Ⅰ．倫理観とプロフェッショナリズム

科目	管理栄養士導入教育	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖学実験	生化学	栄養生化学	食品学各論	食品学総論	理化学概論	食事設計と調理	調理実習	基礎栄養学	教職論	生理学実験	生化学実験	疾病論	食品学実験	食品化学実験	食品衛生学	食品衛生学実験
学年	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
履修 選択									○											
履修 自由													○							
Ⅰ．倫理観とプロフェッショナリズム																				
栄養学科の学生は、卒業時に倫理的な原則を遵守し、専門職としての責務を果たすことができる。																				
1 対象者の人権を尊重し、多様な価値観や社会的・文化的背景を理解し、思いやりをもって接することができる	D	F	F	F	F	F	F	D	F	C	B	F	C	F	F	C	F	D	C	C
2 対象者のニーズを優先的に考え、誠実かつ公正に対応できる	D	F	F	F	F	F	F	B	F	C	B	F	C	F	F	C	F	C	C	C
3 社会的・法的責任を自覚して、管理栄養士としてその責務を果たすことができる	C	F	F	F	F	F	F	B	F	C	B	F	D	F	F	F	F	C	C	C
評価法	レポート						MCQ	MCQ		MCQ，レポート	レポート・DOPS	MCQ	レポート			MCQ、MEQ	レポート	レポート	MEQ	レポート

科目	食品加工学	食事設計と調理実習	調理科学実験	基礎栄養学実習	応用栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習	臨床検査学	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ	教育学概論	教育心理	教育制度論	カリキュラム論	道徳・総合的な学習・特別活動論	高齢者医療論
学年	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3,4
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
履修 選択																				○
履修 自由															○	○	○	○	○	
Ⅰ．倫理観とプロフェッショナリズム																				
栄養学科の学生は、卒業時に倫理的な原則を遵守し、専門職としての責務を果たすことができる。																				
1 対象者の人権を尊重し、多様な価値観や社会的・文化的背景を理解し、思いやりをもって接することができる	D	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	C	C	D	B	B	D
2 対象者のニーズを優先的に考え、誠実かつ公正に対応できる	C	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	C	C	C	B	B	F
3 社会的・法的責任を自覚して、管理栄養士としてその責務を果たすことができる	C	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	D	C	D	D	B	F
評価法	MCQ	レポート・DOPS	レポート・DOPS	レポート	MCQ，MEQ	MCQ	MCQ・MEQ	MCQ・MEQ	レポート／プレゼン		MCQ	MCQ	MEQ	MEQ	レポート	レポート	レポート	レポート、ポートフォリオ	レポート、ポートフォリオ、プレゼン	MCQ

科目	食品微生物学	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習	スポーツ栄養学	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育手法論	栄養ケアマネジメント論	栄養ケアマネジメント論実習	在宅栄養支援論	障害者栄養支援論	公衆栄養学実習	給食経営管理実習	フードマネジメント論	栄養統計学	事前指導	事後指導	臨床栄養臨地実習	給食経営管理臨地実習
学年	3,4	2	3	3	3,4	3	3	3	3	3	3,4	3,4	3	3	3,4	3	3	3	3	3
履修 必修		○	○	○		○	○	○	○	○			○	○		○	○	○	○	○
履修 選択	○				○						○	○			○					
履修 自由																				
Ⅰ．倫理観とプロフェッショナリズム																				
栄養学科の学生は、卒業時に倫理的な原則を遵守し、専門職としての責務を果たすことができる。																				
1 対象者の人権を尊重し、多様な価値観や社会的・文化的背景を理解し、思いやりをもって接することができる	D	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
2 対象者のニーズを優先的に考え、誠実かつ公正に対応できる	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
3 社会的・法的責任を自覚して、管理栄養士としてその責務を果たすことができる	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
評価法	MCQ	MCQ，MEQ	MCQ，MEQ	レポート，OSCE	MCQ，MEQ	MCQ	レポート・プレゼン	レポート	MCQ・MEQ	DOPS／レポート／プレゼン	レポート	MEQ	ポートフォリオ	OSCE	レポート	レポート	レポート	ポートフォリオ・プレゼン	mCEX	mCEX

科目	公衆栄養臨地実習	教育の方法と技術	生徒指導論	特別支援教育論	教育相談	専門職間の連携活動論	食品加工学実習	国際栄養学	総合演習	管理栄養士特別演習	卒業研究	栄養管理臨地実習	教職実践演習（栄養教論）	栄養教論教育実習：事前・事後指導	栄養教論教育実習	食生活教育論	学校栄養教育論
学年	3	3	3	3	3	4	2	3,4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
履修 必修						○	○		○		○						
履修 選択	○							○		○		○					
履修 自由		○	○	○	○								○	○	○	○	○
Ⅰ．倫理観とプロフェッショナリズム																	
栄養学科の学生は、卒業時に倫理的な原則を遵守し、専門職としての責務を果たすことができる。																	
1 対象者の人権を尊重し、多様な価値観や社会的・文化的背景を理解し、思いやりをもって接することができる	A	F	B	B	B	B	D	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
2 対象者のニーズを優先的に考え、誠実かつ公正に対応できる	A	F	B	B	B	B	C	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
3 社会的・法的責任を自覚して、管理栄養士としてその責務を果たすことができる	A	F	B	D	B	B	C	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
評価法	ポートフォリオ		レポート、ポートフォリオ、プレゼン	レポート、ポートフォリオ	レポート	レポート，OSCE	レポート	MEQ	MCQ・DOPS	MCQ，レポート	レポート・プレゼン	360°評価	mCEX・ポートフォリオ	プレゼン・模擬授業（CPX？）	mCEX・ポートフォリオ	レポート・プレゼン	レポート・プレゼン

