

# 食物栄養学科の概要

## 1. 食物栄養学科の教育研究上の目的

食物栄養学科は、「人間性豊かな食と健康のクリエイション」をスローガンに、時代が求める「食」のスペシャリストの育成を目指します。そのため、食と健康に関わる諸問題について系統的な研究と教育を行い、健康な生活を送るために必要とされる幅広い知識と深い専門性を有する、社会にとって有為な自立した女性の育成を目的とします。

## 2. 食物栄養学科の教育目標

私たちの食生活は、ライフスタイルの多様化によって大きく変化してきました。その中で、「食」を大切にする心やこれまでの日本の食文化が失われつつあります。栄養の偏り、不規則な食事、食に関する誤った知識といった様々な問題が生じており、食育などを通して健全な食生活を取り戻す必要があります。食物栄養学科は、「社会生活と健康のあり方」「人体の働きと病気の成り立ち」「食品の衛生と安全」「様々な疾病の予防や食事による改善」「社会生活に根ざした栄養指導」「集団への給食の提供と管理」の6領域の学習に加えて、さらに創造性や対話力を養成する教育プログラムを取り入れ、栄養士の資格を活かして社会に貢献できる人材を育成するために、学科の教育方針（学位授与の方針）を以下のように定めています。

### ■ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

食物栄養学科は全学共通のディプロマ・ポリシーに基づき知識・技能、思考力・判断力・表現力等の能力、主体性・多様性・協働性が、次の基準に達している者に短期大学士（食物栄養学）の学位を授与します。

#### 【知識・技能】

- ・食品に関する専門知識を身に付けている。
- ・栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。
- ・食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。
- ・健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。
- ・食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。
- ・食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。

#### 【思考力・判断力・表現力等の能力】

- ・食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。
- ・食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。
- ・食に関する課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身に付けている。
- ・専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。

#### 【主体性・多様性・協働性】

- ・社会人（栄養士）として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。
- ・食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。
- ・食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。
- ・社会人（栄養士）として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。
- ・専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。

## 3. 食物栄養学科の授業の概要

食物栄養学科の授業は、栄養バランスの取れた日常の食生活のあり方、生活習慣病予防や望ましい高齢期での食生活、子どもたちへの食教育や食物アレルギーへの対応、外食や加工食品、健康・栄養食品の普及による食環境の変化への対応など、食を取り巻く多様な問題を理解するために、各講義に実験・実習を加えた授業内容で構成されています。学生はこれらの授業を履修することによって短期大学士（食物栄養学）と栄養士免許証等を取得することができます。

### ■カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

食物栄養学科は、学生がディプロマ・ポリシーに定める基準に到達できるよう、次のように教育課程を編成しています。

#### 【教育課程の編成】

- ・「専門基礎科目」・「専門科目Ⅰ」は「栄養士資格に関する科目」として卒業必修科目と栄養士資格取得に必要な科目に分けて配置している。実習や実験を多く取り入れることにより、栄養士として必要な、食品・栄養と健康に関する基礎的な知識や実践的な能力を身に付けることができるようにカリキュラムを編成している。
- ・「専門科目Ⅱ」では、基礎知識を補う専門科目に加えて応用科目を開講し、社会人（栄養士）として、社会のニーズに

対応した専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けることや、食品に関する専門知識や、食品の管理や開発に関する専門知識を身に付けることができるようなカリキュラムを編成している。

- ・教育課程を通して、講義・実験・実習・演習を組み合わせた授業を展開し、学生の理解を深めている。
- ・授業科目の目標・内容・教育方法・評価方法はシラバスに記載し学生と共有している。
- ・カリキュラムマップ・カリキュラムツリーを作成し、オリエンテーション時に説明をすることによってカリキュラム・ポリシーを可視化し学生と共有している。

#### 【教育内容（学修課程）】

- ・1年次には、栄養士として必要な基礎調理技術や専門的な基礎知識を中心に修得する。学修の実践に入っていくための初年次教育として「やさしい生物」「やさしい化学」等の科目を配置している。
- ・2年次には、応用的な知識や技術、栄養士校外実習などにより、実践的な技術、思考力、表現力、コミュニケーション能力、判断力を修得する。

