

カリキュラムマップ (カリキュラムとディプロマ・ポリシーとの対応関係一覧表)

大妻女子大学  
令和2年度用

<学部・学科・専攻名>

学部名	家政学部
学科名	食物学科
専攻名	食物学専攻

科目コード	科目名	単位	配当年次	各DPと授業の到達目標との関係 ◎：特に関係する ○：関係する			
				DP 1	DP 2	DP 3	DP 4
				食と健康に関する科学的な専門知識や技術を有している。	食に関する専門知識や技術を活かして、企画・開発するための創造的思考力を有している。	食の専門家として真摯な姿勢をもって社会に貢献できる意欲・能力を有している。	高いコミュニケーション力により、諸問題に関してわかりやすい健康教育ができる能力を有している。
112015001	化学 I	2	1	◎			
112015002	基礎生物学	2	1	◎			
112015003	食文化論	2	1	◎			
112108001	公衆衛生学	2	1	◎	○		
112108040	基礎調理学実習	1	1	◎			
112109001	生活環境学実験	1	1	◎	○		
112109003	人体構造機能論実験	1	1	◎	○		
112109004	人体構造機能論	2	1	◎	○		
112109007	基礎栄養学 I	2	1	◎			
112109018	基礎栄養学 II	2	1	◎			
112115001	生理学	2	1	◎	○		
112115003	食品化学	2	1	◎	○		
112115005	食品学	2	1	◎			
112115010	食事設計論	2	1	◎	◎	○	
112115016	調理学実習	1	1	◎			
112115017	栄養士概論	2	1	○	○	◎	◎
112115024	化学 II	2	1	◎			
112015004	栄養・健康情報論	2	2	◎			
112015005	食品微生物学	2	2	○			
112015006	食品微生物学実験	1	2	◎			
112108014	食安全学 I	2	2	◎	○		
112108015	食安全学実験	1	2	◎	○		
112108020	栄養化学 I	2	2	◎	○		
112108021	栄養化学実験	1	2	◎	○		
112108039	調理科学実験	1	2	○			
112108062	食安全学 II	2	2	◎	○		
112109010	給食管理論 I	2	2	◎	○		
112109012	調理科学 I	2	2	◎			
112109024	調理科学 II	2	2	○			
112115002	疾病の成り立ち I	2	2	◎	○		
112115004	食品化学実験	1	2	○	◎		
112115006	食品学実験	1	2	◎			
112115007	病態栄養学	2	2	○		○	
112115008	応用栄養学	2	2	◎	◎	◎	◎
112115011	食事設計論実習	1	2	◎	◎	○	
112115012	栄養教育論 I	2	2	○		◎	◎
112115014	栄養教育論実習 I	1	2	○		◎	◎
112115025	実践統計学	2	2	◎	○		
112115026	栄養化学 II	2	2	◎	○		
112115027	疾病の成り立ち II	2	2	○		○	○
112108003	社会福祉論	2	3	◎	○		
112108009	生化学	2	3	◎	○		
112108023	臨床栄養学実習	1	3			○	○
112108032	公衆栄養学	2	3	◎		◎	◎
112108035	給食管理実習 I	1	3		◎	○	
112108036	給食管理実習 II	1	3			○	◎
112108048	食品素材論	2	3	○	○	○	
112108064	食品バイオテクノロジー	2	3	◎	○	○	◎
112108065	インターンシップ	1	3		○	○	◎
112109020	食品感覚機能論	2	3	○	○	○	
112109021	食品流通論	2	3	○		○	
112109026	食品開発論	2	3		○	○	
112115009	応用栄養学実習	1	3	○	◎	○	◎
112115013	栄養教育論 II	2	3	○	○	○	○
112115015	給食管理論 II	2	3	◎	○		
112115018	食物学演習	2	3	○	◎		

カリキュラムマップ (カリキュラムとディプロマ・ポリシーとの対応関係一覧表)

大妻女子大学  
令和2年度用

<学部・学科・専攻名>

学部名	家政学部
学科名	食物学科
専攻名	食物学専攻

各DPと授業の到達目標との関係  
◎：特に関係する ○：関係する

科目コード	科目名	単位	配当年次	各DPと授業の到達目標との関係			
				DP 1	DP 2	DP 3	DP 4
				食と健康に関する科学的な専門知識や技術を有している。	食に関する専門知識や技術を活かして、企画・開発するための創造的思考力を有している。	食の専門家として真摯な姿勢をもって社会に貢献できる意欲・能力を有している。	高いコミュニケーション力により、諸問題に関してわかりやすい健康教育ができる能力を有している。
112115021	臨床栄養学	2	3	○		○	◎
112115022	栄養教育論実習Ⅱ	1	3			○	○
112115028	応用調理学実習	1	3	◎			
112115030	学校栄養教諭論	2	3			◎	○
112108050	消費科学	2	4	○	○	○	
112108054	スポーツ栄養論	2	4	◎	○	○	◎
112115019	卒業論文Ⅰ	2	4	○	◎	○	○
112115020	卒業論文Ⅱ	2	4	○	◎	○	○
112115031	フードスペシャリスト論	2	4		○	○	
112115032	フードコーディネータ論	2	4		○	○	
112115033	スポーツパフォーマンス論	2	4			◎	○
112115037	運動障害と予防・救急処置(含実習)	2	4			○	◎
112108045	校外実習	1	34	○	○	◎	◎
112115023	校外実習指導	1	34	○	○	◎	◎
112115034	健康スポーツ実技	1	34			○	◎
112115035	健康運動実践指導論	1	34			○	◎
112115036	体力測定と評価	1	34			○	◎