

栄養学科 履修モデル

【基礎教育科目】

No.	科目名	卒業要件		開講 年次	授業 形態	単位数	備 考
		必修	選択				
1	文章表現法		○	1	講義	2	必修科目 3単位 選択科目 7単位以上 計 10単位以上修得
2	栄養士概論		○	1	講義	2	
3	栄養と病気		○	1	講義	2	
4	食と文化		○	2	講義	2	
5	発酵と麹		○	2	講義	2	
6	化学		○	1	講義	2	
7	有機化学		○	1	講義	2	
8	生物学		○	1	講義	2	
9	英語	○		1	演習	1	
10	キャリアサポートⅠ		○	1	演習	1	
11	キャリアサポートⅡ		○	1	演習	1	
12	基礎数理		○	1	講義	2	
13	情報処理演習Ⅰ		○	1	演習	1	
14	情報処理演習Ⅱ		○	1	演習	1	
15	基礎演習Ⅰ	○		1	演習	1	
16	基礎演習Ⅱ	○		1	演習	1	
—	計	3	22	—	—	—	—

栄養学科 履修モデル

【専門教育科目】

教育内容	No.	科目名	卒業要件		開講 年次	授業 形態	単位数	栄養士 必修	備 考
			必修	選択					
社会生活と健康	1	公衆衛生学	○		2	講義	2	○	必修科目 24単位 選択科目 28単位以上
	2	社会福祉概論		○	2	講義	2	○	
人体の構造と機能	3	解剖生理学Ⅰ	○		1	講義	2	○	計 52単位以上修得
	4	解剖生理学Ⅱ	○		1	講義	2	○	
	5	生理学実験		○	2	実験	1	○	
	6	生化学		○	1	講義	2	○	
	7	病態生理学		○	1	講義	2	○	
	8	運動生理学		○	2	講義	2		
食品と衛生	9	食品学総論	○		1	講義	2	○	
	10	食品学各論		○	1	講義	2	○	
	11	食品学実験Ⅰ		○	2	実験	1	○	
	12	食品学実験Ⅱ		○	2	実験	1	○	
	13	食品衛生学	○		2	講義	2	○	
	14	食品衛生学実験		○	2	実験	1	○	
栄養と健康	15	栄養学	○		1	講義	2	○	
	16	栄養学実験		○	1	実験	1	○	
	17	応用栄養学Ⅰ		○	1	講義	2	○	
	18	応用栄養学Ⅱ		○	2	講義	2		
	19	応用栄養学実習		○	2	実習	1	○	
	20	スポーツ栄養学		○	2	講義	2		
	21	臨床栄養学Ⅰ	○		1	講義	2	○	
	22	臨床栄養学Ⅱ		○	2	講義	2	○	
	23	臨床栄養学演習		○	2	演習	1		
	24	臨床栄養学実習		○	2	実習	1	○	
栄養の指導	25	栄養指導論Ⅰ	○		1	講義	2	○	
	26	栄養指導論Ⅱ		○	2	講義	2	○	
	27	栄養指導実習		○	2	実習	1	○	
	28	公衆栄養学	○		2	講義	2	○	
給食の運営	29	調理学	○		1	講義	2	○	
	30	基礎調理学実習		○	1	実習	1		
	31	調理学実習Ⅰ		○	1	実習	1	○	
	32	調理学実習Ⅱ		○	1	実習	1	○	
	33	給食管理論	○		1	講義	2	○	
	34	給食運営実習Ⅰ		○	1	実習	1	○	
	35	給食運営実習Ⅱ		○	2	実習	1	○	
	36	校外実習概論		○	1	講義	2		
	37	給食運営校外実習Ⅰ		○	2	実習	2	○	
	38	給食運営校外実習Ⅱ		○	2	実習	1		
学科基礎科目	39	栄養学入門		○	1	講義	2		
	40	基礎実験		○	1	実験	1		
	41	製菓実習		○	2	実習	1		
	42	栄養情報処理演習		○	1	演習	1		
	43	ゼミナール(卒業試験を含む)	○		2	演習	2		
—	—	計	24	44	—	—	—	—	—

