

人間健康学部 健康栄養学科 専門教育科目 カリキュラムマップ

	ポリシー	全学 DP		自己実現のためのコミュニケーション力と社会性の養成		社会的責務を果たすことのできる専門力と判断力の養成		文化の創造的担い手となるための技術力と実践力の養成	
		学科 DP		人間と社会に関する広汎な知識と、他者から信頼される人間性の養成		栄養に係わる職場で役立つ日本語運用能力やプレゼンテーション力と、職業を通して自らの存在を高めていこうとする社会性の養成		健康と栄養に関する専門的な知識と、実地の分析に基づいて的確に判断する能力の養成	
学修指針・学修到達度	到達度 lv4	人文・社会・自然科学に関する多角的な知識を有し、より良い文化の創造を目指すことができる。	管理栄養士のあり方を広げて人間存在について考察し、より良い自己の実現を実践することができる。	論理的で説得力のあるが、口頭発表ができ、明確な文章を書ける。	管理栄養士の社会的責務を把握し、自立した社会人としての責任感を持って共同作業に従事することができる。	専攻するテーマについて、多角的に情報を整理し、根拠をもとに新しい視点で結論を導き出すことができる。	先行研究について論理的に批判し、その批判から新しい独自の考えを育てていくことができる。	専攻する研究対象について、独自の分析方法を確立し、説得力のある結論を発表することができる。	自ら課題を見出すことができ、自分なりの方法を駆使して、計画的に解決まで導くことができる。
	到達度 lv3	人文・社会・自然科学に関する基礎的な知識を有し、自らの問題として考えることができる。	管理栄養士のあり方について問題を指摘し、より良い自己を実現するために努力することができる。	形式に沿った口頭発表ができ、わかりやすい文章を書ける。	管理栄養士の社会的責務を説明でき、他者とスムーズに共同作業を行うことができる。	専攻するテーマについて、多角的に情報を整理した上で根拠を示しつつ考察することができる。	先行研究について、その反証となる事例を挙げつつ、論理的に批判することができる。	専攻する研究対象について、複数の分析方法を組み合わせて解決を探ることができる。	自ら課題を見出すことができ、それらの解決に向けて成果をあげることができる。
	到達度 lv2	人文・社会・自然科学に関する基礎的な知識を有し、問題を指摘することができる。	管理栄養士のあり方について自分なりのポリシーを持ち、自己を律することができる。	得た情報を整理し、自らの考えをわかりやすく説明することができる。	管理栄養士の社会的責務を一通り説明することができ、共同作業に加わることができる。	専攻するテーマについて、多角的に情報を整理することができる。	先行研究について、論理的に矛盾点を見出し批判することができる。	専攻する研究対象について、一つの分析方法を用いて結果をまとめることができる。	与えられたり課題に取り組み、ほぼ十分な成果をあげることができる。
	到達度 lv1	人文・社会・自然科学の内容について、自分の知っていることを述べるることができる。	管理栄養士としてのあり方に沿ったルールやマナーを尊重することができる。	正しく情報を受け止め、人前で物事の簡単な説明ができる。	管理栄養士の社会的責務に関してある程度説明することができる。	専攻するテーマについて、情報を集めることができる。	先行研究について批判的に対することができる。	専攻する研究対象について、一つの分析方法を持つことができる。	与えられたり課題に取り組み、ある程度の成果をあげることができる。
	学年	学修指針	教養力	人間性	コミュニケーション力	社会性	専門力	判断力	技術力
専門基礎科目	4	社会福祉概論		○		△	◎	○	
	4	地域包括ケア論		○		△	◎	○	
	3	公衆衛生学Ⅰ		△		△	◎	○	
	4	公衆衛生学Ⅱ		△		△	◎	○	
	1	健康管理概論	○			△	◎	△	
	2	生化学Ⅰ	△				◎	○	
	2	生化学Ⅱ	△				◎	○	
	2	生化学実験Ⅰ			△		◎	○	△
	3	生化学実験Ⅱ			△		◎	○	△
	1	解剖生理学	△				◎	○	
	2	解剖生理学実験			△		◎	○	△
	3	栄養生理学	△				◎	○	
	3	栄養生理学実験			△		◎	○	△
	2	微生物学	△				◎	○	
	2	病理学	△				◎	○	△
	4	運動生理学	△				◎	○	△
	2	臨床医学論		△			◎	○	△
	1	食品学Ⅰ	△				◎	○	
	1	食品学Ⅱ	△				◎	○	
	2	食品学実験Ⅰ			△		◎	○	△
2	食品学実験Ⅱ			△		◎	○	△	
2	食品衛生学	△				◎	○		
3	食品衛生学実験			△		◎	○	△	

