

令和6年度

授業内容（シラバス）

栄養士科

1年次

学校法人 長岡総合学園

悠久山栄養調理専門学校



【学校の教育目標】

- 1 食生活に関する理論と技術の基礎を学び、応用・実践して、社会の発展に寄与する人材を育成する。
⇒「食べること」について「なぜそうするか」と「どうやってやるか」の基本を学んでもらいます。その基本をバージョンアップしながら使って社会のために働ける人を育てます。
- 2 社会に出て能力を発揮できるよう、自分の専門分野に強く、人格円満で常識を兼ね備えた心豊かな人材を育成する。
⇒学校では優秀でも社会ではうまく生活できないのでは困ります。100年の人生にわたってみなさんが力を発揮できるためには、次のことを大切にします。

- きちんとした専門性(食のプロ)に自信をもてるように指導します
- 人がらが好ましいこと 人をいじめたり意地悪をしたりしないこと
- 社会生活の常識がわかっていて実践できることあいさつ、掃除、時間を守るなど
- 豊かなところ やさしさ、かなしさ、うれしさ、せつなさなどを大切にする

【目指す学生像】 こんな学生になってほしい ~アドミッションポリシー~

教育目標をみなさん自身からの視点で表したものです。

- 1 食生活に関する強い興味と関心を持ち、
栄養士または調理師になることに強い意志を持つ人
⇒食にこだわろう！食をきわめよう！かならず栄養士または調理師になろう！
- 2 食に関する職業に就き、食を通じて社会貢献することを目指す人
⇒専門を生かせる就職をゲットしよう！
食の仕事をして、よりよい社会を作ろう！
- 3 専門分野に強くなることはもちろんのこと、
人格円満な心豊かな人間になるよう努力する人
⇒専門バカではいけない みんなとこの社会で楽しく生きる人になろう！

2024 年度栄養士科1年 教育課程

栄養士法施行規則の規定			学則規定科目					備考	
教育内容	単位数		科目名	単位数			本年度		担当者
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習	時間	前期	後期	
基礎分野	人文科学	12単位以上	心理学	1		30		○	山川智子
	社会科学		現代社会	1		30	○		渡邊健実
	自然科学		化学	4		60	○	○	土田浩慈
			情報処理演習	2		60	○	○	佐藤 宏
	外国語		英語	2		60	○	○	堀百合子
	保健体育		保健体育	2		60	○	○	石坂初江
基礎分野合計		12以上	-	合計	12	300			

栄養士法施行規則の規定			学則規定科目					備考		
教育内容	単位数		科目名	単位数			本年度		担当者	
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習	時間	前期	後期		
専門分野	社会生活と健康	4単位以上	公衆衛生学	2		30				
			社会福祉概論	2		30				
			(小計)	4		60				
	人体の構造と機能	8単位以上	4単位以上	解剖生理学	4		60	○	○	浅田千加子
				解剖生理学実験		1	48	○	○	浅田千加子
				運動生理学	2		30			
				生化学	2		30			
				生化学実験		1	48			
				(小計)	8	2	216			
	食品と衛生	6単位以上	4単位以上	食品学Ⅰ	2		30	○		池津直子
				食品学Ⅱ	2		30		○	長谷川千賀子
				食品学実験		1	48			
				食品加工学実習		1	48			
				食品衛生学	2		30		○	西川 眞
				食品衛生学実験		1	56			
	栄養と健康	8単位以上	4単位以上	基礎栄養学	4		60	○	○	渡邊令子
				応用栄養学	2		30			
				応用栄養学実習		1	48			
				臨床栄養学	2		30			
				臨床栄養学実習		1	48			
(小計)				8	2	216				
栄養の指導	6単位以上	10単位以上	栄養指導論	4		30		○	川上紗恵	
			栄養指導論実習		2	92				
			公衆栄養学	2		30				
			メニュープランニング	2		60	○	○	竹中僚子	
			(小計)	8	2	212				
給食の運営	4単位以上	10単位以上	調理学	4		60	○	○	本宮仁美	
			調理実習Ⅰ		2	120	○	○	川上・本宮	
			調理実習Ⅱ		2	120				
			給食計画論	2		30	○		小玉千翔	
			給食実務論	2		30		○	小玉千翔	
			給食実務論実習		1	60				
			校外学習		2	90				
(小計)	8	7	510							
専門分野合計		36以上	14以上	合計	42	16	1456			
総計		62			70	1756				

教科名 心理学	開講時期 1年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 座学+ディスカッション(談話)	担当者名 山川 智子(やまかわ ともこ)	

教科概要	人間関係と自己分析を軸として、人間の心理と行動への考察を深める。一般的な心理学の基礎知識を踏まえ、人間心理を洞察する能力及びコミュニケーション能力を高めることを目標とする。
到達目標	自分を取り巻く社会や、コミュニケーションに関する心理学を理解する。

授業計画

1	オリエンテーション～あなたは一体「どんな人」なのか？心理テストからの分析
2	心理学の歴史：巨人の肩の上に立つ～心理学はどのように発展してきたか？
3	性格心理学①泣きたい私は猫を被る～人の性格的な特性と傾向を把握する
4	性格心理学②長所と短所はあざなえる縄のごとし～ペルソナとキャラクター
5	学習心理学①エビングハウスの忘却曲線と記憶のしくみ、「記憶はウソをつく」
6	学習心理学②モチベーション～やる気の出ない自分をその気にさせるヒント
7	交渉とコミュニケーション①アドリブに強くなる！心理テクニックは人を動かす
8	交渉とコミュニケーション②アクティブ・リスニング～傾聴：人の話を聞くこと
9	メンタルヘルスと心のケア①心と身体の健康の話：ストレスとの付き合いかた
10	メンタルヘルスと心のケア②サイコロジカル・ファーストエイド≡心の救急箱
11	社会心理学①赤信号みんなで渡ればこわくない？ 集団で作用する心理傾向
12	社会心理学②マーケティングと比較優位：自分の強みと弱みにチャンスが宿る
13	行動経済学①松竹梅のメニュー設定で、なぜ「竹」が一番人気になりやすいか？
14	行動経済学②カネの話(経済)とココロの話(心理)を混ぜたら面白くなりました
15	心理学総括：これまでの授業の振り返りと重要事項の再確認
評価方法	使用教科書等
試験(筆記)50%、 毎回の振り返り 30%、課題(筆記)20% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	教科書の指定は特になし。 各回とも資料(プリント)を配布する。

