



科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号															
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目															
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 観・評価	5. 統合的能力	1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1
22UFNA1005	基礎化学	1	人の健康管理に携わる管理栄養士になるために必要な専門科目を学んでいくにあたり、高校までに学習した化学の知識を無理なく発展的に広げ、化学現象の背後にある原理の理解や論理的に考えるための基礎知識を身につける。	基本的な化学の知識を分かり易く見直し、さらに物質の有機化学的な理解を目標とすることで、食物栄養に関わる様々な物質の構造や特徴が説明できるようにする。	○	◎				○										
22UFNA1006	基礎化学実験	1	管理栄養士に必要な化学の知識について、実験を通して学ぶ。また、実験およびレポートを通じて、理論的思考、基本的な実験技術、レポートの作成方法を身につける。本科目は、食品衛生監視員、食品衛生管理者の任用資格認定に必要である。	実験において必要なマナー、器具の使い方、試薬の作製方法、基本的な実験操作、読みやすいレポートの作成方法を身につける。			○	○	○	○	◎	○	○	○						
22UFNA1007	栄養学の基礎	1	栄養学を学ぶ上での入り口に位置する科目であり、栄養に関する基礎的事項を幅広く取り扱う。栄養とは生物が生命活動を維持するうえで必要な物質（栄養素）を外界から取り入れ利用する現象である。栄養に関する基本的事項である栄養の概念、栄養学の歴史、栄養素の構造と機能、摂食行動、消化・吸収と栄養素の体内動態、および3大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）の利用について十分な専門的知識を修得することを目的とする。	栄養学を学ぶ上での知識基盤の基になる栄養の概念および摂食行動に影響する因子を理解し、栄養素の構造と生体の働き（消化・吸収、代謝）との関係を把握し、これらの知識を活かして健康の保持・増進、疾病の予防・治療が図れる基礎的能力を修得する。	◎	○				○		○		○						
22UFNA1008	食品素材学	1	食品素材学では食品素材の分類を学び、個々の食品素材についての特徴を理解する。また、調理学、調理科学、食品学、食品機能学で学ぶ内容の礎となるように、知識の修得を目指す。	本科目で得た知識が2年次以上に履修する科目間を繋げるようになることを目標とする。食材に興味を持ち、日常から食材を眺めるようになる。		◎	○			○	○	○								
22UFNA1009	微生物学	1	本講義では、私たちの暮らしと微生物との関係についての知識を習得する。特に、微生物に関する一般的知識、食品と微生物との関係、健康と微生物との関係などについて学び、医療機関や福祉施設のみならず、食品関連の研究所などで働く管理栄養士に必要な知識を習得することを目的とする。	本講義で習得した微生物学の知識を活かし、医療機関や福祉施設のみならず、食品関連会社や研究所等、微生物学の知識が必要とされる管理栄養士の能力向上を目指し、積極的に社会で活躍できる人材育成を到達目標とする。		◎	○	○	○	○			○	○						
22UFNA1010	食文化論	1	世界各地の食文化の事例を通じて、多様な文化の生活習慣を学ぶとともに、その背後にあるものの見方・考え方を理解する。自らの食文化を絶対化せずに、異文化を柔軟に受けとめる姿勢を養い、多文化共生時代に必要な基礎知識を身につける。	世界をみるための多様な視点の存在を理解し、想像力を養い、自ら考え、積極的に学び、広い視野からものごとを見る素養をつける。自分の考えかた・習慣・常識を絶対視せず、栄養指導を行う際にも、異文化を背景にもつ多様な人々の価値観を尊重し、これに寄り添った形で食事メニューを考え、提言できる能力を養う。	◎	○	○	○	○						○					





科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号																
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目																
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 観・評価	5. 統合的能力												
