

令和7年度入学生 生活創造学科栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラムマップ										
科目 コード	科目名	科目の主題	観点							
			尽心 態度・思考		知識・技能		思考・判断		表現	
			① 学習 意欲	② 規 律 性	③ 知 識	④ 技 能	⑤ 情 報 活 用 能 力	⑥ 課 題 解 決 力	⑦ 言 語 活 用 能 力	実践 ⑧ シ ョ ウ コ ン ミ ュ ニ ケー ⑨ 主 体 性 ⑩ 協 働 性
25S001	初年次セミナーA	この科目は、学生として、また社会人として求められる知識や能力及び多元的で、柔軟なもの見方、考え方、行動力などを身に付けてほしいとの願いを込めて開講しています。	○		○			○		
25S002	初年次セミナーB	この科目は、学生として、また社会人として求められる知識や能力及び多元的で、柔軟なもの見方、考え方、行動力などを身に付けてほしいとの願いを込めて開講しています。	○		○			○		
25S003	データサイエンス基礎	データを勘に頼らず、科学的に分析、判断する手法を学ぶ。			○	○	○	○	○	
25S004	マナー学	社会人としての基本的なマナーを学ぶ	○		○					
25S005	国語表現法	社会に出て必要となる会話や文章表現の基本を正しく身につける。			○	○		○	○	○
25S006	基礎数理	栄養士免許取得のための専門科目を学ぶ上で必要とされる数学の知識および計算力を身に付ける。また、献立作成等の栄養士業務遂行のために必要な計算力を身に付ける。				○				
25S007	長崎観光入門	日本の都市で他と異なる歴史と文化を有する長崎市に所在する短期大学に学ぶ者として、また、卒業後に観光県長崎で勤務する社会人として、必要な素養を身に付ける。	○		○		○			○
25S008	日本文化概論	日本の美しい四季を通して「日本のこころ」について学ぶ。			○					○
25S009	ヒトと生物	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。	○		○					
25S010	心理学	人間の心の基本的な仕組みと働きについて学び、自己理解と他者理解を深める。			○					
25S011	経済学	資産運用の感覚をボードゲーム(モノポリー)を通して体得する。他方で、ホットな経済トピックや身近な事例を取り上げて、専門的な考え方や見方の基本を講義する。	○	○	○	○	○			○
25S012	日本国憲法	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。	○		○			○	○	○
25S013	デモクラシーと現代史	現代社会にとって重要なデモクラシーについて、歴史の勉強をしながら理解を深めます。デモクラシーとは、すばらしいものといわれながら、幻滅されることもしばしばです。この悩ましい特質を理解し、社会の未来に向けて展望を開く材料をいくらかでも提供することを目的とします。			○			○		
25S014	平和学	学校生活や、食べ物／子ども／医療・福祉／観光など本学の学生が学ぼうとしている身近なことを題材にしながら、平和とは何か、平和を脅かすものは何か、平和をどうやったら生み出すことができるかを考える。	○		○		○	○	○	
25S015	生活と音楽	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。人々の生活と音楽との関わりについての理解を深める。			○					○
25S016	生活と書	音楽の仕組みを理解し創造的な表現の活動を体験する。								
25S017	生涯スポーツA	書の歴史・理論・技法・鑑賞・表現などを考究する。	○		○	○				
25S018	生涯スポーツB	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む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。それぞれのスポーツのルール・基本的な技術を深め試合等ができる技能を習得する。			○	○				○
25S019	英語Ⅰ	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む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。それぞれのスポーツのルール・基本的な技術を深め試合等ができる技能を習得する。	○		○					○
25S020	英語Ⅱ	高校レベルの基本から総復習し、「健康」、「栄養」等に関するアドバイスを英語で発信しうだけの能力を体得する。			○					○
25S021	中国語Ⅰ	資格取得(英検2級もしくはTOEIC上位スコア)を念頭に学習し、職場でも英語をツールとして役立てることができる人材を育成する。	○		○					○
25S022	中国語Ⅱ	簡単なかつ実用的な中国語の日常会話と文章の読解力を身に付ける。	○		○					
