

2019.1.17 現在

平成 30 年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域での人材育成」

## 管理栄養士養成の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム (提案)

A	管理栄養士として求められる基本的な資質・能力	1
B	社会と栄養	
	1. 社会および環境と健康の関わり	5
	2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動	6
	3. 根拠に基づく栄養管理ための疫学の理解と活用	7
C	栄養管理の実践のための基礎科学	
	1. 人体の構造と機能	9
	2. 栄養の概念と栄養素等のはたらき	11
	3. 食事・食べ物の基本	15
	4. 栄養管理の基本	16
	5. 人間の行動変容に関する理論	17
D	食べ物をベースとした栄養管理の実践	
	1. 食べ物と健康の関連の理解	19
	2. 食事と調理の科学の理解	22
	3. 給食と給食経営管理の理解	23
E	ライフステージと栄養管理の実践	
	1. ライフステージ別の栄養管理	28
	2. 栄養教育の進め方と多様な場での展開	30
	3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解	31
	4. 公衆栄養活動の実践のための理論と展開	33
F	疾病と栄養管理の実践	
	1. 疾病の成り立ちと傷病者の栄養管理	35
	2. 傷病者、要介護者および障がい者の栄養管理	36
	3. 傷病者、要介護者および障がい者に対する栄養管理プロセス	37
	4. 病態に対する栄養管理プロセス	37
	5. ライフステージ別の病態に対する栄養管理プロセス	42

2019.1.17 現在

G	統合実習	44
H	栄養学研究	46

2019.1.17 現在

A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

## A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

### A-1. プロフェッショナリズム

豊かな人間性、生命への尊厳や職業に対する倫理観を備え、幅広い教養を有し、専門職としての使命感と責任感をもって、職務を遂行できる。

学修目標

- ① 人々の健康と幸福に貢献する栄養の専門職であることを説明できる。
- ② 専門職としての職業倫理を説明できる。
- ③ 生命の尊厳を尊重できる。
- ④ 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。

### A-2. 栄養学の知識と課題対応能力

栄養学の専門的知識および技術を統合し、課題に対して必要な情報を収集・選択し、科学的視点を持って論理的に判断し、健全な発育・発達、健康の維持増進、疾病の発症予防・重症化予防、治療に貢献できる。

学修目標

- ① 栄養の定義を説明できる。
- ② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。
- ③ 科学的根拠を示す情報を収集し、情報リテラシーをもって正しく活用できる。
- ④ 専門的知識や収集した情報をふまえ、課題を明確にし、解決策を考え、提案できる。

### A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践

個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養・食事管理を実践できる。

2019.1.17 現在

## A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

### 学修目標

- ① 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。
- ② 適切な栄養・食事管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。

#### A-4. 社会の構造の理解と調整能力

社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。

### 学修目標

- ① 社会の構造（社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など）を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。
- ② 地域の関係者・関係組織のネットワークづくりとそのマネジメントの必要性を説明できる。

#### A-5. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力

人々の生活背景や価値観を尊重し、豊かな人間性を持って、より良い食生活の意思決定を支援できる。

### 学修目標

- ① 対象者の栄養・食に関する主体的な意思決定を尊重することができる。
- ② 対象者と適切なコミュニケーションができる。
- ③ 適切な支援を行うために、食に関わる体験の蓄積がある。

#### A-6. 栄養・食の質と安全の管理

科学的視点と専門的知識および技術をもって、個人や集団の健康状態や特性をふまえた、良質で安全な栄養・食事管理を行う。

2019.1.17 現在

## A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

### 学修目標

- ① 安全で質の高い栄養・食事管理ができる。
- ② 栄養・食に関するリスクについて説明できる。
- ③ 緊急時の栄養・食事管理が説明できる。

### A-7. 連携と協働

栄養・食の管理を必要とする人々に関わる関係者の役割を理解し、協調性を持って連携・協働することで、より良い食生活の実現に貢献する。

### 学修目標

- ① 幅広い分野、業種における管理栄養士の役割を説明できる。
- ② 連携・協働するために、他職種の役割と専門性を説明できる。
- ③ 連携・協働のためには協調性とリーダーシップの双方が必要であることを理解できる。

### A-8. 栄養の専門職としてのアドボカシー能力（社会や組織を変えていく力）

国内外の社会的ニーズに対応して、栄養の専門職として役割を果たし、社会や組織を変えることに貢献し、結果として専門職としての社会的認知を高めることにつなげる。

### 学修目標

- ① 栄養の専門職として、アドボカシーの重要性を説明できる。
- ② 国際的な視野をもって、栄養・食の課題を説明できる。

### A-9. 科学的態度の形成と科学的探究

栄養学研究の基礎から応用までの必要性を理解し、研究成果を実践に応用・活用させるとともに、実践現場から栄養学研究の促進と成果の発信を行い、栄養学の発展と実践の質の向上に寄与する。

2019.1.17 現在

A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

学修目標

- ① 研究倫理を理解できる。
- ② 実践現場の課題と研究の繋がりを説明できる。
- ③ 科学的探究における批判的思考の必要性を理解できる。

#### **A-10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力**

専門職としての誇りを持ち、生涯を通して自律的に学び続ける。

学修目標

- ① 栄養の専門職として誇りを持ち、生涯にわたり自己研鑽する必要性を理解できる。
- ② 自律的に学び続ける能力を習得する。
- ③ 栄養の専門職として、自らのキャリアデザインができる。

2019.1.17 現在

B 社会と栄養

## B 社会と栄養

### 1. 社会および環境と健康の関わり

小項目：1-1) 健康の考え方

ねらい：健康の定義について理解し，現代社会における健康増進，疾病の予防の重要性を踏まえた上で，そのための取り組み，課題，今後の展望について考察できる。

学修目標

- ① 公衆衛生の歴史および理念を踏まえ，健康の維持・増進のあり方，疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について説明できる。国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携についておおまかに説明できる。
- ② 国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携についておおまかに説明できる。
- ③ 健康に関する社会要因を踏まえ，地域における公衆衛生活動について説明できる。

小項目：1-2) 環境と健康

ねらい：環境因子が特定の臓器や生体機能に影響することを理解する。

学修目標

- ① 環境，生態系，食物連鎖・生物濃縮の概念を説明できる。
- ② 環境汚染（大気汚染，水質汚濁，土壌汚染，廃棄物等）と健康影響について説明できる。

小項目：1-3) わが国における健康の現状

ねらい：健康に関わる保健統計や既存データ（健診・医療・介護等を含む）を用いて，人

2019.1.17 現在

B 社会と栄養

びとの健康状態の現状と動向を把握できる。

学修目標

- ① 主な保健統計指標の定義、意義、用途について説明できる。
- ② 平均余命、平均寿命、健康寿命について説明できる。
- ③ 人口構成の現状と変遷（将来推計を含む）の概要について説明できる。
- ④ 人口動態統計による死因別死亡等の現状と変遷（疾病構造の変化）の概要について説明できる。
- ⑤ 傷病統計による主な疾病の現状と動向について説明できる。

