

名古屋栄養専門学校三つのポリシー

ディプロマポリシー

「食と健康」の概念を基本にして、食材の知識、調理力、献立作成能力、衛生管理、情報処理能力、また協調性及び問題解決能力等を身につけ、生活改善等を目指した栄養の指導を行う能力を有している者に専門士（衛生専門課程）の称号を授与します。

カリキュラムポリシー

本学は厚生労働省の定める栄養士養成施設であり、法令に適合したカリキュラムが組みられています。

基礎教育科目として、「人文科学」「社会科学」「自然科学」「コンピューター演習」「外国語講座」「スポーツレクリエーション」、「健康管理概論」をおき、導入教育を行います。

専門教育科目として、社会生活と健康では「公衆衛生学」「社会福祉士概論」をおき、社会の中での栄養士の立ち位置を学びます。

人体の構造と機能では、「栄養生化学」「基礎薬理学」、「解剖生理学」、「運動生理学」及びその実験を通して栄養士として必要な医学的基礎知識を学びます。

食品と衛生では、「食品学Ⅰ、Ⅱ」「食品衛生学」及びその実習を通じて食品と衛生についての必要な基礎知識を身につけます。

栄養と健康では「栄養学Ⅰ、Ⅱ」、「臨床栄養学」「献立作成Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ」及びその実習を通して栄養士に必要な栄養学の知識、献立作成能力を身につけます。

栄養の指導では「公衆栄養学概論」「栄養指導概論」「栄養情報処理演習」を通して、栄養士に必要な指導力を身につけます。

給食の運営では、「調理学」「フードサービスⅠ、Ⅱ」「校外実習」及びその実習を通して調理力、給食管理能力を身につけます。

その他の科目では「高齢者の栄養」「栄養カウンセリング」をおき、社会のニーズに応えた栄養士の養成を目指します。

アドミッションポリシー

本学では、食を通じた健康づくりの専門家として、健康増進、疾病予防等に寄与できる調理能力のある栄養士の養成を目指しています。入学を希望する人には食と健康について興味を持ち、栄養士に必要な知識や技能を身につけ、職業人として、社会に貢献しようとする意欲のある人材を求めています。