

主要科目の特徴

「専門教育での学修の方針」

食物栄養学科では、社会的要請に応える食と健康のスペシャリストとしての栄養士養成を目指しています。そのため、栄養士養成施設として、「社会生活と健康」、「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」、「栄養の指導」、「給食の運営」の各分野の講義、実験と実習を含んだ専門家養成のためのカリキュラム（教育課程）を編成しています。

科目名	授業の概要
栄養士基礎演習	栄養士としての基本的能力（栄養価計算をするための四則演算、割合、百分率等）を修得する。食品成分表、調味計算、調理に関する基礎的な知識について修得する。また、2 年間での学びに必要な基礎的知識を修得する。
献立作成演習	この科目は、対象者の栄養アセスメント、および食事摂取基準に基づいた給与栄養量の設定について理解し、献立作成のための知識、実践する技術を修得し、献立作成ができる専門的スキルを身につける。 また、学生が作成した献立を実際に調理し、予定献立と実施献立の理解を目指した学修を行う。
給食管理実習Ⅰ	特定給食施設にて給食提供を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービスに関する理論と技術の基礎を、実習での体験を通して学ぶ。 実習では、モデル献立を提示し、その献立を提供するために必要な衛生管理の基本ならびに大量調理特有の機器の使用方法、帳票の作成方法を身につける。さらに、食事提供・サービスを行い、喫食者からのフィードバックを受けるなど実習体験を通して、栄養士業務について理解を深める。
校外実習（給食の運営Ⅰ）	「給食の運営」を行うために必要な食事計画や給食サービスの提供に関し、栄養士としての知識および技能の修得を目的とする。 病院・学校給食・福祉施設・事業所等の特定給食施設において、所定時間の校外実習を行う。実り多い実習になるよう課題もあり、校外実習事前・事後指導と並行して多くの時間を費やす。実習で得られた経験を元に、卒業後実務に就いた姿をイメージできる。 栄養士としての職業倫理、専門的知識・能力、実践力を体験の中で習得する。