## 共立女子大学 家政学部 食物栄養学科 食物学専攻 履修モデル

						7,112	人 ] 八十	以于叩 及彻	栄養学科 食	10万千久 /1	友 少 L ) ル			0 × 4 × 1 1 1 0	/351011 O		
		科目区分	授業科目名	単位数	配当年次	【原体モデルA】 卒業要件	卒業要件 十	【原修モデルC】 卒業要件 +・フードスペシャリスト受験資格 ・サード・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	卒業要件 十	ト受験資格 + 教育職員免許状 「家庭」 +	卒業要件 + フードスペシャリス ト受験資格 +	【履修モデルG】 卒業要件 十十 教育職員免許状 「家庭」		◎必修科目 ( ) [履修平子ル1] 卒業要件 + 教育數員免許状「家庭」 + 学校図書館司書板 論資格	【履修モデルJ】 卒業要件 + 教育職員免許状 「家庭」 +	**選択必修科目 【履修モデルド】 卒業要サ 十十 フードスペシャリス ト受験資格 学芸員資格	修得单位数
Н	カ律	自立・自活のための基礎科	基礎ゼミナール 論理的思考・文章表現	1 1	1	©	©	©	©	©	©	©	0	0	©	©	
	コピア努	リーダーシップ開発基礎	調理的芯号・又早扱現 ライフキャリアと自己実現 課題解決のためのリーダーシップ入門	2	1	© ©	© ©	0	© ©	© ©	© ©	© ©	0	0	© ©	© ©	
		情報リテラシー	データサイエンスとICTの基礎 情報処理 情報の分析と活用	2 2 2	1 1 1·2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			データエンジニアリングとプログラミング基礎 AIの基礎と応用	2	2·3·4 2·3·4												
			課題解決のためのデータエンジニアリング 英語コミュニケーション I (Basic) 英語コミュニケーション I (Intermediate)	1 1	2·3·4 1 1												
			英語コミュニケーション I (High-Intermedia 英語コミュニケーション I (Advanced)	1 1 1	1 1	©	©	©	©	©	©	©	©	©	©	©	
			英語コミュニケーション II (Basic) 英語コミュニケーション II (Intermediate) 英語コミュニケーション II (High-Intermedia	1 1	1	<b>©</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
教養			英語コミュニケーション II (Advanced)       英語コミュニケーション II (Basic)       英語コミュニケーション III (Intermediate)	1 1 1	2 2												
		英語	英語コミュニケーション皿 (High-Intermedia 英語コミュニケーション皿 (Advanced) 英語コミュニケーションIV (Basic)	1 1 1	2 2 2												
			英語コミュニケーションⅣ (Intermediate) 英語コミュニケーションⅣ (High-Intermedia	1 1	2 2												
			英語コミュニケーションIV (Advanced) 英語コミュニケーション V (High-Intermedia 英語コミュニケーション V (Advanced)	1 1 1	2 3 3												
			英語コミュニケーション VI (High-Intermedia 英語コミュニケーション VI (Advanced) TOEIC I (Basic)	1 1 2	3 3												
			TOEIC I (Intermediate) TOEIC I (High-Intermediate)	2	1												
			TOEIC I (Advanced) TOEIC II (Basic) TOEIC II (Intermediate)	2 2 2	1 1 1												
			TOEIC II (High-Intermediate) TOEIC II (Advanced) TOEIC III (High-Intermediate)	2 2 2	1 1 2												
	創造		TOEICⅢ (Advanced) フランス語 I (入門) フランス語 II (表現)	2 2 2	1 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	とキ		応用フランス語(総合) 中国語 I (入門)	2	2.3.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
教育科	ヤリア		中国語 I (表現) 応用中国語(総合) ドイツ語 I (入門)	2 2 2	2-3-4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>∃</b>	コア	初修外国語	ドイツ語 I (表現) 応用ドイツ語 (総合) コリア語 I (入門)	2 2 2	1 2·3·4 1												28
