

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 読解力	5. 統合的能力						
					1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2
19MFNF1208	食品衛生学特論	1	食品の安全に関する考え方、制度や仕組みについての最新情報および高度な専門知識を身につける。	原発事故に伴う放射性物質による食品汚染や大規模な食中毒事件など、食品の信頼性をゆるがす事件・事故が頻発している。本講義では、食品安全の現状と課題について理解する。	◎		◎	○	○	○		○			◎
19MFNF1209	食品加工学特論	1	加工食品の誕生を支えた歴史、技術、研究について学び、未来の新たな機能性を有する加工食品製造について考える。	発酵食品は自然と人類が生み出した“宝物”である。さらに、人類は時代のニーズに適したインスタントラーメンなども創り上げてきたのである。この講義では、主な加工食品誕生を支えた歴史や技術、研究についての講義を行い、先人達の英知を学び、これからのニーズに適した加工食品製造について考える。	◎		◎	○	○		○			◎	
19MFNF2210	調理科学特論	2	調理科学とは何か？食べるための操作であり、知識である。各種調理操作などの意義を含め、食文化的な側面からも調理に関して、問題提起とその解決策に対応できる能力を養うことを目的とする。	非加熱・加熱調理操作、調味操作等の科学的必要性について認識ができ、「おいしく」食べるための望ましい調理操作についてその科学的根拠を理解する。さらに、調理機器などの進歩、新規調味料を利用する新しい調理法についての知識を持つことで、将来の調理について考察できる能力を養う。	◎		◎	○	○		○			◎	
19MFNF1211	分子生物学特論	1	分子生物学は、生命現象を分子レベルで見ようとする方法論を中心とした学問である。その方法論は分子栄養学や分子疫学といった各分野に広く利用され、生化学や免疫学においてはその根幹を成している。そこで、分子生物学の方法論を学び、各研究分野にどのように応用していくのかを考えることを目的とする。	分子生物学の概念とその方法論、特に遺伝子診断法、を理解し、関連する領域の論文等の情報を容易に活用できるようにすると同時に、各自の研究への応用できるようにする。	◎			◎				○			
19MFNF2212	分子栄養学特論	2	分子栄養学では、栄養学を分子生物学の手法を用いて、栄養学を分子レベルからの視点で捉え直そうとする新しい学問である。そこで、分子生物学の方法論を学び、栄養素や食物中の生理活性物質の特性の解明にどのように応用していくのかを考察することを目的とする。	分子栄養学の概念とその方法論を理解し、関連する領域の論文等の情報を容易に活用できるようになる。	◎			◎	○	○		○			◎
19MFNF2213	時間栄養学特論	2	地球の自転・公転による日周・年周変化は、ヒトの生活パターンに大きな影響を与えており、体内では概日リズムや季節変化に従った様々な調節がみられる。近年、この制御についての研究が進み時間生物学として確立されてきたが、ヒトの栄養もこの周期的な制御を受けている。一方、ヒトの経済活動の広がりによる生活リズムの乱れが、栄養に大きな影響を与えている。本科目では、食育の基礎となる生活リズムの管理の必要性を、栄養の時間的制御機構の点から理解することを目的とする。	ヒトの概日リズムについては、時間生物学の成立によりその分子レベルでの制御機構が明らかとなってきた。栄養は、ヒトの代謝の基本となるもので、この時間制御と深い関わりをもっているだけでなく、ライフステージにおける成長、成熟、老化にも大きな影響を与えている。そこで、栄養学の視点から生体内の時間制御についての学び、各ライフステージにおける栄養の時間制御のメカニズムを理解し、食育の基礎となる生活リズムの適正な管理の在り方を考える力を身につける。	◎										◎
19MFNF2214	栄養免疫学特論	2	免疫に関する基礎知識の習得、ならびに栄養と免疫の関わりについて記載されている文献などから、この分野における現状や研究の進め方などを習得することを目的とする。	栄養免疫学に関する最先端の情報の把握ならびに研究活動における基礎力を習得する。	○	◎		◎	○	○		○			◎

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 経験	5. 統合的能力							
