

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	
4	心の成長～ライフサイクル	
5	心の健康と不健康	
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	英語	講義
担当教師	鈴木亜矢子	
科目の概要	医学や栄養学などの科学英語論文を読む際、目的にあった情報を得られるように、英語の検索の仕方や論文の読み方などを学ぶ。	
教材	清水雅子著『はじめての栄養英語』講談社サイエンスフィク	
教育目標	栄養学に関する情報を必要とする際、英語で情報収集ができるようになるために必要な語彙力、読解力を身に付ける	
評価方法	平常点(課題の提出状況等)と期末試験による総合評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス Ch.1: What's Nutrition, Anyway?「栄養って何だろう」	
2	Ch.2: How is Food Digested and Absorbed?「食物はどのように消化、吸収されるか」	
3	Ch.2: How is Food Digested and Absorbed?「食物はどのように消化、吸収されるか」 Ch.3: What You Get from Food「食物から何を摂取するのか」	
4	Ch.3: What You Get from Food「食物から何を摂取するのか」	
5	Ch.3: What You Get from Food「食物から何を摂取するのか」 Ch.4: Some Facts to Know before Eating「食べる前に知っておくべきこと」	
6	Ch.4: Some Facts to Know before Eating「食べる前に知っておくべきこと」	
7	Ch.5: making Wise Food Choices「賢く食物を選ぶために」	
8	Ch.5: making Wise Food Choices「賢く食物を選ぶために」	
9	Ch.6: Preserving and Processing Food「食品の保存と加工」	
10	Ch.7: Better Eating through Chemistry「科学的手段でよりよい食事を」 Ch.8: Finding out More about Food Allergens「なぜ食物がアレルギーを引き起こすのか」	
11	Ch.8: Finding out More about Food Allergens「なぜ食物がアレルギーを引き起こすのか」 Ch.9: Food as Medicine「薬の働きをする食物」	
12	Ch.9: Food as Medicine「薬の働きをする食物」	
13	Ch.10: What's Cooking?「料理って何？」	
14	Ch.10: What's Cooking?「料理って何？」	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	旅行会社に15年間勤務し海外旅行の添乗業務等に携わった実績を踏まえ、英語を使用したコミュニケーションの実務者の観点から講義を行う。	

教科目名	公衆衛生学	演習
担当教師	角田 弘子	
科目の概要	公衆衛生の理念の目的、集団における健康問題に関する予防医学、社会医学の役割と実際について学習する。授業内容には我が国の保健統計指標の動向や意義、疾病予防、健康の維持増進、健康管理、産業保健に関する事項のほか、食品衛生や感染症の予防など環境衛生についても学ぶ。	
教材	NEXT 六訂 公衆衛生学(講談社)	
教育目標	健康寿命の延伸・生活習慣病の予防に主眼点を置き、栄養指導を中心とした活動ができる基礎知識を身に付ける。さらに保健・医療・福祉・介護の現場で活躍できる能力を養う。また「食」を取り巻く様々な国際的・社会的環境の変化に対応できる知識と理解力を身に付ける。	
評価方法	平常点(課題の提出状況等)と試験による総合評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	社会と健康 公衆衛生概説 公衆衛生活動と課題 健康の定義	「コアカリキュラム対照表」『B 社会と栄養』 B-1-1)健康の考え方・公衆衛生の歴史 健康保持増進・疾病予防、健康格差、保健・医療・福祉の位置づけと連携
2	人口・保健統計1 国勢調査と人口動態統計 人口動態統計	『B 社会と栄養』B-1-3)わが国の健康の現状:平均寿命・健康寿命・平均余命、人口構成の推移、死因別死亡 E-3-4)国民の健康・栄養・食の実態把握
3	人口・保健統計2 疾病分類 傷病統計 わが国の疾病構造	『B 社会と栄養』 B-1-3)わが国の健康の現状 傷病統計・国民健康・栄養調査からみた疾病構造の現状と課題
4	生活習慣の現状と対策 運動 喫煙 飲酒 睡眠	『B 社会と栄養』 B-2-1)ライフステージごとの生活習慣の現状と問題
5	主要疾患の疫学と予防対策1 がん 循環器疾患 代謝疾患	『B 社会と栄養』B-3-2)主要疾患の疫学と対策:がん、脳卒中、心疾患、糖尿病のリスク要因現状と対策
6	主要疾患の疫学と予防対策2 感染症 精神疾患	『B 社会と栄養』 B-3-2)主要疾患の疫学と対策:感染症の発生動向、予防対策、精神保健の現状と対策
7	健康・疾病の評価1 疫学概念 疫学指標 疫学的方法	『B 社会と栄養』 B-3-1)疫学の方法:疫学指標、疫学的方法(記述疫学、分析疫学、実験疫学)
8	健康・疾病の評価2 エビデンスレベル 情報の収集 スクリーニング	『B 社会と栄養』B-3-1)疫学の方法:エビデンスレベル、情報収集、スクリーニング
9	環境と健康1 環境要因と健康 地域環境問題 環境汚染	『B 社会と栄養』B-1-2)環境と健康:環境負荷、食物連鎖、地球規模の環境変化、環境汚染
10	環境と健康2 生活環境衛生(空気・水・住居・廃棄物)	『B 社会と栄養』B-1-2)環境と健康:環境汚染と健康影響
11	保健衛生行政1 母子保健(母子保健指標、母子保健行政) 学校保健	『B 社会と栄養』B-2-1)保健活動と衛生法規:母子保健、学校保健
12	保健衛生行政2 産業保健 地域保健(行政組織、関連機関の役割)	『B 社会と栄養』B-2-1)保健活動と衛生法規:地域保健法と地域保健活動、関連機関の役割 E-2-1)保健指導の進め方、ヘルスポモーション、ハイリスクアプローチ、ポピュレーションアプローチ
13	保健医療制度1 高齢者保健 介護保険制度	『B 社会と栄養』B-2-1)保健活動と衛生法規:特定健康診査、特定保健指導、介護保険法と介護保険制度、地域包括ケアシステム
14	保健医療制度2 医療保険制度 国民医療費 国際保健(世界の健康問題、国際機関)	『B 社会と栄養』B-2-1)保健医療活動と衛生法規:医療保険制度、医療法、医療費の現状 E-3-5)国際栄養の理解:世界の健康問題、国際機関(WHO, FAO)
15	振り返り、まとめ	

