# 平成26年度入学生カリキュラム

| 学科・専攻名 | 健康栄養学科　食物栄養専攻 |
|---|---|

| ミッション（教育目標）・到達目標 | | | 到達目標に対応する授業科目 | | | | 1年 | | | | | | 2年 | | | | | | 3年 | | | | | | 4年 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 授業科目 | 春 | | | 秋 | | | 春 | | | 秋 | | | 春 | | | 秋 | | | 春 | | | 秋 | | |
| 組織のミッション | 到達目標１（綱） | 到達目標２（細） | 科目区分１ | 科目区分２ | 科目区分３ | 科目名 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 |
| 食と栄養を中心に基礎的事項から実社会に対応できる応用力まで、充分な知識・技術を修得できるように教育を展開し、以下に示す能力を身につけて卒業できることを約束します。<br><br>≪食物栄養専攻≫<br>教育現場での栄養教育をはじめ、給食施設での栄養管理や衛生管理、食品関連企業での研究・開発、企画など、食に関わるあらゆる分野で活躍できる人材を育てます。 | 栄養士の活動領域について理解する。また、以下の学科専攻科目を学ぶための基礎を理解している。 | 大学生としての学びの姿勢、基礎的な知識、技術が身についている | 学士課程基幹科目 | | | アカデミックスキルズA | ● | B１ | アカデミックスキルズA | ● | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 栄養士の活動領域について理解している。 | 学士課程基幹科目 | | | アカデミックスキルズB | ● | B１ | | ● | | アカデミックスキルズB | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 学科専攻科目を学ぶための基礎を理解している。 | | 学科基幹科目 | | 化学 | ● | A２ | 化学 | ● | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 学科基幹科目 | | 生物学 | ● | A２ | 生物学 | ● | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 社会・環境と健康；人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や環境と健康の関わりについて理解している。 | | | 保健衛生関連科目 | | 社会福祉概論 | ●栄 | A２ | | | | | | | 社会福祉概論 | ●栄 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 保健衛生関連科目 | | 公衆衛生学 | ●栄 | A２ | | | | | | | | | | 公衆衛生学 | ●栄 | 2 | | | | | | | | | |
| | 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち;人体の構造や機能を系統的に理解している。また、主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解している。 | 正常な人体の仕組みについて、個体とその機能を構成する遺伝子レベル細胞レベルから組織・器官レベルまでの構造や機能を理解している。 | | 生理関連科目 | | 解剖生理学 | ●栄 | A２ | | | | 解剖生理学 | ●栄 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 生理関連科目 | | 運動生理学 | 栄 | A２ | | | | | | | 運動生理学 | 栄 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | 生活習慣病、栄養疾患、消化器疾患、代謝疾患、感染症、 免疫・アレルギー疾患、腎疾患等の概要や疾病の発症や進行を理解している。<br>また、病態評価や診断、治療の基本的考え方を理解している。 | | 生理関連科目 | | 臨床病態学 | ●栄 | A２ | | | | | | | | | | 臨床病態学 | ●栄 | 2 | | | | | | | | | |
| | 食べ物と健康；食品の各種成分を理解している。また、食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解している。 | 様々な対象や場面に応じた嗜好性、生体利用性等に配慮した食事設計について理解している。 | | 給食経営管理関連科目 | | 調理学 | ●家栄フ | A２ | 調理学 | ●家栄フ | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 食品の調理性に関する基礎的技術および食事設計に関する応用力・発展力が身についている。 | | 給食経営管理関連科目 | | 調理学実習Ａ | 家栄フ | C１ | | | | 調理学実習A | 家栄フ | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 給食経営管理関連科目 | | 調理学実習Ｂ | 家栄フ | C１ | | | | | | | 調理学実習B | 家栄フ | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | 人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から理解している。<br>食品の栄養特性、物性等について理解している。 | | 食品関連科目 | | 食品学 | ●家栄フ | A２ | 食品学 | ●家栄フ | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 食品関連科目 | | 基礎化学実験 | 栄フ | C１ | 基礎化学実験 | 栄フ | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 食品関連科目 | | 食品化学実験 | 栄フ | C１ | | | | 食品化学実験 | 栄フ | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法を理解して修得する。 | | 食品関連科目 | | 食品プロセス学 | ●家栄フ | A２ | | | | | | | | | | 食品プロセス学 | ●家栄フ | 2 | | | | | | | | | |
