京都光華女子大学　健康科学部　健康栄養学科　管理栄養士専攻　カリキュラム・チャート

DP１	DP２	DP３	DP４	DP５	DP６	DP７	DP８	DP９	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
幅広い視野			基本的能力				豊かな人間性			態度・志向性			応用的能力	
知識・理解			汎用的能力				態度・志向性						統合的な学習経験と創造的思考力	

すべての授業科目に３つの到達目標が設定されており、それぞれが「DP１」～「DP15」に結びついています（科目ごとの「３つの到達目標」はカリキュラム・マップを参照）

	リベラルアーツ教育（必修）	基礎科目	管理栄養士養成（専門基礎分野）		管理栄養士養成（専門分野）		専門発展・関連・栄養教諭		
4年次						臨地実習Ⅳ 総合演習Ⅱ 総合演習Ⅲ	卒業研究 フードスペシャリスト論 フードコーディネート論 食マーケティング論 食品の評価・鑑別 病棟栄養管理特論 臨床栄養学実践演習Ⅰ,Ⅱ メンタルヘルス論 摂食嚥下障害学 ターミナルケア 包括的ヘルスケア論 心理学的支援法 生命倫理 中医学の基礎 専門職の連携（応用）	教職実践演習 事前・事後指導 栄養教育実習	
3年次	伝統文化		臨床検査・病理 公衆衛生学Ⅱ	食品衛生学実験	公衆栄養学Ⅰ,Ⅱ 臨床栄養管理 臨床栄養学Ⅱ,Ⅲ 栄養教育論Ⅲ 応用栄養学Ⅲ	臨地実習Ⅱ,Ⅲ 臨地実習Ⅰ 総合演習Ⅰ 給食マネジメント実習Ⅱ 公衆栄養学実習 臨床栄養学実習Ⅰ,Ⅱ 栄養教育論実習Ⅰ,Ⅱ 応用栄養学実習	分析化学 食創造コース 食品プロセス演習 食品開発演習 食品開発論 健康プロジェクトⅡ	健康スポーツ指導Ⅳ 健康づくりと運動	学校栄養教育実践論 教育行政学 人権教育 特別支援教育 教育課程論 道徳教育の理論と指導法 特別活動及び総合的な学習の時間 教育方法論
2年次			食品衛生学 食品加工学 食品学Ⅱ 運動生理学 人体の構造と生理Ⅱ,Ⅲ 生化学Ⅱ 公衆衛生学Ⅰ	食生活と調理実習 食品学実験Ⅰ,Ⅱ 生化学実験Ⅱ 人体の構造・生理実験 健康評価実習	給食マネジメント論Ⅰ,Ⅱ 栄養疫学 臨床栄養学Ⅰ 栄養教育論Ⅰ,Ⅱ 応用栄養学Ⅰ,Ⅱ 基礎栄養学Ⅱ	給食マネジメント実習Ⅰ 栄養学実験	メディカル栄養コース 健康プロジェクトⅠ	スポーツ心理学 安全管理と救急処置	教育原理 教育心理学
1年次	仏教の人間観 京都光華の学び アカデミックスキル入門 アカデミックライティング データサイエンス入門 総合英語Ⅰ,Ⅱ 日本国憲法 スポーツ実技Ⅰ,Ⅱ 情報リテラシー	専門職の連携（基礎） 生命科学の基礎 基礎ゼミ	調理学 食品学 人体の構造と生理Ⅰ 生化学Ⅰ 健康管理論	生化学実験Ⅰ 調理実習基礎・応用	基礎栄養学Ⅰ			健康スポーツ指導Ⅰ～Ⅲ	教職論 学校栄養教育論

緑字は教職（自由）科目