

令和4年度入学生用 カリキュラムチェックリスト  
《医学部 医科栄養学科》

・ディプロマ・ポリシーに特に強く関連するものは◎、関連するものは○を記入する。  
・ディプロマ・ポリシーをさらに細分化している場合には、それを項目として用いることができる。

| 科目名               |                      | 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考力】  | 教育目標  |
|-------------------|----------------------|---|--|---|--|---|---|---|
|                   |                      | 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、生涯学び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。 |   |
| 一般教養科目群           |                      |   |  |   |  |   |   | 人間、文化、社会、自然に関わる幅広い学問領域から、「もの考え方・捉え方」を学び、様々な知見を自らの分野に援用し、応用できる感性・知性の修得を目指す。  |
|                   | 歴史と文化                |   |  |   |  | ○   |   | ・人間の営みが創造してきた文化や社会現象とその過程・現れ方などを学び、現代社会におけるそれらの意義を考える。<br>・歴史を学び、これまでに形成されてきた文化や人間の有り様の表現、その広がりや学び、その意味について考え、探索する。<br>・人文科学分野(歴史学、文学、言語学、考古学、地理学、文化人類学、芸術など)を中心に社会科学分野(経済学、社会学など)への裾野を広げる。                           |
|                   | 人間と生命                | ◎   | ○  |   |  | ○   | ○   | ・人間の思考・行動と身体・生命に関わる科学的・倫理的課題についての思考を深める。<br>・生命についての基礎的な知識を得て、生命に関わる問題への適切な判断や生命倫理、倫理的であることの意味などの根元的な問題を思索することをテーマとし、科学リテラシーと人間・生命の理解を統合的に考える。<br>・人文科学分野(哲学、倫理学など)、行動科学分野(心理学、教育学など)、生命科学分野(生物学、生命科学など)を含む複合的な分野を学ぶ。 |
|                   | 生活と社会                | ○   |  |   |  | ○   |   | ・生命の仕組みを理解し、現代社会を取り巻くさまざまな諸課題について考える。<br>・社会の現象の理解、人間の集団の特性、社会の成り立ち、それを律する法律、社会を動かしている経済、政治、国際的関わりなどについての理解を深める。<br>・社会科学分野(法学、政治学、経済学、経営学、社会学など)を中心として、医学分野、工学・技術分野などへ裾野を広げる。  |
|                   | 自然と技術                | ○   | ○  |   |  | ○   | ○   | ・自然の構造や成り立ち、物質の反応の有様、現象のあり方と科学技術の進歩について理解し、さらには科学技術の社会生活への影響などについて考える。<br>・技術が社会を動かす時代でもあり、技術の基盤、自然についての理解、技術と環境との調和など幅広く科学リテラシーを身につけることを目標とする。<br>・これまでの自然科学のみならず工学、医学、歯学、薬学等の応用的な分野を含めることで、現代的な課題を広く学ぶ。             |
| グローバル化教育科目群       | グローバル化教育科目           |   |  |   |  |   | ○   | 国際文化やグローバルスタンダードの理解を通して、実社会におけるグローバル化社会に対応した研究・開発・業務などの展開力やさまざまな領域における創造的思考と、それを実現するための「ものづくり・ことづくり」や「協働推進・プロジェクト推進」のための技法を学ぶ。  |
| イノベーション教育科目群      | イノベーション教育科目          |   |  |   |  |   | ○   | 大学の専門分野を学ぶ前提となる数学・理科などの基礎学力を得ること、さらには自立的学習能力や心身の健康の自己管理能力など、大学生としての基礎となる能力を修得する。  |
| 基礎基盤教育科目群         | 基礎数学                 | ○   |  |   |  |   |   |   |
|                   | 基礎化学                 | ○   | ○  |   |  |   |   |   |
|                   | 基礎化学実験               | ○   | ○  |   |  |   |   |   |
|                   | 基礎生物学                | ○   | ○  |   |  |   |   |   |
|                   | 基礎生物学実験              | ○   | ○  |   |  |   |   |   |
|                   | ウェルネス総合演習            |   |  |   |  | ○   |   | 健康で生きがいと人間性に満ちた心身の健全性を意味する「ウェルネス」について、スポーツ、生活科学、文化をテーマにしながらい演習、実習により総合的に学び、考える。   |
| 汎用的技能教育科目群        | SIH道場～アクティブ・ラーニング入門～ |   |  |   |  | ○   | ○   | 専門分野の早期体験、ラーニングスキルの習得、学習の振り返り等の主体的な学習習慣を身につけることなどを学ぶ。   |
|                   | 情報科学                 | ○   |  |   |  |   | ○   | 情報の取り扱いやその倫理などの基本を学ぶ。PC、計算ソフトの使い方を始め、レポート作成法、PCを用いたプレゼンテーションへの対応やインターネットの利用、そのモラルを学ぶ。   |
|                   | スタディスキル              |   |  |   |  |   | ○   | 学生生活に役立つ、効果的な学習スキルを身につける。   |
|                   | コミュニケーション            |   |  | ◎   | ○  |   | ○   | 自らのコミュニケーション能力を向上させ、他者と協力できる力を培う。   |
|                   |                      |   | ○  |   | ◎  | ○   |   | ○   |
| 地域科学教育科目群         | 地域科学教育科目             | ○   |  |   | ◎  | ○   |   |   |
| 外国語教育科目群          | 英語                   |   |  |   |  |   | ○   | 英語をはじめとするドイツ語、フランス語、中国語の学修を通じ、語学力や外国語を通して文化理解力の獲得を目指す。<br>英語は、大学で学修する上で必要となる基礎力の確認と習得を目指す。主題別英語は主題に応じた内容の英語に関して、自主的・能動的に学修することを目指す。発信型英語は、授業に積極的に参加し、英語の運用能力を高め英語による発信力を身につけることを目指す。                                  |
