健康栄養科学研究科 カリキュラムマップ

分野		科目ナンバリング 水準コード	科目ナンバリング 科目コード	授業科目の名称	単位	区分	卒業必修	1年 前期	1年 後期	2年 前期	2年 後期	ディプロマポリシーとの関連 【知識・技能】健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性を身につけている。	【知識・技能】食の安全確保に必要な仕組み、原因物質検査法、科学的評価・リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけている。	【知識・技能】食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。	【思考・判断・表現】健康の基本である食品の安心・安全に対する社会の関心を的確に把握することができる。	【思考・判断・表現】食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。	【思考・判断・表現】指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。	【思考・判断・表現】研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。	【関心・意欲・態度】北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。	【関心・意欲・態度】健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている。
専攻共通科目		5	200	健康栄養科学特論	2		必	■				○	○	○	○	○	○	○	○	○
		5	210	公衆衛生学特論	2		必		■							○	○		○	
		5	110	プレゼンテーション技術演習	2				■							○	○	○		
		6	100	学術論文作成法	2					■						○	○	○		
専門基礎科目		5	300	健康体力科学特論	2				■			○					○		○	○
		5	310	食行動科学特論	2			■									○			○
		5	320	健康スポーツ栄養学特論	2				■								○		○	
		5	330	食品機能学特論	2			■				○	○	○		○				
		5	340	生化学特論	2						■		○							
		5	350	バイオテクノロジー特論	2						■		○							
専門科目	健康栄養教育学分野	5	500	健康教育学特論	2			■				○				○	○		○	○
		5	502	健康教育学特論演習	2			■				○				○	○		○	○
		5	505	栄養教育学特論	2				■				○	○	○		○			○
		5	507	栄養教育学特論演習	2				■				○	○	○		○			○
	食品安全学分野	5	530	食物アレルギー学特論	2			■								○			○	○
		5	532	食物アレルギー学特論実験	2				■							○			○	○
		5	535	食品衛生学特論	2				■				○	○		○			○	
		5	537	食品衛生学特論実験	2				■				○	○		○			○	
特別研究		6	700	健康栄養科学特別総合実験・演習	8		必	■	■	■	■							○		