

## 基本計画書

基本計画										
事項	記入欄								備考	
計画の区分	学部の学科の設置									
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	食物学科は、「食生活と栄養・健康」「教育・栄養教育」「食品の衛生・安全」「フードビジネスと企画開発」などの分野において教育・研究を行い、これら専門的知識・技能と使命感を以って、広く社会に貢献できる人材を育成する。									
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		
	現代生活学部 [Faculty of Contemporary Human Life Science] 食物学科 [Department of Food and Nutrition]  計	年  4	人  70  70	年次 人  -  3年次 -	人  280  280	学士 (家政学)	平成30年4月 第1年次	東京都町田市相原町 2600番地		
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)  人間栄養学部 人間栄養学科 ( 140) (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				
	現代生活学部 食物学科	103 科目	63 科目	26 科目	192 科目	124 単位				
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等					兼任教員等		
			教授	准教授	講師	助教	計	助手		
			人	人	人	人	人	人	人	
	新設	現代生活学部 食物学科		5 (5)	3 (4)	0 (0)	1 (1)	9 (10)	2 (2)	58 (57)
		人間栄養学部 人間栄養学科		8 (9)	3 (4)	1 (1)	6 (6)	18 (20)	0 (0)	67 (65)
		計		13 (14)	6 (8)	1 (1)	7 (7)	27 (30)	2 (0)	- (-)
	既設	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)	- (-)		

平成29年4月届出予定

教員以外の職員の概要	職 種		専 任	兼 任	計				
	事 務 職 員		35 (35)	13 (13)	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	共 用	共用する他の学校等の専用	計				
		41,447㎡ (41,447㎡)	0㎡ (0㎡)	0.00㎡ (0.00㎡)	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)				
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称		室 数					
		現代生活学部 食物学科		9 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〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点		
	現代生活学部 食物学科	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)		
	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				
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・グラウンド		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		
		共同研究費等		800千円	800千円	800千円	800千円		
		図 書 購 入 費	1800千円	1800千円	1800千円	1800千円	1800千円		
	設 備 購 入 費	8600千円	8600千円	8600千円	8600千円	8600千円			
	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		
	1,366千円	1,116千円	1,116千円	1,116千円	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
	人間生活学研究科	年	人	年次	人		倍		
	生活文化専攻	2	10	-	20	修士 (人間生活学)	0.30 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
	現代生活学部	年	人	年次	人		倍		
	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	
経営情報学部	年	人	年次	人		倍			
ビジネスデザイン学科	4	200	-	800	学士 (経営情報)	0.62 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。
- 3 私立の大学又は高等専門学校の場合、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

(現代生活学部食物学科)

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			
スマキツカ ルケデ	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1	
	コンピュータ演習 b	1後		1			○								兼1	
小計 (3科目)		—	1	2	0	—			0	0	0	0	0	0	兼8	—
文化と表現	日本の言語と文化	1前		2			○								兼1	
	文章表現法	1後		2			○								兼1	
	外国の言語と文化	1後		2			○								兼1	
	異文化コミュニケーション	1前		2			○								兼1	
	民俗学	1後		2			○								兼1	
	考古学	1後		2			○								兼1	
	音楽	1前		2			○								兼1	
	美学・美術史	1前		2			○								兼1	
	色彩論	1後		2			○								兼1	
小計 (9科目)		—	0	18	0	—			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	
	数学トピックス	1前		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	
	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	0	兼2	—
からだと健康	人間の体	1後		2			○								兼1	
	ダイエットとフィットネス	1前		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				○							兼3	
	健康スポーツ演習 b	1後		1				○							兼4	
	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				○							兼2	
	体育講義	1後		1			○								兼1	
	体育実技	1後		1					○						兼1	
小計 (9科目)		—	0	14	0	—			0	0	0	0	0	0	兼5	—
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			○			1						
	生物学入門	1前		2			○			1						
	自然史	1前		2			○			1						
	環境と資源	1前		2			○			1						
	地球の科学	1後		2			○								兼1	
小計 (8科目)		—	0	16	0	—			1	0	0	0	0	0	兼3	—
社会と生活	法学入門 (日本国憲法)	1前・後		2			○								兼1	
	市民と法	1前		2			○								兼1	
	社会学入門	1前		2			○								兼1	
	経済学入門	1前		2			○								兼1	
	経営学入門	1前		2			○								兼1	
	日本の歴史	1後		2			○								兼1	
	世界の歴史	1後		2			○								兼1	
	国際関係論	1後		2			○								兼1	
小計 (8科目)		—	0	16	0	—			0	0	0	0	0	0	兼6	—

共通教育

教養科目

からだと健康

自然と環境

社会と生活

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			
生活方の問題	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	0	兼7	—
	外国語	Basic English 1	1前		1			○			1					兼2
	Basic English 2	1後		1			○			1					兼2	
	Listening & Speaking 1	1前		1			○			1					兼2	
	Listening & Speaking 2	1後		1			○			1					兼2	
	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	0	兼8	—
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	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	0	兼2	—
共通科目	小計 (83科目)	—	0	130	0	—			1	1	0	0	0	0	兼39	—
デキャリアイン	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	0	兼1	—
	小計 (89科目)	—	1	136	0	—			1	1	0	0	0	0	兼42	—

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		
専門基礎	食生産体験演習A	1前	1				○		3	2		1		兼1	オムニバス・共同(一部)
	食生産体験演習B	1後	1				○		3	2		1		兼1	オムニバス・共同(一部)
	栄養士論	1前	2			○			1						
	地球環境と食	2前		2		○			1						
	フードビジネス概論	1前		2		○								兼1	
	コミュニケーション・プレゼン演習	1後		1			○		1						
	有機化学	1後		2		○								兼1	
	分子生物学	1後		2		○			1						
	統計学演習	1後		1				○						兼1	
	基礎サイエンス実験	1後		1					○	2					オムニバス
	食と語学A	1後		1				○			1				
	食と語学B	2前		1				○			1				
	社会福祉学概論	1前		2		○								兼1	
小計(13科目)	—	4	15	0		—		4	2	0	1		兼5	—	
生活と社会	公衆衛生学Ⅰ(総論)	2後	2			○								兼1	
	公衆衛生学Ⅱ(各論)	3前	2			○								兼1	
	小計(2科目)	—	4	0	0		—		0	0	0	0	0	兼1	—
専門科目 人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ(解剖学)	1後	2			○								兼1	
	解剖生理学Ⅱ(生理学)	2前	2			○								兼1	
	解剖生理学実習	2前	1					○						兼1	
	生化学(総論)	2後	2			○								兼1	
	代謝栄養学(生化学各論)	3前	2			○								兼1	
	栄養学・生化学実験	2後	1					○	1	1					オムニバス
小計(6科目)	—	10	0	0		—		1	1	0	0	0	兼2	—	
食品と衛生	食品学総論	1後	2			○			1						
	食品学各論	2前	2			○			1						
	食品学実験	2前	1					○	1						
	食品衛生学	3前	2			○			1						
	食品衛生学実験	3後	1					○	1						
小計(5科目)	—	8	0	0		—		2	0	0	0	0		—	
栄養と健康	基礎栄養学	2前	2			○				1					
	応用栄養学	2後	2			○				1					
	栄養学各論実習	3後	1					○		1					
	臨床栄養学総論	3前	2			○				1					
	臨床栄養学各論	3後	2			○				1					
	臨床栄養学実習	3後	1					○		1					
	栄養学実習	3前	1					○		1					
小計(7科目)	—	11	0	0		—		0	1	0	0	0		—	
栄養の指導	栄養指導論	3前	2			○			1						
	栄養指導実習	3後	1					○	1						
	栄養カウンセリング論	3後	2			○			1						
	栄養カウンセリング実習	3後	1					○	1						
	公衆栄養学	3前	2			○			1						
	公衆栄養学実習	3後	1					○	1						
小計(6科目)	—	9	0	0		—		1	0	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			
給食の運営	給食管理学	2後	2			○			1							
	校内給食管理実習	3前	1					○	1							
	校外給食管理実習	3後	1					○	1							
	基礎調理学実習	1前	2					○							兼1	
	調理学	2前	2				○								兼1	
	調理科学実験	2後	1					○							兼1	
	小計 (6科目)	—	9	0	0			—	1	0	0	0	0	0	兼1	—
分野共通科目	微生物学	2後		2		○			1							
	HACCP実践演習	4前		2				○	1							
	食品機能学	3前		2		○			1							
	食品加工学	2後		2		○			1							
	食品加工学実習	2後		2				○	1							
	応用調理学実習	1後		2				○							兼1	
	製品・食品鑑別演習	3前		2				○	1							
	食空間コーディネート論	2後		2		○			1	1						オムニバス
	比較食文化・食生活論	1後		2		○						1				
	調理と文化	4前		2				○							兼1	
	栄養士総合演習	2後	1					○	1							
	食物総合演習A	3前	1					○	5	3		1				
	食物総合演習B	3後	1					○	5	3		1				
	卒業研究A	4前	2					○	5	3		1				
卒業研究B	4後	2					○	5	3		1					
小計 (15科目)	—	7	20	0			—	5	3	0	1	0		兼1	—	
食産業企画開発分野	フードスペシャリスト論	1後		2		○			1							
	フードコーディネート論	2前		2		○			1							
	食品流通経済	3後		2		○			1							
	バイオサイエンス演習	3後		2				○	2							オムニバス
	フードビジネス演習	4前		2				○	1							
	食企画・開発演習Ⅰ	2後		2				○	1							
	食企画・開発演習Ⅱ	3前		2				○	1							
	食企画・開発演習Ⅲ	3後		2				○	1							
小計 (8科目)	—	0	16	0			—	4	0	0	0	0			—	
栄養士強化分野	病態生理学	2後		2		○				1						
	子どもの食とアレルギー	3前		2		○				1						
	調理と素材	3前		2				○							兼1	
	小計 (3科目)	—	0	6	0			—	0	1	0	0	0		兼1	—
教員養成分野	食事計画論	1後		2		○									兼1	
	食教育研究	4前		2		○			1							
	小計 (2科目)	—	0	4	0			—	1	0	0	0	0		兼1	—
小計 (73科目)	—	62	61	0			—	5	3	0	1	0		兼7	—	
教科関連科目	被服学概論	1前		2		○									兼2	オムニバス
	服飾造形実習A	1後		2				○							兼1	
	住居学概論 (製図含む)	1前		2		○									兼1	
	家庭経営学概論	1前		2		○									兼1	
	家庭電気・機械・情報処理	3後		2		○									兼1	
	保育学	3後		2		○									兼1	
	食科学概論	1後		2		○			1							
	家庭看護 (学校安全・救急看護法)	2前		2		○									兼1	
	小計 (8科目)	—	0	16	0			—	1	0	0	0	0		兼8	—
小計 (81科目)	—	62	77	0			—	5	3	0	1	0		兼15	—	

