

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員						
L117001		保健体育		1	7.5	講義	15	後期	1年	今和香子・佐藤裕						
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験				
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	○			
○		○										○				
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○			
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○			
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								-			
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○			
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○			
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								-			
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○			
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								-			
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								-			
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○			
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								-			
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								-								
授業概要		健康に過ごすために自分の健康状態に目を向け、運動と健康の関係について理解を深め、健康を保つための方法について学ぶ。														
授業の到達目標		授業計画にそった内容を理解し、自分の健康を保つことを意識することができる。														
単位認定の方法		期末試験	100	%	授業内小テスト				%	授業内活動			%	計	100	%
		期末レポート		%	授業内提出物				%	その他			%			
フィードバックの方法		・ 授業内提出物返却時に解説する。 ・ 新体力テスト及びQOL健診実施結果返却時に解説する。														
教科書・教材		特になし。資料を配布する。														
参考書・参考文献等		新高等保健体育（大修館書店）・「はたらく細胞」・「老化が早い人、遅い人の習慣」														
履修上の注意等		新体力テスト・QOL健診・レクレーション実技は体育館にて実施。（運動のできる服装）														
回	授 業 計 画					授業時間外学習										
						授業前・時間				授業後・時間						
1	・ 保健体育についての概略説明 ・ 「健康」「体力」の基礎的理解 ・ 自分の意識と職域に関連した課題について考える。 ① 幼児の体力の特徴・健康観察のポイント（保育科） ② 成人の健康管理・職場での健康管理課題（生活科）									プリントによる講義概要把握と自分の健康状態に目を向ける：30分						
2	・ 身体の仕組み（解剖・整理）の基礎的理解 ① 筋肉・骨・関節の基礎 ② 姿勢と身体の使い方 ③ 心肺機能と運動 ④ エネルギー代謝（投・脂肪の使われ方）					「身体の仕組み」について調べる（30分）				講義内容の復習（30分）						
3	・ 生活習慣と健康 ① 食生活・睡眠・運動の改善 ② 生活習慣病の基礎 ③ 健康診断の見方 ④ メンタルヘルスとセルフケア					自分の「健康状態」「食生活」「睡眠」「運動」を把握しておく（30分）				講義内容の復習（30分）						
4	・ QOL健診を受験し、自分の健康習慣について考える。 ① QOL（Quality of Life）健診簡易版：運動のできる服装（体育館：裸足 ※弘前市健康推進課協力） ② 健診結果をもとに、自己の生活習慣について考察する。					QOL健診実施上の注意を確認する。（30分）				講義内容の復習（30分）						

令和8年度

5	※実習期間と重複：（①11月5日）実施。 ・新体力テストの実施：体育館・運動のできる服装 ①新体力テストの目的・種目当の概要 ②実測（相互計測） ③結果の見方と体力評価	新体力テスト実施要項の確認をする。（30分）	講義内容の復習（30分）
5	※実習期間と重複：（②11月17日）実施。 ・新体力テストの実施：体育館・運動のできる服装 ①新体力テストの目的・種目当の概要 ②実測（相互計測） ③結果の見方と体力評価	新体力テスト実施要項の確認をする。（30分）	講義内容の復習（30分）
6	・実技：レクリエーション運動・運動あそびの実施 ※体育館：運動のできる服装	運動・睡眠・食事の相互作用を再確認し、取り組みたいレクリエーションについて予習する（30分）	講義内容の復習（30分）
7	・運動の基礎理論と安全管理 ①ウォーミングアップ・クールダウン ②けが予防（熱中症・捻挫・転倒） ③運動プログラムの作り方 ④レクリエーション運動の基礎	自分の運動プログラムを検討する。（30分）	講義内容の復習（30分）
8	・講義内容のまとめ ①ミニテスト ②振り返り	講義内容を復習し、自分の健康について考察する。（1時間）	テスト結果を確認し、健康な生活を営むための実践を考える。（30分）
	※学習アンケート実施期間に忘れず回答のこと。		

