

2025 年人間生活学部 食物栄養学科ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

1、知識・理解 DP1-1 栄養学、調理学および食生活に関する知識・技術を体系的に学び修得している。 DP1-2 栄養学、調理学および食生活に関する知識・技術・態度および考え方を総合的に修得している。					
2、汎用的能力 DP2-1 健康者および傷病者とその背景の情報を分析し、個別・集団の栄養食事指導による問題解決を理論的に行うコミュニケーション能力、倫理性、思考力、数的スキルを修得している。 DP2-2 実践活動の場での課題発見、解決を通して栄養士・管理栄養士として必要な能力を修得している。					
3、態度・志向性 DP3-1 主体的に行動しながら自己管理ができ、チームワークを重視し、社会で信頼され活躍できる人間力とリーダーシップを有している。					
4、統合的な学修経験と創造的思考力 DP4-1 地域社会の食に関わる課題を見出し、地域住民の健康と福祉に食の面から貢献できる能力を修得している。					

人間生活学部 食物栄養学科 カリキュラムツリー

	1.知識・理解		2.汎用的能力		3.態度・志向性	4.統合的な学習経験と創造的思考力
	DP1-1	DP1-2	DP2-1	DP2-2	DP3-1	DP4-1
1 年 次 履 修	【基礎科目】 生物学基礎 化学基礎 【専門基礎科目】 健康科学 食品学Ⅰ 調理学実習Ⅰ 食品衛生学 解剖生理学Ⅰ・Ⅱ 生化学Ⅰ・Ⅱ 生化学実験 実験基礎	【専門科目】 基礎栄養学Ⅰ 公衆衛生学Ⅰ	【基盤教育科目】 日本語表現法Ⅰ・Ⅱ コンピュータ基礎演習Ⅰ 基礎英語Ⅰ 入門英会話Ⅰ	【専門発展科目】 発達心理学	【基盤教育科目】 基盤力養成演習 【基礎科目】 大学入門ゼミナールⅠ 大学入門ゼミナールⅡ	【専門基礎科目】 生活学概論
2 年 次 履 修	【専門基礎科目】 食品学Ⅱ 食品学実験 調理学 調理学実習Ⅱ 食品加工学 食品加工学実習 病理学Ⅰ・Ⅱ	【専門基礎科目】 公衆衛生学Ⅱ 臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ 【専門科目】 基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験 給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ 応用栄養学Ⅰ・Ⅱ 健康栄養実習 【専門発展科目】 食料経済 国際食文化		【専門科目】 栄養教育論Ⅰ		【専門基礎科目】 生活環境論 食生活論 【専門発展科目】 スポーツと栄養
3 年 次 履 修	【専門基礎科目】 微生物学 栄養管理学 食品衛生学実験 解剖生理学実験 免疫学	【専門基礎科目】 食品機能学 【専門科目】 臨床栄養学Ⅲ 臨床栄養管理学 給食経営管理論実習・演習 管理栄養士特別演習Ⅰ・Ⅱ 【専門発展科目】 学校食教育論Ⅰ・Ⅱ	【専門科目】 栄養情報処理論 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ 【専門発展科目】 高齢者の心理学	【専門科目】 栄養教育論Ⅱ 栄養カウンセリング 栄養教育論実習 総合演習Ⅰ 臨床栄養臨地実習 給食の運営 給食経営管理論臨地実習		【専門基礎科目】 運動生理学 【専門科目】 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ 公衆栄養学実習 【専門発展科目】 スポーツ栄養学実習
4 年 次 履 修		【専門科目】 管理栄養士特別演習Ⅲ・Ⅳ 【専門発展科目】 食品評価論（演習） フードビジネス論 フードスペシャリスト論		【専門科目】 総合演習Ⅱ 公衆栄養学臨地実習 【専門発展科目】 介護概論 臨床心理学	【専門科目】 卒業研究Ⅰ・Ⅱ	【専門基礎科目】 社会福祉論 地域福祉論 【専門発展科目】 スポーツ栄養マネジメント論