

平成29年度入学生カリキュラム

学科・専攻名		健康栄養学科 管理栄養士専攻			到達目標に対応する授業科目																			
ミッション(教育目標)・到達目標					1年				2年				3年				4年							
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	授業科目		春		秋		春		秋		春		秋		春		秋		
						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	科目名
<p>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、十分な知識・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。</p> <p>《管理栄養士専攻》 医療や福祉などの現場で、個人々の栄養状態を的確に把握・評価し、その結果をもとに適切な栄養管理・栄養教育ができる、栄養に関する高度な専門知識を持つ管理栄養士を育てます。</p>	<p>管理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。</p> <p>管理栄養士の活動領域について理解している。</p> <p>学科専攻科目を学ぶための基礎を理解している。</p>	<p>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。</p> <p>管理栄養士の活動領域について理解している。</p> <p>学科専攻科目を学ぶための基礎を理解している。</p>	学士課程基礎教育科目		アカデミックスキルズA	●	B1	アカデミックスキルズA	●	1														
			学士課程基礎教育科目		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	学科基礎科目	化学	●	A2	化学	●	2														
			学科専攻科目	学科基礎科目	生物学	●	A2	生物学	●	2														
			学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	●	管	社会・環境と健康A	●	管					社会・環境と健康A	●	管	2						
			学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	●	管	社会・環境と健康B	●	管							社会・環境と健康B	●	管	2				
			学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	●	管	社会・環境と健康C	●	管							社会・環境と健康C	●	管	2				
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	解剖生理学A	●	管			解剖生理学A	●	管	2								
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	解剖生理学B	●	管					解剖生理学B	●	管	2						
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	解剖生理学実験A	●	管					解剖生理学実験A	●	管	1						
	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	解剖生理学実験B	●	管							解剖生理学実験B	●	管	1						
	学科専攻科目	専門基礎分野	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。 <p>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。</p>	●	管	臨床病態学総論	●	管					臨床病態学総論	●	管	2								
	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	臨床病態学各論	●	管							臨床病態学各論	●	管	2						
	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	微生物学	●	管							微生物学	●	管	2						
	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	薬と食	●	管							薬と食	●	管	2						
	<p>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。</p>	<p>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糧設計について理解している。</p> <p>食品の調理性に関する基礎的技術および食糧設計に関する応用力・発展力が身についている。</p>	<p>人間の食べ物との関わりについて、食品の歴史の変遷と食物連鎖の両面から理解している。</p> <p>食品の栄養特性、物性等について理解している。</p>	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	調理と食事設計	●	管													
				学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	基礎調理実習	●	管			基礎調理実習	●	管	1							
				学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食事設計実習	●	管					食事設計実習	●	管	1					
				学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品学	●	管			食品学	●	管	2							
				学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	基礎化学実験	●	管			基礎化学実験	●	管	1							
学科専攻科目				専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品化学実験	●	管			食品化学実験	●	管	1								
学科専攻科目				専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品プロセス学	●	管					食品プロセス学	●	管	2						
学科専攻科目				専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品プロセス学実験A	●	管					食品プロセス学実験A	●	管	1						
学科専攻科目				専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品プロセス学実験B	●	管							食品プロセス学実験B	●	管	1				
学科専攻科目				専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品機能学	●	管							食品機能学	●	管	2				
<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>基礎栄養学</p>	●	管	基礎栄養学	●	管	2			基礎栄養学	●	管	2											
		学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品衛生学	●	管							食品衛生学	●	管	2					
		学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●	管	食品衛生学実験	●	管							食品衛生学実験	●	管	1					
		学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	生化学A	●	管			生化学A	●	管	2									
		学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	生化学B	●	管			生化学B	●	管	2									
		学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●	管	生化学実験	●	管					生化学実験	●	管	1							
		学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	●	管	栄養マネジメント論	●	管			栄養マネジメント論	●	管	2									
		学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	●	管	栄養マネジメント実習	●	管			栄養マネジメント実習	●	管	1									
		学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	●	管	応用栄養学A	●	管			応用栄養学A	●	管	2									
		学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	●	管	応用栄養学B	●	管			応用栄養学B	●	管	2									
<p>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。</p>	<p>栄養教育の概念や栄養教育のための理論的基礎、栄養教育マネジメントからライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育への展開について理解している。</p>	<p>栄養教育論</p>	●	管	栄養教育論A	●	管			栄養教育論A	●	管	2											
			学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	●	管	栄養教育論B	●	管			栄養教育論B	●	管	2								
			学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	●	管	栄養教育論C	●	管			栄養教育論C	●	管	2								

