No.	科目区分		科目名称	配当年次	単位数	到達目標	DP1-1 客観性・自律性【幅広い教養】 食物と栄養を多角的に捉えるための幅広い教養を有している。	DP1-2 客観性・自律性【専門知識】 食物と栄養にかかわる広範な専門知識と技能を有している。	DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】 食物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 食物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。
1	自律と努力コア	自立・自活のための基礎科目	基礎ゼミナール	1	1		◎				○
2			論理的思考・文章表現	1	1		◎				
3			ライフプランと自己実現	1	2		◎				
4			課題解決ワークショップ	1	1		◎				○
5	創造とキャリアコア	情報リテラシー	データサイエンスとICTの基礎	1	2		◎				
6			情報処理	1	2		◎				
7			情報の分析と活用A	1・2	2		◎				
8			情報の分析と活用B	1・2	2		◎				
9		英語	英語コミュニケーションⅠ(Basic)	1	1		◎				
10			英語コミュニケーションⅠ(Intermediate)	1	1		◎				
11			英語コミュニケーションⅠ(High-Intermediate)	1	1		◎				
12			英語コミュニケーションⅠ(Advanced)	1	1		◎				
13			英語コミュニケーションⅡ(Basic)	1	1		◎				
14			英語コミュニケーションⅡ(Intermediate)	1	1		◎				
15			英語コミュニケーションⅡ(High-Intermediate)	1	1		◎				
16			英語コミュニケーションⅡ(Advanced)	1	1		◎				
17			英語コミュニケーションⅢ(Basic)	2	1		◎				
18			英語コミュニケーションⅢ(Intermediate)	2	1		◎				
19			英語コミュニケーションⅢ(High-Intermediate)	2	1		◎				
20			英語コミュニケーションⅢ(Advanced)	2	1		◎				
21			英語コミュニケーションⅣ(Basic)	2	1		◎				
22			英語コミュニケーションⅣ(Intermediate)	2	1		◎				
23			英語コミュニケーションⅣ(High-Intermediate)	2	1		◎				
24			英語コミュニケーションⅣ(Advanced)	2	1		◎				
25			英語コミュニケーションⅤ(High-Intermediate)	3	1		◎				
26			英語コミュニケーションⅤ(Advanced)	3	1		◎				
27			英語コミュニケーションⅥ(High-Intermediate)	3	1		◎				
28			英語コミュニケーションⅥ(Advanced)	3	1		◎				
29			TOEICⅠ(Basic)	1	2		◎				
30			TOEICⅠ(Intermediate)	1	2		◎				
31			TOEICⅠ(High-Intermediate)	1	2		◎				
32			TOEICⅠ(Advanced)	1	2		◎				
33			TOEICⅡ(Basic)	1	2		◎				
34			TOEICⅡ(Intermediate)	1	2		◎				
35			TOEICⅡ(High-Intermediate)	1	2		◎				
36			TOEICⅡ(Advanced)	1	2		◎				
37			TOEICⅢ(High-Intermediate)	2	2		◎				
38			TOEICⅢ(Advanced)	2	2		◎				
39		初習外国語	フランス語Ⅰ(入門)	1	2		◎				
40			フランス語Ⅱ(表現)	1	2		◎				
41			応用フランス語(総合)	2・3・4	2		◎				
42			中国語Ⅰ(入門)	1	2		◎				
43			中国語Ⅱ(表現)	1	2		◎				
44			応用中国語(総合)	2・3・4	2		◎				
45			ドイツ語Ⅰ(入門)	1	2		◎				
46			ドイツ語Ⅱ(表現)	1	2		◎				
47			応用ドイツ語(総合)	2・3・4	2		◎				
48			コリア語Ⅰ(入門)	1	2		◎				
49			コリア語Ⅱ(表現)	1	2		◎				
50			スペイン語Ⅰ(入門)	1	2		◎				
51			スペイン語Ⅱ(表現)	1	2		◎				
52			イタリア語	1	2		◎				
53			アラビア語	1	2		◎				
54			基礎日本語(留学生対象)	1・2	2		◎				
55			応用日本語(留学生対象)	1・2	2		◎				
56		人間を理解するための教養	日本の歴史を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
57			世界の歴史を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
58			人間と地理を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
59			文学をひらく	1・2・3・4	2		◎				
60			芸術をひらく	1・2・3・4	2		◎				
61			哲学とは何か	1・2・3・4	2		◎				
62			心理を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
63			自己開発A	1	2		◎				
64			自己開発B	1	2		◎				
65		社会を理解するための教養	法律を学ぶ(日本国憲法)	1・2・3・4	2		◎				
66			法律を学ぶ(概論)	1・2・3・4	2		◎				
67			政治を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
