

No.	科目区分	科目名称	配当年度	単位数	DP1-1 客観性・自律性 【幅広い教養】	DP1-2 客観性・自律性 【専門知識】	DP1-3 客観性・自律性 【主体的判断力】	DP2 課題発見・解決力	DP3リーダーシップ	
1	自律と努 めのための基礎科目	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	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 の勉強	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		心理学を学ぶ	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		企業と社会の仕組み	2・3・4	2	◎					
81		マーケティング	2・3・4	2	◎					
82		女性の生き方と社会	2・3・4	2	◎					
83	協働と リーダー シップコ ア	現代社会の諸課題 (経済・産業)	2・3・4	2	○	◎			◎	
84		現代社会の諸課題 (環境・科学)	2・3・4	2	○	◎			◎	
85		現代社会の諸課題 (文化・芸術)	2・3・4	2	○	◎			◎	
86		現代社会の諸課題 (生活・地域)	2・3・4	2	○	◎			◎	
87	リーダーシップ開 発	現代社会の諸課題 (メディア・表現)	2・3・4	2	○	◎			◎	
88		教養総合ワークショップ	1・2・3・4	2	○	◎			◎	
89		リーダーシップ開発演習Ⅰ	1・2・3・4	2	○	◎			◎	
90		リーダーシップ開発演習Ⅱ	1・2・3・4	2	○	◎			◎	
91		ワークショップファシリテーション	2・3・4	2	○	◎			◎	
92	家政学部共通科目	家政学原論Ⅰ	1	2		○	◎		◎	
93		家政学原論Ⅱ	1	2		○	◎		◎	
94		家庭経営学Ⅰ	1	2		◎	◎		○	
95		家庭経営学Ⅱ	1	2		◎	◎		○	
96		消費者経済学	1	2		◎	◎		○	
97		生活関連法規	3・4	2		◎	○		○	
98		家族関係学	1	2		◎	◎		○	
99		人間形成の心理学	3	2		◎	◎		○	
100		児童文化論	3	2		◎	○	◎	◎	
101		保育学	3	2		◎	◎	○	◎	
102		社会福祉論	1	2		◎	◎		○	
103		人間学	1	2		◎	○	○	◎	
104		高齢者論	1	2		◎	◎	○	◎	
105		被服学概論	1	2		◎	○	○	○	
106		住居学概論	1	2		◎	○	○	○	
107		考古学	3・4	2		○	◎	○	◎	

共立女子大学家政学部食物栄養学科食物学専攻カリキュラム・マップ

No.	科目区分	科目名称	配当年次	単位数	DP1-1 客観性・自律性 【幅広い教養】 食物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 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。
108	学科専門 教育科目	環境学概論	2	2		◎	◎	○	○
109		統計学	1	2		◎	◎	◎	○
110		家庭電気・機械	3	2		◎	○	○	
111		基礎領域	食品物理化学	1	2	◎	◎		
112			基礎生物学	1	2	◎	◎		
113			化学実験	1	1			◎	◎
114			生物学実験	1	1	◎	◎	○	◎
115			有機化学	1	2	◎	◎		
116			生化学	1	2	◎	◎		
117			生理学	1	2	◎	◎		
118			微生物学	2	2	◎	◎		
119			食物情報処理演習	3	2	◎	◎		◎
120		食品化学領域	食品学	2	2	◎	◎		
121			応用食品学	2	2	◎	◎		
122			食品学実験	3	1	◎	○	◎	◎
123			応用食品学実験	3	1	○	○	◎	◎
124			食品の鑑別(統計処理演習を含む)	3	2	◎	◎	○	○
125			食品衛生学	3	2	◎	◎		
126			食品衛生学実験	3	1	○	◎	◎	◎
127			食品分析学	2	2	◎	◎	◎	
128			食品/バイオテクノロジー	2	2	◎	○		○
129			食と安全	3	2	○	◎		○
130		健康科学・栄養学領域	健康科学概論	1	2	○	◎		○
131			ライフステージと栄養	3	2	◎	◎		
132			栄養と健康	4	2	◎	○		◎
133			スポーツ栄養論	3	2	◎			
134			栄養学	2	2	◎	◎		◎
135			食品機能学	2	2	◎	◎	○	◎
136			栄養学実験	3	1	○	◎	◎	◎
137			公衆衛生学	4	2	◎			
138		食と環境	3	2	◎	◎		○	
139	調理学領域	調理学	2	2	◎	◎		○	
140		調理学実習 I	2	1	◎	○	◎	◎	
141		調理学実習 II	3	1	◎	○	◎	◎	
142		調理学実験	3	1	◎	○	◎	◎	
143		調理科学	3	2	◎	○		◎	
144		食事計画・評価論	2	2	◎	○		○	
145		伝統食品・調理論	4	2	◎	○		○	
146		伝統食品・調理論実習	4	1	◎	○	◎	◎	
147	食文化・食産業領域	食文化概論	1	2	◎	○			
148		食物史	2	2	◎	○			
149		食器論	2	2	◎	○			
150		比較食文化論	3	2	◎	○			
151		食物特別講義	3	2	◎	◎		◎	
152		食料経済	2	2	◎				
153		製品開発論	3	2	◎	◎	○	◎	
154	主題研究領域	卒業論文	4	6	◎	◎	◎	◎	
155		卒業演習	4	4	◎	◎	◎	◎	
156	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。