

	DP1 (実践的な知識・技能)		DP1 (創造力と行動力)		
ディプロマポリシー	①管理栄養士として保健・医療・教育・福祉・介護等の多様な領域で必要とされる専門的な知識・技能を修得し、多角的な視点から社会の課題を分析・考察することができる(把握する力)。	②食と健康にかかわる課題を解決するための論理的・創造的な思考力を身につけている(考え抜く力)。その思考を適切に言語整理し、情報通信技術(ICT)等を活用しながら他者とやり取りすることができる。	③管理栄養士の社会的使命を自覚して健康と生命に対する倫理的観を有し、人々の多様な社会的・文化的背景を理解しようとする意欲を持っている(協調する力)。	④自己を自覚して新しい知識・技能の習得に努め、それらを総合的に活用して社会に貢献しようとする意欲を持っている(挑戦する力)。	⑤考えを的確に表現し、他者と協同して社会で役立つ成果を生み出すことができる(行動する力)。

科目区分		学部専攻科目									
科目群	導入分野	社会環境と健康	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	食物と健康	基礎栄養学 臨床栄養学	応用栄養学 栄養教育論	公衆栄養学 給食経営管理論	総合演習 臨床実習	地域連携	健康栄養特講	
4年次			*臨床生理学 *臨床生理学実験 *生化学実験Ⅱ		*臨床栄養学各論Ⅲ		*公衆栄養学実習	*総合演習Ⅱ	地域の食と栄養活動実習Ⅱ (地域食育活動)	生化学Ⅱ 専門演習Ⅱ 健康栄養特講A (人体の構造と機能及び疾病の成り立ち) 健康栄養特講B (生化学・基礎栄養学) 健康栄養特講C (食品学総論・食品衛生学) 健康栄養特講D (食品学各論・食品加工学) 健康栄養特講E (応用栄養学) 健康栄養特講F (栄養教育論・給食経営管理論) 健康栄養特講G (臨床栄養学) 健康栄養特講H (公衆衛生学・公衆栄養学)	
3年次 または 3年次以上	統計学演習Ⅱ 医学概論		*細胞生化学 *生化学実験Ⅰ	*食品加工学実習 *応用調理実習	*臨床栄養学各論Ⅱ *臨床栄養学各論実習	*応用栄養学実習 *応用栄養学Ⅲ *栄養教育実践論 *栄養教育実践実習	*公衆栄養マネジメント *給食経営管理論 *給食経営管理実習	*総合演習Ⅰ (学外実習事前・事後指導) *臨床実習Ⅰ(公衆栄養学) *臨床実習Ⅱ(給食経営管理論) *臨床実習Ⅲ(臨床栄養学)	*やまなしの食 *地域の食と健康総合演習 *地域の食と栄養活動実習Ⅰ (地域農畜産物活用)	*栄養学基礎英語 専門演習Ⅰ HACCP管理演習 スポーツ栄養管理	
2年次 または 2年次以上	*統計学演習Ⅰ	*健康の概念と行政、環境 *公衆衛生と疾病予防 *社会福祉概論	*疾病の成り立ちⅠ *疾病の成り立ちⅡ *生化学	*食品学実験 *食品学各論 *食品衛生学実験 *食品加工学 *調理科学	*代謝栄養学 *栄養学実験 *臨床栄養学総論 *臨床栄養学各論Ⅰ *臨床栄養学総論実習	*応用栄養学Ⅰ *応用栄養学Ⅱ *栄養教育マネジメント *栄養教育マネジメント実習	*公衆栄養学 *給食計画・実務論 *給食運営実習	*校外実習(給食の運営)		栄養管理海外研修	
1年次 または 1年次以上	*基礎演習Ⅰ *基礎演習Ⅱ *情報処理演習Ⅰ *情報処理演習Ⅱ 食生活論 *管理栄養士概論 基礎化学 *有機化学 基礎生物学 カウンセリング演習		*解剖生理学Ⅰ *解剖生理学Ⅱ	*食事設計実習 *食品学総論 *食品衛生学 *基礎調理実習Ⅰ *基礎調理実習Ⅱ	*基礎栄養学	*栄養教育論					
必修要件	104単位										
カリキュラムポリシー	<p><b>教育内容</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>学部専攻科目においては、管理栄養士として国民の健康栄養管理を担う意欲と質の高い専門知識・技術を養い、優れた栄養指導能力を身につける。また、地域に対応した健康増進および食育推進、食産業振興などの実践的な活動を展開できる能力を身につける。</li> <li>学部専攻科目以外(語学を含む)においては、社会を築く構成員としての幅広い教養を養い、大学で学ぶためのスキルと思考力、対人関係力、情報と機器を十分に活用できる能力を身につける。</li> </ol> <p><b>教育方法</b></p> <p>学部専攻科目の講義を基本とする科目においては、専門知識や技術を伝授するだけでなく、その知識と技術の活用を育成するためにアクティブラーニング手法を用いた授業を実施する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>栄養管理の実践に関わる実験・実習・演習系科目(ゼミを含む)においては、知識や技術の習得に加えて、目標達成に向けた情報収集、計画・企画立案、プレゼンテーション、創造力・統率力・行動力を育成するために、プロジェクト型学習を実施する。</li> </ol> <p><b>評価方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>講義を基本とする科目においては、知識の定着を測ることに加えて、その活用力も評価する。</li> <li>実験・実習・演習系科目では、プロジェクトの実行過程における行動とプロジェクトの成果に対するパフォーマンスで評価する。</li> <li>各授業の評価基準はシラバスと授業ルーブリックによって定める。</li> <li>卒業判定は、健康栄養学部履修規程に定められた基準によって行う。</li> </ol>										
アドミッションポリシー	<p>健康栄養学部では、食と健康を理解するうえで重要となる科学的基礎的な知識、また情報を正確に取得把握し分析する能力、および、栄養管理と給食経営管理を可能とする数的処理能力を身につけている人物を求める。</p> <p>(基礎的な知識技能)</p> <p>健康の保持増進、疾病の予防と改善、栄養支援などの専門的な知識を学ぶ上で重要となる生物や化学、数学などの基礎学力および国語の文章読解力を備えている人</p> <p>(思考力・判断力・表現力等の能力)</p> <p>食と健康に関わる課題の解決に必要な情報収集・分析能力や、具体的な提案に展開できる思考力判断力を備え、自己の考えを論理的に述べることができる人</p> <p>(主体性・多様性・協働性)</p> <p>保健・医療・教育・福祉・介護の分野で活躍する専門職に就くという明確な目標と学問に取り組み強い意欲、向上心を有し、主体的に地域の課題を捉えて社会に貢献しようとする人</p>										
備考	卒業要件や履修可能な科目については、入学年度により異なるため、入学年度の教育課程表もあわせて確認すること。										