

# 食物栄養学科 カリキュラムツリー

1. 2年間で専門領域の基礎から応用まで効率よく修得し資格取得へと導く体系的なカリキュラム。
2. 講義科目で修得した理論を実験・実習・演習科目で実践的な教養へと昇華する段階的なカリキュラム。
3. 円滑に短期大学生生活をスタートさせるための導入教育講座や自立した大人として必須となるスキルを学べるキャリア教育講座等を設置。
4. 卒業後に四年制大学への編入学を目指す学生や、専門領域をより極めたいと希望する学生に向けたスキルアップ科目も設置。

	社会生活と健康	人体の構造と機能	食品と衛生	栄養と健康	栄養の指導	給食の運営
発展科目		スポーツと栄養	食品機能論演習	ゼミナールⅡ ゼミナールⅠ	栄養士実践演習	
専攻科目	認定試験直前対策講座					
	保健介護福祉論				公衆栄養学	
	公衆衛生学	運動生理学				給食管理実習(校外実習)
		編入学対策講座				
		生化学実験		臨床栄養学実習	栄養情報処理 実習	
		生化学Ⅱ	食品衛生学	臨床栄養学Ⅱ	栄養指導論実習	給食管理実習(集団給食)
		食物栄養基礎演習				給食管理実習(食事計画)
			食品学実験	栄養学実習		
		解剖生理学実習	食品学各論	応用栄養学		調理学実習Ⅱ
		生化学Ⅰ	食品衛生学実験	臨床栄養学Ⅰ	栄養指導論Ⅱ	調理学
						調理学実習Ⅰ
		解剖生理学	食品学総論	栄養学総論	栄養指導論Ⅰ	給食管理(マネジメント)
基礎科目	基礎生物学	微生物学	栄養士入門講座	基礎化学	食物基礎実験	

  講義科目  
  実習・実験・演習科目