

主要科目 人間生活学部 健康栄養学科

科目名	概要
公衆衛生学（衛生学を含む）	公衆衛生学の基礎、保健統計、環境と健康、産業保健、疫学の原理、生活習慣病の疫学と予防対策を中心に学ぶ。
社会福祉概論	<p>社会の健康づくりへの貢献のために、日本国憲法第25条に謳われた、生存権保障を目的とする社会保障・社会福祉を理解することは、不可欠である。そのために、以下の項目を学ぶ科目である。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会保障・社会福祉の、理念・歴史・制度・関係者。</li> <li>2. 医療保障・介護保障・所得保障などの仕組み。</li> <li>3. 児童家庭・障がい者を対象とする福祉サービス。</li> </ol>
解剖生理学(解剖学を含む)	人体の構造と機能について学ぶ。解剖学的内容に生理学的内容を加味した内容であるのが特徴である。この科目の知識を習得しないと、医学系、および看護学などの医療系、栄養系、体育系などの次の段階に進めないほど重要な科目である。
解剖生理学実験	机上では理解しがたい事項について実験を通じて修得する。解剖生理学講義で学んだ人体の構造と機能に関する知識を検証し、より深く理解する。
生化学	生体を構成する炭水化物、脂質、タンパク質の構造と性質、代謝、生体エネルギー産生や、遺伝子の発現、生体内情報伝達等の仕組みを学修する。
生化学実験	血清タンパク質の分離・定量、酵素の反応解析、肝臓のDNA分析等の実験を実施し、生体成分とその生理的役割について理解を深める。
運動生理学（生理学を含む）	ヒトの身体機能や身体が動く仕組みについて、細胞、脳・神経、筋、骨・関節、呼吸循環器、代謝、内分泌などの基本的な解剖学・生理学について学ぶことおよび身体活動（運動・スポーツ活動）中の生体反応やそれを応用した競技力向上のためのトレーニング方法や健康増進方法などについて学ぶ。
病態生理学	糖尿病・脂質異常症・高血圧などの生活習慣病や、心疾患・呼吸器疾患・消化器疾患などのさまざまな疾病、さらには悪性腫瘍について、その成因・病態・診断・検査・治療などを学ぶ。
食品学Ⅰ	「食品学Ⅰ」では、食品を科学的に理解するため、食品に含まれる主要成分である水、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン、さらに食品を特徴づける味、香り、色などの嗜好成分、調理・保存による化学変化などに関する基本的知識を修得する。
食品学Ⅱ	植物性食品(穀類・イモ類・豆類・野菜類・果実類等)および動物性食品(肉類・魚介類・乳類・卵類等)について、それらの分類や各食品の概要、特徴、成分組成、さらにその加工特性などを学ぶ。

科目名	概要
食品学実験	化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品中の成分の定性や定量などを行い、食品の性質や分析方法についての基礎的知識を修得する。また、食品成分表や加工食品の栄養成分表示などに関する理解を深める。
食品衛生学	食中毒の原因となる微生物や化学物質による汚染を理解する。また、食品の安全性を脅かす有害物質、適正な食品添加物の使用、食品の安全性を確保する方法並びに食品の安全性に関わる食品衛生行政と法規を学ぶ。
食品衛生学実験	食品の衛生管理の要となる微生物の検出、生菌数計測の基本的手法を実験によって学習する。また、食品中の着色料、保存料、発色剤等の食品添加物や有害物質の化学分析法を学ぶ。実験結果を整理し考察を取りまとめる。
基礎栄養学Ⅰ	本科目では、まず栄養の概念およびその意義について解説する。さらに三大栄養素の消化・吸収・代謝と栄養学的機能について学ぶことにより、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解する。
基礎栄養学Ⅱ	基礎栄養学Ⅰに引き続き、本科目ではビタミン、ミネラルの消化・吸収・代謝と栄養学的機能、エネルギー代謝について学ぶ。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解を深め、栄養士として必要な栄養学の基礎知識を学修する。
基礎栄養学実験	基本的な化学実験の知識と技術を習得し、タンパク質・糖質・脂質の化学的特性および栄養学的特性や消化酵素のはたらきについて理解を深める。
応用栄養学	応用栄養学では、まずは食事摂取基準の基礎的理解を深め、その適用方法についての知識を得る。さらに、成長・発達・加齢、運動やスポーツ時や特殊環境下に伴う身体状況や栄養状態の変化に応じた栄養ケア・マネジメントのあり方を修得する。
応用栄養学実習	応用栄養学で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状況に応じた栄養ケア・マネジメントの知識を基礎として実習を行う。実習では、各ライフステージにおける食事摂取基準に基づいた献立を作成し、試作および評価を行う。
臨床栄養学	医療・福祉領域における臨床栄養の意義を理解するとともに、傷病者や要介護者等を対象とした栄養ケア・マネジメント（栄養管理プロセス）を系統的に学修し、栄養ケアの実施と記録方法の基礎的な知識を修得する。また、病態に応じた栄養管理と食事療法として、栄養障害、代謝・内分泌系疾患、循環器系疾患について理解する。

科目名	概要
臨床栄養学実習	食事療法を必要とする各種疾患の病態生理と栄養・食事療法に関する知識をもとに、栄養・食事計画作成の技術と実践的展開の方法を修得する。さらに、食品・献立・調理・供食へとつなげ、各疾患の食事療法への理解を深める。
栄養指導論Ⅰ	栄養指導の歴史的な背景や栄養指導の意義と目的、栄養指導に関わる法規や施策、栄養指導の実践に必要な栄養アセスメントの方法に関する基礎知識と実践方法、食事摂取基準や食品成分表、身体活動量に関する資料などの利用方法について学ぶ。
栄養指導論Ⅱ	対象者のQOL向上を目指したライフステージ、ライフスタイル別の栄養指導の基本および応用について学修する。 また、集団給食現場における栄養指導の特徴を学修する。
栄養指導論実習Ⅰ	栄養指導論Ⅰで学んだ内容のうち、対象者の身体計測結果や食事調査、生活時間調査などの栄養アセスメントを根拠としてどのように栄養指導の計画に生かし、栄養指導を実施し、再評価を行うかの流れを実習する。
栄養指導論実習Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各ライフステージの健康上の課題を把握し、エビデンスに基づいた栄養指導に必要な情報収集を行う。</li> <li>○ 栄養指導計画の立案、実施、評価および考察を行う。</li> <li>○ 栄養指導媒体の作成を行う。</li> </ul>
公衆栄養学概論	地域や職域等の健康・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を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し（ポピュレーションアプローチ）、適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントできるように必要な理論と方法を修得する。
公衆栄養学実習	公衆栄養活動におけるコミュニティ（地域）の健康及び栄養に関連する問題やニーズを理解し、それらを的確に情報収集・分析する能力の育成を目指す。受講生は、公衆栄養マネジメントに必要な課題分析とアセスメントを行い、解決策の立案及び実施能力を磨く。このプロセスを通じて、地域における栄養関連の問題に対応するための専門的技術や手法を修得する。
調理学	食べ物を栄養的に優れ、おいしく安全に調理するために必要な食品材料や調理操作（特に加熱）に関する知識、調理により生じる食品材料の栄養素・呈味成分・機能性成分の変化や物性の変化、望ましい食事設計のしかたを解説する。グループワークを取り入れながら調理学の専門用語の学びを深める。