|                   | 英語以外の外国語科目           |   |  |   |  |   | ○   | 初級の外国語(「入門」と「初級」)について、基礎力と自ら学んでゆく発展力を学ぶ。  |
|                   | 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。<br>生活の中で健康をどのように考えるか説明できる。<br>人口をきめる出生率や死亡率をどのように計算・利用して将来日本人社会へ応用すべきか説明できる。<br>生物学的、物理化学的要因などについて説明できる。<br>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。<br>保健医療福祉の現状が説明できる。<br>保健医療福祉に関する課題が説明できる。       |
| 社会・環境と健康          | 保健医療福祉学              | ◎   |  |   |  |   |   | 正しいデータ解析力を身につける。  |
|                   | 栄養情報処理学実習            | ○   | ○  |   |  | ○   | ○   | 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。   |
|                   | 公衆衛生学実習              | ○   |  |   |  | ○   | ○   | 健康の維持・増進に関する栄養学研究的知見と研究手法を修得  |
|                   | 栄養公衆衛生学演習            |   |  | ◎   |  |   | ○   | 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。  |
|                   | 人体構造機能学              |   |  | ◎   |  |   |   | 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する。  |
|                   | 生化学・分子生物学            | ○   |  | ◎   |  |   | ○   | 栄養管理に必要な臨床疾患の病態や治療を習得する。  |
|                   | 臨床医学入門               | ◎   |  |   |  |   |   | 生活の中での「微生物」の働きを理解し説明できる。<br>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。<br>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。   |
|                   | 微生物学                 | ○   |  | ○   |  |   |   | 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。  |
|                   | 生物有機化学               | ○   |  | ◎   |  |   | ◎   | 実験動物の取り扱いと研究の基礎的手法を修得する。  |
|                   | 人体構造機能学実習            |   |  | ◎   |  | ○   | ○   | 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が実際に実験を行うことができることを目標とします。   |
| 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち | 微生物学実習               | ○   |  | ○   |  |   |   | 微生物学の講義で学んだ食物と健康に纏わる微生物(細菌と真菌)の生物学的特徴と同定方法薬剤耐性などと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指す。  |
|                   | 栄養生物学                | ○   |  | ◎   |  |   | ○   | 食品の化学と物理に関する基本原理を理解する。  |
|                   | 食品学基礎                | ○   |  | ○   |  | ○   | ○   | 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。   |
|                   | 食品プロセス学              | ○   |  | ○   |  | ○   | ○   | 食品衛生に関連する基本的事項を理解し、簡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身につける。   |
|                   | 食品衛生学                | ○   |  | ○   |  | ○   | ○   | 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  |
|                   | 食品素材学                | ○   |  | ○   |  | ○   | ○   | 食品素材を化学的に「見る」力・「取り扱う」力を身につける。   |
|                   | 食品学実験                | ◎   |  | ◎   |  | ○   | ○   | I: 調理の基本技術を習得し、活用できるようにする。<br>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。   |
|                   | 食品プロセス学実習            |   |  | ◎   |  | ○   | ○   | 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有されている事も体験する。また、食品によく混入される異物、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。  |
|                   | 食品衛生学実習              | ○   |  | ○   |  | ○   | ◎   | 食品と健康との関係の最新情報を理解する。  |
|                   | 食品健康学演習              | ◎   |  |   |  | ○   | ○   | ◎   |
| 基礎栄養学             | 基礎栄養学                | ○   |  | ◎   |  |   | ○   | 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。  |
|                   | 基礎栄養学実習              | ○   |  | ◎   |  |   | ○   |   |

| ディプロマ・ポリシー |                | 【1. 知識・理解】<br>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】<br>(1)病態の分子基盤を理解し、科学的根拠に基づく適切な栄養管理・栄養療法を行うことができる。<br>(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】<br>(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。<br>(2)進歩する臨床医学に対応できる医科栄養学の専門職業人として、生涯学び続ける意志を持つことができる。 | 【4. 統合的な学習態度と創造的思考力】<br>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 |   |   |
