

目 次

1.	設置の趣旨及び必要性	p.	2
2.	学部・学科等の特色	p.	4
3.	学部・学科等の名称及び学位の名称	p.	5
4.	教育課程の編成の考え方及び特色	p.	5
5.	教育方法, 履修指導方法及び卒業要件	p.	1 4
6.	編入学定員を設定する場合の具体的計画	p.	1 7
7.	実習の具体的計画	p.	1 8
8.	企業実習（インターンシップを含む）や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画	p.	2 3
9.	取得可能な資格	p.	2 5
1 0.	入学者選抜の概要	p.	2 6
1 1.	教員組織の編制の考え方及び特色	p.	2 8
1 2.	施設, 設備等の整備計画	p.	2 9
1 3.	管理運営	p.	3 3
1 4.	自己点検・評価	p.	3 4
1 5.	情報の公表	p.	3 5
1 6.	教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	p.	3 6
1 7.	社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	p.	3 7

1. 設置の趣旨及び必要性

1-1 栄養学部の設置の趣旨及び必要性

現在の家政学部の人材養成の目的は、「人と人の繋がりを大切にする心を育み、豊かな生活を築くとともに社会で活躍する人材の育成」であり、家政学部栄養学科の人材養成の目的は、「栄養士・管理栄養士の資格を取得させ、人々の食と健康の向上に尽力する人材を養成する」ことである。近年日本人の寿命は家政学部栄養学科が設置された1970年頃と比べ著しく延び、日本は世界で最も高齢化が進んだ社会となっている。こうした社会背景の中、栄養が国民の健康増進に果たす役割は格段に大きなものとなっており、栄養を学ぶ栄養学の教育研究上の重要性も大きくなっている。従前の「人々の食と健康の向上」に加え、高齢者に対する疾病予防や介護予防における栄養指導・管理といった医療面での需要向上や、2005年に制定された「食育基本法」(2015年改訂)に基づく「保育所における食育に関する指針」に示される「保育食育」という幼年期に対する観点からも、さらに栄養学の重要性は増加している。

本学はこれまで50年余にわたり、家政学部栄養学科及び短大栄養科において学校や医療施設等を中心に様々な団体、企業あるいは地域が求める栄養士及び管理栄養士を輩出し、社会貢献を続けてきた。これらの歴史と実績に基づき、新たな「食」を取り巻く様々な社会的環境を踏まえ、今後の「超高齢社会」、「食の多様化」、「予防医学」、「保育食育」等々、今後の日本社会が取り組むべき諸課題に対応できる高度な知識と技術をもった実践的な栄養士及び管理栄養士を養成していくべく、栄養学を専門に教育研究する栄養学部を家政学部から独立させ、本学部の下に栄養学科、管理栄養学科を設置する。これらは既設の家政学部栄養学科栄養学専攻及び管理栄養士専攻の人的資源と教育研究実績を活かし、栄養学の教育研究内容が家政学の範囲に捕らわれることなく一層の充実を図れるようにするものである。

これまで、既設の家政学部栄養学科は同一学科の中で栄養士育成の教育をする栄養学専攻と管理栄養士育成の教育をする管理栄養士専攻として続いてきた。本改組により栄養学専攻と管理栄養士専攻をそれぞれ学科として独立させることで、今まで以上に栄養士あるいは管理栄養士への確かな志望を持った学生を募集し、意欲のある学生に対し、「食と健康」に関わる多様な課題を理解・追求し、実践的な分析と解明につながる専門的な知識・技術の学修だけでなく、栄養士あるいは管理栄養士の社会的役割や使命感を培う教育により、子どもから高齢者まで市民一人ひとりに対する生涯教育としての「食育」を広く指導・普及させることもできる栄養の専門家として、さらには介護予防や臨床栄養学など医療面での実践的な栄養の専門家としての栄養士や管理栄養士を養成することを目指している。

1-2 養成すべき人材及び学位授与の方針

(1) 栄養学部

本学部は、栄養士、管理栄養士の養成を主な目的としており、その中心的な学問分野は栄養士・管理栄養士にとって基盤となる栄養学を中心とした「食と健康」に関わる分野である。建学の精神である女性の「自主自律」に基づき、「食と健康」における科学的で幅の広い知識と実践力を駆使することで人々の健康維持・増進に貢献し、それを通して人の生(ライフ)を支援できる人材の養成を目的とする。

その能力として、生活者としての視点と科学的な視点から、「食と健康」に関する多様な課題を理解・追及でき、実践的な分析と解明ができるよう食品、調理、栄養に関する基礎と応用、さらに臨床分野の深い知識を学修することが求められる。そのうえで医療、産業、行政、教育の領域における専門的な知識と実践的な技術に優れた専門家として社会に貢献できる学生に対して学位を授与する。

(2) 栄養学科

本学科では、栄養士の養成を主な目的としており、その中心的な学問分野は、栄養士法施行規則で定められている「社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営関係」となる。栄養士に必要な栄養学及び食品学の知識や実践力を基礎として、「食と健康」に関する問題発見能力と解決能力を身につけ、栄養士として社会に貢献できる能力、食のスペシャリストとして活躍できる能力を育成することで、食品産業や食育・教育分野において活躍し、人々の健康づくりに貢献できる人材の養成を目的とする。

栄養学科の学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）は以下の通りである。

【知識・技能】

本学科では、卒業時に栄養士の資格を取得する。食品、調理、栄養に関する広い知識と実践的スキルを身につけている。栄養士は、主に健康な人を対象とした栄養指導や給食の運営を行う。加えて、本学科の学生は自主的に下記の資格取得に必要な知識・スキルを学修できる。

