

令和4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			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					
						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>	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>	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>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	専門分野	社会生活と健康	解剖生理学	●	A2			解剖生理学	●	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や機能を理解している。</p>	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>運動生理学</p>	●	A2			運動生理学	●	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。</p>	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>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>	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>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>	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>	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>調理学実習B</p>	●	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>	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。</p>	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品学	●	A2	食品学	●	2								
		<p>食品の栄養特性、物性等について理解している。</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>食品化学実験</p>	●	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>	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>食品プロセス学実習</p>	●	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>	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>食品の官能評価・鑑別論</p>	●	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>	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>食品衛生学実験</p>	●	C1			食品衛生学実験	●	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。</p>	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>基礎栄養学実験</p>	●	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>	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>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。</p>	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>応用栄養学B</p>	●	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>	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>	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>	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>	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>栄養教育論B</p>	●	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>栄養教育論実習B</p>	●	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>	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>臨床栄養学実習</p>	●	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>	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>公衆栄養学実習(学内)</p>	●	C1			公衆栄養学実習(学内)	●	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>	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																		
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	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位			
<p>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。</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>フーズスペシャリスト：流通・販売分野における食の専門職であるフーズ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>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。</p> <p>栄養士に求められる実践的知識や技術を修得している。</p> <p>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。</p>	学科専攻科目	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						
		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)	栄	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)	栄	1				
		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	●	D2						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	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	●	卒業論文	●	6
		学科専攻科目	フーズスペシャリスト関連科目		フーズスペシャリスト論	フ	A2					フーズスペシャリスト論	フ	2						
		学科専攻科目	フーズ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						
		学科専攻科目	フーズ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	フ	1			
		学科専攻科目	フーズ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	フ	1			
<p>栄養教諭・家庭科教諭；</p> <p>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。</p> <p>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>	教職に関する科目		教職共通	教職概論	教	A2			教職概論	教	2									
	教職に関する科目		教職共通	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	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	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	A2			教育社会学	教	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)	教	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	教	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	教	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	教	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	教	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	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	教	A2				特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	教	2								
	学科専攻科目	教職関連科目	栄養教諭	学校食教育概論	栄	A2			学校食教育概論	栄	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	A2							学校食教育実践論	栄	2					
	教職に関する科目		栄養教諭	生徒指導の理論・方法	栄	A2			生徒指導の理論・方法	栄	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	C2								栄養教育実習(事前事後の指導1単位を含む)	栄	2				
	教職に関する科目		栄養教諭	教職実践演習(栄養教諭)	栄	B2									教職実践演習(栄養教諭)	栄	2			
	学科専攻科目	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					
	学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭(家庭)	住居学(製図を含む。)	家	A2			住居学(製図を含む。)	家	2									
	学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭(家庭)	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					
	学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭(家庭)	被服学	家	A2						被服学	家	2						
	学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭(家庭)	[被服構成学実習]	家	C1							[被服構成学実習]	家	1					
	学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭(家庭)	保育学(家庭看護を含む。)	家	A2						保育学(家庭看護を含む。)	家	2						
学科専攻科目	教職関連科目	中・高教諭(家庭)	小児保健学実習	家	C1							小児保健学実習	家	1						
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	生徒・進路指導論	家	A2							生徒・進路指導論	家	2						
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	家庭科教科教育法A	家	A2			家庭科教科教育法A	家	2										
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	家庭科教科教育法B	家	A2				家庭科教科教育法B	家	2									
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	家庭科教科教育法C	家	A2					家庭科教科教育法C	家	2								
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	家庭科教科教育法D	家	A2						家庭科教科教育法D	家	2							
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	教育実習指導	家	A1							教育実習指導	家	1						
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	教育実習	家	C4								教育実習	家	4					
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	教職実践演習	家	B2										教職実践演習	家	2			
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	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										
教職に関する科目		中・高教諭(家庭)	介護等の体験	家	C1							介護等の体験	家	1						