1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4								
22UFNA2023	環境科学	2	健康の保持増進には2つの面がある。1つは栄養成分の摂取、もう1つは抗栄養成分の摂取抑制である。人の健康を害するものは環境と強く関連しており、地球規模での環境汚染、環境破壊の進行状況について認識を深め、人の健康や食料生産に害を与える環境問題を解決するには何をすべきか、自分たちに何ができるかを考え、理解することを目的とする。	自分が存在する社会の環境について、これまでの歴史経過並びに現状を知る。それにより人間を含めた生物にとって、環境の悪化を防ぐことがいかに重要であるかを理解する。地球の生態系を守り、健康を守るには、私たちが何をすべきについて実践的に考える能力を身につける。	◎	○		○	○			○	○								
22UFNA1024	社会福祉概論	1	現代では社会福祉の領域は非常に広範囲にわたっており、その内容も多種多様で、私たちの生活のさまざまな面にかかわっている。このような社会福祉の根底を貫く原理を理解するとともに、社会福祉についての基本的な理解と知識を習得することが目的である。	現代社会福祉の理念が、経済の発展を背景に人権思想の深まりの中で創り出された、人類の叡智の結晶であることを理解する。さらに、日常生活の中で自分たちが関わる社会福祉制度についての知識を得る。	◎		○	○					○	○							
22UFNA1025	解剖生理学Ⅰ	1	「食と健康の関係」を理解するためには、ヒトの体の仕組みをきちんと理解することが必要となる。解剖生理学は、管理栄養士に必要な知識の基本となる科目で、正常な人体の構造と機能を理解し、どのように維持されているかを栄養との関係から考えられるようになることを目的としている。	総論として、ヒトの体の構成要素と生命の維持に必要な機能を理解する。各論として、消化器系、呼吸器系、循環器系の構造と機能を理解する。	◎	○															
22UFNA2026	解剖生理学Ⅱ	2	「食と健康の関係」を理解するためには、ヒトの体の仕組みをきちんと理解することが必要となる。「解剖生理学Ⅱ」では、「解剖生理学Ⅰ」に引き続き、正常な人体の構造と機能を理解し、どのように維持されているかを栄養との関係から考えられるようになることを目的とする。	「解剖生理学Ⅰ」に引き続き、各論として、泌尿器系、運動器系、神経系、内分泌系、生殖器系、血液・免疫系の構造と機能を理解する。	◎	○															
22UFNA1027	解剖生理学実習	1	管理栄養士にとって必要な「身体の構造と機能」についての知識を身につけるため、身体が様々な細胞・組織・器官から成り立ち身体が維持されていることを組織模型や標本の観察を通じて理解すると同時に、実際の生体の機能について実験を通じて理解を深めることを目的とする。	ヒトを構成する細胞、組織の構造と機能の関連性を理解し、生物的事象の特性と生体機能の解析方法を通じて、身体の機能を維持するための生理機能について理解する。	○									◎							
22UFNA1028	生化学Ⅰ	1	本科目は管理栄養士課程に必要な基礎専門科目の人体の構造と機能の分野に分類される。本科目は栄養関連科目等の専門科目を理解するための基本科目であり、既修得の基礎生物化学および本科目によって栄養素の代謝を体系的に理解し、代謝に関する知識を体系化することを目的とする。	2年次専門科目の学習に必要な生化学の基礎知識の修得と理解度の向上を到達目標とする。	◎	○		○	○	○	○	○	○	○	○						



科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号															
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目															
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 読解・読性	5. 統合的能力	1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1
22UFNA3034	臨床学実習	3	基本的な疾患の症例に関するグループワークやプレゼンテーションを通じて、管理栄養士として必要な問題抽出能力、自己学習能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力を養成することを目的としている。	(1) 症例に関する問題点を抽出する能力を身につける。 (2) あるテーマごとに、限られた期間に必要な情報を収集して、まとめる、自己学習能力を身につける。 (3) 作成した資料をわかりやすくプレゼンテーションする能力を身につける。 (4) グループワークで、相手の話を聞き、自分の意見を的確に言える、コミュニケーション能力を身につける。 (5) それぞれの疾患ごとに、症例の病態に応じた栄養管理のポイントを理解できる。	○	○	○				◎	○	○							
