

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 思 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S010	現代社会と女性	玉島 健二	全学通年	2年間で15回の授業です。この科目は、卒業後に社会人となる皆さんに、社会人として必要な基本的素養及び学生生活を送る上で必要な基礎を学んでもらうために開設しています。学生の皆さんには多角的で、柔軟なものの見方、考え方、行動力などを身に付けてほしいと願っています。	現代に生きる女性に必要な素養、考え方、生き方等を身に付ける 命と人権を考え、お互いを大切にすることと行動力を身に付ける 仕事や職業について理解し、人としての生きる力を身に付ける	◎	◎	△	◎	◎	○
18S020	マナー学	江頭 万里子	1年次前期	社会人としての基本的なマナーを身に付ける	マナーとは何かを知り、マナーの大切さを理解する 礼儀正しい立ち居振舞いができる 礼儀正しい話し方ができる 慶事・弔事における基本的なマナーを身につける 日常生活においてマナーを心掛けることができる	◎	○	◎			
18S030	生涯学習論	玉島 健二	2年次前期	社会人として必要な事柄について学ぶとともに、柔軟なものの見方や考え方を身に付けることにより、生涯学習の基礎を理解する。	社会人として必要な知識、技能、態度を身に付ける より善く生きるために必要な学びの重要性を理解する 人に関わる職種に就く者として、生涯学習を深める	◎	◎	○	◎	○	○
18S040	日本文化概論	大町 福美 久保 美洋子	2年次後期	華道：日本の伝統文化である華道は、数百年という悠久の時の流れの中で結実した世界に誇れる文化です。日本の美しい四季を感じることでできる華道を通して「日本のこころ」について学びます。 茶道：茶の湯の芸術性、精神性にふれ、伝統文化・自己表現としての「お茶の世界やその心」を知る。茶道の文化体系としての構造や成り立ちを知り、茶の湯に関わる基本的知識などを学ぶ。	四季折々に移り変わる自然を個性豊かにいけることにより、「表現の喜びや感動」を味わう。 いけばなの成り立ち、基本的知識や表現の仕方を学ぶ。 茶の湯の芸術性・精神性にふれ、伝統文化・コミュニケーションとしての「茶の世界やその心」を知る。 茶道の文化体系としての構造や成り立ちを知り、茶の湯に関わる基本的知識などを学ぶ。	○		○		○	
18S050	ヒトと生物	松尾 公則	2年次前期	ヒトは地球生態系の中の一員であり、他の動物や植物との連携なしには生きていくことはできません。「ヒトと生物」では、身近な動物を通じて、生態系のことを学びます。	身近な動物の生態を知ることで、生物について学ぶ楽しさを確認する。 ヒトと野生動物の関わりを知ることで、自然との付き合い方を知る。 ヒトは地球生態系の中の一員として生き続けていることを認識する。	△	◎	◎	○	△	△

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 表 現 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S060	心理学	福井 謙一郎	2年次後期	日本社会の特徴とそこで生活する人々の心や行動の様相が密接な関わりを持っていることを理解する。	行動科学の観点から人の心を捉えることができる。						
					日本社会が持っている規範や価値観に関する特徴を理解する。	○	○	◎	○	○	◎
					日本社会の特徴を踏まえながら、人の心や行動のメカニズムを理解する。						
18S070	経済学	吉田 高文	2年次後期	ミクロ経済学およびマクロ経済学で最低限必要となる理論や考え方を学習する。	基礎的な経済用語を理解する。						
					ミクロ経済学とマクロ経済学の違いを理解する。						
					新聞やTVニュースの経済的話題に関心を持つ。	△	○	◎	○	○	○
					政治と経済のつながりを理解する。						
					経済の知識を日常の消費生活に活かす。						
18S080	日本国憲法	太田 久美子	2年次後期	日本国憲法の基本的事項について理解し、「権利」とは何か、なぜ権利を護らなければならないのか等ということについて、自らの力で考える力を養うことを目指します。	憲法の用語の正しい理解から、その理念を把握する。						
					権利と義務の関係を理解し、適切な権利行使を可能にする。						
					権利と義務を理解し、弱者や価値観の違いを受容する土台を作る。		○		◎	○	
					憲法(法律)によって裏付けられた世の中の仕組みを理解する。						
18S090	生活と音楽	中澤 伸元	2年次後期	社会人として必要な、音楽の理解力を一般教養として身に付ける。 音楽の基礎、楽典、音楽の必要性について学ぶ。 歌うこととハーモニー訓練。	一般教養としての楽典などの音楽知識 楽譜の理解と音楽に対する興味関心を高める						
					何故よい声が出るのか？出せるのか？声には人柄、知性、意思が含まれている。声は意識次第でどうにでも変わる	○	○	○	○	○	○
