令和6（2024）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				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			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	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・栄養にかかわ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。 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。 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。	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。	学士課程基幹教育科目			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													
		管理栄養士の活動領域について理解している。	学士課程基幹教育科目			アカデミックスキルズＢ	必	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。	学科専攻科目	学科基礎科目		化学	必	A2	化学	2														
			学科専攻科目	学科基礎科目		生物学	必	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。	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。	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								
		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Ｂ	管	A2									社会・環境と健康Ｂ	2						
		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Ｃ	必管栄	A2											社会・環境と健康Ｃ	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。	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	解剖生理学Ａ	必管栄	A2			解剖生理学Ａ	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	解剖生理学Ｂ	管	A2					解剖生理学Ｂ	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	解剖生理学実験Ａ	管	C1							解剖生理学実験Ａ	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	解剖生理学実験Ｂ	管	C1									解剖生理学実験Ｂ	1						
		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病の成り立ち	臨床病態学総論	必管栄	A2							臨床病態学総論	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	臨床病態学各論	管	A2									臨床病態学各論	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	微生物学	必管栄	A2					微生物学	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	薬と食	必管栄	A2											薬と食	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。	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	必管栄	A2	調理と食事設計	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	基礎調理実習	必管栄	C1			基礎調理実習	1												
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食事設計実習	必管栄	C1					食事設計実習	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	食べ物と健康	食品学	必管栄	A2	食品学	2														
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	基礎化学実験	必管栄	C1	基礎化学実験	1														
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品化学実験	必管栄	C1			食品化学実験	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	食品プロセス学	必管栄	A2					食品プロセス学	2										
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品プロセス学実験Ａ	必管栄	C1							食品プロセス学実験Ａ	1								
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品プロセス学実験Ｂ	管	C1									食品プロセス学実験Ｂ	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品機能学		A2											食品機能学	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。	学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品衛生学	必管栄	A2							食品衛生学	2								
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品衛生学実験	必管栄	C1									食品衛生学実験	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。	学科専攻科目	専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学	必管栄	A2	基礎栄養学	2														
			学科専攻科目	専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学実験	必管栄	C1	基礎栄養学実験	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。	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	生化学Ａ	必管栄	A2			生化学Ａ	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	生化学Ｂ	管	A2					生化学Ｂ	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	生化学実験	管	C1							生化学実験	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。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。	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。	学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	栄養マネジメント論	必管栄	A2			栄養マネジメント論	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	専門分野	応用栄養学	栄養マネジメント実習	必管栄	C1					栄養マネジメント実習	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	専門分野	応用栄養学	応用栄養学Ａ	必管栄	A2					応用栄養学Ａ	2										
			学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	応用栄養学Ｂ	必管栄	A2							応用栄養学Ｂ	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	専門分野	応用栄養学	応用栄養学実習	必管栄	C1							応用栄養学実習	1								
		身体活動が活発な者の競技力向上や健康の保持・増進のための栄養サポートの理論を理解している。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	運動栄養学		A2							運動栄養学	2								
		運動実践者に対する栄養サポートを実践できる。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	運動栄養学実習		C1									運動栄養学実習	1						

