

栄養学科

シラバス変更一覧

学年	ページ	開講科目
1年	32	栄養基礎演習
2年	51	臨床栄養学実習
2年	56	子どもと食育
2年	59	校外実習

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-4-SEM-01				
	●	●								
科目名	栄養基礎演習				単位認定者	山田 文也 星 由美子 平澤 和樹	高泉 佳苗 藤枝 弥生子 後藤 未希	評価の方法	授業内課題 (レポート)	70 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	通年	単位数	2 単位		受講態度	30 %
						授業時間数	40 時間			
				授業形態	演習	授業回数	20 回			
授業の概要	食と栄養に関する基礎力を養成する。初学者が栄養学を学ぶにあたって必要とされる素地を育成し、また校外実習への心構え等を身につける。教養教育分野と専門教育分野で学ぶ知識及び技術を背景にしながら、より実践力を修得できることを目指す。									
到達目標	1. 栄養士となるための基礎的知識や技能を修得するための心構えを知る。 2. 将来栄養士としてさまざまな分野で活躍するために、実践で活躍している栄養士から学ぶ。									
学修者への期待等	栄養士資格を取得して働く意味および仕事の内容を理解し、学科の学びのポイントを把握すること。目標を持って楽しく積極的に学ぶこと。									
回	授業計画					準備学修				
1	本学科の教育方針、栄養士とは、学生自己紹介					・各自自己紹介に備えて事前に内容を簡潔にまとめておくこと。 ・教科書の「第1編(1章)」の項目について、読んでおくこと。(概ね30分)				
2	学外学修(仙台市科学館): 科学基礎を学ぶ					授業で提示される課題(レポート)をまとめて期限までに提出すること。(概ね1時間)				
3	コミュニケーション力について 【合同開講: 2年 栄養総合演習 第3回】									
4	健康に関わる基礎知識: 睡眠, こころの健康について									
5	大学生活について1: 学生生活のルール, ボランティアについて									
6	大学生活について2: 教務関係ガイダンス, 学業の到達目標(カリキュラムマップ, カリキュラムツアー)について									
7	大学での学びについて: 1) レポートのまとめかた, 教科書・参考書の活用方法, 2) 図書館の活用方法									
8	栄養士・管理栄養士の仕事①高齢者施設(外部講師)					高齢者施設の法的根拠や種類を調べておくこと。(概ね1時間)				
9	栄養士・管理栄養士の仕事②保育所・幼稚園(外部講師)					保育所・幼稚園の法的根拠を調べておくこと。(概ね1時間)				
10	栄養士・管理栄養士の仕事③病院(外部講師)					病院の法的根拠や種類を調べておくこと。(概ね1時間)				
11	栄養士・管理栄養士の仕事④給食受託会社(外部講師)					委託給食とは何かを調べておくこと。(概ね1時間)				

回	授業計画	準備学修
12	栄養士・管理栄養士の仕事⑤企業・事業所（外部講師）	企業や事業所で働く栄養士の業務について調べておくこと。（概ね1時間）
13	食育活動の実践例（外部講師）	
14	食の原点について学ぶ（学外学修） 水産品に関する講義	授業で提示される課題（レポート）をまとめて期限までに提出すること。（概ね1時間）
15	食の原点について学ぶ（学外学修） うみの杜水族館	
16	海外の食文化：イタリア料理（外部講師）	授業で提示される課題（レポート）をまとめて期限までに提出すること。（概ね1時間）
17	就職活動1：社会人となるための心得	
18	就職活動2：就職活動に向けて	
19	就職活動3：先輩から学ぶ就職活動	
20	校外実習：2年生による体験発表 【合同開講：2年 栄養総合演習 第30回】	授業で提示される課題（レポート）をまとめて期限までに提出すること。（概ね1時間）
<b>教科書</b>	『めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション』 小野章史編著（第一出版）	
<b>参考文献</b>	『大学生のための『読む・書く・プレゼン・ディベート』の方法』松本茂，河野哲也著（玉川大学出版部） 『大学学びのことはじめ』佐藤智明，矢島彰，山本明志編（ナカニシヤ出版） 『知へのステップ第5版—大学生からのスタディ・スキルズ』学習技術研究会編著（くろしお出版） 『大学生のためのキャリアガイドブック』寿山泰二，宮城まり子他著（北大路出版）	
<b>備考</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業の順序については，都合により前後することがありますので掲示を確認すること。</li> <li>・学外学修の日時に関する連絡事項は，メールや掲示を必ず確認すること。</li> </ul>	