1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4		
19MFNF1222	高齢医学特論	1	高齢者の増加に伴って、管理栄養士として高齢者に関する基本的な知識を十分習得することが必要である。本授業では、高齢者の栄養学的特徴を理解することによって、管理栄養士として高齢者診療に必要な基本的な知識を習得することを目的とする。	①高齢者の栄養学的特徴を理解する。 ②高齢者の栄養学的特徴をもとに、症例の病態に応じた栄養管理計画が立案できる。 ③最新の高齢者栄養に関する文献を収集できる。 ④最新の高齢者栄養に関する文献を理解できる。 ⑤グループワークで的確に発表できる。	◎	◎	○	○	◎	◎	○					
19MFNF1123	医療倫理特論	1	医療は、その性質から厳しい規制や遵守すべき事項が多くある。医療従事者は、これらの必然性について歴史的な意味も含めて十分理解したうえで実践していかなければならない。各人が倫理観を培い、今後生じてくるであろう新たな医療問題についても自身で考える能力を身につけることを目的とする。	①医療倫理について理解する。 ②医療倫理に基づき、栄養管理を考えることができる。 ③事例ごとに、具体的に医療倫理の考えを応用できる。		◎	◎		◎							
19MFNF2224	健康政策学特論	2	人々の健康を決定づける要因は、個人が持つ生物学的機能のみではない。この科目では、人々を取り巻く社会環境としての健康に関する政策および政策を実現するための法律や制度について、受講生とともに考えることを目的とする。	社会環境と健康との関連性について理解できる。 健康政策とは何かについて理解できる。 健康政策実現化の方法について理解できる。 代表的な健康政策について理解するとともに、その政策について意見することができる能力を身につける。	◎	○	◎		○	◎	◎				◎	
19MFNF2225	健康管理学研究特論	2	集団を構成する人々の健康状態は、個人要因と環境要因とが絡み合って決定される。本科目では、環境要因に注目し、地域や職域に存在する環境要因と人々の栄養問題との関係を探る手法および課題解決の考え方、手法を理解する。	人々の健康状態や食生活に影響を与える環境要因が理解できる。 環境と栄養問題との関連性についての先行研究が理解できる。 健康対策の代表的なモデルについての理解を通して、課題解決の多面的アプローチが理解できる。	◎		◎		○	◎				◎		
19MFNF1226	食文化史特論	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。	生活文化は身近で日常的なものであるため、自らの習慣や考え方が万国共通の普遍的なものと思いがちである。この授業では、生活文化としての食文化の諸側面をとりあげ、映像資料を交えて、日本を含む世界各地の具体的な事例を学ぶ。これと自らの文化を比較することによって、自文化を絶対化せず、異文化を柔軟に受けとめる姿勢を身につける。		○	◎	○		○			◎			
19MFNF1227	栄養教育特論	1	栄養教諭として学校現場における児童生徒を対象とした「食に関する指導」を行うにあたり、児童生徒の発達段階に応じた健康・栄養状態、食行動、食環境を分析し、総合的に評価、解析、判定する能力を養う。これらの専門的知識を学校現場等で実践する能力を養う。	栄養教諭の役割と職務内容を把握し、児童生徒の発育・発達および学習能力の発達に応じた食に関する指導を理解する。また、食に関する指導を行うにあたり、栄養教育の意義、定義を理解し、児童生徒の発達に段階に応じた栄養教育プログラムの作成や評価する能力および食行動変容を踏まえた個別栄養相談指導について理解する。	○	◎		◎		○			◎			
19MFNF1228	食教育実践論	1	食教育の目的は、「学習者が望ましい食行動を維持・継続できるように教育的支援を行うこと」である。本講義では、その目的を達成するために、①「食に関する指導」の基礎理論を理解する。②「食に関する指導」の応用力と実践力を培う。③豊かなコミュニケーションを構築する能力を養う。	栄養教諭の職務を理解し、児童生徒の学習発達理論や行動科学の理論等の基礎知識を踏まえた食教育の実践力を培う。さらに、楽しい授業づくりについての認識を深め、学生間で、食に関する指導の模擬授業・発表・相互評価を行い応用力を高める。また、個別指導において必須のコミュニケーション技術について修得する。		◎		○	○		◎		○			

