

2022年度入学生 基礎教養科目 カリキュラム・マップ

分類	ナンバリング	科目コード	科目名称	学修成果を得るために必要な項目									
				知識と教養				社会貢献の基盤					
				語学	自己理解・相互理解	地域・奈良	健康	言語	憲法	キャリア	サイエンス		
各学科コースの基礎科目	言語	KBA100	8110	国語表現法					○				
		KBA105	8215	日本語Ⅰ					○				
		KBA110	8216	日本語Ⅱ					○				
		KBA200	8217	日本語Ⅲ					○				
		KBA205	8218	日本語Ⅳ					○				
	憲法	KBB200	8135	日本の憲法						○			
	キャリア	KBD100	8001	基礎ゼミナールⅠ								○	
		KBD105	8005	基礎ゼミナールⅡ								○	
		KBD110	8190	キャリアデザイン								○	
	サイエンス	KBC100	8200	データサイエンス									○
		KBE110	8405	情報処理演習Ⅰ									○
		KBE115	8410	情報処理演習Ⅱ									○
		KBE100	8400	情報リテラシー									○
		KBE200	8430	プログラミング									○
	学位授与の方針に従った教養のための教養科目	語学	KAA100	8305	英語Ⅰ	○							
KAA115			8310	英語Ⅱ	○								
KAA105			8325	英会話	○								
KAA110			8330	フランス語Ⅰ	○								
KAA120			8335	フランス語Ⅱ	○								
自己理解・相互理解		KAB100	8125	心理学		○							
		KAB200	8145	社会学		○							
		KAB205	8105	人権と差別		○							
		KAB105	8205	日本語・日本事情Ⅰ		○							
		KAB110	8210	日本語・日本事情Ⅱ		○							
地域・奈良		KAC100	8113	奈良の伝統文化Ⅰ			○						
		KAC105	8114	奈良の伝統文化Ⅱ			○						
健康		KAD100	8250	健康・スポーツ論				○					
		KAD200	8255	健康・スポーツ実習				○					

2022年度入学生 基礎教養科目 カリキュラム・ツリー

1回生		2回生		学修成果を得るために必要な項目	
前期	後期	前期	後期		
KAA100 英語 I	KAA100 英語 I			語学	知識と教養
	KAA115 英語 II				
KAA105 英会話					
KAA110 フランス語 I	KAA120 フランス語 II			自己理解・相互理解	
KAB100 心理学		KAB200 社会学			
KAB205 人権と差別	KAB205 人権と差別				
KAB105 日本語・日本事情 I	KAB110 日本語・日本事情 II			地域・奈良	
KAC100 奈良の伝統文化 I	KAC105 奈良の伝統文化 II				
	KAD100 健康・スポーツ論	KAD200 健康・スポーツ実習	KAD100 健康・スポーツ論	健康	
KBA100 国語表現法	KBA100 国語表現法			言語	社会貢献の基盤
KBA105 日本語 I	KBA110 日本語 II	KBA200 日本語 III	KBA205 日本語 IV		
		KBB200 日本の憲法		憲法	
KBD100 基礎ゼミナール I	KBD105 基礎ゼミナール II			キャリア	
KBD110 キャリアデザイン	KBD110 キャリアデザイン				
	KBC100 データサイエンス		KBE200 プログラミング	データサイエンス	
KBE100 情報リテラシー	KBE110 情報処理演習 I	KBE115 情報処理演習 II			