抜粋)			コリア語 II (表現) スペイン語 I (入門) スペイン語 II (表現)	2 2 2	1 1												
			イタリア語 アラビア語	2 2 2	1 1 1 1 2												
			基礎日本語(留学生対象) 応用日本語(留学生対象) 日本の歴史を学ぶ	2	1·2 1·2·3·4												
		人間を理解するための 教養	世界の歴史を学ぶ 人間と地理を学ぶ 文学をひらく	2 2 2	1·2·3·4 1·2·3·4 1·2·3·4												
			芸術をひらく 哲学とは何か 心理を学ぶ	2 2 2	1·2·3·4 1·2·3·4 1·2·3·4												
			自己開発A 自己開発B	2	1												
			法律を学ぶ(日本国憲法) 法律を学ぶ(概論) 政治を学ぶ	2 2 2	1·2·3·4 1·2·3·4 1·2·3·4	0	0	©	0	©	©	0	0	0	©	0	
			倫理学とは何か 国際関係を学ぶ 地域社会と家族を学ぶ	2 2 2	1·2·3·4 1·2·3·4 1·2·3·4												
			経済を学ぶ 社会を学ぶ 自然と地理を学ぶ	2 2 2	1.2.3.4												
		自然を理解するための 教養	数学への招待 生物学への招待	2	1·2·3·4 1·2·3·4 1·2·3·4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		身体と健康を管理する	物理学への招待 化学への招待 健康スポーツ実習A	2 2 1	1·2·3·4 1·2·3·4 1·2·3·4			0	0	©	©	0		0	©		
		ための教養	健康スポーツ実習B 健康スポーツ演習 企業と社会の仕組み	1 2	1 2 - 3 - 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	協	キャリアを創造するための教養	マーケティング 女性の生き方と社会 現代社会の諸課題	2 2 2	2·3·4 2·3·4 2·3·4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	働 と リ	リーダーシップ開発実践	リーダーシップ開発演習 I リーダーシップ開発演習 II	2	1.2.3.4						Ŭ						
	アダ	リーダーシップ開発応用	ファシリテーション入門 ワークショップファシリテーション I ワークショップファシリテーション II	2 2 2	2·3·4 2·3·4 2·3·4												
	シップ		ワークショップファシリテーションⅢ ワークショップファシリテーションⅣ サービス・ラーニング実践演習	2 2 2	3·4 3·4 2·3·4												
H			サービス・ラーニング・ファシリテーション 食品物理化学 基礎生物学	2 2 2	2·3·4 1後 1前	© ©	© ©	© ©	© ©	© ©	© ©	© ©	0	© ©	© ©	© ©	
等和 専門教育科目		専	化学実験 I 化学実験 I	1	1前 1後	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		門 基 礎	生物学実験有機化学生理学	2 2	1後 1後 1前	© © ©	© © ©	© © ©	© © ©	© ©	© © ©	© ©	0	© © ©	© © ©	© © ©	
		WE	健康科学概論 食文化概論 生化学	2 2 2	1前 1後 2前	© ©	© ©	© ©	© ©	0	© © ©	0	0	0 0 0	0 0 0	0	
		A.P.W	微生物学 食品学 応用食品学	2 2 2	2後 2前 2後	© ©	© ©	© ©	© ©	© ©	© ©	© ©	000	0	© © ©	© ©	
		食品学領域	食品学実験 応用食品学実験	1 1 2	2後 3後	0	0	0	0	0	0	0	00	0	0	0	
	専門基	食品衛生学領域 	食品衛生学 食品衛生学実験 栄養学	1 2	3前 3後 2前	0	0	0	0	0	© ©	0	0	0	0	0	
	学 幹 科		栄養学実験 調理学 調理学実験	1 2 1	3前 1後 2前	© ©	© ©	© ©	© ©	0	© ©	© ©	0	0	© ©	0	
	専門	調理学領域	調理学実習 I 調理学実習 I 調理科学	1 1 2	2後 3前 3前	0	© ©	© ©	© ©	© ©	© ©	© O	0	© O	© O	0	
	育科	会口8829	食品機能学 食品バイオテクノロジー	2	2後 2後	0	0	0	0	0	© ©	0	0	0	0	0	
	目	食品開発	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	2 2 2	3後 3前 3前		0	© ©	0	0	0					0	
	<i>#</i>	食の安全	食品分析学 食と安全 公衆衛生学	2 2 2	2前 3後 4後	© ©	© ©	© ©	0	© ©	0	© ©	0	0	© ©	© ©	
	専門発	栄養と健康	スポーン ライフステージと栄養 スポーツ栄養論 栄養と健康	2 2 2	3前 3前 4後	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