					拍子感覚、リズム感覚を学ぶ						
					表現することの喜びを身に付ける						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 思 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S100	生活とアート	昆 正子 織田 芳人	1年次前期	美術における表現の喜びや感動を学ぶ	人間にとっての美術の意義を説明できる	○	○	○	◎	○	
					美術に関する基礎的な知識を身につけ、美術作品を読み解く能力を養う						
					自由な発想と多様な表現方法により、表現活動を行うことができる						
18S110	生活と書	江副 功	2年次後期	書の歴史・理論・技法・鑑賞・表現などを考究する。	文字の歴史を学ぶことによって、伝統文化としての「書」の存在意識を理解する。	○	△	◎	◎	○	○
					「美しい文字」を鑑賞・練習することによって、感性を高め技法の上達にも努める。						
					朝日新聞「天声人語」等によって、読み・書き・話す能力を高める。 静聴できる態度(心構え・習慣)を体得する。						
18S120	生涯スポーツ	宮崎 美保	1年次通年	生涯の推進や現状などを把握し、今後の生活設計を考え生涯にわたって自主的にスポーツを楽しみながら健康保持していけるようになることを目標とする。	運動の意義と必要性を理解することができる。					◎	
					運動の実践を通じて、健康保持・体力の向上を図ることができる。						
					緊急事態の対処法を理解することができる。						
18S130	英語	奈良 望	1年次通年	英語で書かれた情報に接することによって、情報獲得の手段としての英語に慣れる。それぞれのコースにかかわりのある内容の教材を用い、その要旨を掴むことで異文化理解を深める。また、オーラルの要素も導入して、毎回会話の練習にも挑戦してもらう。	英語で書かれた環境に触れることに慣れる。					○	◎
					日本語による解説を通して要旨を掴む習慣をつける。						
					日本語及び英語によるコミュニケーション能力の向上を目指す。						
					海外事情を知ることで、視野を広げる。						
18S140	中国語	塚 蘭	1年次通年	外国語学習は、基礎固めが重要で、しっかりした基礎が固められれば、今後のステップアップが容易になる。本講義では学習者の中国語の基礎学習の一助となることに資する。	中国語の発音をしっかりと習得					◎	
					初歩的な中国語文法を習得						
					簡単な中国語会話が出来るようになる						
					中国文化に触れ、中国語への理解を深める						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 思 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S150	韓国語	金 英泰	1年次通年	1. ハングル(韓国語)に親しくなり、読み方、書き方、発音、文法の基礎を学ぶ。ヒアリング・会話能力を習得する。 2. パソコン上で韓国語の文字入力およびインターネット検索ができるように学ぶ。	ハングルを読む、書く、聞く、話すことができるようになる。	○	◎	◎	◎	△	△
					ハングルによる基本的ITリテラシーを身につける。						
					授業を通じて、韓国文化を学びながら国際的なコミュニケーション能力を高める。						
18S310	栄養士の科学	松尾 公則	1年次前期	栄養士として必要とされる化学的な基礎知識(物質の性質や濃度の表し方、単位など)を学ぶ。	物質の成り立ちを原子、分子のレベルで理解する。	○	△	◎	◎	○	△
					物質(食品など)の状態(気体、液体、固体)の性質を理解する。						
					物質内でおこる変化(調理による化学変化など)を理解する。						
					物質の濃度の表し方、単位の使い方を理解する。						
18S320	長崎食育学	橋口 亮 山口 ゆかり 古賀 克彦 玉記 雷太	1年次前期	長崎の食文化の学びから、生き方の根幹に地域の食育があることを理解する。	系統立てた授業内容により長崎の食文化を学ぶ	○	○	○	○	○	○
					長崎の食材・料理・行事などを学び、郷土愛を高める						
					本コースが目指す地域密着型の栄養士教育の意味を理解する						
18S330	情報処理演習	森 弘行 濱口 なぎさ	2年次前期	コンピュータを使ったプレゼンテーション能力の向上	必要な情報を自由自在に処理できる能力を身につける				○	○	
					栄養計算ソフトや、各種ソフトを利用できる						
					情報収集とプレゼンテーション能力が向上する						
18S340	健康管理概論	玉記 雷太	1年次前期	栄養士の役割として重要な「健康」に関する基礎知識を学習し、以後の学びに生かす。	健康の概念を理解する。	○	○	◎	◎	○	○
					感染症について理解する。						
					生活習慣病について理解する。						
