

2025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】			【食物栄養学科のカリキュラムポリシー】														
1. 【知識・技能】			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。														
1-1 食品に関する専門知識を身に付けている。			・「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。														
1-2 栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。			・「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。														
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】			・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。														
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。			・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。														
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。			・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。														
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。																	
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。		◎		◎				○				○			

[illegible]

2025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。 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知識・技能を身につけることができる。 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身につけられるようになる。											◎	◎		◎	
	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。			◎	◎						◎	◎				

2025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】				
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学習し、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。	◎		◎							◎	◎				◎
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を身につけることができる。 ②生命科学分野への興味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。		◎						◎		◎					
		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:大串 美沙)	①食と健康に関する研究を行うための必要な知識を身に付けている。 ②食と健康に関する課題を解決する能力と判断力を身に付けている。 ③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。 ④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確かな情報収集ができ、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。	◎	◎											○		

2025年度入学生 食物栄養学科カリキュラムマップ

[illegible]