

短期大学部

栄養科



学科のコンセプト

豊富な実験や実習で、理論と実践を
バランスよく学ぶカリキュラム。

栄養学、食品学、調理学の3領域の学びを深めながら、
専門性を磨いていきます。

卒業後は

栄養士

栄養教諭

家庭科教諭

食品関連企業

など

食品の各種成分や衛生について理解し、加工や安全性について学びます。



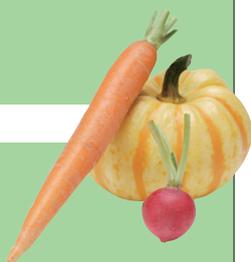
栄養の役割を理解し、さまざまな状態における栄養管理について学びます。また、人体の仕組みと働きについて科学的に理解します。

栄養と食に関する情報をもとに調理の技能・技術を身につけます。給食運営についても理解します。

2年間で「食と健康」に関する専門知識と技能を身につけ
即戦力となる栄養のスペシャリストを養成します。

栄養科の特色

健康、栄養、食品など「食と健康」に関する専門知識と、給食運営や栄養指導などの実践力を2年間で身につけ、栄養士資格、教員免許を取得することを目的としています。また「食の専門家」として食品開発、流通、外食などを担うフードスペシャリストの受験資格を得ることも可能です。



取得できる資格・免許

- 栄養士
- 中学校教諭2種(家庭)
- 栄養教諭2種

学んだことを生かして受験し取得できる資格

- フードスペシャリスト(受験資格)
- 管理栄養士国家試験受験資格
(実務経験要3年以上)

2年間で幅広く実践的に学び、 即戦力として活躍



こんな人が向いています

- 料理や食生活に関心の強い人
- 適切な指導ができる「食と健康」のスペシャリストを目指す人
- 栄養士、フードスペシャリストの資格を生かしたいという目的意識の高い人
- 食育に関心が高く、栄養教諭、家庭科教諭の資格を生かし、社会で活躍していきたい人
- 短期間で栄養士の資格を取得したい社会人

2018年度 卒業生就職決定率
就職率が
高い! **98.4%**

もっと学びたい人は4年制の栄養学科に
編入する道もあります。

学びの流れ

1年次

食と健康に関わる
基本理論を学ぶ

人体の構造と機能

生化学概論、解剖生理学 他

食品と衛生

食品学総論、食品化学実験I 他

栄養と健康

基礎栄養学、応用栄養学 他

栄養の指導

栄養指導論I、栄養指導実習I 他

給食の運営

調理学、給食管理学 他

教職コース(選択)

教職基礎論、栄養教諭総論 他

→

2年次

実験・実習で実践力を養い、
資格取得を目指す

社会生活と健康

公衆衛生学I・II

フードスペシャリスト

フードスペシャリスト論、食品流通経済論 他

解剖生理学実験・食品衛生学実験・臨床栄養学実習・栄養カウンセリング実習・
栄養士実習 など

教職コース(選択)

栄養教諭・家庭科教諭教育実習



栄養科

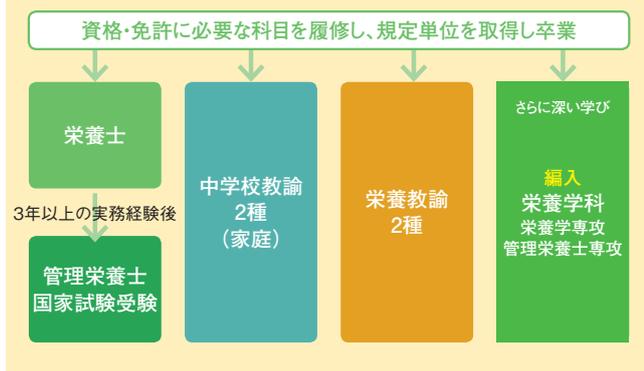


2年間のカリキュラム

区分	1年次	2年次
共通科目	下記の専門教育科目のほか、共通科目(P205参照)を必修・選択合わせて10単位以上修得します。	
社会生活と健康		公衆衛生学I*◆ 公衆衛生学II◆ 社会福祉概論◆
人体の構造と機能	解剖生理学I*◆ 生化学概論*◆ 生体分子代謝学◆ 生化学実験◆	解剖生理学II◆ 解剖生理学実験*◆
食品と衛生	食品学総論*◆♪□ 食品化学実験I*◆◇□	食品学各論◆□ 食品化学実験II◆ 食品衛生学*◆◇□ 食品衛生学実験*◆ 食品加工学(実習を含む)□
栄養と健康	基礎栄養学*◆♪□ 応用栄養学◆	応用栄養学実習◆ 臨床栄養学総論*◆ 臨床栄養学各論◆ 臨床栄養学実習◆
栄養の指導	栄養指導論I*◆ 栄養指導実習I*◆	栄養指導論II◆ 栄養指導実習II◆ 公衆栄養学*◆
給食の運営	給食管理学◆ 給食管理実習◆ 調理学*◆□ 調理科学実験◆□ 基礎調理学実習*◆♪□	栄養士校外実習◆ 栄養士実習◆ 応用調理学実習◆□
フードスペシャリスト		フードスペシャリスト論□ フードコーディネータ論□ 食品流通経済論□ 食品機能論□
教科関連科目	被服学概論♪ 被服実習♪ 栄養教諭総論♣	住居学概論♪ 保育学概論♪