教科名 現代社会	開講時期 1年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 渡邊 健実	

教科概要	様々な人間の営みによって現代社会は形成されています。そのように考えると「自己の周りにある現代社会を理解」するだけでなく、「現代社会の中にある自己を理解」することも必要です。 具体的な問題等について、広い視野から考えたり、判断したりしていきましょう。 <u>正解は一つではありません。</u>
到達目標	課題解決を通し、もの・ひと・ことと関わることにより、自分なりの考えを広げたり、深めたり、まとめたり、伝えたりすることができる。

授業計画

1	現代社会の授業について	オリエンテーション
2	正義とは何か	
3	消費者主権について	
4	労働について	
5	完食指導はどこまで許されるのか	
6	現代社会と宗教	
7	性的少数者と人権	
8	主権者とは	
9	ハンセン病と人権	
10	出生について	
11	生命倫理と自己決定権	
12	お金は大切	
13	文化としての笑い	
14	CMの実際 「伝える」を学ぶ	
15	まとめレポート作成	
評価方法	各回のショートレポート5点満点×14回=70点 最終レポート30点 ※ショートレポートの回数が変わった場合、配点に変更になる。合計100点 なお、授業中に特に優れた意見を発表した場合は各回3点を上限に加点する。 学期末合計点が100点を超える場合は100点とする。 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	使用教科書等 なし

教科名 化学	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義・実験(一部予定)	担当者名 土田 浩慈	

教科概要	人類は物質について、どの様に考え、調べ、知り得てきたのか。その積み重ねを基に造り上げられた「化学」という学問が、我々の周りで起こる自然現象・生命活動の解明、それにより様々な物質が生み出され利用されていることを知り、栄養学に必要な基本的化学視点を身に付けて欲しい。
到達目標	学生の目標 自然現象・生命活動などの現象を探究する方法・考え方を、また、実験(一部)を通して基本的な操作・技術、結果などを考察できる力を養い、更に授業が確認・復習の段階となるよう、必ず予習を行う習慣を身に付けて欲しい。

授業計画(「注」コマ数下の ex.(experiment 実験)は、実験を予定・実験日は変更もある。)

1	化学の出発点 元素・素粒子の考えの発展 原子説・分子説の登場 原子の構造	16	有機化合物の分類 構造と異性体の存在 構造式(示性式)の必要性
2	原子の構造 陽子・中性子・電子 電子配列と元素の周期律との関係	17	鎖式炭化水素 alkane・alkene ・alkyne ギリシャ数詞 官能基
3	原子の結合 最外殻電子(価電子)の動き 結合する原子と結合しない原子の違い	18	IUPAC 命名 alkane の IUPAC 命名 alkene,alkyne の IUPAC 命名
4	化学結合、イオン結合、共有結合、 配位結合、極性と水素結合 化学式	19	アルコールとアルコールからの誘導物質 アルコール・アルデヒド・カルボン酸
5	素粒子の質量「物質量モル(mol)の考え」 原子量・式量・分子量(相対質量)	20	エーテル・エステル化反応・ケン化反応 腐敗の元 セッケンと界面活性剤
6	化学反応 化学反応式の必要性 化学反応式と化学反応に関する法則	21	有機化合物に存在する異性体の種類 ベンゼン環を持つ芳香族化合物
7	化学反応とエネルギー 熱化学方程式 なぜ発熱反応と吸熱反応があるのか	22	糖質 多糖類を構成する二糖類・単糖類 デンプンとセルロース 糖質の還元性
8	化学速度 反応の速さを変える条件は 活性化エネルギー 可逆反応	23	糖質 エネルギーを生み出す TCA 回路 高エネルギーリン酸化合物 ATP とは
9	酸化・還元反応 酸化・還元の見方 酸化数による判断 酸化剤・還元剤	24	脂質 単純脂質(油脂と脂肪酸) 複合脂質 誘導脂質 ヨウ素価とケン化価
10	酸と塩基の定義 完全中和反応の条件 酸性・中性・塩基性の物差し pH とは	25	脂質 β 酸化 β -カロテンも脂質? コレステロールは我々に必要な物か?
11	物質の三態 水は何度°Cで蒸発?沸騰? 溶液 溶解度・溶液の濃度(%、モル濃度)	26	タンパク質 アミノ酸の構造・性質と種類 タンパク質の種類 ペプチド結合・両性イオン
12	溶液の種類 真の溶液とコロイド溶液 溶液の性質 浸透圧,沸点上昇,凝固点降下	27 ex	実験 エステルの合成 糖質の性質
13 ex	実験 化学実験器具の扱いと注意事項 水(水溶液)の沸点は 100°C?	28 ex	実験 タンパク質に関する実験 石鹸の合成
14 ex	実験 コロイド溶液 浸透圧 水(水溶液)の沸点は 100°C?	29	タンパク質 ゆで卵は生卵に戻るか? 変性と高次構造 DNA RNA
15	溶液の種類 真の溶液とコロイド溶液 コロイド粒子と利用 前期授業のまとめ	30	ビタミン・ミネラル 生命活動の破棄を誘発 する物質と環境 後期授業のまとめ
評価方法		使用教科書等	
<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験……………70% ・実験、課題等レポート……………25% ・小テスト、授業への態度等…5% ・80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C 		<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 「食を中心とした化学(第5版)」 (東京化学社) 著者 北原重登他 3名 ・参考書 「化学への視点」(廣川書店) 「生活の基礎科学」(東京化学社) 「有機化学の基礎」(丸善) 	

教科名 情報処理演習	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 演習	担当者名 佐藤 宏	

教科概要	<p>栄養士の役割は、食を通じて人々の健康と幸せを支える、非常に重要なものです。この責任を果たすため、栄養士は多岐にわたる業務を日々こなしています。この業務を支え、効率化する重要なツールがパソコンです。栄養指導資料の作成、栄養価の計算、新メニューのプレゼン資料の作成など、これらの作業はすべてパソコンを用いて行われます。パソコンスキルが高いほど、業務をスムーズかつ迅速にこなすことができ、栄養士としての能力を最大限に引き出すことが可能になります。この演習科目では、パソコンの基本操作から始まり、タッチタイピング技術の習得、文書作成、表計算、プレゼンテーションソフトの使用方法、インターネットを用いた情報収集方法まで、栄養士として必要な基本スキルを学びます。これにより、栄養士としての基礎力をしっかりと身に付けることを目指します。</p>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ●パソコン基本操作:タッチタイピングをマスターし、文書作成のスピードと正確性を向上させる。効率的なファイル管理ができるようになる。ショートカットキーを活用して、より効率的にパソコンを操作できる。インターネットを安全に活用し、必要な情報を収集できる。 ●Word:書式設定や印刷設定を適切に活用できる。表・図形・写真を取り入れ、表現力豊かな文書を作成できる。 ●Excel:書式設定で表を整え、適切な計算式や関数を用いることができる。視覚的に訴えるグラフを作成できる。 ●PowerPoint:プレゼンテーションの基本を理解し、訴求力のあるスライドを作成できる。スライドショーを実施し、分かりやすいプレゼンテーションができる。 <p>これらの目標を通じて、学生はパソコンを使った効率的な業務遂行能力を身につけ、栄養士としての専門性を高めることができます。</p>