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			
資格科目	教職に関する科目	教師論	1前		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前		2	○									兼1	
		教育課程論	2後		1	○									兼1	
		家庭科教育法 A	2前		2	○									兼1	
		家庭科教育法 B	2後		2	○									兼1	
		家庭科教育法 C	3前		2	○									兼1	
		家庭科教育法 D	3後		2	○									兼1	
		道德教育論	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2	
		生徒指導論	3後		2	○									兼1	
		教育相談論	2後		2	○									兼1	
		教職実践演習(中等)	4後		2		○								兼1	
		教職実践演習(栄養)	4後		2		○								兼3	オムニバス
		教育実習指導	4通		1	○									兼1	
		教育実習 A	4通		4			○							兼1	
		教育実習 B	4通		2			○							兼1	
		栄養教育実習指導	4前		1	○									兼2	共同
		栄養教育実習	4通		1			○							兼2	共同
小計(21科目)		—	0	0	39		—			0	0	0		兼7	—	
栄養に関する科目	学校栄養教育論	3後		2	○									兼2	オムニバス	
		小計(1科目)	—	0	0	2		—	0	0	0	0	0		兼2	—
小計(22科目)		—	0	0	41		—	0	0	0	0	0		兼8	—	
合計(192科目)		—	63	213	41		—	5	3	0	1	0		兼58	—	
学位又は称号			学士(家政学)			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95単位以上(必修科目63単位以上、選択科目32単位以上)、上記2科目区分の中から自由に選択する単位9単位以上(他学科の専門科目で修得した単位数含む)、合計124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							

# 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			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			
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			
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	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				○							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2	
小計(5科目)	—	1	6	0	—			0	0	0	0	0	0	兼12	—	
基礎科目 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	—			0	1	0	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	0	兼2	—	
合計(88科目)	—	1	138	0	—			2	1	0	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			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			
(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							
	臨床栄養学Ⅰアセスメント論	3前	2			○			1							
	臨床栄養学Ⅱアセスメント論	3後	2			○			1							
	臨床栄養学Ⅰアセスメント実習	3前	1					○	1							
	臨床栄養学Ⅱアセスメント実習	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	0	兼1	—	
(地域保健・福祉栄養学系)	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
	福祉栄養学Ⅰアセスメント演習	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	—	
(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			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				
資格科目	教職に関する科目	教師論			2	○									兼1		
		教育原理			2	○										兼1	
		教育心理学			2	○										兼1	
		教育制度論			2	○										兼1	
		教育課程論			1	○										兼1	
		道徳教育論			2	○										兼1	
		特別活動論			2	○										兼1	
		教育方法・技術論			1	○										兼1	
		生徒指導論			2	○										兼1	
		教育相談論			2	○										兼1	
		教職実践演習（栄養）				2		○		1	1	1				兼1	オムニバス
		栄養教育実習指導				1	○				1						
		栄養教育実習				1			○	1	1						共同
		小計（13科目）	—	0	0	22		—	1	1	1	0	0		兼5	—	
	目 関 係 る 栄 養 学 に 係 する 教 育 科 目	学校栄養教育論Ⅰ				2	○									兼1	
学校栄養教育論Ⅱ					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								

## 教育課程等の概要

(現代生活学部生活デザイン学科)

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			
文化と表現	日本の言語と文化	1前		2		○									兼1	
	文章表現法	1後		2		○									兼1	
	外国の言語と文化	1後		2		○									兼1	
	異文化コミュニケーション	1前		2		○									兼1	
	民俗学	1後		2		○									兼1	
	考古学	1後		2		○									兼1	
	音楽	1後		2		○									兼1	
	美学・美術史	1前		2		○									兼1	
	色彩論	1後		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	
	数学トピックス	1前		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	
	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1	
	コンピュータ演習 b	1後		1			○								兼1	
	小計 (8科目)	—	0	14	0	—			0	0	0	0	0	兼2	—	
からだと健康	人間の体	1後		2		○									兼1	
	ダイエットとフィットネス	1前		2		○									兼1	
	女性と健康医学	1前		2		○									兼1	
	生理心理学	1前		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			○								兼3	
	健康スポーツ演習 b	1後		1			○								兼3	
	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			○								兼2	
	体育講義	1後		1		○									兼1	
	体育実技	1後		1				○							兼1	
	小計 (11科目)	—	0	18	0	—			0	0	0	0	0	兼5	—	
自然と環境	教養の物理学	1後		2		○									兼1	
	物理学入門	1前		2		○									兼1	
	教養の化学	1後		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前		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4	—	

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			
社会と生活	法学入門（日本国憲法）	1前・後		2		○									兼1	
	市民と法	1前		2		○									兼1	
	社会学入門	1前		2		○									兼1	
	社会心理学	1前		2		○									兼1	
	環境心理学	1後		2		○									兼1	
	経済学入門	1前		2		○									兼1	
	経営学入門	1前		2		○									兼1	
	日本の歴史	1後		2		○									兼1	
	世界の歴史	1後		2		○									兼1	
	国際関係論	1後		2		○									兼1	
小計（10科目）	—	0	20	0	—			0	0	0	0	0	0	兼7	—	
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	
	倫理学入門	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		○			1							
	人間関係論	1後		2		○									兼1	
小計（8科目）	—	0	16	0	—			1	0	0	0	0	0	兼4	—	
総合演習	リテラシー演習	1前	1				○		1			1			兼6	オムハス
	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	—			1	0	0	1	0		兼8	—	
外国語	Basic English 1	1前		1				○				1			兼2	
	Basic English 2	1後		1				○				1			兼2	
	Listening&Speaking 1	1前		1				○				1			兼2	
	Listening&Speaking 2	1後		1				○				1			兼2	
	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	0	兼8	—	

基礎科目

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	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	0	兼2
小計(95科目)		—	1	150	0		—		2	1	0	1	0	0	兼41	—
キャリアリニア	キャリアデザインA	2前		1			○			1					兼1	
	キャリアデザインB	2前		1			○			1					兼1	
	インターンシップ	3後		2			○			2					兼1	
	小計(3科目)		—	0	4	0	—		0	4	0	0	0	0	兼1	—
生活学	現代生活論	2前	2			○			1							
	くらしの考現学	2前		2		○			1							
	衣環境学概論	1前		2		○									兼1	
	食科学概論	1前		2		○				1						
	住居学概論	1前		2		○				1						
	家庭電気・機械・情報処理	3後		2		○	○		1							
	家庭経営学概論	1前		2		○									兼1	
	家族関係論	1後		2		○									兼1	
	家庭看護	2後		2		○									兼1	
	保育学	3後		2		○									兼1	
小計(10科目)		—	2	18	0	—		2	1	0	0	0	0	兼4	—	
生活デザイン共通	デザイン概論	1前		2		○			1							
	人間工学	2後		2		○				1						
	ものづくり論	2前		2		○				1						
	基礎造形	2後		2			○			1						
	クラフトデザイン演習	3前		2			○			1						
	食器デザイン論	3後		2		○				1						
	カラーコーディネート	2後		2		○				1						
	生活用具論	2後		2		○				1						
	インテリアデザイン論	3前		2		○				1						
	インテリア基礎演習	2前		2			○			1						
	インテリアデザイン演習	3前		2			○			1						
	コミュニケーションデザイン	2後		2		○				1						
	デジタルフォト論	3後		2		○				1						
	デジタルデザイン演習	1前		2			○			1						
	メディアデザイン基礎演習	2前		2			○			1						
	メディアデザイン演習	3後		2			○			1						
小計(16科目)		—	0	32	0	—		1	3	0	0	0	0		—	
プロジェクト	生活デザイン演習A	1前	1				○			4						
	生活デザイン演習B	1後	1				○		2			3				
	生活デザイン演習C	2前		1			○		3	5		2				
	生活デザイン演習D	2後		1			○		3	5		3				
	生活デザイン演習E	3前		1			○		3	4		2				
	生活デザイン演習F	3後		1			○		3	6		4				
	卒業研究A	4前	2				○		8	6		4			兼1	
	卒業研究B	4後	2				○		8	6		4			兼1	
	小計(8科目)		—	6	4	0	—		8	6	0	4	0	0	兼1	—