平成31年度入学生用カリキュラムマップ

【生活環境学研究科 食物栄養学専攻 修士課程 健康栄養科学コース】

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 読解力	5. 統合的能力									
					1-1:1-2	2-1:2-2	2-2:3-2	2-3:2-4	3-1:3-2	3-3	4-1:4-2	5-1:5-2	5-3:5-4					
19MFNH1301	論文指導	1,2	健康栄養科学コースにおいて、その特定の研究課題で研究活動を実践し修士論文を完成させる。	特定の研究テーマを設定し、修士論文の完成を目標とする。	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19MFNH1302	健康栄養科学特別実験Ⅰ	1	健康栄養科学コースにおいて、特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養うことを目的とする。	特定の研究テーマを設定し、修士論文作成のためのデータ収集を目指す。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19MFNH2303	健康栄養科学特別実験Ⅱ	2	健康栄養科学コースにおいて、特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養うことを目的とする。	特定の研究テーマを設定し、修士論文作成のためのデータ収集を目指す。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19MFNH1104	栄養疫学特論	1	生活習慣病対策における食習慣の改善は最も重要な課題の一つである。この課題を実現するためには、栄養と疾病との因果関係の解明から政策立案まで疫学を活用していく必要がある。そこで、疫学の基本概念から栄養疫学の研究デザインの企画までを理解することを目標とする。 また、今後の管理栄養士による研究・指導のニーズを踏まえ、身体活動疫学価についても理解を深める。	栄養疫学に関連する知識をより深く理解する。 栄養疫学の現状を理解する。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19MFNH1105	生物統計学	1	生物統計学の概念および食物栄養学分野における基礎、臨床、疫学それぞれの専門分野で必要となるデータ収集、解析処理の基礎理論と方法論を学ぶ。	専門各分野における生物統計学の必要性と基本を理解する。 食物栄養学に関する現象を統計学的に処理する手法および得られた結果を解釈、判断できる能力を身につける。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19MFNH1206	食環境科学特論	1	地球規模の環境汚染、環境破壊が進んでいる現状を認識し、人の健康被害予防における食糧・食品と環境問題の関わりを過去の食品汚染事件事例とともに理解する。	自分の周りの食環境を理解することにより、管理栄養士として食の大切さを会得することができる。	◎		◎				○	○	○	○	○	○	○	○
19MFNH1107	健康情報解析演習	1	医学または疫学研究におけるデータ分析および結果の提示の基本的な手法をマスターすることを目標とする。とくに、具体的なサンプルデータを用いた実践的な分析力を養成する。	与えられたデータについて研究計画を立案できる。 調査データを収集するうえでの留意点を理解する。 必要な統計手法を適切に選択できるようになる。 統計手法を駆使するためのパソコンソフトを活用できるようになる。 得られた分析結果の解釈が適切にできるようになる。 学会等で結果をうまくプレゼンテーションできるようになる。	◎	◎	◎				○	○	○	○				◎

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 観察	5. 統合的能力	1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2
