

1 回生 カリキュラムマップ  
生活科学学科

# 教育における三つの方針

## 生活情報デザイン専攻のカリキュラムマップ(1回生)

### 1. 教養科目と学科共通科目

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

分類 学習成果番号	学習成果内容	知識・技能			思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性				
		生活DP1	生活DP2	生活DP3	生活DP4	生活DP5	生活DP6	生活DP7	生活DP8	生活DP9		
分野	時期	授業科目	単位	形態								
教養科目	1前	人間と仏教 I	②	講	20				10	20	20	30
		社会人基礎演習 I	1	演		20		10	20	20		30
		社会人基礎演習 III	2	演			25	65	10			
		英語 I	1	演	40					40		20
		情報メディア入門	②	講		30	10	30	20			10
	1後	野外スポーツ	1	実	10		40				50	
		英語 II	1	演	40					40		20
		行動と心理	2	講		10	40	20	20			10
		中国語	1	演	50					40		10
		人間と仏教 II	①	演	10					10	30	25
	2後	社会活動実践	1	演		10				10	20	40
		福井地域学	2	講		30		15	15	30		10
		国際理解	2	講				20	20	20	20	10
		日本の文化	2	講	22					20		28
		スポーツ実技	1	実	40					40		20
学科共通科目	1前	衣生活論	2	講	20	20			20		20	20
		住生活論	2	講	40			20	20			20
	1後	食生活論	②	講		40		8	26	8		18
		生活経営学	2	講			30	20	30			10
	2前	人間関係論	2	講		20		20	16		29	15
		保育学	2	講		20			15	30	15	20

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。

### 2. 専門科目

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

分類 学習成果番号	学習成果内容	知識・技能			思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性				
		DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9		
分野	時期	授業科目	単位	形態								
情報技術	1前	情報活用論	②	講	30	20		20	20	10		
		プログラミング I	①	演	11			31	39	19		
	1後	情報活用演習	①	演	30	20		10	20	20		
		マルチメディア演習	1	演	30			20		30	20	
	2前	情報システム I	2	講	40	10		30		20		
		プログラミング II	1	演	30			40	20	10		
	2後	Web制作演習	1	演	60				20	20		
		情報システム II	2	講	30			40		30		
	マネジメント技法	1前	ビジネス実務総論	②	講		50	20	20		10	
			コミュニケーション演習 I	1	演		30			40		30
1後		ビジネス実務演習 III	1	演		60		30		10		
		秘書概論	2	講		30		20	20		10	
2前		会計学入門	2	講	10	60		20		10		
		コミュニケーション演習 II	1	演		10		20	30	20	20	
2後		ビジネス実務演習 I	1	演		30		30		20	20	
		簿記演習	2	演		60		30		10		
デザイン表現		1前	デザイン表現入門	②	講		30	30	30	30	10	20
			グラフィックデザイン I	1	演		50		30		20	
	1後	色彩学	2	講		40			40		20	
		デッサン	1	演		70		20	10			
	2前	グラフィックデザイン II	1	演		40		30		30		
		インテリアデザイン I	2	講		28	15		5	40	12	
	2後	グラフィックデザイン III	1	演		40		30		30		
		インテリアデザイン II	2	講		25		35		20	20	
総合	1前	テキスタイルデザイン	1	演		50	10	10	10		20	
		広告コミュニケーションデザイン	1	演		40		30		30		
	1後	インテリアデザイン演習	1	演		50		15	25	10		
		クラフトデザイン	1	演		40		20	20	20		
	2後	情報デザイン総論	②	講		15	23	25	13			24
		キャリアプランニング	1	演		19	19	20	12	20	20	20
	2後	企業研究 I	2	講		40		30		20		20
		企業研究 II	2	講		10		30		30		20
	2後	マイプロジェクト	1	演			20	20	20	20	10	10
		インターンシップ	1	演			20	20	20	20	10	10
2後	専門演習	2	演			20	20	20	20	10	10	
	卒業研究	②	演			20	20	20	20	10	10	