#### 【学修成果の評価】

- ・成績評価は各教科のシラバスに示された評価方法により、厳正に行い、学期毎、および累計のGPAを算出し、総合成績評価を行う。



授業が始まっても  
すぐ必要なことがら

## 4. 授業科目の構成

### (1) 卒業必修科目

栄養士免許証の取得の有無にかかわらず、この学科で学ぶ学生はすべて履修しなければなりません。

### (2) 専門基礎科目・専門科目Ⅰ

栄養士の資格を取得するために必要な必修科目です。

### (3) 選択科目（専門科目Ⅱ）

食物や栄養の知識を広め、深めるための選択科目です。

## 5. 卒業に必要な単位数

食物栄養学科	教養科目	専門科目		合計
		必修科目	必修科目以外	
卒業	12単位以上	9単位	41単位以上	62単位以上
栄養士免許証取得者	12単位以上	9単位	42単位以上	63単位以上

栄養士免許証については、p. 63のカリキュラム表にしたがって必要な単位を履修します。

## 6. 取得できる免許・資格

栄養士免許証

食品衛生責任者

社会福祉主事任用資格

管理栄養士国家試験受験資格（実務経験3年以上）



## 免許・資格について

### 栄養士免許証について

1. 本学食物栄養学科は、栄養士養成施設として厚生労働大臣の指定を受けているので、修了（規定単位厳守による成績優秀な者に限る）した後、都道府県知事により栄養士免許証が交付されます。  
不正の行為があったもの、または素行が著しく不良である者などには交付されません。  
栄養士の免許を受けようとする場合は、本籍・現住所および氏名を書いた交付申請書に、必要書類を添えて、現住地の都道府県知事に提出しなければなりません。
2. 食物栄養学科では、2年次において、校外実習を履修しますが、校外実習の施設及び期間は、次のとおりです。

① 病院	② 事業所	} のうち、1施設1週間
③ 福祉施設（老人福祉施設・保育所）	④ 学校給食共同調理場	
3. 校外実習に参加する学生は、次の各項を充足しなければなりません。
  - ① 健康状態が良好であること
  - ② 科目履修、ならびに出席状況が良好であること
  - ③ 校外実習のための事前指導を確実に受けていること
4. 1年次前期・後期を通じて、成績が著しく劣り、また栄養士としての適格性に欠けると認められる場合は、栄養士免許取得の履修辞退が勧告されます。
5. 校外実習を履修しようとする場合は、栄養実習費を、指定された期日までに納付しなければなりません。

