

食物栄養学科(仮称)を開設

(2017年4月 開設構想中)



大学都市KOBEL!発信プロジェクト 『女子大学の魅力発見』



日時 2016年2/22(月)~3/22(火)

場所 グランフロント大阪 北館3階 ナレッジキャピタル
「ザ・ラボ3F アクティブラボ内」

“大学都市”である神戸市が市内の大学とタッグを組み、大学の魅力を発信するイベントをグランフロント大阪で開催! 神戸松蔭女子学院大学も「女子大学の魅力発見」をテーマに、研究教育成果を展示しています。食物栄養学科の学びにふれるワークショップも開催予定! ぜひご来場ください。

後援: 神戸市

食物栄養学科ワークショップ

「いつも食べている食事、気になっている食事の栄養バランスをチェック!」

日時 3/13(日) | 13:00~13:30
14:00~14:30
15:00~15:30

実物大のフードモデルを見て、選んで、センサーボックスに乗せるだけで、瞬時にその料理のエネルギー、栄養量を計算するシステムを使って栄養診断を行います。診断結果は5段階の★で示されるので、自分に合った食事の量や組み合わせを、直感的に理解することができます。栄養バランスを整え、★の数を増やす食事を学生と共に考えます。

神戸松蔭のことがもっとわかる!!

オープンキャンパス 2016 日時 2016年 3/27(日) 時間 10:00~15:00 (14:30受付終了)

※事前予約不要。当日は時間内にお越しください。高校1・2年生、保護者の方もぜひご参加ください。

模擬授業

- ①10:40~11:20
- ②11:40~12:20

『給食』の舞台裏をのぞいてみませんか?

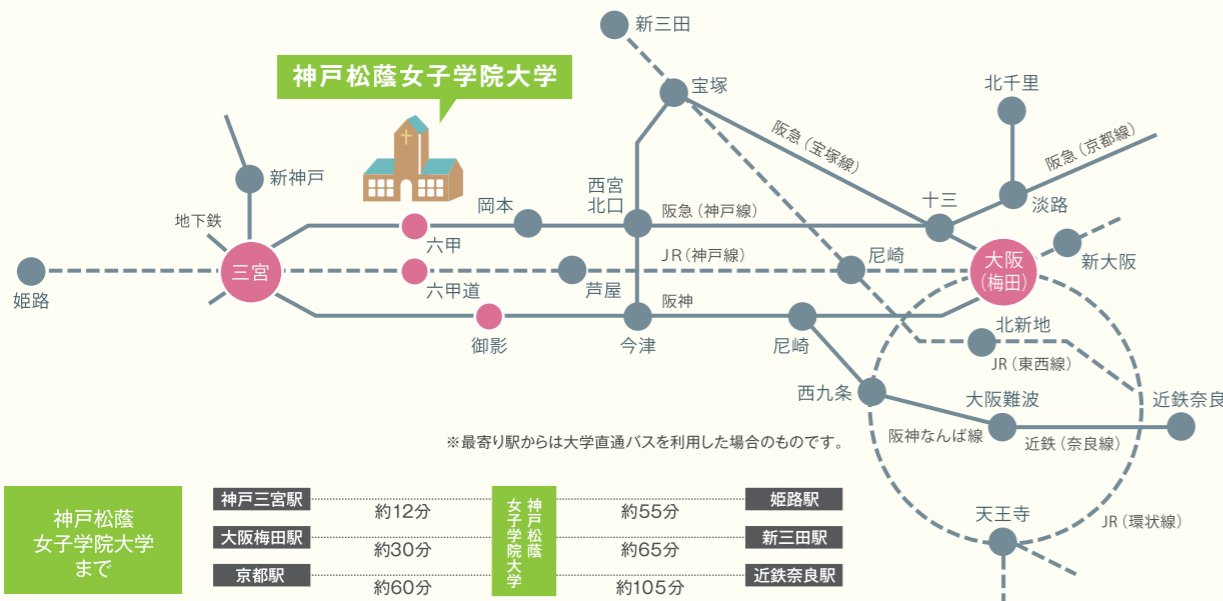
小学校や中学校で何気なく食べてきた給食。その舞台裏では実にさまざまな工夫がなされ、技術は日々進歩しています。必要な栄養素を確保しながら、おいしく食べてもらえるメニューの提案方法、安心で安全な調理方法、食事提供のために日々実践していることなどを、映像を交えてお伝えします。「真空調理システム」を用いて調理されたプチデザート「しゃきしゃきりんごのコンポート」の試食付き!



