健康栄養学群　健康栄養学類

1．学群・学類の特徴

健康栄養学群･健康栄養学類は「食と健康」に関する専門知識や技術を習得するとともに､人を思いやる心やコミュニケーション能力、他者と協働する力を養い、人間性豊かな栄養士・管理栄養士 として人々の Quality of Life の向上に貢献する高い実践力を身につけた人材を育成します。

2．ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

健康栄養学群・健康栄養学類では、全学共通の学修目標に加え、以下のような目標に到達し学則に定める所定の単位を修得した者に、学士（栄養学）を授与します。

⑴　基礎学力を養い、自分を取り巻くさまざまな事柄に対する理解を深められること
⑵　栄養士・管理栄養士に必要な基本的な技術を身につけ、さらに積極的に活用し、技術の向上に努める態度を身につけること
⑶　食と健康にかかわる課題に対して問題意識を持ち、解決する能力を身につけること
⑷　日々発展する食および健康に関する新しい情報や技術を積極的に受容できること
⑸　これらをもとに、栄養と健康の観点から個々の生活者の生活環境や特性に合わせた望ましい生活のあり方を提案し、その実現を支援・評価する能力を身につけること

3．カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成・実施の方針）

学群の専門教育科目を以下の区分に分け、学生の興味・関心に応じて、段階的・体系的な履修ができるよう授業科目を配置しています。

幅広い視野と人を思いやる心、高いコミュニケーション能力、共働する素養を養うためにキリスト教に立脚した建学の精神、およびリベラルアーツ、キャリアデザイン、言語などに関する科目を教養教育科目に配置します。そして、１年次には､専門的な学びへの導入として「情報リテラシー」並びに「基盤演習（ライティング含む)」を配置します。

専門基礎科目および専門科目では、実験や実習、演習科目を多く配置して、自ら体験を通して講義で得た知識に対する理解の深化とその活用力を養います。

１、２年次：自然科学を中心とした社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康に関する専門基礎科目を配置します。

２、３年次：給食経営管理、臨床栄養学、栄養教育論、公衆栄養学 などの専門科目を配置し、学外実習に向けて栄養に関する専門知識を学び、３年次の学外実習によって実践力を身に付けます。

４年次：卒業研究および管理栄養士活動論を配置し、学生自らの興味や問題意識をもとに主体的、総合的に学び、疑問や問題を解決するための姿勢・能力を養います。

さらに、３、４年次には、食に関するより幅広い視野と実践力を身に付け、新しい職務形態に対応できる能力を育てるため、食品開発論など食品の生産・製造・流通・サービスに関する科目、および自発的に挑戦する意欲と実践力を養うための挑戦プログラムを配置します。