					ヘルスプロモーションについて理解する。						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 思 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S350	公衆衛生学	和泉 喬	2年次前期	疾病の発生要因の解明や現状・対策について理解する。	健康の概念と疾病予防の考え方を理解する。	○		○	◎		○
					社会や環境の変化が健康に与える影響を理解する。						
					保健医療制度について学ぶ。						
18S360	社会福祉概論	長尾 久美子	2年次後期	栄養士に必要な社会福祉の基礎的知識、理論、法制度等学び、人々の生活を支える栄養士としての役割や社会福祉のしくみ、対人援助の基本を修得する。	社会福祉・社会保障の目的と法制度の体系を理解する。	○		◎			
					社会福祉の援助方法、専門職の倫理を理解する。						
18S370	解剖生理学	井上 靖久	1年次後期	人体の構造と基礎を論理的に理解し、その両者が緊密に相関していることを理解する。また健康の維持の為に環境の変化に対応していることも合わせて理解する。	人体の基本的構造の理解			○	◎		
					人体の機能と構造の相関の理解						
					人体の各系統のつながりの理解						
					自分自身の身体と知識の整合性の理解						
					自分自身の身体と環境との関係性の理解						
18S380	解剖生理学実習	井上 靖久	2年次前期	人体の構造と機能の基礎を理解し、両者が相関してヒトの生命活動を保証していることを実感する。	解剖生理学の講義で学んだことを実習の中で、自分自身の「人体」に照らして実感する。			○	◎		
					人体はその時々々の環境の変化に対応して変化・適応していることを理解する。						
					実験・実習の結果を理解して、論理的に説明できる。						
18S390	生化学 I	吉井 学	1年次後期	食餌中の栄養素がヒトの体内でどのように変化し、どのような物質を作り出すのかについて学ぶ。	人体を構成する化学組成とその働きについて理解する。			○	○		
					食物成分の分解と吸収について理解する。						
					消化により生成された物質からのエネルギー産生について理解する。						
					生体内での物質の変換について理解する。						
					細胞内での化学物質の関係について理解する。						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 思 考 ・ 判 断 力	⑤ 主 体 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S400	生化学Ⅱ	吉井 学	2年次前期	生体内での代謝を理解し、遺伝子と蛋白質の合成の関係や代謝の調節に欠かせないビタミン及びホルモンについて学習する。	代謝の全体像を理解する。						
					遺伝子の役割と蛋白質の合成について理解する。						
					代謝に関与する物質の関係性を理解する。			○	○		
					ビタミン、ホルモンの機能について理解する。						
					食餌と代謝の重要な関わりと疾患の成立について理解する。						
18S410	生化学実験	吉井 学	2年次後期	生体成分の基礎的な分析法を体験し、今後の自身の職務に活用できるようにする。	尿成分の分析(各自の尿の試験紙法、尿中細胞の観察)						
					血液成分の分析(Ht,Hb,RBC形態の観察)						
					血清成分の分析		○	○	○	○	
					糖の定性分析						
					酵素活性						
18S420	運動生理学	柴田 茂守	2年次後期	運動生理学を身近なものとしてとらえ、将来の栄養指導・運動指導において必要となる知識を理解し、実践できるようにする。	運動生理学と管理栄養士の接点を学ぶ。						
					運動とエネルギー代謝の関係を理解する。			○	○		
					運動時の筋・呼吸器・循環器等の変化を理解する。						
					スポーツ時の必要な栄養素とその摂取方法を理解する。						
18S430	病理学	七條 和子	2年次後期	疾病における臓器、組織、細胞の形態変化の理解	病理学に親しみを持つ。						
					病理用語の定義を理解する。						
					病理スライドを理解する。	○	◎	◎	◎	◎	○
					病因について理解を深める。						
					食生活との関連性を考える。						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 表 現 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S440	食品学Ⅰ(食品成分の科学)	橋口 亮	1年次前期	食品成分をきめ細かく学ぶ 食品に含まれる水、炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルを中心に学ぶ	食品の成分の5大栄養素が理解できる	○	○	○	○	○	○
