

生活科学部カリキュラムマップ

圖表設計： 必修科目 (必修-淺藍) 必修科目 (選修-淺藍) 必修科目 (選修-淺紅) 選修必修科目 選修必修科目 選修科目 ☐ 畢業制學士學位授與課程必修學分

カリキュラムポリシー（教育
課程編成・実施方針）

授業科目区分		1 年 次		2 年 次		3 年 次		4 年 次		目 標 (養 う べ き 力)	
		前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期		
全学共通開講科目	創生学	→								・地域社会の現状や日本伝統文化への理解。【態度・志向性】	
	日本伝統文化入門										
学部学科開講科目	教養基礎	→								・建学の精神、教育理念の理解。【態度・志向性】 ・管理栄養士の使命や役割、活動分野の理解。【態度・志向性】	
	基礎やゼミナー 基礎数学 日本語表現Ⅰ 情報基礎 文書処理入門										
多文化コミュニケーション ／外国語	英語ⅠA(基礎Ⅰ)	英語ⅡB(基礎Ⅱ)	英語ⅢA(応用Ⅰ)	英語ⅣB(応用Ⅱ)	→						
	英語ⅣA(実用・コミュニケーションⅠ)	英語ⅢB(実用・コミュニケーションⅡ)									
人間と文化	中国語Ⅰ(会話Ⅰ)	中国語Ⅱ(会話Ⅱ)	→								
	韓国語Ⅰ(会話Ⅰ)	韓国語Ⅱ(会話Ⅱ)									
社会と人間	心理学	生涯発達心理学 臨床心理学	→								
	倫理学	社会学									
自然と生命	化学入門	健康の科学	環境の科学	→							
	体育Ⅰ(実技Ⅰ)	体育Ⅱ(実技Ⅱ)									

ディプロマポリシー（学位授与方針）

幅広い社会的関心
養を有するとともに
養・食品・医療・教育
関する先進的な専門
識を修得している。

DP2
食に関する知識を基
た実践の技能を有す
とともに、科学的に
を分析・活用でき
力と、専門的知識や
な人間性に基づく
たコミュニケーション
力を身につけている