22UFNA1035	食品学	1	食品は、非常に身近なものでありながら、その形態および成分組成は多種多様である。本科目では、食品とは何かを理解するために、食品中に含まれている主要成分のそれぞれの科学的な特徴を理解し、食品成分に関する基礎知識を習得する。	本科目では、自ら考え、食品成分やその物質の変化についてイメージできるレベルまで到達することを目標とする。そのために、今まで知識として単に記憶していた食品成分に関わる事柄についても、基本的な仕組みから科学的に十分に理解・把握できるように取り組んでほしい。さらに、科学的な根拠にのっとり、栄養学的・生理学的な見地からも食生活を考えていくことができるようになるための礎を築く。	○	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
22UFNA2036	食品学実験	2	本科目では、食品に含まれる成分の定性並びに定量分析実験を通して、1年後期に食品学で習得した主要食品成分の科学的特質について理解を深めることを目的とする。	定性実験に関しては未知試料（主要食品成分）の同定ができるようになること、定量実験に関しては自分の実験データを用いて成分表（きな粉）を完成させることを、具体的な到達目標とする。	○	○	○	○	◎	○	○	○	○	○						
22UFNA1037	食品加工学実験	1	本実験は、食品の加工、保存の原理や方法を実験を通して具体的に修得するとともに、鋭い観察力と考察力を養うことを科目目的としている。	本実験は、加工食品を実際に作ることで、知識だけでなく応用能力を身につけ日常の食生活をより豊かにすることを到達目標とする。		○			◎	○	○									
22UFNA2038	食品機能学	2	食品は、栄養機能、感覚機能、生体調節機能の3つの特性を有している。食品機能学は、それらの特性を示す食品成分の生体への作用と作用機序並びに利用について、さらに、成分の変化や相互作用について学び、理解することを目的としている。	食品の摂取が身体にどのような作用をもたらすのかについて、食品成分の物質としての特性と機能面の特性から理解することを目標とする。また、保健機能食品の有効性、安全性、活用方法について科学的に評価できる知識と能力を身につけることを目標とする。					◎			○	○		○					
22UFNA2039	食品機能学実験	2	食品成分は、色、味、香り、物性などの嗜好特性のほか栄養や生体調節に関わる機能を有している。また、食品成分は、調理、加工、保蔵中などに化学変化を起こしやすく、さらに、他の成分との相互作用も生じやすい。本科目では、食品成分の機能性や化学変化、相互作用について実験を通して体験することを目的としている。	多様な機能を有する食品成分の分析や成分の化学変化や相互作用などに関する実験を行い、それらの原理を理解する。実際の実験結果と原理の関係について考察する思考力、判断力を身につける。また、実験技能を高めるとともに適切な科学レポートが作成できるようになることを目標とする。		○			◎	○	○									
22UFNA2040	食品衛生学	2	食品衛生学では、「食の安心・安全」の重要性を認識し、安全性確保の方法および衛生管理の方法について理解することを目的として講義を進める。食の安全に関する諸問題に適切に対応することができる良識と知識を身につける。	食の安全を科学的根拠に基づいて評価できる知識と技術を身につけることを目標とする。		◎			○	○	○		○							





科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号														
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目														
					1.知識・理解	2.技能・表現	3.思考・判断	4.観・評価	5.統合的能力	1-1:1-2	2-1:2-2:2-3:2-4	3-1:3-2	4-1:4-2	5-1:5-2:5-3:5-4					
