

栄養学科(専門教育科目) カリキュラムチェックリスト

区分	授業科目	単位数	必修	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9
				1	2	3	4			【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】		
				前期	後期	前期	後期			前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	2	必		○				○			○	○	○	○		◎	
	公衆衛生学Ⅱ	1	必			○			○			○	○	◎	○		○	
	社会福祉概論	1	選			○						◎	○	○			○	
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	2	必	○					○			○	○	○	◎		○	
	解剖生理学Ⅱ	2	必	○					○			○	○	○	◎		○	
	解剖生理学実験	(1)	必			○			○		◎		○	○				
	生物有機化学	2	選	○					○	○	◎	○	○			○		
	生化学概論	2	必	○					○		◎	○	○			○		
	生体分子代謝学	2	必	○					○	○	◎	○	○			○		
	生化学実験	(1)	必		○					○	○		◎			○	○	
	微生物学	2	選	○					○			◎	○			○		
	食品学総論	2	必	○				家教必				◎	○	○			○	
食品学各論	2	必	○				※教必		○		◎			◎				
食品機能論	2	必	○					○		◎			◎					
食品化学実験Ⅰ	(1)	必			○		高家教必				◎			○		○		
食品化学実験Ⅱ	(2)	選			○					◎			○			○		
食品加工学	2	選			○		****		○	◎	○		○	○		○		
食品加工学実習	(2)	選			○				○	◎	○		○	○		○		
食品衛生学	2	必	○				****		○		○	○	○	◎	○			
食品衛生学実験	(1)	必			○				○		○	○	◎	◎				
食品微生物学(実験を含む)	2	選			○				○		◎	○	◎	○		○		
HACCP実践演習	(2)	選			○				◎			○	◎	○		○		
食品機器分析化学実験	(2)	選			○				◎			○		◎		○		
基礎栄養学	2	必	○				家教必		○	○	◎	○	○			○		
応用栄養学	2	必	○				高家教必				◎	○	○			○		
応用栄養学実習	(1)	必			○						◎	○	○			○		
臨床栄養学総論	2	必			○					○	◎				○	○		
臨床栄養学各論	2	必			○					○	◎				○	○		
臨床栄養学実習	(1)	必			○						◎	○	○		○	○		
栄養士入門実習	(1)	選	○									◎				○		
栄養指導論Ⅰ	2	必	○							○	○	○	◎			○		
栄養指導実習Ⅰ	(1)	必			○					○	○	○	○			◎		
栄養指導論Ⅱ	2	必			○					◎	○	○			○			
栄養指導実習Ⅱ	(1)	必			○					○	○	○	○			◎		
公衆栄養学	2	必	○						○			◎			○	○		

栄養学科(専門教育科目) カリキュラムチェックリスト

区分	授業科目	単位数	必修	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	HACCP管理者資格、食品衛生管理者、監視員資格を取得し、輸入、加工食品、添加物などの品質保証管理と指導ができる。	フードスペシャリスト資格試験に合格し、食産業界における商品開発などの企画から消費者に対する食の正確な情報提供や指導ができる。	家庭科教諭または栄養教諭の資格を取得し、集団(学校など)における食育・栄養指導や給食管理ができる。家庭・地域と連携した食に関する指導ができる。	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】		
				1	2	3	4						「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。	「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析ができる。	「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。	「食」の対象である「健康」や「病気」「いのち」「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。	食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心をもち、理解できる。	「食と健康」に関する課題に対して多様な意見や知識・技能を取り入れながら協同で解決できる。			
				前期	後期	前期	後期														
総合科目	給食管理学	2	必		○							○	◎	○	○	○	○	○	○		
	給食管理実習	(2)	選			◇						○	◎	○	○	○	○	○	○	○	
	栄養士実習	(1)	選				◎						◎	○	○	○	○	○	○	○	
	栄養士校外実習	(1)	選				◎					○	○	○	○	○	○	○	○	◎	
	調理学 I	2	必		○			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
	調理学 II	2	選				○					○	○	○	○	○	○	○	○	◎	
	食生活教育演習	[1]	選			●						◎	○	○	○	○	○	○	○	○	
	食・環境教育論演習	[1]	選			●						○	○	○	○	○	○	○	○	◎	
	調理科学実験	(1)	必		○				◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	基礎調理学実習 I	(1)	必		○				◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	基礎調理学実習 II	(1)	必		○				◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	応用調理学実習	(2)	選			○						○	◎			○	○	○	○	○	
総合科目	管理栄養士応用演習 I	[2]	選				○						○	◎							
	管理栄養士応用演習 II	[2]	選				○						○	◎							
	卒業論文	(4)	選				◎						◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
フーズスペシャリスト	フードスペシャリスト論	2	選			○						◎	○	○	○	○	○	○	○	○	
	フードコーディネータート論	2	選			○						◎	○	○	○	○	○	○	○	○	
	食品流通経済論	2	選			○						◎	○	○	○	○	○	○	◎	◎	
健康と栄養	栄養と健康A(社会生活)	2	選				○						○	○					◎		
	栄養と健康B(人体)	2	選				○							◎				○	○	○	
	栄養と健康C(食品)	2	選				○					○			◎			○			
	栄養と健康D(栄養)	2	選				○					○			◎			○			
	栄養と健康E(臨床 I)	2	選				○					○				◎			○	○	
	栄養と健康F(臨床 II)	2	選				○					○				◎			○	○	
	栄養と健康G(調理)	2	選				○						○				◎		○	◎	
	栄養と健康H(フードマネジメント)	2	選				○					◎			○				○		
	栄養と健康I(情報演習)	[2]	選				○						○			◎				○	
	教科関連科目	保育学概論	2	選	○								◎							◎	○
被服学概論		2	選	○								◎								○	○
住居学概論		2	選	○								◎								○	○
消費生活論		2	選	○								◎		○	○	○				◎	◎
被服実習 I		(1)	選		○							◎							○	○	○
被服実習 II		(1)	選		○							◎							○	○	○