗の開業と開業後の運営に役立つ実践的なノウハウに基づき 即実践で役に立つメニュープランニングを学びます。	
教材	スライド及びプリント	
教育目標	カリキュラムは、(1)と(2)に分けて作られていますが、内容によってはオーバーラップする授業内容があります。 (1) 開店時に役立つメニュープランニング 将来ビジョン、立地における市場調査、ターゲット選定、コンセプト、メニュー構成とプライスゾーン、店舗設計、商品販売力の強化を学びます (2) 開業後や就職した時の仕事に役立つメニュープランニング ただ単に料理を作るという作業ではなく、分析や環境・お客様・スタッフ・調理機器との関係性を 総合的に考慮したメニュープランニングが考えられるようになる。	
評価方法	・復習テストの実施：授業13回（初回及び15回目を除く）の授業の初めに前回授業の復習テストを実施。 ・評点は、出席点と期末試験の合計100点とする。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 【開業時】ビジョン・スケジュール・店舗賃貸借物件を見るポイント	
2	【開業時】 店舗賃貸借物件を見るポイント	
3	【開業時】【開業後】 エリアマーケティング概論1	
4	【開業時】【開業後】 エリアマーケティング概論1.2	
5	【開業時】 基本コンセプトの立案	
6	【開業時】 メニュープランニング1 ◦メニュー構成とプライスゾーン	
7	【開業時】【開業後】 メニュープランニング2 メニュー開発と原価	
8	【開業時】 メニュープランニング3 ◦厨房設計図を見ながら厨房オペレーションや改善方法を考える。飲食店許可申請や消防設備に関して"	
9	【開業時】【開業後】 重点商品販売力強化方法1	
10	【開業時】【開業後】 重点商品販売力強化方法2	
11	【開業時】【開業後】 商品販売力強化法3	
12	【開業後】 開業後のメニュープランニング1 ◦店舗の新陳代謝は、季節メニュー導入とグランドメニューの見直し、新メニュー開発とプライス	
13	【開業後】 開業後のメニュープランニング2 ABC分析でグランドメニューを見直す／出数分析・売上貢献度分析	
14	【開業後】 開業後のメニュープランニング2 ABC分析でグランドメニューを見直す／粗利分析・メニュー刷新に役立つ3つの分析の比較	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	飲食店のコンサルティング業務に31年間携わった実績を踏まえ、飲食店コンサルタントの実務者の観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	サービスマナー実習	実習
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	ホテル・レストランサービス技能検定3級の合格を目標とした学科及び実技の習得を行う。 (サービス技能検定3級 学科試験 8月8日)	
教材	レストランサービストレーニングマニュアル・西洋料理料飲接客サービス技法	
教育目標	料理接客サービスを行う為の、知識、技術の習得 サービス技能検定3級の資格取得	
評価方法	筆記テスト(サービス技能検定3級 筆記試験内容を含むサービスに必要な知識) 実技テスト(オレンジのカービング) 授業内評価(積極的に授業に参加出来ているか、班によるグループディスカッションの発表内容等)	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	座学 サービスの什器備品の知識、 実技 オレンジのカービング練習①	
2	座学 お酒の知識について① 実技 テーブルセッティングのポイント	
3	座学 サービス技能検定3級 模擬筆記試験 実技 サービス技能検定3級 模擬実技試験	
4	座学 朝食に関して、 実技 朝食時のサービス方法について	
5	座学 お酒の知識について②(カクテル) 実技 カクテルの作成	
6	座学 ワインと料理、ワインの葡萄品種の違い 実技 ワインのテイスティング	
7	座学 日本酒について (醸造方法、特定名称酒、マリアージュ) 実技 日本酒のテイスティング	
8	座学 プロトコールについて、宴会サービスの基本 実技 オレンジのカービング練習②	
9	座学 披露宴と結婚式について 座学 料理の持ち回り実技(イギリス式サービス)	
10	座学 施設管理・安全衛生に関して 実技 サービス技能検定 筆記試験対策①	
11	座学 サービス技能検定 筆記試験対策② 実技 オレンジのカービング練習③	
12	模擬披露宴 練習	
13	模擬披露宴 本番	
14	実技 実技試験(オレンジのカービング お皿の2枚持ち サーバーの扱い方)	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部(1年制)シラバス

