

基本計画書

基本計画									
事項	記入欄								備考
計画の区分	学部設置								
フリガナ設置者	ガッコウホクワン テダマカクイン 学校法人 帝塚山学院								
フリガナ大学の名称	テダマカクインダク 帝塚山学院大学								
大学本部の位置	大阪府堺市南区晴美台4丁2番2号								
大学の目的	本学は、教育基本法及び学校教育法の規定するところに従い、「力の教育」、すなわち意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出すという帝塚山学院建学の精神を継承しながら、豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材を育成することを目的とする。								
新設学部等の目的	「食」と「栄養」に関する幅広い知識と「食」の課題に取り組む社会人基礎力を有し、「食」「栄養」と「健康」との関連を理解した上で人々の生活の質と地域社会の発展に寄与する実践力を持つ専門家を養成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	食環境学部 食イノベーション学科	4年	40人	—	160人	学士 (食産業学)	令和6年4月 第1年次	大阪府堺市南区晴美台 4丁2番2号	
	管理栄養学科	4	80	—	320	学士 (栄養学)	令和6年4月 第1年次	同上	
	計		120	—	480				
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)	総合心理学部 ※令和6年4月設置(令和5年4月届出) 総合心理学科(130) 人間科学部(廃止) ※令和6年4月学生募集停止 食物栄養学科(Δ120) 心理学科(Δ130)								
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				
	食環境学部 食イノベーション学科 管理栄養学科	90科目 82科目	46科目 43科目	19科目 27科目	155科目 152科目	124単位 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	食環境学部 食イノベーション学科	5人 (5)	1人 (1)	2人 (2)	— (—)	8人 (8)	— (—)	70人 (48)
	分	食環境学部 管理栄養学科	4 (4)	3 (3)	2 (2)	— (—)	9 (9)	— (—)	60 (44)
		総合心理学部 総合心理学科	9 (9)	1 (1)	3 (3)	— (—)	13 (13)	— (—)	77 (48)
		計	18 (18)	5 (5)	7 (7)	— (—)	30 (30)	— (—)	— (—)
	分設	リベラルアーツ学部 リベラルアーツ学科	18 (18)	6 (6)	3 (3)	— (—)	27 (27)	— (—)	60 (44)
		計	18 (18)	6 (6)	3 (3)	— (—)	27 (27)	— (—)	— (—)
		合計	36 (30)	11 (11)	10 (10)	— (—)	57 (57)	— (—)	— (—)
	教員以外の職員の概要	職種		専任		兼任		計	
事務職員			35人 (35)		16人 (16)		51人 (51)	大学全体	
技術職員			0 (0)		0 (0)		0 (0)		
図書館専門職員			1 (1)		7 (7)		8 (8)	大学全体	
その他の職員			0 (0)		15 (15)		15 (15)	大学全体	
	計		36 (36)		38 (38)		74 (74)		

校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	帝塚山学院泉ヶ丘 中学高等学校(必 要面積 運動場 8,400㎡)と共用 (収容定員:1320 人)			
	校舎敷地	16,973.45㎡	0㎡	15,756.83㎡	32,730.28㎡				
	運動場用地	4,273.02㎡	6,358.00㎡	4,823.70㎡	15,454.72㎡				
	小 計	21,246.47㎡	6,358.00㎡	20,580.53㎡	48,185.00㎡				
	そ の 他	6,645.00㎡	0㎡	0㎡	6,645.00㎡				
合 計	27,891.47㎡	6,358.00㎡	20,580.53㎡	54,830.00㎡					
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計				
		16,973.71㎡ (16,973.71㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)	16,973.71㎡ (16,973.71㎡)				
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	大学全体			
	30室	10室	29室	1室 (補助職員 2人)	0室 (補助職員 0人)				
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称		室 数					
		食環境学部		17 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		
	食環境学部	16,088 [1253] (13,119 [687])	23 [7] (23 [7])	1 [1] (1 [1])	1146 (1131)	94 (85)	0) (0)		
	計	16,088 [1253] (13,119 [687])	23 [7] (23 [7])	1 [1] (1 [1])	1146 (1131)	94 (85)	0) (0)		
図書館		面積		閲覧座席数	取 納 可 能 冊 数	大学全体			
		1,391.84㎡		110席	183,180冊				
体育館		面積		体育館以外のスポーツ施設の概要		大学全体			
		1,797.28㎡		フィットネスルーム	テニスコート				
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	
	教員1人当り研究費等		350,000	350,000	350,000	350,000	—	—	
	共同研究費等		2,113,000	2,200,000	2,250,000	2,300,000	—	—	
	図書購入費	1,988,680	2,000,000	2,050,000	2,100,000	2,150,000	—	—	
	設備購入費	12,348,154	16,578,154	13,298,154	10,578,154	8,028,154	—	—	
	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		
		1,500千円	1,250千円	1,250千円	1,250千円	— 千円	— 千円		
学生納付金以外の維持方法の概要		私立大学経常費補助金、資産運用収入、雑収入 等							
既 設 大 学 等 の 状 況	大 学 の 名 称	帝塚山学院大学							
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定 員 超 過 率	開 設 年 度	所 在 地
	リベラルアーツ学部 リベラルアーツ学科	4	120	—	480	学士(リベラルアーツ)	1.25	平成21年度	大阪府堺市南区晴美台4丁2番 2号
	人間科学部 キャリア英語学科	4	—	—	—	— 学士(キャリア英語)	1.00	— 平成27年度	大阪府堺市南区晴美台4丁2番 2号
	情報メディア学科	4	—	—	—	— 学士(情報メディア)	—	— 平成21年度	
	心理学科	4	130	—	520	— 学士(心理学)	1.13	— 平成21年度	
食物栄養学科	4	120	—	480	— 学士(食物栄養)	0.92	— 平成18年度		
附属施設の概要		該当なし							

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学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「経費の見積り及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

教育課程等の概要																	
(食環境学部食イノベーション学科)																	
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
基盤教育科目	導入学習	基礎演習Ⅰ	1前		1			○			5	1	2			共同 共同 共同 共同	
		基礎演習Ⅱ	1後		1			○		5	1	2			兼4 兼4 兼3 兼2		
		基礎演習Ⅲ	2前		1			○		5	1	2					共同 共同
		基礎演習Ⅳ	2後		1			○		5	1	2					
		日本語表現法	1・2前	2				○								兼4 兼4 兼3 兼2	
		カレッジコミュニティⅠ	1・2通		2			○			1						
		カレッジコミュニティⅡ	2・3通		2			○			1						
		読書演習	2・3後		2			○									
		小計（8科目）	—	2	10	0		—			5	1	2	0	0	兼8	
	A群 （先人の知を受けつぐ）	思想の世界	1・2前		2			○								兼1 兼1	メディア
日本の歴史		1・2前		2			○										
民族と文化		1・2後		2			○								兼1 兼1	メディア	
ことばの世界		1・2前後		2			○										
日本語を知る		1・2前後		2			○								兼2 兼1		
教養としての日本文化		1・2前後		2			○										
西洋の文化を考える		1・2後		2			○								兼1 兼1		
子どもの文化		1・2後		2			○										
芸術を鑑賞する		1・2後		2			○								兼1 兼1		
伝統文化演習		2・3前後		1				○									
B群 （世界と今を読み解く）	日本の憲法	1・2後		2			○								兼1 兼1	メディア	
	くらしと法律	1・2前		2			○										
	現代社会を考える	1・2前後		2			○								兼1 兼2	メディア	
	東アジアを知る	1・2前		2			○										
	人権を考える	1・2後		2			○								兼1 兼1	メディア	
	平和を考える	1・2前		2			○										
	メディアを考える	1・2後		2			○								兼1 兼1	メディア	
	情報リテラシー	1・2前		2			○										
	心理学	1・2前後		2			○						1		兼2 兼1		
	くらしと化学	1・2後		2			○										
生物を知る	1・2前後		2			○								兼2 兼1	メディア		
データリテラシー	2・3前後		2				○										
社会と言語	2・3前		2			○								兼1			
C群 （未来をひらく）	科学と倫理	1・2後		2			○								兼1 兼4	メディア オムニバス/メディア	
	ソーシャルメディア論	1・2後		2			○				1						
	先端技術と文化	1・2後		2			○				1				兼2 兼1		
	健康を管理する	1・2前後		2			○			1							
	書いて学ぶ文芸	1・2後		2				○							兼1 兼1		
	描いて学ぶアート	1・2前		2				○									
	健康とスポーツA	1・2前		1					○		1				兼2 兼2		
	健康とスポーツB	1・2後		1					○		1						
	生涯スポーツ実習A	2・3前		1					○						兼1 兼1		
	生涯スポーツ実習B	2・3後		1					○								
教育を考える	1・2前		2				○							兼1			
キャリア形成	キャリアデザインⅠ	1・2前	2				○								兼3 兼3		
	キャリアデザインⅡ	1・2後	2				○										
	ホスピタリティ入門	1・2後		2				○							兼1 兼3		
	数理リテラシー	2・3前		2				○			1						
	キャリアデザインⅢ	2・3前		2				○							兼1 兼1		
	キャリアデザインⅣ	2・3後		2				○									
	インターンシップA	2・3通		2					○						兼1 兼1		
	インターンシップB	3・4通		2					○								
プロジェクト型インターンシップ	3・4通		2					○						兼2	共同		

科目区分	授業科目の名称	配当年度	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			
外国語	総合英語Ⅰ1	1・2前	1				○								兼5	
	総合英語Ⅰ2	1・2後	1				○								兼5	
	総合英語Ⅱ1	2・3前	1				○								兼5	
	総合英語Ⅱ2	2・3後	1				○								兼5	
	実践コミュニケーション英語Ⅰ1	1・2前	1				○								兼5	
	実践コミュニケーション英語Ⅰ2	1・2後	1				○								兼5	
	実践コミュニケーション英語Ⅱ1	2・3前	1				○								兼5	
	実践コミュニケーション英語Ⅱ2	2・3後	1				○								兼5	
	資格英語Ⅰ	1・2前		1			○								兼2	
	資格英語Ⅱ	1・2後		1			○								兼2	
	フランスのことばと文化Ⅰ	2・3前		2			○								兼1	
	フランスのことばと文化Ⅱ	2・3後		2			○								兼1	
	中国のことばと文化Ⅰ	2・3前		2			○								兼1	
	中国のことばと文化Ⅱ	2・3後		2			○								兼1	
	韓国のことばと文化Ⅰ	2・3前		2			○								兼1	
韓国のことばと文化Ⅱ	2・3後		2			○								兼1		
情報処理	情報活用基礎A	1・2前後	1				○			1	1				兼1	
	情報活用基礎B	1・2前後	1				○			1	1				兼1	
	情報活用A	1・2前後		1			○								兼1	
	情報活用B	1・2前後		1			○			1					兼1	
	プログラミング言語Ⅰ	1・2前		2				○							兼1	
	プログラミング言語Ⅱ	1・2後		2				○							兼1	
	データサイエンス・AI概論	1・2後		2		○					1					
	データサイエンス・AI実習	3・4前		2				○			1					
資格基礎	図書館概論	1・2前		2		○									兼1	
	図書館情報資源概論	1・2後		2		○									兼1	
	博物館概論	2・3前		2		○									兼1	
	博物館経営論	2・3後		2		○									兼1	
	生涯学習概論Ⅰ	2・3前		2		○									兼1	
	生涯学習概論Ⅱ	2・3後		2		○									兼1	
	レクリエーション概論	2・3前		2		○									兼1	
	レクリエーション実技	2・3後		1			○								兼1	
	レクリエーション現場実習	3・4通		1				○							兼1	
小計(76科目)		—	14	117	0	—			2	1	1	0	0	兼46		
学科専門科目	基礎科目	食イノベーション入門	1・2前	2			○			3		2			オムニバス	
		食のための化学	1・2前		2		○								兼1	
		健康医科学	1・2後		2		○								兼1	
	小計(3科目)		—	2	4	0	—			3	0	2	0	0	兼1	
	専門分野科目	公衆衛生学	公衆衛生学	2・3後	2			○					1			
			社会福祉論	2・3後	2			○			1					
		人体の構造と機能	生化学	2・3前	2			○			1					
			微生物学	3・4前		2		○								兼1
			解剖生理学Ⅰ	1・2前	2			○			1					
			解剖生理学Ⅱ	1・2後	2			○			1					
			予防医学	1・2前		2		○			1					
		食品と衛生	食品学	1・2後	2			○								兼1
			食品学実験	1・2後	2					○	1					
			食品加工学	2・3前	2			○					1			兼1
	食品加工学実習		2・3前	1					○						兼1	
	食品衛生学		2・3前	2			○								兼1	
	栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	2・3前	2			○			1						
		基礎栄養学Ⅱ	2・3後	2			○			1						
		基礎栄養学実験	2・3前		1				○	1						
		応用栄養学	2・3後	2			○			1						
		臨床栄養学総論	3・4後		2		○								兼1	
臨床栄養学実習		3・4後		1				○						兼1		

科目区分	授業科目の名称	配当年度	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	2・3前	2			○									兼1		
	栄養教育論Ⅱ	2・3後	2			○									兼1		
	栄養教育論実習	3・4前		1				○							兼1		
	公衆栄養学	3・4前		2		○			1								
	公衆栄養学実習	3・4後		1				○	1								
	給食の運営	給食経営管理論Ⅰ	2・3前	2			○									兼1	
		給食経営管理論Ⅱ	2・3後	2			○									兼1	
		給食経営管理論実習	3・4前		1				○							兼1	
		調理学	1・2前	2			○									兼1	
		調理学実習(基礎)	1・2後	2					○							兼1	
		調理学実習(応用)	3・4前		2				○			1				兼1	
		給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)	4通		1				○							兼1	
小計(31科目)	—	38	16	0	—	—	—	3	0	2	0	0	兼7	—			
展開科目	食品産業論	2・3後		2		○									兼1		
	マーケティング情報戦略論	3・4前		2		○									兼1		
	食品の流通と消費	3・4後		2		○									兼1		
	企業連携	3・4後		2			○								兼1		
	外書講読	4前		2		○									兼1		
	フードテック	フードテック概論	1・2後		2		○			1						兼1	
		食とデザイン	2・3後		2		○									兼1	
		バイオテクノロジー論	3・4前		2		○									兼1	
		食産業とプラットフォーム	3・4後		2		○			1						兼1	
		食品開発	3・4前		2			○								兼1	
		フードコーディネータ論	3・4後		2		○									兼1	
		健康食品学	3・4後		2		○									兼1	
スポーツウエルネス	健康運動科学	1・2後		2		○			1						兼1		
	健康運動方法論	2・3前		2		○									兼1		
	スポーツ健康演習A	2・3前		2			○								兼1		
	スポーツ健康演習B	2・3後		2			○		1						兼1		
	救急処置	2・3前		2		○			1						兼1	オムニバス	
	スポーツ指導論	3・4前		2		○			1						兼1		
	スポーツ栄養学	3・4前		2		○									兼1		
	運動療法	3・4前		2		○									兼1		
	スポーツ心理学	3・4後		2		○									兼1		
食育健康	保育総論A	1・2後		2		○			1						兼3	オムニバス	
	保育総論B	1・2後		2		○			1						兼2	オムニバス	
	保育総論演習	2・3前		1			○		1						兼1		
	こどもとジェンダー	2・3前		2		○									兼1		
	発達心理学	2・3前		2		○									兼1		
コミュニティ開発	食生活論	1・2前		2		○									兼1		
	アグリビジネス	2・3前		2		○			1						兼1		
	食文化論	3・4前		2		○									兼1		
	公共政策論	3・4後		2		○									兼1		
	観光・地域創生研究	4前		2		○				1					兼1		
小計(31科目)	—	0	61	0	—	—	—	4	1	0	0	0	兼21	—			
演習科目	食イノベーション演習A	2・3後		2			○		1								
	食イノベーション演習B	3・4前		2			○		1								
	専門演習	3・4後	2				○		3		2						
	卒業演習Ⅰ	4前	2				○		3		2						
	卒業演習Ⅱ	4後	2				○		3		2						
	卒業研究	4通		4			○		3		2						
小計(6科目)	—	6	8	0	—	—	—	3	0	2	0	0	—	—			
合計(155科目)	—	62	216	0	—	—	—	5	1	2	0	0	兼70	—			

科目区分	授業科目の名称	配当年度	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	
学位又は称号	学士（食産業学）		学位又は学科の分野			家政学関係、保健衛生学関係（看護関係及びリハビリテーション関係を除く）								
卒業要件及び履修方法						授業期間等								
卒業要件は、基盤教育科目（導入学習2単位必修、A・B・C群から6単位選択必修、キャリア形成4単位必修、外国語8単位必修、情報処理2単位必修を含む）計26単位。学科専門科目（基礎科目4単位選択必修、専門分野科目38単位必修、展開科目14単位選択、さらに演習科目6単位必修を含む）計78単位。関連科目として、基盤教育科目、学科専門科目の余剰単位その他20単位以上、合計124単位を修得すること。 （履修科目の登録の上限：44単位（年間）） なお、学科専門科目基礎科目の選択科目のうち、「食のための化学」「健康医科学」から2単位を選択必修とする。						1 学年の学期区分			2 学期					
						1 学期の授業期間			14週					
						1 時限の授業時間			100分					

（注）

- 学部等、研究科等若しくは高等専門学校の学科の設置又は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における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には、授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等、研究科等若しくは高等専門学校の学科（学位の種類及び分野の変更等に関する基準（平成十五年文部科学省告示第三十九号）別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。）についても作成すること。
- 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若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。
- 開設する授業科目に応じて、適宜科目区分の枠を設けること。
- 「授業形態」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 「授業形態」の欄は、各授業科目について、該当する授業形態の欄に「○」を記入すること。ただし、専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目のうち、臨地実務実習については「実験・実習」の欄に「臨」の文字を、連携実務演習等については「演習」又は「実験・実習」の欄に「連」の文字を記入すること。
- 課程を前期課程及び後期課程に区分する専門職大学若しくは専門職大学の学部等を設置する場合又は前期課程及び後期課程に区分する専門職大学の課程を設置し、若しくは変更する場合は、次により記入すること。
 - 各科目区分における「小計」の欄及び「合計」の欄には、当該専門職大学の全課程に係る科目数、「単位数」及び「専任教員等の配置」に加え、前期課程に係る科目数、「単位数」及び「専任教員等の配置」を併記すること。
 - 「学位又は称号」の欄には、当該専門職大学を卒業した者に授与する学位に加え、当該専門職大学の前期課程を修了した者に授与する学位を併記すること。
 - 「卒業・修了要件及び履修方法」の欄には、当該専門職大学の卒業要件及び履修方法に加え、前期課程の修了要件及び履修方法を併記すること。

教育課程等の概要															
(食環境学部管理栄養学科)															
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		
基盤教育科目	導入学習	基礎演習Ⅰ	1前	1			○		4	3	2			兼1	共同
		基礎演習Ⅱ	1後	1			○		4	3	2			兼1	共同
		基礎演習Ⅲ	2前	1			○		4	3	2			兼1	共同
		基礎演習Ⅳ	2後	1			○		4	3	2			兼1	共同
		日本語表現法	1・2前	2			○		1					兼3	
		カレッジコミュニティⅠ	1・2通		2			○		1				兼4	共同
		カレッジコミュニティⅡ	2・3通		2			○						兼4	共同
		読書演習	2・3後		2			○						兼2	
		小計(8科目)	—	2	10	0		—	4	3	2	0	0	兼7	
A群 (先人の知を受けつぐ)	思想の世界	1・2前		2			○							兼1	メディア
	日本の歴史	1・2前		2			○							兼1	
	民族と文化	1・2後		2			○							兼1	メディア
	ことばの世界	1・2前後		2			○							兼1	
	日本語を知る	1・2前後		2			○							兼2	
	教養としての日本文化	1・2前後		2			○							兼1	
	西洋の文化を考える	1・2後		2			○							兼1	
	子どもの文化	1・2後		2			○							兼1	
	芸術を鑑賞する	1・2後		2			○							兼1	
	伝統文化演習	2・3前後		1				○						兼1	
B群 (世界と今を読み解く)	日本の憲法	1・2後		2			○							兼1	
	くらしと法律	1・2前		2			○							兼1	
	現代社会を考える	1・2前後		2			○							兼1	メディア
	東アジアを知る	1・2前		2			○							兼1	
	人権を考える	1・2後		2			○							兼2	
	平和を考える	1・2前		2			○							兼1	
	メディアを考える	1・2後		2			○							兼1	メディア
	情報リテラシー	1・2前		2			○							兼1	
	心理学	1・2前後		2			○							兼1	
	くらしと化学	1・2後		2			○							兼1	
	生物を知る	1・2前後		2			○				1			兼1	
データリテラシー	2・3前後		2				○						兼1		
社会と言語	2・3前		2			○							兼1	メディア	
C群 (未来をひらく)	科学と倫理	1・2後		2			○							兼1	
	ソーシャルメディア論	1・2後		2			○							兼1	メディア
	先端技術と文化	1・2後		2			○							兼5	オムニバス/メディア
	健康を管理する	1・2前後		2			○			1	1			兼1	
	書いて学ぶ文芸	1・2後		2				○						兼1	
	描いて学ぶアート	1・2前		2				○						兼1	
	健康とスポーツA	1・2前		1										兼3	
	健康とスポーツB	1・2後		1										兼3	
	生涯スポーツ実習A	2・3前		1										兼1	
	生涯スポーツ実習B	2・3後		1										兼1	
教育を考える	1・2前		2			○							兼1		
キャリア形成	キャリアデザインⅠ	1・2前	2				○							兼3	
	キャリアデザインⅡ	1・2後	2				○							兼3	
	ホスピタリティ入門	1・2後		2			○							兼1	
	数理リテラシー	2・3前		2			○							兼4	
	キャリアデザインⅢ	2・3前		2			○							兼1	
	キャリアデザインⅣ	2・3後		2			○							兼1	
	インターンシップA	2・3通		2				○						兼1	
	インターンシップB	3・4通		2				○						兼1	
プロジェクト型インターンシップ	3・4通		2				○						兼2	共同	

