

カリキュラムマップ

徳島文理大学短期大学部生活科学科食物専攻

ディプロマ・ポリシー (DP)

分野	授業科目	知識・理解	技能・表現	思考・判断		関心・意欲・態度	
		(DP1) 栄養と健康と食に関わる基礎および専門分野の知識を獲得している。	(DP2) ひとびとの健康管理に携わる技術を修得し、栄養士・食のスペシャリストとしての実践力や表現力を身につけている。	(DP3) 修得した知識や技能をもとに、思考・判断を行い、課題発見・解決をすることができる。	(DP4) チームの一員として個々の役割を理解し、協調性をもち、かつ主体的な行動がとれる。	(DP5) 食や健康について自主的に探究し、向上心を持ち積極的に学び続ける姿勢を示すことができる。	
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	○				○	
	公衆衛生学Ⅱ(社会福祉を含む)	○		○	○	○	
人体の構造と機能	公衆衛生学実習			○	○	○	
	解剖生理学	○	○				
	運動生理学	○		○	○		
	生化学	○		○	○	○	
	生化学実験	○	○	○	○	○	
栄養と健康	病理学			○	○		
	栄養学総論	○	○				
	臨床栄養学Ⅰ	○		○	○	○	
	食生活論	○		○	○		
	栄養学各論Ⅰ	○		○	○	○	
	栄養学各論実習	○	○	○	○	○	
	臨床栄養学実習	○	○	○	○		
	栄養カウンセリング論	○	○	○	○		
	栄養カウンセリング実習	○	○	○	○	○	
	栄養指導論	○	○	○	○		
栄養の指導	栄養指導実習Ⅰ		○	○	○		
	公衆栄養学	○	○	○	○		
	栄養情報処理	○	○	○	○		
	栄養指導実習Ⅱ	○	○	○	○		
食品と衛生	食品学概論Ⅰ	○		○	○	○	
	食品加工学Ⅰ	○		○	○	○	
	食品衛生学	○		○	○	○	
	食品加工学実習Ⅰ	○		○	○	○	
	食品衛生学実験	○	○	○	○	○	
給食の運営	調理学	○		○	○	○	
	調理学実習Ⅰ		○	○	○	○	
	調理学実習Ⅱ	○		○	○		
	給食計画論	○	○			○	
	給食実務論	○	○			○	
	調理学実習Ⅲ	○		○	○		
	給食運営管理実習(校内)	○	○	○	○	○	
	給食運営管理実習(臨地実習)	○	○	○	○	○	
	食品関連資格	食品学概論Ⅱ	○				○
		食品学実験	○		○	○	
食品学各論		○		○	○	○	
食品学各論実験			○	○	○	○	
食品の安全性		○		○	○	○	
食品加工学Ⅱ		○		○	○	○	
食品加工学実習Ⅱ		○	○	○	○	○	
栄養学各論Ⅱ		○	○	○	○	○	
臨床栄養学Ⅱ		○		○	○	○	
調理科学実験			○	○	○	○	
食品流通論		○		○	○	○	
食生活特論		○	○	○	○		
フードコーディネート論		○				○	
関連科目		生活科学論		○			
	家庭経済学	○					
	家族関係	○					
	住居論	○					
	衣生活論	○					
教職に関する科目	学校栄養指導論			○	○		
	教育原理			○	○		
	教職概論			○	○		
	教育心理学			○	○		
	青年心理学			○	○		
	特別支援教育論					○	
	教育課程総論			○	○		
	特別活動及び総合的な学習の時間の指導法(道徳教育を含む)			○	○	○	
	教育の方法及び技術(情報通信技術の活用含む)			○	○		
	生徒指導(進路指導を含む)	○	○	○	○	○	
	教育相談(カウンセリングを含む)			○	○		
	事前・事後指導			○	○		
	栄養教育実習	○	○	○	○	○	
人権教育			○	○			
教職実践演習(栄養教諭)	○	○	○	○	○		
関連科目に 関する科目	医療秘書概論(前期集中)	○					
	医療事務概論(前期集中)		○				
	医療事務各論(前期集中)			○	○		