

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							
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	必修	単位	
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。	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。	学士課程基礎教育科目			アカデミックスキルズA	●	B1	
		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	
		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	●	A2		
	《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。	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。	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	●	栄 A2
			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	公衆衛生学	●	栄 A2
			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	●	栄 A2
		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	運動生理学	栄	A2	
			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	
			学科専攻科目	専門分野	人体の構造と機能	微生物学	栄	A2	
			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	●
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	家栄フ	C1		
学科専攻科目	専門分野	給食の運営		調理学実習 B	家栄フ	C1			
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わる特徴や問題点、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	栄フ	A2		
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。	学科専攻科目	専門分野		食品と衛生	食品学	●	家栄フ A2		
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	基礎食品実験	栄フ	C1		
学科専攻科目	専門分野	食品と衛生		食品化学実験	栄フ	C1			
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	●	家栄フ A2			
	学科専攻科目	専門分野	食品と衛生	食品プロセス実習	栄	A2			

[illegible]