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		
外国語	総合英語Ⅰ1	1・2前	1				○								兼5
	総合英語Ⅰ2	1・2後	1				○								兼5
	総合英語Ⅱ1	2・3前	1				○								兼5
	総合英語Ⅱ2	2・3後	1				○								兼5
	実践コミュニケーション英語Ⅰ1	1・2前	1				○								兼5
	実践コミュニケーション英語Ⅰ2	1・2後	1				○								兼5
	実践コミュニケーション英語Ⅱ1	2・3前	1				○								兼5
	実践コミュニケーション英語Ⅱ2	2・3後	1				○								兼5
	資格英語Ⅰ	1・2前		1			○								兼2
	資格英語Ⅱ	1・2後		1			○								兼2
	フランスのことばと文化Ⅰ	2・3前		2			○								兼1
	フランスのことばと文化Ⅱ	2・3後		2			○								兼1
	中国のことばと文化Ⅰ	2・3前		2			○								兼1
	中国のことばと文化Ⅱ	2・3後		2			○								兼1
	韓国のことばと文化Ⅰ	2・3前		2			○								兼1
韓国のことばと文化Ⅱ	2・3後		2			○								兼1	
情報処理	情報活用基礎A	1・2前後	1				○								兼3
	情報活用基礎B	1・2前後	1				○								兼3
	情報活用A	1・2前後		1			○								兼1
	情報活用B	1・2前後		1			○								兼1
	プログラミング言語Ⅰ	1・2前		2					○						兼1
	プログラミング言語Ⅱ	1・2後		2					○						兼1
	データサイエンス・AI概論	1・2後		2			○								兼1
	データサイエンス・AI実習	3・4前		2					○						兼1
資格基礎	図書館概論	1・2前		2			○			1					
	図書館情報資源概論	1・2後		2			○			1					
	博物館概論	2・3前		2			○								兼1
	博物館経営論	2・3後		2			○								兼1
	生涯学習概論Ⅰ	2・3前		2			○								兼1
	生涯学習概論Ⅱ	2・3後		2			○								兼1
	レクリエーション概論	2・3前		2			○								兼1
	レクリエーション実技	2・3後		1				○							兼1
	レクリエーション現場実習	3・4通		1					○						兼1
小計(76科目)	—	14	117	0		—			1	1	1	0	0	兼47	
基礎科目	食のための化学	1・2前		2			○					1			
	健康医科学	1・2後		2			○					1			
小計(2科目)	—	0	4	0		—			0	0	1	0	0	—	
専門基礎分野科目	公衆衛生学Ⅰ	2・3前	2				○								兼1
	公衆衛生学Ⅱ	2・3後		2			○			1					
	公衆衛生学実習	2・3後		1					○						兼1
	社会福祉論	3・4前	2				○								兼1
	生涯スポーツ論	2・3前		2			○								兼1
	生化学	1・2後	2				○				1				
	生化学実験	2・3後		1					○		1				
	解剖生理学Ⅰ	1・2前	2				○			1					
	解剖生理学Ⅱ	1・2後	2				○								兼1
	解剖生理学実験	1・2後		2					○						
	病理学Ⅰ	1・2後	2				○			1					
	病理学Ⅱ	2・3前		2			○			1					
	微生物学	3・4前		2			○					1			
	運動生理学	1・2後		2			○								兼1
	微生物学実験	3・4後		1					○			1			
疾病論	3・4後		2			○								兼1	
薬理学	3・4後		2			○								兼1	
食べ物と	食品学	1・2前	2				○			1					
	食品学実験	1・2前	2						○	1					
	食品加工学	2・3前	2				○			1					

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
健康	食品加工学実習	2・3前	1					○							兼1	
	調理学	1・2前	2				○								兼1	
	調理学実習	1・2後	2					○							兼1	
	食品衛生学	2・3前	2				○		1							
	食品衛生学実験	2・3前	1					○	1							
	応用調理学実習	3・4前		2				○							兼1	
	食生活論	1・2前		2			○		1							
	食品の流通と消費	2・3後		2			○		1							
	フードコーディネート論	3・4後		2			○								兼1	
	健康食品学	3・4後		2			○		1							
小計 (30科目)		—	26	29	0	—			3	1	1	0	0	兼9	—	
専門分野科目	基礎栄養学Ⅰ	2・3前	2				○			1						
	基礎栄養学Ⅱ	2・3後	2				○			1						
	基礎栄養学実験	2・3後	1					○		1						
	外書講読	4前		2			○			1						
	応用栄養学Ⅰ	2・3前	2				○							兼1		
	応用栄養学Ⅱ	2・3後		2			○							兼1	共同	
	応用栄養学実習	2・3後		1				○			1			兼1		
	介護食概論 (実習含む)	4前		2				○						兼1		
	スポーツ栄養学	4前		2			○							兼1		
	栄養教育論Ⅰ	2・3前	2				○				1					
	栄養教育論Ⅱ	2・3後	2				○				1					
	栄養カウンセリング論	3・4前		2			○				1					
	栄養教育論実習	3・4前	1						○		1					
	臨床栄養学	臨床栄養学総論	2・3前	2			○				1				兼1	
	臨床栄養学各論Ⅰ	3・4前		2			○									
	臨床栄養学各論Ⅱ	3・4後		2			○				1					
	栄養アセスメント	3・4後		2			○			1						
	臨床栄養学実習	3・4後	2						○		1				兼1	
	医療事務総論	4前		2			○								兼1	
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2・3後	2				○			1						
公衆栄養学Ⅱ	3・4前		2				○			1						
公衆栄養学実習	3・4後		1					○		1						
給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2・3前	2				○			1						
給食経営管理論Ⅱ	2・3後	2					○			1						
給食経営管理論実習	3・4前	2						○		1						
総合演習	管理栄養士演習Ⅰ	3・4通		1				○		1						
管理栄養士演習Ⅱ	4通		1					○		1						
臨地実習	給食経営管理臨地実習Ⅰ (含給食の運営)	4通		1				○		1						
給食経営管理臨地実習Ⅱ	4通		1					○		1						
臨床栄養臨地実習	4通		1					○		1						
公衆栄養臨地実習	3・4通		1					○		1						
小計 (31科目)		—	24	28	0	—			0	3	2	0	0	兼6	—	
演習科目	専門演習	3・4後	2					○		3	3	2				
	卒業演習Ⅰ	4前	2					○		3	3	2				
	卒業演習Ⅱ	4後	2					○		3	3	2				
	卒業研究	4通		4				○		3	3	2				
	管理栄養士総合演習	4通		4				○		3	3	2				
小計 (5科目)		—	6	8	0	—			3	3	2	0	0	—	—	
合計 (152科目)		—	72	196	0	—			4	3	2	0	0	兼61	—	
学位又は称号	学士 (栄養学)	学位又は学科の分野			家政学関係、保健衛生学関係 (看護関係及びリハビリテーション関係を除く)											
卒業要件及び履修方法							授業期間等									
卒業要件は、基盤教育科目 (導入学習2単位必修、A・B・C群から6単位選択必修、キャリア形成4単位必修、外国語8単位必修、情報処理2単位必修を含む) 計26単位。 学科専門科目 (基礎科目2単位選択必修、専門基礎分野科目26単位必修、専門分野科目24単位必修、さらに演習科目10単位選択必修を含む) 計68単位。							1 学年の学期区分				2 学期					

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		
関連科目として、基盤教育科目、学科専門科目の余剰単位その他30単位以上、合計124単位を修得すること。 (履修科目の登録の上限：48単位(年間)) なお、学科専門科目基礎科目の選択科目のうち、「食のための化学」「健康医科学」から2単位を選択必修とする。						1学期の授業期間					14週				
						1時限の授業時間					100分				

(注)

- 1 学部等、研究科等若しくは高等専門学校等の学科の設置又は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における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には、授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等、研究科等若しくは高等専門学校等の学科(学位の種類及び分野の変更等に関する基準(平成十五年文部科学省告示第三十九号)別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。)についても作成すること。
- 2 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若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。
- 3 開設する授業科目に応じて、適宜科目区分の枠を設けること。
- 4 「授業形態」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 5 「授業形態」の欄は、各授業科目について、該当する授業形態の欄に「○」を記入すること。ただし、専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目のうち、臨地実務実習については「実験・実習」の欄に「臨」の文字を、連携実務演習等については「演習」又は「実験・実習」の欄に「連」の文字を記入すること。
- 6 課程を前期課程及び後期課程に区分する専門職大学若しくは専門職大学の学部等を設置する場合又は前期課程及び後期課程に区分する専門職大学の課程を設置し、若しくは変更する場合は、次により記入すること。
 - (1) 各科目区分における「小計」の欄及び「合計」の欄には、当該専門職大学の全課程に係る科目数、「単位数」及び「専任教員等の配置」に加え、前期課程に係る科目数、「単位数」及び「専任教員等の配置」を併記すること。
 - (2) 「学位又は称号」の欄には、当該専門職大学を卒業した者に授与する学位に加え、当該専門職大学の前期課程を修了した者に授与する学位を併記すること。
 - (3) 「卒業・修了要件及び履修方法」の欄には、当該専門職大学の卒業要件及び履修方法に加え、前期課程の修了要件及び履修方法を併記すること。

(食環境学部食イノベーション学科)		授業科目の概要		
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
基盤教育科目	導入科目	基礎演習Ⅰ	ノートテイキング、リーディング、レポート作成など、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、自己の特性や志向を理解し、テツカポートフォリオ上で学修成果を整理する活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びを能動的に行っているよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の基礎的な表現方法等を修得し、また自己の特性や志向を客観的に理解して自分なりの目標を立てる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅱ	プレゼンテーションを中心に、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、テツカポートフォリオ上で自己の学修と大学生活を振り返り、自己の目標を見直す活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っているよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の表現方法を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅲ	学科の専門性を生かした課題を扱い、調査・思考の結果をまとめて適切に表現する力を養う。また、学科の専門的な学びの中で今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働して活動するスキルや、論理的思考と問題解決のスキル等についても学修する。授業を通して、大学生活後半の専門的な学びとキャリア形成に接続できるよう、課題を論理的に考える力、学修成果を適切に表現できる力、他者と協働して活動する力を修得する。また、自らのキャリアイメージを背景に、大学での残された期間の活動について主体的に考えられる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅳ	ゼミ体験等を通して、3年次以降の専門的な学びへの準備活動を実践的に行う。また、今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働してアイデアを発見・整理していくスキルを養う活動も行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っているよう、専門的な学びに向かう基本的姿勢、学修成果の適切な表現方法、他者と協働して活動する力を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
	日本語表現法	的確に内容の伝わるメールとは、どのようなものなのか、文章をわかりやすく書くためには、どうすればいいのか、文章を美しく、効果的に見せるためには、どんなレイアウトがよいのか。さまざまな局面を想定して実際に文章を書きながら、考えて行く。同時に、日本語の基礎知識を修得するために、eラーニングを使って課題に取り組む。大学で学修を進めていく上で、また、社会において自立した人間として存在する上で必要な表現力、コミュニケーション力を修得するため、伝わる文章、読んでもらえる文章を書く演習を行う。		
	カレッジコミュニティⅠ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について知り、自分たちでできることを立案して実践する力を修得する。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちでできることを自ら考え、行動する。その過程で、学修することの意味を知り、また今の自分に足りないもの、すなわち今後の大学生活の中で修得しておくべきものは何かに気づくことを目指す。	共同	
	カレッジコミュニティⅡ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について考え、自分たちでできることを立案し、実現に導いて行くようリーダーシップを養う。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちでできることを自ら考え、行動する。その過程で、誰かの後についていくのではなく、グループにおいて指導的な立場で行動する力を修得することを目指す。	共同	
	読書演習	新しい読書の方法として、ビブリオバトル（各々好きな本を持ち寄り、スピーチをしてもらうという書評ゲーム）、アクティブブックダイアログ（1冊の本を数人で分けて、理解を深めるという試み）、ブックトーク（グループごとにテーマを決め、そのテーマのもとに関連する本を集めて、紹介プレゼンテーションを行う）の3つのプログラムを行う。授業を通して、幅広い知識や教養を修得する上で読書が不可欠であることを学修し、今後の人生に必要な継続的な読書習慣を修得する。		
	A群（先人の知を受けつぐ）	思想の世界	この授業のキーワードは、「西洋思想」と「人間と世界」である。それらについてアクティブに学修するため、まず古代から現代に至るまでの西洋思想を、歴史的な視野から考察し、世界や人間存在とは何か、なぜ思想が必要なのか、その問いに答えるために具体的な政治思想や社会思想を取り上げ、実状と課題とを考える訓練をする。そして、自らが社会で生きていく際に直面する判断に向き合う思考力を修得し、今後の人類や社会のあるべき姿をアクティブに模索してゆく。	
		日本の歴史	日本の歴史を時代順に取り上げ、各時代における主要な人物や事件を紹介しながら、各時代の特徴や文化、後世への影響と歴史的意義などを講義する。歴史とは過去の積み重ねであり、その中には規範とすべき事柄もあれば、繰り返してはならない過ちもある。現代に生きる我々が、そこから何を学び取りどのように未来へ生かすべきかを考える。授業を通して、日本の歴史を概観し、歴史的な事象の経緯や意義、要人の事績を知ることで、そこから学び取れる知見を将来へ反映できるような知識と教養を修得する。	
		民族と文化	民俗学（日本民俗学）は、日本の日常生活の特色を学修する学問である。日本の歴史を考える方法の一つとして、民俗学（生活文化史）がある。日本の歴史は、文字に記されている文献以外に、文字に記されていない民俗資料からも窺える。例えば、民俗資料として、各家や地域に伝わる習慣や言い伝え（伝承）が、それぞれの地域の特色を知る手段になる。そこで、日本における私達の日常生活の特色を考えるために、具体的な項目を取り上げ、授業を進める。	
		ことばの世界	この授業のキーワードは、「言葉と物」である。言語の中にある規則性と普遍性を、客観的な方法を用いて発見していく。その際、多様な言語を資料として活用し、社会的事実としての言葉と物の関係を学修する。さらに、複数の言語を比較することによって、その多様性と一般法則を同時に体験してゆく。授業を通して、人間が言語によって世界を把握するという根源的な事実を知り、それが人類に共通する社会的事実であることを理解する。加えて、言語という、音声や記号を用いて何かを伝達する行為について、理論的に把握することを目指す。	
		日本語を知る	日本語のより教養ある使い手となるために、日本文化の一部としての日本語について、先人の日本語学研究をもとに、基礎的な知識を修得し、ことばの捉え方を学修する。特に、日本語の音韻・音声、文字表記、語彙、文法、敬語、方言などのテーマごとに基礎的な考え方や用語について学修する。授業を通して、日本文化の一部としての日本語に対し、論理的で客観的に分析することができる力を修得する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食環境学部食イノベーション学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
A群 (先人の知を受けつぐ)	教養としての日本文化	この授業では「異界」をキーワードに、まずは古典芸能や美術・工芸や、サブカルチャーを含む文学、映像作品などを取り上げる。「異界」の描かれ方、扱われ方を見ることで、日本文化の特質について考えて行く。また、能や浄瑠璃・歌舞伎、和歌や説話などを取り上げる過程で、それらについて海外の人にも紹介できるレベルの知識を修得するよう、それぞれの歴史と代表的な作品についても解説を加える。	
	西洋の文化を考える	20世紀フランス文学を代表する小説、マルセル・ブルースト作『失われた時を求めて』を講読し、この作品を通じ、20世紀初めのフランスの社会や文化について学修する。単に作品を読むだけでなく、作品が読者に与える効果とその源泉について考察し、それを自分の言葉で表現する練習を行う。また、作品を読み進めながらその文化・社会的背景、作品を構成する美学、文体的特性などについて考察する。授業を通して、現代の社会で生きていくために必要な教養を修得することを目的に、外国の文学作品読解を通じて地理、時間的に自分とは異なる範疇に属する人々を理解する力を養う。	
	子どもの文化	日本で非常に広く読まれているルパンシリーズ(南洋一郎訳)から4作を取り上げる。各自抱えているルパンに対するイメージや、その由来を探り、原作が20世紀初頭のフランスで書かれたことを念頭に、その文化的・時代的背景について学修する。授業を通して、日本で育つ子どもの世界を形成している外国文学作品を読み、そこにあらわれている様々な文化的背景やフィルターを読み解くことで、自らが属する文化のありかたを客観視することのできる力を養う。	
	芸術を鑑賞する	宗教美術から始まって、神話や物語の一場面を描く絵、作者や注文主、関係者のさまざまな意図や思惑が込められたモニュメンタルな作品、作者個人の物語が潜んでいる作品、本来タブーであるはずの裸体画、何らかの風景を主体とする絵画などの鑑賞方法を学修する。さらに、抽象的、装飾的な造形が前面に出た作品へのアプローチの仕方や時代、地域ごとに異なる様式についても学修する。芸術鑑賞への第一歩は、まずその作品をよく観ることであるが、それとともに、美術作品や工芸作品にはさまざまな意図や意味が込められていることを知ることも芸術鑑賞にとって必須の基礎である。そのために、一つの作品に存在するさまざまな要素を理解し、芸術作品へのアプローチの方法を学修する。	
	伝統文化演習	日本の伝統文化である華道(いけばな)に焦点を当て、時代とともに変化していく日本人の暮らしに対応して、今日に至る華道の精神性と美意識を学修する。そして、いけばなの実技を体験し学修することにより、花を生けることで、自分の思いを表現する楽しさを体感し、さらに実技を重ねて技術を修得する。	
B群 (世界と今を読み解く)	日本の憲法	日本国憲法の全体像(国民主権・三権分立・人権保障)を学修し、国民として生きていくために必要な憲法の基本的知識を修得する。憲法は「人間らしい生活」を保障するものであり、私たちは生活のさまざまな場面で憲法と深く関わっている。授業を通して、そのことを一人ひとりが考え、自分と憲法との距離をはかる参考とすることができる力を養う。	
	くらしと法律	ストーカーやドメスティックバイオレンス、児童虐待防止法、セクハラなどの被害数が増えている。この授業では、そのような問題について法律ではどのように対応できるのかを学修する。自己を確立し社会に貢献していくために、日常生活に起こりうる問題や社会のしくみについて、法の観点から理解する力を養う。	
	現代社会を考える	この授業のキーワードは、社会と自分である。家族、教育、メディア、労働、民主主義、環境といった問題を取り上げ、問題解決学習を通じて、それらが自分たち自身と深く関わっていることを中心に講義する。具体的には、前半は社会学の視点と方法についての講義を行う。後半は、引き続き、社会学の視点と方法についての講義を行い、さらに具体的なトピックをとりあげてそれらを社会的に講義する。	
	東アジアを知る	中国の伝統思想や文化、歴史、庶民の暮らしなどについて基礎を学修し、日本や韓国との関係を考える。映像を用い、視覚的にイメージする授業手法を取る。日本を含む東アジアの社会を理解するために、中国五千年の思想と文化の学修を通じて、中国ならびに日本の文化や隣国韓国の文化を理解する力を養う。	
	人権を考える	この授業のキーワードは、「人権の基本概念」と「人権思想の成立経緯」である。それらについて学修するため、まず近代社会における人権概念を、歴史的な視野から考察し、人権とは何か、なぜ人権が必要なのか、その問いに答えるために具体的な人権思想を取り上げる。授業を通して、実状と課題とを考える力を養い、自らが社会で生きていく上で直面する人権問題に向き合う力を修得し、今後の人権保障のあるべき姿を模索していく。また、近代憲法における人権とは何かを学修し、国家による個人の権利保護を考える。	
	平和を考える	紛争や飢餓、貧困、気候変動、ジェンダー格差、富の不均衡など、現代国際社会は解決困難な多くの問題を抱えており、それらは人々の「平和」を脅かしている。2015年、国連は「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals:SDGs)」を採択し、「人権尊重」という理念を「平和」への足掛かりに見据え、その手段として有効なものとして、この授業が中心に据える「国際人権法」と呼ばれるツールを挙げている。そこで、この授業では、国際社会の成り立ちを理解し、「国際人権法」と呼ばれる国際社会のルールの観点から、先人たちがどのようにして「平和」な状態を構築/維持しようと努力してきたのかについて学修する。	
	メディアを考える	この授業のキーワードは、マス・コミュニケーションの歴史と現状である。コミュニケーションの諸類型の中で、マス・コミュニケーションがどのような特性を持つのかを考察する。特に、印刷術の発明から、新聞の発達、映像メディア、電波メディアの誕生と発展について歴史的、社会的に講義する。また、日本だけではなく、ヨーロッパやアメリカの事例を参考にしながら、それを自分たちを取り巻く社会問題として捉える重要性を指摘し、問題解決学習の一助となるよう講義する。	

