

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 | 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。 |
| 112209001 | 公衆衛生学 I | 2 | 1 | ◎ | | |
| 112215003 | 疾病の成り立ち I | 2 | 1 | ◎ | ○ | |
| 112215006 | 生理学 | 2 | 1 | ◎ | ○ | |
| 112209007 | 人体構造機能論 | 2 | 1 | ◎ | ○ | |
| 112215009 | 食品学 | 2 | 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 | ○ | ◎ | ◎ |
| 112208030 | 基礎調理学実習 I | 1 | 1 | ◎ | ○ | |
| 112208031 | 基礎調理学実習 II | 1 | 1 | ◎ | ○ | |
| 112215002 | 生活環境実験 | 1 | 1 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112209008 | 人体構造機能論実験 | 1 | 1 | ◎ | | |
| 112215010 | 食品学実験 | 1 | 1 | ◎ | ◎ | |
| 112208009 | 生化学 I | 2 | 2 | ◎ | ◎ | ◎ |
| 112215007 | 疾病の成り立ち II | 2 | 2 | ◎ | ○ | |
| 112209011 | 食安全学 | 2 | 2 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112209012 | 調理科学 | 2 | 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 | ◎ | ○ | ○ |
| 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 | ◎ | ○ | ○ |
| 112215024 | 臨床栄養学 I | 2 | 2 | ◎ | ○ | ○ |
| 112208061 | 給食経営管理論 I | 2 | 2 | ◎ | ○ | ○ |
| 112215001 | 実践統計学 | 2 | 2 | ◎ | ○ | |
| 112215008 | 栄養代謝実習 | 1 | 2 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112215013 | 食事設計論実習 | 1 | 2 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112215020 | 栄養教育論実習 I | 1 | 2 | ◎ | ○ | ○ |
| 112215026 | 臨床栄養学実習 I | 1 | 2 | ◎ | | |
| 112208011 | 生化学実験 | 1 | 2 | ◎ | ○ | |
| 112215012 | 食品化学実験 | 1 | 2 | ◎ | ○ | ◎ |
| 112208027 | 食安全学実験 | 1 | 2 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112208035 | 栄養学実験 | 1 | 2 | ◎ | ○ | ○ |
| 112209002 | 公衆衛生学 II | 2 | 3 | ◎ | | |
| 112208001 | 社会福祉論 | 2 | 3 | ◎ | | |
| 112215004 | 生化学 II | 2 | 3 | | | ○ |
| 112215005 | 栄養生化学 | 2 | 3 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112208037 | ライフステージ栄養学 | 2 | 3 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112215019 | 栄養教育論 II | 2 | 3 | ◎ | ○ | ○ |
| 112215025 | 臨床栄養学 II | 2 | 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 | ◎ | ◎ | ○ |
| 112208062 | 給食経営管理論 II | 2 | 3 | ◎ | ◎ | ◎ |
| 112020001 | 食物学演習 | 2 | 3 | ○ | ○ | ◎ |
| 112208038 | ライフステージ栄養学実習 | 1 | 3 | ◎ | ○ | ○ |
| 112215021 | 栄養教育論実習 II | 1 | 3 | ◎ | ○ | |
| 112215027 | 臨床栄養学実習 II | 1 | 3 | ◎ | ◎ | |
| 112209022 | 公衆栄養学実習 | 1 | 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 | 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。 |
| 112208063 | 給食経営管理実習Ⅰ | 1 | 3 | ○ | ◎ | ○ |
| 112208064 | 給食経営管理実習Ⅱ | 1 | 3 | ○ | ◎ | ○ |
| 112215031 | 管理栄養士演習 | 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 | | ◎ | ◎ |
| 112015001 | 化学Ⅰ | 2 | 1 | ◎ | ◎ | |
| 112215039 | 化学Ⅱ | 2 | 1 | ◎ | ◎ | |
| 112015002 | 基礎生物学 | 2 | 1 | ◎ | ○ | |
| 112015003 | 食文化論 | 2 | 1 | ◎ | ○ | |
| 112215041 | 機能性食品学 | 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 | セルフメディケーション概論 | 2 | 2 | ◎ | ◎ | ◎ |
| 112024002 | スポーツ栄養論実習 | 1 | 2 | ◎ | ◎ | ◎ |
| 112015006 | 食品微生物学実験 | 1 | 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 | ○ | ◎ | ◎ |
| 112024003 | スポーツ科学論 | 2 | 3 | ◎ | ◎ | ◎ |
| 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 | | | ◎ |