健康栄養学類「カリキュラム体系図」

		1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	3年次 前期	3年次 後期	4年次 前期	4年次 後期
メンタリティ	共感力		芸術論 音楽と表現 心の科学			臨床栄養学各論Ⅰ	臨床栄養学各論Ⅱ		
	倫理観・社会的責任感	キリスト教概論Ⅰ 基礎化学	キリスト教概論Ⅱ 倫理学 市民教育	キリスト教と現代社会 人権論 福祉社会論 情報倫理 食品衛生学	日本近代史とキリスト教	生活環境論	社会福祉概論		
	コミュニケーション能力	英語コミュニケーション ドイツ語Ⅰ 韓国語Ⅰ 中国語Ⅰ	英会話（リスニング・スピーキング） ドイツ語Ⅱ 韓国語Ⅱ 中国語Ⅱ	食品衛生学実験 栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論実習Ⅱ	生涯学習論			
知識・技能と教養	知識・技能	法学概論（日本国憲法） 健康と栄養 情報リテラシー データの数学 基盤演習（ライティングを含む） 英語ライティング フランス語Ⅰ 調理学実習Ⅰ 食生活論	AI社会とデータサイエンス 英語リーディング 経済学入門 生命の科学 情報処理演習 フランス語Ⅱ 基礎栄養学 食事摂取基準論	日本の言語文化 環境の科学 健康・スポーツB（講義・実技） 日本語表現法 発展リーディング 解剖生理学Ⅰ ライフステージ栄養学Ⅰ 栄養教育論Ⅰ 給食経営管理論Ⅰ	植物の科学 AIの基礎と活用 解剖生理学Ⅱ ライフステージ栄養学Ⅱ 応用栄養学実習 栄養教育論Ⅱ 臨床栄養学総論 公衆栄養学概論 給食経営管理実習Ⅰ	データ科学の基礎 病原微生物学 給食経営管理実習Ⅱ	生化学実験Ⅱ 給食経営管理論Ⅱ	フードコーディネート論 フードシステム論 フードサービス論	フードスペシャリスト論 スポーツと栄養
	批判的思考力・創造的思考力	哲学				キャリアアップセミナー	実践AI・データ科学 卒業研究基礎演習	分子栄養学	
	グローバルな視野・地域的志向	尚絅学 グローバル化と異文化社会の理解	社会学入門 日本とアジアの歴史 調理学実習Ⅱ	異文化理解 世界の宗教と文化	東北の歴史と文化 東北の自然環境	東北の産業と地域社会			
行動力	自己管理能力			キャリアデザインⅡ				管理栄養士活動論Ⅰ	管理栄養士活動論Ⅱ
	協働力	健康・スポーツA（講義・実技）		食品学実験Ⅲ（実習を含む） 基礎栄養学実験			異分野コラボレーション演習A 異分野コラボレーション演習B		
	挑戦する力	チャレンジポートフォリオⅠ キャリアデザインⅠ		チャレンジポートフォリオⅡ キャリア形成実習 資格英語 英語で学ぶ文化		チャレンジポートフォリオⅢ 臨地実習Ⅲ		挑戦プログラム	
健康栄養学類で身につける力	専門的技術の獲得、展開・発展させる能力	食品学Ⅰ 食品学実験Ⅰ 栄養有機化学	健康栄養情報論 食品学実験Ⅱ 調理学 調理学実験	公衆衛生学Ⅰ 食品学Ⅱ 臨床医学Ⅰ	生化学Ⅰ 臨床医学Ⅱ	生化学Ⅱ		公衆衛生学Ⅱ 食品機能論	
	課題発見と解決能力				栄養生理学実験	生化学実験Ⅰ 臨床栄養学実習Ⅰ 公衆栄養学実習 地域栄養活動論 総合演習Ⅰ	食品開発論	卒業研究	
	最新情報・技術を受容できる能力		健康栄養情報実習			臨地実習Ⅰ			
	望ましい食生活を提案・支援・評価できる能力					臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅳ 食品官能評価・鑑別論 臨床栄養学実習Ⅱ 総合演習Ⅱ		臨床栄養活動論	

※科目はカリキュラム表の学修目標が◎のものです。白抜きの科目は専門科目のものです。

履修系統表

健康栄養学類「カリキュラム系統図」

	1年次		2年次		3年次		4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
社会環境と健康		健康栄養情報論 健康栄養情報実習	公衆衛生学Ⅰ			社会福祉概論	公衆衛生学Ⅱ	
人体の構造と機能、疾病の成り立ち			解剖生理学Ⅰ 臨床医学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ 臨床医学Ⅱ 生化学Ⅰ 栄養生理学実験	生化学Ⅱ 生化学実験Ⅰ 病原微生物学	生化学実験Ⅱ		
食べ物と健康	食品学Ⅰ 食品学実験Ⅰ 調理学実習Ⅰ	食品学実験Ⅱ 調理学 調理学実習Ⅱ 調理学実験	食品学Ⅱ 食品学実験Ⅲ 食品衛生学 食品衛生学実験			食品官能評価・鑑別論 食品開発論	フードコーディネート論 食品機能論	フードスペシャリスト論
基礎栄養学	栄養有機化学	基礎栄養学	基礎栄養学実験				分子栄養学	
応用栄養学		食事摂取基準論	ライフステージ栄養学Ⅰ	ライフステージ栄養学Ⅱ 応用栄養学実習				スポーツと栄養
栄養教育論	食生活論		栄養教育論Ⅰ 栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論Ⅱ 栄養教育論実習Ⅱ				
臨床栄養学				臨床栄養学総論	臨床栄養学各論Ⅰ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学各論Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅱ	臨床栄養活動論	
公衆栄養学				公衆栄養学概論	公衆栄養学実習 地域栄養活動論			
給食経営管理論			給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ	給食経営管理論Ⅱ	フードシステム論 フードサービス論	
総合演習					総合演習Ⅰ	総合演習Ⅱ	管理栄養士活動論Ⅰ	管理栄養士活動論Ⅱ
臨地実習					（通）臨地実習Ⅰ （通）臨地実習Ⅱ （通）臨地実習Ⅲ （通）臨地実習Ⅳ			
卒業研究等						卒業研究基礎演習	（通）卒業研究 （通）挑戦プログラム	