授業科目の概要			
(食環境学部食イノベーション学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
B群 （世界と今を読み解く）	情報リテラシー	2022年度から、高校の情報のカリキュラムが変更され、全ての高校生がプログラミング、データベース、ネットワークなどの情報科学の基本的な事柄について学ぶ。これは、情報科学の基本的な内容が、これからのIT社会を生きていくうえで、一般教養として必要になってきていることを意味している。授業を通して、情報科学の基本的な内容について学修し、コンピュータをうまく活用できる力を修得する。	
	心理学	教養としての基本的な心理学の内容を中心に概説する。心理学はきわめて多様な学問であり、そのすべてを網羅することはできないが、基礎領域と応用領域のバランスを取りながら授業を進める。まず、心理学の成り立ちを理解するために、心理学の歴史や心理学的な考え方を学修する。さらに、人の心の基本的な仕組みおよび成り立ちについて理解するために、心理学の諸分野を概観し、人の行動やその背後にある考えについて学修する。	
	くらしと化学	生活に不可欠な化学物質についての基礎的な内容を扱う。特に、なぜ化学を学修する必要があるかといった意義から、専門領域へと応用できるようになる内容まで講義する。身の回りの「物質」に関連する化学の知識を得ることで、日常生活に利用されている化学の恩恵について理解し、より便利な生活を営むためにはどのように応用すべきかを考える力を修得する。	
	生物を知る	生物（学）とは何か？動物、植物などの生物に共通する細胞の構造や、ヒトの特徴などについて取り上げる。また、最近話題となっていることも含めて概説し、受講生がより興味を持ち、身近なものとなるようにする。授業を通して、動物、植物などの生物に共通する細胞、ヒトを構成する栄養素や体内で起こる様々な現象について正確な知識を修得し、生物に対する理解を深めるとともに、論理的に考え、理解する力を養う。	
	データリテラシー	データの扱いにおいて、Excelにデータを入力し、整理し、処理する手順を学修する。データ処理においては、Excelの様々な機能を活用したり、他のアプリケーションとの連携をしたりして、情報を包括的に捉える練習をする。特に、統計的なデータに対し、表のまとめ方やグラフへの出力などを中心に、データを処理するための方法を中心に練習し、様々なデータについて、自分で考えられる力を修得する。	
	社会と言語	この授業のキーワードは「社会的事実としての言語」である。我々は、自由に言葉を使っているように見えて、実は言語用法は強く社会関係の影響を受けているということ、体験的な事実を交えて講義する。その際、性別、職業、役割、地域といった具体的な事柄に関連させながら、普段は気づかない人間関係を言語的な側面から講義する。	
C群 （未来をひらく）	科学と倫理	科学は、文明や文化を進展させ、人類の生活の向上に大きな貢献を成した。科学の発展に伴い倫理観は、必ずしも簡単に白黒がつけられるものではなく、むしろ成果の一面としての複雑な性格を持っている。先の見通せない時代には、いろいろな問いかけと知的な基盤から、それぞれの倫理観を生み出そうとしている。恐らく終わりなき模索であり、簡単には正解を得られないかもしれない。状況に応じた倫理への真剣な問いかけによって見えてくるものに違いない。この授業では、テーマごとに事例や資料を提示して講義する。また、必要であれば、2つのグループにわけディベートを行う。	
	ソーシャルメディア論	インターネット、スマートフォンやタブレットの普及でソーシャルメディアが発展してきた経緯を学修し、LINE、Twitter、Instagram、Facebook、YouTubeなどの代表的なソーシャルメディアのサービス例からそれぞれの特徴を学修する。そして、ソーシャルメディアの情報発信におけるメディアリテラシーの重要性について学修する。ソーシャルメディアなどの情報メディア活用ができるようになるために、授業を通して、さまざまなソーシャルメディアの特徴を理解し、情報収集・共有・発信するための知識を修得する。	
	先端技術と文化	（概要） 現代社会を支える先端技術とそれらが現代文化に与える影響に関する基礎教養を学修する。また、それらを客観的に捉えて、将来の自分の生活とどのような関わりが生まれるのか、自分はそれらの技術をどのように活用していくのかについて、独自の考えを育て、それを表明できる教養力を修得する。授業はオムニバス形式でそれぞれの分野に明るい教員が担当する。 （オムニバス方式／全14回） （16 永草 次郎／4回）アートと先端技術 （12 喜家村 奨／1回）プログラミング学修の重要性とSociety5.0 （25 小幡 信／4回）先端技術を知る意義、広告表現と先端技術、サステナビリティと先端技術、技術の光と影 （6 小松 久美子／3回）AIとロボット、エッジ・コンピューティングと5G、さまざまな分野で応用されるAI技術 （31 佐藤 安／2回）映像表現と制作系先端技術、映像表現と展示系先端技術	オムニバス方式
	健康を管理する	生活習慣と健康管理の関わりや、ライフステージからみた問題点の基礎的・実践的知識を総合的に学修し、どのように活用できるかを考えていく。授業を通して、自身の健康管理のみではなく、社会全体の健康管理に役立つ広範な知識を学修し、それらの知識・知見を他の応用科目や関連科目を学修する時に活用できる力と知識を修得する。	
	書いて学ぶ文芸	自己表現、あるいは、他者とのコミュニケーションにおいて、「言葉」や「文章」は避けて通ることができない。日本語の特徴や多様性を理解しつつ、相手に伝える・伝わる文章とはどういうものかを主題に考察していく。様々なテキストに触れることで読解力を高め、まずは「考える・想像する」ことに慣れていく。その上で、自身の言葉にフィードバックさせ、「書く」ことを繰り返し、文章表現を修得していく。	
	描いて学ぶアート	デッサンが作品制作の基本であることは言うまでもない。アートによる表現力を修得するため、鉛筆による基礎的なデッサン（静物デッサン、動物デッサン、風景デッサンなど）を繰り返し行い、対象を把握し、的確に表現する技術を修得する。授業では、簡単な形から複雑なモチーフへとレベルを上げながらデッサンを行うことによって、鉛筆による基礎的な表現を学修する。また、動物デッサンにより動的な対象を描写する表現力を修得し、風景デッサンにより空間を把握する目と技術を養う。	

授業科目の概要			
(食環境学部食イノベーション学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
C群 （未来をひらく）	健康とスポーツA	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（卓球、バレーボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
	健康とスポーツB	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（バドミントン、バスケットボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
	生涯スポーツ実習A	生涯スポーツとして気軽にできる種目（キンボール、ソフトバレーボール、ラケットテニス、ベタソウ等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
	生涯スポーツ実習B	生涯スポーツとして気軽にできる種目（フライングディスク、インディアカ等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
	教育を考える	授業では最初に教育の基本的概念について学修する。次に、西洋における代表的な教育思想家を取り上げながら、教育の理念・思想について当時の歴史的背景・社会背景との関連から学修する。続いて、日本における教育の歴史を取り扱う。近世から現在に至るまで、いかなる理念・思想のもとに学校教育が行われ、それらが時代とともにどう変化してきたのか学修するとともに、現在の教育にどのような課題があるのかについて考える。教育がかかえる問題について、歴史的視点から考察する力を修得する。	
基盤教育科目 キャリア形成	キャリアデザインⅠ	「クッキー屋」のビジネスをモデルケースとして、会社の成り立ち・仕事のしくみについて学修する。また、SDGsの概要や、働く組織、働き方の違い、といった社会・会社のことや、自律と自立、アイデンティティといった自分理解について学修する。この授業では、会社とは何か、働くとは何かといった、就業（就職）に関する基本的な知識を修得し、将来に備える基礎力を養う。	
	キャリアデザインⅡ	「キャリアデザインⅠ」の発展編として、「シャケ弁当」を題材に、商品の流れについて学修する。社会を構成する会社相互のつながり、業界、業種、職種の違いや、産業社会、求められる人材、資格、さらには生きていく上で必要となる経済の設計、人生の目的といったことを学修する。社会を構成する会社の連携について学修し、2回生以降の、社会を知る活動が必要となってくる、基礎的な力（知識、行動力等）を養う。	
	ホスピタリティ入門	ホスピタリティとは「心のこもったおもてなし」という意味で、「相手に敬意を持ち、心を働かせて、相手のために精一杯手を尽くす」という意味で使われている。「おもてなし」はする側もされる側も心が豊かになる。より「心」が重要視される時代、おもてなしの心が社会では求められている。この授業では、ホスピタリティーの精神と円滑で良好な人間関係の構築につながる対人力を養うために必要な知識や対策を修得する。そして、自らがしっかり行動に起こすことのできる力を養う。	
	数理リテラシー	数学があまり得意でなかった学生にも数学的概念（論理的思考）が理解できるよう、商品の値段決定など身近な事象を題材に、講義を進める。また、割合、推論や確率など様々なテーマを学修することで社会事象を定量的、客観的に理解する力を養う。授業を通して、様々な情報社会の中で、有意義な社会生活を送ることができるようになるために必要な知識や技能を修得することで、論理的思考を活用できるよう社会人基礎力を養う。	
	キャリアデザインⅢ	人工知能（AI）の活用や社会課題への対応、多様性の拡大など、社会・企業の新たな動き・変化について学修する。また、モチベーション、自分にとってのホワイト企業等について考察する。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」の発展編として、今後の社会・企業がどのように変化していくのか、その方向性について学修し、将来有望な働き方について自ら考える力を修得する。また、3回生以降の就職活動で必要となる基本的な力（知識、行動力等）を養う。	
	キャリアデザインⅣ	新しい働き方として、社会起業家やアントレプレナーシップ等について学修する。また、自分の適性、就職活動のプロセス等について学修するとともに、具体的な社会人のインタビュー教材を視聴し、業種や職種の理解を深める。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」「キャリアデザインⅢ」の総仕上げとして、「これからの社会で活躍する個人」に焦点を当て、大きく変わりつつある社会の波を、個人として乗りきっていくための知識や力について学修し、スキルアップを図る。	
	インターンシップA	自らの就業力を高めるため、実際に企業における仕事の体験を通じて、仕事とは何かという基本を実体験し、視野を広げるとともに、業種・業界などを学修することで、職業選択に必要な基本の力を養う。授業は、事前研修、インターンシップ実習（5日間）、参加報告の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。参加報告では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、以降の大学生活に活かしていく準備を行う。	

（食環境学部食イノベーション学科）		授 業 科 目 の 概 要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
キャリア形成	インターンシップB	社会に貢献する仕事のあり方をより具体的に理解し、自身の働くイメージを明確化させるため、2週間以上の長期インターンシップを経験し、より深い業務の流れ、社会人の働き方などを学修する。事前研修、インターンシップ実習（2週間）、事後研修の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。事後研修では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、体験を言語化し、経験として体得する。	
	プロジェクト型インターンシップ	「キャリアデザインⅠ～Ⅳ」学んだ基礎知識を活用した実践形式の学修と位置付ける。実際の企業から課題を提示していただき、チームでその課題に取り組む。課題に対するアプローチ方法を学ぶとともに、必要に応じて、現地調査を実施、課題に対する企画案を立案する。中間発表を行い、企業様からのアドバイスをもとに企画案を練り直し、最終企画書を作成、発表までを行う。実際の社会では、プロジェクト形式で実施される仕事がたくさんあり、個人の力を出し合いチームとして達成していくことが必要となる。この授業を通して、実社会の仕事のプレ体験をするとともに、これらに必要な基礎力（主体性、協調性、課題解決能力、プレゼンテーション力等）を修得する。	共同
基盤教育科目 外国語	総合英語Ⅰ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常生活のなじみのある活動を講義する文を読んで理解できる。 ②簡単なメッセージを理解できる。 ③簡単な自己紹介を書ける。 ④簡単な語や表現を使いながら、自分に関する短い文書を書くことができる（例：好き嫌い、学校生活など）	
	総合英語Ⅱ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常的なトピックに関する文章の要点を理解し、必要な情報を得ることができる。 ②興味のある話題に関する簡単な文章を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ③お気に入りの物や、なじみのあるものを講義する簡単な文章を書くことができる。（例：ペットや好きな本など） ④趣味や興味に関することを書くことができる。	
	総合英語ⅡⅠ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①娯楽に関する情報を読むことができる。（例：観光ガイドなど） ②よく知っている学問的話題に関する記事を読んで理解できる。 ③将来の夢や望みについて書くことができる。 ④聞いたものや読んだものに関して、基本的な語彙や言い回しを用いながら簡単にその感想や意見を書くことができる。	
	総合英語ⅡⅡ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①短い簡単な物語を読んで理解できる。 ②辞書を使いながら、授業に関する専門的な教材を読むことができる。 ③辞書を使いながら、自身の経験したことに関して短い文章を書くことができる。 ④修得した語彙や文法を用いて、現在おかれた状況（学校、職場）で起こったことに関してかなり長い説明を書くことができる。	
	実践コミュニケーション英語Ⅰ	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている単語や簡単な表現は認識できる。 ②相手がゆっくりと話したり、繰り返し説明すれば、日常生活に関するよく知っている話題の簡単な話の内容を理解できる。 ③好き嫌いを言ったり、簡単な語でその理由を講義することができる。（例：スポーツ、食べ物など） ④日常的な会話においてよく使われる日常的表現と基本的な言い回しを用いながら、簡単に答えることができる。 ⑤簡単な自己紹介ができる。	
	実践コミュニケーション英語Ⅱ	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①簡単なメッセージや、短い案内の要点を聞いて理解できる。 ②相手がゆっくりと丁寧に、趣味や興味のあることについて話していれば理解できる。 ③相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている話題に関するスピーチの要点は理解できる。 ④興味のある話題について、自分自身の意見を表明できる。（スポーツ、趣味など） ⑤簡単な語彙と基本的な言い回しを用いながら、申し出をしたり、相手からの申し出を受けたり、断ったりすることができる。	
	実践コミュニケーション英語ⅡⅠ	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①公共のアナウンス（例：空港やデパートなど）を聞いて理解できる。 ②内容が簡単であれば、電話で相手が話すことを理解できる。 ③興味のある話題に関する会話や話を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ④簡単な英語を使って、意見や感想を言い合ったり、同意/反対を表明したりすることができる。 ⑤日常生活に直接関連しているトピックについて、写真などの視覚資料を見せ、簡単な語彙を用いながら短いスピーチができる。	

(食環境学部食イノベーション学科)		授 業 科 目 の 概 要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	実践コミュニケーション英語Ⅱ	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①ラジオやテレビで放送されているニュースの要点を理解できる。 ②長時間のスピーチや講義を理解し、なじみのある話題であれば、複雑な議論についていくことができる。 ③相手がはっきりと話してくれれば、なじみのある話題(例:スポーツ、食べ物など)に関して意見の交換ができる。 ④将来の夢や望みを語るができる。 ⑤幅広い分野の簡単な語を使いながら、具体的なトピックに関して、会話を継続することができる。	
	資格英語Ⅰ	「まだ本格的な勉強は始めているが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート(リスニング、文法、長文読解)の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。TOEIC®攻略方法を実践研究し、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には350点以上をめざす。	
	資格英語Ⅱ	「まだ本格的な勉強は始めているが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート(リスニング、文法、長文読解)の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。資格英語Ⅰで身につけた英語の技能を活用して、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には400点以上をめざす。	
	フランスのことばと文化Ⅰ	フランス語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して、自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙・表現を覚える。同時にフランスの文化についても知る。	
	フランスのことばと文化Ⅱ	「フランスのことばと文化Ⅰ」で覚えたフランス語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時にフランス語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	中国のことばと文化Ⅰ	中国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して、自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙・表現を覚える。同時に中国の文化についても知る。	
	中国のことばと文化Ⅱ	「中国のことばと文化Ⅰ」で覚えた中国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に中国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	韓国のことばと文化Ⅰ	韓国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して、自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙・表現を覚える。同時に韓国語の文化についても知る。	
	韓国のことばと文化Ⅱ	「韓国語のことばと文化Ⅰ」で覚えた韓国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に韓国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	情報活用基礎A	これからのIT社会を生きていくために、ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、情報入手・発信の基本となるインターネットや電子メールの活用技術やエチケット、ワードプロセッサ(Word)、プレゼンテーションソフト(PowerPoint)を使ったプレゼンテーション手法まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
	情報活用基礎B	ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、表計算ソフト(Excel)、HTMLを使ったWebページの作成まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
	情報活用A	情報機器を操作し、諸問題にICTを活用できる基本的な技能を修得することを目指し、一般的なビジネス文書を作成するに留まらず、基本的な機能を効率よく利用して、その変更・印刷等の作業を行うことができる実務能力を養う。それらの基本的な機能を十分に理解した上で、用途や目的に応じて環境設定・データの有効活用等の高度な機能を使った作業が出来る力を修得する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食環境学部食イノベーション学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
情報処理	情報活用B	パソコンが自在に使えるかどうかを客観的に示す方法の一つは、資格を取得することである。MOS (Microsoft Office Specialist) は、企業でもっともよく使われているパソコンのソフトOfficeの、利用能力を証明する世界的な資格試験制度である。MOS Excel 2019/365の取得を目指すし、Excelの基本操作から、関数、テーブル、グラフの管理まで幅広く表計算操作技術を学修する。	
	プログラミング言語Ⅰ	この授業では、実際にプログラミングを行うことによって、プログラムの作成からテスト及びデバッグまでの一連の作業に必要な基礎的な知識と技術を学修する。まず、最初は、MITメディアラボが開発した「Scratch」（スクラッチ）というプログラミング言語を使用する（「Scratch」は、ブロック型の簡易言語で、多くの小学校で、このようなプログラミング環境を使ってプログラミングを学んでいる）。後半は、micro:bitというワンボードコンピュータを使ってプログラミングを学修する（micro:bitは英国BBCが、イギリスの11、12歳の子供たちに無償配布したワンボードコンピュータで、全世界の子供たちが、micro:bitを使って、フィジカルプログラミングを学んでいる）。授業を通して、プログラミングに関する基礎的な知識と技術を修得し、コンピュータで様々なものを制御する仕組みを理解する力を養う。	
	プログラミング言語Ⅱ	この授業ではMonacaというスマートフォンアプリ開発環境を使って、いくつかの課題に挑戦し、最終的には、スマホで動くアプリを開発する。プログラミング言語はJavaScriptを使う。プログラミングは問題を解決する力を修得する良い練習にもなり得る。問題を分析し、その解決策を検討し、それを実現する。これはまさにプログラム制作する過程そのものである。これからのIT社会を生きていくために、プログラミングの基本的な知識を修得し、プログラムの設計や作成、デバッグができる力を養う。	
	データサイエンス・AI概論	データサイエンスやIoT (Internet of Things) など高度情報技術の発展、AI (人工知能・Artificial Intelligence) の普及による社会や経済の変革、政府のSociety5.0戦略の推進により、社会は急速に変化している。各人の専攻に関わらず、データサイエンス・AIに関する基本知識を持っていることが、これからの社会を生き抜く上で不可欠になる。この授業では、データサイエンス・AIの基礎を実データを用いて学修する。授業の前半はデータ・AIがどのように活用されているのかを中心に学修する。後半はExcelを使用して様々なデータを扱えるように、多様な課題で演習する。まとめとして、これまで学んできたことをふまえて、データサイエンスとAIを使って、ある問題を解決する方策案を発表する。	
	データサイエンス・AI実習	この授業では、「データサイエンス・AI概論」で身につけた知識や技能を活かして、実社会のビッグデータやAIをビジネスシーンで活用できるようになるための力を養う。そのため、各学科の専門分野に関連する研究テーマまたは産学連携プロジェクトのテーマを実習の題材として、実データを用いた実習をおこなう。	
基盤教育科目	図書館概論	図書館は身近な公共施設として広く利用されているが、人々の知的自由を保障する機関、また文化を次世代に伝達していく社会的装置、といった意味合いも持っている。この授業では、図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の意義・理念と現代社会における位置づけ、図書館と知的自由、各種図書館の機能と概要、などを講義する。マスコミ等で取り上げられる最近の具体的な話題も授業内容に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、市民に身近な存在である図書館について、その背後にある目的や理念、またその多様な姿を理解する。	
	図書館情報資源概論	図書館情報資源（図書館資料）としての観点からみた様々な情報メディア、コレクション構築の理論と実際を中心として、情報メディアの歴史や出版流通などについても講義する。図書館資料や出版流通に関する時事的な話題（マスメディア報道など）も授業に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の基盤要素の一つである「図書館情報資源」について学修し、情報資源（資料）の多様な姿とコレクション構築に関する理論・手法を理解する。	
	博物館概論	博物館学の目的、方法、体系、歴史について講義し、具体的な博物館の事例を検討する。博物館に関する専門的で個別な知識・技能の修得に向けて、項目ごとに導入的に学修する。今日の博物館を支えていく制度および学芸員やスタッフの重要な役割について理解し、博物館の今日的な諸課題について討議力を養う。授業を通して、今日の身近な博物館における文化活動を理解し、参画するために必要な基礎知識を修得する。	
	博物館経営論	博物館学芸員の活動の基盤となる博物館経営について、美術館をはじめとした博物館の具体的な事例をもとに講義する。授業を通して、次のとおり、多様な博物館経営の諸相を把握していく。理念をもった博物館の成立にかかわる経営基盤と組織／資料、職員、利用者、施設、企画に関わる経営的な管理運営／博物館の機能である収集・保存・調査・研究／展示・教育をささえる適切なマネジメント／マーケティングにまで及ぶ現代的な経営／ネットワーク社会における他の機関や地域との連携のあり方 等	
	生涯学習概論Ⅰ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割について考える。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題など、自らの考えを述べることのできる力を養う。	
	生涯学習概論Ⅱ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割についてさらに発展的に考える。諸事例を関連付け、それらに共通するインプリケーションを拾い上げ、理論体系化する。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題などについての自らの考えを基に批判的に検討できる力を養う。	
	レクリエーション概論	レクリエーション概論、楽しさと心の元気づくりの理論、レクリエーション支援の理論、レクリエーション支援の方法について学修する。講義を通して学修したことを自分に当てはめて考えたり、グループでディスカッションをしたり、実践することにより、支援についての理解を深める。授業を通して、教育分野や福祉分野などにおけるレクリエーションが、生きる喜びや心身の健康につながることを理解し、レクリエーション支援者としての基礎知識と支援の理論と方法を修得する。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食環境学部食イノベーション学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
基盤教育科目	資格基礎	レクリエーション支援の現場で実施されている心を元気にするための多様な種目を実践し、修得する。レクリエーション活動の基本となるゲームを中心に、社会で必要とされる良好なコミュニケーションの手法を実践的に学修する。さらに、対象者の目的に合致した支援プログラムの作成と指導をする。授業を通して、レクリエーション活動を自ら実践し、支援に活かす多様な実技や指導法を修得する。		
	資格基礎	下記の3つの領域に関わり、現場体験を通してレクリエーション・インストラクターの役割やイベント運営の役割を経験する。 1. 日本（大阪府）レクリエーション協会が開催する「事業参加」に2回以上参加する。これは資格取得のために必須である。 2. 指導、運営側のスタッフとして「学外実習」に参加する。 3. 「学内開講授業」通年7回に出席する。		
基礎科目	食イノベーション入門	(概要) 本学科での導入の学びとして、食事と人間との関係を自然科学と人文・社会科学の両面から講義する。特に、食品の機能、食事と健康との関係、各国の食生活、食習慣と食文化、主要食材の歴史・文化・機能、新しい食糧生産、食品開発について学修する。 (オムニバス方式/全14回) (1 足達 哲也/3回) 食品の基礎および機能性について (3 津田 謹輔/2回) 食と健康の関係について (2 辻本 洋子/3回) 食・保健の制度について (8 勝川 路子/3回) 調理を通した食の楽しみについて (7 池田 高紀/3回) 食と健康に関わる衛生面について	オムニバス方式	
	食のための化学	食および栄養学を修得するための基礎となる化学に関する内容は、将来に渡って、基本とする化学の計算力の習熟が必須となる。この授業では、①食品成分や栄養素に代表される食品成分の化学構造や機能を理解するための化学式、②代謝反応を理解するための化学反応式、③溶液としての状態を理解するための溶解や親水性・疎水性、コロイド、pH等に関する知識、④濃度を中心とした計算力等の習熟を目指し、食品を化学物質として理解し、状態を科学的に把握するための基礎を築く。		
	健康医科学	「健康」を獲得・維持し豊かで独立した生活を送るためには、適切な運動・栄養・休養を日常生活に取り入れることが必要である。この授業では、運動・身体活動を含む様々な生活習慣が健康にどのような影響を及ぼすかを科学的知見に基づき学修する。これを通じ、適切な運動やその他の身体活動を効果的また安全に日常生活に取り入れる方法を理解することを目的とする。また、代表的な病気や疾患について、原因や症状の概要を講義する。		
学科専門科目	社会生活と健康	公衆衛生学	公衆衛生学は、社会・環境と密接な関わりをもって、健康の維持・増進と疾病予防を重視する学問である。この授業では、科学的根拠に基づいた医療（Evidence-based medicine: EBM）および保健対策（Evidence-based public health: EBPH）の意義を勘案しつつ、健康の定義、社会と健康、環境と健康などの諸関係を講義するとともに、保健統計の実際やその解析手法、疫学的手法や疫学研究の実例を紹介する。また、人が健康で快適な生活を維持するために社会がなすべきことを考える。	
		社会福祉論	日本国憲法第25条で示される「健康で文化的な最低限度の生活」とは何か考え、「社会的包摂（ソーシャル・インクルージョン）」の視点について考える。その上で、疾病、失業、高齢、貧困などの事象に接したときも、人間らしい生活を維持するための社会保障制度や、社会福祉制度の概要を学修する。社会保障・社会福祉の意義を理解したうえで、様々な社会福祉制度や社会保障制度について、その制度や概要について講義する。	
	専門分野科目	生化学	生化学は生命現象を化学的に研究する学問である。この授業では、生体を構成している物質の基本的な性質について学修する。特に、三大栄養素として重要なタンパク質、糖質、脂質、および遺伝物質である核酸の構造や化学的性質について講義する。また、生体内の化学反応の進行に必須である酵素の機能についても講義する。生体内で起こる基本的な反応について、物質レベルでの理解を深める。さらに、生命を維持するための恒常性を保つ仕組みや、生体防御機構などについても講義する。	
		微生物学	微生物に関する基礎知識を講義した後、その応用および病原機構について学修する。特に、管理栄養士の業務に必要な食水系感染症の病因に関する知識を詳述する。また、発酵食品やプロバイオティクスとして応用されている有用な微生物についても紹介する。次に、生体防御の機構を論じ、その破綻によって起きるアレルギーや自己免疫疾患の病態理解の基盤とするとともに、食生活が防御機能に与える影響を自習できる力を修得する。	
		解剖生理学 I	人体は多くの系、臓器から成り立っている。春学期に「解剖生理学 I」、秋学期に「解剖生理学 II」を受講することによって、人体の構造と生理全体を学修する。人体は、消化器系、呼吸器系、循環器系といったようにいくつかのシステムから構成されている。もちろんこれらのシステムは相互に関連し機能している。各システム毎に、構造と機能を結びつけて学修する。この授業では主に消化器系、肝・胆・膵、代謝内分泌系について学修する。	
		解剖生理学 II	人体は多くの系、臓器から成り立っている。春学期に「解剖生理学 I」、秋学期に「解剖生理学 II」を受講することによって、人体の構造と生理全体を学修する。人体は、消化器系、呼吸器系、循環器系といったようにいくつかのシステムから構成されている。もちろんこれらのシステムは相互に関連し機能している。各システム毎に、構造と機能を結びつけて学修する。「解剖生理学 I」に引き続き、消化器系、肝・胆・膵、代謝内分泌系について学修するとともに、運動と関連の深い筋肉・骨格系、呼吸・循環器系についても学修し、栄養と運動の関連について理解を深める。	
		予防医学	メタボリックシンドローム対策のキャッチフレーズは「一に運動、二に食事、しっかり禁煙、それからくすり」である。健康増進、予防医学の中心は食事、運動である。この授業では、食べる事、体を動かすことの重要性を中心に、様々なテーマを取り入れていく。栄養士の役割には、食を通じた疾病の治療、健康人の健康増進がある。生活習慣、特に栄養と運動が、様々な観点から健康増進、疾病予防の両輪であることを理解する。	

