令和4年度入学生　生活科学科　食物栄養学専攻［専門科目］ カリキュラムツリー

ディプロマポリシー	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
①（食物・栄養に必要な専門性） 健康の基盤となる食物と栄養に関する専門的な知識と技能を修得し、時代と社会の要請に応える力を有する。	S21101 解剖生理学Ⅰ S21102 栄養生化学Ⅰ S21103 食品学総論 S21104 食品学実験 S21105 食品衛生学 S21123 食事摂取基準・献立論 S21121 栄養学総論Ⅰ S21106 栄養指導論Ⅰ S21107 調理学 S21108 調理学実習基礎 S21109 化　学 S21110 学校栄養教育論 S21126 教育心理学 S21112 教職概論 S21113 情報機器演習	S21217 解剖生理学Ⅱ S21218 栄養生化学Ⅱ S21219 食品学各論 S21220 食品衛生学実験 S21222 応用栄養学 S21272 栄養学総論Ⅱ S21224 公衆栄養学 S21225 給食管理 S21211 教育原理 S21227 教育の方法・技術 S21228 生徒指導	S21316 公衆衛生学Ⅰ S21334 解剖生理学実験 S21370 栄養生化学Ⅲ S21337 食品加工学実習 S21338 臨床栄養学概論 S21339 教育課程 S21358 教育相談	S21433 公衆衛生学Ⅱ S21451 社会福祉概論 S21452 運動生理学 S21471 栄養生化学Ⅳ S21435 生化学実験A S21453 病態生化学 S21436 生化学実験B S21473 栄養士実力試験対策演習 S21457 総合的な学習の時間の指導法
②（課題解決能力） 習得した食に関する知識と技能を活かし、地域や現代社会の食に関わる身近な課題を見出し、それを解決に導くために求められる能力を有する。		S22229 応用栄養学実習 S22230 栄養指導論Ⅱ S22231 調理学実習Ⅰ	S22340 臨床栄養学実習 S22341 栄養指導実習Ⅰ S22342 給食実務演習Ⅰ S22343 給食管理実習Ⅰ S22344 学外実習Ⅰ・Ⅱ指導 S22345 給食管理実習（学外Ⅰ） S22346 給食管理実習（学外Ⅱ） S22347 調理学実習Ⅱ S22369 学校給食管理実習（学外Ⅰ）	S22459 栄養指導実習Ⅱ S22460 給食実務演習Ⅱ S22461 給食管理実習Ⅱ S23464 実践調理学実習
③（豊かな人間性） 食に関する幅広い知識・興味・関心に基づき、人が健全な食生活を送るために、他者と目的を共有し、協働できるように自らを高めることができる。	S23114 教育制度論 S23115 くらしとお茶A	S23232 特別支援教育	S22348 栄養教育実習指導 S22349 栄養教育実習 S22350 くらしとお茶B	S23466 教職実践演習（栄養教諭） S23467 道徳教育の指導法 S23468 特別活動の指導法