

学部名	生活環境学部
学科名	食物栄養学科

生活環境学部のディプロマポリシー	生活環境学部のカリキュラムポリシー	生活環境学部のアドミッションポリシー
<p><b>【学部の教育理念】</b> 奈良女子大学生生活環境学部は、生活に根ざした理論と実践の総合的学知を提供し、主体的でリーダーシップを発揮できる人材を育成することを目指しています。教育内容は、生活の根幹である衣食住を基盤として、心身の健康・情報・文化などの多様な分野にまで及びます。学際的な教育を通じて、生活に関する専門的知見と生活の質の向上に向けた新しい発見と創造を生み出す力を持ち、個人、家庭そして社会の生活を主体的に創造できる能力を持った人材を育成します。</p>	<p><b>【生活環境学部のカリキュラム構造】</b> 生活環境学部のカリキュラムは教養教育科目と専門教育科目から構成されています。教養教育科目ではグローバルな視野を培う外国語科目、健康な生活の基礎づくりとなる保健体育科目が必修となっているほか、幅広い教養と創造性を身につけるための教養科目を提供しています。専門教育科目では初年次科目として生活環境学の全体像や各学科・コースで学ぶ内容を概論的に理解するための学部共通科目と学科共通科目、専門的知見を修得するための科目として学科専門科目とコース専門科目を開講しています。各学科・コースとも生活環境学部における学修の総括として、卒業研究を通じて、自身の専門分野に関する研究を深め、成果発表することを卒業のための必修要件としています。また、大学院に進学して更に研究を深めたいという意欲のある学生に対しては大学院開講科目の先取り履修を認める6年一貫教育プログラムも提供しています。</p>	<p><b>【生活環境学部の教育理念】</b> 生活環境学部は、生活に根ざした理論と実践の総合的学知を提供し、主体的でリーダーシップを発揮できる人材の育成をはかることを目指しています。教育内容は、身体や性にはじまって、衣食住に関わるあらゆる問題に及び、さらには地域や世界の環境問題までも射程に収めています。このような幅広い教育を提供するために、生活環境学部は文理融合型学部として、食物栄養学科・住環境学科・情報環境学科・心身健康学科・生活文化学科の5学科から構成されています。学科の性格が多様であることに伴い、教育方法もまた理論・比較・調査・実験と多岐にわたります。しかし、生活環境学の総合的教育という学部理念に即して、つねに生活者の視点を失わないことを重視しています。生活者の視点とは、利用者・消費者といった立場からの批判と改善の視点であり、わたしたちの生活の質の向上に向けた新しい発見と創造を生み出す視点です。生活環境学部は、各学科の教育目的に応じて専門性を高めるだけでなく、学科を超えた学際的な教育を通じ、領域横断的でグローバルな視野をもって問題解決をはかる人材を養成したいと考えています。</p>
<p><b>【身につけるべき「資質・能力」】</b> ・生活環境に関わる専門的知見と幅広い教養を持ち、生活を主体的に創造する能力。 ・生活の諸問題について生活者の視点より分析理解し、その解決に積極的に挑戦する能力。 ・自律的な行動と判断を行い、他者と柔軟なコミュニケーションを築き、個人、家庭そして社会の生活をリードできる能力。</p>	<p><b>【教育の内容と方法】</b> 生活環境学部の教育内容は生活の根幹である衣食住を基盤として、心身の健康・情報・文化などの多様な分野にまで及びます。幅広い教育内容を反映して、教育方法もまた理論・比較・調査・実験と多岐にわたります。多岐で多様な教育を通じ、専門性を高めるだけでなく、領域横断的でグローバルな視野をもって主体的に生活の問題解決をはかる人材を養成したいと考えています。</p>	<p><b>【生活環境学部が求める学生像】</b> 上記の教育理念にもとづき、生活環境学部は次のような資質及び意欲をもつ学生を求めます。 (1)幅広い関心と各学科が必要とする基礎的学力をもつ。 (2)生活者の視点をもつリーダーあるいは主体的・能動的な生活者になることを目指している。 (3)日常生活に対する感受性と洞察力にすぐれ、豊かな想像力をもって他者との共生・協働をはかり、社会的弱者や文化的背景を異にする他者への共感をもつ。 (4)社会のリーダーあるいは主体的生活者となるために、課題発見能力・問題解決能力・論理的思考力の開発に積極的に取り組む意欲をもつ。 (5)各学科の教育理念に即したカリキュラムを真摯な姿勢で学び、学んだ成果を、専門職・企業人・公務員・教員等として積極的に地域や社会に還元したいという意欲をもつ。</p>
