

生活文化学科

平成29年度入学者（学生番号「3517・・・」）

＜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	20	24単位
	外国語科目	4	
選択必修科目	専門教育科目	48	70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、「現代社会で起こっている食と健康の問題を的確にとらえ、社会に貢献できる能力」「栄養士・栄養教諭として栄養指導・給食管理ができる知識・技術の習得」「外食産業・商品開発・地域の活性化などフードビジネスの場でも活躍できる能力の育成」に置かれています。そのため「栄養・健康」と「ライフデザイン」の2領域からなっています。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。加えて「社会生活入門」では、本学科で学んだことを活かし、社会で活躍できる人材になるための基礎的知識を学びます。
- ②資格関連科目としては、栄養士・栄養教諭・医療秘書実務士などの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、フードスペシャリスト・家庭料理技能検定・カラーコーディネーター関連科目などがあります。栄養士実力認定試験の支援も実施致します。
- ③「栄養・健康」領域では、栄養士・栄養教諭としての知識・技術を習得させるため、初年次教育から体系的に栄養士科目を配置します。
- ④「ライフデザイン」領域では、変容する社会を理解し、女性としての生き方・働き方を考え、食と健康問題の解決および和食文化の継承のための科目を設置します。
- ⑤2領域の学修の応用（フードマネジメント）として、外食産業や商品開発などフードビジネス界での活動、栄養学の観点から地域連携・地産地消などの社会貢献活動に関する科目を配置します。
- ⑥3年次よりゼミナールを開始し、これを卒業研究へと継続させることで専門性をさらに高めます。

※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86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（必修）

科目名	単位	期間	年次	栄養士	フード	医療	社会	公民	栄養2種	副専攻	他学科生への開放	備考
基礎セミナー	2	半期	1								×	
社会生活入門	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	社会	公民	栄養2種	副専攻	他学科生への開放	備考
社会福祉概論	2	半期	2	●		●	○	○		生	×	48単位以上
公衆衛生学	2	半期	1	●		●				生	×	
解剖生理学	2	半期	1	●		●				生	×	
運動生理学	2	半期	1	●							×	
生化学・解剖生理学実験	1	半期	2	●							×	
生化学入門	2	半期	1								△	
生化学	2	半期	2	●							×	
臨床医学	2	半期	3	●							×	
環境衛生学	2	半期	1～4		○					生	△	
食料経済	2	半期	2～4		●		○	○			△	
食生活論	2	半期	1	●			○	○			×	
食品学	2	半期	1	●	●						×	
食品加工学	2	半期	3	●	●						×	
食品加工・開発実習	1	半期	3	●							×	
食品衛生学	2	半期	2	●	●						×	
食品学実験	1	半期	1	●	●						×	
食品衛生学実験	1	半期	3	●							×	
基礎栄養学	2	半期	1	●	●						×	
ライフステージ栄養学	2	半期	2	●	○						×	
臨床栄養学	2	半期	2	●							×	
臨床栄養学実習	1	半期	2	●							×	
栄養指導論(1)	2	半期	2	●							×	
栄養指導論(2)	2	半期	2	●							×	
栄養指導基礎実習	1	半期	3	●							×	
カルロス栄養指導実習	1	半期	3	●							×	
公衆栄養学	2	半期	3	●							×	
調理学	2	半期	1	●	●						×	
基礎調理学実習(1)	1	半期	1	●	●						×	
基礎調理学実習(2)	1	半期	1	●	●						×	
応用調理学実習(1)	1	半期	2	●							×	
応用調理学実習(2)	1	半期	2	●							×	
調理学実験	1	半期	2	●	●						×	
給食経営管理論	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
スポーツ栄養学	2	半期	2～4							生	○	
食品の官能評価と鑑別	2	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		●						×	
生活アート論	2	半期	1～4		○		○	○		芸・地	○	
生活スタイル論	2	半期	1～4							女・芸	○	
生活の美学	2	半期	1～4		○					芸	○	
生活デザイン論	2	半期	1～4				○	○		芸	○	
製品デザイン演習	2	半期	2～4							芸	○	
生活デザイン演習	2	半期	2～4							芸	○	

