

2021年度入学生 食物栄養学科カリキュラムマップ

【食物栄養学科のディプロマポリシー】

1. 【知識・技能】

- 1-1 食品に関する専門的知識を身に付けている。
- 1-2 栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。
- 1-3 食育の実践に必要なとなる知識・技能を身に付けている。
- 1-4 健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。
- 1-5 食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。
- 1-6 食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。

2 【思考力・判断力・表現力等の能力】

- 2-1 食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。
- 2-2 食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。
- 2-3 食に関する課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身に付けている
- 2-4 専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。

3 【主体性・多様性・協働性】

- 3-1 社会人（栄養士）として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。
- 3-2 食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。
- 3-3 食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。

【食物栄養学科のカリキュラムポリシー】

食物栄養学科は、学生がディプロマ・ポリシーに定める基準に到達できるよう、次のように教育課程を編成する。

- ①栄養士として必要な、食品・栄養と健康に関する基礎的な知識や実践的な能力を身に付けることができるように、「専門基礎科目」・「専門科目Ⅰ」は「栄養士資格に関する科目」として卒業必修科目と栄養士資格取得に必要な科目に分けて配置している。
- ②食品に関する専門知識や、食品の管理や開発に関する専門知識を身に付けることができるように、「専門科目Ⅱ」・「栄養に係る教育および教職に関する科目」を配置している。さらに教員免許である栄養教諭二種免許状が取得できるカリキュラムを編成している。
- ③社会人（栄養士）として、社会のニーズに対応した専門知識や技能を活用し、社会に貢献する能力を身に付けることができるように、「専門科目Ⅲ」では、基礎知識を補う専門科目に加えて応用科目を配置している。

*1年次には、栄養士として必要な基礎調理技術や専門的な基礎知識を中心に修得する。
学修の実践に入っていきための初年次教育として「やさしい生物」「やさしい化学」等の科目を配置している。

*2年次には、応用的な知識や技術、栄養士校外実習などにより、実践的な技術、思考力、表現力、コミュニケーション能力、
判断力を修得する。

分類	授業科目名	開講期				授業科目の到達目標	食物栄養学科の学修成果																	
		1年次 2021		2年次 2022			(◎=達成のために、特に重要な事項 ○=達成のために、重要な事項)																	
		ディプロマポリシーの項目番号																						
		DP1 【知識・技能】						DP2 【思考力・判断力・ 表現力等の能力】				DP3 【主体性・多様性・ 協働性】												
1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5										
栄養士資格に関する科目	公衆衛生学			○		公衆衛生の現状と問題について、理解し、自身の意見を述べるようになる。		◎		◎		○	◎							○	○	○		
	社会福祉論				○	①社会福祉の意義と必要性について理解できるようになる。 ②社会福祉の思想・理念、基本原理について理解できるようになる。 ③社会福祉法制、社会福祉サービス体系について理解できるようになる。 ④社会福祉援助対象と援助の視点について理解できるようになる。 ⑤社会福祉と人権・差別問題との関連について理解できるようになる。 ⑥社会福祉に関する専門職の概要と役割について理解できるようになる。																◎	○	
	解剖学	○				①人体の正常構造を理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。 ②人体の正常構造を理解することによって、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。 ③人体の正常構造を理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。 ④人体の正常構造を理解することによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。		◎		◎											○			
	生化学			○		①栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。 ②健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。 ③食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。 ④食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。		◎		◎												○		

2021年度入学生 食物栄養学科カリキュラムマップ

分類	授業科目名	開講期				授業科目の到達目標	食物栄養学科の学修成果																				
		1年次 2021		2年次 2022			(◎=達成のために、特に重要な事項 ○=達成のために、重要な事項)																				
		前期	後期	前期	後期		ディプロマポリシーの項目番号																				
							DP1 【知識・技能】						DP2 【思考力・判断力・ 表現力等の能力】				DP3 【主体性・多様性・ 協働性】										
1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5													
栄養士資格に関する科目	調理学	○				①食品の栄養特性や物性を理解することができる。 ②様々な食材の調理操作方法について理解することができる。 ③食品の安全・栄養・嗜好に基づいた食事計画を理解することができる。	◎	○																			
	給食運営管理実習Ⅰ		○			①給食業務の流れ、衛生管理の重要性、献立内容と栄養管理の関連が理解できるようになる。 ②給食運営の方法を習得することができる。	◎	◎		○	◎		○	○	○		◎	◎	○	○	○						
	給食運営管理実習Ⅱ			○		①各給食施設での献立作成の特徴やポイントが習得でき、献立作成ができるようになる。 ②給食運営の方法についてより理解が深まり、校外実習に生かせる知識や技術を習得できる。	◎	◎		○	◎		○	○	○		◎	◎	○	○	○						
	校外実習				△	△	①校外実習を通して、給食現場における実践を学ぶことができる。 ②給食管理業務に必要な①食事の計画ができるようになる。 ③衛生管理を含めた調理の実践ができるようになる。 ④給食サービスの提供に関する技術などを修得することができる。	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	栄養教育・指導論実習				○		①対象者のニーズに合わせた栄養教育指導法を考え、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができる。 ②食育の実践に必要な知識を学び、適した栄養教育媒体を作成することができる。 ③食事指導や食事管理に関わるプレゼンテーションを行い、実施後はその評価が的確にできる。 ④食事調査から栄養素等の摂取状況を客観的に理解し、食事摂取基準等を参考に栄養評価および教育ができる。 ⑤食と健康に関する問題について、主体的に学び栄養教育の実践に結び付けることができる。										◎	◎		◎		◎					
	栄養学実習Ⅰ				○		①子ども料理の実施方法を理解できるようになる。 ②子どもへの調理指導ができるようになる。 ③高齢者に望ましい食事の在り方を理解できるようになる。 ④介護食や嚥下食が作れるようになる。													◎	◎						
	栄養学実習Ⅱ					○	①各ライフステージに適した栄養量や食事の特徴を理解できる。 ②各ライフステージに適した食品の選び方や調理方法を習得できる。													◎	◎						
	臨床栄養学実習					○	①各々の病態に適応した献立内容を正しく理解することができる。 ②各疾患に適した治療食の献立作成および調理ができる。	◎	◎	◎	○											◎	◎				
	調理学実習Ⅰ		○				①包丁の扱い方や食材の切り方・下処理方法などの基本的な調理技術が習得できる。 ②食品の廃棄率や汁物に含まれる塩分濃度を理解することができる。 ③衛生・安全に配慮した調理ができる能力を養うことができる。	◎	○	○	○																
	調理学実習Ⅱ			○			①日本料理・西洋料理・中国料理の献立の組み合わせ方を理解する。 ②季節の食品・料理の特徴を理解する。 ③伝統的な行事食を作ることができる。	◎	○																		
クリエイティブクッキング					○	①対象者の給与栄養目標量に見合った献立が立案できる。 ②味の構成や盛り付けなどに配慮した献立を創造し、立案できる。 ③一定時間内で実現可能な調理工程を考えることができる。 ④実施後の評価を多角的な視点から行うことができ、次に生かすことができる。	◎			◎									◎							◎	

