ディプロマ・ポリシーに示されたどの到達目標をどの科目が担うのかを可視化するためのカリキュラム・マップである。 各到達目標について、◎は直接重点的に担う科目、○は直接担う科目、 空欄は間接的に担う又は担わない科目であることをそれぞれ示している。

同志社女子大学は、建学の精神に基づき、キリスト教主 義教育、国際主義教育及びリベラル・アーツ教育の3つの 教育理念により,良心をもって知識,能力を運用し,社会の確となって活躍する自立した女性を育成する。本学は, 全学に係る

全学に係る ディプロマ ポリシー	の礎となっ次に掲げ ディプロマ	って活躍 る人物 マ・ポリシ に定め	3.7、度心をもうて知識, 能力を運用し, 社会 舌躍する自立した女性を育成する。本学は, 物で, かつ各学部学科, 専攻科, 研究科の プリシー(学位授与の方針)又は修了証書授 どめる基準に到達し所定の卒業又は修了要 者に学位又は修了証書を授与する。																			
各学部学科のデ	ィプロマ・	ポリシ	一に定める到達目標と科目	対応	 表																	
科目区分	}	科目 コード	科目名	年次	必修					:	知識∙理	上解					関心	ゝ∙意欲	炊∙態度		見∙技能∙	能力
						特性を生かした加工・調理方法を理解している食品学・調理学の基礎知識を基盤として、食品の	している。食品の安全性をふまえた食品の取り扱い方を理解	る人体の構造と機能、疾病の成り立ちを理解してい	学の知識を持つ人体の構造と機能に関する知識を基盤とした栄養	学を理解している 病態に関する知識と理解を基盤として、臨床栄養	を持つが象に合わせた食事管理・栄養教育に必要な知識	いる人の栄養に関する専門的知識を体系的に理解して	生学の知識を身に付けている社会・環境のなかの健康を理解するための公衆衛	知識を持ち、統計的情報を理解している健康と食べ物及び栄養との関係についての専門的	専門分野以外に幅広い分野の教養を持っている	ずれかに関する基礎知識を持っているはドイツ語、フランス語、中国語、ハングルのい英語運用力を有するとともに、さらに希望した者	る。(食・栄養からみた健康問題に強い関心を持ってい食・栄養からみた健康問題に強い関心を持ってい	専門的知識・技術を進んで学ぶ意欲を持っている	る態度を身に付けている育、企業、医療・福祉などの場で解決しようとす学んだ知識と技術を統合的に用いて保健行政、教	読解・分析する力を身に付けている学的な根拠に基づいて、実験・調査結	力を身に付けているいて管理栄養士として必要なコミュニケーション保健行政、教育、企業、医療・福祉などの場にお	技能を持っている栄養状態の評価と栄養管理が実践できる基礎的な
基礎教育科目	講義	6547	栄養素の化学	1	必	0)	74	•	X	及	DEX		141	19	0	V-7 <u>H</u>		3	9 50	9)	7 83	<i>'</i>
		6014	生物の基礎	1											0							
		6015 6009	化学の基礎 情報処理 I	1											0							
		6010	情報処理Ⅱ	2											0							
基礎教育科目	実験実習	6501	生物学実験B	2	必										0					0		
入門・概論科目		6502 6586	化学実験B 社会福祉学B	2	必必								0		0					0		
応用・各論科目	講義		生化学I	1	必必				0													
			解剖生理学I	1	必			0														
		6593 6508	基礎栄養学 I 解剖生理学 II	1	必必			o	0			0										
			食品学総論	1	必必	0	0															
		6595	調理科学	1	必	0	0															
		6549 6506	給食経営管理論 I 生化学 II	2	必必				0		0											
		6594	基礎栄養学Ⅱ	2	必必				©			0										
		6553	応用栄養学I	2	必						0	0										
		6550 6559	給食経営管理論 Ⅱ 臨床栄養学 I	2	必必		0		0		0							0				0
		6556	臨床病態学 I	2	必必			0														
		6557	臨床病態学Ⅱ	2	必			0														
		6558 6554	食品学各論 応用栄養学 II	2	必必		0					<u> </u>										
		6521	他用未食子』 食品衛生学B	2	必必		0				0	0	0									
		6522	食品加工学	2	必	0	Ö															
		6560	臨床栄養学Ⅱ	2	必					0		0										0
		6526 6561	公衆衛生学 I 臨床栄養学Ⅲ	3	必必					0	0		0	0				0				0
		6562	臨床栄養学Ⅳ	3	必					0	0							Ö				0
		6524	公衆栄養学I	3	必									0								
		6525 6527	公衆栄養学 II 公衆衛生学 II	3	必必								0	© O								
		6563	栄養教育論 I	3	必						0											
		6555	応用栄養学Ⅲ	3	必						0	0										
		6583 6564	臨床病態学Ⅲ 栄養教育論 Ⅱ	3	必必			0			0	0										
		6566	総合演習A	3	必						Ö										0	
		6567 6565	総合演習B 栄養教育論Ⅲ	3	必必						0	0					0	0	0		0	
		6568	卒業演習	4	必必	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
		6591	薬物学	3											0							
		8510 8511	学校栄養教育論 I 学校栄養教育論 II	3							0										0	
	実験実習		調理科学実習I	1	必	0	0													0		
		6007	調理科学実習Ⅱ	1	必	0	0													0		
			食事計画実習 解剖生理学実験	2	必必	0	0	0	0											0		
			公衆衛生学実習A	2	必								0	0						0		
			公衆衛生学実習B	2	必		0						0							0		
			生化学実験 基礎栄養学実験	2	必必				0			0								0		
			食品学実験	3	必必		0													0		
		6537	食品加工学実験	3	必	0	0			_										0		
			臨床栄養学実習A 臨床栄養学実習B	3	必必	0				0	0						-		0		0	0
		6599	臨床病態学実習	3	必必			0		0								0			0	
		6575	応用栄養学実習	3	必						0	0								0		0
*********		6577 6578	栄養教育実習 給食経営管理実習(学内実習)	3	必必	0	0				0									0		0
		6579	公衆栄養学実習(学内実習)	3	必必									0						0		
		6587	給食の運営(校外実習)	3	必						0						0	0	0		0	0
		6588 6596	臨床栄養学実習 I (臨地実習) 公衆栄養学実習(臨地実習)	3	必必						0			0			0	0	0		© O	0
		6589	臨床栄養学実習Ⅱ(臨地実習)	3	χ.,	<u> </u>			<u></u>	0	0		<u> </u>				0	0	0		0	0
		6590	給食経営管理実習(臨地実習)	3							0						0	0	0	_	0	0
卒業論文		6011	卒業論文	4													0	0	0	0	0	0