

食物栄養学科 カリキュラムマップ

食物栄養学科ディプロマポリシー		①【専門的な力】:幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能 ②【社会での実践力】:論理的思考からひろがる課題解決力 ③【コミュニケーションの能力】:協働の場に活かされる他者との関連性の構築 ④【ホスピタリティの精神】:他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ						
科目名	単位	科目の達成目標	科目の教育目標					
			◎:関連が深い ○:関連している △:関連はある					
			①	②	③	④		
教養	哲学	2	1. 人生に悩むことができるようになる	△	○	△	△	
	国語表現法	1	1. 基礎的な文章を読む力が身につく。 2. 基礎的な文章を書く力が身につく。	○	◎	○	○	
	心理学	2	1. 心理学の基本を身につける 2. 多面的な思考ができるようになる 3. 受容性・共感性を理解する 4. 表現力を豊かにする	△	○	○	○	
	法学(日本国憲法)	2	1. 法の体系や種類を理解する 2. 日本国憲法を理解する 3. 法学的思考方法や法全般の基礎知識を習得する	△	○	△	○	
	化学	2	1. 化学の基本的な知識が理解できるようになる。 2. 原子、イオンの基本的な性質について理解できるようになる。 3. 糖質、タンパク質、脂質、核酸といった生体物質の役割について理解できるようになる。	○	◎	△		
	生物学	2	1. 生物学の基本的な知識が理解できるようになる。 2. 生化学の基本的な知識が理解できるようになる。	○	◎	△		
	英語 I	1	1. 英語の発音を理解できる 2. 簡単な日常会話がある程度わかる 3. 専門分野の食物に関する英語がある程度わかる	○	○	◎	○	
	英語 II	1	1. 一般教養の英語がある程度理解でき、コミュニケーションできる 2. 栄養についての英語を理解し、使うことができる 3. 一般教養の英語がある程度は読める	○	○	◎	○	
	コンピュータ演習 I	1	1. コンピュータの基本操作と学内LANの活用方法を理解できる 2. ワードソフト(Microsoft Word)の基本操作が習得できる 3. 表計算ソフト(Microsoft Excel)、プレゼンテーションソフト(Microsoft PowerPoint)の基本操作が習得できる。	○	◎	△		
	コンピュータ演習 II	1	1. 学生は表計算ソフトを利用し、基本的な計算方法や関数の機能を理解して、活用できる。 2. 学生は表計算ソフトを利用し、データの表現方法(表やグラフ)を理解して、活用できる。 3. 学生は表計算ソフトを利用し、データベース機能を理解して、活用できる。	○	◎	△		
	フィットネス	1	1. 身体のしくみを知り、自分自身の身体を調整する方法を実践する 身体の使い方を知り、効率よく機能的に身体を動かす方法を知る 自分の身体の状態を知り、心地の良い身体作りを実践する 2. 様々な運動から、健康づくりの重要性を理解する 3. 運動するにあたっての注意事項を理解する	○	△	◎	◎	
	スポーツ実習	1	1. スポーツを楽しむための、道具の準備、身体の準備を理解し実践する 2. 手軽にできる個人種目である卓球とバドミントンのルール、プレーの特徴、技術を実習を通じて身につける 3. 様々なスポーツの特徴を理解し、基本の動作を習得し、対戦を楽しむ	○	△	◎	◎	
	フィールドワークA	1	1. 学生は、チームワークの向上と将来の目標に向かって共に学ぶ仲間づくりができる。 2. 学生は、基本的な規律を守ることができる。	△	◎	◎	○	
