

Nagasa Women's Junior College Campus Guide Book 2023

食べるって一生のこと だから知りたい

食物栄養学科

※2023年4月より「生活科学科 食物栄養専攻」は
「食物栄養学科」に学科名称変更予定(届出中)

人生100年時代、生涯健康で輝く生活を送るために、「食」は生活に欠かせない大切な要素のひとつです。「食生活と健康」に関する専門性と実践力を身につけ、次世代のための豊かな食環境の創造を目指しています。



2年間で

- 栄養士
 - フードスペシャリスト
 - 健康管理士一般指導員
 - ベーシックきのこマイスター
- 4つの資格取得が可能です。

教育目標

1. 幅広い産業、食物栄養に関する専門知識及び技術を身につけ、優れた実践力を育成する。
2. 人の健康を大切にする者が人間性と食物栄養の専門職としての責任感・倫理観を育成する。
3. 社会の変化に適切であり、女性の視点で地域社会に貢献し、その発展に寄与できる人材を育成する。
4. 主体的に考え行動し、卒業後人生を自ら切り開いていく自立した態度と意欲を養う。

入学者の選入れに関する方針(アドミッション・ポリシー)

- 本学の教育理念、教育目的、教育目標に共通する以下の卒業生を求める。
1. 高等学校卒業程度の高学識を有し、自分の考えを言葉・文章として表現できる人
 2. 食のこと、食事をすること、食に関することに熱心がある人
 3. 他者と良好な関係を築くことができ、基本的な生活力を持っている人
 4. 積極的にコミュニケーションをとり、協働できる人
 5. 食生活と健康に関する専門性を、職場、家庭、地域社会の中で役立てたいと思っている人
 6. 栄養士資格取得を目標に勉学する意志がある人

ディプロマ・ポリシー

本学に2年以上在籍し、所定の単位を修得した学生は、以下の卒業目標に達した前であると認定し、卒業と同時に「短期大学士」の学位を授与する。

- 1 豊かな人間性を涵養し、幅広い職業と社会人としてのマナーを身につけている。
- 2 食の専門職としての責任感と倫理観を持って、社会に貢献できる専門知識と技術を身につけている。
- 3 多様な課題に際して主体的に考え、コミュニケーションをとりながら協働して活動する態度を身につけている。

CURRICULUM

専門知識を追究し、人間としての人格も大きく育てます。生活科学の研究をより立体的・総合的に仕上げるため、1年次には将来社会人として必要な基礎的教養やマナーを身につける「教養科目」が設けられています。また、2年次には専門性を高める「総合演習」が設けられており、担当教員の専門分野から、主体的に課題を選択して行います。

	1年次		2年次		ディプロマポリシー
	前期	後期	前期	後期	
生活にわたる自己認識 専攻に関し、意識及び態度の両面から主体的な取り組みが人間的成長を促す	教養の向上と文化 ○生活と芸術 ○生活文化論Ⅰ (マナー教育) 暮らしと法律 ○生活活動実践Ⅰ ○保健活動実践Ⅰ ○スポーツと健康Ⅰ	○生活文化論Ⅱ (マナー教育) キャリアデザインⅠ (演習) ○情報活用実践Ⅰ ○スポーツと健康Ⅱ	キャリアデザインⅡ (演習)	★人間史概論	1・3
社会生活と健康 社会学専攻と健康との関係を理解するとともに、健康・運動・福祉・介護システムの構築について学習する	○★社会福祉概論		●★公衆衛生学		1・2・3
人々の健康と福祉 人々の健康がもたらす社会や暮らしの課題を認識し、食生活、運動、生活などの生活活動や健康増進に資する人々の福祉について学習する	●個別化理学Ⅰ	●個別化理学Ⅱ ●個別化理学実習	●★運動生理学 （スポーツ実習を含む）	●★化学 ●★生化学実験	1・2・3
食品と衛生 食品の栄養成分や食品衛生について理解するとともに、食品の安全性や健康性を確保し、衛生管理の在り方について学習する	○★食品学概論 ●★食品学各論Ⅰ (食品加工学を含む) ○★食品学実験		●★食品衛生学 ●★食品衛生学実験		1・2・3
健康と栄養 栄養と食生活、その健康と栄養素の役割及び生活習慣を認識するとともに、食生活、生活・健康行動における栄養生活の促進及び健康増進における具体的な実践活動について学習する	○★栄養学概論 ●★栄養学実習Ⅰ ●★臨床栄養学概論	●★栄養学概論・実習 ●★臨床栄養学概論	●★栄養学概論 ●★栄養学実習Ⅰ ●★臨床栄養学各論	●★臨床栄養学実習 ●★臨床栄養学各論	1・2・3
健康の指導 個人、集団及び組織レベルでの栄養指導の臨床的実践や公衆衛生に関する実践活動について理解する。また、具体的な実践指導の在り方について学習する	●★栄養指導概論Ⅰ	●★栄養指導Ⅰ	●★栄養指導Ⅱ	●★栄養指導実践Ⅰ ●★公衆衛生学	1・2・3
健康の調査 健康調査を行うために必要な、食生活の改善や健康増進のための食生活介入に関する実践を学習する	○★★栄養学実習Ⅰ	●★給食概論 ○★★栄養学 ●★臨床栄養学Ⅰ	●★給食概論実践Ⅰ (実習)	●★給食概論実践Ⅱ	1・2・3
各種資格取得に関する科目 フードスペシャリスト資格取得の必修科目 健康増進士一般指導員資格取得の必修科目		○★★食生活概論	★フードスペシャリスト ★フードコーディネーター ★食品の調製と流通 ★食品学各論Ⅱ ★栄養と健康 (個別化実習含む) ★総合演習	★健康増進士 ●総合演習	1・2・3

○中核必修科目 ●★食生活必修科目 ▼★フードスペシャリスト資格取得の必修科目 ▲★健康増進士一般指導員資格取得の必修科目

「短期大学士」の学位とともに取得できる資格

健康を守る栄養士の道が開けます

栄養士

学べること

- 「食物」の栄養価・成分・物性
- 消化・吸収・代謝などの身体の仕組み
- 調理方法の指導
- 病気を予防する食生活

生活を豊かにする「食」のアドバイザー

フードスペシャリスト

健康増進を多方面からサポートする

健康増進士一般指導員

きこの価値や調理法を伝えるマイスター

- ベーシックきこのマイスター
- きこのマイスター
- スペシャルきこのマイスター

学べること

- 各食品の特性や機能性及び製造過程、製法・特長、法適に関する専門知識
- 多様化・高度化する消費者ニーズに向けた「食」のあり方を学ぶ

学べること

- 健康増進・予防医学・栄養・メンタルヘルス・運動など一次予防のための正しい知識
- 家庭・地域・福祉での健康指導について

学べること

- きこの機能、造形、調理、流通、生体特性等を理解し、健康づくりに応用する方法を学ぶ
- きこの調理準備の中で活かすことができる

短大入学から資格取得までの流れ

本学に入学した後から、資格取得までの主な流れを求とめました。

日々の学習をしっかり行うことで、順次早く資格を取得することができるカリキュラムです。



将来の目標

- 病院** 患者様のための給食を考え、作り出す
- 保育園** 子供のための給食を考え、作り出す
- 給食委託会社** 病院・福祉施設等で、給食の栄養バランスと献立を考え、作り出す
- 企業** 食べ物や製品の開発・販売促進を担います
- 老人福祉施設** 利用者様のための給食献立を考えたり、調理を担当します