19MFNH1208	病態栄養生理学特論	1	実践管理栄養コースにおいては、特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させる。専門分野において優れた実務能力を有する管理栄養士を養成することを目標とする。そこで、本科目では癌をふくめた生活習慣病について、最新の情報を理解し、国家的戦略も含めた対策について学習する。	生活習慣病は、管理栄養士にとって、もっとも遭遇する機会の多い疾患である。これらの疾患について、公衆衛生的な知識および現在行われている対策について学習する。また生活習慣病について、実地臨床で必須である医学的知識についても学習する。 また、それぞれの項目について、現在、方法論が確定していない対策もあるため、それについてはそれぞれ、グループにグループディスカッションを用いたアクティブラーニングを行う。これにより課題についての十分な理解と表現力を養う。	◎	◎	○								◎	◎		◎		○
19MFNH2209	病態栄養生理学研究特論	2	特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させる。専門分野において優れた実務能力を有する管理栄養士を養成することを目標とする。そこで、本科目では癌をふくめた生活習慣病について、最新の情報を理解し、国家的戦略も含めた対策について学習する。	生活習慣病は、管理栄養士にとって、もっとも遭遇する機会の多い疾患である。これらの疾患について、公衆衛生的な知識および現在行われている対策について学習する。また生活習慣病について、実地臨床で必須である医学的知識についても学習する。 また、それぞれの項目について、現在、方法論が確定していない対策もあるため、それについてはそれぞれ、グループにグループディスカッションを用いたアクティブラーニングを行う。これにより課題についての十分な理解と表現力を養う。	◎	◎	○								◎	◎		◎		○
19MFNH1210	小児臨床栄養学特論	1	臨床現場における小児の疾患群における栄養評価法から栄養療法の実践までを、英語文献などを通じて議論する。	下記の項目を、自分で解決する方策を抽出し、客観的、科学的に解説できることを目標とする。 1. 小児の具体的な疾病の病態：栄養基礎学（解剖学、生理学、生化学）からのアプローチ 2. 栄養学的問題点の科学的抽出と分析 3. 栄養サポート：科学的妥当性の評価と分析 4. その疾患の分権的分析：メタアナリシスを含めて	○	◎	○			◎	◎	◎	◎		◎			◎		◎
19MFNH1211	福祉行政論特論	1	日本国憲法第二十五条に規定される国民の権利である、「健康で文化的な最低限度の生活を営む権利」を具体化するための福祉行政、福祉施策のあり方についての理解を深める。	社会福祉、社会保障問題の現状分析と生活全般の改善を通じた健康づくりに関する種々の課題を可決するための能力を身につける。	◎	◎	○			○	○				◎			◎		○
19MFNH1212	高齢医学特論	1	高齢者の増加に伴って、管理栄養士として高齢者に関する基本的な知識を十分習得することが必要である。本授業では、高齢者の栄養学的特徴を理解することによって、管理栄養士として高齢者診療に必要な基本的な知識を習得することを目的とする。	①高齢者の栄養学的特徴を理解する。 ②高齢者の栄養学的特徴をもとに、症例の病態に応じた栄養管理計画が立案できる。 ③最新の高齢者栄養に関する文献を収集できる。 ④最新の高齢者栄養に関する文献を理解できる。 ⑤グループワークで的確に発表できる。	◎	◎	○			○					◎			◎		○
19MFNH1113	医療倫理特論	1	医療は、その性質から厳しい規制や遵守すべき事項が多くある。医療従事者は、これらの必然性について歴史的な意味も含めて十分理解したうえで実践していかなければならない。各人が倫理観を培い、今後生じてくるであろう新たな医療問題についても自身で考えうる能力を身につけることを目的とする。	①医療倫理について理解する。 ②医療倫理に基づき、栄養管理を考えることができる。 ③事例ごとに、具体的に医療倫理の考えを応用できる。			◎	◎							◎					

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 読解力	5. 統合的能力										
					1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4