科目名	概要
基礎調理学実習Ⅰ	栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術を身につける。日本料理、西洋料理、中国料理の日常献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。
基礎調理学実習Ⅱ	「基礎調理学実習Ⅰ」と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のととのえ方、各地域の食文化について解説する。
給食計画・実務論	栄養士として給食運営に必要な基礎的な知識を修得する。給食の定義や給食に関わる法律など給食の概念について学んだ上で、給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するために必要な知識を学ぶ。（栄養・食事管理、調理作業管理、衛生管理、会計・原価管理、施設・設備管理など）
給食運営実習	給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するための技能を体得する。給食運営に必要な栄養・食事計画、大量調理の作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理、事務管理などの方法と評価について学ぶ。学生自らが計画、実施、評価を行うことで栄養士としての給食の実践力を身につける。
給食運営校外実習	校外実習は、学校、事業所、福祉施設、病院等の管理栄養士又は栄養士が専従する特定給食施設において、栄養士養成カリキュラムの「給食の運営」の教育目標に則し、給食計画を含めた給食の実務を体験する。
給食運営演習	4年次に履修する給食運営校外実習を実施するための事前および事後教育を行う。4年次の「給食運営校外実習」を同時履修する。
健康・運動・栄養の科学	子どもから高齢者、スポーツアスリートにおけるウエルネスの実際や公衆衛生学的な視点からウエルネスの在り方について学ぶ。
健康管理概論	健康の概念と制度、生活習慣病（NCD）、介護予防、特定健康診断や特定保健指導をはじめとする生活習慣病予防や健康づくり施策（健康日本21、身体活動基準、アクティブガイド等）について概説する。また、健康運動指導士の社会的役割や我が国における健康づくり施策（健康日本21等）における社会環境整備について説明する。
スポーツ実技・指導法 A （体づくり運動・体操）	児童から高齢者までを対象とした健康づくり運動と、健康づくり運動に対する知識と技術を習得し、年齢・体力・健康状態などの個人差を配慮して対象者に応じた安全で効果的な運動プログラムの計画法を習得する。
救急・応急処置演習	心肺蘇生法を中心とする応急手当に対する正しい理解、各種対応方法を実践していく。

科目名	概要
食文化概論	食文化は自然環境および社会・文化（政治・経済・宗教など）の影響により形成される。本講義では、各地域の食文化の成り立ちについて概説する。食具や食事作法、行事と食の関係については、地域間比較する。食が環境に与える影響については問題提起し、これからの食のあり方について考察する。
食文化と健康	食文化と健康との関連について、総合的に理解できるよう教員2名が各専門分野から概説する。 4年間の食文化コースでの幅広い学修内容に繋がる授業展開とする。
日本と世界の食文化	日本の食文化の変遷を時代の流れにし従って概説する。世界の食文化では、主にアジアとヨーロッパ各国の食文化の特徴について概説し、地域、民族、宗教などによって多彩な面をみせる食の多様性を理解する日本の食文化ならびに他民族や地域の伝統を尊重する態度を養い、食文化の維持・継承、共存のあり方を考える。
料理学	「料理」は自然と人間の中心にあり、調理者は自然（素材）を観たのちに、振り返り、食べる人と向き合っている。料理について、第一に素材を食べられるようにする「素材を生かす」こと、第二に調理法や調味を通して起きる科学的变化を、調理の流れの中で解説する。調理の流れを丁寧に観て、音を聴き、においを感じながら、無意識に感じる「料理する」能力を高めることを目指す。
健康栄養学総合演習	4年間で修得した栄養学、健康運動、食文化に関する専門的知識と技能を統合的に整理し、自己の学びを多面的に振り返ることを目的とする。社会における健康づくりに貢献する人材として求められる資質・能力を総合的に確認し、今後の実践に向けた基盤を形成する。成果は報告書及び発表により評価する。

主要科目 人間生活学部 食物栄養学科

科目名	概要
健康管理概論	健康管理の基本的な理論や知識を体系的に学び、管理栄養士として健康管理活動における役割を理解する。また社会的な観点からの健康について学び、管理栄養士としての活動に役立てるものとする。
公衆衛生学	地域や国レベルでの健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生に関する政策や活動について理解する。
公衆衛生学実験	地域や国レベルでの健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生に関する実験について理解する。
健康情報処理実習	管理栄養士として現場が必要とする情報処理技術を習得する。
社会福祉概論	<p>社会の健康づくりへの貢献のために、日本国憲法第25条に謳われた、生存権保障を目的とする社会保障・社会福祉を理解することは、不可欠である。そのために、以下の項目を学ぶ科目である。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会保障・社会福祉の、理念・歴史・制度・関係者。</li> <li>2. 医療保障・介護保障・所得保障などの仕組み。</li> <li>3. 高齢者・障がい者・児童家庭を対象とする社会福祉サービス。</li> </ol>
解剖生理学	正常な人体の構造（つくり）や機能（はたらき）について、細胞、組織、血液、循環、呼吸、消化器、運動系、泌尿器、内分泌、生殖、神経系の各分野に分類し、各部の名称や構造と機能、および人体の恒常性の維持について理解する。また、これらの構成単位の知識に基づいて、がんや難病などをはじめとした、心理に関する支援が必要な様々な疾病についての理解を深める。
解剖生理学実験	人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。
人間生物化学	三大栄養素の構造、代謝について学ぶ。また、酵素、生体エネルギーなどの基礎知識について学ぶ。
人間生物化学実験	生体のホメオスタシス（恒常性の維持）を理解する。そのために、酵素を用いた実験により、酵素の特性と酵素反応理論を理解し、生体内の酵素反応がいかにより調整されているかを理解する。また、生体試料を用いた生化学検査結果が生体のどのような状態を反映するのかを理解する。さらに、生化学的手法を用いてmRNAおよびタンパク質レベルの発現を検討する技術を身に着ける。
人間生活生理学	人間生活生理学（バイオメカニクス）とはヒトのからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどのようにおこなわれているのか考察する。

科目名	概要
医学概論	医学の基本概念についてまず学ぶ。健康保険・医療・福祉・介護などのシステムの近年の変化を理解して、さらに生活習慣病、がん、感染症などの様々な疾病の病態、原因、症状、検査、合併症、治療などについても学ぶ。
病態生理学	糖尿病・脂質異常症・高血圧などの生活習慣病や、心疾患・呼吸器疾患・消化器疾患などの様々な病気について、その成因・病態・診断・検査・治療などを学ぶ。
系統別疾病学	生活習慣病と、循環器・呼吸器・消化器などの臓器別に様々な疾病とその内容を解説し、疾病を系統別に、より深く学ぶ。
病原物質・微生物学	人間生活の中での微生物の役割、微生物の構造と種類、人間と微生物との相互関係について、教科書、扇元敬司著「バイオのための微生物基礎知識」を用いて説明する。
微生物学実験	微生物の消毒法、滅菌法、無菌操作法、細菌の培養法、顕微鏡操作法、細菌の同定手順などの習得を通して「微生物感染の予防法」を習得する。
食物栄養学概論	食事の意義と生命活動との関連性、管理栄養士の役割について学修する。また、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の発症・重症化予防を目的に策定されている日本人の食事摂取基準の策定と活用のポイントを学修する。
食品学Ⅰ	栄養と健康にかかわる食品の役割、食品の一次機能(栄養機能)、二次機能(嗜好機能)や三次機能(生体調節機能)について基礎知識を得る。また、食品成分の変化や食品の物性や食品の表示についても理解を深める。
食品学Ⅱ	植物性食品、動物性食品、その他の食品（油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料等）の分類や特性について学習する。
食品化学実験	化学・生化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品の水分、たんぱく質、脂質、灰分の一般分析を行う。また、たんぱく質および脂質の特性分析、食品の色素成分の分析や酵素免疫測定法（ELISA）による基本実験を行う。理解度を確認するため、レポート作成を行う。
食品加工学	食品の加工・製造・保存法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の表示・規格基準、包装についても学ぶ。
食品加工学実習	食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に履修する「食品加工学」より加工・保存方法の原理や事象、その意義への理解を深める。