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員					
L226003		給食管理校内実習(1)		1	-	実習	45	後期	1年	木村康子					
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		○	
	○	○													
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力									該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)									○	
					2. 技能を確実に習得(技能習得)									○	
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)									○	
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									○	
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									○	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									○	
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									○	
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									○	
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									○	
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)									○						
11. 計画を確実に実行する力(実行力)									○						
授業概要		本学学生・教職員を対象に、常食を提供する。 大量調理に関する計画・実施・評価に至るすべてを学生自身で運営管理する。													
授業の到達目標		特定給食施設における給食の運営管理に関する食事計画、献立計画、購入計画、生産管理、衛生管理、事務管理が概ねできる。													
単位認定の方法			期末試験	%	授業内小テスト			%	授業内活動		50	%	計	100	%
			期末レポート	%	授業内提出物			50	%	その他		%			
フィードバックの方法			実習時間内や放課後も質問に対応する。また提出物に対しての指導をする。												
教科書・教材			給食管理校内実習ノート エスカパーシック 給食の運営管理論 計画と実務 同文書院												
参考書・参考文献等			食品成分表/医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版部												
履修上の注意等			実習日程表の打ち合わせ日と検便提出日を確認すること。 実習前、実習中のアルバイトはしないこと。 校外実習の準備のための実習として、服装・容姿（茶髪・ピアス禁止）を調べて臨むこと。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習									
						授業前・時間				授業後・時間					
1	【ガイダンスと事前学習】 発注・出庫量の計算 発注書兼検収記録簿の作成 実施献立表の記入 単価計算 作業工程表の作成					時間内でやり終えられなかった分を自主学習									
2															
3	【予定献立表の配布】 予定献立の栄養価計算（給食管理帳票ソフト） 試作し試作検討表の記入					実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）									
4															
3	【供食実習】 1日100食前後の常食を提供する。 15名前後の班編成。 各班ごとに月曜から金曜までの5日間集中で実施する。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。					実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）									
4															

5	栄養士役（マネージャー） 納品・検収・出庫 下処理・調理指示 盛付指示 検食 提供 帳票整理 後片付け点検	調理員役 出庫・仕分け 材料下処理・調理 盛付 提供 後片付け	実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）
6			
7	評価 1日の反省（計画と実施の差異についての要因分析）		
8	※実習1日目について 設備・器具の使い方・作業区域の確認・回転釜点火は、 調理作業や提供後の片づけ作業と並行して学習する。		
9	※実習最終日（5日目）について 1日の反省後に、実習全体を通して目標達成状況を発表する。		
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L226001		給食管理論		2	15	講義	30	前期	1年	木村康子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	○
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
					3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			4. 状況を総合的に判断する(判断力)								-
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								-
					6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								-
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								-
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								-
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								-					
授業概要		給食の目的は、利用者に対して栄養的に考慮された適切な食事を供給することである。施設・設備や調理時間など諸条件を効率的に行えるよう調理の標準化が重要となる。また、利用者の健康保持増進、心身の健全および疾病の予防・治療などを図るとともに、利用者を通して家庭や地域の正しい食習慣の確立に寄与するものである。給食運営と食材の確保から、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント原理や応用について学び、基本的な考え方や方法が身に付けられるよう学習する。											
授業の到達目標		給食の計画に必要な管理業務に関する基礎知識を身に付ける。 安全・衛生管理について理解できる。 食材料管理の方法が理解できる。											
単位認定の方法		期末試験		70	%	授業内小テスト		20	%	授業内活動		%	計 100 %
		期末レポート		%	授業内提出物		10	%	その他		%		
フィードバックの方法		授業での質問は個別に対応する。											
教科書・教材		エスカペーシック 給食の運営管理論 計画と実務 同文書院											
参考書・参考文献等		食品成分表、給食施設のための献立作成マニュアル 富田教代執筆者代表 医歯薬出版株式会社 新実践 給食経営管理論 藤原正嘉 他 みらい											
履修上の注意等		事前に教科書を読んでくること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	給食の概念(1) 給食の目的と定義、健康増進法による特定給食施設					教科書の予習・30分以上				自宅学習・30分以上			
2	給食の概念(2) 特定給食施設の特徴と給食運営に関わる法規 (学校・病院)					教科書の予習・30分以上				自宅学習・30分以上			
3	給食の概念(3) 特定給食施設の特徴と給食運営に関わる法規 (児童福祉施設・高齢者施設)					教科書の予習・30分以上				自宅学習・30分以上			
4	給食の概念(4) 特定給食施設の特徴と給食運営に関わる法規(事業所) 給食運営のマネジメントの概要					教科書の予習・30分以上				自宅学習・30分以上			

