

食生活学科			1年			2年				
			前期	後期	特別学期	前期	後期	特別学期		
DP1:知識・理解	1-1	個人や集団を対象とする栄養学に関する基礎的・専門的知識を身につけている。	社会福祉概論	公衆衛生学 栄養教育論Ⅰ 臨床栄養学概論 給食管理学		公衆栄養学 栄養教育論Ⅱ 応用栄養学Ⅰ	→	応用栄養学Ⅱ フードサービス論		
	1-2	食べ物と健康との関係について、基礎的・専門的知識を身につけている。	食品素材学 調理学Ⅰ 基礎生物化学 生化学 基礎栄養学	食品学 食品衛生学 解剖生理学Ⅰ		解剖生理学Ⅱ	→	運動生理学		
DP2:技能・表現	2-1	臨床や福祉、学校教育の場で必要となる技能・表現力を身につけている。		給食管理実習		臨床栄養学実習	→	応用栄養学実習		
	2-2	健康増進や健康管理を行う上で必要となる技能・表現力を身につけている。				栄養教育論実習Ⅰ 学校栄養教育・指導論	→	栄養教育論実習Ⅱ		
	2-3	食品開発や食品管理などで必要となる技能・表現力を身につけている。	調理学実習Ⅰ	→	調理学実習Ⅱ		食品学実験 食品衛生学実験	→	食品評価演習	
	2-4	ヒトと栄養との関係を研究するために必要となる技能・表現力を身につけている。			生化学実験		解剖生理学実習	→	栄養学実習	
DP3:思考・判断	3-1	健康や栄養・食に関する情報を自ら収集する能力を身につけている。	調理学実習Ⅰ	→	調理学実習Ⅱ		食品学実験 食品衛生学実験	→	食品評価演習 栄養学実習	
	3-2	科学的根拠に基づく健康・栄養課題解決の能力を身につけている。			公衆衛生学 給食管理実習		臨床栄養学実習	→	応用栄養学実習	
DP4:態度・志向性	4-1	個人や社会が抱える様々な健康栄養問題を積極的に学習する態度を身につけている。	初期演習Ⅰ	→	初期演習Ⅱ(食生活学入門) 給食管理実習		栄養教育論実習Ⅰ	→	栄養教育論実習Ⅱ	
	4-2	食生活学の専門的学習を通して、社会に貢献する自覚を身につけている。	初期演習Ⅰ	→	初期演習Ⅱ(食生活学入門) 生化学実験		食品衛生学実験	→	栄養学実習 食品評価演習	
DP5:統合的能力	5-1	専門的知識・技能の統合を図り、栄養士として社会に貢献できる能力を身につけている。	初期演習Ⅰ	→	初期演習Ⅱ(食生活学入門) 栄養士ブラッシュアップ講座		臨地実習 フードサービス実習 調理学Ⅱ・調理学実習Ⅲ 製菓・製パン理論 製菓・製パン実習			
	5-2	社会における指導者として必要なコミュニケーション能力を身につけている。	英語会話Ⅰ	→	英語会話Ⅱ		臨地実習			
	5-3	栄養・食と健康に関する様々な問題について、指導的立場から解決する能力を身につけている。	初期演習Ⅰ	→	初期演習Ⅱ(食生活学入門)		臨地実習			
	5-4	社会貢献のための実行力を身につけている。	初期演習Ⅰ	→	初期演習Ⅱ(食生活学入門)		臨地実習			

赤字:基礎教育科目

黒字:専門教育科目