

| No. | 科目コード | 科目名称 | 配当年次 | 単位数 | 学科全体DP | | | | 管理栄養士専攻DP | | | | | 科目区分 (大) | 科目区分 (中) | |
|-----|---------|-------------------|------|-----|--|---|---|--|--|---|---|--|---|----------|----------|------------------|
| | | | | | (1) 食物と栄養に関する基礎的な知識を有し、実生活や社会において食品の調理・加工・保蔵、健康の増進、疾病の予防・治療などへ活用する方法について理解している。(知識・理解) | (2) 人間の生活に関する問題を発見し、食物と栄養の観点から、情報を効果的に収集・分析し、適正に判断、活用し、解決に導くことができる。(技能) | (3) 「食と健康」の専門的リーダーとして、高い責任感・倫理観を持ち、「食と健康」に関する正しい概念を用いて、適切な判断に基づいて他者と協力しながら提案を行い、人々の生活の向上と福祉に貢献することができる。(思考・判断・表現) | (4) 修得した知識・理論・技術を実践的に活用し、食物・栄養と健康に関する課題を探索し、その課題に対して食と健康の専門的リーダーとして幅広い視野から総合的な判断を下し、解決に導くことができる。(関心・意欲・態度) | (1) 人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療および食品に含まれる各種成分の知識を有し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の意義について理解している。(知識・理解) | (2) 身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育を行う技能を有している。(技能) | (3) 適切な栄養指導をするための、他者とのコミュニケーションスキルを有している。(技能) | (4) 加齢、疾病など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解し、適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行う基本的な考え方を修得している。食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程についての知識を有し、人体に対する栄養面や安全面等への影響や評価について適切に判断できる。(思考・判断・表現) | (5) 保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントができる能力を有している。(関心・意欲・態度) | | | |
| 1 | 3162136 | 食品物理化学 | 1 | 2 | ◎ | | | | ○ | | | | ◎ | | 基礎領域 | |
| 2 | 3160205 | 基礎生物学 | 1 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 基礎領域 | |
| 3 | 3163103 | 化学実験Ⅰ | 1 | 1 | ◎ | ◎ | | ◎ | | | ○ | | | | 基礎領域 | |
| 4 | 3163104 | 化学実験Ⅱ | 1 | 1 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | | | ◎ | | | | 基礎領域 | |
| 5 | 3160210 | 生物学実験 | 1 | 1 | ◎ | ○ | ◎ | ○ | ◎ | ○ | ○ | | ◎ | ○ | 基礎領域 | |
| 6 | 3162109 | 有機化学 | 1 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | ○ | | 基礎領域 | |
| 7 | 3163227 | 健康管理概論(社会福祉概論を含む) | 1 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 社会・環境と健康 |
| 8 | 3163220 | 公衆衛生学Ⅰ | 3 | 2 | ◎ | | | ◎ | ◎ | | | | | ◎ | 専門基礎分野 | 社会・環境と健康 |
| 9 | 3163221 | 公衆衛生学Ⅱ | 3 | 2 | ◎ | ◎ | | | ◎ | ◎ | | | | | 専門基礎分野 | 社会・環境と健康 |
| 10 | 3163101 | 生化学Ⅰ | 1 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 11 | 3163102 | 生化学Ⅱ | 2 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 12 | 3163103 | 生化学実験Ⅰ | 2 | 1 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | | ◎ | ◎ | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 13 | 3163104 | 生化学実験Ⅱ | 3 | 1 | ◎ | ○ | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | | ○ | ◎ | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 14 | 3163168 | 病理学Ⅰ | 2 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 15 | 3163169 | 病理学Ⅱ | 2 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 16 | 3163138 | 解剖生理学Ⅰ | 1 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 17 | 3163139 | 解剖生理学Ⅱ | 1 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 18 | 3163140 | 解剖生理学実験Ⅰ | 2 | 1 | | ◎ | ○ | | | | | | ◎ | ○ | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 19 | 3163141 | 解剖生理学実験Ⅱ | 2 | 1 | | ◎ | ○ | | | | | | ◎ | ○ | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 20 | 3163224 | 運動生理学 | 3 | 2 | ◎ | ○ | ○ | | ◎ | ○ | | | | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 21 | 3163226 | 微生物学・免疫学 | 2 | 2 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ◎ | | | | ◎ | | 専門基礎分野 | 人体の構造と機能・疾病の成り立ち |
