

令和4（2022）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		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）		授業科目			春		秋		春		秋		春		秋						
ミッション（教育目標）・到達目標									科目名		科目名		科目名		科目名		科目名		科目名						
									必選 単位		必選 単位		必選 単位		必選 単位		必選 単位		必選 単位						
<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、豊富な知識・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>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>	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															
			学士課程基幹教育科目		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															
<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>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	●	管	A2				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	A2										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	A2													社会・環境と健康C	●	管	2	
			<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と機能を理解している。</p>	<p>解剖生理学A</p>	●	管	A2			解剖生理学A	●	管	2												
					解剖生理学B	●	管	A2						解剖生理学B	●	管	2								
					解剖生理学実験A	●	管	C1							解剖生理学実験A	●	管	1							
					解剖生理学実験B	●	管	C1												解剖生理学実験B	●	管	1		
			<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>臨床病態学総論</p>	●	管	A2							臨床病態学総論	●	管	2								
					臨床病態学各論	●	管	A2											臨床病態学各論	●	管	2			
					微生物学	●	管	A2				微生物学	●	管	2										
					薬と食	●	管	A2											薬と食	●	管	2			
			<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> <p>食品の調理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。</p>	<p>調理と食事設計</p>	●	管	A2	調理と食事設計	●	管	2														
基礎調理実習	●	管			C1			基礎調理実習	●	管	1														
食事設計実習	●	管			C1				食事設計実習	●	管	1													
<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・発展力が身についている。</p>	<p>食品学</p>	●			管	A2	食品学	●	管	2															
		基礎化学実験			●	管	C1	基礎化学実験	●	管	1														
<p>食品化学実験</p>	●	管			C1		食品化学実験	●	管	1															
	<p>食品プロセス学</p>	●			管	A2	食品プロセス学	●	管	2			食品プロセス学	●	管	2									
<p>食品プロセス学実験A</p>		●			管	C1							食品プロセス学実験A	●	管	1									
	<p>食品プロセス学実験B</p>	●			管	C1											食品プロセス学実験B	●	管	1					
<p>食品機能学</p>		●			管	A2															食品機能学	●	管	2	
	<p>食品衛生学</p>	●			管	A2	食品衛生学	●	管	2			食品衛生学	●	管	2									
<p>食品衛生学実験</p>		●			管	C1											食品衛生学実験	●	管	1					
	<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。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>基礎栄養学</p>	●	管	A2	基礎栄養学	●	管	2			基礎栄養学	●	管	2										
基礎栄養学実験			●	管	C1	基礎栄養学実験	●	管	1																
<p>生化学A</p>			●	管	A2			生化学A	●	管	2														
			生化学B	●	管	A2						生化学B	●	管	2										
<p>応用栄養学；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。</p>	<p>応用栄養学</p>	●	管	A2	応用栄養学	●	管	2			応用栄養学	●	管	2											
		応用栄養学実践	●	管	C1							応用栄養学実践	●	管	1										
		応用栄養学A	●	管	A2							応用栄養学A	●	管	2										
		応用栄養学B	●	管	A2								応用栄養学B	●	管	2									
		応用栄養学実践	●	管	C1								応用栄養学実践	●	管	1									
		<p>運動栄養学</p>	●	管	A2								運動栄養学	●	管	2									
			運動栄養学実践	●	管	C1											運動栄養学実践	●	管	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>栄養教育論</p>	●	管	A2	栄養教育論	●	管	2			栄養教育論	●	管	2									
栄養教育論B	●			管	A2							栄養教育論B	●	管	2										
栄養教育論C	●			管	A2											栄養教育論C	●	管	2						



令和4（2022）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				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		到達目標に対応する授業科目																				
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		1年			2年			3年			4年					
						科目名	必修/単位	科目名	必修/単位	科目名	必修/単位	科目名	必修/単位	科目名	必修/単位	科目名	必修/単位	科目名	必修/単位	科目名	必修/単位	
<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>＜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、技術が身についている。</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											
		<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									
		<p>学科専攻科目を学ぶための基礎を理解している。</p>	学科専攻科目	学科基礎科目			化学	●	A2	化学	●	2										
		<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	学科基礎科目			生物学	●	A2	生物学	●	2										
		<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か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>	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か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	●	A2				社会福祉概論	●	2						
		<p>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。</p>	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	●	A2				公衆衛生学	●	2						
		<p>人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、人体の構造と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、治療を理解している。</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と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	●	A2			解剖生理学	●	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>	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	●	A2				臨床病態学	●	2						
		<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	微生物学	●	A2						微生物学	●	2						
		<p>食べ物と健康：食品の各種成分を理解している。また、食品の生産・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。</p>	様々な対象や場面に応じた嗜好性、生体利用率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	●	A2	調理学	●	2									
		<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・発展力が身についている。</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	●	C1			調理学実習A	●	1							
		<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	調理学実習B	●	C1					調理学実習B	●	1							
		<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する特徴や問題点、食料の安全性をめぐる現状などを理解している。</p>	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する特徴や問題点、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	●	A2				食料経済学	●	2						
		<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>	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。		学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品学	●	A2	食品学	●	2									
		<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	基礎食品実験	●	C1	基礎食品実験	●	1											
		<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品化学実験	●	C1			食品化学実験	●	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>	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	●	A2				食品プロセス学	●	2						
		<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品プロセス学実習	●	C1						食品プロセス学実習	●	1						
		<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>	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	●	A2							食品機能学	●	2			
		<p>学科専攻科目</p>	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	●	A2						食品の官能評価・鑑別論	●	2						
<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	●	A2						食品衛生学	●	2						
<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品衛生学実験	●	C1								食品衛生学実験	●	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>	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	●	A2	基礎栄養学	●	2											
<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	基礎栄養学実験	●	C1	基礎栄養学実験	●	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>	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	●	A2			生化学	●	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。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。</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。		学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	応用栄養学A	●	A2			応用栄養学A	●	2									
<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	応用栄養学B	●	A2					応用栄養学B	●	2									
<p>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。</p>	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	●	C1					応用栄養学実習	●	1							
<p>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。</p>	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							
<p>運動実践者に対する栄養サポートを実践できる。</p>	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						
<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>	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	●	A2			栄養教育論A	●	2									
<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	栄養教育論B	●	A2					栄養教育論B	●	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>	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	●	C1						栄養教育論実習A	●	1						
<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	栄養教育論実習B	●	C1								栄養教育論実習B	●	1						
<p>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。</p>	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	●	A2					臨床栄養学	●	2							
<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	臨床栄養学実習	●	C1								臨床栄養学実習	●	1						
<p>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。</p>	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	●	A2				公衆栄養学	●	2								
<p>学科専攻科目</p>	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	公衆栄養学実習	●	C1								公衆栄養学実習	●	1						
<p>栄養上のハイリスク集団の特長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。</p>	栄養上のハイリスク集団の特長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	社会調査法	●	A2						社会調査法	●	2						

令和4（2022）年度入学生カリキュラム カリキュラムマップ

Table with columns for '学科・専攻名' (Health Nutrition, Food Nutrition), '組織のミッション', '到達目標1', '到達目標2', '到達目標に対応する授業科目', and a grid for '1年', '2年', '3年', '4年' (Spring/Autumn) with course names and credits.