

# ディプロマポリシー対応表

## 【管理栄養学科】

科目名 (管理栄養学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			管理栄養学科ディプロマポリシー			
		健康・栄養・食品に 関する専門的知識と 技術、技能を身につ けている	大学で学んだこと・ 身につけたことを実 社会で形にして表現 できる応用力として の技術と技能を身に つけている	実践して得られた結 果を科学的（記録・ 予測・制御）に考察 し、合理性をもって 論文やレポートにま とめることができる	専門分野の知識を修 得し、管理栄養士・ 栄養教諭として活躍 できる能力を身につ けている。	専門分野での課題解 決能力およびコミュ ニケーションスキル を身につけている。	保健・医療や福祉・ 介護、教育など、専 門性を発揮できる分 野で、対象者のライ フステージに応じた 健康づくりの支援を 可能とするチーム ワーク、リーダー シップ力を身につけ ている。	地域社会に参画し、 人々の生活の質 (QOL)の向上に貢献 できるための情報リ テラシー、数量的ス キルを身につけてい る。
		学部D P 1	学部D P 2	学部D P 3	学科D P 1	学科D P 2	学科D P 3	学科D P 4
食生活論	CK101	○	○		○			
食と環境	CK102		○				○	○
食と健康	CK103	○			○	○		
化学入門	CF101	○						
リテラシー（演習を含む）	CF102			○	○			
心理学	CC201		○					
食文化史	CC601	○	○		○			○
文学	CC602		○					
自己表現法	CC101		○					
日本国憲法	CS101		○				○	○
経済学	CS201			○				○
社会学	CS102		○					
倫理学	CS401		○				○	
化学	CN101	○						
化学実験	CN201			○				
有機化学	CN202	○						
生物学	CN102	○		○				
統計学	CN301		○					
情報処理演習Ⅰ	CI101		○	○				
情報処理演習Ⅱ	CI301		○	○				
保健体育（体育理論を含む）	CH101	○		○			○	
スポーツ栄養	CH601	○			○			
体育実技	CH102	○					○	
スポーツ・リクリエーション	CH103		○	○			○	
英語Ⅰ	CL101		○					
英語Ⅱ	CL201		○					
英会話Ⅰ	CL311		○					
英会話Ⅱ	CL411		○					
フランス語Ⅰ	CL102		○			○		
フランス語Ⅱ	CL202		○			○		
フランス語Ⅲ	CL301		○					
フランス語Ⅳ	CL401		○					
中国語Ⅰ	CL103		○					○
中国語Ⅱ	CL203		○					○
中国語Ⅲ	CL302		○					
中国語Ⅳ	CL402		○					
管理栄養士の基礎演習	NI101		○			○		
公衆衛生学Ⅰ	NU201				○		○	
公衆衛生学Ⅱ	NU302				○		○	
保健・福祉概論	NU503			○	○			○
栄養生化学Ⅰ	NM201	○			○	○		
栄養生化学Ⅱ	NM302	○			○			
栄養生化学実験Ⅰ	NM403	○		○	○			
栄養生化学実験Ⅱ	NM504	○	○	○	○	○		
解剖生理学Ⅰ	NM305	○	○	○	○	○		○
解剖生理学Ⅱ	NM406	○	○	○	○	○		○
解剖生理学実験	NM507				○			
病理学Ⅰ	NM408	○	○	○	○	○		○
病理学Ⅱ	NM509	○	○	○	○	○		○
微生物学	NM410	○			○			
食品学総論Ⅰ	NF201	○			○	○		
食品学総論Ⅱ	NF302	○			○	○		
食品学各論Ⅰ	NF303	○			○			
食品学各論Ⅱ	NF404	○			○			
食品学実験	NF505	○	○	○	○	○		
食品学実験実習	NF606	○			○			
食品衛生学	NF507	○			○	○		
食品衛生学実験	NF608	○	○	○	○	○		
調理学	NF109	○			○			
調理学実習Ⅰ	NF110	○			○			
調理学実習Ⅱ	NF211	○		○	○	○		
大量調理基礎実習	NF412	○	○	○	○		○	
調理学実験	NF213	○		○	○	○		
基礎栄養学Ⅰ	ND201	○			○			
基礎栄養学Ⅱ	ND302	○			○			
栄養学実験	ND303	○	○	○	○			