授業計画

1	パソコン(Windows)の基本操作とタッチタイピング練習
2	インターネットの活用(検索の方法等)とマナー
3	Word(1):Wordの基礎知識、文字入力の方法等
4	Word(2):文書作成における基本的操作(文字のコピー,移動,配置,装飾,書式)
5	Word(3):表を利用した文書作成(1)
6	Word(4):表を利用した文書作成(2)
7	Word(5):グラフィック能力(オンライン画像,図,図形,ワードアート)を使用した文書作成(1)
8	Word(6):グラフィック能力(オンライン画像,図,図形,ワードアート)を使用した文書作成(2)
9	Word(7):グラフィック能力(オンライン画像,図,図形,ワードアート)を使用した文書作成(3)
10	Word(8):まとめ(学習したWordの機能を活用して文書を作成)
11	Word(9):実技テスト
12	Excel(1):Excelの基礎知識,データ入力の方法等

13	Excel(2):表の作成と編集				
14	Excel(3):表計算機能(数式,四則計算,関数など)(1)				
15	Excel(4):表計算機能(数式,四則計算,関数など)(2)				
16	Excel(5):表計算機能(数式,四則計算,関数など)(3)				
17	Excel(6):グラフ作成(1)				
18	Excel(7):グラフ作成(2)				
19	Excel(8):データベース機能(1)				
20	Excel(9):データベース機能(2)				
21	Excel(10):まとめ(学習した Excel の機能を活用してデータ処理)				
22	Excel(11):実技テスト				
23	PowerPoint(1):プレゼンテーションとは(意味,目的,手法),PowerPoint の基礎知識,スライド作成の基礎				
24	PowerPoint(2):テキスト,オンライン画像,図,図形,表,SmartArt を使用したスライドの作成(1)				
25	PowerPoint(3):テキスト,オンライン画像,図,図形,表,SmartArt を使用したスライドの作成(2)				
26	PowerPoint(4):テキスト,オンライン画像,図,図形,表,SmartArt を使用したスライドの作成(3)				
27	PowerPoint(5):画面切り替え,アニメーション,スライドショー(1)				
28	PowerPoint(6):画面切り替え,アニメーション,スライドショー(2)				
29	PowerPoint(7):まとめ(学習した PowerPoint の機能を活用してプレゼンテーション用の資料を作成)				
30	PowerPoint(8):実技テスト				
<table border="1"> <tr> <td>評価方法</td> <td>使用教科書等</td> </tr> <tr> <td> 実技テスト(60点) 授業での課題(20点) 授業態度と意欲(20点) 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C </td> <td> 30時間でマスターOffice2019 (実教出版) その他:プリント配布 </td> </tr> </table>		評価方法	使用教科書等	実技テスト(60点) 授業での課題(20点) 授業態度と意欲(20点) 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	30時間でマスターOffice2019 (実教出版) その他:プリント配布
評価方法	使用教科書等				
実技テスト(60点) 授業での課題(20点) 授業態度と意欲(20点) 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	30時間でマスターOffice2019 (実教出版) その他:プリント配布				

教科名 英語	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 読む・書く・聞く・話すをバランスよく取り入れて実施。 小テストを実施し到達度を見極めて難易度を調整する。		担当者名 堀 百合子

教科概要	世界には多くの言語がある。母語(私たちには日本語)以外の言語を知ることが、自国の文化や歴史、社会を新たに知ることになる。また今後母語の違う人と栄養士として出会うとき、英語はコミュニケーションの強い味方となる。そういう英語力をみなさんに付けてほしい。
到達目標	実用英語検定準2級～2級程度の力を身につける。

授業計画

1	・オリエンテーション ・確認テスト①		Part1～3 内容 (○の項目に添ってレッスンを進めていきます。) ・Main handouts 主たるプリントを毎レッスンで使用する ・English for current topics 時事英語を毎回ディクテーション形式でやります ・Report about yourself 自分のプロフィールを考えそれをレポートにしてみましょう ・Written test/ Listening test 筆記と聞きとりテスト①にチャレンジしてみましょう ・Phonetic Signs 英語の正しい発音と発音記号に慣れましょう ・Other handouts その他の外書コピー ・Games&Songs 折々レッスン内にゲームを入れます
2	Part1	① Pictures 絵&文	
3		2 Synonyms 同義語	
4		3 Opposites 反対語	
5		4 Derivatives 派生語	
6		⑤ Words in Sentences 文章の中での語彙	
7	Part2	① Pictures 絵&文	
8		2 Synonyms 同義語	
9		3 Opposites 反対語	
10		4 Derivatives 派生語	
11		⑤ Words in Sentences 文章の中での語彙	
12	Part3	① Pictures 絵&文	
13		2 Synonyms 同義語	
14		3 Opposites 反対語	
15		4 Derivatives 派生語	
16		⑤ Words in Sentences 文章の中での語彙	
17	・前期テスト結果に関する 一人一人の面接実施		

