

共立女子大学家政学部食物栄養学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	到達目標	DP1-1 客観性・自律性【幅広い教養】	DP1-2 客観性・自律性【専門知識】	DP1-3 客観性・自律性【主眼的判断力】	DP2 課題発見・解決力	DP3 リーダーシップ	
1	自律と別 カコア	自立・自活のための基礎科目	1	1		○				○	
2		論理的思考・文章表現	1	1		○					
3		ライフキャリアと自己実現	1	2		○					
4	創造と キャリア コア	リーダーシップ開発基礎	1	1		○				○	
5		情報リテラシー	1	2		○					
6		データサイエンスとICTの基礎	1	2		○					
7		情報処理	1	2		○					
8		情報の分析と活用	1・2	2		○					
9		データエンジニアリングとプログラミング基礎	2・3・4	2		○					
10		AIの基礎と応用	2・3・4	2		○					
11		課題解決のためのデータエンジニアリング	2・3・4	2		○			○		
12		英語コミュニケーションⅠ(Basic)	1	1		○					
13		英語コミュニケーションⅠ(Intermediate)	1	1		○					
14	英語コミュニケーションⅠ(High-Intermediate)	1	1		○						
15	英語コミュニケーションⅡ(Basic)	1	1		○						
16	英語コミュニケーションⅡ(Intermediate)	1	1		○						
17	英語コミュニケーションⅡ(High-Intermediate)	1	1		○						
18	英語コミュニケーションⅢ(Basic)	1	1		○						
19	英語コミュニケーションⅢ(Intermediate)	2	1		○						
20	英語コミュニケーションⅢ(High-Intermediate)	2	1		○						
21	英語コミュニケーションⅣ(Basic)	2	1		○						
22	英語コミュニケーションⅣ(Intermediate)	2	1		○						
23	英語コミュニケーションⅣ(High-Intermediate)	2	1		○						
24	英語コミュニケーションⅤ(Basic)	2	1		○						
25	英語コミュニケーションⅤ(Intermediate)	2	1		○						
26	英語コミュニケーションⅤ(High-Intermediate)	2	1		○						
27	英語コミュニケーションⅥ(Basic)	3	1		○						
28	英語コミュニケーションⅥ(Intermediate)	3	1		○						
29	英語コミュニケーションⅥ(High-Intermediate)	3	1		○						
30	英語コミュニケーションⅦ(Basic)	3	1		○						
31	TOEICⅠ(Basic)	1	2		○						
32	TOEICⅠ(Intermediate)	1	2		○						
33	TOEICⅠ(High-Intermediate)	1	2		○						
34	TOEICⅠ(Advanced)	1	2		○						
35	TOEICⅡ(Basic)	1	2		○						
36	TOEICⅡ(Intermediate)	1	2		○						
37	TOEICⅡ(High-Intermediate)	1	2		○						
38	TOEICⅡ(Advanced)	1	2		○						
39	TOEICⅢ(Basic)	2	2		○						
40	TOEICⅢ(Intermediate)	2	2		○						
41	TOEICⅢ(Advanced)	2	2		○						
42	初習外国語	フランス語Ⅰ(入門)	1	2		○					
43		フランス語Ⅱ(表現)	1	2		○					
44		応用フランス語(総合)	2・3・4	2		○					
45		中国語Ⅰ(入門)	1	2		○					
46		中国語Ⅱ(表現)	1	2		○					
47		応用中国語(総合)	2・3・4	2		○					
48		ドイツ語Ⅰ(入門)	1	2		○					
49		ドイツ語Ⅱ(表現)	1	2		○					
50		応用ドイツ語(総合)	2・3・4	2		○					
51		ロシア語Ⅰ(入門)	1	2		○					
52		ロシア語Ⅱ(表現)	1	2		○					
53		スペイン語Ⅰ(入門)	1	2		○					
54		スペイン語Ⅱ(表現)	1	2		○					
55		イタリア語	1	2		○					
56		アラビア語	1	2		○					
57		基礎日本語(留学生対象)	1・2	2		○					
58		応用日本語(留学生対象)	1・2	2		○					
59		人間を理解するための教養	日本の歴史を学ぶ	1・2・3・4	2		○				
60	世界の歴史を学ぶ		1・2・3・4	2		○					
61	人間と地理を学ぶ		1・2・3・4	2		○					
62	文学をひらく		1・2・3・4	2		○					
63	芸術をひらく		1・2・3・4	2		○					
64	哲学とは何か		1・2・3・4	2		○					
65	心理学を学ぶ		1・2・3・4	2		○					
66	自己開発A		1	2		○					
67	自己開発B	1	2		○						
68	社会を理解するための教養	法律を学ぶ(日本国憲法)	1・2・3・4	2		○					
69		法律を学ぶ(概論)	1・2・3・4	2		○					
70		政治を学ぶ	1・2・3・4	2		○					