- ・ HACCP 管理者資格、食品衛生管理者・監視員任用資格を取得し、輸入・加工食品、添加物などの品質保証管理と指導ができる。
- ・ フードスペシャリスト資格試験に合格し、食産業界における商品開発などの企画から消費者に対する食の正確な情報提供や指導ができる。
- ・ 家庭科教諭または栄養教諭の資格を取得して、集団（学校など）における食育・栄養指導や給食管理ができる。家庭・地域と連携した食に関する指導ができる。

【思考力・判断力・表現力】

- ・ 「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。
- ・ 「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析できる。
- ・ 「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。

【主体性・多様性・協働性】

- ・ 「食」の対象である「健康」や「病気」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。
- ・ 食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心をもち、理解できる。
- ・ 「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・スキルを取り入れながら協働で解決できる。

(3) 管理栄養学科

本学科では、管理栄養士の養成を主な目的としており、その中心的な学問分野は、栄養士法施行規則で定められている「社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論」となる。管理栄養士に必要な臨床における栄養サポートチーム（NST）の一員に求められる医学及び栄養学に関する専門的な知識とスキルを備えるとともに、傷病者、障がい者、高齢者、要介護者に対して公衆栄養や福祉分野の高度で専門的な知識とスキルをもって栄養教育や栄養管理及び給食管理に貢献できる人材の養成を目的とする。

管理栄養学科の学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）は以下の通りである。

【知識・技能】

本学科では、卒業時に栄養士の資格と管理栄養士の国家試験受験資格を取得する。管理栄養士は、健

康な人に加えて、傷病者や高齢者など幅広い人々に対する高度な専門的栄養指導を行う。

- ・健康の保持増進、公衆衛生や医療に関して、「人体の構造と疾病の成立」、「環境と健康」、「食物・調理」を基礎知識として理解している。
- ・基礎的な技能を、医療、介護、ライフステージ栄養、環境栄養、給食管理、行政の現場に応用できる能力を有している。
- ・管理栄養士の国家資格に必要な「食と健康」に関する専門的知識と実践的スキルを理解し応用できる力を有している。

【思考力・判断力・表現力】

- ・「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。
- ・「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析できる。
- ・「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。

【主体性・多様性・協働性】

- ・「食」の対象である「健康」や「病気」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。
- ・食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心を持ち、理解できる。
- ・「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・技能を取り入れながら協働で解決できる。

2. 学部・学科等の特色

2-1 栄養学部

栄養学部では、建学の精神である女性の「自主自律」に基づき、栄養士・管理栄養士としての専門的分野に特化した教育を重点的に行う。すなわち、「食と健康」における科学的で幅の広い知識と実践力を駆使することで人々の健康維持・増進に貢献し、それを通して「人の生（ライフ）」を支援できる人材を養成することを目標とする。栄養士・管理栄養士にとって基盤となる栄養学を中心として「食と健康」に関わる分野の教育研究を強化し、目まぐるしく変化する社会情勢を考慮しつつ、さまざまなライフステージ及び健康状態にある人々の健康維持・増進を担い社会で活躍できる能力の育成を目指す。こうした栄養士・管理栄養士としての専門的分野に特化した教育を重点的に行うことにより、中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」（平成17年1月）の提言する「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」に掲げられている「⑤特定の専門的分野（芸術、体育等）の教育・研究」の機能を担うこととなる。

2-2 栄養学科

栄養士は、食と栄養に関する知識と実践力をもって、行政機関、学校、病院、給食センター、社会福祉施設、食品会社などで、栄養バランスの取れたメニューの作成や食育、調理担当者への調理方法の指導、利用者に食生活改善のための栄養指導を行うことができる「食と健康の専門家」である。近年の食の多様化に伴い、食品会社の新商品開発や生活改善指導など、その活躍の場はますます広がっている。

このような背景を踏まえ、栄養学科では栄養学及び食品学の知識を幅広く修得するとともに実験や実習を通して実践力を身に着けることで、食育や教育現場において社会に貢献できる能力と、食品産業において食のスペシャリストとして活躍できる能力を兼ね備えた栄養士を育成する。さらに、病院や企業の一

般職、福祉施設、保育所・学校・企業の栄養士、また、食育での活躍に期待の高まる栄養教諭をはじめ、家庭科教諭、フードスペシャリストなど、さまざまな分野での活躍をめざす。そのため栄養学科では、栄養士、中学校教諭1種（家庭）、高等学校教諭1種（家庭）、管理栄養士国家試験受験資格（実務経験要1年以上）、フードスペシャリスト（受験資格）、食品衛生管理者任用資格、食品衛生監視員任用資格、大量調理施設 HACCP 管理者資格（東京家政大学認定）の資格を取得することができる。

2-3 管理栄養学科

管理栄養士は、傷病患者、障がい者、高齢者、要介護者、妊婦などへ、一人ひとりの栄養状況に合わせて栄養指導や食事療法などを行うことのできる「食と健康の専門家」である。最近では、生活習慣病の予防や悪化を防ぐための食事提案や栄養指導、スポーツ界のアスリートのための食事管理なども含めて、管理栄養士に対する社会的ニーズが増加している。

このような背景を踏まえ、管理栄養学科では人体の仕組みや臨床栄養学など医学的な分野を学び、臨床における栄養サポートチーム（NST）の一員に求められる知識と技能を備え、医療現場から福祉、行政分野、スポーツ関係など幅広い分野で、人の健康維持に貢献することができるスペシャリストとしての管理栄養士を育成する。さらに、病院や行政、福祉施設や介護施設の管理栄養士、食品関連の研究職、栄養教諭などさまざまな分野での活躍をめざす。そのため管理栄養学科では、栄養士、管理栄養士国家試験受験資格、中学校教諭1種（理科）、高等学校教諭1種（理科）、栄養教諭1種、食品衛生管理者任用資格、食品衛生監視員任用資格を取得することができる。