16	・確認テスト②		Part4～6 内容 (○の項目に添ってレッスンを進めていきます。) <ul style="list-style-type: none"> ・Main handouts 主たるプリントを毎レッスンで使用する。 ・English for current topics 時事英語を毎回ディクテーション形式でやります。 ・Report about your summer vacation 夏休みの体験及びその他のテーマを英文にしてみましょう。 ・Written test/ Listening test 筆記と聞きとりテスト②にチャレンジしてみましょう。 ・Phonetic Signs 英語の正しい発音と発音記号に慣れましょう。 ・Other handouts その他の外書コピー ・Games&Songs 折々レッスン内にゲームや英語の歌 (Christmas Songs)を入れます。 	
17	Part4	① Pictures 絵&文		
18		2 Synonyms 同義語		
19		3 Opposites 反対語		
20		4 Derivatives 派生語		
20		⑤ Words in Sentences 文章の中での語彙		
21	・実用英語検定			
22	Part5	① Pictures 絵&文		
23		2 Synonyms 同義語		
24		3 Opposites 反対語		
25		4 Derivatives 派生語		
25		⑤ Words in Sentences 文章の中での語彙		
26	Part6	① Pictures 絵&文		
27		2 Synonyms 同義語		
28		3 Opposites 反対語		
29		4 Derivatives 派生語		
29		⑤ Words in Sentences 文章の中での語彙		
30	・後期テスト結果に関する 一人一人の面接実施			
評価方法				使用教科書等
・英検方式の筆記&リスニングテスト 50点 ・基礎力テスト、 課題レポート&各種課題プリント提出 25点 ・小テスト 10点 ・出席点 15点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C				・「Word Power 1500」 L.A.Hill 著 (Oxford University Press) ・外書版コピー他 ※毎回授業には英和、和英の2冊の辞書を必ず用意しておきましょう。(英和は必ず用意すること。電子辞書もO.K.です)

教科名 保健体育	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義、実技	担当者名 石坂 初江	

教科概要	現代社会における様々な健康課題について理解を深めるとともに、運動・スポーツの効果・効用・質を踏まえた実技を通して学びを具現化し、QOL(クオリティオブライフ)の実現を目指す。
到達目標	健康課題を意識し、主体的に生活習慣を振り返り、維持・改善・工夫ができる。運動やスポーツ、レクリエーション等多様な経験を通し、楽しさを実感し、体力の維持・向上、運動・スポーツ等に親しむ習慣づくりに努める。

授業計画

時間	学習項目	主な学習内容
1 30	総論	<ul style="list-style-type: none"> ・授業の進め方について説明 配布資料、スライド等を使用 ・健康とは ・今日の健康問題 ・健康を考えるモデル ・健康と身体活動・運動との関わり ・現代人における身体活動・運動の意義 ・クオリティオブライフと体力 ・肥満の定義 ・エネルギー収支 ・身体活動・運動によるエネルギー消費 ・メタボリックシンドローム ・身体活動の基準 ・身体活動の指針 ・運動効果の原理と運動の原則 ・運動を行う際に気をつけること ・メンタルヘルスと健康 ・健康管理等
	健康と運動 肥満 生活習慣病 健康のための身体活動	
	実技	<ul style="list-style-type: none"> ・リズム体操、エアロビクス、ダンス ・レクリエーション、スポーツ等 ・ウォーキング、ノルデックウォーキング ・パラスポーツ等
≪評価方法≫ 前期50点 後期50点 (実技スキルテスト・レポート・学習カード・出席率) 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		教科書等 授業毎に資料を配布

教科名 解剖生理学	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義	担当者名 浅田 千加子	

教科概要	誕生から人生の最期まで成長し続ける私たち人間は、「食べる」「息をする」「トイレに行く」「働く」「眠る」など生活をしながら生きている。その生命の営みを、遺伝子・細胞レベルから構造や機能まで、人体の仕組みについての基礎を学ぶ。
到達目標	1. 細胞レベルでの、生命の誕生と営みを知る。 2. 生命の営みに欠かせない 11 の器官系の構造と機能の基礎を理解する。 3. 主な器官のつながりを理解する。 4. 誕生から加齢まで、人体の連続的な変化を理解する。

授業計画

1	授業オリエンテーション 1. 生命の科学(生命の誕生、生命の営み)
2	2. 組織学総論 3. 人体各部の名称と機能
3	4. 骨格器系(骨格器の機能と構造、骨の健康)
4	骨格器系(主な骨格と特徴、5 種類の関節)
5	5. 筋系 (3 つの筋組織、筋の刺激電動)
6	筋系 (骨格筋の機能、主な動きと骨格筋群)
7	6. 消化器系(消化管の構造と機能)
8	消化器系(肝臓、胆嚢、膵臓の構造と機能)
9	7. 栄養と代謝(代謝と体温、主栄養素の代謝、代謝率)
10	栄養と代謝(体温調節、発熱と解熱)
11	8. 体液・免疫系(体液画分と機能、体液の平衡)
12	体液・免疫系(血液の組成と機能、リンパ系)
13	体液・免疫系(体を守る免疫系の機能)
14	9. 循環器系(体循環、小循環、血管)
15	循環器系(動き続ける心臓の構造と機能、電気的活動)
16	循環器系(心拍と脈拍、血圧の変動)
17	10. 呼吸器系(内呼吸と外呼吸、呼吸器の構造と機能)
18	呼吸器系(呼吸のメカニズムと調節)
19	11. 泌尿器系(泌尿器の構造、腎臓の構造と機能)

20	泌尿器系(尿の排泄、排尿のメカニズム)		
21	12. 生殖器系(男性生殖器、女性生殖器)		
22	13. 内分泌系(内分泌腺、ホルモン作用のメカニズム)		
23	内分泌系(各ホルモンの機能)		
24	14. 神経系(神経系の構成、脳・脊髄の構造と機能)		
25	神経系(末梢神経の構造、自律神経、被膜と髄液腔)		
26	15. 感覚器系(一般感覚と特殊感覚、みる)		
27	感覚器系(聞く、バランスを保つ、嗅ぐ)		
28	16. 皮膚と膜		
29	17. 成長と体の変化(出生、乳児期、小児期、青年期、成人期、加齢)		
30	総括		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="113 884 719 1258"> <p>評価方法</p> <p>期末試験 60% 確認プリント 40%</p> <p>*確認プリント</p> <p>通年で 10 回、授業と並行して各学習内容のまとめごとにプリントを使って理解を確認する。結果は学習内容を正しく理解する、深く理解するなど自己学習に役立てる。</p> <p>80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C</p> </td> <td data-bbox="719 884 1329 1258"> <p>使用教科書等</p> <p>カラーで学ぶ解剖生理学 第2版 MEDSi</p> <p>参考図書</p> <p>いちばんやさしい生理学 加藤尚志・南沢 享 監修 成美堂出版</p> </td> </tr> </table>		<p>評価方法</p> <p>期末試験 60% 確認プリント 40%</p> <p>*確認プリント</p> <p>通年で 10 回、授業と並行して各学習内容のまとめごとにプリントを使って理解を確認する。結果は学習内容を正しく理解する、深く理解するなど自己学習に役立てる。</p> <p>80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C</p>	<p>使用教科書等</p> <p>カラーで学ぶ解剖生理学 第2版 MEDSi</p> <p>参考図書</p> <p>いちばんやさしい生理学 加藤尚志・南沢 享 監修 成美堂出版</p>
<p>評価方法</p> <p>期末試験 60% 確認プリント 40%</p> <p>*確認プリント</p> <p>通年で 10 回、授業と並行して各学習内容のまとめごとにプリントを使って理解を確認する。結果は学習内容を正しく理解する、深く理解するなど自己学習に役立てる。</p> <p>80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C</p>	<p>使用教科書等</p> <p>カラーで学ぶ解剖生理学 第2版 MEDSi</p> <p>参考図書</p> <p>いちばんやさしい生理学 加藤尚志・南沢 享 監修 成美堂出版</p>		