| 22 | 3163176 | 食品学総論 | 2 | 2 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ◎ | | | | ○ | ○ | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |
| 23 | 3163197 | 食品学総論実験Ⅰ | 2 | 1 | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | | | | ◎ | ◎ | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |
| 24 | 3163198 | 食品学総論実験Ⅱ | 3 | 1 | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | | | | ◎ | ◎ | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |
| 25 | 3163194 | 食品衛生学 | 2 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |
| 26 | 3163196 | 食品衛生学実験 | 3 | 1 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ◎ | ◎ | | ◎ | ○ | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |
| 27 | 3163183 | 食品利用学 | 2 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |
| 28 | 3163185 | 食品利用学実習 | 3 | 1 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ◎ | ◎ | | ◎ | ○ | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |
| 29 | 3163186 | 調理学 | 1 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | | 専門基礎分野 | 食・物と健康 |

| No. | 科目コード | 科目名称 | 配当年次 | 単位数 | 学科全体DP | | | | 管理栄養士専攻DP | | | | | 科目区分(大) | 科目区分(中) |
|-----|---------|-----------------------|------|-----|--|---|---|--|--|---|---|---|---|---------|---------|
| | | | | | (1) 食物と栄養に関する基礎的な知識を有し、実生活や社会において食品の調理・加工・保蔵、健康の増進、疾病の予防・治療などへ活用する方法について理解している。(知識・理解) | (2) 人間の生活に関する問題を発見し、食物と栄養の観点から、情報を効果的に収集・分析し、適正に判断、活用し、解決に導くことができる。(技能) | (3) 「食と健康」の専門的リーダーとして、高い責任感・倫理観を持ち、「食と健康」に関する正しい概念を用いて、適切な判断に基づいて他者と協力しながら提案を行い、人々の生活の向上と福祉に貢献することができる。(思考・判断・表現) | (4) 修得した知識・理論・技術を実践的に活用し、食物・栄養と健康に関する課題を探索し、その課題に対して食と健康の専門的リーダーとして幅広い視野から総合的な判断を下し、解決に導くことができる。(関心・意欲・態度) | (1) 人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療および食品に含まれる各種成分の知識を有し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の意義について理解している。(知識・理解) | (2) 身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育を行う技能を有している。(技能) | (3) 適切な栄養指導をするための、他者とのコミュニケーションスキルを有している。(技能) | (4) 加齢、疾病など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解し、適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行う基本的な考え方を修得している。食品の生産・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程についての知識を有し、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価について適切に判断できる。(思考・判断・表現) | (5) 保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントができる能力を有している。(関心・意欲・態度) | | |
| 30 | 3163187 | 調理学実習Ⅰ | 2 | 1 | ◎ | ◎ | ○ | | | | | | ○ | 専門基礎分野 | 食べ物と健康 |
| 31 | 3163188 | 調理学実習Ⅱ | 2 | 1 | ◎ | ◎ | ○ | ○ | | | | | ○ | 専門基礎分野 | 食べ物と健康 |