	専門科目	フードコーディネート論	2	1. フードコーディネートの基礎知識、伝統的食文化や行事、マナーなど身につけて、魅力的な食空間を演出できる 2. 食に関するイベントなどの企画提案ができ、テーブルコーディネートなどの実践できる 3. フードスペシャリストの資格を取得する	◎	◎	◎	◎
		食物基礎科学	1	1. (化学)酸と塩基が理解できる 2. (化学)物質質量が理解できる 3. (化学)物質の構成が理解できる 4. (数学)整数、小数、分数の計算が正確にできる 5. (数学)割合、百分率の計算が正確に出る。 6. (数学)文字式の計算ができる。	○	○	△	△
夕陽学		2	1. 自身が所属する大阪夕陽学短期大学のアイデンティティを確認する。 2. 知ることの大切さを認識しながら学びの必要性について理解する。 3. 経産省が掲げる「社会人基礎力」の初歩的な能力を涵養する。	△	○	◎	◎	
キャリアガイダンス		1	1. 客観的かつ論理的に、読み手に伝わりやすい文章を書くことができるようになる。(前半) 2. 栄養価計算ができるようになる。栄養士の業務内容を理解する。(後半)	△	○	◎	◎	
栄養学		2	1. 「栄養」と「栄養素」を正しく理解し、それぞれの栄養素の役割が理解出来る 2. 食品から栄養素の摂取・消化・吸収から代謝を経てそれが働く部位が理解出来る 3. 栄養素の役割を果たした物質の排泄の機構が理解出来る	◎	◎	△		
栄養学実験		1	1. 実験を行うための器具の取り扱い、試薬の作成、正しい結果の獲得法を習得する 2. 実験結果から適切な考察を加え結論を出す方法を理解する 3. 得られた結論をレポートにまとめる能力を習得する	◎	◎	◎	◎	
応用栄養学		2	1. 食事摂取基準の考え方と活用方法を理解する。 2. 栄養マネジメントの意義と内容を理解する。 3. 各ライフステージおよびスポーツ・特殊環境・ストレス時の特性と栄養を理解する。	◎	◎	○	○	
ライフステージ栄養学		2	1. ライフステージに適した栄養素を理解できるようにする。 2. ライフステージに適した食形態を理解できるようにする。 3. ライフステージにおける献立作成ができるようになる。 4. 食事計画を立てることが出来るようになる。	◎	◎	○	△	
ライフステージ栄養学実習		2	1. ライフステージに適した食形態を説明できるようにする。 2. ライフステージに適した調理を行うことができるようになる。 3. ライフステージに適した食事計画を実施することができるようになる。	◎	◎	○	△	
臨床栄養学		2	1. 種々の栄養補給法とその内容について説明ができる 2. 各疾患の概要と病態に適した栄養ケアの特徴を具体的に説明することができる 3. 栄養管理を必要とする疾患の臨床検査・血液生化学検査の種類と意義が説明できる	◎	◎	△	△	
臨床栄養学実習		2	1. 病院や老人保健施設などの特定給食施設における給食の考え方を理解する 2. 傷病者の栄養管理・栄養マネジメントの基本を理解する 3. 傷病者の食事摂取基準を理解し、それに即した献立を立てられる	◎	◎	○	△	
栄養学特論		2	1. 生体内での栄養の代謝が理解できる。 2. 生体の構成成分と栄養素の関連を理解し、説明ができる。 3. 各栄養素の代謝経路を理解し、説明ができる。 4. エネルギー代謝経路と食品のエネルギー量が理解できる。 5. 栄養と遺伝子情報を理解し、説明ができる。 6. 栄養と健康を理解し、栄養評価(assessment)が理解できる。	◎	◎	△		
