

## カリキュラム一覧


**基礎調理学実習(1)(2)  
調理学実習(1)(2)**

調理に関する基本的な知識や技術を身につけ、和・洋・中の調理について学ぶほか、郷土料理や行事食のグループ実習を行います。計量、調理操作、試食、後片付けといった調理に関する作業を把握し、基本的なマナー、安全面、衛生面について理解を深めます。


**食品衛生学実験**

食品添加物の分析や寄生虫の検出、細菌数測定などを通じて、身近な環境における衛生面について知見を深め、食品や飲料水に混入する異物や微生物の検出方法を習得します。また、栄養士として必要な衛生管理能力の向上を図るために教育も行います。


**マーケティングと社会**

企業や自治体が直面したマーケティング課題を題材としたケースメソッドを導入します。(参加中心型)のグループワークによる協働を展開して、クラウドファンディングの問題点を分析し、解決策を提案できる実践的な意思決定の実務能力を身につけます。


**ビジネスデザイン論**

ビジネスとは何かを理解し、ビジネスの成り立ちや、プロジェクトのデザインについて基礎的な知識と技能を身につけています。さまざまなビジネスモデルを事例として、グループワークにより企業の利益を出すための事業活動の仕組みを分析し、既存の価値観に固執せず、現代社会の変化に応じてビジネスモデルを創造できる柔軟性を学びます。


**子どもの栄養**

乳幼児の食と栄養面について学びます。食育指導を保育施設に出向いてを行い、子どもの成長・発達について理解します。また乳幼児の食物アレルギーについても学びます。


**医事知識**

薬の有益性と危険性、薬の適用と体内での動態、薬の管理などを学びます。同じ薬剤でも形状(錠剤・顆粒・カプセル等)や分量などで違いがあり、実際の現場において、受け・会計時にお薬の変更や質問をする患者様もいらっしゃるので医療事務職を目指す学生にとって、必須知識となります。


**医療秘書実務**

医療体系が専門分化・高度化した現在の医療業界において、円滑に医療を行うことから生まれた事務系の専門職が医療秘書です。この講義では患者サービスやコミュニケーション能力など対応や接遇マナーネックルを習得できます。講義を通じて実務に役立つ応用力を身につけます。


**医療情報処理演習(1)(2)**

医療の現場において必要とされる情報処理の技術を習得するため、基本的なパソコン操作はもちろん、セプト作成やデータの点検、明細書発行などができますように、医事会計ソフトを使用した診療情報処理の方法を学びます。