食生活健康学科ディプロマポリシー

関心・意欲・態度	知識・理解	技能	思考・判断・表現	技能	関心・意欲・態度	技能
DP1 人々の健康と幸福に寄与したいという熱意を有する。	DP3 人間の健康維持・増進および疾病の発症予防・重症化予防に関する専門的知識を有する。	DP4 疾病の発症予防・重症化予防の栄養管理ができる。	DP7 科学的な根拠に基づいて対象者の健康状態を分析できる。 DP8 栄養ケアプランを立てることができる	DP5 対象者に応じて給食経営管理ができる。	DP2 専門的知識やスキル向上のために自己研鑽を惜しまない姿勢を有する。	DP6 管理栄養士として適切に他者とコミュニケーションをとることができる。

食生活健康学科カリキュラム・ポリシー

			CP1	CP2	CP3（旧CP3,4を統合）	CP4（旧CP5,6,7,8を統合）	CP5（旧CP9）	CP6（旧CP10）
			社会および環境と健康の関わりを学ぶ科目	人体の構造と機能および疾病の成り立ちを学ぶ科目	食べ物と健康の関連および栄養素等のはたらきを学ぶ科目	栄養管理について学ぶ科目	給食と経営管理を学ぶ科目	管理栄養士として総合的な力量を高めるための科目
学年	期	全学共通科目						
4	後	建学の精神 教養コア科目 情報・健康・スポーツ科学 教養テーマ別科目（文化・芸術 社会・経済・国際 科学・環境 医療・生活） キャリア支援・特別科目 英語						
	後					学科特別講座Ⅱ・Ⅲ、セミナーⅢ		
	前					臨床栄養臨地実習、臨床栄養学活動臨地実習、公衆栄養学活動臨地実習、管理栄養士総合演習Ⅱ、学科特別講座Ⅰ、セミナーⅡ		
	前					臨地実習事前事後指導Ⅱ、管理栄養士総合演習Ⅰ、セミナーⅠ		
3	後			臨床医学実験病理学		運動栄養学	公衆栄養学実習	
						栄養教育論実習、臨床栄養教育実習、臨床栄養評価・管理実習	臨床栄養評価・管理論	
	前			健康体力学実習		栄養教育論Ⅱ、栄養教育論演習、臨床栄養学実習	臨床栄養学Ⅱ	健康栄養情報管理論、公衆栄養学
								給食経営管理臨地実習、臨地実習事前事後指導Ⅰ
2	後		健康管理概論	運動生理学	食品衛生学実験、食品加工学	応用栄養学実習、応用栄養学Ⅱ	栄養教育論Ⅰ	臨床検査医学、臨床栄養学Ⅰ
								給食運営論、給食経営管理論
	前			病態生理・生化学、人体構造・機能実験Ⅱ、臨床医学概論	食品学Ⅱ、食事設計実習	応用栄養学Ⅰ	カウンセリング論	
1	後			生化学、生化学実験、人体構造・機能実験Ⅰ、人体構造・機能論	食品衛生学、調理学実習Ⅱ	栄養学実験		
						栄養学		
	前		健康生活概論 公衆衛生学	人体構造・機能論Ⅰ	食品学Ⅰ、食品学実験、調理学、調理学実習Ⅰ			
	科目区分	全学共通科目	社会・環境と健康	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	食べ物と健康	基礎栄養学	応用栄養学	栄養教育論	臨床栄養学	公衆栄養学	給食経営管理	管理栄養士として総合的な力量を高めるための科目

その他資格等

健康運動実践指導者	健康食品管理士	栄養教諭
		教職実践演習（栄養）
		学校栄養教育実習
健康運動指導演習Ⅰ・Ⅱ	保健機能食品学	教育制度論、総合的な学習の時間の指導法、教育相談の理論、学校栄養指導論
スポーツ傷害と救急処置、運動処方		教育課程論、道徳の理論、学校栄養教育論
健康運動指導実習Ⅱ	薬理学	教育心理学、教育方法学、生徒指導論
身体運動のメカニズム、健康運動指導実習Ⅰ		特別支援教育論、特別活動論
		教職概論
	微生物学	教育原理

資格・免許状に関する科目（管理栄養士必修科目以外に履修すべき科目）

食生活健康学科アドミッションポリシー

人びとの健康的な生活を支援するため、実践的能力を備えた管理栄養士の育成を目的としています。

1. ヒトの生物学全般、栄養素の生体内で化学反応などについて基礎的な理解がある。「生物」や「化学」を学んでいることが望ましい。いずれかを学んでいない場合には、入学後に積極的に学ぶ意欲を持っている。
2. 食品と調理に関心を持ち、積極的に学ぶ意欲を持っている。
3. 栄養・食生活・運動の改善をとおして、人々の健康の増進と豊かな生活の維持・発展に貢献しようとする意欲を持っている。