22UFNA2049	応用栄養学Ⅲ	2	成人期、更年期、高齢期の加齢による身体変化に応じた栄養ケア・マネジメントのあり方と、運動・スポーツ時、ヒトの恒常性に異常を及ぼす特殊環境における疾病と栄養との関連性について理解する。年齢、活動状況や環境に応じた栄養アセスメント、食事・栄養補給法、評価までの栄養ケア・マネジメントができる基本的能力を身につける。	成人期、更年期、高齢期の生理的变化を理解し、栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を修得する。また、身体活動・運動、ストレス、高温・低温、高圧・低圧などの特殊環境条件下における生理的变化を理解し、栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方および実践の方法を修得する。	◎	○					○	○							
22UFNA3050	応用栄養学実習	3	妊娠、発育・発達、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態や心身機能に応じた栄養アセスメントの基本的な方法および健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能など健康に対するリスク管理の考え方や方法を習得する。	栄養状態や心身の機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を理解する。食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠について理解習得する。各ライフステージ、ライフスタイルにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントを修得する。			○	○	◎	○	○	○	○						
22UFNA2051	栄養教育論Ⅰ	2	健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。 さらに、対象に応じた栄養教育のプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう健康やQOLの向上につながる健康・栄養教育の理論と方法を修得する。	的確な栄養アセスメントに基づく栄養教育の企画、実施、評価の総合的なマネジメントを行う能力を高めることを到達目標とする。	◎	○				○	○								
22UFNA2052	栄養教育論Ⅱ	2	健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析を行い、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。さらに、対象に応じた栄養教育のプログラムの作成、評価を総合的にマネジメントできるよう健康やQOLの向上につながる健康・栄養教育の理論と方法を修得する。	教科書を基本とし、改正された管理栄養士養成カリキュラムおよび国家試験のガイドラインにライフスタイル・ライフステージ別の栄養教育の方法と理論を到達目標とする。	◎	○	○					○							
22UFNA3053	栄養教育論Ⅲ	3	生活習慣病をはじめとする多くの疾患の予防と治療のために、現行の食習慣、食行動を変容させる必要があるクライアントの援助に必要な、心理・行動学的理論を学び、その基本的技術を修得する。	栄養教育は、クライアント自身が自らの食行動を選択・決定することを援助していくプロセスである。それには指導や助言のみならず、これまでと、これからの生き方への配慮、顕在化する心理的問題への対応が求められる。心理・行動学的理論および、カウンセリング理論を学び、実際の問題を検討する。それら技法を使う際の留意点を理解する。	◎	○					○	○							
22UFNA2054	栄養教育論実習Ⅰ	2	健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析を行い、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。	対象に応じた栄養教育のプログラムの作成、評価を総合的にマネジメントできる技術並びに食行動変容を踏まえた栄養カウンセリングの技法を修得する。	○	○	◎				○	○	○						
22UFNA3055	栄養教育論実習Ⅱ	3	健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析を行い、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。	対象に応じた栄養教育のプログラムを作成、評価を総合的にマネジメントできる技術並びに食行動変容を踏まえた栄養カウンセリングの技法を修得する。	○	○	◎				○	○							



科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号														