令和8年度

5	栄養・食事管理(1) 栄養・食事管理の目的、給与栄養目標量（食事摂取基準の活用）	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
6	栄養・食事管理(2) 献立作成基準、利用者への情報提供	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
7	栄養・食事管理(3) 食事計画の評価、嗜好調査	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
8	生産管理(1) 食材料管理の目的、購入計画、発注方法	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
9	生産管理(2) 食材料管理（在庫管理と在庫下限量）、検収	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
10	生産管理(3) 調理作業管理の目的、大量調理の特性と品質 大量調理の調味の標準化	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
11	生産管理(4) 安全・衛生管理の目的、安全・衛生教育 事故・災害対策	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
12	生産管理(5) 調理過程における衛生管理（大量調理施設衛生管マニュアル）	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
13	生産管理(6) 調理過程における衛生管理（大量調理施設衛生管マニュアル）	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
14	生産管理(7) 期間食材料使用量、期間食材料費、検食簿、帳票類	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上
15	施設・設備管理 施設・設備管理の目的、構造	教科書の予習・30分以上	自宅学習・30分以上

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員					
L237002		献立作成の実践演習		1	15	演習	30	後期	1年	岡本由美子					
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験			
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士 演習	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	○		
	○	△													
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○		
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○		
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○		
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○		
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○		
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○		
					6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)										
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)										
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)										
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○		
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○		
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○				
授業概要		対象集団の条件に合わせて、1食の献立や連続した1週間の献立を作成しながら、献立作成に必要な基礎的知識と技術を学び、献立能力を身につける。													
授業の到達目標		献立作成の基本について理解し、条件に合わせた献立作成ができる。													
単位認定の方法		期末試験			%		授業内小テスト		10		%		計	100	%
		期末レポート			70		%		授業内提出物		20				
フィードバックの方法		グループワークで内容を見直しする。その都度、質問を受ける。必要に応じて個別指導を行う。													
教科書・教材		「給食施設のための献立作成マニュアル」第10版													
参考書・参考文献等		日本食品成分表 調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版部） 調理と理論（同文書院） 調理実習テキスト													
履修上の注意等		毎回成分表、ベーシックデータ、パソコンと計算機は持参する。献立集などの参考文献は必要に応じて持参する。													
回	授 業 計 画					授業時間外学習									
						授業前・時間				授業後・時間					
1	【ガイダンス】 授業の進め方について説明 1. 献立作成にあたって					シラバスを見る				授業内容を復習、または課題を完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上					
2	2. 献立計画の基本的事項 練習（昼1食）					教科書の左記の内容を読む 30分以上				授業内容を復習、または課題を完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上					
3	3. 献立作成（料理の組み合わせ） 課題（昼1食）					教科書の左記の内容を読む 30分以上				授業内容を復習、または課題を完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上					
4	3. 献立作成（料理の組み合わせ） 練習（1日3食）					教科書の左記の内容を読む 30分以上				授業内容を復習、または課題を完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上					

5	3. 献立作成（料理の組み合わせ） 課題（1日3食）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
6	4. 献立作成までの手順 給与栄養目標量・食品群別荷重平均栄養成分表	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
7	4. 献立作成までの手順 給与栄養目標量・食品群別荷重平均栄養成分表	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
8	5. 献立作成・栄養計算・評価 練習（昼1食、1日3食）（重量を入れる）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
9	5. 献立作成・栄養計算・評価 課題（昼1食、1日3食）（重量を入れる）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
10	6. 献立作成・栄養計算・評価 課題（1日3食×3日）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
11	6. 献立作成・栄養計算・評価 課題（1日3食×3日）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
12	6. 食品構成表 練習（食品構成表作成）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
13	6. 献立作成・栄養計算・評価 課題（1日3食×1週間）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
14	6. 献立作成・栄養計算・評価 課題（1日3食×1週間）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上
15	6. 栄養計算・評価・修正 課題（1日3食×1週間）	教科書の左記の内容を読む 30分以上	授業内容を復習、または課題を 完成させる。 不明な点は質問する。 30分以上