大学直通バス臨時便(無料)を運行 | オープンキャンパス当日は、阪急神戸線「六甲」駅南側バス停、JR神戸線「六甲道」駅山側バス停から運行します。

※オープンキャンパス最新情報は公式サイトでチェックしてください。

〈神戸松蔭へのアクセス〉



※最寄り駅からは大学直通バスを利用したものです。

神戸松蔭女子学院大学まで

神戸三宮駅 約12分
大阪梅田駅 約30分
京都駅 約60分

神戸松蔭女子学院大学まで

新三田駅 約55分
新三田駅 約65分
近鉄奈良駅 約105分

姫路駅
新三田駅
近鉄奈良駅



食事力

基礎力

食プロデュース力

6つの力

6つの力を身につけ
管理栄養士としての資質を磨きます

指導力

コラボ力

国試力



2017年、食物栄養学科(仮称)へと進化します。

管理栄養士養成課程である現・生活学科食物栄養専攻は、1960年に松蔭短期大学に家政科が増設されて以来、時代の流れやライフスタイルの変化に合わせて、常に進化を続けてきました。2017年、知識と技術、人間力を備えた管理栄養士を育てるため、食物栄養学科はさらなる進化をめざします。

取得可能な資格・免許(予定)

- 管理栄養士(国家試験受験資格)
- 栄養士
- 食品衛生管理者・食品衛生監視員(任用資格)
- 社会福祉主事(任用資格)

取得をめざす資格(予定)

- 健康運動指導士
- 健康咀嚼(そしゃく)指導士

《学びを活かした進路》

- 給食経営管理 (学校、病院、企業など)
- 臨床栄養 (病院の医療チーム)
- 福祉関連 (保育所、老人福祉施設など)
- 公衆栄養 (行政関係など)
- 健康関連 (食品関連施設や健康施設関連企業など)
- 食品衛生管理 (食品関連施設など)

食物栄養学科(仮称)で身につける「6つの力」とは?

食事力

すべての人に適切な食事を提供する力

私たちの生活において、食事の持つ意義や食事が果たす重要性を理解することは、食のプロフェッショナルである管理栄養士の仕事の基盤となります。「食事」とは、すべての人間が生命を維持し、活動するために必要な栄養素を摂取するためのものです。この**生命活動を維持し、健康的で活動的な生活を支える**というのは、「食事」の持つ**最も基本的な役割**です。また、家族や仲間と共に美味しく楽しい食事は、私たちに満足感を与え、人との絆を深める場になります。さらに、食事には文化的機能もあります。私たちは、四季折々の自然の恵みを食事で感じ、土地や風土に合わせて発達した郷土料理や行事食で食文化を培ってきました。

食物栄養学科では、1年生前期から調理科学を学び、**実習を通して基本的な調理作業に慣れていきます**。後期には**供応食や行事食の提供**を学びます。学年が上がると、専門科目において、発育、発達、加齢などのライフステージ別の栄養アセスメントに基づいた食事の調理や、**疾病を持つ方**のために病態に合わせた治療食の調理を行います。そのほか、給食実習では、**大人数へ食事を提供する**ための調理技術や経営管理を学びます。「**食事力**」=**さまざまな人が必要とする食事を適切に提供する力**を4年間の学生生活の中で系統的に身につけ、高い「食事力」に裏打ちされた管理栄養士を育成するカリキュラムを用意しています。



宮本 啓子 専任講師

【専門分野】生活科学、ライフステージ別栄養学、栄養疫学
(キーワード: 栄養ケア・マネジメント、高齢者栄養)



