

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

CP5
 主 体 研 究
 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文・発表するための「卒業論文」と「卒業演習」を配置する。

CP4
 専 門 分 野
 管理栄養士に必要な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」「人間の構造と機能・疾病の成り立ち」「食・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、階層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「臨床実習」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。

CP3
 基 礎 分 野
 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、体系的に学ぶための実験科目を配置する。

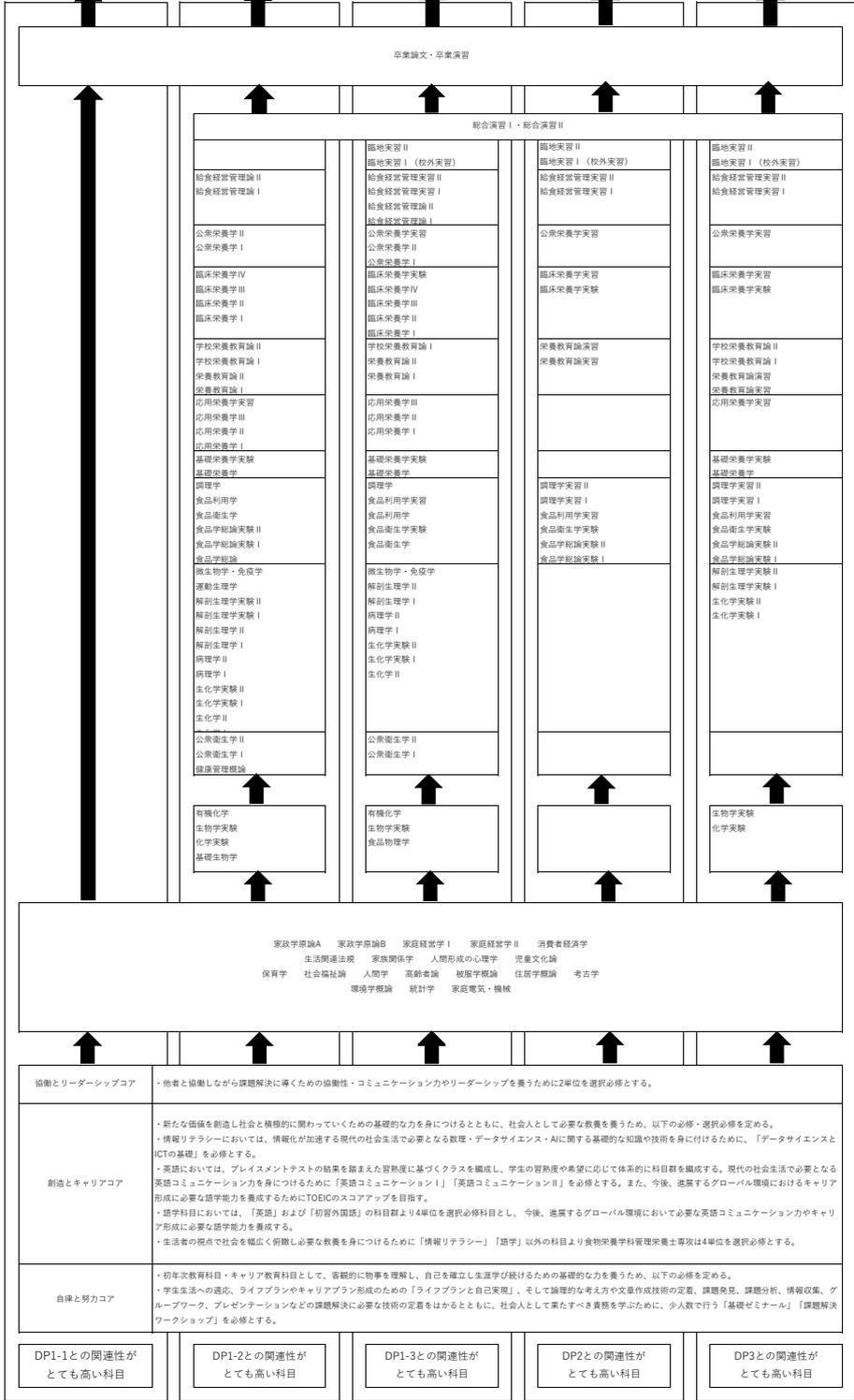
CP2
 家 政 学 部 共 通 科 目
 家政学部共通科目では、家政学を学ぶうえで身に付けておくべき基本的な知識と技能を修得するため、以下のように教育課程を構成する。
 ・被服、食物、住居、児童、家庭経営の5領域の基本的知識を学び、それらを統合した人間のライフサイクルと福祉の観点から人間生活の構造や基本事項を理解するための科目を配置する。
 ・前述の5領域に関連または基礎となる社会科学・自然科学などの幅広い知識の視点と基本的知識を獲得するための科目を配置する。

CP1
 教 養 教 育 科 目
 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。

カリキュラム・ポリシー

アドミッション・ポリシー

DP1/客観性・自律性			DP2/課題発見・解決力	DP3/リーダーシップ
DP1-1/幅広い教養	DP1-2/専門知識	DP1-3/主体的判断力		
健康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。	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。	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。	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。	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。



AP1/知識・技能 高等学校の教育課程を幅広く修得している。	AP1-2/知識・技能 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礎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。	AP2/思考力・判断力・表現力 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。	AP3-1/主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度 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。	AP3-2/主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度 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。