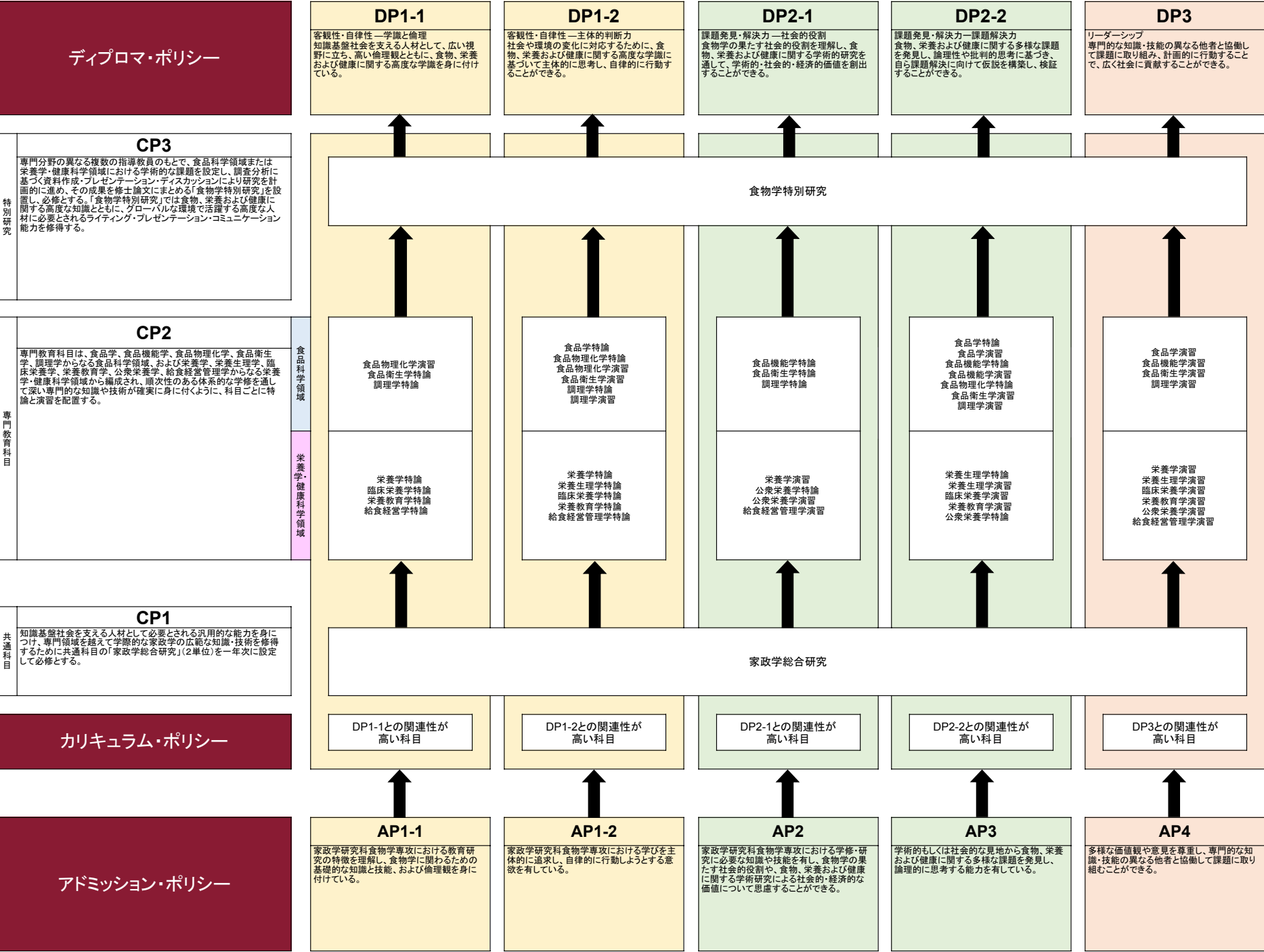


共立女子大学大学院 家政学研究科 食物学専攻 カリキュラムツリー



ディプロマ・ポリシー

CP3

専門分野の異なる複数の指導教員のもとで、食品科学領域または栄養学・健康科学領域における学術的な課題を設定し、調査分析に基づく資料作成・プレゼンテーション・ディスカッションにより研究を計画的に進め、その成果を修士論文にまとめる「食物学特別研究」を設置し、必修とする。「食物学特別研究」では食物、栄養および健康に関する高度な知識とともに、グローバルな環境で活躍する高度な人材に必要とされるライティング・プレゼンテーション・コミュニケーション能力を修得する。

CP2

専門教育科目は、食品学、食品機能学、食品物理化学、食品衛生学、調理学からなる食品科学領域、および栄養学、栄養生理学、臨床栄養学、栄養教育学、公衆栄養学、給食経営管理学からなる栄養学・健康科学領域から編成され、順次性のある体系的な学修を通して深い専門的な知識や技術が確実に身に付くように、科目ごとに特論と演習を配置する。

CP1

知識基盤社会を支える人材として必要とされる汎用的な能力を身につけ、専門領域を越えて学際的な家政学の広範な知識・技術を修得するために共通科目の「家政学総合研究」(2単位)を一年次に設定して必修とする。

カリキュラム・ポリシー

アドミッション・ポリシー

DP1-1

客観性・自律性—学識と倫理
知識基盤社会を支える人材として、広い視野に立ち、高い倫理観とともに、食物、栄養および健康に関する高度な学識を身に付けている。

DP1-2

客観性・自律性—主体的判断力
社会や環境の変化に対応するために、食物、栄養および健康に関する高度な学識に基づいて主体的に思考し、自律的に行動することができる。

DP2-1

課題発見・解決力—社会的役割
食物学の果たす社会的役割を理解し、食物、栄養および健康に関する学術的研究を通して、学術的・社会的・経済的価値を創出することができる。

DP2-2

課題発見・解決力—課題解決力
食物、栄養および健康に関する多様な課題を発見し、論理的や批判的思考に基づき、自ら課題解決に向けて仮説を構築し、検証することができる。

DP3

リーダーシップ
専門的な知識・技能の異なる他者と協働して課題に取り組み、計画的に行動することで、広く社会に貢献することができる。

食物学特別研究

家政学総合研究

DP1-1との関連性が高い科目

DP1-2との関連性が高い科目

DP2-1との関連性が高い科目

DP2-2との関連性が高い科目

DP3との関連性が高い科目

AP1-1

家政学研究科食物学専攻における教育研究の特徴を理解し、食物学に関わるための基礎的な知識と技能、および倫理観を身に付けている。

AP1-2

家政学研究科食物学専攻における学びを主体的に追求し、自律的に行動しようとする意欲を有している。

AP2

家政学研究科食物学専攻における学修・研究に必要な知識や技能を有し、食物学の果たす社会的役割や、食物、栄養および健康に関する学術研究による社会的・経済的な価値について思慮することができる。

AP3

学術的もしくは社会的な見地から食物、栄養および健康に関する多様な課題を発見し、論理的に思考する能力を有している。

AP4

多様な価値観や意見を尊重し、専門的な知識・技能の異なる他者と協働して課題に取り組むことができる。