

カリキュラムマップについて

本学では、講義科目を順序立てて履修するためにカリキュラムマップを作成しています。

次のページにカリキュラムマップを掲載しました。

カリキュラムマップによって以下のことがわかります。

1. 同じテーマの科目が年次進行にしたがって同じ行に表示されています。
2. それぞれの科目が何を学ぶための科目なのかが示されています。
3. それぞれの科目が、どの学位授与方針（ディプロマーポリシー）を達成するための科目なのかが示されています。
4. 専門科目や専門基礎科目と関連のある教養科目も示されています。

カリキュラム全体の構成を把握するうえでの参考にしてください。

健康栄養学科 カリキュラムマップ (2019年度以降入学生)	ディプロマポリシーとの関連									開講年次				分野	
	知識・技能 ・地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。	知識・技能 ・科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。	知識・技能 ・特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するのための知識・技術を身につけている。	思考・判断・表現 ・学んだ知識とその理解を基礎として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。	思考・判断・表現 ・対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。	思考・判断・表現 ・組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップを持っている。	関心・意欲・態度 ・協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。	関心・意欲・態度 ・人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。	関心・意欲・態度 ・地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。	1年次	2年次	3年次	4年次		
臨地実習によって実践力をみがく				○	○	○	○	○				801 臨地実習ⅠⅡ		臨地実習	
研究する力をみがく				○								700 卒業研究Ⅰ	701 卒業研究Ⅱ	総合	
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				○	○	○	○	○	○		600 給食経営管理総合演習			総合演習	
				○	○	○	○	○	○		650 臨床栄養学総合演習				
				○	○	○	○	○	○		604 管理栄養士演習				
				○	○	○	○	○	○			670 公衆栄養学総合演習			
				○	○	○	○	○	○			606, 608 総合栄養管理論 総合栄養管理論演習			
栄養学の基礎と応用を学ぶ	○	○								500 基礎栄養学	504 栄養学実験			基礎栄養学	
	○	○								基礎化学	506 栄養生化学				
	○	○	○							515 食事摂取基準論				応用栄養学	
	○	○	○								510, 518 応用栄養学 応用栄養学実習				
	○	○	○								512 ライフステージ栄養学				
	○	○	○							食生活論	534 食・生活教育演習				
	○	○	○									520, 522 栄養教育論基礎 栄養教育論応用	524 栄養教育論実習	542 栄養教育マネジメント演習	栄養教育論
												532 栄養カウンセリング論			
												528, 530 学校栄養教育論総論 学校栄養教育論各論			
食事療法に必要な知識・技術を学ぶ	○	○	○								550, 552 臨床栄養学概論 臨床栄養学各論	556 臨床栄養学実習		臨床栄養学	
	○	○	○								554 食事療法論	558 栄養療法実習			
	○	○	○									560, 562 栄養アセスメント論 栄養アセスメント演習			
	○	○	○									564 栄養ケアプラン論			
地域・社会の栄養問題を解決するための知識・技術を学ぶ	○	○								574 管理栄養士概論				公衆栄養学	
												570, 572 公衆栄養学ⅠⅡ	576 公衆栄養学実習		
特定給食施設における給食の経営と管理について学ぶ		○	○									580 給食経営管理論	584 給食経営管理論演習	給食経営管理論	
		○	○									586 給食経営管理実習Ⅰ	587 給食経営管理実習Ⅱ		
		○	○									588 フードシステムマネジメント論			
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	○	○	○							286 公衆衛生学	287 公衆衛生学実習			社会・環境と健康	
	○	○								270 健康社会と福祉					
	○	○								基礎化学	264 環境と化学				
	○	○	○							統計の基礎		288 統計と社会調査法			
													386 栄養科学英語		
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	○	○								202 解剖学	216 解剖学実験			人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	
	○	○								生命科学	210 生理学	220 生理学実験			
	○	○									218 運動生理学				
	○	○	○										222 病態生理学		
	○	○	○							基礎化学		252, 256 生化学 生化学実験	259 免疫と食物アレルギー		
	○	○	○												
	○	○	○									322 疾病の成り立ち			
												280 臨床医学概論			
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	○	○	○							400, 402 食品学総論 食品学各論				食べ物と健康	
	○	○	○								412 食品衛生学				
	○	○	○							414 調理科学					
	○	○	○							416 基礎調理学実習	420 応用調理学実習				
	○	○	○									422 食品機能論			
	○	○	○							404 食品科学実験					
	○	○	○							401 基礎食品学実験	403 応用食品学実験				
	○	○	○									412 食品衛生学実験			
											426 食品開発論				
幅広い教養を身につける										100 総合教養講座				教養総合	
										102 文章表現					
										110 心理学概論					
												128 生活と社会環境		教養人文系	
										164 食生活論					
										120 日本国憲法				教養社会系	
										122 現代医療と福祉・介護					
										150 生命科学					
										158 情報処理					
										156 統計の基礎				教養理工系	
										152 物理学					
										154 基礎化学					
										170, 171 英語Ⅰ 英語Ⅱ	172 英語Ⅲ			教養語学系	
										178, 179 中国語Ⅰ 中国語Ⅱ					
									186, 187 ロシア語Ⅰ ロシア語Ⅱ						
									196, 197 生涯スポーツⅠ 生涯スポーツⅡ				教養スポーツ系		
									132 キャリア入門		135, 137 キャリア形成 キャリア発展		キャリア教育		

