

学科・課程・コースのDP

管理 DP 1
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。

管理 DP 2
日々の生活において、栄養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。

管理 DP 3
実験・実習や卒業研究でのグループワークを通し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く。

管理 DP 4
体のしく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く。

管理 DP 5
国際的視野を有し、多職種や異分野との連携と協働により、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く。

管理 DP 6
豊かな人間性と高い倫理観を基盤に、健康の保持増進、疾病の予防・治療を担う専門職としての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く。

		卒業研究 (必2)		3年 食物学総合演習 I (必1)		食物学総合演習 II (必2)		総合演習 (必2)		
4年 応用					臨床栄養学IV(薬学概論含む) (必2) 臨床実習III (必1) 臨床実習II (必1)		臨床実習IV (必1)	教職実践演習(栄養教諭) (*必2)		
		食品衛生学実験(必1)	臨床実習I (必1)		臨床栄養学III (必2)	心理学的支援法I (選2) 栄養教育実習 (必1.5)	応用栄養学B (必2) 公衆栄養学実習(必1) 公衆栄養学II (必2) 社会・環境と健康III (必2)	栄養教育実習 (*必2) 学校栄養教育の実践 (*必2) 生徒指導 (栄養教諭) (*必2)	調理学応用実習II (選2) 微生物機能学(選2)	
		食品衛生学 (必2)	給食経営管理実習 (必1.5) 給食経営管理論II (必2)		臨床栄養学実践演習 (選2) 臨床栄養学実習(必1.5) 臨床栄養学I (必2) 臨床栄養学II (必2)		学校栄養教育の基礎 (*必2) 学校カウンセリング基礎論 (幼小中高) (*必2)		食品機能学(選2) 食品保蔵学(選2) 実践統計学(選2) 調理学応用実習I (選2)	
		調理科学実験(必1)	給食経営管理論I (必2)		運動生理学(選2) 基礎栄養生理学(選2) 臨床医学各論II (必2)	栄養教育論III (必2)	応用栄養学実習 (必1.5) 応用栄養学A-II (必2) 公衆栄養学I (必2) 社会・環境と健康II (必2)	特別支援教育 (小中高) (*必2)	異分野連携実践演習(選2) 食文化論(調査)(選2) 食文化論(歴史)(選2) 基礎分析学II(選2)	
3年 発展					基礎栄養学実験実習(必1)		応用栄養学A-I (必2)	道德教育・特別活動・総合的な学習の時間の指導法(*必2) カリキュラム論(小中高)(*必2) 教育方法・技術(情報通信技術の活用含む)(小中高)(*必2)	食糧経済(選2)	
		食品製造学(必2) 食品学II (必2)		臨床医学各論I(臨床検査学含む)(必2) 生理学実験 (必1) 微生物学 (必2) 微生物学基礎実験(必1) 栄養生化学特論(選2)	基礎栄養学II (必2)	栄養教育論II (必2)	社会・環境と健康I (必2)	教育社会学(幼小中高)(*必2) 教育学概論(小中高)(*必2) 教職基礎論(幼小中高)(*必2) 教育心理学(幼小中高)(*必2)	基礎有機化学(選2)	
2年 基礎										
		食品学基礎実験(必1) 食品学I (必2) 基礎調理学実習II (必1.5)		栄養生化学実験(必1) 解剖学実験(必1) 解剖生理学II (必2) 臨床医学概論 (必2)	基礎栄養学I (必2)	栄養教育論I (必2)				
1年 導入										
		基礎分析学I (必2) 調理科学 (必2) 基礎調理学実習I (必1.5)		生化学 (必2) 解剖生理学I (必2)						
		食べ物と健康	給食経営管理	人体の構造と機能・ 疾病の成り立ち		臨床栄養	栄養教育	社会・環境と健康 / 公衆栄養	栄養教諭(選択 *上記「*必」は栄養教諭取得の場合に限る)	推奨科目
食品衛生・フードサービスマネジメント系			臨床・福祉栄養系				公衆栄養・行政・教育系			
共通教育科目 (教養特別講義、基礎科目、教養科目、家政学部共通科目、JWUキャリア科目、JWU社会連携科目)										