栄養学科　カリキュラムマップ

各授業科目はそれらを履修することで学修目標が達成できるよう設けられています。科目と学修目標との関連は以下のとおりです。

【養成する人材像】

少子・超高齢社会において、地域のあらゆる人々の健康と生活の質の向上を積極的に推進するために、対人援助力、課題解決志向力及び多職種協働力を備えた質の高い専門性を有する管理栄養士

科目区分		科目名	DP1【知識・技能】		DP2【思考力・判断力・表現力】			DP3【主体性・多様性・協働性】		
			科学的な根拠に基づいて栄養学を正しく理解し、栄養管理を実践するための基本的な知識や技能を身に付けている。		栄養学の知識や技能を統合・活用して、課題を発見し、解決に向けた思考判断と実践ができるとともに、人々の健康増進や生活の質を向上させるための方法を分かりやすく説明することができる。			管理栄養士として関連する多職種及び地域社会の人々と協働し、対人援助を通じてチームの一員として活躍するために自律的に学ぶことができる。		
			1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3
			公衆衛生、身体の仕組みや機能、食べ物や調理など、栄養管理を実践するための基本的な知識を身に付け、説明することができる。	公衆衛生、身体の仕組みや機能、食べ物や調理など、栄養管理を実践するための基本的な技能を身に付け、活用することができる。	健康や栄養状態に関連する知識や技能を統合し、課題を発見する力を身に付けている。	健康や栄養状態に関連する課題解決に向けて、適切な戦略を立て、実践することができる。	対象者の行動変容を促せるよう、健康増進や生活の質を向上させる方法を分かりやすく説明することができる。	多様化する社会に対応できるよう、専門性を高めるために主体的に学ぶことができる。	管理栄養士としての倫理観や職業観を持ち、課題解決に向けて主体的に行動することができる。	実践的な実習や専門研究を通して、多職種や地域社会の人々と協働する態度を身に付けている。
専門教育科目群	専門基礎科目	管理栄養士基礎演習		○	○			○		
		公衆衛生学（栄養）	○	○				○		
		健康管理学	○		○		○			
		公衆衛生学実習		○	○			○		
		人体の構造と機能Ⅰ	○	○	○					
		人体の構造と機能Ⅱ	○	○	○					
		人体の構造と機能実験		○	○	○				
		生化学Ⅰ	○		○	○				
		生化学Ⅱ	○		○	○				
		生化学実験	○	○	○					
		食品科学	○	○	○					
		食品科学実験	○	○	○					
		調理学	○	○	○					
		調理学実習	○	○	○					
	基幹科目	食事設計論	○	○	○					
		食事設計論実習		○	○	○				
		基礎病態学	○		○	○				
		基礎病態学実験		○		○	○			
		臨床医学入門			○	○	○			
		臨床病態学			○	○	○			
		食品機能学	○		○	○				
		食品機能学実験		○	○	○				
		食品衛生学			○	○	○			
		食品衛生学実験			○	○	○			
		基礎栄養学Ⅰ	○		○	○				
		基礎栄養学Ⅱ	○		○	○				
		基礎栄養学実験		○	○	○				
		応用栄養学		○	○	○				
		保健医療福祉論			○	○	○			
		栄養教育論			○	○	○			

科目区分		科目名	DP1【知識・技能】		DP2【思考力・判断力・表現力】			DP3【主体性・多様性・協働性】		
			科学的な根拠に基づいて栄養学を正しく理解し、栄養管理を実践するための基本的な知識や技能を身に付けている。		栄養学の知識や技能を統合・活用して、課題を発見し、解決に向けた思考判断と実践ができるとともに、人々の健康増進や生活の質を向上させるための方法を分かりやすく説明することができる。			管理栄養士として関連する多職種及び地域社会の人々と協働し、対人援助を通じてチームの一員として活躍するために自律的に学ぶことができる。		
			1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	3-3
			公衆衛生、身体の仕組みや機能、食べ物や調理など、栄養管理を実践するための基本的な知識を身に付け、説明することができる。	公衆衛生、身体の仕組みや機能、食べ物や調理など、栄養管理を実践するための基本的な技能を身に付け、活用することができる。	健康や栄養状態に関連する知識や技能を統合し、課題を発見する力を身に付けている。	健康や栄養状態に関連する課題解決に向けて、適切な戦略を立て、実践することができる。	対象者の行動変容を促せるよう、健康増進や生活の質を向上させる方法を分かりやすく説明することができる。	多様化する社会に対応できるよう、専門性を高めるために主体的に学ぶことができる。	管理栄養士としての倫理観や職業観を持ち、課題解決に向けて主体的に行動することができる。	実践的な実習や専門研究を通して、多職種や地域社会の人々と協働する態度を身に付けている。
専門教育科目群	展開科目	ライフステージ栄養学Ⅰ			○	○	○			
		ライフステージ栄養学Ⅱ			○	○	○			
		栄養アセスメント実習			○	○	○			
		給食経営管理論Ⅰ		○	○	○				
		給食経営管理実習Ⅰ		○	○	○				
		給食経営管理論Ⅱ			○	○		○		
		給食経営管理実習Ⅱ				○	○	○		
		栄養カウンセリング論			○	○	○			
		栄養教育論演習			○	○	○			
		栄養教育論実習				○	○	○		
		公衆栄養学Ⅰ			○	○	○			
		公衆栄養学Ⅱ			○	○	○			
		公衆栄養学実習				○	○	○		
		臨床医学入門実習			○	○	○			
		臨床栄養学Ⅰ			○	○	○			
		臨床栄養学実習Ⅰ				○	○	○		
		臨床栄養学Ⅱ			○	○	○			
		臨床栄養学実習Ⅱ				○	○	○		
		栄養ケアマネジメント論				○	○	○		
		栄養ケアマネジメント演習				○	○	○		
	実践的統合教育科目	公衆栄養学臨地実習						○	○	○
		臨床栄養学臨地実習						○	○	○
		給食経営管理臨地実習（給食の運営を含む）						○	○	○
		栄養管理総合演習Ⅰ						○	○	○
		栄養管理総合演習Ⅱ						○	○	○
		ヒューマンケアチームアプローチ演習						○	○	○
		専門研究入門			○		○	○		
		専門研究Ⅰ				○		○	○	
		専門研究Ⅱ						○	○	○
		臨床栄養実践実習						○	○	○
		食環境マネジメント実践実習						○	○	○
		食育実践実習						○	○	○