

栄養学科

シラバスの変更一覧

学年	ページ	開講科目
1年	27	給食管理実習Ⅰ（基礎）
1年	30	調理学実習Ⅱ（応用）
1年	31	栄養基礎演習
2年	61	栄養総合演習

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-2-FOS-04				
		●	●							
科目名	給食管理実習Ⅰ（基礎）				単位 認定者	星 由美子 吉岡 今日子		評 価 の 方 法	授業内課題 (実習ノート)	40 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1 年	開講時期	後期	単位数	1 単位		授業内課題 (献立)	20 %
						授業時間数	45 時間		授業内課題 (各種帳票)	10 %
					授業形態	実習	授業回数		15 回	受講態度
授業の概要	「給食計画実務論」で学んだ知識をもとに、給食の運営に必要な技術を身につける。給食運営の方法について実習する中で、利用者に適切な食事を提供するための栄養管理、安全安心な食事を提供するための衛生管理および大量調理操作等について学ぶ。									
到達目標	1. 利用者に適した給与栄養目標量が算定できる。 2. 適切な食材料管理について理解する。 3. 大量調理施設衛生管理マニュアルにそった衛生管理と帳票の記録ができる。 4. 大型機器の操作法等を理解し、大量調理に携わることができる。									
学修者への 期待等	1. この授業は「給食計画実務論」で学修した知識をもとに実習します。よく復習して授業に臨んでください。 2. 衛生管理は大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて行います。このマニュアルをよく理解して授業に臨んでください。 3. 班で行う作業が多い科目です。協調性を持ちながら積極的な姿勢で授業に臨んでください。 4. 電卓・食品成分表を使用しますので用意してください。									
回	授業計画					準備学修				
1	授業のガイダンス、 給食の計画① 給与栄養目標量の算定・食事計画の作成					「給食計画実務論」で学んだ給与栄養目標量を復習してくること。(概ね30分)				
2	給食の計画② 食品構成表と献立の作成(栄養価計算)					「給食計画実務論」で学んだ食品構成表と栄養価計算の仕方について復習してくること。(概ね30分)				
3	給食の計画③ 試作用書類の作成・提出、 試作の打ち合わせ					「大量調理施設衛生管理マニュアル」を読んでおくこと。 (概ね30分)				
4	給食の計画④ 試作：1・2 班 下処理：3・4 班					試作班は、 献立内容・調理の手順について確認してくること。(概ね15分)				
5	給食の計画⑤ 試作：3・4 班 下処理：1・2 班									
6	給食の計画⑥ 試作の評価									
7	給食の計画⑦ 本実習用書類の作成・本実習の打合せ									
8	給食の実施 本実習①					事前：栄養士班は前日作業を行う。(概ね30分) ・食材料の検収と保存食管理				
9	給食の実施 本実習②									
10	本実習（①②）の反省と（③④）の打合せ									
11	給食の実施 本実習③					事前：栄養士班は前日作業を行う。(概ね30分) ・食材料の検収と保存食管理				
12	給食の実施 本実習④									
13	本実習（③④）の反省、給食の評価、本実習のまとめ					班ごとに実習で用いた資料や記録を整理しておくこと。 (概ね30分)				
14	本実習のまとめ、報告会の準備					班ごとに実習で用いた資料や記録を整理しておくこと。 (概ね30分)				
15	【プレゼンテーション】報告会の実施、給食室清掃					発表練習をしておくこと。(概ね30分)				
教科書	特になし									
参考文献	『給食の運営 給食計画・実務論』富岡和夫編著（医歯薬出版） 『八訂食品成分表2025』（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） 『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）									
備考	・授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。 ・全回、星由美子・吉岡今日子・伊藤千恵の3名が担当します。 ・授業計画は多少前後することがあります。 ・実習ノートは指定のものを配布します。 ・授業開始20分後の授業参加は欠席扱いとなります。また、早退に関しても終了前20分を基準にします。 ・腸内細菌検査(検便)を実施します。未提出の場合は本実習を行えませんので、必ず提出してください。 ・課題は確認後返却します。									