## 2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動

小項目：2-1) 社会保障制度・衛生法規と保健活動

ねらい：社会生活における制度および法規の重要性を踏まえ、私たちの健康を維持・増進するための国および地方公共団体の役割を理解し、管理栄養士活動の根拠となる法規について理解する。

学修目標

- ① 日本国憲法第 25 条の理念を踏まえ、社会保障の定義と歴史および社会保障と公衆衛生の関連ならびに健康づくりに関する諸制度について説明できる。
- ② 地域保健法および地域保健活動の概要を踏まえ、地域保健に関する行政組織、関連機関、団体等の役割と相互の連携について説明できる。
- ③ 児童・生徒、労働者、母子等の健康の現状と問題を踏まえ、関連法規に基づく保健活動について説明できる。
- ④ 医療費の現状、医療保険制度の概要、医療法、医療従事者の各資格の概要について説明できる。



2019.1.17 現在

B 社会と栄養

- ⑤ 老人福祉法，介護保険法，地域包括ケアシステムについて説明できる。
- ⑥ 社会福祉施設の種類，障がい者福祉のあり方，在宅ケアおよび訪問看護について説明できる。
- ⑦ 高齢者の医療の確保に関する法律による特定健診・特定保健指導，重症化予防のための保健活動，データヘルス計画について説明できる。
- ⑧ 公衆栄養に係る法律制定に至る背景と意義および内容を説明できる。（栄養士法，健康増進法，食育基本法）

### 3. 根拠に基づく栄養管理のための疫学の理解と活用

小項目：3-1) 疫学の方法

ねらい：健康情報の根拠となる疫学の方法論を理解し，個人や集団の栄養管理等に活用できる。

学修目標

- ① 疫学の基本的な考え方，疫学指標について説明できる。
- ② 記述疫学，分析疫学，実験疫学の基礎的な方法について説明できる。
- ③ 疫学情報の収集方法とエビデンスレベルについて説明できる。
- ④ スクリーニングの意義，要件，指標の解釈について説明できる。
- ⑤ 疫学で使用する曝露効果の指標（相対危険，オッズ比，寄与危険）を算出できる。
- ⑥ 疫学の方法を踏まえて，主な保健統計指標を，地区診断等に活用できる。

小項目：3-2) 主要疾患の疫学と予防対策

ねらい：わが国の死因や主要疾患について，疾患の原因と転帰の機構を理解する。

学修目標

2019.1.17 現在

B 社会と栄養

- ① がん，脳卒中，心疾患，糖尿病の現状と対策，栄養・食生活との関わりについて説明できる。
  
- ② 感染症および精神疾患の現状と対策について説明できる。

2019.1.17 現在

C 栄養管理の実践のための基礎科学

## C 栄養管理の実践のための基礎科学

### 1. 人体の構造と機能

小項目：1-1) 細胞，組織，臓器・器官の構造と機能

ねらい：人体を，生体成分，細胞，組織，臓器・器官および個体のレベルで理解する。

学修目標

- ① 糖質の構造と機能を説明できる。
- ② 脂質の構造と機能を説明できる。
- ③ アミノ酸・たんぱく質の構造と機能を説明できる。
- ④ 細胞の構造と機能を説明できる。
- ⑤ 各臓器・器官の形態，体内での位置および主要臓器の構造を説明できる。
- ⑥ 運動器系（骨格系，筋肉系）の構造・機能を説明できる。
- ⑦ 循環器系の構造と機能を説明できる。
- ⑧ 呼吸器系の構造と機能を説明できる。
- ⑨ 消化器系（摂食嚥下を含む）の構造と機能を説明できる。
- ⑩ 泌尿器系の構造と機能を説明できる。
- ⑪ 生殖器系の構造と機能を説明できる。
- ⑫ 内分泌系の構造と機能を説明できる。
- ⑬ 神経・感覚器系の構造と機能を説明できる。
- ⑭ 血液・造血器系の構造と機能を説明できる。
- ⑮ 皮膚の構造と機能を説明できる。

小項目：1-2) 生体内代謝

2019.1.17 現在

## C 栄養管理の実践のための基礎科学

ねらい：生体内の各種代謝を理解する。

## 学修目標

- ① 酵素の機能，補酵素の機能を説明できる。
- ② 解糖系，クエン酸回路，電子伝達系と酸化リン酸化，熱産生を説明できる。
- ③ 糖新生経路，グリコーゲンの合成・分解経路，ペントースリン酸経路，ウロン酸経路を説明できる。
- ④ 脂肪酸の合成，伸長，不飽和化の経路と $\beta$ 酸化，ケトン体の合成・分解経路を説明できる。
- ⑤ トリアシルグリセロールの合成経路・分解経路を説明できる。
- ⑥ コレステロールの合成経路とコレステロールの利用を説明できる。
- ⑦ 脂質の輸送経路を説明できる。
- ⑧ アミノ酸の分解経路(アミノ基転移反応と尿素回路)とアミノ酸の利用を説明できる。
- ⑨ 糖質，脂質，アミノ酸代謝の相互関連を説明できる。
- ⑩ 遺伝子とたんぱく質の合成を説明できる。
- ⑪ ヌクレオチドの合成，分解，再利用を説明できる。

## 小項目：1-3) 個体の調節機構

ねらい：個体の調節機構，人におけるホメオスタシス（恒常性）の維持機構を，神経性調節，内分泌性調節，生体防御機構から理解する。

## 学修目標

- ① 神経による情報伝達機構（活動電位，シナプス伝達，軸索輸送，感覚受容，反射等）を説明できる。

2019.1.17 現在

## C 栄養管理の実践のための基礎科学

- ② 細胞間情報伝達物質（ホルモン，サイトカイン，エイコサノイド，アミン等）と，それらによる調節（受容体，セカンドメッセンジャー等）を説明できる。
- ③ ホルモンによる恒常性維持を説明できる。
- ④ 血液凝固と線維素溶解系を説明できる。
- ⑤ 体温，呼吸，血圧の調節を説明できる。
- ⑥ 体液組成と血液ガス，浸透圧を説明できる。
- ⑦ 酸・塩基平衡（アシドーシスとアルカローシス）を説明できる。
- ⑧ 特異的生体防御機構と非特異的生体防御機構を説明できる。

**2. 栄養の概念と栄養素等のはたらき**

小項目：2-1) 栄養の概念

ねらい：栄養の概念および栄養と健康・疾患との関わりから，栄養の意義を理解する。

学修目標

- ① 栄養学の歴史（エネルギー代謝，たんぱく質，脂質，炭水化物，ビタミン，ミネラル）について説明できる。
- ② 栄養，栄養素および栄養学について，説明できる。

小項目：2-2) 摂食行動の仕組み

ねらい：摂食行動の調節機構および摂食を調節する生理的要因を理解する。

学修目標

- ① 摂食行動の調節機構について説明できる。

小項目：2-3) 栄養素等の消化・吸収と排泄のメカニズム

2019.1.17 現在

C 栄養管理の実践のための基礎科学

ねらい：消化の意義と吸収機構，消化と吸収の調節機構，栄養素ごとの消化と吸収過程および腸内細菌の役割を理解する。

学修目標

- ① 消化と吸収の意義と調節機構について説明できる。
- ② 栄養素ごとに，関連の消化酵素と作用機序，吸収過程について説明できる。
- ③ 腸内細菌の役割と健康の関係，腸内細菌叢に及ぼす食事成分の影響について説明できる。

