

2022年度以降入学生用 常磐大学 人間科学部 健康栄養学科 履修系統図(図形式)【ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーと各授業科目の対応関係】

- 建学の精神 実学を重んじ真摯な態度を身につけた人間を育てる。
 教育理念 自立・創造・真摯
 学科の教育研究上の目的 (1)人間の健康管理および生命管理を基礎的に担う栄養と食物の在り方について、豊かな教養および知識を備えた人材を養成する。
 (2)コ・メディカルの一員としての役割を発揮できる専門的知識および実践的能力を持てるよう教育研究を行う。

教育課程の編成及び実施に関する方針 (教育課程編成・実施の方針、カリキュラム・ポリシー)		授業科目				卒業の認定に関する方針 (卒業認定・学位授与の方針、ディプロマ・ポリシー)		
		1年次	2年次	3年次	4年次			
(2) 実施方針	(1)編成方針 学位授与方針(ディプロマ・ポリシー)で掲げた人材養成の目的を達成するために、 疾病にも関係する栄養ケア・マネジメントのプロフェッショナル教育の立場から、 職場における個々の対象者、あるいは協働作業者に接するため、教養・専門知識は 勿論、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力を身につけるためのカリ キュラムを編成します。	学びの技法Ⅰ 学びの技法Ⅱ 統計の基礎 情報処理Ⅰ 情報処理Ⅱ キャリア形成と大学 社会調査入門 英語Ⅰ 英語Ⅱ	英語Ⅲ 英語Ⅳ	人間科学概論 英語Ⅴ 英語Ⅵ		学士の学位授与	21世紀の栄養ケア・マネジメントは、対象者個人の栄養状態、健康状態の把握は もちろんのこと、生活習慣全般を認識した対応と、他のスタッフとの連携(多職種 協働)を取りながら一連のマネジメントを手がけ多角的な物事の判断によって、 人間そのものを把握し受け止めることのできる能力が求められる。本学科では、 対象者一人ひとりの問題発見からその解決を導くために、十分な基礎能力と幅 広い知的バックグラウンドを有し、さらに高度な専門知識と対人コミュニケーション 能力と共に生活習慣病対策の任務を担う者として、病気発生そのもののメカニ ズムを知る基礎力をつけ、生活習慣と病気の関係を十分に理解できる人材を養 成します。	
	(2)学部共通科目および学科基本科目では、栄養学修得の基礎となる 知識を確実に身につけるために、1年次に生物学系科目、化学系 科目および生化学を必須とし、これらの授業を通して、栄養学の基 盤的な知識となる生物・化学の理解に重点を置いた教育を行います。	生活と化学 生命の科学 生化学 生化学実験						1.栄養ケア・マネジメントの基本が“人間栄養”であることを 理解している。(知識・理解)
	(3)学科基本科目および学科専攻科目のうち、人体の健康と病気の 関係を学ぶために、「解剖生理学」「臨床医学Ⅰ・Ⅱ」「病理学」「基礎 栄養学Ⅰ・Ⅱ」などの科目の授業を通して、健常時および疾病時の状 態の理解に重点を置いた教育を行います。	解剖生理学 解剖生理学実験 臨床医学Ⅰ 臨床医学Ⅱ 基礎栄養学Ⅰ 基礎栄養学Ⅱ 応用栄養学Ⅰ	運動生理学 病理学 栄養学実験 応用栄養学Ⅱ 応用栄養学実習Ⅰ	運動生理学実習 病原微生物学 微生物学実験 応用栄養学Ⅲ 応用栄養学実習Ⅱ 分子栄養学 臨床薬理学				2.生命維持に関して、食物および栄養の意義を理解してい る。(知識・理解、思考・判断)
	(4)学科基本科目のうち、社会・環境と健康、食べ物と健康では、健 康・生命の管理の基礎となる栄養と食物の多面性の理解に重点を置 いた教育を行います。	公衆衛生学Ⅰ 食品学 食品学実験Ⅰ 調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ	公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学実習 食品学実験Ⅱ 食品衛生学	社会福祉概論 介護と食生活論 食品衛生学実験	食品機能学			3.生活習慣病予防の担い手として、コ・メディカル知識や コミュニケーション能力等を活かし、適正な栄養ケア・マ ネジメントができる。(思考・判断、技能、態度)
	(5)学科専攻科目に配置する講義科目では、管理栄養士の仕事内容 や対象者との接し方を理解するために、「臨床栄養学Ⅰ～Ⅲ」および 「公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ」などの科目の授業において、病院・福祉施設・保 健所などの現職の管理栄養士を招き、人々の健康増進・疾病予防へ 貢献するための意識づくりの機会を積極的に取り入れた教育を行 います。	臨床栄養学Ⅰ 給食経営管理論Ⅰ	栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学Ⅲ 公衆栄養学Ⅰ 公衆栄養学Ⅱ 給食経営管理論Ⅱ	栄養教育論Ⅲ 臨床検査概論				4.豊かな教養と専門知識をもち、多職種協働の中で力を 発揮できる。(思考・判断、技能、態度)
	(6)学科専攻科目に配置する実験実習科目および演習科目では、協 調性、コミュニケーション能力を身につけるために、各分野の授業な らびに「臨床栄養臨地実習」「公衆栄養臨地実習」および「給食経営管 理臨地実習」における学外施設での学修において、協働作業を積極 的に取り入れた教育を行います。		臨床栄養学実習Ⅰ 公衆栄養学実習 給食経営管理実習	栄養教育論実習 臨床栄養学実習Ⅱ 総合演習Ⅰ 臨床栄養臨地実習 公衆栄養臨地実習 給食経営管理臨地実習 プレゼンテーション演習				
	(7)学科専攻科目のうち「総合演習Ⅱ」、「管理栄養士演習Ⅰ・Ⅱ」な どの科目では、管理栄養士国家試験に備えて、これらの科目の授業 を通して、栄養ケア・マネジメントに関する専門知識の統合および実 践力の定着を図ることに重点を置いた教育を行います。			臨床栄養情報論 運動療法論 スポーツ栄養学 食品開発論 学校栄養教育論Ⅰ 学校栄養教育論Ⅱ	総合演習Ⅱ 管理栄養士演習Ⅰ 管理栄養士演習Ⅱ			
	(8)卒業研究のうち「ゼミナールⅠ・Ⅱ」「卒業研究Ⅰ・Ⅱ」では、プレ ゼンテーション能力を身につけるために、学会形式での公開発表会 を取り入れた教育を行います。			ゼミナールⅠ ゼミナールⅡ	卒業研究Ⅰ 卒業研究Ⅱ			

常盤大学 人間科学部 学部共通科目 履修系統図(表形式)【ディプロマ・ポリシーと各授業科目の対応関係について】

学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連(学修成果のために、●=特に強く求められる事項、◎=強く求められる事項、○=望ましい事項)