(食環境学部食イノベーション学科)		授業科目の概要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
食品と衛生	食品学	食品はどのようなものであるか、どのように身体に対して機能するものなのかを理解していくためには、食物の中に含まれている一つ一つの成分をそれぞれ化学物質としてとらえ、それぞれの構造と機能を結びつけて考えられるということが必要となる。さらに、保存期間や、調理・加工過程において変化する成分の化学構造と食品に与える影響についても理解する必要がある。糖質、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンの食品学的意義、および糖質、脂質、たんぱく質、エネルギーの代謝について理解できるような講義にする。また食品素材の栄養成分特性、機能性、運動と栄養の関係、栄養摂取のアンバランスによって生じる弊害などについても学修する。	
	食品学実験	食品を十分に理解するには、化学の基礎知識と食品を構成する成分についての知識を持つことが必要である。この授業では、基礎的な化学実験を通して、実験への心構え、器具類やその基本操作、データの整理方法等を学修する。また、食品を試料として用いた分析実験を通して、食品成分についての学修ならびに得られたデータについての考察の方法について学修する。化学実験の基本知識と操作の修得や、分析や考察が行えるようになること、理系のレポートや論文が書けるようになることを目的とする。具体的には、実験ノートの書き方、食品分析のための実験手法、データ処理、グラフ作図法、レポートの作成法等を修得するとともに、データの解析ならびに食品の評価・鑑別技術を学修する。	
	食品加工学	食品の加工は、食品の生産から消費までの時間的、空間的な距離を埋めることや、食料資源の有効活用のために行われる。生活様式や食生活の変化に従い、加工食品の依存度が高まるとともに、高度な加工による社会的な問題も起こっている。食品を取り扱っていく上で、食品素材のみならず加工技術や、加工に伴う成分の変化を知ることが重要である。各種食品の加工技術を通して、加工食品に関する基本知識について学修する。	
	食品加工学実習	食が産業となってしまった現在、原料そのものや、作り手の顔が見えないことに起因して、さまざまな問題が生じている。代表的な加工食品を製造し、素材そのものの特性や加工の原理を学修する。同時に、市販されている加工食品とともに品質評価を行い、添加物の影響や食生活の安全と豊かさについての理解を深める。授業を通して、食品加工の目的や、加工食品の重要性を正しく理解できるようになることを目指す。具体的には、砂糖の性質、小麦粉のグルテン含量による加工性の違い、大豆の特徴、各ゲル化剤の特徴について実習する。1つものを班で作り上げることで、高いコミュニケーション力を修得する。	
	食品衛生学	食品衛生学は、食品の安全・安心に関わる事柄について学修する学問である。すなわち、食品の安全・安心に関わる法的観点から食品衛生行政と法規を、食品摂取の観点から食品の変質、食中毒、寄生虫起因疾患、有害物質による食品汚染について学修する。さらに、食品の安全性の観点から食品添加物を、食品提供の観点から食品衛生管理や新しい食品の安全性問題等を学修する。	
	食品衛生学実験	この授業では、細菌試験、食品添加物試験、食品の変質試験、飲料水の水質試験を行う。細菌試験では基本技術であるグラム染色や一般生菌、大腸菌群の測定等を行う。食品添加物試験では食品中の着色料の抽出および分離、甘味料および漂白剤の定性試験を行う。食品の変質試験では食用油脂の酸価および過酸化物質の測定を行う。飲料水の水質試験では亜硝酸性窒素および硝酸性窒素、残留塩素の測定等を行う。	
栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	栄養とは、人が外界から物質を摂取し、身体の中で利用し、不要物を排泄することで生命を維持する一連の現象のことである。これを理解するために、この授業では応用系科目を学修する上で必要となる栄養学の基礎について講義する。栄養についてその定義、歴史、病気との関わりについて講義し、その上で、生命維持に欠かせない三大栄養素であるたんぱく質、糖質、脂質について、それぞれの構造、機能、代謝等について学修する。	
	基礎栄養学Ⅱ	この授業では、食欲のメカニズム、食べたものがどのように消化吸収されるのか、また、我々の体で日々起っているエネルギー代謝について講義する。さらに、体の維持、調節に必要なビタミン、ミネラルの種類・役割、及び水・電解質の役割についての講義を行う。	
	基礎栄養学実験	「基礎栄養学Ⅰ」「基礎栄養学Ⅱ」で学修する各種栄養素の構造や代謝、生理機能に関する知識について、生体も用いた各種実験により理解を深める。①各種栄養素のもつ化学構造から考えられる化学反応を利用した検出、②栄養素がもつ化学的機能の実際の検出、③各種栄養素の消化・吸収条件の再現反応とそれに影響する条件検討を含めた消化吸収過程の実験、④生体を用いた代謝経路の調節機構の存在の実験などを、実験を行うことにより基礎的な実験技術や生体成分の取り扱い方を修得する。加えて、栄養素の性質や栄養機能を実感として理解する。具体的には、実験動物を用いた摂食実験、解剖実験を行う。また、血漿成分の測定方法やグラフを用いた定量方法、及び数値の意味について学修する。さらに、消化酵素による各栄養素の消化実験を行い、栄養素の消化について学修する。	
	応用栄養学	身体計測、身体機能検査、生化学的検査、食事調査などの方法や基準について、栄養ケア・マネジメントの方法および扱う事柄を通して学修する。成長、加齢による身体機能の変化について知り、ヒトのライフサイクルでの栄養ケア・マネジメントについて学修する。日本人の食事摂取基準の基礎理論および活用のための理論と方法について理解する。	
	臨床栄養学総論	健康人と疾病時の病態との相違・変化の気づきと、臨床領域における栄養学的知見の活用および応用の概要を学修する。授業を通して、臨床の場における臨床診査・臨床検査による疾病の把握、栄養ケア計画の目的・策定の意義、栄養補給およびアセスメントを学修し、患者教育の必要性を理解する。医療・介護制度やチーム医療（NST）における役割について学修し、ヒトの健康に関わる問題に深い関心を持ち、強い意志を持ってその問題解決を積極的に進めることができる栄養指導方法などを修得する。	
	臨床栄養学実習	これまでに修得した臨床栄養学の知識（各疾患の特徴等）を基礎として、実践の場における栄養指導を経験する。ただし、指導対象は病気ではなく、一人の人間（あるいは家族）であることを認識し、肉体的・精神的・社会的状況を理解した上での指導方法の修得に繋がる実習内容とする。また、個人の課題のみならずグループワークもほぼ毎回取り入れているため、コミュニケーション力も求められる内容である。	

（食環境学部食イノベーション学科）		授 業 科 目 の 概 要		
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	栄養教育とは教育的な手段を用いて人々の健康の保持・増進、疾病の予防・治療、適正な食行動への是正、食を介したQOLの向上を目指し、食料生産から食品の安全の確保、食品の適正な選択を通じて、食を営む力を培うための支援を行うことである。授業では栄養教育の目的・目標をはじめとする概念、行動科学理論・行動変容技法・栄養カウンセリングなど栄養教育のための理論的基礎、アセスメント・目標設定・計画・実施・評価の栄養教育マネジメントについて講義する。		
	栄養教育論Ⅱ	「栄養教育論Ⅰ」で修得した基本的な知識をベースに、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育のあり方について、学修者が主体的に考えることができるようになるための講義を行う。具体的には以下の2点である。①多種多様な対象者の特性や予想される課題を自ら学び、それぞれの効果的な教育方法について具体的に検討する。②教育上での留意点や栄養士としての立居振る舞い方について検討する。		
	栄養教育論実習	「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」で学んだ知識・理論を基に、各ライフステージにおける栄養教育の模擬指導を行い、計画、実施、評価を通じた栄養教育マネジメントを学修する。学生がチームを組み、自ら考えて議論を重ねながら栄養教育プログラムを作成し、評価していく主体的な実習を目指す。本実習内容は、栄養教育活動の専門家として活躍するためには必須の知識、技術であり、その修得を目的とする。		
	公衆栄養学	わが国の健康・栄養の現状と課題、健康づくりに対する施策を学修する。また、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報から、総合的に食生活改善に結びつく公衆栄養改善プログラムを理解し、作成し、評価する力を修得する。3回生で実施される保健所・保健センターで求められる基礎的な知識を修得する。		
	公衆栄養学実習	前半は、地域の健康問題を解決するためにアセスメントを行い、PDCAサイクルに沿って公衆栄養プログラムを作成する。その際、地域の問題点を把握し、目標を設定し、地域資源を活用してプログラムを作成する。後半は、複数の食事調査を行い、得られた結果から各々の手法の違いについて検討する。また、食事調査結果から統計解析ソフトウェアを用いた解析を行い、自身の食事調査技術の問題点を把握し、問題点解決につなげる。		
	給食の運営	給食経営管理論Ⅰ	給食運営や食品流通、品質管理等について関連の資源との関係を総合的に講義し、栄養面、安全面のマネジメントを行う力を修得する。給食が生活習慣病予防の観点から果たす役割、栄養・食事管理を効率的かつ安全に運営するためのシステム構築、マネジメントの手法について理解し、関係法規及び指導事項に精通し、栄養・食事、安全・衛生、食材・品質、生産（調理）の管理について学修する。	
		給食経営管理論Ⅱ	給食運営や食品流通の理解を基に、経営管理〔組織・人事、会計・原価、情報処理、事故・災害時対策等〕について関連の資源（食品の流通や食品開発の状況、給食に関わる組織やそれにかかる経費）との関係を総合的に述べ、栄養面、安全面に加え、経済面全般のマネジメントを行う力を修得する。また、財務諸表や原価計算の基本的考え方や利用法や、各種給食施設の特徴についても講義する。	
		給食経営管理論実習	食経営管理論において修得した内容を基礎として、給食経営管理における実践内容を学修する。大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた、食材管理、衛生管理、安全管理、品質管理、生産管理や原価管理等を含む一連の給食経営管理に求められる項目を取り入れる。学生自ら作成した予定献立を基に食材材料の価格調査、発注書の作成、試作を経て大量調理を行う。また、大量調理の作成に留まらず、喫食者への栄養教育として媒体を作成し、メニューや栄養価、栄養情報の提供も行う。喫食者にはアンケートを配布し、検査評価として活用する。	
		調理学	人間は生命維持・健康増進のために栄養源となる食品を摂取する必要があり、その手段として調理がある。調理は、食品中の有害物や不味成分・不可食部を除き、熱や調味料・香辛料を加えて味と香りを良くし、快く食べられるように調製することである。この科目では、食品の栄養価、安全面、嗜好面を高める調理の基礎知識と、調理過程で起こる様々な現象を科学的に捉えて調理の実際に役立つ理論的裏付け、食事計画や調理器具、食卓構成について講義する。さらに、食品成分表の使い方を修得する。	
		調理学実習（基礎）	日本料理、西洋料理、中国料理の基礎的な献立を実習することで、調理器具の使用法、材料の扱い方、下準備、調理、後始末などを含めた基礎的な調理法を学修する。大量調理への展開（給食経営管理）、食品学や食品衛生学との関わりについてもあわせて学修することで、上回生開講の専門科目の基礎となる知識を修得する。健康な生活をするために、食べることの大切さを理解し、栄養面、安全面、嗜好面を高める調理方法、どのような料理で食卓を構成したらよいのかを実践的に理解する。	
調理学実習（応用）		これまでに学修した調理理論および技術を基本にして、料理の組み合わせへの展開を試みる。調理過程における総合的な力を高めるとともに、季節の素材を使った料理、さまざまな国の料理、菓子の実習を行い、調理技術を高めると共に、食事作法についての理解も深める。また、人を招待した場合のテーブルセッティングやもてなしの方法等について学び、相互に評価する。		
給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営）		これまでに修得した知識と技術の実践の場として、小学校給食や工場給食等で、給食の運営に関する実務、および経済面、組織管理等のマネジメントの実務を体験したり、指導を受けたりし、実践力を養う。実習期間の学生への指導は受け入れ施設側の管理栄養士が担当し、学生は必要に応じて大学教員とも連絡がとれ、アドバイスを受けることができる。また、実習期間中の教員の訪問も実施する。		
展開科目	フードビジネス	食品産業は、我々を取り囲む環境が複雑に絡み合っており発生する。国際分業がますます強まる今日、食品産業を理解するには、世界的視点と国内的視点の両面から分析する必要がある。食品産業は、食品加工業、外食・中食産業、食品流通業、食品リサイクル産業等に分けられ、それぞれが日本の食と農に重要な影響を与えている。この授業では食品産業について、その現状と課題を学修する。		

(食環境学部食イノベーション学科)		授業科目の概要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目 展開科目	マーケティング情報戦略論	戦略的なマーケティング情報(3C:顧客、競合、自社 4P:製品、価格、広告、流通に関する情報)の収集と分析のために、マーケティング調査を実施する。具体的調査として、アンケート調査、セカンダリー・データの収集分析などを実施する。また、戦略のための仮説(ビジネス・コンセプト)設定力および分析力を高めるとともに、ビジネス・モデルの構築手法およびマクロ環境データ、市場データ、競合データの分析手法も修得する。なお、SPSSを利用した分析にも触れる。	
	食品の流通と消費	食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、食品の流通から消費に至る各課程について学修する。日常的に頻りに摂取されている食品について、流通の現状と問題点および食の安全管理の面から学修する。具体的には、①食品のマネジメントにおいて重要な食品の流通システムについて、流通の基礎から様々な食品の流通システムを説明できる力を修得する。②食品の安全管理を含めた高品質化・高効率のための様々な仕組みについて学修する。③外食産業での直接取引、セントラルキッチン、マーチャライジングセンターの材料や食品の供給システムについて説明できる力を修得する。	
	企業連携	基礎的な知見や研究成果などが、どのようなステップを踏んで実社会でのイノベーションにつながるか、企業など現場での見学や関係者に対するインタビュー調査等を通じて理解を深める。また、食イノベーションに係る人材として不可欠な産学連携等について学修するとともに、あらゆるキャリアの基盤となる実践的な力を修得する。	
	外書講読	何を目的として英語文献を講読するのか、またその目的にかかった英語文献をどのようにして見つけたのかなどを講義する。文献の検索方法、データベースの活用法を学び、実際に専門分野の英語文献を検索、講読することにより、専門用語を修得し、内容を理解し、専門知識を深める。あわせて、専門英語文献や用語の構造を理解し、文献を講読することを通して専門分野独特の構文などを理解する。はじめはこちらで用意した文献を用い、英語論文の構造、基本的な専門用語について講義する。その後、英語文献の検索方法を学修してもらい、食・栄養に関して興味のある文献を検索してもらい、それらを用い、多くの英語論文にふれることで読解力を養う。	
	フードテック概論	フードテックには代替素材から食品加工技術まで様々な分野がある。そのテクノロジーは、地域の食に関する課題を解決するだけでなく、地域ならではの食文化と結びつき、新たな地域資源を生み出す可能性も期待できる。食糧生産から消費までを見通したフードテックの基本について学修する。	
	食とデザイン	食品科学に加え、収益構造やビジネスモデルなどの社会科学、オペレーションや意匠などの知見を活用し、食関連企業が提供するさまざまなフードプロダクトを対象として、そのデザインについて学修する。また高齢者や障害者も含め健康者とともに生活環境を快適に過ごせる食のユニバーサルデザインに関する知見についても学修する。	
	バイオテクノロジー論	バイオテクノロジーとは、生物の様々なはたらきを利用して生活に役立てる技術、またはそのような技術を研究する学問のことを指す。発酵や醸造など伝統的なバイオテクノロジーから、遺伝子組換え技術など最先端のバイオテクノロジーまで取り上げ、私たちの生活とのつながりを学修する。微生物、DNA、細胞などの取り扱いから、バイオテクノロジーの概要を理解する。	
	食産業とプラットフォーム	食品産業がどのように組織され、運営されているか、そしてどのような問題を抱えているかについて、産業組織論のフレームワークから理解する。食品産業を理解するには、世界的視点と国内的視点の両面から分析する必要がある。特に創造と顧客視点(市場リスクの管理)に重点を置き、食産業におけるプラットフォーム創成の可能性を探る。	
	食品開発	「食品」は「個」の健康を支え、「個」の人生目標を達成するための道具として位置付けられる。ヒトの生命活動に影響を与える食物成分は栄養素だけではなく、好影響を与える非栄養素が多種類存在することが明らかとなってきた。この授業では、日本人の健康上、栄養上の問題点を整理し、食品開発の概要(情報の入手、整理、製造、検証、発売、販売促進活動)を学修する。食品開発の意義、ニーズの把握方法、食品のコンセプト作り、試作、製造、評価、検証方法、コスト管理や販売促進方法など食品開発に必要な基礎知識を学修するとともに、成功事例について成功要因の分析、考察を行う。	
	フードコーディネート論	フードコーディネートとは食に関するさまざまな場において複雑な条件を調整し、欲求に沿って満足できる状況を演出することである。人は快適性(アメニティ)のあるところに集い、心や命の安らぎを感じる。飽食の時代における経済的な合理性、物質的な豊かさの追求から変化が見えはじめ、近年、心の安らぎを得られる心情的に質の高い食事が望まれるようになってきた。食の場についてその歴史的背景や変遷をとらえ、文化的意義を考察し講義する。また食空間演出のための様々な知識を修得して、創造的にフードコーディネートできる資質を形成するため、食卓のテーブルコーディネートを中心に講義する。	
	健康食品学	食品には、安全性を前提として三つの機能が求められる。一つは生命の活動に不可欠な栄養素が含まれていること(一次機能)。次に食品組成や成分が生体感覚に影響する働き(二次機能)である。またさらには、生体リズムの調節、生体防御、疾病予防など、生体の恒常性を維持する機能(三次機能)もある。食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、最近注目される高度な食品機能として、抗がん作用、抗酸化作用、免疫賦活作用等を示す食品成分も取り上げる。生体調節機能にかかわる食品や食品成分、その効果および作用機序などを学修する。	
	スポーツウエルネス	運動を実施することによって、生体の機能的反応・構造的適応が生じる。骨格筋と骨、神経系、呼吸循環器系、加齢等の影響や体力に及ぼされる要因から、反応の仕組みと適応について学修する。授業を通して運動生理学の知識や、体力の向上、健康の維持・増進のための方法について理解を深め、運動指導や実践時に活かす力を修得する。	

