

授与する学位:学士(栄養学)		ディプロマ・ポリシー															
知識・理解	幅広い視野	DP1:人、自然、環境、社会、地域、国際について幅広い教養を有している DP2:食と健康に関する適切な知識や理解、そして技術を有している DP3:幅広い視野をもって合理的・批判的に判断できる															
汎用的能力	基本的能力	DP4:適切な日本語運用力を修得し、活用することができる DP5:母語以外の特定の外国語について基礎的なスキルを修得し、活用することができる DP6:基礎的ICTの知識・スキルを修得し、適切に活用することができる DP7:数的データを含む多様な情報を適切に収集・分析し活用することができる															
態度・志向性	豊かな人間性	DP8:仏教精神を理解し、自らの理解・判断・行動を見つめ直す姿勢を身につけている DP9:多様性の尊重と共生の精神を有している DP10:日本の伝統文化を深く理解し、その成果を自分の生活に生かすことができる															
	態度・志向性	DP11:高い倫理観を持ち、思いやりの心を忘れずに他者と接することができる DP12:人の栄養と健康に関する知識・理解・技能等に基づき、対話や議論を重視し、他者・他文化との相互理解に努めることができる DP13:人の栄養と健康に関する知識・理解・技能等を活用して、社会に参画する態度を有している															
統合的な学習経験と創造的思考力	応用的能力	DP14:自らの生涯を見通す視野を持ち生涯を通じて学び続け、キャリア形成をする力を備えている DP15:現代社会の諸問題を解決するために、人の栄養と健康に関する知識と技能を活用し、問題解決に実践的に取り組むことができる															
学科目	科目の主題	科目の到達目標	ディプロマポリシーの項目番号														
			○:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
基礎ゼミ	大学生として主体的に自ら考え学ぶ能力を身につける	1. 大学での学びについて基本的な能力を身につけている						○	○								
		2. グループワーク等を通じ、豊かな人間関係を形成できる												○			
		3. 卒業後の進路について考えることができる													○	○	
生命科学の基礎	生命科学に関する基礎知識を身につける	1. 人体・食品成分としての元素について理解している	○	○													
		2. 人体の仕組み(主に消化管)の基礎を理解している	○	○													
		3. 数的処理に必要な数学の基礎知識を身につけている	○	○													
専門職の連携(基礎)	医療福祉機関をはじめとした地域の生活者の支援に関わる職種の役割を理解する	1. 取得を目指している資格は、他職種と連携し地域における包括的なヘルスケアシステムを担い、人の命を救う専門職としての資格であることを理解する		○											○		○
		2. 地域における包括的なヘルスケアシステムを担う他の専門職を理解する									○		○	○			
		3. 他職種の視点を通して、将来についてのより明確な自己像を描けるようになる													○	○	○
公衆衛生学Ⅰ	われわれの健康をめぐる現状について学ぶ	1. わが国における健康の現状を理解している	○	○													
		2. 疫学の方法について理解している	○	○													
		3. 環境と健康について理解している	○	○													
公衆衛生学Ⅱ	衛生行政および環境について学ぶ	1. 主要疾患の疫学と予防対策について理解している		○					○								○
		2. わが国における保健行政を理解している	○		○				○								
		3. 社会保障・社会福祉について理解している	○		○				○								
健康管理論	健康とは何か、健康に影響する要因を理解し、疾病予防のための知識、技術を身につける	1. 健康に影響する生活要因(食事・運動・休養など)を理解している	○	○													○
		2. 食生活による疾病への影響を理解している		○	○												○
		3. 健康を阻害するリスクが理解でき、予防策を提案できる	○	○													○
健康評価実習	健康増進に関する測定を行い、コンピュータ処理する	1. 健康の評価方法を理解している		○													
		2. 健康増進のための各種方法を理解している		○										○			
		3. 測定結果の評価方法について理解している		○													
人体の構造と生理Ⅰ	人体を構成する細胞、組織、器官や臓器の解剖学・生理学を学ぶ	1. 人体を構成する細胞、組織、器官について理解している		○											○		○
		2. 骨、筋、血液・リンパ系の構造と機能について理解している		○											○		○
		3. 循環器、内分泌の構造と機能について理解している		○											○		○
人体の構造と生理Ⅱ	人体を構成する器官や臓器の解剖学・生理学を学ぶ	1. 消化器、呼吸器の構造と機能について理解している		○											○		○
		2. 泌尿器、生殖器の構造と機能について理解している		○											○		○
		3. 神経、感覚器の構造と機能について理解している		○											○		○
人体の構造と生理Ⅲ	疾病の病態生理や診断・治療について学ぶ	1. 疾患の成因・病態・診断・治療の概要を理解している		○											○		○
		2. 栄養障害、代謝疾患の成因・病態・診断・治療を理解している		○											○		○
		3. 消化器疾患、循環器疾患の成因・病態・診断・治療を理解している		○											○		○
生化学Ⅰ	生体を構成している糖質、脂質、タンパク質の化学的性状とともに、それらの生体内での代謝機構と相互転換について理解する	1. 細胞の構造と機能を理解している	○	○													