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		
衣生活デザイン	材料	テキスタイル材料学	2前	2		○				1					
		衣繊維学	2後	2		○				1					
		繊維学実験Ⅰ	2後	1				○		1					
		繊維学実験Ⅱ	3前	1				○		1					
		高分子材料実験Ⅰ	2後	1				○		1					
		高分子材料実験Ⅱ	3後	1				○		1					
		繊維製品試験法	3前	2			○			1					
		機器分析法	2後	2			○			1					
	小計(8科目)		0	12	0		—		1	1	0	0	0		—
	加工・整理	被服整理学	2後	2			○			1					
		被服整理学実験	2前	2					○	1					
		繊維製品取扱い試験法	1前	1				○		1					
		染色学	3前	2			○			1					
		染色学実験	3前	2					○	1					
		工芸染色技法	2後	2			○			1					
工芸染色実習A		2前	1					○	1						
工芸染色実習B		2後	2					○	1						
小計(8科目)	—	0	14	0		—		1	1	0	0	0		—	
専門科目	企画・造形	服飾造形実習A	1前	2				○	1						
		服飾造形実習B	2後	2				○	1						
		服飾造形実習C	3後	2				○		1					
		衣構成学実習A	1前	2				○		1		1			
		衣構成学実習B	2前	2				○		1		1			
		アパレルデザイン論	1後	2			○			1					
		アパレルデザイン表現実習	1後	1				○		1					
		服飾設計論	2前	2			○			1					
		アパレル生産実習	3前	1				○		1					
		アパレルCAD実習	3前	1				○		1					
		アパレルグラフィックス実習	3後	1				○		1					
		アパレル商品論	3前	2			○			1					
		テキスタイルデザイン実習	3前	2				○							兼1
		インテリアコーディネート	3前	2			○			1					
	小計(14科目)	—	0	24	0		—		2	2	0	1	0	兼1	—
流通・消費・環境	テキスタイルアドバイザー実習	3後	1				○		1						
	消費科学	3後	2			○								兼1	
	生活の経済学	2後	2			○								兼1	
	消費者情報論	1後	2			○								兼1	
	消費経済論	2前	2			○								兼1	
	生活情報論	1後	2			○								兼1	
	衣環境衛生学	3後	2			○								兼1	
小計(7科目)	—	0	13	0		—		1	0	0	0	0	兼6	—	

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			
食品・バイオ	食品学Ⅰ	1後		2		○				1						
	食品学Ⅱ	2前		2		○				1						
	栄養学Ⅰ	1前		2		○				1						
	栄養学Ⅱ	2後		2		○				1						
	食品加工貯蔵学	2後		2		○				1						
	食品機能化学	3前		2		○				1						
	食品微生物学	2前		2		○				1						
	食品衛生学	3前		2		○				1						
	サイエンス演習	1後		2			○			1					兼1	
	食品学実験	2前		1				○		1						
	栄養学・食品衛生学実験	2前		1				○		1						
	人体の構造と機能	2前		2		○									兼1	
	食と地球環境	2前		2		○									兼1	
	バイオサイエンス	2前		2		○				1						
小計(14科目)	—	0	26	0	—	—	—	—	0	2	0	0	0	兼2	—	
食生活デザイン	基礎調理	1後		2				○		1						
	調理学	2前		2		○				1						
	調理学実験	2後		1				○		1						
	調理とフードコーディネート	2前		2			○			1						
	食・空間コーディネート論	2後		2		○				1					兼1	
	調理と素材	3前		2			○			1						
	調理と文化	4前		2			○			1						
	食生活論	1後		2		○						1			兼1	
	食文化論	3前		2		○									兼1	
	食文化演習	3前		2			○						1		兼	
小計(10科目)	—	0	19	0	—	—	—	—	1	1	0	1	0	兼2	—	
食企画・開発	製品・食品鑑別演習	3後		2				○			1					
	食科学演習	3後		2				○		1	2		1		兼1	
	食企画・開発論	3前		2		○										
	食企画・開発実習A	3前		2			○			1	2					
	食企画・開発実習B	3後		2			○			1	2					
	食品素材とフードメニュー	2後		3		○				1						※演習
	フードスペシャリスト論	2後		2		○					1					
	食料経済	2前		2		○									兼1	
	フードビジネス・食産業研究	3後		2		○					1					
フードビジネス論	4前		2		○									兼1		
小計(10科目)	—	0	21	0	—	—	—	—	1	2	0	1	0	兼2	—	
住生活デザイン	住居デザイン演習A	1前		2				○			1		1			
	住居デザイン演習B	1後		2				○			1		1			
	住居デザイン演習C	2前		2				○		1					兼2	
	住居デザイン演習D	2後		2				○		1					兼2	
	建築デザイン演習A	3前		2				○		1					兼2	
	建築デザイン演習B	3後		2				○		1					兼2	
	住居CAD演習	2後		2				○							兼1	
	建築CAD演習	3前		2				○							兼1	
	建築総合演習	4前		2				○							兼1	
	小計(9科目)	—	0	18	0	—	—	—	—	1	1	0	1	0	兼5	—

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	建築計画・環境 住生活デザイン	住生活論		2		○				1		1				
		建築史A	2前	2		○									兼1	
		建築史B	3前	2		○									兼1	
		住居計画	2前	2		○				1						
		建築計画	3前	2		○				1						
		福祉住環境	2後	2		○				1						
		建築法規	4後	2		○				1						
		建築環境学A	2前	2		○				1						
		建築環境学B	2後	2		○				1						
		住居設備	1後	2		○				1						
		建築環境システム	3前	2		○				1						
		住環境調査A	2前	2				○		1			1			
		住環境調査B	3前	2				○		1						
		小計(13科目)	—	0	26	0	—	—	—	2	1	0	1	0	兼1	—
	建築構造・施工	構造力学A	1後	2		○									兼1	
		構造力学B	2前	2		○									兼1	
		構造力学C	3前	2		○									兼1	
		住宅設計論	2前	2		○				1						
		構法計画	2後	2		○				1						
		構造計画A	2後	2		○									兼1	
		構造計画B	3後	2		○									兼1	
		インテリア材料	2前	2		○				1						
		建築材料学	3前	2		○				1						
		住宅施工	2後	2		○				1						
		建築施工	3後	2		○				1						
		小計(11科目)	—	0	22	0	—	—	—	2	0	0	0	0	兼1	—
小計(141科目)	—	8	253	0	—	—	—	8	9	0	4	0	兼21	—		
資格科目	教職に関する科目	教師論	1前		2	○				1					兼1	
		教育原理	2前		2	○				1						
		教育心理学	1前		2	○									兼1	
		教育制度論	2前		2	○				1					兼1	
		教育課程論	2後		1	○				1						
		家庭科教育法A	2前		2	○									兼2	
		家庭科教育法B	2後		2	○									兼2	
		家庭科教育法C	3前		2	○				1					兼1	
		家庭科教育法D	3後		2	○				1					兼1	
		道徳教育論	2前		2	○				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後		2	○									兼1	
		教育相談論	2後		2	○									兼1	
		教職実践演習(中等)	4前		2			○							兼1	
		教育実習指導	4前		1	○									兼1	
		教育実習A	4通		4			○			1					
		教育実習B	4通		2			○			1					
小計(18科目)	—	0	0	35	—	—	—	1	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			
資格科目	生涯学習概論	1後			2	○									兼1	
	博物館概論	1前			2	○									兼1	
	博物館経営論	3後			2	○									兼1	
	博物館資料論	2後			2	○									兼1	
	博物館資料保存論	3前			2	○									兼1	
	博物館展示論	3前			2	○									兼1	
	博物館教育論	2前			2	○									兼1	
	博物館情報・メディア論	3後			2	○									兼1	
	博物館実習	4通			3			○							兼1	
	小計(9科目)	—	0	0	19	—			0	0	0	0	0	兼6	—	
小計(27科目)	—	0	0	54	—			1	0	0	0	0	兼13	—		
合計(263科目)	—	9	403	54	—			8	9	0	4	0	兼66	—		
学位又は称号		学士(家政学)		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									
<p>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年間で在学し、基礎科目30単位以上(必修科目1単位以上、選択科目29単位以上)、専門科目64単位以上(必修科目8単位以上、選択科目56単位以上)、上記2科目区分の中から自由に選択する単位30単位以上(他学科の専門科目で修得した単位数含む)、合計124単位以上修得しなければならない。</p> <p>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。</p>							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							

