

2026年度以降入学生用 常盤大学 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發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)編成方針 学位授与方針(ディプロマ・ポリシー)で掲げた学修成果を実現するために、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リズム教育の立場から、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。		1年次	2年次	3年次	4年次	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。本学部および本学科所定の課程を修めて次に示す学修成果を獲得し、卒業を認定した人に、学士(人間科学)の学位を授与します。
(2)実 施 方 針	(1)学部共通科目では、大学で学ぶための基本的知識と態度、技能を身につけるための教育を行います。	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		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)
	(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、栄養学の基礎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				
	(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、健康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		
	(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	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)
	(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	

常磐大学 人間科学部 健康栄養学科 履修系統図(表形式その1)【ディプロマ・ポリシーと各授業科目の対応関係について】

授業科目の区分												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)				
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	単位数・選択	学年	春学期	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)	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)	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)	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)	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)	<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
社会・環境と健康		NUT-111	社会福祉概論	講義	2	3		○		「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ため、教養・専門知識」として、社会福祉を理解することを目指している。少子高齢社会における福祉サービスの多文化が進んでいる今日、社会福祉の基本となる理念や思想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学ぶ。	(1) 現代社会における生活問題を理解し、社会福祉の歴史としくみなど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	3		○		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。個々人の健康感や生活への意欲・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ことができる。 (2) QOLの向上を目指した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。	◎	○	○	●	①②③
		NUT-112	公衆衛生学Ⅰ	講義	2	1		○		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します。疫学を学び、疾病と生活習慣の関連を理解し、予防対策についても学びます。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) 公衆衛生に関わる法律を理解し、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。		●		○	概論、③、⑩、⑬
		NUT-212	公衆衛生学Ⅱ	講義	2	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、これらを予防すること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、如何に対応するべきか、また未然に防ぐには日頃、どのようにあるべきか、などを理解し、説明できる。		●		○	概論、③、⑩、⑬
		NUT-311	公衆衛生学実習	実習	1	2		○		環境についてよく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パラメータを測定する。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) 環境に興味を持つと共に、グループ内にて協力をし、データ解析のグループワークが出来る。 (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。		●			③
人体の構造と機能および疾病の成り立ち	学科基本科目	NUT-121	生化学	講義	2	1	○			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講義する。そして栄養摂取、細胞の増殖と死、生殖と遺伝などの生命現象においてこれらの化学物質がどの様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を学ぶ。	(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	1		○		生化学の講義で学んだ糖質、蛋白質、脂質、核酸の知識を、実験を通して確かなものにする。生化学的手法の原理を理解し、実際に測定を行いデータ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。共同実験ではチームワークを身につける。「管理栄養士育成課程におけるモデルコアカリキュラム」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、脂質の簡単な定性分析法を、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	2	○			生涯に亘る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運動によって人体に生ずる変化とその仕組みを学ぶ。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う際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育成施設カリキュラム「人体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身体内部で起こってい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事ができる。		●			
