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

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、論理性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。

カリキュラム・ポリシー

CP3（特別研究）
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。

食物学特別研究

CP2（専門教育科目）
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。

食品科学領域

DP1-1	DP1-2	DP2-1	DP2-2	DP3
食品物理化学演習 食品衛生学特論 調理学特論	食品学特論 食品物理化学特論 食品物理化学演習 食品衛生学演習 調理学特論 調理学演習	食品機能学特論 食品衛生学特論 調理学特論	食品学特論 食品学演習 食品機能学特論 食品機能学演習 食品物理化学特論 食品衛生学演習 調理学演習	食品学演習 食品機能学演習 食品衛生学演習 調理学演習

栄養学・健康科学領域

DP1-1	DP1-2	DP2-1	DP2-2	DP3
栄養学特論 臨床栄養学特論 栄養教育学特論 給食経営学特論	栄養学特論 栄養生理学特論 臨床栄養学特論 栄養教育学特論 給食経営管理学特論	栄養学演習 公衆栄養学特論 公衆栄養学演習 給食経営管理学演習	栄養生理学特論 栄養生理学演習 臨床栄養学演習 栄養教育学演習 公衆栄養学特論	栄養学演習 栄養生理学演習 臨床栄養学演習 栄養教育学演習 公衆栄養学演習 給食経営管理学演習

CP1（共通科目）
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1年次に設定して必修とする。

家政学総合研究

DP1-1	DP1-2	DP2-1	DP2-2	DP3
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

アドミッション・ポリシー

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。