別記様式第２号（その１の１）

基　本　計　画　書

基　本　計　画		
事　項	記　入　欄	備　考
計画の区分	学部の設置	
フリガナ 設置者	ガッコウホウジン　トウキョウカセイガクイン 学校法人　東京家政学院	
フリガナ 大学の名称	トウキョウカセイガクインダイガク 東京家政学院大学（Tokyo Kasei Gakuin University）	
大学本部の位置	東京都町田市相原町2600番地	
大学の目的	東京家政学院大学は、教育基本法及び学校教育法の趣旨に則り、知識の啓発、徳性の涵養、技術の錬磨の建学の精神を具現する高度の知識、技能を研究教授し、もってわが国文化の高揚発達に貢献する有為な女性を育成することを目的とする。	
新設学部等の目的	人間栄養学部は、知、徳、技のバランスを重視する建学の精神に基づき、「人々の生活の質（quality of life）を豊かにするために、人間、食物、そして地域・環境の相互関係から『人間の栄養』を学際的な視野で包括的に探究し、乳幼児から高齢者にいたるさまざまな人々の望ましい栄養・食生活が創造できる科学的素養を備えた人材を育成し、社会に送り出すことを目的とする。	

新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	備考
	人間栄養学部 [Faculty of Human Nutrition] 人間栄養学科 [Department of Human Nutrition]	年 4	人 140	年次 人 －	人 560	学士 （栄養学）	年　月 第　年次 平成30年4月 第1年次	東京都千代田区 三番町22番地	
	計		140	3年次 －	560				

同一設置者内における変更状況（定員の移行，名称の変更等）	
	現代生活学部 健康栄養学科（廃止）　（△105） 人間福祉学科（廃止）　（△ 60） （3年次編入学定員）　（△ 5） ※平成30年4月学生募集停止 （3年次編入学定員は平成30年4月学生募集停止） 現代家政学科〔定員減〕（3年次編入学定員）（△ 5）（平成30年4月） （3年次編入学定員は平成32年4月から定員減） 生活デザイン学科〔定員減〕　（△ 40）（平成30年4月） 食物学科　（ 70）（平成29年4月届出予定）

教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数	備考
		講義	演習	実験・実習	計		
	人間栄養学部 人間栄養学科	96　科目	60　科目	32　科目	188　科目	130　単位	

教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等 教授	准教授	講師	助教	計	助手	兼任教員等	備考
	新設分	人間栄養学部　人間栄養学科	人 8 (9)	人 3 (4)	人 1 (1)	人 6 (6)	人 18 (20)	人 0 (0)	人 67 (65)	平成29年4月届出予定
		現代生活学部　食物学科	5 (5)	3 (4)	0 (0)	1 (1)	9 (10)	2 (2)	58 (57)	
		計	13 (14)	6 (8)	1 (1)	7 (7)	27 (30)	2 (0)	－ －	
	既設分	現代生活学部　現代家政学科	10 (9)	5 (6)	0 (0)	2 (2)	17 (17)	1 (1)	60 (60)	
		生活デザイン学科	6 (4)	6 (9)	0 (0)	2 (2)	14 (15)	0 (0)	74 (74)	
		児童学科	7 (8)	4 (5)	0 (0)	2 (2)	13 (15)	0 (0)	64 (62)	
		計	23 (21)	15 (20)	0 (0)	6 (6)	44 (47)	1 (1)	－ －	
	合計		36 (35)	21 (28)	1 (1)	13 (13)	71 (77)	3 (1)	－ －	

教員以外の職員の概要	職種	専任	兼任	計	
	事務職員	人 35 (35)	人 13 (13)	人 48 (48)	
	技術職員	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
	図書館専門職員	2 (2)	0 (0)	2 (2)	
	その他の職員	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
	計	37 (37)	13 (13)	50 (50)	

校地等	区分	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計	
	校舎敷地	124,315㎡	0㎡	0㎡	124,315㎡	
	運動場用地	11,468㎡	0㎡	0㎡	11,468㎡	
	小計	135,783㎡	0㎡	0㎡	135,783㎡	
	その他	5,112㎡	0㎡	0㎡	5,112㎡	
	合計	140,895㎡	0㎡	0㎡	140,895㎡	
校舎		専用 41,447㎡ (41,447㎡)	共用 0㎡ (0㎡)	共用する他の学校等の専用 0.00㎡ (0.00㎡)	計 41,447㎡ (41,447㎡)	

教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	
	39室	23室	80室	4室 (補助職員-人)	0室 (補助職員-人)	大学全体

専任教員研究室	新設学部等の名称	室数	
	人間栄養学部　人間栄養学科	14　室	

図書・設備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	
	人間栄養学部 人間栄養学科	259,538〔31,866〕 (259,538〔31,866〕)	3,786〔442〕 (3,786〔442〕)	579〔10〕 (579〔10〕)	8,151 (8,151)	1,252 (1,252)	33 (33)	学部単位での特定不能のため、大学全体の数
	計	262,360〔32,077〕 (260,696〔32,013〕)	3,786〔442〕 (3,786〔442〕)	579〔10〕 (579〔10〕)	8,151 (8,151)	1252 (1,252)	33 (33)	

図書館	面積	閲覧座席数	収納可能冊数	
	2,926.00㎡	290席	322,000冊	大学全体

体育館	面積	体育館以外のスポーツ施設の概要	
	1,752.00㎡	テニスコート・グランド	ゴルフ練習場

経費の見積り及び維持方法の概要	経費の見積り 区分	開設前年度	第１年次	第２年次	第３年次	第４年次	第５年次	第６年次	
	教員１人当り研究費等		300千円	300千円	300千円	300千円			届出学部全体
	共同研究費等		1600千円	1600千円	1600千円	1600千円			
	図書購入費	3600千円	3600千円	3600千円	3600千円	3600千円			
	設備購入費	17000千円	17000千円	17000千円	17000千円	17000千円			

学生１人当り納付金	第１年次	第２年次	第３年次	第４年次	第５年次	第６年次
	1,470千円	1,220千円	1,220千円	1,220千円	千円	千円

学生納付金以外の維持方法の概要	私立大学経常費補助金,雑収入　等

既設大学等の状況										
	大学の名称	東京家政学院大学大学院								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
		年	人	年次	人		倍			
	人間生活学研究科						0.30			
	生活文化専攻	2	10	－	20	修士（人間生活学）	0.30	平成7年度	東京都町田市相原町2600番地	
	大学の名称	東京家政学院大学								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
		年	人	年次	人		倍			
	現代生活学部						0.88			
	現代家政学科	4	130	3年次 10	540	学士（家政学）	1.04	平成22年度	東京都千代田区三番町22番地	
	健康栄養学科	4	105	－	420	学士（栄養学）	1.17	平成22年度	同上	
	生活デザイン学科	4	120	3年次 10	500	学士（家政学）	0.68	平成22年度	東京都町田市相原町2600番地	
	児童学科	4	90	3年次 5	370	学士（児童学）	1.01	平成22年度	同上	
	人間福祉学科	4	60	3年次 5	250	学士（社会福祉）	0.23	平成22年度	同上	
	大学の名称	筑波学院大学								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
		年	人	年次	人		倍			
	経営情報学部						0.65			
	ビジネスデザイン学科	4	200	－	800	学士（経営情報）	0.62	平成22年度	茨城県つくば市吾妻3丁目1番	
附属施設の概要		該当なし								

（注）
1　共同学科等の認可の申請及び届出の場合，「計画の区分」，「新設学部等の目的」，「新設学部等の概要」，「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず，斜線を引くこと。
2　「教員組織の概要」の「既設分」については，共同学科等に係る数を除いたものとすること。
3　私立の大学又は高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は，「教育課程」，「教室等」，「専任教員研究室」，「図書・設備」，「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず，斜線を引くこと。
4　大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は，「教育課程」，「校地等」，「校舎」，「教室等」，「専任教員研究室」，「図書・設備」，「図書館」，「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず，斜線を引くこと。
5　「教育課程」の欄の「実験・実習」には，実技も含むこと。
6　空欄には，「－」又は「該当なし」と記入すること。

教　育　課　程　等　の　概　要

（人間栄養学部人間栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
共通科目	アカデミックスキル		リテラシー演習	1前	1				○							兼8	オムニバス
			コンピュータ演習ａ	1前		1			○							兼3	
			コンピュータ演習ｂ	1後		1			○							兼3	
			小計（3科目）	－	1	2	0	－			0	0	0	0	0	兼11	－
	教養科目	文化と表現	日本の文学	1前		2		○								兼1	
			日本の言語と文化	1前		2		○								兼1	
			文章表現法	1後		2		○								兼1	
			異文化コミュニケーション	1後		2		○								兼1	
			民俗学	1後		2		○								兼1	
			考古学	1前		2		○								兼1	
			美学・美術史	1後		2		○								兼1	
			色彩論	1前		2		○								兼1	
			小計（8科目）	－	0	16	0	－			0	0	0	0	0	兼7	－
		数理と情報	基礎数学ａ	1前		2		○								兼1	
			基礎数学ｂ	1後		2		○								兼1	
			基礎統計学ａ	1前		2		○								兼1	
			基礎統計学ｂ	1後		2		○								兼1	
			情報論	1前		2		○								兼1	
			コンピュータ概論	1後		2		○								兼1	
			小計（6科目）	－	0	12	0	－			0	0	0	0	0	兼2	－
		からだと健康	人間の体	1後		2		○								兼1	
			レクリエーション概論	1後		2		○								兼1	
			健康スポーツ演習ａ	1前		1			○		1					兼2	
			健康スポーツ演習ｂ	1後		1			○		1					兼2	
			健康スポーツ演習ｃ	1前		2			○							兼2	
			健康スポーツ演習ｄ	1前･後		2			○		1					兼1	
			小計（6科目）	－	0	10	0	－			1	0	0	0	0	兼3	－
		自然と環境	教養の物理学	1後		2		○								兼1	
			教養の化学	1後		2		○								兼1	
			化学入門	1前		2		○								兼1	
			教養の生物学	1後		2		○								兼1	
			生物学入門	1前		2		○								兼1	
			自然史	1後		2		○								兼1	
			環境と資源	1後		2		○								兼1	
			地球の科学	1前		2		○								兼1	
			小計（8科目）	－	0	16	0	－			0	0	0	0	0	兼5	－
		社会と生活	法学入門（日本国憲法）	1前		2		○								兼1	
			市民と法	1前		2		○								兼1	
			社会学入門	1後		2		○								兼1	
			経済学入門	1後		2		○								兼1	
			経営学入門	1後		2		○								兼1	
			日本の歴史	1後		2		○								兼1	
			世界の地理	1前		2		○								兼1	
			国際関係論	1前		2		○								兼1	
			小計（8科目）	－	0	16	0	－			0	0	0	0	0	兼7	－
		生き方の問題	哲学入門	1前		2		○								兼1	
			生命倫理	1前		2		○								兼1	
			心理学ａ	1前		2		○								兼1	
			心理学ｂ	1後		2		○								兼1	
			ジェンダー論	1後		2		○								兼1	
			東京家政学院を学ぶ	1前		2		○								兼3	オムニバス
			小計（6科目）	－	0	12	0	－			0	0	0	0	0	兼7	－

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
共通科目	教養科目	外国語	Basic English 1	1前		1			○							兼4	
			Basic English 2	1後		1			○							兼4	
			Listening & Speaking 1	1前		1			○		1					兼1	
			Listening & Speaking 2	1後		1			○		1					兼1	
			Reading & Writing 1	1前		1			○		1						
			Reading & Writing 2	1後		1			○		1						
			Communication English 1	1前		1			○							兼1	
			Communication English 2	1後		1			○							兼1	
			英語検定対策講座	1後		1			○							兼1	
			フランス語入門1	1前		1			○							兼1	
			フランス語入門2	1後		1			○							兼1	
			フランス語初級1	1前		1			○							兼1	
			フランス語初級2	1後		1			○							兼1	
			ドイツ語入門1	1前		1			○							兼1	
			ドイツ語入門2	1後		1			○							兼1	
			ドイツ語初級1	1前		1			○							兼1	
			ドイツ語初級2	1後		1			○							兼1	
			中国語入門1	1前		1			○							兼1	
			中国語入門2	1後		1			○							兼1	
			中国語初級1	1前		1			○							兼1	
			中国語初級2	1後		1			○							兼1	
			韓国語入門1	1前		1			○							兼1	
			韓国語入門2	1後		1			○							兼1	
			韓国語初級1	1前		1			○							兼1	
			韓国語初級2	1後		1			○							兼1	
			小計（25科目）	―	0	25	0		―		1	0	0	0	0	兼11	―
		総合演習	海外研修（英語研修）	1前		2				○						兼1	隔年
			海外研修（異文化理解）	1前		2				○						兼1	隔年
			英会話集中講座	1後		1			○							兼1	
			地域貢献活動	1前		1			○							兼1	
			小計（4科目）	―	0	6	0		―		0	0	0	0	0	兼3	―
		日本語・日本事情	アカデミック・ジャパニーズ1	1前		2			○							兼1	
			アカデミック・ジャパニーズ2	1後		2			○							兼1	
			日本の歴史と文化	1前		2		○								兼1	
			日本語ラボa	1前		1			○							兼1	
			日本語ラボb	1後		1			○							兼1	
			日本語ラボc	1前		1			○							兼1	
			日本語ラボd	1後		1			○							兼1	
			社会人としての日本語	1後		1			○							兼1	
			小計（8科目）	―	0	11	0		―		0	0	0	0	0	兼3	―
		小計（79科目）		―	0	124	0		―		2	0	0	0	0	兼41	―
	キャリアデザイン		キャリアデザイン概論	1後		2		○								兼1	
			キャリアデザインa	2前		1			○							兼1	
			キャリアデザインb	2後		1			○							兼1	
			小計（3科目）	―	0	4	0		―		0	0	0	0	0	兼1	―
	小計（85科目）			―	1	130	0		―		2	0	0	0	0	兼44	―

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	専門導入科目		人間栄養学原論	1前	2			○				1					
			管理栄養士基礎演習	1前	1				○			1		1			オムニバス
			有機化学	1前		2		○								兼1	
			基礎サイエンス実験	1後	1					○						兼2	オムニバス
			栄養情報統計演習	2前	1				○		1			1		兼1	
			健康・食発達心理学	2後		2		○								兼1	
			社会福祉学概論	3後		2		○								兼1	
			小計（7科目）	―	5	6	0	―			1	1	0	2	0	兼6	―
	専門基礎科目	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	2前	2			○								兼1	
			公衆衛生学Ⅱ	2後	2			○								兼1	
			公衆衛生学実習	2後	1					○						兼1	
			疫学・社会調査法	3前	2			○								兼1	
			小計（4科目）	―	7	0	0	―			0	0	0	0	0	兼2	―
		人体の構造と機能 疾病の成り立ち	解剖生理学Ⅰ	1前	2			○			1						
			解剖生理学Ⅱ	1後	2			○			1						
			解剖生理学実習	2前	1					○	1						
			運動生理学	2前	2			○			1						
			微生物学	1前	2			○								兼1	
			臨床病態栄養学	2前	2			○								兼1	
			分子栄養学	2後	2			○			1						
			生化学	1後	2			○								兼1	
			生化学実験	2前	1					○						兼1	
			小計（9科目）	―	16	0	0	―			3	0	0	0	0	兼3	―
		食べ物と健康	基礎食品学	1後	2			○			1						
			基礎食品学実験	2前	1					○	1						
			応用食品学	2前	2			○			1						
			応用食品学実験（食品の鑑別を含む）	2後	1					○	1						
			調理学	1後	2			○				1					
			調理学実験（官能評価を含む）	2前	1					○		1					
			基礎調理学実習	1前	1					○		2					
			応用調理学実習	2後	1					○		2					
			食事計画論実習	1後	1					○		1					
			食品衛生学	2後	2			○			1						
			食品衛生学実験	3前	1					○	1						
			小計（11科目）	―	15	0	0	―			2	2	0	0	0		―
		小計（31科目）		―	38	0	0	―			5	2	0	2	0		―
	専門基幹科目	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	1前	2			○			1						
			基礎栄養学Ⅱ	1後	2			○			1						
			基礎栄養学実験	2後	1					○						兼1	
			小計（3科目）	―	5	0	0	―			1	0	0	0	0	兼1	―
		応用栄養学	食事摂取基準論	2後	2			○								兼1	
			ライフステージ別栄養学Ⅰ	2後	2			○			1						
			ライフステージ別栄養学Ⅱ	3前	2			○								兼1	
			応用栄養学実習	3前	1					○	1	1					オムニバス
			小計（4科目）	―	7	0	0	―			2	1	0	0	0	兼1	―
		栄養教育論	栄養教育総論	2前	2			○				1					
			栄養教育方法論	2後	2			○				1					
			実践栄養教育論	3前	2			○			1						
			栄養教育実習Ⅰ	3前	1					○		1					
			栄養教育実習Ⅱ	3後	1					○	1						
			小計（5科目）	―	8	0	0	―			1	1	0	0	0		―

