

【管理栄養学科】カリキュラムマップ

ディプロマポリシー(DP)		1年前期	1年後期	2年前期	2年後期	3年前期	3年後期	4年前期	4年後期	
DP1(ぶれない値)	科学的根拠に基づいた栄養・健康管理の専門知識と技術を身につけ、確固たる食と健康の専門家として、倫理観と実践力をもって、社会貢献をめざすことができる。			健康管理概論	公衆衛生学					
					社会福祉概論					
		生物								
		解剖生理学 I	解剖生理学 II	解剖生理学実験 I	解剖生理学実験 II					
		生化学 I	生化学 II							
			生化学実験							
		微生物学	食品衛生学	食品衛生学実験						
							病態生理学 I	病態生理学 II		
		化学								
		食品学 I	食品学 II (含食品加工学)	食品学実験 I	食品学実験 II (含食品加工学実験)					
			調理科学 I	調理科学 II						
			調理科学実験	調理科学実習 I 調理科学実習 II	調理科学実習 II	調理科学実習 III				
	基礎栄養学	基礎栄養学実験								
DP2(多様性)	「食」を大切に、「食」を通して病気の、高齢者、子どもなどあらゆる人に寄り添い、対象者にあわせた栄養・健康管理が実践できる。			ライフステージ別栄養学 I	ライフステージ別栄養学 II					
					ライフステージ別栄養学実習					
					スポーツ栄養学					
				栄養教育論 I	栄養教育論 II	栄養統計演習				
					栄養指導実習	カウンセリング演習				
						栄養マネジメント実習				
						臨床栄養学 I	臨床栄養学 II			
							臨床栄養管理論			
							臨床栄養活動論			
					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 I	給食経営管理論 II	給食経営管理実習 I				
							給食経営管理実習 II			
							臨床栄養学実習 I			
							臨床栄養学実習 II			
							総合演習 I	総合演習 II		
							給食経営管理臨地実習 I	臨床栄養学臨地実習		
					給食経営管理臨地実習 II					
					公衆栄養学臨地実習					
DP3(寛容と協働)	地域住民や行政、団体と連携して、生活者の目線に立った食育や栄養改善等が実践できるとともに、食文化の違いを理解、受容し、さまざまな食問題を考えることができる。		管理栄養士への道(基礎)	管理栄養士への道(応用)		管理栄養士への道(発展)		実践栄養学演習 I	実践栄養学演習 II	
			管理栄養海外フィールドワーク					卒業研究セミナー I	卒業研究セミナー II	
									卒業論文	
		脳科学ラボ	災害支援実践セミナー							
		食育ラボ								
	食品開発ラボ									

カリキュラムマップ

・・・授業科目と教育目標の関係を示した表で、〈学位授与の方針〉ディプロマ・ポリシー(DP)に基づき、その科目を修了するまでに身に付けるべき能力がどの項目と関連するのか、また学修成果の目標を達成するためにどの授業科目が寄与するかを示すものになります。(これらは学科の学びを中心とした科目の一部であって、必須科目、選択科目が混在しています。またこの他にも基礎科目群、ライフキャリア科目群の科目などがあり、大学卒業時には124単位以上を取得することになります。)