

平成30年度生カリキュラムマップ <食物栄養科>

<学位授与の方針(DP)との関連>

- A: 栄養評価、献立作成、調理・盛り付け等に積極的に取り組み、チームの一員として責任感と協調性をもって大量調理をやり遂げることができます。
- B: 社会人としてふさわしいマナーや心配りで他者と接するとともに、健康者対象の栄養指導や給食管理の現場に必要なコミュニケーションをとることができます。
- C: 食品・栄養・調理・臨床の側面から食生活における問題解決へのアプローチができ、人の健康を支えるために必要な総合判断ができます。
- D: 人間栄養学と食物栄養学及び調理・給食に関する専門的な知識を身につけ、それぞれの食生活に適した献立を作成することができます。
- E: 集団給食における調理技術と衛生管理をふまえた給食管理技術を身につけ、食と健康の知識を発信できます。

<修得できる力>

- A: 主体性・チームワーク・責任感
- B: コミュニケーション能力
- C: 思考力・判断力
- D: 知識・理解
- E: 技能・表現

	1年 前期					1年 後期					1年次取得	2年 前期					2年 後期					2年次取得			
	NO	科目名	単位	A	B	C	D	E	NO	科目名		単位	A	B	C	D	E	NO	科目名	単位	A		B	C	D
社会生活と健康																	N21A01	食物栄養科ゼミナール	1	◎				○	
																	N22A02	公衆衛生学 ※	2			◎			
																	N22C03	食文化 ※	2			○	◎		
																	N22A04	社会福祉 ※	2	◎		○			
人体の構造と機能	N13C05	解剖生理学 ※	2				◎		N13C05	※	2						N23C06	解剖生理学実習 ※	1			◎	○		
									N13C08	生化学1	2			◎	○		N23C09	生化学2	2			○	◎		
																	N23C07	運動生理学 ※	2			◎	○		
食品と衛生	N14A11	食品学	2				◎	○																	
	N14C12	食品学実験 ※	1	○			◎		N14C12	※	1														
	N14A15	食品衛生学	2				◎										N24C16	食品衛生学実験 ※	1	◎			○		
	N14C14	食品加工実習 ※	1	◎			○	◎	N14C14	※	1						N24C13	食品加工学 ※	2			◎	◎		
栄養と健康	N15A17	基礎栄養学1	2				◎	○	N15A18	基礎栄養学2	2				◎	○									
																	N25C19	応用栄養学 ※	2			○	◎		
																	N25C20	応用栄養学実習 ※	1			○	◎		
																	N25C21	臨床栄養学1	2				◎		
																	N25C23	臨床栄養学実習 ※	1			○	◎		
栄養と指導									N16C24	栄養指導論1	2				○	◎									
																	N26C25	栄養指導論2	2				◎	○	
																	N26C26	栄養指導実習1	1			○	◎		
給食の運営	N17C36	食事計画	2				◎	○																	
	N17C40	調理学実験	1				◎																		
	N17C38	調理学実習1	1	○				◎	N17C39	調理学実習2	1	○				◎									
その他の科目	N18C42	食育演習	1				◎	○																	

・※:各学期で開講。クラス別に指定された学期で履修すること。指定の無い場合は各自で選択可。
 ・授業科目名称末尾:アルファベット(A、B等)は種類別・内容別、数字(1、2等)はレベル別・系統順を表す。

卒業必修科目