2022年度入学生 生活未来科 生活福祉コース カリキュラム・ツリー

1回生		2回生		学修成果を得るために必要な項目
前期	後期	前期	後期	
FAA100 介護の基本 I	FAA130 介護の基本 II			介護 (介護サービスを提供する対象、場によらず、あらゆる介護場面に汎用できる基本的な介護の知識・技術を学ぶ)
	FAA135 高齢者に対する支援と介護保険制度			
	FAA140 コミュニケーション技術 I	FAA200 コミュニケーション技術 II		
	FAA105 生活レクリエーション	FAA205 介護予防	FAA270 防災・災害福祉	
FAA110 生活支援技術 I	FAA145 生活支援技術 II	FAA210 生活支援技術 III	FAA215 生活経営・管理の技法	
			FAA245 居住環境整備の技法	
			FAA250 家事支援の技法 I・被服	
		FAA255 家事支援の技法 III・調理	FAA220 家事支援の技法 II・栄養	
FAA115 介護過程 I	FAA150 介護過程 II	FAA225 介護過程 III	FAA260 介護過程 IV	
FAA120 介護総合演習 I	FAA155 介護総合演習 II	FAA230 介護総合演習 III	FAA265 介護総合演習 IV	
FAA125 介護実習 I	FAA160 介護実習 II	FAA235 介護実習 III		
FAB100 コミュニケーション演習		KAB205 人権と差別	FAB210 チームマネジメント	人間と社会 (介護を必要とする者に対する全人的な理解や尊厳の保持、介護実践の基盤となる教養、総合的な判断力及び豊かな人間性を身に付ける)
		FAB205 社会の理解 I	FAB215 社会の理解 II	
		FAB200 こども家庭福祉		
KAC100 奈良と伝統文化 I	KAC105 奈良と伝統文化 II			こころとからだのしくみ (介護実践に必要な知識という観点から、からだところのしくみについての知識を学ぶ)
FAB110 グリーンプランニング				
KBE100 情報リテラシー		KAB200 社会学	BAA100 経営学総論	
KAB100 心理学	FAC110 発達と老化の理解 I	FAC205 発達と老化の理解 II		
FAC100 解剖生理学	FAC115 生活援助方法論			医療的ケア
	FAC120 嚥下と口腔衛生			
FAC125 認知症の理解 I		FAC200 認知症の理解 II		
FAC105 障害の理解 I	FAC130 障害の理解 II			
		FAD200 医療的ケア I	FAD205 医療的ケア II	
1回生		2回生		学修成果を得るために必要な項目
前期	後期	前期	後期	
M100 生活と未来				II 協働・協調力
FAB110 グリーンプランニング			BAA115 経営学総論	
			FAB210 チームマネジメント	
FAA100 介護の基本 I			FAA270 防災・災害福祉	
FAB100 コミュニケーション演習	FAA140 コミュニケーション技術 I	FAA200 コミュニケーション技術 II		
FAA110 生活支援技術 I	FAA145 生活支援技術 II	FAA210 生活支援技術 III		
FAA120 介護総合演習 I	FAA155 介護総合演習 II	FAA230 介護総合演習 III	FAA265 介護総合演習 IV	
FAA125 介護実習 I	FAA160 介護実習 II	FAA235 介護実習 III		
			BAA115 ゼミナール I	
1回生		2回生		学修成果を得るために必要な項目
前期	後期	前期	後期	
M100 生活と未来		FAA155 人権と差別		III 課題解決力
		FAA260 社会学		
FAA110 生活支援技術 I	FAA145 生活支援技術 II	FAA210 生活支援技術 III	FAA270 防災・災害福祉	
FAA110 コミュニケーション演習	FAA115 コミュニケーション技術 I	FAA150 コミュニケーション技術 II	FAB210 チームマネジメント	
FAA115 介護過程 I	FAA150 介護過程 II	FAA225 介護過程 III	FAA260 介護過程 IV	
FAA125 介護実習 I	FAA160 介護実習 II	FAA235 介護実習 III		
			FC200 専門ゼミナール	
			BAA115 ゼミナール I	