健康栄養学類「教養教育科目」カリキュラム表

卒業要件：35単位以上

科目区分		ナンバリング	授業科目名	開講年次	単位数	修得要件	授業形態	学修目標								
								共感力	倫理観・社会的責任感	コミュニケーション能力	知識・技能	批判的思考力・創造的思考力	グローバルな視野・地域的志向	自己管理能力	協働力	挑戦する力
尚絅コア		10FYE101	キリスト教概論Ⅰ	1	①	14単位以上	講	○	◎		○	○				
		10FYE102	キリスト教概論Ⅱ	1	①		講	○	◎		○	○				
		10FYE103	尚絅学	1	①		講	○	○		○		◎			
		10FYE104	基盤演習（ライティングを含む）	1	②		講			○	◎	○		○		
		10FYE105	情報リテラシー	1	②		講		○		◎	○		○		
		10FYE106	AI社会とデータサイエンス	1	②		講		○		◎	○	○			
		10FYE107	英語リーディング	1	②		演	○		○	◎		○			
		10FYE108	英語コミュニケーション	1	②		演	○		◎	○		○			
		10FYE109	キャリアデザインⅠ	1	①		講		○	○				○		◎
		10FYE201	日本語表現法	2	〈2〉		講	○		○	◎				○	
		10FYE301	異分野コラボレーション演習A	3	〈1〉		演			○		○			◎	○
		10FYE302	異分野コラボレーション演習B	3	〈1〉		演			○		○			◎	○
尚絅スタンダード	人文科学	10HUM101	哲学	1	2	2単位以上	講		○		○	◎	○			
		10HUM102	倫理学	1	2		講	○	◎			○		○		
		10HUM201	日本の言語文化	2	2		講	○		○	◎	○				
		10HUM202	日本近代史とキリスト教	2	2		講		○			◎	○	○		
	社会科学	10SOS101	法学概論（日本国憲法）	1	2	2単位以上	講		◎		○	○	○			
		10SOS102	経済学入門	1	2		講				○	◎		○		
		10SOS103	社会学入門	1	2		講		○		○		◎		○	
		10SOS104	市民教育	1	2		講		◎				○	○	○	
		10SOS201	キリスト教と現代社会	2	2		講	○	◎			○	○			
		10SOS202	人権論	2	2		講	○	◎		○	○				
		10SOS203	福祉社会論	2	2		講	○	◎			○			○	
	自然科学	10NAS101	データの数学	1	2	2単位以上	講		○		◎	○				○
		10NAS102	生命の科学	1	2		講		○		◎	○	○			
		10NAS103	心の科学	1	2		講	◎		○	○				○	
		10NAS104	健康と栄養	1	2		講		○		◎	○		○		
		10NAS201	基礎化学	~~2~~ 1	2		講		○		◎	○	○			
		10NAS202	植物の科学	2	2		講		○		◎	○	○			
	芸術・スポーツ	10ARS101	健康・スポーツA（講義・実技）	1	1	2単位以上	実			○	○			○	◎	
		10ARS201	健康・スポーツB（講義・実技）	2	1		実			○	◎			○		○
		10ARS102	芸術論	1	2		講	◎			○	○	○			
		10ARS103	音楽と表現	1	2		講	◎				○			○	○
	国際	10INT101	グローバル化と異文化社会の理解	1	2	2単位以上	講		○	○			◎		○	
		10INT102	日本とアジアの歴史	1	2		講		○		○	○	◎			
		10INT201	世界の宗教と文化	2	2		講		○		○	○	◎			
		10INT202	異文化理解	2	2		講	○		○		○	◎			
	地域	10TOS201	東北の自然環境	2	2	2単位以上	講		○		○		◎		○	
		10TOS202	東北の歴史と文化	2	2		講		○		○		◎		○	
		10TOS301	東北の産業と地域社会	3	2		講		○		○		◎		○	
	情報基礎	10FIS101	情報処理演習	1	2	2単位以上	演				◎	○		○		○
		10FIS201	情報倫理	2	2		講		◎		○	○		○		
実践情報		10PIS201	AIの基礎と活用	2	2		講		○		◎	○	○			
		10PIS301	データ科学の基礎	3	2		講				◎	○			○	○
		10PIS302	実践AI・データ科学	3	2		講				○	◎			○	○
外国語		10FOL101	英会話（リスニング・スピーキング）	1	2	4単位以上	演	○		◎	○		○			
		10FOL102	英語ライティング	1	2		演	○		○	◎		○			
		10FOL201	発展リーディング	2	2		演	○		○	◎		○			
		10FOL202	資格英語	2	2		演				○		○	○		◎
		10FOL203	英語で学ぶ文化	2	2		演			○	○		○			◎
		10FOL103	ドイツ語Ⅰ	1	2		演			◎	○		○			○
		10FOL104	ドイツ語Ⅱ	1	2		演			◎	○		○			○
		10FOL105	フランス語Ⅰ	1	2		演			○	◎		○			○
		10FOL106	フランス語Ⅱ	1	2		演			○	◎		○			○
		10FOL107	韓国語Ⅰ	1	2		演			◎	○		○			○
		10FOL108	韓国語Ⅱ	1	2		演			◎	○		○			○
		10FOL109	中国語Ⅰ	1	2		演			◎	○		○			○
		10FOL110	中国語Ⅱ	1	2		演			◎	○		○			○
		10FOL111	日本語と日本事情Ⅰ ※外国人留学生のみ	1	2		演	○		○	◎		○			
		10FOL112	日本語と日本事情Ⅱ ※外国人留学生のみ	1	2		演	○		○	◎		○			
キャリアライフデザイン		10CLD201	生涯学習論	2	2	3単位以上	講	○	○	◎			○			
		10CLD202	キャリア形成実習	2	1		実		○	○				○		◎
		10CLD203	キャリアデザインⅡ	2	1		演		○	○	○			◎		
		10CLD301	キャリアアップセミナー	3	2		講			○	○	◎				○
		10CLD101	チャレンジポートフォリオⅠ	1	1		実			○	○			○		◎
		10CLD204	チャレンジポートフォリオⅡ	2	1		実			○	○			○		◎
		10CLD302	チャレンジポートフォリオⅢ	3	1		実			○	○			○		◎

