栄養学科　履修系統図

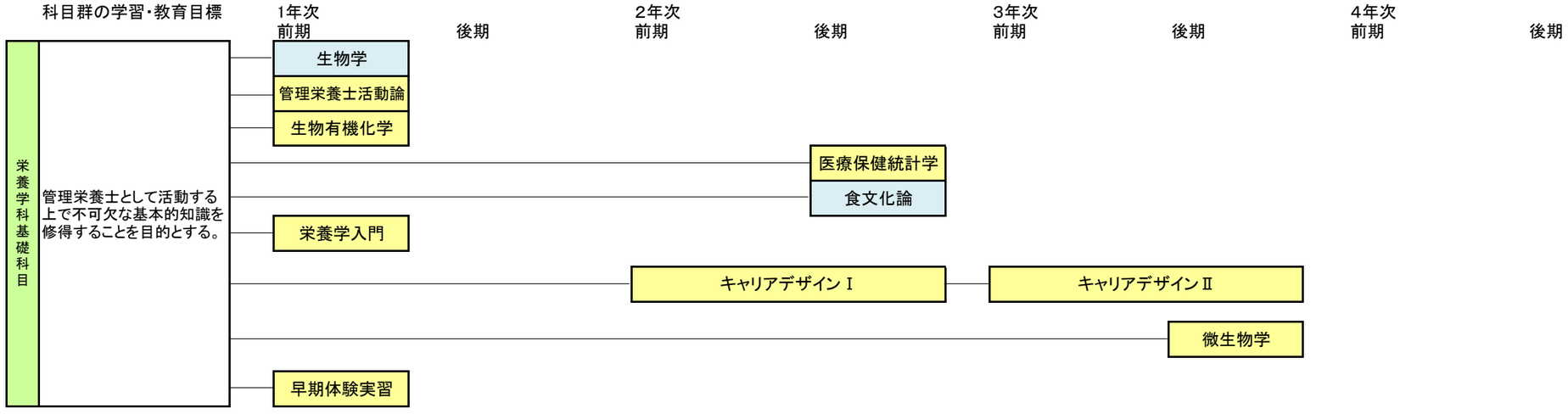
〈学部共通科目〉

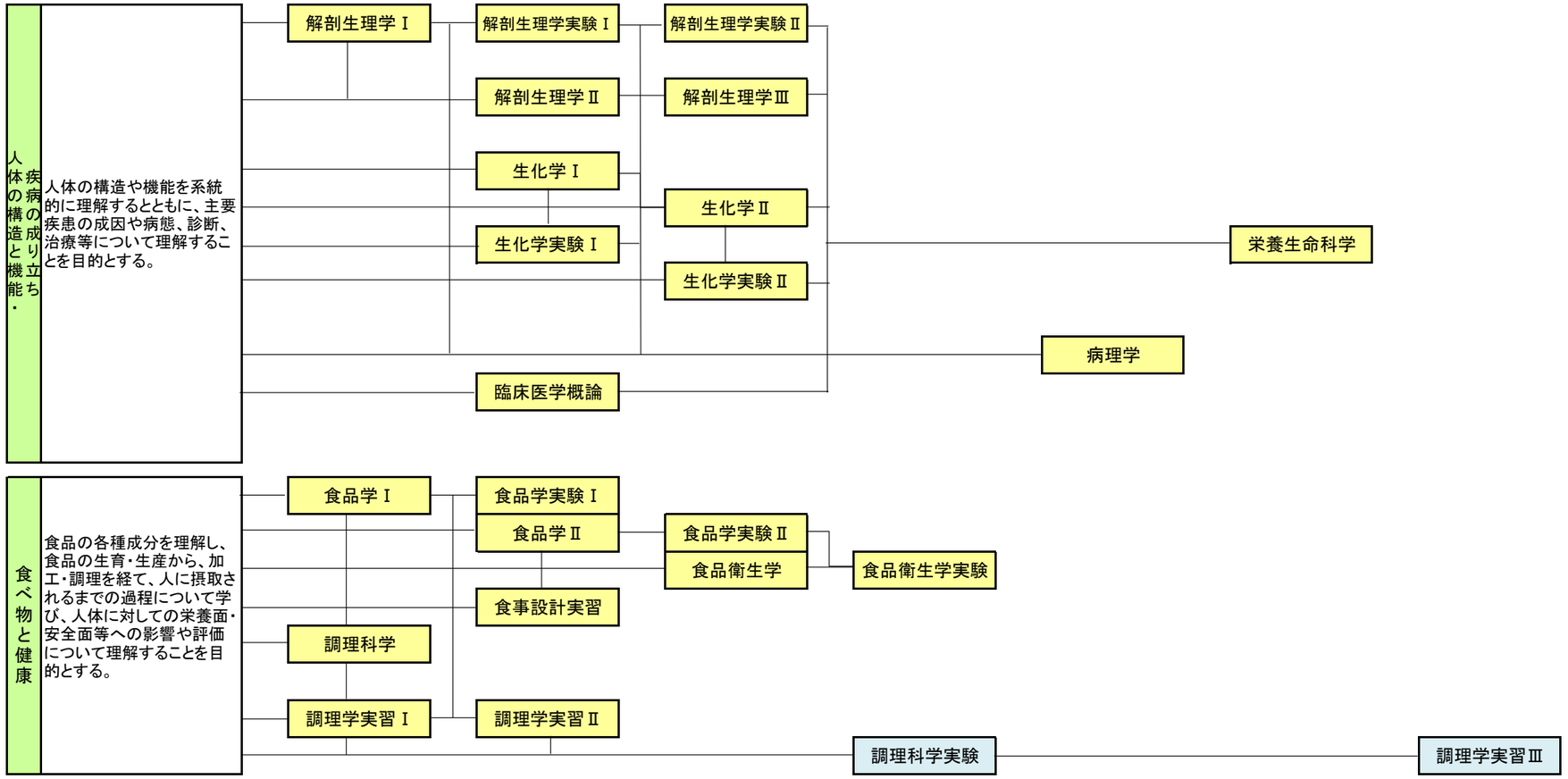
◎学習・教育目標

必修科目　　選択科目

科目群の学習・教育目標	1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	3年次 前期	3年次 後期	4年次 前期	4年次 後期
人間と社会 人間存在の意味や人間の尊厳・内面・行動など、人間についての理解を深めるとともに、情報化・国際化の進展する社会に対応できる多様な文化や価値観について学ぶことを目的とする。	心理学 教育原論	日本国憲法		家族関係論	哲学・倫理学			国際文化論
人間と科学 人間の築いてきた生活や文化、人間の発生や発達などを科学的側面から理解することを目的とする。さらに、現代社会におけるデータや情報の意味を理解し、活用できる能力の習得を目的とする。	データサイエンス 情報処理基礎演習	人間発達学 人間工学 スポーツ科学Ⅰ	スポーツ科学Ⅱ		情報処理応用演習			生活とデザイン
人間と言語・コミュニケーション 人間と人間の関わりについての理解とともに、健全な人間関係を形成する知識や技術の修得と、語学を通して自己表現・コミュニケーション能力を身につけることを目的とする。	文章表現 基礎英語Ⅰ	コミュニケーション論 基礎英語Ⅱ	実践英会話	中国語 ポルトガル語 スペイン語		医療保健英語		

〈専門基礎科目〉
◎学習・教育目標





〈専門科目〉
◎学習・教育目標

科目群の学習・教育目標		1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	3年次 前期	3年次 後期	4年次 前期	4年次 後期
基礎栄養学	栄養とは何か、その意義を理解し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割とともにエネルギーや栄養素の代謝とその生理的意義を学ぶことを目的とする。		基礎栄養学	基礎栄養学実験					
応用栄養学	身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方や妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に応じた栄養状態の特徴を理解し、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方、及び健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等の健康への影響に関するリスク管理の考え方や方法を学ぶことを目的とする。			応用栄養学Ⅰ	応用栄養学Ⅱ 応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習 スポーツ栄養学			
栄養教育論	健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養い、そのために必要とされる健康・栄養教育に関する理論と方法を修得することを目的とする。			栄養教育論Ⅰ	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育論Ⅲ 栄養マネジメント実習		
