

# 生活科学部 カリキュラムマップ

履修区分: 必修科目(講義・演習) 必修科目(実験・実習) 必修科目(臨地実習) 選択必修科目 選択必修科目 選択必修科目 選択科目 管理栄養士国際検定資格必修科目

カリキュラムポリシー(教育課程編成・実施方針)

CP1 大学教育への円滑な導入を図る初年次教育として、自主的思考力を涵養し、汎用的技能と専門的知識の修得に必要な基礎学力を身につけるための科目を配置します。

CP2 幅広く深い教養を培い、豊かな情操や高い倫理観を涵養するために、教養教育科目を配置します。

CP1 大学教育への円滑な導入を図る初年次教育として、自主的思考力を涵養し、汎用的技能と専門的知識の修得に必要な基礎学力を身につけるための科目を配置します。

CP3 栄養士養成課程及び管理栄養士養成課程として必要な科目を中核とし、管理栄養士に必要な高度な専門的知識・技能を育成するために、専門教育科目(専門基礎分野及び専門分野)を段階的、系統的に展開します。また、適切な態度・倫理観、さらにそれらを背景としたコミュニケーション力を育成するために、実験・実習・演習を体系的に配置します。

CP4 栄養士・管理栄養士としての創造的思考力・判断力、社会性、協調性を育成するために、専門的知識と技能の統合的・実践的学修の場として、「管理栄養士総合演習」「臨床実習」「卒業研究」を配置します。

CP5 栄養教育論(一種)が備えらるべき教育学的見識と十分な指導・教育力を育成するために、教養教育および専門教育と連動するからたちで、教育職員免許取得を目指す教職課程を配置します。

CP6 食品衛生監視員(任用資格)、食品衛生管理者(任用資格)その他の資格を取得するための科目を配置します。

授業科目区分	授業科目名						目標(養うべき力)		
	1年次		2年次		3年次			4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
全学共通開講科目	熊本学 日本伝統文化入門								・地域社会の現状や日本伝統文化への理解。【態度・志向性】 ・大学生が修得すべき基礎的デジタル・スキルの理解。【知識・理解】
学部学科開講科目									・建学の精神、教育理念の理解。【態度・志向性】 ・管理栄養士の使命や役割、活動分野の理解。【態度・志向性】
教養基礎	基礎セミナー 基礎数学 日本語表現 情報基礎 文書処理入門	統計学入門			プレゼンテーション入門				・栄養専門職としての資質向上、スキルアップのための基礎知識と応用力。【知識・理解】 ・自分の力で課題を発見し、自己学習によって解決する力。【汎用的技能】 ・生命倫理、職業倫理の理解と修得。【態度・志向性】
多文化コミュニケーション/外国語	英語ⅠA(基礎1) 中国語Ⅰ(会話1) 韓国語Ⅰ(会話1)	英語ⅠB(基礎2) 海外語学研修(英語) 中国語Ⅱ(会話2) 海外語学研修(中国語) 韓国語Ⅱ(会話2) 海外語学研修(韓国語)	英語ⅡA(応用1)		英語ⅡB(応用2) 英語ⅡC(実用コミュニケーション)				
人間と文化		心理学			生涯発達心理学 臨床心理学				
社会と人間	女性と社会 人権論	倫理学 日本憲法 生涯学習概論 グローバルスタディ概論 経済学	文学 社会学						
自然と生命	化学入門 体育Ⅰ(実技1)	体育Ⅱ(実技2)	健康の科学		環境の科学				

ディプロマポリシー(学位授与方針)

DP1 幅広い社会的関心と教養を有するとともに、豊かな人間性に基づく優れたコミュニケーション力を身につけている。

専門基礎分野	科目	目標
社会・環境と健康	公衆衛生学 社会福祉概論 衛生学実習(衛生学実習含む) 健康管理概論	・保健・医療・福祉等に関する基礎知識。 ・衛生行政、地域保健対策の知識。
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学Ⅰ(概論) 生化学実験 解剖生理学Ⅰ(人体の構造と機能) 解剖生理学実習Ⅰ 解剖生理学Ⅱ(疾病の成り立ち) 解剖生理学実習Ⅱ 病理学 微生物学 臨床医学概論 生化学Ⅱ(各論)	・生体成分、細胞、組織、器官、器管系、個体レベルでの生理学的理解。神経系・内分泌系・免疫系による調節機構の理解。 ・栄養・食生活に関連する疾病の成因、病態生理、症候と診断、治療法の理解。
食べ物と健康	調理学 調理学実習Ⅰ(基礎調理) 調理学実習Ⅱ(応用調理) 食品学Ⅰ(概論) 食品学実験 食品学実習Ⅱ(応用調理) 食品学Ⅱ(食品加工を含む) 食品加工学実習 食品衛生学 食品加工学 食品微生物学 食品機能論	・食品中の化学成分の構造・性質、物性等の基礎知識および調理・加工による変化の理解。 ・栄養性・嗜好性の高い食物を調製する技術の修得。 ・食品の表示、安全性の理解。
その他	基礎生物学 基礎化学 生命有機化学 食料経済 数理統計概論	・生命科学の基本的知識の修得。 ・情報処理と統計学の基礎と応用力。