(食環境学部食イノベーション学科)		授業科目の概要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目 展開科目	健康運動方法論	健康づくりのための運動プログラムを作成、実施するために必要な運動器について講義する。体力測定の方法と評価方法、有酸素運動・無酸素運動・ストレッチングの効果と実施方法、運動実践における心理的影響や指導時の行動変容のモデルや手法について理解を深める。学修した内容を活用し、数名のグループで運動プログラムについて論議をしたり、個人で意見をまとめ、具体的な運動プログラムの作成をする。	
	スポーツ健康演習A	健康の維持・増進のための運動プログラム作成・実践をするにあたり、筋の収縮様式や筋と関節の関わりを理解する。自らも各体力要素が改善出来る運動を実践し、集団に対して安全かつ効果的な運動方法を説明・指導する力を修得する。あらい、水環境での運動プログラム構成をするために、水の物理的特徴や技術的特徴を理解し、水泳を含めた多様なエクササイズを体験する。その上で、各プログラムの特徴や効果の理解を深め、プログラムの構成や指導法を修得する。水泳は4泳法の獲得、水中運動では、主に健康運動実践指導者資格の実技試験種目の指導練習をする。デッキ上で、水中ウォーキングと水中レジスタンス運動を手本となる動きを示しながら、指導できるようになることを目指す。	
	スポーツ健康演習B	健康・体力づくりを目指す現場における指導者は、集団に対して安全かつ効果的な運動プログラムを構成し、指導出来る力が必要である。そのために健康・体力づくりを目的とした有酸素運動（ウォーキング・ジョギング・エアロビクスダンス）、レジスタンス運動、ストレッチングの多様な方法や指導法を修得する。レクリエーション支援プログラムも活用し、対象者の目的に合致したプログラム作成力と指導力を修得する。	
	救急処置	(概要) バイタルサインと疾患の関連を理解し、救急処置の基本的知識を修得する。日常的に遭遇する損傷を理解し、適切な救急処置・応急処置を行える力を修得する。 (オムニバス方式/全14回) (21 細川 雅也/8回) 運動前の健康診断と健康状態/運動中止が必要な運動開始前および運動中の自覚症状と他覚徴候/運動中に発生する内科的な急性障害/運動に関連して発生する内科的な慢性障害/救急蘇生法として心肺蘇生、AEDを用いた除細動、気道異物の除去、レポート/整形外科的障害の発生機序/頭を強く打ったときの対処法 (5 登 純一郎/6回) テーピング/一次救命処置	オムニバス方式
	スポーツ指導論	スポーツ指導に関わる知識や考察を深め、自分自身の「理想の指導者像」の獲得を目指す。「どのような指導者が求められているのか」「どのような指導者でありたいか」について共に学び、考える中で自分なりの指導者像を描くための礎となることがこの授業のテーマである。その過程を通じて、指導者とはどのような存在かについての考察を深め、指導のために必要な知識我が国の地域住民の健全な健康づくりのために、スポーツ指導者としての力を高めるとともに、常に自己研鑽に努め、社会的に信頼される指導者となり、地域スポーツ推進の中核として活躍できるようにスポーツ指導法を修得する。	
	スポーツ栄養学	アスリートがより良いパフォーマンスを行うために、食事の管理は欠かせない。アスリートにおいてどのようにエネルギーや栄養素を摂取すべきかを科学的根拠に基づいた知見から学修する。また、アスリートにおいて生じやすい栄養障害の予防についても学修する。併せて、生活習慣病予防の観点からの運動、栄養についても学修していく。	
	運動療法	人の全期間で起こりうる外傷や疾病に由来する障害を軽減して、早期に社会復帰しより活動的で質の高い生活を送るためには運動療法が不可欠である。特に生活習慣病および廃用性症候群は、不健康な生活習慣を基盤にして、病態が進行する。さらに重症化すると運動器疾患・心疾患・脳血管疾患を発症し、生活機能低下、要介護状態になる。このような状況を回避するには、運動療法の役割が重要であることを理解し、各疾病のリスクに合わせた、健康増進・疾病発生の抑制・疾病重症度の抑制に取り組み、疾病のリスク要因の減少となるべく、有効な運動プログラム構成ができる力を修得する。	
	スポーツ心理学	スポーツ心理学、臨床スポーツ心理学、健康スポーツ心理学、アダプテッドスポーツ心理学について学修する。心と身体（心とスポーツ・運動活動）の関係を学び、専門的知識を修得し、競技場面や健康指導場面など日常生活に役立てたり、ペアワークや実践することにより理解を深める。具体的にはスポーツ心理学における「メンタルトレーニング」「運動の制御と学修」「健康心理」「社会心理」のなかからさまざまなテーマを取り上げて授業を展開する。	
	食育健康	(概要) 保育の特性、意義、その思想、実際の保育を展開するにあたり必要となる基礎科目とその中心となる保育所保育指針を中心に学修する。さらに、保育との関係で子どもの発達の特徴・過程や学びの過程を理解し、適切な発達援助の方法を学修する。社会的養護や児童養護の概念・制度・施設における児童養護や社会福祉について学修する。 (オムニバス方式/全14回) (2 辻本 洋子/1回) 子どもの食と栄養（子どもの健康と食生活） (67 弘田 みな子/6回) 保育原理、社会福祉（保育の意義/保育の目標と方法/保育所の環境と社会的役割/社会福祉の制度と法体系/社会福祉行政と実施機関/社会福祉の専門職と動向） (54 須河内 貢/4回) 保育の心理学（子どもの発達の基本/胎児期から乳幼児期の発達/学童期から青年期の発達/子どもの発達と保育実践） (39 井筒 貴史/3回) 社会的養護（社会的養護の変遷/社会的養護の理念と概念/施設養護の基本原則と実際）	オムニバス方式

(食環境学部食イノベーション学科)		授業科目の概要			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
展開科目	食育健康	保育総論B (概要) 保育の特性、意義、その思想、実際の保育を展開するにあたり、必要となる基礎科目とその中心となる保育所保育指針を基本に学修する。保育総論Aに続き、子どもの保健や子ども家庭福祉について学修する。また、言語をはじめとした表現方法について学修する。人間の発達段階や特質に基づき、実際の保育場面と関連した知識や小児の健康に影響する事柄を学修する。 (オムニバス方式/全14回) (2 辻本 洋子/4回) 子どもの保健、子どもの食と栄養（子どもの発育・発達と保健/小児期特有の疾病/子どもの感染症対策/子どもの健康と食生活） (67 弘田 みな子/7回) 教育原理、子ども家庭福祉（教育の目的と意義/教育にまつわる法律と制度/教育課程と幼稚園教育/日本および世界の教育思想と歴史/子ども家庭福祉の法律と関わる人々/子ども家庭福祉と保育、母子保健と子どもの健全育成/ひとり親家庭、障害のある子どもへの対応） (50 阪江 豪/3回) 保育実習理論（保育所における保育/入所施設における保育/言語表現に関する技術）	オムニバス方式		
		保育総論演習	「保育総論A」「保育総論B」についてさらに理解を深める。子どもとの出会い、子ども理解の重要性、環境を通しての保育のあり方、家庭や保護者との連携など多様な視点から学修する。保育士の活動に必要な知識を定着させるとともに、保育士業務の意義についての理解を深める。		
		こどもとジェンダー	こどもを取り巻くジェンダー問題について、その歴史的成立過程から現代的なトピックまでを扱い、ジェンダー平等な視点を養う。具体的には、こどもの誕生時から乳幼児期、学童期、思春期、青年期へと成長するなかにおいて、いかなるジェンダー問題が存在するのかに気づき、理解し、考える力を修得する。		
		発達心理学	人間の誕生から死に至るまでの生涯における心身の発達について概観する。認知機能の発達及び感情・社会性の発達、自己と他者の関係の在り方と心理的発達、発達障害等非定型発達についての基礎的な知識、高齢者の心理について講義する。授業を通して、誕生から死に至るまでの生涯における心身の発達を学修する。人間の発達のプロセスを捉えるために、認知機能の発達及び感情・社会性の発達、自己と他者の関係の在り方と心理的発達、発達障害等非定型発達についての知識及び考え方を修得する。		
	学科専門科目	コミュニケーション開発	食生活論	食は生命を維持するためだけではなく、団らんや行事などの社会的機能も有するため、食に関する営みを支える食生活は、民族や地域により多様に変化してきた。そのため、わが国の食生活を理解するにあたり、食材、調理法、食事作法などについての現状と形成過程を、他国や他の地域の食文化とも比較しながら学修する。また、食の専門家であるフーズスペシャリストの役割を理解し、関連する食文化・食品科学・食品製造・食品加工・食品流通・食品栄養・食品機能・法律・規格などを広範に学修する。	
			アグリビジネス	わが国および世界の農業・食料に関する需給動向や、国民経済における農業の位置と役割、農業生産に関わる経済理論、農産物市場の特徴と価格形成の仕組み、農業関連団体の特徴と役割、わが国の食料・農業政策の特徴と課題等理解する。具体的には、アグリビジネスの概念が生まれてきた経緯と背景、各部門における発展と主要な企業の動向、とくに地域密着型アグリビジネスである「第6次産業化」について現状と課題を理解する。	
			食文化論	基礎である食品学や食品加工学を背景に、人類の歴史および食の歴史と文化、多様な世界や日本の食などを学修する。食に影響を与える文化的背景を学修する。食文化の学修で培った知識・知見を活用し、新たな情報を収集、分析・理解することを学修する。食文化を、俯瞰的、総合的に、また、個々に細分化し、詳細を分析・学修する。	
			公共政策論	食産業における資源とエネルギーの流れや環境問題発生メカニズムに加え、食産業のエコロジーを進めるための公共政策を理解する。また実社会に持続可能な食システムを適用するための企画や運営などのマネジメント方法を修得する。	
			観光・地域創生研究	観光まちづくりとは何かから始まり、観光やまちづくり概念の変遷、観光まちづくり政策や着地型観光の取り組み、観光地経営など、観光まちづくりの基本的な考え方に対する理解を深めていく。また、具体的な観光まちづくりの事例として、地域住民が主体的に取り組む観光まちづくりの方法について考察する。	
			演習科目	食イノベーション演習A	今後の食イノベーション学科での学びについて、演習形式で総合的に学修する。今後の学修目的を醸成し、主体的な学びを促進となるよう、グループまたは個人での学修を行い、フィールドワーク、実技、文献での学修などとプレゼンテーションを組み合わせ、相互学修を行う。
食イノベーション演習B	身につけた食イノベーションの学びをふまえて、個人が興味関心を持つテーマを具体化するための準備を行う。そのために必要となる技法や、専門科目では学修し切れない専門知識につき理解を深める。グループまたは個人での学修を行い、フィールドワーク、実技、文献での学修などとプレゼンテーションを組み合わせ、相互学修を行う。				
専門演習	これまでに修得した食科学の専門知識と実践を活かして、関連のある知識や経験を深めることを目的とし、専門分野相互の学修をする。自ら課題とキーワードを提示し、情報収集や実験・実習を行う。それらの結果についてレポート作成や発表、グループディスカッションを行うことで、卒業研究・卒業演習の研究テーマにつなげていくとともに、社会活動において活用することを旨とする。				

授 業 科 目 の 概 要			
(食環境学部食イノベーション学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科 専門 科目	演習 科目	卒業演習Ⅰ	食イノベーションに関するトピックについての議論を通して、現代の問題について認識する。その上で、食イノベーションに関するテーマについて、知識を深め、グループ実習を行う。それぞれが情報収集、分析等に主体的に取り組むことで、専門的な知識を相手にどのように伝えるか等、社会活動において活用できるコミュニケーション力や表現力を修得する。各分野に関する専門的な知識を横断的に学び、各研究分野への理解を深め、疑問点や課題点を見つけ、解決する力を養う。
		卒業演習Ⅱ	「卒業演習Ⅰ」で培った力で、食イノベーション分野でのより深い学びについて、自ら興味のあるテーマを定め、調査を行い、またゼミ内およびグループで討論しながらまとめる。まとめたものを成果物として発表する。また、文献抄読においては、ゼミごとに卒業研究に関連した文献について発表し、質疑応答する形式で進める。
		卒業研究	食イノベーションに関連する研究テーマについて、自ら課題を発見し、課題解決に向けて文献等を調査して研究計画を作成する。計画に基づき実験・実習や調査を遂行し、得られたデータや知見をまとめる。得られた結果について、わかりやすくプレゼンテーションを行い、質疑応答や討論を行う。さらに、卒業研究論文を作成する。