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	専門基幹科目	臨床栄養学	臨床栄養学基礎	2後	2			○								兼1	
			臨床栄養学応用	3前	2			○			1						
			臨床栄養アセスメント論	3前	2			○			1						
			臨床栄養ケアマネジメント論	3後	2			○			1						
			臨床栄養アセスメント実習	3前	1					○	1						
			臨床栄養ケアマネジメント実習	3後	1					○	1						
			小計（6科目）	―	10	0	0	―			1	0	0	0	0	兼1	―
		公衆栄養学	公衆栄養学	2後	2			○			1						
			地域栄養活動論	3前	2			○			1						
			公衆栄養学実習	3後	1					○	1						
			小計（3科目）	―	5	0	0	―			1	0	0	0	0		―
		給食経営管理論	給食経営管理論	1後	2			○					1				
			給食経営管理実習	2後	1					○			1			兼1	
			健康フードマネジメント論	2前	2			○					1				
			健康フードマネジメント実習	3前	1					○			1			兼1	
			小計（4科目）	―	6	0	0	―			0	0	1	0	0	兼1	―
		総合演習	総合演習Ⅰ	3通	1				○		3	1	1				オムニバス
			総合演習Ⅱ	4通	1				○		3	1	1				オムニバス
			小計（2科目）	―	2	0	0	―			3	1	1	0	0		―
		臨地実習	給食運営臨地実習	3前	1					○		1	1				共同
			臨床栄養Ⅰ臨地実習	4前	2					○	1						
			臨床栄養Ⅱ臨地実習	4前		1				○	1						
			公衆栄養臨地実習	4前		1				○	2						共同
			小計（4科目）	―	3	2	0	―			3	1	1	0	0		―
		小計（31科目）		―	46	2	0	―			5	2	1	0	0	兼4	―
	専門発展科目	臨床栄養系	栄養治療学	4前		2		○			1						
			臨床栄養カンファレンス演習	4前		1			○		1					兼1	オムニバス
			カウンセリング論	3後		2		○								兼1	
			小計（3科目）	―	0	5	0	―			1	0	0	0	0	兼2	―
		食育・地域栄養ケア系	児童福祉・食育演習	4前		1			○		1					兼1	オムニバス
			在宅地域栄養ケア演習	4前		1			○				1			兼1	オムニバス
			地域栄養活動演習	4前		1			○		1					兼1	オムニバス
			特定検診・保健指導論	4前		2		○								兼1	
			国際栄養活動論	4前		2		○								兼2	オムニバス
			小計（5科目）	―	0	7	0	―			2	0	1	0	0	兼6	―
		スポーツ栄養系	スポーツ選手の栄養学	3後		2		○			1	1					オムニバス
			発育期の運動と栄養	3後		2		○			1						
			スポーツ栄養学実習	4前		1				○	1	1					オムニバス
			小計（3科目）	―	0	5	0	―			2	1	0	0	0		―
		フードサービス系	江戸・東京の食と文化	2前		2		○				1					
			マーケティングと商品・メニュー開発	4前		1			○							兼2	共同
			フードシステム論	3後		2		○								兼1	
			食・空間プロデュース論	3後		2		○				1					
			小計（4科目）	―	0	7	0	―			0	1	0	0	0	兼3	―
		共通科目	栄養プロデュース実習	2通	1					○	3	1	1	2			オムニバス
			実践栄養プロデュース実習	3~4通	4					○	8	2	1	6			
			栄養・医学英語	3前		1			○		1						
			実践栄養英会話	3後		1			○							兼1	
			食物・栄養演習A	3後	1				○		6	3	1			兼3	オムニバス
			食物・栄養演習B	4前	1				○		3	1				兼3	オムニバス
			食物・栄養演習C	4前	1				○		3	1				兼3	オムニバス
			食物・栄養演習D	4後		1			○		4	2	1			兼1	オムニバス
			食物・栄養演習E	4後		1			○		4	2	1			兼1	オムニバス
			小計（9科目）	―	8	4	0	―			8	3	1	6	0	兼3	―
		小計（24科目）		―	8	28	0	―			8	3	1	6	0	兼13	―

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
	キャリア支援科目	海外専門研修（栄養学）	1前		1				○	1						
		キャリアデザイン活動	1前		1				○	1	3		3			オムニバス
		小計（2科目）	―	0	2	0	―			2	3	0	3	0		―
	小計（88科目）		―	97	38	0	―			8	3	1	6	0	兼16	―
資格科目	教職に関する科目	教師論	1後			2	○								兼1	
		教育原理	2前			2	○								兼1	
		教育心理学	1前			2	○								兼1	
		教育制度論	2後			2	○								兼1	
		教育課程論	2後			1	○								兼1	
		道徳教育論	2後			2	○								兼1	
		特別活動論	3前			2	○								兼1	
		教育方法・技術論	3後			1	○								兼1	
		生徒指導論	3前			2	○								兼1	
		教育相談論	2前			2	○								兼1	
		教職実践演習（栄養）	4後			2		○		1	1	1			兼1	オムニバス
		栄養教育実習指導	4前			1	○				1					
		栄養教育実習	4通			1			○		1					
		小計(13科目)	―	0	0	22	―			1	1	1	0	0	兼4	―
	栄養に係る教育に関する	学校栄養教育論Ⅰ	3前			2	○								兼1	
		学校栄養教育論Ⅱ	3後			2	○			1					兼2	オムニバス
		小計(2科目)	―	0	0	4	―			1	0	0	0	0	兼3	―
	小計（15科目）		―	0	0	26	―			1	1	1	0	0	兼7	―
合計（188科目）			―	98	168	26	―			8	3	1	6	0	兼67	―

学位又は称号	学士（栄養学）	学位又は学科の分野	家政関係

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
修業年限及び卒業必要単位数の要件を満たしていなければならない。4年間在学し、共通教育科目20単位以上（必修科目1単位以上、選択科目19単位以上）、専門科目110単位以上（必修科目97単位以上、選択必修1単位以上、選択科目12単位以上）、合計130単位以上修得しなければならない。 なお、履修科目の登録上限は年間46単位である。ただし、教職科目など資格科目はこれに含めない。	1学年の学期区分	2学期
	1学期の授業期間	15週
	1時限の授業時間	90分

教　育　課　程　等　の　概　要

（現代生活学部健康栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
基礎科目	文化と表現	日本の文学	1前		2		○								兼1	
		日本の言語と文化	1前		2		○								兼1	
		文章表現法	1後		2		○								兼1	
		異文化コミュニケーション	1後		2		○								兼1	
		文化人類学	1後		2		○								兼1	
		民俗学	1後		2		○								兼1	
		考古学	1前		2		○								兼1	
		美学・美術史	1後		2		○								兼1	
		色彩論	1前		2		○								兼1	
		服飾文化論	1後		2		○								兼1	
		小計（10科目）	―	0	20	0	―			0	0	0	0	0	兼8	―
	数理と情報	基礎数学ａ	1前		2		○								兼1	
		基礎数学ｂ	1後		2		○								兼1	
		基礎統計学ａ	1前		2		○								兼1	
		基礎統計学ｂ	1後		2		○								兼1	
		情報論	1前		2		○								兼1	
		コンピュータ概論	1後		2		○								兼1	
		コンピュータ演習ａ	1前		1			○							兼3	
		コンピュータ演習ｂ	1後		1			○							兼3	
		小計（8科目）	―	0	14	0	―			0	0	0	0	0	兼4	―
	からだと健康	人間の体	1後		2		○								兼1	
		女性と健康医学	1前		2		○			1						
		レクリエーション概論	1後		2		○								兼1	
		健康スポーツ演習ａ	1前		1			○		1					兼2	
		健康スポーツ演習ｂ	1後		1			○		1					兼2	
		健康スポーツ演習ｃ	1前		2			○							兼2	
		健康スポーツ演習ｄ	1前・後		2			○		1					兼1	
		小計（7科目）	―	0	12	0	―			2	0	0	0	0	兼3	―
	自然と環境	教養の物理学	1後		2		○								兼1	
		教養の化学	1後		2		○								兼1	
		化学入門	1前		2		○								兼1	
		基礎化学	1後		2		○								兼1	
		教養の生物学	1後		2		○								兼1	
		生物学入門	1前		2		○								兼1	
		基礎生物学	1前		2		○								兼1	
		自然史	1後		2		○								兼1	
		環境と資源	1後		2		○								兼1	
		地球の科学	1後		2		○								兼1	
		小計（10科目）	―	0	20	0	―			0	0	0	0	0	兼5	―
	社会と生活	法学入門（日本国憲法）	1前		2		○								兼1	
		市民と法	1前		2		○								兼1	
		社会学入門	1後		2		○								兼1	
		経済学入門	1後		2		○								兼1	
		経営学入門	1後		2		○								兼1	
		日本の歴史	1後		2		○								兼1	
		世界の地理	1前		2		○								兼1	
		国際関係論	1前		2		○								兼1	
		小計（8科目）	―	0	16	0	―			0	0	0	0	0	兼7	―

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
基礎科目	生き方の問題	哲学入門	1前		2		○								兼1	
		現代の哲学	1後		2		○								兼1	
		生命倫理	1前		2		○								兼1	
		心理学ａ	1前		2		○								兼1	
		心理学ｂ	1後		2		○								兼1	
		ジェンダー論	1後		2		○								兼1	
		大江スミ先生を語る	1前		2		○								兼2	オムニバス
		小計（7科目）	－	0	14	0		－		0	0	0	0	0	兼5	－
	総合演習	リテラシー演習	1前	1				○							兼8	オムニバス
		海外研修（英語研修）	1前		2				○						兼1	隔年
		海外研修（異文化理解）	1前		2				○							隔年
		英会話集中講座	1後		1			○							兼1	
		地域貢献活動	1前		1			○							兼2	
		小計（5科目）	－	1	6	0		－		0	0	0	0	0	兼12	－
	外国語	Basic English 1	1前		1			○							兼4	
		Basic English 2	1後		1			○							兼4	
		Listening＆Speaking 1	1前		1			○			1				兼1	
		Listening＆Speaking 2	1後		1			○			1				兼1	
		Reading & Writing 1	1前		1			○			1					
		Reading & Writing 2	1後		1			○			1					
		Communication English 1	1前		1			○							兼1	
		Communication English 2	1後		1			○							兼1	
		英語検定対策講座	1後		1			○							兼1	
		フランス語入門１	1前		1			○							兼1	
		フランス語入門２	1後		1			○							兼1	
		フランス語初級１	1前		1			○							兼1	
		フランス語初級２	1後		1			○							兼1	
		ドイツ語入門１	1前		1			○							兼1	
		ドイツ語入門２	1後		1			○							兼1	
		ドイツ語初級１	1前		1			○							兼1	
		ドイツ語初級２	1後		1			○							兼1	
		中国語入門１	1前		1			○							兼1	
		中国語入門２	1後		1			○							兼1	
		中国語初級１	1前		1			○							兼1	
		中国語初級２	1後		1			○							兼1	
		韓国語入門１	1前		1			○							兼1	
		韓国語入門２	1後		1			○							兼1	
		韓国語初級１	1前		1			○							兼1	
		韓国語初級２	1後		1			○							兼1	
		小計（25科目）	－	0	25	0		－		0	1	0	0	0	兼10	－
	日本語・日本事情	アカデミック・ジャパニーズ１	1前		2			○							兼1	
		アカデミック・ジャパニーズ２	1後		2			○							兼1	
		日本の歴史と文化	1前		2		○								兼1	
		日本語ラボa	1前		1			○							兼1	
		日本語ラボb	1後		1			○							兼1	
		日本語ラボc	1前		1			○							兼1	
		日本語ラボd	1後		1			○							兼1	
		社会人としての日本語	1後		1			○							兼1	
		小計（8科目）	－	0	11	0		－		0	0	0	0	0	兼2	－
合計（88科目）			－	1	138	0		－		2	1	0	0	0	兼38	－

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	キャリアデザイン	キャリアデザインA	2		1			○			1					
		キャリアデザインB	2		1			○			1					
		インターンシップ	3		2			○			1					
		小計（3科目）	－	0	4	0	－			0	3	0	0	0		－
	社会・環境と健康	健康と食生活	1前	2			○				1					
		健康福祉学概論	3後	2			○			1					兼1	
		公衆衛生学Ⅰ	2前	2			○			1						
		公衆衛生学Ⅱ	2後	2			○			1						
		公衆衛生学実習	2後	1					○	1						
		疫学・社会調査法	3前	1				○							兼1	
		小計（6科目）	－	10	0	0	－			1	1	0	0	0	兼2	－
	人体の構造と機能疾病の成り立ち	解剖生理学Ⅰ	1後	2			○			1						
		解剖生理学Ⅱ	2前	2			○			1						
		運動生理学	2前	2			○									
		解剖生理学実習	2前	1					○	1						
		運動生理学実習	2後	1					○	1						
		スポーツ栄養学	4前		2		○			1	1					オムニバス
		病原微生物学	1前	2			○								兼1	
		病理学	1後	2			○			2						
		生化学Ⅰ	1後	2			○			1						
		生化学Ⅱ	2前	2			○			1						
		生化学実験	2前	1					○	1						
		基礎サイエンス実験	1後	1					○	1					兼2	オムニバス
		小計（12科目）	－	18	2	0	－			4	1	0	0	0	兼3	－
	食べ物と健康	有機化学	1後		2		○								兼1	
		基礎食品学	1後	2			○			1						
		応用食品学	2前	2			○			1						
		基礎食品学実験	2前	1					○	1						
		応用食品学実験	2後	1					○	1						
		食文化論	2前		2		○								兼1	
		調理学	1後	2			○								兼1	
		基礎調理学実習	1前	1					○		1				兼1	
		応用調理学実習	1後	1					○		1				兼1	
		調理学実験	2後	1					○						兼2	
		食品の官能評価・鑑別論	3後		1		○			1						
		食品衛生学	2後	2			○			1						
		食品衛生学実験	2前	1					○	1						
		小計（13科目）	－	14	5	0	－			2	1	0	0	0	兼4	－
	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	1後	2			○			1						
		基礎栄養学Ⅱ	2前	2			○			1						
		基礎栄養学実験	2後	1					○	1						
		小計（3科目）	－	5	0	0	－			1	0	0	0	0		－
	応用栄養学	食事摂取基準論	2後	2			○			1						
		ライフステージ別栄養学Ⅰ	2後	2			○			1						
		ライフステージ別栄養学Ⅱ	3前	2			○			1						
		応用栄養学実習	3前	1					○	1						
		健康行動支援プログラム論	3前		2		○								兼1	
		小計（3科目）	－	7	2	0	－			2	0	0	0	0	兼1	－

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
専門科目	栄養教育論（栄養教育系）	栄養教育総論	2前	2			○				1					
		栄養教育方法論	2後	2			○				1					
		ライフステージ別栄養教育論	3前	2			○			1						
		栄養教育実習Ⅰ	3前	1					○		1					
		栄養教育実習Ⅱ	3後	1					○		1					
		健康・食発達心理学	2後		2		○								兼1	
		カウンセリング論	4前		2		○								兼1	
		食情報表現演習	4前		1			○							兼1	
		小計（8科目）	―	8	5	0		―		1	1	0	0	0	兼3	―
	臨床栄養学（臨床栄養系）	臨床栄養学Ⅰ	2後	2			○			1						
		臨床栄養学Ⅱ	3前	2			○			1						
		臨床栄養アセスメント論	3前	2			○			1						
		臨床栄養ケアマネジメント論	3後	2			○			1						
		臨床栄養アセスメント実習	3前	1					○	1						
		臨床栄養ケアマネジメント実習	3後	1					○	1						
		栄養治療学	4前		2		○			1						
		小計（7科目）	―	10	2	0		―		2	0	0	0	0		―
	公衆栄養学（地域保健・福祉栄養系）	公衆栄養学	2後	2			○			1						
		地域栄養活動論	3前	2			○			1						
		公衆栄養学実習	3後	1					○	1						
		地域栄養活動演習	4前		1			○		1						
		国際栄養活動論	4前		2		○			1						
		フードシステム論	3後		2		○								兼1	
		福祉栄養ケアマネジメント演習	4前		1			○		1		1				オムニバス
		小計（7科目）	―	5	6	0		―		3	0	1	0	0	兼1	―
	給食経営管理論（フードマネジメント系）	給食経営管理論	1後	2			○					1				
		給食経営管理実習	2後	1					○		1	1				
		健康フードマネジメント論	2前	2			○					1				
		健康フードマネジメント実習	3前	1					○			1			兼1	
		フードサービスビジネス論	4後		2		○									
		食・空間プロデュース論	3後		2		○				1					
		小計（6科目）	―	6	4	0		―		0	1	1	0	0	兼1	―
	臨地実習	健康栄養プロデュース実習	2通	1					○				2			オムニバス
		給食運営臨地実習	3前	1					○		1	1				共同
		臨床栄養Ⅰ臨地実習	3・4後	2					○	1	1					共同
		臨床栄養Ⅱ臨地実習	3・4後		1				○	1	1					共同
		公衆栄養臨地実習	3・4通		1				○	2						共同
		実践健康栄養プロデュース実習	4通	2					○	10	2	1				
		小計（6科目）	―	6	2	0		―		10	2	1	0	0		―
	総合演習	管理栄養士基礎演習	1前	1				○					1			オムニバス
		総合演習Ⅰ	2後・3前	1				○		3		1				オムニバス
		総合演習Ⅱ	3後・4前	1				○		3		1				オムニバス
		海外文献抄読演習	3前		1			○			1					
		実践栄養英会話	3後		1			○							兼1	
		食物・栄養演習A	3後	1				○		8	2	1				オムニバス
		食物・栄養演習B	4前	1				○		4						オムニバス
		食物・栄養演習C	4前	1				○		6	2	1				オムニバス
		食物・栄養演習D	4後		1			○		5						オムニバス
		食物・栄養演習E	4後		1			○		3	1	1				オムニバス
		小計（10科目）	―	6	4	0		―		10	2	1	2	0	兼1	―
	小計（87科目）		―	184	60	0		―		10	3	1	2	0	兼15	―