「専門的能力」

DP2 食に関する専門的知識を基礎とした実践的技能を有するとともに、科学的に情報を分析・活用できる能力を身につけている。

専門分野	科目	目標
基礎栄養学	栄養学総論 栄養学実習	・栄養素の働きと理解と、個人・集団の健康維持・増進、疾病予防に応用する力。
応用栄養学	栄養学各論Ⅰ(小児・思春期) 栄養学各論Ⅱ(成人から老年期) 運動栄養学 栄養学各論実習	・ライフステージ別の栄養マネジメントと栄養指導の基礎的理解と応用力。妊娠・授乳時、運動時、特殊環境下での栄養マネジメントに応用する力。 ・食事摂取基準の目的と策定の基本方針、活用のための理論・方法の理解。
栄養教育論	栄養教育論 栄養教育論実習 栄養指導論 栄養指導論実習 栄養カウンセリング論	・栄養マネジメント、栄養アセスメント方法の理解。対象別マネジメントに応用する力。 ・食事調査法の理解。対象や目的に応じた調査法を選択・適用する力。得られたデータの解析・考察力。 ・栄養教育の理解。個別・集団の栄養問題の診断と改善計画立案、栄養教育に応用する力。
臨床栄養学	臨床栄養学概論 臨床栄養学各論 臨床栄養学実習Ⅰ(臨床実習) 臨床栄養管理Ⅰ 臨床栄養学実習Ⅱ(演習実習) 臨床栄養管理Ⅱ(食事介助含む)	・傷病者の病態・栄養アセスメントに基づく栄養ケアプランの作成・実施・モニタリング・評価、栄養補給、栄養教育に応用する力。
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ(基礎編) 公衆栄養学Ⅱ(地域集団における実践的対応) 公衆栄養学実習	・地域・国・地球レベルでの健康増進・疾病予防のための栄養政策・活動の理解。 ・地域社会の健康・栄養問題の分析と、公衆栄養マネジメントに応用する力。
給食経営管理論	給食管理 給食管理実習 給食経営管理論	・特定多数の人へ栄養・食事管理を効果的に実施するシステム・マネジメントと、経営管理の理論に基づく理解。
総合演習	管理栄養士活動演習(事前・事後) 管理栄養士総合演習Ⅰ 管理栄養士総合演習Ⅱ	・臨床実習に先立ち必要な基本的事項の修得。 ・管理栄養士の使命、関連職種や対象者との関わり合いの総合的理解。
臨地実習	臨地実習Ⅰ(給食の運営) 臨地実習Ⅱ(給食経営管理論) 臨地実習Ⅲ(臨床栄養学) 臨地実習Ⅳ(公衆栄養学)	・医療、福祉、教育、公衆栄養等の現場で管理栄養士等の専門職の仕事に接する実習を通じ、体験した管理栄養士の職務に関する報告書を作成し説明する力。
スキルアッププログラム	HACCP管理実践論 くすりと栄養 フードデザイン論 保育と食育 児童福祉論	・将来の幅広い専門職としてのスキルアップを自ら熟慮し、キャリアアップを選択・実行する力
その他	食文化論 人間関係論 食品バイオテクノロジー 食品分析学 基礎分子生物学 外国文献講読 卒業研究	・栄養科学の新しい知見・技術の修得。 ・課題解決に向け目標設定、計画、実施、結果解析、評価を行い、報告者や論文にまとめる力。

「専門的能力」

DP3 栄養・食品・医療・教育等に関する先進的な専門的知識を修得し、専門職としての役割を理解し、社会的責任感と倫理観を備え、自主的・自発的に研鑽に努めつつ社会に貢献しようとする態度を醸成している。

「統合的な学習経験と創造的思考力」

教職課程	科目	目標
栄養教育論	教育原理(教職課程を含む) 教育方法論(総合的な学習の時間を含む) 教育制度 教育心理学	・栄養教育論一種免許状 ・栄養に関する高度な専門性、教育に関する資質。
	道徳及び特別活動の指導法 生徒指導論 学校栄養指導論 食教育実践論 特別支援教育概論	
	管理栄養士活動演習(事前・事後) 教職実践演習(栄養教育論)	