

平成30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				
18UFNA1001	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、学部・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。	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
18UFNA1002	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やすく見直し、さらに物質の有機化学的な理解を目指すことで、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なる。	○	○	○		
18UFNA1003	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、理論的な考え方、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。	○	○	○	○	○
18UFNA1004	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に工夫を行ってきた。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、中高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。	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。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	○			○	○
18UFNA1005	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、中高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。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	○		○	○	○

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. 感情・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				
18UFNA1006	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。 本科目は、中高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、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。教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	○	○	○	○	○
18UFNA1007	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。 自分の考え方・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。	◎	○	○	○	○
18UFNA1008	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。					◎
18UFNA1009	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。					◎
18UFNA1010	サイエンス英語I	1	Learn simple words, phrases and expressions in the nutrition, dietetic and food industry. Develop reading comprehension on topics related to nutrition, dietetics and food science. Some English communication.	To learn new knowledge of nutrition, developing nutrition skills and knowledge through English.	○	○	○	○	○
18UFNA2011	サイエンス英語II	2	西洋における食生活がどのようなものであるのか、その提案者自身の著書からサイエンス英語として学ぶ。食生活という概念が日本の現代栄養学を受け入れられる余地があるかどうかを討論し、日本語の教科書には取り上げられない独創的な概念や新しい知識を科学における共通語である英語を介して、修得できることを知ることを目的とする。	新しい知識や概念がどのようにして出来上がるのかについて、英語を介して修得できることを知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： <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input checked="" type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目 1. 理解・選択 2. 技能・表現 3. 思考・判断 4. 験・実践性 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							
18UFNA1012	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な知識、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。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
18UFNA1013	健康管理学入門	1	個人的努力だけでなく社会との関わり合いのなかで成立する健康について基本的な知識を学び、学習した知識を統合し、幅広い視点から健康に関連する問題を考察する能力を育成する。	健康を規定する要因を理解する。 疫学の重要性を理解する。 病気の原因として、病因・宿主・環境があることを理解する。 保健統計の種類と目的を理解する。 生活習慣病に関する医学的知識の基本を理解する。 大規模な健康づくり活動に必要な基本的知識（ヘルスプロモーション等）を理解する。 健康づくり・健康管理に関連する施策の必要性と主要なものを理解する。 ライフステージ毎の健康づくりの基本的知識を習得する。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
18UFNA1014	応用統計学	1	管理栄養士の素養として必要な統計学の基礎知識の理解を目標とする。 本科目は、高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。	大学での研究や実験を行う上で必要となる、統計学的手法とその関連知識を理解する。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の高校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
18UFNA3015	健康科学 I	3	高齢化社会を迎える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。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>			
18UFNA1016	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。	前期の健康管理学入門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、ポビュレーション戦略、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。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
18UFNA1017	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。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			

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： <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目 1. 閱・聴 2. 技能・表現 3. 思考・判断 4. 理・情・意向性 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							
18UFNA2018	環境科学	2	健康的保持増進には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。	受講することにより、自分が存在する社会の環境状態の現状を知り、ヒトおよび作物が環境からの悪影響を如何にして守られているのかを理解することができ、地球の生態系を守り、健康をまもるには何をしたら良いのかを考えることができる。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18UFNA1019	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。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18UFNA1020	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。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						
18UFNA2021	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。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						
18UFNA1022	解剖生理学実習Ⅰ	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、自分の身体組成や身体機能の測定や評価を行うとともに、身体が様々な細胞・組織・器官から成り立つ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、組織の構造と機能を理解する。自分の身体を構成する組織の適正な比率を理解する。	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>				
18UFNA2023	解剖生理学実習Ⅱ	2	解剖生理学実習Ⅰでは、組織標本の観察を通じて形態と機能との関係を中心に身体の機能を学んできたが、解剖生理学実習Ⅱでは、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。	生物学的事象の特性と生体機能の解析方法を理解し、身体の機能を維持するための循環器系の生理機能、筋肉と神経の特性、血液の特性、消化器系の調節機構、泌尿器と呼吸器系の生理機能、感覚器系による情報処理機能について理解する。	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>				