教科目名	健康管理概論	演習
担当教師	角田弘子	
科目の概要	今日、人の環境を取り巻く問題は個人ベースでは生活習慣の問題があり、社会的にはストレスの増大、環境汚染、地球温暖化など多岐にわたっている。また、最近では心の問題を持つ人が増加している。この講義は、専門科目を学習する際の基礎となる健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方やその取り組み方について、人間の行動性とその基本的なメカニズムを理解しながら学修する。	
教材	「栄養科学シリーズNEXT 社会・環境と健康 健康管理概論」	
教育目標	我が国の保健衛生の現状や実際の健康管理の現状を学び、自分自身の生活を見直す材料とすることができるようになるとともに、今後の社会生活の中で、個人としてだけでなく栄養士としても健康管理の視点で活用し応用できるようにすることを目標とする。	
評価方法	平常点(課題の提出状況等)と試験による総合評価	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	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
2	健康の捉え方	
3	予防医学の考え方	
4	食と健康	
5	食と健康	
6	人口静態統計	
7	人口静態統計 出生	
8	人口静態統計 死亡 死因と生活習慣	
9	人口静態統計 平均寿命	
10	母子保健 妊娠・出生	
11	母子保健 健康診査	
12	学校保健 保健教育・保健管理	
13	学校保健 健康診断	
14	産業保健	
15	振り返り、まとめ	

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(建帛社)、大学で学ぶ身近な生物学(羊土社)、スライド	
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	生化学で何を学ぶのか	C-1-1)-①②
2	人体の構造	C-1-1)-①②③
3	代謝の概要	C-1-2)-①, C-2-3)-①②③④
4	生体のエネルギー	C-1-2)-③, C-2-10)-①
5	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	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	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	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	糖質の構造と機能	C-1-1)-①, C-2-4)-⑤ C-3-2)-⑤
10	糖質の代謝	C-1-2)-③④, C-2-4)-①②④
11	脂質の構造と機能	C-1-1)-①, C-2-5)-① C-3-2)-④
12	脂質の代謝	C-1-2)-④⑤⑥⑦, C-2-5)-②③
13	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	
教員の實務経験	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	Nブックス 四訂生化学(建帛社)、大学で学ぶ身近な生物学(羊土社)	
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	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	免疫、アレルギー①	C-1-1)-(9) C-1-3)-(5)
3	免疫、アレルギー②	C-1-1)-(9) C-1-3)-(5)
4	個体の恒常性とその調節機構①(ホルモン)	C-1-3)-(2)
5	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	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)-(1)②③④⑤⑥⑦⑧
11	年末の生化学①(アルコール)	C-1-2)-(3)⑤⑥, C-2-1)-(2) C-2-3)-(1)②③④, C-2-4)-(4)
12	年末の生化学②(肥満)	C-1-2)-(3)④, C-2-1)-(2) C-2-2)-(1), C-2-3)-(1)②③④ C-2-4)-(4), C-2-5)-(2)③
13	運動と生化学	C-1-2)-(3), C-2-1)-(2) C-2-2)-(1), C-2-3)-(1)②③④ C-2-4)-(4), C-2-5)-(2)③
14	睡眠と生化学	C-1-3)-(1)②③
15	振り返り、まとめ	
教員の實務経験	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	生理学実験	実験
担当教師	高橋君子	
科目の概要	生体成分の分析、各器官の実験、身体測定を行い、栄養学の基礎となる生理学実験の技術と考え方を系統立てて習得する。	
教材	生化学・生理学実験(アイ・ケイコーポレーション)、生理学実験テキスト(配布)、生理学実験資料(配布)	
教育目標	<p>栄養士として、対象者に適した栄養指導を行うために必要な知識を身に付ける。 疾病、特に生活習慣病と定期される糖尿病、高血圧、脂質異常症などの発症原因、検査基準値、改善・予防方法を理解する。人体における内臓、酵素の働きを理解する。 栄養指導の資料となる健康状態の確認方法を身に付ける</p>	
評価方法	出席、実習態度、レポート提出、発表内容	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	生理学実験とは、血液検査とは 血液成分 血液実験1 血液型の判定、血糖値の簡易測定	A-7-①②, C-1-2)-①⑦, C-2-5)-①②③, F-1-2)-①②
2	血液実験2 血清コレステロール、および、トリアシルグリセロールの定量実験	A-7-①②, C-1-2)-①⑥ C-2-5)-①②③, F-1-2)-①②
3	血液実験3 血糖の定量実験	A-7-①② C-1-2)-①, C-2-4③④ F-1-2)-①②
4	血液実験4 血清たんぱく質の定量実験	A-7-①②, C-1-2)-① C-2-6①②⑤, F-1-2)-①②
5	尿について 尿実験1 簡易試験紙法	A-7-①②, C-1-1)-⑦ F-1-2)-①②
6	尿実験2 尿糖および尿中たんぱく質の定性実験	A-7-①②, C-1-1)-⑦ C-2-4)-④, F-1-2)-①②
7	尿実験3 尿中ビタミンCの定性実験	A-7-①②, C-1-1)-⑦ C-2-6)-①②, F-1-2)-①②
8	尿実験4 尿中塩素イオンの定量実験①	A-7-①②, C-1-1)-⑦ C-2-7)-①②③④, F-1-2)-①②
9	尿実験5 尿中塩素イオンの定量実験②	A-7-①②, C-1-1)-⑦ C-2-8)-①②③④, F-1-2)-①②
10	循環器に関する実験(様々な条件による血圧、脈拍の変化)	A-7-①②, C-1-1)-⑦ C-2-8)-①②③④, F-1-2)-①②
11	消化器に関する実験(唾液アミラーゼの定性実験)	A-7-①②, C-1-1)-⑤ C-1-3)-③, F-1-2)-①②
12	感覚器に関する実験1(味覚、深部感覚、視覚)	A-7-①②, C-1-1)-⑥, C-1-2)-②
13	感覚器に関する実験2(嗅覚、平衡感覚)	A-7-①②, D-2-2)-①②③④
14	身体測定	A-7-①②, E-1-4)-① E-1-5)-①, F-1-2)-①②
15	発表会 (1～14回までの内容を各班に割り当て、その内容を発表する)	