		2. 糖質、脂質、タンパク質の化学的性状を理解している	○	○													
		3. 糖質、脂質、タンパク質の代謝機構を理解している	○	○													
生化学Ⅱ	生体成分の性質、構造、生理的役割や栄養素の代謝、酵素などについて解説し、人体の構造や機能について分子レベルでの理解を深める	1. 核酸の構造と遺伝子の発現について理解している	○	○													
		2. 酵素、ホルモンの構造と機能について理解している	○	○													
		3. 免疫のしくみについて理解している	○	○													
運動生理学	身体活動実施時の体内変化を知る	1. 運動とエネルギー代謝について理解している		○											○		○
		2. 健康増進と運動について理解している		○											○		○
		3. トレーニングと栄養補給について理解している		○											○		○
臨床検査・病理	疾患の病因・病態についての理解、さらに疾患の診断・治療・予後について学ぶ	1. 人体の正常な構造・機能を理解している		○													
		2. 疾患の病因・病態について理解している		○													
		3. 臨床検査について理解している			○				○								
人体の構造・生理実験	実験を通して、基礎的技術の習得のみならず、観察力と考察力を習得する	1. 組織・器官から細胞レベルの構造と機能を理解している	○	○													
		2. 個体の調節機構と恒常性、栄養とその代謝について理解している	○	○													
		3. 知識と生理学的な変化を結び付けて考え、説明することができる			○				○								

学 科 目	科 目 の 主 題	科 目 の 測 定 目 標	ディプロマポリシーの項目番号														
			○:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
生化学実験Ⅰ	生化学的知識を応用かつ深めるために、自ら手を動かして実践的に理解する	1. 実験を安全に行うための基礎知識を習得している	○														
		2. 実験結果を正しく理解し、レポートを作成できる	○		○				○								
		3. 定性実験ならびに定量実験の基本操作を習得している	○														
生化学実験Ⅱ	生体成分の定性・定量分析を行うことにより、臨床生化学検査値について理解する	1. 生化学検査の手法について理解している	○	○					○								
		2. 生化学検査値と食習慣・栄養状態の関係を理解している	○	○					○								
		3. 生化学検査値と生活習慣病の関係を理解している	○	○					○								
食品学Ⅰ	食品中の様々な構成成分について理解する	1. 食品の一般成分について種類、構造、性質を理解している		○													
		2. 食品の嗜好成分について種類、構造、性質を理解している		○													
		3. 食品の物性、食品成分の変化と相互作用について理解している		○													
食品学Ⅱ	食品(原材料、加工品)の利用特性について理解する	1. 植物性食品、動物性食品の特性について理解している		○													
		2. 発酵食品、油脂、調味料、嗜好飲料の特性について理解している		○													
		3. 保健機能食品が健康に与える影響について理解している		○													
食品加工学	さまざまな加工食品について加工法、成分特性、生理作用について学ぶ	1. さまざまな加工食品について成分特性、生理作用を理解している		○								○					
		2. さまざまな食品の加工法、保存法について理解している		○					○								
		3. 加工食品に関連する法規について理解している		○													○
食品衛生学	食の安全について理解する	1. 食品・食事の安全・衛生管理について理解している		○													
		2. 食品に関連する法律や制度について理解している		○													
		3. 病原性微生物・化学物質による汚染と防止について理解している		○													
調理学	調理を科学的に理解する	1. 調理器具と調理操作を理解している	○	○								○					
		2. 食品素材の科学・物理特性を理解し、調理による食品成分の変化を把握している		○	○				○								
		3. 食事設計の基礎知識を習得している	○	○								○					
食品学実験Ⅰ	実験操作を修得するとともに、実験を通して食品成分への理解を深める	1. 実験に関わる基本的な操作、レポートの作成ができる		○					○					○			
		2. 糖質、たんぱく質、脂質の定性実験を行うことができる		○											○		
		3. 糖質、たんぱく質、脂質の定量実験を行うことができる		○											○		
食品学実験Ⅱ	実験操作を修得するとともに、実験を通して食品成分への理解を深める	1. 実験に関わる基本的な操作、レポートの作成ができる		○					○					○			
		2. ミネラル、ビタミンの定性および定量実験を行うことができる		○											○		
		3. 嗜好的品質、官能評価に関する実験を行うことができる		○											○		
食品衛生学実験	種々の実験手法を学ぶとともに、食品衛生に関する知識を習得する	1. 種々の化学実験手法を習得している		○										○			
		2. 微生物実験の手法を習得している		○											○		
		3. 実験結果より食の安全について考察できる能力を習得している		○					○						○		
調理実習基礎	調理技術の基礎と食品成分表の活用を学ぶ	1. 調理器具の使用方法和基本的調理操作を習得している		○								○		○			
		2. 様式別の基本的な調理を習得している		○	○										○		
