2020/4.6

令和２年度入学生　食物栄養専攻履修系統図

カリキュラム・ポリシー

栄養士の資格規定科目は、厚生労働省制定の規則に準拠して開設し、食物栄養専攻の教育目的を達成するために系統的なカリキュラムを編成しています。食・栄養の専門家として食文化の知識、食品開発及び食企画等の能力を有する人材になるため、食に関する視野を広げることができるフードスペシャリスト・フードコーディネーターの資格取得も可能です。

①一部に履修制限の科目を設け、講義、実験・実習を系統的に組み合わせ、プレゼンテーション等のアクティブ・ラーニングを積極的に取り入れています。

②外部の標準化されたテストによる評価を取り入れています。

アドミッション・ポリシー

①栄養士免許の取得を目標に学習する意欲のある人

②食と栄養及び健康に強い関心をもち、社会に貢献したい人

③明るく、協調性とコミュニケーション能力のある人

入学

食物栄養専攻

	卒業時の学習成果(到達目標)				1年前学期 栄養士としての自覚をもち、専門基礎知識を身につける	1年後学期 身につけた知識を活用し、日常生活を含めて実践に活かす	2年前学期 各領域を結びつけて栄養士としての実践力を高める	2年後学期 社会で活躍する栄養士としての実践力を身につける
専門基礎・対策	食材を理解し、調理技術に長けた栄養士になる。	ニーズに合った献立を提案できる栄養士になる。	他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士になる。	栄養士としての基礎力を身につける。	栄養士数学演習 基礎調理学実習	●栄養士実力養成演習Ⅰ	栄養統計学演習	栄養士実力養成演習Ⅱ
社会生活と健康				社会や環境と健康との関係がわかる。			公衆衛生学	●社会福祉概論
人体の構造と機能				人体の構造・機能を理解した上で、「栄養、運動、休養」の3点から健康を捉えることができる。	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ ●生化学		解剖生理学実験 運動生理学
食品と衛生				食品成分の特性や人体に対する影響及び評価、食の安全がわかる。	●食品学総論 ●食品材料学実験 ●食品衛生学	●食品学各論 食品衛生学実験	●食品科学実験	
栄養と健康				栄養・代謝を理解し、対象者の身体状況や栄養状態に合った献立作成及び調理ができる。	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ	●応用栄養学Ⅱ 臨床栄養学	応用栄養学実習Ⅰ 臨床栄養学実習	応用栄養学実習Ⅱ
栄養の指導				栄養行政を理解した上で、個人・集団や地域に合った食・栄養指導ができる。			栄養指導論Ⅰ 栄養指導論実習Ⅰ 公衆栄養学	栄養指導論Ⅱ 栄養指導論実習Ⅱ
給食の運営				調理理論と確かな技術を身につけて、給食の運営ができる。	給食計画・実務論Ⅰ 給食計画・実務論実習Ⅰ ●調理学 ●調理学実験	給食計画・実務論Ⅱ 給食計画・実務論実習Ⅱ ●調理学実習Ⅰ	校外実習(事前指導)	校外実習 校外実習(事後指導) 調理学実習Ⅱ
専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士	フードスペシャリストを目指す人			・食の商品開発や、食空間を総合的にプロデュースするために必要な知識を身につけている。 ・食の流通やマーケティング、店舗プロデュースに必要な企画・評価・分析ができる。	フードコーディネート論		食品の官能評価・鑑別論 フードマーケティング論	フードスペシャリスト論 食品加工学実習
	フードコーディネーター(3級)を目指す人					ﾌｰﾄﾞﾃﾞｻﾞｲﾝ・ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ論 フードプランニング論	食文化論 フードコーディネート実習	

●必修科目

▯校外実習の履修制限に関わる科目

卒業

ディプロマ・ポリシー

所定の単位を修得することによって、以下の能力を身につけた学生に対して学位を授与します。

①食と栄養について高度な知識及び技術を有し、社会・家庭で活かせる能力【知識・技能】

②食と栄養及び健康に関する課題を発見し、解決・発信できる能力【思考力・判断力・表現力】

③多様性の受容と適切なコミュニケーションをもって積極的に社会貢献できる能力【主体性・多様性・協働】

卒業後

教育目的

人々の健康の維持増進に寄与する食の専門知識と実践力を備えた有能な社会人、かつ、健全な家庭人の育成