

令和7（2025）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																					
育成する人材像・到達目標			到達目標に対応する授業科目									1年			2年			3年					
育成する人材像	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	選択必修区分	授業方法/単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数					
1. 複雑で変化の激しい現代社会において、個人の充実した人生と社会の持続的発展を実現するために、自ら考え、他者との協働によって、健康・栄養にかかる課題を解決に導くこれから必要とされる現代的行動力を身につけた人。	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。 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の関わりについて理解している。 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。 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、人体に対する栄養面や安全面等への影響や評価を理解している。 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。 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。また、食生活や運動を通じた健康の保持・増進のための運動効果と食生活支援の理論と方法を理解している。	学生課程基幹教育科目				アカデミックスキルズA	必	B1	アカデミックスキルズA	1													
2. 行政、教育現場、給食施設、企業など幅広い分野で、人間栄養学に関する高度な専門知識を活用し実践できる人。		学生課程基幹教育科目				アカデミックスキルズB	必	B1	アカデミックスキルズB	1													
3. 医療や福祉などの現場で、個々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管理・栄養教育ができる、人間栄養学に関する高度な専門知識を持つ管理栄養士。						学科専攻科目	学科基礎科目		化学	必	A2	化学	2										
		学科専攻科目				生物学	必	A2	生物学	2													
						学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	社会・環境と健康A	必管栄	A2				社会・環境と健康A	2							
		学科専攻科目				社会・環境と健康	社会・環境と健康B	管	社会・環境と健康B	A2					社会・環境と健康B	2							
						社会・環境と健康	社会・環境と健康C	必管栄	社会・環境と健康C	A2					社会・環境と健康C	2							
		学科専攻科目				人体の構造と機能及び疾の成り立ち	解剖生理学A	必管栄	解剖生理学A	A2		解剖生理学A	2										
						人体の構造と機能及び疾の成り立ち	解剖生理学B	管	解剖生理学B	A2					解剖生理学B	2							
						人体の構造と機能及び疾の成り立ち	解剖生理学実験A	管	解剖生理学実験A	C1					解剖生理学実験A	1							
						人体の構造と機能及び疾の成り立ち	解剖生理学実験B	管	解剖生理学実験B	C1					解剖生理学実験B	1							
		学科専攻科目				人体の構造と機能及び疾の成り立ち	臨床病態学総論	必管栄	臨床病態学総論	A2					臨床病態学総論	2							
						人体の構造と機能及び疾の成り立ち	臨床病態学各論	管	臨床病態学各論	A2					臨床病態学各論	2							
						人体の構造と機能及び疾の成り立ち	微生物学	必管栄	微生物学	A2					微生物学	2							
						人体の構造と機能及び疾の成り立ち	薬と食	必管栄	薬と食	A2					薬と食	2							
		学科専攻科目				食べ物と健康	調理と食事設計	必管栄	調理と食事設計	A2													
						食べ物と健康	基礎調理実習	必管栄	基礎調理実習	C1		基礎調理実習	1										
		学科専攻科目				食べ物と健康	食事設計実習	必管栄	食事設計実習	C1		食事設計実習	1										
						食べ物と健康	食品学	必管栄	食品学	A2													
		学科専攻科目				食べ物と健康	基礎化学実験	必管栄	基礎化学実験	C1		基礎化学実験	1										
						食べ物と健康	食品化学実験	必管栄	食品化学実験	C1		食品化学実験	1										
		学科専攻科目				食べ物と健康	食品プロセス学	必管栄	食品プロセス学	A2					食品プロセス学	2							
						食べ物と健康	食品プロセス学実験A	必管栄	食品プロセス学実験A	C1					食品プロセス学実験A	1							
						食べ物と健康	食品プロセス学実験B	管	食品プロセス学実験B	C1					食品プロセス学実験B	1							
		学科専攻科目				食べ物と健康	食品機能学		食品機能学	A2					食品機能学	2							
						食べ物と健康	食品衛生学	必管栄	食品衛生学	A2					食品衛生学	2							
						食べ物と健康	食品衛生学実験	必管栄	食品衛生学実験	C1					食品衛生学実験	1							
		学科専攻科目				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ている。	基礎栄養学	必管栄	基礎栄養学	A2		基礎栄養学	2										
						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ている。	基礎栄養学実験	必管栄	基礎栄養学実験	C1		基礎栄養学実験	1										
		学科専攻科目				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。	生化学A	必管栄	生化学A	A2		生化学A	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。	生化学B	管	生化学B	A2		生化学B	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。	生化学実験	管	生化学実験	C1		生化学実験	1										
		学科専攻科目				栄養マネジメントの基本的な考え方、および具体的な栄養アセスメント方法を理解している。食事摂取基準の基礎的内容を理解している。	応用栄養学	必管栄	応用栄養学	栄養マネジメント論	A2	応用栄養学	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。	応用栄養学	必管栄	応用栄養学	C1		応用栄養学	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。	応用栄養学A	必管栄	応用栄養学A	A2		応用栄養学A	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。	応用栄養学B	必管栄	応用栄養学B	A2		応用栄養学B	2										
						身体活動が活発な者の競技力向上や健康的の保持・増進のための栄養サポートの理論を理解している。	応用栄養学実習	必管栄	応用栄養学実習	C1		応用栄養学実習	1										
						運動実践者に対する栄養サポートを実践できる。	運動栄養学		運動栄養学	A2		運動栄養学	2										
						運動栄養学		運動栄養学	C1		運動栄養学	1				運動栄養学	1						

