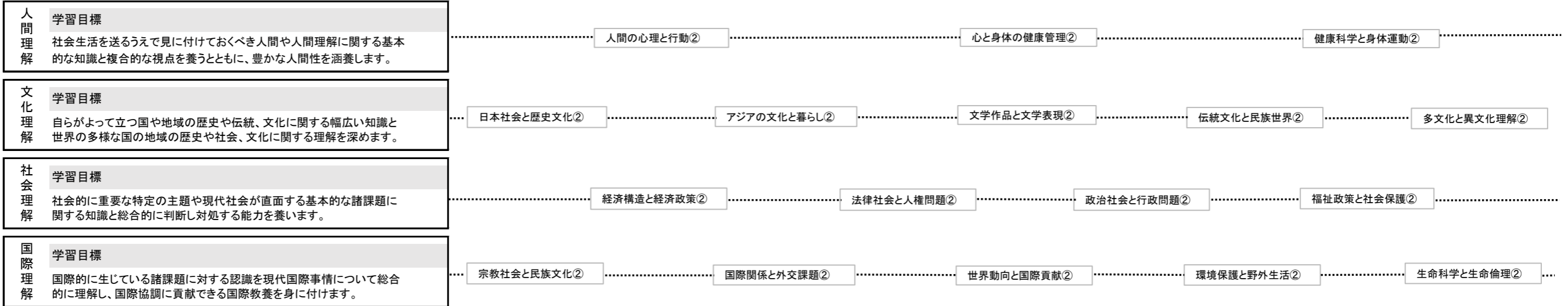
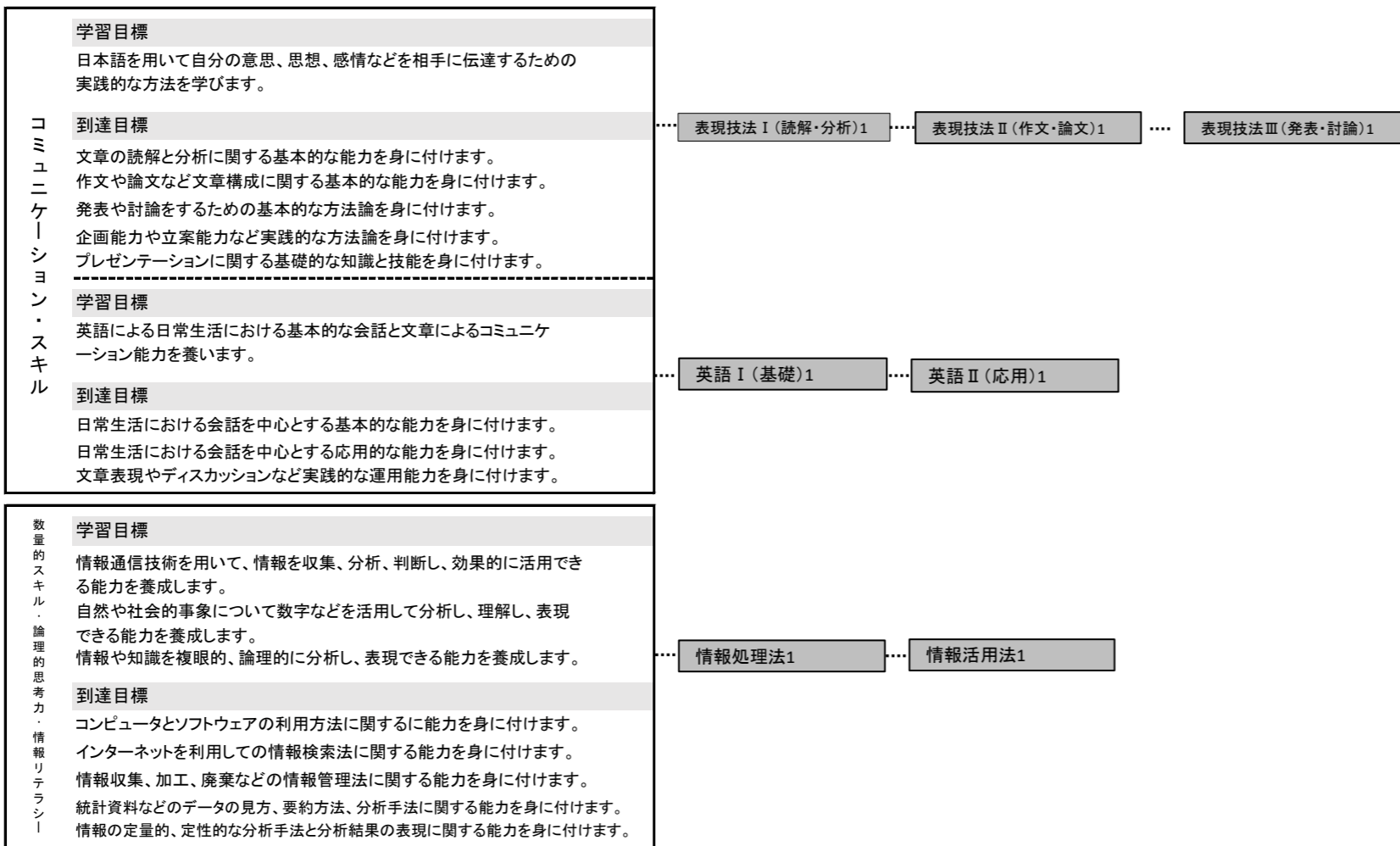