教科目名	内科学	講義
担当教師	加藤文代	
科目の概要	栄養士・管理栄養士に必要な疾患の成り立ちや様々な症状の原因・病態生理について学ぶ。	
教材	なるほど なっとく 内科学 改訂3版	
教育目標	病気について臓器や組織の形態を顕微鏡を使って観察するという旧来の病理学の考え方から一歩進めて、病気の成り立ち方から学ぶ。病気は何で起こるのか紐解いていく。	
評価方法	毎回の確認テストおよび試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	第1章 内科診療の実際	「コアカリキュラム対照表」 『B 社会と栄養』 『C 食事の管理を中心とした 栄養管理の実践のための基礎科学』 『F 疾病と食事の管理を中心とした栄 をご参照ください
2	第2章 呼吸器疾患	
3	第3章 循環器疾患	
4	第4章 消化管疾患	
5	第5章 肝胆膵疾患① ～肝胆膵の解剖生理と肝疾患(前編)～	
6	第5章 肝胆膵疾患② ～肝疾患(後編)～	
7	第5章 肝胆膵疾患③ ～胆膵疾患～	
8	第6章 代謝性疾患① ～糖尿病の病態と治療目的～	
9	第6章 代謝性疾患② ～糖尿病治療～	
10	第6章 代謝性疾患③ ～その他の代謝性疾患～	
11	第7章 内分泌疾患	
12	第8章 腎泌尿器疾患	
13	第9章 脳神経疾患	
14	第10章 血液疾患	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品学各論	講義
担当教師	保科達彦	
科目の概要	農産物、畜肉物、魚介類などの各食品について、生産や種類、栄養・機能性成分の特性、調理・加工への応用などについて学ぶ。	
教材	食品学各論(第3版) (化学同人)	
教育目標	日本は食材が豊富な国である。市場には年間を通じて様々な食品が出回り、手に入らない食材はないといっても過言ではない。しかし、数多くある食材を上手に活用するためには、種類や成分、それぞれの持っている特性を良く知っていなければならない。食品学各論では、これらについてを学術的に学び、あいまいではない正しい食の知識を身に着けることで、選食力が向上し、上手な調理・加工や食育・栄養指導に応用できるようになることを目標とする。	
評価方法	日頃の出席、授業態度、および学期末に行われる筆記試験にて、総合的に評価する。総合して、全体評価が60点に満たない場合は、再試験を行う。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	序論:食料の生産、食品産業の現状と今後、食品と加工と保存の原理などについて学ぶ	
2	果物類、糖類:果物の種類、成分と特性、糖・甘味料類の特性、ペクチンなどについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
3	豆類:大豆以外の豆の種類と成分、特性、製あんなどについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
4	卵類、油脂類:卵の成分と特性、油脂の生産と種類、乳化などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
5	穀類、でんぷん類:米の種類と成分、加工、でんぷんの種類と特性、糊化などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
6	穀類、製粉加工食品:小麦と小麦粉の種類と成分、加工特性、その他穀物などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
7	乳類:乳類の成分と特性、乳製品の種類と加工などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
8	きのこ、藻類、調味料類:きのこ海藻の成分と特性、調味料類の特性などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
9	魚介類:魚介類の種類、成分、保存、加工などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
10	野菜類、漬物:野菜類の種類、成分、機能性、特性、漬物の原理などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
11	豆類、種実類、機能性食品:大豆、種実類の成分と特性、加工、機能性表示などについて学ぶ	D-1-2)-①, D-1-7)-②, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
12	肉類:肉類の生産、種類、成分、保存、加工などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
13	いも類:いも類の種類、成分、特性、こんにゃくの原理などについて学ぶ	D-1-2)-①, C-3-2)-① C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
14	食用微生物、嗜好飲料:食用微生物の利用、嗜好飲料の種類と特性などについて学ぶ	D-1-2)-①, D-1-2)-③ C-3-2)-①, C-3-2)-②, C-3-2)-⑧
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品加工学	講義
担当教師	武藤信吾	
科目の概要	食品の加工技術と保存技術の原理を学び、実際に利用されている食品と関連付け理解させる。また、加工食品を取り巻く法制度、表示制度を理解し、包装食品の表示や内容について学ぶ。	
教材	食品加工学 第2版(化学同人)	
教育目標	実際の栄養士の現場ではすべてを手作りするには限界があり、業務用加工食品を多用する場合がある。「そこで加工食品がどのように加工されているか」、その結果、「栄養成分は変化しているのか」「保存性・安全性がいかに担保されているか」など特性を知る必要がある。食品の加工技術と保存技術の原理を習得させ、実際に利用されている食品と関連付け理解させる。また、加工食品を取り巻く法制度、表示制度を理解し、包装食品の表示や内容を読み取れるようになる。 上記を習得したうえで、加工食品の正しい利用方法を習得し、将来の栄養士業務に活用できるようにする。	
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	食品加工の目的: 食品加工とは何かを学ぶ。加工食品の成り立ちを知り、伝統食品と現代的加工食品の違いを理解する。また、食品加工の目的を学び、生鮮食品との違いを理解する。 食品加工の目的: ①安全(衛生)性の向上②保存(貯蔵)性の向上③栄養性(機能)の向上④嗜好性の向上⑤利便性の向上⑥経済性の向上	
2	物理的加工方法: 個体の加工方法(粉碎、磨砕、搗精、混合、混捏) 液体の加工方法(分離、吸着、濾過、蒸発、濃縮)	C-3-2)-①, D-1-2)-④, D-1-2)-②
3	物理的加工方法: 加熱、乾燥、冷凍、抽出	C-3-2)-① D-1-2)-②
4	化学的加工方法: 加水分解反応、還元反応	D-1-2)-②
5	化学的加工方法: コロイドの変化(ゲル化)、褐変反応、色素固定	D-1-2)-②
6	生物的加工方法: 発酵	C-3-2)-① D-1-2)-②
7	生物的加工方法: 酵素	C-3-2)-① D-1-2)-②
8	水分活性と浸透圧による食品の保存: 濃縮、乾燥による食品の水分活性の低下による保存性の向上、塩や糖質による浸透圧による脱水(塩蔵・糖蔵)	C-3-2)-①, D-1-2)-② D-1-2)-④
9	pH制御による食品の保存: 酸の抗菌力を利用した加工・保存方法	D-1-2)-② D-1-2)-④
10	低温(低温・凍結)による食品の保存性・燻製による食品の保存性	D-1-2)-② D-1-2)-④
11	滅菌・除菌・殺菌による食品の保存・食品照射による保存: 微生物を制御することによっての保存性向上、缶詰の製造原理、	D-1-2)-② D-1-2)-④
12	空気組成による食品の保存・食品添加物による食品の保存: 食品の品質低下に影響を及ぼす酵素を制御することによっての保存性向上食品添加物の有効性や毒性を正しく理解し、加工食品を利用できるようにする	D-1-5)-①② D-1-2)-④
13	食品包装の役割と技術: 市販の加工食品の食品包装の実際	D-1-5)-①② D-1-2)-④
14	加工食品の規格と表示制度: 市販の加工食品の食品包装の表示の良い取り方、活用方法、法制度また、食品表示を作成できるようになる	D-1-3)-③ D-1-3)-⑥, D-1-7)-②
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品加工学実習	実習
担当教師	保科達彦	
科目の概要	農産物、畜肉物、魚介類などの各食品について、生産や種類、栄養・機能性成分の特性、調理・加工への応用などについて学ぶ。	
教材	食品学各論(第3版) (化学同人)	
教育目標	日本は食材が豊富な国である。市場には年間を通じて様々な食品が出回り、手に入らない食材はないといっても過言ではない。しかし、数多くある食材を上手に活用するためには、種類や成分、それぞれの持っている特性を良く知っていなければならない。食品学各論実習では、これらについてを実践的に学び、あいまいではない正しい食の知識を身に着けることで、選食力が向上し、上手な調理・加工や食育・栄養指導に応用できるようになることを目標とする。	
評価方法	日頃の出席、授業態度、および授業ごと実施のレポートにて、総合的に評価する。 総合して、全体評価が60点に満たない場合は、再試験を行う。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	加工と保存・衛生管理:グループワーク等 加工と保存の意義と原理について、具体的な衛生管理を学び、実践する	
2	果実類、糖類:いちごジャムの製造 ペクチンとジャムの原理、砂糖の種類と性質を学ぶ	
3	卵類、油脂類:マヨネーズの製造 乳化とマヨネーズの原理について学ぶ	
4	豆類:粒あん、こしあんの製造 豆の種類と製あんの原理を学ぶ	
5	穀類、でんぷん類:米粉だんごとみたらしあんの製造 米粉の種類と性質、でんぷんの糊化について学ぶ	
6	穀類、製粉加工食品:手打ちうどんの製造 小麦粉の種類と特性、グルテン形成と製めんについて学ぶ	
7	乳製品:バターとチーズの製造 乳成分の性質、乳製品の製造について学ぶ	
8	きのこ、藻類、調味料類:しいたけとこんぶの佃煮の製造 きのこ海藻の特性、調味料類と加工・保存についてを学ぶ	
9	魚介類:さつまあげの燻製 魚介類の加工特性、燻製の原理を学ぶ	
10	野菜類、漬物:ピクルスの製造 漬物の原理、野菜の色素と特性などを学ぶ	
11	豆類、種実類、機能性食品:木綿豆腐の製造 豆腐の製造原理、豆腐の種類、機能性表示などを学ぶ	
12	肉類:ソーセージの製造 ソーセージの製造原理と種類について学ぶ	
13	いも類:こんにやくの製造 こんにやくの製造原理と種類について学ぶ	
14	食用微生物:ほうじ茶の製造 焙煎を学ぶ	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品衛生学実験	実験
担当教師	高橋君子	
科目の概要	食品に関する危害防止と原因を明らかにする予防の観点から、食品の細菌検査や加工食品中の食品添加物の種類や残存量を調べ、食品衛生的な基準をみたしているか判定する。	
教材	授業プリント	
教育目標	<p>飲食物が原因となる健康危害を未然に防ぐことも栄養士の重要な職務である。本実験では、食品に関する危害防止と原因を明らかにする予防の観点から食品の細菌検査や加工食品中の食品添加物の種類や残存量を調べ、食品衛生的な基準をみたしているか判定する。また、市販されている加工食品を用いることと興味を持たせ、食品学や食品衛生学の講義で得た知識をさらに理解を深める。実験の目的・方法(操作)を理解した上で、微生物の検査方法や食品添加物の検査方法を身に付ける。得られた結果をまとめ、その結果が食品衛生の基準を満たしているかどうか判定し、品質および安全性に対する評価方法を習得する。</p>	
評価方法	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1-1 サンコリテップによる細菌検査	D-1-3)-①②③④ D-1-4)-①②⑥
2	実験1-2 寒天培地による細菌検査	D-1-3)-①②③④ D-1-4)-①②⑥
3	実験1-3 細菌数の計数	D-1-3)-①②③④ D-1-4)-①②⑥
4	実験2-1 乳試験法 理化学的試験	D-1-3)-①②③④ D-1-4)-①②⑥
5	実験2-2 ブラッドフォード法によるたんぱく質の定量	D-1-1)-①②
6	実験3-1 食品添加物の分析試験:亜硝酸塩の定量試験	D-1-5)-①②
7	実験3-2 食品添加物の分析試験:保存料(ソルビン酸)の定性試験	D-1-5)-①②
8	実験3-3 食品添加物の分析試験:着色料の定性試験(クロマトグラフィー)	D-1-5)-①②
9	実験3-4 食品添加物の分析試験:着色料の定量試験(吸光度法)	D-1-5)-①②
10	実験3-5 食品添加物の分析試験:リン酸塩の定量試験(コーラ)	D-1-5)-①②
11	実験3-6 食品添加物の分析試験:リン酸塩の定量試験(畜肉加工品)	D-1-5)-①②
12	実験3-7 食品添加物の分析試験:亜硝酸塩の定量試験	D-1-5)-①②
13	実験4-1 簡易試験紙による硝酸イオンとビタミンCの定量試験	D-1-5)-①②
14	実験4-2 カテキン類の定量試験	D-1-3)-①③
15	実験4-3 カフェインの定量試験	D-1-3)-①③

