

共立女子大学大学院 家政学研究科 食物学専攻 カリキュラムマップ

NO.	科目区分	科目名称	配当年次	単位数	DP1-1 客観性・自律性— 学識と倫理	DP1-2 客観性・自律性— 主体的判断力	DP2-1 課題発見・解決力— 社会的役割	DP2-2 課題発見・解決 力—課題解決力	DP3リーダーシップ
					知識基盤社会を支える人材として、広い視野に立ち、高い倫理観とともに、食物、栄養および健康に関する高度な学識を身に付けている。	社会や環境の変化に対応するために、食物、栄養および健康に関する高度な学識に基づいて主体的に思考し、自律的に行動することができる。	食物学の果たす社会的役割を理解し、食物、栄養および健康に関する学術的研究を通して、学術的・社会的・経済的価値を創出することができる。	食物、栄養および健康に関する多様な課題を発見し、論理性や批判的思考に基づき、自ら課題解決に向けて仮説を構築し、検証することができる。	専門的な知識・技能の異なる他者と協働して課題に取り組み、計画的に行動することで、広く社会に貢献することができる。
1	共通科目	家政学総合研究	1	2	○	○	○	◎	◎
2	食品科学領域	食品学特論	1	2	○	◎	○	◎	
3		食品学演習	1	2		○	○	◎	◎
4		食品機能学特論	1	2	○	○	◎	◎	
5		食品機能学演習	1	2		○	○	◎	◎
6		食品物理化学特論	1	2	○	◎	○	◎	
7		食品物理化学演習	1	2	◎	◎	○	○	
8		食品衛生学特論	1	2	◎	○	◎	○	
9		食品衛生学演習	1	2		◎	○	○	◎
10		調理学特論	1	2	◎	◎	○	○	
11		調理学演習	1	2		○	○	◎	◎
12		栄養学・健康科学領域	栄養学特論	1	2	◎	◎	○	○
13	栄養学演習		1	2		○	◎	○	◎
14	栄養生理学特論		1	2	○	◎	○	◎	
15	栄養生理学演習		1	2		○	○	◎	◎
16	臨床栄養学特論		1	2	◎	◎	○	○	
17	臨床栄養学演習		1	2		○	○	◎	◎
18	栄養教育学特論		1	2	◎	◎	○	○	
19	栄養教育学演習		1	2		○	○	◎	◎
20	公衆栄養学特論		1	2	○	○	◎	◎	
21	公衆栄養学演習		1	2		○	◎	○	◎
22	給食経営管理学特論		1	2	◎	◎	○	○	
23	給食経営管理学演習	1	2		○	◎	○	◎	
24	特別研究	食物学特別研究	1~2	10	○	◎	○	◎	◎