

科 目 名	情報処理基礎（講義）		担 当 教 員	勝山 由美		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（高齢者福祉施設）において給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	1年 ・ 前期	時間(単位)数	30(2)
科 目 区 分	基礎分野	社会科学	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	パソコン・USBメモリー・入力・保存・ワープロソフト・表計算ソフト・サイズ変更・書体変更・文字揃え・画像挿入・ヘッダー・フッター・オートフィル・計算式入力・関数・書式設定・ピボットテーブル・フィルター・グラフ・表作成・テキストボックス・プレゼンテーションソフト・媒体作成・プレゼンテーション					
授 業 概 要 (目的・ねらい)	栄養士業務に必要な不可欠なパソコンの基本的な操作とパソコンを利用した対象者の情報管理、発注書類の作成献立紹介や給食だよりなどの媒体作成に関する知識と技術の修得を目的とした教育を行う。					
学生が達成すべき目標 (行動目標)	(1)パソコンの操作の基本が理解できる。 (2)ワープロソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフトの違いがわかり、それぞれの特徴が理解できる。 (3)それぞれのソフトを使用して、書類の作成ができる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身に付けている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	オリエンテーション		パソコン操作の基本を確認する。			
2	ワープロソフトの使い方①		基本の文章入力を行いながら、自己紹介カードを作成する。			
3	ワープロソフトの使い方②		文字の配置や位置、大きさのバランスを見ながら、書類を作成する。			
4	表計算ソフトの使い方①		計算式の入力による計算、関数を利用した計算方法を理解する。			
5	表計算ソフトの使い方②		書式設定を理解し、見やすい表の作成方法を理解する。			
6	表計算ソフトの使い方③		関数等を使用して、集計方法の仕方を理解する。			
7	表計算ソフトの使い方④		計算式入力の応用を使用して、連動させた計算方法の仕方を理解する。			
8	ワープロソフトと表計算ソフトの応用①		グラフ作成の方法を理解し、書類を作成する。			
9	ワープロソフトと表計算ソフトの応用②		テキストボックスを利用した、書類の作成を理解する。			
10	プレゼンテーションソフトの使い方①		プレゼンテーション用にスライドを作成した後に、発言内容を準備し、操作しながらプレゼンテーションを行えるようになる。			
11	プレゼンテーションソフトの使い方②		プレゼンテーションでの図形の作成を活かし、見やすい資料の作成方法を理解する。			
12	プレゼンテーションソフトの使い方③		テーマに沿った内容でプレゼンテーションを作成する。			
13	プレゼンテーションソフトの使い方④		テーマに沿った内容で作成したプレゼンテーション資料を発表する。			
14	プレゼンテーションソフトの実践		提案したレシピを紹介する、A4・1枚の掲示資料作成を行い掲示の準備をする。			
15	インターネットの活用方法		インターネット検索の方法を学び、必要な情報を収集する方法を理解する。			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 パソコンに慣れ作業がスムーズに行えるように準備をしておきましょう。媒体作成の際には、事前に示す材料準備等の予習が必要です。パソコン操作に集中できるように十分な準備をしましょう。 【復習】 その日に学習した内容をもう一度、取り組み理解を深めましょう。各回ともデータの提出を求めます。提出データが不十分な場合は、復習を行い、翌週に内容を整えたデータを再提出してください。再提出データを演習・実習評価に活かします。					
成績評価	方 法	☐ 定期試験（ %） ☒ 実技試験（ 50%） ☒ 実習・演習評価（ 40%） ☐ 小テスト（ %） ☒ 平常点（ 10%） ☐ レポート（ %） ☐ その他（ %）				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教 科 書	プリントを配布				
	参 考 書 等	なし				
教員からのアドバイス・備考	パソコン・USBメモリーの使用は就業後の栄養士にとって、パソコンスキルは「できることが前提」です。習うより慣れろ！という気持ちで日常から使う習慣を持つ様、また、楽しむことを心がけましょう。					

科 目 名	応用栄養学1（講義）		担 当 教 員	伊藤 久美子		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（学校・病院）において大量調理、栄養管理、栄養指導の実務経験を持つ教員がその実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	1年・後期	時間(単位)数	30(2)
科 目 区 分	専門分野	栄養と健康		関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード	栄養アセスメント、栄養ケアプログラム、妊娠、食事摂取基準、病態、疾患、授乳、生理、機序、初乳、成乳、スキヤモン、発育曲線、間食、生活習慣					
授 業 概 要 (目的・ねらい)	応用栄養学1では、人として誕生し、その成長過程に相応しい身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養管理をする。①生理的特徴、②栄養アセスメント、③栄養と病態・疾患、④栄養ケアの面から理解する。応用栄養学1では、栄養管理（栄養マネジメントの概要と栄養アセスメント）について、各ライフステージの妊娠期、授乳期、新生児期・乳児期、幼児期まで理解する。					
学生が達成すべき目標 (行動目標)	(1)栄養ケア・マネジメントについて理解し説明できる。 (2)妊娠期～授乳期の食事摂取基準、病態・疾患について理解し説明できる。 (3)新生時期・乳児期の生理的特徴、病態・疾患について説明できる。 (4)授乳期の栄養補給法について理解し説明できる。 (5)幼児期の発達・栄養について理解し説明できる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)さまざまな社会的背景をもつ健康課題の解決のために、栄養に関わる生理機能変化と課題を概説できる。 (2)各ライフステージの最新のガイドラインに基づいた食事療法の専門的知識と実践的な技術を身につける。 (3)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	オリエンテーション、応用栄養学の概要		講義の進め方、評価方法など。応用栄養学の概要について			
2	栄養ケア・マネジメント1		栄養ケア・マネジメントの概念について学ぶ。			
3	栄養ケア・マネジメント2		栄養ケア計画・栄養ケアの評価について学ぶ。			
4	妊娠期1		妊娠の成立と維持（重要なホルモン プロゲステロン、ヒト絨毛性ゴナドトロピン）について学ぶ。			
5	妊娠期2		食事摂取基準、栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。			
6	妊娠期3		栄養と病態・疾患（妊娠期の糖尿病、葉酸と神経管閉鎖障害）について学ぶ。			
7	授乳期1		授乳の生理的機序について学ぶ。			
8	授乳期2		授乳期の栄養と病態・疾患について学ぶ。			
9	新生児期・乳児期1		生理的特徴（腎機能、免疫能、体温調節、黄疸）について学ぶ。			
10	新生児期・乳児期2		栄養アセスメント（出生時の身体計測、低出生体重児、カウプ指数）について学ぶ。			
11	新生児期・乳児期3		栄養と病態・疾患（母乳性黄疸、乳児ビタミンK欠乏性出血症、貧血）について学ぶ。			
12	新生児期・乳児期4		栄養補給法（母乳）について学ぶ。			
13	幼児期1		幼児の成長（スキヤモンの臓器別発育曲線と身体プロポーシオン）について学ぶ。			
14	幼児期2		栄養アセスメント、食事摂取基準、間食について学ぶ。			
15	幼児期3		栄養と病態・疾患、生活習慣（肥満、痩せ、低栄養）食物アレルギーについて学ぶ。			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 1. シラバスを見て、授業前には教科書をよく読んでおくこと。 2. わからない専門用語や漢字の読みなど調べておく。調べたことはノートに書いておく。 【復習】 1. 授業中、何回も強調したことは大切なところなのでもう一度教科書、ノートを読んでおく。2. 板書したこと以外で印象に残ったことや興味深かったことは、ノートに書いておく。				
		方 法	■ 定期試験（90％） □ 実技試験（ ％） □ 実習・演習評価（ ％） ■ 小テスト（10％） □ 平常点（ ％） □ レポート（ ％） □ その他：授業中の積極性（ ％）			
成 績 評 価		基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使 用 教 材		教 科 書	『応用栄養学改定第8版』南江堂			
		参 考 書 等	『日本人の食事摂取基準（2025版）』 『管理栄養士国家試験必修キーワード集』			
教員からのアドバイス・備考		応用栄養学は栄養管理をする上で基本となる教科書です。各ライフステージの身体の特徴や変化を知り、各年代に適した栄養摂取の方法を学びましょう。自分事として楽しく学びましょう				

科 目 名		栄養学実習（実習）		担 当 教 員	伊藤 久美子		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）		特定給食施設（学校・病院）において大量調理、栄養管理、栄養指導の実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして実施する授業科目である。					
対象科・コース		食品栄養科		配 当 年 次	1年 ・ 後期	時間(単位)数	45(1)
科 目 区 分		専門分野		栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード		厚生労働省「授乳・離乳の支援ガイド」、1日1回1さじ、人間形成の基礎作り、体格・体質、望ましい食習慣、骨格や筋肉の増大、思春期貧血の原因、妊娠可能年齢「やせ」、カテコールアミン、グリコゲン、たんぱく質の量より質、咀嚼・嚥下障害、とろみ、ソフト食					
授 業 概 要 (目的・ねらい)		応用栄養学で学んだ理論を基本に、ライフステージごとに健康の維持・増進、疾病予防の食事について理解する。更に栄養学実習では、乳児期・離乳期の栄養、幼児期の栄養、学童期の栄養、思春期の栄養、妊娠期・授乳期の栄養、スポーツ栄養、高齢期の栄養について7回講義実習する。					
学生が達成すべき目標 (行動目標)		(1)調乳の実践ができる。 (2)離乳食を作ることができる。 (3)幼児期は、おやつ役割と適量について説明できる。 (4)学校給食の食事摂取基準はどこから示されたか、また、食事摂取基準について説明できる。 (5)思春期貧血の起こる原因と貧血予防の食事について説明できる。 (6)妊娠期は妊娠悪阻と妊娠高血圧症候群の食事について説明できる。 (7)アスリートの食事について説明できる。 (8)健康な高齢者の食事について説明できる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連		(1)さまざまな社会的背景をもつ健康課題の解決のために、栄養に関わる生理機能変化と課題を概説できる。 (2)各ライフステージの最新のガイドラインに基づいた食事療法の専門的知識と実践的な技術を身につける。 (3)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題解決できる。					
授 業 計 画							
回	テ ー マ		授 業 内 容				
1	オリエンテーション、乳児期の栄養		栄養学実習の進め方、レポートの作成、提出、調乳の実践（無菌操作法）について学ぶ。				
2	離乳期の栄養		離乳食の進め方の目安（離乳の開始から離乳の完了まで）について学ぶ。				
3	乳児期・離乳期の食事		調理実習（献立 10倍がゆ、炒り豆腐、さつま芋のミルク煮、野菜のスープ、）				
4	幼児期の栄養		幼児期の食事摂取基準、おやつ役割について学ぶ。				
5	幼児期の食事		調理実習（献立 チキンライス、スティックサラダ、コンソメスープ、カスタードプディング）				
6	学童期の栄養		学校給食食事摂取基準、地産地消について学ぶ。				
7	学童期の食事		調理実習（献立 ごはん、アジのはさみ揚げ、切り干し大根の和え物、カボチャのスープ、フルーツポンチ）				
8	思春期の栄養		食事摂取基準、思春期貧血について学ぶ。				
9	思春期の食事		調理実習（献立 ごはん、焼肉サラダ、ゆで野菜、あさりのクリームスープ、ロッククッキー）				
10	妊娠期・授乳期の栄養		食事摂取基準、貧血、妊娠悪阻、妊娠高血圧症候群について学ぶ。				
11	妊娠期・授乳期の食事		調理実習（献立 ごはん、鮭のホイル焼き、カボチャサラダ、豆乳スープ、ブラマンジェ）				
12	スポーツ栄養		食事摂取基準 スポーツ栄養について学ぶ。				
13	スポーツ選手の食事		調理実習（献立 ごはん、チーズハンバーグ、ピーナッツ和え、みそ汁、フルーツの盛り合わせ）				
14	高齢期の栄養		食事摂取基準、健康な高齢者の食事、咀嚼、嚥下障害食について学ぶ。				
15	高齢期の食事		調理実習（献立 ひじきごはん、レンコンのつくね煮、沢煮椀、リンゴのコンポート）				
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 1. 授業前には、教科書、をよく読んでおく。2. 調理実習前には、教科書、ノートを読んでイメージしておく。 【復習】 1. 実習した献立を家庭でもう1回作ってみる。2. 実習のレポートを書く。					
成 績 評 価		方 法	■ 定期試験（50%） □ 実技試験（ %） ■ 実習・演習評価（20%） □ 小テスト（ %） □ 平常点（ %） ■ レポート（30%） □ そ の 他（ %）				
		基準・備考	学生便覧 学則、成績審査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使 用 教 材		教 科 書	「ライフステージ実習栄養学健康づくりのための栄養と食事第7版」医歯薬出版				
		参 考 書 等	「日本人の食事摂取基準（2025）」				
教員からのアドバイス・備考		調理技術を上げるためには、実習した献立をもう1度家庭で作ってみることで。再度作ることで上手いかなかった所も克服することができ、自分自身の献立となります。					