Ⅱ．コミュニケーション能力

科目	管理栄養士導入教育	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖学実験	生化学	栄養生化学	食品学各論	食品学総論	理化学概論	食事設計と調理	調理実習	基礎栄養学	教職論	生理学実験	生化学実験	疾病論	食品学実験	食品化学実験	食品衛生学	食品衛生学実験
学年	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
履修 選択									○											
履修 自由													○							
Ⅱ．コミュニケーション能力																				
栄養学科の学生は、卒業時に対象者とそれを支える人、保健・医療・教育・福祉職に対してお互いの立場を尊重した人間関係を構築して、適切にコミュニケーションをとることができる。																				
1 対象者とそれを支える人の個人的、文化的、社会的背景を尊重し、信頼関係を構築できる	D	F	F	F	F	F	F	D	F	C	B	F	C	F	F	C	F	F	D	D
2 対象者とそれを支える人、保健医療専門職からの有効な情報収集と伝達ができる	D	F	F	F	F	F	F	D	F	C	B	F	C	F	F	C	F	F	D	D
3 同一専門職や他の関係職種との間で文章による情報の伝達と共有ができる	D	F	F	B	F	F	F	D	F	C	B	F	C	F	F	C	F	D	D	D
4 国内・外からの情報を入手し、保健医療に活用し発信できるできる	D	F	F	F	F	F	F	D	F	C	B	F	C	D	F	F	F	D	D	D
評価法	レポート			プレゼン			MCQ	MCQ		MCQ，レポート	レポート・DOPS	MCQ	レポート	レポート		MCQ、MEQ	レポート	レポート	MEQ	レポート

科目	食品加工学	食事設計と調理実習	調理科学実験	基礎栄養学実習	応用栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習	臨床検査学	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ	教育学概論	教育心理	教育制度論	カリキュラム論	道徳・総合的な学習・特別活動論	高齢者医療論
学年	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3,4
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
履修 選択																				○
履修 自由															○	○	○	○	○	
1	D	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	C	C	D	D	B	D
2	D	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	C	C	D	D	B	F
3	D	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	D	C	D	D	B	F
4	D	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	D	C	D	D	B	F
評価法	MCQ	レポート・DOPS	レポート・DOPS	レポート	MCQ，MEQ	MCQ	MCQ・MEQ	MCQ・MEQ	レポート／プレゼン		MCQ	MCQ	MEQ	MEQ	レポート	レポート	レポート	レポート	レポート、プレゼン	MCQ

科目	食品微生物学	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習	スポーツ栄養学	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育手法論	栄養ケアマネジメント論	栄養ケアマネジメント論実習	在宅栄養支援論	障害者栄養支援論	公衆栄養学実習	給食経営管理実習	フードマネジメント論	栄養統計学	事前指導	事後指導	臨床栄養臨地実習	給食経営管理臨地実習
学年	3,4	2	3	3	3,4	3	3	3	3	3	3,4	3,4	3	3	3,4	3	3	3	3	3
履修 必修		○	○	○		○	○	○	○	○			○	○		○	○	○	○	○
履修 選択	○				○						○	○			○					
履修 自由																				
1	D	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	D	B	B	B	A	A
2	D	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	D	B	B	B	A	A
3	D	C	C	B	F	C	B	C	C	B	B	B	B	B	D	B	B	B	A	A
4	D	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	D	B	B	B	A	A
評価法	MCQ	MCQ，MEQ	MCQ，MEQ	レポート，OSCE	MCQ，MEQ	MCQ	レポート・プレゼン	レポート	MCQ・MEQ	DOPS／レポート／プレゼン	レポート	MEQ	ポートフォリオ	OSCE	レポート	レポート	レポート	ポートフォリオ・プレゼン	mCEX	mCEX

科目	公衆栄養臨地実習	教育の方法と技術	生徒指導論	特別支援教育論	教育相談	専門職間の連携活動論	食品加工学実習	国際栄養学	総合演習	管理栄養士特別演習	卒業研究	栄養管理臨地実習	教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭教育実習：事前・事後指導	栄養教諭教育実習	食生活教育論	学校栄養教育論
学年	3	3	3	3	3	4	2	3,4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
履修 必修						○	○		○		○						
履修 選択	○							○		○		○					
履修 自由		○	○	○	○								○	○	○	○	○
1	A	F	B	D	B	B	D	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
2	A	F	B	D	B	B	D	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
3	A	F	B	D	B	B	D	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
4	A	F	B	D	B	B	D	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
評価法	ポートフォリオ		レポート、プレゼン	レポート	レポート	レポート，OSCE	レポート	MEQ	MCQ・DOPS	MCQ，レポート	レポート・プレゼン	360°評価	レポート、プレゼン	プレゼン・模擬授業（CPX？）	mCEX・ポートフォリオ	レポート・プレゼン	レポート・プレゼン