従来の栄養学科管理栄養士専攻では、学内・外部合わせて年間十数回の模擬試験、必要に応じた個別相談や個人指導、夏期集中講座、冬期集中講座、直前対策講座を実施して、管理栄養士国家試験合格をバックアップしてきた。管理栄養学科では、この体制を継続し、管理栄養士国家試験の高い合格率を保持する。

3. 学部・学科等の名称及び学位の名称

学部の名称は栄養学部（Faculty of Nutrition）であり、学科名は従来の栄養学科栄養学専攻及び栄養学科管理栄養学専攻の教育理念を引き継いでいることから、それぞれ「栄養学科」（英文名称：Department of Food Science and Nutrition）並びに「管理栄養学科」（英文名称：Department of Nutrition and Dietetics）とする。学位は「学士（栄養学）」（英文名称：Bachelor of Nutrition）となる。

4. 教育課程の編成の考え方及び特色

4-1 教育課程の編成の基本方針

(1) 本学の教育理念

本学では、女性が経済的に自立することに加え、自らの意志と判断でより良い社会の形成に貢献できることを目指す「自主自律」の生き方ができることを教育目的とし、この教育目的の実現を目指し「愛情・勤勉・聡明」に基づいた生活を創り、営むことができる社会人の養成を教育目標としている。

(2) 栄養学部の教育理念

栄養学部のディプロマポリシーを具現化し、人びとの生涯にわたる健康の維持・増進と心身の調和的発達に貢献できる人材となるために、下記の方針でカリキュラムを編成し実施する。

- ・ 個体・集団レベルの健康の維持・増進から、遺伝子・細胞レベルの生体メカニズムに到るまで、食品学、調理学、栄養学、社会医学、臨床栄養学、給食運営などの各分野の幅広い専門的知識を学修する。
- ・ 基礎から応用まで多数の実験と実習を行うことで、自分の体験と知識を連動させながら物ごとを考える態度を身につけ、栄養学全体に関する実践的能力を上達させる。

(3) 教育課程編成の考え方及び特色

教育課程編成・実施の方針及び設置科目は、以下の通りであるディプロマポリシーとカリキュラムポリシーの相関については専門科目のカリキュラム（資料1）に、また教育課程の実施についてはカリキュラムツリー（資料2）に示す。

共通教育科目

全学に共通して「自主自律」の建学の精神を理解し、「愛情・勤勉・聡明」の生活信条を体現し実践できるための学びの基礎として、共通教育科目を配置する。共通教育科目は、専門教育科目の基礎となる学びの提供に留まらず、一人ひとりの人格の涵養と、豊かな人間性、資質、社会人としての能力を身につけるために必要な科目内容を提供する。

共通教育科目は、以下の5つの科目を柱として構成する。

① コア科目

全学生が本学の建学の精神である「自主自律」を理解し、「愛情・勤勉・聡明」の生活信条を体現し実践できるようになるように、コア科目を必修科目とし、次の3つの領域を開講する。入学初年度に、学生一人ひとりが主体的に学び、自主自律の礎を築くための「スタートアップセミナー自主自律」と、高校での学びから大学での学びへスムーズに移行し、大学での学習習慣を身につけるための「基礎ゼミナール」を開講する。2年次から4年次には、社会人としての意識を高め、独立したひとりの女性として自主的・自律的な生き方を考え、また社会とのつながりを持ちながら女性としてのライフサイクルを実践できるための基礎を身につけるための「キャリアデザイン」を開講する。

② 人間教育基礎科目

教養としての基礎を身につけ、それらを実践場面で生かす力を身につけるための科目として、全学年を対象に、人間教育基礎科目を開講する。本科目は、「人間と学び」「社会と文化」「自然といのち」の3つの領域で構成する。これらの領域の科目を学ぶことで、教養としての一般基礎力を習得するとともに、自ら学び、生きる力の基礎を身につける。

③ 人間教育演習科目

主体的・能動的に演習へ参加することで、「自ら学ぶ」という姿勢を身につけるための科目として、人間教育演習科目を開講する。本科目は、人間教育基礎科目と同様に、「人間と学び」「社会と文化」「自然といのち」の3つの領域で構成する。授業への参加を通じ主体的な学びを実践することで、社会人と

して生きていくための普遍的な力を育成する。本学の自主自律の建学の精神を実践し、「自ら学ぶ」姿勢を身につける演習科目であり、入学初年度並びに3年後期から4年次での履修を推奨している。

④ 言語文化科目・情報関連科目・体育関連科目・教職課程科目

生涯にわたる必要なスキルを身につけるために、次の4科目を開講する。「言語文化科目」では、グローバル化社会に対応し、語学力の向上と多言語コミュニケーションを育むとともに、その文化を学ぶことで、国際社会を理解する。グローバル化社会において必須の言語である英語Ⅰを1年次、英語Ⅱを2年次に必修科目とし、英語上級を3年次に選択科目として開講する。また、1～2年次にかけて選択科目としてドイツ語、フランス語、中国語、韓国語を開講する。「情報関連科目」では、情報技術や知識を学ぶ。情報活用技術や知識は、現代の社会において必須のスキルであり、必修科目として1年次に開講する。「体育関連科目」では、生涯にわたり体力・健康を維持し、豊かな人生を送るための知識と方法を1～2年次にかけて習得する。「教職課程科目」では、教職を志す学生だけでなく、広く教養と教育について考える機会を提供することで、豊かな教養・教育とはなにかについて考え理解することを目的に、1～3年次に選択科目として開講する。

