



状況に合わせた最善策を考えられる栄養士を目指して、実験や専門的・応用的な実習を中心に取り組みます。

臨床栄養学実習 / 各種疾患の病態生理と栄養・食事療法について学びます。

給食管理実習 / 大量調理について学びます。1年次に献立を作成し、2年次には実際に学内で約100食の給食として調理し、販売提供します。

食品学各論実験 / 食品成分の分離や変化・品質検査・性質に関する実験を行います。安全・栄養・嗜好・経済、色々な観点から市販品との比較や考察ができる力を身に付けます。

Curriculum

社会生活と健康

社会福祉概論 / 健康管理概論

人体の構造と機能

生理・生化学実験

食品と衛生

食品学Ⅲ / 食品学各論実験 / 食品衛生学実験

栄養と健康

栄養学各論実習 / 臨床栄養学各論 / 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ

栄養の指導

公衆栄養学 / 栄養教育論実習Ⅱ

給食の運営

校外実習指導 / 給食管理実習Ⅱ(給食実習)・Ⅲ(校外実習)

医療

医薬と検査 / 医療秘書実務 / 医療秘書実務実習 / 医療事務総論 / 医療事務実習 / 介護概論 / 手話

食育

食育実践演習

食のデザイン

フードコーディネイト / フードマネジメント

地域とキャリア

プロジェクト実践演習 / キャリアデザイン

卒業研究

卒業研究

※ 一部抜粋

【時間割例 2年次前期】

	月	火	水	木	金
1	食育実践実習		校外実習指導	医療秘書実務	給食管理実習Ⅱ
2					
3	紀の国の食文化	生理・生化学実験	臨床栄養学実習Ⅰ	公衆栄養学	
4					
5		臨床栄養学各論	社会福祉概論	情報処理演習	栄養教育論実習Ⅱ
6	栄養学各論実習				
7		医療事務総論	信愛教育Ⅱ	医療事務実習	フードコーディネイト
8					
9					

参考例 / 1限目は9:00の授業開始です



こえ

アレルギー対応食実習で視野が広がりました

井上 ちなさん 和歌山県立和歌山東高等学校 出身

2年生の臨床栄養学実習ではアレルギー対応食や病気に合わせた食事を作りました。小麦粉を米粉に変更するなど、工夫を凝らしたレシピや配慮した調理方法を慎重に確認しながら作ることで、新しい知識や技術をたくさん身に付けることができました。校外実習では実際に病院で食事を作り、患者さんから直接意見を聞いて次の調理改善に役立てる機会がありました。食からその人を支えるためには関わり合いながら意見やニーズを聞き取ることが大切だと肌で感じる事ができ、貴重な学びになりました。

※ カリキュラム名は現行の物を抜粋しています

栄養士の基礎知識である「栄養」「安全性」「機能性」からバリエーション、人間性までを講義と基礎の実習で身に付けます。

栄養教育論 / 健康増進とクオリティオブライフ(生活の質)向上のための栄養教育・栄養指導について学びます。

調理学 / 食事の計画から「供食」まで、一連の流れと食べ物のおいしさについて、学習します。適切な調理操作・食材の調理条件等についても学びます。

食品学 / 食品に含まれる成分の構造や機能、おいしさ、加工特性について学びます。

Curriculum

社会生活と健康

公衆衛生学概論

人体の構造と機能

解剖生理学 / 運動生理学 / 病理学概論 / 生化学Ⅰ・Ⅱ

食品と衛生

食品学Ⅰ・Ⅱ / 食品学総論実験 / 食品衛生学

栄養と健康

栄養学概論 / ライフステージ栄養学 / 臨床栄養学概論

栄養の指導

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ / 栄養教育論実習Ⅰ

給食の運営

調理学 / 調理学実習Ⅰ・Ⅱ / 給食管理 / 給食管理実習Ⅰ(給食計画)

食育

子どもの健康と発育

食のデザイン

製菓理論 / 製菓実習

地域とキャリア

プロジェクト実践演習

※ 一部抜粋

【時間割例 1年次前期】

	月	火	水	木	金
1	栄養教育論Ⅰ	情報処理演習	保健体育実技	食品学Ⅰ	自然と生物
2			保健体育講義		
3	英語ⅠA	公衆衛生学概論	基礎演習	製菓理論	栄養学概論
4					
5	食品衛生学	調理学		製菓実習	解剖生理学
6			調理学実習Ⅰ		
7	生化学Ⅰ	給食管理			信愛教育Ⅰ
8					
9					

参考例 / 1限目は9:00の授業開始です



こえ

本格的な製菓実習が楽しかったです

栗田 悠菜さん 和歌山県立耐久高等学校 出身

製菓実習はイメージしていたお菓子作りと異なり、本格的な設備を使って、一からレシピに沿って作りました。デザインも自分たちの発案で行い、テーブルコーディネートを考えて食器を選びました。全てが初めての体験だったのでお菓子の多い実習でしたし、とても楽しかったです。授業で教えてもらった知識や実習で得たチームワーク力など、学んだことは重要なことばかりです。これからも一つひとつを大切に栄養士の免許取得に向けて頑張っていきます。

※ カリキュラム名は現行の物を抜粋しています