科 目 名	栄養管理情報システム（演習）		担 当 教 員	勝山 由美		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（高齢者福祉施設）において給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	1年・後期	時間(単位)数	60(2)
科 目 区 分	専門分野	栄養の指導	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	日本人の食事摂取基準、目標体重、エネルギー比率、給与栄養目標量、食品構成表、充足率、荷重平均栄養成分表、身体活動レベル、目標量、BMI、標準体重、体重増減、集計方法、抽出方法、アンケート調査、献立表、食品分類、食材の特徴、食事調査、目測、食の現状、学校給食、給食施設状況報告書、食事形態、国民健康・栄養調査					
授 業 概 要 （目的・ねらい）	栄養士業務に必要な不可欠なパソコンを操作した栄養管理、特定給食施設における栄養報告書の作成方法を理解し報告書の作成をおこなう。また、栄養の指導に必要なデータの作成や管理の方法、アンケート調査や献立表、食事調査について理解し作成を行う。					
学生が達成すべき目標 （行動目標）	(1)日本人の食事摂取基準に沿った栄養管理と献立作成ができるようになる。 (2)表計算ソフトを使い、データの作成や管理をすることができるようになる。 (3)献立表やアンケート調査用紙を作成することができるようになる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	オリエンテーション、日本人の食事摂取基準について		演習の進め方を理解する。また、日本人の食事摂取基準について、策定された背景・設定された値について理解する。			
2	日本人の食事摂取基準の活用方法①		日本人の食事摂取基準について、個人の食事摂取基準の値より、荷重平均成分表を用いて目標値の設定について理解する。			
3	日本人の食事摂取基準の活用方法②		日本人の食事摂取基準について、集団で使用する場合の方法について、給与栄養目標量算定方法、目標値の設定について理解する。			
4	集団に対する目標量の決定・評価		集団の基礎データの集計結果より、食事摂取基準を用いて、目標量を設定し食品構成表の作成・充足率より目標値の設定方法について理解する。			
5	エクセルを用いたデータの作成・管理		表計算ソフトを使用して、個人や集団のデータを作成、集計方法、抽出方法を理解する。			
6	アンケート調査の方法		アンケートの方法と調査の流れ（内容の検討→方法→集計→評価）を理解し、調査用紙を作成する。			
7	食事調査		食事の写真を見て、使用されている材料と重量を確認し、栄養計算を行い、目測した値との誤差を確認する。写真より目測の方法を理解する。			
8	食材に含まれる栄養素		食材に多く含まれる栄養素についてまとめ、特徴を理解する。			
9	対象者・施設別の栄養管理①		対象者の特性を理解し、栄養管理の特徴、個別対応について理解する。			
10	対象者・施設別の栄養管理②		対象者の特性を理解し、栄養管理の特徴、個別対応について理解する。			
11	対象者・施設別の栄養管理③		対象者の特性を理解し、栄養管理の特徴、個別対応について理解する。			
12	献立表の作成		献立表の作成と管理の方法、掲示用の献立作成の方法について理解し、献立表作成に取り組む。			
13	対象者・施設別の栄養管理④		対象者の特性を理解し、栄養管理の特徴、個別対応について理解する。			
14	食事提供後の評価方法		保健所へ提出する報告書（月報）に記載する給与栄養量を算出し、報告書を仕上げる。			
15	まとめ		全体を振り返る。			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 シラバスで該当部分を確認し、キーワードについて調べておきましょう。 【復習】 授業の内容について、配布されたプリントを使って確認しましょう。また、パソコン操作を行った授業に関しては、取り組んだ内容をもう一度取り組み、理解を深めましょう。					
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（50％） □ 実技試験（ ％） ■ 実習・演習評価（40％） □ 小テスト（ ％） ■ 平常点（10％） □ レポート（ ％） □ その他（ ％）				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教 科 書	プリントを配布				
	参 考 書 等	パソコンの使用				
教員からのアドバイス・備考	栄養士に必要な知識を深める内容が多い授業です。各テーマについて特徴を理解しましょう。					

科 目 名	基礎給食管理学（講義）		担 当 教 員	浅津 竜子
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。			
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	1年・前期
科 目 区 分	専門分野	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター
授業のキーワード	献立、食品成分表、栄養価算出、発注係数、調味%、調味割合、吸油率、衣の割合、戻し率、日本人の食事摂取基準、給与栄養目標量、食品構成表、栄養比率、発注書、発注日、納品日時、食材管理、衛生時間、適温供食、作業分担、作業工程、工程管理、食品群別給与量一覧、食品群別荷重平均栄養成分表、食材単価、在庫食材単価表、支払金額、支払期日、品質評価の方法 検査簿、喫食者満足度調査、PDCAサイクル			
授業概要（目的・ねらい）	給食提供の場に必要な食事提供の基本となる書類作成技術や知識を修得させることを目的とした教育をおこなう。給食管理学で修得した内容について演習を通し理解を深めると共に、日本人の食事摂取基準の活用方法の習得を目指した演習をおこなう。			
学生が達成すべき目標（行動目標）	(1)給食の運営に関わる書類の意味を理解し、書類作成能力を身につけて実践できるようになる。 主に次の内容とする。 「栄養計算」「栄養評価」「発注量の算出および発注書作成」「検査簿」「喫食者満足度調査」			
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。			
授 業 計 画				
回	テ ー マ		授 業 内 容	
1	献立の役割、食品成分表の使用法		使用食材の重量表記・食品成分表の意味を理解し、活用できるようになる。	
2	栄養計算方法		計算機の記憶機能を利用しながら栄養計算ができるようになる。	
3	献立の立案方法		日本人の食事摂取基準から給与栄養目標量の設定、食品構成表と栄養素量の設定ができるようになる。まずは自分に合う食事摂取基準を理解し、設定できるようになる。	
4	大量調理の基本知識①		大量調理の流れ、発注計画と発注方法を理解し、実践できるようになる。1人当たり重量と使用量・1食当たり使用量・発注係数を理解し、算出をおこなう。	
5	大量調理の基本知識②		調味%、調味割合、吸油率、衣の割合、戻し率を理解し、計算に取り組みながら、調味の標準化方法を実践できるようになる。	
6	栄養の評価		栄養比率の算出方法を理解し、取り組みを通してバランスの良い食事とはどのようなものかを捉え実践できるようになる。	
7	栄養評価の実践①		指示献立①に対する栄養計算をおこなう。給与栄養目標量に対する充足率・栄養比率・食品群別使用量の算出ができるようになる。	
8	栄養評価の実践②		指示献立②に対する栄養計算をおこなう。給与栄養目標量に対する充足率・栄養比率・食品群別使用量の算出ができるようになる。	
9	栄養評価の実践③		指示献立③に対する栄養計算をおこなう。給与栄養目標量に対する充足率・栄養比率・食品群別使用量の算出ができるようになる。	
10	発注書作成の実践①		発注量の算出を行った後に発注書を作成する。発注日・納品日時・食材管理方法まで想定した書類を仕上げ実践できるようになる。	
11	発注書作成の実践②		発注量の算出を行った後に連続した日数分の発注書を作成し、実践できるようになる。	
12	作業指示書作成の実践		指示献立に対する衛生時間・適温供食・作業分担・作業工程を踏まえた作業指示書を作成し、実践できるようになる。	
13	献立の評価① 栄養評価の方法と実践		週間献立に対する食品群別給与量一覧を作成し、食品群別荷重平均栄養成分表を用いて算出を進め、栄養報告書の作成をおこなう。	
14	献立の評価② 食材料評価の方法と実践		指示献立に対する単価計算を通し、食材料費と在庫管理、支払いに関する知識・技術を身につけて実践できるようになる。	
15	献立の評価③ 品質評価の方法		食事の品質評価として用いる「検査簿」「喫食者満足度調査」の活用方法を理解し、PDCAサイクルの考え方でより良い食事につなげる方法を捉え実践できるようになる。	
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。 【復習】 毎回の課題をしっかりと取り組むことで技術が得られます。理解不足が無いように、不明な点はその都度確認しましょう。			
成績評価	方 法	■ 定期試験（50％） □ 実技試験（ ％） ■ 実習・演習評価（40％） □ 小テスト（ ％） ■ 平常点（10％） □ レポート（ ％） □ そ の 他（ ％）		
	基準・備考	学生便覧 学則、成績査査規程に準拠して評価する。一読すること。		
使用教材	教科書	「給食のための基礎からの献立作成大量調理の基本から評価まで」建帛社 「食品成分表」女子栄養大学出版部 「調理の基本まるわかり便利帳」女子栄養大学出版部		
	参考書等	「給食経営管理テキスト」「イラストでみるはじめての大量調理」 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 計算機の使用、他 プリント配布		
教員からのアドバイス・備考	授業に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。課題は必ず一つのファイルにまとめておくことで就職後も基本的な書類作成方法が確認できます。			

