

健康デザイン学科

2022年度(令和4年度)カリキュラム表

【ディプロマ・ポリシー】

- DP1. 健康と栄養を中心に、関連する食・美・運動などの周辺領域も含めた多様な専門知識を体系的に理解し、科学的知識に基づく実践的スキルを修得し、活用できる。
- DP2. 修得した健康に関する多様な知識と実践的スキルを活かして、グローバル化が進化する現代社会において人々の健康増進と生活の質の向上に貢献できる。
- DP3. 栄養士として必要な専門知識と実践的スキルを修得し、活用できる。
- DP4. 自ら健康や栄養に関連する課題を発見し、情報を収集して解決に向けた働きかけをすることができる。
- DP5. 自ら新しい知識やスキルの修得に努め、設定した目標を達成することができる。
- DP6. 専門知識・スキルを有する人としてふさわしい倫理観に基づいて行動できる。
- DP7. 社会の一員として社会規範やルールに基づいて行動できる。
- DP8. 専門知識・スキルを有する人として、真摯な姿勢で多様なスキルを持つ人々と協働できる。

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	授業科目	開講中心年次 (開講中心年次以上は履修可能)				ナンバリング	履修可能範囲等	備考	カリキュラムマップ											
		1年次		2年次					3年次		4年次		DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
		前期	後期	前期	後期				前期	後期	前期	後期								
2341000010	健康デザイン概論A	2					FIYE111J		◎											
2342023211	健康デザイン概論B			2			GRRE221J		◎	○										
2341023222	化学	2					CHEM111J		◎											
2331000670	生物学	2					BIOL111J	同	◎											
2341023205	栄養学(基礎)	2					NUTR111J	△	◎											
2341023206	食品学(基礎)	2					FOSC111J	△◇	◎											
2341023212	生化学(基礎)	2					PHBI111J		◎											
2341023204	調理学	2					COOK111J	◇	◎											
2332000440	化学実験		1				CHEM123J	[4]●	◎											
2331000680	生物学実験	1					BIOL113J	[4]●	◎											
2341023224	微生物学及び演習			2			BIOL212J	[4]	◎											
2332000451	統計・情報処理演習		2				STAT122J	▲△◇▼[4]	◎											
2341023213	調理学基礎実習	1					COOK114J	△[4]	○	◎										
2341000370	と生社会 健康			②			SOWE211J	☆	◎		○									
2342010261	衛生・公衆衛生学			②			HYGS221J	☆▼●	◎		○									
2342000020	人体の構造と機能A		②				MEDC121J	☆●	◎	○	○									
2341000050	人体の構造と機能B			②			MEDC211J	☆●	◎	○	○									
2322000511	生化学		②				PHBI121J	☆●	◎	○	○									
2322010691	病理・疾病			②			MEDC211J	☆◆●	◎	○	○									
2322010560	生化学・解剖生理学実験				②		PHBI323J	☆-●[6]	○	◎	○									
2012001120	食品学		②				FOFC121J	☆●	◎	○	○									
2321010880	食品と加工				②		FOSC311J	☆◇●	◎	○	○									
2321010520	食品衛生学			②			HYGS211J	☆◇▼●	◎	○	○									
2342000030	食品科学実験				②		FOSC323J	☆◇-●[6]	○	◎	○									
5202010210	栄養と健康		②				HESC121J	☆◇◆●	◎	○	○									
2321010980	応用栄養学			②			NUTR211J	☆◆	◎	○	○									
2322010730	臨床栄養学総論			②			NUTR221J	☆	◎	○	○									
2321000812	臨床栄養学各論				②		NUTR311J	☆	◎	○	○									
2322010040	栄養学実習			②			NUTR224J	☆◆[6]	○	◎	○									
2321010760	臨床栄養学実習				②		NUTR314J	☆[6]		◎	○	○								
2321000130	栄養指導論総論			②			NUED211J	☆	◎	○	○									
2322010060	栄養指導論各論			②			NUED221J	☆	◎	○	○									
2342023204	公衆栄養学				②		HYGS321J	☆	◎	○	○									
2321000124	栄養指導論実習				②		NUED314J	☆[6]		◎	○			○						

