

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	ガッコウセイジイン カキハガケン 学校法人 渡辺学園							
フリガナ大学の名称	トキョウセイジイブク 東京家政大学 (Tokyo Kasei University)							
大学本部の位置	東京都板橋区加賀1丁目18番1号							
大学の目的	教育基本法並びに学校教育法により、建学の精神に基づいて女子に対し、家政学、栄養学、文学、看護学、リハビリテーション学及び子ども学に関する専門の学術技芸を教授研究し、その応用的能力を伸展するとともに人格の完成に努め、真に平和を愛し、民主的文化国家及び社会の形成者を育成することを目的とする。							
新設学部等の目的	<p>栄養学部は、建学の精神である女性の「自主自律」に基づき、「食と健康」における科学的で幅の広い知識と実践力を駆使することで人々の健康維持・増進に貢献し、それを通して人の生(ライフ)を支援できる人材を養成する。</p> <p>栄養学科は、栄養士に必要な栄養学および食品学の知識や実践力を基礎として、「食と健康」に関する問題発見能力と解決能力を身につけて、食品産業や、食育・教育分野において活躍し、人々の健康づくりに貢献できる人材を養成する。</p> <p>管理栄養学科は、臨床における栄養サポートチーム(NST)の一員に求められる知識と技能を備えた人材、傷病者、障がい者、高齢者、要介護者に対して公衆栄養や福祉分野の高度で専門的な知識と技能をもって栄養教育や栄養管理および給食管理に貢献できる人材を養成する。</p>							
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
	栄養学部 [Faculty of Nutrition]	年	人	年次人	人		年 月 第 年次	東京都板橋区加賀1丁目18番1号 同上
	栄養学科 [Department of Food Science and Nutrition]	4	120	3年次 5	490	学士(栄養学) (Bachelor of Nutrition)	令和4年4月 第1年次 令和6年4月 第3年次	
	管理栄養学科 [Department of Nutrition and Dietetics]	4	160	3年次 10	660	学士(栄養学) (Bachelor of Nutrition)	令和4年4月 第1年次 令和6年4月 第3年次	
	計		280	15	1150			
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)	<p>○新学部設置に伴う既存学科の募集停止</p> <p>家政学部 栄養学科(廃止) 栄養学専攻 (△120) 3年次編入学定員 (△ 5) 管理栄養士専攻 (△160) 3年次編入学定員 (△ 10) ※令和4年4月学生募集停止 (3年次編入学定員は令和6年4月学生募集停止)</p>							
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		
		講義	演習	実験・実習	計			
	栄養学部 栄養学科	136科目	33科目	32科目	201科目	124単位		
栄養学部 管理栄養学科	122科目	32科目	38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	
新 設 分			人	人	人	人	人	人	人
既 設 分	栄養学部 栄養学科		4 (4)	4 (4)	2 (2)	0 (0)	10 (10)	— (—)	170 (170)
	管理栄養学科		7 (7)	1 (1)	4 (4)	0 (0)	12 (12)	— (—)	173 (173)
	計		11 (11)	5 (5)	6 (6)	0 (0)	22 (22)	— (—)	— (—)
	家政学部 児童学科 児童学専攻		5 (5)	5 (5)	1 (1)	0 (0)	11 (11)	— (—)	164 (39)
	児童学科 育児支援専攻		5 (5)	5 (5)	2 (2)	0 (0)	12 (12)	— (—)	— (—)
	児童教育学科		5 (5)	6 (6)	5 (5)	0 (0)	16 (16)	— (—)	168 (168)
	服飾美術学科		8 (8)	7 (7)	2 (2)	0 (0)	17 (17)	— (—)	170 (170)
	環境教育学科		6 (6)	3 (3)	1 (1)	3 (3)	13 (13)	— (—)	173 (173)
	造形表現学科		7 (7)	4 (4)	1 (1)	0 (0)	12 (12)	— (—)	173 (173)
	人文学部 英語コミュニケーション学科		6 (6)	8 (8)	2 (2)	1 (1)	17 (17)	— (—)	169 (169)
	心理カウンセリング学科		6 (6)	2 (2)	3 (3)	0 (0)	11 (11)	— (—)	173 (173)
	教育福祉学科		4 (4)	4 (4)	2 (2)	0 (0)	10 (10)	— (—)	173 (173)
	健康科学部 看護学科		9 (9)	7 (7)	12 (12)	3 (3)	31 (31)	— (—)	73 (73)
	リハビリテーション学科 作業療法専攻		3 (3)	4 (4)	1 (1)	2 (2)	10 (10)	— (—)	— (62)
	リハビリテーション学科 理学療法専攻		5 (5)	1 (1)	0 (0)	2 (2)	8 (8)	— (—)	— (62)
	子ども学部 子ども支援学科		8 (8)	8 (8)	1 (1)	0 (0)	17 (17)	— (—)	49 (49)
	共通教育推進室		0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	— (—)	58 (58)
	教職センター		0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (1)	1 (1)	— (—)	10 (10)
	グローバル教育センター		0 (0)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	4 (4)	— (—)	34 (34)
計		77 (77)	64 (64)	37 (37)	12 (12)	190 (190)	— (—)	— (—)	
合 計		88 (88)	69 (69)	43 (43)	12 (12)	212 (212)	— (—)	— (—)	
教員以外の職員 の概要	職 種		専 任			兼 任		計	
			人			人		人	
	事 務 職 員		221 (222)			157 (157)		378 (379)	
	技 術 職 員		0 (0)			0 (0)		0 (0)	
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)			0 (0)		1 (1)	
そ の 他 の 職 員		0 (0)			0 (0)		0 (0)		
計		222 (223)			157 (157)		379 (380)		

校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	<ul style="list-style-type: none"> ・校地敷地は東京家政大学短期大学部（必要面積4,000㎡）と共用 ・運動場用地は東京家政大学短期大学部及び附属女子高等学校（収容人数：1,080人、面積基準8,400㎡）と共用 ・その他は学寮、保育所遊戯場敷地 				
	校 舎 敷 地	28,152 ㎡	62,333 ㎡	17,307 ㎡	107,792 ㎡					
	運 動 場 用 地	— ㎡	54,130 ㎡	7,703 ㎡	61,833 ㎡					
	小 計	28,152 ㎡	116,463 ㎡	25,010 ㎡	169,625 ㎡					
	そ の 他	— ㎡	1,057 ㎡	1,000 ㎡	2,057 ㎡					
	合 計	28,152 ㎡	117,520 ㎡	26,010 ㎡	171,682 ㎡					
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	<ul style="list-style-type: none"> ・東京家政大学短期大学部（必要面積4,000㎡）と共用 				
		40,301 ㎡ (40,301 ㎡)	44,138 ㎡ (44,138 ㎡)	2,017 ㎡ (2,017 ㎡)	86,456 ㎡ (86,456 ㎡)					
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	<ul style="list-style-type: none"> ・大学全体 				
	58 室	13 室	275 室	7 室 (補助職員 一人)	1 室 (補助職員 一人)					
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称		室 数						
		栄養学部		22 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	<ul style="list-style-type: none"> 大学全体での共用分 図書501,162冊 [84,823冊] 学術雑誌561種 [45種] 電子ジャーナル 11,028種 [9,469種] 視聴覚資料 4,709点 		
	栄養学部	61,992 [6,943] (56,592 [6,343])	97 [17] (97 [17])	16 [16] (16 [16])	571 (551)	330 (330)	2 (2)			
	計	61,992 [6,943] (56,592 [6,343])	97 [17] (97 [17])	16 [16] (16 [16])	571 (551)	330 (330)	2 (2)			
図 書 館		面 積		閲覧座席数		収 納 可 能 冊 数		<ul style="list-style-type: none"> ・大学全体 ・東京家政大学短期大学部と共用 		
		6,733 ㎡		809席		606,188冊				
体 育 館		面 積		体育館以外のスポーツ施設の概要						
		4,366 ㎡		テニスコート 7面		ゴルフパター練習場 1ヶ所				
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	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	<ul style="list-style-type: none"> ・教員研究費と研究旅費の区別はなく、教授・准教授・講師ともに同額（助教は半額）。旅費の使用限度額はなし。 ・教員研究費と別に教育研究維持充実費がありその中の一部（170千円/人）が教育研究に支出できる。 ・共同研究費は申請に基づき、協議会で審査・配分する ・図書購入費には電子ジャーナル・データベースの整備（運用コスト含む）を含む。 	
		教員1人当り研究費等		315千円	315千円	315千円	315千円	— 千円		— 千円
		共同研究費等		18,500千円	18,500千円	18,500千円	18,500千円	— 千円		— 千円
		図 書 購 入 費	17,953千円	17,953千円	17,953千円	17,953千円	17,953千円	— 千円		— 千円
		設 備 購 入 費	66,401千円	66,401千円	66,401千円	66,401千円	66,401千円	— 千円		— 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			
		1,385千円	1,165千円	1,165千円	1,165千円	— 千円	— 千円			
学生納付金以外の維持方法の概要			資産運用収入、雑収入等							

既設大学等の状況	大学の名称	東京家政大学大学院							
	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
	人間生活学総合研究科	年	人	年次人	人		倍		東京都板橋区加賀1丁目18番1号
	(博士後期課程) 人間生活学専攻	3	3	—	9	博士(学術)	1.08	平成24年度	
	(修士課程) 児童学児童教育学専攻	2	5	—	10	修士(家政学)	0.50	平成24年度	
	健康栄養学専攻	2	5	—	10	修士(家政学)	1.15	平成24年度	
	造形学専攻	2	4	—	8	修士(家政学)	0.56	平成24年度	
	英語・英語教育研究専攻	2	4	—	8	修士(文学)	0.44	平成24年度	
臨床心理学専攻	2	8	—	16	修士(心理学)	0.91	平成24年度		
教育福祉学専攻	2	4	—	8	修士(学術)	0.00	平成24年度		
既設大学等の状況	大学の名称	東京家政大学							
	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
	家政学部	年	人	年次人	人		倍		東京都板橋区加賀1丁目18番1号
	児童学科								
	児童学専攻	4	105	5	430	学士(家政学)	1.06	昭和45年度	
	育児支援専攻	4	105	5	430	学士(家政学)	0.98	平成14年度	
	児童教育学科	4	85	5	350	学士(家政学)	1.07	平成21年度	
	栄養学科								
	栄養学専攻	4	120	5	490	学士(家政学)	1.10	昭和40年度	令和4年度より学生募集停止
	管理栄養士専攻	4	160	10	660	学士(家政学)	1.09	昭和40年度	令和4年度より学生募集停止
	服飾美術学科	4	175	5	710	学士(家政学)	1.06	昭和46年度	
	環境教育学科	4	75	5	310	学士(家政学)	0.95	平成9年度	
	造形表現学科	4	120	1	482	学士(家政学)	1.12	平成15年度	
	人文学部						1.07		東京都板橋区加賀1丁目18番1号
	英語コミュニケーション学科	4	120	5	490	学士(文学)	1.02	昭和61年度	
	心理カウンセリング学科	4	80	5	330	学士(文学)	1.10	平成21年度	
	教育福祉学科	4	70	5	290	学士(文学)	1.12	平成21年度	
	健康科学部						1.02		埼玉県狭山市稲荷山2丁目15番地の1
	看護学科	4	100	—	400	学士(看護学)	1.09	平成26年度	
	リハビリテーション学科 作業療法学専攻	4	40	—	160	学士(作業療法学)	0.80	平成30年度	
理学療法学専攻	4	40	—	160	学士(理学療法学)	1.06	平成30年度		
子ども学部						1.00		埼玉県狭山市稲荷山2丁目15番地の1	
子ども支援学科	4	120	—	480	学士(子ども学)	1.00	平成26年度		

既設大学等の状況	大学の名称		東京家政大学短期大学部							
	学部等の名称		修業年限	入学定員	編入学員定員	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	人		倍		
	保育科		2	120	—	240	短期大学士(保育)	0.79	昭和37年度	東京都板橋区加賀1丁目18番1号
	栄養科		2	80	—	160	短期大学士(栄養)	0.92	昭和37年度	
附属施設の概要	名称		東京家政大学博物館							
	目的		生活文化に関する資料を収集・保管・展示・調査し、教育研究に寄与する							
	所在地		東京都板橋区加賀1丁目18番1号							
	開設年月日		平成9年4月1日							
	建物面積		延959.00㎡							
	名称		東京家政大学生活科学研究所							
	目的		生活科学に関する研究及びその実用化並びに向上に寄与する							
所在地		東京都板橋区加賀1丁目18番1号								
開設年月日		昭和24年4月1日								
建物面積		延37.95㎡								
名称		東京家政大学女性未来研究所								
目的		女性の社会貢献に関する研究及び調査をとおしてその発展に寄与する								
所在地		東京都板橋区加賀1丁目18番1号								
開設年月日		平成25年4月1日								
建物面積		延68.20㎡								
名称		グローバル教育センター								
目的		学生(院生を含む。)及び教職員のグローバル化の推進並びに教育、研究及び文化等の国際交流を図る								
所在地		東京都板橋区加賀1丁目18番1号								
開設年月日		平成5年4月1日(法人に設置),平成12年4月1日(大学に移管)								
建物面積		延199.00㎡								
名称		東京家政大学臨床相談センター								
目的		地域の臨床心理相談に応じるとともに本学の学生及び大学院生等の実習の場とする								
所在地		東京都板橋区加賀1丁目18番1号								
開設年月日		平成11年7月1日								
建物面積		延648.58㎡								
名称		東京家政大学地域連携推進センター								
目的		地域と連携・協力を図るとともに地域社会に貢献する								
所在地		埼玉県狭山市稲荷山2丁目15番地の1								
開設年月日		平成17年4月1日								
建物面積		延194.24㎡								
名称		東京家政大学ヒューマンライフ支援センター								
目的		本学が培ってきた知的資源を有効に生かすために、学部・学科横断的な先駆的取組みを行うとともに、卒業生及び地域に還元し、広く社会に貢献する								
所在地		東京都板橋区加賀1丁目18番1号								
開設年月日		平成14年10月1日(法人に設置),平成21年4月1日(大学に移管)								
建物面積		延186.20㎡								

附属施設の概要	名 称 : 東京家政大学学修・教育開発センター 目 的 : 学生の学修の充実・向上に資するべく、全学の教育活動の改善に向けて組織的かつ継続的に取り組む 所 在 地 : 東京都板橋区加賀1丁目18番1号 開設年月日 : 平成26年4月1日 建物面積 : 延43.15㎡	
	名 称 : 東京家政大学かせい森のクリニック 目 的 : 地域における小児科領域および内科領域の専門診療ならびに産後ケアおよび在宅ケアを行うとともに、本学学生の臨床教育の実践及び実習等に寄与する 所 在 地 : 埼玉県狭山市稲荷山2丁目15番地の1 開設年月日 : 平成26年4月1日 建物面積 : 延146.20㎡	

(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 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科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。

学校法人渡辺学園 設置届出に関わる組織の移行表

令和3年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和4年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
東京家政大学				東京家政大学				
家政学部 児童学科 児童学専攻	105	5	430	家政学部 児童学科 児童学専攻	105	5	430	
育児支援専攻	105	5	430	育児支援専攻	105	5	430	
児童教育学科	85	5	350	児童教育学科	85	5	350	
栄養学科 栄養学専攻	120	5	490	栄養学科 栄養学専攻	0	0	0	令和4年4月 1年次学生募集停止 令和6年4月 3年次学生募集停止
管理栄養士専攻	160	10	660	管理栄養士専攻	0	0	0	
服飾美術学科	175	5	710	服飾美術学科	175	5	710	
環境教育学科	75	5	310	環境教育学科	75	5	310	
造形表現学科	120	1	482	造形表現学科	120	1	482	
				栄養学部				学部設置 (届出)
				栄養学科	<u>120</u>	<u>5</u>	<u>490</u>	学科設置 (届出)
				管理栄養学科	<u>160</u>	<u>10</u>	<u>660</u>	学科設置 (届出)
人文学部 英語コミュニケーション学科	120	5	490	人文学部 英語コミュニケーション学科	120	5	490	
心理カウンセリング学科	80	5	330	心理カウンセリング学科	80	5	330	
教育福祉学科	70	5	290	教育福祉学科	70	5	290	
健康科学部 看護学科	100	-	400	健康科学部 看護学科	100	-	400	
リハビリテーション学科 作業療法学専攻	40	-	160	リハビリテーション学科 作業療法学専攻	40	-	160	
理学療法学専攻	40	-	160	理学療法学専攻	40	-	160	
子ども学部 子ども支援学科	120	-	480	子ども学部 子ども支援学科	120	-	480	
大学計	1,515	56	6,172	大学計	1,515	56	6,172	
東京家政大学大学院				東京家政大学大学院				
人間生活学総合研究科 人間生活学専攻 (博士後期課程)	3	-	9	人間生活学総合研究科 人間生活学専攻 (博士後期課程)	3	-	9	
児童学児童教育学専攻 (修士課程)	5	-	10	児童学児童教育学専攻 (修士課程)	5	-	10	
健康栄養学専攻 (修士課程)	5	-	10	健康栄養学専攻 (修士課程)	5	-	10	
造形学専攻 (修士課程)	4	-	8	造形学専攻 (修士課程)	4	-	8	
英語・英語教育研究専攻 (修士課程)	4	-	8	英語・英語教育研究専攻 (修士課程)	4	-	8	
臨床心理学専攻 (修士課程)	8	-	16	臨床心理学専攻 (修士課程)	8	-	16	
教育福祉学専攻 (修士課程)	4	-	8	教育福祉学専攻 (修士課程)	4	-	8	
大学院計	33	-	69	大学院計	33	-	69	
東京家政大学短期大学部				東京家政大学短期大学部				
保育科	120	-	240	保育科	120	-	240	
栄養科	80	-	160	栄養科	80	-	160	
短期大学計	200	-	400	短期大学計	200	-	400	

教育課程等の概要																
(栄養学部 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			
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー自主自律	1前	2			○			1	1				兼25	
		基礎ゼミナール	1前・後	2			○			1		1			兼1	
		キャリアデザイン	2・3・4前・後	2			○				1				兼1	
		小計 (3科目)	—	6	0	0	—			1	2	1			兼26	
人間教育科目	人間教育基礎科目	人間と学び	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		子どもの世界	1・2・3・4前・後	2			○								兼3	
		芸術論	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		心理学入門	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		コミュニケーション論	1前	2			○								兼1	
		社会と文化	ジェンダー論に学ぶ	1・2・3・4前・後	2			○								兼1
			家政学原論	1・2・3・4前・後	2			○								兼1
			多様な社会を生きる	1・2・3・4前・後	2			○								兼1
			ライフデザイン入門	1・2・3・4前・後	2			○								兼2
			教養としての歴史	1・2・3・4前・後	2			○								兼1
	社会学入門		1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
	経済学入門		1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
	日本事情		1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
	日本国憲法		1・2前・後	2			○								兼1	
	家庭経営学		1前	2			○								兼1	
	自然といのち	女性の健康	1・2・3・4前・後	2			○			1					兼2	
		いのちと生活	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		生命科学入門	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		環境共生学	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		統計学入門	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
人間教育演習科目	人間と学び	人間と学びA	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		人間と学びB	1・2・3・4前・後	2			○								兼2	
		人間と学びC	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		人間と学びD	1・2・3・4前・後	2			○								兼3	
		人間と学びE	1・2・3・4前・後	2			○								兼3	
		人間と学びF	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		人間と学びG	1・2・3・4前・後	2			○				1				兼2	
		人間と学びH	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		人間と学びI	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		人間と学びJ	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
	人間と学びK	1・2・3・4前・後	2			○								兼1		
	人間と学びL	1・2・3・4前・後	2			○								兼1		
	社会と文化	社会と文化A	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		社会と文化B	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		社会と文化C	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
社会と文化D		1・2・3・4前・後	2			○								兼1		
社会と文化E		1・2・3・4前・後	2			○								兼2		
社会と文化F		1・2・3・4前・後	2			○								兼2		
社会と文化G		1・2・3・4前・後	2			○								兼1		
社会と文化H		1・2・3・4前・後	2			○								兼1		
社会と文化I		1・2・3・4前・後	2			○								兼1		
社会と文化J		1・2・3・4前・後	2			○								兼1		
社会と文化K	1・2・3・4前・後	2			○								兼1			
社会と文化L	1・2・3・4前・後	2			○								兼1			
社会と文化M	1・2・3・4前・後	2			○								兼2			
社会と文化N	1・2・3・4前・後	2			○								兼1			
社会と文化O	1・2・3・4前・後	2			○								兼1			

教育課程等の概要															
(栄養学部 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		
共通教育科目	人間教育科目 人間教育演習科目 自然といのち	自然といのちA	1・2・3・4前・後	2			○							兼2	オムニバス
		自然といのちB	1・2・3・4前・後	2			○							兼1	
		自然といのちC	1・2・3・4前・後	2			○							兼1	
		自然といのちD	1・2・3・4前・後	2			○							兼1	
		自然といのちE	1・2・3・4前・後	2			○							兼1	
		自然といのちF	1・2・3・4前・後	2			○							兼1	
		自然といのちG	1・2・3・4前・後	2			○							兼1	
		自然といのちH	1・2・3・4前・後	2			○							兼1	
		小計（55科目）	—	0	110	0	—								
科目 人間力育成実践	実践力養成セミナーA	1・2・3・4前・後	2				○							兼2	
	実践力養成セミナーB	1・2・3・4前・後	2				○							兼1	
	キャリア形成支援講座	1・2・3・4前・後	2			○			1	1					
	自主講座A	1・2・3・4前・後	1				○		1						
	自主講座B	1・2・3・4前・後	1				○							兼1	
小計（5科目）	—	0	8	0	—			1	1				兼4		
言語文化科目	英語ⅠA	1前・後	1				○							兼4	外国人留学生等特別科目
	英語ⅠB	1前・後	1				○							兼4	
	英語ⅡA	2前・後	1				○							兼4	
	英語ⅡB	2前・後	1				○							兼4	
	英語上級A	3前		1			○							兼1	
	英語上級B	3後		1			○							兼1	
	ドイツ語Ⅰ	1前・後	1				○							兼1	
	ドイツ語Ⅱ	2前・後	1				○							兼1	
	フランス語Ⅰ	1前・後	1				○							兼1	
	フランス語Ⅱ	2前・後	1				○							兼1	
	中国語Ⅰ	1前・後	1				○							兼4	
	中国語Ⅱ	2前・後	1				○							兼1	
	コリア語Ⅰ	1前・後	1				○							兼4	
	コリア語Ⅱ	2前・後	1				○							兼2	
	日本のことばと文化ⅠA	1前・後	2				○							兼1	
	日本のことばと文化ⅠB	1前・後	2				○							兼1	
	日本のことばと文化ⅡA	2前・後	2				○							兼1	
	日本のことばと文化ⅡB	2前・後	2				○							兼1	
	語学研修A	1・2・3・4前・後		4			○							兼1	
	語学研修B	1・2・3・4前・後		4			○							兼1	
語学研修C	1・2・3・4前・後		4			○							兼1		
語学研修D	1・2・3・4前・後		14			○							兼1		
語学研修E	1・2・3・4前・後		14			○							兼1		
語学研修F	1・2・3・4前・後		30			○							兼1		
小計（24科目）	—	12	80	0	—								兼28		
目情報関連科	情報活用	1前・後	2				○							兼1	
	小計（1科目）	—	2	0	0	—							兼1		

教育課程等の概要															
(栄養学部 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		
共通教育科目	体育関連科目	体育と健康	2前・後		1		○								兼1
		からだとスポーツA	1前		1				○						兼5
		からだとスポーツB	1後		1					○					兼5
		自然とスポーツA	2前・後		1						○				兼2
		自然とスポーツB	2前・後		1						○				兼2
	小計(5科目)	—	0	5	0	—								兼8	
	教職関連科目	教育原論	2前		2		○								兼1
		教職基礎論	1後		1		○								兼1
		教育心理学	2前		2		○								兼1
		教育制度論	3前		2		○								兼1
小計(4科目)		—	0	7	0	—								兼4	
専門教育科目	健康 社会生活と	公衆衛生学Ⅰ	2後	2			○							兼1	
		公衆衛生学Ⅱ	3前	1			○							兼1	
		社会福祉概論	3前		1	0	○								兼1
		小計(3科目)	—	3	1	0	—								兼2
	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	1前	2			○				1				
		解剖生理学Ⅱ	1後	2			○								兼1
		解剖生理学実験	3前	1					○						兼1
		生物有機化学	1前		2		○								兼1
		生化学概論	1前	2			○								兼1
		生体分子代謝学	1後	2			○								兼1
		生化学実験	2前	1					○						兼1
		微生物学	1後	2			○								兼1
		小計(8科目)	—	10	4	0	—			1					兼6
	食品と衛生	食品学総論	1後	2			○				1				
		食品学各論	2前	2			○				1				兼1
		食品機能論	2後	2			○								兼1
		食品化学実験Ⅰ	3前	1					○		1				
		食品化学実験Ⅱ	3後		2				○		1				
		食品加工学	3後		2		○				1				
		食品加工学実習	4前		2				○		1				
		食品衛生学	2前	2			○								兼2
		食品衛生学実験	3前	1					○						兼4
		食品微生物学(実験を含む)	4前		2		○								兼1
HACCP実践演習		3後		2				○						兼1	
食品機器分析化学実験	4前		2				○			1			兼5		
小計(12科目)	—	10	12	0	—			2		1			兼10		
栄養と健康	基礎栄養学	1後	2			○								兼1	
	応用栄養学	2後	2			○				1					
	応用栄養学実習	3前	1					○						兼2	
	臨床栄養学総論	2後	2			○								兼1	
	臨床栄養学各論	3前	2			○								兼1	
	臨床栄養学実習	3後	1					○						兼2	
	小計(6科目)	—	10	0	0	—				1				兼6	
栄養の指導	栄養士入門実習	1後		1				○			1	1			
	栄養指導論Ⅰ	2前	2			○				1	1				
	栄養指導実習Ⅰ	2後	1					○			1	1			
	栄養指導論Ⅱ	3前	2			○				1	1				

教育課程等の概要															
(栄養学部 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		
専門教育科目	栄養指導の	栄養指導実習Ⅱ	4前	1					○						
		公衆栄養学	2前	2				○							兼1
		小計(6科目)	—	8	1	0		—			1	1			兼1
	給食の運営	給食管理学	2後	2				○							兼1
		給食管理実習	3後		2										兼1
		栄養士実習	4通		1						1	1			兼1
		栄養士校外実習	4通		1										兼1
		調理学Ⅰ	2前	2				○				1			
		調理学Ⅱ	4前		2			○				1			
		食生活教育演習	2後		1				○						兼1
		食・環境教育論演習	2後		1				○			1			兼1
		調理科学実験	2前	1								1			
基礎調理学実習Ⅰ		2前	1								1				
基礎調理学実習Ⅱ	3前	1								1					
応用調理学実習	3後		2							1					
小計(12科目)	—	7	10	0		—			4	1			兼4		
総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ	4前		2				○		4	2	2		兼13	
	管理栄養士応用演習Ⅱ	4後		2				○		4	2	2		兼14	
	卒業論文	4通		4						4	4	2		兼16	
	小計(3科目)	—	0	8	0		—			4	4	2		兼16	
シヤリドストベ	フードスペシャリスト論	3後		2			○				1				
	フードコーディネータ論	3後		2			○							兼1	
	食品流通経済論	1後		2			○							兼1	
	小計(3科目)	—	0	6	0		—				1			兼2	
専門関連科目	栄養と健康A(社会生活)	4前・後		2			○			1					
	栄養と健康B(人体)	4前・後		2			○			1					
	栄養と健康C(食品)	4前・後		2			○							兼1	
	栄養と健康D(栄養)	4前・後		2			○							兼1	
	栄養と健康E(臨床Ⅰ)	4前・後		2			○							兼1	
	栄養と健康F(臨床Ⅱ)	4前・後		2			○							兼1	
	栄養と健康G(調理)	4前・後		2			○			1					
	栄養と健康H(フードマネジメント)	4前・後		2			○							兼1	
	栄養と健康I(情報演習)	4前・後		2				○						兼1	
小計(9科目)	—	0	18	0		—			2	1			兼6		
教科関連科目	保育学概論	1前		2			○							兼1	
	被服学概論	1後		2			○							兼1	
	住居学概論	1後		2			○							兼1	
	消費生活論	1後		2			○							兼1	
	家庭工学	3後		1			○							兼1	
	家庭工学実習	3後		1								○		兼1	
	被服実習Ⅰ	2前		1								○		兼1	
	被服実習Ⅱ	2後		1								○		兼1	
	小計(8科目)	—	0	12	0		—							兼4	
教職に関する科目	栄養教諭総論	3前		2			○							兼1	
	栄養教諭各論	3後		2			○							兼1	
	特別支援教育概論	1後		1			○							兼1	
	教育課程論	2後		2			○							兼1	
	家庭科教育法Ⅰ	2後		2			○							兼1	

教育課程等の概要														
(栄養学部 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	
教職に関する科目	家庭科教育法Ⅱ	3前		2		○								兼1
	家庭科教育法Ⅲ	3後		2		○								兼1
	家庭科教育法Ⅳ	4前		2		○								兼1
	道德教育の理論と方法	3前		2		○								兼1
	総合的な学習の時間の指導法	4前		1		○								兼1
	特別活動の指導法	4前		1		○								兼1
	教育方法論	3前		2		○								兼1
	生徒・進路指導論	3前		2		○								兼1
	教育相談の理論と方法	2後		2		○								兼1
	生徒指導論（栄養教諭）	4前		2		○								兼1
	教育実習事前事後指導（中・高）	4通		1				○						兼1
	教育実習事前事後指導（栄養）	4通		1				○						兼1
	教育実習（中）	4通		4				○						兼1
	教育実習（高）	4通		2				○						兼1
	教育実習（栄養）	4通		1				○						兼1
	教職実践演習（中・高）	4後		2			○							兼2
教職実践演習（栄養）	4後		2			○							兼2	
小計（22科目）		—	0	40	0	—								兼12
図書館司書に関する科目	生涯学習概論	2前		2		○								兼1
	図書館概論	1前		2		○								兼1
	図書館情報技術論	4後		2		○								兼1
	図書館制度・経営論	2前		2		○								兼1
	図書館サービス概論	2前		2		○								兼1
	情報サービス論	3前		2		○								兼1
	児童サービス論	2後		2		○								兼1
	情報サービス演習	3通		2			○							兼1
	図書館情報資源概論	2後		2		○								兼1
	情報資源組織論	4前		2		○								兼1
	情報資源組織演習	4通		2			○							兼1
	図書館基礎特論	4前		1		○								兼1
小計（12科目）		—	0	23	0	—								兼3
合計（201科目）		—	68	345	0	—			4	4	2			兼170
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							
【卒業要件】 本学に4年以上在学し、共通教育科目24単位以上、専門教育科目88単位以上を満たし、124単位以上を修得すること。 【履修方法】 共通教育科目は、「人間教育基礎科目」区分より4単位以上、「人間教育演習科目」区分より2単位以上修得する。 （履修科目の登録の上限）44単位（年間）							1学年の学期区分		2期					
							1学期の授業期間		14週					
							1時限の授業時間		100分					

教育課程等の概要														
(栄養学部 管理栄養学科)														
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	
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー自主自律	1前	2			○							兼27
		基礎ゼミナール	1前・後	2			○				1			兼2
		キャリアデザイン	2・3・4前・後	2			○			1				兼1
		小計(3科目)	—	6	0	0	—			1		1		兼29
人間教育科目	人間教育基礎科目	人間と学び	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		コミュニケーション論入門	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		子どもの世界	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		芸術論	1・2・3・4前・後	2			○							兼3 オムニバス
		心理学入門	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
	社会と文化	ジェンダー論に学ぶ	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		家政学原論	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		生活経営学	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		多様な社会を生きる	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		ライフデザイン入門	1・2・3・4前・後	2			○							兼2 共同
		教養としての歴史	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		社会学入門	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		経済学入門	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		日本事情	1・2・3・4前・後	2			○							兼1 外国人留学生等特別科目
		日本国憲法	1・2前・後	2			○							兼1
	自然といのち	女性の健康	1・2・3・4前・後	2			○							兼3 オムニバス
		いのちと生活	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		環境共生学	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		統計学入門	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		生命科学	1前・後	2			○							兼1
人間教育演習科目	人間と学び	人間と学びA	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		人間と学びB	1・2・3・4前・後	2			○							兼2 オムニバス
		人間と学びC	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		人間と学びD	1・2・3・4前・後	2			○							兼4 オムニバス、共同
		人間と学びE	1・2・3・4前・後	2			○							兼3 オムニバス
		人間と学びF	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		人間と学びG	1・2・3・4前・後	2			○							兼3 オムニバス、共同
		人間と学びH	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		人間と学びI	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		人間と学びJ	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		人間と学びK	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		人間と学びL	1・2・3・4前・後	2			○							兼1
		社会と文化	社会と文化A	1・2・3・4前・後	2			○						
社会と文化B	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化C	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化D	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化E	1・2・3・4前・後		2			○								兼2 オムニバス
社会と文化F	1・2・3・4前・後		2			○								兼2
社会と文化G	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化H	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化I	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化J	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化K	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化L	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化M	1・2・3・4前・後		2			○								兼2 オムニバス
社会と文化N	1・2・3・4前・後		2			○								兼1
社会と文化O	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	

