

栄養学科 シラバスの変更一覧

学年	ページ	開講科目
1年	31	栄養基礎演習
2年	55	臨床栄養学実習
2年	65	調理学実習Ⅲ（実践・実験）
2年	66	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	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 <th>単位数</th> <td>2 単位</td> <td>受講態度</td> <td>30 %</td>	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、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：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	栄養士・管理栄養士の仕事⑥食品衛生指導（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
17	加工食品について学ぶ：冷凍食品について学ぶ（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
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（米の生産）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
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
アクティブ・ラーニング ☐ 該当なし ☒ 該当あり：キーワード（演習 調査学修）				
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 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）				
備考 ・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～13回、15～20回は，単位認定者全員で担当する。 ・授業14回は中村 吉孝・星 由美子・藤枝 弥生子・後藤 未希・藤井 由智恵が担当する。 ・授業15回は後藤未希・藤井 由智恵が担当する。				

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。

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-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	60 %
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	20 %
				授業形態	実習	授業時間数	45 時間		受講態度	20 %
						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. 治療食の種類と特徴について理解できている。 2. 治療食の献立を作成することができる。 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。調理実習を行う授業ですので、清潔で動きやすい服装で出席してください。									
回	授業計画					準備学修			事前学 修時間 (分)	事後学 修時間 (分)
1	栄養計画，食事計画								0	0
2	常食								0	0
3	エネルギーコントロール食の計画								0	0
4	糖尿病食事療法のための食品交換表を用いた献立作成（授業内課題）								0	0
5	エネルギーコントロール食（肥満症）								0	0
6	脂質コントロール食の計画								0	0
7	脂質コントロール食（脂質異常症）								0	0
8	食塩制限食の計画								0	0
9	食塩制限食（高血圧症）								0	0
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），授業内課題（献立）の説明					事後学修：課題献立をたてる			0	60
11	軟食								0	0
12	易消化食（炎症性腸疾患）								0	0
13	小テスト 基本食から治療食への献立展開（授業内課題）								0	0
14	流動食，経腸栄養剤								0	0
15	嚥下調整食								0	0
アクティブ・ラーニング	□該当なし ☑該当あり：キーワード（ 実習 ）									
教科書	『臨床栄養学実習書』 今井佐恵子・富安広幸編（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』 日本糖尿病学会編著（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』 小林ゆき子・市川菜々編（医歯薬出版株式会社）									
備考	・全ての授業回を高泉佳苗と伊藤千恵が担当します。授業の順番は年間予定表や食材納品の都合で前後する場合があります。 ・授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。第1・6・12回目の授業は教室で行います。 ・献立と小テストは内容を確認して返却し，授業内で解説します。									

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4年以上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-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・学修の主題					準備学修		事前学修 時間(分)	事後学修 時間(分)	担当教員
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)					事前学修：調理・献立作成の基礎 (p48～p57) を読んでくる。 事後学修：献立作成		30	30	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」					事前学修：実習プリントを読んでおく 事後学修：課題まとめ		30	30	高橋 比呂映
3	実習②：調理による栄養量の変化 (1) 「塩分量」					事前学修：実習プリントを読んでおく 事後学修：課題まとめ		30	30	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」					事前学修：実習プリントを読んでおく 事後学修：課題まとめ		30	30	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」					事前学修：作成した献立の共有 事後学修：課題まとめ		30	30	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					事前学修：実習①の復習 事後学修：献立作成		30	30	高橋 比呂映
7	実習⑤：菓子・茶 (1) 「洋菓子実習」 (外部講師)					事前学修：なし 事後学修：課題まとめ		0	30	高橋 比呂映
8	実習⑥：菓子・茶 (2) 「茶菓子和世界の茶文化」					事前学修：実習プリントを読んでおく 事後学修：課題まとめ		30	30	高橋 比呂映
9	実習⑦：災害食の調理					事前学修：実習プリントを読んでおく 事後学修：課題まとめ		30	30	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)					事前学修：実習プリントを読んでおく 事後学修：課題まとめ		30	30	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)					事前学修：実習プリントを読んでおく 事後学修：課題まとめ		30	30	高橋 比呂映 宮地 洋子
12	実技確認、まとめ、調理器具の整理					事前学修：実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。 事後学修：実技評価記録まとめ		30	30	高橋 比呂映
アクティブ・ラーニング	□該当なし ☑該当あり：キーワード (グループワーク)									
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』 (女子栄養大学出版社)									
参考文献	『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) 『八訂食品成分表2025』香川明夫監修 (女子栄養大学出版社)									
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、全回高橋朱莉も担当する。									

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)
認定こども園で、栄養士・管理栄養士として大量調理や、保護者料理教室などを運営した経験を生かして授業を実施する。

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-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		評価 の方法	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 %
						授業時間数	60 時間			
					授業形態	演習	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おける栄養士業務の内容について理解する。 2. 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。 3. 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。									
学修者への期待等	・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。 ・校外実習に備えて事前準備をしっかりと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。 ・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。									
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	食品衛生について（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
アクティブ・ ラーニング	□該当なし ☑該当あり：キーワード（ 発表 ）			
教科書	特になし			
参考文献	特になし			
備考	・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。 ・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。 ・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。 ・第7, 8, 10～30回は、単位認定者全員で担当します。 ・第16回は、中村吉孝・高泉佳苗・星由美子・高橋比呂映・藤井由智恵が担当します。 ・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。			

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。

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て授業を行う。