2022年度入学生 生活未来科 食物栄養コース カリキュラム・マップ

ナンバリング	科目コード	科目名称	学修成果を得るために必要な項目								
			I 食物栄養に関する知識と技術							II 協働・協調力	III 課題解決力
			て社会生活と健康について	する人体の構造と機能に関する知識を身に付ける	る食品と衛生に関する知識と技術を身に付ける	識栄養と健康に関する知識と技術を身に付ける	と栄養指導に関する知識と技術を身に付ける	識給食の運営に関する知識と技術を身に付ける	なる食のスペシャリストに		
EAA110	2105	公衆衛生学	○								
EAA100	2110	社会福祉概論	○								
EAB100	2115	人体の構造と機能 I		○							
EAB105	2120	人体の構造と機能 II		○							
EAB205	2125	生理学実習		○							
EAB200	2130	運動生理学		○							
EAB110	2135	生化学		○							
EAB115	2140	生化学実験		○							○
EAC100	2145	食品科学			○						
EAC110	2150	食品材料学 (加工学を含む)			○						
EAC105	2155	食品学実験			○						○
EAC200	2160	食品衛生学			○						
EAC205	2165	食品衛生学実習			○						○
EAD100	2170	基礎栄養学				○					
EAD200	2175	応用栄養学				○					
EAD215	2180	応用栄養学実習				○					
EAD220	2185	臨床栄養学				○					
EAD205	2190	食事療法論				○					
EAD210	2195	食事療法実習				○					
EAE100	2200	栄養指導論 I					○				
EAE215	2205	栄養指導論 II					○				
EAE105	2210	栄養指導論実習 I					○				○
EAE200	2215	栄養指導論実習 II					○				○
EAE205	2220	公衆栄養学					○				
EAF115	2225	給食実務論						○			
EAF205	2230	給食計画論						○	○		○
EAF210	2235	給食管理実習						○	○		○
EAF215	2240	学外実習 I						○			○
EAF220	2245	学外実習 II						○			○
EAF100	2250	調理学						○			
EAF105	2255	調理実習 I						○	○		
EAF110	2260	調理実習 II						○	○		
EAF200	2265	調理実習 III						○	○		
EAG200	2301	専門調理							○		
EAA105	2310	育児学	○								
EAC210	2405	食品微生物学			○						
EAG100	2305	食育実践演習						○			
EAG125	3911	ゼミナール I (食物栄養)						○	○		○
EAG205	3925	ゼミナール II (食物栄養)						○	○		○
EAG130	2400	食料経済						○			
EAG110	2410	フードスペシャリスト論						○			
EAG215	2415	食品の官能評価・鑑別論						○			
EAG210	2420	フードコーディネート論						○			
EAG220	2425	食品加工実習						○			
EAG105	2430	カラーコーディネート論						○			
EAG115	2440	食農ビジネス						○			
FAB100	1105	コミュニケーション演習							○		
M100	1630	生活と未来	○						○		○
BBA105	3801	インターンシップ I									○
BBA115	3802	インターンシップ II									○
BAB120	3810	ビジネス実践演習 I									○
BAB215	3820	ビジネス実践演習 II									○
EAG120	8180	介護食演習						○			

2022年度入学生 生活未来科 食物栄養コース カリキュラム・ツリー

1 回生		2 回生		学修成果を得るために 必要な項目	
前期	後期	前期	後期		
M100 生活と未来	EAA105 育児学※			社会生活と健康について学ぶ	I 食物栄養に関する知識と技術
EAA100 社会福祉概論	EAA110 公衆衛生学				
EAB100 人体の構造と機能 I	EAB105 人体の構造と機能 II			人体の構造と機能に関する知識を身に付ける	
	EAB110 生化学 EAB115 生化学実験	EAB200 運動生理学	EAB205 生理学実習		
EAC100 食品科学	EAC110 食品材料学（加工学を含む）	EAC200 食品衛生学		食品と衛生についての知識と技術を身に付ける	
EAC105 食品学実験	EAC210 食品微生物学※	EAC205 食品衛生学実習			
EAD100 基礎栄養学		EAD200 応用栄養学 EAD205 食事療法論 EAD210 食事療法実習	EAD215 応用栄養学実習 EAD220 臨床栄養学	栄養と健康に関する知識と技術を身に付ける	
EAE100 栄養指導論 I	EAE105 栄養指導論実習 I	EAE200 栄養指導論実習 II EAE205 公衆栄養学	EAE215 栄養指導論 II		
EAF100 調理学				給食の運営に関する知識と技術を身に付ける	
EAF105 調理実習 I	EAF110 調理実習 II EAF115 給食実務論	EAF200 調理実習 III EAF205 給食計画論 EAF210 給食管理実習			
			EAF215 学外実習 I・II EAF220		
EAG100 食育実践演習		EAG200 専門調理		食のスペシャリストになる	
	EAG125 ゼミナール I				
		EAG205 ゼミナール II			
EAG105 カラーコーディネーター論					
EAG110 フードスペシャリスト論			EAG210 フードコーディネーター論		
EAG115 食農ビジネス	EAG130 食料経済		EAG215 食品の官能評価・鑑別論		
EAG120 介護食演習			EAG220 食品加工実習		
1 回生		2 回生		学修成果を得るために 必要な項目	
前期	後期	前期	後期		
EAF105 調理実習 I	EAF110 調理実習 II	EAF200 調理実習 III		II 協調協力働	
M100 生活と未来	EAG125 ゼミナール I				
FAB100 コミュニケーション演習		EAG205 ゼミナール II EAF205 給食計画論 EAF210 給食管理実習			
1 回生		2 回生		学修成果を得るために 必要な項目	
前期	後期	前期	後期		
EAC105 食品学実験	EAB115 生化学実験	EAC205 食品衛生学実習		III 課題解決力	
	EAE105 栄養指導論実習 I	EAE200 栄養指導論実習 II	EAF215 学外実習 I・II EAF220		
M100 生活と未来	EAG125 ゼミナール I				
		EAG205 ゼミナール II EAF205 給食計画論 EAF210 給食管理実習			
	BAB120 ビジネス実践演習 I	BAB215 ビジネス実践演習 II			
BBA105 インターンシップ I	BBA115 インターンシップ II				