※以下は該当者のみ記載する。

**実務経験を有する教員による授業科目（実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性）**

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-NUH-06				
		●								
科目名	臨床栄養学実習				単位認定者	高泉 佳苗		評価の方法	授業内課題	55 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	後期	単位数	1 単位		小テスト	15 %
					授業形態	実習	授業時間数		45 時間	受講態度
							授業回数		15 回	
授業の概要	「臨床栄養学」で修得した知識をもとに、各疾患や病態に応じた治療食について実習する。授業では、栄養補給法と食事計画について理解した上で、献立作成や調理実習などにより疾患別・栄養成分別・形態別の治療食を学び、基本食から治療食への献立展開を行う。治療食については、各疾患の栄養基準や献立作成上の留意点などについて病態をふまえて解説する。また、嚥下調整食の実習や食品交換表を用いた献立作成などを行う。									
到達目標	1. 栄養補給法の種類について理解する。 2. 治療食の種類と特徴を理解し、実践することができる。 3. 基本食から治療食への献立展開ができる。									
学修者への期待等	この授業は2年生前期で履修する「臨床栄養学」と1年生で履修する「調理学」の知識が基本となります。「臨床栄養学」と「調理学」を復習しながら学修を深めてください。									
回	授業計画					準備学修				
1	授業ガイダンス, 栄養計画, 食事計画, 臨床現場における栄養士の役割と職業倫理									
2	流動食, 経腸栄養剤					事前: 第2章「流動食」について教科書を読む。(概ね20分)				
3	軟食					事前: 第2章「軟食」について教科書を読む。(概ね20分)				
4	易消化食 (胃疾患)									
5	易消化食 (炎症性腸疾患)									
6	摂食・嚥下調整食 (脳血管障害)					事前: 第8章「摂食・嚥下調整食」について教科書を読む。(概ね30分)				
7	エネルギーコントロール食 (肥満症)					事前: 第3章「エネルギーコントロール食」について教科書を読む。(概ね20分)				
8	糖尿病食事療法のための食品交換表, 献立作成									
9	食塩制限食 (高血圧症)					事前: 第3章「食塩制限食」について教科書を読む。(概ね20分)				
10	たんぱく質コントロール食・カリウムコントロール食 (慢性腎臓病), 献立課題の説明					事前: 第3章「たんぱく質コントロール食」について教科書を読む。(概ね20分) 事後: 献立を作成する。(概ね2時間)				
11	脂質コントロール食 (慢性膵炎)									
12	基本食から治療食への献立展開, 小テスト					事前: 小テストに向けた学修を行う。				
13	脂質コントロール食 (脂質異常症)									
14	エネルギーコントロール食・脂質コントロール食・食塩制限食 (虚血性心疾患)									
15	たんぱく質コントロール食・水分コントロール食 (透析療法)					事前: 第3章「水分コントロール食」について教科書を読む。(概ね20分)				
教科書	『臨床栄養学実習書』 玉川和子他著 (医歯薬出版株式会社) 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 日本糖尿病学会 (文光堂)									
参考文献	『ビジュアル治療食300 栄養成分別・病態別栄養食事療法』 宗像伸子他著 (医歯薬出版株式会社) 『臨床調理』 玉川和子他著 (医歯薬出版株式会社) 『腎臓病食品交換表—治療食の基準』 黒川清監修 (医歯薬出版株式会社)									
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>全ての授業回を高泉佳苗と竹内晴子が担当します。</li> <li>授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。第1・8・12回目の授業は教室で行います。</li> <li>課題は内容を確認して返却し、授業内で総括します。</li> <li>第12回に実施する小テストの欠席者には追テストの日時をメールにてお知らせします。追々テストは原則実施しません。</li> </ul>									

※以下は該当者のみ記載する。

**実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)**

管理栄養士として病院に勤務し栄養管理業務に従事した実務経験を有する。病院における治療食に関わった経験を活かした授業を行う。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング		
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-NUE-04		
	●	●						
科目名	子どもと食育				単位認定者	小野瀬剛志・松根ひろ子		
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	評価の方法	試験(筆記)	60%
							授業内課題	10%
				授業形態	講義		授業回数	15回
授業の概要	<p>食育は、食育基本法をもとに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることを目的としており、特に子どもたちに対しては重要である。</p> <p>本科目では、栄養学的視点を基本とした上で、食文化、農業とのつながり、五感と味わいの関係などを通して食育およびその社会背景について学修する。また、子どもに対する食育実践の方法について理解を深める。</p>							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育の概要について理解する。</li> <li>子どもに対する食育指導の実際を理解する。</li> </ul>							
学修者への期待等	皆さんは、近い将来栄養士となり食育をされる側からする側になります。本科目をきっかけとして、まずは自身の食生活について考え、食育の理解に活かすことを期待します。							
回	授業計画			準備学修			担当	
1	【遠隔(オンデマンド)】 ガイダンス(受講上の注意、成績評価の方法など)と「食育」の定義						小野瀬 剛志	
2	【遠隔(オンデマンド)】 現代社会における食の問題(生産と消費の場の遠隔化)			自分が食べている食品についている食品ラベルをいくつか見てくる(概ね30分)			小野瀬 剛志	
3	【遠隔(オンデマンド)】 子どもと食農教育			食農教育について、考え方と方法について事前に調べておく(概ね1時間)			小野瀬 剛志	
4	【遠隔(オンデマンド)】 幼児期における食文化教育			自分の出身地域の郷土料理について事前に調べておく(概ね1時間)			小野瀬 剛志	
5	食育基本法 食育の全体構想の理解			「食育基本法」と教科書第1章「食育の考え方」を読んでおく(概ね1時間)			松根 ひろ子	
6	保育園における3歳未満児の食育の実際						松根 ひろ子 畠山 眞咲	
7	保育園における3歳以上児の食育の実際						松根 ひろ子 畠山 眞咲	
8	食教育実践と行動変容理論			第3章「活用可能な行動変容理論」を読んでおく(概ね1時間)			松根 ひろ子	
9	食教育の方法・食育の評価方法について、参加型学習を通して学ぶ			第4章「食教育の方法」を読んでおく(概ね1時間)			松根 ひろ子 後藤 未希	
10	【遠隔(オンデマンド)】 食育活動の実践例を基に、PDCAサイクルについて考える			第6章「食育活動の実践例」を読んでおく(概ね1時間)			松根 ひろ子 後藤 未希	
11	【遠隔(オンデマンド)】 保育と食育の関係			「保育所における食育に関する指針」を読んでおく(概ね30分)			松根 ひろ子 後藤 未希	
12	【遠隔(オンデマンド)】 食事のマナー(子どもに教える意義)			第2章-2.食行動に関する問題「6食事のマナー」を読んでおく(概ね30分)			松根 ひろ子 後藤 未希	
13	小学校の食育						松根 ひろ子 後藤 未希	
14	食育活動の実践例：DVD鑑賞						松根 ひろ子 後藤 未希	
15	総括(子どもを対象にした食育企画の立て方)						小野瀬 剛志	
教科書	『健康的な子どもを育むために』岡崎光子著(光生館)							
参考文献	『図解でよくわかる 新・食育ガイドブック』堤ちはる監修(メイト)							
備考	授業内課題は、第6回に指示する。授業計画は順序が前後することがある。対面または遠隔(オンデマンド)は、実施形式を変更する場合がある。							

