

# 食物栄養学科カリキュラムマップ

## カリキュラムポリシー

CP1 基礎的能力及び幅広く深い教養を身に付ける教養科目と、専門の学芸を身に付ける専門教育科目によりカリキュラムを編成します。

CP2 教養科目は、大学教育を受けるために必要な学力と社会人として求められる汎用的能力を養うために、「教養基礎」「外国語」「人間と社会」「自然と生命」の4領域により編成します。

CP3 初年次に基礎的素養を身に付けるための授業科目を置き、その上に専門的知識と技能を積み上げられるよう授業科目を系統的に配置します。

CP4 栄養士法施行規則に基づき、専門教育科目を「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」「栄養と健康」「栄養の指導」および「給食の運営」の6領域に区分します。さらに、質の高い栄養士の育成を目的として「その他関連項目」を配置します。

CP5 専門教育科目のうち、栄養学的専門知識とその理論を習得する上で必須と位置づけられる科目を必修科目とします。さらに、選択科目の中でも特に栄養士業務を遂行する上で習得が必須となる科目を「栄養士免許必修科目」として配置します。栄養士免許必修科目は卒業要件とはならないが、栄養士免許取得には必須となる科目です。

CP6 専門教育科目の中に、栄養学の理論と知識を基礎とし、さらに栄養士としての実践的能力および技術を身に付けるための実験・実習科目を配置します。具体的な到達目標は、「食品、調理素材の特性や地域性を生かした献立作成能力と調理技術の修得」「疾病の予防と治療のための食事療法の理解と実践能力の育成」「成長期の子どもから高齢者までのライフステージ別の特徴に応じた栄養管理法の修得」および「大量調理における衛生管理や対象者の嗜好に配慮した給食の運営方法の修得」です。また、2年次には実践活動の場として3箇所(学校・保育所、事業所および病院)での校外実習を行います。これらの専門教育科目は学生の能動的学修の充実を図るものであり、同時にキャリア教育の一環としても位置づけられます。

## ディプロマポリシー

DP1. 文化・社会や自然・生命に関する広い知識を身につけている。

DP2. 食物、栄養および健康に関する深い専門的知識を身につけている。

DP3. 食物、栄養および健康に関する諸問題に対して興味・関心を持ち、自ら分析・解決するための思考・判断力を身につけている。

DP4. 食を通じて人々の健康の増進・疾病の予防に貢献するための実践的スキルを身につけている。

DP5. 多様化する社会の要求に柔軟に対応するための豊かな表現力とコミュニケーション力を身につけている。

DP6. 知識を基にさまざまな思考様式や価値を理解し、知を高める主体的な意欲・態度を身につけている。

- 卒業必修
- 栄養必修
- 食衛必修
- フード必修
- 食衛選択
- 社福選択

※卒業必修科目には、資格取得に必要な科目も含まれます

区分	1年次		2年次	
	前期	後期	前期	後期
教養科目	英語 I	基礎セミナー	英語 II	
	生物学	日本語表現	キャリア教育	
	化学	情報処理 I	情報処理 II	
	文学	日本伝統文化入門	◇経済学	
	熊本学	健康スポーツ		
	音楽	生涯スポーツ論		
		◇社会学		
社会生活と環境			看護・介護概論	公衆衛生学
人体構造と機能	生化学	解剖生理学 I	解剖生理学 II	◇社会福祉概論
	生化学実験			□病理学
	食品学 I	食品衛生学		
食品と衛生	○□食品学実験 I	○□食品加工学実習	食品学 II	○□食品衛生学実習
			○□食品学実験 II	○微生物学
				○□食品学 III
栄養と健康		栄養学総論	□臨床栄養学実習	□運動栄養学
		栄養学各論		□臨床病態学概論
		臨床栄養学概論		
		□栄養学各論実習		
栄養の指導		栄養指導論	公衆栄養学概論	
		栄養指導論実習 I	栄養教育論	
		○栄養カウンセリング論	栄養指導論実習 II	
給食の運営	調理学	給食計画論	給食管理実習 I	○調理学実習 III
	調理学実習 I	給食実務論		
		○調理学実習 II	給食管理実習 II	
その他の関連項目			育児学	卒業セミナー
				○栄養士総合演習
				製菓実習