※ 隔年開講のため、2回生で受講の場合もあります

2022年度入学生 生活未来科 ビジネスキャリアコース カリキュラム・マップ

ナンバリング	科目コード	科目名称	学修成果を得るために必要な項目						
			I ビジネスに関する知識と技術					II 協働・協調力	III 課題解決力
			【ビジネス基礎理論】	【ビジネス実務】	【医療・福祉ビジネス】	【食ビジネス】	【経営デザイン】		
			ビジネスや経営を行うために必要な理論や先行研究を学ぶ	リアルなビジネス実務を様々な仕事の形態や事例を通じて講義、演習、ゼミナールなど多彩なスタイルで学び、幅広いビジネス・シーンへのキャリア・パスを目指す	医療事務、医療秘書を目指すための専門知識や職場での対応を学び、医療事務や医療関連企業、一般企業の医療関連職等のキャリア・パスを目指す	フードビジネスに必要な基本知識と職場での対応を学び6次産業関連や流通等のキャリア・パスを目指す	柔軟かつ斬新な視点を持ち、クリエイティブ、IT、プレゼンテーションなど多彩な手法を通じて経営やビジネスをデザインする方法を学び、幅広いビジネス・シーンへのキャリア・パスを目指す		
KBD100	8001	基礎ゼミナール I		○					
KBD105	8005	基礎ゼミナール II		○					
KAB100	8125	心理学	○		○				
KAB200	8145	社会学	○						
KBD110	8190	キャリアデザイン		○			○		○
KBC100	8200	データサイエンス					○		○
KBE100	8400	情報リテラシー					○		○
KBE110	8405	情報処理演習 I					○		
KBE115	8410	情報処理演習 II					○		
KBE200	8430	プログラミング					○		○
BAB100	3126	日本企業論		○					
BAB220	3133	オフィススタディ		○					
BAB115	3134	ビジネス文書		○					
BAB205	3138	ビジネス実務概論		○					
BAB230	3137	事業計画論		○					
BAA100	3150	経営学総論	○						
BAB110	3160	経理実務 I		○					
BAB125	3170	経理実務 II		○					
BAA200	3180	マーケティング	○						
BAB210	3190	日本経済とビジネス		○					
BAB200	3191	オフィス実務演習 I		○					○
BAB225	3192	オフィス実務演習 II		○					○
BAE215	3231	データ活用					○		○
BAE205	3232	プレゼンテーション					○		
BAE100	3235	イラスト・画像処理 I					○		
BAE110	3236	イラスト・画像処理 II					○		
BAE200	3237	イラスト・画像処理 III					○		
BAE220	3238	イラスト・画像処理 IV					○		
BAE225	3305	観光ビジネス					○		
BAE210	3310	地域活性化論					○		
BAB105	3311	ホスピタリティ論		○	○				
BAC105	3340	医薬と検査			○				
BAC100	3341	医療事務総論			○				
BAC110	3345	医療事務演習 I			○				
BAC120	3346	医療事務演習 II			○				
BAC200	3355	医療秘書実務			○				
BAC205	3360	医療秘書実務実習			○				
BAC215	3360	介護総論			○				
BAC210	3365	公衆衛生学			○				
BAC115	3370	社会福祉概論			○				
EAG105	2430	カラーコーディネート論					○		
BAE105	3460	プロダクトデザイン					○		
BBA105	3801	インターンシップ I						○	○
BBA115	3802	インターンシップ II						○	○
BAB120	3810	ビジネス実践演習 I		○					
BAB215	3820	ビジネス実践演習 II		○					
BBA100	3905	ゼミナール I						○	○
BBA110	3920	ゼミナール II						○	○
BBA200	3951	卒業研究 I						○	○
BBA205	3952	卒業研究 II						○	○
FAB100	1105	コミュニケーション演習		○	○			○	
FAC110	1500	発達と老化の理解 I			○				
FAC100	1540	解剖生理学			○				
FAB110	1616	グリーンプランニング				○	○		
M100	1630	生活と未来						○	○
EAG100	2305	食育実践演習				○			
EAG130	2400	食料経済				○			
EAG220	2425	食品加工実習				○			
EAG215	2415	食品の官能評価・鑑別論				○			
EAG210	2420	フードコーディネート論				○			
EAG115	2440	食農ビジネス				○	○		

