

平成31年度入学生カリキュラム カリキュラムマップ

学科・専攻名		健康栄養学科 管理栄養士専攻																		
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		
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	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	
食と栄養を中心に基礎的事項から実社会に対する応用力まで、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。	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。	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。 管理栄養士の活動領域について理解している。 学科専攻科目を学ぶための基礎を理解している。	学士課程基幹教育科目			アカデミックスキルズA	●	B1	アカデミックスキルズA	●	1									
「管理栄養士専攻」医療や福祉などの現場で、個人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。	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。	公衆衛生の歴史や人口保健統計、疫学、環境と健康、生活習慣の現状と対策について理解している。 主要疾患の疫学と予防対策、社会保障制度、医療保険制度、介護保険制度、地域保健、学校保健、産業保健母子保健、国際保健について理解している。	学士課程基幹教育科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	社会・環境と健康A	●	管栄	A2						社会・環境と健康A	●	管栄	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。	社会福祉制度の法体系、実施体制等を理解し、社会福祉の各分野の現状と課題を把握している。	学士課程基幹教育科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	社会・環境と健康B	管		A2						社会・環境と健康B	管	2			
	人体の構造と機能及び疾患の成り立ち：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。	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾患の成り立ち	解剖生理学A	●	管栄	A2			解剖生理学A	●	管	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。 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。	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾患の成り立ち	解剖生理学B	管			A2			解剖生理学B	管	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への影響や評価を理解している。	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾患の成り立ち	解剖生理学実験A	管			C1						解剖生理学実験A	管	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。 食品の栄養特性、物性等について理解している。	学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾患の成り立ち	解剖生理学実験B	管			C1						解剖生理学実験B	管	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	調理と食事設計	●	管栄	A2	調理と食事設計	●	管栄	2								
	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	基礎調理実習	●	管栄	C1			基礎調理実習	●	管	1						
	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食事設計実習	●	管栄	C1			食事設計実習	●	管	1						
	基礎栄養；健康の保持・増進、疾病的予防・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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品学	●	管栄	A2	食品学	●	管	2								
	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	基礎化学実験	●	管栄	C1	基礎化学実験	●	管	1								
	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品プロセス学	●	管栄	A2							食品プロセス学	●	管	2		
	自身の栄養マネジメントを通じて、基本的な栄養管理が実践できる。	学科専攻科目	専門基礎分野	応用栄養学	応用栄養学実験A	●	管栄	C1							食品プロセス学実験A	●	管	1		
	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	応用栄養学	応用栄養学B	管			A2			生化学B	管	2						
	各ライフステージの身体特性：栄養特性に応じた栄養管理が実践できる。	学科専攻科目	専門基礎分野	応用栄養学	応用栄養学実験	管			C1						生化学実験	管	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。	学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	栄養マネジメント論	●	管栄	A2			栄養マネジメント論	●	管	2						
	学習者の健康・栄養状態・食行動・食環境等に応じた栄養教育プログラムの総合的なマネジメントが実践できる。	学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論A	●	管栄	C1			栄養マネジメント実習	●	管	1						
		学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論B	●	管栄	A2			応用栄養学A	●	管	2						
		学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論C	●	管栄	C1							応用栄養学B	●	管	2		
		学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論実習	●	管栄	C1							応用栄養学実習	●	管	1		

学科・専攻名		健康栄養学科 管理栄養士専攻		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			科 目名	必 道	単 位	科 目名	必 道	単 位	科 目名	必 道	単 位	科 目名	必 道	単 位	科 目名	必 道	単 位			
						科 目名	必 道	単 位																		
臨床栄養；疾病的治療や栄養・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に応じた具体的な栄養管理法について理解している。	学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学A	●管栄	A2		臨床栄養学A	●管栄	2	臨床栄養学B	管	2	臨床栄養学C	管	2	臨床栄養学D	管	2	臨床栄養学実習A(学内)	●管栄	1			
		学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学B	管	A2		臨床栄養学C	管	2	臨床栄養学D	管	2	臨床栄養学実習A(学内)	●管栄	1	臨床栄養学実習B(学内)	管	1	臨床栄養学実習C(学内)	●管栄	1			
		Nutrition Support Team (NST)における管理栄養士の役割について理解するとともに、各種の疾患に応じた具体的な栄養管理法について修得している。	学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学C	管	A2		臨床栄養学A	●管栄	2	臨床栄養学B	管	2	臨床栄養学C	管	2	臨床栄養学D	管	2	臨床栄養学実習A(学内)	●管栄	1		
		学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学D	管	A2		臨床栄養学A	●管栄	2	臨床栄養学B	管	2	臨床栄養学C	管	2	臨床栄養学D	管	2	臨床栄養学実習A(学内)	●管栄	1			
		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。	学科専攻科目	専門分野	公衆栄養学	公衆栄養学A	●管栄	A2		公衆栄養学A	●管栄	2	公衆栄養学B	管	2	公衆栄養学実習A(学内)	●管栄	1	公衆栄養学実習B(学内)	管	1	公衆栄養学実習C(学内)	●管栄	1		
		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。	学科専攻科目	専門分野	公衆栄養学	公衆栄養学実習A(学内)	●管栄	C1		給食経営管理理論A	●管栄	2	給食経営管理理論B	●管栄	2	給食経営管理実習A(学内)	●管栄	1	給食経営管理実習B(学外)	●管栄	1	給食経営管理実習C(学外)	●管栄	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。	学科専攻科目	専門分野	給食経営管理	給食経営管理実習A(学内)	●管栄	C1		給食経営管理実習A(学外)	●管栄	2	給食経営管理実習B(学外)	●管栄	2	給食経営管理実習C(学外)	●管栄	1	給食経営管理実習D(学外)	●管栄	1	給食経営管理実習E(学外)	●管栄	1		