

2023年度入学生 健康栄養学科 カリキュラム・マップ

【健康栄養学科】ディプロマ・ポリシー

DP1〈汎用的知識と技術〉 人間の食行動と食環境を把握しエビデンスに基づく基準に照らして、健康・栄養課題への支援や対策の実践的方法の基礎を身に付ける。

- ①多様な価値観や社会の構造を理解し、円滑なコミュニケーションを図れる。
- ②健康・栄養に関わる社会制度や法規を理解し、公衆栄養活動の実践ができる。
- ③健常者、傷病者、要介護者、障がい者等に対する栄養管理の実践ができる。

DP2〈専門的知識と技術〉 健康や食に関する多種の専門分野から得意分野を併せ持った管理栄養士としての自覚を持つことができる。

- ①管理栄養士としての基本的な資質・能力を身につけている。
- ②栄養管理の実践のために必要な基礎科学を身につけている。
- ③社会環境における集団の栄養管理に必要な疫学の知識・技術を身につけている。

DP3〈態度・志向性〉 ヒューマニズムと倫理観を持って社会に貢献し、人々との信頼関係（または、良好な人間関係）を築く素養を身に付ける。

- ①管理栄養士に求められる倫理観や使命感について理解している。
- ②人々のQOL向上をめざし、健康の維持・増進、疾病の予防・治療に貢献する意欲がある。
- ③主体性を持って多様な人々と協働して学べる態度を身につけている。
- ④様々な問題に対して、正しい判断ができ、責任ある行動をとることができる。

DP4〈統合的な学習経験と創造的思考〉 人の健康と栄養および出兵の成り立ちに関する専門基礎知識を身に付けている。

- ①大学で学んだことを総合的に活用し、様々な問題点を把握し、その解決法を創造できる。
- ②栄養の専門職として誇りを持ち、生涯にわたり学び続ける意欲・計画を持っている。
- ③自らが生涯に渡って取り組みたい栄養学的研究テーマをもっている。

授業科目	DP1			DP2			DP3				DP4		
	①	②	③	①	②	③	①	②	③	④	①	②	③
健康栄養論				○			◎						
健康栄養研究法Ⅰ ※											○	○	◎
健康栄養研究法Ⅱ ※											○	○	◎
卒業研究											○	○	◎
管理栄養演習Ⅰ											◎	○	○
管理栄養演習Ⅱ											◎	○	○
管理栄養演習Ⅲ											◎	○	○
栄養疫学		○				○		◎					
栄養と身体活動		○				○		◎					
公衆衛生学		◎				○		○					
衛生法規		◎				○		○					
健康管理概論		◎				○		○					
社会保障論		◎				○		○					
有機化学				○	◎								
生化学Ⅰ				○	◎								
生化学Ⅱ				○	◎								
生化学実験				○	◎								
微生物学				○	◎								
解剖生理学Ⅰ				◎				○					
解剖生理学Ⅱ				◎				○					
解剖生理学実験Ⅰ				◎				○					
解剖生理学実験Ⅱ				◎				○					
病気と栄養Ⅰ				◎				○					
病気と栄養Ⅱ				◎				○					
食品学Ⅰ				○	◎								
食品学Ⅱ				○	◎								
食品機能論				○	◎								
食品学実験Ⅰ				○	◎								
食品学実験Ⅱ				○	◎								
食品加工学				○	◎								
食品加工学実習				○	◎								
食品衛生学				○	◎								
食品衛生学実験				○	◎								
食事設計論					○			◎	○				
調理科学					○			◎	○				
調理学実習Ⅰ					○			◎	○				
調理学実習Ⅱ					○			◎	○				
調理学実験					○			◎	○				
基礎栄養学				○	○								
基礎栄養学実験				○	○								
応用栄養学Ⅰ			◎		○								
応用栄養学Ⅱ			◎		○								
応用栄養学実習			◎		○								
スポーツ科学と栄養			◎		○								
栄養教育論Ⅰ	◎			○		○							
栄養教育論Ⅱ	◎			○		○							
栄養教育論実習	◎			○		○							
栄養カウンセリング論	◎			○		○							
臨床栄養学Ⅰ			○		○					◎			
臨床栄養学Ⅱ			○		○					◎			
臨床栄養学実習Ⅰ			○		○					◎			