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。

# 教育における三つの方針

## 食物栄養専攻のカリキュラムマップ(1回生)

### 1. 教養科目と学科共通科目

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

分類 学習成果番号	知識・技能				思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性		
	生活DP1	生活DP2	生活DP3	生活DP4	生活DP5	生活DP6	生活DP7	生活DP8	生活DP9	
学習成果内容	いなる人間と文化に関する知識・技能を身に付けて	いなる人間と社会に関する基本的知識・技能を身に付けて	いなる人間と自然に関する基本的知識・技能を身に付けて	力を見るための論理的な思考を身に付けて	力決する生活において問題の断解	るのコミュニケーションを身に付けて	て他者と協働し、他者に対して感謝する態度を身に付けて(和敬)	い行動する態度を身に付けて(精進)	省度し、人や文化の多様性の意義を身に付けて(反感)	
分野	時期	授業科目	単位	形態						
教養科目	1前	人間と仏教Ⅰ	②	講	20		20	20	10	30
		社会人基礎演習Ⅱ	1	演			30			20
		情報メディア入門	②	講		30	20			10
		英語Ⅰ	1	演	40		20			
	1後	社会人基礎演習Ⅰ	1	演		20	20			30
		野外スポーツ	1	実	10				50	
	2前	英語Ⅱ	1	演	40			40	20	
		ヒトの生物学	2	講		40	20			20
	2後	人間と仏教Ⅱ	①	演	10			10	30	25
		社会活動実践	1	演		10		10	20	40
環境の化学		2	講		40	20			20	
スポーツ実技		1	実	40			40		20	
学科共通科目	1前	衣生活論	2	講	20	20	20	20		30
		食生活論	2	講		30	20			30
	1後	住生活論	2	講		30	40			30
		生活科学論	②	講		12	18	25	20	25
	2前	人間関係論	2	講		20	16		29	15
		生活経営学	2	講		30	30			10
2後	保育学	2	講		15	15	35	15	20	

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。

### 2. 専門科目

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

分類 学習成果番号	知識・技能				思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性		
	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	
学習成果内容	け専門知識を健康に活用する	てかみ、体の構造と生理を理解し、自然の営みや社会的に必要となる	き換る食品及び多種類の食品の栄養成分を分析し、科学的に活用する	る事どの栄養学・食品学・調理学に基づき、食事を提供する	でして常に生活や社会を見据え、自ら課題を解決すること	表現する健康に関する情報を、科学的に分析し、活用すること	ケ性専門的知識と豊かな人間性を基盤としたコミュニケーションがとれる	りに自分と他者を尊重し、共に行動し、何事にも誠実に取り組む	とえに、仁愛兼濟の心を持ち、他者から生かされることに感謝し、自らも社会に貢献する	
分野	時期	授業科目	単位	形態						
社会生活	2前	公衆衛生学	2	講	80				20	
		公衆衛生学各論	2	講	40			20		20
	2後	社会福祉	2	講	36	16		30		18
人体の構造と機能	1後	解剖生理学	2	講		60	30		10	
	2前	運動生理学	2	講	20	35	10	10	10	15
		解剖生理学実験	1	実	20	20	20	10		10
	2後	生化学Ⅰ	2	講	20	30	20			10
		生化学Ⅱ	2	講	40			40		
食品と衛生	1前	食品学総論	②	講	30		20	10	10	10
		食品化学実験	1	実			30	30		20
		食品衛生学	②	講	25	35		20		10
	1後	食品衛生学実験	1	実	30	20		10		30
		食品学各論	2	講	30		30	20		10
	2後	食品加工学	2	講	40	20	20	10		10
		食品加工実習	1	実	30	20		20		20
栄養と健康	1前	栄養学総論	②	講	20	20	20	10	20	10
		有機化学	2	講	20		50	10	20	
	1後	栄養学各論	2	講	10	20	20	20		10
		栄養学実習	1	実	30	10	20	30		10
	2前	臨床栄養学	2	講	30		20	20	20	10
		臨床栄養学実習	1	実	30	20		20	20	10
2後	臨床栄養学各論	2	講	30	10	20	20		10	
栄養の指導	1後	栄養指導論Ⅰ	2	講	18	21	21	13		27
		公衆栄養学	2	講	40		40	10		10
	2後	栄養指導論Ⅱ	2	講	40		20	20		20
		栄養指導実習	1	実			30	30	20	20
給食の運営	1前	調理学	②	講	40		30	20		10
	1後	給食管理	2	講	30		50	20	10	
		調理学実習Ⅰ	2	実	20		50	20		10
	2後	調理学実習Ⅱ	2	実	20		50	20		10
		給食管理実習	2	実			60	20		20
		食料経済	2	講	20	40		30		10
給食管理臨地実習	2	実			60	20		20		
フードスペシャリティ	1前	食品検査法	1	演	10		60	30		
		フードスペシャリスト論	2	講		20		20		20
	2後	栄養情報処理	1	演		40		40		20
		フードコーディネーター論	2	講			80	15		5
総合	2後	専門演習	2	演		20	20	20		20
		卒業研究	②	演		20	20	20		20

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。

2回生 カリキュラムマップ  
生活科学学科

教育における三つの方針

生活情報デザイン専攻のカリキュラムマップ(1回生)

