

講座詳細情報

講座No.	L06-6	講座名	栄養士養成科(健康生活学科/健康栄養専攻)	定員	1~20人
訓練実施施設名	武蔵丘短期大学				
所在地	埼玉県比企郡吉見町南吉見111-1				
連絡先電話	0493-54-5101				
最寄駅	東武線 東松山駅東口 バス7分				
対象者	栄養士の資格を取得し、栄養士分野における正社員就職を目指す者				
修了の要件	卒業をもって訓練修了とするもの				
講座内容	栄養士法第二条第一項に規定されている栄養士養成施設として、栄養士法第一条第一項に規定する栄養士を養成する。				
訓練期間	令和6年4月2日(火) ~ 令和8年3月18日(水) [予定]				
訓練時間	午前9時20分~午後4時30分(90分1時限:1日4時限)				
自己負担額	201,877円(テキスト以外の学用品、諸経費など109,184円)				
オンライン授業の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 使用するソフト等 (Googleクラスルーム、Zoom) <input type="checkbox"/> 無				
修了で得られる資格	栄養士				
目指せる資格等	栄養教諭2種免許、フードスペシャリスト、健康管理士一般指導員、健康運動実践指導者 NR・サプリメントアドバイザー				
目標とする人材像	栄養士免許証、栄養教諭二種免許状の取得を主とした専攻として専門教科の充実を図り、健康生活を支援する実践的指導者を育成する。				
修了後の関連職種	給食受託、保育園栄養士、小売業・フードサービス、福祉施設など				

◆主なカリキュラム

	科目	教科	内容	時限数
学科・演	必修科目	自己表現とキャリア	一般教養やマナーの基本を身に付ける。	15
		社会環境とキャリア	就職活動の準備を含め、キャリアデザイン設計ができるようにする	15
		健康の心理学	健康に影響を与える要因を、心理的・行動的・社会的など様々な観点から理解する	15
	選択必修科目	マナーと文化	就職活動と実社会で有用な基本的マナーを身につけるとともに、国の文化やその差異をも理解し、活動に生かせるようにする。	15
		市民生活と憲法	日本国憲法を学ぶ	15
		情報機器操作	パソコン・インターネットに関する基本的な操作方法および用語について学習する	15
		英語コミュニケーション1	講義とロールプレイングを通じて英語での基本的なコミュニケーションを取る	15
	栄養士必修科目	健康のスポーツ栄養学	生活習慣病と運動、食事との関連性について深く学ぶ	15
		解剖生理学	細胞、器官、各組織およびホルモンの働きについて深く考える	15
		栄養学総論	栄養の意義を理解し、各栄養素の代謝および生理的役割を理解し、栄養素と健康に関して説明できる	15
		食品学	個々の食品成分に着目して、食品全体を理解する	15
		生化学	正常な人体の仕組みを、遺伝子レベル、細胞レベルについて学ぶ	15
		栄養学各論	栄養アセスメント、栄養ケア・マネジメント、食事摂取基準の正しい理解を目的に学習する	15
		病態科学	解剖生理学、生化学で学んだ正常な人体の構造と機能を基礎に、疾患の概要、成因・予防を学ぶ	15
		食品衛生学	中毒を起こさない、または被害に遭わない様、飲食に関わる有害なものや国の施策について理解する	15
栄養指導論1		栄養指導の基本的役割を知り、指導の意義を明確に説明できる	15	
給食経営管理論	特定給食施設等における給食運営に必要な専門知識を学ぶ	15		

