

## 栄養学科 シラバスの変更一覧

学年	ページ	開講科目
1年	9	英語
1年	10	情報処理
1年	15	解剖学
1年	31～32	栄養基礎演習
2年	34	2年生カリキュラムマップ
2年	35	2年生カリキュラムツリー
2年	66～67	栄養総合演習
2年	69	食品学実験Ⅱ(応用)

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	CO-0-HCU-02				
	●									
科目名	英語				単位認定者	ジョーンズ ドミニク		評価の方法	授業内課題等(小テスト, ふりかえり, 発表等)	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	後期	単位数	1 単位		受講態度	30 %
				授業形態	演習	授業時間数	30 時間			
						授業回数	15 回			
授業の概要	日常生活で頻繁に用いられる基本表現を「話す」・「聞く」ことができる力を養い、基礎的な英語コミュニケーション能力を修得する。また、当該専門職として必要となる語彙や基本表現も身につける。									
到達目標	基礎的な英語のListening, Reading, Speaking, Writing を流暢に行うことができる学修スキルを身に付けることが出来る。英語のコミュニケーションを通して自分のことを知り、教員やクラスメートと英語でコミュニケーション出来るようになる。									
学修者への期待等	英語コミュニケーションは受け身の学修姿勢では成立しないため、履修生の積極的な参加を期待する。ノート、辞書を必ず持参すること。									
回	授業計画				準備学修				事前学修時間(分)	事後学修時間(分)
1	Unit 1 Meeting people ① グループワーク				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
2	Unit 1 Meeting people ② グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
3	Unit 2 Talking about the kitchen (1) ① グループワーク				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
4	Unit 2 Talking about the kitchen (1) ② グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
5	Unit 3 Talking about the kitchen (2) ① グループワーク				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
6	Unit 3 Talking about the kitchen (2) ② グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
7	"Presentation 1" の準備をする ペアワークと ディスカッションを中心に活動する				事前学修: 発表の準備をしておくこと 事後学修: 発表のフィードバックについて考える				60	10
8	Unit 4 Likes and dislikes ② グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
9	Unit 5 Ordering food ① グループワーク				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
10	Unit 5 Ordering food ② グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
11	Unit 6 At a restaurant ① グループワーク				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
12	Unit 6 At a restaurant ② グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
13	Unit 7 Cooking ① グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
14	Unit 8 Recipes ① グループワークと ディスカッション				事前学修: 授業計画の内容について予習を行うこと 事後学修: 学んだ語彙や表現や発表の理解を深める				10	10
15	"Presentation 2" の準備をする ペアワークと ディスカッションを中心に活動する				事前学修: 発表の準備をしておくこと 事後学修: 発表のフィードバックについて考える				60	10
アクティブ・ラーニング	<input type="checkbox"/> 該当なし <input checked="" type="checkbox"/> 該当あり: キーワード (グループワーク、ディスカッション、ペアワーク、Presentation)									
教科書	『Speaking of Nutrition 食と栄養のコミュニケーション』Peter Vincent, Alan Meadows, 中里 菜穂子 著 (南雲堂)									
参考文献	授業内で適宜紹介する。									
備考	授業はA・Bクラスに分かれて行う。 受講者の理解度等により順番や重点の置き方を変更する場合がある。小テスト等のフィードバックはその都度、授業内を行う。遅刻は授業開始10分以内とする。状況により、遠隔授業に変更する場合がある。									

