

2019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	E
																	N31A01	食物栄養科ゼミナール	1	◎						
社会 生活 と 健康																	N12A02	公衆衛生学 ※	2			◎				
																	N12C03	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														
										N13C08	生化学1	2			◎	◎		N13C09	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				◎																			
	N24C14	食品加工実習 ※	1				◎	◎		N24C14	※	1						N24C16	食品衛生学実験 ※	1			◎			
栄 養 と 健 康																										
	N15A17	基礎栄養学1	2				◎	◎		N15A18	基礎栄養学2	2				◎	◎									
栄 養 と 指 導										N16C24	栄養指導論1	2				◎	◎									
給 食 の 運 営	N17C40	食事計画	2				◎	◎																		
	N17C44	調理学実験	1				◎	◎																		
	N17C42	調理学実習1	1	◎					◎	N17C43	調理学実習2	1	◎				◎									
そ の 他 の 科 目	N28C46	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。