科 目 名		給食管理学（講義）		担 当 教 員		浅津 竜子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）		特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース		食品栄養科		配 当 年 次		1年・前期	
時間(単位)数		30(2)					
科目区分		専門分野		給食の運営		関連資格等	
						栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード		給食の概念、特定給食施設、給食システム、倫理綱領、健康増進法、健康増進法施行規則、栄養管理、献立作成計画、食事摂取基準、給与栄養目標量、食品構成表、品質管理、品質保証、大量調理施設衛生管理マニュアル、標準化、食中毒原因物質、危機管理対策、調理作業管理、経営管理、施設・設備管理、人事・労務管理と事務管理、人の管理、食物の管理、委託、受託					
授業概要（目的・ねらい）		給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育をおこなう。「給食の運営」分野の中核となる講義であり、病院、事業所、学校、福祉施設などの給食施設で、それぞれの対象者に合う食事の計画・提供方法や、施設設備の管理方法、予算管理方法などの理論の修得をする。					
学生が達成すべき目標（行動目標）		(1)栄養士として食事という媒体を通してより良い食べ方を示す、その役割を理解し説明できる。 (2)利用者に応じた給食施設のあり方や食事計画の違いについて理解し説明できる。 (3)栄養士の倫理綱領を十分理解し行動できる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連		(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画							
回	テ ー マ			授 業 内 容			
1	オリエンテーション			給食管理学は「給食の運営」分野の中核となる科目である。特に給食の概念、栄養士としての職業倫理観を身につけ、本校での学習に積極的に参加できるようになる。			
2	給食施設の特徴と管理栄養士・栄養士の役割・関連法規①			医療施設、高齢者施設・介護施設での栄養士の役割と関連法規を理解する。			
3	給食施設の特徴と管理栄養士・栄養士の役割・関連法規②			児童福祉施設、障害者福祉施設、学校、事業所での栄養士の役割と関連法規を理解する。			
4	給食経営管理の概念①			給食のシステム、給食管理の概要と組織を理解する。			
5	給食経営管理の概念②			給食とマーケティング、給食経営の概要と組織を理解する。			
6	給食・食事管理①			食事の計画方法と実施方法を理解する。			
7	給食・食事管理②			栄養・食事管理の実施方法と評価方法を理解する。			
8	給食経営における品質管理、生産管理、提供管理①			給食の品質と標準化の方法と食材料管理方法を理解する。			
9	給食経営における品質管理、生産管理、提供管理②			生産（調理）と提供方法と提供サービス方法を理解する。			
10	給食経営における品質管理、生産管理、提供管理③			「イラストでみるはじめての大量調理」より大量調理の方法、特に基礎を理解する。			
11	給食経営における品質管理、生産管理、提供管理④			「イラストで、みるはじめての大量調理」と「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」より具体的な大量調理の方法を理解する。			
12	給食の安全・衛生①			安全・衛生の概要と運用方法を理解する。			
13	給食の安全・衛生②			事故・災害時対策方法を理解する。			
14	給食の安全・衛生③			「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」より大量調理をおこなう際に必要な衛生管理手法を理解する。			
15	まとめ			振り返りをおこない、給食管理全体の理解を深める。			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。 【復習】 各章の章末問題に取り組み、理解を深めましょう。					
成績評価	方 法	■ 定期試験（70%） □ 実技試験（ %） □ 実習・演習評価（ %） □ 小テスト（ %） ■ 平常点（30%） □ レポート（ %） □ その他（ %）					
	基準・備考	学生便覧 学則、成績審査規程に準拠して評価する。一読すること。					
使用教材	教科書	「給食経営管理テキスト」学建書院、「イラストでみるはじめての大量調理」学建書院 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」学建書院					
	参考書等	「給食のための基礎からの献立作成大量調理の基本から評価まで」					
教員からのアドバイス・備考		給食管理学は給食の提供現場に就職してすぐに必要な知識技術を総合的に学ぶ内容です。栄養士教育のスタートで十分に理解し、2年間の学びにつなげましょう。					

科 目 名		献立作成演習（演習）		担 当 教 員	浅津 電子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）		特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。				
対象科・コース		食品栄養科		配 当 年 次	1年・後期	時間(単位)数 30(1)
科 目 区 分		専門分野	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード		栄養管理、献立理論、給食の特性、学校給食の特性、保育所給食の特性、事業所給食の特性、献立計画、献立作成、食品群別使用量、栄養計算、バランスの整った献立、栄養比率、栄養給与量、充足率、日本人の食事摂取基準、給与栄養目標量の設定、食品構成表				
授 業 概 要 (目的・ねらい)		給食の運営業務は、すべて献立を中心として展開される。献立とは、言わば、栄養計画書であり指示書でもある。献立作成に対する理解を深め、献立作成技術の向上を目指した演習をおこなう。				
学生が達成すべき目標 (行動目標)		(1)各特定給食施設の給食目的・栄養管理方法および食事提供方法を理解した献立作成能力を身につけている。 (2)栄養計算・栄養比率・給与栄養目標量に対する充足率の算出がおこなえ、栄養評価を行える能力を身につけている。				
ディプロマポリシーと本科目の関連		(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。				
授 業 計 画						
回	テ ー マ			授 業 内 容		
1	オリエンテーション			演習の進め方。献立の意義と目的を理解する。		
2	日本人の食事摂取基準の活用方法			給食施設での食事提供にあたり、給与栄養目標量の設定方法を理解し、活用できるようにする。給食管理学実習で活用する給与栄養目標量の設定をする。		
3	給食管理学実習用献立作成①			献立作成方法を理解し、計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順に沿った献立作成をおこなう。		
4	給食管理学実習用献立作成②			栄養計算をおこない、作成した献立の評価をする。		
5	給食管理学実習用献立作成③			献立の評価結果から、より正確な献立を作成する。試作に向け発注書を作成する。		
6	給食管理学実習用献立作成④			試作に向け調理作業工程表を作成する。		
7	児童福祉施設の特徴と献立作成①			教科書から児童福祉施設の献立の特性を確認する。計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で1日分の献立作成（昼食・おやつ）をおこなう。		
8	児童福祉施設の特徴と献立作成②			食品使用量の集計をおこない、作成した献立の評価と修正をする。		
9	学校給食の特徴と献立作成①			教科書から児童福祉施設の献立の特性を確認する。計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で3日分の献立作成（ごはん・パン・麺）をおこなう。		
10	学校給食の特徴と献立作成②			食品使用量の集計をおこない、作成した献立の評価と修正をする。		
11	病院給食の特徴と献立作成①			教科書から病院給食の献立の特性を確認する。計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で常食の献立作成をおこない、その後、展開する。		
12	病院給食の特徴と献立作成②			食品使用量の集計をおこない、作成した献立の評価と修正をする。		
13	高齢者福祉給食の特徴と献立作成①			教科書から高齢者福祉施設給食の献立の特性を確認する。計画・献立作成・食品群別使用量の集計の手順で1日分の献立作成（朝・昼・夕）をおこなう。		
14	高齢者福祉給食の特徴と献立作成②			食品使用量の集計をおこない、作成した献立の評価と修正をする。		
15	まとめ			全体を振り返る。		
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。 【復習】 毎回の課題をしっかりと取り組むことで技術が得られます。理解不足が無いように、不明な点はその都度確認しましょう。				
成 績 評 価		方 法	■ 定期試験（50%） □ 実技試験（ %） ■ 実習・演習評価（30%） □ 小テスト（ %） ■ 平常点（20%） □ レポート（ %） □ そ の 他（ %）			
		基準・備考	学生便覧 学則、成績考查規程に準拠して評価する。一読すること。			
使用教材		教 科 書	「給食のための基礎からの献立作成 大量調理の基本から評価まで」建帛社、「一品料理500選 治療食への展開」医歯薬出版、「食品成分表」「まるわかり便利帳」女子栄養大学出版社			
		参 考 書 等	計算機・色鉛筆の使用、他 プリント配布			
教員からのアドバイス・備考		献立が上手になるコツは「反復訓練」です。また、課題の提出期限は厳守！ 給食施設で給食の提供が間に合わないという事態はあり得ません。献立が給食管理業務全ての中核であることを意識して取り組みましょう。				

科 目 名		基礎調理学実習（実習）		担 当 教 員		浅津 竜子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）		特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース		食品栄養科		配 当 年 次		1年 ・ 前期	
時間(単位)数		45(1)					
科 目 区 分		専門分野		給食の運営		関連資格等	
				栄養士・食育栄養インストラクター			
授業のキーワード		うるち米、炊飯、よもぎ団子、かつおだし、昆布だし、混合だし、煮干しだし、洋風だし、切り物、もち米、ばたもち、白玉団子、蒸し物、焼き物、厚焼卵、オムレツ、災害時の食事、缶詰の活用、ビニール袋調理、缶詰の活用、ビニール袋調理、レシピ提案、カレーライス、サフランライス、ルウ					
授 業 概 要 (目的・ねらい)		給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育をおこなう。調理学で修得した内容について実習を通し理解を深めると共に、調理全般の基礎知識（基本操作、食品の取り扱い等）を把握した上で調理技術の習得を目指した実習をおこなう。また、食農教育実習で収穫した食材を使用することにより、「食育」「地産地消」を積極的に推進できる知識や技術の修得を目指す。					
学生が達成すべき目標 (行動目標)		(1)食品を扱う基本操作（保管・洗浄・下処理・加熱加工）を身につけている。 (2)食品の二次汚染を予防するための衛生的操作方法・ルールを身につけている。 (3)施設管理（準備・片付け・ごみ処理）方法を理解し、行動している。 (4)個人の行動に責任を持ち、グループでおこなう共同作業の方法・ルールを身につけ行動することができる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連		(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画							
回	テ ー マ		授 業 内 容				
1	実習の心得		調理実習をおこなう前に、基本的な調理実習室の使用法と身だしなみの整え方、手洗い方法の確認を行い、実践できるようになる。				
2	だし汁の種類と取り方		代表的な5種類のだし汁（かつおだし・昆布だし・混合だし・煮干しだし・洋風だし）の取り方と水に対する使用量を理解し実践できるようになる。				
3	米の調理		鯉淵学園産のうるち米と上新粉を使って炊飯とよもぎ団子作りをする。文化鍋での炊飯方法、上新粉の調理方法を理解し、実践できるようになる。				
4	野菜の切り方		包丁の種類と手入れ方法を理解し、包丁研ぎができるようになる。また、和食の基本の切り方20種類の技術を身につけ実践できるようになる。				
5	野菜の切り方		14,15回に実施する「調理技術検定【切り物】」の内容の解説をおこなう。方法を理解した上で、各自練習し、実践できるようになる。				
6	餅米・豆類の調理		鯉淵学園産の餅米と白玉粉を使ってばた餅とフルーツ白玉を作る。文化鍋での炊飯・白玉粉の調理・フルーツのカッティング方法を理解し、実践できるようになる。				
7	卵の調理		卵を利用した蒸し物「プリン・卵豆腐・茶碗蒸し」を作る。卵の蒸し物の火加減を体得し、実践できるようになる。				
8	卵の調理		卵を利用した焼き物「目玉焼き・オムレツ・厚焼卵・薄焼き卵」を作る。焼き物の火加減、タイミング、油の使用量を体得し、実践できるようになる。				
9	卵の調理		後期に実施する「調理技術検定（厚焼卵・オムレツ）」の内容の解説をおこない、理解した上で、各自練習し、実践できるようになる。				
10	災害時の食事作り		生鮮食品を使用しない、日持ちのする缶詰・乾物・レトルト食品等を活用しビニール袋調理に取り組む。食事提供の場で実践するための基礎知識を得る。				
11	災害時の食事作り		10回の食事作り方法を押さえ、理論に沿ったレシピの開発を行う。レシピが実践に向けて適しているか検討し、よりよいレシピに整える。				
12	定食① 和食		作業工程表に沿った活動を通し、定食「雑穀ごはん、みそ汁、さばの竜田揚げ、こんにゃくとひじきの炒め煮」を作る。理論を大量調理の現場で活かせるようになる。				
13	定食② 洋食		作業工程表に沿った活動を通し、定食「サフランライス、イギリス風カレー、野菜サラダ、ドレッシング」を作る。理論を大量調理の現場で活かせるようになる。				
14	調理技術検定【切り物】		切り物の技術を1人ずつ確認する。基本の切り物と計量、盛り付け技術を身につけ、実践力を高める。				
15	調理技術検定【切り物】		切り物の技術を1人ずつ確認する。基本の切り物と計量、盛り付け技術を身につけ、実践力を高める。				
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】事前配布プリントを読んでおきましょう。 【復習】毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。					
成 績 評 価		方 法 ■ 定期試験（50％） □ 実技試験（ ％） ■ 実習・演習評価（40％） □ 小テスト（ ％） ■ 平常点（10％） □ レポート（ ％） □ そ の 他（ ％）					
基準・備考		学生便覧 学則、成績審査規程に準拠して評価する。一読すること。					
使 用 教 材		教 科 書 「一品料理500選 治療食への展開」医歯薬出版					
		参 考 書 等 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」「調理と理論」「食品成分表」「調理の基本まるわかり便利帳」「イラストでみるはじめての大量調理」、他 プリント配布					
教員からのアドバイス・備考		実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。課題は必ず一つのファイルにまとめておくこと。					

