



ディプロマ・ポリシー 科目名		【1. 知識・理解】 医療現場や地域社会において、医学を基盤として食を通じた疾患予防及び健康増進に必要な基礎・専門分野の知識を修得している。	【2. 汎用的技能】 (1)病態の分子基盤を理解し、科学的根拠に基づき適切かつ高度な栄養管理・栄養療法を行うことができる。 (2)食の専門家として、他の職種の人々と円滑な連携を取りながらチーム医療及び地域医療に携わることができる。	【3. 態度・志向性】 (1)患者及び地域住民の栄養管理・栄養改善に寄与するために、責任を持った行動をとることができる。 (2)進歩する臨床医学に対応できる医科栄養学の専門職人として、生涯学び続ける意志を持つことができる。	【4. 総合的な学習態度と創造的思慮力】 修得した基礎から臨床分野までの専門的知識を基盤とし、医療や社会のニーズに対応した最新の栄養管理及び栄養改善を行う能力を有する。	教育目標		
							○	◎
社会・環境と健康	公衆衛生学	○		○	○	○	衛生学や公衆衛生学とはどのような学問なのか説明できる。生活の中で健康をどのように考えるか説明できる。人口をきめる出生率や死亡率をどのように計算・利用して将来日本社会へ応用すべきか説明できる。生物学的、物理化学的要素などについて説明できる。	
	保健医療福祉学	◎					保健医療福祉に関する現在までのあゆみについて説明できる。保健医療福祉の現状が説明できる。保健医療福祉に関する課題が説明できる。	
	栄養情報処理学実習	○	○	○	○	○	正しいデータ解析力を身につける。	
	公衆衛生学実習	○		○	○	○	ひとの健康を保持増進するためには社会や環境はどうあるべきかを実際に体験し理解する。	
	栄養公衆衛生学演習		◎				○	健康の維持・増進に関する栄養学研究的知見と研究方法を修得する。
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	人体構造機能学		◎				人体の構造がいかに機能と結びついているか、に重点を置いて、生命の仕組みについて総合的に理解する。	
	生化学・分子生物学	○	◎			○	生体を構成する基本的な物質の性質を知り、それら物質の体内での役割を理解。	
	臨床医学入門	◎					栄養管理に必要な臨床疾患の病態や治療を習得する。	
	微生物学	○	○				生活の中での「微生物」の働きを理解し説明できる。微生物が引き起こす疾病の概略について理解し説明できる。人体が引き起こす免疫応答の基本的現象を理解し説明できる。	
	生物有機化学	○	◎			◎	栄養学を分子レベルで理解するため、化学反応のメカニズムに関する基礎的な知識を習得、理解する。	
	人体構造機能学実習		◎	○			○	実験動物の取り扱いと研究の基礎的手法を修得する。
	生化学実験	○	○				○	生体構成分子の基礎知識と基本的実験操作を習得します。すなわち、生体分子の定性・定量実験の原理を理解し、種々の機器を用いて自ら実際に実験を行うことができることを目標とします。
	微生物学実習	○	○					微生物学の講義で学んだ食物と健康に關わる微生物(細菌と真菌)の生物学的特徴と同定方法薬剤耐性などの関連及びそれらによる疾病防止策についての理解を実際に体験し、目に見える形で理解する。
	栄養生物学	○	◎				○	分子・細胞レベルでの代謝を基に、個体レベルでの栄養機能の知識を身につけ、さらに生活習慣病予防のための栄養の重要性、栄養の基本を理解することを目標。
食べ物と健康	食品学基礎	○	○	○	○	○	食品の化学と物理に関する基本原理を理解する。	
	食品プロセス学	○	○	○	○	○	調理・食品加工に関して、管理栄養士として必要とされる事項を十分に理解する。	
	食品衛生学	○	○	○				食品衛生に關連する基本的事項を理解し、箇々の授業内容の中で重要な点を十分に理解し、実践で活用できるような知識をつける。