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	CO-0-HSC-01					
	●			●							
科目名	情報処理				単位 認定者	氏家 留美子		評価の 方法	試験(筆記)	50	%
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位		授業内課題	20	%
					授業形態	演習	授業時間数		30 時間	受講態度	30
							授業回数		15 回		
授業の概要	現代のコミュニケーションツールとして重要な位置を占めるパソコンを用いて、文書作成やデータ処理など情報伝達・発信方法の基礎を学ぶ。加えて、パソコンをコミュニケーションツール、ビジネスツールとして活用する能力を養う。また、パソコンを使う者のマナー、情報保護の意識等も学修する。										
到達目標	パソコンの基本操作を修得し、Word・Excel・PowerPointの効率的な使用能力を身につける。 さまざまなICTツールで情報を収集・整理・評価し、ICTを活用した情報分析ができるようになる。 ◆Word：書式設定や印刷設定を適切に使える。表・図形・写真を取り入れた表現力のある文書を作成できる。 ◆Excel：書式設定をして表を整えることができる。計算式や関数を使える。データにふさわしいグラフの種類を選び作成できる。 ◆PowerPoint：プレゼンテーションの目的や構成について理解し、視認性のあるスライド作成とスライドショー実施ができる。										
学修者への期待等	基本から応用操作まで、学生が自身のスキルを見つめ直し成長することを期待する。 操作に不慣れな学生は、この機会に基礎を固めること。既にスキルを持つ学生もさらなる向上を目指してほしい。 操作がわからない部分は、演習中に質問して確実に理解を深めること。 教材データを保存するために、USBメモリを授業2回目以降で使用する。授業1回目の時にUSBメモリについては詳しく説明するので、2回目の授業までに各自準備すること。										
回	授業計画				準備学修				事前学修 時間(分)	事後学修 時間(分)	
1	Word(実技)：ビジネス文書の基礎知識 (ビジネス文書の構成と作成方法)				事前学修：教科書10～17ページを読んでおく 事後学修：教科書95ページ(文書の基本形)を覚える				30	30	
2	Word(実技)：Wordの基本操作(書式設定・印刷設定) 情報セキュリティ：脅威が与える影響とセキュリティ対策				事前学修：教科書27～31ページを読んでおく 事後学修：授業で指示するセキュリティ関連の問題を解く				30	30	
3	Word(実技)：情報の整理(表を用いた文書作成)				事前学修：教科書39～45ページを読んでおく 事後学修：教科書46ページ(実習03)を操作する				30	30	
4	Word(実技)：いろいろな書式設定の活用方法 (段落の網かけ・均等割り付け・ルビ・囲い文字・傍点・段組み・ヘッダーフッター)				事前学修：教科書50～57ページを読んでおく 事後学修：教科書59ページ(実習08)を操作する				30	30	
5	Word(実技)：文書の表現力アップ (イラスト・写真・ワードアート・図形描画)				事前学修：教科書60～68ページを読んでおく 事後学修：授業で指示するWord課題を完成させる				30	60	
6	Word(実技)：レポートなどの長文作成をサポートする操作 (見出しスタイルの利用・目次作成・検索・置換) 著作権の知識：著作権の概念・著作権侵害・引用のルール				事前学修：教科書6～7ページを読んでおく 事後学修：授業で指示する著作権関連の問題を解く				30	30	
7	PowerPoint(実技)：プレゼンテーションの構成・箇条書きや表を用いた情報の整理・図形や画像の効果的な利用 法・スライドショーの実施・印刷設定				事前学修：教科書194～222ページを読んでおく 事後学修：授業で指示するプレゼン課題のテーマを考え、構成を下書きする				30	30	
8	PowerPoint(実技)：アニメーションの設定・図解表現の手法・生成AIを活用した情報収集と内容整理・指示する テーマで、伝わるプレゼンテーションの課題作成				事前学修：教科書233～237ページを読んでおく 事後学修：授業で指示するプレゼン課題を完成させる				30	90	
9	Excel(実技)：Excelの基本操作 (四則演算・SUM、AVERAGE関数・書式設定・行列操作・ 表示形式・印刷設定)				事前学修：教科書96・110～123ページを読んでおく 事後学修：教科書108ページ(実習15)を操作する				30	30	
10	Excel(実技)：数式を効率的かつ正確に作る (相対参照と絶対参照の使い分け)				事前学修：教科書139ページを読んでおく 事後学修：教科書140ページ(例題11)を操作する				30	30	
11	Excel(実技)：数値を評価するための基本的関数 (MAX・MIN・COUNT・COUNTA)				事前学修：教科書141ページを読んでおく 事後学修：教科書153ページ(実習21)を操作する				30	30	
12	Excel(実技)：データを視覚的に分析・評価(グラフ作成)				事前学修：教科書156～161ページを読んでおく 事後学修：教科書164・165ページ(実習24・ 25)を操作する				30	30	
13	Excel(実技)：基準に基づくデータの整理や抽出 (データベースのしくみ・並べ替え・フィルター)				事前学修：教科書168～173ページを読んでおく 事後学修：教科書175ページ(実習29)を操作する				30	30	
