

カリキュラムマップ 2024年度

人間科学部 食物栄養学科専門教育科目

学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー DP）

食物栄養学科では、情報化社会における人間の行動に関する知識をもとに、傷病者に対する療養のための栄養指導、健康保持増進のための栄養カウンセリング、特定多数の人々に対応する給食経営管理等を行う管理栄養士を養成する。そのために、卒業時までには次の能力を養成した上で学士（人間科学）の学位を授与する方針である。

1. 知識・理解

社会システムや人間の生活行動の幅広い理解のもとに、健康、栄養状態、食行動、食品、食環境などに関する情報を収集・分析し、これらを総合的に評価・判定できる。

2. 汎用的技能

対象に応じたプログラムの作成・実施・評価ができ、なおかつ栄養、安全、経済、嗜好に配慮する総合的なマネジメントを身につけている。管理栄養士に求められるプレゼンテーションおよびコミュニケーションの能力を身につけている。

3. 態度・志向性

管理栄養士の役割を理解し、個人または集団に必要なマネジメント能力を身につけ、社会に貢献できる。

◎＝DP達成のために、特に重要である ○＝DP達成のために、重要である

科目系列区分	科目ナンバ-	科目名	配当年次	単位	知識・理解	汎用的技能	態度・志向性
専門	必修	N01010 社会と健康基礎演習	1	2	◎	○	○
専門	必修	N01030 公衆衛生学Ⅰ	1	2	◎		
専門	必修	N01020 公衆衛生学Ⅱ	1	2	◎		
専門	必修	N01040 食行動論	1	2	○	◎	
専門	必修	N02050 公衆衛生実験	2	1	○	◎	○
専門	必修	N02060 保健統計・疫学	2	2	◎		
専門	必修	N01070 解剖生理学	1	2	◎		
専門	必修	N01080 運動生理学	1	2	◎	○	
専門	必修	N01090 臨床医学概論	1	2	◎		
専門	必修	N02100 病理学	2	2	◎		
専門	必修	N02110 生化学Ⅰ	2	2	◎		
専門	必修	N02120 生化学Ⅱ	2	2	◎		
専門	必修	N02130 病態生理学	2	2	◎		
専門	必修	N02140 解剖生理学実験	2	1	○	◎	
専門	必修	N02150 運動生理学実験	2	1	○	◎	○
専門	必修	N02160 生化学実験Ⅰ	2	1	○	◎	
専門	必修	N02170 生化学実験Ⅱ	2	1	○	◎	
専門	必修	N01180 食品学総論	1	2	◎		
専門	必修	N01190 食品機能学	1	2	◎	○	
専門	必修	N02200 食品衛生学	2	2	◎	○	
専門	必修	N01210 調理学	1	2	◎		
専門	必修	N01220 食品学実験	1	1	○	◎	
専門	必修	N02230 食品機能学実験	2	1	○	◎	
専門	必修	N02240 食品衛生学実験	2	1	○	◎	
専門	必修	N01250 調理学実験	1	1	○	◎	

科目系列区分		科目ナンバ-	科目名	配当 年次	単位	知識・理解	汎用的技能	態度・志向性
専門	必修	N01260	調理実習	1	1	○	◎	
専門	必修	N01270	応用調理実習	1	1	○	◎	
専門	必修	N03280	食品学各論	3	2	◎	○	
専門	必修	N02290	基礎栄養学	2	2	◎		
専門	必修	N02300	基礎栄養学実験	2	1	○	◎	
専門	必修	N02310	応用栄養学Ⅰ	2	2	◎	○	
専門	必修	N03320	応用栄養学Ⅱ	3	2	◎	○	
専門	必修	N03330	応用栄養学Ⅲ	3	2	◎	○	
専門	必修	N03340	応用栄養学実習	3	1	○	◎	
専門	必修	N02350	食事摂取基準理論	2	2	◎		
専門	必修	N01360	栄養教育論Ⅰ	1	2	◎		
専門	必修	N02370	栄養教育論Ⅱ	2	2	◎		
専門	必修	N02380	栄養教育論Ⅲ	2	2	◎		
専門	必修	N03390	栄養教育実習Ⅰ	3	1		◎	
専門	必修	N03400	栄養教育実習Ⅱ	3	1		◎	
専門	必修	N02410	臨床栄養学Ⅰ	2	2	◎	○	○
専門	必修	N02420	臨床栄養学Ⅱ	2	2	◎	○	
専門	必修	N03430	臨床栄養学Ⅲ	3	2	◎	○	
専門	必修	N03440	臨床栄養学Ⅳ	3	2	◎	○	
専門	必修	N03450	臨床栄養学実習Ⅰ	3	1		◎	
専門	必修	N03460	臨床栄養学実習Ⅱ	3	1		◎	○
専門	必修	N02470	公衆栄養学Ⅰ	2	2	◎		
専門	必修	N03480	公衆栄養学Ⅱ	3	2	◎		
専門	必修	N03490	公衆栄養学実習	3	1		◎	
専門	必修	N04500	栄養疫学	3	2	◎	○	
専門	必修	N02510	給食経営計画論	2	2	◎		
専門	必修	N02520	給食経営管理論	2	2	◎		
専門	必修	N02530	給食経営計画実習	2	1		◎	
専門	必修	N03540	給食経営管理実習Ⅰ	3	1		◎	
専門	必修	N04550	総合演習	4	2	○		◎
専門	必修	N04560	卒業演習	4	4	◎		○
専門	必修	N03570	校外実習	3	1			◎
専門	必修	N04580	臨地実習(臨床栄養学)	4	2	○	○	◎
専門	必修	N04590	臨地実習(公衆栄養学)	4	1			◎
専門	必修	N04600	臨地実習(給食経営管理論)	4	1			◎
専門	選択	N74010	食物栄養学演習Ⅰ	4	2	◎		
専門	選択	N74020	食物栄養学演習Ⅱ	4	2	◎		
専門	選択	N73030	食品加工実習	3	1	○	◎	
専門	選択	N73040	調査・データ処理実習	3-4	1	○	◎	○
専門	選択	N73050	給食経営管理実習Ⅱ	3	1		◎	
専門	選択	N74100	食物栄養学論文	4	4	○	◎	○
専門	選択	N71070	人と生活	1	2	◎		
専門	選択	N71080	基礎化学	1	2	◎		
専門	選択	N71090	基礎生物	1	2	◎		

科目系列区分		科目ナンバ-	科目名	配当年次	単位	知識・理解	汎用的技能	態度・志向性
専門	選択	N71110	食物栄養数学演習	1	1	◎		