

2018 食物科栄養士コース
履修系統図

食物科栄養士コースのディプロマポリシー

人間性と品格を備えた社会人として行動できる。	栄養士に必要な基礎的・専門的な知識や技能を身につけている。	栄養士の業務に必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、コーチング能力を身につけている。	現代の食に関わる様々な課題を発見・理解・分析し、解決に取り組むことができる。	学修経験をもとに、目標とする栄養士像に近づくために自身を向上させることができる。
------------------------	-------------------------------	--	--	--

セメスター到達目標	カリキュラムポリシー (教育課程編成の方)																
①栄養士に必要な知識を統合できる。 ②食に関わる問題を分析し、解決することができる。 ③栄養士としての倫理観・社会貢献を理解している。 ④栄養士として活躍するために生涯にわたり学ぶ姿勢を身につけている。	2年後期	発展	1 社会人としての教養(基礎知識)を高めるために、全学必修の「茶道文化」「社会人基礎入門」を配置する。 他者を理解し、尊重することができる社会性を養うために学科の専門科目内のグループワーク型授業を配置する			2 栄養士に必要な専門知識を習得するために栄養士養成規定科目を配置する	3 栄養士の業務に必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、コーチング能力を高めるために、「給食の運営」、「栄養の指導」に関する科目を配置する	4 食と健康、食とスポーツ、食とライフステージに関する課題解決能力を高めるために「栄養の指導」、「スポーツ栄養」、「栄養と健康」に関する科目を配置する	5 学修体験を統合するために、「総合演習」、「栄養士実務技術演習」を配置する								
①栄養士として必要な実践的知識・技能を身につけている。 ②対象者に正確な情報を的確に伝えることができる。 ③他者と協調・協働することができる。 ④栄養士に必要な知識・技能を活用して課題を発見し解決することができる。			2年前期	専門	総合演習C			公衆衛生学	運動生理学	食品衛生学実習	調理学実習IV	スポーツ科学	社会福祉概論	スポーツ栄養学実習II	公衆栄養学	学外実習I・II	給食経営管理実習I・II
①食品・栄養・人体に関する応用的知識を習得している。 ②自分の考えを他者に伝えることができる。 ③他者の言葉や気持ちを理解し、思いやりを持った行動ができる。 ④食品・栄養・人体に関する基礎的知識を応用できる。	1年後期	基礎・専門			総合演習B			学外実習事前・事後指導	食品衛生学	学外実習事前・事後指導	応用栄養学	臨床栄養学各論	コンピュータ演習II	調理学実習III	栄養指導論II	スポーツ栄養学実習I	臨床栄養学実習
①食品・栄養・人体に関する基礎的知識を習得している。 ②他者とコミュニケーションをとることができる。 ③教養・社会人マナーの必要性を理解している。 ④食と栄養に関わる現状を認識し、栄養士として貢献したいという“意思”を持っている。			1年前期	基礎	総合演習A			食品学II	解剖生理学II	臨床栄養学総論	スポーツ栄養学	英語コミュニケーションII	栄養指導論実習I	食品学実習	解剖生理学実習/生化学実習	栄養指導論I	調理学実習II
①食品・栄養・人体に関する基礎的知識を習得している。 ②他者とコミュニケーションをとることができる。 ③教養・社会人マナーの必要性を理解している。 ④食と栄養に関わる現状を認識し、栄養士として貢献したいという“意思”を持っている。	1年前期	基礎			心理学/ビジネスマナー			基礎化学実習	基礎化学	食品学I	コンピュータ演習I	調理学	基礎栄養学	解剖生理学I/生化学	英語コミュニケーションI	調理学実習I	基礎栄養学
全学共通科目			茶道文化I(社会人基礎入門A) /			栄養士論I・栄養士論II											

カリキュラムポリシー (実施の方針)	対話型授業を～、アクティブ・ラーニングの～、法令と専攻事例によって～、課題発見と課題解決を～、多角的な成績評価によって～、シラバスによる目標・計画などの明確化、アクティブ・ラーニング、厳正な成績評価、GPA・ポートフォリオを用いた到達度の総合評価
---------------------------	---