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. 読・聴	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 験・実践	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
18UFNA1024	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。		○	◎	○	○	○	○	○	○				
18UFNA2025	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。	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、自らが立てた新たな課題(食後と食間の代謝)にそれらを適用し、その課題を解決する能力を身につける。 ①糖質・脂質の代謝を理解し、糖質・脂質の代謝関連性を修得している。 ②タンパク質の分解とアミノ酸プール、アミノ基の窒素の排出を理解する。 ③アミノ酸の代謝、アミノ酸の利用と生産物、アミノ代謝異常を修得している。 ④ヌクレオチドの代謝について理解する。 ⑤遺伝子発現とその制御について理解する。 ⑥ホルモンの作用機序について理解する。 ⑦情報伝達の機序について理解する。 ⑧生体防御と免疫について理解する。 ⑨活性酸素に対する生体防御について理解する。		○			○	○	○	○					
18UFNA2026	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。		○	○	○	○	○	○	○	○				
18UFNA3027	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為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はなく、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。		○	◎		○		○	○					

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： <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input checked="" type="radio"/> 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. 験・実践性 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				
18UFNA2028	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的とする。 疾病的成り立ち - 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	○	○		○	○
18UFNA3029	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。	○	○	○	○	
18UFNA3030	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。	○	○	○	○	○
18UFNA1031	食品学（加工含む）	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。なお、卒業必修科目であり、また、管理栄養士・中高一種（家庭）免許など各種（受験）資格などの取得のために必要な科目もある。 本科目は、中高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。	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、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。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	○	○	○	○	○

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： <input checked="" type="checkbox"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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. 感情・情操 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				
18UFNA2032	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。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
18UFNA1033	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共に、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。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
18UFNA2034	食品機能学	2	食品機能学は、食品成分を機能成分として捉え、その生体への効果および作用機序、並びに成分間相互作用に関する科学である。本科目ではそれらを体系的、学術的にまとめるこを目的とする。	食品成分のはたらき並びに食品成分の変化や相互作用を理解し、さらに、それらが及ぼす影響を理解することを目標とする。	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
18UFNA2035	食品機能学実験	2	食品成分は、何らかの機能を有している。また、環境によって変化し、他の成分とは相互作用を起こしやすい。本科目では、食品成分の機能性や化学変化、相互作用を実験を通して体験することを目的としている。	測定する方法に関する原理を修得し、機能性、化学変化、相互作用に関する理論的背景を理解することを目標としている。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
18UFNA2036	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習得することが到達目標である。 なお、本科目は、中高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。	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。なお、教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
18UFNA2037	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。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
18UFNA2038	調理科学	2	調理過程における食品素材の変化について、科学的に理解を深め、食品素材の栄養価を高め、美味しく食べられる状態にするための調理方法、調味操作、および食品素材の調理特性を科学的に理解することを目的とする。本科目は、中高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。	調理とは、食品素材を食べられる状態にするだけでなく、嗜好性の向上、栄養素の効率的な吸収、および食品素材の安全性を高める目的が含まれる。本講義では、食品素材の調理過程で起る様々な反応、変化について科学的に学び、衛生的に、栄養価を高めて摂取するための調理法やおいしさについて理解する。その結果、日常の調理操作の必要性を科学的に理解し、食品学、食品素材学、食品加工学をはじめ他の食物栄養学科で開講されている関連科目の知識連携を総合的にでき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高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

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. 順応性	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	
18UFNA2039	調理科学実験	2	日常の調理操作および調味等は経験と嗜好により行なわれ、評価されている。調理科学実験では調理への理解を深めるために実験を通して調味、調理操作、食品素材の調理特性等についての知識の習得および調理操作過程における諸現象の理解により科学的、合理的な調理を行えるような総合能力を身につけることを目的とする。	調理の過程で起きる様々な科学的变化を観察し、食品材料の特性を知り、食品の組織や成分がどのように変化するかについて化学的・物理的な面から理化学的測定を行う。これらを通して、調理に関する諸現象を科学的に解明、理解し、食生活の実践に役立つ基本的な理論や考え方の習得につながることを目標とする。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
18UFNA1040	基礎栄養学	1	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。 本科目は、中高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。	学生は、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・治療が図れる能力を修得する。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	◎				○	○	○								
18UFNA2041	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。	○			○	○	○	○								
18UFNA2042	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。	◎	○	○				○	○							
18UFNA2043	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な考え方を習得する。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な考え方や方法（栄養ケア・マネジメント）を理解する。 また、本科目は、中高教科家庭科を教授す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。	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。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	◎	○					○	○							
18UFNA2044	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。	◎	○					○	○							