授業科目の区分	カリキュラム分類コード	授業科目名	授業の方法	単位数・必修	学年	学期	サブタイトル/テーマ	授業科目の主題 (授業科目の中心となる題目・問題・テーマ等)	学生の学修目標 (到達目標)	1.人文科学、社会科学、自然科学の諸領域にわたる深い教養と基礎的な知識を身につけ、各学科の専門性および人間科学の枠組みで総合的に理解している。(知識・理解)	2.人間に関わる諸問題、とりわけ、心理や行動の発達、教育、社会や福祉、コミュニケーションに関わる諸問題を発見し、批判的に考え、多面的な思考と分析による確かな判断を下すことができる。(思考・判断)	3.人間科学に基づく高い倫理観をもち、自らの社会的責任を理解し、自らが率先して行動する態度を身につけている。(態度)	4.各学科の専門性に基づく高度な専門的知識と応用実践能力を修得し、課題解決のための具体的な方策を提示し、これを実行できる技能を身につけており、それによって社会に貢献することができる。(知識・理解、思考・判断、技能)	<SDGsの17のゴールとの関連> 概論:SDGsの概念や考え方を学ぶ ①:貧困をなくそう ②:飢餓をゼロに ③:すべての人に健康と福祉を ④:質の高い教育をみんなに ⑤:ジェンダー平等を実現しよう ⑥:安全な水とトイレを世界中に ⑦:エネルギーをみんなにそしてクリーンに ⑧:働きがいも経済成長も ⑨:産業と技術革新の基盤をつくろう ⑩:人や国の不平等をなくそう ⑪:住み続けられるまちづくりを ⑫:つくる責任つかう責任 ⑬:気候変動に具体的な対策を ⑭:海の豊かさを守ろう ⑮:陸の豊かさを守ろう ⑯:平和と公正をすべての人に ⑰:パートナーシップで目標を達成しよう
学部共通科目	HMS-101	社会調査入門	講義	2	1	○		広い視野から人間や人間社会に関する理解の基礎を修得するためのひとつの科目として、社会調査入門が位置づけられている(カリキュラム・ポリシー①)。この授業では、人間社会を実証的に研究するための方法としての社会調査法の基礎を学ぶ。前半部分では、社会調査とは何か、その意義、問いをたて調査を実施するまでのプロセスについて学ぶ。後半部分では、社会調査によって資料やデータを収集し、分析しうる形にまで整理していく具体的な方法を学ぶ。	(1)社会調査の基礎用語を理解し、調査の流れを説明できる(知識・理解)。 (2)調査倫理を遵守する態度を有している(態度)。 (3)調査を設計し、実施する際の留意点を説明できる(知識・理解)。	◎		○		
	HMS-201	人間科学概論	講義	2	3	○		広い視野から人間や人間社会に関する理解の基礎を修得するための科目である(カリキュラム・ポリシー①)。「人間」とは何か、という根本問題を探究している諸学問研究の成果を、学部3年次において再度とらえなおし、「人間科学」の形成過程とその学問的位置づけを考察する。また、履修学生相互の学びを通して、「人間観」「人間と科学技術」「人間集団」等をめぐる理解を深める。	(1)「人間性」を主題とする諸学問分野の理解に基づき、人間科学の学問的位置づけを説明できる(知識・理解)。 (2)異なる「人間観」を偏りなく理解し、説明できる(知識・理解)。 (3)人間や人間社会に関する課題について、多面的に考えようとする態度を有している(態度)。	●		◎		

常盤大学 人間科学部 健康栄養学科 履修系統図(表形式)【ディプロマ・ポリシーと各授業科目の対応関係について】

学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連(学修成果のために、●特に強く求められる事項、◎強く求められる事項、○望ましい事項)

授業科目の区分	カリキュラム分類コード	授業科目名	授業の方法	単位数	必修	履修	秋学期	サブタイトル/テーマ	授業科目の主題 (授業科目の中心となる題目・問題・テーマ等)	学生の学修目標 (到達目標)	学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連				
											1. 栄養ケア・マネジメントの基本	2. 生命維持に関与する食品	3. 生活習慣病予防の担い手としての役割	4. 専門知識をもち、多職種協働の中での役割	
社会・環境と健康	NUT-111	社会福祉概論	講義	2					「職場における個々の対象者あるいは協働作業者と接する意義・専門知識について、社会福祉の歴史と現状を把握し、少子高齢化における福祉サービスの多様な展開について理解を深め、社会福祉の歴史とシステムを学ぶ。また、社会福祉の基本領域である児童福祉・障害福祉・高齢者福祉における支援と課題について理解し、地域社会での住民など多様な主体による福祉活動を学ぶ。その上で、社会福祉における担い手である専門職の役割について考える。	(1)現代社会における生活問題を理解し、社会福祉の歴史と現状について説明できる。 (2)社会福祉各領域(高齢者福祉、障害福祉など)における支援について説明できる。 (3)社会に必要とされる福祉支援と社会福祉における将来の担い手について理解できる。	●				③
	NUT-211	介護と食生活論	講義	2					現在、介護保険法や障害者総合福祉法では、対象者の健康や生活の質(QOL:Quality of Life)を高めるために、管理栄養士による栄養マネジメントが評価されており、その役割は重要である。個々人の健康志向や生活への意欲・意向を反映させた栄養ケアの実践は必須である。栄養マネジメントの意義を理解し、生活機能の把握、食べる機能の障害、疾病を加味した栄養補給の量と内容を考え、栄養ケアプラン作成のための技法を修得する。	(1)介護を必要とする対象者の身体状況や生活状況を理解し、個々の対象者に応じた食事摂取基準を基本に、摂食機能障害、口腔ケア、低栄養や脱水などの課題に対する理解を深めるとができる。 (2)QOLの向上を目指す栄養ケアプランの作成・実施ができるよう、食習慣の改善や食生活に生かす技術を習得できる。 (3)栄養マネジメントを実践するための基本を理解できる。	●				③
	NUT-112	公衆衛生学 I	講義	2					公衆衛生学の定義および関連する法規を学び、国内の健康指標の推移とその原因を理解する。疫学を学び、疾病や生活習慣病の関連を理解し、予防法について学ぶ。外部環境要因が健康に及ぼす影響も理解し、予防対策を学びます。	(1)公衆衛生の発展の歴史とその背景を理解する事により、健康、疾病の概念について理解、説明できる。 (2)公衆衛生に関する法律を理解し、社会における主要な疾病の原因について理解、説明できる。	●				
	NUT-212	公衆衛生学 II	講義	2					感染症、生活習慣病といった主な疾病に関する基礎知識を学び、これらを予防するための重要性を認識する。また予防するための具体的な対策および流行時の対応策を学ぶ。また、母子保健、学校保健といった各種の制度を学ぶ。	(1)重篤または頻度の高い感染症ならびに、予防と流行時の対策を理解し、説明できる。 (2)母子保健等、さまざまな日本の保険制度を理解し、説明できる。 (3)緊急な事態が発生した場合、如何に対応すべきか、また未然に防ぐには日頃、どのようなあるべきか、などを理解し、説明できる。	●				
