







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						
17JDFA2022	応用栄養学Ⅰ	2	成長・発達・加齢に伴う人体の生理的変化と特徴について学び、身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメント実施のための理論を理解することを目的とする。また、健康人の栄養管理指標である食事摂取基準の基本的な考え方と活用方法を理解することで、適切な栄養ケア実施のための基礎力を養うことを目的とする。	身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメント実施のための理論について説明できる。食事摂取基準策定の考え方、各指標の意義と活用について説明できる。また、妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、幼児期の身体的特性、疾患・病態、栄養ケアのあり方について説明できる。	◎	○	○			○	○									
17JDFA2023	応用栄養学Ⅱ	2	学童期から思春期にかけての成長・発達、成人期から高齢期にかけての加齢に伴うそれぞれの生理的変化と特徴について学び、ライフステージ特有の身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメント実施のための理論を理解することを目的とする。さらに、運動・スポーツ、ストレス、ヒトの恒常性に影響する特殊環境と栄養の関連性について理解することで、ライフステージおよびライフスタイルを考慮した総合的な栄養ケア実施のための基礎力を養うことを目的とする。	学童期、思春期、成人期、更年期および高齢期の身体的特性、疾患・病態、栄養ケアのあり方について説明できる。運動・スポーツに伴う身体活動量の増加とそれに伴った栄養摂取、ストレス、特殊環境下における身体変化と栄養ケアのあり方について説明できる。	◎	○			○	○										
17JDFA2024	応用栄養学実習	2	妊娠、成長、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の評価・判定（アセスメント）の基本的な方法を習得し、ライフステージやライフスタイルに適した食事のあり方について学ぶ。また、健康増進、疾病予防の観点から、食事摂取基準に応じた献立作成の方法を習得し、実際に調理することで健康に対するリスク管理のあり方について学ぶ。	各ライフステージ特有の身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメントを展開する力、健康増進・疾病予防のための栄養ケアを考え、実践する力を習得する。			◎	○		○	◎	○	○							
17JDFA1025	臨床栄養学概論	1	傷病者の病態・病期の特質や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を実施するために、各種疾患の病気の原因や症状、病態、予後を理解したうえで、栄養学的視点に立った治療法や予防法について学習し、傷病者への栄養支援に必要な栄養評価や栄養補給法についての知識・能力を習得する。	1. 傷病者に対する臨床栄養管理の意義と目的について理解する。 2. 傷病者の病期・病態に基づいた食事計画の立案、調理など基本的な栄養管理を理解する。 3. 傷病者の病態や栄養状態に応じた食事療法を理解する。	◎	○			○	○	○									
17JDFA2026	臨床栄養学実習	2	臨床栄養学概論で学んだ知識を活かし、各種疾患に応じた栄養管理法について、栄養評価・判定方法、各種治療食の献立作成演習、臨床調理実習等を通して傷病者における栄養管理法の実際を習得する。	1. 病態別に栄養管理・食事療法が計画できる。 2. 病態別の食事療法の具体化として特別治療食の食料構成表・献立表の作成ができる。 3. 病態別に応じた特別治療食が調理できる。			◎		○		◎	○								
17JDFA1027	栄養教育論Ⅰ	1	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。必要に応じて、対象者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出来るよう健康やQOLの向上につながる健康・栄養教育の理論と方法も修得する。	栄養教育のマネジメントシステムを理解し、的確な栄養アセスメント、それに基づく栄養教育の計画、実施、評価の総合的なマネジメントを行うことができる能力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									
17J DFA1035	給食管理学	1	病院、学校、事業所、福祉施設等の特定給食施設における給食管理の目的と重要性、更に栄養士、管理栄養士の役割を理解するとともに、給食の運営や関連する業務について、具体的方法を修得する。	給食の運営を総合的に判断し、栄養面、生産面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養い、マーケティングの原理について理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
17J DFA2036	フードサービス論	2	病院、学校、福祉施設、事業所等の特定給食施設において、給食業務を行うために必要な具体的実務を修得するとともに、特定給食施設での健全な経営管理の手法等を学ぶ。	特定多数人の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについての経営管理の理論に基づき理解する。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
17J DFA1037	給食管理実習	1	給食管理実習は、学内実習室において、栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等の特定給食の普遍的な知識をもとに、給食管理の基本的あり方の理解とその実践力を養うことを目標に行う。	特定多数人の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについての経営管理の理論に基づき、実践する能力を養う。	○	○	◎	○	○	○	○	◎	○	○	○	○	○	○	○	○			
17J DFA2038	臨地実習	2	集団給食施設（病院、学校、事業所、自衛隊など）において、管理栄養士・栄養士指導の基で校外実習（1週間）を行い、栄養指導、給食管理の実際等栄養士として身につけるべき知識・技能を体得させることを目的とする。	給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。 (1) 集団給食における調理技術を習得する。 (2) 給食計画立案能力を習得する。 (3) 給食業務に関する処理能力を習得する。															◎	◎	◎	◎	
17J DFA2039	フードサービス実習	2	フードサービス実習は、学内実習室において、栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等の普遍的な知識をもとに、顧客満足を目指した給食管理の基本的あり方の理解とその実践力を養うことを目標に行う。	人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについての経営管理の理論に基づき、実践する能力を養う。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎		
17J DFA2040	調理学Ⅱ	2	健康で豊かな食生活をおくるために、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、調理学の理論を学ぶ。さらに食の専門家（栄養士やフードスペシャリスト）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、実践に結びつけられるよう調理操作・調理環境・食事計画を含め、調理学の基礎的理論を理解することを目標とする。									○	○							◎		
17J DFA2041	調理学実習Ⅲ	2	調理学実習ⅠおよびⅡで得た知識を基に、安全・栄養・嗜好性にかなった献立や行食の実習を通して食の専門家としての実践力を身につける。	調理学実習ⅠおよびⅡで学んだ基礎的な知識や技術をもとに、日本料理や西洋料理などの行食実習などを行うことにより、専門的な調理操作や食材の扱い方を深く理解し、さらに実践できる力をつけることを目標とする。									○		○	○					○	◎	
17J DFA2042	製菓・製パン理論	2	健康で豊かな食生活をおくるために、食物を「安全」「栄養」「嗜好」の視点よりとらえ、製菓・製パンの理論を学ぶ。さらに食の専門家（栄養士やフードスペシャリスト）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、実践に結びつけられるよう調理操作、製菓・製パンに関する基礎的理論を理解することを目標とする。									○		○	○						◎	
17J DFA2043	製菓・製パン実習	2	調理学実習ⅠおよびⅡで得た知識を基に、安全・栄養・嗜好性にかなった製菓・製パンの実習を通して食の専門家としての実践力を身につける。	調理学実習ⅠおよびⅡで学んだ基礎的な知識や技術をもとに、製菓・製パン実習を行うことにより、専門的な調理操作や食材の扱い方を深く理解し、さらに実践できる力をつけることを目標とする。									○		○	○					○	◎	