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L230001		食生活論		2	15	講義	30	後期	1年	岡本由美子				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	○	
	○	△	△									○		
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○	
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								-	
					3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○	
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○	
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								-	
					6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								-	
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								-	
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○	
労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								-			
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								-			
授業概要		健康や生活の質の向上を図るためには「食」が重要であると考えられている。そこで、生活の中の「食」について総合的に把握し、望ましい食生活のあり方を考える。												
授業の到達目標		・ 食べることに興味を持つ ・ 食に関する現状や問題に関心を持つ ・ 食の問題について自分の考えを持つ												
単位認定の方法		期末試験			60	%	授業内小テスト		20	%	授業内活動		%	計 100 %
		期末レポート				%	授業内提出物		20	%	その他		%	
フィードバックの方法		小テストや課題提出を行い、返却時解説する。												
教科書・教材		プリント配付												
参考書・参考文献等		「食生活アドバイザー公式テキスト問題集」FLAネットワーク協会 科学シリーズ NEXT 食文化論/食育・食生活論」講談社											「栄養	
履修上の注意等														
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間			授業後・時間					
1	オリエンテーション 1. 食生活の概念					シラバスを確認する			授業内容を復習する 30分以上 (小テスト)					
2	2. 衛生管理に関する知識 食中毒					左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上			授業内容を復習する 30分以上					
3	2. 衛生管理に関する知識 食品の科学変化・食品の安全					左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上			授業内容を復習する 30分以上 (小テスト)					
4	3. 食品学に関する知識 食品表示を読み解く					左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上			授業内容を復習する 30分以上					

5	3. 食品学に関する知識 生鮮食品と加工食品	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上
6	3. 食品学に関する知識 食品マークと表示	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上 (小テスト)
7	4. 栄養と健康に関する知識 栄養素の種類と役割	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上
8	4. 栄養と健康に関する知識 食事摂取基準	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上
9	4. 栄養と健康に関する知識 病気と食事	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上 (小テスト)
10	5. 食文化と食習慣に関する知識 四季と行事食	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上
11	5. 食文化と食習慣に関する知識 日本料理の特徴と世界の料理	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上
12	5. 食文化と食習慣に関する知識 郷土料理、食材とおいしさ	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上
13	5. 食文化と食習慣に関する知識 盛り付けと器	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上 (小テスト)
14	6. 食マーケットに関する知識 食生活と食マーケットの変化	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上 (小テスト)
15	7. 社会生活に関する知識 食に関わる問題	左記に関することを参考資料等で調べる・30分以上	授業内容を復習する 30分以上 (小テスト)

令和 8 年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L223001		食品衛生学		2	15	講義	30	後期	1年	木村康子				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		○
	○	○	△									○		
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力									該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)									○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)									-
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)									○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									-
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									-
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									-
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									-
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)									-
11. 計画を確実に実行する力(実行力)									-					
授業概要		食品衛生に関する法律、食品を介した微生物等による健康被害やその予防の対策方法について学ぶ。食品を衛生的に扱うことの理由、食に関わる中毒、食品添加物、化学物質の理解を深める。												
授業の到達目標		食品微生物の特性について理解し、自ら評価・判断ができる知識を身につける。その基礎知識を活用し、安全な食生活を営むために生かすことができる。												
単位認定の方法		期末試験	80	%	授業内小テスト	20	%	授業内活動	%	計 100 %				
		期末レポート		%	授業内提出物		%	その他	%					
フィードバックの方法		期末試験は、確認問題を基に作成するため、個別に質問があれば対応する。												
教科書・教材		新食品衛生学要説 廣末トシ子 安達修一編 医歯薬出版株式会社												
参考書・参考文献等		栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 田崎達明 羊土社 栄養管理と生命科学シリーズ 食品衛生学 後藤政幸他 理工図書												
履修上の注意等		欠席、遅刻について理由がある場合は申し出ること。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間					授業後・時間			
1	食品衛生と法規 食品衛生及び安全性確保に関する法規、リスク分析					教科書の予習・30分以上					まとめ問題の学習・30分以上			
2	食品と微生物 食中毒の定義と分類、発生状況					教科書の予習・30分以上					まとめ問題の学習・30分以上			
3	食品の変質 食品の変質の定義、鮮度・腐敗度・酸敗の判定法、食品の変質防止法					教科書の予習・30分以上					まとめ問題の学習・30分以上			
4	食中毒の概要 食中毒の定義と分類、発生状況					教科書の予習・30分以上					まとめ問題の学習・30分以上			

