

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
家政学原理A	家政学部 共通科目	1	2	本科目は「家政学原論」であり、概論ではない。概論は広く浅くある学問領域を概観する科目であるが、原論は学問を成り立たせる根本的理論を考える科目である。原論を英訳すればPrincipleとPhilosophyであり、Principleは原理、本質、真理、基本思想を意味し、philosophyは哲学、原理、根本原理への批判といふ意味が含まれている。これらを踏まえ、本科目は自らが所属する学部名称である家政学理論を考察する。その過程で家政学の今を批判的に見つめ、自らのアイデンティティと重要な家政学の世界を生活者の視点から創造する。	1.家政学の存在意義について理解し説明できる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.自らが学ぶ家政学に対して生活者の視点から客観的・総合的に考察し、主体的ななまざと姿勢を持つことができる。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 3.家政学の歴史と現況を知ることによって、家政学が抱えている諸問題を認識しつつ、学問としての可能性を自らの中に確認し、家政学が果たすべき世界の実現を創造することができる。(DP2 課題発見・解決力) 4.上記の事柄について、生活者の視点を以って主体的に学び、真摯に他者と協働しながら目標に向けて解決していくうとす創造的な指向性を身につけている。(DP3 リーダーシップ)	1.家政学の存在意義について理解している。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.自らが学ぶ家政学に対して生活者の視点から客観的・総合的に理解し、考えることができる。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 3.家政学の歴史と現況を知ることによって、家政学が抱えている諸問題を理解しながら、学問としての可能性を自らの中に確認し、家政学が果たすべき世界を表現することができる。(DP2 課題発見・解決力) 4.上記の事柄について生活者の視点を以って主体的に学び、他者と協働しながら目標に向けて解決していくうとす作業に参加している。(DP3 リーダーシップ)
家政学原理B	家政学部 共通科目	1	2	本科目では、家政学の基礎的な学術用語としての「家庭」「家族」「生活」「家政」について学ぶ。家政学を支えるこれら用語の根源的な意味を探り、その上で、家庭を中心とした生活世界の構造を考え、そこに貫かれていた精神と文化についても考えを重ねる。家政学論に関する知識と論議を行うなかで、家政学研究の今を知り、生活者の視点を持ち家政学の世界の独自性とその限界、さらには自らの家政学の可能性を見出しあなづける。	1.家政学が目指す世界を観察し、探しした事柄を理解し説明することができる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.家政学が学問として見つめる家族・家庭・生活・人間関係について他の学問との比較から客観的・総合的に理解するとともに、生活者の視点を以って独自のなまざと姿勢を持つことができる。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 3.家政学が対象とする普遍的課題について、自己とのかかわりを不可分にしながら、なお自らの精神と文化の確かな家庭生活の意義や構造に言及し、自らが置かれていたる世界の課題を確にとらえ創造することができる。(DP2 課題発見・解決力) 4.上記の事柄について、自らの思考を他者との協働で論を交わす中で、他者を尊重しつつ適切に表現し、自己と家政学の可能性を創造する能力を身につけている。(DP3 リーダーシップ)	1.家政学が目指す世界の概観を理解することができる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.家政学が学問として見つめる家族・家庭・生活・人間関係について、その主体としてかかわり考察することができる。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 3.家政学が対象とする普遍的課題において、自己とのかかわりを不可分にしながら、なお自らの精神と文化の確かな家庭生活の課題をどうしようとしている。(DP2 課題発見・解決力) 4.上記の事柄に関する自らの思考を、他者を尊重しつつ表現する協働作業に参加している。(DP3 リーダーシップ)
家庭経営学 I	家政学部 共通科目	1	2	現代の家庭は、情報化、国際化、少子高齢化、男女共同参画社会へといった社会の変化の中で、IT化、文化間交流、世代間交流、ワーク・ライフ・バランスといった具体的な変化を求められている。このような現代社会の変化が家庭に及ぼす影響や問題点を整理し、よりよく家庭経営をしていくための利用する人の、物的・社会的資源、法律や行政の施策についての知識を習得し、今後の家庭経営や社会政策についての課題を抽出する。また、現代は個人の多様な生き方が尊重されできているが、社会や地域で孤立せずに自己実現をはかり、自分らしく生きるために、自効・共効・公効についての生活環境を主体的にとらえることが大切である。家庭経営上の課題について具体的にとりあげ、問題解決に向けた方策を考えながら、家庭経営に必要な態度や技能を習得する。	・家族の変遷について社会学と法学から説明できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) ・家庭経営をすうえで必要な最新の情報を調査し、現代社会の変化に応じて課題を見出し、家族や地域社会で課題解決に向けた提案ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) ・家庭・地域社会・社会で、自己実現をはかりながら自分らしく生きるために、自効・共効・公効の生活環境を主体的に整えることができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力)	・家族の変遷を社会学と法学から理解できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) ・家庭経営に関する具体的な事例について、社会の変化に応じた課題を見出し、情報を収集して、家族や地域社会へ解決に向けた提案ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) ・自効・共効・公効の生活環境を主体的に整え、生活を設計できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力)
家庭経営学 II	家政学部 共通科目	1	2	多様化するライフスタイルのなかで、家族のライフステージごとの諸問題を把握し、家庭、地域、社会において人の、物的資源を有効に生かした家庭経営の在りかたを、自分の生活価値観を省みながら、具体的に考える。今後よりよく生きる行動力を養い、社会的課題を見出す。前半は、自分の生活を客観的に分析し把握するため、これまでの生活、異世代へのインタビューを行い、家庭経営に必要な知識を得る。後半は、生活問題についてテーマを設定し、具体的な情報収集を行い、生活向上のための新たな視点を見出すことで、家庭を経営する態度と技能を具体的に養う。	・自身からの生活の調査、異世代へのインタビューから、家庭経営に必要な生活環境とライフステージごとの生活問題を理解する。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力) ・生活課題に関する情報を収集し、課題解決に向けた方策を具体的に提案することができます。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) ・個人と家族の生活設計を目標に従って計画できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力)	・個人と家族の生活調査により、自己実現を図るためにライフステージごとの生活課題を理解できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力) ・生活課題に関する情報を収集し、課題解決に向けた具体的な提案ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) ・個人と家族の生活設計を目標に従って計画できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力)
消費者経済学	家政学部 共通科目	1	2	国民经济の循環において、労働者かつ消費者としての国民の経済活動は重要な役割を担っている。現代の少子高齢化、情報サービス化、国際化の中での経済環境を理解し、それぞれの消費者が自らのライフスタイルに基づいて合理的な経済活動を行うための知識を得る。1か月間、自分の家計簿を記載し、具体的に経済活動を行った際の知識を得る。消費者行動のための知識を得る。民法による消費者保護とその限界を理解するとともに、消費者保護のための特別法の必要性を確認し、特別法の概要及びその効力・限界について事例を通して理解する。また、法が定められていない問題に対し、消費者としてどのように対応していくべきかについて、企業、行政、学校、家庭の役割を含めて考える。	・国民经济の循環と家庭経済の関係を理解し説明できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) ・家庭経渋の収入と支出について説明できる(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) ・家計簿の記録と消費活動の改善ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力)・消費者の権利と持続可能な社会に向けた消費について理解し、生活行動を振り返り、改善方法を提案できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)	・国民经济の循環と家庭経済の関係を理解し説明できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) ・家庭経渋の収入と支出について説明できる(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) ・家計簿の記録と消費活動の改善ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力) ・消費者の権利と持続可能な社会に向けた消費について理解し、生活行動を振り返り、改善方法を提案できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)
生活開発法規	家政学部 共通科目	3	2	インターネットやクレジットの普及とともに、商品やサービスを提供する事業者とそれを購入し利用する消費者との間で様々なトラブルが生じている。消費トラブルの未然防止及び被害救済のために、民法による消費者保護とその限界を理解するとともに、消費者保護のための特別法の必要性を確認し、特別法の概要及びその効力・限界について事例を通して理解する。また、法が定められていない問題に対し、消費者としてどのように対応していくべきかについて、企業、行政、学校、家庭の役割を含めて考える。	1.民法及び消費者法による消費者被害の救済法理と制度を理解し、その限界を説明できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) 2.消費者問題の最新の情報を調査し、消費者社会における課題を見出し、課題解決に向けた提案ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) 3.消費者の権利と責任を理解し、消費者行動を振り返り、改善方法を提案できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)	1.民法及び消費者法によるうち消費者被害の救済に開わる制度の基本的事項を理解している。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識) 2.消費者問題の最新の情報を調査し、消費者社会における課題を見出し、課題解決に向けた提案ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) 3.消費者の権利と責任を理解し、消費者行動を振り返り、改善方法を提案できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)
家族関係学	家政学部 共通科目	1	2	家族関係は多くの人にあって、最も身近で、重要な关心事であるが、この家族関係への認識は、個人的経験や一方的で抱かれるマスコミの情報によって、偏って形成されがちである。家族の歴史、各種の統計や制度面、国際比較などから家族関係を客観的に把握し、家族関係に関する知識を新たにする。また、産業の変化による労働形態の変化、少子高齢化、単独世帯の増加などの現代社会の変化に伴う家族問題を見だし、現代の家族のサポートシステムについて行政、民間団体など各方面から理解する。家族の諸問題の具体的な事例について、よりよい家族関係をつくるいくための考察を行う。また、家族をサポートする社会福祉援助の態度や技能について理解する。	・現代の家族関係の変化を各種統計や社会制度面から客観的に理解できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力) ・具体的な現代の家族問題について、主体的対話を通じる紛争解決や家族を支える諸外国のサポートシステムから考察を深め、よりよい家族関係への提案ができる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) ・家族・地域社会の一員として社会福祉援助について理解を深め、多様な人々との共生について主体的に提案できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)	・現代の家族関係の変化を各種統計や社会制度面から理解できる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力) ・具体的な現代の家族問題の解決に向け、主体的対話による紛争解決や家族を支えるサポートシステムから解決法を提案できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) ・社会福祉援助を理解し、多様な人々との共生について提案できる。(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)

科目名	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
人間形成の心理学	家政学部 共通科目	3	2	この科目では、人間形成に関する心理学の知識を身につけ、自己理解を深めるための学びを行う。まず、心身の発達過程、解離と心の外傷のメカニズムについて理解する。次に、虐待の定義やメカニズムを知り、虐待を防止する方法について考える。さらに、子どもの絵の表現や絵面療法に関する体験的学習や、おとぎ話の意味に関する理論的学習を行う。自己理解を深めるために、心理検査や心理劇(ロール・ブレイング)も活用する。	1.人間形成に関する心理学の知識に積極的な関心を向け、意欲的かつ計画的に学ぶとともに、ディスカッションで積極的に意見を発表できる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】・DP3 リーダーシップ)。 2.人間の心身の発達過程について体系的に理解する(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】)。 3.解離と心の外傷の定義やメカニズムについて包括的に理解することができる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】)。 4.親になるとこの意味、および虐待の定義やメカニズムについて総合的に理解することができる(DP1-2 客観性・自律性【主体的判断力】)。 5.虐待の防止方法について具体的かつ適切に提案することができる(DP1-3 客観性・自律性・自徳性【主体的判断力】)。 6.遊びの象徴的意味について自分と関連づけて詳細に把握することができる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。 7.絵面表現や絵面療法の幅広い世界について、知識と実践を統合させて理解し、その視点を積極的に応用できる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。 8.おとぎ話の深層にある意味について総合的に理解し、自分の心の正解や現実と関連づけて自分の言葉で説明できる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。	1.人間形成に関する基本的な心理学の知識に関心を向け、計画的に学ぶとともに、ディスカッションで基本的な意見を発表できる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】・DP3 リーダーシップ)。 2.人間の心身の発達過程に関する基本的知識を理解することができる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】)。 3.解離と心の外傷の定義やメカニズムの基本を理解することができる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】)。 4.親になるとこの意味、および虐待の定義やメカニズムに関する基本的知識を理解することができる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】)。 5.虐待の防止方法に関する自分の考えを提案することができる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。 6.遊びの象徴的意味に関する基本的知識を自分と関連づけて把握することができる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。 7.絵面表現や絵面療法の世界について体験的に理解し、その視点をある程度応用できる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。 8.おとぎ話の深層にある意味に関する基本的知識を理解し、自分の心の世界や現実と関連づけることができる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。
児童文化論	家政学部 共通科目	3	2	児童文化とは、子どもをめぐる様々な文化や児童文化財について学ぶ科目である。児童文化の定義及び特色を理解し、意義について検討する。また、児童文化、繪本、紙芝居、人形劇、ペーパートート、パネルシアターなどの児童文化財に実際に触れながら、それぞれの特色を理解し、子どもの育ちを支えるための活用方法について学ぶ。また子どもの遊びについて現状を理解し、考察する。さらに、子どもをめぐる伝承文化について理解し、子どもの育ちにとって文化的環境がいかに関わる、どのような意味を持つのかについて考察する。	1.児童文化の定義、特色、意義について理解し、説明できるようになる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】)。 2.さまざまな児童文化財に触れ、自ら作品を作成し発表までできるようになる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。 3.またその際、子どもの育ちを支える児童文化財の活用の方法や文化的環境のあり方についての視点をもって、制作・発表できるようになる(DP2 課題発見・解決力)。 4.子どもをめぐる伝承文化について構成立ち等も含めて広く理解し、他者と協働して説明できるようになる(DP3 リーダーシップ)	1.児童文化の定義、特色、意義について理解できる(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】)。 2.さまざまな児童文化財に触れ、選択して発表できるようになる(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】)。 3.またその際、子どもの育ちを支える児童文化財の活用の方法や文化的環境のあり方についての視点をもって、制作・発表できるようになる(DP2 課題発見・解決力)。 4.子どもをめぐる伝承文化について理解し、他者と協働して説明できるようになる(DP3 リーダーシップ)
保育学	家政学部 共通科目	3	2	家庭における保育、保育所・幼稚園・認定こども園における集団保育の方法、内容について考える。具体的には、子どもの発達、子育て支援、保育制度、子どもと保健、保育史の理解など、幅広い領域を取り上げ、子どもの発達にふさわしい環境づくりやかかわり方を学んでいく。そして、家庭や集団において「共に育ち合う」保育ができる力を伸ばしていきたい。	1.子どもの誕生と保健について総合的に説明できる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.子どもの成長、発達や親の役割、子育て支援について総合的に説明できる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 3.集団保育の制度、内容、生じている課題やニーズに対して適切な対応方法を考え、説明することができる。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 4.子どもの発達に応じた保育の構成や環境・素材の重要性を説明できる(DP2 課題発見・解決力) 5.子どもの人権と福祉について尊重する態度をもち、その重要性を協働して話し合いで説明できる。(DP3 リーダーシップ)	1.子どもの誕生と保健について基礎的事項を説明できる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.子どもの成長、発達や親の役割、子育て支援について基礎的事項を説明できる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 3.集団保育の制度、内容、生じている課題やニーズに対して説明することができる。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 4.子どもの発達に応じた保育の構成や環境・素材の重要性を説明できる(DP2 課題発見・解決力) 5.子どもの人権と福祉について尊重する態度をもち、その重要性を協働して話し合いで説明できる。(DP3 リーダーシップ)
社会福祉論	家政学部 共通科目	1	2	この授業では、社会福祉の基礎概念について概観し、社会保険制度、障害者福祉、児童福祉、高齢者福祉、地域福祉、ひとり親家庭の福祉、女性福祉の各領域について、法制度などの仕組み、課題、問題について理解を深め、その対応策、解決策について学ぶ。また、これらの問題について受講者が自己知識を深め実験を知り、ソーシャルワークの展開過程を基に、適切な支援とは何かを考えることができるようになる。	1.社会福祉の価値、実践について学び、理解できるようになる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.社会福祉における重要な概念について理解を深め、現状の課題・問題点を説明し、自身の言葉で対応策、解決策を説明することができる。(客観性・自律性【主体的判断力】) 3.様々な困難を抱える人に対して、支援方法としての法制度、支援技法について理解し、実践することができる。(DP2 課題発見・解決力)	1.社会福祉の価値について学び、理解できるようになる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.社会福祉における重要な概念について理解を深め、現状の課題・問題点を説明することができる。(客観性・自律性【主体的判断力】) 3.様々な困難を抱える人に対して、支援方法としての法制度、支援技法について理解することができる。(DP2 課題発見・解決力)
人間学	家政学部 共通科目	1	2	この授業では、人間をめぐるさまざまな考え方や構造、現状に同心を寄せ、主体的に考え続けることを通じて、人間そして自分について見つめ直す力を身につける。授業では、生物としての力の持つ力や一人の個体としての人の発達過程、社会や文化を構成する一人としての人間としての現状や課題について触れる。受講者は、自分自身の経験や思いと関連付けながら学び、今までの育ちと将来の人生を考えることを通して「人間学」を習得する。	1.生物学的視点ならびに心理学的視点を中心に人間の特性や構造を学び、理解できるようになる。(客観性・主体性【専門知識】) 2.自分の過去、現在、将来を発達段階や発達課題の視点で捉えなおし、自分の人生の自分と人間関係について捉えることができる。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 3.自分を取り巻く他者の人生と自分人生を組み合わせ、自分の人間関係について捉えなおすことができる。(DP2 課題発見・解決力) 4.これから自身のあり方や他者および社会との協働について、自分の考えを周囲との話し合いの中で論理的に説明できる。(DP3 リーダーシップ)	1.生物学的視点並びに心理学的視点を中心に人間の特性や構造を学び、理解できるようになる。(客観性・主体性【専門知識】) 2.自分の過去、現在、将来を発達段階や発達課題の視点からふりかえることができる(客観性・主体性【主体的判断力】) 3.自分の人間関係についてふりかえることができる。(DP2 課題発見・解決力) 4.これから自身のあり方や他者および社会との協働について、自分の考えを周囲との話し合いの中で自分なりに説明できる。(DP3 リーダーシップ)
高齢者論	家政学部 共通科目	1	2	本科目は今後一層解決しなければならない課題の多い超高齢社会において、生活者の視点から高齢者及び高齢者をめぐる家族、家庭、社会の諸課題への理解と開拓を深め、これらの課題に主体的に取り組むことのできる能力を身につける。授業は、大きく以下の3部から構成される。第1部では、高齢者自身への理解を深め、心身の全身体像を考察する。第2部では、高齢者の生活行動に視座をおき、高齢者の生きる環境を食文化などの生活諸相から観察する。第3部では、自らのライフコースを想起しながら、高齢者をめぐる社会問題について理解を深める。これらを通して、自らの高齢者観を整理し、新たな高齢者・高齢社会像を創造する。	1.解決しなければならない課題の多い超高齢社会について、生活者の視点から高齢者及び高齢者をめぐる家族、家庭、社会の諸課題への理解を深め、的確に説明したり表現することができる。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.高齢者及び高齢者をめぐる諸課題について生活者の視点から客観的・総合的に理解し、自らのこれまでのライフコースに重ねて判断する能力を身につけていく。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 3.生活者の視点から高齢者をめぐる家族、家庭、社会の諸課題を発見し、解決のための新たな可能性を自覚するとともに創造を図ることができる。(DP2 課題発見・解決力) 4.上記の事柄について、生活者の視点を以て主体的に学び、真摯に他者と協働しながら新たな高齢者・高齢社会の課題を解決していくこうとする創造的で指向的な態度を身につけていく。(DP3 リーダーシップ)	1.解決しなければならない課題の多い超高齢社会と高齢者について理解している。(DP1-2 客観性・自律性【専門知識】) 2.高齢者及び高齢者をめぐる諸課題について客観的・総合的に理解し、自らのこれまでのライフコースに重ねて考える能力を身につけていく。(DP1-3 客観性・自律性【主体的判断力】) 3.高齢者及び高齢者をめぐる家族、家庭、社会の諸課題を認識し、解決するための考えをめぐらせることができる。(DP2 課題発見・解決力) 4.上記の事柄について、他者と協働しながら新たな高齢者・高齢社会像を描く作業に参加している。(DP3 リーダーシップ)
食物学概論	家政学部 共通科目	1	2	日本は世界一の長寿国だと言われており、平均寿命も健康寿命も世界ナンバーワンだとされてきた。しかし、近年、その健康を支える「食」のあり方が、若い世代を中心に崩れきっていることが指摘されている。このことは、がんや糖尿病を含む生活習慣病の増加として、社会的な問題となってしまっている。 食事は、生活習慣病を引き起こす最も大きな要因のひとつであると報告されている。現在わが国では、3人に2人が生活習慣病で亡くなっている。生活習慣病は、正しい「食と栄養」の知識を得ることによって、防ぐことが知られている。 本授業では、私たちの身体は自然科學の一部であり、私たち一人一人が、自分自身の体の仕組みや「食と栄養」について知ることで、自らの命を延ばすことができるという事を理解し、自らの健康を守るために知っておくべき「食と栄養」の基礎について楽しく学習する。	1.「食と栄養」と健康の関係について、基礎的な知識を身につけ、興味を持ち、家族や他者にも説明することができる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力)、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) 2.食に関する自らの身体の仕組みについて、深く理解し、興味を持ち、説明することができる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) 3.自らの体質と環境因子(食と栄養)との関係について深く理解し、興味を持ち、説明することができる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) 4.本授業で得た知識をもとに、他者と協働しながら「食と栄養」について深く理解し、興味を持ち、説明することができる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)	1.「食と栄養」と健康の関係について、基礎的な知識を身につけることができる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識(DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力)、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) 2.食に関する自らの身体の仕組みについて、深く理解することができる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ) 3.自らの体質と環境因子(食と栄養)との関係について深く理解し、説明することができる。(DP1-2 客観性・自律性・専門知識、DP1-3 客観性・自律性・主体的判断力、DP2 課題発見・解決力、DP3 リーダーシップ)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
住居学概論	家政学部 共通科目	1	2	<p>1. 住生活の諸問題 2. 住まいの実遇 3. 家族と住む要求 4. 日本の住む事情 5. 住まいの設計</p> <p>講義を中心に想像等も交えながら、上記5項目の理解を目的とする。また、併行して講義内容を応用した簡単な製図課題を課し、空間を創造する。</p>	<p>・個人・家族の生活の拠点である住居について、住生活の基本的条件をふまえ、様々な角度から知識を関係づけることができるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>・製図課題を通して、問題を類別し、解決のために知識の応用ができるようになる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)</p>	<p>・個人・家族の生活の拠点である住居について、様々な角度から知識を関係づけることができるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>・製図課題を通して、問題を類別し、解決できるようになる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)</p>
考古学	家政学部 共通科目	3	2	<p>「考古学」という学問を、皆さんはどうのように理解しているであろうか。この科目に対して、実探しが冒頭のようなイメージを持っているのではないかと思う。あるいは何が珍しいのか、金銭的価値があるものを探し出しがが「考古学」の目的であると考えている人が存在しているかもしれない。「考古学」を学ぶ目的は、この誤った先入観や思い込みを排除し、この学問の本質を理解することにある。具体的にはその地球上に残した「モノ」、あるいは「痕跡」から過去の人間の行動を復元し、人がどのように生きてきたのか、何を考えて生きてきたのかを学ぶ空間であることを認識するものである。さらに重要なことは過去に生きていた事象を学ぶだけではなく、その結果を踏まえて今後の生き方にについて指針を設けることが必要となる。特にこの授業では歴史として教室で教員の話を聞くだけではなく、みなさんが自らの足、目、手などの五感をフル活用して、「考古学」の本質を学ぶことができる授業をしていく。授業の内容は、日本の考古学を中心として講義していくが、その中で家政学に関する事柄を取り上げて、共通科目として「考古学」という授業が開講されている意義が理解できるようすすめていく。そのためにも授業を希望するみなさんが事前学習をきちんとおこない、積極的に授業に取り組むようにしていただきたい。</p>	<p>1. 「考古学」という学問が、どのようなことを学ぶ空間であるか、さらには「考古学」という学問を学ぶ意義を自らの言葉で説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>2. この授業で「学んだんだから」ということを、具体的に例を挙げて説明できること。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>3. この授業で「五感」を活かして考古学を学習するという内容が理解できること。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)</p> <p>4. 「考古学」で学んだ知識を、自らが専門で学ぶ「家政学」に応用して活用できること。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)</p> <p>5. 「考古学」が人文科学の一分野であることを、具体的な事例を挙げて説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>6. 日本の時代区分のうち「古墳時代」について説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>7. 世界文化遺産について、その意味を正確に説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)</p>	<p>1. 「考古学」という学問が、どのようなことを学ぶ空間であるかを説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>2. 「考古学」で学んだ知識が、なぜ家政学部で開講されているかという質問に、自分の考えによって説明できること。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>3. 「五感」を活かして授業内容について、具体的な授業内容を説明できること。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)</p> <p>4. 「考古学」で学んだ知識を、「家政学」で学んだことに対応できること。</p> <p>5. 「考古学」が人文科学の一分野であることを、具体的な事例を挙げて説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>6. 日本の時代区分のうち「古墳時代」について説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>7. 世界文化遺産について、なぜこのような条約があるのか説明できること。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)</p>
環境学概論	家政学部 共通科目	2	2	<p>現代社会において私たちは、地球環境への关心を深め、環境問題に結びつく課題に対する解決に向けて考え、行動する力が求められている。環境問題が顕在化する今日、人間社会とそれを取り巻く自然環境の関係を理解することは、市民としての基本的な教養の1つとして重视されている。特に、社会システムの側面から、環境問題の原因や意味、影響などについて理解する。特に、自然の環境についての知識を理解する、環境保全や循環型社会、持続可能なまちづくりの必要性を理解し、さまざまな環境問題に対する解決方法や対策について、自ら考える力を身に付けることを目指す。</p>	<p>1. 地球温暖化や熱帯雨林の破壊など、地球規模の環境問題について、その原因、実態、影響を理解するとともに、それらの対策や解決方法について主体的に考えることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>2. 大気汚染や水質汚濁など、身边に起こっている環境問題について、その原因、実態、影響を理解するとともに、それらの対策や解決方法についても、主体的に考えることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>3. 種々の自然災害(地震や気象災害など)に関して、カニズムや実態を説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>4. 生態系や食物連鎖について、人間活動のかかわりを含め、その実態や影響を説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>5. 環境的な観点から、持続可能な社会を構築するために、自らどう行動すべきかを考えることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>6. 国内外の自然や環境分野における世界と日本の開けについて、具体的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p>	<p>1. 地球温暖化や熱帯雨林の破壊など、地球規模の環境問題について、その原因、実態、影響を理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>2. 大気汚染や水質汚濁など、身边に起こっている環境問題について、その原因、実態、影響を理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>3. 種々の自然災害(地震や気象災害など)の実態について基礎的な知識を学習する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>4. 地球の成り立ちや歴史について、基礎的な理解を深める。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>5. 生態系の成り立ちや、環境と生物との関係について理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>6. 世界の環境と人間活動の開けについて理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p>
統計学	家政学部 共通科目	1	2	<p>統計学とは自然科学・社会科学・人文科学等で用いられる科学的な分析方法の一つであり、大量のデータの中に存在する法則性を扱う方法です。単に学問的な研究だけでなく、身近な家計管理・企業経営・政府の行政等の実務など幅広く使われます。</p> <p>本授業では、統計学を大学で初めて学ぶこと(配当年数が1年に設定されていること)を考慮し、入門書の順序や方法から学んで実施します。まずはデータの基本構造を明らかにする記述統計学を理解します。さらに、限られたデータから全データを推測する推測統計学を理解します。</p> <p>統計学を学ぶための要証として、まず、入門書を熟読して、現実現象をモデル化するための確率と確率分布の意味と、母集団と標本の2つの概念を十分理解しながら、数値計算の演習を繰り返し練習することで、「高度な知識」と「考える力」を自身につけます。本授業の最終到達点は、各分野での問題発見と問題解決のための応用力を養う「入門」と位置づけます。</p>	<p>1. 現実現象データをグラフや度数分布表で表し、確率分布する意味を基本的な事項について説明・実施できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>2. 母集団と標本に関する、標本の意味や抽出・記録する方法を総合的に説明・実施できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>3. 標本分布に関する重心的傾向と変動の特徴を得る方法を総合的に説明・計算できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>4. さまざまな形の確率分布について理解し、特に正規分布の性質と正規分布の読み方を総合的に説明・実施できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>5. 各種確率分布と信頼係数を用いた母平均と母分散の推定の方法を総合的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>6. 仮説検定の考え方による統計量と有意水準を用いた母平均と母分散の検定法を総合的に説明・計算できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>7. 2つの現象がペアになって変化する関係における、相関関係と回帰式による分析方法を総合的に説明・計算できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p>	<p>1. 現実現象データをグラフや度数分布表で表し、確率分布する意味を基本的な事項について説明・実施できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>2. 母集団と標本に関する、標本の意味や抽出・記録する方法を総合的な事項について説明・実施できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>3. 標本分布に関する重心的傾向と変動の特徴を得る方法を基本的な事項について説明・計算できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>4. さまざまな形の確率分布について理解し、特に正規分布の性質と正規分布の読み方を基本的な事項について説明・実施できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>5. 各種確率分布と信頼係数を用いた母平均と母分散の推定の方法を基本的な事項について説明・計算できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>6. 仮説検定の考え方による統計量と有意水準を用いた母平均と母分散の検定法を基本的な事項について説明・計算できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p> <p>7. 2つの現象がペアになって変化する関係における、相関関係と回帰式による分析方法を基本的な事項について説明・計算できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)</p>
家庭電気・機械	家政学部 共通科目	3	2	<p>現在、家庭生活の中では多くの家庭電化製品が使用され、情報処理機器も生活に必要不可欠なものになってきている。またこれらの機器類は高度化もしくは正しく安全に使用するには様々な知識が必要となってきている。</p> <p>本講義では、合理的で快適な家庭生活を営む上で必要とされる電気工学・機械工学に関する基礎的知識について学び、生活の中で利用する家庭電化製品及び情報処理機器などの仕組みとその利用方法について理解する。また、保守技術の方針についても学ぶ。</p>	<p>1. 電気工学に関する各種法則などについて明確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>2. 各種機器や各種機械要素などについて明確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>3. 家庭用各種機器の原理・構造について明確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>4. 家庭用各種機器の正しい取り扱い方法について明確に説明できる。(DP2課題発見・解決力)</p> <p>5. 家庭用各種機器の保守・点検方法について明確に説明できる。(DP2課題発見・解決力)</p>	<p>1. 電気工学に関する各種法則などについて明確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>2. 各種機器や各種機械要素などについて明確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>3. 家庭用各種機器の原理・構造の基本的な事項について明確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p> <p>4. 家庭用各種機器の正しい取り扱い方法について明確に説明できる。(DP2課題発見・解決力)</p> <p>5. 家庭用各種機器の保守・点検方法について明確に説明できる。(DP2課題発見・解決力)</p>
被服学概論	家政学部 共通科目	1	2	<p>被服学は材料学、管理学、染色学、衛生学、流通・消費科学、染織文化史、服装史、造形学、デザインなどの諸領域からなる学問であり、被服学を概説するにはこれらすべての概略を知る必要がある。例えば材料学は、品質表示、織機の分類、主要な織物の生産・構造、性質、糸の性質、織物・編み物の性質などを含む。管理学では、これらの材料を仕上げ加工・染色し、どのように取り扱うのかを理解する。そのほかの分野も社会における織物・アパレル製品の製造・流通・販売・消費など諸分野に対応している。本科目では、被服学全般に関する概要を理解できるようになる。</p>	<p>1. 被服学の各分野について、専門的な知識を身につけ、興味を持ち、家族や他者にも説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)</p>	<p>1. 被服学の各分野について、基礎的な知識を身につけ、興味を持ち、家族や他者にも説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)</p>

