

食物栄養学科 ディプロマ・ポリシー（DP）

汎用的能力	態度・志向	社会の一員として、社会の利益や発展のために、自己の良心に従って主体的に取り組む姿勢を示すことができる
	知識・理解	多文化・異文化、歴史、社会、自然などに関する知識を深め、自己の人間性の向上に役立てることができる
	技能・伝達	問題解決力、対人関係能力、情報活用能力などを、社会生活に役立てることができる
	行動・創造	社会全体の幸せを実現するために、他者とともに課題解決に向けて創造的に行動することができる
専門的能力	態度・志向	栄養・食品衛生関係法規を遵守し、労力を惜みず主に専門職としての使命と責任を道徳的に果たすことができる
	知識・理解	栄養の指導・給食の運営および関連領域の知識を体系的に理解し、地元青森の現状と関連付けて解釈できる
	技能・伝達	栄養の指導・給食の運営および関連領域の技能や手法を地元青森の現状を踏まえて、適切に発揮することができる
	行動・創造	修得した知識や技能を自発的に高め、食を通して人々の健康の維持・増進に貢献することができる

【カリキュラムツリーについての解説】
ディプロマ・ポリシー（DP）とは、各大学、学部・学科等の教育理念に基づき、どのような力を身に付けた者に卒業を認定し、学位を授与するのかを定める基本的な方針であり、学生の学修成果の目標ともなるもののことです。本学では、汎用的能力と専門的能力の2つに分けて、それぞれ「態度・志向」、「知識・理解」、「技能・伝達」、「行動・創造」の4つに区分して策定しています。汎用的能力は幼児保育学科と共通です。
現代栄養学は、医学と食品学（食品科学）とが融合した科学ととらえられています。このことを念頭に、専門科目を医学の基礎を主に学ぶ「人・社会を中心とした科目」、食品学（調理学を含む）を学ぶ「食べ物を中心とした科目」、栄養学を学ぶ「人と食べ物をつなぐ科目」と名称をつけ、3つに分類しています。その他に、汎用的なスキルを主に学ぶ「アカデミックスキルズ・コモナビシックス」、一般教養を学ぶ「教養科目」に区分して、履修系統図を作成しています。
履修系統図とは、学生に身につけさせる知識・能力と授業科目との対応関係をし、体系的な履修を促す体系図のことです。

	卒業必修や原則として全員履修する科目	◎ 特に関連性が高いDP ○ 関連性が高いDP 空欄 関連性があまり強くないDP
	選択科目	

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
人・社会を中心とした科目		病気の成立ちと症状 解剖生理学 社会調査の基礎	解剖生理学実験 生化学	公衆衛生学 社会福祉概論 運動生理学 生化学実験					○	◎	◎	
人と食べ物をつなぐ科目	給食管理 給食管理基礎実習 応用栄養学 基礎栄養学	公衆栄養学 給食管理実習Ⅰ 応用栄養学実習 臨床栄養学Ⅰ 学校栄養教育論 食育実践演習Ⅰ	栄養指導論Ⅰ 給食管理実習Ⅱ 給食管理校外実習 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学実習 フーズスペシャリスト論 フードコーディネート論 食育実践演習Ⅱ 食品機能論	栄養指導論Ⅱ 栄養指導論実習 フードマーケティング論 フードコーディネート演習 食の安全性 食品の官能評価と鑑別演習 臨床栄養教育実践演習	○				○	◎	◎	◎
食べ物を中心とした科目	調理学 食事計画論 基礎調理学実習 食品学Ⅰ 食品学基礎実験	調理学実習Ⅰ 食品学Ⅱ 食品学実験 食品加工学	調理学実習Ⅱ 食品衛生学 食品衛生学実験	調理学実習Ⅲ 食品鑑別論	○		○		○	◎	◎	
アカデミックスキルズ・コモナビシックス	情報処理演習Ⅰ 英語Ⅰ アカデミックスキルズ入門 スタディスキルズⅠ インターンシップA	キャリアプランニング スタディスキルズⅡ 情報処理演習Ⅱ 英語Ⅱ 韓国語・中国語・ロシア語 インターンシップB	特別研究		○	○	◎	◎				
教養科目	郷土と文化 人間と心理 「現代社会と国際理解」 「科学技術と環境の理解」	「人間の理解」 「現代社会と国際理解」 「科学技術と環境の理解」	「人間の理解」 「現代社会と国際理解」 「科学技術と環境の理解」	「人間の理解」 「現代社会と国際理解」 「科学技術と環境の理解」	◎	◎	○	○	○			