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. 感情・情性 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				
18UFNA3045	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。	◎	○	○	○	○
18UFNA2046	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。	◎	○	○	○	○
18UFNA2047	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。 本科目は、中高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。	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。 教職課程履修学生は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。	◎	○	○		○
18UFNA3048	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。	◎	○		○	○
18UFNA2049	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。	○	○	○	○	○
18UFNA3050	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。	○	○		○	○
18UFNA2051	臨床栄養学 I	2	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の考え方を理解し、栄養評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用、臨床栄養管理について習得する。	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. 傷病者と要介護者への栄養クリーニングと栄養アセスメントを理解し、栄養アセスメントによる栄養必要量の算定ができる。 3. 栄養補給法の種類を知り、決定法が立案できる。 4. 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、妊娠婦・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。	◎	○	○	○	○

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： <input checked="" type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目 1. 読・聴 2. 技能・表現 3. 思考・判断 4. 験・実践 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							
18UFNA2052	臨床栄養学Ⅱ	2	臨床（病院、施設など）において、病いと闘っている患者さんの幸せのために、栄養になにができるのか、を自分の頭で考えられる力と情報を取り入れる能力の獲得を目指す。	栄養の基礎力である「解剖学」、「生理学」、「生化学」の3つの学問を、臨床に実際に使える実力を獲得するため、ひとつのテーマに対して、基本的には2コマをあて、最初の1コマを基礎栄養学であるこれら3学問の基礎学力の習得と応用に充てる。 さらに2コマ目の臨床では、その栄養基礎学の3学問を臨床栄養にいかに使えるか、の実例を、予めゲットファイルで配布した空欄を、双方向で埋め、考えていく。 その結果、自己学習でテーマごとにキーワードをピックアップし、そのキーワードの意義と限界を自分で説明でき、実際の患者さんにおける意味や栄養サポートの導入部を展開できる。	◎	○		○	○			
18UFNA3053	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の考え方を理解し、栄養評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用、臨床栄養管理について習得する。	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. 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。 3. 栄養カルテは、POSに基づきSOAPに沿って作成できる。 4. 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、摂食障害呼吸器疾患血液系の疾患、免疫・アレルギー疾患）の特徴を理解し、栄養・食事療法を実施するための具体的方法を述べることができる。	◎	○		○	○			
18UFNA3054	臨床栄養学Ⅳ	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の考え方を理解し、栄養評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用、臨床栄養管理について習得する。	1. 各疾患（消化器系疾患、手術・周術期患者、腎・尿路疾患）の病態や特徴を理解し、傷病者への適切な栄養管理計画が立案できる。 2. 薬（医薬品・健康食品・サプリメント）と栄養・食物の相互作用を理解する。 3. ターミナルケアの目的、家族を加えたチームアプローチの対応によるQOL向上の必要性を理解する。	◎	○		○	○			
18UFNA3055	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。	○	◎		◎	○			
18UFNA3056	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： <input checked="" type="checkbox"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input type="checkbox"/> 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. 験・実践性 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						
18UFNA3057	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。	◎	○	○	○	○	○	
18UFNA3058	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。	◎	○	○	○	○	○	
18UFNA3059	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。	◎	○	○	○	○	○	
18UFNA2060	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。	◎	○	○	○	○	○	
18UFNA2061	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： <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input checked="" type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目 1. 理・論 2. 技能・表現 3. 思考・判断 4. 験・実習 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									
18UFNA3062	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
18UFNA4063	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。	○	○	○	○				○	○	○
18UFNA4064	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。	○	○						○	○	○
18UFNA3065	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。								○	○	○
18UFNA4066	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。								○	○	○
18UFNA4067	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・体得することを目標とする。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： <input type="checkbox"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input type="checkbox"/> 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. 験・実践性 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						
18UFNA2068	栄養学概論	2	栄養とは生物が生命活動を持続していくうえに必要な物質（栄養素）を外界から取り入れ利用する営みである。栄養素の摂取が具体的に表現されるのが食生活である。食生活に栄養の知識を活かし、健康の保持・増進、疾病の予防・治療が図れるよう、栄養に関する基本的事項を理解させる。	基礎栄養学では、栄養素の消化、吸収、代謝、排泄など「栄養素の体内運命」について理解を促す内容であった。 栄養学概論は、基礎栄養学で十分に修得していないたんばく質の栄養にはじまり、ビタミン、ミネラルの栄養を学び、代謝におけるビタミンの役割、ミネラルの役割を理解する。ビタミン、ミネラルの栄養素が、代謝に重要な役割を担っていることを修得する。また、水・電解質の栄養的意義、エネルギー代謝、遺伝子発現が代謝や生活習慣病に関わっていることを学び活用する技能を修得する。 栄養学概論は、基礎栄養学に加えて、栄養素が代謝にどのように関わっているかを総合的に知識を得て、活用する能力を修得する。	○	○	○	○	○	○	
18UFNA3069	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。	○	○	○	○			
18UFNA2070	国際栄養学演習 I	2	アメリカ合衆国ワシントン州スポケーン市内にあるムコガワ・フォートライト分校(MFWI)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トレーニングを行う。	渡航前の事前授業を受けたうえで、海外研修先となるMFWIに1ヶ月近く滞在し、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。			○	○		○	
18UFNA4071	国際栄養学演習 II	4	アメリカ合衆国ワシントン州スポケーン市内にあるムコガワ・フォートライト分校(MFWI)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より深いトレーニングを行う。	渡航前の事前授業を受けたうえで、海外研修先となるMFWIに1ヶ月近く滞在し、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。国際栄養学演習IIは国際栄養学演習Iと同一プログラムの下で実施されるが、事前学習の密度を高めるほか、現地での体験学習を将来の進路設計などにも活かしていくより深い理解が望まれる。			○	○		○	
18UFNA3072	食品安全学	3	「食品の安全性」について、基礎的な内容はすでに食品衛生学で学んだ。食品安全性学では、サプリメントや健康食品の有効性と安全性、食品と医薬品の相互作用について学ぶ。	食品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。	○	○	○	○	○		
18UFNA1073	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。	○	○	○	○	○		
18UFNA3074	食品プロセス学	3	本講義は、食品の加工、保存の原理や方法の講義を通して具体的に修得することを科目目的としている。	本講義は、食品の加工、保存の原理や方法の知識を習得するだけではなく、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。	○	○	○	○	○		
18UFNA3075	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せざることがもう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。	○	○			○	○	