	食品素材学		○	○			○	個々の食品素材の特徴を理解し、献立の作成等への活用を目指す。
	食品学実験	◎	◎		○	○		食品素材を化学的に「見る」力・「取り扱う」力を身につける。
	食品プロセス学実習		◎	○			○	I: 調理の基本技術を習得し、活用できるようにする。 II: 自分自身の体験を通して、いくつかの加工食品の製造工程について知る。
	食品衛生学実習	○	○	○			◎	食にまつわる微生物の一般性質を実際に体験することで、殺菌・除菌方法を十分に活用できるようにするとともに食品自身にも抗菌物質が含まれている事も体験する。また、食品自身に混入される異物、有害化学物質の検出方法を理解し、栄養士や管理栄養士としての活躍に活用できる力を養う。
	食品健康学演習	◎			○	○	◎	食品と健康との関係の最新情報を理解する。
基礎栄養学	基礎栄養学	○	◎			○	各栄養素の種類と体内での役割、代謝について理解し、その概要が説明できるようになる。	
	基礎栄養学実習	○	◎	◎		○	基礎栄養学により学習した理論を基にして、基礎から応用まで広く活用できる能力を身につける。	
応用栄養学	栄養生理機能学		◎				○	栄養素別の消化と吸収機構、生理機能、必要量、欠乏症を習得する。
	ライフステージ栄養学	○	◎	○	○	○	○	各ステージにおける栄養学的な問題点の理解と管理を理解する。
	応用栄養学	◎					○	エネルギー代謝の測定法、評価法を理解する。各種特殊環境下でのエネルギー代謝を理解する。各ライフステージ別(胎児期～高齢期)の栄養学の特徴について理解する。
	栄養生理機能学実習		◎				○	消化器系の構造と機能(動物)、感覚器(各自)の生理的特徴を修得する。
	応用栄養学実習	◎	○					エネルギー代謝の測定法、評価法を理解する。各種特殊環境下でのエネルギー代謝を理解する。
	応用栄養学演習	◎			○			英語の論文を読みこなす能力をつける。研究の分野の病態などを理解し、研究の意義を理解し、研究の計画を立てる。実験などの技術を習得し、研究を遂行する。結果を考察し、研究を見直す。論文を完成する。

ディプロマ・ポリシー		【1. 知識・理解】	【2. 汎用的技能】	【3. 態度・志向性】	【4. 統合的な学習態度と創造的思慮力】	教育目標
科目名		医療現場や地域社会において、医学を基盤として食を通じた疾患予防及び健康増進に必要な基礎・専門分野の知識を修得している。	(1)病態の分子基盤を理解し、科学的根拠に基づき適切な管理・栄養療法を行うことができる。 (2)食の専門家として、他の職種の人々と円滑な連携を取りながらチーム医療及び地域医療に携わることができる。	(1)患者及び地域住民の栄養管理・栄養改善に寄与するために、責任を持った行動をとることができる。 (2)進歩する臨床医学に対応できる医科栄養学の専門職人として、生涯学習を続けることができる。	修得した基礎から臨床分野までの専門的知識を基盤とし、医療や社会のニーズに対応した最新の栄養管理及び栄養改善を行う能力を有する。	
栄養教育論	栄養カウンセリング論	◎	○	○	○	現実の栄養指導において必要とされるカウンセリング論およびカウンセリング手法について理解する。
	栄養教育論1	◎	◎	◎	◎	栄養教育の対象者への栄養教育法の運用について理解することを到達目標とします。
	栄養教育論2			○	◎	症例に基づき臨床栄養管理法を学ぶ。
	栄養教育論実習	○	○	○	◎	患者を通して、病態、治療の理解を行うとともに、栄養管理のプランニングを行う。
臨床栄養学	臨床栄養学	◎	◎	◎	◎	患者の病態を理解し、栄養管理法を提示する。
	臨床栄養アセスメント	◎	◎	○	◎	患者の病態および栄養状態を評価できること。