19MFNH2214	健康政策学特論	2	人々の健康を決定づける要因は、個人が持つ生物学的機能のみではない。この科目では、人々を取り巻く社会環境としての健康に関する政策および政策を実現するための法律や制度について、受講生とともに考えることを目的とする。	社会環境と健康との関連性について理解できる。 健康政策とは何かについて理解できる。 健康政策実現化の方法について理解できる。 代表的な健康政策について理解するとともに、その政策について意見することができる能力を身につける。	◎		◎							○	◎	◎			◎
19MFNH2215	健康管理学研究特論	2	集団を構成する人々の健康状態は、個人要因と環境要因とが絡み合って決定される。本科目では、環境要因に注目し、地域や職域に存在する環境要因と人々の栄養問題との関係を探る手法および課題解決の考え方、手法を理解する。	人々の健康状態や食生活に影響を与える環境要因が理解できる。 環境と栄養問題との関連性についての先行研究が理解できる。 健康対策の代表的なモデルについての理解を通して、課題解決の多面的アプローチが理解できる。	◎		◎							○	◎				◎
19MFNH2216	身体活動と栄養	2	適正な身体活動量の確保は人々の健康の保持・増進にとって不可欠である。同時に、身体活動を支える栄養摂取との相互関係が重要となる。この科目は健常者、疾病を有する者、特別な環境におかれている者についての身体活動と栄養との関係を学習する。	身体活動の重要性を理解する。 健常者、疾病を有する者、特別な環境におかれている者についての身体活動と栄養との関係を理解する。	◎	○													
19MFNH217	食品衛生学特論	1	食品の安全に関する考え方、制度や仕組みについての最新情報および高度な専門知識を身につける。	原発事故に伴う放射性物質による食品汚染や大規模な食中毒事件など、食品の信頼性をゆるがす事件・事故が頻発している。本講義では、食品安全の現状と課題について理解する。	◎		◎		○	○				○					◎
19MFNH2218	時間栄養学特論	2	地球の自転・公転による日周・年周変化は、ヒトの生活パターンに大きな影響を与えており、体内では概日リズムや季節変化に従った様々な調節がみられる。近年、この制御についての研究が進み時間生物学として確立されてきたが、ヒトの栄養もこの周期的な制御を受けている。一方、ヒトの経済活動の広がりによる生活リズムの乱れが、栄養に大きな影響を与えている。本科目では、食育の基礎となる生活リズムの管理の必要性を、栄養の時間的制御機構の点から理解することを目的とする。	ヒトの概日リズムについては、時間生物学の成立によりその分子レベルでの制御機構が明らかとなってきた。栄養は、ヒトの代謝の基本となるもので、この時間制御と深い関わりをもっているだけでなく、ライフステージにおける成長、成熟、老化にも大きな影響を与えている。そこで、栄養学の視点から生体内の時間制御についての学び、各ライフステージにおける栄養の時間制御のメカニズムを理解し、食育の基礎となる生活リズムの適正な管理の在り方を考える力を身につける。	◎														◎
19MFNH219	食品化学特論	1	食糧はヒトの生存の基礎である。本講義では、学部において習得した食品化学の基礎、すなわち食品成分の化学構造と特性、食品成分間の相互作用、保蔵、加工中の化学変化などの知識をベースに、食品成分が生体に対してどのような生理機能を発揮しているか理解する。ならびにどのような研究手法によっているかを習得させることを目的とする。	現在の食品の生理機能研究の最先端状況を理解し、食品科目分野の基礎知識と技術に基づいて、食品の研究に重要な創造力と展開力を備える事を目標とする。	◎		◎		○	○				○					◎

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	2. 技能・表現	3. 思考・判断	4. 観察	5. 統合的能力						
1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	2-4	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4	
19MFNH2220	食品機能学特論	2	ヒトは様々な食品を摂取し、そこに含まれている成分の機能を生体の成長および維持に利用している。食品成分の化学構造と機能とは密接に関連しているものである。そこで本科目は、食品成分の化学構造と其の変化ならびにその機能との関連を追究することを目的とする。	食品研究者として、上記の内容を充分理解できる能力を身につけ、研究能力を向上させることを目標としている。	◎		◎	○	○	○					◎
