

# 高度な実践力を育てるために、最高の実習環境を整えています。

栄養学実験実習棟では、実際の大規模病院や事業所などの調理施設に勝るとも劣らない規模を誇り、HACCPの概念を取り入れた最新設備の「給食経営管理実習室」や、「栄養教育実習室」、「臨床栄養学実習室」など、西日本屈指の施設設備を完備し、本物の実力を備えた管理栄養士を育てるための先進的かつ実践的な実習を行っています。



## 栄養教育実習室

自動昇降するモニタースクリーンなどの設備を備えた実習室で、患者さんや一般の人々に対する栄養教育を実践的に学びます。



## 臨床栄養学実習室

さまざまな体力測定器が置かれ、運動する人の心拍、脈拍など各種データを最新の計測機器で測定できます。データ分析用のパソコンも1人1台用意されています。

## 生理学実験室



## 給食経営管理実習室



## 電磁調理釜 (IH釜)

最新の電磁調理釜です。この設備を備えている施設は、岡山県内でも本学給食経営管理実習室を含めて2カ所しかありません。

## 4 仕上室

料理の仕上げをする部屋です。サラダをドレッシングである作業、盛り付けなども行います。おいしさと衛生を保つための保冷温設備も完備されています。



## 見学デッキ

実際の給食管理の一連の流れを目で見て理解できるよう、見学デッキが設けられています。



## 3 電化調理室

下処理された食材は電化調理室で調理されます。ここにはコンベクションオープンや真空パックマシン、電磁調理釜などの先進調理設備が整っています。



## 1 検収室

食材はまず「検収室」に搬入されます。ここでチェックを受けた後、食材はリフトで2階の「下処理室」に運ばれます。



## 2 下処理室

食材は、調味料・乾物・野菜類と肉魚類に分けられ、それぞれの専用倉庫に運ばれます。乾物や野菜類は下処理室で下処理します。(肉魚類は専用倉庫内で下処理)

