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（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		
						食品学・調理学の基礎知識を基盤として、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、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つ	病態に関する知識と理解を基盤として、臨床栄養学を理解している	対象に合わせた食事管理・栄養教育に必要な知識を持つ	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身に付けている	健康と食べ物及び栄養との関係についての専門的知識を持ち、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	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保健行政、教育、企業、医療・福祉などの場で解決しようとする態度を身に付けている	保健行政、教育、企業、医療・福祉などの場において管理栄養士として必要なコミュニケーション能力を身に付けている	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	栄養状態の評価と栄養管理が実践できる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										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	6501	生物学実験B	2	必										〇					〇		
		6502	化学実験B	2	必										〇					〇		
入門・概論科目		6586	社会福祉学B	2	必								〇									
応用・各論科目	講義	6505	生化学Ⅰ	1	必				〇													
		6507	解剖生理学Ⅰ	1	必			◎														
		6593	基礎栄養学Ⅰ	1	必							◎										
		6508	解剖生理学Ⅱ	1	必			◎														
		6512	食品学総論	1	必	〇	〇															
		6595	調理科学	1	必	◎																
		6549	給食経営管理論Ⅰ	1	必						〇											
		6506	生化学Ⅱ	2	必				〇													
		6594	基礎栄養学Ⅱ	2	必							◎										
		6553	応用栄養学Ⅰ	2	必							〇										
		6550	給食経営管理論Ⅱ	2	必		〇															
		6559	臨床栄養学Ⅰ	2	必				〇		〇											
		6556	臨床病態学Ⅰ	2	必			◎														
		6557	臨床病態学Ⅱ	2	必			◎														
		6558	食品学各論	2	必		〇															
		6554	応用栄養学Ⅱ	2	必						〇											
		6521	食品衛生学B	2	必		◎						〇									
		6522	食品加工学	2	必	◎	〇															
		6560	臨床栄養学Ⅱ	2	必					〇		〇										
		6526	公衆衛生学Ⅰ	2	必								◎	〇								
		6561	臨床栄養学Ⅲ	3	必					◎	〇											
		6562	臨床栄養学Ⅳ	3	必					◎	〇											
		6524	公衆栄養学Ⅰ	3	必									◎								
		6525	公衆栄養学Ⅱ	3	必									◎								
		6527	公衆衛生学Ⅱ	3	必								◎	〇								
		6563	栄養教育論Ⅰ	3	必						◎											
		6555	応用栄養学Ⅲ	3	必						〇											
		6583	臨床病態学Ⅲ	3	必			◎														
		6564	栄養教育論Ⅱ	3	必						◎											
		6566	総合演習A	3	必						〇										〇	
		6567	総合演習B	3	必														〇			
		6565	栄養教育論Ⅲ	4	必						◎											
		6568	卒業演習	4	必	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇								
		6591	薬物学	3											〇							
		8510	学校栄養教育論Ⅰ	3							〇											
		8511	学校栄養教育論Ⅱ	3																	〇	
応用・各論科目	実験実習	6006	調理科学実習Ⅰ	1	必	◎	〇													〇		
		6007	調理科学実習Ⅱ	1	必	◎	〇														〇	
		6569	食事計画実習	2	必													〇			〇	
		6700	解剖生理学実験	2	必				〇											〇		
		6597	公衆衛生学実習A	2	必								〇	〇						〇		
		6598	公衆衛生学実習B	2	必		〇						〇							〇		
		6534	生化学実験	2	必				〇											〇		
		6576	基礎栄養学実験	2	必							〇								〇		
		6572	食品学実験	3	必		〇													〇		
		6537	食品加工学実験	3	必	◎	〇													〇		
		6573	臨床栄養学実習A	3	必																	◎
		6574	臨床栄養学実習B	3	必						〇											〇
		6599	臨床病態学実習	3	必					〇								〇				
		6575	応用栄養学実習	3	必															〇		
		6577	栄養教育実習	3	必						〇									〇		
		6578	給食経営管理実習（学内実習）	3	必													〇			〇	
		6579	公衆栄養学実習（学内実習）	3	必									〇						〇		
		6587	給食の運営（校外実習）	3	必												〇	〇	〇			
		6588	臨床栄養学実習Ⅰ（臨地実習）	3	必												〇	〇	〇			
		6596	公衆栄養学実習（臨地実習）	4	必												〇	〇	〇			
		6589	臨床栄養学実習Ⅱ（臨地実習）	3													〇	〇	〇			
		6590	給食経営管理実習（臨地実習）	3													〇	〇	〇			
卒業論文		6011	卒業論文	4													〇	〇	〇	◎		