

令和4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		卒業時の学修成果(到達目標)		1年前学期		1年後学期		2年前学期		2年後学期		ディプロマ・ポリシー		教育目的		
				栄養士としての自覚をもち、専門基礎知識を身につける	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	各領域を結びつけて栄養士としての実践力を高める	社会で活躍する栄養士としての実践力を身につける	①食と栄養に関する知識・技能	②食と栄養に関する判断力・表現力	③多様な主体性・多様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						
・・・専門科目を学ぶための基礎となる「生物」「化学」「家庭」の基礎的な内容を理解している人(「知識・技能」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」)	性・栄養士としての将来像をもち、周囲の人と協力して積極的に学修に取り組む意欲のある人(「主体性・多様性」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」) ・食と栄養及び健康に関する課題を探索し、解決、発信して社会に貢献できる人(「思考力・判断力・表現力」)	専門基礎・対策	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。	基礎調理学実習	●社会福祉概論	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食と栄養に関する知識・技能 ②食と栄養に関する判断力・表現力 ③多様な主体性・多様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	人々の健康の維持増進に寄与する食の専門家としての育成と実践力を備えた			
		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	●生化学	解剖生理学Ⅱ	●食品学各論	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	●臨床栄養学実習	●応用栄養学Ⅱ	●臨床栄養学実習	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 ●栄養指導論実習Ⅰ ●栄養指導論実習Ⅱ	●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(事後指導)	●調理学実習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	●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	●食品学総論 ●食品材料学実験 ●食品衛生学	●食品科学実験	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習	●調理学実習Ⅱ	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。	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ			●食品科学実験	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習
		専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士	フードコーディネーター(3級)を目指す人	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ	●応用栄養学Ⅱ	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習	●調理学実習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。	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ			●食品科学実験	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習
		専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士	フードコーディネーター(3級)を目指す人	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ	●応用栄養学Ⅱ	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習	●調理学実習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。	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ			●食品科学実験	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習
		専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士	フードコーディネーター(3級)を目指す人	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ	●応用栄養学Ⅱ	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習	●調理学実習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。	●基礎栄養学 ●応用栄養学Ⅰ			●食品科学実験	●臨床栄養学	●臨床栄養学実習

●必修科目
□校外実習の履修制限に関わる科目