19MFNH1221	食品加工学特論	1	加工食品の誕生を支えた歴史、技術、研究について学び、未来の新たな機能性を有する加工食品製造について考える。	発酵食品は自然と人類が生み出した“宝物”である。さらに、人類は時代のニーズに適したインスタントラーメンなども創り上げてきたのである。この講義では、主な加工食品誕生を支えた歴史や技術、研究についての講義を行い、先人の英知を学び、これからのニーズに適した加工食品製造について考える。	◎		◎	○	○	○					◎
19MFNH2222	調理科学特論	2	調理科学とは何か？食べるための操作であり、知識である。各種調理操作などの意義を含め、食文化的な側面からも調理に関して、問題提起とその解決策に対応できる能力を養うことを目的とする。	非加熱・加熱調理操作、調味操作等の科学的必要性について認識ができ、「おいしく」食べるための望ましい調理操作についてその科学的根拠を理解する。さらに、調理機器などの進歩、新規調味料を利用する新しい調理法についての知識を持つことで、将来の調理について考察できる能力を養う。	◎		◎	○	○	○					◎
19MFNH1223	分子生物学特論	1	分子生物学は、生命現象を分子レベルで見ようとする方法論を中心とした学問である。その方法論は分子栄養学や分子疫学といった各分野に広く利用され、生化学や免疫学においてはその根幹を成している。そこで、分子生物学の方法論を学び、各研究分野にどのように応用していくのかを考えることを目的とする。	分子生物学の概念とその方法論、特に遺伝子診断法、を理解し、関連する領域の論文等の情報を容易に活用できるようにすると同時に、各自の研究への応用できるようにする。	◎			◎					○		
19MFNH2224	分子栄養学特論	2	分子栄養学では、栄養学を分子生物学の手法を用いて、栄養学を分子レベルからの視点で捉え直そうとする新しい学問である。そこで、分子生物学の方法論を学び、栄養素や食物中の生理活性物質の特性の解明にどのように応用していくのかを考察することを目的とする。	分子栄養学の概念とその方法論を理解し、関連する領域の論文等の情報を容易に活用できるようになる。	◎			◎	○	○			○		◎
19MFNH2225	栄養免疫学特論	2	免疫に関する基礎知識の習得、ならびに栄養と免疫のかかわりについて記載されている文献などから、この分野における現状や研究の進め方などを習得することを目的とする。	栄養免疫学に関する最先端の情報の把握ならびに研究活動における基礎力を習得する。	○	◎		◎	○	○			○		◎
19MFNH1226	食文化史特論	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。	生活文化は身近で日常的なものであるため、自らの習慣や考え方が万国共通の普遍的なものと思いがちである。この授業では、生活文化としての食文化の諸側面をとりあげ、映像資料を交えて、日本を含む世界各地の具体的な事例を学ぶ。これと自らの文化を比較することによって、自文化を絶対化せずに、異文化を柔軟に受けとめる姿勢を身につける。	○		◎	○					○		◎

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. 経験・技能	5. 統合的能力					
1-1;1-2	2-1;2-2;2-3;2-4	3-1;3-2;3-3	4-1;4-2	5-1;5-2;5-3;5-4										
19MFNH1227	栄養教育特論	1	栄養教諭として学校現場における児童生徒を対象とした「食に関する指導」を行うにあたり、児童生徒の発達段階に応じた健康・栄養状態、食行動、食環境を分析し、総合的に評価、解析、判定する能力を養う。これらの専門的知識を学校現場等で実践する能力を養う。	栄養教諭の役割と職務内容を把握し、児童生徒の発育・発達および学習能力の発達に応じた食に関する指導を理解する。また、食に関する指導を行うにあたり、栄養教育の意義、定義を理解し、児童生徒の発達に段階に応じた栄養教育プログラムの作成や評価する能力および食行動変容を踏まえた個別栄養相談指導について理解する。	○	◎		◎	○	◎				