<p><b>食物栄養学科のディプロマポリシー</b> <b>【学位授与の前提となる教育理念】</b> 食物栄養学科では、食生活に根ざした理論と実践の総合的学知を提供し、主体的でリーダーシップを発揮できる人材を育成します。したがって、専門的知識を修得するのみならず、人々の健康増進と疾病予防のために広く社会に貢献できる能力を丁寧な養成します。学際的な教育を通じて、専門的知見と生活の質の向上につながる創造性を持ち、個人、家庭そして社会における質の高い食生活を主体的に提案できる人材を目指しています。</p>	<p><b>食物栄養学科のカリキュラムポリシー</b> <b>【基本的なカリキュラム構造】</b> 食物栄養学科のカリキュラムは教養教育科目と専門教育科目から構成されています。教養教育科目ではグローバルな視野を培う外国語科目、健康な生活の基礎づくりとなる保健体育科目が必修となっているほか、幅広い教養と創造性を身につけるための教養科目を提供します。これらによって、食物栄養学に関する研究課題に対して主体的に取り組み、科学的に探求する態度、論理的に思考する態度、計画的に実行する態度を身に付け、問題解決能力、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力を養成します。また、卒業研究を通じて自身の専門分野に関する研究を深め、成果発表することを卒業要件とします。大学院に進学して更に研究を深めたいという意欲のある学生に対しては大学院開講科目の先取り履修を認める6年一貫教育プログラムも提供しています。</p>	<p><b>食物栄養学科の学習成果</b> (◎=学習成果を上げるために履修することが特に強く求められる科目、○=学習成果を上げるために履修することが強く求められる科目、△=学習成果を上げるために履修することが求められる科目)</p>

<p>【身につけるべき「資質・能力」】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物栄養学のプロフェッショナルとして、食の観点から人々の健康と長寿に主体的に取り組む姿勢</li> <li>・専門的で科学的な思考ができ、物の本質を考察できる能力</li> <li>・自律的な行動と判断を行い、他者と柔軟なコミュニケーションを築き、個人、家庭そして社会の生活をリードできる能力</li> </ul>	<p>【食物栄養学科の教育内容と方法】</p> <p>幅広い教育内容を反映して、教育方法もまた理論・比較・調査・実験と多岐にわたります。それにより、分子から細胞、組織、臓器、生体、個体・社会までさまざまな視点から食物 養学の基礎となる知識を習得します。専門性を高めるだけでなく、領域横断的でグローバルな視野をもって主体的に生活の問題解決をはかる人材を養成したいと考えています。</p>	<p>教養</p> <p>グローバルな視野を培い、幅広い教養と創造性を身につける</p>	<p>専門性</p> <p>専門的で科学的な思考ができ、物の本質を考察できる能力</p>	<p>創造性</p> <p>食物栄養学のプロフェッショナルとして、食の観点から人々の健康と長寿に主体的に取り組む能力</p>	<p>創造性</p> <p>自律的な行動と判断を行い、他者と柔軟なコミュニケーションを築き、個人、家庭そして社会をリードできる能力</p>
---	--	--	--	--	---

カリキュラム							
科目番号	授業科目名	学習目標	対象学生	開講期			
	教養科目群：大学生生活入門・パサージュ	・高校までの学習とは異なる、大学ならではの学びとはどのようなものか理解する。 ・奈良女子大学の教員が行っている研究の最先端に触れ、学問の世界を体験する。	1回生以上	前期	○		
	教養科目群：人間と文化	人間と文化に関する幅広い知識を体系的に理解する。 柔軟かつ論理的に思考する力を身に付ける。 自ら課題を発見する力を身に付ける。	1回生以上		○		
	教養科目群：生活と社会	生活と社会に関する幅広い知識を体系的に理解する。 柔軟かつ論理的に思考する力を身に付ける。 自ら課題を発見する力を身に付ける。	1回生以上		○		
	教養科目群：人間と自然	人間と自然に関する幅広い知識を体系的に理解する。 柔軟かつ論理的に思考する力を身に付ける。 自ら課題を発見する力を身に付ける。	1回生以上		○		
	教養科目群：グローバル教育科目	異なる文化や価値観に触れ、国際性の涵養と外国人とのコミュニケーションをとる力を身に付ける。	1回生以上		○		