		3. 食品成分表を活用できる		○					○						○		
調理実習応用	調理技術の応用能力を習得する	1. 複雑な調理技術を習得している	○	○										○			
		2. 新たに市場に出回っている食材の扱い方を把握している		○											○	○	
		3. 簡単な加工食品や異なる調理形態の食事を作ることができる		○											○	○	
食生活と調理実習	多様な食文化を学ぶとともに食生活に応じた食事計画・調理を修得する	1. 行事食や季節に応じた食事を調理することができる		○								○		○			
		2. 各地方の料理や各国の食文化を学んで調理ができる	○	○											○		
		3. 食事計画論に基づく献立作成と調理指導ができる		○					○						○		
基礎栄養学Ⅰ	栄養学の全体像を把握しつつ、その本質や根拠をなす考え方を理解する	1. 栄養の概念と摂食の調節機構について理解している		○					○								
		2. 消化・吸収の機構と栄養素の体内動態について理解している		○					○								
		3. 糖質、脂質、たんぱく質の栄養機能について理解している		○					○								
基礎栄養学Ⅱ	栄養素摂取の過不足と健康の関わりを理解するとともに、遺伝子発現と栄養についての理解を深める	1. エネルギー代謝について理解している		○					○								
		2. ビタミン、無機質、水・電解質の働きについて理解している		○					○								
		3. 遺伝子発現と栄養の関わりについて理解している		○					○								
栄養学実験	実験を通して栄養素の消化・吸収および代謝機構についての理解を深める	1. 実験(定性および定量)に関わる種々の操作、レポートの作成ができる				○			○					○			
		2. 酵素に関わる実験を行うことができる		○											○		
		3. 栄養素の消化に関わる定量実験を行うことができる		○											○		
応用栄養学Ⅰ	妊娠および成長・発達に伴う身体状況等に応じた、栄養マネジメントの考え方を修得する	1. 栄養ケア・マネジメントの意義を理解し、活用することができる		○	○										○		
		2. 栄養ケア・マネジメントにおける食事摂取基準の活用を理解し、栄養評価・計画ができる				○			○								○
		3. 妊娠・授乳期に伴う人体の構造や機能の変化を理解し、栄養ケアを提案することができる		○										○			
応用栄養学Ⅱ	成長および加齢に伴う人体の構造、機能変化、そして疾病等と、栄養との関係性を理解し、適した栄養ケアについて考える	1. 成長・加齢に伴う人体の構造や機能の特徴について説明することができる	○	○					○								
		2. 食事摂取基準を活用し、各ライフステージに即した栄養素等の値を設定できる		○	○				○								
		3. 各ライフステージの特徴的なアセスメント項目を理解し、栄養ケアを提案することができる		○										○			○
応用栄養学Ⅲ	運動および環境の変化に応じた適応を理解し、適した栄養ケアについて考える	1. 運動時における人体の構造や機能の変化を理解し、栄養ケアを提案することができる		○					○					○			
		2. ストレスに対する生体の反応および生活習慣の関連と栄養管理について説明できる		○					○					○			
		3. 特殊環境下における生理的変化と栄養管理について説明できる		○										○			
応用栄養学実習	ライフステージに応じた栄養ケア・マネジメントに必要な知識および技術を実践・活用する	1. 各ライフステージの特性や起こりやすい生活上の課題と栄養との関係性について説明することができる							○					○			○
		2. 事例を用いて栄養管理を計画し、その食事計画・調理ができる												○	○	○	
		3. 事例を用いて計画した栄養管理の評価ができる		○					○					○			

学 科 目	科 目 の 主 題	科 目 の 到達 目標	ディプロマポリシーの項目番号														
			〇:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
栄養教育論Ⅰ	栄養教育のための基礎知識を学ぶ	1. 栄養教育の定義と目的、管理栄養士の活躍の場について理解している		○													
		2. 行動科学理論、カウンセリング技法等栄養教育に応用しうる知識を理解している	○	○													
		3. 栄養教育マネジメントおよび栄養教育プログラム立案のための基礎知識を習得している		○													
栄養教育論Ⅱ	ライフスタイル・ライフステージ別でみた栄養教育の実態	1. ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育対象者の特徴や予想される課題を理解している											○				
		2. ライフステージ・ライフスタイル別における栄養教育の計画立案スキルを習得している												○			
		3. ライフステージ・ライフスタイル別に応じた栄養教育の実践方法を習得している													○		
栄養教育論Ⅲ	栄養教育論における技術・スキルの習得	1. ソーシャルキャピタルの醸成をめざした、栄養教育実践の可能性について理解している			○								○				○
		2. 栄養教育に有用な媒体・教材等の作成方法について習得している		○										○	○		
		3. 行動科学理論やカウンセリング技法の理解をより深め、それらを実践に生かす方法を理解している			○								○			○	
栄養教育論実習Ⅰ	集団を対象とした栄養教育を行うために必要な技術・技法を習得する	1. マネジメントサイクルに基づいた栄養教育の実践方法について理解している	○	○	○												
		2. 集団を対象とした栄養教育の具体的な実践方法を理解している		○									○	○			
