

平成31年度入学生用カリキュラムマップ

【食生活学科】

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号														
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目														
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 態度・志向性	5. 統合的能力										
					1-1:1-2	2-1:2-2:2-3:2-4	3-1:3-2	4-1:4-2	5-1:5-2:5-3:5-4										
19JDFA1001	初期演習Ⅰ	1	本学で修得すべきことは何かを理解し、自主的に学び新たな発見を導きだせる力を身につけることを目的とする。このため、本学の「立学の精神」「教育目標」を知り、本学学生としての誇りと自覚を持つ。さらに、主体性・論理性・実行力を培い、女性として有為な社会人となるために、それぞれの学部学科の専門性に基づく知識と社会人基礎力の修得の必要性を理解し、各自のキャリアパスを自ら構築する。	短大の修学の基礎となる単位制を理解し、適切な履修計画に沿って修学する主体性、考える力を身につけ、所属学科の3つのポリシーに基づく専門教育の概要を把握し、自らのキャリアパスを組み立てる力を身につける。また、良識ある社会人となるための社会人基礎力の必要性を理解し、その基盤となる十分なコミュニケーション能力を培い、基本的な社会ルールを理解し、本学学生としての誇りと自覚を身につける。さらに、学習・研究を進める上での倫理の基礎となる情報の取り扱いに関する知識を身につける。		○								◎	◎	◎		◎	◎
19JDFA1002	初期演習Ⅱ（食生活学入門）	1	初期演習Ⅱでは、栄養士を目指す初年次学生が、豊かな教養と感性、深い洞察力、コミュニケーション能力、また生命への尊敬やその職業に対する倫理観を身につけることを目的とする。	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る。		○								◎	◎	◎		◎	◎
19JDFA1003	基礎生物化学	1	食と健康の関係を理解するためには、食品中の栄養成分とその機能やヒトの体のしくみについて理解が必要となる。そこで本科目ではこれらのことを理解するために必要な化学の基礎と生物のしくみについて学ぶ。	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る。		○	◎			○									
19JDFA1004	英語会話Ⅰ	1	聴く、読む、書く技能を使いながら英語による発話能力を高めることを目的とする。	英語の基本的な文法事項などを復習し、コミュニケーション活動を通して基本的な会話が英語でできるようになることを目標とする。															◎
19JDFA1005	英語会話Ⅱ	1	聴く、読む、書く技能を使いながら英語による発話能力を高めることを目的とする。	「英語会話Ⅰ」で身につけた基本的会話表現・スキルを応用し、さまざまな状況で英語による意思伝達ができるようになることを目標とする。															◎
19JDFA1006	公衆衛生学	1	生活が集団化した現代社会では病気予防や健康の維持・増進は個人の努力だけでは不十分で、集団（国、都道府県、市町村、企業、学校など）としての健康の維持・増進の努力が必要である。本講義では環境や生活習慣が人間集団の健康の維持・増進を図るために如何に重要かを理解することを目的としている。	健康について総合的な知識を身につけ、自分自身と集団の健康に留意できるようになること。さらに栄養士として人々の健康の維持・増進に寄与する意義を理解すること。		◎		○		◎	◎								
19JDFA1007	社会福祉概論	1	現代では社会福祉の領域は非常に広範囲にわたっており、その内容も多種多様で、私たちの生活のさまざまな面に関わっている。このような社会福祉の根底を貫く原理を理解するとともに、社会福祉についての基本的な知識を習得することを目的とする。	現代社会福祉の理念が、経済の発展を背景に人権思想の深まりの中で創り出された、人類の叡智の結晶であることを理解する。さらに、日常生活の中で自分たちが関わる社会福祉制度についての知識を得る。		◎		○	○					○	○				

