

栄養学科 シラバスの変更一覧

学年	ページ	開講科目
1年	6	1年生 年間予定表
1年	31	栄養基礎演習
2年	36	2年生 年間予定表
2年	53	栄養教育実習
2年	60	調理学実習Ⅲ(実践・実験)

2025年度 栄養学科1年生 年間予定表

前期

	日		月		火		水		木		金		土	
4月					1		2		3	入学式	4	オリエンテーション	5	
	6		7	AM健康診断 PMパソコン設定	8	1 プレイメントテスト	9	1・2年生交流会 科学館	10	1	11	1	12	
	13		14	1	15	2	16	1	17	2	18	2	19	
	20		21	2	22	3	23	2	24	3	25	3	26	
	27		28	3	29	昭和の日	30	3	1	4	2	4	3	憲法記念日
5月	4	みどりの日	5	こどもの日	6	振替休日	7	4	8	5	9	5	10	
	11		12	4	13	4	14	5	15	6	16	6	17	
	18		19	5	20	5	21	6	22	7	23	7	24	
	25		26	6	27	6	28	7	29	8	30	8	31	
6月	1		2	7	3	7	4	8	5	9	6	9	7	
	8		9	8	10	8	11	9	12	10	13	10	14	
	15		16	9	17	9	18	10	19	11	20	11	21	
	22		23	10	24	10	25	11	26	12	27	12	28	
	29		30	11	1	11	2	12	3	13	4	13	5	
7月	6		7	12	8	12	9	13	10	14	11	14	12	
	13		14	13	15	13	16	14	17	15	18	15	19	
	20		21	海の日	22	14	23	15	24	月14	25	予備日	26	
	27		28	15	29	15	30	予備日	31	予備日	1	予備日	2	
8月	3		4	定期試験	5	定期試験	6	定期試験	7	栄養学実験	8	栄養学実験	9	
	10		11	山の日	12	振替休日	13		14		15		16	
	17		18		19		20		21		22	不合格者発表	23	
	24		25		26		27		28	補講	29	再試験手続き締切日	30	
	31		1	再試験	2	再試験	3		4		5		6	
9月	7		8		9		10		11		12		13	

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。

※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

2025年度 栄養学科1年生 年間予定表

後期

	日		月		火		水		木		金		土	
9月	14		15	敬老の日	16	オリエンテーション テーブルマナー	17	校外授業	18	1	19	1	20	
	21		22	1	23	秋分の日	24	1	25	2	26	2	27	
	28		29	2	30	1	1	2	2	3	3	3	4	
10月	5		6	3	7	2	8	3	9	4	10	4	11	
	12		13	スポーツの日	14	3	15	4	16	5	17	5	18	
	19		20	4	21	4	22	5	23	6	24	せいよう祭準備	25	せいよう祭
	26		27	5	28	5	29	6	30	7	31	6	1	
11月	2		3	文化の日	4	6	5	7	6	8	7	7	8	
	9		10	6	11	7	12	8	13	9	14	8	15	
	16		17	7	18	8	19	9	20	10	21	9	22	
	23	勤労感謝の日	24	振替休日	25	9	26	10	27	11	28	10	29	
	30		1	8	2	10	3	11	4	12	5	11	6	
12月	7		8	9	9	11	10	12	11	13	12	12	13	
	14		15	10	16	12	17	13	18	14	19	13	20	
	21		22	11	23	13	24	14	25		26		27	
	28		29		30		31		1		2		3	
1月	4		5	12	6	14	7	15	8	15	9	14	10	
	11		12	成人の日	13	15	14	月13	15	予備日	16	15	17	
	18		19	14	20	月15	21	予備日	22	予備日	23	予備日	24	
	25		26	定期試験	27	定期試験	28	定期試験	29		30		31	
2月	1		2		3		4		5		6		7	
	8		9	不合格者発表	10		11	建国記念日	12	補講	13	再試験手続き き締切日	14	
	15		16	再試験	17	再試験	18		19		20		21	
	22		23	天皇誕生日	24		25		26		27		28	
3月	1		2		3		4		5		6		7	
	8		9		10		11		12		13		14	
	15		16		17	(卒業式)	18		19		20	春分の日	21	
	22		23		24		25		26		27		28	
	29		30		31									