(食環境学部管理栄養学科)		授業科目の概要		
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
基盤教育科目	導入科目	基礎演習Ⅰ	ノートテイキング、リーディング、レポート作成など、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、自己の特性や志向を理解し、テツカポートフォリオ上で学修成果を整理する活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びを能動的に行っているよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の基礎的な表現方法等を修得し、また自己の特性や志向を客観的に理解して自分なりの目標を立てる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅱ	プレゼンテーションを中心に、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、テツカポートフォリオ上で自己の学修と大学生活を振り返り、自己の目標を見直す活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っているよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の表現方法を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅲ	学科の専門性を生かした課題を扱い、調査・思考の結果をまとめて適切に表現する力を養う。また、学科の専門的な学びの中で今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働して活動するスキルや、論理的思考と問題解決のスキル等についても学修する。授業を通して、大学生活後半の専門的な学びとキャリア形成に接続できるよう、課題を論理的に考える力、学修成果を適切に表現できる力、他者と協働して活動する力を修得する。また、自らのキャリアイメージを背景に、大学での残された期間の活動について主体的に考えられる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅳ	ゼミ体験等を通して、3年次以降の専門的な学びへの準備活動を実践的に行う。また、今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働してアイデアを発見・整理していくスキルを養う活動も行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っているよう、専門的な学びに向かう基本的姿勢、学修成果の適切な表現方法、他者と協働して活動する力を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
	日本語表現法	的確に内容の伝わるメールとは、どのようなものなのか、文章をわかりやすく書くためには、どうすればいいのか、文章を美しく、効果的に見せるためには、どんなレイアウトがよいのか。さまざまな局面を想定して実際に文章を書きながら、考えて行く。同時に、日本語の基礎知識を修得するために、eラーニングを使って課題に取り組む。大学で学修を進めていく上で、また、社会において自立した人間として存在する上で必要な表現力、コミュニケーション力を修得するため、伝わる文章、読んでもらえる文章を書く演習を行う。		
	カレッジコミュニティⅠ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について知り、自分たちでできることを立案して実践する力を修得する。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちでできることを自ら考え、行動する。その過程で、学修することの意味を知り、また今の自分に足りないもの、すなわち今後の大学生活の中で修得しておくべきものは何かに気づくことを目指す。	共同	
	カレッジコミュニティⅡ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について考え、自分たちでできることを立案し、実現に導いて行くようリーダーシップを養う。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちでできることを自ら考え、行動する。その過程で、誰かの後についていくのではなく、グループにおいて指導的な立場で行動する力を修得することを旨とする。	共同	
	読書演習	新しい読書の方法として、ビブリオバトル（各々好きな本を持ち寄り、スピーチをしてもらおうという書評ゲーム）、アクティブブックダイアログ（1冊の本を数人で分けて、理解を深めるという試み）、ブックトーク（グループごとにテーマを決め、そのテーマのもとに関連する本を集めて、紹介プレゼンテーションを行う）の3つのプログラムを行う。授業を通して、幅広い知識や教養を修得する上で読書が不可欠であることを学修し、今後の人生に必要な継続的な読書習慣を修得する。		
	A群（先人の知を受けつぐ）	思想の世界	この授業のキーワードは、「西洋思想」と「人間と世界」である。それらについてアクティブに学修するため、まず古代から現代に至るまでの西洋思想を、歴史的な視野から考察し、世界や人間存在とは何か、なぜ思想が必要なのか、その問いに答えるために具体的な政治思想や社会思想を取り上げ、実状と課題とを考える訓練をする。そして、自らが社会で生きていく際に直面する判断に向き合う思考力を修得し、今後の人類や社会のあるべき姿をアクティブに模索してゆく。	
		日本の歴史	日本の歴史を時代順に取り上げ、各時代における主要な人物や事件を紹介しながら、各時代の特徴や文化、後世への影響と歴史的意義などを講義する。歴史とは過去の積み重ねであり、その中には規範とすべき事柄もあれば、繰り返してはならない過ちもある。現代に生きる我々が、そこから何を学び取りどのように未来へ生かすべきかを考える。授業を通して、日本の歴史を概観し、歴史的な事象の経緯や意義、要人の事績を知ることで、そこから学び取れる知見を将来へ反映できるような知識と教養を修得する。	
		民族と文化	民俗学（日本民俗学）は、日本の日常生活の特色を学修する学問である。日本の歴史を考える方法の一つとして、民俗学（生活文化史）がある。日本の歴史は、文字に記されている文献以外に、文字に記されていない民俗資料からも窺える。例えば、民俗資料として、各家や地域に伝わる習慣や言い伝え（伝承）が、それぞれの地域の特色を知る手段になる。そこで、日本における私達の日常生活の特色を考えるために、具体的な項目を取り上げ、授業を進める。	
		ことばの世界	この授業のキーワードは、「言葉と物」である。言語の中にある規則性と普遍性を、客観的な方法を用いて発見していく。その際、多様な言語を資料として活用し、社会的事実としての言葉と物の関係を学修する。さらに、複数の言語を比較することによって、その多様性と一般法則を同時に体験してゆく。授業を通して、人間が言語によって世界を把握するという根源的な事実を知り、それが人類に共通する社会的事実であることを理解する。加えて、言語という、音声や記号を用いて何かを伝達する行為について、理論的に把握することを旨とする。	
		日本語を知る	日本語のより教養ある使い手となるために、日本文化の一部としての日本語について、先人の日本語学研究をもとに、基礎的な知識を修得し、ことばの捉え方を学修する。特に、日本語の音韻・音声、文字表記、語彙、文法、敬語、方言などのテーマごとに基礎的な考え方や用語について学修する。授業を通して、日本文化の一部としての日本語に対し、論理的で客観的に分析することができる力を修得する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食環境学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
A群 （先人の知を受けつぐ）	教養としての日本文化	本授業では「異界」をキーワードに、まずは古典芸能や美術・工芸や、サブカルチャーを含む文学、映像作品などを取り上げる。「異界」の描かれ方、扱われ方を見ることで、日本文化の特質について考えて行く。また、能や浄瑠璃・歌舞伎、和歌や説話などを取り上げる過程で、それらについて海外の人にも紹介できるレベルの知識を修得するよう、それぞれの歴史と代表的な作品についても解説を加える。	
	西洋の文化を考える	20世紀フランス文学を代表する小説、マルセル・ブルースト作『失われた時を求めて』を講読し、この作品を通じ、20世紀初めのフランスの社会や文化について学修する。単に作品を読むだけでなく、作品が読者に与える効果とその源泉について考察し、それを自分の言葉で表現する練習を行う。また、作品を読み進めながらその文化・社会的背景、作品を構成する美学、文体的特性などについて考察する。授業を通して、現代の社会で生きていくために必要な教養を修得することを目的に、外国の文学作品読解を通じて地理、時間的に自分とは異なる範疇に属する人々を理解する力を養う。	
	子どもの文化	日本で非常に広く読まれているルパンシリーズ（南洋一郎訳）から4作を取り上げる。各自抱えているルパンに対するイメージや、その由来を探り、原作が20世紀初頭のフランスで書かれたことを念頭に、その文化的・時代的背景について学修する。授業を通して、日本で育つ子どもの世界を形成している外国文学作品を読み、そこにあらわれている様々な文化的背景やフィルターを読み解くことで、自らが属する文化のありかたを客観視することのできる力を養う。	
	芸術を鑑賞する	宗教美術から始まって、神話や物語の一場面を描く絵、作者や注文主、関係者のさまざまな意図や思惑が込められたモニュメンタルな作品、作者個人の物語が潜んでいる作品、本来タブーであるはずの裸体画、何らかの風景を主体とする絵画などの鑑賞方法を学修する。さらに、抽象的、装飾的な造形が前面に出た作品へのアプローチの仕方や時代、地域ごとに異なる様式についても学修する。芸術鑑賞への第一歩は、まずその作品をよく観ることであるが、それとともに、美術作品や工芸作品にはさまざまな意図や意味が込められていることを知ることも芸術鑑賞にとって必須の基礎である。そのために、一つの作品に存在するさまざまな要素を理解し、芸術作品へのアプローチの方法を学修する。	
	伝統文化演習	日本の伝統文化である華道（いけばな）に焦点を当て、時代とともに変化していく日本人の暮らしに対応して、今日に至る華道の精神性と美意識を学修する。そして、いけばなの実技を体験し学修することにより、花を生けることで、自分の思いを表現する楽しさを体感し、さらに実技を重ねて技術を修得する。	
B群 （世界と今を読み解く）	日本の憲法	日本国憲法の全体像（国民主権・三権分立・人権保障）を学修し、国民として生きていくために必要な憲法の基本的知識を修得する。憲法は「人間らしい生活」を保障するものであり、私たちは生活のさまざまな場面で憲法と深く関わっている。授業を通して、そのことを一人ひとりが考え、自分と憲法との距離をはかる参考とすることができる力を養う。	
	くらしと法律	ストーカーやドメスティックバイオレンス、児童虐待防止法、セクハラなどの被害数が増えている。この授業では、そのような問題について法律ではどのように対応できるのかを学修する。自己を確立し社会に貢献していくために、日常生活に起こりうる問題や社会のしくみについて、法の観点から理解する力を養う。	
	現代社会を考える	この授業のキーワードは、社会と自分である。家族、教育、メディア、労働、民主主義、環境といった問題を取り上げ、問題解決学習を通じて、それらが自分たち自身と深く関わっていることを中心に講義する。具体的には、前半は社会学の視点と方法についての講義を行う。後半は、引き続き、社会学の視点と方法についての講義を行い、さらに具体的なトピックをとりあげてそれらを社会学的に講義する。	
	東アジアを知る	中国の伝統思想や文化、歴史、庶民の暮らしなどについて基礎を学修し、日本や韓国との関係を考える。映像を用い、視覚的にイメージする授業手法を取る。日本を含む東アジアの社会を理解するために、中国五千年の思想と文化の学修を通じて、中国ならびに日本の文化や隣国韓国の文化を理解する力を養う。	
	人権を考える	この授業のキーワードは、「人権の基本概念」と「人権思想の成立経緯」である。それらについて学修するため、まず近代社会における人権概念を、歴史的な視野から考察し、人権とは何か、なぜ人権が必要なのか、その問いに答えるために具体的な人権思想を取り上げる。授業を通して、実状と課題とを考える力を養い、自らが社会で生きていく上で直面する人権問題に向き合う力を修得し、今後の人権保障のあるべき姿を模索していく。また、近代憲法における人権とは何かを学修し、国家による個人の権利保護を考える。	
	平和を考える	紛争や飢餓、貧困、気候変動、ジェンダー格差、富の不均衡など、現代国際社会は解決困難な多くの問題を抱えており、それらは人々の「平和」を脅かしている。2015年、国連は「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals: SDGs）」を採択し、「人権尊重」という理念を「平和」への足掛かりに見据え、その手段として有効なものとして、この授業が中心に据える「国際人権法」と呼ばれるツールを挙げている。そこで、この授業では、国際社会の成り立ちを理解し、「国際人権法」と呼ばれる国際社会のルールの観点から、先人たちがどのようにして「平和」な状態を構築/維持しようと努力してきたのかについて学修する。	
	メディアを考える	この授業のキーワードは、マス・コミュニケーションの歴史と現状である。コミュニケーションの諸類型の中で、マス・コミュニケーションがどのような特性を持つのかを考察する。特に、印刷術の発明から、新聞の発達、映像メディア、電波メディアの誕生と発展について歴史的、社会的に講義する。また、日本だけではなく、ヨーロッパやアメリカの事例を参考に取上げながら、それを自分たちを取り巻く社会問題として捉える重要性を指摘し、問題解決学習の一助となるよう講義する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食環境学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
B群 （世界と今を読み解く）	情報リテラシー	2022年度から、高校の情報のカリキュラムが変更され、全ての高校生がプログラミング、データベース、ネットワークなどの情報科学の基本的な事柄について学ぶ。これは、情報科学の基本的な内容が、これからのIT社会を生きていくうえで、一般教養として必要になってきていることを意味している。授業を通して、情報科学の基本的な内容について学修し、コンピュータをうまく活用できる力を修得する。	
	心理学	教養としての基本的な心理学の内容を中心に概説する。心理学はきわめて多様な学問であり、そのすべてを網羅することはできないが、基礎領域と応用領域のバランスを取りながら授業を進める。まず、心理学の成り立ちを理解するために、心理学の歴史や心理学的な考え方を学修する。さらに、人の心の基本的な仕組みおよび成り立ちについて理解するために、心理学の諸分野を概観し、人の行動やその背後にある考えについて学修する。	
	くらしと化学	生活に不可欠な化学物質についての基礎的な内容を扱う。特に、なぜ化学を学修する必要があるかといった意義から、専門領域へと応用できるようになる内容まで講義する。身の回りの「物質」に関連する化学の知識を得ることで、日常生活に利用されている化学の恩恵について理解し、より便利な生活を営むためにはどのように応用すべきかを考える力を修得する。	
	生物を知る	生物（学）とは何か？動物、植物などの生物に共通する細胞の構造や、ヒトの特徴などについて取り上げる。また、最近話題となっていることも含めて概説し、受講生がより興味を持ち、身近なものとなるようにする。授業を通して、動物、植物などの生物に共通する細胞、ヒトを構成する栄養素や体内で起こる様々な現象について正確な知識を修得し、生物に対する理解を深めるとともに、論理的に考え、理解する力を養う。	
	データリテラシー	データの扱いにおいて、Excelにデータを入力し、整理し、処理する手順を学修する。データ処理においては、Excelの様々な機能を活用したり、他のアプリケーションとの連携をしたりして、情報を包括的に捉える練習をする。特に、統計的なデータに対し、表のまとめ方やグラフへの出力などを中心に、データを処理するための方法を中心に練習し、様々なデータについて、自分で考えられる力を修得する。	
	社会と言語	この授業のキーワードは「社会的事実としての言語」である。我々は、自由に言葉を使っているように見えて、実は言語用法は強く社会関係の影響を受けているということ、体験的な事実を交えて講義する。その際、性別、職業、役割、地域といった具体的な事柄に関連させながら、普段は気づかない人間関係を言語的な側面から講義する。	
C群 （未来をひらく）	科学と倫理	科学は、文明や文化を進展させ、人類の生活の向上に大きな貢献を成した。科学の発展に伴い倫理観は、必ずしも簡単に白黒がつけられるものではなく、むしろ成果の一面としての複雑な性格を持っている。先の見通せない時代には、いろいろな問いかけと知的な基盤から、それぞれの倫理観を生み出そうとしている。恐らく終わりなき模索であり、簡単には正解を得られないかもしれない。状況に応じた倫理への真剣な問いかけによって見えてくるものに違いない。この授業では、テーマごとに事例や資料を提示して講義する。また、必要であれば、2つのグループにわけディベートを行う。	
	ソーシャルメディア論	インターネット、スマートフォンやタブレットの普及でソーシャルメディアが発展してきた経緯を学修し、LINE、Twitter、Instagram、Facebook、YouTubeなどの代表的なソーシャルメディアのサービス例からそれぞれの特徴を学修する。そして、ソーシャルメディアの情報発信におけるメディアリテラシーの重要性について学修する。ソーシャルメディアなどの情報メディア活用ができるようになるために、授業を通して、さまざまなソーシャルメディアの特徴を理解し、情報収集・共有・発信するための知識を修得する。	
	先端技術と文化	（概要） 現代社会を支える先端技術とそれらが現代文化に与える影響に関する基礎教養を学修する。また、それらを客観的に捉えて、将来の自分の生活とどのような関わりが生まれるのか、自分はそれらの技術をどのように活用していくのかについて、独自の考えを育て、それを表明できる教養力を修得する。授業はオムニバス形式でそれぞれの分野に明るい教員が担当する。 （オムニバス方式／全14回） （19 永草 次郎／4回）アートと先端技術 （13 喜家村 奨／1回）プログラミング学修の重要性とSociety5.0 （26 小幡 信／4回）先端技術を知る意義、広告表現と先端技術、サステナビリティと先端技術、技術の光と影 （27 小松 久美子／3回）AIとロボット、エッジ・コンピューティングと5G、さまざまな分野で応用されるAI技術 （31 佐藤 安／2回）映像表現と制作系先端技術、映像表現と展示系先端技術	オムニバス方式
	健康を管理する	生活習慣と健康管理の関わりや、ライフステージからみた問題点の基礎的・実践的知識を総合的に学修し、どのように活用できるかを考えていく。授業を通して、自身の健康管理のみではなく、社会全体の健康管理に役立つ広範な知識を学修し、それらの知識・知見を他の応用科目や関連科目を学修する時に活用できる力と知識を修得する。	
	書いて学ぶ文芸	自己表現、あるいは、他者とのコミュニケーションにおいて、「言葉」や「文章」は避けて通ることができない。日本語の特徴や多様性を理解しつつ、相手に伝える・伝わる文章とはどういうものかを主題に考察していく。様々なテキストに触れることで読解力を高め、まずは「考える・想像する」ことに慣れていく。その上で、自身の言葉にフィードバックさせ、「書く」ことを繰り返し、文章表現を修得していく。	
	描いて学ぶアート	デッサンが作品制作の基本であることは言うまでもない。アートによる表現力を修得するため、鉛筆による基礎的なデッサン（静物デッサン、動物デッサン、風景デッサンなど）を繰り返し行い、対象を把握し、的確に表現する技術を修得する。授業では、簡単な形から複雑なモチーフへとレベルを上げながらデッサンを行うことによって、鉛筆による基礎的な表現を学修する。また、動物デッサンにより動的な対象を描写する表現力を修得し、風景デッサンにより空間を把握する目と技術を養う。	

授業科目の概要			
(食環境学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
C群 （未来をひらく）	健康とスポーツA	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（卓球、バレーボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
	健康とスポーツB	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（バドミントン、バスケットボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
	生涯スポーツ実習A	生涯スポーツとして気軽にできる種目（キンボール、ソフトバレーボール、ラケットテニス、ベタソックス等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
	生涯スポーツ実習B	生涯スポーツとして気軽にできる種目（フライングディスク、インディアカ等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
	教育を考える	授業では最初に教育の基本的概念について学修する。次に、西洋における代表的な教育思想家を取り上げながら、教育の理念・思想について当時の歴史的背景・社会背景との関連から学修する。続いて、日本における教育の歴史を取り扱う。近世から現在に至るまで、いかなる理念・思想のもとに学校教育が行われ、それらが時代とともにどう変化してきたのか学修するとともに、現在の教育にどのような課題があるのかについて考える。教育がかかえる問題について、歴史的視点から考察する力を修得する。	
基盤教育科目 キャリア形成	キャリアデザインⅠ	「クッキー屋」のビジネスをモデルケースとして、会社の成り立ち・仕事のしくみについて学修する。また、SDGsの概要や、働く組織、働き方の違い、といった社会・会社のことや、自律と自立、アイデンティティといった自分理解について学修する。この授業では、会社とは何か、働くとは何かといった、就業（就職）に関する基本的な知識を修得し、将来に備える基礎力を養う。	
	キャリアデザインⅡ	「キャリアデザインⅠ」の発展編として、「シャケ弁当」を題材に、商品の流れについて学修する。社会を構成する会社相互のつながり、業界、業種、職種の違いや、産業社会、求められる人材、資格、さらには生きていく上で必要となる経済の設計、人生の目的といったことを学修する。社会を構成する会社の連携について学修し、2年生以降の、社会を知る活動が必要となってくる、基礎的な力（知識、行動力等）を養う。	
	ホスピタリティ入門	ホスピタリティとは「心のこもったおもてなし」という意味で、「相手に敬意を持ち、心を働かせて、相手のために精一杯手を尽くす」という意味で使われている。「おもてなし」はする側もされる側も心が豊かになる。より「心」が重要視される時代、おもてなしの心が社会では求められている。この授業では、ホスピタリティーの精神と円滑で良好な人間関係の構築につながる対人力を養うために必要な知識や対策を修得する。そして、自らがしっかり行動に起こすことのできる力を養う。	
	数理リテラシー	数学があまり得意でなかった学生にも数学的概念（論理的思考）が理解できるよう、商品の値段決定など身近な事象を題材に、講義を進める。また、割合、推論や確率など様々なテーマを学修することで社会事象を定量的、客観的に理解する力を養う。授業を通して、様々な情報社会の中で、有意義な社会生活を送ることができるようになるために必要な知識や技能を修得することで、論理的思考を活用できるよう社会人基礎力を養う。	
	キャリアデザインⅢ	人工知能（AI）の活用や社会課題への対応、多様性の拡大など、社会・企業の新たな動き・変化について学修する。また、モチベーション、自分にとってのホワイト企業等について考察する。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」の発展編として、今後の社会・企業がどのように変化していくのか、その方向性について学修し、将来有望な働き方について自ら考える力を修得する。また、3年生以降の就職活動で必要となる基本的な力（知識、行動力等）を養う。	
	キャリアデザインⅣ	新しい働き方として、社会起業家やアントレプレナーシップ等について学修する。また、自分の適性、就職活動のプロセス等について学修するとともに、具体的な社会人のインタビュー教材を視聴し、業種や職種の理解を深める。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」「キャリアデザインⅢ」の総仕上げとして、「これからの社会で活躍する個人」に焦点を当て、大きく変わりつつある社会の波を、個人として乗りきっていくための知識や力について学修し、スキルアップを図る。	
	インターンシップA	自らの就業力を高めるため、実際に企業における仕事の体験を通じて、仕事とは何かという基本を実体験し、視野を広げるとともに、業種・業界などを学修することで、職業選択に必要な基本の力を養う。授業は、事前研修、インターンシップ実習（5日間）、参加報告の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。参加報告では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、以降の大学生活に活かしていく準備を行う。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食環境学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
キャリア形成	インターンシップB	社会に貢献する仕事のあり方をより具体的に理解し、自身の働くイメージを明確化させるため、2週間以上の長期インターンシップを経験し、より深い業務の流れ、社会人の働き方などを学修する。事前研修、インターンシップ実習（2週間）、事後研修の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。事後研修では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、体験を言語化し、経験として体得する。	
	プロジェクト型インターンシップ	「キャリアデザインⅠ～Ⅳ」学んだ基礎知識を活用した実践形式の学修と位置付ける。実際の企業から課題を提示していただき、チームでその課題に取り組む。課題に対するアプローチ方法を学ぶとともに、必要に応じて、現地調査を実施、課題に対する企画案を立案する。中間発表を行い、企業様からのアドバイスをもとに企画案を練り直し、最終企画書を作成、発表までを行う。実際の社会では、プロジェクト形式で実施される仕事がたくさんあり、個人の力を出し合いチームとして達成していくことが必要となる。この授業を通して、実社会の仕事のプレ体験をすることともに、これらに必要な基礎力（主体性、協調性、課題解決能力、プレゼンテーション力等）を修得する。	共同
基盤教育科目 外国語	総合英語Ⅰ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常生活のなじみのある活動を講義する文を読んで理解できる。 ②簡単なメッセージを理解できる。 ③簡単な自己紹介を書ける。 ④簡単な語や表現を使いながら、自分に関する短い文書を書くことができる（例：好き嫌い、学校生活など）	
	総合英語Ⅱ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常的なトピックに関する文章の要点を理解し、必要な情報を得ることができる。 ②興味のある話題に関する簡単な文章を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ③お気に入りの物や、なじみのあるものを講義する簡単な文章を書くことができる。（例：ペットや好きな本など） ④趣味や興味に関することを書くことができる。	
	総合英語ⅡⅠ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①娯楽に関する情報を読むことができる。（例：観光ガイドなど） ②よく知っている学問的話題に関する記事を読んで理解できる。 ③将来の夢や望みについて書くことができる。 ④聞いたものや読んだものに関して、基本的な語彙や言い回しを用いながら簡単にその感想や意見を書くことができる。	
	総合英語ⅡⅡ	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①短い簡単な物語を読んで理解できる。 ②辞書を使いながら、授業に関する専門的な教材を読むことができる。 ③辞書を使いながら、自身の経験したことに関して短い文章を書くことができる。 ④修得した語彙や文法を用いて、現在おかれた状況（学校、職場）で起こったことに関してかなり長い説明を書くことができる。	
	実践コミュニケーション英語Ⅰ	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている単語や簡単な表現は認識できる。 ②相手がゆっくりと話したり、繰り返し説明すれば、日常生活に関するよく知っている話題の簡単な話の内容を理解できる。 ③好き嫌いを言ったり、簡単な語でその理由を講義することができる。（例：スポーツ、食べ物など） ④日常的な会話においてよく使われる日常的表現と基本的な言い回しを用いながら、簡単に答えることができる。 ⑤簡単な自己紹介ができる。	
	実践コミュニケーション英語Ⅱ	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①簡単なメッセージや、短い案内の要点を聞いて理解できる。 ②相手がゆっくりと丁寧に、趣味や興味のあることについて話していれば理解できる。 ③相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている話題に関するスピーチの要点は理解できる。 ④興味のある話題について、自分自身の意見を表明できる。（スポーツ、趣味など） ⑤簡単な語彙と基本的な言い回しを用いながら、申し出をしたり、相手からの申し出を受けたり、断ったりすることができる。	
	実践コミュニケーション英語ⅡⅠ	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①公共のアナウンス（例：空港やデパートなど）を聞いて理解できる。 ②内容が簡単であれば、電話で相手が話すことを理解できる。 ③興味のある話題に関する会話や話を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ④簡単な英語を使って、意見や感想を言い合ったり、同意/反対を表明したりすることができる。 ⑤日常生活に直接関連しているトピックについて、写真などの視覚資料を見せ、簡単な語彙を用いながら短いスピーチができる。	

(食環境学部管理栄養学科)		授 業 科 目 の 概 要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	実践コミュニケーション英語Ⅱ	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①ラジオやテレビで放送されているニュースの要点を理解できる。 ②長時間のスピーチや講義を理解し、なじみのある話題であれば、複雑な議論についていくことができる。 ③相手がはっきりと話してくれれば、なじみのある話題(例:スポーツ、食べ物など)に関して意見の交換ができる。 ④将来の夢や望みを語るができる。 ⑤幅広い分野の簡単な語を使いながら、具体的なトピックに関して、会話を継続することができる。	
	資格英語Ⅰ	「まだ本格的な勉強は始めているが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート(リスニング、文法、長文読解)の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。TOEIC®攻略方法を実践研究し、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には350点以上をめざす。	
	資格英語Ⅱ	「まだ本格的な勉強は始めているが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート(リスニング、文法、長文読解)の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。資格英語Ⅰで身につけた英語の技能を活用して、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には400点以上をめざす。	
	フランスのことばと文化Ⅰ	フランス語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して、自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙・表現を覚える。同時にフランスの文化についても知る。	
	フランスのことばと文化Ⅱ	「フランスのことばと文化Ⅰ」で覚えたフランス語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時にフランス語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	中国のことばと文化Ⅰ	中国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して、自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙・表現を覚える。同時に中国の文化についても知る。	
	中国のことばと文化Ⅱ	「中国のことばと文化Ⅰ」で覚えた中国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に中国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	韓国のことばと文化Ⅰ	韓国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して、自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙・表現を覚える。同時に韓国語の文化についても知る。	
	韓国のことばと文化Ⅱ	「韓国語のことばと文化Ⅰ」で覚えた韓国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に韓国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	情報活用基礎A	これからのIT社会を生きていくために、ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、情報入手・発信の基本となるインターネットや電子メールの活用技術やエチケット、ワードプロセッサ(Word)、プレゼンテーションソフト(PowerPoint)を使ったプレゼンテーション手法まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
	情報活用基礎B	ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、表計算ソフト(Excel)、HTMLを使ったWebページの作成まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
	情報活用A	情報機器を操作し、諸問題にICTを活用できる基本的な技能を修得することを目指し、一般的なビジネス文書を作成するに留まらず、基本的な機能を効率よく利用して、その変更・印刷等の作業を行うことができる実務能力を養う。それらの基本的な機能を十分に理解した上で、用途や目的に応じて環境設定・データの有効活用等の高度な機能を使った作業が出来る力を修得する。	