卒業要件にかかわる最低履修基準

〔卒業要件単位数〕

栄養学科を卒業するためには、「基礎教育科目」10単位以上、「専門教育科目」52単位以上の合わせて62単位以上を修得しなければなりません。

〔基礎教育科目〕（合計10単位以上）

- ① 必修科目（3科目3単位）の全てを修得すること。
- ② 選択科目（13科目24単位）の中から7単位以上を修得すること。
- ③ 必修・選択科目の修得単位数の合計が10単位以上であること。

〔専門教育科目〕（合計52単位以上）

- ① 必修科目（12科目24単位）の全てを修得すること。
- ② 選択科目（33科目47単位）の中から28単位以上を修得すること。
- ③ 必修・選択科目の修得単位数の合計が52単位以上であること。

栄養学科の卒業に要する最低単位数

基礎教育科目	必修科目	3単位
	選択科目	7単位
	小計	10単位
専門教育科目	必修科目	24単位
	選択科目	28単位
	小計	52単位
合計最低単位数		62単位

〔卒業試験〕

2年次後期に実施する卒業試験に合格しなければ、「ゼミナール」（卒業必修）の単位を認めません（すなわち、卒業できないことになるので留意してください）。

資格取得にかかわる最低履修基準

栄養士資格にかかわる専門教育科目（平成13年厚生労働省令第186号）

教 育 内 容	規定単位数		授 業 科 目	授業 年次	単 位 数		備考
	講義 又は 演習	実験 又は 実習			講義 又は 演習	実験 又は 実習	
社会生活と健康	4	4	公 衆 衛 生 学	2	2		
人体の構造と機能	8		社 会 福 祉 概 論	2	2		
			解 剖 生 理 学 I	1	2		
			解 剖 生 理 学 II	1	2		
			生 理 学 実 験	2		1	
			生 化 学	1	2		
食 品 と 衛 生	6		病 態 生 理 学	1	2		
			食 品 学 総 論	1	2		
			食 品 学 各 論	1	2		
			食 品 学 実 験 I	2		1	
			食 品 学 実 験 II	2		1	
			食 品 衛 生 学	2	2		
栄 養 と 健 康	8		食 品 衛 生 学 実 験	2		1	
		栄 養 学	1	2			
		栄 養 学 実 験	1		1		
		応 用 栄 養 学 I	1	2			
		応 用 栄 養 学 実 習	2		1		
		臨 床 栄 養 学 I	1	2			
		臨 床 栄 養 学 II	2	2			
栄 養 の 指 導	6	臨 床 栄 養 学 実 習	2		1		
		栄 養 指 導 論 I	1	2			
		栄 養 指 導 論 II	2	2			
		栄 養 指 導 実 習	2		1		
給 食 の 運 営	4	公 衆 栄 養 学	2	2			
		調 理 学	1	2			
		調 理 学 実 習 I	1		1		
		調 理 学 実 習 II	1		1		
		給 食 管 理 論	1	2			
		給 食 運 営 実 習 I	1		1		
		給 食 運 営 実 習 II	2		1		
小 計	36	14	小 計		36	14	
	50		合 計		50		

秋田栄養短期大学 栄養学科 カリキュラムマップ

基礎教育科目

基礎教育科目			学期区分		教育目標に基づく学修成果の到達目標																科目ナンバリング
No.	科目名	開講 年次	前期	後期	知 識			技 能								態 度					
					(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(1)	(2)	(3)	(4)		
1	文章表現法	1	☐					●								●		●			BE110E
2	栄養士概論	1	☐			●										●	●			●	BE120E
3	栄養と病気	1	☐				●										●			●	BE130E
4	食と文化	2		☐	●	●		●											●	●	BE210E
5	発酵と麹	2	☐			●	●						●			●	●			●	BE220E
6	化 学	1	☐			●	●	●													BE140E
7	有機化学	1	☐			●	●														BE150E
8	生 物 学	1	☐			●	●	●													BE160E
9	英 語	1	☐		●	●									●		●				BE170G
10	キャリアサポートⅠ	1	☐					●					●		●	●	●				BE181E
11	キャリアサポートⅡ	1		☐				●					●		●	●	●				BE182E
12	基礎数理	1	☐			●	●						●		●						BE190E
13	情報処理演習A	1	☐					●							●		●				BE101E
14	情報処理演習B	1		☐				●							●		●				BE102E
15	基礎演習Ⅰ	1	☐					●					●		●	●	●			●	BE111G
16	基礎演習Ⅱ	1		☐				●					●		●	●	●			●	BE112G