教科名 解剖生理学実験	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 24 コマ
授業方法 実験とまとめ	担当者名 浅田 千加子	

教科概要	生活行動に関する体の構造、機能について、実験や体験から科学的に結果を得る。その結果を調べ、結論や疑問を明らかにする。また、個々の結果を共有する。これらの学習を通して、生きている私たちの体のしくみを探求する。
到達目標	1. 学習テーマの目標を理解して実験プロセスを計画する。 2. 計画に基づいて、科学的に結果を得る。 3. 結果を調べ、人間の体のしくみについて結論や疑問を明らかにする。 4. 共同学習や発表から、結果や結論を共有する。

授業計画

1	授業オリエンテーション テーマ1:人体を構成する細胞の存在を確かめる (細胞標本の観察)	7	テーマ3:食べるを調べる(味覚) 調味料、食材による味覚を実感する
2	観察した細胞の構造や機能を調べる	8	結果の分析、まとめ
3	テーマ2:生活動作を調べる (姿勢から関節の動きを測定する)	9	講義:「食べる」を支える体の機能
4	測定結果から関節の可動、支持組織を調べる	10	テーマ4 生命を支える呼吸と循環を調べる 講義:呼吸と循環の観察と測定
5	テーマ3:食べるを調べる(嚥下) 食物形態による咀嚼や嚥下の違いを実感する	11	休息時・運動時の呼吸と循環の測定 結果の分析
6	結果の分析、まとめ	12	休息時・運動時の呼吸と循環まとめ 解剖生理学実験のまとめ
評価方法 実験の出席率、取り組み、レポートから総合評価をする。 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 カラーで学ぶ解剖生理学 第2版 MEDSi 参考図書 授業で紹介する および個人で検索する	

教科名 食品学 I	開講時期 1 年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15 コマ
授業方法 講義	担当者名 池津 直子	

教科概要	<p>はじめに人と食品のかかわり(食文化・食生活と健康・食料と環境問題)、食品の分類と食品成分表を学びます。</p> <p>それから食品に含まれる主要成分(水と五大栄養素)、おいしさに関係する成分(嗜好成分)、疾病予防や健康維持に役立つ成分(機能性成分)を学びます。</p> <p>食品成分を知ること、献立作成では適切な食品の選択ができるように、調理では食品の特性を活かした調理操作ができるようになります。</p> <p>いろいろな食品・調理と結びつけて考えていきます。</p>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・人と食品のかかわり、食品の分類と食品成分表を理解する。 ・食品中の主要成分、嗜好成分、機能性成分を理解する。 ・食品成分を、献立作成での食品選択と結びつけて考えることができる。 食品特性をおさえた調理操作と結びつけて考えることができる。

授業計画

1	人間と食品 食文化と食生活 食料と環境問題	
2 3	食品の分類と食品成分表 食品の分類 食品成分表	
4 5 6 7 8 9 10 11	食品の一次機能と化学 水分 たんぱく質とその変化 炭水化物とその変化 脂質とその変化 ビタミンとその変化 ミネラルとその変化	
12 13	食品の二次機能と化学 色の成分とその変化 味の成分とその変化 におい成分とその変化	
14 15	食品の三次機能 まとめ	
評価方法	使用教科書等	
<p>期末試験(筆記試験) 80 点</p> <p>長期休暇中のレポート 20 点</p> <p>計 100 点</p> <p>80 点以上:A 65 点以上:B 50 点以上:C</p>	<p>① カレント食べ物と健康 1 改定食品の化学と機能(建帛社)</p> <p>② 食品成分表(女子栄養大学出版部)</p>	

教科名 食品学Ⅱ	開講時期 1年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 長谷川 千賀子	

教科概要	「食品の特性、成分・栄養素の機能」を理解するとともに、個人の嗜好や喫食場面に応じて食品を適切に選択できるための知識を学びます。
到達目標	食品の種類、旬、特性(栄養、嗜好、機能)、利用法、生産・流通を理解し、献立作成で適切な食品の選択が出来るようにする。 生活の基本をなす「食」の機能を理解し、食事の役割を多面的に捉える態度を身につける。

授業計画

1	植物性食品 (穀類) 種類・性状・成分 利用法・生産	8	動物性食品(食肉類) 種類、構造、成分 熟成と成分変化、加工食品
2	(芋類) 種類・性状、成分、利用法	9	動物性食品(魚介類) 分類、旬、成分、死後変化 利用・主要な加工食品
3	(豆類・種実類) 種類・性状、成分、利用法、 加工食品	10	(牛乳) 種類、成分、乳製品
4 5	(野菜類) 分類・種類、性状、成分、 利用法、旬・生産	11	(卵類) 種類、成分・構造、調理特性 貯蔵変化
6	(果実類) 定義と分類、成分、旬 生理変化と貯蔵、利用と加工	12	食用油脂 植物性・動物性油脂・加工油脂 の特徴
7	(きのこ類) 栽培法と種類(成分表収載) 成分・生理活性	13	甘味料、調味料、香辛料 製造、分類・種類、用途 味噌、しょうゆ、酢
	(藻類) 分類と種類(成分表収載) 成分、利用法、産地	14 15	
評価方法 期末試験50%、確認テスト40% 提出物 10% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 カレント 食べ物と健康2 食べ物と健康2:食品の成分と加工 (建帛社)	

教科名 食品衛生学	開講時期 1年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義	担当者名 西川 眞	

教科概要	飲食に起因する健康被害を防げる衛生管理技術を学ぶ。食は生命を支える根源資源であり、QOLを高め、人生を豊かにもすることを認識する。
到達目標	栄養士として、 ① 安全に食品を提供できる食品管理技術と、その科学的根拠を学ぶ。 ② 消費者が納得し、信頼する安全情報を、自ら発信できる。