	NUT-311	公衆衛生学実習	実習	1					環境について理解をするためにも、周辺環境における公衆衛生に関わる種々のワーキングを測定する。グループとして実施し測定結果はグループ毎に発表する。	(1)周辺環境に関する主なパラメータを測定できる。 (2)環境に要する測定器具、グループ内にて協力をし、データ解析のワークシートが出来る。 (3)基準値やガイドラインと照らし合わせ、測定結果を正しく評価することが出来る。	●				
学科学基本科目	NUT-121	生化学	講義	2					生化学は生物が生命を維持する為の仕組みを理解するため、生体を構成する物質の化学構造と特徴について説明し、これらが生体の構成成分として或いは生体内で化学反応の触媒としてどの様な役割を果たしているかを講義する。そして栄養摂取、細胞の増殖と死、生体と環境との生命現象においてこれらの化学物質がどのような役割を担っているか学び、生命を化学的な側面から見る事学ぶ。	(1)生体構成成分と細胞の基本構造を説明できる。 (2)糖質、脂質、蛋白質の種類、構造と機能を説明できる。 (3)酵素の特性、反応機構や、生体内代謝を説明できる。	●				
	NUT-221	生化学実験	実験	1					生化学の講義で学んだ糖質、蛋白質、脂質、核酸の知識を、実験を通して確かめようとする。生化学的手法の原理を理解し、実際に測定を行う際の解析法を習得する。また種々の分析機器の取り扱いに慣れる。共同実験では、ゲームワークを身につける。「管理栄養士養成課程におけるモジュールカリキュラム」では知識・技術の習得のみならずコミュニケーション能力やプレゼンテーション能力の向上を図る事が求められている。	(1)秤量・計測機器を用いて正確に定量が出来るようになる。 (2)糖質、蛋白質、脂質の簡便な定性分析法を、酵素実験の原理を理解し活性を測れるようになる。 (3)核酸を抽出し遺伝子を増幅して分析する事が出来るようになる。	●				
	NUT-222	運動生理学	講義	2					生体は互に健康維持に果たす運動習慣の役割について理解する為には運動によって生体に変化が生じる仕組みを知る。またエネルギーの摂取-供給-消費の観点から運動時のエネルギー消費の主要な機構である有酸素性のエネルギー供給を支える呼吸・循環系や神経-筋系について運動によってこれらの系に起こる反応を理解する事により運動を行動に起こる生理的調節のメカニズムについて統合的に理解する。本科目は「管理栄養士養成課程カリキュラム」(人間の構造と機能及び疾病の成り立ち)の主要科目の一つである。本授業で「運動生理学実習」、「スポーツ栄養学」を理解するための基本的知識を身につける。	(1)運動に対する生理学的反応を学び、成体の巧妙な調節系を理解する。 (2)運動を行った際に適応しようとする身体内部で起こる生理機能の調節の仕組みについて生理学的用語を用いて一般の人に説明できる。 (3)ヒトの健康に果たす運動の役割について運動生理学的視点から自分の意見を述べることが出来る。	●				
人体の構造と機能および疾病の成り立ち	NUT-321	運動生理学実習	実習	1					管理栄養士には、運動習慣の定着と食生活の改善を通して国民の健康増進に貢献する一助として必要となる。本実習では、主として筋・骨格系、神経系に関する事項・本象をとりあげ、実際に測定、観察を行うことにより、具体的な実践的な知識を習得する。また、運動中の事故発生時の対応、運動負荷試験や体力測定等の測定技術についても学ぶ。	(1)筋・骨格系、神経系に関する生理学的測定、観察を行い、運動中の身体諸器官の働きとリスクについて具体的な実践的な知識を修得することができる。 (2)運動中の事故発生時の対応、運動負荷試験や体力測定等の測定技術について身につけることができる。	●				
	NUT-122	解剖生理学	講義	2					人間栄養を理解するために必要な人体の解剖生理学の知識を学修する。細胞レベルから各器官、さらに器官系の解剖学を系統的に学び、生命活動を営む正常な構造と機能を理解する。骨格系・筋系・呼吸器系・循環器系・血液・泌尿器系・脳神経系・特殊感覚・内分泌系・生殖系系についての人体構造の知識を習得し、各器官の協調の観点から、機能の理解を深め、病理学・臨床医学を理解する基礎となる知識を学ぶ。	(1)各器官の構造と機能、さらに器官系の協調をおおむね説明することができる。 (2)授業で扱った内容や自主学修によって得た学びを論理的かつ簡潔に説明することができる。	◎	●			
	NUT-221	解剖生理学実験	実験	1					解剖生理学で学修し獲得した知識をもとに、人体模型を使用した構造の理解、呼吸機能検査、心電図、血圧測定、顕微鏡観察(骨格筋・肺・胃・小腸・腎臓・肝臓)を行う。検査の意義を理解するとともに、呼吸調節・血圧調節について学ぶ。さらに顕微鏡観察により組織学的な知識を修得し、栄養士・管理栄養士に必要な人体のしくみについての知識を深める。実験より得られたデータを科学的に観察する力、データを読み込む力、文章で表現する力、プレゼンテーションする基礎的な力を身につける。	(1)実験を通して得た解剖生理学の知識を口頭・文章で論理的に説明することができる。 (2)循環器系・呼吸器系の生理学的変化を理解し、説明することができる。 (3)顕微鏡による組織標本の観察により、各器官の構造を理解し、さらに生理学的機能を関連づけて説明することができる。	◎	●			
	NUT-123	病理学	講義	2					病院をはじめとするいろいろな施設での管理栄養士の診療への参加は不可欠となってきた。病理学は種々の広範囲の病気を解するうえで、解剖・生理を基礎として必要な分野である。総論から入り、各論を実際の疾病を対象に理解を深める。	(1)医学用語を聞き慣れ、書き慣れることができる。 (2)医学用語の意味を著書に理解し、各病名を念頭に教科書、参考書、国家試験問題などにより、繰り返し復習することができる。	●				◎
	NUT-124	臨床医学 I	講義	2					近年、メタリックシンドロームや慢性腎臓病が、生活習慣病や心血管病の発症の危険因子となっており、早期発見・早期対応が国民の健康寿命のための要件になることが広く認識され、栄養管理がその予防や抑制に有効であるとされた。栄養士・管理栄養士は医療チームの一員として栄養管理を担うことが求められている。本講義では、臨床栄養学目的や意義を理解し、様々な疾患の成因、病態、診断、治療の概要について学んでいく。	(1)臨床医学の知識を用い、患者の病態(状態)を的確に把握することができる。 (2)ロ・メディカルスタッフとして、的確な栄養管理を行うことができる。	●				◎
NUT-125	臨床医学 II	講義	2					近年、メタリックシンドロームや慢性腎臓病が、生活習慣病や心血管病の発症の危険因子となっており、早期発見・早期対応が国民の健康寿命のための要件になることが広く認識され、栄養管理がその予防や抑制に有効であるとされた。栄養士・管理栄養士は医療チームの一員として栄養管理を担うことが求められている。本講義では、臨床栄養学目的や意義を理解し、様々な疾患の成因、病態、診断、治療の概要について学んでいく。	(1)臨床医学の知識を用い、患者の病態(状態)を的確に把握することができる。 (2)ロ・メディカルスタッフとして、的確な栄養管理を行うことができる。	●				◎	

