

2024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	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】						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。				◎		○	○	○							◎	○
	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。		◎		◎				○					○			
	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		◎		◎				○					○			

2024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	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】					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	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。		◎		◎					○							○										
	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食品成分(栄養素)に関する基本的知識について習得し、理解することができる。 ②食品成分の変化(食品成分間相互作用、酵素的・非酵素的褐変などの化学変化)について習得し、理解することができる。 ③食品の成分や特性に対する理解を深め、調理、加工、貯蔵・保存などの理解と実践につなげる努力をすることができる。	◎	◎			○	○	○															○				
	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										◎													○			
	生化学実験	①栄養素の化学的性質について正しい知識を習得し、理解することができる。 ②酵素について正しい知識を習得し、理解することができる。 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	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。	◎																									
栄養士資格に関する科目	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。 ④食品の安全確保の技術を習得できる。	◎	◎																						○		
	基礎栄養学	①各種栄養素に関する基礎的な知識について習得し、理解することができる。 ②消化・吸収の仕組みに関する基礎的な知識について習得し、理解することができる。 ③人体の構造と機能に関する基礎的な知識について習得し、理解することができる。	○	◎			○																					
	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食育白書を基に、食育基本法および食育の現状、課題について調べ、現代の食育の実践に必要な知識や技能は何かを説明できるようになる。 ②食に関する諸問題(肥満、メタボリックシンドローム、食物アレルギー、食環境や食資源、SDGs、食文化の継承、災害時に備えた食育、食の安全性、海外の食育)を調べ、未来の食育について創造的思考力をもって解決策を説明できるようになる。 ③食育に関して、講義で調べた知識や創造的思考力をもって考えた解決策を活用し、社会にどのように貢献できるかを説明でき																						◎				◎	

2024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	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】					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	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食育の実践に必要なとなる 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。			◎	◎					◎				◎		
	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。				◎				◎		◎					
	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なる。 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											◎	◎		◎	
	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。			◎						◎	◎		◎			
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。			◎	◎						◎	◎					

