令和5年度入学生用カリキュラムマップ

【食物栄養学科】

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA1001	初期演習Ⅰ	1	本学で修得すべきことは何かを理解し、自主的に学び新たな発見を導きだせる力を身につけることを目的とする。このため、本学の「立学の精神」「教育目標」を知り、本学学生としての誇りと自覚を持つ。さらに、主体性・論理性・実行力を培い、女性として有為な社会人となるために、それぞれの学部学科の専門性に基づく知識と社会人基礎力の修得の必要性を理解し、各自のキャリアデザインを自ら構築する。	大学の修学の基礎となる単位制を理解し、適切な履修計画に沿って修学する主体性、考える力を身につけ、所属学科の3つのポリシーに基づく専門教育の概要を把握し、自らのキャリアデザインを組み立てる力を身につける。また、良識ある社会人となるための社会人基礎力の必要性を理解し、その基盤となる十分なコミュニケーション能力を培い、基本的な社会ルールを理解し、本学学生としての誇りと自覚を身につける。さらに、学習・研究を進める上での倫理の基礎となる情報の取り扱いに関する知識を身につける。			○						○	○				◎
23UFNA1002	初期演習Ⅱ（食物栄養学入門）	1	「初期演習Ⅱ」では、管理栄養士を目指す初年次学生が、豊かな教養と感性、深い洞察力、コミュニケーション能力、また生命への尊厳やその職業に対する倫理観を身につけることを目的とする。	個人や社会が抱える様々な健康栄養問題を積極的に学習する態度を身につける。食物栄養学の専門的学習を通して、社会に貢献する自覚を身につける。			○						○	○				◎
23UFNA1003	食物栄養科学概論	1	食物栄養科学部は、食品・食物と栄養の基礎的知識と幅広い専門性を学習し、食物科学と栄養科学とを密接に連携させた学際学部である。本科目は、この学部教育の特徴を理解するための入門として位置づけられた科目である。	食と健康の幅広い分野を学習し、学部の教育と研究の理念が理解できるようになる。 食物・栄養の歴史、栄養問題、栄養と食の倫理の基礎が理解できるようになる。 管理栄養士の栄養実践活動の原則、管理栄養士に求められる役割、人間関係とコミュニケーションの大切さが理解できるようになる。 食・食品・食物と栄養に好奇心をもち、食の成り立ちが理解できるようになる。 食問題、食の倫理、グローバルな視点から見た食が理解できるようになる。 食素材および製造・加工・生産における科学的推理（推論）による探究心の重要性が理解できるようになる。									○		◎			
23UFNA1004	管理栄養士論	1	食物栄養学科は豊かな教養と感性、深い洞察力を持ち、コミュニケーション能力を備えた全人的支援ができる管理栄養士を養成することを教育目的としている。社会からは多様化する国民の健康ニーズに合致した栄養評価・食事評価を科学的根拠に基づき行う能力を有し、その後の健康指導へと展開できる管理栄養士が求められている。そこで、この科目では管理栄養士制度が生まれた社会的背景と使命、治療学分野、予防学分野における管理栄養士の業務、職業人としての倫理等を学び、管理栄養士を目指す学生であることの意識を高めることを目的とする。	管理栄養士制度が生まれた社会的背景、現代社会における使命、治療学分野、予防学分野における管理栄養士の業務、職業人としての倫理の重要性を理解できるようになる。管理栄養士を目指す学生であることの意識を、自身で高められるようになる。	◎							◎			◎			

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA1005	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。	○	◎				○								
23UFNA1006	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。		○	○	○	○	◎	○	○	○					
23UFNA1007	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持続するうえに必要な物質（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）の利用について充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。	◎	○				○		○		○				
23UFNA1008	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。		◎	○			○	○	○						
23UFNA1009	微生物学	1	本講義では、私たちのく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。		◎	○	○	○	○		○	○					