14	Excel(実技)：データを条件付きで処理・集計 (IF・COUNTIF・SUMIF関数など) 関数のまとめ①(データの評価・集計するための関数の活用)				事前学修：教科書143～145ページを読んでおく 事後学修：教科書144～145ページ(例題14)を操作する				30	30	
15	Excel(実技)：特定の値を基に検索とデータ取得 (VLOOKUP関数など) 関数のまとめ②(データの整理・分析するための関数の活用)				事前学修：教科書146ページを読んでおく 事後学修：教科書146ページ(例題15)を操作する				30	30	
アクティブ・ ラーニング	<input type="checkbox"/> 該当なし <input checked="" type="checkbox"/> 該当あり：キーワード(実技)										
教科書	『30時間アカデミック Office2021 Windows11対応』 杉本くみ子・大澤栄子著(実教出版)										
参考文献	進行に応じてプリントを配付する。										
備考	授業はA・Bクラスに分かれて行う。 「試験」は、Word・Excel・PowerPointの使用法に関する筆記試験を行う。 「課題」は、指示した作成ファイルをデータ形式で提出する。内容を確認し、以後の授業で講評する。 情報処理室で授業を実施する。パソコンの操作手順を示す際に講師の操作画面を各学生のパソコン画面へ映す授業支援システム(SkyClassesMng)を利用する。										
※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-1-HBF-02				
	●									
科目名	解剖学				単位認定者	平山 和美		試験(筆記)	80 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	受講態度	20 %
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	
				授業回数		10 回				
授業の概要	解剖学では、人体の形・構造、及びその成り立ちといった、人体の仕組みの基礎について理解する。本科目では、生命を支える仕組みとしての人体を構成する細胞、組織、器官について、それぞれの詳しい役割について学修する。また、人体の各部位における器官及び器官系相互の関係について学ぶ。									
到達目標	解剖学の種類や分類について学び、人体の正常な形態と構造について理解する。また、人体を構成する各器官の位置形態および構造を修得し、各系統ごとに整理して理解する。									
学修者への期待等	人体の構造に関する知識は、すべての医学分野の学修において欠く事のできないものといえる。日々の授業の中で十分な理解と共に修得に努めてほしい。予習として教科書には目を通しておくこと。									
回	授業計画				準備学修				事前学修時間(分)	事後学修時間(分)
1	総論 解剖学の意義・用語				事前学修：事前に「人体の基本構造」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
2	骨格系① 骨と関節の基本構造、体幹				事前学修：事前に「運動器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
3	骨格系② 上肢、下肢、頭部				事前学修：事前に「運動器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
4	筋系 筋肉の基本構造、代表的な筋肉の名称とその動き				事前学修：事前に「筋系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
5	循環器系① 全身の代表的な血管の名称				事前学修：事前に「循環器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
6	循環器系② リンパ系器官				事前学修：事前に「循環器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
7	呼吸器系 鼻腔から肺に至るまで				事前学修：事前に「呼吸器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
8	消化器系① 上部消化管について				事前学修：事前に「消化器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
9	消化器系② 下部消化管について				事前学修：事前に「消化器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
10	泌尿器系 腎臓から尿道に至るまで				事前学修：事前に「泌尿器系」の中の対応する部位について教科書に目を通しておくこと。				20	0
アクティブ・ラーニング	<input checked="" type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> 該当あり：キーワード( )									
教科書	『なるほどなっとく！解剖生理学』多久和典子・多久和陽著 (南山堂) 必要に応じて配布プリントにて補足する。									
参考文献	特になし									
備考	プリントが多いので各自バインダーを用意すること。									