習		調理学	調理の目的(衛生的に安全で、栄養効率を高め、嗜好性を向上させ、食文化を理解する)を前提に人間が食物を摂取する最終段階としての調理方法とその体系を関連づけて理解する	15	
	選択科目	栄養基礎演習	栄養士課程における専門科目への導入教育としての基礎知識を身につける	15	
	2年次	栄養士必修科目	運動生理学	運動中の生体内現象を、神経系・筋系ならびにエネルギー供給に関連した生理学的観点から理解する。また、体力向上の生理学的基礎について、トレーニングによる身体適応の変化を学ぶ。	15
			健康管理論	健康増進、健康づくりの施策、健康管理の方法について学び、ライフステージごとの健康管理の実際とその予防から、健康を増進させる健康管理について修得する	15
			健康生活演習	ゼミに配属され、研究活動を行う。	30
			臨床栄養学	さまざまな疾病、病態について理解し、それに応じた適切な食事管理を中心とした栄養管理の基礎的な知識や技術を身につける	15
			公衆栄養学	公衆栄養の概念、公衆栄養活動、健康・栄養の現状と課題、栄養施策、公衆栄養プログラムを中心に学ぶ	15
			応用食品学	各食材の概要、品質の鑑別、栄養特性、加工や調理などを系統的に学ぶ	15
			公衆衛生学	衛生行政、保健統計について知り、日本の保健衛生を世界各国と比較して、現在と将来の公衆衛生上の問題を認識する	15
			社会福祉概論	「社会福祉」の価値や意義、社会保障の基本的な制度を学ぶ	15
			栄養指導論2	ライフステージ・ライフスタイル別に、それぞれの特性、栄養上の問題点や指導のポイント等を理解し、指導方法を説明する	15
選択科目			キャリアデザイン	適した進路を選択し、決定するために必要な知識、技能を身につけることを目標とする	15
選択必修科目	英語コミュニケーション2	長文読解力や文法力のアップを目指す	15		
実技・実習	1年次	栄養士必修科目	食品学実験	食品の一般成分分析に関する実験を通して、食品成分分析の手法および結果の解析方法を説明できる	23
			食品衛生学実験	食品の細菌検査法、鮮度判定など品質管理の基礎的な知識と技術を習得する	23
			給食経営実習	栄養計画から給食提供までに必要となる業務、書類作成について網羅的に学ぶ	23
			調理学実習1	基本的な日本料理が作れるような応用力を身につける	23
			調理学実習2	基本的な中国料理が作れるような応用力を身につける	23
			調理学実習3	西洋料理の献立構成(オードブル、ポタージュなど)に従って実習を行う。また、西洋料理の特性を生かして行事食(クリスマス料理)展開できるようにすることを目的とする	23
			選択科目	インターンシップ	実習的・研修的な就業体験を行い、実社会で必要な能力を身につける
	必修科目	健康スポーツ実習1	実習を通じて、自分の体力に合わせたスポーツの実施方法を知る。	15	
	2年次	栄養士必修科目	生化学実験	生物によって引き起こされる様々な現象を試験管内で再現するとともに、それらを分子レベルで理解する	23
			食品加工実習	食品素材の特徴を学び、日常利用されている加工食品について実習を通して具体的に加工の原理と方法を学ぶ	23
			スポーツ栄養学実習	栄養アセスメントを実践的に学び、その手法を身につける	23
			臨床栄養学実習	献立作成を通して、形態別・成分別の献立作成の基礎的な知識・実際を学び、調理実習を通して、臨床調理と一般調理の違いを体得する	23
			栄養指導論実習	栄養指導を行うために必要なアセスメントの方法と評価を理解し、実践できる	23
給食管理実習1			給食提供に関する一連の作業を繰り返し行い、給食管理業務に対する理解と技術を深める	23	
給食管理実習2			給食提供に関する一連の作業を繰り返し行い、給食管理業務に対する理解と技術を深める	23	
給食管理実習3			特定給食施設において所属の栄養士から指導を受けながら実習を行う	23	
選択科目	分野別実践実習	学習した栄養士業務に関して、主に実習面での学び直しにより、実際の業務に対応する力を身につける	15		

	学習評価	定期試験	中間試験、期末試験、卒業試験、成績発表の登校日等	20
	科目登録等ガイダンス		科目登録等ガイダンス日、次年度クラス発表等	3
学校行事等	1年次	フレッシュヤーズキャンプ	クラスビルディング	
		学園祭	クラスorゼミ単位での模擬店出店など	
		スポーツフェスティバル	全学年参加のスポーツ大会	
	2年次	学園祭	クラスorゼミ単位での模擬店出店など	
		テーブルマナー	ホテルで食事作法等を学ぶ	
		スポーツフェスティバル	全学年参加のスポーツ大会	
就職支援	マナー接遇	マナー接遇		
	国家試験受験対策			
	特別対策講座			
	キャリアコンサルティング			3
	入校式・オリエンテーション		入校式・オリエンテーション	2
	ガイダンス・修了式		ガイダンス・修了式	2
			総時限数	862
			総時間数	1,724