

栄養学部 主要科目の特長、科目群ごとの目標等

学部基幹科目

「食生活論」

食生活の多面性について理解を深め、健康・栄養・食物に関する専門教科を学ぶ基礎を作る授業である。日本の食生活の歴史・文化、食育、公衆栄養等の側面から、日本人の食の性質について理解するほか、食品や食物を文化的に捉え、人間生活における食文化・食生活の意義を問い直す。本科目は3名の教員によるオムニバス形式で行われる。

共通科目

主要科目の特長

「教養ゼミナール」

学科別に少人数（10名程度）クラスで専任教員の指導のもと、基礎的な文献の扱い、日本語の文章能力、レポートの書き方、プレゼンテーション能力など、大学での修学に必要な基礎的スキルおよび姿勢を身につける。

「コンピュータ・リテラシー」

実際にコンピュータを操作しながら、4年間の大学生活に必要なコンピュータ・リテラシーを養成する。電子メールの利用、インターネットを利用しての情報検索、文書作成能力、表計算活用能力および関連する基礎知識、マナーを身につける。

科目群ごとの目標等

〔教養・総合分野〕

「教養ゼミナール」「キリスト教分野」「人文分野」「社会分野」「自然分野」「生活芸術分野」「キャリアデザイン分野」で編成される。「教養ゼミナール」では少人数クラス（10人程度）で専任教員の指導のもと、大学での修学に必要な基礎的スキルおよび姿勢を身につける。「キリスト教分野」では、キリスト教の歴史や文化を学ぶとともに、本学院の基盤である「建学の精神」について理解を深める。「人文分野」「社会分野」「自然分野」では幅広くかつ深い教養や総合的な判断力を培い、「生活芸術分野」では日本の伝統文化や芸術を体験する。「キャリアデザイン分野」では在学中から卒業後を見据えたキャリア設計をおこなう就職活動にも必要となる社会人としてのスキルを身につける。

〔コンピュータ・リテラシー分野〕

今日の情報社会では欠かせない基礎的な情報処理技術やネットワーク社会でのルールとマナーを修得する。

〔外国語分野〕

実践英語を中心とした科目を開設するとともに、学生の興味にあわせ、フランス語、中

国語、ハングルを選択履修できるよう配慮している。英語は、コミュニケーション（会話）を中心に、聞く能力、話す能力など、分野別に6段階のレベル構成となっており、無理なくステップアップしながら実力を身につけることができる。

〔保健体育分野〕

健康は自らの努力により積極的に創り出すものと考え、生涯にわたって健やかな身体を保持し、健康で豊かに生きるためにどうすればよいのかを考え、実践する。

管理栄養学科専門科目

主要科目の特長

「食環境論」

われわれの周りには多くの食品が存在する。豊かで健康な食生活を営むためには、生産から消費まで食品をどのように評価し利用するかを考えることは重要なことである。本科目は専門科目を学ぶ導入部分として、4名の担当教員がオムニバス形式により、それぞれの専門分野から食環境に関する今日的な問題点を取り上げ、基礎的な説明と食環境に及ぼす影響を総合的に解説する。

「健康と栄養」

健康の保持・増進のためには、適切な栄養が不可欠である。本科目は、4年間で学ぶ健康栄養学科専門科目の入門編のひとつとして「健康と栄養」に関する話題を幅広い観点から学習する。本科目は4名の教員によるオムニバス形式で行われる。

科目群ごとの目標等

〔栄養関連専門基礎分野〕

基礎理科の科目群を配し自然系の専門科目を学ぶために必要な基礎学力を養う。また、社会・環境と健康の科目群、人体の構造と機能及び疾病の成り立ちに関する科目群を配し、それぞれの関連を学ぶ。さらに、食べ物と健康に関する科目群を配し食品そのものの理解に加え食品の調理・加工について学び食品を多面的に理解する。また、この分野では食品の官能評価と鑑別、食品とバイオテクノロジーの関連、食品の機能性等、食品に関して総合的に学ぶ。

〔栄養関連専門分野〕

基礎および応用栄養、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理、総合演習、臨地実習等の科目群を配し、栄養に関する専門家として、栄養の改善、健康の保持増進、食事栄養面からの療養等に関する深い知識と実践する能力を育成する。

〔総合分野〕

学問的な場で諸問題を深化させるための「ゼミナール」「卒業研究」等を配している。これらの科目を通して各自の学問的興味や問題意識をもとに主体的・総合的に学ぶ。

〔栄養教諭分野〕

栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ持つ栄養教諭を目指す。「栄養教諭論(総論)」、「栄養教諭論(指導法)」の2科目を配し、学校教育における栄養教諭の使命、役割について学ぶ。

管理栄養学科 履修順序表 (2015年度以降入学生用)

1年次		2年次		3年次		4年次	
1セメスター	2セメスター	3セメスター	4セメスター	5セメスター	6セメスター	7セメスター	8セメスター
<学部基幹科目> (2単位必修)							
食生活論							
<学科基幹科目> (2単位以上)							
食環境論							
健康と栄養							
<栄養関連専門基礎分野>							
(基礎理科)				(社会・環境と健康) (6単位以上)			
基礎生物学				社会福祉概論			
基礎化学				公衆衛生学 I			
有機化学				食介護論			
基礎化学実験				公衆衛生学 II			
				健康管理概論			
				(医薬概論含む)			
				栄養情報処理			
				看護・介護論			
				栄養統計学			
				健康運動指導			
				マーケティング論			
(人体の構造と機能・疾病の成り立ち) (6単位以上)							
生化学 I							
解剖生理学 I		解剖生理学 II					
解剖生理学実験 I		解剖生理学実験 II		病理学			
生化学実験 I		生化学実験 II				運動生理学	
		微生物学				生化学 II	
(食べ物と健康) (6単位以上)							
食品学 I		食品学 II		食品学 III		食品加工学	
調理学 I		食品学実験 I		食品学実験 II		食品加工学実習	
調理学実習 I		食品衛生学実験		食品衛生学		食品加工学実習	
		調理学 II		食品衛生学実験		食品の官能評価・鑑別 I	
		調理学実習 II		調理学実験		食品機能論	
		*食事計画の基礎				食品とバイオテクノロジー	
						バイオテクノロジー実験	
						フードサービス論	
						フードマネジメント論	
						フードマネジメント演習	
<栄養関連専門分野> (12単位以上)							
(基礎および応用栄養)							
基礎栄養学 I		基礎栄養学 II		栄養学実験			
応用栄養学 I				応用栄養学 II		栄養学実習	
						応用栄養学 III	
(栄養教育)							
栄養教育論 I		栄養教育論 II		栄養教育論 III		栄養教育実習 II	
				栄養教育実習 I		栄養教育実習 II	
						カウンセリング論	
(臨床栄養)							
臨床栄養学概論 I		臨床栄養学概論 II		臨床栄養学 I		臨床栄養学 II	
				臨床栄養学実習 I		臨床栄養学実習 II	
(公衆栄養)							
				公衆栄養学 I		公衆栄養学 II	
				公衆栄養学実習		栄養と疫学	
(給食経営管理)							
給食計画論		給食経営管理		給食管理実習		フードサービス論	
						フードマネジメント論	
						フードマネジメント演習	
(総合演習)							
総合演習 I		総合演習 II		総合演習 III		総合演習 IV	
(臨地実習)							
臨地実習 I (集中)		臨地実習 II (集中)					
<総合分野><栄養教諭分野>							
学校栄養教育の理論と方法							
ゼミナール I		食育指導の理論と方法		ゼミナール II			
				栄養実務英語		卒業研究	