					食品成分の調理、加工における変化が理解できる						
					教科書の読み込みにより、文章のまとめ方が理解できる						
18S450	食品学基礎実験	橋口 亮	1年次前期	食品学実験の基礎を学ぶ	食品の基本的な成分の性質が理解できるようになる	○	○	◎	○	○	
					実験操作の理由が理解できるようになる						
					実験をする意味が理解できるようになる						
18S460	食品学Ⅱ(食品の機能)	橋口 亮	1年次後期	食材の種類と性質を学ぶ	食材と成分を理解できるようになる	○	○	◎	○	○	○
					調理・加工による食材の変化を理解できるようになる						
					教科書の読み込みにより、文章を理解する力が深化する						
18S470	食品学実験(調理科学含む)	橋口 亮	2年次前期	食品の成分分析により、深く学ぶ意味を理解する	仕事には精度が求められることを理解する	○	○	◎	○	○	
					分析方法から操作の意味を理解する						
					レポートのまとめ方が深化する						
18S480	食品加工学(機能論含む)	橋口 亮	2年次後期	食品の保存方法、加工食品の製造方法、機能性食品などを学ぶ	食品の保存方法の学びから食品加工の原理が理解できる	○	○	◎	○	○	
					機能性食品の学びから開発の理由が理解できる						
					教科書の読み込みにより文章のまとめる力がつく						
18S490	食品加工学実習	橋口 亮	2年次後期	食品加工の原理を学ぶとともに品質検査を行い、加工食品に対する意識を高める	加工食品と品質検査の関係が理解できる	○	○	◎	○	○	
					加工食品を作る技術が高まる						
					保存性に対する意識が高まる						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 思 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S500	食品衛生学	玉記 雷太	1年次後期	食品によって引き起こされる疾病について学び、その予防のための方策を探る。	食中毒の原因となるものを知る。	○	○	◎	◎	◎	◎
					食品によって引き起こされる疾病について理解する。						
					食品衛生についての態度を養う。						
					HACCPによる食品衛生管理を学ぶ。						
18S510	食品衛生学実験	玉記 雷太	1年次後期	食品や水の衛生状態などについて実験を通じて体験・理解する。	食品をとり扱うものとしての食品衛生精神を涵養する。	○	◎	◎	◎	◎	○
					実験結果をレポートにまとめる能力を身につける。						
					実験操作を通じて次にするべき先見力を身につける。						
18S520	栄養学Ⅰ(基礎栄養学)	玉記 雷太	1年次前期	栄養素の性質と健康とのかかわりを理解する。	栄養素の概念を理解する。	○	○	◎	◎	○	○
					主要な栄養素の性質と役割を理解する。						
					消化吸収について理解する。						
18S530	栄養学Ⅱ(ライフステージと栄養)	玉記 雷太	1年次後期	ヒトが一生涯の間に変化する体の構造や機能に合った栄養の摂り方を学ぶ。 栄養状態の評価や判定の仕方を習得する。	栄養ケア・マネジメントを理解する。	◎	◎	◎	◎	◎	○
					日本人の食事摂取基準を理解する。						
					各ライフステージごとの栄養アセスメント・ケアを学ぶ。						
18S540	応用栄養学実習	山口 ゆかり	1年次後期	ライフステージ別の栄養特性を理解し、それぞれに関わる栄養士の役割について考える。	ライフステージ別の栄養特性を理解する。	△	△	◎	△	△	△
					ライフステージ別の献立作成ができる。						
					周囲との円滑なコミュニケーションがとれる。						
18S550	臨床栄養学Ⅰ(病態の理論)	古賀 克彦	1年次後期	科目の主題	各種疾患の定義、病因、症状、診断方法、治療方法について理解する						
					各種疾患の栄養上の問題点と食事療法の関係について理解する						



平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 表 現 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S560	臨床栄養学Ⅱ(食事療法の原理)	古賀 克彦	2年次前期	学生が各種疾病と食事療法との関係を理解することを目的とする。	各種疾患の定義、病因、症状、診断方法、治療方法について理解する			◎	○		○
					各種疾患の栄養上の問題点と食事療法の関係について理解する						
18S570	臨床栄養学実習	古賀 克彦	2年次前期	学生が各種疾患患者を対象とした治療食を提供するに当たり、必要な知識と技術を修得することを目的とする	代表的な各種疾患の治療食の特徴や調理方法について理解する			◎	○		○
