栄養学科カリキュラムマップ

栄養学科では、管理栄養士として様々な領域で社会貢献できる専門家を育成することを目標としている。具体的には体系化されたカリキュラムを通じ、自発的な学修意欲を持ち続け、専門的知識および技術を有し、科学的根拠に基づく栄養管理を通して、人々の健康増進や疾病の予防・治療に貢献する管理栄養士を育成するための教育を展開している。そのため、以下の能力の修得を教育目標とする。

DP1　管理栄養士資格を取得するのに必要な知識と応用力を身につけ、対象や目的に応じて展開できる。【大学DP1・DP2】

DP2　日々の生活の中において、栄養管理に関する課題を発見し、正しい知識に基づき、論理的に洞察できる。【大学DP1・DP2】

DP3　実験・実習や卒業研究でのグループワークを通じて、管理栄養士としてのマネジメント力やコミュニケーション力が身についている。【大学DP2・DP3】

DP4　体の仕組みの基礎的理解の上に、臨床現場で求められる栄養管理の意義を理解し、食事を用いて栄養療法を実践的に示すことができ、人々の生活の質（Quality Of Life：QOL）の向上に貢献する能力が身についている。【大学DP2・DP3】

DP5　国際的視野を有し、異分野との連携と協働を意識しながら、すべての人々の栄養状態を改善・維持し、健康増進を推進することで、様々な社会生活を支える力が身についている。【大学DP3・DP4】

DP6　豊かな人間性と高い倫理観を基盤に、健康の保持増進、疾病治療を担う専門職として責務を果たす自覚を持ち、主体的に社会参画する意欲と生涯にわたり学習を継続する態度が身についている。【大学DP2・DP5】

系列	番号	授業科目名	学科DP								
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9
基礎科目	1	基礎化学	○								
	2	基礎有機化学	○								
	3	基礎分析学Ⅰ	○	○							
	4	基礎分析学Ⅱ		○			○	○			
	5	基礎栄養生理学	○	○				○			
社会・環境と健康	6	社会・環境と健康Ⅰ	○	○			○	○			
	7	社会・環境と健康Ⅱ	○	○			○	○			
	8	社会・環境と健康Ⅲ	○	○			○	○			
人体の構造と機能・疾病の成り立ち	9	生化学	○	○		○					
	10	栄養生化学特論	○	○		○	○	○			
	11	栄養生化学実験	○	○	○	○					
	12	解剖生理学Ⅰ	○	○	○						
	13	解剖生理学Ⅱ	○	○	○						
	14	解剖学実験	○		○						
	15	生理学実験	○		○						
	16	臨床医学概論	○	○			○	○			
	17	臨床医学各論Ⅰ（臨床検査学含む）	○	○							
	18	臨床医学各論Ⅱ	○	○							
	19	微生物学	○	○							
	20	微生物学基礎実験	○	○							
	21	運動生理学	○			○		○			
食べ物と健康	22	食品学Ⅰ	○								
	23	食品学Ⅱ	○								
	24	食品機能学		○		○	○	○			
	25	食品製造学	○	○							
	26	調理科学	○	○							
	27	食品学基礎実験	○		○						
	28	調理科学実験	○	○	○						
	29	食品保蔵学	○	○							
	30	食品衛生学	○	○							
	31	微生物機能学	○	○							
	32	食品衛生学実験	○	○							
	33	基礎調理学実習Ⅰ	○		○						
	34	基礎調理学実習Ⅱ	○		○						
	35	調理学応用実習Ⅰ	○		○						
	36	調理学応用実習Ⅱ			○						

系列	番号	授業科目名	学科DP								
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9
専門分野	37	基礎栄養学I	○	○		○	○				
	38	基礎栄養学Ⅱ	○	○		○	○				
	39	基礎栄養学実験実習	○	○	○	○					
	40	応用栄養学A-I	○	○				○			
	41	応用栄養学A-Ⅱ	○	○				○			
	42	応用栄養学B	○	○				○			
	43	応用栄養学実習	○		○						
	44	栄養教育論Ⅰ	○	○							
	45	栄養教育論Ⅱ	○	○							
	46	栄養教育論Ⅲ	○	○		○					
	47	栄養教育論実習	○	○	○	○	○	○			
	48	公衆栄養学実習	○	○	○		○	○			
	49	臨床栄養学Ⅰ	○	○		○		○			
	50	臨床栄養学Ⅱ	○	○		○		○			
	51	臨床栄養学Ⅲ	○	○		○					
	52	臨床栄養学Ⅳ(薬学概論含む)	○	○			○	○			
	53	臨床栄養学実習	○	○	○	○	○	○			
	54	臨床栄養学実践演習	○	○	○	○	○	○			
	55	臨地実習Ⅱ (臨床栄養学の領域Ⅰ)	○	○	○	○	○	○			
	56	公衆栄養学Ⅰ	○	○	○		○	○			
	57	公衆栄養学Ⅱ	○	○	○		○	○			
	58	臨地実習Ⅳ(公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域)	○	○	○	○	○	○			
	59	給食経営管理論Ⅰ(給食実務論及び給食計画論含む)	○	○				○			
	60	給食経営管理実習	○	○	○			○			
	61	臨地実習Ⅰ (給食経営管理論の領域)	○	○	○			○			
	62	給食経営管理論Ⅱ	○	○				○			
	63	臨地実習Ⅲ (臨床栄養学の領域Ⅱ)	○	○	○	○	○	○			
	64	総合演習	○	○	○	○	○	○			
卒業研究	65	食物学総合演習Ⅰ	○	○	○	○	○	○			
	66	食物学総合演習Ⅱ(専門英語を含む)	○	○	○	○	○	○			
	67	卒業研究	○	○	○	○	○	○			
関連科目	68	異分野連携実践演習	○	○	○	○	○	○			
	69	心理学的支援法I		○				○			
	70	実践統計学		○	○	○	○	○			
	71	食糧経済		○		○					
	72	食文化論(歴史)				○	○	○			
	73	食文化論(調査)				○	○	○			
教栄養諭	74	学校栄養教育の基礎	○	○				○			
	75	学校栄養教育の実践	○	○				○			