淑徳大学 千葉第二キャンパス(栄養学科) 基礎教育科目 体系図

■知識・理解として身に付ける能力 多文化や異文化に関する知識の理解と人類の文化や社会と自然に関する知識について理解します。



■汎用的技能として身に付ける能力 知的活動でも職業生活や社会生活でも必要な技能として、コミュニケーション・スキル、数量的スキル、論理的思考力、情報リテラシー、問題解決力を習得します。



問題解決力	学習目標
	問題を発見し、解決に必要な情報を収集、分析、整理し、その問題を解決できる能力を養成します。
	到達の目標 問題の発見方法と課題や対策の設定方法に関する能力を身に付けます。

問題解決技法2

■態度・志向性として身に付ける能力 社会人をして求められる態度や志向性として、自己管理能力、倫理観、チームワーク、リーダーシップ、市民としての社会的責任、生涯学習を習得します。

自己管理能力・倫理観	学習目標
	自らを律して行動でき、自己の良心と社会の規範やルールに従って行動することができる態度を養成します。
	到達目標 善悪をわきまえて、自発的に正しい行為へと促すための内面的な規範姿勢を身に付けます。 人として守り行うべき道や正邪の判断において基準となる道德感やモラルを身に付けます。

共生論②

宗教と科学②

現代人の生活倫理②

リーダーシップ・チームワーク	学習目標
	他者と協調して行動できる。また、他者の方向性を示し、目標の実現のために動員できる態度を養成します。
	到達目標 多くの人々をまとめて率いて、目的や方向に向かって教え導く能力を身に付けます。 物事に進んで取り組むことができ、自ら目標を設定し、確実に行動することができる能力を身に付けます。

チームワークとリーダーシップ

市民としての社会的責任	学習目標
	社会の一員としての意識を持ち、義務と権利を適正に行使しつつ、社会の発展のために積極的に関与できる態度を養成します。
	到達目標 社会貢献の基本的意義地域活動の社会的役割について理解し、社会貢献への参画意識を身に付けます。 指示を待つのではなく、自らやるべきことを見つけて積極的に取り組む姿勢を身に付けます。

社会貢献と地域活動②

生涯学習能力	学習目標
	卒業後も自律・自立して学習できる態度を養成します。
	到達目標 自ら設定した目標に対して、それを行動に移し、粘り強く取り組む姿勢を身に付けます。

現代人の生活倫理②

※表中の数字は単位数を表し、2は必修科目、②は選択科目です

栄養学科 専門教育科目 体系図

※管理栄養士 必修科目
 ※★管理栄養士 いずれか1単位を修得しなければならない科目
 ※●栄養教諭(一種) 選択科目

科目群の学習目標・到達目標

■社会・環境と健康
 人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や環境と健康の関わりについて理解する。
 ・人間や生活を生態系に位置づけて理解する。
 ・人間の行動特性とその基本的メカニズムを理解する。
 ・社会や環境と健康との関係を理解するとともに、社会や環境の変化が健康に与える影響を理解する。
 ・健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方やその取り組みについて理解する。
 ・健康情報の利用方法、情報管理や情報処理について理解する。
 ・保健・医療・福祉・介護システムの概要を理解する。

■人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
 (1)人体の構造や機能を系統的に理解する。
 ・正常な人体の仕組みについて、個体とその機能を構成する遺伝子レベル細胞レベルから組織・器官レベルまでの構造や機能を理解する。
 ・個体として人体が行う食事、運動、休養などの基本的活動の機構、並びに環境変化に対する対応機構を理解する。
 (2)主要疾患の成因、病態、診断、治療を理解する。
 ・生活習慣病、栄養疾患、消化器疾患、代謝疾患、感染症免疫・アレルギー疾患、腎疾患等の概要を理解する。
 ・疾病の発症や進行を理解する。
 ・病態評価や診断、治療の基本的考え方を理解する。
 ・人体と微生物や毒性物質との相互関係について理解し病原微生物の感染から発症、その防御の機構を理解する

