

実践食物学科（栄養士コース）主要科目の特長

食品学・製菓関連実習科目

「実践食品学実習」では、自らの手でいろいろな加工食品を製造し、加工食品の貯蔵・製品管理・品質管理等の技術と知識を学ぶため演習と実習を行います。

また、食品製造業における品質向上や安全性について理解し、流通経済と社会的役割について認識できるよう、講演や工場見学を行います。

「製菓実習」では、製菓の基本となる技術を身につけ菓子の創作へ応用発展できるよう、製菓衛生師コースの専任教員や地元で開業されている製菓のプロからその技術を体得していきます。

栄養指導関連科目

「栄養指導各論」では、身体状況、生活状況や食事記録をもとに、各栄養素の必要量を算定し、さまざまなツールを使って評価すること学びます。

「実践栄養指導実習Ⅰ」では、栄養指導で使用する媒体(教材)を作成し、ロールプレイングを繰り返しながら、栄養指導経験を積み重ねます。また心理面を配慮した効果的な栄養指導を行うために、カウンセリングの知識や技術も修得します。

このように、実践力を意識した講義と実習から、実践力のある栄養士の輩出を目指しています。