科 目 名	調理学実習Ⅰ（実習）		担 当 教 員	住友 かほる	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	学校給食において食育と給食の提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。				
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	1年・後期	時間(単位)数 45(1)
科 目 区 分	専門分野	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード	中国料理、食卓作法、寿司、おせち料理、クリスマス料理、日本料理				
授 業 概 要 （目的・ねらい）	基礎調理学実習で習得した調理技術をさらに発展させ、日本・中国の料理等などや伝統的な行事食や食文化などの知識を広げ、より系統的に高度な実践的技術を習得することを目的とする。 調理とは、食品を栄養的衛生的かつ嗜好にあうように処理し、食べ物として作り上げる操作をいう。嗜好や味覚を満足させる工夫や食品の取り合わせや食事の作法なども実施する。調理を手早く仕上げるために、仲間との共同作業を効率よくおこなう方法を修得する。				
学生が達成すべき目標 （行動目標）	(1)中国料理の種類と特徴について説明できる。 (2)行事食・正月料理等の成り立ちについてを説明できる。 (3)日本料理の成り立ちと特徴 膳組み 食卓作法について説明できる。 (4)仲間とのコミュニケーション能力を身につける。				
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。				
授 業 計 画					
回	テ ー マ		授 業 内 容		
1	中国料理について		中国料理の種類と特徴、構成と食卓作法、特殊材料の種類と扱い方について学ぶ。		
2	中国料理実習①		涼拌麺、芙蓉蟹、涼拌蕃茄について学ぶ。		
3	中国料理実習②		炒米粉、涼拌蕃茄、鶏蓉玉米湯、松子糕について学ぶ。		
4	中国料理実習③		饅頭、辛辛子鶏丁、川粉条について学ぶ。		
5	中国料理実習④		火腿蛋炒飯、青椒牛肉絲、杏仁豆腐について学ぶ。		
6	中国料理実習⑤		古咭肉、八宝菜、黃花湯について学ぶ。		
7	アジア料理実習		ビビンバ、わかめスープ、高麗香蕉について学ぶ。		
8	行事食① クリスマス料理実習		クリスマス料理について学ぶ。		
9	行事食② 正月料理実習		おせち料理、正月の行事について学ぶ。		
10	日本料理について		講義：日本料理の成り立ちと特徴、膳組み、食卓作法について学ぶ。 行事食、おせち料理、正月の行事について学ぶ。		
11	日本料理実習①		飯、ぶりの照り焼き、けんちん汁、ごま豆腐、浅漬けについて学ぶ		
12	日本料理実習②		飯、味噌汁、魚の南蛮漬、筑前煮、季節の果物について学ぶ		
13	日本料理実習③		親子丼、しじみの赤だし、たたききゅうりの和え物、野菜の二色巻き、挽茶饅頭について学ぶ。		
14	行事食③ 寿司実習		太巻き、細巻き、稲荷すしについて学ぶ。		
15	調理技術検定		卵料理（厚焼玉子、オムレツ）の衛生管理・調理技術について確認する。		
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。事前配布プリントを確認し、教科書で作り方を調べ、献立の特徴や調理の段取りを理解しておきましょう。 【復習】 1) 授業で実施した内容について、学んだこと、問題点への考察をレポートにまとめる。また栄養計算を行い、献立の栄養面での特徴を理解しておきましょう。 2) 教科書に目を通すことを継続して行いましょう。授業で学んだことはその日のうちに家族や友人に説明し、毎日食事づくりで実践しながら理論の意味を復習しましょう。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（30%） ■ 実技試験（10%） ■ 実習・演習評価（20%） □ 小テスト（ %） ■ 平常点（10%） ■ レポート（30%） □ そ の 他（ %）			
	基準・備考	学生便覧 学則、成績審査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使用教材	教 科 書				
	参 考 書 等	「調理と理論」「一品料理500選 治療食への展開」「日本食品成分表」「まるわかり便利帳」、他 プリント配布			
教員からのアドバイス・備考	毎回の授業に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。実習後早いうちにレポートを提出する。レポートは翌週返却するので、ファイルにまとめておくこと。				

科 目 名	大量調理学実習（実習）		担 当 教 員	浅津 竜子		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	1年 ・ 後期	時間(単位)数	45(1)
科 目 区 分	専門分野	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	献立表、作業分担表、作業工程表、日常点検簿、業務日誌、検食簿、大量調理器機、腸内細菌検査、食材料管理（検収記録簿、保存食、食品倉庫、冷蔵庫、冷凍庫）、衛生管理（個人・機器類・施設）、大量調理（下処理、洗浄、切裁、加熱、消毒）、食事提供（配食、配膳、下膳）、施設管理（準備、片付け、厨芥処理）					
授 業 概 要 （目的・ねらい）	給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育をおこなう。給食管理学の講義で学んだ基礎的知識を生かして、実際に大量調理を体験する。大量調理学実習から1年生後期の給食管理学実習、2年生で取り組む給食管理学校外実習、就職活動へ発展するので、まず目で見えて体験し、栄養士として給食運営を行う際に必要な知識や技術がどのように活用されているか理解することを目指した実習をおこなう。					
学生が達成すべき目標 （行動目標）	(1)特定給食施設の食事ができるまでの流れを知り、説明できる。 (2)栄養士として働くためにどのような知識・技術が必要かを知り、校内での講義や実習の重要性を理解する。 (3)自身の目指す栄養士像に向け自己研鑽する材料を得て行動できる。 (4)個人の行動に責任を持ち、グループでおこなう共同作業の方法・ルールを身につけて行動することができる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	オリエンテーション・実習の進め方		実習室の説明・腸内細菌検査について			
2	栄養管理①		献立計画と作成方法について			
3	栄養管理②		献立表の見方について			
4	調理作業計画①		調理工程表の作成について			
5	調理作業計画②		調理手順及び作業分担について			
6	食材料管理①		発注方法・検収と記録について			
7	食材料管理②		食材料の扱い方と保存について			
8	大量調理①		食材の下処理について			
9	大量調理②		米の洗浄と炊飯について			
10	大量調理③		食品の消毒および加熱調理について			
11	衛生管理①		調理スタッフの衛生管理・衛生教育について			
12	衛生管理②		食品・器具および調理室の衛生管理について			
13	施設管理①		食堂・厨房の管理について			
14	施設管理②		掃除厨芥処理について			
15	まとめ		まとめとして全体を振り返る 報告書の作成			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。 【復習】 毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。					
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（20％） □ 実技試験（ ％） ■ 実習・演習評価（60％） □ 小テスト（ ％） ■ 平 常 点（20％） □ レポート（ ％） □ そ の 他（ ％）				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考查規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教 科 書	「臨地・校外実習のてびき第3版」化学同人、「イラストでみる はじめての大量調理」学建書院 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」学建書院				
	参 考 書 等	「食品成分表」「調理の基本まるわかり便利帳」、他 プリント配布				
教員からのアドバイス・備考	実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。また、プロの栄養士・管理栄養士の元で専門的な体験ができる貴重な機会ですから、体調を整え、しっかり取り組みましょう。					

科 目 名		給食管理学実習（実習）		担当教員		浅津 電子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）		特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース		食品栄養科		配 当 年 次		1年・後期	
				時間(単位)数		45(1)	
科 目 区 分		専門分野		給食の運営		関連資格等	
				栄養士・食育栄養インストラクター			
授業のキーワード		献立表、作業分担表、作業工程表、日常点検簿、業務日誌、検査簿、大量調理器機、腸内細菌検査、食材料管理（検収記録簿、保存食、食品倉庫、冷蔵庫、冷凍庫）、衛生管理（個人・機器類・施設）、大量調理（下処理、洗浄、切裁、加熱、消毒）、食事提供（配食、配膳、下膳）、施設管理（準備、片付け、厨芥処理）					
授 業 概 要 （目的・ねらい）		給食提供の場で必要な技術や知識を習得させることを目的とした教育をおこなう。給食管理学の講義で学んだ基礎的知識を生かして、実際に給食の運営業務（給食の計画から実施検討評価に至るまで）を学生自身の手で進める。給食管理学実習での経験を2年生で取り組む給食管理学校外実習、就職活動へ発展できるよう自身の技術や知識を定着させると共に、コミュニケーション能力を身に着けることの大切さを理解することを目指した実習をおこなう。					
学生が達成すべき目標 （行動目標）		(1)特定給食施設の栄養士業務を十分理解し、実践できる。 (2)栄養士としての倫理観を持ち、物事に取り組むことができる。 (3)自身の目指す栄養士像に向け自己研鑽する材料を得て行動できる。 (4)個人の行動に責任を持ち、グループでおこなう共同作業の方法・ルールを身につけ行動することができる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連		(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画							
回	テ ー マ			授 業 内 容			
1	オリエンテーション			班編成・衛生管理・厨房の設備の確認			
2	料理の試作・検討①			試作の方法確認と実施			
3	料理の試作・検討②			予定献立表・献立単価・作業工程表の作成			
4	献立修正・予定献立作成			給与栄養目標量・充足率・栄養比率の算出			
5	集中実習①			調理作業計画（作業分担表・作業工程表作成・衛生チェック表）作成			
6	集中実習②			発注事務（発注書・納品書・請求書・検収記録簿）の実施確認			
7	集中実習③			大量調理（検収・調理配食指導・出来上がり量と残飯残菜計量）の実践			
8	集中実習④			大量調理（調理器具の操作方法・食事提供）の実践			
9	集中実習⑤			喫食者指導（献立表掲示・嗜好調査）の実践			
10	集中実習⑥			衛生管理（個人の衛生・施設設備管理・ゴミ処理・厨房の衛生管理）の実践			
11	評価検討①			実習費算出・実施献立作成方法と実践			
12	評価検討②			給与栄養量の算出方法と実践			
13	評価検討③			嗜好調査集計・作業計画の評価方法と実践			
14	評価検討④			栄養出納帳・栄養報告書作成方法と実践			
15	まとめ			まとめとして全体を振り返る 報告書の作成			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 特に給食管理学・調理学・食品衛生学の理解と実践が必要です。教科書を十分に読むことと、大量調理実習の復習をおこないましょう。 【復習】 毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。					
成 績 評 価		方 法 ■ 定期試験（20％） □ 実技試験（ ％） ■ 実習・演習評価（60％） □ 小テスト（ ％） ■ 平 常 点（20％） □ レポート（ ％） □ そ の 他（ ％） 基準・備考 学生便覧 学則、成績審査規程に準拠して評価する。一読すること。					
使用教材		教科書 「臨地・校外実習のてびき第3版」化学同人、「イラストでみる はじめての大量調理」学建書院、 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」学建書院 参考書等 「食品成分表」「調理の基本まるわかり便利帳」、計算機の使用、他 プリント配布					
教員からのアドバイス・備考		実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。また、専門的な体験ができる貴重な機会ですから、体調を整え、しっかり取り組みましょう。					