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. 感情・情操	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	
18UFNA3076	フードスペシャリスト論	3	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。	○	○	○	○	○
18UFNA3077	フードコーディネート論	3	日本人の伝統的な食文化「和食」がユネスコ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、食情報の氾濫や最近では、「食品表示の偽装」のように食の安全や信頼を揺るがす問題が起きている。そのような問題に対し、食に関する幅広い知識を持ち、総合的に判断、提案できる専門家である「フードスペシャリスト」の資格を目指す。資格認定試験において、「フードコーディネート論」は、出題科目になっており、知識、技能の修得だけではなく、実践力を養うことを目的である。「フードコーディネート」とは、食に関するさまざまな場において要求する相手が満足できる状態を演出することであり、食のシーンは、家庭の食卓、スーパー、デパ地下、食のイベント、レストランなど広範囲にわたる。フードコーディネートが食生活に果たしている役割、価値を知り、テーブルコーディネート実習や演習を通して実践力を身につける。	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。	○	○	○	○	
18UFNA3078	クリニカル実践論	3	管理栄養士として求められる基本的な知識の習得および実践的応用力を強化することを目的とする。	臨床現場で必要となる基本的知識を習得する。医療統計の基本的な概念や考え方を理解する。食事調査の意義と目的を理解する。各種食事調査の種類、方法、特徴について理解する。習慣的な食事摂取量を把握するための基本技術・技法を習得し、食事摂取状況・健康状態の評価ができる。	○	○	○	○	○ ○ ○ ○
18UFNA3079	N S T 実 践 論	3	科目目的：さまざまな医療環境（入院・外来・在宅など）において、ひとりひとり異なる疾病者の、個別のQOL改善ために、もっとも適切な栄養管理が何か、またその根拠はなんなのか、自分で考え実践できる。 到達目標：自分で科目目標を理解し、実践できる。	下記の目標を、各自が自分で確認できることを目標とする。 1. 疾病の病態、関連事項の栄養基礎学（解剖学、生理学、生化学）のキーワードを、的確に抽出し、適切に説明できる 2. 栄養アセスメント 3. 栄養サポートのプランニング 4. アウトカム指標の設定と栄養サポートの適切さの判定とその根拠 5. 実際に計画した栄養サポートの問題点の抽出と、その問題点に対する対策、その根拠	○	○	○	○ ○ ○ ○	
18UFNA3080	クリニカルカンファレンス論	3	ロールプレイを通じて、管理栄養士の医療面接に必要な、患者から聞き取る能力や説明する能力など、基本的なコミュニケーションスキルを学ぶ。	①患者の訴えを傾聴する力を身につける。 ②必要な情報を聞きとる力を身につける。 ③必要な事柄を患者に、難解な医学用語を使わずに伝える力を身につける。 ④病気だけでなく、患者の社会的な背景など、包括的な医療面接能力を身につける。 ⑤限られた時間内に必要な聞き取りや説明ができるようになる。	○	○	○	○ ○ ○ ○	○

