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・ツリー

ディプロマ・ポリシー

DP1/客観性・自律性				
DP1-1/幅広い教養	**DP1-2/専門知識**	**DP1-3/主体的判断力**	**DP2/課題発見・解決力**	**DP3/リーダーシップ**
食物と栄養を多角的に捉えるための幅広い教養を有している。	食物と栄養にかかわる広範な専門知識と技能を有している。	食物と栄養にかかわる諸問題について、専門知識に基づき総合的に理解し、主体的に判断する能力を身に付けている。	食物と栄養にかかわる課題を自ら発見し、専門知識と技能を用いて解決する能力を身に付けている。	他者の意見を尊重し、他者と協働しながらリーダーシップを発揮することができる。

専門教育科目

CP5（主題研究領域）

思考力・判断力・表現力を養うために、食物と栄養に関する課題について、学修した専門知識と技能を用いて研究・調査を行い、その結果を考察して論述・発表するための「卒業論文」と「卒業演習」を配置する。

卒業論文・卒業演習

CP4（フードスペシャリスト資格関連）

専門基幹として「食品学領域」「食品衛生学領域」「栄養学領域」「調理学領域」の4つの領域を設け、さらに専門発展として「食品開発」「食の安全」「栄養と健康」「食のビジネス」「食のコーディネート」の5つの分野を設ける。食品開発、食の品質管理、食生活の改善・向上、食品の流通やフードサービスに必要な専門知識と技能を養うための科目を順次性を踏まえて、各々講義・演習・実験・実習科目を配置する。

CP3（基礎領域）

専門領域を学修するための基礎として、化学や生物学などに関する講義科目を配置する。また、学修した知識を検証し、体験的に学ぶための実験科目を配置する。さらに健康科学、食文化の基礎となる概論も配置する。

区分	領域	DP1-1	DP1-2	DP1-3	DP2	DP3
専門発展			食物特別講義	食物特別講義		食物特別講義
専門発展	食のコーディネート		フードコーディネート論 食物史 食器論 比較食文化論 伝統食品・調理論演習			伝統食品・調理論演習
専門発展	食のビジネス		食品マーケティング論 食と環境 食物情報処理演習	食と環境 食物情報処理演習		食物情報処理演習
専門発展	栄養と健康		ライフステージと栄養 スポーツ栄養論 栄養と健康	ライフステージと栄養		栄養と健康
専門発展	食の安全		食品分析学 公衆衛生学	食品分析学 食と安全	食品分析学	
専門発展	食品開発		食品機能学 食品バイオテクノロジー 製品開発論 食品の鑑別（統計処理演習を含む） 食のパッケージデザイン演習	食品機能学 製品開発論 食品の鑑別（統計処理演習を含む）		食品機能学 製品開発論 食のパッケージデザイン演習
専門基幹	調理学領域		調理学 調理学実験 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 調理科学	調理学	調理学実験 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ	調理学実験 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 調理科学
専門基幹	栄養学領域		栄養学	栄養学 栄養学実験	栄養学実験	栄養学 栄養学実験
専門基幹	食品衛生学領域		食品衛生学	食品衛生学 食品衛生学実験	食品衛生学実験	食品衛生学実験
専門基幹	食品学領域		食品学 応用食品学 食品学実験	食品学 応用食品学	食品学実験 応用食品学実験	食品学実験 応用食品学実験
CP3	基礎領域		食品物理学 基礎生物学 生物学実験 有機化学 生理学 食文化概論 生化学 微生物学	食品物理学 生物学 生物学実験 有機化学 生理学 健康科学概論 生化学 微生物学	化学実験Ⅰ 化学実験Ⅱ	生物学実験 化学実験Ⅰ 化学実験Ⅱ

家政学部共通科目

CP2

家政学部共通科目では、家政学を学ぶうえで身に付けておくべき基本的な知識と技能を修得するため、以下のように教育課程を編成する。
・被服、食物、住居、児童、家庭経営の5 領域の基本的知識を学び、それらを統合した人間のライフサイクルと福祉の視点から人間生活の構造や基本事項を理解するための科目を配置する。
・前述の5 領域に隣接または基礎となる社会科学・自然科学などの幅広い諸科学の視点と基本的知識を獲得するための科目を配置する。

