

### III. 教育課程について

教育課程について

基盤教育科目

リベラルアーツ学部

総合心理学部

食環境学部

管理環境学部

資格専門科目

#### 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。								食と栄養に関する幅広い			
カリキュラム・ポリシー	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	幅広い一般的知識・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、幅広い教養を身につけ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的 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 礎的技能を身 につけるとと もに、専門の学 びへの準備を行 う	学びの基礎的技能、自立に向けて必要な知識・技 能を身につけさせるとともに、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 につけさせると ともに、社会 の課題を理解 させるための 科目群	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 8	伝統文化演習	生涯スポーツ実習A	生涯スポーツ実習B	データリテラシー	社会と言語	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	卒業演習II 卒業研究	給食経営管理臨地実習I (含給食の運営) 給食経営管理臨地実習II 臨床栄養臨地実習		
	春学期 7								卒業演習I 卒業研究	給食経営管理臨地実習I (含給食の運営) 給食経営管理臨地実習II 臨床栄養臨地実習		
3年次	秋学期 6								専門演習	公衆栄養臨地実習		
	春学期 5								データサイエンス・AI実習	データサイエンス・AI実習		
2年次	秋学期 4								インターンシップA インターンシップB	インターンシップA インターンシップB		
	春学期 3								データサイエンス・AI実習	データサイエンス・AI実習		
1年次	秋学期 2								レクリエーション実習	レクリエーション実習		
	春学期 1								公衆栄養臨地実習	公衆栄養臨地実習		
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
カリキュラム・ツリー上の位置づけ				BA	BS			BC	CZ			
									NM			

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ことがあります。

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、学科専門科目分野科目、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ト論 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			