常盤大学 人間科学部 健康栄養学科 履修系統図(表形式)【ディプロマ・ポリシーと各授業科目の対応関係について】

学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連(学修成果のために、●特に強く求められる事項、◎強く求められる事項、○望ましい事項)

授業科目の区分	授業科目名	授業の方法	単位数	必修	秋学期	サブタイトル/テーマ	授業科目の主題 (授業科目の中心となる題目・問題・テーマ等)	学生の学修目標 (到達目標)	学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連			
									1. 栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方	2. 生命維持に関与する食品の役割	3. 生活習慣病の予防	4. 豊かな食生活と健康
食 べ 物 と 健 康	NUT-126	病原微生物学	講義	2	3	○	肉類では直接見ることもできない微生物がどのようにして生命現象を営むか、細菌、ウイルス、真菌などの微生物について、細胞の構造、代謝生理、遺伝子変異などの生物学的な特徴を理解する。各論では、感染症の原因となる病原微生物について、どのような種類があり、人体にどのような影響を及ぼすのかを理解し、それらがどのように人と関わり合っているか、益と害を知る。併せて、感染症や食中毒を回避する手段としての滅菌消毒法、免疫学・予防接種についても学ぶ。	(1) 主な微生物の定義、歴史、種類と分類、形態・構造、特徴について理解し、概ね説明することができる。 (2) 主な病原微生物が引き起こす感染症について理解し、その予防策や感染症に関係する法律、行政を理解し概要について説明することができる。 (3) 生体防御としての免疫の概念、役割を理解し、日常生活でできる知識を身に付けることができる。	○	●		
	NUT-222	微生物学実験	実験	1	3	○	微生物の中には、食中毒や感染症の原因となるものも数多く存在していることから、管理栄養士を目指す学生にとって微生物の取り扱いを習得していることが重要である事は論を俵たない。また、病原性菌のメカニズムを実験に目的の当りとする事によって、どのようにして感染症を引き起こされるのかを理解することも重要である。これらのことを習得させる実験を実施する。	(1) 実験を通して、上述した事柄を学び理解することができる。 (2) 将来管理栄養士の職責を遂行するための生きた知識を修得することができる。		●		
	NUT-131	食品学	講義	2	1	○	食品学では、食品の持つ3つの機能を軸として授業を構成し、その中の1つ機能(栄養機能)を中心に授業を進める。前半は食品の定義から食品に含まれる成分について解説する。後半では食品を分類し、各成分ごとにその性質について理解を深める。	(1) 食品中に含まれる成分とその特徴について理解し、その後の調理・加工・保存過程における変化について考えることができる。 (2) 成分同士との反応について理解し、食生活における身の回りの反応について考えることができる。		●		
	NUT-231	食品学実験 I	実験	1	1	○	食品学実験 I では、日本食品成分表で用いられている分析方法と原理を学ぶ。その中で、分析の基礎知識(単位、試薬の調製方法、実験器具の取り扱い)やレポートの作成方法について習得する。また、食品学で学んだ各成分の特性が実験の理解に繋がるので、復習しておくこと。	(1) 食品成分表の分析方法を理解し、各食品に対して正しい値を利用することができる。 (2) 食品学で学んだ成分の特性を実際に利用し、分析することで理解を深めることができる。 (3) 分析で得られた方法及び結果を適切にまとめることができる。		●		
	NUT-232	食品学実験 II	実験	1	2	○	食品学実験 II では、食品学実験 I で習得した実験の基礎知識と技術をもとに、より応用的な実験を行う。幅広い実験を行い、実際の生活で見られる食品中の成分間反応などを科学的な手法から評価する。	(1) 実際の社会で見られる食品の分析方法を理解し、各食品に対して多様な視点から評価することができる。 (2) 食品学で学んだ成分の特性を実際に利用し、分析することで理解を深めることができる。 (3) 分析で得られた方法及び結果から、独創性のある考察をまとめることができる。		●		
	NUT-331	食品機能学	講義	2	4	○	食品機能学では、食品の持つ3つの機能を軸として授業を構成し、3つ機能(生体調節機能)を中心に授業を進める。3つ機能については、前半に健康食品・特定保健用食品の概念と制度について解説し、後半に食品の持つ成分の生体調節に関わる機能とその加工について理解する。	(1) 食品の持つ生体調節機能について理解し、関与する成分の特性から、その後の適切な調理・加工について考えることができる。 (2) 健康食品や特定保健用食品などの製品の概念と制度について理解し、管理栄養士としてそれら食品の適切な使用の提案ができる。		●		
	NUT-132	食品衛生学	講義	2	2	○	「食品の安全性の考え方」を中心に食中毒や食品による感染症、食品の劣化、食品添加物などについて学ぶ。さらに、実際にどのようにすれば食品衛生(食の安全)が確保できるのかを考えた具体的な食品衛生管理の実践方法について考える。	(1) 管理栄養士として必要な現場における実践的な食品衛生管理と指導ができる。 (2) 食品衛生監視員や食品衛生管理者として従事した場合、現場での食品衛生管理状況の確認と教育、指導ができる。 (3) 総合的な食品衛生の専門知識について理解し説明ができる。		●		
	NUT-233	食品衛生学実験	実験	1	3	○	本実験では実際に調理現場等で取り扱う器具類や食材料の衛生管理についての知識を深めると共に、衛生検査の原理や手法を学びます。 箱で微生物検査については公定法による検査法を中心に、細菌の汚染状況の確認検査や主な食中毒菌の検出方法を学びます。 また、食器類の洗浄度試験や主な食品の鮮度、品質判定試験、食品の異物検査など給食経営管理現場に直結した検査項目についても学びます。	(1) 管理栄養士として食品衛生検査の原理や手法等について習得することができる。 (2) 食品衛生検査を通じ、現場での食品衛生管理状況の理と従事者の衛生教育を行うことができる。 (3) 食品衛生監視員や、食品衛生管理者として従事した場合に必要な食品衛生検査法を習得することができる。		●		
	NUT-133	調理学	講義	2	1	○	調理学は「おいしさ」を科学的に追究する学問であり、本授業においては、実際の調理中に生ずる食品の物理的・化学的・組織的変化などを科学的視点で講義します。食品ごとの調理性を踏まえて食品を安全でおいしい調理特性の高い「おいしさ」食物とするための調理の実践法を具体的に学び「人間はどのような食べ方をしたら良いか」を考えます。また、調理機器の知識を学び、エネルギーおよび調理効率を高める利用法について、食事の設計のあり方を考えます。	(1) 食品の栄養特性やおいしさを引き出し、消化吸収を高めるための調理のコツを科学的に説明できる。 (2) エネルギーおよび調理効率を高める調理機器の利用法を理解できる。 (3) 食事法とその背景にある食文化を理解でき、献立作成の基礎を習得できる。		●		
	NUT-234	調理学実習 I	実習	1	1	○	本実習は、「調理学」で学んだ調理理論を調理工程の中で実践することにより食品の各調理特性の理解を深め、基本的な調理操作を習得することを目的とします。実習は、献立作成、食品の衛生、作業効率、食品構成および技法についても学びます。また、品質測定を行いながら各自の味覚も訓練することに努めます。	(1) 包丁の扱い方と基本的な切り方や、食品の調理性を生かした基本的な調理操作を習得できる。 (2) 合理的、衛生的な作業計画を立て、グループ内で協力しながら実習できる。 (3) 適正な味の調整ができる。		●		
NUT-235	調理学実習 II	実習	1	1	○	これまでに学んだ調理の理論および技術をふまえて、和・洋・中の料理様式に加えて行事食やアジア諸国の食文化の特徴を生かした供食様式について学びます。栄養士が活躍する現場において必要なメニューを企画立案し実践する能力を養います。さらに、災害大国である日本において管理栄養士は平時ばかりでなく、非常時においても食事を提供する力も求められることから、災害時食についても考えます。	(1) 各国料理の供食様式の特徴を理解し、それに合わせた食卓構成ができる。 (2) 行事食の意義を理解した上で献立を構成することができる。		●			
基 礎 栄 養 学 科 目	NUT-141	基礎栄養学 I	講義	2	1	○	基礎栄養学はいつかの学問領域を基礎とした複合科学的色彩が強く、解剖学、生理学、生化学、病態学、スポーツ医学などが支える基礎的学問分野である。基礎栄養学においては、これらの学問分野をもとに栄養現象を科学的に解明する基礎的部分と、それらの知識を実際の食生活に適用する応用・実践的部分の両面を理解する事が重要である。	(1) 人体における栄養素成分が脂質、脂質、タンパク質とその特徴について理解し、その後の代謝における変化について理解することができる。 (2) 食物摂取を理解し、栄養消化吸収のメカニズムを学ぶ事により、他の科目の関連性について学ぶことが出来る。	◎	●		
	NUT-142	基礎栄養学 II	講義	2	1	○	基礎栄養学 II は、次の内容について学ぶ。(1)基礎栄養学 I で学んだ主要栄養素のエネルギー代謝と消化・吸収について知ることで、エネルギー代謝はエネルギー消費に影響する基礎代謝、食餌誘発性熱産生、呼吸熱の概念に重点を置く。さらに食生活行動と食事に関係するホルモン存在を学んだ後、消化・吸収過程の詳細を理解する。(2)解剖生理学、生化学、臨床医学の知識を総合して、生活習慣病を中心に疾病内容を理解する。	(1) 人体における栄養素成分がビタミン、ミネラル、水分とその特徴について理解し、その後の代謝における変化について理解することができる。 (2) 成分の代謝反応について理解し、栄養学他の栄養素との関連性について学ぶことが出来る。	◎	●		
	NUT-241	栄養学実験	実験	1	2	○	実験を行ううえで、操作法に習熟し技術を高める。結果として得られた栄養化学的知見に関連する知識を積み上げながら、栄養学の事実の解明を図る。実験には基礎的な知識と慎重な操作と細やかな観察が重要である。効果的な実験を行うために、実験の目的と操作の意味、実験で生じる化学反応の様式などを理解しておくことが重要である。	(1) 栄養学の基本である5大栄養素の定性・定量方法を学び、修得する事が出来る。 (2) 栄養学に限らず実験科学では、教科書や参考書で修得した知識を客観的に分析する能力を養う必要があり、実験的思考力と貴重な経験を積み重ねていく過程は、管理栄養士に基礎が養われ、身につける事が出来る。	◎	●		
	NUT-242	応用栄養学 I	講義	2	1	○	ライフステージにおける身体特性と栄養管理 応用栄養学では、ライフステージ別に生体の形態的、機能的な変化や栄養状態に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)の基本的な考え方を解説する。また、「日本人の食事摂取基準」を活用した栄養状態の評価・測定(栄養アセスメント)の基本的な考え方を解説し、科学的根拠に基づいた適切なエネルギー、栄養量を理解する。 応用栄養学 I では、妊娠前、授乳期、新生児期、授乳期、幼児期の心身機能の特徴と栄養管理について講義する。	(1) 栄養管理(栄養ケア・マネジメント)について説明できる。 (2) 日本人の食事摂取基準について説明できる。 (3) 妊娠前・幼児期の身体的特徴と栄養管理について説明できる。	◎	●		②

常盤大学 人間科学部 健康栄養学科 履修系統図(表形式)【ディプロマ・ポリシーと各授業科目の対応関係について】

学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連(学修成果のために、●特に強く求められる事項、◎強く求められる事項、○弱い事項)

