

管理栄養学科(専門教育科目) カリキュラムチェックリスト

区分	授業科目	単位数	必修	標準開設年次				他学	備考	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9
				1	2	3	4			【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】		
				前期	後期	前期	後期			健康の保持増進、公衆衛生や医療に関して、「人体の構造と疾病の成立」、「環境と健康」、「食物・調理」を基礎知識として理解している。	基礎的な技能を、医療、介護、ライフステージ栄養、環境栄養、給食管理、行政の現場に活用できる能力を有している。	管理栄養士の国家資格に必要な「食と健康」に関する専門的知識と実践的技能を理解し応用できる力を有している。	「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。	「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析ができる。	「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。	「食」の対象である「健康」や「病気」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。	食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心をもち、理解できる。	「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・技能を取り入れながら協同で解決できる。
社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	2	必		○				○			○	○	○	○		◎	
	公衆衛生学Ⅱ	2	必			○			○			○	○	◎	○		○	
	医療福祉論Ⅱ(食環境視座を主)	2	必				○		○			○	○	◎	○		○	
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生物有機化学	2	選	○				理教必	◎		○	○	○					
	生化学概論	2	必	○				高理教必	◎		○	○	○			○		
	生体分子代謝学	2	必	○				食衛必	◎		○	○	○			○		
	生化学実験	(1)	必	○				理教必				○	○	○	○		◎	
	栄養生化学実験	(1)	必	○								○	○	○	○		◎	
	解剖生理学Ⅰ	2	必	○				高理教必	◎	○		○		○	○			
	解剖生理学Ⅱ	2	必	○				食衛必	◎	○		○		○	○			
	栄養生理学実験	(1)	必		○					◎	○		○			○	○	
	解剖生理学実験	(1)	必			○		理教必	◎	○				○	○		○	
	微生物学	2	必	○				理教必	◎		○	○	○			○		
	微生物学実験	(1)	必		○			高理教必	○		◎	○	○			○		
	臨床代謝学Ⅰ	2	必	○					◎		○	○	○			○		
	病態学実習	(1)	必		○				◎		○	○	○	○	○			
	臨床代謝学Ⅱ	2	必		○				◎		○	○	○			○		
運動生理学	1	選				●		○			◎			○	○	○		
食べ物と健康	食品学総論	2	必	○				食衛必	○		◎	○	○			○		
	食品学各論	2	必	○				食衛必	○		◎		○			○		
	食品機能論	1	必		●				○		◎			◎				
	食品化学実験Ⅰ	(1)	必		○			高理教必	○		◎						○	
	食品化学実験Ⅱ	(1)	必			○			○		◎						○	
	食品加工学	1	必			●		食衛必	○		◎		○	○		○		
	食品加工学実習	(1)	必				○	食衛必	○		◎		○	○		○		
	調理学	2	必	○					◎	○	○		○	○		○		
	調理科学実験	(1)	選	●					◎	○	○		○	○		○		
	基礎調理学実習	(1)	必	●					◎	○	○		○	○		○		
	応用調理学実習	(1)	選			●			◎	○	○		○	○		○		
食品衛生学	2	必	○				食衛必		○	◎	○			○				
食品衛生学実験	(1)	必		○			食衛必		○	○	○					◎		
食品機器分析化学実験	(2)	選			○		食衛必	◎			○		◎			◎		
基礎栄養学	基礎栄養学	2	必	○				食衛必			◎	○			○			
	基礎栄養学実験	(1)	必		○				○		◎		○	○		○		
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2	必	○					○	◎	○	○					○	
	応用栄養学Ⅱ	2	必	○						◎	○	○					○	
	応用栄養学実習	(1)	必		○				○	◎	○	○					○	
	応用栄養学Ⅲ	2	必		○				◎		○	○			◎	○	○	

専門教育

管理栄養学科(専門教育科目) カリキュラムチェックリスト

区分	授業科目	単位数	必修	標準開設年次				免許・資格必修別	他学科	備考	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9						
				1	2	3	4				【知識・技能】									【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】		
				前期	後期	前期	後期				前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
科目	栄養教育論 I	2	必	○								◎	◎	○	○	○		○							
	栄養教育実習 (1)	1	必			◇						◎	○	○		◎	○		○						
	栄養教育論 II	2	必	○								◎	◎	○	○	○	○								
	栄養教育実践情報演習	[2]	必		○								○	○	◎	○									
	臨床栄養学総論	2	必		○			食衛必	管士必	栄士必			◎	○	○	○	○	○							
	臨床栄養学各論 I	2	必			○		食衛必	管士必	栄士必			◎	○	○	○	○	○							
	臨床栄養学各論 II	2	必			○		食衛必	管士必	栄士必			◎	○	○	○	○	○							
	栄養療法論	2	必			○			管士必				◎	○	○	○	○	○							
	栄養療法実習 (1)	1	必			○			管士必	栄士必			◎	○	○	○	○	○							
	臨床栄養学実習 (1)	1	必			○			管士必	栄士必			◎	○	○	○	○	○	○						
	公衆栄養学 I	2	必		○			食衛必	管士必	栄士必			○	○	◎	○	○		○						
	公衆栄養学 II	2	必		○			食衛必	管士必	栄士必			○	○	◎	○	○		○						
公衆栄養学実習 (1)	1	必		○				管士必	栄士必			◎	○	○	○	○		○							
給食経営管理論	給食経営管理 I	2	必		○			食衛必	管士必	栄士必			○	○	◎	○	○		○						
	給食経営管理 II	2	必		○				管士必	栄士必			○	○	◎	○	○		○						
	給食経営管理実習 (3)	3	選		◇				管士必	栄士必			○	○	◎	○	○		○						
総合演習	総合栄養学演習 I	[1]	選			◎			管士必			○	◎		○	○	○		○						
	総合栄養学演習 II	[1]	選				◎		管士必			◎	◎	○	○	○			○						
	総合栄養学演習 III	[2]	選				◎		管士必				○			○			◎						
臨地実習	臨地実習 A	(1)	選			◎			管士必		集中		○	◎	○	○	○		◎						
	臨地実習 B (給食運営実習)	(1)	選				◎		管士必	栄士必	集中	○	○	○		○	○		◎						
	臨地実習 C (臨床栄養士実習)	(2)	選				◎		管士必		集中	◎		○	○	○			○						
総合科目	管理栄養士応用演習 I	[2]	選			○							◎					○							
	管理栄養士応用演習 II	[2]	選			○							◎					○							
	卒業論文	(4)	選				◎						○	◎	◎	○	○	○							
教科関連科目	物理学 I	2	選	○				理教必			集中	◎					○								
	物理学 II	2	選	○				理教必			集中	◎					○								
	物理学実験 (1)	1	選			●		理教必			集中	◎		○	○	○		○							
	化学	2	選	○				理教必			集中	◎		○	○			○							
	化学実験 (1)	1	選		●			理教必			集中	◎		○				○							
	生物学実験 (1)	1	選			●		理教必			集中	◎	○					○							
	地学	2	選			○		理教必			集中	◎						○							
	地学実験 (1)	1	選			○		理教必			集中	◎			○										
	地球環境	2	選			○		理教必			集中	◎						○							
	物理学統計解析演習	[2]	選			○		理教必			集中	○			◎	○		○							
	栄養教諭総論	2	選			○		栄教必				○		◎	○			○							
	栄養教諭各論	2	選			○		栄教必				○	◎			○		○							