	現代社会と職業	キャリア教育全体の基礎となる科目。働きつつ生きることの意味や、その舞台としての現代社会の仕組みを理解する。	1回生以上		○		
	外国語科目	ボーダーレス化、多極化する世界の中で、様々な情報源から現在を読み取り、そこでの自分の位置と進路を見定める力を身に付ける。 言語を通じて異文化への理解を深め、コミュニケーション能力を向上させる。	1回生以上		○		
	健康運動実習	・運動・スポーツの実践が健康の維持・増進に与える効用について理解する。 ・体力測定や各種調査の自己分析を通じて自らの身体への理解を深める。 ・仲間とのコミュニケーションをはかり、主体的に運動・スポーツにかかわる態度を身につける。	1回生以上		○		

	情報処理入門	・情報倫理と情報セキュリティの考え方を身につける ・様々な情報システムを安全かつ有効に使う方法を理解する	1回生以上		○				
3100001A1	生活環境学原論	・生活環境学とは何か、学問体系とその内容について理解する ・生活を取巻く自然・社会環境問題を把握する ・生きる哲学と生活科学について考える	1回生以上	後期	○				
3100002A2	育児学	①子どもの心身の成長、発達を知る。 ②子どもの病気や事故について学び、予防について考える。 ③子どもをとりまく生活環境について学び、より望ましい家庭のあり方について考える。 ④子育てをめぐる諸問題や児童福祉に関する行政施策や支援を学び、乳幼児期の保育のあり方について自らの考えを述べるができる。	2回生以上	前期	○				
3100004A1	家庭機械・家庭電気・情報処理	◎生活機器の作動原理、構造等を理解し、安全に利用できる(知識・理解、汎用的技能)。 ◎電気機器に必要な電気の基礎、構造、作用等を理解し、安全に利用できる(知識・理解、汎用的技能)。 ◎コンピュータの基本原理、機能を理解し、安全に利用できる(知識・理解、汎用的技能)。 以上の学習を通して、機器に使われるのではなく、機器を活用する能力・態度を身につける(知識・理解、汎用的技能、態度・志向性)。	1回生以上	後期	○				
3100024A1	心身健康学概論Ⅰ	身体の健康に関わる諸要因について理解する。生活における健康とは何かを理解し、国の施策、健康増進法や医事法規、生活習慣病や介護予防などについて幅広く健康に関連する事項について関心を喚起し、学ぶ意欲を高める。	1回生以上	前期	○				
3100026A1	心身健康学概論Ⅱ(心理学概論)	心理学の成り立ちについて理解する。こころの健康に関わる諸要因について理解していくために必要となる心理学全般についての基礎的な知識、特に人のこころの基本的な仕組み及び働きを学ぶ。こころについて科学的に捉え、アプローチできるような基本的な態度を身につけることで、こころの健康の専門家としての基本的事項を身につけることをねらいとする。	1回生以上	前期	○				
3210001A1	食物科学概論	食物科学の基礎について、栄養学、食品学、調理学、微生物学、安全学等の観点から総合的に学ぶ(知識・理解)。	1回生以上	前期		○			
3210002D1	調理学実習(D)	実習を通して、以下の2つの目標達成を目指す。 ・食品とその調理性および栄養価に関する基礎的知識を習得できている(知識・理解)。 ・調理理論の実際と基本的技術、美味形成要因とその評価手法を習得できている(汎用的技能)。	1回生以上(食物栄養学科)	前期		○			

3210003D1	応用調理学 実習 (D)	献立作成およびその実習の具体的な実践を重ねることで以下の目標達成を目指す。 ・食事設計に関して必要な知識・技術の向上と応用力・発展力を身につけている (知識・理解、汎用的技能)。	1回生以上 (食物栄養学科)	後期		○			
3210004A1	衣環境学概論	被服の素材、機能、染色、洗濯といった被服学の基本的内容から、新規繊維素材、機能性材料の開発に至るまで、被服学に関する最新の知識を習得する。また、中等家庭科被服学領域を担当する上で必要な衣生活に関する系統的な知識と应用能力を修得し、自ら健康で快適な衣生活を営むことができることを目指す。	1回生以上	後期	○				
3210005D1	被服学実習 I (A)	①被服材料学・管理学・衛生学・意匠学・染色学についての実験・実習を行い、基礎知識を理解する。 ②実験結果から得られたデータをまとめ、実験内容に関わる知識や情報について調べる。 ③衣服について理解を深め、快適な衣生活を送るために必要な能力を身につける。	1回生以上 (食物栄養学科)	前期	○				