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。

※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

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	中村 吉孝 高泉 佳苗 星 由美子 藤枝 弥生子 後藤 未希 高橋 比呂映		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 %
				授業形態	演習	授業時間数	40 時間			
						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や管理栄養士から学ぶ。									
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)栄養士について詳しく知りたい」の項目について、読んでおくこと。(概ね30分)				
2	科学基礎を学ぶ：仙台市科学館（学外学修）					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	健康に関わる基礎知識：睡眠、こころの健康について									
4	大学のまなびについて1：学生生活のルール、ボランティアについて									
5	大学のまなびについて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、カリキュラムツリー）について									
6	大学のまなびについて3： レポートのまとめかた、教科書・参考書の活用方法 図書館の活用方法									
7	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。 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)				
8	栄養士・管理栄養士の仕事②保育所・こども園（外部講師）					保育所・こども園の法的根拠を調べておくこと。(概ね1時間) 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)				
9	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) 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)				
10	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) 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)				
11	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)				

回	授業計画	準備学修
12	食育活動の実践例：企業で行う食育活動（外部講師）	
13	食の原点について学ぶ1：水産品に関する講義（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）
14	食の原点について学ぶ2：うみの杜水族館（学外・調査学修）	
15	加工食品について学ぶ：冷凍食品に関する講義（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）
16	食について学ぶ：（外部講師）	
17	栄養について学ぶ：（外部講師）	
18	就職活動1：社会人となるための心得，就職活動に向けて	
19	就職活動2：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年科目「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）
教科書	「第4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）	
参考文献	「3訂大学生のための「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Ver.2(改訂版)」寿山泰二他著（北大路書房）	
備考	・全授業回を単位認定者が担当します。 ・授業の順序については，都合により前後することがある。 ・学外学修の日時に関する連絡事項は，メールやUNIPAを必ず確認すること。 ・提出課題は，確認後にフィードバックを行う。	

※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)

【中村】食品メーカーの研究所における乳幼児栄養研究，栄養調査および粉ミルク開発等の実務経験がある。これら経験を活かした授業を行う。

【高泉】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。この経験を活かした授業を行う。

【藤枝】民間食品検査機関で，食品検査及び食品加工施設の衛生調査，食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から授業を行う。

【星】栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理，大量調理の運営に携わった経験を活かした授業を行う。

2025年度 栄養学科2年生 年間予定表

前期

	日		月		火		水		木		金		土	
4月					1		2	オリエンテーション	3	(入学式)	4		5	
	6		7	PM健康診断	8	1	9	1・2年生交流会	10	1	11	1	12	
	13		14	1	15	2	16	1	17	2	18	2	19	
	20		21	2	22	3	23	2	24	3	25	3	26	
	27		28	3	29	昭和の日	30	3	1	4	2	4	3	憲法記念日
5月	4	みどりの日	5	こどもの日	6	振替休日	7	4	8	5	9	5	10	
	11		12	4	13	4	14	5	15	6	16	6	17	
	18		19	5	20	5	21	6	22	7	23	7	24	
	25		26	6	27	6	28	7	29	8	30	8	31	
6月	1		2	7	3	7	4	8	5	9	6	9	7	
	8		9	8	10	8	11	9	12	10	13	10	14	
	15		16	9	17	9	18	10	19	11	20	11	21	
	22		23	10	24	10	25	11	26	12	27	12	28	
	29		30	11	1	11	2	12	3	13	4	13	5	
7月	6		7	12	8	12	9	13	10	14	11	14	12	
	13		14	13	15	13	16	14	17	15	18	15	19	
	20		21	海の日	22	14	23	15	24	月14	25	予備日	26	
	27		28	15	29	15	30	予備日	31	定期試験	1	定期試験	2	
8月	3		4	校外実習	5	校外実習	6	校外実習	7	校外実習	8	校外実習	9	
	10		11	山の日	12	振替休日	13		14		15		16	
	17		18	校外実習	19	校外実習	20	不合格者発表 校外実習	21	校外実習	22	校外実習	23	
	24		25		26	補講	27	再試験手 続き締切日	28	再試験	29	再試験	30	
	31		1	校外実習	2	校外実習	3	校外実習	4	校外実習	5	校外実習	6	
9月	7		8	校外実習	9	校外実習	10	校外実習	11	校外実習	12	校外実習	13	