（食環境学部管理栄養学科）		授業科目の概要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
情報処理	情報活用B	パソコンが自在に使えるかどうかを客観的に示す方法の一つは、資格を取得することである。MOS (Microsoft Office Specialist) は、企業でもっともよく使われているパソコンのソフトOfficeの、利用能力を証明する世界的な資格試験制度である。MOS Excel 2019/365の取得を目指す、Excelの基本操作から、関数、テーブル、グラフの管理まで幅広く表計算操作技術を学修する。	
	プログラミング言語Ⅰ	この授業では、実際にプログラミングを行うことによって、プログラムの作成からテスト及びデバッグまでの一連の作業に必要な基礎的な知識と技術を学修する。まず、最初は、MITメディアラボが開発した「Scratch」（スクラッチ）というプログラミング言語を使用する（「Scratch」は、ブロック型の簡易言語で、多くの小学校で、このようなプログラミング環境を使ってプログラミングを学んでいる）。後半は、micro:bitというワンボードコンピュータを使ってプログラミングを学修する（micro:bitは英国BBCが、イギリスの11、12歳の子供たちに無償配布したワンボードコンピュータで、全世界の子供たちが、micro:bitを使って、フィジカルプログラミングを学んでいる）。授業を通して、プログラミングに関する基礎的な知識と技術を修得し、コンピュータで様々なものを制御する仕組みを理解する力を養う。	
	プログラミング言語Ⅱ	この授業ではMonacaというスマートフォンアプリ開発環境を使って、いくつかの課題に挑戦し、最終的には、スマホで動くアプリを開発する。プログラミング言語はJavaScriptを使う。プログラミングは問題を解決する力を修得する良い練習にもなり得る。問題を分析し、その解決策を検討し、それを実現する。これはまさにプログラム制作する過程そのものである。これからのIT社会を生きていくために、プログラミングの基本的な知識を修得し、プログラムの設計や作成、デバッグができる力を養う。	
	データサイエンス・AI概論	データサイエンスやIoT (Internet of Things) など高度情報技術の発展、AI (人工知能・Artificial Intelligence) の普及による社会や経済の変革、政府のSociety5.0戦略の推進により、社会は急速に変化している。各人の専攻に関わらず、データサイエンス・AIに関する基本知識を持っていることが、これからの社会を生き抜く上で不可欠になる。この授業では、データサイエンス・AIの基礎を実データを用いて学修する。授業の前半はデータ・AIがどのように活用されているのかを中心に学修する。後半はExcelを使用して様々なデータを扱えるように、多様な課題で演習する。まとめとして、これまで学んできたことをふまえて、データサイエンスとAIを使って、ある問題を解決する方策案を発表する。	
	データサイエンス・AI実習	この授業では、「データサイエンス・AI概論」で身につけた知識や技能を活かして、実社会のビッグデータやAIをビジネスシーンで活用できるようになるための力を養う。そのため、各学科の専門分野に関連する研究テーマまたは産学連携プロジェクトのテーマを実習の題材として、実データを用いた実習をおこなう。	
基盤教育科目	図書館概論	図書館は身近な公共施設として広く利用されているが、人々の知的自由を保障する機関、また文化を次世代に伝達していく社会的装置、といった意味合いも持っている。本授業では、図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の意義・理念と現代社会における位置づけ、図書館と知的自由、各種図書館の機能と概要、などを講義する。マスコミ等で取り上げられる最近の具体的な話題も授業内容に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、市民に身近な存在である図書館について、その背後にある目的や理念、またその多様な姿を理解する。	
	図書館情報資源概論	図書館情報資源（図書館資料）としての観点からみた様々な情報メディア、コレクション構築の理論と実際を中心として、情報メディアの歴史や出版流通などについても講義する。図書館資料や出版流通に関する時事的な話題（マスメディア報道など）も授業に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の基盤要素の一つである「図書館情報資源」について学修し、情報資源（資料）の多様な姿とコレクション構築に関する理論・手法を理解する。	
	博物館概論	博物館学の目的、方法、体系、歴史について講義し、具体的な博物館の事例を検討する。博物館に関する専門的で個別な知識・技能の修得に向けて、項目ごとに導入的に学修する。今日の博物館を支えていく制度および学芸員やスタッフの重要な役割について理解し、博物館の今日的な諸課題について討議力を養う。授業を通して、今日の身近な博物館における文化活動を理解し、参画するために必要な基礎知識を修得する。	
	博物館経営論	博物館学芸員の活動の基盤となる博物館経営について、美術館をはじめとした博物館の具体的な事例をもとに講義する。授業を通して、次のとおり、多様な博物館経営の諸相を把握していく。理念をもった博物館の成立にかかわる経営基盤と組織／資料、職員、利用者、施設、企画に関わる経営的な管理運営／博物館の機能である収集・保存・調査・研究／展示・教育をささえる適切なマネジメント／マーケティングにまで及ぶ現代的な経営／ネットワーク社会における他の機関や地域との連携のあり方 等	
	生涯学習概論Ⅰ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割について考える。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題など、自らの考えを述べることのできる力を養う。	
	生涯学習概論Ⅱ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割についてさらに発展的に考える。諸事例を関連付け、それらに共通するインプリケーションを拾い上げ、理論体系化する。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題などについての自らの考えを基に批判的に検討できる力を養う。	
	レクリエーション概論	レクリエーション概論、楽しさと心の元気づくりの理論、レクリエーション支援の理論、レクリエーション支援の方法について学修する。講義を通して学修したことを自分に当てはめて考えたり、グループでディスカッションをしたり、実践することにより、支援についての理解を深める。授業を通して、教育分野や福祉分野などにおけるレクリエーションが、生きる喜びや心身の健康につながることを理解し、レクリエーション支援者としての基礎知識と支援の理論と方法を修得する。	

		授 業 科 目 の 概 要		
(食環境学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
基盤教育科目	資格基礎	レクリエーション支援の現場で実施されている心を元気にするための多様な種目を実践し、修得する。レクリエーション活動の基本となるゲームを中心に、社会で必要とされる良好なコミュニケーションの手法を実践的に学修する。さらに、対象者の目的に合致した支援プログラムの作成と指導をする。授業を通して、レクリエーション活動を自ら実践し、支援に活かす多様な実技や指導法を修得する。		
	資格基礎	下記の3つの領域に関わり、現場体験を通してレクリエーション・インストラクターの役割やイベント運営の役割を経験する。 1. 日本（大阪府）レクリエーション協会が開催する「事業参加」に2回以上参加する。これは資格取得のために必須である。 2. 指導、運営側のスタッフとして「学外実習」に参加する。 3. 「学内開講授業」通年7回に出席する。		
基礎科目	食のための化学	食および栄養学を修得するための基礎となる化学に関する内容は、将来に渡って、基本とする化学の計算力の習熟が必須となる。この授業では、①食品成分や栄養素に代表される食品成分の化学構造や機能を理解するための化学式、②代謝反応を理解するための化学反応式、③溶液としての状態を理解するための溶解や親水性・疎水性、コロイド、pH等に関する知識、④濃度を中心とした計算力等の習熟を目指し、食品を化学物質として理解し、状態を科学的に把握するための基礎を築く。		
	健康医科学	「健康」を獲得・維持し豊かで独立した生活を送るためには、適切な運動・栄養・休養を日常生活に取り入れることが必要である。この授業では、運動・身体活動を含む様々な生活習慣が健康にどのような影響を及ぼすかを科学的知見に基づき学修する。これを通じ、適切な運動やその他の身体活動を効果的また安全に日常生活に取り入れる方法を理解することを目的とする。また、代表的な病気や疾患について、原因や症状の概要を講義する。		
学科専門科目	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学は、社会・環境と密接な関わりをもって、健康の維持・増進と疾病予防を重視する学問である。この授業では、科学的根拠に基づいた医療（Evidence-based medicine：EBM）および保健対策（Evidence-based public health：EBPH）の意義を勘案しつつ、健康の定義、社会と健康、環境と健康などの諸関係を講義するとともに、保健統計の実際やその解析手法、疫学の手法や疫学研究の実例を紹介する。また、人が健康で快適な生活を維持するために社会がなすべきことを考える。	
		公衆衛生学Ⅱ	生活習慣の変化が健康に与える影響を理解する。すなわち、社会環境条件や生活習慣が疾病の発生や蔓延に深く関与することを悪性新生物、循環器疾患、代謝疾患、感染症を主な対象として講義する。また、地域保健、母子保健、成人および高齢者保健、精神保健など、集団としての健康問題への取り組み、および産業保健や学校保健など生活の場における公衆衛生の課題と実践活動を紹介する。さらに、公衆衛生活動を推進するために施行されている保健医療制度、栄養関連法規、保健医療関連法規などの新しい情報を講義する。	
		公衆衛生学実習	公衆衛生学実習は、環境と健康との関係を理解することを目的とし、公衆衛生学（社会・環境と健康）分野の必須大項目の一つである環境衛生を中心に行う。内容的には、水質試験と空気試験に大別される。水質試験では、飲料水試験と公共用水水質試験を、空気試験では、温熱環境試験と雰囲気試験を行う。実験には、簡易な器具、簡便な方法を選び測定現場等で対処しやすくした。同時に、測定の方法、使用器具名と測定方法並びに結果の意義をしっかりと理解し、管理栄養士の職務と結びつけ利用・応用することを学修する。	
		社会福祉論	私たち一人ひとりの日常生活と人生に深く関わる社会福祉の役割、地域の様々な生活問題と支援について学修する。社会福祉の各制度の概要、福祉の関わりを学修する。社会福祉に関する歴史と現代社会の福祉課題を理論的に理解し、社会福祉の意義や役割を理解すること、社会福祉的視点と福祉観と人間観を修得することを目指す。また地域社会の中で多様な専門職の連携が求められる中、管理栄養士として一人ひとりの思いを理解し、生活を支える専門職として、専門性をもって支援・協働できるよう専門的知識、技術、価値を修得する。	
		生涯スポーツ論	健康の重要性や福祉の充実が叫ばれる昨今、それらを達成するための手段としてスポーツは必要不可欠な存在となっている。授業では、「文化としてのスポーツ」「地域におけるスポーツ振興」「社会の中のスポーツ」「スポーツ組織の運営と事業」について学修する。授業を通して、「する」だけでなく、「みる」「支える」といったように、スポーツを様々な角度からとらえ、心身両面の健康といった観点から現在の日本が抱える諸問題や、今後考えられる社会的な課題に取り組むことができる視点を養う。	
		生化学	「生化学」は生命現象を化学的に研究する学問である。この授業では、生体を構成している物質の基本的な性質について学修する。特に、三大栄養素として重要なタンパク質、糖質、脂質、および遺伝物質である核酸の構造や化学的性質について講義する。また、生体内の化学反応の進行に必須である酵素の機能についても講義する。生体内で起こる基本的な反応について、物質レベルでの理解を深める。さらに、生命を維持するための恒常性を保つ仕組みや、生体防御機構などについても講義する。	
		生化学実験	生命活動は、数多くの酵素作用とそれにともなった細胞内外の生物および化学反応に基づき行われる。そのような反応の中で、タンパク質、核酸、糖質、脂質といった一連の生体物質は、それぞれが重要な役割を果たしている。本授業では、タンパク質や核酸を中心とした生体物質を実際に取り扱う実験を通じて、生体物質の化学的性質や酵素反応について体験的に学び、生化学の講義で得た知識への理解を深める。さらに、PCR法などによるバイオテクノロジーの基礎について学修する。	
人体の構造と機能 疾病の成り立ち	解剖生理学Ⅰ	ヒトの「からだ」の成り立ちを理解するには、人体の構造と機能について学ばなければならない。人の身体の基本的構成単位は細胞である。細胞は集合し機能分化して異なった働きを担う組織をつくり、種々の臓器や器官を形成する。これらの人体の構成要素は個々のレベルで役割を持ちつつ階層的、有機的に結びつき、全体としての生命活動を行う一つの個体を形成する。栄養・代謝、運動、呼吸・循環、排泄、神経活動などの人の基本的生命活動と環境への適応、およびその病気を理解するために、このような人体の機能・構造的しくみを学修する。		
	解剖生理学Ⅱ	消化と吸収、栄養と代謝、呼吸と循環、筋・神経活動、内分泌などの人体の機能的営みなどのように行われるかについて、分子から個体レベルまで広く講義し、これらにより個体の生命活動がどのように発現、維持されるかそのしくみを講義する。特に食事、運動、休養などの基本的生命活動の機構と外部環境変化に対する個体の適応のしくみを理解する。消化器系、泌尿器系、内分泌系、生殖系、感覚系、神経系などの機能について、それぞれの構造や働きを、細胞レベル、器官レベル、あるいは器官のまとまりである器官系レベルから学修する。		

(食環境学部管理栄養学科)		授業科目の概要		
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門基礎分野科目 学科学専門科目	人体の構造と機能 疾病の成り立ち	解剖生理学実験	各器官系において観察実習、解剖見学、生理学実習を行う。講義だけでは学び得ない事柄について、自ら積極的に身体を動かして、基本的な実験や標本の観察等を通して、系統的に理解する。人体または人体模型による主要臓器について観察実習（組織実習を含む）も実施する。さらに生理学実習としてヒトの生命活動を維持するために必要な生理機能を実験および実習を通して学修する。特に血液、呼吸、循環、感覚生理について人体試料および機器類を用いて実習する。また、DVD教材を視聴して消化器系、内分泌系、腎・尿路系、血液系に係る解剖学名称、生理的機能を学修する。	
		病理学Ⅰ	様々な病気の基本的概念について「細胞レベル」と「組織レベル」で講義する。さらに、病変の肉眼的観察所見・光学顕微鏡的観察所見を学修する。古代ギリシャ時代以来の病理学の歴史の変遷にも触れ、知識を深める。さらに最近の生命科学分野の発展はめざましく、複雑な生命現象についても分子レベルでの解明が進んでいる。この授業では分子レベルから個体レベルまで、病気の成り立ちについての理解を得るとともに、管理栄養士として必要な知識を修得する。特に種々の臓器におこった病気に共通する基本的な病変や病因について学修する。	
		病理学Ⅱ	種々の臓器に共通して発症する基本的な病変や病因を理解することが必要である。さらに、これらの知識をいかして、臓器別、系統別に主要疾患の症状および発症機序を学修することも重要である。最近、さまざまな疾患のなかでも生活習慣病の罹患率が上昇しており社会問題となっている。そこで、管理栄養士にとって栄養管理などと密接に関連する生活習慣病を中心とした疾患群について最新の知識をとりいれながら講義する。各疾病ごとに病態生理を講義するとともに、疾患に関する医学用語の正しい使い方も講義する。さらに、各疾病に対する治療についても学修する。	
		微生物学	微生物に関する基礎知識を教授した後、その応用および病原機構について学修する。特に、管理栄養士の業務に必要な食水系感染症の病因に関する知識を詳述する。また、発酵食品やプロバイオティクスとして応用されている有用な微生物についても紹介する。次に、生体防御の機構を論じ、その破綻によって起きるアレルギーや自己免疫疾患の病態理解の基盤とするとともに、食生活が防御機能に与える影響を自習できる力を修得する。	
		運動生理学	運動による人体の機能の変化すなわち身近な例でいえば、心拍数や血圧あるいは酸素摂取量がどうなるのかといった内容や、運動によって人体が獲得しうる身体能力の法則性を学修する。例えば、運動が健康・体力の増進、あるいは発育・発達にどのように影響しているのかなどを明らかにし、トレーニングの原理・原則に科学的根拠を与える力を修得する。	
		微生物学実験	ヒトの生活、特に食生活に関連の深い酵母やかび、細菌、きのこを扱う。微生物を実際に観察することから始め、無菌操作法などの基本的な微生物の取り扱いについて学修する。次に菌数の計数方法（菌体を染色して顕微鏡による測定、寒天平板による生菌数の測定、濁度の増加、重量の増加、ATPなどの物質の増加、たんぱく質の増加、DNA染色による全菌数の測定など）の手法を学び実際の環境（土壌、大気、水環境）での挙動を調べる。さらに我々の食生活に関連の深い酵母やかび、細菌、きのこを実際培養・栽培し、発酵や腐敗について学修する。また、酵母を使う発酵実験では微生物の代謝を学び、微生物の代謝についても深く理解する。	
		疾病論	臨床栄養学のなかでも特に重要な糖尿病、高血圧、肥満症、メタボリック症候群などの生活習慣病を中心とした領域に関する症例を提示する。また高齢社会において必要とされる健康寿命の延伸、サルコペニア、フレイルといった老年症候群についても症例を提示する。これら症例や課題について個人でまたグループで議論する。	
	薬理学	傷病者にとって栄養管理は疾病の重症化の予防や治癒の促進につながる。また、ほとんどの傷病者は何らかの薬物治療を施されている。傷病者の栄養教育・指導を行う際には薬物治療の知識も重要である。総論として医薬品の基礎知識、作用と副作用、体内動態、食物との相互作用の講義を行い、各論として医療現場で頻用される治療薬について薬理作用、作用機序、副作用および適応症について講義する。また、くすりと私たちの生活や文化についても紹介する。		
	食べ物と健康	食品学	食品はどの様なものであるか、どの様に身体に対して機能するものなのかを理解していくためには、食品の中に含まれている一つ一つの成分をそれぞれ化学物質としてとらえ、それぞれの構造と機能を結びつけて考えられるということが必要となる。さらに、保存期間や、調理・加工過程において変化する成分の化学構造と食品に与える影響についても理解する必要がある。糖質、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンの食品学的意義、および糖質、脂質、たんぱく質、エネルギーの代謝について理解できるような講義にする。また食品素材の栄養成分特性、機能性、運動と栄養の関係、栄養摂取のアンバランスによって生じる弊害などについても学修する。	
		食品学実験	食品を十分に理解するには、化学の基礎知識と食品を構成する成分についての知識を持つ必要がある。この授業では、基礎的な化学実験を通して、実験への心構え、器具類やその基本操作、データの整理方法等を学修する。また、食品を試料として用いた分析実験を通して、食品成分についての学修ならびに得られたデータについての考察の方法について学修する。化学実験の基本知識と操作の修得や、分析や考察が行えるようになること、理系のレポートや論文が書けるようになることを目的とする。具体的には、実験ノートの書き方、食品分析のための実験手法、データ処理、グラフ作画法、レポートの作成法等を修得するとともに、データの解析ならびに食品の評価・鑑別技術を学修する。	
食品加工学		食品の加工は、食品の生産から消費までの時間的、空間的な距離を埋めることや、食料資源の有効活用のために行われる。生活様式や食生活の変化とともに、加工食品の依存度が高まるとともに、また高度な加工により社会的な問題も起こっている。食品を取り扱っていく上で、食品素材のみならず加工技術や、加工に伴う成分の変化を知ることが重要である。各種食品の加工技術を通して、加工食品に関する基本知識について学修する。		