Ⅲ．実践に必要な知識

学年	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1
科目	管理栄養士導入教育	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖学実験	生化学	栄養生化学	食品学各論	食品学総論	理化学概論	食事設計と調理	調理実習	基礎栄養学	教職論	生理学実験	生化学実験	疾病論	食品学実験	食品化学実験	食品衛生学
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○
履修 選択									○										
履修 自由													○						
Ⅲ．実践に必要な知識																			
栄養学科の学生は、卒業時に専門領域の実践に必要な知識を有し、それを栄養管理の実践や健康づくりの支援に活用することができる。																			
1 保健・医療・福祉に関する基礎的な知識	D	D	D	D	C	C	D	C	D	C	B	D	D	D	B	D	C	C	C
2 栄養管理における実践活動の基盤となる基礎的知識	D	D	D	D	C	C	D	C	D	C	B	D	D	C	B	C	C	C	C
3 栄養管理における実践活動の根拠となる臨床的知識	D	F	D	D	C	C	F	D	F	C	B	F	E	C	C	C	F	D	C
4 栄養管理の基礎的知識・専門的知識に基づいた、対象者への適切なアセスメント方法	D	F	F	D	F	C	F	D	F	C	B	F	D	D	F	C	F	D	C
5 食と栄養に関する幅広い社会的ニーズに対応できる情報収集能力、分析能力	D	F	F	F	F	C	D	C	F	C	B	D	E	F	F	F	C	C	C
6 対象者に合わせた適切なアプローチ方法に関する知識	D	F	F	F	F	F	F	C	F	C	B	F	D	D	F	C	F	C	C
評価法	レポート	MCQ	MCQ	レポート	MCQ	MCQ	MCQ	MCQ	MCQ	MCQ，レポート	レポート・DOPS	MCQ	レポート	レポート	レポート	MCQ、MEQ	レポート	レポート	MEQ

学年	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2
科目	食品衛生学実験	食品加工学	食事設計と調理実習	調理科学実験	基礎栄養学実習	応用栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習	臨床検査学	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ	教育学概論	教育心理	教育制度論	カリキュラム論	道徳・総合的な学習・特別活動論
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
履修 選択																				
履修 自由																○	○	○	○	○
Ⅲ．実践に必要な知識																				
栄養学科の学生は、卒業時に専門領域の実践に必要な知識を有し、それを栄養管理の実践や健康づくりの支援に活用することができる。																				
1 保健・医療・福祉に関する基礎的な知識	C	C	B	B	C	C	C	C	C	B	C	C	C	C	C	E	F	E	F	D
2 栄養管理における実践活動の基盤となる基礎的知識	C	C	B	B	C	C	C	C	C	B	C	C	C	C	C	D	F	D	D	E
3 栄養管理における実践活動の根拠となる臨床的知識	C	D	B	B	F	C	C	C	C	B	C	C	C	C	C	E	F	E	D	E
4 栄養管理の基礎的知識・専門的知識に基づいた、対象者への適切なアセスメント方法	C	D	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	E	F	E	E	C
5 食と栄養に関する幅広い社会的ニーズに対応できる情報収集能力、分析能力	C	C	B	B	C	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	E	F	E	D	C
6 対象者に合わせた適切なアプローチ方法に関する知識	C	C	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	D	F	D	D	C
評価法	レポート	MCQ	レポート・DOPS	レポート・DOPS	レポート	MCQ，MEQ	MCQ	MCQ・MEQ	MCQ・MEQ	レポート／プレゼン	MCQ	MCQ	MCQ	MEQ	MEQ	レポート	レポート	レポート	レポート、	レポート、プレゼン

学年	3,4	3,4	2	3	3	3,4	3	3	3	3	3	3,4	3,4	3	3	3,4	3	3	3
科目	高齢者医療論	食品微生物学	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習	スポーツ栄養学	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育手法論	栄養ケアマネジメント論	栄養ケアマネジメント論実習	在宅栄養支援論	障害者栄養支援論	公衆栄養学実習	給食経営管理実習	フードマネジメント論	栄養統計学	事前指導	事後指導
履修 必修			○	○	○		○	○	○	○	○			○	○		○	○	○
履修 選択	○	○				○						○	○			○			
履修 自由																			
Ⅲ．実践に必要な知識																			
栄養学科の学生は、卒業時に専門領域の実践に必要な知識を有し、それを栄養管理の実践や健康づくりの支援に活用することができる。																			
1 保健・医療・福祉に関する基礎的な知識	C	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
2 栄養管理における実践活動の基盤となる基礎的知識	C	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
3 栄養管理における実践活動の根拠となる臨床的知識	C	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
4 栄養管理の基礎的知識・専門的知識に基づいた、対象者への適切なアセスメント方法	F	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
5 食と栄養に関する幅広い社会的ニーズに対応できる情報収集能力、分析能力	F	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
6 対象者に合わせた適切なアプローチ方法に関する知識	C	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
評価法	MCQ	MCQ	MCQ，MEQ	MCQ，MEQ	レポート，OSCE	MCQ，MEQ	MCQ	レポート・プレゼン	レポート	MCQ・MEQ	DOPS／レポート／プレゼン	レポート	MEQ	ポートフォリオ	OSCE	レポート	レポート	レポート	ポートフォリオ・プレゼン

