

生活文化学科

生活文化学科

平成27年度入学者（学生番号「3515・・・」）

<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」「社会・生活」「文化・アート」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・農と地産地消／自然を考える・食料経済・医薬と検査・医療秘書実務）
 - b) 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）
 - c) 文化・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）
- 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（選択）

科目名	単位	期間	年次	栄養士	フード	医療	社会	公民	栄養教諭	副専攻	他学科生への開放	備考
医薬と検査	2	半期	2～4			●				生	△	
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 （事前・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						●		×	
栄養教育実習演習 （事前・事後指導）	1	通年	3						●		×	
栄養教育実習	1	通年	3						●		×	
教職実践演習 （栄養教諭）	2	半期	4						●		×	
食品の官能評価と鑑別	2	半期	3～4		●						×	
日本史(1)	2	半期	1～3				●				○	
日本史(2)	2	半期	1～3				○				○	
世界史(1)	2	半期	1～3				●			地	○	
世界史(2)	2	半期	1～3				○			地	○	
法学概論(1) （国際法を含む）	2	半期	2～3				●	●			○	
法学概論(2) （国際法を含む）	2	半期	2～3				○	○			○	
政治学概論(1) （国際政治を含む）	2	半期	2～3				●	●			○	
政治学概論(2) （国際政治を含む）	2	半期	2～3				○	○			○	
社会学概論(1)	2	半期	2～3				●	●		地	○	
社会学概論(2)	2	半期	2～3				○	○		地	○	
経済学概論(1) （国際経済を含む）	2	半期	2～3				●	●			○	
経済学概論(2) （国際経済を含む）	2	半期	2～3				○	○			○	
哲学概論(1)	2	半期	2～3				●	●			○	
哲学概論(2)	2	半期	2～3				○	○			○	
倫理学(1)	2	半期	2～3				●	●			○	
倫理学(2)	2	半期	2～3				○	○			○	

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30単位以上修得しなければなりません。

<科目一覧表の見方> (●: 必修科目 / ○: 選択科目)

- ・ 栄養士 … 「栄養士」の資格に関する科目資格
- ・ フード … 「フードスペシャリスト」の資格に関する科目資格
- ・ 医療 … 「医療秘書実務士」の資格に関する科目資格
- ・ 社会 … 教育職員免許状中学校一種「社会」の教科に関する科目
- ・ 公民 … 教育職員免許状高等学校一種「公民」の教科に関する科目
- ・ 栄養教諭 … 教育職員免許状栄養教諭二種に関する科目
- ・ 副専攻 … 日: 日本語教員養成コース、女: 女性・社会コース、生: 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

詳細については、後頁の履修方法（栄養士）・履修方法（フードスペシャリスト）・教職課程・資格・副専攻を参照してください。

生活文化学科 履修モデル

人材育成目標	栄養士免許の修得に加えて「食物・健康」「社会・生活」「文化・アート」領域より豊かな感性並びに社会学的視点を用意、多様な社会環境に適応できる主体的実行力を身につける。				課題解決力		
	栄養士としての力		資格取得に関する力		豊かな生活を創造する力		社会的思考力・表現力
	専門知識の理解力・判断力・技術力	主体的実行力	栄養教諭・フードス・シヤリスト	問題発見・解決力	感性・創造表現力	社会共生への主体的実行力	
基礎力	応用力	実践力	栄養教諭実践演習(栄養教諭)	社会調査・統計法 商品学 食料経済	生活の美学 生活デザイン論	卒業研究演習 卒業研究	
4年次	食品加工学 公衆栄養学 臨床医学	給食管理実習(1) 給食管理実習(2)	給食管理実習(2)	栄養教育実習演習(事前・事後指導) 栄養教育実習 フードス・シヤリスト論 フードコーディネーター論 食品の官能評価と鑑別	生活の美学 生活デザイン論	現代社会研究 生活アート論演習 製品デザイン演習	卒業研究演習 卒業研究
3年次	公衆衛生学実験 食品衛生学実験 食品加工学実験実習	給食管理実習(1) 給食管理実習(2)	給食管理実習(2)	生活関連法 生活経営学 生活経済学 生活コミュニケーション論 ワール論	ファッション学入門 ファッション論 被服学入門 ファッションデザイン論 装飾デザイン論 衣服のメカニクス 着ここの科学 居住文化論 生活の美学基礎論 織物アート論	生活リサーチメント 消費生活論	生活文化専門演習
2年次	社会福祉概論 栄養学各論 食品衛生学 生化学 臨床栄養学	調理学実習(3) 調理学実習(4) 調理学実験 臨床栄養学実習 解剖生理学実験	給食管理理論 栄養指導理論(1) 栄養指導理論(2)	学校栄養教育論	食料安全論 環境社会論 環境衛生学 女性健康学		コミュニケーション能力基礎演習
1年次	食生活論 栄養学総論 食品学総論 調理学 公衆衛生学 解剖生理学(1) 解剖生理学(2)	調理学実習(1) 調理学実習(2) 食品学実験			人間工学入門 ファッション学入門 生活アート論 ファッションデザイン論 ファッションアート(1) ファッションアート(2)	農と地産地消/自然を考える	基礎セミナー
社会生活入門							

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	2	
			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	3	
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	3	
			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	3	
		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	2		
		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	3		
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	3	
	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	2	
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)	環境衛生学	講義	2	半期	1	
	生活アート論	講義	2	半期	1～2	
	生活デザイン論入門	講義	2	半期	1～2	
	生活の美学基礎論	講義	2	半期	1～2	
	食生活文化論	講義	2	半期	1～4	
	商品学	講義	2	半期	2～4	
	カラコーディネート(1)	講義	2	半期	1～4	
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。