食事摂取基準論		2	1. 食事摂取基準に示されたエネルギーと各栄養素の策定に関するエビデンスが理解できる。 2. 食事摂取基準の基礎を踏まえ、栄養士として活用方法を習得する。	◎	◎	△		

食物栄養学科ディプロマポリシー		①【専門的な力】:幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能 ②【社会での実践力】:論理的思考からひろがる課題解決力 ③【コミュニケーションの能力】:協働の場に活かされる他者との関連性の構築 ④【ホスピタリティの精神】:他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ				
科目名	単位	科目の達成目標	科目の教育目標			
			◎:関連が深い ○:関連している △:関連はある			
			①	②	③	④
解剖生理学	2	1. 身体のとどこどのような臓器があるのか理解できるようになる 2. それぞれの臓器がどのような構造、働きをしているのか理解できるようになる 3. 臓器の働きがどのように調節されているのか理解できるようになる	◎	○	○	△
解剖生理学実習	1	1. 自ら手を動かすことにより、身体の仕組みとはたらきについて理解できるようになる 2. 実験結果をまとめてプレゼンテーションが出来るようになる 3. 他人の発表を聞き、それについて討論できるようになる	◎	○	△	△
生化学	2	1. 生命活動を維持させることに関わる化学物質が理解出来る 2. 上記に関わる化学物質が、どのように体内(細胞内)に取り入れられるか理解出来る 3. 吸収された化学物質が、体内でどのように代謝され、栄養素になるか理解出来る	◎		△	
運動生理学	2	1. 運動生理学(全般)の基礎的な知識の習得 2. 運動、身体活動におけるエネルギー消費量についての理解 3. 運動強度の変化と栄養代謝の関係(特に糖質・脂質)についての理解	◎	○	△	△
病態生理学	2	1. 病態生理学(全般)の基礎的な知識の習得。 2. 消化器疾患、循環器疾患、呼吸器疾患、神経疾患、泌尿器疾患、内分泌疾患、筋骨格疾患、免疫アレルギー疾患、糖質代謝異常、脂質代謝異常、蛋白質代謝異常、栄養障害、血液疾患、小児疾患、感染症について理解し、説明できる。 3. 人の病態と治療について理解し説明できる	◎	○	○	△
生化学特論	2	1. 各種栄養素の特徴と代謝経路におけるつながりを理解できる。 2. 生命現象の調節機構や疾患とのかかわりを理解できる。 3. 遺伝子組み換え技術などのバイオ技術を理解できる。	◎	◎	△	
食品学Ⅰ	2	1. 五大栄養素とその機能について説明できる 2. 嗜好性成分(色、味、香り)について説明できる 3. 食品学の基礎を理解する	◎	◎	△	
食品学Ⅱ	2	1. 身の回りにある食品について興味を持つ 2. 食品の栄養的特徴・味・食感などを知る 3. 食品の種類と調理法・用途を知る	◎	◎	△	
食品学Ⅲ	2	1. 食品加工学の原理・方法・主要食品の加工工程を知る 2. 食品成分間反応のうち主要な反応を理解する 3. 食品の三次機能性について学ぶ	◎	◎	△	
食品学実験Ⅰ	1	1. 実験器具・測定機器の安全で正しい取り扱い方法を理解し、基本的な試薬の調製ができる 2. 食品成分の分析に関する基本的な実験の原理と操作を理解できる 3. 実験結果をまとめ、うまくいかなかった場合には原因を追究し、検証できる。不明なことは文献を調べるなど解決に取り組むことができる	◎		◎	○
食品学実験Ⅱ	1	1. 実験器具・測定機器を正しく使用し、食品の成分量や性質に関するデータを得ることができる 2. 実験結果を整理し、実験理論を踏まえて科学的な解釈をすることができる 3. 実験から得られた知見を日常生活における調理などに生かすことができる	◎		◎	○
