

令和 5 年度入学生 食物栄養専攻の履修モデル

食と健康に関する資格取得を目指す学修を通じて食に関する総合的、体系的な知識と技術を身に付け、人間性と社会性を育みます。栄養士免許証取得を基礎として、栄養教諭二種免許状とフードサイエンティストを組み合わせることで学修を進めます。

各資格取得のための学修内容と科目の特徴

＜栄養士免許証＞

病院、高齢者福祉施設、保育所その他の事業所において給食管理や栄養指導等の業務を通じて健康を支援する栄養士の資格取得を目指します。

食と栄養に関して幅広く、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営等の分野について学びます。

＜栄養教諭二種免許状＞

小・中学校や学校給食センター、特別支援学校において食に関する指導と学校給食の管理に携わり、子供たちの健康を支え食の大切さと正しい食習慣を指導する栄養教諭二種免許状の資格取得を目指します。

教職に関する知識と技術、および栄養教育の基礎から実践を学びます。

＜フードサイエンティスト＞

食品企業における製造、新商品開発、品質管理業務に必要な専門科目を履修して、食品科学教育協議会認定のフードサイエンティストの資格取得を目指します。

食品の栄養・性状・加工・衛生、調理学、生化学等食品の安心、安全とその周辺分野について幅広く学び、食品科学教育協議会の資格認定研修に参加します。

履修モデル1 栄養士免許証・フードサイエンティスト取得モデル

栄養士免許証とフードサイエンティスト二つの資格取得を目指します。

必修科目

一年前期

解剖学 食品学総論 食品衛生学 栄養学総論 栄養指導論Ⅰ 調理学 調理学実験
基礎調理学実習Ⅰ

一年後期

公衆衛生学Ⅰ 生理学 食品学実験 応用栄養学 応用栄養学実習 臨床栄養学総論
栄養情報処理Ⅰ 給食管理 給食管理デザイン 基礎調理学実習Ⅱ

二年前期

公衆衛生学Ⅱ 生化学 食品学各論 食品衛生学実験 食品加工学 臨床栄養学各論
臨床栄養学実習 健康管理概論 栄養指導論Ⅱ 給食管理実習Ⅰ（校内）
給食管理実習Ⅱ（校外） 応用調理学実習Ⅰ

二年後期

社会福祉 解剖生理学実験 運動生理学 生化学実験 食品微生物学 食品加工学実習
栄養指導論実習 公衆栄養学 応用調理学実習Ⅱ

主な科目の特長、目標

栄養士とフードサイエンティストの必修科目以外も含みます。

社会生活と健康

栄養士が社会的に活躍するために必要な社会の仕組み等について身に付けます。

一年後期の「公衆衛生学Ⅰ」と二年前期の「公衆衛生学Ⅱ」で国民衛生や疫学について学び、二年後期の「社会福祉」で社会福祉の意義や社会保障制度について学修します。

人体の構造と機能

栄養と健康との関連性を生物と化学に基づいて科学的に理解して、栄養士専門性の基礎を築きます。

一年前後期の「人の体の仕組みと化学Ⅰ・Ⅱ」では、栄養士の学修に必要な生物や化学の基本を学びます。一年前期・後期の「解剖学」「生理学」では人体に関して専門的に理解します。二年前期・後期の「生化学」「生化学実験」では、栄養について化学に基づいて深く学び実験を通じて理解を深めます。二年後期の「有機化学」「運動生理学」では、栄養や身体活動に関して理解を深めます。

食品と衛生

安全で適切な食事を提供するために必要な食品に関する様々な専門性を身に付けます。

一年前期は「食品学総論」「食品衛生学」で食品の成分や衛生管理の基本を学びます。一年後期の「食品学実験」では食品成分の分析、二年前期の「食品衛生学実験」で食品の衛生管理等について実験を通じて学びます。二年前期には「食品学各論」で主要な食材の特徴、「食品加工学」で食品加工の技術や方法について学びます。二年後期には「食品加工学実習」で食品の加工技術について実習で学び、「食品微生物学」では微生物を活用する発酵食品等について学びます。

栄養と健康

栄養と栄養素等の働きを理解し、疾病の成り立ちと栄養管理について身に付けます。

一年前期の「栄養学総論」では栄養素やエネルギー代謝等の基本を学びます。一年後期の「応用栄養学」「応用栄養学実習」ではライフステージに適した栄養について学びます。一年後期の「臨床栄養学総論」では疾患の特徴と栄養療法の基本について学び、二年前期の「臨床栄養学各論」「臨床栄養学実習」では疾患に対する栄養療法の実践を身に付けます。「健康

管理概論」では健康について理解を深め、二年後期の「食と健康」では栄養と健康に関する食物栄養分野の学修を総括します。

栄養の指導

対象者の特徴に適した栄養指導が実践できるための知識・技術について学びます。

一年前期の「栄養指導論Ⅰ」では栄養指導や栄養評価の基本等、二年前期の「栄養指導論Ⅱ」では様々な栄養特性に適した栄養指導について学び、二年後期の「栄養指導論実習」では対象者に合わせた栄養教育について実践を通じて学びます。二年後期の「公衆栄養学」では公衆栄養活動の概要と公衆栄養プログラムについて学びます。一年後期の「栄養情報処理Ⅰ」と二年前期の「栄養情報処理Ⅱ」では、栄養士業務に必要な情報処理スキルについて献立作成やデータ整理等を実践的に学びます。