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目														
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 観察・評価	5. 統合的能力										
1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4						
22UFNA3062	公衆栄養学Ⅰ	3	地域、職域といった集団の健康栄養問題とそれらを取り巻く環境要因に関する情報を収集・分析する理論・手法を学習し、分析結果を総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、人々に適切な栄養関連サービスを提供するための公衆栄養マネジメント理論と手法を習得する。	人々の健康栄養問題に関し、個人への対応と集団への対応の共通点と相違点が理解できる。 人々を取り巻く環境がいかに健康栄養問題に重大な影響を与えているかが理解できる。 集団の健康問題分析に必要な科学的分析手法を身につけるとともに科学的思考力を身につける。 社会と人間との関わりを常に思考できる能力を身につける。 社会生活を営む上で必要不可欠な保健・医療・福祉・介護システムにおける公衆栄養学の役割が理解できる。 公衆栄養マネジメントの全体像が理解できる。 マネジメントサイクルを構成する内容が理解できる。 公衆栄養活動において利用される代表的なモデルを身につける。 全般の学習を通して、パブリックヘルスマインドが理解できる。	○		○		○	◎	○								
22UFNA3063	公衆栄養学Ⅱ	3	地域、職域といった集団の健康栄養問題とそれらを取り巻く環境要因に関する情報を収集・分析する理論・手法を学習し、分析結果を総合的に評価・判定する能力を養う。さらに、これらの理論、手法に基づいてわが国および諸外国において実施されている公衆栄養プログラムの習得を目指す。	公衆栄養活動における栄養疫学の重要性が理解できる。 栄養疫学の基本的手技を身につける。 わが国および諸外国の健康栄養問題と課題が理解できる。 社会の健康栄養問題を解決するために栄養法規、各種制度が果たしている役割が理解できる。 公衆栄養学Ⅰで学習した公衆栄養マネジメントがあらゆる地域、テーマで活用されていることが理解できる。 自分自身の力で課題発見、解決手法の選択、評価ができる。	○		○		○	◎	○								
22UFNA3064	公衆栄養学実習	3	地域集団の健康栄養問題とそれらを取り巻く環境要因に関する情報を収集・分析し、分析結果を総合的に評価・判定するとともに、課題解決のための公衆栄養プログラム立案能力を養う。栄養関連サービスの提供手法、公衆栄養マネジメントの実施手法を習得する。	健康栄養問題に関し、個人への対応手法と集団への対応手法の共通点と相違点が理解できる。 健康栄養問題に重大な影響を与えている環境要因が分析できる。 科学的思考力で課題解決に取り組むことができる。 実習課題を通して保健・医療・福祉・介護システムの活用の重要性が理解できる。 公衆栄養マネジメント（PDCAサイクルの活用）の手法を身につける。 パブリックコメントの重要性が理解できる。			◎		○	○									
22UFNA2065	給食経営管理論Ⅰ	2	給食経営管理論は給食の運営と給食の経営管理で構成され、この科目では給食の運営を主に学ぶ。特定給食施設における管理栄養士の業務を理解し、給食の運営で基本となる栄養・食事管理から給食運営のプロセス評価までの一連の業務を学び、管理栄養士に必要なフードサービスに関する知識を学ぶ科目である。	給食施設において特定多人数に対する食事提供を通じて、適切な栄養管理実施のために行う栄養アセスメント結果に応じた食事計画の立案から食事計画に基づく品質管理された安全・安心な食事提供のための知識を習得する。	◎	○	○	○	○	○		○	○						
22UFNA2066	給食経営管理論Ⅱ	2	給食経営管理論は給食の運営と給食の経営管理で構成され、この教科は給食の経営管理を主に学ぶ。給食施設の給食部門管理者として、栄養・食事管理およびサービスを効率的かつ安全に運営するためのシステム構築とそのマネジメントを行うために、経営管理や生産管理の理論や手法を給食に応用展開する知識と技能を学ぶ科目である。	病院、福祉施設、学校、事業所等の各給食施設の特徴を理解し、給食計画に必要な情報収集方法とその分析方法を学び、給食を運営するための組織や経営資源を総合的に判断し経済面よりのマネジメント手法を習得する。	◎	○	○	○	○	○		○	○						

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号													