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―、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・尿路系疾患、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	臨床栄養学実習	実習
担当教師	佐藤輝夫	
科目の概要	臨床栄養管理における各病態等の食事に応じた食品選択や調理方法を習得する。	
教材	臨床栄養学実習ー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	調理学実習や応用栄養学実習を通して習得した知識と技術を活かし、臨床栄養管理における各病態等の食事に応じた食品選択や調理方法を理解する。	
評価方法	レポート、授業姿勢(欠席・遅刻・早退等)や授業態度、提出物の提出期限について評価する。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 栄養管理事例提示(座学)(試食)	A-5-①②, 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(座学)(試食) から常食への栄養管理 調理作業表の説明(座学)	流動食 A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-3-①, C-4-2-①②③ F-1-2-①②, F-2-1-①②③
3	流動食から常食への栄養管理(調理実習)	A-5-①②, C-4-2-①②③, F-1-2-①② F-2-1-①②③
4	とろみ調整食品(調理実習)	A-5-①②, E-1-5-④
5	エネルギーコントロール食糖尿病交換表(オンライン座学)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-2-①②
6	エネルギーコントロール食糖尿病交換表(オンライン座学)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-2-①②
7	ある一日分の糖尿病食 単位配分算出(演習)たんぱく質コントロール食腎臓病交換表(試食)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-2-①②, F-3-5-①②
8	糖尿病食実習 エネルギーコントロール食(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-2-①②
9	腎臓病食実習 たんぱく質・塩分コントロール食(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-5-①②
10	脂質異常症食実習 高LDLコレステロール血症食(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-2-③
11	脂質異常症食実習 高トリグリセライド血症食(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-2-③
12	塩分コントロール食実習(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-4-①②
13	胃疾患食実習(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-3-②③
14	脂質コントロール食(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-3-⑤
15	骨疾患の予防・治療のための食事 実習(調理実習)	A-5-①②, F-1-2-①②, F-3-7-①
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、臨床栄養の実務者としての観点から実習を行う。	