		3. 集団を対象とした栄養教育に必要な立ち居振る舞いにかんするスキルを習得している				○									○		○
栄養教育論実習Ⅱ	臨床別や個人を対象とした栄養教育のための技術・スキルを学ぶ	1. 情報収集よりの確かな栄養アセスメントが出来る		○	○												
		2. 栄養アセスメントから論理的思考により、問題点を抽出し、その構造分析から教育目標が設定できる											○	○			○
		3. カウンセリング技法を活用して栄養教育が実施できる											○	○	○		
臨床栄養学Ⅰ	疾病の病態生理や診断・治療について学ぶ	1. 腎・尿路疾患、内分泌疾患、神経・精神疾患の成因・病態・診断・治療を理解している		○	○										○		
		2. 呼吸器疾患、血液・リンパ系疾患、筋骨格疾患の成因・病態・診断・治療を理解している		○	○										○		
		3. 感染症、免疫疾患、悪性腫瘍の成因・病態・診断・治療を理解している		○	○										○		
臨床栄養学Ⅱ	傷病者の栄養状態の評価、判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について学ぶ	1. 疾患の病因・病態について理解している		○													
		2. 適切な栄養状態の評価、判定、栄養補給法を理解している		○	○												
		3. 食品と医薬品の相互作用を理解し、NSTも理解している		○													
臨床栄養学Ⅲ	傷病者の各疾患の概念、メカニズムについて学び、栄養療法の実践性を学ぶ	1. 疾患の病因・病態について理解している		○													
		2. 傷病者を対象とした適切な栄養マネジメントを理解している		○	○												
		3. 各疾患に適切な栄養アセスメントと栄養補給法を理解している		○	○												
臨床栄養管理	傷病者に適切な栄養管理を行うため、栄養評価、栄養補給、栄養教育の知識とスキルの修得を症例により学ぶ	1. 疾患の病因・病態について理解している		○													
		2. 適切な栄養状態の評価、判定、栄養補給法を理解している		○	○												
		3. 傷病者に適切な栄養管理の実践方法について理解している		○	○												
臨床栄養学実習Ⅰ	理論に基づいた食事療法の実際について、主に一般治療食の献立作成や実施、評価について学ぶ	1. 疾患の病因・病態について理解している		○													
		2. 傷病者の栄養アセスメントについて理解している		○	○												○
		3. 一般治療食の献立作成を理解している		○													
臨床栄養学実習Ⅱ	理論に基づいた食事療法の実際について、主に特別治療食の献立作成や、その実施、評価について学ぶ	1. 疾患の病因・病態について理解している		○													
		2. 傷病者の栄養教育について理解している		○	○												○
		3. 特別治療食の献立作成を理解している		○													
公衆栄養学Ⅰ	個人または集団の健康維持増進及び疾病予防を目的として、人間栄養学の実践に必要な理論と方法を学ぶ	1. 食生活と栄養問題の変遷について理解している		○	○					○							
		2. 我が国における健康・栄養問題の現状と栄養政策について理解している		○	○					○							
		3. 諸外国における健康問題の現状と栄養政策について理解している	○		○						○						
公衆栄養学Ⅱ	個人または集団の健康維持増進及び疾病予防を目的として、人間栄養学の実践に必要な理論と方法を学ぶ	1. 代表的な食事調査方法の種類と特徴を理解している		○	○												
		2. 公衆栄養マネジメントの枠組みについて理解している			○						○			○			
		3. 公衆栄養プログラムの評価手法や情報収集方法を理解している						○	○						○		
栄養疫学	疫学概念やその指標、疫学に関する基礎統計、管理栄養士に必要なスキルである食事調査方法を学ぶ	1. 疫学概念やその指標、関連する基礎統計を理解している	○		○				○								
		2. 疫学の研究デザインの種類と特徴を理解している		○	○				○								
		3. スクリーニング検査の意義や目的、適用条件を理解している		○	○				○								
公衆栄養学実習	食事調査方法の技術と公衆栄養マネジメントの組み立てを実習を通して学ぶ	1. 代表的な食事調査法について理解している		○					○								○
		2. 既存資料を用いたデータをもとに地域の課題分析ができる						○	○								○
		3. 公衆栄養マネジメントの枠組みが組み立てられる							○						○		○
給食マネジメント論Ⅰ	栄養食事管理を中心とした給食システムを理解する	1. 日本人のための食事摂取基準と食事計画論を理解している		○													
		2. 個人及び集団に必要な栄養を食事で表すことができる		○													
		3. 給食システム全体を、栄養食事管理からPDCAサイクルで捉え直すことができる		○	○												
給食マネジメント論Ⅱ	給食システムを経営および各マネジメント論から理解する	1. 経営管理について、経営資源のヒト・モノ・カネのマネジメントを理解している		○													
		2. 給食管理について、栄養食事管理、食材料管理、衛生・安全管理、生産管理を理解している		○													
		3. 給食システム全体を、給食の品質と喫食者満足から理解している		○	○												
給食マネジメント実習Ⅰ	給食業務におけるマネジメントの実践学習	1. グループ討議を通して、管理栄養士として必要なマネジメント力を獲得している		○										○			
		2. 顧客満足の大切さを学び、常に視点を喫食者側に置く姿勢を獲得している		○											○	○	
		3. 課題を通じ、マネジメントの大切さや必要性を理解している		○	○										○		