小項目：2-4) 炭水化物の栄養学的是たらき

ねらい：炭水化物の栄養学的役割，血糖の調節機構および食物繊維の生理機能を理解する。

学修目標

- ① 炭水化物の栄養学的役割について説明できる。
- ② 炭水化物の各臓器における役割と動態を説明できる。
- ③ 血糖とその調節機構を説明できる。
- ④ 糖質と他の栄養素との関係について説明できる。
- ⑤ 食物繊維の定義，種類，分類，主な生理機能について説明できる。

小項目：2-5) 脂質の栄養学的是たらき

ねらい：脂質の栄養学的役割，体内動態と臓器特性を理解する。

学修目標

- ① 脂質の栄養学的役割について説明できる。

2019.1.17 現在

C 栄養管理の実践のための基礎科学

- ② 脂質の体内動態と臓器特性について説明できる。
- ③ 脂質と他の栄養素との関係について説明できる。

小項目：2-6) たんぱく質の栄養学的是たらき

ねらい：たんぱく質・アミノ酸の代謝と栄養学的役割，栄養価の評価法を理解する。

学修目標

- ① たんぱく質・アミノ酸の栄養学的役割について説明できる。
- ② たんぱく質・アミノ酸の臓器間輸送と臓器における機能の特徴について説明できる。
- ③ 窒素平衡について説明できる。
- ④ 食事たんぱく質の栄養価評価法について説明できる。
- ⑤ たんぱく質・アミノ酸とエネルギーおよび他の栄養素との関係について説明できる。

小項目：2-7) ビタミンの栄養学的是たらき

ねらい：ビタミンの栄養学的な役割，他の栄養素との関係を理解する。

学修目標

- ① ビタミンの栄養学的役割について説明できる。
- ② ビタミンの生理作用と欠乏・過剰について説明できる。
- ③ ビタミンの吸収と体内利用に及ぼす食事成分の影響について説明できる。
- ④ ビタミンと他の栄養素の関係について説明できる。

小項目：2-8) ミネラル（無機質）の栄養学的是たらき

ねらい：ミネラル（無機質）の栄養学的な役割を理解する。

2019.1.17 現在

## C 栄養管理の実践のための基礎科学

### 学修目標

- ① ミネラルの吸収，体内動態，および生理学的役割について説明できる。
- ② ミネラルの欠乏と過剰が生体に及ぼす影響について説明できる。
- ③ ミネラルと他の栄養素との関連について概説できる。

小項目：2-9) 水・電解質の栄養学的是たらき

ねらい：水・電解質の代謝調節と栄養学的役割を理解する。

### 学修目標

- ① 生体内の水の分布，機能および水分出納について説明できる。
- ② 電解質（ナトリウム（Na），カリウム（K）等）の生理学的役割について説明できる。

小項目：2-10) エネルギー代謝

ねらい：エネルギー代謝の概念，基礎代謝，安静時代謝，活動時代謝およびエネルギー代謝の測定法とエネルギー出納を理解する。

### 学修目標

- ① エネルギーの概念について説明できる。
- ② 基礎代謝・安静時代謝の定義，およびそれらに影響を及ぼす因子について説明できる。
- ③ 活動時代謝の定義，身体活動レベルについて説明できる。
- ④ 生体の利用エネルギー，エネルギー消費量の測定法，エネルギー出納について説明できる。

小項目：2-11) 遺伝子と栄養



2019.1.17 現在

## C 栄養管理の実践のための基礎科学

ねらい：遺伝形質と栄養の相互作用，および遺伝子発現に及ぼす栄養素・非栄養素・栄養状態の影響について理解する。

- ① 生活習慣病と遺伝子多型（遺伝因子）の関連について説明できる。
- ② 遺伝子発現に及ぼす栄養素・非栄養素・栄養状態の影響について説明できる。

### 3. 食事・食べ物の基本

小項目：3-1) 食事の理解

ねらい：健康を支える食事を実践するために食事の基本を理解する。

学修目標

- ① 食べ物の循環（食物連鎖・フードシステム）を説明できる。
- ② 食事の要素と日常食の基本構成（主食，主菜，副菜）を説明できる。

小項目：3-2) 食品の主要成分と機能

ねらい：食品に含まれる様々な成分の性質，所在，機能などを理解する。

学修目標

- ① 食品を原料・生産様式・主要栄養素に基づいて分類できる。
- ② 食品成分表の基本的な構成・項目を説明できる。
- ③ 食品中の水の状態（結合水・自由水）と物性や貯蔵性との関連を説明できる。
- ④ 食品中のアミノ酸・ペプチド・たんぱく質の種類，性質，所在を説明できる。
- ⑤ 食品中の炭水化物（単糖，少糖，多糖，食物繊維）の種類，性質，所在を説明できる。
- ⑥ 食品中の脂質の種類，性質，所在を説明できる。
- ⑦ 食品中のミネラル（無機質）の種類，性質，所在を説明できる。
- ⑧ 食品中のビタミンの種類，性質，所在を説明できる。

2019.1.17 現在

## C 栄養管理の実践のための基礎科学

- ⑨ 食品の嗜好成分（味，香り，色素成分）の種類，性質を説明できる．
- ⑩ 食品の物性について説明できる．

### 4. 栄養管理の基本

小項目：4-1) 食事摂取基準の理解

ねらい：食事摂取基準の目的・策定の基本的考え方と活用法を理解する．

学修目標

- ① 食事摂取基準の基本的な考え方と活用法について説明できる．
- ② 体格指数（body mass index; BMI），基礎代謝量（basal metabolic rate; BMR），身体活動レベル（physical activity level; PAL），推定エネルギー必要量（estimated energy requirement; EER）について説明できる．
- ③ 各栄養素の摂取基準策定の科学的根拠について説明できる．

小項目：4-2) 食事摂取量，食行動と食環境の把握

ねらい：食事調査法とその活用について理解する．

学修目標

- ① 食事調査の意義と目的について説明できる．
- ② 各種食事調査法の種類と方法について説明できる．
- ③ 食事調査（個人および集団）を実施し，栄養素等の摂取量を評価できる．
- ④ 食事調査の評価から，食事摂取基準を具体的に活用できる．
- ⑤ 食行動(知識や態度を含む)の調査のための調査枠組みの作成，調査票を作成することができる