23UFNA1010	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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA1011	TOEIC Preparation Ⅰ	1	近年、英語力を必要とする企業が増え、社会全体で「英語」を重視する傾向が強くなっている。英語力を測る一つの手段であるTOEICは、身近な事柄からビジネスに関連する事項まで、幅広くコミュニケーションを行う能力を測る目的で作られている。本授業では、TOEIC受験で必要とされる力を身につけることを目的とする。	TOEICテストで用いられる５つのアクセント（アメリカ、カナダ、イギリス、オーストラリア、ニュージーランド）に慣れることを含め、リスニングやリーディングへの恐れや不安を軽減し、「聴けること・読めること」の楽しみを知る。また、短時間に必要な情報を効率的に読み取ることができるようになる。											◎		
23UFNA1012	TOEIC Preparation Ⅱ	1	近年、英語力を必要とする企業が増え、社会全体で「英語」を重視する傾向が強くなっている。英語力を測る一つの手段であるTOEICは、身近な事柄からビジネスに関連する事項まで、幅広くコミュニケーションを行う能力を測る目的で作られている。本授業では、TOEIC受験で必要とされる力を身につけることを目的とする。	前期に開講した「TOEIC Preparation Ⅰ」で学習した内容を踏まえ、TOEIC各パートの傾向を知ることで確実な得点アップを図ると同時に、英語を英語のまま聞き取り、読み取るという練習を重ねることで実際に「ビジネスシーンで役立つ英語」の修得を目指す。											◎		
23UFNA1013	栄養学英語Ⅰ	1	As globalization keeps spreading to all walks of life, take the first step toward becoming a dietitian who can handle expert knowledge and communicate on nutrition in English.	Acquire the basic English capability necessary to learn expert knowledge on nutrition with an eye on basic English grammar and expressions as well as pronunciation and vocabulary including technical terms.	○	○				○	○					◎		
23UFNA2014	栄養学英語Ⅱ	2	幅広い食品一般に関する時事的話題や、様々な食品栄養に関する英語教材を取り上げ、双方向的授業を行う。また、必要に応じて視聴覚教材を用いながら、英語で発信された情報を理解できるようになることを目的とする。	学生は事前アサインメントとともに、ワーキング・グループを作って課題作業と取組むことで、学習プロセスを互いに共有する。また、授業で学んだ英語学習の成果を効果的にプレゼンテーションできるようになることを目標とする。		○		○	○	○	○		○	○	○	◎	○	
23UFNA1015	予防医学概論	1	予防医学は疾病に罹患することを防ぎ、さらに人の健康の保持・増進を希求する学問である。予防医学概論では、予防医学の理論と技術、現実の応用に関してその全体像を概観する。予防医学がこれまで果たした成果とこれからの適用分野について、疾病の知識とともに具体的事例から学ぶ。	予防医学に関連する知識をより深く理解する。 疫学の体系をより深く理解する。 保健統計の種類と目的をより詳しく理解する。 生活習慣病に関する医学的知識を増やす。 大規模な健康づくり活動に必要な知識（ヘルスプロモーション、ハイリスク戦略、ポピュレーション戦略、スクリーニング等）を理解する。 ライフステージ毎の健康づくりの知識を増やす。 予防医学分野に関する最新の知識を増やす。	◎						◎	○	○	○	○			○
23UFNA1016	栄養統計学	1	保健統計、臨床、実験など様々な場面で出てくるデータを的確に読み取り、また収集したデータを適切な方法で分析するためには統計学の知識が必要となる。本科目では、管理栄養士の素養として必要な記述統計学および推測統計学について理解を深め、統計解析の手法を演習形式で習得することを目的とする。	（１）データを４つの尺度水準に正しく分類できる （２）データを度数分布表に集計し、適切なグラフで表現できる （３）２変数間の関係を把握するために、クロス表や散布図を作成し、関連性について説明することができる （４）データの種類や分布を把握し、仮説検定の方法を正しく選択することができる （５）Excelを利用して統計解析を行い、その結果をWordやPowerPointを使って表現することができる			○	○	○	○	◎	○						

