							ディ	プロ	1マ・	ポリシ	√ −の	項目	番号
科目番号	科目名	学年	科目目的	 到達目標	凡ſ	列:◎	ディ	プロ・	マ・ポリ	シー達用	成のたと	めに特	ローラ に重要な科目 要な科目
竹日田方	竹日石	子平	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	判建口标									安な科日 . 統合的能力
													5-2 5-3 5-4
18JDFA1001	初 期 演 習	1	「初期演習」の目的は、初年次学生が、学院の教育理念と歴史について学び、本学学生としての誇りと自覚を持ち、大学生にふさわしい主体性・論理性・実行力を培い、学科の教育目標を達成するように導くことである。	1.「立学の精神」、それに基づく「教育目標」、「教育推進宣言」、学院の歴史について理解する。 2. 主体的に学び、実践する姿勢を身につけ、積極的に意見を発表・伝達するために、本を読み、自ら考え、文章に表現するなどの基礎的な能力を養う。 3. 学生相互や担任教員との豊かで円滑な人間関係の基礎を築く。 4. 女性として社会で活躍するための、キャリア形成の基礎を身につける。			0				0	00	00
18JDFA1002	基礎生物化学	1	食と健康の関係を理解するためには、食品中の栄養成分とその機能やヒトの体のしくみについて理解が必要となる。そこで本科目ではこれらのことを理解するために必要な化学の基礎と生物のしくみについて学ぶ。	化学では、食品の主要成分である水分と有機成分を理解するための考え方と基礎知識の習得を目指す。生物では、生物の基本構造、生体機能などを学びながら、生命とはいったい何であるのかを理解する。		0			0				
18JDFA1003	英語会話 [1	聴く、読む、書く技能を使いながら英語によ る発話能力を高めることを目的とする。	英語の基本的な文法事項などを復習し、コミュニケーション活動を通して基本 的な会話が英語でできるようになることを目標とする。									0
18JDFA1004	英語会話 II	1	聴く、読む、書く技能を使いながら英語によ る発話能力を高めることを目的とする。	「英語会話 I 」で身につけた基本的会話表現・スキルを応用し、さまざまな状況で英語による意思伝達ができるようになることを目標とする。									0
18JDFA1005	公 衆 衛 生 学	1		健康について総合的な知識を身につけ、自分自身と集団の健康に留意できるようになること。さらに栄養士として人々の健康の維持・増進に寄与する意義を理解すること。	0			0		00			
18JDFA1006	社会福祉概論	1	たっており、その内容も多種多様で、私たち	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。	0		0	0			0 (Э	
18JDFA1007	解剖生理学Ⅰ	1	栄養士として人の健康管理に携わるためには、 「ヒト」の構造や機能についての十分な知識が 要求される。生命の基本単位の細胞レベルか らその細胞を維持するために必要な器官系の 成り立ちと機能を理解することを目的とする。	正常な人体の構造や機能について十分に理解する。		0							
18JDFA2008	解剖生理学II	2	病気のしくみ(成因)や病態生理(体内で起こっている現象)を理解することを目的とする。	病態生理を理解し、各疾患の概要、病因、病態を理解する。		0							