⑤ 人間力育成実践科目

一人ひとりの学生が思い描く将来像と社会・職業との関係を学び、自らの志を持って社会に参加していくために、全学年を通じて選択科目として、実践力養成セミナー、キャリア形成支援講座、自主講座などが設けられている。専門分野以外にも間口を広げ、総合的・横断的な知識や思考法など、学びの技法を獲得し、また他者と協力して社会との関わりの中で学ぶことにより新しい人間関係を築くなど、「自主自律」の建学の精神を具現化する幅広く調和の取れた能力を身に着ける。

専門教育科目

【栄養学科】

栄養学科では、栄養士にとって基盤となる栄養学を中心として「食と健康」に関わるさまざまな分野について、次の10領域を柱として、各領域の知識や技能を講義・実験・実習により修得する。さらに臨地実習により実践力を身につけることができるようにカリキュラムを編成する。

① 「社会生活と健康」分野

人間は、社会や環境との関わりの中で生存していることを学ぶ。そのうえで、栄養と健康について専門職として広く社会生活や集団に対して携わっていくための必修科目として「公衆衛生学Ⅰ」「公衆衛生学Ⅱ」を開講する。また、食を中心とした社会保障制度全般の特徴と各制度の概要や関連法規について学修するために、選択科目として「社会福祉概論」を開講する。「社会生活と健康」分野は、専門教育科目でも基礎となる科目についての知識を身につけた後の2年後期から3年前期にかけて開講する。

② 「人体の構造と機能」分野

人体の構造と機能について系統的に学ぶ。1年前期・後期を通じて、人体の構造と機能について栄養士に必要な知識を学ぶための必修科目として「解剖生理学Ⅰ」、「解剖生理学Ⅱ」、「生化学概論」、「生体分子代謝学」を開講する。次いで2年前期から3年前期にかけて「生化学実験」、「解剖生理学実験」を必修科目として開講することで、1年で学んだ知識をさらに発展させるとともに人体の構造と機能につ

いてのさらなる知識・技術を身につける。また、選択科目としてはやい段階から生物・微生物についての専門的知識の基礎を身につけるための選択科目として「生物有機化学」、「微生物学」を開講する。

③ 「食品と衛生」分野

食品の各成分とその機能、食品の衛生と安全について系統的に学ぶ。食品の各成分を理解するために1年後期から2年前期にかけて「食品学総論」・「食品学各論」を必修科目として、また各成分の機能について理解するために2年後期に「食品機能論」を必修科目として開講する。これらの知識を確認し定着させるため、3年前期に「食品化学実験Ⅰ」を必修科目として開講する。さらに深い知識・技術を身につけるため3年後期に「食品化学実験Ⅱ」を選択科目として開講する。

食品の衛生と安全のため2年前期から3年前期にかけて必修科目として「食品衛生学」、「食品衛生学実験」を開講する。また、3年前期から4年前期にかけて「食品加工学」、「食品加工学実習」、「食品微生物学（実験を含む）」、「HACCP 実践演習」を選択科目として開講する。さらに食品や生体成分の機器分析についての技術を身につけるため、4年前期に選択科目として「食品機器分析化学実験」を開講する。

④ 「栄養と健康」分野

健康の維持・増進や、疾病の予防・治療、各ライフステージにおける栄養管理について学ぶ。1年後期に必修科目として健康の維持とその増進に必要な栄養素や食生活を学ぶために、「基礎栄養学」を開講する。また、「人体の構造と機能」分野の知識を元に疾病の予防と治療のために必要な栄養管理について学ぶために、2年後期から3年後期にかけて必修科目として「臨床栄養学総論」、「臨床栄養学各論」、「臨床栄養学実習」を開講する。また、2年後期から3年前期にかけて各ライフステージにおける心身の機能と栄養管理について理解するための必修科目として「応用栄養学」、「応用栄養学実習」を開講する。

⑤ 「栄養の指導」分野

栄養士として、人々の健康増進に栄養を通じて寄与するための理論と方法について学ぶ。1年後期に、栄養士として身につけるべき基本的な内容について学ぶため、選択科目として「栄養士入門実習」を開講する。2年前期に、対象者の身体状況や栄養状態の評価方法、食生活や生活状況の調査方法について学ぶための必修科目として「栄養指導論Ⅰ」を開講する。続いて3年前期に、栄養指導に必要なマネジメント方法について学ぶための必修科目として「栄養指導論Ⅱ」を開講する。

これらの授業で得た知識を実践的な方法や技法として身につけ、専門性を深化させるため、2年後期に「栄養指導実習Ⅰ」を、4年前期に「栄養指導実習Ⅱ」を必修科目として開講する。また、社会や地域における栄養に関する総合的なマネジメントに必要な理論と方法を習得するため、2年前期に必修科目として「公衆栄養学」を開講する。

⑥ 「給食の運営」分野

栄養士として給食施設を運営する方法や、調理学の理論・技術について総合的に学ぶ。給食施設における実際の運営の基本について、2年後期に必修科目として「給食管理学」を開講する。さらに運営管理の実際を学び、実践力を養うために、3年後期に選択科目として「給食管理実習」を開講する。