授業科目の概要			
(現代生活学部食物学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
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) A Bクラス (31 千葉 一博/5回) 文章構成に関する指導を主に担当する。 (35 森 朋子/4回) 日本語表現に関する指導を主に担当する。 (26 大嶋 徹/3回) 表・図の利用方法に関する指導を主に担当する。 (40 佐々木 麻紀子/3回) 文献の利用方法に関する指導を主に担当する。  C Dクラス (16 歌部 典子/5回) 文章構成に関する指導を主に担当する。 (39 朝倉 和子/4回) 日本語表現に関する指導を主に担当する。 (29 齋藤 史夫/3回) 表・図の利用方法に関する指導を主に担当する。 (12 金子 和正/3回) 文献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。	
共通教育	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いえ、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、そのような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。	
	外国の言語と文化	ある国の文化を知るにはその言語を学ばなければならないし、外国語を身につけるためにはその国の文化を知らなければならない。本講義ではその二者を往復しつつ考えるという知の訓練を行う。それによって、国際理解のみならず、わが日本の文化に対する理解もはぐくむことになるであろう。具体的な話題は、宗教、芸術、文学、科学、あるいは衣食住などの生活文化や大衆文化と、広く及ぶ。時間的にも、はるか有史以前から現在の世界までを射程におさめる。	
	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ほ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、それを通し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。	
文化と表現	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、考古学研究に必要な基礎的な知識を習得することを目標とする。	
	音楽	音楽の良さや楽しさを感じるとともに、音楽文化に親しむことのできる教養を身につけることを目標とする。本授業では、ジャンル・時代を問わず、私たちに身近な音楽を取り上げ、成立の背景を探っていく。また、音楽と文学や美術、映像等の関連にも触れ、音楽の様々な機能についても考えていく。授業形態は、音楽鑑賞・映像鑑賞を中心にしながら、歌唱活動や合唱も行う。また、プロの演奏家によるミニコンサートも予定している。音楽の普遍性と多様性を理解することにより、自分にとって真に価値のある音楽を見いだすきっかけとしたい。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	文化と表現	美術・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なる。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。
		数学トピックス	黄金比、二項定理、三角比、対数、自然対数の底、懸垂線、正規曲線、固有値、固有ベクトル、その他有用と思われる項目をトピック的に取り上げて解説する。その際、計算方法も丁寧に説明して式の変形が再確認できるようにしたい。多少複雑な文字式を含む場合でも、計算が正しくできることが重要なので、単なる話だけにはしないつもりである。練習問題も多く解きたい。また、曲線については、パソコンの表計算ソフトを利用すると便利なので併せて説明する。
		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のでき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・分析が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。
		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うための複数の処理を行い、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。
		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・七つ、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。
	からだ健康	ダイエットとフィットネス	ダイエットは女子大生のみならず今日では多くの人々の永遠のテーマになりつつある。ダイエットをしてはリバウンドをしてという繰り返しは、結局のところ正しい運動や栄養の知識不足によるところが大きい。無理な運動やスポーツは、一瞬私たちの身体を痩せたように思わせてしまう。しかし、それは長続きせず身体へのストレスをまねく要因にもなっている。自分の身体を知り運動の原則を知り、適切な食事と運動を処方することは大学卒業後の健康な身体の方角付けとなる。運動療法を中心にダイエットについて様々な知識を学ぶ。
		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、自己とどうかわか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た。小さい時の運動習慣はいつまでも続くと言われていた。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た。小さい時の運動習慣はいつまでも続くと言われていた。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。

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通教育	からだ と健康	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。	
		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奥深さもある。	
		体育講義	子どものからだと運動能力について理解していく上での基礎的な知識を学ぶ。子どもの発育発達にもなう、遊びからルールをともなったスポーツへの参加がどのように身体的・精神的に影響を及ぼしていくのかについて考えていく。運動の効果や評価の方法についても具体的な事例を取り上げながら学んでいく。また、小さい頃からのエリート教育・才能教育について運動環境、指導者、プログラムやスポーツ障害といった観点から考えていく。	
		体育実技	幼児と一緒に運動やスポーツを行うためには、自身が運動やスポーツの楽しさを知り実践しなくてはならない。子どもたちは勝ち負けよりも運動そのものを楽しんでいる。運動やスポーツがコミュニケーションの形成や自己効力の向上に大きな効果を上げていることも明らかである。子どもと一緒に遊べる運動やスポーツを実践していく。室内運動や屋外での運動についても取り上げ、環境に応じた運動やスポーツ種目を実施していく。さらに伝承的運動遊びも実施していく。	
	教養科目	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なっていったか、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、生物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」がどうして生じたのか等について学ぶ。	
		社会と生活	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いいのか、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。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育	社会と生活	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。
		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。
		世界の歴史	多数の国家・地域や民族がどう関係し合いながら人類の歴史をつくってきたかを学ぶ。世界の歴史の大きな枠組みと流れを、日本の歴史とも関連づけながら理解し、文化の多様性と現代世界の特質を広い視野から考察することによって、歴史的思考力を培う。ヨーロッパやアメリカ、中国の歴史に片寄らず、イスラーム、アフリカ、ラテンアメリカ、東欧諸国にも触れ、横断的な広い視野から世界史が本来もっている面白さを理解できるよう努める。
	生き方の問題	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。
		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ようになった。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・生物学的基礎、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。		

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	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ため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ための大切さを考える。	
	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、大江家政学の特徴、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もち、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くとする姿勢を養うことをめざす。  (オムニバス方式／全15回) (18 河田 教子／5回) 主に教育史の観点から授業を行う。 (2 小口 悦子／5回) 主に家政学史の観点から授業を行う。 (22 富田 弘美／5回) 主に自校史の観点から授業を行う。	オムニバス方式
	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。	
	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われるのか、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。	

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	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、初級講義などを学習し、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、初級講義などを学習し、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、初級講義などを学ぶ。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。	
		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、初級講義などを学ぶ。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も高まってきている。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。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
外国語	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す。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度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。	
	アカデミック・ジャパニーズ1	留学生在が大学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	留学生在が大学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。		
日本語・日本事情	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、また留學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、留學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、大学入学後の留學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、大学入学後の留學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、大学入学後の留學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。	

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	日本語ラポ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。日本語ラポでは、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、全体の指講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す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わが国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す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わが国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。	
	専門科目 専門基礎	食生産体験演習A	生産現場に対する関心や理解を深めるだけでなく、日本の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる多様な人々の活動に支えられていることについて理解を深めることがこれからの食の現場では重要である。体験学習型の学びとして、地域との交流、次世代や社会へ広く食に関わる事柄を発信できるように、実際に作物などを自分たちで栽培・収穫することを通し、生産の大変さ、食べ物の大切さなどを体得することを目的とする。  (オムニバス方式/全15回) (8 高尾 純宏/15回) 全体統括を行い、総合的に学びを遂行させる。 (1 岩見 哲夫/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (2 小口 悦子/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (7 大和田 寛/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (3 黒田 久夫/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (4 山崎 薫/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (10 櫻井 美代子/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。	オムニバス方式 ・(一部共同)
食生産体験演習B		生産農家、漁業、食品メーカー、加工工場、市場、食品分析機関、食品開発研究所、行政管轄機関(空港食品衛生チェック機関、輸入・輸出関係食品衛生関連機関、食肉解体、清掃)など生産から食卓、廃棄物に至る様々な課程の見学を行い、それを通して食循環について一端を学ぶ。  (オムニバス方式/全15回) (8 高尾 純宏/15回) 全体統括を行い、総合的に学びを遂行させる。 (1 岩見 哲夫/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (2 小口 悦子/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (7 大和田 寛/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (3 黒田 久夫/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (4 山崎 薫/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。 (10 櫻井 美代子/1回) (共同) 学習内容に伴い、その回の主たる内容を担当する。	オムニバス方式 ・(一部共同)	
栄養士論		栄養士の有資格者や雇用者、行政の担当者からの講義を得ながら、栄養士として備えるべき資質や知識・技能を理解することを目的とする。具体的には、食産業・保育所・学校給食・高齢者福祉施設・病院・保健所などの栄養士、管理栄養士、これらの施設の雇用者・経営者、さらに、東京都や厚労省などの行政機関からその専門家を招き、栄養士の置かれている現状と、栄養士として何か求められているかなどについて講義を得る。職業倫理と使命感のある栄養士の養成の一基盤とする。		

