

ディプロマポリシー対応表(令和7年度入学生より適用)

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DP1	学部DP2	学部DP3	学科DP1	学科DP2	学科DP3	学科DP4
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		○					
食文化概論	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)	CH201	○	○					○
スポーツ生理学	CH501	○			○			
スポーツ栄養学	CH601	○			○			
体育実技	CH101	○	○				○	
スポーツ・リクリエーション	CH102		○			○	○	
英語Ⅰ	CL101		○					
英語Ⅱ	CL201		○					
英会話Ⅰ	CL301		○					
英会話Ⅱ	CL401		○					
フランス語Ⅰ	CL102		○					
フランス語Ⅱ	CL202		○					
中国語Ⅰ	CL103		○					
中国語Ⅱ	CL203		○					
韓国語Ⅰ	CL104		○					
韓国語Ⅱ	CL204		○					
地域連携プロジェクト	CV201	○	○	○	○	○	○	○
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	○			○	○		
代謝栄養学実験	NM403	○	○	○	○	○		
栄養生化学実験	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	NF201	○			○	○		
食品学各論Ⅰ	NF302	○			○			
食品学各論Ⅱ	NF403	○			○			
食品学実験	NF504	○	○	○	○	○		
食品加工実習	NF605	○	○	○	○			
食品衛生学	NF506	○			○	○		
食品衛生学実験	NF607	○	○	○	○	○		
調理学	NF108	○			○			
調理学実習Ⅰ	NF109	○			○			
調理学実習Ⅱ	NF210	○		○	○	○		
大量調理基礎実習	NF411		○	○	○		○	
調理学実験	NF212	○		○	○	○		
基礎栄養学Ⅰ	ND201	○			○	○		
基礎栄養学Ⅱ	ND302	○			○	○		
栄養学実験	ND303	○	○	○	○	○		
応用栄養学Ⅰ	NA301	○	○		○	○	○	○

ディプロマポリシー対応表(令和7年度入学生より適用)

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
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	NO501	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅱ	NO502	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅲ	NO603	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅳ	NO504	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅠ	NS601	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅡ	NS702	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅢ	NS803	○	○	○	○	○	○	○
卒業研究	NS504	○	○	○	○	○	○	○
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	EF502		○		○			
音楽、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	EN401	○	○		○	○	○	
食育指導法	EN402	○			○	○	○	
学校ボランティア	EV301		○	○	○	○		○