※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)
栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理、大量調理の運営に関わった経験を活かして授業を行う。

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-FOS-05				
		●	●							
科目名	調理学実習Ⅱ（応用）				単位認定者	後藤 未希		評価の方法	試験（筆記）	40 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1 年	開講時期	後期	単位数	1 単位		授業内課題 （実習ノート等）	30 %
						授業時間数	45 時間		授業内課題 （実技確認）	10 %
					授業形態	実習	授業回数		12 回	受講態度
授業の概要	本科目は「調理学」及び「調理学実習Ⅰ（基礎）」で学んだことをもとにして、応用した調理ができるようになることを目的とし、季節の材料を取り入れた供応食、行事食、郷土料理等を学修する。また、料理の献立構成、食事の整え方、提供の仕方、食事作法について日本料理を中心に修得する。									
到達目標	1. 秋・冬の季節を旬とする魚介類や野菜類の種類を知り、献立に取り入れることができる。 2. 食材の調理性を理解し、食材にあった適切な加熱調理・非加熱調理ができる。 3. 日本を中心とした代表的な食文化・食事様式を理解し、それをふまえた日常食や行事食・郷土料理の調理ができる。									
学修者への期待等	実習を円滑に進めるため、教科書および事前に配布されるプリントを熟読し、授業に臨むこと。実習後は調理実習ノートに実習内容をまとめる。欠席した授業についても実習ノートを記載し、提出に備えること。電卓は毎回持参が必須。									
回	授業計画					準備学修				
1	ガイダンス，塩分計算，郷土料理の献立作成について					【課題】郷土料理について調べ，翌授業時に提出すること。（概ね45分）				
2	日本料理①秋の献立 （味つけ飯，魚のつけ焼き，蒸し調理）									
3	日本料理②秋の献立 （湯炊き法，小豆の扱い方）									
4	中国料理①飲茶献立（甜点心，鹹点心）									
5	西洋料理①秋の献立（ホワイトルウの調製，魚のバター焼き，ゼラチンの扱い方）									
6	西洋料理②秋の献立 （麺を用いた料理，りんごの焼き菓子）					【課題】中間提出に向けて，第2～6回の内容を実習ノートにまとめておくこと。（概ね2時間）				
7	日本料理③郷土料理の調理（各班の代表献立），実技確認の説明					使用食材の準備，郷土料理の発表準備をしておくこと。（概ね1時間）				
8	中国料理②秋の献立（拌菜，煨菜，湯菜，点心）									
9	西洋料理③クリスマス料理									
10	日本料理④正月料理（重詰め料理）									
11	日本料理⑤祝い膳：ひな祭りの献立					【課題】第7～11回の内容を実習ノートにまとめておくこと。（概ね2時間）				
12	まとめ，実技確認，調理器具の整理					実技確認は，練習を重ねたうえで臨むこと。（概ね1時間）				
教科書	・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） ・調理実習ノート（B）（アイ・ケイコーポレーション）									
参考文献	・『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） ・『調理のためのベーシックデータ 第6版』（女子栄養大学出版部）									
備考	後藤未希と高橋朱莉が担当し，A・Bの2クラスに分かれて行う。食材調達の都合により，実習の順番または献立内容が変更となる場合がある。実習ノートは内容確認後に返却する。									

※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)

--

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	食品表示について学ぶ：（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，就職活動に向けて	
18	就職活動2：履歴書の書き方	
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。

