

短期大学部 生活文化学科 | 食物栄養学専攻

TANKIDAIGAKUBU SEIKATSUBUNKAGAKKA SYOKUMOTSU EIYOGAKU SENKO

[2年間のカリキュラムイメージ]

科目	テーマ	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
教養	人と自然科学	生物と生命倫理 ●			環境学
	生活と社会			日本国憲法 ● 社会学〔情〕	消費生活と経済〔情〕
	人と文化	心理学〔情〕 健康スポーツⅠ ●	健康スポーツⅡ ●	健康管理学	文化史〔情〕
	情報・言語コミュニケーション	情報処理Ⅰ ●〔情〕	日本語基礎 英語Ⅰ ● 情報処理Ⅱ ●〔情〕	国語表現法〔情〕 英語Ⅱ	
基幹	キャリア形成	スタディスキルズ ● キャリアサポートセミナーⅠ ●	キャリアアップセミナー ●〔情〕	キャリアサポートセミナーⅡ	
	生活文化学科基幹科目	生活文化概論 ●	生活文化各論 ●		
	専門基礎科目	有機化学 ● 数学基礎演習 ●		栄養情報処理演習Ⅰ〔サ〕〔情〕	栄養情報処理演習Ⅱ〔サ〕〔情〕
	社会生活と健康		健康管理概論	公衆衛生学 ●	統計学 社会福祉論 ◆
専攻	人体の構造と機能		解剖生理学 ● 生化学 ●〔サ〕	病理学 ◆	運動生理学 ◆
	食品と衛生	食品学 ●〔サ〕〔フ〕 食品学実験Ⅰ ●〔サ〕 微生物学 ◆〔サ〕	食品学実験Ⅱ ◆〔サ〕	食品衛生学 ●〔サ〕〔フ〕 食品衛生学実験Ⅰ ●〔サ〕	食品機能学〔サ〕 食品衛生学実験Ⅱ ◆〔サ〕
	栄養と健康	栄養学Ⅰ ●〔フ〕	栄養学Ⅱ ◆ ライフステージ栄養学 ● ライフステージ栄養学実習Ⅰ ◆	ライフステージ栄養学実習Ⅱ ◆ 臨床栄養学概論 ●	栄養学実験 ◆〔サ〕 臨床栄養学各論 ◆ 臨床栄養学実習 ◆〔サ〕
	栄養の指導		栄養指導論Ⅰ ●	栄養指導論実習 ◆	栄養指導論Ⅱ ◆ 公衆栄養学 ●
	給食の運営	調理科学論 ●〔フ〕 調理学実習Ⅰ ●〔フ〕 給食管理学 ● 給食管理実習Ⅰ ●	調理学実習Ⅱ ◆〔フ〕 給食管理基礎演習Ⅰ ◆〔情〕 栄養士基礎演習 ◆	調理学実習Ⅲ ◆〔フ〕 給食管理基礎演習Ⅱ ◆ 給食管理実習Ⅱ ◆ 給食管理実習Ⅲ ◆ (給食運営に係る校外実習)	
	資格支援科目	テーブルコーディネートⅠ〔フ〕〔食〕 (テーブルマナーを含む) 食生活支援論〔ア〕	テーブルコーディネートⅡ〔フ〕〔食〕	フードマネジメント〔サ〕〔フ〕 特別演習(集中講義)	食文化論〔フ〕 フードエンタテインメント演習 〔フ〕〔情〕 コンピューターサイエンス概論 〔情〕

必修科目

- 卒業必修(内規含む)
- ◆ 栄養士取得 必修
(卒業必修以外、内規含む)

〔フ〕フードコーディネーター 3級
〔サ〕フードサイエンティスト
〔食〕食空間コーディネーター 3級
〔情〕情報処理士(選択科目含む)
〔ア〕食生活アドバイザー

食と栄養に関する知識を 基礎から応用まで身につける

1年次は教養科目や専門領域で基礎学力の向上を図り、専門科目で栄養士に必要な知識・技術の修得を目指します。また、校外実習に備えた学習も行います。

専門性を高め 栄養指導者としての即戦力を養う

2年次は栄養士免許取得の学習に加え、実習を通じた実践力を身につけます。また、幅広い分野での活躍を目指し食空間演出の学習や食産業での体験学習も行います。

コラム1

栄養士＋5つの資格を取得できるカリキュラム

2022年度から新たに「フードサイエンティスト(宮城県で唯一の認定校)」と「食空間コーディネーター 3級(東北地方で唯一の認定校)」の資格もとれるようになりました。

資格を生かして活躍できる場

栄養士

都道府県知事の免許を受けた資格で、本学が定める単位を修得することで、卒業時に資格を取得することができます。



- 医療施設
- 高齢者施設
- 児童福祉施設
- 保育所
- 小・中学校
- 行政機関
- 薬局 など

NEW

フードサイエンティスト

食品に関する科学的な知識をベースに、食品関連の技術者として働くスペシャリストです。



情報処理士

コンピュータを使った情報処理能力を証明する資格です。



フードコーディネーター3級

文化、科学、デザイン・アート、経済・経営の4分野に関する知識習得を証明する資格です。



NEW

食空間コーディネーター3級

テーブルウェア、食器、花など、快適な食空間を創造するためのスペシャリストです。



食生活アドバイザー®

広い視野に立って食生活をトータルに捉え、健康な生活を送るための提案を行います。



- 食品メーカー
- 流通
(スーパーマーケットなど)
- 分析センター
- 研究機関

- 食品メーカー
- 流通
(スーパーマーケットなど)
- ホテル
- レストラン
- カフェ
- 料理教室

- 流通
(スーパーマーケットなど)
- 飲食店

コラム2

テーブルコーディネート展 で発表

授業の一環として「テーブルコーディネート展」に参加し、学生によるテーブルの展示を行いました。

フードコーディネーター 3級取得のための必修科目である「テーブルコーディネートⅠ・Ⅱ」では、食空間コーディネーター資格3級レベルの知識と技術を学ぶことができます。今回は授業を履修した2年生がオリジナルのテーブル展示に挑戦。「短大で一緒に勉強した友達と、卒業前の楽しい思い出を作ること」をテーブルの世界で表現しました。



上・中：食物栄養学専攻2年生による展示作品「最高の時間 ～Happy memories～」
下：東北電力グリーンプラザ・アクアホールで行われたテーブルコーディネート展の見学。