(食環境学部管理栄養学科)		授業科目の概要		
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門基礎分野科目	食 べ 物 と 健 康	食品加工学実習	食が産業となってしまった現在、原料そのものや、作り手の顔が見えないことに起因して、さまざまな問題が生じている。代表的な加工食品を製造し、素材そのものの特性や加工の原理を学修する。同時に、市販されている加工食品とともに品質評価を行い、添加物の影響や食生活の安全と豊かさについての理解を深める。食品加工の目的が理解でき、加工食品の重要性が正しく理解できるようになる。具体的には、砂糖の性質、小麦粉のグルテン含量による加工性の違い、大豆の特徴、各ゲル化剤の特徴について実習する。1つのものを班で作り上げることで、高いコミュニケーション力を修得する。	
		調理学	人間は生命維持・健康増進のために栄養源となる食品を摂取する必要がある、その手段として調理がある。調理は、食品中の有害物や不味成分・不可食部を除き、熱や調味料・香辛料を加えて味と香りを良くし、快く食べられるように調製することである。この科目では、食品の栄養価、安全面、嗜好面を高める調理の基礎知識と、調理過程で起こる様々な現象を科学的に捉えて調理の実際に役立てる理論的裏付けを講義する。食事計画や調理器具、食卓構成を講義する。さらに、食品成分表の使い方を修得する。	
		調理学実習	日本料理、西洋料理、中国料理の基礎的な献立を実習することで、調理器具の使用方法、材料の扱い方、下準備、調理、後始末などを含めた基礎的な調理法を学修する。大量調理への展開（給食経営管理）、食品学や食品衛生学との関わりについても併せて学修することで、上回生開講の専門科目の基礎となる知識を修得する。健康な生活をするために、食べることの大切さを理解し、栄養面、安全面、嗜好面を高める調理方法、どのような料理で食卓を構成したらよいのかを実践的に理解する。	
		食品衛生学	食品衛生学は、食品の安全・安心に関わる事柄について学修する学問である。すなわち、食品の安全・安心に関わる法的観点から食品衛生行政と法規を、食品摂取の観点から食品の変質、食中毒、寄生虫起因疾患、有害物質による食品汚染について学修する。さらに、食品の安全性の観点から食品添加物を、食品提供の観点から食品衛生管理や新しい食品の安全性問題等を学修する。	
		食品衛生学実験	この実験では、細菌試験、食品添加物試験、食品の変質試験を行う。細菌試験では基本技術であるグラム染色や一般生菌、大腸菌群の測定等を行う。食品添加物試験では食品中の着色料の抽出および分離、甘味料および漂白剤の定性試験を行う。食品の変質試験では食用油脂の酸価および過酸化物質の測定、ヒスタミンの定性試験を行う。	
		応用調理学実習	調理理論および技術を基本にして、料理の組み合わせへの展開を試みる。調理過程における総合的な力を高めるとともに、季節の素材を使った料理、さまざまな国の料理、菓子の実習を行い、調理技術を高めると共に、食事作法についての理解も深める。また、人を招待した場合のテーブルセッティングやもてなしの方法等について学び、相互に評価する。	
		食生活論	食は生命を維持するためだけではなく、団らんや行事などの社会的機能も有するため、食に関する営みを支える食生活は、民族や地域により多様に変化してきた。そのため、わが国の食生活を理解するにあたり、食料、調理法、食事作法などについての現状と形成過程を、他国や他の地域の食文化とも比較しながら学修する。また、食の専門家であるフードスペシャリストの役割を理解し、関連する食文化・食品科学・食品製造・食品加工・食品流通・食品栄養・食品機能・法律・規格などを広範に学修する。	
		食品の流通と消費	食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、食品の流通から消費に至る各課程について学修する。日常的に頻繁に摂取されている食品について、流通の現状と問題点および食の安全管理の面から学修する。具体的には、①食品のマネジメントにおいて重要な食品の流通システムについて、流通の基礎から、様々な仕組について学修する。②食品の安全管理を含めた高品質化・高効率のための様々な仕組みについて学修する。③外食産業での直接取引、セントラルキッチン、マーチャンダイジングセンターの材料や食品の供給システムについて説明できるようにする。	
フードコーディネータ論	フードコーディネータとは食に関するさまざまな場において複雑な条件を調整し、欲求に沿って満足できる状況を演出することである。人は快適性（アメニティ）のあるところに集い、心や命の安らぎを覚える。飽食の時代における経済的な合理性、物質的な豊かさの追求から変化が見えはじめ、近年、心の安らぎを得られる心情的に質の高い食事が望まれるようになってきた。食の場についてその歴史的背景や変遷をとらえ、文化的意義を考察し講義する。また食空間演出のための様々な知識を修得して、創造的にフードコーディネータできる資質を形成するため、食卓のテーブルコーディネータを中心に講義する。			
健康食品学	食品には、安全性を前提として三つの機能が求められる。一つは生命の活動に不可欠な栄養素が含まれていること（一次機能）。次に食品組成や成分が生態の感覚に影響する働き（二次機能）である。またさらには、生体リズムの調節、生体防御、疾病予防など、生体の恒常性を維持する機能（三次機能）もある。食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、最近注目される高度な食品機能として、抗がん作用、抗酸化作用、免疫賦活作用等を示す食品成分も取り上げる。生体調節機能にかかわる食品や食品成分、その効果および作用機序などを学修する。			
専門分野科目	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	栄養とは、人が外界から物質を摂取し、身体の中で利用し、不要物を排泄することで生命を維持する一連の現象のことである。これを理解するために、「基礎栄養学Ⅰ」では応用系科目を学修する上で必要となる栄養学の基礎について講義する。栄養についてその定義、歴史、病気の関わりについて講義する。その上で、生命維持に欠かせない三大栄養素であるたんぱく質、糖質、脂質について、それぞれの構造、機能、代謝等について講義する。	
		基礎栄養学Ⅱ	この授業では、食欲のメカニズム、食べたものがどのように消化吸収されるのか、また、我々の体で日々起こっているエネルギー代謝について講義する。さらに、体の維持、調節に必要なビタミン、ミネラルの種類・役割、及び水・電解質の役割についての講義を行う。テキストを中心に必要に応じて資料を配布する。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食環境学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
学 科 専 門 科 目	基 礎 栄 養 学	基礎栄養学実験	「基礎栄養学Ⅰ」「基礎栄養学Ⅱ」で学修する各種栄養素の構造や代謝、生理機能に関する知識について、生体も用いた各種実験により理解を深める。①各種栄養素のもつ化学構造から考えられる化学反応を利用した検出、②栄養素がもつ化学的機能の実際の検出、③各種栄養素の消化・吸収条件の再現反応とそれに影響する条件検討を含めた消化吸収過程の実験、④生体を用いた代謝経路の調節機構の存在の実験などを、実験を行うことにより基礎的な実験技術や生体成分の取り扱い方を修得する。加えて、栄養素の性質や栄養機能を実感として理解する。具体的には、実験動物を用いた摂食実験、解剖実験を行う。また、血漿成分の測定方法やグラフを用いた定量方法、及び数値の意味について学修する。さらに、消化酵素による各栄養素の消化実験を行い、栄養素の消化について学修する。	
		外書講読	何を目的として英語文献を講読するのか、またその目的にかなった英語文献をどのようにして見つけたのかなどを講義する。文献の検索方法、データベースの活用法を学び、実際に専門分野の英語文献を検索、講読することにより、専門用語を修得し、内容を理解し、専門知識を深める。あわせて、専門英語文献や用語の構造を理解し、文献を講読することを通して専門分野独特の構文などを理解する。はじめはこちらで用意した文献を用い、英語論文の構造、基本的な専門用語について講義する。その後、英語文献の検索方法を学んでもらい、食・栄養に関して興味のある文献を検索してもらおう。それらを用い、多くの英語論文にふれることで読解力を養う。	
	応 用 栄 養 学	応用栄養学Ⅰ	倫理性と自律力を養うために、身体計測、身体機能検査、生化学的検査、食事調査などの方法や基準について学び、栄養ケア・マネジメントの方法および扱う事柄を通して学修する。成長、加齢による身体機能の変化について知り、ヒトのライフサイクルでの栄養ケア・マネジメントについて学修する。日本人の食事摂取基準の基礎理論および活用のための理論と方法について理解する。	
		応用栄養学Ⅱ	食生活は健康の維持増進に深く関与しているが、そのあり方は性、年齢、ライフスタイル、心身の状態によって異なる。応用栄養学では、ヒトのライフステージや運動・特殊環境下における、心身の特徴および栄養ケア・マネジメントの考え方や手順を学修する。この授業では、成人期および高齢期における生理的特徴と栄養ケア・マネジメントについて学修する。また、運動時の代謝と栄養、特殊環境下での生理的特徴と栄養ケア・マネジメントについても講義する。	
		応用栄養学実習	ライフステージ別、ライフスタイル別の臨床検査・身体測定・食事調査・食環境・食生活に関する個人あるいは集団のデータから健康・栄養上の問題点の発見、栄養ケア、栄養プログラムの計画・目標の設定を行う。さらに各ライフステージにおける食事摂取基準から食品構成の立案・献立作成、調理実習を行う。グループ毎にまとめ、発表と討論をする。	共同
		介護食概論（実習含む）	超高齢化社会が到来し、高齢者の低栄養が問題となっている。高齢期における生理的老化、病的老化を理解したうえで、必要な栄養アセスメントができるようにする。また、健康な身体を維持し、活動するためには自分の口で飲食し、必要な栄養を摂ることも重要である。介護食として食材の取扱い、調理の仕方を選び、摂食から嚥下までを理論的に理解し、おいしく、安心して食べられる環境のとのえ方について学修する。	
		スポーツ栄養学	アスリートがより良いパフォーマンスを行うために、食事の管理は欠かせない。アスリートにおいてどのようにエネルギーや栄養素を摂取すべきかを科学的根拠に基づいた知見から学修する。また、アスリートにおいて生じやすい栄養障害の予防についても学修する。併せて、生活習慣病予防の観点からの運動、栄養についても学んでいく。	
		栄養教育論Ⅰ	栄養教育とは教育的な手段を用いて人々の健康の保持・増進、疾病の予防・治療、適正な食行動への是正、食を介したQOLの向上を目指し、食料生産から食品の安全の確保、食品の適正な選択を通じて、食を営む力を培うための支援を行うことである。授業では栄養教育の目的・目標をはじめとする概念、行動科学理論・行動変容技法・栄養カウンセリングなど栄養教育のための理論的基礎、アセスメント・目標設定・計画・実施・評価の栄養教育マネジメントについて講義する。	
	栄 養 教 育 論	栄養教育論Ⅱ	「栄養教育論Ⅰ」で修得した基本的な知識をベースに、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育のあり方について、学修者が主体的に考えることができるようになるための支援を行う。具体的には以下の2点である。①多種多様な対象者の特性や予想される課題を自ら学び、それぞれの効果的な教育方法について具体的に検討する。②教育上での留意点や管理栄養士（栄養士）としての立居振る舞い方について検討する。	
		栄養カウンセリング論	栄養教育に必要な基本的なカウンセリング技術について体得し、栄養教育のよりよい実践方法について考える力を養う。授業では、次の内容について講義をする。①個人の調査データの収集とアセスメントを行い、そこで得た課題から、より良い行動変容へ導くための栄養教育の具体的な方法（セルフモニタリングの実施）について ②栄養カウンセリングの方法について ③集団アセスメントのための統計（ヒストグラム・相関係数）について ④学修形態（グループワーク）の実際について	
		栄養教育論実習	管理栄養士は、全てのライフステージ・ライフスタイル・健康状態の人々を対象に、自ら健康管理ができるような栄養教育を行う必要がある。この授業では、「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」で学んだ知識・理論を基に、各ライフステージにおける栄養教育の模擬指導を行い、計画、実施、評価を通した栄養教育マネジメントを学修する。学生がチームを組み、自ら考えて議論を重ねながら栄養教育プログラムを作成し、評価していく主体的な実習を目指す。本実習内容は、栄養教育活動の専門家として活躍する管理栄養士になるためには必須の知識、技術であり、その修得を目的とする。	
	臨 床 栄 養 学	臨床栄養学総論	健康人と疾病時の病態との相違・変化の気づきと、臨床領域における栄養学的知見の活用および応用の概要を学修する。授業を通して、臨床の場における臨床診査・臨床検査による疾病の把握、栄養ケア計画の目的・策定の意義、栄養補給およびアセスメントを学修し、患者教育の必要性を理解する。医療・介護制度やチーム医療（NST）における役割について学修し、ヒトの健康に関わる問題に深い関心を持ち、強い意志を持ってその問題解決を積極的に進めることができる栄養指導方法などを修得する。	

（食環境学部管理栄養学科）		授 業 科 目 の 概 要		
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
学 科 専 門 科 目	臨 床 栄 養 学	臨床栄養学各論Ⅰ	管理栄養士の大きな役割は、保健・医療・福祉領域においては、一般の方々の健康増進、疾病予防、あるいは疾患を持つ患者には栄養食事療法を指導することである。傷病者対象とした栄養評価方法、栄養必要量の算定、栄養補給方法などの知識を基礎として、疾患別の栄養食事療法について学修する。適切な栄養管理を実施するためには、傷病者の病態や医学的治療の状況を理解した上で、病態別栄養管理では、各疾病に対して、病態、栄養管理に必要な生理学、栄養評価、栄養療法、栄養教育と疾病別の栄養管理を体系的に学修する。	
		臨床栄養学各論Ⅱ	生活習慣の一次予防、二次予防を包含した各疾患の栄養食事療法の基本の他、病態の変化に応じた栄養管理を理解する必要がある。この授業では、消化器系疾患、代謝・内分泌疾患、循環器系疾患、腎・尿路系疾患、呼吸器疾患の栄養食事療法について学修する。具体的には、循環器、呼吸器、腎疾患、免疫・アレルギー及び外科疾患について、臨床データによる経時的変化と栄養管理方法の作成・評価について学修する。	
		栄養アセスメント	栄養アセスメントにとっては、傷病者の病態や栄養状態について、病理学、解剖生理学、基礎栄養学、生化学、臨床栄養学を基礎にそれぞれの特徴を理解し、かつ、各疾患の関連性や変化について学修することが大切である。医療現場での実際例を参考に、臨床診査、臨床検査による病状の実態把握を学び、さらに栄養状態の的確な評価をもとに栄養管理方法の作成・実施・評価を学び、経管栄養・静脈栄養についての知識を高め、医療チームの一員としての役割を理解していく。	
		臨床栄養学実習	臨床栄養学において修得した各疾患の特徴や変化及び関連性を基礎として、実践の場における栄養学的対応及び臨床診査・臨床検査による各疾病把握の実際を経験する。かつ、傷病者における肉体的・精神的・社会的状況を理解し、疾病に対する栄養療法は傷病者を主体とした「人間栄養学」に基づいた「食べる」を基本に展開し、傷病者が主体的に行動変容に取り組める支援者としてかわかるべき事柄を学修する。	
		医療事務総論	現在の医療の高度化が進む中で医療事務に対する専門性と必要性は、医療機関で高く評価されている。日本の医療の現状や動向、医療・病院の組織の変遷、患者の行動等を学修する。また、医療保険制度の特徴・仕組み、公費負担医療制度、各法律に基づく制度のあらまし、その内容と医療保険との関係について学修する。具体的には、医療保険制度のしくみを理解し、診療報酬請求事務に関する知識を修得し正確なレセプトを作成できる力を修得する。	
	公 衆 栄 養 学	公衆栄養学Ⅰ	わが国の健康・栄養の現状と課題、健康づくりに対する施策を学修する。また、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報から、総合的に食生活改善に結びつく公衆栄養改善プログラムを理解し、作成し、評価する力を修得する。3回生で実施される保健所・保健センターで求められる基礎的な知識を修得する。	
		公衆栄養学Ⅱ	地域公衆栄養活動のあり方を、国や地方公共団体の栄養政策を学び、管理栄養士としての公衆栄養活動とはいかにあるべきかを考え、必要な知識を修得する。特に、地域や職域における公衆栄養活動プログラムの作成・実施・評価を管理栄養士として総合的にマネジメントするために必要な知識を得ることを重要視している。また、担当教員の経験した実践例を紹介し、PDCAサイクルの具体をイメージできるように授業を行っている。	
		公衆栄養学実習	前半は、地域の健康問題を解決するためにアセスメントを行い、PDCAサイクルに沿って公衆栄養プログラムを作成する。その際、地域の問題点を把握し、目標を設定し、地域資源を活用してプログラムを作成する。後半は、複数の食事調査を行い、得られた結果から各々の手法の違いについて検討する。また、食事調査結果から統計解析ソフトウェアを用いた解析を行い、自身の食事調査技術の問題点を把握し、問題点解決につなげる。	
	給 食 経 営 管 理 論	給食経営管理論Ⅰ	食運営や食品流通、品質管理等について関連の資源との関係を総合的に述べ、栄養面、安全面のマネジメントが行えるようにする。給食が生活習慣病予防の観点から果たす役割、栄養・食事管理を効率的かつ安全に運営するためのシステム構築、マネジメントの手法について理解し、関係法規及び指導事項に精通し、栄養・食事、衛生・安全、食材・品質、生産（調理）の管理について修得する。	
		給食経営管理論Ⅱ	給食運営や食品流通の理解を基に、経営管理〔組織・人事、会計・原価、情報処理、事故・災害時対策等〕について関連の資源（食品の流通や食品開発の状況、給食に関わる組織やそれにかかる経費）との関係を総合的に述べ、栄養面、安全面に加え、経済面全般のマネジメントが行えるようにする。また、財務諸表や原価計算の基本的考え方や利用法について述べ、さらに各種給食施設の特徴についても講義する。	
		給食経営管理論実習	食経営管理論において修得した内容を基礎として、給食経営管理における実践内容を学修する。大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた、食材管理、衛生管理、安全管理、品質管理、生産管理や原価管理等を含む一連の給食経営管理に求められる項目を取り入れた実習科目。学生自ら作成した予定献立を基に食材料の価格調査、発注書の作成、試作を経て大量調理を行う。また、大量調理の作成に留まらず、喫食者への栄養教育として媒体を作成し、メニューや栄養価、栄養情報の提供も行う。喫食者にはアンケートを配布し、検査評価として活用する。	
	綜 合 演 習	管理栄養士演習Ⅰ	応用栄養学、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理の各分野を横断して、管理栄養士の活動を基に、その職務の内容と責務について総合的に学修する。栄養評価や管理が行えるよう実例を挙げながら講義していく。また、校外実習の意義を認識するとともに、事前の計画及び事後の報告、反省を行う。さらに臨地実習で効果を得るために、臨地実習施設の管理栄養士などから具体的な実践的技術を実技やグループワークを交えて学修する。	
		管理栄養士演習Ⅱ	応用栄養学、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理の各分野を横断して、管理栄養士の活動を基に、その職務の内容と責務について総合的に学修する。栄養評価や管理が行えるよう実例を挙げながら講義していく。特に、多様な人々が存在する地域集団に対して、幅広い視野で、あらゆる対象に知識の伝達がスムーズに行えるような演習を通じて、そのスキルアップを図る。また、校外実習の意義を認識するとともに、事前の計画及び事後の報告、反省を行う。	

(食環境学部管理栄養学科)			授 業 科 目 の 概 要	
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門分野科目 臨地実習	給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)	これまでに修得した知識と技術の実践の場として、小学校給食や工場給食等で、給食の運営に関する実務、および経済面、組織管理等のマネジメントの実務を体験したり、指導を受けたりし、実践力を養う。実習期間の学生への指導は受け入れ施設側の管理栄養士が担当し、学生は必要に応じて大学教員とも連絡がとれ、アドバイスを受けることができる。また、実習期間中の教員の訪問も実施する。		
	給食経営管理臨地実習Ⅱ	これまでに修得した知識と技術を持って、病院や介護老人福祉施設等を実践の場とし、傷病者や要介護者等に対する治療食・療養食等を軸とした給食運営や関連資源を総合的に判断し、全般に亘るマネジメントやマーケティングの基本を修得する。実習終了後には事後指導として、総評や報告会を実施する。学内での授業で学んだ知識をこの実習で活かし、自分の近い将来像を確立する機会とする。		
	臨床栄養臨地実習	これまでに修得した専門知識と技術の統合し、実践活動の場で活かす貴重な機会である。2週間の病院実習で、課題発見、解決を通じて、栄養アセスメントに基づく適切な栄養管理を行うために必要となる専門的な知識と技術の統合を図る。さらに、病院管理栄養士の業務に同行すること、実務を体験することなどによって、管理栄養士の役割、責務、心構え、協働する関連職種との関わりを学修する。具体的には、病院や介護老人保健施設を実践の場として、主に傷病者や要介護者のいわゆる医療の場での栄養アセスメント・栄養ケアプランの立案について人間栄養学の実体験をする。		
	公衆栄養臨地実習	地域保健活動を推進するために専門的・技術的な業務を行っている保健所、あるいは一般的な栄養指導・保健指導業務を行っている市町村保健センターでの臨地実習を通して、地域住民の健康を保持・増進する具体的な活動内容について学修する。行政栄養士業務指針に基づく自治体間の役割分担についても、実践現場から学修する内容としている。市町村保健センターから実習課題も与えられ、成果物については広く市民への啓発に活用されるなど、学生が地域貢献に寄与する機会ともなっている。		
学科専門科目 演習科目	専門演習	管理栄養士として必要な広範囲にわたる知識を深めることを目的とし、各専門基礎・専門科目の重要項目を学修する。知識を深め、応用する力を養うために、各種試験問題の練習や解説を取り入れる。ゼミ単位での活動により、グループワークの大切さを学修する。さらに、卒業研究発表に参加し、卒業研究に対する心構えを身につけ、研究テーマについての予備知識を得る。		
	卒業演習Ⅰ	食と栄養に関するトピックについての議論を通して、食と栄養に関する現代の問題について認識する。各分野に関する専門的な知識を横断的に学び、各研究分野への理解を深め、疑問点や課題点を見つけ、解決する力を養う。		
	卒業演習Ⅱ	食と栄養に関して自ら興味のあるテーマを定め、調査を行い、内容をまとめて発表を行う。次に、文献の検索方法、発表スライドの作り方等について学修する。文献抄読は、ゼミごとに卒業研究に関連した文献について発表し、質疑応答する形式で進める。		
	卒業研究	各ゼミに所属し、健康・栄養・食品などに関する分野における諸問題の中から研究課題を設定し、文献検索・解析、調査、実験を行い、その成果を口頭発表するとともに卒業論文としてまとめる。研究計画の立て方、効果的な文献検索、調査・実験の進め方、研究成果の整理の仕方、発表要旨・論文の書き方、スライドの作成法、発表の仕方などを総合的に学修する。具体的には、指導教員と相談の上、各自またはグループで食・栄養に関する卒業研究テーマを決める。研究テーマについて文献等の情報を収集し研究計画を立てる。研究計画に従い研究を進め、得られた知見やデータについて発表を行い、卒業論文をまとめる。		
	管理栄養士総合演習	管理栄養士は、食、栄養、健康の専門家であり、そのために専門基礎科目や専門分野科目で種々の知識や技能を身に付けてきた。この授業では、各科目を横断的に学修し、管理栄養士免許を取得する実力がつくよう、国家試験に出題される全ての専門科目を対象として幅広く、十分な知識レベルを確保するための演習、小テスト、模擬試験等を行う。教員は管理栄養士等の実務経験から、学生が管理栄養士課程の基礎知識・応用力を修得するよう指導する。		

学校法人帝塚山学院 設置認可等に関わる組織の移行表

令和5年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	→	令和6年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
帝塚山学院大学					帝塚山学院大学				
リベラルアーツ学部					リベラルアーツ学部				
リベラルアーツ学科	120	-	480		リベラルアーツ学科	120	-	480	
人間科学部									令和6年4月学生募集停止
心理学科	130	-	520		心理学科	0	-	0	
食物栄養学科	120	-	480		食物栄養学科	0	-	0	
管理栄養士課程 (80)									
健康実践栄養士課程 (40)									
<hr/>					<hr/>				
計	370	-	1480		計	370	-	1480	
 帝塚山学院大学大学院					 帝塚山学院大学大学院				
人間科学研究科					人間科学研究科				
人間科学専攻 (M)	10	-	20		人間科学専攻 (M)	10	-	20	
臨床心理学専攻 (P)	20	-	40		臨床心理学専攻 (P)	20	-	40	
<hr/>					<hr/>				
計	30	-	60		計	30	-	60	