

短期大学部 食物栄養科

科目／学年		1年次	単位	2年次	単位	合計単位
卒業要件科目	教養科目	化学	2	心理学	2	16
		英語A(会話を含む)	1	保健体育A(実技を含む)	1	
		生物学	2	進路指導 I	1	
		地域社会論	2	法学(日本国憲法)	2	
		英語B(会話を含む)	1	保健体育B(実技を含む)	1	
				進路指導 II	1	
	小計		8		8	
	専門科目	解剖生理学	2	健康管理概論	1	46
		生化学実験	1	公衆衛生学概論	2	
		食品学	2	食品加工学	2	
		基礎栄養学	2	食品衛生学	2	
		栄養教育論	2	食品衛生学実験	1	
		栄養教育論実習	1	臨床栄養学各論	2	
		基礎調理	1	調理実習 II	1	
		情報機器論	2	調理実習 III	1	
		解剖生理学実験	1	社会福祉概論	2	
		生化学	2	運動生理学	2	
		医学概論・臨床医学入門	2	食品機能論	2	
		臨床栄養学総論	2	食品加工学実習	1	
		調理実習 I	1	基礎栄養学実験	1	
調理学		2	応用栄養学	2		
給食経営管理実習 I	1					
小計		24		22		
卒業要件合計						62

栄養士資格のための科目	給食計画論	2	臨床栄養学実習 I	1	12	
	栄養カウンセリング論	2	臨床栄養学実習 II	1		
			給食実務論	2		
			臨床介護栄養実習	1		
			栄養カウンセリング実習	1		
			給食経営管理実習 II	2		
小計		4		8		
資格要件を含めた単位						74

主要科目1	科目名	食品学	食品衛生学
	特徴	食品の成分や機能性の学習は栄養教育や食品加工等の他分野と関係をもつ科目です。	食中毒等、食品の衛生的な事項を体系的に学習し、食の安全を確保し安全な調理をするために重要な科目です。
	目的	食品の成分や特徴、食品の機能性の基礎を修得する事を目的とする。	食の安全と衛生的な知識の基礎学習を目的とする
主要科目2	科目名	基礎調理	臨床栄養学実習 II
	特徴	調理の理論が理解できるための調理実習を用意し、一つ一つ丁寧に理論に合った調理方法や技術を修得できるように構成されている。	栄養教育と給食の管理・運営のための総合的な学習で、現場栄養士の指導を受けることで栄養士の自覚が身につく精神面の修得できる
	目的	率先力になる栄養士になるための調理の基礎作りを目的としている。	机上の学習を実践に移し栄養士の役割や栄養士の仕事内容を実際に経験し修得することを目的とする。