

カリキュラムマップ【健康栄養学科】

科目的履修とディプロマポリシー(DP)の対応 ◎=主に対応するDP ○=対応するDP

区分		授業科目	配当年次	単位数			主要授業科目	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7
分野	領域			必修	選択	自由		管理栄養士に必要とされる高度な専門知識を身につけている	世界及び地域における多様な風土と食文化と健康との関わりについて理解できる	健常者及び傷病者に対し、科学的根拠に基づく適切な栄養管理・栄養療法を行う事ができる。	保健・医療・福祉・教育等の分野における関連職種との効率的な連携や適切なコミュニケーションをとることができる	専門的な情報を効率良く収集し、科学的な根拠に基づいて分析し、その結果を適切に表現することができる	対象者の特性やライフステージに合致した適切な栄養教育ができる	管理栄養士としての職業倫理に基づいた責任ある行動をとることができる
一般教養	外国語	英語Ⅰ	1・春	1			◎	○						
		英語Ⅱ	1・秋	1			◎	○						
		英語Ⅲ	2・春	1			◎	○						
		英会話Ⅰ	1・春	1			◎	○						
		英会話Ⅱ	1・秋	1			◎	○						
		韓国語	1・春	1			◎	○						
	自然と情報科学	生物学	1・春	2			◎		○					
		化学	1・春	2			◎		○					
		自然科学の基礎	1・春	2			◎				○			
		情報リテラシー	1・春	1			○				◎		○	
		情報処理の基礎	1・秋	1			○				◎		○	
		統計学	2・秋	1			○				◎			
	社会と生活	現代日本語	1・春	2			◎			○				
		社会学	1・春	2									◎	
		文化人類学	1・秋	2									◎	
		日本国憲法	2・秋	2			◎						○	
		倫理学	1・春	2			◎						○	
		心理学	1・春	1			◎						◎	○
		発達心理学	2・春	2			◎						◎	○
		環境論	1・春	2			◎	○						
		ジェンダー論	1・秋	2								○	◎	
		健康と運動Ⅰ	1・春	1			◎		○					
		健康と運動Ⅱ	1・秋	1			◎		○					
		健康と音楽	1・春	1			◎							
		ボランティア活動論	1・春	1			○			◎				
		キャリア育成	1・春	1			◎							
	文化と医療	島根の地域医療	2・春	1			○	◎		○			○	
		国際保健と国際協力	4・春	1			○	◎						
		異文化研修Ⅰ(韓国)	1~4春		1									
		異文化研修Ⅱ(米国)	1~4春		2									
		異文化研修Ⅲ(台北)	2~4春		1									
		異文化研修IV(台中)	2~4春		1									
		多文化共生と地域医療	1~4春		1									
		ホースセラピー(動物介在療法)とケア	2~4春		1									
		隠岐病院研修	1~4春		1									
		沖縄研修	2~4春		1									
		口腔・嚥下機能と健康	1・秋	2			○		◎	○				
		チーム医療論	4・春	1			○			◎				
		リスクマネジメント	3・春	1			○			◎				
		カウンセリング	2・秋	1			○					◎		
教職	教育の基礎的理解に関する科目等	教職論	1・春		2		○			○			◎	
		教育原理	1・秋		2		○			○			◎	
		教育心理学	2・秋		2		○			○			◎	
		教育社会学	3・秋		2		○			○			◎	
		特別支援教育論	3・春		1		○			○			◎	
		教育課程論	3・春		2		○			○			◎	
		道徳の理論と指導法	3・秋		2		○			○			◎	
		特別活動の指導法	2・春		1		○			○			◎	
		総合的な学習(探究)の時間の指導法	2・春		1		○			○			◎	
		教育方法学	3・秋		2		○			○			◎	
		生徒指導の理論と方法	3・秋		2		○			○			◎	
		教育相談	3・春		2		○			○			◎	
		栄養教育実習事前事後指導	4・春秋		1				○	○			◎	
		栄養教育実習	4・春		1				○	○			◎	
		教職実践演習(栄養教諭)	4・秋		2				○	○			◎	
導入	専門職	医学概論	1・春	2			◎				○			

