同志社女子大学　生活科学部　食物栄養科学科 管理栄養士専攻 カリキュラムマップ（2022～2023年度／2024年度以降入学生適用）

全学に係るディプロマポリシー	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，社会の礎となって活躍する自立した女性を育成する。本学は，次に掲げる人物で，かつ各学部学科，専攻科，研究科のディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）又は修了証書授与の方針に定める基準に到達し所定の卒業又は修了要件を満たした者に学位又は修了証書を授与する。	・キリスト教主義教育により，隣人を愛し他者を思いやるこころを持ち，世の光・地の塩となって他者及び社会に奉仕することのできる人物。
		・国際主義教育により，異文化を尊重するとともに，言語や民族の違いを越えてグローバルな視点に立って国際社会で主体的に行動できる人物。
		・リベラル・アーツ教育により，深い学術的知識，専門的技能と幅広い教養を持ち，学士にふさわしい分析力，思考力，創造力，プレゼンテーション力，コミュニケーション力，リーダーシップ，変化対応力，自己管理力，自己実現力などの基礎的・汎用的能力を持った人物。

各学部学科のディプロマ・ポリシー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・理解														関心・意欲・態度			表現・技能・能力		
						食品学・調理学の基礎知識を持っている	食品の特性を生かした加工・調理方法を理解している	食品の安全性をふまえた食品の取り扱い方を理解している	人体の構造と機能を理解している	疾病の成り立ちを理解している	人体の構造と機能に関する知識を基盤とした栄養学の知識を持っている	病態に関する知識と理解を基盤とした臨床栄養学を理解している	対象者に合わせた食事管理に必要な理論と知識を持っている	対象者に合わせた栄養教育に必要な理論と知識を持っている	対象者に合わせた栄養管理の基本を理解している	人の栄養に関する専門的知識を体系的に理解している	社会・環境のなかの健康を理解するための公衆衛生学の知識を持っている	健康と食・栄養との関係についての専門的知識を基盤として、統計的情報を理解している	専門分野以外に幅広い分野の教養を持っている	英語運用力を有するとともに、さらに希望した者はドイツ語、フランス語、中国語、ハングルのいずれかに関する基礎知識を持っている	食・栄養からみた健康問題に強い関心を持っている	管理栄養士としての職業倫理を理解したうえで、専門的知識・技術を進んで学ぶ意欲を持っている	学んだ知識と技術を統合的に用いて、病院、福祉施設、保健所・保健センター等において食・栄養に関する問題を解決しようとする態度を身に付けている	科学的な根拠に基づいて、実験・調査結果を適切に読解・分析する力を身に付けている	病院、福祉施設、事業所、保健所・保健センター等において管理栄養士として必要なコミュニケーション力を身に付けている	栄養状態の評価に基づいた栄養管理のための基礎的な技能を持っている
基礎教育科目	講義	6547	栄養素の化学	1	必														○						
		6014	生物の基礎	1															○						
		6015	化学の基礎	1															○						
			食物栄養系のICT・データサイエンスⅠ	1															○						
			食物栄養系のICT・データサイエンスⅡ	2															○						
基礎教育科目	実験実習	6584	生物学実験B	2	必														○				○		
		6585	化学実験B	2	必														○				○		
入門・概論科目		6586	社会福祉学B	2	必												○								
応用・各論科目	講義	6563	栄養教育論Ⅰ	1	必									◎											
		6507	解剖生理学Ⅰ	1	必				◎																
		6595	調理科学	1	必	◎	○																		
		6564	栄養教育論Ⅱ	1	必									◎											
		6508	解剖生理学Ⅱ	1	必				◎																
		6704	基礎栄養学	1	必						◎					○									
		6549	給食経営管理論Ⅰ	1	必								◎												
		6512	食品学総論	1	必	◎																			
		6505	生化学Ⅰ	1	必						◎														
		6565	栄養教育論Ⅲ	2	必									◎											
		6553	応用栄養学Ⅰ	2	必										◎	○									
		6550	給食経営管理論Ⅱ	2	必			○					◎												
		6558	食品学各論	2	必			◎																	
		6526	公衆衛生学Ⅰ	2	必												◎	○							
		6506	生化学Ⅱ	2	必						◎														
		6701	代謝栄養学	2	必					○						◎									
		6705	臨床栄養学ⅠA	2	必						○				○										
		6556	臨床病態学Ⅰ	2	必					◎															
		6554	応用栄養学Ⅱ	2	必										◎	○									
		6521	食品衛生学B	2	必			◎									○								
		6522	食品加工学	2	必	○	◎	○																	
		6706	臨床栄養学ⅠB	2	必							◎			○										
		6557	臨床病態学Ⅱ	2	必					◎															
		6555	応用栄養学Ⅲ	3	必										◎	○									
		6524	公衆栄養学Ⅰ	3	必													◎							
		6707	臨床栄養学ⅠC	3	必							◎			○										
		6527	公衆衛生学Ⅱ	3	必												◎	○							
		6525	公衆栄養学Ⅱ	3	必													◎							
		6566	総合演習A	3	必									○	○										
		6567	総合演習B	3	必																○	○	○		
		6560	臨床栄養学Ⅱ	3	必							○				○									
		6568	卒業演習	4	必	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○							
		8510	学校栄養教育論Ⅰ	3										○	○										
		8511	学校栄養教育論Ⅱ	3																				○	
応用・各論科目	実験実習	6006	調理科学実習Ⅰ	1	必	◎	○	○																	
		6007	調理科学実習Ⅱ	1	必	◎	○	○																	
		6710	給食計画実習	2	必			◎																○	
		6702	栄養生理学実験	2-3	必						○												○		
		6576	基礎栄養学実験	2-3	必											○							○		
		6597	公衆衛生学実習A	2-3	必												○	○					○		
		6598	公衆衛生学実習B	2-3	必			○									○						○		
		6534	生化学実験	2-3	必						○												○		
		6578	給食経営管理実習（学内実習）	3	必			◎																◎	
		6709	食事療法実習	3	必								○												○
		6572	食品学実験	3	必	○																	○		
		6537	食品加工学実験	3	必	○	◎	○															○		
		6708	臨床栄養管理実習	3	必																				◎
		6703	解剖生理学実習	3	必				◎																
		6575	応用栄養学実習	3	必										○										◎
		6577	栄養教育実習	3	必									○											
		6579	公衆栄養学実習（学内実習）	3	必													○							
		6587	給食の運営（校外実習）	3	必																◎	◎	◎		
		6588	臨床栄養学実習Ⅰ（臨地実習）	3	必																◎	◎	◎		
		6596	公衆栄養学実習（臨地実習）	4	必																◎	◎	◎		
		6589	臨床栄養学実習Ⅱ（臨地実習）	3																	○	○	○		
		6590	給食経営管理実習（臨地実習）	3																	○	○	○		
卒業論文		6011	卒業論文	4	必																○	○	○	◎	