教育課程等の概要																
(栄養学部 管理栄養学科)																
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			
共通教育科目	人間教育科目 人間教育演習科目 自然といのち	自然といのちA	1・2・3・4前・後	2			○								兼2	オムニバス
		自然といのちB	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		自然といのちC	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		自然といのちD	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		自然といのちE	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		自然といのちF	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		自然といのちG	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
		自然といのちH	1・2・3・4前・後	2			○								兼1	
小計（55科目）		—	0	110	0	—								兼62		
人間力育成実践科目	実践力養成セミナーA	1・2・3・4前・後	2				○								兼2	
	実践力養成セミナーB	1・2・3・4前・後	2				○								兼1	
	キャリア形成支援講座	1・2・3・4前・後	2			○									兼1	
	自主講座A	1・2・3・4前・後	1				○		1							
	自主講座B	1・2・3・4前・後	1				○		1							
小計（5科目）		—	0	8	0	—			2					兼4		
言語文化科目	英語ⅠA	1前・後	1				○								兼6	
	英語ⅠB	1前・後	1				○								兼6	
	英語ⅡA	2前・後	1				○								兼6	
	英語ⅡB	2前・後	1				○								兼6	
	英語上級A	3前	1				○								兼1	
	英語上級B	3後	1				○								兼1	
	ドイツ語Ⅰ	1前・後	1				○								兼1	
	ドイツ語Ⅱ	2前・後	1				○								兼1	
	フランス語Ⅰ	1前・後	1				○								兼1	
	フランス語Ⅱ	2前・後	1				○								兼1	
	中国語Ⅰ	1前・後	1				○								兼4	
	中国語Ⅱ	2前・後	1				○								兼1	
	コリア語Ⅰ	1前・後	1				○								兼4	
	コリア語Ⅱ	2前・後	1				○								兼2	
	日本のことばと文化ⅠA	1前・後	2				○								兼1	
	日本のことばと文化ⅠB	1前・後	2				○								兼1	
	日本のことばと文化ⅡA	2前・後	2				○								兼1	
	日本のことばと文化ⅡB	2前・後	2				○								兼1	
	語学研修A	1・2・3・4前・後	4				○								兼1	
	語学研修B	1・2・3・4前・後	4				○								兼1	
	語学研修C	1・2・3・4前・後	4				○								兼1	
	語学研修D	1・2・3・4前・後	14				○								兼1	
	語学研修E	1・2・3・4前・後	14				○								兼1	
	語学研修F	1・2・3・4前・後	30				○								兼1	
小計（24科目）		—	12	80	0	—								兼36		
情報関連科目	情報活用	1前・後	2				○				1					
	小計（1科目）	—	2	0	0	—					1					

教育課程等の概要															
(栄養学部 管理栄養学科)															
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		
共通教育科目	体育関連科目	体育と健康	2後		1		○								兼1
		からだとスポーツA	1前		1				○						兼5
		からだとスポーツB	1後		1				○						兼5
		自然とスポーツA	2前・後		1				○						兼2
		自然とスポーツB	2前・後		1				○						兼2
	小計(5科目)	—	0	5	0	—								兼8	
	教職関連科目	教育原論	2前		2		○								兼1
		教職基礎論	1後		1		○								兼1
		教育心理学	2前		2		○								兼1
		教育制度論	3前		2		○								兼1
小計(4科目)	—	0	7	0	—								兼4		
専門教育科目	と社会・健康・環境	公衆衛生学Ⅰ	2後	2			○								兼2
		公衆衛生学Ⅱ	3前	2			○								兼2
		医療福祉論(社会福祉概論を含む)	3後	2			○								兼1
		小計(3科目)	—	6	0	0	—								兼3
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生物有機化学	1前		2		○								兼1
		生化学概論	1前	2			○			1					
		生体分子代謝学	1後	2			○			1					
		生化学実験	1後	1					○	1					
		栄養生化学実験	2前	1					○	1					
		解剖生理学Ⅰ	1前	2			○								兼1
		解剖生理学Ⅱ	1後	2			○								兼1
		栄養生理学実験	3前	1					○						兼1
		解剖生理学実験	3後	1					○						兼1
		微生物学	2前	2			○					1			
		微生物学実験	2後	1					○			1			
		臨床代謝学Ⅰ	2前	2			○			1					
		病態学実習	2前	1					○						兼1
		臨床代謝学Ⅱ	2後	2			○			1					
	運動生理学	4前		1			○							兼1	
	小計(15科目)	—	20	3	0	—			3		1			兼6	
	食べ物と健康	食品学総論	1後	2			○								兼1
		食品学各論	2前	2			○								兼1
		食品機能論	2後	1			○								兼1
		食品化学実験Ⅰ	3前	1					○						兼1
		食品化学実験Ⅱ	3後	1					○						兼1
		食品加工学	3後	1			○								兼1
		食品加工学実習	4後	1					○						兼1
調理学		1後	2			○								兼1	
調理科学実験		1後		1				○						兼1	
基礎調理学実習		1後	1					○						兼2	
応用調理学実習		3後		1				○						兼1	
食品衛生学		2後	2			○			1						
食品衛生学実験		3前	1					○	1					兼3	
食品機器分析化学実験	4前		2				○	2					兼4		
小計(14科目)	—	15	4	0	—			2					兼14		
専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学	1後	2			○							兼1	
		基礎栄養学実験	2前・後	1					○			1			兼2
		小計(2科目)	—	3	0	0	—					1			兼2

教育課程等の概要															
(栄養学部 管理栄養学科)															
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		
専門教育科目	専門分野 応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	1後	2			○				1				
		応用栄養学Ⅱ	2前	2			○								兼1
		応用栄養学実習	2後	1							1				
		応用栄養学Ⅲ	3前	2			○								兼1
	小計(4科目)	—	7	0	0		—			1				兼2	
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	1後	2			○			1					
		栄養教育実習	3後	1						1					
		栄養教育論Ⅱ	2前	2			○			1					
		栄養教育実践情報演習	2後	2				○				1			
	小計(4科目)	—	7	0	0		—		1		1				
	臨床栄養学	臨床栄養学総論	2後	2			○			1					
		臨床栄養学各論Ⅰ	3前	2			○								兼1
		臨床栄養学各論Ⅱ	3後	2			○								兼1
		栄養療法論	3前	2			○			1					
		栄養療法実習	3後	1						1					
		臨床栄養学実習	4前	1						2	1				兼1
	小計(6科目)	—	10	0	0		—		2	1				兼1	
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2前	2			○					1			
		公衆栄養学Ⅱ	2後	2			○					1			
		公衆栄養学実習	3前	1								1			
		小計(3科目)	—	5	0	0		—				1			
	給食経営管理論	給食経営管理学Ⅰ	2前	2			○			1					
		給食経営管理学Ⅱ	2後	2			○								兼1
		給食経営管理実習	3前	3						1					兼3
	小計(3科目)	—	4	3	0		—		1					兼4	
	総合演習	総合栄養学演習Ⅰ	3通		1			○				1			
総合栄養学演習Ⅱ		4通		1			○				1				
総合栄養学演習Ⅲ		4後		2			○		5	1	1			兼5	
小計(3科目)		—	0	4	0		—		5	1	2			兼5	
臨地実習	臨地実習A	3通		1							1				
	臨地実習B(給食運営実習)	4通		1							1				
	臨地実習C(臨床栄養士実習)	4通		2							1				
	小計(3科目)	—	0	4	0		—				1				
総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ	4前		2			○		7	1	2			兼11	
	管理栄養士応用演習Ⅱ	4後		2			○		7	1	2			兼11	
	卒業論文	4通		4					7	1	3			兼15	
	小計(3科目)	—	0	8	0		—		7	1	3			兼15	
教科関連科目	物理学Ⅰ	1前		2		○								兼1	
	物理学Ⅱ	1後		2		○								兼1	
	物理学実験	3後		1										兼1	
	化学	1前		2		○								兼1	
	化学実験	1後		1					1						
	生物学実験	3前		1							1				
	地学	3後		2		○								兼1	
	地学実験	3後		1										兼1	
	地球環境	3後		2		○								兼1	
	物理学統計解析演習	4前		2			○							兼1	
	栄養教諭総論	3前		2		○								兼1	
	栄養教諭各論	3後		2		○								兼1	
	小計(12科目)	—	0	20	0		—		1		1			兼6	

教 育 課 程 等 の 概 要														
(栄養学部 管理栄養学科)														
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	
教職に関する科目	特別支援教育概論	1後		1		○								兼1
	教育課程論	2後		2		○								兼1
	理科教育法Ⅰ	2後		2		○								兼1
	理科教育法Ⅱ	3前		2		○								兼1
	理科教育法Ⅲ	3後		2		○								兼1
	理科教育法Ⅳ	4前		2		○								兼1
	道徳教育の理論と方法	3前		2		○								兼1
	総合的な学習の時間の指導法	4前		1		○								兼1
	特別活動の指導法	4前		1		○								兼1
	教育方法論	3前		2		○								兼1
	生徒・進路指導論	3前		2		○								兼1
	教育相談の理論と方法	2後		2		○								兼1
	生徒指導論（栄養教諭）	4前		2		○								兼1
	教育実習事前事後指導（中・高）	4通		1				○						兼1
	教育実習事前事後指導（栄養）	4通		1				○						兼1
	教育実習（中）	4通		4				○						兼1
	教育実習（高）	4通		2				○						兼1
	教育実習（栄養）	4通		1				○						兼1
	教職実践演習（中・高）	4後		2			○							兼2
	教職実践演習（栄養）	4後		2			○		1					兼1
小計（20科目）		—	0	36	0	—	—	—	1					兼12
合計（192科目）		—	97	292	0	—	—	—	7	1	4			兼173
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							
【卒業要件】 本学に4年以上在学し、共通教育科目24単位以上、 専門教育科目88単位以上を満し、124単位以上を修得すること。							1学年の学期区分			2期				
【履修方法】 共通教育科目は、「人間教育基礎科目」区分より4単位以上、 「人間教育演習科目」区分より2単位以上修得する。							1学期の授業期間			14週				
(履修科目の登録の上限) 44単位 (年間)							1時限の授業時間			100分				

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目	コア科目 スタートアップセミナー自主自律	東京家政大学での4年間において、「愛情・勤勉・聡明」にもとづいた生活を創り営み、「自主自律」の生き方ができる人として成長するための基礎を築く科目である。学部・学科を超えた協同学習を基本とし、自主自律の道への第一歩を踏み出す。履修者の主体性と協同性を重視・尊重する。授業は、様々な学科の学生約5名でグループを作り、学生主体の協同学習で進める（1クラスは8グループ約40名で構成する）。	
	基礎ゼミナール	本授業では、「聴く」、「話す」、「読む」、「書く」といった基礎的な力を身に付けるとともに、必要な情報、資料、文献等の探し方やレポートの書き方等を学ぶ。大学4年間の学びをより効果的なものとするために、必要なスタディ・スキルの習得や自発的・主体的な学習態度の形成を目指す授業である。講義科目ではあるが、受講生同士の意見交換や学習内容のプレゼンテーション等の活動や学習内容の振り返りを積極的に取り入れることで、スタディ・スキルを実践的に修得する。	
	キャリアデザイン	コア科目。家政学部・栄養学部・人文学部に所属する一人ひとりの学生が各自の専門領域を念頭に、卒業生の体験や職業の現場でのプロの話の聞き、社会人への意識を高め、自分の一生を見据えて、自分の将来の生き方や働き方について考える。社会人としての意識を高め、独立したひとりの女性として自主的・自律的な生き方を考え、また社会とのつながりを持ちながら、女性としてのライフサイクルを考えて、職業とプライベート、両方のライフプランを、具体的にイメージする機会とする。	
人間教育科目	人間と学び 人間教育基礎科目 哲学入門	本授業は、西洋哲学の入門コースである。神話と哲学の違いから始めて、古代から近代までの主要な哲学の考え方を見ていく。その際、重要なことは、哲学を生きた問題意識のなかでとらえることである。それはそれぞれが自身の体験に照らし合わせて、哲学の学説を批判的に吟味することを意味する。哲学をより身近なものにするために、哲学的テーマを題材にした小説やアニメなどの批評も取り入れる。本授業を通じて、西洋哲学の基本概念について理解し説明できるようになることが期待されるが、さらに重要なことは、自分の意見を自分の言葉で表明できるようになることである。たとえば「他者」について考える場合、哲学者が「他者」をどう考えたのかを理解するだけでなく、自分にとって家族、友人、同僚、匿名の人々はどういう意味を持つのかを考える必要がある。	
	子どもの世界	子ども観や子ども期は、その時代と社会における大人との相対的関係において作られた概念である。少子高齢化社会、子どもの貧困や虐待などが大きな課題となっている現代の日本社会において、「子どもとはどのような存在なのか」、「子ども時代は人の生涯のうちでどのように位置づけられるのか」について、子どもの育ちを支える大人の視点から考えることが重要である。高度情報化社会に生まれる子どもにとって当たり前の「子育て環境」は、大人には前例のない「子育て環境」となっている。したがって、子ども時代を経て成長した私たちが、その経験だけをもとに目の前の子どもたちを理解することは難しい。そこで本講義では、生涯の中で最も心身の発達が目覚ましい乳幼児期の子どもの中心に、「子どもの世界」とその形成要因・背景を解説するとともに、受講生自身の幼少期を回想し、その内容を学習材料として受講生間で共有しながら、「子どもの世界」に見られる不変性と社会性・時代性を探究する。文献や映像資料を使った講義と受講生によるペア・ワーク、グループディスカッション、発表（個人およびグループ）などを組み合わせながら授業を行う。	
	芸術論	古代から現在に至るまで、音楽、美術、演劇や舞踏等はずつと人間と共にあり、その生活を豊かにしてきた。私たちはなぜ芸術が必要なのか。そしてなぜ芸術活動をするのか。芸術作品を前にしたとき、なにが起こるのか。美術だけではなく、音楽、舞台芸術、文学、映画などの本質にアプローチし、芸術の意味と今日の芸術の意義を考えるとともに、能動的鑑賞を学ぶ。芸術作品に対峙する際に基本的な知識とともに、制作・鑑賞双方に必要な能動性を学び、実践に役立てることを目指す。 （オムニバス/全14回） （44 曾根博美 8回）芸術論概説、芸術論まとめと補足。 （176 吉野裕之 3回）ことばは誰もが使い日常にあふれているが、それがどのように芸術に変化するのかを探る。 （98 加藤浩子 3回）音楽が持つ総合表現の世界。	オムニバス

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通 教育 科目	人間 教育 基礎 科目	心理学入門	心理学は、「心理テスト」や「人のところがわかる」といったイメージを持つかもしれない。実際の心理学は、「科学」として人の発達や学習などを扱い、日常生活やキャリア形成に幅広く応用されている。本講義では、心理学をはじめて学ぶ者を対象として、科学としての心理学の基礎的なテーマについて概説する。なお、カウンセリングをはじめとした実践的な内容については、簡単な実習も交えながら、体験的に理解を深め、今後の自身のキャリア形成や日常生活に活かすことを目指す。	
		コミュニケーション論	誰もが日常的に、特に意識することなく「コミュニケーション」を行っている。対面的なコミュニケーションはもちろんのこと、昨今では、電話やメールなどを利用したメディア・コミュニケーションの重要性が声高に叫ばれている。本授業では、多様なコミュニケーションの場面に適用可能な社会学的知見を包括的に学習していく。	
	社会 と 文化	ジェンダー論に学ぶ	「ジェンダー」とは、社会的・文化的な性差を意味する概念である。男性や女子という性別分類の意味、解釈、社会的制度への組み込み方は各国の文化宗教によって違い、また歴史の中で絶えず移り変わる。私たちの考え方や行動に大きな影響を与える「社会的な約束事としてのジェンダー」の成立過程を理解し検討することで、社会的領域における問題解決の視点を得る。普段「当たり前」と思っている「女らしさ」や「男らしさ」について考え直すことで、多様な生き方を認め尊重する力をつける。	
		家政学原論	家政学とは、家庭生活を中心とした人間生活と環境との相互作用について研究し、その発展に資する学問である。「家政学原論」では、その内容や歴史、日常生活や社会に対する家政学的なものの見方について、幅広く学ぶ。当たり前だと思われる日常にも、研究対象となる学びはたくさんある。日常生活を科学する。	
		多様な社会を生きる	日々変化し国際化する世界において多文化に直面する機会は増え、個人や集団の成員の違いを理解して尊重し、それを強みとして考えて社会の発展に活かす力が求められている。性別、国籍、年齢、特性の有無など、様々な立場から社会の問題を捉え検討することで、広い知識と視野を得てより良い社会作りに参画できるよう、個人の能力を伸ばす。21世紀を生きる私たちにとって必須の知識「ダイバーシティ」。社会の多様性に目を向け、視野を広げて学びの可能性を広げる。	
		ライフデザイン入門	この講座は家政学部、栄養学部、人文学部の主に1年生を対象とする。各学科の卒業生を特別講師として招き、学生時代の過ごし方、将来の目標をどのようにして設定したか、また現在の仕事にどのように繋がっているのかなどを紹介してもらう。さらに、学生時代の学びや取得した資格が実際にどう生かされているのかなどを教示してもらう。	共同
		教養としての歴史	本授業では、様々な史資料からどのように研究がなされ歴史叙述が生まれるのかを学ぶとともに、歴史をめぐる各自の「常識」を常に疑問視し、歴史的にものを考えるとはどういうことかを理解することを目指す。その素材として、地域に残る史資料も活用しながら、日本や世界に關係する歴史（世界への影響を含む）について学ぶ。具体的には、女性史・社会史等を加味した授業を展開する。	
		社会学入門	いま、私たちが生きている社会はどのようにして生じたのか。私たちの生活条件は、私たちの親の世代やそのまた親の世代の生活条件とどのように違っているのか。また、それはなぜか。将来、社会はどのような方向に進んでいくのか。社会学はこれらの問いに関心を寄せる学問領域である。第1回～第7回では、社会学を初めて学ぶ人たちにとって「最初の一步」となる講義を行う。第8回～第13回では、社会的マイノリティが直面するさまざまな問題を社会学的な視点から解説する。不安定性が増大する現代社会において、ドグマティック（独断的）な考え方に陥らないためにも、社会制度の働きに対する洞察を深めるためにも、〈社会的な事柄〉と〈個人的な事柄〉のつながりを意識する社会学的な考え方を身につける。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育基礎科目 社会と文化 自然といのち	経済学入門	日本経済や世界経済の発展の過程や出来事に即して説明していく。特に日本経済の急激な発展とその後の停滞を解説しながら、経済学の基礎的な知識を身につけるようにする。消費生活、所得や貯蓄、産業、雇用、金融財政政策や政府の役割などの各分野の様々な変化やその要因、影響について解説する。特に家計の役割についても理解が深まるようにする。家計などを例にとりながら、身近な行動と経済との関係を理解できるようにする。さらに、マクロ経済、景気の現状といったことも取り上げ、経済の動向を理解できるようにする。	
	日本事情	留学生を対象とする授業である。日本で学生生活を送るにあたって身に付けておくべき、日本の社会、歴史、地理、文化、政治・経済等についての基礎的な知識を、ハンドアウト、テレビ、新聞などを通して身につけ、自国との国際比較を行うことで、二つの国の文化に精通した、文化的国際人になることを目指す。集中授業だが、学外学習として、公共交通機関を利用し、都内の施設見学なども行う。	外国人留学生等特別科目
	日本国憲法	日本国憲法をその成立の経緯からはじめ、象徴天皇制、戦争放棄などをまず理解し、中心的な内容である基本的人権を講義する。現代において、自己決定権、環境権、プライバシーの権利などの新しい権利も生まれているので、これらをできるだけ具体的な事例に基づいて考える。討論も数回行いたい。自由な討論も基礎には、法的に確立した原理があると分かるように憲法の学習をすすめる。日本国憲法の国民主義、平和主義、基本的人権の尊重などが、我々の日常生活でどのように生かされているのかが分かるようにする。	
	家庭経営学	家庭経営学は、家政学の一領域である。私たちの生活をいかに創り上げて行くかということ、利己的立場だけではなく社会の接続可能性を考慮して考える。家庭は、家族・経済・環境・情報・福祉等多くの側面と切り離すことはできない。それらを踏まえ、これから私たちが自分の暮らしを主体的に考えて行けるようなきっかけとなる科目である。	
	女性の健康	女性が生き生きと自分らしく、自分なりのベストパフォーマンスを発揮し生活していくことが出来るように、心身の健康と疾病についての正しい知識を身につける講座である。自らの健康だけでなく、周囲の人の健康にも気を配れる女性を目指し、分かりやすく基本から順を追って学んでいく。学習の成果は、家族等にも是非正しく伝えてくれることを期待している。この講義はオムニバス形式なので、担当教員が変わる事も念頭において欲しい。 (オムニバス/全14回) (3 澤田めぐみ 7回) 様々な疾病の病態、診断、治療について学び、女性が健康に生きるための基本を身につける。 (38 梅谷千代子 3回) 骨と筋肉を維持する日常生活の方法を知り、その必要性を考えていく。 (93 太田大介 4回) 仕事・結婚・子育て・夫育てを通じ、女性のライフサイクルを考えていく。	オムニバス
	いのちと生活	この授業は、生命活動を理解し、生活をよりよい充実したものにするを第一の目的としている。私達の身体が細胞でできていること、生命活動を維持するために栄養素が必要であること、遺伝、人体の基本構造と機能の発達、自然界における生物多様性や生態系について学びながら、生活(人生)を取り巻くさまざまな生物学的・医学的課題について考える。	
	生命科学入門	生物学とは何か?細菌からヒトまで、分子レベルから地球規模の生態まで、とても広範囲にわたる学問である。特に遺伝学的な分野は目覚ましい発展をしている。それらを理解するためには、生物学的な基礎知識が不可欠となる。ヒトを中心に、細胞・代謝・遺伝などから生命現象の神秘、普遍性や多様性について学ぶことにする。ヒトと関係の深い生命科学の基礎知識を説明でき、ニュースなどで取り上げられる生命現象に関する話題がおおむね理解できるようにする。	
	環境共生学	20世紀後半、経済が高度成長するなかで発生した公害などの環境問題は、いまや地球全体のエコロジー危機が懸念されるほどにまで拡大し深刻化している。そうしたなかで、経済やそれを構成要素とする人間社会と自然環境とを一体的・総合的に捉えようとする多様な試みが、世界的に広がりはじめ、そのような理念と実践の具体的な形として、循環型社会や持続可能な社会が提起され議論されてきた。本講義では、この循環型社会や持続可能な社会に焦点を当てながら、21世紀にふさわしい環境調和的で自然共生的な社会や経済の可能性について考える。	
	統計学入門	インターネットの普及を経て現在はIoT(モノのインターネット)時代、私たちを取り巻く様々な情報が「データ」として活用される機会が世界的に広がっている。そうした「データ」を適切に活用するため、統計学的な思考やデータ処理の知識とスキルが求められている。本授業は統計学の基本を勉強することで、現代社会を生き抜く糧を得ることを目的にする。高等学校の数学で学習する範囲の復習をしつつ、より広い観点で「データ」を扱う方法や解釈する視点を解説していく。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部栄養学科)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通 教育 科目	人間 教育 科目	人間と学びA	この授業では、心理学の基礎知識を学びながら人の日常場面における行動について考えていく。事件を目撃した人の証言は正確か、事故につながるミスはどのようにして起きるのか、他者の存在は人の行動にどう影響するか、血液型で性格はわかるのかといった問題を取り上げ、これらに関する心理学の知見を学ぶ。また、行動を環境との関わりという点から分析する「行動分析学」の視点から、普段の行動の原因について考えていく。さらに、根拠に基づいて論理的に考える「クリティカルシンキング(批判的思考)」について学び、クリティカルな思考態度を追求するための基礎をつくる。授業は、短時間の実験や簡単な質問紙調査、自己の行動の分析、ペアワークやグループワークなどを行いながら進めていく。	
	人間 教育 演習 科目	人間と学びB	現代は学歴よりも食歴が問われる時代、欧州では「食で人生の勝負が決まる」とまでいわれている。日本でも平成17年に食育基本法が施行され、健康維持増進のための食事のみならず、食文化や食をめぐる環境問題、食料自給率まで幅広く、食について考える姿勢が求められている。食育とは「人をよく育て、生きる力を養う教育」であり、生まれてからなくなるまでのすべての人が対象だが、特に幼児期から青年期にかけての子どもに向けた食育の必要性、重要性が緊要に叫ばれている。生きる基本である「食」のあり方について、まず自らの食歴を「振り返り」、食に関わる様々な因果関係に「気づき」、食育の「実践」について「考え」、食の行動変容までの過程を「企画」し、「実践」するまでの一連の流れを経験する。本授業は、栄養学に特化せず、各人の学科の専門性や興味を活かした食育へのアプローチとしたため、食育の現場で活躍する先生や、学生時代に食育イベントを企画する等の経験のある卒業生を講師としたオムニバス形式で実施する。 (オムニバス/全14回) (88 内野美恵 6回) オリエンテーション「食育ってなに?」、日本の食文化の歴史を振り返る。 (79 相澤菜穂子 8回) 五感を刺激する味覚実習、食育現場の声。	オムニバス
	人間 教育 演習 科目	人間と学びC	「自分の居場所探し」を描いた文学作品を読むことを通して、いろいろなことを考えてみる。自分が一番自分らしくしていられる場所、自分が一番必要とされている場所、あるいは一番自分らしさを発揮できる場所——そんな場所を見つけ出すことは、たいていの人の場合は一生かかっても険しい道になる。そうした探求の旅（実際の旅行とは限らない）を小説という手段で描いた作品を読んでみる。自分の居場所ってなんだらうか。小説中の人物たちはどのようにして自分の居場所を探していくのだろうか。そして現代の日本以外の文化圏で書かれた作品ではどうだろうか。文化や価値観が違うと自分の居場所探しの旅はどう違ってくるのだろうか。こうした問題点を中心にして、日本と外国の作品をいくつか取り混ぜて読んでいく。また、映像化された作品はDVDなどを使って文字と映像の違いも考えてみる。まずは個々の受講生の個人的な感想から出発していくが、それをあまり個人に限定せずできるだけ共有し普遍化して、自分と他人とか個人と社会といった問題にまで広げ、日本会のあり方なども考えていく。これは自分探しセミナーではなく、読書という体験を通じて考える訓練をおこなう授業である。	
	人間 教育 演習 科目	人間と学びD	大きく分けて、アートの部分と子どもの部分があり、子どもと芸術をめぐっては芸術の分野を3つに分けてそれぞれの専門家が授業を行う。1つは子どもとアート、2つめは子どもと演劇、3つめは子どもと音楽。また、外部の専門家に頼み実際に演じてもらう内容も検討する。子どもとアートでは森田が担当し、広く乳児から幼児、小学生・中学生・思春期の子供たちの作品を紹介する。また大人数ではあるが子どもに返って簡単な実技も行う。それぞれの担当者でも実技を少し加え、具体的にわかる・楽しむ授業を行う。 (オムニバス/全14回) (58 森田浩章 8回) 子どもについて、芸術について。 (162 松澤綾子 2回) 世界の幼児教育を俯瞰した造形教育の在り方。 (78 岡本恵 3回) 「布や糸で遊ぶ」ワークショップ。 (58 森田浩章 162 松澤綾子 1回) (共同) 子どもと芸術・いろいろな子どもたち、年齢のこと、日本と世界のこと。	オムニバス 共同 (一部)

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育演習科目	人間と学びE	<p>今日における社会の仕組みの急速な変化や複雑化は、時として私どもを精神的にも身体的にも閉塞感のあるライフスタイルに導く要因ともなりえる。IT技術の進歩と刷新はある意味、私どもに生活の潤いを提供してくれた。その恩恵は計り知れず、もはやそれなくしては何も進まず何も解決しないことに誰もが肯定感をもっていることは疑う余地もない。しかしながら、それらの恩恵を上手に使いこなせているかとなると甚だ悩みはつきない。それらの恩恵はライフスタイルやコミュニケーションを築く上での方法の一つにすぎず、それ以外の方法や手段と絡み合うことではじめて円滑な運用ができるのであることを再認識すべきであろう。情報等の内容に関するものならばメールのやりとりでもよからうが、デリケートな要素（人の心像）をはらんだ内容となるとメール等だけでは不十分である。なぜなら、人と人とのコミュニケーションは本来、活字や言葉の羅列だけではすまされない複雑で緻密な様相を呈しているからである。だからこそ、私たちは自らの表現力にこだわりをもたねばならない。表情や振る舞い（ことばならざることば～ノンバーバル・コミュニケーション～）、言葉（ことば～バーバル・コミュニケーション）といったものがそれである。それをいかに円滑に使いこなし、人が人らしく、他者と協奏意識と共創意欲をもって、しなやかな人間関係と信頼関係を築いていけるかどうか、本授業ではそのところを探求する。</p> <p>（オムニバス/全14回） (32 花輪充 4回) オリエンテーション、アップタイト、クリエイティブ・ドラマ。 (127 玉川さやか 5回) クリエイティブムーブメント。 (177 吉村温子 5回) ソング・パフォーマンス。</p>	オムニバス
	人間と学びF	<p>日本語の乱れやコミュニケーションとしての文章の乱れが問題となっている。読み手に書き手の思いや要旨が伝わる文章を作成する基礎を学ぶ。随筆、手紙、レポートを作成し、さらに、作成した文章を読み合い、表現方法を理解し合ったり思いを共有し合ったりする。美しい文章とは、華美な修飾を施した文章を意味するのではなく、読み手への配慮のある、分かりやすい文章ととらえ、授業を進める。</p>	
	人間と学びG	<p>たしかに暮らしと考えた時、ひとつには長い伝統の中、培われた暮らしということが考えられる。明治以降の西洋化、近代化、そして、戦後のアメリカ文化の移入。日本での暮らしは、とても快適で機能的合理的になった。しかし、その過程で伝統的な暮らしの文化が失われたり、変質していったものも多くある。ここでは「衣」「食」「住」という暮らしの基本を切り口に、講義と体験学習により、伝統の中の確かさ、豊かさについて考えていく。（30人ずつの3グループ 定員90人）</p> <p>（オムニバス/全14回） (7 加藤和子 4回) 「食」食生活の変遷、日本食の文化 (65 金子真希 4回) 「衣」ゆかたの文化再考、着付け演習 (29 手嶋尚人 4回) 「住」日本の住まいの構成と文化 (7 加藤和子・65 金子真希・29 手嶋尚人 共同 2回) 全体オリエンテーション、伝統的な日本家屋の体験学習</p>	オムニバス 共同（一部）
	人間と学びH	<p>日本手話とは日々話している日本語とは異なる体系を持った言語である。日本手話は「日本語を手の動きに置き換えた身振り」ではなく、むしろ英語・仏語・中国語などの外国語のようなものである。視覚言語である日本手話は手を含む「体」と「表情」を用いて発せられたメッセージを「目」で受け取る。体や目を使ってのコミュニケーションに「慣れていない人にとっては戸惑うこともあるかもしれないが、本講義では外国語教授法の一つであるナチュラルアプローチと呼ばれる方法で行う。</p>	
	人間と学びI	<p>人は、社会で生活する際に何らかの形で他者と関係を持つ。それは、生活のエネルギーや良好なサポートの源となる可能性を持つ一方で、大きなストレスを産み出す原因ともなる。そのため、良好な対人関係を持つことは人生において重要な役割を持つといえるかもしれない。そこで、本科目では「対人関係」について心理学的な視点に基づいて理解を深めていく。授業は、講義による学習と個人やグループで行うワークを中心とした体験を予定している。知識の習得と実際の経験を通して、より豊かな日常生活のための「対人関係」を築く技能を学んでいく。</p>	
	人間と学びJ	<p>本講義のテーマは「生老病死」と「ケア」である。本講義では、現代社会の様々な問題にふれることで、「老いて、病み、やがて死に至る」という生命のあり方（人生）について具体的に考察することを目指す。各テーマの導入は講義を行い、その後グループワークに移る。アクティヴ・ラーニング形式の授業になる。学生が、老いることや死ぬことを「一人称の（自分の）体験」として持っている人はおそらくいないだろう。老いを実感するのはまだ当分先のことである。病むことはほとんどの人が体験し、生まれることや生きていることは全員が体験している。この講義では、以上のような人生の様々な場面で生じる出来事を、社会問題や哲学、宗教を通じて具体的に考え、参加者が自分自身の問題として主体的に考えられるようにしていく。</p>	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育演習科目	人間と学びK	世界の教育と学習は、加速度的にその姿を変えている。従来の学習は、個人的な営みと考えられがちだが、協働的で、組織的で、相互的な行為である。本授業では、21世紀型学習の「効果のある学習-知識の活用できる学び」を捉え直すために、「学習」の概念形成をたどり、認知心理学から援用しながらその構造を受講者の体験と関連付けて考察する。さらに〈21世紀の教育観〉と言われるOECDの提言を元にしたワークショップを体験し、自己形成につながる学習体験の在り方を考察し、これからの自らの学習に活かせるような手立てを考える。	
	人間と学びL	レジリエンスとは、人が落ち込みから回復する力や、逆境の中で適応できる力を表す概念である。レジリエンスの研究や測定方法を学び、レジリエンスを高めるとされている介入技法について体験的に学ぶ。さらに、個々人のレジリエンスの多様性についても理解したうえで、レジリエンスの考え方をどのように応用できるかについて、グループワークを通じて考える。レジリエンスの概念およびその多様性を体験的に理解し、自分自身の心や他者の心の理解に応用することができるようになる。	
	社会と文化A	文化・伝統・経済は、人が何を食べて、どのように食事の準備をしてきたのかに深く関係している。この授業では家庭の食卓、伝統的風習、家族の役割にスポットを当てながら文化との関連性を理解していく。また、食品製造に関する問題、食の信頼性などの言葉自体が持つ意味を学ぶ。主に、デイビット・マス・マスマトやジェニファー・エイト・リーの短編を読む。	
	社会と文化B	グローバル化が一層進む現代社会では、多種多様で膨大な情報の中から正確で意味ある情報を精査する力が要求されている。その情報収集は文字情報、すなわち、言語知識に拠るところが大きい。言語を知ることには世界を知ることと直結している。この講座では世界の言語を概観し、主要言語を話す国々の諸特徴や文化を学ぶ。ゲスト講師による授業があり、ゲスト講師陣は、海外生活の長い元大使夫人や多言語話者、あるいは、世界中を旅しグローバルな視野を身につけた文化人などである。実体験に基づいた講義は、受講生に、様々な国の情勢や言語・文化への興味を深め、主体的・能動的により深く世界を知ろうとする知的好奇心を喚起する。自文化とは異なる他文化への深い理解を目指す態度の育成を図る。学生同士、またゲストスピーカーとのインタラクションを主体とする参加型学習形態をとる。	
	社会と文化C	社会で不利益を被ることの多い社会的弱者の視点、そしてジェンダーの視点で、社会のさまざまな場面を考える。講義と資料によって現状・理論について把握し、各分野で活動している方からの講義を聞き、人権について考える。さらに、それぞれの問題について自分に引き寄せて考え、積極的に社会に貢献していけるような視点を持つことを目標に、演習形式にて授業を進めていく。「ダイバーシティ」「グローバル」という言葉について正しい知識を得て、自分に関係ある現実の課題として捉える力を養う。	
	社会と文化D	毎日様々な国からニュースが飛び込んでくる。それぞれの国の色や民族衣装をまとって。そこは地球のどこにあって、どのような人々がどのように暮らしているのか、どのような言葉を話し、どのような挨拶をしているのだろうか。また、しぐさや身振りは私たちと共通だろうか。どのような音楽でどのように舞い踊っているのだろうか。いろいろな国や地域をバーチャルトリップする。位置や気候風土、特徴的なスポーツや舞踊、民族衣装、しぐさや身振りなどの身体文化、食生活を見ていく。私たちとの共通点、差異点に気づくことが目的である。	
	社会と文化E	第4次産業革命、Society5.0と呼ばれる技術革新に伴い、社会・生活が大きく変わろうとしている。一方、2030年を目途とした国連：持続可能な開発目標（SDGs）に見られるように、現在のライフスタイルの見直しが進められている。「技術革新」と「持続可能な社会」という2つの視点から現在岐路に立っている社会・生活のこれらについて考える必要がある。IoTだけでなく、ビッグデータ、人工知能（AI）と私たちのライフスタイルとのかかわりについて学ぶ。 (オムニバス/全14回) (30 新聞隆 7回) 第4次産業革命・Society5.0の概要。 (15 大井龍 7回) 安心・安全・健康な生活とIoT (Society5.0), SDGs 自動運転, ヘルスケア, 防犯など。	オムニバス