調理学について、2年前期に必修科目として、調理の過程における理論と操作を学ぶための「調理学Ⅰ」、調理学の知識を科学的に解明し実際の調理との関連について学ぶための「調理科学実験」、日本料理の基礎から応用までを学ぶための「基礎調理学実習Ⅰ」を開講する。また、調理について発展させた知識・技術の習得のため、3年前期に必修科目として西洋料理や中国料理の実習を行うための「基礎調理学実習Ⅱ」を開講する。さらに諸外国の料理に関する実習を行うために3年後期に選択科目として「応用調理学実習」を、食の文化を振り返り創造性を付加した食の在り方について学ぶために4年前期に選択科目として「調理学Ⅱ」を開講する。

これらの知識や技術を発展させ、総合的に体得するため、4年前期から後期にかけて選択科目として「栄養士校外実習」を開講する。また、栄養士の様々な職種と業務内容について学修するため、4年前期から後期にかけて選択科目として「栄養士実習」を開講する。

教育現場における高等学校家庭科教諭（一種）として必要な知識や技術について学ぶため「食生活教育演習」「食・環境教育論演習」を、2年後期にそれぞれ選択科目として開講する。

⑦「総合科目」分野

これまでの学びを統合し、さらに応用力を学ぶために4年前期から後期にかけて開講する。卒業後に管理栄養士として様々な状況に応じた課題の解決能力や応用力を高め、他職種との協同関係を構築していくための総合的な理解を深めるため、選択科目として「管理栄養士応用演習Ⅰ」「管理栄養士応用演習Ⅱ」を開講する。また、大学生活の集大成として、学生の一人ひとりが自分の興味・関心を持ったテーマを設定し、調査や実験により分析解析し、とりまとめ表現する力を身につけるため「卒業論文」を開講する。

⑧「フードスペシャリスト」分野

食品の流通や販売、品質管理などの業務に携わるフードスペシャリストとして、社会の変化に対応できる専門的知識・技術を学ぶ。1年後期で、選択科目として、食品の流通と経済全体との相互関係を理解するための「食品流通経済論」を開講する。3年後期に、食品の流通や販売、品質管理について学ぶための選択科目として「フードスペシャリスト論」を開講する。また、3年後期に選択科目として「栄養学」「食品学」「調理学」と関連付けながら豊かな食生活を目指すための実践力を養うための「フードコーディネーター論」を開講する。

⑨「専門関連科目」分野

4年前期から後期にかけて、これまで学んできた専門教育科目のそれぞれの分野について、さらに基礎的内容、または応用や発展させた内容を学ぶために、「栄養と健康」の各科目（社会生活、人体、食品、栄養、臨床Ⅰ、臨床Ⅱ、調理、フードマネジメント、情報演習）を開講する。

⑩「教科関連科目」分野

高等学校家庭科教諭（一種）を目指す学生のために、教科関連科目として、1年前期から3年後期にかけて、選択科目として「消費生活論」、「家庭工学」、「家庭工学実習」、「保育学概論」、「被服学概論」、「住居学概論」、「被服実習Ⅰ」「被服実習Ⅱ」を開講する。

【管理栄養学科】

管理栄養学科では、臨床に必要な医学及び栄養学に関する専門的な知識と技能を修得するため、学びの段階に応じて「専門教育科目」として、「専門基礎分野（3 分野）」、「専門分野（8 分野）」、「総合科目」、「教科関連科目」の4分野を配置することで、管理栄養士として高い専門性と人の食と健康に貢献できる能力、栄養教育や栄養管理、給食管理を実践的に活かす力を身につけることができるようカリキュラムを編成している。

(1) 専門基礎分野

① 「社会・環境と健康」分野

社会生活や集団における栄養と疾病との関連性や社会保障制度について学ぶため、必修科目として「公衆衛生学Ⅰ」「公衆衛生学Ⅱ」「医療福祉論（社会福祉概論を含む）」を開講する。「社会・環境と健康」分野は、専門基礎科目でも基礎となる「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や「食品学」などの知識を身につけた後の2年後期から3年後期にかけて開講する。

② 「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野

解剖学、生化学、生理学、病理学、微生物学など、管理栄養士に必要な健康や疾病の基礎となる内容について系統的に学ぶ。これからの学びを容易にするため1年前期に選択科目として「生物有機化学」を開講する。

人体の構造と機能の分野として、管理栄養士に必要な生化学、解剖学、生理学の知識を学ぶため、1年前期から1年後期にかけて必修科目として、「生化学概論」「生体分子代謝学」「解剖生理学Ⅰ」「解剖生理学Ⅱ」を開講する。

これらの知識を有機的に関連付け、臨床栄養学や応用栄養学などの学びに結び付けるため、2年前期から2年後期にかけて必修科目として、「臨床代謝学Ⅰ」「臨床代謝学Ⅱ」「微生物学」を開講する。

さらに実験を通じて学びを深めるため、1年後期から3年後期にかけて必修科目として「生化学実験」「栄養生化学実験」「栄養生理学実験」「解剖生理学実験」「病態学実習」「微生物学実験」を開講する。また、運動と栄養との関連に特化した科目として、4年前期に選択科目の「運動生理学」を開講する。

③ 「食べ物と健康」分野

食品の分類・成分・物性やその機能について理解し、食事設計や調理の役割、生産から人に摂取されるまでの過程と安全性について系統的に学ぶ。

食品の分類・成分・物性やその機能について、1年後期から2年前期にかけて必修科目として、「食品学総論」「食品学各論」を、2年後期には食品学や調理学の知識を元に食品の機能や安全性について学ぶため必修科目として「食品機能論」「食品衛生学」を開講する。