3210006D1	被服学実習 II (A)	①人が装う意味と衣服の機能、その衣服の企画・設計・製作から流通に至るまでの仕組みを理解する。 ②人体形態と衣服の関係、その衣服の立体構成におけるデザイン・設計方法を理解する。 ③教材としての下衣 (スカート) の製作から、衣服構成における縫製技法を学ぶ。 ④素材の特性とシルエット形成能の関係を知り、デザインに適した素材選定、取り扱い方法を理解する。 ⑤着装の効果を理解し、心豊かな衣生活創造に向けた知識と能力を習得する。	1回生以上 (食物栄養学科)	後期	○				
3211001A1	環境と健康	1. 衛生学・環境医学の基本的な知識を習得する (知識・理解)。 2. 衛生学・環境医学をめぐる現状とその対策を理解する (知識・理解)。 3. 主要疾患の疫学と予防に対応する能力を身につける (汎用的技能)。	1回生以上 (食物栄養学科)	集中		○	○	○	
3211002A2	公衆衛生学	社会や環境と健康・疾病との関係を理解し、幅広い見地から対象となる集団・個人 (健康な人・患者) を把握できる。(知識・理解) 疾病 (生活習慣病) 予防と健康増進に関する考え方について理解し、実際の取り組みへの応用方法がわかる。(知識・理解、汎用的技能) 特に、食や栄養に関する健康情報について、その有効性などに関する根拠を検索して吟味するスキルを習得する。(汎用的技能)	2回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○		
3211003A1	生活福祉論	(1) 保健・医療・福祉の現状と対策について理解する (知識・理解) (2) わが国の社会保障をとりまく現状について理解する (知識・理解) (3) 保健・医療・福祉の社会的な枠組みについて、自分なりの見解を持つ (汎用的技能)	1回生以上 (食物栄養学科)	後期集中		○	○		

3211004A1	食糧経済学	①食糧の生産から消費に至るまでの一連の仕組みを説明することができる。 ②食糧の価格が決まるメカニズムを説明することができる。 ③食糧経済に関してどのような統計データがあるのかを知り、また、それらのデータから食糧の生産や消費などの変化を読み取ることができる。	1回生以上 (食物栄養学科)	後期集中		○	○	
3211005A1	医学概論	ヒトの身体の構造と機能について学習する。1回生前期の「基礎生物学演習」にひきつづき、臓器ごとに解剖学と生理学を学んでゆく。ただし、学習を進めるにつれ、個々の臓器のみに注目するのではなく、複数の臓器が連携して全身の状態を調節する仕組みを学ぶ。身体の部位や機能の名称を患者から尋ねられた時に、きちんと説明できるようになることを目指す。	1回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211006A2	病態内科学	種々の疾患の病態につき理解し、栄養とのかかわりを考える基盤を作り上げる。講義中の討論やプレゼンを通じて自主的に物を考え課題を探る態度を身につける。	2回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211007A3	分子病態学	病気とその病態について分子レベルで理解する。特に、生化学、分子生物学、栄養学などで習得した知識がどのように疾病と結びついているのかを理解し、その土台作りをすることを目標とする。この分野の研究は進歩が早く、情報量が多い。また今後もその知識が修正され、増えていくことが予想される。したがって単なる暗記科目とならないよう注意し、将来に備えるための基礎知識と理解力を身につける。 (既に診断基準が一部、新しく改訂されている)	3回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211008A2	微生物学	上記内容に関する知識(重要キーワード・概念・機構など)を獲得し、理解する力(知識・理解)を身につける。	2回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211009A2	細胞生理学	21世紀を迎えた現在、生命科学、生理学の基礎は、どのような分野の人にも必要な基本知識であると考えている。細胞を中心とした生命現象のしくみ、おもしろさ、美しさを理解してもらいたい。さらに管理栄養士国家試験も考慮に入れ、この後のさまざまな講義と生命科学の基本的な知識の関連を明確にしていくことを目標とする。いずれも積極的に学習すること。	2回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○	