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。

※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

2025年度 栄養学科2年生 年間予定表

後期

	日		月		火		水		木		金		土	
9月	14		15	敬老の日	16	1	17	1	18	1	19	テーブルマナー	20	
	21		22	1	23	秋分の日	24	2	25	2	26	1	27	
	28		29	2	30	2	1	3	2	3	3	2	4	
10月	5		6	3	7	3	8	4	9	4	10	3	11	
	12		13	スポーツの日	14	4	15	5	16	5	17	4	18	
	19		20	4	21	5	22	6	23	6	24	せいよう祭準備	25	せいよう祭
	26		27	5	28	6	29	7	30	7	31	5	1	
11月	2		3	文化の日	4	7	5	8	6	8	7	6	8	
	9		10	6	11	8	12	9	13	9	14	7	15	
	16		17	7	18	9	19	10	20	10	21	8	22	
	23	勤労感謝の日	24	振替休日	25	10	26	11	27	11	28	9	29	
	30		1	8	2	11	3	12	4	12	5	10	6	
12月	7		8	9	9	12	10	13	11	13	12	11	13	
	14		15	10	16	13	17	14	18	14	19	12	20	
	21		22	11	23	14	24	15	25		26		27	
	28		29		30		31		1		2		3	
1月	4		5	12	6	15	7	月13	8	15	9	13	10	
	11		12	成人の日	13	月14	14	月15	15	金14	16	15	17	
	18		19	予備日	20	予備日	21	定期試験	22	定期試験	23	定期試験	24	
	25		26		27		28		29		30		31	
2月	1		2		3	不合格者発表	4		5	補講	6	再試験予備日	7	
	8		9	再試験	10	再試験	11	建国記念日	12		13		14	
	15		16		17		18		19		20		21	
	22		23	天皇誕生日	24		25		26		27		28	
3月	1		2		3		4		5		6		7	
	8		9		10		11		12		13		14	
	15		16		17	卒業式	18		19		20	春分の日	21	
	22		23		24		25		26		27		28	
	29		30		31									

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。

※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力	科目ナンバリング					
			●		●	NT-3-NUE-03					
科目名	栄養教育実習				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	前期	単位数	1 単位		小テスト	35	%
						授業時間数	45 時間		受講態度	10	%
					授業形態	実習	授業回数		12 回		
授業の概要	「栄養教育論」で学んだことをもとに、集団と個人に対する指導方法と教材作成を実習する。集団指導については、設定集団に対する指導案の作成、教材作成、栄養教育の実践を行う。個人指導については、学生同士が各対象者となり相互にアセスメントし、その結果に基づいた栄養指導計画の作成、栄養指導を実施し、栄養指導能力を修得する。										
到達目標	1. 食事摂取基準を活用した栄養アセスメントができる。 2. 対象集団に応じた栄養教育計画（指導案）を立案することができる。 3. 教育目標の達成に効果的な教材を作成することができる。 4. 実施した栄養教育を適切に記録・評価することができる。										
学修者への期待等	・授業はグループで行う作業や話し合い、発表が多いので協調性を持ちながら積極的に取り組んでください。 ・全ての授業回でパソコンを使用します。 ・第2回は機器を使用します。そのための服装を第1回で説明します。 ・第4・6回では「調理のためのベーシックデータ」と「食品成分表」を使用します。										
回	授業計画					準備学修					
1	授業の導入，食事記録法について 幼児期における栄養教育の立案					事前：幼児期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（概ね20分） 事後：食事記録用紙に食事記録をつけ，期日までに提出すること（概ね20分）					
2	個人教育：栄養アセスメント①（身体計測）										
3	幼児期における栄養教育の教材作成，発表シナリオ作成，リハーサル										
4	個人教育：栄養アセスメント②（問診，食事調査の聞き取り，栄養計算）										
5	幼児期における栄養教育の実践 学童・思春期における栄養指導の立案					事前：学童期・思春期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（概ね20分）					
6	個人教育：問題点の抽出，食事摂取基準を活用した評価，教育計画，教材（リーフレット）作成										
7	学童・思春期における栄養教育の教材作成，発表シナリオ作成，リハーサル										
8	個人教育：指導の進め方と実践，SOAPによる記録，記録の提出					事前：個人教育の記録を提出のためにまとめておくこと					
9	学童・思春期における栄養教育の実践 職域・地域における栄養教育の立案，評価アンケート作成					事前：成人期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（概ね20分）					
10	高齢期における訪問栄養食事指導の実践 小テスト，授業内課題（指導案）の説明					事前：小テストに向けた学修を行うこと 事後：授業内課題を作成し，期日までに提出すること（概ね30分）					
11	職域・地域における栄養教育の教材作成，発表シナリオ作成，リハーサル										
12	職域・地域における栄養教育の実践，評価アンケート集計・評価（授業内課題の説明）					事後：授業内課題を作成し，期日までに提出すること（概ね1時間）					
教科書	『栄養科学シリーズNEXTシリーズ 栄養教育論実習』 片井加奈子他編（講談社サイエンティフィク）										
参考文献	特になし										
備考	・全ての授業回を高泉佳苗と伊藤千恵が担当します。授業はAクラスとBクラスに分かれて行います。 ・授業の進捗に関わりますので，欠席した授業の課題は次回の授業までに取り組んでおいてください。 ・グループ作業と授業内課題の提出およびフィードバックは，Microsoft Teamsを使用します。 ・個人教育の記録は，内容を評価して返却します。										

