

生活文化学科

生活文化学科

平成26年度入学者（学生番号「3514・・・」）

＜卒業に必要な単位数＞

科目区分		単位数	
必修科目	専門教育科目	18	22単位
	外国語科目	4	
選択必修科目	専門教育科目	50	72単位以上
	共通教育科目	20	
	健康ｽﾎｰﾙ科目	2	
選択科目	専門教育科目	30単位以上	
	共通教育科目		
	外国語科目		
	健康ｽﾎｰﾙ科目		
	他学科開設科目		
	教職・資格関係科目		
合計		124単位以上	

生活文化学科

生活文化学科は、個人生活から社会生活にわたる生活文化全般を学ぶ学科です。本学科の基本的な教育目標は、「食物や健康に関する幅広い専門知識の習得」「身の回りの生活活動に積極的に参画するクリエイティブな精神の形成」「社会・環境の変化に対する敏感な意識とそれに対応できる柔軟かつ広い視野の育成」に置かれています。この目標を達成するためにカリキュラムは「食物・健康」「生活アート」「社会・生活」の3領域で構成されています。そして、この3領域の学習を通して、「専門的知識と免許・資格・技能と総合的な能力を備え、社会に貢献できる人材」を育成しようとしています。履修に関して、学生一人ひとりが注意すべき事項を含めながら、カリキュラムの特徴を下に述べていきます。

- ①「基礎ゼミナール」は大学での学習の姿勢や方法を、「コミュニケーション能力基礎演習」では自己表現能力・日本語力・文章力などの方法を学ぶ必修科目です。
- ②資格関連科目としては、栄養士関連科目のほかに、フードスペシャリスト関連科目、医療秘書実務士関連科目があります。別表を参考にして履修計画を立ててください。資格の支援として、カラーコーディネーター関連科目などがあります。
- ③幅広い視野を養うために3つの専門領域を中心に、多彩な科目が用意されています。自分自身のめざす将来を視野に入れ、豊かな教養を身につけるためにも多くの科目を履修して下さい。栄養士取得のための必修科目を除いた各領域の科目を紹介します。カッコ内は各領域の代表的な科目です。
 - a) 食物・健康領域（フードスペシャリスト論・フードコーディネート論・食料経済・医療秘書実務・医薬と検査）
 - b) 生活アート領域（生活アート論・ファッション学入門・生活の美学・居住文化論・織物アート論・生活デザイン論）
 - c) 社会・生活領域（消費生活論・生活経営学・生活コミュニケーション論・社会生活入門・ワークルール論・環境社会論）
- ④3年次には「生活文化専門演習」で関心のある課題についての研究を始めます。さらに、これを発展させて4年次の「卒業研究演習」、「卒業研究」とつなげ、卒業論文を書き上げます。

※卒業必要単位数のうち、3年次終了までに、修得合計単位数が80単位に満たない者は、4年次において「卒業見込証明書」は交付されません。

<専門教育科目一覧表の見方について>

☆栄養士

●印：必修科目

栄養士の資格取得を希望する学生は、●印の科目を必ず修得しなければなりません。

栄養士の資格に必要な科目については、後頁の「履修方法（栄養士）」を参照してください。

☆フードスペシャリスト ★印：必修科目・☆印：選択科目

フードスペシャリストの資格取得を希望する学生は、★印の科目を必ず修得しなければなりません。

☆印の科目は選択科目となります。

その他、フードスペシャリストの資格取得に必要な科目については、後頁の「履修方法（フードスペシャリスト）」を参照してください。

☆医療秘書実務士 ◆印：必修科目

医療秘書実務士の資格取得を希望する学生は、◆印の科目のうち17単位以上を修得しなければなりません。

医療秘書実務士の資格取得に必要な科目については、後頁の「資格（医療秘書実務士）」を参照してください。

☆教職

社：「社会」の教科に関する科目、公：「公民」の教科に関する科目、栄：「栄養教諭」に関する科目

☆副専攻

英：英語コース、日：日本語教員養成コース、女社：女性・社会コース、生健：生命・健康コース、芸：芸術コース、地：地域研究コースに関する科目

専門教育科目一覧表（必修）

科目名	単位	期間	年次	栄養士	フード	医療	教職	副専攻	他学科生への開放	備考
基礎セミナー	2	半期	1						×	
コミュニケーション能力基礎演習	2	半期	2						×	
生活文化専門演習	4	通年	3						×	
卒業研究演習	4	通年	4						×	
卒業研究	6	通年	4						×	