71		倫理学とは何か	1・2・3・4	2		○					
72		国際関係を学ぶ	1・2・3・4	2		○					
73		地域社会と家族を学ぶ	1・2・3・4	2		○					
74		経済を学ぶ	1・2・3・4	2		○					
75	自然を理解するための教養	自然と地理を学ぶ	1・2・3・4	2		○					
76		数学への招待	1・2・3・4	2		○					
77		生物学への招待	1・2・3・4	2		○					
78		物理学への招待	1・2・3・4	2		○					
79		化学への招待	1・2・3・4	2		○					
80	身体と健康を管理するための教養	健康スポーツ実習A	1・2・3・4	1		○					
81		健康スポーツ実習B	1・2・3・4	1		○					
82		健康スポーツ演習	1	1		○					
83	キャリアを創造するための教養	企業と社会の仕組み	2・3・4	2		○					
84		マーケティング	2・3・4	2		○					
85		女性の生き方と社会	2・3・4	2		○					
86		現代社会の諸課題	2・3・4	2		○					
87	協働と リーダー シップ コア	リーダーシップ開発実践	1・2・3・4	2		○				○	
88		リーダーシップ開発演習Ⅰ	1・2・3・4	2		○				○	
89		リーダーシップ開発演習Ⅱ	1・2・3・4	2		○				○	
90		ファシリテーション入門	2・3・4	1		○				○	
91		ファシリテーションⅠ	2・3・4	2		○				○	
92		ファシリテーションⅡ	2・3・4	2		○				○	
93		ファシリテーションⅢ	3・4	2		○				○	
94		ファシリテーションⅣ	3・4	2		○				○	
95		サイバーラーニング実践演習	2・3・4	2		○				○	
96		サイバーラーニング-ファシリテーション	2・3・4	2		○				○	
97	家政学部共通科目	家政学原論A	1	2		○	○	○	○	○	
98		家政学原論B	1	2		○	○	○	○	○	
99		家庭経営学Ⅰ	1	2		○	○	○	○	○	
100		家庭経営学Ⅱ	1	2		○	○	○	○	○	
101		消費者経済学	1	2		○	○	○	○	○	
102		生活関連法規	3・4	2		○	○	○	○	○	
103		家族関係学	1	2		○	○	○	○	○	
104		人間形成の心理学	3	2		○	○	○	○	○	
105		児童文化論	3	2		○	○	○	○	○	
106		保育学	3	2		○	○	○	○	○	
107		社会福祉論	1	2		○	○	○	○	○	
108		人間学	1	2		○	○	○	○	○	
109		高齢者論	1	2		○	○	○	○	○	
110		補綴学概論	1	2		○	○	○	○	○	
111		住居学概論	1	2		○	○	○	○	○	
112		考古学	3・4	2		○	○	○	○	○	
113		環境学概論	2	2		○	○	○	○	○	
114		統計学	1	2		○	○	○	○	○	
115		家庭電気・機械	3	2		○	○	○	○	○	
116		学科専 門教育 科目	食品物理化学	1	2		○	○	○	○	○
117			基礎生物学	1	2		○	○	○	○	○
118			化学実験Ⅰ	1	1		○	○	○	○	○
119			化学実験Ⅱ	1	1		○	○	○	○	○
120	生物学実験		1	1		○	○	○	○	○	
121	有機化学		1	2		○	○	○	○	○	
122	生理学		1	2		○	○	○	○	○	
123	健康科学概論		1	2		○	○	○	○	○	
124	食文化概論		1	2		○	○	○	○	○	
125	生化学		2	2		○	○	○	○	○	
126	微生物学	2	2		○	○	○	○	○		
127	専門基幹	食品学	2	2		○	○	○	○	○	
128		食品学	2	2		○	○	○	○	○	
129		応用食品学	2	2		○	○	○	○	○	
130		食品学実験	2	1		○	○	○	○	○	
131		応用食品学実験	3	1		○	○	○	○	○	
132		食品衛生学	3	2		○	○	○	○	○	
133		食品衛生学実験	3	1		○	○	○	○	○	
134		栄養学	2	2		○	○	○	○	○	
135		栄養学実験	3	1		○	○	○	○	○	
136		調理学	1	2		○	○	○	○	○	
137	調理学実験	2	1		○	○	○	○	○		
138	調理学実習Ⅰ	2	1		○	○	○	○	○		
139	調理学実習Ⅱ	3	1		○	○	○	○	○		
140	専門発展	調理科学	3	2		○	○	○	○	○	
141		食品開発	2	2		○	○	○	○	○	
142		食品バリエーション	2	2		○	○	○	○	○	
143		食品の鑑別(統計処理演習を含む)	3	2		○	○	○	○	○	
144		食のバリエーションデザイン演習	3	2		○	○	○	○	○	
145		食の安全	2	2		○	○	○	○	○	
146		食と安全	3	2		○	○	○	○	○	
147		公衆衛生学	4	2		○	○	○	○	○	
148		ライフステージと栄養	3	2		○	○	○	○	○	
149		スポーツ栄養論	3	2		○	○	○	○	○	
150	栄養と健康	4	2		○	○	○	○	○		
151	食のビジネス	食品マーケティング論	2	2		○	○	○	○	○	
152		食と環境	3	2		○	○	○	○	○	
153		食物情報処理演習	3	2		○	○	○	○	○	
154		フードコーディネーター論	2	2		○	○	○	○	○	
155		食物史	2	2		○	○	○	○	○	
156	食養生	2	2		○						