専門基礎分野

社会・環境と健康

○ 公衆衛生学

○ 社会福祉概論

○ 衛生学実習（微生物学実習含む）

○ 健康管理概論

人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

○ 生化学Ⅰ（概論）

○ 生化学実験

○ 解剖生理学Ⅰ（人体の構造と機能）

○ 解剖生理学実習Ⅰ

○ 病理学

○ 微生物学

○ 臨床医学概論

○ 解剖生理学Ⅱ（疾病の成り立ち）

○ 生化学Ⅱ（各論）

○ 解剖生理学実習Ⅱ

○ 基礎免疫学

食べ物と健康

○ 調理学

○ 調理学実習Ⅰ（基礎調理）

○ 食品学Ⅰ（概論）

○ 食品学実験

○ 調理学実習Ⅱ（応用調理）

○ 食品学Ⅱ（食品加工を含む）

○ 食品加工学実習

○ 食品衛生学

○ 調理学実習Ⅲ（給食調理）

○ 食品微生物学

○ 食品機能論

その他

基礎生物学

基礎化学

生命有機化学

食料経済

数理統計概論

専門分野

基礎栄養学

○ 栄養学概論

○ 栄養学実習

応用栄養学

○ 栄養学各論Ⅰ（小児・思春期）

○ 栄養学各論Ⅱ（成人から老年期）

○ 栄養学各論実習

○ 運動栄養学

栄養教育論

○ 栄養教育論

○ 栄養教育論実習

○ 栄養指導論

○ 栄養指導論実習

○ 栄養カウンセリング論

臨床栄養学

○ 臨床栄養学概論

○ 臨床栄養学各論

○ 臨床栄養学実習Ⅰ（臨床栄養評価）

○ 臨床栄養学実習Ⅱ（臨床栄養管理）

○ 臨床栄養管理Ⅰ

○ 臨床栄養管理Ⅱ（食事介助含む）

公衆栄養学

○ 公衆栄養学Ⅰ（基礎編）

○ 公衆栄養学Ⅱ（地域実習における実践的マナジック）

○ 公衆栄養学実習

給食経営管理論

○ 給食管理

○ 給食管理実習

○ 給食経営管理論

総合演習

○ 管理栄養士活動演習（事前・事後）

○ 管理栄養士総合演習Ⅰ

管理栄養士総合演習Ⅱ

臨地実習

○ 臨地実習Ⅰ（給食の運営）

○ 臨地実習Ⅱ（給食経営管理論）

○ 臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）

○ 臨地実習Ⅳ（公衆栄養学）

その他

食文化論

人間関係論

食品バイオテクノロジー

食品分析学

基礎分子生物学

外国文献読取

卒業研究

教職課程

栄養教諭

教育原理（教職課程を含む）

教職論

道徳及び特別活動の指導法

教育制度

生徒指導論

教育心理学

学校栄養指導論

教育相談

食教育実践論

特別支援教育概論

栄養教育実習（事前事後指導を含む）

教職実践演習（栄養教諭）

・栄養教諭一種免許状

栄養に関する高度な専門性、教育に関する資質。

【専門的能力】

・保健・医療・福祉等に関する基礎知識。
・衛生行政、地域保健対策の知識。

・生体成分、細胞、組織、器官、器管系、個体レベルでの生理学的理解。神経系・内分泌系・免疫系による調節機構の理解。
・栄養・食生活に関連する疾病の成因、病態生理、症候と診断、治療法の理解。

・食品中の化学成分の構造・性質、物性等の基礎知識および調理・加工による変化の理解。
・栄養性・嗜好性の高い食物を調製する技術の修得。
・食品の表示、安全性の理解。

・生命科学の基本的知識の修得。
・情報処理と統計学の基礎と応用力。

・栄養素の働きの理解と、個人・集団の健康維持・増進、疾病予防に応用する力。
・ライフステージ別の栄養マネジメントと栄養指導の基礎的理解と応用力。妊娠・授乳時、運動時、特殊環境下での栄養マネジメントに応用する力。
・食事摂取基準の目的と策定の基本方針、活用のための理論・方法の理解。
・栄養マネジメント、栄養アセスメント方法の理解。対象別マネジメントに応用する力。
・食事調査法の理解。対象や目的に応じた調査法を選択・適用する力。得られたデータの解析・考察力。
・栄養教育の理解。個別・集団の栄養問題の診断と改善計画立案、栄養教育に応用する力。

・傷病者の病態・栄養アセスメントに基づく栄養ケアプランの作成・実施・モニタリング・評価、栄養補給、栄養教育に応用する力。

・地域・国・地球レベルでの健康増進・疾病予防のための栄養政策・活動の理解。
・地域社会の健康・栄養問題の分析と、公衆栄養マネジメントに応用する力。

・特定多数の人へ栄養・食事管理を効果的に実施するシステム・マネジメントと、経営管理の理論に基づく理解。

・臨地実習に先立ち必要な基本的事項の修得。
・管理栄養士の使命、関連職種や対象者との関わり方の総合的理解。

・医療、福祉、教育、公衆栄養等の現場で管理栄養士等の専門職の仕事に接する実習を通し、体験した管理栄養士の職務に関する報告書を作成し説明する力。

・栄養科学の新しい知見・技術の修得。
・課題解決に向け目標設定、計画、実施、結果解析、評価を行い、報告書や論文にまとめる力。

【総合的な学習経験と創造的思考力】

DPI
幅広い社会的関心と
を有するとともに、食
食品・医療・教育
関する先進的な
的知識を修得して

DP2
食に関する知識を基
とした実践的技術を
るとともに、科学
情報を分析・活用
る能力と、専門的
や豊かな人間性
づく優れたコミュニ
ケーション力を身につ
ける。

DP3
専門職としての役
理解し、社会的責
と倫理観を備え、
的自律的に研鑽
めつつ社会に貢献
うとする態度を備
る。

DP4
積み上げてきた体
知識・技能及び最
知見を総合的に保
保健・医療・福祉
育・行政等の専門
の課題に対して的
考察・判断を行う
をもち、専門職業人
て他職種との連携
と、実践に移す能
身に付けている。

CPI
大学教育への円滑な導入を図る
初年次教育として、自主的思考力
を涵養し、汎用的技能と専門的知
識の修得に必要な基礎学力を身
につけるための科目を配置します。

CP3
管理栄養士に必要な高度な専門
の知識・技能を育成するために、
専門教育科目(専門基礎分野及び
専門分野)を段階的・系統的に展
開します。また、適切な態度・倫理
観、さらにそれらを背景としたコ
ミュニケーション力を育成するた
めに、実験・実習・演習を体系的
に配置します。

CP4
栄養士・管理栄養士としての創造
的思考力・判断力、社会性、協調
性を育成するために、専門的知識
と技能の統合的・実践的学修の場
として、「管理栄養士総合演習」
「臨地実習」「卒業研究」を配置し
ます。

CP5
栄養教諭(一種)が備えるべき教育学的見識と十分な指導・教育力を育成するために、栄養教育および専門教育と連動するかたちで、教育職員免許状取得を目指す教職課程を配置します。