授業科目	DP1			DP2			DP3				DP4		
	①	②	③	①	②	③	①	②	③	④	①	②	③
臨床栄養学実習Ⅱ			○		○					◎			
栄養アセスメント			○		○					◎			
栄養療法			○		○					◎			
公衆栄養学Ⅰ		○				◎		○					
公衆栄養学Ⅱ		○				◎		○					
公衆栄養学実習		○				◎		○					
給食経営管理Ⅰ								○	◎	○			
給食経営管理Ⅱ								○	◎	○			
給食経営管理実習								○	◎	○			
総合演習Ⅰ											○	◎	○
総合演習Ⅱ											○	◎	○
臨地実習指導（給食経営管理論）	○			○					◎	○			
臨地実習指導（臨床栄養学）	○			○					◎	○			
臨地実習指導（公衆栄養学）	○			○					◎	○			
給食経営管理論臨地実習Ⅰ	○			○					○	◎			
給食経営管理論臨地実習Ⅱ	○			○					○	◎			
臨床栄養学臨地実習Ⅰ	○			○					○	◎			
臨床栄養学臨地実習Ⅱ	○			○					○	◎			
公衆栄養学臨地実習	○			○					○	◎			
食事介助演習			◎	○									
食品開発論				○	◎								
フードシステム論				○	◎								
フードコーディネーター論				○	◎								
フードスペシャリスト論				○	◎								
食品の官能評価・鑑別論				○	◎								
学校栄養教育論	○						◎			○			
学校栄養教育法	○						◎			○			

授業科目	DP1			DP2			DP3				DP4		
	①	②	③	①	②	③	①	②	③	④	①	②	③
教職論							○				◎		
教育・学校心理学	○			◎			○						
教育行政学		◎					○						
特別支援教育論			◎				○						
教育課程論						◎	○						
道德教育の指導法				◎			○						
特別活動の指導法			○				○		◎				
総合的な学習の時間の指導法							○			○		◎	
教育相談	◎						○	○					
教育方法論							○			◎			
生徒指導論	○						○		○				◎
学校栄養教育実習の事前事後指導					◎		○					○	
学校栄養教育実習	○				○		◎					○	
教職実践演習（栄養）	○				○		○	◎				○	

2022年度入学生 健康栄養学科 カリキュラムマップ

【ディプロマポリシー】

1. 人の健康と栄養および疾病の成り立ちに関する専門基礎知識を身につけている。
2. 人間の食行動と食環境を把握しエビデンスに基づく基準に照らして、健康・栄養課題への支援や対策の実践的方法の基礎を身につけている。
3. ヒューマンイズムと倫理観を持って社会に貢献し、人々との信頼関係(又は、良好な人間関係)を築く素養を身につけている。
4. 健康や食に関する多種の専門分野から得意の分野を併せ持った管理栄養士としての自覚を持つことができる。

