

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			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	必要	単位	科目名	必要	単位	科目名	必要	単位	科目名	必要	単位	科目名	必要	単位	科目名	必要
<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>	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											
		栄養士の活動領域について理解している。	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>＜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>	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	専門分野	社会生活と健康	社会福祉概論	●	栄	A2			社会福祉概論	●	栄	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	専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学	●	栄	A2					公衆衛生学	●	栄	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>	解剖生理学	学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	解剖生理学	●	栄	A2			解剖生理学	●	栄	2						
			運動生理学	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	栄	2						
			臨床病態学	学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	臨床病態学	●	栄	A2					臨床病態学	●	栄	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>	<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。</p>	調理学	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	調理学	●	家	栄	A2	調理学	●	家	栄	2						
			調理学実習A	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	調理学実習A	家	栄	C1			調理学実習A	家	栄	1						
			調理学実習B	学科専攻科目	専門分野	給食の運営	調理学実習B	家	栄	C1			調理学実習B	家	栄	1						
			食料経済学	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	栄	フ	2						
			食品学	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品学	●	家	栄	A2	食品学	●	家	栄	2						
			基礎食品実験	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	栄	フ	1						
			食品化学実験	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	栄	フ	1						
			食品プロセス学	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品プロセス学	●	家	栄	A2					食品プロセス学	●	家	栄	2		
			食品プロセス学実習	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	栄	1				
			食品機能学	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	フ	2				
	<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>食品の官能評価・鑑別論</p>	食品の官能評価・鑑別論	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	フ	2						
			食品衛生学	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品衛生学	●	栄	A2					食品衛生学	●	栄	2				
			食品衛生学実験	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	栄	1					
基礎栄養学			学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	基礎栄養学	●	家	栄	A2	基礎栄養学	●	家	栄	2							
<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>基礎栄養学実験</p>	基礎栄養学実験	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	栄	1									
		生化学	学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	生化学	●	家	栄	A2			生化学	●	家	栄	2					
		応用栄養学A	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	応用栄養学A	●	家	栄	A2			応用栄養学A	●	家	栄	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>	<p>応用栄養学B</p>	応用栄養学B	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	栄	2							
		応用栄養学実習	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	栄	1							
		栄養教育論A	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	栄養教育論A	●	栄	A2			栄養教育論A	●	栄	2							
<p>栄養教育プログラムのマネジメントが実践できる。</p>	<p>栄養教育論B</p>	栄養教育論B	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	栄	2							
		栄養教育論実習A	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	栄	1							
		栄養教育論実習B	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	栄	1							
<p>臨床栄養学</p>	臨床栄養学	学科専攻科目	専門分野	栄養と健康	臨床栄養学	●	栄	A2					臨床栄養学	●	栄	2						
	臨床栄養学実習	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	栄	1							
<p>公衆栄養学</p>	公衆栄養学	学科専攻科目	専門分野	栄養の指導	公衆栄養学	●	栄	A2					公衆栄養学	●	栄	2						
	公衆栄養学実習(学内)	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)	栄	1							
	社会調査法	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							

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																												
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																
						春		秋		春		秋		春		秋															
						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>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。</p> <p>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施できる。</p> <p>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けている。</p> <p>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けている。</p> <p>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。</p> <p>栄養教諭・家庭科教諭： 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。 家庭科教諭（中学校・高校）としての家庭科教育を行う力を修得している。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>学校教育現場における家庭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。</p> <p>家庭科教諭としての使命感や責任感、生徒を理解する能力、家庭科に関する指導力を修得している。</p>	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。	専門分野	給食の運営	給食経営管理論	●	栄	A2							給食経営管理論	●	栄	2														
		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)	栄		1										
		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)	栄		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けている。	栄養士に求められる実践的知識や技術を修得している。	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										
			専門分野	総合演習	健康栄養研究	●		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けている。	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。	卒業論文関連科目		サイエンス英語			B1										サイエンス英語			1										
			卒業論文関連科目	ゼミ	演習Ⅰ	●		B1															演習Ⅰ	●	1						
			卒業論文関連科目	ゼミ	演習Ⅱ	●		B1																		演習Ⅱ	●	1			
			卒業論文関連科目	ゼミ	卒業論文	●		6																卒業論文	●	卒業論文	●	6			
			卒業論文関連科目																												
	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。	フードスペシャリストとなるための知識と技能を修得している。	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	フ		2															
			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	フ		1														
			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																								
			フードスペシャリスト関連科目	フードコーディネートB	フ		B1																								
	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。	学校給食管理・食に関する指導を行う力を修得している。	家庭科教諭（中学校・高校）としての家庭科教育を行う力を修得している。	教職に関する科目	教職共通	教職概論	教		A2					教職概論	教		2														
						教育原理A	教		A2					教育原理A	教		2														
						教育原理B	教		A2						教育原理B	教		2													
						教育心理学	教		A2						教育心理学	教		2													
						教育社会学	教		A2						教育社会学	教		2													
						教育方法論	教		A2								教育方法論	教		2											
教育課程論						教		A2										教育課程論	教		2										
道徳教育の研究						教		A2										道徳教育の研究	教		2										
特別活動の研究						教		A2								特別活動の研究	教		2												
教育相談論						教		A2												教育相談論	教		2								
同和教育の研究						教		A2									同和教育の研究	教		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。						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	<栄教>		2											
							学校食教育実践論	<栄教>		A2								学校食教育実践論	<栄教>		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	<栄教>		2																
			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）	<栄教>		2											
			教職実践演習（栄養教諭）	<栄教>		B2																	教職実践演習（栄養教諭）	<栄教>		2					
学校教育現場における家庭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。	教職関連科目	中・高教諭（家庭）	家庭経営学(家族関係学及び家庭経済学を含む。)	家		A2										家庭経営学(家族関係学及び家庭経済学を含む。)	家		2												
			住居学(製図を含む。)	家		A2						住居学(製図を含む。)	家		2																
			家庭電気・機械(情報処理を含む。)	家		A2										家庭電気・機械(情報処理を含む。)	家		2												
			被服学	家		A2									被服学	家		2													
			[被服構成学実習]	家		C1										[被服構成学実習]	家		1												
			保育学(家庭看護を含む。)	家		A2										保育学(家庭看護を含む。)	家		2												
			小児保健学実習	家		C1										小児保健学実習	家		1												
家庭科教諭としての使命感や責任感、生徒を理解する能力、家庭科に関する指導力を修得している。	中・高教諭（家庭）	生徒・進路指導論	家		A2																生徒・進路指導論	家		2							
		家庭科教科教育法A	家		A2							家庭科教科教育法A	家		2																
		家庭科教科教育法B	家		A2							家庭科教科教育法B	家		2																
		家庭科教科教育法C	家		A2								家庭科教科教育法C	家		2															
		家庭科教科教育法D	家		A2									家庭科教科教育法D	家		2														
		教育実習指導	家		A1										教育実習指導	家		1													
		教育実習	家		C4										教育実習	家		4													
		教職実践演習	家		B2																	教職実践演習	家		2						
		介護等の体験の事前指導	家		A1								介護等の体験の事前指導	家		1															
介護等の体験	家		C1										介護等の体験	家		1															