

令和6年度入学生 カリキュラム・マップ

生活科学科 (食物栄養学専攻)DP	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。 ② 課題解決能力 修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。 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。
----------------------	---

科目名	最も関係の深いDP番号	到達目標	DPとの関係		
			①	②	③
社会生活と健康					
公衆衛生学Ⅰ	①	1. 公衆衛生学が身近な問題であることを認識できるようになる	◎	○	
		2. 社会生活において健康増進の大切さを理解する			
		3. 健康増進への取り組みが行われている組織・活動を理解する			
公衆衛生学Ⅱ	①	1. 保健統計の仕組みとその情報の活用について理解する	◎	○	
		2. 感染症対策の実践について理解する	○	○	
		3. 疫学の基礎的知識を習得し、実践に応用できるようになる			○
社会福祉概論	①	1. 社会福祉が私達の身近な生活の中に深く関わり、生活を支えているものであるということを理解することができる	○		○
		2. 社会福祉の基本的知識・理解を深めることができる	◎		○
		3. 社会福祉の法律や制度の仕組みについて理解することができる	○		○
		4. 社会福祉における相談援助技法(ソーシャルワーク)について理解することができる	○		○
		5. 社会福祉の近年の動向と課題について理解することができる	○	○	○
人体の構造と機能					
解剖生理学Ⅰ	①	1. 人体の方向と位置を示す用語を適切に用いることができる	○		
		2. 人体の構成単位である細胞・組織・器官について説明できる	◎		
		3. 人体の皮膚・免疫系・神経系について説明できる	○		
解剖生理学Ⅱ	①	1. 人体構造の仕組みと働きを理解する	○		
		2. 器官相互の有機的関連を考え、その根底にある人体の原理を知る	◎	○	
		3. 人体の構造と機能を多面的にとらえられるようになる	○	○	
解剖生理学実験	①	1. 循環器、感覚器、骨格、筋肉、神経、呼吸器の仕組みと働きを理解する	◎	○	
		2. 人体の構造と機能の関連を多面的にとらえられるようになる	○	○	
		3.			
運動生理学	①	1. 人体各種機能の理解を深める	○		
		2. 運動に伴う機能の変化を理解する	◎		
		3. 指導現場への応用ができるようにする		○	○
栄養生化学Ⅰ	①	1. 三大栄養素について、化学構造や特徴から説明できる	◎		○
		2. 酵素反応の特徴について説明できる	○		○
		3.			
栄養生化学Ⅱ	①	1. 三大栄養素の代謝について説明できる	◎		○
		2. 血糖値の調節について説明できる	○		○
		3.			
栄養生化学Ⅲ		1. 核酸の化学構造や特徴について説明できる	○		
		2. 体内でDNAの情報からたんぱく質が合成される流れについて説明できる	○		
		3. 生体内でのATP産生について説明できる	◎		
		4. 免疫の仕組みに基づいて食物アレルギーについて説明できる	○	○	○
栄養生化学Ⅳ		1. 三大栄養素とその代謝について説明できる	◎		○
		2. 栄養学等との関連が理解できるようになる	○	○	○
		3.			
生化学実験	①	1. 「栄養生化学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ」及び「栄養学総論Ⅰ、Ⅱ」で学んだことを、実験を通して確認、理解できる	◎	○	
		2. 実験の結果を科学的、論理的に解釈し、考察できる		○	○
		3.			