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門基礎	地球環境と食	食は人類が存続するために不可欠な要素である。一方、人口が一定水準を超えた段階から、食料の安定確保は地球環境に対する「作用」なしには持続することができなくなった。その「作用」は結果として食料の安定的生産を損ねる結果を招いており、この悪循環が地球環境の破壊を再生不能な段階まで進めることとなっている。そこで、地球環境と食料生産・食料確保との関係を理解し、持続可能な食の確保について考察する。	
	フードビジネス概論	フードサービスビジネスは、「食に関係するサービス産業」の総称であり、その範囲は、小売業、飲食店、流通業、医療福祉、情報産業など幅広い分野におよぶ。フードサービスビジネスは、ライフスタイルの変容やグローバル化の進展など昨今の社会の変化に伴って拡大、発展してきた産業分野であるが、一方で、食の安全性の確保や食品ロスの増大といった諸問題とも深く関係している。本授業では、私たちの日々の生活と深く関わるフードサービスビジネスについて、その普及の経緯と現代社会における役割や諸課題等を理解するとともに、今後、持続可能な社会を目指していくに際して、同産業のあり方や方向性について考える。	
	コミュニケーション・プレゼン演習	アクティブラーニングに対応するための基本的な対話力を養う。グループワーク形式で各種課題に取り組む過程で、コミュニケーションの基礎である傾聴・発信・協働等のコンピテンシーを身につける。また、演習形式により多数の人に効果的なプレゼンテーションを行う方法を学ぶ。近代的な教育に適應するための初めの演習であり、今後の学びの基盤を築く。	
	有機化学	有機化学はメタノールのような簡単な分子からビタミンや糖、タンパク質のような高分子まで多くの有機化合物を対象としている。有機化合物（炭素化合物）は日常生活に欠かさない食品や繊維・医薬品・動植物の生体内にみられ、それらの化合物を学ぶ有機化学は私たちの生活を化学的に説明し、生活方法の指針を示す学問の一つである。有機化合物の基本構造や性質、有機化学反応について体系的に学ぶ。栄養、食品を分子レベルまで理解し、説明できる学力を身につける。	
	分子生物学	分子生物学とは細胞内部での様々な生命現象を分子のレベルで理解する学問である。そこで、生命の基本的特性のひとつである遺伝現象を司る遺伝子のはたらきを明らかにすることを目的に、DNA・ゲノムの構造・機能、遺伝情報の解読・利用の仕組みを学び、さらには、近年注目されているエピジェネティクスや遺伝子組換え技術について理解を深める。免疫や代謝等の重要な生命現象についても、分子生物学的視点から解説し、その機構について明らかにしていく。	
	統計学演習	統計学の基礎を学ぶとともに、医学的、栄養学的な数値の読み方、統計処理法の基本を学ぶ。具体的事例について演習を通して分析し、数値の示す課題を見出す。	
	基礎サイエンス実験	実験実習を通して、食品科学の基礎となる化学・生化学・生物学の考え方や実験技術を学ぶ。クリティカルシンキング、仮説構築と検証など基本的な考え方を理解した後、試薬調製、ガラス器具の操作、滴定や酵素反応などの基本的な実験操作や、生物学の基礎実験を実習する。また、ラボノートの作成や研究倫理についても学習し、専門科目の学びの基盤を築く。  (オムニバス方式／全15回) (1 岩見 哲夫／8回) 生物を材料として基礎的な実験技術を学ぶとともに、その結果の解析・考察を通じて科学の基本的な考え方を学修する。 (3 黒田 久夫／7回) クリティカルシンキング、仮説構築と検証など基本的な考え方を学修する。	オムニバス方式
	食と語学A	栄養・食の専門家として、国際的な視野を持つために、「食」をキーワードに国際的なコミュニケーション能力・外国語運用能力を有する学びを展開する。「食」をグローバルに発信できるスキルを身につける。	
	食と語学B	食と語学Aに続き、栄養・食の専門家として、国際的な視野を持つために、「食」をキーワードに国際的なコミュニケーション能力・外国語運用能力を有する学びを展開する。「食」をグローバルに発信できるスキルを身につける。	
	社会福祉学概論	社会における保健医療福祉行政の基本的知識を踏まえ、地域の健康問題の解決に必要な社会資源の開発や保健医療福祉サービスの評価・調整に関する基本的知識を学ぶ。さらに、地域の健康づくりを目指した栄養職等の専門性を活かした連携のあり方を考える。	
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ（総論）	公衆衛生学ではヒトの集団を対象とし、疾病の予防、健康の保持と増進等を学ぶ。本授業では健康の概念と公衆衛生の歴史および環境と健康を、我が国の現状を踏まえ、総論的に学ぶ。	
	公衆衛生学Ⅱ（各論）	公衆衛生学Ⅰに続き、健康に関与する要因の分析方法、疾病の予防対策、医療保険制度および関連する法律等を学び、公衆衛生行政についても理解するとともに環境衛生公衆衛生の実践活動で応用できる疫学の原理と方法を学ぶ。	
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ（解剖学）	ヒトの健康増進、疾病予防等に携わる者として、人体の正常な構造（骨格系、筋肉系、神経系、感覚器系、循環器系、血液、消化器系、呼吸器系、泌尿器系、生殖器系、内分泌系）として人体の形態を学び、器官系別に、構成、構造、機能、調節について、細胞レベルから個体レベルまでを総合的に学ぶ。	
	解剖生理学Ⅱ（生理学）	ヒトの健康増進、疾病予防等に携わる者として、解剖生理学Ⅰの知識（正常な人体の形態と構造）を基に解剖生理学Ⅱでは、正常な人体の姿を機能面（はたらき）から捉え、学ぶ。	
	解剖生理学実習	ヒトの健康増進、疾病予防等に携わる者として、正常な人体の構造と生理的機能を様々な計測手技など（血圧、心音、心拍数、肺活量の測定や運動機能測定等）の実習を通して具体的に学ぶ。	
	生化学（総論）	生体内での様々な化学反応や物質交換によって、生命維持が行われる。生命活動の主軸となる細胞や生体物質構造、生理機能について相対的に学ぶ。また、食物として外界から取り込んだ物質の利用、すなわち代謝とその調節についての基礎を学ぶ。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
人体の構造と機能	代謝栄養学（生化学各論）	生化学等の学習の上に、代謝とその調節、恒常性を維持するホルモンの作用、および免疫のしくみについて学び、生化学における各論部分を学習する。	
	栄養学・生化学実験	栄養学・生化学の講義で学習した栄養素や生体物質の構造、性質および機能について、食品・生体試料の基本的な取り扱い方および分析に関する基本操作等の実験を通して、学びを深める。  (オムニバス方式／全15回) (9 岩本 直樹／7回) 栄養素と生体成分に関する実験の基本操作、測定原理、研究倫理に留意し、分析方法を体得する。 (4 山崎 薫／8回) 栄養素と生体反応に関する実験の基本操作、測定原理、研究倫理に留意し、分析方法を体得する。	オムニバス方式
	食品学総論	今日、食品表示や食の安全の分野において、食品中の成分を物質レベルで説明することが求められる。また、栄養設計や食品開発においても、栄養やおいしさの指標となる有効成分を同定・解析することが必要となっている。本講義では、主な食品成分の化学構造と機能を理解し、食品素材の加工・調理・保存における成分の化学変化を学ぶ。	
	食品学各論	多種多様な食品を利用し、ヒトは生命を維持しながら、多彩な食文化を構築しながら、食生活を営んでいる。数多くの食品は生物起源によって分類される。その各々に分類される主要な食素材の種類（主要事例）を基に、当該食品の特性、調理・加工・貯蔵適性並びにそれらの具体的方法、各成分変化などについて、食品を扱う専門職に求められる知識修得を目指す。	
	食品学実験	食品分析に必要な化学分析や機器分析法を実験形式で学ぶ。単に実験手技や分析方法を習得するだけでなく、その原理と数理的背景についても十分理解し、食品中に含まれる成分を解析できる能力を身につける。また、発酵・貯蔵・加工における食品成分変化についても学習する。	
食品と衛生	食品衛生学	食品に対する多様な要望の中でも安全性は基本的な必要条件である。食品衛生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。近年の食中毒の発生状況からみた傾向、食品添加物の安全性と発ガンの問題、食品と感染症や寄生虫との関係などについての理解を深め、食生活の中で留意すべき点についても学ぶ。	
	食品衛生学実験	食品衛生について、教科書や講義などから修得した知識を客観的に分析する力を基礎的な実験を行いながら養う。本実験では、食品衛生に関連する微生物学実験、食品添加物の分析などを行いながら、扱う試料、薬品の性質も理解し、安全な実験実施への心構えも修得していく。	
	基礎栄養学	「栄養」とは、私たちが外界から食物を摂取して生命を維持することで、成長、運動、思考、健康保持などの全ての生活を営む現象である。よって、日常摂取している食物には生きていくために必要とされる成分（栄養素）が含まれていなくてはならない。食物はどのように生体内に取り入れられ、栄養素は生体内でどのように働き、身体構成成分へと変化するのか、健康な生活をおくるにはどのように、どれくらい、いつ、食物を摂取したらよいかなど、栄養の基本概念を学ぶ。	
	応用栄養学	食糧が豊富になり、食生活が多様化する中、日々の活動や健康な生活をおくるには正しい栄養知識に基づいた食生活が求められる。体内に取り込まれた食物（栄養素）が、どのような特性や役割を持つか、いつどの様に摂取したら良いかを、ライフステージごとに留意する点なども併せて学ぶ。	
	栄養学各論実習	応用栄養学の講義を踏まえ、各ライフステージおよびさまざまな環境に応じた実践的な栄養マネジメントが展開できることを目指す。目的となる対象者の特性を理解し、食事摂取基準に基づいた献立作成も含めた食事計画を行い、実際に作成した献立を実習することで理解を深める。	
栄養と健康	臨床栄養学総論	栄養ケアプロセスの概要を知り、臨床栄養学分野における栄養士業務について学ぶ。症例の栄養アセスメント等、基本的知識と手順について学ぶ。	
	臨床栄養学各論	疾患・病態の成立および予防と治療に栄養がどのように関係しているかの機序を学び、どのような栄養学的治療手段が適切かを学び、対象者のQOLを損なわない食事について考える。病状に影響を及ぼす栄養素、食品、調理法を知り、適正な栄養管理を行うための知識を得る。	
	臨床栄養学実習	提示された症例について、栄養ケアプランの作成に必要な情報を整理し、栄養アセスメントを行う。栄養アセスメントの総合評価としてフロプレムリストを作成し、栄養ケアプラン作成とその根拠の説明、モニタリング、評価・計画の作成、他専門職種との連携を踏まえた栄養管理の手順等を習得する。	
	栄養学実習	集団や個人を対象として実践的に展開するための教育技術の向上を学びの目的とし、集団を対象とした栄養教育、指導を中心に対象者に応じた栄養教育を計画、実施、評価するスキル習得のために必要な基礎的知識・技術を習得する。	
	栄養指導論	健康増進や疾病予防・治療のために必要な基礎的知識と方法を理解し、栄養指導対象者の健康状態や栄養状態を把握し、栄養マネジメントをするための方法を習得する。	
栄養の指導	栄養指導実習	栄養指導論の講義学習内容より、栄養指導対象者の問題解決に対し、食行動の変容を図るための技法を学び、食生活改善のサポートができる資質と能力を実習にて習得する。	
	栄養カウンセリング論	食生活は心理的な側面によっても大きく左右されるため、栄養カウンセリングの現場では複雑な心のあり方を理解し、心理面からアプローチすることが必要となる。カウンセリングの理論を学び、技法を正しく応用できる能力を習得する。	
	栄養カウンセリング実習	コーチング・カウンセリング理論を理解し、活用できるようにロールプレイ等を通して、種々の症例に対応可能な技術を実習を通し、体得し、対象者の自発的な行動変容を促す理論と技能を習得する。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	栄養の指導	公衆栄養学	ヒトの生活の場（ローカル、グローバルな観点）における食生活、特に栄養と健康との関わりについて、歴史的背景から現在に至るまでの状況の把握を行い、そこから抽出される問題やニーズの解決の方向に向けた取り組みとしての健康づくり施策について学ぶ。
		公衆栄養学実習	対象となる社会の健康・栄養問題および関連要因の把握と分析を通じ、対象者や対象機関の縦横的な連携・協働を促し、対象社会の状況に即した計画の立案、実践、評価、フィードバックを行うマネジメント能力を習得する。
	給食の運営	給食管理学	特定多数の健康や栄養状態の改善・維持・増進等を目標とした栄養食事管理を実践するために、給食運営や関連資源を判断し、栄養面、安全面、経営管理全般のマネジメントを行う能力を習得する。特定給食施設における経営管理を中心に、基礎的な学習や栄養・食事管理システムとマネジメントを行うための知識と技術を学ぶ。
		校内給食管理実習	給食の管理・運営について、その計画・実施・販売・提供について校内実習を通して学ぶ。対象者のライフステージや目的に応じた食事計画を実施することは、栄養士にとって必要不可欠なスキルである。食事計画論や基礎および応用調理学実習で学んだ知識・技能を基に、献立作成、調理実習、献立評価などを実習することにより、適切な食事計画を実施することのできる能力を備えることを目標とする。また、その作業工程でHACCPの概念に基づいた衛生・安全管理の実際を学ぶ。
		校外給食管理実習	校外の実際の給食施設において、給食を運営する栄養士の業務を体験することにより、実践力を培い、栄養士としての主体的な自覚を養う。総合的なマネジメントについて理解し、給食施設における栄養士の役割と業務内容を習得する。
		基礎調理学実習	食材の衛生的な取り扱い方、非加熱調理操作法、加熱調理操作法、調味操作法などの基礎的な調理技術を日本料理、西洋料理、中国料理の実習を通して習得することを目的とする。また、これら食事様式を通して、季節感、食材の組み合わせの適正を学習する。また、料理と器の形状や材質・配色のバランス、盛り付けや食卓への配膳、食器やカトラリーの取扱いなど、配膳・食卓・食事マナーを習得する。各実習内容については、食品成分表を用いての栄養価計算を可能にし、実習を通して献立立案の要素を学習し、調理の基礎を総合的に学ぶ。
		調理学	調理とは、そのままでは食べられないもの、食べにくいものを食べられるもの、食べやすいものへと変換するプロセスであり、さらには、それらを安全で、より美味しくすることへ制御することを目的としている。そのためには、美味しさの形成要因の理解、非加熱、加熱、調味の各操作について栄養面と食味変化の関係性やメカニズムを理解し、各調理実習と調理学実験とも関連させる必要がある。ここでは、穀類、豆類、野菜類、肉類、魚介類、卵、乳・乳製品、抽出性食品などについて、具体的な調理過程で、栄養面、物性、機能性、嗜好性の変化を科学的、理論的に学び、調理の実践力の基とする。
