

学位授与方針と各科目の関連(栄養学部管理栄養学科)			ディプロマ・ポリシー												
栄養学部管理栄養学科ディプロマ・ポリシー			知識・理解				技能			思考・判断・表現				関心・意欲・態度	
1	2	3	4	5,7-8	6	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
知識・理解															
1. 豊かな人間性を見え社会に貢献できる管理栄養士等の専門職業人としての知識を身につけている。(社会貢献)															
2. 管理栄養士等として、自己理解と他者理解につながる幅広い教養(※)を身につけている。(幅広い教養)															
(※)総合大学の利点を活かした全学共通教養教育と学部独自の教養教育が含まれる。															
3. 栄養学部管理栄養学科の学問領域固有の知識と方法論を修得している。(専門分野に関する知識・理解)															
4. 本学が立地する「神奈川」の歴史・文化・風土等の特性を理解している。(地域に関する知識・理解)															
技能															
5. 管理栄養士等の専門職業人として必要な、実践的な技能を身に付け、その場に応じた適切な対応ができる。(実践力)															
6. 管理栄養士等の専門職業人として発見した問題を、解決するための手法を適切に選択できる。(問題発見・解決力)															
7. 個々の生活者のQOL(Quality of life)を維持・向上させるべく、生活環境に応じた望ましい食生活を具体的に提案指導できる。(実践力)															
8. 一次予防に必要な「栄養の指導」と、食生活改善のために必要な「食育の啓発・推進」などを通して、地域の食環境方策を立案し積極的に提案できる。(実践力)															
9. 国際社会において協働できるコミュニケーション力を有している。(国際協働力)															
思考・判断・表現															
10. 他者がもつ社会的・文化的背景を理解したうえで、自己を客体化して思考することができる。(多文化での共生)															
11. 管理栄養士等の専門職業人として必要な倫理観と公平・公正の精神を持って、事象を判断することができる。(倫理観、公平・公正な判断)															
12. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の人間性を理解し、客観的な立場から対象者個々に対し適切な対応を思考することができる。(客観的な判断)															
13. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の意見に耳を傾けるときともに、自らの意見を適切な表現手段を用いて発信することにより、より効果的な指導ができる。(傾聴と発信)															
関心・意欲・態度															
14. 管理栄養士等の専門職業人として求められる最新の知識・技能を、生涯にわたり進んで高めようとする意欲を有している。(生涯学び続ける意欲)															
15. 管理栄養士等の専門職業人として、職務に関する限定的な領域だけでなく、専門知識を生かしつつ、社会・地域・組織の一員としての役割を果たそうとする主体性を持っている。(社会参加への主体性)															
16. 豊富な知識と広い視野のもと、管理栄養士等の専門職業人集団の一員として、様々な背景をもった他専門職者を尊重しながら、協働して職務を遂行する協調性を有している。(チームワーク、他者との協働)															
17. 管理栄養士等の専門職業人として、問題に対して誠実に向き合おうとする実践的態度を身につけている。(建学の精神の実践、奉仕動機)															

科目区分	分野	時間割名	◎(当てはまる) ○(一部当てはまる)												
------	----	------	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(伊藤(雅))	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(小林(靖))	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(佐藤(容))	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(菅)	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(高橋(史))	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(田崎)	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(田中)	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(津久井)	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(寺本)	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(中村)	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(細山田)	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	ゼミ	教養ゼミナール(山田(哲))	○	○						○	○					○	○	○	○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教(A)	○	○	○					○	○	○				○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教(B)	○	○	○					○	○	○				○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教と現代社会(A)		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教と現代社会(B)		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教と現代思想(A)		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教と現代思想(B)		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	旧約聖書の思想		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	新約聖書の思想		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教の成立		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教の発展		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教と欧米文化		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	キリスト教分野	キリスト教と近代日本文化		○						○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	哲学Ⅰ(哲学入門)		○	○					○		○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	哲学Ⅱ(哲学と現代)		○	○					○		○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	哲学		○	○					○		○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	哲学と現代		○	○					○		○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	倫理学		○	○					○		○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	宗教文化論		○	○					○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	人と歴史		○						○		○	○			○			○	○