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号																
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目																
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 態度・志向性	5. 統合的能力												
1-1:1-2	2-1:2-2:2-3:2-4	3-1:3-2	4-1:4-2	5-1:5-2:5-3:5-4																	
19JDFA2030	栄養教育論実習Ⅱ	2	栄養教育論Ⅰ、Ⅱ（講義）を基に、個人を対象とした健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集・分析をし、そのデータから評価・判定を行い、栄養教育の方法、教育用資料の作成方法を学ぶ。	栄養教育論Ⅰ、Ⅱ（講義）で習得した知識を活かして、実際に栄養教育を実施するための技術を修得する。	○	◎		◎	◎	○											
19JDFA2031	公衆栄養学	2	地域等の健康・栄養問題とそれらを取り巻く諸問題に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健、医療、福祉、介護システムの中で適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメント理論と方法を習得する。	1. わが国や諸外国の健康・栄養問題の動向とそれらに対応した主な栄養政策について理解できる。 2. 集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について理解ができる。	◎	○	○	○	○	○	○	○									
19JDFA1032	調理学Ⅰ	1	健康で豊かな食生活をおくるために、食物を「安全」「栄養」「嗜好」の視点よりとらえ、食事計画、調理環境、調理操作など、調理学の理論を学ぶ。さらに食の専門家（栄養士）として理論を応用し発展させていく力を養う。	食の専門家として、実践に結びつけられるよう調理操作・調理環境・食事計画を含め、調理学の基礎的理論を理解することを目標とする。		◎			○	○											
19JDFA1033	調理学実習Ⅰ	1	調理の基本原則を科学的に理解し、基本操作の習得や食品の調理特性を学ぶことを目的とする。	調理の基本操作を学習することにより、調理の基本原則を深く理解するとともに食品の調理特性を理解し、盛り付け・配膳も含め基礎的な調理の理論や技術を習得することを目標とする。	○		◎	◎		○											
19JDFA1034	調理学実習Ⅱ	1	調理学実習Ⅰで得た知識を基に、安全・栄養・嗜好性にかなった献立や行事食の実習を通して食の専門家としての実践力を身につける。	調理学実習Ⅰで学んだ基礎的な知識や技術をもとに、日本料理や西洋料理などの行事食実習などを行うことにより、専門的な調理操作や食材の扱い方を深く理解し、さらに実践できる力をつけることを目標とする。	○		◎	◎		○											
19JDFA1035	給食管理学	1	病院、学校、事業所、福祉施設等の特定給食施設における給食管理の目的と重要性、さらに栄養士、管理栄養士の役割を理解するとともに、給食の運営や関連する業務について、具体的方法を修得する。	給食の運営を総合的に判断し、栄養面、生産面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養い、マーケティングの原理について理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。	◎	○	○	○	○	○		○	○								
19JDFA2036	フードサービス論	2	病院、学校、福祉施設、事業所等の特定給食施設において、給食業務を行うために必要な具体的実務を修得するとともに、特定給食施設での健全な経営管理の手法等を学ぶ。	特定多数人の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについての経営管理の理論に基づき理解する。	◎	○	○	○	○	○		○	○								
19JDFA1037	給食管理実習	1	給食管理実習は、学内実習室において、栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等の特定給食の普遍的な知識をもとに、給食管理の基本的あり方の理解とその実践力を養うことを目的とする。	特定多数人の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについての経営管理の理論に基づき、実践する能力を養う。	○	○	◎	○	○	○	◎	○	○								
19JDFA2038	臨地実習	2	集団給食施設（病院、学校、事業所、自衛隊など）において、管理栄養士・栄養士指導の基で校外実習（1週間）を行い、栄養指導、給食管理の実際等栄養士として身につけるべき知識・技能を体得させることを目的とする。	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習得する。 （1）集団給食における調理技術を習得する。 （2）給食計画立案能力を習得する。 （3）給食業務に関する処理能力を習得する。														◎	◎	◎	◎

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号																
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目																
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 態度・志向性	5. 統合的能力												
					1-1;1-2	2-1;2-2;2-3;2-4	3-1;3-2	4-1;4-2	5-1;5-2;5-3;5-4												
19JDFA2039	フードサービス実習	2	フードサービス実習は、学内実習室において、栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等の普遍的な知識をもとに、顧客満足を目指した給食管理の基本的あり方の理解とその実践力を養うことを目的とする。	人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについての経営管理の理論に基づき、実践する能力を養う。	○	○	○	○	○	○	○	○									
19JDFA2040	調理学 II	2	健康で豊かな食生活をおくるために、食物を「安全」「栄養」「嗜好」の視点よりとらえ、食事計画、調理環境、調理操作など、調理学の理論を学ぶ。さらに食の専門家（栄養士やフードスペシャリスト）として理論を応用し発展させていく力を養う。	食の専門家として、実践に結びつけられるよう調理操作・調理環境・食事計画を含め、調理学の基礎的理論を理解することを目標とする。		○					○	○							◎		
19JDFA2041	調理学実習 III	2	調理学実習 I および II で得た知識を基に、安全・栄養・嗜好性にながった献立や行事食の実習を通して食の専門家としての実践力を身につける。	調理学実習 I および II で学んだ基礎的な知識や技術をもとに、日本料理や西洋料理などの行事食実習などを行うことにより、専門的な調理操作や食材の扱い方を深く理解し、さらに実践できる力をつけることを目標とする。		○			○					○	◎						
19JDFA2042	製菓・製パン理論	2	健康で豊かな食生活をおくるために、食物を「安全」「栄養」「嗜好」の視点よりとらえ、製菓・製パンの理論を学ぶ。さらに食の専門家（栄養士やフードスペシャリスト）として理論を応用し発展させていく力を養う。	食の専門家として、実践に結びつけられるよう調理操作、製菓・製パンに関する基礎的理論を理解することを目標とする。		○						○	○							◎	
19JDFA2043	製菓・製パン実習	2	調理学実習 I および II で得た知識を基に、安全・栄養・嗜好性にながった製菓・製パンの実習を通して食の専門家としての実践力を身につける。	調理学実習 I および II で学んだ基礎的な知識や技術をもとに、製菓・製パン実習を行うことにより、専門的な調理操作や食材の扱い方を深く理解し、さらに実践できる力をつけることを目標とする。		○				○				○	◎						
19JDFA2044	学校栄養教育・指導論	2	本科目は「栄養に係わる教育に関する科目」である。栄養に関わる教育を実践するに足る基礎的知識および技能等を修得し、教職実践力と関連づけて理解する。児童・生徒を取り巻く社会的背景、課題や問題点を理解し、栄養教諭としての使命、役割、食に関する指導の専門性を認識する。また教育者として必要な知識・技能および実践する能力を修得する。	教職課程履修学生は、児童・生徒を取り巻く社会的背景、課題や問題点を理解し、栄養教諭としての使命、役割、食に関する指導の専門性を認識する。 ①栄養教諭の制度と役割、職務内容。学校給食の教育的意義と役割。学校組織と栄養教諭の位置づけ。食生活に関する歴史的、文化的事項。幼児、児童および生徒の栄養に係わる課題がわかる。 ②給食時間、教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間、個別的营养指導および家庭地域との連携等における食に関する指導がわかる。 ③給食時間、教科等における食に関する指導の実践ができる。			○	○			○		○	○							