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
資格科目	教職に関する科目	教師論	1後			2	○								兼1	
		教育原理	2前			2	○								兼1	
		教育心理学	1前			2	○								兼1	
		教育制度論	2後			2	○								兼1	
		教育課程論	2後			1	○								兼1	
		道徳教育論	2後			2	○								兼1	
		特別活動論	3前			2	○								兼1	
		教育方法・技術論	3前			1	○								兼1	
		生徒指導論	3前			2	○								兼1	
		教育相談論	2前			2	○								兼1	
		教職実践演習（栄養）	4後			2		○		1	1	1			兼1	オムニバス
		栄養教育実習指導	4前			1	○				1					
		栄養教育実習	4通			1			○	1	1					共同
		小計（13科目）	―	0	0	22	―			1	1	1	0	0	兼5	―
	栄養教育に関する科目	学校栄養教育論Ⅰ	3前			2	○								兼1	
		学校栄養教育論Ⅱ	3後			2	○			1					兼2	オムニバス
		小計（2科目）	―	0	0	4	―			1	0	0	0	0	兼3	―
	小計（15科目）		―	0	0	26	―			1	1	1	0	0	兼8	―
合計（193科目）			―	185	202	26	―			10	3	2	3	0	兼58	―

学位又は称号	学士（栄養学）	学位又は学科の分野	家政関係

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
修業年限及び卒業必要単位数の要件を満たしていなければならない。4年間在学し、基礎科目17単位以上（必修科目1単位以上、選択科目16単位以上）、専門科目109単位以上（必修科目95単位以上、選択必修1単位以上、選択科目13単位以上）、上記2科目区分の中から自由に選択する単位4単位以上(他学科の専門科目で修得した単位数含む)、合計130単位以上修得しなければならない。 なお、履修科目の登録上限は年間44単位である。ただし、教職科目など資格科目はこれに含めない。	1学年の学期区分	2学期
	1学期の授業期間	15週
	1時限の授業時間	90分