25S023	韓国語Ⅰ	ある程度流暢に中国語の会話などができるようになる。			○				○	○
25S024	韓国語Ⅱ	韓国語の文字「ハングル」をしっかり読み書きができるようになり、簡単なあいさつと会話ができるようになる。			○				○	○
25S101	栄養士の科学	・「韓国語Ⅰ」で習得したハングルの文字を復習した上で、会話に慣れる練習を積み重ねていく。 ・ハングル検定5級とTOPIKの初級に合格できる能力を身に付ける。			○		○			
25S102	長崎食育学	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。			○					
25S103	情報処理演習	長崎独自の食文化や各種行事の食について学ぶことにより、地域の文化や伝統の根幹に食が保われていることを学ぶ。	○		○				○	
25S104	栄養士スキルアップ特講	また、授業に卓袱料理試食会を取り入れ、食文化継承の目的について考える機会を設ける。					○			
25S201	公衆衛生学	コンピュータを使ったプレゼンテーション能力の向上			○		○			
25S202	社会福祉概論	栄養士実力認定試験A評価を目指し、出題科目の理解度を高める。また、これまでに履修した科目の復習を行うことにより栄養士としての専門的知識の向上を図る。	○		○					
25S301	解剖生理学	予防医学、環境保全に必要な処理・対策、労働衛生・衛生管理、少子高齢化社会での保健医療、社会福祉・社会保障についての知識を得る。			○			○		
		本講義では、栄養士及び社会福祉主事としての職務を遂行するうえで必要となる社会福祉の基礎知識を学ぶ。具体的には、社会福祉の理論、歴史的背景、現状について理解を深めることを目的とする。最終的には、社会福祉の根幹である人間理解に到達することを目指す。			○			○	○	
		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。			○					

令和7年度入学生 生活創造学科栄養士コース カリキュラムマップ

カリキュラムマップ										
科目コード	科目名	科目の主題	観点							
			尽心 態度・思考		知識・技能		創造 思考・判断		表現	
			① 学習意欲	② 規律性	③ 知識	④ 技能	⑤ 情報活用能力	⑥ 課題解決力	⑦ 言語活用能力	⑧ コミュニケーション力
25S302	解剖生理学実習	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。			○					○ ○
25S303	生化学Ⅰ	食品の栄養素がヒトの体内でどのように変化し、どのようなメカニズムで生体内物質を生成するかについて学ぶ。また、生成された物質が生体内でどのような作用をもつかを学習する。			○			○		
25S304	生化学Ⅱ	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。			○			○		
25S305	生化学実験	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。			○			○		○ ○
25S306	運動生理学	将来の栄養指導、運動処方に必要なとなる、基礎的運動生理学を学び、実践していける能力を身に付ける。	○		○					
25S307	病理学	疾病における臓器、組織、細胞の形態変化の理解			○					○
25S401	食品学Ⅰ（食品成分の科学）	栄養学を学ぶ上で食物に関する知識の修得は不可欠である。食品学Ⅰでは、食品学の基礎を学ぶ。具体的には、食品の成分（水分、栄養成分、嗜好成分、機能性成分等）について、その種類・構造・性質などを学ぶ。加えて、調理、加工、貯蔵における食品中の成分変化について学ぶ。			○					
25S402	食品学基礎実験	食品に含まれる成分の基本的な性質について、実験を通して実際に目で見て確認することで理解を深める。また、食品成分の分析に関する基本的な実験操作ならびにレポートを作成する能力を身に付ける。	○	○	○		○		○	
25S403	食品学Ⅱ（食品の機能）	栄養学を学ぶためには、特に人体と食品に関する知識の修得が不可欠である。食品学Ⅰでの学びを踏まえ、植物性食品・動物性食品・その他食品（食用油脂、甘味料、調味料、香辛料、アルコール飲料、嗜好飲料など）の種類、栄養特性、機能特性、加工特性等について学習する。			○					
25S404	食品加工学実習	本実習では、食品の加工技術とその科学的原理を学び、栄養価の保持、風味の向上、保存性の確保を目的とした加工法を実践的に習得する。さらに、食品の特性や衛生管理の重要性を理解し、栄養士としての現場で求められる基礎的な食品加工の知識と技術を身に付けることを目指す。	○		○	○				
25S405	食品衛生学	食中毒の発生機序およびその予防法について学び、食中毒予防を目的とした衛生管理を実践するための基礎知識を身に付ける。			○			○		