																項目番	
科目番号			科目	名		学年	科目目的	到達目標		0	ディフ	プロマ	・ポリ	シー達	成のたる	かに重要	
																	統合的能力5-2:5-3:5-4
18JDFA2009	解	剖	生理	! 学	実習	2	解剖生理学では、短期間に多くの内容を学習した。そのうち特に栄養に関わりの深い項目についてその知識をより深く理解し、体得することを目的とする。	身体を構成する組織・器官の構造を実際に観察するとともに、実習を通じて自らの身体の生理機能を体感することで、身体の解剖学的特徴と生理機能を関連づけて説明できるようになることを到達目標とする。	0				0	©			
18JDFA2010) 運	動	生	三理	1 学	2		運動によって、からだの機能はどう変化するだろうか。この問題に、骨、筋肉、呼吸・循環器系、神経系、エネルギー供給などの生理学的立場から考える力をつける。また、近年問題とされる生活習慣病と関係深い肥満等の解消にも、運動の効果が有効であるため、栄養と運動の両面から、この解消を図れる力をつけることを目標とする。		0) C)					
18JDFA1011	生		ſŀ		学	1		食事から摂取した糖質、脂質、タンパク質の生体における化学変化や機能を理解し、生体の基本単位である細胞の機能やそこで行われる代謝についての基礎知識を総合的に理解することを目標とする。	0	0			0	С		0	
18JDFA1012	生生	<u> </u>	学	·	圣 験	1		生体構成成分である栄養素の化学的性質や酵素の働きについて定性実験や定量 実験を通して学び、実験機器や器具の取り扱い、実験手法を知るとともに理解 することを目標とする。	0	0			0	© C) ()	
18JDFA1013	食	品学	(加	工件	さむ)	1	素を摂取している。つまり食品は健康維持に 必要な多種多様な成分の集合体である。この 科目では食品成分について科学的に理解し、	食品中に含まれる栄養素の種類や特長を科学的に理解し、栄養士として必要な食品科学的な知識を他人に説明できるようになる。食品中の諸成分が生命機能を維持するために必要な部品であることを理解し、日常生活における食品に対する意識を高める。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	0	0) () ()	0	0 0) ()		
18JDFA1014	食	. H	素	杉木	才 学	1	るが特殊な働きをする成分を理解する。個々の食品について、食品成分の栄養学的特徴、 嗜好性、安全性、用途など種々の特徴を十分 に理解することを目標とする。また、食品の	同じような食品でも、栄養成分のほんのちょっとした違いで性質が大きく変わる事を理解する。そしてその性質の違いが調理法や食べ方に影響することを認識する。また、今日ではあらゆる食品が一年中販売されている。しかし、地産地消が叫ばれている現在、特に日本の地で旬を迎える食品は何なのかを理解する。栄養士の業務に献立作成があるが、的確な食材を用いて、季節に合わせた献立を自信を持ってたてられるような食品素材の知識を深める。		0	C	0	0	0 0) (O	
18JDFA1015	食		学	学	ミ 験	1	実験は面白くて、非常に楽しいものであることを体得し、実験を通じて得た体験により、食品とは何かを知ることを大目標とする。すなわち食品学総論、各論などで学んだ食品の各種成分の栄養特性の知識を深めるとともに、実験結果のレポートを作成し、的確に表現できる力をつける。	私達がいつもおいしく食べている食品を材料に使用し、実験の基礎から応用までを教示者の指導の元で自分ひとりでできるようにする。		0	O	0		0	(O .	

								. С П					
科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	凡例	: () 	ディプロ ディプロ	コマ・ポリ コマ・ポリ	シー達 シー達	成のた 成のた	:めに特 :めに重	寺に重要な科 重要な科目	目
												5. 統合的能 -1:5-2:5-3:	
18JDFA1016	食品衛生学	1	を認識し、安全性確保の方法および衛生管理	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。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		0		0	0 0		0		
18JDFA2017	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標とする。		:	0		0	0 @				
18JDFA2018	食品評価演習	2		食品の評価法には、人間の五感(視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚)によって測定する官能評価や、食品の色の変化などを測定する化学的評価法、人の食感に大きく関わる物理的評価法などがある。本演習では、実際に各評価・測定を行い学ぶことで、各食品の特徴や評価法についての理解を深めることを目的としている。		0		0	0 @)	0		
18JDFA1019	基礎栄養学	1	れ利用することにより生命活動を維持してい	栄養学では、摂食行動、消化と吸収のメカニズム、各栄養素の構造と機能、エネルギー代謝の基礎を学び栄養士として必要な栄養学の基礎知識を身につけることを目標とする。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	0	0		0	C)	0		
18JDFA2020	栄養学実習	2	するために外界より必要な物質を取り入れ利	生体成分の定性および定量実験やエネルギー消費測定について学び、摂取栄養素の体内動態や物質代謝、エネルギー代謝について実験手法を知るとともに理解する。摂食に関する実習では、乳児・幼児の摂食機能の獲得・発達を理解し、食援助できるようになる。また、加齢による咀嚼嚥下機能の変化を理解し、嚥下食を調整することができるようになる。これら実験・実習を通して、栄養士として必要な栄養学の基本的知識をより深く理解することを目標とする。	0	0	0	0	0)	0		
18JDFA2021	応用栄養学Ⅰ	2		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。	0	0	0				0		