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目													
					1.知識・理解	2.技能・表現	3.思考・判断	4.観・評価	5.統合的能力									
1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4					
22UFNA3067	給食経営管理実習	3	学内での大量調理実習の体験を通じて、特定給食施設における給食の運営を栄養管理・衛生管理・作業管理・経営管理・施設設備管理等で総合的に判断しマネジメントする能力を養う。また、「臨地実習Ⅰ（学外実習）」に向けて学生個々人が、スキルを磨く科目である。	特定多数人を対象とした食事計画に基づき、給食の食材料準備から大量調理、食事と情報の提供、摂取量の確認と後片付けの一連の作業の実際を体験し習得する。	○	○	○	◎	○	○	○	○	○	○	○			
22UFNA4068	管理栄養総合演習Ⅰ	4	「演習Ⅰ」は、ヘルスプロモーション演習、管理栄養士能力向上演習の2部から構成されている。いずれの内容も管理栄養士を目指す学生にとっては、必須の知識および技術である。演習を通して、これら管理栄養士に必要な知識および技術の再確認を図るとともに、管理栄養士として統合された能力の向上を目指す。	ヘルスプロモーション演習では、身体および栄養摂取状況等に関する客観的なアセスメント能力とそれに基づく健康増進指導技術を修得する。管理栄養士能力向上演習では、管理栄養士に必須とされる知識の復習を進め、その知識の活用へむけて統合する。	○	○	○	○					○	○	◎	○		
22UFNA4069	管理栄養総合演習Ⅱ	4	「演習Ⅱ」は、管理栄養士能力向上のための演習のみから構成される。前期の「管理栄養総合演習Ⅰ」に引き続き、管理栄養士に必要な知識および技術の再確認を図るとともに、管理栄養士として統合された能力の向上を目指す。	前期の「演習Ⅰ」に引き続き、管理栄養士能力向上演習では、管理栄養士に必須とされる知識の復習を進め、その知識の活用へむけて統合する。	○	○							○	○	◎	○		
22UFNA3070	臨地実習Ⅰ	3	管理栄養士・栄養士の指導のもとに、社会福祉・児童福祉施設等で校外実習（1週間）を行い、施設の特徴および高齢者、乳幼児・児童等の食事内容の特徴について習得する。	(1) 各施設の設立理念に基づき栄養部門が目標遂行に向けて行う業務全般について理解し、部門業務がどのような経営ビジョンによって運営されているかを学ぶ。 (2) 大学で学んだ給食経営管理の知識や技術が、実際の給食現場においてどのように生かされているかを学習する。 (3) 栄養管理を実施するに当たり、給食業務の合理化や標準化の観点からどのような工夫や技術が活用されているかを体験しながら学習する。 (4) 対象者満足のための適時・適温配膳が、どのような作業管理や機器、備品を含めた設備管理のもとで行われているかを学ぶ。											◎	○	○	○
22UFNA4071	臨地実習Ⅱ	4	栄養の側面から、傷病者の病期・病態や栄養状態の特徴に応じた適正な栄養管理について学ぶ。	実践に必要な専門的知識、技能、能力は管理栄養士の実践活動現場である病院の仕事上での課題発見や問題の解決など実習を通して習得、体得する。 (1) 実習では、管理栄養士に課せられている多種多様な専門分野の基本的能力を養う。 (2) 管理栄養士に求められる知識、技能、洞察力、考察力、態度、言葉遣いなどの総合能力を実習を通して養う。チーム医療の必要性、管理栄養士と他職種との連携、患者とのコミュニケーションのとり方などの実践的能力を養う。											◎	○	○	○
22UFNA4072	臨地実習Ⅲ	4	公衆栄養学の臨地実習においては、保健所および保健センター等の活動の実際並びに栄養行政の概要を把握・体得することを目的とする。臨床栄養学の臨地実習においては、栄養評価に基づく栄養ケア計画の立案・実施・評価の一連の流れを体験学習する。	公衆栄養学実習は、予防栄養の重要性を理解し、健康の保持増進、疾病の一次・二次・三次予防のための栄養教育、地域における健康実態の把握・分析など一般住民に対する健康増進活動・地域保健活動に必要な能力を養うことを目標とする。臨床栄養学実習は、栄養・給食関連マネジメント能力を養う。											◎	○	○	○



科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	ディプロマ・ポリシーの項目番号												
					凡例：◎ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 ○ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目												