科目名	概要
調理学	調理学は、調理操作論だけでなく、食事設定、調理による物理・化学的变化、食味論や食文化まで内容に含まれる。本講義では、おいしさを形成する要因について学び、調理操作や調理過程で生じる素材の変化について、物理・化学的観点、栄養学的観点から理解する。
調理学実習Ⅰ	日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について、食材の選び方、扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛り付け方やテーブルセッティングについて学ぶ。
調理学実習Ⅱ	「調理学実習Ⅰ」を踏まえ、「調理学実習Ⅱ」では、日常的献立について、様々な食材や調理器具における取り扱いを学びながら、調理法を基礎から応用へと発展させる能力を養い、「調理学実習Ⅲ」につながる理論的な調理技能を修得する。また、一般的な調理以外に行事食や郷土料理などを取り入れて食文化の知識を深めることができる。
調理学実習Ⅲ（実験を含む）	日常的な献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、管理栄養士として必要な知識と調理技術の理解を深める。
食品衛生学	食品衛生行政と法規、食品に関連する微生物、食中毒（原因別に細菌性、ウイルス性、化学物質、自然毒に分けて概説）、食品の安全性を脅かす種々の物質、食品添加物、寄生虫について講義する。
食品衛生学実験	食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。
基礎栄養学	栄養の概念および意義について学ぶ。また、栄養素の構造、機能、消化・吸収、生理作用について理解を深め、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を修得する。
栄養学	「基礎栄養学」で学んだ三大栄養素の内容を踏まえ、ビタミン、ミネラル、水・電解質の栄養学的役割、およびエネルギー代謝について学ぶ。また、栄養素の構造、機能、消化・吸収、生理作用について理解を深め、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を修得する。
基礎栄養学実験	基礎栄養学実験では、基本的な実験操作により、タンパク質、糖質、脂質等の栄養素の化学的特性と栄養学的特性、また酵素による体内の消化・吸収・代謝について理解する。
応用栄養学Ⅰ	栄養ケア・マネジメントの概念、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得した上で、食事摂取基準の各論の理解を深める。妊娠期、授乳期、新生児期と乳児期の栄養管理について学修する。

科目名	概要
応用栄養学Ⅱ	成長期、成人期・更年期、高齢期の各ライフステージにおける栄養管理の基本的な考え方について学修する。また、運動・スポーツ時やストレス時、特殊環境条件下における生理的变化と栄養管理の概要についても学修する。
応用栄養学Ⅲ	身体や環境の状況に応じた栄養の知識を学ぶ。運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧、災害など人間をとりまく環境と栄養について理解する。また、グループでテーマについて調べ、話し合い、グループとしての意見をPPTにまとめ、プレゼンテーションを実践することで、理解を深める。
応用栄養学実習	各ライフステージの栄養ケア・マネジメントの知識をベースとし、日本人の食事摂取基準（2025年版）に基づいたライフステージごとの栄養管理のあり方を実践的に学修する。
栄養教育論Ⅰ	管理栄養士が、食事や運動、休養などに関する人々の知識を増やして意識を変え、生活行動を変容させていくように導くために、また、人々が大きな影響を受ける食環境の改善を導くために、実施すべき効果的な栄養教育の基本的な考え方や手法を学ぶ。
栄養教育論Ⅱ	「栄養教育論Ⅰ」で学んだ内容を踏まえ、栄養教育マネジメントに対する理解を深め、ライフスタイルやライフステージに合わせて、栄養教育を実現させるための知識と技術を実践的に学ぶ。
栄養教育論実習Ⅰ	個人あるいは集団の対象者を設定し、それぞれの行動変容を導くために、アセスメントを行い、問題行動の抽出、目標設定、栄養教育プログラムの作成・実施・評価といったPDCAの流れを、基礎的技術を習得しながら実習する。
栄養教育論実習Ⅱ	「栄養教育論実習Ⅰ」をはじめ「栄養教育論」や「応用栄養学」等で学んだ知識に基づき、対象者に対するアセスメント、栄養教育に関する一連の流れを理解し、実践できる技術を体験・習得する実習科目である。
カウンセリング論（演習を含む）	この科目では、「栄養教育論」や「応用栄養学」等で学んだ知識に基づき、対象者に対して、目的到達に向けた目標や計画の立案、ならびに確実な実施のために、心理的なアプローチを含めたカウンセリングに関する知識について学びを深める。
臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅰでは、医療・福祉分野における臨床栄養の意義と管理栄養士の役割について理解し、栄養ケア・マネジメントの基本として栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、モニタリングの一連のプロセスを学習する。具体的な栄養アセスメント、栄養評価の手法として、身体計測、血液生化学検査、臨床所見、食事調査、栄養診断等について学び、栄養問題の把握と栄養ケア計画の立案のための基礎的な知識を習得する。

科目名	概要
臨床栄養学Ⅱ	疾病の治療のための食事療法や栄養状態を維持、改善するためには、より複雑で高度な知識と技術が必要とされる。本科目では、医学概論や病態生理学で学んだ知識を基に、疾患・病態別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常についての理解を深め、疾患・病態に応じた適切な栄養管理について学ぶ。
臨床栄養学Ⅲ	疾病の治療のための食事療法や栄養状態を維持、改善するためには、より複雑で高度な知識と技術が必要とされる。本科目では、医学概論や病態生理学で学んだ知識を基に、疾患・病態別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常についての理解を深め、疾患・病態に応じた適切な栄養管理について学ぶ。
臨床栄養学Ⅳ	対象者の疾患や特性に応じた栄養ケアを実践するためには、それぞれの疾病と食事の関連を理解するとともに、その実践のための複合的な知識および対人スキルが必要とされる。本科目では臨床栄養学Ⅲに引き続き、特に、高齢者や障がい者等において特徴的な病態と栄養ケアについて理解を深め、病院、介護施設、在宅等における栄養ケアの実践について学ぶ。
臨床栄養学実習Ⅰ	食事療法を必要とする各種疾患の病態生理と栄養・食事療法に関する知識をもとに、栄養・食事計画作成の技術と実践的展開の方法を修得する。さらに、食品・献立・調理・供食へとつなげ、各疾患の食事療法への理解を深める。
臨床栄養学実習Ⅱ	臨床栄養における栄養ケア・マネジメントのプロセスとして、スクリーニング、アセスメントの基礎的手法を習得する。また、総合的な栄養評価から栄養必要量の算出、栄養補給法の決定、食事療法の検討により栄養ケア計画を立案する方法を学ぶ。さらに、症例検討を通じて栄養管理計画書の作成、患者への栄養教育、評価、モニタリングへと展開させ、臨床栄養における栄養ケア・マネジメントを実践する方法を学ぶ。
公衆栄養学Ⅰ	日本や諸外国の健康・栄養問題に関する動向と、その対策としての主要な健康・栄養政策などについて学修する。地域集団の健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養活動について学びながら、社会環境、法律や制度についても理解を深める。
公衆栄養学Ⅱ	健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析から健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養プログラムの計画立案、実施、モニタリング・評価、フィードバックを行う公衆栄養管理能力の基礎を習得する。
公衆栄養学実習	公衆栄養学Ⅰ・Ⅱにおいて学んだことを基盤として、公衆栄養活動の実践への展開のための技能や姿勢を身に着ける。

科目名	概要
給食経営管理論Ⅰ	<p>科目の概要は、「給食とは何か」そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語および各給食施設の運営に関わる法令を学び、理解し、給食経営管理に関する基礎的な内容を学ぶ。給食経営管理におけるマネジメント、栄養・食事管理についてアセスメント、食事計画、実施、評価と改善の一連の流れ、給食の品質管理を学ぶ。</p>
給食経営管理論Ⅱ	<p>科目の概要は、「給食とは何か」そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語および各給食施設の運営に関わる法令を学び、理解し、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食経営管理におけるマネジメント、マーケティングについて学ぶ。</p>
給食経営管理論実習	<p>「給食経営管理論」で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、実施、評価および改善を学生が行い、給食経営管理者に必要なテクニカルスキル、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係能力であるヒューマンスキル、コンセプチュアルを実践的、総合的に学ぶ実習である。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学する。</p>
人間栄養学概論	<p>人の栄養の有り方は、日常的なので簡単に見えるが、実は非常に複雑である。人に親切にすると、感謝をする人、放っておいてくれと有難迷惑に思う人、様々である。人の栄養学も、人の心のように複雑である。最後には、自分で解決する力をもたなくてはならないであろう。人の栄養学は、どうあるべきかについて考える糸口となることを目指したい。</p>

