

2年間の学び

科目一覧

教養を身につける

- 文学
- ことばと表現
- くらしと法
- 経済学
- 社会生活とマナー
- 統計学
- 化学
- 情報リテラシー
- 英語A①②
- 健康スポーツA
- スポーツ科学理論
- 文理学

栄養士の専門基礎科目

- 運動生理学
- 生化学
- 生化学実験
- 食品学概論I
- 食品加工学I
- 食品加工学実習I
- 栄養学総論
- 栄養学各論I
- 栄養学各論実習
- 栄養カウンセリング論
- 栄養カウンセリング実習
- 臨床栄養学
- 臨床栄養学実習
- 公衆栄養学
- 食品衛生学I
- 食品衛生学実験
- 公衆衛生学I・II
- 公衆衛生学実習
- 調理学
- 調理学実習I・II・III
- 食生活論

栄養士の専門科目

- 解剖生理学
- 栄養指導論
- 栄養指導実習I・II
- 栄養情報処理
- 病理学
- 給食計画論
- 給食実務論
- 給食運営管理実習(校内)
- 給食運営管理実習(臨地実習)

フード関係の専門科目

- 食品学概論II
- 食品学実験
- 食品学各論
- 食品学各論実験
- 食品の安全性
- 食品加工学II
- 食品加工学実習II
- 栄養学各論II
- 食品衛生学II
- 調理科学実験
- 食品流通論
- 食生活特論
- フードコーディネータ論

教職の専門科目

- 教職概論
- 教育原理
- 教育心理学
- 教育課程総論
- 教育方法・技術論
- 生徒指導
- 教育相談
- 事前・事後指導
- 栄養教育実習
- 教育実践演習
- 学校栄養指導論

医療秘書の専門科目

- 医療秘書概論
- 医療事務総論
- 医療事務各論

1年次 前期

短大生としての教養をしっかりと身につけ、食や栄養の基礎知識や理論を修得する。

栄養士として必要な栄養学、食品学、調理学、解剖生理学などを系統的に学びます。

PICK UP 01 栄養学総論



栄養士をめざす第一歩として、栄養とは何か、なぜ人は食べるのかについて理解します。そして、健康の維持・増進に栄養が果たす役割を学びます。

PICK UP 02 調理学実習I



栄養士の基本となる食材の取り扱いや調理の技術を実践し、できあがった献立を実際に食べることで、多くの栄養素がとれるおいしい調理方法を学びます。

PICK UP 03 食品学実験



実験器具の名称を学び、試薬の調製やピペット操作を学んだ後、実験では食品中に含まれるたんぱく質や糖質の種類や量を調べます。

1年次 後期

「計画を立てる」「作る」「指導する」スキルを磨く。

栄養士の中心業務である給食管理や栄養指導を理論で学び実践します。

PICK UP 04 栄養指導実習I



栄養指導の基本的な事項を学習し、実務において栄養の指導および栄養教育ができるように実習します。

PICK UP 05 給食計画論



給食業務を進めるためにPlan, Do, Check, Actの考え方を学び、実務がスムーズにできるよう、栄養・食事管理や品質管理、安全・衛生管理などを学びます。

PICK UP 06 調理学実習II



1年次前期から2年次前期にかけて、基本の調理から日本・中国・西洋料理などさまざまな献立を実習します。作った料理は食べる前に写真撮影し、評価をします。(写真はクリスマスディナーの様子)

2年次 前期

「多くの方への食事提供(校内実習)」や「栄養指導」を体験し、実践力アップを図る。

対象者に応じた献立作成、大量調理、衛生管理、栄養指導の一連の流れを修得します。

PICK UP 07 給食運営管理実習(校内)



栄養士実務につながる内容について、大学内のHACCP(より製品の安全を確保する衛生管理の手法)対応給食実習室で大量調理の実習をします。

PICK UP 08 栄養カウンセリング実習



対人援助をおこなうための技術を身につけます。自分のコミュニケーションのあり方を見直し、栄養カウンセリングの方法を体験的、具体的に学習します。

PICK UP 09 臨床栄養学実習



病気の原因や症状を理解し、患者の病態別の食事内容について献立が立てられ、栄養管理ができるように実習をおこないます。

2年次 後期

学びの集大成として学外での臨地実習をおこない、2年間の総仕上げをする。

専門的な知識と実習・実験で培った技術が統合し、実践力のある栄養士に成長します。

PICK UP 10 食品加工学実習II



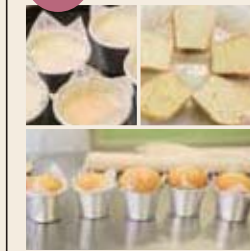
食の専門家として、身近な食材でさまざまな保存技術を利用し、日本の伝統的な加工技術や外国の加工食品についての知識や技術を学習します。

PICK UP 11 栄養学各論実習



妊娠期から成長・発育期、高齢期まで、各ライフステージに沿った栄養について実習します。(写真はクリスマスバイキング食を実施した様子)

PICK UP 12 調理科学実験



調理学や食品学の理論と実際の料理を比較するため、食材や調理方法の違いについて実験し、検証をおこないます。

(写真はスポンジケーキのふくらみ方の実験)

さまざまなコンクールに挑戦 栄養士としての献立作成能力や調理技術を高めるために、さまざまなコンクールに挑戦しています。

チャレンジ!糖尿病いきいきレシピコンテストで「優秀賞」受賞



食物専攻2年の小川竜平さんと恵美須孝平さんのチームが昼食部門で優秀賞を受賞しました。献立名の「地産地消でカラダも『徳します弁当』」は、徳島県の食材をたくさん使用し、地産地消に貢献しながらカラダも得するという意味合いで名づけました。

シーフード料理コンクール「大日本水産会会長賞」受賞



2016年に、食物専攻1年の吉岡千裕さんが書類審査と実技審査を経て全3,359作品のなかから「大日本水産会会長賞」を受賞しました。魚介類のおいしさや味があまり得意ではなかったという吉岡さんが、魚が嫌いな子でも食べやすい料理にしようと、香りや風味により魚介類の味をカバーした工夫が受賞につながりました。

生活科学科 食物専攻 ■めざせる未来・活躍できる仕事

栄養士の資格をいかしてめざせる進路

- 病院
- 福祉施設
- 食品会社 (開発・管理・製造)
- 給食サービス
- 保育所
- 学校給食
- 給食会社 (病院・施設などで業務)
- 行政機関など

フード関係の資格をいかしてめざせる進路

- 食品会社(開発・管理・製造)
- 百貨店
- ホテルなど

進学

徳島文理大学人間生活学部をはじめ希望大学学部へ編入学

OB・OGの声 献立で笑顔と元気を贈れる喜び



病気の人が少しでも元気になってもらえるよう、コミュニケーションを大切にしています。献立作成や発注などの栄養士業務のほか、厨房での盛りつけ作業もおこないます。献立作成時には、教科書を読み返すことも多く、短大時代に実習で得た経験が役立っていることを実感しています。今後は、さまざまな現場でも対応できるように、管理栄養士の資格取得をめざして頑張っていこうと思っています。 富士産業四国西事業部・アンビジョンうちこ園 稲田 絵梨香さん 短期大学部 生活科学科 食物専攻 2015年卒業