| | | | | 食品関連科目 | | 食品プロセス学実習 | 栄 | C１ | | | | | | | | | | | | | 食品プロセス学実習 | 栄 | 1 | | | | | |
| | | 新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解している。 | | 食品関連科目 | | 食品機能学 | フ | A２ | | | | | | | | | | | | | | | | 食品機能学 | フ | 2 | | | |
| | | | | 食品関連科目 | | 食品の官能評価・鑑別論 | フ | A２ | | | | | | | 食品の官能評価・鑑別論 | フ | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 食品関連科目 | | バイオテクノロジー | | A２ | | | | | | | バイオテクノロジー | | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | 食料の生産・流通・消費構造、海外から輸入されている食料に関わる特徴や問題点、食料の安全性をめぐる現状などを理解している。 | | 食品関連科目 | | 食料経済学 | 栄フ | A２ | | | | | | | 食料経済学 | 栄フ | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | 食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法を理解している。 | | 保健衛生関連科目 | | 微生物学 | 栄 | A２ | | | | | | | | | | 微生物学 | 栄 | 2 | | | | | | | | | |
| | | | | 保健衛生関連科目 | | 食品衛生学 | ●栄フ | A２ | | | | | | | | | | | | | 食品衛生学 | ●栄フ | 2 | | | | | |
| | | | | 保健衛生関連科目 | | 食品衛生学実験 | 栄 | C１ | | | | | | | | | | | | | | | | 食品衛生学実験 | 栄 | 1 | | | |
| | 基礎栄養；健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解している。 | 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解している。 | | 栄養関連科目 | | 基礎栄養学 | ●家栄フ | A２ | 基礎栄養学 | ●家栄フ | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 栄養関連科目 | | 基礎栄養学実験 | 栄 | C１ | 基礎栄養学実験 | 栄 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義についての基礎を理解している。 | | 生理関連科目 | | 生化学 | ●家栄 | A２ | | | | 生化学 | ●家栄 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 応用栄養；対象者の身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養管理の考え方・方法を理解している。 | 食事摂取基準の基礎的概念および各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理について理解している。 | | 栄養関連科目 | | 応用栄養学Ａ | ●家栄 | A２ | | | | | | | 応用栄養学Ａ | ●家栄 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 栄養関連科目 | | 応用栄養学Ｂ | 栄 | A２ | | | | | | | | | | 応用栄養学Ｂ | 栄 | 2 | | | | | | | | | |
| | | 各ライフステージの身体・栄養特性に応じた栄養管理が実践できる | | 栄養関連科目 | | 応用栄養学実習 | 栄 | C１ | | | | | | | | | | 応用栄養学実習 | 栄 | 1 | | | | | | | | | |
| | 栄養教育；健康や生活の質（QOL）の向上につながる学習者の主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得している。 | 栄養教育を実践するために必要な理論的基礎、栄養教育マネジメントの考え方、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育について理解している。 | | 栄養教育関連科目 | | 栄養教育論Ａ | ●栄 | A２ | | | | | | | 栄養教育論Ａ | ●栄 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 栄養教育関連科目 | | 栄養教育論Ｂ | 栄 | A２ | | | | | | | | | | 栄養教育論Ｂ | 栄 | 2 | | | | | | | | | |
| | | 学習者に応じた栄養教育プログラムのマネジメントが実践できる。 | | 栄養教育関連科目 | | 栄養教育論実習A | 栄 | A２ | | | | | | | | | | | | | 栄養教育論実習A | 栄 | 1 | | | | | |
| | | | | 栄養教育関連科目 | | 栄養教育論実習B | 栄 | C１ | | | | | | | | | | | | | | | | 栄養教育論実習B | 栄 | 1 | | | |
| | 臨床栄養；疾病の治療や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や心身機能の特徴に基づいた　適切な栄養管理の方法について理解している。 | 栄養療法の基礎ならびに疾患別の栄養食事療法について理解している。 | | 栄養関連科目 | | 臨床栄養学 | ●栄 | A２ | | | | | | | 臨床栄養学 | ●栄 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | 栄養療法の基礎ならびに疾患別の栄養食事療法について実践できる。 | | 栄養関連科目 | | 臨床栄養学実習Ａ(学内) | 栄 | C１ | | | | | | | | | | 臨床栄養学実習(学内) | 栄 | 1 | | | | | | | | | |

