

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	管理栄養士専攻

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
				(1) 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。 (2) 人体の機能と、疾病の発症メカニズムに関する知識を有している。	(1) 健康状態を適切に評価できる能力を有している。 (2) 個々の人に適した安全で、健康的な食生活を提案する能力・判断力を有し	人の命を預かる医療職としての使命や責任感を有している。	人々の健康の保持・増進及び疾病予防のために、適切な栄養教育が実践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	◎			
112208030	基礎調理学実習 I	1	1	◎			
112208031	基礎調理学実習 II	1	1	◎			
112209001	公衆衛生学 I	2	1		◎		
112209007	人体構造機能論	2	1	○	○		
112209008	人体構造機能論実験	1	1	○	○		
112215002	生活環境実験	1	1	◎	○		
112215003	疾病の成り立ち I	2	1	◎	○	○	○
112215006	生理学	2	1	◎	○	○	○
112215009	食品学	2	1	◎			
112215010	食品学実験	1	1	◎			
112215011	食品化学	2	1	◎			
112215014	基礎栄養学 I	2	1	◎			
112215029	管理栄養士概論 I	2	1	○	○	◎	○
112215030	管理栄養士概論 II	2	1			◎	
112215039	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	◎			
112208009	生化学 I	2	2	◎	○		
112208011	生化学実験	1	2	◎	○		
112208027	食安全学実験	1	2	◎	○		
112208029	調理科学実験	1	2	○			
112208035	栄養学実験	1	2	◎	○		
112208061	給食経営管理論 I	2	2		○	○	○
112209011	食安全学	2	2	◎	○		
112209012	調理科学	2	2	◎			
112209017	カウンセリング論	2	2			○	○
112215001	実践統計学	2	2	◎	○		
112215007	疾病の成り立ち II	2	2	◎	○	○	○
112215008	栄養代謝実習	1	2		○	○	○
112215012	食品化学実験	1	2	◎			
112215013	食事設計論実習	1	2	◎	◎		
112215015	基礎栄養学 II	2	2	◎			
112215016	食事摂取基準論	2	2				◎
112215017	応用栄養科学	2	2	○	◎		○
112215018	栄養教育論 I	2	2	○		◎	◎
112215020	栄養教育論実習 I	1	2	○		◎	◎
112215022	病態栄養学 I	2	2	○	○	○	◎
112215023	病態栄養学 II	2	2	○	○	○	◎
112215024	臨床栄養学 I	2	2		◎	○	○
112215026	臨床栄養学実習 I	1	2			◎	◎
112215041	機能性食品学	2	2	◎			
112208001	社会福祉論	2	3				○
112208037	ライフステージ栄養学	2	3	○	○	○	○
112208038	ライフステージ栄養学実習	1	3		◎	○	◎
112208062	給食経営管理論 II	2	3		○	○	○
112208063	給食経営管理実習 I	1	3	○	○	○	○
112208064	給食経営管理実習 II	1	3	○	○	◎	◎
112209002	公衆衛生学 II	2	3				○
112209020	公衆栄養学 I	2	3	◎	◎		
112209021	公衆栄養学 II	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	管理栄養士専攻

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
				(1) 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。 (2) 人体の機能と、疾病の発症メカニズムに関する知識を有している。	(1) 健康状態を適切に評価できる能力を有している。 (2) 個々の人に適した安全で、健康的な食生活を提案する能力・判断力を有し	人の命を預かる医療職としての使命や責任感を有している。	人々の健康の保持・増進及び疾病予防のために、適切な栄養教育が実践できる能力を有している。
112209022	公衆栄養学実習	1	3	◎	◎		◎
112209037	食物学演習	2	3	○	◎		◎
112215004	生化学Ⅱ	2	3	◎	○		
112215005	栄養生化学	2	3	◎	○		
112215019	栄養教育論Ⅱ	2	3	○		◎	◎
112215021	栄養教育論実習Ⅱ	1	3	○	◎	○	◎
112215025	臨床栄養学Ⅱ	2	3			○	○
112215027	臨床栄養学実習Ⅱ	1	3			○	○
112215028	臨床栄養指導論	2	3			○	○
112215040	食品感覚機能論	2	3	○			
112215042	学校栄養教諭論Ⅰ	2	3				○
112215043	学校栄養教諭論Ⅱ	2	3				○
112215031	管理栄養士演習	2	4	◎	○		
112215038	管理栄養士総合演習	2	4	◎	○		
112215032	卒業研究	2	34	◎	○		
112215033	卒業論文Ⅰ	2	34	○	◎	○	○
112215034	卒業論文Ⅱ	2	34	○	◎	○	○
112215035	臨地実習指導	2	34	◎	◎	◎	◎
112215036	臨地実習Ⅰ	1	34	◎	◎	◎	◎
112215037	臨地実習Ⅱ	3	34	◎	◎	◎	◎