5	食中毒の概要 食中毒の特徴(DVD)	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
6	細菌性食中毒 感染型食中毒の特徴	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
7	細菌性食中毒 毒素型食中毒の特徴	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
8	ウイルス性食中毒 ウイルス性食中毒の特徴	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
9	自然毒による食中毒・科学性食中毒 動物性自然毒、植物性自然毒による食中毒	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
10	寄生虫による食中毒 魚介類、野菜類、肉類、水を介する寄生虫による食中毒	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
11	食品中の汚染物質 放射性物質、カビ毒、有害元素、化学物質	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
12	食品添加物 食品添加物の定義、種類と用途、安全性の評価(ADI)	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
13	食品の安全性 食品の器具・包装容器、洗剤の使用基準、遺伝子組換え食品、放射線照射食品	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
14	食品表示制度 食品表示に関する法律、品質表示、アレルギー表示	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
15	食品衛生管理 HACCP(総合衛生管理製造過程)、特定給食の衛生管理	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L223001		食品学各論		2	15	講義	30	後期	1年	木村康子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	○
	○	○	△									○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								-
		社会で活躍するための土台となる思考 力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								-
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								-
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								-
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								-
労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○		
			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								-		
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								-		
授業概要		食品について正しく理解することは、栄養及び調理、加工において重要である。 植物性食品と動物性食品を分類し、成分の物質名や性質について学ぶ。											
授業の到達目標		各食品の成分を把握し、物性や性質について説明ができる。 食品の加工と保存方法について理解し説明ができる。											
単位認定の方法		期末試験	80	%	授業内小テスト	20	%	授業内活動	%	計 100 %			
		期末レポート		%	授業内提出物		%	その他	%				
フィードバックの方法		期末試験は、確認問題を基に作成するため、個別に質問があれば対応する。											
教科書・教材		栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ 栢野新市他 羊土社											
参考書・参考文献等		Nブックス 五訂 食品加工学 北尾悟・鍋谷浩志編著 建帛社 新編 標準食品学各論〔食品学Ⅱ〕澤野 勉 他 医歯薬出版株式会社											
履修上の注意等		欠席、遅刻について理由がある場合は申し出ること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	世界の食料事情 食料自給率、栄養摂取量、輸入食品、食の問題					教科書の予習・30分以上			まとめ問題の学習・30分以上				
2	食品成分表 食品の分類、収載食品と分析方法					教科書の予習・30分以上			まとめ問題の学習・30分以上				
3	植物性食品 穀類の種類、成分、機能と特性					教科書の予習・30分以上			まとめ問題の学習・30分以上				
4	植物性食品 いもおよびでんぷん類の種類、成分、機能と特性					教科書の予習・30分以上			まとめ問題の学習・30分以上				