専門教育科目一覧表（選択必修）

科目名	単位	期間	年次	栄養士	フード	医療	教職	副専攻	他学科生への開放	備考
社会福祉概論	2	半期	1	●		◆	社・公		×	50単位以上
公衆衛生学	2	半期	1	●		◆			×	
公衆衛生学実験	1	半期	2	●					×	
解剖生理学(1)	2	半期	1	●		◆			×	
解剖生理学(2)	2	半期	1	●					×	
解剖生理学実験	1	半期	2	●					×	
生化学	2	半期	2	●					×	
臨床医学	2	半期	2	●					×	
環境衛生学	2	半期	1		☆			生健	△	
栄養学概論	2	半期	1~4					芸	○	
食料経済	2	半期	2~4		★		社・公		△	
食生活論	2	半期	1	●			社・公		×	
食品学総論	2	半期	1	●	★				×	
食品加工学	2	半期	2	●	★				×	
食品加工学実験実習	1	半期	3	●					×	
食品衛生学	2	半期	1	●	★				×	
食品学実験	1	半期	1	●	★				×	
食品衛生学実験	1	半期	3	●					×	
栄養学総論	2	半期	1	●	★				×	
栄養学各論	2	半期	2	●	★				×	
臨床栄養学	2	半期	2	●					×	
臨床栄養学実習	1	半期	2	●					×	
栄養指導理論(1)	2	半期	2	●					×	
栄養指導理論(2)	2	半期	2	●					×	
栄養指導実習(1)	1	半期	3	●					×	
栄養指導実習(2)	1	半期	3	●					×	
公衆栄養学	2	半期	2	●					×	
調理学	2	半期	1	●	★				×	
調理学実習(1)	1	半期	1	●	★				×	
調理学実習(2)	1	半期	1	●	★				×	
調理学実習(3)	1	半期	2	●	★				×	
調理学実習(4)	1	半期	2	●	★				×	
調理学実験	1	半期	2	●	★				×	
給食管理理論	2	半期	2	●					×	
給食管理実習(1) 学内	1	半期	3	●					×	
給食管理実習(2) 学外	1	後・前	3・4	●					×	集中講義
生活アート論	2	半期	1~2				社・公	芸・地	○	
生活アート論演習	2	半期	2~4					芸・地	○	
ファッション学入門	2	半期	1~2					女社・芸	○	
被服学入門	2	半期	1~2					芸	○	
ファッションマテリアル論	2	半期	1~4					芸	○	
装飾マテリアル	2	半期	1~4					芸	○	
着ごちの科学	2	半期	1~4						○	
衣服のメンテナンス	2	半期	1~4						○	
織物アート論	2	半期	1~4					芸	○	

デザイン学入門	2	半期	1～2					芸	○
生活デザイン論入門	2	半期	1～2					芸	○
生活デザイン論	2	半期	2～4				社・公	芸	○
製品デザイン演習	2	半期	2～4					芸	○
クラフトリアル論	2	半期	1～4					芸	○
人間工学入門	2	半期	1～4						○
居住文化論	2	半期	1～4				社・公	芸	○
生活の美学基礎論	2	半期	1～2		☆			芸	○
生活の美学	2	半期	2～4					芸	○
消費生活論	2	半期	1～4				社・公	女社	○
生活関連法	2	半期	1～4					女社	△
生活経済学	2	半期	1～4				社・公	女社	△
生活リスマネジメント	2	半期	1～4				社・公	女社	○
生活経営学	2	半期	1～4				社・公	女社	○
生活コミュニケーション論	2	半期	1～4				社・公	女社	△
社会生活入門	2	半期	1～2				社・公	女社	○
現代社会研究	2	半期	2～4				社・公	女社	○
ワークル論	2	半期	1～4				社・公	女社	○
環境社会論	2	半期	1～4				社・公	女社	○
食生活文化論	2	半期	1～4		☆		社・公	生健	○
食料安全論	2	半期	1～4				社・公	女社・生健	○
商品学	2	半期	2～4		☆		社・公	女社	○
社会調査・統計法	2	半期	2～4				社・公	女社	○
女性健康学	2	半期	1～4					女社・生健	○
カラーコーディネート(1)	2	半期	1～4					芸	○
カラーコーディネート(2)	2	半期	1～4					芸	○