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	授業科目	開講中心年次 (開講中心年次以上は履修可能)				ナンバリング	履修可能範囲等	備考	カリキュラムマップ											
		1年次		2年次					3年次		4年次		DP 1	DP 2	DP 3	DP 4	DP 5	DP 6	DP 7	DP 8
		前期	後期	前期	後期				前期	後期	前期	後期								
2321011090	調理学実習			②			COOK214J	☆○●[6]		○	◎	○								
2341000080	給食運営論			②			FOSE211J	☆		◎	○	○								
2342000040	給食計画・実務論			②			FOSE221J	☆		◎	○	○								
2342000410	給食実務論実習			②			FOSE224J	☆●[6]			○	◎	○	○	○			○		
2341023225	校外実習					②	②	OFTR314J OFTR324J	★	☆	} 前期の「校外実習」 を優先して履修		○	○	○	○	○	○	◎	
2341023226	校外実習(S)					①	①	OFTR314J OFTR324J	★	☆			○	○	○	○	○	○	○	◎
2341023227	校外実習事前の指導					①		OFTR311J	☆					◎	○	○	○	○	○	
2342023220	校外実習事後の指導						①	OFTR321J	☆		} 「校外実習事後の指導」 を優先して履修			◎	○	○	○	○	○	
2342023221	校外実習事後の指導(集中講義)						①	OFTR321J	☆【集中】					◎	○	○	○	○	○	
2322011150	食の文化とデザイン			②				DITH121J				◎	○							
2341000091	食品情報処理			②				DITH212J	[4]偶数年開講			○	◎	○						
2352011207	食品機能学			②				FOSC221J				◎	○	○						
2342000080	食行動と食育					②		DITH321J					◎	○	○					
2342000100	世界の食及び演習						②	DITH424J	[4]				◎	○	○					
2341000120	食品開発論						②	FOSC411J	同 (安全)				◎	○	○					
2341000130	食の安全						②	HYGS411J					◎	○	○					
2322001340	食べ物とアレルギー						②	DITH422J	[4]				◎	○	○					
2342023214	おいしさの科学と評価					②		FOSC322J	[4]◇				◎	○	○					
2341023219	食品機能学実験					②		FOSC313J	[6]偶数年開講				◎	○	○					
2341023220	フードスペシャリスト論					②		DITH311J	◇奇数年開講				◎	○						
2321000040	フードコーディネーター論					②		DITH311J	◇偶数年開講				◎	○						
2341023217	HACCP管理論					②		HYGS312J	●[4]				○	◎				○		
2322000010	バイオテクノロジー			②				BIOL221J				◎	○							
2322011200	臨床薬理学					②		MEDC321J				◎	○							
2342000211	薬機法					②		MEDC321J	同 (安全)				◎	○						
2341000060	食品マーケティング論						②	DITH411J	◇				○	◎	○					
2341023215	食品鑑別論演習						①	FOSC412J	◇				○	◎	○					
2341000190	食と化粧の心理学			②				PSYC211J				◎	○	○						
2342023218	メーキャップの科学					②		COSM322J	[4]				○	◎		○				
2341023223	スキンケアの科学					②		COSM312J	[4]				○	◎		○				
2341023228	化粧品学						②	COSM411J					◎	○		○				
2342000230	運動学(体育原理含む)			②				HESC121J	▼				◎	○						
5232000020	運動生理学			②				PHBI221J	▼◆				◎	○						
2341000220	健康管理とスポーツ医学(救急処置含む)					②		MEDC311J	▼◆				◎	○						
2321000010	スポーツ栄養学					②		NUTR311J	◆				◎	○	○					
2341023202	スポーツ心理学						②	PSYC411J	◆	} 教員免許希望者は「スポーツ社会学(経営管理学含む)」または「スポーツ心理学」のどちらか1科目選択必修のこと		◎	○	○						
2341000230	スポーツトレーニング論					②		HESC311J	◆					◎	○	○				
2322011355	バイオメカニクス			②				HESC221J	◆					◎	○					
2031023201	スポーツ実習A・アクアスポーツ			①				PHED112J	▼◆				○	◎	○					
2032023203	スポーツ実習B・スノースポーツ			①				PHED122J	【集中】				○	◎	○					
2342010211	パワーエクササイズ(指導法を含む)			①				PHED122J	◆				○	◎	○					
2341000250	スポーツトレーニング論演習						②	HESC412J	[4]◆					○	◎	○				
2341000260	体力測定・評価及び演習						②	HESC412J	[4]◆					○	◎	○				