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育演習科目	社会と文化F	2016年から2030年までの期間をターゲットとして、国連において「持続可能な開発目標」(SDGs: Sustainable Development Goals)が制定されました。SDGsは、これまでの発展途上国を中心にした目標から、先進諸国をも巻き込む形へと変化しており、日本でも政府はもとより、非営利・営利企業、協同組合等の組織も積極的に目標の達成を目指して活動しています。この授業では、前半に国連、組織の立場から包括的にSDGsについて語ってもらい、その後SDGsのスローガンである「誰ひとり取り残さない」に該当する活動に関わる人たちをお招きしてそれぞれの立場から活動についてご紹介いただき、改めて“持続可能な社会”とはどうあるべきなのかを考えていきます。	
	社会と文化G	講義では、(1)社会の制度、(2)国際社会の歴史、(3)国際社会の情勢について学ぶ。とくに、日常生活(新聞、テレビ、インターネットなど)で見聞きする「現代用語」を的確に理解するために必要な基礎について学ぶ。社会の制度については、都市化、高齢化、少子化、あるいは国際化のなかで変容する社会の制度について学ぶ。講義では、政党や選挙、憲法制定過程、年金の仕組み、税の仕組み、あるいは公正な社会の可能性について取り上げる。国際社会の歴史については、現代社会につながる歴史的な出来事について学ぶ。講義では、二度の世界大戦、ナチズム、ホロコースト、人権、冷戦、資本主義と社会主義、グローバル化について、取り上げる。それにより、国の仕組みを分析する。国際社会の情勢については、現代社会の仕組みについて学ぶ。講義では、日本の政治と外交、朝鮮半島の情勢、アメリカの政治と外交、ポピュリズム、民族問題(旧ユーゴスラヴィアなど)、ヨーロッパ連合(EU)の仕組みについて、取り上げる。「国の仕組み」と「社会の制度」について学ぶことで、社会生活を快適に過ごせるよう、基本的な社会的リテラシーを身につけていく。授業では必要に応じて英語も用いて、国際的な視点から現代政治の課題を説明する。適宜、ビデオ、映画も取り入れる。	
	社会と文化H	この授業では、世界の多様な社会における宗教文化について紹介するが、そうした多様性を学ぶことと併せ、「知ろうとしている対象とどのように向き合うべきか」という問題にも注意を向けながら講義を進めてゆく。宗教、という語だけを耳にすると、現代日本人の多くが身構え、遠ざけてしまいがちになる。しかしながら、社会のあり方の数だけ、そして人々の生活のあり方の数だけ、それに応じた宗教(的なもの)が存在しているとするならば、様々な宗教を理解しようと努める営みの意義に自ずと気づかされるのではないだろうか。諸宗教の歴史にふれるのみならず、現代社会における事例を検討し、宗教にまつわる概念を知ることを通じて、受講者各々が「宗教」というテーマに怖じず、主体的に取り組めるよう授業を展開する。	
	社会と文化I	この授業では、講義と映像教材で、世界各地の文化を広く紹介し、文化の多様性と一般性を学んでいく。人類は、地球上のさまざまな場所でそれぞれの環境にあった生活の様式を發展させ、文化的多様性を生み出してきた。その多様な文化の中から、毎回異なるテーマに焦点をあて講義していく。授業の前半には儀礼、婚姻、宗教、芸術、神話などといった文化要素を説明し、続いて具体的事例を映像で紹介する。受講者は、講師の示したポイントに基づきリアクションペーパーを作成し、授業時間内に提出する。講義を通して、文化を客観的に捉える文化相対主義の考え方も学んでいく。	
	社会と文化J	日本では世界に誇るべき素晴らしい伝統や文化が生まれ、今日に至るまで脈々と継承されてきた。日本文化を次世代に伝えていくことや、日本文化のもつ特色や魅力をさまざまな表現形態で国内外に発信していくことは、私たち一人ひとりにとっての課題である。さらに、我が国の文化に触れ、その奥深さを知ることによって、自分自身の人生を豊かにしていくことができる。この授業では第一に、多様な角度から立体的な文化理解を図る。第二に、日本文化を発信していくために、発表やディスカッションなどを通して、「自分自身の言葉」による表現を磨く。	
	社会と文化K	多くの事例を通して、まちやまちづくりの活動が私たちの生活にとってとても重要なものであることを学ぶ。私たちの社会は、従来、行政や企業によって支えられてきた。つまり、長い歴史の中で、生活に関わるさまざまなことを行政や企業に委ねてきた。しかし現在、社会は複雑化し、行政の公平性の原理や企業の収益性の原理だけでは対応できない課題や問題が生じてきており、NPO・市民活動による柔軟で多様な働きかけが注目されている。こうしたことから、本授業では、とくにNPO・市民主体のまちづくりに着目し、今後のよりよいまちのあり方について考えるとともに、まちづくりにおける起業について学びながら、生活の豊かさについて、その本質を探っていく。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育演習科目	社会と文化L	私たちは、日常生活を送っていく上で、必ず法律に関係をもつ。消費生活、家族生活、交通事故など。この科目は、民法という法律の中で、誰もが少しでも、その知識を必要とする領域を学ぶ。人の出生に関するもの、遺言、相談など、また、結婚や、離婚、養子縁組など。また、取引関係では、契約、不法行為（損害賠償など）を学び、社会の中で法をどのように使ったらよいか考える。できるだけ身近で、わかりやすい法領域の原則的な考え方にまず触れ、そのあとで実際に起こった事件や判例を参照する。	
	社会と文化M	サブカルチャとは新興の流行文化であるが、今日の日本を海外から見たとき、現代の日本文化はむしろ音楽、アニメ、マンガ、食文化、映画、ファッションなど、サブカルチャに代表されると言っても良い。サブカルチャの豊富な事例紹介を通じて、異なる文化背景を持つ人とのコミュニケーションする際に必ず役に立つ、日常的な教養を身につける。（オムニバス/全14回） （44 曾根博美 4回）音楽とサブカルチャ海外編、海外のアニメーション文化。 （178 湯山玲子 10回）サブカルチャの魅力と日本のサブカルチャのパワー、漫画とその影響力。	オムニバス
	社会と文化N	本科目では、インターネット、SNS、テレビ、広告という4つのメディアに関する実際の事象を題材とし、各事象の背後にあるメディアの特徴や人間の心理・行動について、社会心理学・社会学等の知見を援用しながら、グループワークを通して考えていく。そして、メディアを介した情報の適切な理解や、メディアにまつわる社会現象を読み解く力を高めることを目指す。	
	社会と文化O	近年、予想でないような出来事が起きている。米国でのトランプ大統領の誕生や英国のEU離脱の問題、米国と中国の対立の問題である。この講義では、こうした問題の背景にあるものは何かを明らかにし、世界の経済、政治の情勢や各国の文化が我々の暮らしにどのような影響を及ぼしているかを考える。人は働かないと生きていけず、社会も成り立たない。このことは各国共通の課題である。グローバリゼーションとは端的に言うと、人、モノ、カネ、文化が国境を越えて自由に移動することである。モノの移動の自由化は貿易の自由化の問題であり、カネの移動の自由化は資本の移動の自由化の問題である。人の自由な移動は観光やビジネスで人が自由に移動するだけでなく、より大きい問題としては移民の問題である。移民によって自分たちの仕事や職業が奪われるのではないかと人々が抱く懸念である。またグローバリゼーションの進展と経済発展が我々の暮らしにどのような影響をもたらしているのかを考える。	
	自然といのちA	環境活動家のグレタ・トゥーンベリさんの話題が大きく取り上げられるなど、持続可能なエネルギー確保・環境保全は、これまで以上にわれわれの社会の大きな課題である。経済発展との両立がその課題であることを意識し、エネルギーに関わる社会背景から最新デバイスまで、双方向コミュニケーションによる全員参加型の議論を行う。（オムニバス/全14回） （166 向山大吉 7回）エネルギー資源と発電、エネルギー経済・政策 （144 奈良洋希 7回）様々な電池の歴史・原理・現状	オムニバス
	自然といのちB	暮らしの中に多くの自然が有るが、忙しい生活の中、意外と身近にある自然を見つけれないでいるとともに、それをめで楽しむこともできていない。この授業は、自分の暮らしている身近な自然をフィールドとし、自然にかかわる中で発見をし自然に親しみ、その自然を活かした自然環境MAPを制作する。さらに、そこで得た自然とのかかわりをストーリーにし、自然の魅力を発信する絵本を作製する。	
	自然といのちC	「自然と倫理」をテーマに、学生どうしで議論（ディベート形式）し、理解と考察を重ねていく。履修者は6つのテーマのうちひとつを担当し、各テーマの第二回に主体となって議論をすすめる。人間社会と自然は、本来は対立するものではなく、自然を構成するひとつの種としてヒトが存在するに過ぎなかった。しかし、現在、ヒトは70億人を突破し、近い将来100億人を超える。生物量としてのヒトは3億トン、人間社会で暮らす家畜は7億トン、これに対して野生の大型生物は1億トンに満たない。人間社会が自然に及ぼす影響の大きさが理解されよう。しかも、ヒトは他の生物を利用し依存することで生き抜いてきた。ヒトが弱小種であれば、自然への影響も少ないが、数が増え、科学技術で力を得たヒトの活動は自然へ大きく影響する。さらに技術の進歩は、ヒトがヒトを利用する手段も増やしてきた。本講義では、前半にヒトが他種の生物を利用することについて、後半ではヒトがヒトを利用することについて、調べ・考察し・議論していく。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通教育科目 人間教育科目 人間教育演習科目	自然といのちD	「自然と災害」は地形環境と気候環境を基本とする自然環境の理解をふまえた上で、人間活動との関わり方が鍵となる。そのために、以下の内容を学ぶ。 1「自然環境の理解と自然災害」 気象災害・地震災害・火山災害など日本の自然災害の特性を理解。 2「環境リスク学」を視点とした①被害の想定②被害の痕跡③開発と保全④人工改変の功罪を学ぶ。 3「東日本大震災」の被災地の事例から、津波被災地・帰宅困難地域・復興事務所・仮設住宅などの情報を共有し、コミュニティ論や生存権について多面的に学ぶ。		
	自然といのちE	本講義では生物と生物および生物と環境との関係を学ぶ。ある地域に棲む全ての生物と、それら生物を取り巻く無機的(非生物的)環境のまとまりを示す概念を生態系という。生態系の仕組みを理解し、人間と生物の関わりや生態系保全について、本授業を通して考えていく。生物多様性の保全について、生物と生物および生物と環境との関係から理解し、説明できるようにする。		
	自然といのちF	現代に生まれたわたしたちは、さまざまな科学的知識をもっている。地球が太陽のまわりを回っていることや、人類はサルから進化してきたことを知っている。地球には何十億年もの歴史があることや、人間が生きていくには酸素が必要なことを知っている。しかし、これらのことはどれひとつとして「当たり前」の知識ではなく、人間の長い知的探究の歴史のなかで獲得されてきた、科学の成果である。では、昔の人々はいったいどんな世界観のなかで生きていたのだろうか。科学はいつどこで、誰によって生み出されたのだろうか。どんな考え方やどんな出来事が、科学を進展させてきたのだろうか。そして科学は、世の中をどのように変えてきたのだろうか。本授業では、古代から現代にいたるまでの、科学が発展してきた歴史をたどる。科学を歴史という視点から眺めることで、わたしたちは科学を、理科の教科書に書かれた知識の集積としてではなく、人間による動的な知の営みとして捉え直すことができる。この授業で、単に現代の科学を学ぶだけでは得られない、科学という活動そのものに対する深い洞察を手に入れることができる。		
	自然といのちG	人工知能やロボットは日常生活の見える側面・見えない側面に入り込んでいる。これらの技術が適用されているのはどのようなところだろうか?また、自分だったら適用したいところはどのようなところか?たとえばロボットが晩御飯を作ってくれたら生活は楽になるだろうか?この授業では、具体的な例を用い、グループワークやディスカッションを通して、技術の利用の可能性を考える。また、同じような作業であっても、ICT技術を用いて授業を行った場合とそうでない場合それぞれを経験することを通して、長所と短所を洗い出すワークを行う。		
	自然といのちH	「脳の10年」とされた90年代が終わった現在でも、神経科学はさらに発展しており、脳に関する言説は社会にますます広がっている。みなさんも、〇〇脳になるために努力したり、あるいは自分の生き辛さは「脳のせい」ではないかと考えたことがある人がいるかもしれない。たしかに、とりわけここ十数年の神経科学では、善と悪、すなわち道徳に関連する研究が爆発的に進み、そこには社会や人生をよりよくするためのヒントが含まれている。しかしその一方で、怪しげな説が数多く流通しているのも事実である。そうした情報に惑わされないためには、神経科学の基本的な考え方を理解しておくことが重要である。この授業では、とくに道徳(善悪)の問題に焦点を当てながら、神経科学の基本的な考え方と研究結果を紹介しつつ、そうした研究結果と人生の関係について考えていく。		
共通教育科目	人間力育成実践科目	実践力養成セミナーA	この授業は、様々なレクリエーション財を参加者として体験する時間とその経験をふりかえりながら指導者としてレクリエーション財を組み立てる時間から構成されている。到達目標を以下のように設定している。1.さまざまなレクリエーション種目を自ら実践することで、それらの楽しさを体感できるようになる。2.レク種目の仕組みを学び、組み立て方を理解することができる。3.レク種目の指導方法を学び、その楽しさを人に伝えられるようになる。授業は、まず教員主導のプログラムを体験し、次に、擬似的に設定された指導場面に対して指導案を練り、最後に実際に指導することから具体的な指導方法を学習できるように展開する。	
	実践力養成セミナーB	この授業では、グループで作業や仕事をする際に、円滑に楽しく運営をしていくスキルを修得する。大学のグループワーク(GW)や、社会に出て仕事をするとき、多くの場合はチームを組んで進めていく。効率的に仕事を進めるには、アイデアを引き出したり、筋道を整理したり、合意の形成をしたり、というファシリテーションと呼ばれるスキルが不可欠である。スムーズな問題解決を導き出すための具体的な方法を、グループワークで実践しながら学んでいく。教員や指導の仕事を目指している人はもちろん、企業で仕事をする人にも必要なスキルである。		

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目	人間力育成実践科目		
	キャリア形成支援講座	基礎力養成講座と社会实践講座からなり、全体で15ポイントが必要。ポイント獲得及び登録はキャリア支援課が窓口となる。1.2.3年生は15ポイントを獲得した後、次の学年に履修登録する。4年生は履修登録のみ。	
	自主講座A	自主講座Aは、一人ひとりの興味・関心に基づく主体的な活動を通して、総合的・横断的な知識や、多様な思考法、学びの技法を修得することを旨とする。受講者は、各学科によって定められた活動を主体的に行う。活動の要件を満たすことで定められたポイントを獲得し、合計8ポイント以上取得すると単位が与えられる。1～4年までの間に、どの活動を選択してもよい。 ※講座例 ・地域活性化の為の支援活動 ・保育ボランティア ・救急法講習会参加 等	
	自主講座B	自主講座Bの目的は、一人ひとりの興味・関心に基づく主体的な活動を通して、総合的・横断的な知識や、多様な思考法、学びの技法を修得することである。受講者は、学内の各部署によって定められた活動を主体的に行う。活動の要件を満たすことで定められたポイントを獲得し、合計8ポイント以上取得すると単位が与えられる。1～4年までの間に、どの活動を選択してもよい。 ※講座例 ・図書館学生ボランティア ・テーブルマナー講座(日本料理・西洋料理) ・東京家政大学博物館「企画展」鑑賞	
言語文化科目	英語ⅠA	この授業は、スピーキングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1) 日常的な対話場面において適切に英語で口頭表現すること、および、(2) 相手の社会的・文化的背景を意識して、英語で自分のまとまった考えや意見を明確にかつ論理的に表現することができることを目標としている。授業内においては、(1) さまざまな日常的な対話場面(例、自己紹介をする、買い物や予約をする、問い合わせや交渉等)において適切に受け答えする練習と(2) さまざまなトピック(例、好きなことや思い出に残っていること、本、テレビ番組、映画など、自分の関心、専門、将来の目標等)について自分の考えを明確にかつ簡潔に述べる練習を行う。	
	英語ⅠB	この授業は、リーディングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1) 英語で書かれた様々な文章の特徴を把握したうえで、内容理解とともに、目的に応じた読み方を用いて、読み取った内容から推論すること、および、(2) 書き手の社会的・文化的背景を意識して、英文の目的や意図を理解することができることを目標としている。授業内においては、さまざまなジャンルの文章(例、語彙を調整した読み物(フィクション、伝記など)、新聞や雑誌の記事、掲示、広告、手紙、メモ、メール等)を用いて読解力を伸ばす練習を行う。	
	英語ⅡA	この授業は、ライティングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1) 自分が知っていることについて、文法的に正しい文を書き、それらを適切につなぐことで、適切な言語使用を用いてまとまりのあるパラグラフを英語で作成すること、および、(2) 読み手の社会的・文化的背景を意識して、自分の伝えたい考えや主張の正当性、考えや意見を明確に述べることを目標としている。授業内においては、さまざまなトピックについてパラグラフ、小論文、手紙、メールといったような文章を書く練習(例、日常の出来事、身の回りの出来事を説明する、体験談を述べる、自分の意見を伝える等)を行う。	
	英語ⅡB	この授業は、リスニングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1) 自然な速さで話される英語を聴いて理解するための知識やスキルと話される英語に対する適切な応答や対応、および、(2) 話し手の社会的・文化的背景を意識して、話される内容や話者の意図を理解できることを目標としている。授業内においては、さまざまな日常的な場面(例、会話、話し合い、議論、アナウンス、ニュース報道等)で用いられる英語を聴く練習を行う。	
	英語上級A	この授業は、オーラル・プレゼンテーションを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、日常的な話題から世界情勢まで、さまざまなトピックについて、聞いている人をひきつけ、知的なプレゼンテーションをすることができることを目標としている。授業内においては、(1) プレゼンテーションの基本的な構成や効果的な話し方を理解する、(2) 教師が示すモデルを基に、重要な情報や自分の意見を伝えるための効果的な表現を用いて原稿を書く、(3) 繰り返し練習して、メモを見ながらクラスの前でプレゼンテーションする、(4) プレゼンテーションの内容に対して質疑応答する、(5) プレゼンテーションと質疑応答の内容について教師がフィードバックするという手順で行う。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通 教育 科目	言語 文化 科目	英語上級B	この授業は、コミュニケーション・ライティングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、さまざまな目的に応じて英語で適切な言語表現を用いて、さまざまな文章展開を行うとともに一貫性のある文章表現することができることを目標としている。授業内においては、さまざまなスキル(例、ある考えについて賛成・反対の意見を述べる、ある考えの利点・不利点について述べる、さまざまな視点からの情報を統合する等)を用いて、小論文、随筆、正式な通信文、物語などを書く練習を行う。	
		ドイツ語Ⅰ	この授業では、初めてドイツ語を学習する学生を対象に、初歩的な語彙と文法を学びながら、日常生活場面において必要とされる「話す・聞く・読む・書く」の4技能をバランスよく身に付けることを目標としている。授業内においては、日常的なコミュニケーションにおいて必要とされる身近な語彙や表現・文法の学習を行いつつ、簡単なドイツ語を用いて、挨拶、自己紹介などとともに、自分の意見や感情等の自己表現に関した練習を行う。	
		ドイツ語Ⅱ	この授業では、更にドイツ語を学習したい学生を対象に、基礎的な語彙と文法をもとに、個人的・日常生活場面において必要とされる「話す・聞く・読む・書く」の4技能を更に高めるとともに、ドイツ語圏に関する文化的知識を深めることを目標としている。授業内においては、基礎的な文法や語彙等の復習を行いながら、場面を用いてドイツ語圏の日常生活や社会生活でよく使われる会話や表現の練習を行う。また、発音練習を適宜行い、コミュニケーション上支障のない発音を身につける。	
		フランス語Ⅰ	この授業では、初めてフランス語を学習する学生を対象に、毎回テーマを設定し、対話練習などのグループワークを通して、フランス語のコミュニケーションに必要な基本表現をマスターすることを目標としている。授業は、基本表現の基礎的練習とともに「聞く」、「話す」を中心としたグループワーク等の学生主体で行われる。そのため、フランス語によるコミュニケーションに対する積極的な態度が求められる。また、文法に関しては、「文法のまとめ」とともに月ごとの文法解説の時間を利用して理解を深めていく。	
		フランス語Ⅱ	この授業では、更にフランス語を学習したい学生を対象に、フランス語の発音、基礎的な文法、語彙・表現を学び、中級レベルのフランス語の総合的なコミュニケーション能力を育成するとともに、フランス語圏の文化・社会についての理解を更に深めることを目標としている。授業内においては、個人、ペア活動、およびグループ活動等を通して、フランス語に慣れることで、「聞く・話す・読む・書く」の4技能をバランスよく身に付ける。また、映像等の視覚教材を用いて、実際のフランス語やフランス事情にも触れられるようにしていく。	
		中国語Ⅰ	この授業では、初めて中国語を学習する学生を対象に、発音・文法・会話・作文などの諸項目を学習しつつ、中国語の総合的なコミュニケーション能力を育成することを目標としている。授業内においては、基本的にテキストに沿って進めるとともに、外国語の習得のためには継続的な学習が重要であることを踏まえ、毎回授業の最初に小テストを行う。また、この授業ではブレンド型学習(教室での対面学習と自宅でのeラーニングを組み合わせた学習方法)を導入しており、教室学習と自宅学習を有機的に連携させつつ行う。	
		中国語Ⅱ	この授業では、更に中国語を学習したい学生を対象に、発音・文法・会話・作文などの諸項目を学習しつつ、中級レベルの中国語の総合的なコミュニケーション能力を育成することを目標としている。授業内においては、基本的にテキストに沿って進めるとともに、外国語の習得のためには継続的な学習が重要であることを踏まえ、毎回授業の最初に小テストを行う。	
		韓国語Ⅰ	この授業では、初めて韓国語を学習する学生を対象に、韓国語を表記するための文字であるハングルと発音をしっかりと学び、その後、語彙や文法を段階的に習得することを目標としている。授業内においては、反復練習によって韓国語の音に親しむとともに、韓国語を多く聞き、多く話す機会が設けられており、挨拶や簡単な会話は、学習した内容を基にロールプレイを通して練習を行う。また、映像や音楽等の視覚教材を用いて、実際の韓国語や韓国事情にも触れられるようにしていく。	
		韓国語Ⅱ	この授業では、更に韓国語を学習したい学生を対象に、中級レベルの文法や文型を身につけ、韓国語の総合的なコミュニケーション能力をバランスよく育成することを目標としている。授業内においては、用言の変別活用及び未来形・連体形などの文法事項の学習を行うとともに、場面や状況に応じた適切な表現を学び、ペア活動等を通して練習を行う。また、映画や音楽等の視覚教材を用いて、実際の韓国語や韓国事情にも触れられるようにしていく。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通 教育 科目	言語 文化 科目	日本のことばと文化ⅠA	日本語の「文章表現能力」の向上を主目的とする。講義では単文構成による正確な文章の作成から、ある程度以上のまとまりの中で構成の整った文章が書けるようにする。年間を通じ大学で書くレポート・論文に必要な文章の書き方を学習する。初期の講義ではレポート・論文を書くための準備練習として日本語で作文を行うために必要となる知識を学び、文章として論述するにふさわしい語彙・構文・表現について学習する。その後、日本語能力試験出題基準となっている文型をはじめ、多くの書き言葉による表現を覚えるようにする。最終的に自身のテーマ設定に基づき、構成の整ったレポートを書き上げられるようにする。	外国人留学生等特別科目
		日本のことばと文化ⅠB	日本語の読解を確実なものにすることが主目的となるため、この授業では、多種多様な文を提示することになる。毎回の授業で、日常生活で頻りに現れる語彙を確認し、発音、意味、使い方など練習し、また同時に専門書が容易に読めるようになるため、専門用語の意味、使い方を確認、学習する。効果的な学習理解のためには、反復しながら授業を進めていくことが重要だと考えるため、予習、復習を徹底的に行い語彙の定着を図る予定である。留学生にとって、毎日の生活の質を高め、学習意欲を高めていくことが重要であるため、広い分野から柔軟に文章を選んでいくことになる。日本で生活する上で日本文化理解は不可欠なため、これらに関連する読み物を積極的に紹介する。	外国人留学生等特別科目
		日本のことばと文化ⅡA	日本語の「会話能力」養成を主目的とする。普通体、丁寧体、敬語といった形式上の区分によらない場面に応じた会話表現を習得する。年間を通じ円滑なコミュニケーション、日常生活の各場面で適切に話すことが出来るための会話練習を行う。初期の講義では、アクセントをはじめとする日本語の特徴的な発音の規則を習得し、聞き手に単文で効果的に伝えられる練習を中心的に行う。その後、使用回数が高い会話表現や談話構成について学習し、日本人どうして一般的な会話表現について習得する。後期の講義では、待遇表現の適切な使用による口頭表現力の向上を念頭に置き、色々な話題によるある程度以上の長さの会話練習を中心的に行う。上記事項を中心とし、自分の考え及び事実を各場面において適切な会話表現が出来るように練習を行う。	外国人留学生等特別科目
		日本のことばと文化ⅡB	留学生が大学での授業で最初に困難を感じるのが、「聞くこと」であると予測されることから、この訓練のため、あらゆる分野からの材料を学生に与え、柔軟に授業に対応できるよう基礎知識を身に付けさせる。効果的な成果を得られるようにするため、それぞれの専門分野に関する内容だけでなく、あらかじめ語彙を確認した上で、出来るだけアップ・トゥー・デイトな材料を用意し、授業外での「聞くこと」の訓練に役立つ授業とする。年間を通じて「聞くこと」の訓練を積み重ねることにより、年度の後半では日本人学生同様の生活ができるようになるための実践的な講義を進めていく予定である。	外国人留学生等特別科目
		語学研修A	カナダ(夏季)、英国(夏季)、ニュージーランド(春季)にて1か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたり行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。滞在は寮かホームステイになり、寮では同世代の諸外国からの学生と交流を行う事で、世界の政治や文化に関する知識を深めることが出来る。ホームステイでは、家庭に入り生活することで、その国の一般的な生活の中に身を置き、日本での生活との比較を行い、日本の生活を客観的に考えることが出来る。身に付けることのできる英語力も、生活に密接に結び付いた英語力となる。(1回目の短期留学ではこの科目を認定する)	
		語学研修B	カナダ(夏季)、英国(夏季)、ニュージーランド(春季)にて1か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたり行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。滞在は寮かホームステイになり、寮では同世代の諸外国からの学生と交流を行う事で、世界の政治や文化に関する知識を深めることが出来る。ホームステイでは、家庭に入り生活することで、その国の一般的な生活の中に身を置き、日本での生活との比較を行い、日本の生活を客観的に考えることが出来る。身に付けることのできる英語力も、生活に密接に結び付いた英語力となる。(2回目の短期留学ではこの科目を認定する。なお、語学研修Aとは異なる留学先であること。)	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 言語文化科目	語学研修C	カナダ(夏季)、英国(夏季)、ニュージーランド(春季)にて1か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたりに行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。滞在は寮かホームステイになり、寮では同世代の諸外国からの学生と交流を行う事で、世界の政治や文化に関する知識を深めることが出来る。ホームステイでは、家庭に入り生活をする事で、その国の一般的な生活の中に身を置き、日本の生活との比較を行い、日本の生活を客観的に考えることが出来る。身に付けることのできる英語力も、生活に密接に結び付いた英語力となる。(3回目の短期留学ではこの科目を認定する。なお、語学研修A、語学研修Bとは異なる留学先であること。)	
	語学研修D	米国、カナダ、英国、アイルランド、ニュージーランド、オーストラリアにて6か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたりに行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。また、本研修による単位取得には、各大学が用意したボランティアプログラムに参加することが求められる。本研修に参加するためには、要求されるTOEFLの成績を修めた上で、英語による面接を通過する必要がある。(1回目の長期留学ではこの科目を認定する)	
	語学研修E	米国、カナダ、英国、アイルランド、ニュージーランド、オーストラリアにて6か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたりに行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。また、本研修による単位取得には、各大学が用意したボランティアプログラムに参加することが求められる。本研修に参加するためには、要求されるTOEFLの成績を修めた上で、英語による面接を通過する必要がある。(2回目の長期留学ではこの科目を認定する。なお、語学研修Dとは異なる留学先であること。)	
	語学研修F	本研修は、語学研修D、Eを発展させたものである。家政大学の提携している、米国、カナダ、英国、ニュージーランド、オーストラリアの各大学にて6か月間行われる語学研修を修了したのちに、それぞれの大学の学部学生を受講している授業を1学期間受講する。本研修に参加する学生は、visa取得時に留学予定の大学の求めているTOEFL/IELTSの成績を取得していなければならない。学部生として受講可能な科目は多岐にわたり、自分の興味、関心によって講座を選択することが出来る。他の学部生と一緒に単位取得に向けて切磋琢磨することで、世界基準の学問レベルを身に付けることが出来る。それに伴い英語による思考力、発表力の向上が期待できる。	
情報関連科目	情報活用	情報デザイン力では、PowerPoint、Wordを活用し、人に伝えるべき有意義な情報・自分が持つイメージを分かりやすく正確に伝える力を高める。伝える力の向上を通して受け取る力の向上も図る。データサイエンス能力ではExcelを活用し、データに基づいた課題の明確化、また、その課題の解決方法を論理的に考える分析能力を身につける。	
体育関連科目	体育と健康	生涯に渡り、健康で活動的な生活を送るために必要な『健康づくり』について、スポーツ科学の知見に基づいた基礎的理論と実践方法を学んでいく。運動すること、スポーツをすることが我々にもたらす効果や影響について、身体面、精神面、社会的側面などからの理解を深める。同時に高齢化社会で問題となりつつあるロコモティブ症候群やフレイルについて、学生時代からの対処方法を学ぶ。さらにスポーツを文化として捉え、見るスポーツに対しての価値を理解する。	
	からだとスポーツA	体育実技実習科目である。生涯にわたる健康な心身の基盤作りのため、運動やスポーツの楽しさを再確認しつつ、運動を習慣化する知識や態度を学ぶ。場に適した正しいストレッチやトレーニングの方法を習得し、自ら体力作りや身体の機能性維持を図れるようになる。身体運動を伴う活動に積極的に参加する態度を育成する。加齢による心身の変化を理解し、生涯を通し運動実践を行い、より充実した生活を送るためのコミュニケーション力や社会性の育成を図る。さらに運動がもたらすリラクゼーション効果やレジリエンスについても体得する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通 教育 科目	体育 関連 科目	からだスポーツB	体育実技実習科目である。「からだスポーツA」と同様に多くのクラスメイトたちと運動やスポーツの楽しさを再確認し、身体活動を通してのコミュニケーションの有効性を理解する。自分らしい生き方を目指し自ら体力を維持増進し、健康を管理する習慣を獲得するための知識と態度をさらに追求しながら、各個人にあった運動の種類やスポーツの種目を確認する。同時に周囲の人々へも身体や精神面への効果を伝えられるよう指導法についても学修する。
		自然とスポーツA	この科目は主に自然環境を利用したアウトドアスポーツを取り上げ、集中実習形式にすることで一時間単位の実習では経験できない内容を展開する。「自然とスポーツA」では、アウトドアキャンプ、スクーバダイビングの2種目を開講している。学外のキャンプ場あるいは海、ダイビングプールに赴き専門的技術の習得と生涯スポーツに対する態度を学ぶ。
		自然とスポーツB	この科目は主に自然環境を利用したアウトドアスポーツを取り上げ、集中実習形式にすることで一時間単位の実習では経験できない内容を展開する。「自然とスポーツB」では、スキー、スノーボード、ゴルフの3種目を開講している。学外のスキー場あるいはゴルフ場に赴き専門的技術の習得と生涯スポーツに対する態度を学ぶ。
	教職 関連 科目	教育原論	①教育に関わる基本的な概念である「人格」「個性」「自由」等を理解し、具体的な場面の中でそれらの概念がどのように機能するかを考え、実践に活かせるようにする。②教育の史的展開過程を理解し、公教育の意義に関する理解を深める。③社会の中で公教育と学校が持つ意義を理解し、教師の役割と意義を客観的に捉え、専門性への自覚を深める。
		教職基礎論	学校教育では、教員一人一人が教職の意義とともに自らの職責を自覚し、常に「学び続ける」ことで資質・能力を生涯に渡って高めるとともに、「チームとしての学校」の考えの下で多様な専門性を有する人材と連携・分担し、組織的・協働的に諸課題に取り組むことが求められる。そこで、教職を目指す学生に以下の項目について講義し、併せてグループ学習と発表・相互評価等を行う。1 教員になるということ(教員という職業の選択) 2 学校で働くということ(教育制度と学校組織の理解) 3 教員であるということ(教員の仕事内容の理解) 4 教員であり続けるということ(教員としての資質・能力の向上) 5 教員になるために(採用試験制度の理解)
		教育心理学	主体的かつ対話的な学びにより、子どもたちはこれからの時代を生き抜いていかなければならない。主体的とは、ものごとを我がこととして捉え、関わることであり、対話的とは、他者とのやりとりの中で、他者を知り、自らを知り、己の力を高めていくことである。そのために、幼児や児童、生徒の教育にたずさわる教師は、子どもたちの発達の諸特徴や、発達に影響する諸要因を十分に把握した上で、適切な学習課題の提示や学習支援の方法を知る必要がある。また、学習者の学びをより高め、動機づけるために、学習や教育の成果に対する評価も工夫して行わなければならない。上記の状況を踏まえ、この授業では、受講者が、これからの教育に必要とされる心理学的な基礎事項を十分に理解し、それを言語化でき、また、教育の在り方について具体的に説明できるような授業を行う。
教育制度論	この授業では、教育制度にかかわる事項(公教育制度、教育関係法規、教育行政、教育財政、学校の安全、学校と地域との連携、学校経営と学校評価、教職員の職務・服務など)について学び、理解することにより、教育職に必要とされる基礎的な知識の獲得を目指すとともに、それらに関連する課題についても理解する。		
専門 教育 科目	社会 生活 と 健康	公衆衛生学 I	公衆衛生は、人々の健康を脅かす様々な要因を取り除くことによって病気やけがなどを予防し、健康で文化的な生活を送り、生活の質を向上させていくための、集団に対する取り組みである。従って、専門職として公衆衛生に携わるためには非常に幅広い知識や技術が必要である。さらに公衆衛生のニーズは時代によって大きく変化するため、専門職として働いていくには常に新たな知識や技術を習得していかなければならない。そこで本授業では多岐にわたる項目を網羅し、公衆衛生学 I・IIとして体系的に学習していく。公衆衛生学 I では、健康の考え方や健康を規定する要因、生態系や環境汚染・環境衛生などの環境についての内容を学ぶ、また、保健統計や疫学研究の方法について、事例検討やワークなど取り入れながら学修する。