科 目 名	健康管理概論（講義）		担 当 教 員	久米 京子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	学校給食、児童福祉施設の栄養管理、日立市保健センター健康増進事業（妊婦～高齢者）、健診施設での栄養指導及び相談事業、県栄養士会役員理事（公衆衛生部会）、その他健康教育事業に従事した実務経験を持つ教員がその実務経験を生かして実施する授業科目である。				
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年 ・ 後期	時間(単位)数 30(2)
科 目 区 分	専門専攻	健康管理	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード	健康管理システム、食育				
授 業 概 要 (目的・ねらい)	健康の概念を正しくとらえ、世界及び日本の現状を把握したうえで、「健康寿命の延伸」と「QOLの維持向上」のために健康管理上の、課題と対策を学び、ライフステージに添って、生涯にわたり健康的な生活習慣を確立する。また、健康の情報が過多の昨今、正しく理解し活用する力を養う。同時に「日本人の食事摂取基準2025版」を活用し進めていく。				
学生が達成すべき目標 (行動目標)	(1)胎児期から高齢期までのライフステージを通じた健康管理体制が理解できる。 (2)健康管理を実践するために、健康日本21（第三次）の目標を正しく理解し、実践普及できる。				
ディプロマポリシーと本科目の関連	(2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 管理栄養士、栄養士の活躍の場は幅広く、また、期待度も大きい、最新の栄養学の専門知識に加え、他職種の理解と連携も求められるため、新しく正しい情報を常にキャッチし、理解及び活用していくことが出来る。				
授 業 計 画					
回	テ ー マ		授 業 内 容		
1	世界の健康		健康の概念の変遷、健康指標から見る健康の現状、WHOによる保健システムの変遷と現状、エビデンスに基づいた健康情報の収集と活用		
2	日本の健康		日本における健康の概念の変遷、並びに健康の現状、日本の健康管理システムの変遷と現状		
3	健康管理を担う施設及びスタッフ		1.2回の重要ポイント 健康管理にかかわる施設、スタッフ		
4	妊婦と胎児の健康		妊婦と胎児の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(食品摂取における注意事項、肥満とやせについて)		
5	乳児の健康		3.4回の重要ポイント、乳児の健康管理システム、健康の現状と課題、食育(離乳食の考え方)		
6	幼児の健康		幼児の健康管理システム、健康の現状と課題、食育（生活リズムについて）		
7	児童（学童）の健康		5.6回の重要ポイント、児童の健康管理システム、健康の現状と課題、食育（学校給食の位置づけ）		
8	生徒の健康		生徒の健康管理システム、現状と課題、食育（食生活を営む力の育成について）		
9	学生の健康		7.8回の重要ポイント、学生の健康管理システム、健康の現状と課題、食育（食育に関する意識）		
10	成人の健康		成人の健康管理システム、健康の現状と課題、食育（生活習慣病予防）		
11	高齢者の健康		9.10.11回の重要ポイント、高齢者の健康管理システム、健康の現状と課題、食育（低栄養・フレイルの予防。介護予防）		
12	ライフステージに於ける健康管理の事例学習		健康管理演習、健康管理、栄養指導のポイント、健康管理基本PDCAサイクル、栄養指導の留意点、栄養と運動、演習（事例検討）		
13	〃		演習（事例検討・発表資料作成）		
14	〃		発表、質疑、応答、助言事例発表、他者の意見を十分に傾聴する。質疑、応答、助言		
15	健康概論のまとめ(重要ポイント)		ライフステージごとの重要ポイント確認		
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 シラバスで該当部分を確認し、テキストを読んでおく。 【復習】 テキストの重要ポイントを資料として配布するため再確認して覚える。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（80％） □ 実技試験（ ％） ■ 実習・演習評価（10％） □ 小テスト（ ％） □ 平 常 点（ ％） □ レポート（ ％） ■ そ の 他（10％）			
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使 用 教 材	教 科 書	社会・環境と健康「健康管理概論」第4版 講談社			
	参 考 書 等				
教員からのアドバイス・備考	配布資料は、テキストと連動してあるため、重要ポイントと合わせて確認及び復習が出来るようにしておきましょう。				

科 目 名		食品加工学実習（実習）		担 当 教 員		浅津 竜子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）		特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で大量調理の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース		食品栄養科		配 当 年 次		2年・後期	
				時間(単位)数		45(1)	
科 目 区 分		専門分野		食品と衛生		関連資格等	
				栄養士・食育栄養インストラクター			
授業のキーワード		消毒（煮沸消毒、塩素消毒、アルコール消毒、熱湯消毒、加熱）、瓶詰、脱気、糖濃度、塩分濃度、重曹、炭酸ナトリウム、湯剥き、予備発酵液、イースト、一次発酵、二次発酵、グルテン、ドウ、網目構造、テクスチャー、寒天、寄せ物、水中油滴型エマルジョン、油中水の型エマルジョン、チャーニング、ワーキング、臼、杵、蒸し器、鍋、スチームコンベクションオーブン、裏ごし器、ミキサー、フードプロセッサー、こね鉢、のし棒、のし板、ケーシング、スタッパー（充填機）					
授 業 概 要 （目的・ねらい）		食品加工学で修得した内容について実習を通し理解を深めると共に、食育に携わる栄養士として次代に伝えるべき技術や知識の習得を目指した実習をおこなう。					
学生が達成すべき目標 （行動目標）		(1)食品を安全に長期保存するための加工方法について説明・実践できる。 (2)食品の特質に合わせた加工方法について説明・実践できる。 (3)食品加工に必要な用具とその衛生的管理方法を説明・実践できる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連		(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画							
回	テ ー マ		授 業 内 容				
1	オリエンテーション		実習内容を理解する。食品加工に使用する食品添加物に関する理解を深める。				
2	果物の加工、瓶詰め技術		校内で収穫された季節の果物（梨・巨峰など）を使用してジャムを作り、瓶詰をおこなう。				
3	種実類の加工		地域の特産品である栗を使用して渋皮煮を作る。渋皮を残して鬼皮のみを剥く技術と渋皮のあく抜き方法を身につける。				
4	野菜・小麦粉の加工		校内の農場で収穫されたトマトを使用し、ピザソースを、小麦粉（強力粉・薄力粉）でピザ生地を作る。イーストを用いた発酵技術を身につける。				
5	乳製品の加工		生クリームからバター、牛乳からカッテージチーズを作り、それらを用いたチーズケーキ作りをおこなう。				
6	強力粉、中力粉の加工		肉まん作りを通し、2種類の発酵（イーストとベーキングパウダー）操作を同時に利用する方法を身につける。				
7	薄力粉、種実類の加工		クッキー作りを通し、薄力粉を用いた加工操作を身につける。バターとショートニング、それぞれの食感を比較し特徴を捉える。				
8	いも類の加工		校内の農場で収穫されたコンニャクイモを使用してこんにゃくを作る。こんにゃくを固める理論、あくから身を守る方法、あく抜きの方法を理解する。				
9	いも類の加工		校内の農場で収穫されたサツマイモを使用して芋ようかんを作る。芋の裏ごし操作、比重と寒天の用い方、固める温度を理解する。				
10	乳製品の加工		生クリームからバター、牛乳から練乳を作り、それらを用いたキャラメル作りをおこなう。				
11	もち米、大豆、小豆の加工		校内で収穫されたもち米を使用して餅つきをおこなう。日本の伝統文化の伝承、行事食の伝承、栄養士の立場で衛生面を考慮した餅加工の操作を理解する。				
12	米粉の加工		米粉パン作りを通し、小麦粉から作るパンとの加工方法の違いを捉える。また、小麦アレルギーを持つ対象者への提供について注意点を理解する。				
13	豆・豆製品の加工		大豆を利用して豆腐を作る。また、おからを利用した調理2品をおこなう。				
14	ソバの加工		地域で収穫されたそば粉を用い、そば打ちをする。小麦粉や米粉と比較し、どのように操作方法が異なるかを理解する。				
15	肉類の加工		ソーセージ作りを通し、挽肉の加工、香辛料の用い方、保存料の使用について理解する。				
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。 【復習】 毎回の課題をしっかりと取り組むことで知識・技術が得られます。理解不足が無いように、不明な点はその都度確認しましょう。					
成 績 評 価		方 法	■ 定期試験（20％） □ 実技試験（ % ） ■ 実習・演習評価（60％） □ 小テスト（ % ） ■ 平常点（20％） □ レポート（ % ） □ そ の 他（ % ）				
		基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材		教 科 書	なし				
		参 考 書 等	『調理と理論』、プリント配布				
教員からのアドバイス・備考		加工食品の材料・加工方法および加工技術を得ることをイメージして設定しています。そのほか、栄養士として食育指導をする際に必要な器具などの準備物、指導方法を身につけて欲しいと思います。班員と協力して、毎回「おいしく・楽しく」実践しましょう。					

科 目 名	応用栄養学2（講義）		担 当 教 員	伊藤 久美子		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（学校・病院）において大量調理、栄養管理、栄養指導の実務経験を持つ教員がその実務経験を生かして実施する授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・前期	時間(単位)数	30(2)
科 目 区 分	専門分野	栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	成長、発達、生理的機能、歯の発達、骨年齢、身体発達、第二性徴、テストステロン、エストラジオール、ローレル指数、肥満度、痩せ、摂食障害、成人期、生活習慣病、食事摂取基準、メタボリックシンドローム、更年期障害、高齢期、咀嚼、嚥下機能、栄養障害PEM、貧血、フレイルティ、ロコモティブシンドローム、ソフト食					
授業概要（目的・ねらい）	応用栄養学2では、成長過程に相応しい身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養管理をする。①生理的特徴、②栄養アセスメント、③栄養と病態・疾病、④栄養ケアの面から理解する。応用栄養学2では、各ライフステージの学童期・思春期、成人期・更年期、高齢期まで理解する。					
学生が達成すべき目標（行動目標）	(1)学童期・思春期は、第二性徴の原動力について説明できる。 (2)思春期貧血について説明できる。 (3)更年期の特徴について説明できる。 (4)メタボリックシンドロームの診断基準について説明できる。 (5)高齢期は、生理的特徴について説明できる。 (6)高齢期の栄養アセスメントについて説明できる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)さまざまな社会的背景をもつ健康課題の解決のために、栄養に関わる生理機能変化と課題を概説できる。 (2)各ライフステージの最新のガイドラインに基づいた食事療法の専門的知識と実践的な技術を身につける (3)幅広い視野を持ち、国内外の多くに人と協力して問題解決できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	学童期・思春期1		成長・発達、生理的機能の発達について学ぶ。			
2	学童期・思春期2		食事摂取基準について学ぶ。			
3	学童期・思春期3		学校給食、肥満やせについて学ぶ。			
4	学童期・思春期4		栄養アセスメントと栄養ケア			
5	成人期1		成人期の特徴について学ぶ。			
6	成人期2		食事摂取基準について学ぶ。			
7	成人期3		栄養と疾患、病態①			
8	成人期4		栄養と疾患、病態②			
9	成人期5		栄養アセスメントについて学ぶ。			
10	高齢期1		高齢期の生理的特徴について学ぶ。			
11	高齢期2		栄養アセスメント、食事摂取基準について学ぶ。			
12	高齢期3		疾患と栄養ケアについて学ぶ。			
13	高齢期4		身体的特徴に配慮した栄養ケア			
14	環境と栄養1		環境変化に対する生体の反応とホメオスタシス			
15	環境と栄養2		ストレス反応と栄養、特殊環境と栄養			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 授業前には教科書をよく読んでおく。分からない言葉の意味や読み方を調べておく。調べたことはノートに書いておく。 【復習】 授業中何回も説明した部分は大切なことなのでもう一度教科書、ノートを読んでおく。板書したこと以外で印象に残ったことはノートに書いておく。					
成績評価	方 法	■ 定期試験（90％） □ 実技試験（ ％） □ 実習・演習評価（ ％） ■ 小テスト（10％） □ 平常点（ ％） □ レポート（ ％） □ そ の 他（授業中の積極性）（ ％）				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教 科 書	「応用栄養学改定第8版」				
	参 考 書 等	「日本人の食事摂取基準（2025年版）」「管理栄養士国家試験必修キーワード集」				
教員からのアドバイス・備考	応用栄養学2は栄養管理をする上で基本となる教科です。各ライフステージの身体の特徴や変化を知り、各年代に適した栄養摂取の方法を学びましょう。					