科目名	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）
被服基礎科学	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	織維製品の性質や機能を理解するために必要な自然科学の基礎知識を学修する。具体的には、「物質の成り立ち」、「織維材料の構造と性質」、「生活の科学」というテーマで、被服学に関連する化学・物理学の基礎について解説する。同時に、被服学に関連する各種単位の理解および基礎的な計算力の強化も実施する。	1. 教育方法の理論および技術に関する事項を総体的に理解できている。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 教員および保育者として望ましい知見や態度および技能を十分に習得できている。 (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 新しい時代の子ども育成によりよしと教育・育成実践を深く思考・表現し、自律的に進歩することができる。 (DP2課題発見・解決力) 4. 情報機器を活用した指導法およびその課題を十分に理解し積極的に実践でき。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】)	1. 教育方法の理論および技術に関する基礎事項を理解できている。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 教員および保育者として望ましい知見や態度および技能を習得できている。 (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 新しい時代の子ども育成によりよしと教育・育成実践を思考し表現することが出来る。 (DP2課題発見・解決力) 4. 情報機器を活用した指導法およびその課題を理解し実践できる。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】)
被服材料学Ⅰ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	我々人類が原始的な被服を身に付けるようになったのは、一説によると7万年ほど前である。被服の着用により、寒冷な地域にも進出してゆくことが可能となった。その観点で、被服最も重要な機能は、体温の維持である。また、我々の身体からは、1日にベットオートル本ほどの水分が蒸発している。被服が水分を外部に放出する機能を備えていないと、極めて不快な状態になる。ゆえに、被服に用いられる材料の熱と水に対する性質を理解すること、被服を制作する時はもちろんのこと、被服の適切な利用のためにも必要である。本講では、織維、糸、布の順に基本的な構造と性質の関係を理解することを目的とする。本講では、被服に関する全ての学術および産業活動、そして社会生活中に必要な被服材料学の基本を修得することを重視する。例えば、織維の種類は、実際には数十種類もあるが、代表的な種類に限定して学ぶ。織物や編物に関しては、基本組織をしっかりと理解・記憶することを重視し、個別の布の名称などは代表的なものに限定して学ぶ。	1. 基本的な8種類の織維(綿、麻、羊毛、綿、レーヨン、ナイロン、ポリエステル、アクリル)の性質(水に対する性質、熱に対する性質、風合い、染色特性)について総合的に説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 糸の大きさの単位について、恒長式および恒重式の両方にについて正確に理解し、計算することができる。さらに、糸の構造について総合的に説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3. 編物の3原組織について、それぞれに該当する編物名を例示でき、詳しく説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4. 編み物の基本組織について、それぞれに該当する編物名を例示でき、詳しく説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5. 布の評価方法のうち、熱伝導性の評価方法について説明でき、かつ布の含水率と熱伝導の関係を正しく説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1. 基本的な8種類の織維(綿、麻、羊毛、綿、レーヨン、ナイロン、ポリエステル、アクリル)の性質(水に対する性質、熱に対する性質、風合い、染色特性)について基本的な事項を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 糸の大きさの単位について、恒長式および恒重式の両方にについて説明することができる。さらに、糸の基本的な構造を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3. 編物の3原組織について、基本的な定義を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4. 編み物の基本組織について説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5. 布の評価方法のうち、熱伝導性の評価方法について説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識)
被服材料学実験	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	被服材料学実験では、講義で学んだ知識を実験で体験することで、理解と納得を深めることを目指している。織維から糸、そして布の基本的な性質を、顕微鏡や引張り試験機などの装置を用いて計測し、実試料で確認する。また、被服材料の性能評価法は、日本工業規格(JIS)で定められているものも多い。JISに準拠した測定方法についても学ぶ。実験の目的を理解し、結果を正しくまとめ、さらに文献情報をなどを活用しながら考察し、それを正しいフォーマットとルールに従ってレポートを書けるようになる。	1. 社会福祉の価値、実践について学び、理解できるようになる。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 社会福祉における重要な概念について理解を深め、現状の課題・問題点を説明し、自身の言葉で対応策・解決策を説明することができる。 (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 様々な困難を抱える人に対して、支援方法としての法制度、支援技法について理解し、実践することができる。 (DP2課題発見・解決力)	1. 社会福祉の価値について学び、理解できるようになる。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 社会福祉における重要な概念について理解を深め、現状の課題・問題点を説明することができる。 (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 様々な困難を抱える人に対して、支援方法としての法制度、支援技法について理解することができる。 (DP2課題発見・解決力)
被服材料学Ⅱ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	被服材料学Ⅱでは、被服材料学Ⅰで学んだ知識を強化し、かつ深い理解を得る学修を目指している。織維の種類も、被服材料学Ⅰで学修した8種類に加えて、被服材料として用いられている織物を網羅的に学ぶ。織物に関しては、綿、羊毛、長繊維のそれぞれの代表的な織物について、その構造と特徴や由来について学ぶ。また、高機能性織物や機能性加工などについても学び、最新の情報を網羅しながら高度な知識を獲得してゆく。	1. 被服に用いられている天然織物、再生織物、半合成織物、合成織物に分類される各種織物について、その学構成、織機構造、基本性質など総合的に説明することができる。さらに、最新の高機能性織物についても総合的に説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 糸の各種分類法について総合的に説明することができる。また、意匠など特殊な糸についても基本的な特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3. 編物の織物に関して、代表的なものについて名称と特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4. 羊毛の織物に関して、代表的なものについて名称と特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5. 純および長繊維の織物に関して、代表的なものについて名称と特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6. よこ編の代表的な編物について説明することができる。たて編の代表的な編物について説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 7. 布の評価方法について総合的に説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 8. 高機能織物、機能加工について総合的に説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1. 被服に用いられている天然織物、再生織物、半合成織物、合成織物に分類される各種織物について、基本性質を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 糸の各種分類法について総合的に説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3. 編物の織物に関して、2、3種類例示することができ、それらの特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4. 羊毛の織物に関して、2、3種類例示することができ、それらの特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5. 純および長繊維の織物に関して、2、3種類例示することができ、それらの特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6. よこ編の編物について基本的な特徴を説明することができる。たて編の編物について基本的な特徴を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 7. 布の評価方法について基本的な内容を説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 8. 高機能織物、機能加工について部分的に説明することができる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識)
機器測定法	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	織維製品の試験、検査に使用する各種分析装置の原理および測定結果の解析方法について学修する。また、講義だけでなく必要に応じて実習を行い、より実践的な知識・技能を獲得する。	1. 織維製品の評価に必要な各分析装置の原理に関する知識を理解し正確に説明できる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 各種分析装置の正しい使用方法と、基礎的な解析方法について理解しており、装置の基本的な操作を行なうことができる。 (DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3. 修得した基礎知識と機器操作法を活用して、被服に関する諸問題に科学的に正しく対処する判断力と態度を身につけている。 (DP2課題発見・解決力)	1. 織維製品の評価に必要な各分析装置の原理に関する知識を理解している。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 各種分析装置の正しい使用方法と、基礎的な解析方法について理解している。 (DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3. 修得した基礎知識と機器操作法を活用して、被服に関する諸問題に分析的に対処する意欲を持っている。 (DP2課題発見・解決力)
被服織学実験	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	日本衣料管理協会のテキスタイルアドバイザーの必須科目として、被服材料学実験Ⅰ・Ⅱでは実施していない実験を実施し、被服材料の性質をより深く理解する。さらに、身近な衣服を題材とした体験学修を通して、安全かつ正確に実験を行なうための実験器具の操作法、有効数字の取り扱い等データ処理法、被服材料の基本構造や衣服の取り扱いの基礎知識を修得する。また、レポートの正しい記述方法についても学修する。授業は教名のグループによる演習形式で行い、他者と協力して課題に取り組むことでリーダーシップ能力を育む。	1. 生涯発達に関する心理学の基礎的な知識や初期経験の重要性、各時期の移行、発達課題について説明できる。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 家族や家庭の意義と機能及び家族関係について、保育職の役割と責任の観点から述べることができる。 (DP1-3客観性・自律性【専門知識】) 3. 現代の社会状況をふまえて子育て家庭をめぐる課題やニーズを説明することができる。 (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 4. 子どもと家庭の現状を包括的に捉え、個に応じた支援・指導ができる。 (DP2課題発見・解決力)	1. 生涯発達に関する心理学の基礎的な知識と発達課題について説明できる。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 家族や家庭の意義と機能及び家族関係について述べることができる。 (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 3. 現代の子育て家庭をめぐる課題やニーズを説明することができる。 (DP1-3客観性・自律性・主体的判断力) 4. 子どもと家庭を包括的に捉え、支援・指導ができる。 (DP2課題発見・解決力)
衣生活とサイエンス	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	衣服について深く理解して優れた衣生活を営むためには、科学の知識が大いに助けてなる。被服学科では、必要な科学知識・技術を授業的に学んでいく。 本科目では、より専門的な実験、実習科目の学修に無理なく進んでいくための基礎づくりを行う。身近な衣服を題材とした体験学修を通して、安全かつ正確に実験を行なうための実験器具の操作法、有効数字の取り扱い等データ処理法、被服材料の基本構造や衣服の取り扱いの基礎知識を修得する。また、レポートの正しい記述方法についても学修する。授業は教名のグループによる演習形式で行い、他者と協力して課題に取り組むことでリーダーシップ能力を育む。	1. 被服材料の基本構造および被服の洗浄や取り扱いの基礎を理解し、正確に説明できる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 適切なレポートを書くことができる。 (DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3. 実験器具を正しく安全に操作することができる。データの処理を適切に行なうことができる。 (DP1-3客観性・自律性-専門技能) 4. 得られた結果を正しく理解し、文献を引用しながら考察を深めることができる。 (DP2課題発見・解決力) 5. 被服に関する科学に興味を持ち、具体的な興味の対象を説明することができる。 (DP2課題発見・解決力) 6. リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して実験を遂行できる。 (DP3 リーダーシップ)	1. 被服材料の基本構造および被服の洗浄や取り扱いの基礎を理解している(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. レポートを書くことができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3. 実験器具を安全に操作することができる。データの処理を行なうことができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 4. 得られた結果を理解し、考察を深めることができる。(DP2課題発見・解決力) 5. 被服に関する科学に興味を持ち、具体的な興味の対象を説明することができる。(DP2課題発見・解決力) 6. リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して実験を遂行できる。(DP3 リーダーシップ)

科目名	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
被服管理学 I	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	織維製品は使用された後、付着した汚れなどを取り除くための洗濯が行われ、手入れ、保管の後、また使用される。元の性能をできるだけ変化させないような洗濯、手入れ、保管が求められる。この授業では、衣服に付着する汚れはどのようなものか、家庭洗濯とドライクリーニング、衣料用洗剤の成分と働き、洗剤と環境問題、洗濯の方法、洗濯の際の諸条件、適正な洗濯法、漂白、蛍光増白、衣類の保管・管理について学ぶ。	1.衣服や織維製品の手入れ、保存、管理の基本となる事項を理解して正確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.洗剤及び洗濯について正しく説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.洗剤及び洗濯についての基礎的知識を日常生活に反映させることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 4.修得した知識と技能により、織維製品の保存・管理について的確な判断が可能になる。(DP2課題発見・解決力) 5.ファッショング素材の取り扱いに関して科学的な視点をもつことができる。(DP2課題発見・解決力)	1.衣服や織維製品の手入れ、保存、管理の基本となる事項を理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.洗剤及び洗濯についての基礎的知識を身につける。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.織維製品の保存・管理において、修得した知識と技能を生かすことができる。(DP2課題発見・解決力) 4.ファッショング素材の取り扱いに関して関心を持つことができる。(DP2課題発見・解決力)
被服管理学実験	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	被服管理学 I・IIで学んだ、被服の洗浄や手入れに関する事項について、より理解を深めるために、界面活性剤水溶液の性質、合成洗剤の分析、洗浄実験、漂白、糊付けなどの実験を行い、レポートの作成を行う。	1. 乳児期の発達について、現実の子どもの身体運動、人間関係、食事、睡眠リズムなど多角的な観点を総合して説明ができる (DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 発達の理解を基盤として、乳児のあそびに対する保育者の応答、関わりについて、例を挙げながらましめり方を述べることができる (客観性・自律性【主体的判断力】)。 3. 簡かしつけやオムツ替えの実技に内在している保育の本質を理解した上で、保育実践の問題を見発し考究することができる (DP2課題発見・解決力)。	1. 乳児期の発達の概要について順を追って理解し、月齢による身体運動能力の違いを説明できる (DP1-2客観性・自律性【専門知識】)。 2. 乳児のあそびについて例を挙げながら、保育者の応答、関わりを考察し説明することができる (客観性・自律性【主体的判断力】)。 3. 簡かしつけやオムツ替えの実技の保育の意義を理解し、保育実践の問題を見出す (DP2課題発見・解決力)。
染色加工学	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	染色加工とは何か、色、測色と表色、染料の種類と性質、染色法、染着機構、染色堅牢度及びその試験法について学ぶ。	1.織維製品には、各種の染色、加工がなされていることを理解し、説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.染料、染色と各種加工に関して、科学的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 3.修得した知識と技能により、ファッショング・アパレル関連業務において的確な判断ができる。(DP2課題発見・解決力) 4.ファッショング素材の取り扱いに関して染色の観点から科学的な視点を持つ事ができるようになる。(DP2課題発見・解決力)	1.織維製品には、各種の染色、加工がなされていることを理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.染料、染色と各種加工に関して、簡単に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 3.修得した知識と技能により、ファッショング・アパレル関連業務において修得した知識と技能を生かすことができる。(DP2課題発見・解決力) 4.ファッショング素材の取り扱いに関して関心を持つことができる。(DP2課題発見・解決力)
被服管理学 II	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	被服管理学 Iで学んだ織維製品の洗浄、手入れ、保存・管理に関する基礎事項として、界面活性剤とその特質、洗浄力試験法とその評価、保存・管理の条件と方法について学ぶ。論文講読を行い、より新しい研究内容を知る。	1.論文講読を通して、織維製品の洗濯、保存、管理に関する専門知識を正確に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.理解した内容をプレゼンテーションソフトを用いてわかりやすく説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 3.織維製品のより良い管理法をまとめ、考察するとともに、日常生活に生かすことができるようになる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 4.修得した知識と技能により、織維製品の保存・管理について的確な判断ができる。(DP2課題発見・解決力) 5.ファッショング素材の取り扱いに関して科学的な視点をもつことができる。(DP2課題発見・解決力)	1.論文講読を通して、織維製品の洗濯、保存、管理に関する専門知識を理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.理解した内容をプレゼンテーションソフトを用いて説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 3.織維製品のより良い管理法をまとめることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 4.織維製品の保存・管理において修得した知識と技能を生かすことができる。(DP2課題発見・解決力) 5.ファッショング素材の取り扱いに関して関心を持つことができる。(DP2課題発見・解決力)
染色実習	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	合成染料を用いて染色、染着率の算出を行う。さらに、歴史的に古くから使用されてきた代表的な天然の素材を用いて草木染を行う。その後、自分の染めた物を用いて染色堅牢度試験を行い、堅牢度試験法を学ぶと共に染色の堅牢性を評価する。	1. 乳児保育の実践を検討するグループワークに積極的に参加し、養護と教育の一体性及び3歳未満児の発達を踏まえた遊びや、適切な保育者の援助についてのグループ発表とその相互評価を行い、自らの実践に関連させた具体的な振り返りができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】)。 2. 基本的生活習慣の形成にかかる援助の実践に主体的に参加し、適切な手順で行うとともに、発達特徴や個々に応じた援助の特徴を挙げることができる(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP2課題発見・解決力) 3. 3歳未満児の発達を踏まえた遊びを考え(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】)、保育教材(玩具)の制作において工夫ができる。(DP2課題発見・解決力) 4. 乳児保育の計画のあり方について理解し(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)、具体的に子どもの動きや保育者の援助を考慮した、短時間の指導計画を作成することができる。(DP2課題発見・解決力)	1. 乳児保育の実践を検討するグループワークに参加し、3歳未満児の生活や遊び、保育者の援助についてのグループ発表とその相互評価及び振り返りができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】)。 2. 基本的生活習慣の形成にかかる援助の実践に参加し、援助の特徴を挙げることができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP2課題発見・解決力) 3. 3歳未満児の発達を踏まえた遊びを考え(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】)、保育教材(玩具)を制作できる。(DP2課題発見・解決力) 4. 乳児保育の計画のあり方について理解し(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)、具体的に子どもの動きや保育者の援助を考慮した、短時間の指導計画を作成することができる。(DP2課題発見・解決力)
染織品保存科学	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	衣料品は、着用や洗濯によって劣化や変色が生じ、適正な保存・管理が行われたかどうかがその衣料品の耐用年数に大きく影響する。また、歴史的価値のある染織文化財(衣服、室内装飾品、寝具などの織維製品すべてを含む)を、展示や保管、修復の際に劣化させず、後世に伝えていくことは、我々の重要な任務である。この授業では、論文講読を通して、染織品の劣化、変色に及ぼす要因、影響、メカニズムについて学ぶ。	1.論文講読を通して、染織品の劣化、変色の要因、劣化の現象、その評価法について学び、適正な保存、管理について理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.理解した内容をプレゼンテーションソフトを用いてわかりやすく説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 3.修得した知識と技能により、染織品を扱う際の的確な判断ができる。(DP2課題発見・解決力) 4.染織品の取り扱いに関して劣化や保存方法について科学的な視点をもつことができる。(DP2課題発見・解決力)	1.論文講読を通して、染織品の劣化、変色の要因、劣化の現象、その評価法について学び、理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.理解した内容をプレゼンテーションソフトを用いて説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 3.染織品の取り扱いに関して劣化や保存方法について科学的な視点をもつことができる。(DP2課題発見・解決力) 4.染織品の取り扱いに関して劣化や保存方法について関心をもつことができる。(DP2課題発見・解決力)
染織文化史	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	染織と服飾は人の営みの初期から存在して、文化の出発点ともいえるものである。本科目では、日本の染織及び服飾の歴史をたどりながら、染織・服飾の一般的な発展プロセスと原産を学び、同時にその文化史的な意味を理解する。基本的には染織技法や衣服の出現から、時代によるそれらの変化と発展を時系列にそって理解する。また、内容に応じて、用途に視点を絞った観点や人の美意識に焦点を絞った観点からも考察する。	1.人と染や織との出会いがどういう必然性において起こったかを、食や住との関係性から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.染とは何か、織とは何かを基準とする技術論としてではなく、人の生活との関係や社会背景から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.染織品の観察を通じて、文化史的な視点から、その染織技法について具体的に述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.人と染や織との出会いがどういう必然性において起こったかについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.染や織の発展プロセスを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.染織品の観察を通じて、その染織技法の種類や概要を述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
西洋服装史	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	現代における衣生活は、西洋に起源をもつ衣服によって成り立っている。西洋の服装を理解することは、現代の衣生活における様々な様相を理解するうえで必要である。本科目では、古代から現代にいたるヨーロッパの服飾を、図像資料を中心に、若干の文書・文学資料を通じて理解する。古代ギリシャ、古代ローマ、ビザンティン文化の代表的な服飾を想像・絵画資料とともに学習した後、中世以降はフランスを中心に西洋の服装の詳細を理解する。	1.児童福祉の基本理念・変遷・法制度を理解し述べることができる。(DP1-2客観性・自律性・自信心【専門知識】) 2.子どもと保護者の養護・保育・障がい等へのニーズに対して、その支援制度や支援方法を理解し、説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3.子どもの権利を取り組みが説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 4.多様な子育て支援について、特徴や効果について説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 5.諸外国の子育て支援や子ども手当などについて、特徴や効果について説明できる。(DP2課題発見・解決力)	1.児童福祉の基本理念・変遷・法制度を理解できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2.子どもと保護者の養護・保育・障がい等へのニーズに対して、その支援制度や支援方法を理解できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3.子どもの権利を取り組みが説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 4.多様な子育て支援について説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 5.諸外国の子育て支援や子ども手当などについて概要を説明できる。(DP2課題発見・解決力)
東洋服装史	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	日本の服装史を理解するためには、日本を中心とする東洋の服装の歴史のなかで知ることが必要である。本科目では、日本の服装の歴史的展開について知るとともに、それがなぜそのように展開したのかを理解する。日本の服装に深い影響を及ぼした中国や、明治時代以前は独立国であった琉球の服装についても触れ、相互の影響関係について考察する。その他の東洋の服装についても通説触れ、それぞれの国の服装の特徴・特徴の比較を行うだけでなく、東洋全体の服装の共通性や歴史的交流、また伝播の経路などについても考察する。	1.日本の服装の歴史的変遷がどのような要件によって起こったかについて、社会的背景から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.東洋に位置づけられる日本の服装について、機能や美意識といった側面から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.日本以外の東洋諸国と日本の服装を比較したうえで、日本の服装の特徴を具体的に述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.「東洋」という言葉の概念、及び東洋と呼ばれる文化圏の範囲を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.日本の服装の歴史的変遷を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.日本の服装の特徴を具体的に述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
染織品保存修復論	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	過去の歴史や文化を知るために、文化財を通してその当時の生活のあり方を具体的に理解する必要がある。しかし歴史的文化財は、その重要性を知り、保存措置を意識的に行わなければ時間と共に失われてしまう。本科目では文化財、中でも特に人の生活の痕跡を強く残している染織文化財の保存・修復に関する基礎的な知識を身に付けて、文化財を保存することはどういうことか、修復することはどういうことを理解する。また、博物館や美術館における保存修復業務の実態を反映せながら、現在話題になっている染織文化財の保存の具体的方法や修復の基本的考え方、方法について考察する。	1.文化財とは何か、文化財の重要性及びその使命について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.博物館や美術館における保存修復業務の実態から、染織文化財の保存・修復に関する基礎的な考え方及びその具体的方法を述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.保存・修復に関する基礎的な知識をもとめ、将来の文化財保存のあり方を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.文化財とは何か、文化財の重要性を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.博物館や美術館における保存修復業務の実態から、染織文化財の保存・修復に関する基礎的な考え方を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
染織品保存修復実習Ⅰ	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	博物館・美術館に所蔵される染織文化財は長い年月を経て現存するが、その多くは物理的・科学的作用により、様々な損傷が生じている。その状態は、素材、染織技法、加藤技法によって異なる。したがって染織の修復は作品の損傷状態、展示方法、形状特徴により目的、方法も様々な選択となる。本科目では、実物資料を用いた講義・実習・グループワークを通して染織品保存修復に必要な基本的知識を理解し、実践的な技術を修得する。	1.染織品の特徴を正確に理解できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2.染織品の特徴に合わせた基本的な修復方法や技法を検討・選択ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.染織品に必要な基本的技術を正確に習得できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技術) 4.実習を通して染織品についての理解を深め、文化財修復へ応用できる。(DP2課題発見・解決力) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して主体的に実験・実習を遂行できる。(リーダーシップ)	1.染織品の特徴を理解できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2.染織品に合わせた基本的な修復方法や技法を検討し理解できる(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.染織品に必要な基本的技術を習得できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技術) 4.実習を通して染織品の理解を深め、文化財修復について考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して実験・実習を遂行できる。(DP3リーダーシップ)
染織品保存修復実習Ⅱ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	博物館・美術館に所蔵される染織文化財は長い年月を経て現存するが、その多くは物理的・科学的作用により、様々な損傷が生じている。その状態は、素材、染織技法、加藤技法によって異なる。したがって染織の修復は作品の損傷状態、展示方法、形状特徴により目的、方法も様々な選択となる。本科目では、共立女子大学博物館と連携して収蔵品の保存・修復に取り組むことで、染織品保存修復に関する専門的な知識・技術を修得する。	1.染織品の特徴を正確に理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.染織品の特徴に合わせた基本的な修復方法や技法を検討・選択ができるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.染織品に必要な専門的技術を正確に習得できるようになる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 4.実習を通して染織品についての理解を深め、文化財修復へ応用できる。(DP2課題発見・解決力) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して主体的に実験・実習を遂行できる。(DP3リーダーシップ)	1.染織品の特徴を理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.染織品の特徴に合わせた基本的な修復方法や技法を検討し理解できるようになる(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.染織品に必要な専門的技術を習得できるようになる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 4.実習を通して染織品の理解を深め、文化財修復について考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して実験・実習を遂行できる。(DP3リーダーシップ)
和服文化論	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	日本の伝統的衣装である和服は高度な染織技法が用いられ美しい、また構造的にも優れており日本人のものの大切にする美德が込められた衣服である。本科目では和服と洋服の特徴の違いや和服の種類、TPOや季節、和服と小物のコーディネート・過渡儀式と家族つながり、染織技法・産地などと履用に関する基本的知識を習得し理解する。また和服が持つ構造的特徴から仕立替をして大切に着られることや、環境にやさしい衣服であることを理解する。浴衣や着物の着付けの技術を学び理解することができる。これらのことから和服を次世代に継承することの大切さを自ら学び理解し行動できるようになる。	1.和服・洋服の特徴を理解し説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.和服の種類を理解し、身近な和服を分類し説明することができる。(DP2課題発見・解決力) 3.和服の構造を理解し、物を大切に仕立替えて身に仕立てる文化が生きる日本人の美徳や文化について説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.全國の染織について理解し、伝統染織技術について説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.和服の着付けの知識や技術を理解し、実践することができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技術) 6.和服の継承の在り方を自ら考え、理解し、提案することができる。(DP2課題発見・解決力)	1.和服と洋服の特徴を理解することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.和服の種類を理解し、身近な和服を分類することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.和服の構造を理解し、物を大切に仕立替えて身に仕立てる文化が生きる日本人の美徳や文化について理解することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.全國の伝統染織技術について理解することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.和服の着付けの知識や技術を理解することができる。(DP1-3客観性・自律性-専門知識) 6.和服の継承の在り方を自ら考え、理解することができる。(DP2課題発見・解決力)
伝統和服制作実習Ⅰ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	被服形基礎実習で習得した知識と技法を基に、より高度な「大裁女装单衣長着(浴衣)」を作製し、新たな知識と和服技術を理解し習得する。作品制作完成後は浴衣の着装技術や小物の取り合わせなどを実践できるよう、知識と技術を身につける。さらに他人に着せ付けることの技術も身につけられるようになる。	1.日本の出生と子どもの死亡に関する統計から現代社会における子どもに関する現状を知り課題を考察できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 2.子どもの発育の知識を理解し時代に伴う変化を説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 3.子どもの身体発育評価を理解し発育評価の結果を考察できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 4.子どもの生葉機能の発達を理解し大人との違いを説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 5.運動機能の発達を理解し現代社会における問題点、対策を考察できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP2課題発見・解決力) 6.子どもの精神機能の発達を理解し発達に影響するものを考察することができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 7.子どもの虐待の現状を理解し虐待防止の取り組みを考察できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP2課題発見・解決力)	1.日本の出生と子どもの死亡に関する統計から現代社会における子どもに関する現状を知り課題を考察できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2.子どもの発育の知識を理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 3.子どもの身体発育評価を理解し発育評価できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 4.子どもの生理機能の発達を理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 5.運動機能の発達を理解し現代社会における問題点を説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP2課題発見・解決力) 6.子どもの精神機能の発達を理解し発達に影響するものを説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 7.子どもの虐待の現状を理解し虐待防止の取り組みを説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】)(DP2課題発見・解決力)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）
伝統和服制作実習Ⅱ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	伝統和服制作実習Ⅱで修得した知識や技術をもとに、より高度な「大裁女物給長着」の一部を制作し、新たな知識と和裁技術を理解し習得する。この科目では、裾廻し・脇裏の裁断し、袖、表・裏身袋を制作し、丈調べ、及び、柄合わせを行い、「大裁女物給長着」を制作するための実践的な知識と技術を修得する。さらに、着物と帯や小物と取り合わせの基本の知識や着装の技術を身につける。	1. 裕の着物の制作工程や技術を理解し、説明ができる、作品を正確に制作ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門技能) 2. 裕の着物の構造と縫製技法を今まで習得した技法と比較し、その違いや特徴を理解し、説明することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3. 着物と小物と取り合わせについて理解し、自分の着物のコーディネートを考え、提案することができる。(DP2課題発見・解決力) 4. 和服の重ね着の法則を理解し、説明することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識)	1. 裕の着物の作品を制作できる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 2. 裕の着物の構造と縫製技法を理解できる。(判断・DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3. 着物と小物と取り合わせについて理解し、自分の着物のコーディネートを考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 4. 和服の重ね着の法則を理解することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識)
伝統和服制作実習Ⅲ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	伝統和服制作実習Ⅲで修得した知識や技術をもとに、より高度な「大裁女物給長着」を制作し、新たな知識と和裁技術を理解し習得する。この科目では、衽つけ、裾廻し、襷先の始め、袖つけなどをを行い、「大裁女物給長着」を制作するための実践的な知識と技術を修得する。作品完成後は裕の着物と帯や小物と取り合わせの基本の知識や着装の技術を身につける。さらに和服の重ね着の法則などの知識を理解し、着襷件、羽織、コートなどと着物との寸法の関係を理解する。	1. 裕の着物の制作工程や技術を理解し、説明ができる、作品を正確に仕上げることができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 裕の着物の構造と縫製技法を今まで習得した技法と比較し、その違いや特徴を理解し、説明することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3. 着物と小物と取り合わせについて理解し、自分の着物のコーディネートを考え、提案することができる。(DP2課題発見・解決力) 4. 和服の重ね着の法則を理解し、説明することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識)	1. 裕の着物の作品を仕上げることができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 2. 裕の着物の構造と縫製技法を理解できる。(判断・DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3. 着物と小物と取り合わせについて理解し、自分の着物のコーディネートを考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 4. 和服の重ね着の法則を理解することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識)
被服形基礎実習	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	被服形とは布地を着装できる状態まで作り上げることを意味し、本学では立体構成(洋裁)と平面構成(和裁)の両面からの技術を身につけることができるようカリキュラムが構成されている。本科目はその被服形実習の基礎学習と位置づけられており、洋裁、和裁の両面の設計に必要とされる基礎的知識と縫製技術を理解し身につける。具体的には、洋服の制作のため基礎的技術(ミシン縫い・手縫い・裁断・マイロン抜き)と和服の制作のため基礎的技術(手縫い・縫い代の始末・裁断・縫使用)について作品制作実習を通して身につける。	1. 子どもの栄養と食生活の意義、小児の発育・発達と栄養についての基本的知識および発展の知識を説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 栄養、栄養素、食品についての基本的事項について子どもの発育・発達と関連づけて説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 3. 子どもの成長各段階に応じた必要な栄養量に基づいて1日の献立を作成できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 4. 子どもの成長の各段階における食事や栄養の問題点について具体例を用いて説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 5. 現代社会における子どもの食生活の問題点を踏まえ、子どもに対する食育について適切な専門用語を用いて自分の考えを文章に表現することができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) (DP2課題発見・解決力)	1. 子どもの栄養と食生活の意義、小児の発育・発達と栄養についての基本的知識を説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 栄養、栄養素、食品についての基本的事項について説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 3. 子どもの成長段階に応じた必要な栄養量に基づいて1日の献立を作成できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 4. 子どもの成長の各段階における食事や栄養の問題点についてその概要を説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 5. 現代社会における子どもの食生活の問題点を踏まえ、子どもに対する食育について自分の考えを文章に表現することができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) (DP2課題発見・解決力)
被服形学Ⅰ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	被服はそれを着装する人と、被服製作の基本となるパターン、及び使用する材料の3つの要素が十分に生かされた時点での良い設計が構築される。そこで本科目では、被服形分野の基礎として、人体に関する情報を主体に、人体計測、JISサイズ規格、体型、体型とパターンの関連についての知識を身に着け、基本姿勢における人体の情報を衣服原型との関係について理解する。さらに、アパレル生産の現状や仕組みに関する知識も修得することによって、原製品の生産についての理解を深める。	1. 人体の構成・骨格系・筋系・皮膚系など被服形に役立つ人体に関する情報について、機能役割も含めて説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 人体計測の方法について目的別に説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3. 人体の基本サイズ、いろいろな体型やサイズ変化について説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4. JISサイズについて経緯も含めて説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 5. アパレル生産の仕組みを理解できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 6. 体型とパターンの関係について考察し、衣服デザインへの応用ができる。(DP2課題発見・解決力) 7. アパレル設計に関して被服形学の観点から問題点が理解できるようになる。(DP2課題発見・解決力)	1. 人体の構成・骨格系・筋系・皮膚系など被服形に役立つ人体に関する情報について説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 人体計測の方法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3. 人体の基本サイズ、いろいろな体型やサイズ変化について説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4. JISサイズについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 5. アパレル生産の仕組みを説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 6. 体型とパターンの関係について考察し、衣服デザインへの応用ができる。(DP2課題発見・解決力)
被服形学Ⅱ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	被服形学Ⅰで修得したスカート・身頃 原型パターンに対するダーツの移動と分散を理解し、スカート・身頃原型を用いた多様なパターン修正方法を修得する。袖、衿を含むシャツカラーブラウスのパターン作図方法と、基本パターンからデザイン展開する方法を理解し、それらを応用したパターン作図をする。デザイン画に描かれた作品を実現するためのパターンを作図するための様々な手法を修得する。	1. ダーツの移動と分散の幾何的な意味を理解して、適切に応用ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 意図した立体形状を正確に再現するパターンの作図ができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 3. デザイン画に描かれた作品を実現するために、適切なパターンの作図ができる。(DP2課題発見・解決力)	1. ダーツの移動と分散の幾何的な意味を理解して、応用ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 4. 意図した立体形状を再現するパターンの作図ができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 5. デザイン画に描かれた作品を実現するために、パターンの作図ができる。(DP2課題発見・解決力)
被服形実習Ⅰ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	アパレル製品を生産するためには、布を製品に仕上げるまでの諸工程と品質上の意義を理解する必要がある。まず、人体形態と原型の関係と原型からデザイン展開法などのパターン作成方法を理解する。次に作品制作実習を行い、アパレルが設計・経製課程を経て完成するまでの主要な工程の要点と流れを理解すると共に縫製技術も身につける	1. 社会的養護における概念、子どもの营养の利益について理解し、自身の言葉で説明できるようになる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 社会養護における重要な概念について理解を深め、現状の課題・問題点を説明し、自身の立案で対応策、解決策を説明することができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 社会的養護のもので育つ子どもに対する知識、支援技法について理解し、説明することができる。(DP2課題発見・解決力)	1. 社会的養護における保育者に求められる姿勢、子どもの最善の利益について理解する。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 社会的養護における重要な概念について理解を深め、現状の課題・問題点を説明することができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 社会的養護のもので育つ子どもに対する知識、支援技法について理解する。(DP2課題発見・解決力)
被服形実習Ⅱ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	品質の良いアパレル製品を効率的に工業生産するためには、科学性と合理性を追求した生産方式を理解することが重要である。まずは基本パターンからのデザイン展開方法を理解し、アパレル生産のための工業用パターンメーキング、縫製仕様書について書き方、作成方法を理解する。その後、縫製仕様書に従った作業を通して、アパレル生産用の縫製を行い、効率的な生産の仕組みと流れを理解する。	1. 社会的養護における保育者に求められる姿勢、子どもの最善の利益を前提とした支援について理解し、自身の言葉で説明できるようになる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 社会的養護のもので育つ子ども達の実際について学び、対応策や支援方法について理解することができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 社会的養護のもので育つ子どもに対する専門職として、自己覚知を行い、自らの実践について自己省察することができる。(DP2課題発見・解決力) (DP3リーダーシップ)	1. 社会的養護における保育者に求められる姿勢、子どもの最善の利益を前提とした支援について理解する。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 社会的養護のもので育つ子ども達の実際について学び、対応策や支援方法について理解することができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 社会的養護のもので育つ子どもに対する専門職として、自己覚知を行うことができる。(DP2課題発見・解決力) (DP3リーダーシップ)

