健康栄養学科 カリキュラムマップ (2019年度～2023年度入学生)	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	区分	単位	卒業必修	1年 1ターム	1年 2ターム	1年 3ターム	1年 4ターム	2年 1ターム	2年 2ターム	2年 3ターム	2年 4ターム	3年 1ターム	3年 2ターム	3年 3ターム	3年 4ターム	4年 1ターム	4年 2ターム	4年 3ターム	4年 4ターム	ディプロマポリシーとの関連 【知識・技能】地域・社会における生活と健康に関する課題を解決するために必要な栄養学的専門知識および高度な臨床栄養学的知識・技術を体系的に身につけている。	ディプロマポリシーとの関連 【知識・技能】地域・社会における生活と健康に関する課題を解決するために必要な栄養学的専門知識および高度な臨床栄養学的知識・技術を体系的に身につけている。	ディプロマポリシーとの関連 【知識・技能】対象者の特性や多様な食事摂取状況に応じた栄養管理を実践するための知識・技術を身につけている。	ディプロマポリシーとの関連 【思考・判断・表現】学んだ知識と技術を総合的に関連づけ、問題を発見し、分析・検証することができる。	ディプロマポリシーとの関連 【思考・判断・表現】対象者の栄養管理、栄養教育を実践するためのコミュニケーション能力を身につけている。	ディプロマポリシーとの関連 【思考・判断・表現】組織における管理栄養士業務や給食の運営に関する能力をチームを統括・管理するリーダーシップを持っている。	ディプロマポリシーとの関連 【関心・意欲・態度】協働することができる。	ディプロマポリシーとの関連 【関心・意欲・態度】人々の健康増進・疾病予防・健康管理・保健医療・福祉・介護・食育・栄養ケアシステムにおいて、地域包括ケアシステムにおいて、自分らしい暮らしを続けることができる。	ディプロマポリシーとの関連 【関心・意欲・態度】地域包括ケアシステムにおいて、自分らしい暮らしを続けることができる。	専門・専門基礎科目と連携している教養科目	どの教養科目と連携しているか
臨地実習によって実践力をみがく	臨地実習	4	801	臨地実習Ⅰ	実	2	必											■						○	○	●	○	○	○		キャリア発展
		4	802	臨地実習Ⅱ	実	2												■						●	○	○	●	●	○		キャリア発展
研究する力をみがく	総合	4	700	卒業研究Ⅰ	演	2												■	■					●							
		4	701	卒業研究Ⅱ	演	2														■	■			●							
管理栄養士の専門性を発揮するために必要な知識・技術を総合的に身につける	総合演習	3	600	給食経営管理総合演習	演	1												■	■					○	○	●	○	○	○		
		3	650	臨床栄養学総合演習	演	1												■	■					●	○	○	○	○	○		
		3	604	管理栄養士演習	演	1												■	■					○	○	○	○	○	○		
		4	670	公衆栄養学総合演習	演	1														■	■			○	○	○	○	○	○		
		4	606	総合栄養管理論	講	2														■	■			○	○	○	○	○	○		
		4	608	総合栄養管理論演習	演	1																■	■	○	○	○	○	○	○		
栄養学の基礎と応用を学ぶ	基礎栄養学	3	500	基礎栄養学	講	2	必	■	■															○	○						基礎化学、食生活論
		3	504	栄養学実験	実	1						■	■											○	○						
		3	506	栄養生化学	講	2	必							■	■									○	○						
	応用栄養学	3	515	食事摂取基準論	講	2	必			■	■													○	○	○			○	○	
		3	510	応用栄養学	講	2						■	■											○	●	○			●	○	
		3	518	応用栄養学実習	実	1	必							■	■									○	●	○			○	○	
		3	512	ライフステージ栄養学	講	2								■	■									○	●	○			○	●	
	栄養教育論	3	534	食・生活教育演習	演	1		■	■															○	○		○		○	○	
		3	520	栄養教育論基礎	講	2	必					■	■											○	○	○	○	○	○	○	
		3	522	栄養教育論応用	講	2	必							■	■									○	○	○	○	○	○	○	
		3	524	栄養教育論実習	実	1	必									■	■							○	●	○	●	●	○	○	
		4	542	栄養教育マネジメント演習	演	1	必															■	■	○	●	○	●	●	○	○	
		3	532	栄養カウンセリング論	演	1										■	■							○	○	○	○	●	○	○	
		3	528	学校栄養教育論総論	講	2										■	■							○	○	○			○	○	
		3	530	学校栄養教育論各論	講	2												■	■					○	○	○			○	○	
食事療法に必要な知識・技術を学ぶ	臨床栄養学	3	550	臨床栄養学概論	講	2	必					■	■											●	○	○			○	○	
		3	552	臨床栄養学各論	講	2	必							■	■									●	○	○			○	○	
		3	556	臨床栄養学実習	実	1	必									■	■							○	●	○			○	○	
		3	554	食事療法論	講	2								■	■									○	○	●			○	○	
		3	558	栄養療法実習	実	1	必											■	■					○	○	●			○	○	
		3	560	栄養アセスメント論	講	2	必									■	■							●	●	○			○	○	
		3	562	栄養アセスメント演習	演	1												■	■					○	●	○			○	○	
		3	564	栄養ケアプラン論	講	2												■	■					●	●	○			○	○	
地域・社会の栄養問題を解決するための知識・技術を学ぶ	公衆栄養学	3	574	管理栄養士概論	講	2		■	■															○	○	○			○	○	
		3	570	公衆栄養学Ⅰ	講	2	必									■	■							○	○	○			○	○	
		3	572	公衆栄養学Ⅱ	講	2												■	■					○	○	○			○	○	
		3	576	公衆栄養学実習	実	1														■	■			○	○	○			○	○	
