

食物栄養学科 カリキュラムマップ (2023 年度版)

本学では学科ごとにディプロマポリシーを定めています。ディプロマポリシーとはどのような能力・資質を備えた学生に学位を授与するのかという方針です。

この表は各授業が学科のディプロマポリシーのどの項目と連動し、受講することでどのような力が伸ばすことができるのかを示しています。履修する上で参考にしてみてください。

【食物栄養学科のディプロマポリシー】

1. (知識・理解) 社会、文化、自然についての知識・教養と、栄養士として必要とされる基本的、専門的な知識を修得している。
2. (技能・能力) 栄養士として多様化する社会に健康・食育・調理の専門家として幅広く対応できる技術・能力を修得している。
3. (問題発見・解決力) 修得した知識、技術を活かし、栄養士として人間のライフステージ毎に健康に係る諸問題について理解し、地域住民に対して適切な解決策を摸索・提案できる。
4. (ジェネリックスキル) 他者の思いや考えを受け止め、理解するとともに、自らの思いや考えも的確に表現、発信し、円滑なコミュニケーションを取って協働することができる。
5. (市民性の涵養) 現代社会の市民として、多様な人々の存在、様々な文化、価値観の存在を理解し、建学の精神である愛と奉仕の実践に基づき、社会や他者のために主体的に行動し貢献できる。
6. (自律性・生涯学習力) 栄養士としての目標を絶えず持ち、その実現のための学修行動に主体的、自律的に取り組むことができる。

基礎教育科目

科目名	1 知識・ 理解	2 技能・ 能力	3 問題 発見・ 解決力	4 ジェネ リック スキル	5 市民性 の涵養	6 自律性 ・生涯 学習力
キリスト教入門	○			○	○	○
キリスト教と現代	○		○		○	○
文学と人間	○			○		
音楽と文化	○			○		
海外文化研究	○			○		
心理学入門	○			○		
失敗の心理学	○			○		
ホスピタリティ論		○			○	
静岡の経済	○		○			
生活科学入門	○					
データの見方	○		○			○
サイエンスコミュニケーション	○	○		○	○	○
産業・組織心理学	○			○		
Everyday English I	○	○		○	○	
Everyday English II	○	○		○	○	
日本語表現力	○		○			○
外国の言語と文化 (中国語) I	○	○				
外国の言語と文化 (中国語) II	○	○				
外国の言語と文化 (ハングル) I	○	○				○
外国の言語と文化 (ハングル) II		○		○	○	○
コンピュータ基本演習	○	○				
ヨガ I	○	○	○	○		○
ヨガ II	○	○	○	○		○
エアロビクス I	○	○	○	○		○
エアロビクス II	○	○	○	○		○
グループエクササイズ理論	○	○	○	○		○
健康余暇論	○	○	○			○
健康行動学	○	○	○			
日本茶アドバイザー	○	○				
チーズ検定	○	○	○			○
富士山学	○				○	○

専門教育科目 (選択科目)

科目名	1 知識・ 理解	2 技能・ 能力	3 問題 発見・ 解決力	4 ジェネ リック スキル	5 市民性 の涵養	6 自律性 ・生涯 学習力
食品衛生学各論	○	○				○
応用栄養学	○	○	○			
社会福祉概論	○			○	○	○
解剖学	○					
病理学	○					
解剖生理学実験	○	○				
生化学実験	○	○				
食品衛生学実験	○	○	○			○
臨床栄養学概論	○	○	○	○	○	○
臨床栄養学各論	○		○	○		○
応用栄養学実習	○	○	○	○	○	
臨床栄養学実習	○	○	○			○
栄養指導論 II		○	○	○		
公衆栄養学概論	○	○	○			○
栄養指導実習 I		○	○	○		○
栄養指導実習 II		○	○	○		○
給食計画論	○	○	○	○		○
給食実務論	○	○	○	○	○	○
調理学実習 III	○	○	○	○		○
調理学実習 IV	○	○	○	○		○
給食管理実習 I		○	○		○	○
給食管理実習 II		○	○		○	○

専門教育科目 (必修科目)

科目名	1 知識・ 理解	2 技能・ 能力	3 問題 発見・ 解決力	4 ジェネ リック スキル	5 市民性 の涵養	6 自律性 ・生涯 学習力
公衆衛生学概論	○	○	○			○
公衆衛生学各論	○	○	○			○
生理学	○					
生化学	○					
食品学総論	○	○	○			
食品学各論	○	○	○			
食品衛生学総論	○	○				
食品学実験	○	○	○	○		
基礎栄養学	○	○				
栄養指導論 I	○	○	○	○	○	○
調理学	○	○	○		○	
調理学実習 I	○	○	○	○		○
調理学実習 II	○	○				
食物学基礎実験	○	○	○	○		
基礎科学 I	○	○	○			
キャリアプランニング演習	○	○	○	○	○	○

専門教育科目 (展開科目)

科目名	1 知識・ 理解	2 技能・ 能力	3 問題 発見・ 解決力	4 ジェネ リック スキル	5 市民性 の涵養	6 自律性 ・生涯 学習力
インターンシップ					○	○
校外実習		○			○	○
基礎科学 II	○				○	
運動生理学	○	○				○
食料経済学					○	
データ解析論	○		○			○
消費流通論	○	○				
フードスペシャリスト論	○		○	○		○
フードコーディネーター論	○	○		○	○	○
テーブルマナー・マネジメント	○	○	○	○	○	○
食品鑑別演習	○	○	○			○
食品加工学		○				
食品加工学特別実習		○	○	○	○	
食品加工学フィールド演習		○	○	○	○	○
品質管理学	○	○	○	○	○	○
商品開発論		○	○	○	○	○
特別研修 (テーブルマナー)	○	○	○		○	○
応用微生物学	○	○		○		
バイオテクノロジー	○					