食品加工学実習	1	1. 身近な食品を加工して作ることで、加工・貯蔵方法を理解する 2. 食品加工の過程で起こる化学的な変化や物性の変化について理解する	◎	◎	○	
食品衛生学	2	1. 食品衛生行政と関連法規について理解できるようになる。 2. 食品衛生における様々なリスクについて説明できるようになる。 3. 品衛生管理(HACCP)について説明できるようになる。	◎	◎	○	○
食品衛生学実験	1	1. 自ら手を動かすことにより、食品衛生の重要性について理解できるようになる 2. 実験結果をまとめてプレゼンテーションが出来るようになる 3. 他人の発表を聞き、それについて討論できるようになる	◎	◎	◎	○
公衆衛生学	2	1. 社会や環境が人間や人間集団の健康状態に及ぼす影響を説明できる 2. 人の健康に関わる各種の統計情報を正確に読み取り、解析し、問題解決に役立てることができる 3. 管理栄養士国家試験に必要な公衆衛生学の知識を身につける	◎	◎	○	○
社会福祉概論	2	1. 栄養士・栄養教諭をめざすものが社会福祉を学ぶ意義と目的を理解する 2. 日本国憲法と社会福祉の理念、社会福祉のあゆみを理解する 3. 私たちの生活と社会福祉の制度・しくみを理解する 4. 高齢者、児童家庭福祉、障がい者の福祉の実情を理解し認識を深める 5. 社会福祉における援助の方法を学び、栄養士・栄養教諭としての援助方法についても理解する、認知症についての理解を深め、その支援について学ぶ	◎	◎	◎	◎
公衆衛生学特論	2	1. 社会や環境が人間や人間集団の健康状態に及ぼす影響を説明できる。 2. 人の健康に関わる各種の統計情報を正確に読み取り、解析し、問題解決に役立てることができる。 3. 管理栄養士国家試験に必要な公衆衛生学の知識を身につける。	◎	◎	△	
栄養指導論	2	1. 栄養指導の流れと方法を理解する 2. 栄養指導を実践していくための基礎知識を習得する 3. 栄養指導の意義、栄養士の役割を理解する	◎	◎	○	○
栄養指導各論	2	1. 各ライフステージ・ライフスタイル別の視点で栄養・食生活の特性や問題点を捉える事ができる 2. 各ライフステージ・ライフスタイルを考慮した栄養・食生活の問題解決の方法を理解する 3. 上記をふまえた栄養指導の計画を理解することができる	◎	◎	○	○
栄養指導論実習Ⅰ	1	1. 食事調査ができ、食事調査以外の情報もあわせて評価(アセスメント)する技能を養う 2. アセスメント内容から食事指導の計画を立てることができる 3. 個人の対面指導とおして、栄養指導の実践力を身につける	◎	◎	◎	○
栄養指導論実習Ⅱ	1	1. 栄養指導のために必要な情報を収集し、対象や目的にあった栄養指導計画を立てることができる 2. 集団に対する模擬指導を行い、見直し、さらに改善することができる 3. 自己及びクラスメートの様々な模擬指導を体験することにより、多様な集団栄養指導の実践力を身につける	◎	◎	◎	○
公衆栄養学	2	1. 地域集団の健康問題の現状認識と生活習慣の改善に向けた計画や政策および制度について、その時代背景と経過を理解する 2. 現在取り組まれている公衆栄養活動について理解する 3. 現在の健康問題や社会のニーズを知り、問題解決方法の考え方を身につける	◎	◎	○	△
調理学	2	1. 調理方法の基本を理解する 2. 主要食品の調理上の性質を理解する 3. 特殊成分の取り扱い方などを理解する	◎	◎	○	△
調理実習Ⅰ	1	1. 各調理操作(計量・切碎・各種加熱調理方法など)の基礎調理技術を習得する 2. 食中毒予防および調理作業時の事故防止の観点から衛生管理と安全管理を習得する 3. 調理作業時の事故防止の観点から衛生管理と安全管理を習得する。 4. 料理用語・料理名を学ぶ	◎	◎	○	○