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

授業科目の概要

（人間栄養学部人間栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	アカデミックスキル		リテラシー演習	レポート・論文を作成する技術を習得し、大学教育に対応していくための基礎力を身につけることをめざす。具体的には、課題に適したテーマを設定し、必要な情報やデータを収集・整理して分析する能力および情報や意見を分かりやすく正確に伝えられる日本語能力の養成を目的とする。演習形式で具体的な作業を経験しながら実践的に学ぶことを通じて、主体的な学びの姿勢を身につけさせるとともに、高校までとは質の異なる大学での教育へとスムーズに移行させる橋渡しの役目を担うこともはかる。 （オムニバス方式／全15回） ＡＢクラス （37　木村　文香／4回） 日本語表現に関する指導を主に担当する。 （23　井上　眞弓／5回） 文章構成に関する指導を主に担当する。 （33　沼波　秀樹／3回） 文献の利用方法に関する指導を主に担当する。 （41　井澤　尚子／3回） 表・図の利用方法に関する指導を主に担当する。 ＣＤクラス （35　大和田　寛／4回） 日本語表現に関する指導を主に担当する。 （26　内田　宗一／5回） 文章構成に関する指導を主に担当する。 （39　新海　公昭／3回） 文献の利用方法に関する指導を主に担当する。 （21　尾崎　利生／3回） 表・図の利用方法に関する指導を主に担当する。	オムニバス方式
			コンピュータ演習ａ	コンピュータにおける情報の取り扱いや身近な情報環境である学内ネットワークの利用から学び始める。そして、インターネットでの情報検索やコミュニケーションの基礎を学ぶ。また、コンピュータを利用して文書やスライドを作成する演習を通して、大学での学習や研究に活かせる情報リテラシーを身につける。これらの基礎的な学びやリテラシーは現代の情報化社会では必須であり、コンピュータを利用した演習は社会への適応力を養うことにつながる。	
			コンピュータ演習ｂ	コンピュータを利用した表計算の演習を通して、情報リテラシーの中でも特に情報処理能力を身につける。また、多様な図表やグラフの特性を理解し、情報やその処理結果を適切に視覚化できる技法の基礎を学ぶ。これらの基礎的な学びや能力によって、コンピュータが計算する道具であることや情報を表現する道具であることを深く理解する。コンピュータ演習ａで身につけたリテラシーとあわせて、総合的な情報リテラシーを向上させる演習にも取り組む。	
	教養科目	文化と表現	日本の文学	古典文学から現代文学までの日本の文学を味読する。対象となるのは、詩歌、物語、近現代の小説と様々なジャンルにわたるが、言語芸術として作品を深く理解し味わうことを目的としている。作品の読解、および主題や構成などの解明を通して、作品の基本を押さえ、理解するだけではなく、作品を取り巻く時代背景や、他作品との関連などについて学ぶことによって、作品が、ひとりの作家の個人的な表現に止まらず、時代の無意識を映すものであることを実感できるようにしていきたい。	
			日本の言語と文化	言語には、それを使って生活する人々の文化や思考の枠組みが反映していると捉えられる面がある一方で、反対に、使用する言語が人の認識やものの見方に影響を与えるという側面も認められる。この授業では、そのように密接に結びついている言語と文化との関係の問題について、日本語を対象として考察を行っていく。日本語の構造やしくみ、歴史、表現などについて分析を行い、そこから見出される日本の文化の特質を読み解くことを通じて、日本語や日本文化に対する理解および興味・関心を深めていくことをめざす。	
			文章表現法	ことばを用いて自分の考えや感情を表現し、相手に伝えるという技術は、人間が社会の中で他者と関わりながら生活していく中で欠くことのできない必須のものである。この授業では、文章表現に関する理論的な面からの考察と、実際に文章を書く課題への取り組みとをあわせ行うことを通じて、日本語による表現力を向上させることをめざす。表現活動のさまざまな具体的な場に応じた、効果的な文章表現のありようを理解するとともに、その知識を自らの文章表現の上に応用し、実践できる力を養う。	
			異文化コミュニケーション	グローバル化が進んだ現代において、情報・人・物が国境を越えて交じりあう現象は日常茶飯事の出来事である。文化に対する理解が不足していれば、異文化間における不用意な接触は緊張や摩擦を生み出すきっかけにもなる。では、文化背景の異なる人々と好ましい人間関係を維持するためには、どのようなテクニックが必要だろうか。この授業では異文化の諸現象に直面したとき我々はどのように考え行動すべきか、また文化の違いをどのように調整したらよいか、異文化コミュニケーションの視点から学ぶ。	
			民俗学	民俗学は、風俗や習慣、伝説、歌謡、衣食住をめぐる生活用具(民具)、家屋など古くから伝承されてきた有形、無形の民俗資料、民俗技術などをもとに、人間の営みのなかで伝承されてきた現象の歴史的変遷を明らかにし、それを通じて現在の生活文化を相対的に説明しようとする学問分野である。この講義は、忘れ去られた日本の文化、なかでも闇から闇に消されていった民俗文化の伝播者を中心に、民俗文化(民衆文化)がいかなる意味を持っていたかを考えてみる。	
			考古学	考古学とは、過去の人類が残した遺物、遺構などを研究することによって、当時の生活や文化を明らかにする学問である。そのために本授業では、何をどのように研究するのか、考古学研究の理論と実践の基礎を体系的に学ぶ。通史的な概説をおこなうとともに、日本と世界の考古学に見られる研究方法と研究成果を紹介しながら授業をすすめていく。この授業を履修することで、考古学研究に必要となる基礎的な知識を習得することを目標とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	教養科目	文化と表現	美学・美術史	この授業では古代ギリシア・ローマから現代までの西洋美術史を主に学ぶ。初期キリスト教・ロマネスク・ゴシック・ルネサンス・バロック・ロココ等、歴史的展開にそって進めていく。各時代・様式を代表するたくさんの作品をスライドで鑑賞することによって、具体的に眼から各時代のイメージを掴むことができるようにする。同時に作品が生まれた歴史的・社会的背景を考える。各時代を代表する作品や作家について、美学理論を参考にしながら技法の解説や主題の分析をする。	
			色彩論	色彩に関する科学的な基礎知識について学ぶとともに、デザインや美術の分野における色彩の扱い方に関して考察を行う。色彩について感覚的に認識するだけでなく、色が見える仕組みや色の知覚についての考察を通じて、色とは何なのかという問題を論理的に分析し、理解することを目的とする。あわせて、インテリアやファッション、食品など、生活の中のさまざまな場面で色彩を効果的に活用する力を養い、色彩に対する感性を磨きあげていくこともめざす。	
		数理と情報	基礎数学ａ	高校までの数学は、どの分野も基礎的で重要なものばかりである。授業では、高校までに学習した数学Ⅰ・数学A・数学Ⅱ・数学B・数学Ⅲ・数学Cの中から特に重要な項目を選び出して復習しそれを発展させることで知識を確実なものとし、さらに獲得した知識を、自然科学、工学のみならず、広く経済学、社会学等の様々な事象に活用する大切さを学ぶ。基礎数学aと基礎数学bを履修することで、公務員試験やSPI試験で出題される問題を大まかにフォローすることができる。	
			基礎数学ｂ	高校までの数学は、どの分野も基礎的で重要なものばかりである。授業では、基礎数学aで扱ったテーマ以外で、高校までに学習した数学Ⅰ・数学A・数学Ⅱ・数学B・数学Ⅲ・数学Cの中から特に重要な項目を選び出して復習しそれを発展させることで知識を確実なものとし、さらに獲得した知識を、自然科学、工学のみならず、広く経済学、社会学等の様々な事象に活用する大切さを学ぶ。基礎数学aと基礎数学bを履修することで、公務員試験やSPI試験で出題される問題を大まかにフォローすることができる。	
			基礎統計学ａ	授業では、統計の考え方、計算方法を基礎から詳しく解説する。まずは平均値、分散、標準偏差のような基本統計量を学ぶことでいかなるデータに対しても計算でき、かつ、その意味を理解し応用できるようにする。次に、2変量のデータ解析の基本として相関分析、回帰分析を学ぶ。最後は離散型確率分布や連続型確率分布などにおける確率計算および中心極限定理を理解することで、推定、検定の考え方につながる基礎を学ぶ。毎回の講義では、事例を複数提示するので様々な事象への応用に触れることができる。	
			基礎統計学ｂ	最初に基礎統計学aで学習した基本統計量(平均値、分散、標準偏差、共分散)、相関分析、回帰分析(重回帰分析)、確率分布、標本分布、中心極限定理を復習する。その後、実際のデータ処理・分析で必要となる可能性が高い「統計的推定」および「統計的仮説検定」を中心に解説し多数の事例を紹介する。具体的には、点推定、区間推定、母平均の検定、母平均の差の検定、母分散の検定、適合度の検定などである。表計算ソフトを用いて、データ処理を積極的に行う。	
			情報論	情報を処理する機械としてのコンピュータを対象にして、情報に関する基礎的なことを学ぶ。そして、情報の表現方法や問題を解決するためのモデル化について考える。また、コンピュータで情報を処理する上での考え方を学び、情報を処理する方法の基礎を理解する。それは明確な手続きであるアルゴリズムを理解することにつながり、アルゴリズムを評価することによって情報を処理する効率について考えることができる。コンピュータの利用技術であるソフトウェアの基礎についても学ぶ。	
			コンピュータ概論	コンピュータについてハードウェアの構成を学び、コンピュータの特徴を理解する。そして、その構成と特徴に基づいてコンピュータが計算する仕組みを考えていく。また、コンピュータを動かす基本的なソフトウェアであるオペレーティングシステムについても学ぶ。オペレーティングシステムが、ハードウェアを有効に使って複数の処理を行い、情報をファイルとして管理し、また利用しやすい見た目と操作感を提供していることを理解する。	
		からだと健康	人間の体	正常の人体について、器官別に構造と機能について系統的に解説する。具体的には骨格系、筋肉系、神経系、感覚器・ヒフ、循環器系、血液、消化器系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系、生殖器系などに焦点をあてる。同時に、健康と心との関係についても学び、心と身体の相関についても考える。	
			レクリエーション概論	レクリエーションの歴史を概説し、その現状を把握する。また、レクリエーションとその関連領域について概観する。内容は、福祉施設のレクリエーション、地域の現状、市町村レクリエーション協会の役割と経営など、現場の状況を把握し、レクリエーションを支える組織とその役割を把握する。また、さまざまなレクリエーションの組織、クラブの運営、事業評価の実際を確かめ、最後に、生きがいや、楽しみとして、自己とどうかかわるかを具体的に考える。	
			健康スポーツ演習ａ	運動習慣は大人になってから形成することは大変難しいと言われている。小さい時の運動習慣はいつまでも続くと言われている。運動の科学的理論にも触れ、恒常的に運動やスポーツを実施することの重要性について考え、運動習慣形成のための様々な方法を実践的に探る。また、運動やスポーツの楽しみ方について、運動後の心地良い筋肉の疲労についても様々な運動種目の実践を通して学ぶ。習慣的な運動実践が生活リズムの形成に大きな存在となっていることに気づくチャンスでもある。	
			健康スポーツ演習ｂ	運動習慣は大人になってから形成することは大変難しいと言われている。小さい時の運動習慣はいつまでも続くと言われている。運動の科学的理論にも触れ、恒常的に運動やスポーツを実施することの重要性について考え、運動習慣形成のための様々な方法を実践的に探る。また、運動やスポーツの楽しみ方について、運動後の心地良い筋肉の疲労についても様々な運動種目の実践を通して学ぶ。習慣的な運動実践が生活リズムの形成に大きな存在となっていることに気づくチャンスでもある。	
			健康スポーツ演習ｃ	本授業では集中授業として4泊5日間のキャンプとトレッキングを行う。野外での生活は我々に自然と向き合う機会を与えている。キャンプ生活やトレッキングでは、どのように自然を理解し知恵を使うかが試される。キャンプ生活やトレッキングは、自身の生活力が試されると同時に勝敗にこだわらない結果が出る。また、それぞれの種目の計画から実践、評価を行うことによって自身の企画力や行動のための判断力、さらに自然への理解、仲間との連携を身につけることができる。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	教養科目	からだと健康	健康スポーツ演習ｄ	本授業では集中授業として4泊5日間のテニスとスキー・スノーボードを取り上げる。テニスやスキー、スノーボードは生涯スポーツとしても楽しめる。屋外で実施するスポーツを習得することによって、気候や自身を取り巻く運動環境に注意を払うようになる。スキーやスノーボードは冬の到来を待ち望むようになり、テニスは技術の習得と共に仲間との試合運びについても学ぶ機会となる。これらのスポーツ種目は、技術の習得以上に運動そのものを楽しみ、自己の技術の上達と共に自然を克服する楽しみや、相手との試合運びを考えるという奥深さもある。	
		自然と環境	教養の物理学	毎回、物理学に関する異なるテーマを選び、オムニバス形式で解説する。そして、物理で用いる言葉の定義、概念を説明し、「音」、「光」、「熱」、「エネルギー」といった日常何気なく使っている物理用語の意味を理解させることを目的とする。各テーマ間の有機的なつながりを、物理量の持つ次元から捉えられる力を養う。また自然の不思議な現象を、どのような筋道で明らかにしていったか、その思考方法(論理の展開)に慣れることも目的とする。数式は極力使わない。	
			教養の化学	生活の中で出会う現象をとりあげ、現象の背景にある化学の基本的な原理を学ぶとともに、現代生活を支える様々な材料について理解を深める。また、地球環境と人間活動の関わり、直面している地球環境問題について学ぶ。授業終了時、本講義が、科学、科学技術に目を向け、地球環境問題を身近に捉えるきっかけとなることを願う。	
			化学入門	化学は、物質を扱う学問であり、自然科学分野における中心的役割を果たしている。また、私たちの生活は化学に支えられているといっても過言ではない。「物質とは何か」、「物質の性質を決めているのは何か」、「なぜ物質は変化するのか」等、物質を分子の目から捉え、物質の変化におけるエネルギーの役割を学ぶ。本講義は、科学的に物質を捉える力を養うとともに、有機化学など化学的素養が必要な専門科目を理解するための入門科目である。	
			教養の生物学	「遺伝子」、「生態系」、「ウイルス」、「地球温暖化」など、生物に関係する話題は毎日のように新聞記事やニュースでとりあげられている。この授業では、「進化」、「DNA」、「生物多様性」、「生態系と環境」などをキーワードに、生命の誕生や生物の進化から地球温暖化などの生物と環境の関わり合いまで、さまざまな生物学的な現象について理解を深める。	
			生物学入門	生命の基本単位は細胞で、細胞自体の基本構造は生物によってほとんど差が見られない。そこで、この授業ではまず細胞について学び、次いで、細胞が集まって作り上げる組織やいろいろな組織が集まって作り上げる器官などの構造や機能を学ぶ。その中で、私たちの生活、生命を支えるしくみについて理解を深める。	
			自然史	自然史とは自然現象の時間的変遷である。生命誕生からヒトが出現し現在に至るまでの生物進化史のみならず、地球誕生からさまざまな岩石鉱物を生み出し大陸を形成した歴史や、さらに膨大な時間軸を要する宇宙誕生から星の進化に至る歴史まで、すべて自然史に含まれる。本講義では、この中でも地球誕生以来の地球環境の変化とその変化に反応し進化した生物の変化の歴史を中心に解説し、この長い時間が生み出した生命の多様性の理解を目指す。	
			環境と資源	毎日のように、新聞記事やニュースで環境や生態系に関する話題が取り上げられている。その多くは地球温暖化やオゾンホール、野生生物の絶滅など好ましくない話題ばかりで、環境問題は日ごとに深刻化している。この授業では、地球環境とそこに生活する生物の関係、生物同士が与え合う関係、人類を含む生物が環境に与える影響などについてわかりやすく解説し、環境・資源の利用・保全の実態と問題点について理解を深めることを目的とする。	
			地球の科学	もともと人類が生活の場としている地球も地球を含む宇宙も存在していなかった。この授業では、宇宙の誕生から地球が形作られるまでの歴史を知ることにより、現在の地球環境がどのように創られてきたのかを理解する。さらに大気組成や地球内部の構造、地球と他の天体との関係などについてわかりやすく解説し、身近な気象現象や地震などの発生メカニズム、人間と地球の関係、「環境問題」がどうして生じてしまったのか等について学ぶ。	
		社会と生活	法学入門（日本国憲法）	はじめに、法の基礎を概観し、私たちの生活の中で法をどのように活用すればよいのか、法の作用や役割を考えてみる。次に、日本国憲法の理念から現実の憲法政治の問題状況を分析する。とりわけ、国民主権のもとにおける国会の機能、行政の肥大化現象と地方行政、裁判所の人権保障機関としての役割などについて考察する。後半は、憲法訴訟における人権の憲法判例のリーディング・ケースを考察し、今日の基本権をめぐる問題状況を明らかにする。	
			市民と法	現代社会における法の意義と機能を明らかにし、法的なものの見方・考え方(legal mind)が身につけられるよう努める。従来の体系にとらわれず、現実の日本の法と社会を直視して、その構造的な特徴を明らかにし、そこから法理論を帰納的に形成し、今日の社会に存する法律問題を解明する契機を見出したい。主として女性のあらゆるライフステージ(就職、結婚、子育て、離婚、介護、相続など)における権利・法律問題を考察する。	
			社会学入門	社会学とは人と人との関係をとらえる学問である。人と人とが創り出す社会とはいったいどのような仕組みで成り立ち、目に見えない、どのような力が働いているのだろうか。この授業では、社会学の歴史から始まり、社会学が取り上げてきたさまざまな課題から主要なテーマを選んで講義する。各テーマにおいては、分かりやすく現代的なケーススタディをもとに詳述する。情報・国際・福祉・環境・文化・家族・企業といった現代社会のキーワードを切り口とし、私たちが抱える社会病理現象も考えていきたい。	
			経済学入門	人間が現代社会で生きている長い年月の間、経済と関わらない一日はない。人が生きていくためには、何らかの経済取引を重ねていかなくてはならない。言い換えれば、経済と生活は、表裏一体で営まれ、社会をつなぎ、命をはぐくんでいくのである。このことを、国の経済・政府の機能・私たちの納める税を通して学んでいく。自分の財布と経済と社会が敏感に関わりあい循環していることを学ぶ。生活理解→人間理解→社会理解へと、思考が展開し多角的な思考をもつことを狙いとする。	
			経営学入門	この科目では、企業を研究対象として、企業経営全般についての基礎的な知識を学ぶ。とくに、現代的な企業課題を素材にして企業の意思決定と行動に関する本質的な理解を深め、経営を見る眼を養うことを狙いとする。我々の生活は企業活動と深いつながりの中で営まれており、消費者あるいは生活者としての関わりとともに、将来のキャリアを形成する場としての重要な意味を持っている。消費者・生活者・組織人として主体的に関わるための枠組みあるいは判断基準を得ることも視野に入れて展開する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	教養科目	社会と生活	日本の歴史	日本の歴史について、原始から古代・中世・近世・近代まで概観する。具体的な地域としては東京都の変遷について述べるが、なかでも百万都市江戸の成立、江戸っ子の登場、東京の成立、近代都市の建設などについて言及する。また、西と東の文化の差、日本の社会は農業社会が単線的に発展してきたものであることについての疑問、宣教師をはじめとする外国人が日本人をどのように記述しているのか、などの点についても史料によって確認していきたい。	
			世界の地理	私たちが小・中・高校の社会科・地理で学んだのは地理学研究の結果である。この講義では、そのような結果がどのようにして得られたのか、という研究のプロセスやフィールドワークの成果を通して、地球上に存在するさまざまな「もの」や「事象」が場所(地理的空間)とどのような関係があるかについて考える。同時に、世界各地の新しい動きや課題を考察することにより、地理的見方や考え方が身につけられるように努める。また、地形図の読図、テキストや地図帳にある分布図やグラフや表の読み取り方法なども解説する。	
			国際関係論	最近の私たちの生活を見ると、世界との結びつきが次第に密接になってきていることがわかる。国際関係は国家と国家の関係にとどまらず、国家を超えた組織(国際連合やヨーロッパ連合など)や、多国籍企業、NGO(非政府組織)、さらには個人をも含む多面的な営みになっている。このような現実を踏まえて、この講義では、平和な世界の実現を希求しつつ、各地域の文化の相違にも言及しながら、歴史を縦軸に、現状を横軸に取って国際関係の諸相を考察する。	
		生き方の問題	哲学入門	ひとは生まれつき「知る」ことを欲する。生活のためでもなく、娯楽のためでもなく、「ただ知るために知る」ところに「知る」ことの真の意味がある、と人は言う。そこで自己自身や、そして自己を取り囲む自然・世界に心の眼を向けるとき、さまざまな疑問や問題が生まれる。この授業では、哲学についての知識を深める中で、「何故？」、「どうして？」、「何のために？」などの問いを自分自身に発する姿勢を養う。ここから「哲学」が始まる。忙しい現代社会の中で、私たちは自らに問い掛けることを忘れがちである。「知る」ことを恋い求めることこそ、「哲学」であるといえよう。	
			生命倫理	今日、伝統的な倫理学では解決し得ない生命や環境にかかわるさまざまな問題が提起され、今日の状況に対応する倫理が要求されている。現代社会において、生命と科学・技術・医学など、そのかかわり合いは、その複雑さと緊密さの度合いを増している。私たちの生活は豊かになり、自由に生きることができる。しかしその反面、私たちは生命に関わる問題を自己の責任において自ら判断し、決定することが求められている。そこで生命にかかわる諸問題の本質を明らかにし、その手掛かりを模索しよう。	
			心理学ａ	心理学は実に幅広い分野で活用されている。心理学の起源は古代ギリシアの哲学にさかのぼるが、中世暗黒時代、近代合理主義を経て20世紀に「行動の科学」として自立した学問となりさらに発展しようとしている。この講義では、心理学の歴史、行動の生理・生物的基礎、知覚、認知、学習と記憶、思考、動機付けなどのテーマを取り上げ、「心と行動の謎」についてその基礎的知識を学習する。また、現代社会で起こっている様々な話題を「ニュースヘッドライン」として心理学との関連で考えていきたい。	
			心理学ｂ	心理学の発展は科学技術の進歩と密接な関係がある。行動科学は客観的な立場から「心」に関する様々な問題を研究する学問である。現代社会は従来の「常識」を超えたきわめて複雑なものとなっている。我々はそのような状況とどうつきあえばよいのか？「行動科学」の知識はヒントになりうるのか？この講義ではストレス、情動、不安、社会行動、パーソナリティ、発達と知能、心理テスト・カウンセリングなどの心理臨床等についての基礎知識を学習する。現代社会で起こっている様々な話題を心理学との関連で考えていきたい。	
			ジェンダー論	ジェンダーの基礎を学ぶことから、男らしさや女らしさにしばられず、個人の能力を伸ばし生きていくことの大切さを学ぶ。ジェンダーの問題は女性だけの問題ではなく、男性にも大きく関わっている。女性も男性も、またセクシュアル・マイノリティの人々も自分らしく生きることの大切さについて考える。また、ジェンダー問題と深く関わるリプロダクティブ・ヘルス/ライツ(性と生殖の健康と権利)について歴史的経緯や制度・政策面も含め学ぶ。以上のことから、人は一人ずつ異なる存在であり、尊厳をもって生きることの大切さを考える。	
			東京家政学院を学ぶ	東京家政学院の沿革、創立者大江スミの信念・理想、大江家政学の特色、建学の精神である「KVA精神」、教育史および家政学史上における本学院の意義などを学ぶことを通じて、本学院を深く理解するとともに、そこに学ぶ学生としての自信と誇りを持ち、学び豊かな充実した学生生活を送るための基盤を形成する。あわせて、建学の精神を継承し、それを具現化していくことによって、よりよい生活を創り上げていこうとする姿勢を養うことをめざす。 （オムニバス方式／全15回） （23　井上　眞弓／5回） 主に自校史の観点から授業を行う。 （30　佐藤　広美／5回） 主に教育史の観点から授業を行う。 （25　上村　協子／5回） 主に家政学史の観点から授業を行う。	オムニバス方式
		外国語	Basic English 1	Basic English1、2は、発信型英語能力獲得のため高校までに学んだ英語の復習と定着をはかり、大学で幅広く専門知識を獲得するために必要な英語基礎力を身につけることを目標とする。文法、語彙、発音、語法などの理解と習得を軸として、英語の四技能(読む、書く、話す、聞く)の言語活動を有機的に連携させる。授業では平易な英語から始め英語に対する心理的抵抗を取り除いた上で、英文内容把握のテクニックと基礎的な英語表現力を学習する。	
			Basic English 2	Basic English1、2は、発信型英語能力獲得のため高校までに学んだ英語の復習と定着をはかり、大学で幅広く専門知識を獲得するために必要な英語基礎力を身につけることを目標とする。文法、語彙、発音、語法などの理解と習得を軸として、英語の四技能(読む、書く、話す、聞く)の言語活動を有機的に連携させる。授業では平易な英語から始め英語に対する心理的抵抗を取り除いた上で、英文内容把握のテクニックと基礎的な英語表現力を学習する。	
			Listening & Speaking 1	Listening & Speaking1、2は、国際社会における円滑な英語コミュニケーション活動を可能にするために必要な英語基礎力を身につけることを目標とする。英語を使って異文化の人々と接触することが増えている現代の日常生活において、様々な場面・状況・話題に適切に対応できるような英語聴解力と英語表現法について重点的に学習する。主として音声英語を通して授業を進行するが、文字英語によるコミュニケーション活動も含まれる。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	教養科目	外国語	Listening & Speaking 2	Listening & Speaking1、2は、国際社会における円滑な英語コミュニケーション活動を可能にするために必要な英語基礎力を身につけることを目標とする。英語を使って異文化の人々と接触することが増えている現代の日常生活において、様々な場面・状況・話題に適切に対応できるような英語聴解力と英語表現法について重点的に学習する。主として音声英語を通して授業を進行するが、文字英語によるコミュニケーション活動も含まれる。	
			Reading & Writing 1	Reading & Writing1、2は、基本的な英語読解力と英語表現力の養成に重点を置き授業を行う。英語による文学作品、論説文、随筆、ノンフィクションなど様々な読解資料を通じて書き手の思想や意図などを正しく読み取る読解力だけでなく、事実を描写し自分の意見や考えを論理的かつ的確に表現できるような英語表現力を身につける。この科目を土台として、英語による専門分野の文献読解や英語論文作成につなげていく。	
			Reading & Writing 2	Reading & Writing1、2は、基本的な英語読解力と英語表現力の養成に重点を置き授業を行う。英語による文学作品、論説文、随筆、ノンフィクションなど様々な読解資料を通じて書き手の思想や意図などを正しく読み取る読解力だけでなく、事実を描写し自分の意見や考えを論理的かつ的確に表現できるような英語表現力を身につける。この科目を土台として、英語による専門分野の文献読解や英語論文作成につなげていく。	
			Communication English 1	Communication English1、2は、英語圏の人々の考え方に対する理解を深め、英語によるコミュニケーションを積極的に行おうとする態度を身につけることを目標とする。同時に、英語を使って情報や考えなどを的確に理解するだけでなく、自分からも適切に伝えることのできるコミュニケーション能力を養う。身近な場面や題材、日常的な事柄についてのコミュニケーション活動等を通して「聞く・話す・読む・書く」の4技能を総合的にレベルアップさせる。	
			Communication English 2	Communication English1、2は、英語圏の人々の考え方に対する理解を深め、英語によるコミュニケーションを積極的に行おうとする態度を身につけることを目標とする。同時に、英語を使って情報や考えなどを的確に理解するだけでなく、自分からも適切に伝えることのできるコミュニケーション能力を養う。身近な場面や題材、日常的な事柄についてのコミュニケーション活動等を通して「聞く・話す・読む・書く」の4技能を総合的にレベルアップさせる。	
			英語検定対策講座	現代は「資格社会」といわれている。このような社会では、具体的にどの程度英語が使えるのか、英語の客観的実力を自分から示さねばならない。英語の資格や実力を示す試験(実用英語検定、TOEIC、TOEFL、国連英検、通訳・翻訳技能検定、国際秘書検定など)はそのために存在する。この授業では、各種英語資格試験の問題集を教材として実践的な訓練を行い、試験で得点を伸ばすと同時に社会のニーズに応えられるような英語運用能力を養成する。	
			フランス語入門1	フランス語は料理、服飾、美術、郵便など、現在でも広い分野で国際的に使われているため、我々にとって比較的身近な言語である。同時に哲学、思想、文学、情報、科学技術の分野を通じて大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。フランス語入門1、2ではフランス語を初めて学ぶ学生を対象とし、発音、初級文法、基礎的な会話表現を学習する。さらに授業の進度によっては長文読解にも挑戦し、総合的フランス語運用能力の基礎を養成する。	
			フランス語入門2	フランス語は料理、服飾、美術、郵便など、現在でも広い分野で国際的に使われているため、我々にとって比較的身近な言語である。同時に哲学、思想、文学、情報、科学技術の分野を通じて大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。フランス語入門1、2ではフランス語を初めて学ぶ学生を対象とし、発音、初級文法、基礎的な会話表現を学習する。さらに授業の進度によっては長文読解にも挑戦し、総合的フランス語運用能力の基礎を養成する。	
			フランス語初級1	フランス語は料理、服飾、美術、郵便など、現在でも広い分野で国際的に使われているため、我々にとって比較的身近な言語である。同時に哲学、思想、文学、情報、科学技術の分野を通じて大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。フランス語初級1、2では入門レベルのフランス語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ文法、初級会話、初級講読などを学習し、フランス語検定4級または5級に合格するレベルをめざす。	
			フランス語初級2	フランス語は料理、服飾、美術、郵便など、現在でも広い分野で国際的に使われているため、我々にとって比較的身近な言語である。同時に哲学、思想、文学、情報、科学技術の分野を通じて大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。フランス語初級1、2では入門レベルのフランス語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ文法、初級会話、初級講読などを学習し、フランス語検定4級または5級に合格するレベルをめざす。	
			ドイツ語入門1	ドイツは、過去も現在もヨーロッパにおける経済、文化、学問の中心のひとつとして発展を続けている。ドイツ語を学ぶことにより芸術、思想、哲学、文学、科学技術の分野における様々な知見を広めることが可能となる。ドイツ語は大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。ドイツ語入門1、2はドイツ語を初めて学ぶ学生を対象とし、発音、初級文法、基礎的な会話表現を学習する。授業の進度によっては長文読解にも挑戦し、ドイツ語圏における生活、社会、文化についても学ぶ。	
			ドイツ語入門2	ドイツは、過去も現在もヨーロッパにおける経済、文化、学問の中心のひとつとして発展を続けている。ドイツ語を学ぶことにより芸術、思想、哲学、文学、科学技術の分野における様々な知見を広めることが可能となる。ドイツ語は大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。ドイツ語入門1、2はドイツ語を初めて学ぶ学生を対象とし、発音、初級文法、基礎的な会話表現を学習する。授業の進度によっては長文読解にも挑戦し、ドイツ語圏における生活、社会、文化についても学ぶ。	
			ドイツ語初級1	ドイツは、過去も現在もヨーロッパにおける経済、文化、学問の中心である。ドイツ語を学ぶことにより芸術、思想、哲学、文学、科学技術の分野における様々な知見を広めることが可能となる。そのため、ドイツ語は大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。ドイツ語初級1、2は入門レベルのドイツ語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ文法、初級会話、初級講読などを学ぶ。ドイツ語検定3級または4級に合格するレベルをめざす。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	教養科目	外国語	ドイツ語初級2	ドイツは、過去も現在もヨーロッパにおける経済、文化、学問の中心である。ドイツ語を学ぶことにより芸術、思想、哲学、文学、科学技術の分野における様々な知見を広めることが可能となる。そのため、ドイツ語は大学教育における教養および専門的知識獲得に欠かせない言語の一つでもある。ドイツ語初級1、2は入門レベルのドイツ語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ文法、初級会話、初級講読などを学ぶ。ドイツ語検定3級または4級に合格するレベルをめざす。	
			中国語入門1	日本と中国の関わりの歴史は長い。現代では、日本との経済的な結びつきもますます深まってきているため、日本国内における中国語学習の必要性も高まってきている。中国語入門1、2は中国語を初めて学ぶ学生を対象とし、「現代漢語標準語」を初歩から学ぶ。まずは発音の練習を重点的に行い、正しく発音できるようになることをめざす。基本文型・文法も確実に身につくよう反復的に学習し、中国語学習の基礎固めをする。	
			中国語入門2	日本と中国の関わりの歴史は長い。現代では、日本との経済的な結びつきもますます深まってきているため、日本国内における中国語学習の必要性も高まってきている。中国語入門1、2は中国語を初めて学ぶ学生を対象とし、「現代漢語標準語」を初歩から学ぶ。まずは発音の練習を重点的に行い、正しく発音できるようになることをめざす。基本文型・文法も確実に身につくよう反復的に学習し、中国語学習の基礎固めをする。	
			中国語初級1	日本と中国の関わりの歴史は長い。現代では、日本との経済的な結びつきもますます深まってきているため、日本国内における中国語学習の必要性も高まってきている。中国語初級1、2は入門レベルの中国語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ発音、基本文型、基礎文法を繰り返し学習し、語彙も増やしていく。平易な中国語の文章を読み、簡単な日常会話ができるレベルをめざす。	
			中国語初級2	日本と中国の関わりの歴史は長い。現代では、日本との経済的な結びつきもますます深まってきているため、日本国内における中国語学習の必要性も高まってきている。中国語初級1、2は入門レベルの中国語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ発音、基本文型、基礎文法を繰り返し学習し、語彙も増やしていく。平易な中国語の文章を読み、簡単な日常会話ができるレベルをめざす。	
			韓国語入門1	日本と韓国は政治、経済、文化などあらゆる分野できわめて密接な関係にある。そのため人の往来も活発であり、日本国内における韓国語学習の必要性は高まってきている。韓国語入門1、2は韓国語・ハングルを初めて学習する学生を対象とし、文字、発音、初級文法、基礎会話などを学ぶ。授業では発音や聞き取りの確認テストを繰り返し、韓国語の基礎を一つ一つ確実にマスターすることをめざす。あいさつなどの基礎的な文章を勉強するうちに、日本語と韓国語がよく似ていることに気づき、韓国語に親しみがわくことを期待したい。	
			韓国語入門2	日本と韓国は政治、経済、文化などあらゆる分野できわめて密接な関係にある。そのため人の往来も活発であり、日本国内における韓国語学習の必要性は高まってきている。韓国語入門1、2は韓国語・ハングルを初めて学習する学生を対象とし、文字、発音、初級文法、基礎会話などを学ぶ。授業では発音や聞き取りの確認テストを繰り返し、韓国語の基礎を一つ一つ確実にマスターすることをめざす。あいさつなどの基礎的な文章を勉強するうちに、日本語と韓国語がよく似ていることに気づき、韓国語に親しみがわくことを期待したい。	
			韓国語初級1	日本と韓国は政治、経済、文化などあらゆる分野できわめて密接な関係にある。そのため人の往来も活発であり、日本国内における韓国語学習の必要性は高まってきている。韓国語初級1、2は入門レベルの韓国語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ確実に基本文法を身につけ、さらには韓国語四技能(読む、書く、話す、聴く)のブラッシュアップをはかり、ハングル検定4級または5級に合格するレベルをめざす。	
			韓国語初級2	日本と韓国は政治、経済、文化などあらゆる分野できわめて密接な関係にある。そのため人の往来も活発であり、日本国内における韓国語学習の必要性は高まってきている。韓国語初級1、2は入門レベルの韓国語能力を持つ学生を対象とする。授業では入門レベルの学習内容を復習しつつ確実に基本文法を身につけ、さらには韓国語四技能(読む、書く、話す、聴く)のブラッシュアップをはかり、ハングル検定4級または5級に合格するレベルをめざす。	
		総合演習	海外研修（英語研修）	オーセンティックな英語に触れるため、英語圏の大学またはそれに準ずる英語教育機関で2週間程度の短期英語研修を行う。研修では英語運用能力を高めるだけでなく、研修地での人々の生活様式や考え方などを体験的に学び、異文化理解を深める。研修出発前には学内で研修準備のための事前授業が行われ、サバイバル・イングリッシュや研修地の文化などを学ぶ。	隔年