授業科目の区分	カリキュラム分類コード	授業科目名	授業の方法	単位数	必修/選択	学期	サブタイトル/テーマ	授業科目の主題 (授業科目の中心となる題目・問題・テーマ等)	学生の学修目標 (到達目標)	学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連			
										1.栄養ケア・マネジメントの基本	2.生命維持に関防の担い手として、食料および人間の栄養であること(知識・理解)	3.生活習慣病予防の担い手として、コミュニティを活性化し、適正な栄養ケア・マネジメントができる(思考・判断、技能、態度)	4.豊かな教養と専門知識をもち、多職種協働の中で活躍できる(思考・判断、技能、態度)
応用栄養学科目	NUT-243	応用栄養学Ⅱ	講義	2	○	秋	ライフステージにおける身体特性と栄養管理	応用栄養学では、ライフステージ別に生体の形態的、機能的な変化に対応した栄養管理(栄養の維持・増進)の基本的な考え方を解説する。また、「日本人の食事摂取基準」を活用した栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)の基本的な考え方を解説し、科学的根拠に基づいた適切なエネルギー、栄養量を理解する。応用栄養学では、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期の生理的変化と特徴的な栄養管理を学習し、栄養管理について講義する。	(1)学童期～高齢期の身体的特徴と栄養評価について説明できる。 (2)国民健康・栄養調査の目的と結果について説明できる。	◎	●		②
	NUT-341	応用栄養学Ⅲ	講義	2	○	秋	スポーツ活動、ストレス、特殊環境における身体特性と栄養管理	応用栄養学Ⅲでは日常生活における運動やスポーツ活動に伴う生理的変化やストレス・特殊環境(高温・低温、高圧・低圧、無重力)における代謝変化を解説する。特に、体力向上のための身体活動の意義や、年齢に応じたトレーニング方法を学習し、効果的な栄養介入について講義する。また、ストレス・運動・栄養の関連性を探り、現代社会における問題点や栄養介入の必要性について学ぶ。日本人の食事摂取基準2020の要点について解説する。	(1)生活を通じた健康管理のための身体活動・運動の意義について説明できる。 (2)健康づくりのための身体活動基準および健康づくりのための身体活動指針の基本概念および科学的根拠について説明できる。	◎	●		
	NUT-342	応用栄養学実習Ⅰ	実習	1	○	秋	応用栄養学実習Ⅰは、応用栄養学Ⅰ及びⅡの講義で習得した理論をもとに、妊娠・授乳期、新生児・乳児期(離乳期)、幼児期、学童期の食事について、自ら献立考案できるような実践力を養うアクティブラーニングを実施する。各ライフステージの栄養状態を正しく把握し、健康の維持・増進のための栄養ケア・マネジメントの実践について解説する。さらに、症例・事例に基づき、疾病改善のための栄養管理ができるよう応用力、実践力を指導する。実習を通して企画・創造力、判断力を養い、グループワークを通して協調性、コミュニケーション能力を高める。	(1)妊娠期～学童期の栄養管理に必要な情報を収集できる。 (2)妊娠期～学童期の栄養評価ができる。	◎	●			
	NUT-343	応用栄養学実習Ⅱ	実習	1	○	秋	応用栄養学実習Ⅱは、応用栄養学Ⅰ及びⅡの講義で習得した理論をもとに、成人期、高齢期の食事について、自ら献立考案できるような実践力を養うアクティブラーニングである。各ライフステージの栄養状態を正しく把握し、健康の維持・増進のための栄養ケア・マネジメントの実践について解説する。さらに、症例・事例に基づき、疾病改善のための栄養介入ができるよう応用力を高める。また、運動時、特殊環境条件下、非常時における栄養管理の手法を実習する。実習を通して企画・創造力、判断力を養い、グループワークを通して協調性、コミュニケーション能力を高める。	(1)成人期、高齢期、運動時、特殊条件下における栄養管理に必要な情報を収集できる。 (2)成人期、高齢期、運動時、特殊条件下における栄養評価ができる。	◎	●			
栄養教育科目	NUT-191	栄養教育論Ⅰ	講義	2	○	秋	本講義では栄養教育に行動科学が必要とされる意義を理解し、個別・集団・コミュニティを対象に、栄養教育(広義)の定義と実施の仕組み(含む)を実施する際の必要となる行動科学理論やモデル、行動変容の理論やモデルを解説する。また、栄養教育の事例を基に3年度で履修する栄養教育論実習や栄養教育の実践現場において本講義で得た行動科学の基礎知識を活用できることをめざす。	(1)栄養教育に行動科学が必要とされる意義が説明できる。 (2)個別・個人間・組織および地域づくりの行動変容に活用する理論やモデル、概念が説明できる。 (3)行動変容の技法や理論を理解し、栄養教育の事例において適切に活用することができる。		●		③	
	NUT-251	栄養教育論Ⅱ	講義	2	○	秋	栄養カウンセリングにおいて、コミュニケーション技術や面接技法は対人サービスの基本として必須であり、栄養教育の手法の一つである。本講義では、主に個別栄養相談を行う際に求められる栄養カウンセリングの態度や倫理、面接技法の基礎を学び、初回面接や動機づけ面接の際の特徴を学習する。また、栄養カウンセリングの理解は知識のみでは十分ではないため、実践的スキルや対象者に合わせたコミュニケーションスキルを養う。	(1)栄養カウンセリングの意義や基礎的な技術について理解し説明することができる。 (2)対象者に合わせた栄養カウンセリングの基礎的なスキルが身につくようになる。		●		③	
	NUT-351	栄養教育論Ⅲ	講義	2	○	秋	栄養教育の目標は、対象者が望ましい行動やその他の生活習慣に向けて変容し、QOLの向上につながることであり、本講義では、対象者の健康の維持・増進、QOLの向上に個人および集団に応じた栄養教育のプロセスであるPDCAマネジメントサイクル(栄養教育の計画・実施・評価・見直し)について学ぶ。また、ライフステージ別の特徴を理解し、栄養教育プログラムの計画に合わせたライフステージおよび発達段階に応じた栄養教育計画のスキルを養う。	(1)栄養教育マネジメントサイクルを理解し、目標・アセスメント・プログラム・評価の種類や特徴を説明することができる。 (2)栄養教育プログラムの特徴を理解し目標達成に向けた栄養教育計画を作成することができる。 (3)プログラムに沿った栄養教育の特徴を計画案に取り入れることができる。		●		③	
	NUT-352	栄養教育論実習	実習	1	○	秋	栄養教育はハイリスク者を対象とした個別栄養教育だけでなく集団教育やモバイル・アプリケーションの活用も重要な要素となっている。本実習では栄養教育論Ⅰ・Ⅱで学んだ知識や実践で得た知識を基に、対象集団の栄養教育マネジメントサイクル(情報収集、優先課題の特定、目標と評価指標の設定、プログラム計画と学習案)を立案する。さらにエビデンスやアセスメントに基づいた栄養教育のプレゼンテーション(実践)のスキルを養う。	(1)小集団・ボジューションを対象にエビデンスに沿った栄養教育プログラムの立案ができる。 (2)栄養教育マネジメントサイクル(PDCA)のスキルを習得し、集団栄養教育ができる。 (3)栄養教育計画のプレゼンテーションができる。		●		③	
	NUT-161	臨床栄養学Ⅰ	講義	2	○	秋	傷病者の病態に適した栄養管理を行うためには、対象者の栄養状態の評価・判定に基づいた栄養ケア・マネジメントが重要である。本講義では栄養状態の評価・判定に関する指標・方法、栄養補給法、栄養教育方法などの知識及び医療に際しての知識・診療報酬について学ぶ。さらに、栄養管理は薬物療法と併用することが多く、食品と医薬品の関連性についても学習する。	(1)傷病者や要支援者・要介護者の栄養アセスメントの技術を理解できる。 (2)傷病者の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた栄養管理方法について理解することができる。		●		③	
	NUT-261	臨床栄養学Ⅱ	講義	2	○	秋	栄養管理は疾病治療の中で重要な役割を担っている。また、生活習慣病の予防につながる重要な役割を担っている。本講義では、主要な疾患の病態・病態、診断基準、治療方針に基づき、各疾患における栄養アセスメントから栄養ケア、栄養補給法、傷病者への栄養教育までの栄養管理の理論と実践について学ぶ。	(1)疾病時における栄養状態の評価・判定、栄養ケア計画(栄養補給法、栄養教育)などの理論に関する知識を習得することができる。 (2)傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理における総合的マネジメント力を習得することができる。		●		③	
臨床栄養学科目	NUT-361	臨床栄養学Ⅲ	講義	2	○	秋	臨床栄養学Ⅱに引き続き、疾患に応じた栄養アセスメントから栄養ケア、栄養補給法、傷病者への栄養教育までの栄養管理の理論と実践について学ぶ。ライフステージ別にみられる疾患についても学ぶ。チーム医療の一員として専門性をもって活躍する管理栄養士の役割と業務について理解する。	(1)疾病時における栄養状態の評価・判定、栄養ケア計画(栄養補給法、栄養教育)などの理論に関する知識を習得することができる。 (2)傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理における総合的マネジメント力を習得することができる。		●		③	
	NUT-262	臨床栄養学実習Ⅰ	実習	1	○	秋	各疾患の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を理解し、実践に結びつけた能力を知識を学ぶ。そのために、臨床でのさまざまな疾患を題材とし、食事療法の目的や意義、方法を献立作成に反映し、技術・実習を通して臨床栄養学を習得する。さらにチーム医療として、患者個人や病態や栄養状態に適した栄養ケア・マネジメントの計画に基づいて治療食の提供ができ、即戦力となるスキルを身につける。	(1)疾患別の栄養管理の理論と実践を習得し、食事摂取調整と評価方法、栄養アセスメントを理解できる。 (2)病態に応じた治療用特殊食品の知識を活用し、栄養食療法など献立を立案することができる。	◎	●		③	
	NUT-362	臨床栄養学実習Ⅱ	実習	1	○	秋	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養ケア・マネジメントを行うためには、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定・栄養補給法・栄養教育について習得する。特に、各種計画による評価・判定方法やベストプラクティスの栄養指導などについては、演習の実践を通して理解を深める。	(1)傷病者の栄養アセスメント・栄養補給法の知識と技術を習得し、適切な栄養ケア・マネジメントを行うことができる。 (2)臨床現場で医療従事者の一員として他のメデイカルスタッフと連携をおこなうためのコミュニケーション能力を養い、チーム医療の一員としての知識を習得することができる。	◎	●		③	
	NUT-363	臨床検査概論	講義	2	○	秋	臨床検査は疾患の診断や治療のみならず、疾病の予防や健康増進のためにも欠かせない重要なものである。本講義では臨床検査の内容や意義、検査の手法などについて学習し、また検査結果を正しく解釈するための理論とそれを日常業務に活用する方法を、適宜事例を通して習得する。	(1)主な臨床検査項目について、その基準範囲と異常値が理解できる。 (2)血液検査、尿検査、生化学検査等の結果、異常値を的確に把握し、その臨床的意義、関連する病態やその対応方法について理解できる。		●			