科目名	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）
被服造形実習Ⅲ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	被服造形実習Ⅰ・Ⅱで修得した知識や技術をもとに、裏付きのテラードジャケットの制作を行う。製図、赤地、裏地の工業用パターン、裁断、芯貼り、縫製、サイズ展開(グレーディング)等、一連のアパレル生産方法について理解する。	1. 子育てにおける「家庭支援」の背景や必要性、目的を歴史的背景、社会的文脈と関連させながら理解し、説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 「家庭支援」の具体的な方法を理解し、状況に応じた支援の可能性を考えることができる。(DP1-2客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 「家庭支援」における今後の課題を理解し、自らテーマを選択して探し、考察することができます。また、グレーブでの発表を通して、相互に評価・改善し、自らの今後の保育実践と関連させながら振り返ることができる。(DP2課題発見・解決力)(DP3リーダーシップ)。	1. 子育てにおける「家庭支援」の背景や必要性、目的を理解し、説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2. 「家庭支援」の具体的な方法を理解し、説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3. 「家庭支援」における今後の課題を理解し、自らテーマを選択して探査することができる。また、グレーブでの発表を通して、相互に評価・改善することができる。(DP2課題発見・解決力)(DP3リーダーシップ)。
衣生活とデザイン	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	デザインは被服だけではなくあらゆる分野に共通の考え方であるので、はじめに「デザイン」とは何かを学んだ後、「被服デザイン」への応用について考える。近代デザインの発生となる18世紀後半から19世紀、展開期となる20世紀までのモノづくりやデザインに対する考え方の変遷を学び、現在のモノづくりや流行への影響について考える。以降の被服デザインの実践に向けて、感性をより活かすために、デザインの重要な要素である造形理論を学び、演習により理解を深める。	1. デザインの本質を理解し、デザインの意義について、歴史・産業的な視点から事例を示して説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. デザインの歴史の流れを理解し、現代のデザインと関連付けて考えることができ、時代が求めるデザインを創造する。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3. 造形理論の知識を身につけ、独自性のあるファッショングローブラクトの企画・設計ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4. デザインの実践に向けて自身の特徴を視野に入れてステップアップを考える。(DP2課題発見・解決力)	1. デザインの本質を理解し、デザインの意義について説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. デザインの歴史の流れを理解し、現代のデザインへと関連付けて考えることができ、デザインを創造する。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3. 造形理論の知識を身につけ、ファッショングローブラクトの企画・設計ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4. デザインの実践に向けてステップアップを考える。(DP2課題発見・解決力)
色彩学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	デザイン分野において欠かせない要素の1つである色彩計画について学ぶ。はじめに、色のもつ特性について物理的・心理的な面から学び、演習課題(色彩嗜好の考察)を通して理解を深める。次に、色を正確に表示する方法や色彩調和論について学び、実際に配色カードを用いてトーン別色相図の概念図の作成とカラーコーディネーションを行なうことで配色力を養う。授業内で繰り返しトレーニングすることで、色彩体系および配色の基本を体得する。さらには、色彩計画の考え方を学び、目的と対応した色彩とは何かを考える。	1. 色彩の基本的な知識や効果を知ることで、日常生活の中で、色彩をどのように選び、活用したらいよいかを理解して、考えを述べることができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. デザイン、企画に必要な色彩の基本的な技能を身に付け、独自性のあるデザイン表現ができるようになる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 毎日の生活において色彩、デザインに关心を高めることができ、積極的に情報収集と活動を始める。(DP2課題発見・解決力)	1. 色彩の基本的な知識や効果を知ることで、日常生活の中で、色彩をどのように選び、活用したらいよいかを理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. デザイン、企画に必要な色彩の基本的な技能を身に付け、表現ができるようになる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 毎日の生活において色彩、デザインに关心を高めることができる。(DP2課題発見・解決力)
ファッションドローリング	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	衣生活の中にある問題点を探る調査法、問題点を解決するためのアイディアの展開法、デザインの意図を第3者に伝えるためのプレゼンテーションスキルを修得する。また、ファッショングローブラクトの企画プロセスに從ってデザイン感性の理論を理解する。具体的には、イメージ感性の表現方法、ファッショントレンドの成り立ち—専門用語、ファッショニングメディアに関する知識、ハンガーイラストの描き方等について実践を通して学ぶ。	1. 各自の身のまわりにある衣に関する問題点を事例に、デザイン・プロセスにそつて問題解決のデザインを考えることができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. ファッショングローブラクトの企画プロセスに従ってデザイン感性の理論を理解する。具体的には、イメージ感性の表現方法、ファッショントレンドの成り立ち—専門用語、ファッショニングメディアに関する知識、ハンガーイラストの描き方等について実践を通して学ぶ。	1. 各自の身のまわりにある衣に関する問題点を事例に、デザイン・プロセスにそつて問題解決のデザインを考えることができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. パラレル製品の企画・設計について理解し、発想や表現ができるようになる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能)
先端ファッショングデザインⅠ	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	多様なデザイン発想の方法論について学び、演習を通してリアルクローズおよびクリエイティブなファッショングデザインを創出するための能力を養成する。基本的なデザイン技法を中心修得した上で、デジタルテクノロジーを活用したクリエーションについても学ぶ。ファッショントレンドの変遷に関する分析に基づき、次世代の消費者に向けたトレンドを創出するデザインコンセプトの提案から、ドローリングやデザイン表現について実践的なスキルを身につける。	1. 多様なデザイン発想の方法論について学び、術的な視点で提案するデザインを客観的に説明できる(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. ファッショントレンドの変遷に関する情報を収集し、多面的に分析ができる。 3. 次世代の消費者に向けたトレンドを創出するクリエイティブなデザインコンセプトを提案できる。(DP2課題発見・解決力) 4. ファッションドローリングを修得した上で、クリエイティブな作品をつくることができる。(DP2課題発見・解決力)	1. デザイン発想の方法論について学び、提案するデザインを説明できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. ファッショントレンドの変遷について理解し、時代性や産業界の視点から発想や表現ができるようになる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 次世代の消費者に向けたトレンドを創出するデザインコンセプトを提案できる。(DP2課題発見・解決力) 4. ファッションドローリングを修得した上で、作品をつくることができる。(DP2課題発見・解決力)
先端ファッショングデザインⅡ	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	ファッショングの分野を対象にしたマーケティングリサーチにより最新動向を把握した上で、将来を含めた消費者行動を予測する。多様なデザイン発想の方法論を理解して、リアルクローズ、ファッショニアイトム・コンテンツなどのデザインコンセプトを検討し、ブランド拡張を意識した製品・サービスを具体的に提案する。具体的な経験、内省的・客観的、抽象的概念化、能動的実験という経験学習モデルの過程を経て、提案する製品・サービスを向上させる。	1. マーケティングリサーチにより最新動向を把握し、将来の消費者行動を予測して正確に説明ができる。 2. アリアルクローズ、ファッショニアイトム・コンテンツなどについてクリエイティブなデザインコンセプトを提案できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. ブランド拡張を意識した製品・サービスを具体的に提案できる。(DP2課題発見・解決力) 4. 経験学習モデルの過程を経て、提案する製品・サービスについて客観的に検討できる。(DP2課題発見・解決力)	1. マーケティングリサーチにより動向を把握し、消費者行動を予測して説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. アリアルクローズ、ファッショニアイトム・コンテンツなどについてデザインコンセプトを提案できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 次世代の消費者に向けたトレンドを創出するデザインコンセプトを提案できる。(DP2課題発見・解決力) 4. ブランド拡張を意識した製品・サービスを提案できる。(DP2課題発見・解決力) 4. 経験学習モデルの過程を経て、提案する製品・サービスについて客観的に検討できる。(DP2課題発見・解決力)
衣生活とエルゴノミクス	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	被服造形分野で学んだ理論と知識を更に発展させ、演習を通して理解を深める。まず、衣服パターンの基礎となる人体計測について、計測点のとらえ方、計測機器の扱い方、計測項目、計測方法について人体計測演習を通して身につける。手計測データ及び三次元計測データなど人体に関するデータを総合的に検討し、自己の体型及び成人女性の体型について理解を深める。次に、動作時の人体寸法変化についての計測を実施し、動作に伴う皮膚の伸びについて認識し、人体が衣服に要求するゆとり量等について考察する。		

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標 (成績評価A)	単位修得目標 (成績評価C)
ファッションDX I	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	1	2	ファッションデザインを表現する方法として、デジタルイラストレーションやコンピュータアニメーションなどの映像作品が利用されている。卒業制作では、衣服だけでなく作品のコンセプト等を説明する映像も含めて制作することが少なくなく、デジタルイラストレーションのスキルが必須になりつつある。また、卒業研究でも、論文やプレゼンテーション用の制作成で高度なデジタルイラストレーションを使用する機会が増えてくる。この科目では、デジタルコンテンツを制作するのにデジタルイラストレーション技法と、映像作品を制作するためのコンピュータアニメーションに関する技術について学ぶ。授業ではAdobe製品を使用し、ショートリアル等を通して各種機能を理解する。さらに、作品のコンセプトを検討し、最終的に独創的な作品を制作することを目指す。	1. デジタルイラストレーションやコンピュータアニメーションを用いてファッショングデザインを表現する方法を理解して説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. 修得した知識や技術を独創的なファッショングデザインの提案に応用することができる。(DP2課題発見・解決力) 3. デジタルツールを用いてデザインを具現化できる。(DP2課題発見・解決力、DP1-3客観性・自律性——専門技能) 4. 作品に表現したコンセプトやメッセージを説明して、正しく理解してもらうことができる。(DP2課題発見・解決力)	1. デジタルイラストレーションやコンピュータアニメーションを用いてファッショングデザインを表現する方法を理解できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. 修得した知識や技術をファッショングデザインの提案に応用することができる。(DP2課題発見・解決力) 3. デジタルツールを用いてデザインを具現化できる。(DP2課題発見・解決力、DP1-3客観性・自律性——専門技能) 4. 作品に表現したコンセプトやメッセージを説明できる。(DP2課題発見・解決力)
ファッションDX II	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	2	2	ファッション産業では、コンピュータ支援製品設計・製造工程が一般化している。この科目では、コンピュータ支援製品設計・製造工程を理解し、パターンメーキング CAD を用いて基本的な衣服パターンを作図するための知識と技術を修得する。授業では、世界で利用されているパターンメーキング CAD システムを実際に使用して、基本的なパターンを作図する。体型に基づくパターン作図方法とダーツ等を用いた立体造形の幾何的な意味を理解した上で、スカート(タイト、フレア、セミタイト)、身頃原型のパターンを作図する知識と技術を修得する。さらに、スカートと身頃の3D シミュレーションを行い、パターンについて考察する。	1. パターンメーキング CAD を用いた製品設計・製造の方法と工程を理解して説明ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. パターンの作図に必要なパターンメーキング CAD の基本操作ができる、応用ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 体型に基づくパターン作図方法を理解した上で、パターンメーキング CAD を用いて基本的なスカートのパターンを作図できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 4. ダーツ等を用いた立体造形の幾何的な意味を理解した上で、パターンメーキング CAD を用いて身頃のパターンを作図できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 5. 3D シミュレーションの結果を理解し、パターンの改善点を提案できる。(DP2課題発見・解決力)	1. パターンメーキング CAD を用いた製品設計・製造の方法と工程を理解できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. パターンの作図に必要なパターンメーキング CAD の基本操作ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. パターンメーキング CAD を用いて基本的なスカートのパターンを作図できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 4. パターンメーキング CAD を用いて身頃原型のパターンを作図できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 5. 3D シミュレーションの結果を理解できる。(DP2課題発見・解決力)
ファッションDX III	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	2	2	ファッション産業では、コンピュータ支援製品設計・製造工程が一般化している。この科目では、コンピュータ支援製品設計・製造工程を理解し、パターンメーキング、パターンメーキング CAD を用いて衣服パターンを作図するための知識と技術を修得する。授業では、世界で利用されているパターンメーキング CAD システムを実際に使用して、複数の身頃原型と袖、襟を含むフラウスのパターンを作図し、人体計測に基づくパターン生地の考え方と、立体形の生成手法について理解を深める。さらに、課題に取り組むことで、ファッションイラストレーションからパターンを生成するための基本的な知識と技術を修得する。	1. 複数の身頃原型について造形的な特徴を把握し、人体計測に基づく原型の作成方法を理解して説明ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 人体計測に基づく原型の作成方法を理解した上で、パラレル CAD を用いて複数の身頃原型を作成できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 人体の3D 形状での対応を考慮し、パターンメーキング CAD を用いて袖・襟を含むフラウスのパターンを作成できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 4. 独創的なファッションデザインを提案し、パターンメーキング CAD を用いてファッションイラストレーションに基づいたパターンを作成できる。(DP2課題発見・解決力)	1. 複数の身頃原型について造形的な特徴を理解して説明ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. パターンメーキング CAD を用いて複数の身頃原型を作成できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. パターンメーキング CAD を用いて袖・襟を含むフラウスのパターンを作成できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 4. パターンメーキング CAD を用いてファッションイラストレーションに基づいたパターンを作成できる。(DP2課題発見・解決力)
ファッションDX IV	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	3	2	人体を構成する骨格や筋肉について理解したうえで、コンピュータアニメーションに骨格運動生成に使用される運動ループについて学び、着衣運動時のガーメントシミュレーションに関する知識と技術を修得する。また、コンピュータグラフィックスによる最新の映像生成技術を修得することで、高精細なコンピュータアニメーション映像の制作技術を学び、実際に映像作品をグループで制作する。	1. コンピュータアニメーションに骨格運動生成を理解し、正確に説明ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 着衣運動時のガーメントシミュレーションを理解し、適切に応用ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. コンピュータアニメーション映像の制作技術を活用して高度な作品を作成できる。(DP2課題発見・解決力) 4. グループで協力してクリエイティブな映像作品を作成できる。(DP3 リーダーシップ)	1. コンピュータアニメーションに骨格運動生成を理解し、説明ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 着衣運動時のガーメントシミュレーションを理解し、応用ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. コンピュータアニメーション映像の制作技術を活用して高度な作品を作成できる。(DP2課題発見・解決力) 4. グループで協力して映像作品を作成できる。(DP3 リーダーシップ)
マーケティングリサーチ I	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	1	2	消費者調査は、社会や市場の動向を知るために、また、消費者・生活者の行動の実態や意識をとらえるために行う調査であり、質問紙法(アンケート調査法)、面接法、観察法などは代表的な方法である。これらの方法のうち、質問紙法に主としておき次の内容について調査と演習を行う。具体的には、(1)消費者調査とは、(2)消費者調査の種類と方法、(3)調査票の作成、(4)調査対象者の選び方、(5)集計と分析、(6)調査の具体例などである。	1. 消費者調査を正しく行う方法を理解し、調査設計から分析に至る一連の方法と調査結果を考察するための知識を修得し、他の人に合理的な説明ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 仮説構築に基づく調査設計から分析に至る消費者調査の流れを理解し、仮説を適切に検証する調査設計ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 他の人で作成した消費者調査票を考察して客観的に評価できる。(DP2課題発見・解決力)	1. 消費者調査を正しく行う方法を理解し、調査設計から分析に至る一連の方法と調査結果を考察するための知識を修得し、他の人に説明ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 仮説構築に基づく調査設計から分析に至る消費者調査の流れを理解し、仮説を検証する調査設計ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3. 第3者の作成した消費者調査票を考察して客観的に評価できる。(DP2課題発見・解決力)
マーケティングリサーチ II	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	2	2	近年では、WebやSNSだけでなく IoT (Internet of Things), M2M(Machine to Machine)等の技術により膨大な情報が日々生まれされ、データサイエンティストやデータアナリストといった人材不足が深刻な問題になりつつある。授業では、ファッションに関するプロダクトやサービス、ブランドを例に情報を定量化して分析する手法について学ぶ。さらに、基本的な統計量、検定、分散分析、階層的、非階層的クラスター分析、主成分分析、因子分析等を用いて、ファッションプロダクトやブランドなどを定量化して分析する。	1. 基本的な統計分析と多変量解析を理解して正確に説明ができる、データ分析に応用できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. 基本的な統計や多変量解析をプロダクトやサービス、ブランドなどの評価に応用して、的確な考察ができる。(DP2課題発見・解決力) 3. 他の人と協働してプロダクトやサービス、ブランドなどを評価した結果を説明し、正確に理解してもらうことができる。(DP3 リーダーシップ)	1. 基本的な統計分析と多変量解析を理解して、データ分析に応用できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. 基本的な統計や多変量解析をプロダクトやサービス、ブランドなどの評価に応用できる。(DP2課題発見・解決力) 3. 他の人と協働してプロダクトやサービス、ブランドなどを評価した結果を説明できる。(DP3 リーダーシップ)
先端ファッションビジネス I	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	3	2	マーケティングリサーチによりファッションプロダクト・サービスに関する情報を収集・分析し、消費者のニーズを把握する。次に、過去から現在に至るファッショントレンドの分析から将来の変化を予測し、予測に基づき新規ファッションプランを提案する。さらに、スタイリング、コーディネート、アイテム展開からリテール、ディスカウントまで含めたマーチャンダイジングについて詳細に検討する。	1. ファッションプロダクト・サービスに関する情報を収集・分析し、消費者のニーズを正確に把握できる。(DP2課題発見・解決力) 2. ファッショントレンドの分析から将来の変化を予測し、予測に基づき独創的な新規ファッションプランを提案できる。(DP2課題発見・解決力) 3. スタイリング、コーディネート、アイテム展開からリテール、ディスカウントまで含めたマーチャンダイジングを理解し、優れた提案ができる。(DP2課題発見・解決力)	1. 基本的な統計分析と多変量解析を理解して、データ分析に応用できる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2. ファッショントレンドの分析から将来の変化を予測し、予測に基づき新規ファッションプランを提案できる。(DP2課題発見・解決力) 3. スタイリング、コーディネート、アイテム展開からリテール、ディスカウントまで含めたマーチャンダイジングを理解し、提案ができる。(DP2課題発見・解決力)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
先端ファッショングジネスII	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	マーケティングリサーチによりファッショングローバル・サービスに関する情報を収集・分析し、消費者のニーズを把握する。次に、過去から現在に至るファッショントレンドの分析から将来の変化を予測し、予測に基づき新規ファッショングランドを把握する。さらに、スタイルング、コーディネート、アイテム展開からリテール、ディスクリビューションまで含めたマーチャンダイジングについて詳細に検討する。マーケティングの4P(製品・サービス、価格、プロモーション、流通)について検討した上で、経済的に成立するビジネスモデルを構築し、社会実装するための具体的な方策を立案する。	1. ファッショングローバル・サービスに関する情報を収集・分析し、消費者のニーズを正確に把握できる。(DP2課題発見・解決力) 2. ファッショントレンドの分析から将来の変化を予測し、予測に基づき新規ファッショングランドを把握できる。(DP2課題発見・解決力) 3. スタイリング、コーディネート、アイテム展開からリテール、ディスクリビューションまで含めたマーチャンダイジングを理解し、優れた提案ができる。(DP2課題発見・解決力) 4. マーケティングの4Pについて検討した上で、経済的に成立するビジネスモデルを構築し、社会実装するための具体的な方策を立案する。(DP2課題発見・解決力)	1. ファッショングローバル・サービスに関する情報を収集・分析し、消費者のニーズを把握できる。(DP2課題発見・解決力) 2. ファッショントレンドの分析から将来の変化を予測し、予測に基づき新規ファッショングランドを把握できる。(DP2課題発見・解決力) 3. スタイリング、コーディネート、アイテム展開からリテール、ディスクリビューションまで含めたマーチャンダイジングを理解し、提案ができる。(DP2課題発見・解決力) 4. マーケティングの4Pについて検討した上で、経済的に成立するビジネスモデルを構築し、社会実装するための方策を立案する。(DP2課題発見・解決力)
ファッションビジネス論	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	ファッショニングビジネスの現状と課題を、リアルなビジネスケース・視点から学習する。具体的には、(1)国内アパレル産業のこれまでと現状(2)ファッショング・ブランドビジネスとは何か(3)テクノロジーがアパレル産業に及ぼす影響(4)グローバル化に向けた課題、といったテーマについて幅広い角度から学び、定量化・定性的に業界構造を分析できるようになることを目標とする。	1. ファッショニングビジネスの利益構造・ビジネスモデルについて理解し、定量的に説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 日本のアパレルビジネスの課題を認識し、今後の方向性について自分なりの意見をまとめることができる。(DP2課題発見・解決力) 3. テクノロジーがファッショニングビジネスに及ぼす影響について、自分なりの意見をまとめて正確に説明ができる。(DP2課題発見・解決力)	1. ファッショニングビジネスの利益構造・ビジネスモデルについて理解して説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 日本のアパレルビジネスの課題を認識し、今後の方向性について自分なりの意見をまとめることができる。(DP2課題発見・解決力) 3. テクノロジーがファッショニングビジネスに及ぼす影響について、自分なりの意見をまとめることができる。(DP2課題発見・解決力)
ファッションマーケティング論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	ファッション業界におけるマーケティングは、感性中心に語らがちであるが、科学的なマーケティングの知識と手法は、ファッション業界でも、欠かすことができない重要な基本である。本授業では、マーケティングの基本的理解を確認すると同時に、ファッション業界での具体的な展開例を考察する。また、一方的な講義ではなく、受講者が考え参加できる双方向の授業を目指す。	1. ファッショニング産業の構造や動向を把握できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 2. アパレル業界特有のマーケティング・マーチャンダイジング活動について理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3. ファッショニングビジネスのマーケティングについて基礎的な戦略を構築できるようになる。(DP2課題発見・解決力)	1. ファッショニング産業の構造や動向を把握できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 2. アパレル業界特有のマーケティング・マーチャンダイジング活動について理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識)
ファッションリテール論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	アパレルを中心としたファッショング小売店を生活者と作り手・売り手との接点として位置づけ、ファッショントピックは?販売とは?をはじめ、小売店の機能を理解するとともに、用語を含めた小売業に関する基本的な事項の理解を狙っている。具体的な販売手法やケーススタディも交え、大きく構造が変化しているファッショング小売業の現状と課題について、出来るだけ最新の情報を織り込みながら講義する。	具体的な到達目標として、次の2点を挙げる。 1. ファッショニングビジネス、特に小売業の仕組みを理解する。同時にファッショング小売業の基盤である販売職の職務内容を理解し、販売職の役割と重要性を認識できるようになる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 日本のファッショング小売業を客観的に理解した上で、今後の方向性について、自らの意見を持つことができるようになる。(DP2課題発見・解決力)	修得目標 具体的な修得目標として、次の2点を挙げる。 1. ファッショニングビジネス、特に小売業の仕組みを理解する。同時にファッショング小売業の基盤である販売職の職務内容を理解し、販売職の役割と重要性を認識できるようになる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 日本のファッショング小売業を客観的に理解した上で、今後の方向性について、考察することができるようになる。(DP2課題発見・解決力)
被服心理学	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	1	2	選択・購入・着用などの被服行動の特徴と要因について、被服心理学の立場から、個人、対人、社会・文化などの要因と関連づけながら解説する。	1. 年間の保育活動の計画を健康管理・健康教育・環境整備から立て、評価することができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 2. 子どもの体調不良等に対する適切な判断・対応ができる。保育者間での情報を共有することができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP2課題発見・解決力) 3. 感染症の予防と適切な対応を理解し予防策を計画的に集団生活に取り組むことができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) (DP2課題発見・解決力) 4. 集団生活での環境管理・安全管理を理解し、子どもの事故防止、災害への備えの対策を立て対応することができる。(DP2課題発見・解決力) (DP3リーダーシップ)	1. 年間の保健活動の計画を健康管理・健康教育・環境整備から立てることができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 2. 子どもの体調不良等に対する適切な判断・対応ができる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) (DP2課題発見・解決力) 3. 感染症の予防と適切な対応を理解し予防策を計画的に集団生活に取り組むことができる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) (DP2課題発見・解決力) 4. 集団生活での環境管理・安全管理を理解し、子どもの事故防止、災害への備えの対策を立て対応することができる。(DP2課題発見・解決力) (DP3リーダーシップ)
化粧心理学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	化粧は、外見的な魅力を高めたり、自己表現を行ったりする手段として重要な要素であり、リラクゼーション、カムフラージュ、自己表現の効果がある。また、メイクアップやスキンケアによるストレスの緩和などのリラクゼーション効果について学ぶ。次に、シミや雀斑をカバーして肌の欠点を隠し、美しさを引き立てるカムフラージュの効果について整理する。さらに、メイクアップによる自己表現やアイデンティティの明示や、他人とのコミュニケーションへの影響について考える。	1. 化粧の心的効果(リラクゼーション、カムフラージュ、自己表現)を科学的に理解し、衣生活における人間と社会環境の関係性を主体的・自律的に考察できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 化粧行動に関する専門的技能を応用し、心身の健康や生活の質向上に貢献する提案ができる。(DP1-3客観性・自律性【専門技能】) 3. 化粧に関連する社会的・心理的課題を自ら発見し、被服学・心理学の知識をもとに論理的に課題を分析・解決できる。(DP2課題発見・解決力) (DP3リーダーシップ)	1. 化粧の基本的な心的効果(リラクゼーション、カムフラージュ、自己表現)について説明でき、衣生活と人間・社会環境の関係を理解している。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 化粧の持つリラクゼーション効果や自己表現効果を理解し、基礎的な知識を生活に応用できる。(DP1-3客観性・自律性【専門技能】) 3. 化粧をめぐる心理的課題を把握し、基本的な分析と解決の視点を持つことができる。(DP2課題発見・解決力)
コスメティックマーケティング論	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	日本及び世界の化粧品業界におけるマーケティング戦略をケーススタディを交えながら、具体的に学習していく。また、化粧品ビジネスの全容と今日の課題を理解する。	1. 化粧品業界のマーケティング戦略を理解し、概要の説明が出来るようになる。 2. 自ら適用する化粧品ブランドについて、客観的にマーケティング戦略の概要が、理解でき、妥当性を判断できるようになる。(DP2課題発見・解決力)	1. 化粧品業界のマーケティング戦略を理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 自ら適用する化粧品ブランドについて、客観的にマーケティング戦略の概要が、理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）		単位修得目標（成績評価C）
					到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）	
コスメティックサイエンス	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	化粧及び化粧品を理解する上で、多岐にわたる基礎的な科学知識を学ぶ。特に皮膚科学及び化粧品の品質に関連する基本的な科学知識を重点的に学び、正しく理解する。	1. 皮膚生理を正しく学んだ上で、化粧品の役割を科学的に理解し、説明できるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 各種化粧品の品質特徴、効果能効を正しく理解し、説明できるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識)	1. 皮膚生理を正しく学んだ上で、化粧品の役割を科学的に理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2. 各種化粧品の品質特徴、効果能効を正しく理解できるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識)	
ビューティ・ウェルネス	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	皮膚は身体を外部環境から保護し、感覺を伝達し、体温調節を行う最大の器官である。肌、爪、髪の健康を科学的に学びながら、美容に役立つ知識を修得する。肌の構造(表皮、真皮、皮下組織)やスキンケアのメカニズムを理解し、爪や髪の健康を保つための方法を学ぶ。また、美と健康の相互関係について考察し、日常生活に役立つ実践的なビューティケアの知識を修得し、応用する。	1. 外部環境から身体を保護する皮膚の健康を科学的な視点から説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 肌の構造(表皮、真皮、皮下組織)やスキンケアのメカニズムを理解し、正確に説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3. 美と健康の関係について考察し、実践的なビューティケアの知識を修得して応用ができる。(DP2課題発見・解決力) 4. 修得した美と健康に関する知識を応用して、協働や相互支援につながる活動を具体的に提案できる。(DP3 リーダーシップ)	1. 外部環境から身体を保護する皮膚の健康を説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 肌の構造(表皮、真皮、皮下組織)やスキンケアのメカニズムを理解し、説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3. 美と健康の関係について考察し、実践的なビューティケアの知識を修得できる。(DP2課題発見・解決力) 4. 修得した美と健康に関する知識を応用して、協働や相互支援につながる活動を具体的に提案できる。(DP3 リーダーシップ)	
衣生活と健康 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	被服衛生とは、現代生活における安全、安心、快適で機能的、さらには心地かな、真の意味での健康な衣生活のあり方を考えるため分野である。そこで、暑さ寒さに対する人の生理反応と被服との関連性、衣服の人体への影響、皮膚の衛生や肌触りと健康との関連性、おしゃれが健康に与える影響などについて理解する。基本的な知識を知ったうえで、実際的な現象に如何に適用されるかを多くの実例から理解を深め、現代社会における課題について考察する。	1. 被服と健康との関わりを温熱生理、形態、運動、心理等の面から理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 日常の衣生活での衛生学的諸問題について思考し適切な判断ができる。(DP2課題発見・解決力) 3. 衣生活における衛生学的視点を理解し、興味開拓をもつことができる。(DP2課題発見・解決力)	1. 被服と健康との関わりを温熱生理、形態、運動、心理等の面から理解できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 日常の衣生活での衛生学的諸問題について思考し適切な判断ができる。(DP2課題発見・解決力) 3. 衣生活における健康への視点をもつことが出来る。(DP2課題発見・解決力)	
衣生活と健康 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	被服と環境に関わる諸問題を学び、消費者が被服を選択する際の自然環境や居住環境への適応における温熱要因や、大気質に環境に与える要因について理解を深めることを目的とする。自然環境および社会環境が被服に及ぼす影響について、理論的情景と共に多くの実例によって考察する。また、インクルーシブ・ファッションやアシスタナル・ファッショニズムに関連するアイディアや解決策を創出し、社会や消費者の多様なニーズに応える人材を育成することを目的とする。	1. 被服が有する諸機能のうち被服と環境のかかわりを自然科学および社会科学的な見地から理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 被服と環境のかかわりを深く理解し、関連する諸問題について思考し、よりよい判断をすることができる。(DP2課題発見・解決力) 3. リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して社会や消費者の多様なニーズに応える人材を育成することを目的とする。	1. 被服が有する諸機能のうち被服と環境のかかわりを自然科学または社会科学的な見地から理解できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 被服と環境のかかわりを深く理解し、関連する諸問題について思考し適切な判断ができる。(DP2課題発見・解決力) 3. リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して社会や消費者の多様なニーズに応える人材を育成することを目的とする。	
社会臨床心理学	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	被服行動やその背後にある心理を理解するために必要な心理学の知識を身に付ける。心理学のなかでも、特に社会心理学・臨床心理学の理論を学ぶ。さらに、実践的な取り組みを行って、心理学に基づいた技能を獲得するとともに、自己理解にも役立てる。	1. 心理学、特に社会心理学・臨床心理学の幅広い知識を身に付けることができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 心理学の理論やDP1-3客観性・自律性—専門技能に基づいて人間を理解し、横断的に関わることができる。(DP2課題発見・解決力) 3. 心理学の世界に大きな関心を向け、被服学の専門知識と関連づけて考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 4. リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して主体的に演習を遂行できる。(DP3 リーダーシップ)	1. 心理学、特に社会心理学・臨床心理学の最も基礎的な知識を身に付けることができる(DP1-2客観性・自律性—専門知識)。 2. 心理学の理論やDP1-3客観性・自律性—専門技能に基づいて人間を理解し、関わることができる(DP2課題発見・解決力)。 3. 心理学の世界に大きな関心を向け、被服学の専門知識と関連づけて考えることができる(DP2課題発見・解決力)。 4. リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して演習を遂行できる。(DP3 リーダーシップ)	
衣生活と健康 III	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	衣服と健康の関係性を生理・人情学の視点から多面的に探査し、心身の健康維持・向上に資する衣生活を検討する。具体的には、(1) 繊維製品の品質(品質の評価、品質保証、品質表示、消費者苦情など)、(2) 消費者行動(消費者行動の特徴、購買行動の要因、商品・店舗と消費者など)、(3) 繊維製品の生産・流通・消費(繊維産業の構造、繊維・織維製品の生産、織維製品の流通、織維製品の消費など)について講義する。	1. 体温調節や湿度、輻射、風などの環境要因が人体に与える影響の分析について適切に説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 素材やデザインが心身に与える効果を適切に検証できる。(DP2課題発見・解決力) 3. 素材やデザインが心身に与える効果を実際に検証し、日常生活での健康維持に役立つ実践的な知識を修得する。	1. 体温調節や湿度、輻射、風などの環境要因が人体に与える影響の分析について説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 素材やデザインが心身に与える効果を検証できる。(DP2課題発見・解決力)	
衣生活と消費科学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	多様化している衣料品に対して、製品選び、消費する過程で起こる諸問題を消費者サイドから考察する分野がパラレル消費科学である。具体的には、(1) 繊維製品の品質(品質の評価、品質保証、品質表示、消費者苦情など)、(2) 消費者行動(消費者行動の特徴、購買行動の要因、商品・店舗と消費者など)、(3) 繊維製品の生産・流通・消費(繊維産業の構造、繊維・織維製品の生産、織維製品の流通、織維製品の消費など)について講義する。	1. 繊維製品に関して、消費者が望む品質を知り、消費者行動を学び、生産・流通・消費に関する基礎知識を修得することによって、生産から消費に至る構造と現状を把握し、他の人に説明ができるようになる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 1年次において、生産から消費に至る幅広い分野の概要を理解し、今後、自らが探し研究していくたい—専門分野の方向性を明確に検討できるようになる。(DP2課題発見・解決力)	1. 繊維製品に関して、消費者が望む品質を知り、消費者行動を学び、生産・流通・消費に関する基礎知識を修得することによって、生産から消費に至る構造と現状を把握し、他の人に説明ができるようになる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2. 1年次において、生産から消費に至る幅広い分野の概要を理解し、今後、自らが探し研究していくたい—専門分野の方向性を明確に検討できるようになる。(DP2課題発見・解決力)	