授 業 科 目	単位数		年 次	学 期	種 別	1. 健康・栄養・疾病の専門基礎知識			2. エビデンスに基づく支援・対策			3. 社会に貢献、信頼関係を気づく			4. 得意の分野を併せもった自覚		
	必修	選択				態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解
健康栄養論	2		1	前期	講義	◎			○	○		◎	○	○	◎	○	
有機化学	2		1	前期	講義		○	◎							○	○	○
微生物学		2	1	前期	講義		○	◎		○	◎	◎		○	◎	○	○
解剖生理学Ⅰ	2		1	後期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
解剖生理学実験Ⅰ	1		1	前期	実験・実習 ²		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
食品学Ⅰ	2		1	前期	講義		○	◎		○	◎	◎			○	○	◎
食品学Ⅱ	2		1	後期	講義	○		○	○	○	◎			○	○		◎
食品学実験Ⅰ	1		1	前期	実験・実習 ²		◎	○		◎	○	○			○	◎	○
食品学実験Ⅱ	1		1	後期	実験・実習 ²	○		○	◎	◎	◎			○			○
食事設計論	2		1	後期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	○	○		○	○
調理科学	2		1	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎			○	○	○	◎
調理学実習Ⅰ	1		1	前期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	◎	○	○	○	○	○	○	○
調理学実習Ⅱ	1		1	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	◎	○	○		○	○	○	○
基礎栄養学	2		1	後期	講義	◎	○	◎		○	○				○	○	○
栄養教育論Ⅰ	2		1	後期	講義	○	○	◎		◎	○	○		◎		○	○
臨床栄養学Ⅰ	2		1	後期	講義	○		○	○	○	○			○	○		○
栄養疫学		2	2	後期	講義		○	◎		◎	○			○		◎	○
栄養と身体活動		1	2	後期	演習 ²				○	○	○				◎	◎	◎
公衆衛生学	2		2	前期	講義	○	○	◎		◎	○	○		◎		○	○
社会保障論	2		2	後期	講義	◎		○	◎		○			◎	○		○
生化学Ⅰ	2		2	前期	講義		○	◎	○	○	◎	○			○	○	◎
生化学Ⅱ	2		2	後期	講義		○	◎	○	○	◎	○			○	○	◎
生化学実験	1		2	後期	実験・実習 ²		◎	○	○	◎	○	○			○	◎	○
解剖生理学Ⅱ	2		2	前期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
解剖生理学実験Ⅱ		1	2	前期	実験・実習 ²		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
病気と栄養Ⅰ		2	2	後期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
食品加工学	2		2	後期	講義				○	◎	◎		○	○		◎	◎
食品衛生学	2		2	前期	講義		○	◎		○	◎	◎		○	○	◎	◎
食品衛生学実験	1		2	後期	実験・実習 ²		○	◎		○	◎	◎		○		○	◎
基礎栄養学実験		1	2	前期	実験・実習 ²	○	○									○	○
応用栄養学Ⅰ	2		2	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
応用栄養学Ⅱ	2		2	後期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
応用栄養学実習	1		2	前期	実験・実習 ²	○	◎	◎	○	◎	◎	○	◎	◎	○	◎	◎
栄養教育論Ⅱ	2		2	前期	講義		○	◎			◎			◎	○		○
栄養教育論実習	1		2	前期	実験・実習 ²		◎	○		◎	○	◎				◎	○
臨床栄養学Ⅱ	2		2	前期	講義	○		◎			○	○		○	○		○
臨床栄養学実習Ⅰ	1		2	後期	実験・実習 ²	○	◎	◎		◎	◎		◎	◎	○	◎	◎
栄養アセスメント		2	2	後期	講義	◎	◎	◎		○	○		◎	◎	○	◎	◎
給食経営管理Ⅰ	2		2	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎		○	○		○	○
給食経営管理Ⅱ	2		2	後期	講義	○	○	○	○	◎	○		○	○	○	○	○
給食経営管理実習	2		2	後期	実験・実習 ²	○	○	○	○	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
食事介助演習		2	2	前期	演習 ¹	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
健康栄養研究法Ⅰ		1	3	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	○	○	○	◎	○	◎	○
健康栄養研究法Ⅱ		1	3	後期	演習 ²	○	○	◎	◎	○	○	○	○	◎	○	◎	○
管理栄養演習Ⅰ	2		3	後期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
衛生法規		2	3	後期	講義		○	◎			◎			◎	○		○
健康管理概論		2	3	前期	講義		◎	○		◎	○	◎	○				○
病気と栄養Ⅱ		2	3	前期	講義		○	◎		◎	○	◎	○	◎		○	○
食品機能論		2	3	前期	講義	◎	○	◎		◎	◎	◎	◎	◎	○		○
食品加工学実習		1	3	前期	実験・実習 ²					○	○	◎	○	◎		○	
調理学実験	1		3	前期	実験・実習 ²	○	◎	○		◎	○	◎		○	○	○	○
スポーツ科学と栄養		2	3	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	◎	◎	○	◎	◎
栄養カウンセリング論	2		3	後期	講義	◎		◎		○	○			◎	○		○
臨床栄養学実習Ⅱ		1	3	前期	実験・実習 ²	◎	◎	◎		◎	◎		◎	◎	○	◎	◎
栄養療法		2	3	前期	講義	◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎	◎	○	◎	◎
公衆栄養学Ⅰ	2		3	前期	講義	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○			
公衆栄養学Ⅱ		2	3	後期	講義	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎			
公衆栄養学実習	1		3	後期	実験・実習 ²	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎			
臨地実習指導(給食経営管理論)		1	3	※通年	演習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨地実習指導(臨床栄養学)		1	3	※通年	演習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
給食経営管理論臨地実習Ⅰ	1		3	後期	実験・実習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
給食経営管理論臨地実習Ⅱ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨床栄養学臨地実習Ⅰ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨床栄養学臨地実習Ⅱ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
フードコーディネイト論	2		3	後期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
食品の官能評価・鑑別論		2	3	後期	講義		○	◎		◎	◎			○			○
学校栄養教育論		2	3	前期	講義		○	◎		○	◎	○		○	○		○
学校栄養教育法		2	3	後期	講義	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○		◎	○
卒業研究		4	4	後期	その他	○	○	◎	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○
管理栄養演習Ⅱ	2		4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
管理栄養演習Ⅲ	2		4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
総合演習Ⅰ		1	4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
総合演習Ⅱ		1	4	後期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
臨地実習指導(公衆栄養学)		1	4	※通年	演習 ²	○	○	◎				◎	◎	◎	○	○	○
公衆栄養学臨地実習		1	4	後期	実験・実習 ²							◎	◎	◎			
食品開発論		2	4	後期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
フードシステム論		2	4	前期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
フードスペシャリスト論		2	4	前期	講義	○	○	○	○	○	○			◎	○		○

