

# 食物栄養学科の2年間

▶・・・実験、実習、実技の課程

## 1年次



## 2年次

栄養士資格に関する科目

- |           |              |
|-----------|--------------|
| 解剖学       | 基礎栄養学        |
| 生化学       | 応用栄養学        |
| 生理学       | 栄養教育・指導論     |
| 基礎食品学     | 栄養情報処理演習     |
| 食品衛生学     | 給食計画実務論      |
| ▶ 食品学実験 I | 調理学          |
| ▶ 食品衛生学実験 | ▶ 給食運営管理実習 I |
|           | ▶ 調理学実習 I・II |

- |           |                |
|-----------|----------------|
| 公衆衛生学     | 臨床栄養学          |
| 社会福祉論     | 健康食育論          |
| 臨床医学概論    | 公衆栄養学          |
| 応用食品学     | 栄養カウンセリング論     |
| ▶ 解剖生理学実習 | ▶ 給食運営管理実習 II  |
| ▶ 生化学実験   | ▶ 校外実習         |
|           | ▶ 栄養教育・指導論実習   |
|           | ▶ 栄養学実習 I・II   |
|           | ▶ 臨床栄養学実習      |
|           | ▶ クリエーティブクッキング |

選択科目

- |        |                    |
|--------|--------------------|
| やさしい化学 | 食物アレルギー論           |
| やさしい生物 | 栄養士へのアプローチ         |
|        | 食文化栄養学セミナー（「食」と神戸） |
|        | 食品加工学              |

- |                                |
|--------------------------------|
| スポーツ栄養学                        |
| 栄養士実務技術演習                      |
| 食物栄養学セミナー                      |
| ▶ アレルギー対応食実習                   |
| ▶ 調理学実習 III（食品加工学実習、製菓、製パンを含む） |