実習を通して基本的な調理作業に慣れていき、高い「食事力」を身につけていきます。

基礎力

管理栄養士に必要な食と健康の基礎学力

高校での学習内容を大学の学びにつなげるため、**管理栄養士の学びに必要な理科(化学と生物)の復習**を行い、**土台作り**を行います。健康な生活を送るためには、「**生活のなかの食**」を考える必要があります。そして、「**体と病気との関わり**」を知り、病気の治療・予防に役立ちます。同時に、「**現代社会を取り巻く環境**」への理解も必要です。これらをしっかりと学べる科目を、**領域ごとに用意**しています。「**食べ物と健康**」領域では、**食品に含まれる成分に関する知識、調理や加工に必要な知識**を習得します。加えて、**食中毒や有害物質**などの、**飲食によって発生する健康上の危害を防止**するための知識も身につけます。「**基礎栄養学**」領域では、**摂取された食品が、どのように消化・吸収され、体内で利用されるか**を学びます。これらの知識をもとに、**健康の保持・増進、疾病の予防・治療**における栄養の役割を学びます。「**人体の構造・機能および疾病の成り立ち**」領域では、**人間の体の仕組みについて学びます**。正常な人間の体の構造と機能を、**細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学び**、次に**病気の本態を理解**し、**管理栄養士としての業務に必要な、主要な疾病の成り立ちについて理解**します。「**社会・環境と健康**」領域では、**自然環境や生活環境について理解**し、**現代社会の現状や課題、そして健康の維持・増進について理解**を深めます。また、**保健、医療、福祉の制度**についての知識を身につけます。このように、**管理栄養士として働く上で必要になる食と健康に関する広い知識**を「**基礎力**」で培います。

高校での学習内容を大学の学びにつなげるため、**管理栄養士の学びに必要な理科(化学と生物)の復習**を行い、**土台作り**を行います。健康な生活を送るためには、「**生活のなかの食**」を考える必要があります。そして、「**体と病気との関わり**」を知り、病気の治療・予防に役立ちます。同時に、「**現代社会を取り巻く環境**」への理解も必要です。これらをしっかりと学べる科目を、**領域ごとに用意**しています。「**食べ物と健康**」領域では、**食品に含まれる成分に関する知識、調理や加工に必要な知識**を習得します。加えて、**食中毒や有害物質**などの、**飲食によって発生する健康上の危害を防止**するための知識も身につけます。「**基礎栄養学**」領域では、**摂取された食品が、どのように消化・吸収され、体内で利用されるか**を学びます。これらの知識をもとに、**健康の保持・増進、疾病の予防・治療**における栄養の役割を学びます。「**人体の構造・機能および疾病の成り立ち**」領域では、**人間の体の仕組みについて学びます**。正常な人間の体の構造と機能を、**細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学び**、次に**病気の本態を理解**し、**管理栄養士としての業務に必要な、主要な疾病の成り立ちについて理解**します。「**社会・環境と健康**」領域では、**自然環境や生活環境について理解**し、**現代社会の現状や課題、そして健康の維持・増進について理解**を深めます。また、**保健、医療、福祉の制度**についての知識を身につけます。このように、**管理栄養士として働く上で必要になる食と健康に関する広い知識**を「**基礎力**」で培います。



山中 裕佳子 専任講師

【専門分野】食品生化学、食品学、食品衛生学
(キーワード: 食品機能、微生物)



管理栄養士をめざす上で必要となる、4つの領域の基本的な知識と技術を身につけます。

食プロデュース力



作田 はるみ 准教授

【専門分野】生活科学、健康スポーツ科学
(キーワード: フードサービス、食文化、調理と加工)



炊出し訓練

対象者に応じた食事をプロデュースする力

適切な食事をとることは、健康の保持・増進の基本です。管理栄養士の仕事の根幹は、**対象者の栄養状態を的確にアセスメントし、科学的根拠に基づいた改善策を立案し、それらに対応した献立や調理方法、摂取のあり方について提案**する「**食プロデュース力**」です。食物栄養学科では「**食プロデュース力**」を磨くために、**小児から高齢者**などの個々のライフスタイルにおいて必要な栄養に配慮した食、**家庭や地域の栄養改善に役立つ食、疾患の予防や治療に不可欠な食、さらに特定・多数人に対して継続的に提供する食である「給食」**について学びます。

給食実習では、**学内にある本格的な大量調理施設**を使用します。学生は**グループで相談しながら、定食やお弁当の献立を作成、食材を手配**します。調理方法の検討を重ね、**クラスが一丸となって安全でおいしい食事の提供**をめざします。また、「**いかなる状況においても対象者に適切な食事を提供する**」という**管理栄養士としてのプロ意識を育てるため、災害時における栄養・食事管理を意識した「炊出し訓練」を実施**します。さらに、**病院や福祉施設、事業所で実習**を行い、**現場の管理栄養士の仕事を体験**することにより「**食プロデュース力**」が高まります。

指導力

栄養指導に必要な正しい知識とコミュニケーション力



溝畑 秀隆 教授

【専門分野】臨床栄養学
(キーワード: 疾患別栄養アセスメント、妊娠期栄養)