調理実習Ⅱ	1	1. 各調理操作の技術(質と速度)を向上する 2. 各調理操作の基礎技術に加え調理作業工程を理解し作業管理を習得する 3. 日本・西洋・中国の料理の特徴(食品の取扱・調理操作)を習得する 4. 調理に関する計算を習得する。 5. 料理用語・料理名を学ぶ	◎	◎	○	○
調理実習Ⅲ	1	1. 各調理操作の技術(質と速度)の向上 2. 衛生管理・作業管理・安全管理を総合的に習得する 3. グループワークの調理作業に必要なコミュニケーションの力を身に付ける。 4. 日本・西洋・中国の料理の特徴(食品の取扱・調理操作)を習得する 5. 料理用語・料理名を学ぶ	◎	◎	○	○

食物栄養学科ディプロマポリシー		①【専門的な力】:幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能 ②【社会での実践力】:論理的思考からひろがる課題解決力 ③【コミュニケーションの能力】:協働の場に活かされる他者との関連性の構築 ④【ホスピタリティの精神】:他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ						
科目名	単位	科目の達成目標	科目の教育目標					
			◎:関連が深い ○:関連している △:関連はある					
			①	②	③	④		
専門科目	給食管理論	2	1. 給食経営管理の概念がわかる。 2. 対象者に見合った栄養・食事管理を行うための栄養管理計画の立案の手順がわかる。 3. 給食の原価・食料管理、給食の生産から提供までの工程を立案する手順がわかる。 4. 大量調理の特性とHACCPの概念に基づいた安全・衛生管理について理解する。	◎				
	献立作成演習	1	1. 大量調理の基本(調理特性、発注計算、調味パーセント)がわかる。 2. 献立の日本人の食事摂取基準から対象に合わせた給食と栄養目標を設定できる。 3. 設定した給食と栄養目標に合わせた食品群別重量平均栄養成分表の算出および食品構成表の作成方法が理解できる。 4. 献立作成基準に従い、大量調理に適した献立計画の立案と評価(栄養価、栄養比率)ができる。 5. 食品の概量を把握し再現性があり、わかりやすい調理指示書(レシピ)を作成することができる。	◎	◎	○	○	
	給食管理実習Ⅰ	1	1. 作成献立に基づき、発注、作業管理、衛生管理などの栄養事務の基本を理解する 2. 大量調理の実際を体験し、調理技術と管理運営の知識を修得する 3. グループ活動を通じ、自主的に計画・運営・評価ができる	◎	◎	○	○	
	給食管理実習Ⅱ	1	1. 給食計画論で学習した理論を活用することができる 2. 給食業務を総合的に理解し、大量調理に関わる技術を実践、活用できる 3. 給食利用者のニーズを把握し、給食の改善につながるよう、健康管理、栄養教育の方法について修得する 4. 各自分担作業を行う上で、他者との協働・連携の重要性を学び、周囲との円滑なコミュニケーションをとることができる	◎	◎	○	○	
	給食管理実習Ⅲ	1	1. 給食の運営(献立作成→栄養・食事管理→給食の提供)の業務に必要な知識と技術の理解ができる 2. 大量調理の特性と留意点を知り、生産作業にどのように反映されているか理解ができる 3. 対象者に適した給食の運営を行うための施設・設備管理および衛生管理の具体的な実施方法がわかる 3. 実習グループでの協働・連携を図り、実習先施設との円滑なコミュニケーション能力を身につける	◎	◎	○	◎	
	校外実習事前学習	1	1. 2年次シラバスを参照してください 2. 3.					