令和6年度入学生 カリキュラム・マップ

生活科学科 (食物栄養学専攻)DP		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。 ② 課題解決能力 修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。 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。				
科目名	最も関係の深いDP番号	到達目標	DPとの関係			
			①	②	③	
食品と衛生						
食品学総論	①	1. 食品成分の特徴を説明できる	◎			
		2. 食品に関する基礎的知識を説明できる	○			
		3. 健康な食生活を営むために必要な食品を正しく選択できる		○	○	
食品学各論	①	1. 食品の成分特性、生理的機能について説明できる	◎			
		2. 食品の調理・加工時に伴う食品成分の変化について説明できる	○			
		3. 食品の貯蔵法、加工法の特徴を説明できる	○			
		4. 食物アレルギーの原因食物別の特徴について説明できる				
食品学実験	①	1. 実験に必要な基礎知識を理解し、安全に実験を行うことができる	○			
		2. 基本操作を学び、基本的実験姿勢を身につけて実験を行うことができる	○			
		3. 食品の化学的特性について理解する	◎		○	
食品衛生学	①	1. 食品に関する安全面での現状認識を行う	○			
		2. 食中毒予防や衛生管理法を習得する	◎		○	
		3.				
食品衛生学実験	①	1. 消毒・滅菌の意義を理解し、衛生観念を高める	◎			
		2. 衛生上の問題点を認識する	○			
		3. 安全な食生活とは何かを理解する	○	○	○	
食品加工学実習	①	1. 食品の貯蔵法、加工法について説明できる	◎	○	○	
		2. 食品の加工時における食品成分の変化について説明できる	○	○		
		3. 食品の加工原理・技術を習得し、実践できる	○	○		
栄養と健康						
専門科目	栄養学総論Ⅰ	1. 適切な栄養素の摂取により、自らが正しい食生活を実践できる	○	○		
		2. 健康に生きていくための、的確な食教育ができる	◎	○	○	
		3.				
	栄養学総論Ⅱ	①	1. 適切な栄養素の摂取により、自らが正しい食生活を実践できる	○	○	
			2. 健康に生きていくための、的確な食教育ができる	◎	○	○
			3.			
	応用栄養学	①	1. 各ライフステージの特徴、心身と生理機能の変化を理解できる	◎	○	
			2. 運動や環境等に対応する適切な栄養管理の考え方を修得し説明できる	○	○	
			3. 給食施設における食物アレルギーの安全な対応について理解できる			
	応用栄養学実習	②	1. 各ライフステージの栄養基準に基づく献立作成と、適切な食品の選択及び調理方法を習得する	○	◎	
			2. 実践的な栄養管理と食教育を行うことができる	○	○	○
			3. 給食施設における食物アレルギーの安全な対応について理解できる			
	食事摂取基準・献立論	①	1. 食事摂取基準を理解し、説明することができる	◎		
			2. 対象者別に食事摂取基準を用いて、給与栄養量を算出し、食品構成を作成することができる		○	○
			3. 献立作成の手順を説明することができる		○	○
	臨床栄養学概論	①	1. 傷病者の栄養代謝状態の評価方法や栄養補給、栄養治療計画のあり方を理解できる	◎	○	○
			2. 各疾患の定義、病因や症状、治療、栄養管理の考え方を理解できる	○	○	
			3. 臨床の基本的な専門用語や治療の実際を学び理解できる	○	○	
			4. 免疫・食物アレルギーの病態と食事療法の考え方、栄養教育の実際を理解できる			
	臨床栄養学実習	②	1. 各疾患の治療食の基本的な考え方、献立作成と調理方法を理解する	○	○	
			2. 各疾患に応じた治療食を調理し、比較・評価することができるようになる	○	◎	
			3.			
栄養の指導						
栄養指導論Ⅰ	②	1. 栄養指導の概念について理解し、説明できる	○	○		
		2. 栄養指導の歴史や法規を理解し、栄養士の役割を説明できる	○	◎	○	
		3. 栄養指導の方法論を理解し、栄養指導計画を立てることができる	○	○		

令和6年度入学生 カリキュラム・マップ

生活科学科 (食物栄養学専攻) DP	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。 ② 課題解決能力 修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。 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。
-----------------------	---

