

第1回 Web オープンキャンパス(6/14) 学科相談コーナー Q&A

生活学科 食物栄養専攻

Q1 食物栄養専攻では何を学んでいるのですか。

A1 食物栄養専攻では、栄養士になるために必要な知識と技能を習得するための科目を中心とした授業があります。具体的には、食品成分や食材の特徴を学ぶ「食品学」、食品の栄養素の特徴や体内での役割を学ぶ「栄養学」や「ライフステージ栄養学」、調理理論や技術を学ぶ「調理学」や「調理学実習」などがあります。ほかにも生化学や解剖生理学といった、食事を食べてもらう対象であるヒトの構造について学ぶ科目、栄養士に必要な栄養指導の仕方を学ぶ栄養指導論、集団調理を学ぶ給食管理実習などがあります。

Q2 食物栄養専攻で取得できる資格を教えてください。

A2 食物栄養専攻は栄養士養成施設であり、厚生労働省指定の科目の授業を受けて卒業することで国家資格である「栄養士」の資格が取得できます。また、小中学校での栄養指導や献立作成にかかわる栄養教諭になることができる「栄養教諭二種免許状」や、食品のおいしさの評価や食卓のいろどりなどを学ぶ「フードスペシャリスト」、医療の現場の知識を身につけることができる「医療秘書実務士」の資格の取得もめざせるようになっていました。また、「図書館司書」の資格をめざす学生もいます。

Q3 教材費など、学科でかかる費用を教えてください。

A3 どの授業を履修するかによって違いますが、1年間でテキスト代や実習の実費でおよそ10万円ほどが、授業料とは別に必要となります。それ以外にも、資格の受験料や登録費などもかかります。これはどの栄養士養成校でも同程度必要になります。

Q4 化学が苦手で、講義についていけないか心配です。

A4 食品学や栄養学などの栄養士の関連科目は、生物や化学といった理科系の科目の応用分野になります。「化学式」や、「クエン酸回路」、「ホルモンの名称」などが出てきます。一方で、高校で化学基礎・生物基礎を十分に学んだ学生だけでなく、化学を履修していない学生も毎年入学してきています。そのため、化学の授業や、授業の空き時間などに勉強会を開催したりして、少しでも「苦手」が軽くなるようにしています。基本的にはどの科目でも、やる気次第でどんどんできるようになっていきます。

Q.5 どのような就職先がありますか。就職率はどれくらいですか。

A.5 毎年およそ7~8割ほどの学生が栄養士や調理員として福祉施設や病院、給食委託会社や食品会社に就職しています。このコロナ禍のなかでも病院や福祉施設などでの食事は普段通りに必要とされるため、比較的影響を受けにくいようです。また、医療秘書実務士の資格を活かした医療関係の就職も少しですがあります。学びの中で、栄養士には向いていないかな、と思う学生もいるので、一般事務などでの就職もあります。四年制大学に編入し、栄養士よりも難しい管理栄養士の取得を目指す人もいます。近年の就職・進学希望者の進路決定率は100%になっています。

Q6 いままで調理をほとんどしたことがありません。大丈夫でしょうか。

A6 調理実習では、野菜の切り方や調理器具の使い方、だしの取り方などの基礎から学ぶことになります。また、一般的な和食・洋食・中華料理など様々な料理方法を身につけることができるカリキュラムになっています。今まで調理をしたことがない人でもきちんと順序だてて技術を習得できます。中には、料理をやってきた人よりも包丁使いがうまくなる人もいます。

Q.7 スポーツ栄養学という科目はどんな内容ですか。

A.7 スポーツ栄養学は、令和元年の入学生、今の2年生から受講することができるようになった科目です。スポーツ活動をする人への食事の役割と重要性、栄養学とスポーツとの関係について学び、コンディショニングを整えるための食事の実践方法について考えていく科目になります。実際に鳥取県内でスポーツ栄養の活動に取り組んでいる教員の講義になります。

Q8 栄養教諭ってなんですか。

A8 栄養教諭は小中学校で勤務し、児童・生徒の食生活・栄養やアレルギーなどに対する個別的な指導、学級活動などの機会を使ったクラス単位での食事・栄養指導などを行っています。児童・生徒が「食事や栄養を自己管理する能力」「好ましい食習慣」を身につけることを目的としています。鳥取県での求人は少なく(新卒採用はない)、県内に20人の栄養教諭が勤務していますが、そのうち4人がとりたん出身です。

Q.9 医療秘書はどんなことを学ぶのですか。

A.9 解剖生理学や薬理と栄養などのヒトの機能などにかかわる科目、医療秘書概論などの医療の現場で必要となる科目を学び、2年生の夏休みには実際に病院や薬局で学外実習があります。医療秘書実務士の資格を活かして、鳥取県内では病院や薬局の就職に結びつける学生もいます

Q10 とりたんの食物栄養専攻独自の取り組みはありますか。

A10 一つは新しく開講したスポーツ栄養学の講義です。実際にスポーツ栄養の現場にかかわっている教員(管理栄養士)が授業を行います。もう一つは、さまざまな地域イベント出展やボランティア活動に取り組んでいることです。食品ロスを題材とした研究に取り組んでおり、関連した商品を開発してイベント等で販売をしています。