

食物栄養学科

本学食物栄養学科の教育目標は、「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」、「栄養指導」、「給食の運営・管理」などに関する基礎的な知識を教授し、食を通して疾病を予防し、人々の健康を維持増進することに貢献できる専門家としての栄養士を養成することです。併せて、各3コースで設定された資格取得をめざし、本学の建学の精神である「自立・自活できる人材の育成」を達成することです。

人の幸せをQOL（生活の質）の観点からみると、「幸福」とは、身心の健康、良好な人間関係、やりがいのある仕事、快適な住環境、十分な教育、レクリエーション活動、レジャーなど様々です。その中でも、「幸福」は健康によって左右されるところが大きく占めます。健康は生活習慣などに影響され、特に日々の食習慣の影響は大きく、生命維持の基本でもあります。昨今の日本では、食に関する情報・食品・サプリメントなど多様な食環境が広がり、健康を害する誤った食生活を選択してしまう可能性が大きくなっています。また、そこから起因する生活習慣病や乳幼児の食物アレルギーも増加しています。食中毒など食べ物由来の感染症も油断できません。その様な社会背景の中、本学科は、知識と豊かな人間性をあわせ持った「実践に強い栄養士の育成」をめざしています。

食物と人体そして我々を取り巻く環境との関係を理解し、正しい食習慣を実践すること、そして、伝えることができる知識と技術を学ぶことによって、人々のQOLに貢献できる専門家としての人材が育つことをめざしています。

また、「温泉コンシェルジュ」関係科目を受講することにより、温泉観光地における総合世話係としての活躍の場が期待できます。

保育健康コース

生活習慣病予防のため食育は重要です。栄養士と栄養教諭の免許を同時に取得し、「子ども達に楽しく食育のできる栄養士」をめざします。小学校・中学校はもとより、特に保育園・幼稚園児にスポットをあて、幼児期の心身の発達段階の特性等を理解し、子ども達に食の大切さを伝えるスキルを身につけ

ます。そして、「保護者にも食育ができる栄養士」を養成します。

※取得免許・資格

- ・栄養士（国）
- ・栄養教諭二種（国）
- ・健康アドバイザー（学）
- ・保育栄養アドバイザー（学）
- ・介護職員初任者研修（県）
- ・こども食物アレルギー実務課程（民）
- ・社会福祉主事任用資格（国）

医事健康コース

病院や医院（クリニック）では、窓口業務や事務処理を担当する「医療秘書実務士」が活躍しています。そこで、栄養面での指導や現場での様々な業務をこなすために、栄養士と医療秘書実務士の同時取得をめざします。医療事務を学び、病気の知識とコミュニケーション能力を高め、窓口業務で栄養指導もおこなえる人材を養成します。

※取得免許・資格

- ・栄養士（国）
- ・医療秘書実務士（民）
- ・介護保険実務士（民）
- ・健康アドバイザー（学）
- ・介護職員初任者研修（県）
- ・社会福祉主事任用資格（国）
- ・手話講習会入門課程（民）
- ・こども食物アレルギー実務課程（民）

温泉コンシェルジュコース

温泉をベースとした「おもてなしのプロフェッショナル（総合世話係）」を養成します。温泉の基礎知識、効果・効能や医療・健康との関係や地域の観光まちづくりを体験的に学習します。将来の温泉コンシェルジュとしての活躍のため、実体験を含めた学習に取り組みます。また、「食と健康」を学び、長期療養の中で生活習慣病の改善をはかる提案や地域の食材の説明ができる知識を修得します。

将来の栄養士免許取得も視野に入れていきます。この取り組みは、日本初として全国的に注目されています。

※取得免許・資格

- ・ 栄養士（国）但し、必要な単位を取得した場合のみ
- ・ 介護職員初任者研修（県）
- ・ 社会福祉主事任用資格（国）
- ・ ビジネス実務士（民）
- ・ 観光実務士（民）
- ・ 健康アドバイザー（学）
- ・ 温泉コンシェルジュ修了証（民）
- ・ こども食物アレルギー実務課程（民）