

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目）

令和6年度入学生カリキュラムマップ：食文化栄養学科

女子栄養大学 栄養学部 ディプロマ・ポリシー															
知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力								
人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる	栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。	食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる。	栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。	豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。	人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。	これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。	生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲を持ち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている。								
分野1	分野2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	
D	A基礎・教養科目	1	前期	人文科学概論		2	50	50							
D	A基礎・教養科目	1	後期	哲学		2	50				50				
D	A基礎・教養科目	1	後期	文学		2	20		20	20	20	20			
D	A基礎・教養科目	1	前期	心理学		2	50				30		20		
D	A基礎・教養科目	1	前期	文化人類学		2	60				10	10	10	10	
D	A基礎・教養科目	1	後期	美学		2	50						50		
D	A基礎・教養科目	1	前期	文化芸術論		2	50						50		
D	A基礎・教養科目	1	後期	社会心理学		2	50			30	20				
D	A基礎・教養科目	2	前期	社会科学入門		2	50				20			10	
D	A基礎・教養科目	2	後期	地理学		2	100								
D	A基礎・教養科目	2	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2	30			20	30			20	
D	A基礎・教養科目	2	後期	社会学		2	40				20		20	20	
D	A基礎・教養科目	2	後期	経済学		2	50		40					10	
D	A基礎・教養科目	2	後期	教育学		2	30		10	10	10	5	20	15	
D	A基礎・教養科目	2	後期	歴史学		2	50						50		
D	A基礎・教養科目	2	前期	日本国憲法		2	30				50	20			
D	A基礎・教養科目	3	前期	自然科学入門		2	30	30		10	5	10	5	10	
D	A基礎・教養科目	3	前期	生物学		2	50	50							
D	A基礎・教養科目	3	前期	化学		2	50	30			5	5	5	5	
D	A基礎・教養科目	3	後期	数学		2	50						50		
D	A基礎・教養科目	3	前期	環境生態学		2		20				40		40	
D	A基礎・教養科目	3	前期	物理学		2	50				50				
D	A基礎・教養科目	4	前期	英語Ⅰ		2	40			10			50		
D	A基礎・教養科目	4	後期	英語Ⅱ		2	40			10			50		
D	A基礎・教養科目	4	前期	英語Ⅲ		2	40			10			50		
D	A基礎・教養科目	4	前期	フランス語Ⅰ		2	50						50		
D	A基礎・教養科目	4	後期	フランス語Ⅱ		2	50						50		
D	A基礎・教養科目	4	前期	フランス語Ⅲ		2	50						50		
D	A基礎・教養科目	4	前期	中国語Ⅰ		2						60	40		
D	A基礎・教養科目	4	後期	中国語Ⅱ		2						60	40		
D	A基礎・教養科目	4	前期	中国語Ⅲ		2						60	40		
D	A基礎・教養科目	4	後期	外国語コミュニケーション		2	50						50		
E	共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[家庭料理技能検定]				50				50		
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2	50			50				
E	共通特論		1	前期	共通特論Ⅴ[英語アドバンスクラスⅠ]		2			40		10	40		
E	共通特論		2	後期	共通特論Ⅶ[公務員採用試験対策入門講座]		1	50					50		
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2	40			30	30			
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅠ[各種海外研修]		2	40		50				10	
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅢ[教育史]		2	50			50				
E	共通特論		1	通年	共通特論ⅩⅣ[英語e-learning]		2	50						50	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅤ[英語アドバンスクラスⅡ]		2			50		20	30		
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅥ[栄養学の背景に関する英語による講義]		2			50		20	30		
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅦ[キャリア講座1(企業参加型)]		2			30			50	20	
E	共通特論		2	前期	共通特論ⅩⅧ[キャリア講座2(社会人訪問型)]		2			50	30		20		
E	共通特論		3	通年	共通特論ⅩⅨ[キャリア講座3(就職活動直結型)]		2			50	30		20		

女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科
令和6年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 ディプロマ・ポリシー									
知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力
日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している。	栄養学の正しい知識、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している。	食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している。	食に関する情報発信や食育の基底的な理解と技術を修得している。	国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる。	関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。	食の専門家としての倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。	人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている。	これまでに獲得した知識・技術、態度等を総合的に活用する力がある。	生涯に亘り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関する社会的課題の変化に応える力を持っている。
食文化多様性理解力	栄養学・調理理論・調理技術力	食品開発・メニュー開発・飲食店企画・運営力	食情報発信・食育技術力	国内外・地域振興力	コミュニケーション力・調整力	倫理観	社会的責任	総合力	生涯学習力