		調理科学実験	調理過程で起こる様々な諸現象について、その諸条件と科学的、物理的変化のメカニズムと嗜好性への影響を実験を通して学ぶ。ここでは、米の種類と形状・浸漬条件と吸水、小麦グルテンの形成要因、各種でんぷんの加熱特性、野菜の色の変化、いも類の使い方、卵の調理特性、乳・乳製品の凝固、魚肉の調味と加熱による変化、肉類の軟化・硬化、寒天・ゼラチンの凝固特性などを行う。
		微生物学	微生物は多種多様であり、ヒトの生活と密接な関係を持っている。本授業ではヒト、動植物および食品に関わる微生物の概略を中心に学ぶとともに微生物の利用、制御、感染症の発生メカニズムなどを学ぶ。病原微生物に関する学びを含む。
	分野共通科目	HACCP実践演習	HACCPによる衛生管理は、各原料の受入から製造工程、製品の出荷までのすべての工程において、食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的に管理する手法である。HACCPプラン導入には一般的衛生管理プログラムの導入も必要である。そのため、製造環境の衛生管理、従業員の衛生管理、食品取扱者の教育・訓練、記録の必要性など、HACCPによる食品衛生管理を実施する上で整備しておくべき食品製造の衛生管理プログラムについても学びながら、HACCPプランを立案できるスキルを演習形態で身につける。
		食品機能学	近年の栄養学や食品科学の発展は目覚ましく、食品の2次機能と3次機能に関する多くの知見が蓄積されている。また、それらの知見を利用して新しい食品素材や技術が開発・実用化されている。本講義では、最新の科学研究の成果を紹介しながら、食品の2次機能と3次機能の基礎と産業応用例を学ぶ。
		食品加工学	食品の加工・貯蔵技術は有限な素材を有効に活用するために重要である。本授業では農林畜産物、水産物等の加工・貯蔵意義、原理、加工方法に加え、加工特性や貯蔵特性を捉えた包材に関する知識、加工食品の表示に関する規格や制度に加え、実際の加工食品製造ラインの流れ、食品機械についても学ぶ。
		食品加工学実習	食品加工学の講義内容を踏まえ、実際の加工食品製造に準拠した製法にて缶詰や瓶詰、レトルト食品等をつくる。糖蔵、塩蔵、燻煙等の加工手法を実際に実習することにより、多種多様な食品素材の加工特性を捉える。併せて、包材特性試験や貯蔵試験や製造規格試験等も行い、加工食品の規格や貯蔵試験も体得する。
		応用調理学実習	基礎調理実習で習得した調理技術をもとに、日本料理においては、行事食、精進料理、本膳料理、茶懐石料理の献立組みによる調理実習を行うとともに、これらに用いられる食材の意味合いや調理法の適正への学び、多種多様な食材の調理技能の向上、一食材の多様な料理への展開を可能にすることを目的とする。また、英国式のお茶と菓子、中国料理の飲茶の実習、西洋料理・中国料理の実習から日本や諸外国の食事・食卓構成を学び、調理技術や献立立案についての応用力を養う。
	製品・食品鑑別演習	食品を評価する際に、嗜好に直接結びつく官能評価ならびに個別の食品に関する鑑別知識は大変重要である。官能評価は味覚、嗅覚、視覚、触覚、聴覚の五感を持つヒトを一種の計測機器と考え、ヒトの感覚を用いて、評価、測定する方法である。また、食生活の多様化により、利用する食品の種類も多くなっている中、食の安全性確保の上でも食品の品質を見抜く能力も必要である。その両者の考え方、手法、具体的な実施方法について、演習を通して習得することを目的とする。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
分野共通科目	食空間コーディネート論	心地よい食卓・食事空間の演出は、豊かな食生活を営む上で最も重要なことである。日常の食卓や行事に伴う様々な趣向を凝らした食卓の演出について、日本や諸外国の基本的テーブルセッティングのルールとその歴史的・文化的背景を含めて学ぶ。また、食器やカトラリー、クロス、フクロの材質、フラワーアレンジメントやこれらを総合したカラーコーディネート、食卓とイスなどテーブルを中心としたコーディネート論の適正、採光や音響、温湿度などについてもその適切な条件について実演・実習を加えながら解説する。また、これらを基本とするテーブルマナーを解説する。 (オムニバス方式/全15回) (8 高尾 純宏/8回) 理論的な要素について学ばせる。 (5 山田 正子/7回) 具体的な方法を学ばせる。	オムニバス方式
	比較食文化・食生活論	日本及び諸外国の食生活は、その地域の気候風土による生産、収穫物や宗教、流通事情などと切り離して考えることはできない。また、各国や地域での食の循環について、過去から現在の時間軸を通して、その普遍性と変化を学び、食生活へ影響を及ぼす様々な要因について考察を行い、現在およびこれからの食生活の課題についても考えていく。	
	調理と文化	日本と諸外国の食事文化の違いを、粉食調理、粒食調理などの実習を通してその技術と文化を学ぶ。さらに、日本の伝統食品を使用した献立組による実習、京野菜、江戸東京野菜などを用いた実習を通して、地域の伝統的な料理法と食事文化を学ぶ。また、基礎専門科目の「食と語学A、B」と連動させ、諸外国の料理書の翻訳・実習を行い、材料・分量・調理法など特徴を見出し、日本の伝統的調理法の実践を通してその特徴について比較を行う。日本料理では会席料理、西洋料理ではフランス式料理の校外授業を実施し、プロの料理人による調理法の解説を得ながら、食事マナーの実際も修得する。	
	栄養士総合演習	食育、健全な食生活形成として栄養と健康に携わるエキスパートとしての栄養士としてのキャリアデザインを総合的に学種子。栄養士という有資格者としての礎を学ぶ。	
	食物総合演習A	3年までに学修した知識・技術を総合的に判断する能力を養うことを目的とし、栄養士や食のスペシャリストとして、社会で活動する多様な分野について最新の情報をもとにした演習を行う。	
	食物総合演習B	卒業研究時には研究の遂行、論文作成時、卒業後にも社会や進学により研究や調査を行うような現場では、他の研究者が行っている研究内容を参考に、利用する必要性がある。そのためには学術論文等を読み、理解できることが必要となる。本演習では食科学、栄養学分野における学術論文を読みこなせる能力を養う。	
	卒業研究A	卒業研究日と連動し、大学での学びの集大成として、主に栄養・食品・教育を専門領域とした研究テーマを設定し、各担当教員とのディスカッションを行いながら先行研究調査、研究手法の検討、結果・結論を見出し考察をおこなう。また、それらの経過・結果について、口頭発表、論文の作成の指導を受ける。これにより研究を進めるための基本となる様々な要素を習得し、卒業論文作成を進める。	
	卒業研究B	卒業研究Aと連動し、大学での学びの集大成として、主に栄養・食品・教育を専門領域とした研究テーマを設定し、各担当教員とのディスカッションを行いながら先行研究調査、研究手法の検討、結果・結論を見出し考察をおこなう。また、それらの経過・結果について、口頭発表、論文の作成の指導を受ける。これにより研究を進めるための基本となる様々な要素を習得し、卒業論文作成を行う。	
	フードスペシャリスト論	「食」は心豊かに健康な日常生活を送る上で重要な要素である。「食」を取り巻く環境や現状、変遷を踏まえ、日本国内に限らず、大きく視野で「食」を捉え、食文化、食生活、食品産業、食情報、加工・貯蔵性など幅広く最新の話題も交えながら総合的に学ぶ。フードスペシャリストの意義とその概要、活用等の基本知識を習得する。	
	食産業企画開発分野	フードコーディネート論	食の様々な場面において、多様な条件や要求を満足させるための演出をすることが、フードコーディネートである。即ち、食卓、食品販売、食情報を発信するイベントやマスメディアや広告企画、ライフステージに合わせた食育、店舗経営などで、食空間のコーディネートやサービスマナー、メニュープランニング、フードマネージメントなどを可能にすることを目標とする。
食品流通経済		食品流通産業の構造・歴史・業種別特徴・ビジネス戦略等を学び、会計と経営の基礎を理解した後、成功している企業の具体例を学習する。本講義を通して、食品企業の強み・弱みを分析する力を養う。	
バイオサイエンス演習		バイオサイエンスの技術は、食に関わる学問分野においても重要性を増している。そこで、本演習では、動物・植物・微生物の細胞や、遺伝子・タンパク質等を扱う技術・解析方法を修得することを目的に、組織切片法、PCR法、細胞培養等の実験技術を学ぶとともに、これらの技術を応用して、食品同定試験や遺伝子組換え等の演習を行う。 (オムニバス方式/全15回) (1 岩見 哲夫/8回) 動物・植物の細胞を中心にバイオテクノロジー技術・解析方法を学ばせる。 (4 山崎 薫/7回) 微生物の細胞を中心にバイオテクノロジー技術・解析方法を学ばせる。	オムニバス方式
フードビジネス演習		グループワーク形式で、食品産業が抱える問題を産業構造、経済、科学技術、倫理など多面的な観点から討議する。本演習を通して、食に関する知識と考えを幅広く深く醸成し、ビジネスに必要な対話力を養う。	
食企画・開発演習1		食品の企画開発を担うための基礎力を養う。グループ形式で、過去の商品開発事例を研究し、背景にある企業文化、開発思想、マーケティングやプロジェクトマネジメントの手法を学ぶ。また、安心安全とCSRや知的財産など、企画開発を担う上で必要な法や制度のシステムを学ぶ。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
食産業企画開発分野	食企画・開発演習Ⅱ	食品の企画開発を担うための応用力を養う。食企画・開発演習Ⅰで学んだ知識と手法を応用して、地域連携企業にサービスや商品アイテム案を提案する。具体的事例を実践的に学ぶことにより、マーケティングやプロジェクトマネジメントの知識を生きた技術に定着させる。	
	食企画・開発演習Ⅲ	食企画・開発演習Ⅰ、Ⅱで学んだ知識・手法・経験を生かして、ビジネスの場で実践できる企画開発力を養う。地域連携企業へのマーケティング提案やコンサルティングの実践や、エクセレントカンパニーの見学・ヒアリングを通して、社会で活躍するための企画開発力を醸成する。	
栄養士強化分野	病態生理学	主要疾患の成因、病態、診断、治療等を食事との関連を含め理解するために、病気になる理由とそのプロセスを学び、予防医学の観点から栄養士として必要な知識を学ぶ。	
	子どもの食とアレルギー	「食べる喜び」は、年齢を問わず与えられるべきものであるが、特定の食品に触れたり、吸い込んだり、摂取することにより心身に様々なアレルギー症状が起こる「食物アレルギー」について、その原因やメカニズム、対処方法を専門的に解説する。また、子どもが、食物アレルギーと正しく向き合い、自己管理能力の向上や周囲の子供たちからの理解を得るために、教員や栄養教諭として適切なサポートができる力を養う。さらに食物アレルギー代用食・代用食品、アレルギー治療の最前線についても解説する。	
	調理と素材	基礎調理学実習や応用調理学実習では、理想的な食材の組み合わせによる献立で実習を行うが、ここでは、一食材を献立上のすべての料理に使用し、食材の持つ調理特性や食味の多様性をより実際に理解することを目的とした実習内容とする。具体的には、主食、汁物、主菜、副菜、菓子すべてに一食材を使用した、即ち、米、いも類、豆類、小麦粉、肉類、鯛づくしとした献立構成とする。また、地域の食材に着目した新しい料理の考案などをテーマとし、学生自身の自由な発想とそれを具現化し評価し合うことで、発想力、技術力、応用力を養いたい。	
教員養成分野	食事計画論	ライフステージや運動強度に適應した食事計画を立てるための、基礎的な要素・条件を学ぶ。食卓構成等の項目とあわせて、食品成分表の成り立ちや使用方法についても解説する。それらを基に、様々な条件の食事計画を立案することを可能にする。	
	食教育研究	保育所・学校給食・企業における食育の実例、国や市町村の取り組み事例を通して、食生活の課題と解決への過程実際を学ぶ。また、学生自身によるフィールド調査を基に新たな食生活の課題を見出し、改善へのプロセスを組み立て、解決へと導く手法の検討と考察を行う。	
専門科目	被服学概論	健康で豊かな衣生活を目標に、服飾史、被服デザイン、被服製作、被服材料、被服衛生、被服管理などの分野の基礎を総合的に講義し、被服の役割と機能を分かりやすく概説する。  (オムニバス方式/全15回) (33 花田 朋美/8回) 被服に要求される保健衛生的快適性に関わる機能について概説する。 (22 富田 弘美/7回) 被服に要求される社会心理的快適性に関わる機能について概説する。	オムニバス方式
	服飾造形実習A	人体下半身の形状を理解し、その計測法を学ぶ。さらに計測値に基づいて下衣の基本的なショートパンツとスカートの製図を書き、立体の形状とパターンとの関係を理解する。自身のサイズのショートパンツとスカート制作を通して、基礎的な制作技術を習得する。	
	住居学概論（製図含む）	住居とは建物としての住宅だけでなく、そこを拠点として展開される生活全体を含めた概念である。この住居がどのように成立し、発展してきたかを、経済、産業、社会、環境、技術、デザインの展開と関連付けて学ぶ。	
	家庭経営学概論	人間が人間らしく生きる拠点が家庭であり、家庭生活を中心とした家族・コミュニティの営みが家＝家庭経営である。現代社会における家庭経営の課題を、「家族」、「消費者」をキーワードに概説する。特に、親と子、夫と妻など、家族を核とする人と人の関係や、仕事や消費といった日々の生活と生命の再生産の営みを中心に現代社会の危機的状況を生活者の視点から見直し、誰もが安心してくらせる、持続可能性のある消費者市民社会につくりかえる方法を自分の生活設計と重ねながら考える。	
	家庭電気・機械・情報処理	私たちの生活は家電機器や給湯機器などのエネルギー消費をともなって成り立っている。機器の仕組みや使用方法などを知ることによって、環境負荷の小さな生活を営むことが可能になる。本授業では、家庭で使用されるエネルギー（電気・ガス・石油・再生可能エネルギー・水）および情報の供給システムを学ぶとともに、家電機器、ガス石油機器および情報機器の仕組み、望ましい使用方法、性能表示の見方を知り、その省エネルギー性能、環境負荷、経済性について適切に評価できる能力を身につける。	
	保育学	子どもにとって大人と一緒にいることは、また、大人にとって子どもと一緒にいることにはどのような意味があるのだろうか。子どもと大人が共に豊かな成長を続けていくことのできる社会を目指し、家庭保育及び保育所・幼稚園保育のもつ今日的課題、大人の果たすべき役割について考究するとともに、共に育つ保育実践について学んでいく。また、「一日保育体験（自主実習）」により、実際の子ども達の発達や遊びの実態を体験的に理解する。	
	食科学概論	「食」は心豊かに健康な日常生活を送る上で重要な要素であり、QOL向上のための重要なツールである。国内における「食」を取り巻く環境や現状、変遷を踏まえ、食品に関わる事象を国内にとどまらず、国外にも視点をおき、幅広く「食」を捉え、最新の話題も交えながら総合的に学ぶ。	
	家庭看護（学校安全・救急看護法）	家庭とは、生活を共にする家族の集まりである。家族が健康で日常生活を営むために年代別による健康管理が求められる。また加齢、病気などで障がいがあってもその人らしく生活を過ごすための知識・技術も必要である。本授業では、健康や疾患、加齢についての基礎知識とともに、生活を支援するための技術についても学ぶ。	