平成26年度入学生カリキュラム

| 学科・専攻名 | 健康栄養学科　食物栄養専攻 |
|---|---|

| ミッション（教育目標）・到達目標 | | | 到達目標に対応する授業科目 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 授業科目 | | | 1年 | | | | | | 2年 | | | | | 3年 | | | | | | 4年 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 春 | | | 秋 | | | 春 | | | 秋 | | 春 | | | 秋 | | | 春 | | | 秋 | | | | |
| 組織のミッション | 到達目標１（綱） | 到達目標２（細） | 科目区分１ | 科目区分２ | 科目区分３ | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 | 科目名 | 必選 | 単位 |
| | 公衆栄養；集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について理解している。 | わが国における健康・栄養に関する現状や問題および地域や集団の健康を維持・増進するに必要な政策や社会制度について理解している。 | | 栄養教育関連科目 | | 公衆栄養学 | ●栄 | Ａ２ | | | | | | | | | | 公衆栄養学 | ●栄 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 栄養上のハイリスク集団の特定とともに**多様な**健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントを実践できる。 | | 栄養教育関連科目 | | 公衆栄養学実習 | 栄 | Ｃ１ | | | | | | | | | | | | | 公衆栄養学実習（学内） | 栄 | 1 | | | | | | | | |
| | | | | 栄養教育関連科目 | | 社会調査法 | | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | 社会調査法 | | 2 | | | | | | | | |
| | 給食経営管理；喫食者のQOLの向上を目指した円滑な給食運営のためのマネジメントの理論と方法を理解している。 | 給食の運営方法とそのマネジメント（栄養、安全、品質、経営、会計・原価、組織）の基礎を理解している。 | | 給食経営管理関連科目 | | 給食経営管理論 | ●栄 | Ａ２ | | | | | | | | | | 給食経営管理論 | ●栄 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | PDCA（Plan-Do-Check-Action）サイクルに基づき、経営資源5M（Man、Material、Money、Machine、Method）を最大限に活用した給食マネジメントを実践できる。 | | 給食経営管理関連科目 | | 給食経営管理実習Ａ(学内) | 栄 | Ｃ１ | | | | | | | | | | | | | 給食経営管理実習(学内) | 栄 | 1 | | | | | | | | |
| | | | | 給食経営管理関連科目 | | 給食経営管理実習Ｂ(学外)（事前事後指導を含む） | 栄 | Ｃ１ | | | | | | | | | | | | | | | | 給食経営管理実習Ｂ(学外)（事前事後指導を含む） | 栄 | 1 | | | | | | |
| | 課題発見・問題解決；もてる知識と知恵を結集し、課題発見・問題解決に取り組む能力が身についている。 | 大学における学びの成果を有機的に結び付け、考える力・理解力・判断能力・プレゼンテーション能力を身につけている。 | | 関連科目 | | サイエンス英語 | | Ｂ１ | | | | | | | | | | | | | | | | サイエンス英語 | | 1 | | | | | | |
| | | | | ゼミ | | 演習Ⅰ | ● | Ｂ１ | | | | | | | | | | | | | | | | | | 演習Ⅰ | ● | 1 | | | | |
| | | | | ゼミ | | 演習Ⅱ | ● | Ｂ１ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 演習Ⅱ | ● | 1 | |
| | | | | 関連科目 | | 卒業論文 | ● | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 卒業論文 | ● | 6 | |
| | | 栄養士に求められる実践的知識や技術を修得している。 | | 関連科目 | | 健康栄養研究 | ● | Ｄ２ | | | | | | | | | | | | | 健康栄養研究 | ● | 2 | 健康栄養研究 | ● | | 健康栄養研究 | ● | | 健康栄養研究 | ● | |
| | 栄養教諭・家庭科教員；<br><br>栄養教諭として、学校給食管理・食に関する指導を行う力を修得している。<br><br>家庭科教員としての家庭科教育を行う力を修得している。 | 学校教育現場における給食管理及び食に関する指導の具体的な内容を理解し実践する力を修得している。 | | 関連科目 | | 学校食教育概論 | 栄教 | Ａ２ | | | | | | | | | | 学校食教育概論 | 栄教 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 関連科目 | | 学校食教育実践論 | 栄教 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | | | | 学校食教育実践論 | 栄教 | 2 | | | | | | |
| | | 栄養教諭としての使命感や責任感、社会性、児童・生徒を理解する能力、食に関する指導力を修得している。 | 教職関連科目 | | | 栄養教育実習（事前事後の指導１単位を含む） | 栄教 | Ｃ２ | | | | | | | | | | | | | | | | | | 栄養教育実習（事前事後の指導１単位を含む） | 栄教 | 2 | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教職実践演習（栄養教諭） | 栄教 | Ｂ２ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 教職実践演習（栄養教諭） | 栄教 | 2 |