		NUT-321	運動生理学実習	実習	1	3	○			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と健康の第一次予防にたずさわれるよう、運動の効果についての実践的な知識が必要となる。本実習では、主として筋・骨格系、神経系に関する事項・事象をとりあげ、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処、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、運動時の身体諸器官の働きとしくみについて具体的かつ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処、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	1	○			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、さらに器官系の協調を系統的に学び、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・生殖系についての人体構造の知識を獲得し、各器官の協調の視点から機能の理解を深め、病理学・臨床医学を理解する基盤となる知識を学ぶ。	(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	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・脾臓)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学修し、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・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	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因を解明するうえで、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) 医学用語を開き慣れ、書き慣れることができる。 (2) 医学用語の意味を着実に理解し、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	1	○			近年、メタボ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ることから、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、臨床栄養学の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) コ・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	1		○		近年、メタボ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ることから、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、臨床栄養学の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) コ・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		●	◎		
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)		NUT-126	病原微生物学	講義	2	3	○			肉眼では直接見ることの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、遺伝や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うか、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、日常に活用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俟たない。また、病原性発現のメカニズムを実際に目の当たりにする事によって、どのようにして感染症が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。		●			

食 べ 物 と 健 康		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次機能(栄養機能)を中心に授業を進める。前半は食品の定義から始まり、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、各分類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次機能(生体調節機能)を中心に授業を進める。3次機能については、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、食品の変質、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。 特に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)食品衛生検査を通し、現場での食品衛生管理状況の把握と従業員の衛生教育ができる。 (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・組織的变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かつ栄養特性の高い「おいしい」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や、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)食事様式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。		●			
基 礎 栄 養 学 科 目		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、作業能率、食卓構成および作法についても学びます。また、呈味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。栄養士が関わる食の現場においてバリエーション豊かな献立を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学びます。	(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		●			
		NUT-141	基礎栄養学Ⅰ	講義	2		1	○		基礎栄養学はいく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特に糖質、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。	◎	●			③
		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ある。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、呼吸比の概念が特に重要である。さらに摂食行動より食欲に関係するホルモンの存在を学んだ後、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特にビタミン、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、栄養学の他の栄養素との関連性について学ぶことが出来る。	◎	●			②③
		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生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。	◎	●			②③⑫
		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・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、栄養素量を理解する。 応用栄養学Ⅰでは、妊娠期、授乳期、新生児期、乳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)妊娠期～乳児期の身体的特徴と栄養評価について説明できる。	◎	●	○		①②③
		NUT-243	応用栄養学Ⅱ	講義	2		2	○		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・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、栄養素量を理解する。 応用栄養学Ⅱでは成長期、成人期、更年期、高齢期の生理的变化と特徴的な疾病を学習し、栄養管理について講義する。	(1)成長期～高齢期の栄養管理の基本となる生理的・身体的特徴を説明できる。 (2)成長に伴う食生活の変化を説明できる。 (3)成長期、更年期に特徴的な食生活、食習慣、生活習慣を理解し、生活習慣病との関連について説明できる。 (4)フレイルの予防・対応のための栄養管理について説明できる。	◎	○	●	●	①②③
応 用 栄 養 学 科 目		NUT-341	応用栄養学Ⅲ	講義	2		3		○	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变化やストレス・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」の要点について解説する。	(1)生涯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。	◎	○	○	○	③⑬
		NUT-342	応用栄養学実習Ⅰ	実習	1		2		○	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)、成長期の食事について、自ら献立考案できるよう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～成長期の栄養管理に必要な情報を収集し、食事計画・調理と評価ができる。 (2)対象特性に合わせた栄養評価ができる。	◎	●	○		①②③
		NUT-343	応用栄養学実習Ⅱ	実習	1		3	○		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、特殊条件環境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、特殊条件環境下における栄養評価ができる。	◎	○	●		①②③