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ー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ー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ー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ー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ー妊娠・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ー幼児期、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ー思春期、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ー高齢期	A-2-③④, A-4-①② E-2-2)④
10	栄養カウンセリングー演習	C-5-2, A-4-①②
11	栄養カウンセリングー基本的技法	C-5-2, A-4-①②
12	国の施策と栄養教育ー健康日本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	栄養教育の進め方ー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	栄養教育論実習	実習
担当教師	船橋久美子	
科目の概要	栄養教育を行う意義を十分に理解し、対象者にとって有益な教育となるように計画・実施・評価・改善という一連の流れを基本として実施されるため、各工程で必要な技術を理論として学び、演習を行う。	
教材	栄養士・管理栄養士のための栄養指導論	
教育目標	栄養教育を行う対象は、ライフステージ別や健康者・傷病者といった健康状態別など、多岐に渡る。栄養教育は、行う意義を十分に理解し、対象者にとって有益な教育となるように計画・実施・評価・改善という一連の流れを基本として実施される。したがって、各工程で必要な技術を理論として学び、演習を行うことで実践にいかせるようにすることを目標とする。	
評価方法	授業内課題, 実演, 小テスト	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	栄養教育の基礎演習－話し方・聴き方の基本学習	E-2, A-4-①②
2	栄養教育の基礎演習－3分間スピーチ実演	E-2, A-4-①②
3	栄養教育マネジメントサイクルについて	A-2-①②③④, A-4-①② E-2
4	栄養教育計画について	A-2-①②③④, A-4-①② E-2
5	情報収集、媒体作成、討議法について	E-2, A-4-①②
6	学習指導案作成	E-2, A-4-①②
7	プレゼンテーション技術、コミュニケーション技術	E-2, A-4-①②
8	実演準備1	E-2, A-4-①②
9	実演準備2	E-2, A-4-①②
10	実習準備(予行演習)	E-2, A-4-①②
11	実演1とその評価	E-2, A-4-①②
12	実演2とその評価	E-2, A-4-①②
13	実演3とその評価	E-2, A-4-①②
14	実演4とその評価	E-2, A-4-①②
15	評価 反省 まとめ	E-2, A-4-①②
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・実習を行う。	

教科目名	公衆栄養学概論	講義
担当教師	中谷弥栄子	
科目の概要	地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連プログラムの計画(Plan)・実施(Do)・評価(Check)・改善(Action)する総合的なマネジメント理論とその評価方法を学習する。さらに各種公衆栄養プログラムの調整、人的資源などの社会資源の活用、健康・栄養情報の管理、コミュニケーションなどの仕組みを理解する。	
教材	Nブックス 六訂 公衆栄養学	
教育目標	わが国における疾病構造、健康の現状から栄養課題を確認し、国の施策を理解する。 国と地方自治体の役割を確認し、公衆栄養活動の在り方を理解する。 地域における公衆栄養活動を理解する。 持続可能な開発目標に向け、食からできることを理解する。	
評価方法	出欠、課題の提出状況、期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	公衆栄養の概念(公衆栄養の概念・公衆栄養活動)	B-1-1, 1-2-①, 1-3-②, ③, 2-1-① E-3-1-①, 3-2-①, 3-3-①
2	健康・栄養問題の現状と課題(人口構成の変遷・健康状態の変化・食事の変化・食生活の変化・食環境の変	B-1-3, 3-2, E-3-2-①, 3-4-①, ③, 4-2
3	健康・栄養問題の現状と課題(諸外国の健康・栄養問題の現状と課題) 栄養政策(わが国の公衆栄養活動・公衆栄養関係法規・わが国の管理栄養士・栄養士制度)	B-2-1-②, ③, ⑧ E-3-3-③, ⑤, 3-4-③, 3-5-①
4	栄養政策(国民保健・栄養調査)	E-3-4-② B-1-3-⑤
5	栄養政策(実施に関する指針、ツール・国の健康増進基本方針と地方計画)	E-3-3-②, ③
6	栄養政策(国の健康増進基本方針と地方計画(食育推進基本計)・諸外国の健康・栄養施策) 栄養疫学(栄養疫学の概要・曝露情報としての食事摂取量・食事摂取量の測定方法)	B-3-1-① E-3-3-②, ③, 3-5
7	栄養疫学(食事摂取量の評価方法)	E-4-1
8	前半の要点と栄養士認定試験のためのポイント	E-2-1-②
9	公衆栄養マネジメント(公衆栄養マネジメント・公衆栄養アセスメント)	B-1-3-⑤ E-2-1
10	公衆栄養マネジメント(公衆栄養マネジメント) 国民健康・栄養調査結果の概要	B-2-1-③, ④, ⑤, ⑥
11	公衆栄養プログラムの展開(地域特性に対応したプログラムの展開)	E-4-3
12	公衆栄養プログラムの展開(地域特性に対応したプログラムの展開) 健康・食生活の危機管理と食支援	B-2-1-⑧
13	公衆栄養プログラムの展開(食環境整備のためのプログラムの展開)	B-2-1-⑦ E-3-3-④
14	公衆栄養プログラムの展開(地域集団の特性別プログラムの展開)	B-2-1-②, ③, ⑧ E-3-3-③, ⑤, 3-4-③, 3-5-①
15	振り返り、まとめ	

