

令和3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)	科目区分1	科目区分2	科目区分3	春		秋		春		秋					
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	科目名	必選	単位	科目名	必選	単位	科目名	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	社会・環境と健康A	●	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	社会・環境と健康B	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	社会・環境と健康C	●	管	A2						社会・環境と健康C	●	管	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D	●	管	A2									
<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>	<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>食と健康</p>	●	管	A2	調理と食事設計	●	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								
		食品学	●	管	A2	食品学	●	管	A2	食品学	●	管	2					
<p>人間の食生活の歴史や食物連鎖の両面から理解している。食品の栄養特性、物性について理解している。</p>	<p>食品化学実験</p>	●	管	C1	基礎化学実験	●	管	C1	基礎化学実験	●	管	1						
		食品化学実験	●	管	C1		食品化学実験	●	管	1								
		食品プロセス学	●	管	A2		食品プロセス学	●	管	A2								
		食品プロセス学実験A	●	管	C1		食品プロセス学実験A	●	管	C1								
<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>食品プロセス学実験B</p>	管	C1		食品プロセス学実験B	管	C1				食品プロセス学実験B	管	1					
		食品機能学		A2		食品機能学		A2			食品機能学		2					
		食品衛生学	●	管	A2		食品衛生学	●	管	A2		食品衛生学	●	管	2			
		食品衛生学実験	●	管	C1		食品衛生学実験	●	管	C1		食品衛生学実験	●	管	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>	<p>基礎栄養学</p>	●	管	A2	基礎栄養学	●	管	A2	基礎栄養学	●	管	2						
		基礎栄養学実験	●	管	C1	基礎栄養学実験	●	管	C1	基礎栄養学実験	●	管	1					
		生化学A	●	管	A2		生化学A	●	管	A2								
		生化学B	管	A2			生化学B	管	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。</p>	<p>応用栄養学</p>	●	管	A2	応用栄養学	●	管	A2	応用栄養学	●	管	2						
		栄養マネジメント実習	●	管	C1		栄養マネジメント実習	●	管	C1								
		応用栄養学A	●	管	A2		応用栄養学A	●	管	A2								
		応用栄養学B	●	管	A2		応用栄養学B	●	管	A2								
<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	A2	栄養教育論	●	管	2						
		栄養教育論B	●	管	A2		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	A2		栄養教育論C	●	管	2			
		栄養教育論実習	●	管	C1		栄養教育論実習	●	管	C1		栄養教育論実習	●	管	1			

学科・専攻名		健康栄養学科 管理栄養士専攻		到達目標に対応する授業科目			1年		2年		3年		4年				
ミッション(教育目標)・到達目標		到達目標1(綱)			到達目標2(細)			春		秋		春		秋			
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	必要	単位	科目名	必要	単位	科目名	必要	単位	
						科目名	必要										単位
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。	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A	●管	A2			臨床栄養学A	●管	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	管	2				
			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	管	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	管	2		
			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)	●管	C1					臨床栄養学実習A(学内)	●管	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)	管	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。	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A	●管	A2					公衆栄養学A	●管	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	管	2	
				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	C1					公衆栄養学実習A(学内)	●管	1	
				学科専攻科目	専門分野	公衆栄養学	社会調査法		A2					社会調査法		2	
				学科専攻科目	専門分野	公衆栄養学	社会調査法		A2					社会調査法		2	
				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	C1					公衆栄養学実習A(学内)	●管	1	
給食経営管理：喫食者のQOLの向上を目指す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。	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	給食経営管理論A	●管	A2			給食経営管理論A	●管	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	●管	A2			給食経営管理論B	●管	2				
			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)	●管	C1				給食経営管理実習A(学内)	●管	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。	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	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	管	2	健康栄養研究	管	2
			学科専攻科目	専門分野	総合演習	給食経営管理実習B(学外)	●管	C1				給食経営管理実習B(学外)	●管	1			
			学科専攻科目	専門分野	臨地実習	臨床栄養学実習C(学外)	管	C2					臨床栄養学実習C(学外)	管	2		
			学科専攻科目	専門分野	総合演習	公衆栄養学実習B(学外)	管	C1					公衆栄養学実習B(学外)	管	1		
			学科専攻科目	専門分野	総合演習	管理栄養士演習A	管	B1					管理栄養士演習A	管	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	サイエンス英語		B1						サイエンス英語		1		
			学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習I	●	B1					演習I	●	1		
			学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	演習II	●	B1					演習II	●	1		
			学科専攻科目	卒業論文関連科目	ゼミ	卒業論文	●	6					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	教職概論	教	A2			教職概論	教	2				
			教職に関する科目	教職共通	教育原理A	教育原理A	教	A2			教育原理A	教	2				
			教職に関する科目	教職共通	教育原理B	教育原理B	教	A2			教育原理B	教	2				
			教職に関する科目	教職共通	教育心理学	教育心理学	教	A2			教育心理学	教	2				
			教職に関する科目	教職共通	教育社会学	教育社会学	教	A2			教育社会学	教	2				
			教職に関する科目	教職共通	教育方法論	教育方法論	教	A2				教育方法論	教	2			
			教職に関する科目	教職共通	教育相談論	教育相談論	教	A2				教育相談論	教	2			
			教職に関する科目	教職共通	教育課程論	教育課程論	教	A2					教育課程論	教	2		
			教職に関する科目	教職共通	道徳の理論及び指導法	道徳の理論及び指導法	教	A2					道徳の理論及び指導法	教	2		
			教職に関する科目	教職共通	同和教育の研究	同和教育の研究	教	A2			同和教育の研究	教	2				
			教職に関する科目	教職共通	特別支援教育	特別支援教育	教	A2				特別支援教育	教	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	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	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。	学科専攻科目	教職関連科目	栄養教諭	学校食教育概論	学校食教育概論	教	A2			学校食教育概論	教	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	学校食教育実践論	教	A2				学校食教育実践論	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	生徒指導の理論・方法	生徒指導の理論・方法	教	A2			生徒指導の理論・方法	教	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)	栄養教育実習(事前事後の指導1単位を含む)	栄養教育実習(事前事後の指導1単位を含む)	教	C2				栄養教育実習(事前事後の指導1単位を含む)	教	2	
教職に関する科目	栄養教諭	教職実践演習(栄養教諭)		教職実践演習(栄養教諭)	教職実践演習(栄養教諭)	教	B2				教職実践演習(栄養教諭)	教	2				