令和7（2025）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																		
育成する人材像・到達目標			到達目標に対する授業科目						1年		2年		3年		4年				
育成する人材像	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	単位数									
						科目名	選択必修区分	授業方法/単位数											
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。	学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論A	必管栄	A2												
		学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論B	必管栄	A2												
		学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論C	必管栄	A2												
		学科専攻科目	専門分野	栄養教育論	栄養教育論実習	必管栄	C1												
	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。	学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学A	必管栄	A2												
		学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学B	管	A2												
		学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学C	管	A2												
		学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学D	管	A2												
		学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学実習A(学内)	必管栄	C1												
		学科専攻科目	専門分野	臨床栄養学	臨床栄養学実習B(学内)	管	C1												
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・増進するのに必要な政策や社会制度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	必管栄	A2												
		学科専攻科目	専門分野	公衆栄養学	公衆栄養学B	管	A2												
		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)	必管栄	C1												
		学科専攻科目	専門分野	公衆栄養学	公衆栄養学実習B(学内)	管	C1												
	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)	必管栄	C1												
		学科専攻科目	専門分野	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）を理論的に理解している。	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）を理論的に理解している。	給食経営管理論	給食経営管理論A	必管栄	A2										
		学科専攻科目	専門分野	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）を理論的に理解している。	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）を理論的に理解している。	給食経営管理論	給食経営管理論B	必管栄	A2										
		学科専攻科目	専門分野	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。	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。	給食経営管理論	給食経営管理実習A(学内)	必管栄	C1										
		学科専攻科目	専門分野	管理栄養士として必要な知識及び技能を有機的に結び付け、実践する能力が身についている。	管理栄養士として必要な知識及び技能を有機的に結び付け、実践する能力が身についている。	総合演習	実践栄養管理研究		D2										
		学科専攻科目	専門分野	管理栄養士として必要な知識及び技能を有機的に結び付け、実践する能力が身についている。	管理栄養士として必要な知識及び技能を有機的に結び付け、実践する能力が身についている。	総合演習	健康栄養研究	管	D2										
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・判断力・プレゼンテーション能力を身についている。	学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習I	必	B2											演習I	2
		学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習II	必	B2											演習II	2
		学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	卒業論文	必	6											卒業論文	6
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	教職概論	教	A2												
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	教育原理	教	A2												
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	教育心理学	教	A2												
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	教育社会学	教	A2												
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	教育の方法及び技術(情報通信技術の活用含む)	教	A2											教育の方法及び技術(情報通信技術の活用含む)	2
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	教育相談論	教	A2											教育相談論	2
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	教育課程論	教	A2											教育課程論	2
栄養教諭；栄養教諭として、学校給食管理・食に関する指導を行ふ力を修得している。	学校の教員となるための知識と技能を修得している。	学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	道徳の理論及び指導法	教	A2											道徳の理論及び指導法	2
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	人権・同和教育の研究	教	A2											人権・同和教育の研究	2
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	特別支援教育	教	A2											特別支援教育	2
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	教	A2											特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	2
		学科専攻科目	教職に関する科目	教職共通	特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	教	A2											特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	2

学科・専攻名		健康栄養学科 管理栄養士専攻															
育成する人材像・到達目標		到達目標に対応する授業科目															
育成する人材像	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			1年		2年		3年		4年		
						科目名	選択必修区分	授業方法/単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	
育成する人材像	到達目標1（綱）	到達目標2（細）	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。	学科専攻科目	教職関連科目	栄養教諭	学校食教育概論	《宗教》	A2				学校食教育概論	2			
				学科専攻科目	教職関連科目	栄養教諭	学校食教育実践論	《宗教》	A2				学校食教育実践論	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。	教職に関する科目		栄養教諭	生徒指導の理論・方法	《宗教》	A2				生徒指導の理論・ 方法	2			
				教職に関する科目		栄養教諭	栄養教育実習（事前事後 の指導1単位を含む）	《宗教》	C2								
			教職に関する科目			栄養教諭	教職実践演習 (栄養教諭)	《宗教》	B2						栄養教育実習（事 前事後の指導1単 位を含む）	2	
										13	11	31	23	23	20	10	16