教科目名	食品衛生学2(前期)	講義
担当教師	山本保仕、飛高佳代	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務において衛生管理の手法を習得する。 ここでは食中毒について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理師の責務は大きい。 ときとして健康危害の原因となる微生物の基本知識、食中毒の概要、細菌性食中毒の種類について、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割を学習する。	
評価方法	毎授業での小テスト及び中間テスト、期末試験の総合得点での評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食の安全と衛生・食の安全を守る・食の安全を脅かす要因	
2	食の安全と衛生・食の安全確保のしくみ・食品衛生とは・調理師の責務	
3	食品と微生物・食品中の微生物 微生物の種類	
4	食品と微生物・食品中の微生物 微生物の増殖条件、食品の微生物汚染	
5	食品と微生物・食品の腐敗	
6	飲食による健康危害・飲食による健康危害の種類	
7	飲食による健康危害・食中毒の概要	
8	飲食による健康危害・細菌性食中毒 感染型食中毒	
9	飲食による健康危害・細菌性食中毒 感染型食中毒	
10	飲食による健康危害・細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒	
11	飲食による健康危害・細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒、細菌性食中毒の予防	
12	飲食による健康危害・ウィルス性食中毒	
13	飲食による健康危害・自然毒食中毒 動物性自然毒 フグ	
14	飲食による健康危害・自然毒食中毒 動物性自然毒 イシナギ、シガテラ、貝	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	担当教師の山本は、ヒルトンをはじめとした複数のホテル内レストランでの勤務後、食品衛生に関わる企業に勤務し、食品衛生管理講習に携わった経験と実績を踏まえ、食品衛生の実務者としての観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部(1年制)シラバス

教科目名	食品衛生学2(後期)	講義
担当教師	山本保仕、飛高佳代	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務において衛生管理の手法を習得する。 ここでは食中毒について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理師の責務は大きい。 ときとして健康危害の原因となる微生物の基本知識、食中毒の概要、細菌性食中毒の種類について、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割を学習する。	
評価方法	毎授業での小テスト及び中間テスト、期末試験の総合得点での評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	飲食による健康危害 ・自然毒食中毒 植物性自然毒 有毒植物 身近な植物	
2	飲食による健康危害 ・自然毒食中毒 植物性自然毒 有毒きのこ	
3	飲食による健康危害 ・自然毒食中毒 化学性自然毒	
4	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 海産魚類	
5	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 海産魚類	
6	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 淡水魚類	
7	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 淡水魚類	
8	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 淡水カニ類	
9	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 食肉	
10	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 食肉	
11	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 野菜類	
12	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 飲料水	
13	飲食による健康危害 ・経口感染症	
14	飲食による健康危害 ・食物アレルギー ・その他の健康被害	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	担当教師の山本は、ヒルトンをはじめとした複数のホテル内レストランでの勤務後、食品衛生に関わる企業に勤務し、食品衛生管理講習に携わった経験と実績を踏まえ、食品衛生の実務者としての観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部(1年制)シラバス

教科目名	接客サービス1	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な、接客サービスとは何かを理解する。 接客サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習、レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというものではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	期末試験＋授業態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	求められるサービス サービスとは何か 関連する言葉の語源と意味	
2	求められるサービス サービスとは何か サービスの種類	
3	求められるサービス サービスとは何か サービスの特徴	
4	求められるサービス サービスにおける大切な姿勢 ホスピタリティ	
5	求められるサービス サービスにおける大切な姿勢 コミュニケーション、チームワーク	
6	求められるサービス サービスと調理従事者のかかわり	
7	求められるサービス お客様の存在とは	
8	接客サービスの基本 接客者としての意識 自己の人間性の育成	
9	接客サービスの基本 接客者としての意識 プロとしての仕事	
10	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 身だしなみ	
11	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 態度 姿勢、歩き方、視線	
12	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 態度 おじぎ、名刺の受け方、物の渡し方	
13	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
14	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
15	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 電話対応	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部(1年制)シラバス

教科目名	接客サービス2	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な、接客サービスとは何かを理解する。 接客サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習、レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというのではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	期末試験＋授業態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	接客実務 基本的なサービスの流れ 入店から退店まで	
2	接客実務 基本的なサービスの流れ 接客者の1日の業務	
3	接客実務 料理別サービス方法 日本料理	
4	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
5	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
6	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
7	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
8	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
9	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
10	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
11	食卓の演出 カラーコーディネート	
12	食卓の演出 テーブルコーディネート	
13	クレーム対応 クレーム対応の心構え	
14	クレーム対応 クレームの種類とその対応方法	
15	クレーム対応 クレームを発生させないためには	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品衛生学(3年次)	講義
担当教師	平塚未来	
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。食品衛生学は飲食物に起因する健康危害を未然に防止するための科学的論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、食品添加物などについて解説する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食事は、人間が生命を維持し健康を保つために必要不可欠な行為である。したがって、食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理師の責務は大きい。しかし安全であるはずの食品が、ときとして健康危害の原因となってしまうことがある。食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。	
評価方法	期末試験、出欠席	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物の概要	
2	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物と食品衛生関係法規	
3	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物の安全性の評価	
4	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
5	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
6	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
7	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
8	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
9	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
10	食品と化学物質 ・食品と重金属	
11	食品と化学物質 ・食品と放射性物質	
12	器具・容器包装の衛生 ・器具・容器包装の概要	
13	器具・容器包装の衛生 ・材質の種類	
14	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 食材の衛生管理、異物混入防止	
15	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌 手洗い	
16	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP 7原則12手順	
17	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP HACCPを支える一般衛生管理プログラム	
18	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	調理師免許取得後、飲食店の実務に7年携わった実績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。	