3211010A2	生体安全学	身体が栄養素以外の化学物質を代謝・排泄する仕組みと、それらの化学物質が身体に与える影響について学習する。主に医薬品と食品中に含まれる化学物質を取り上げる。特に化学物質の生理活性の発現機構を分子レベルで理解することを目指す。	2回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211011A1	生化学 I	・生体構成成分と細胞の基本構造を学ぶ ・糖の種類、化学、性質を理解する ・脂質の種類、構造と機能を理解する ・タンパク質の構造と機能を理解する ・酵素の特性、反応機構を理解する ・生体内の代謝を理解する	1回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○	

3211012A1	生化学Ⅱ	21世紀を迎えた現在、生命科学の基礎は、どのような分野の人にも必要な基本知識であると考えられる。細胞を中心とした生命現象やしぐみやおもしろさ、美しさを理解してもらいたい。さらに管理栄養士国家試験も考慮に入れ、この後のさまざまな講義と生命科学の基本的な知識の関連を明確にしていくことを目標とする。いずれも積極的に学習することを強く求める。	1回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211013C3	病態生理・生化学実験	基本的な実験技術を身に付ける(汎用的技能)とともに、実験を通じて、体の構造および、臓器、組織、細胞と、それらの機能に関する理解を深め、病気と組織学的あるいは生化学的臨床検査との関連を理解する。	3回生以上 (食物栄養学科)	集中		○	○	
3211014C3	生体安全学実験	病原性微生物および有毒物質の生体への作用と、それらを検出、同定、定量する方法の原理を理解する。	3回生以上 (食物栄養学科)	集中		○	○	
3211015A1	食品化学総論	食品に含まれる成分の化学構造、物理化学的性質、化学反応性、分析法を学習して基礎的知識を得、さらに食品の機能性や食品の品質の変化を分子レベルで理解する(知識・理解)。	1回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211016A2	食品化学各論	各種食品の性質について理解する(知識・理解)。	2回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○	
3211017A2	調理科学	食品の調理過程における品質変換のメカニズムおよび調理と食嗜好の関係を理解する(知識・理解)。	2回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211018A2	食品微生物学	上記内容に関する知識(重要キーワード・概念・機構など)を獲得し、理解する力(知識・理解)を身に付ける。	2回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○	
3211019A2	食品衛生学	上記内容に関する知識(重要キーワード・概念・機構など)を獲得し、理解する力(知識・理解)を身に付ける。	2回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211020D3	食品加工学実習	食品加工の原理と基礎知識を習得する(知識・理解)。	3回生以上	集中		○	○	
3211021C3	食品化学実験	食品成分の化学分析法、機能性解析法を理解し、習得する(知識・理解)。	3回生以上 (食物栄養学科)	集中		○	○	
3211022C3	食品微生物学実験	微生物の取扱いに必要な基本的手法を理解し、習得する。 第1部(前田担当)では、PCR技術の基礎と応用を理解する。 第2部(小倉担当)では、発酵に関わる理論と技術を理解する。	3回生以上 (食物栄養学科)	集中		○	○	

3211023A2	栄養生化学	食物（栄養素）がどのように各細胞にまで輸送され、代謝されるか。生命を維持し、あらゆる活動のために必要とされている栄養素の役割を、細胞、分子のレベルで理解する。	2回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○	
3211024C2	基礎栄養学実験	実験に必要な基本操作を修得する(汎用的技能)。	2回生以上 (食物栄養学科)	前期集中		○	○	