授業計画

1	食品衛生の概念。 食品管理とは何を行うことか。 食品衛生の歴史を知る。	9	食中毒を、原因別、食品別に学ぶ⑤ マリントキシン、フグ中毒、 キノコ中毒、カビ毒
2	微生物を生態系の中で考える 生態系の中での接点はどこか 細菌性食中毒は加工品で発生	10	食中毒を、原因別、食品別に学ぶ⑥ 水銀、カドミウム、ヒ素、農薬ポジ ティブリスト、アレルゲン
3	水産食品、畜産食品、農産物 前講義の採捕環境で考える	11	その他の食品危害 水系感染症 コレラ・赤痢・チフス・ノロウイルス
4	微生物の増殖で、代謝されるもの 代謝物に注目しよう	12	食品添加物を商品で用途と効果を 確認する(サンプル持参)
5	食中毒を、原因別、食品別に学ぶ① 病原大腸菌 O157 サルモネラ、カンピロバクター 腸炎ビブリオ	13	調理施設の衛生管理を実例で確認 食品の器具・容器包装・洗浄剤 衛生管理・異物対策
6	食中毒を、原因別、食品別に学ぶ② 黄色ブドウ球菌 ウエルシュ菌	14	大量調理施設衛生管理マニュアル 大量調理施設の衛生管理、安全性評価
7	食中毒を、原因別、食品別に学ぶ③ 乳児ボツリヌス症 セレウス菌	15	全体の総括・模擬テスト 管理栄養士試験の形式で設問 自己採点、理解の深度を修正
8	食中毒を、原因別、食品別に学ぶ④ ノロウイルス、ロタウイルス、 肝炎ウイルス(A型、E型)		
評価方法 定期テスト 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 「新食品衛生学要説」2024年版 廣末・安達編 / 医歯薬出版	

教科名 基礎栄養学	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義	担当者名 渡邊 令子	

教科概要	栄養学とは、栄養に関する真理を明らかにし、それを広く日常生活の場に応用して、健康の保持増進、疾病の予防・治療をはかる学問である。基礎栄養学は、栄養士・管理栄養士養成課程における基盤科目で、本科目をふまえて応用栄養学、臨床栄養学などが展開される。摂食行動から食物の消化・吸収、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義について理解を深める。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・専門用語の定義を理解し、専門用語を用いて食物摂取の意義を説明できる。 ・食べ物の消化・吸収の概要を説明できる。 ・エネルギー産生栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の栄養学的役割を説明できる。 ・微量栄養素(ビタミン、ミネラル)および水の栄養学的機能について説明できる。

授業計画

1	栄養の概念とその役割 「栄養とは？」栄養学を履修するために必須の専門用語や生命現象における食物摂取の意義	16 17	たんぱく質の栄養(1) たんぱく質の定義と分類、構成アミノ酸の種類とその特徴、たんぱく質・アミノ酸の体内代謝(臓器差、食後と食間など)の概要
2	栄養と食生活 わが国における栄養と健康、生活習慣病などの関係について	18 19	たんぱく質の栄養(2) 体たんぱく質の合成と分解、摂取たんぱく質の栄養価の評価法、他の栄養素との関係について
3 4	生体リズムと食物の摂食調節 摂食行動の調節とその調節因子、食事のリズムとタイミングの重要性	20 21	ビタミンの栄養(1) ビタミンの定義、代謝や生理機能調節におけるビタミンの役割
5	人体と栄養素と食品の関係 生体の構成元素や成分と、日本人の食事摂取基準と日本食品標準成分表の関連について	22 23	ビタミンの栄養(2) 食事摂取基準が策定されている13種類のビタミンの栄養学的機能(欠乏症や過剰症も含めて)
6 8	消化・吸収 消化器系の構造と機能、食物の消化過程と栄養素の吸収機構の概要、および腸内細菌叢のはたらき	24	ミネラル(無機質)の栄養(1) ミネラルの分類、生体構成成分としてのミネラルと生体機能調節に係わるミネラルの概要
9 11	炭水化物(糖質、食物繊維)の栄養 糖質の定義と分類、糖質の体内代謝の概要、血糖調節のしくみやエネルギー源としての役割、食物繊維の生理機能	25 26	ミネラル(無機質)の栄養(2) 食事摂取基準が策定されている13種類のミネラルの栄養学的機能(欠乏症や過剰症も含めて)
12 13	脂質の栄養(1) 脂質の定義と分類、脂質を構成する脂肪酸の種類とその特徴、脂質の体内代謝(臓器差、輸送、食後と食間)の概要	27 28	水・電解質の栄養学的意義 生体内の水の分布、1日の水の出納量、浸透圧とその調節機構(脱水や浮腫)など
14 15	脂質の栄養(2) エネルギー源としての役割と脂肪細胞のはたらき、摂取した脂質の質と量の評価、他の栄養素との関係について	29 30	エネルギー代謝 エネルギー産生栄養素の生理的燃焼値、基礎代謝等の定義と影響を及ぼす因子、臓器別エネルギー代謝量の特徴など
評価方法		使用教科書等	
<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験(筆記): 80% ・ミニテスト: 20% (採点返却後の再提出も含む) 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		<ul style="list-style-type: none"> ・田地陽一 編、栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版、羊土社。 ・伊藤/佐々木 監修、日本人の食事摂取基準(2020年版)、第一出版。 ・日本食品標準成分表(八訂)。 	

教科名 栄養指導論	開講時期 1年 後期／2年 前期	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義	担当者名 川上 紗恵	

教科概要	<p>栄養指導の目的は健康の維持増進である。「食べる」という行動は、育ってきた環境や食体験、現在の状況など様々な要因が関連して決定しており人それぞれである。それらに対応するためには、様々な方法や技法が必要である。この科目では行動変容やカウンセリング等の理論や技法を学んでいくが、常に人対人であることを忘れずに、寄り添う気持ちを大切にしていきたい。</p>
到達目標	<p>①自分や周りの人の行動の「なぜ」に興味を持てる ②コミュニケーション技術の向上を日常生活で意識できる ③行動変容をすることの難しさを説明することができる</p>