特定給食施設における給食の経営と管理について学ぶ	給食経営管理論	3	580	給食経営管理論	講	2	必					■	■												○	●				○	
		3	586	給食経営管理実習Ⅰ	実	1	必							■	■										○	●				○	
		3	588	フードシステムマネジメント	講	1								■	■										○	●				○	
		3	584	給食経営管理論演習	演	1										■	■								○	○				○	
		3	587	給食経営管理実習Ⅱ	実	1	必									■	■								○	●				○	
地域における保健・医療・福祉・環境課題の調査と対応について学ぶ	社会・環境と健康	2	286	公衆衛生学	講	2	必			■	■													●	○	○					
		2	287	公衆衛生学実習	実	1						■	■												○	●	○					
		2	270	健康社会と福祉	講	2	必	■	■															○	○						
		2	264	環境と化学	講	2				■	■													●	○						
		2	288	統計と社会調査法	講	2						■	■											○	○	○					統計の基礎
		4	386	栄養科学英語	講	2														■	■				○		●				
栄養学を修得するために知っておくべき人体の構造と機能、疾病の成立ちおよび治療について学ぶ	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	2	202	解剖学	講	2	必	■	■															○	●						
		2	216	解剖学実験	実	1	必					■	■											○	●						
		2	210	生理学	講	2	必	■	■															○	●						
		2	218	運動生理学	講	2	必			■	■													○	○						
		2	222	病態生理学	講	2										■	■							○	○	○					
		2	220	生理学実験	実	1												■	■					○	○						
		2	252	生化学	講	2						■	■											●	●						生命科学
		2	256	生化学実験	実	1	必							■	■									●	●						
		2	259	免疫と食物アレルギー	講	2										■	■							○	○	●					
		2	322	疾病の成り立ち	講	2	必					■	■											○	○	○					
		2	280	臨床医学概論	講	2								■	■									○	○	○					
栄養管理された安全・安心な食事を提供するために必要な食品と調理について学ぶ	食べ物と健康	2	400	食品学総論	講	2	必	■	■															○	○	○	●				
		2	401	基礎食品学実験	実	1	必	■	■															○	●	○	●				
		2	402	食品学各論	講	2	必			■	■													○	○	○	●				
		2	404	食品科学実験	実	1	必			■	■													○	○	○	●				
		2	403	応用食品学実験	実	1	必					■	■											○	○	○					
		2	410	食品衛生学	講	2	必							■	■									○	○	○	●				
		2	412	食品衛生学実験	実	1	必									■	■							○	○	○	●				
		2	414	調理科学	講	2	必	■	■															○	○	○					
		2	416	基礎調理学実習	実	1	必			■	■													○	○	○					
		2	420	応用調理学実習	実	1	必					■	■											○	○	○					
		2	426	食品開発論	講	2								■	■									○	○	○		●			
		2	422	食品機能論	講	2												■	■					○	○	○	●				
幅広い教養を身につける	教養総合	1	100	総合教養講座	講	2	必	■	■																						
		1	102	文章表現	講	2		■	■																						
	教養人文系	1	110	心理学概論	講	2		■	■																						
		1	128	生活と社会環境	講	2												■	■												
		1	164	食生活論	講	2				■	■																			○	
	教養社会系	1	120	日本国憲法	講	2				■	■																				
		1	122	現代医療と福祉・介護	講	2		■	■																						
	教養理工系	1	150	生命科学	講	2		■	■																					○	
		1	158	情報処理	講	2		■	■																						
		1	156	統計の基礎	講	2				■	■																			○	
		1	152	物理学	講	2		■	■																						
		1	154	基礎化学	講	2		■	■																					○	
	教養語学系	1	170	英語Ⅰ	演	1		■	■																						
		1	171	英語Ⅱ	演	1				■	■																				
		1	172	英語Ⅲ	演	1						■	■																		
		1	178	中国語Ⅰ	演	1		■	■																						
		1	179	中国語Ⅱ	演	1				■	■																				
		1	186	ロシア語Ⅰ	演	1		■	■																						
		1	187	ロシア語Ⅱ	演	1				■	■																				
	教養スポーツ系	1	196	生涯スポーツⅠ	演	1		■	■																						
		1	197	生涯スポーツⅡ	演	1				■	■																				
	キャリア教育	1	132	キャリア入門	講	1	必	■																							
		1	135	キャリア形成	講	1												■	■												
		1	137	キャリア発展	講	1																								○	