これらの科目について、実際の技術を身につけ、理解を深化させるため、3年前期から3年後期にかけて必修科目として、「食品化学実験Ⅰ」「食品化学実験Ⅱ」「食品衛生学実験」を開講する。

食事設計や調理の役割について、1年後期に必修科目として「調理学」「基礎調理学実習」を開講する。また、各食品の調理特性について実験形式で確認するため1年後期に選択科目として「調理科学実験」を、3年後期に調理学の各科目で習得した知識・技術をさらに発展させるため選択科目として「応

用調理学実習」を開講する。

食べ物の生産から加工・保存・流通に至るまでの過程と安全性について、3年後期に「食品加工学」を、その発展として4年後期に「食品加工学実習」を、それぞれ必修科目として開講する。

4年前期には、生体成分や食品の機器分析について原理と実際を学ぶため、選択科目として「食品機器分析化学実験」を開講する。

(2) 専門分野

① 「基礎栄養学」分野

健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギーや栄養素の代謝とその生理的意義について学ぶ。1年後期に必修科目として「基礎栄養学」を、2年後期に必修科目として「基礎栄養学実験」を開講する。

② 「応用栄養学」分野

食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠を元に、各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。

ライフステージに沿った栄養ケア・マネジメントについて学ぶために、1年後期から2年前期にかけて必修科目として、「応用栄養学Ⅰ」「応用栄養学Ⅱ」を開講する。応用栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ知識を元に栄養管理の実際を修得するため、2年後期に必修科目として「応用栄養学実習」を開講する。さらに、栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの実際について学ぶため、3年前期に必修科目として、「応用栄養学Ⅲ」を開講する。

③ 「栄養教育論」分野

栄養教育の目的に応じた理論と技法について理解し、対象者の環境や健康・栄養状態に応じた栄養教育の展開について学ぶ。

栄養教育についての基礎から応用について、1年後期から2年前期にかけて必修科目として、「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」を開講する。栄養教育論Ⅰ・Ⅱによって得られた知識を元に、さらに望ましい栄養教育の方法を理解するため3年後期に必修科目として、「栄養教育実習」を開講する。

また、栄養教育の実践に必要な正しい情報提供のための能力を身につけるため、2年後期に必修科目として、「栄養教育実践情報演習」を開講する。

④ 「臨床栄養学」分野

「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や「基礎栄養学」、「応用栄養学」などの分野を発展させた分野として、傷病者や要支援者・要介護者の栄養管理について学ぶ。

臨床栄養の概念や栄養アセスメントの意義と方法を理解するため、2年後期に必修科目として、「臨床栄養学総論」を開講する。続いて、各臓器・系統別の栄養管理について、3年前期から3年後期にかけて、「臨床栄養学各論Ⅰ」「臨床栄養学各論Ⅱ」を開講する。また、栄養・食事療法、栄養補給法について、3年前期に必修科目として、「栄養療法論」を開講する。これらの知識を発展させ、臨床における栄養サポートチーム(NST)の一員として管理栄養士に求められる知識と技能を身につけるため、3年後期に必修科目として「栄養療法実習」を、4年前期に必修科目として「臨床栄養学実習」を開講する。

⑤ 「公衆栄養学」分野

「社会・環境と健康」や「栄養教育論」などに関連した食と栄養についての分野として、わが国や諸外国の健康・栄養問題や主要な栄養政策、並びに集団・地域における公衆栄養活動について学ぶ。このため、2年前期から2年後期にかけて必修科目として、「公衆栄養学Ⅰ」「公衆栄養学Ⅱ」を開講する。次いで、実際の公衆栄養活動についての技術を学修するため、3年前期に必修科目として、「公衆栄養学実習」を開講する。

⑥ 「給食経営管理論」分野

給食の意義並びに給食経営管理の概念と実際の運営方法、マネジメントについて学ぶ。管理栄養士として、栄養管理をはじめ給食経営管理全般を理解しマネジメント能力を養うために、2年前期から2年後期にかけて必修科目として、「給食経営管理学Ⅰ」「給食経営管理学Ⅱ」を開講する。給食の運営管理についてさらなる実践力を身につけるため、3年前期に選択科目として、「給食経営管理実習」を開講する。

⑦ 「総合演習」分野

「臨地実習」分野における保健所や保健センター、病院などにおける実習と、「専門基礎分野」の各科目や「専門分野」でも基礎栄養学や応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などの各分野で学ぶ内容とを、演習を通じて有機的に結び付け、知識・技術をより強固にするため、3年前期から4年後期にかけて選択科目として、「総合栄養学演習Ⅰ」「総合栄養学演習Ⅱ」「総合栄養学演習Ⅲ」を開講する。

⑧ 「臨地実習」分野

これまで学んできた内容を元に、実際の活動の場における実習を通じて、管理栄養士の役割や、管理栄養士と他職種との連携について発展的に理解し、総合的な技術を修得する。

3年前期から3年後期にかけて必修科目として、「臨地実習A」において保健所や市町村（保健センター）における実習を行う。次いで、4年前期から4年後期にかけて選択科目として、「臨地実習B（給食運営実習）」「臨地実習C（臨床栄養士実習）」において、それぞれ特定給食施設、医療機関における実習を行う。

(3) 総合科目

管理栄養士としての資質を高め、様々な状況に応じた課題解決に向けての能力を身につけるため、小人数制によるグループ演習を行う。このため、4年前期から4年後期にかけて選択科目として、「管理栄養士応用演習Ⅰ」「管理栄養士応用演習Ⅱ」を開講する。また、大学で学んだ集大成として、学生一人ひとりが興味・関心を持ったテーマを設定し、文献調査を行い、調査や実験により解析し、論文としてまとめるために、4年前期から4年後期にかけて選択科目として、「卒業論文」を開講する。