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA3017	疫　　学	3	保健・医療分野の専門職にとって、日頃の諸活動の根拠を科学的に評価することは不可欠である。人間集団における健康状態とそれに関連する要因の頻度と分布を科学的に明らかにする疫学の基礎を理解する。	疫学の概念および疾病頻度の指標、疫学研究の方法、EBM、スクリーニング、バイアス、倫理指針等の基礎知識を理解するとともに、既存統計資料の活用方法について学ぶ。また、有名な疫学研究の事例を学ぶことにより、実際に調査を行う上での留意点と得られた成果を現実感をもって知ることにより、疫学の意義について理解を深める。							◎							
23UFNA1018	食事調査法演習	1	管理栄養士の業務は、人間が日常生活において飲食物から摂取しているエネルギー、栄養素等の有用な物質や食品添加物、有毒物の量を把握することから始まる。食事調査法演習では、飲食物の摂取量を把握するための基本的な手技である各種の手法を演習によって修得することを目的とする。	各食事調査法方法の長所や短所について説明できる。対象者の様々な状況や調査者の目的にあわせて食事調査方法を選択することができる。							○		○	○			◎	
23UFNA1019	食事摂取基準論	1	日本人の食事摂取基準は、健康な個人並びに集団を対象として、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防のために参照するエネルギーおよび栄養素の摂取量の基準を示すものである。予防学分野や給食経営管理分野で活躍する管理栄養士にとって、その策定背景、内容を理解することは必須である。専門分野における食事摂取基準の活用法の理解を助けることを目的とする。	学術成果の蓄積、進歩によって５年に１度改定される日本人の食事摂取基準策定の方向性を理解する。基準として示される数値が科学的根拠に基づいていることを学習する。	◎							◎						
23UFNA3020	健康科学Ⅰ	3	高齢化社会を迎え健康への志向が高まっている現在、健康の保持増進に貢献できる質の高いスペシャリストを育成することを目的とする。	本科目は健康への幅広い知識の修得を目指す「健康科学連携教育科目」であり、健康に関する基礎的な知識を修得することを目標とする。	○	○							◎					
23UFNA1021	公衆衛生学	1	公衆衛生学は、人の健康の保持・増進を考える学問である。各種の統計を理解し、社会環境と健康問題、国および地方公共団体により行われている施策、WHO（世界保健機関）および各種国際機関の活動、諸外国の公衆衛生行政について学ぶ。	前期の予防医学概論の延長上にあることから、繰り返し学習の部分がかなりある。 したがって、この科目では、社会・環境との関連に関する知識をより詳しく学ぶことになる。 つまり、以下のことが目標である。 健康を規定する要因をより深く理解する。 疫学の体系をより深く理解する。 保健統計の種類と目的をより詳しく理解する。 生活習慣病に関する医学的知識を増やす。 大規模な健康づくり活動に必要な知識（ヘルスプロモーション、ハイリスク戦略、ポピュレーション戦略、スクリーニング等）を理解する。 ライフステージ毎の健康づくりの知識を増やす。 公衆衛生学分野の主要な制度に関する知識を増やす。	◎	○							○	○				
23UFNA1022	公衆衛生学実習	1	各種統計や疫学研究の結果が得られるまでを実体験し、疫学理論や統計処理等の理解を深める。また、インターネットを利用して、科学的根拠のある健康情報の収集と提示方法を学ぶ。さらに、健康障害の身近な環境要因を実際に測定することにより、データ収集上の留意点を学ぶ。	西宮市の下水処理とゴミ焼却を担当する施設見学を通じて、普段あまり目立たないが重要な公衆衛生活動の一端を理解する。 公衆衛生学の実務や研究において、必要な情報収集のための実際的なスキルの基本をマスターする。 特に論文検索に有用な情報源を紹介し、利用できるようにする。 エクセルとパワーポイントのスキルを高める。 年齢調整、スクリーニングを理解する。 結果をプレゼンテーションする能力が身につく。				◎		○	○	○						

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA2023	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るべきか、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。	◎	○		○	○			○	○					
23UFNA1024	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。	◎		○	○					○	○				
23UFNA1025	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。	◎	○												
23UFNA2026	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。	◎	○												
23UFNA1027	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、生物学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。	○					◎								