○：卒業必修単位、〈 〉は履修推奨科目。

健康栄養学類「専門教育科目」カリキュラム表

卒業要件：75単位以上

科目区分		ナンバリング	授業科目名	開講年次	単位数	修得要件	授業形態	学修目標												
								共感力	倫理観・社会的責任感	コミュニケーション能力	知識・技能	批判的思考力・創造的思考力	グローバルな視野・地域的志向	自己管理能力	協働力	挑戦する力	専門的技術の獲得、展開・発展させる能力	課題発見と解決能力	最新情報・技術を受容できる能力	望ましい食生活を提案・支援・評価できる能力
専門基礎科目	社会環境と健康	60HLNa201	公衆衛生学Ⅰ	2	②	75単位以上	講		○		○						◎			
		60HLNa401	公衆衛生学Ⅱ	4	2		講		○		○						◎			
		60HLNa301	社会福祉概論	3	①		講	○	◎		○							○		
		60HLNa101	健康栄養情報論	1	①		講			○	○						◎		○	
		60HLNa102	健康栄養情報実習	1	①		実			○	○						○		◎	
	人体の構造と機能、疾病の成り立ち	60HLNb201	解剖生理学Ⅰ	2	②		講				◎	○						○	○	
		60HLNb202	解剖生理学Ⅱ	2	②		講				◎	○						○	○	
		60HLNb203	栄養生理学実験	2	①		実					○				○		◎	○	
		60HLNb204	臨床医学Ⅰ	2	②		講				○	○					◎		○	
		60HLNb205	臨床医学Ⅱ	2	2		講				○	○					◎		○	
		60HLNb206	生化学Ⅰ	2	②		講				○	○					◎			
		60HLNb301	生化学Ⅱ	3	2		講				○	○					◎			
		60HLNb302	生化学実験Ⅰ	3	①		実				○				○		○	◎		
		60HLNb303	生化学実験Ⅱ	3	1		実				◎	○					○	○		
		60HLNb304	病原微生物学	3	2		講				◎		○				○		○	
	食べ物と健康	60HLNc101	食品学Ⅰ	1	②		講				○	○					◎	○		
		60HLNc201	食品学Ⅱ	2	②		講				○					○	◎	○		
		60HLNc102	食品学実験Ⅰ	1	①		実			○	○						◎	○		
		60HLNc103	食品学実験Ⅱ	1	①		実				○				○		◎		○	
		60HLNc202	食品学実験Ⅲ（実習を含む）	2	1		実				○				◎		○	○		
		60HLNc301	食品機能論	4	2		講				○	○					◎		○	
		60HLNc203	食品衛生学	2	②		講		◎		○		○				○			
		60HLNc204	食品衛生学実験	2	①		実		◎		○		○					○		
		60HLNc104	調理学	1	②		講				○	○					◎		○	
		60HLNc105	調理学実習Ⅰ	1	①		実		○		◎				○		○			
		60HLNc106	調理学実習Ⅱ	1	①		実				○		◎		○		○			
		60HLNc107	調理学実験	1	①		実			○	○				○		◎			
		60HLNc302	食品官能評価・鑑別論	3	2		講					○			○			○		◎
		60HLNc402	フードスペシャリスト論	4	2		講			○	◎						○		○	
		60HLNc403	フードコーディネート論	4	2		講			○	◎						○		○	
		60HLNc303	食品開発論	3	2		講						○		○			◎	○	
専門科目	基礎栄養学	60HLNd101	栄養有機化学	1	②		講				○				○		◎		○	
		60HLNd102	基礎栄養学	1	②		講				◎					○	○			○
		60HLNd202	基礎栄養学実験	2	①		実				○				◎		○	○		
		60HLNd401	分子栄養学	4	2		講					◎	○					○	○	
	応用栄養学	60HLNe201	ライフステージ栄養学Ⅰ	2	②		講				◎					○	○	○		
		60HLNe202	ライフステージ栄養学Ⅱ	2	②		講				◎					○	○	○		
		60HLNe203	応用栄養学実習	2	①		実	○			◎						○	○		
		60HLNe101	食事摂取基準論	1	2		講				◎	○					○		○	
		60HLNe401	スポーツと栄養	4	1		講				◎	○					○	○		
	栄養教育論	60HLNf201	栄養教育論Ⅰ	2	②		講	○			◎						○		○	
		60HLNf202	栄養教育論Ⅱ	2	②		講	○			◎						○		○	
		60HLNf203	栄養教育論実習Ⅰ	2	①		実	○		◎	○							○		
		60HLNf204	栄養教育論実習Ⅱ	2	①		実	○		◎								○		○
		60HLNf101	食生活論	1	②		講		○		◎						○		○	