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
消費生活論	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	日常生活において、現代は何かモノが欲しい時、コトをしたい時、お金を支払えば大抵のものは簡単に手に入る時代であるが、自立した消費者となるためには、市民意識を高めながら何をどのように行動したらよいか、消費者の意思決定が必要となる。この科目では、生活者が安全で豊かな消費生活を送るために、消費者、行政、企業のそれぞれどのようなことをすべきかを概説する。内容として、消費者の暮らしや消費者問題の現状を把握し、消費者政策・行政、企業の消費者対応・社会的責任、消費者運動、消費者教育、さらに生活情報や環境問題についても取り上げる。	衣生活をとりまく諸問題をはじめ、消費生活全般に係ることについて学び、消費者の視点で発言できるようになる。また、情報化社会の生活者としてより良い消費生活を営めるよう、消費生活に関わる知識を基礎的なことから地球環境やエネルギー問題にいたるまで幅広い分野にわたって学ぶことにより、情報リテラシーを獲得できるようになる。総合的には、消費者の権利と責任を心得、自ら考えて行動する消費者になる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	衣生活をとりまく諸問題をはじめ、消費生活全般に係ることについて学び、消費者の視点で発言できるようになる。総合的には、消費者の権利と責任を心得、自ら考えて行動する消費者を目指せるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
被服学ゼミナールA	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	2	被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、被服衛生、ファッショニングビジネス等の専門的知識を基盤にして、社会における様々な課題について学び、能動的・主体的に課題を解決する能力を養成する。学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークの意識やリーダーシップを身につける。新たな価値を創出することを目指し、人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、急激な社会の変化に対応したキャリアデザイン能力を養成する。	1.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、被服衛生、ファッショニングビジネス等の専門的知識に基づき、課題について多面的に検討ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識、技能に基づき、社会における様々な課題を客観的に分析し、設定した課題に対して、能動的・主体的に取り組み、課題を解決することができる。(DP2課題発見・解決力) 4.人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、新たな価値を創出し、その成果をまとめることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークの意識し、リーダーシップを発揮できるようになる。(DP3リーダーシップ)	1.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、被服衛生、ファッショニングビジネス等の専門的知識に基づき、課題について検討ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的技能の応用を考えることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識、技能に基づき、社会における様々な課題を分析し、設定した課題に対して、能動的・主体的に取り組むことができる。(DP2課題発見・解決力) 4.人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、新たな価値の創出について考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークの意識することができる。(DP3リーダーシップ)
被服学ゼミナールB	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	3	2	被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、被服衛生、ファッショニングビジネス等の専門的知識を基盤にして、社会における様々な課題について学び、能動的・主体的に課題を解決する能力を養成する。学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークの意識やリーダーシップを身につける。新たな価値を創出することを目指し、人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、急激な社会の変化に対応したキャリアデザイン能力を養成する。	1.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、被服衛生、ファッショニングビジネス等の専門的知識に基づき、課題について多面的に検討ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的技能の応用を考えることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識、技能に基づき、社会における様々な課題を客観的に分析し、設定した課題に対して、能動的・主体的に取り組むことができる。(DP2課題発見・解決力) 4.人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、新たな価値を創出し、その成果をまとめることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークの意識し、指導的な立場でリーダーシップを発揮できるようになる。(DP3リーダーシップ)	1.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、被服衛生、ファッショニングビジネス等の専門的知識に基づき、課題について検討ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的技能の応用を考えることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識、技能に基づき、社会における様々な課題を分析し、設定した課題に対して、能動的・主体的に取り組むことができる。(DP2課題発見・解決力) 4.人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、新たな価値の創出について考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークや指導的な立場でリーダーシップを意識することができる。(DP3リーダーシップ)
被服学ゼミナールC	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科食物学専攻	4	2	環境・衣生活・服飾文化・染織文化財・クリエイティファッショントピカルティ・ウェルネス等の専門的知識を基盤にして、社会における様々な課題について学び、能動的・主体的に課題を解決する能力を養成する。学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークの意識やリーダーシップを身につける。新たな価値を創出することを目指し、人文・社会・社会の変化に対応したキャリアデザイン能力を養成する。	1.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識に基づき、課題について多面的に検討ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的技能の応用を考えることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識、技能に基づき、社会における様々な課題を客観的に分析し、設定した課題に対して、能動的・主体的に取り組み、課題を解決することができる。(DP2課題発見・解決力) 4.人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、新たな価値を創出し、その成果をまとめることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークの意識し、指導的な立場でリーダーシップを発揮できるようになる。(DP3リーダーシップ)	1.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識に基づき、課題について検討ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的技能の応用を考えることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 3.修得した被服材料・被服管理、染織文化財・和装文化、ファッショングデザイン・被服造形、ファッショニングビジネス等の専門的知識、技能に基づき、社会における様々な課題を分析し、設定した課題に対して、能動的・主体的に取り組むことができる。(DP2課題発見・解決力) 4.人文・社会・自然科学の分野の枠を越えた協働により、新たな価値の創出について考えることができる。(DP2課題発見・解決力) 5.学内の他組織や学外の企業・団体とも連携し、多様なステークホルダーと協働した実践的な活動を通して、設定した課題を解決するために不可欠なチームワークを意識することができる。(DP3リーダーシップ)
卒業論文	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	4	6	被服に関する専門分野について理解した上で学術的な課題を設定し、調査・実験等を含む研究に取り組むことにより、学術的な課題を解決するための知識と技能を修得する。担当教員の指導に基づいて研究成果を卒業論文にまとめて提出し、卒業研究発表会において発表、および、質疑応答を行う。卒業論文を履修することにより、研究のみならず、日常生活や職務における諸課題に対処する判断力と実行力を身につける。	1.専門的な知識に加えて幅広い一般教養に基づき、研究課題について多面的に検討できる。(DP1-1幅広い教養) 2.自ら設定した研究課題について学術的な見地から知識を深め、その内容を客観的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.自ら設定した研究課題について具体的な研究方法を多面的に検討し、得られた学術的な研究成果を卒業論文にまとめることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能、DP2課題発見・解決力) 3.卒業論文に取り組むことにより、専門的な知識に根差した「問題発見・解決」のための能力を修得している。(DP2課題発見・解決力) 4.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して主体的に課題に取り組むことができる。(DP3リーダーシップ)	1.専門的な知識に加えて幅広い一般教養に基づき、研究課題について検討できる。(DP1-1幅広い教養) 2.研究課題について知識を深め、その内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.研究課題について研究方法を検討し、得られた研究成果を卒業論文にまとめることができる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能、DP2課題発見・解決力) 4.卒業論文に取り組むことにより、「問題発見・解決」のための基本的な能力を修得している。(DP2課題発見・解決力) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して課題に取り組むことができる。(DP3リーダーシップ)
卒業制作	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	4	6	被服に関する専門分野について深く理解した上で、知識・技能に基づいた作品の制作に取り組むことにより、諸課題を解決するための広範な能力を修得する。担当教員の指導に基づいて作品を作成し、卒業研究発表会において発表する。卒業制作を履修することにより、日常生活や職務における諸課題に対処する判断力と実行力を身につける。	1.専門的な知識に加えて幅広い一般教養に基づき、作品について多面的に検討できる。(DP1-1幅広い教養) 2.自ら設定した作品の課題について知識を深め、その内容を客観的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.作品を完成させる過程において「創造・表現」に必要な知識を修得した上で創造的な作品を表現できる。(DP2課題発見・解決力) 4.作品を完成させるための技術、DP1-3客観性・自律性-専門技能を修得し、それらを適切に応用して作品を作成できる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して主体的に課題に取り組むことができる。(DP3リーダーシップ)	1.専門的な知識に加えて幅広い一般教養に基づき、作品について検討できる。(DP1-1幅広い教養) 2.作品の課題について知識を深め、その内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.作品を完成させる過程において「創造・表現」に必要な知識を修得した上で作品を表現できる。(DP2課題発見・解決力) 4.作品を完成させるための技術、DP1-3客観性・自律性-専門技能を修得し、それらを応用して作品を作成できる。(DP1-3客観性・自律性-専門技能) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して課題に取り組むことができる。(DP3リーダーシップ)
卒業演習	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	4	4	被服に関する専門分野について深く理解した上で、知識・技能に基づいた作品の制作に取り組むことにより、諸課題を解決するための広範な能力を修得する。担当教員の指導に基づいて研究成果をまとめて、卒業研究発表会において発表する。卒業制作を履修することにより、日常生活や職務における諸課題に対処する判断力と実行力を身につける。	1.専門的な知識に加えて幅広い一般教養に基づき、演習課題について多面的に検討できる。(DP1-1幅広い教養) 2.自ら設定した演習課題について知識を深め、その内容を客観的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.自ら設定した演習課題について具体的な方法を多面的に検討し、得られた成果をまとめることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門技能、DP2課題発見・解決力) 4.卒業演習に取り組むことにより、専門的な知識に根差した「問題発見・解決」のための能力を修得できる。(DP2課題発見・解決力) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して主体的に課題に取り組むことができる。(DP3リーダーシップ)	1.専門的な知識に加えて幅広い一般教養に基づき、演習課題について検討できる。(DP1-1幅広い教養) 2.演習課題について知識を深め、その内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.演習課題について具体的な方法を検討し、得られた成果をまとめることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門技能、DP2課題発見・解決力) 4.卒業演習に取り組むことにより、「問題発見・解決」のための能力を修得できる。(DP2課題発見・解決力) 5.リーダーシップを発揮し、他者とともに協働して課題に取り組むことができる。(DP3リーダーシップ)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
衣料管理演習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	織維・糸・布、品質管理などの材料・品質に関する知識を修得した上で、加工、染色加工・取扱い・洗濯などの加工・整理に関する知識を修得する。さらに、衣料品・織維製品の企画・設計・生産から流通・消費・消費者問題などの幅広い知識を修得し、具体的な問題に対して応用できる能力を身につける。	1.織維・糸・布、品質管理などの材料・品質について正確に説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 2.加工、染色加工・取扱い・洗濯などの加工・整理について正確に説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 3.衣料品・織維製品の企画・設計・生産から流通・消費・消費者問題などについて正確に説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 4.修得した知識を具体的な問題に対して応用し、問題を解決できる。(DP2課題発見・解決力)	1.織維・糸・布、品質管理などの材料・品質について説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 5.加工、染色加工・取扱い・洗濯などの加工・整理について説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 6.衣料品・織維製品の企画・設計・生産から流通・消費・消費者問題などについて説明ができる。(DP1-3客観性・自律性——専門技能) 7.修得した知識を具体的な問題に対して応用できる。(DP2課題発見・解決力)
テキスタイルアドバイザーアイマー実習	家政学部 学科専門教育科目 児童学科	3	2	織維製品に関する素材および生産、流通、消費等の分野を体系的に学び、それに関する基礎知識を身につけた上で、学外実習を通して織維製品の企画・設計・販売、品質保証、消費者対応等の実務を学ぶ。学外実習は、試験研究機関や企業の試験研究部門、および、販売部門等において、3年次の8、9月、または、2、3月に1週間程度の期間で行う。卒業時に衣料管理士(1級)の資格を取得するには必須の科目である。	1.地域子育て支援の意義とその機能について総合的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2.子育て家庭や地域を取り巻く社会的状況等の課題やニーズについて総合的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3.子育て支援の制度、支援体制について多様な制度、支援体制について、その課題やニーズについて総合的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 4.子育て支援の多様な支援の展開と関係機関との連携について総合的に理解し、支援を遂行できる。(DP2課題発見・解決力) 5.子育て支援における保育者の役割を総合的に自覚し、使命感と責任感をもって適切な行動ができる。(DP3リーダーシップ)	1.地域子育て支援の意義とその機能について基本的な事項に説明できる。(DP1-2客観性・自律性【専門知識】) 2.子育て家庭や地域を取り巻く社会的状況等の課題やニーズについて基本的な事項を説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 3.子育て支援の制度、支援体制等について基本的な制度、支援体制について、その課題やニーズについて総合的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性【主体的判断力】) 4.子育て支援の多様な支援の展開と関係機関との連携について基本的な事項を理解し、支援を遂行できる。(DP2課題発見・解決力) 5.子育て支援における保育者の役割の基本的な事項を自覚し、使命感と責任感をもって適切な行動ができる。(DP3リーダーシップ)
被服造形学実習（教職）I*	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	1	洋裁・和裁の両方の基本的知識や技術の習得をめざす。まず前期にミシンの使い方を習得し、簡単な洋服制作(ショートパンツなど)を行う。	1.ミシンの取り扱い方法を正しく理解し、実際に使用して縫製ができ、他者にその方法を説明できる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 2.課題作品の縫製手順や方法を理解し、正確に仕上げることができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 3.洋服の基本的構造や知識を理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識)	1.ミシンの取り扱い方法を理解している。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 2.課題作品を仕上げることができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 3.洋服の基本的構造が理解できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識)
被服造形学実習（教職）II**	家政学部 学科専門教育科目 被服学科	2	1	洋裁・和裁の両方の基本的知識や技術の習得をめざす。後期はミシンと手縫いを用いて、和服制作(浴衣)を行う。	1.課題作品の縫製手順や方法を理解し、正確に仕上げることができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 2.和服の基本的知識を理解し、説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.浴衣の着付けができる、コーディネートを考えることができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能)	1.課題作品を仕上げることができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能) 2.和服の基本的知識を理解し、説明ができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.浴衣の着付けができる。(DP1-3客観性・自律性—専門技能)
基礎化学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	化学は、物理や生物と並んで、生活に関わる現象を自然科学的な視点から把握するうえで大きな柱の一つである。基礎化学では、生活に関わる科学を学んでゆく上で不可欠な化学の基礎的概念を使いこなすことができるようになりますことを目的とする。講義内容は、高校で化学を履修しなかったり、履修したが理解が不十分な学生のことも考慮し、数学や質量、濃度についてなど初步的な事項から解説する。また、問題演習も隨時行い理解を深める予定である。	1)原子、分子、イオン、化合物、分子式、化学反応など化学の初步的知識を理解し、詳細に説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2)モル(物質量)の概念、化学量論計算ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3)化学結合論に関して理解し、詳細に説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4)酸と塩基の概念、中和反応、酸化還元反応について理解し、計算ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 5)講義内容を着実に身につけ、与えられた演習問題をきちんと解くことができる。(DP1-3客観性・自律性——主体的判断力)	1)原子、分子、イオン、化合物、分子式、化学反応など化学の初步的知識を理解し、説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2)モル(物質量)の概念、化学量論計算がはばができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3)化学結合論に関して理解し、簡単に説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4)酸と塩基の概念、中和反応、酸化還元反応について理解し、基本的な計算ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 5)講義内容を着実に身につけ、与えられた演習問題の基礎問題のをきちんと解くことができる。(DP1-3客観性・自律性——主体的判断力)
基礎化学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	化学は、物理や生物と並んで、生活に関わる現象を自然科学的な視点から把握するうえで大きな柱の一つである。基礎化学では、生活に関わる科学を学んでゆく上で不可欠な化学の基礎的概念を使いこなすことができるようになりますことを目的とする。講義内容は、高校で化学を履修しなかったり、履修したが理解が不十分な学生のことも考慮し、数学や質量、濃度についてなど初步的な事項から解説する。また、問題演習も隨時行い理解を深める予定である。	1)原子、分子、イオン、化合物、分子式、化学反応など化学の初步的知識を理解し、詳細に説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2)モル(物質量)の概念、化学量論計算ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3)化学結合論に関して理解し、詳細に説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4)酸と塩基の概念、中和反応、酸化還元反応について理解し、計算ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 5)講義内容を着実に身につけ、与えられた演習問題をきちんと解くことができる。(DP1-3客観性・自律性——主体的判断力)	1)原子、分子、イオン、化合物、分子式、化学反応など化学の初步的知識を理解し、説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 2)モル(物質量)の概念、化学量論計算がはばができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 3)化学結合論に関して理解し、簡単に説明できる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 4)酸と塩基の概念、中和反応、酸化還元反応について理解し、基本的な計算ができる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識) 5)講義内容を着実に身につけ、与えられた演習問題の基礎問題のをきちんと解くことができる。(DP1-3客観性・自律性——主体的判断力)
基礎生物学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	ヒトを含めた生物の外観や行動は多様性に富んでいるが、分子のレベルからみるとすべての生物は同一の原理で生命活動を営んでいる。本科目では、生物の基本単位である細胞の構造や機能、生体内の化学反応と代謝、生命を守るしくみ（恒常性の維持、生体防護、免疫）・および生命をつなぐしくみ（発生、遺伝）を中心に学ぶ。そのうえで、生体を構成している分子のレベルで生物を理解する。本科目で得られた知見が、生化学およびその他の専門科目に関する深い理解に繋がることを目的とする。	1.「生物は細胞を基本単位としている」について理解し、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2.「生物は物質代謝を行う」について理解し、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.「生物は自己増殖する」について理解し、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 4.「生物は刺激を受容し反応する」について理解し、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識、DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 5.「生物は恒常性を持つ」について理解し、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識、DP1-3客観性・自律性—主体的判断力)	1.「生物は細胞を基本単位としている」について説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2.「生物は物質代謝を行う」について説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.「生物は自己増殖する」について説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 4.「生物は刺激を受容し反応する」について説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識、DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 5.「生物は恒常性を持つ」について説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識、DP1-3客観性・自律性—主体的判断力)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
化学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	1	食物栄養学科の学生が身につけておくべき最低限の化学実験の技術と知識の習得を目指す。また、実験と合わせて、化学の基礎知識の講義や問題演習を数多く行う。実験については、ほとんどの学生が高校までに化学実験の経験がないことを前提として、天秤の扱いから始め、定量実験、化学量論計算などの初步から講義するが、高校までの実験経験では体験していないもの一部が含まれている。この科目を学習することにより、化学の基礎が習得でき、より高度な化学系の科目が学べるようになる。	1. 化学の基礎知識に関しては、与えられた練習問題や課題に積極的に取り組み、化学の定量計算ができるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識, DP2課題発見・解決力) 2. 実験にきちんと出席し、自ら積極的に実験に取り組み、わからないことは実験中に積極的に質問することができる。(DP3 リーダーシップ) 3. 実験中に現象(マクロの側面)の観察をよく行い、分子の挙動(ミクロの側面)との関連について考査することにより、化学の基礎について深く理解できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 4. 化学の基礎を理解した上で、化学の基礎的な実験が自分でできるようになる。(DP3 リーダーシップ) 5. 期日内に実験レポートを提出でき、内容的に化学のレポートとして、論旨が明瞭なものを書くことができる。(DP3 リーダーシップ)	1. 化学の基礎知識に関しては、与えられた練習問題や課題に積極的に取り組み、化学の定量計算ができるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識, DP2課題発見・解決力) 2. 実験にきちんと出席し、自ら積極的に実験に取り組み、わからないことは実験中に積極的に質問することができる。(DP3 リーダーシップ) 3. 実験中に現象(マクロの側面)の観察をよく行い、分子の挙動(ミクロの側面)との関連について考査することにより、化学の基礎について深く理解できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 4. 化学の基礎を理解した上で、化学の基礎的な実験が自分でできるようになる。(DP3 リーダーシップ) 5. 期日内に実験レポートを提出でき、内容的に化学のレポートとして、論旨が明瞭なものを書くことができる。(DP3 リーダーシップ)
化学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	1	食物栄養学科の学生が身につけておくべき最低限の化学実験の技術と知識の習得を目指す。また、実験と合わせて、化学の基礎知識の講義や問題演習を数多く行う。実験については、ほとんどの学生が高校までに化学実験の経験がないことを前提として、天秤の扱いから始め、定量実験、化学量論計算などの初步から講義するが、高校までの実験経験では体験していないもの一部が含まれている。この科目を学習することにより、化学の基礎が習得でき、より高度な化学系の科目が学べるようになる。	1. 化学の基礎知識に関しては、与えられた練習問題や課題に積極的に取り組み、化学の定量計算ができるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識, DP2課題発見・解決力) 2. 実験にきちんと出席し、自ら積極的に実験に取り組み、わからないことは実験中に積極的に質問することができる。(DP3 リーダーシップ) 3. 実験中に現象(マクロの側面)の観察をよく行い、分子の挙動(ミクロの側面)との関連について考査することにより、化学の基礎について深く理解できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 4. 化学の基礎を理解した上で、化学の基礎的な実験が自分でできるようになる。(DP3 リーダーシップ) 5. 期日内に実験レポートを提出でき、内容的に化学のレポートとして、論旨が明瞭なものを書くことができる。(DP3 リーダーシップ)	1. 化学の基礎知識に関しては、与えられた練習問題や課題に積極的に取り組み、化学の定量計算ができるようになる。(DP1-2客観性・自律性——専門知識, DP2課題発見・解決力) 2. 実験にきちんと出席し、自ら積極的に実験に取り組み、わからないことは実験中に積極的に質問することができる。(DP3 リーダーシップ) 3. 実験中に現象(マクロの側面)の観察をよく行い、分子の挙動(ミクロの側面)との関連について考査することにより、化学の基礎について深く理解できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 4. 化学の基礎を理解した上で、化学の基礎的な実験が自分でできるようになる。(DP3 リーダーシップ) 5. 期日内に実験レポートを提出でき、内容的に化学のレポートとして、論旨が明瞭なものを書くことができる。(DP3 リーダーシップ)
調理学実習Ⅱ	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	1	調理学および調理学実習Ⅰで学んだ理論と技術を基礎として、目的に応じた献立を立て、衛生的で、各種食品に適切な調理・調味操作を一人で選択・実施する能力を身につける科目である。献立を立てては、日本料理、中国料理、西洋料理およびその他の国や地域様式の特徴や調理法、ならびに行食やパーティ料理等の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を理解することが重要である。これらの代表的な調理法を数多く学ぶことで、調理の知識・技能が向上し、家庭での食生活や社会における食の現場において適切な食事を企画・実施することができる。また、調理の目的や食品の特性に適した献立を立案し、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施し、発表することができる。	1.各料理様式の特徴を説明することができ、衛生的・効率的に実習することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 2.主な行食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を説明することができ、衛生的で実習できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 3.各種食事に適する調理・調味操作を理論的に説明でき、衛生的効率的に実習できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 4.旬の食品に適切な調理を選択し、実際の食生活に効率的に利用することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力) 5.目的に応じた献立作成を立案し、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施し、詳細に発表することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力, DP3 リーダーシップ)	1.料理様式の特徴をいくつか説明することができ、衛生的に実習することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 2.行食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を説明することができ、衛生的で実習できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 3.各種食事に適する調理・調味操作を説明でき、衛生的に実習できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力) 4.旬の食品に適切な調理を選択し、実際の食生活に利用することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力) 5.目的に応じた献立作成を立案し、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施し、発表することができる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力, DP3 リーダーシップ)
栄養と健康	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	4	2	安全でバランスのとれた食生活を提案するためには栄養と健康に関する正確で深い知識が必要である。本科目では、生活習慣病やメタボリック症候群と食生活の関連および、免疫・栄養の関連を中心に栄養や食生活が関連する疾患の病因と食事療法について理解を深める。	1.生活習慣病における各種疾患の病態、栄養食事療法について基礎的知識および発展的知識を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2.免疫と栄養の関連、食物アレルギーの病態、栄養食事療法について基礎的知識および発展的知識を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.日本の社会構造と疾患に関する問題について考察し、食生活支援における具体的な方策を説明できる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP3 リーダーシップ)	1.生活習慣病における各種疾患の病態、栄養食事療法について基礎的知識を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2.免疫と栄養の関連、食物アレルギーの病態、栄養食事療法について基礎的知識を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.日本の社会構造と疾患に関する問題について考察し、食生活支援における具体的な方策を説明できる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP3 リーダーシップ)
調理学実習Ⅰ（教職）	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻 食物栄養学科管理栄養士専攻	2	1	調理学の講義をもとに、各種食品の栄養特性、調理性(植物性食品、動物性食品、成分抽出素材等)ならびに基礎的調理手法(非加熱調理操作、加熱調理操作、調味操作等)の要点を科学的に学び、理論と実習の結びつきを理解する。さらに献立構成、食事作法などを学ぶ。食品の特徴を理解し、適切な調理手法を用いて本料理、中国料理、西洋料理（各料理様式別）、行事食の実習を食品安全性・衛生管理を考慮しながら行う。実習を経験することにより、机上で理解した知識を調理技能とともにより深く身につけることができる。本科目は実際の食生活、あるいは食に関する現場で活かすことができる学修内容である。	1.食品の栄養特性、調理性等について植物性食品、動物性食品、成分抽出素材、その他の食品ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2.栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の基礎的調理方法について調理理論と結びさせて説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について食品、調理操作ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 4.他人との協力で、効率よく、適切な調理・調味操作ができる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP3 リーダーシップ) 5.料理実習式(日本料理、中国料理、西洋料理)、日常の献立を組むことで、行事食の実習を実際の食生活で活かすことができる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力)	1.食品の栄養特性、調理性等について基礎的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 2.栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める基礎的食品の調理方法について基礎的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 3.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について基礎的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識) 4.他人との協力で、効率よく、適切な調理・調味操作ができる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP3 リーダーシップ) 5.日常の献立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活で結びつけることができる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力)
生物学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻 食物栄養学科管理栄養士専攻	1	1	私たちが日々食べている食物が、生物そのものであることを理解する。身近な生物（植物・動物・微生物）に材料にして、生命を維持するしくみや、食物の美味しさや機能などに関する知識を身につけるとともに、自分の手でそれを確かめる実験技術を修得する。具体的には、細胞の構造や機能、および消化や代謝などの生命現象を顕微鏡で観察する技術をみながら、食物のDNA、色素、酵素、および味の美しさや熟成のしくみなどを、生物学的に解析する技術を学ぶ。	1.生命を維持するしくみについて、独自の考察を加えながら説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP2課題発見・解決力) 2.食物の美しさや機能について、独自の考察を加えながら説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP2課題発見・解決力) 3.生命を維持するしくみについて、顕微鏡による観察結果をもとに、独自の考察を加えて説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP2課題発見・解決力) 4.食物の美しさや熟成のしくみ等について生物学的手法で評価し、独自の疑問を持ち、文献等で調べ解決および考察できる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力, DP3 リーダーシップ)	1.生命を維持するしくみについて、基本的な内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP2課題発見・解決力) 2.食物の美しさや機能について、基本的な内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性—専門知識, DP2課題発見・解決力) 3.生命を維持するしくみについて、顕微鏡で適切に使って観察できる。(DP2課題発見・解決力, DP3 リーダーシップ) 4.食物の美しさや熟成のしくみ等について、生物学的手法で適切に評価できる。(DP1-3客観性・自律性—主体的判断力, DP2課題発見・解決力, DP3 リーダーシップ)
有機化学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻 食物栄養学科管理栄養士専攻	1	2	有機化学は、有機物すなわち炭素を含む化合物を取り扱う化学である。炭素原子は、お互いに結合して長い鎖や環を作る性質をもっている。そのため炭素原子は、膨大な数の化合物をつくることができ、生体や食物中の重要な化合物のほとんどは有機物といえる。よって、有機化学の基礎がなくては、生命や食物に関するほとんどの科学の理解に困難である。本講義では、食物栄養学科の学生に必要な最低限の有機化学の基礎についての解説を行なう。受講者は、有機構造や化学反応を中心に基礎知識が要求される。この科目で学ぶ概念は、食品学、生化学、栄養学、食品安全工学、食品衛生学など、食物栄養学科の自然科学の学習に活用できる。	1.基本的な官能基の構造と名称を記憶し、性質を理解している。(DP1-2専門知識) 2.有機化合物に関する学構造の認識能力を身につけている。(DP1-2専門知識) 3.基本的な有機化学反応に関する知識が一通り身にしている。(DP1-2専門知識) 4.食物栄養学科での専門科目を身につける上で重要な糖(炭水化物)および誘導体、油脂、アミノ酸・タンパク質の構造について確実に理解できる。(DP1-2専門知識) 5.復習をきちんとして講義内容を着実に身につけて、与えられた演習問題をきちんと解くことができるようになる。(DP1-3主体的判断力)	1.基本的な官能基の構造と名称を記憶している。(DP1-2専門知識) 2.重要な化合物に関しての付加反応、酸化・還元反応、水解反応について理解している。(DP1-2専門知識) 3.食物栄養学科での専門科目を身につける上で重要な糖(炭水化物)、油脂、アミノ酸・タンパク質の構造について理解できる。(DP1-2専門知識) 4.復習をして講義内容を着実に身につけて、与えられた演習問題を解答を見ながら理解できる。(DP1-3主体的判断力)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
生理学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	生理学は人体が生きて活動するための仕組みを解明する学問である。その理解のためには機能を發揮するための形態学の知識が不可欠であるため、解剖学を含めて講義する。内容は、細胞、組織をはじめ、栄養摂取と関連の深い消化器系などを中心に、人体全般について広く学習する。	1.人の細胞と組織について系統的に理解し基礎知識および発展的知識を身につけることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.人の消化器系など各器官について、その解剖学的構造と生理機能の基礎的および発展的知識を習得し、さらに各器官系の相互作用を理解することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.解剖学、生理学の深い各論の知識をもとに、生命および健康的意味を思索し、適切な専門用語を用いて説明できるようになる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.人の細胞と組織について理解し基礎知識を身につけることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.人の消化器系など各器官について、その解剖学的構造と生理機能の基礎的知識を習得し、さらに各器官系の相互作用を理解することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.解剖学、生理学の各論の知識をもとに、生命および健康的意味を思索し、適切な専門用語を用いて説明できるようになる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
健康科学概論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	今日の社会は、技術化・情報化が著しく進歩した反面、ライフスタイルの急激な変容や環境破壊、人口の高齢化など様々な問題を抱えている。私たちの健康はそうした変化する生活環境に日々曝けられている。このような背景をもとに、本科目では、どうしたら健やかに毎日を過ごすことができるのかを知るために、国民健康づくり運動の実践、日本人の食事摂取基準、ライフスタイルごとの身体的特徴の変化とともに、食う栄養摂取、ストレスなど周囲環境の変化に伴う栄養摂取についての知識を身につける。	1.健康を維持するための食事摂取について理論的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.ライフスタイルごとの身体的特徴について体系的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.身体的特徴の変化に伴う食事摂取について体系的に説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.各自の健康を維持するための運動と栄養について考察し、自ら計画、実施することができる。(DP3リーダーシップ)	1.健康を維持するための食事摂取について基礎的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.ライフスタイルごとの身体的特徴について基礎的な事項を説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.身体的特徴の変化に伴う食事摂取について基礎的な事項を説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.各自の健康を維持するための運動と栄養について考察できる。(DP3リーダーシップ)
食文化概論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	この科目の目的は、文化の侧面からとらえた人間の食について理解することである。食生活は、人間の営みである。そのため、人間の食を理解するために生理的条件や自然環境の条件をふまえながらも、社会・文化的環境についても知らなければならない。異なる食文化の背景には、異なる身体観・衛生観・社会構造があるのであることを理解する。食文化の多様性は、人類の文化的多様性の一つのあらわれであることを理解する。現在、我々の目前で展開される食に関する諸現象も、文化の側面から考察する。このような背景をもとに、本科目では人間の食の文化的侧面について、基本的事項を理解する。	1.食文化を学ぶための基本的な概念について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.世界の食料生産の技術と食文化について、その歴史・地域性・課題について、例を挙げて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.世界各地の主食について、その文化的背景について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.世界各地の食具の扱い方・食のタブーについて、包括的に表現することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.日本の食文化の歴史的構造について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.人類の食文化の多様性について考察し、自分の意見を表現することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.食文化を学ぶための基本的な概念について、別記できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.世界の食料生産の技術と食文化について、その歴史・地域性について、別記できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.世界各地の主食について、例を挙げることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.世界各地の食具の扱い方・食のタブーについて、別記できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.日本の食文化の特色について述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.人類の食文化の多様性について表現することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
生化学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	専門科目を学ぶうえで必要とされる生化学の基礎知識を修得することを目標とする。生物を構成する様々な物質の化学的性質を知り、こうした物質の生体内(特にヒト)における化学変化や、生命現象の関連について理解する。特に、細胞の基本構造と機能、生体成分である糖質、脂質、タンパク質・アミノ酸、核酸、ビタミンなどの化学構造と機能、酵素の特徴と作用、消化吸収のしくみ、エネルギー代謝、糖質・脂質・タンパク質の代謝などに関する知識を得る。	1.細胞の基本構造と機能について、分子レベルで総合的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.生体成分の化学構造と機能について、分子レベルで総合的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.酵素の特徴と作用について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.消化吸収のメカニズムについて、分子レベルで総合的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力) 5.エネルギー代謝、糖質・脂質・タンパク質・アミノ酸の代謝について、分子レベルで総合的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力)	1.細胞の基本構造と機能について、基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP3客観性・自律性-主体的判断力) 2.生体成分の化学構造と機能について、基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.酵素の特徴と作用について、基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.消化吸収のメカニズムについて、基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.エネルギー代謝、糖質・脂質・タンパク質・アミノ酸の代謝について、基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
微生物学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	微生物は肉眼では見えない生物であるが、環境の至るところに存在し、生態系の一次生産を支えるとともに疾患因子として我々に脅威を与える。食物栄養の分野において微生物は、主に食中毒、腸内細菌、発酵食品などで関わっている。本講義では、細菌類、菌類(カビ・酵母)、ウィルス類を中心で微生物の分類と生活環、および微生物の増殖条件や代謝に関する基礎的な知識を身に着ける。さらに微生物の持つ特異な機能について掘り下げ、それらを利用した発酵食品や物生産についても理解する。	1.細菌と菌類の区別がわかる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.細菌と菌類の増殖条件について、細胞機能の観点から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.細菌・菌類の代謝について細胞機能の観点から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.ウィルスの構造や増殖について説明でき、感染症対策についても説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.発酵について、分子生物学的観点から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.発酵食品の製造工程について、食品ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.細菌と菌類の区別ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.細菌と菌類の増殖条件について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.細菌・菌類の代謝について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.ウィルスの構造や増殖について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.発酵について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.発酵食品の製造工程の要領を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
食品学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	食品学とは、食品の概概、成分、性状などについて基礎的な知識を幅広く学ぶ科目であり、食物分野・栄養分野全体の基礎となる科目である。今日、食品は世界中から輸入され、食生活の欧米化したことにより、がん、循環器疾患、糖尿病などの生活習慣病が増加し、これらの疾患の防止に食生活の改善が求められている。このようなことを背景に、本講義においては、水および食事について食品品質的な側面から理解を深めていくとともに、調理・加工中のこれらの成分の変化について理解する。また、食品の嗜好成分、機能成分について学ぶとともに、食品表示法について理解する。	1.人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から基本的な事項について説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.次の性質を理解した上で、水分含量と食品の保存性の関係について、代表的な食品ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.食品の五大栄養素の性質および栄養性について、代表的な食品ごと説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.食品成分の調理・加工における成分の変化について、2・3の理解をふまえた上で総合的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.食品の嗜好成分について、代表的な食品ごとに含有成分とその性質を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.食品成分の機能性、健方に与える影響、疾病予防に対する関与成分について、代表的な食品ごとにその名称と役割を総合的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 7.食品の成分表示法について理解した上で、代表的な食品の特徴を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から基本的な事項について説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.水の性質、水分含量と食品の保存性の関係について基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.食品の五大栄養素の性質および栄養性について基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.食品成分の調理・加工における成分の変化について基本的な事項を理解している。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.食品の嗜好成分について、代表的な成分についてその基本的な性質を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.食品成分の機能性、健方に与える影響、疾病予防について基本的な事項を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 7.食品の成分表示法について基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
応用食品学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	現代の日本では、食生活が豊かになったこと引き換えに、生活習慣病が増加したの予防が大きな課題となっている。私たちの食生活を支える食品の歴史は膨大であるが、それらの中から選択し、調理・活用し、健康で豊かな食生活を送るために、素材としての食品の知識が必要である。また、健康志向や食品の安全性への関心が高まりから加工食品のマイナス面が指摘されているが、ライフスタイルの変化等により多くの人が加工食品の恩恵を享受しているのも現状である。本科目では、食品学での学修をもとに、各種食品の分類と種類、成分特性、加工食品について理解することとともに、食品の加工原理や保蔵・貯蔵についても学ぶ。また実際の売り場に並ぶ各種食品素材に興味をもつて、規格や表示等を含めて確認・観察することにより理解を深める。	1.食品を体系的に把握し、食品の分類と種類が説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各種食品の性状や形態を理解し、特徴や加工食品について基本的なことを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.従来からの食品加工の目的および意義について説明できるとともに、これから社会における意義・目的を考察できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.科学的な視点で各種食品の製造原理および具体的な加工法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.食品の分類と種類が説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各種食品の性状や形態を理解し、特徴や加工食品について基本的なことを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.基本的な食品加工の目的および意義について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.各種食品の製造原理や基本的な加工方法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）
食品実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	1	食品学（2次前期）で学んだ水分、五大栄養素（炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル）、嗜好成分について、主として日本食品標準成分表の分析法に準じ、身近な食品を用いて定量・定性分析を行う。この実験を通じて化学分析、食品分析の基本的な考え方を学び、あわせて食品学の講義で得た知識の理解を深める。	1. 各分析法について、原理、方法について理解し、説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方にについて話し合い、イニシアチブをとって実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. ガラス器具等の器具の取り扱いについて習熟し、使用法を正しく説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全な使用方法について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を理解し、基本的な取り扱い方を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループ内でイニシアチブをもって考察できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ） 7. 6をもとに実験経過、分析結果等を適切に考察したレポートを作成することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力）	1. 各分析法について、基本的な原理、方法について説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方にについて話し合い、安全に実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. ガラス器具等の器具の取り扱いについて説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全に使用できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループで考察できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ） 7. 6をもとにレポートを作成することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力）
応用食品学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	1	2年次の食品学、応用食品学で学んだ事項について、主として日本食品標準成分表の分析法に準じて身近な食品を用いて定量・定性分析を行う。また、高速液体クロマトグラフィー（HPLC）、ガスクロマトグラフィー（GC）等、食品分析には欠かせない機器を使用し、機器の取り扱い方の基礎的な知識を習得する。さらに、それらの食品特徴を活かして、代表的な加工食品を実際に製造する。この実験を通じて化学分析、食品分析の基礎的な考え方を学ぶとともに、加工食品を製造することにより食品学および応用食品学の講義の理解を深める。	1. 各分析法について、原理、方法について理解し、説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方にについて話し合い、イニシアチブをとって実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全な使用方法について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を理解し、基本的な取り扱い方を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループ内でイニシアチブをもって考察できる。（DP3リーダーシップ） 6. 5をもとに実験経過、分析結果等を適切に考察したレポートを作成することができる。（DP2課題発見・解決力） 7. 加工食品の製造原理を理解し、加工食品の特性を物質レベルで説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 8. グループでイニシアチブをもって、加工食品を製造できる。（DP3リーダーシップ） 9. 8をもとに製造した加工食品についてのレポートを作成することができる。（DP2課題発見・解決力、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）	1. 各分析法について、基本的な原理、方法について説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方にについて話し合い、安全に実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全に使用できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループで考察できる。（DP3リーダーシップ） 6. 5をもとにレポートを作成することができる。（DP2課題発見・解決力） 7. 加工食品の製造原理を理解し、加工食品の特性を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 8. グループで話し合い、加工食品を製造できる。（DP3リーダーシップ） 9. 8をもとに製造した加工食品についてのレポートを作成することができる。（DP2課題発見・解決力、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）
食品衛生学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	食における安全性の確保は、食生活および食品産業を健全に維持・持続させるための最重要な課題である。腸管出血性大腸菌O157に代表されるように、我々の命を脅かす食中毒の要因は常に存在する。また、食のグローバル化に伴う危険要因の多様化と伝播も国際的な問題となっている。このような背景をもとに、本科目では、食品の変質・食中毒・汚染物質・食品添加物・残留農薬についての知識を身につけて、併せて食品安全に関する法規と衛機についても理解する。また、最新の情報をもとに、食の安全性確保のあり方についても考察する。	1. 腹膜および腹腔について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. 食中毒の発生時期と分類について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3. 食中毒要因物質の種類と食中毒症状および防除方法を化学的視点から物質レベルで説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 汚染物質の種類と健康への影響を化学的視点から物質レベルで説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 食品添加物の基準と用途および安全性評価について化学的視点から物質レベルで説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 食品衛生の法規と行政機関について国際状況を踏まえて説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 7. 最新の食品衛生事件から食の安全について考察し、自ら資料調査ができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）	1. 腹膜および腹腔について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. 食中毒の発生時期と分類について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3. 食中毒要因物質の種類と食中毒症状および防除方法を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 汚染物質の種類と健康への影響を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 食品添加物の種類と用途および安全性評価について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 食品衛生の法規と行政機関について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 7. 最新の食品衛生事件から食の安全について考察できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）
食品衛生学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	1	食品衛生における食品衛生とは「食品」「添加物」「器具」「容器包装」を衛生的に保つことをいい、各検査法は食品衛生検査指針に示されている。本実験は、食品衛生検査指針の微生物学的試験および理化学的試験の一部を行い、食中毒の原因となる細菌の検定、汚染物質の検出、添加物の定量等の技術を身につける。また、食品の添加物や器具等の規格基準の意義について理解する。さらに、食の安全を保つために必要な行動について考察する。	1.細菌類を扱う基本的な操作ができ、かつ原理と必要性を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2.細菌類の増殖条件について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3.汚染物質や添加物を検出す実験操作ができる、定量のための計算式を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4.食品添加物の安全性について添加物ごとに説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5.実験結果を適切にまとめ、得られた結果だけでなく背景についても考察し、レポートにまとめることができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力） 6.食の安全を保つための必要な行動を考察し、発表することができる。（DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ）	1.細菌類を扱う基本的な操作ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2.細菌類の増殖条件について説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3.汚染物質や添加物を検出す実験操作ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4.食品添加物の安全性について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5.実験結果を適切にまとめ、得られた結果について考察し、レポートにまとめることができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力） 6.食の安全を保つための必要な行動を考察できる。（DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ）
栄養学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	栄養学は、栄養学分野の専門家を志す者にとって、重要な第一歩にあたる基幹となる科目である。今後修得する応用系専門科目を学習する上で必要となる基本的な栄養学の知識をここで身につける。本授業では、生化学、消化生理学の基礎も含めた栄養学の基礎を学ぶ。栄養とは何か、その意義についてしっかりと理解する。五大栄養素の構造と機能、栄養素の消化吸収と代謝の基礎、遺伝子と栄養の基礎、食餌の調節、エネルギー代謝についての理解を目指す。	1.五大栄養素の構造と機能について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2.栄養素の消化吸収と代謝の基礎について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3.遺伝子と栄養の基礎について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4.食欲の調節について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5.エネルギー代謝について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6.今後修得していく関連科目の修得に必要な栄養学の総合的な知識をしっかりと身につけ、説明・議論することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ）	1.五大栄養素の構造と機能について基礎的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2.栄養素の消化吸収と代謝の基礎について基礎的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3.遺伝子と栄養の基礎について基礎的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4.食欲の調節について基礎的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5.エネルギー代謝について基礎的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6.今後修得していく関連科目の修得に必要な栄養学の基礎的な事項について説明・議論することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ）
栄養学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	1	動物性たんぱく質あるいは植物性たんぱく質を摂食させたラットの成長実験、窒素排出実験などをほか、生体試料を用いた栄養学的実験を通して鼠に飢えている満腹感の内容をよく理解する。ラットと生体試料との各成分の変動と様々な分析法により求め、ラットの栄養状態と代謝性を実験的に解説する。実験で得られた結果と講義で学んだ内容を統合して考察することにより、栄養学に関する理解をより深めることを目的とする。 加えて三大栄養素の消化実験も行い、さらに栄養学の知識を深める。	1.授業内容をしっかりと理解し、疑問点を抽出することとその知識を基に当該内容について正しく議論することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力） 2.動物性たんぱく質と植物性たんぱく質それぞれが身体によおよばず違いについて、栄養学の観点から基本的な最低限の事項に関して述べができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ） 3.栄養学に関して他者にその内容を論理的かつ科学的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP3リーダーシップ）	1.授業内容をしっかりと理解し、疑問点を抽出することができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP2課題発見・解決力） 2.動物性たんぱく質と植物性たんぱく質それぞれが身体によおよばず違いについて、栄養学の観点から基本的な最低限の事項に関して述べができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ） 3.今後修得していく関連科目の修得に必要な栄養学の基礎的な事項について説明・議論することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ）
調理学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	1	2	調理は食事計画に従って、名食材材料の特性を考慮した様々な調理操作を行い、衛生的で安全、栄養バランスが整った美味しい食事を作ることを目的としている。本科目では調理操作、食品の調理性についての理解とともに、食事計画、官能評価、食の安全、調理の設備・器具・エネルギー資源・管理、調理文化論など広く調理に関わる知識を身につける。 本科目は、人の健康と生活文化に資する学問であるとともに、これに続く調理実習や実際の食生活、あるいは食に関わる現場に活かすことができる学修内容である。	1.調理操作、食品の調理性について理論的に説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について食品、調理操作ごとに説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3.食事計画に関わる事項を体系的に説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4.官能評価に関わる事項を各手法の特徴もふまえて説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5.調理の設備・器具・エネルギー資源・管理に関わる事項を体系的に説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6.日本の食事の歴史と文化、外国の食文化について基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 7.調理に関わる疑問について、学んだ専門知識に基づき他者と協力し、解決あるいは推論することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ）	1.調理操作、食品の調理性について基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3.食事計画に関わる基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4.官能評価に関わる基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5.調理の設備・器具・エネルギー資源・管理に関わる基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6.日本の食事の歴史と文化、外国の食文化について、いくつか説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 7.調理に関わる疑問について、学んだ専門知識に基づき他者と協力し、推論することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ）

