

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														
					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															
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。		○					◎	◎							
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。	○	◎				○									
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	調理の基本原則を科学的に理解し、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、調理の基本原則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.課題志向性	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
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、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。		◎	○	○	○												
18UFNA1008	TOEIC PreparationⅠ	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 PreparationⅡ	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 PreparationⅠで学習した内容を踏まえ、TOEIC各パートの傾向を知ることによって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で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：◎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. 課題志向性	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						
18UFNA2018	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。	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る。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。	◎	○		○	○		○	○								
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。	◎		○	○					○	○						
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。		○	◎													
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。		○	◎													
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。		○							◎							
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。		○							◎							

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.課題志向性	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
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	○	◎															
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でもある。 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。 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.課題志向性	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
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かたを理解し、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な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かたを理解し、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・術後患者、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：◎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.課題志向性	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
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：◎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. 課題志向性	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
18UFNA3062	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
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。														◎	◎	◎	◎
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：◎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.課題志向性	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						
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ター論	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ター論」は、出題科目になっており、知識、技能の修得だけでなく、実践力を養うことも目的である。「フードコーディネーター」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ター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ター実習や演習を通し実践力を身につける。	フードコーディネーターの基礎的な知識、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ター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	臨床実践論	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改善のために、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、を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	臨床カンファレンス論	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.課題志向性	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						
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。		○							◎	◎	◎	◎	○			○									
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	フーズサイエンスの先端	3	食品の安全性や健康面への配慮など様々な視点から、フーズ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。本授業ではフーズ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。	フーズ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.職業志向性	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												
18UFNB3106	プレプロフェッショナル教育	3	近年の医・歯・薬学、工学・情報学の目覚ましい発展により、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实践するために、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、臨床医工学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。																	○	○	○	◎	○	◎