令和6（2024）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				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			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	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	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					栄養教育論Ａ	2										
			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							栄養教育論Ｂ	2								
			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									栄養教育論Ｃ	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	栄養教育論実習	必管栄	C1											栄養教育論実習	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。	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					臨床栄養学Ａ	2										
			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Ｂ	2								
		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Ｃ	2						
			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Ｄ	2				
		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実践できる。	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									臨床栄養学実習Ａ(学内)	1						
			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											臨床栄養学実習Ｂ(学内)	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。	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									公衆栄養学Ａ	2						
			学科専攻科目	専門分野	公衆栄養学	公衆栄養学Ｂ	管	A2											公衆栄養学Ｂ	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。	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													公衆栄養学実習Ａ(学内)	1		
	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）を理論的に理解している。	学科専攻科目	専門分野	給食経営管理論	給食経営管理論Ａ	必管栄	A2					給食経営管理論Ａ	2										
			学科専攻科目	専門分野	給食経営管理論	給食経営管理論Ｂ	必管栄	A2							給食経営管理論Ｂ	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	給食経営管理論	給食経営管理実習Ａ(学内)	必管栄	C1									給食経営管理実習Ａ(学内)	1						
	専門性の統合；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。	管理栄養士の各領域での課題を発見し、栄養評価、判定に基づく適切なマネージメントを行うのに必要な専門知識と技術を修得している。	学科専攻科目	専門分野	総合演習	実践栄養管理研究		D2											実践栄養管理研究	2				
			学科専攻科目	専門分野	総合演習	健康栄養研究	管	D2									健康栄養研究		健康栄養研究		健康栄養研究		健康栄養研究	2
			学科専攻科目	専門分野	臨地実習	給食経営管理実習Ｂ(学外)	必管栄	C1									給食経営管理実習Ｂ(学外)	1						
			学科専攻科目			臨床栄養学実習Ｃ(学外)	管	C2											臨床栄養学実習Ｃ(学外)	2				
			学科専攻科目			公衆栄養学実習Ｂ(学外)	管	C1													公衆栄養学実習Ｂ(学外)	1		
		管理栄養士として必要な知識及び技能を修得している。	学科専攻科目	専門分野	総合演習	管理栄養士演習Ａ	管	D4													管理栄養士演習Ａ	1		
			学科専攻科目	専門分野	総合演習	管理栄養士演習Ｂ	管	D4															管理栄養士演習Ｂ	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。	学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習Ⅰ	必	B2													演習Ⅰ	1		
			学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習Ⅱ	必	B2															演習Ⅱ	1
			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		卒業論文	6
	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う力を修得している。	学校の教員となるための知識と技能を修得している。	教職に関する科目		教職共通	教職概論	教	A2			教職概論	2												
			教職に関する科目		教職共通	教育原理Ａ	教	A2					教育原理Ａ	2										
			教職に関する科目		教職共通	教育原理Ｂ	教	A2							教育原理Ｂ	2								
			教職に関する科目		教職共通	教育心理学	教	A2					教育心理学	2										
			教職に関する科目		教職共通	教育社会学	教	A2					教育社会学	2										
			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						
			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						
			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				
			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				
			教職に関する科目		教職共通	同和教育の研究	教	A2					同和教育の研究	2										
			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								
			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								

令和6（2024）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				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			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	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数
		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	《栄教》	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	《栄教》	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	《栄教》	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）	《栄教》	C2													栄養教育実習（事前事後の指導１単位を含む）	2		
			教職に関する科目		栄養教諭	教職実践演習（栄養教諭）	《栄教》	B2															教職実践演習（栄養教諭）	2
										13		11		30		26		21		22		6		12

令和6（2024）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　食物栄養専攻

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				4年			
						授業科目			春		秋		春		秋		春		秋		春		秋	
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	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	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・栄養にかかわ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。 2．教育現場での栄養教育、給食施設での栄養管理や衛生管理に関する基本的技術を身につけ、地域社会と家庭で栄養学の知識を活用・実践し健康で文化的な生活を送ることが出来る人。 3．食品工業・産業分野における基本的な食品開発及び企画力を有し、食に関わるあらゆる分野で活躍できる人。	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													
