

平成31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.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		
19UFNA1001	初期演習Ⅰ	1	本学で修得すべきことは何かを理解し、自主的に学び新たな発見を導きだせる力を身につけることを目的とする。このため、本学の「立学の精神」「教育目標」を知り、本学学生としての誇りと自覚を持つ。さらに、主体性・論理性・実行力を培い、女性として有為な社会人となるために、それぞれの学部学科の専門性に基づく知識と社会人基礎力の修得の必要性を理解し、各自のキャリアパスを自ら構築する。	大学の修学の基礎となる単位制を理解し、適切な履修計画に沿って修学する主体性、考える力を身につけ、所属学科の3つのポリシーに基づく専門教育の概要を把握し、自らのキャリアパスを組み立てる力を身につける。また、良識ある社会人となるための社会人基礎力の必要性を理解し、その基盤となる十分なコミュニケーション能力を培い、基本的な社会ルールを理解し、本学学生としての誇りと自覚を身につける。さらに、学習・研究を進める上での倫理の基礎となる情報の取り扱いに関する知識を身につける。		○									◎	◎
19UFNA1002	初期演習Ⅱ（食物栄養学入門）	1	初期演習Ⅱでは、管理栄養士を目指す初年次学生が、豊かな教養と感性、深い洞察力、コミュニケーション能力、また生命への尊敬やその職業に対する倫理観を身につけることを目的とする。	個人や社会が抱える様々な健康栄養問題を積極的に学習する態度を身につける。 食物栄養学の専門的学習を通して、社会に貢献する自覚を身につける。		○									◎	◎
19UFNA1003	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。	○	◎			○							
19UFNA1004	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。		○	○	○	◎	◎	◎	○	○			
19UFNA1005	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）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。		◎					○	○				
19UFNA1006	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。	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。		○			◎	◎			○			

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
19UFNA1020	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。	◎		○	○								○	○					
19UFNA1021	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。	○	◎																
19UFNA2022	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、生殖系、血液・免疫系の構造と機能を理解する。	○	◎																
19UFNA1023	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。	○						◎											
19UFNA2024	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。	○						◎											
19UFNA1025	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。	○	◎		○	○	○		○	○		○	○						

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
19UFNA2026	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。	◎															
19UFNA2027	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。	○	○		○	○	◎	◎	○	○							
19UFNA3028	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。	○	◎		○				○	○							
19UFNA2029	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標とする。 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	○	◎							○	○						

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	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						
19UFNA3051	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。		○	◎		◎	○										
19UFNA2052	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. 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ス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、妊産婦・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ができる。	◎		○		○			○								
19UFNA2053	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、栄養にながでできるのか、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見えるか、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。	◎		○		○			○								
19UFNA3054	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ができる。	◎		○		○			○								
19UFNA3055	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・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。	◎		○		○			○								
19UFNA3056	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。	○		◎				◎		○							

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.課題設定	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														
19UFNA4068	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・体得することを目的とする。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。														◎	◎	◎	◎		
19UFNA2069	栄養学概論	2	栄養とは生物が生命活動を継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ぱ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。	○					○	○	○											
19UFNA3070	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。	○	○						○	○										
19UFNA2071	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（MFWD）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MFWD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。											○			○			◎		
19UFNA4072	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（MFWD）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MFWD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。												○			○			◎	
19UFNA3073	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。	○							○											
19UFNA1074	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。	○	○								○	○	○							
19UFNA3075	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。	○											○			○				

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							
19UFNA3076	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させることがもう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。	○	○															
19UFNA3077	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。	○	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎								
19UFNA3078	N S T 実践論	3	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能力を身につける。	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	○	○				◎	◎	◎	◎								
19UFNA3079	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身につける。	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。						◎	◎	◎	◎								
19UFNA3080	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。		○				◎	◎	◎	◎	○							○
19UFNA3081	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。						○		◎	◎	◎	◎						
19UFNA3082	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、評価する実践的な知識、技術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. 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				
19UFNA3083	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。	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	○	○		
19UFNA3084	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。										○	◎	◎	◎	◎
19UFNA3085	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視点から、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。		○		○	○	◎	◎	◎	◎					
19UFNA3086	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。	○						◎	◎	◎	◎				
19UFNA3087	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。	○						○	◎	◎	◎	◎		○	○
19UFNA3088	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。	○						○	◎	◎	◎	◎	○	○	

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											
19UFNB1096	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。										○	◎	○				
19UFNB1097	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って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。												○	○			
19UFNB1098	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的とする。特に、関西地域の活性化に向けて、医療・医学、福祉、医工学・情報学分野で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。										○			○			
19UFNB3099	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。											○		○	○	○	
19UFNB1100	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。													○	◎	○	◎