科目名		最も関係の深いDP番号	到達目標	DPとの関係			
				①	②	③	
専 門 科 目	栄養指導論Ⅱ	②	1. 対象者に対して計画的に問題を解決することができる	○	○		
			2. 対象者に応じた栄養教育を媒体を使用して実施することができる	○	◎		
			3. 行動変容の評価ができ、改善点を見出すことができる	○	○		
	栄養指導実習Ⅰ	③	1. 個人の栄養状態、健康状態を把握することができる	○			
			2. 栄養アセスメントを実施できる	○	○		
			3. 指導案を作成し、栄養教育・指導を実施できる	○		◎	
	栄養指導実習Ⅱ	③	1. 対象者に対して計画的に問題を解決することができる	○	○		
			2. 対象者に応じた栄養教育を媒体を使用して実施することができる	○	○		
			3. 行動変容の評価ができ、改善点を見出すことができる	○		◎	
	公衆栄養学	①	1. 公衆栄養学の概念を理解し、説明できる	◎	○		
			2. わが国の栄養政策を理解し、説明できる	○	○	○	
			3. 栄養疫学を理解し、図表が示していることを説明できる	○	○		
	給食の運営						
	給食管理	①	1. 給食の意義および給食管理の概要について理解できる	◎	○		
			2. 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた安全・衛生管理について理解できる	○	○		
			3. 献立計画を作成し、作業工程などの調理作業管理について理解できる	○	○		
			4. 大量調理における食物アレルギー対応について説明できる				
	給食実務演習Ⅰ	②	1. 給食を運営するための計画から提供までの業務を理解し、PDCAサイクルの流れで適切な評価・改善ができる	○	◎		
			2. 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた安全・衛生管理の重要性を認識し、実践できる	○	○		
3. 栄養・食事管理、食材管理、調理作業管理を研究・協力しながら実践できる			○	○			
給食実務演習Ⅱ	②	1. 給食を運営するための計画から提供までの業務を理解し、PDCAサイクルの流れで適切な評価・改善ができる	○	◎			
		2. 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた安全・衛生管理の重要性を認識し、実践できる	○	○			
		3. 栄養・食事管理、食材管理、調理作業管理を研究・協力しながら実践できる	○	○			
給食管理実習Ⅰ	②	1. 給食の栄養計画・献立作成・調理計画・衛生管理計画を作成できる	○	○			
		2. 大量調理の方法、衛生管理の実際等について実習し、PDCAサイクルに従った改善・評価ができる	○	◎			
		3. 食材管理、労務管理、会計管理等の給食の運営について理解できる	○	○			
学外実習Ⅰ・Ⅱ指導	①	1. 学外実習の意義・目的を理解し、相応しい態度を身につける	◎	○			
		2. 献立作成能力、調理技術など基礎的な技能を習得できる	○	○			
		3. 学外実習の成果を、今後の進路に生かすことができる	○		○		
給食管理実習(学外Ⅰ)	③	1. 給食の運営および栄養士の役割について理解できる	○	○			
		2. 実践の場における専門的知識と技術の統合ができる	○	○			
		3. 実践の場における課題の発見(気づき)や問題を解決することができる	○		◎		
給食管理実習(学外Ⅱ)	②	1. 各給食施設の給食について理解できる	○	○			
		2. 各給食施設の栄養士の役割について理解できる	○	○			
		3. 給食サービス提供に関する専門的スキルを身につける	○	◎			
学校給食管理実習(学外Ⅰ)	②	1. 学校給食施設の給食の運営について理解できる	○	◎			
		2. 学校給食施設の栄養教諭の役割について理解できる	○	○			
		3. 給食サービス提供に関する専門的スキルを身に付ける	○	○			
給食管理実習Ⅱ	②	1. 給食の栄養計画・献立作成・調理計画・衛生管理計画を作成できる	○	◎			
		2. 大量調理、衛生管理、食事サービス、喫食時の栄養教育等を実習し、PDCAサイクルに従った改善・評価を行うことで実践力を身に付ける	○	○			
		3. 食材管理、労務管理、会計管理等の給食の運営について理解できる	○	○			
調理学	①	1. 調理学の意義や役割を理解する	○	○			
		2. 調理操作全般について知る	○	○			
		3. 食品素材別の調理法について知る	◎	○			

令和6年度入学生 カリキュラム・マップ

生活科学科 (食物栄養学専攻) DP	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。 ② 課題解決能力 修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。 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。
-----------------------	---

科目名		最も関係の深いDP番号	到達目標	DPとの関係			
				①	②	③	
専門科目	調理学実習基礎	①	1. 調理学実習を通して基礎となる理論や技術を学ぶ 2. 作業効率を考慮して調理操作を計画的に実践できる力を身につける	○ ◎	○ ○	 	
	調理学実習Ⅰ	②	1. 調理学実習の心得を意識して実習に臨むことができる	○	○		
			2. 基本的な調理の知識・技術を身につけて調理ができる	○	◎		
			3. グループで協力し、他者との協調・協働を学び、安心・安全な料理を提供できる	○	○		
	調理学実習Ⅱ	②	1. 食材に関する基礎的知識を身につけ食品を扱うことができる	○	○		
			2. 調理学実習の心得を意識し、段取りを考えた調理ができる	○	◎		
			3. 地域や旬の食材を活用した食事作りができる	○	○		
	実践調理学実習	③	1. 食材に関する基礎的知識を身につけ食品を扱うことができる	○	○	◎	
			2. 調理の基本動作と技術、実習の心得を身につけて調理ができる	○	○		
			3. 多様な調理機器類を活用できる	○	○	○	
			4. 食物アレルギーに対応した献立の展開を理解し、調理ができる				
	関連科目						
	専 門 科 目	化学	①	1. 単糖類の構造と単糖類同士の結合について説明できる	◎		
				2. アミノ酸の構造とアミノ酸同士の結合について説明できる	○		
				3. 脂肪酸の構造とトリアシルグリセロール(トリグリセリド)について説明できる	○		
				4. 調理に必要な濃度計算ができる			
学校栄養教育論		①	1. 児童生徒を取り巻く食の課題を踏まえ、栄養教諭としての使命や職務内容の重要性を理解できる	◎	○		
			2. 教育に関する専門性及び栄養に関する専門性を横断的に身に付けることができる	○	○	○	
			3. 食に関する指導の方法を理解し、実践力に繋げることができる	○	○		
栄養士実力試験対策演習		①	1. 栄養士に必要な知識を身につける	◎			
			2. 学生自身が実力を再確認しながら、学習の充実を図る		○		
			3.	○	○		
くらしとお茶A		③	1. 日本茶アドバイザーの意義、概要、役割を理解できるようになる	○		○	
			2. 茶に関する知識と理解を深める	○		◎	
くらしとお茶B		③	1. 日本茶アドバイザーの意義、概要、役割を理解できるようになる	○		○	
			2. 茶に関する知識と理解を深める	○		◎	
			3.				
教育心理学	①	1. 学習、適応、発達(知能、社会性、道徳性)に関する基礎的な概念を理解し、説明できる	○		◎		
		2. 学んだ理論と教育活動を関連させて考えることができる		○			
		3.					
教職概論	①	1. 教諭の職務理解					
		2. 教諭としての資質の理解と自己吟味					
		3.					
教育相談	①	1. 学校現場での児童・生徒の適応上の問題について理解する	○		◎		
		2. カウンセリングの基本的知識と技能を習得し、児童生徒及び保護者への対応について考えることができる	○	○	○		
		3.					
情報機器演習	①	1. コンピュータとネットワークの仕組みを理解する	◎				
		2. セキュリティに配慮した電子情報の利用法を身につける	○				
		3. 代表的なアプリケーションや機器の利用法を身につける	○				
栄養教諭関連科目							
教育原理	①	1. 教育の基本的な考え方の理解					
		2. 教育史の把握					
		3. 教育制度の全般的理解					
教育制度論	③	1. 近代公教育成立の社会背景を知り、その基本的枠組みについて理解している	○	○	○		
		2. 現行日本国憲法下の公教育制度の特質を、関係主要法令に基づき説明することができる	○	○			
		3. 公教育が直面する諸課題を認識し、課題解決に資する方策提示への視点がえられている	○	○	◎		

