2023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。
3-4 社会人（栄養士）として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。
3-5 専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。

【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。

・「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。実習や実験を多く取り入れることにより、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カリキュラムを編成している。

・「専門科目Ⅱ」では、基礎知識を補う専門科目に加えて応用科目を開講し、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、社会に貢献できる能力を身に付けることや、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なカリキュラムを編成している。

・教育課程を通して、講義・実験・実習・演習を組み合わせた授業を展開し、学生の理解を深めている。

・授業科目の目標・内容・教育方法・評価方法はシラバスに記載し学生と共有している。

・カリキュラムマップ・カリキュラムツリーを作成し、オリエンテーション時に説明をすることによってカリキュラム・ポリシーを可視化し学生と共有している。

分類		授業科目名	開講期 1年次 2023 前期	開講期 1年次 2023 後期	開講期 2年次 2024 前期	開講期 2年次 2024 後期	授業科目の到達目標	食物栄養学科の学修成果（◎＝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】1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	DP2【思考力・判断力・表現力等の能力】2-1	2-2	2-3	2-4	DP3【主体性・多様性・協働性】3-1	3-2	3-3	3-4	3-5
栄養士資格に関する科目	専門基礎科目	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ことができるようになる。		◎		◎		○	◎					○	○	○	
		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。				◎		○	○	○							◎	○
		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細胞の生化学的性質や生体の調節機能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細胞の生化学的性質や生体の調節機能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細胞の生化学的性質や生体の調節機能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細胞の生化学的性質や生体の調節機能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。		◎		◎				○				○			

2023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 1年次 2023 前期	開講期 1年次 2023 後期	開講期 2年次 2024 前期	開講期 2年次 2024 後期	授業科目の到達目標	食物栄養学科の学修成果（◎＝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】 1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	DP2【思考力・判断力・表現力等の能力】 2-1	2-2	2-3	2-4	DP3【主体性・多様性・協働性】 3-1	3-2	3-3	3-4	3-5
栄養士資格に関する科目	専門基礎科目	生理学		○			①人体の機能(しくみ)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人体の機能(しくみ)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人体の機能(しくみ)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人体の機能(しくみ)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。		◎		◎				○				○			
		臨床医学概論				○	①各種の症状を来す病態生理を理解すること。 ②臨床医学に必要な症状を把握すること。 ③臨床医学に必要な疾病の概念について理解すること。 ④臨床用語について理解すること。		◎	○	◎		○						○			
		基礎食品学	○				①栄養士として必要な「食品学」の基礎を理解できるようになる。 ②食品を構成する成分の構造と性質、貯蔵、加工における食品成分の化学的な変化について学び、その特性について理解できるようになる。	◎	◎		○	○	○						○			
		応用食品学				○	①食品それぞれがもつ栄養特性や機能性について、知識を身に付けることができる。 ②食品のもつ調理・加工における特性を知り、実践に関連づけることができる。	◎	◎										○			
		食品衛生学	○				①食品の生育・生産から加工・調理、そして飲食に至るまでの衛生上の留意点について学ぶことができる。 ②人体への安全面での影響や評価について理解することができる。 ③栄養士として適切な衛生上の管理手法を理解・習得することができる。	◎	◎						○							
		解剖生理学実習			○		①各階層における観察、スケッチを通して、人体の構造把握ができるようになる。 ②生理学的機能の測定技術を獲得することによって、的確な健康管理を行うための知識が身に付いている。 ③的確な人体の構造把握と生理学的機能の測定を通して、食と健康に関する課題を解決することができるようになる。 ④的確な人体の構造把握と生理学的機能の計測を通して、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度が身に付いている。		◎		◎				○				○			
		生化学実験				○	①栄養素の化学的性質について正しい知識が身に付いている。 ②酵素について正しい知識が身に付いている。 ③実験結果を正確にまとめることができる。 ④実験結果を客観的に考察する能力が身に付いている。	◎	◎				○						○			
		食品学実験Ⅰ	○				①食品に関する知識が身に付いている。 ②レポートを論理的に書くことができる。 ③基礎的な実験操作を行うことができる。	◎				○										
		食品学実験Ⅰ	○				①食品に関する知識が身に付いている。 ②レポートを論理的に書くことができる。 ③基礎的な実験操作を行うことができる。	◎				○										
		食品衛生学実験		○			①食品や調理器具の細菌検査ができるようになる。 ②顕微鏡による細菌形態観察ができるようになる。 ③食品から食品添加物を検出し分析できるようになる。 ⑤食品の安全確保の技術を習得できる。	◎	◎													○
栄養士資格に関する科目	専門科目Ⅰ	基礎栄養学	○				①消化吸収の仕組みに関する基礎的な知識が身に付いている。 ②五大栄養素に関する基礎的な知識が身に付いている。 ③人体の構造と機能に関する基礎的な知識が身に付いている。	○	◎		○											
		応用栄養学		○			①健康管理を行うために必要なライフステージごとの身体的・精神的な特性を理解することができる。 ②栄養と健康に関して、ライフステージごとの栄養上の特徴や問題について理解し説明できる。 ③食事摂取基準を学び、ライフステージに合わせた適切な栄養摂取および栄養評価を行い、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。 ④食と健康に関する問題について、身近な問題に目を向け主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができる。		◎		◎				◎				◎			
		臨床栄養学			○		①疾患別に、どのような栄養・食事療法が必要とされるのかを正しく理解することができる。 ②疾患別に、具体的に栄養・食事計画が立てられる力を身に付けることができる。	○	◎	○	◎								○	○		
		健康食育論			○		①食育の実践に必要となる知識や技能を身に付けることができるようになる。 ②食育に関する専門的知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けることができるようになる。			◎												◎

