カリキュラムツリー　食物栄養学科

2023 年度生用

	1年		2年		ディプロマポリシー	学習成果
教養科目	一般教養	外国語	一般教養		DP1f	学習成果
	心理学	●英語Ⅰ	日本国憲法		人間性・社会性の研鑽	教養科目の学びを通して栄養士としての姿勢を身につける
	生物学	英会話			人の思いを受け止め、自らの思いも表現することができるなど、食の専門家としての人間性や社会性を磨くことができる人。	
	経済学	体育				
	基礎学力演習	●健康・スポーツ理論				
		●健康・スポーツ実技				
	★●おだたん人間成長講座Ⅰ		★●おだたん人間成長講座Ⅱ			
	ボランティア活動	海外文化事情				
専門科目	情報機器の操作	情報機器の操作			DP2f	学習成果
	★●情報処理Ⅰ	情報処理Ⅱ			職業人としての姿勢,専門的な知識・技術の修得	専門職としての栄養士に必要な基礎的知識・技術を身につけ、それを活用して健康づくりに貢献できる
		職業に関する知識の向上と人生設計				
		★職業と社会				
	栄養と健康	栄養と健康	栄養と健康	栄養と健康	食の専門家としての倫理観や礼儀を身に付け、社会や他者のために自ら考え、主体的に行動し、貢献することができる人。食の専門家に必要とされる専門知識や技術を修得し、それを活かして自らの食生活を改善し、さらに人々の健康づくりに貢献できる人。	
	栄養学入門	栄養学	★ライフステージ栄養学実習	臨床栄養学実習		
	人体の構造と機能	★ライフステージ栄養学	臨床栄養学概論	人体の構造と機能		
	生理学	人体の構造と機能	人体の構造と機能	生化学実験		
	食品と衛生	解剖学	生化学	疾病と栄養		
	食品学Ⅰ	食品と衛生	栄養の指導	栄養の指導		
	食品衛生学	食品学Ⅱ	栄養指導Ⅱ	栄養指導実習		
	食品衛生学実験	食品学実験	公衆栄養学概論	食品と衛生		
	給食の運営	栄養の指導	給食の運営	家庭でできる食品加工		
	調理学	★栄養指導Ⅰ	給食実務演習	給食の運営		
	基礎調理実習Ⅰ	給食の運営	給食管理実習	総合給食管理		
	栄養士基礎実習	基礎調理実習Ⅱ	応用調理実習	★校外実習		
	社会生活と健康	★給食計画演習		栄養士実践実習		
	公衆衛生学概論	社会生活と健康	卒業研究（ゼミナール）		DP3f	学習成果
		★社会福祉概論			社会人としての自覚、課題解決力の修得	栄養士としての学びを生かし、社会で活躍するための素養を身につける
教職に関する科目	栄養に係る教育に関する科目	教育課程及び指導法に関する科目	生徒指導、教育相談及び進路指導等に関する科目	教育実習		
	学校栄養教育論	教育課程総論	教育相談・生徒指導の理論と方法	栄養教育実習		
	教育の基礎理論に関する科目	教職の意義に関する科目	総合的な学習の時間・教育の方法と技術	栄養教育実習総論		
	教育原理・教育制度論	教師論	教職実践演習			
	教育心理学		教職実践演習（栄養教諭）			
			特別支援教育			
栄養士キャリアアップ講座			栄養士キャリアアップ講座Ⅰ	栄養士キャリアアップ講座Ⅱ		
	スイーツ＆カフェコース		ショップ経営学	スイーツ・カフェ実習		
	こども食育コース		子どもと栄養	食育演習		
	メディカル栄養コース		医療栄養	医療栄養実習		
	ビューティー栄養コース		美容と栄養	ビューティーフード実習		

●印　卒業必修科目

★印　DP各項目代表科目

※2022年度生については2022年度版シラバスの7,8ページを参照する事