共通科目	人文分野	文化人類学		○	○	○				○	○	○			○	○	○	○	○	○
共通科目	人文分野	教育学		○	○					○		○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	近代日本文学		○	○					○		○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	日本神話の世界		○						○		○				○			○	○
共通科目	人文分野	日本近現代史		○		○				○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	人文分野	文学		○	○					○		○	○			○			○	○
共通科目	人文分野	イギリス文学		○	○					○		○	○			○			○	○
共通科目	人文分野	アメリカ文学		○	○					○		○	○			○			○	○
共通科目	人文分野	フランス文学		○	○					○		○	○			○			○	○
共通科目	人文分野	ドイツ文学		○	○					○		○	○			○			○	○
共通科目	人文分野	現代中国文化		○		○				○	○	○			○			○	○	○
共通科目	人文分野	現代韓国文化		○		○				○	○	○			○			○	○	○
共通科目	人文分野	音楽と文化		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	人文分野	音楽とキリスト教		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	人文分野	環境と音楽		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	人文分野	美術史		○						○	○	○			○			○	○	○
共通科目	人文分野	甘えの心理学		○	○					○		○			○			○	○	○
共通科目	人文分野	青年の心理		○						○		○			○	○		○	○	○
共通科目	社会分野	市民社会の思想		○						○		○			○	○		○	○	○
共通科目	社会分野	共生の倫理		○						○	○	○	○			○			○	○
共通科目	社会分野	人と法		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	社会分野	日本国憲法(A)		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	社会分野	日本国憲法(B)		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	社会分野	日本国憲法(C)		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	社会分野	法と社会生活		○						○		○			○			○	○	○
共通科目	社会分野	経済学		○	○					○		○			○	○		○	○	○
共通科目	社会分野	経営学		○	○					○		○			○	○		○	○	○
共通科目	社会分野	政治学		○	○					○		○			○	○		○	○	○
共通科目	社会分野	社会学		○	○					○	○	○	○			○	○		○	○
共通科目	社会分野	家族社会学		○	○					○		○			○	○		○	○	○
共通科目	社会分野	現代社会と若者		○						○		○			○	○		○	○	○
共通科目	社会分野	ジェンダー論		○	○					○	○	○	○			○	○	○	○	○
共通科目	社会分野	セクシュアリティ論		○	○					○		○			○	○		○	○	○
共通科目	自然分野	生命と科学		○	○					○		○			○			○	○	○
共通科目	自然分野	生物と環境		○						○		○			○			○	○	○

学位授与方針と各科目の関連(栄養学部管理栄養学科)			ディプロマ・ポリシー															
栄養学部管理栄養学科ディプロマ・ポリシー			知識・理解				技能			思考・判断・表現				関心・意欲・態度				
科目区分	分野	時間割名	1	2	3	4	5,7-8	6	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
<p>知識・理解</p> <ol style="list-style-type: none"> 豊かな人間性をもつ社会に貢献できる管理栄養士等の専門職業人としての知識を身につけている。(社会貢献) 管理栄養士等として、自己理解と他者理解につながる幅広い教養(※)を身につけている。(幅広い教養)(※)総合大学の利点を活かした全学共通教養教育と学部独自の教養教育が含まれる。 栄養学部管理栄養学科の学問領域固有の知識と方法論を修得している。(専門分野に関する知識・理解) 本学が立地する「神奈川」の歴史・文化・風土等の特性を理解している。(地域に関する知識・理解) <p>技能</p> <ol style="list-style-type: none"> 管理栄養士等の専門職業人として必要な、実践的な技能を身に付け、その場に応じた適切な対応ができる。(実践力) 管理栄養士等の専門職業人として発見した問題を、解決するための手法を適切に選択できる。(問題発見・解決力) 個々の生活者のQOL(Quality of life)を維持・向上させるべく、生活環境に応じた望ましい食生活を具体的に提案指導できる。(実践力) 一次予防に必要な「栄養の指導」と、食生活改善のために必要な「食育の啓発・推進」などを通して、地域の食環境方策を立案し積極的に提案できる。(実践力) 国際社会において協働できるコミュニケーション力を有している。(国際協働) <p>思考・判断・表現</p> <ol style="list-style-type: none"> 他者がもつ社会的・文化的背景を理解したうえで、自己を客体化して思考することができる。(多文化での共生) 管理栄養士等の専門職業人として必要な倫理観と公平・公正の精神を持って、事象を判断することができる。(倫理観、公平・公正な判断) 栄養教育(栄養指導等)での対象者の人間性を理解し、客観的な立場から対象者個々に対し適切な対応を思考することができる。(客観的な判断) 栄養教育(栄養指導等)での対象者の意見に耳を傾けるとともに、自らの意見を適切な表現手段を用いて発信することにより、より効果的な指導ができる。(傾聴と発信) <p>関心・意欲・態度</p> <ol style="list-style-type: none"> 管理栄養士等の専門職業人として求められる最新の知識・技能を、生涯にわたり進んで高めようとする意欲を有している。(生涯学び続ける意欲) 管理栄養士等の専門職業人として、職務に関する限定的な領域だけでなく、専門知識を生かしつつ、社会・地域・組織の一員としての役割を果たそうとする主体性を持っている。(社会参加への主体性) 豊富な知識と広い視野のもと、管理栄養士等の専門職業人集団の一員として、様々な背景をもった他専門職者を尊重しながら、協働して職務を遂行する協調性を有している。(チームワーク、他者との協働) 管理栄養士等の専門職業人として、問題に対して誠実に向き合おうとする実践的態度を身につけている。(建学の精神の実践、奉仕動機) 			社会貢献				幅広い教養				専門分野に関する知識・理解				地域に関する知識・理解			
