

学科・課程・コースのDP

知識・理解：
人の発育・発達、健康の維持・増進、疾病予防・治療に関わる基礎および専門的な知識を有し、傷病者に対する栄養指導、栄養管理と特別の配慮を必要とする給食管理等について理解している。

思考・判断：
思考・判断：
人が地域や社会に生活する視点で健康に関する課題を捉え、栄養、食品、調理、医学に関する諸科学に基づき、論理的に洞察することができる。

関心・意欲・態度：
関心・意欲・態度：
生命の尊厳を理解しQOL（生活の質・人生の質）に関心を持ち、健康の維持・増進、疾病治療等における医療職としての責務を果たす者としての自覚を持って、積極的に社会参画する意欲と生涯学習を継続しようとする態度を有する。

技能・表現：
技能・表現：
管理栄養士に求められる専門的スキルを有し、対象とニーズに応じて実践的に展開することができる。

		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		臨地実習IV (必1)	教職実践演習(栄養教諭) (*必2) 栄養教育実習 (*必2)		臨床栄養学IV (必2) 臨地実習III (必1) 臨地実習II (必1)		食文化論II (選2)◎ 食文化論I (選2)◎	
			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)	生徒指導 (栄養教諭) (*必2) 学校カウンセリング基礎論 (中高) (*必2) 学校栄養教育の実践 (*必2)		心理学的支援法I (選2)★ 栄養教育論実習(必1.5) 臨床栄養学III (必2) 臨床栄養学II (必2) 臨床栄養学実践演習 (選2)	食品衛生学実験(必1) 微生物機能学(選2)	臨地実習I (必1)	調理学応用実習II (選2)◎
			社会・環境と健康III (必2)	学校栄養教育の基礎 (*必2)		臨床栄養学実習(必1.5) 臨床栄養学I (必2)	食品機能学(選2) 食品保蔵学(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)	実践統計学(選2)★◎ 調理学応用実習I (選2)◎
			基礎分析学II (選2) 基礎栄養生理学(選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)	教育方法・技術 (中高) (*必2) 特別支援教育 (中高) (*必2) 道徳教育・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(中高)(*必2)	臨床医学II (必2)	運動生理学(選2) 栄養教育論III (必2)	調理科学実験 (必1) 調理学実習III (必1)	給食経営管理論I (必2)
3年	発展		社会・環境と健康II (必2)	教育社会学(中高)(*必2) 教育心理学(中高)(*必2)	臨床医学I (必2)	栄養学実験 (必1) 微生物学基礎実験(必1) 病理学 (必2)			
			基礎医学(必2) 基礎有機化学(必2)	基礎分析学I (必2) 基礎化学(選2)	教職基礎論(中高)(*必2) 教育心理学(中高)(*必2)	栄養生化学実験(必1) 生化学II (必2) 解剖学実験(必1) 解剖生理学II (必2) 微生物学(必2)	基礎栄養学II (必2) 栄養教育論I (必2) 基礎栄養学実験実習(必1)	食品製造学(必2) 食品学II (必2)	食品学基礎実験(必1) 食品学I (必2) 調理学実習II (必1) 調理科学(必2)
2年	基礎		社会・環境と健康I (必2)		生化学I (必2) 解剖生理学I (必2)	基礎栄養学I (必2)			
1年	導入								

基礎科目	社会・環境と健康	公衆栄養系	栄養教諭系(選択) *上記「*必」は栄養教諭取得の場合に限る	人体の構造と機能、疾患の成り立ち	臨床・福祉栄養系	食べ物と健康	フードサービスマネジメント系	推奨科目
公衆栄養・行政・教育系				臨床・福祉栄養系		食品衛生・フードサービスマネジメント系		

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)

◎: 学科内推奨科目、赤字: 前期開設科目、青字: 後期開設科目、黒字: 通年科目、必修科目・選択科目(下線部)、(単位数)