

実践食物学科・栄養士コースの主要科目の特長

栄養指導関連科目

「実践栄養指導実習Ⅰ」では、身体状況、生活状況や食事記録をもとに、各自のノートパソコンで各栄養素の必要量を算定し、ICTを活用して教科内容のより深い理解力を促します。

「実践栄養指導実習Ⅱ」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、確かな知識と技能を修得し、実践力のある栄養士の輩出を目指しています。

給食の運営関連科目

「給食管理実習」では、実際の大量調理施設に近い設備環境下で自ら考えた献立を元に下処理・調理・配膳・後片付け等の一連作業を経験します。そのなかで、衛生管理、給食管理、経営管理の知識や技術を習得し、栄養士として卒業後、即戦力となれるよう教育します。また、アクティブラーニングを重ねることで目標とする栄養バランスや損益分岐点分析についても学びます。

食品学関連実習科目

「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を認識できるよう、市場や工場の見学を行います。