専門教育科目一覧表（選択）

科目名	単位	期間	年次	栄養士	フード	医療	教職	副専攻	他学科生への開放	備考
医薬と検査	2	半期	2～4			◆		生健	△	
医療秘書実務	2	半期	1～3			◆			△	
医療事務総論	2	半期	1～3			◆			△	
医療秘書実務実習	1	半期	3～4			◆			△	
医療秘書実務実習演習 (前・事後指導)	1	半期	3～4			◆			△	
医療事務演習	1	半期	3～4			◆			△	
フードスペシャリスト論	2	半期	3～4		★				×	
フードコーディネート論	2	半期	3～4		★				×	
学校栄養教育論	2	半期	2				栄		×	
栄養教育実習演習 (事前・事後指導)	1	通年	3				栄		×	
栄養教育実習	1	通年	3				栄		×	
教職実践演習(栄養教諭)	2	半期	4				栄		×	
食品の官能評価と鑑別	2	半期	3～4		★				×	
日本史(1)	2	半期	1～3				社		○	
日本史(2)	2	半期	1～3				社		○	
世界史(1)	2	半期	1～3				社	地	○	
世界史(2)	2	半期	1～3				社	地	○	
地理学概論(1)	2	半期	2～3				社		○	
地理学概論(2)	2	半期	2～3				社	地	○	
日本・世界地誌(1)	2	半期	1～2				社		○	
日本・世界地誌(2)	2	半期	1～2				社		○	
法学概論(1) (国際法を含む)	2	半期	2～3				社・公		○	
法学概論(2) (国際法を含む)	2	半期	2～3				社・公		○	
政治学概論(1) (国際政治を含む)	2	半期	2～3				社・公		○	
政治学概論(2) (国際政治を含む)	2	半期	2～3				社・公		○	
社会学概論(1)	2	半期	2～3				社・公	地	○	
社会学概論(2)	2	半期	2～3				社・公	地	○	
経済学概論(1) (国際経済を含む)	2	半期	2～3				社・公		○	
経済学概論(2) (国際経済を含む)	2	半期	2～3				社・公		○	
哲学概論(1)	2	半期	2～3				社・公		○	
哲学概論(2)	2	半期	2～3				社・公		○	
倫理学(1)	2	半期	2～3				社・公		○	
倫理学(2)	2	半期	2～3				社・公		○	

注) 選択科目は、専門教育科目の選択必修科目及び選択科目、共通教育科目、外国語科目、健康スポーツ科目、他学科開設科目、教職・資格関係科目等から32単位以上修得しなければなりません。

生活文化学科カリキュラムチャート

◎大学での学び方／視野を広げるために

★☆☆は必ず履修しなければならない科目

★基礎ゼミナール2単位 ☆共通教育科目20単位	★総合講座2単位 ☆健康スポーツ科目2単位	★外国語科目4単位 ★コミュニケーション能力基礎演習2単位	選択科目
----------------------------	--------------------------	----------------------------------	------

(1～4年の間に、30単位以上)

副専攻にもチャレンジ

◎栄養士の資格を取るために

栄養士関連科目50単位				
食品学総論	食品加工学・実習	食品衛生学・実験	栄養学総論	調理学・実験
解剖生理学・実験	栄養学各論	食生活論	社会福祉概論	公衆栄養学
公衆衛生学・実験	生化学	臨床医学	臨床栄養学・実習	栄養指導理論・実習
給食管理理論・実習	調理学実習 など			

◎分野を広げる

食物・健康領域	生活アート領域		社会・生活領域	
フードスペシャリスト論	生活アート論・演習	衣服のメンテナンス	消費生活論	社会生活入門
フードコーディネーター論	ファッション学入門	生活の美学	生活経済学	ワークル論
食品の官能評価と鑑別	被服学入門	織物アート論	生活経営学	環境社会論
食料経済	テキスタイル論	デザイン学入門	生活リスキューメント	食料経済
医療秘書実務・実習	ファッションマテリアル論	クラフトマテリアル	生活コミュニケーション論	食料安全論
医療事務総論・実習	装飾マテリアル	カラーコーディネーター	居住文化論	商品学 など
医薬と検査	着ごちの科学	製品デザイン演習 など		
女性健康学 など				

◎分野をきわめる

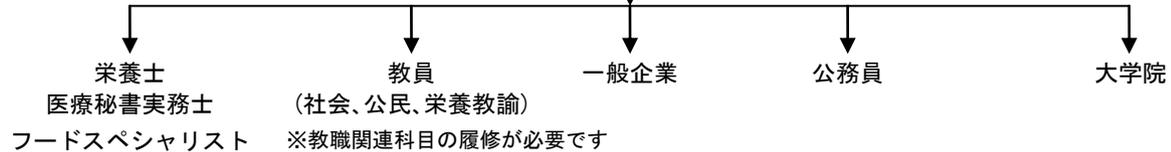
3年生：専門演習はゼミと呼ばれ、ゼミ担当の先生と少人数の学生により構成されます ★生活文化専門演習4単位

◎4年間の総まとめ

4年生：卒論を書く(指導教員の指導のもとで、論文を書き上げます) ★卒業研究演習4単位 + ★卒業研究6単位

卒業(124単位)