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
調理学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	1	調理過程に起る現象のほとんどは化学・物理・生物的要素が深く関わっている。そこで基礎的な調理操作および食品の調理性などから実験テーマをとりあげ、何故このような現象がおこるのか、科学的思考および官能評価による食味特性から考察する。また得られた結果から調理への適用を考察し、調理が理論的に、しかも再現性よく見えるようとする。本科目は机上で学んだ調理学の知識を実験を通してより理解することができ、調理学実習や実際の食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学修内容である。	1.各回の実験から、調理操作、食品の調理性を理解し、科学的根拠をもとに説明できるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.レポートのまとめ方を習得し、実験結果を理論的に考察できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 3.自ら調理をする上で疑問に感じていることを指摘・発見し、その原因・理由は何でありますか(調査や文書検索をしながら)理解できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 4.他者と一緒に協力して各実験テーマについての考察をプレゼンテーションすることができる。(DP3リーダーシップ) 5.フォードスペシャリストの過去問題(調理学に関する分野)を問えずに解答することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.各回の実験から、調理操作、食品の調理性を理解し説明できるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.レポートのまとめ方を習得し、実験結果を考察できるようになる。(DP2課題発見・解決力) 3.自ら調理をする上で疑問に感じていることを指摘・発見し、その原因・理由は何でありますか(調査や文書検索をしながら)理解できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 4.各実験テーマについての考察をプレゼンテーションすることができる。(DP3リーダーシップ) 5.フォードスペシャリストの過去問題(調理学に関する分野)を50%解答することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
調理学実習Ⅰ	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	1	調理学の講義をもとに、各種食品の栄養特性、調理性(植物性食品、動物性食品、成分抽出素材等)などに基づいた調理法(非加熱調理操作、加熱調理操作、調味操作等)の要点を基礎的に学び、理論と実習を結びつけるを理解する。さらに献立構成、食事作法などを学び、適切な調理手法を用いて日本料理、中国料理、西洋料理(各料理種別)、行事食の実習を食品の安全性・衛生管理を考慮しながら行う。実習を経験することにより、机上で理解した知識を調理技能とともにより深く身につけることができる。本科目は実際の食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学修内容である。	1.食品の栄養特性、調理性等について植物性食品、動物性食品、成分抽出素材、その他の食品ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.栄養面、安全面、嗜好面の各特性を含める食品の基礎的調理法について調理理論と結びつけて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について食品、調理操作ごとに説明できる。(DP1-3客観性・自律性-専門知識) 4.他者と一緒に協力し、効率よく、適切な調理・調味操作ができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ) 5.料理実習別に(日本料理、中国料理、西洋料理)、日常の献立を組むことができる。行事食の実習を実際の食生活で活かすことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)	1.食品の栄養特性、調理性等について基礎的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.栄養面、安全面、嗜好面の各特性を含める基礎的食品の調理法について基礎的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について基礎的な事項を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-専門知識) 4.他者と一緒に協力し、適切な調理・調味操作ができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ) 5.日常の献立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活の中で結びつけることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)
調理科	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	調理素材としての食品の多くは複合成分から構成されており、調理過程においては成分変化などの様々な現象が起こる。実際の調理においては一種以上の食品を組み合わせ、調理操作を行って調理し供する。この過程においては化学、生物学、物理学が深く関与し、さらに食べる段階においては人の嗜好や文化的背景、心理状態も加わり様々な要因が関わってくる。失敗なく再現性のある調理を行い、且つ美味しい食べるために正調理に関わる諸問題を学科的に解明する必要がある。本科目は、「調理学」の調理操作論および食品の調理性の内容をさらに深く学び、調理を科学的視点から考察する。また、これまで報告されている調理科学に関する論文を通して学ぶ。これにより得た知識を応用展開でき力を身につける。本科目は調理学実習や実際の食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学修内容である。	1.調理素材としての食品の特性を理解し、調理過程において食品の組織や成分がどのように変化するのか、その理由とともに説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.失敗なく再現性のある調理を行い、且つ美味しい食べるためにどのような要因が関わってくるのかを理論的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.興味ある調理科学に関する研究論文について、その内容を理論的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.日々の生活から調理に関わる疑問点を見出し、他者と一緒に協力して解明するための方法を提案することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)	1.調理素材としての食品の特性を理解し、調理過程において食品の組織や成分がどのように変化するのか説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.失敗なく再現性のある調理を行い、且つ美味しい食べるためにどのような要因が関わってくるのかを説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.興味ある調理科学に関する研究論文について、その内容を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.日々の生活から調理に関わる疑問点を見出しができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)
食品機能学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	栄養成分が身体のはたらきに対して及ぼす機能について、基礎から学ぶ。食品は、栄養機能の補給物としての一次機能、「おいしさ」としての二次機能のほかに、疾病予防や健康維持のためにたらく体調節機能としての三次機能を有する。本授業では、まずは前半に栄養学をさらに深く掘り下げ、詳しく学んだあと、食品の機能全体について理解していく。前半に学んだ栄養学の知識をもとに、今後学んでいく開拓科の習得に役立つ基礎力を身につける。本科目は調理学実習や実際の食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学修内容である。	1.前半に学んだ栄養学の知識をさらに詳しく定着させ、具体的に説明できるようになる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 2.近年話題となっている機能性成分(食品の三次機能)について、正しく科学的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.これから学ぶ開拓専門科目の習得に役立つ栄養学的・食品学の基礎力をしっかりと身につけることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.前半に学んだ栄養学の知識をさらに定着させができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 2.近年話題となっている機能性成分(食品の三次機能)について、基本的な最低限の事項について正しく科学的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.これから学ぶ開拓専門科目の習得に役立つ栄養学的・食品学の基礎力を、基本的な最低限の事項について身につけることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
食品バイオテクノロジー	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	近年、バイオテクノロジー(生物工学)は学術・産業の各分野でめざましい進歩を遂げ、将来の食品産業においても、その研究を遂行・発展させてゆくことは重要な課題である。このような背景をもとに、本科目ではまず、食品分野におけるバイオテクノロジー全般の基礎知識を身につける。次に、バイオテクノロジーの応用について学び、それらを理解する。さらに、最新の見知をもとに食と環境に関わるバイオテクノロジーについて考察する。	1.バイオテクノロジー全般について、生化学的及び生物工学的視点から基礎的説明ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.バイオテクノロジーの食品生産への利用について、生化学的及び生物工学的視点から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.バイオテクノロジーの食品安全への利用について生化学的及び生物工学的視点から説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.バイオテクノロジーを用いた遺伝子組換え食品の歴史について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.バイオテクノロジーの食品及び環境への関わりについて考察し、自ら資料調査ができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)	1.バイオテクノロジー全般の基礎的説明ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.バイオテクノロジーの食品生産への利用について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.バイオテクノロジーの食品安全への利用について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.バイオテクノロジーを用いた遺伝子組換え食品の歴史について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.バイオテクノロジーの食品及び環境への関わりを考察できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)
製品開発論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	食品企業で実践的な研究開発に携わり、経験豊富な講師陣が、広い視点から食品開発の製品開発について、オムニバス形式で講義を行う。製品(食品)を開発するには原料から製造・流通・消費までの流れ(フードシステム)について、具体的な事例を挙げて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 製品開発のコンセプトについて、具体的な事例を挙げて説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3. 別個食品の鑑別について、具体的な例を挙げながら説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4. 製品の品質、特性、嗜好性を見極め、総合的に評価できる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.原料から製造・流通・消費までの流れ(フードシステム)について、具体的な事例を挙げて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 製品開発のコンセプトについて説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3. 講師が紹介した原料を用いた製品開発のレポートを作成し、経験豊かな講師の高評価を得ることができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.原料から製造・流通・消費までの流れ(フードシステム)について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2. 製品開発のコンセプトについて説明することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3. 講師が紹介した原料を用いた製品開発のレポートを作成できる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)
食品の鑑別(統計的実験含む)	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	官能とは感覚器官の機能を指し、「官能評価」とは人間の五感(視覚、聴覚、味覚、触覚)を用いて食品をはじめ様々な事物の特性を検査・評価すること、及びその方法を指す。講義では、官能検査を実施するにあたってのルールや注意点、得られたデータの統計処理法について学び、食品を総合的に評価する手がかりとして、化学的・物理的侧面からの品質と嗜好性の測定法、個別食品についての鑑別法を解説する。受講生自身が、実験や実習を通じて、人間の五感の働きを認識することが修得の出発点である。	1.官能評価の概要について説明でき、官能評価の具体的方法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食品の化学的評価法、物理的評価法の種類について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.個別食品の鑑別の仕方に概要を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.食品の品質、特性、嗜好性を見極め、総合的に評価できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.官能評価の概要について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食品の化学的評価法、物理的評価法の種類について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.個別食品の鑑別の仕方に概要を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.食品の評価を行うことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
食のパッケージデザイン演習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	食品のパッケージを考案するには、食品の品質保持・保護のための包装素材についての知識が必要となる。また、消費者が手にとりたくなるようなデザインを考え、栄養成分や原材料など情報を記載することになるが、その表示には、食品表示法、景品表示法、著作権・商標法など様々な法律を理解し、これらを遵守する必要がある。本科目では、食品パッケージに関する知識を学修するとともに、自分でオリジナルの食品パッケージをデザインする演習を行う。	1.食品の品質保持・保護のための包装素材について理解し、説明ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食品表示に関する法律を理解し、その概要を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.法律をすべて遵守し、他者と協力しながらオリジナルの食品パッケージをデザインすることができる。(DP3 リーダーシップ)	1.食品の品質保持・保護のための包装素材について理解し、その概要を説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食品表示に関する法律を理解し、その概要を簡単に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.法律を遵守し、他者と協力しながらオリジナルの食品パッケージをデザインすることができる。(DP3 リーダーシップ)
食品分析	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	「食の安全」という言葉を耳にしない日はほとんどない今日、食品分析の重要性については言ふまでもない。食品は多岐分野なので、そこで用いられる分析法も、化学的方法、物理的方法など多様であり、化学的分析法（分析化学）を理解するためにも様々な物理的、化学的原理を理解する必要がある。本講義では、近年、主流となっている機器分析を中心として、各分析法によりどのような定性的、あるいは定量的な情報が得られるかといった概要について解説する。この科目における知識は、将来、食品の品質管理、工程管理、商品開発など、食品業界の仕事に従事するうえでも大変重要である。	1.化学分析における基本的な定量計算ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食品分析を理解するための物理および化学の基本原理が理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.食品の一般分析や基本的分析法の原理を理解し、目的によりどの分析法を選択すべきか、体系的にまとめられる。(DP2課題発見・解決力) 4.重要な機器分析法の概要を理解し、文章として体系的にまとめられる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.食品分析などの物理測定の意義を理解し、その適用領域を文章としてまとめられる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.授業資料を見ながら、化学分析における基本的な定量計算ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食品分析を理解するための物理および化学の基本原理を教科書を見ながら説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.食品の一般分析や基本的分析に関して、目的によりどの分析法を選択すべきかを授業資料を見ながらまとめられる。(DP2課題発見・解決力) 4.重要な機器分析法の概要に関して、授業資料を見ながら箇条書きにまとめられる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.食品分析などの物理測定に関して、その適用領域を本で調べられる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
食と安全	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	食品安全性は、生産・製造、加工、保存、流通、提供など広範な領域において、多くの人の手を介して支えられているが、同時にその過程には多くのリスクを孕んでいるともいえる。食中毒、異物混入、偽装表示、有害化学物質などによる食の安全が心配なわけ、ヒトの健康を保つ問題が起ることもあれば、近年では、根拠不十分な情報によって消費者の不安をもおぼえようの問題も目立つ。いざにせよ、消費者は情報を取捨選択し、知識を身に着け、食品安全性を確保するために自らの判断で行動するべきであると食品安全基本法などにも明記されている。本科目では、課題を通して、食の安全に関する情報を消費者として、また食の専門家として正しく判断し、解説できる能力を身につける。加えて、既に「食品衛生学」等において習得済みの食品衛生に関する法規や機構、飲食に起因する健康危害、またそれを予防するための科学的論識について、日常生活（購入、調理、保存、洗浄消毒など）で実践する具体的方法について考察し、身につける。	1.過去の事例を読み、加害者被害者に起こったことが説明でき、両者の背景を考察できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.食の安全に関する情報を収集し、内容を説明でき、日常生活に関連付けて解説できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.近年の国内食中毒発生状況の実際と科学的知識を関連付けて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-専門知識) 4.調理現場の汚染状況のパターンを解説し、衛生管理の日常的実動作を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.衛生的手洗いの重要性、具体的な方法を説明でき、第三者に衛生的手洗いを継続させる方法について考察できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.第三者に食を提供する際の購入から片付けまで、一連の動作の中で起こり得るリスクを説明でき、リスク回避方法について日常的実動作として説明できる。(DP3 リーダーシップ)	1.過去の事例を読み、加害者被害者に起こったことが説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.食の安全に関する情報を収集し、内容を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.近年の国内食中毒発生状況の実際を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.調理現場の汚染状況のパターンを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.衛生的手洗いの重要性、具体的な方法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.第三者に食を提供する際の購入から片付けまで、一連の動作の中で起こり得るリスクを考察できる。(DP3 リーダーシップ)
公衆衛生学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	4	2	人間の健康を規定する要因としての社会や環境を理解し、集団を対象とした健康管理のために必要な知識や考え方を理解する必要がある。本科目では、人間の生活を生態系に位置づけて理解し、集団の健康に影響を及ぼす環境と生活習慣（ライフスタイル）、わが国の健康状況の現状、医療制度および社会保障制度を理解する。	1.社会の発展に伴う健康的な移り変わりを、時系列で説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.社会や環境が人間の健康の規定する仕組みや要因について、基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.人間の健康状態に影響を及ぼす環境と生活習慣を理解し、具体例を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.健康や疾病に関する計画策定について、日本と海外の違いを理解し、それらの過去から現在の移り変わりを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.わが国の保健・医療・福祉・介護制度や関連法規の概要を理解し、それぞれの制度のつなりを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.1から5を理解したうえで、我が国のが健康増進や疾病予防の利点と欠点を総合的に述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.健康の概念を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.社会や環境が人間の健康の規定する仕組みや要因について、基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.人間の健康状態に影響を及ぼす環境と生活習慣を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.わが国の保健・医療・福祉・介護制度や関連法規の概要を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.わが国の保健・医療・福祉・介護制度や関連法規の概要を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.1から5を理解したうえで、健康増進や疾病予防の基本的事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
ライフステージと栄養	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	ヒトの一生は誕生から老後まで、心身の成長や変化に応じたライフステージを経過する。各ライフステージには、特徴的な生理現象があり、栄養摂取の仕方にも十分享配が必要である。本講義では、食事摂取についての基本的事項を論じたうえで、栄養学的観点から、ライフステージ概論、および各論（妊娠・授乳期、新生児・乳期期、成長期、高齢期）を講義する。具体的には、各ライフステージにおける、人体の解剖生理や特徴を理解し、適切な栄養摂取について、日本人の栄養摂取基準と連携させて学習する。	1.各ライフステージにおける人体の生理、病理、栄養摂取基準について、基礎知識および発展の知識を身につける(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.各ライフステージにおける日本人の栄養摂取基準について、基礎知識および発展の知識を身につける(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 3.各ライフステージにおける人体の系統的な知識を基盤に、適切な栄養摂取法を考察し、適切な専門用語を用いて説明できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	1.各ライフステージにおける人体の生理、病理、栄養摂取基準について、基礎知識を身につける(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.各ライフステージにおける日本人の栄養摂取基準について、基礎知識を身につける(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 3.各ライフステージにおける人体の系統的な知識を基盤に、適切な栄養摂取法を考察し、わかりやすく説明できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。
スポーツ栄養	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	選手や目標とする大会でパフォーマンスを発揮するためには、日々のコンディショニングを計画的に整えること、すなはちコディショニングの技が課題である。コンディショニングにおける栄養の役割は大きい。このような背景をもとに、本科目では、運動強度・運動時間によるエネルギー基質の変化や、競技力向上に関する骨・からだづくりのための栄養素を身につけて、併せて低炭素によるスポーツ障がいの予防、期間分による食事管理のあり方についても理解する。また、個々の選手の目的に応じた栄養補給の方法についても考察する。	1.身体活動時のエネルギー基質について、運動強度・時間による変化を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.身体活動時の競技特性・自己に合わせた栄養素の補給、適切な摂取目標量について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.スポーツ選手のスポーツ障がいを予防するための栄養補給について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.ジュニア選手、女性アスリートなど、ライフステージに合わせた栄養補給の留意点について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.スポーツ選手への食に関する課題を考察し、栄養マネジメントに則った計画が立案できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.身体活動時のエネルギー基質について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.身体活動時の適切な栄養素の補給、摂取目標量について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.スポーツ選手のスポーツ障がいを予防するための栄養補給について基本的な内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.ジュニア選手、女性アスリートなど、ライフステージに合わせた栄養補給の基本的な留意点について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.スポーツ選手への栄養管理について立案できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)
食品マーケティング論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	食料は、経済の発展に伴い流通、加工を担う主体や家庭内での調理過程が外部化され外食産業の登場、拡大等により需要の変化に応じたフードシステムが形成され、食料の安定供給と食生活の向上が図られてきた。その一方で、食料自給率の低下、食の安全・安心の確保、環境問題への対応等の課題が発生している。こうした状況下、国民の質問で健全な食生活の実現に向けては、このような市場の変化や課題の発生がどのように起こったのかを理解することが重要である。本科目では、わが国における食市場の変化とそれを支えている食品産業の実態についての知識を身につけるとともに、その背景にある経済社会の構造および経済学的概念を理解する。併せて、食に関する諸制度の内容とそれが及ぼす効果・影響について理解するとともに、関連する統計情報等のデータを把握し、使用できるようになる。	1.農産物の市場取引における需要、供給、価格に関する経済学的概念について、具体的な現象例を示して説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食生活、食料消費の変化とその要因について、関連するデータを収集・整理・分析して説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.フードシステムを構成する食品製造業、食品流通業、外食産業の実態について、関連するデータを収集・整理・分析して説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.米、野菜、畜産、畜産等の主要な農産物の品目について、生産、流通、消費の現状と特徴について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.食品の安全性、食品ロスとリサイクル、食品表示等の食に関する近年の課題について、関連制度を含めて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)	1.農産物の市場取引における需要、供給、価格に関する経済学的概念について、基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食生活、食料消費の変化とその要因について、基本的な事項を関連するデータを使用して説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.フードシステムを構成する食品製造業、食品流通業、外食産業の実態について、基本的な事項を関連するデータを使用して説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.米等の代表的な農産物の品目について、生産、流通、消費の現状と特徴について、基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.食品の安全性、食品ロスとリサイクル、食品表示等の食に関する近年の課題について、基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）		単位修得目標（成績評価C）
					評価基準	評価基準	
食と環境	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	ヒトの健全な生活に食は欠かすことができない。食をめぐる宮みは、自然・社会・経済さらには人間という環境に変化をもたらし、一方で、環境からの変化も受けている。今、我々を取り巻く環境では、世界規模での地球温暖化、人口増加等の課題を抱え、大量生産・大量消費・大量廃棄の社会経済システムに対する懸念が求められている。このような背景をもとに本科目では、食を軸とした地球環境と人間環境、「持続可能な環境」の構築への関心、理解をめざす。より望ましい「食」について考え、それを実現する態度、努力などを身につける。また、多角的視点による最前線の研究や取り組みをもとに、食と環境のあり方についても考察する。	1.食が様々な環境と繋がっていることを具体的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.地球温暖化にまつわる食問題とその対策について、例を挙げて説明できる。 3.経済の発展が食に与える影響について理解し、課題を提示することができる。 4.食がたらから健康への影響、疾病との関わりについて国際的な比較を含めて説明でき、食がたらから健康への影響、疾病との関わりについて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.持続可能な食・農について説明し、例を挙げて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 6.食と環境について問題意識を持ち、行動、実行することができる。(DP3リーダーシップ) 7.現代の食を取り巻く環境について自ら資料調査ができ、得られた情報をもとに考察できる。(DP3リーダーシップ)	1.食が様々な環境と繋がっていることが理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.地球温暖化にまつわる食問題について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.経済の発展が食に与える影響について理解し、説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.食がたらから健康への影響、疾病との関わりについて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.持続可能な食・農について説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 6.食と環境について問題意識を持ち、行動、実行することができる。(DP3リーダーシップ) 7.現代の食を取り巻く環境について自ら資料調査ができ、得られた情報をまとめることができる。(DP3リーダーシップ)	
食物情報処理演習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	食物・栄養に関する膨大な情報を収集、分析、評価、判定し、その情報を発信するためには、コンピュータを利用しデータを適切に処理する実践的能力が必要とされる。そこで、本演習では、主に栄養関連ソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフトの操作法と連携を学び、コンピュータによる食物情報処理技術を修得する。主に食物取扱評価を題材とし、データの作成・表現方法の他、プレゼンテーションに活用できる応用力を身につける。	1.栄養関連ソフト・エクセル・パワーポイント等のソフトの使用方法について、説明ができる。(DP1-1客観性・自律性-専門知識) 2.栄養関連ソフトを使用し、食物摂取状況について、栄養素面、食品面、エネルギー・蛋白質・栄養素バランス面等様々な角度から、分析できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.エクセルを使用し、食物摂取状況について、表とグラフにより表現できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.栄養関連ソフト・エクセル・パワーポイント等ソフトを連携させ、食物摂取状況について、効率的に報告書・プレゼンテーション資料を作成できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.パワーポイントを使用し、食事摂取状況について、文章と視覚的表現方法により問題点・改善策も含めて総合的評価を行い、発表できる。(DP3リーダーシップ) 6.自主的に比較すべき資料調査ができる、文章と視覚的表現方法により強調できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.栄養関連ソフト・エクセル・パワーポイント等のソフトの使用方法について、説明ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.栄養関連ソフトを使用し、食物摂取状況について、分析できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.エクセルを使用し、食物摂取状況について、表とグラフにより表現できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.栄養関連ソフト・エクセル・パワーポイント等ソフトを連携させ、食物摂取状況について、報告書・プレゼンテーション資料を作成できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.パワーポイントを使用し、食事摂取状況について、文書と視覚的表現方法により総合的評価を行い、発表できる。(DP3リーダーシップ) 6.比較すべき資料調査ができる、文章と視覚的表現方法により強調できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
フードコーディネート論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	現代の食生活は、物質的な豊かさや経済的な合理性の追求よりも、心的にも質の高い食事が求められるようになっている。食に関するさまざまな場面において満足できる環境を効果的に演出するためには、食物のおいしさに関する科学的知識や技術に加えて、人の心に適する食に対する充足感を満たすため心理的、文化的側面についての教養や感性も必要となる。本科目では、食に関するコーディネートで必要な基礎知識、専門用語を身につけるため、1)食べ物のおいしさの本質、2)もてなしの形とてなしの心、3)各国の食事様式の特徴および食文化について、社会的、文化的な役割および社会的特徴を踏まえて説明する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4)食事様式別のサービスマナーの特徴と技法、プロトコルについて説明する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5)顧客やTPOに応じた食事様式別のメニュー・プランニングについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6)6W3Hで意識した食事空間のコーディネートに関する基礎的な手法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 7)起業の基礎として、ライフスタイルに合わせた安全面・栄養面・嗜好面での要点や食事バランスガイドの活用法を知り、日常食や行事食の立案の立案について理解する。	1.食べ物のおいしさの本質にかかわる要因や、もてなしの形およびもてなしの心の必要性について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各国の食事様式の特徴および食文化について、社会的、文化的な役割および社会的特徴を踏まえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.食事様式別のサービスマナーの特徴と技法、プロトコルについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.顧客やTPOに応じた食事様式別のメニュー・プランニングについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.6W3Hで意識した食事空間のコーディネートに関する基礎的な手法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.起業の基礎および食企画の基礎を理解し、食企画の立案をまとめて提案することができます。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 7.日常食および行事食を用いた献立を組み立てることができ、食事計画を評価することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.食べ物のおいしさの本質、もてなしの形、もてなしの心について基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各国の食事様式の特徴および食文化について、社会的、文化的な役割および社会的特徴を踏まえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.もてなしの形のサービスおよびもてなされる側のマナーについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.食事様式別のメニュー・プランニングについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.食空間のコーディネートの基礎について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.起業の基礎および食企画の基礎を理解し、食企画を立案できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 7.日常食および行事食を用いた献立を組み立てることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
食物史	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	この科目的目的は、日本の自然環境や社会背景に配慮しながら、日本の食物の変遷と日本型食生活の歴史について知ることである。目標は、世界の食の流れのなかで培われた日本の文化や特色を理解し、それを踏まえて現代日本の食について複合的に判断することである。日本には、狩猟・最終の時代とその後の農耕生活と長い「食の歴史」があり、食物史は、狩猟範囲が広く多岐にわたり狩猟が広大な分野である。この授業では、前半は日本の各時代の食生活の特徴について知り、後半は、食器・食事・茶・酒・菓子・行事食・カレー・ラーメンなどのテーマ別に日本の食物の歴史について理解する。	1.食物の歴史を、日本を立脚点として体系的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.日常生活でよく食べる料理の起源について、解説することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.身近な食物を、具体的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.他の地域の食文化について、比較して関係けながら、説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.世界各郷の食事マナーについて、包括的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.日本における主食の意義について系統立て、自分の意見を表現することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.食物の歴史を、例を挙げて説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.日常生活でよく食べる料理の起源について、述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.身近な食物を、具体的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.他の地域の食文化について、列記することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.世界各地の食事マナー、食のタブーについて、列記することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.日本の主食について、示すことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
食器論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	2	2	いかに栄養に配慮し、味覚的にも万全を期して調理された料理が出来上がったとしても、それで終わりではない。どのような食器に盛り付けて、どのような食卓で供し、どのような道具で口へ運ぶのか、また食べる際のマナーはどうするのかということなども、人の食事に対する重要な事象である。本科目では、このような食器を巡る文化について広く学んでいく。食器を巡る文化は、国や地域の習慣、信仰、美意識、社会の構造などが歴史的に積み重なって形成されている。現在では、個人的な好みや自由選択がなされているが、見る食器を通過する文化について、文化人類学や歴史社会学などから見て考察する視点を提供する。また、講義を通して得た視点を応用して、自分の回りにある食器についての調査、考察をおこなう(冬休みリポート)。本科目は、実際の食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学習内容である。	1.人類文化としての「食器」とはどのような存在か。食器を巡る文化について、その多様な実態を文化圏ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食器の素材ごとの特性や利用歴、地域性について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.身の回りの食器について、自分なりの視点でテーマ設定し、情報収集・考察し、レポートにまとめることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.人類文化としての「食器」とはどのような存在か。食器を巡る文化について、その多様な実態を文化圏ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食器の素材ごとの特性や利用歴、地域性について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.身の回りの食器について、自分なりの視点でテーマ設定し、情報収集・考察し、レポートにまとめることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
比較文化論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	この科目的目的は、食文化の基本的概念を知り、食文化の様々な侧面の学習を通して、食文化全体についての理解することである。毎日食事をする時、その行動は自身の背景による文化によって決定づけられているのである。自分たちにとっては至り前にこのことでも、他の文化に驚く人から見るとどうでもいいかもしれない認識である。そのため、食文化のためには常に「比較」の視点を持つことが必要である。我々は、地域ごとに異なる食文化を察することによって、自分たちの食文化の恣意性をも判断することができる。この授業では、食文化の様々な侧面に焦点を当て、食文化の奥深さを理解し、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」が特徴の日本の中行事食の豊かな伝統についても認識する。	1.食文化の主要な主題について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食生活の具体例について、文化面から関係づけることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.現代社会における食の社会的現象を、文化研究の視点から解釈することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.食文化についての自分の意見を系統立てて表現することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.世界各郷の食事マナー・食のタブーについて、包括的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.世界各郷の食の種類について、系統立て、自分の意見を表現することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.食文化の主要な主題について述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.食生活の具体例について、列記できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.現代社会における食の社会的現象を、列記することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.食文化についての自己的意見を表現することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.世界各郷の食事マナー、食のタブーについて、述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.世界各郷の主食の種類について、列記することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
伝統食品・調理論演習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	4	2	我が国には各地の風土、文化などに対応して様々な伝統食品、郷土料理や調理方法などがある。イタリアからはじまつロード活動が世界に広がり、日本でも改めて伝統食品、郷土料理などが見直されている。これらは長い歴史の中、各地域独特のものとして発達し、そこから先人の知恵や文化的背景をうかがい知ることができる。特に調理方法や調理器具は合理的、機能的であり調理理論にかなったものである。しかし現在、食品や調理法は多様化し、これら伝統食品の間に風土や原材料、調理方法、調理器具、文化的背景などから調理理論と合わせて理解する。伝統とは何か、真の豊かさとは何かについて考え、その重要性を認識し、食の専門家としてのアイデンティティを確立する。確立したアイデンティティは日々の食生活や食に関わる現場での判断基準となり、様々な場面で活かすことができる。	1.日本の伝統食品、各地の郷土料理の種類、特徴を文化的背景もふまえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.先人の知恵と調理理論を結びつけて食品ごと、調理操作ごとに説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.伝統とは何か、真の豊かさとは何かを議論しながら考え、自分なりの結論を導き出すことができる。さらになぜ伝統を重んじる必要があるか、なぜ後世に伝えなければならないかについて考える。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ) 4.他人と協力して目的に応じた対立作成、効率のよい調理、美しい盛り付け、配膳ができる。さらに、高度な調理技術として桂むぎができる。(DP2課題発見・解決力)	1.日本の伝統食品、各地の郷土料理の種類、特徴を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.先人の知恵と調理理論を結びつけて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.伝統とは何か、真の豊かさとは何かを議論しながら考え、自分なりの結論を導き出すことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ) 4.他人と協力して目的に応じた対立作成、効率のよい調理、美しい盛り付け、配膳ができる。(DP2課題発見・解決力)	