23UFNA1028	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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA2029	生　化　学　Ⅱ	2	本講義は、「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の分野に含まれ、「生化学Ⅰ」に引き続き栄養素の代謝を体系的に理解し、代謝調節に関する知識を体系化する。さらに、情報高分子の構造と機能、生体防御と免疫についてその機構を系統的に理解する。	「生化学Ⅰ」に引き続き、栄養素の代謝を学び、代謝とホルモン作用や生体防御などの関連性について、理解する。また、獲得した知識を総合的に活用し、生体の恒常性と生体防御機能の維持に対して理解する。	◎	○				○	○	○		○				
23UFNA2030	生　化　学　実　験	2	生化学および関連科目で修得した知識を基礎として、生体成分、代謝酵素等に関する実験によって、生体成分の分離・検出方法や酵素活性測定方法等を修得する。基礎から応用まで種々の分析技術、方法を駆使して、生命現象・栄養素の代謝についての理解を図ることを目的とする。	実験技術とレポート作成が一定のレベルに到達するまで教育する。	○	○		○	○	◎	○	○	○					
23UFNA3031	臨床病原微生物学	3	新栄養士法では健常者から傷病者への対応が重視され、管理栄養士が共同医療従事者として働くために必要な事項が規定されている。医療現場において感染症は非常に重要な問題となっている。そこで、感染症を引き起こす外来生物（原虫、真菌、細菌、ウイルス等）の詳細についての基礎的な知識を修得することを目的とする。	医療現場、老人介護の現場だけでなく、１人の女性として生きていく上において必要とされる感染症の知識を感染経路や疾病発現機構、さらに予防法や治療法についての知識を修得することを目標とする。	○	◎			○			○	○					
23UFNA2032	臨　床　医　学　Ⅰ	2	傷病者に適切な栄養管理を行うためには、疾患がどのような原因で正常な機能や代謝に歪み（病態）をきたして発症するのか、また、それをどのように診断し、治療をするのかを把握することが必須である。	管理栄養士として必要とされる医学的知識を獲得することにある。「臨床医学Ⅰ」では、以下の項目の習熟を目標とする。 疾病の成り立ち - 病理学的概念を学習する。 臨床検査の基本 - 検査所見の読み方を学習する。 疾患治療の基本 - 基本的な治療法を学習する。 代謝・栄養系疾患 - 栄養管理が治療の中心となる疾患として以下の各論を学習する。 糖尿病 　脂質異常症 肥満症とメタボリックシンドローム 　高尿酸血症・痛風 　先天性代謝異常 　ダンピング症候群 　摂食障害 循環器系疾患 - 栄養管理が重要である疾患として以下の各論を学習する。 　狭心症と心筋梗塞 　心不全 　高血圧と不整脈	◎	○					○	○						
23UFNA3033	臨　床　医　学　Ⅱ	3	傷病者に適切な栄養管理を行うためには、疾患がどのような原因で正常な機能や代謝に歪み（病態）をきたして発症するのか、また、それをどのように診断し、治療をするのかを把握することが必須である。本科目では、それぞれの疾患について概要を学ぶとともに、疾病の病態との関係から栄養管理を考える能力を育成する。	（１）それぞれの疾患の概要、病因、病態、診断、治療について理解する。 （２）疾患の病態に応じた栄養管理を考えることができる。	◎	○	○	○		○								

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA3034	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。	○	○	○			◎	○	○						
23UFNA1035	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充分に理解・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。	○	◎	○	○	○	○	○	○	○					
23UFNA2036	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。	○	○	○	○	◎	○	○	○	○					
23UFNA1037	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により、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。		○			◎		○		○					
23UFNA2038	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。		◎					○	○		○				
23UFNA2039	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。		○			◎	○	○							
