

健康栄養学部カリキュラムマップ

			授業科目の名称	授業を行う年次	1.「知識・理解」 ①専門基礎分野に関する知識・理解 ・社会・環境と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。 ・人体の構造と機能や疾病の成り立ちに関する基本的な知識を理解し、説明できる。 ・食べ物と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。	1.「知識・理解」 ②専門分野に関する知識・理解 ・基礎栄養学・応用栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。 ・栄養教育論・給食経営管理論に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。 ・専門性の高い5分野(臨床栄養、栄養教諭、スポーツ栄養、食品研究、食品開発・分析)に関する専門的な知識を理解し、説明できる	2.「汎用的技能」 ①コミュニケーション・スキル ・学習する上で必要な、「読む」・「書く」・「聞く」・「伝える」などの技能を身につけ、活用できる。 ・修得した知識をもとに、集団あるいは個人に、栄養に関して支援する能力を身につけ、活用できる。	2.「汎用的技能」 ②基本的技能 ・調理技術と食品安全衛生管理能力を基本的技能として身につけ、活用できる。 ・基本的技能を給食管理、介護、医療に応用できる。	2.「汎用的技能」 ③数量的スキル ・社会、集団ならびに個人における栄養と健康に関する質的または数量的指標を解析し、表現することができる。	2.「汎用的技能」 ④情報リテラシー ・情報通信技術を用いて、健康や栄養・食に関する情報を収集・分析して活用できる。	2.「汎用的技能」 ⑤論理的思考力 ・実験・実習で得られた結果を論理的に分析し、考察することができる。	2.「汎用的技能」 ⑥問題解決力 ・健康や栄養・食に関する問題点を見出し、必要な情報を収集・分析・整理し、解決できる。	3.「態度・志向性」 ①自己管理力 ・健康や栄養・食について関心を持ちその問題点について学習できる。 ・問題点を客観的に把握する能力を身につけている。	3.「態度・志向性」 ②チームワーク・リーダーシップ ・問題点の解決に向けて他者と協調・協働して行動し、方向性を示すことができる。	3.「態度・志向性」 ③倫理観・社会的責任・生涯学習力 ・人々の健康増進分野の担い手として、将来にわたり人々の健康の保持・増進に貢献する意欲と目的意識を持ち、責任ある行動をとることができる。	4.「統合的な学習経験と創造的思考力」	
専門科目	導入科目	健康と栄養	1	◎		○											
	専門	健康科学概論	2	◎		○											
		公衆衛生学	3	◎		○			◎								
		社会・健康福祉論	4	◎		○								○			
		解剖生理学Ⅰ	1	◎		○											
		解剖生理学Ⅱ	2	◎		○											
		解剖生理学実験	2	◎		○					◎	○		○			
		解剖生理学実習	4	◎		○			○		◎			○			
		生化学Ⅰ	1	◎		○											
		生化学Ⅱ	1	◎		○											
		生化学実験	1	◎		○					◎						
		臨床検査実験	2	○		○				○	◎						
		微生物学	2	◎		○	○										
		病理学	2	◎		○	○				○						
		病理学演習	4								○	◎	○	◎	○		
		食品学総論	1	◎		○											
		食品学各論	2	◎		○	○										
		食品学実験Ⅰ	1	◎		○	○				◎						
		食品学実験Ⅱ	2	◎		○	○				◎						
		調理学	1	◎	○	○	◎										
		調理学実習Ⅰ	1	◎	○	○	◎				○						
		調理学実習Ⅱ	1	◎	○	○	◎				○						
		調理学実験	2	◎	○	○	◎				○						
		食品衛生学	2	◎		○	○										
		食品衛生学実験	2	◎		○	○				◎						
	専門分野科目	基礎栄養学	1		◎	○							○				
		基礎栄養学実習	2		○	○					◎		◎	○			
		応用栄養学総論	2		◎		○					○	◎	○		○	
		母子栄養学	2		◎		○				○	◎	○	○		○	
		中高年栄養学	3		◎		○				○	◎	○	○		○	