専門教育科目

No.		科目名	開講 年次	学期区分		教育目標に基づく学修成果の到達目標																科目ナンバリング
				前期	後期	知 識			技 能								態 度					
						(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(1)	(2)	(3)	(4)		
1		公衆衛生学	2		☐	●	●							●			●		●		SH210G	
2		社会福祉概論	2		☐	●	●										●				SH220D	
3		解剖生理学Ⅰ	1	☐		●	●	●													HB111G	
4		解剖生理学Ⅱ	1	☐		●	●	●													HB112G	
5		生理学実験	2		☐		●	●	●	●								●		●	HB220D	
6		生 化 学	1		☐	●	●	●													HB130D	
7		病態生理学	1		☐	●	●	●	●										●	●	HB140D	
8		運動生理学	2		☐	●	●	●													HB250E	
9		食品学総論	1	☐		●	●	●													FH110G	
10		食品学各論	1		☐		●	●													FH120D	
11		食品学実験Ⅰ	2	☐			●	●	●	●											FH231D	
12		食品学実験Ⅱ	2		☐		●	●	●	●					●		●		●	●	FH232D	
13		食品衛生学	2	☐		●	●	●			●		●				●		●	●	FH240G	
14		食品衛生学実験	2		☐	●	●	●			●		●				●		●	●	FH250D	
15		栄養学	1	☐		●	●	●	●												NH110G	
16		栄養学実験	1		☐					●							●	●		●	NH120D	
17		応用栄養学Ⅰ	1		☐	●										●	●			●	NH131D	
18		応用栄養学Ⅱ	2		☐		●		●								●			●	NH232E	
19		応用栄養学実習	2	☐		●					●				●	●	●	●			NH240D	
20		スポーツ栄養学	2		☐		●	●									●	●		●	NH250E	
21		臨床栄養学Ⅰ	1		☐	●		●									●			●	NH161G	
22		臨床栄養学Ⅱ	2	☐			●	●									●			●	NH262D	
23		臨床栄養学演習	2		☐			●						●			●			●	NH270E	
24		臨床栄養学実習	2		☐			●				●	●			●			●	●	NH280D	
25		栄養指導論Ⅰ	1		☐		●	●									●	●		●	NG111G	
26		栄養指導論Ⅱ	2	☐			●	●								●	●	●		●	NG212D	
27		栄養指導実習	2	☐			●	●	●			●		●		●	●	●		●	NG220D	
28		公衆栄養学	2	☐		●		●						●			●			●	NG230G	
29		調 理 学	1	☐			●	●													FS110G	
30		基礎調理学実習	1	☐			●	●							●				●		FS120E	
31		調理学実習Ⅰ	1	☐			●	●				●		●	●				●		FS131D	
32		調理学実習Ⅱ	1		☐		●	●		●	●	●	●	●	●				●	●	FS132D	
33		給食管理論	1	☐		●	●				●						●				FS140G	
34		給食運営実習Ⅰ	1		☐		●				●	●	●		●		●		●		FS151D	
35		給食運営実習Ⅱ	2	☐				●								●	●				FS252D	
36		校外実習概論	1		☐			●								●	●				FS160E	
37		給食運営校外実習Ⅰ	2	☐		●					●	●			●		●	●	●		FS271D	
38		給食運営校外実習Ⅱ	2	☐		●					●	●			●		●	●	●		FS272E	
39		栄養学入門	1	☐		●		●								●	●			●	BD110E	
40		基礎実験	1	☐					●												BD120E	
41		製菓実習	2	☐	☐		●								●				●		BD230E	
42		栄養情報処理演習	1		☐			●			●	●				●				●	BD140E	
43		ゼミナール（卒業試験含む）	2	☐	☐			●	●					●		●	●	●		●	BD250G	

秋田栄養短期大学 栄養学科 カリキュラムツリー