(4) 教科関連科目

中学校及び高等学校理科教諭（一種）を目指す学生のために、教科関連科目として、1年前期から4年前期にかけて選択科目として、「物理学Ⅰ」「物理学Ⅱ」「物理学実験」「化学」「化学実験」「生物学実験」「地学」「地学実験」「地球環境」「物理学統計解析演習」を開講する。また、栄養教諭（一種・二種）

を目指す学生のため、3年前期から3年後期にかけて選択科目として、「栄養教諭総論」「栄養教諭各論」を開講する。

4-2 必修科目・選択科目の構成

栄養学科では栄養士資格取得の必修科目を中心に、管理栄養学科では管理栄養士国家試験受験資格取得の必修科目を中心として、必修科目を設定している。必修科目の学びを深化させるための関連科目と、各種資格取得に必要な科目を選択科目として提供している。

4-3 履修順序（配当年次）の考え方

【栄養学科・管理栄養学科共通】

1・2年次では、「自主的・自律的に生きる力」や「自ら学ぶ力」を身につけ、広く社会を理解することができるための教養を修得する。入学後早い時期からグローバルマインドを身につけ、専門性を活かすための語学力を持つ学生を育成するため、1・2年次にかけてグローバル教育センターによる言語文化科目として必修である「英語」をはじめ、「フランス語」、「中国語」、「韓国語」を選択科目として履修できるようにする。2・3年次では、キャリアデザインや人間教育演習科目、言語文化科目などの授業を通じ、社会との関わりを発展的に考え、社会人として生きていくための普遍的な力を育成する。

【栄養学科】

栄養について幅広く学び、人々の食と栄養に関する分野で幅広い知識と実践力を身につけるため、専門教育科目では、主として1年次に生化学、解剖生理学、食品学、栄養学などの講義や実験により専門科目を学ぶための必須の基礎理論や基本的な態度を習得する。2・3年次では、これらの基礎を学んだうえで、栄養士として求められる食品衛生学、応用栄養学、給食管理学などの専門科目を学び、応用力を身につける。4年次では、保育所、福祉事業所などで栄養士として勤務するための実践的な実習を行い、栄養士としての専門性を高める。さらに、3年次までの専門科目での学びをより発展させた食品微生物学、食品加工学実習、栄養指導論などの学びを通じて、栄養士という専門職として社会で活躍できるための実践的な能力を身につける。

【管理栄養学科】

人体の仕組みや臨床栄養学など医学的な分野を学び、医療現場からスポーツ関係など幅広い分野で、人の健康維持に貢献できるスペシャリストを養成するため、専門教育科目では、主として1年次に、生化学、解剖生理学、食品学、調理学などの講義や実験により専門科目を学ぶための基礎理論や技能を身につける。2・3年次にかけて、臨床栄養学、給食経営管理学、公衆栄養学などの専門分野、並びに講義によって得た知識を深めるための解剖生理学実験、公衆栄養学実習、栄養療法実習、給食経営管理実習、栄養教育実習などに代表される専門的な領域の実験・実習を行い、応用力を身につける。4年次では実際に医療現場などで活躍するための専門的な知識や技能を学ぶ。また、3年次で行政施設における実習を、4年次では医療施設における実習を行うことで、管理栄養士として社会に役立つための実践的な能力を身につける。

5. 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

5-1 教育方法の概要

実習及び演習科目は栄養士養成施設、管理栄養士養成施設の基準に基づき、1クラス40名で編成する。講義科目は1クラスから2クラスを合同として授業を行う。共通教育科目の英語は習熟度別に構成する。各学年における履修の進め方、教育の特色は以下の通りである。

【栄養学科】

1年次；共通教育科目の履修が中心となる。社会や文化を見直していくことを通して、幅広い教養を身に付けさせる。これらの科目は、主に講義形式の教育方法が中心となる。一方でグローバル化・ICT化社会に適応するための外国語教育やパソコンの基礎など、これからの社会人として必要とされる素養も身に付けさせる。また、コア科目として本学の建学理念である自主自律をテーマに「スタートアップセミナー自主自律」を全学共通で導入し、他学科の学生と協同で主体性を持った学びを深めるアクティブラーニングの演習を中心とした授業を取り入れている。大学の創立から現在までの歴史から学ぶことで未来を創るという新しい観点で現在と将来をイメージできるようにしている。専門教育科目では必修科目である生命の基本となる解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱ、生化学概論、生体分子代謝学、微生物学、食品学総論、基礎栄養学など配置し、専門職への学びの意欲を高めるためのカリキュラム編成としている。教職に関する科目においては、教科及び教科の指導法に関する科目、教育の基礎的理解に関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員、フードスペシャリストや HACCP 管理者、図書館司書の資格取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

2年次；共通教育科目では「人間教育基礎科目」が履修の中心となる。人間と学び、社会と文化、自然といのちの3区分から主に選択で履修する。専門教育科目では公衆衛生学Ⅰ、生化学実験、食品学各論、食品機能論、食品衛生学、応用栄養学、臨床栄養学総論、栄養指導論Ⅰ・栄養指導実習Ⅰ、公衆栄養学、給食管理学、調理学Ⅰ、調理科学実験、基礎調理学実習Ⅰなどの科目が配置されている。2年次から専門性の高い講義科目や実験・実習を履修することで食品や栄養に関するスペシャリストを目指すよう科目を配置している。教職に関する科目は、教科及び教科の指導法に関する科目、教育の基礎的理解に関する科目、道徳、総合的な学習の時間などの指導法及び生徒指導、教育相談などに関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員、フードスペシャリストや HACCP 管理者、図書館司書の資格取得に必要な科目群も履修できる科目配置としている。