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	社会生活と健康	公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生は、人々の健康を脅かす様々な要因を取り除くことによって病気やけがなどを予防し、健康で文化的な生活を送り、生活の質を向上させていくための、集団に対する取り組みである。従って、専門職として公衆衛生に携わるためには非常に幅広い知識や技術が必要である。さらに公衆衛生のニーズは時代によって大きく変化するため、専門職として働いていくには常に新たな知識や技術を習得していかなければならない。公衆衛生学Ⅱでは、生活習慣病や感染症、精神疾患などの疫学と予防対策について学ぶ。また、社会制度についても学修する。公衆衛生学Ⅰに引き続き、実践や将来継続して学習していくために必要な技術や情報収集の方法を身につけるために、事例検討やワークなどを取り入れる。	
	社会福祉概論	少子高齢化の進行、雇用不安、経済格差の広がり、人間関係の希薄化、コロナ禍等、多くの課題を抱えている現代の日本社会においては、社会的支援を必要とする人も増加しており、社会福祉に対するニーズと関心は高まっている。 本講義では、食を通しての対人援助者である栄養士の視点で、社会福祉の意味、高齢者・子ども・障がい者・生活困窮者等をめぐる社会の状況、法制度、福祉の理念等を学修する。また、福祉現場で働く栄養士の事例を紹介し、他の専門職と共に人々を支えていく栄養士には食の専門職としての役割があることを理解してもらおうと共に、共感の気持ちを大切にされた援助のあり方を考察してもらおう。	
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	私たちの身体は60兆個もの細胞からできている。それぞれに機能が分化した細胞が集まって上皮組織・支持組織・筋組織・神経組織を作り、更に複数の組織が集まってある特定の機能を持った器官・器官系を形成し、それらの器官系が統合されて一人の身体を構成している。本授業では、生命単位である細胞について学んだ上で、細胞が生きて行くのに必要な栄養を摂取する消化器系、酸素の運搬や感染防御、様々な情報伝達などに関与する血液系、代謝に必要な酸素を摂取する呼吸器系、栄養素・酸素・老廃物などを運搬する循環器系、不必要な物質を排泄する泌尿器系について理解できるよう講義を進める。本授業は、解剖生理学Ⅱとあわせ、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の中でも解剖生理学に相当するものであり、疾病の成り立ちを理解するためにも必要な授業である。	
	解剖生理学Ⅱ	私たちの身体は60兆個もの細胞からできている。それぞれに機能が分化した細胞が集まって上皮組織・支持組織・筋組織・神経組織を作り、更に複数の組織が集まってある特定の機能を持った器官・器官系を形成し、それらの器官系が統合されて一人の身体を構成している。解剖生理学Ⅱでは、解剖生理学Ⅰで学んだ植物性機能の諸器官を統合する脳神経系やその司令で動く筋肉・骨格などの動物性機能を担う諸器官について学ぶ。また情報伝達を担う内分泌系、種を維持するための生殖系、感染などから私たちの身体を守る免疫系などの諸器官の構造や機能についても学ぶ。解剖生理学ⅠとⅡを通じて、私たちが一人の統一された人格として存在し行動するとはどういうことかを具体的に理解する。	
	解剖生理学実験	生体の生理と機能について学習する。まず、動物による栄養実験を行い、食事内容の違いが生体に及ぼす影響について考察する。一定期間飼育した後解剖し、組織・臓器の形状およびつながりを観察するとともに、血清等を用いて生化学検査を行い、栄養条件の違いによる影響について総合的に考察する。データ処理の方法を考えることも必要となる。また、栄養素の消化吸収について実験を通して理解を深める。さらに自分自身を被験者として栄養指数、消費エネルギーなどについて学習し、五感に関する生理的実験を通して生体の構造・機能について理解を深める。基礎栄養学、生化学、解剖生理学などの知識分野を含む内容となる。	
	生物有機化学	有機物とは「炭素」を骨格として組み立てられている化合物のことである。食品に含まれている糖やタンパク質、脂質、核酸をはじめ、身の周りには有機物が満ちあふれている。これらがどのような化学構造を持ち、どのようにして作られ、調理の際にどのような変化を受け、体内でどう取り込まれるかについてその原理と構造を、量子論から化学、生物学までの範囲を含めて理解する。	
	生化学概論	生化学は生命を分子レベルで学ぶ学問であり、チーム医療現場における疾病症状の把握や治療の影響・効果の理解と把握にとって欠かせない共通の基礎知識である。本講義では、生化学を学ぶ上での基礎として最初に水と細胞について学ぶ。次に生体を構成する分子(糖質、脂質、アミノ酸、タンパク質、ヌクレオチド)の種類と構造、性質を学ぶ。さらに生体反応を触媒する酵素の性質、役割、種類を学び、代謝学や栄養学、食品学への理解へとつなげていく。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	人体の構造と機能	生体分子代謝学	代謝とは、生きている細胞で行われている化学反応のネットワークのことである。本講義では、まず基本的な代謝経路である糖代謝を学び、細胞の動的側面である生化学的活動についての基本を理解する。次に、エネルギーや有用物質を生成するための、脂質やアミノ酸の異化反応の詳細を学ぶ。また、反応にかかわるビタミンやホルモンの役割も学び、人体の活動が化学反応によって行われ、制御されていることを理解し、代謝の全体像を把握し、栄養学全般を体系的に理解するための基礎知識を築く。
		生化学実験	三大栄養素を中心に生体成分について、その化学的な性質を実験を通して理解する。実験器具や試薬の取り扱い方など基本的な実験手法を習得するとともに、複数の人員がそれぞれの役割を認識し手順を考えて仕事を分担し遂行して目的を達成することを学ぶ。準備、観察、記録、考察、レポート作成の実際を学ぶ。実験項目としては、還元糖や単糖類と二糖類の検出、ヨウ素でんぷん反応、多糖類の加水分解反応、たんぱく質の加水分解や変性、沈殿反応、薄層クロマトグラフィによるアミノ酸解析、脂質のケン化および石けんの生成、中性脂肪と遊離脂肪酸およびコレステロールの検出、不飽和性試験を実施する。
		微生物学	微生物学の歴史、微生物の種類や形態、構造、栄養と代謝、増殖と環境条件(温度、pH、塩分、酸素濃度など)、制御法、生態などについて学ぶ。特に高校の授業ではあまり習っていない微生物の特徴と役割について、また各論として、食中毒・腐敗とその防止に必要な微生物制御の考え方、発酵食品における微生物の役割について重点的に理解する。公衆衛生学や疾病の成り立ちの感染症と関連付けて学ぶことで、食品衛生学や食品加工学、さらに給食管理の衛生管理の考え方へとつなげていく。
食品と衛生		食品学総論	初めに食品成分表の概要について説明する。その後食品の各成分(水分、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン、嗜好成分、その他の成分)の化学構造、性質、変化、成分間反応と機能について説明する。学ぶ内容が多く、化学の基礎知識が不可欠である。前期に学んだ生化学概論を基礎にして授業をする。
		食品学各論	食品学各論では食品を分類し、各分類ごとに学ぶ。食品学総論で学んだ知識をもとに、植物性食品、動物性食品、食用油脂、甘味料、香辛料、調味料、嗜好飲料、発酵食品他についての理解を深める。食品を植物性食品(穀類、いも類、豆類、野菜類、果実類など)、動物性食品(食肉類、魚介類、卵類、乳類)およびその他(食用油脂、甘味料、香辛料、調味料、嗜好飲料、発酵食品など)に分類して各食品の食品価値、栄養的特徴、性状、加工特性等について幅広く学ぶ。1年生で学んだ食品学総論の知識を身に付けていることが前提の上で講義を進める。本講義で学んだ内容は、食品化学実験、食品加工学、調理科学などの授業の内容に関連する点が多く、他の授業においても本講義内容と関連つけて学ぶと、より理解が深まる。
		食品機能論	特別用途食品、栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品などの概念と制度を概説した後、現在までに食品に見出されている生理機能をもつ成分を概説し、さらにそれを摂取する食生活と疾病のリスク減少について説明する。【到達目標】で述べた様に、管理栄養士・栄養士として、市民・病者の質問に答えられるような科学的バックグラウンド形成を目的とするため、ヒト臨床試験で有効性が認められた食品成分を中心に講義での解説を行う。本講義では、食品学各論・食品学総論を理解した上での授業となり、そこで解説した成分などがたびたび登場するので、それら講義の復習は欠かせない事。
		食品化学実験 I	私たちは毎日多種類の食品を摂取することで人間に必要な栄養素の補給を行い、生命を維持し、健康な生活をおくっている。これらの食品がどのような栄養的な価値を持っているかを知ることが私たちにとって非常に大切なことである。食品化学実験Iでは食品に含まれる成分を食品分析の基本的分析法である重量分析、容量分析、吸光度分析を用いて定量し、その原理と操作法を習得すると共に、安全に実験する方法、実験で使用する器具の取り扱いや試薬の調製法などの基礎知識について学習する。1年時に学んだ食品学総論が基礎科目である。
		食品化学実験 II	食品化学実験 I では、食品の成分分析に関わる実験を行った。食品化学実験 II では、水の硬度、食物繊維、食品の成分変化、色素成分(水溶性・脂溶性)、油脂の特数・品質、卵の品質検査などに関わる幅広い実験を行う。実験を通して食品学総論や各論で学んだ知識を定着させ、レポート作成をする中で、実験結果から考察する力を身につける。1年次に学んだ食品学各論と前期に学んだ食品化学実験 I が基礎になる。

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目 食品と衛生	食品加工学	人類の祖先は、生肉を塩漬けにしたり、燻(いぶ)すことで肉の保存性が高まるだけでなく、よりおいしくなることを知った。また、フランスのルイ・パスツールは食物の発酵や腐敗が微生物の作用によることを明らかにした。この学問的成果は今日の発酵食品の礎となっている。このように古代から現在に至るまで、人びとは食べ物にさまざまな加工をほどこしてきた。その目的は、食べ物を「おいしく」、「栄養」が保たれ、「安全」な状態で長く保存し、「運びやすい」ように加工することである。今や加工食品は家計食料費の6割以上を占めるに至っており、加工食品を除いて食生活を考えることは出来ない。食品加工学では、食品学総論等による食品に関する理論を基礎に食品の保蔵に関すること(微生物、水分活性、乾燥、塩蔵、糖蔵など)や様々な食品加工法について学習するとともに、今日関心の高い保健機能性食品についても解説する。また、各種農産加工品、畜産加工品、水産加工品、発酵食品や嗜好品についてそれぞれの加工法の特性や製品の特性について解説する。	
	食品加工学実習	野菜を塩漬けにすると保存性が高まるだけでなく漬物としてのおいしさが加わる。牛乳に乳酸菌を加え、発酵させることにより発酵乳を製造することができる。また、缶詰やレトルト食品のように加熱殺菌により食品を長期間保存することが可能となる。このように、食品加工は、浸漬、発酵、加熱、乾燥などの加工技術を駆使することにより、食材に対して栄養性、安全性、保存性、嗜好性、輸送性等を付与するものである。食品加工学実習では、食品学総論、食品加工学などによる基礎理論をもとに農産加工では、ジャム、小麦加工品(パン、麺類)、大豆加工品(豆腐、納豆)、漬物等の製造を行うことを通して、各原料の特性や加工・保存技術の特徴について学習する。畜産加工では、発酵乳およびバター製造を行い、水産加工では、缶詰製造を実際に体験することにより理解を深める。	
	食品衛生学	食品衛生の概論。食中毒について微生物学的及び理化学的観点から考察する。食品の劣化について理解する。食品の安全性確保について理解する。各回授業の最後に授業内容の理解度を確認する。	
	食品衛生学実験	本授業の目的は、栄養士の資格をもつものに必須な知識として、一般の食品の化学的な品質管理と、その根拠となる食品衛生法にもとづく成分規格、食品添加物などの規格基準などについて、実験を通じて理解する。各種実験を実施し、その操作および実験レポートを作成・提出する。特に、微生物学的な実験に際しては、培養時間等の関係から、時間外の観察が必要となる。病原細菌を扱うので白衣は専用とすること。本授業はすでに履修した食品衛生学(必)、生物有機化学(必)、生化学概論(必)、生化学実験(必)と関連があるので、これらの科目を復習し修得しておくこと。また、4年次に履修する食品微生物学(実験を含む)(必)と関連がある。	
	食品微生物学(実験を含む)	食品衛生監視員・食品衛生管理者の任用資格に合わせた基礎知識とともに、フードスペシャリスト資格認定試験および管理栄養士国家試験等に合格できる基礎学力を修得する。講義では「食品衛生学」の教科書を使用して、食品衛生法を理解することを基本とし、食品表示、食中毒、添加物等について食品衛生法にどのように規制されているかを学び、HACCPについて理解する。実験では「食品衛生学実験」の教科書を用いて、食品衛生法による規準検査を実施する。	
	HACCP実践演習	平成30年食品衛生法の改正で全ての食品営業施設にHACCPの制度化が実施された。本演習科目は既定の専門教育科目を習得した学生が受講対象者であり、食品衛生学の知識を必須とする。授業ではHACCPに関する教科書(厚労省HP: HACCP導入の手引き)を用いて講義を行い、またあわせてグループワーク、発表を実施し、「大量調理施設HACCP管理者」としての知識を習得するとともに、HACCP管理者として大量調理施設にHACCPシステムを構築することを学ぶ。	
	食品機器分析化学実験	生体成分や食品の機器分析について、その原理と実際を学ぶ。各種分析装置の使用法と価値を十分に理解し、卒論研究や将来の食品研究開発に役立つ能力を養う。①クロマトグラフィーとは何かについて理解する。②電気泳動法の原理と応用について理解し、実際にたんぱく質の電気泳動を行いその利用と技術を習得すると共にアルブミンの分子的特性を把握する。③調理に関係した食品物性の測定について理解する。④イオン・原子・分子分析実験を通して無機化学について理解する。⑤食品の風味及び香りの分析について理解する。⑥分析結果の解析法について理解する。⑦GC-MS法の習得を通して食品中の残留農薬分析について理解する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 教育 科目	栄養 と 健康	基礎栄養学	栄養学は、栄養素の体内利用に関して生化学で得た知識をもとにし、生理学や食品学を加えて健康の維持とその増進に必要な条件を栄養素および食生活の面から明らかにする学問である。基礎栄養学では、生化学や生理学、食品学の理解を確認しながら、各種栄養素の化学、欠乏症と過剰症、消化・吸収、代謝さらにエネルギー代謝について学ぶ。健康の維持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について総合的に学習する。
	応用栄養学	基礎栄養学、栄養指導論Ⅰ、公衆栄養学などで学んだことを基にライフステージ別に適正な栄養管理を学修する。ライフステージ別および生活環境別の身体状況や栄養状態に応じた栄養マネジメント（栄養管理）の考え方（栄養アセスメント、計画、実施、モニタリング、評価、フィードバック）を学ぶ。日本人の食事摂取基準におけるエネルギー・栄養素必要量（要求量）を決定するための科学的根拠について学ぶ。運動・スポーツ時の栄養・代謝、運動・スポーツの健康・体力への影響、トレーニング時の栄養補給法等について、また、ストレスや特殊環境下における栄養・代謝について学ぶ。	
	応用栄養学実習	各ライフステージにおける生理的特徴をはじめ栄養特性を理解し、臨床検査値や身体状況や栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）を踏まえて、具体的な食事による栄養ケアプラン作成、食事摂取基準、食品の組み合わせ（食品構成）、献立作成、調理・供食して一連の栄養管理（マネジメント）の実際を修得する。妊娠・授乳期や成長・発達・加齢等の人体の構造や機能の変化の特徴を十分に理解し、各ステージにおける健康の維持・増進および疾病の予防を目的に栄養マネジメントについて実習を通じて修得する。この授業は、「応用栄養学」でのライフステージ別の特性を十分理解した上で授業に臨むこと。	
	臨床栄養学総論	臨床栄養学総論では、肥満、糖尿病、メタボリックシンドローム、高血圧症、動脈硬化症など主に生活習慣病の病因、診断や症状、合併症などを学び、食事療法や予防法の基礎を理解するために毎回の講義と復習の小テストで知識の修得を確実にする。試験では、全般にわたる知識の修得を評価する。	
	臨床栄養学各論	臨床栄養学各論の授業では、循環器系、呼吸器系、腎泌尿器系、精神・神経系、内分泌系などの各疾患と、代謝疾患について、その病態と診断の十分な理解を基礎として、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理を含む治療に関して深く理解する。「臨床栄養学総論」および「臨床栄養学各論」において各種疾患の病態生理と栄養・食事療法について修得することとした。	
	臨床栄養学実習	栄養学、食品学、調理学、病態生理学を基盤として疾患と栄養管理の関連性の理解を深め、治療の一環として栄養ケアマネジメントを実践できる能力を修得する。疾患ごとの症状や病態、栄養管理のガイドラインを踏まえ、献立、調理、栄養指導を含む栄養ケアプランを立案し、その有効性、妥当性などを検討する。栄養士として実際に臨床の栄養管理業務を可能とすることを目指してすすめる。	
栄養 の 指 導	栄養士入門実習	人々の健康を栄養面から支援するのが栄養士の役割である。栄養士入門実習では栄養士として身につけなければならない基本的なことを実習を通して学ぶ。基礎として、食品成分表の見方・使い方、対象者を知るための身体状況調査の測定方法と評価を学ぶ。そして、対象者にあった献立が作成できるようになる。	
	栄養指導論Ⅰ	日本は、人口の急速な少子高齢化、食生活および疾病の構造の変化など、保健面および社会、経済面における種々の状況の変化に伴って、ストレスの増加、生活習慣病の増加が目立ち、個人々人に対する高度な栄養指導の必要が増大している。栄養指導論Ⅰは公衆栄養学や栄養士入門実習と関連を持ち、教育的手段により、栄養や食生活の改善のため、知識やスキルを教え、対象者が行動変容を起こすことができるように支援することを目指す科目である。そのため授業では、栄養指導の概念を理解し、栄養指導のための理論的基礎（行動科学の理論とモデル、栄養カウンセリング、行動変容技法、組織・地域づくりへの展開）について学ぶ。栄養指導マネジメントで用いる理論やモデルを理解し、健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメントなどについて学ぶ。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門 教育 科目	栄養の指導	栄養指導実習Ⅰ	人が健康を維持・増進させるためには、運動・休養・栄養のバランスのよい生活をおくることが必要である。そこで、人々が健康の保持・増進するために、個人および集団を対象に適切な食生活を送るための栄養指導が必要である。栄養指導実習Ⅰでは、そのための栄養指導の基礎として、栄養士入門実習、栄養学などの基礎科目、栄養指導論Ⅰで学んだ知識を基に、対象者の栄養アセスメントを行い、食生活や栄養状態、生活状況の調査方法を学び、演習を行う。そして、対象者の問題点を把握し、診断、評価、判定し、栄養指導の方法を学ぶ。また、栄養指導の実施の演習を行い、指導案作成、教材作成、栄養指導の技法を学ぶ。	
		栄養指導論Ⅱ	栄養指導に必要なマネジメント、すなわち栄養指導のためのアセスメント、カリキュラムへの立案、実施、モニタリング、評価、フィードバックについて学ぶ。栄養指導を行うために必要な学習形態、教材について学ぶ。ライフステージ、ライフスタイル別に妊娠・授乳期、乳・幼児期、学童・思春期、成人期、高齢期、傷病者および障がい者の栄養教育の特徴(身体的、精神的、社会的状況など)について理解を深める。そして、栄養指導を行うときに適切な支援ができるよう学ぶ。栄養指導論Ⅰで学んだ基礎的な内容を基にライフステージ別の栄養指導Ⅱへとつなげる。また、応用栄養学や公衆栄養学などと関連付けて横断的に理解することができるようにする。	
		栄養指導実習Ⅱ	栄養学をはじめとする基礎科目や栄養指導論Ⅰ、栄養指導論Ⅱ、栄養指導実習Ⅰ等で学んだ知識をもとに、栄養指導実習Ⅱでは、栄養指導を行う上で実際にはどのような方法や技法を使って行えばよいかを学ぶ。そのために、栄養指導をする際に必要な話し方、プレゼンテーション技術、指導内容および対象にあった教材の作成、指導形態の種類と選択について学ぶ。また、対象者の実態および問題点の把握、情報収集および基本統計を学び、適切なまとめ方について学ぶ。栄養指導の技法としてカウンセリングやコーチングについて学ぶ。個人に対する栄養指導では栄養アセスメントの方法を学びながら、個人の食生活の資料をもとに栄養指導を行う。集団に対する栄養指導では、ライフステージ別に対象者を設定して、問題点を把握し、指導目標をたてて栄養指導計画を立案する。その指導案を基に効果的な栄養指導を行う。	
		公衆栄養学	国民の健康を維持・増進するうえで大きく影響を及ぼす食生活について、主として国や地方公共団体および地域社会の面から現状、要因、あり方などについて学習する。特に我が国における健康増進活動は、国の栄養施策を中心として行われ、健康づくり対策などを基に推進されているので、それらを十分に理解する。また、人々の健康増進に寄与するための地域における栄養関連サービスを提供する総合的なマネジメントに必要な理論と方法についても学ぶ。	
		給食の運営	給食管理学	特定給食施設における栄養士・管理栄養士の給食管理業務である給食の運営管理の基本について学ぶ。特に主要業務である栄養管理では、「日本人の食事摂取基準」を用いて、給食対象者の給与目標量の設定から食品構成・献立作成の立案の実際を行い、給食の実施、評価・改善、栄養教育へと展開させていく。
給食の 運営		給食管理実習	基本的な給食の運営管理の実際を学び、実践力を養うものとする。給食対象者(女子大生)の給与栄養目標量の設定、食事計画、食品構成作成、献立作成、食材発注、作業計画、大量調理、盛り付け、配膳、供食、評価、栄養教育、衛生管理、事務管理、原価管理等の一連の流れを行うことにより、栄養士の役割や業務内容について理解する。	
		栄養士実習	校外実習に行くための知識、スキルの等の復習をして、実践の場で活用できるようにする。栄養士の様々な職種、そして業務内容について学習する。報告会において、プレゼンテーション用の資料作成やプレゼンテーションの仕方を修得する。報告会で様々な実習施設での様子を聞き、栄養士業務についての実際を学ぶ。	
		栄養士校外実習	給食施設における栄養士業務は、栄養管理、作業管理、設備、衛生管理、安全管理および栄養指導など、多岐にわたっている。このため、校外施設における栄養士の実習は、学内での栄養指導論、給食管理学、食品衛生学などの講義を基礎に、実際の給食施設において、実務や有機的結びつき等を体得する。そのために、栄養士校外実習として、病院、福祉施設(保育所、高齢者福祉施設)、事業所、自衛隊、学校いずれかの施設で1週間(45時間)実習を行う。	
		調理学Ⅰ	食事は生命の根源であり、おいしい食べ物は、身体に健康的で、無駄なく栄養になるばかりでなく、心をも豊かにするものである。食品の分類と特徴(調理特性)を捉えることは、献立作成、調理に応用される。本講座では調理過程における食品の物理的・化学的変化を多面的にとらえて、おいしい食べ物にするための調理理論と調理操作に関連づけた調理機器の知識や効率的な使用方法について学ぶ。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	給食の運営		
	調理学Ⅱ	調理学の知識をさらに深める。調理は他の学問と違い、最終的評価は食べる側にある。そのことを踏まえて、食べるということを「食事学」につなげる(栄養学の知識も加えて)方法を理解し、どのように調理学を活用するのかを学ぶ。また、先人たちが築いてきた食の文化を振り返り、その伝承と創造を付加した食の在り方について考え、その実践方法を学ぶ。	
	食生活教育演習	「家庭科」とは、衣食住を中心とした家庭生活に関わる科目である。中学校・高等学校の家庭科においては、生活に必要な基礎的な知識や技術を習得すると共に、生活を創造する能力を育てることもねらいとなる。そこで、これらの生活の営みについて、総合的にとらえ、実践的な学習ができるよう、演習形式で授業を進めていく。また、模擬授業も行ない、教師と生徒、両方の視点から学ぶ。	
	食・環境教育論演習	食生活から、エネルギー問題、水問題、ゴミ問題、地球温暖化問題をはじめとする環境問題を考え、食生活の中で一人ひとりが意識改革できることと、その効果を理解し、将来の教育・社会活動の現場で生かせる方策を探り実践を積むとともに、最終的には自らがその方策を発信できるような力を身に付ける。	
	調理科学実験	「調理学」の講義で学んだ知識をもとに、それを科学的に解明していく。さらに「基礎調理学実習」における技術の習得・向上を目指し、系統的に進める。具体的には、(1)調理のコツを科学的に会得することにより、食品の扱い方や調理性を理解する。(2)実験することにより、調理技術の要点を習得し、その技術の向上をはかる。(3)調理における疑問の解明をすることにより、さらに高度の研究を展開する要素を身につける。これらを実践するために、身近な材料を実験用を選び、実際の調理との関連を図りながら学ぶ。	
	基礎調理学実習Ⅰ	「調理学」「調理科学実験」で学んだ知識と技術を活用して、日本料理の基礎から応用までを1食分の献立調理、客膳料理、行事食に分けて実習する。献立は、調理学で学んだ食品の調理性と調理要領、そして調理科学実験で修得した思考力・応用力を発揮して、栄養のバランスを考えて食品を組み合わせて「おいしい食物」を調理する実際を学ぶ。	
	基礎調理学実習Ⅱ	「調理学Ⅰ」「調理科学実験」「基礎調理学実習Ⅰ」で得た知識および技術を活用して、西洋料理と中国料理の実習を行なう。歴史、食文化を含めてそれぞれの特徴を日本料理と比較しながら、調理器具や食器、特殊食材・調味料・香辛料、供卓方法やテーブルマナー等について学ぶ。一食分の食事形式の献立構成として実習し、献立作成、食品の組み合わせ方、盛り付け方等を習得する。	
応用調理学実習	調理学・調理科学実験・基礎調理学実習で得た知識および技術を活用して、諸外国料理の実習を行なう。歴史、食文化を含めてそれぞれの特徴を日本料理と比較しながら、調理器具や食器、特殊食材・調味料・香辛料、供卓方法やテーブルマナー等について学ぶ。一食分の食事形式の献立構成として実習し、献立作成、食品の組み合わせ方、盛り付け方等を習得する。		
総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ	管理栄養士として直面すると思われる諸問題を想定し、その課題を解決するために 目標の設定、計画立案、実施、結果の解析および評価をする力を身につける。医師・看護師などの他職種との協同関係の構築に向けて、より深い管理栄養士としての医学的知識を理解するとともに管理栄養士の職務についても総合的に理解する。臨地実習に必要な知識の取得および、実習で学んだことについての深い理解を得るための総合授業。管理栄養士としての資質を高めることを目的とし、課題解決に向けて必要な基礎知識の充実を図る。	
	管理栄養士応用演習Ⅱ	管理栄養士として様々な状況に応じたスキルアップや応用力を高め、課題解決に向けて必要な基礎知識の充実を図る。その為に、成績に応じた少人数制のグループ演習を行い、理解度を深める。実践活動を目指して、得られた知識を活用する力を身につけることを目的とし、授業を通じてその確認を行う。	
	卒業論文	大学で学んだ集大成として、自分の興味・関心を持ったテーマを設定し、文献調査を行い、調査や実験により解析し、卒業論文を仕上げていく。その過程では、計画立案、調査・実験の手法、結果及び考察のまとめ方を身につける。定期的に研究室へ集まり、他の研究室メンバーのテーマについても学びディスカッションを通じ知識を深めていく。最終的にプレゼンテーションを行い、卒業論文としてまとめる。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	フードスペシャリスト論	フードスペシャリストとは、食品の流通や販売の現場において、専門知識と技術をベースに食の情報を提供する専門家であり、生産から消費までの食をコーディネートする役割を持っている。本講座では、その基礎知識を食業界において活用できることを目指し、講義する。また、健康で快適な食生活について考え、その実現にむけて、食産業の健全化、ひいては地球環境へ貢献するための活用について考える。	
	フードコーディネート論	「食」は、人間が生きていく上での重要な要素の一つである。より安全で美味しく快適な食生活を送るためには、これらを取り巻く全ての条件をコーディネートする必要がある。そこで、食の品質判定・広報活動・教育等に関する専門知識を持ち、さらに、メニュープランニング、食卓・食空間のコーディネート等を行えるフードスペシャリストの求められる役割がより重大になってくるのである。授業では、フードスペシャリストとして必要なフードコーディネートの基礎知識を学び、さらに社会の変化をしっかりと受け止め、今、大切なものは何かを見極める力を養っていききたい。「フードスペシャリスト論」をはじめとし、「栄養学」「食品学」「調理学」と関連付けながら、豊かな食生活を目指すための実践力を養う。	
	食品流通経済論	本講義は、近年食品の消費と流通で起きた著しい変化を踏まえ、指定の教科書を用いて、食市場、食品流通、食生活を中心に解説するとともに、経済全体の相互関係が理解できるように、フードシステムや食料生産との関連についても適宜ふれていくものとする。	
専門関連科目	栄養と健康A(社会生活)	専門教育科目でも社会生活と健康の各科目(公衆衛生学Ⅰ、公衆衛生学Ⅱ、社会福祉総論)のいずれかまたはすべてについて、さらに基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶ科目である。開講年度ごとに内容を再検討しながら、効果的な授業にすることを目指している。	
	栄養と健康B(人体)	専門教育科目でも人体の構造と機能の各科目(解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱ、解剖生理学実験、生物有機化学、生化学総論、生体分子代謝学、生化学実験、微生物学)のいずれかまたはすべてについて、さらに基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶ科目である。開講年度ごとに内容を再検討しながら、効果的な授業にすることを目指している。	
	栄養と健康C(食品)	専門教育科目食品と衛生区分の各科目(食品学総論、食品学各論、食品機能論、食品化学実験Ⅰ、食品化学実験Ⅱ、食品加工学、食品加工学実習、食品衛生学、食品衛生学実験、食品微生物学、HACCP実践演習、食品機器分析学実験)のいずれかまたはすべてについて、さらに基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶ科目である。開講年度ごとに内容を再検討しながら、効果的な授業にすることを目指している。	
	栄養と健康D(栄養)	専門教育科目栄養と健康区分の各科目(基礎栄養学、応用栄養学、応用栄養学実習、臨床栄養学総論、臨床栄養学各論、臨床栄養学実習)のいずれかまたはすべてについて、さらに基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶ科目である。開講年度ごとに内容を再検討しながら、効果的な授業にすることを目指している。	
	栄養と健康E(臨床Ⅰ)	食事療法は、疾病治療を実践するうえで重要な役割を持つ。それは、日常の食生活や栄養摂取状況が、疾病の発生要因として深く関わりがあるからである。授業では、臨床栄養学総論・臨床栄養学各論で得た知識を基に、疾患別の栄養ケア計画の立案や献立立案の際に考慮すべきことなど、特に食事療法に重点を置いて疾患別栄養ケア等を解説する。また、栄養アセスメント及び栄養ケアプランの作成、栄養補給法の選択方法等について学ぶ。	
	栄養と健康F(臨床Ⅱ)	臨床Ⅱでは、必修科目である臨床栄養学に続き、さらに知識を深め、理解することを目的とする。臨床医学について、疾病の成り立ちや、診断、栄養療法と並行して行われる治療についても学ぶ。個々の人におけるオーダーメイドの栄養を考察できるだけの知識を得られるよう、開講年度ごとに内容を再検討しながら、効果的な授業にすることを目指す。	
	栄養と健康G(調理)	専門教育科目、給食の運営の各科目(調理学Ⅰ、調理学Ⅱ、調理学実験、基礎調理学実習Ⅰ、基礎調理学実習Ⅱ、応用調理学実習、食生活教育演習、食・環境教育論演習)のいずれかまたはすべてについて、さらに基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶ科目である。開講年度ごとに内容を再検討しながら、効果的な授業にすることを目指す。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	栄養と健康II(フードマネジメント)	専門教育科目フードスペシャリストの各科目(フードスペシャリスト論、フードコーディネート論、食品流通経済論)および食品産業やレストラン経営などの分野について、これらのいずれかまたはすべてについて、基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶ科目である。開講年度ごとに内容を再検討しながら、効果的な授業にすることを旨とする。	
	栄養と健康I(情報演習)	専門教育科目の実験・実習の各科目(解剖生理学実験、生化学実験、食品化学実験I、食品化学実験II、食品加工学実習、食品衛生学実験、HACCP実践演習、食品機器分析学実験、応用栄養学実習、臨床栄養学実習)のいずれかまたはすべてについて情報処理と結び付けて、基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶ。	
教科関連科目	保育学概論	家庭科の教員になるために必要な保育学について概観する。周囲の支えや関わりなくしては生きていけない人間の乳幼児の様々な面での発達過程とその特徴、それらを支える生活と遊び、家庭において留意すべきことなどについて学ぶ。また、自分の成育史をふり返ったり身近な例に置き換えたりしてしながら、家庭科教育の観点から家族の役割、地域社会の役割、園での保育について理解を深める。	
	被服学概論	高等学校および中学校の家庭科教諭を希望する学生を対象とし、衣生活における基礎的な知識から応用となる知識の修得をめざす。多様化した現在の衣生活の中で対応できるさまざまな知識を身に付ける。	
	住居学概論	住居は生活の器として、生命の安全と健康を守り、人間の尊厳をたもち、安らぎと秩序を保障し、人間の発達と福祉と幸福の基礎をつくり、文化としての住居環境を発展させ、市民生活の基礎となっている。貧しい住居は家庭の調和を阻害し、教育に悪い影響を与え、社会全体の健康や道徳に対して重大な影響を及ぼす。人間にふさわしい住居は豊かな生活と健全な市民生活に不可欠であると言える。このような住居は私たちの生活全般に深くかかわっているが、身近すぎて十分な配慮がなされていない面もある。本授業では、住居についての基本的な事項を解説し、問題の解決方法や今後の望ましい方向について考えていきたい。	
	消費生活論	消費生活論は、日々私たちが生活していく中での「消費」という行動に焦点をあて、どのように消費をすれば、安全で安心な消費生活を営み、経済社会の安定と向上、そして豊かで持続可能な生活を営めるかを探るものである。従って、決して抽象的な学問ではない。消費生活に係わる問題は、すべての国民の問題で、皆一人ひとりにとって非常に身近なものである。私たち消費者が、①どのような権利を持っているか、どうすれば被害にあわないかという受動的な視点だけでなく、②現代においては、消費者本位の社会の実現が求められるので、消費という行動を通じて、消費者が社会や市場・環境等に対して、どのような役割を有して行動することが必要なかなどの能動的な役割を認識して調査・研究することが必要である。消費生活の重要性と多様性等を捉えて、意欲的に学習することを期待する。	
	家庭工学	家庭では日常的に多くの機械を使用し、利便性の高い生活を送っている。本授業では、家庭における電気や機械や道具についての知識の習得と理解、それらを動かすエネルギーや省エネルギーについて図解を多用した講義と家庭科教材作成に必要な情報加工に関する演習を行う。この科目は、家庭科教員免許状を取得するための教科関連科目である。	
	家庭工学実習	本授業では、生活の中でもものを作る喜びを感じてもらふことと、ものづくりに使われる道具や機械の基本的性能や使い方を理解し、使用する道具や機械、素材によって制作可能な形を考え、創造的、効果的な表現を行う。ものを客観的に表示する方法である製図、木材加工、金属加工、衣服制作でのパターンの応用という4つの課題に創造性を豊かにして取り組む。	
	被服実習I	高等学校および中学校の家庭科教諭を希望する学生を対象とし、被服実習における基礎的な知識・技術の修得をめざす。被服実習Iでは基礎的な縫製技術を学び、多様化した現在の衣生活の中で対応できる能力を身に付ける。	
	被服実習II	各自の採寸寸法を用いたスカートを作成する。実習を通して、採寸方法、パターン設計(パターン展開を含む)、材料選択(副資材を含む)、縫製、着装評価など衣服製作一連の工程を体験し、体型に適合した着心地の良い衣服を製作するための基礎的な知識と技術を習得する。スカート製作を通して、布地の裁断手順や印の付け方、ダーツの縫い方、普通ファスナーの付け方、ベルト芯を用いた基本的なベルトの付け方などの基礎となる技能を習得する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職に関する科目	栄養教諭総論	管理栄養士または栄養士と教員の資格を併せもつ「栄養教諭」の役割と職務内容について講義を進めていく。この授業では、学校における食教育の意義、法に則った栄養教諭の役割と職務、専門性を活かした「食に関する指導」の効果的な実践活動に向けた、児童生徒の実態把握や指導計画立案の方法、学校給食とその管理に関する種々事項の理解など、演習を加えながら進めていく。	
	栄養教諭各論	この授業では、「学校給食の管理」と「食に関する指導」を組み合わせた栄養教諭の具体的な職務実践の要素と方法を紹介する。学校給食を「生きた教材」として活用するための、学校給食運営管理の理解、献立充実と工夫、児童生徒の食生活や食行動、発達段階、学習進度など実態把握を踏まえた学習指導計画の立案と実践、他教職員、保護者や地域との連携調整など、授業展開の中で演習も加えながら進めていく。	
	特別支援教育概論	この授業では、様々な障害の理解を深め、中学校や高等学校、また、特別支援学校の学習指導要領に基づき、障害種別の教育内容・方法や教材・教具の工夫、また、保護者や関係機関との連携などについて理解し、具体的な指導や支援の在り方の基本を考えていく。	
	教育課程論	今日の学校をとりまく教育環境は急激に変化するとともに、児童生徒の実態はきわめて多様化している。このことを踏まえ、学校教育の在り方を考察し、教育基本法や学校教育法、学習指導要領などに示された内容をもとに、教育課程編成・実施の考え方や具体的な教育課程編成・実施の方策を探究し、これらの学修を通して教員に求められる資質や能力、実践力を身に付ける。	
	家庭科教育法Ⅰ	1. 家庭科教育の歴史を概観し、学校教育のなかに家庭科がどのように位置付けていったのか、その経緯と背景を考える。2. 現在の生活をめぐる諸課題に対して、教科としてどのように取り組み、解決しようとしているのか、学習指導要領に示される目標、内容の記述を精査して把握する。3. 家庭科を支える文化的、社会的な背景、思想、諸外国の家庭科教育について知り、家庭科の意義と役割を理解し、家庭科の指導に必要な能力を身につける。	
	家庭科教育法Ⅱ	1. 領域ごとの学習内容を理解し、教科の特質を生かした教材研究の視点をもつ。2. 具体的な場面に基いた教材開発と教授・学習過程の研究、教材となる資料の収集、授業展開における情報機器の活用、教材・教具の作成について事例をもとに検討する。3. グループ活動により模擬授業の計画を立案し、授業実践を体験し、振り返りを行い、指導力向上のための課題を見つける。	
	家庭科教育法Ⅲ	1. 教科の特質を踏まえ、多様な視点で教材をとらえて計画に生かすため、事例研究と授業設計を中心に行う。授業をつくる視点と方法について理解し、実践的指導力を身につける。2. グループ活動による授業設計のプロセスを体験する活動として、模擬授業を行う。1回目の模擬授業では、わかりやすく伝えること、科学的視点を育むことなど、教材研究の視点もち、指導法を工夫する。2回目の模擬授業では、各領域の内容について理解した上で、分野横断的な視点で授業を構想する。3. 模擬授業に主体的に参加することを通して、学習者の意欲や主体性を育む授業づくりに向けて教材研究ができるようになる。	
	家庭科教育法Ⅳ	「家庭科教育法Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」の学習をふまえ、本講では、家庭科教育を取り巻くさまざまな状況の中から課題を見つけ、各自学習課題(例えば、教材開発、教授・学習過程、評価の工夫など)を設定し、探究を試みる。その課題探究のプロセスを通して、教科存立の理論的基盤と教育的価値を明確にしつつ家庭科観の確立を図る。同時に、探究結果についてプレゼンテーションの機会を設けることにより、課題へのアプローチと認識の多様性を実感するとともに、コミュニケーション能力や情報活用スキルの育成に留意する。この場面を通して自らの意見集約の能力や他人の意見分析と再構成など多面的な理解と認識の拡大を図ることで、探究活動のまとめに大きな力として還元されることを期待している。また、教育実習を探究活動の重要な機会と位置づけ、学校現場における教科を取り巻く現実を体感し、実効力のある探究活動につなげることを期待する。総じて、家庭科教師として教科観の確立を図るとともに、教師の使命や教科経営への資質・力量を総合的に高める。	
	道徳教育の理論と方法	本講義では、①道徳とは何か、②道徳教育の歴史、③道徳の授業を実施する際に必要な知識技術等を教授し、将来、道徳教育の実施者になる事を想定した各種の検討をする。	
総合的な学習の時間の指導法	本講義は、教師として「総合的な学習の時間」の授業づくりを行うことができるよう、地域の実情や各学校の課題、子どもの実態に即した教育計画を適切に組織するための力量形成をする。		