教科目名	調理学実習(2年次)	実習
担当教師	古本美栄、山形文乃、川上友希	
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の仕上げとして、応用・行事食・諸外国の料理・菓子を学ぶ。	
評価方法	学期末の実技試験により評価する。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	日本 天ぷらの基本 油の温度 野菜の切り方:大根の千切り 「天ぷら」「大根の味噌汁」	
2	日本 刺身の基本 ゴマの和え衣 貝の扱い 「お造り3種」「インゲンの胡麻和え」「鰻の味噌汁」	
3	日本 行事食 正月料理について 「紅白なます」「雑煮」「きんとん」その他	
4	日本 後期本試験:大根の千切り、弁当について「松花堂弁当」	
5	西洋 魚のおろし方 衛生的な処理 イタリア地方料理 「イサキのアクアパッツア」	
6	西洋 真空調理法について 栄養士の現場で使える真空調理 「鶏のトンナータソース」「根菜のサラダ」「カボチャのスープ」他	
7	西洋 スペイン料理について アルギン酸を用いたテクニック バレンシア風パエージャ ニンニクスープ スペイン風フレンチトースト	
8	西洋 後期本試験:オムレツ ヴィーガンについて 代替え食品について 大豆肉とひよこ豆のカレー おからこんにやくのから揚げ 米粉のパウンド 他	
9	中華 中華の麺料理について あんかけ 中華点心 「五目あんかけ焼きそば」「ココナッツ団子」	
10	中華 特殊調味料について:豆鼓・甜麺醤・豆板醤 「海老のチリソース」「鶏の豆鼓炒め」	
11	中華 点心の基本 「焼売」「海老のマヨネーズ和え」	
12	製菓・製パン パイ生地について 「マロンパイ」「モンブラン」	
13	製菓・製パン ベーグル生地について 「ベーグル3種」	
14	製菓・製パン チョコレートについて 「チョコレートブラウニー」「サクサクイチゴ」	
15	製菓・製パン スポンジケーキのデコレーション 「イチゴのショートケーキ」	
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	給食管理理論	演習
担当教師	川上友希	
科目の概要	健康増進法では特定給食施設に関わる条例において、栄養管理の基準を示しその役割を明確にしている。その背景には戦後の低栄養の問題に対する栄養管理が主たる役割であった集団給食施設に対し、特定給食施設は生活習慣病の増加等に伴い、個々人の身体の状況や栄養の状況に応じた栄養管理が求められる。特定給食施設に求められる栄養士業務は、給食の運営や関連の資源（食品の流通、食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全、衛生面、経済面全般のマネジメント能力を養う。【到達度目標】特定給食施設の役割や管理項目を理解し、基礎及び専門科目で学修したことを関連づけマネジメント能力を習得する。栄養士の役割や業務内容を理解し、給食管理に関連する知識と技術の統合を図る。	
教材	NEXT 栄養科学シリーズ 給食経営管理論 第4版、大修館書店 ビジュアル新食品成分表 第一出版 給食経営管理用語辞典、適宜資料を配布	
教育目標	特定給食施設の役割や管理項目を理解し、基礎及び専門科目で学修したことを関連付けマネジメント能力を習得する。栄養士の役割や業務内容を理解し、給食管理に関連する知識と技術の統合を図る。	
評価方法	出欠、授業態度（提出物）、期末試験により総合的に評価をする。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	給食管理論授業の概要（授業内容、授業の進め方、評価方法等） 特定給食施設へのアプローチ：給食の概念、施設別栄養士の役割と業務。	D3-1, 3-7
2	特定給食施設の種類、定義、関連法規に関する重要な解説をノートにまとめる。	D3-1, 3-2, 3-3
3	給食における栄養、食事管理1 栄養、食事計画、栄養アセスメント、給与栄養目標量の設定に関する重要な解説をノートにまとめる。	D2-3, 3-3
4	給食における栄養、食事管理2 荷重平均食品成分表、食品構成表の作成に関する重要な解説をノートにまとめる。	D2-3, 3-3
5	給食における栄養、食事管理3 献立計画、献立作成の手順、特定給食施設の献立の特徴と展開、献立の評価などの献立管理全般に関する重要な解説をノートにまとめる。	D2-3, 3-1, 3-3
6	給食における栄養、食事管理4 食材管理の目的、概要、流通システム、購入管理、発注、検収、保管、在庫管理、食材費の評価に関する重要な解説をノートにまとめる。	D3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-6
7	給食の生産管理 給食における生産計画、調理工程計画、大量調理の品質管理に関する重要な解説をノートにまとめる。	D2-3, 3-2, 3-3, 3-4, 3-6
8	給食施設における安全、衛生管理 給食施設における安全、衛生管理に関する重要な解説をノートにまとめる。	D1-3, 3-4, 3-5, 3-6
9	HACCPの概念、大量調理と衛生管理法 給食施設における安全、衛生管理に関する重要な解説をノートにまとめる。	D1-3, 3-4, 3-5, 3-6
10	給食における品質管理、品質の概念、給食の品質保証と標準化、品質評価と改善に関する重要な解説をノートにまとめる。	D1-3, 3-4, 3-5, 3-6
11	栄養、食事計画の実際1 特定給食施設での給食経営管理における献立管理業務の実際	D2-3, 3-4, 3-5, 3-6
12	栄養、食事計画の実際2 特定給食施設での給食経営管理における献立管理業務の実際	D2-3, 3-4, 3-5, 3-6
13	栄養、食事計画の実際3 特定給食施設での給食経営管理における献立管理業務の実際	D2-3, 3-4, 3-5, 3-6
14	栄養、食事計画の実際4 特定給食施設での給食経営管理における献立管理業務の実際	D2-3, 3-4, 3-5, 3-6
15	給食管理論授業まとめ 到達目標の確認、給食管理の意義と役割のまとめを行い定期試験対策の要点を基に復習する。	D1-3, 2-3, 3-1, 3-2, 3-3, D3-4, 3-5, 3-6, 3-7

