

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:食と栄養、運動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:食と栄養、運動に関する知識・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:食と栄養、運動に関する知識・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		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、食と栄養、運動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	1.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
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. 大学で学ぶための基本的な力を身につけている 2. グループワークを通じて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	私たち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・生理学および運動力学を学ぶ	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		○	○				○							
生活習慣病論	生活習慣病の内容と身体活動や運動による予防の重要性について理解する	1. 生活習慣病(NCD)の定義や各病態について理解している 2. 生活習慣病予防における身体活動や運動の重要性を理解している 3. 特定保健指導の制度と運動指導者の関わり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		○											○	○
バイオメカニクス	身体運動における各種の動作の成り立ちを理解し、科学的に説明できるようにする	1. 身体運動を科学的に理解して説明できる 2. 各種運動の仕組みを説明でき、それに基づいた指導が行える 3. 動作分析法の基本を理解している		○	○				○							
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	○	○												
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、まとめる力を獲得している		○					○				○			
生化学実験	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		○												
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、脂質について実験を行うことができる 3. ビタミン、ミネラルについて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. 嗜好的品质、官能評価に関する実験を行うことができる 3. 食品の加工特性や加工技術について理解している		○				○					○			
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		○				○					○			
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. ビタミン、無機質、水・電解質の働きについて理解している 2. エネルギー代謝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		○				○								
応用栄養学Ⅰ	妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、成長期、成人期、高齢期の身体的特性、スポーツや環境変化における生理的適応と、適した栄養ケア・マネジメントについて理解する	1. 栄養ケア・マネジメントの概要を理解している 2. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における生理的特徴・適応について説明ができる 3. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における栄養状態の評価や判定法、栄養ケアについて説明ができる		○				○								
応用栄養学Ⅱ	各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における適した栄養ケア・マネジメントに必要な知識、技術の活用について、理解を深める。	1. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における生理的特徴・適応について活用ができる 2. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における栄養状態の評価や判定法、栄養ケアについて活用ができる 3. 事例を用いて、栄養アセスメントと栄養ケア計画の立案ができる		○				○					○			
臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学の基礎を学ぶ	1. 傷病者を対象とした栄養マネジメントの概要を理解している 2. 適切な栄養アセスメントと栄養補給法を理解している 3. 疾患の病因と病態について理解している		○				○					○			
臨床栄養学Ⅱ	傷病者の病態や栄養状態の特徴について学ぶ	1. 疾患の病因と病態について理解している 2. 適切な栄養状態の評価、栄養補給法を理解している 3. 傷病者に必要な栄養管理の実施方法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		○				○					○			

学科目	科目の主題	1.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
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、理解し習得する	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かつ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・進路指導の理論およ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でき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およ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。)の理論および方法を理解する	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どのように生徒・保護者と関わっていくかについて各自が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義務の自覚に基づき、他の教職員や地域・家庭との連携・協力のあり方を修得している												○	○		
		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											○		○		○
教職実践演習(中・高)	教員として求められるの資質能力、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. 教職の意義や教員の役割、職務内容について深く理解している		○													
		2. 学校を取り巻く諸問題について教員として適切な対処ができる			○												○
		3. 効果的に教科指導するための工夫ができる		○				○									
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務の職務・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際を体得している		○										○			○
		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											○		○		○
教育実習(中・高)Ⅰ	高等学校での教育実践によって、教職の意義、教員の役割と職務を再認識し、教員としての資質能力を高める	1. 学校現場で教育実践できる		○													
		2. 教職の意義、教員の役割と職務について理解している	○														
		3. 教育実践の体験に基づき、自らの教職への適性や進路について考えることができる													○	○	
教育実習(中・高)Ⅱ	中学校での教育実践によって教育現場の課題を認識し、自らが教員としてどのように解決に取り組むかを考える	1. 中学校での教育実践を通して、現場での課題を理解している			○												
		2. 教科指導や生徒指導、学級経営に関わる実践的能力を身につけている	○														
		3. 自らの教員としての資質能力を省みることができる														○	