

食と栄養コース

教育目標

食と栄養コースは、食と栄養の専門家である栄養士の養成を目的としています。「食」と「健康」に関わる知識と技術を身につけ、食を通じて人々の健康づくりに貢献できる栄養士を育成します。

コースが求める学生像

食と健康について学び、栄養士として社会に貢献したい人／食に関心を持ち、体力・気力があり、明るい人／何事にも意欲的に取り組み、労力を惜しまない人／自分や家族の健康管理ができるようになりたい人

2年間の学び

1年次には、栄養士法施行規則にそった教育内容6分野に属する科目のなかで、栄養士として備えるべき基礎知識を学びます。化学と生物がベースとなる専門科目や栄養士として欠かせない給食の運営に関する基礎を学びます。

2年次には、1年次に学んだ基礎知識を具体的に実践し体得するために、実験・実習が多く含まれています。ある事象を正しく判断・分析して、改善・対応策を見出し、他者と協力しながら課題解決に導く力を身に付けます。さらに、様々な背景を有する人々に対して、適切な栄養指導・支援のできるコミュニケーション能力や応用能力を養います。

履修モデル

栄養士免許の取得を目指して学ぶ

学年	全学共通科目	専門教育科目
1年	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎科目 I (必)大妻教養講座 I (必)コタカ学 I (選必)情報基礎 PC(情報活用・PC 操作) III (選必)キャリアデザイン I ・教養科目 III (選必)生活の化学 ・外国語科目 (必)英語 I A 	<ul style="list-style-type: none"> ・必修科目 「社会生活と健康」分野 公衆衛生学 生活環境学実験 「人体の構造と機能」分野 人体構造機能論 病理学 「食品と衛生」分野 食品化学(含食品機能) 食品衛生学 「栄養と健康」分野 基礎栄養学 栄養化学 臨床栄養学 ライフステージ栄養学 「栄養の指導」分野 栄養指導論 栄養士実務演習 「給食の運営」分野 調理学 食生活プランニング 給食管理論 I 給食管理論 II 給食管理実習 I 給食管理実習 II 給食管理演習 I 給食管理演習 II 調理学実習 I ・選択科目 食物栄養基礎演習 セミナール A・B・C・D 食育演習 I 食育演習 II IT 活用演習 I IT 活用演習 II
2年	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎科目 I (選)女性と健康 ・教養科目 II (選)SDGsと現代社会 	<ul style="list-style-type: none"> ・必修科目 「社会生活と健康」分野 社会福祉論 「人体の構造と機能」分野 栄養生理学(含運動生理学) 生化学 「食品と衛生」分野 食品化学(含食品機能)実験 食品衛生学実験 食品学 食品学実習 「栄養と健康」分野 栄養化学実験 ライフステージ栄養学実習 臨床栄養学実習 子どもの食生活と栄養実習 「栄養の指導」分野 公衆栄養学 栄養指導論実習 食教育演習 「給食の運営」分野 給食管理実習 II 給食管理演習 II 調理学実習 II 校外実習指導 校外実習 ・選択科目 食物栄養特論 高齢者の生活と栄養 スポーツ栄養論 フードスペシャリスト論 フードコーディネーター論 食品流通生活論 食品の官能評価・鑑別論