**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)**  
**脳神経内科の医師としての30年以上の臨床実務経験を生かして、医学的な内容を理解させる。**

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 藤井 由智恵 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、栄養士の実務について学ぶ。									
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、実際の現場で活躍している栄養士や管理栄養士から栄養士の実務について習得できるようになる。									
学修者への期待等	1. 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。 2. 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			事前学修時間 (分)	事後学修時間 (分)
1	本学科の教育方針，栄養士とは，学生自己紹介								0	0
2	科学基礎を学ぶ：仙台市科学館（学外学修）					事後学修：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。			0	60
3	健康に関わる基礎知識：睡眠，こころの健康について								0	0
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								0	0
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								0	0
6	大学での学びについて3： 図書館の活用方法，レポートのまとめかた，教科書・参考書の活用方法								0	0
7	栄養士・管理栄養士の仕事①高齢者施設（外部講師）					事後学修：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。			0	60
8	栄養士・管理栄養士の仕事②保育所・こども園（外部講師）					事後学修：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。			0	60
9	栄養士・管理栄養士の仕事③病院（外部講師）					事後学修：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。			0	60
10	栄養士・管理栄養士の仕事④給食受託会社（外部講師）					事後学修：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。			0	60
11	栄養士・管理栄養士の仕事⑤企業・事業所（外部講師）					事後学修：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。			0	60
12	食育活動の実践例：企業で行う食育活動（外部講師）								0	0
13	衛生指導について学ぶ（外部講師）					事後学修：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。			0	60

14	食の原点について学ぶ1：水産品に関する講義（外部講師）	事後学修：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。	0	60
15	食の原点について学ぶ2：うみの杜水族館（学外・調査学修）	事後学修：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。	0	60
16	食の原点について学ぶ3：乳，酪農について（外部講師）	事後学修：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。	0	60
17	加工食品について学ぶ：冷凍食品に関する講義（外部講師）	事後学修：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。	0	60
18	食品表示について学ぶ：食品表示に関する講義と栄養表示作成（演習）（外部講師）	事後学修：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。	0	60
19	食の原点について学ぶ4：農産物について（外部講師）	事後学修：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。	0	60
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】	事後学修：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。	0	60
<b>アクティブ・ラーニング</b>	<input type="checkbox"/> 該当なし <input checked="" type="checkbox"/> 該当あり：キーワード（演習 調査学修）			
<b>教科書</b>	「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）			
<b>参考文献</b>	①『大学生のための「読む・書く・プレゼン・ディベート」の方法（改訂第二版）』 松本茂・河野哲也著（玉川大学出版部） ②『三訂 大学学びのことはじめ』佐藤智明他編（ナカニシヤ出版） ③『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） ④『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）			
<b>備考</b>	・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，UNIPAやメールを必ず確認すること。 ・授業1回～6回は，中村 吉孝・高泉 佳苗・星 由美子・藤枝 弥生子・後藤 未希・高橋 比呂映が担当する。 ・授業7回～20回は，単位認定者全員で担当する。			

**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）**

【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12年半従事してきた。これらの経験から授業を行う。

栄養学科 カリキュラムマップ

学修成果（到達目標）

- 1 **【基礎力】一般教養並びに各専門分野の基礎的能力**  
 ①短期大学生としての一般的な教養と知識を身につける。  
 ②栄養士の基盤となる基礎知識を身につける。
- 2 **【実践力】各分野の実際の場面に対応できる力**  
 ①栄養士は食事提供を通じて対象者の健康や命をあずかっていることを自覚している。  
 ②基本的な調理技術を修得し、給食施設の利用者の特性に応じた献立作成スキルを身につける。  
 ③事故を起こさないよう責任を持って衛生管理および栄養管理を行うことができる。
- 3 **【人間関係力】専門職・社会人として必要なコミュニケーション能力**  
 ①誰とでも挨拶ができ、広い心を持って他者に接することができる。  
 ②社会や職場で必要なコミュニケーション能力を身につける。  
 ③栄養士業務における他職種との協働や連携の必要性がわかり、課題や問題について他者と協働し解決することができる。
- 4 **【生涯学習力】生涯にわたって学び、成長できる力**  
 ①栄養や健康に関する動向や新しい情報に関心をよせ、情報収集を行うことができる。  
 ②自己の課題を見つけ、その課題解決に向けて努力することができる。
- 5 **【地域理解力】地域・文化の多様性を理解し、地域に貢献できる力**  
 ①地域の食文化や健康課題を理解し、地域の特色に応じた食事づくりや健康づくりに携わることができる。  
 ②栄養士としての職業的使命感を持って、地域貢献のために積極的に行動することができる。