					常食から治療食を作成する能力(献立の展開)を理解・修得する						
18S580	栄養教育指導論Ⅰ	古賀 克彦	1年次前期	学生が栄養指導に必要な理論や技術、および基本的知識を修得することを目的とする。	食生活の変遷と疾病構造の変化や、関連法規や各種基準について理解する						
					栄養指導に必要な各種理論や技術を習得する			◎	○		○
					長崎県の栄養上の問題点を把握する						
18S590	栄養教育指導論実習Ⅰ	古賀 克彦	1年次後期	栄養指導を行う際に必要となるスキルを修得することを目標とする。	栄養士として必須の技術である、献立作成能力を修得する						
					栄養指導に必要な各種指数を理解し、計算や評価を行うことが出来る技術を身につける			◎			◎
18S600	栄養教育指導論Ⅱ	古賀 克彦	1年次後期	学生が栄養指導に必要な理論や技術、および基本的知識を修得することを目的とする	各ライフステージ別の栄養上の特徴や、問題点とその指導方法について理解する						
					栄養指導が必要な代表的疾患の特徴と、その指導方法について理解する			◎	○		○
					長崎県における栄養上の問題点を把握する						
18S610	栄養教育指導論実習Ⅱ	古賀 克彦	2年次前期	学生が栄養指導を行う際に必要となるスキルを修得することを目標とする	栄養指導を行うために必要なスキルを修得する			◎	○		◎
					糖尿病患者の為の食品交換表の使用方法を修得する						
18S620	公衆栄養学	桑原 真美	2年次後期	健康保持・増進と公衆栄養の関連を理解する。	公衆栄養活動について理解する。						
					健康と栄養の関連について理解する。	○	◎	◎	◎	◎	○
					わが国の公衆栄養政策について理解する。						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 眞 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 思 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S630	給食経営管理論	山口 ゆかり	1年次前期	給食業務を行うために必要な給食マネジメントの基礎を学ぶ。	給食施設の種類とその特性を理解する。						
					PDCAサイクルに基づいた給食業務の流れを理解する。						
					大量調理施設衛生管理マニュアルを理解する。			◎		△	
					発注量と栄養評価の計算ができる。						
18S640	給食経営管理論実習Ⅰ	山口 ゆかり	1年次後期	PDCAサイクルに基づいた給食業務の流れを理解し、食事サービスに必要な技術を修得する。	献立作成、発注、検収、保管の方法を理解する。						
					ミスのない発注書が書ける。	△	△	◎	△	○	△
					衛生管理における重点事項を理解する。						
					責任を持ち、積極的に取り組むことができる。						
18S650	給食経営管理論実習Ⅱ	山口 ゆかり	2年次前期	給食経営管理論実習Ⅰでの経験を活かし、食事サービスに必要な知識と技術を高める。	対象者と提供者の両方を考えた献立作成ができる。						
					ミスのない発注書が書ける。	△	△	◎	△	○	△
					大量調理のコツと調理機器の使い方を理解する。						
					大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた仕事ができる。						
18S660	学外実習総合演習	橋口 亮 山口 ゆかり 古賀 克彦 桑原 真美 桑原 倫子	2年次通年	学外実習の事前・事後指導を通して、その目的を理解し、課題 発見力やマナーの向上を目指す。	目標を立て、努力することができる						
					社会人としてのマナーを身につける	○	○	△	△	◎	◎
					自分の考えを的確に伝えることができる						
18S670	学外実習Ⅰ	橋口 亮 山口 ゆかり 古賀 克彦 桑原 真美 桑原 倫子	2年次前期	給食施設での実習を通して、施設の特性を理解し、栄養士に 必要な知識や技術を再確認する	実習施設の特性と栄養士業務を理解する						
					社会人としてのマナーを身につける	○	○	○	○	○	○
					周囲との円滑なコミュニケーションがとれる						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 表 現 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S680	学外実習Ⅱ	橋口 亮 山口 ゆかり 古賀 克彦 桑原 真美 桑原 倫子	2年次後期	給食施設での実習を通して、施設の特性を理解し、栄養士に必要な知識や技術を再確認する	実習施設の特性と栄養士業務を理解する	○	○	○	○	○	○
					社会人としてのマナーを身につける						
					周囲との円滑なコミュニケーションがとれる						