科 目 名	臨床栄養学総論（講義）		担 当 教 員	伊藤 久美子		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	病院において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして行う授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・前期	時間(単位)数	45(1)
科 目 区 分	専攻専門	栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	臨床栄養学の意義と目的・食事療法・栄養補給方法・肥満症・脂質異常症・糖尿病・肝疾患					
授 業 概 要 (目的・ねらい)	医療機関の中での栄養士の役割と臨床栄養学を学ぶ意義を理解する。栄養士に必要な栄養補給法、各種疾患を理解し、病院、福祉施設等において、各疾患についてどのように対応されているか具体的な食事内容を学び、栄養管理に役立てる。					
学生が達成すべき目標 (行動目標)	(1)臨床栄養学の意義と目的が理解できる。 (2)栄養補給法と食事療法が理解できる。 (3)各疾患の病態生理と栄養食事療法が理解できる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)臨床栄養学では、栄養食事指導の対象が傷病者という視点であるが、傷病者も生活者であるため、生活者という視点で、広く食事に関わることができる。 (2)最新のガイドラインに基づいた食事療法の知識と技術を身につける。 (3)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	オリエンテーション 臨床栄養学基の礎知識①		医療の中での、栄養士の意義と目的を学び理解する。医療と臨床栄養			
2	臨床栄養学の基礎知識②		医療保険制度の基本、福祉・介護と臨床栄養			
3	栄養ケア・マネジメント概要・栄養アセスメント		栄養管理について			
4	栄養介入 栄養管理計画		栄養補給について 必要栄養量の求め方			
5	栄養補給法の方法①		経腸（経口）栄養補給法 一般治療食・特別治療食の種類と特徴			
6	栄養補給法の方法②		経腸（経管）栄養補給の目的・適応疾患・投与方法・経腸栄養製品の種類と成分			
7	栄養補給法の方法③		経静脈栄養補給の目的・適応疾患・投与方法・経静脈栄養補給法における合併症			
8	代謝内分泌疾患の病態生理・食事療法①		肥満症、メタボリックシンドローム、低栄養			
9	代謝内分泌疾患の病態生理・食事療法②		糖尿病			
10	代謝内分泌疾患の病態生理・食事療法③		脂質異常症、高尿酸血症、痛風			
11	消化器疾患の病態生理・食事療法①		口腔疾患・胃炎・胃十二指腸潰瘍			
12	消化器疾患の病態生理・食事療法②		過敏性腸症候群、炎症性腸疾患			
13	肝臓・胆嚢・膵臓の病態生理・食事療法①		急性肝炎、慢性肝炎			
14	肝臓・胆嚢・膵臓の病態生理・食事療法②		肝硬変、脂肪肝			
15	肝臓・胆嚢・膵臓の病態生理・食事療法③		胆石・胆嚢炎、膵炎			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 講義前に教科書を読んでおくこと。わからない項目や語句があれば、授業時に質問して解決しましょう。 【復習】 教科書や配布プリントを再度読んで復習しましょう。 返却された小テストは必ず見直し、内容を確認して覚えましょう。					
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験(90%) □ 実技試験(%) □ 実習・演習評価(%) ■ 小テスト(10%) □ 平常点(%) □ レポート(%) □ その他(%)				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使 用 教 材	教 科 書	「エッセンシャル臨床栄養学 第10版」医歯薬出版株式会社				
	参 考 書 等	「臨床栄養学概論 第2版」 各疾患別ガイドライン 日本人の食事摂取基準2025年版				
教員からのアドバイス・備考	医療機関で栄養士がどのようなことを求められているかについて学ぶことで、社会の中での栄養士の役割が明確になると思います。病院栄養士の経験をわかりやすくお伝えしたいと思います。 一緒に学んでいきましょう。					

科 目 名	臨床栄養学各論（講義）		担 当 教 員	伊藤 久美子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	病院において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして行う授業科目である。				
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・後期	時間(単位)数 45(1)
科 目 区 分	専門分野	栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード	循環器疾患、腎臓疾患、呼吸器疾患、免疫、食物アレルギー、血液疾患、高齢者の特性、外科療法、小児疾患、食物と薬剤の相互作用				
授 業 概 要 (目的・ねらい)	栄養士に必要な各種疾患、ライフステージ別の病態生理・食事療法を理解し、病院、福祉施設等において、各疾患についてどのように対応されているか具体的な食事内容を学び、栄養管理に役立てる。				
学生が達成すべき目標 (行動目標)	(1)各疾患の病態生理と栄養食事療法が理解できる。 (2)小児、高齢者の病態生理と栄養食事療法が理解できる。 (3)外科、緩和ケアにおける病態生理と栄養食事療法が理解できる。				
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)臨床栄養学では、栄養食事指導の対象が傷病者という視点であるが、傷病者も生活者であるため、生活者という視点で、広く食事に関わることができる。 (2)最新のガイドラインに基づいた食事療法の知識と技術を身につける。 (3)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。				
授 業 計 画					
回	テ ー マ		授 業 内 容		
1	オリエンテーション 循環器疾患の病態生理・食事療法①		高血圧症		
2	循環器疾患の病態生理・食事療法②		動脈硬化症、虚血性心疾患		
3	循環器疾患の病態生理・食事療法③		心不全、脳血管障害（摂食・嚥下障害）		
4	腎臓疾患の病態生理・食事療法①		慢性腎臓病（CKD）		
5	腎臓疾患の病態生理・食事療法②		急性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群		
6	腎臓疾患の病態生理・食事療法③		腎不全、糖尿病性腎症、人工透析		
7	免疫・アレルギー疾患		食物アレルギー、自己免疫疾患		
8	血液疾患の病態生理・食事療法		鉄欠乏性貧血・その他の貧血		
9	呼吸器系疾患		慢性閉塞性肺疾患		
10	高齢者の病態生理・栄養食事療法①		高齢者にみられる障害 コミュニケーション障害等の病態生理と栄養障害		
11	高齢者の病態生理・栄養食事療法②		高齢者に多くみられる栄養問題とその対応について（骨粗鬆症、褥瘡）		
12	食物と薬剤の相互作用		薬剤が食物や栄養素摂取に与える影響		
13	外科の病態生理・栄養食事療法①		手術前・後の栄養管理 胃切後の栄養管理		
14	外科の病態生理・栄養食事療法②		急性期・安定期 大腸術後の栄養管理		
15	小児疾患の病態生理・栄養食事療法		小児糖尿病、小児腎臓病、先天性代謝異常症		
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 講義前に教科書を読んでおくこと。わからない項目や語句があれば、授業時に質問して解決しましょう。 【復習】 教科書や配布プリントを再度読んで復習しましょう。 返却された小テストは必ず見直し、内容を確認して覚えましょう。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（90%） □ 実技試験（ %） □ 実習・演習評価（ %） ■ 小テスト（10%） □ 平常点（ %） □ レポート（ %） □ そ の 他（ %）			
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使用教材	教 科 書	「エッセンシャル臨床栄養学 第10版」医歯薬出版株式会社			
	参 考 書 等	「臨床栄養学概論第2版」 各疾患別ガイドライン 日本人の食事摂取基準2025年版			
教員からのアドバイス・備考	医療機関で栄養士がどのようなことを求められているかについて学ぶことで、社会の中での栄養士の役割が明確になると思います。病院栄養士の経験をわかりやすくお伝えしたいと思います。 一緒に学んでいきましょう。				

科 目 名	臨床栄養学実習（実習）		担 当 教 員	伊藤 久美子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	病院において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして行う授業科目である。				
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年 ・ 前期	時間(単位)数 45(1)
科 目 区 分	専門分野	栄養と健康	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード	栄養管理、チーム医療、栄養補給法、食事療法、食事基準、食品構成、一般治療食、特別治療食、食事箋、献立展開、食塩制限、糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、治療用特殊食品、高齢者の栄養管理、摂食・嚥下、褥瘡、介護食、とろみ調整、ゲル化剤、食物アレルギー食、化学療法時の食事				
授 業 概 要 (目的・ねらい)	病院で働く栄養士に必要な知識と心構えを身につけることを目的とした教育を行う。病院に入院している患者にとって栄養補給は重要であり、おいしい食事は患者の満足度を上げ治療効果に影響を与える。病態に応じた食事療法を学び、調理実習を通して臨床における調理技術の向上と実践力を身につける。				
学生が達成すべき目標 (行動目標)	(1)病院における食事療養の目的や栄養士の役割を説明できる。 (2)各疾患の病態を理解し、対象者に合わせた食事提供ができる。 (3)各疾患に対応した献立展開ができる。 (4)衛生管理を守り、安全な食事提供ができる。				
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)各病態の病因を理解し、疾患別の食品の選択、調理方法を学ぶ。 (2)実際に調理することにより、目的や調理法について理解を深め献立作成を可能にする。 (3)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。				
授 業 計 画					
回	テ ー マ		授 業 内 容		
1	病院食の概要		病院における栄養士の役割や業務について理解する。		
2	一般治療食の基礎・軟菜食の食事計画		一般治療食の分類や適応症、給与目標量の設定について理解する。		
3	軟菜食・全粥食～流動食（調理実習）		粥の調整、副菜の調理と食品選択、盛り付けや提供方法を学ぶ。		
4	特別治療食の基礎・食塩制限食		特別治療食の分類や食事基準の種類、食塩制限の基本について理解する。		
5	エネルギーコントロール食の食事計画		適応疾患や食事基準、糖尿病の食事療法、食品交換表の活用法を理解する。		
6	低エネルギー食（調理実習）		食品選択と調理のポイント、治療用特殊食品の使用法を学ぶ。		
7	脂質コントロール食の食事計画		適応疾患や食事基準、調理の工夫について理解する。		
8	低脂質食（調理実習）		食品選択と調理のポイント、治療用特殊食品の使用法を学ぶ。		
9	たんぱく質コントロール食の食事計画		適応疾患や食事基準、腎臓病の食事療法、食品交換表の活用法を理解する。		
10	低たんぱく質・低ナトリウム食(調理実習)		食品選択と調理のポイント、治療用特殊食品の使用法を学ぶ。		
11	一般治療食から特別治療食への展開		グループごとに食事計画（献立作成・調理手順・発注書）の作成方法を理解する。		
12	高齢者の栄養管理と嚥下・調整食		高齢者の特徴（食事量の減少、食欲低下、かむ力、飲み込む力の低下）に合わせた食事について理解する。		
13	嚥下・調整食（調理実習）		飲み込みやすい食事の調理や盛り付け、とろみ調整食品・ゲル化剤の使い方を学ぶ。		
14	学生による献立展開食（調理実習）		学生が作成した食事計画を基に調理・評価を行い、病院食の理解を深める。		
15	その他治療食の食事療法・まとめ		食物アレルギー食、化学療法時の食事等について食品選択や調理ポイントを理解する。		
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 授業前に教科書を読んでおくこと。分からない項目や語句があれば、授業時に質問して解決しましょう。 【復習】 講義の回は毎回課題を取り組めますので、間違えた所は教科書等で確認してください。実習はグループ学習ですので、取り組んだ実習に対しての評価を話し合います。実習後はレポートの他、調理した献立の栄養計算を行い提出してください。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（ 50%） □ 実技試験（ %） ■ 実習・演習評価（ 30%） □ 小テスト（ %） □ 平常点（ 0%） ■ レポート（ 20%） □ そ の 他（ %）			
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使用教材	教 科 書	「臨床調理 第8版」医歯薬出版、「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会 編文光堂、「腎臓病食品交換表 第9版」医歯薬出版、「臨床栄養学実習 第4版」第一出版			
	参 考 書 等	「一品料理500選 治療食への展開」、「食品成分表」、「調理の基本まるわかり便利帳」			
教員からのアドバイス・備考	講義で学んだことを実際に調理・試食することにより、理論の学びを深めましょう。また、グループで協力しながら「おいしい病院食」作りを目指しましょう。				