健康栄養学科 カリキュラムマップ (2017年度～2018年度入学生)	ディプロマポリシーとの関連									開講年次				分野	
	知識・技能 ・地域社会の 生活習慣病 予防・健康増 進、および臨 床において必 要とされる 高度な専門 知識を体系的 に身につけて いる。	知識・技能 ・科学的根拠 に基づいて、 人を対象とし た適切な栄養 指導・教育を 行うために必 要な知識・技 術を身につけ ている。	知識・技能 ・特定給食施 設において適 切なマネジメ ントを行い、 特定多数人に 継続して適切 に栄養管理さ れた食事を提 供するための 知識・技術を 身につけてい る。	思考・判断・ 表現 ・学んだ知識 とその理解を 基盤として、 健康・栄養に 関する問題に ついて適切に 情報を収集し、 科学的に 分析・検証す ることができる。	思考・判断・ 表現 ・対象者の栄 養管理、栄養 教育を行うた めに必要な コミュニケーション 能力を身に つけている。	思考・判断・表 現 ・組織における 管理栄養士設 置部門や給食 の運営に関す る部署を統括 ・管理するた めのマネジメ ント能力とチ ームを率いる リーダーシッ プを持っている。	関心・意欲・ 態度 ・協働する医 療・保健チ ームの中で適 切な活動を行 うことができる。	関心・意欲・ 態度 ・人々の健康 の保持・増進 に貢献する自 覚と意欲をも ち、積極的に 行動し、必要 な情報を発信 することができる。	関心・意欲・態度 ・地域包括ケアシ ステムにおいて「食・栄養」 の視点から、高齢者 が住み慣れた地域で 自分らしい暮らしを人 生の最後まで続ける ことができるよう、「住 まい」「医療」「介護」 が切れ目なく一体的に 提供することができる。	専 に門 つな がる る教 養科 目	1年次	2年次	3年次		4年次
臨地実習によって実践力をみがく				○	○	○	○	○					801 臨地実習ⅠⅡ		臨地実習
研究する力をみがく				○									700 卒業研究Ⅰ	701 卒業研究Ⅱ	総合
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				○	○	○	○	○				600 給食経営管理総合演習			総合演習
				○	○	○	○	○				650 臨床栄養学総合演習			
				○	○	○	○	○				604 管理栄養士演習			
				○	○	○	○	○					670 公衆栄養学総合演習		
				○	○	○	○	○					606, 608 総合栄養管理論 総合栄養管理論演		
栄養学の基礎と応用を学ぶ	○	○									500 基礎栄養学	504 栄養学実験			基礎栄養学
	○	○									基礎化学	506 栄養生化学			
	○	○	○					○			515 食事摂取基準論				応用栄養学
	○	○	○					○				510, 518 応用栄養学 応用栄養学実習			
	○	○	○					○				512 ライフステージ栄養学			
	○	○	○					○		食生活論	534 食・生活教育演習				
	○	○	○					○				520, 522 栄養教育論基礎 栄養教育論応用	524 栄養教育論実習	542 栄養教育マネジメント演習	栄養教育論
	○	○	○					○				532 栄養カウンセリング論			
	○	○	○					○				528, 530 学校栄養教育論総論 学校栄養教育論各論			
食事療法に必要な知識・技術を学ぶ	○	○	○					○				550, 552 臨床栄養学概論 臨床栄養学各論	556 臨床栄養学実習		臨床栄養学
	○	○	○					○				554 食事療法論	558 栄養療法実習		
	○	○	○					○				560, 562 栄養アセスメント論 栄養アセスメント演習			
	○	○	○					○				564 栄養ケアプラン論			