2019.1.17 現在

## C 栄養管理の実践のための基礎科学

### 小項目：4-3) 栄養管理の基本

ねらい：栄養管理の国際的な基準である栄養管理プロセスを理解し，活用する。

#### 学修目標

- ① 栄養スクリーニングの評価方法を理解する。
- ② 目的や対象に適した栄養評価（主観的栄養評価，客観的栄養評価）の項目や方法が選択できる。
- ③ 静的栄養評価，動的栄養評価について説明できる。
- ④ 対象者に応じた食事調査，身体計測，臨床検査，臨床診査，身体活動の評価方法とそれぞれの関連を説明し，課題の抽出ができる。
- ⑤ 摂食嚥下機能の評価方法を理解できる。
- ⑥ 栄養評価指標に影響をもたらす要因について説明できる。
- ⑦ 栄養診断の意義，目的，用語とその定義を説明できる。
- ⑧ 栄養診断の記録方法（PES; Problem of nutrition diagnosis label, Etiology, Sign/symptoms を含む）を説明できる。
- ⑨ 対象者に関する栄養評価と栄養診断に基づいて，栄養介入のための短期，中期，長期の目標の設定と栄養介入計画の立案について説明できる。
- ⑩ 行動変容の理論等を応用し，栄養介入計画を作成することができる。
- ⑪ 栄養介入の経過をモニタリングし，その評価（判定）について説明できる。

## 5. 人間の行動変容に関する理論

### 小項目：5-1) 行動変容に関する理論・モデル・概念

ねらい：生活の質の向上や健康の維持増進に向けた望ましい食習慣の形成のために，行動科学を中心とした理論・モデル・概念を理解する。（以下の「理論等」には，理論・モデル

2019.1.17 現在

C 栄養管理の実践のための基礎科学

ル・概念の3つを含む)

学修目標

- ① 栄養状態の改善と食行動変容の関わりについて理解する。
- ② 人間の食行動（食事を準備し整える，食べる，食の知識や技術を伝承するなど）を説明できる。
- ③ 行動変容の基礎となる学習に関する理論（刺激－反応理論等）を説明できる。
- ④ 個人要因に焦点を当てた行動変容の理論（トランスセオレティカルモデル等）を説明できる。
- ⑤ 対人関係の影響に関係する行動変容の理論（社会的認知理論等）を説明できる。
- ⑥ 食行動には個人要因の他に，個人間，環境など複数のレベルの要因が関わっていることを説明できる（エコロジカルモデル）。

小項目：5-2) 栄養カウンセリングの基本の理解

ねらい：栄養カウンセリングの基本と技法を理解する。

学修目標

- ① 栄養カウンセリングの特徴を説明できる。
- ② カウンセリングの基本（ラポールの形成，課題の明確化，目標の共有，クライアント中心）を説明できる。
- ③ カウンセリングの基本技法（傾聴，受容，要約，開かれた質問，閉ざされた質問，沈黙への対応）を説明できる。
- ④ 栄養マネジメントサイクルおよび行動変容の理論等に基づいて，カウンセリング技法を活用した栄養カウンセリングを実践できる。

2019.1.17 現在

D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

## D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

### 1. 食べ物と健康の関連の理解

小項目：1-1) 食品成分表

ねらい：食品成分表における食品の分類法・分析法を理解する。

学修目標

- ① 食品成分表の基本的な構成について説明できる。
- ② 食品成分表の収載成分分析方法と、加工・調理等による数値の変動要因について説明できる。
- ③ 食品のエネルギー測定法，エネルギー換算係数を説明できる。
- ④ 食品成分表利用における留意点を説明できる。

小項目：1-2) 食品の調理・加工と食品成分の変化

ねらい：食品の調理・加工における原理や食品成分の変化を理解する。

学修目標

- ① 食品の調理・加工に伴う食品成分の物性的・化学的变化と栄養・嗜好性・安全性への影響を説明できる。
- ② 食品の劣化原因（脂質の酸化，褐変反応など）とその防止方法について説明できる。
- ③ 食品加工に用いられる食品添加物の種類と用途について説明できる。

小項目：1-3) 食品の安全性

ねらい：食品の安全性を理解する。

学修目標

2019.1.17 現在

D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

- ① 食品の持つリスクとハザードを説明できる。
- ② 食物アレルギーの種類と原因物質を説明できる。

小項目：1-4) 食品に関連する法律や制度

ねらい：食品の安全の確保や衛生管理を実施するために必要な法律や制度を理解する。

学修目標

- ① 食品衛生・食品の安全性確保に関する法律や制度を説明できる。
- ② 食品の適正な表示事項とそれに関する法律を説明できる。

小項目：1-5) 病原性微生物・有害物質による食品の汚染とその防止

ねらい：病原性微生物，有害物質による食品の汚染と防止法を理解し，安全な食品・食事を提供するための基礎を構築する。

学修目標

- ① 病原性微生物・ウイルスによる食中毒の原因や主な汚染源，予防法についてを説明できる。
- ② 自然毒・化学毒による食中毒の原因や汚染源，予防法について説明できる。
- ③ 食品による寄生虫症・感染症の予防法について説明できる。
- ④ 人獣共通感染症（プリオン病も含む）の予防法について説明できる。
- ⑤ 食中毒以外の食品汚染物質（カビ毒，放射性物質，農薬，内分泌攪乱物質等）について説明できる。
- ⑥ 微生物の取り扱いに関する基本操作ができ，微生物の生育と食品の生菌数測定ができる。

2019.1.17 現在

## D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

小項目：1-6) 食品添加物の種類・用途・安全性

ねらい：食品添加物の指定制度，種類や用途，安全性を理解する。

学修目標

- ① 食品添加物の種類と用途について説明できる。
- ② 食品添加物の安全性について説明できる。

小項目：1-7) 食品の機能性

ねらい：食品の1次，2次および3次機能を理解し，違いを説明できる。

学修目標

- ① 食品の1次，2次および3次機能について説明できる。

小項目：1-8) 特別用途食品・保健機能食品・いわゆる健康食品

ねらい：特別用途食品・保健機能食品・いわゆる健康食品の制度や表示を学び，それらの違いを理解する。

学修目標

- ① 特別用途食品について表示の規格を含め説明できる。
- ② 保健機能食品（特定保健用食品，機能性表示食品，栄養機能食品）について，表示の規格を含め説明できる。
- ③ いわゆる健康食品について概説できる。

小項目：1-9) 食品成分の測定

2019.1.17 現在

## D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

ねらい：食品成分の測定法を理解し，測定できる．

学修目標

- ① 食品成分表の測定方法を説明できる．
- ② 食品の水分やたんぱく質を測定できる．
- ③ 食品の脂質や炭水化物を測定できる．
- ④ 食品の無機質やビタミンを測定できる．

### 2. 食事と調理の科学の理解

小項目：2-1) 調理の基本

ねらい：食事を構成する各食材料について適切な調理ができるように，その調理性および加熱調理操作・非加熱調理操作を理解する．

学修目標

- ① 調理の意義を説明できる．
- ② 主食・主菜・副菜を構成する食材料の調理性について説明できる．
- ③ 成分抽出素材，調味料の調理性について説明できる．
- ④ 加熱調理操作の原理・要点を理解し，各調理に活用する方法を説明できる．
- ⑤ 非加熱調理操作の原理・要点を理解し，各調理に活用する方法を説明できる．

小項目：2-2) 食べ物のおいしさの評価と応用

ねらい：食べ物の嗜好性（おいしさ）について理解する．

学修目標

- ① おいしさの要因及び関与する化学的・物理的性質について説明できる．
- ② 食べ物の客観的評価（機器測定）の方法について説明でき，評価ができる．



2019.1.17 現在

## D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

- ③ 食べ物の主観的評価（官能評価）の方法について説明でき、評価ができる。

小項目：2-3) 食事計画と調理・食事提供

ねらい：利用者に応じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた日常食を計画し、調理・食事提供ができる。