家政学原論A　家政学原論B　家庭経営学Ⅰ　家庭経営学Ⅱ　消費者経済学
生活関連法規　家族関係学　人間形成の心理学　児童文化論
保育学　社会福祉論　人間学　高齢者論　被服学概論　住居学概論　考古学
環境学概論　統計学　家庭電気・機械

教養教育科目

CP1

学生を、ひとりの女性・ひとりの人間として自律できる人材、すなわち日々の生活を豊かに充実して生き、主体的に社会に参加・貢献して責任ある役割を果たす人材として育成するために設けられた「自律と努力コア」「創造とキャリアコア」「協働とリーダーシップ」の必修・選択必修を右のように定める。

協働とリーダーシップコア	・他者と協働しながら課題解決に導くためのリーダーシップ力を養う科目区分であり、「リーダーシップ開発実践」「リーダーシップ開発応用」から2単位を選択必修科目とする。
創造とキャリアコア	・新たな価値を創造し社会と積極的に関わっていくための基礎的な力を身につけるとともに、社会人として必要な教養を養うため、以下の必修・選択必修を定める。 ・情報リテラシーにおいては、情報化が加速する現代の社会生活で必要となる数理・データサイエンス・AIに関する基礎的な知識や技術を身に付けるために、「データサイエンスとICTの基礎」を必修とする。 ・英語においては、プレイスメントテストの結果を踏まえた習熟度に基づくクラスを編成し、学生の習熟度や希望に応じて体系的に科目群を編成する。現代の社会生活で必要となる英語コミュニケーション力を身につけるために「英語コミュニケーションⅠ」「英語コミュニケーションⅡ」を必修とする。また、今後、進展するグローバル環境におけるキャリア形成に必要な語学能力を養成するためにTOEICのスコアアップを目指す。 ・語学科目においては、「英語」および「初習外国語」の科目群より4単位を選択必修科目とし、 今後、進展するグローバル環境において必要な英語コミュニケーション力やキャリア形成に必要な語学能力を養成する。 ・生活者の視点で社会を幅広く俯瞰し必要な教養を身につけるために「情報リテラシー」「語学」以外の科目よりに食物栄養学科食物学専攻は6単位を選択必修とする。
自律と努力コア	・初年次教育科目・キャリア教育科目として、客観的に物事を理解し、自己を確立し生涯学び続けるための基礎的な力を養うため、以下の必修を定める。 ・学生生活への適応、ライフプランやキャリアプラン形成のための「ライフプランと自己実現」、そして論理的な考え方や文章作成技術の定着、課題発見、課題分析、情報収集、グループワーク、プレゼンテーションなどの課題解決に必要な技術の定着をはかるとともに、社会人として果たすべき責務を学ぶために、少人数で行う「基礎ゼミナール」「課題解決のためのリーダーシップ入門」を必修とする。

カリキュラムポリシー

DP1-1との関連性がとても高い項目　DP1-2との関連性がとても高い項目　DP1-3との関連性がとても高い項目　DP2との関連性がとても高い項目　DP3との関連性がとても高い項目

アドミッション・ポリシー

AP1-1/知識・技能	**AP1-2/知識・技能**	**AP2/思考力・判断力・表現力**	**AP3-1/主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度**	**AP3-2/主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度**
高等学校の教育課程を幅広く修得している。	高等学校卒業までの履修内容のうち、食物学専攻の学修の基盤となる化学と生物学の基礎的な知識と技能を修得している。	食物と栄養に関する社会問題を多角的に捉え、自らの考えを論理的に整理し、客観的に他者へ説明する意欲と姿勢を有している。	課題に対して主体的に探究を行い、最後まで取り組む意欲と姿勢を有している。	他者の意見を尊重しながら他者と協働し、リーダーシップを発揮して社会に貢献する意欲と姿勢を有している。

※各科目は「カリキュラム・マップ」でディプロマ・ポリシーとの対応関係が「◎」の科目を記述している。