科目名	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）
食物特別講義	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻	3	2	この科目は、フードスペシャリスト資格の取得には必修である。フードスペシャリストとは、流通・消費分野において、食品の品質判別、情報提供、コーディネートなど、供給側と消費者側との間に立った食品の専門家としての活躍が期待されている。即ち、食と健康、食と嗜好、食とサービス、各種のこだわり食品などについての深い知識と、現実に流通している食商品についての充分な知識を持っていることが必要である。	1、「フードスペシャリスト資格認定試験」、専門フードスペシャリスト資格認定試験」に合格するための認知知識を得る。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2、「フードスペシャリスト資格認定試験」、専門フードスペシャリスト資格認定試験」に合格することを目的に、自発的に試験対策を行う。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 3、成績評価試験（学年模試）で、「フードスペシャリスト資格認定試験」、専門フードスペシャリスト資格認定試験」に合格する。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1、「フードスペシャリスト資格認定試験」に合格するための関連知識を得る。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2、「フードスペシャリスト資格認定試験」に合格することを目的に、自発的に試験対策を行う。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 3、成績評価試験（学年模試）で、「フードスペシャリスト資格認定試験」、専門フードスペシャリスト資格認定試験」に合格する。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)
卒業論文	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻 食物栄養学科管理栄養士専攻	4	6	本科目は4年間の学修の集大成として、食物栄養に関わるテーマについて研究を行い、その成果を論文にまとめる。設定した課題の解決方法を自ら模倣し、それをもとに調査・実験を行う。得られた結果について考察し、成果をまとめて発表する。本科目を通して課題解決能力を高め、食物分野のみならず社会生活全般に貢献できるようになる。	1.自ら設定した研究課題について学術的な見地から知識・理解を深め、その内容を客観的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.自ら設定した研究課題について具体的な研究方法を多面的に検討し、得られた結果を客観的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.卒業論文に取り組むことにより、専門的な知識に根差した「問題発見・解決」のための能力を修得している。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.研究課題について知識・理解を深め、その内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.研究課題について研究方法を検討し、得られた研究成果を卒業論文にまとめることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.卒業論文に取り組むことにより、「問題発見・解決」のための基本的な能力を修得している。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)
卒業演習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科食物学専攻 食物栄養学科管理栄養士専攻	4	4	本科目は4年間の学修の集大成として、食物栄養に関わるテーマについて調査を行い、その成果をまとめる。設定した課題について文献等で調査を行い、得られた成果をまとめて発表する。本科目を通して課題解決能力を高め、食物分野のみならず社会生活全般に貢献できるようになる。	1.自ら設定した演習課題について学術的な見地から知識・理解を深め、その内容を客観的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.自ら設定した演習課題について具体的な方法を多面的に検討し、得られた成果をまとめてることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.卒業演習に取り組むことにより、専門的な知識に根差した「問題発見・解決」のための能力を修得している。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.演習課題について知識・理解を深め、その内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.演習課題について具体的な方法を検討し、得られた結果をまとめることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.卒業演習に取り組むことにより、「問題発見・解決」のための能力を修得できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)
健康管理概論（社会福祉概論を含む）	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	1	2	健康管理概論は、管理栄養士国家試験の「社会・環境と健康」の前半三分の一に相当する部分である。健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会や環境を理解することは、地域社会、学校、職域などの集団に健康増進や疾病予防対策を展開するための基礎的な知識である。そこで、本科目では、人間の生活生態系に位置付けて理解し、集団の健康に影響を及ぼす環境と生活習慣（ライフスタイル）、我が国の健康状態の現状を把握し、社会や環境が人間の健康をどのように決定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境のあり方など、社会や環境と健康の関係を理解する。	1.社会の発展に伴う健康の概念の移り変わりを、時系列で説明できる(DP1-2専門知識)。 2.社会や環境が人間の健康の規定する仕組みや要因について、基本的な事項を説明できる(DP1-2専門知識)。 3.人間の健康を保持・増進するための社会や環境について、これまでのあり方の問題点を説明できる(DP1-2専門知識)。 4.我が国の保健統計の概要を理解し、それぞれの違いを比較しながら説明できる(DP1-2専門知識)。 5.人間の健康状態に影響を及ぼす環境と生活習慣を理解し、具体例を説明できる(DP1-2専門知識)。	1.健康の概念を説明できる(DP1-2専門知識)。 2.社会や環境が人間の健康の規定する仕組みや要因について、基本的な事項を説明できる(DP1-2専門知識)。 3.人間の健康を保持・増進するための社会や環境のあり方について、基本的な事項を説明できる(DP1-2専門知識)。 4.我が国の保健統計の概要を説明できる(DP1-2専門知識)。 5.人間の健康状態に影響を及ぼす環境と生活習慣を説明できる(DP1-2専門知識)。
公衆衛生学 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	3	2	公衆衛生学は管理栄養士国家試験の「社会・環境と健康」の後半に相当するものである。地域社会、学校、職域などの集団に対し、健康増進や疾病予防対策を展開するためには、保健・医療・福祉・介護制度を理解する必要がある。そこで、本科目では、わが国の健康・疾病に関する統計資料、健康状態・疾病的測定と評価の考え方、健康増進や疾病予防を理解する。	1.健康や疾病に関わる統計資料について、日本と海外の違いを理解し、それらの過去から現在の移り変わりを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.わが国の保健・医療・福祉・介護制度や開法規の概要を理解し、それぞれの制度のつながりを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.わが国の保健・医療・福祉・介護システムを理解し、その中で管理栄養士が果たすべき役割を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.健康状態や疾病的測定と評価方法について、目的に応じた測定および評価方法を述べることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.1から4を理解したうえで、対象集団に即した健康増進や疾病予防について総合的に説明できる。(DP2課題発見・解決力)	1.わが国の健康や疾病に関わる統計資料を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.社会や環境が人間の健康の規定する仕組みや要因について、基本的な事項を説明できる(DP1-2専門知識)。 3.人間の健康を保持・増進するための社会や環境のあり方について、基本的な事項を説明できる(DP1-2専門知識)。 4.我が国の保健統計の概要を説明できる(DP1-2専門知識)。 5.人間の健康状態に影響を及ぼす環境と生活習慣を説明できる(DP1-2専門知識)。
公衆衛生学 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	3	2	集団の健康増進や疾病予防対策を展開するためには、健康状態の健康状態・疾病的測定と評価方法と主要な疾患の疾患を理解する必要がある。本科目では、公衆衛生学 I に引き続き、集団の健康状態・疾病的測定と評価方法と主要な疾患（がん・循環器疾患・代謝疾患・感染症など）の疾患と、予防対策を理解する。	1.様々な疫学研究の方法の科学的エビデンスのレベルの違いについて理解し、対象集団の健康状態を評価するのに最適な方法を述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.様々な集団の健康状態の評価方法の精度について、その違いを科学的に述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.主要な疾患の疾患について、過去から現在の移り変わりを、海外の状況と比較しながら述べることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.主要な疾患の予防およびリスク要因について理解し、対象集団の現状に即した疾患の予防およびリスク要因を述べることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.1から4を理解したうえで、我が国のがんの健康増進や疾病対策の利点と欠点を総合的に述べることができる。(DP2課題発見・解決力)	1.様々な疫学研究の方法の科学的エビデンスのレベルの違いを述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.様々な集団の健康状態の評価方法の精度を理解している。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.主要な疾患の疾患について、過去から現在の移り変わりを述べることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.主要な疾患の予防およびリスク要因について述べることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.1から4を理解したうえで、我が国のがんの健康増進や疾病対策の基本的な事項を述べることができる。(DP2課題発見・解決力)
生化学 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	1	2	管理栄養士として社会に貢献するに必要とされる生化学の基礎知識を修得することを目指す。専門科目を学習する前に、生命の基本メカニズムに関する基礎知識を理解できるようになる。生物を構成する様々な物質の化学的性質を知り、こうした物質の生体内（特にヒト）における化学変化や、生命現象との関係を学習する。生化学では、細胞の基本構造と機能、生体成分である糖質・脂質・タンパク質・核酸・ビタミンなどの化学構造と機能について学ぶ。さらに、酵素については反応速度論、核酸については遺伝情報の発現の詳細を学ぶ。	1.細胞の基本構造と機能について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.生体成分の化学構造と機能について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.酵素の性質および機能と反応速度論について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.遺伝のしくみについて、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3課題発見・解決力)	1.細胞の基本構造と機能に関する基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.生体成分の化学構造と機能に関する基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.酵素の性質および機能と反応速度論に関する基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.遺伝のしくみに関する基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)