科 目 名	公衆栄養学（講義）		担 当 教 員		須能 恵子	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	茨城県の行政栄養士（管理栄養士）として本庁及び保健所等に勤務し、26年間公衆栄養の最先端で業務を行った。主な業績としては、食環境整備として飲食店等がヘルシーメニューを提供する制度（いばらき健康づくり支援店制度）の創設や、教育庁保健体育科での栄養教諭配置がある。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・後期	時間(単位)数	30(2)
科 目 区 分	専門分野	栄養の指導	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	公衆栄養活動、ヘルスプロモーション、住民参加、健康・栄養問題、食環境の整備、公衆栄養マネジメント、諸外国の栄養問題					
授業概要（目的・ねらい）	わが国の公衆栄養活動の歴史を紐解きながら、現在の健康・栄養の問題点や課題を把握し、疾病予防と健康の保持増進を目的とする適切な栄養関連サービスを提供するために必要な理論と方法を学ぶ。また、茨城県の行政栄養士として、様々な栄養政策を実施してきた経験を生かした、より具体的に身近な公衆栄養活動を紹介することができ、公衆栄養活動の重要性と楽しさ、醍醐味について理解を深めることのできる授業である。					
学生が達成すべき目標（行動目標）	(1)公衆栄養活動の歴史から、その重要性を理解し、自ら活動することの必要性について考えることができる。 (2)食をとおした健康の保持・増進や疾病の発生予防・改善についての現状を学び、健康づくりにおける栄養士の役割を理解することができる。 (3)公衆栄養プログラムの事例をとおして健康・栄養問題の課題や対応方法について学び、公衆栄養活動の実践に必要な考え方を修得できる。 (4)世界およびわが国の栄養や健康問題の現状を理解することができる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	世界およびわが国の栄養や健康問題を把握し、幅広い視点から関係者と連携した公衆栄養活動を展開し健康問題に取り組むことができる。公衆栄養活動の視点を身に付け、その目的である人々の疾病の予防・改善、健康の維持増進、生活の質の向上に貢献することができる。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	公衆栄養の概念		公衆栄養活動の目的、考え方、範囲等について学ぶ			
2	公衆栄養活動の歴史と意義		公衆栄養活動の歴史、活動の意義について学ぶ			
3	公衆栄養活動と健康・栄養問題（健康状態の変化）		社会・食環境の変化、少子高齢社会などの健康・栄養問題の背景について理解する 我が国の健康状態の変化と健康・栄養問題について学ぶ			
4	公衆栄養活動と健康・栄養問題（食生活の変化）		国民健康・栄養調査の結果からわが国の食事の変化、今後の課題や対策の必要性について学ぶ生活習慣病の一次予防やQOL向上のための食生活改善の課題と対策の必要性を理解する			
5	公衆栄養活動と健康・栄養問題（食環境の変化）		疾病の予防や健康増進につながる適正な食生活を実践するための食環境整備について学ぶ			
6	わが国の栄養政策（健康増進基本方針）		国民健康・栄養調査の意義、目的、方法・内容について学ぶ健康日本21（第2次）策定の背景、目的、内容、目標、評価について学ぶ			
7	わが国の栄養政策（実施のための指針、ツール）		食生活指針、食事バランスガイド、身体活動基準・指針策定の背景について理解する			
8	栄養疫学		食事摂取量の測定方法（食事調査法）について学ぶ			
9	公衆栄養マネジメント		公衆栄養マネジメントのマネジメントサイクル（PDCAサイクル）、住民参加について学ぶ			
10	公衆栄養プログラムの展開		健康づくり、食育、在宅医療、介護、健康・食生活の危機管理と食支援に関する公衆栄養プログラムの事例について学ぶ			
11	食環境づくりのための公衆栄養プログラムの展開例		特別用途食品・特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品の活用、栄養成分表示の活用、外食料理の活用事例（茨城県の事例）を通じた食環境づくりのためのプログラムについて学ぶ			
12	地域における公衆栄養プログラムの展開例		各ライフステージ、ハイリスク集団を対象とした公衆栄養プログラム事例の展開について学ぶ			
13	日本人の食事摂取基準（食事摂取基準の概念と活用）		日本人の食事摂取基準の概念と活用について学ぶ			
14	公衆栄養関係法規		公衆栄養に関連する主な法規の目的と規定内容について学ぶ			
15	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題及び健康・栄養政策		国際的な健康・栄養問題に対する国際的な栄養行政組織の施策について学ぶ			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 シラバスで該当部分を確認し、事前に教科書を読んでおきましょう。特に、専門用語の意味等を調べて事前に理解しておく、授業の理解が深まります。 【復習】 1) 毎回、授業で実施した内容について見直し、特に強調した部分を中心に復習しておきましょう。 2) 授業で学んだことの視点で、日常生活や食環境も含めた地域を見直してみることを習慣にしましょう。新たな発見・気づきが出てきます。				
成績評価		方 法	■ 定期試験（90%） □ 実技試験（ %） □ 実習・演習評価（ %） □ 小テスト（ %） ■ 平常点（10%） □ レポート（ %） □ その他（ %）			
		基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使用教材		教 科 書	「公衆栄養学」テキストブックシリーズ 吉池信男著 第一出版			
		参 考 書 等	「日本人の食事摂取基準（2025年版）」			
教員からのアドバイス・備考		公衆栄養学は、栄養士・管理栄養士が社会活動を展開するうえで基礎となる科目です。講義中心ですが、積極的に授業に参加し、質問に対して答える、質問するなどして理解を深めてください。理解が進むよう、毎回プリントを配布します。				

科 目 名	栄養教育論（講義）		担 当 教 員	勝山 由美		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（高齢者福祉施設）において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして行う授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・後期	時間(単位)数	30(2)
科 目 区 分	専門分野	栄養の指導	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	栄養指導、栄養士法、健康増進法、学校給食法、食育基本法、食事調査、食事記録法、24時間思い出し法、陰膳法、食物摂取頻度調査、国民健康・栄養調査、栄養管理プロセス、マネジメントサイクル、アセスメント、栄養指導計画、個別指導、集団指導、カウンセリング、コミュニケーション、食事摂取基準、食生活指針、食事バランスガイド、食料需給表、健康日本21、運動指針、休養指針、ライフステージ、ライフスタイル、小児肥満、メタボリックシンドローム、サルコペニア、特定給食施設					
授 業 概 要 （目的・ねらい）	対象者の行動変容を促す手段としてカウンセリング、食行動変容技法などの理論と技術を学ぶ。健康・栄養状態、食行動環境に関する情報収集、実態把握、問題点の抽出、分析の方法を学ぶ。					
学生が達成すべき目標（行動目標）	(1)栄養教育プログラムの作成、実施、評価をおこなうことができる。 (2)栄養教育の理論と方法、カウンセリング、行動変容技法などを活用することができる。 (3)対象者の状況に応じた栄養教育のあり方や方法を提案できる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身に付けている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	栄養指導の定義と意義、栄養指導の沿革		栄養指導の定義・意義について理解する。また、栄養指導の沿革について理解する。			
2	栄養指導と関係法規		栄養士に関係する法規（栄養士法など）について学ぶ。			
3	食生活・栄養に関する諸調査		食事調査の種類と特徴について学ぶ。			
4	栄養指導の計画		栄養指導の原則を理解し、アセスメントの方法や栄養指導計画の流れについて学ぶ。			
5	栄養指導の方法		個別指導と集団指導の特徴を理解し、対象者にあった指導形態について学ぶ。			
6	栄養指導の実際		個別指導で用いられるカウンセリングの方法・技法について学ぶ。			
7	栄養指導に必要な基礎事項①		栄養指導に必要な基礎事項（食事摂取基準など）について学ぶ。			
8	栄養指導に必要な基礎事項②		栄養指導に必要な基礎事項（食育基本法など）について学ぶ。			
9	ライフステージ別栄養指導		ライフステージ別の特徴により、対象者の問題点や栄養指導のポイントについて理解する。			
10	ライフスタイル別栄養指導		ライフスタイル別の特徴により、対象者の問題点や栄養指導のポイントについて理解する。			
11	健康障害と栄養指導		健康障害となる疾患より、栄養指導のポイントについて理解する。			
12	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育①		対象者の事例に対し、アセスメント、栄養診断の方法についてを学ぶ。			
13	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育②		対象者の事例に対し、栄養教育計画の立案の方法についてを学ぶ。			
14	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育③		対象者の事例に対し、立案した栄養教育計画を発表し、理解を深める。			
15	給食における栄養指導		各給食施設における給食の目的、栄養指導の特性について理解する。			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 教科書の該当する章を読んでおく。 【復習】 授業で行った部分について、配布されたプリントと教科書を読んで理解を深める。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（70%） □ 実技試験（ % ） ■ 実習・演習評価（10%） ■ 小テスト（10%） ■ 平常点（10%） □ レポート（ % ） □ そ の 他（ % ）				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。				
使 用 教 材	教 科 書	「栄養指導論」相川りゑ子編 建帛社				
	参 考 書 等					
教員からのアドバイス・備考		配布資料と授業時に行う小テストは必ずとじておきましょう。				