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職に関する科目	特別活動の指導法	変化の激しい社会において子供たちが社会的自立を果たしたくましく生き抜いていくことが求められている。その中において「特別活動」の3つの柱である「人間関係形成」「社会参画」「自己実現」を図ることのできる力の重要性はますます大きくなっている。本授業においては、特別活動の各課題に対して、学生たちが主体的・対話的な姿勢で学ぶことにより、より深い学びを得、上記の到達目標を達成することを求める。	
	教育方法論	本講義で、今日の教育課題を踏まえながら、日本をはじめ先進諸国における教育方法の理論と歴史の理解を深め、教育方法の基礎的な知識と技術を獲得する。また、優れた授業実践の事例から、教育の目的に適した指導技術を学ぶことにより、自らが教師として授業を行うために必要な実践力の基礎を養う。	
	生徒・進路指導論	生徒指導は学習指導とともに学校の教育活動の両輪といえるが、まずはその生徒指導の意義と原理を理解する。次に基礎的な生活習慣の確立や規範意識の醸成、自己肯定感の育成など全ての児童及び生徒を対象とした学級、学年及び学校における生徒指導の進め方を理解する。その上で、生徒の抱える生徒指導上の課題の態様並びに養護教諭等の教職員、外部の専門家及び関係機関等との校内外の連携も含めた対応の在り方を理解し、組織の一員として求められる生徒指導を行うために必要な技能や資質を身に付ける。また自己実現や自己指導能力の育成を目的とする生徒指導は進路指導・キャリア教育と深い関わりを持つが、まずはその進路指導・キャリア教育の意義及び原理を理解する。その上で、全ての生徒を対象とした進路指導・キャリア教育の考え方並びに指導の在り方を理解ながら、生徒が抱える個別の進路指導・キャリア教育上の課題に向き合う指導を行うためのカリキュラム・マネジメントの意義やキャリア・カウンセリングなどの基本的な考え方や実践方法を理解し、進路指導・キャリア教育を行うために必要な技能や資質を身に付ける。	
	教育相談の理論と方法	学校における教育相談の意義と理論、教育相談に必要な基礎知識（カウンセリングに関する基礎的事柄を含む）、教育相談の具体的な進め方やそのポイント、組織的な取り組みや連携の必要性を理解する。	
	生徒指導論（栄養教諭）	生徒指導は学校の教育目標を達成する上で重要な機能を果たすものであり、学習指導と並んで学校教育において重要な意義をもつものである。従来の消極的・問題解決的なアプローチではなく、一人一人の児童生徒の個性の伸長を図りながら、同時に社会的な資質や能力・態度を育成し、さらに将来において社会的に自己実現ができるような資質・態度を形成していくための指導・援助であることを学ぶ。また、個々の児童生徒の「自己指導能力」の育成を目指すものであることを学ぶ。	
	教育実習事前事後指導（中・高）	教育実習は、教職課程履修の総仕上げである。教育現場での実習にあたり、教育実習の意義と目的、教育実習を行う上での基本的問題意識について理解を深め、教育者としての使命、心構えについて指導する。事前指導については効果的で充実した実習を体験するための指針と具体的準備を、事後指導については各自の教育実習レポートの作成と発表を通じて教職の理念と意義との再確認をする。	
	教育実習事前事後指導（栄養）	この授業は、学校栄養教育実習に向けての事前・事後指導を主とするものである。事前指導では、教育実習生としての意識を高め、「栄養教諭総論」での学びを確認しながら、栄養教諭の職務である「学校給食の管理」および「食に関する指導」を復習し、教育実習における目標の設定、研究授業における学習指導案・教材作成などの準備をすすめると同時にその実践力を身に付ける。事後指導では、事前に設定した目標がどの程度達成できたか、研究授業実践における反省などを含めた教育実習の報告発表を行い質疑応答などを通して捉えた課題についてまとめる。	
	教育実習（中）	教育実習は、中学校の教育現場で行う教育実地体験をいう。教科指導はもとより、生徒指導、道徳、学級経営、生徒会活動、クラブ活動、学校行事など教育活動のすべてに関わる事項が教育実習の対象となる。	
	教育実習（高）	教育実習は、高等学校の教育現場で行う教育実地体験をいう。教科指導はもとより、生徒指導、道徳、学級経営、生徒会活動、クラブ活動、学校行事など教育活動のすべてに関わる事項が教育実習の対象となる。	
	教育実習（栄養）	教育実習は、観察、参加、実習という方法で教育実践に関わることを通して、教育者としての愛情と使命感を深め、将来栄養教諭になるうえでの能力や適性を考えるとともに課題を自覚する機会である。学校組織・学校運営・学校行事などの参観、学級活動・児童または生徒指導・学校行事への参観、学校給食管理の実践・観察、給食時間における食に関する指導の実践、「食に関する指導」関連の授業およびその他の授業の参観、研究授業の教材研究、授業実践、授業の反省および課題の追求を学ぶ。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職に関する科目	教職実践演習(中・高)	近年、教育現場が抱えているさまざまな問題を理解し、的確に対応し問題を解決するために実践的指導力の育成が求められている。そのため、教育現場の実情を踏まえながら、学校、行政、大学による知的・実践的相互交流を積極的に推進しながら、教員をめざす学生の実践的能力の質的向上を図っていく。主に、学校教育に対する使命感や責任感、子供への愛情など教職に対する情熱、社会人としての社会性や対人関係能力、教育の専門家としての生徒理解や学級経営、学習指導の能力などについてスキルアップを図る。授業は原則グループ学習を主体として実施する。授業形態は、講演、講義、グループワーク(ディスカッション、ロールプレイング、模擬授業、作図など)、フィールドワーク、個別学習などさまざまな展開が計画されている。	
	教職実践演習(栄養)	近年、教育現場が抱えているさまざまな問題を理解し、的確に対応し問題を解決するために実践的指導力の育成が求められている。そのため、教育現場の実情を踏まえながら、教員をめざす学生の実践的能力の質的向上を図っていく。特に学校教育における使命感や責任感、子供への愛情など教職に対する情熱、社会性や対人関係能力、栄養教諭としての専門性を活かした生徒理解や学習指導の能力などについてスキルアップを図る。この授業は、原則グループ学習を主体として実施する。授業形態は、講演、講義、グループワーク(ディスカッション、ロールプレイングなど)、個別学習などさまざまな展開を計画している。	
図書館司書に関する科目	生涯学習概論	本授業は、社会教育主事基礎資格、学芸員資格、図書館司書資格の必修科目である。授業では、ユネスコにおける生涯教育論とその後の我が国における展開、生涯学習および社会教育のそれぞれの意義・特質、内容・方法・形態、生涯学習支援の方法、行政、施設、指導者、学校教育・家庭教育・社会教育のそれぞれの役割と連携・ネットワークについて、基本的事項を幅広く学習する。授業後半は、現代的課題や生涯学習に関わる動向を学習し、生涯学習プランニング演習により、生涯学習に関して授業で学んだことの理解を深めていく。	
	図書館概論	本科目では、図書館の種類と現状、図書館の意義、公共図書館に関わる法律、公共図書館行政、他館種の動向、図書館協力とネットワーク、図書館職員の役割と資格、図書館関係団体の組織と活動、これからの公共図書館のあり方について学ぶ。本科目を出発点として、他の図書館司書に関する科目を履修してほしい。	
	図書館情報技術論	本科目では、教科書と配布資料を基に、日本人の情報行動、情報技術と社会、コンピュータとネットワークの基礎、図書館における情報技術活用の現状、図書館業務システム・データベース・検索エンジンの仕組み、電子資料の管理技術、コンピュータシステムの管理、デジタルアーカイブ、最新の情報技術と図書館について学ぶ。	
	図書館制度・経営論	図書館に関する法律、関連する領域の法律、図書館政策について解説するとともに、図書館経営の考え方、職員や施設等の経営資源、サービス計画、予算の確保、調査と評価、管理形態等について解説する科目である。本科目では、教科書およびこれからの図書館の在り方検討協力者会議が2006年に発表した『これからの図書館像―地域を支える情報拠点をめざして―(報告)』の「これからの図書館経営に必要な視点」をもとに、図書館経営のあり方について学ぶ。具体的には、図書館の持つ資源の見直しと再配分、図書館長の役割、利用者の視点に立った経営方針の策定、効率的な運営方法、図書館サービスの評価、継続的な予算の獲得、広報、危機管理、図書館職員の資質向上と教育・研修、市町村合併を踏まえた図書館経営、管理運営形態の考え方を取り上げる。なお、図書館や関連領域の法律の学習については、本科目でも言及するが、図書館概論や他の図書館司書に関する科目の中で分散させて学習する。	
	図書館サービス概論	本科目では、まず、図書館サービスの種類、利用対象別サービス、戦後の公共図書館サービスの変遷、図書館サービスの協力、著作権法の概要、図書館サービスと著作権について学ぶ。次に、これらの学習内容について、これからの図書館の在り方検討協力者会議が2006年に発表した『これからの図書館像―地域を支える情報拠点をめざして―(報告)』に示されている「これからの図書館サービスに求められる新たな視点」ではどのように書かれているのかを確認する。最後に、2012年に文部科学省によって告示された「図書館の設置及び運営上の望ましい基準」では、公共図書館が行うサービスについてどのように規定されているのかについて学習する。	
情報サービス論	本科目では、教科書、配布資料、視聴覚資料をもとに、情報サービスの定義、意義、種類、レファレンスサービスの理論と実際、情報検索サービスの理論と方法、課題解決支援サービス、インターネットを使った各種サービス、図書館利用教育、発信型情報サービスについて学ぶ。		

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
図書館司書に関する科目	児童サービス論	本科目では、教科書、配布資料、視聴覚資料をもとに、発達と学習における読書の役割、乳幼児サービス、児童サービスの目的、役割、歴史、現状、ヤングアダルトサービス、子どもの読書活動の推進に関する法律と国・都道府県・市町村レベルの子どもの読書活動推進計画、児童資料、児童図書館の運営、読み聞かせ、ストーリーテリング、ブックトークについて学ぶ。	
	情報サービス演習	情報サービスの設計から評価に至る各種の業務、利用者の質問に対するレファレンスサービスと情報検索サービス、積極的な発信型情報サービスの演習を通して、実践的な能力を養成する。また、公共図書館の現場で質問されることの多い、地域資料についても演習する。	
	図書館情報資源概論	本科目では、教科書、配布資料、視聴覚資料をもとに、図書館情報資源の種類と特質、資料の選択、収集、評価、公共図書館の資料収集方針の実際、資料選択のための情報源、資料の受入、除籍、保存、管理、資料の出版と流通、電子出版、人文・社会・自然科学分野の情報資源とその特性について学ぶ。また、授業時には、適宜、電子書籍端末を回覧し、体験する。	
	情報資源組織論	本科目では、教科書や配布資料をもとに、資料組織の目的と意義、分類法、語による主題組織法、件名法、目録法、図書館目録の機械化、オンライン閲覧目録(OPAC)、多様な情報資源の組織化とメタデータ、パスファインダーについて学ぶ。	
	情報資源組織演習	本科目は、多様な情報資源に関する書誌データの作成、主題分析、分類作業、統制語彙の適用、メタデータの作成等の演習を通して、情報資源組織業務について実践的な能力を養成する科目である。	
	図書館基礎特論	図書館における情報資源の組織化に関する業務は、目録作業と件名・分類作業の2つに大別される。目録作業では、『日本目録規則』を用いて、図書と継続資料の書誌情報の記述と標目について学ぶ。件名・分類作業では、『日本十進分類法』を用いて、分類体系、関連索引、補助表の使い方等について学ぶほか、『基本件名標目表』を用いて、音順標目表や細目の使い方について学ぶ。本科目では、関係文献をもとに、地方自治に関しては、地方公共団体の職員の仕事、地方公共団体と地方自治制度、地方公共団体の政治機構と行政機構、地方公共団体の政策と総合計画、教育政策と地方公共団体、住民と地方公共団体について学ぶ。社会教育に関しては、社会教育・生涯学習・生涯教育の概要を再確認したのち、他の社会教育施設である公民館と博物館の現状と動向を把握する。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通教育科目	コア科目 スタートアップセミナー自主自律	東京家政大学での4年間において、「愛情・勤勉・聡明」にもとづいた生活を創り営み、「自主自律」の生き方ができる人として成長するための基礎を築く科目である。学部・学科を超えた協同学習を基本とし、自主自律の道への第一歩を踏み出す。履修者の主体性と協同性を重視・尊重する。授業は、様々な学科の学生約5名でグループを作り、学生主体の協同学習で進める（1クラスは8グループ約40名で構成する）。		
	基礎ゼミナール	本授業では、「聴く」、「話す」、「読む」、「書く」といった基礎的な力を身に付けるとともに、必要な情報、資料、文献等の探し方やレポートの書き方等を学ぶ。大学4年間の学びをより効果的なものとするために、必要なスタディ・スキルの習得や自発的・主体的な学習態度の形成を目指す授業である。講義科目ではあるが、受講生同士の意見交換や学習内容のプレゼンテーション等の活動や学習内容の振り返りを積極的に取り入れることで、スタディ・スキルを実践的に修得する。		
	キャリアデザイン	コア科目。家政学部・栄養学部・人文部に所属する一人ひとりの学生が各自の専門領域を念頭に、卒業生の体験や職業の現場でのプロの話聞き、社会人への意識を高め、自分の一生を見据えて、自分の将来の生き方や働き方について考える。社会人としての意識を高め、独立したひとりの女性として自主的・自律的な生き方を考え、また社会とのつながりを持ちながら、女性としてのライフサイクルを考えて、職業とプライベート、両方のライフプランを、具体的にイメージする機会とする。		
人間教育科目	人間教育基礎科目 人間と学び	哲学入門	本授業は、西洋哲学の入門コースである。神話と哲学の違いから始めて、古代から近代までの主要な哲学の考え方を見ていく。その際、重要なことは、哲学を生きた問題意識のなかでとらえることである。それはそれぞれが自身の体験に照らし合わせて、哲学の学説を批判的に吟味することを意味する。哲学をより身近なものにするために、哲学的テーマを題材にした小説やアニメなどの批評も取り入れる。本授業を通じて、西洋哲学の基本概念について理解し説明できるようになることが期待されるが、さらに重要なことは、自分の意見を自分の言葉で表明できるようになることである。たとえば「他者」について考える場合、哲学者が「他者」をどう考えたのかを理解するだけではなく、自分にとって家族、友人、同僚、匿名の人々はどういう意味を持つのかを考える必要がある。	
	コミュニケーション論入門	誰もが日常的に、特に意識することなく「コミュニケーション」を行っている。対面的なコミュニケーションはもちろんのこと、昨今では、電話やメールなどを利用したメディア・コミュニケーションの重要性が声高に叫ばれている。本授業では、多様なコミュニケーションの場面に適用可能な社会学的知見を包括的に学習する。学生とのインタラクティブな関係を重視し、授業中に生じた疑問などを積極的に扱う。		
	子どもの世界	子ども観や子ども期は、その時代と社会における大人との相対的關係において作られた概念である。少子高齢化社会、子どもの貧困や虐待などが大きな課題となっている現代の日本社会において、「子どもとはどのような存在なのか」、「子ども時代は人の生涯のうちどのように位置づけられるのか」について、子どもの育ちを支える大人の視点から考えることが重要である。高度情報化社会に生まれる子どもにとって当たり前の「子育て環境」は、大人には前例のない「子育て環境」となっている。したがって、子ども時代を経て成長した私たちが、その経験だけをもとに目の前の子どもたちを理解することは難しい。そこで本講義では、生涯の中で最も心身の発達が目覚ましい乳幼児期の子どもの中心に、「子どもの世界」とその形成要因・背景を解説するとともに、受講生自身の幼少期を回想し、その内容を学習材料として受講生間で共有しながら、「子どもの世界」に見られる不変性と社会性・時代性を探究する。文献や映像資料を使った講義と受講生によるペア・ワーク、グループディスカッション、発表（個人およびグループ）などを組み合わせながら授業を行う。		