学年	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3,4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
科目	臨床栄養臨地実習	給食経営管理臨地実習	公衆栄養臨地実習	教育の方法と技術	生徒指導論	特別支援教育論	教育相談	専門職間の連携活動論	食品加工学実習	国際栄養学	総合演習	管理栄養士特別演習	卒業研究	栄養管理臨地実習	教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭教育実習：事前・事後指導	栄養教諭教育実習	食生活教育論	学校栄養教育論
履修 必修	○	○						○	○		○		○						
履修 選択			○							○		○		○					
履修 自由				○	○	○	○								○	○	○	○	○
Ⅲ．実践に必要な知識																			
栄養学科の学生は、卒業時に専門領域の実践に必要な知識を有し、それを栄養管理の実践や健康づくりの支援に活用することができる。																			
1 保健・医療・福祉に関する基礎的な知識	A	A	A	F	C	F	F	B	C	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
2 栄養管理における実践活動の基盤となる基礎的知識	A	A	A	F	C	D	F	B	C	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
3 栄養管理における実践活動の根拠となる臨床的知識	A	A	A	F	D	D	F	B	D	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
4 栄養管理の基礎的知識・専門的知識に基づいた、対象者への適切なアセスメント方法	A	A	A	F	C	E	F	B	D	D	A	C	A	A	B	B	A	C	C
5 食と栄養に関する幅広い社会的ニーズに対応できる情報収集能力、分析能力	A	A	A	F	C	D	F	B	C	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
6 対象者に合わせた適切なアプローチ方法に関する知識	A	A	A	F	C	D	F	B	C	C	A	C	A	A	B	B	A	C	C
評価法	mCEX	mCEX	ポートフォリオ		レポート、プレゼン	レポート、	レポート	レポート，OSCE	レポート	MEQ	MCQ・DOPS	MCQ，レポート	レポート・プレゼン	360°評価	レポート、プレゼン	プレゼン・模擬授業（CPX？）	mCEX・ポートフォリオ	レポート・プレゼン	レポート・プレゼン

Ⅳ 健康づくりの実践

学年	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2
科目	管理栄養士導入教育	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖学実験	生化学	栄養生化学	食品学各論	食品学総論	理化学概論	食事設計と調理	調理実習	基礎栄養学	教職論	生理学実験	生化学実験	疾病論	食品学実験	食品化学実験	食品衛生学	食品衛生学実験
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
履修 選択									○											
履修 自由													○							
Ⅳ 健康づくりの実践																				
栄養学科の学生は、卒業時に個人・家族・地域に対し健康的またはその人らしい生活を送るための問題解決と健康増進に向けて、根拠に基づいた適切で有効な栄養管理によって健康づくりの支援を提供できる。																				
1 必要な情報を身体･心理･環境の面から正確に収集、管理できる	D	F	F	F	F	F	F	C	F	C	B	F	D	C	F	C	F	F	C	C
2 収集した情報を専門的知識によりアセスメントできる	D	F	F	F	F	F	F	C	F	C	B	F	D	C	F	C	F	F	C	C
3 アセスメントに基づき栄養管理の目標を設定できる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	C	B	F	F	F	F	D	F	F	F	F
4 対象者の状況に合わせた栄養管理実施計画を立てることができる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	C	B	F	F	F	F	F	F	F	F	F
5 対象者が主体的に栄養管理に関与できるように説明できる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	C	B	F	F	F	F	F	F	F	F	F
6 最新の科学的エビデンスに基づいた栄養管理方法を提供できる	D	F	F	F	F	F	D	F	F	C	B	D	F	F	F	D	F	F	F	F
7 栄養管理の提供計画に基づき、対象者に適した栄養管理方法を安全かつ正確な技能により実施できる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	C	B	F	F	F	F	F	F	F	F	F
8 目標の達成度や対象者の反応に基づき、栄養管理の評価およびアプローチの修正ができる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	C	B	F	F	F	F	F	F	F	F	F
評価法	レポート						MCQ	MCQ		MCQ，レポート	レポート・DOPS	MCQ	レポート	レポート		MCQ、MEQ	レポート		MEQ	レポート

学年	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3,4
科目	食品加工学	食事設計と調理実習	調理科学実験	基礎栄養学実習	応用栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習	臨床検査学	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ	教育学概論	教育心理	教育制度論	カリキュラム論	道徳・総合的な学習・特別活動論	高齢者医療論
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
履修 選択																				○
履修 自由															○	○	○	○	○	
Ⅳ 健康づくりの実践																				
栄養学科の学生は、卒業時に個人・家族・地域に対し健康的またはその人らしい生活を送るための問題解決と健康増進に向けて、根拠に基づいた適切で有効な栄養管理によって健康づくりの支援を提供できる。																				
1 必要な情報を身体･心理･環境の面から正確に収集、管理できる	C	B	B	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	B	D	C	D	D	C	F
2 収集した情報を専門的知識によりアセスメントできる	C	B	B	F	C	C	C	C	B	C	C	C	C	C	E	C	E	D	E	D
3 アセスメントに基づき栄養管理の目標を設定できる	F	B	B	F	C	C	C	C	B	C	C	C	C	C	F	F	F	D	D	F
4 対象者の状況に合わせた栄養管理実施計画を立てることができる	F	B	B	F	C	C	C	C	B	D	C	C	C	C	F	F	F	C	E	F
5 対象者が主体的に栄養管理に関与できるように説明できる	F	B	B	F	C	C	C	C	B	D	C	C	C	C	F	F	F	D	D	F
6 最新の科学的エビデンスに基づいた栄養管理方法を提供できる	F	B	B	F	C	C	C	C	B	D	C	C	C	C	F	F	F	D	D	F
7 栄養管理の提供計画に基づき、対象者に適した栄養管理方法を安全かつ正確な技能により実施できる	F	B	B	F	C	C	C	C	B	D	C	C	C	C	F	F	F	F	D	F
8 目標の達成度や対象者の反応に基づき、栄養管理の評価およびアプローチの修正ができる	F	B	B	F	C	C	C	C	B	D	C	C	C	C	F	F	F	F	D	F
評価法	MCQ	レポート・DOPS	レポート・DOPS	レポート	MCQ，MEQ	MCQ	MCQ・MEQ	MCQ・MEQ	レポート／プレゼン	MCQ	MCQ	MCQ	MEQ	MEQ	レポート	レポート	レポート	レポート、	レポート、プレゼン	MCQ