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. 魅込・情向	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
18UFNA3081	予防医学概論	3	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からの適用分野について、疾病の知識とともに具体的な事例から学ぶ。		予防医学に関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。		◎				◎	◎	◎	◎	○		○	
18UFNA3082	栄養疫学	3	栄養学関連分野における疫学の手法を用いた研究活動・施策推進の重要性を理解するとともに、その方法論を理解する。		栄養疫学において用いられる研究・調査デザインと手法が理解できる。 社会生活に果たす疫学の役割が理解できる。 社会に提供されている先達の疫学データを、自身の業務に活用する能力が身につく。			○			◎	◎	◎	◎				
18UFNA3083	応用健康教育学	3	応用健康教育学は、「健康やウェルビーイングにつながる食物選択とその他の食や栄養に関する行動を自発的に実行することを支援するため計画されたさまざまな教育的戦略の組合せ」であることを理解し、管理栄養士は支援者であることを学ぶ。		栄養に関する事業を立案、実行、評価する実際的な知識、技術を身につけることを目標とする。		○	○		◎	◎	◎	◎					
18UFNA3084	食品分析学	3	「食品を科学する」ためには、まず、相手（食品）を知る（分析する）必要がある。食品を科学的に研究する場合、食品に含まれる成分の特徴に応じた種々の分析方法が適用されていることを学ぶ。そして、次年度に自らが取り組む卒業論文研究において実験対象である食品を科学的に解析するためのアプローチを理解する。		本科目では、食品の特性（機能）を生み出している成分（物質）を分離・分析するために必要な考え方（原理）、および分析手法（機器分析を含む）に関する知識の習得を目指す。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
18UFNA3085	食品機能開発論	3	本科目での目的は、受講者が「機能性食品の開発には、それなりの背景があり、その開発目的があることを知り、食品成分の機能を生かそうとしていること」を理解することである。そこから、食品や食物を科学的根拠に基づいて論ずることのできる人材を要請することを目的としている。		機能性食品を創製することの意義、方法論、安全性確保など、食品に関する法律に示されていることに意味や新規食品開発に向けての基本的事項を理解することを目標としている。					○	○	○	○	○				
18UFNA3086	フードサイエンスの先端	3	食品の安全性や健康面への配慮など様々な観点から、フードサイエンスの広い範囲に渡って欠くことのできない重要な基礎事実や新しい学術的情報について理解することを目的とする。本授業ではフードサイエンスにおける様々な新しい知見や技術などを講義や論文演習を通じて学んでいく。		フードサイエンスの新しい知見や技術などについての講義や論文演習により、基礎的事実を含め新しい学術情報を学習・理解し、その内容についてまとめ・発表する力を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. 感情・情性 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				
18UFNA3087	分子栄養学	3	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でき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。	NS分野の卒業論文研究に取り組むために必要となる、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。	○		○	○	○
18UFNA3088	栄養機能情報学	3	細胞実験・動物実験・ヒト介入試験による研究成果から栄養機能の研究は著しく発展し、人々に多くの予防栄養を含めた健康情報が提供されている。氾濫する栄養健康情報の中で真偽を見極めるためには栄養機能に関する高度な判断力が要求されるので、本科目により必要な判断力を修得する。	栄養機能情報学では、栄養機能研究の情報を授業を通して修得する。 1. 栄養機能研究情報の体系化と研究内容を理解する。 2. 栄養機能研究関連情報の正しい取得法を修得する。 3. 栄養機能研究データと解析方法を学習する。 4. 消化吸収の制御機構を理解する。 5. アレルギー疾患の分子基盤を理解する。 6. 酸化ストレスと抗酸化物質を理解する。 7. 栄養情報担当者と運動指導士について学習する。 8. 糖質脂質代謝の調節について学習する。 9. 脂質異常症のメカニズムを学習する。	○		○	○	○
18UFNA3089	ニュートリションサイエンス	3	身体の機能におよぼす栄養素や非栄養素の影響、すなわち体と食の相互作用を学び、さらに遺伝的素因や環境の異なる個人個人に対応する栄養を考えるニュートリションサイエンス分野の理解を目的とする。	学生は、ニュートリションサイエンス分野の各教員の研究内容を理解すると共に、基本的研究手技を修得する。	○		○	○	○
18UFNA3090	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。		○	○	○	○
18UFNA1091	生活学概論	1	人間にとて基本的な生活領域である家庭生活に焦点をあて、地域や社会、また歴史的変化などとの関連も含めて、生活の現状を実証的かつ総合的に把握し、生活課題を明らかにする。本科目は、中高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。	学生が家庭のあり方を問い合わせることを通して、自分と家族の充実した生活を創造する能力を養う。教職課程履修者は、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。				○	
18UFNA3092	保育学	3	子どもを育てることは社会全体の責任であり、その基礎となる正しい医学的・生物学的・社会学的知識を身につける。子どもの健全育成に必要な環境や人の援助についての理解を深め、教養ある女性保育者としての常識的な判断力を養う。 本科目は、中高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。	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、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		○			