	特別研究Ⅰ	1	1. 科学論文の作成および発表に関する手法について理解できる 2. 文献調査の手法・手立てが理解できる 3. 必要文献・情報等の収集方法が実践出来る	◎	◎	◎	◎	
	特別研究Ⅱ	1	1. 取り組んだテーマについての内容に関し文献レベルでの把握が出来る 2. テーマに関する発表用の資料・データの組織的な整理が出来る 3. テーマについての発表用ツールが作成出来る 4. 発表準備が学内で済ませ、大卒として発表できるよう、支援してもらいたいのか、心理的に検討できるようになる。	◎	◎	◎	◎	
	教職科目	教育心理学	2	1. 児童生徒はいかにして自分自身を支えていったらいいのか、心理学的に検討できるようになる。 2. 児童生徒への自分自身の教え方について、心理学的に検討できるようになる。	○	○	○	○
		教職概論	1	1. 現代社会における教職の社会的意義、また、今日の教職に求められる役割や資質能力、職務内容を理解する。 2. 教育をめぐる諸問題の解決に向けて、学校が内外の専門家と連携、分担して対応する必要性を理解する。 3. 教育学の基本的な概念や教育の本質、教育を成り立たせている要因や関係を理解する。	○	○	○	○
教育原理		2	1. 教育に関する思想の変遷をたどり、それらと多様な教育理念との関係や現代社会における教育課題を歴史的に理解する。 2. 子ども、家庭、学校、学習などにかかわる代表的な教育家の思想を理解する。	○	○	○	○	
特別支援教育論		1	1. 特別の支援を必要とする児童・生徒の教育課程と支援の基礎を理解する 2. 特別の支援を必要とする児童・生徒の障害の特性および心身の発達を理解する 3. 特別な教育的ニーズのある児童・生徒の困難を理解し、その対応の基礎を理解する	○	○	○	○	
教育課程論		1	1. 学校教育における教育課程の役割・機能・意義を理解する。 2. 教育課程編成の基本原則、学校の教育実践に即した教育課程編成の方法を理解する。 3. 教科・領域・学年をまたいでカリキュラムを把握し、学校教育課程全体をマネジメントすることの意義を理解する	○	○	○	○	
教育の方法と技術		1	1. これからの社会を担う子どもたちに求められる資質・能力を育成するために必要な教育の方法を理解する 2. 教育の目的に適した指導技術を理解し、身につける 3. 情報機器を活用した効果的な授業や適切な教材の作成・活用に関する基礎的な能力を身につける。	○	○	○	○	
道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法		1	1. 道徳の意義や原理をふまえ、道徳教育における指導計画や指導方法を理解する。 2. 総合的な学習の時間の意義と原理をふまえ、指導計画や指導方法を理解する。 3. 特別活動の意義と内容をふまえ、活動内容に応じた指導のあり方を理解する。	○	○	○	○	
生徒指導・教育相談の理論と方法		2	1. 生徒指導・教育相談の意義や理論を理解する。 2. 学級・学年・学校・校種それぞれにおける生徒指導のあり方を理解する。 3. 生徒指導・教育相談における校内の協働や外部機関との連携の実態を理解する。 4. カウンセリング等学校心理臨床を含む、教育相談に必要な基礎的知識を理解する。	○	○	◎	◎	
学校栄養教育		2	1. 学校給食の目的・目標を理解し、適切な学校給食を実施できる知識をもつ 2. 学校給食を食生活の教材として活用した、食に関する指導ができる知識をもつ 3. 食に関する指導と学校給食の管理を、一体のものとして行わなければならないことを理解する	○	○	○	○	
教職実践演習(栄養教諭)		2	1. 教育実習で得た体験や知識をもとにして自己分析し、不足している知識や技能等を補い、教職生活を円滑にスタートできるようにする。 2. 食に関する高度な専門性と指導力を身につけ、保護者や地域社会と適切に連携できるようにする。	◎	◎	○	○	
栄養教育実習(学内)	1	1. 栄養教育に必要な知識を習得するとともに、学校教育について理解を深める 2. 栄養教育実習の意義及び内容を理解し、実習のための準備と実習全般の心得を身につける 3. 指導の基本姿勢や学習規律を体得し、児童対応ができる 4. 自己評価を行うと同時に、実習校教職員に対し、感謝の気持ちを表すことができる 5. 実習中の成果と課題の確認と今後の展望のまとめとして「栄養教育実習報告会」に取り組むことができる	◎	◎	○	◎		
栄養教育実習(学外)	1	1. 個別指導を通じて、児童・生徒対応の方法や実習授業の検討を十分に行う 2. 指導の基本姿勢や学習規律を体得し、児童対応ができる 3. 教育実習日誌を整理し、指導教員及び校長から検印を受けることができる 4. 自己評価を行うと同時に、実習校教職員に対し、感謝の気持ちを表すことができる	◎	◎	◎	◎		