3211025A2	応用栄養生理学	病的状態において身体に生じる形態的および機能的変化について学習する。初めて名前を聞く病気でも、その症状を聞けば、身体の中の臓器のどの細胞がどういう状態になってその症状が現れているのか、おおよそ想像がつくようになることを到達目標とする。	2回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○	
3211026A2	応用栄養学Ⅰ	①微量栄養素であるビタミン、ミネラルの生体内での機能を、生体、細胞、分子、遺伝子のレベルで理解する。 ②栄養状態の評価・判定するための栄養アセスメントの方法を理解する。 ③栄養マネジメントの基礎と栄養補給量を設定する基盤である各栄養素の必要量を決定する科学的根拠を理解する。	2回生以上 (食物栄養学科)	後期		○	○	
3211027A3	応用栄養学Ⅱ	以下の点について理解を深めるとともに、個人の状況に応じた栄養管理の基礎を修得する。 1. 各ライフステージにおける身体・生理機能、栄養代謝の特徴 2. 各ライフステージ別の栄養アセスメントと栄養ケアのあり方 3. ライフスタイル別の身体・生理機能、栄養代謝の特徴と栄養ケアのあり方	3回生以上 (食物栄養学科)	前期		○	○	
3211028D3	応用栄養学実習	1. ライフステージ別の特性を理解した上で、適切な栄養計画を作成する力を養う。 2. 栄養計画に基づいて、嗜好を考慮した献立作成と調理の実験を学び、ライフステージやライフスタイルに適した食事計画の技術を習得する。	3回生以上 (食物栄養学科)	前期集中		○	○	
3211029A2	栄養教育論Ⅰ	栄養教育の意義と管理栄養士・栄養士の社会的責任や役割を理解する(態度・志向性)。 食行動・行動変容を促す行動科学理論とカウンセリングの基礎を理解する(知識・理解)。 基礎的知識を基に栄養教育の実験を観察・評価し、応用を図る(汎用的技能)。	2回生以上 (食物栄養学科)	前期			○	○
3211030A2	栄養教育論Ⅱ	栄養カウンセリングと栄養マネジメントについて理解し応用できる(知識・理解)。 栄養アセスメントに基づき目標を設定し教育プログラムを考えることができる(汎用的技能)。 協力して計画、実行、評価することができる(態度・志向性)。	2回生以上 (食物栄養学科)	後期			○	○

3211031A3	栄養教育論Ⅲ	ライフステージ別の心身状況やライフスタイル、食生活の特徴を理解する（知識・理解）。対象別栄養教育のポイントを明らかにし、目標を達成するプログラムを考案することができる（汎用的技能）。協力して栄養教育の計画、実行、評価ができる（態度・志向性）。	3回生以上（食物栄養学科）	前期			○	○
3211032D3	栄養教育論実習	栄養教育（アセスメントに基づく優先課題の特定→目標設定→計画→実施→評価）の一連の流れを理解する（知識・理解）。カウンセリングとロールプレイ、模擬授業を通して、コミュニケーションスキルを身につける（汎用的技能）。倫理観、チームワークとリーダーシップを身につける（態度・志向性）。実践栄養に関わる総合的な学習経験と創造的思考力。	3回生以上（食物栄養学科）	前期中			○	○
3211033A3	臨床栄養学総論	「病態内科学」を発展させ、臨床医療の場で応用できるような柔軟な知識を習得する。また、「臨床栄養学」とはどのようなものかという概念を総括的に習得し、他の栄養学との整合性を議論できるようになること。	3回生以上（食物栄養学科）	前期		○	○	
3211034A3	臨床栄養学Ⅰ	栄養ケア・プロセスの意義と手法を習得し、疾患別にその疾患に特有の病態栄養代謝を理解し、各疾患に対して適切な栄養管理、食事計画ができる知識を習得する（知識・理解）。	3回生以上（食物栄養学科）	前期		○	○	
3211035A3	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学について専門的な知識を獲得、理解し、それを基に各種疾患と栄養に関して論理的に考え、表現することができる。	3回生以上（食物栄養学科）	前期		○	○	
3211036A3	臨床栄養学Ⅲ	①栄養アセスメントの意義とその方法、実施について理解する（知識・理解）。 ②各種疾患の具体的な症例について病因、病態と栄養代謝の特徴を理解する（知識・理解）。 ③各症例の臨床検査値や身体計測値、栄養状態から栄養アセスメントを実施し、適切な評価を行う力を養う（汎用的技能）。 ④栄養評価に基づいて栄養管理計画が提案できる能力を修得する（汎用的技能）。 ⑤臨床栄養教育の手法についての知識を修得する（汎用的技能）。 ⑥多様な専門領域に関する知識の向上をはかり、医療人としての倫理観を習得する（汎用的技能）。	3回生以上（食物栄養学科）	後期		○	○	