25S406	食品衛生学実験	食品や水の安全および衛生評価に関する実験を行うことで食品衛生に対する理解を深めるとともに衛生管理業務を行う上で必要な知識および問題発見力・解決力を身に付ける。また、レポート作成能力を身に付ける。	○	○	○		○	○	○	
25S501	栄養学Ⅰ（基礎栄養学）	食品中の栄養素の消化吸収および体内での働きを理解する。他の応用科目、実践科目を学ぶ上で必要となる基礎的な知識を身に付ける。			○					
25S502	栄養学Ⅱ（ライフステージと栄養）	ライフステージ別の生理的・身体的特徴をふまえ、食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識を学ぶ。			○					
25S503	応用栄養学実習	栄養学Ⅱ（ライフステージと栄養）の講義を踏まえ、各ライフステージの栄養特性に応じた実践的な栄養マネジメントの展開を学ぶ。	○		○	○				
25S504	臨床栄養学Ⅰ（病態の理論）	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。			○			○		
25S505	臨床栄養学Ⅱ（食事療法の原理）	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。			○			○		
25S506	臨床栄養学実習	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。			○	○		○		
25S601	栄養教育指導論Ⅰ	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。			○			○		
25S602	栄養教育指導論実習Ⅰ	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。	○		○	○				
25S603	栄養教育指導論Ⅱ	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。			○			○		
25S604	栄養教育指導論実習Ⅱ	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。			○	○	○	○	○	○
25S605	公衆栄養学	健康保持・増進と公衆栄養の関連を理解する。公衆栄養関連の法律、制度、それに対する取り組みの内容を理解するとともに地域における健康栄養上の問題を解決するための基礎的な知識を身に付ける。			○			○		
25S701	給食経営管理論	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。	○		○				○	
25S702	給食経営管理論実習Ⅰ	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。	○		○	○		○		○
25S703	給食経営管理論実習Ⅱ	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。	○		○	○		○		○
25S704	学外実習総合演習	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。	○		○	○				
25S705	学外実習Ⅰ	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	○	○		○		○		○
25S706	学外実習Ⅱ	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	○	○		○		○		○
25S707	調理学	調理の意義、食品の成分および調理特性、食文化について理解し、実践につなげるための知識を身に付ける。			○					
25S708	調理学実習Ⅰ（調理実験を含む）	調理の基礎的な知識と技術を身に付ける。	○	○	○	○			○	
25S709	調理学実習Ⅱ	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。	○	○	○	○			○	
25S710	調理学実習Ⅲ	「調理学実習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。	○	○	○	○				
25S801	プレゼミナール	学内での料理コンテストを実施することにより、献立作成、栄養価計算、調理等の基礎的な能力を修得するとともに、プレゼンテーション能力を身に付ける。 また、1年前期に履修済みの栄養士免許取得に関する専門科目について演習を行い、栄養士としての知識の定着を図る。	○	○		○				○ ○
25S802	ゼミナール	研究活動を通じ栄養士としての基礎的な能力と実践力を養うことを目的とする。卓袱料理試食会により食文化の継承と協働の必要性について学ぶ。また、チャレンジタイムと称した栄養士実力認定試験受験対策を実施する。	○				○	○	○	○ ○