給食マネジメント実習Ⅱ	給食システムの実践学習	1. 給食の各管理論について実践的に理解している		○					○						○		
		2. 喫食者に対するサービスや給食の役割について理解している		○					○							○	
		3. 給食をシステムとして総合的に理解し、実践できる力を身につけている		○	○											○	
総合演習Ⅰ	臨地実習事前指導および自ら学ぶ力を身につける演習	1. 社会人としての素養・マナーを身につけている													○	○	
		2. 臨地実習における到達目標を各自設定し、達成のための事前準備ができる			○				○						○		
		3. 演習を通して自ら学び、理解を深める力を身につけている		○	○				○								

学 科 目	科 目 の 主 題	科 目 の 訓 達 目 標	ディプロマポリシーの項目番号														
			〇:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
総合演習Ⅱ	臨地・校外実習としての病院実習の成果を総括し、発表する 演習を通して、臨地実習に必要な知識や技能を修得する	1. 学内で修得した知識や技術を栄養管理の実践に適用できる		○	○										○		
		2. 集団及び個人の健康・栄養問題を把握し、自ら課題目標を設定できる		○	○				○								
		3. プレゼンテーション手法を身につけている											○	○	○		
総合演習Ⅲ	管理栄養士に必要な知識を統合し、より理解を深める	1. 基礎的知識を再確認することで知識を定着させることができる	○	○													○
		2. 専門的知識を再確認することで知識を定着させることができる	○	○													○
		3. 各分野の演習を通して応用力を身につけている	○	○													○
臨地実習Ⅰ	特定給食施設における臨地実習を通じ、給食の運営および給食経営管理の実務を体得する	1. 給食実務の実際について、基本的な考え方を理解し、実践的に体得している		○									○	○			
		2. 給食実務の実際について、総合的な考え方を理解し、実践的に体得している							○					○			○
		3. 給食実務を通して、課題を発見し、問題解決のための方策を考えることができる												○	○		○
臨地実習Ⅱ	病院における臨地実習を通して、病院管理栄養士に必要な知識、技能、態度、考え方の総合的能力を理解する	1. 専門領域における基本的な考え方を理解している		○	○												○
		2. 専門領域における総合的な考え方を理解している		○	○												○
		3. 栄養管理実務を通して、課題を発見し、問題解決のための方策を提案できる											○	○			○
臨地実習Ⅲ	病院における臨地実習を通して、チーム医療の重要性、他職種との連携や傷病者との関係を円滑に進める能力を理解する	1. 専門領域における基本的な考え方を理解している		○	○												○
		2. 専門領域における総合的な考え方を理解している		○	○												○
		3. チーム医療の重要性、他職種との連携、傷病者との関わりを理解している											○	○			○
臨地実習Ⅳ	保健所・保健センターや専門性の高い病院等での実習を通して、必要な知識と技術を修し、理解を深める	1. 社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーション管理の仕組みを理解している		○	○								○				
		2. 地域の健康・栄養の現状について、情報を収集・分析し、総合的に評価判定できる		○					○					○			
		3. 地域住民に対して、適正な栄養管理サービスを提供できること、また病棟配置における管理栄養士と患者との関わりについて、理解していること。		○									○	○			○
健康プロジェクトⅠ	さまざまな健康に関するプロジェクトの計画・実施に必要な知識および理論を学ぶ	1. プロジェクトの計画・準備・実施に際し、必要な知識および理論を理解している	○														
		2. 情報を収集し、分析し、プロジェクトデザインを立案できる			○				○								
		3. 企画立案したプロジェクトを適切にプレゼンテーションすることができる							○	○				○			
健康プロジェクトⅡ	健康に関するプロジェクトの計画・準備を通して、PDCAサイクルを実践する	1. 情報を収集し、分析し、身近な課題に気づくことができる												○	○		○
		2. 課題を解決するためのプロジェクトデザインを立案できる												○	○		○
		3. 臨機応変に計画を実施し、その評価を行い、改善の提案ができる												○	○		○
病棟栄養管理特論	病棟における栄養管理に必要な知識・技術について学ぶ	1. 基礎栄養学、解剖学、生理学、臨床栄養学の知識を病態と結びつけ、理解している		○													
		2. 症例により、適切な栄養アセスメント、栄養必要量の算定、栄養補給法を理解している		○											○		
		3. 栄養上の課題が生じやすい患者（急性期、低栄養、緩和ケアなどの患者）の栄養管理について理解している		○	○												○
臨床栄養学実践演習Ⅰ	在宅療養者の栄養食事療法について学びを深める	1. 在宅療養者の栄養に関する問題を理解している		○										○			
		2. 在宅療養者に向けた献立の作成、調理ができる		○													○
		3. 在宅療養者の栄養に関する問題に対応する栄養食事療法の実践力を身につける			○												○
臨床栄養学実践演習Ⅱ	病棟における栄養管理に必要な知識・技術について、症例により理解を深める	1. 適切な栄養アセスメント、栄養必要量の算定、栄養補給法の選択ができる		○										○			