			海外研修（異文化理解）	海外異文化圏における現状を視察し、文献だけでは得られない生きた知識を体験的に学ぶため、1週間程度の研修を行う。研修では異文化における生活様式、考え方、制度、芸術、建築など、様々な分野における事象に直接触れ、異文化理解を深める。研修前には学内で研修準備のための事前授業が行われ、研修テーマに関する知識や研修地で最低限必要な会話表現などを学ぶ。	隔年
			英会話集中講座	実践的英語コミュニケーション力を身につけることを目的とし、外国人教師との2泊3日程度の合宿生活または合宿に相当する集中講義を通じて「生きた英語」を学ぶ。授業では、英語の発音や基本文法などをおろそかにすることなく、日常生活に必要な英会話表現を集中的に学習する。また、ゲームや映画鑑賞なども取り入れ、楽しみながら学習を進める。この講座では日本語を使わずにコミュニケーションを取ることに慣れ、積極的に英語を話す態度が求められる。	
			地域貢献活動	本授業は、国内外の団体が主催する実習、ボランティア活動、介護等の活動に参加することで、所定の単位を取得できる「集中授業」である。単位は当該地域に貢献した活動について実習証明書等所定の書類を提出し、審査に合格することで認定される。活動分野は、1. 福祉行政(社会福祉協議会)、2. 児童福祉(小学校・児童館・児童福祉施設)、3. 高齢者福祉(老人ホーム・デイサービスセンター)、4. 障がい者福祉(作業所・授産施設)、5. 海外青年協力機構などから選ぶものとする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	教養科目	日本語・日本事情	アカデミック・ジャパニーズ1	留学生が大学での勉強を全うするために必要な日本語能力は、日常生活で体験的に身につくものではない。「アカデミック・ジャパニーズ」では、「ノートを取る」「文献を調べる」「文献を読む」「レポートを作成する」「口頭発表をする」等のタスクを総合的に学ぶことで、単位取得に必要な日本語能力およびスキルを高めていくことを目的としている。アカデミック・ジャパニーズ1およびアカデミック・ジャパニーズ2では、いずれも課題をこなすことで実践力を身につけていく。	
			アカデミック・ジャパニーズ2	留学生が大学での勉強を全うするために必要な日本語能力は、日常生活で体験的に身につくものではない。「アカデミック・ジャパニーズ」では、「ノートを取る」「文献を調べる」「文献を読む」「レポートを作成する」「口頭発表をする」等のタスクを総合的に学ぶことで、単位取得に必要な日本語能力およびスキルを高めていくことを目的としている。アカデミック・ジャパニーズ1およびアカデミック・ジャパニーズ2では、いずれも課題をこなすことで実践力を身につけていく。	
			日本の歴史と文化	日本の歴史や文化についての知識は、大学における様々な勉強を理解するための背景として必要であり、また留学生自身の日本社会への適応にも重要な要素となる。しかし日本文化に育った者が大学入学時までに身につけているこれらの知識を、留学生は意識的に学ぶことで蓄積していかなければならない。「日本の歴史と文化」では、日本の歴史を学ぶことで、日本の政治的、文化的変遷を学び、更にそこから読み取れる日本文化の特徴および日本人の思考形式について理解を深めていく。	
			日本語ラボa	コミュニケーションに支障なく外国語を使えるレベルに達すると、それ以上の上達が困難になる「化石化」が起こるが、大学入学後の留学生の日本語はまさにその時期に当たる。日本語ラボでは、化石化を打破し、より高度な日本語能力を身につけることを目的としている。授業は、発音、語彙、文型、表現について、基礎からやり直すことで正確さを高めていくが、全体の指導とともに個々のニーズに合ったメニューでドリルを実施し、ひとりひとりの日本語能力を確実に伸ばしていくことを目指していく。	
			日本語ラボb	コミュニケーションに支障なく外国語を使えるレベルに達すると、それ以上の上達が困難になる「化石化」が起こるが、大学入学後の留学生の日本語はまさにその時期に当たる。日本語ラボでは、化石化を打破し、より高度な日本語能力を身につけることを目的としている。授業は、発音、語彙、文型、表現について、基礎からやり直すことで正確さを高めていくが、全体の指導とともに個々のニーズに合ったメニューでドリルを実施し、ひとりひとりの日本語能力を確実に伸ばしていくことを目指していく。	
			日本語ラボc	コミュニケーションに支障なく外国語を使えるレベルに達すると、それ以上の上達が困難になる「化石化」が起こるが、大学入学後の留学生の日本語はまさにその時期に当たる。日本語ラボでは、化石化を打破し、より高度な日本語能力を身につけることを目的としている。授業は、発音、語彙、文型、表現について、基礎からやり直すことで正確さを高めていくが、全体の指導とともに個々のニーズに合ったメニューでドリルを実施し、ひとりひとりの日本語能力を確実に伸ばしていくことを目指していく。	
			日本語ラボd	コミュニケーションに支障なく外国語を使えるレベルに達すると、それ以上の上達が困難になる「化石化」が起こるが、大学入学後の留学生の日本語はまさにその時期に当たる。日本語ラボでは、化石化を打破し、より高度な日本語能力を身につけることを目的としている。授業は、発音、語彙、文型、表現について、基礎からやり直すことで正確さを高めていくが、全体の指導とともに個々のニーズに合ったメニューでドリルを実施し、ひとりひとりの日本語能力を確実に伸ばしていくことを目指していく。	
			社会人としての日本語	留学生の中には、卒業後日本での就職や進学、母国での日本関連企業等への就職を希望する者が多い。本科目は、卒業後、日本と海外との架け橋として活躍する可能性のある学生に対し、社会人として求められる日本語力を養成することを目的としている。授業では、敬語の文型および用法を理解した上で、実践を意識した練習を多く取り入れていく。また、日本語の言語表現を通して、日本人の思考形式への理解を深め、日本社会における円滑なコミュニケーションの方法を身につけていく。	
	キャリアデザイン		キャリアデザイン概論	自らの力で生き方を選択し、自立した社会人として生きていくための基盤となる基本的な能力や態度を養うことをめざす。過去の自分自身を振り返り、現在の自分自身の姿を客観的に把握することによって自己理解を深め、めざすべき未来の自分自身のあり方を探っていく。自分自身の経験や能力、特性を的確に認識した上で、こうありたいという将来像を描くとともに、あわせて、それを実現するためには大学生活をどのように過ごすべきかについて考えようとする姿勢も身につけさせる。	
			キャリアデザインa	キャリア(Career)という言葉には、①生涯・経歴、②出世・成功、③職業・生涯の仕事などの意味があり、キャリアを考えるということは、自分の人生をどのように生きるか、あるいは、職業としてどのような道を選択するか、という自分の将来に関わる意思決定問題である。この授業では、経済と雇用の動向を概観しながら、わが国における労働環境とりわけ就業構造についての理解を深めるとともに、一人ひとりの職業生活の意味、働き方などについて考え、この将来問題に対するアプローチ・解決の方法論および意思決定基準について学ぶ。	
			キャリアデザインb	キャリア(Career)という言葉には、①生涯・経歴、②出世・成功、③職業・生涯の仕事などの意味があり、キャリアを考えるということは、自分の人生をどのように生きるか、あるいは、職業としてどのような道を選択するか、という自分の将来に関わる意思決定問題である。この授業では、経済と雇用の動向を概観しながら、わが国における労働環境とりわけ就業構造についての理解を深めるとともに、一人ひとりの職業生活の意味、働き方などについて考え、この将来問題に対するアプローチ・解決の方法論および意思決定基準について学ぶ。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門導入科目		人間栄養学原論	食生活は個々人の栄養や嗜好に基づくだけではなく、個々人を取り巻く地域の自然・社会・経済・文化などの条件や歴史的変遷と密接に関わって形成される。本講義では、現在の社会環境の変化と、食を取り巻く課題について理解するために、人文科学、社会科学、自然科学どの学問領域との関連性を踏まえながら、「人間栄養学」の概要をわかりやすく解説する。	
			管理栄養士基礎演習	「食」と「栄養」に関わりについて一層関心を高め、意欲を持って学びを進めていけるように、管理栄養士の職務や事例を紹介しながら、職業倫理を培う。また、「臨床栄養」、「食育・地域栄養ケア」、「スポーツ栄養」、「フードサービス」の領域における管理栄養士の役割を理解し、さらには病院、保育園、高齢者福祉施設、食品製造工場などに出向き、実際に現場で活躍する管理栄養士の姿を見学する。見学報告会を実施し、見学によって得た内容を発表する。 （オムニバス方式／全15回） （12　加藤　理津子／8回） 管理栄養士としての心構え、職務や活動事例などを学ばせる。 （19　山岸　美穂／7回） 実践現場での管理栄養士の活動の見学、報告などを学ばせる。	オムニバス方式
			有機化学	有機化合物の多くが私たちの生活に深くかかわっており、有機化学を学ぶことは食品学・生化学・栄養学を理解する上でも必要不可欠である。本講義では化学の基礎知識をもとに、有機化合物を原子・分子の視点から捉え、有機化合物の構造と諸性質の基本的な関係を学ぶ。さらに、立体化学を理解し、生体分子を構成するタンパク質、糖質、脂質の性質を学ぶ。	
			基礎サイエンス実験	化学領域および生物学領域における基礎的な実験技術を修得し、自然科学的思考を身につける。実験によって得られた結果の取り扱い方についても学ぶ。化学領域では容量分析（定量分析）、無機イオン・有機化合物の性質（定性分析）などを行う。生物学領域では、顕微鏡による細胞の観察、酵素実験などを行う。これらの実験を通して、食品学・生化学・栄養学などの専門科目で行われる実験の基礎力を養う。 （オムニバス方式／全15回） （33　沼波　秀樹／8回） 生物に関する実験を担当する。 （49　佐山　信成／7回） 化学に関する実験を担当する。	オムニバス方式
			栄養情報統計演習	Evidence Based Nutrition（根拠に基づく栄養学）を実践するためには、まずは各種文献等の情報を有効に活用する必要がある。そのためには情報の取得方法や、統計学の理論に基づいたデータの扱いが必須である。本演習では、インターネットを用いた各種栄養情報の収集方法、さらには統計学の基礎知識を学びながら、統計処理アプリケーションソフトを用いてデータ解析の方法を習得する。特に管理栄養士として扱うことが多い疫学データについて、数値を扱いながら理解を深める。	
			健康・食発達心理学	胎児期から老年期に至るまでの生涯発達の視点から、健康及び食に関する心理的側面を学ぶ。それぞれの時期での心身の発達過程とその特徴と「食の営み」の関係を考察することができるように、実際の事例やエピソード（食に関するものなど）を交えて解説する。特に、健康な食事が発達過程の人間形成にどのように関与し、心や身体に影響を与えるのかを考察できる能力を養う。	
			社会福祉学概論	この講義では、社会福祉の基礎理論と実際について学ぶ。特に、福祉六法をもとに、健康に老いること、暮らすことが出来るための社会福祉制度を理解する。さらに、それをどのように実際の生活に生かしてゆくか、ケースワーク、グループワークやコミュニティワークのを踏まえながら理解を深める。	
	専門基礎科目	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生は疾病を予防し、寿命を延長させ身体的、精神的、社会的に健康の増進を図る科学（science）と技術（art）である。19世紀英国を起源として、地域社会や国、世界の人口集団における健康問題を把握・改善する方法として発展してきた公衆衛生学の歴史と方法について学習する。プライマリー・ヘルスケアやヘルスプロモーション等の理念、統計・指標、人々を取り巻く環境と健康、フィットネスと健康などの動向を理解する。	
			公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学Ⅰで学習した事を基礎に、グローバルな感染症対策や現在国が進めている健康づくり施策について政策・指標レベル（健康日本21）の公衆衛生学を統合的に学ぶ。また、保健医療福祉介護の対応策、ケアシステム、及び、わが国における労働と健康問題等、社会保障・社会保険制度、対象別の公衆衛生・保健活動を理解する。健康福祉に関する自己学習能力を高め、ヘルス・リタラシーを向上させる方法を学ぶ。	
			公衆衛生学実習	公衆衛生学Ⅰ、Ⅱで学習した事を基礎に、様々な対象(エイズ、高齢者、精神障害者、災害、生と死、難病、哲学、看護)の持つ課題と夢を理解し、それら対象別の保健活動の要点をグループ・ワークで検討し、発表するプロセスを学ぶ。その過程で、保健医療福祉介護のケアシステムや、公衆衛生に関する数値目標や統計データの読み方を理解する。また、自分の生活プラン、将来設計を公衆衛生の統計データと結びつけて、作成する。	
			疫学・社会調査法	「疫学（epidemiology）」は、人口集団における疾病の発生を含めた動態を分析するための方法論である。健康科学にとって、疾病が集団の中でどのように影響を与えるのかを分析することは重要なことである。そのための一つの手段として、社会調査法を理解し、管理栄養士として栄養アセスメントに活用できる基礎的な力を養う。実際場面における具体的な事例をもとに、解りやすく解説することで理解を深める。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基礎科目	人体の構造と機能疾病の成り立ち	解剖生理学Ⅰ	管理栄養士が臨床栄養の現場で基礎知識として持つべき人体の正常な解剖学を主に器官系別に学習する。2年次の解剖生理学Ⅱで学ぶ正常機能（生理学）を理解するための基盤を習得する。	
			解剖生理学Ⅱ	解剖生理学Ⅱでは、すでに解剖生理学Ⅰで習得した解剖学の基礎的な知識に基づいて、管理栄養士にとって重要な領域である正常機能（生理学）について理解を深め、2年次後期より始まる応用栄養学、臨床栄養学などの基礎となる知識を網羅する。	
			解剖生理学実習	解剖生理学Ⅰ・Ⅱで学ぶ「人体の構造と機能」を、器官系別に可能な限り実体験することで理解を深める。さらに、臨床栄養の現場で、医療チームの一員として栄養サポートを実施するために必要な臨床医学の基礎を体験的に習得する。	
			運動生理学	身体運動を行なったときには、その運動を遂行するのに最も適した状態となるように身体が変化する。また、ある種のトレーニングを長期間継続すると、その運動を行うのに適した身体に変化する。このような、一過性または継続的な運動の身体に対する影響を、生理学的観点から捉えていく。前半は筋力、持久力、調整力の基本的な話しをする。後半は、これらのことを踏まえて、エネルギー、環境、発達、老化などについて話を進める。一般人については健康に関わる話が中心で、スポーツ選手については競技力向上に関する話が中心となる。	
			微生物学	微生物の種類は多く、広く自然界に分布している。微生物は人間の生活の中で有害（感染症の病原体）、有益（食品の発酵や醸造）、また食品の腐敗や変敗に関与している。本講義では、食品衛生、感染症の予防などの基礎的知識として、微生物の一般概念、微生物の利用価値などについて理解を深める。主に、微生物の分類と形態や生育条件及び物理的・化学的な滅菌方法と消毒方法、感染と発症機構及び主な感染症の病原体について講義を行う。	
			臨床病態栄養学	臨床栄養の現場にて管理栄養士が遭遇する疾患について、その発症機序や重症化への進展を学ぶ。特に、栄養障害が、生活習慣病、代謝疾患、消化器疾患、循環器疾患、免疫・アレルギー疾患、腎疾患等にどのように関連しているかについて概要を理解する。さらに、治療に向けた基本的な考え方を講義する。	
			分子栄養学	栄養素の代謝は、生体が持つ巧みな分子機構により調節されている。この調節には、ホルモン、酵素タンパク質、ビタミン、微量金属などが重要な役割を担っている。本講義では、人間の健康あるいは疾病に関連する生体の代謝調節機序について分かりやすく概説し、栄養学を細胞生物学あるいは遺伝子生物学と関連させながら、分子レベルの視点から捉えていく。	
			生化学	生体は化学物質から成ることを認識するとともに、生体を構成するたんぱく質、脂質、糖質および核酸などの構造と機能を概説する。さらに、栄養素の相互変換、遺伝情報の伝達の仕組み・発現、ホルモンによる代謝調節について、生体の各種機能に関わる物質代謝を理解する。	
			生化学実験	生体成分の性質やそれらが示す化学反応と生命機序への関わりについて、実験を通して理解を深める。具体的には、糖質の定性、脂質（コレステロール）の定量を行い、得られた結果からどのような結論が導けるのかを学ぶ。また、酵素実験を通して、いわゆる栄養素の代謝調節、栄養素間の相互作用の原理についても理解する。さらに、核酸の抽出・定性反応を通して、核酸の生化学的性状について確認する。	
		食べ物と健康	基礎食品学	食品成分（水、炭水化物、タンパク質、脂質、ミネラル、ビタミン、嗜好成分など）の物理的・化学的性質について学ぶ。また、食品の生育・生産から、加工調理を経て、ヒトに摂取されるまでの過程で、その食品の持つ栄養特性と物性がどのように変化するかを総合的に理解する。地産地消の観点からフードマイレージの低減や、食料廃棄など社会生活との関わりについても学ぶ。さらに、食品成分が健康に与える影響と疾病予防に対する役割を理解し、いわゆる健康食品に対する法制度についても概説する。	
			応用食品学（食品の鑑別を含む）	日常の食生活における食品の利用として、食品の利用・加工・貯蔵の観点から食品成分の特性を学び，個々の食品についての理解を深める。具体的には農産物、畜産物、水産物などについてその特徴と性質，加工方法とその利用に関する知識を習得し、様々な加工・保存条件による食品成分の変化や栄養成分の変化についても学ぶ。さらに食品鑑別や官能評価についても理解を深める。	
			基礎食品学実験	基礎食品学で学んだ知識を確実に修得するために、実際の食品試料の定性分析および定量分析を行う。具体的には、日常の食生活において摂取されている食品を検体とし、滴定法、クロマトグラフィー法、原子吸光法などを駆使して炭水化物、脂質、タンパク質（アミノ酸）、無機質（ナトリウム、カルシウム）、ビタミン、嗜好成分などを測定する。	
			応用食品学実験	応用食品学実験を通して、食品の持つ成分(色，味，匂いなど）や感覚（形態，食感など）などが食品加工時にどう変化するのか、さらには安全性を高める貯蔵・加工法とその原理を学ぶ。特に伝統的な食品加工方法に加え、新しい食品加工技術や手法を取り入れ、食品の加工過程で起きる様々な変化（栄養価の向上、おいしさ、外観、簡便性など）について理解をし，食品の加工の原理，食品加工の意義についても理解を深める。	
			調理学	調理は、食品をより安全に、おいしくなるよう制御することである。おいしさの要因と調理過程における食品の物性、栄養成分および機能性の変化を学び、安全面、栄養面、嗜好面の各特性を高める調理法とそれを裏づける理論を理解する。実際には、人間と食べ物の歴史的変遷、食糧と環境問題、嗜好の形成要因、非加熱・加熱調理操作と栄養について、また調理操作による物性・栄養成分および機能性の変化については、米や野菜、肉、魚、卵、ゼラチン、砂糖等に関して理解を深める。	
			調理学実験（官能評価を含む）	調理操作上でおこる様々な現象について、その諸条件と食品の物性や化学性の変化および食感、食味との関連を学び、嗜好性の向上と食品の調理特性について理解する。また、調理学の講義と結び付け、調理の実際において、実践・展開できる応用力をつける。実際には、砂糖の過熱変化、野菜・果実の色に及ぼすpHと塩類の影響、米の吸水と炊飯、小麦粉のグルテン形成要因と添加物の影響、でんぷんの種類とゾル・ゲルの特性、卵液の希釈性・熱凝固性等について実験を行う。	
			基礎調理学実習	非加熱調理操作、加熱調理操作、調味操作において、食品の扱い方、適切な分量、調味、標準的な配合等を学習し、基礎的な調理操作と技術を修得する。実習献立は一汁三菜を基本とした主に和食献立とし、その栄養価の評価を行う。また、実習をとおして、安全・衛生的な食品の取り扱い方、食品の栄養価、食品に適した調理道具や食器の選び方、食卓の演出、食事のマナーなどの知識を深める。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基礎科目	食べ物と健康	応用調理学実習	基礎調理学実習で学んだことをふまえ、諸外国の料理や行事食、郷土食の調理を通し、調理技術の向上を図る。具体的には、調理法を実践して調理操作中の現象を確認すると同時に、季節や行事を取り入れた献立や食文化についての理解を深め、食生活の担い手としての応用力、創造力、実践力を養う。	
			食事計画論実習	管理栄養士として理論的に系統立てた食事計画が実践できるように、食品分類表や日本食品標準成分表を活用しながら食品構成表を設定し、献立表を作成する。栄養教育に活かせる3つの食品グループや6つの基礎食品群に関する理解を確実なものとするとともに、栄養価計算等に関する基本的な理論を実習する。	
			食品衛生学	食品衛生の目的は飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、公衆衛生の向上や増進に寄与することである。従ってその対象は食品だけでなく食品添加物、器具、容器包装、おもちゃ、洗剤なども含まれる。最近の食中毒の発生に関して事件数・患者数・死亡者数、原因食品、病因物質、原因施設などの状況からみた傾向について理解する。また、細菌性食中毒および自然毒による食中毒や、食品添加物，食品で起きる危害物質などについての理解を深める。また，食品での危害発生防止のための保存法や食品表示等の規格基準などについても理解する。	
			食品衛生学実験	食品衛生の立場から、食品の安全性を確かめる物理的、化学的並びに微生物学的諸検査を、身近な食品を対象にして行う。微生物の取り扱いについて滅菌と無菌操作、培地調製法を習得し、紫外線の殺菌効果、調理環境と調理器具の微生物汚染度の測定（IMVic法による大腸菌群の鑑別試験、食品の生菌数の測定、グラム染色と最近の顕微鏡観察を行う。食品添加物としては、合成着色料および発色剤の検出、定性・定量を行い、GS-MSによる各種市販食品中の残留農薬の検出・同定を行う。	
	専門基幹科目	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	基礎栄養学Ⅰでは、栄養とはなにか、その意義について理解するとともに、栄養素の消化・吸収の基本概念を修得する。人間の個体レベルでの栄養現象を、摂取した食品に含まれる栄養素の面から捉え、生体内に吸収された後、生体の構成成分として代謝変換される一連の代謝過程について体系的に講義する。また、エネルギーの消費と供給のバランスを保つ摂食行動およびそれに係る代謝調節の全体像についても概説する。	
			基礎栄養学Ⅱ	基礎栄養学Ⅱでは、健康の保持・増進疾病の予防・治療における栄養の役割を総合的に理解する。特に、ビタミン、無機質（ミネラル）、電解質、水分については、それぞれの栄養学的役割を概説し、欠乏または過剰摂取の危険性を知る。また、基礎代謝や臓器別エネルギー代謝などエネルギー代謝の基本的概念について、その測定法を含めて学ぶ。	
			基礎栄養学実験	栄養素が生体にとってどのような吸収・代謝経路をたどり、生理的役割を果たしているか、またそれらが体内で利用された後、どのように排泄されているかなどについて、実験的手法を通して理解する。具体的には、糖質、タンパク質の消化作用について生体サンプルを用いることによってそのメカニズムを理解し、栄養素の質と量の関係について、実験動物を用いてその重要性を理解する。また、統計的手法を用いて、得られたデータの解釈について学ぶ。	
		応用栄養学	食事摂取基準論	食事摂取基準の概念や、エネルギーおよび各栄養素の基準値設定とその根拠について学ぶ。特に国内外における基礎的研究・疫学的研究などの結果の意義や解釈をよく理解できるようにする。さらに食事摂取基準値と疾病リスクとの関連、また、ライフステージ別の特徴に対して理解を深め、種々の対象者における栄養教育・栄養管理上での活用に関する考え方、個人および集団を対象とした場合の具体的な用い方の知識・技術を深める。	
			ライフステージ別栄養学Ⅰ	ライフステージ別の栄養学とそれに関連した病態生理についての学習にあたる。ライフステージ別栄養学Ⅰにおいてはライフステージの概論にはじまり、妊娠期（児の側からみれば胎児期）、授乳期および、出生後の乳幼児期から、思春期にいたる成長期における各段階の身体的特徴と栄養との関連を学ぶ。また、実際の食事摂取との関わりを検討・考察できるようにさらに、具体的な食品・食事摂取方法を示すことが出来るよう深く学ぶ。	
			ライフステージ別栄養学Ⅱ	本講義では、ライフステージ別の栄養学とそれに関連した病態生理についての学習にあたる。ライフステージ別栄養学Ⅱにおいては、成人期、更年期、高齢者などの各ライフステージの栄養学とそれに関連した病態生理についての学習とともに、栄養とエネルギー代謝、スポーツと栄養、環境ストレス（疾患、生体リズム、温度環境、高所、高圧、低圧、無重力など）といった特殊な環境の条件下における生体の反応と特殊な栄養状態、そして、栄養的要求について事例を基に理解する。	
			応用栄養学実習	ライフステージ別栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ理論を基に、乳児から高齢期に至るまでの各ライフステージの身体状況や栄養状態等を踏まえ、各ライフステージに適した献立の作成および調理を行い、具体的な食事による栄養ケアの実習を通して、栄養管理（マネージメント）の方法を学ぶ。妊娠や発育、加齢などによる人体の構造や機能の変化の特徴を十分に理解し、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）に対応したケアプランニングとその評価を行う実践力を養う。 （オムニバス方式／全15回） （12　加藤　理津子／5回） 栄養管理の基礎理論と、妊娠期の栄養管理の方法を学ばせる。 （3　酒井　治子／10回） 乳幼児、高齢者などの栄養管理についての具体的な方法を学ばせる。	オムニバス方式
		栄養教育論	栄養教育総論	栄養教育の概念・用語・歴史を学ぶとともに、現代の健康や栄養・食生活上の問題点を明らかにして、栄養教育の必要性・意義を理解する。さらに栄養教育者としての社会的役割を理解し、教育の心構えを　はじめ、具体的な教育の対象者・教育の場についても学ぶ。また、近年、食行動をより良い方向へと変容させるために、行動科学の理論や技術を用いる場合が多いため、行動科学の基礎を学び食行動変容への応用に必要な知識を習得する。	
			栄養教育方法論	栄養教育の方法について学ぶ。対象者の特性を把握するためのアセスメント方法、各種調査方法と結果の解析方法、教育の目標設定、教育方法の選択・カリキュラムの立て方、実施に必要な教育方法、教育の評価方法など教育に必要な手法を理論的に学ぶ。また、近年、個人教育に頻繁に用いられているカウンセリングについては、基本と栄養教育への応用方法を学ぶ。栄養教育を効果的に展開するための教材についても理論的に学ぶ。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基幹科目	栄養教育論	実践栄養教育論	栄養教育総論および栄養教育方法論で学んだ基礎的知識を基に、乳児期から高齢期にいたるまで、また、妊婦授乳婦の各ライフステージ別に、特性に対応した栄養教育の方法を学ぶ。また、複雑化する現代社会の中で、どのようにすれば陸康の維持増進を達成することができるかを、食を取り巻く環境との関係から知る。また、先進国・発展途上国の栄養や食生活の状況から国際的動向をも学び、今後の栄養教育のあり方をグローバルな視点から考え、的確な判断ができることを目的とする。	
			栄養教育実習Ⅰ	栄養教育を効果的に行うには、専門知識を教育的理論に基づいて応用できなければならない。本実習では、対象の把握から実施およびその評価にいたる教育の一連のプロセスを理解し、方法が身につくよう学習する。対象者から得られたさまざまな情報を整理し、対象者の特性を的確に把握して、問題点を見いだし、栄養教育の目標を設定し、教育実施に向けた計画が立てられ、適正な栄養教育を実践することができるような基礎知識・方法について学ぶ。	
			栄養教育実習Ⅱ	栄養教育実習Ⅱでは、特殊な条件下にある者や、難問を抱えている者などの対象者に対する教育方法について学ぶ。対象者に関する資料収集の方法や、対象者特有の課題解決に必要な資料を収集できるように実習する。何らかの問題を持つ対象者の教育は、特に、個人を対象とする場合が多く、また、教育方法も課題毎に異なるため、困難である場合が多い。本授業では、種々の条件設定を試みて、それぞれの場合の教育目標の設定方法、教育方法を検討して、ロールプレイングによる実施を試みる。	
		臨床栄養学	臨床栄養学基礎	臨床病態における栄養マネジメントは、各方面の医療スタッフとともにチームを組んで行われる。その中で管理栄養士は多岐にわたる医学的素養を要求される。臨床栄養学基礎では、病理学で学んだ総論的知識を臓器系別の疾患ごとに整理し、各疾患の病態・症状・診断・治療の基礎を網羅的に学ぶ。	
			臨床栄養学応用	臨床の場において適切な栄養管理を行うためには、傷病者の病態とその栄養状態の特徴を把握することが重要である。入院患者の臨床病態における栄養マネジメントは、各方面の医療スタッフが協力してディスカッションしながら施行される。このため、確かな医学的知識を養うために、多岐にわたる疾患群について疾病・病態別に生理的特徴や栄養代謝・栄養補給・給食実施について理解する。	
			臨床栄養アセスメント論	傷病者の病態や栄養状態に基づいて適切な栄養管理を行うために、疾病治療のための栄養管理法について学ぶ。消化器系疾患・内分泌系疾患・循環器系疾患・腎疾患・血液疾患・感染症・骨代謝疾患など栄養状態・栄養補給方法との関連が深い疾患、あるいは、外科的疾患のアセスメントの方法とその結果評価の方法などについて、医学的・理論的に解析できるよう学ぶ。これらの評価結果を基に栄養マネジメント・栄養サポートの立案ができるように学ぶ。	
			臨床栄養ケアマネジメント論	臨床栄養分野で、コメディカルスタッフの一員として、様々な形で人々の健康の保持・増進、および疾患の治療・予防に携わっている管理栄養士の仕事を理解するとともに、医療人としてのあり方、また、病態栄養士としての資質を養うことを目的とする。栄養アセスメントから栄養ケアプランを立て栄養療法を実施し、評価するための栄養ケアマネジメントの一連の流れを理解する。栄養療法では病態治療食と経口栄養管理及び、栄養剤の選択、経腸栄養療法について学ぶ。	
			臨床栄養アセスメント実習	傷病者の病態や栄養状態に基づいて適切な栄養管理を行うために、疾病治療上、特に患者の病態に適した栄養管理について実習を通して方法を学ぶ。アセスメントによる各種検査・診査・計測などによる栄養状態の評価・判定の方法を、事例を解析するなどの実技を通して詳細に学ぶ。特に各種生化学的検査値に基づく栄養状態判定には、測定値と病態との関係の知識が確かなものであることが要求されるため、実習により学ぶ。	
			臨床栄養ケアマネジメント実習	臨床栄養ケアマネジ論で学んだ理論を、いかに実践に応用・活用するか、についての一連の方法を学ぶ。具体的には、病院給食における栄養管理、NSTにおける管理栄養士の役割、栄養士活動、在宅訪問栄養指導、検診センターや人間ドックにおける役割、さらに、ターミナルケアに至るまでの栄養ケアプランの立て方、実施方法、評価方法を学ぶ。献立や治療食を作成など、疾患の状態に応じた栄養管理を調理実習を含めて修得する。また、各種治療用特殊食品を用いた実習も実施する。	
		公衆栄養学	公衆栄養学	住民のQOLの向上と、健康の保持・増進のために、地域・国家のような集団・社会レベルにおける栄養問題と、それを取り巻く自然や文化、経済的要因等との関連を分析し、あるいはニーズを把握することにより、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を養う。特に、わが国および諸外国の健康・栄養問題の現状、課題及びそれらに対応した公衆栄養政策についての理解を深めることを目的とする。	
			地域栄養活動論	地域で展開される栄養活動の実例を示し、それを通して、地域栄養マネジメントの意義、既存の理論的な枠組みを分かり易く説明することにより理解を深める。また、実際の公衆栄養プログラムの計画策定の方法や、その計画を実施する手法や技能の修得を目的とする。また、地域住民を主体とした、住民・地域社会・行政というネットワークづくりや、食環境整備などを含めた地域での公衆栄養活動の進め方について理解することを目的とする。	
			公衆栄養学実習	公衆栄養学で学んだ理論を基に、地域栄養活動をすすめるため、地域の栄養課題、社会ニーズを把握するための社会調査法を用いた地域診断、疫学診断、行動・環境診断、教育・生態学的診断など、対象地域・者にあわせて目的を設定して、調査設計を行い、実際に調査を実施、解析、結論を導き出すプロセスを習得する。また、グループで設定した対象地域や対象者にあわせてディスカッションを行うことにより、自分の意見を表現する力、意見をまとめる力も合わせて習得する。	
		給食経営管理論	給食経営管理論	特定給食施設における給食運営の理論を学ぶ。さらに食品流通や給食に関わる経営全般を総合的に判断し、栄養面、安全面、経営面全般のマネジメントを行うための基礎理論について理解する。具体的には、特定給食施設の目的・役割と管理栄養士・栄養士の位置付け、給食業務の流れ、栄養管理・栄養教育、食事計画・献立作成、食材管理、生産管理、HACCPと衛生・安全管理、人事・労務管理、原価管理などについて学ぶ。	
			給食経営管理実習	給食経営管理論の理論を実践する。特にこの実習では大量調理における生産管理を中心に学ぶ。給食経営の理念や目標を明確にし、対象者のニーズを捉え、栄養給与目標に従った「食事」を作り実際に対象者に提供する。HACCPの概念に基づいた作業工程表を作成し、品質管理、経営管理（コスト、労務、食材、施設・設備、時間、顧客、危機、情報）及び評価・改善活動を行う。具体的にPDCAサイクルを実践することで給食運営の理解を深める。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門基幹科目	給食経営管理論	健康フードマネジメント論	食生活は食糧確保のあり方、生活のあり方などが極めて多様化し、要求される内容・方法などが変化しつつある。ライフステージ別に求められるニーズを的確に把握し、マネジメントが出来るよう学習する。対象者に応じたフードサービスという視点から、栄養管理（栄養計画、食事計画）と給食の経営・生産（会計・財務、品質評価等）における理論を学ぶ。また各種給食施設の特徴を学び、具体的に献立管理や生産に関する理解を深める。	
			健康フードマネジメント実習	健康フードマネジメント論を発展させ、対象者の栄養アセスメントや食行動スタイルを踏まえた上で、栄養・食事計画を立案し給食運営をマネジメントする。具体的には、アセスメントの調査、解析、評価など一連の基本的方法を学び、それらを基に栄養・経営に関するプラン作成方法を実習する。また食事の提供とともに、給食を「好ましい食べ方」の栄養教育の媒体と捉え、モデルとしての食事提案とその食事のテーマに沿った栄養情報の提供を行う。	
		総合演習	総合演習Ⅰ	専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。病院、小学校、児童福祉施設、高齢者福祉施設、事業所、保健所等各分野で活躍している講師を招き、社会に求められる管理栄養士の役割や業務、実践している栄養評価の手法等について学ぶ。また、臨地実習前の事前準備として、給食運営臨地実習では給食の運営に係わる準備、臨床栄養1・Ⅱ臨地実習では臨床栄養に関わる準備、公衆栄養臨地実習では公衆栄養等に関わる準備を行なう。 （オムニバス方式／全15回） （14　吉野　知子／3回） 給食運営臨地実習についての意義・栄養管理業務について学ばせる。 （12　加藤　理津子／3回） 給食運営臨地実習についての具体的な実習内容について学ばせる。 （2　金澤　良枝／3回） 臨床d栄養臨地実習についての実習内容について学ばせる。 （4　田中　弘之／3回） 公衆栄養臨地実習についての意義や公衆栄養活動について学ばせる。 （3　酒井　治子／3回） 公衆栄養臨地実習についての具体的な実習内容について学ばせる。	オムニバス方式
			総合演習Ⅱ	臨床栄養Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養、給食運営について臨地実習で体験した内容について情報交換を行い、テーマ別に学習する。実習先の指導者からの講義を通して管理栄養士の専門性についてさらに理解を深める。臨地実習の総まとめであり、実習中のまとめとして、実習記録や体験を基に報告会を開く。学生は、個人あるいはグループ毎に発表の準備をする。報告会を通して、実習先として選択しなかった施設での実習報告をきき、相互に学習が出来る。また、後輩の学生には、臨地実習の予備的知識として役立てる。 （オムニバス方式／全15回） （14　吉野　知子／3回） 給食運営臨地実習についての実習のまとめをさせる。 （12　加藤　理津子／3回） 給食運営臨地実習についての実習のまとめをさせる。 （2　金澤　良枝／3回） 臨床栄養臨地実習についての実習のまとめをさせる。 （4　田中　弘之／3回） 公衆栄養臨地実習についての実習のまとめをさせる。 （3　酒井　治子／3回） 公衆栄養臨地実習についての実習のまとめをさせる。	オムニバス方式
		臨地実習	給食運営臨地実習	特定給食施設における給食の運営を学ぶとともに、施設における管理栄養士の位置づけや組織について学ぶ。また、給食業務を行うために必要な食事の計画や、調理を含めた給食サービスの提供に関する技術を修得する。具体的には、保育所・小学校・事業所・高齢者福祉施設・病院のいずれかにおける実践活動の場で、課題発見・解決を通して、給食の運営に関する管理技術及び栄養・食事計画の立案能力、給食業務に関する情報処理能力等を修得する。	共同
			臨床栄養Ⅰ臨地実習	病院においてベットサイド、個別指導や集団指導を通して、栄養アセスメントや栄養ケアプランの作成・実施・評価を学ぶ。学内における講義や実習では学ぶことのできない病院のシステム、医療スタッフとの関わり、ベッドサイドへの訪問、実際の個別の栄養指導、集団栄養指導を通して、病態治療が臨床の場でどのように行われているのか、その実際を2週間の医療現場での実習を通して学び、実践力を養うことを目的とする。また、実習施設における事前集中講義、特別講義、直前指導、事後の報告会等も行う。	
			臨床栄養Ⅱ臨地実習	給食の運営臨地実習・臨床栄養Ⅰ臨地実習を終えた後に本実習を行う。栄養治療など疾病に関わる医療行為の具体的な実施の現場での実習である。先の臨床栄養Ⅰ臨地実習と異なる点は、医療チームの一環として加わり、患者の栄養状態のアセスメントとその判定、それに応じた栄養ケアプランの作成、治療の実施と評価に至るまでのプロセスの詳細を学ぶことにある。実習生として、現場で具体的な課題を発見し、解決方法を検討する。	
			公衆栄養臨地実習	保健所・保健センターにおいて、地域診断を基に、地域住民と行政における健康サービスのあり方を理解し、地域における公衆栄養プログラムの計画やその実践・評価方法を学ぶ。実習内容としては、保健センターにおける地域住民への対人サービスのあり方を学んだり、実際に保育所などで食育を行なったりする。また、保健所での事業へ参加し、実際の公衆栄養プログラムを学ぶ。実習終了後は報告会を行い、各施設で学んできた知識についてディスカッションを行い、さらに理解を深める。	共同