学年	3,4	2	3	3	3,4	3	3	3	3	3	3,4	3,4	3	3	3,4	3	3	3	3	3
科目	食品微生物学	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習	スポーツ栄養学	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育手法論	栄養ケアマネジメント論	栄養ケアマネジメント論実習	在宅栄養支援論	障害者栄養支援論	公衆栄養学実習	給食経営管理実習	フードマネジメント論	栄養統計学	事前指導	事後指導	臨床栄養臨地実習	給食経営管理臨地実習
履修 必修		○	○	○		○	○	○	○	○			○	○		○	○	○	○	○
履修 選択	○				○						○	○			○					
履修 自由																				
Ⅳ 健康づくりの実践																				
栄養学科の学生は、卒業時に個人・家族・地域に対し健康的またはその人らしい生活を送るための問題解決と健康増進に向けて、根拠に基づいた適切で有効な栄養管理によって健康づくりの支援を提供できる。																				
1 必要な情報を身体･心理･環境の面から正確に収集、管理できる	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
2 収集した情報を専門的知識によりアセスメントできる	C	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
3 アセスメントに基づき栄養管理の目標を設定できる	F	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	F	B	B	B	A	A
4 対象者の状況に合わせた栄養管理実施計画を立てることができる	F	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	F	B	B	B	A	A
5 対象者が主体的に栄養管理に関与できるように説明できる	F	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	F	B	B	B	A	A
6 最新の科学的エビデンスに基づいた栄養管理方法を提供できる	F	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	F	B	B	B	A	A
7 栄養管理の提供計画に基づき、対象者に適した栄養管理方法を安全かつ正確な技能により実施できる	F	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	F	B	B	B	A	A
8 目標の達成度や対象者の反応に基づき、栄養管理の評価およびアプローチの修正ができる	F	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	F	B	B	B	A	A
評価法	MCQ	MCQ，MEQ	MCQ，MEQ	レポート，OSCE	MCQ，MEQ	MCQ	レポート・プレゼン	レポート	MCQ・MEQ	DOPS／レポート／プレゼン	レポート	MEQ	ポートフォリオ	OSCE	レポート	レポート	レポート	ポートフォリオ・プレゼン	mCEX	mCEX

学年	3	3	3	3	3	4	2	3,4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
科目	公衆栄養臨地実習	教育の方法と技術	生徒指導論	特別支援教育論	教育相談	専門職間の連携活動論	食品加工学実習	国際栄養学	総合演習	管理栄養士特別演習	卒業研究	栄養管理臨地実習	教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭教育実習：事前・事後指導	栄養教諭教育実習	食生活教育論	学校栄養教育論
履修 必修						○	○		○		○						
履修 選択	○							○		○		○					
履修 自由		○	○	○	○								○	○	○	○	○
Ⅳ 健康づくりの実践																	
栄養学科の学生は、卒業時に個人・家族・地域に対し健康的またはその人らしい生活を送るための問題解決と健康増進に向けて、根拠に基づいた適切で有効な栄養管理によって健康づくりの支援を提供できる。																	
1 必要な情報を身体･心理･環境の面から正確に収集、管理できる	A	F	C	D	C	B	F	D	B	C	B	A	B	B	A	C	C
2 収集した情報を専門的知識によりアセスメントできる	A	F	E	D	C	B	F	C	B	C	B	A	B	B	A	C	C
3 アセスメントに基づき栄養管理の目標を設定できる	A	F	D	D	F	B	F	C	B	C	B	A	B	B	A	C	C
4 対象者の状況に合わせた栄養管理実施計画を立てることができる	A	F	E	C	F	B	F	C	B	C	B	A	B	B	A	C	C
5 対象者が主体的に栄養管理に関与できるように説明できる	A	F	D	D	F	B	F	C	B	C	B	A	B	B	A	C	C
6 最新の科学的エビデンスに基づいた栄養管理方法を提供できる	A	F	D	D	F	B	F	C	B	C	B	A	B	B	A	C	C
7 栄養管理の提供計画に基づき、対象者に適した栄養管理方法を安全かつ正確な技能により実施できる	A	F	D	F	F	B	F	C	B	C	B	A	B	B	A	C	C
8 目標の達成度や対象者の反応に基づき、栄養管理の評価およびアプローチの修正ができる	A	F	D	F	F	B	F	C	B	C	B	A	B	B	A	C	C
評価法	ポートフォリオ		レポート、プレゼン	レポート、	レポート	レポート，OSCE		MEQ	MCQ・DOPS	MCQ，レポート	レポート・プレゼン	360°評価	レポート、プレゼン	プレゼン・模擬授業（CPX？）	mCEX・ポートフォリオ	レポート・プレゼン	レポート・プレゼン

Ⅴ. 健康づくりの環境の整備・改善

Ⅴ. 健康づくりの環境の整備・改善

栄養学科の学生は、卒業時に人々の健康のために、対象者自らが主体的に健康づくりおよび栄養管理に取り組むことを支援するとともに、健康を志向する地域環境（人・物・制度）の改善に努めることができる。