■食べ物と健康
 食品の各種成分を理解する。また、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学び、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解する。
 ・人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史の変遷と食物連鎖の両面から理解する。
 ・食品の栄養特性、物性等について理解する。
 ・新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解する。
 ・栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法を理解して修得する。
 ・食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法を理解する。

■基礎栄養学
 栄養とは何か、その意義について理解する。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。

■応用栄養学
 身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。妊娠や発育、加齢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することにより、栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)の基本的考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。

■栄養教育論
 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう健康や生活の質(QOL)の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。特に行動科学やカウンセリングなどの理論と応用については演習・実習を活用して学ぶ。さらに身体的、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のあり方、方法について修得する。

	1年		2年		3年		4年	
	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期
●		※健康管理論 2						
●		社会福祉学概論 ②						
●			※公衆衛生学 2					
●					※保健医療統計学 2			
●						疫学 ②		
●		※生化学 2	※生化学実験 1	※栄養生化学実験 1				
●			※分子栄養学 2					
●	※解剖生理学 I 2	※解剖生理学 II 2	※解剖生理学実習 1					
●				※病理病態学 I 2	※病理病態学 II 2			
●	※微生物学 2	※微生物学実験 1						
●	※食品化学 I 2	※食品化学 II 2						
●		※食品化学実験 I 1	※食品化学実験 II 1					
●			※食品衛生学 2	※食品衛生学実験 1				
●	※調理学 2							
●	※調理学実習 I 1	※調理学実習 II 1						
●			※調理科学実験 1					
●								
●		※基礎栄養学 2		※基礎栄養学実験 1				
●								
●		※応用栄養学 I 2	※応用栄養学 II 2	※応用栄養学 III 2	※応用栄養学実習 1			
●								
●			※栄養教育論 I 2	※栄養教育論 II 2	※栄養教育論 III 2			
●				※栄養教育論実習 I 1	※栄養教育論実習 II 1			

■臨床栄養学
 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。特に各種計測による評価・判定方法やベッドサイドの栄養指導などについては実習を活用して学ぶ。また医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。さらにライフステージ別、各種疾患別に身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法について修得する。

■公衆栄養学
 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、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に必要な理論と方法を修得する。さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

■給食経営管理論
 給食運営や関連の資源(食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等)を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。

■総合演習
 専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。

■臨地実習
 実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図る。

■卒業研究
 各分野において専門的テーマに基づき研究の探究を図る。研究課題とその目標を明確にし、文献調査や研究法を修得すること、更に、実験系においては分析技術を修得し社会に出ても即戦力となる能力を身に付けること、更に、収集資料や、データを処理するための統計処理方法を修得することを目標とする。

■専門関連科目
 フードスペシャリスト認定試験に必須なフードスペシャリスト論、フードコーディネート論、食品評価論、食品流通論が講義される。

※臨床栄養学Ⅰ 2 ※臨床栄養学Ⅱ 2 ※臨床栄養学Ⅲ 2 ※臨床栄養学Ⅳ 2

..... ※臨床栄養学実習Ⅰ 1 ※臨床栄養学実習Ⅱ 1

..... ※公衆栄養学Ⅰ 2 ※公衆栄養学Ⅱ 2

..... ※公衆栄養学実習 1

..... ※給食経営管理論Ⅰ 2 ※給食経営管理論Ⅱ 2 ※給食経営管理論実習 1

..... ※総合演習Ⅰ 1 ※総合演習Ⅱ 1

..... ※管理栄養士演習 1

..... ※★公衆栄養学臨地実習①
 ※★給食経営管理論臨地実習①
 ※給食管理臨地実習 1
 ※臨床栄養学臨地実習 2

..... ※卒業研究Ⅰ 1 卒業研究Ⅱ ①

..... フードスペシャリスト論 ② 食品流通論 ② フードコーディネート論 ②

..... 食品評価論 ②

..... 有機化学 ②

..... 専門職ネットワーク演習 ①

..... 心理学概論 ② カウンセリング論 ②

■教職科目
 栄養教諭一種免許状の取得を目指す。

教職概論 ②

教育原理 ②

教育心理学 ②
 ※●発達心理学 ②

特別支援教育の理解と方法 ①

日本国憲法 ②

教育行政学 ②

教育課程論 ②
 教育方法論 ②

道徳の指導法 ②

総合的な学習の時間と特別活動の指導法 ②

生徒指導の理論と方法 ②

教育相談の理論と方法 ②

学校栄養教育法 ② 学校栄養指導論 ②

栄養教育実習事前・事後指導 ①
 栄養教育実習 ①

教職実践演習(栄養教諭) ②