2022年度入学生 生活未来科 ビジネスキャリアコース カリキュラム・ツリー

1回生		2回生		学修成果を得るために必要な項目	
前期	後期	前期	後期		
KAB100 心理学	BAA100 経営学総論	BAA200 マーケティング		【ビジネス基礎理論】 ビジネスや経営を行うために必要な理論や先行研究を学ぶ	
		KAB200 社会学			
BAB100 日本企業論	BAB115 ビジネス文書	BAB200 オフィス実務演習 I	BAB225 オフィス実務演習 II	【ビジネス実務】 リアルなビジネス実務を様々な仕事の形態や事例を通じて講義、演習、ゼミナールなど多彩なスタイルで学び、幅広いビジネス・シーンへのキャリア・パスを目指す	
BAB105 ホスピタリティ論	KBD110 キャリアデザイン	BAB205 ビジネス実務概論	BAB230 事業計画論		
KBD100 基礎ゼミナール I	KBD105 基礎ゼミナール II	BAB210 日本経済とビジネス			
FAB100 コミュニケーション演習	BAB120 ビジネス実践演習 I	BAB215 ビジネス実践演習 II			
BAB110 経理実務 I	BAB125 経理実務 II	BAB220 オフィスタディ			
BAC100 医療事務総論		FAC100 解剖生理学	FAC110 発達と老化の理解 I	【医療・福祉ビジネス】 医療事務、医療秘書を目指すための専門知識や職場での対応を学び、医療事務や医療関連企業、一般企業の医療関連職等のキャリア・パスを目指す	I ビジネスに関する知識と技術
BAC105 医薬と検査		BAC200 医療秘書実務			
BAC110 医療事務演習 I	BAC120 医療事務演習 II	BAC205 医療秘書実務実習			
BAB105 ホスピタリティ論		BAC210 公衆衛生学			
FAB100 コミュニケーション演習					
KAB100 心理学					
BAC115 社会福祉概論		BAC215 介護総論			
FAB110 グリーンプランニング	EAG220 食品加工実習		EAG215 食品の官能評価・鑑別論	【食ビジネス】 フードビジネスに必要な基本知識と職場での対応を学び6次産業関連や流通等のキャリア・パスを目指す	
EAG115 食農ビジネス			EAG130 食料経済		
EAG100 食育実践演習			EAG210 フードコーディネート論		
BAE100 イラスト・画像処理 I	BAE110 イラスト・画像処理 II	BAE200 イラスト・画像処理 III	BAE220 イラスト・画像処理 IV	【経営デザイン】 柔軟かつ斬新な視点を持ち、クリエイティブ、IT、プレゼンテーションなど多彩な手法を通じて経営やビジネスをデザインする方法を学び、幅広いビジネス・シーンへのキャリア・パスを目指す	
EAG115 食農ビジネス	KBD110 キャリアデザイン	BAE205 プレゼンテーション※	BAE225 観光ビジネス		
FAB110 グリーンプランニング	KBE110 情報処理演習 I	KBE115 情報処理演習 II			
EAG105 カラーコーディネート論		BAE210 地域活性化論			
BAE105 プロダクトデザイン					
KBE100 情報リテラシー	KBC100 データサイエンス	BAE215 データ活用	KBE200 プログラミング		
1回生		2回生		学修成果を得るために必要な項目	
前期	後期	前期	後期		
BBA100 ゼミナール I	BBA110 ゼミナール II	BBA200 卒業研究 I	BBA205 卒業研究 II	II 協働・協調力	
BBA105 インターンシップ I	BBA115 インターンシップ II				
M100 生活と未来					
FAB100 コミュニケーション演習					
1回生		2回生		学修成果を得るために必要な項目	
前期	後期	前期	後期		
BBA100 ゼミナール I	BBA110 ゼミナール II	BBA200 卒業研究 I	BBA205 卒業研究 II	III 課題解決力	
BBA105 インターンシップ I	BBA115 インターンシップ II				
M100 生活と未来	KBD110 キャリアデザイン	BAB200 オフィス実務演習 I	BAB225 オフィス実務演習 II		
KBE100 情報リテラシー	KBC100 データサイエンス	BAE215 データ活用	KBE200 プログラミング		

※ 隔年開講のため、2回生で受講の場合もあります