68			倫理学とは何か	1・2・3・4	2		◎				
69			国際関係を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
70			地域社会と家族を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
71			経済を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
72			社会を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
73		自然を理解するための教養	自然と地理を学ぶ	1・2・3・4	2		◎				
74			数学への招待	1・2・3・4	2		◎				
75			生物学への招待	1・2・3・4	2		◎				
76			物理学への招待	1・2・3・4	2		◎				
77			化学への招待	1・2・3・4	2		◎				
78		身体と健康を管理するための教養	健康スポーツ実習A	1・2・3・4	1		◎				
79			健康スポーツ実習B	1・2・3・4	1		◎				
80			健康スポーツ演習	1	1		◎				
81		キャリアを創造するための教養	企業と社会の仕組み	2・3・4	2		◎				
82			マーケティング	2・3・4	2		◎				
83			女性の生き方と社会	2・3・4	2		◎				
84	協働とリーダーシップコア	リーダーシップ開発	現代社会の諸課題(経済・産 業)	2・3・4	2		○				◎
85			現代社会の諸課題(環境・科 学)	2・3・4	2		○				◎
86			現代社会の諸課題(文化・芸 術)	2・3・4	2		○				◎
87			現代社会の諸課題(生活・地 域)	2・3・4	2		○				◎
88			現代社会の諸課題(メディア・表現)	2・3・4	2		○				◎
89			教養総合ワークショップ	1・2・3・4	2		○				◎
90			リーダーシップ開発演習Ⅰ	1・2・3・4	2		○				◎
91			リーダーシップ開発演習Ⅱ	1・2・3・4	2		○				◎
92			ワークショップファシリテー ション	2・3・4	2		○				◎
93	家政学部共通科目		家政学原論I	1	2			○	◎	○	◎
94			家政学原論II	1	2			○	◎	○	◎
95			家庭経営学I	1	2			◎	◎	◎	○
96			家庭経営学II	1	2			◎	◎	◎	○
97			消費者経済学	1	2			◎	◎	◎	○
98			生活関連法規	3.4	2			◎	○		
99			家族関係学	1	2			◎	◎	○	◎
100			人間形成の心理学	3	2			◎	◎		○
101			児童文化論	3	2			◎	○	◎	◎
102			保育学	3	2			◎	◎	○	◎
103			社会福祉論	1	2			◎	◎		◎
104			人間学	1	2			◎	○	○	○
105			高齢者論	1	2			◎	◎	○	◎
106			被服学概論	1	2			◎	○	○	○
107			住居学概論	1	2			◎	○	○	○
108			考古学	3.4	2			○	◎	○	◎
109			環境学概論	2	2			◎	◎	○	○
110			統計学	1	2			◎		◎	○
111			家庭電気・機械	3	2			◎	○	○	
112	学科専門教育科目	基礎領域	食品物理化学	1	2			◎	◎		
113			基礎生物学	1	2			◎	◎		
114			化学実験	1	1					◎	◎
115			生物学実験	1	1			◎	◎	○	◎
116			有機化学	1	2			◎	◎		
117			生化学	1	2			◎	◎		
118			生理学	1	2			◎	◎		
119			微生物学	2	2			◎	◎		
120			食物情報処理演習	3	2			◎	◎		◎
121		食品化学領域	食品学	2	2			◎	◎		
122			応用食品学	2	2			◎	◎		
123			食品学実験	3	1			◎	○	◎	◎
124			応用食品学実験	3	1			○	○	◎	◎
125			食品の鑑別(統計処理演習を含む)	3	2			◎	◎	○	○
126			食品衛生学	3	2			◎	◎		
127			食品衛生学実験	3	1			○	◎	◎	◎
128			食品分析学	2	2			◎	◎	◎	
129			食品バイオテクノロジー	2	2			◎	○		○
130			食と安全	3	2			○	◎		○
131		健康科学・栄養学領域	健康科学概論	1	2			○	◎		○
132			ライフステージと栄養	3	2			◎	◎		
133			栄養と健康	4	2			◎	○		◎
134			スポーツ栄養論	3	2			◎			
135			栄養学	2	2			◎	◎		◎
136			食品機能学	2	2			◎	◎	○	◎
137			栄養学実験	3	1			○	◎	◎	◎
138			公衆衛生学	4	2			◎			
139			食と環境	3	2			◎	◎		○
140		調理学領域	調理学	2	2			◎	◎		○
141			調理学実習Ⅰ	2	1			◎	○	◎	◎
142			調理学実習Ⅱ	3	1			◎	○	◎	◎
143			調理学実験	3	1			◎	○	◎	◎
144			調理科学	3	2			◎	○		◎
145			食事計画・評価論	2	2			◎	○		○
146			伝統食品・調理論	4	2			◎	○		○
147			伝統食品・調理論実習	4	1			◎	○	◎	◎
148		食文化・食産業領域	食文化概論	1	2			◎	○		
149			食物史	2	2			◎	○		
150			食器論	2	2			◎	○		
151			比較食文化論	3	2			◎	○		
152			食物特別講義	3	2			◎	◎		◎
153			食料経済	2	2			◎			
154			製品開発論	3	2			◎	◎	○	◎
155		主題研究領域	卒業論文	4	6			◎	◎	◎	◎
156			卒業演習	4	4			◎	◎	◎	◎
157		教職資格関連	被服造形学実習(教職)*	2	2						

*: 一部の学生が履修する学科専門科目についてはカリキュラム・マップの対象外とする。