

<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
				<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。
112108001	公衆衛生学	2	1	◎		
112115001	生理学	2	1	◎	○	
112109004	人体構造機能論	2	1	◎	○	
112115003	食品化学	2	1	◎	○	
112115005	食品学	2	1	◎	○	
112109007	基礎栄養学Ⅰ	2	1	◎	◎	○
112109018	基礎栄養学Ⅱ	2	1	◎	◎	○
112115010	食事設計論	2	1	◎	○	
112115017	栄養士概論	2	1	○	○	○
112108040	基礎調理学実習	1	1	◎	○	
112115016	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	◎	○	○
112115002	疾病の成り立ちⅠ	2	2	◎	○	
112108014	食安全学Ⅰ	2	2	◎	◎	○
112108020	栄養化学Ⅰ	2	2	◎	◎	○
112115007	病態栄養学	2	2	◎	○	
112115008	応用栄養学	2	2	○	◎	◎
112115012	栄養教育論Ⅰ	2	2	◎	○	○
112109010	給食管理論Ⅰ	2	2	◎	○	○
112109012	調理科学Ⅰ	2	2	◎	◎	○
112115011	食事設計論実習	1	2	◎	◎	◎
112115014	栄養教育論実習Ⅰ	1	2	○	○	◎
112115004	食品化学実験	1	2	◎	○	
112115006	食品学実験	1	2	◎	○	
112108015	食安全学実験	1	2	◎	◎	○
112108021	栄養化学実験	1	2	○	◎	○
112108003	社会福祉論	2	3	◎		
112108009	生化学	2	3	◎	○	
112115013	栄養教育論Ⅱ	2	3	◎	○	
112108032	公衆栄養学	2	3	◎	○	○
112115015	給食管理論Ⅱ	2	3	◎	○	
112020001	食物学演習	2	3	○	○	
112115009	応用栄養学実習	1	3	○	○	○
112108035	給食管理実習Ⅰ	1	3	◎	◎	○
112115019	卒業論文Ⅰ	2	4	○	○	
112115020	卒業論文Ⅱ	2	4		○	
112015001	化学Ⅰ	2	1	◎	◎	
112115024	化学Ⅱ	2	1	◎	◎	
112109026	食品開発論	2	1	○	◎	
112015002	基礎生物学	2	1	◎	○	
112015003	食文化論	2	1	◎	○	
112124001	分子栄養代謝学	2	2	○	◎	○
112124002	食品品質学	2	2	◎	◎	○
112109024	調理科学Ⅱ	2	2	◎	◎	○
112015004	栄養・健康情報論	2	2	○	○	○
112015005	食品微生物学	2	2	◎	◎	○
112108054	スポーツ栄養論	2	2	◎	◎	◎
112024001	セルフトレーディング概論	2	2	◎	◎	◎
112115025	実践統計学	2	2	◎	○	
112024002	スポーツ栄養論実習	1	2	◎	◎	◎
112108039	調理科学実験	1	2	◎	◎	○

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6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
				<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。
112115021	臨床栄養学	2	3	◎	○	
112124003	フードエンジニアリング	2	3	◎	◎	
112108064	食品バイオテクノロジー	2	3	◎	◎	○
112124004	フードマーケティング論	2	3		○	◎
112115030	学校栄養教諭論	2	3	○	○	○
112024003	スポーツ科学論	2	3	◎	◎	◎
112124005	フードマーケティング演習	1	3	○	◎	
112108023	臨床栄養学実習	1	3	◎	○	
112115022	栄養教育論実習Ⅱ	1	3	◎	◎	○
112108036	給食管理実習Ⅱ	1	3	◎	◎	○
112124006	世界の食文化と調理学実習	1	3	◎	◎	
112108065	インターンシップ	1	3	○	◎	○
112115023	校外実習指導	1	34		○	◎
112108045	校外実習	1	34		○	◎
112109020	食品感覚機能論	2	4	◎	◎	○
112124007	食品とリスクコミュニケーション	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	◎	◎	◎