

栄養士

栄養に関する専門的な知識と技術を2年間でしっかりと習得します。
栄養士の学びと視点を活かして食に関わる多様な分野で活躍できる力を磨きます。

実務経験3年で「管理栄養士」もめざせる！



保育所・ こども園

子どもと食に関わる栄養士をめざす。

保育所やこども園などで、子どもの成長を食事からサポートする栄養士をめざします。ミルクの作り方から始め、離乳食の調理、給食の献立、食育などを学びます。



科目例

- ・ライフステージ栄養学
- ・ライフステージ栄養学実習
- ・栄養士演習



ヘルスケア

医療や福祉の分野をめざす。

病院や福祉施設、フィットネスなどの健康増進の分野で活躍できる栄養士をめざします。ライフステージに合った栄養などを学びます。



科目例

- ・臨床栄養学
- ・臨床栄養学実習
- ・人体の構造と機能及び疾病Ⅰ・Ⅱ



カフェ・ レストラン

栄養の知識をメニューの企画などに活かす。

食堂や寮などのオリジナルのメニューを企画・調理する知識・技術・発想力を磨きます。味と栄養バランス、視覚的な美しさなどを総合的に考える力を学びます。



科目例

- ・献立応用演習
- ・給食管理実習Ⅰ・Ⅱ
- ・フードスタイリングレッスン



フード ビジネス

調理の知識を活かしてオリジナルメニューを提案する。

店舗や企業などでオリジナルメニューの開発をめざします。販売・接客などのスキル、コミュニケーション力もしっかりと身につけます。



科目例

- ・調理学実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
- ・食品学Ⅰ・Ⅱ
- ・栄養士演習