

特長（健康栄養学科）

食品学実験Ⅰ・Ⅱ

食品に含まれる各種成分の内容や含有量と、摂取後の栄養素の体内変化を学びます。

給食マネジメント実習Ⅰ・Ⅱ

特定給食施設を想定した大量調理を学び、献立作成から調理までを行います。

臨床栄養学Ⅰ（疾病・医療）・Ⅱ（病態・栄養管理）

疾病に罹患した患者の病態を正しく理解し、疾病ごとの食事療法を学びます。また献立作成などを通して、実務で生きる知識を身につけます。

基礎栄養学実習

効果的な栄養教育を行うための基礎となる、栄養評価のスキルを身につけ、栄養状態を総合的に評価するための判断力を養います。

学校栄養教育実習指導

栄養教諭に必要な食の知識を身につけ、指導案を作成します。そのうえで模擬授業を行い、あらゆる健康指導ができる教員をめざします。

応用栄養学実習Ⅱ

成人期の各ライフステージにおける栄養教育を行うとともに、さまざまな環境化におかれた人の栄養マネジメントを実践します。

食とメディアデザイン

食×メディアをキーワードに食、栄養に関する ICT を活用した情報発信技術の獲得を通し、食のインフルエンサーをめざします。

食品企画・開発論

食品開発に関しての知識の修得と開発現場、担当者の生の声を聞きます。

食品開発学外実習

国内外（アジア）の食品製造現場で実習や研修を行います。