

生活科学科 食物専攻
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
- 総合科目D(食と栄養)
- 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
- 調理学実習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
- 栄養学実習

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ー論

教職の専門科目

- 教育原理
- 教職概論
- 教育心理学
- 特別支援教育論
- 教育課程総論
- 特別活動及び総合的な学習の時間の指導法
- 教育の方法及び技術
- 生徒指導
- 教育相談
- 事前・事後指導
- 栄養教育実習
- 教職実践演習
- 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・量を調べます。

1年次 後期

「計画を立てる」「作る」「指導する」3つのスキルを磨く。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 臨床栄養学

さまざまな疾病や病状を理解し、その治療に必要な栄養管理の基礎知識を学び、病態別の適切な栄養食療法について講義をおとして修得します。



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料理・中国料理・西洋料理などさまざまな献立を実習します。

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)対応である給食実習室で大量調理の実習をします。



PICK UP 08 栄養指導実習II

パワーポイントを使った栄養教育の授業です。健康な身体づくりをめざし、食生活を改善するために、分かりやすい指導案作成と練習に取り組みます。



PICK UP 09 臨床栄養学実習

病気の原因や症状を理解し、患者様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修得します。



PICK UP 11 栄養学各論実習

季節の行事食や各ライフステージに沿った栄養について実習します。



PICK UP 12 調理科学実験

調理操作によって食材がどのように変化するかを、様々な条件を通して確認します。実験の言葉通り、食材や調味料などの重量や時間の経過も見ながら進めます。

めざせる未来・活躍できる仕事

生活科学科
食物専攻

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
大学学部へ編入学

進学・就職
最新情報



卒業生からの
メッセージ



エムサービス株式会社
香川県立中央病院事業所
牟禮環さん
生活科学科食物専攻
2021年度卒業

短大で学んだ食と栄養の知識は
活用できるものばかりです

現在は、短大時代に取得した資格をいかして病院の栄養士として主に盛り付けや配膳を担当しています。さまざまな病態の方へ食事を提供するうえで、臨床栄養の知識がとても役立っています。また衛生面での配慮も重要なので、食品衛生学で学んだ食中毒の予防方法の知識も活用しています。最新の施設設備を利用し食の知識を深められるのがこの学科の魅力。履歴書やエントリーシートの添削や面接指導など手厚いサポートをいただいたおかげで、自信を持って就職活動もできました。