			実践力				問題発見・解決力			国際協働				多文化での共生				
			倫理観、公平・公正な判断				客観的な判断			傾聴と発信				生涯学び続ける意欲				
			チームワーク、他者との協働				建学の精神の実践、奉仕動機											
			◎(当てはまる)				○(一部当てはまる)											
共通科目	自然分野	化学基礎		○				○					○				○	
共通科目	自然分野	自然と環境		○				○					○				○	
共通科目	自然分野	地理学		○	○			○					○				○	
共通科目	自然分野	天文学		○	○			○					○				○	
共通科目	自然分野	科学史		○				○					○				○	
共通科目	自然分野	数学		○	○			○					○				○	
共通科目	自然分野	統計学		○	○			○					○				○	
共通科目	生活芸術分野	土のデザイン(陶芸基礎)(A)		○				○		○			○				○	
共通科目	生活芸術分野	土のデザイン(陶芸基礎)(B)		○				○		○			○				○	
共通科目	生活芸術分野	花のデザイン(華道)(A)		○				○		○			○				○	
共通科目	生活芸術分野	花のデザイン(華道)(B)		○				○		○			○				○	
共通科目	生活芸術分野	茶道(基礎)(A)		○				○		○			○				○	
共通科目	生活芸術分野	茶道(基礎)(B)		○				○		○			○				○	
共通科目	キャリアデザイン分野	KGUキャリアデザイン入門1(G)		○				○		○			○	○	◎	○	○	
共通科目	キャリアデザイン分野	KGUキャリアデザイン入門2(G)		○				○		○			○	○	◎	○	○	
共通科目	キャリアデザイン分野	KGUキャリアデザイン基礎1(全クラス)		○				○		○			○	○	◎	○	○	
共通科目	キャリアデザイン分野	KGUキャリアデザイン基礎2(全クラス)		○				○		○			○	○	◎	○	○	
共通科目	キャリアデザイン分野	KGUキャリアデザイン応用		◎				○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	キャリアデザイン分野	KGUインターンシップ1(事前指導)		○				○		○			○	○	◎	○	○	
共通科目	キャリアデザイン分野	KGUインターンシップ2(実習)		○				○		○			○	○	◎	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(行政)		○	○	◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(経済)		○		◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(政治)		○		◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(スポーツ)		○		◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(歴史・文化)		○		◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(自然)		○		◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(健康)		○		◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(地域づくり)		○	○	◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(地域安全)		○	○	◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUかながわ学(コミュニティ)		○	○	◎		○		○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他分野	KGUデータサイエンス概論		○				○	○				○	○	○		○	
共通科目	その他分野	KGUデータサイエンス演習		○				○	○				○	○	○		○	
共通科目	コンピュータ・リテラシー分野	コンピュータ・リテラシー(全クラス)		○				○	○				○	○	○		○	
共通科目	コンピュータ・リテラシー分野	データサイエンス(全クラス)		○				○	○				○	○	○		○	
共通科目	コンピュータ・リテラシー分野	Webコンテンツ作成(全クラス)		○				○	○				○				○	
共通科目	英語分野	英語コミュニケーション・スキルズ(レベル1)(全クラス)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	英語分野	英語コミュニケーション・スキルズ(レベル2)(全クラス)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	英語分野	英語コミュニケーション・スキルズ(レベル3)(全クラス)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	英語分野	英語コミュニケーション・スキルズ(レベル4)(全クラス)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	中国語Ⅰ(A)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	中国語Ⅰ(B)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	中国語Ⅱ(A)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	中国語Ⅱ(B)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	中国語Ⅲ		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	中国語Ⅳ		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	ハングルⅠ(A)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	ハングルⅠ(B)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	ハングルⅡ(A)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	