同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科食物科学専攻 カリキュラムマップ（2019年度）

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、〇は直接担う科目、 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。

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				
						食品の構成成分とその分析方法	加工・貯蔵における食品成分の変化	食品の物性及び成分との関係	微生物の一般性状と食品への利用法	食品成分の栄養・機能性と保健機能食品への活用	調理過程における食品成分の変化	各食品素材の特性を生かす調理法	安全性及びおいしさを高める調理法	食べ物として摂取された栄養成分の体内での変化と活用	栄養が健康の保持・増進，疾病の予防に果たす役割	専門分野以外の幅広い分野の教養	英語運用力	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	食生活，食産業，食環境，食文化，その他食に関するあらゆる事象と課題に関心を持っている	左記事象を科学的な視点から捉え，課題の解決に向けて意欲的に取り組む態度を身に付けている	食品に関する諸問題を探究することを通して，自らのキャリアをデザインしていく意欲を持っている	基本及び応用調理技術と加工技術	化学的ならびに機器を用いた分析手法	物性測定及び官能評価の方法	バイオテクノロジーの基本技術	本専攻で獲得した知識と技能を活用し，食に関わる課題を科学的な視点から検討する能力，及び得られた成果をわかりやすく報告・発表する表現力を持っている
基礎教育科目	講義	6302	基礎統計学	1	必											〇										
		6014	生物の基礎	1												〇										
		6015	化学の基礎	1												〇										
		6009	情報処理Ⅰ	1												〇										
		6010	情報処理Ⅱ	2												〇										
基礎教育科目	実験実習	6303	生物学実験A	2	必				〇																〇	
		6304	化学実験A	2	必	〇																	〇			
入門・概論科目		6346	生活科学概論	1	必											〇										
		6305	食物学のための数学と物理	1												〇										
応用・各論科目	講義	6345	食生活論	1	必														〇							
		6306	食品化学Ⅰ	2	必	◎																				
		6307	食品化学Ⅱ	2	必	◎																				
		6308	生化学	2	必									◎												
		6309	栄養学	2	必										◎											
		6348	調理科学Ⅰ	2	必						◎	◎	○													
		6349	調理科学Ⅱ	2	必						○	○	◎													
		6323	食品物性学	2	必			○																○		
		6312	食物英書講読	4	必												◎									
		6321	食品微生物学	2					◎																	
		6322	食品衛生学A	2					○																	
		6350	食品分析化学	2		○																	◎			
		6342	運動健康論	2												○										
		6330	食品流通論	3															○							
		6325	食品加工貯蔵学	2			◎		○													○				
		6329	食品官能評価論	3																				◎		
		6353	食文化論	3															○							
		6334	公衆衛生学	3											○											
		6347	生活経済学	1												○										
		6337	被服学	1												○										
		6339	保育学	1												○										
		6351	京の料理と菓子	2															○							
		6352	京の食材論	2															○							
		6338	住居学	2												○										
		6008	家庭機械および電気	2												○										
		6341	家庭経営学	2												○										
		6343	フードスペシャリスト論	3															○							
		6344	フードコーディネート論	3															○							
		6327	食品バイオテクノロジー	3																					◎	
		6335	応用栄養学	3											○											
		6354	食と健康管理	3											◎											
		6013	インターンシップⅡ	3															○	○	○					○
			フードシステム開発論	2															○							
			食品機能学	3						◎																
			食の認知行動学	3															○							
			食品開発プロジェクトⅠ	3																○	◎					
			食品開発プロジェクト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							◎	○									◎				○
		6314	調理科学実験	3	必	○					◎												○			○
		6315	食品分析化学実験	3	必	◎																	◎			○
		6316	食品加工・物性学実験	3	必		○	◎														○		◎		○
		6317	食品バイオテクノロジー実験	3	必				○																◎	○
		6318	調理科学実習Ⅲ	3	必							◎	○									◎				○
		6319	調理科学実習Ⅳ	3	必							◎	○									◎				○
		6356	被服製作実習基礎Ⅰ	1												○										
		6357	被服製作実習基礎Ⅱ	2												○										
		6012	保育学実習	3												○										
			食品機能学実験	3	必					◎													○			
卒業論文		6011	卒業論文	4	必														○	○	○					◎