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： <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input checked="" type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目 1. 閱讀・理解 2. 技能・表現 3. 思考・判断 4. 體育・情向性 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							
18UFNA4093	住居学	4	住むということについての身近なことから、これから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、中高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高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。						○		
18UFNA1094	生活工学	1	生活中において工業技術の恩恵を受けていることやものを対象とした科目である。我々は、様々な道具や機械によって快適な家庭生活を送ることができている。それらを正しく有効に使えるよう、原理から学び、機械類に強くなることを目指す。本科目は、高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。	生活の中で使われる電気や機械や道具に関して、原理や意味を把握して使えるようになることを目標とする。また、教職課程履修学生は、学修内容を当該の高校教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		○						
18UFNA3095	被服学	3	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、中高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高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。					○			
18UFNA2096	衣服構成	2	衣服製作（ブラウス、スカート、パンツ）の一連の過程を学び、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、中高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。	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、縫製実習にかかる機器類（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、学修内容を当該の中高教科内容および教材に関連づけて主体的に探求する。		○						
18UFNA2097	学校栄養教育・指導論Ⅰ	2	栄養に関わる教育を実践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。近年の児童・生徒を取り巻く社会的背景、家庭環境の急激な変化は「食」に大きな影響を与えている。これらの実態を把握し、課題や問題点を見つけ出し、栄養教諭としての使命、役割、食に関する指導の重要性を認識する。また教育者として必要な知識・技能および実践する能力を修得する。	学校給食を通じて「食」の大切さを理解し、学校と家庭・地域等の連携を実践できる方法が考えられるようになる。また現代子どもが抱えている食の問題を理解し、それらの問題を解決する方法を指導できるようになる。また、個に応じた指導の必要性を理解し、実践方法を考えることができるようになる。 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、栄養教諭として使命、役割、食に関する指導の専門性を認識する。		○	○	○	○	○		

