

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3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
				<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. 栄養学研究の成果を応用・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	◎		
112108003	社会福祉論	2	3	◎		
112109001	生活環境学実験	1	1	◎		
112115001	生理学	2	1	◎		
112109003	人体構造機能論実験	1	1	○		
112109004	人体構造機能論	2	1	○	○	
112115002	疾病の成り立ち I	2	2	◎		
112108009	生化学	2	3	◎	○	
112115003	食品化学	2	1	◎	○	
112115004	食品化学実験	1	2	◎	○	
112115005	食品学	2	1	◎	○	
112115006	食品学実験	1	2	◎	○	
112108014	食安全学 I	2	2	◎	◎	○
112108015	食安全学実験	1	2		○	○
112109007	基礎栄養学 I	2	1	◎	◎	○
112109018	基礎栄養学 II	2	1	◎	◎	○
112108020	栄養化学 I	2	2	◎	◎	○
112108021	栄養化学実験	1	2	○	○	
112115007	病態栄養学	2	2	◎		
112115008	応用栄養学	2	2	○	◎	◎
112115009	応用栄養学実習	1	3	○	○	
112115010	食事設計論	2	1	○	○	
112115011	食事設計論実習	1	2	◎	◎	◎
112115012	栄養教育論 I	2	2	◎	○	
112115013	栄養教育論 II	2	3	◎	○	
112115014	栄養教育論実習 I	1	2		○	◎
112108032	公衆栄養学	2	3	◎	○	○
112109010	給食管理論 I	2	2	◎	○	○
112115015	給食管理論 II	2	3	◎	○	
112108035	給食管理実習 I	1	3	◎	○	
112109012	調理科学 I	2	2	◎	◎	○
112108040	基礎調理学実習	1	1	◎	○	
112115016	調理学実習	1	1	◎	○	
112115017	栄養士概論	2	1	○	○	
112115018	食物学演習	2	3	○	○	
112115019	卒業論文 I	2	4	○	○	
112115020	卒業論文 II	2	4		○	
112115021	臨床栄養学	2	3	◎	○	

<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. 栄養学の研究成果を応用・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。
112108023	臨床栄養学実習	1	3	◎	○	
112115022	栄養教育論実習Ⅱ	1	3	◎	◎	
112115023	校外実習指導	1	34	◎	◎	○
112108036	給食管理実習Ⅱ	1	3	◎		
112108045	校外実習	1	34	◎		
112115024	化学Ⅱ	2	1	○	○	
112115025	実践統計学	2	2	◎	◎	○
112115026	栄養化学Ⅱ	2	2	○	◎	○
112108062	食安全学Ⅱ	2	2	◎	◎	○
112109024	調理科学Ⅱ	2	2	◎	◎	○
112108039	調理科学実験	1	2	◎	◎	◎
112115027	疾病の成り立ちⅡ	2	2	○	◎	
112108048	食品素材論	2	3	◎	◎	◎
112108064	食品バイオテクノロジー	2	3	◎	◎	○
112109020	食品感覚機能論	2	4	◎		
112109021	食品流通論	2	3		○	◎
112109026	食品開発論	2	3	○	◎	
112115028	応用調理学実習	1	3	○	◎	○
112108065	インターンシップ	1	3	○	◎	○
112115033	スポーツパフォーマンス論	2	4	○	○	◎
112115035	健康運動実践指導論	1	34	◎	◎	◎
112115036	体力測定と評価	1	34	○	◎	◎
112115037	運動障害と予防・救急処置(含実習)	2	4	◎		
112115034	健康スポーツ実技	1	34	◎	○	
112108050	消費科学	2	4	◎	○	
112115030	学校栄養教諭論	2	3	○	○	○
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ー論	2	4	◎	◎	◎
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	◎	◎	○