学修目標

- ① 主食・主菜・副菜の料理構成を理解し、1料理・1食あたりの食品の組み合わせ・使用量を説明できる。
- ② 調味パーセントを活用した調味の標準化を説明できる。
- ③ 食品成分表を食事計画に活用できる。
- ④ 利用者に応じた食事計画ができる。
- ⑤ 食事計画に基づいた適切な調理・食事提供ができる。
- ⑥ 代表的な調理器具を使用し、基本的な調理ができる。
- ⑦ 和食および世界の代表的な食事様式をふまえた食事計画と調理ができる。
- ⑧ 調理した料理および食事提供を評価し、食事計画と調理の改善ができる。

小項目：2-4) 食文化と調理

ねらい：日本の食文化を理解し、食事計画に展開できる。

学修目標

- ① 日本の食文化を理解し、それをふまえた行事食（正月料理等）や郷土料理の調理ができる。

### 3. 給食と給食経営管理の理解

2019.1.17 現在

D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

小項目：3-1) 給食経営管理の理論と組織管理・マネジメント

ねらい：食環境整備のための食事（給食）と給食経営管理の概念，組織や資源のマネジメント方法を理解する。

学修目標

- ① 食環境としての給食の意義・役割を説明できる。
- ② 給食（特定給食，配食サービス，外食）の目的に応じた経営資源とその活用方法を説明できる。
- ③ 給食経営組織の形態について組織の基本をふまえて説明できる。
- ④ 給食経営におけるマネジメントサイクルを説明できる。
- ⑤ 給食運営に関わる原価構成と費用の算定方法を説明できる。
- ⑥ 持続可能な給食経営と，給食運営の委託・受託について説明できる。

小項目：3-2) 給食経営におけるマーケティング

ねらい：マーケティングの原理と給食経営における効果的な活用について理解する。

学修目標

- ① 給食におけるマーケティングの意義，目的とその機能を説明できる。
- ② 顧客のニーズやウォンツ，満足度の把握の意義とその方法を説明できる。

小項目：3-3) 給食経営システム

ねらい：給食経営（給食マネジメント）システム，トータルシステムとサブシステムの概念と関連について理解する。

学修目標

2019.1.17 現在

## D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

- ① 給食経営システムを理解し、その構築のための業務を説明できる。

### 小項目：3-4) 食材料管理

ねらい：食材料管理の方法を理解する。

#### 学修目標

- ① 食材料管理（発注・購入・検収・保管）の PDCA サイクルについて説明できる。
- ② 給食の資源に応じた食材料の選択ができる。

### 小項目：3-5) 給食施設における栄養管理と品質管理

ねらい：食環境整備のための食事（給食）の品質管理について、栄養管理と統合しながら理解する。

#### 学修目標

- ① 利用者の食事計画に必要なアセスメント方法を説明できる。
- ② 食事摂取基準を活用して、給食施設の給与栄養目標量を決定できる。
- ③ 給食の資源（設備、食材料費、調理従事者の技術と人数）に応じた献立管理が実践できる。
- ④ 給与目標量に基づいた一定期間の献立管理ができる。
- ⑤ 利用者の栄養管理を目的とした食事の品質管理の意義とその方法を説明できる。
- ⑥ 提供された食事の品質評価と利用者の摂取状況を把握する方法を説明できる。

### 小項目：3-6) 給食の生産・提供における衛生管理

ねらい：給食の生産・提供における人、食材料、施設の衛生管理が理解できる。

2019.1.17 現在

## D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

### 学修目標

- ① 一般衛生管理プログラムと HACCP システムとの関連を説明できる。
- ② 法令に準拠した衛生管理マニュアルの構成要素を理解し、資源やオペレーションシステムに応じた衛生管理について説明できる。
- ③ 献立に応じた重要管理点（critical control point: CCP）の設定とその管理方法を説明できる。

### 小項目：3-7) 給食の生産管理

ねらい：食材料管理，品質管理，衛生管理を統合しながら生産管理を理解する。

### 学修目標

- ① 給食の多様なオペレーションシステムを説明できる。
- ② 献立の調理工程，作業工程を計画できる。
- ③ 食材料管理，品質管理，衛生管理を統合し，作業指示書が作成できる。
- ④ 生産性向上のための要素と生産管理の PDCA サイクルを説明できる。
- ⑤ 給食の品質基準を保つための大量調理の特性について説明できる。
- ⑥ 作業をアセスメント（分析）し，課題の抽出，および改善策の提案ができる。

### 小項目：3-8) 給食施設における危機管理対策の基本

ねらい：給食施設における危機管理対策の必要性を理解する。

### 学修目標

- ① 給食施設におけるクライシスマネジメントとリスクマネジメントを説明できる。
- ② インシデント・アクシデント管理の意義を説明できる。

2019.1.17 現在

D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

- ③ 危機管理対策のために活用できる資源を説明できる.
- ④ 食中毒事故に対する危機管理を説明できる.
- ⑤ 食物アレルギー対応に関する危機管理を説明できる.
- ⑥ 自然災害・事故に対する危機管理を説明できる.

2019.1.17 現在

E ライフステージと栄養管理の実践

## E ライフステージと栄養管理の実践

### 1. ライフステージ別の栄養管理

小項目：1-1) 妊娠・授乳期の栄養管理

ねらい：妊娠・授乳期の栄養管理について理解する。

学修目標

- ① 妊娠・授乳期の栄養管理の基本となる生理的・身体的特徴を説明できる。
- ② 妊娠期、授乳期の栄養管理が説明できる。

小項目：1-2) 新生児・乳児期の栄養管理

ねらい：新生児・乳児期の栄養管理について理解する。

学修目標

- ① 新生児・乳児期の栄養管理の基本となる生理的・身体的特徴を説明できる。
- ② 母乳栄養と人工栄養について説明できる。
- ③ 摂食機能の発達と離乳の方法およびその支援について説明できる。
- ④ 身体発育曲線を用いた栄養評価について説明できる。
- ⑤ 食物アレルギーへの対応について説明できる。

小項目：1-3) 幼児期・学童期・思春期の栄養管理

ねらい：幼児期・学童期・思春期の栄養管理について理解する。

学修目標

- ① 幼児期・学童期・思春期の栄養管理の基本となる生理的・身体的特徴を説明できる。
- ② 身体発育曲線を用いた栄養評価ができる。

2019.1.17 現在

## E ライフステージと栄養管理の実践

- ③ 発達段階およびライフスタイルの変化と食生活との関連を説明できる。

小項目：1-4) 成人期・更年期の栄養管理

ねらい：成人期・更年期の栄養管理について理解する。

学修目標

- ① 成人期・更年期の栄養管理の基本となる生理的・身体的特徴を説明できる。
- ② 成人期・更年期に特徴的な食生活，食習慣，生活習慣を理解し，生活習慣病との関連について説明できる。
- ③ 事例を用いて栄養状態に関連する因子の相互関係を説明できる。