主要科目 人間生活学部 食品開発学科

科目名	概要
食品成分の化学	食品を構成している水分、栄養成分、嗜好成分の基礎的知識、ならびに、食品成分の変化について学習する。
食品の特性	植物性食品、動物性食品、油脂食品、その他の食品（甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料等）の分類や成分、特性について学習する。
食品科学実験Ⅰ	食品の主要成分を中心に、食品の性質を実験で確認すると共に、化学実験に必要な基礎知識・技術を学ぶ。
食品科学実験Ⅱ	「食品成分の化学」「食品の特性」「食品科学実験Ⅰ」において履修した内容について、実験を通してその理解をさらに深める。食品の一般成分である水分、灰分、たんぱく質、脂質、ビタミンなどの定量分析を行い、各食品成分の定量分析の手法および原理を知る。また、基本的な分析器具や機器の取り扱いについても修得する。
統計学演習Ⅰ	著しく専門的な統計学に偏ることなく、世界で起きる出来事を数量的に適切に把握していく。また、個々の事象の発生を確率的にとらえ、その集合として全体の統計事象を理解する。統計事象の過程を科学的に認識し、自ら作業することで興味をもって数量的認識を使いこなす能力を養う。
基礎化学	高校化学の振り返りから徐々に詳細な内容へと発展させる。原子・分子の構造、元素の種類や性質、化学結合と物質の構造や性質、酸と塩基、酸化と還元、化学反応とエネルギー、物質の状態変化など、物理化学と無機化学を中心に学ぶ。
有機化学	高校化学の振り返りから徐々に詳細な内容へと発展させる。有機化合物の分類、構造と化学結合、命名法、官能基の種類と性質、身近な天然有機化合物に関する基礎的な事項を中心に学ぶ。
基礎微生物学	生活環境の中には多くの微生物が存在し、ヒトの生活に密接にかかわっている。最近では、微生物を利用して食品や医薬品、化粧品などの有用物質を生産する技術も次々と開発され、われわれの生活にますます欠かせないものとなっている。本科目は、これらを理解するために微生物の基本的知識：微生物の分類、細胞の構造と機能、代謝生理、増殖とその制御などについて解説する。
食品微生物学	食品に関わる微生物は、腐敗や食中毒に関係する微生物と、発酵食品や有用物質の生産にかかわる微生物とがある。 本科目では、これらに関する基本的知識を習得し、腐敗菌や食中毒菌の種類と特徴、増殖とその制御、衛生管理や、醸造・発酵食品における微生物の関わり、発酵による有用物質の生産技術について解説する。さらに、ワンヘルスの理念に基づき、食品中の薬剤耐性菌の問題、食品添加物の概要も解説する。

科目名	概要
食品微生物学実験	食品微生物学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具・試薬の取り扱い、消毒・滅菌法、無菌操作法、培地の作製、微生物の分離・培養、顕微鏡による菌の観察、PCRによる菌株の同定などを習得する。また、得られた実験データの解析・考察・発表を行う。
動物・植物生理学	動物性・植物性食品の特性を知るために、動物・植物の基本的生理機能を理解することが目的である。本科目では、動物細胞と植物細胞の構造と機能の相違を学んだうえで、動物における内分泌系、神経系、感覚器、免疫などや、植物における光合成や呼吸、植物ホルモンの働き、代謝など、それぞれが恒常性を維持するための生命活動について解説する。
食品開発学概論	各種食品の開発事例から、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習得するとともに、成功事例について成功要因の分析、考察を行う。
食品開発実習	実際の種々の食材を用いて、新しい食品の開発を試みる。食品開発の企画、試作、製造、評価、コスト管理などを体験し、食品開発に必要な一連のスキルを身につける。
食品加工学	食品の化学的性質等の知識をもとに、各食品に適した加工および保存法、その原理について学ぶ。また、包装、規格や表示について学習する。
食品の加工学実習Ⅰ	食品加工学において履修した内容のうち、春から夏の製造に適した加工食品、または植物性食品を主原料とした加工食品を中心に製造実習を行う。実習を通して、製造原理を理解し、加工、保存、殺菌、包装技術を修得する。また、製品について品質評価を行う。
食品の加工学実習Ⅱ	食品加工学において履修した内容のうち、秋から冬の製造に適した加工食品、または動物性食品を主原料とした加工食品を中心に製造実習を行う。実習を通して、製造原理を理解し、加工、保存、殺菌、包装技術を修得する。また、製品について品質評価を行う。さらに、食品加工に関連した実験も行い、食品加工技術の理解を深める。
食農体験Ⅰ	食農体験Ⅰでは、学内の圃場にて春夏野菜を中心に、作物の播種から収穫までを体験し、栽培や管理方法を学ぶ。
食農体験Ⅱ	食農体験Ⅱでは、学内の圃場にて秋冬野菜を中心に、作物の播種から収穫までを体験し、栽培や管理方法を学ぶ。

科目名	概要
食品物性論	食品製造加工や食生活で生じる様々な課題を食品物性学的視点から抽出し、食品のおいしさと物性との関係、食品加工単位操作と物性との関係、食品成分の相互作用と物性との関係について理解する。食品および食品素材の物性として重要なレオロジーの基礎を修得し、各種食品の物理化学的特性を成分や組織構造に関連付けて理解し評価する。
食品物性論演習Ⅰ	2年生後期に履修した食品物性論では、レオロジーの基礎を修得し、各種食品の物理化学的特性を成分や組織構造に関連付けて理解し、評価することを学んだ。本科目では、それらの知識をさらに定着させるために、具体的な測定法、機器の扱い、解析法、自分で計画した実験法をもとに食品の物性について深く学ぶ。
おいしさの生理学	「おいしさの生理学」は、味覚の生理学を種々の観点から詳しく学び、おいしく味わう体の仕組みをより深く理解する。食べ物を味わう生体側の生理機能、特においしく味わうための味覚の仕組みを知ることが、おいしい食べ物を調理したり食品開発するうえでも重要である。
食品の官能評価学	「食品の官能評価学」では、官能評価の概要を学ぶ。官能評価とは、人間の感覚器官（目や鼻など）をセンサーとして対象物の特性を分析・評価することをいう。食品企業をはじめとして、食品開発の現場でしばしば用いられる手法である。
食品の官能評価学演習	「食品の官能評価学」で履修した内容をベースに、本科目はその学修内容を実践する演習科目である。官能評価の手法は、食品企業をはじめとして、食品開発の現場でしばしば用いられるが、そのスキルを修得し、各自が官能評価を設計し実践するスキルを身に着ける。
おいしさの調理学	安全で栄養面でも優れ、おいしい食品（食べ物）にするためには、食材や調理操作に関する基礎知識、調理過程で生じる食材の変化を知る必要がある。これらについて物理的及び化学的、栄養学的観点から解説する。また、望ましい食事設計、献立作成の基本についても学修する。
食品開発基礎実習Ⅰ	「おいしさの調理学」での理論的な知識を基に、食材や基本的な調理器具の扱い方、食品調理における非加熱操作、加熱操作に関する基礎的事項、盛り付け方、テーブルセッティングや食事作法について実践的に学ぶ。また、季節にふさわしい食材を使った調理方法についての知識や技術を修得する。

科目名	概要
食品衛生学	食品衛生は、食品の生産から消費に至るあらゆる過程において重要である。食の安全・安心について議論し、保健機能食品の制度や食品表示についてなど実用的な側面まで情報を得る。食品衛生に関する法的根拠、食品の生産環境、食中毒、感染症、食品の汚染物質、包装材、食品添加物、HACCPなどの衛生管理、輸入食品の監視などについての基礎知識を学び、食品開発を行う上で重要な食品衛生の知識を習得する。
食品衛生学実験	食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査に親しむ。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価方法などを学ぶ。
公衆衛生学	個人や人間集団の健康を保持するために、人間と人間を取り巻く環境、すなわち、生態系を基礎として健康を理解する。更に、地域の様々な場や食品衛生、労働環境における環境保健、健康保健の意義、組織、予防対策、ならびに、これらの集団の健康保持増進について、包括的な知識を修得する。
食品安全学	食品の安全と食品の機能性の発展には、この分野の法制度と同時に、科学的根拠に基づく考え方が重要である。食品のリスク分析の考え方に準じて、食品の安心・安全に関する知識を修得する。食品開発に必須となる食品の安全性試験、食品添加物、遺伝子組み換え食品等の知識、リスク管理の手法、ならびにリスクコミュニケーションについて修得する。
食品の安全性評価論	食に関わる様々なリスクに対する体系的管理法であるリスク分析について講義する。リスク管理、リスク評価、リスクコミュニケーションについての詳細を学び、リスク分析の方途を修得する。また、食品の安全性試験や安全性の指標について学び、健康影響や健康被害の誘因となることについて、詳細に学習し、食の安全・安心を確保するためのストラテジーを修得する。
食品分析学	本科目では、食品の一般成分を分析する方法及びその原理を理解して修得する。食品試料の調製法及び食品を構成する炭水化物、アミノ酸、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル等の分析法を解説する。さらに、呈味成分、香気成分、色素成分、機能性成分の分析法やガスクロマトグラフィー、高速液体クロマトグラフィー、質量分析法などの機器分析法についても解説する。分析法の妥当性確認法や精度管理などについても理解する。