					1. 知識・理解	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 観・評価	5. 統合的能力								
1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4				
22UFNA3081	卒業研究方法論	3	各研究室における研究テーマの意義の理解と、テーマに即した研究手法習得のための予備実験・予備調査、収集したデータの処理・解析方法等を演習形式で学ぶとともに、先行研究や関連する分野の論文講読等を行う技術を習得する。	自身の卒業論文研究テーマの設定、研究意義の確認、研究手法、データ解析方法等を習得し、卒業論文研究に取り組む準備を完成させる。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
22UFNA4082	卒業論文	4	卒業論文研究テーマの実験・調査を通して、3年次までに習得した科目内容を理解するとともに、研究の意義、手法、解析方法等の専門知識を身につける。	研究テーマに基づき、問題抽出、仮設の設定、仮設の検証を行い、論理的な論文としてまとめることにより、問題解決能力を修得する。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
22UFNA4083	卒業演習	4	何らかの理由により、卒業論文が選択できない場合に開講する。食物栄養学科において教育されている内容を中心に研究課題を設定し、実験または調査活動を通して、課題へのアプローチの仕方、研究法の選択能力、結果への考察力等を養う。	文献的な調査能力や情報活用能力の修得と、課題に対するアプローチ能力を通じて問題解決能力を修得する。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
22UFNA2084	学校栄養教育・指導論Ⅰ	2	栄養に係る教育を実践するに足る基礎的知識および技能の修得を目指す。すなわち、近年の社会的背景、家庭環境の急激な変化による児童生徒の食に関する課題を把握し、食に関する指導の重要性や、栄養教諭としての使命や役割について理解する。また、実践上準拠すべき教育制度や、学習指導要領、食に関する指導の手引きの内容について基本的事項を理解する。また、食に関する指導の指導案作成や指導方法について具体的な技術を学ぶ。	(1) 食に関する指導の重要性や栄養教諭の果たす役割を理解し、明確な教員像を描くことができる。 (2) 児童生徒の食生活を取り巻く状況をふまえ、食に関する課題や問題点を挙げるができる。 (3) 学校給食の目標や、栄養や衛生管理の重要ポイントについて具体的に説明することができる。 (4) 食育教材として給食の献立を作成し、それを活用した指導を模擬的に行うことができる。 (5) 学校における食に関する指導の目標や学習指導要領上の食育の位置づけについて説明することができる。 (6) 児童生徒の食の課題に基づいた食育指導案を作成し授業を模擬的に行うことができる。 (7) 家庭、地域、関係機関と連携した食に関する指導の取り組みを例示することができる。	○	○		○	○	○	◎						
22UFNA3085	学校栄養教育・指導論Ⅱ	3	栄養に係る教育を実践するに足る知識の深化と技能の錬磨を目指す。「学校栄養教育・指導論Ⅰ」で修得した内容をさらに発展させ、学校における食育推進者として、児童生徒の食生活のアセスメントから学校における食育の全体計画、課題解決のための実践計画と指導、評価までを総合的に行う実践力を習得する。	(1) 学校における食育推進者としての栄養教諭の役割を説明することができる。 (2) アセスメントにより児童生徒の健康上の課題や食生活や食環境の問題を見出すことができる。 (3) 食に関する指導の全体計画を作成することができる。 (4) 学校給食を全体計画、年間指導計画に組みこみ、食に関する指導と連携した実施計画を立てることができる。 (5) 課題解決のための食に関する指導の模擬授業を実践し、ふりかえりにより改善案を作成することができる。 (6) 学校における食育の評価方法について説明することができる。	○	○		○	○	○	◎						
22UFNA3086	健康科学Ⅱ	3	健康で健全な生活を支えるには健康に関係する様々な分野の連携が必要である。この理解を深めるために3学科がそれぞれの専門分野の特性を提供し、3学科の学生が共同で健康科学に取り組み、知識を深めることを目的とする。	3学科の学生が共同で一つの課題を演習方式で研究を深め、健康への取り組みの多様性と他分野との連携の重要性に気付くことを目標とする。	○	○		○	○	◎	○						

