

栄養科学部 栄養科学科 (21N)

Faculty of Nutritional Sciences Department of Nutritional Sciences



必修科目



選択科目



免許必修
(中高・栄養教諭共通)



免許必修
(栄養一種)



免許必修
(中高一種)

■教育目標

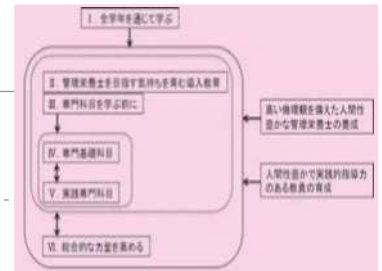
高度な栄養科学の知識・技術・技能を基に、総合的栄養管理能力を有し、栄養科学の分野で活躍できる人間性豊かで広い視野をもった、専門性の高い実践力のある管理栄養士の養成を目標とする。

I 臨床の場で栄養評価および栄養管理面からチーム医療に参画できる人材を養成する。

II 保健、医療、福祉、介護の領域で、栄養管理の面から、健康増進、疾病予防の担い手として、社会的支援の企画、運営のできる人材を養成する。

III 健康増進のための食品、調理の研究と開発および栄養学的見識をそなえた食領域のスペシャリスト、加えて生活科学の知識、指導力をもち、高い倫理感をそなえた人間性豊かな人材を養成する。

科目領域の教育目標	1 年 次		2 年 次		3 年 次		4 年 次	
	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期
I 全学年を通じて学ぶ 1. 食生活と健康の関係を理解する 2. ヒューマニズムや倫理観を身につける 3. 表現力を高める	生涯スポーツ論・実習I 情報処理演習I 総合基礎英語 日本国憲法	生涯スポーツ論・実習II 情報処理演習II 英語リスニング 実用栄養英語A	英語コミュニケーションA 実用栄養英語B	英語コミュニケーションB	健康科学英語		中国語A 韓国語A	中国語B 韓国語B
	英語・文化海外研修							
II 管理栄養士を目指す気持ちを育てる 1. 管理栄養士を目指す気持ちを育てる	管理栄養士入門 初年次教育演習 ※2017年度以降入学生のみ				管理栄養士入門編			
III 専門科目を学ぶ前に 1. 生命科学の基本的な知識を習得する	生物有機化学 基礎生物学 演習基礎化学							
IV 専門基礎科目 1. 社会および環境と健康の関わりを理解する 2. 人体の構造と機能を理解する 3. 食べ物と健康の関連を理解する 4. 栄養素等のはたらきを理解する 5. 疾病の成り立ちについて理解する		環境と健康	社会と健康・疫学 健康管理概論	実習・応用統計 保健福祉概論				
		人体の構造と機能I 実習・人体の構造と機能	人体の構造と機能II	実験・人体の構造と機能				
			人体の生化学 実験・人体の生化学					
		食品の化学と機能	実験・食品の化学と機能	食品の加工と栄養 実習・食品の加工と栄養	食品の安全性	実験・食品の安全性	食品機能・官能評価	
		実習・食事設計と調理I	実習・食事設計と調理II	食事設計と栄養	実験・食事設計と栄養			
		基礎栄養学 基礎栄養学実験						
			疾病の成り立ち-基礎I 疾病の成り立ち-臨床I 低糖の成り立ち-臨床I	疾病の成り立ち-基礎II 疾病の成り立ち-臨床II 実習・病原微生物と免疫	疾病の成り立ち-基礎III 疾病の成り立ち-臨床III	実習・疾病の成り立ちI 実習・疾病の成り立ちII		



栄養科学科では、各科目が分野横断的に密接かつ複雑に関連していることを念頭に置いた学修が必要となる。ただし、上図ならびに履修系統図に示すとおり、各科目は基礎(Ⅱ、Ⅲ)を踏まえた上で専門科目(Ⅳ、Ⅴ)を学修し、管理栄養士としての総合力を高める(Ⅵ)ことができるよう配置されている。加えて、全学年を通じて学修する科目(Ⅰ)およびその他の一般教養科目や栄養科学を基礎とした教員養成科目を配置し、栄養科学分野における有為な人材を育成できるよう科目・分野間の関連付けがなされている。