科目名	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)	
生化学II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	管理栄養士として社会に貢献するために必要とされる生化学の知識を修得することを目指す。専門科目を学習する前に、生命の基本メカニズムに関する基礎知識が理解できるようになる。生化学IIで学んだ生物を構成する様々な物質の化学的性質の知識をもとに、こうした物質の生体内(特にヒト)における化学変化や、生命現象との関係を学ぶ。生化学IIでは、糖質代謝、脂質代謝、アミノ酸代謝、核酸代謝について学び、代謝の相互関係と環境応応および生体内恒常性について理解する。	1.エネルギー代謝と物質代謝に関する基本的内容を説明できる。 2.糖質・脂質・アミノ酸・核酸の代謝に関する基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.代謝の相互関係に関する基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.細胞膜における細胞シグナル伝達に関する基本的内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.細胞膜における細胞シグナル伝達について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 6.細胞膜における細胞シグナル伝達について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-4客観性・自律性-主体的判断力)	1.エネルギー代謝と物質代謝について、分子レベルで説明できる。 2.糖質・脂質・アミノ酸・核酸の代謝について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.代謝の相互関係について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.細胞膜における細胞シグナル伝達について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.細胞膜における細胞シグナル伝達について、分子レベルで説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-4客観性・自律性-主体的判断力)	
生化学実験 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	1	「生化学実験 I」では、生化学・基礎栄養学及びその関連科目の講義で学んでいることを基盤として、三大栄養素の消化実験および定性実験・反応速度論実験、さらには伝子実験を実験室で体験することで、美しさながら、机上の学習だけでは得られない深い理解を目指す。実験分野の専門家となるためには、栄養素および生物物質の化学的性質と代謝への理解は特に重要である。また、これから時代に即した専門家となるために分子生物学への深い知識も欠かせない。実験を通じて、生化学の基礎を確実に習得する。	1.生化学・基礎栄養学の知識を基盤として、栄養素の構造と機能、栄養素の消化吸収と代謝の基礎、遺伝子と栄養の基礎について、実感を持って理解し、科学的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.興味の対象を追究するために必要な実験手技および科学レポートの書き方をしっかりと修得することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.生化学・基礎栄養学の知識を基盤として、栄養素の構造と機能、栄養素の消化吸収と代謝の基礎、遺伝子と栄養の基礎について、実感を持って理解し、身につけることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.興味の対象を追究するために必要な実験手技および科学レポートの書き方について基本的な事項を修得することができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	
生化学実験 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	「生化学実験 II」の目的は、生化学に関する講義や実験で学んだことをもとに、管理栄養士として現場で選用できるようになることである。本実験により生化学的な実験技術を修得するとともに、伝統の立派から実験による検証、結果についてのグループ内での議論を通して結論を出し、考察する。さらに、その内容を、相手に分かち合う説明することを学ぶ。具体的には、基本的な生化学実験操作技術(生物物質の定性および定量等)、生化学成分(血漿、グリコーゲン、アミノ酸、タンパク質、酵素、DNA等)の分析技術や統計処理の方法などを修得する。	1.生化学と栄養学、生化学実験で学んだことをもとに、実験内容の意義と原理を理解したうえで、自ら率先して実験できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 2.実験データを取得し、得られた結果と仮説を照らし合わせ、グループ内で仮説の検証を率直に行動することができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.発表した内容をもとに、開連情報を調べた上で自分独自の視点を加えながらレポートを完成させることができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.生化学と栄養学、生化学実験で学んだことをもとに、実験内容の原理を理解したうえで、実験できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 2.実験データを取得し、グループ内で仮説の検証を行うことができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.発表した内容をもとに、開連情報を調べた上でレポートを完成させることができる。(DP2課題発見・解決力、DP4リーダーシップ)	
病理学 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	病理学は正常な身体が外的および内因による刺激を受け、それに対する生体反応のプロセスと結果を理解する分野である。病理学 I では、加齢・疾患に伴う変化、疾患診断の概要、疾患治療の概要、栄養改善と代謝疾患、消化器系、循環器系を学習する。また、管理栄養士国家試験科目の「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の中の一分野であることにより、試験対策も行う。	1.病理学分野の基本的および発展的な知識を理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.人に起こる病気に興味を持ち、その原因、過程、結果について深く考察し、適切な専門用語を使い説明できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 3.管理栄養士国家試験科目「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の中の該当する問題と同レベルの問題の80%以上を正解できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	1.病理学分野の基本的な知識を理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.人に起こる病気に興味を持ち、その原因、過程、結果について考察し、わかりやすく説明できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 3.管理栄養士国家試験科目「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の中の該当する問題と同レベルの問題の60%以上を正解できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	
病理学 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	病理学は正常な身体が外的および内因による刺激を受け、それに対する生体反応のプロセスと結果を理解する分野である。病理学 II では、病理学 I に続き、腎・尿路系、内分泌系、神経・精神系、呼吸器系、運動器系、生殖器系、血液・リンパ・凝固系、免疫・アレルギー、感染症、悪性腫瘍について学習する。また、管理栄養士国家試験科目の「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の中の一分野であることより、試験対策も行う。	1.病理学分野の基本的および発展的な知識を理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.人に起こる病気に興味を持ち、その原因、過程、結果について深く考察し、適切な専門用語を使い説明できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 3.管理栄養士国家試験科目「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の中の該当する問題と同レベルの問題の80%以上を正解できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	1.病理学分野の基本的な知識を理解する。(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.人に起こる病気に興味を持ち、その原因、過程、結果について考察し、わかりやすく説明できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 3.管理栄養士国家試験科目「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の中の該当する問題と同レベルの問題の60%以上を正解できる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	
解剖生理学 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	1	2	人体を構造(形態)の面から追究する解剖学と機能(はたらき)の面から追究する生理学は相互に関係づけることで効率的に学習できる。解剖生理学 I では、人体の観察、細胞と組織、消化器系、血液、造血器系、免疫系、循環器系について学習する。発展的内容を取り入れ、将来学習する病理学や臨床栄養学への導入の役割をはたす。管理栄養士国家試験科目の「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の一分野であることより、試験対策も行う。	1.人体の構造(形態)の面から追究する解剖学と機能(はたらき)の面から追究する生理学は相互に関係づけることで効率的に学習できる。解剖生理学 I では、人体の観察、細胞と組織、消化器系、血液、造血器系、免疫系、循環器系について学習する。発展的内容を取り入れ、将来学習する病理学や臨床栄養学への導入の役割をはたす。管理栄養士国家試験科目の「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の一分野であることより、試験対策も行う。 2.人体を構造(形態)の面から追究する解剖学と機能(はたらき)の面から追究する生理学は相互に関係づけることで効率的に学習できる。解剖生理学 I では、呼吸器系、腎・尿路系、神経系、感受器系、内分泌系、生殖器系、運動器系、皮膚と体温調節について学習する。発展的内容を取り入れ、将来学習する病理学や臨床栄養学への導入の役割をはたす。管理栄養士国家試験科目の「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の一分野であることより、試験対策も行う。	1.人体の構造、細胞と組織について系統的に理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.消化器系の解剖学的構造と生理機能を系統的に理解し、基礎知識および発展的知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 3.血液、造血器系、リノバ系、免疫系の解剖学的構造と生理機能を系統的に理解し、基礎知識および発展的知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 4.内分泌系の解剖学的構造と生理機能を系統的に理解し、基礎知識および発展的知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 5.生殖器系の解剖学的構造と生理機能を系統的に理解し、基礎知識および発展的知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 6.運動器系の解剖学的構造と生理機能を系統的に理解し、基礎知識および発展的知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 7.皮膚と体温調節の解剖学的構造と生理機能を系統的に理解し、基礎知識および発展的知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 8.解剖学、生理学の深い各論の知識をもとに、生命および健康的意味を思案し、適切な専門用語を用いて説明できるようになる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	1.人体の構造、細胞と組織について理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.消化器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 3.血液、造血器系、リノバ系、免疫系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 4.内分泌系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 5.生殖器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 6.運動器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 7.皮膚と体温調節の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 8.解剖学、生理学の深い各論の知識をもとに、生命および健康的意味を思案し、適切な専門用語を用いて説明できるようになる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。
解剖生理学 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	1	2	人体を構造(形態)の面から追究する解剖学と機能(はたらき)の面から追究する生理学は相互に関係づけることで効率的に学習できる。解剖生理学 II では、呼吸器系、腎・尿路系、神経系、感受器系、内分泌系、生殖器系、運動器系、皮膚と体温調節について学習する。発展的内容を取り入れ、将来学習する病理学や臨床栄養学への導入の役割をはたす。管理栄養士国家試験科目の「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」の一分野であることより、試験対策も行う。	1.呼吸器系について系統的に理解し、基礎知識および発展的知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.腎・尿路系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 3.神経系、感受器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 4.内分泌系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 5.生殖器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 6.運動器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 7.皮膚と体温調節の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 8.解剖学、生理学の深い各論の知識をもとに、生命および健康的意味を思案し、適切な専門用語を用いて説明できるようになる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	1.呼吸器系について理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 2.腎・尿路系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 3.神経系、感受器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 4.内分泌系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 5.生殖器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 6.運動器系の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 7.皮膚と体温調節の解剖学的構造と生理機能を理解し、基礎知識を身につけることができる(DP1-2客観性・自律性-専門知識)。 8.解剖学、生理学の深い各論の知識をもとに、生命および健康的意味を思案し、適切な専門用語を用いて説明できるようになる(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。	

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）		単位修得目標（成績評価C）
					到達目標（成績評価B）		
解剖生理学実験 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養・学科管理栄養士専攻	2	1	解剖生理学実験 I の授業では、解剖生理学 I 、 II やおよび病理学 I で学んだ知識をもとに、実験および自ら被検者となる体験によって人体の働きを理解する。(1) 神経系（膝蓋腱反射）・感覺系（換気測定、視野測定）の実験 (2) 心肺機能に関する実験（運動生理学的実験）(3) 血圧に関する実験 (4) 原の化学検査、沈渣標本の作製と観察などの実験を行う。さらに、(5) ラットの解剖実験を行う。以上、解剖生理学実験を実践し、技能、知識を修得する。	1実験に先立ち、関連する解剖生理学的知識を深く理解できる（DP1-2客観性・自律性-専門知識）。 2実験の目的を理解し、実験方法を自ら構築し、実行できる（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）。 3実験方法を習熟し、効率よく安全に実験し、安定した結果を得ることができる（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）。 4実験結果を詳細に評価し、実験の意義を深く考察できる。（DP2課題発見・解決力） 5実験で得た知見をもとに、さらに発展的な知見を文献的に調査し、考察を深めることができる（DP3リーダーシップ）。	1実験に先立ち、関連する基本的な解剖生理学的知識を理解できる（DP1-2客観性・自律性-専門知識）。 2実験の目的を理解し、指示された実験方法を、実行できる（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）。 3実験方法を習熟し、安全に実験し、結果を得ることができる（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）。 4実験結果を評価し、実験の意義を考察できる。（DP2課題発見・解決力） 5実験で得た知見に関する事項を文献的に調査し、考察に加えることができる（DP3リーダーシップ）。	
解剖生理学実験 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養・学科管理栄養士専攻	2	1	解剖生理学実験 II の授業では、解剖生理学 I 、 II やおよび病理学 I 、 II で学んだ知識をもとに、実験および模型やプレバートの観察によって人体の構造と機能を理解する。(1) 骨格、骨筋、筋、脳、心臓、感觉器、その他の器管標本の観察とスケッチを行う。(2) 人体組織および病理プレバートの観察とスケッチを行う。さらに、これらの実験から得た所見をもとに、人体の解剖生理学および病理学を体系的に理解し修得する。	1模型や標本を用いた学習により、人体の構造と機能に関する基礎的および発展的知識を確認する（DP1-2客観性・自律性-専門知識）(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 2顕微鏡を正しく使用し、プレバートの観察をスムーズに行うことができる（DP2課題発見・解決力）。 3標本に興味を持って根気よく観察し、多くの所見を得て記述することができる（DP3リーダーシップ）。	1各種標本を用いた学習により、人体の構造と機能に関する基礎的知識を確認する（DP1-2客観性・自律性-専門知識）(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)。 2顕微鏡を正しく使用し、プレバートの観察を行なうことができる（DP2課題発見・解決力）。 3標本に興味を持って根気よく観察し、基礎的な所見を得て記述することができる（DP3リーダーシップ）。	
運動生理学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養・学科管理栄養士専攻	3	2	近年、わが国では生活習慣病およびメタボリックシンドローム、ロコモティビションドロームといった健康問題が認知され、健康づくりへの関心が高まっている。このような背景から本科目では、運動における身体の変化について形態的および機能的な面から理解する。また、健康づくりを目的とした運動処方の考え方を理解する。さらに、近年取り上げられている運動方法や健康づくりに関わる情報について考察する。	1レジスタンストレーニング実施による身体の変化について、形態面および機能面から説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. 有酸素的トレーニング実施による身体の変化について、形態面および機能面から説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3. 身体構成について、身体構成をもとに必要な数値を算出し、適切な評価ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 1日のエネルギー消費量について、各項目別に算出し、予測できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 目的に合わせた運動処方の作成について、情報を利用しながら適切な運動内容を作成できる。（DP2課題発見・解決力）	1レジスタンストレーニング実施による身体の変化について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. 有酸素的トレーニング実施による身体の変化について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3. 身体組成について評価ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 1日のエネルギー消費量について予測できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 目的に合わせた運動処方の作成について、適切な運動を選択できる。（DP2課題発見・解決力）	
微生物学・免疫学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養・学科管理栄養士専攻	2	2	微生物は、様々な有用性から、栄養学、農学、理学、薬学、遺伝学、医学など多くの分野で利用されている。一方で、食中毒や感染症などの原因となることを認識しておく必要があり、病原微生物と生体防御の関係を学ぶこと重要なである。本科目では、微生物の発見の歴史、分類、形態構造、発育増殖の基本的な知識を身につけて、微生物を正しく理解する。さらに、感染症の要因と宿主の生体反応を知ることによって免疫反応による生体防御機構を理解し、日常的な生活の中での基本的な感染症防御法を身につける。	1.微生物の分類学上における種類を説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 2.微生物の基本的な形態構造と異なる種類の特徴的構造を細胞レベルで説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 3.微生物の増殖に関するメカニズムと必要な環境要因を生化学の視点から説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 4.微生物の利用において、その有用性を具体的に示して説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 5.病原微生物の感染様式と感染症の分類を説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 6.生体防御機構を細胞レベルで分子レベルで説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 7.感染症の治療法を規定と安全性の観点に立って説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 8.感染症の具体的な治療法を説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）	1.微生物の種類を総合的に説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 2.微生物の基本的な形態構造を説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 3.微生物の増殖に関する環境要因を総合的に説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 4.微生物の利用において有用な食品を列挙できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 5.病原微生物の種類と感染症を総合的に列挙できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 6.生体防御に関する細胞と分子を列挙できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 7.感染症の治療法を規定と安全性の観点に立って説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 8.感染症の具体的な治療法を説明出来る。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力）	
食品学統論	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養・学科管理栄養士専攻	2	2	食品学とは、食品の種類、成分、性状などについて基礎的な知識を幅広く学ぶ科目であり、食物分野・栄養分野全体の基礎となる科目である。今日、食品は世界中から輸入され、食生活が欧米化したことにより、がん、循環器疾患、糖尿病などの生活習慣病が増加し、これらの疾患の防止に食生活の改善が求められている。このようなことを背景に、本講義においては、水および食品について食品学的な侧面から理解を深めていくとともに、調理・加工中のこれらの成分の変化について理解する。また、食品の嗜好成分、機能成分について学ぶとともに、食品表示法について理解する。	1. 人間と食物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から総合的に説明できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 2. 水の性質を理解した上で、水の含有量と食品の保存性の関係について、代表的な食品ごとに説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 3. 食品の大栄養素の性質および栄養性について、代表的な食品ごと説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 食品成分の調理・加工における成分の変化について、2と3の理解をふまえた上で総合的に説明できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 5. 食品の嗜好成分について、代表的な食品ごとに含有成分とその性質を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 食品成分の機能性、健に与える影響、疾病予防に対する関与成分について、代表的な食品ごとにその名称と役割を総合的に説明できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 7. 食品の成分表示法について理解した上で、代表的な食品の特徴を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP3リーダーシップ）	1. 人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から基本的な事項について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. 水の性質、水の含有量と食品の保存性の関係について基本的な事項を説明できる。 3. 食品の大栄養素の性質および栄養性について基本的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 食品成分の調理・加工における成分の変化について、代表的な事項を理解している。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 5. 食品の嗜好成分について、代表的な成分についてその基本的な性質を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 食品成分の機能性、健に与える影響、疾病予防について基本的な事項を説明できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力） 7. 食品の成分表示法について基本的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP3リーダーシップ）	
食品学統論実験 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養・学科管理栄養士専攻	2	1	食品学統論（2年次前期）で学んだ水分、五大栄養素（炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル）、嗜好成分について、主として日本食品標準成分表の分析法に沿じ、身近な食品を用いて定量・定性分析を行なう。この実験を通じて化学分析、食品分析の基本的な考え方を学び、あわせて食品学統論の講義で得た知識の理解を深める。また、高速液体クロマトグラフィー（HPLC）、ガスクロマトグラフィー（GC）等、食品分析には欠かせない機器を使用し、機器の取り扱い方の基礎的な知識を習得する。	1. 各分析法について、原理、方法について理解し、説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方について話し合い、イニシアチブをとって実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. ガラス器具等の器具の取り扱いについて習熟し、使用法を正しく説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全な使用方法について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を理解し、基本的な取り扱い方を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループ内でイニシアチブをとって考察できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ） 7. 6をもとに実験経験、分析結果等を適切に考察したレポートを作成することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力）	1. 各分析法について、基本的な原理、方法について説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方について話し合い、安全に実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. ガラス器具等の器具の取り扱いについて説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全に使用できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループで考察できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ） 7. 6をもとにレポートを作成することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力）	
食品学統論実験 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養・学科管理栄養士専攻	3	1	食品学統論（2年次前期）で学んだ水分、五大栄養素（炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル）、嗜好成分について、主として日本食品標準成分表の分析法に沿じ、身近な食品を用いて定量・定性分析を行う。この実験を通じて化学分析、食品分析の基本的な考え方を学び、あわせて食品学統論の講義で得た知識の理解を深める。また、高速液体クロマトグラフィー（HPLC）、ガスクロマトグラフィー（GC）等、食品分析には欠かせない機器を使用し、機器の取り扱い方の基礎的な知識を習得する。	1. 各分析法について、原理、方法について理解し、説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方について話し合い、安全に実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. ガラス器具等の器具の取り扱いについて説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全な使用方法について説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループで考察できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ） 7. 6をもとに実験経験、分析結果等を適切に考察したレポートを作成することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力）	1. 各分析法について、基本的な原理、方法について説明ができる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 2. グループで実験の進め方について話し合い、安全に実験を進めることができる。（DP3リーダーシップ） 3. ガラス器具等の器具の取り扱いについて説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 4. 分析に使用する試薬の作製法、使用目的を理解し、安全に使用できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 5. 液体クロマトグラフィー等の分析機器の構成を説明できる。（DP1-2客観性・自律性-専門知識） 6. 実験の経過を踏まえながら、得られた分析結果についてグループで考察できる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ） 7. 6をもとにレポートを作成することができる。（DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力）	

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）
食品衛生学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	食における安全性の確保は、食生活および食品産業を健全に維持・持続させるための最重要な課題である。腸管出血性大腸菌O157に代表されるように、我々の命を脅かす食中毒の要因は身边に存在する。また、食のグローバル化に伴う危険要因の多様化と伝播も国際的な問題となっている。このような背景をもとに、本科目では、食品の変質・食中毒・汚染物質・食品添加物・残留農薬についての知識を身につけて、併せて食衛生に関する法規と行政機関についても理解する。また、最新の情報をもとに、食の安全性確保のあり方についても考察する。	1.廃棄および駆除の化学的な視点から総合的に説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.食中毒の発生時期と分類について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.食中毒要因物質の種類と食中毒症状および防除方法を化学的視点から物質レベルで説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 4.汚染物質の種類と健康への影響を化学的視点から物質レベルで説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 5.食品添加物の種類と用途および安全性評価について化学的視点から物質レベルで説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 6.食品衛生の法規と行政機関について国際状況を踏まえて説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 7.最新の食品衛生事件から食の安全について考察し、自ら資料調査ができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力）	1.廃棄および駆除について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.食中毒の発生時期と分類について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.食中毒要因物質の種類と食中毒症状および防除方法を説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 4.汚染物質の種類と健康への影響を説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 5.食品添加物の種類と用途および安全性評価について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 6.食品衛生の法規と行政機関について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 7.最新の食品衛生事件から食の安全について考察できる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力）
食品利用学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	人は限られた食材を美味しいかつ長く食するに様々な加工食品を開発してきたが、食の多様化とグローバル化に伴い、加工食品の種類はますます増加している。そのため、加工と保存およびそれらの規格基準について、科学的な知識を持つことが必要となる。本科目では、食品の加工や保存方法について科学的な視点から理解する。さらに世界各地の様々な加工食品についての知識を深める。また、近年増加している保健機能食品についても学ぶ。	1.加工に伴う食品成分の変化について食品ごとに説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.食品の保存方法の種類と意義について科学的に説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.容器包装の種類を材料成分の特性の面から説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 4.発酵食品の製造方法について食品ごとに具体的に説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 5.世界各地の加工食品について地理的および文化的背景を含めて説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力）	1.加工に伴う食品成分変化について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.食品の保存方法の種類について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.容器包装の種類について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 4.発酵食品の基礎的な製造方法について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 5.世界各地の加工食品について説明ができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力）
食品利用学実習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	食の多様化とグローバル化に伴い、食生活上で加工食品が占める割合はますます増加している。それゆえ、管理栄養士は様々な加工食品に対して、正確な知識をもつことが必要となる。本実習では、食品利用学の講義で得た知識をもとに、身边な加工食品を原料から実際に製造し、原料の特性、加工原理、および加工工程についての技術を修得し、知識を深める。さらに、瓶詰や包装方法などの保存技術も修得する。	1.加工食品を製造するための基礎的な操作について、操作の意義を理解しながら行える。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.加工食品の製造法について科学的に説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.実習結果の結果だけでなく独自で調査した内容を踏まえて多面的に考察できる。（DP2課題発見・解決力） 4.編成された班内で協力ができる、かつ自ら主体的に作業ができる。（DP3リーダーシップ）	1.加工食品を製造するための基礎的な操作が行える。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.加工食品の製造法について説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.実習結果について考察できる。（DP2課題発見・解決力） 4.編成された班内で協力して作業ができる。（DP3リーダーシップ）
調理学実習Ⅰ	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	1	調理学の講義をもとに、各種食品の栄養特性、調理性等について植物性食品、動物性食品、成分抽出素材等）ならびに基礎的調理学法（非加熱調理操作、加熱調理操作、調味操作等）の要点を科学的に学び、理論と実習の結びつきを理解する。さらに就立構成、食事作法なども学ぶ。食品の特徴を理解し、適切な調理手法について日本料理、中国料理、西洋料理（各種料理式別）、行財事の実習を食品の安全性・衛生管理を考慮しながら行う。実習を経験することにより、机上で理解した知識を調理技能とともにより深く身につけることができる。本科目は実際の食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学修内容である。	1.食品の栄養特性、調理性等について植物性食品、動物性食品、成分抽出素材、その他の食品ごとに説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.栄養面、安全面、嗜好面の各特性を含める食品の基礎的調理法について基礎的調理法と結びつきで説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について食品、調理操作ごとに説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 4.他人との協力し、効率よく、適切な調理・調味操作ができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 5.料理様式別に（日本料理、中国料理、西洋料理）、日常の就立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活で活かすことができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力）	1.食品の栄養特性、調理法等について基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.栄養面、安全面、嗜好面の各特性を含める基礎的食品の調理方法について基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について基礎的な事項を説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 4.他人と協力し、適切な調理・調味操作ができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP3リーダーシップ） 5.日常の就立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活の中で結びつけることができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力）
調理学実習Ⅱ	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	調理学および調理学実習Ⅰで学んだ理論と技能を基礎として、目的に応じた就立を立て、衛生的で、各種食品に適切な調理・調味操作を一人で選択・実施する能力を身につける科目である。就立を立てにには、日本料理、中国料理、西洋料理等の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を理解することが重要である。これら代表的な調理を数多く学ぶことで、調理の実験・技能が向上し、家庭での食生活や社会における食の現状において適切な食事企画・実施することができる。また、調理の目的や食品の特性に適した就立を立案し、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施し、発表することができる。	1.各料理様式の特徴を説明することができ、衛生的・効率的に実習することができ。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.主な行事食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を説明することができ、衛生的・効率的に実習できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.各種食品に適する調理・調味操作を理論的に説明でき、衛生的に効率的に実習できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 4.旬の食材に適切な調理を選択し、実際の食生活に効率的に利用することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力） 5.目的に応じた就立を作立案し、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施し、詳細に発表することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ）	1.料理様式の特徴をいくつか説明することができ、衛生的に実習することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.行事食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を説明することができ、衛生的に実習できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.各種食品に適する調理・調味操作を説明でき、衛生的に実習できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 4.旬の食材に適切な調理を選択し、実際の食生活に利用することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力） 5.目的に応じた就立を作立案し、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施し、発表することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ）
基礎栄養学	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	基礎栄養学は、栄養学分野の専門家を目指す者にとって、重要な第一歩にある基礎となる科目である。今後履修する応用専門科目を学習する上で必要とされる基本的な栄養学の知識をここで身につける。本授業では、生化学、解剖生理学の基礎も含めた栄養学の基礎を学ぶ。栄養とは何か、その意義についてしっかり修得する。国家試験受験ガイドラインに沿った教科書に基づき構成し、五大栄養素の構造機能、栄養素の消化吸収と代謝の基礎、遺伝子と栄養の基礎、食欲の調節、エネルギー代謝についての理解を目指す。	1.五大栄養素の構造と機能について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.栄養素の消化・吸収と代謝の基礎について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.遺伝子と栄養の基礎について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 4.食欲の調節について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 5.エネルギー代謝について総合的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 6.今後修得していく関連科目の修得に必要な栄養学の総合的な知識をしっかり身につけて、今後履修していく関連科目の修得に必要な栄養学の基本的な最低限の事項について説明・議論することができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP3リーダーシップ）	1.五大栄養素の構造と機能について基本的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.栄養素の消化吸収と代謝の基礎について基本的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.遺伝子と栄養の基礎について基本的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 4.食欲の調節について基本的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 5.エネルギー代謝について基本的な事項を理解している。（DP1-2客観性・自律性・専門知識）
基礎栄養学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	動物性たんぱく質あるいは植物性たんぱく質を摂取されたラットの成長実験、窒素排出実験などのほか、生体試料を用いた栄養生物学的実験を通して氮に修得している講義内容について実感を持って深く理解する。ラット生体試料中の各種成分量の変動を様々な分析法により求め、ラットの栄養状態との関連性を実験的に解析する。実験で得られた見と講義で学んだ内容を統合して考察することにより、栄養学に関する理解をより深めることを目的とする。加えて三大栄養素の消化実験も行い、さらに基礎栄養学についての知識を深める。	1.本授業内容をしっかりと理解し、疑問点を抽出することとその知識を基に当該内容について正しく議論することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.動物性たんぱく質と植物性たんぱく質それぞれが身体におよぼす違いについて、栄養学的観点から具体的に説明することができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ） 3.たんぱく質の栄養学について他者にその内容を論議的かつ科学的に説明することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP3リーダーシップ）	1.本授業内容をしっかりと理解し、疑問点を抽出することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.動物性たんぱく質と植物性たんぱく質それぞれが身体におよぼす違いについて、栄養学的観点から基本的な最低限の事項に関して述べることができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ） 3.たんぱく質の栄養学について他者にその基本的内容を説明することができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力、DP3リーダーシップ）