食生活文化論	2	半期	2～4		○		○	○		生	○
食品の安全と流通	2	半期	2～4				○	○		女・生	○
ライフ商品開発	2	半期	2～4		○		○	○		女	○
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	○
消費生活論	2	半期	1～4				○	○		女	○
生活経済学	2	半期	1～4				○	○		女	△
女性と現代社会	2	半期	3				○	○		女	○
キャリアデザイン	2	半期	1～4				○	○		女	○
サービス産業論	2	半期	2～4				○	○		女	○
ワークル論	2	半期	1～4				○	○		女	○
環境社会論	2	半期	1～4				○	○		女	○
女性健康学	2	半期	1～4							女・生	○
農と地産地消 /自然を考えるⅠ	2	半期	1								○
農と地産地消 /自然を考えるⅡ	4	半期	2								○
フードビジネス入門	2	半期	2							女	○
ライマーケティング論	2	半期	2～4								○
ライマーケティング演習	2	半期	2～4				○	○		女	○
フードマネジメント論	2	半期	2～4							女	○
フードサービス論	2	半期	2～4								○
地域活性マネジメント論	2	半期	3				○	○			○
地域活性イベント論	2	半期	3～4								○
バジフル概論	2	半期	2～4								○
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	通年	3～4		●						△
医療秘書実務実習演習 (事前・事後指導)	1	通年	3～4		●						△
医療事務演習	1	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						●		×
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				○	○			○

<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

人材養成の目的：栄養・健康・ライフデザインに関する専門的知識を修得し、社会、学校、家庭の場において、食への指導力・実践力を有する人材の養成を目的とする。

目標達成に必要な力	栄養・健康			ライフデザイン		
	<ライフサイエンス>		<食物・栄養>	<フードマネジメント>	<社会・生活>	<生活7-T>
	専門知識の基礎力・指導力			開発力・実践力	社会共存への主体的実行力	創造力・表現力
1年次	基礎栄養学 解剖生理学 運動生理学 生化学入門	医療事務総論	食品学実験 基礎調理学実習(1) 基礎調理学実習(2) 調理学 食品学		食生活論 キャリアデザイン 公衆衛生学	生活の美学 生活7-T論
	社会生活入門、基礎スキル、農と地産地消/自然を考えるⅠ					
2年次	生化学・解剖生理学実験 生化学 臨床栄養学 臨床栄養学実習 栄養指導論(1) 栄養指導論(2)	医薬と検査 スポーツ栄養学 女性健康学 環境衛生学 医療秘書実務	ライフデザイン・栄養学 食品衛生学 応用調理学実習(1) 応用調理学実習(2) 調理学実験 給食経営管理論 学校栄養教育論	ライフ商品開発 食品の安全と流通 ライフマーケティング論 ライフマーケティング演習	社会福祉概論 食生活文化論 消費生活論 サービス産業論 ワーカー論 社会学概論(1) 社会学概論(2) 経済学概論(1) 経済学概論(2)	生活デザイン論 生活7-T論 カラーコーディネート(1) カラーコーディネート(2)
	フードビジネス入門、農と地産地消/自然を考えるⅡ、コミュニケーション能力基礎演習					
3年次	臨床医学 公衆栄養学 栄養指導基礎実習 加齢栄養指導実習	医療秘書実務実習 医療秘書実務実習演習 (事前・事後指導) 医療事務演習	食品加工学 食品加工・開発実習 給食管理実習(1)学内 食品衛生学実験 栄養教育実習 栄養教育実習演習 (事前・事後指導)	給食管理実習(2)学外	ペジフル概論 食品の官能評価と鑑別 フードスタイル論 フードコーディネート論 フードサービス論 フードマネジメント論	食料経済 生活経済学 環境社会学 製品デザイン演習 生活デザイン演習
	女性と現代社会、地域活性マネジメント論、生活文化専門演習					
4年次		教職実践演習 (栄養教諭)	給食管理実習(2)学外			
	卒業研究演習、卒業研究、地域活性化イベント論					