栄養士科シラバス

教科目名	給食管理実習	実習
担当教師	古本美栄	
科目の概要	給食管理理論で学んだ知識を生かし、栄養計画、食事計画、食材管理、顧客ニーズの把握、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。実習を通して栄養士業務及び各帳票類の取り扱いの実際を理解する。グループワークを中心に事前計画を立て、役割分担に応じ供食サービスを実施する。調理作業、提供、調査、栄養教育、評価の実施などから給食管理のマネジメント手法をPDCAマネジメントサイクルに沿って学修する。	
教材	NEXT 栄養科学シリーズ 給食経営管理論 第4版、 ビジュアル食品成分表 大修館書店、 第10版 給食の運営実習テキスト 第一出版、 給食経営管理用語辞典 第一出版、 適宜資料を配布	
教育目標	【到達度目標】給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養管理、安全、衛生管理、原価管理を踏まえたマネジメント能力を身につけることができる。	
評価方法	授業態度(提出物含む)70%、出欠30%	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 実習目的、課題、学習内容、実習日程、腸内細菌検査、授業の内容説明実習室見学器具説明、実習中の注意事項、大量調理機器の取り扱い、衛生管理の方法等授業の内容説明、実習中の注意事項、大量調理機器の取り扱い大衛生管理の方法	D-1-3)-①②③⑤ G-1-②③④⑤
2	計画献立(1班)栄養計画、食事計画 実習室準備(2班)実習室設備管理、実習室準備(白衣着用)	D-1-3) G-1-②③④⑤
3	計画献立(1班)栄養計画、食事計画 実習室準備(2班)栄養計画、食事計画	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-8), G-1-②③④⑤
4	計画献立(1班)栄養計画、食事計画 実習室準備(2班)栄養計画、食事計画	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-9), G-1-②③④⑤
5	計画献立(1班)栄養計画、食事計画 実習室準備(2班)栄養計画、食事計画	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-9), G-1-②③④⑤
6	計画献立(1班)栄養計画、食事計画 実習室準備(2班)栄養計画、食事計画	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-9), G-1-②③④⑤
7	計画献立の試作1-1,1-2 計画献立を試作し、供食サービス時、献立としての完成度、調味の確認等、作業計画へつなげる。	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-7), G-1-②③④⑤
8	計画献立の試作2-1,2-2 計画献立を試作し、供食サービス時、献立としての完成度、調味の確認等、作業計画へつなげる。	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-7), G-1-②③④⑤
9	計画献立の供食サービス実習 指定献立、試作を経験し計画献立の供食サービス実習を行う。	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-7), G-1-②③④⑤
10	計画献立の供食サービス実習 指定献立、試作を経験し計画献立の供食サービス実習を行う。帳票類、アンケートの集計まとめ。スライドの作成。	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-7), G-1-②③④⑤
11	計画献立の供食サービス実習 指定献立、試作を経験し計画献立の供食サービス実習を行う。帳票類、アンケートの集計まとめ。スライドの作成。	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-5), D-3-6), D-3-7), G-1-②③④⑤
12	計画献立の供食サービス実習 指定献立、試作を経験し計画献立の供食サービス実習を行う。帳票類、アンケートの集計まとめ。スライドの作成。	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-5), D-3-6), D-3-7), G-1-②③④⑤
13	帳票まとめ(2班)帳票類、アンケートの集計まとめ。スライドの作成。 実習設備片付け、清掃(1班)実習設備片付け	D-1-3), D-2-3), D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-6), D-3-7), G-1-②③④⑤
14	給食発表会 帳票類をまとめ、スライドにて発表。 グループ単位で行ったプレゼンテーションを評価し、レポートとしてまとめる。	D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-4), D-3-5), D-3-6), D-3-7) G-1-②③④⑤
15	給食発表会/提出物確認 帳票類をまとめ、スライドにて発表。 グループ単位で行ったプレゼンテーションを評価し、レポートとしてまとめる。(実習期間中の個人課題の提出。)	D-3-1), D-3-2), D-3-3), D-3-4), D-3-5), D-3-6), D-3-7) G-1-②③④⑤
教員の実務経験	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、給食管理の実務者としての観点から実習を行う。	

教科目名	給食総合演習(校外実習 特別授業 ガイダンス)	演習
担当教師	古本美栄、佐藤輝夫、船橋久美子	
科目の概要	病院、保育所、事業所における給食管理の実地において修練し、栄養士・管理栄養士として、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの提供などに関する知識、技術全般を習得することを目的とする。本実習は、特定給食施設において、実務経験を有している栄養士・管理栄養士に依頼して指導を受けるものであり、給食を通じた実際の社会的活動として行っている。	
教材	校外実習ノート、校外実習の手引き	
教育目標	給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を学内で学んだ学習を現場の指導のもと、実践に結び付け理解を深める。就職後に即戦力として行動ができる高いスキルを身に付け、社会に出る準備をする。	
評価方法	学内指導及び学外での実習先の指導担当者評価を含め、総合的に評価を行う。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	校外実習ノートの配布、スケジュール確認 校外実習に向けて(教務部長、学科長)	G-1-①
2	写真撮影指導、身だしなみ確認、個人票下書き	
3	写真撮影、個人票清書	
4	校外実習について1(ノート、手引きの確認) 栄養士業務とは、職業倫理、個人情報、校外実習の連絡方法とclassroom	G-1-①②
5	校外実習について2(ノート、手引きの確認) 栄養士業務とは、職業倫理、個人情報、校外実習の連絡方法とclassroom	G-1-①②
6	研究課題について、校外実習のマナー①	
7	実習先発表、顔合わせ、誓約書記入 各実習先の研究課題について	
8	夏休みに行くこと(実習着のクリーニング、食生活など) 研究課題	
9	腸内細菌検査提出、ネーム配布(クラスにて) オリエンテーションについての確認(場所、持ち物等) 研究課題、持参物点検	G-1-①
10	オリエンテーションレポート書き方、提出方法 持参物点検、お礼状について 校外実習のマナー②【実践編】訪問の仕方、電話のかけ方	
	実習先オリエンテーション オリエンテーションレポート提出、報告	G-1-①②
11	校外実習ノート提出、報告会	G-1-①②
12	マーケティングについて	
13	各領域の給食について 献立作成①	
14	各領域の給食について 献立作成①	
15	まとめ	
教員の実務経験	担当の古本は、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、給食管理の実務者としての観点から演習を行う。 また、担当の佐藤は、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、臨床栄養の実務者としての観点から実習を行う。 また、担当の船橋は、管理栄養士取得後、行政栄養士として、保育所給食、学校給食、福祉施設給食などの管理業務に41年間携わった実績を踏まえ、給食管理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	校外実習		実習
担当教師	古本美栄、各実習担当教員		
科目の概要	病院、保育所、事業所における給食管理の実際を実地において修練し、栄養士・管理栄養士として、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの提供などに関する知識、技術全般を習得することを目的とする。本実習は、特定給食施設において、実務経験を有している栄養士・管理栄養士に依頼して指導を受けるものであり、給食を通じた実際の社会的活動として行っている。		
教材	校外実習ノート、校外実習の手引き		
教育目標	給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を学内で学んだ学習を現場の指導のもと、実践に結び付け理解を深める。就職後に即戦力として行動ができる高いスキルを身に付け、社会に出る準備をする。		
評価方法	学内指導及び学外での実習先の指導担当者評価を含め、総合的に評価を行う。	GPAの目標は2.5以上	
教員の実務経験	校外実習先の指導担当は、現場の管理栄養士もしくは栄養士が行い、栄養士の実務について指導している。		