		2. 対象の情報を収集し、栄養上の課題を抽出し、栄養ケアプランを設定できる													○		○
		3. 多職種連携で行う栄養管理について理解している			○									○			○
食品開発論	食品開発における基礎知識やプロセスの概略を学ぶ	1. 食品の機能性や品質管理について理解している		○													
		2. マーケティング活動について理解している			○				○								
		3. 商品開発のプロセスについて概略を理解している		○											○		
食品プロセス演習	食品やメニューの提案から開発に至るプロセスを学ぶ	1. 新規の食品・メニューの企画ができる		○	○												
		2. 商品の製造プロセスを理解し、試作・改良のPDCAを実行できる		○													○
		3. 産学連携による商品開発の実例を理解している													○		○
食品開発演習	食品加工の原理・技術を学ぶ	1. 食品事業の基本原則（安全、信頼対策、標準化）を説明することができる	○		○												
		2. 加工食品の製造原理を理解し、加工方法・保存・包装に関する技術を修得している		○													
		3. 食品産業や健康課題に着目した加工食品の提案について検討できる													○		○
卒業研究	研究の基本事項および研究手順を学ぶ	1. リサーチエクステンションに対して研究計画を作成できる		○					○								○
		2. 研究の成果を論文にまとめることができる		○	○											○	
		3. 研究成果について、口頭発表・質疑応答ができる		○	○											○	
専門職の連携（応用）	他職種との連携協働の実態を学習する専門職連携に関する発展的な科目であり、実践力のある専門職として就職するための総まとめ的な学習を行う	1. 他職種間での専門的かつ高次元コミュニケーションをはかれるようになる			○						○			○			
		2. 実例を取り上げることで、より具体的に実践的な援助方法を理解する			○									○			○
		3. 専門職としての自己意識を高め、資格取得に向けての意欲向上を目指す												○		○	
心理学的支援法	様々な心理学的支援の方法について理解する。	1. 代表的な心理療法並びにカウンセリングの歴史、概念、意義、適応と限界、訪問支援や地域支援の意義、関係者支援について理解する		○													
		2. プライバシーへの配慮とともに、良好な人間関係を築くためのコミュニケーションの方法を理解する												○			
		3. 心の健康教育について理解する													○		○
メンタルヘルス論	職場におけるメンタルヘルスに関する基礎知識を習得し、心の病理に対する偏見を払拭し理解を深める	1. ストレスとストレス対処に関する理論を理解できる		○													
		2. 職場不適応と復職支援についての知識を習得する	○	○													
		3. 様々な心の病について、その病のメカニズム、心の病にある人の苦しみ、および予防策について理解できる													○		○
生命倫理	人の生命の尊厳、基本的権利、尊厳死などについて学び、看護職としての基本的な倫理原則、倫理理論を学ぶ	1. 人としての命の尊厳と基本的権利を看護的視点から理解できる								○	○		○				
		2. 看護職として倫理的原則・生命・医療倫理を理解している											○	○	○		
		3. 日常生活の場の問題解決を倫理的判断にもとづいて考察できる												○			○

学 科 目	科 目 の 主 題	科 目 の 測 定 目 標	ディプロマポリシーの項目番号														
			〇:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
中医学の基礎	中医学ケアの原則は、人間生命が本来持っている自然治癒力を重要視し、自然との調和により健康を守る。この講義は、西洋医学と異なる視点で人体の病態生理を理解し、自然と生命を一体化する中医看護理念及び人体と自然とのトンネル機能を果たすツボや経絡循環の疏通による自然治癒力を得る方法を学ぶ。	1. 中医学の自然生命に対するホリスティックな考えや人の生活と自然変化の関係を理解することができる。 2. 個別性を重視する「地理的環境に起因するもの」「本人の体質に起因するもの」「季節時間・季節差に起因するもの」という対象理解の要素を理解することができる。 3. 人間の健康を保つために、基本的な自然治癒力(気血水の充足と経絡循環の流暢)と自然規律の時間養生法を理解することができる。	○	○													○
摂食嚥下障害学	摂食嚥下に関わる体の構造と機能、ならびに、それらを制御する脳の機能についての理解を基礎として、正常な摂食嚥下、摂食嚥下障害、摂食嚥下障害の評価法と指導法を学ぶ	1. 摂食嚥下のメカニズムを理解する。発達や加齢による変化についても理解する 2. 摂食嚥下障害の臨床像について理解する 3. 摂食嚥下障害に対する評価法、指導法、外科的対応、補綴的処置について理解する		○											○		○
ターミナルケア	ターミナル期の問題を理解し、現状を学んだうえで、いかにターミナル期の患者に向き合うかについて、学修する	1. ターミナル期の患者が抱える問題を理解する 2. ホスピス運動や緩和ケアの現在について理解する 3. コミュニケーションスキルや死生観(基本的な心構え)などを学ぶ				○				○	○		○				
包括的ヘルスケア論	包括的な視点で地域・在宅で生活している人々に対する保健・医療・福祉の施策の動向を学ぶ	1. 我が国の少子高齢化に伴う問題を理解する 2. 地域包括ケアの理論と制度を学ぶ 3. 地域包括ケアの実態を学ぶ	○								○		○				
フードスペシャリスト論	フードスペシャリストの意義と要求される専門知識を理解する	1. フードスペシャリスト資格の意義について理解している 2. 資格に必要とされる知識や技能の概要を理解している 3. フードスペシャリストの役割について考えることができる					○								○		