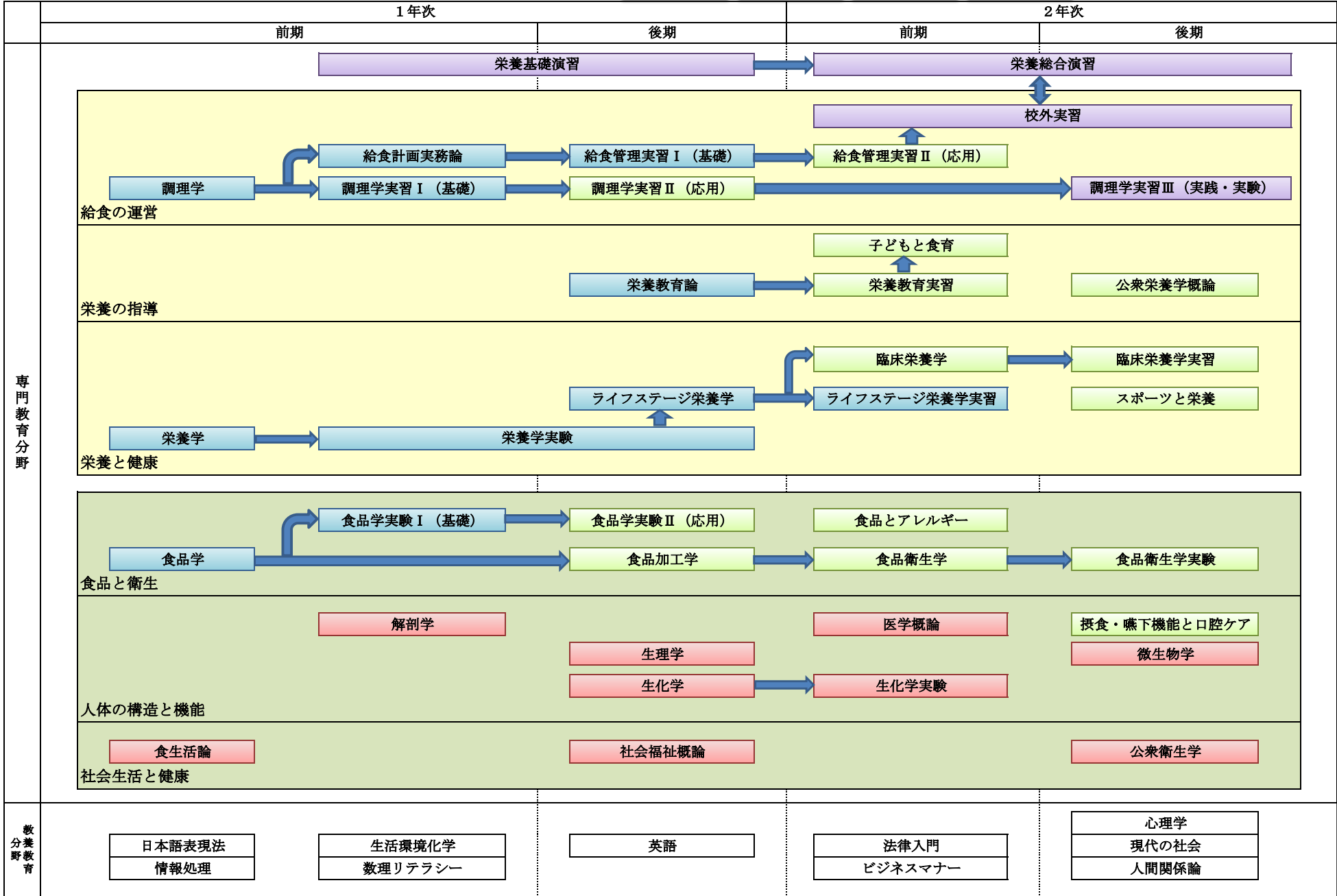
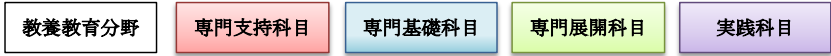
学修成果： 1 基礎力 2 実践力 3 人間関係力 4 生涯学習力 5 地域理解力