給食の運営

給食の意義や役割を理解して給食運営に必要な調理学等の実践的な知識や技術を学びます。栄養士業務を学外の事業所で実践します。

一年後期の「給食管理」では給食運営とマネジメント等の基本について学び、「給食管理デザイン」では献立計画を学び献立作成を実践します。二年前期には「給食管理実習Ⅰ（校内）」で給食管理業務を実践します。二年前期に「給食管理実習事前指導」で献立作成や栄養指導の準備に取り組み、その後「給食管理実習Ⅱ（校外）」で病院・保育園等事業所で栄養士業務の実践に取り組みます。

一年前期には「調理学」で調理操作や理論の基本を学び、「調理学実験」では調理に関して体験で学びます。一年前期の「基礎調理学実習Ⅰ」では調理技術全般の基本と日本料理の基本調理技術を身に付け、一年後期の「基礎調理学実習Ⅱ」では日本料理、西洋料理、中国料理に取り組み大量調理への応用力を修得します。

二年前期の「応用調理学実習Ⅰ」では基礎調理技術を応用して保育園や高齢者福祉施設等の給食へ繋がる技術を修得します。二年後期の「応用調理学実習Ⅱ」では事業所の大量調理を踏まえた調理や応用的な調理に取り組みます。

その他

一年前期の「ビジネス文書演習」では文書作成ソフトの基本操作等、情報処理技術の基本を身に付けます。一年春休みの「インターンシップⅠ」「インターンシップⅡ」では、学外の厨房業務を体験して専門性や社会性を育みます。二年後期の「栄養士スキルアップ講座」では栄養士として必要となる実践的なスキル等について学びます。

履修モデル2 栄養士免許証・栄養教諭二種免許状・フードサイエンティスト取得モデル
栄養士免許証、栄養教諭二種免許状、フードサイエンティスト3つの資格取得を目指します

必修科目

一年前期

解剖学 食品学総論 食品衛生学 栄養学総論 栄養指導論Ⅰ 調理学 調理学実験
基礎調理学実習Ⅰ 教職の意義と内容 教育の制度と歴史 教育の方法・技術
学校栄養教育論

一年後期

公衆衛生学Ⅰ 生理学 食品学実験 応用栄養学 応用栄養学実習 臨床栄養学総論
栄養情報処理Ⅰ 給食管理 給食管理デザイン 基礎調理学実習Ⅱ
教育課程論 道德教育の理論と実践 生徒・進路指導論 学校栄養指導演習

二年前期

公衆衛生学Ⅱ 生化学 食品学各論 食品衛生学実験 食品加工学 臨床栄養学各論
臨床栄養学実習 健康管理概論 栄養指導論Ⅱ 栄養情報処理Ⅱ
給食管理実習Ⅰ（校内） 給食管理実習Ⅱ（校外） 学校給食管理実習（校外）
応用調理学実習Ⅰ 特別活動論 教育心理学 総合的な学習の時間の指導法
特別支援教育論 栄養教育実習Ⅰ 栄養教育実習Ⅱ

二年後期

社会福祉 解剖生理学実験 運動生理学 生化学実験 食品微生物学 食品加工学実習
栄養指導論実習 公衆栄養学 応用調理学実習Ⅱ 教育相談 教職実践演習（栄養教諭）

主な科目の特長、目標

栄養士とフードサイエンティスト（再掲）

栄養士とフードサイエンティストの必修科目以外も含みます。

社会生活と健康

栄養士が社会的に活躍するために必要な社会の仕組み等について身に付けます。

一年後期の「公衆衛生学Ⅰ」と二年前期の「公衆衛生学Ⅱ」で国民衛生や疫学について学び、二年後期の「社会福祉」で社会福祉の意義や社会保障制度について学修します。

人体の構造と機能

栄養と健康との関連性を生物と化学に基づいて科学的に理解して、栄養士専門性の基礎を築きます。

一年前後期の「人の体の仕組みと化学Ⅰ・Ⅱ」では、栄養士の学修に必要な生物や化学の基本を学びます。一年前期・後期の「解剖学」「生理学」では人体に関して専門的に理解し

ます。二年前期・後期の「生化学」「生化学実験」では、栄養について化学に基づいて深く学び実験を通じて理解を深めます。二年後期の「有機化学」「運動生理学」では、栄養や身体活動に関して理解を深めます。

食品と衛生

安全で適切な食事を提供するために必要な食品に関する様々な専門性を身に付けます。

一年前期は「食品学総論」「食品衛生学」で食品の成分や衛生管理の基本を学びます。一年後期の「食品学実験」では食品成分の分析、二年前期の「食品衛生学実験」で食品の衛生管理等について実験を通じて学びます。二年前期には「食品学各論」で主要な食材の特徴、「食品加工学」で食品加工の技術や方法について学びます。二年後期には「食品加工学実習」で食品の加工技術について実習で学び、「食品微生物学」では微生物を活用する発酵食品等について学びます。