科目名	概要
食品分析学実験	食品分析の多様化・高度化によって、より高度な知識と分析技術が求められている。2年次前期「食品分析学」において履修した内容について、高度な機器を用いた食品分析実験を通して、より高度な知識と技術を体得する。また、実験器具、試薬の正しい取り扱い、有機溶剤・毒劇物・危険物等の取り扱いについても学ぶ。
栄養生理学	栄養の基本的概念と意義、食物の消化・吸収と排泄について学ぶ。さらに食品に含まれる様々な栄養素について、その化学構造、機能、消化吸収、生理作用、生体における必要量などについて学び、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養素の役割を理解する。
生化学	生体内における栄養素の役割と代謝、エネルギー産生機構、および生体機能の調節機構についてを学ぶ。
食品免疫学	腸は体の免疫細胞の過半数が集まって機能を高めている場所であり、本来体に備わっている自然治癒力を高めるためには、毎日の食事による腸管の健康維持が大切であることを学ぶ。また、腸内細菌との共生の意義や免疫機能の調節に重要な食品微生物や食品成分のはたらきに関する情報を学び、それらを個々人の生活の向上に役立てるための食品開発や食生活デザインの方法論を修得する。
食品機能学	食品の安全性と安心にかかわる事柄を広く知る。次に食品の3つの機能性を説明し、このうち三次機能を中心に解説する。また、整理機能評価論の内容と連動した講義内容である。
生理機能評価論	食品の安全性と安心にかかわる評価方法や方途を広く知る。次に食品の3つの機能性を説明し、このうち三次機能の評価方法を中心に解説する。また、食品機能学の内容と連動した講義内容である。
食品開発関連法規	食品の安心・安全はどのようなリスク管理によって実施されているか、リスク分析の観点から関連する法規の概要を修得し、倫理観を修得する。一方、食品の開発に伴って発生する知的財産や特許に関連する法律・法規等について概要を修得する。また、コーデックス委員会、EU、米国をはじめとする海外の状況について学び、国際社会へ向けて発信できる基礎知識を修得する。
食品開発外国語演習	科学的根拠を理解する上で英語の論文や教科書を理解する能力を修得する。また、将来グローバルな視点で食品開発やビジネスを具体的に展開することができるように、専門に関連する外国語を修得する。
カフェ実習Ⅰ・Ⅱ	これまで「食のおいしさ」「食の開発」「食の安全・安心と機能性」「食のビジネス」において修得した知識、技術を活かして、カフェ施設（キッチンカー）において、カフェの運営を体験する。学生が考案したメニューを学生自身で提供し、食品開発の実践力を身につける。

科目名	概要
食品開発学演習	<p>4年次必修科目「卒業研究」を履修するために必要となる内容を修得する科目である。各研究室に所属し、教員の指導のもと、テーマに沿った演習を進める。具体的には、卒業研究に結びつくテーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画する。その計画に基づいて、卒業研究を推進するために必要な技術や知識の習得、予備実験や予備調査等を行う。</p>
卒業研究	<p>大学における学修の集大成として卒業研究を行い、卒業論文または作品などの成果物を作成する。指導教員とともに設定した課題について、学生自身が研究課題の遂行にあたり十分な下調べを行い、研究手法を確立する。これに基づいて実験・実習・調査などを行い、得られた結果をまとめ、独自の科学的視点から十分な考察を加える。さらに、学会等において研究成果を発表することを目標とする。</p>

主要科目 人間生活学部 人間福祉学科

科目名	概要
高齢者に対する支援と介護保険制度	高齢期と一概にいてもその時間的な幅は大きく、各々の心身機能や生活環境も様々である。本科目では、高齢期の生活に対する理解、高齢者の生活を支援する制度に関する基礎知識をもとに、地域ケアにおける高齢者の生活支援・介護・福祉に関する概念や仕組み等を学ぶ。
子ども家庭福祉論	児童家庭福祉の歴史の変遷、現状と課題、動向と展望のほか、児童の権利や発達を保障するための児童福祉の仕組み、諸制度、援助の方法など、専門職として必要となる児童福祉に関する内容が体系的に学べるように進めていく。また、福祉施設での実習も念頭に置き、現場で役立つ知識の習得を目指す。
障害者福祉論	障害者福祉の基本理念、障害のある人の生活とそれを取りまく社会情勢や福祉需要について学んでいく。これまでの障害者福祉制度の発展過程や相談援助活動において必要となる法制度、専門職を理解し、福祉の専門職としての適切な支援のあり方を学ぶ。
社会的養護Ⅰ	児童福祉施設に自立支援という新たな機能や役割が求められているという動向を踏まえ、現代社会における家庭や子育てを巡る現状と課題、児童養護の体系、歴史、政策、原理等、社会的養護に関する基本的事項について、理解することを目指す。
ソーシャルワーク論Ⅲ	ソーシャルワークの理論と方法について学習する。社会福祉士受験資格取得のための指定科目でもあるソーシャルワークにおける専門的援助関係の特性について理解する。ソーシャルワーク過程について理解する。
公的扶助論	公的扶助（生活保護）は社会保障制度の重要な柱のひとつで、「健康で文化的な最低限度の生活」を保障する最後のセーフティネットと言われるものである。生存権保障としての生活保護制度、その歴史、理念・原則、仕組みと運用、自立を支援する具体的方法を中心に順次学んでいく。
介護福祉論Ⅱ	1. 「尊厳を支える介護」、2. 「自立に向けた介護」3. 「介護を必要とする人の理解」4. 「介護従事者の倫理（職業倫理、利用者の人権と介護、プライバシーの保護）」、について学習する。
生活支援技術概論	介護とは、介護福祉士の理念に基づき、日常生活を営むのに支障がある者への支援（＝日常生活支援）を意味している。介護を必要とする人々の日常生活の自立を促し、個々に応じた安全で安楽な基本的介護技術を実践するに必要となる基本的知識を身に付ける。
医療を必要とする人への介護Ⅱ	医療的ケアの意義・目的を理解したうえで、医療的ケアの基礎的知識を学ぶ
保育内容の理解と方法Ⅴ（表現）	領域「表現」において、様々な子どもの表現や、感性・創造性を豊かにするための活動や環境、援助方法等を実践的に学ぶ。

科目名	概要
乳児保育Ⅰ	0・1・2歳児の日常生活を理解するための知識や方法の基本を学ぶ。現在において0・1・2歳児にとってふさわしいと環境とはどのようなものかを追求しつつ、「0・1・2歳児の最善の利益」とは何なのかを考え、日々保育実践をする保育者がいる。この授業では、現代の子育て事情を理解しながら「乳児が乳児として生活する」ことを目指し、蓄積されている具体的な0・1・2歳児の保育の内容や方法について、事例から検討を進める。
子育て支援Ⅰ	保育士の法定業務としての「保育指導」の具体的方法を学ぶ科目であり、日常保育と一体的に展開される保育指導の特性を踏まえ、保育の専門性を基盤とした子育て支援の意義や方法、活用技術等について具体的に学ぶ。
行政福祉総論	行政福祉の現状を理解する。行政福祉の課題を理解する。行政福祉の課題の解決方法を、小論文の作成により理解し表現する。
人間福祉演習	人間福祉及びそれに関連する領域における学問的テーマを、より専門的に学習していく。卒業研究のテーマ設定に向けて、学生個々の興味関心を広げ深めていくよう指導する。また適切で具体的な研究方法について習得し理解を深めていく。本授業は少人数での演習形式で行う。課題によっては実践現場訪問、調査、フィールドワーク等学外活動を実施する。学生は自己主導的な学習(self directed learning)の中で、自身の問題意識や研究テーマを明確にしていくことが求められる。また他者の研究テーマや視点に関心をもち、相互に援助できる関係を築く。