19MFNH1228	食教育実践論	1	食教育の目的は、「学習者が望ましい食行動を維持・継続できるように教育的支援を行うこと」である。本講義では、その目的を達成するために、①「食に関する指導」の基礎理論を理解する。②「食に関する指導」の応用力と実践力を培う。③豊かなコミュニケーションを構築する能力を養う。	栄養教諭の職務を理解し、児童生徒の学習発達理論や行動科学の理論等の基礎知識を踏まえた食教育の実践力を培う。さらに、楽しい授業づくりについての認識を深め、学生間で、食に関する指導の模擬授業・発表・相互評価を行い応用力を高める。また、個別指導において必須のコミュニケーション技術について修得する。		◎		○	○	◎	○			

平成31年度入学生用カリキュラムマップ

【生活環境学研究所 食物栄養学専攻 修士課程 実践管理栄養コース】

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. 読解・読書		5. 統合的能力				
					1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2			
19MFNP1301	論文指導	1,2	実践管理栄養コースにおいて、その特定の研究課題で研究活動を実践し修士論文を完成させる。	特定の研究テーマを設定し、修士論文の完成を目標とする。	◎	◎			◎	◎	◎	◎		◎	◎	◎	◎
19MFNP1302	実践管理栄養学特別実習Ⅰ	1	病院の管理栄養士に必要な包括的な栄養アセスメント能力を高めるとともに、現場から研究課題を抽出する能力をつける。また、最新の学術論文の知見をもとに、研究課題についての考察や総合的な評価ができるようになることを目的とする。	①症例について、プレゼンテーションやディスカッションができる。 ②海外の論文抄読ができる。 ③論文をもとに、症例についての包括的なアセスメントができる。 ④現場の中から、研究課題を抽出できる。 ⑤研究課題に関連する論文を選び、考察することができる。	◎	◎			◎	◎	◎	◎		◎	◎		
19MFNP2303	実践管理栄養学特別実習Ⅱ	2	実地研修では、管理栄養士として、特定の研究課題で実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させることを目的とする。	1. 病院管理栄養士としての栄養管理業務が行えるようになる。 2. 実地研修での研究成果は、臨床栄養関連の学会にて発表を行う。 3. 研究課題は、修士論文にまとめる。	◎	◎			◎	◎	◎	◎		◎	◎		
19MFNP1104	栄養疫学特論	1	生活習慣病対策における食習慣の改善は最も重要な課題の一つである。この課題を実現するためには、栄養と疾病との因果関係の解明から政策立案まで疫学を活用していく必要がある。そこで、疫学の基本概念から栄養疫学の研究デザインの企画までを理解することを目標とする。 また、今後の管理栄養士による研究・指導のニーズを踏まえ、身体活動疫学価についても理解を深める。	栄養疫学に関連する知識をより深く理解する。 栄養疫学の現状を理解する。	◎		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
19MFNP1105	生物統計学	1	生物統計学の概念および食物栄養学分野における基礎、臨床、疫学それぞれの専門分野で必要となるデータ収集、解析処理の基礎理論と方法論を学ぶ。	専門各分野における生物統計学の必要性と基本を理解する。 食物栄養学に関する現象を統計学的に処理する手法および得られた結果を解釈、判断できる能力を身につける。			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
19MFNP1306	臨床実習Ⅰ	1	大学院での教育に加え、病院で実務経験を積み、科学的根拠に基づいた知識や技術を活用し実践できる管理栄養士を育成すること。	到達目標は、NSTをはじめとするチーム医療に参画する専門職としての役割を理解できること、必要な科学的根拠の信頼性のレベルや検索方法を理解し、根拠の収集と整理ができること 1) 病院での役割を理解できる 2) 病院における管理栄養士業務が理解できる 3) チーム医療を理解し、協調性をもって関与できる 4) 傷病者の栄養評価、栄養療法を実践できる 5) 医療倫理を理解し行動できる			◎							◎	◎	◎	◎

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. 観察・評価	5. 統合的能力	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	3-3	4-1	4-2	5-1	5-2	5-3	5-4	