フードコーディネーター論	日常生活からフードビジネスに至るフードコーディネーターの全体像を学ぶ	1. テーブルウェアの知識とテーブルセッティングの方法を習得している 2. フードマネジメントの概念を理解している 3. 食環境とフードシステムについて理解している		○													
食マーケティング論	食品の消費と流通について理解する	1. 食生活の変遷について理解している 2. フードマーケティングと食品流通について理解している 3. 食品市場と食品流通、食品消費について理解している		○	○												
食品の評価・鑑別	食品の評価・鑑別方法を理解する	1. 食品の評価方法の考え方を身につけている 2. 食品の評価方法を適切に活用し、評価が出来る 3. 食に関する種々の情報に対して公正な評価・判断を行うことができる			○												○
京都の食文化	京都を題材として、食文化について学ぶ	1. 食文化論の学術的な意義について理解している 2. 京都に伝わる食習慣や加工食品に関する情報・知識を自らの活動に生かすことができる 3. 京都を事例として地域の特性が食に与える影響について探究することができる	○			○					○						
分析化学	成分分析の基礎知識および技術を習得する	1. 成分分析に必要な化学の基礎を理解している 2. 代表的な分析機器の原理を理解している 3. 食品分析の方法の特徴を理解している		○													
食の心理と健康	食に関わる諸問題について、心理学および健康栄養学の視点から理解する	1. 食に関わる心理について理解する。 2. 食と健康の関連について理解する。 3. 現代における食の問題について、心身の両面から理解を深める。			○												○
健康スポーツ指導Ⅰ	健康づくりのための運動の基礎と指導法を習得する	1. 健康づくりのための運動指導に必要な能力について理解している 2. ウォームアップ・クールダウンについて理解し、その方法を身につけている 3. ウォーキング・ジョギングの特性や効果について理解した指導ができる		○											○		
健康スポーツ指導Ⅱ	水泳・水中運動の各種目の基礎的な技能と指導法について実践を通して習得する	1. 各種泳法の特性を理解している 2. 水中運動の特性を理解し、その方法を習得している 3. 指導方法を習得している			○												○
健康スポーツ指導Ⅲ	エアロビックダンスの基本・応用動作および指導技術の習得を目指す	1. エアロビックダンスの特性を理解している 2. 基本・応用動作を習得している 3. 指導方法を習得している		○													○
健康スポーツ指導Ⅳ	健康運動実践指導者に必要な知識を統合し、より理解を深める	1. 基礎的知識が身についている 2. 専門的知識が身につけられ、実践できる 3. 応用力や指導方法が身につけられ、実践できる	○													○	○
スポーツ栄養学	アスリートの栄養管理について理解する	1. 運動時のエネルギー・栄養素の代謝について理解している 2. アスリートの体重管理・身体組成の調整について理解している 3. 競技別の栄養管理について理解している		○										○			○
スポーツ栄養学実習	スポーツマンの栄養指導を実践する	1. スポーツ栄養の基礎知識について理解している 2. スポーツと栄養との関わりについて理解している 3. スポーツ選手の食事アドバイスが実践できる			○				○								
スポーツ心理学	スポーツに関わる人々の心理について理解する	1. スポーツに関わる人の心理について理解している 2. スポーツに関わるメンタルトレーニングについて理解している 3. スポーツを愛好する心が育むことができる	○	○													
健康づくりと運動	心身の健康の維持・増進に役立つ運動やスポーツ活動の条件を理解する	1. トレーニングの原則について理解している 2. 運動処方の基本について理解している 3. 対象者の状況に応じた運動処方を提案できる		○											○		○
安全管理と救急処置	運動やスポーツを安全に実施するための知識、運動障害の予防と救急処置について学ぶ	1. メディカルチェックや運動・スポーツ時の安全管理について理解している 2. スポーツ障害を予防するための方法を理解できている 3. スポーツ障害に対する応急処置や対処法を理解し、実践できる		○	○								○				

学 科 目	科 目 の 主 題	科 目 の 測 定 目 標	ディプロマポリシーの項目番号														
			○:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
学校栄養教育論	栄養教諭を目指して～学校における食の指導を学ぶ	1. 食文化や、児童・生徒をとりまく社会環境・食環境の実態と課題を理解できる	○		○				○								
		2. 栄養教諭の職務・役割・使命を理解できる			○								○			○	
		3. 学校給食と食に関する指導の意義・あり方を理解できる												○			○
学校栄養教育実践論	学校における食に関する指導の方法について、実践的に学習する	1. 食に関する指導の方法について実践的に理解している	○	○									○				
		2. 学校給食の管理運営を理解している		○										○		○	
		3. 食に関する指導の教材として学校給食を活用する力を身につけている													○	○	○
教職論	教職という仕事の理解と技能を深める	1. 教職という仕事を多面的に理解している	○		○												
		2. 専門職的な能力を築きつつ、児童・生徒の学びをデザインできる実践的スキルを備えている	○														
		3. 教職の専門性に裏打ちされて、総合的に展開できる実践的指導力を備えている	○														
教育原理	教育の理論と実践の関係を把握する	1. 教育の社会的意義と目的を理解している	○														
		2. 教育の思想と歴史を理解している	○														