5	植物性食品 豆類の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
6	植物性食品 種実類、野菜類の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
7	植物性食品 果実類、きのこ類、海藻類の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
8	動物性食品 肉類の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
9	動物性食品 魚介類の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
10	動物性食品 乳類、卵類の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
11	その他の食品 油脂(植物、動物)の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
12	その他の食品 調味料、香辛料、嗜好飲料類の成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
13	食品の保存及び加工技術 保存方法とその利用	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
14	加工食品の規格と表示制度 食品表示法、食品衛生法、健康増進法、保健機能食品制度 栄養表示基準制度	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
15	微生物利用食品 発酵食品の種類、成分、機能と特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L223001		食品学総論		2	15	講義	30	前期	1年	木村康子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	○
	○	○	△								○	○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								－
		社会で活躍するための土台となる思考 力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								－
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								－
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								－
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								－
労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○		
			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								－		
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								－		
授業概要		食品の成分の機能について学ぶ。食品の性状や化学変化と色、味、香りなどの関連を考えながら学習する。											
授業の到達目標		食品に含まれる成分と特性について理解する。それらの成分が調理、加工、貯蔵中におこる成分変化等に関連づけ説明ができる。											
単位認定の方法		期末試験	80	%	授業内小テスト	20	%	授業内活動	%	計 100 %			
		期末レポート		%	授業内提出物		%	その他	%				
フィードバックの方法		期末試験は、確認問題を基に作成するため、個別に質問があれば対応する。											
教科書・教材		栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅰ 水品善之他 羊土社											
参考書・参考文献等		新食品・栄養科学シリーズ 食品学総論 食べ物と健康 森田潤司、成田宏史編 化学同人 食品学Ⅰ 食品の化学・物性と機能性 加藤保子 他 南江堂											
履修上の注意等		欠席、遅刻について理由がある場合は申し出ること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	食文化と食生活 食文化の歴史的変遷、現代の食生活、環境問題					教科書の予習・30分以上				まとめ問題の学習・30分以上			
2	食品の種類と分類 食品成分と機能、食品成分表の活用					教科書の予習・30分以上				まとめ問題の学習・30分以上			
3	食品の一次機能 エネルギー源となる炭水化物、糖質、脂質					教科書の予習・30分以上				まとめ問題の学習・30分以上			
4	食品の一次機能 体をつくるタンパク質					教科書の予習・30分以上				まとめ問題の学習・30分以上			

5	食品の一次機能 身体の調子を整えるビタミン、ミネラル	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
6	食品の一次機能 遺伝子の成分としての核酸成分、水分の特性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
7	非栄養成分 有毒成分、食品に含まれる水分の働き	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
8	食品の二次機能 おいしさに関係する人の五感と呈味成分、色素成分	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
9	食品の二次機能 おいしさに関係する香気成分、有害成分	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
10	食品の三次機能 食品の機能性とその働き	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
11	食品成分の変化 炭水化物、たんぱく質、脂質の変化	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
12	食品成分の変化 酵素的褐変、非酵素的褐変、酸化、物理的变化、酵素反応	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
13	食品の物性 コロイド、レオロジー、テクスチャー	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
14	食品表示① 食品表示の法律、食品の機能性	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上
15	食品表示② 遺伝子組み換え	教科書の予習・30分以上	まとめ問題の学習・30分以上

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L226003		給食管理校内実習(2)		1	-	実習	45	前期	2年	木村康子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能 社会で活躍するための土台となる思考 力・判断力・表現力			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
					3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		本学学生・教職員を対象に、定食提供を実施する。 給食管理校内実習（１）での学びを活かして、給食管理の理解を深める。											
授業の到達目標		特定給食施設における給食の運営管理に関する食事計画、献立計画、購入計画、生産管理、衛生管理、事務管理が概ねできる。自ら課題を発見し、学びを深める。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	50	%	計 100 %				
		期末レポート	%	授業内提出物	50	%	その他	%					
フィードバックの方法		実習時間内や放課後も質問に対応する。また提出物に対しての指導をする。											
教科書・教材		給食管理校内実習ノート エスカペーシック 給食の運営管理論											
参考書・参考文献等		食品成分表 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部											
履修上の注意等		実習日程表の打ち合わせ日と検便提出日を確認すること。 実習前、実習中のアルバイトはしないこと。 校外実習の準備のための実習として、服装・容姿（茶髪・ピアス禁止）を調べて臨むこと。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	【予定献立表の配布】 予定献立の栄養価計算（給食管理帳票ソフト） 試作し試作検討表の記入 発注 作業工程表の作成					時間内でやり終えられなかった分を自主学习							
2													
3	【供食実習】 1日100食前後の食事を提供する。 常食と展開食（減塩食・エネルギーコントロール食） 選択食などの2種類の食事を提供する。 15名前後の班編成。 各班ごとに月曜から金曜までの5日間集中で実施する。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。					実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）							
4													