| | | 教員となるための知識と技能を修得している。 | 教職関連科目 | | | 教職概論 | 教 | Ａ２ | | | | 教職概論 | 教 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教育原理Ａ | 教 | Ａ２ | | | | | | | 教育原理Ａ | 教 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教育原理Ｂ | 教 | Ａ２ | | | | | | | | | | 教育原理Ｂ | 教 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教育心理学 | 教 | Ａ２ | | | | | | | 教育心理学 | 教 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教育社会学 | 教 | Ａ２ | | | | | | | | | | 教育社会学 | 教 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教育方法論 | 教 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | 教育方法論 | 教 | 2 | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教育課程論 | 教 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | | | | 教育課程論 | 教 | 2 | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 道徳教育の研究 | 教 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | | | | 道徳教育の研究 | 教 | 2 | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 特別活動の研究 | 教 | Ａ２ | | | | | | | 特別活動の研究 | 教 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 生徒指導の理論・方法 | 栄教 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | 生徒指導の理論・方法 | 教 | 2 | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 教育相談論 | 教 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | | | | 教育相談論 | 教 | 2 | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 同和教育の研究 | 教 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | | | | 同和教育の研究 | 教 | 2 | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 家庭経営学（家族関係学及び家庭経済学を含む。） | 家 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | | | | 家庭経営学（家族関係学及び家庭経済学を含む。） | 教 | 2 | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 住居学(製図を含む。) | 家 | Ａ２ | | | | | | | 住居学(製図を含む。) | 教 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 家庭電気・機械(情報処理を含む。) | 家 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | 家庭電気・機械(情報処理を含む。) | 教 | 2 | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 被服学 | 家 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | 被服学 | 教 | 2 | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 〔被服構成学実習〕 | 家 | Ｃ１ | | | | | | | | | | | | | | | | 〔被服構成学実習〕 | 教 | 1 | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 保育学(家庭看護を含む。) | 家 | Ａ２ | | | | | | | | | | | | | 保育学(家庭看護を含む。) | 教 | 2 | | | | | | | | |
| | | | 教職関連科目 | | | 小児保健学実習 | 家 | Ｃ１ | | | | | | | | | | | | | | | | 小児保健学実習 | 家 | 1 | | | | | | |
| | フードスペシャリスト；流通・販売分野における食の専門職であるフードスペシャリストに必要な専門知識を身につけている。 | | | 関連科目 | | フードスペシャリスト論 | フ | Ａ２ | | | | | | | フードスペシャリスト論 | フ | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 関連科目 | | フードコーディネート論 | フ | Ｂ１ | | | | | | | | | | フードコーディネート論 | フ | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 関連科目 | | フードコーディネートＡ | フ | Ｂ１ | | | | | | | | | | | | | フードコーディネートＡ | フ | 1 | | | | | | | | |
| | | | | 関連科目 | | フードコーディネートＢ | フ | Ｂ１ | | | | | | | | | | | | | フードコーディネートＢ | フ | 1 | | | | | | | | |