		応用栄養学実習Ⅰ	2		◎	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		応用栄養学実習Ⅱ	3		◎	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		栄養教育原論	1		◎								○	◎			
		栄養教育各論	2		◎	○						○	◎	○			
		栄養教育実習	3		◎	○						◎	○	◎			
		栄養カウンセリング演習	3			◎				○		◎	○				

		授業科目の名称	授業を行う年次	1.「知識・理解」 ①専門基礎分野に関する知識・理解 ・社会・環境と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。 ・人体の構造と機能や疾病の成り立ちに関する基本的な知識を理解し、説明できる。 ・食べ物と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。	1.「知識・理解」 ②専門分野に関する知識・理解 ・基礎栄養学・応用栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。 ・栄養教育論・給食経営管理論に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。 ・専門性の高い5分野(臨床栄養、栄養教諭、スポーツ栄養、食品研究、食品開発・分析)に関する専門的な知識を理解し、説明できる。	2.「汎用的技能」 ①コミュニケーション・スキル ・学習する上で必要な、「読む」「書く」「聞く」「伝える」などの技能を身につけ、活用できる。 ・修得した知識をもとに、集団あるいは個人に、栄養に関して支援する能力を身につけ、活用できる。	2.「汎用的技能」 ②基本的技能 ・調理技術と食品安全衛生管理能力を基本的技能として身につけ、活用できる。 ・基本的技能を給食管理、介護、医療に応用できる。	2.「汎用的技能」 ③数量的スキル ・社会、集団ならびに個人における栄養と健康に関する質的または数量的指標を解析し、表現することができる。	2.「汎用的技能」 ④情報リテラシー ・情報通信技術を用いて、健康や栄養・食に関する情報を収集・分析して活用できる。	2.「汎用的技能」 ⑤論理的思考力 ・実験・実習で得られた結果を論理的に分析し、考察することができる。	2.「汎用的技能」 ⑥問題解決力 ・健康や栄養・食に関する問題点を見出し、必要な情報を収集・分析・整理し、解決できる。	3.「態度・志向性」 ①自己管理能力 ・健康や栄養・食について関心を持ちその問題点について学習できる。 ・問題点を客観的に把握する能力を身につけている。	3.「態度・志向性」 ②チームワーク・リーダーシップ ・問題点の解決に向けて他者と協調・協働して行動し、方向性を示すことができる。	3.「態度・志向性」 ③倫理観・社会的責任・生涯学習力 ・人々の健康増進分野の担い手として、将来にわたり人々の健康の保持・増進に貢献する意欲と目的意識をもち、責任ある行動をとることができる。	4.「統合的な学習経験と創造的思考力」
専門分野科目群	専門科目	臨床栄養学Ⅰ(疾病・医療)	1	◎	◎		○	○							
		臨床栄養学Ⅱ(病態・栄養管理)	1	◎	◎		○	○							
		臨床栄養学Ⅲ(高齢者・母子)	2	◎	◎		○	○							
		栄養治療学	3	○	○		○	◎		○	◎				
		臨床栄養学実習Ⅰ	2		○		◎	○		◎	○				
		臨床栄養学実習Ⅱ	2		○			◎	○	◎	◎				
		公衆栄養学	2		◎							◎			
		栄養情報演習	3		◎	○		○	◎			○			
		公衆栄養学実習	3		◎	○		○	◎	◎	○	○			
		給食計画論	2		◎	○						○			
		給食経営管理論	2		◎	○						○			
		給食マネジメント実習Ⅰ	2		○	○	◎					◎			
		給食マネジメント実習Ⅱ	2		○	○	◎					◎			
		栄養総合演習Ⅰ	3			◎	○				○	○	◎		
		栄養総合演習Ⅱ	3			○				○	◎	○	◎	◎	
		給食経営管理臨地実習	3			○	◎					○	◎	◎	◎
		臨床栄養・公衆栄養臨地実習	3			○	○					○	◎	◎	◎
	展開科目	臨床医薬概論	4	◎	◎	○					○	○			
		運動生理学	3		◎	○									
		健康食品学	4		◎	○								○	
		食品開発論	4		◎	○					○				
		スポーツ栄養学	3		◎	○						◎			
		スポーツ栄養学実習	3		◎	◎	○					○	○		