科目名 (管理栄養学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			管理栄養学科ディプロマポリシー			
		健康・栄養・食品に 関する専門的知識と 技術、技能を身につ けている	大学で学んだこと・ 身につけたことを実 社会で形にして表現 できる応用力として の技術と技能を身に つけている	実践して得られた結 果を科学的（記録・ 予測・制御）に考察 し、合理性をもって 論文やレポートにま とめることができる	専門分野の知識を修 得し、管理栄養士・ 栄養教諭として活躍 できる能力を身につ けている。	専門分野での課題解 決能力およびコミュ ニケーションスキル を身につけている。	保健・医療や福祉・ 介護、教育など、専 門性を発揮できる分 野で、対象者のライ フステージに応じた 健康づくりの支援を 可能とするチーム ワーク、リーダー シップ力を身につけ ている。	地域社会に参画し、 人々の生活の質 (QOL) の向上に貢献 できるための情報リ テラシー、数値的ス キルを身につけてい る。
		学部D P 1	学部D P 2	学部D P 3	学科D P 1	学科D P 2	学科D P 3	学科D P 4
応用栄養学Ⅰ	NA301	○	○		○	○	○	○
応用栄養学Ⅱ	NA402	○	○		○	○	○	○
応用栄養学Ⅲ	NA503	○	○	○	○	○	○	○
応用栄養学実習	NA604	○	○	○	○	○	○	○
栄養教育論Ⅰ	NE201	○			○	○		
栄養教育論Ⅱ	NE302	○			○	○		
栄養教育論Ⅲ	NE403	○	○		○	○	○	
栄養教育論実習	NE404	○	○		○	○	○	
臨床栄養学Ⅰ	NC401	○			○		○	
臨床栄養学Ⅱ	NC502	○			○		○	
臨床栄養学実習Ⅰ	NC503	○	○	○	○	○		
臨床栄養学実習Ⅱ	NC604	○	○	○	○	○	○	
臨床栄養カウンセリング論	NC505	○	○	○	○	○		
食事介護論	NC606	○	○		○	○		
公衆栄養学Ⅰ	NP401	○			○		○	
公衆栄養学Ⅱ	NP502	○			○		○	
公衆栄養学実習	NP603	○	○	○	○	○	○	○
給食計画論	NL301	○			○			
給食経営管理論	NL502	○			○			
給食経営管理実習Ⅰ	NL403	○	○	○	○	○		
給食経営管理実習Ⅱ	NL504	○	○	○	○	○	○	○
総合演習Ⅰ	NG501	○	○	○	○	○	○	○
総合演習Ⅱ	NG702	○	○	○	○	○	○	
臨地実習Ⅰ	N0501	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅱ	N0502	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅲ	N0603	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅳ	N0504	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅠ	NS601	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅡ	NS702	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅢ	NS803	○	○	○	○	○	○	○
管理栄養士演習	NH601	○			○			
健康・栄養総合演習概論	NH702	○			○			
健康・栄養総合演習Ⅰ	NH703	○	○		○	○		
健康・栄養総合演習Ⅱ	NH704	○	○		○	○		
健康・栄養総合演習Ⅲ	NH705	○	○		○	○		
教育原論	EF201		○		○			
教職概論	EF202		○		○		○	
教育制度論	EF301		○		○			
教育心理学	EF302				○			
特別支援教育	EF501		○	○	○	○	○	○
教育課程論	EF601		○		○			
看護、総合的な学習の時間及び特別活動の指導	EM401		○	○	○	○	○	○
教育方法論	EM301				○			
生徒指導の理論と方法	EM402		○		○	○	○	
教育相談の理論と方法	EM501				○			
栄養教育実習事前事後指導	EP601		○		○	○		○
栄養教育実習	EP701	○	○	○	○	○	○	○
教職実践演習	EP801	○	○	○	○	○	○	○
学校栄養教育法	EN601	○			○	○	○	
食育指導法	EN602	○	○		○	○	○	
学校ボランティア	EV301		○	○	○	○		○