ハングルⅡ(B)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	ハングルⅢ		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	その他の外国語分野	ハングルⅣ		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(英語)(春学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(英語)(秋学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(中国語)(春学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(中国語)(秋学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(韓国語)(春学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(韓国語)(秋学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(フランス語)(春学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(フランス語)(秋学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(ドイツ語)(春学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	語学演習分野	海外語学演習(ドイツ語)(秋学期認定)		○				○	○	○			○	○	○	○	○	
共通科目	保健体育分野	健康スポーツⅠ(全クラス)		○				○					○	○	○	○	○	
共通科目	保健体育分野	健康スポーツⅡ(全クラス)		○				○					○	○	○	○	○	
共通科目	保健体育分野	健康スポーツⅢ		○				○					○	○	○	○	○	
共通科目	保健体育分野	健康スポーツⅣ		○				○					○	○	○	○	○	
共通科目	保健体育分野	健康スポーツⅤ		○				○					○	○	○	○	○	

学位授与方針と各科目の関連(栄養学部管理栄養学科)			ディプロマ・ポリシー														
栄養学部管理栄養学科ディプロマ・ポリシー 知識・理解 1. 豊かな人間性をもつ社会に貢献できる管理栄養士等の専門職業人としての知識を身につけている。(社会貢献) 2. 管理栄養士等として、自己理解と他者理解につながる幅広い教養(※)を身につけている。(幅広い教養) (※)総合大学の利点を活かした全学共通教養教育と学部独自の教養教育が含まれる。 3. 栄養学部管理栄養学科の学問領域固有の知識と方法論を修得している。(専門分野に関する知識・理解) 4. 本学が立地する「神奈川」の歴史・文化・風土等の特性を理解している。(地域に関する知識・理解) 技能 5. 管理栄養士等の専門職業人として必要な、実践的な技能を身に付け、その場に応じた適切な対応ができる。(実践力) 6. 管理栄養士等の専門職業人として発見した問題を、解決するための手法を適切に選択できる。(問題発見・解決力) 7. 個々の生活者のQOL(Quality of life)を維持・向上させるべく、生活環境に応じた望ましい食生活を具体的に提案指導できる。(実践力) 8. 一次予防に必要な「栄養の指導」と、食生活改善のために必要な「食育の啓発・推進」などを通して、地域の食環境方策を立案し積極的に提案できる。(実践力) 9. 国際社会において協働できるコミュニケーション力を有している。(国際協働力) 思考・判断・表現 10. 他者がもつ社会的・文化的背景を理解したうえで、自己を客体化して思考することができる。(多文化での共生) 11. 管理栄養士等の専門職業人として必要な倫理観と公平・公正の精神を持って、事象を判断することができる。(倫理観、公平・公正な判断) 12. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の人間性を理解し、客観的な立場から対象者個々に対し適切な対応を思考することができる。(客観的な判断) 13. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の意見に耳を傾けるとともに、自らの意見を適切な表現手段を用いて発信することにより、より効果的な指導ができる。(傾聴と発信) 関心・意欲・態度 14. 管理栄養士等の専門職業人として求められる最新の知識・技能を、生涯にわたり進んで高めようとする意欲を有している。(生涯学び続ける意欲) 15. 管理栄養士等の専門職業人として、職務に関する限定的な領域だけでなく、専門知識を生かしつつ、社会・地域・組織の一員としての役割を果たそうとする主体性を持っている。(社会参加への主体性) 16. 豊富な知識と広い視野のもと、管理栄養士等の専門職業人集団の一員として、様々な背景をもった他専門職者を尊重しながら、協働して職務を遂行する協調性を有している。(チームワーク、他者との協働) 17. 管理栄養士等の専門職業人として、問題に対して誠実に向き合おうとする実践的態度を身につけている。(建学の精神の実践、奉仕動機)			知識・理解				技能			思考・判断・表現				関心・意欲・態度			
			1	2	3	4	5,7-8	6	9	10	11	12	13	14	15	16	17
科目区分	分野	時間割名	◎(当てはまる) ○(一部当てはまる)														
共通科目	保健体育分野	健康スポーツVI		○				○					○	○	○		○
専門科目	学部基幹科目	食生活論	○		◎			○			○	○		○			○
専門科目	学科基幹科目	食環境論	○		◎			○			○	○		○			○
専門科目	学科基幹科目	健康と栄養	○		◎			○			○	○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	基礎生物学			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	基礎化学			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	有機化学			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	基礎化学実験(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	基礎化学実験(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	社会福祉概論	○		◎			○				○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	看護・介護論	○		◎			○				○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	栄養マネジメント	○		◎			○				○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	公衆衛生学Ⅰ(A)	○		◎			○				○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	公衆衛生学Ⅰ(B)	○		◎			○				○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	公衆衛生学Ⅱ(A)	○		◎			○				