

学科・専攻名		健康栄養学科 管理栄養士専攻		到達目標に対応する授業科目					1年		2年		3年		4年					
育成する人材像		到達目標1（綱）		到達目標2（細）		科目区分			春		秋		春		秋					
育成する人材像		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	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数		
<p>1. 複雑で変化の激しい現代社会において、個人の充実した人生と社会の持続的発展を実現するために、自ら考え、他者との協働によって、健康・栄養にかかわる課題を解決に導くこれら必要とされる現代的行動力を身につけた人。</p> <p>2. 行政、教育現場、給食施設、企業など幅広い分野で、人間栄養学に関する高度な専門知識を活用し実践できる人。</p> <p>3. 医療や福祉などの現場で、個人の栄養状態を的確に把握、評価し、その結果をもとに適切な栄養管理・栄養教育ができる。人間栄養学に関する高度な専門知識を持つ管理栄養士。</p>	<p>管理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>管理栄養士の活動領域について理解している。</p> <p>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> <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> <p>主要疾患の予防と予防対策、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> <p>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。</p> <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と機能を理解している。</p> <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。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> <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> <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> <p>人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的背景と食物連鎖の両面から理解している。</p> <p>食品の栄養特性、物性等について理解している。</p> <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> <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> <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> <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> <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> <p>栄養マネジメントの基本的な考え方、および具体的な栄養アセスメント方法を理解している。食事摂取基準の基礎的内容を理解している。</p> <p>自身の栄養マネジメントを通じて、基本的な栄養管理が実践できる。</p> <p>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> <p>各ライフステージの身体特性・栄養特性に応じた栄養管理が実践できる。</p> <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> <p>運動実践者に対する栄養サポートを実践できる。</p>	学士課程基幹教育科目	言語科目	コミュニケーション（日本語リテラシー）	アカデミック・スキルズA	必	B1	アカデミック・スキルズA	1										
			学士課程基幹教育科目	言語科目	コミュニケーション（日本語リテラシー）	アカデミック・スキルズB	必	B1	アカデミック・スキルズB	1										
			学科専攻科目	学科基礎科目	化学	化学	必	A2	化学	2										
			学科専攻科目	学科基礎科目	生物学	生物学	必	A2	生物学	2										
			学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	社会・環境と健康A	必	A2					社会・環境と健康A	2						
			学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	社会・環境と健康B	管	A2							社会・環境と健康B	2				
			学科専攻科目	専門基礎分野	社会・環境と健康	社会・環境と健康C	必	A2									社会・環境と健康C	2		
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学A	必	A2			解剖生理学A	2								
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学B	管	A2					解剖生理学B	2						
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学実験A	管	C1					解剖生理学実験A	1						
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学実験B	管	C1							解剖生理学実験B	1				
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	臨床病態学総論	必	A2					臨床病態学総論	2						
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	臨床病態学各論	管	A2							臨床病態学各論	2				
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	微生物学	必	A2			微生物学	2								
			学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	薬と食	必	A2									薬と食	2		
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	調理と食事設計	必	A2			調理と食事設計	2								
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	基礎調理実習	必	C1			基礎調理実習	1								
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食事設計実習	必	C1					食事設計実習	1						
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品学	必	A2			食品学	2								
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	基礎化学実験	必	C1			基礎化学実験	1								
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品化学実験	必	C1			食品化学実験	1								
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品プロセス学	必	A2					食品プロセス学	2						
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品プロセス学実験A	必	C1					食品プロセス学実験A	1						
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品プロセス学実験B	管	C1							食品プロセス学実験B	1				
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品機能学		A2							食品機能学	2				
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品衛生学	必	A2					食品衛生学	2						
			学科専攻科目	専門基礎分野	食べ物と健康	食品衛生学実験	必	C1							食品衛生学実験	1				
			学科専攻科目	専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学	必	A2			基礎栄養学	2								
学科専攻科目	専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学実験	必	C1			基礎栄養学実験	1											
学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学A	必	A2			生化学A	2											
学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学B	管	A2					生化学B	2									
学科専攻科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学実験	管	C1					生化学実験	1									
学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	栄養マネジメント論	必	A2			栄養マネジメント論	2											
学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	栄養マネジメント実習	必	C1					栄養マネジメント実習	1									
学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	応用栄養学A	必	A2					応用栄養学A	2									
学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	応用栄養学B	必	A2						応用栄養学B	2								
学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	応用栄養学実習	必	C1						応用栄養学実習	1								
学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	運動栄養学		A2						運動栄養学	2								
学科専攻科目	専門分野	応用栄養学	運動栄養学実習		C1							運動栄養学実習	1							

学科・専攻名		健康栄養学科 管理栄養士専攻																					
育成する人材像・到達目標		到達目標に対応する授業科目						1年		2年		3年		4年									
育成する人材像	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		春		秋				
						科目名	選択必修区分	授業方法/単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名
		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。 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。	学科専攻科目	教職関連科目	栄養教諭	学校食教育概論	《栄教》	A2					学校食教育概論	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	《栄教》	A2											学校食教育実践論	2			
			教職に関する科目		栄養教諭	生徒指導の理論・方法	《栄教》	A2						生徒指導の理論・方法	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）	《栄教》	C2												栄養教育実習（事前事後の指導1単位を含む）	2		
			教職に関する科目		栄養教諭	教職実践演習（栄養教諭）	《栄教》	B2													教職実践演習（栄養教諭）	2	
									13		11		31		23		21		22		10		16