

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・評価	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
21UFNA2023	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。	自分が存在する社会の環境について、これまでの歴史経過並びに現状を知る。それにより人間を含めた生物にとって、環境の悪化を防ぐことがいかに重要であるかを理解する。地球の生態系を守り、健康を守るには、私たちが何をすべきについて実践的に考える能力を身につける。	◎	○		○	○					○	○						
21UFNA1024	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。	◎			○	○							○	○				
21UFNA1025	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。	◎	○															
21UFNA2026	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。	◎	○															
21UFNA1027	解剖生理学実習	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。	○													◎			
21UFNA1028	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. 読解・読性	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
21UFNA3034	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。	○	○	○				◎	○	○								
21UFNA1035	食品学	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。	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。	○	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
21UFNA2036	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。	○	○	○	○	◎	○	○	○	○	○							
21UFNA1037	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ともに、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で、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。		○			◎	○	○										
21UFNA2038	食品機能学	2	食品は、栄養機能、感覚機能、生体調節機能の3つの特性を有している。食品機能学は、それらの特性を示す食品成分の生体への作用と作用機序並びに利用について、さらに、成分の変化や相互作用について学び、理解することを目的としている。	食品の摂取が身体にどのような作用をもたらすのかについて、食品成分の物質としての特性と機能面の特性から理解することを目標とする。また、保健機能食品の有効性、安全性、活用方法について科学的に評価できる知識と能力を身につけることを目標とする。					◎			○	○		○						
21UFNA2039	食品機能学実験	2	食品成分は、色、味、香り、物性などの嗜好特性のほか栄養や生体調節に関わる機能を有している。また、食品成分は、調理、加工、保蔵中などに化学変化を起こしやすく、さらに、他の成分との相互作用も生じやすい。本科目では、食品成分の機能性や化学変化、相互作用について実験を通して体験することを目的としている。	多様な機能を有する食品成分の分析や成分の化学変化や相互作用などに関する実験を行い、それらの原理を理解する。実際の実験結果と原理の関係について考察する思考力、判断力を身につける。また、実験技能を高めるとともに適切な科学レポートが作成できるようになることを目標とする。		○			◎	○	○										
21UFNA2040	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身につける。	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。		◎			○	○	○		○								

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・評価	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										
21UFNA2049	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、高齢期の生理的变化を理解し、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变化を理解し、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。	◎	○					○	○							
21UFNA3050	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。		○	○	◎	○	○	○	○							
21UFNA2051	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。	◎	○			○	○									
21UFNA2052	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。	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。	◎	○	○				○								
21UFNA3053	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、これからの生き方への配慮、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、実際の問題を検討する。それら技法を使う際の留意点を理解する。	◎	○				○	○								
21UFNA2054	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。	○	○	◎			○	○	○							
21UFNA3055	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。	○	◎				○	○								

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	2-3	2-4	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1
21UFNA2056	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。	◎	○					○				○					
21UFNA2057	臨床栄養学Ⅱ	2	臨床（病院、施設など）において、病いと関わ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。	◎	○									○					
21UFNA3058	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。	◎	○									○					
21UFNA3059	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。	◎	○									○					
21UFNA3060	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。	○	○					◎				○					
21UFNA3061	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. 読解・読書	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					
21UFNA3081	卒業研究方法論	3	各研究室における研究テーマの意義の理解と、テーマに即した研究手法習得のための予備実験・予備調査、収集したデータの処理・解析方法等を演習形式で学ぶとともに、先行研究や関連する分野の論文講読等を行う技術を習得する。	自身の卒業論文研究テーマの設定、研究意義の確認、研究手法、データ解析方法等を習得し、卒業論文研究に取り組む準備を完成させる。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
21UFNA4082	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、仮設の設定、仮設の検証を行い、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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎
21UFNA4083	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	
21UFNA2084	学校栄養教育・指導論Ⅰ	2	栄養に係る教育を実践するに足る基礎的知識および技能の修得を目指す。すなわち、近年の社会的背景、家庭環境の急激な変化による児童生徒の食に関する課題を把握し、食に関する指導の重要性や、栄養教諭としての使命や役割について理解する。また、実践上準拠すべき教育制度や、学習指導要領、食に関する指導の手引きの内容について基本的事項を理解する。また、食に関する指導の指導案作成や指導方法について具体的な技術を学ぶ。	(1) 食に関する指導の重要性や栄養教諭の果たす役割を理解し、明確な教員像を描くことができる。 (2) 児童生徒の食生活を取り巻く状況をふまえ、食に関する課題や問題点を挙げるができる。 (3) 学校給食の目標や、栄養や衛生管理の重要ポイントについて具体的に説明することができる。 (4) 食育教材として給食の献立を作成し、それを活用した指導を模擬的に行うことができる。 (5) 学校における食に関する指導の目標や学習指導要領上の食育の位置づけについて説明することができる。 (6) 児童生徒の食の課題に基づいた食育指導案を作成し授業を模擬的に行うことができる。 (7) 家庭、地域、関係機関と連携した食に関する指導の取り組みを例示することができる。	○	○		○		○	○	◎							
21UFNA3085	学校栄養教育・指導論Ⅱ	3	栄養に係る教育を実践するに足る知識の深化と技能の錬磨を目指す。「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、学校における食育推進者として、児童生徒の食生活のアセスメントから学校における食育の全体計画、課題解決のための実践計画と指導、評価までを総合的に行う実践力を習得する。	(1) 学校における食育推進者としての栄養教諭の役割を説明することができる。 (2) アセスメントにより児童生徒の健康上の課題や食生活や食環境の問題を見出すことができる。 (3) 食に関する指導の全体計画を作成することができる。 (4) 学校給食を全体計画、年間指導計画に組みこみ、食に関する指導と連携した実施計画を立てることができる。 (5) 課題解決のための食に関する指導の模擬授業を実践し、ふりかえりにより改善案を作成することができる。 (6) 学校における食育の評価方法について説明することができる。	○	○		○		○	○	◎							
21UFNA3086	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。	○	○		○	○	◎	○								