3211037D3	臨床栄養学実習	1. 栄養スクリーニング法と各種栄養アセスメント法を習得する。 2. 形態別治療食と疾患別治療食の食品選択と調理形態について理解する。 3. 疾患別治療食の栄養基準と食品構成、栄養計画法を習得する。 4. 各種疾患の症例における栄養アセスメントに基づく栄養管理計画の作成と実際の食事を経験し、傷病者に対して治療食と栄養管理に関する栄養食事指導ができる。	3回生以上（食物栄養学科）	集中		○	○	○



3211038A2	公衆栄養学 I	①日本の健康と栄養の現状と健康・栄養政策を理解し、公衆栄養活動に活用出来る。(知識・理解、汎用的技能) ②健康・栄養政策に関係する法規および行政組織を理解する。(知識・理解) ③栄養疫学を理解するとともに、その曝露評価法(結果の信頼性の吟味)としての意義において、食事調査法と実際を理解する。(知識・理解、汎用的技能) ※栄養改善活動には、まずは的確なアセスメントが肝要です。各自の食生活で、何をどれくらい(g)摂取しているかについて、興味を持つことを期待します。	2回生以上(食物栄養学科)	前期				○	○
3211039A2	公衆栄養学 II	・栄養アセスメントの方法論を理解する(知識・理解) ・栄養アセスメントに必要な方法が、必要な場面に応じて使い分けられる(汎用的技能) ・人々の健康・栄養状態やニーズを把握し、保健・医療・福祉・介護システムの健康・栄養関連サービスに関するプログラムを立案、実施、評価する能力を養う。(汎用的技能) ・行政栄養士の役割と業務分担を理解する。(知識・理解)	2回生以上(食物栄養学科)	後期				○	○
3211040D2	公衆栄養学 実習	(1)グループワークや事例研究によって、集団の栄養問題と健康問題の把握方法を理解し、それらを具体的に活用して公衆栄養プログラムを作成する方策を習得する。(汎用的技能) (2)シミュレーション等によって作成したプログラムの総合的なマネジメントを理解する。(汎用的技能) (3)食事調査方法について理解し、地域住民を対象にして食事調査を実施する技術を修得する。(知識・理解)	2回生以上(食物栄養学科)	後期集中				○	○
3211041A3	給食経営管理 I	・給食運営の意義・目的を知り、関連の資源(給食に関わる組織や経費など)に関する知識を獲得する。 ・獲得した知識をもとに関連の資源を総合的に判断し、主に経済面、安全面全般のマネジメントを行う能力を養う(汎用的技能)。 ・各特定給食施設の運営・経営管理について理解する。	3回生以上(食物栄養学科)	前期			○	○	
3211042A3	給食経営管理 II	・給食運営における栄養面、生産面、衛生面、作業面のマネジメントの基礎理論を理解する。 ・基礎理論を論理的、総合的に考えて、実習に反映させる能力と課題発見、問題解決能力を養う。	3回生以上(食物栄養学科)	前期			○	○	

3211043D3	給食経営管理 学実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習計画に基づき、各自が分担する作業を果たしながら、協力と責任・連携の重要性を認識する（自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ等の態度・志向性能力の獲得）。</li> <li>・大量調理施設の機器を使用し、大量調理方法や衛生管理の技術を体得する。</li> <li>・一連の給食業務の流れ、管理業務の方法などを体験することで総合的なマネジメントについて理解を深め、給食施設における栄養士・管理栄養士の役割と業務内容を修得し、実践力を養う。</li> <li>・一連のグループワークを通じて、コミュニケーション・スキル、問題解決力を養う。</li> </ul>	3回生以上 (食物栄養学科)	前期集中			○	○
3211044B4	栄養学総合 演習	管理栄養士に必要とされている分野・領域について演習を行い、各知識の統合とそれらを応用実践できる能力を得る（知識・理解、汎用的技能）。	4回生 (食物栄養学科)	集中		○	○	○