		NUT-151	栄養教育論Ⅰ	講義	2		2	○		本講座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(広義の定義では食環境づくりも含む)を実施する際に必要となる行動科学理論やモデル、食行動変容技法の基礎知識を習得する。また、栄養教育の事例を基に3年次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座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。			●		②③④⑩⑫

栄養教育科目	NUT-251	栄養教育論Ⅱ	講義	2	2	○	栄養カウセリングにおいて、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。本講座では、主に個別栄養相談を行う際に求められる栄養カウ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セリングの基礎的なスキルが身につくようになる。			●		③④
	NUT-351	栄養教育論Ⅲ	講義	2	3	○	栄養教育の目標は、対象者が望ましい食行動やその他の生活習慣に向けて変容し、QOLの向上につなげることである。よって、本講座では、対象者の健康の維持・増進、QOLの向上を目的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、栄養教育マネジメントサイクルを用い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) ライフステージ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。			●		①②③
	NUT-352	栄養教育論実習	実習	1	3	○	栄養教育はハイリスク者を対象にした個別栄養教育だけではなく集団教育やポピュレーションアプローチの視点も重要である。本実習では栄養教育論Ⅰ・栄養教育論Ⅲで習得した知識を基に、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（実技）のスキルを養う。	(1) 小集団・ポピュレ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。			●		①②③
臨床栄養学科目	NUT-161	臨床栄養学Ⅰ	講義	2	1	○	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・判定に関する指標や方法、栄養補給法、栄養教育方法などの知識及び医療に関する知識（診療報酬制度など）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	2	○	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、生活習慣病の予防ということから、誤った食習慣の是正ということが重要となっている。そこで、主要疾患の成因・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際について学ぶ。	(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
	NUT-361	臨床栄養学Ⅲ	講義	2	2	○	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際について学ぶ。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	2	○	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、実践に結びついた能力と知識を学ぶ。そのため、臨床でのさまざまな疾患を理解し、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を習得する。さらにチーム医療として、患者個々人の病態や栄養状態に適応した栄養ケア・マネジメントの計画に基づいた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、食事摂取調査と評価方法、栄養アセスメントを理解できる。 (2) 疾患に適応した治療用特殊食品の知識を活用し、栄養食事療法となる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	3	○	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、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・栄養教育について習得する。特に、各種計測による評価・判定方法やベット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) 臨床現場で医療者の一員として他のメディ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	3	○	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すことのできない重要なもので、管理栄養士にも患者の臨床検査情報を積極的に読み解き、活用することが求められている。しかし、臨床検査を的確に読み取り活用することは決して容易ではない。本講座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。			●		
公衆栄養学科目	NUT-171	公衆栄養学Ⅰ	講義	2	2	○	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、医療統計からみた健康問題について学ぶ。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況を知る。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) 世界及び各国の公衆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。			●		②③⑫⑬
	NUT-271	公衆栄養学Ⅱ	講義	2	2	○	地域や職域等の健康・栄養問題とそれとをとりまく自然、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) 事例をとおして健康・栄養問題の課題や研究方法を学び、読む力、調べる力、聴く力、整理する力をつけることができる。			●		②③⑫⑬
	NUT-371	公衆栄養学実習	実習	1	2	○	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・書く力・伝える力・活かす力などをつけることができる。			●	◎	②③⑫⑬
給食経営管理科目	NUT-181	給食経営管理論Ⅰ	講義	2	1	○	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、今後の給食のあり方や必要性を理解する。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つける。			●		③
	NUT-281	給食経営管理論Ⅱ	講義	2	2	○	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方を学習し、望ましい経営管理の方法について学ぶ。マーケティングの原理や応用を理解し、組織管理等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を理解できる。 (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し、各種施設における給食経営管理の特徴が理解できる。			●		③
	NUT-381	給食経営管理実習	実習	1	2	○	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、食材料が食事に交換され、最終的に残菜として処理されるまでの生産管理をHACCPシステムに準じて理解する。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喫食者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。			●	◎	③、⑫
総合演習科目	NUT-291	総合演習Ⅰ	演習	1	3	○	本科目は臨床栄養臨床実習、公衆栄養臨床実習、給食経営管理臨床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や目的、方法、その他の影響を及ぼす事柄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	演習	1	4	○	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	NUT-391	臨床栄養臨床実習	実習	2	3	○	学内での講義や実験・実習を実際の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、実際の理解を深める。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とされる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た情報を理解し、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	公衆栄養臨床実習	実習	1	3	○	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保健・医療・福祉・介護システムとの連携・協働状況を知り、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