令和6年度入学生 カリキュラム・マップ

生活科学科 (食物栄養学専攻)DP	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。 ② 課題解決能力 修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。 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。
----------------------	---

科目名		最も関係の深いDP番号	到達目標	DPとの関係		
				①	②	③
専門科目	特別支援教育	③	1. 特別支援教育の基本的な考え方が分かる	○	○	◎
			2. 特別な支援を必要とする幼児、児童及び生徒の障害特性や心身の発達、学習上・生活上の課題が理解できる	○		
			3. 個別の教育的ニーズに対して、学校(教員)、家庭(保護者)、関係機関等と連携しながら、組織的に取り組むために必要な知識や支援方法を理解できる	○		
	教育課程	①	1. 学習指導要領の総則を読み解くことにより、小学校の教育課程について理解する	◎	○	○
			2. その基本的な考え方について理解する	○	○	○
			3.			
	道徳教育の指導法	③	1. 「道徳とは何か」について説明することができる	○	○	
			2. 道徳教育および道徳科の目標と内容を理解している	○	○	◎
			3. 道徳科の授業を構想することができる	○	○	
	総合的な学習の時間の指導法	①	総合的な学習の時間において、各教科等で育まれる見方・考え方を総合的に活用して、広範な事象を多様な角度から俯瞰して捉え、実社会・実生活の課題を探究する学びを実現するために、指導計画の作成及び具体的な指導の仕方並びに学習活動の評価に関する知識・技能を身に付ける	◎	○	○
	特別活動の指導法	③	1. 特別活動の目標の把握			
			2. 特別活動の内容の理解			
			3. 指導法への関心			
	教育の方法・技術	①	1. 栄養教諭の役割及び「食に関する指導」の目標・内容学習評価を理解する	○	○	
			2. 「食に関する指導」の学習指導案を作成し、情報機器・教材を効果的に活用した模擬授業を行う	○	○	
			3. 栄養教諭としての専門的な指導力・実践力を身に付ける	◎	○	○
	生徒指導	①	1. 人格を尊重し、個性の伸長を図りながら、社会的資質や行動力を高めることを目指した教育活動であると理解する	◎	○	○
			2. 学習指導と同様に重要な教育活動であることを理解し、実践するための流れを説明できる	○	○	
			3. 教職員や関係機関と連携しながら組織的に生徒指導を進めていくために必要な知識・技能や素養を身に付ける	○	○	○
	栄養教育実習指導	③	1. 栄養教育実習の意義・目的を理解する	○	○	
			2. 食に関する学習指導案および関係資料を作成する	○		
			3. 児童生徒に対し食教育を実践する能力を身につける	○	○	◎
	栄養教育実習	③	1. 栄養教諭の職務を理解し体験する	○	○	
			2. 児童生徒に対する指導の実際を学び実践する	○	○	◎
			3. 学校教諭として責任ある教育活動を営む実践力を養う	○	○	○
	教職実践演習(栄養教諭)	③	1. 履修カルテを基に自らの課題と目標を明確にする	○	○	
			2. 教諭の使命感や責任感を自覚し栄養教諭の資質向上を目指す	○	○	○
			3. 社会性や対人関係能力を身につけ、教育指導力を向上させる	○	○	◎