23UFNA2040	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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA2041	食品衛生学実験	2	食品衛生学の実験では、食品添加物の化学分析や食品中の微生物の観察を通じて、食品の安全性確保のための知識と技術を習得することを目的とする。	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。		○			◎		○	○	○					
23UFNA1042	調理学	1	ヒトは食べ物を調理することにより、生命や健康の維持のみでなく豊かな食生活をおくるための工夫を行ってきた。調理学では、食物を「安全」「栄養」「嗜好」の視点よりとらえ、食事計画、調理環境、調理操作などを中心に、調理学の理論を学ぶ。さらに食の専門家（管理栄養士・栄養士）として理論を応用し発展させていく力を養う。	食の専門家として調理操作をはじめとして調理環境や食事計画を含め、調理学の基礎的理論を理解するとともに、さらに発展的な調理学の課題について自分で学び理解し実践に結びつける力を持つことを目標とする。		◎					○	○						
23UFNA1043	調理学実習Ⅰ	1	調理の基本原理を科学的に理解し、基本操作の習得や食品の調理特性を学ぶことを目的とする。	調理の基礎操作を学習することにより、調理の基本原理とともに食品の調理特性を理解し、盛りつけ・配膳も含め基礎的な調理の理論や技術を習得することを目標とする。		○			◎		○			○				
23UFNA1044	調理学実習Ⅱ	1	食の専門家として「調理学実習Ⅰ」で学んだ調理の知識や基本技術を展開させ、管理栄養士としての実践力を養う。	「調理学実習Ⅰ」で学んだ基礎的な知識や技術をもとに、専門的な調理操作や食品の調理特性を科学的に理解し、実践に結びつけられる技術の習得を目標とする。	○	○	○		◎		○			○				
23UFNA1045	基礎栄養学	1	各栄養素の基本的特徴や生理的意義に関する基礎的な理解を目的とする。ビタミンやミネラルの栄養学的な特徴に加え、代謝との関係性についても学ぶ。また、水・電解質の栄養的意義、エネルギー代謝の概念を理解し、遺伝形質と栄養の相互作用についても生活習慣病との関わりを中心に基礎的知識を習得する。	ビタミン、ミネラル、水・電解質の栄養学的機能やその作用機構を理解する。また、エネルギー代謝についてはその概念や測定法、それらの原理についての理解を深める。遺伝形質と栄養との関わりでは、生活習慣病などの疾患の発症に遺伝因子が関与することを基礎から学習する。これらの知識を活かして、健康の保持・増進や疾病の予防や治療における基礎的な栄養に関する体系的な知識を習得する。	◎	○				○		○		○				
23UFNA2046	基礎栄養学実験	2	生体成分等を実際に取り扱うことにより、栄養学の基本的知識をより深く理解し、確実に自己のものにすることを目的とする。	学生は、基礎化学実験などで修得した技術を基盤に、生化学実験との連携のもと生体成分の取扱法を身につけるとともに、実験結果から栄養素の体内における動態や代謝について洞察できる能力を修得する。		○				◎	○	○		○				
23UFNA2047	応用栄養学Ⅰ	2	栄養状態や心身の機能に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の基本的な考え方について理解する。また、食事摂取基準を正しく理解することができるようになる。	栄養ケア・マネジメントの定義や基礎となる考え方を理解する。食事摂取基準の目的と策定の基本方針、活用のための理論と方法を理解する。	◎	○	○					○		○				
23UFNA2048	応用栄養学Ⅱ	2	成長・発達など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について理解することにより、栄養アセスメントの基本的考え方を習得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法（栄養ケア・マネジメント）を理解する。	妊娠期、授乳期、新生児期・乳児期、幼児期、学童期、思春期の生理的変化を理解し、栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を修得する。	◎	○						○		○				

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA2049	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、高齢期の生理的変化を理解し、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変化を理解し、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。	◎	○						○		○				