2023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 1年次 2023 前期	開講期 1年次 2023 後期	開講期 2年次 2024 前期	開講期 2年次 2024 後期	授業科目の到達目標	食物栄養学科の学修成果（◎＝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】 1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	DP2【思考力・判断力・表現力等の能力】 2-1	2-2	2-3	2-4	DP3【主体性・多様性・協働性】 3-1	3-2	3-3	3-4	3-5
栄養士資格に関する科目	専門科目Ⅰ	栄養教育・指導論		○			①栄養関連法規などを理解し、栄養士を専門職とする者としての職業観を学び、積極的に社会へ貢献する態度や意欲を持つことができる。 ②食育の実践に必要となる 栄養教育指導におけるPDCAサイクルと、各工程のポイントを理解することができる。 ③健康管理を行うために必要となるライフステージ別の課題を学び、栄養教育・指導のポイントを理解し説明することができる。 ④食行動変容のための知識や技術をもとに対象者の食と健康について課題を解決し、具体的な支援方法を考えることができる。			◎	◎				◎						◎	
		栄養カウンセリング論			○		①健康管理を行うために必要なカウンセリング理論を学び理解する。 ②栄養教育・指導に必要なカウンセリング技術を学び、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。 ③カウンセリング技術を用いて、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ることができる。				◎				◎					◎			
		栄養情報処理演習		○			①表計算ソフト（計算・グラフ・表作成など）を使うことができるようにする。 ②栄養計算ソフトを使って栄養計算をスムーズに行うことができるようになる。 ③栄養士に必要なコンピューター操作が問題なく行うことができるようになる。	○					○	◎					○			○
		公衆栄養学			○		①公衆栄養学が社会に果たす役割を理解できるようになる。 ②公衆栄養活動の理念を理解できるようになる。 ③科学的根拠に基づく公衆栄養活動の重要性が理解できるようになる。 ④わが国および諸外国において実施されている公衆栄養活動に共通する展開の手法を理解できるようになる。		◎	○	○		○	◎	○		○		◎			○
		給食計画実務論	○				①栄養士業務に必要な食事摂取基準と食品構成の内容を理解できるようになる。 ②給食運営上中心的な役目をもつ献立作成に必要な料理の組み合わせを理解できるようになる。 ③給食現場での大量調理の運び方、食材料管理、大量調理施設衛生管理マニュアルにそった衛生管理の基本的知識を習得して、実習に活かせるようになる。		◎		◎								○			
		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体験し、栄養士として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身につけることができる。 ②給食管理業務および衛生管理を含めた現場での実践を学び、主体的に学ぼうとする態度を身につけられるようになる。 ③給食サービスや運営において、実習を通して多職種との連携の必要性を学び、栄養士として必要なコミュニケーション能力を身につけられるようになる。											◎	◎		◎	
栄養士資格に関する科目	専門科目Ⅰ	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。 ②介護食や嚥下食が作れるようになる。 ③子ども料理の実施方法を理解できるようになる。 ④子どもへの調理指導ができるようになる。			◎	◎						◎	◎				
		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。			◎	◎						◎	◎				

