

学科・課程・コースのDP

DP1: 食品、調理、栄養を中心とした食と生活に関わる諸科学を広く学び、科学的知識・専門的技術を修得する。

DP2: 学修した食品、調理、栄養に関する科学的知識・専門的技術を用い、食に関する問題解決に応用することができる。

DP3: 食品、調理、栄養の視点から食物を総合的に理解するスペシャリストとして、多職種と連携して様々な問題に取り組む姿勢が身につく。

DP4: 生活や社会といった観点から食に関する様々な課題を見つけ、正しい科学的知識に基づいて解決方法を論理的に洞察し、情報発信・プレゼンテーションをすることができる。

DP5: 生活や社会に及ぼす食の影響や効果を生涯学び続け、食に関する様々な問題の解決に努めようとする積極的な姿勢が身につく。

DP6: 人々の健全な食生活の推進と健康の維持増進のために社会に貢献し、また食に関する諸問題に地球環境・SDGsを考えてグローバルな視点から取り組む意欲が身につく。

4年	<p>食物学総合演習(必2) 卒業研究(必4)</p>					<p>教育実習Ⅰ(中高) 教育実習Ⅱ(高) 教職実践演習(中高)(必2)</p>
	<p>食物学演習(必2) 卒業基礎研究(必2)</p>					<p>教育実習Ⅰ(中高)(必5) 教育実習Ⅱ(高)(必3) 家庭科教育法Ⅳ(選必2) 家庭科教育法Ⅲ(選必2) 家庭科教育法Ⅱ(必2) 生徒指導・進路指導(小中高)(必2) 学校カウンセリング基礎論(幼小中高)(必2)</p>
3年	<p>実践統計学(選2)</p>	<p>微生物機能学(選2) 微生物学応用実験(選必1.5)</p> <p>食品機能学(必2) ◎食品加工・貯蔵学(必2) 食品学応用実験(選必1.5) 食品機能学実験(選必1.5)</p>	<p>ライフステージの栄養学実習Ⅱ(選必1.5)</p> <p>健康増進科学Ⅱ(必2) 栄養生理学実験(選必1.5)</p>	<p>調理学応用実習Ⅱ(選2)</p> <p>調理科学応用実験(選必1.5) 調理学応用実習Ⅰ(選2)</p>	<p>バイオインフォマティクス特論(選1) (化学生命科学科夏期集中)</p> <p>食品鑑別演習(選2) フードコーディネータ論(選2) 食品開発学実践演習(選2)</p>	<p>家族関係論(必2) 消費者教育論(選2) 衣服科学(必2) 衣服実習Ⅰ(必1) 衣服実習Ⅱ(必1) 住居論(製図を含む)(必2) 家庭科教育法Ⅰ(必2) 教育学概論(小中高)(必2) 教育心理学(幼小中高)(必2) 教育社会学(幼小中高)(必2) 特別支援教育(小中高)(必2) カリキュラム論(小中高)(必2) 道徳教育の指導法(小中)(必2) 特別活動・総合的な学習の時間の指導法(小中高)(必1) 教育方法・技術(情報通信技術の活用含む)(小中高)(必2)</p>
	<p>基礎分析学Ⅱ(選2) 摂食生理学(選2)</p> <p>栄養生化学特論(選2) 微生物学(必2) 微生物学基礎実験(必1.5)</p>	<p>食品衛生学(必2) 食品衛生学実験(選必1.5)</p> <p>食品学Ⅱ(必2) 食品栄養学基礎実験Ⅱ(必1.5)</p>	<p>運動生理学(選2) ライフステージの栄養学Ⅱ(選2) ◎ライフステージの栄養学実習Ⅰ(必1.5)</p> <p>ライフステージの栄養学Ⅰ(必2) ◎健康増進科学Ⅰ(必2)</p>	<p>◎調理科学実験(必1.5) キッチンデザイン論(選2)</p> <p>◎調理科学(必2) 調理学実習Ⅲ(必2)</p>	<p>フードデザイン論(選2) フードマネジメント論(選2) 異分野連携実践演習(選2)</p> <p>食品開発学特論(研究)(選2) 隔年 食品開発学特論(開発)(選2) 隔年</p>	
2年	<p>基礎有機化学(必2)</p> <p>基礎化学(選2) 基礎分析学Ⅰ(必2) 生化学(必2) 基礎生理学(必2)</p>	<p>◎食品学Ⅰ(必2) 食品栄養学基礎実験ⅠB(必1.5)</p> <p>食品栄養学基礎実験ⅠA(必1.5)</p>	<p>栄養学Ⅱ(必2)</p> <p>◎栄養学Ⅰ(必2)</p>	<p>調理学(必2) ◎調理学実習Ⅱ(必2) 食文化論(調査)(選2) 隔年 食文化論(歴史)(選2) 隔年</p> <p>◎調理学実習Ⅰ(必2)</p>	<p>家政学概論(選必2) 人間と生活(選必2) 家庭管理論(必2) 教職基礎論(幼小中高)(必2)</p>	
	<p>基礎有機化学(必2)</p> <p>基礎化学(選2) 基礎分析学Ⅰ(必2) 生化学(必2) 基礎生理学(必2)</p>	<p>◎食品学Ⅰ(必2) 食品栄養学基礎実験ⅠB(必1.5)</p> <p>食品栄養学基礎実験ⅠA(必1.5)</p>	<p>栄養学Ⅱ(必2)</p> <p>◎栄養学Ⅰ(必2)</p>	<p>調理学(必2) ◎調理学実習Ⅱ(必2) 食文化論(調査)(選2) 隔年 食文化論(歴史)(選2) 隔年</p> <p>◎調理学実習Ⅰ(必2)</p>		
1年	<p>フーズスペシャリスト論(選2)、食物学概論(必2)</p>					



共通教育科目(教養特別講義、基礎科目、教養科目、家政学部共通科目、JWUキャリア科目、JWU社会連携科目)

* 教育内容充実のために、上記以外の新たな科目が加わる可能性がある。
 * 家庭科教諭資格取得のためには上記以外に教職科目群を履修する必要がある。
 * 教職資格には共通教育科目中の、日本国憲法(必2)、身体運動Ⅰabc(選必1)、身体運動Ⅱabc(選必1)、アクティヴ・イングリッシュb(選必2)、英語コミュニケーション(選必2)、メディア・リスニング(選必2)、基礎情報処理(選必2)、データサイエンス入門(選必2)、AI入門(選必2)の履修 及び 食物学科科目中の◎の必修科目、下線のある選択科目の履修も必要である。教職科目については、紫:家庭科教諭に関する科目、茶:教職資格に共通する科目 として示してある。