23UFNA3050	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。			○	○		◎	○	○	○	○				
23UFNA2051	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。	◎		○				○		○					
23UFNA2052	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。	◎	○		○						○				
23UFNA3053	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、実際的問題を検討する。それら技法を使う際の留意点を理解する。	◎		○					○		○				
23UFNA2054	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。	○		○	◎			○	○		○				
23UFNA3055	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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA2056	臨床栄養学Ⅰ	2	医療、福祉分野における管理栄養士による診療報酬制度を理解し、医療倫理、臨床栄養の意義、目的、臨床における管理栄養士の役割を理解する。	1．傷病者と要介護者に対する臨床栄養の意義・目的を理解する。 2．チーム医療における管理栄養士の役割を理解する。 3．医療倫理、診療報酬制度、介護報酬制度を理解する。 4．傷病者と要介護者への栄養管理手順（栄養スクリーニングとアセスメント、栄養必要量の算定、計画）を実行できる。 5．栄養管理計画書は、栄養状態の評価、適切な栄養補給法を理解し立案できる。 6．食品と医薬品の相互作用を理解した栄養管理が実行できる。	◎		○				○			○				
23UFNA2057	臨床栄養学Ⅱ	2	傷病者、要介護者の病態・病期や栄養状態の特質に基づき、適切な栄養管理を実施するために栄養計画の立案、実施、評価に関する総合的なマネジメントが展開でき、医療における共通様式で記述できる。	1．栄養カルテは、POSに基づきSOAPに沿って作成できる。 2．各疾患（摂食嚥下障害、身体・知的障害、老年症候群、骨格疾患、循環器疾患、脳血管疾患、神経疾患、筋疾患、摂食障害、血液系の疾患）の病態および特徴を理解し、栄養管理を実施するための具体的な方法を立案できる。特に食物の咀嚼・嚥下のメカニズムを熟知する。 3．リハビリテーション分野における管理栄養士の役割を理解し、栄養管理を実施するための具体的な方法を立案できる。	◎		○				○			○				
23UFNA3058	臨床栄養学Ⅲ	3	傷病者の病態・病期や栄養状態の特質に基づき、適切な栄養管理を実施するために栄養計画の立案、実施、評価に関する総合的なマネジメントを理解する。 終末期医療における管理栄養士の役割が理解できる。	1．糖尿病食品交換表の使用方法を理解し、単位計算、食品構成、献立作成ができる。 2．各種疾患別（肥満と代謝疾患、内分泌疾患、消化管疾患、乳幼児・小児期疾患、妊産婦・授乳婦の疾患）の身体状況や栄養状態を理解し、それに応じた栄養管理の基本を述べることができる。 3．消化器疾患に対する特殊な栄養剤や、栄養管理法を理解する。 4．がん患者の病態、治療を理解した上で、術前・術後、外来診療において適切な栄養管理法を立案し、実践できる。 5．緩和、終末期医療へ向き合うに必要な生命倫理を理解し、家族を加えたチームアプローチの対応によるQOL向上の必要性が理解できる。	◎		○				○			○				
23UFNA3059	臨床栄養学Ⅳ	3	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで習得した栄養スクリーニング、アセスメント、栄養管理計画作成、栄養サポートの実施について、実臨床にて傷病者および要介護者に寄り添い展開できる。	1．各疾患（消化器、消化管疾患、腎・尿路疾患）の病態や特徴を理解し、適切な栄養管理計画を立案、実行できる。 2．消化器疾患、腎疾患に対する特殊な栄養剤を用いた栄養管理法が提案できる。 3．クリティカルケアが必要な重症患者の病態、治療経過を理解し、適切な栄養管理法を立案できる。	◎		○				○			○				
23UFNA3060	臨床栄養学実習Ⅰ	3	臨床栄養学を習得後、各種計測による栄養評価・判定方法やベッドサイドの栄養教育などについて実践実習を活用し体得する。	（1）栄養アセスメントの実際を知り、患者とのかかわり方を身につける。 （2）ロールプレイによる模擬栄養食事指導を通しては、臨床栄養評価・必要栄養量算定・栄養ケアプランの作成と実施・モニタリング・カルテの記述など病態に応じた栄養管理計画が立案できる。 （3）看護・介護実習を通して傷病者・要介護者への基本的な対応方法を習得し、チーム医療における多職種間連携を理解する。	○		○			◎		○		○				