学修成果とは、学生がその授業科目で何ができるようになったかを表すものです。  
 ●は、各授業科目が学修成果の1～5のどれに当てはまるかを表すものです。

科目区分	授業科目の名称	授業回数	履修年次・学修成果															単位数		
			1年					2年					必修	選択						
			前期	後期	学修成果					前期	後期	学修成果								
		1	2	3	4	5			1	2	3	4	5							
教養教育分野	人間と文化	日本語表現法	15	○		●		●										1		
		英語	15		○	●												1		
	人間と社会	現代の社会	15									○	○	●				●	2	
		法律入門	8								○		○	●					1	
		ビジネスマナー	10								○		○	●		●				1
		人間関係論	10									○	○	●		●				1
	人間と科学	心理学	10								○	○	○	●					1	
		情報処理	15	○		●			●										1	
		数理リテラシー	8	○		●													1	
	専門教育分野	専門支持科目	生活環境化学	10	○		●													1
食生活論			10	○		●				●									1	
社会福祉概論			10		○	●				●									1	
専門基礎科目		公衆衛生学	15									○	○	●				●	2	
		生理学	15		○	●													2	
		解剖学	10	○		●													1	
		微生物学	10								○	○	●	●					1	
		生化学	15		○	●													2	
		生化学実験	11								○		○	●	●				1	
		医学概論	10								○		○	●					1	
		食品学	15	○		●													2	
		食品学実験Ⅰ（基礎）	11	○		●													1	
		栄養学	15	○		●													2	
		栄養学実験	11		○	●													1	
		ライフステージ栄養学	15		○	●		●											2	
ライフステージ栄養学実習	15								○			●			●		1			
栄養教育論	15		○	●													2			
調理学	15	○		●													2			
調理学実習Ⅰ（基礎）	12	○			●	●											1			
給食計画実務論	15	○		●	●												2			
給食管理実習Ⅰ（基礎）	15		○	●	●												1			
専門展開科目	食品衛生学	15								○	○	○	●	●				2		
	食品衛生学実験	11									○	○	●	●		●		1		
	食品加工学	10		○		●												1		
	食品学実験Ⅱ（応用）	11		○		●												1		
	臨床栄養学	15								○		○	●	●				2		
	臨床栄養学実習	15									○	○	●	●				1		
	公衆栄養学概論	15														●	●	2		
	栄養教育実習	12									○				●	●		1		
	調理学実習Ⅱ（応用）	12		○		●	●											1		
	給食管理実習Ⅱ（応用）	15								○			○	●	●			1		
	食品とアレルギー	10								○		○	○	●	●			1		
	子どもと食育	15								○		○	○	●	●			2		
	摂食・嚥下機能と口腔ケア	10									○	○	○	●	●			1		
	スポーツと栄養	15										○	○	○	●			2		
	実践科目	校外実習	集中									○			○	●	●		1	
調理学実習Ⅲ（実践・実験）		12									○	○	○	○	●	●		1		
栄養基礎演習		20		○		●	●											2		
栄養総合演習		30									○			○	○	○	○	2		

総計(卒業要件64単位以上)