		栄養士の活動領域について理解している。	学士課程基幹教育科目			アカデミックスキルズＢ	必	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。	学科専攻科目	学科基礎科目		化学	必	A2	化学	2														
			学科専攻科目	学科基礎科目		生物学	必	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。	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。	学科専攻科目	専門分野	社会生活と健康	社会福祉概論	必栄	A2					社会福祉概論	2										
		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。	学科専攻科目	専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学	必栄	A2							公衆衛生学	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。	学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	解剖生理学	必栄	A2			解剖生理学	2												
			学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	運動生理学	栄	A2					運動生理学	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	専門分野	人体の構造と機能	臨床病態学	必栄	A2							臨床病態学	2								
			学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	微生物学	栄	A2							微生物学	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。	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	調理学	必《家庭》栄フ	A2	調理学	2														
		食品の調理性に関する基礎の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。	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	調理学実習Ａ	《家庭》栄フ	C1			調理学実習Ａ	1												
			学科専攻科目	専門分野	給食の運営	調理学実習Ｂ	《家庭》栄フ	C1					調理学実習Ｂ	1										
		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。	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	食料経済学	栄フ	A2					食料経済学	2										
		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	専門分野	食品と衛生	食品学	必《家庭》栄フ	A2	食品学	2														
			学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	基礎食品実験	栄フ	C1	基礎食品実験	1														
			学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品化学実験	栄フ	C1			食品化学実験	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	専門分野	食品と衛生	食品プロセス学	必《家庭》栄フ	A2							食品プロセス学	2								
			学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品プロセス学実習	栄	C1									食品プロセス学実習	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。	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品機能学	フ	A2											食品機能学	2				
			学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品の官能評価・鑑別論	フ	A2							食品の官能評価・鑑別論	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。	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品衛生学	必栄フ	A2									食品衛生学	2						
			学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品衛生学実験	栄	C1											食品衛生学実験	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	基礎栄養学	必《家庭》栄フ	A2	基礎栄養学	2														
			学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	基礎栄養学実験	栄	C1	基礎栄養学実験	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。	学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	生化学	必《家庭》栄	A2			生化学	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。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。	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	応用栄養学Ａ	必《家庭》栄	A2			応用栄養学Ａ	2												
			学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	応用栄養学Ｂ	栄	A2					応用栄養学Ｂ	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	応用栄養学実習	栄	C1							応用栄養学実習	1								
		身体活動が活発な者の競技力向上や健康の保持・増進のための栄養サポートの理論を理解している。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	運動栄養学		A2							運動栄養学	2								
		運動実践者に対する栄養サポートを実践できる。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	運動栄養学実習		C1									運動栄養学実習	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	栄養教育論Ａ	必栄	A2					栄養教育論Ａ	2										
			学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	栄養教育論Ｂ	栄	A2							栄養教育論Ｂ	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	栄養教育論実習Ａ	栄	C1									栄養教育論実習Ａ	1						
			学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	栄養教育論実習Ｂ	栄	C1											栄養教育論実習Ｂ	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	臨床栄養学	必栄	A2									臨床栄養学	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	臨床栄養学実習	栄	C1											臨床栄養学実習	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。	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	栄養の指導	公衆栄養学	必栄	A2							公衆栄養学	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。	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	公衆栄養学実習	栄	C1									公衆栄養学実習（学内）	1						

令和6（2024）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　食物栄養専攻