23UFNA3061	臨床栄養学実習Ⅱ	3	臨床栄養学を習得後、特に生理的な特徴や栄養代謝の異常を理解した上で、身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた具体的な栄養管理の方法、医療・介護制度やチーム医療における役割について実践実習を活用し体得する。	（1）病態別に、栄養管理が計画できる。 （2）病態別に適切な献立を作成し、調理ができる。 （3）栄養管理計画、栄養指導報告書、カルテなどに正しく記録できる。	○		○			◎		○		○				

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA3062	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。	○			○			○	◎	○	○				
23UFNA3063	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。	○			○			○	◎	○	○				
23UFNA3064	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。				◎			○	○						
23UFNA2065	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。	◎	○	○	○	○	○			○	○				
23UFNA2066	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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA3067	給食経営管理学実習	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。	○	○	○	◎	○	○		○	○	○				
23UFNA4068	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。	○	○	○	○							○	○	◎	○
23UFNA4069	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。	○	○									○	○	◎	○
23UFNA3070	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、施設の特性および高齢者、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。											◎	○	○	○
23UFNA4071	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。											◎	○	○	○
23UFNA4072	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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA2073	分子栄養学	2	代謝は生命現象そのものであり、この制御機構の理解を進めることが生命現象の謎を解く鍵となる。このため栄養学を分子レベルから捉えなおすことが、生命科学の課題の１つとなっている。このような視点から分子栄養学の背景とその応用の可能性について概説する。	分子生物学的な手法の原理を理解し、栄養学を分子レベルから理解するための基礎知識を修得する。	◎						○	○	○	○				
23UFNA3074	在宅栄養ケア支援論	3	地域包括ケアシステムの構築へ向けた施策を背景に地域・在宅における身体・生活状況に応じた栄養管理の必要性は大きい。在宅の傷病者、障害者（児）、高齢者の栄養管理についての知識と実践ノウハウと関係する他の専門職との連携やマネジメントについて概説する。	在宅栄養支援の制度・プロセス・マネジメントの実践的知識・ノウハウを習得する。	○	○	○				○	○		◎				
23UFNA3075	リハビリテーション栄養学	3	理学療法の目的と、リハビリテーション栄養療法の知識と技能、実践能力を習得する。	臨床栄養学の基礎を踏まえた上で、リハビリテーションの目的を理解し、リハビリテーション効果を高める栄養療法を計画、実施できる。	○					○		○		◎	○			
23UFNA3076	健康スポーツ栄養学	3	アスリートの体力の維持・競技成績の向上や健康づくりのための運動をサポートするために、科学的根拠に基づいたスポーツのための栄養学を習得する。	栄養士、管理栄養士として選手の栄養・食事をサポートする際に必要なスポーツに特化した栄養学的知識を習得し、それを実践できる能力を身につける。	○	○					○	○		◎				
23UFNA2077	国際栄養学演習	2	アメリカ合衆国ワシントン州スポケーン市内にあるアメリカ分校（MUSC）で実施される夏期海外研修に参加することによって、米国の先進的管理栄養士教育とその現場を学び、グローバルな管理栄養士としての準備トレーニングを目的とする。	渡航前の事前授業を受けた上で、海外研修先となるMUSCに１か月近く滞在し、ワシントン州立大学の管理栄養士教育課程の教員学生との交流や、スポケーン市内に点在する医療施設などで働く管理栄養士の仕事現場を通して、米国の管理栄養士の実態を体験学習する。							○		○			◎		