栄養学科 カリキュラムツリー



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 高泉 佳苗 藤枝 弥生子 星 由美子 後藤 未希 藤井 由智恵 高橋 比呂映		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	評価の方法	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>校外実習施設の種類と各施設における栄養士業務の内容について理解する。</li> <li>校外実習の体験をまとめ、その内容を報告することができる。</li> <li>多様な現場で働く専門職の講話を聴き、栄養士業務の総合的実践能力の基盤となる知識を身につける。</li> </ol>									
学修者への期待等	<ul style="list-style-type: none"> <li>欠席した授業の演習ノートやレポートは、課題の指示に従って各自で調べて記載し、提出してください。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>第2回は、リクルートスタイルで授業に参加してください。</li> </ul>									
回	授業計画				準備学修				事前学修時間(分)	事後学修時間(分)
1	校外実習の意義と目的・心構え								0	0
2	事前オリエンテーションについて				事前学修：リクルートスタイルで授業に出席する準備を行う				30	0
3	実習中の注意事項								0	0
4	実習施設の概要調査								0	0
5	実習ノートの書き方 実習後の注意事項								0	0
6	学校給食について（外部講師）				事前学修：学校給食について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる				30	30
7	病院栄養士について（外部講師）				事前学修：病院栄養士の業務について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる				30	30
8	高齢者施設給食について（外部講師）				事前学修：高齢者施設給食について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる				30	30
9	味噌に関する講話（外部講師）				事前学修：味噌について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる				30	30
10	保育所・こども園の給食について（外部講師）				事前学修：保育所・こども園の給食について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる				30	30
11	保育所・こども園の食育について（外部講師）				事前学修：保育所・こども園の食育について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる				30	30
12	セントラルキッチンについて（外部講師）				事前学修：セントラルキッチンについて調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる				30	30

13	自衛隊給食について (外部講師)	事前学修：自衛隊給食について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる	30	30
14	食べ物と薬 (外部講師)	事前学修：食べ物と薬の関係について調べる 事後学修：演習ノートに授業の内容をまとめる	30	30
15	校外実習に関する事前指導 演習ノート提出		0	0
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		0	0
17	乳酸菌に関する講話 (外部講師)	事後学修：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	0	60
18	ゲノム編集と食について (外部講師)	事後学修：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	0	60
19	配食サービスと食支援 (外部講師)	事後学修：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	0	60
20	実習報告スライド作成②・提出		0	0
21	実習報告スライド修正・発表準備		0	0
22	実習報告 (発表) 学校給食・高齢者施設 報告内容のまとめ記入		0	0
23	実習報告 (発表) 病院① 報告内容のまとめ記入		0	0
24	実習報告 (発表) 病院② 報告内容のまとめ記入		0	0
25	実習報告 (発表) 病院③・自衛隊 報告内容のまとめ記入		0	0
26	実習報告 (発表) 保育所① 報告内容のまとめ記入		0	0
27	実習報告 (発表) 保育所② 報告内容のまとめ記入		0	0
28	実習報告 (発表) 保育所③ 報告内容のまとめ記入		0	0
29	就職後の心構えに関する講話 (外部講師)	事後学修：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	0	60
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】		0	0
<b>アクティブ・ ラーニング</b>	<input type="checkbox"/> 該当なし <input checked="" type="checkbox"/> 該当あり：キーワード (発表)			
<b>教科書</b>	特になし			
<b>参考文献</b>	特になし			
<b>備考</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第1, 2, 4～6回は、中村吉孝・高泉佳苗・藤枝弥生子・星由美子・後藤未希・高橋比呂映が担当します。</li> <li>・第3回は、高泉佳苗・藤枝弥生子・星由美子・後藤未希・高橋比呂映が担当します。</li> <li>・第9回は、高泉佳苗・藤枝弥生子・星由美子・後藤未希・高橋比呂映・藤井由智恵が担当します。</li> <li>・第7, 8, 10～30回は、単位認定者全員で担当します。</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」を使用します。</li> <li>・「演習ノート」と「レポート用紙」は配布します。</li> <li>・授業の順序は、都合により前後することがあります。</li> <li>・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。</li> </ul>			

**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いて26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。その経験をいかした実践的な授業を行う。□

