日本女子大学　家政学部　食物学科　管理栄養士専攻　カリキュラム・ツリー　2023年度

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:
人が地域や社会で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:
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：
管理栄養士に求められる専門的技能を有し、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)

	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
4年 応用				臨床栄養学Ⅳ(薬学概論含む)(必2) 臨地実習Ⅲ(必1) 臨地実習Ⅱ(必1)		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)	
3年 発展	食品衛生学実験(必1) 食品衛生学(必2)	臨地 実習Ⅰ(必1) 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Ⅲ(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)	心理学的支援法Ⅰ(選2) 栄養教育論実習(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)	学校栄養教育の実践(＊必2) 生徒指導（栄養教諭）(＊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)	調理学応用実習Ⅱ(選2) 微生物機能学(選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)
2年 基礎	調理科学実験(必1) 食品製造学(必2) 食品学Ⅱ(必2)	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) 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)	基礎栄養学実験実習(必1)	栄養教育論Ⅲ(必2) 栄養教育論Ⅱ(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) 応用栄養学A-Ⅰ(必2)	特別支援教育（小中高）(＊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(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)	異分野連携実践演習(選2) 基礎分析学Ⅱ(選2) 食糧経済(選2)
1年 導入	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) 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)		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) 生化学(必2) 解剖生理学Ⅰ(必2)	基礎栄養学Ⅱ(必2) 基礎栄養学Ⅰ(必2)	栄養教育論Ⅰ(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)	食文化論(調査)(選2) 食文化論(歴史)(選2) 基礎有機化学(選2) 基礎化学(選2)

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）

◎: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）