2024年度　生活文化学科食物栄養専攻　カリキュラムマップ　（55期生　2年用）

カリキュラム															ディプロマ・ポリシーに対応する学修成果																			
															人間として					職業人として											社会人として			
		授業科目	種別	単位数	開講時間	1年（週時数）		2年（週時数）		必修科目（○は必修科目）					DP1)キリスト教の教えを背景とした倫理観（態度・志向性）、教養・知性（知識・理解）、汎用的技能					DP2)専門的知識・理解						DP3)専門的技能				DP4)統合的な学習経験と創造的な思考力	DP5)社会人としての態度・志向性			備考
						前期 基礎力の育成	後期 専門力の育成	前期 実践力の育成	後期 総合力の育成と評価	卒業	栄養士免許	医療秘書実務士	フードコーディネーター3級	社会福祉主事任用資格	キリスト教的倫理観	教養・知性	コミュニケーションスキル	情報収集・分析力	論理的思考力・問題解決力	社会生活と健康、医療と福祉に関する知識・理解	人体の構造と機能に関する知識・理解	食品と衛生に関する知識・理解	栄養と健康に関する知識・理解	栄養の教育・指導に関する知識・理解	給食の運営と食のデザインに関する知識・理解	食品と衛生に関する技能	栄養の教育・指導に関する技能・表現	給食の運営と食のデザインに関する技能・表現	医療・介護・福祉に関する技能	創造的思考力	地域課題解決力	チームワーク・リーダーシップ	生涯学習力と自己管理力	
共通教養科目群	信愛のこころ	信愛教育ⅠA	演習	1	15	1				○	○				◎	○															△		△	
		信愛教育ⅠB	演習	1	15		1			○	○				◎	○															△		△	
		信愛教育ⅡA	演習	1	15			1		○	○				◎	○															△		△	
		信愛教育ⅡB	演習	1	15				1	○	○				◎	○															△		△	
	社会を見通す力	音楽	講義	2	30		2									◎		△													△		○	
		日本国憲法	講義	2	30	2										◎			○												△		△	
		ジェンダー論	講義	2	30			2								◎			○												△		△	
		子育て・子育ち支援論	講義	2	30		2									◎			○												△		△	
		生活科学	講義	2	30		2			②						◎		△	○														△	*
		自然と生物	講義	2	30	2										◎		△	○														△	②は選択必修
		くらしに活きる数学	講義	2	30		2									△		○	◎														△	
		プロジェクト実践演習	演習	2	30	集中		集中											◎												○	△	△	
		情報文化論	講義	2	30				2							○		◎	△														△	
		くらしに活きる統計学	講義	2	30			2								△		◎	○														△	
		情報処理演習	演習	2	30	2				○	○	○				△		◎	○														△	
	人とつながる力（外国語科目）	英語ⅠA	演習	2	30	2						△[1]				○	◎														△		△	
		英語ⅠB	演習	2	30	2				②		△[1]				○	◎														△		△	②は選択必修
		英語Ⅱ	演習	2	30		2					△[1]				○	◎														△		△	
		韓国語	演習	2	30		2					△[1]				○	◎														△		△	
	人とつながる力	心理学入門	講義	2	30				2			△[1]		△[2]		○	◎		△														△	
	地域を支える力	チームワーク・リーダーシップ演習	演習	2	30			集中									○		△													◎	△	
		基礎演習	演習	2	30	2											△	○	△														◎	*
		保健体育実技	実技	1	45	2	2									○	△															△	◎	
		保健体育講義	講義	1	15											○		△	△														◎	
		健康教育	講義	2	30				2							○			△												△		◎	
		生涯スポーツ演習	演習	2	30			2								○			△												△		◎	
	地域を支える力（紀の国わかやまと世界）	紀の国の歴史と文化	講義	2	30		2									○			△												◎		△	
		紀の国のまちづくり	講義	2	30		2									○			△												◎		△	
		紀の国の食文化	講義	2	30			2		②			○			○			△												◎		△	②は選択必修
		紀の国の自然	講義	2	30				2							○			△												◎		△	
		紀の国の社会	講義	2	30			2								○			△												◎		△	
専門教育科目群	社会生活と健康	公衆衛生学概論	講義	2	30	2				○	○	○		△[2]				○		◎											△		△	
		社会福祉概論	講義	2	30			2			○	○		△[2]				○		◎											△		△	
		健康管理概論	講義	2	30				2				○					○		◎											△		△	
	人体の構造と機能	解剖生理学	講義	2	30	2				○	○	○						△	○		◎												△	
		生理・生化学実験	実験	1	45			3			○							△	○		◎												△	
		運動生理学	講義	2	30		2												○		◎		△										△	
