

短期大学部 食物栄養科（栄養士免許のみを取得する場合）

赤字:必修科目、青字:選択だが履修が望ましい科目、黒字:選択科目

科目/学年		1年前期	単位	1年後期	単位	2年前期	単位	2年後期	単位	合計 単位数	卒業 要件単位数	栄養士免許 要件単位数	
教養科目		法学(日本国憲法)	2	英語コミュニケーションⅡ	1	心理学	2	スポーツと健康	2	20	6 2 単 位 以 上		
		生物学	2	進路指導Ⅰ	1	体育実技Ⅰ	1						
		化学	2	数理・データサイエンス入門	2	進路指導Ⅱ	1						
		英語コミュニケーションⅠ	1										
		情報リテラシー	2										
		基礎演習	1										
専門科目 (栄養士免許取得 に関する科目)	社会生活と健康					社会福祉概論	2	健康管理概論	1	53			
						公衆衛生学概論	2						
	人体の構造と機能	生化学	2	解剖生理学	2			運動生理学	2				
		解剖生理・生化学実験	1	医学概論・臨床医学入門	2								
	食品と衛生	食生活論	1	食品学実験	1	食品加工学	2	食品加工学実習	1				
		食品学	2			食品衛生学	2						
	栄養と健康			基礎栄養学	2	臨床栄養学各論	2						
				臨床栄養学総論	2	臨床栄養学実習	1						
						応用栄養学	2						
						応用栄養学実習	1						
	栄養の指導	栄養教育論	2	栄養カウンセリング論	2			公衆栄養学総論	2				
		栄養教育論実習	1					栄養カウンセリング実習	1				
	給食の運営	給食計画・実務論	2	調理学	1	調理実習Ⅱ	1	給食経営管理実習Ⅱ(校外実習)	1				
		基礎調理	1	調理実習Ⅰ	1	校外実習事前事後指導	1						
				給食経営管理実習Ⅰ	1								
	関連科目					保育学	1	子どもの食と栄養	1				
	合計										73		

<主要科目>

科目/学年	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
科目名	基礎調理	食品学実験	食品衛生学	給食経営管理実習Ⅱ(校外実習)
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。	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ある。	食中毒等、食品の衛生的に必要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ある。	2週間の校外実習で、給食施設における給食運営に必要な基本的業務の実習を行う。
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。	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	給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識および技能を修得することを目的とする。