5	栄養士役（マネージャー） 納品・検収・出庫 下処理・調理指示 盛付指示 検食 提供 帳票整理 後片付け点検	調理員役 出庫・仕分け 材料下処理・調理 盛付 提供 後片付け	実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）
6			
7	評価 1日の反省（計画と実施の差異についての要因分析）		
8	※実習1日目について 設備・器具の使い方・作業区域の確認・回転釜点火は、 調理作業や提供後の片づけ作業と並行して学習する。		
9	※実習最終日（5日目）について 1日の反省後に、実習全体を通して目標達成状況を発表 する。		
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員							
L223003		食品学実験		1	7.5	実験	30	前期	2年	柳町悟司・木村康子							
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目															
必修	選択	栄養士	保健師 マシメント	ビジネス 実務士	上級ビジ ネス実務 士	情報処 理士	情報処 理士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	実務経験						
	○	○								○	○						
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力				該当項目 に○							
		社会で活動するために必要な知識・ 技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)				○							
						2. 技能を確実に習得(技能習得)				○							
		社会で活躍するための土台となる思 考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)				○							
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)				○							
		多様な人々と共に共通の目標実現に 向かって協働する力				5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)				○							
						6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)				○							
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体 的に学ぶ力				7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)				○							
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)											
						9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)											
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)											
						11. 計画を確実に実行する力(実行力)				○							
授業概要		食品に含まれる成分を実験によって調べ、食品成分の特徴とその違いを理解する。															
授業の到達目標		食品に含まれる成分を科学的に調べ、食品成分の調査方法を習得し、成分の特徴を説明できるようになる。 実験の流れを理解し、実験結果をまとめ報告できるようになる。															
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	10	%	計 100 %								
		期末レポート	%	授業内提出物	80	%	その他	10				%					
フィードバックの方法		提出物は改善点及び評価点を記載し、採点后返却する。															
教科書・教材		プリントを配付する。															
参考書・参考文献等		食品成分表 匠書業出版株式会社 7回目の授業には食品成分表を持参してください。															
履修上の注意等		安全のため、白衣着用、髪を結って授業を受けてください。 スケッチをしますので、色鉛筆を毎回持って来てください。															
回	授 業 計 画				授業時間外学習		日付	実施状況			出席	欠席	遅刻	早退	公欠	備考	
1	オリエンテーション 実験目的、主な実験器具の名称と取扱い 標準溶液の調整 0.1N水酸化ナトリウム水溶液の調整				配付プリント予習・60分		報告書・60分	4 8	シラバス通り			15	0	0	0	0	
2	食酢中の酢酸の定量 調整した標準溶液を用いて食酢に含まれる酢酸の定量				配付プリント予習・60分		報告書・60分	4 15	シラバス通り			13	2	1	0	0	
3	水の硬度測定 ミネラルウォーター硬度と水道水硬度の測定				配付プリント予習・60分		報告書・60分	4 22	シラバス通り			13	2	0	0	0	
4	食塩定量（醤油、味噌） モール法により、市販の醤油や味噌に含まれる塩分濃度を求める				配付プリント予習・60分		報告書・60分	5 11	シラバス通り			15	0	0	0	0	
5	デンプン性状試験 デンプン分画法、デンプン粒子の顕微鏡観察、ヨウ素デンプン 反応、デンプンの糊化温度の測定				配付プリント予習・60分		報告書・60分	5 13	シラバス通り			13	2	2	0	0	
6	酵素的褐変反応 ジャガイモの褐変反応の防止方法を比較し、まとめる				配付プリント予習・60分		報告書・60分	6 3	シラバス通り			15	0	0	0	0	
7	油脂のケン化価 液体油脂と液体油脂のケン化価を調べ、構成する脂肪酸割合の 特徴をまとめる				配付プリント予習・60分		報告書・60分	6 8	シラバス通り			14	1	0	0	0	
8	実験内容について理解度の確認				実験内容の復習・60分		不足分の報告書・60分	6 15	シラバス通り			15	0	0	0	0	