2021年度入学生 健康栄養学科 カリキュラムマップ

【ディプロマポリシー】

1. 人の健康と栄養および疾病の成り立ちに関する専門基礎知識を身につけている。
2. 人間の食行動と食環境を把握しエビデンスに基づく基準に照らして、健康・栄養課題への支援や対策の実践的方法の基礎を身につけている。
3. ヒューマニズムと倫理観を持って社会に貢献し、人々との信頼関係(又は、良好な人間関係)を築く素養を身につけている。
4. 健康や食に関する多種の専門分野から得意の分野を併せ持った管理栄養士としての自覚を持つことができる。

授 業 科 目	単位数		年 次	学 期	種 別	1. 健康・栄養・疾病の専門基礎知識			2. エビデンスに基づく支援・対策			3. 社会に貢献、信頼関係を築く			4. 得意の分野を併せもった自己表現		
	必修	選択				態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解
健康栄養論	2		1	前期	講義	◎			○	○		◎	○	○	◎	○	○
有機化学	2		1	前期	講義		○	◎							○	○	○
微生物学		2	1	前期	講義		○	◎		○	◎	◎		○	◎	○	○
解剖生理学Ⅰ	2		1	後期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	◎	◎	○	○
解剖生理学実験Ⅰ	1		1	前期	実験・実習		○	◎		○	◎	◎	○	◎	◎	○	○
食品Ⅰ	2		1	前期	講義		○	◎		○	◎	○	○	◎	○	○	◎
食品Ⅱ	2		1	後期	講義	○		○	○	○	◎			○	○		◎
食品学実験Ⅰ	1		1	前期	実験・実習		◎	○		◎	○	○			○	◎	○
食品学実験Ⅱ	1		1	後期	実験・実習	○		○	◎	◎	◎			○			○
食事設計論	2		1	後期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	○	○		○	○
調理科学	2		1	前期	講義	○	○	◎		○	◎			○	○	○	◎
調理学実習Ⅰ	1		1	前期	実験・実習	○	◎	○	○	◎	○	○	○	○	○	○	○
調理学実習Ⅱ	1		1	後期	実験・実習	○	◎	○	○	◎	○	○		○	○	○	○
基礎栄養学	2		1	後期	講義	◎	○	◎		○	○				○	○	○
栄養教育論Ⅰ	2		1	後期	講義	○	○	◎		◎	○	○		◎		○	○
臨床栄養学Ⅰ	2		1	後期	講義	○		◎	○		○	○		○	○		○
栄養疫学		2	2	後期	講義		○	◎		◎	○			○		◎	○
栄養と身体活動		1	2	後期	演習 ²				○	○	○				◎	◎	◎
公衆衛生学	2		2	前期	講義	○	○	◎		◎	○	○		◎		○	○
健康管理概論		2	2	後期	講義		◎	○		◎	○	◎	○				○
社会保障論	2		2	後期	講義	◎		○	◎		○	○		◎	○		○
生化学Ⅰ	2		2	前期	講義		○	◎	○	○	◎				○	○	◎
生化学Ⅱ	2		2	後期	講義		○	◎	○	○	◎	○		○	○	○	◎
生化学実験	1		2	後期	実験・実習		◎	○	○	◎	○	○			○	◎	○
解剖生理学Ⅱ	2		2	前期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
解剖生理学実験Ⅱ		1	2	前期	実験・実習		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
病気と栄養Ⅰ		2	2	後期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
食品加工学	2		2	後期	講義				○	◎	◎		○			◎	◎
食品衛生学	2		2	前期	講義		○	◎		○	◎	◎		○		○	◎
食品衛生学実験	1		2	後期	実験・実習		○	◎		○	◎	◎		○		○	◎
基礎栄養学実験		1	2	前期	実験・実習	○	○									○	○
応用栄養学Ⅰ	2		2	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
応用栄養学Ⅱ	2		2	後期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎

