

# 栄養学科履修モデル

## 栄養学科開講科目

下表の基礎教育科目のうち、必修科目（3科目3単位）の全部、および選択科目（13科目23単位）の中から7単位以上、合わせて10単位以上修得すること。

### 基礎教育科目

No	授 業 科 目	開講 年次	授業 形態	単 位 数		卒業要件 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	心 理 学	2	講義		2		
3	法 学	2	講義		2		
4	食 と 文 化	2	講義		2		
5	化 学	1	講義		2		
6	有 機 化 学	1	講義		2		
7	生 物 学	1	講義		2		
8	英 語 A	1	演習	1			
9	キャリアサポートⅠ	1	演習		1		
10	キャリアサポートⅡ	1	演習		1		
11	キャリアサポートⅢ	2	演習		1		
12	基 礎 数 理	1	講義		2		
13	コ ー ヒ ー 学 Ⅰ	1	講義		2		
14	コ ー ヒ ー 学 Ⅱ	1	講義		2		
15	基 礎 演 習 Ⅰ	1	演習	1			
16	基 礎 演 習 Ⅱ	1	演習	1			
	計			3	23		

※開講年次は状況により変更となる場合があります。

下表の専門教育科目から、**必修科目（12科目24単位）**、および**選択科目（31科目44単位）**の中から**28単位以上**、合わせて**52単位以上**修得すること。

なお、備考欄に「**栄養士必修**」とある科目は、栄養士免許を取得するための必修科目です。

### 専門教育科目

教育内容	No.	授業科目	開講年次	授業形態	単位数		卒業要件 単位数	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	栄養士必修
	2	社会福祉概論	2	講義		2		栄養士必修
人体の構造と機能	3	解剖学	1	講義	2		選択科目 28単位 以上  計 52単位 以上修得	栄養士必修
	4	生理学	1	講義	2			栄養士必修
	5	生理学実験	2	実験		1		栄養士必修
	6	生化学	1	講義		2		栄養士必修
	7	病態生理学	1	講義		2		栄養士必修
	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			栄養士必修
	10	食品学各論	1	講義		2		栄養士必修
	11	食品学実験Ⅰ	2	実験		1		栄養士必修
	12	食品学実験Ⅱ	2	実験		1		栄養士必修
	13	食品衛生学	2	講義	2			栄養士必修
	14	食品衛生学実験	2	実験		1		栄養士必修
栄養と健康	15	栄養学	1	講義	2			栄養士必修
	16	栄養学実験	1	実験		1		栄養士必修
	17	応用栄養学Ⅰ	1	講義		2		栄養士必修
	18	応用栄養学Ⅱ	2	講義		2		
	19	応用栄養学実習	2	実習		1		栄養士必修
	20	臨床栄養学Ⅰ	1	講義	2			栄養士必修
	21	臨床栄養学Ⅱ	2	講義		2		栄養士必修
	22	臨床栄養学実習	2	実習		1		栄養士必修

※開講年次は状況により変更となる場合があります。

教育内容	No	授 業 科 目	開講 年次	授業 形態	単位数		卒業要件 単位数	備 考
					必修	選択		
栄 養 の 導 指 導	23	栄 養 指 導 論 I	1	講義	2			栄養士必修
	24	栄 養 指 導 論 II	2	講義		2		栄養士必修
	25	栄 養 指 導 実 習	2	実習		1		栄養士必修
	26	栄養情報処理演習	1	演習		1		
	27	公 衆 栄 養 学	2	講義	2			栄養士必修
給 食 の 営 運 営	28	調 理 学	1	講義	2			栄養士必修
	29	基礎調理学実習	1	実習		1		
	30	調理学実習 I	1	実習		1		栄養士必修
	31	調理学実習 II	1	実習		1		栄養士必修
	32	給 食 管 理 論	1	講義	2			栄養士必修
	33	給食運営実習 I	1	実習		1		栄養士必修
	34	給食運営実習 II	2	実習		1		栄養士必修
	35	校外実習概論	1	講義		2		
	36	給食運営校外実習 I	2	実習		2		栄養士必修
	37	給食運営校外実習 II	2	実習		1		
学 科 基 礎 目 科 目	38	栄 養 学 入 門	1	講義		2		
	39	食 糧 経 済	1	講義		2		
	40	基 礎 実 験	1	実験		1		
	41	情報処理演習 A	1	演習		1		
	42	情報処理演習 B	1	演習		1		
	43	ゼミナール(卒業試験を含む)	2	演習	2			
		計			24	44		
					68			