栄養と健康

栄養と栄養素等の働きを理解し、疾病の成り立ちと栄養管理について身に付けます。

一年前期の「栄養学総論」では栄養素やエネルギー代謝等の基本を学びます。一年後期の「応用栄養学」「応用栄養学実習」ではライフステージに適した栄養について学びます。一年後期の「臨床栄養学総論」では疾患の特徴と栄養療法の基本について学び、二年前期の「臨床栄養学各論」「臨床栄養学実習」では疾患に対する栄養療法の実践を身に付けます。「健康管理概論」では健康について理解を深め、二年後期の「食と健康」では栄養と健康に関する食物栄養分野の学修を総括します。

栄養の指導

対象者の特徴に適した栄養指導が実践できるための知識・技術について学びます。

一年前期の「栄養指導論Ⅰ」では栄養指導や栄養評価の基本等、二年前期の「栄養指導論Ⅱ」では様々な栄養特性に適した栄養指導について学び、二年後期の「栄養指導論実習」では対象者に合わせた栄養教育について実践を通じて学びます。二年後期の「公衆栄養学」では公衆栄養活動の概要と公衆栄養プログラムについて学びます。一年後期の「栄養情報処理Ⅰ」と二年前期の「栄養情報処理Ⅱ」では、栄養士業務に必要な情報処理スキルについて献立作成やデータ整理等を実践的に学びます。

給食の運営

給食の意義や役割を理解して給食運営に必要な調理学等の実践的な知識や技術を学びます。栄養士業務を学外の事業所で実践します。

一年後期の「給食管理」では給食運営とマネジメント等の基本について学び、「給食管理デザイン」では献立計画を学び献立作成を実践します。二年前期には「給食管理実習Ⅰ（校内）」で給食管理業務を実践します。二年前期に「給食管理実習事前指導」で献立作成や栄養指導の準備に取り組み、その後「給食管理実習Ⅱ（校外）」で病院・保育園等事業所で栄養士業務の実践に取り組みます。

一年前期には「調理学」で調理操作や理論の基本を学び、「調理学実験」では調理に関して体験で学びます。一年前期の「基礎調理学実習Ⅰ」では調理技術全般の基本と日本料理の

基本調理技術を身に付け、一年後期の「基礎調理学実習Ⅱ」では日本料理、西洋料理、中国料理に取り組み大量調理への応用力を修得します。

二年前期の「応用調理学実習Ⅰ」では基礎調理技術を応用して保育園や高齢者福祉施設等の給食へ繋がる技術を修得します。二年後期の「応用調理学実習Ⅱ」では事業所の大量調理を踏まえた調理や応用的な調理に取り組みます。

その他

一年前期の「ビジネス文書演習」では文書作成ソフトの基本操作等、情報処理技術の基本を身に付けます。一年春休みの「インターンシップⅠ」「インターンシップⅡ」では、学外の厨房業務を体験して専門性や社会性を育みます。二年後期の「栄養士スキルアップ講座」では栄養士として必要となる実践的なスキル等について学びます。

栄養教諭二種免許状

栄養に係る教育に関する科目

栄養教諭に必要な学校における栄養教育の基礎や食に関する指導の展開を学びます。

一年前期の「学校栄養教育論」では栄養教諭の役割や指導等の基礎を学び、一年後期の「学校栄養指導演習」では教育実習に向けて献立作成や栄養指導に取り組みます。

教育の基礎的理解に関する科目

教育の理念や歴史、教職の意義・役割を学び、発達段階に応じた児童・生徒への理解を深めます。

一年前期は「教職の意義と内容」「教育の制度と歴史」で教職の役割・意義、教育法規等、1年後期は「教育課程論」で学校における教育課程について学びます。二年前期の「教育心理学」「特別支援教育論」では児童・生徒の心身の発達や特別な支援を必要とする児童・生徒の教育への理解を深めます。

道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目

教育の方法・技術の基礎と道徳教育・特別活動の指導法を修得し、教育相談について学びます。

一年前期の「教育の方法・技術」で教育技術の基礎を学び、一年後期の「道徳教育の理論と実践」「生徒・進路指導論」では道徳の指導法や進路指導について学びます。二年前期の「総合的な学習の時間の指導法」「特別活動論」では食育指導の機会となる特別活動等について学びます。二年後期の「教育相談」ではカウンセリングを含めた教育相談を学びます。

教育実践に関する科目

教育実習を通して栄養教諭として必要な指導力や知識・技術を修得し、学びを総括します。

二年前期の「栄養教育実習Ⅰ・Ⅱ」では学校現場で教育実習を体験し、二年後期の「教職実践演習(栄養教諭)」では専門的知識・技術・指導力を総括します。

教育職員免許法施行規則第 66 条の 6 に定める科目

「日本国憲法」「体育理論」「体育実技」「英会話Ⅰ・Ⅱ」「栄養情報処理Ⅰ・Ⅱ」を履修します。