なお、履修系統図には、Ⅰ～Ⅵおよび教員養成科目における各分野の学修達成目標を掲げており、特に同一行に配置された科目については、関連性が強いことを示している。

科目領域の教育目標		1 年 次		2 年 次		3 年 次		4 年 次	
		前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期
V 実践専門科目	1. 栄養管理について学ぶ		食事摂取基準概論		栄養マインド概論				
	2. ライフステージ等における身体特性と栄養管理について学ぶ			応用栄養学Ⅰ 応用栄養管理実習	応用栄養学Ⅱ(含む運動栄養) ライフステージ別在宅栄養管理実習			演習運動生理・栄養管理	
	3. 医療・介護・福祉における栄養管理について学ぶ					臨床栄養学概論 臨床栄養管理実習Ⅰ 疾病別栄養管理Ⅰ	臨床栄養管理実習Ⅱ 疾病別栄養管理Ⅱ	薬と栄養管理 疾病別栄養管理Ⅲ	
	4. 健康・栄養教育の実践を理解する				栄養教育概論	栄養教育各論Ⅰ 栄養教育論実習	栄養教育各論Ⅱ		
	5. 健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養活動を理解する					公衆栄養学Ⅰ 公衆栄養学実習	公衆栄養学Ⅱ		
	6. 給食と経営管理を理解する			給食栄養管理	給食経営管理 給食経営管理実習				
	7. 臨地実習・校外実習へ向けて学習内容を統合する					総合演習Ⅰ(臨地実習事前・事後指導) 臨地実習Ⅰ(給食管理) 栄養クリニック演習	臨地実習Ⅱ(公衆栄養・臨床栄養)		
VI 総合的な力量を高める	1. 管理栄養士の職務について総合的に理解する							総合演習Ⅱ 管理栄養士特論Ⅰ 管理栄養士特論Ⅱ 卒業論文	
人間性豊かで実践的指導力のある教員の育成	1. 栄養教諭の免許取得を目標に、食のスペシャリストとしての高い専門性を身につける 2. 中・高家庭科教諭の免許取得を目標に、生活科学の知識や指導力を身につける	教職入門	教育原理 教育の制度と経営 道徳教育論 人権教育	特別活動(総合的学習の時間)の指導法(含む)	教育方法論	生徒指導論	教育心理学 教育相談	教育課程総論	
		※教職科目		特別支援教育		養護・介護実習	生徒指導(進路指導を含む)		
	※栄養教諭					学校栄養教育論Ⅰ 学校栄養教育論Ⅱ	学校栄養教育論Ⅲ 学校栄養教育論Ⅳ	栄養教育実習 栄養教育実習事前・事後指導	教職実践演習(栄養教諭) 教職実践演習(中・高)
	※中・高家庭科教諭		被服学 被服製作実習	家庭科教育法Ⅰ 家庭科教育法Ⅱ	家庭経営学 保健学(実習及び家庭看護を含む)	家庭科教育法Ⅲ 家庭科教育法Ⅳ	住居学(製図を含む) 情報教育実習	家庭電気・機械 教育実習 教育実習事前・事後指導	

栄養科学部 栄養科学科 (22N・23N)

Faculty of Nutritional Sciences Department of Nutritional Sciences

○○○○ 必修科目

○○○○ 選択科目

虚線枠 免許必修 (中高・栄養教諭共通)
 点線枠 免許必修 (栄養一種)
 点線枠 免許必修 (中高一種)

■教育目標

栄養科学科は、対象者の健康維持・増進、疾病発症と重症化予防および生活の質の向上等に寄与できる管理栄養士の養成を目標としています。特に対象者に応じた適切な栄養状態・食生活の実現に向けた支援ができるよう、科学的なものの見方・考え方ができ、社会に貢献できる人材を養成します。

科目領域の教育目標 (栄養学教育モジュール・コア・カリキュラム)	管理栄養士 国家試験 ガイドライン科目	該当DP (23Nのみ該当)	1 年 次		2 年 次		3 年 次		4 年 次	
			前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期
A.管理栄養士として求められる基本的な資質・能力		DP1,2,3	初年次教育演習							
			管理栄養士入門				管理栄養士入門(編)			
B.社会と栄養	社会・環境と健康	DP1,2	生涯スポーツ論・実習I	生涯スポーツ論・実習II						
			情報処理演習I	情報処理演習II	英語リスニング	英語コミュニケーションA	英語コミュニケーションB			
C.栄養管理の実践のための基礎科学	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	DP1,2	人体の構造と機能I	人体の構造と機能II	実験・人体の構造と機能					
	基礎栄養学	DP1,2	基礎栄養学	基礎栄養学実験			栄養生化学			
D.食べ物をベースにした栄養管理の実践	食べ物と健康	DP1,2	食品の化学と機能	実験・食品の化学と機能	食品の加工と栄養	食品の安全性	実験・食品の安全性			
	食べ物と健康	DP1,2	食事設計と調理I	食事設計と調理II	食事設計と栄養	実験・食事設計と栄養				