授 業 科 目	単位数		年 次	学 期	種 別	1. 健康・栄養・疾病の専門基礎知識			2. エビデンスに基づく支援・対策			3. 社会に貢献、信頼関係を気づく			4. 得意の分野を併せもった自覚		
	必修	選択				態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解
健康栄養研究法Ⅰ		1	3	前期	演習 ²	○	○	◎	◎	○	○	○	○	◎	○	◎	○
健康栄養研究法Ⅱ		1	3	後期	演習 ²	○	○	◎	◎	○	○	○	○	◎	○	◎	○
管理栄養演習Ⅰ	2		3	後期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
衛生法規		2	3	前期	講義		○	◎			◎			◎	○		○
病気と栄養Ⅱ		2	3	前期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
食品機能論		2	3	前期	講義	◎	○	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	○		○
食品加工学実習		1	3	前期	実験・実習 ²					○	○	◎	○	◎		○	
調理学実験	1		3	前期	実験・実習 ²	○	◎	○		◎	○	○		○	○	○	○
スポーツ科学と栄養		2	3	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	◎	◎	○	◎	◎
栄養カウンセリング論	2		3	後期	講義	◎		○	◎		○	○		◎	○		○
臨床栄養学実習Ⅱ		1	3	前期	実験・実習 ²	◎	◎	◎		◎	◎		◎	◎	○	◎	◎
栄養療法		2	3	前期	講義	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	○	◎	◎
公衆栄養学Ⅰ	2		3	前期	講義	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○			
公衆栄養学Ⅱ		2	3	後期	講義	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎			
公衆栄養学実習	1		3	後期	実験・実習 ²	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎			
臨地実習指導(給食経営管理論)		1	3	※通年	演習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨地実習指導(臨床栄養学)		1	3	※通年	演習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
給食経営管理論臨地実習Ⅰ	1		3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
給食経営管理論臨地実習Ⅱ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨床栄養学臨地実習Ⅰ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨床栄養学臨地実習Ⅱ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
フードコーディネータ論		2	3	後期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
食品の官能評価・鑑別論		2	3	後期	講義	○	○	○	○	◎	◎	○		○	○		○
学校栄養教育論		2	3	前期	講義		○	◎		○	◎	○		○	○		○
学校栄養教育法		2	3	後期	講義	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○
卒業研究		4	4	後期	その他	○	○	◎	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○
管理栄養演習Ⅱ	2		4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
管理栄養演習Ⅲ	2		4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
総合演習Ⅰ		1	4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
総合演習Ⅱ		1	4	後期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
臨地実習指導(公衆栄養学)		1	4	※通年	演習 ²	○	○	◎				◎	◎	◎	○	○	○
公衆栄養学臨地実習		1	4	後期	実験・実習 ²							◎	◎	◎			
食品開発論		2	4	後期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
フードシステム論		2	4	前期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
フードスペシャリスト論		2	4	前期	講義	○	○	○	○		○	○		◎	○		○