関連科目		NUT-393	給食経営管理臨地実習	実習	1		3	○			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、事業食給食における健康管理の重要性が高まり、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、単なる給食実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に専門的な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なる。 (2)衛生管理の実験を体験することにより、衛生管理が重要で、あめことの理解を深めることができる。			●	◎	
		NUT-322	分子栄養学	講義		2	3	○			分子栄養学は遺伝子発現と栄養に位置付けられており、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説する。管理栄養士には個々の遺伝子多型や体質を考慮して必須栄養素の体内利用や生活習慣病の罹患リスク予防のために個人に合わせた栄養指導を行う時代が訪れようとしており、授業ではその為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)遺伝形質と栄養の相互作用、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-365	臨床薬理学	講義		2	3	○		仕事に活かす薬の知識	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着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	講義		2	3	○			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、栄養食事指導、栄養管理のほかチーム医療の一翼をになう存在となっている。そこで病院で管理栄養士が他職種、患者、関連職種とどのように関わりながら業務にあたっているのか、多岐にわたる管理栄養士の業務の実態を、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。				●	
		NUT-367	運動療法論	講義		2	3	○			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、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、説明をする事が出来る。				●	
		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、トレーニングほどに即効性がないとの認識から、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・食事の果たす役割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、スポーツにも大きな影響を与えていることが明らかとなり、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も設定されている。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援する食生活・栄養の専門家の内容を習得する事が出来る。				●	
		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増えている。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為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育むための基礎演習を行う。講義に加え、プレゼンテーション(発表および報告)やそれに至るまでの資料の準備を通して、心構えやパワー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な向上を養う。	(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ふり返ることができる。				●	
		NUT-252	学校栄養教育論Ⅰ	講義		2	3	○			本講義は、学校における食育推進の要となる栄養教諭の養成を目的とし、免許取得のための必修科目である。栄養教諭の職務内容の重要性と、学校における食に関する指導に必要な基礎的知識と技術を学ぶ。また、学校給食の栄養管理や衛生管理に関する法令を正しく理解する。さらに、食育の推進における栄養教諭の役割と各教科等との連携を学び、給食を活かした教材として活用する指導方法を習得する。	(1)栄養教諭の職務内容と、学校における食に関する指導に必要な基礎的知識や技術を理解できる。 (2)学校給食の栄養管理や衛生管理に関する法令を正しく理解できる。 (3)食育の推進における栄養教諭の役割と、各教科等との関連を理解し、食育の目標と内容について説明できる。				●	①③④
		NUT-253	学校栄養教育論Ⅱ	講義		2	3	○			本講義では、学校現場における食に関する指導の実践的な指導力養成を目的とする。授業では、学習指導要領や各教科の教科書に照らし合わせ、食育がどのように他教科と連携可能かを検討する。また、具体的な学習指導案の作成や模擬授業を通して、現場で活かせる指導技術を習得する。さらに、児童生徒の個別栄養相談における課題把握から指導計画作成までの具体的な進め方を学ぶ。	(1)学校給食を活かした教材として活用した指導計画や、他教科と連携した学習指導案を作成し、模擬授業を通じて実践的な指導力を身につけることができる。 (2)児童生徒の栄養課題を把握し、その解決に向けた具体的な個別指導計画を作成できる。				●	①③④
		NUT-394	管理栄養士演習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をします。管理栄養士に求められる知識、技能の高度化に対応しているか、事前課題、模擬試験等でも点検していきます。	(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)自分のウィークポイントを理解し克服することができる。				●	
		NUT-395	管理栄養士演習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をしながら、過去に出題された問題あるいは担当者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)自分のウィ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	○			栄養教諭免許状取得のため、小中学校での5日間の実習を通して、栄養教諭の職務と専門性を深く理解し、実践的な指導力と資質を養うことを目的とする。実習先の栄養教諭の指導のもと、児童生徒の課題に合わせた指導計画を作成し、学級活動や給食の時間で実践する。また、学校全体の食育活動や栄養管理、食に関する指導のコーディネーターとしての役割を理解する。実習後には、振り返りと発表を行い、自身の成果と課題を明確にする。	(1)栄養教諭が果たすべき役割と、その職務内容を理解できる。 (2)実習校の児童生徒の食生活の課題や学習状況を把握し、給食を教材として活用した学習指導計画を効果的に立案し、実践できる。 (3)児童生徒の指導において、学級担任、養護教諭、保護者など、多様な人々と連携・協力することの必要性を理解できる。				●	①③④
			教職実践演習(栄養)	演習		2	4	○			本演習は、栄養教諭免許状取得の総仕上げ科目として、必要な資質・能力を総合的に高めることを目的とする。履修カルテを用いて、これまでの学びや栄養教育実習を振り返り、自身の強みと課題を明確にする。事例研究、ロールプレイ、模擬授業を通して不足している知識・技能を補い、実践的な指導力を養う。また、児童生徒や保護者、教職員との連携・協働を円滑に進めるためのコミュニケーション能力を育成する。	(1)栄養教育実習で得た経験を分析・統合し、自身の強みと課題を明らかにできる。 (2)相手を尊重し、コミュニケーション能力を活かして良好な人間関係を築くことができる。また、チームの一員として多様な意見に耳を傾け、協力しながら課題に取り組むことができる。 (3)児童生徒の発達や状況を理解し、課題に応じた適切な指導を行うことができる。				●	①③④
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・分析し、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・分析し、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。			◎	●	