生活文化学科 科目ナンバリング

科目名	別表Ⅰ 学科・科目区分	別表Ⅱ レベル(年次)	別表Ⅲ カテゴリ	通し番号
基礎セミナー	GRE1	1	A	01
社会生活入門	GRE1	1	A	02
解剖生理学	GRE1	1	B	01
運動生理学	GRE1	1	B	02
生化学入門	GRE1	1	B	03
基礎栄養学	GRE1	1	B	04
食品学	GRE1	1	C	01
食品学実験	GRE1	1	C	02
調理学	GRE1	1	C	03
基礎調理学実習(1)	GRE1	1	C	04
基礎調理学実習(2)	GRE1	1	C	05
農と地産地消/自然を考えるⅠ	GRE1	1	D	01
公衆衛生学	GRE1	1	E	01
食生活論	GRE1	1	E	02
キャリアデザイン	GRE1	1	E	03
生活スタイル論	GRE1	1	F	01
生活の美学	GRE1	1	F	02
医療事務総論	GRE1	1	Z	01
日本史(1)	GRE1	1	Z	02
日本史(2)	GRE1	1	Z	03
世界史(1)	GRE1	1	Z	04
世界史(2)	GRE1	1	Z	05
コミュニケーション能力基礎演習	GRE1	2	A	01
生化学・解剖生理学実験	GRE1	2	B	01
生化学	GRE1	2	B	02
環境衛生学	GRE1	2	B	03
臨床栄養学	GRE1	2	B	04
臨床栄養学実習	GRE1	2	B	05
栄養指導論(1)	GRE1	2	B	06
栄養指導論(2)	GRE1	2	B	07
スポーツ栄養学	GRE1	2	B	08
女性健康学	GRE1	2	B	09
食品衛生学	GRE1	2	C	01
ライフステージ栄養学	GRE1	2	C	02
応用調理学実習(1)	GRE1	2	C	03
応用調理学実習(2)	GRE1	2	C	04
調理学実験	GRE1	2	C	05
給食経営管理論	GRE1	2	C	06
学校栄養教育論	GRE1	2	C	07
食品の安全と流通	GRE1	2	D	01
ライフ商品開発	GRE1	2	D	02
農と地産地消/自然を考えるⅡ	GRE1	2	D	03
フードビジネス入門	GRE1	2	D	04
ライフマーケティング論	GRE1	2	D	05
ライフマーケティング演習	GRE1	2	D	06
社会福祉概論	GRE1	2	E	01