社会学士の学位を取得



○取得可能な資格 栄養士 医療秘書実務士

※資格取得に関しては当該資格の必修・選択科目の修得が必要です。

○資格支援

フードスペシャリスト カラーコーディネーター 衛生管理者 クレンリネス・マネージャー
医薬品登録販売者

履修方法（栄養士）

教育内容	単位数		開設科目名	形態	必修	単位	期間	年次	備考
	講義 又は 演習	実験 又は 実習							
社会生活と健康	4 単位 以上	4 単位 以上	社会福祉概論	講義	必修	2	半期	1	
			公衆衛生学	講義	必修	2	半期	1	
			公衆衛生学実験	実験	必修	1	半期	2	
人体の構造と機能	8 単位 以上		解剖生理学(1)	講義	必修	2	半期	1	
			解剖生理学(2)	講義	必修	2	半期	1	
			解剖生理学実験	実験	必修	1	半期	2	
			生化学	講義	必修	2	半期	2	
食品と衛生	6 単位 以上		臨床医学	講義	必修	2	半期	2	
			食品学総論	講義	必修	2	半期	1	
			食品加工学	講義	必修	2	半期	2	
		食品加工学実験実習	実習	必修	1	半期	3		
		食品衛生学	講義	必修	2	半期	1		
		食品学実験	実験	必修	1	半期	1		
栄養と健康	8 単位 以上	食品衛生学実験	実験	必修	1	半期	3		
		食生活論	講義	必修	2	半期	1		
		栄養学総論	講義	必修	2	半期	1		
		栄養学各論	講義	必修	2	半期	2		
		臨床栄養学	講義	必修	2	半期	2		
栄養の指導	6 単位 以上	臨床栄養学実習	実習	必修	1	半期	2		
		栄養指導理論(1)	講義	必修	2	半期	2		
		栄養指導理論(2)	講義	必修	2	半期	2		
		栄養指導実習(1)	実習	必修	1	半期	3		
		栄養指導実習(2)	実習	必修	1	半期	3		
		公衆栄養学	講義	必修	2	半期	2		
給食の運営	4 単位 以上	10 単位 以上	調理学	講義	必修	2	半期	1	
		調理学実習(1)	実習	必修	1	半期	1		
		調理学実習(2)	実習	必修	1	半期	1		
		調理学実習(3)	実習	必修	1	半期	2		
		調理学実習(4)	実習	必修	1	半期	2		
		調理学実験	実験	必修	1	半期	2		
		給食管理理論	講義	必修	2	半期	2		
		給食管理実習(1)	実習	必修	1	半期	3		
給食管理実習(2)	実習	必修	1	後・前	3・4				
合計	36	14	51単位修得しなければなりません。						
	50								

※栄養士の資格取得のためには、生活文化学科に在籍し、栄養士に必要な科目と単位を修得し、卒業しなければなりません。

履修方法（フードスペシャリスト）

1. 必修科目

規定科目・単位数	開設科目名	形態	単位	期間	年次	備考
フードスペシャリスト論 （講義2単位以上）	フードスペシャリスト論	講義	2	半期	3～4	
食品の官能評価・鑑別 （講義1単位以上・実験1単位以上）	調理学実験	実験	1	半期	2	
	食品の官能評価と鑑別	講義	2	半期	3～4	
食物学に関する科目 （講義4単位以上・実験1単位以上）	食品学総論	講義	2	半期	1	
	食品加工学	講義	2	半期	2	
	食品学実験	実験	1	半期	1	
食品の安全性に関する科目 （講義2単位以上）	食品衛生学	講義	2	半期	1	
調理学又は調理科学に関する科目 （講義2単位以上・実習2単位以上）	調理学	講義	2	半期	1	
	調理学実習(1)	実習	1	半期	1	
	調理学実習(2)	実習	1	半期	1	
	調理学実習(3)	実習	1	半期	2	
	調理学実習(4)	実習	1	半期	2	
栄養と健康に関する科目 （講義2単位以上）	栄養学総論	講義	2	半期	1	
	栄養学各論	講義	2	半期	2	
食品流通・消費に関する科目 （講義又は演習2単位以上）	食料経済	講義	2	半期	2～4	
フードコーディネート論 （講義又は演習2単位以上）	フードコーディネート論	講義	2	半期	3～4	
合計	26単位修得しなければなりません。					

2. 選択科目

規定科目・単位数	開設科目名	形態	単位	期間	年次	備考
フードスペシャリスト資格に相当とされる科目 （自由設定単位）	食生活文化論	講義	2	半期	1	
	環境衛生学	講義	2	半期	1	
	商品学	講義	2	半期	2～4	
	生活の美学基礎論	講義	2	半期	1～2	
合計	6単位修得しなければなりません。					

※資格を取得するには、生活文化学科に在籍し「フードスペシャリストに関する専門教育科目」の単位を修得して、日本フードスペシャリスト協会が実施する認定試験に合格し、大学を卒業しなければなりません。