2020年度入学生 健康栄養学科 カリキュラムマップ

【ディプロマポリシー】

1. 人の健康と栄養および疾病の成り立ちに関する専門基礎知識を身につけている。
2. 人間の食行動と食環境を把握しエビデンスに基づく基準に照らして、健康・栄養課題への支援や対策の実践的方法の基礎を身につけている。
3. ヒューマニズムと倫理観を持って社会に貢献し、人々との信頼関係(又は、良好な人間関係)を築く素養を身につけている。
4. 健康や食に関する多種の専門分野から得意の分野を併せ持った管理栄養士としての自覚を持つことができる。

授 業 科 目	単位数		年 次	学 期	種 別	1. 健康・栄養・疾病の専門基礎知識			2. エビデンスに基づく支援・対策			3. 社会に貢献、信頼関係を築く			4. 得意の分野を併せもった自己表現		
	必修	選択				態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解
健康栄養論	2		1	前期	講義	◎			○	○		◎	○	○	◎	○	○
有機化学	2		1	前期	講義		○	◎							○	○	○
微生物学		2	1	前期	講義		○	◎		○	◎	◎		○	◎	○	○
解剖生理学Ⅰ	2		1	後期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
解剖生理学実験Ⅰ	1	1	1	前期	実験・実習		○	◎		○	◎	◎	○	○	◎	○	○
食品学Ⅰ	2	1	1	前期	講義		○	◎		◎	◎	○			○	○	◎
食品学Ⅱ	2	1	1	後期	講義	○		○	○	○	◎			○	○		◎
食品学実験Ⅰ	1		1	前期	実験・実習			◎	○		○	○			○	◎	○
食品学実験Ⅱ	1	1	1	後期	実験・実習	○		○	◎	◎	◎			○			○
食事設計論	2	1	1	後期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	○	○		○	○
調理科学	2	1	1	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎			○	○	○	◎
調理学実習Ⅰ	1	1	1	前期	実験・実習	○	◎	○	○	◎	○	○	○	○	○	○	○
調理学実習Ⅱ	1	1	1	後期	実験・実習	○	◎	○	○	◎	○	○		○	○	○	○
基礎栄養学	2	1	1	後期	講義	◎	○	◎		○	○				○	○	○
栄養教育論Ⅰ	2	1	1	後期	講義	○	○	◎		◎	○	○		◎		○	○
臨床栄養学Ⅰ	2	1	1	後期	講義	○		○	○		○	○		○	○	○	○
栄養疫学		2	2	後期	講義		○	◎		◎	○			○		◎	○
栄養と身体活動		1	2	後期	演習 ²				○	○	○				◎	◎	◎
公衆衛生学	2		2	前期	講義	○	○	◎		◎	○	○		◎		○	○
健康管理概論		2	2	後期	講義		◎	○		◎	○	◎	○				○
社会保障論	2		2	後期	講義	◎		○	◎	○	○			◎	○		○
生化学Ⅰ	2	2	2	前期	講義		○	◎	○	○	○				○	○	◎
生化学Ⅱ	2	2	2	後期	講義		○	◎	○	○	◎	○		○	○	○	◎
生化学実験	1	1	2	後期	実験・実習		◎	○	○	◎	○	○			○	◎	○
解剖生理学Ⅱ	2		2	前期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
解剖生理学実験Ⅱ		1	2	前期	実験・実習		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
病気と栄養Ⅰ		2	2	後期	講義		○	◎		◎	◎	◎			◎	○	○
食品加工学	2		2	後期	講義				○	◎	◎		○			◎	◎
食品衛生学	2		2	前期	講義			◎		○	◎	◎		○		○	◎
食品衛生学実験	1	1	2	後期	実験・実習		○	◎		○	◎	◎		○		○	◎
基礎栄養学実験		1	2	前期	実験・実習	○	○									○	○
応用栄養学Ⅰ	2		2	前期	講義	○	○	◎	○	○		◎	○	◎	○	○	◎
応用栄養学Ⅱ	2		2	後期	講義	○	○	◎	○	○		◎	○	◎	○	○	◎
応用栄養学実習	1	1	2	前期	実験・実習	○	◎	◎	○	◎	◎	○	◎	◎	○	◎	◎
栄養教育論Ⅱ	2	2	2	前期	講義		○	◎			◎			◎	○		○
栄養教育論実習	1	1	2	前期	実験・実習		◎	○		◎	○	○	◎			◎	○
臨床栄養学Ⅱ	2	2	2	前期	講義	○		◎		○	○			○	○		○
臨床栄養学実習Ⅰ	1		2	後期	実験・実習	○	◎	◎		◎	◎		◎	◎	○	◎	◎
栄養アセスメント		2	2	後期	講義	◎	◎	◎		○	○		◎	◎	○	◎	◎
給食経営管理Ⅰ	2		2	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎		○	○		○	○
給食経営管理Ⅱ	2		2	後期	講義	○	○	○	○	◎	○		○	○	○	○	○
給食経営管理実習	2		2	後期	実験・実習		○	○	○	◎		◎		◎	◎	◎	◎
食事介助演習		2	2	前期	演習 ¹	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎

授 業 科 目	単位数		年 次	学 期	種 別	1. 健康・栄養・疾病の専門基礎知識			2. エビデンスに基づく支援・対策			3. 社会に貢献、信頼関係を気づく			4. 得意の分野を併せもった自覚		
	必修	選択				態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解	態度・倫理	技術・方法	知識・理解
健康栄養研究法Ⅰ		1	3	前期	演習 ²	○	○	◎	◎	○	○	○	○	◎	○	◎	○
健康栄養研究法Ⅱ		1	3	後期	演習 ²	○	○	◎	◎	○	○	○	○	◎	○	◎	○
管理栄養演習Ⅰ	2		3	後期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
衛生法規		2	3	前期	講義		○	◎			◎			◎	○		○
病気と栄養Ⅱ		2	3	前期	講義		○	◎		◎	◎	◎	○	○	◎	○	○
食品機能論		2	3	前期	講義	◎	○	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	○		○
食品加工学実習		1	3	前期	実験・実習 ²					○	○	◎	○	◎		○	
調理学実験	1		3	前期	実験・実習 ²	○	◎	○		◎	○	○		○	○	○	○
スポーツ科学と栄養		2	3	前期	講義	○	○	◎	○	○	◎	○	◎	◎	○	◎	◎
栄養カウンセリング論	2		3	後期	講義	◎		○	◎		○	○		◎	○		○
臨床栄養学実習Ⅱ		1	3	前期	実験・実習 ²	◎	◎	◎		◎	◎		◎	◎	○	◎	◎
栄養療法		2	3	前期	講義	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	◎	○	◎	◎
公衆栄養学Ⅰ	2		3	前期	講義	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	○			
公衆栄養学Ⅱ		2	3	後期	講義	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎			
公衆栄養学実習	1		3	後期	実験・実習 ²	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎			
臨地実習指導(給食経営管理論)		1	3	※通年	演習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨地実習指導(臨床栄養学)		1	3	※通年	演習 ²	○	◎	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
給食経営管理論臨地実習Ⅰ	1		3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
給食経営管理論臨地実習Ⅱ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨床栄養学臨地実習Ⅰ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○
臨床栄養学臨地実習Ⅱ		1	3	後期	実験・実習 ²	○	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
フードコーディネート論		2	3	後期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
食品の官能評価・鑑別論		2	3	後期	講義	○	○	○	○	◎	◎	○		○	○		○
学校栄養教育論		2	3	前期	講義		○	◎		○	◎	○		○	○		○
学校栄養教育法		2	3	後期	講義	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○
卒業研究		4	4	後期	その他	○	○	◎	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○
管理栄養演習Ⅱ	2		4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
管理栄養演習Ⅲ	2		4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
総合演習Ⅰ		1	4	前期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
総合演習Ⅱ		1	4	後期	演習 ²	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎	○	○	◎
臨地実習指導(公衆栄養学)		1	4	※通年	演習 ²	○	○	◎				◎	◎	◎	○	○	○
公衆栄養学臨地実習		1	4	後期	実験・実習 ²							◎	◎	◎			
食品開発論		2	4	後期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
フードシステム論		2	4	前期	講義	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○	◎
フードスペシャリスト論		2	4	前期	講義	○	○	○	○		○	○		◎	○		○