

## 栄養科(専門教育科目) カリキュラムチェックリスト

											DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9
											【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】		
区分	授業科目	単位数	必選別	標準開設年次		免許・資格必選別	他科	栄養士として栄養の指導、栄養教育、食と健康に関する専門的知識を理解している。	公衆衛生、健康環境と健康、人体の構造と疾患の成立、食物・調理に関する基礎知識を理解している。	食品、調理、栄養、安全衛生管理に関する基礎知識を実際に実験、実習で身につける(ライフスタイル)栄養、給食管理、行政、介護、医療に応用する能力を有している。	社会・環境の変化に対して、問題点を客観的に把握する能力を有している。	客観化の指標として、十分に情報を収集し、解析する能力を有している。	「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。	医療を志すものは生命、死生観および生命倫理に対し、自己の意見をもつていて、他の人の考え方と協調・共感し、相互理解する能力を有している。	自分の考え方を基に、自己を表現する能力を持ち、他人の考え方と協調・共感し、相互理解する能力を有している。	自他を越え、新しい未来指向的な創造思考能力を修得している。			
				前期	後期														
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	2	必		○			卒士必			○			○	○	○	◎		
	公衆衛生学Ⅱ	1	選		●			卒士必			○			○	○	◎	○		
	社会福祉概論	1	選		*			卒士必						◎	○	○	○		
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	2	必	○				卒士必			○	◎		○			○		
	解剖生理学Ⅱ	2	選		○			卒士必			○	◎		○			○		
	解剖生理学実験	(1)	必		○			卒士必			◎	◎			○	○	○	○	
	生化学概論	2	必	○				卒士必			○	◎				○	○		
	生体分子代謝学	2	選	○				卒士必			○	◎				○	○		
食品と衛生	食品学概論	2	必	○		家教必	卒士必	FS必		○	◎					○			
	食品学各論	2	選		○			卒士必	FS必		○		◎			○			
	食品化学実験Ⅰ	(1)	必	○				卒士必	FS必		○		◎		○	○			
	食品化学実験Ⅱ	(2)	選		○			卒士必	FS必		○		◎		○	○			
	食品衛生学	2	必		○			卒士必	FS必		○		◎		○				
	食品衛生学実験	(1)	必		○			卒士必			○		◎		○		○		
	食品加工学(美習を含む)	2	選		●			FS必			○	○	◎		○				
栄養と健康	基礎栄養学	2	必	○		家教必	卒士必	FS必		◎					○		○	○	
	応用栄養学	2	選		○			卒士必			○	○	◎	○	○				
	応用栄養学実習	(1)	選		○			卒士必			○	○	◎	○	○		○	○	
	臨床栄養学概論	2	必		○			卒士必			○	◎				○	○		
	臨床栄養学各論	2	選		○			卒士必			○	◎				○	○		
	臨床栄養学実習	(1)	選		○			卒士必			◎	○			○	○	○		
専門教育科目	栄養指導論Ⅰ	2	必	○				卒士必			◎	○		○	○				
	栄養指導実習Ⅰ	(1)	必	○				卒士必			◎	○		○	○	○	○		
	栄養指導論Ⅱ	2	選		○			卒士必			◎		○			○	○		
	栄養指導実習Ⅱ	(1)	選		○			卒士必			◎		○		○	○	○		
	公衆栄養学	2	必		○			卒士必			◎	○		○	○				

## 栄養科(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	必選別	標準開設年次		免許・資格必選別	他科	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】			
				1	2												
				前期	後期	前期	後期										
給食の運営	給食管理学	2	選	○				栄士必		○	○	○		○	◎	○	
	給食管理実習	(2)	選		○			栄士必		○	○	○		○	◎	○	
	栄養士校外実習	(1)	選		◎			栄士必		◎		○		○	◎	○	
	栄養士実習	(1)	選		◎					◎	○	◎		○	○	○	
	調理学	2	必	○				栄士必	FS必	◎	○	○	○	○	○	○	
	調理科学実験	(1)	選	○				栄士必	FS必	○	◎	◎	○	○		○	
	基礎調理学実習	(1)	必	○		家教必	栄士必	FS必		○	◎	◎		○		○	
	応用調理学実習	(1)	選		○			栄士必	FS必		○	◎		○		○	
フードスペシャリスト	フードスペシャリスト論	2	選		○				FS必			◎	○	○	○		○
	フードコーディネート論	2	選			○			FS必			◎	○	○	○	○	○
	食品流通経済論	2	選		○				FS必			◎			○		○
	食品機能論	2	選		○				FS必	○		◎			◎		
教科関連科目	住居学概論	2	選		○	家教必						○	◎			○	○
	保育学概論	2	選		○	家教必						○	◎			○	○
	被服学概論	2	選	○		家教必						◎	○			○	○
	被服実習	(1)	選	○		家教必						◎	○			○	○
	栄養教諭経論	2	選	○		栄教必			◎			○		○		○	