18S690	調理学	山口 ゆかり	1年次前期	基本的な食品の特性をふまえた食事設計と調理の役割を理解し、料理のおいしさについて考える力を養う。	食事設計の意義と内容を理解する。			◎		△	
					おいしさの要素と評価方法を理解する。						
					調理操作と調理機器の特性を理解する。						
					食品の調理特性を科学的に理解する。						
18S700	調理学実習Ⅰ(調理実験を含む)	北 克子	1年次前期	調理の基礎的な知識と技術を習得する	調理器具の使い方を習得する	○	◎	◎	○	○	
					栄養価計算方法を習得する						
					食品衛生に関する基礎知識を習得する						
					様式別調理の概要と調理操作の基本及び献立構成を習得する						
					包丁さばきを覚え、包丁に慣れる						
18S710	調理学実習Ⅱ	北 克子	1年次後期	調理の基礎的な知識と技術の習熟をはかり、より高度な技術を習得することを目的とする	様式別調理の調理操作を学ぶ	△	◎	◎	○	○	○
					複雑な調理操作を学ぶ						
					季節の食材や行事食などの献立を学ぶ						
					食文化について興味を深める						
18S720	調理学実習Ⅲ	桑原 倫子	2年次後期	調理実習Ⅰ・Ⅱで習得した知識と技術を基に、栄養士として応用展開できる実践力を養う	長崎の食文化について学ぶ	△	◎	◎	○	○	◎
					食品の栄養素に着目した献立構成を学ぶ						
					自身の食習慣を理解できるようになる						
					調理技術・段取り力の更なる向上						

平成30年度生 栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラム・マップ(リスト型)

科目コード	科目名	担当者	開講時期	科目の主題	到達目標	学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
						1.「尽心」 誠実な人柄と 人間力		2.「創造」 高度な知性と 創造力		3.「実践」 明確な意思と 実践力	
						① 誠 実 性 ・ 真 摯 性	② 多 様 性 ・ 協 働 性	③ 知 識 ・ 技 能	④ 表 現 考 ・ 判 断 力	⑤ 実 行 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
18S730	卒業研究	橋口 亮 山口 ゆかり 古賀 克彦 桑原 真美	2年次通年	卒業研究に取り組む学生の主体的な学びを担当教員が支援することにより、アクティブラーニングの深化を図る。	学生と教員との協働の意味が理解できる。	○	○	○	○	◎	○
					主体的な取り組みがアクティブラーニングの実感となる。						
					教員との触れ合いが社会人のマナーや考えを学ぶ場となる。						
					論文および発表会に主体的に参加できる。						
18S740	食品の消費と流通	吉田 高文	1年次前期	食品の流れを消費者から生産の方向にたどり、フードシステムの仕組みを学び、食料経済の基礎を理解する。また、食品の安全性、食生活の実態、食消費スタイルなどについて理解する。	わが国の食品の消費と流通の実態を理解する。	△	○	◎	○	△	◎
					円滑な食品流通を考える。						
					消費者にとってよりよい食品選択について考える。						
					日本の食料経済の変化を理解する。						
18S750	フードコーディネータ論	黒岩 優美子	1年次前期	「食」にかかる様々な条件の調整、要求に応える演出に関する基礎的応用力を学ぶ。日常生活の中からのリンクで実践イメージを作る。	現代食文化までの成り立ちの基礎を理解・習得し、現代社会に適應できるコーディネータ力を身に付ける。			○	◎	◎	○
					食空間(一般・商業)において、ホスピタリティ・フードプランニング・マネジメント等、人の「食心」をトータルでコーディネートできる企画演出力を習得する。						
					多様化する「食空間・文化・習慣・環境・ニーズ」に対応できる知識・応用力を習得する。						
					国際プロトコルに基づいたマネジメント力を習得する。						
					現実的な食企画を模擬式で実践企画する。						
18S760	フードスペシャリスト論	藤田 修二	2年次前期	栄養士としての専門知識に加えて、より高度な食の専門家であるフードスペシャリストとして社会で活躍するために必要なフードスペシャリストの業務や役割、責務を理解するとともに、食に関する幅広い知識や情報等を習得し、理解を深める。	フードスペシャリストの責務と社会における役割について理解する	○	○	◎	◎	◎	◎
					フードスペシャリストが具備すべき基本的知識について理解する						
					フードスペシャリストとして具備すべき食に関する幅広い知識を習得する						
					食品の規格品質と表示、消費者保護に関する基礎的事項を理解する						
					食品の鮮度判定、鑑別についての基礎的事項を理解する						