2023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 1年次 2023 前期	開講期 1年次 2023 後期	開講期 2年次 2024 前期	開講期 2年次 2024 後期	授業科目の到達目標	食物栄養学科の学修成果（◎＝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】 1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	DP2【思考力・判断力・表現力等の能力】 2-1	2-2	2-3	2-4	DP3【主体性・多様性・協働性】 3-1	3-2	3-3	3-4	3-5
栄養士資格に関する科目	専門科目Ⅰ	臨床栄養学実習				○	①疾患別栄養療法を学び、栄養と健康に関する専門知識を身につけることができる。 ②疾患別の献立調理を実習し、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身につけることができる。 ③栄養管理計画をもとに献立作成を行い、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られる。 ④症例検討を通して、傷病者に対する食の課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身につけられる。 ⑤グループワークやディスカッションを行い、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および社会人（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られるようになる。 ⑥臨床現場での専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身につけることができる。		◎		◎				◎	◎	○	◎				◎
		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ことができる。 ②季節の食品・料理の特徴を理解することができる。 ③伝統的な行事食を作ることができる。	◎	○													
		クリエーティブクッキング				○	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。	◎		◎							◎					◎
選択科目	専門科目Ⅱ	やさしい生物	○				①生命体の構造と働きにかかわる基礎的知識が身に付いている。 ②生命科学分野への興味や疑問を持つことができる。	○	◎													
		やさしい化学	○				①物質とその変化への関心を高める。 ②化学の基本的な概念や原理・法則、化学の果たす役割を理解し、化学における基礎的な素養を身に付ける。 ③身につけた知識の応用化を目指す。	◎	○		○	○	○									
		スポーツ栄養学				○	①スポーツ選手に必要な栄養や食事について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スポーツ選手への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ることができるようになる。 ③健康の維持・増進のための運動と栄養摂取について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。		◎						◎		◎					
		栄養士実務技術演習				○	①対象者に適した献立作成ができるようになる。 ②給食運営に必要な実践力を身に付けることができる。 ③栄養士現場に臨む心構えができるようになる。				○				◎		◎		◎			◎
		食物栄養学セミナー（担当：平野　直美）				○	①栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能が身に付いている。 ②栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力が身に付いている。 ③栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度が身に付いている。 ④栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢が身に付いている。						◎		◎				○	○		
		食物栄養学セミナー（担当：赤桐　里美）				○	①学術論文等から問題や疑問を発見できる。 ②研究計画を立てることができる。 ③探求した内容を研究レポートにまとめることができる。 ④科学的思考を身に付ける。						◎	◎	◎	◎			◎			◎
		食物アレルギー論		○			①栄養士の視点で、食物アレルギーに関する専門知識を習得している。 ②食物アレルギーの専門知識を活用し、献立作成や調理の実践ができる。 ③食物アレルギー対応に関する課題を解決する能力や判断力を習得し、食物アレルギー対応に関するマネージメントができる。 ④食物アレルギーに関する的確な情報収集ができ、食物アレルギー対応に関する問題を主体的に　学ぼうとする態度を習得している。	◎	◎						○				○			

2023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 1年次 2023 前期	開講期 1年次 2023 後期	開講期 2年次 2024 前期	開講期 2年次 2024 後期	授業科目の到達目標	食物栄養学科の学修成果（◎＝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】 1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	DP2【思考力・判断力・表現力等の能力】 2-1	2-2	2-3	2-4	DP3【主体性・多様性・協働性】 3-1	3-2	3-3	3-4	3-5
選択科目	専門科目Ⅱ	アレルギー対応食実習				○	①卵・乳・小麦粉を使用せず、別の食材で代替した調理法を理解できるようになる。 ②アレルギー対応食の調理から料理提供に至るまでの注意点と原因食品の混入を未然に防ぐ方法を理解できるようになる。 ③特定の原因食品を含めず、対象者の栄養量にあった献立作成ができるようになる。	◎	◎		◎				○	○	◎		○		○	
		栄養士へのアプローチ	○				①栄養士という仕事を様々な角度から見ることにより、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ることができる。 ②栄養士になるための目的意識を持って学び、課題に対して創造的思考力をもって解決できる能力を身に付けることが出きる。 ③フィールドワークを通して、社会人（栄養士）として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身につけられるようになる。							◎		◎					◎	
		食文化栄養学セミナー（「食」と神戸）		○			①神戸ゆかりの食文化の体験学習を通して、食育の実践に必要となる知識や技能を身に付けることができるようになる。 ②神戸ゆかりの食文化の学びを通して習得した専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けることができるようになる。			◎												◎
		食品加工学		○			①加工食品の利点や欠点を理解することができる。 ②加工食品の正しい取り扱い方を身に付けることができる。	◎				◎											
		調理学実習Ⅲ（食品加工学実習、製菓・製パンを含む）			○		①日本料理、西洋料理、中国料理の調理方法を理解し、調理技術が修得できる。 ②加工食品の製造工程を学び、加工食品について理解できる。 ③製菓の調理理論と調理方法を理解し、調理技術が習得できる。	◎	○			◎											