	展	食のビジネス	食品マーケティング論 食と環境	2	2前 3後	<u> </u>	© ©	© ©	0	© ©	0	0	•	0	0 0	© ©	
			食物情報処理演習 フードコーディネート論 食物史	2 2 2	3前 2後 2後		©	0	0	0	© O		0			0	
		食のコーディネート	食器論 比較食文化論 伝統食品・調理論演習	2 2 2	2後 3前 4後						0		0				
	フー	ドスペシャリスト資格関連 主題研究	食物特別講義 ★ 卒業論文 ★ 卒業演習	2 6 4	3後 4通 4通	O**	© O**	© O** O**	© O** O**	© ()** ()**	© O** O**	O**	O** O**	O**	O**	⊚ ○** ○**	
	-1	家政学部共通科目	家政学原論A 家政学原論B	2	1前 1後	U+*	U+*						<b>○</b> ***			<b>∪</b> +*	
			家庭経営学 I 家庭経営学 Ⅱ 消費者経済学	2 2 2	1前 1後 1後			© O O	© O O	© O O	© O O	© O O		© O O	© O O		
			生活関連法規 家族関係学 人間形成の心理学	2 2 2	3·4 1後 3前			0	0	0	0	0		0	O		
			児童文化論 保育学 社会福祉論	2 2 2	3前 3前 1後			© O	© O	© O	© O	© O		© O	© O		
			人間学 高齢者論	2	1前 1前			00	00	00	0	00		0	0		
			被服学概論 住居学概論 考古学	2 2 2	1前 1前 3・4			© ©	© ©	© © O	© © O	© ©	0	0	© © O	0	
			環境学概論 統計学 家庭電気・機械	2 2 2	2後 1前 3前												
П			教育学概論	2*	2			0	0	0	0	0		0	0		0

																2
		教職入門	2*	1.2			0	0	0	0	0		0	0		4
		教育の制度と経営	2*	2			0	0	0	0	0		0	0		1
		発達と学習	2*	2			0	0	0	0	0		0	0		
		特別支援教育概論	2*	2			0	0	0	0	0		0	0		業
	教	教育課程の意義と編成	2*	2			0	0	0	0	0		0	0		要
	育	道徳教育の理論と指導	2	3			0	0	0	0	0		0	0		件
	職	特別活動及び総合的な学習の時間の理論	2*	2			0	0	0	0	0		0	0		単
	員	教育の方法と技術	2*	2			0	0	0	0	0		0	0		位
		ICT活用教育の理論と方法	1	2			0	0	0	0	0		0	0		10
	家	生徒指導(進路指導を含む)	2	3			0	0	0	0	0		0	0		含
	庭	教育相談(カウンセリングを主とする)	2	3			0	0	0	0	0		0	0		む
	<i>3</i> =	教育実習 I (事前・事後指導を含む)	5	4			0	0	0	0	0		0	0		ŧ
	0	教職実践演習(中・高)	2	4			0	0	0	0	0		0	0		の
資		被服造形学実習(教職) I	1	2前			0	0	0	0	0		0	0		を
格		被服造形学実習(教職)Ⅱ	1	2後			0	0	0	0	0		0	0		除
科		家庭科教育の理論と方法	4	3			0	0	0	0	0		0	0		<
B		家庭科教育の理論と実践	4	3			0	0	0	0	0		0	0		~
1		生涯学習概論	2	2			Ö	Ö	0	0	Ö	0	Ö	0	0	
		博物館学概論	2	2					0	0		0		0	0	1
		博物館経営論	2	3					0	0		0		0	0	1
	学	博物館資料論	2	3					0	0		0		0	0	1
	芸	博物館資料保存論	2	3					0	0		0		0	0	19
	員	博物館展示論	2	3					0	0		0		0	0	1
		博物館教育論	2	2					0	0		0		0	0	1
		博物館情報・メディア論	2	3					0	0		0		0	0	1
		博物館実習	3	4					0	0		0		0	0	1
	館学	学校経営と学校図書館	2	3.4				0		0			0			
		学校図書館メディアの構成	2	3.4				0		0			0			1
	司校 諭書図	学習指導と学校図書館	2	3.4				0		0			0			10
		読書と豊かな人間性	2	3.4				0		0			0			1
	教書	情報メディアの活用	2	3.4				0		0			0			1
								-				•				
		1年次 単位数				40	43	43	43	43	43	40	43	43	40	Л
1		2年次 単位数			40	40	44	44	50	50	44	46	44	50	46	1
修得单	位数	3年次 単位数			28	28	40	44	50	50	40	38	42	50	38	.1
		4年次 単位数			16	16	21	27	24	34	21	19	27	24	19	4
		合計単位数			124	124			167	177	148	143	156	167	143	1
	-				124	12-1	140	100	107		140	140	100	107	140	4