

共通教養科目 カリキュラムマップ(令和6年度)

● 第一義的内容 ○ 副次的内容

【建学の精神】
愛と奉仕

【教育理念】

- ・自由にして規律ある人格
- ・幅広い教養と人間性豊かな専門的職業人の育成
- ・地域社会の文化の向上と福祉への貢献

【共通教養科目の構成】
本学では、学科専攻を問わずすべての学生が、社会で、地域で生きるための汎用的知識・技能・資質の基礎を形成する学修、および学科専攻での専門的学びにつながる基礎的な知識などの学修のうち学びの内容が学科専攻を越えてすべての学生にとって意義のあるものを全学生に共通する教養の学びとして位置づけています。この観点に基づいて開設する「共通教養科目」は、①実社会への参加準備を進めつつ社会を様々な角度から理解する科目（「社会で生きる」系列の科目）、②地域を多面的に理解する科目（「地域を理解する」系列の科目）、③多様な言語・文化を修得・理解する科目（「外国語」系列の科目）、④身体と健康を理解する科目（「保健体育」系列の科目）によって構成しています。

【食物栄養専攻の学位授与の方針】

- 1.健康、人体、食品、栄養分野の専門知識と技能
- 2.社会変化に対応するための情報収集力、問題解決力
- 3.人々の健康生活に係わる職業人として信頼関係を構築するためのコミュニケーション力、集団行動力、社会人基礎力など地域社会に貢献する力

分類	科目	単位数	開講時期	1.健康、人体、食品、栄養分野の専門知識と技能	2.社会変化に対応するための情報収集力、問題解決力	3.人々の健康生活に係わる職業人として信頼関係を構築するためのコミュニケーション力、集団行動力、社会人基礎力など地域社会に貢献する力	卒業要件
社会で生きる	社会で生きるⅠ	1	1前		○	●	1単位必修
	社会で生きるⅡ	1	1後		○	●	1単位必修
	社会で生きるⅢ	1	2前後		○	●	1単位必修
	心理学	2	1前	○		●	2単位以上修得
	法学（日本国憲法含む）	2	1前		○	●	
	教育学	2	1後			●	
	経済学	2	2前			●	
地域を理解する	暮らしの化学	2	1後	○		●	2単位以上修得
	地域理解	2	2後			●	
	くしろの文学	2	2前			●	
	芸術・アートの世界	2	2後			●	
外国語	くしろの自然環境	2	2前	○		●	2単位以上修得
	英語	2	1前後			●	
	言語と文化Ⅰ	1	2前			●	
	言語と文化Ⅱ	1	2後			●	
保健体育	言語と文化Ⅲ	1	2後			●	2単位以上修得
	生涯スポーツ実技	1	1前	○		●	
	生涯スポーツ理論	1	2後	○		●	

生活科学科食物栄養専攻 専門教育科目 カリキュラムマップ(令和6年度)

<p>【 建学の精神 】 愛と奉仕</p> <p>【 教育理念 】 自由にして規律ある人格 幅広い教養と人間性豊かな専門的職業人の育成 地域社会の文化の向上と福祉への貢献</p>
<p>【 食物栄養専攻の教育目的 】 人間の健康的な生活にとって最も重要な食と栄養に関わる専門的知識・技能を修得し、専門的職業人として地域社会に貢献できる人材の養成</p> <p>【 食物栄養専攻の教育目標 】 確かな専門知識と技能を有し、地域社会に貢献できる栄養士の養成 ヒトの健康の保持増進に寄与できる食のスペシャリストの養成</p>
<p>【 食物栄養専攻の学位授与の方針 】 生活科学科食物栄養専攻に2年以上在学し、本学の建学の精神および教育理念を理解し、本学学則第16条に定める単位を修得することで本専攻の教育目的および教育目標を達成し、以下に掲げる知識・技能・資質等を習得した者に対して、短期大学士(食物栄養)の学位を授与する。</p> <p>1.健康、人体、食品、栄養分野の専門知識と技能 2.社会変化に対応するための情報収集力、問題解決力 3.人々の健康生活に係わる職業人としての実務知識・技能、信頼関係を構築するためのコミュニケーション力、集団行動力、社会人基礎力など地域社会に貢献する力</p>

● 第一義的内容 ○ 副次的内容

科目	学習内容	単位数	開講時期	健康、人体、食品、栄養分野の専門知識と技能							情報収集力、問題解決力	地域社会に貢献する力	科目の区分						
				社会生活と健康	人体の構造と機能	食品と衛生	栄養と健康	栄養の指導	給食の運営	メディカルクラーク(医科)			情報理論と技能	コミュニケーション力、集団行動力、社会人基礎力	卒業要件	50単位の必修	栄養士必修	メディカルクラーク必修	社会福祉主事任用指定(選択)
食物栄養基礎演習		1	1年前期								○	●	●						
社会福祉概論		2		●							○							☆	
解剖生理学		2			●														
生化学物質論		2			●														
病気のなりたち		2			●														
食品学総論		2			○	●		○											
食品学基礎実験		1				●													
基礎栄養学		2			○			●										☆	
栄養指導論Ⅰ		2			○			○	●									☆	
調理学		2				○			○	●									
調理学入門実習		1							○	●									
フードデザイン		2							○	●									
情報機器演習		1								●									
食品学応用実験		1					●					○							
食品衛生学		2					●												
公衆衛生学		2		●							○							☆	
運動生理学		1			●				○										
栄養学各論		2				●													
ライフステージ栄養学		2			○			●		○									
臨床栄養学		2			○			○	●										
病態別食事療法		2			○			○	●										
栄養指導論Ⅱ		2			○			○	●									☆	
調理学基礎実習		1				○			○	●									
給食計画演習		1							○	●									
給食実務基礎実習		1							○	●									
統計情報と社会		2		○							●								
情報と情報技術		2									●								
情報機器演習		1									●								
栄養情報の活用		1									●								
生化学代謝論		2				●			○										
解剖生理学実験		1				●						○							
ライフステージ栄養学実習		1						○	●										
栄養指導実習		1						○	●										
臨床栄養学実習		1						○	●										
給食実務演習		1						○	●										
給食実務校内実習		1						○	●										
給食実務校外実習		3						○	●										
医療事務Ⅰ		2								●									
介護入門		2		●														☆	
生化学実験		1			●							○							
食品衛生学実験		1				●						○							
公衆栄養学概論		2		○					○	●									
スポーツ栄養学		1							○	●									
調理学応用実習		1				○			○	●									
栄養士実力試験演習		1		●	●	●		●	●	●									
食物アレルギー概論		1			○				●										
フードマーケティング		2																	
医療事務Ⅱ		2									●							★	
医療事務Ⅲ		2									●							★	
特別演習Ⅰ		2	2年								○								
特別演習Ⅱ		2	通年								○								
学修成果	社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営、メディカルクラークの専門知識および実験・実習のスキルを習得する。											栄養・食、保健・福祉に関する情報収集力、課題抽出力、問題解決力を身に付ける	コミュニケーション力、集団行動力、社会人基礎力など地域社会に貢献する力を身に付ける	計3単位	必修	必修	必修	必修	必修
学位授与の方針との関係	健康、人体、食品、栄養分野の専門知識と技能											社会変化に対応するための情報収集力、問題解決力	人々の健康生活に係わる職業人としての実務知識・技能、信頼関係を構築するためのコミュニケーション力、集団行動力、社会人基礎力など地域社会に貢献						

他に一般教育科目の心理学・法学・教育学・経済学(3科目以上履修) ※併し基礎栄養学と栄養指導論1+2はどちらか1科目をカウント