小項目：1-5) 高齢期の栄養管理

ねらい：高齢期の栄養管理について理解する。

学修目標

- ① 高齢期の栄養管理の基本となる生理的・身体的特徴を説明できる。
- ② フレイルの栄養管理について説明できる。
- ③ 事例を用いて栄養状態に関連する因子の相互関係を説明できる。

小項目：1-6) 身体活動と栄養管理

ねらい：健康づくりのための身体活動と栄養管理について理解する。

学修目標

- ① 健康づくりのための身体活動について説明できる。
- ② 運動時の生理的変化の特徴とエネルギー代謝について説明できる。

2019.1.17 現在

## E ライフステージと栄養管理の実践

- ③ 対象者の年齢，運動の種類，強度，時間に応じた栄養管理が理解できる。

小項目：1-7) ストレス条件下・特殊環境下の栄養管理

ねらい：ストレス条件下・特殊環境条件下における生理的变化と栄養管理を理解する。特に，災害時の栄養課題と栄養介入について，過去の事例を分析し，対応方法を理解する。

学修目標

- ① ストレスに対する生体の反応および生活習慣の関連と，栄養管理について説明できる。
- ② 特殊環境条件下（高温・低温）における生理的機能の変化と，栄養管理について理解できる。
- ③ 災害時の栄養課題と状況に応じた適切な栄養介入について説明できる。

小項目：1-8) ライフステージに応じた食事計画と調理

ねらい：各ライフステージに応じた食事計画を理解し，調理ができる。

学修目標

- ① 摂食機能等の発達段階に応じ，離乳食・幼児食の設定および調理ができる。
- ② 生活習慣病予防に配慮した食事計画および調理ができる。
- ③ 高齢者の摂食機能・消化機能に応じた食事計画および調理ができる。

## 2. 栄養教育の進め方と多様な場での展開

小項目 2-1) 栄養教育の意義と進め方

ねらい：管理栄養士が行う栄養教育の意義や目的を理解し，行動変容に関する理論等を統合した栄養教育を実践できる力を身につける。

学修目標



2019.1.17 現在

## E ライフステージと栄養管理の実践

- ① 健康教育やヘルスプロモーションと栄養教育の関係を理解し、栄養教育の目的と意義を説明できる。
- ② 栄養教育マネジメントサイクルを説明できる。

小項目：2-2) 多様な場における栄養教育の実践

ねらい：栄養教育の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解し、それらに応じた栄養教育プログラムを計画し、説明する力を身につける。

学修目標

- ① 幼稚園・保育園における栄養教育プログラムを計画し、説明できる。
- ② 小・中・高等学校における栄養教育プログラムを計画し、説明できる。
- ③ 地域・職域における栄養教育プログラムを計画し、説明できる。
- ④ 高齢者福祉施設や在宅介護の場における、栄養教育プログラムを計画し、説明できる。

**3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解**

小項目：3-1) 公衆栄養学の概念とマネジメント

ねらい：公衆栄養学の意義・役割とマネジメントサイクルを理解する。

学修目標

- ① 公衆栄養学の意義・役割とマネジメントサイクルについて説明できる。

小項目：3-2) 国民の健康・栄養・食の現状

ねらい：疾病構造や栄養課題の変化について理解する。

学修目標

2019.1.17 現在

## E ライフステージと栄養管理の実践

- ① 国民の疾病構造の変化や少子・高齢化における栄養問題を説明できる。

小項目：3-3) 健康づくり対策の推移と展開

ねらい：疾病構造，栄養課題，社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する。

学修目標

- ① 健康・栄養対策の歴史的経緯を説明できる。
- ② 健康日本 21（第二次）について説明できる。
- ③ 日本の食生活指針とフードガイドについて説明できる。
- ④ 国レベルの事業（特定健康診査・特定保健指導制度等）について説明できる。
- ⑤ 地域・職域における管理栄養士等の業務を理解し，その役割について説明できる。

小項目：3-4) 国民の健康・栄養・食の実態把握の方法

ねらい：国民の健康・栄養・食ならびに食料需給の状況を継続的に把握する意義やその方法を理解する。

- ① 国民健康・栄養調査の意義・目的・方法について説明できる。
- ② 食料需給について説明できる。

小項目：3-5) 国際栄養の理解

ねらい：世界における健康・栄養課題を理解し，これらに関わる機関の役割を理解する。

- ① 世界の主要な健康・栄養課題を概説できる。
- ② 栄養にかかわる国際的機関（世界保健機関（WHO），国連食糧農業機関（FAO））の概要を説明できる。

2019.1.17 現在

E ライフステージと栄養管理の実践

#### 4. 公衆栄養活動の実践のための理論と展開

小項目：4-1) 栄養疫学の地域の健康・栄養対策への活用

ねらい：栄養疫学による実態把握とこれにより計画・実施された対策の客観的な評価方法を理解する。

学修目標

- ① 栄養疫学を活用して、地域・職域の健康・栄養状態・食行動・食環境の実態把握と効果測定の方法を説明できる。
- ② 栄養疫学を使用した研究論文を読み、地域・職域の健康・栄養対策への活用を考えることができる。

小項目：4-2) 地域・職域の栄養管理プロセスと健康・栄養対策

ねらい：理論に基づいた健康・栄養に関連する取り組み方を習得する。

学修目標

- ① 健康・栄養関連の計画策定の必要性和作成のための理論（例えば、プリシード・プロセスモデルの活用など）を説明できる。
- ② 健康状態および死亡の状況の資料やデータを収集し、その解釈ができる。
- ③ 疾病・栄養状態・食物摂取・食行動・食環境に関連するデータを収集し、解析できる。
- ④ 栄養評価と栄養診断に基づき、優先課題を抽出し、その達成のための栄養改善計画を作成できる。
- ⑤ 栄養改善計画を達成するために必要な事業の優先度を検討し、いくつかの事業について、評価計画を含む事業計画を作成できる。

2019.1.17 現在

## E ライフステージと栄養管理の実践

小項目：4-3) 地域・職域における食環境整備

ねらい：食環境のとらえ方（概念）と、食環境整備の方法を理解する。

学修目標

- ① 食環境のとらえ方（概念）を説明できる。
- ② 食物へのアクセスと情報へのアクセスの整備の方法および両者の統合の方法を説明できる。

小項目：4-4) 災害時の栄養対策

ねらい：災害時における課題と対策を理解する。

学修目標

- ① 災害時に想定される栄養課題について説明できる。
- ② 具体的な対策について説明できる。

小項目：4-5) 健康づくり対策に関連する組織の役割と連携

ねらい：地域・職域・関連組織等，社会資源の役割を理解し，連携や組織育成の必要性を理解する。

学修目標

- ① 地域・職域・関連組織等，社会資源それぞれの役割を理解し，連携の必要性を説明できる。
- ② 健康づくりに関わる組織育成の必要性を説明できる。

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

## F 疾病と栄養管理の実践

### 1. 疾病の成り立ちと傷病者の栄養管理

小項目：1-1) 疾病の原因の成り立ち

ねらい：疾病の原因，病態，症候について人体の構造と機能に関連づけて理解する。

学修目標

- ① 変性，壊死およびアポトーシスを説明できる。
- ② 循環障害（虚血，充血，うっ血，血栓形成，塞栓，梗塞等）を説明できる。
- ③ 炎症と創傷治癒を説明できる。
- ④ 良性腫瘍と悪性腫瘍を説明できる。
- ⑤ 感染症を説明できる。
- ⑥ 萎縮，肥大，過形成，化生，異形成を説明できる。
- ⑦ 熱傷について説明できる。