授業計画

1	栄養教育とはなにか？	
2	栄養指導・栄養教育の歴史、自身の食の起源を考える	★レポート①
3	日本の食の起源・食の背景について考える	
4	栄養教育の概念	☆小テスト①
5	栄養教育で扱う「食」について考える(食材の旬、朝昼夕食に求められるもの)	
6	行動科学とは何か？なぜ栄養教育に行動科学が必要なのか？	
7	//	
8	//	☆小テスト②
9	カウンセリングの基本とコミュニケーションのポイント	
10	//	
11	//	☆小テスト③、★レポート②
12	行動変容に必要な条件や技法について	
13		☆小テスト④
14	栄養教育マネジメントについて	
15	栄養教育のためのアセスメントについて	
	期末試験	

16	栄養教育の目標設定について	
17	//	☆小テスト⑤
18	栄養教育の方法の選択、学習方法について	
19	教材、食生活指針、食事バランスガイドについて	
20	//	☆小テスト⑥
21	栄養教育のプログラム作成について	
22	栄養教育の評価について	☆小テスト⑦
23	教材を作ってみよう	★レポート③
24	栄養士の仕事について考える	★レポート④
25	妊娠期・授乳期の栄養教育の特徴	
26	乳・幼児期の栄養教育の特徴	
27	学童期の栄養教育の特徴	
28	思春期の栄養教育の特徴	
29	成人期の栄養教育の特徴	
30	高齢期の栄養教育の特徴	
	期末試験	
評価方法		使用教科書等
小テスト 30% 提出物 20% 定期試験 50% 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		健億・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版(南江堂)

教科名 メニュープランニング	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義、演習 プリントを用いて演習を行う。	担当者名 竹中 僚子	

教科概要	栄養士として、個人または集団に対して食事の管理をするうえで必要な「献立作成」の基礎的知識と技能を、演習を通して習得する。
到達目標	・前期は個人を対象とした献立作成(栄養管理)ができるようになる。 ・後期は集団を対象とした献立作成(栄養管理)ができるようになる。 また、それに関わる一連の栄養士業務を理解する。

授業計画

1	・日本食品標準成分表の要点と使い方 ・食品の栄養価の計算	16	・特定給食における献立立案までの基礎計画 ①給与栄養目標量の算出
2	・献立表の記入の仕方 ・献立の栄養価計算演習	17	
3	・廃棄率、食塩相当量、吸油率の計算	18	②食品群別荷重平均栄養成分表の作成
4	・栄養比率 ・献立の評価、食事内容の評価	19	③食品構成表の作成
5	・日本人の食事摂取基準 2020 年版の要点と使い方	20	
6	・自分の食事摂取基準を知る ・年齢・性別・身体活動レベル別の食事摂取基準の理解	21	
7	・BMI、標準体重(理想体重)、肥満度の算出方法と判定基準	22	特定給食の献立立案と献立計画
8	・生活時間調査(タイムスタディ)の算出	23	・特定給食の予定献立の作成手順 ・予定献立の作成
9	・四群点数法の要点 ・食品の点数計算	24	
10	・四群点数法 20 点の基本献立の理解 ・献立の点数計算演習	25	・栄養出納 ・栄養出納表の計算演習
11	・献立の組み合わせ方、留意点 ・料理に使用する食品の適量を知る	26	特定給食施設別、献立の目標と献立の評価の仕方、評価のための留意点
12	・四群点数法 20 点(1,600 kcal)献立作成	27	冬休みの課題についての説明、演習
13	・調味料の割合(調味パーセント) ・調味料の分量の割り出しと味の評価	28	倉出し係数と発注量
14	夏休みの課題についての説明、演習	上記の他、テーブルマナーを2コマ実施する	
15	集団を対象とした献立計画(特定給食業務)		
評価方法 定期試験 50% 課題 50% 合計 100% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 「給食施設のための献立作成マニュアル」 赤羽正之 他著 医歯薬出版株式会社 「日本人の食事摂取基準2020年版」 第一出版 「食品成分表」女子栄養大学出版部 「食品80kcalガイドブック」女子栄養大学出版部 「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部	

教科名 調理学	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 30コマ
授業方法 講義 教科書を中心に授業を行い、必要に応じて資料を配布する。		担当者名 本宮 仁美

教科概要	最終的な栄養摂取の手段が食事である以上、「調理」は栄養士にとって不可欠な分野である。調理に関する事柄を科学的に捉え、調理の目的と意義を理解し、食べ物の特性を踏まえた調理操作の理論や特性を学ぶことで、基礎知識の習得と調理技術の向上を目指す。
到達目標	・調理操作によって起こりうる、食品の組織・物性の変化を理解し、科学的根拠を説明できる。 ・実際の調理に応用できる。

授業計画

1	調理学の概要 ・調理の目的・意義を知る。	16 17	植物性食品の調理機能③ いも類、豆類 ・それぞれの種類と構成成分、調理性について理解する。
2 ~ 4	おいしさの科学 ・五基本味、味の相互作用について理解する。 ・食品のおいしさを構成する要素について理解する。 ・物理的要素 ・食べる人側にある要素	18 ~ 20	植物性食品の調理機能④ 種実類、野菜類、果実類 ・それぞれの種類と構成成分、調理性について理解する。
		21	植物性食品の調理機能⑤ きのこ類、藻類 ・それぞれの種類と構成成分、調理性について理解する。
5	おいしさの評価 ・主観的評価と客観的評価を理解する。	22 ~ 24	動物性食品の調理機能① 食肉類、魚介類 ・構成するたんぱく質の特徴を理解する。 ・種類と調理特性について理解する。
6 ~ 11	調理操作・非加熱調理操作 ・種類と特徴、操作により生じる食品材料の変化について理解する。 ・伝熱方法と原理および特徴について理解する。 調理器具・非加熱調理器具 ・調理器具の種類と用途を理解する。	25 ~ 27	動物性食品の調理機能② 卵類 ・構造、鮮度による変化、調理特性について理解する。 乳類 ・成分と調理特性について理解する。
12 13	植物性食品の調理機能① ・米の種類・構造・構成成分について学び、種類別の調理法について理解する。	28 ~ 30	抽出食品素材 でんぷん、寒天、ゼラチン、カラギーナン ・種類と特性を学び、使用方法について理解する。
14 15	植物性食品の調理機能② ・小麦の構造・種類・小麦粉の調理性と特徴を理解する。		
評価方法 定期試験(筆記) 90% 提出物 10% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 N ブックス 新版調理学 鈴野弘子 他 編著/建帛社 調理と理論 山崎清子 他 共著/同文書院 ※A4 用紙を綴れるファイルを用意すること。	