食生活文化論	CRE1	2	E	02
消費生活論	CRE1	2	E	03
サービス産業論	CRE1	2	E	04
ワークル論	CRE1	2	E	05
社会学概論(1)	CRE1	2	E	06
社会学概論(2)	CRE1	2	E	07
経済学概論(1)(国際経済を含む)	CRE1	2	E	08
経済学概論(2)(国際経済を含む)	CRE1	2	E	09
生活アート論	CRE1	2	F	01
生活デザイン論	CRE1	2	F	02
カラーコーディネート(1)	CRE1	2	F	03
カラーコーディネート(2)	CRE1	2	F	04
医薬と検査	CRE1	2	Z	01
医療秘書実務	CRE1	2	Z	02
法学概論(1)(国際法を含む)	CRE1	2	Z	03
法学概論(2)(国際法を含む)	CRE1	2	Z	04
政治学概論(1)(国際政治を含む)	CRE1	2	Z	05
政治学概論(2)(国際政治を含む)	CRE1	2	Z	06
哲学概論(1)	CRE1	2	Z	07
哲学概論(2)	CRE1	2	Z	08
倫理学(1)	CRE1	2	Z	09
倫理学(2)	CRE1	2	Z	10
生活文化専門演習	CRE1	3	A	01
臨床医学	CRE1	3	B	01
栄養指導基礎実習	CRE1	3	B	02
ウェルネス栄養指導実習	CRE1	3	B	03
公衆栄養学	CRE1	3	B	04
食品加工学	CRE1	3	C	01
食品加工・開発実習	CRE1	3	C	02
食品衛生学実験	CRE1	3	C	03
給食管理実習(1)学内	CRE1	3	C	04
給食管理実習(2)学外	CRE1	3	C	05
栄養教育実習演習 (事前・事後指導)	CRE1	3	C	06
栄養教育実習	CRE1	3	C	07
食品の官能評価と鑑別	CRE1	3	D	01
フードスペシャリスト論	CRE1	3	D	02
フードコーディネート論	CRE1	3	D	03
フードマネジメント論	CRE1	3	D	04
フードサービス論	CRE1	3	D	05
地域活性マネジメント論	CRE1	3	D	06
ベジフル概論	CRE1	3	D	07
食料経済	CRE1	3	E	01
生活経済学	CRE1	3	E	02
女性と現代社会	CRE1	3	E	03
環境社会論	CRE1	3	E	04
製品デザイン演習	CRE1	3	F	01
生活デザイン演習	CRE1	3	F	02
医療秘書実務実習	CRE1	3	Z	01
医療秘書実務実習演習 (事前・事後指導)	CRE1	3	Z	02

医療事務演習	CRE1	3	Z	03
卒業研究演習	CRE1	4	A	01
卒業研究	CRE1	4	A	02
給食管理実習(2)学外	CRE1	4	C	01
教職実践演習(栄養教諭)	CRE1	4	C	02
地域活性化イベント論	CRE1	4	D	01

A	学科内共通
B	ライセンス
C	栄養・食物
D	フードマネジメント
E	社会・生活
F	生活アート
Z	資格関連

履修方法（栄養士）

教育内容	単位数		開設科目名	形態	必選	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	
人体の構造と機能	8 単位 以上		解剖生理学	講義	必修	2	半期	1	
			運動生理学	講義	必修	2	半期	1	
			生化学・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	
			臨床医学	講義	必修	2	半期	3	
食品と衛生	6 単位 以上		食品学	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・開発実習	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		
		基礎栄養学	講義	必修	2	半期	1		
		ライフステージ栄養学	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		
		栄養指導論(1)	講義	必修	2	半期	2		
		栄養指導論(2)	講義	必修	2	半期	2		
		栄養指導基礎実習	実習	必修	1	半期	3		
		ウェルネス栄養指導実習	実習	必修	1	半期	3		
給食の運営	4 単位 以上	公衆栄養学	講義	必修	2	半期	3		
		調理学	講義	必修	2	半期	1		
		基礎調理学実習(1)	実習	必修	1	半期	1		
		基礎調理学実習(2)	実習	必修	1	半期	1		
		応用調理学実習(1)	実習	必修	1	半期	2		
		応用調理学実習(2)	実習	必修	1	半期	2		
		調理学実験	実験	必修	1	半期	2		
		給食経営管理論	講義	必修	2	半期	2		
合計	36 50	14	50単位修得しなければなりません。						

※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	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	
	基礎調理学実習(1)	実習	1	半期	1	
	基礎調理学実習(2)	実習	1	半期	1	
栄養と健康に関する科目 (講義2単位以上)	基礎栄養学	講義	2	半期	1	
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	22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	1～4	
	ライフステージ栄養学	講義	2	半期	2	
	生活フード論	講義	2	半期	1～4	
	生活の美学	講義	2	半期	1～4	
	食生活文化論	講義	2	半期	2～4	
	ライフ商品開発	講義	2	半期	2～4	
	カラーコーディネート(1)	講義	2	半期	1～4	
合計	6単位以上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。