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門発展科目	臨床栄養系	栄養治療学	医療の場において、コメディカルスタッフの一員として、医療の一翼を担える管理栄養士の養成を目的とする。ライフステージ別、各種疾患別の症例に基づき、栄養アセスメントを実施し傷病者の栄養状態を把握し、栄養管理のあり方を習得する。さらに口腔状態や咀嚼・嚥下機能及び栄養状態に応じた具体的栄養管理方法を修得する。栄養指導媒体の作成や模擬栄養指導など実践力が備わるよう学習する。医の倫理、患者の権利の問題など、医療人としてのあり方についても学ぶ。	
			臨床栄養カンファレンス演習	臨床現場において、栄養サポートチーム（NST）の管理栄養士の役割は大きい。様々な栄養状態の患者に対する栄養管理およびアプローチを実施するには、多職種との連携によるケアが必要である。そこで、医師、管理栄養士により症例検討を行い、病態の捉え方、臨床検査値の読み方、治療方針の決定、栄養評価、栄養管理方法、栄養管理実施後の評価など系統的にカンファレンス形式で実践力を養う。 （オムニバス方式／全15回） （80　朝山　光太郎／8回） 臨床の場での栄養サポートチームの意義、実際、管理栄養士の業務内容について学ばせる。 （2　金澤　良枝／7回） 実際の症例を元に、多職種によるカンファレンスの方法の演習を行う。	オムニバス方式
			カウンセリング論	カウンセリングの基本である「人が人を理解し、寄り添う」とはどういうことか、基本的なカウンセリングの理論・技法と実践を、様々な事例を通して総合的に理解していく。さらに、こころをめぐる諸問題を自分のこととして捉え、人が困難に遭遇した時、問題解決に向けて必要となるための基礎的な力を体験的に身につけていく。また、その過程で、自分に寄り添ってくれる人（援助者・支援者）の存在の大きさを感じ、他者に寄り添うことのできる人となれるような力を養う。	
	専門発展科目	食育・地域栄養ケア系	児童福祉・食育演習	児童福祉法改正、次世代育成支援対策、認定こども園、障害者自立支援法などの新しい施策が、子どもの福祉の現場にどういう影響をもたらしているのか。子どもを主人公にした児童福祉サービスの全体像を概観する。母子保健、子育て支援、児童虐待、一人親家庭と貧困、児童養護などの視点ともとに、管理栄養士として、児童の栄養管理はもとより、子どもの「食を営む力」の育成に向けた支援に向けた実践力を養う。 （オムニバス方式／全15回） （48　坂崎　隆浩／5回） 母子保健、子育て支援、児童虐待、一人親家庭と貧困、児童養護などの法律、政策、制度の講義を担当する。 （3　酒井　治子／10回） こどもの食育・栄養管理についての具体的な方法を学ばせる。	オムニバス方式
			在宅地域栄養ケア演習	管理栄養士が在宅を訪問し栄養指導を行う場合、介護保険による「居宅療養管理指導」と医療保険による「在宅患者訪問栄養指導」がある。これら在宅における管理栄養士の役割と在宅チーム医療に関わる他職種の専門性を学ぶとともに協働の重要性を理解する。症例検討により訪問栄養指導の実践力を養い、在宅の栄養ケアにおける現状と問題点を社会的要因も踏まえ把握し、今後の課題と可能性について学ぶ。 （オムニバス方式／全15回） （68　水野　敬生／7回） 在宅包括ケアのしくみ、そこでの栄養ケアの意義など、管理栄養士の役割、制度を学ばせる。 （14　吉野　知子／8回） 症例検討により訪問栄養指導の実践力を養い、在宅の栄養ケアにおける現状と問題点を学ばせる。	オムニバス方式
			地域栄養活動演習	地域栄養活動論で学んだ、地域栄養活動をすすめるための理論や方法を基に、集団における栄養問題や、社会ニーズを把握するために社会調査法を用いて地域診断を行い、それに基づいて地域栄養計画策定のための方法論を学ぶ。また、その知識を活かすべく、地域での健康課題に対応した地域栄養活動に学生が実際に参画し、保健所などの実務者（管理栄養士など）とともに学ぶ中で、自らが計画を提案し、実践・評価するまで実践力を養うことを目的とする。 （オムニバス方式／全15回） （4　田中　弘之／10回） 地域栄養活動をすすめるための理論や方法を学ばせる。 （31　嶋田　芳男／5回） 福祉の観点から、地域福祉計画の立案やその実践方法について学ばせる。	オムニバス方式
			特定健診・保健指導論	メタボリックシンドロームの早期発見・早期改善を目指すべき導入された特定健診・保険指導は、内臓脂肪の蓄積に注目した生活習慣病予防のためのアプローチである。しかし、生活習慣の発症を未然に防ぐ取り組みとはいえ、慣れ親しんだ習慣を変えることは容易ではあに。この講義では、健康づくり支援のハイリスクアプローチである特定健診・保健指導を中心に、成果につなげる健康づくり（行動変容）支援プログラムに関する理解だけでなく、支援者としての心構え、健康づくり支援プログラムの開発に必要な考え方を通して、実践の場で役立つ知識・技術の習得を目指す。	
			国際栄養活動論	世界の健康問題は、栄養不良に関連し死亡する事態は紛争地域を除けば、減少しつつあり、生活習慣病(NCD)が、主要課題となりつつある。課題解決に向け、世界保健機構（WHO）やユニセフ等の国連専門機関による活動や、日本政府のODA事業（含む青年海外協力隊）、NPOによる活動等を取り上げる。栄養問題の多くは貧困層、女性や子どもであり、文化やジェンダー、国際政治の視点から多面的に分析し、今後の課題と展望を考察する。 （オムニバス方式／全15回） （9　松田　正己／5回） 国際保健 （51　澤崎　康／10回） 国際的な視野から、栄養過剰、また、栄養不足の両面の栄養問題を捉え、国際協力での管理栄養士の実践活動の具体的な方法を学ばせる。	オムニバス方式