1. 教養科目と学科共通科目

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

分類	学習成果番号	学習成果内容	知識・技能			思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性				
			生活DP1	生活DP2	生活DP3	生活DP4	生活DP5	生活DP6	生活DP7	生活DP8	生活DP9		
			知る人間・人間と文化に関する基本的な	知る人間・人間と文化に関する基本的な	知る人間・人間と文化に関する基本的な	身の社会生活における論理的な思考力を見	身の社会生活における論理的な判断力を決	現社会生活における他者との表	る他者と協働し、他者に対して	自身の最も自分らしい個性を	身の文化の多様な個性の意義を		
分野	時期	授業科目	単位	形態									
教養科目	1前	人間と仏教 I	②	講	20			20	20	20	20	10	30
		社会人基礎演習 I	1	演		20		10	20	20			30
	1後	社会人基礎演習 III	2	演			25	65	10				30
		英語 I	1	演	40					40			20
	2前	情報メディア入門	②	講			30	20	20	20			10
		野外スポーツ	1	実	10		40				50		
		英語 II	1	演	40					40			20
		行動と心理	2	講		10	40	20	20				10
		国際理解	2	講				20	20	20	20	10	10
		中国語 I	1	演	50					40			10
	2後	データサイエンス入門	2	講			33	30	10				27
		人間と仏教 II	①	演	10					10	30	25	25
		社会活動実践	1	演		10				10	20	40	20
		福井地域学	2	講		30		15	15	30			10
日本の文化		2	講	22					20			30	
スポーツ実技		1	実	40					40			20	
学科共通科目	1前	衣生活論	2	講	20	20			20			20	20
		住生活論	2	講	40			20	20				20
	1後	生活科学論	②	講		40		8	26	8			18
		食生活論	2	講	15	30	25	20					10
	2前	生活経営学	2	講		30		30	30			10	
		人間関係論	2	講		20		20	16				15
		2後	保育学	2	講			15	15	35	15		20

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。

2. 専門科目

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

分類	学習成果番号	学習成果内容	知識・技能			思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性				
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9		
			能情報技術を身につけている知識・技	る知マ・識・ネジメンを身につけている	る識デ・ザイン表現に関する知	けて問題を多面的に分析する思考力	ての問題を確かな判断・解決力	身ら他者の声に耳を傾けて、自	身主体的に行動し、自らを	をえも建学の精神を継承し、多様な文化や	い協働する社会や組織のメンバーとして		
分野	時期	授業科目	単位	形態									
情報技術	1前	情報活用論	②	講	30	20		20	20		10		
		プログラミング I	①	演	11			29	41		19		
	1後	情報活用演習	①	演	30	20		10	20		20		
		マルチメディア演習	1	演	30			20		30			20
	2前	Web制作演習	1	演	60					20	20		
		情報システム I	2	講	40	10		30			20		
	2後	プログラミング II	1	演	30			40	20		10		
		情報システム II	2	講	30			30	40		30		
		データサイエンス演習	1	演	30			30	30			10	
		プログラミング III	1	演	30			30	30		10		
マネジメント技法	1前	ビジネス実務演習 III	1	演		60		20		20			
		会計学入門	2	講	10	60			20		10		
	1後	コミュニケーション演習 I	1	演		40				35		25	
		ビジネス実務総論	②	講		50		20	20		10		
	2前	秘書概論	2	講		30		20	20		10		
		簿記演習	2	演		60		30			10		
	2後	コミュニケーション演習 II	1	演		10		20		30	20	20	
		ビジネス文書演習	1	演	30	30		20	10		10		
		ビジネス実務演習 I	1	演		30		30	30		20	10	
		ビジネス実務演習 II	1	演		60		30			10		
デザイン表現	1前	デザイン表現入門	②	講			30	20		30		20	
		色彩学	2	講			50			20			
	1後	グラフィックデザイン I	1	演			50		30		20		
		デッサン	1	演			70		20	10			
	2前	グラフィックデザイン II	1	演			40		30		30		
		インテリアデザイン I	2	講			28	15		5	40	12	
	2後	グラフィックデザイン III	1	演			40		30		30		
		インテリアデザイン II	2	講			25		35		20	20	
		テキスタイルデザイン	1	演			50	10	10	10		20	
		広告コミュニケーションデザイン	1	演			40		30		30		
総合	1前	インテリアデザイン演習	1	演		50		15		25	10		
		クラフトデザイン	1	演		40		20		20	20		
	1後	情報デザイン総論	②	講		15		15	25	20		25	
		キャリアプランニング	1	演		20		24	22	20	14		
	2後	企業研究 I	2	講		40		20	20	30	20	20	
		企業研究 II	2	講		10		30	30	30	10	10	
	2後	マイプロジェクト	1	演			20	20	20	20	20	10	
		インターシップ	1	演			20	20	20	20	10	10	
2後	専門演習	2	演			20	20	20	20	10	10		
	卒業研究	②	演			20	20	20	20	10	10		