*必修科目(それ以外は選択科目) ◆栄養士資格 必修 ♪中学校教諭2種免許状(家庭) 必修 ♣栄養教諭2種免許状 必修 □フードスペシャリスト資格認定試験受験資格 必修
 ※教職科目についてはP205をご覧ください。
 ※単位についてはP184、その他カリキュラムについて詳しくは本学ホームページをご覧ください

卒業後の活躍フィールド



主な就職先 (2018年4月7日現在)

●**栄養士**:【公立】練馬区、調布市【医療】(医)IMSグループ【社会福祉・介護】(福)宏和会、(株)global bridge【企業】(株)LEOC④、シダックス(株)、西洋フード・コンパスグループ(株)、日清医療食品(株)、一富士フードサービス(株)、エムサービス(株)②、ハーベスト(株)、(株)日本生科学研究所【保育所・幼稚園】(福)さがみ愛育会、(福)上尾美善会 こどもの園プラムハウス、生活クラブ生活協同組合 生活クラブ保育園ばむ、(株)ゴーエスト メリー★ポピンズ、(株)学研ココファン・ナーサリー、サンフラワー・A(株) ●**中学校教諭**:【公立】埼玉県 ●**栄養教諭**:【公立】群馬県 ●**商品開発(食品)**:(株)ピクルスコーポレーション、デリカエース(株) ●**事務**:(株)久世②、大東京信用組合、亀有信用金庫、富士通ISサービス(株)、兼松新東亜食品(株)、ひかりのくに(株)、(株)常陽銀行、城北信用金庫、(株)マイナビパートナーズ ●**接客・アドバイザー**:(株)ラケル、(株)聚楽、コネクシオ(株) ●**営業**:(株)ロック・フィールド、(株)ヤオコー、(株)きちり②、(株)アントステラ ●**調理**:(株)スーパーストックキー ●**販売**:ソフィーナビューティカウンセリング(株)、(株)カスミ、(株)田島屋酒店、富洋物産(株) ●**クッキングアドバイザー**:(株)ABC Cooking Studio② 他

栄養科の時間割モデル

取得を目指す資格
● 栄養士
● 栄養教諭2種

1年次

		月	火	水	木	金	土
1	前期 1期 2期		パソコン基礎	体育と健康 栄養指導実習I	基礎栄養学		
	後期 3期 4期		教育の基礎理論		生化学実験	生体分子代謝学	
2	前期 1期 2期	基礎調理学実習					
	後期 3期 4期		解剖生理学I		生化学実験	生徒指導・教育相談	
3	前期 1期 2期	基礎調理実習	からだとスポーツ		調理学	調理科学実験	
	後期 3期 4期	栄養指導論I	食品化学実験I			給食管理実習	教育課程論
4	前期 1期 2期	給食管理学		栄養教諭総論		調理科学実験	教職基礎論
	後期 3期 4期	栄養指導実習I	食品化学実験I	栄養学各論		給食管理実習	
5	前期 1期 2期	生化学概論					英語コミュニケーションI
	後期 3期 4期	食品学総論				給食管理実習	英語コミュニケーションII

2年次

		月	火	水	木	金	土
1	前期 1期 2期	生活経営学		栄養士校外実習	食品衛生学	食品化学実験II	
	後期 3期 4期		応用調理学実習				解剖生理学実験
2	前期 1期 2期	栄養指導論II		臨床栄養学実習		食品化学実験II	栄養教諭教育実習の研究
	後期 3期 4期	栄養指導実習II	応用調理学実習	臨床栄養学実習	公衆栄養学		解剖生理学実験
3	前期 1期 2期	臨床栄養学総論	応用栄養学	日本国憲法	公衆衛生学I	解剖生理学II	
	後期 3期 4期	食品衛生学実験		栄養士実習	公衆衛生学II		
4	前期 1期 2期		応用栄養学実習			栄養カウンセリング実習	
	後期 3期 4期	食品衛生学実験	食品加工学(実習を含む)			食品機能論	
5	前期 1期 2期		栄養学各論実習				
	後期 3期 4期	教職実践演習(栄養)	食品加工学(実習を含む)			臨床栄養学各論	

集中講義 栄養教諭教育実習

一部科目名称が変更となる場合があります。