科目領域の教育目標 (栄養学教育モデル・コア・カリキュラム)	管理栄養士 国家試験 ガイドライン科目	該当DP (23Nのみ該当)	1年次		2年次		3年次		4年次	
			前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期
D.食べ物をベースにした栄養管理の実践	給食経営管理論	DP1,2,3			給食栄養管理	給食経営管理 給食経営管理実習				
E.ライフステージと栄養管理の実践	応用栄養学	DP1,2,3			応用栄養学Ⅰ 応用栄養管理実習	応用栄養学Ⅱ(含む運動栄養) ライフステージ別在宅栄養管理実習 栄養マネジメント概論				演習運動生理・栄養管理
	公衆栄養学	DP1,2,3					公衆栄養学Ⅰ 公衆栄養学実習	公衆栄養学Ⅱ		
F.疾病と栄養管理の実践	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	DP1,2			疾病の成り立ち-基礎Ⅰ 疾病の成り立ち-臨床Ⅰ 疾病の成り立ち-臨床Ⅱ	疾病の成り立ち-基礎Ⅱ 実習・疾病の成り立ち				
	臨床栄養学	DP1,2,3					臨床栄養学概論 疾病別栄養管理Ⅰ 臨床栄養管理実習Ⅰ 栄養クリニック演習	薬と栄養管理 疾病別栄養管理Ⅱ 臨床栄養管理実習Ⅱ	疾病別栄養管理Ⅲ	
G.統合実習	総合演習	DP1,2,3,4					総合演習Ⅰ		総合演習Ⅱ 管理栄養士特論Ⅰ 管理栄養士特論Ⅱ	管理栄養士特論Ⅳ 管理栄養士特論Ⅲ
	臨地実習	DP1,2,3,4					臨地実習Ⅰ(給食管理)	臨地実習Ⅱ(公衆栄養・臨床栄養)		
H.栄養学研究		DP1,2,3,4								卒業論文
教職科目			教職入門	教育原理 教育の制度と経営 道徳教育論 人権教育	特別活動総合的な学習の時間の指導法を含む 特別支援教育	教育方法論とICT活用	生徒指導論	教育心理学	教育課程総論	教育相談 生徒指導(進路指導を含む)
栄養教諭							学校栄養教育論Ⅰ	学校栄養教育論Ⅱ	栄養教育実習事前・事後指導	栄養教育実習 就職実践演習(栄養教諭)
中・高家庭科教諭			被服学	被服製作実習		家庭経営学 保育学(実習及び家庭看護を含む)	家庭科教育法Ⅰ	家庭科教育法Ⅱ	家庭科教育法Ⅲ	家庭科教育法Ⅳ
									住居学(製図を含む) 情報教育実習	家庭電気・機械 教育実習事前・事後指導 教育実習
										教育実践演習(中・高)

栄養科学部 栄養科学科 (24N)

Faculty of Nutritional Sciences Department of Nutritional Sciences

○○○○ 必修科目

○○○○ 選択科目

虚線枠 免許必修
(中高・栄養教諭共通)
虚線枠 免許必修
(栄養一種)
虚線枠 免許必修
(中高一種)

■教育目標

栄養科学科は、対象者の健康維持・増進、疾病発症と重症化予防および生活の質の向上等に寄与できる管理栄養士の養成を目標としています。特に対象者に応じた適切な栄養状態・食生活の実現に向けた支援ができるよう、科学的なものの見方・考え方ができ、社会に貢献できる人材を養成します。

科目領域の教育目標 (栄養学教育モジュール・コア・カリキュラム)	管理栄養士 国家試験 ガイドライン科目	該当DP	1 年 次		2 年 次		3 年 次		4 年 次	
			前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期	前 学 期	後 学 期
A.管理栄養士として 求められる基本的な 資質・能力		DP1,2,3	初年次教育演習 管理栄養士入門				管理栄養士入門(編)			
		DP1,2	生涯スポーツ論・実習I 情報処理演習I 総合基礎英語 日本国憲法 演習基礎化学 生物有機化学 基礎生物化学	生涯スポーツ論・実習II 情報処理演習II 英語リスニング 実用栄養英語A	英語コミュニケーションA 実用栄養英語B	英語コミュニケーションB 健康科学英語		中国語I 韓国語I	中国語II 韓国語II	
B.社会と栄養	社会・環境と健康	DP1,2		環境と健康	社会と健康・疫学 健康管理概論	実習・応用統計 保健福祉概論				
C.栄養管理の実践の ための基礎科学	人体の構造と機能 及び疾病の成り立ち	DP1,2	人体の構造と機能I 実習・人体の構造と機能	人体の構造と機能II	実験・人体の構造と機能			栄養生化学		
	基礎栄養学	DP1,2		人体の生化学 実験・人体の生化学						
	応用栄養学	DP1,2		基礎栄養学 基礎栄養学実験						
	栄養教育論	DP1,2,3		食事摂取基準概論		栄養教育概論	栄養教育各論I 栄養教育論実習	栄養教育各論II		
	食べ物と健康	DP1,2	食品の化学と機能							
D.食べ物ベース にした栄養管理の実践	食べ物と健康	DP1,2	実験・食品の化学と機能 実習・食事設計と調理I 実習・食事設計と調理II	食品の加工と栄養 食事設計と栄養	食品の安全性 実験・食品の安全性	実習・食品の加工と栄養 食品機能・官能評価 実験・食事設計と栄養				

