秋田栄養短期大学　栄養学科　カリキュラムツリー

人間性豊かな知性人

誠実で信頼性のある有能な職業人

・食を科学的に学び、食事作りを通して人々の健康増進を支援できる知識と実践力を身につけた人。

・専門職に求められる責任感や職務実践力を身につけ、さらには多様化する現代社会の課題に対処するための努力を続けられる人。

専門教育科目

1年次　1年前期（集中）　1年後期（集中）　2年次　2年前期（集中）　2年後期

〔社会生活と健康〕：社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉・介護システムの概要について修得する。

- 公衆衛生学
- 社会福祉概論

〔人体の構造と機能〕：人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得する。

- 解剖生理学Ⅰ → 生化学
- 解剖生理学Ⅰ → 生理学実験
- 解剖生理学Ⅱ → 生理学実験
- 解剖生理学Ⅱ → 運動生理学
- 解剖生理学Ⅱ → 病態生理学

〔食品と衛生〕：食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性を認識し、衛生管理の方法について修得する。

- 食品学総論 → 食品学実験Ⅰ
- 食品学総論 → 食品学各論 → 食品学実験Ⅱ
- 食品衛生学 → 食品衛生学実験

〔栄養と健康〕：栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及び生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における栄養生理的特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得する。

- 栄養学 → 栄養学実験
- 臨床栄養学Ⅰ → 臨床栄養学Ⅱ → 臨床栄養学実習 → 臨床栄養学演習
- 臨床栄養学Ⅱ → 臨床栄養学演習
- 応用栄養学Ⅰ → 応用栄養学実習
- 応用栄養学Ⅰ → 応用栄養学Ⅱ
- 応用栄養学Ⅰ → スポーツ栄養学
- 応用栄養学実習 → 応用栄養学Ⅱ
- 応用栄養学実習 → スポーツ栄養学

〔栄養の指導〕：個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計について理解する。

- 栄養指導論Ⅰ → 栄養指導論Ⅱ
- 栄養指導論Ⅱ → 栄養指導実習
- 栄養情報処理演習
- 公衆栄養学

〔給食の運営〕：給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。

- 調理学 → 調理学実習Ⅰ
- 調理学実習Ⅰ → 基礎調理学実習 → 調理学実習Ⅱ
- 調理学実習Ⅰ → 調理学実習Ⅱ
- 調理学実習Ⅰ → 給食運営実習Ⅰ
- 給食管理論 → 給食運営実習Ⅰ
- 給食運営実習Ⅰ → 給食運営実習Ⅱ
- 校外実習概論 → 給食運営校外実習Ⅰ
- 給食運営実習Ⅱ → 給食運営校外実習Ⅰ
- 給食運営校外実習Ⅰ → 給食運営校外実習Ⅱ

〔学科基礎科目〕：専門教育を学ぶ上で基礎となる知識・技能の修得および課題探求の能力を養う。

- 栄養学入門
- 食糧経済
- 製菓実習
- 基礎実験
- 情報処理演習A → 情報処理演習B
- ゼミナール

基礎教育科目

- 基礎演習Ⅰ → 基礎演習Ⅱ
- 化学
- 生物学 → 発酵と麹
- 有機化学
- 英語A
- 基礎数理
- 文章表現法
- キャリアサポートⅠ → キャリアサポートⅡ
- 発酵と麹
- 心理学
- コーヒー学Ⅰ → 法　学
- コーヒー学Ⅰ → 食と文化
- コーヒー学Ⅰ → コーヒー学Ⅱ