臨床栄養学	疾病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養い、栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得するとともに、医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割を理解することを目的とする。				臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学Ⅲ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学Ⅳ 臨床栄養学実習Ⅱ		
公衆栄養学	地域や職場等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養い、栄養疫学、栄養政策の企画・評価について理解し、社会資源の活用や栄養情報の管理、コミュニケーション管理などの仕組みについて学ぶことを目的とする。					公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学実習		
給食経営管理論	給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養い、マーケティングの原理や応用について理解し、組織管理などマネジメントの基礎を修得することを目的とする。			給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ 給食経営管理論実習	新調理システム概論演習			
総合演習	栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うために各教育内容ごとに修得した知識・技能を統合する能力を身に付けることを目的とし、専門分野の各教育内容を包含する演習内容とする。					管理栄養士総合演習Ⅰ	管理栄養士総合演習Ⅱ		
臨地実習	学内で修得した知識・技術を栄養管理の実践の場に適用し、理論と実践のともなう質の高い管理栄養士の養成を主眼として、給食の運営・給食経営管理論・臨床栄養学・公衆栄養学の各分野での臨地実習を行う。					臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ	臨地実習Ⅲ 臨地実習Ⅳ		
特別演習	専門基礎科目及び専門科目で学習したことがらを4つの段階にわけ、統合・発展させることを目的とする。			専門基礎科目			特別演習Ⅰ 特別演習Ⅱ 特別演習Ⅲ 特別演習Ⅳ		
発展科目	実践的な管理栄養士として活躍するため、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけるため、管理栄養士として不可欠な知識・技術を学習する必修科目に加えて、学修する。			専門基礎科目(食べ物と健康) 調理科学、調理学実習Ⅰ・Ⅱ		栄養学研究法 栄養とボランティア	卒業研究 フードマーケティング論 地域農産物の活用 クスリとサプリメント 食品開発と未来		