科目	管理栄養士導入教育	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖学実験	生化学	栄養生化学	食品学各論	食品学総論	理化学概論	食事設計と調理	調理実習	基礎栄養学	教職論	生理学実験	生化学実験	疾病論	食品学実験	食品化学実験	食品衛生学	食品衛生学実験
学年	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
履修 選択									○											
履修 自由													○							
1 健康と生活環境との相互作用をアセスメントし、社会・生活の場である地域環境（人・物・制度）の改善に向けて実践できる	D	F	F	F	F	C	F	F	F	D	E	F	D	F	F	F	F	F	D	D
2 健康づくりの提供にあたり、保健医療制度下での経済性・効率性を考慮することができる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	E	E	F	E	F	F	F	F	F	D	D
3 現存の支援・サービスの整備・改善に必要な企画・提案ができる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	E	E	F	D	F	F	F	F	F	D	D
評価法	レポート					MCQ	MCQ			MCQ，レポート	レポート・DOPS	MCQ	レポート				レポート		MEQ	レポート

科目	食品加工学	食事設計と調理実習	調理科学実験	基礎栄養学実習	応用栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習	臨床検査学	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ	教育学概論	教育心理	教育制度論	カリキュラム論	道徳・総合的な学習・特別活動論
学年	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
履修 選択																			
履修 自由															○	○	○	○	○
1	F	E	E	F	C	C	C	C	A	F	C	C	C	C	D	F	D	D	D
2	F	E	E	F	C	C	C	C	A	F	C	C	C	C	E	F	E	E	E
3	F	E	E	F	C	C	C	C	A	F	C	C	C	C	D	F	D	D	D
評価法		レポート・DOPS	レポート・DOPS	レポート	MCQ，MEQ	MCQ	MCQ・MEQ	MCQ・MEQ	レポート／プレゼン		MCQ	MCQ	MEQ	MEQ	レポート	レポート	レポート	レポート、	レポート、プレゼン

科目	高齢者医療論	食品微生物学	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習	スポーツ栄養学	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育手法論	栄養ケアマネジメント論	栄養ケアマネジメント論実習	在宅栄養支援論	障害者栄養支援論	公衆栄養学実習	給食経営管理実習	フードマネジメント論	栄養統計学	事前指導	事後指導
学年	3,4	3,4	2	3	3	3,4	3	3	3	3	3	3,4	3,4	3	3	3,4	3	3	3
履修 必修			○	○	○		○	○	○	○	○			○	○		○	○	○
履修 選択	○	○				○						○	○			○			
履修 自由																			
1	F	F	C	C	B	F	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
2	F	F	C	C	B	F	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
3	F	F	C	C	B	F	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B
評価法			MCQ，MEQ	MCQ，MEQ	レポート，OSCE	MCQ，MEQ	MCQ	レポート・プレゼン	レポート	MCQ・MEQ	DOPS／レポート／プレゼン	レポート	MEQ	ポートフォリオ	OSCE	レポート	レポート	レポート	ポートフォリオ・プレゼン

科目	臨床栄養臨地実習	給食経営管理臨地実習	公衆栄養臨地実習	教育の方法と技術	生徒指導論	特別支援教育論	教育相談	専門職間の連携活動論	食品加工学実習	国際栄養学	総合演習	管理栄養士特別演習	卒業研究	栄養管理臨地実習	教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭教育実習：事前・事後指導	栄養教諭教育実習	食生活教育論	学校栄養教育論
学年	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3,4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
履修 必修	○	○						○	○		○		○						
履修 選択			○							○		○		○					
履修 自由				○	○	○	○								○	○	○	○	○
1	A	A	A	F	C	D	F	B	F	C	F	C	D	A	B	B	A	D	D
2	A	A	A	F	E	E	F	B	F	C	F	C	F	A	E	B	A	E	E
3	A	A	A	F	D	D	F	B	F	C	F	C	F	A	D	B	A	E	E
評価法	mCEX	mCEX	ポートフォリオ		レポート、プレゼン	レポート、	レポート	レポート，OSCE		MEQ		MCQ，レポート	レポート・プレゼン	360°評価	レポート、プレゼン	プレゼン・模擬授業（CPX？）	mCEX・ポートフォリオ	レポート・プレゼン	レポート・プレゼン

Ⅵ. 多職種との協働

科目	管理栄養士導入教育	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖学実験	生化学	栄養生化学	食品学各論	食品学総論	理化学概論	食事設計と調理	調理実習	基礎栄養学	教職論	生理学実験	生化学実験	疾病論	食品学実験	食品化学実験	食品衛生学	食品衛生学実験
学年	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
履修 選択									○											
履修 自由													○							
Ⅵ. 多職種との協働																				
栄養学科の学生は、卒業時に対象者を中心とした安全で質の高い保健・医療・福祉を実践するために、自身の役割を認識し、多職種との相互理解を深めながら行動することができる。																				
1 多職種の専門性と対象者の多様な価値観を理解し、尊重することができる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	D	D	F	C	F	F	D	F	F	D	D
2 多職種と交流し、良好な関係を構築することができる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	D	D	F	C	F	F	F	F	F	D	D
3 多職種と状況に応じて適切に協働し、問題解決できる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	D	D	F	C	F	F	D	F	F	D	D
4 ヘルスケアチームにおける自身の立場・役割を理解し、責任ある行動をとることができる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	D	D	F	C	F	F	D	F	F	D	D
評価法	レポート						MCQ			MCQ，レポート	レポート・DOPS	MCQ	レポート			MCQ，MEQ	レポート		MEQ	レポート

