

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														
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
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・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。	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こととともに、社会や環境の人間の健康はどう規定されるか、人間の健康を保つ手立てを進め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	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、生活習慣の特徴と対策について理解している。	公衆衛生学	専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学	必	A2				公衆衛生学	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													
	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	A2		解剖生理学	2					
	生活習慣病、栄養疾患、消化器疾患、代謝疾患、感染症、免疫、レントゲン、疾患、脳疾患等の概要や疾患の発症と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	A2				臨床病態学	2				
	微生物の構造と機能	微生物学	専門分野			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	《家庭》栄フ	C1			調理学実習A	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	調理学実習B	《家庭》栄フ	C1			調理学実習B	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	専門分野	食品と衛生	食品学	必	《家庭》栄フ	A2	食品学	2						
	基礎食品・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	基礎食品実験	栄フ	C1	基礎食品実験	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	食品化学実験	栄フ	C1		食品化学実験	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	食品プロセス学	必	《家庭》栄フ	A2			食品プロセス学	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				
	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				
	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	食品と衛生	食品衛生学実験	栄	C1				食品衛生学実験	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ライフスタイル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					
	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B	栄	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能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B	栄	A2				栄養教育論B	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	栄養教育論実習A	栄	C1				栄養教育論実習A	1				
	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・病状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	必	栄	A2			臨床栄養学	2			
	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。	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			
	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開拓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。	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	栄養の指導	公衆栄養学	必	栄	A2			公衆栄養学	2			
	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				