※開講年次は状況により変更となる場合があります。

# 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23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（31科目44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		公衆衛生学	2	2		
			社会福祉概論	2	2		
人体の構造と機能	8	4	解剖学	1	2		
			生理学	1	2		
			生理学実験	2		1	
			生化学	1	2		
			病態生理学	1	2		
食品と衛生	6	4	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		
			食品衛生学実験	2		1	
栄養と健康	8	10	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		
			臨床栄養学実習	2		1	
栄養の指導	6	10	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	10	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	
給食運営校外実習Ⅰ	2		2				
小計	36	14	小計		36	14	
合計	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

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 (P16)															
			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	<input type="checkbox"/>			○	○	●						○		●		●		
2	心理学	2		<input type="checkbox"/>		○	●	○	●						●	●	●		○	
3	法学	2		<input type="checkbox"/>			●	●	●				○	●		●	●		○	
4	食と文化	2	<input type="checkbox"/>			●	●	○	●						○	○	○	●	●	
5	コーヒー学Ⅰ	1	<input type="checkbox"/>			○	●	○	●					●		○			○	
6	コーヒー学Ⅱ	1		<input type="checkbox"/>		○	●	○	●					●		○			○	
7	化学	1	<input type="checkbox"/>			○	○	●	●	○				○	○			○	○	
8	有機化学	1	<input type="checkbox"/>			○	●	●	○					○	○			○	○	
9	生物学	1	<input type="checkbox"/>			○	●	●	○					○	○			○	○	
10	英語A	1	<input type="checkbox"/>				●	○	●					○		●				
11	キャリアサポートⅠ	1	<input type="checkbox"/>						●					●	●	●	●		○	
12	キャリアサポートⅡ	1		<input type="checkbox"/>					●					●	●	●	●		○	
13	キャリアサポートⅢ	1		<input type="checkbox"/>					●					●	●	●	●		○	
14	基礎数理	1	<input type="checkbox"/>				●	●			○	○		●	●				○	
15	基礎演習Ⅰ	1	<input type="checkbox"/>			○	○	○	●					●	●	●	●		●	
16	基礎演習Ⅱ	1		<input type="checkbox"/>		○		○	●					●	●	●	●		●	