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-02					
		●	●	●	●						
科目名	栄養総合演習				単位認定者	中村 吉孝 藤枝 弥生子 後藤 未希		高泉 佳苗 星 由美子 高橋 比呂映	評価の方法	演習ノート， 授業内課題	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	2 単位			受講態度	30 %
				授業形態	演習	授業時間数	60 時間				
						授業回数	30 回				
授業の概要	本科目を通じて、現代社会が直面する食と栄養に関わる諸問題や健康増進の取組等について、広い視野から理解し、それらに対処することのできる能力の養成を図る。また、栄養のプロフェッショナルとして総合的実践能力を身につけることを目指す。これまで栄養学科において学んだ知識と技術を統合・活用して、栄養に関連した課題を自らが設定し、その解決のための過程を構築して、解答を導き出すことを目指す。 また、校外実習における事前指導として各施設の概要を現場の栄養士から学ぶ。実習後は、実習で経験したことを発表し合うことで各施設の理解を深める。										
到達目標	1. 校外実習施設の種類と各施設による栄養士業務の相違を理解する。 2. 校外実習の体験をまとめ、その報告ができる。 3. 各施設の報告を聞き、様々な施設の栄養士業務について理解する。 4. 各講話を聴き、栄養士としての総合的実践能力を身につける。										
学修者への期待等	・ 欠席した授業の課題は準備学修の内容を記載して提出してください。 ・ 校外実習に備えて事前準備をしっかり行うことで充実した実習を体験してください。 ・ 校外実習後は実習報告をすることで人に伝えることの技術を修得し、他施設の発表を聞くことで各施設の理解を深めてください。										
回	授業計画					準備学修					
1	ガイダンス 栄養士のための履歴書の書き方（外部講師）										
2	校外実習の意義と目的・心構え，校外実習の全体の流れ										
3	リクルートスタイルについて（外部講師） 校外実習に向けての身だしなみ					リクルートスタイルで授業に参加すること。					
4	校外実習ノートの書き方，電話のかけ方，FAXの出し方，礼状の書き方										
5	校外実習に必要な知識について，実習施設の概要調査とまとめ										
6	学校給食について（外部講師） 演習ノート記入					事前：学校給食について調べておく。（概ね30分）					
7	病院栄養士について（外部講師） 演習ノート記入					事前：病院栄養士の業務について調べておく。（概ね30分）					
8	高齢者施設給食について（外部講師） 演習ノート記入					事前：高齢者施設給食について調べておく。（概ね30分）					
9	味噌に関する講話（外部講師） 演習ノート記入					事前：味噌について調べておく。（概ね30分）					
10	保育所・こども園の給食について（外部講師） 演習ノート記入					事前：保育所・こども園の給食について調べておく。（概ね30分）					
11	保育所・こども園の食育について（外部講師） 演習ノート記入					事前：保育所・こども園の食育について調べておく。（概ね30分）					
12	セントラルキッチンについて（外部講師） 演習ノート記入					事前：セントラルキッチンについて調べておく。（概ね30分）					
13	自衛隊給食について（外部講師） 演習ノート記入					事前：自衛隊給食について調べておく。（概ね30分）					

回	授業計画	準備学修
14	食べ物と薬（外部講師） 演習ノート記入	事前：食べ物と薬の関係について調べておく。（概ね30分）
15	校外実習に関する事前指導 演習ノート提出	事前：演習ノート提出に向けて、各自ノートをまとめておく。
16	校外実習報告のプレゼンテーションの仕方 実習報告スライド作成①	
17	乳酸菌に関する講話（外部講師）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
18	食品表示に関する講話（外部講師）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
19	配食サービスに関する講話（外部講師）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
20	実習報告スライド作成②・提出	
21	実習報告スライド修正・発表準備	
22	実習報告（発表） 学校給食・高齢者施設	事後：実習報告（プレゼンテーション）をする学生は、事前にスライド確認や発表練習をしておく。（概ね1時間） 事後：各施設の実習報告をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね30分）
23	実習報告（発表） 病院①	
24	実習報告（発表） 病院②	
25	実習報告（発表） 病院③・自衛隊	
26	実習報告（発表） 保育所①	
27	実習報告（発表） 保育所②	
28	実習報告（発表） 保育所③	
29	就職後の心構えに関する講話（外部講師）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
30	1年生への校外実習体験発表 【合同開講：1年 栄養基礎演習 第20回】	
教科書	特になし	
参考文献	特になし	
備考	・全授業回を単位認定者が担当します。 ・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」を使用します。 ・「演習ノート」と「レポート用紙」は配布します。 ・授業の順序は、都合により前後することがあります。 ・提出された演習ノートとレポートは、内容を確認して返却します。	

※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)

【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。