【履修系統図】共立女子大学　家政学部　食物栄養学科管理栄養士専攻

教育目標	科目区分		1年次	2年次	3年次	4年次
生物、物理、化学についての基礎的な知識と応用力を有している。	基礎		食品物理化学 分子生物学 化学実験Ⅰ ― 化学実験Ⅱ 生物学実験 有機化学 生理学			
人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するかあるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や環境の関わりについて理解している。	専門基礎分野	社会・環境と健康	健康管理概論（社会福祉概論を含む）		公衆衛生学Ⅰ ― 公衆衛生学Ⅱ	
人体の構造や機能を系統的に理解し,主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解している。	専門基礎分野	人体の構造と機能・疾病の成り立ち	生化学Ⅰ 解剖生理学Ⅰ ― 解剖生理学Ⅱ	生化学Ⅱ ― 生化学実験Ⅰ 病理学Ⅰ ― 病理学Ⅱ 解剖生理学実験Ⅰ ― 解剖生理学実験Ⅱ 微生物学・免疫学	生化学実験Ⅱ 運動生理学	
食品の各種成分を理解している。また、食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程についての知識を有し、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価について理解し、栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法を修得している。	専門基礎分野	食べ物と健康	調理学	食品学総論 ― 食品学総論実験Ⅰ 食品衛生学 食品利用学 調理学実習Ⅰ ― 調理学実習Ⅱ	食品学総論実験Ⅱ 食品衛生学実験 食品利用学実習	
栄養の基本的概念およびその意義、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解している。	専門分野	基礎栄養学		基礎栄養学	基礎栄養学実験	
妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得し、身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法を修得している。	専門分野	応用栄養学			応用栄養学Ⅰ ― 応用栄養学Ⅱ ― 応用栄養学Ⅲ 応用栄養学実習	
身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方について理解し、実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の方法を修得している。	専門分野	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ ― 栄養教育論Ⅱ		栄養教育論実習 栄養教育論演習 学校栄養教育論Ⅰ ― 学校栄養教育論Ⅱ	
傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理（栄養マネジメント）を行うために栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、適切な栄養マネジメントができる実践能力を有している。	専門分野	臨床栄養学		臨床栄養学Ⅰ ― 臨床栄養学Ⅱ ― 臨床栄養学Ⅲ	臨床栄養学Ⅳ 臨床栄養学実験 ― 臨床栄養学実習	
保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を理解し、総合的なマネジメントができる能力を有している。	専門分野	公衆栄養学		公衆栄養学Ⅰ ― 公衆栄養学Ⅱ	公衆栄養学実習	
給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）についての基礎的な知識を有し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を有している。	専門分野	給食経営管理論		給食経営管理論Ⅰ（給食計画・実務論を含む） 給食経営管理論Ⅰ（給食計画・実務論を含む） 給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ	
4年間で修得した知識・理論・技術を実践的に活用し、個人及び社会にとっての健康課題を明確化し、適切に評価し、管理栄養士として幅広い視野から総合的な判断を下し、解決に導くことができる。	専門分野	総合演習			総合演習	
傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導や、健康の保持増進のための栄養の指導を行う者として、高い責任感・倫理観を持ち、法令・規則はもとより、道徳や社会の規範に則って適切な判断を行い、行動することができる。	専門分野	臨地実習			臨地実習Ⅰ（郊外実習） ― 臨地実習Ⅱ	
主題研究						卒業論文 卒業演習