主要科目 教育人文学部 幼児教育学科

科目名	概要
幼児教育学	幼児教育・保育にかかわる専門的知識を習得する科目である。幼児教育・保育の歴史と思想、保育方法の概略、乳幼児の生活実態を理解し、それを踏まえた保育、子育て支援、育児相談等の保育者の多様な責務について理解する。保育実践者としての自己のあり方やこれからの学び方について考える。
保育者論	保育者についての関係法令を知り、保育者の仕事内容や責務を理解する。さらに保育者の協働、保護者や地域、専門機関との連携など、専門性を高め学び続ける保育者の在り方を学び、保育という仕事、保育者について具体的にイメージし、保育者としての基本的な姿勢を学ぶ。
保育制度・保育政策論	法令などと関連付けながら、幼児教育・保育制度の成り立ち、及び現状についての知識を得る。また、保育実践における具体的な事例に基づき、制度の仕組みや課題について深く考察する
子ども家庭福祉Ⅰ	現代の子どもの育つ環境の実態について子ども家庭福祉の視点から具体的に学ぶことを通し、保育者としての子ども家庭福祉への見識を養うことを目指す。児童の権利に関する条約や子どもの権利擁護、保育者の専門性と役割について理解を深める。
社会福祉	社会福祉の意義、歴史、動向・課題を概観し、社会福祉と児童の人権や子ども家庭福祉における支援の視点、関連性について理解する。そして社会福祉の対象、制度、援助、利用者保護の仕組み等について基本的知識を得て、課題を考察できることを目的とする。
子ども家庭支援論	子育てを取り巻く昨今の社会的状況の変化を踏まえ、子育てや家族・家庭の現状を知ると共に、現代社会で求められている子ども家庭支援について考えを深めることを目指す。
保育・教育心理学	発達という概念について理解を深め、人間の一生の中の最初期である乳幼児期とから児童期、青年期の各時期における心身の発達の過程と特徴、具体的には運動、言語、認知及び社会性等の特徴についての基礎的な知識を理解することを目指す。理解する。そして、発達や学習の過程、生涯発達の観点から考えた障がいについても理解を深める。また、子どもが人との相互的にかかわりを通して発達していくことを具体的に理解する。
子どもの理解と援助	多角的・総合的に子どもを理解し、その理解を土台として援助を展開する保育者の基本的姿勢を学ぶ。他者や環境との関係性にも着目しながら、広い視野で実践的に子どもを理解していくプロセスを学修する。

科目名	概要
特別支援教育概論	<p>障害のある子どもを理解し、支援方法について学ぶ。特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する教育課程や支援の方法について学ぶ。障害はないが特別の教育的ニーズのある幼児、児童及び生徒の学習上又は生活上の困難とその対応について学ぶ。</p>
子どもと健康	<p>心身共に健康な子どもの育ちを支える保育者の役割や指導の実際について具体的に考察していく。子どもの心情、意欲、態度を育み、子どもの主体的な活動を援助するための考え方や指導法についての知識を広め、見識を深めることを目指す。</p>
子どもと言葉	<p>領域「言葉」の指導の基盤となる、乳幼児が豊かな言葉や表現を身に付け、想像する楽しさを広げるために必要な基礎的知識を身に付ける。言葉の意義と機能について理解した上で、言葉を育て、言葉に対する感覚を豊かにすることに関する知識を身に付ける。</p>
保育内容総論	<p>幼児教育・保育における指導や保育の総合的な考え方を理解し、実践に必要な基本的な知識・技能を身に付ける。</p>
乳児保育Ⅰ	<p>乳児保育の意義と歴史的変遷及び役割を学び、現代の乳児保育の場における現状と課題を理解する。また、3歳未満児の成長・発達を踏まえた保育の内容を理解する。</p>
感じて表現・考えて表現	<p>大人になると、すでに表現活動に対する価値観も獲得しているが、いわゆる上手下手という狭義の結果論がその価値規準になっていることが多い。表現活動を嫌いになったり無関心になっている学生に表現活動の大切さや楽しさを、感覚を駆使して感じ考える実践的な経験と講義を通して再認識していく。</p>
ネイチャー・ワーク	<p>本学の自然環境に加え、さまざまな専門性の高い教員の知見を活用し、学生自らの体験の中でさまざまな視座を絡めあわせ構築させていく。森や林などに身を置いた直接体験を通して、幼児教育の根幹の一つ「総合的に…」の意味を理解し、幼児教育にとどまらず、人間の感性をより豊かに醸成していくこと、考える力、行動力にも深くかかわることにもなる。幼保小の連携やそれ以降の人間性の高揚に連なる。</p>
児童学演習	<p>本学が立地する新座市において、子どもが育つ保育所、幼稚園に体験学習として出向き、現代社会での保育・育児及び子どもの実態を知り、地域においても学修する。体験学習の事前・事後指導において、他の専門科目を通じた学び等を踏まえ、保育に関する現代的課題についても探求する。自ら関わりつつ子どもから学ぶ姿勢を獲得し、今後の実習につなげる。</p>
幼児教育基礎実習	<p>本学附属幼稚園を含む保育実践の場（幼保連携型認定こども園・特別支援学校を含む）における実習を延べ7日程度行う。3年次以降の幼稚園教諭及び保育士資格取得のための実習の基礎として、保育者としての適切な思考・判断・表現を実習の中で試みる。</p>

科目名	概要
保育学	保育を構造化してとらえ、その中での保育者の役割についても検討する。事例研究を活用し、子どもの遊びの世界の面白さ、深さに触れることも大切にしたい。

主要科目 教育人文学部 児童教育学科

科目名	概要
初等国語科教育	小学校学習指導要領に基づき、「国語科」の目標と内容について理解する。〔知識及び技能〕の内容と関連を図りつつ、〔思考力、判断力、表現力等〕の「話すこと・聞くこと」「書くこと」「読むこと」の各領域について、指導内容と活動とを結び付けて学び、学習指導略案を作成する。
初等算数科教育	小学校算数科の学びの基本や、その内容や方法を、「数と計算」「図形」「測定」「変化と関係」「データの活用」の5領域で考察していく。児童の主体的な学びを促す指導法の在り方を理解し、教材の内容の分析、指導法の工夫等で優れた実践を参考に、指導計画と1時間の指導案を作成し、模擬授業を通して実際の授業の在り方を考える。
初等理科教育	理科教育の①目的、②内容、③方法、④評価の4領域をもって構成する。これら4領域を中心としながら、学生自らが学習指導案や教材を用意し、模擬授業を行うとともに、研究協議を実施する。学生自身が理科の学習内容に親しみ、科学する心を高め、指導技術を身に付けることを目指す。
初等社会科教育	小学校教諭免許取得のための教科指導法を学ぶ講座の1つである。学習指導要領に示されるねらいに従い、各学年の指導内容に示された事項をどのような教材や指導方法によって学ばせるのか等、その指導法全般について学修する科目である。
初等英語科教育	小学校学習指導要領に基づき、「外国語活動」及び「外国語（英語）」の目標と内容について理解するとともに、模擬授業を通して教材研究、学習指導案の作成、授業指導、評価等の実践的指導力の育成を図る。
教育学概論 A	これから4年間にわたって教職科目を受講していく、もっとも最初の1年生前期に「教育の基礎を学ぶ科目」として開講する。講義では、「教育とは何か」、「学校とは何か」、「教える・学ぶとはどういうことなのか」などの根源的な12の課題について学ぶ。
学校制度論 A	教育制度の基本原理、教育行政制度の歴史的変遷についての理解を深め、教育基本法改正の意義について考える。さらに新教育基本法ならびに主要な教育関連法規に関わる諸問題について、具体的判例に基づいて学ぶ。
教育心理学 A	小学校教諭課程の初学者を主な対象として、学習の過程、および児童生徒の心身の発達について、教育心理学的な知見を学ぶとともに、学校教育現場における具体的な問題についての理解を深める。また、特別な支援を必要とする児童生徒の理解と指導についても扱う。
特別な教育的ニーズの理解と支援 A	特別支援学校教育の現状等の概要について理解するとともに、特別支援教育の場やインクルーシブ教育システムの意義、特別支援教育の対象となる障害の特性等について学修する。