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、この点をしっかり論じたい。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、の基本原則を論じる。たとえば、教育なくして人間の存在はあり得ない。人間の本质と教育との深い関連をまず論じる。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説明しつつ、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関わってきたのか、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。	
	家庭科教育法A	小学校・中学校・高等学校における家庭科教育の教材としての位置づけ、目標、指導内容について、現状および歴史的経過を学び、これからの家庭科教育のあり方を検討する。また、教材研究、学習指導案の作成、模擬授業などを通して、家庭科教師としての実践力を養う。教育実習報告会を運営する。	
	家庭科教育法B	家族・家庭経済・福祉・食生活・衣生活領域での家庭科授業の実践力を養うために、グループにより、テーマを定め、学習指導案を作成しできるだけ全員が模擬授業を行い、評価し合う。学校現場の実情を知るために、現場の教師による講義を行う。	
	家庭科教育法C	中学校・高等学校における家庭科教育の教科としての位置づけ、目標、指導内容について、児童・住居・福祉・ジェンダーの視点から現状および歴史的経過を学び、これからの家庭科教育のあり方を検討する。また、教材研究、学習指導案の作成、模擬授業などを通して、家庭科教師としての実践力を養う。	
	家庭科教育法D	家庭科教育の歴史、学習指導要領における家庭科の目標と内容、および指導案作成の基本等については、家庭科教育法ABCにおいて学ぶ。本授業は、これらを総合するかたちで、家庭科教育の方法を家庭科の具体的な目標・内容に即して講義することにより、家庭科の授業能力を高めることを目標とする。学生は指導案をつくり、模擬授業に参加することが求められる。	
	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・若者の現状を見ずえながら、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」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。	