○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	公衆衛生学Ⅱ(B)	○		◎			○				○		○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	健康管理概論(医薬概論を含む)(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	健康管理概論(医薬概論を含む)(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	健康・スポーツの指導と栄養			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	栄養情報処理			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	マーケティング論			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	栄養統計学			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学Ⅰ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学Ⅰ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学実験Ⅰ(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学実験Ⅰ(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学Ⅱ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学Ⅱ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学実験Ⅱ(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	解剖生理学実験Ⅱ(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学Ⅰ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学Ⅰ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学Ⅱ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学Ⅱ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学実験Ⅰ(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学実験Ⅰ(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学実験Ⅱ(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	生化学実験Ⅱ(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	運動生理学(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	運動生理学(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	病理学(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	病理学(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	微生物学(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	微生物学(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学Ⅰ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学Ⅰ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学Ⅱ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学Ⅱ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学Ⅲ			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学実験Ⅰ(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学実験Ⅰ(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学実験Ⅱ(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品学実験Ⅱ(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品加工学(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品加工学(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品加工学実習(A)			◎		◎	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品加工学実習(B)			◎		◎	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品衛生学(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品衛生学(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品衛生学実験(A)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品衛生学実験(B)			◎			○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学Ⅰ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学Ⅰ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学Ⅱ(A)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学Ⅱ(B)			◎			○						○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学実験(A)			◎		◎	○						○		○	○

学位授与方針と各科目の関連(栄養学部管理栄養学科)

ディプロマ・ポリシー

栄養学部管理栄養学科ディプロマ・ポリシー

知識・理解				技能			思考・判断・表現				関心・意欲・態度			
1	2	3	4	5,7-8	6	9	10	11	12	13	14	15	16	17