### 専門教育科目

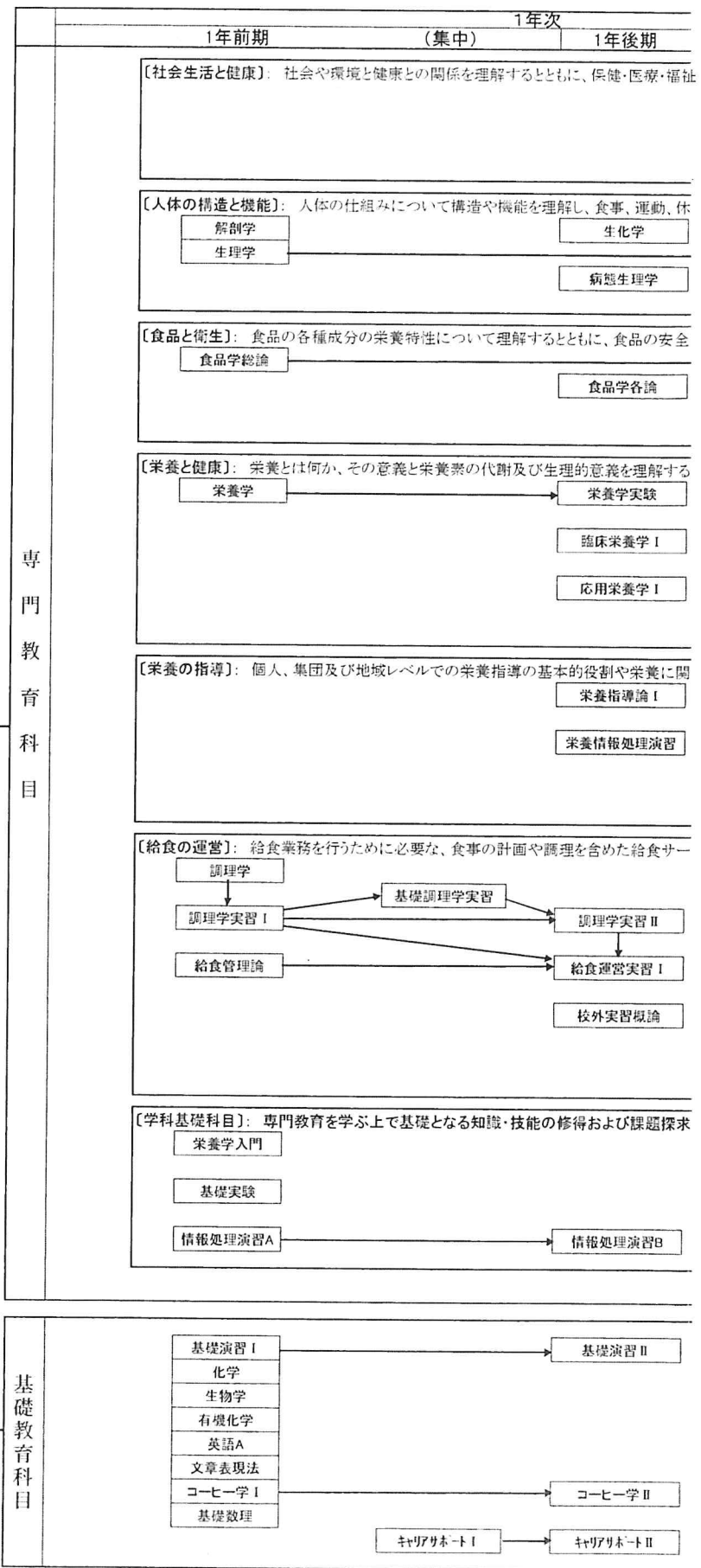
No	科目名	開講年次	学期区分		教育目標に基づく学修成果の到達目標 (P16)															
			前期	後期	知識			技能								態度				
					①	②	③	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	①	②	③	④	
1	公衆衛生学	2		<input type="checkbox"/>		●	●	○	○	○				○	●		○	○	○	
2	社会福祉概論	2		<input type="checkbox"/>		●	●	○	○	○				○	●		○		○	
3	解剖学	1	<input type="checkbox"/>			○	●	●	○					○		○			○	
4	生理学	1	<input type="checkbox"/>			●	●	●	○					○	○			○	○	
5	生理学実験	2		<input type="checkbox"/>		○	●	●	●	○			○	○		○	○	●	○	
6	生化学	1		<input type="checkbox"/>		●	●	●	○					○	○			○	○	
7	病態生理学	1		<input type="checkbox"/>		●	●	●	●			○		○	○		○	○	●	
8	運動生理学	2		<input type="checkbox"/>		●	●	●	○					○				○	○	
9	食品学総論	1	<input type="checkbox"/>			●	●	●	○	○					○	○			●	
10	食品学各論	1		<input type="checkbox"/>		○	●	●	○			○			○	○			●	
11	食品学実験Ⅰ	2	<input type="checkbox"/>			●	●	●	○	○				○	○	○	○	○	●	
12	食品学実験Ⅱ	2		<input type="checkbox"/>		○	●	●	○	○			○	○	○	○	○	○	●	
13	食品衛生学	2	<input type="checkbox"/>			●	●	●	○	○			○	○	○	○	○	○	●	
14	食品衛生学実験	2		<input type="checkbox"/>		●	●	●	○	○			○	○	○	○	○	○	●	
15	栄養学	1	<input type="checkbox"/>			●	●	●	○					○	○			○	○	
16	栄養学実験	1		<input type="checkbox"/>		○	○	○		●				○	○		○	○	●	
17	応用栄養学Ⅰ	1		<input type="checkbox"/>		●	●	●	○	○				○	○		○	○	●	
18	応用栄養学Ⅱ	2		<input type="checkbox"/>		○	●	●	○	○				○	○		○	○	●	
19	応用栄養学実習	2	<input type="checkbox"/>			●	○	○	○	○			○	○	○		○	○	●	
20	臨床栄養学Ⅰ	1		<input type="checkbox"/>		●	○	○		○				○	○		○	○	●	
21	臨床栄養学Ⅱ	2	<input type="checkbox"/>			●	○	○		○				○	○		○	○	●	
22	臨床栄養学実習	2		<input type="checkbox"/>		●	●	●	○	○			○	○	○	○	○	○	●	
