

令和8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	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. 健康増進への取組みが行われている組織・活動を理解する			
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 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		○	○
疾病の成り立ち	①	1. 主な疾病について、発症から進展までの病態の流れを説明できる	◎	○	
		2. 病態に伴う代謝・栄養状態の変化を基礎医学と結びつけて理解できる	○	○	
		3. 検査値・症状・治療の背景を踏まえ、栄養支援が必要となる理由を説明できる	○	○	○
		4. 医師・看護師等の説明を理解し、臨床栄養学を学ぶ準備が整った状態になる	○	○	○
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. 糖質の代謝について説明できる	○		
		4. 血糖値の調節について説明できる	○		○

専
門
科
目

令和8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
栄養生化学Ⅱ	①	1. 脂質・たんぱく質の代謝について説明できる	◎		○
		2. 核酸の化学構造や特徴について説明できる	○		○
		3. 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	○		
		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	○		○
生化学実験	①	1. 「栄養生化学Ⅰ、Ⅱ」及び「栄養学総論」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.			
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	○	○	
専 門 科 目 栄養と健康					
栄養学総論	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.			

令和8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
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	①	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	○	○	
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	②	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	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	○		○
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	○	○	

令和8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
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	②	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)	②	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	○	◎	
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	◎	○	
調理学実習基礎	①	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		○	○

令和8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
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て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て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る	○	○	
		3. 日本料理を中心に異なる国の食文化や調理法を理解し調理する	○	○	○
		4. 食物アレルギー・献立・調理対応を理解し、調理ができる	○	○	

関連科目

栄養士導入教育	③	1. 栄養士の職域や役割を理解し、自身の将来像を考えることができる。		○	◎
		2. 卒業生や専門職の講話から、栄養士としてのやりがいや課題を理解できる。		○	○
		3. 学外実習に向けて、医療従事者としての基本姿勢と心構えを身に付ける。		○	○
		4. 2年間の学修計画を立て、自らの学びの方向性を意識できる。		○	○
食物アレルギー論	①	1. 食物アレルギーの発症機序、症状、診断・治療に関する基本的知識を説明できる。	○		
		2. 保育所や高齢者施設、病院等の現場で必要な食物アレルギー対応(献立管理・代替食調理・緊急時対応)を理解し、事例に応じた対応方法を考えられる。	○	○	
		3. 医師・看護師・保育士・家族など多職種と連携しながら、利用者に寄り添った支援を行うための栄養士の役割を説明できる。	◎	○	
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.	○	○	
スポーツと栄養	①	1. 栄養とスポーツに関する科学的根拠に基づいたアスリートの栄養管理の基本的な考え方を理解できる。	◎		
		2. アスリートのからだづくりや、目的・対象者別の栄養管理、健康問題について理解できる。		○	
		3. スポーツ栄養学の考え方を応用し、健康増進を目的としたサポートについて説明できる。		○	
危機管理栄養演習	②	1.			
		2.			
		3.			
くらしとお茶	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	○		◎
情報機器演習	②	1. ICTの基本的な操作技術を習得する		◎	
		2. インターネットを理解し活用できるようになる		○	
		3. コンピュータを仕事や生活の道具として活用できるようになる		○	