

令和2年度 健康栄養学科のDP・CPに対応する授業科目一覧

※赤字はコア・カリキュラム

人材像	建学の精神の下、広く豊かな教養と高い専門的知識・技術を育み、地域社会で主体的に活躍できる人材					
DP	広く豊かな家政学に関する高い専門的知識や技術を育み、地域社会で主体的に活躍できる人間力を育成					
		専門知識と専門技術を修得する	自律性、協調性、倫理観、コミュニケーションなど、豊かな人間力	地域社会で有用な資格がとれる力	地域社会で主体的に活動できる能力	
	能力に 関係する 汎用的 能力	「栄養・食物・調理の基本知識」を理解する力 「健康・安全」を考える力 「快適・利便」を考える力 「ゆとり・豊かさ」を考える力 「自己表現」を考える力	理論を深化・拡大・検証できる力 矛盾や課題を解決でき、展開・提言できる力	社会のニーズを理解する力 必要な資格を取得する力	課題を発見する力 新たな視点で探索できる力 実証する力	
CP	専門 レベル	実習 演習	フードマネージメント実習 卒業研究	公衆栄養活動論実習 卒業研究	臨床栄養学実習 臨床内科学実習 病態栄養管理実習 臨地実習 卒業研究	公衆栄養活動論実習 臨地実習 卒業研究
	基礎専門 レベル	実習 演習	給食管理実習 食品学実験 食品衛生学実習 栄養生理学実験	ライフステージ栄養実習 栄養教育論実習	運動生理学実習	ライフステージ栄養実習 栄養教育論実習
		講義	調理科学 実践栄養学	ライフステージ栄養論 栄養教育論 栄養指導論 栄養カウンセリング論 公衆栄養学 公衆栄養活動論 校外実習事前・事後指導	臨床栄養学総論 臨床栄養学各論 栄養アセスメント論 運動指導論 病態内科学 病態病態学 公衆栄養学 校外実習事前・事後指導	ライフステージ栄養論 公衆栄養学 公衆栄養活動論 実践栄養学
	基礎 レベル	実習 演習	調理学実習 基礎生化学実験 健康情報処理実習		解剖生理学実験	健康情報処理実習
		講義	基礎栄養学 給食管理 食品学総論 給食経営 食品衛生学 生化学 基礎化学	公衆衛生学 社会福祉学概論 社会環境論	解剖生理学 基礎生物 生理学 生体防御論 運動生理学 食品機能学 (H30入学生より食品学各論に変更)	社会福祉学概論