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。

# 教育における三つの方針

## 食物栄養専攻のカリキュラムマップ(1回生)

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

### 1. 教養科目と学科共通科目

分野	時期	授業科目	単位	形態	知識・技能			思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性			
					生活DP1	生活DP2	生活DP3	生活DP4	生活DP5	生活DP6	生活DP7	生活DP8	生活DP9	
教養科目	1前	人間と仏教 I	②	講	20					20		20	10	30
		社会人基礎演習 II	1	演		20			30		20		10	20
		情報メディア入門	②	講			30		20		20			10
	1後	英語 I	1	演	40				20		40		20	
		社会人基礎演習 I	1	演		20			10		20			30
		野外スポーツ	1	実	10		40					50		
	2前	英語 II	1	演	40						40		20	
		ヒトの生物学	2	講			40		20		20			20
		人間と仏教 II	①	演	10						10		30	25
	2後	社会活動実践	1	演		10					10		20	40
		環境の化学	2	講			40		20		20			20
		スポーツ実技	1	実	40						40			20
学科共通科目	1前	データサイエンス入門	2	講			33		30		10			27
		衣生活論	2	講	20		20		10					30
	1後	食生活論	2	講			30		20		20		10	
		住生活論	2	講			30		40					30
	2前	生活科学論	②	講		12			18		25			25
		人間関係論	2	講		20			20		16		29	15
	2後	生活経営学	2	講			30		30				10	
		保育学	2	講			15		15			15		20

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。

表中の数値は重み付け(%)を表わす。

### 2. 専門科目

分野	時期	授業科目	単位	形態	知識・技能			思考力・判断力・表現力			主体性・多様性・協働性			
					DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	
と健康 社会生活	2前	公衆衛生学	2	講	80								20	
	2後	公衆衛生学各論	2	講	40						20			20
		社会福祉	2	講	36			16			30			18
人体の構造と機能	1後	解剖生理学	2	講			30				10			
	2前	運動生理学	2	講	20	35	10			10		10		15
		生化学 I	2	講		30	20			20			10	
	2後	生化学実験	1	実	20	20	20			10		20		10
		解剖生理学実験	1	実	20	20	20			10		20		10
食品と衛生	1前	生化学 II	2	講	40					40				
		食品学総論	②	講	30		30	20		10			10	
		食品化学実験	1	実			30	30		20				20
	1後	食品衛生学	②	講	25	35				20			10	10
		食品衛生学実験	1	実	30	20				10				30
	2後	食品学各論	2	講	30		30	20		10			10	
		食品加工学	2	講	40	20	20			10			10	
栄養と健康	1前	食品加工実習	1	実	30	20			20			20	10	
		栄養学総論	②	講	20	20	20			10		20	10	
	1後	有機化学	2	講	20		50			10				
		栄養学各論	2	講	10	20	10			20		20	10	
	2前	栄養学実習	1	実	30		10	20		30				10
		臨床栄養学	2	講	30		20			20		20		10
		臨床栄養学実習	1	実	30	20				20		20		10
2後	臨床栄養学各論	2	講	30	10	20			20		20	10	10	
	栄養指導論 I	2	講	18	21	21			13			27		
栄養の指導	1後	公衆栄養学	2	講	40		40			10		10		
	2前	栄養指導論 II	2	講	40		20			20		20		
		栄養指導実習	1	実	30		30			30		20	20	
	給食の運営	1前	調理学	②	講	40		30			20		10	
1後		給食管理	2	講	30			30		20		10		
		調理学実習 I	2	実	20			50				20	10	
2後		調理学実習 II	2	実	20			50				20	10	
		給食管理実習	2	実				60			20		20	
	食料経済	2	講	20	40				30			10		
フーズスペシャリ	1前	給食管理臨床実習	2	実			60				20		20	
	2前	食品検査法	1	演	10		60					30		
		フードスペシャリスト論	2	講		20	20			20		20		
	2後	栄養情報処理	1	演			40			40		20		
総合	1後	フードコーディネート論	2	講			80		15			5		
	2後	専門演習	2	演		20	20		20		20	20	20	
		卒業研究	②	演		20			20		20		20	

※単位欄の○付数字の授業科目は必修。