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-4-FOS-07				
		●	●	●						
科目名	校外実習				単位認定者	山田 文也 高泉 佳苗 星 由美子 藤枝 弥生子 平澤 和樹 後藤 未希		レポート (実習ノート他)	70 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	通年	単位数	1 単位	評価の方法	実習態度	30 %
				授業形態	実習	授業時間数	45 時間			
				授業回数	集中					
授業の概要	<p>特定給食施設のうち、保育所、学校、病院、事業所、介護老人福祉施設等の中から1施設を選択し、各施設の管理栄養士・栄養士から1週間（45時間）直接指導を受け、栄養士業務を体験する。 それぞれの施設の法的根拠を学び、計画から評価まで、具体的な大量調理の方法、衛生管理の在り方、食教育など給食管理を実習し、栄養士として給食業務を行うために必要な知識及び技術を修得する。</p>									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の運営についての実際を知る。</li> <li>特定給食施設における献立作成、大量調理、衛生管理、作業管理について計画から評価までを体験する。</li> <li>課題を発見し、自ら考えて問題解決に取り組むことができる。</li> </ul>									
学修者への期待等	<p>校外実習では目的意識を持ち、事前に施設の特徴を把握し実習施設の栄養士の指導のもと給食の実務を体得すること。 健康管理に留意し、実習に臨むこと。</p>									
授業計画					準備学修					
<p>①実習期間 2023年4月～2024年3月の間で6日間 (事前オリエンテーション1日、実習5日間)</p> <p>②実習計画</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>事前オリエンテーション。施設の特徴や施設の概要を知る。</li> <li>実習施設の法的根拠について知る。</li> <li>実習施設の目的・目標について知る。</li> <li>実習施設における給食年間計画立案について知る。</li> <li>実習施設の献立計画を知り、体験する。</li> <li>実習施設における衛生管理計画及び実際を知り、体験する。</li> <li>実習施設における食材料管理について知り、体験する。</li> <li>実習施設における大量調理の実際について知り、体験する。</li> <li>実習施設における食事サービスの実際を知り、体験する。</li> <li>実習施設における安全管理・事故対策の実際について知る。</li> <li>実習施設における施設・設備管理の実際について知る。</li> <li>実習施設における作業管理の実際を知り、体験する。</li> <li>実習施設における栄養指導の実際について学び、体験する。</li> <li>実習施設における経営管理・労務管理の実際について知る。</li> <li>実習施設における実習の評価・まとめを行う。</li> </ol>					<p>各自の実習該当施設に関する法的根拠、施設の特徴、対象者の特徴、給食管理に関する法的根拠等について調べておくこと。 給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する当該施設の在り方についても事前に調べておくこと。 (概ね15時間程度)</p>					
教科書										
参考文献	<p>『栄養調理六法』（新日本法規） 『給食のための基礎からの献立作成－大量調理のための基本から評価まで』上地加容子、片山直美編著（建帛社） 『八訂 食品成分表2022』（女子栄養大学出版） 『めざせ栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション』小野章史編著（第一出版）</p>									
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習指導ならびに巡回指導は、単位認定者全員が担当する。</li> <li>配布する「校外実習ノート[給食の運営]」と「校外実習(給食の運営)手引き」を使用する。</li> <li>校外実習の履修を継続させることが不相当と判断される場合は、実習を認めない場合がある。</li> </ul>									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--