19MFNP2307	臨床実習Ⅱ	2	教育は大学院の机上で学ぶに留まらず、病院での実施研修を通じて実務経験を積み、患者や医療スタッフとのコミュニケーションの向上、科学的根拠に基づいた技能を活用し実践できる管理栄養士を育成すること。	1. 病院管理栄養士業務、役割を理解する。 2. 栄養食事指導・病棟訪問などは実践し、各症例に応じた栄養管理計画の立案ができ、POSに基づきSOAPにて栄養カルテが書ける。 3. 栄養教育媒体の作成ができる。 4. カンファレンス、緩和ケア・褥瘡対策・NSTなどのチーム医療へ参画し、自分の意見が言える。 5. 研究課題は、諸学会でその成果を発表する。		◎													◎	◎	◎	◎	
19MFNP1308	エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ	1	病院の臨床栄養士には、他職種との連携（チーム医療）による包括的な栄養アセスメント能力が求められる。本特論では、学外研修中の問題症例について、学内で症例検討会を行うことにより、臨床栄養士として幅広い専門知識や包括的な判断力を習得することを目的としている。	科学論文の解釈、作成ができる。			○	◎			○	○	○	○					◎		◎	○	
19MFNP2309	エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ	2	病院の臨床栄養士には、他職種との連携（チーム医療）による包括的な栄養アセスメント能力が求められる。本特論では、学外研修中の問題症例について、学内で症例検討会を行うことにより、臨床栄養士として幅広い専門知識や包括的な判断力を習得することを目的としている。	科学論文の解釈、作成ができる。			○	◎			○	○	○	○					◎		◎	○	
19MFNP1210	P O S 演 習	1	学外研修で必要な医療面接に関する基本的知識を学び、傷病者や高齢者の症例を通じた実践的演習から基本的なスキルの習得を図る。	①実際の症例から病態に応じた栄養管理計画が立案できる。 ②継続的な栄養指導において、重要な能力を身につける。 ③患者の病気だけでなく、社会的な背景など、包括的な栄養指導ができる。 ④最新の症例に関する情報を栄養指導計画に取り入れることができる。 ⑤症例のカンファレンス（NST）に参加し、自分の意見が言える。															◎		◎		
19MFNP1311	実践臨床栄養学Ⅰ	1	実地研修では、管理栄養士として、特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させることを目的とする。	1. 病院管理栄養士としての栄養管理業務が行えるようになる。 2. 実地研修での研究成果は、臨床栄養関連の学会にて発表を行う。 3. 研究課題は、修士論文にまとめる。															◎		◎	◎	◎
19MFNP1312	実践臨床栄養学Ⅱ	1	実地研修では、管理栄養士として、特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させることを目的とする。	1. 病院管理栄養士としての栄養管理業務が行えるようになる。 2. 実地研修での研究成果は、臨床栄養関連の学会にて発表を行う。 3. 研究課題は、修士論文にまとめる。															◎		◎	◎	◎
19MFNP1213	病態栄養生理学特論	1	実践管理栄養コースにおいては、特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させる。専門分野において優れた実務能力を有する管理栄養士を養成することを目標とする。そこで、本科目では癌をふくめた生活習慣病について、最新の情報を理解し、国家的戦略も含めた対策について学習する。	生活習慣病は、管理栄養士にとって、もっとも遭遇する機会の多い疾患である。これらの疾患について、公衆衛生的な知識および現在行われている対策について学習する。また生活習慣病について、実地臨床で必須である医学的知識についても学習する。 また、それぞれの項目について、現在、方法論が確定していない対策もあるため、それについてはそれぞれ、グループにグループディスカッションを用いたアクティブラーニングを行う。これにより課題についての十分な理解と表現力を養う。	◎	◎	○													◎	◎	◎	○