○：卒業必修単位

科目区分		ナンバリング	授業科目名	開講年次	単位数	修得要件	授業形態	学修目標												
								共感力	倫理観・社会的責任感	コミュニケーション能力	知識・技能	批判的思考力・創造的思考力	グローバルな視野・地域的志向	自己管理能力	協働力	挑戦する力	専門的技術の獲得、展開・発展させる能力	課題発見と解決能力	最新情報・技術を受容できる能力	望ましい食生活を提案・支援・評価できる能力
専門科目	臨床栄養学	60HLNg201	臨床栄養学総論	2	②		講	◎			○						○		○	
		60HLNg301	臨床栄養学各論Ⅰ	3	2		講	◎			○							○	○	
		60HLNg302	臨床栄養学各論Ⅱ	3	2		講	○			◎						○			
		60HLNg303	臨床栄養学実習Ⅰ	3	①		実			○					○			◎		○
		60HLNg304	臨床栄養学実習Ⅱ	3	1		実		○							○			○	◎
		60HLNg401	臨床栄養活動論	4	2		講		○						○			○		◎
	公衆栄養学	60HLNh201	公衆栄養学概論	2	②		講		○		◎						○	○		
		60HLNh301	公衆栄養学実習	3	1		実			○					○			◎	○	
		60HLNh302	地域栄養活動論	3	2		講			○					○			◎		○
	給食経営管理論	60HLNi201	給食経営管理論Ⅰ	2	②		講			○	◎				○		○			
		60HLNi301	給食経営管理論Ⅱ	3	2		講				◎	○						○	○	
		60HLNi202	給食経営管理実習Ⅰ	2	①		実				◎	○					○	○		
		60HLNi302	給食経営管理実習Ⅱ	3	1		実				◎				○		○			○
		60HLNi401	フードシステム論	4	2		講		○		◎		○						○	
		60HLNi402	フードサービス論	4	2		講		○		◎		○						○	
	総合演習	60HLNj301	総合演習Ⅰ	3	①		演			○						○		◎	○	
		60HLNj302	総合演習Ⅱ	3	1		演			○				○					○	◎
		60HLNj401	管理栄養士活動論Ⅰ	4	2		講				○			◎			○		○	
		60HLNj402	管理栄養士活動論Ⅱ	4	2		講				○			◎			○		○	
	臨地実習	60HLNk301	臨地実習Ⅰ	3	①		実							○	○		○		◎	
		60HLNk302	臨地実習Ⅱ	3	1		実							○		○	○			◎
		60HLNk303	臨地実習Ⅲ	3	1		実					○				◎	○			○
		60HLNk304	臨地実習Ⅳ	3	1		実							○		○	○			◎
総合科目	卒業研究等	60HLNl301	卒業研究基礎演習	3	2		演					◎		○					○	○
		60HLNl401	卒業研究	4	4		演					○		○				◎		○
		60HLNl402	挑戦プログラム	4	2		実					○				◎	○	○		

○：卒業必修単位