													目番号	
科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	凡例]:⊚ ○	ディ	プロマ プロマ	・ポリ・ポリ	シー道 シー道	産成の	ために ために	特に重要な	科目
						・理解	2.	技能・	表現	3. 思考·	判断 4.	態度·志向性	5. 統合的f 5-1:5-2:5-3	能力
18JDFA2022	応用栄養学Ⅱ	2	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	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応じた栄養摂取、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。	0				5	(0		
18JDFA2023	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。				())		0 (
18JDFA1024	臨床栄養学概論	1	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	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。	0		0		0	()		
18JDFA2025	臨床栄養学実習	2					0		0	())		
18JDFA1026	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。	0		(O.		0		0		
18JDFA2027	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。この科目は、教 職課程の科目にも対応している。	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。	0		(Э		0)		

											一の項	
科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標			ディフ	プロマ・	ポリ	ン一達成	のために	特に重要な科目 重要な科目
												5. 統合的能力 5-1:5-2:5-3:5-4
18JDFA2028	栄養教育論実習I	2	健康情報分析論、栄養教育論を基に集団を対象とした健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集・分析をし、そのデータから評価・判定を行う。	栄養教育の方法、教育用資料の作成方法を習得する。)		0		0		
18JDFA2029	栄養教育論実習Ⅱ	2	象とした健康・栄養状態、食行動、食環境な	栄養教育論 I、II (講義) で習得した知識を活かして、実際に栄養教育を実施するための技術を修得する。)	()		0	© O	
18JDFA2030	公衆栄養学	2	地域等の健康・栄養問題とそれらを取り巻く 諸問題に関する情報を収集・分析し、それら 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適切 な栄養関連サービスを提供するプログラムの 計画・実施・評価の総合的なマネジメント理 論と方法を習得する。	について理解できる。 2. 集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づ)	()	0	0	00	
18JDFA1031	調理学I	1	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。本科目は、中学校教科家庭科を教授するに足る基礎的知識および技能等を修得し、教職実践力と関連づけて理解することを一目的とする。	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。教職課程履修学生		0			(00		
18JDFA1032	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。本科目は、中学校教科家庭科を教授するに足る基礎的知識および技能等を修得し、教職実践力と関連づけて理解することを一目的とする。	調理の基本操作を学習することにより、調理の基本原理を深く理解するとともに食品の調理特性を理解し、盛り付け・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。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		0		0		0	0	
18JDFA1033	調理学実習Ⅱ	1	調理学実習 I で得た知識を基に、安全・栄養・ 嗜好性にかなった献立や行事食の実習を通し て食の専門家としての実践力を身につける。 本科目は、中学校教科家庭科を教授するに足 る基礎的知識および技能等を修得し、教職実 践力と関連づけて理解することを一目的とす る。	調理学実習 I 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事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。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		0		0	(0	0	
18JDFA1034	給 食 管 理 学	1	施設における給食管理の目的と重要性、さら	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。			0 (0	0		00	

													目番号
科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	凡的	列:@)ディ)ディ	ſプロ ſプロ	マ・ポ	リシ	·一達成	なのためは	に特に重要な科目 に重要な科目
													5. 統合的能力
18JDFA2035	フードサービス論	2	施設において、給食業務を行うために必要な	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。					00			00	
18JDFA1036	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。	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	0	0	0	0	00)	00	
18JDFA2037	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。	(1)集団給食における調理技術を習得する。									0000
18JDFA2038	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。		0	0	0	00			00	0
18JDFA2039	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。			0					0		0
18JDFA2040	調理学実習Ⅲ	2	全・栄養・嗜好性にかなった献立や行事食の	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事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。		0			0)	0	0
18JDFA2041	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。		0					0		0
18JDFA2042	製菓・製パン実習	2		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。		0			0)	0	0