		地域保健活動演習	3		○	○		○	○	○	◎	◎	○	◎	○
		食とメディアデザイン	1		○	○		○	◎					○	
		食品企画・開発論	1		◎	○					○			○	
		食品企画・開発演習	1		◎	○					○			○	
		食品加工学	3	○	◎	○									
		食品加工学実習	3	○	◎	○				○					
	群目	食品分析学	2		◎			○			○				
		食品開発学外実習Ⅰ	2		◎	○				○				○	
		食品開発学外実習Ⅱ	2		◎	○				○				○	
		発酵食品学	3		◎						○				
		食育指導論Ⅰ	2								○	○	◎	◎	○
		食育指導論Ⅱ	3								○	○	◎	◎	○

		授業科目の名称	授業を行う年次	1.「知識・理解」 ①専門基礎分野に関する知識・理解 ・社会・環境と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。 ・人体の構造と機能や疾病の成り立ちに関する基本的な知識を理解し、説明できる。 ・食べ物と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。	1.「知識・理解」 ②専門分野に関する知識・理解 ・基礎栄養学・応用栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。 ・栄養教育論・給食経営管理論に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。 ・専門性の高い5分野(臨床栄養、栄養教諭、スポーツ栄養、食品研究、食品開発・分析)に関する専門的な知識を理解し、説明できる。	2.「汎用的技能」 ①コミュニケーション・スキル ・学習する上で必要な、「読む」「書く」「聞く」「伝える」などの技能を身につけ、活用できる。 ・修得した知識をもとに、集団あるいは個人に、栄養に関して支援する能力を身につけ、活用できる。	2.「汎用的技能」 ②基本的技能 ・調理技術と食品安全衛生管理能力を基本的技能として身につけ、活用できる。 ・基本的技能を給食管理、介護、医療に応用できる。	2.「汎用的技能」 ③数量的スキル ・社会、集団ならびに個人における栄養と健康に関する質的または数量的指標を解析し、表現することができる。	2.「汎用的技能」 ④情報リテラシー ・情報通信技術を用いて、健康や栄養・食に関する情報を収集・分析して活用できる。	2.「汎用的技能」 ⑤論理的思考力 ・実験・実習で得られた結果を論理的に分析し、考察することができる。	2.「汎用的技能」 ⑥問題解決力 ・健康や栄養・食に関する問題点を見出し、必要な情報を収集・分析・整理し、解決できる。	3.「態度・志向性」 ①自己管理能力 ・健康や栄養・食について関心を持ちその問題点について学習できる。 ・問題点を客観的に把握する能力を身につけている。	3.「態度・志向性」 ②チームワーク・リーダーシップ ・問題点の解決に向けて他者と協調・協働して行動し、方向性を示すことができる。	3.「態度・志向性」 ③倫理観・社会的責任・生涯学習力 ・人々の健康増進分野の担い手として、将来にわたり人々の健康の保持・増進に貢献する意欲と目的意識をもち、責任ある行動をとることができる。	4.「統合的な学習経験と創造的思考力」	
演習科目群	演習科目	基礎演習Ⅰ	1			○			◎							
		基礎演習Ⅱ	1			○			◎							
		栄養科学演習Ⅰ	2			○			◎							
		栄養科学演習Ⅱ	2			○			◎							
		専門演習Ⅰ	3					○	◎	○	◎	○				
		専門演習Ⅱ	3					○	◎	○	◎	○				
		専門演習Ⅲ	4					○	◎	○	◎	○				
		専門演習Ⅳ	4					○	◎	○	◎	○				
免許・資格関連科目群		学校栄養教育実習指導	3～4		◎	◎					○			○		
		学校栄養教育実習	4			◎						○		◎		○
		教職実践演習〔栄養教諭〕	4			◎					○	○		◎		
		管理栄養士特講Ⅰ	3	◎	◎	○					○					○
		管理栄養士特講Ⅱ	3	◎	◎	○					○					○
		管理栄養士特講Ⅲ	4	◎	◎	○					○					○
		管理栄養士特講Ⅳ	4	◎	◎	○					○					○
		スポーツ医科学演習	2	○	◎			○			◎			○		
		健康スポーツ科学演習	3	○	◎			○			◎			○		
		食農マーケティング論	2		◎				○		○				○	
		食農マーケティング演習	3		◎				○		○			○	○	