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	地球理解力	NT-3-FOH-06				
		●								
科目名	食品学実験Ⅱ（応用）				単位 認定者	藤井 由智恵		試験(筆記)	50 %	
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	評価の方法	授業内 課題等	40 %
						授業時間数	44 時間		受講態度	10 %
				授業形態	実験	授業回数	11 回			
授業の概要	身の回りの食材には基本的な栄養成分以外に、その食材を特徴づける各種成分が含まれている。これら各種成分を様々な方法で分離して検出し、食品の特徴について理解を深める。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の化学的、物理的性質を理解し、より食品成分に関する知識を深める。</li> <li>加工原理を理解し、今後調理加工に対応できる応用力を身につける。</li> </ul>									
学修者への期待等	<ul style="list-style-type: none"> <li>予習、復習を行い疑問点は確認しておくこと。</li> <li>実験関連項目は教科書（講義で使用したものなど）を必ず確認していくこと。</li> <li>返却課題には目を通し、復習しておくこと。</li> <li>課題作成は、インターネットの情報だけに頼らず、関連科目の教科書などを用いて調べること。</li> </ul>									
回	授業計画				準備学修				事前学修 時間(分)	事後学修 時間(分)
1	・小麦粉（薄力粉・強力粉）に含まれるたんぱく質、主な炭水化物 キーワード：ドウ、粘弾性、グルテン、多糖類				予め教科書を読み、内容を理解しておくこと。				60	0
2	・大豆たんぱく質の抽出と性質 キーワード：たんぱく質の変性要因、凝固								0	0
3	・鶏卵の性質（鮮度、たんぱく質の特徴、乳化性） キーワード：卵黄、卵白、pH、保存、乳化								0	0
4	・乳たんぱく質の性質 キーワード：編成、等電点沈殿、ホエー、カゼイン ・カロテノイド色素（抽出） キーワード：緑黄色野菜、脂溶性色素								0	0
5	・カロテノイド色素（薄層クロマトグラフィーによる分離） キーワード：薄層クロマトグラフィー、β-カロテン、ルテイン ・でんぷんの分離 キーワード：穀類、いも類、炭水化物、多糖類								0	0
6	・でんぷんの形状観察及び糊化観察 キーワード：じゃがいもでんぷん、こめでんぷん、ヨウ素でんぷん反応、糊化								0	0
7	・でんぷんの糖化（米麴を用いた糖化実験） キーワード：でんぷん、米麴、アミラーゼ、加熱温度								0	0
8	・バター加工・バターの脂肪酸組成 キーワード：乳脂肪、乳化、脂肪酸、ヨウ素価								0	0
9	・米の鮮度判定（酸化） キーワード：米の構造、精米、脂質、脂肪酸、pH ・クロロフィル色素（条件変化） キーワード：緑黄色野菜、脂溶性色素、pH、金属								0	0
10	・クロロフィル色素（薄層クロマトグラフィーによる分離） キーワード：薄層クロマトグラフィー、pH ・水溶性食物繊維（ペクチンの抽出） キーワード：ペクチン、果物								0	0
11	・ペクチンのゲル化条件 キーワード：pH、糖、熱 ・サツマイモの甘味測定（加熱方法による甘味の違い） キーワード：でんぷん、麦芽糖（マルトース）、β-アミラーゼ、加熱温度								0	0
アクティブ・ラーニング	<input type="checkbox"/> 該当なし <input checked="" type="checkbox"/> 該当あり：キーワード（実験）									
教科書	『Nボックス実験シリーズ 食品学実験』 青柳康夫・有田政信編著（建帛社）									
参考文献	①『絵巻でひろがる食品学』石川伸一著（化学同人）【講義「食品加工学」指定教科書】 ②『食べ物と健康【食品学総論】（第2版）』高岡素子編（八千代出版）【講義「食品学」指定教科書】 ③『食品学総論実験』江角彰彦著（同文書院） ④『新◆櫻井総合食品事典』櫻井芳人監修（同文書院） ⑤『NEW 調理と理論 第二版』山崎清子他著（同文書院） ⑥『八訂食品成分表2026』香川明夫監修（女子栄養大学出版部）									
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>実験テーマごとにプリントを配布する。</li> <li>提出課題はチェック後、返却を行う。</li> <li>この科目は、藤井由智恵・内海友里夏が担当する。</li> <li>授業計画は前後することがある。</li> </ul>									
<b>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)</b>										
管理栄養士として病院に2年間勤務し管理栄養士業務に従事した実務経験を有する。栄養管理業務として栄養指導や地域住民への食育活動に関わった経験を活かし授業を行う。										