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
応用栄養学 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	2	応用栄養学とは、管理栄養士として各ライフステージにおける適切な栄養ケア・マネジメントを実践するための力を養うこと目的とした科目である。ライフステージごとの身体的・生理的特徴や昨今の社会環境の変化を踏まえ、対象個人ならびに集団に対し適切な栄養ケアを行い、健康的維持・増進、疾病の発症・重症化予防へ導くための理論と手法を理解する。応用栄養学 Iでは、食事摂取基準の考え方を用いた栄養ケア・マネジメントの基本的知識、およびライフスタイルにおける包括的な栄養の位置付けを理解したのち、妊娠期・授乳期・新生児期・乳児期における具体的な栄養ケアの理論を理解し実践的な手法を身につける。	1.個人・集団の栄養ケア・マネジメントについて、ライフステージや業務分野に応じた考え方と手法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.日本人の食事摂取基準(2025年版)における理論と活用法について、科学的根拠に基づいて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.ヒトの成長・発達・加齢の特徴とともにライフスタイルにおける栄養の関りを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.妊娠期・授乳期の身体的・生理的特徴を踏まえ、食事摂取基準を活用した栄養ケアの理論と手法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.新生児期・乳児期における身体的・生理的特徴を踏まえ、食事摂取基準を活用した栄養ケアの理論と手法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.上記4、5のライフステージにおける栄養ケアの必要性について、わが国の健康政策や国民の栄養摂取状況、社会環境の変化を踏まえ課題を挙げて論じることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.個人・集団の栄養ケア・マネジメントについて、概要を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.日本人の食事摂取基準(2025年版)における理論と活用法について、考え方を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.ライフスタイルにおける栄養の関りを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.妊娠期・授乳期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.新生児期・乳児期における身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.上記4、5のライフステージにおける栄養ケアの必要性について、わが国の健康政策や国民の栄養摂取状況、社会環境の変化を踏まえて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
応用栄養学 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	2	応用栄養学 Iで学修した栄養ケア・マネジメントの基本的知識をもとに、幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期における栄養ケアの理論と実践的な手法を身につける。さらにもライフステージごとの身体的課題や社会環境の変化を踏まえ、ライフスタイルにおける問題を理解する。	1.幼児期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアの理論と手法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.学童期・思春期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアの理論と手法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.成人期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアの理論と手法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.高齢期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアの理論と手法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.ライフステージごとの栄養ケアの必要性について、わが国の健康政策や国民の栄養摂取状況、社会環境の変化を踏まえ課題を挙げて論じることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.幼児期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.学童期・思春期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.成年期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.高齢期の身体的・生理的特徴を踏まえ食事摂取基準を活用した栄養ケアについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.ライフステージごとの栄養ケアの必要性について、わが国の健康政策や国民の栄養摂取状況、社会環境の変化を踏まえて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
応用栄養学 III	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	4	2	応用栄養学 I、IIで学修した各ライフステージの栄養ケア・マネジメント理論の基となる食事摂取基準について理解を深め、実践につながる知識を定着させる。さらに発展的テーマとして、健康的維持・増進や生活習慣病の発症予防を目的とした運動・競技力を高めることを目的としたスポーツ・ストレス状況や高温・低温・高圧・低圧、無重力環境・災害時など特殊な環境下における栄養ケアの理論と手法についても理解する。	1.日本人の食事摂取基準(2025年版)における理論と活用法について科学的根拠に基づいて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.運動の意義・運動・スポーツにおける生理機能の変化に応じた栄養ケアの理論と手法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.ストレス状況における適切な栄養ケアについて身体的・生理的变化を踏まえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.高温・低温環境・高圧・低圧環境・無重力環境・災害時における適切な栄養ケアについて身体的・生理的变化を踏まえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.上記2~4の状況下における栄養ケアについて、近年の自然環境や社会環境の変化を踏まえ最新の見知りをもとに課題を挙げて論じることができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.日本人の食事摂取基準(2025年版)における理論と活用法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.運動の意義・運動・スポーツにおける生理機能の変化に応じた栄養ケアの理論と手法について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.ストレス状況における栄養ケアについて身体的・生理的变化を踏まえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.高温・低温環境・高圧・低圧環境・無重力環境・災害時における栄養ケアについて身体的・生理的变化を踏まえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.上記2~4の状況下における栄養ケアについて、近年の自然環境や社会環境の変化を踏まえ説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
応用栄養学実習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	栄養学は食生活と健康との関係を考究するが目的であり、応用栄養学実習では応用栄養学など教科で得た知識、技術を応用研究してライフステージごとの栄養の理論と実際を実習する。すなわち妊娠期・授乳期・新生児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期の各ステージにおいて、身体から精神の両面についてその特性を十分に理解した上で、各ステージの栄養ケアについて身につける。	1.ライフステージごとの身体的特徴に伴う正しい栄養摂取について体系的に説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.上記を踏まえたうえで、対象者に针对する科学的根拠をもとにアセスメントができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.上記2と2を踏まえたうえで、対象者に食事計画をその理由とともに理論的に示すことができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 4.上記2と2を踏まえたうえで、対象者に食事計画を示すことができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.ライフステージごとの身体的特徴に伴う正しい栄養摂取について基本的事項を説明することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.上記を踏まえたうえで、対象者に针对するアセスメントができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.上記2と2を踏まえたうえで、対象者に食事計画を示すことができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)
栄養教育論 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	1	2	栄養教育の目的は、対象とする個人や集団のQOLを高めるため、安全で適正な食生活を営み、望ましい健康状態を維持・増進できるよう、教育的手段を用いて好ましい食行動の実践と習慣化をさせることである。この構造では、そのために必要な栄養・食生活に関する基礎知識を身につける。	1.栄養教育に必要な法的根拠を具体的に述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.栄養価計算ができる、食品構成の計算に応用できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.食品分類の理念を具体的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表を使用でき、病院実習で応用できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.栄養教育に必要な法的根拠を述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.栄養価計算ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.食品分類を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表を使用できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)
栄養教育論 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	1	2	栄養教育は、対象者の健康・栄養状態・食行動・食環境等に関する情報を収集・分析し、総合的にそれらの評価・判定を行い、対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントし、QOL向上につながる正しい食生活習慣を定着させることを目的にしている。そのために必要な基礎知識を身につける。	1.対象者の健康・栄養状態・食行動・食環境等に関する情報を収集・分析できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.栄養教育を展開する際の計画・方法・実施・評価の判定ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.栄養教育の一連のプログラムを立てることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.栄養状態の変化に応じた栄養教育マネジメントができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.対象者の健康・栄養状態・食行動・食環境等に関する情報を収集できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 2.栄養教育を展開する際の計画・方法・実施・評価を説明できる。 3.栄養教育計画の立案について説明できる。 4.栄養教育マネジメントができる。
栄養教育論実習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	栄養教育の効果を高めるための補助的手段として、教育者と対象者との間の知識や意思の伝達を仲介するものを媒体という。対象者に適した指導方法の検討及び媒体の選択方法を学び、集団教育の実践を通して、その技術を身につける。	1.栄養教育のプレゼンテーションの技法を対象者に合わせて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 2.対象に応じた媒体の選択方法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 3.媒体を利用して、対象に応じた栄養教育の発表を行なうことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)	1.栄養教育のプレゼンテーションの技法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.媒体の種類を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 3.栄養教育の発表を行うことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP3リーダーシップ)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）		単位修得目標（成績評価C）
					到達目標（成績評価B）		
栄養教育論演習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	2	カウンセラーは、クライアントの食・栄養に対して、専門的な立場から支援している。カウンセラー自身の態度として基本的なことは、受容・共感・自己一致のほかに、観察・傾聴・確認・沈黙・要約などがあり、クライアントの状況に合わせて使い分けながら進めていくことが大切である。この演習では、妊娠期から高齢期と疾患を相手に、教員を相手に20分間、パワーポイントを使用して、教員の話に柔軟に対応しながらテーマ話を行い、カウンセリングの基本を身につける。	1.テーマごとの特徴、食事について、具体的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 2.パワーポイントを使用して、説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.病院入院・保健所実習で、学んだことを応用できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)	1.テーマごとの特徴、食事について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 2.パワーポイントを使用できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 3.病院実習・保健所実習に必要な内容を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力)	
学校栄養教育論 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	2	「栄養教諭」は、学校における食育推進の要となる教員である。食に関する指導と学校給食の運営を一体のものとして行う栄養教諭の職務内容や求められる役割について理解する。学校における食に関する指導において、学校給食を生きた教材として活用する方法を身につける。	1.栄養教諭制度創設の経緯を理解し、栄養教諭の職務内容と役割を特徴とらえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.学校給食の歴史と食文化の変遷を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.学校給食の教育的意義と役割を理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.子供の発育と食生活について発達の段階をとらえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.学校給食法等関連法規について理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.給食時間における指導を、学校給食を教材として発達の段階に応じて行うことができる。(DP3リーダーシップ) 7.6で行った指導について、児童生徒の発達の段階を考慮し適切に影響や効果を判断できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.栄養教諭制度創設の経緯および、栄養教諭の職務内容と役割を理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.学校給食の歴史と食文化の変遷を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.学校給食の教育的意義と役割について理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.子供の発育と食生活について基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 5.学校給食法等関連法規について理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.給食時間における指導を、学校給食を教材として行うことができる。(DP3リーダーシップ) 7.6で行った指導の影響や効果を判断できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
学校栄養教育論 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	2	「学校栄養教育論」に読み、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教師としての栄養教諭の職務を理解する。学校給食を生きた教材として活用し、学校における食に関する指導を実践できる能力を身に育てる。また、食を中心とした健康教育の重要性を理解し、食に関する自己管理能力の育成を目指して、栄養教諭として児童生徒に食に関する指導を行う能力を身につける。	1.「食に関する指導」に係る各教科等について、教科等の特徴と発達の段階をとらえて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.「食に関する指導」に係る各教科等において、教科等の特徴や発達の段階をとらえて指導を実施することができます。(DP3リーダーシップ) 3.「食に関する指導」に係る各教科等において、児童生徒の発達の段階を理解して、尊重してかかわろうとすることができる。(DP3リーダーシップ) 4.「食に関する指導」に係る各教科等において、児童生徒の発達の段階に応じた食に関する指導の評価を行うことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養教諭が行う個別指導について、意義や特徴、方法を理解し説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.栄養教諭が行う個別指導について、児童生徒を尊重してかかわろうとすることができる。(DP3リーダーシップ) 7.栄養教諭が行う個別指導について、児童生徒の健康課題や発達の段階に応じた指導計画が作成でき、実施・評価までの進め方を理解し説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.「食に関する指導」に係る各教科等について、基本的な事項を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.「食に関する指導」に係る各教科等において、指導を実施することができます。(DP3リーダーシップ) 3.「食に関する指導」に係る各教科等において、児童生徒を尊重してかかわろうとすることができる。(DP3リーダーシップ) 4.「食に関する指導」に係る各教科等において、児童生徒の食に関する指導の評価を行うことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養教諭が行う個別指導について、意義や特徴、方法を理解できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 6.栄養教諭が行う個別指導について、児童生徒を尊重してかかわることができます。(DP3リーダーシップ) 7.栄養教諭が行う個別指導について、児童生徒の健康課題に応じた指導計画が作成でき、実施・評価までの進め方を理解できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
臨床栄養学 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	臨床栄養学の意義・目的、医療の考え方を認識し、チーム医療を担う管理栄養士の職務を理解する。栄養管理の手順を理解し、栄養スクリーニング、栄養アセスメントに必要な栄養指標とそれを導く手順について理解する。栄養指標から病患者の病態や栄養状態の評価・判定、栄養必要量の算出、栄養補給法の選択の手法について理解する。栄養管理を記録する意義とその手法について理解する。また栄養や食品と薬剤との相互作用について理解する。治療食としての病院給食献立の作成について理解する。	1.管理栄養士の職務をふまえて臨床栄養学の意義・目的、医療の考え方について適切な専門語を用いて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.栄養管理の指標とその項目を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.栄養指標の収集法について、特徴と注意点を含めて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.栄養指標から栄養状態を評価する具体的な方法を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養管理計画の作成について、各記載事項を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 6.栄養管理計画を実行するために必要な手技について具体的な内容を説明できる。(DP2課題発見・解決力) 7.病院給食の基本的な組み立てについて具体的に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	1.管理栄養士の職務をふまえて臨床栄養学の意義・目的、医療の考え方についてその概要を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.栄養管理の指標とその項目を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.栄養指標の収集法の種類を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.栄養指標から栄養状態を評価する方法の概要を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養管理計画の作成方法を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 6.栄養管理計画を実行するために必要な手技について説明できる。(DP2課題発見・解決力) 7.病院給食の基本的な組み立てについて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力)	
臨床栄養学 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	2	臨床において栄養管理が必要な各種疾患において特徴的な疾患について、その病態と病態に応じた栄養基準を身につける。さらに、栄養補給法について理解し、栄養管理の考え方について理解を深める。栄養管理の目標に見合った立候の組み立てについて理解し、病院給食の組み立てについて理解する。	1.各疾患の病態生理、病理学的所見の基本的知識および発展的知識について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各疾患における栄養管理の必要性を、病態および病態の進行と関連付けて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.各疾患における栄養管理の基本的知識および発展的知識について説明できる。(DP2課題発見・解決力) 4.適切な栄養指標を用いて確実に栄養状態を評価できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養管理の目的に見合った立候の組み立てについて根拠を示した上で説明できる。(DP2課題発見・解決力)	1.各疾患の病態生理、病理学的所見の基本的知識について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各疾患における栄養管理の必要性を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.各疾患における栄養管理の基本的知識について説明できる。(DP2課題発見・解決力) 4.適切な栄養指標を用いて栄養状態を評価できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養管理の目的に見合った立候の組み立てについて説明できる。(DP2課題発見・解決力)	
臨床栄養学 III	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	2	臨床において栄養管理が必要な各種疾患およびライフステージにおいて特徴的な疾患について、その病態と病態に応じた栄養基準を身につける。さらに、栄養補給法について理解し、栄養管理の考え方について理解を深める。栄養管理の目標に見合った立候の組み立てについて理解し、病院給食の組み立てについて理解する。	1.各疾患の病態生理、病理学的所見の基本的知識および発展的知識について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各疾患における栄養管理の必要性を、病態および病態の進行と関連付けて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-専門知識) 3.各疾患における栄養管理の基本的知識および発展的知識について説明できる。(DP2課題発見・解決力) 4.各ライフステージにおいて特徴的な疾患における栄養管理について基本的知識および発展的知識を説明できる。(DP2課題発見・解決力) 5.適切な栄養指標を用いて確実に栄養状態を評価できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 6.栄養管理の目的に見合った立候の組み立てについて根拠を示した上で説明できる。(DP2課題発見・解決力)	1.各疾患の病態生理、病理学的所見の基本的知識について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.各疾患における栄養管理の必要性を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.各疾患における栄養管理の基本的知識について説明できる。(DP2課題発見・解決力) 4.各ライフステージにおいて特徴的な疾患における栄養管理について基本的知識を説明できる。(DP2課題発見・解決力) 5.適切な栄養指標を用いて栄養状態を評価できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 6.栄養管理の目的に見合った立候の組み立てについて説明できる。(DP2課題発見・解決力)	
臨床栄養学 IV	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	4	2	医療現場における医療者の栄養管理は、外来、入院時、入院加療中、退院時さらに在宅、居宅との確かな連携が求められる。臨床栄養学IVでは、各疾患の症例検討などから栄養指標から病患者の病態や栄養状態を評価・判定し、適正な栄養管理計画について考察し、管栄栄養士が臨床現場において実施する栄養管理と栄養教育について理解する。また、医療・介護・福祉における臨床栄養管理の必要性について理解し、医師・看護師・薬剤師・他との連携によるチーム医療についても理解する。	1.栄養管理に必要な情報とその適切な収集方法について具体的な手法を詳細に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.特定の症例について、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリング・評価の一連の栄養管理について根拠を示した上で事例に沿った説明ができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.適切な栄養指標を用いて確実に栄養状態を評価できる。(DP2課題発見・解決力) 4.患者の個別栄養教育および集団栄養教育に必要な基本的知識・技術を詳細に説明できる。(DP2課題発見・解決力) 5.他の職種との連携の中における管理栄養士の役割および必要となる知識と技術について具体的な事例を挙げて説明できる。(DP2課題発見・解決力)	1.栄養管理に必要な情報とその適切な収集方法について基本的知識を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.特定の症例について、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリング・評価の一連の栄養管理についてその概要を説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.適切な栄養指標を用いて栄養状態を評価できる。(DP2課題発見・解決力) 4.患者の個別栄養教育および集団栄養教育に必要な基本的知識・技術を説明できる。(DP2課題発見・解決力) 5.他の職種との連携の中における管理栄養士の役割および必要となる知識と技術について説明できる。(DP2課題発見・解決力)	

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標(成績評価A)	単位修得目標(成績評価C)
臨床栄養学実験	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	3	1	栄養ケアマネジメントの実施において基本的な流れである栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養モニタリング、経過記録それぞれの技術を実習により身につける。また、医療・介護・福祉における臨床栄養管理の必要性について理解し、多職種との連携における栄養管理技術について理解を深める。	1.栄養管理に必要な情報とその適切な収集方法について具体的に説明できる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.栄養管理に必要な情報とその収集方法の具体的な手技について論理的に説明できる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.収集した栄養から確かに栄養状態を評価できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.対象に即した献立、食形態や栄養剤を適切に選択できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養評価から栄養介入計画を立案できる。(DP2課題発見・解決力) 6.栄養管理計画書を作成し、根拠を示した上で他の職種に説明できる。(DP3リーダーシップ) 7.他の職種と連携するべき課題について具体的に説明できる。(DP3リーダーシップ)	1.栄養管理に必要な情報とその適切な収集方法について基本的知識を説明できる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.栄養管理に必要な情報とその収集方法の具体的な手技について説明できる。 (DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.収集した栄養指標から栄養状態を評価できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.対象に即した献立、食形態や栄養剤を選択できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.栄養評価から栄養介入計画を立案できる。(DP2課題発見・解決力) 6.栄養管理計画書を作成し、他の職種に説明できる。(DP3リーダーシップ) 7.他の職種と連携するべき課題について説明できる。(DP3リーダーシップ)
臨床栄養学実習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	4	1	臨床を目的とした食事プランづくりは、通常の食事とは異なり、疾病的回復を促進するためにある。したがって、特定の栄養成分の増減、形態の変更、量的な制限や食事回数、調理の制約など、通常の調理操作を変化させることが多く、食味を低下させない工夫が必要となってくる。そこで本実習では、どんな制約があっても、できるかぎりおいしく、食べやすくするために、目的に合うような食品を選択し、調理法を工夫して調和のとれた食事療法の方法を身につける。	1.疾病的特徴と食事療法を具体的に説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 2.どのような制約があっても、できるかぎりおいしく、目的に合うような食品を選択することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 3.食べやすくするために、調理法を工夫して、調和のとれた食事を作ることができます。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 4.その内容を多人数の前で説明できる。(DP3リーダーシップ)	1.疾病的特徴と食事療法を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 2.目的に合うような食品を選択することができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 3.食べやすくするために、調理法を工夫できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識、DP1-3客観性・自律性-主体的判断力、DP2課題発見・解決力) 4.その内容を説明できる。(DP3リーダーシップ)
公衆栄養学 I	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	2	2	地域社会、学校、職域などの集団において、人々の健康・栄養状態や社会・生活環境を理解することは、適切な公衆栄養プログラムを展開するための基礎的な知識である。そこで、本科目では、公衆栄養関連法規と、人々の健康・栄養状態を評価するための知識や技能として日本人の食事摂取基準を理解する。	1.公衆栄養活動の歴史を、時系列で説明できる(DP1-2専門知識)。 2.我が国の栄養施策としての栄養関連法規について、諸外国と比較しながら説明できる(DP1-2専門知識)。 3.日本人の食事摂取基準について、策定と活用の基本的事項について、総合的に説明できる(DP1-3主体的判断力)。 4.日本の身体活動状況から推定エネルギー必要量を算出することができる(DP1-3主体的判断力)。 5.日本人の食事摂取基準で策定されているエネルギー必要量を算出することができる(DP2課題発見・解決力)。 6.日本人の食事摂取基準で策定されているエネルギーと各栄養素について、対象集団の健康・栄養状態や特徴や、エネルギーと栄養素の関係を踏まえたうえで、目指すべき摂取量を述べることができる(DP2課題発見・解決力)。	1.公衆栄養活動の歴史を説明できる(DP1-2専門知識)。 2.我が国の栄養施策としての栄養関連法規について、説明できる(DP1-2専門知識)。 3.日本人の食事摂取基準について、策定と活用の基本的事項を説明できる(DP1-3主体的判断力)。 4.指示された身体活動レベルから推定エネルギー必要量を算出することができる(DP1-3主体的判断力)。 5.日本人の食事摂取基準で策定されているエネルギーと各栄養素について、摂取量を述べることができる(DP2課題発見・解決力)。
公衆栄養学 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	2	2	公衆栄養学 IIでは、公衆栄養学 Iで学んだ基礎的知識を応用し、公衆栄養プログラムを開発するうえで、管理栄養士が具备すべき基礎的な知識を身に着ける。具体的には、人々の健康・栄養状態を評価するための知識や技能としての食事調査法、我が国の健康・栄養問題の現状と課題、食生活指針、諸外国の健康・栄養政策、公衆栄養マネジメントの考え方を理解する。	1.わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれに対応した主要な栄養政策について、我が国と海外の違いを説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.集団や地域における人々の健康・栄養状態や、社会・生活環境に基づいた公衆栄養活動を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.我が国の健康栄養・問題の現状を理解し、解決すべき課題を述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.地域集団における公衆栄養活動マネジメントとは何かを理解し、説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.行政における管理栄養士の役割を説明し、系統立てで説明できる。(DP2課題発見・解決力)	1.わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向と、それに対応した主要な栄養政策の概要を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.集団や地域における人々の健康・栄養状態や、社会・生活環境に基づいた公衆栄養活動を説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.我が国の健康栄養・問題の現状を理解し、解決すべき課題を述べることができる。(DP1-2客観性・自律性-主体的判断力) 4.地域集団における公衆栄養活動マネジメントを説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.行政における管理栄養士の役割を説明できる。(DP2課題発見・解決力)
公衆栄養学実習	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	4	1	集団の健康・栄養状態を評価し、公衆栄養プログラムを立案・実行・検証し、さらなる改善案を提案することができる公衆栄養活動である。本科目では、公衆栄養学 Iおよび公衆栄養学 IIで学んだ集団の健康・栄養問題についての基礎的知識をもとに、集団の健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画、実施するための具体的な技能を身に着ける。具体的には、集団の健康栄養アセスメントを行い、年齢階級別に健康・栄養問題を明らかにし、その結果をもとに公衆栄養プログラムを計画する。また、集団の中の個人の栄養アセスメントとして食事調査法および身体活動量調査法を理解する。	1.地域集団に対する公衆栄養マネジメント方法を理解し、実践できるようになる(DP1-2専門知識)。 2.食事記録から食品・栄養素摂取量を推定し、集団の健康栄養アセスメントができる(DP1-3主体的判断力)。 3.運動習慣の記録から、身体活動量を推定し、集団の健康・栄養アセスメントができる(DP1-3主体的判断力)。 4.食習慣や運動習慣のよきな生活習慣は、個人内および個人間で変動することを論理的に説明できる(DP2課題発見・解決力)。 5.集団の健康・栄養状態をアセスメントし、その集団の健康・栄養問題を解決するための公衆栄養プログラムの立案、実行・検証およびさらなる改善案の提案を、リーダーシップをもって進めることができる(DP3リーダーシップ)。	1.地域集団に対する公衆栄養マネジメント方法を理解する(DP1-2専門知識)。 2.食事記録から食品・栄養素摂取量を推定できる(DP1-3主体的判断力)。 3.運動習慣の記録から、身体活動量を推定できる(DP1-2主体的判断力)。 4.食習慣や運動習慣のよきな生活習慣は変動することを説明できる(DP2課題発見・解決力)。 5.集団の健康・栄養状態をアセスメントし、その集団の健康・栄養問題を解決するための公衆栄養プログラムの立案、実行・検証およびさらなる改善案の提案ができる(DP3リーダーシップ)。
給食経営管理論 I (給食計画・実務論を含む)	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	2	2	特定給食施設で提供される給食は「安全でおいしい」ものでなくてはならず、安全でおいしい給食提供をするためには、給食経営管理が徹底されていくなくてはならない。本科目では、給食経営管理業務における栄養・食事管理、安全・衛生管理、食材料管理、施設・設備管理について理解する。	1.対象者の給与栄養目標量が算出できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.対象者の献立計画をその理由とともに示すことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.人、食材、調理機器ごとの衛生管理について具体的な事例を示して説明ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.食材について、発注、納品、保管に沿って具体的な事例を示して説明ができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 5.大型厨房機器の種類について知り、その設置についてその理由とともに説明ができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.対象者の給与栄養目標量が算出できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.対象者の献立計画を示すことができる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 3.人、食材、調理機器ごとの衛生管理について説明ができる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 4.食材について、発注、納品、保管に沿って説明ができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 5.大型厨房機器の種類について知り、その設置について説明ができる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)
給食経営管理論 II	家政学部 学科専門教育科目 食物栄養学科管理栄養士専攻	2	2	特定給食施設で提供される給食は「安全でおいしい」ものでなくてはならず、安全でおいしい給食提供をするためには、給食経営管理が徹底されていくなくてはならない。給食経営管理論 Iの講義を受け、本科目では、給食経営管理業務における給食経営管理、品質管理、人事管理について理解する。	1.給食業務におけるマーケティングについて具体的な事例を示して説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.給食業務における組織構成ならびに運営について具体的な事例を示して説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.給食の原価構成についてその根拠となる算出方法を交えて説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.給食の品質基準について科学的根拠を基に説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.大量調理の基本的特性を理解し、科学的根拠を基に調理変化を説明できる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 6.給食従事者の雇用形態について具体的な事例を示して説明できる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)	1.給食業務におけるマーケティングについて説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 2.給食業務における組織構成ならびに運営について説明できる。(DP1-2客観性・自律性-専門知識) 3.給食の原価構成について説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 4.給食の品質基準について説明できる。(DP1-3客観性・自律性-主体的判断力) 5.大量調理の基本的特性について説明できる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ) 6.給食従事者の雇用形態について説明できる。(DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ)

科目名称	科目区分	配当年次	単位数	科目概要	到達目標（成績評価A）	単位修得目標（成績評価C）
給食経営管理実習Ⅰ	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	2	1	給食経営管理論と関連教科で修得した基礎知識をもとに、学内の給食経営管理実習室で大量調理を行う実習である。本科目は、実際の特定給食施設での給食経営管理業務を理解することを目的に、実際の給食組織体を想定して各人が業務内容に基づき役割分担を行い、ローテーションすることにより、給食組織運営、教育方法などを経験し、給食管理業務における管理栄養士の業務を身につける。	1.大量調理の特性を科学的根拠とともに理解し、実践できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.食材料の取り扱いについて、講義で学んだことに基づき、効率的に実践できる。 3.大型の調理機器の取り扱いについて理解し、効率的に使用できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 4.喫食者への教育方法について具体的に事例を示して実践できる。（DP2課題発見・解決力） 5.組織体の運営方法を理解し、実践できる。（DP3リーダーシップ）	1.大量調理の特性を理解し、実践できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.食材料の取り扱いについて、講義で学んだことを実践できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.大型の調理機器の取り扱いについて理解し、説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 4.喫食者への教育方法について説明できる。（DP2課題発見・解決力） 5.組織体の運営方法を説明できる。（DP3リーダーシップ）
給食経営管理実習Ⅱ	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	給食経営管理実習Ⅰと同様、実際の給食組織体を想定して各人が業務内容に基づき役割分担を行い、ローテーションすることにより、給食組織運営、教育方法などを経験し、給食管理業務における管理栄養士の業務を理解することを目的とする。特に本科目では、対象者の栄養管理ならびに経営管理を中心に、給食管理業務における管理栄養士の業務を身につける。	1.喫食者の把握が科学的根拠を示して実践できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.喫食者の給与栄養目標量について提出根拠を理解した上で設定ができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.喫食者に対して食事計画を作成でき、食事計画について示すことができる。（DP1-3客観性・自律性・専門知識、DP1-2客観性・自律性・主体的判断力） 4.給食の原価構成について具体的な算出方法を基に理解できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 5.喫食者へ安全・衛生管理が科学的根拠を基に説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP3リーダーシップ） 6.給食管理業務全般について体系的に説明ができる。（DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ）	1.喫食者の把握が実践できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 2.喫食者の給与栄養目標量の設定ができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.喫食者に対して食事計画を作成できる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 4.給食の原価構成について理解できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 5.喫食者へ安全・衛生管理が説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識、DP3リーダーシップ） 6.給食管理業務全般について説明ができる。（DP2課題発見・解決力、DP3リーダーシップ）
総合演習Ⅰ	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	4	1	本演習では、実践的な管理栄養士として社会に貢献するために、4年間で学修した専門分野を網羅的に復習し、管理栄養士としての応用力を総合的に高める。また、多職種連携に必要な知識を再確認し、適切な判断力を身につける。総合演習Ⅰでは主に専門基礎科目の総合的な知識を習得する。	1.管理栄養士に必要な専門分野の知識があり、その知識を具体的な事例と共に説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.管理栄養士に必要な適切な判断力があり、判断の基準を的確に説明できる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.多職種連携に必要な職種との関連についての知識があり、管理栄養士としての判断を他職種に論理的に提案できる。（DP3リーダーシップ）	1.管理栄養士に必要な専門分野の知識がある。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.管理栄養士に必要な適切な判断力がある。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.多職種連携に必要な他職種との関連について説明できる。（DP3リーダーシップ）
総合演習Ⅱ	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	4	1	本演習では、実践的な管理栄養士として社会に貢献するために、4年間で学修した専門分野を網羅的に復習し、管理栄養士としての応用力を総合的に高める。また、多職種連携に必要な知識を再確認し、適切な判断力を身につける。総合演習Ⅱでは主に応用科目の総合的な知識を習得する。	1.管理栄養士に必要な専門分野の知識があり、その知識を具体的な事例と共に説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.管理栄養士に必要な適切な判断力があり、判断の基準を的確に説明できる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.多職種連携に必要な他職種との関連についての知識があり、管理栄養士としての判断を他職種に論理的に提案できる。（DP3リーダーシップ）	1.管理栄養士に必要な専門分野の知識がある。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.管理栄養士に必要な適切な判断力がある。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.多職種連携に必要な他職種との関連について説明できる。（DP3リーダーシップ）
臨地実習Ⅰ（校外実習）	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3	1	「給食の運営」に係る校外実習として、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解する。小・中学校、病院、事業所、特別養護老人ホーム等の特定給食施設において、栄養士業務である栄養・食事管理、給食の生産（調理）管理、施設・設備管理等について、すでに学んだ理論の応用として実務業務を身につける。臨地実習にあたり事前教育の一環として学外講師（事業所管理栄養士）による講義を受け、実際の管理栄養士業務を理解する。	1.実習テーマの設定・計画・まとめをし、その内容を整理して検討・意見交換ができる。（DP3リーダーシップ） 2.実習先の給食システムについて具体的な事例を示して説明ができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.対象者の把握をし、科学的根拠に基づきアセスメントができる。（DP2課題発見・解決力） 4.対象者に対して食事計画を作成でき、それを作成するための具体的な事例を示すことができる。（DP2課題発見・解決力） 5.献立作成に伴う食材料管理について具体的な事例を示して説明ができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 6.実習先の大量調理の特徴について科学的根拠に基づき説明ができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力）	1.実習テーマの設定・計画・まとめができる。（DP3リーダーシップ） 2.実習先の給食システムについて説明ができる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 3.対象者の把握ができる。（DP2課題発見・解決力） 4.対象者に対して食事計画を作成できる。（DP2課題発見・解決力） 5.献立作成に伴う食材料管理について説明ができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 6.実習先の大量調理の特徴について説明ができる。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力）
臨地実習Ⅱ	家政学部 学科専門 教育科目 食物栄養 学科管理栄養士専攻	3・4	3	実習活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得することを目的とする。臨地実習にあたり事前教育の一環として学外講師（病院管理栄養士、保健所管理栄養士、歯科医師）による講義、実習を行う。	1.事業所、病院、保健所における管理栄養士の業務を理解し、医療・介護制度及びチーム医療における管理栄養士の役割についての適切な専門用語を用いてを説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントについての基本的な知識を複数回実施する。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.実習に際して設定した目標と課題の達成と解決のために、自ら行動すると同時に仲間と協働する。（DP3リーダーシップ） 4.実習に際して設定した目標と課題の達成と解決のために、自ら行動するための行動計画を立てる。（DP3リーダーシップ）	1.事業所、病院、保健所における管理栄養士の業務を理解し、医療・介護制度及びチーム医療における管理栄養士の役割についての基本的な知識を説明できる。（DP1-2客観性・自律性・専門知識） 2.栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントについての基本的な知識を実施する。（DP1-3客観性・自律性・主体的判断力） 3.実習に際して設定した目標と課題の達成と解決のために必要な情報について考察する。（DP2課題発見・解決力） 4.実習に際して設定した目標と課題の達成と解決のために、自ら行動する。（DP3リーダーシップ）