地域・社会の栄養問題を解決するための 知識・技術を学ぶ	○	○						○			574 管理栄養士概論				公衆栄養学
	○	○						○					570, 572 公衆栄養学ⅠⅡ	576 公衆栄養学実習	
特定給食施設における給食の経営 と管理について学ぶ		○	○									580 給食経営管理論	584 給食経営管理論演習		給食経営管理論
		○	○									586 給食経営管理実習Ⅰ	587 給食経営管理実習Ⅱ		
		○	○									588 フードシステムマネジメント論			
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	○	○	○								286 公衆衛生学	287 公衆衛生学実習			社会・環境と健康
	○	○									270 健康社会と福祉				
	○	○									基礎化学	264 環境と化学			
	○	○	○								統計の基礎	288 統計と社会調査法			
	○	○												386 栄養科学英語	
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	○	○									202 解剖学	216 解剖学実験			人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
	○	○									生命科学	210 生理学		220 生理学実験	
	○	○	○									218 運動生理学			
	○	○												222 病態生理学	
	○	○	○								基礎化学	252, 256 生化学 生化学実験			
	○	○	○											259 免疫と食物アレルギー	
	○	○	○										322 疾病の成り立ち		
	○	○	○										280 臨床医学概論		
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	○	○	○								400, 402 食品学総論 食品学各論				食べ物と健康
	○	○	○									412 食品衛生学			
	○	○	○								414 調理科学				
	○	○	○								416 基礎調理学実習	420 応用調理学実習			
	○	○	○										422 食品機能論		
	○	○	○								404 食品科学実験				
	○	○	○								401 基礎食品学実験	403 応用食品学実験			
	○	○	○										412 食品衛生学実験		
	○	○	○									426 食品開発論			
幅広い教養を身につける											100 総合教養講座				教養総合
											102 文章表現				
											110 心理学概論			128 人間と住居	教養人文系
											164 食生活論				
											120 日本国憲法				教養社会系
											122 現代社会と福祉				
											150 生命科学				
											158, 159 情報処理Ⅰ 情報処理Ⅱ				教養理工系
											156 統計の基礎				
											152 物理学				
											154 基礎化学				
											170, 171 英語Ⅰ 英語Ⅱ	172 英語Ⅲ			教養語学系
											178, 179 中国語Ⅰ 中国語Ⅱ				
											186, 187 ロシア語Ⅰ ロシア語Ⅱ				
											196, 197 生涯スポーツⅠ 生涯スポーツⅡ				教養スポーツ系 キャリア教育
													135, 137 現代社会とキャリアプラン		