3211045D3	臨床栄養学 臨地実習	<ol style="list-style-type: none"> <li>①傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養う（汎用的技能）。</li> <li>②チーム医療を担う一員として、病院管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度および考え方を身につける（態度・志向性）。</li> <li>③「給食の運営」に関する実習では、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する（汎用的技能）。</li> </ol>	3回生以上 (食物栄養学科)	後期集中			○	○
3211048D3	公衆栄養学 臨地実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>○行政での栄養改善事業への体験学習を通して、保健所および市町保健センターなどの役割や業務を理解する（知識・理解）。</li> <li>○当該地域の健康・栄養問題を取り巻く様々な情報と資源を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定して健康問題の解決に繋げる方策を考える。そのために、講義で習得した様々な知識を統合し活用する。（汎用的技能）</li> <li>○自己管理と、チームワーク・連携の中で個々の能力を発揮することを学ぶ。（態度・志向性）</li> </ul>	3回生以上 (食物栄養学科)	集中			○	○
3211049D3	給食経営管理 学臨地実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習を通じて、学内で修得した専門的知識と技術の統合を図る。</li> <li>・実践現場での課題発見および問題解決への取り組みを行う。</li> <li>・専門的知識と技術の統合、課題発見・問題解決への取り組みを通じて、給食運営や関連の資源を総合的に判断して適切な栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。</li> <li>・実践現場で同僚の立場の者、喫食対象者に対する接し方を学び、コミュニケーション・スキルを養う。</li> </ul>	3回生以上 (食物栄養学科)	集中			○	○
3211050A1	有機化学 I	有機化学の基礎知識（命名法、物理化学的性質、基礎反応機構、立体化学）を習得し、食品学、栄養学を学ぶ上で必須の有機化学反応を理解する（知識・理解）。	1回生以上	前期		○		

3211051B1	基礎化学演習	食物栄養学を学ぶために重要な化学の基礎を身に付ける（知識・理解）。	1回生以上	前期		○		
3211052B1	基礎生物学演習	ヒトの身体の構造と機能について学習する。前半では生理学の基礎となる生化学・分子生物学の概要を学び、後半から臓器ごとの解剖学と生理学を学ぶ。身体の部位や機能の名称を患者から尋ねられた時に、きちんと説明できるようになることを目指す。	1回生以上	前期		○		
3211055A1	食品加工学	食品加工の意義、原理、実例を理解する（知識・理解）。	1回生以上	前期		○		
3211057A2	基礎栄養学特別講義Ⅱ	栄養学およびその関連分野について、幅広い知識を身に付ける。	2回生以上	集中		○	○	
3211058A3	食物栄養学研究法	食物栄養学の最先端の研究に対する理解を深める（知識・理解）。	3回生以上	後期		○	○	
3211059A2	栄養教諭論	(1)食に関する指導の必要性及び内容、子どもたちの食の現状と課題、栄養教諭の使命及び役割・職務、学校給食の意義・役割、学習評価について理解する。（知識・理解） (2)全教育活動において食に関する指導を推進していくために必要な調整・連携の能力を高める。（汎用的技能）	2回生以上	前期集中			○	○
3211060A2	食に関する指導論	(1)食に関する指導を探求することを通して子どもたちの自己管理能力を培う意欲を高める（態度・志向性）。 (2)食に関する指導の全体計画、給食時間・教科等における内容・方法・学習指導案についてより深い知識を獲得する（知識・理解）。 (3)模擬授業を通して、食に関する指導の授業に関する指導力を養う（汎用的技能）。	2回生以上	後期集中			○	○
3211061F4	卒業研究Ⅰ	食物栄養学に関する最先端の知識を身に付ける（知識・理解）。 食物栄養学に関する研究遂行能力を身に付ける（汎用的技能）。	4回生（食物栄養学科）	前期		○	○	○
3211062F4	卒業研究Ⅱ	食物栄養学に関する最先端の知識を身に付ける（知識・理解）。 食物栄養学に関する研究遂行能力および論文作成能力を身に付ける（汎用的技能）。	4回生（食物栄養学科）	後期		○	○	○