共立女子大学　家政学部　食物栄養学科　管理栄養士専攻　カリキュラム・ツリー

ディプロマ・ポリシー

DP1/客観性・自律性	
DP1-1/幅広い教養	健康と栄養を多角的にとらえるための幅広い教養を有している。
DP１-2/専門知識	健康と栄養、特に栄養管理と栄養指導にかかわる広範な専門知識と技能を有している。
DP1-3/主体的判断力	健康と栄養にかかわる諸問題について、専門知識に基づき総合的に理解し、主体的に判断する能力を身に付けている。
DP2/課題発見・解決力	健康と栄養にかかわる課題を自ら発見し、専門知識と技能を用いて解決する能力を身に付けている。
DP3/リーダーシップ	他者の意見を尊重し、他者と協働しながらリーダーシップを発揮することができる。

カリキュラム・ポリシー

主体研究

CP5

思考力・判断力・表現力を養うために、健康と栄養に関する課題について、学修した専門知識と技能を用いて研究・調査を行い、その結果を考察して論述・発表するための「卒業論文」と「卒業演習」を配置する。

主題研究

専門分野

CP4

管理栄養士に必要とされる専門的能力を養うため、専門基礎分野として「社会・環境と健康」「人体の構造と機能・疾病の成り立ち」「食べ物と健康」を、専門分野として「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」を設置し、各分野に応じた講義・演習・実験・実習科目を、階梯性を踏まえて配置する。また、実践活動の場における専門知識および技術の統合を図るために「臨地実習」を配置する。さらに、各専門分野を横断した総合的な能力を養うために「総合演習」を最終学年に配置する。

総合演習
臨地実習
給食経営管理論
公衆栄養学
臨床栄養学
栄養教育論
応用栄養学
基礎栄養学
食べ物と健康
人体の構造と機能・疾病の成り立ち
社会・環境と健康

基礎分野

CP3

専門分野を学修するための基礎として、化学や生物学などに関する講義科目を配置する。さらに、学修した知識を検証し、体験的に学ぶための実験科目を配置する。

家政学部共通科目

CP2

家政学部共通科目では、家政学を学ぶうえで身に付けておくべき基本的な知識と技能を修得するため、以下のように教育課程を編成する。
・被服、食物、住居、児童、家庭経営の5 領域の基本的知識を学び、それらを統合した人間のライフサイクルと福祉の視点から人間生活の構造や基本事項を理解するための科目を配置する。
・前述の5 領域に隣接または基礎となる社会科学・自然科学などの幅広い諸科学の視点と基本的知識を獲得するための科目を配置する。

教養教育科目

CP1

学生を、ひとりの女性・ひとりの人間として自律できる人材、すなわち日々の生活を豊かに充実して生き、主体的に社会に参加・貢献して責任ある役割を果たす人材として育成するために設けられた「自律と努力コア」「創造とキャリアコア」「協働とリーダーシップ」の必修・選択必修を右のように定める。

卒業論文・卒業演習

	DP1-1/幅広い教養	DP１-2/専門知識	DP1-3/主体的判断力	DP2/課題発見・解決力	DP3/リーダーシップ
総合演習					
臨地実習		臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅰ（校外実習）	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅰ（校外実習）	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅰ（校外実習）	
給食経営管理論	給食経営管理論Ⅱ 給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ 給食経営管理実習Ⅰ 給食経営管理論Ⅱ 給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ 給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ 給食経営管理実習Ⅰ	
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学実習 公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学実習	公衆栄養学実習	
臨床栄養学	臨床栄養学Ⅳ 臨床栄養学Ⅲ 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学実験 臨床栄養学Ⅳ 臨床栄養学Ⅲ 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学実習 臨床栄養学実験	臨床栄養学実習 臨床栄養学実験	
栄養教育論	学校栄養教育論Ⅱ 学校栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 栄養教育論Ⅰ	学校栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 栄養教育論Ⅰ	栄養教育論演習 栄養教育論実習	学校栄養教育論Ⅱ 学校栄養教育論Ⅰ 栄養教育論演習 栄養教育論実習	
応用栄養学	応用栄養学実習 応用栄養学Ⅲ 応用栄養学Ⅱ 応用栄養学Ⅰ	応用栄養学Ⅲ 応用栄養学Ⅱ 応用栄養学Ⅰ		応用栄養学実習	
基礎栄養学	基礎栄養学実験 基礎栄養学	基礎栄養学実験 基礎栄養学		基礎栄養学実験 基礎栄養学	
食べ物と健康	調理学 食品利用学 食品衛生学 食品学総論実験Ⅱ 食品学総論実験Ⅰ 食品学総論	調理学 食品利用学実習 食品利用学 食品衛生学実験 食品衛生学	調理学実習Ⅱ 調理学実習Ⅰ 食品利用学実習 食品衛生学実験 食品学総論実験Ⅱ 食品学総論実験Ⅰ	調理学実習Ⅱ 調理学実習Ⅰ 食品利用学実習 食品衛生学実験 食品学総論実験Ⅱ 食品学総論実験Ⅰ	
人体の構造と機能・疾病の成り立ち	微生物学・免疫学 運動生理学 解剖生理学実験Ⅱ 解剖生理学実験Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 解剖生理学Ⅰ 病理学Ⅱ 病理学Ⅰ 生化学実験Ⅱ 生化学実験Ⅰ 生化学Ⅱ	微生物学・免疫学 解剖生理学Ⅱ 解剖生理学Ⅰ 病理学Ⅱ 病理学Ⅰ 生化学実験Ⅱ 生化学実験Ⅰ 生化学Ⅱ		解剖生理学実験Ⅱ 解剖生理学実験Ⅰ 生化学実験Ⅱ 生化学実験Ⅰ	
社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学Ⅰ 健康管理概論	公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学Ⅰ			
	有機化学 生物学実験 化学実験 基礎生物学	有機化学 生物学実験 食品物理学			生物学実験 化学実験

