

平成27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				
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				
						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、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。</p> <p>《食物栄養専攻》 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。</p>	<p>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>大学生としての学びの姿勢、基礎的な知識、技術が身につけている。</p>	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													
		<p>栄養士の活動領域について理解している。</p>	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											
	<p>《食物栄養専攻》 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。</p>	<p>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。</p>		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												
	<p>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。</p>	<p>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。</p>		生理関連科目			解剖生理学	●	A2			解剖生理学	●	2										
				生理関連科目			運動生理学	●	A2			運動生理学	●	2										
	<p>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。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>	<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事設計について理解している。</p>		生理関連科目			臨床病態学	●	A2								臨床病態学	●	2					
				給食経営管理関連科目			調理学	●	家菜フ	A2	調理学	●	家菜フ	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>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・発展力が身につけている。</p>		給食経営管理関連科目			調理学実習A	●	家菜フ	C1			調理学実習A	●	家菜フ	1								
				給食経営管理関連科目			調理学実習B	●	家菜フ	C1			調理学実習B	●	家菜フ	1								
	<p>人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史の変遷と食物連鎖の両面から理解している。食品の栄養特性、物性等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事設計に関する応用力・発展力が身につけている。</p>		食品関連科目			食品学	●	家菜フ	A2	食品学	●	家菜フ	2										
				食品関連科目			基礎食品実験	●	家菜フ	C1	基礎食品実験	●	家菜フ	1										
	<p>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。</p>	<p>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・発展力が身につけている。</p>		食品関連科目			食品化学実験	●	家菜フ	C1			食品化学実験	●	家菜フ	1								
				食品関連科目			食品プロセス学	●	家菜フ	A2			食品プロセス学	●	家菜フ	2								
	<p>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。</p>	<p>食品のプロセス学実習</p>		食品関連科目			食品プロセス学実習	●	家菜フ	C1							食品プロセス学実習	●	家菜フ	1				
				食品関連科目			食品機能学	●	家菜フ	A2								食品機能学	●	家菜フ	2			
	<p>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。</p>	<p>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。</p>		食品関連科目			食品の官能評価・鑑別論	●	家菜フ	A2			食品の官能評価・鑑別論	●	家菜フ	2								
				食品関連科目			バイオテクノロジー	●	家菜フ	A2			バイオテクノロジー	●	家菜フ	2								
	<p>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。</p>	<p>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。</p>		食品関連科目			食料経済学	●	家菜フ	A2			食料経済学	●	家菜フ	2								
				保健衛生関連科目			微生物学	●	家菜フ	A2			微生物学	●	家菜フ	2								
<p>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。</p>	<p>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。</p>		保健衛生関連科目			食品衛生学	●	家菜フ	A2							食品衛生学	●	家菜フ	2					
			保健衛生関連科目			食品衛生学実験	●	家菜フ	C1								食品衛生学実験	●	家菜フ	1				
<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>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>		栄養関連科目			基礎栄養学	●	家菜フ	A2	基礎栄養学	●	家菜フ	2											
			栄養関連科目			基礎栄養学実験	●	家菜フ	C1	基礎栄養学実験	●	家菜フ	1											
<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>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。</p>		生理関連科目			生化学	●	家菜	A2			生化学	●	家菜	2									
			栄養関連科目			応用栄養学A	●	家菜	A2			応用栄養学A	●	家菜	2									
<p>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。</p>	<p>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。</p>		栄養関連科目			応用栄養学B	●	家菜	A2			応用栄養学B	●	家菜	2									
			栄養関連科目			応用栄養学実習	●	家菜	C1			応用栄養学実習	●	家菜	1									
<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。</p>		栄養教育関連科目			栄養教育論A	●	家菜	A2			栄養教育論A	●	家菜	2									
			栄養教育関連科目			栄養教育論B	●	家菜	A2			栄養教育論B	●	家菜	2									
<p>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。</p>	<p>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。</p>		栄養教育関連科目			栄養教育論実習A	●	家菜	A2						栄養教育論実習A	●	家菜	1						
			栄養教育関連科目			栄養教育論実習B	●	家菜	C1							栄養教育論実習B	●	家菜	1					

平成27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											
組織のミッション	到達目標1（網）	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
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	A 2					フードスペシャリスト論	フ	2														
						フードコーディネート論	フ	B 1					フードコーディネート論	フ	1														
						フードコーディネートA	フ	B 1										フードコーディネートA	フ	1									
						フードコーディネートB	フ	B 1										フードコーディネートB	フ	1									
									13		9		29		23		22		20		3		9						