※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。病院における栄養指導や地域における食育活動に関わった経験を活かした授業を行う。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力	科目ナンバリング NT-4-FOS-08				
		●		●						
科目名	調理学実習Ⅲ(実践・実験)				単位 認定者	高橋 比呂映 宮地 洋子		評価の 方法	実技確認	40 %
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		授業内課題等	30 %
						授業時間数	45 時間		受講態度	30 %
				授業形態	実習	授業回数	12 回			
授業の概要	本科目では、「調理学」「調理学実習Ⅰ(基礎)」「調理学実習Ⅱ(応用)」で学んだ知識・技術をもとに、栄養士として調理現場で求められる実践的な能力を総合的に身につけることを目的とする。献立作成から調理に至るまで、学生自身が主体的に献立作成・材料購入・調理・食事提供・評価を行い、調理理論と調理技術の統合を図る。さらに、官能評価方法、調理による食材の変化など調理学の理論を実践する際に生じる現象を通して理解する。									
到達目標	1. 栄養、嗜好、食文化、食環境、季節感、経済性等の多様な視点から望ましい食事計画をし、食事提供ができる。 2. 食事提供者のニーズに対応して、適切に調理方法を応用できる。 3. 適切な食事提供のための調理作業のシミュレーション、作業分担などのマネジメントができる。 4. 官能評価法や調理過程で生じる現象を理解し、実際の調理に応用することで、再現性のある、より完成度の高い調理ができる。									
学修者への期待等	調理実習では、事前に実習内容を把握し、操作手順を理解しておくこと。作成した献立の提出は提出期日を守ること。電卓は各自が準備する。									
回	授業計画					準備学修			担当	
1	講義：ガイダンス、現代社会の調理の課題、献立作成(実習④)					調理・献立作成の基礎(p48～p57)を読んでもくる。(約30分)			高橋 比呂映	
2	実習①：調理の簡便化 「調理器具・加工食品の活用」					実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。(約30分)			高橋 比呂映	
3	実習②：調理による栄養量の変化(1) 「塩分量」					実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。(約30分)			高橋 比呂映	
4	実習③：調理による栄養量の変化(2) 「エネルギー量」					実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。(約30分)			高橋 比呂映	
5	実習④：食の循環を意識した献立作成 「さかな丸ごと一尾を使用した食事づくり」					配布資料を読んでもくること。(約30分)			高橋 比呂映	
6	講義：実習①～④まとめ、調理様式、実技確認の説明・献立作成					実習①～④の実習プリントを読み、復習しておくこと。(約30分)事後：献立作成(約30分)			高橋 比呂映	
7	実習⑤：菓子・茶					実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。(約30分)			高橋 比呂映	
8	実習⑥：アフタヌーンティー(外部講師)								高橋 比呂映	
9	実習⑦：災害食の調理					実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。(約30分)			高橋 比呂映	
10	実験①：食品の目測、寒天ゼリーの硬さ・甘さの官能評価(順位法)					配布プリントを読んでもくること。			高橋 比呂映 宮地 洋子	
11	実験②：ハンバーグの官能評価(評点法)					配布プリントを読んでもくること。			高橋 比呂映 宮地 洋子	
12	実技確認					事前：各自で必要な食材、実技レポート提出の準備をしておく。			高橋 比呂映	
教科書	『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』坂本裕子・森美奈子編(化学同人) 『調理のためのベーシックデータ』(女子栄養大学出版部)									
参考文献	はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩『調理学』久木久美子他著(化学同人) 改訂新版『調理学実習 おいしさと健康』早坂千枝子監修(アイ・ケイコーポレーション) 『食品の官能評価・鑑別演習』日本フードスペシャリスト協会編(建帛社) 『8訂食品成分表2024』香川明夫監修(女子栄養大学出版部)									
備考	授業はA・Bの2クラスに分かれて行う。食材の調達状況等により、内容が変更または順序が入れ替わる場合がある。授業内課題は内容を確認後に返却する。調理技術の向上のため、実習時間のみならず、日常生活の中でも調理を行うことが望ましい。担当欄に加えて、全回高橋朱莉も担当する。									

※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)