カリキュラムマップ【健康栄養学科】

科目的履修とディプロマポリシー(DP)の対応 ◎=主に対応するDP ○=対応するDP

区分		授業科目	配当年次	単位数			主要授業科目	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7
分野	領域			必修	選択	自由		管理栄養士に必要とされる高度な専門知識を身につけている	世界及び地域における多様な風土と食文化と健康との関わりについて理解できる	健常者及び傷病者に対し、科学的根拠に基づく適切な栄養管理・栄養療法を行う事ができる。	保健・医療・福祉・教育等の分野における関連職種との効率的な連携や適切なコミュニケーションをとることができる	専門的な情報を効率良く収集し、科学的な根拠に基づいて分析し、その結果を適切に表現することができる	対象者の特性やライフステージに合致した適切な栄養教育ができる	管理栄養士としての職業倫理に基づいた責任ある行動をとることができる
専門基礎	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	2・春	2			■	○	◎					○
		公衆衛生学Ⅱ	2・秋	2			■	○	◎					○
		公衆衛生学実習	3・春	1			■	○				◎		○
		社会福祉論	2・春	2			■	○	◎					○
	人体の構造と機能及び疾病的成り立ち	生化学Ⅰ	1・秋	2			■	◎						
		生化学Ⅱ	2・春	2			■	◎						
		生化学実験Ⅰ	2・春	1			■	○				◎		
		生化学実験Ⅱ	2・秋	1			■	○				◎		
		人体構造学	1・春	2			■	◎						
		人体構造学実習	1・春	1			■	◎						
		人体機能学	2・春	2			■	◎						
		人体機能学実習	2・秋	1			■	○				◎		
		臨床医学Ⅰ	2・秋	2			■	◎						
		臨床医学Ⅱ	3・春	2			■	◎		○				
		臨床薬理学	2・秋		1			○		◎				
専門	食べ物と健康	微生物学	2・春	1			■	◎		○				
		免疫学	2・春	1			■	◎		○				
		臨床検査学	2・秋		1			○		◎				
		食品学Ⅰ	1・春	2			■	◎	○	○				
		食品学Ⅱ	1・秋	2			■	○	○	○				
		食品学実験Ⅰ	1・秋	1			■	◎				○		
		食品学実験Ⅱ	2・春	1			■	○				◎		
		食品衛生学	1・秋	2			■	◎				○		
		食品衛生学実験	2・春	1			■	◎				○		
		食品加工学演習	2・秋	1			■	○	○			○		
		調理科学	1・春	2			■	◎						
専門	応用栄養学	調理学実習Ⅰ	1・春	1			■	◎	○					
		調理学実習Ⅱ	1・秋	1			■	◎	○			○		
		食事設計論	1・秋	1			■	◎	○	○				
		基礎栄養学	基礎栄養学	1・秋	2		■	◎						
		基礎栄養学実習	2・秋	1			■					◎		
		応用栄養学	栄養管理学	2・春	1		■				○			
専門	栄養教育論	応用栄養学Ⅰ	2・秋	2			■			○				
		応用栄養学Ⅱ	3・春	2			■	○		○				
		応用栄養学Ⅲ	3・春	1			■	○		○				
		応用栄養学実習	3・秋	1			■			○		○		
		スポーツ栄養学	4・春		1			○			○			
		栄養教育論Ⅰ	2・春	2			■	◎		○				
専門	臨床栄養学	栄養教育論Ⅱ	2・秋	2			■	◎		○			○	
		栄養カウンセリング論	3・春	2			■	○		○		○	○	○
		栄養教育論実習	3・秋	1			■	○		○		○	○	○
		学校栄養教育論Ⅰ	3・春		2				○		○		○	○
		学校栄養教育論Ⅱ	3・秋		2					○	○		○	○
		臨床栄養学Ⅰ	2・秋	2			■	○		○	○			○
		臨床栄養学Ⅱ	3・春	2			■	○		○			○	
専門	公衆栄養学	臨床栄養学Ⅲ	3・春	2			■	○		○			○	
		臨床栄養学実習Ⅰ	3・春	1			■	○		○		○		
		臨床栄養学実習Ⅱ	3・秋	1			■	○		○		○	○	
		在宅栄養ケアマネジメント	4・春	1			■	○		○		○		
		臨床栄養管理学	3・秋	1			■	○		○		○	○	
専門	給食経営管理論	公衆栄養学Ⅰ	2・秋	2			■	○	○		○			○
		公衆栄養学Ⅱ	3・春	2			■	○	○		○		○	
		公衆栄養学実習	3・秋	1			■	○	○			◎		○
		給食経営管理論Ⅰ	2・春	2			■	○	○	○				
専門	総合演習	給食経営管理論Ⅱ	2・秋	2			■	○	○	○		○		
		給食経営管理実習Ⅰ	2・秋	1			■	○		○		○	○	
		給食経営管理実習Ⅱ	3・春	1			■	○		○		○	○	
専門	臨地実習	総合演習Ⅰ	3・春秋	1			■	○	○	○		○		○
		総合演習Ⅱ	4・春	1			■	○	○	○		○		○
		臨地実習A(給食経営管理論)	3・秋	1			■	○	○	○		○	○	○
専門	発展	臨地実習B(臨床栄養学)	3・秋	2			■	○		○		○	○	○
		臨地実習C(公衆栄養学)	4・春	1			■	○	○			○	○	○
		卒業研究Ⅰ	4・春	3			■	○				○		
専門	発展	卒業研究Ⅱ	4・秋	3			■	○				○		
		外書講読	3・春		1			○	○			○		