### 食品衛生責任者について

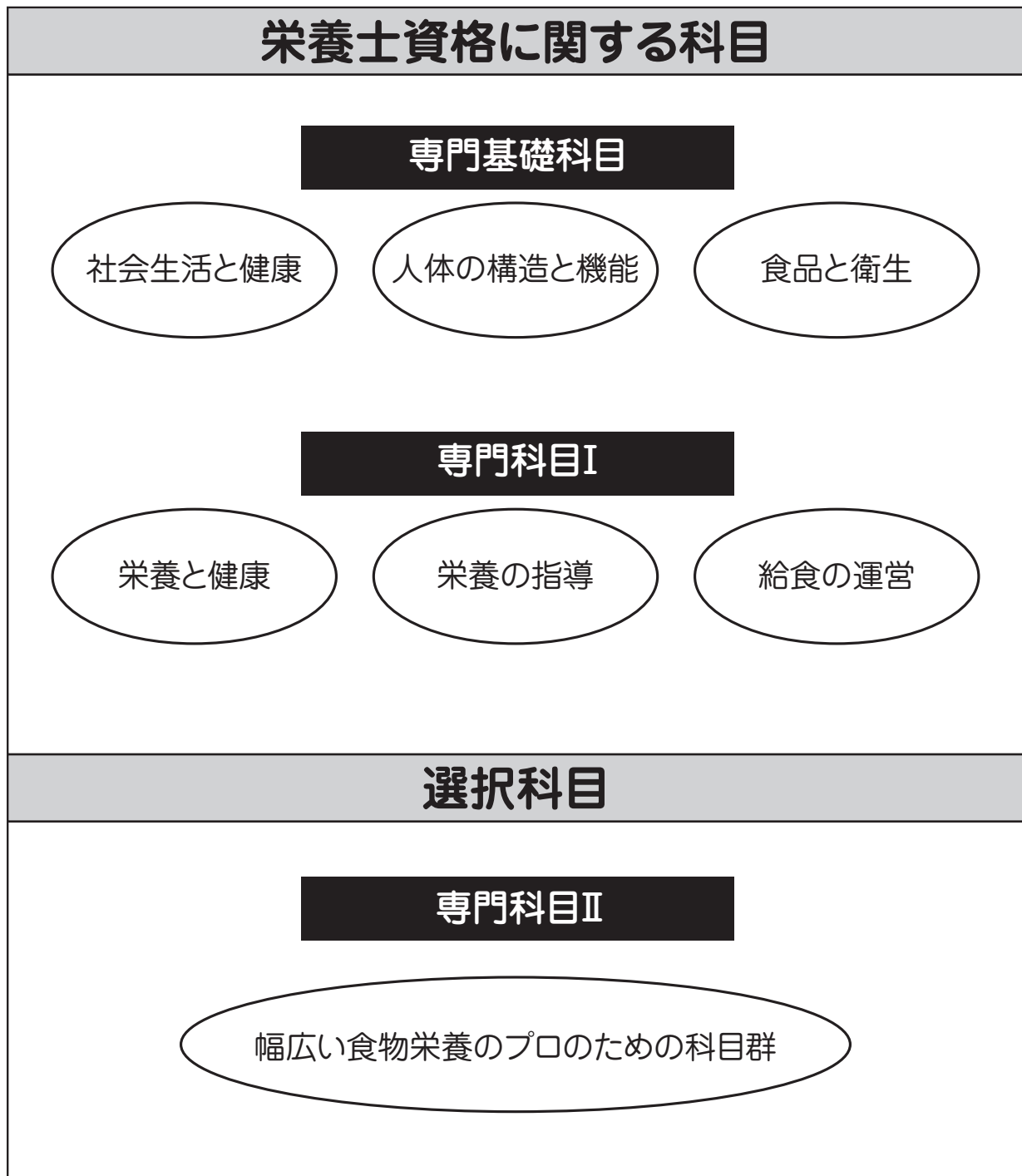
「食品衛生責任者」は、飲食店、食品工場など、食品の衛生管理が必要な事業を行う場合に必要になる資格です。栄養士免許取得の所定の単位を取得した人などが該当者です。資格取得後の有効期限はありません。飲食店等、起業・開業に必要です。計画的に是非取得したい資格です。

### 社会福祉主事任用資格について

1. 社会福祉主事任用資格とは、都道府県や市町村の福祉事務所等で任用されるために必要となる資格です。この「社会福祉主事任用資格」を元に現場での経験を重ねれば、社会福祉領域のさらに広い分野で働くことも可能です。
2. 社会福祉主事任用資格は、厚生労働大臣が指定する社会福祉に関する科目から3科目以上の単位を修得することによって、取得することができます。
3. 食物栄養学科においては、栄養士免許取得に必要な科目「公衆衛生学」、「社会福祉論」、「基礎栄養学」の単位を修得すると資格が取得できます。
4. その他の科目においても、読み替えが可能な科目があります。詳しくは、学科教員に相談してください。

### 管理栄養士国家試験受験資格（実務経験3年以上）について

管理栄養士国家試験受験資格は、栄養士免許を取得後、厚生労働省令で定める施設（病院、事業所、寄宿舍、老人福祉施設、身体障害者福祉施設、児童福祉施設、学校給食施設、介護保険施設等）において、3年以上栄養の指導に従事した者に、管理栄養士国家試験受験資格が得られます。国家試験に合格した者には、厚生労働大臣により管理栄養士免許証が交付されます。



