

2023年度 青森中央短期大学 食物栄養学科 カリキュラムツリー付表

このカリキュラムツリー付表は、免許・資格取得のために独自に開講している科目をまとめたものです。卒業所要単位には含まれません。それぞれの免許・資格取得に必要な科目は本表にもあり、それらの指定科目を履修したうえで、付表の科目を履修することによって、卒業時に免許・資格を取得できます。いずれか1つの課程だけを選択することができます。同時に複数を履修することはできません。

科目群	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期	DPとの関連性							
	大学生であることを自覚し、主体的な学習者として自立する	専門職に必要とされる幅広い知識や技術を認識し、あらゆる状況に対応できるように準備する	専門職を特徴づける態度（公益性・道徳性・専門性）を意識して行動し、倫理的な評価を適切に行う	信頼される職業人になるために、生涯にわたり自己研鑽し続けることを決意する	汎用的能力				専門的能力			
					態度志向	知識理解	技能伝達	行動創造	態度志向	知識理解	技能伝達	行動創造
教職（栄養教諭二種）に関する科目	教師論 教育総論	教育方法論 青年心理学	栄養教育実習 教育課程論 道德教育の理解 特別活動の理解		◎	◎					○	○
教師に必要とされる指導に関する教職専門教養として、人を教えて育てるための知識・技能の分野と職業倫理的意識の分野の基本を学びます。栄養士課程の履修を前提とします。本学では、栄養士課程で学んだことを教育現場で活かせるようになること（食育活動の実践）を目的に設置しています。			特別支援教育論 総合的な学習の時間の理解 生徒指導と教育相談 教職実践演習（栄養教諭）									
司書に関する科目	図書館概論	情報サービス演習 情報資源組織演習 情報サービス論 情報資源組織論	児童サービス論 情報メディアの活用 図書・図書館史	図書館制度・経営論 図書館サービス概論	○	◎	◎	○				
秘書士に関する科目	秘書学概論	ビジネス文書	秘書実務		◎	○	◎	○				
事務職に必要とされる知識や技能を学びます。本学では、職業人として事務的な業務を効率よくこなせるようになることを目的に設置しています。												