

<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. 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. 栄養・食事管理を中心とした栄養の専門職としての使命感と責任感をもって、職務遂行できる。 3. 食に関する専門知識や技術を活かした、企画・開発するための創造的思考力を有する。	<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. 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。
公衆衛生学	2	1	◎		
生理学	2	1	◎	○	
人体構造機能論	2	1	◎	○	
食品化学	2	1	◎	○	
食品学	2	1	◎	○	
基礎栄養学Ⅰ	2	1	◎	◎	○
基礎栄養学Ⅱ	2	1	◎	◎	○
食事設計論	2	1	◎	○	
栄養士概論	2	1	○	○	○
基礎調理学実習	1	1	◎	○	
調理学実習	1	1	◎	○	
生活環境学実験	1	1	◎	◎	○
人体構造機能論実験	1	1	◎	○	○
疾病の成り立ちⅠ	2	2	◎	○	
食安全学Ⅰ	2	2	◎	◎	○
栄養化学Ⅰ	2	2	◎	◎	○
病態栄養学	2	2	◎	○	
応用栄養学	2	2	○	◎	◎
栄養教育論Ⅰ	2	2	◎	○	○
給食管理論Ⅰ	2	2	◎	○	○
調理科学Ⅰ	2	2	◎	◎	○
食事設計論実習	1	2	◎	◎	◎
栄養教育論実習Ⅰ	1	2	○	○	◎
食品化学実験	1	2	◎	○	
食品学実験	1	2	◎	○	
食安全学実験	1	2	◎	◎	○
栄養化学実験	1	2	○	◎	○
社会福祉論	2	3	◎		
生化学	2	3	◎	○	
栄養教育論Ⅱ	2	3	◎	○	
公衆栄養学	2	3	◎	○	○
給食管理論Ⅱ	2	3	◎	○	
食物学演習	2	3	○	○	
応用栄養学実習	1	3	○	○	○
給食管理実習Ⅰ	1	3	◎	◎	○
卒業論文Ⅰ	2	4	○	○	
卒業論文Ⅱ	2	4		○	
化学Ⅰ	2	1	◎	◎	
化学Ⅱ	2	1	◎	◎	
食品開発論	2	1	○	◎	
基礎生物学	2	1	◎	○	
食文化論	2	1	◎	○	
分子栄養代謝学	2	2	○	◎	○
食品品質学	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	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. 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. 栄養・食事管理を中心とした栄養の専門職としての使命感と責任感をもって、職務遂行できる。 3. 食に関する専門知識や技術を活かした、企画・開発するための創造的思考力を有する。	<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. 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。
調理科学Ⅱ	2	2	◎	◎	○
栄養・健康情報論	2	2	○	○	○
食品微生物学	2	2	◎	◎	○
スポーツ栄養論	2	2	◎	◎	◎
セルフメディケーション概論	2	2	◎	◎	◎
実践統計学	2	2	◎	○	
スポーツ栄養論実習	1	2	◎	◎	◎
調理科学実験	1	2	◎	◎	○
臨床栄養学	2	3	◎	○	
フードエンジニアリング	2	3	◎	◎	
食品バイオテクノロジー	2	3	◎	◎	○
フードマーケティング論	2	3		○	◎
学校栄養教諭論	2	3	○	○	○
スポーツ科学論	2	3	◎	◎	◎
フードマーケティング演習	1	3	○	◎	
臨床栄養学実習	1	3	◎	○	
栄養教育論実習Ⅱ	1	3	◎	◎	○
給食管理実習Ⅱ	1	3	◎	◎	○
世界の食文化と調理学実習	1	3	◎	◎	
インターンシップ	1	3	○	◎	○
校外実習指導	1	34		○	◎
校外実習	1	34		○	◎
食品感覚機能論	2	4	◎	◎	○
食品とリスクコミュニケーション	2	4	◎	○	
フードスペシャリスト論	2	4	◎		
フードコーディネーター論	2	4	◎	◎	◎