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	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(中等)	教職課程科目や教育課程外での様々な活動を通して、学生が身につけてきた資質能力が、教員として最小限度必要な資質能力として有機的に統合され、形成されたかについて、最終的に確認する科目である。全学年を通しての学びの軌跡の集大成として位置付ける。学生はこの科目を通して、将来、教員になる上で、何が必要(使命感など)で、どんな課題が残されているのかを自覚し、不足している知識や技能や子ども観などを補うことが求められる。	
		教職実践演習(栄養)	社会環境が大きく変化する中、学校における食教育の役割や重要性が増している。本授業を栄養教諭教育の集大成と位置づけ、教育現場が抱える教育の諸課題について、現状を正しく認識し、問題解決能力を育成し、教育者として自立できることを目的とし、教職課程の他の授業科目の履修や教職課程外での様々な活動とも統合し、栄養教諭として必要な資質の形成がなされたかについて、最終的に演習を通して確認していく。  (オムニバス方式/全15回) (25 酒井 治子/2回) 子どもと地域保護者との共同関係について概説。また、栄養状況などの事例研究・討議を行う。 (38 辻 雅子/6回) 栄養教育の模擬授業のロールプレイング、学校給食の課題など概説する。 (18 河田 敦子/7回) 自立した教育者として必要な資質と使命、子どもの理解や課題を概説する。	オムニバス方式
		教育実習指導	本講座は、教育実習校における教育実習に先立って行う事前指導と、教育実習が終了してから行う事後指導が含まれるものである。教育実習の意義や教育実習生としての立場と心得、教育実習生としての勤務、中学生の心理、学習指導要領と教育課程の編成、学習指導の進め方と評価方法、学級経営、生徒指導の方法、教材・教具の精選と利用などについての留意事項を学び、教育実習の成果を高めようとするものである。こうした学習を通して、教育実習のための基礎的な知識や技能を学び、教育実習生としての心構え等を身に付けるものである。	
		教育実習A	実際に教育活動が展開されている学校の中で、校長を始め家庭科担当の指導教諭等の指導の下で、授業観察、授業参加、授業の実習を4週間にわたって実習するものである。この実習を通して、授業として行われる業務に全般的に携わることになる。大学での学習、中・高等学校における指導の実践等を対比して考察しながら、教育実習の意義はもとより、教師としての服務、学年・学級経営、学習指導、生徒指導などにおける指導方法や指導技術等について総合的な力を身に付けるとともに、教員として相応しい教職観、倫理、識見を豊かにする。	
		教育実習B	実際に教育活動が展開されている学校の中で、校長を始め家庭科担当の指導教諭等の指導の下で、授業観察、授業参加、授業の実習を4週間にわたって実習するものである。この実習を通して、授業として行われる業務に全般的に携わることになる。大学での学習、中・高等学校における指導の実践等を対比して考察しながら、教育実習の意義はもとより、教師としての服務、学年・学級経営、学習指導、生徒指導などにおける指導方法や指導技術等について総合的な力を身に付けるとともに、教員として相応しい教職観、倫理、識見を豊かにする。	
		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。	共同
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諭論・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。	共同		
栄養に関する科目	学校栄養教育論	次世代を担う児童生徒が生涯に渡り、健康で豊かな生活を送れるように、学校や教育者としての栄養教諭の職責に対する認識を深め、学校給食等を生きた食育の場として活用し、健康についての自己管理能力を養うために必要な基礎知識と技術について学修する。また、栄養教諭の役割及び職務内容について理解するとともに、栄養教諭として必要な基礎的知識と技術を修得する。  (オムニバス方式/全15回) (37 大富 あき子/3回) 食生活、食事・食物の文化的事項を概説する。 (25 酒井 治子/12回) 栄養教諭制度と法律、基礎的知識、技術、職務内容、役割及び学校給食の事例を基に栄養教諭の使命を概説する。	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
<b>東京家政学院大学</b>				<b>東京家政学院大学</b>				
現代生活学部 現代家政学科	130	3年次 10	540	現代生活学部 現代家政学科	130	3年次 <u>5</u>	<u>530</u>	定員変更(3年次編入学△5)
健康栄養学科	105	-	420		<u>0</u>	-	<u>0</u>	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	<u>80</u>	3年次 10	<u>340</u>	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		<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	平成30年4月学生募集停止
				食物学科	<u>70</u>	-	<u>280</u>	学科の設置(届出)
				<u>人間栄養学部</u> <u>人間栄養学科</u>	<u>140</u>	-	<u>560</u>	学部の設置(届出)
計	505	30	2080	計	<u>510</u>	<u>20</u>	2080	
<b>東京家政学院大学大学院</b>				<b>東京家政学院大学大学院</b>				
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	
<b>筑波学院大学</b>				<b>筑波学院大学</b>				
経営情報学部 ビジネスデザイン学科	200	-	800	経営情報学部 ビジネスデザイン学科	200	-	800	
計	200	-	800	計	200	-	800	