教科目名	集団調理実習	講義
担当教師	松本恭平	
科目の概要	集団調理実習は通常の調理とは違うため、大量調理の方法、調理操作の効率化、施設・設備の取り扱い、衛生管理・評価の手法を実習する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習 最新食品成分表	
教育目標	<p>調理マネジメントとして時間通りに作業が終わるようにタイムラインを考え作業効率について考える。</p> <p>■給食の種類 学校給食、病院給食、事業所給食などの仕組みについて学ぶ。現場の考え方や対象者の違い、アレルギーの対応、コントラクトフードサービスの特徴を学ぶ。</p> <p>■給食大量調理の特徴について 下処理から加熱まで、少量調理と大量調理の違いについて学ぶ。温度上昇速度の違い、安全に提供する為の手順。加熱温度、中心温度、加熱時間について学ぶ。 大量調理マニュアルに基づき、大量調理を学ぶ。</p> <p>■栄養計算と献立作成 食品標準成分表の活用方法を学び、食品の100gあたりの成分値から計算が出来るようになる。日本人の食事摂取基準に基づき、献立の作成方法を学ぶ。</p>	
評価方法	平常点+期末試験＝総合評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス	
2	給食の種類① 集団調理実習の進め方（PDCAサイクル）特定給食施設について	
3	給食の種類② 学校給食、病院給食、老人福祉施設食、事業所給食の特徴	
4	栄養計算① 栄養価計算の方法 考え方 栄養計算の基本 栄養価の単位	
5	栄養計算② 食事摂取基準について エネルギー産生栄養バランス算出方法	
6	献立作成① 献立作成の方法 献立とは、献立作成の基本	
7	献立作成② 献立作成の方法 具体的な献立のたて方 献立作成の指標	
8	大量調理の特徴① 大量調理の特徴少量調理と大量調理の比較 下処理、浸漬、調味、計量	
9	大量調理の特徴② 主調理（汁物、煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、炊飯）、保存食について	
10	集団調理実習①	
11	集団調理実習②	
12	集団調理実習③	
13	大量調理の実践① 厨房メーカー目線での大量調理を厨房機器で扱う場合はどのような方法を取り工夫が必要か	
14	大量調理の実践② 大量調理の調理デモンストレーション（映像）	
15	アレルギー対応食① アレルギー対応食の作り方。厨房機器をどのように活用し、対応ができるのか。	
16	アレルギー対応食② アレルギー対応食の調理デモンストレーション（映像）	
17	振り返り、まとめ	
18	テスト対策	
教員の実務経歴	担当教師の松本は調理師免許取得後、給食施設の業務に1年間携わった実績を踏まえ、専門調理師であり集団調理の実務者の観点から実習を行う。	

教科目名	接客・サービス1	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な接客サービスとは何かを理解する。接客サービスの本質を知り、接客が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習 レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというのではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	学科試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	サービスとは何か 関連する言葉の語源と意味	
2	サービスとは何か サービスの種類	
3	サービスとは何か サービスの特徴	
4	サービスにおける大切な姿勢 ホスピタリティ	
5	サービスにおける大切な姿勢 コミュニケーション、チームワーク	
6	サービスと調理従事者のかかわり	
7	お客様の存在とは	
8	接客者としての意識 自己の人間性の育成	
9	接客者としての意識 プロとしての仕事	
10	接客者の基本マナー 身だしなみ	
11	接客者の基本マナー 態度 姿勢、歩き方、視線	
12	接客者の基本マナー 態度 おじぎ、名刺の受け方、物の渡し方	
13	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
14	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
15	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
16	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
17	接客者の基本マナー 電話対応	
18	接客者の基本マナー ナッジング	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

教科目名	接客・サービス2	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な接客サービスとは何かを理解する。接客サービスの本質を知り、接客が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習 レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというのではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	実技試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	基本的なサービスの流れ 入店から退店まで	
2	基本的なサービスの流れ 接客者の1日の業務	
3	料理別サービス方法 日本料理	
4	料理別サービス方法 西洋料理	
5	料理別サービス方法 西洋料理	
6	料理別サービス方法 西洋料理	
7	料理別サービス方法 西洋料理	
8	料理別サービス方法 西洋料理	
9	料理別サービス方法 西洋料理	
10	料理別サービス方法 中国料理	
11	調理とサービスの演習	
12	調理とサービスの演習	
13	調理とサービスの演習	
14	カラーコーディネート	
15	テーブルコーディネート	
16	クレーム対応の心構え	
17	クレームの種類とその対応方法	
18	クレームを発生させないためには	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	