

## 第7期アレルギー大学 各コース（単位表）

○(1単位)・◎(2単位):申し込みコースの必須の講座です。  
基礎・初級→中級→上級の順で受講して下さい。

	講座名	タイトル	栄養・調理管理指導 コース			保育・養護 コース			外食・食品 企業コース	研究・実践 コース
			基礎・初級	中級	上級	基礎・初級	中級	上級	基礎・初級	
講座	医学-基礎	食物アレルギーの-の基本	○			○			○	
	医学-I	アレルギー別の症状と対応	○			○			○	
	医学-II	医学の最新情報と園・学校でのアレルギー対応		○			○			
	医学-III	アトピー性皮膚炎の治療と対応			○			○		
	医学-IV	ぜん息など疾患別の治療と対応			○			○		
	食品学-基礎	栄養と食品を学ぶために	○			○			○	
	食品学-I	アレルギーの基本	○			○			○	
	栄養と献立-I	栄養と献立	○			○			○	
	栄養と献立-II (集団給食)	集団給食の目的とすすめ方		○						
	発達とアレルギー -- I	赤ちゃんの口の機能の発達とアレルギー	○			○			○	
	発達とアレルギー -- II	幼児期・学童期の食育とアレルギー		◎			◎			
	アレルギー表示と医学	ひやりはっと事例から学ぶ		○					○	
	食品表示法とその応用	食品表示法制度を正確に学ぶ			○				○	
	保育・学校管理 I	保育・教育現場でのアレルギー対策 I (実践編)			○		○			
	保育・学校管理 II	保育・教育現場でのアレルギー対策 II (応用編)					○			
食品検査と品質管理	アレルギー検査を生かす品質管理とは							○		
実習	発達とアレルギー -- I 調理実習	離乳食のすすめ方	○			○			○	
	調理実習-I	アレルギー・乳に対応した給食 I	◎ 実習-I どれか1日選択 <small>(I, II, IIIでメニューが異なります) (受講料追加で複数日受講可能)</small>			◎ 実習-I どれか1日選択 <small>(I, II, IIIでメニューが異なります) (受講料追加で複数日受講可能)</small>			◎ 実習-I どれか1日選択 <small>(I, II, IIIでメニューが異なります) (受講料追加で複数日受講可能)</small>	
		アレルギー・乳に対応した給食 II								
		アレルギー・乳に対応した給食 III								
	調理実習-II	卵・乳・小麦・その他に対応した給食 I	◎ 実習-II どれか1日選択 <small>(I, IIでメニューが異なります) (受講料追加で複数日受講可能)</small>							
		卵・乳・小麦・その他に対応した給食 II								
	調理実習-III	複雑なアレルギーに対応した給食 I			◎ 実習-III どれか1日選択 <small>(I, II, IIIでメニューが異なります) (受講料追加で複数日受講可能)</small>					
複雑なアレルギーに対応した給食 II										
検査の応用実習	アレルギー検査の実際を体験する							○		
研究・実践	記念講演	記念講演								○
	研究実践報告	修了生・研究者による実践報告・研究発表								○
	実習研究	受講生・研究者による実習研究								◎
各コース必須単位数			9単位	7単位	6単位	9単位	5単位	3単位	13単位	4単位

\* お申込コース必須講座以外の講座受講も受講可能です。ご希望の場合は追加でお申込下さい。  
\* 研究実践コースは、継続的にスキルアップをはかるための講座内容となっています。