教科名 調理実習 I	開講時期 1 年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 60 コマ
授業方法 師範料理の後、班で実習 調理学的な実験含む	担当者名 川上紗恵、本宮仁美	

教科概要	調理の実際を理解し確かな調理技術を身に付ける。 旬の食材を使用した料理のレパートリーを増やし、献立に反映させる。
到達目標	家庭料理技能検定 2 級取得を目標にし、相応な調理技術を習得する。 班ごとに声を掛け合って円滑な調理作業ができるようになる。料理のおもしろさを知り、料理に関する知識を身に付け献立作成に活かすことができる。

授業計画

1	計量について・包丁の扱い方 切り方①	16	肉料理各種① 軟化・筋切り
2	食品の目安量と重量・容量・廃棄率の関係 切り方②・だしのとり方	17	肉料理各種② 揚げ物料理
3	食材の茹で方・重量変化・卵の熱凝固① 切り方③・米(炊飯)	18	魚料理各種① 煮魚の基本・つまみ
4	卵の乳化性・野菜の褐変 切り方④	19	魚料理各種② 魚の 3 枚卸し・フライ
5	調味%、乾物の戻し方 切り方⑤	20	魚料理各種③ 焼き物料理
6	★確認テスト(切り方) 1~5 の復習(炊飯・だしのとり方)	21	★確認テスト(かきたま汁) 汁物いろいろ
7	基本の料理① 米(炊き込み)・卵の熱凝固②	22	一汁三菜メニュー①(朝食) 主食・主菜・副菜の量的把握
8	基本の料理② 米(もち米)・和える	23	一汁三菜メニュー②(昼食) 主食・主菜・副菜の量的把握
9	基本の料理③ ひき肉だねの扱い・西洋だし・付け合わせ	24	大量調理の体験
10	基本の料理④ 小麦粉(ホワイトソース)	25	行事食① 冬至メニュー
11	基本の料理⑤ 卵の熱凝固③・炒める・揚げる	26	行事食② クリスマスメニュー
12	基本の料理⑥ 炒め飯・中国だし	27	行事食③ お正月メニュー
13	基本の料理⑦ 煮込み・あんかけ	28	ゲル化素材(ゼラチン、アガー、寒天) ゲル状食品の実験
14	夏野菜料理スペシャル 小麦粉(グルテン)	29	介護食の実験
15	前期期末試験	30	後期期末試験
評価方法	使用教科書等		
筆記試験、実技試験を各 100 点満点とし その平均点を評価点とする。 ノートも評価対象とする。 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	「家庭料理技能検定公式ガイド 1 級、準 1 級、2 級」 (女子栄養大学出版部) 「栄養と料理基本カード」(女子栄養大学出版部)		

教科名 給食計画論	開講時期 1年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 15 コマ
授業方法 講義 教科書を中心に授業を行い、必要に応じて資料を配布する。		担当者名 小玉 千翔

教科概要	給食業務とは何か。一連の給食業務について一つずつ内容を理解し、基本的な知識を身に付けるとともに、給食業務における栄養士の役割を学ぶ。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設の基本的概念について理解し説明できる。 ・給食における献立管理、食材料管理、生産管理、安全・衛生管理、施設・設備管理の内容について理解し説明できる。

授業計画

1 ～ 2	給食の概念 ・特定給食施設の目的・役割を理解する。 ・栄養士・管理栄養士の業務の違い、法規を理解する。	8 ～ 9	品質管理、食材料管理 ・品質・食材料管理の方法、購入管理、発注・検収、在庫管理について理解する。
3	給食の運営とマネジメント ・給食システム、給食運営業務の流れについて理解する。	10 ～ 11	衛生・安全管理 ・衛生・安全管理の目的について理解する。 ・HACCPシステムについて理解する。 ・大量調理施設衛生管理マニュアルについて理解する。
4	栄養・食事管理 ・栄養・食事管理の目的、システム、アセスメント、献立作成基準について理解する。	12	施設・設備管理 経営管理・マーケティング ・施設・設備の基準と関連法規、内装・関連設備、機械・器具、保守管理について理解する。 ・組織の形態、給食におけるマーケティングについて理解する。
5 ～ 6	献立計画 ・献立の条件・種類、献立作成の手順 ・各種給食施設の献立の特徴・提供方法対象者に合わせた献立について理解する。 ※行事食について	13 ～ 14	顧客管理、人事・労務管理 給食運営の委託、原価管理 ・顧客満足度の評価、人材育成、委託の形態、給食の原価・会計管理について理解する。
7	生産管理 ・生産システム、調理作業工程計画、大量調理について理解する。	15	危機管理 ・災害時の給食対応、備蓄について理解する。
評価方法 筆記試験 80% 提出物等 20% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 「テキストブックシリーズ 給食経営管理論」 三好恵子、山部秀子、平澤マキ 編著(第一出版)	

教科名 給食実務論	開講時期 1年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 15コマ
授業方法 講義、グループワーク	担当者名 小玉 千翔	

教科概要	各種給食施設の給食運営の特徴を捉え、給食の役割を理解する。また、特定給食施設における栄養管理、具体的な大量調理の献立作成、衛生管理、安全管理、作業管理、施設管理について、給食実務論実習で実践できるように計画から実務まで学ぶ。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・各種給食施設の給食運営の特徴を理解し、説明できる。 ・具体的な大量調理の献立作成を行うことができる。

授業計画

1	児童福祉施設 ・関連法規、栄養・食事管理の特徴	9	食品構成表の作成
2	学校 ・関連法規、栄養・食事管理の特徴 ・食物アレルギー対応 ・献立作成課題	10 11	献立作成、献立の評価
3	事業所 ・関連法規、栄養・食事管理の特徴 ・献立作成課題		
4	高齢者・介護施設 ・関連法規、栄養・食事管理の特徴 ・献立作成課題	12 13	班献立作成 グループワーク
5	医療施設・障害者福祉施設 ・関連法規、栄養・食事管理の特徴		
6	事業所給食を想定した給食実務計画 ・給与栄養目標量の設定	14 15	作業計画の作成、まとめ レシピ・作業工程表の作成
7 8	食品構成過程表の作成		
評価方法 定期試験(筆記) 70%、 課題 30% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 「テキストブックシリーズ 給食経営管理論」 三好恵子、山部秀子、平澤マキ 編著(第一出版) 「給食の運営管理実習テキスト」 太田、羽田、石田 著(第一出版)	