教科目名	栄養士特別講座	演習
担当教師	各分野担当講師	
科目の概要	栄養士の業務について、また、企業の取り組みなどを卒業生や食品企業の栄養士・管理栄養士の方々から学び進路決定の参考にし、また、社会に出て実践出来る技術や知識を身に着ける。	
教材	各講師より資料	
教育目標	栄養指導分野は、病院や保育園等で栄養士の業務がどのようにおこなわれているのか、また、これから社会にでるにあたりどのような知識が必要なのかを現場の立場から考える。 商品分野は、今注目されている商品や栄養素等について、食品メーカーの最新の情報提供とこれから社会にでる学生に正しい情報の選択の仕方を学ぶ。	
評価方法	レポート、出席	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	A-4-③
2	老人福祉施設での栄養士の仕事①	A-4-③
3	老人福祉施設での栄養士の仕事②	A-4-③
4	世界の病院栄養士①	A-4-③
5	世界の病院栄養士②	A-4-③
6	スポーツ栄養士 トレーナーと選手と栄養士の違い	A-4-③
7	スポーツ栄養士 オリンピックでの関わり方	A-4-③
8	病院栄養士とは	A-4-③
9	チーム医療とメディカル栄養 ドクターと栄養士の役割	A-4-③
10	厨房機器メーカーでの栄養士の役割 最新機器の流通	A-4-③
11	食品メーカーでの栄養士の役割①	A-4-③
12	食品メーカーでの栄養士の役割②	A-4-③
13	保育園での栄養士活動①	A-4-③
14	保育園での栄養士活動②	A-4-③
15	まとめ	

教科目名	卒業研究論文	演習
担当教師	各科目担当教員	
科目の概要	研究とは何かを理解し、研究計画の立て方を学び、研究によって得られた知見を論文としてまとめ、発表までを行う。	
教材	配布プリント、管理栄養士・栄養士必携	
教育目標	<p>主体的に取り組む研究過程を通して、研究の科学的アプローチの仕方を理解し、研究を実施するための方法やまとめ方を習得する。 栄養士業務や食育に関する内容について、明確にしたり解決すべき現象・問題・疑問事項をあげ、研究すべき課題を明らかにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究課題を絞り込み、研究目的を明らかにする。 ・研究目的にそって研究計画を立てる。 ・研究計画にそってデータを収集し、分析を行う。 ・研究によって得られた知見をまとめ、論文および抄録を作成し、口頭発表を行う。 	
評価方法	論文及び発表の評価、及び、研究態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス	A-7-①②
2	研究分野の決定 研究題目決定のための文献検索	A-7-①②
3	研究題目の決定と研究計画書の作成 指導教員との打ち合わせ	A-7-①②
4	研究計画書の作成 指導教員との打ち合わせ 研究の実施	A-7-①②
5	研究の実施	A-7-①②
6	昼間報告会 研究の方向性の確認	A-7-①②
7	研究の実施	A-7-①②
8	研究の実施 進捗状況の確認	A-7-①②
9	中間発表会 進捗状況の確認	A-7-①②
10	研究の実施 データ分析	A-7-①②
11	論文のまとめ方について 論文作成	A-7-①②
12	論文作成 抄録の作成	A-7-①②
13	論文作成 発表に向けての準備	A-7-①②
14	発表媒体の作成と発表準備	A-7-①②
15	卒業論文発表会	A-7-①②

科目名	担当教師	使用テキスト	学生購入
心理学	木村郁	スライド及び配布資料	
英語	鈴木亜矢子	清水雅子著『はじめての栄養英語』講談社サイティフィク	○
公衆衛生学	角田弘子	NEXT 六訂 公衆衛生学(講談社)	○
健康管理概論	角田弘子	「栄養科学シリーズNEXT 社会・環境と健康 健康管理概論 第3版」	○
社会福祉学概論	高橋努	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、 管理栄養士・栄養士必携	○
生化学	小林晶子	Nブックス 四訂生化学	○
生理学実験	高橋君子	生化学・生理学実験(アイ・ケイコーポレーション)、 生理学実験テキスト(配布)、生理学実験資料(配布)	○
内科学	加藤文代	なるほど なっとく 内科学 改訂3版	○
食品学各論	保科達彦	食品学各論(第3版)(化学同人)	○
食品学各論実習	武藤信吾、保科達彦	食品学各論(第3版)(化学同人)	○
食品加工学	武藤信吾	食品加工学 第2版(化学同人)	○
食品分析実験	中山勉	授業プリント	
食品開発実習	保科達彦	食品学各論(第3版)(化学同人)	○
食品加工学実習	武藤信吾、保科達彦	食品学各論(第3版)(化学同人)	○
食品衛生学実験	高橋君子	授業プリント	
臨床栄養学概論	佐藤輝夫	臨床栄養学実習 第5版 一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	○
臨床栄養学実習	佐藤輝夫	臨床栄養学実習 第5版 一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	○
栄養教育論	船橋久美子	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	○
栄養教育論実習	船橋久美子	栄養士・管理栄養士のための栄養指導論	○
公衆栄養学概論	中谷弥栄子	Nブックス 六訂 公衆栄養学	○
給食管理理論	川上友希	NEXT 栄養科学シリーズ 給食経営管理論 第3版、 大修館書店 ビジュアル食品成分表 第一出版 給食経営管理用語辞典、適宜資料を配布	○
給食管理実習	古本美栄	NEXT 栄養科学シリーズ 給食経営管理論 第3版、 ビジュアル食品成分表 大修館書店、 第10版 給食の運営実習テキスト 第一出版、 給食経営管理用語辞典 第一出版、 適宜資料を配布	○
卒業研究論文	各科目担当教員	配布プリント、 管理栄養士・栄養士必携	○