常盤大学 人間科学部 健康栄養学科 履修系統図(表形式)【ディプロマ・ポリシーと各授業科目の対応関係について】

学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連(学修成果のために、●特に強く求められる事項、◎強く求められる事項、○多少(主に)事項)

授業科目の区分	カリキュラム分類コード	授業科目名	単位数	講義	演習	実習	他	秋学期	サブタイトル/テーマ	授業科目の主題 (授業科目の中心となる題目・問題・テーマ等)	学生の学修目標 (到達目標)	学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連				
												1. 栄養ケア・マネジメントの基本的知識と実践能力の獲得	2. 生命維持に関与する食品の摂取と栄養の意義の理解	3. 生活習慣病の予防と健康づくりの推進	4. 豊かな食生活と食文化の創造	
学 科 専 攻 科 目	公衆栄養学	NUT-171 公衆栄養学Ⅰ	2	講義				○	公衆栄養活動の起源と内容、人口動態の概要と高齢化・少子化の問題、健康維持から健康増進問題について学ぶ。国民の食生活状況調査結果や食料需給表について理解する。世界の食料調査や食料バランスシートにより世界の食料問題の現状を知る。生活習慣病の予防と健康づくりのための地域公衆栄養活動を理解し、その中における栄養士・管理栄養士の役割について学ぶ。栄養行政における関連法規について学ぶ。	(1) 世界及びわが国の栄養や健康問題の現状を理解することができる。 (2) 地域公衆栄養活動における栄養士・管理栄養士の重要性や貢献度の高いことを理解し、修得することができる。		●			②③	
		NUT-271 公衆栄養学Ⅱ	2	講義				○	地域や職域等の健康・栄養問題とそれと大きく自然、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する公衆栄養学の研究方法(記述疫学研究(descriptive epidemiologic study)や分析疫学研究(analytical epidemiologic study)、横断研究(cross-sectional study)、症例対照研究(case-control study)、コホート研究(cohort study)等)を学び確認する。公衆栄養プログラムの計画策定と実施、評価の意義と運営方法について事例に即して学ぶ。公衆栄養学の研究方法を修得し、現行公衆栄養プログラムの計画、実施、評価過程を理解する。	(1) 公衆栄養学の研究方法や公衆栄養プログラムのアセスメント、計画の策定、実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得することができる。 (2) 事例をおとじて健康・栄養問題の課題や研究方法を学び、読み取り、調べ、力、聴く力、整理する力をつけることができる。		●			③	
		NUT-371 公衆栄養学実習	1	実習					○	食事評価を中心に、調査計画の立案、データの収集から分析、報告書の作成までを実習する。さらにこの結果を地域公衆栄養活動に反映させることを前提に、専門の助言を得ながら地域公衆栄養活動の計画立案、実施、評価方法について実習する。	(1) 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱで培ったことを基礎に、食生活実践活動の企画立案・実施・分析・評価を行うことができる。 (2) 報告書を作成しながら、考える力・まとめる力・書・力・伝える力・活かす力をつけることができる。		●	◎		③
		NUT-181 給食経営管理論Ⅰ	2	講義					○	給食経営管理の概念、日本における給食運営の歴史と現状を概観することで、今後の給食のありかたを必要と理解する。特に、提供される食事の栄養管理の内容が、給食対象者の健康の保持・増進、疾病の治癒に影響を与えることから、特定給食施設における管理栄養士の役割を理解し、給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面などのマネジメントを行うための基本的な考え方とその具体的な方法、評価について学ぶ。	(1) 給食経営管理の意義と目的、特定給食施設における栄養士・管理栄養士の役割が理解できる。 (2) 給食システムの構築と評価、PDCAサイクルが理解できる。 (3) 栄養・食事管理の概要と食事計画に必要な基礎知識を身に付ける。		●			
給 食 経 営 管 理 科 目	給食経営管理	NUT-281 給食経営管理論Ⅱ	2	講義				○	給食経営管理論Ⅰで学んだことを基礎として、特定給食施設の運営のありかたを学び、経営の原理や応用を学び、組織管理のマネジメントについて学び、経営の基本から評価までを理解する。	(1) 安全・衛生面、経済面のマネジメントを行うために必要な基礎知識が理解できる。 (2) 経営・生産管理の統合的考え方が理解できる。 (3) 大量調理の特徴が理解でき、各種施設における給食経営管理の特徴が理解できる。		●				
		NUT-381 給食経営管理実習	1	実習				○	マネジメントサイクル(PDCAサイクル)であるPlan(計画)、Do(運営)、Check(評価)、Action(改善を加えた運営)を通して経営資源5M(man, money, machine, material, method)を最大限活用して、栄養管理、衛生・安全管理、経営管理を行う。そして、食材料が食事に反映され、最終的に残菜として処理されるまでの生産管理と給食システムの運用を理解する。さらに、常に作業の目的を意識し、PDCAサイクルに基づいたマネジメントを行う。	(1) 給食経営管理の生産管理と給食経営管理の各側面の意義と目的が理解でき、給食経営の流れを概観できるようになる。 (2) 給食経営の管理者となる管理栄養士として、業務のマネジメント能力と現場から高い評価を得るためのマーケティング能力が不可欠であることに気付くことができるようになる。 (3) 給食業務を全て体験することにより、給食経営管理業務についてより理解を深めることができるようになる。		●	◎			
		NUT-291 総合演習Ⅰ	1	演習					○	本科目は臨床栄養実習、公衆栄養実習、給食経営管理実習のための事前準備を行う授業である。臨床実習に対する心構えや学内で既に学んだ基礎知識の整理を行う。また、臨床実習施設の概要(特徴)を理解し、各自の研究課題の検討等を行う。	(1) 臨床実習に関する根拠と目的、方法、その他の影響を及ぼす事項について幅広く関連付けて復習し、臨床実習の事前準備を終えることができる。		●	◎		