★：コア7科目

分野1	分野2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	フードスペシャリスト	フードコーディネーター3級	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10
専門基礎科目	食文化論分野	1	前	文化学概論	2				100									
専門基礎科目	食文化論分野	1	前	食文化入門	2		2	2	70	10					10	10		
専門基礎科目	食文化論分野	1	後	食生活文化論	2			2	70	10					10	10		
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	前	実践栄養学	2					100								
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	基礎栄養学	2		2	2	100									
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	栄養生理学	2					100								
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	食事計画論	2					100								
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	前	生涯スポーツ演習	1				100									
専門基礎科目	食品学分野	1	後	食品学総論	2		2	2	100									
専門基礎科目	調理学分野	1	前	調理学	2		2		100									
専門基礎科目	調理学分野	1	前	基礎調理学実習	1		1	1	100									
専門基礎科目	調理学分野	1	後	応用調理学実習	1		1	1	100									
専門基礎科目	情報論分野	1	前	情報処理実習	1							100						
専門基礎科目	表現論分野	1	前	プランニング入門	2			2			10	60		10	10	10		
専門基礎科目	食生態学分野	1	前	国際理解論	2				80				20					
専門基礎科目	食生態学分野	1	後	食生態学	2		2						100					
専門科目	総合科目	1	前	スタディスキルズ[初年次教育]	1									20	20	20	20	20
専門科目	総合科目	1	前	アカデミックライティングⅠ	1										30	30		40
専門科目	総合科目	1	前	食文化栄養学総論Ⅰ [初年次教育]	1									20	20	20	20	20
専門基礎科目	食文化論分野	1	後	多文化複合論		2			100									
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	健康づくり演習		1				100								
専門基礎科目	情報論分野	1	後	情報社会リテラシー論		2						70		30				
専門基礎科目	表現論分野	1	後集	フードクリエイション実習		1				30	30	40						
専門基礎科目	表現論分野	1	後	写真表現法実習		1						90						10
専門科目	食文化栄養学特論	1	通	食文化栄養学特論Ⅰ [読書]	1												50	50
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	前	栄養と健康	2					100								
専門基礎科目	食品学分野	2	前	食品学各論	2		2			100								
専門基礎科目	食品学分野	2	後	食品衛生学	2		2	2		100								
専門基礎科目	フードビジネス論分野	2	前	基礎経営学	2						30		30	10		10	10	10
専門基礎科目	フードビジネス論分野	2	前	フードシステム論	2		2				70	10	10		5	5		
専門科目	栄養学・保健学分野	2	前	ライフステージ栄養学	2		2			80	20							
専門科目	情報論分野	2	後	栄養食文化統計学実習	1							60						40
専門科目	表現論分野	2	前	フードコーディネート論	2		2	2			40	50	10					
専門科目	総合科目	2	後	アカデミックライティングⅡ	1										30	30		40
専門科目	総合科目	2	通	食文化栄養学演習	1									20	20	20	20	20
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	後集	栄養学実習		1				100								
専門科目	食文化論分野	2	前	国際食文化論		2			100									
専門科目	食文化論分野	2	後	和食文化論		2			60	10			10		10	10		
専門科目	食文化論分野	2	後	食具文化論		2		2	90			5						5
専門科目	食文化論分野	2	前	食文化フィールドワーク実習		1			60				10	10	10			10
専門科目	栄養学・保健学分野	2	後	栄養教育・食育論		2				10		90						
専門科目	食品学分野	2	前	食品加工・保蔵学		2					100							
専門科目	食品学分野	2	前集	食物加工実習		1	1				20		50					30
専門科目	調理学分野	2	前	食文化調理学実習Ⅰ (日本・アジア)		1					100							
専門科目	調理学分野	2	後	食文化調理学実習Ⅱ (日本・西洋)		1					100							
専門科目	フードビジネス論分野	2	後	マーケティング論入門		2	2				80	20						
専門科目	表現論分野	2	後	グラフィックデザイン実習		1					100							
専門科目	表現論分野	2	前	映像表現法実習		1					100							
専門科目	表現論分野	2	後	フードコーディネート論実習		1		1		40		50		10				
専門科目	食品学分野	2	後集	食品官能評価・品質評価実習		1	1			70		30						
専門科目	専門英語分野	2	後	留学対策英語		2							100					
専門科目	総合科目	2	通集	食文化インターンシップ実習		1								30	30	20	10	10
専門科目	栄養学・保健学分野	3	前	国際栄養学		2			20	40			40					
専門科目	栄養学・保健学分野	3	後	公衆衛生学		2			10	10	5	10	20	5	10	20	5	5
専門科目	フードビジネス論分野	3	前	フードビジネスマネジメント論(厨房設計を含む)		2		2			80	5	5		5			5
専門基礎科目	食品学分野	3	前集	食品衛生学実験		1					100							
専門科目	栄養学・保健学分野	3	後	食事療法学		2				80								20
専門科目	食品学分野	3	前	食品官能評価・品質評価論		1	1			70		30						
専門科目	フードビジネス論分野	3	後	業界企業分析論		2					60	10		10	10	10		
専門科目	情報論分野	3	前	食生活調査法実習		1						40	60					
専門科目	情報論分野	3	前	Webプログラミング実習		1						100						
専門科目	情報論分野	3	後	料理データベース論実習		1			10			90						
専門科目	表現論分野	3	前	ワインコーディネート論実習Ⅰ		1				10	30	20	10	20				10
専門科目	表現論分野	3	後	ワインコーディネート論実習Ⅱ		1				10	30	20	10	20				10
専門科目	専門英語分野	3	後	ビジネス英語		2								30		20	30	20
専門科目	専門資格取得分野	3	前	フードスペシャリスト論		2	2		20	20	20	10	10		5	5	5	5
専門科目	専門資格取得分野	3	後	フードスペシャリスト試験対策講座		1	1		20	20	20	10	10		5	5	5	5
専門科目(コース科目)	食の社会文化コース	3	前	現代食文化論		2★			60			10	10	10	10			
専門科目(コース科目)	食の社会文化コース	3	前	地域振興論		2★			20				80					
専門科目(コース科目)	食の社会文化コース	3	通集	地域振興論実習		1★			10	10	10	40	10	5	5	10		
専門科目(コース科目)	食の社会文化コース・食の国際コース	3	通集	国際食活動フィールドワーク実習		2			10			80	10					
専門科目(コース科目)	食のビジネスコース	3	前	食企業経営論		2★		2	10		20	20	20		10	20		
専門科目(コース科目)	食のビジネスコース	3	前	食品小売流通論		2★				30	20	20			10	20		
専門科目(コース科目)	食のビジネスコース	3	後	商品開発実習		1★				80	10		10					
専門科目(コース科目)	食のビジネスコース	3	後	外食メニュー開発実習		1				10	60		10	10	10			
専門科目(コース科目)	食のビジネスコース	3	後集	カフェレストラン実習		1				10	40	10		20	10			10
専門科目(コース科目)	食の表現コース	3	前	食表現論		2★					10	80		10				
専門科目(コース科目)	食の表現コース	3	前	メディア編集論実習		1★						100						

