

		1年次		2年次		3年次		4年次		卒業必要 単位数
		春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期	
基礎 教育科目	講義	栄養素の化学 ^② 生物の基礎 ^② 化学の基礎 ^②	情報処理Ⅰ ^②	情報処理Ⅱ ^②						10
	実験実習			生物学実験 B ^① 化学実験 B ^①						
入門・概論科目					社会福祉学 B ^②					2
応用・各論科目	講義	解剖生理学Ⅰ ^② 調理科学 ^②	生化学Ⅰ ^② 基礎栄養学Ⅰ ^② 解剖生理学Ⅱ ^② 食品学総論 ^② 給食経営管理論Ⅰ ^②	生化学Ⅱ ^② 基礎栄養学Ⅱ ^② 応用栄養学Ⅰ ^② 公衆衛生学Ⅰ ^② 臨床栄養学Ⅰ ^② 臨床病態学Ⅰ ^② 給食経営管理論Ⅱ ^② 食品学各論 ^②	食品衛生学 B ^② 応用栄養学Ⅱ ^② 臨床栄養学Ⅱ ^② 臨床病態学Ⅱ ^② 食品加工学 ^②	公衆栄養学Ⅰ ^② 臨床栄養学Ⅲ ^② 臨床病態学Ⅲ ^② 栄養教育論Ⅰ ^② 総合演習 A ^② 薬物学 ^② 学校栄養教育論Ⅰ ^②	応用栄養学Ⅲ ^② 公衆栄養学Ⅱ ^② 公衆衛生学Ⅱ ^② 臨床栄養学Ⅳ ^② 栄養教育論Ⅱ ^② (総合演習 A) 総合演習 B ^① 学校栄養教育論Ⅱ ^②	卒業演習 ^② 栄養教育論Ⅲ ^②		88
	実験実習	調理科学実習Ⅰ ^①	調理科学実習Ⅱ ^①		食事計画実習 ^① 解剖生理学実験 ^① 公衆衛生学実習 A ^① 公衆衛生学実習 B ^① 生化学実験 ^② 基礎栄養学実験 ^①	〈解剖生理学実験〉 (公衆衛生学実習 A) (公衆衛生学実習 B) (生化学実験) (基礎栄養学実験) 食品学実験 ^① 食品加工学実験 ^① 臨床栄養学実習 A ^② 臨床病態学実習 ^① 応用栄養学実習 ^① 栄養教育実習 ^① 給食経営管理実習 (学内実習) ^① 公衆栄養学実習 (学内実習) ^①	〈食品学実験〉 (食品加工学実験) (臨床栄養学実習 A) 臨床栄養学実習 B ^① (臨床病態学実習) (応用栄養学実習) (栄養教育実習)	公衆栄養学実習 (臨地実習) ^①		
卒業論文								卒業論文 ^⑧	卒業論文 (通年)	

共通学芸科目		10
キリスト教・同志社関係科目		6
外国語科目		8
スポーツ・健康科目		2
上記各科目分ごとの卒業必要最低単位数合計		120
上記各科目区分のオーバー単位・他大学単位互換科目単位		18
卒業に必要な総単位数		138

○は必修、●は選択必修、○は選択。数字は単位数を表します。