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通教育科目 人間教育科目 人間教育基礎科目	人間と学び	芸術論	古代から現在に至るまで、音楽、美術、演劇や舞踏等はつねに人間と共にあり、その生活を豊かにしてきた。私たちはなぜ芸術が必要なのか。そしてなぜ芸術活動をするのか。芸術作品を前にしたとき、なにが起こるのか。美術だけではなく、音楽、舞台芸術、文学、映画などの本質にアプローチし、芸術の意味と今日の芸術の意義を考えるとともに、能動的鑑賞を学ぶ。芸術作品に対峙する際に基本的な知識とともに、制作・鑑賞双方に必要な能動性を学び、実践に役立てることを目指す。 (オムニバス/全14回) (44 曾根博美 8回) 芸術論概説、芸術論まとめと補足。 (180 吉野裕之 3回) ことばは誰もが使い日常にあふれているが、それがどのように芸術に変化するのかを探る。 (101 加藤浩子 3回) 音楽が持つ総合表現の世界。	オムニバス
	心理学入門	心理学入門	心理学は、「心理テスト」や「人のこころがわかる」といったイメージを持つかもしれない。実際の心理学は、「科学」として人の発達や学習などを扱い、日常生活やキャリア形成に幅広く応用されている。本講義では、心理学をはじめて学ぶ者を対象として、科学としての心理学の基礎的なテーマについて概説する。なお、カウンセリングをはじめとした実践的な内容については、簡単な実習も交えながら、体験的に理解を深め、今後の自身のキャリア形成や日常生活に活かすことを目指す。	
	社会と文化	ジェンダー論に学ぶ	「ジェンダー」とは、社会的・文化的な性差を意味する概念である。男性や女子という性別分類の意味、解釈、社会的制度への組み込み方は各国の文化宗教によって違い、また歴史の中で絶えず移り変わる。私たちの考え方や行動に大きな影響を与える「社会的な約束事としてのジェンダー」の成立過程を理解し検討することで、社会的領域における問題解決の視点を獲得。普段「当たり前」と思っている「女らしさ」や「男らしさ」について考え直すことで、多様な生き方を認め尊重する力をつける。	
	家政学原論	家政学原論	家政学とは、家庭生活を中心とした人間生活と環境との相互作用について研究し、その発展に資する学問である。「家政学原論」では、その内容や歴史、日常生活や社会に対する家政学的なものの方見方について、幅広く学ぶ。当たり前だと思われる日常にも、研究対象となる学びはたくさんある。日常生活を科学する。	
	生活経営学	生活経営学	変化する現代社会と生活において、私たちのまわりで何が起こり、それらは私たちの生活にどのように影響しているのか。本授業は現状の日本社会を①世帯、②労働環境と消費、③家計、④生活時間、⑤生活の社会化の5つの観点から理解し、そこに生じている問題点を抽出できる力を養う。生活経営学を学ぶことにより、自分自身の生活のみならず他者の生活を客観的に認識し、把握することができるようになる。もし、生活上に問題が存在するのであるならば、客観的な現状把握により生活環境に働きかけることで改善をはかることができる。問題がなくともより良い生活を考慮することができる。このような主体的な生活者となるための幅広い知識と技術を獲得することが生活経営学を学ぶことの意義である。本授業では、日本社会の中で女性であることに着目する。女性と男性の違いが生活上にどのような影響を与えているのかを検討しながら、みなさんの卒業後の生活設計について考えるきっかけとなるような授業としたい。	
	多様な社会を生きる	多様な社会を生きる	日々変化する国際化する世界において多文化に直面する機会は増え、個人や集団の成員の違いを理解して尊重し、それを強みとして考えて社会の発展に活かす力が求められている。性別、国籍、年齢、特性の有無など、様々な立場から社会の問題を捉え検討することで、広い知識と視野を得てより良い社会作りに参画できるよう、個人の能力を伸ばす。21世紀を生きる私たちにとって必須の知識「ダイバーシティ」。社会の多様性に目を向け、視野を広げて学びの可能性を広げる。	
	ライフデザイン入門	ライフデザイン入門	この講座は家政学部、栄養学部、人文学部の主に1年生を対象とする。各学科の卒業生を特別講師として招き、学生時代の過ごし方、将来の目標をどのようにして設定したか、また現在の仕事にどのように繋がっているのかなどを紹介してもらう。さらに、学生時代の学びや取得した資格が実際にどう生かされているのかなどを教示してもらう。	共同
	教養としての歴史	教養としての歴史	本授業では、様々な史資料からどのように研究がなされ歴史叙述が生まれるのかを学ぶとともに、歴史をめぐる各自の「常識」を常に疑問視し、歴史的にものを考えるとはどういうことを理解することを目指す。その素材として、地域に残る史資料も活用しながら、日本や世界に関係する歴史（世界への影響を含む）について学ぶ。具体的には、女性史・社会史等を加味した授業を展開する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育基礎科目	社会学入門	いま、私たちが生きている社会はどのようにして生じたのか。私たちの生活条件は、私たちの親の世代やそのまた親の世代の生活条件とどのように違っているのか。また、それはなぜか。将来、社会はどのような方向に進んでいくのか。社会学はこれらの問いに関心を寄せる学問領域である。第1回～第7回では、社会学を初めて学ぶ人たちにとって「最初の一歩」となる講義を行う。第8回～第13回では、社会的マイノリティが直面するさまざまな問題を社会学的な視点から解説する。不安定性が増大する現代社会において、ドグマティック(独断的)な考え方に陥らないためにも、社会制度の働きに対する洞察を深めるためにも、〈社会的な事柄〉と〈個人的な事柄〉のつながりを意識する社会学的な考え方を身につける。	
	経済学入門	日本経済や世界経済の発展の過程や出来事に即して説明していく。特に日本経済の急激な発展とその後の停滞を解説しながら、経済学の基礎的な知識を身につけるようにする。消費生活、所得や貯蓄、産業、雇用、金融財政政策や政府の役割などの各分野の様々な変化やその要因、影響について解説する。特に家計の役割についても理解が深まるようにする。家計などを例にとりながら、身近な行動と経済との関係を理解できるようにする。さらに、マクロ経済、景気の現状といったことも取り上げ、経済の動向を理解できるようにする。	
	日本事情	留学生を対象とする授業である。日本で学生生活を送るにあたって身に付けておくべき、日本の社会、歴史、地理、文化、政治・経済等についての基礎的な知識を、ハンドアウト、テレビ、新聞などを通して身につけ、自国との国際比較を行うことで、二つの国の文化に精通した、文化的国際人になることを目指す。集中授業だが、学外学習として、公共交通機関を利用し、都内の施設見学なども行う。	外国人留学生等特別科目
	日本国憲法	日本国憲法をその成立の経緯からはじめ、象徴天皇制、戦争放棄などをまず理解し、中心的内容である基本的人権を講義する。現代において、自己決定権、環境権、プライバシーの権利などの新しい権利も生まれているので、これらをできるだけ具体的な事例に基づいて考える。討論も数回行いたい。自由な討論も基礎には、法的に確立した原理があると分かるように憲法の学習をすすめる。日本国憲法の国民主義、平和主義、基本的人権の尊重などが、我々の日常生活でどのように生かされているのかが分かるようにする。	
	自然といのち	女性が生き生きと自分らしく、自分なりのベストパフォーマンスを發揮し生活していくことが出来るように、心身の健康と疾病についての正しい知識を身につける講座である。自らの健康だけでなく、周囲の人の健康にも気を配れる女性を目指し、分かりやすく基本から順を追って学んでいく。学習の成果は、家族等にも是非正しく伝えてくれることを期待している。この講義はオムニバス形式なので、担当教員が変わる事も念頭において欲しい。 (オムニバス/全14回) (23 澤田めぐみ 7回) 様々な疾病の病態、診断、治療について学び、女性が健康に生きるための基本を身につける。 (36 梅谷千代子 3回) 骨と筋肉を維持する日常生活の方法を知り、その必要性を考えていく。 (96 太田大介 4回) 仕事・結婚・子育て・夫育てを通じ、女性のライフサイクルを考えていく。	オムニバス
	いのちと生活	この授業は、生命活動を理解し、生活をよりよい充実したものにすることを第一の目的としている。私達の身体が細胞でできていること、生命活動を維持するために栄養素が必要であること、遺伝、人体の基本構造と機能の発達、自然界における生物多様性や生態系について学びながら、生活(人生)を取り巻くさまざまな生物学的・医学的課題について考える。	
	環境共生学	20世紀後半、経済が高度成長するなかで発生した公害などの環境問題は、いまや地球全体のエコロジー危機が懸念されるほどにまで拡大し深刻化している。そうしたなかで、経済やそれを構成要素とする人間社会と自然環境とを一体的・総合的に捉えようとする多様な試みが、世界的に広がりはじめ、そのような理念と実践の具体的な形として、循環型社会や持続可能な社会が提起され議論されてきた。本講義では、この循環型社会や持続可能な社会に焦点を当てながら、21世紀にふさわしい環境調和的で自然共生的な社会や経済の可能性について考える。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目	人間教育基礎科目 自然といのち	統計学入門 インターネットの普及を経て現在はIoT（モノのインターネット）時代、私たちを取り巻く様々な情報が「データ」として活用される機会が世界的に広がっている。そうした「データ」を適切に活用するため、統計学的な思考やデータ処理の知識とスキルが求められている。本授業は統計学の基本を勉強することで、現代社会を生き抜く糧を得ることを目的にする。高等学校の数学で学習する範囲の復習をしつつ、より広い観点で「データ」を扱う方法や解釈する視点を解説していく。	
	生命科学	生命科学は、医療・食品・農業・工業など現代の私たちの生活を支える産業と密接に関わっている。生命科学に関する基礎的な知識は、食と健康、地球環境、ワクチン、放射能などに関する諸問題を正しく理解するための必須の教養となる。本科目では、生命の発生と進化、生命の多様性と普遍性、代謝系・遺伝子の複製機構など、生命現象について紹介する。	
人間教育演習科目	人間と学び	この授業では、心理学の基礎知識を学びながら人の日常場面における行動について考えていく。事件を目撃した人の証言は正確か、事故につながるミスはどのようにして起きるのか、他者の存在は人の行動にどう影響するか、血液型で性格はわかるのかといった問題を取り上げ、これらに関する心理学の知見を学ぶ。また、行動を環境との関わりという点から分析する「行動分析学」の視点から、普段の行動の原因について考えていく。さらに、根拠に基づいて論理的に考える「クリティカルシンキング（批判的思考）」について学び、クリティカルな思考態度を追求するための基礎をつくる。授業は、短時間の実験や簡単な質問紙調査、自己の行動の分析、ペアワークやグループワークなどを行いながら進めていく。	
	人間と学びB	現代は学歴よりも食歴が問われる時代、欧州では「食で人生の勝負が決まる」とまでいわれている。日本でも平成17年に食育基本法が施行され、健康維持増進のための食事のみならず、食文化や食をめぐる環境問題、食料自給率まで幅広く、食について考える姿勢が求められている。食育とは「人をよく育て、生きる力を養う教育」であり、生まれてからなくなるまでのすべての人が対象だが、特に幼児期から青年期にかけての子どもに向けた食育の必要性、重要性が緊要に叫ばれている。生きる基本である「食」のあり方について、まず自らの食歴を「振り返り」、食に関わる様々な因果関係に「気づき」、食育のニーズについて「考え」、食の行動変容までの過程を「企画」し、「実践」するまでの一連の流れを経験する。本授業は、栄養学に特化せず、各人の学科の専門性や興味を活かした食育へのアプローチとしたため、食育の現場で活躍する先生や、学生時代に食育イベントを企画する等の経験のある卒業生を講師としたオムニバス形式で実施する。 (オムニバス/全14回) (93 内野美恵 6回) オリエンテーション「食育ってなに?」、日本の食文化の歴史を振り返る。 (84 相澤菜穂子 8回) 五感を刺激する味覚実習、食育現場の声。	オムニバス
	人間と学びC	「自分の居場所探し」を描いた文学作品を読むことを通じて、いろいろなことを考えてみる。自分が一番自分らしくしていただける場所、自分が一番必要とされている場所、あるいは一番自分らしさを発揮できる場所——そんな場所を見つけ出すことは、たいていの人の場合は一生かかってもの険しい道りになる。そうした探求の旅（実際の旅行とは限らない）を小説という手段で描いた作品を読んでみる。自分の居場所ってなんだろうか。小説の中の人物たちはどのようにして自分の居場所を探していくのだろうか。そして現代の日本以外の文化圏で書かれた作品ではどうだろうか。文化や価値観が違っていると自分の居場所探しの旅はどう違ってくるのだろうか。こうした問題点を中心にして、日本と外国の作品をいくつか取り混ぜて読んでいく。また、映像化された作品はDVDなどを使って文字と映像の違いも考えてみる。まずは個々の受講生の個人的な感想から出発していくが、それをあまり個人に限定せずに行き共有し普遍化して、自分と他人とか個人と社会といった問題にまで広げ、日本会のあり方なども考えていく。これは自分探しセミナーではなく、読書という体験を通じて考える訓練をおこなう授業である。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育演習科目	人間と学びD	大きく分けて、アートの部分と子どもの部分があり、子どもと芸術をめぐっては芸術の分野を3つに分けてそれぞれの専門家が授業を行う。1つは子どもとアート、2つめは子どもと演劇、3つめは子どもと音楽。また、外部の専門家に頼み実際に演じてもらう内容も検討する。子どもとアートでは森田が担当し、広く乳児から幼児、小学生・中学生・思春期の子供たちの作品を紹介する。また大人数ではあるが子どもに返って簡単な実技も行う。それぞれの担当者でも実技を少し加え、具体的にわかる・楽しむ授業を行う。 (オムニバス/全14回) (58 森田浩章 6回) 子どもについて、芸術について。 (165 松澤綾子 2回) 世界の幼児教育を俯瞰した造形教育の在り方。 (65 岡本恵 3回) 「布や糸で遊ぶ」ワークショップ。 (32 細田淳子 2回) デザイン・記号・マークと子ども。 (58 森田浩章・65 松澤綾子 1回) (共同) 子どもと芸術・いろいろな子どもたち、年齢のこと、日本と世界のこと。	オムニバス 共同（一部）
	人間と学びE	今日における社会の仕組みの急速な変化や複雑化は、時として私どもを精神的にも身体的にも閉塞感のあるライフスタイルに導く要因ともなりえる。IT技術の進歩と刷新はある意味、私どもに生活の潤いを提供してくれた。その恩恵は計り知れず、もはやそれなくしては何も進まず何も解決しないことに誰もが肯定感をもっていることは疑う余地もない。しかしながら、それらの恩恵を上手に使いこなせているかとなると甚だ悩みはつきない。それらの恩恵はライフスタイルやコミュニケーションを築く上での方法の一つにすぎず、それ以外の方法や手段と絡み合うことではじめて円滑な運用ができるのであることを再認識すべきであろう。情報等の内容に関するものならばメールのやりとりでもよからうが、デリケートな要素（人の心像）をはらんだ内容となるとメール等だけでは不十分である。なぜなら、人と人とのコミュニケーションは本来、活字や言葉の羅列だけではすまされない複雑で緻密な様相を呈しているからである。だからこそ、私たちは自らの表現力にこだわりをもたねばならない。表情や振る舞い（ことばならざることば～ノンバーバル・コミュニケーション～）、言葉（ことば～バーバル・コミュニケーション）といったものがそれである。それをいかに円滑に使いこなし、人が人らしく、他者と協奏意識と共創意欲をもって、しなやかな人間関係と信頼関係を築いていけるかどうか、本授業ではそのところを探求する。 (オムニバス/全14回) (30 花輪充 4回) オリエンテーション、アップタイト、クリエイティブ・ドラマ。 (132 玉川さやか 5回) クリエイティブムーブメント。 (181 吉村温子 5回) ソング・パフォーマンス。	オムニバス
	人間と学びF	日本語の乱れやコミュニケーションとしての文章の乱れが問題となっている。読み手に書き手の思いや要旨が伝わる文章を作成する基礎を学ぶ。随筆、手紙、レポートを作成し、さらに、作成した文章を読み合い、表現方法を理解し合ったり思いを共有し合ったりする。美しい文章とは、華美な修飾を施した文章を意味するのではなく、読み手への配慮のある、分かりやすい文章ととらえ、授業を進める。	
	人間と学びG	たしかな暮らしと考えた時、ひとつには長い伝統の中、培われた暮らしということが考えられる。明治以降の西洋化、近代化、そして、戦後のアメリカ文化の移入。日本での暮らしは、とても快適で機能的合理的になった。しかし、その過程で伝統的な暮らしの文化が失われたり、変質していったものも多々ある。ここでは「衣」「食」「住」という暮らしの基本を切り口に、講義と体験学習により、伝統の中の確かさ、豊かさについて考えていく。(30人ずつの3グループ 定員90人) (オムニバス/全14回) (38 加藤和子 4回) 「食」食生活の変遷、日本食の文化 (67 金子真希 4回) 「衣」ゆかたの文化再考、着付け演習 (26 手嶋尚人 4回) 「住」日本の住まいの構成と文化 (加藤和子・金子真希・手嶋尚人 共同 2回) 全体オリエンテーション、伝統的な日本家屋の体験学習	オムニバス 共同（一部）
	人間と学びH	日本手話とは日ごろ話している日本語とは異なる体系を持った言語である。日本手話は「日本語を手の動きに置き換えた身振り」ではなく、むしろ英語・仏語・中国語などの外国語のようなものである。視覚言語である日本手話は手を含む「体」と「表情」を用いて発せられたメッセージを「目」で受け取る。体や目を使ってのコミュニケーションに慣れていない人にとっては戸惑うこともあるかもしれないが、本講義では外国語教授法の一つであるナチュラルアプローチと呼ばれる方法で行う。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通 教育 科目	人間 教育 演習 科目	人間と学びI	人は、社会で生活する際に何らかの形で他者と関係を持つ。それは、生活のエネルギーや良好なサポートの源となる可能性を持つ一方で、大きなストレスを産み出す原因ともなる。そのため、良好な対人関係を持つことは人生において重要な役割を持つといえるかもしれない。そこで、本科目では「対人関係」について心理学的な視点に基づいて理解を深めていく。授業は、講義による学習と個人やグループで行うワークを中心とした体験を予定している。知識の習得と実際の経験を通して、より豊かな日常生活のための「対人関係」を築く技能を学んでいく。
		人間と学びJ	本講義のテーマは「生老病死」と「ケア」である。本講義では、現代社会の様々な問題にふれることで、「老いて、病み、やがて死に至る」という生命のあり方（人生）について具体的に考察することを目指す。各テーマの導入は講義を行い、その後グループワークに移る。アクティヴ・ラーニング形式の授業になる。学生が、老いることや死ぬことを「一人称の（自分の）体験」として持っている人はおそらくいないだろう。老いを実感するのはまだ当分先のことである。病むことはほとんどの人が体験し、生まれることや生きていることは全員が体験している。この講義では、以上のような人生の様々な場面で生じる出来事を、社会問題や哲学、宗教を通じて具体的に考え、参加者が自分自身の問題として主体的に考えられるようにしていく。
		人間と学びK	世界の教育と学習は、加速度的にその姿を変えている。従来の学習は、個人的な営みと考えられがちだが、協働的で、組織的で、相互的な行為である。本授業では、21世紀型学習の「効果のある学習-知識の活用できる学び」を捉え直すために、「学習」の概念形成をたどり、認知心理学から援用しながらその構造を受講者の体験と関連付けて考察する。さらに「21世紀の教育観」と言われるOECDの提言を元にしたワークショップを体験し、自己形成につながる学習体験の在り方を考察し、これからの自らの学習に活かせるような手立てを考える。
		人間と学びL	レジリエンスとは、人が落ち込みから回復する力や、逆境の中で適応できる力を表す概念である。レジリエンスの研究や測定方法を学び、レジリエンスを高めるとされている介入技法について体験的に学ぶ。さらに、個々人のレジリエンスの多様性についても理解したうえで、レジリエンスの考え方をどのように応用できるかについて、グループワークを通じて考える。レジリエンスの概念およびその多様性を体験的に理解し、自分自身の心や他者の心の理解に応用することができるようになる。
	社会 と 文化	社会と文化A	文化・伝統・経済は、人が何を食べて、どのように食事の準備をしてきたのかに深く関係している。この授業では家庭の食卓、伝統的風習、家族の役割にスポットを当てながら文化との関連性を理解していく。また、食品製造に関する問題、食の信頼性などの言葉自体が持つ意味を学ぶ。主に、デイビット・マス・マスモトやジェニファー・エイト・リーの短編を読む。
		社会と文化B	グローバル化が一層進む現代社会では、多種多様で膨大な情報の中から正確で有意義な情報を精査する力が要求されている。その情報収集は文字情報、すなわち、言語知識に拠るところが大きい。言語を知ることが世界を知ることにつながる。この講座では世界の言語を概観し、主要言語を話す国々の諸特徴や文化を学ぶ。ゲスト講師による授業があり、ゲスト講師陣は、海外生活の長い元大使夫人や多言語話者、あるいは、世界中を旅しグローバルな視野を身につけた文化人などである。実体験に基づいた講義は、受講生に、様々な国の情勢や言語・文化への興味を深め、主体的・能動的により深く世界を知ろうとする知的好奇心を喚起する。自文化とは異なる他文化への深い理解を目指す態度の育成を図る。学生同士、またゲストスピーカーとのインターアクションを主体とする参加型学習形態をとる。
		社会と文化C	社会で不利益を被ることの多い社会的弱者の視点、そしてジェンダーの視点で、社会のさまざまな場面を考える。講義と資料によって現状・理論について把握し、各分野で活動している方からの講義を聞き、人権について考える。さらに、それぞれの問題について自分に引き寄せて考え、積極的に社会に貢献していけるような視点を持つことを目標に、演習形式にて授業を進めていく。「ダイバーシティ」「グローバル」という言葉について正しい知識を得て、自分に関係ある現実の課題として捉える力を養う。

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通 教育 科目 人間 教育 科目 人間 教育 演習 科目 社会 と文 化	社会と文化D	毎日様々な国からニュースが飛び込んでくる。それぞれの国の色や民族衣装をまとって。そこは地球のどこにあって、どのような人々がどのように暮らしているのか、どのような言葉を話し、どのような挨拶をしているのだろうか。また、しぐさや身振りは私たちと共通だろうか。どのような音楽でどのように舞い踊っているのだろうか。いろいろな国や地域をバーチャルトリップする。位置や気候風土、特徴的なスポーツや舞踊、民族衣装、しぐさや身振りなどの身体文化、食生活を見ていく。私たちとの共通点、差異点に気づくことが目的である。	
	社会と文化E	第4次産業革命、Society5.0と呼ばれる技術革新に伴い、社会・生活が大きく変わろうとしている。一方、2030年を目途とした国連：持続可能な開発目標（SDGs）に見られるように、現在のライフスタイルの見直しが迫られている。「技術革新」と「持続可能な社会」という2つの視点から現在岐路に立っている社会・生活のこれからについて考える必要がある。IoTだけでなく、ビッグデータ、人工知能（AI）と私たちのライフスタイルとのかかわりについて学ぶ。 (オムニバス/全14回) (28 新関隆 7回) 第4次産業革命・Society5.0の概要。 (15 大井龍 7回) 安心・安全・健康な生活とIoT (Society5.0)、SDGs 自動運転、ヘルスケア、防犯など。	オムニバス
	社会と文化F	2016年から2030年までの期間をターゲットとして、国連において「持続可能な開発目標」（SDGs: Sustainable Development Goals）が制定されました。SDGsは、これまでの発展途上国を中心とした目標から、先進諸国をも巻き込む形へと変化しており、日本でも政府はもとより、非営利・営利企業、協同組合等の組織も積極的に目標の達成を目指して活動しています。この授業では、前半に国連、組織の立場から包括的にSDGsについて語ってもらい、その後SDGsのスローガンである「誰ひとり取り残さない」に該当する活動に関わる人たちをお招きしてそれぞれの立場から活動についてご紹介いただき、改めて“持続可能な社会”とはどうあるべきなのかを考えていきます。	
	社会と文化G	講義では、(1) 社会の制度、(2) 国際社会の歴史、(3) 国際社会の情勢について学ぶ。とくに、日常生活（新聞、テレビ、インターネットなど）で見聞きする「現代用語」を的確に理解するために必要な基礎について学ぶ。社会の制度については、都市化、高齢化、少子化、あるいは国際化のなかで変容する社会の制度について学ぶ。講義では、政党や選挙、憲法制定過程、年金の仕組み、税の仕組み、あるいは公正な社会の可能性について取り上げる。国際社会の歴史については、現代社会につながる歴史的な出来事について学ぶ。講義では、二度の世界大戦、ナチズム、ホロコースト、人権、冷戦、資本主義と社会主義、グローバリゼーションについて、取り上げる。それにより、国の仕組みを分析する。国際社会の情勢については、現代社会の仕組みについて学ぶ。講義では、日本の政治と外交、朝鮮半島の情勢、アメリカの政治と外交、ポピュリズム、民族問題（旧ユーゴスラヴィアなど）、ヨーロッパ連合（EU）の仕組みについて、取り上げる。「国の仕組み」と「社会の制度」について学ぶことで、社会生活を快適に過ごせるよう、基本的な社会的リテラシーを身につけていく。授業では必要に応じて英語も用いて、国際的な視点から現代政治の課題を説明する。適宜、ビデオ、映画も取り入れる。	
	社会と文化H	この授業では、世界の多様な社会における宗教文化について紹介するが、そうした多様性を学ぶことと併せ、「知ろうとしている対象とどのように向き合うべきか」という問題にも注意を向けながら講義を進めてゆく。宗教、という語だけを耳にすると、現代日本人の多くが身構え、遠ざけてしまいがちになる。しかしながら、社会のあり方の数だけ、そして人々の生活のあり方の数だけ、それに応じた宗教（的なもの）が存在しているとするならば、様々な宗教を理解しようと努める営みの意義に自ずと気づかされるのではないだろうか。諸宗教の歴史にふれるのみならず、現代社会における事例を検討し、宗教にまつわる概念を知ることを通じて、受講者各々が「宗教」というテーマに怖じず、主体的に取り組めるよう授業を展開する。	
社会と文化I	この授業では、講義と映像教材で、世界各地の文化を広く紹介し、文化の多様性と一般性を学んでいく。人類は、地球上のさまざまな場所でそれぞれの環境にあった生活の様式を發展させ、文化的多様性を生み出してきた。その多様な文化の中から、毎回異なるテーマに焦点をあて講義していく。授業の前半には儀礼、婚姻、宗教、芸術、神話などといった文化要素を説明し、続いて具体的事例を映像で紹介する。受講者は、講師の示したポイントに基づきリアクションペーパーを作成し、授業時間内に提出する。講義を通して、文化を客観的に捉える文化相対主義の考え方も学んでいく。		

授 業 科 目 の 概 要					
(栄養学部管理栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
共通 教育 科目	人間 教育 科目	人間 教育 演習 科目	社会と文化	日本では世界に誇るべき素晴らしい伝統や文化が生まれ、今日に至るまで脈々と継承されてきた。日本文化を次世代に伝えていくことや、日本文化のもつ特色や魅力をさまざまな表現形態で国内外に発信していくことは、私たち一人ひとりにとっての課題である。さらに、我が国の文化に触れ、その奥深さを知ることによって、自分自身の人生を豊かにしていくことができる。この授業では第一に、多様な角度から立体的な文化理解を図る。第二に、日本文化を発信していくために、発表やディスカッションなどを通して、「自分自身の言葉」による表現を磨く。	
			社会と文化K	多くの事例を通して、まちやまちづくりの活動が私たちの生活にとっても重要なものであることを学ぶ。私たちの社会は、従来、行政や企業によって支えられてきた。つまり、長い歴史の中で、生活に関わるさまざまなことを行政や企業に委ねてきた。しかし現在、社会は複雑化し、行政の公平性の原理や企業の収益性の原理だけでは対応できない課題や問題が生じてきており、NPO・市民活動による柔軟で多様な働きかけが注目されている。こうしたことから、本授業では、とくにNPO・市民主体のまちづくりに着目し、今後のよりよいまちのあり方について考えるとともに、まちづくりにおける起業について学びながら、生活の豊かさについて、その本質を探っていく。	
			社会と文化L	私たちは、日常生活を送っていく上で、必ず法律に関係をもつ。消費生活、家族生活、交通事故など。この科目は、民法という法律の中で、誰もが少しでも、その知識を必要とする領域を学ぶ。人の出生に関するもの、遺言、相談など、また、結婚や、離婚、養子縁組など。また、取引関係では、契約、不法行為（損害賠償など）を学び、社会の中で法をどのように使ったらよいか考える。できるだけ身近で、わかりやすい法領域の原則的な考え方にまず触れ、そのあとで実際に起こった事件や判例を参照する。	
			社会と文化M	サブカルチャーとは新興の流行文化であるが、今日の日本を海外から見たとき、現代の日本文化はむしろ音楽、アニメ、マンガ、食文化、映画、ファッションなど、サブカルチャーに代表されると言っても良い。サブカルチャーの豊富な事例紹介を通じて、異なる文化背景を持つ人とのコミュニケーションする際に必ず役に立つ、日常的な教養を身につける。（オムニバス/全14回） （44 曽根博美 4回）音楽とサブカルチャー海外編、海外のアニメーション文化。 （178 湯山玲子 10回）サブカルチャーの魅力と日本のサブカルチャーのパワー、漫画とその影響力。	オムニバス
			社会と文化N	本科目では、インターネット、SNS、テレビ、広告という4つのメディアに関する実際の事象を題材とし、各事象の背後にあるメディアの特徴や人間の心理・行動について、社会心理学・社会学等の知見を援用しながら、グループワークを通して考えていく。そして、メディアを介した情報の適切な理解や、メディアにまつわる社会現象を読み解く力を高めることを目指す。	
			社会と文化O	近年、予想できないような出来事が起きている。米国でのトランプ元大統領の誕生や英国のEU離脱の問題、米国と中国の対立の問題である。この講義では、こうした問題の背景にあるものは何かを明らかにし、世界の経済、政治の情勢や各国の文化が我々の暮らしにどのような影響を及ぼしているかを考える。人は働かないと生きていけず、社会も成り立たない。このことは各国共通の課題である。グローバリゼーションとは端的に言うと、人、モノ、カネ、文化が国境を越えて自由に移動することである。モノの移動の自由化は貿易の自由化の問題であり、カネの移動の自由化は資本の移動の自由化の問題である。人の自由な移動は観光やビジネスで人が自由に移動するだけでなく、より大きい問題としては移民の問題である。移民によって自分たちの仕事や職業が奪われるのではないかと人々が抱く懸念である。またグローバリゼーションの進展と経済発展が我々の暮らしにどのような影響をもたらしているのかを考える。	
			自然 と い の ち	自然 と い の ち A	環境活動家のグレタ・トゥーンベリさんの話題が大きく取り上げられるなど、持続可能なエネルギー確保・環境保全は、これまで以上にわれわれの社会の大きな課題である。経済発展との両立がその課題であることを意識し、エネルギーに関わる社会背景から最新デバイスまで、双方向コミュニケーションによる全員参加型の議論を行う。 （オムニバス/全14回） （168 向山大吉 7回）エネルギー資源と発電、エネルギー経済・政策 （150 奈良洋希 7回）様々な電池の歴史・原理・現状

授 業 科 目 の 概 要					
(栄養学部管理栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
共通 教育 科目	人間 教育 科目	人間 教育 演習 科目	自然 とい のち	自然といのちB 暮らしの中に多くの自然が有るが、忙しい生活の中、意外と身近にある自然を見つけられないでいるとともに、それをめで楽しむこともできていない。この授業は、自分の暮らしている身近な自然をフィールドとし、自然にかかわる中で発見をし自然に親しみ、その自然を活かした自然環境MAPを制作する。さらに、そこで得た自然とのかかわりをストーリーにし、自然の魅力を発信する絵本を作製する。	
				自然といのちC 「自然と倫理」をテーマに、学生どうして議論（ディベート形式）し、理解と考察を重ねていく。履修者は6つのテーマのうちひとつを担当し、各テーマの第二回に主体となって議論をすすめる。人間社会と自然は、本来は対立するものではなく、自然を構成するひとつの種としてヒトが存在するに過ぎなかった。しかし、現在、ヒトは70億人を突破し、近い将来100億人を超える。生物量としてのヒトは3億トン、人間社会で暮らす家畜は7億トン、これに対して野生の大型生物は1億トンに満たない。人間社会が自然に及ぼす影響の大きさが理解されよう。しかも、ヒトは他の生物を利用し依存することで生き抜いてきた。ヒトが弱小種であれば、自然への影響も少ないが、数が増え、科学技術で力を得たヒトの活動は自然へ大きく影響する。さらに技術の進歩は、ヒトがヒトを利用する手段も増やしてきた。本講義では、前半にヒトが他種の生物を利用することについて、後半ではヒトがヒトを利用することについて、調べ・考察し・議論していく。	
				自然といのちD 「自然と災害」は地形環境と気候環境を基本とする自然環境の理解をふまえた上で、人間活動との関わり方が鍵となる。そのために、以下の内容を学ぶ。 1「自然環境の理解と自然災害」 気象災害・地震災害・火山災害など日本の自然災害の特性を理解。 2「環境リスク学」を視点とした①被害の想定②被害の痕跡③開発と保全④人工改変の功罪を学ぶ。 3「東日本大震災」の被災地の事例から、津波被災地・帰宅困難地域・復興事務所・仮設住宅などの情報を共有し、コミュニティ論や生存権について多面的に学ぶ。	
				自然といのちE 本講義では生物と生物および生物と環境との関係を学ぶ。ある地域に棲む全ての生物と、それら生物を取り巻く無機物的（非生物的）環境のまとまりを示す概念を生態系という。生態系の仕組みを理解し、人間と生物の関わりや生態系保全について、本授業を通して考えていく。生物多様性の保全について、生物と生物および生物と環境との関係から理解し、説明できるようにする。	
				自然といのちF 現代に生まれたわたしたちは、さまざまな科学的知識をもっている。地球が太陽のまわりを回っていることや、人類はサルから進化してきたことを知っている。地球には何十億年もの歴史があることや、人間が生きていくには酸素が必要なことを知っている。しかし、これらのことはどれひとつとして「当たり前」の知識ではなく、人間の長い知的探究の歴史のなかで獲得されてきた、科学の成果である。では、昔の人々はいったいどんな世界観のなかで生きていたのだろうか。科学はいつどこで、誰によって生み出されたのだろうか。どんな考え方やどんな出来事が、科学を進展させてきたのだろうか。そして科学は、世の中をどのように変えてきたのだろうか。本授業では、古代から現代にいたるまでの、科学が発展してきた歴史をたどる。科学を歴史という視点から眺めることで、わたしたちは科学を、理科の教科書に書かれた知識の集積としてではなく、人間による動的な知の営みとして捉え直すことができる。この授業で、単に現代の科学を学ぶだけでは得られない、科学という活動そのものに対する深い洞察を手に入れることができる。	
				自然といのちG 人工知能やロボットは日常生活の見える側面・見えない側面に入り込んでいる。これらの技術が適用されているのはどのようなところだろうか？また、自分だったら適用したいところはどのようなところか？たとえばロボットが晩御飯を作ってくれたら生活は楽になるだろうか？この授業では、具体的な例を用い、グループワークやディスカッションを通して、技術の利用の可能性を考える。また、同じような作業であっても、ICT技術を用いて授業を行った場合とそうでない場合それぞれを経験することを通して、長所と短所を洗い出すワークを行う。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 人間教育科目 人間教育演習科目	自然といのち 自然といのちH	「脳の10年」とされた90年代が終わった現在でも、神経科学はさらに発展しており、脳に関する言説は社会にますます広がっている。みなさんも、〇〇脳になるために努力したり、あるいは自分の生き辛さは「脳のせい」ではないかと考えたことがある人がいるかもしれない。たしかに、とりわけここ数十年の神経科学では、善と悪、すなわち道徳に関連する研究が爆発的に進み、そこには社会や人生をよりよくするためのヒントが含まれている。しかしその一方で、怪しげな説が数多く流通しているのも事実である。そうした情報に惑わされないためには、神経科学の基本的な考え方を理解しておくことが重要である。この授業では、とくに道徳(善悪)の問題に焦点を当てながら、神経科学の基本的な考え方と研究結果を紹介しつつ、そうした研究結果と人生の関係について考えていく。	
	人間力育成実践科目	実践力養成セミナーA	この授業は、様々なレクリエーション財を参加者として体験する時間とその経験をふりかえりながら指導者としてレクリエーション財を組み立てる時間から構成されている。到達目標を以下のように設定している。1.さまざまなレクリエーション種目を自ら実践することで、それらの楽しさを体感できるようになる。2.レク種目の仕組みを学び、組み立て方を理解することができる。3.レク種目の指導方法を学び、その楽しさを人に伝えられるようになる授業は、まず教員主導のプログラムを体験し、次に、擬似的に設定された指導場面に對して指導案を練り、最後に実際に指導することから具体的な指導方法を学習できるように展開する。
	実践力養成セミナーB	この授業では、グループで作業や仕事をする際に、円滑に楽しく運営をしていくスキルを修得する。大学のグループワーク(GW)や、社会に出て仕事をするとき、多くの場合はチームを組んで進めていく。効率的に仕事を進めるには、アイデアを引き出したり、筋道を整理したり、合意の形成をしたり、というファシリテーションと呼ばれるスキルが不可欠である。スムーズな問題解決を導き出すための具体的な方法を、グループワークで実践しながら学んでいく。教員や指導の仕事を目指している人はもちろん、企業で仕事をする人にも必要なスキルである。	
	キャリア形成支援講座	基礎力養成講座と社会実践講座からなり、全体で15ポイントが必要。ポイント獲得及び登録はキャリア支援課が窓口となる。1.2.3年生は15ポイントを獲得した後、次の学年に履修登録する。4年生は履修登録のみ。	
	自主講座A	自主講座Aは、一人ひとりの興味・関心に基づく主体的な活動を通して、総合的・横断的な知識や、多様な思考法、学びの技法を修得することを目指す。受講者は、各学科によって定められた活動を主体的に行う。活動の要件を満たすことで定められたポイントを獲得し、合計8ポイント以上取得すると単位が与えられる。1～4年までの間に、どの活動を選択してもよい。 ※講座例 ・地域活性化の為の支援活動 ・保育ボランティア ・救急法講習会参加	
	自主講座B	自主講座Bの目的は、一人ひとりの興味・関心に基づく主体的な活動を通して、総合的・横断的な知識や、多様な思考法、学びの技法を修得することである。受講者は、学内の各部署によって定められた活動を主体的に行う。活動の要件を満たすことで定められたポイントを獲得し、合計8ポイント以上取得すると単位が与えられる。1～4年までの間に、どの活動を選択してもよい。 ※講座例 ・図書館学生ボランティア ・テーブルマナー講座(日本料理・西洋料理) ・東京家政大学博物館「企画展」鑑賞	
言語文化科目	英語IA	この授業は、スピーキングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1)日常的な対話場面において適切に英語で口頭表現すること、および、(2)相手の社会的・文化的背景を意識して、英語で自分のまとまった考えや意見を明確にかつ論理的に表現することができることを目標としている。授業内においては、(1)さまざまな日常的な対話場面(例、自己紹介をする、買い物や予約をする、問い合わせや交渉等)において適切に受け答えする練習と(2)さまざまなトピック(例、好きなことや思い出に残っていること、本、テレビ番組、映画など、自分の関心、専門、将来の目標等)について自分の考えを明確にかつ簡潔に述べる練習を行う。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通 教育 科目	言語 文化 科目	英語ⅠB	この授業は、リーディングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1)英語で書かれた様々な文章の特徴を把握したうえでの内容理解とともに、目的に応じた読み方を用いて、読み取った内容から推論すること、および、(2)書き手の社会的・文化的背景を意識して、英文の目的や意図を理解することができることを目標としている。授業内においては、さまざまなジャンルの文章(例、語彙を調整した読み物(フィクション、伝記など)、新聞や雑誌の記事、掲示、広告、手紙、メモ、メール等)を用いて読解力を伸ばす練習を行う。	
		英語ⅡA	この授業は、ライティングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1)自分が知っていることについて、文法的に正しい文を書き、それらを適切につなぐことで、適切な言語使用を用いてまとまりのあるパラグラフを英語で作成すること、および、(2)読み手の社会的・文化的背景を意識して、自分の伝えたい考えや主張の正当性、考えや意見を明確に述べることを目標としている。授業内においては、さまざまなトピックについてパラグラフ、小論文、手紙、メールといったような文章を書く練習(例、日常の出来事、身の回りの出来事を説明する、体験談を述べる、自分の意見を伝える等)を行う。	
		英語ⅡB	この授業は、リスニングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、(1)自然な速さで話される英語を聴いて理解するための知識やスキルと話される英語に対する適切な応答や対応、および、(2)話し手の社会的・文化的背景を意識して、話される内容や話者の意図を理解できることを目標としている。授業内においては、さまざまな日常的な場面(例、会話、話し合い、議論、アナウンス、ニュース報道等)で用いられる英語を聴く練習を行う。	
		英語上級A	この授業は、オーラル・プレゼンテーションを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、日常的话题から世界情勢まで、さまざまなトピックについて、聞いている人をひきつけ、知的なプレゼンテーションをすることができることを目標としている。授業内においては、(1)プレゼンテーションの基本的な構成や効果的な話し方を理解する、(2)教師が示すモデルを基に、重要な情報や自分の意見を伝えるための効果的な表現を用いて原稿を書く、(3)繰り返し練習して、メモを見ながらクラスの前でプレゼンテーションする、(4)プレゼンテーションの内容に対して質疑応答する、(5)プレゼンテーションと質疑応答の内容について教師がフィードバックするという手順で行う。	
		英語上級B	この授業は、コミュニケーション・ライティングを重視したコミュニケーション能力の育成を目指し、さまざまな目的に応じて英語で適切な言語表現を用いて、さまざまな文章展開を行うとともに一貫性のある文章表現することができることを目標としている。授業内においては、さまざまなスキル(例、ある考えについて賛成・反対の意見を述べる、ある考えの利点・不利な点について述べる、さまざまな視点からの情報を統合する等)を用いて、小論文、随筆、正式な通信文、物語などを書く練習を行う。	
		ドイツ語Ⅰ	この授業では、初めてドイツ語を学習する学生を対象に、初歩的な語彙と文法を学びながら、日常生活場面において必要とされる「話す・聞く・読む・書く」の4技能をバランスよく身に付けることを目標としている。授業内においては、日常的なコミュニケーションにおいて必要とされる身近な語彙や表現・文法の学習を行いつつ、簡単なドイツ語を用いて、挨拶、自己紹介などとともに、自分の意見や感情等の自己表現に関する練習を行う。	
		ドイツ語Ⅱ	この授業では、更にドイツ語を学習したい学生を対象に、基礎的な語彙と文法をもとに、個人的・日常生活場面において必要とされる「話す・聞く・読む・書く」の4技能を更に高めるとともに、ドイツ語圏に関する文化的知識を深めることを目標としている。授業内においては、基礎的文法や語彙等の復習を行いながら、場面を用いてドイツ語圏の日常生活や社会生活でよく使われる会話や表現の練習を行う。また、発音練習を適宜行い、コミュニケーション上支障のない発音を身につける。	
フランス語Ⅰ	この授業では、初めてフランス語を学習する学生を対象に、毎回テーマを設定し、対話練習などのグループワークを通して、フランス語のコミュニケーションに必要な基本表現をマスターすることを目標としている。授業は、基本表現の基礎的練習とともに「聞く」、「話す」を中心としたグループワーク等の学生主体で行われる。そのため、フランス語によるコミュニケーションに対する積極的な態度が求められる。また、文法に関しては、「文法のまとめ」とともに月ごとの文法解説の時間を利用して理解を深めていく。			

