

2年間、「食」をホンキで学ぶ

女子栄養大学 短期大学部

学びの特徴

自分でやるから
身につく

皮を下にして…
火加減はこのくらい
だったかな？



簡単そうにみえても、やってみると
意外に難しい。先生の実演を
手元までしっかり観察。実際に
自分でやりながら確認。
だから、身につく。

学んだ知識を
実際に自分の目で
確かめられる



「わかる」が
ふえる

食品の成分を色の変化で確認したり、身の回りの菌を培養したり。実験では、「わかる」が実感できる工夫がたくさん。

里芋の皮を同じ幅で
むくため真剣です！

難しい…



キレイに仕上がりました！

同じ目標の
仲間ができる

実習や実験はグループで協力して進める。
だから、助けあえる、教えあえる、
成長しあえる仲間ができる。

就職率は
毎年、ほぼ100%

進路が広がる



2年で栄養士免許を取得。
大学の深い学びにふれる。
現場で学ぶ。
日々の生活からだって学ぶ。
だから、管理栄養士への道、
大学編入への道、
様々な進路から、
自分にあった進路が選べる。

「できない」が
「できる」になる

できないからできるようになる
プロセスを、いくつも体験。
だから、どうしたらできる
ようになるかがわかる。
自信がもてる。
人にも教えられる。

やった～！

キレイに
巻けた！