知識・理解 1. 豊かな人間性をもつ社会に貢献できる管理栄養士等の専門職業人としての知識を身につけている。(社会貢献) 2. 管理栄養士等として、自己理解と他者理解につながる幅広い教養(※)を身につけている。(幅広い教養) (※)総合大学の利点を活かした全学共通教養教育と学部独自の教養教育が含まれる。 3. 栄養学部管理栄養学科の学問領域固有の知識と方法論を修得している。(専門分野に関する知識・理解) 4. 本学が立地する「神奈川」の歴史・文化・風土等の特性を理解している。(地域に関する知識・理解) 技能 5. 管理栄養士等の専門職業人として必要な、実践的な技能を身に付け、その場に応じた適切な対応ができる。(実践力) 6. 管理栄養士等の専門職業人として発見した問題を、解決するための手法を適切に選択できる。(問題発見・解決力) 7. 個々の生活者のQOL(Quality of life)を維持・向上させるべく、生活環境に応じた望ましい食生活を具体的に提案指導できる。(実践力) 8. 一次予防に必要な「栄養の指導」と、食生活改善のために必要な「食育の啓発・推進」などを通して、地域の食環境方策を立案し積極的に提案できる。(実践力) 9. 国際社会において協働できるコミュニケーション力を有している。(国際協働力) 思考・判断・表現 10. 他者をもつ社会的・文化的背景を理解したうえで、自己を客体化して思考することができる。(多文化での共生) 11. 管理栄養士等の専門職業人として必要な倫理観と公平・公正の精神を持って、事象を判断することができる。(倫理観、公平・公正な判断) 12. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の人間性を理解し、客観的な立場から対象者個々に対し適切な対応を思考することができる。(客観的な判断) 13. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の意見に耳を傾けるとともに、自らの意見を適切な表現手段を用いて発信することにより、より効果的な指導ができる。(傾聴と発信) 関心・意欲・態度 14. 管理栄養士等の専門職業人として求められる最新の知識・技能を、生涯にわたり進んで高めようとする意欲を有している。(生涯学習の意欲) 15. 管理栄養士等の専門職業人として、職務に関する限定的な領域だけでなく、専門知識を生かすつつ、社会・地域・組織の一員としての役割を果たそうとする主体性を持っている。(社会参加への主体性) 16. 豊富な知識と広い視野のもと、管理栄養士等の専門職業人集団の一員として、様々な背景をもった他専門職者を尊重しながら、協働して職務を遂行する協調性を有している。(チームワーク、他者との協働) 17. 管理栄養士等の専門職業人として、問題に対して誠実に向き合おうとする実践的な態度を身につけている。(建学の精神の実践、奉仕動機)				実践力 問題発見・解決力 国際協働力			倫理観、公平・公正な判断 客観的な判断 傾聴と発信				生涯学習の意欲 社会参加への主体性 チームワーク、他者との協働 建学の精神の実践、奉仕動機			

科目区分	分野	時間割名	◎(当てはまる) ○(一部当てはまる)																
------	----	------	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学実験(B)			◎		◎	○										○		○	○	
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学実習 I (A)			◎		◎	○											○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学実習 I (B)			◎		◎	○											○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学実習 II (A)			◎		◎	○											○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	調理学実習 II (B)			◎		◎	○											○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品の官能評価・鑑別 I			◎		◎	○											○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品の官能評価・鑑別 II			◎		◎	○											○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品とバイオテクノロジー			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	バイオテクノロジー実験			◎			○											○		○	○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	食品機能論			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	フードスペシャリスト論			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門基礎分野	フードコーディネータ論			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門分野	基礎栄養学 I (A)			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門分野	基礎栄養学 I (B)			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門分野	基礎栄養学 II (A)			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門分野	基礎栄養学 II (B)			◎			○											○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養学実験 (A)			◎			○											○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養学実験 (B)			◎			○											○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	応用栄養学 I (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	応用栄養学 I (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	応用栄養学 II (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	応用栄養学 II (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	応用栄養学 III (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	応用栄養学 III (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養学実習 (A)			◎		◎	○			○	○							○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養学実習 (B)			◎		◎	○			○	○							○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育論 I (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育論 I (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育論 II (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育論 