	学年	学修指針	教養力	人間性	コミュニケーション力	社会性	専門力	判断力	技術力	実践力
専門基礎科目	3	食品加工学	△				◎	○	△	
	4	食品機能論				△	◎	○	△	
	1	調理学	△				◎	○	△	
	3	調理学実験					◎	○	○	
	1	調理学実習Ⅰ			△		◎		○	○
	2	調理学実習Ⅱ			△		◎		○	○
専門科目	1	基礎栄養学	△				◎	○		
	2	基礎栄養学実習			△		◎		○	△
	2	応用栄養学Ⅰ				△	◎	○		△
	2	応用栄養学Ⅱ				△	◎	○		△
	3	応用栄養学Ⅲ				△	◎	○		△
	3	応用栄養学実習			△		◎		○	△
	4	スポーツ栄養学				△	◎	○		△
	1	栄養教育論Ⅰ			△		◎	○	△	
	2	栄養教育論Ⅱ			△		◎	○	△	
	3	栄養教育論Ⅲ			△		◎	○	△	
	2	栄養教育論実習Ⅰ			△		◎		○	○
	3	栄養教育論実習Ⅱ			△		◎		○	○
	2	臨床栄養学概論				△	◎	○	△	
	4	臨床栄養管理論				△	◎	○	△	
	3	臨床栄養学Ⅰ				△	◎	○	△	
	3	臨床栄養学Ⅱ				△	◎	○	△	
	3	臨床栄養学実習Ⅰ			△		◎		○	○
	3	臨床栄養学実習Ⅱ			△		◎		○	○
	3	栄養食療法実習Ⅰ			△		◎		○	○
	3	栄養食療法実習Ⅱ			△		◎		○	○
	3	公衆栄養学Ⅰ				△	◎	○	△	
	3	公衆栄養学Ⅱ				△	◎	○	△	
	3	公衆栄養学実習			△		◎		○	○
	2	給食経営管理論Ⅰ				△	◎	○		
	2	給食経営管理論Ⅱ				△	◎	○		
	2	給食経営管理実習			△		◎		○	○
	1	給食計画論演習					◎		○	○
	2	献立作成演習					◎		○	○
	4	総合演習Ⅰ				△	◎	△		○
	4	総合演習Ⅱ				△	◎	△		○
	3	臨地実習Ⅰ		△	△	△	◎		○	○
	3	臨地実習Ⅱ		△	△	△	◎		○	○
	4	臨地実習Ⅲ		△	△	△	◎		○	○
	4	臨地実習Ⅳ		△	△	△	◎		○	○
	2	フードスペシャリスト論				△	◎	○		
	2	フードコーディネーター論				△	◎	○		
	3	官能評価論				△	◎	○	△	
	3	食品流通論				△	◎	○		
	2	臨床心理学Ⅰ			○	○	◎		△	
	2	臨床心理学Ⅱ			○	○	◎		△	
3	臨床心理学演習				○	◎		○	△	
3	カウンセリング論		△		○	◎		○		
4	卒業研究					◎	○	△	○	