	臨床栄養管理学	◎	◎	○	◎	臨床例の栄養管理が行えるようになる。
	栄養と薬	◎	○	○		薬物治療の基本的知識や栄養管理に必要となる薬の薬理作用を習得する。
	臨床栄養学実習	◎	◎	◎	◎	患者の病態を理解し、適切な栄養管理を行うために必要な知識・技能を習得する。 1. 適切な栄養アセスメントが実施できる。 2. 患者の病態を説明できる。 3. 問題点を把握し、栄養管理計画(栄養補給法、献立、栄養教育など)を立案できる。
	病態栄養学実習	○	○	○	◎	病態に対応した栄養管理の理論を理解し、献立をたてて食事を提供できる。
	データ解析学	○	○	○	○	1. コンピュータの基本知識を習得する。 2. 医療におけるコンピュータの利用方法を理解する。 3. 医学統計学の基本知識を習得する。 4. 医療データの統計解析方法を習得する。
	食事管理学	◎	○	○	◎	各病態の食事の実態を理解する。 栄養指導の進め方を理解する。 提示した症例の栄養指導プランを作成する。
	経腸栄養管理学	◎	◎	○	◎	経腸栄養法の基本的な知識を理解し、各病態に応じた経腸栄養の手法を習得する。
	疾患栄養管理学Ⅰ	○	◎	◎	◎	1. NST活動における基本事項を理解する。 2. NSTにおいて関わることの多い疾患の栄養管理について理解する。
	疾患栄養管理学Ⅱ	○	◎	◎	◎	疾患栄養管理に必要な臨床疾患の病態や治療を習得する。
公衆栄養学	公衆栄養学	◎	○	○		人の健康と栄養学的因子との関連を明らかにし、またそれを応用することにより人々の健康増進を図る公衆栄養学の基礎事項を理解する。
	地域公衆栄養学	◎	○	○		栄養調査方法、栄養疫学、栄養診断の基本を理解し地域栄養計画を立案できる。
	公衆栄養学実習	◎	○	◎	◎	集団の栄養摂取状況を把握する手法を習得し、地域栄養診断および地域栄養改善計画が立案できる。
	実践栄養学演習	○	○	○	○	公衆栄養プログラムについて理解できる。
給食経営管理論	給食栄養管理論	◎	○	○		集団を対象とした給食栄養目標量を設定する。 給食施設の衛生管理についてHACCPを基にした「大量調理衛生管理マニュアル」を理解する。
	給食運営管理論	◎	○	○		給食運営に関わる経営概念と手法を理解する。 各給食施設ごとの栄養管理を理解する。
	給食栄養管理論実習	◎	○	◎	◎	個々における給食栄養目標量を設定し、目標に応じた献立を作成する。 作成された献立に基づいた調理を行うことにより、調理技術を習得する。 他食種への献立の展開を習得する。
	給食運営管理論実習	◎	○	◎	◎	計画に基づき食堂を経営するため、価格設定、食券販売など経営管理を行う。 150人の集団に対し給食を提供し、満足度調査など対象者からの評価および栄養計画評価などを行う。
総合演習	臨床栄養学総合演習	○	◎	◎	◎	相手の能力に応じて理解させる技術および質問に答える能力を養う。
	ライフステージ栄養学総合演習	◎			○	各ステージにおける栄養学的な問題点の理解と管理を理解する。
臨地実習	臨床栄養管理学実習(病院)		◎	◎	◎	病院における臨床栄養管理の基礎を習得する。
	公衆栄養学実習(保健所等)	◎	◎	◎	◎	保健所及び関連施設を見学または実践することにより、その役割と日常生活での役割などを理解し、地域保健に貢献できる十分な知識を体得する。
	給食経営管理論実習(学校)	◎	○	◎	◎	集団給食における調理過程、衛生管理および栄養管理法を理解する。
その他	卒業研究(実験)	◎	◎	◎	◎	栄養学に関する研究の立案を行うことができる。 研究を実施することができる。 研究成果をまとめることができる。 研究成果を発表することができる。
	外書講読	○	◎	○	○	栄養学に関する英語学術論文を読みこなす能力を培う。
	栄養英語	○	◎	○	◎	栄養学の基本的事象を英語で理解できるようになる。