授業が始まって  
すぐ必要なことがら

食物栄養学科の科目は、栄養士免許を核に系統的に分類し、無駄なく効果的に学習できるようカリキュラム構成されています。

# 専門科目

## 食物栄養学科

〔表中の記号説明〕

単位数欄 無印－講義科目 [ ]－演習科目

( )－実験・実習・実技科目

年次欄 △－クラスによって開講期が異なる科目

授業科目		単位数		1年次		2年次		栄養士		
		必修	選択	前期	後期	前期	後期			
栄養士資格に関する科目	専門基礎科目	公衆衛生学		2			○		☆	
		社会福祉論		2				○		☆
		解剖学		2	○					☆
		生化学		2		○				☆
		生理学		2		○				☆
		臨床医学概論		2				○		☆
		基礎食品学	2		○					☆
		応用食品学		2				○		☆
		食品衛生学	2		○					☆
		解剖生理学実習		(1)				○		☆
		生化学実験		(1)					○	☆
		食品学実験Ⅰ		(1)	○					☆
		食品衛生学実験		(1)		○				☆
		専門科目Ⅰ	基礎栄養学	2		○				
	応用栄養学			2		○				☆
	臨床栄養学			2				○		☆
	健康食育論			2				○		☆
	栄養教育・指導論			2		○				☆
	栄養カウンセリング論			2				○		☆
	栄養情報処理演習			(1)		○				☆
	公衆栄養学			2				○		☆
	給食計画実務論			2	○					☆
	調理学		2		○					☆
	給食運営管理実習Ⅰ			(1)		○				☆
	給食運営管理実習Ⅱ			(1)				○		☆
	校外実習			(1)				△	△	☆
	栄養教育・指導論実習			(1)				○		☆
	栄養学実習Ⅰ			(1)				○		☆
	栄養学実習Ⅱ			(1)					○	☆
	臨床栄養学実習			(1)					○	☆
	調理学実習Ⅰ		(1)		○					☆
	調理学実習Ⅱ			(1)		○				☆
	クリエイティブクッキング		(1)					○	☆	
選択科目	専門科目Ⅱ	やさしい生物		2	○					
		やさしい化学		2	○					
		スポーツ栄養学		2				○		
		栄養士実務技術演習		(1)				○		
		食物栄養学セミナー		(1)				○		
		食物アレルギー論		2		○				
		アレルギー対応食実習		(1)				○		
		栄養士へのアプローチ		2	○					
		食文化栄養学セミナー （「食」と神戸）		(1)		○				
		食品加工学 調理学実習Ⅲ （食品加工学実習、製菓・製パンを含む）		(1)				○		
計		9	59	卒業要件単位数は50単位以上				51		

教養科目（pp. 45～46）卒業要件単位数は12単位以上

## 栄養士免許証取得に関する科目（再掲）

〔表中の記号説明〕

単位数欄 無印－講義科目 [ ]－演習科目

( )－実験・実習・実技科目

年次欄 △－クラスによって開講期が異なる科目

栄養士法及び同法施行規則に定める科目			本学授業科目							
教育内容	単位数		授業科目	要件単位数		1年次		2年次		
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習	前期	後期	前期	後期	
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	2				○		
			社会福祉論	2					○	
人体の構造と機能	8		解剖学	2		○				
			生化学	2			○			
			生理学	2			○			
			臨床医学概論	2						○
			解剖生理学実習		(1)				○	
			生化学実験		(1)					○
食品と衛生	6		基礎食品学	2		○				
			応用食品学	2					○	
			食品衛生学	2		○				
			食品学実験Ⅰ		(1)	○				
			食品衛生学実験		(1)		○			
栄養と健康	8		基礎栄養学	2		○				
		応用栄養学	2			○				
		臨床栄養学	2					○		
		健康食育論	2					○		
		栄養学実習Ⅰ		(1)				○		
		栄養学実習Ⅱ		(1)					○	
		臨床栄養学実習		(1)					○	
栄養の指導	6	栄養教育・指導論	2			○				
		栄養カウンセリング論	2					○		
		公衆栄養学	2					○		
		栄養情報処理演習		[1]			○			
		栄養教育・指導論実習		(1)				○		
給食の運営	4	給食計画実務論	2		○					
		調理学	2		○					
		給食運営管理実習Ⅰ		(1)			○			
		給食運営管理実習Ⅱ		(1)				○		
		校外実習		(1)				△	△	
		調理学実習Ⅰ		(1)	○					
		調理学実習Ⅱ		(1)			○			
		クリエイティブクッキング		(1)				○		
小計	36	14	小計	37	14	免許証取得必要単位数				
合計	50		合計	51		51 単位				



授業が始まって  
すぐ必要なことから