科 目 名	栄養指導・教育実習（実習）		担 当 教 員	勝山 由美	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（高齢者福祉施設）において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を活かし、栄養指導の意義と実践を通して栄養教育の授業を実施する科目である。				
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・前期	時間(単位)数 30(2)
科 目 区 分	専門分野	栄養の指導	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード	栄養教育、目標設定、学習計画、栄養計画、媒体、紙芝居、エプロンシアター、栄養教育指導案、実演、媒体の評価、糖尿病の食事、糖尿病食品交換表、腎臓病の食事、腎臓病食品交換表、単位計算、栄養アセスメント、身体計測、栄養ケアの記録、カウンセリング、クライアント、カウンセラー				
授 業 概 要 （目的・ねらい）	栄養指導の流れを理解し、媒体作成や実演法を行ううえでの知識や技術の修得を行う。糖尿病や腎臓病の食品交換表を用いて献立を指導できるよう知識を深め、実践できるようにする。				
学生が達成すべき目標 （行動目標）	(1)対象者に合わせた媒体を協力して作ることができる。 (2)糖尿病の食品交換表を使いこなして献立を作成することができる。 (3)腎臓病の食品交換表を使いこなして献立を作成することができる。 (4)栄養アセスメント、栄養指導における記録、栄養カウンセリングについて説明することができる。				
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身に付けている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。				
授 業 計 画					
回	テ ー マ		授 業 内 容		
1	オリエンテーション・媒体作成①		対象者別にテーマを決め、対象者にあった媒体を作成する方法を理解する。		
2	媒体作成②		グループごとに、対象者にあった媒体を作成する方法を理解する。		
3	媒体作成③		グループごとに、対象者にあった媒体を作成する方法を理解する。		
4	媒体作成④		グループごとに、対象者にあった媒体を作成する方法を理解する。		
5	媒体作成⑤		グループごとに、対象者にあった媒体を作成する方法を理解する。		
6	媒体作成⑥		グループごとに、作成した媒体を実演し、評価する方法を理解する。		
7	媒体作成⑦		実演した時の評価を用い、改善するポイントを見直し、次に活かす方法を理解する。		
8	糖尿病食品交換表①		糖尿病食品交換表の見方や使い方を理解する。		
9	糖尿病食品交換表②		糖尿病食品交換表を用いて、献立を作成する方法を理解する。		
10	腎臓病食品交換表①		腎臓病食品交換表の見方や使い方を理解する。		
11	腎臓病食品交換表②		腎臓病食品交換表を用いて、献立を作成する方法を理解する。		
12	栄養アセスメント・栄養指導における記録		栄養アセスメントの際に用いる身体計測の方法を学ぶ。また、栄養指導における記録の書き方について理解する。		
13	栄養指導の実際		栄養指導におけるカウンセリングの技法を理解する。		
14	栄養指導計画と実演計画		計画を立案する方法と実演する方法を理解する。		
15	栄養指導計画と実演計画の評価		実演した結果を評価する方法を理解する。		
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 キーワードとなる単語については調べておきましょう。媒体を作成するので、対象者の問題点について調べておきましょう。 【復習】 授業で行った部分について、配布されたプリントと教科書を読んで理解を深める。糖尿病や腎臓病については、食品交換表を再度見直し、見方や分類、使い方を復習する。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（50%） □ 実技試験（ %） ■ 実習・演習評価（30%） □ 小テスト（ %） ■ 平常点（20%） □ レポート（ %） □ そ の 他（ %）			
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使 用 教 材	教 科 書	「栄養指導論」相川りま子編 建帛社 「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会編 文光堂 「腎臓病食品交換表」医歯薬出版			
	参 考 書 等	「ライフステージ実習栄養学」 「一品料理500選 治療食への展開」			
教員からのアドバイス・備考	毎回、講義・実習のテーマの課題に取り組み、理解を深めていきましょう。また、グループで作業することもありますので、協力して取り組みましょう。				

科 目 名	調理学実習2（実習）		担 当 教 員	住友 かほる		
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	学校給食において食育と給食の提供の実務経験を持つ教員が、その経験を活かして実施する授業科目である。					
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・前期	時間(単位)数	45(1)
科 目 区 分	専攻専門	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター		
授業のキーワード	西洋料理、テーブルマナー、食事作法、行事食、日本料理、弁当の構成と献立作成、バランスの良い食事、嗜好に合う食事、レシピ開発、実演法					
授 業 概 要 （目的・ねらい）	調理学実習Ⅰで習得した調理技術をさらに発展させ、日本・西洋の調理技術や行事食、食事の作法等を指導する。実習を通して嗜好や味覚を満足させる工夫、食品の取り合わせ方法、食事の作法も実践できるようになる。また、栄養士活動に役立つ献立立案やレシピ開発の流れや実演法を習得する。					
学生が達成すべき目標 （行動目標）	(1)日本料理の成り立ちと特徴や膳組み、食事作法について説明でき、実践できるようになる。 (2)洋風料理の種類と特徴について説明でき、実践できるようになる。 (3)献立立案方法やレシピ開発方法について説明でき、実践できるようになる。					
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる。					
授 業 計 画						
回	テ ー マ		授 業 内 容			
1	実演法 弁当の構成と献立作成		実演法について学ぶ。対象者に好まれる弁当の献立を作成し、デモンストレーションの計画をたてる。対象者にあった配布物の整え方について理解を深める。			
2	行事食④		幕ノ内弁当の調理をする。			
3	日本料理について		講義：調理学実習2で取り組む日本料理の献立内容、献立理論や調理工程を理解し、実践できるようになる。			
4	日本料理の調理④		雑穀ごはん、さつま汁、鯉の塩焼き、みぞれ和え、水ようかんの調理をする。			
5	日本料理の調理⑤		おこわ、若竹汁、かつおのたたき、ゆうぜんどうふ、小松菜の胡桃和えの調理をする			
6	西洋料理とテーブルマナー		講義：西洋料理の成り立ちと特徴や膳組み、食卓作法を理解し、献立作成や調理に活かす。			
7	西洋料理の調理①		軽食、サンドイッチ、フルーツサラダ、紅茶などの調理をする。			
8	西洋料理の調理②		セサミライス、ポタージュ、魚のムニエル、コールスローサラダの調理をする。			
9	実演法① 弁当レシピ開発の実践		弁当のデモンストレーションの実践。			
10	実演法② 弁当レシピ開発の実践		弁当のデモンストレーションの実践。			
11	行事食⑤		七夕そうめん、天ぷら、長いもとキュウリの二倍酢、くず桜の調理をする。			
12	西洋料理の調理③		豚ヒレ肉のピカタ、ラタトゥイユ、サラダ、冷製スープの調理をする。			
13	西洋料理の調理④		ビーフストロガノフ、コンソメスープ、サラダ、パバロアの調理をする。			
14	西洋料理の調理⑤		ピラフ、ロールキャベツ、きのこのワイン蒸し、クレープの調理をする。			
15	テーブルマナーの実践		校外演習：洋風料理の食事作法を実践する。※2・3時限目開講予定			
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間		【予習】 予習の基本は教科書を読むことです。シラバスで該当部分を確認し、教科書を読んでおきましょう。また、事前配布プリントを確認し、作り方の確認と栄養計算をして、献立の特徴や調理の段取りを理解しておきましょう。 【復習】 ①レポートとして次の点についてまとめ、復習に役立てましょう。 ①料理の作り方 ②手順（作業工程） ③栄養計算結果から献立の栄養面の特徴 ④料理の味や特徴 ⑤考察 2) 取り組んだ料理は家庭の日常の食事作りに役立て、料理の腕を磨きましょう。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（30％） □ 実技試験（ ％） ■ 実習・演習評価（30％） □ 小テスト（ ％） ■ 平 常 点（10％） ■ レポート（30％） □ そ の 他（ ％）				
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考查規程に準拠して評価する。一読すること。				
使用教材	教 科 書					
	参 考 書 等	「調理と理論」、「一品料理500選 治療食への展開」、「日本食品成分表」、「まるわかり便利帳」、他 プリント配布				
教員からのアドバイス・備考	実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。課題は必ず一つのファイルにまとめ、栄養士活動に役立てられるようにしておくこと。					

科 目 名	給食管理学校外実習（実習）		担 当 教 員	浅津 竜子、住友 かほる、伊藤 久美子、勝山 由美	
実務経験のある教員等による授業科目（実務経験の概要）	特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎・高齢者福祉施設・病院）での給食提供の実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして実施する授業科目である。				
対象科・コース	食品栄養科		配 当 年 次	2年・後期	時間(単位)数 45(1)
科 目 区 分	専門分野	給食の運営	関連資格等	栄養士・食育栄養インストラクター	
授業のキーワード	施設での栄養士の役割、特定給食施設（学校・保育所・児童福祉施設・老人保健施設・病院）の概要、社会人としてのマナー、多職種連携、協労、日本人の食事摂取基準、献立作成の実際、食事提供の実際、食事提供対象者の給食観察				
授 業 概 要 (目的・ねらい)	校外実習先の栄養士・管理栄養士と連携して給食提供の場で必要な技術や知識を習得させることを目的とした教育をおこなう。実習先は、給食施設（学校、児童福祉施設、老人保健施設、病院等）とし、それぞれ給食の特徴と栄養管理・運営の実際を体験し、校内において学習した関連科目の理解を深める。				
学生が達成すべき目標 (行動目標)	(1)特定給食施設の栄養士業務を理解し、実践できる。 (2)倫理観を持ち、物事に取り組むことができる。 (3)給食の機構の概要及び特質について理解する。 (4)献立作成及び栄養価算定ができる。 (5)衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理の実際）を実践できる。 (6)給食管理業務全般について多面的に考察し、自身の理想とする栄養士業務に向け行動できる。				
ディプロマポリシーと本科目の関連	(1)食物の生産から消費まで、実践的な理論を理解し、技術を身につけている。 (2)幅広い視野を持ち、国内外の多くの人と協力して問題を解決できる。 (3)発展し続けてゆく農と食の融合の高度化に積極的に寄与できる				
授 業 計 画					
回	テ ー マ		授 業 内 容		
1	オリエンテーション		社会人としての電話のかけ方・挨拶・マナー		
2	給食施設の概要		実習先の特徴を捉えた課題設定		
3	事前指導		持参品の確認と注意		
4	現地実習①		給食機構について		
5	現地実習②		施設内の栄養士の役割について		
6	現地実習③		栄養士と多職種との連携方法について		
7	現地実習④		給食事務管理（献立・発注・専用ソフトの利用）について		
8	現地実習⑤		食材料管理（検収・検収記録簿・保存食・保存）について		
9	現地実習⑥		大量調理①		
10	現地実習⑦		大量調理②		
11	現地実習⑧		大量調理③		
12	現地実習⑨		洗浄実習		
13	現地実習⑩		食育の実践		
14	事後指導⑪		お礼状作成・報告書作成方法と実践		
15	まとめ		まとめとして全体を振り返る 報告書の作成		
授業準備（予習・復習）の具体的な内容及び、それに必要な時間	【予習】 特に給食管理学・調理学・食品衛生学の理解と実践が必要です。また、実習先の特徴に合う分野の理解を深めると、大量調理実習・給食管理学実習の復習を行いましょう。 【復習】 毎回の実習をしっかりと取り組むこと。また、学校や実習先での取り組みでは不足していますので、積極的に自宅での反復練習をしましょう。				
成 績 評 価	方 法	■ 定期試験（20%） □ 実技試験（ %） ■ 実習・演習評価（60%） □ 小テスト（ %） ■ 平常点（20%） □ レポート（ %） □ そ の 他（ %）			
	基準・備考	学生便覧 学則、成績考査規程に準拠して評価する。一読すること。			
使用教材	教 科 書	『臨地・校外実習のてびき 第3版』化学同人			
	参 考 書 等	『栄養学実習書』『食品成分表』『調理の基本まるわかり便利帳』 『イラストでみる はじめての大量調理』『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』			
教員からのアドバイス・備考	実習に遅刻をせず、集中して受講することが重要です。また、プロの栄養士・管理栄養士の元で専門的な体験ができる貴重な機会ですから、体調を整え、しっかり取り組みましょう。				