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門発展科目	スポーツ栄養系	スポーツ選手の栄養学	一般的にスポーツ選手は一般人よりも摂取エネルギー量を多くしなければならない。エネルギー量だけでなく適切な栄養素のバランスも一般人と異なることが多くある。さらにスポーツ種目によっても必要なエネルギー量や栄養素は大きく異なる。本授業では，スポーツ選手一般に共通する栄養に関する基礎知識および特定のスポーツ選手における特殊な栄養学的知識について講義する。 （オムニバス方式／全15回） （10　吉田　博幸／5回） スポーツ選手の運動生理、また、種別による特徴などを学ばせる。 （12　加藤　理津子／10回） スポーツ選手を支える栄養管理の方法について学ばせる。	オムニバス方式
			発育期の運動と栄養	本講義では、発育発達の概念、発育発達研究の方法論、正常小児の発育発達の経過、発育発達の評価法、各発育段階における身体発達の特徴について学習し、栄養や身体活動、社会環境などが発育発達及ぼす影響について理解を深める。更に、肥満やメタボリックシンドローム、脂質異常症、高血圧、2型糖尿病などの生活習慣病を有する小児や、ジュニアアスリートに対する適切な運動や栄養について学習する。	
			スポーツ栄養学実習	運動生理学やスポーツ選手の栄養学で学習した内容をふまえ、アスリートや健康づくりを目的としたスポーツを行う人を対象とした栄養管理の知識と技術を修得する。具体的には、スポーツ・身体活動に応じた栄養・食事の管理計画の立案、運動プログラムの作成と体験を通し、スポーツ・身体活動と栄養・食事をトータルにプロデュースする能力、管理運営する能力を養う。 （オムニバス方式／全15回） （10　吉田　博幸／5回） スポーツ・身体活動に応じた運動プログラムの作成方法を学ばせる。 （12　加藤　理津子／10回） スポーツ・身体活動と栄養・食事をトータルにプロデュースする能力、管理運営する方法を学ばせる。	オムニバス方式
		フードサービス系	江戸・東京の食と文化	日本の食文化は世界において注目され、海外から訪日外国人が日本各地の郷土食を楽しむ機会も多くなっている。こので科目は、日本（そのなかでも特に東京）の食文化がどのように変遷・発展してきたのか、日常の食事、ハレの食事、地域差、料理に使用された食材はどこで生産されどのように運ばれたのかなどに焦点を当てながら解説する。	
			マーケティングと商品・メニュー開発	社会構造の変化を的確に捉え、マーケティング理論に基いた新商品・メニューを開発することは、企業の経営的発展においても不可欠である。まずは、開発プロセスにおける諸問題を明確化するとともに、そのうえで、成功・失敗要因の分析と考察に焦点を当てながら、実証的なアプローチを試みる。また、生体への機能に優位性をもった商品開発や、「健康な食事」の推進のためメニュー開発について理論と実践事例をつなぎながら考え、実現できる力を養う。	共同
			フードシステム論	本講義では、食品の生産から消費までの流れを、川上の農株水産業および川中の食品製造業・食品卸売業、川下の食品小売業・外食産業を経て、最終の消費者である我々の食生活に至る、総合的なシステムとして把握する力を養うことを目的とする。消費者の健康・栄養を考える上で、グローバルという視点に立ちながら、第一次産業での食糧収穫から食卓までのフードチェーンとして捉えることの意義、また、そこでの管理栄養士の役割を考える。	
			食・空間プロデュース論	食や食卓、食空間の役割や演出方法を学び、より豊かで生命力ある食生活をコーディネートするための知識や技術を修得する。具体的には、日本や諸外国における食文化の成り立ちや特徴を理解し、生活における食、食卓、食空間の演出がもたらす役割について理解する。また、食卓演出にかかわるテーブルウエアやテーブルセッティング、テーブルマナー、食空間の演出にかかわるフードサービスマネジメントについての知識を得る。あわせて、これらの知識をもとに食卓演出を体験し、応用力、創造力の基礎を養う。	
		共通科目	栄養プロデュース実習	臨地実習前に、保育園、小学校、医療施設、介護保険施設などの組織における管理栄養士あるいは栄養士の役割を学び、人をとりまく社会構造への認識を深め、管理栄養士の立場からヒューマンサービスの意義を理解する。臨床栄養系、食育・地域栄養ケア系、スポーツ栄養系、フードサービス系での実習先を用意し、3日間以上1週間以内程度の学外実習を行い、管理栄養士としての職業倫理の形成に役立てる。 （オムニバス方式／全15回） （16　小野　かお里／5回） 本実習の趣旨や実習前の指導を行う。 （20　綿貫　仁美／5回） 本実習についての学習の振り返りをさせ、管理栄養士としての職業倫理を学ばせる。 （2　金澤　良枝／1回） 臨床栄養に関する実習先の指導を行う。 （14　吉野　知子／1回） フードサービス系に関する実習先の指導を行う。 （12　加藤　理津子／1回） スポーツ栄養系に関する実習先の指導を行う。 （3　酒井　治子／1回） 食育系に関する実習先の指導を行う。 （4　田中　弘之／1回） 地域栄養ケア系に関する実習先の指導を行う。	オムニバス方式
			実践栄養プロデュース実習	管理栄養士として必要な知識・技術・姿勢などをもとに、社会ニーズの把握、実践力向上を目標に、学内外の実験や実習を通して研究レベルまで発展させる。各研究室への配属をもって、個々あるいはグループで実習テーマを設定し、実習成果に関する発表会を行う。	
			栄養・医学英語	国際化が進む中、管理栄養士として仕事をしていく上で、栄養について英語で説明したり、また栄養指導を英語で行うことが今後ますます求められる。栄養・医学英語では、栄養指導を行う場合や医療現場でよく使われる英語の用語や表現について学ぶ。	
			実践栄養英会話	国際的視野をもった管理栄養士になるために、さまざまな場面で用いられる基礎的及び実践的な英会話表現について学ぶ。キッチンや飲食店における食材をめぐる話題から、英語による栄養指導や国際会議でコミュニケーションを取るまでに必要となる基本的な表現を習得する。また、さらに様々な場面を想定して応用的会話力の向上も目指す。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門発展科目	共通科目	食物・栄養演習A	管理栄養士国家試験に向けて、専門基礎科目と専門基幹科目をを有機的に結びつけることにより全体にわたる知識を得る。食物・栄養演習B・Cにつなげる科目として実施する。 （オムニバス方式／全15回） （9　松田　正己／1回） 公衆衛生分野について担当する （80　朝山　光太郎／2回） 応用栄養学分野について担当する （8　原　光彦／2回） 解剖生理学分野について担当する （7　林　一也／1回） 食品加工学分野について担当する （1　海野　知紀／1回） 基礎栄養学分野について担当する （13　大富　あき子／1回） 調理学分野について担当する （6　馬場　修／1回） 生化学分野について担当する （11　辻　雅子／1回） 栄養教育の基礎領域について担当する （3　酒井　治子／1回） 栄養教育の実践領域について担当する （4　田中　弘之／1回） 公衆栄養学分野について担当する （2　金澤　良枝／1回） 臨床栄養学分野について担当する （14　吉野　知子／1回） 給食経営管理分野について担当する （12　加藤　理津子／1回） 実践応用栄養学分野について担当する	オムニバス方式
			食物・栄養演習B	管理栄養士国家試験の専門基礎科目である社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学を中心に、それらを有機的に結びつけることにより総合的な知識を修得する。食物・栄養演習Aで学んだ基礎的知識の上に、科目の相互の関わりについて学び、知識をより確実なものにする。また、国家試験の応用力問題に対応できるように知識を深める。国家試験で用いられる独特の文章表現になれるよう数多くの問題にあたる。 （オムニバス方式／全15回） （9　松田　正己／2回） 公衆衛生分野について担当する （80　朝山　光太郎／2回） 応用栄養学分野について担当する （8　原　光彦／3回） 解剖生理学分野について担当する （7　林　一也／2回） 食品加工学分野について担当する （1　海野　知紀／2回） 基礎栄養学分野について担当する （13　大富　あき子／2回） 調理学分野について担当する （6　馬場　修／2回） 生化学分野について担当する	オムニバス方式
			食物・栄養演習C	管理栄養士国家試験の専門科目である栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論を中心に、それらを有機的に結びつけることにより総合的な知識を修得する。食物・栄養演習Aで学んだ基礎的知識の上に、科目の相互の関わりについて学び、知識をより確実なものにする。また、国家試験の応用力問題に対応できるように知識を深める。国家試験で用いられる独特の文章表現になれるよう数多くの問題にあたる。 （オムニバス方式／全15回） （9　松田　正己／2回） 公衆衛生分野について担当する （80　朝山　光太郎／2回） 応用栄養学分野について担当する （8　原　光彦／3回） 解剖生理学分野について担当する （7　林　一也／2回） 食品加工学分野について担当する （1　海野　知紀／2回） 基礎栄養学分野について担当する （13　大富　あき子／2回） 調理学分野について担当する （6　馬場　修／2回） 生化学分野について担当する	オムニバス方式

