

カリキュラムマップ

カリキュラム・マップは、ディプロマ・ポリシー（学位授与方針）にむけて、どのような授業科目が配置され、どのように関連しているのかを示したものである。

【食物栄養専攻のディプロマ・ポリシー】 本学に2年以上在籍し、所定の単位を修得した学生は、以下の到達目標に達した者であると認定し、卒業と同時に「短期大学士」の学位を授与する。

1. 豊かな人間性を持ち、幅広い教養と社会人としてのマナーを兼ね備えている。
2. 食の専門家としての責任感と倫理観を持って、社会に貢献できる専門知識と技能を身に付けている。
3. 多様な課題に対して主体的に考え、コミュニケーションを図りながら協働して活動する態度を身に付けている。

		1 年前期	1 年後期	2 年前期	2 年後期	ディプロマ・ポリシー
教 養 科 目	生涯にわたる自己研鑽 幅広く深い教養及び総合的な判断力を培い、豊かな人間性を涵養する	信濃の風土と文化 ○生活と音楽 ○生活文化論Ⅰ（マナー教育） 暮らしと法律 ○●栄養英語（基礎英語） ○情報処理演習Ⅰ ○●スポーツと健康Ⅰ	○生活文化論Ⅱ（マナー教育） キャリアデザインⅠ（基礎） ○情報処理演習Ⅱ ○●スポーツと健康Ⅱ	キャリアデザインⅡ（展開）	★人間生活論	1・3
	社会生活と健康 社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉・介護システムの概要について修得する	○●社会福祉概論		●★公衆衛生学		1・2・3
専 門 科 目	人体の構造と機能 人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得する	●解剖生理学Ⅰ	●解剖生理学Ⅱ ●解剖生理学実習	●★運動生理学 （スポーツ栄養学を含む）	●生化学 ●生化学実験	1・2・3
	食品と衛生 食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得する	○●▼食品学総論 ●▼食品学各論Ⅰ（食品加工学を含む） ○●▼食品学実験		●▼食品衛生学 ●食品衛生学実験		1・2・3
	栄養と健康 栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及び生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における栄養的特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得する	○●▼★栄養学総論	●▼栄養学実験・実習 ●★臨床栄養学総論	●栄養学各論 ●栄養学各論実習 ●★臨床栄養学各論	●臨床栄養学実習	1・2・3
	栄養の指導 個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計について理解する。また基本的な栄養指導の方法について修得する	●栄養指導論実習Ⅰ	●栄養指導論Ⅰ	●栄養指導論Ⅱ	●栄養指導論実習Ⅱ ●公衆栄養学	1・2・3
	給食の運営 給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する	○●▼調理学実習Ⅰ	●給食管理 ○●▼調理学 ●▼調理学実習Ⅱ	●給食管理実習Ⅰ ●給食管理実習Ⅱ（校外）	●給食管理実習Ⅲ	1・2・3
	各種資格取得等に関する科目 フードスペシャリスト資格受験必修科目・健康管理士一般指導員資格受験必修科目等		○★食生活論	●総合演習	▼フードスペシャリスト論 ▼フードコーディネータ論 ▼食品の消費と流通 ▼食品学各論Ⅱ ★環境と健康（統計学を含む） ●総合演習	1・2・3

○卒業必修科目 ●栄養士免許必修科目 ▼フードスペシャリスト資格受験必修科目 ★健康管理士一般指導員資格受験必修科目