小項目：1-2) 疾患の症候と診断・治療の概要

ねらい：疾病の診断，検査項目および治療の概要について理解する。

学修目標

- ① 病歴情報（主訴，現病歴，既往歴，家族歴，社会歴）を取得できる。
- ② 全身状態（体重，血圧，脈拍，呼吸，体温等）を把握できる。
- ③ 摂食嚥下機能（食行動，咀嚼機能，嚥下機能）を把握できる。
- ④ 臨床検査における基準値の設定の考え方（敏感度，特異度，偽陽性，偽陰性等）を説明できる。
- ⑤ 一般臨床検査の種類と意義を説明できる。

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

- ⑥ 血液学検査の種類と意義を説明できる。
- ⑦ 生化学検査の種類と意義を説明できる。
- ⑧ 生理機能検査の種類と意義を説明できる。
- ⑨ 免疫学検査の種類と意義を説明できる。
- ⑩ 画像検査の種類と意義を説明できる。
- ⑪ 摂食嚥下機能検査の種類と意義を説明できる。
- ⑫ 微生物学検査の種類と意義を説明できる。
- ⑬ 根拠に基づく医療（evidence-based medicine; EBM）を説明できる。
- ⑭ 診療計画の手順（情報の収集・分析，問題点の抽出，鑑別診断，治療計画の立案）を説明できる。
- ⑮ 化学療法を説明できる。
- ⑯ 放射線治療を説明できる。
- ⑰ 理学療法を説明できる。
- ⑱ 血液浄化療法（血液透析，腹膜透析）を説明できる。

## 2. 傷病者、要介護者および障がい者の栄養管理

小項目：2-1) 傷病者・要介護者および障がい者に対する管理栄養士の役割

ねらい：傷病者・要介護者および障がい者の栄養管理の目標を理解し，医療・介護領域における管理栄養士の役割を理解する。さらに，医療や介護領域における多職種との連携の意義と目的を理解する。

学修目標

- ① 傷病者・要介護者および障がい者を説明できる。
- ② 医療分野における管理栄養士の役割および職業倫理について説明できる。

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

- ③ 医療保険制度（診療報酬）・介護保険制度（介護報酬）について説明できる。
- ④ 地域包括ケアシステム（在宅管理）における管理栄養士の役割について説明できる。
- ⑤ 終末期医療（緩和ケア）における管理栄養士の役割について説明できる。
- ⑥ 薬剤と栄養療法について説明できる。
- ⑦ チーム医療と、チームスタッフや管理栄養士の役割について説明できる。
- ⑧ 地域や他施設との連携について説明できる。

### 3. 傷病者、要介護者および障がい者に対する栄養管理プロセス

小項目：3-1) 傷病者、要介護者および障がい者に対する栄養管理プロセスの理解

ねらい：傷病者、要介護者および障がい者に対する栄養管理プロセスを理解する。

学修目標

- ① 栄養管理プロセスに基づいて傷病者に対する栄養介入ができる。
- ② 栄養投与方法（経腸栄養（経口・経管）および経静脈栄養補給法）の特徴と適応を説明でき、選択できる。
- ③ 経腸（経口）栄養法：治療食の種類と特徴を理解し、対象者の特性に合わせ調整できる。
- ④ 経腸（経管）栄養法：栄養食品（剤）の選択と適正量を調整し、経腸（経管）栄養法に用いられる器材と投与ルートについて説明できる。
- ⑤ 静脈栄養法：輸液の選択と適正量を調整し、静脈栄養法に用いられる器材と投与ルートについて説明できる。
- ⑥ 栄養管理の経過について評価し、記録できる。

### 4. 病態に対応した栄養管理プロセス

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

小項目：4-1) 栄養障害

ねらい：栄養障害の病態を把握し，栄養介入およびモニタリングをできる。

学修目標

- ① 飢餓，たんぱく質・エネルギー栄養障害（protein-energy malnutrition;PEM）の病態と栄養管理プロセスを説明できる。
- ② リフィーディング症候群の原因を理解し，予防について説明できる。
- ③ 摂食・嚥下機能低下による栄養障害と栄養管理プロセスを説明できる。

小項目：4-2) 代謝・内分泌系疾患

ねらい：代謝・内分泌系疾患の病態を理解し，栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① メタボリックシンドロームの病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。
- ② 肥満症・高度肥満症の病態に対応した栄養管理プロセス説明できる。
- ③ 糖尿病の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ④ 脂質異常症の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ⑤ 高尿酸血症・痛風の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。

小項目：4-3) 消化器系疾患

ねらい：消化器系疾患の病態を理解し，栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① 口腔疾患（歯周病，口内炎，舌炎等）の病態に対応した栄養管理プロセスを説明でき



2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

る。

- ② 胃・腸疾患（胃・食道逆流症，急性胃粘膜病変，消化性潰瘍，慢性胃炎）の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ③ 炎症性腸疾患（クローン病，潰瘍性大腸炎）の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ④ 肝疾患（肝炎，脂肪肝，非アルコール性脂肪肝炎（NASH），肝硬変）の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ⑤ 胆石症と胆のう炎・胆管炎の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。
- ⑥ 急性膵炎，慢性膵炎の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。

小項目：4-4) 循環器系疾患

ねらい：循環器系疾患の病態を理解し，栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① 高血圧症（本態性高血圧，二次性高血圧）の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。
- ② 動脈硬化症について説明できる。
- ③ 脳血管障害（一過性脳虚血発作，脳梗塞，脳内出血，くも膜下出血）の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ④ 虚血性心疾患（狭心症と心筋梗塞）の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ⑤ 心不全の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。

小項目：4-5) 腎・尿路系疾患

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

ねらい：腎・尿路系疾患の病態を理解し、栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① 急性糸球体腎炎症候群、慢性糸球体腎炎症候群について説明できる。
- ② 急性腎不全の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。
- ③ 慢性腎不全の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。
- ④ 慢性腎臓病（chronic kidney disease; CKD）の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ⑤ ネフローゼ症候群の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。
- ⑥ 糖尿病性腎症の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる。
- ⑦ 血液透析・腹膜透析患者に対する栄養管理プロセスを実行できる。

小項目：4-6) 悪性腫瘍

ねらい：悪性腫瘍の治療（外科的治療、内科的治療、緩和ケア）を把握し、栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① 消化管（口腔、食道、胃、大腸）の悪性腫瘍の病態と治療を理解し、症例に合わせた栄養管理プロセスを説明できる。
- ② 外科的療法（臓器摘出）による身体（栄養管理）の変化を説明できる。
- ③ 緩和ケアを理解し、その栄養管理の意義について説明できる。