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門発展科目	共通科目	食物・栄養演習D	管理栄養士国家試験の専門基礎科目である社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学を中心に、それらを有機的に結びつけることにより総合的な知識を修得する。同演習のA・Bを基に総復習することを目的とする。同演習Bに引き続いて、科目の相互の関わりについて学び、知識をより確実なものにする。また、国家試験の応用力問題に対応できるように知識を深める。さらに、この分野における自己の学習方法が確立できるように学習をすすめる。 （オムニバス方式／全15回） （80　朝山　光太郎／2回） 応用栄養学分野について担当する （8　原　光彦／2回） 解剖生理学分野について担当する （11　辻　雅子／2回） 栄養教育の基礎領域について担当する （3　酒井　治子／2回） 栄養教育の実践領域について担当する （4　田中　弘之／2回） 公衆栄養学分野について担当する （2　金澤　良枝／2回） 臨床栄養学分野について担当する （14　吉野　知子／2回） 給食経営管理分野について担当する （12　加藤　理津子／1回） 実践応用栄養学分野について担当する	オムニバス方式
			食物・栄養演習E	管理栄養士国家試験の専門科目である栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論を中心に、それらを有機的に結びつけることにより総合的な知識を修得する。管理栄養士としての心構え、国が期待する管理栄養士像と学生個人の像とのすり合わせを行い、国家試験を受ける心構えを整える。特に、本演習での科目は、専門職実践の上で極めて特徴的かつ即戦力につながるため、価値観や考え方に振れがないことが望まれる。 （オムニバス方式／全15回） （80　朝山　光太郎／2回） 応用栄養学分野について担当する （8　原　光彦／2回） 解剖生理学分野について担当する （11　辻　雅子／2回） 栄養教育の基礎領域について担当する （3　酒井　治子／2回） 栄養教育の実践領域について担当する （4　田中　弘之／2回） 公衆栄養学分野について担当する （2　金澤　良枝／2回） 臨床栄養学分野について担当する （14　吉野　知子／2回） 給食経営管理分野について担当する （12　加藤　理津子／1回） 実践応用栄養学分野について担当する	オムニバス方式
	キャリア支援科目		海外専門研修（栄養学）	海外の病院、福祉施設、給食施設を見学し、現地の栄養士による講義を聴講することで、先進的でかつ実践的な栄養活動の内容を理解する。ホームステイを通して異文化交流を深めるとともに、現地の食文化の実際を体得する。	
			キャリアデザイン活動	一人ひとりにとってかけがえのない人生＝キャリアを主体的に「デザイン」（設計・再設計）していくこと―これが「キャリアデザイン」である。今、人々の暮らし方、育ち方、学び方、働き方、等々ーに関わる場は多様なかたちで存在する。“人間の栄養”を多面的に捉え、支える専門性を高めるとともに、社会のしくみや変化をしっかりと理解し、自己のキャリアを豊かに主体的にデザインしていくとともに、他者のキャリアデザインの支援ができる知識やスキルを兼ね備えることが、多職種と連携し、未来を切り開くために大切なことであると考える。この講義では受講生が管理栄養士としてのキャリアプランを描くことを目的とし、実社会での様々な活動に触れながら、受講生間で課題を見つけ、その解決方法を一緒に探っていく力を養う。 （オムニバス方式／全15回） （3　酒井　治子／3回） 食育・地域栄養ケア分野を担当する。 （12　加藤　理津子／2回） スポーツ栄養系分野を担当する。 （11　辻　雅子／2回） 食育・地域栄養ケア系分野を担当する。 （13　大富　あき子／2回） フードサービス分野を担当する。 （17　城田　直子／2回） 臨床栄養分野を担当する。 （18　建路　七織／2回） フードサービス分野を担当する。 （15　會退　知美／2回） 食育・地域栄養ケア分野を担当する。	オムニバス方式

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
資格科目	教職に関する科目	教師論	教師とはどのような仕事をする職業なのか、を論じる。現代の教師にとってもっとも大切なことは、現代に生きる子ども・若者をどのようにとらえるのか、である。つまり、教師の子ども観をまず第一に取りあげて論じたい。教師は、子どもを理解したうえで、必要な教育的な働きかけを考え、教育的働きかけを通して子ども理解を深める、この点をしっかり講じたい。次に、教師の身分、権限、役割、養成と研修など、教師の現行法制上の地位を論じる。最後に、教師以外の教育職について(たとえば福祉関係職員など)紹介し、教育職に関する選択肢を提供したい。	
		教育原理	教育とは何か、の基本原理を論じる。たとえば、教育なくして人間の存在はあり得ない。人間の本質と教育との深い関連をまずは論じる。人間は「発達」する存在である点から、教育は「発達すること」を理解せずしては成立しない。教育の本質の難しさを論じたい。次に、学校とは何か、いつ、どのように成立したのか、を論じる。そして、とくに誰もが通う「近代学校」はどのような要因で成立したのか、を論じる。近代学校の成立(19世紀後半)は、まったく近年のことであることを強調したい。つぎに、授業とは何か、教育評価は何か、生活指導とは何か、社会教育・家庭教育の重要性、青年期教育の課題、そして、最後に、教育の自由と教育行政の関係を論じる。	
		教育心理学	教育心理学は、歴史的には、心理学の教育への応用から始まったが、近年では、「人と環境の相互作用から人間形成を解明しつつ、教育における諸問題の解決に必要な知識や技術を体系化する目的を持つもの」という捉え方をすることが多い。この過程で避けて通れないのは、人間形成はいかにあるべきかという問題である。教育心理学は、自らの教育観や人間観を見つめ直し、教育の目的や内容の妥当性を問い直し、よりよい教育の実現に、教職志望者の立場から貢献できる人材を育むための授業を行い、特に、実践的能力の涵養をはかる。	
		教育制度論	近代日本における教育制度の展開過程を中心に講ずる。教育制度は、教育政策と教育運動のダイナミズムによって、改編をくりかえしてきた。教育政策の本質と機能、教育運動のはたしてきた役割に焦点をあてて論じる。明治以降、近代学校はどのように発展してきたのか、資本主義の発展にとって、あるいは天皇制国家の形成に教育制度はどのようにかかわってきたのか、さらに、民衆の教育運動は教育制度形成にいかなる影響を与えたのか。こうした点を論じたい。現代の教育制度の改革にとってなにが重要なのか、どのように展望をもつことができるのか、歴史に学びながら未来の見通しを語りたい。	
		教育課程論	学校は児童・生徒を教育する公の機関であり、教育の目的や目標を達成するために適切な教育課程を編成し、実施することが求められる。その場合、編成のすべてを各学校に委ねるのではなく、教育の水準の維持のために国がある限度において教育課程の基準を設けている。本講座では、教育課程とは何か、国の教育課程の基準である学習指導要領の変遷等について法規的側面と歴史的側面から学ぶものである。さらに、その学習の基礎の上に、教育課程編成の実際や実施、評価についても学ぶものである。	
		道徳教育論	近代日本における道徳教育の歴史をまず論じる。近代教育の発展にとって、道徳教育が重要な役割を担ったことを論じたい。近代国家を形成する上で、なにゆえ道徳教育が必要であったのか、とくに、科学技術の展開と道徳教育の関係を論じたい。国民的統合の必要性、さらに帝国日本とアジアとの関係のなかでの道徳教育の役割を考えたい。次に、現代における子ども・若者の現状を見すえながら、子どもの「道徳性」の発達について論じたい。携帯をどうもたせるか、いじめをどう考えるか、秋葉原事件などの若者の「キレや荒れ」等などである。最後に、学習指導要領を紹介し、実際の道徳教育実践を分析し、現代の課題を探りたい。	
		特別活動論	教育における目的で大切なことの一つは人間関係を豊かにすることであるが、近年、家庭や地域社会における子どもたち同士の人間関係の希薄化が著しいことが指摘されている。そのような背景を踏まえ、本講座では、集団活動を特質とする特別活動の意義や目標、学級活動、児童会活動、クラブ活動、学校行事等の各内容の特質、指導の方法などについて具体的な事例を取り上げながら学びを進める。これらの学習を通して、特別活動が教育課程に位置付けられている今日的意味を学習する。	
		教育方法・技術論	いま、子どもたちの「学びからの逃走」現象が社会問題化している。その実態と要因を分析し、そのための改革の糸口を探ると共に、実践的な課題や問題点を学習者自身の学びの体験からも追及する。本講では、「子どもにとっての学びとは」「子どもと共に学び合いを創る実践のあり方」「子どもを惹きつける授業とは」等、実践的課題に即して「教育方法」を「教育内容」とも結びつけて学び合う。	
		生徒指導論	子どもたちの、いじめや不登校等の問題行動を防止し、健全な育成を図るために生徒指導の一層の充実と徹底が今強く求められている。こうした背景を踏まえるとともに生徒指導の本質を押さえながら、本講座では、生徒指導の今日的課題や方法などを身近な事例を取り上げながら、グループディスカッション等を通し、実践的な解決能力を身に付けることを学ぶものである。その学びの過程において、あらゆる教育活動において指導や配慮が必要とされる生徒指導の理論・方法等、知識や考え方の習得を図る。	
		教育相談論	学校における教育相談とは、子ども一人ひとりの教育上・発達上の諸問題について問題解決を目指して、子どもや保護者と教師をはじめとする学校関係者が共に考える方法のひとつである。その結果、子どもの発達が促されたり、子どもが充実した学校生活を送る可能性がひろげられる。本授業は、教育相談がどんなときに必要になるか、その内容は？どのように教育相談を進めていくのか、学校内部での連携と、学校外の教育相談機関との連携なども考慮に入れて、具体的に参加者とともに進めていく。	
		教職実践演習（栄養）	大学4年間で学んできた知識と教育実習などで得られた栄養を中心とする教科指導力や生徒理解力及び指導力のさらなる統合をはかるために、使命感や責任感に裏打ちされた教諭としての資質形成を目的とする。講義・演習・発表やロールプレイ、学校訪問見学などを組み合わせて、実際の教育現場を想定した教育課題について取り組み、栄養教諭としての資質形成を高めるものとする。 （オムニバス方式／全15回） （30　佐藤　広美／3回） 使命感や責任感を持った教諭のあり方を学校訪問により学ばせる （3　酒井　治子／4回） 家庭・地域と連携した「食に関する指導」の実践方法を学校訪問により学ばせる。 （11　辻　雅子／4回） 児童生徒の「食に関する指導」の実践方法を学校訪問により学ばせる。 （14　吉野　知子／4回） 学校給食と連動した「食に関する指導」の実践方法を学校訪問により学ばせる。	オムニバス方式

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
資格科目	教職に関する科目	栄養教育実習指導	栄養教諭免許取得に関わる教育実習について、事前・事後指導を行う。食に関する専門的事項については、栄養士免許取得必須科目で習得済みであり、また、「学校栄養教育実習」など必須授業は履修済みである。したがって、本授業では、実習校との連絡、実習日誌の記録方法、手続き方法、実習後の実習校への挨拶、事後の報告会についてなど、包括的な内容を学ぶ。	
		栄養教育実習	教育実習校において実習を行う。「食に関する指導」と「学校給食管理」、および、教諭として、学校で行う全般的な児童生徒への指導、特別活動・学級活動・行事等への取り組みなど他教諭が担っている全ての業務に携わる。すなわち、栄養士実習とは異なり、他教科目の教育実習生と同様の実習を実習校に依頼する。大学ですでに学ぶ学校栄養教育論・その実習と現場での実践とを関連づけつつ学ぶ。短期間ではあるが、栄養教諭になる自覚を高める。	
	栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育論Ⅰ	食生活の多様化の中、子どもを取りまく食に関する様々な課題・食糧資源や食糧確保の問題などの社会的背景を踏まえ、栄養教諭養成の制度化が実現し、栄養教諭としての使命・職務内容について明確に把握し、理解を深める必要性は高い。学校での事例を基に担う職務について学ぶ。特に、学校給食を通した食に関する指導と共に、食の歴史や文化的な背景、生産・流通・消費等を理解させる。また、担当関連教科における指導方法を学ぶ。	
		学校栄養教育論Ⅱ	学校栄養教育論Ⅰに引き続き、食に関する指導の全体計画から、家庭や地域との連携システム作り、総合学習や各教科・特別活動等の指導方法を学ぶとともに栄養教諭としての担当項目を明確にする。また、アレルギーなどの特殊条件下にある生徒児童に対処できるような、個別指導の具体的な実践方法を理解する。問題点抽出、指導案作成、指導の実施、相互評価等指導における一連の実践演習や模擬授業を通して指導の手法を取得する。 （オムニバス方式／全15回） （3　酒井　治子／7回） 学校給食と食に関する指導とをつなげた実践方法について学ばせる。 （13　大富　あき子／2回） 食文化の視点を活かした「食に関する指導」の実践方法について学ばせる。 （85　海野　りつ子／6回） 教科として関連が深い家庭科教育における「食に関する指導」の実践方法について学ばせる。	オムニバス方式

学校法人東京家政学院　設置認可等に関わる組織の移行表

平成29年度	入学定員	編入学定員	収容定員	平成30年度	入学定員	編入学定員	収容定員	変更の事由
東京家政学院大学				東京家政学院大学				
現代生活学部				現代生活学部				
現代家政学科	130	3年次 10	540	現代家政学科	130	3年次 5	530	定員変更(3年次編入学△5)
健康栄養学科	105	－	420		0	－	0	平成30年4月学生募集停止
生活デザイン学科	120	3年次 10	500	生活デザイン学科	80	3年次 10	340	定員変更(△40)
児童学科	90	3年次 5	370	児童学科	90	3年次 5	370	
人間福祉学科	60	3年次 5	250		0	3年次 0	0	平成30年4月学生募集停止
				食物学科	70	－	280	学科の設置(届出)
				人間栄養学部				
				人間栄養学科	140	－	560	学部の設置(届出)
計	505	30	2080	計	510	20	2080	
東京家政学院大学大学院				東京家政学院大学大学院				
人間生活学研究科	10	－	20	人間生活学研究科	10	－	20	
計	10	－	20	計	10	－	20	
筑波学院大学				筑波学院大学				
経営情報学部				経営情報学部				
ビジネスデザイン学科	200	－	800	ビジネスデザイン学科	200	－	800	
計	200	－	800	計	200	－	800	