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通教育科目 言語文化科目	フランス語Ⅱ	この授業では、更にフランス語を学習したい学生を対象に、フランス語の発音、基礎的な文法、語彙・表現を学び、中級レベルのフランス語の総合的なコミュニケーション能力を育成するとともに、フランス語圏の文化・社会についての理解を更に深めることを目標としている。授業内においては、個人、ペア活動、およびグループ活動等を通して、フランス語に慣れることで、「聞く・話す・読む・書く」の4技能をバランス良く身につける。また、映像等の視聴覚教材を用いて、実際のフランス語やフランス事情にも触れられるようにしていく。	
	中国語Ⅰ	この授業では、初めて中国語を学習する学生を対象に、発音・文法・会話・作文などの諸項目を学習しつつ、中国語の総合的なコミュニケーション能力を育成することを目標としている。授業内においては、基本的にテキストに沿って進めるとともに、外国語の習得のためには継続的な学習が重要であることを踏まえ、毎回授業の最初に小テストを行う。また、この授業ではブレンド型学習(教室での対面学習と自宅でのeラーニングを組み合わせた学習方法)を導入しており、教室学習と自宅学習を有機的に連携させつつ行う。	
	中国語Ⅱ	この授業では、更に中国語を学習したい学生を対象に、発音・文法・会話・作文などの諸項目を学習しつつ、中級レベルの中国語の総合的なコミュニケーション能力を育成することを目標としている。授業内においては、基本的にテキストに沿って進めるとともに、外国語の習得のためには継続的な学習が重要であることを踏まえ、毎回授業の最初に小テストを行う。	
	コリア語Ⅰ	この授業では、初めて韓国語を学習する学生を対象に、韓国語を表記するための文字であるハングルと発音をしっかりと学び、その後、語彙や文法を段階的に習得することを目標としている。授業内においては、反復練習によって韓国語の音に親しむとともに、韓国語を多く聞き、多く話す機会が設けられており、挨拶や簡単な会話は、学習した内容を基にロールプレイを通して練習を行う。また、映像や音楽等の視聴覚教材を用いて、実際の韓国語や韓国事情にも触れられるようにしていく。	
	コリア語Ⅱ	この授業では、更に韓国語を学習したい学生を対象に、中級レベルの文法や文型を身につけ、韓国語の総合的なコミュニケーション能力をバランスよく育成することを目標としている。授業内においては、用言の変則活用及び未来形・連体形などの文法事項の学習を行うとともに、場面や状況に応じた適切な表現を学び、ペア活動等を通して練習を行う。また、映画や音楽等の視聴覚教材を用いて、実際の韓国語や韓国事情にも触れられるようにしていく。	
	日本のことばと文化ⅠA	日本語の「文章表現能力」の向上を主目的とする。講義では単文構成による正確な文章の作成から、ある程度以上のまとまりの中で構成の整った文章が書けるようにする。年間を通じ大学で書くレポート・論文に必要な文章の書き方を学習する。初期の講義ではレポート・論文を書くための準備練習として日本語で作文を行うために必要となる知識を学び、文章として論述するにふさわしい語彙・構文・表現について学習する。その後、日本語能力試験出題基準となっている文型をはじめ、多くの書き言葉による表現を覚えるようにする。最終的に自身のテーマ設定に基づき、構成の整ったレポートを書き上げられるようにする。	外国人留学生等特別科目
	日本のことばと文化ⅠB	日本語の読解を確実なものとするのが主目的となるため、この授業では、多種多様な文を提示することになる。毎回の授業で、日常生活で頻りに現れる語彙を確認し、発音、意味、使い方など練習し、また同時に専門書が容易に読めるようになるため、専門用語の意味、使い方を確認、学習する。効果的な学習理解のためには、反復しながら授業を進めていくことが重要だと考えるため、予習、復習を徹底的に行い語彙の定着を図る予定である。留学生にとって、毎日の生活の質を高め、学習意欲を高めていくことが重要であるため、広い分野から柔軟に文章を選んでいくことになる。日本で生活する上で日本文化理解は不可欠なため、これらに関連する読み物を積極的に紹介する。	外国人留学生等特別科目
	日本のことばと文化ⅡA	日本語の「会話能力」養成を主目的とする。普通体、丁寧体、敬語といった形式上の区分によらない場面に応じた会話表現を習得する。年間を通じ円滑なコミュニケーション、日常生活の各場面で適切に話すことが出来るための会話練習を行う。初期の講義では、アクセントをはじめとする日本語の特徴的な発音の規則を習得し、聞き手に単文で効果的に伝えられる練習を中心的に行う。その後、使用回数の高い会話表現や談話構成について学習し、日本人どうしで一般的な会話表現について習得する。後期の講義では、待遇表現の適切な使用による口頭表現力の向上を念頭に置き、色々な話題によるある程度以上の長さの会話練習を中心的に行う。上記事項を中心とし、自分の考え及び事実を各場面において適切な会話表現が出来るように練習を行う。	外国人留学生等特別科目

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通 教育 科目	言語 文化 科目	日本のことばと文化ⅡB	留学生が大学での授業で最初に困難を感じるのが、「聞くこと」であると予測されることから、この訓練のため、あらゆる分野からの材料を学生に与え、柔軟に授業に対応できるよう基礎知識を身に付けさせる。効果的な成果を得られるようにするため、それぞれの専門分野に関する内容だけでなく、あらかじめ語彙を確認した上で、出来るだけアップ・トゥー・デイトな材料を用意し、授業外での「聞くこと」の訓練に役立つ授業とする。年間を通じて「聞くこと」の訓練を積み重ねることにより、年度の後半では日本人学生同様の生活ができるようになるための実践的な講義を進めていく予定である。	外国人留学生等特別科目
		語学研修A	カナダ(夏季)、英国(夏季)、ニュージーランド(春季)にて1か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたり行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。滞在は寮かホームステイになり、寮では同世代の諸外国からの学生と交流を行う事で、世界の政治や文化に関する知識を深めることが出来る。ホームステイでは、家庭に入り生活することで、その国の一般的な生活の中に身を置き、日本での生活との比較を行い、日本の生活を客観的に考えることが出来る。身に付けることのできる英語力も、生活に密接に結び付いた英語力となる。(1回目の短期留学ではこの科目を認定する)	
		語学研修B	カナダ(夏季)、英国(夏季)、ニュージーランド(春季)にて1か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたり行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。滞在は寮かホームステイになり、寮では同世代の諸外国からの学生と交流を行う事で、世界の政治や文化に関する知識を深めることが出来る。ホームステイでは、家庭に入り生活することで、その国の一般的な生活の中に身を置き、日本での生活との比較を行い、日本の生活を客観的に考えることが出来る。身に付けることのできる英語力も、生活に密接に結び付いた英語力となる。(2回目の短期留学ではこの科目を認定する。なお、語学研修Aとは異なる留学先であること。)	
		語学研修C	カナダ(夏季)、英国(夏季)、ニュージーランド(春季)にて1か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたり行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。滞在は寮かホームステイになり、寮では同世代の諸外国からの学生と交流を行う事で、世界の政治や文化に関する知識を深めることが出来る。ホームステイでは、家庭に入り生活することで、その国の一般的な生活の中に身を置き、日本での生活との比較を行い、日本の生活を客観的に考えることが出来る。身に付けることのできる英語力も、生活に密接に結び付いた英語力となる。(3回目の短期留学ではこの科目を認定する。なお、語学研修A、語学研修Bとは異なる留学先であること。)	
		語学研修D	米国、カナダ、英国、アイルランド、ニュージーランド、オーストラリアにて6か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたり行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。また、本研修による単位取得には、各大学が用意したボランティアプログラムに参加することが求められる。本研修に参加するためには、要求されるTOEFLの成績を修めた上で、英語による面接を通過する必要がある。(1回目の長期留学ではこの科目を認定する)	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
共通 教育 科目	言語 文化 科目	語学研修E	米国、カナダ、英国、アイルランド、ニュージーランド、オーストラリアにて6か月間行われる研修である。家政大学の提携している、それぞれの国の大学で、世界中からの学生向けにインターナショナルクラスで行われている語学講座を受講する。授業内容は4技能すべてにわたり行われる。授業は、土日を除き平日の9時から3時近くまで行われる。その後は、フィールドワークや郊外への研修などが行われ、参加することで見聞を広めることが出来る。また、本研修による単位取得には、各大学が用意したボランティアプログラムに参加することが求められる。本研修に参加するためには、要求されるTOEFLの成績を修めた上で、英語による面接を通過する必要がある。(2回目の長期留学ではこの科目を認定する。なお、語学研修Dとは異なる留学先であること。)	
	語学研修F	本研修は、語学研修D、Eを発展させたものである。家政大学の提携している、米国、カナダ、英国、ニュージーランド、オーストラリアの各大学にて6か月間行われる語学研修を修了したのちに、それぞれの大学の学部学生の受講している授業を1学期間受講する。本研修に参加する学生は、visa取得時に留学予定の大学の求めているTOEFL/IELTSの成績を取得していなければならない。学部生として受講可能な科目は多岐にわたり、自分の興味、関心によって講座を選択することが出来る。他の学部生と一緒に単位取得に向けて切磋琢磨することで、世界基準の学問レベルを身に付けることが出来、それに伴い英語による思考力、発表力の向上が期待できる。		
	情報 関連 科目	情報活用	情報デザイン力では、PowerPoint、Wordを活用し、人に伝えるべき有意義な情報・自分が持つイメージを分かりやすく正確に伝える力を高める。伝える力の向上を通して受け取る力の向上も図る。データサイエンス能力ではExcelを活用し、データに基づいた課題の明確化、また、その課題の解決方法を論理的に考える分析能力を身につける。	
	体育 関連 科目	体育と健康	生涯に渡り、健康で活動的な生活を送るために必要な『健康づくり』について、スポーツ科学の知見に基づいた基礎的理論と実践方法を学んでいく。運動すること、スポーツをすることが我々にもたらす効果や影響について、身体面、精神面、社会的側面などからの理解を深める。同時に高齢化社会で問題となりつつあるロコモティブ症候群やフレイルについて、学生時代からの対処方法を学ぶ。さらにスポーツを文化として捉え、見るスポーツに対しての価値を理解する。	
		からだとスポーツA	体育実技実習科目である。生涯にわたる健康な心身の基盤作りのため、運動やスポーツの楽しさを再確認しつつ、運動を習慣化する知識や態度を学ぶ。場に適した正しいストレッチやトレーニングの方法を習得し、自ら体力作りや身体の機能性維持を図れるようになる。身体運動を伴う活動に積極的に参加する態度を育成する。加齢による心身の変化を理解し、生涯を通し運動実践を行い、より充実した生活を送るためのコミュニケーション力や社会性の育成を図る。さらに運動がもたらすリラクゼーション効果やレジリエンスについても体得する。	
		からだとスポーツB	体育実技実習科目である。「からだとスポーツA」と同様に多くのクラスメイトたちと運動やスポーツの楽しさを再確認し、身体活動を通してのコミュニケーションの有効性を理解する。自分らしい生き方を目指し自ら体力を維持増進し、健康を管理する習慣を獲得するための知識と態度をさらに追求しながら、各個人にあった運動の種類やスポーツの種目を確認する。同時に周囲の人々へも身体や精神面への効果を伝えられるよう指導法についても学修する。	
		自然とスポーツA	この科目は主に自然環境を利用したアウトドアスポーツを取り上げ、集中実習形式にすることで一時間単位の実習では経験できない内容を展開する。「自然とスポーツA」では、アウトドアキャンプ、スクーバダイビングの2種目を開講している。学外のキャンプ場あるいは海、ダイビングプールに赴き専門的技術の習得と生涯スポーツに対する態度を学ぶ。	
		自然とスポーツB	この科目は主に自然環境を利用したアウトドアスポーツを取り上げ、集中実習形式にすることで一時間単位の実習では経験できない内容を展開する。「自然とスポーツB」では、スキー、スノーボード、ゴルフの3種目を開講している。学外のスキー場あるいはゴルフ場に赴き専門的技術の習得と生涯スポーツに対する態度を学ぶ。	
	教職 関連 科目	教育原論	①教育に関わる基本的な概念である「人格」「個性」「自由」等を理解し、具体的な場面の中でそれらの概念がどのように機能するかを考え、実践に活かせるようにする。②教育の史的展開過程を理解し、公教育の意義に関する理解を深める。③社会の中で公教育と学校が持つ意義を理解し、教師の役割と意義を客観的に捉え、専門性への自覚を深める。	

授 業 科 目 の 概 要					
(栄養学部管理栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
共通 教育 科目	教職 関 連 科 目	教職基礎論	学校教育では、教員一人一人が教職の意義とともに自らの職責を自覚し、常に「学び続ける」ことで資質・能力を生涯に渡って高めるとともに、「チームとしての学校」の考えの下で多様な専門性を有する人材と連携・分担し、組織的・協働的に諸課題に取り組むことが求められる。そこで、教職を目指す学生に以下の項目について講義し、併せてグループ学習と発表・相互評価等を行う。1 教員になるということ(教員という職業の選択) 2 学校で働くということ(教育制度と学校組織の理解) 3 教員であるということ(教員の仕事内容の理解) 4 教員であり続けるということ(教員としての資質・能力の向上) 5 教員になるために(採用試験制度の理解)		
		教育心理学	主体的かつ対話的な学びにより、子どもたちはこれからの時代を生き抜いていかなければならない。主体的とは、ものごとを我がこととして捉え、関わることであり、対話的とは、他者とのやりとりの中で、他者を知り、自らを知り、己の力を高めていくことである。そのために、幼児や児童、生徒の教育にたずさわる教師は、子どもたちの発達の諸特徴や、発達に影響する諸要因を十分に把握した上で、適切な学習課題の提示や学習支援の方法を知る必要がある。また、学習者の学びをより高め、動機づけるために、学習や教育の成果に対する評価も工夫して行わなければならない。上記の状況を踏まえ、この授業では、受講者が、これからの教育に必要とされる心理学的な基礎事項を十分に理解し、それを言語化でき、また、教育の在り方について具体的に説明できるような授業を行う。		
		教育制度論	この授業では、教育制度にかかわる事項(公教育制度、教育関係法規、教育行政、教育財政、学校の安全、学校と地域との連携、学校経営と学校評価、教職員の職務・サービスなど)について学び、理解することにより、教育職に必要とされる基礎的な知識の獲得を目指すとともに、それらに関連する課題についても理解する。		
専門 教育 科目	専門 基礎 分野	社会・ 環境 と 健康	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生は、人々の健康を脅かす様々な要因を取り除くことによって病気の発生などを予防し、健康で文化的な生活を送り、生活の質を向上させていくための、集団に対する取り組みである。従って、専門職として公衆衛生に携わるためには非常に幅広い知識や技術が必要である。さらに公衆衛生のニーズは時代によって大きく変化するため、専門職として働いていくには常に新たな知識や技術を習得していかなければならない。そこで本授業では多岐にわたる項目を網羅し、公衆衛生学Ⅰ・Ⅱとして体系的に学習していく。公衆衛生学Ⅰでは、健康の考え方と健康を規定する要因、生態系や環境汚染・環境衛生などの環境についての内容を学ぶ、また、保健統計や疫学研究の方法について、事例検討やワークなど取り入れながら学修する。	
			公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生は、人々の健康を脅かす様々な要因を取り除くことによって病気の発生などを予防し、健康で文化的な生活を送り、生活の質を向上させていくための、集団に対する取り組みである。従って、専門職として公衆衛生に携わるためには非常に幅広い知識や技術が必要である。さらに公衆衛生のニーズは時代によって大きく変化するため、専門職として働いていくには常に新たな知識や技術を習得していかなければならない。公衆衛生学Ⅱでは、生活習慣病や感染症、精神疾患などの疫学と予防対策について学ぶ。また、社会制度についても学修する。公衆衛生学Ⅰに引き続き、実践や将来継続して学習していくために必要な技術や情報収集の方法を身につけるために、事例検討やワークなどを取り入れる。	
			医療福祉論 (社会福祉概論を含む)	公衆衛生学の科目においては、各ライフステージの健康課題や健康管理、保健福祉活動などについて学んできました。医療福祉論では、それらの課題に対して国がどのような概念・しくみにより人々の健康とくらしを保障しようとしているか、制度や法律を通じて理解することを目指します。さらに、関連テーマについて、自身で調べ、他の人に説明できる力を養います。	
		り能人 立及 体 ち び の 疾 構 病 造 の と 成 機	生物有機化学	生物が生きていくためにはさまざまな化合物を必要とするが、生物が使う基本反応はそれほど多くない。本講義では、生命現象にかかわる化合物の大部分を占める有機化合物を対象に、その化合物としての性質と生物のなかでの振る舞いを理解するための必要最小限を解説する。有機化学の基礎を学修することで、管理栄養士の必須科目である生化学・代謝学・栄養学・食品学の理解が容易になり、さらにそれらの知識を深化させることができる。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門 教育 科目	専門 基礎 分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学概論	生化学は生命を分子レベルで学ぶ学問であり、「栄養学」や「食品学」のみならず生命を対象とする学問の基礎をなしている。本講義では、生化学を学ぶ上での基礎として、最初に水と細胞について学ぶ。次に生体を構成する分子(糖質、脂質、アミノ酸、タンパク質、ヌクレオチド)の種類と構造、性質を学ぶ。さらに生体反応を触媒する酵素の性質、役割、種類を学ぶ。これらの学びをふまえて、「生体分子代謝学」への導入として、解糖系の理解へと誘導する。生体構成分子の化学的理解は、「生物有機化学」の知識と合わせることで、さらに深化させることができる。
			生体分子代謝学	代謝とは、生きている細胞で行われている化学反応のネットワークのことである。本講義では、まず基本的な代謝経路である糖代謝を学び、細胞の動的側面である生化学的活動についての基本を理解する。次に、エネルギーや有用物質を生成するための、脂質やアミノ酸の異化反応と同化反応の詳細を学ぶ。また、反応にかかわるビタミンやホルモンの役割も学び、人体の活動が化学反応によって行われ、また制御されていることを理解し、代謝の全体像を把握する。管理栄養士の国家試験に含まれる領域をカバーするとともに、栄養学全般を体系的に理解するための基礎知識を修得する。
			生化学実験	栄養学では「熱量素・エネルギー源」として知られている糖質、タンパク質、脂質についての『生化学』な基礎知識を実験を通して整理・理解する。糖質については単糖類、二糖類(オリゴ糖)、多糖類などを用意し、特定の試薬に対する反応性の違いによる判別法の学習や酸による多糖類の加水分解などを行う。タンパク質については、酸加水分解反応とアミノ酸の特異的呈色反応、溶解性試験、変性試験、各種沈殿反応などを行う。脂質については、ラードからの石鹸の合成(ケン化)、不飽和性試験、コレステロールの検出、グリセロールの検出などを行う。また、レポートの書き方についての詳細を学び、各実験テーマが終了するごとに提出するレポートの作成を通じて、学習成果を確認する。本実験を受講に際しては、『生化学概論』での学修事項を理解していること、また、実験操作技術をより確かなものにするために、『化学(選択)』と『化学実験(選択集中)』の知識があることが望ましい。
			栄養生化学実験	糖質・脂質・タンパク質などの栄養素が生体内で消化吸収され代謝されるために、触媒として不可欠な酵素の化学的特徴について試験管内で実験を行い観察し、これらの栄養素が特異的な酵素により代謝されていく過程について理解する。また、生体成分を抽出・分離し、その所在や化学的性質について理解を深めると同時に、基礎栄養学に必要な実験技術の習得に努める。本実験を受講に際しては、『生化学実験』、『生化学概論』、『生体分子代謝学』、『解剖生理学I』での学修事項を理解していること、実験操作技術をより確かなものにするために、『化学実験』の知識があることが望ましい。
			解剖生理学I	私たちの身体は60兆個もの細胞からできている。それぞれに機能が分化した細胞が集まって上皮組織・支持組織・筋組織・神経組織を作り、更に複数の組織が集まってある特定の機能を持った器官・器官系を形成し、それらの器官系が統合されて一人の身体を構成している。本授業では、生命単位である細胞について学んだ上で、細胞が生きて行くのに必要な栄養を摂取する消化器系、酸素の運搬や感染防御、様々な情報伝達などに関与する血液系、代謝に必要な酸素を摂取する呼吸器系、栄養素・酸素・老廃物などを運搬する循環器系、不必要な物質を排泄する泌尿器系について理解できるよう講義を進める。本授業は、解剖生理学IIとあわせ、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の中でも解剖生理学に相当するものであり、疾病の成り立ちを理解するためにも必要な授業である。
			解剖生理学II	私たちの身体は60兆個もの細胞からできている。それぞれに機能が分化した細胞が集まって上皮組織・支持組織・筋組織・神経組織を作り、更に複数の組織が集まってある特定の機能を持った器官・器官系を形成し、それらの器官系が統合されて一人の身体を構成している。解剖生理学IIでは、解剖生理学Iで学んだ植物性機能の諸器官を統合する脳神経系やその司令で動く筋肉・骨格などの動物性機能を担う諸器官について学ぶ。また情報伝達を担う内分泌系、種を維持するための生殖系、感染などから私たちの身体を守る免疫系などの諸器官の構造や機能についても学ぶ。解剖生理学IとIIを通じて、私たちが一人の統一された人格として存在し行動するとはどういうことかを具体的に理解する。
			栄養生理学実験	生体の生理と機能について学習する。まず、動物による栄養実験を行い、食事内容の違いが生体に及ぼす影響について考察する。一定期間飼育した後解剖し、組織・臓器の形状およびつながりを観察するとともに、血清等を用いて生化学検査を行い、栄養条件の違いによる影響について総合的に考察する。データ処理の方法を考えることも必要となる。また、栄養素の消化吸収について実験を通して理解を深める。さらに自分自身を被験者として栄養指数、消費エネルギーなどについて理解する。基礎栄養学、生化学、解剖生理学などの知識分野を含む内容となる。

授 業 科 目 の 概 要					
(栄養学部管理栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
専門 教育 科目	専門 基礎 分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学実験	解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱで学んだ知識について、実験を通じて実際に体験することで、生きた知識になるようにする。すなわち、教科書・書物に書いてあることや解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱの授業で学んだ知識を基礎にして、自分で実際に実験することにより、科学的なものの考え方、事象のとらえ方を身に付けることを目的とする。具体的には、味覚・視覚・聴覚・皮膚感覚などの感覚機能の検査と測定、膝蓋腱反射、瞳孔反射などの反射機能検査と測定、運動による生理学的諸変量の変化の観察と測定、血液や尿の検査などについて実験を行う。	
			微生物学	微生物学の歴史、微生物の種類や形態、構造、栄養と代謝、増殖と環境条件(温度、pH、塩分、酸素濃度など)、制御法、生態などについて学ぶ。特に高校の授業ではあまり習っていない微生物の特徴と役割について、また各論として、食中毒・腐敗とその防止に必要な微生物制御の考え方、発酵食品における微生物の役割について重点的に理解する。公衆衛生学や疾病の成り立ちの感染症と関連付けて学ぶことで、食品衛生学や食品加工学、さらに給食管理学の衛生管理の考え方へとつなげていく。	
			微生物学実験	微生物は微小で目に見えないが我々のまわりに普通に存在しており、環境や生活に重要な役割を果たしている。微生物学実験では、それら微生物の理論をふまえた上で、取り扱いの基礎的な知識および技術を習得する。微生物(特に細菌やカビ・酵母・キノコ)を身近なものから分離培養し、基本的な培養技術を習得する。さらに微生物の生理学的性質についての実験や、微生物の形態等を肉眼的あるいは顕微鏡観察することにより、微生物についての理解を深める。衛生学・食品衛生学等の基礎となる微生物学の知識を活用して本実験を確実に実施し、管理栄養士・栄養士としての衛生管理に必要な不可欠な知識を習得する。	
			臨床代謝学Ⅰ	臨床代謝学Ⅰでは、消化器系、血液系、内分泌系、運動器系、生殖器系の疾患および免疫アレルギー疾患、感染症について、病因・病態・診断と治療を学ぶ。「臨床代謝学Ⅰ」および「臨床代謝学Ⅱ」において疾病の成因、病態生理、症状と診断、治療法について修得する。	
			病態学実習	病態学実習の授業では、人体の正常な機能の破綻による疾病の発症について、その機序を学ぶ。さらに臨床栄養学の基礎となる臨床診断の基本・臨床検査の基本・疾患治療の基本について総論を学ぶ。	
			臨床代謝学Ⅱ	臨床代謝学Ⅱでは、肥満、糖尿病、メタボリックシンドローム、高血圧症、動脈硬化症など主に生活習慣病の成り立ちと合併症について学び、診断や予防法の基礎を理解する。また、循環器系、腎泌尿器系、精神・神経系、呼吸器系の疾患について、病因・病態・診断と治療を学ぶ。「臨床代謝学Ⅰ」および「臨床代謝学Ⅱ」において疾病の成因、病態生理、症状と診断、治療法について修得する。	
			運動生理学	運動によって体がどのように変化し、体がどのように対応するのかに関して理解を深める。生活習慣病治療の柱は食事療法と運動療法である。この授業では運動療法における運動処方を作成できるよう、実際に運動療法を体験する。運動療法の対象疾患である生活習慣病(糖尿病、脂質異常症、高血圧、骨粗しょう症)の理解を深める。運動によって体がどのように変化し、体がどのように対応するのかに関して理解を深める。	
			食べ物と健康	食品学総論	初めに食品成分表の概要について説明する。その後食品の各成分(水分、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン、嗜好成分、その他の成分)の化学構造、性質、変化、成分間反応と機能について説明する。学ぶ内容が多く、化学の基礎知識が不可欠である。前期に学んだ生化学概論を基礎にして授業をする。
				食品学各論	国内で流通している主要な食品について、分類、生産と消費、主要成分含量・化学的性質、栄養・生理的特徴や品質特性などについて、管理栄養士国家試験ガイドラインに記載されている順に解説する。1年次に学んだ食品学総論を基礎にして授業を行う。
				食品機能論	特別用途食品、栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品などの概念と制度を概説した後、現在までに食品に見出されている生理機能をもつ成分を概説し、さらにそれを摂取する食生活と疾病のリスク減少について説明する。管理栄養士・栄養士として、市民・患者の質問に答えられるような科学的バックグラウンド形成を目的とするため、ヒト臨床試験で有効性が認められた食品成分を中心に講義での解説を行う。本講義では、食品学各論・食品学総論を理解した上での授業となり、そこで解説した成分などがたびたび登場するので、それら講義の復習は欠かせない事。