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	凡例: ◎ディプロマ・ポリ ○ディプロマ・ポリ 1. 2 技能・表現	ポリシーの項目番号 プシー達成のために特に重要な科目 Jシー達成のために重要な科目 ③ 思き棚 4. 腰 5. 統合的能力 3-1:3-2 4-1:4-2 5-1:5-2:5-3:5-4
18JDFA1043	生活学概言	計 1		学生が家庭のあり方を問い直すことを通して、自分と家族の充実した生活を創造する能力を養う。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		0
18JDFA2044	保育	ź 2	その基礎となる正しい医学的・生物学的・社	保育とは何かを理解し、子どもの心身の発達を知り、子どもへの理解を深め、 保育者としての力量を養う。教職課程履修学生は、当該の中学校教科内容との 関連性およびその活用方法(教材化)等につき主体的に探索する力を修得する。	0	
18JDFA1045	住 居	ź 1	住むということについての身近なことから、これからの住まいの空間のあり方を学ぶ。そして住まうとは地域社会の形成にも密接に関係しており、住まいづくりから街づくりまで広い視野から住まいのあり方を見ていきたい。本科目は、中学校教科家庭科を教授するに足る基礎的知識および技能等を修得し、教職実践力と関連づけて理解することを一目的とする。	住まいの多様性と歴史的変化を理解する。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		0
18JDFA1046	被 服 勻	± 1	この科目は、我々の生活の中での被服の役割や関わりについて理解を深めることで、より快適な衣生活の実現を目的とする。また、本科目は、中学校教科家庭科を教授するに足る基礎的知識および技能等を修得し、教職実践力と関連づけて理解することを一目的とする。	被服材料の基礎的知識や被服に要求される性能、取り扱い等について自然科学の視点から学ぶことで、被服と生活の関係性を理解し、衣生活を快適にする能力を培う。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中学校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		0
18JDFA1047	衣 服 構 点	ই 1	一連の過程を学び、実習教材を開発できる基 礎的知識や技術の習得と実践的態度の育成を 目的とする。本科目は、中学校教科家庭科を	衣服パターンの製図、衣服の組み立て工程、服種と表布・裏布・芯地・糸・針の関連性などの理解と基礎縫製技術、縫製実習に関わる機器類(工業用ミシンやロックミシンなど)や道具の使用技術が習得できることを到達目標とする。 教職課程履修学生は、当該の中学教科内容との関連性およびその活用方法(教材化)等につき主体的に探索する力を修得する。	0	

科目番号	科目名	学年	科目目的	到達目標	1. 知	リ: ◎テ ○テ i·理解 2	ィプロ ィプロ . 技能	マ・ポリマ・ポリ マ・ポリ ・表現	Jシー達/ Jシー達/ 3. 騁·輔	成のため 成のため M 4. 態ま	項目番号 Dに特に重要な科目 Dに重要な科目 MM 5. 統合的能力 -2 5-1:5-2:5-3:5-4
18JDFA2048	学校栄養教育・指導論	2	基礎的知識および技能等を修得し、教職実践力と関連づけて理解する。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、	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栄養教諭の制度と役割、職務内容。学校給食の教育的意義と役割。学校組織と栄養教諭の位置づけ。食生活に関する歴史的、文化的事項。幼児、児童および生徒の栄養に係わる課題がわかる。 ②給食時間、教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間、個別的栄養指導および家庭地域との連携等における食に関する指導がわかる。 ③給食時間、教科等における食に関する指導の実践ができる。) ()		0	00	
18JDFA2049	食糧経済学	2		「食糧」を生み出す「農業」や「農業」をとりまく「環境」や「社会」との関連について認識を深め、自らのライフスタイルにおいても対応策を考察し、実践できる知識をもつことが到達目標である。	0	0				00	
18JDFA2050	フードスペシャリスト論	2	フードスペシャリストは専門職として流通(卸売店、卸売市場)や販売(デパート、スーパーなど)、飲食関係(ホテル、レストランなど)、消費者センターなどの分野で活躍が期待される食べ物のプロである。各分野における具体的な業務についての基礎知識を修得する。	フードスペシャリスト資格認定試験に合格できるレベルにフードスペシャリスト論の知識のみならず、食品学関係、栄養学関係等の学力を深める。	0	0) ()	00	00		
18JDFA1051	フードコーディネート論	1	の無形文化遺産に登録されたり、日本の「お もてなしの心」が注目される一方、個食、朝 食抜き、過度なダイエット、和食離れ、食情	フードコーディネートの基礎的な知識、技能を学び、おいしさの本質、おもてなしの心(ホスピタリティ)、伝統的な食文化、マナー、食育などもあわせて修得していく。それにより、食の科学的な知識だけではなく、人の心に内在する食に対する心情などを理解し、より質の高いフードコーディネートを提案できる感性を磨き、これから自分が目指すフードスペシャリストとはどういうものか考えられることを目標とする。		C	0	00			