| 32 | 3163127 | 基礎栄養学 | 2 | 2 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | | | | ◎ | 専門分野 | 基礎栄養学 |
| 33 | 3163156 | 基礎栄養学実験 | 3 | 1 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | | ◎ | 専門分野 | 基礎栄養学 |
| 34 | 3163157 | 応用栄養学Ⅰ | 3 | 2 | ◎ | | ◎ | | ◎ | | | | ◎ | 専門分野 | 応用栄養学 |
| 35 | 3163158 | 応用栄養学Ⅱ | 3 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | 専門分野 | 応用栄養学 |
| 36 | 3163159 | 応用栄養学Ⅲ | 4 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | 専門分野 | 応用栄養学 |
| 37 | 3163160 | 応用栄養学実習 | 3 | 1 | ◎ | ○ | ◎ | ○ | ◎ | ○ | | | ◎ | 専門分野 | 応用栄養学 |
| 38 | 3163161 | 栄養教育論Ⅰ | 1 | 2 | ◎ | ◎ | | | ◎ | ◎ | | | | 専門分野 | 栄養教育論 |
| 39 | 3163162 | 栄養教育論Ⅱ | 1 | 2 | ○ | ◎ | | | ○ | ◎ | | | | 専門分野 | 栄養教育論 |
| 40 | 3163164 | 栄養教育論実習 | 3 | 1 | ○ | ◎ | ◎ | | ○ | ◎ | ◎ | | ◎ | 専門分野 | 栄養教育論 |
| 41 | 3163175 | 栄養教育論演習 | 3 | 2 | ◎ | ◎ | | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | | | 専門分野 | 栄養教育論 |
| 42 | 3163173 | 学校栄養教育論Ⅰ | 3 | 2 | ◎ | | ◎ | | ◎ | | | | ○ | 専門分野 | 栄養教育論 |
| 43 | 3163174 | 学校栄養教育論Ⅱ | 3 | 2 | ◎ | | ◎ | | ◎ | | | | ◎ | 専門分野 | 栄養教育論 |
| 44 | 3163143 | 臨床栄養学Ⅰ | 2 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | 専門分野 | 臨床栄養学 |
| 45 | 3163144 | 臨床栄養学Ⅱ | 3 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | 専門分野 | 臨床栄養学 |
| 46 | 3163165 | 臨床栄養学Ⅲ | 3 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | 専門分野 | 臨床栄養学 |
| 47 | 3163166 | 臨床栄養学Ⅳ | 4 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | 専門分野 | 臨床栄養学 |
| 48 | 3163145 | 臨床栄養学実験 | 4 | 1 | | ◎ | ◎ | ○ | | ○ | ○ | | ◎ | 専門分野 | 臨床栄養学 |
| 49 | 3163167 | 臨床栄養学実習 | 4 | 1 | ◎ | ◎ | ○ | | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | 専門分野 | 臨床栄養学 |
| 50 | 3163135 | 公衆栄養学Ⅰ | 2 | 2 | ◎ | | | | ◎ | | | | | 専門分野 | 公衆栄養学 |
| 51 | 3163136 | 公衆栄養学Ⅱ | 2 | 2 | ◎ | | ◎ | ◎ | ◎ | | | | ◎ | 専門分野 | 公衆栄養学 |
| 52 | 3163171 | 公衆栄養学実習 | 4 | 1 | | ◎ | ◎ | ○ | | ◎ | ◎ | | ◎ | 専門分野 | 公衆栄養学 |
| 53 | 3163199 | 給食経営管理論Ⅰ(給食計画・実務論を含む) | 2 | 2 | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | | | ◎ | 専門分野 | 給食経営管理論 |
| 54 | 3163200 | 給食経営管理論Ⅱ | 2 | 2 | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | | | ◎ | 専門分野 | 給食経営管理論 |
| 55 | 3163206 | 給食経営管理実習Ⅰ | 2 | 1 | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | | | ◎ | 専門分野 | 給食経営管理論 |
| 56 | 3163207 | 給食経営管理実習Ⅱ | 3 | 1 | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | | | ◎ | 専門分野 | 給食経営管理論 |
| 57 | 3163202 | 総合演習 | 4 | 2 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | | | ◎ | 専門分野 | 総合演習 |
| 58 | 3163203 | 臨地実習Ⅰ(校外実習) | 3 | 1 | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | | ◎ | 専門分野 | 臨地実習 |
| 59 | 3163204 | 臨地実習Ⅱ | 3 | 3 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | ○ | | ◎ | 専門分野 | 臨地実習 |
| 60 | 3269001 | 卒業論文 | 4 | 6 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | | ◎ | 主題研究 | |
| 61 | 3165904 | 卒業演習 | 4 | 4 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | | ◎ | 主題研究 | |