		NUT-292 総合演習Ⅱ	1	演習					○	栄養評価・判定に基づいた適正な栄養ケア・マネジメントを行うためには、専門分野の各教科内容ごとに修得した知識、技能を統合する能力が必要とされることから、専門分野の各教科内容を包括する演習を行うこととする。	(1) 各専門分野を横断して、栄養ケア・マネジメントが行える総合的な能力を身につけることができる。				●	
臨 床 実 習 科 目	臨床栄養	NUT-391 臨床栄養実習	2	実習				○	学内での講義や実習・実習を兼ねた臨床現場において実習することにより、栄養ケア・マネジメントの意義や方法、実践の理解を深める。また、傷病者の病態、栄養状態に基づいた適正な栄養ケア・マネジメントを実施するため、栄養ケアプランの作成・実施・評価の一連のマネジメントに必要な専門的知識や技術の統合を図り、実践を通して定着を図ることを目的とする。	(1) チーム医療を通して、スタッフとの連携や管理栄養士の役割および重要性について理解できる。 (2) 患者との会話や臨床データから得られる情報を理解し、患者の抱えている問題を発見(気づき)でき、またその問題を解決する方法を考えることができる。		●	◎		③	
		NUT-392 公衆栄養実習	1	実習				○	県(保健所)、市町村における公衆栄養活動の実践について学ぶ。地域や職域における健康・栄養・福祉・介護・スポーツなどの連携・協働活動(知)の公衆栄養活動プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。	(1) 保健・医療・福祉・介護システムとの連携の中で、公衆栄養プログラムの総合的なマネジメントに必要な理論と方法を理解し、活用することができる。 (2) 地域における健康・栄養関連の行政サービスや公衆栄養プログラムの調整、社会的資源の活用、健康・栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解することができる。		●	◎		③	
		NUT-393 給食経営管理実習	1	実習					○	特定給食施設の特徴を理解し、給食マネジメントの基本的な事項を学習する。特に近年は、事業給食における健康増進の重要性が高まり、産業栄養指導者としての活躍も期待されている。このようなことから、この実習では事業所給食を担う管理栄養士・栄養士が従業員への栄養指導を実践できることを考慮して、単なる給食業務の実習にとどまらず、従業員との交流も含め、特定給食の栄養教育上の役割や栄養指導についての理解も深める。	(1) 給食現場において、管理栄養士の役割、業務の観察・体験することにより、適切なマネジメントを行うための専門的知識や技術がどのように統合されているか、企画・創造・管理・協調の実践を理解できるようにする。 (2) 衛生管理の実践を体験することにより、衛生管理が重要であることの理解を深めることができる。		●	◎		
分 子 栄 養 学	分子栄養学	NUT-322 分子栄養学	2	講義				○	分子栄養学は遺伝子発現と栄養に位置づけられており、授業では栄養素の代謝調節に関わる遺伝子発現、栄養の偏りによって起こる生活習慣病等の発症機構の最近の情報、分子生物学的手法を用いたバイオテクノロジーを概観する。管理栄養士には個々の遺伝子多型や体質を考慮して必要栄養素の体内利用や生活習慣病の罹患リスク予防の高齢者に合わせた栄養指導を行うのが求められることとなり、授業ではそのために必要な基礎を学ぶ。	(1) 遺伝子と染色体の機能を構造に基づき、転写、翻訳、翻訳後修飾、分解機構について、遺伝子発現の調節機構について説明できる。 (2) 遺伝子発現と栄養の相互作用、生活習慣病と遺伝子多型の関連について学び、説明ができる。		●				
		NUT-385 臨床薬理学	2	講義					○	本授業は、医療施設で栄養管理や医療事務を行う上で必要な医学と薬理の基礎知識を身に付けるための科目である。本授業で、薬の基本的性質を理解すること、薬の使用目的を理解することを目的とする。	(1) 医療機関で求められる薬の基礎知識について説明できる。 (2) 薬の働きと身体に対する影響について説明できる。		●			
		NUT-366 臨床栄養情報論	2	講義					○	医療施設における業務の対象は「集団」から「個人」へと対応が変化してきている。したがって管理栄養士は、フードサービス業務はもとより、栄養指導業務、栄養管理のほかチーム医療の一環をこなす存在となっている。そこで病院で管理栄養士が他職種、患者、関連職種などとの関わりながら業務にあたる際の、多岐にわたる管理栄養士の業務の実際を、現職の病院管理栄養士の立場から講義する。またこれまでの講義で習得してきた臨床栄養等の内容について再確認の場とする。	(1) 医療機関での管理栄養士業務に必要な知識、情報について理解出来る。 (2) 医療施設における管理栄養士の役割を理解出来る。 (3) 医療人としての心得について把握出来る。 臨床栄養に必要な基本的知識を再確認出来る。				●	
運 動 療 法 論	運動療法論	NUT-367 運動療法論	2	講義				○	運動は、健康の維持・増進だけでなく、疾病の予防や治療にも重要な役割を果たす。運動療法とは、運動を手段として用いる疾病の治療法であり、薬物療法や食事療法とともに広く行われている。本講義では、生活習慣が大きく関与するメタボリックシンドローム、肥満、高血圧、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症、高血糖症、糖尿病、脂質異常症、などの疾患について説明し、それらの運動療法について解説する。また、中高齢者や女性における運動の効果や一次救命処置についても概説する。	(1) 生活習慣が関与する疾患(メタボリックシンドローム、肥満、高血圧、糖尿病、脂質異常症、動脈硬化、心疾患などの)基礎を理解し、その予防と治療としての運動の効果および手順について学習し、説明ができる。 (2) 中高齢者や女性と運動との関係および一次救命処置に関する基礎知識を学び、説明する事が出来る。		●				

常盤大学 人間科学部 健康栄養学科 履修系統図(表形式)【ディプロマ・ポリシーと各授業科目の対応関係について】

学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連(学修成果のために、●-特に強く求められる事項、◎-強く求められる事項、○-望ましい事項)