		病理学概論	講義	2	30		2				○					○			△		◎												△	
		生化学Ⅰ（基礎）	講義	2	30	2				○	○					○		△			◎												△	
		生化学Ⅱ（応用）	講義	2	30		2				○					○			△		◎												△	
	食品と衛生	食品学Ⅰ（総論）	講義	2	30	2				○	○					○			△			◎									△			
		食品学Ⅱ（各論・加工学を含む）	講義	2	30		2			○	○		○			○			△			◎									△			
		食品学Ⅲ（加工・貯蔵、微生物）	講義	2	30				2							○			△			◎											△	
		食品学総論実験	実験	1	45		3				○							△				○				◎							△	
		食品学各論実験	実験	1	45				3		○											○				◎					△	△		
		食品衛生学	講義	2	30	2				○	○		○			○			△			◎									△			
		食品衛生学実験	実験	1	45				3		○								△			○				◎							△	
	栄養と健康	栄養学概論	講義	2	30	2				○	○			△[2]				△	○				◎										△	
		ライフステージ栄養学（各論）	講義	2	30		2				○					○			△				◎										△	
		栄養学各論実習	実習	1	45			3			○						△						○				◎				△			
		臨床栄養学概論	講義	2	30		2			○	○					○			△				◎										△	
		臨床栄養学各論	講義	2	30			2			○					○			△				◎										△	
		臨床栄養学実習Ⅰ（計画）	実習	1	45			3			○							△					○				◎						△	
		臨床栄養学実習Ⅱ（実習）	実習	1	45				3		○								△				○				◎						△	
	栄養の指導	公衆栄養学	講義	2	30			2		○	○							○						◎							△		△	
		栄養教育論Ⅰ（基礎知識）	講義	2	30	2				○	○							○	△					◎									△	
		栄養教育論Ⅱ（応用）	講義	2	30		2			○	○							○	△					◎									△	
		栄養教育論実習Ⅰ	実習	1	45		3			○	○							△						○			◎						△	
		栄養教育論実習Ⅱ	実習	1	45				3		○								△					○			◎						△	
	給食の運営	調理学	講義	2	30	2				○	○					○						△	△		◎									
		調理学実習Ⅰ（基本調理）	実習	1	45	3				○	○		○									△			○			◎				△		
		調理学実習Ⅱ（日常食）	実習	1	45		3			○	○						△						△		○			◎						
		給食管理	講義	2	30	2				○	○							○				△	△		◎									
		校外実習指導	演習	1	15			1	集中								△	△										◎		○				前期10回, 後期4回, ＊＊
		給食管理実習Ⅰ（給食計画）	実習	1	45		3			○	○						△					○	△					◎						
		給食管理実習Ⅱ（給食実習）	実習	1	45			3			○								△			○						◎				△		
		給食管理実習Ⅲ（校外実習）	実習	1	45			集中			○						△		△									○		◎				２年次前期集中
	医療	医薬と検査	講義	2	30				2			○						△	△	◎	○													
		医療秘書実務	講義	2	30			2				○					○			◎												△	△	
		医療秘書実務実習	実習	1	45			集中				○					△			△									○	◎				２年次前期集中
		医療事務サービス総論	講義	2	30			2				○					△			◎												○	△	
		医療事務サービス演習	演習	1	30			2				○					△			○									◎			△		
		介護概論	講義	2	30				2			△[1]		△[2]			○			◎												△	△	
		手話	演習	2	30				2			△[1]					△			○									◎			△		
	食育	子どもの健康と発育	講義	2	30		2													△	○			◎							△			
		食育実践演習	演習	2	30			2											△					○			◎				△			
	食のデザイン	フードコーディネイト	演習	2	60			2	2				○												○			◎		△			△	
		フードマネジメント	講義	2	30				2				○												◎			○			△		△	
		製菓理論	講義	2	30	2													△						◎			○			△			
		製菓実習	実習	1	45	3													△						○			◎					△	
	地域とキャリア	キャリアデザイン	演習	2	30				2							△	○														△		◎	＊＊＊
	卒業研究	卒業研究	卒研	2					3	○																				◎	○	△	△	
				140	2625	41	47	40	43																									

△[1]　２科目４単位以上修得すること。ただし、語学については1科目１単位を上限とする。
△[2]　３科目以上修得すること。
＊ 栄養士免許を取得するためには、基礎演習又は、生活科学の1教科2単位を取得すること。
＊＊ 給食管理実習Ⅲの単位を修得するためには、必ず履修すること。
＊＊＊ 栄養士免許を取得するためには、必ず履修すること。