

Ⅲ．教育課程について

2024年度入学生 カリキュラム・ツリー(食環境学部 管理栄養学科)

ディプロマ・ポリシー		幅広い一般知識・教養を身に付け、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。								食と栄養に関する幅広い		
		基盤教育科目								管理栄養学科専門科目		
カリキュラム・ポリシー		幅広い一般知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A群(先人の知を受けつぐ)、B群(世界と今を読み解く)、C群(未来をひらく)、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する								食と栄養に関する幅広い目に基礎科目、専門基礎		
カリキュラム・ポリシーの詳細(具体化)		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、幅広い教養を身に付けさせるための科目群			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付けさせるための科目群		学びの基礎的・自立に向けて必要な知識・技能を身に付けさせるとともに、地域社会と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わせるための科目群		社会教育等の資格の基礎となる知識を身に付けさせるとともに、社会の課題を理解させるための科目群		傷病者の健康管理や現代社会に	
カリキュラム上の科目の目的・役割		先人たちがたどった知の道のり、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・専門的知識・技能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		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
4年次	秋学期									卒業演習Ⅱ	給食経営管理実地実習Ⅰ(古給食の運営)	
	卒業研究									給食経営管理実地実習Ⅱ		
	春学期									卒業演習Ⅰ	給食経営管理実地実習Ⅲ	
										卒業研究	給食経営管理実地実習Ⅳ	
3年次	秋学期								インターンシップA インターンシップB	専門演習	公衆栄養実地実習	
	春学期								インターンシップA インターンシップB	レクリエーション現場実習	公衆栄養実地実習	
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Ⅱ2 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 プロジェクト型キャリア研究	博物館経営論 生涯学習概論Ⅱ レクリエーション実技		
	4											
	春学期	伝統文化演習	データリテラシー 社会と言語	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Ⅱ1 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 プロジェクト型キャリア研究	博物館概論 生涯学習概論Ⅰ レクリエーション概論		
1年次	秋学期		日本の憲法 くらしと法律 現代社会を考える 東アジアを知る 人権を考える 平和を考える メディアを考える 情報リテラシー 心理学 くらしと化学 生物を知る	科学と倫理 ソーシャルメディア論 先端技術と文化 健康を管理する 書いて学ぶ文芸 描いて学ぶアート 健康とスポーツA 健康とスポーツB 教育を考える	総合英語Ⅱ2 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 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A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	図書館情報資源概論		
	2											
	春学期	日本語を知る 教養としての日本文化 西洋の文化を考える 子どもの文化 芸術を鑑賞する			総合英語Ⅱ1 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 資格英語Ⅰ	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	図書館概論		
カリキュラム・ツリー上の位置づけ		1	2	3	1	2	1	2	3	1	7	6
		BA			BS		BC		CZ	NM		

Ⅲ．教育課程について

カリキュラム・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。

知識を基に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を有すること。										
知識を基に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科分野科目、専門分野科目および演習科目を開設する										
おける人々の栄養ケアに必要な実践的スキルを修得させるための科目群					食と健康の関連について理解させるための科目群		食に関わる分野およびコメディカル領域の基礎を理解させるための科目群			
栄養管理の実践を想定し、対象の栄養状態とその生活背景を総合的に評価できる力を身につける	疾病の原因、病態、症状、症候について人体の構造と機能に関連づけて理解し、病態に応じた栄養管理を実践する力を身につける	地域・職域の栄養課題に適切に対応する知識を身につける	栄養教育の意義や目的を理解し、行動変容モデルを用いた栄養教育を展開する力を身につける	栄養管理を遂行するための基本的事項やライフステージ別の栄養管理について理解する	食環境整備による利用者への栄養介入としての給食を理解する	健康を支える食事の実践の基本や食べ物と健康の関連、食事と調理の科学について理解する	栄養と健康の関わりを理解する	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	健康増進、疾病予防の重要性を理解し、取り組み、課題、今後の展望について考察できる	学科専門科目を学ぶための基礎を理解する
管理栄養士演習Ⅱ 管理栄養士総合演習										
管理栄養士演習Ⅱ 管理栄養士総合演習	医療事務総論			スポーツ栄養学 介護食概論(実習含む)			外書講読			
管理栄養士演習Ⅰ	臨床栄養学各論Ⅱ 栄養アセスメント 臨床栄養学実習	公衆栄養学実習				フードコーディネーター論 健康食品学		微生物学実験 疾病論 薬理学		
管理栄養士演習Ⅰ	臨床栄養学各論Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	栄養カウンセリング論 栄養教育論実習		給食経営管理論実習	応用調理学実習		微生物学	社会福祉論	
		公衆栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅱ	応用栄養学Ⅱ 応用栄養学実習	給食経営管理論Ⅱ	食品の流通と消費	基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験	生化学実験	公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学実習	
	臨床栄養学総論		栄養教育論Ⅰ	応用栄養学Ⅰ	給食経営管理論Ⅰ	食品加工学実習 食品衛生学 食品衛生学実験	基礎栄養学Ⅰ	病理学Ⅱ	生涯スポーツ論 公衆衛生学Ⅰ	
						調理学実習 食品加工学		生化学 解剖生理学Ⅱ 解剖生理学実験 病理学Ⅰ 運動生理学		健康医科学
						食品学 食品学実験 調理学 食生活論		解剖生理学Ⅰ		食のための化学
5	4	3	2	1	2	1	4	3	2	1
NM					NH		NC			