23	栄養指導論Ⅰ	1		<input type="checkbox"/>		○	●	○		○				○	○		○	○	●	
24	栄養指導論Ⅱ	2	<input type="checkbox"/>			○	●	○	○	○				○	○		○	○	●	
25	栄養指導実習	2	<input type="checkbox"/>			○	●	○	○	○				○	○		○	○	●	
26	栄養情報処理演習	1		<input type="checkbox"/>		○	○	○		○				○	○		○	○	●	
27	公衆栄養学	2	<input type="checkbox"/>			●	○	○						○	○		○	○	●	
28	調理学	1	<input type="checkbox"/>			○	○	○		○				○	○		○	○	●	
29	基礎調理学実習	1	<input type="checkbox"/>			○	○	○		○				○	○		○	○	●	
30	調理学実習Ⅰ	1	<input type="checkbox"/>			○	○	○		○				○	○		○	○	●	
31	調理学実習Ⅱ	1		<input type="checkbox"/>		○	○	○		○				○	○		○	○	●	
32	給食管理論	1	<input type="checkbox"/>			●	○	○		○				○	○		○	○	●	
33	給食運営実習Ⅰ	1		<input type="checkbox"/>		○	○	○		○				○	○		○	○	●	
34	給食運営実習Ⅱ	2	<input type="checkbox"/>			○	○	○		○				○	○		○	○	●	
35	校外実習概論	1		<input type="checkbox"/>		○	○	○		○				○	○		○	○	●	
36	給食運営校外実習Ⅰ	2	<input type="checkbox"/>			○	○	○		○				○	○		○	○	●	
37	給食運営校外実習Ⅱ	2	<input type="checkbox"/>			○	○	○		○				○	○		○	○	●	
38	栄養学入門	1	<input type="checkbox"/>			●	●	●		○				○	○		○	○	●	
39	食糧経済	1		<input type="checkbox"/>			○	○	○					○	○		○	○	○	
40	基礎実験	1	<input type="checkbox"/>			○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	
41	情報処理演習A	1	<input type="checkbox"/>				○	○	○					○	○		○	○	○	
42	情報処理演習B	1		<input type="checkbox"/>			○	○	○					○	○		○	○	○	
43	ゼミナール(卒業試験含む)	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	

※ 「●」：直接的に関連する項目。 「○」：間接的に関連する項目。

科学的で人間性豊かな栄養士

健全なる社会人

- ・ 社会・地域・組織の一員としての役割を果たそうとする熱意・意欲をもつ。
- ・ 他者と協働するために必要とされるコミュニケーション能力を高めようという意欲を持つ。
- ・ 専門職としての高い意識、責任感、行動力、専門性、さらに、多様化した現代社会に対応できる判断力、思考力を身につける。
- ・ 食を科学的に学び、食事作りをおして人々の健康増進を支援できる資質・能力を身につける。



カリキュラムツリー