科目	食品加工学	食事設計と調理実習	調理科学実験	基礎栄養学実習	応用栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習	臨床検査学	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ	教育学概論	教育心理	教育制度論	カリキュラム論	道徳・総合的な学習・特別活動論	高齢者医療論
学年	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3,4
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
履修 選択																				○
履修 自由															○	○	○	○	○	
1 多職種の専門性と対象者の多様な価値観を理解し、尊重することができる	F	D	D	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	D	D	D	C	B	F
2 多職種と交流し、良好な関係を構築することができる	F	D	D	F	C	D	D	D	B	F	D	C	C	C	D	D	D	C	B	F
3 多職種と状況に応じて適切に協働し、問題解決できる	F	D	D	F	C	D	C	C	B	F	D	C	C	C	D	D	D	C	B	F
4 ヘルスケアチームにおける自身の立場・役割を理解し、責任ある行動をとることができる	F	D	D	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	D	F	D	C	B	F
評価法		レポート・DOPS	レポート・DOPS	レポート	MCQ，MEQ	MCQ	MCQ・MEQ	MCQ・MEQ	レポート／プレゼン		MCQ	MCQ	MEQ	MEQ	レポート	レポート	レポート	レポート	レポート、プレゼン	

科目	食品微生物学	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習	スポーツ栄養学	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育手法論	栄養ケアマネジメント論	栄養ケアマネジメント論実習	在宅栄養支援論	障害者栄養支援論	公衆栄養学実習	給食経営管理実習	フードマネジメント論	栄養統計学	事前指導	事後指導	臨床栄養臨地実習	給食経営管理臨地実習
学年	3,4	2	3	3	3,4	3	3	3	3	3	3,4	3,4	3	3	3,4	3	3	3	3	3
履修 必修		○	○	○		○	○	○	○	○			○	○		○	○	○	○	○
履修 選択	○				○						○	○			○					
履修 自由																				
1 多職種の専門性と対象者の多様な価値観を理解し、尊重することができる	F	C	C	B	F	C	B	C	C	B	B	B	B	B	D	B	B	B	A	A
2 多職種と交流し、良好な関係を構築することができる	F	C	C	B	F	D	D	D	C	B	B	B	D	B	D	B	B	B	A	A
3 多職種と状況に応じて適切に協働し、問題解決できる	F	C	C	B	F	D	D	D	C	B	B	B	D	B	D	B	B	B	A	A
4 ヘルスケアチームにおける自身の立場・役割を理解し、責任ある行動をとることができる	F	C	C	B	F	D	B	D	C	B	B	B	B	B	D	B	B	B	A	A
評価法		MCQ，MEQ	MCQ，MEQ	レポート，OSCE	MCQ，MEQ	MCQ	レポート・プレゼン	レポート	MCQ・MEQ	DOPS／レポート／プレゼン	レポート	MEQ	ポートフォリオ	OSCE	レポート	レポート	レポート	ポートフォリオ・プレゼン	mCEX	mCEX

科目	公衆栄養臨地実習	教育の方法と技術	生徒指導論	特別支援教育論	教育相談	専門職間の連携活動論	食品加工学実習	国際栄養学	総合演習	管理栄養士特別演習	卒業研究	栄養管理臨地実習	教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭教育実習：事前・事後指導	栄養教諭教育実習	食生活教育論	学校栄養教育論
学年	3	3	3	3	3	4	2	3,4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
履修 必修						○	○		○		○						
履修 選択	○							○		○		○					
履修 自由		○	○	○	○								○	○	○	○	○
1 多職種の専門性と対象者の多様な価値観を理解し、尊重することができる	A	F	B	C	D	B	F	C	B	C	A	A	B	B	A	D	D
2 多職種と交流し、良好な関係を構築することができる	A	F	B	C	D	B	F	C	B	C	A	A	B	D	A	D	D
3 多職種と状況に応じて適切に協働し、問題解決できる	A	F	B	C	D	B	F	C	B	C	A	A	B	D	A	D	D
4 ヘルスケアチームにおける自身の立場・役割を理解し、責任ある行動をとることができる	A	F	B	C	F	B	F	C	B	C	A	A	B	D	A	D	D
評価法	ポートフォリオ		レポート、プレゼン	レポート	レポート	レポート，OSCE		MEQ	MCQ・DOPS	MCQ，レポート	レポート・プレゼン	360°評価	レポート、プレゼン	プレゼン・模擬授業（CPX？）	mCEX・ポートフォリオ	レポート・プレゼン	レポート・プレゼン

Ⅶ. 生涯にわたる探究心と自己研鑽

Ⅶ. 生涯にわたる探究心と自己研鑽

栄養学科の学生は、卒業時に論理的思考による探究心を身につけ、自己研鑽に励み、自己および専門職として生涯にわたり成長できる資質を示すことができる。

科目	管理栄養士導入教育	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖学実験	生化学	栄養生化学	食品学各論	食品学総論	理化学概論	食事設計と調理	調理実習	基礎栄養学	教職論	生理学実験	生化学実験	疾病論	食品学実験	食品化学実験	食品衛生学	食品衛生学実験
学年	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
履修 選択									○											
履修 自由													○							
1 常に探究心をもち、臨床的あるいは科学的問題を発見し、解決に取り組むことができる	D	F	F	F	C	C	E	D	D	D	D	E	C	F	F	D	E	D	C	C
2 自己主導型学習により常に自己の向上を図ることができる。	D	F	F	F	C	C	F	D	D	D	D	F	C	F	F	F	E	D	C	C
3 ワークライフバランスを考えたキャリアを設計し、その達成に向けて自己管理できる	D	F	F	F	F	F	F	F	F	D	D	F	D	F	F	D	F	F	C	C
4 管理栄養士としての自己課題を明確にし、その成長に向けて努力できる	D	F	F	F	F	C	F	D	D	D	D	F	E	F	F	D	F	D	C	C
評価法	レポート				MCQ	MCQ	MCQ	MCQ	MCQ	MCQ，レポート	レポート・DOPS	MCQ	レポート			MCQ，MEQ	レポート	レポート	MEQ	レポート

