

Ⅲ. 教育課程について

〔食物栄養学科健康実践栄養士課程 学位プログラムツリー(2023年度入学生)〕

ディプロマ・ポリシー		幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から現実社会の課題を理解できること。								
		基盤教育科目(教養力:現代を生きる社会人としての教養と知識、スキルを修得し、活用することができる)								
ディプロマ・ポリシーの具体化(第1階層)		社会や文化に関心を持ち、多角的視点から現実社会の課題を理解して自分自身のデザインにつながる、幅広い教養を身につける	グローバル社会、高度情報化社会を生きていくうえで必要な基本的技能を身につける		学びの基礎的スキル、自立に向けて必要な知識・技能を身につけるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行う				社会教育等の資格の基礎となる知識を身につけるとともに、社会の課題を理解する	
ディプロマ・ポリシーの具体化(第2階層)		先人たちがたどった道のり、築いてきたものを理解する	我々が生きる世界と今を読み解く	未来を見通し、自分自身をデザインする	英語など母語以外の言語で基本的なコミュニケーションを行う技能を身につけるとともに、社会や文化の多様性を理解する	情報機器を操作し、諸問題にICTを活用できる基本的な技能を身につける	大学における学びに必要な基礎的スキルを身につけるとともに、専門の学びへの準備を行う	地域社会とのかかわりや知と向き合う読書活動から、社会や人間のもつ課題を理解する	社会的・職業的自立を果たすために必要な知識・技能の基礎を身につける	
4年次	秋学期									
	春学期									
3年次	秋学期								インターンシップB	
	春学期					データサイエンス・AI実習			インターンシップB プロジェクト型インターンシップ	
2年次	秋学期			生涯スポーツ実習B	総合英語II2 実践コミュニケーション英語II フランスのことばと文化II 中国のことばと文化II 韓国のことばと文化II		基礎演習IV		キャリアデザインIV インターンシップA	
	春学期	伝統文化演習	社会と言語 データリテラシー	生涯スポーツ実習A	総合英語II1 実践コミュニケーション英語I フランスのことばと文化I 中国のことばと文化I 韓国のことばと文化I	情報活用B	基礎演習III	カレッジコミュニティII 読書演習	数理リテラシー キャリアデザインIII インターンシップA	
1年次	秋学期				総合英語I2 実践コミュニケーション英語I2 資格英語II	情報活用基礎B 情報活用A プログラミング言語II データサイエンス・AI概論	基礎演習II		キャリアデザインII ホスピタリティ入門	
	春学期	民族と文化 ことばの世界 日本語を知る 西洋の文化を考える 芸術を鑑賞する 思想の世界 日本の歴史 教養としての日本文化 子どもの文化	日本の憲法 くらしと法律 現代社会を考える 人権を考える メディアを考える くらしと化学 東アジアを知る 平和を考える 心理学 生物を知る 情報リテラシー	科学と倫理 ソーシャルメディア論 健康を管理する 書いて学ぶ文芸 健康とスポーツB 描いて学ぶアート 健康とスポーツA 教育を考える 先端技術と文化	総合英語I1 実践コミュニケーション英語I 資格英語I 現地研修A~G	情報活用基礎A プログラミング言語I	基礎演習I 日本語表現法	カレッジコミュニティI	キャリアデザインI	
ナンバリングとの対応		B A			B S			B C		C Z

Ⅲ. 教育課程について

学位プログラムツリーはカリキュラムの体系性を示すためのモデルです。年度によって開講時期が変わる場合があります。

食や健康に関する専門的知識・技能を身につけていること。										
食物栄養学科健康実践栄養士課程専門科目(専門力:学位プログラムの専門知識・技能を修得し、活用できる)										
食と関わる分野について理解する			食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学について理解する				健康の考え方、社会的背景や制度および疫学の基本的事項を理解する		学科専攻科目を学ぶための基礎を理解する	
各分野で学習した知識・技術を統合し、総合的な判断ができるようになる	栄養管理を行うために必要とされる知識および技術を身につける	食に関わる様々なビジネスの現場とマーケティングについて理解する	運動に対する人の諸機能の変化から、運動の意義と健康づくりに対する重要性を理解し、実践できるようにする	適切な食事を提供するための実践的な調理の知識や技術を身につけ、給食運営に必要な実践的な知識や技術を学ぶ	栄養指導が実践できるための知識・技術を身につける。また、公衆栄養学の意義・役割、および健康づくり対策について理解する	ライフステージや病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識や技術を身につける	食べ物と健康の関連について理解する	栄養と健康との関連性を理解するために必要な基本的な知識を身につける	栄養と食の観点から健康増進・疾病予防の重要性について理解する	
卒業研究	卒業演習 健康実践栄養士セミナーⅣ			給食経営管理論地実習Ⅰ (含給食の運営)						
卒業研究	卒業演習 健康実践栄養士セミナーⅣ			給食経営管理論地実習Ⅰ (含給食の運営)		食物栄養英語論文講読				
	専門演習 健康実践栄養士セミナーⅢ	食プランニング	運動療法B スポーツ心理学		公衆栄養学実習		フードコーディネーター論 食品の流通と消費	微生物学 疾病論		
健康実践栄養士セミナーⅢ	マーケティング情報戦略論 ソーシャルメディア戦略 ビジネスプレゼンテーション		スポーツ指導論 運動療法A 健康運動実践指導者特別演習	給食経営管理論実習 調理学実習(応用)	栄養教育論実習 公衆栄養学Ⅰ	臨床栄養学総論 臨床栄養学実習 スポーツ栄養学	食文化論 応用食品学			
健康実践栄養士セミナーⅡ	フードビジネス論 マーケティング論		スポーツ健康演習B	給食経営管理論Ⅱ	栄養教育論Ⅱ	基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験 応用栄養学Ⅰ	食品衛生学実験		公衆衛生学Ⅰ	
健康実践栄養士セミナーⅡ			健康運動方法論 スポーツ健康演習A 救急処置	給食経営管理論Ⅰ	栄養教育論Ⅰ 保育総論演習	基礎栄養学Ⅰ	食品加工学 食品加工学実習 食品衛生学	生化学	社会福祉論	
健康実践栄養士セミナーⅠ			健康運動科学	調理学実習(基礎)	保育総論A 保育総論B		食品学 食品学実験	解剖生理学Ⅱ		
健康実践栄養士セミナーⅠ				調理学		食生活論		解剖生理学Ⅰ 予防医学	基礎化学 基礎医学 化学	
P F				P S				P P	P B	

教育課程について

基礎教育科目

リベラルアーツ学科部

人間科学部
心理学科

人間科学部
食物栄養学科

資格専門科目