家政学原論Ⅰ　家政学原論Ⅱ　家庭経営学Ⅰ　家庭経営学Ⅱ　消費者経済学
生活関連法規　家族関係学　人間形成の心理学　児童文化論
保育学　社会福祉論　人間学　高齢者論　被服学概論　住居学概論　考古学
環境学概論　統計学　家庭電気・機械

協働とリーダーシップコア	・他者と協働しながら課題解決に導くための協働性・コミュニケーション力やリーダーシップを養うために2単位を選択必修とする。
創造とキャリアコア	・新たな価値を創造し社会と積極的に関わっていくための基礎的な力を身につけるとともに、社会人として必要な教養を養うため、以下の必修・選択必修を定める。 ・情報リテラシーにおいては、情報化が加速する現代の社会生活で必要となる数理・データサイエンス・AIに関する基礎的な知識や技術を身に付けるために、「データサイエンスとICTの基礎」を必修とする。 ・英語においては、プレイスメントテストの結果を踏まえた習熟度に基づくクラスを編成し、学生の習熟度や希望に応じて体系的に科目群を編成する。現代の社会生活で必要となる英語コミュニケーション力を身につけるために「英語コミュニケーションⅠ」「英語コミュニケーションⅡ」を必修とする。また、今後、進展するグローバル環境におけるキャリア形成に必要な語学能力を養成するためにTOEICのスコアアップを目指す。 ・語学科目においては、「英語」および「初習外国語」の科目群より4単位を選択必修科目とし、 今後、進展するグローバル環境において必要な英語コミュニケーション力やキャリア形成に必要な語学能力を養成する。 ・生活者の視点で社会を幅広く俯瞰し必要な教養を身につけるために「情報リテラシー」「語学」以外の科目より食物栄養学科管理栄養士専攻は4単位を選択必修とする。
自律と努力コア	・初年次教育科目・キャリア教育科目として、客観的に物事を理解し、自己を確立し生涯学び続けるための基礎的な力を養うため、以下の必修を定める。 ・学生生活への適応、ライフプランやキャリアプラン形成のための「ライフプランと自己実現」、そして論理的な考え方や文章作成技術の定着、課題発見、課題分析、情報収集、グループワーク、プレゼンテーションなどの課題解決に必要な技術の定着をはかるとともに、社会人として果たすべき責務を学ぶために、少人数で行う「基礎ゼミナール」「課題解決ワークショップ」を必修とする。

	DP1-1との関連性がとても高い科目	DP1-2との関連性がとても高い科目	DP1-3との関連性がとても高い科目	DP2との関連性がとても高い科目	DP3との関連性がとても高い科目

アドミッション・ポリシー

AP1/知識・技能	AP1－2/知識・技能	AP2/思考力・判断力・表現力	AP3－1/主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度	AP3－2/主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度
高等学校の教育課程を幅広く修得している。	高等学校卒業までの履修内容のうち、管理栄養士専攻の学修の基盤となる化学と生物学の基礎的な知識と技能を修得している。	健康と栄養に関する社会問題を多角的に捉え、自らの考えを論理的に整理し、客観的に他者へ説明する意欲と姿勢を有している。	課題に対して主体的に探究を行い、最後まで取り組む意欲と姿勢を有している。	他者の意見を尊重しながら他者と協働し、リーダーシップを発揮して社会に貢献する意欲と姿勢を有している。

※各科目は「カリキュラム・マップ」でディプロマ・ポリシーとの対応関係が「◎」の科目を記述している。