女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科
令和6年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 ディプロマ・ポリシー									
知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力
日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している。	栄養学の正しい知識、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している。	食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している。	食に関する情報発信や食育の基底的な理解と技術を修得している。	国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる。	関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。	食の専門家としての倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。	人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている。	これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。	生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に対応する力を持っている。
食文化多様性理解力	栄養学・調理理論・調理技術力	食品開発・メニュー開発・飲食店企画・運営力	食情報発信・食育技術力	国内外・地域振興力	コミュニケーション力・調整力	倫理観	社会的責任	総合力	生涯学習力

★：コア7科目

分野1	分野2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	フードスペシャリスト	フードコーディネーター3級	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	後	食空間デザイン論		2			10			80						10
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	後	パッケージ論(デザインを含む)		2					100							
専門科目（コース科目）	食の国際コース	3	前集	海外英語語学研修		4							100					
専門科目（コース科目）	食の国際コース	3	後	ホスピタリティ英語		2★							100					
専門科目（コース科目）	食の国際コース	3	後	英語で学ぶ世界の食文化		2★							100					
専門科目	食文化栄養学特論	3	後	食文化栄養学特論Ⅲ[中期海外語学研修]		2							100					
専門科目	食文化栄養学特論	3	後	食文化栄養学特論Ⅳ[惣菜管理士試験対策講座Ⅰ]		2				50	30				10	10		
専門科目	総合科目	4	後	食文化栄養学総論Ⅱ	2									20	20	20	20	20
専門科目	総合科目	3・4	通	食文化栄養学実習	2									20	20	20	20	20
専門科目	総合科目	3・4	3後・4通	卒業研究	6				10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
専門科目	調理学分野	4	前集	食文化調理学実習Ⅲ(製菓・製パン)		1				100								
専門科目	フードビジネス論分野	4	前	起業入門		2					80	10		10				
専門科目	表現論分野	4	前	テーブルカラーコーディネート論		1					30	30		40				
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	4	前	地域観光ビジネス論実習		1			70									30
専門科目（コース科目）	食の表現コース	4	前	イベントコーディネート論実習		1★						50	20	30				
専門科目（コース科目）	食の国際コース	4	通	国際栄養教育実習		1★						20	80					
専門科目	食文化栄養学特論	4	前	食文化栄養学特論Ⅴ[惣菜管理士試験対策講座Ⅱ]		2				50	30				10	10		
専門科目	食文化栄養学特論	4	前	食文化栄養学特論Ⅵ[ワインエキスパート試験対策講座]		2				10	30	20	10	20				10