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： <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目 1. 閱讀・理解 2. 技能・表現 3. 思考・判断 4. 體育・運動性 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										
18UFNA3098	学校栄養教育・指導論Ⅱ	3	栄養に関する教育を実践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。「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、子どもの発達に応じた食に関する指導について理論を学習し、学校栄養教諭としての自覚や職務内容を理解する。	食に関する指導計画立案への参画、他の教職員との連携協力による食に関する指導力を修得する。また、生活習慣病、食物アレルギー、スポーツ栄養等に個別に対応する能力を取得し、家庭・地域との連携・調整方法を学び、食に関する指導の基礎および応用について修得する。 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、栄養教諭として使命、役割、食に関する指導の専門性を認識する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
18UFNA4099	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、仮説の設定、仮説の検証を行い、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。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
18UFNA4100	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。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
18UFNA4101	卒業英語演習	4	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ことを目標とする。									<input type="radio"/>		
18UFNB1103	理系女性のキャリアパス設計論	1	本講義では、男女共同参画社会の実現、社会における理系女性の位置づけ、およびキャリア形成における支援制度や政策をテーマとした実習重視型の講義を行う。そして、受講者が目指すキャリアを明確化してキャリアパスを設計し、実践的なスキルを獲得することで、社会で主体的に活躍できるように支援することを目的とする。	①日本の男女共同参画の現状について、世界各国との比較から説明できる。 ②ライフイベント（出産、育児、介護）と仕事を両立しながら活躍している女性の講演から、多様な働き方があることを認識し、キャリアを継続するために利用可能な制度等に関する知識を持つ。 ③グループディスカッションや個人発表会を通して、コミュニケーション能力や発信力・傾聴力などに代表される「社会人基礎力」を身につける。 ④将来のキャリアパスをイメージし、具体的に組み立てることができる。									<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18UFNB1104	生命科学と倫理を巡る知性と感性	1	現代社会を支える科学技術の基盤となるいる科学技術的思考法を学習する。哲学の考え方や倫理問題、研究開発などの講義を通して、探究心を向上させ、広い視野で実践的な思考態度を身につけることを目的とする。	①科学技術分野の基礎となる生命科学や情報科学の基本的枠組みを理解する。 ②哲学や倫理問題など一義的に正解のない問題に対し、自分の考えをまとめることができる。 ③発表討論会およびディスカッションを通して、自らの意見を的確に述べるとともに、他者の発表内容から多様な考え方方に触れ、本講義で学んだ内容について深い洞察力や考察力を身につける。						<input type="radio"/>		<input type="radio"/>			
18UFNB1105	地域活性化システム論	1	地域の活性化に必要な知識、構造、問題点等を明らかにし、系統的に理解することにより、地域再生に必要な方策を考える能力を身につけることを目標とする。特に、関西地域の活性化に向けて、医療・医学、福祉、医工学・情報学分野などのような取り組みが必要であるか、またどのような連携システムの構築が必要であるかを学習する。	①医療、福祉、教育、ICT（情報通信技術）など多分野からの地域活性化の実例を通して、地域活性化の方法論を理解する。 ②自分の居住地域の問題に関心を持ち、地域を活性化させるために必要なものを具体的に考えることができる。 ③総合討論における講師・受講生とのディスカッションにおいて積極的に発言し、自らの考えを的確に述べることができる。	<input type="radio"/>										<input type="radio"/>

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： <input checked="" type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために特に重要な科目 <input type="radio"/> ディプロマ・ポリシー達成のために重要な科目 1. 閱讀・理解 2. 技能・表現 3. 思考・判断 4. 騰出・応用 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							
18UFNB3106	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。	○	○	○	○	○	○	○	
18UFNB1107	多職種協働グループワーク実践論	1	医療や福祉の現場において、高度な医療や全人的な福祉を実践するために、多様な専門職が協調しながら職務を遂行する「チーム医療」・「チーム福祉」の取り組みが求められている。将来、臨床医工情報学の融合分野において、互いの専門性を理解しながら主体的に活躍するためには、コミュニケーション能力やリーダーシップ能力、課題発見・課題解決力などが必要である。本講義では、異分野の学生とのグループディスカッション・発表プレゼンテーションを通して、それらの能力を養い、協調的な学習から相互理解を深めるとともに、グループだからこそ生まれる新しい知見・アイデアを創造することを目的とする。	①学生間の相互理解と問題解決に向けた共通認識を持つために、自分の専門分野の知識を異分野の学生にもわかりやすく伝えることができる。 ②グループが1つのチームとして有機的に活動し、協調的な学習から異分野融合による新しいアイデアを創造することができる。 ③異分野の学生とのグループディスカッションおよびグループ発表会を通して、コミュニケーション能力や発信力・傾聴力などに代表される「社会人基礎力」を身につける。	○	○	○	○	○	○	○	