科目名	概要
教育課程論 A	小学校教員を目指す1年生が後期に受講し、これから学ぶ各教科（国語・算数など）、領域（総合的な学習の時間・特別活動など）等の指導法に関する科目がそれぞれどのように影響し合い、子どもたちの学習経験を実際に創りあげていくのかを考えることになる。
道徳教育 A	「特別の教科 道徳」について、成立に至った経緯やその内容、全教育活動を通じて行う道徳教育とその要となる「特別の教科 道徳」（道徳科）の本質について理解を深める。特に、道徳科の内容項目や道徳的価値、児童の実態把握、教材の活用を踏まえて授業を構想し、模擬授業を行う中で、道徳科の指導の仕方を学ぶ。
教育方法 A（ICT活用を含む）	教師が身に付けている方法や技術はきわめて重要であると考え、その原理や原則について追究するものである。
教育相談 A	小学校教員を目指す1年生が後期に受講し、これから学ぶ各教科（国語・算数など）、領域（総合的な学習の時間・特別活動など）等の指導法に関する科目がそれぞれどのように影響し合い、子どもたちの学習経験を実際に創りあげていくのかを考えることになる。
特別支援教育指導法	LD・AD/HD・ASD等の障害特性及び認知特性についてより具体的に学ぶとともに、適切かつ効果的な指導法を身に付け、個々の教育的ニーズに応えることができるような資質・能力を養う。授業では、疑似体験等を通して児童生徒の辛さを体験した上で、実際の授業に活かせるようなアセスメント、個別の指導計画の作成、支援方法、関係機関との連携等について実践的に学ぶ。
卒業研究	自らの興味・関心を持った分野の一つのテーマに関して、先行研究や資料・文献の収集を行い、整理し、自分の考えを加えて研究論文としてまとめる。他の受講生からの批評や意見をもらったり、担当教員からの指導を受けたりしながら研究を進めていく。7月に途中経過報告。10月に第一次原稿提出、12月に最終提出と、段階的に進度の目安を持って進めるものとする。

主要科目 教育人文学部 心理学科

科目名	概要
心理学概論	前半は「脳と心」をテーマに、心理学的現象に関する映像やデモの視聴、簡易的な実験の実施などを通して、人間の知覚・認知、発達に関する特徴、及び、その現象が起きるメカニズムについて体験的に理解する。後半は「心と適応」をテーマに、コミュニケーション場面や対人場面における自己分析ワークなどを通して、人間の思考や推論に関する特徴、及び、社会における人間の適応・不適応のメカニズムを実践的に学ぶ。
知覚・認知心理学	人間の情報処理のプロセス（感覚・知覚、人間の記憶や注意、思考などの認知機能）について、心理学的なモデルや理論を平易に解説する。映像や簡易実験などを用いて、体験的理解を促すと同時に、科学的視点を養う。
心理学統計法	最初に、記述統計学と呼ばれるデータ集計の基礎を学習する。計算式の解説よりも、具体的データを実際に集計することで、統計用語や手法に親しむ。次に、推測統計を学習する。実験計画法に基づいて測定されたデータに対する統計的仮説検定の手順について、具体的なデータの分析を通して習得する。
心理学実験	受講生は少人数のグループに分かれて、心理学の実験に参加する。授業開始時に実験の説明を受けた後は、学生自身が実験者・実験協力者の役割を担って、実験の最初から最後までを遂行する。さらに実験から得られたデータをグループごとにまとめて分析し、各自が実験レポート作成を行う。心理学実験で行う実習は5課題であり、5課題についてレポートを作成する。
心理アセスメント入門	(1) 心理アセスメントの作られ方、実際の使い方、使用上の注意点などについて理解する。(2) 実際に使用する器具や道具を用いながら、実際に各アセスメントの実施方法を学ぶ。また、アセスメント結果について、整理の仕方や返却の注意点などについても学んでいく。なお、進行や内容は扱うアセスメントによって異なるので、担当の教員の指示にしたがうこと。
心理学研究法	心理学の方法としてよく用いられる、1)調査・質問紙法、2)実験、3)観察について解説する。主に卒業研究を例にとり、これらの研究が「何を知りたくて仮説をたて、何を測り、いかに解析したか」の過程を実例から追う。毎回授業後に、短いエッセイの提出を求め、次回の授業で優れたエッセイを紹介し、復習と更なる学びの材料とする。
専門ゼミナール	人間の発達、心理臨床、日常生活場面における人間の行動に関する諸課題について、担当教員の専門領域に基づいた研究アプローチを基本として、基本的文献の購読、個人およびグループによる実証的研究の実施および発表と討論を行う。

科目名	概要
発達心理学概論（発達心理学）	発達心理学とは、人間の生涯にわたる発達の過程と要因を探るものである。本講義では、人の発達をどのように捉えるのかに関して、発達心理学における基礎的な理論や方法論を取り上げる。また、一生を通じて起こる発達の過程を胎児期から高齢期まで発達段階ごとに概観し、各段階において課題となる発達の諸側面について学ぶ。
教育相談（教育・学校心理学）	教育相談の理論や技法に関する基礎的知識について、事例も交えて具体的・体系的・総合的に学ぶ。また、児童生徒から相談をうけた際に身につけておくべき基礎知識を解説し、個々の児童生徒の状況を把握し評価するための知識や方法についても学ぶ。
健康相談活動	「学校保健」「養護概説」で学んだ健康相談に関する答申や法律、養護教諭の職務の特質、健康相談のプロセス等を再度確認する。その上で養護教諭として子どもの行動や健康状態に対する観察やアセスメントの視点、対応方法を演習に取り入れながら学習する。さらに、学級担任や保護者との連携方法も演習を取り入れながら具体的に学習をする。
臨床心理学概論	臨床心理学の概要を理解するため、まず臨床心理学の定義・理念・体系を知り、世界や日本で臨床心理学がどのように発展してきたのかを学ぶ。次に、精神分析や行動療法など、臨床心理学における代表的な理論・心理学的支援法について学ぶ。さらに臨床心理学をどのように実践に役立てるのかを学ぶため、主な精神疾患や見立て・ケースフォーミュレーションに関する基礎知識を身に付ける。
社会心理学概論（社会・集団・家族心理学）	社会心理学の「社会」とは他者がいる状況を意味する。私たちの日常生活は、ほとんどが他者のいる状況だといえる。したがって社会心理学は、日常生活の中で私たちが他者から受ける影響や逆に他者に与える影響を問題とし、そこに潜む法則性を明らかにしていく心理学の一領域とすることができる。本講義では、社会心理学の研究成果について日常的な現象と結びつけながら、わかりやすく解説する。
学校保健Ⅰ	学校教員における学校保健の意義、学校保健の仕組みや基礎的事項について理解することを目指す。学校保健において重要な役割を持つ養護教諭の活動について重点をおく。
看護学概論	看護の本質、その対象、役割・機能及び看護の対象に働きかけるうえでの倫理的側面を中心に学ぶを深める。看護の対象、看護が提供される場について、事前・事後学習ならびにグループディスカッションを通して理解を深める。

科目名	概要
卒業研究	<p>4年間の学業の集大成として、卒業研究に着手し、研究報告を執筆し提出する。具体的には、これまでの講義で習得した科学的な思考を、目的、方法、結果、考察の過程を通して深めていく。担当教員の指導を受けながら、1年をかけて、問題意識を追及する価値のあるテーマを持つこと、そのテーマの掘り下げ、あるいは実証する中で、新しい発見をし、それを論理的に展開して、文章化することが求められる。</p>