		3. 初等教育制度・中等教育制度・高等教育制度の社会的機能を理解している	○														
教育心理学	幼児・児童及び生徒の心身の発達・学習の過程を理解し、教育現場に生かせるよう取得する	1. 教育心理学で得られた様々な知見を概観し、相互の理解を深めている	○		○												
		2. 教育心理学的に授業評価ができる	○														
		3. その授業評価に基づき、授業計画・授業内容・授業方法について改善策を提案できる			○												
教育行政学	教育に関する社会的、制度的または経営的事項について学ぶ	1. 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項を理解し習得している	○														
		2. 教育制度、教育政策、学校経営に関する理解を深めている	○														
		3. 教育に関するさまざまな問題について深く考えることができる			○												
人権教育	人権に関する基本的な考え方と、さまざまな人権問題について学び、理解習得する	1. さまざまな人権問題に関する知識を身につけている	○														
		2. 人権に関する基本的な考え方を知っている	○								○		○				
		3. 人権を自らの問題として認識し、考えることができる									○		○				
特別支援教育	小学校・幼稚園等の教員免許状取得を目指す学生として、特別支援教育の意義、制度の仕組みおよび生徒の理解と支援の方途の概要を身につける	1. 特別支援教育の理念や目標を理解する。	○														
		2. 具体的な支援・指導の在り方を検討する。													○		
		3. 教育支援計画、個別の支援計画、組織的な連携の在り方について理解する。												○	○		
教育課程論	教育課程の意義および編成の方法について学ぶ	1. 教育課程論・カリキュラム論および学力論について、主要な論点や基礎的知識を理解している	○														
		2. 授業づくりを行う上で必要な目標・内容・方法・評価について基本となる仕組みを知り、教育課程をもとに授業がどのように成立するかを理解している	○														
		3. これから求められる教育課程について各自が問い直す視点を持っている			○												
道徳教育の理論と指導法	道徳の基本問題の修得と学校教育における道徳指導の展開を理解する	1. 日本と西欧における道徳教育の歴史を習得している	○														
		2. 学校教育における道徳教育の目標と内容と方法を統一的に理解している	○								○		○				
		3. 実践的に解決しがたい問題にも、解決方法を模索し創意する志向性を有している															○
特別活動及び総合的な学習の時間	人間形成をめざす特別活動の指導法について習熟する	1. 特別活動の意義と今日求められている課題を認識している	○														
		2. 特別活動の指導案を作成し、それに基づいて模擬授業を行うことができる			○												
		3. 模擬授業を行う経験を通して、授業の場での具体的な実践的な教育方法を修得している							○								
教育方法論（ICT活用を含む）	教育方法及び教育現場における情報通信技術の活用について理解する	1. 教育方法に関する理論に基づき、授業研究を行うことができる	○					○									
		2. 教育方法に関する理論に基づき、教材研究を行うことができる	○					○	○								
		3. 学習教材を計画・開発・評価するプロジェクトに取り組むことができる						○									
生徒指導及び進路指導論	生徒指導・進路指導の理論及び方法について理解し習得する	1. 個性を持つ生徒一人ひとりを理解するための基礎的な知識を習得している	○								○						
		2. 教師の専門職性をふまえながら生徒に対する理解及び援助の方法について考えることができる									○		○				
		3. 進路指導の理論と方法を知り、キャリア教育の実践について提案できる														○	
教育相談	教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法を理解する	1. 教育相談における技法を知っている	○										○				
		2. 教育相談への理解を深めている											○				
		3. 学校で教員となった場合のように生徒・保護者と関わってゆくか積極的に考えることができる												○			
教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭として求められる資質能力、知識や技能をさらに伸長し、次世代の教職を担う人材として十分な能力を身につける	1. 栄養教諭の職務・役割・使命を深く理解し、専門性を活かした指導ができる		○	○												
		2. 栄養教諭としての職責や職務の自覚に基づき、他の教職員や地域・家庭との連携・協力のあり方を修得する													○	○	
		3. 求められる教員像を明確化すると同時に、教育に対する使命感や情熱を有している											○		○		○
事前・事後指導	教育実習の事前指導と事後指導	1. 教育実習の意義と心構えについて基本的に理解している	○														
		2. 教科指導の方法・技術について基礎的に習得している		○													
		3. 生徒指導・特別活動・道徳指導について実践的に修得している	○														
栄養教育実習	学校現場における実習を通じ、栄養教諭の職務・使命・役割を体得する	1. 学校現場における栄養教諭の職務・使命・役割を理解している		○									○		○		
		2. 栄養教諭としての食に関する指導の実践を体得している		○										○			○
		3. 学校現場における実習を通じ、求められる教員像を明確化できる											○		○		○