小項目：4-7) 周術期

ねらい：周術期の病態を理解し、栄養介入およびモニタリングを理解できる。

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

学修目標

- ① 周術期の病態を理解し、栄養必要量の設定と栄養補給法の選択ができる。

小項目：4-8) 精神・神経系の疾患

ねらい：精神・神経系の疾患の病態を理解し、栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① 神経性無食欲症、神経性大食症の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。

小項目：4-9) 呼吸器系疾患

ねらい：呼吸器系疾患の病態を理解し、栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① 気管支喘息について説明できる。
- ② 肺炎、誤嚥性肺炎の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。
- ③ 慢性閉塞性肺疾患（COPD）の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。

小項目：4-10) 血液系疾患

ねらい：血液系疾患の病態を理解し、栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる。

学修目標

- ① 貧血について理解し、栄養管理プロセスを実行できる。
- ② 白血球系の異常について説明できる。

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

小項目：4-11) 運動器系（骨格系）の疾患

ねらい：運動器系（骨格系）の疾患を理解し、栄養介入およびモニタリングの特徴が理解できる。

学修目標

① くる病，骨軟化症について説明できる。

小項目：4-12) 免疫・アレルギー疾患

ねらい：免疫・アレルギー疾患の病態を理解し、栄養介入およびモニタリングの特徴が理解できる。

学修目標

① 食物アレルギーの病態を理解し、栄養管理プロセスを説明できる。

小項目：4-13) 身体・知的障がい者

ねらい：障がい者の栄養状態の評価，支援者や社会的支援などの環境を考慮した栄養介入およびモニタリングを理解できる。

① 障がい者の栄養状態を説明できる。

## 5. ライフステージ別の病態に対する栄養管理プロセス

小項目：5-1) 妊娠期疾患

ねらい：妊娠期の疾患を理解し、栄養介入およびモニタリングを理解できる。

学修目標

① 妊娠糖尿病の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。

② 妊娠高血圧症候群の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる。

2019.1.17 現在

F 疾病と栄養管理の実践

小項目：5-2) 乳幼児・小児疾患

ねらい：乳幼児・小児疾患を理解し，栄養介入およびモニタリングの特徴を理解できる．

学修目標

- ① 消化不良症の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる．
- ② 周期性嘔吐症の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる．
- ③ 先天性代謝異常症（フェニルケトン尿症，ホモシスチン尿症，メープルシロップ尿症，ガラクトース血症，糖原病）の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる．

小項目：5-3) 高齢者疾患

ねらい：加齢による心身の変化，高齢者に多い疾患を理解し，栄養介入およびモニタリングを理解できる．

学修目標

- ① 咀嚼・嚥下障害の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる．
- ② 褥瘡の病態に対応した栄養管理プロセスを実行できる．
- ③ 骨粗鬆症の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる．
- ④ 認知症の病態に対応した栄養管理プロセスを説明できる．

2019.1.17 現在

G 統合実習

## G 統合実習

### 1. 多様な対象への栄養管理実践

ねらい：実践活動の場における課題発見・解決の学びをとおして、適切な栄養管理を行うために必要とされる知識および技術の統合を図る。

学修目標

- ① 事前学習を通じて臨地実習の目標・ねらいを明確に理解する。
- ② 管理栄養士としての職業倫理を遵守し、対象および多職種とのコミュニケーションを  
実践できる。
- ③ 事後学習を通じて栄養管理を行うために必要とされる知識および技術の統合の必要性  
を理解する。

ねらい：対象者・対象集団の栄養状態と、それに関連する因子を総合的に評価し、それに基づき栄養介入を計画できる。

学修目標

- ① 栄養管理の実践を想定し、社会制度や法的根拠をふまえて管理栄養士の位置づけと役割を説明できる。
- ② 対象の栄養状態とその生活背景を総合的に評価できる。
- ③ 課題の優先順位をつけて目標を設定できる。
- ④ 人的・経済的資源を考慮し、栄養介入および評価の計画を立案できる。
- ⑤ ①～④をプレゼンテーションできる。
- ⑥ 他者のプレゼンテーションを聞いて、批判的に考察できる。

2019.1.17 現在

G 統合実習

## ※統合実習の事例 A

事例検討を通して、対象を生活者として捉え、複雑な環境因子の中で栄養管理を行うために、各分野で学修した知識・技術を統合し、総合的判断力を養う。

事例（ライフステージ別や疾患別）を用い、栄養管理プロセスに従って模擬栄養管理を行う。事例の栄養評価項目は、年齢、性別、食事摂取状況（栄養素摂取量のみでなく食事内容・食習慣等を理解できる内容を含む）、身体計測値、臨床検査値、嗜好や食態度、食環境情報などとし、現実的に入手可能で、具体的な項目を提示する。

実習手順を下記に示す。事例教材のみの場合、(1)～(4)、(8)を実施する。学生同士で互いに栄養管理を実践する場合は、守秘義務について指導した上で(1)～(8)が可能となる。

## 実習手順

(1) 各項目の栄養評価の実施

(2) 栄養状態に関連する因子の相互関係の分析と総合評価

(3) 栄養状態の判定と栄養管理目標の設定

(4) 栄養管理計画の立案

・モニタリング計画      ・栄養ケア計画      ・栄養教育計画

(5) 栄養介入

(6) 栄養モニタリングと評価

(7) 再栄養評価と栄養管理計画の修正

(8) まず各自で上記(1)～(4)、もしくは～(7)を実施する。その後、グループディスカッションし、まとめた内容をクラスで発表して批評し合い、理解を深める。

2019.1.10 現在

H 栄養学研究（栄養学研究と倫理）

## H 栄養学研究（栄養学研究と倫理）

### 1. 栄養学研究における倫理

ねらい：栄養学研究を行うための倫理の必要性和具体的な配慮を学ぶ。

学修目標

- ① 栄養学研究における倫理の必要性について説明できる。
- ② 研究者倫理（対象者の人権擁護や研究不正の回避に必要な知識を含め）を理解できる。
- ③ 栄養学研究におけるヒトおよび動物における倫理的配慮の具体的な例とその理由が理解できる。

### 2. 栄養学研究を通じた栄養学実践の探究

小項目：2-1) 栄養学研究の探究

ねらい：栄養学実践の探究とその方法として研究の必要性を学ぶ。

学修目標

- ① 栄養学実践の探究のために、研究活動が必要なことを理解できる。

小項目：2-2) 研究成果の活用する方法

ねらい：研究成果を解釈し、活用していく方法を学ぶ。

学修目標

- ① 情報リテラシー、統計リテラシーを獲得できる。
- ② 研究成果、統計資料、実践報告等の文献検索方法を理解し、実践できる。
- ③ 基本的な研究方法の知識を持ち、文献・統計資料等を読み、支援を受けながら成果を解釈・理解できる。



2019.1.10 現在

## H 栄養学研究（栄養学研究と倫理）

小項目：2-3) 研究活動の実践

ねらい：栄養学研究の方法を学ぶ。

- ① 研究課題の抽出，研究計画の立案，実施の一連の過程を理解できる。
- ② 実験・調査研究等の研究を，指導を受けながら，計画・実施できる。