|------------|----------------|---|---|--|---|------|---|---|
| 科目名        |                |   |   |  |   |      |   |   |
| 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。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。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。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。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。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。   |   |
|            | ライフステージ栄養学     | ○   | ◎   | ○  | ○   | ○    |   |   |
|            | 応用栄養学          | ◎   |   |  |   |      |   | ○ |
|            | 栄養生理機能学実習      |   | ◎   |  |   |      |   | ○ |
|            | 応用栄養学実習        | ◎   | ○   |  |   |      |   |   |
| 栄養教育論      | 栄養カウンセリング論     | ◎   |   | ○  | ○   | ○    | ○   |   |
|            | 栄養教育論1         | ◎   |   | ◎  | ◎   | ◎    | ○   |   |
|            | 栄養教育論2         |   |   |  | ○   |      | ◎   |   |
|            | 栄養教育論実習        | ○   | ○   | ○  |   |      | ◎   |   |
| 臨床栄養学      | 臨床栄養学          | ◎   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | 臨床栄養アセスメント     | ◎   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | 臨床栄養管理学        | ◎   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | 栄養と薬           | ◎   | ○   | ○  |   |      |   |   |
|            | 臨床栄養学実習        | ◎   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | 病態栄養学実習        | ○   | ○   | ○  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | データ解析学         | ○   | ○   |  | ○   | ○    | ○   |   |
|            | 食事管理学          | ◎   | ○   | ○  | ○   | ○    | ◎   |   |
|            | 経腸栄養管理学        | ◎   | ◎   |  | ○   | ○    | ◎   |   |
|            | 疾患栄養管理学Ⅰ       | ○   | ◎   | ◎  |   |      | ◎   |   |
| 疾患栄養管理学Ⅱ   | ○              | ◎   | ◎   |  | ○   | ◎    |   |   |
| 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。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。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。公衆栄養プログラムについて理解できる。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。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。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。 |   |
|            | 地域公衆栄養学        | ◎   | ○   | ○  | ○   |      |   |   |
|            | 公衆栄養学実習        | ◎   | ○   | ◎  | ◎   | ○    |   | ◎ |
|            | 実践栄養学演習        | ○   | ○   | ○  | ○   | ○    |   |   |
| 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。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。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。   |   |
|            | 給食運営管理論        | ◎   | ○   | ○  |   |      |   |   |
|            | 給食栄養管理論実習      | ◎   | ○   | ◎  | ◎   | ◎    |   | ◎ |
|            | 給食運営管理論実習      | ◎   | ○   | ◎  | ◎   | ◎    |   | ◎ |
| 総合演習       | 臨床栄養学総合演習      | ○   | ◎   | ○  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | ライフステージ栄養学総合演習 | ◎   |   |  |   |      | ○   |   |
| 臨地実習       | 臨床栄養学実習(病院)    |   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | 公衆栄養学実習(保健所等)  | ◎   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
| その他        | 給食経営管理論実習(学校)  | ◎   | ○   | ◎  | ◎   | ○    | ◎   |   |
|            | 卒業研究(実験)       | ◎   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎    | ◎   |   |
|            | 外書講読           | ○   | ◎   |  | ○   | ○    | ○   |   |
|            | 栄養英語           | ○   | ◎   |  | ○   | ○    | ◎   |   |