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	授業科目	開講中心年次 (開講中心年次以上は履修可能)								ナンバリング	履修可能範囲等	備考	カリキュラムマップ							
		1年次		2年次		3年次		4年次					DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期											
2341023214	健康デザイン								②	NUTR412J	[4]		○	◎	○					
2341000270									①	OFTR414J	◆		○	○		○	○	○	◎	
2341000136 2342000136										② ②	HESC412J HESC422J		◎	○						
2311000380	家庭科 教員免許科目	②								SOCI111J	△	◎								
2311010120					②					SOWE211J	同	◎								
2011001900							②			ECON311J	同	◎								
2321000510			②							HOUS111J	△	◎								
2341000280			①							HOUS114J	△[2] 2024年度以降閉講	○ ◎								
2311001700			②							FASH 111 J	同	◎								
2322000695					②					CLTH222J	△[4]	○ ◎								
2312000300							②			ELEN321J	△	◎								
2312001160							②			ELEN322J	△	◎ ◎								
2322010690					②					ECED221J	△	◎								
2041010390 2042010330							② ②			TTJH311J TTJH321J	同	◎								
2041010480 2042010455					② ②					TTJH211J TTJH221J	同	◎								
2032000040		保健体育科 教員免許科目	①							PHED122J	▼◆	○ ◎								
2032000120	①								PHED122J	▼◆	○ ◎									
2342023215	①								PHED122J	▼偶数年開講	○ ◎									
2321000262							②			HESC311J	▼	◎								
2342023206							②			HESC321J	▼	◎								
2012000260							②			SOCI321J	偶数年開講	◎								
2041010460 2042010410							② ②			TTJH311J TTJH321J	同 ▼(教職)	◎								
2341000321 2342000261					② ②					TTJH211J TTJH221J	同 ▼(教職)	◎								
2332011206	輝け健康美プロジェクトA					①				PBLE222J	同 (管理・安全)		○		○	○	○	○	◎	
2331011213	輝け健康美プロジェクトB					①			PBLE312J	同 (管理・安全)		○		○	○	○	○	◎		
2332011207	輝け健康美プロジェクトC						①		PBLE322J	同 (管理・安全)		○		○	○	○	○	◎		
2331011215	輝け健康美プロジェクトD							①	PBLE412J	同 (管理・安全)		○		○	○	○	○	◎		
2323B00015	アメリカ栄養士研修プログラム				②				OVTR231J	同 (管理)		○	◎	○						
2330000001	ヨーロッパパストロミー研修			②					OVTR124J	同 (管理・安全)、他学科履修可(一般教養)		○	◎	○						
2321011202	特別演習A(外書講読)							①	SEMI415J		○ ◎									
2342010265	特別演習B(輪講)							①	SEMI425J		○ ◎									
2323S00010	卒業研究							8	GRRE435J			○	○	◎	○	○	○	○		

【注意事項】

- ・☆印は栄養士必修科目、△印は家庭科教員免許必修科目、▼印は保健体育科教員必修科目、◇印はフードスペシャリスト資格必修科目、◆印は健康運動指導士受験資格必修科目、●印は、HACCP管理者認定必修科目。
- ・「校外実習事前の指導」及び「校外実習事後の指導」と「校外実習」は原則同年度に履修する。
- ・栄養教諭を希望する者は、管理栄養学科に開設されている「学校栄養教育論Ⅰ」「学校栄養教育論Ⅱ」「栄養教育実習事前事後の指導」「栄養教育実習」及び▲印科目を必ず履修すること。
- ・備考欄の[2]は90分授業、[4]は180分授業、[6]は270分授業を、【集中】は集中講義授業を示す。

健康デザイン領域科目の履修については、健康デザイン領域科目から7科目14単位以上を修得すること。
領域科目の名称は、入学年度によって異なる場合がある。必ず入学年度の便覧に基づいて履修をすること。

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	授業科目	開講中心年次 (開講中心年次以上は履修可能)								ナンバリング	履修可能範囲等	備考	カリキュラムマップ							
		1年次		2年次		3年次		4年次					DP 1	DP 2	DP 3	DP 4	DP 5	DP 6	DP 7	DP 8
		単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位											
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期											

[更新履歴]

更新日	科目名等	変更内容
2022/8/17	「化学実験」	HACCP管理者認定必修科目に追加
2022/8/17	「生物学実験」	HACCP管理者認定必修科目に追加
2022/8/17	「食品と加工」	HACCP管理者認定必修科目に追加
2022/8/17	「生化学・解剖生理学実験」	HACCP管理者認定必修科目から削除
2022/8/17	「食品科学実験」	HACCP管理者認定必修科目から削除
2024/3/1	「設計製図-教職-」	2024年度以降閉講
2024/3/1	「体育実技C」	2024年度以降偶数年開講
2024/3/1	「生物学」	2024年度以降管理栄養学科と同時開設
2024/3/1	「ヨーロッパガストロノミー研修」	2024年度以降一般教養科目(ヨーロッパ食文化・イタリア食文化)より専門科目へ変更 2024年度以降管理栄養学科と食安全マネジメント学科と同時開設 2024年度以降他学科履修可(一般教養)
2024/3/1	「家庭機械及び家庭電気」	△印削除