科目	食品加工学	食事設計と調理実習	調理科学実験	基礎栄養学実習	応用栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習	臨床検査学	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ	教育学概論	教育心理	教育制度論	カリキュラム論	道徳・総合的な学習・特別活動論	高齢者医療論
学年	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3,4
履修 必修	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
履修 選択																				○
履修 自由															○	○	○	○	○	
1 常に探究心をもち、臨床的あるいは科学的問題を発見し、解決に取り組むことができる	D	D	D	C	C	C	C	C	B	C	C	C	C	C	C	D	C	C	B	F
2 自己主導型学習により常に自己の向上を図ることができる。	D	D	D	E	C	C	C	C	B	C	C	C	C	C	C	D	C	C	B	F
3 ワークライフバランスを考えたキャリアを設計し、その達成に向けて自己管理できる	F	D	D	F	C	D	D	D	B	F	D	D	C	C	D	D	D	C	B	F
4 管理栄養士としての自己課題を明確にし、その成長に向けて努力できる	D	D	D	F	C	C	C	C	B	F	C	C	C	C	E	F	E	C	B	F
評価法	MCQ	レポート・DOPS	レポート・DOPS	レポート	MCQ，MEQ	MCQ	MCQ・MEQ	MCQ・MEQ	レポート／プレゼン	MCQ	MCQ	MCQ	MEQ	MEQ	レポート	レポート	レポート	レポート、プレゼン	レポート、プレゼン	

科目	食品微生物学	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習	スポーツ栄養学	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論実習	栄養教育手法論	栄養ケアマネジメント論	栄養ケアマネジメント論実習	在宅栄養支援論	障害者栄養支援論	公衆栄養学実習	給食経営管理実習	フードマネジメント論	栄養統計学	事前指導	事後指導	臨床栄養臨地実習	給食経営管理臨地実習
学年	3,4	2	3	3	3,4	3	3	3	3	3	3,4	3,4	3	3	3,4	3	3	3	3	3
履修 必修		○	○	○		○	○	○	○	○			○	○		○	○	○	○	○
履修 選択	○				○						○	○			○					
履修 自由																				
1 常に探究心をもち、臨床的あるいは科学的問題を発見し、解決に取り組むことができる	D	C	C	B	C	C	B	C	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
2 自己主導型学習により常に自己の向上を図ることができる。	D	C	C	B	C	C	B	D	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
3 ワークライフバランスを考えたキャリアを設計し、その達成に向けて自己管理できる	F	C	C	B	F	D	D	D	C	B	B	B	D	B	C	B	B	B	A	A
4 管理栄養士としての自己課題を明確にし、その成長に向けて努力できる	D	C	C	B	F	C	D	D	C	B	B	B	B	B	C	B	B	B	A	A
評価法	MCQ	MCQ，MEQ	MCQ，MEQ	レポート，OSCE	MCQ，MEQ	MCQ	レポート・プレゼン	レポート	MCQ・MEQ	DOPS／レポート／プレゼン	レポート	MEQ	ポートフォリオ	OSCE	レポート	レポート	レポート	ポートフォリオ・プレゼン	mCEX	mCEX

科目	公衆栄養臨地実習	教育の方法と技術	生徒指導論	特別支援教育論	教育相談	専門職間の連携活動論	食品加工学実習	国際栄養学	総合演習	管理栄養士特別演習	卒業研究	栄養管理臨地実習	教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭教育実習：事前・事後指導	栄養教諭教育実習	食生活教育論	学校栄養教育論
学年	3	3	3	3	3	4	2	3,4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
履修 必修						○	○		○		○						
履修 選択	○							○		○		○					
履修 自由		○	○	○	○								○	○	○	○	○
1 常に探究心をもち、臨床的あるいは科学的問題を発見し、解決に取り組むことができる	A	F	B	C	D	B	D	C	D	C	D	A	B	B	A	D	D
2 自己主導型学習により常に自己の向上を図ることができる。	A	C	B	C	D	B	D	C	D	C	D	A	B	B	A	D	D
3 ワークライフバランスを考えたキャリアを設計し、その達成に向けて自己管理できる	A	F	B	C	D	B	F	C	D	C	A	A	B	D	D	D	D
4 管理栄養士としての自己課題を明確にし、その成長に向けて努力できる	A	F	B	C	F	B	D	C	D	C	D	A	B	D	D	D	D
評価法	ポートフォリオ	MCQ	レポート、プレゼン	レポート、プレゼン	レポート	レポート，OSCE	レポート	MEQ	MCQ・DOPS	MCQ，レポート	レポート・プレゼン	360°評価	レポート、プレゼン	プレゼン・模擬授業（CPX？）	mCEX・ポートフォリオ	レポート・プレゼン	レポート・プレゼン