栄養マネジメントの目的は、**QOLを維持し、生活や自己管理ができる栄養教育を行う**ことです。傷病者に適切な栄養指導をするには、**総合的な栄養アセスメント(病態や症状、身体状況、栄養・食事調査、臨床診査、臨床検査、身体計測、栄養補給法の選択など)**を的確に理解する必要があります。そのため授業は、**栄養学をはじめ各関連教科の正しい知識**を習得し、**栄養アセスメント、栄養ケアプラン**をもとに**栄養指導、栄養管理計画**が作成できるように科目を構成します。演習では、**疾患別の血液・血液生化学検査の症例や検査値から考えられる疾患と栄養アセスメントの方法**など、**集団栄養指導教室を想定したプレゼンテーション**を行います。**教職員を患者に見立て、糖尿病交換表を用いて行う個別栄養指導では、コミュニケーションの大切さを学びます**。修得した知識を使って、**病院実習や地域住民を対象にした栄養講習会**なども体験します。

栄養マネジメントの目的は、**QOLを維持し、生活や自己管理ができる栄養教育を行う**ことです。傷病者に適切な栄養指導をするには、**総合的な栄養アセスメント(病態や症状、身体状況、栄養・食事調査、臨床診査、臨床検査、身体計測、栄養補給法の選択など)**を的確に理解する必要があります。そのため授業は、**栄養学をはじめ各関連教科の正しい知識**を習得し、**栄養アセスメント、栄養ケアプラン**をもとに**栄養指導、栄養管理計画**が作成できるように科目を構成します。演習では、**疾患別の血液・血液生化学検査の症例や検査値から考えられる疾患と栄養アセスメントの方法**など、**集団栄養指導教室を想定したプレゼンテーション**を行います。**教職員を患者に見立て、糖尿病交換表を用いて行う個別栄養指導では、コミュニケーションの大切さを学びます**。修得した知識を使って、**病院実習や地域住民を対象にした栄養講習会**なども体験します。

コラボ力

企業や地域と連携し他者と協働する力



大丸神戸店との連携

病院、事業所、学校、保健所など、**管理栄養士の活躍の場は多岐にわたります**。どの現場でも、**自分に与えられた役割を理解し、良好な人間関係を築きながら、他の職種や関係する機関と協働する力、「コラボ力」**が必要とされます。1・2年生の実験・実習授業では、**4~5人のグループ単位で助け合いながら課題に取り組み、コラボ力の基礎を養います**。3年生の給食実習では、**さまざまな役割を担うグループが相互に報告・連絡・相**

談をしながら食事を提供する経験を積み、**現場につながるコラボ力を磨きます**。**神戸市東灘区と連携した「食育フェア」や、大丸神戸店との連携**など、**地域や自治体、企業との協働**では、**周囲から求められる役割や期待に応えようとする高いモチベーションが芽生え、深い学びにつながります**。目標を達成する活動のゴールでは、**管理栄養士の仕事の素晴らしさを体感したり、自分の将来像を明確にイメージしたり**できるようになります。



片平 理子 教授

【専門分野】生活科学、調理学・調理教育
(キーワード: 調理と加工、製品開発、地域資源)

国試力

試験対策を通して育む社会人として必要な人間力



食物栄養学科では、**国家試験対策を単なる資格試験準備と考えるのではなく、人間形成、社会人基礎力(コミュニケーション能力)育成の機会**ととらえています。国試力を身につけることで**人間力を育むのが、食物栄養学科4年生の学び**です。1年間にわたって**国家試験出題9分野に関する総復習**を行います。また、**年間合計200回以上の国家試験対策講座(補講)を設置**し、**学生一人ひとりが合格に向けて確実に学力を伸ばせるように、**

少人数制かつ双方向的な授業を行います。さらに、**7人程度のグループに1人の担任がつき、学習や生活、公務員試験を含めた就職活動のサポート**を行っていきます。**国家試験対策専用自習教室**を設けて、**学生同士の学び合い(グループ学習)**を積極的に支援します。管理栄養士**国家試験合格**という共通の目標に、**仲間と力を合わせて取り組む**ことは、**社会人生活を過ごす上での自信につながり、一生涯の友人**を得るチャンスとなります。



佐藤 友亮 准教授

【専門分野】内科学、血液学
(キーワード: 造血幹細胞、白血病、終末期がんと栄養、身体論)

※上記の内容は予定であり、変更する場合があります。