授 業 科 目 の 概 要					
(栄養学部管理栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
専門 教育 科目	専門 基礎 分野	食 べ 物 と 健 康	食品化学実験Ⅰ	食品には様々な成分が含まれており、どのような成分がどのくらい含まれているかを明らかにすることは、非常に大切である。食品化学実験Ⅰでは、食品分析の基本的分析法である重量分析、容量分析、吸光度分析を用いて定量する。その原理と操作法を習得すると共に、実験で使用する器具の取り扱いや試薬の調製法、レポート作成などの基礎的知識を身につける。食品学総論が基礎科目である。	
			食品化学実験Ⅱ	食品化学実験Ⅱでは、食物繊維の定量、食品の成分変化、色素成分(脂溶性・水溶性)、油脂の化学的性質、卵の鮮度の見分け方などに関わる幅広い実験を行う。実験を通して食品学(総論・各論)で学んだ知識を定着させ、レポート作成をする中で、実験結果から考察する力を身につける。 食品学総論、食品学各論、食品化学実験Ⅰが基礎科目である。	
			食品加工学	人類の祖先は、生肉を塩漬けにしたり、燻(いぶ)すことで肉の保存性が高まるだけでなく、よりおいしくなることを知った。また、フランスのルイ・パスツールは食物の発酵や腐敗が、微生物の作用によることを明らかにした。この学問的成果は今日の発酵食品の礎となっている。このように古代から現在に至るまで、人びとは食べ物にさまざまな加工をほどこしてきた。その目的は、食べ物を「おいしく」、「栄養」が保たれ、「安全」な状態で長く保存し、「運びやすい」ように加工することである。今や加工食品は家計食料費の6割以上を占めるに至っており、加工食品を除いて食生活を考えることは出来ない。授業では、食品の保蔵に関すること(微生物、水分活性、乾燥、塩蔵、糖蔵など)や様々な食品加工法について学習するとともに、今日関心の高い機能性食品について解説する。また、各種農産加工品、畜産加工品、水産加工品、発酵食品や嗜好品についてそれぞれの加工法の特性や製品の特性について解説する。	
			食品加工学実習	野菜を塩漬けにすると保存性が高まるだけでなく漬物としてのおいしさが加わる。牛乳に乳酸菌を加え発酵させることにより発酵乳を作ることができる。また、缶詰やレトルト食品のように加熱殺菌により食品を長期間保存することが可能となる。このように、食品加工は、浸漬、発酵、加熱、乾燥などの加工技術を駆使することにより、食材に対して栄養性、安全性、保存性、嗜好性、輸送性等を付与するものである。食品加工学実習においては、食品学総論、食品加工学の基礎理論を踏まえ、農産加工では、ジャム、小麦加工品(パン、麺類)、大豆加工品(豆腐、納豆)、漬物等の製造を行うことを通して、各原料の特性や加工・保存技術の特徴について学習する。畜産加工では、発酵乳およびバター製造を行い、水産加工では、缶詰製造を実際に体験することにより理解を深める。	
			調理学	調理学は、「おいしさ」を科学的に証明する学問である。食品を安全で衛生的に扱い、消化性を高め、嗜好性の高い食事を提供し、それをおいしく食べるまでが範囲になる。本講座では、実際の調理によって生じる食品の物理的・化学的変化などの諸現象を科学的な視点で学ぶ。食材の特性および機能性を知り、調理操作による栄養成分や物理特性を理解する。それらの知識をもとに、おいしい食事の調理および提供方法などをマニュアル化していくことにつなげる。	
			調理科学実験	「調理学」の講義で学んだ知識をもとに、それを科学的に説明していく。本講座は、単一の栄養成分を用いるのではなく、5大栄養素のそれぞれを多く含む身近な食品を試料として取り上げ、各食品の調理特性について実験形式で確認する。また、栄養素はサプリメントや薬で摂取するのではなく、ほとんどが嗜好性の高い調理品として摂取される。そのため、調理科学的実験を取り入れ、安全で、嗜好性および消化・吸収効率を高める調理手法についても科学的に整理する。	
			基礎調理学実習	本実習では、調理学でまとめた調理理論を調理工程の中で実践することにより食品の各調理特性の理解を深め、基本的な調理操作を習得することを目的とする。「調理科学実験」で学んだ食品を中心とした調理実習を行い、併せて献立作成、食品の衛生、作業能率、食卓構成および作法についても学ぶ。また、呈味測定を行いながら各自の味覚を訓練する。	
			応用調理学実習	調理学・調理科学実験・基礎調理学実習で習得した知識および技術を活用した実習を行なう。歴史、食文化を含めてそれぞれの特徴を日本料理と比較しながら、調理器具や食器、特殊食材・調味料・香辛料、供卓方法やテーブルマナー等について学ぶ。一食分の食事形式の献立構成として実習し、献立作成、食品の組み合わせ方、盛り付け方等を習得する。	
			食品衛生学	食品衛生の概論。食中毒について微生物学的及び理化学的観点から考察する。食品の劣化について理解する。食品の安全性確保について理解する。各回授業の最後に授業内容の理解度を確認する。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門教育科目	食べ物と健康	食品衛生学実験	本授業の目的は、栄養士の資格をもつものに必須な知識として、一般の食品の化学的な品質管理と、その根拠となる食品衛生法にもとづく成分規格、食品添加物などの規格基準などについて、実験を通じて理解する。各種実験を実施し、その操作および実験レポートを作成・提出する。特に、微生物学的な実験に際しては、培養時間等の関係から、時間外の観察が必要となる。病原細菌を扱うので白衣は専用とすること。本授業はすでに履修した食品衛生学(必)、生物有機化学(必)、生化学概論(必)、生化学実験(必)、微生物学(必)、微生物学実験(必)と関連があるので、これらの科目を復習し修得しておくこと。	
		食品機器分析化学実験	生体成分や食品の機器分析について、その原理と実際を学ぶ。各種分析装置の使用法と価値を十分に理解し、卒論研究や将来の食品研究開発に役立つ能力を養う。①クロマトグラフィーとは何かについて理解する。②電気泳動法の原理と応用について理解し、実際にたんぱく質の電気泳動を行いその利用と技術を習得すると共にアルブミンの分子の性質を把握する。③調理に関係した食品物性の測定について理解する。④イオン・原子・分子分析実験を通して無機化学について理解する。⑤食品の風味及び香りの分析について理解する。⑥分析結果の解析法について理解する。⑦GC-MS法の習得を通して食品中の残留農薬分析について理解する。	
	基礎栄養学	基礎栄養学	栄養学は、栄養素の体内利用に関して生化学で得た知識をもとにし、生理学や食品学を加えて健康の維持とその増進に必要な条件を栄養素および食生活の面から明らかにする学問である。従って、これらの学問の理解が合わせて必要になる。基礎栄養学では各種栄養素の化学、欠乏症と過剰症、消化・吸収、代謝さらにエネルギー代謝について講義する。健康の維持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について総合的に学習する。	
		基礎栄養学実験	「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム2015」を参考に、実験動物を用いた栄養実験、ラット腸管を用いた消化吸収実験、消化酵素の活性測定、呼気ガス分析によるエネルギー代謝量の測定、PCR法を用いた遺伝子の検出を実施する。	
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	人は、胎生期を経て誕生し、高齢に至るまで正常な成長・発達とともに健康を維持増進することが重要である。ライフステージ別の特に乳児期から思春期までの成長期、妊娠・授乳期の栄養特性である生理的・身体的特徴を学び、栄養アセスメントに必要な評価方法を学ぶ。	
		応用栄養学Ⅱ	ライフステージ別に、閉経期、高齢期などその生理学的特徴と栄養学上の特性を学ぶ。また、日本人の食事摂取基準、運動・スポーツと栄養および環境と栄養も理解する。授業は講義で行うと同時に高齢期についての勉学では学生自身に発表の機会を与え、相互の議論を通じて知識を深める。	
		応用栄養学実習	各ライフステージにおける生理的特徴をはじめ栄養特性を理解し、身体状況や栄養状態の評価・判定をふまえて、具体的な食事による栄養ケアプログラム作成、食事摂取基準を基に食品構成を考え、献立作成・調理・供食して、一連の栄養管理(栄養マネジメント)の実際を修得する。	
		応用栄養学Ⅲ	応用栄養学Ⅰおよび応用栄養学Ⅱを修得した上で、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。また、身体機能の特徴に基づく栄養管理を基礎知識として、健康増進、疾病予防を目的に具体的事例をあげ栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)、栄養診断・栄養ケア計画を行う。	
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	栄養教育の概念と目的である生活の質(QOL)の向上および健康寿命延伸のための健康教育の施策や栄養教育に必要な理論、特に食行動変容のために効果的な行動科学理論とモデル、行動変容技法などについて学ぶ。食行動や食習慣を望ましい方向へ教育支援するために栄養教育を実施するが、アセスメントの方法、効果的な目標の立て方とプログラムの作成等の栄養教育マネジメントサイクルのついて学ぶ。	
		栄養教育実習	栄養教育論Ⅰ・Ⅱの学びから得た知識を基に、望ましい栄養教育の方法を理解する。対象者別の栄養教育の実践方法として、栄養教育マネジメント(PDCA)の手法を用いて計画および対象者に理解できるような媒体の作成と実践(模擬発表)を行い、評価方法も学ぶ。栄養教育を行うために必要な特定保健指導のような場での栄養カウンセリングの基本的な態度について演習を通じて体得する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	栄養教育論	栄養教育論Ⅱ	栄養教育は、各ライフステージ・ライフスタイルにある対象者に栄養に関する知識や技術を供与し、正しい食生活の実践を図ることを目的にしている。望ましい改善を図るためには、個人や集団に対してきめ細かいアセスメント、実践的な動機づけや行動変容に向けた教育・支援が求められる。「栄養教育論Ⅰ」で学んだ知識や理論を踏まえ、栄養教育マネジメントを理解し、適切な栄養教育を行うための情報収集やコミュニケーション、理論やモデルの活用などについて知識の定着を図り進めていく。
		栄養教育実践情報演習	栄養教育の実践には、正しい情報提供とエビデンス、対象者に理解してもらえるようなわかりやすいプレゼンテーションが必要である。データ収集、食生活調査のアンケート調査書の作成、データ入力・解析による問題点の発見、問題点を改善するための栄養教育プレゼンテーションという一連の作業でこれらの能力を身につける。
	臨床栄養学	臨床栄養学総論	わが国は高齢化、少子化、医療費の高騰という社会背景の中で、国民が健康で明るく元気に生活できる社会の実現を図るために、生活習慣病の一次予防に重点を置いた栄養行政が推進されている。管理栄養士として活躍するのに必要な基礎知識を医療分野のみならず保健、福祉、行政の総合的な分野で広く学ぶ。栄養アセスメント、栄養ケアから末期医療までの患者に接する医療人としての資質を養い、チーム医療の中で専門性を持って活躍する管理栄養士の役割を理解する。
		臨床栄養学各論Ⅰ	循環器系、呼吸器系、腎泌尿器系、精神・神経系、内分泌系などの分野の各疾患と、代謝疾患について、その病態と診断の十分な理解を基礎として、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理を含む治療に関して理解する。
		臨床栄養学各論Ⅱ	消化器系、運動器系、血液系、生殖器系、皮膚系などの各疾患や免疫アレルギー疾患、感染症について、その病態と診断の十分な理解を基礎として、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理を含む治療に関して理解する。また、外科分野の栄養管理を理解する。
		栄養療法論	栄養療法は疾病治療の中で重要な役割を持つ。主要疾患の成因・病態等の理論を把握し、これらの疾患の栄養・食事療法、栄養補給法を学ぶ。臨床栄養学総論で得た知識を基に、栄養アセスメント及び栄養ケアプランの作成、栄養補給法の選択、栄養教育を行うまでの栄養療法管理の理論とその実際を学ぶ。
		栄養療法実習	「臨床栄養学総論」「栄養療法論」で習得した疾病の成因や病態、栄養療法を基礎に疾病別の適切な栄養評価を行い、食事療法、栄養補給法を選び、栄養ケアを企画する。また入院、外来、在宅を含めた傷病者の再発予防、憎悪防止への自己管理ができるよう栄養教育の手法を実践的に展開し、エネルギーおよび各栄養素の摂取内容を食品に置き換え具体的に企画できる技術と能力を養う。更に臨床の場における医療チームの一員としての管理栄養士の実際を学習する。
		臨床栄養学実習	管理栄養士は実践活動能力の専門的知識と技術を実習することが要請されている。臨床栄養学実習では、実際に病院で行われている血液生化学検査、臨床生理学的検査、ベッドサイドの介護、栄養補給法、栄養ケア、コンピュータを用いた臨床栄養支援の実際を実習と活用して学ぶ。
		公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ
	公衆栄養学Ⅱ		行政や地域、職場における集団を対象とした公衆栄養活動について、実施方法及び評価方法などの仕組み等を理解し、また実際に行われている地域の活動事例等を把握しながら修得する。さらに、食の資質安全性の問題や世界各国の栄養政策、食料問題を取り上げ、地域レベルでの栄養・食料問題についての知識を深める。

授 業 科 目 の 概 要					
(栄養学部管理栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
専門教育科目	専門分野 公衆栄養学	公衆栄養学実習	人々の健康を保持・増進させるためには、地域住民を対象とした適切な食生活の在り方、生活習慣等の指導、サポートが必要になる。これまでに学んできた公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論Ⅰ・Ⅱなどをベースとし、栄養士・管理栄養士として携わるであろう地域における指導、サポートの実践的手法を公衆栄養マネジメントシステムに基づき系統的に学ぶ。食事摂取基準等を利用しての食事の評価方法、自分の身体状況、栄養調査・診断を実施し、栄養学的な評価・判定方法を学ぶ。問題点、改善点を検討し、栄養調査・診断の基本的な技術を学習する。地域公衆栄養活動の中から、保健センター等での地域住民に向けた健康づくり事業を仮定し、事業企画立案等の演習を行う。		
		給食経営管理論Ⅰ	特定給食施設における栄養士・管理栄養士の給食管理業務である給食の運営管理の基本について学ぶ。特に主要業務である栄養管理では、「日本人の食事摂取基準」を用いて、給食対象者の給与目標量の設定から食品構成・献立作成の立案の実際を行い、給食の実施、評価・改善、栄養教育へと展開させていく。		
		給食経営管理論Ⅱ	給食経営管理者として、給食システムを理解し、その意義と目的を理解し、管理栄養士としての給食経営管理全般のマネジメント能力を養う。給食経営管理に必要な基礎的知識及び技術を身につけ、給食経営管理等を総合的に評価・判断でき、各給食施設に対応できる能力を養う。		
		給食経営管理実習	基本的な給食の運営管理の実際を学び、実践力を養うものとする。給食対象者の給与栄養目標量の設定、食事計画、食品構成作成、献立作成、食材発注、作業計画、大量調理、盛り付け、配膳、供食、評価、栄養教育、衛生管理、事務管理、原価管理等の一連の流れを行うことにより、栄養士および管理栄養士の役割や業務内容について理解する。特に管理栄養士では給食経営管理に必要な技術を養う。		
		総合演習	総合栄養学演習Ⅰ	校外において保健所、市町村(保健センター)実習を行うにあたって事前・事後の学習を行う。各行政機関では、PDCAサイクルの流れで地域住民への保健活動が行われていることを理解する。授業では、実習の概要、目的、内容、心構え、実習ノートの記入要領、地域住民に対する栄養指導の実際を把握し、実習中の研究課題の企画設定などの事前教育を実施する。実習終了後は報告会を行い、他の施設状況について知識を得る。	
			総合栄養学演習Ⅱ	臨地実習(病院)の事前学習においては、実習目的・目標を明確にし、実習に臨むうえでの心構えを身に付け、受入実習施設の責任者等(管理栄養士)による事前講義から施設概要や知識の整理を行い、研究課題を発見することにより、問題解決に向けての学習を行う。事後学習においては、実習内容及び研究課題に関する報告会を実施することにより、幅広い知識の修得と医療施設情報の共有化を図る。	
			総合栄養学演習Ⅲ	管理栄養士としての資質を高めることを目的とし、課題解決に向けて必要な基礎知識の充実を図る。専門基礎分野である「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」および専門分野である「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」などの講義・演習を実施することにより、科目を横断して知識・技能を統合し、総合的な能力を養う。	
		臨地実習	臨地実習A	校外において保健所、市町村(保健センター)にて実習を行う。各行政機関における管理栄養士の活動内容および栄養行政の概要を把握するために、実習を通してPDCAサイクルの流れで地域住民への保健活動が行われていることを理解する。	
			臨地実習B(給食運営実習)	学外の特定給食施設で、「給食の運営」(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提供等)に関する技術の修得をするための実践実習である。	
			臨地実習C(臨床栄養士実習)	臨床における栄養管理は、治療の一環として大きな役割を担っている。そこに勤務する管理栄養士・栄養士は、医療の専門職として、疾病治療の改善に参画している。栄養療法が臨床の場において、どのように行われているのか、また、管理栄養士は他の医療チームと連携し、情報交換を行いながら臨床栄養管理業務をどのように実践し、遂行しているのかを医療の場で学ぶ。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	総合科目 管理栄養士応用演習Ⅰ	管理栄養士として直面すると思われる諸問題を想定し、その課題を解決するために 目標の設定、計画立案、実施、結果の解析および評価をする力を身につける。医師・看護師などの他職種との協同関係の構築に向けて、より深い管理栄養士としての医学的知識を理解するとともに管理栄養士の職務についても総合的に理解する。臨地実習に必要な知識の取得および、実習で学んだことについての深い理解を得る為の総合授業。管理栄養士としての資質を高めることを目的とし、課題解決に向けて必要な基礎知識の充実を図る。	
	管理栄養士応用演習Ⅱ	管理栄養士として様々な状況に応じたスキルアップや応用力を高め、課題解決に向けて必要な基礎知識の充実を図る。その為、成績に応じた少人数制のグループ演習を行い、理解度を深める。実践活動を目指して、得られた知識を活用する力を身につけることを目的とし、授業を通じてその確認を行う。	
	卒業論文	大学で学んだ集大成として、自分の興味・関心を持ったテーマを設定し、文献調査を行い、調査や実験により解析し、卒業論文を仕上げていく。その過程では、計画立案、調査・実験の手法、結果及び考察のまとめ方を身につける。定期的に研究室へ集まり、他の研究室メンバーのテーマについても学びディスカッションを通し知識を深めていく。最終的にプレゼンテーションを行い、卒業論文としてまとめる。	
教科関連科目	物理学Ⅰ	「なぜ地震で大きな揺れに見舞われても、揺れを低減できる建物ができるのか？」など生活の中で見られる物理現象を理解し、かつ説明できるように必要最小限の物理学の基礎事項を学ぶ。具体的に物理学Ⅰでは、力学と熱力学（前半部分）に関する基本的内容の習得を目指す。自然現象の原理・法則の学習を通して、物理的思考力を養成する。	
	物理学Ⅱ	「なぜニクロム線に電流を流すと発熱するのか？」など生活の中で見られる物理現象を理解し、かつ説明できるように必要最小限の物理学の基礎事項を学ぶ。具体的に物理学Ⅱでは、熱力学（後半部分）と電磁気学に関する基本的内容の習得を目指す。自然現象の原理・法則の学習を通して、物理的思考力を養成する。	
	物理学実験	物理学Ⅰ、物理学Ⅱで学んだ物理法則を実験的に検証する。実験装置の操作方法や実験データから結論を導き出す手法を学ぶ。実験結果の評価方法について学ぶ。	
	化学	私たちの身の周りに化学は満ちあふれている。例えば、様々な食材がどのような化学構造を持ち、どのようにして作られ、調理の際にどういった変化を受け、体内でどう取り込まれるかということは化学の対象である。このように身近な化学を取り上げながら、わかりやすく授業を行う技術を講義する。8回目の講義ではそれまでの講義内容を振り返りながら、改めて理解度を確認する。最終講義では、レポート課題の口頭発表を受講者全員で行う。	
	化学実験	理科教免のための化学実験で、それに必要と思われる内容に即して科目が設定されている。但し、理科教免にとらわれず、栄養学を学ぶ上での基礎的な、無機イオンの定性分析・容量分析・重量分析及び有機化合物の合成・純度の検定について実験を行い、物質の性質と構造や変化について理解を深める。実験器具の名称、実験器具の使用法など4年間実験を行うための基礎を学び、実験の楽しさを知る。	
	生物学実験	基本的な生物の実験について提示していく。学生が実験を考案、組み立て、他の学生を相手に模擬授業を設定する。実験の改善すべきところ、工夫すべき点などについて議論し、場合によっては変更した実験も補講などを含め実施することもある。理科の教員免許の必修科目であるが、生命科学や微生物学の知識との関連付けが必要である。また、理科教育法などとも関連付けて授業に望むこと。	
	地学	地学（地球宇宙科学）は、地球物理学、地質学、岩石学、気象学、天文学等々、多岐にわたる領域を融合した総称である。地学を理解し、深化するには、広い視野が必要である一方、さまざまなアプローチの仕方からの取り組みが可能である。自然科学の応用的な領域である地学は、物理学、化学、生物学を基礎として成立する。本講では、環境科学を今後深めていく基礎の講義として、ICTや標本、模型を活用しながら地学全般を広く浅く扱うこととする。人類は、手の届かない地球の内部や宇宙の現象を、手で得られる情報だけから解明してきた。そして、地学は人類と自然環境の将来像を見据えている。講義をとおり、自然の驚異と人間の偉大さを感じてもらいたい。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門 教育 科目	教科 関連 科目	地学実験	地球宇宙科学の全般にわたる実験・観察・実習などを行い、地学特有の解析方法を体験的に扱っていく。そのために、手元にある情報から、過去の事実、遠方の状況、将来の推定を行う手段を解説する。実験・観察・実習は、その内容に応じて個人、またはグループで行う。その後、得られた情報を分析し、考察する。考察の過程においては、グループワークによる意見交換を行う場合もある。また、コンピュータを積極的に活用し、考察を進めていく。各項目でのレポート作成をし、地学に関する講義の理解を定着・深化していく。	
		地球環境	我々が身近に感じている気象現象がどのような仕組みで起きるのか、図表を読み解くことができるために、地球温暖化、集中豪雨、日々の天気の違い、日本の四季など、我々の生活に関わる気象現象がどのような仕組みで起こるのかを学ぶ。	
		物理学統計解析演習	本講では、「統計解析」の講義・演習を行う。例えば、グループAについてある実験をしてn個のサンプルを取り出した。このとき、データの平均値や分散はグループの特徴（中心値やバラツキ）を表す統計量である。また、グループBでも同じ実験をしてm個のサンプルをとり平均値や分散を調べたら、グループAの値と微妙に違っていた。このとき、グループAとBは同じと見なしてよいかどうか。このような時に統計解析が威力を発揮する。本講義は、教科書に従って進める。また、レポート課題を課すが、前期期間中に提出すること。講義とExcelによる演習を織り交ぜて理解を深める。	
		栄養教諭総論	管理栄養士または栄養士と教員の資格を併せもつ「栄養教諭」の役割と職務内容について講義を進めていく。この授業では、学校における食教育の意義、法に則った栄養教諭の役割と職務、専門性を活かした「食に関する指導」の効果的な実践活動に向けた、児童生徒の実態把握や指導計画立案の方法、学校給食とその管理に関する種々事項の理解など、演習を加えながら進めていく。	
		栄養教諭各論	この授業では、「学校給食の管理」と「食に関する指導」を組み合わせた栄養教諭の具体的な職務実践の要素と方法を紹介する。学校給食を「生きた教材」として活用するための、学校給食運営管理の理解、献立充実と工夫、児童生徒の食生活や食行動、発達段階、学習進度など実態把握を踏まえた学習指導計画の立案と実践、他教職員、保護者や地域との連携調整など、授業展開の中で演習も加えながら進めていく。	
教職 に関する 科目	特別支援教育概論	この授業では、様々な障害の理解を深め、中学校や高等学校、また、特別支援学校の学習指導要領に基づき、障害種別の教育内容・方法や教材・教具の工夫、また、保護者や関係機関との連携などについて理解し、具体的な指導や支援の在り方の基本を考えていく。		
	教育課程論	今日の学校をとりまく教育環境は急激に変化するとともに、児童生徒の実態はきわめて多様化している。このことを踏まえ、学校教育の在り方を考察し、教育基本法や学校教育法、学習指導要領などに示された内容をもとに、教育課程編成・実施の考え方や具体的な教育課程編成・実施の方策を探究し、これらの学修を通して教員に求められる資質や能力、実践力を身に付ける。		
	理科教育法 I	高等学校理科（化学・生物分野）の4つの学習内容について、学習内容とそこで知っておくべき基礎的な知識について解説をする。次にそれぞれの学習内容について、教育実習を念頭に置いて学習指導案を作成し、指導内容の選び方、言葉の使い方、文章での表現方法等について指導を行う。最後に、作成した学習指導案をもとに理科教育法 I か II のどちらかで、全員1回は模擬授業を行い、教育実習に向けて、それぞれが自分の課題を見つけられるようにする。授業とは、学習内容をどのように組み立て、どのような順番で説明をすれば、多数の生徒の理解につながるのかという、教師個人の創意工夫が必要な非常に能動的な作業であると思います。学生の模擬授業は、こここのところ効果的な説明のために、自分で媒体を用意するよう課題を出してやっていますが、学生それぞれに創意工夫が見られ、授業の段取りを考えるという意味では大きな効果が上がっているように思っています。		

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職に関する科目	理科教育法Ⅱ	高等学校理科(化学・生物分野)の4つの学習内容について、学習内容とそこで知っておくべき基礎的な知識について解説をする。次にそれぞれの学習内容について、教育実習を念頭に置いて学習指導案を作成し、指導内容の選び方、言葉の使い方、文章での表現方法等について指導を行う。最後に、作成した学習指導案をもとに理科教育法ⅠかⅡのどちらかで、全員1回は模擬授業を行い、教育実習に向けて、それぞれが自分の課題を見つけられるようにする。授業とは、学習内容をどのように組み立て、どのような順番で説明をすれば、多数の生徒の理解につながるのかという、教師個人の創意工夫が必要な非常に能動的な作業であると思います。学生の模擬授業は、このところ効果的な説明のために、自分で媒体を用意するよう課題を出してやっていますが、学生それぞれに創意工夫が見られ、授業の段取りを考えるとという意味では大きな効果が上がっているように思っています。	
	理科教育法Ⅲ	学習指導要領に示される「エネルギー」と「地球」の領域について、学習すべき内容を把握する。本講では、小学校の学習内容を把握した上で、中学校の指導範囲と、高等学校の「物理基礎」「地学基礎」の指導範囲を関連づけ、学習指導に必要な基礎事項と技術を学ぶ。さらに、授業展開に必要な、教具やICTの活用、教材の作成などを含めて検討していく。	
	理科教育法Ⅳ	理科教育法の総仕上げとして、教育実習や教員採用に向けての実践力を養う。学生自身が、生徒の実態に見合う指導計画、授業の設定意図に応じた指導計画を作成・検討して、授業展開を考える。また、模擬授業や実験基本操作をとおして、展開方法を検討し、教育実習に生かす。理科の授業実態、実験・実習の方法、試験の工夫、評価法についての理解を深め、個人の教科指導力を向上させる。	
	道徳教育の理論と方法	本講義では、①道徳とは何か、②道徳教育の歴史、③道徳の授業を実施する際に必要な知識技術等を教授し、将来、道徳教育の実施者になる事を想定した各種の検討をする。	
	総合的な学習の時間の指導法	本講義は、教師として「総合的な学習の時間」の授業づくりを行うことができるよう、地域の実情や各学校の課題、子どもの実態に即した教育計画を適切に組織するための力量形成をする。	
	特別活動の指導法	変化の激しい社会において子供たちが社会的自立を果たしたくましく生き抜いていくことが求められている。その中において「特別活動」の3つの柱である「人間関係形成」「社会参画」「自己実現」を図ることのできる力の重要性はますます大きくなっている。本授業においては、特別活動の各課題に対して、学生たちが主体的・対話的な姿勢で学ぶことにより、より深い学びを得、上記の到達目標を達成することを求める。	
	教育方法論	本講義で、今日の教育課題を踏まえながら、日本をはじめ先進諸国における教育方法の理論と歴史の理解を深め、教育方法の基礎的な知識と技術を獲得する。また、優れた授業実践の事例から、教育の目的に適した指導技術を学ぶことにより、自らが教師として授業を行うために必要な実践力の基礎を養う。	
	生徒・進路指導論	生徒指導は学習指導とともに学校の教育活動の両輪といえるが、まずはその生徒指導の意義と原理を理解する。次に基礎的な生活習慣の確立や規範意識の醸成、自己肯定感の育成など全ての児童及び生徒を対象とした学級、学年及び学校における生徒指導の進め方を理解する。その上で、生徒の抱える生徒指導上の課題の態様並びに養護教諭等の教職員、外部の専門家及び関係機関等との校外の連携も含めた対応の在り方を理解し、組織の一員として求められる生徒指導を行うために必要な技能や資質を身に付ける。また自己実現や自己指導能力の育成を目的とする生徒指導は進路指導・キャリア教育と深い関わりを持つが、まずはその進路指導・キャリア教育の意義及び原理を理解する。その上で、全ての生徒を対象とした進路指導・キャリア教育の考え方に指導の在り方を理解しながら、生徒が抱える個別の進路指導・キャリア教育上の課題に向き合う指導を行うためのカリキュラム・マネジメントの意義やキャリア・カウンセリングなどの基本的な考え方や実践方法を理解し、進路指導・キャリア教育を行うために必要な技能や資質を身に付ける。	
	教育相談の理論と方法	学校における教育相談の意義と理論、教育相談に必要な基礎知識(カウンセリングに関する基礎的事柄を含む)、教育相談の具体的な進め方やそのポイント、組織的な取り組みや連携の必要性を理解する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職に関する科目	生徒指導論(栄養教諭)	生徒指導は学校の教育目標を達成する上で重要な機能を果たすものであり、学習指導と並んで学校教育において重要な意義をもつものである。従来の消極的・問題解決的なアプローチではなく、一人一人の児童生徒の個性の伸長を図りながら、同時に社会的な資質や能力・態度を育成し、さらに将来において社会的に自己実現ができるような資質・態度を形成していくための指導・援助であることを学ぶ。また、個々の児童生徒の「自己指導能力」の育成を目指すものであることを学ぶ。	
	教育実習事前事後指導(中・高)	教育実習は、教職課程履修の総仕上げである。教育現場での実習にあたり、教育実習の意義と目的、教育実習を行う上での基本的問題意識について理解を深め、教育者としての使命、心構えについて指導する。事前指導については効果的で充実した実習を体験するための指針と具体的準備を、事後指導については各自の教育実習レポートの作成と発表を通じて教職の理念と意義との再確認をする。	
	教育実習事前事後指導(栄養)	この授業は、学校栄養教育実習に向けての事前・事後指導を主とするものである。事前指導では、教育実習生としての意識を高め、「栄養教諭総論」での学びを確認しながら、栄養教諭の職務である「学校給食の管理」および「食に関する指導」を復習し、教育実習における目標の設定、研究授業における学習指導案・教材作成などの準備をすめると同時にその実践力を身に付ける。事後指導では、事前に設定した目標がどの程度達成できたか、研究授業実践における反省などを含めた教育実習の報告発表を行い質疑応答などを通して捉えた課題についてまとめる。	
	教育実習(中)	教育実習は、中学校の教育現場で行う教育実地体験をいう。教科指導はもとより、生徒指導、道徳、学級経営、生徒会活動、クラブ活動、学校行事など教育活動のすべてに関わる事項が教育実習の対象となる。	
	教育実習(高)	教育実習は、高等学校の教育現場で行う教育実地体験をいう。教科指導はもとより、生徒指導、道徳、学級経営、生徒会活動、クラブ活動、学校行事など教育活動のすべてに関わる事項が教育実習の対象となる。	
	教育実習(栄養)	教育実習は、観察、参加、実習という方法で教育実践に関わることを通して、教育者としての愛情と使命感を深め、将来栄養教諭になるうえでの能力や適性を考えるとともに課題を自覚する機会である。学校組織・学校運営・学校行事などの参観、学級活動・児童または生徒指導・学校行事への参観、学校給食管理の実践・観察、給食時間における食に関する指導の実践、「食に関する指導」関連の授業およびその他の授業の参観、研究授業の教材研究、授業実践、授業の反省および課題の追求を学ぶ。	
	教職実践演習(中・高)	近年、教育現場が抱えているさまざまな問題を理解し、的確に対応し問題を解決するために実践的指導力の育成が求められている。そのため、教育現場の実情を踏まえながら、学校、行政、大学による知的・実践的相互交流を積極的に推進しながら、教員をめざす学生の実践的能力の質的向上を図っていく。主に、学校教育に対する使命感や責任感、子供への愛情など教職に対する情熱、社会人としての社会性や対人関係能力、教育の専門家としての生徒理解や学級経営、学習指導の能力などについてスキルアップを図る。授業は原則グループ学習を主体として実施する。授業形態は、講演、講義、グループワーク(ディスカッション、ロールプレイング、模擬授業、作図など)、フィールドワーク、個別学習などさまざまな展開が計画されている。	
	教職実践演習(栄養)	近年、教育現場が抱えているさまざまな問題を理解し、的確に対応し問題を解決するために実践的指導力の育成が求められている。そのため、教育現場の実情を踏まえながら、教員をめざす学生の実践的能力の質的向上を図っていく。特に学校教育における使命感や責任感、子供への愛情など教職に対する情熱、社会性や対人関係能力、栄養教諭としての専門性を活かした生徒理解や学習指導の能力などについてスキルアップを図る。この授業は、原則グループ学習を主体として実施する。授業形態は、講演、講義、グループワーク(ディスカッション、ロールプレイングなど)、個別学習などさまざまな展開を計画している。	