

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4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
				<知識および技能> 1. 専門的知識および技術を統合し、個人や集団の栄養・健康状態や特性を総合的に理解し、栄養・食事管理が実践できる。 2. 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、治療に携わり健康寿命の延伸に貢献できる。 3. 栄養学研究成果を応用・活用するとともに、実践の場において栄養学の発展と実践の質の向上に寄与できる。	<思考力・判断力・表現力等> 1. 栄養学の専門的知識および技術を活用し、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できる。 2. 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、適切な情報発信により、健康的な食生活の意思決定を支援できる。 3. 国内外の社会的ニーズに対応し、栄養の専門職として役割を果たし、社会や組織を変革することに貢献し、社会的認知を高めることができる。	<主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度> 1. 栄養・食事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・協働することができる。 2. 社会経済状況や食環境の変化などを理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域における人・組織のネットワークづくりを担うことができる。 3. 栄養・食事管理を中心とした栄養の専門職として、生涯を通して自律的に学び続けることができる。
112209001	公衆衛生学Ⅰ	2	1	◎		
112209002	公衆衛生学Ⅱ	2	3	◎		
112215001	実践統計学	2	2	◎		
112208001	社会福祉論	2	3	◎		
112215002	生活環境実験	1	1	○		
112215003	疾病の成り立ちⅠ	2	1	○	○	
112208009	生化学Ⅰ	2	2	◎	◎	◎
112215004	生化学Ⅱ	2	3			○
112208011	生化学実験	1	2	◎	○	
112215005	栄養生化学	2	3	◎	◎	○
112215006	生理学	2	1	◎	○	
112209007	人体構造機能論	2	1	○	○	
112209008	人体構造機能論実験	1	1	◎		
112215007	疾病の成り立ちⅡ	2	2	◎		
112215008	栄養代謝実習	1	2	◎	◎	○
112215009	食品学	2	1	○	◎	
112215010	食品学実験	1	1	○	◎	○
112215011	食品化学	2	1	○	◎	
112215012	食品化学実験	1	2	◎	○	◎
112209011	食安全学	2	2	◎	◎	○
112208027	食安全学実験	1	2	◎	◎	○
112209012	調理科学	2	2	◎		
112208030	基礎調理学実習Ⅰ	1	1	◎		
112208031	基礎調理学実習Ⅱ	1	1	○	○	
112215013	食事設計論実習	1	2	◎	◎	○
112215014	基礎栄養学Ⅰ	2	1	◎	○	
112215015	基礎栄養学Ⅱ	2	2	◎	○	
112208035	栄養学実験	1	2		○	○
112215016	食事摂取基準論	2	2	◎	◎	○
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	◎	◎	◎
112215017	応用栄養科学	2	2	○	◎	
112215018	栄養教育論Ⅰ	2	2	◎	○	
112215019	栄養教育論Ⅱ	2	3	◎	○	○
112215020	栄養教育論実習Ⅰ	1	2	◎	○	
112215021	栄養教育論実習Ⅱ	1	3	◎	○	
112209017	カウンセリング論	2	2	◎	○	
112215022	病態栄養学Ⅰ	2	2	◎	○	
112215023	病態栄養学Ⅱ	2	2	◎	○	

<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
				<知識および技能> 1. 専門的知識および技術を統合し、個人や集団の栄養・健康状態や特性を総合的に理解し、栄養・食事管理が実践できる。 2. 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、治療に携わり健康寿命の延伸に貢献できる。 3. 栄養学研究成果を応用・活用するとともに、実践の場において栄養学の発展と実践の質の向上に寄与できる。	<思考力・判断力・表現力等> 1. 栄養学の専門的知識および技術を活用し、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できる。 2. 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、適切な情報発信により、健康的な食生活の意思決定を支援できる。 3. 国内外の社会的ニーズに対応し、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、社会的認知を高めることができる。	<主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度> 1. 栄養・食事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・協働することができる。 2. 社会経済状況や食環境の変化などを理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域における人・組織のネットワークづくりを担うことができる。 3. 栄養・食事管理を中心とした栄養の専門職として、生涯を通して自律的に学び続けることができる。
112215024	臨床栄養学Ⅰ	2	2		○	○
112215025	臨床栄養学Ⅱ	2	3	◎		
112215026	臨床栄養学実習Ⅰ	1	2	◎		
112215027	臨床栄養学実習Ⅱ	1	3	◎	◎	
112215028	臨床栄養指導論	2	3	◎	◎	
112209020	公衆栄養学Ⅰ	2	3	◎	◎	
112209021	公衆栄養学Ⅱ	2	3	◎	○	
112209022	公衆栄養学実習	1	3	◎	○	
112208061	給食経営管理論Ⅰ	2	2	◎	○	○
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	◎	◎	◎
112215029	管理栄養士概論Ⅰ	2	1	◎	◎	◎
112215030	管理栄養士概論Ⅱ	2	1	○	◎	◎
112215031	管理栄養士演習	2	4	○	○	◎
112209037	食物学演習	2	3	○	○	◎
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		○	◎
112215038	管理栄養士総合演習	2	4			◎
112215039	化学Ⅱ	2	1	◎	○	
112215040	食品感覚機能論	2	4	○	◎	○
112215041	機能性食品学	2	2	○	◎	○
112208029	調理科学実験	1	2	○	◎	○
112215042	学校栄養教諭論Ⅰ	2	3	○	◎	◎
112215043	学校栄養教諭論Ⅱ	2	3	○	◎	◎
112015001	化学Ⅰ	2	1	○	◎	◎
112015002	基礎生物学	2	1	◎	○	
112015003	食文化論	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	◎	◎	◎
112108054	スポーツ栄養論	2	4	◎	◎	◎