育成する人材像	育成する人材像・到達目標 到達目標１（綱）	育成する人材像・到達目標 到達目標２（細）	到達目標に対応する授業科目 科目区分１	科目区分２	科目区分３	授業科目 科目名	選択必修区分	授業方法/単位数	1年 春 科目名	単位数	1年 秋 科目名	単位数	2年 春 科目名	単位数	2年 秋 科目名	単位数	3年 春 科目名	単位数	3年 秋 科目名	単位数	4年 春 科目名	単位数	4年 秋 科目名	単位数
	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。	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	給食経営管理論	必栄	A2									給食経営管理論	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	給食の運営	給食経営管理実習Ａ(学内)	栄	C1											給食経営管理実習Ａ(学内)	1				
			学科専攻科目	専門分野	給食の運営	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）	1		
	専門性の統合；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。	栄養士に求められる実践的知識や技術を修得している。	学科専攻科目	専門分野	総合演習	実践栄養管理研究		D2											実践栄養管理研究	D2				
			学科専攻科目	専門分野	総合演習	健康栄養研究	必	D2									健康栄養研究		健康栄養研究		健康栄養研究		健康栄養研究	2
	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。	学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習Ⅰ	必	B2													演習Ⅰ	1		
			学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習Ⅱ	必	B2															演習Ⅱ	1
			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		卒業論文	6
	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。		学科専攻科目	フードスペシャリスト関連科目		フードスペシャリスト論	フ	A2							フードスペシャリスト論	2								
			学科専攻科目	フードスペシャリスト関連科目		フードコーディネート論	フ	B1							フードコーディネート論	1								
			学科専攻科目	フードスペシャリスト関連科目		フードコーディネートＡ	フ	B1											フードコーディネートＡ	1				
			学科専攻科目	フードスペシャリスト関連科目		フードコーディネートＢ	フ	B1									フードコーディネートＢ	1						
	栄養教諭・《家庭》庶科教諭； 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。 《家庭》庶科教諭（中学校・高校）としての《家庭》庶科教育を行う力を修得している。	学校の教員となるための知識と技能を修得している。	教職に関する科目		教職共通	教職概論	教	A2			教職概論	2												
			教職に関する科目		教職共通	教育原理Ａ	教	A2					教育原理Ａ	2										
			教職に関する科目		教職共通	教育原理Ｂ	教	A2							教育原理Ｂ	2								
			教職に関する科目		教職共通	教育心理学	教	A2							教育心理学	2								
			教職に関する科目		教職共通	教育社会学	教	A2					教育社会学	2										
			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						
			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				
			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				
			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						
			教職に関する科目		教職共通	同和教育の研究	教	A2							同和教育の研究	2								
			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								
			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	《栄教》	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	《栄教》	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	《栄教》	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）	《栄教》	C2													栄養教育実習（事前事後の指導１単位を含む）	2		
			教職に関する科目		栄養教諭	教職実践演習（栄養教諭）	《栄教》	B2															教職実践演習（栄養教諭）	2
		学校教育現場における《家庭》庶科教育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	中・高教諭（《家庭》庶）	《家庭》庶経営学(《家庭》族関係学及び《家庭》庶経済学を含む。)	《家庭》	A2											《家庭》庶経営学(《家庭》族関係学及び《家庭》庶経済学を含む。)	2				
			学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭（《家庭》庶）	住居学(製図を含む。)	《家庭》	A2					住居学(製図を含む。)	2										
			学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭（《家庭》庶）	《家庭》庶電気・機械(情報処理を含む。)	《家庭》	A2											《家庭》庶電気・機械(情報処理を含む。)	2				
			学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭（《家庭》庶）	被服学	《家庭》	A2									被服学	2						
			学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭（《家庭》庶）	〔被服構成学実習〕	《家庭》	C1											〔被服構成学実習〕	1				
			学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭（《家庭》庶）	保育学(《家庭》庶看護を含む。)	《家庭》	A2									保育学(《家庭》庶看護を含む。)	2						
			学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭（《家庭》庶）	小児保健学実習	《家庭》	C1									小児保健学実習	1						
		《家庭》庶科教諭としての使命感や責任感、生徒を理解する能力、《家庭》庶科に関する指導力を修得している。	教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	生徒・進路指導論	《家庭》	A2											生徒・進路指導論	2				
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	《家庭》庶科教科教育法Ａ	《家庭》	A2					《家庭》庶科教科教育法Ａ	2										
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	《家庭》庶科教科教育法Ｂ	《家庭》	A2							《家庭》庶科教科教育法Ｂ	2								
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	《家庭》庶科教科教育法Ｃ	《家庭》	A2									《家庭》庶科教科教育法Ｃ	2						
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	《家庭》庶科教科教育法Ｄ	《家庭》	A2											《家庭》庶科教科教育法Ｄ	2				
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	教育実習指導	《家庭》	A1											教育実習指導	1				
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	教育実習	《家庭》	C4													教育実習	4		
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	教職実践演習	《家庭》	B2															教職実践演習	2
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	介護等の体験の事前指導	《家庭》	A1					介護等の体験の事前指導	1										
			教職に関する科目		中・高教諭（《家庭》庶）	介護等の体験	《家庭》	C1									介護等の体験	1						
										13		11		24		32		23		23		8		13