

Ⅲ．教育課程について

〔食物栄養学科管理栄養士課程 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。								食や健康に関する専門的	
		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）								食物栄養学科管理栄養	
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		学修内容を統合して活用できを身につける	
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	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 管理栄養士セミナーⅡB
	春学期									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 卒業演習 管理栄養士セミナーⅡA
3年次	秋学期							インターンシップB			公衆栄養臨地実習 専門演習 管理栄養士セミナーⅡB
	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	レクリエーション現場実習		公衆栄養臨地実習 管理栄養士セミナーⅡA
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実習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	博物館経営論 生涯学習概論Ⅱ レクリエーション実技	管理栄養士セミナーⅡB
	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実習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 レクリエーション概論		管理栄養士セミナーⅡA
1年次	秋学期				総合英語Ⅱ2 実践コミュニケーション実習Ⅱ 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	図書館情報資源概論	
	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	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	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	総合英語Ⅱ1 実践コミュニケーション実習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	図書館概論	
ナンバリングとの対応		B A			B S		B C		C Z	N A	

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。

知識・技能を身につけていること。

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)

る力(応用力)	疾病と栄養管理の実践ができる	ライフステージと栄養管理の実践ができる	食べ物をベースとした栄養管理の実践ができる	栄養管理の実践のための基礎科学を身につける	健康の考え方、社会的背景や制度、疫学の基本を理解する	学科専門科目を学ぶための基礎を理解する				
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	
管理栄養士演習Ⅱ 管理栄養士特別演習										
管理栄養士演習Ⅱ 管理栄養士特別演習				スポーツ栄養学			食物栄養英語論文講読			
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	学校栄養教育論Ⅱ			フードコーディネータ論		微生物学 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 学校栄養教育論Ⅰ		給食経営管理論実習	応用食品学			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 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	公衆衛生学Ⅰ 生涯スポーツ論	
						調理学実習		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		
						食品学 食品学実験 調理学 食生活論		解剖生理学Ⅰ		基礎化学 基礎医学 化学
	ND	NL		NF		NS		NP	NB	