23UFNA3078	食糧経済学	3	戦後から現在までの食生活の変化とその要因について詳しく説明するが、このことによって食生活の現状と課題を認識させることが目的である。また、世界の食料問題（開発途上国における栄養不足と飢餓）の原因を説明して、この原因を先進国である日本という立場から認識させることがもう１つの目的である。	学生が「日本型食生活」について思考、実践できることである。	◎	○							○	○				
23UFNA3079	卒業英語演習Ⅰ	3	３年次までに修得した基本的な英語力や、「サイエンス英語Ⅰ」および「Ⅱ」による食物栄養を題材とした学習成果を活用することにより、英語を介したより専門的な英語能力を身につける。	英語で書かれた参考文献や科学論文を読解する演習を通じて、食物栄養学のより広い知識を修得し、それぞれの専門分野における卒業論文研究に役立てることを目標とする。「卒業英語演習Ⅰ」では、英語論文を精読するために必要な基礎知識の習得を目標とする。												◎		
23UFNA3080	卒業英語演習Ⅱ	3	３年次までに修得した基本的な英語力や、「サイエンス英語Ⅰ」および「Ⅱ」による食物栄養を題材とした学習成果を活用することにより、英語を介したより専門的な英語能力を身につける。	英語で書かれた参考文献や科学論文を読解する演習を通じて、食物栄養学のより広い知識を修得し、それぞれの専門分野における卒業論文研究に役立てることを目標とする。「卒業英語演習Ⅱ」では、卒業論文の課題に応じた英語論文への理解力および読解力の向上を目標とする。												◎		

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA3081	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
23UFNA4082	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
23UFNA4083	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
23UFNA2084	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。	教職課程履修学生は、児童・生徒を取り巻く社会的背景、課題や問題点などを理解し、栄養教諭としての使命、役割、食に関する指導の専門性を認識する。 （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ことができる。 （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。			○	○			○		○	○	◎			
23UFNA3085	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。	教職課程履修学生は、児童・生徒を取り巻く社会的背景、課題や問題点などを理解し、栄養教諭としての使命、役割、食に関する指導の専門性を認識する。 （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。			○	○			○		○	○	◎			

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. 態度・志向性		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	5-2	5-3	5-4
23UFNA3086	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にする。			○	○			○	○	◎	○				
23UFNB3089	プレプロフェッショナル教育	3	近年の医・歯・薬学、工学・情報学の目覚しい発展により、各分野を融合した医工学研究領域が新たな学問として脚光を浴びている。しかし、医学を理解した工学・情報学系の人材、工学・情報学系を理解した医療従事者は乏しいのが現状である。本科目では専門色が強く、かつ実習を取り入れた講義を行い、医工学領域の即戦力として活躍するために必要な知識を得ることを目的とする。	（１）専門科目では、臨床医工学・情報学の融合分野における最新の知見を学習し、各講義テーマと自らの専門分野・関心領域の知識とを結びつけて考えることができる。 （２）共通科目においては理系（科学）英語の読み方・書き方および統計解析の考え方を学び、演習を通して研究をする上で必要となる基礎的なスキルを身につける。 （３）実習では医療や福祉の現場を体感し、最新の機器等について理解を深めるとともに、講師とのディスカッションから研究倫理・職業観を養う。 （４）本科目全体を通して、臨床医工学・情報学の融合分野への興味関心を喚起しながら自らが進む方向（分野）を考え、将来のキャリア形成の一助とすることができる。			○			○		○	○		○				