II (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育論 III (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育論 III (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育実習 I (A)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育実習 I (B)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育実習 II (A)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養教育実習 II (B)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	カウンセリング論			◎		◎	○			○	○	○						○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学概論 I (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学概論 I (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学概論 II (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学概論 II (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学 I (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学 I (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学 II (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学 II (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学実習 I (A)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学実習 I (B)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学実習 II (A)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	臨床栄養学実習 II (B)			◎		◎	○			○	○	○						○		○	○
専門科目	栄養関連専門分野	公衆栄養学 I (A)		○	◎	○	◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	公衆栄養学 I (B)		○	◎	○	◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	公衆栄養学 II (A)		○	◎	○	◎	○	○		○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	公衆栄養学 II (B)		○	◎	○	◎	○	○		○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	公衆栄養学実習 (A)		○	◎	○	◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	公衆栄養学実習 (B)		○	◎	○	◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養と疫学		○	◎	○	◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	給食計画論 (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	給食計画論 (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	給食経営管理 (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	給食経営管理 (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	給食管理実習 (A)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	給食管理実習 (B)			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	フードサービス論			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	フードマネジメント論			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	栄養食療法演習			◎		◎	○			○	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	食事計画の基礎 (A)			◎		◎	○											○			○

学位授与方針と各科目の関連(栄養学部管理栄養学科)			ディプロマ・ポリシー															
栄養学部管理栄養学科ディプロマ・ポリシー			知識・理解				技能			思考・判断・表現				関心・意欲・態度				
1	2	3	4	5,7-8	6	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
<p>知識・理解</p> <p>1. 豊かな人間性をもつ社会に貢献できる管理栄養士等の専門職業人としての知識を身につけている。(社会貢献)</p> <p>2. 管理栄養士等として、自己理解と他者理解につながる幅広い教養(※)を身につけている。(幅広い教養)</p> <p>(※)総合大学の利点を活かした全学共通教養教育と学部独自の教養教育が含まれる。</p> <p>3. 栄養学部管理栄養学科の学問領域固有の知識と方法論を修得している。(専門分野に関する知識・理解)</p> <p>4. 本学が立地する「神奈川」の歴史・文化・風土等の特性を理解している。(地域に関する知識・理解)</p> <p>技能</p> <p>5. 管理栄養士等の専門職業人として必要な、実践的な技能を身に付け、その場に応じた適切な対応ができる。(実践力)</p> <p>6. 管理栄養士等の専門職業人として発見した問題を、解決するための手法を適切に選択できる。(問題発見・解決力)</p> <p>7. 個々の生活者のQOL(Quality of life)を維持・向上させるべく、生活環境に応じた望ましい食生活を具体的に提案指導できる。(実践力)</p> <p>8. 一次予防に必要な「栄養の指導」と、食生活改善のために必要な「食育の啓発・推進」などを通して、地域の食環境方策を立案し積極的に提案できる。(実践力)</p> <p>9. 国際社会において協働できるコミュニケーション力を有している。(国際協働力)</p> <p>思考・判断・表現</p> <p>10. 他者をもつ社会的・文化的背景を理解したうえで、自己を客体化して思考することができる。(多文化での共生)</p> <p>11. 管理栄養士等の専門職業人として必要な倫理観と公平・公正の精神を持って、事象を判断することができる。(倫理観、公平・公正な判断)</p> <p>12. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の人間性を理解し、客観的な立場から対象者個々に対し適切な対応を思考することができる。(客観的な判断)</p> <p>13. 栄養教育(栄養指導等)での対象者の意見に耳を傾けるとともに、自らの意見を適切な表現手段を用いて発信することにより、より効果的な指導ができる。(傾聴と発信)</p> <p>関心・意欲・態度</p> <p>14. 管理栄養士等の専門職業人として求められる最新の知識・技能を、生涯にわたり進んで高めようとする意欲を有している。(生涯学び続ける意欲)</p> <p>15. 管理栄養士等の専門職業人として、職務に関する限定的な領域だけでなく、専門知識を生かしつつ、社会・地域・組織の一員としての役割を果たそうとする主体性を持っている。(社会参加への主体性)</p> <p>16. 豊富な知識と広い視野のもと、管理栄養士等の専門職業人集団の一員として、様々な背景をもった他専門職者を尊重しながら、協働して職務を遂行する協調性を有している。(チームワーク、他者との協働)</p> <p>17. 管理栄養士等の専門職業人として、問題に対して誠実に向き合おうとする実践的態度を身につけている。(建学の精神の実践、奉仕動機)</p>			社会貢献	幅広い教養	専門分野に関する知識・理解	地域に関する知識・理解	実践力	問題発見・解決力	国際協働力	多文化での共生	倫理観、公平・公正な判断	客観的な判断	傾聴と発信	生涯学び続ける意欲	社会参加への主体性	チームワーク、他者との協働	建学の精神の実践、奉仕動機	
科目区分	分野	時間割名	◎(当てはまる) ○(一部当てはまる)															
専門科目	栄養関連専門分野	食事計画の基礎(B)			◎		◎	○							○			○
専門科目	栄養関連専門分野	総合演習Ⅰ			◎		◎	○			○	○			○	○	◎	○
専門科目	栄養関連専門分野	総合演習Ⅱ			◎		◎	○			○	○			○	○	◎	○
専門科目	栄養関連専門分野	総合演習Ⅲ			◎		◎	○			○	○			○			○
専門科目	栄養関連専門分野	総合演習Ⅳ			◎		◎	○			○	○			○			○
専門科目	栄養関連専門分野	臨地実習Ⅰ			◎		◎	○			○	○			○	○	◎	○
専門科目	栄養関連専門分野	臨地実習Ⅱ			◎		◎	○			○	○			○	○	◎	○
専門科目	栄養関連専門分野	臨地実習Ⅲ			◎		◎	○			○	○			○	○	◎	○
専門科目	総合分野	栄養実務英語			◎			○	◎					○	○			○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(伊藤(雅))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(佐藤(容))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(菅)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(高橋(史))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(田崎)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(田中)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(津久井)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(寺本)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(中村)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(細山田)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(山岸)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅠ(山田(哲))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(伊藤(雅))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(佐藤(容))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(菅)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(高橋(史))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(田崎)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(田中)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(津久井)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(寺本)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(中村)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(細山田)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(山岸)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	ゼミナールⅡ(山田(哲))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(伊藤(雅))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(小林(靖))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(佐藤(容))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(菅)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(高橋(史))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(田崎)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(田中)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(津久井)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(寺本)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(中村)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(細山田)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(山岸)			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	総合分野	卒業研究(山田(哲))			◎			◎						○	○		○	○
専門科目	栄養教諭分野	学校栄養教育の理論と方法			◎		◎	○			○	○			○			○
専門科目	栄養教諭分野	食育指導の理論と方法			◎		◎	○			○	○			○			○