主要科目 教育人文学部 文芸文化学科

科目名	概要
日本語基礎	日本語検定3級相当の知識を得ることを目標に、敬語、文法、語彙、言葉の意味、表記、漢字の6領域について幅広く学ぶ。単に日本語の知識を得るだけではなく、正答である理由、誤答である理由を考え、説明できるようにする。
日本語表現Ⅰ	相手に伝わる文章、論理的な文章の工夫を理解する。授業中に課される各種課題（自己PR文、意見文、報告文など）に随時取り組み、添削を受けることで、文章を執筆するうえでの基本的なスキルを身につける。
日本語表現Ⅱ	本格的なレポート・論文を執筆するための方法を学ぶ。研究分野の異なりによらない執筆の基本を学んだ後、各自の関心にそって研究課題を設定、実際にレポート・論文を作成してみる。
日本語表現Ⅲ	就職活動に必要な日本語力を実践的に鍛える。自己PR文・履歴書・エントリーシートの作成に取り組み、面接・ディスカッションに役立つ口頭表現法を学ぶ。
日本語学入門	日本語についての具体的かつ身近な事例を取り上げながら、日本語学の基礎的事項を解説する。また、それぞれのトピックに関連したミニレポートを課し、知識と理解の定着をはかる。
日本文学概論	古典文学を中心に、いくつかの観点から日本の文学作品に触れて、文学について多角的に理解する。また、文学とは何かという問いに対して考え続け、受講者自身の文学の定義を見出すことを目指す。なお、授業時間外にも、特定の作品に目を通すことが必要である。
多文化理解入門	文芸文化学科の専門科目を学ぶ導入として、どのようなトピックや学問世界があるのかを知るための科目。文学や芸術を主な題材としながら、文化研究に関するさまざまなトピックを学び興味の幅を広げ、問題意識を育む。
多文化理解概論	『多文化理解入門』を土台とし、人間の豊かな想像力が生み出した多様な言語芸術、文化事象を概説するとともに、世界の文学、芸術を幅広く現代的な観点から研究・読解するための様々なアプローチを考えていく。国の枠を超えて、文学、芸術を、歴史学的、社会学的、哲学的、思想的に研究し、読解を試みるための枠組みを提供し、個々の研究への応用を考え、専門分野に対する理解の深化を促す。
芸術文化概論	世界および日本の芸術思想について、古代から現代まで流れを追って系統的に学ぶ。

科目名	概要
日本文化特講	近世（江戸時代）の知の集積たる随筆の読解を通して、日本文化の諸相を覗き込む。1回の授業につき基本的に1作品を取り上げ、解説し、その後、グループワークで1～2篇を読み解き、分析する。辞書の助けを借りて、それぞれに特徴のある古い文体を紐解きながら、様々な経歴・立場・興味を持つ先人の思考に触れる。
基礎演習	初年次から演習形式で学ぶことにより、4年次の「卒業研究」にあたり求められる基本的な調査研究スキルを修得する。とりわけ本科目では文化事象を「読む」ために、資料調査や文献分析の基礎知識を身につけ、プレゼンテーションと議論を通じて共同的に思考を深めることを体験的に学修する。これらを通じて演習形式の授業に親しみ、調査力、分析力、読解力、思考力、発想力を磨くことを目的とする。
文芸文化ゼミⅠ	1年次の『基礎演習』を踏まえ、3年次の『文芸文化テーマ研究ゼミ』、4年次の『卒業研究』へとつなげるための土台を形成するゼミナール科目（必修科目）のひとつである。「人文科学の実践的研究を体験し、学びに関心を持つ」、「人文科学の基本的な研究方法を学ぶ」、「自らの課題を設定し探究する」ことが求められている。
文芸文化ゼミⅡ	1年次「基礎演習」、2年次前期「文芸文化ゼミⅠ」における学びの積み重ねを踏まえ、調査・研究（分析、考察）・発表（表現）の基礎を修得し、3年次の演習科目（「文芸文化テーマ研究ゼミ」）と4年次に履修する「卒業研究」に向けて、専門的な研究のための基礎的な方法を学修する。
文芸文化テーマ研究ゼミ	1年次の「基礎演習」、2年次の「文芸文化テーマ研究ゼミⅠ、Ⅱ」を基盤に、自ら興味を持って取り組める研究課題を探求するとともに、専門研究に本格的に取り組む卒業研究（卒業論文）へとつなげる。 1、2年次までに修得したことば、芸術、文化に関する知識を土台とし、更に発展・深化させる。また、与えられた課題に対して共同で取り組むスキルや問題解決能力、プレゼンテーション力なども養う。
卒業研究	3年次の「文芸文化テーマ研究ゼミ」からの継続として、各自の興味関心に沿って設定した研究テーマについて調査、分析を重ねながら研究を進め、卒業論文を完成させる。ゼミでの報告会を通して、更に各自の研究を深め最終発表では到達した研究成果を発信する。

主要科目 社会情報デザイン学部 社会情報デザイン学科

科目名	概要
ビジネス入門	経営・マネジメントとは何か、会社とは何か、から始まり、経営学における基本的な用語や概念について幅広く学ぶ。また、理解を深めるために、グループディスカッションなども行う。
現代社会論	本講義では、現代社会で生じている諸問題を知り、理解し、社会学などの観点から検討し、解決方法に関して自ら思考する枠組みを獲得することを目標とする。授業では毎回、新聞記事を使った時事問題解説を行う。
社会学概論	私たちは日々、他者たちとのあいだの関係性にふりまわされ、ときに喜び、またときに悩み、引き裂かれながら生きている。社会学とは、そうした私たち人間同士のあいだで働いている目には見えないが、確かに存在する関係性の力をめぐる学問である。本授業では、身近な事例を取り上げ、社会的なものごとの見方を共感的に経験してもらいながら、その有効性と魅力を知るとともに、社会学の基本的な考え方と概念を学んでいく。
発想法入門	物事を考えたり、アイデアを生み出したりするうえで必要となる「情報収集」「問いの設定」「分析」について学び、修得することを目的とする。前半は統一テーマによってこれらのプロセスについて学び、後半は自らの興味・関心があるテーマを選び、これらのプロセスを実践してもらう。
課題探究ワークショップI	「発想法入門」で学んだ内容を活かして、課題を見出し、それに対するアイデアや提案を導くプロセスをグループワークにより実践する。
社会情報リテラシー	私たちの便利な社会を支えているITの活用例として、オリジナルゲーム制作を通してシステムの企画・設計やアルゴリズムの組み立て、プログラミングの基礎を学ぶとともに、その紹介動画の制作を通して動画制作・編集の基礎スキルを身につける。
調査・統計リテラシー	社会調査における統計調査法について、調査設計からデータ分析に至る一連の過程を修得することを目的としている。内容は大きく2つにわかれており、前半（第1回～第7回）は、調査法に関する内容について学修する。後半（第8回～第14回）は、データ解析の基礎知識に関する内容について、Excelを用いた演習を通して学修する。
経営戦略論	経営戦略における基本的な考え方、重要な理論やフレームワークについて学修すると共に、フレームワークを用いたグループワークを行う。

科目名	概要
現代家族論	<p>家族と家族関係の特徴を社会学の分析視角から把握し、考察する。家族の定義、家族の分析方法について基礎概念を学修した上で、家族形態の変化、結婚による家族形成と家族の発達、家族の内部構造（役割構造、勢力構造、情緒構造）とその変化、家族機能（子どもの社会化、老親扶養）とその変化について、社会調査データを用いて実証的に読み解く。</p>
データの整理・視覚化	<p>現実的な課題の解決案を、データに基づいて探求するための考え方や技術の基礎を習得する。データ分析の有効性と留意点を踏まえた上で、自らデータを構成し、そこから豊かな知見を適切に導く知識を実践的に学ぶ。</p>
Webコーディング	<p>ホームページ作成に特化したアプリケーションを利用することなく、マークアップ言語を記述することによって、見やすく使いやすいWebページの作成ができることを目指す。また、コンピュータが自分の意図しない表示をしたときに、粘り強く自分で原因を探って修正する姿勢を身につけ、独力でWebページへの表現ができるようになること目指す。</p>
メディア文化論	<p>実際に映像作品（マンガ・アニメーション含む）やポップカルチャーを通じて、メディア文化に関するリテラシーを高め理解力を養う。視点を変え分析することで、文化の産物がどのように生み出されて受け入れられていくかを把握し、特徴や可能性を探求していく。</p>
演習Ⅰ・Ⅱ	<p>教員のいずれかのゼミに所属し、各自の関心・興味に応じて、どのようなテーマを卒業研究で取り上げるかを検討する。専門の授業で学んだことを参考にしながら、ゼミでのプレゼンテーションやディスカッションを通して、研究の背景や目的を明確にしたうえで、研究を進めるうえで必要となる知識や技術を身に付ける。</p>
卒業研究	<p>各自が設定したテーマについて、研究計画に基づいて卒業研究を遂行し、論文としてまとめる。</p>