授業科目の区分	カリキュラム分類コード	授業科目名	授業の方法	単位数・週時	学期	サブタイトル/テーマ	授業科目の主題 (授業科目の中心となる題目・問題・テーマ等)	学生の学修目標 (到達目標)	学修の到達目標とディプロマ・ポリシーの関連				
									1.栄養ケア・マネジメントの基本が栄養の意義を理解している。(知識・理解)	2.生命維持に関与して、食物および栄養の意義を理解している。(知識・理解、思考・判断)	3.生活習慣病予防の担い手として、コミュニケーション能力を活かし、適正な栄養ケア・マネジメントができる。(思考・判断、技能、態度)	4.豊かな教養と専門知識をもち、多職種協働の中で活躍できる。(思考・判断、技能、態度)	
関連科目	NUT-344	スポーツ栄養学	講義	2	3		食事は身体活動の原動力であるにもかかわらず、トレーニング(即効性がない)の理解からスポーツ(競技)の現場において、長い間あまり注目されていなかった。最近では、スポーツおよび健康のための運動において、栄養・食事は、スポーツおよび健康の大きさと重要性が認識されている。適切な食事は健康づくりや生活習慣病予防のための運動プログラムにも大きな影響を与えていることが明らかになり、スポーツ・運動栄養学は日本でも急速に注目されるようになった。このことを踏まえ、スポーツと栄養について詳しく学ぶ。	(1) 応用栄養学や臨床栄養学の演習や実習の関連科目より、それぞれの分野に学ぶべき内容が設定されている。他のアスリートを支える専門職の人々と協同して人々の健康を支える生活・栄養の専門家の内容を習得する事が出来る。				●	<SDGsの17のゴールとの関連> 概論:SDGsの概念や考え方を学ぶ ①:貧困をなくそう ②:飢餓をゼロに ③:すべての人に健康と福祉を ④:質の高い教育をみんなに ⑤:ジェンダー平等を実現しよう ⑥:安全な水とトイレを世界中に ⑦:エネルギーをみんなにそしてクリーンに ⑧:働きがいも経済成長も ⑨:産業と技術革新の基盤をつくろう ⑩:人や国の不平等をなくそう ⑪:住み続けられるまちづくりを ⑫:つくる責任から消費する責任 ⑬:気候変動に具体的な対策を ⑭:海の豊かさを守ろう ⑮:陸の豊かさも守ろう ⑯:平和と公正をすべての人に ⑰:パートナーシップで目標を達成しよう
	NUT-332	食品開発論	講義	2	3		食品開発は広い意味では食品加工である。加工食品の歴史を調べると偶然発見されたものが多く、食品開発のヒントを学ぶことができる。また、食品開発の基礎的技術と手順を、実例を通して学習する。近年新しく開発される食品は、消費者の健康志向から機能性を持つものが多くなっている。栄養士はこれらの食品を対象者に説明する機会が多いので、機能性食品に必要な条件についても学習する。理解を深めるために、ディスカッションを実施する。	(1) 食品開発の手順を理解できる。 (2) 食品の安全性を確保するために必要な内容を理解できる。 (3) 食品の機能について対象者に正しく説明できる。				●	
	NUT-293	プレゼンテーション演習	演習	2	3		本講座は栄養教育や発表会の場面で密接に関わるプレゼンテーション能力に焦点を当て、プレゼンテーションに関わるスキルや心構えを習得するための基礎的演習を行う。講義に加え、プレゼンテーション(発表)の報告やその際に必要な資料の準備を通して、心構えやイメージポイント作成やポスター作成に関わる基礎的なプレゼンテーション技法の習得、およびそれらの質的向上を図る。	(1) プレゼンテーションでの心構えを理解し、それを意識してプレゼンテーションの準備ができる。 (2) プレゼンテーションの構成や資料作成のポイントを理解し、それを意識して資料準備ができる。 (3) プレゼンテーションに関わる自身の取り組みを適切に振り返ることができる。				●	
	NUT-292	学校栄養教育論Ⅰ	講義	2	3	○	栄養教育論は学校における食に関する指導体制を整備し、学校における食育推進の要となる教員である。本科目は「学校における「栄養に係る教育に関する科目」において「栄養教育論」の免許を取得するための必修科目である。栄養教育論の職務内容の重要性を知り、学校給食の歴史と役割を理解し、食に関する指導として給食を生きた教材として活用する指導方法を理解する。本授業は、栄養教育論経験のある教員が、その経験を生かして学校における食育の推進の進め方を指導する。	(1) 栄養教育論の役割及び職務内容を理解し、児童生徒にかかわる食に関する指導に必要な基礎的知識や技術を身に付けることができる。				●	
	NUT-293	学校栄養教育論Ⅱ	講義	2	3	○	学校栄養教育論Ⅰでは、「栄養教育論」として職務を果たすための基本的な考え方、現状、給食管理、給食時の指導の在り方について学んだ。本講では各教科等(教科)に関する指導について実践的な指導力を身に付けるために具体的な内容で授業を行う。各教科の指導内容(指導要領・教科書)に照らし合わせ、どのような食に関する指導が可能かを考え実践に結びつける。また、個別的な相談指導の進め方を学ぶ。本授業は、栄養教育論経験のある教員が、その経験を生かして学校現場における食に関する指導の個別的な課題への対応を指導する。	(1) 栄養教育論としての食に関する指導の授業の学習指導案と個別的な相談指導について理解を深めることができる。 (2) 模擬授業を実践することで調べ力、整理力、まとめ力、伝える力、話す力を養うことができる。				●	
	NUT-394	管理栄養士実習Ⅰ	演習	2	4	○	国家試験に備えるために、受験科目ごとに今まで学んできた知識について総復習しながら、過去に出題された問題あるいは担当作成によるオリジナル問題を解き、出題傾向を分析しながら、さらに模擬試験受験を試みて実力を養成する。	(1) 受験科目の出題傾向を理解し、各授業科目の重要点が認識できる。 (2) 自分のワークポイントを理解し克服することができる。				●	
	NUT-395	管理栄養士実習Ⅱ	演習	2	4	○	国家試験に備えるために、受験科目ごとに今まで学んできた知識について総復習しながら、過去に出題された問題あるいは担当作成によるオリジナル問題を解き、出題傾向を分析しながら、さらに模擬試験受験を試みて実力を養成する。	(1) 受験科目の出題傾向を理解し、各授業科目の重要点が認識できる。 (2) 自分のワークポイントを理解し克服することができる。				●	
教職関連科目		栄養教育実習(事前事後指導を含む)	実習	2	4	○	栄養教育論の職務である「食に関する指導」と「学校給食の管理」について教育機器・手作り教材・配布資料を使い、授業を履修する。また、実践に結びつける手として、「食に関する指導」では模擬授業や給食時の模擬授業を通して食に関する授業等の進め方を体得する。「学校給食の管理」では日常作成する点検票や作業工程表、動線図等の作成のポイント、生きた教材の基本となる献立の作成等を行う。また、栄養教育論教育実習のねらいを明確にし、意欲的な態度で教育現場に臨める授業構成とする。	(1) 栄養教育論の職務内容を学び教育実習を行うことにより、栄養教育論の職務と果たす役割を理解できる。 (2) 教育実習報告会での発表や振り返りを行い、学校現場を踏まえた模擬授業を計画したり実践することを通して、学校における食に関する指導の在り方を理解できる。				●	
		教職実践演習(栄養)	演習	2	4	○	教育実践演習(栄養)では、これまでの教職に関する科目を履修した上記により得た知識の理解を踏まえて、栄養教育論の資質及び確かな理解を習得することを目的に授業を行う。グループ討議、模擬授業及び教育実習から学んだこと(についての発表など)を多様な学習方法を展開する。また、本授業は学校現場における教員経験のある教員が学校組織の中の栄養教育論の役割や学校現場におけるいじめ等の生徒指導上の問題への対応を指導し、栄養教育論経験のある教員が関係教職員との連携の在り方や食に関する問題のある児童生徒への対応を担当する。	(1) 教育実習での体験を通して、学校組織の中での栄養教育論の役割や関係教職員との連携の在り方を理解できる。 (2) 教育実習報告会での発表や振り返りを行い、学校現場を踏まえた模擬授業を計画したり実践することを通して、学校における食に関する指導の在り方を理解できる。				●	
卒業研究	THS-201	ゼミナールⅠ	演習	1	3	○	各自の研究テーマを探索することを目的とする。そのために、関連論文の収集と読解、データ収集・分析などについてさまざまな学習活動を行う。	(1) 各自の研究テーマに関連のある、良質な情報を収集することができる。 (2) 収集した情報をまとめることができる。 (3) プレゼンテーションを行い、自分の意見を提示することができる。			◎	●	
	THS-202	ゼミナールⅡ	演習	1	3	○	各自の研究テーマを探索することを目的とする。そのために、関連論文の収集と読解、データ収集・分析などについてさまざまな学習活動を行う。	(1) 各自の研究テーマに関連のある、良質な情報を収集することができる。 (2) 収集した情報をまとめることができる。 (3) プレゼンテーションを行い、自分の意見を提示することができる。			◎	●	
	THS-301	卒業研究Ⅰ	演習	1	4	○	各自の研究テーマを卒業論文にまとめることを目的とする。そのために、論文の構成、研究計画の作成、関連論文の収集と読解、データ収集・分析、論文の執筆を通して自己の専門性を確率する学習活動を行う。	(1) 収集した情報をまとめることができる。 (2) プレゼンテーションを行い、自分の意見を提示することができる。 (3) 卒業論文を書き上げることができる。			◎	●	
	THS-302	卒業研究Ⅱ	演習	1	4	○	各自の研究テーマを卒業論文にまとめることを目的とする。そのために、論文の構成、研究計画の作成、関連論文の収集と読解、データ収集・分析、論文の執筆を通して自己の専門性を確率する学習活動を行う。	(1) 収集した情報をまとめることができる。 (2) プレゼンテーションを行い、自分の意見を提示することができる。 (3) 卒業論文を書き上げることができる。			◎	●	