3年次；栄養士資格取得に必要な専門教育科目として、解剖生理学実験、食品化学実験Ⅰ、食品衛生学実験、応用栄養学実習、臨床栄養学各論、臨床栄養学実習、栄養指導論Ⅱ、基礎調理学実習Ⅱなどを配置し、実験・実習科目を取り入れ、より理解を深めるためのカリキュラムを編成している。教職に関する科目は、教科及び教科の指導法に関する科目、教育の基礎的理解に関する科目、道徳、総合的な学習の時間などの指導法及び生徒指導、教育相談などに関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員、フードスペシャリストや HACCP 管理者、図書館司書の資格取得に必要な科目群も履修できるように科目を配置している。

4年次；専門教育科目や教職に関する科目の中でも、専門分野に必要な理解力や応用力、実践力にか

かわる科目となる栄養指導実習Ⅱなどの履修が中心となる。卒業研究は論文を通して大学で学んだ理論を実践と結びつけていけるよう選択科目として配置している。また、栄養士資格取得のための校外実習、家庭科教諭などの教職の資格取得のための教育実習を設置している。教職に関する科目は、教科及び教科の指導法に関する科目、道徳、総合的な学習の時間などの指導法及び生徒指導、教育相談などに関する科目、教育実践に関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員、図書館司書の資格取得に必要な科目群も履修できるように科目を配置している。

【管理栄養学科】

1年次；共通教育科目の履修が中心となる。社会や文化を見直していくことを通して、幅広い教養を身に付けさせる。これらの科目は、主に講義形式の教育方法が中心となる。一方でグローバル化・ICT化社会に適応するための外国語教育やパソコンの基礎など、これからの社会人として必要とされる素養も身に付けさせる。また、コア科目として本学の建学理念である自主自律をテーマに「スタートアップセミナー自主自律」を全学共通で導入し、他学科の学生と協同で主体性を持った学びを深めるアクティブラーニングの演習を中心とした授業を取り入れている。大学の創立から現在までの歴史から学ぶことで未来を創るという新しい観点で現在と将来をイメージできるようにしている。専門教育科目では必修科目である生物有機化学、生化学概論、生体分子代謝学、生化学実験、解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、食品学総論、調理学、基礎調理学実習、基礎栄養学、応用栄養学Ⅰ、栄養教育論Ⅰなどを1年次から導入し、専門職への学びの意欲を高めるためのカリキュラムを編成している。教職に関する科目においては、教科及び教科の指導法に関する科目、教育の基礎的理解に関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

2年次；共通教育科目では「人間教育基礎科目」が履修の中心となる。人間と学び、社会と文化、自然といのちの3区分から主に選択で履修する。専門教育科目では公衆衛生学Ⅰ、栄養生化学実験、微生物学、微生物学実験、臨床代謝学Ⅰ・Ⅱ、病態学実習、食品学各論、食品機能論、食品衛生学、基礎栄養学実験、応用栄養学Ⅱ、応用栄養学実習、栄養教育論Ⅱ、栄養教育実践情報演習、臨床栄養学総論、公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理学Ⅰ・Ⅱなどの科目が配置されている。2年次から専門性の高い講義科目や実験・実習を履修することでより深く、人体との関りを学修するための科目を配置している。教職に関する科目は、教科及び教科の指導法に関する科目、教育の基礎的理解に関する科目、道徳、総合的な学習の時間などの指導法及び生徒指導、教育相談などに関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

3年次；管理栄養士資格取得に必要な専門教育科目として、公衆衛生学Ⅱ、医療福祉論(社会福祉概論を含む)、栄養生理学実験、解剖生理学実験、食品化学実験Ⅰ・Ⅱ、食品加工学、食品衛生学実験、応用栄養学Ⅲ、栄養教育実習、臨床栄養学各論Ⅰ・Ⅱ、栄養療法論、栄養療法実習、公衆栄養学実習などを配置し、実験・実習科目を取り入れ、より理解を深めるためのカリキュラムを編成している。教職に関する科目は、教科及び教科の指導法に関する科目、教育の基礎的理解に関する科目、道徳、総合的な学習の時間などの指導法及び生徒指導、教育相談などに関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

4年次；専門教育科目や教職に関する科目の中でも、専門分野に必要な理解力や応用力、実践力に関わる科目の履修が中心となり、食品加工学実習、臨床栄養学実習などを配置している。卒業研究は論文を通して大学で学んだ理論を実践と結びつけていけるよう選択科目として配置している。また、管理栄養士資格取得のための校外実習や臨地実習を配置している。教職に関する科目は、教科及び教科の指導法に関する科目、道徳、総合的な学習の時間などの指導法及び生徒指導、教育相談などに関する科目、教育実践に関する科目を配置している。また、食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格取得に必要な科目群も履修できるように科目を配置している。

5-2 履修指導方法

栄養学科、管理栄養学科は、クラス担任制となっており、学生一人一人に対して、入学から卒業までの履修・成績・授業に関する事項を教育支援センター学修支援課と共に学修指導や助言を行い、さらに学生支援センター学生支援課・キャリア支援課と共に学生生活・心身の健康・就職の相談に応じる。各授業担当教員は随時学生からの要望に応じて個別指導を行い、実験・実習・演習科目では、教員、助教、助手が学生間とのコミュニケーションを密に行うことができる。

授業外学修時間の概要や学修時間については 各授業担当教員がシラバスに記載し指導を行う。

授業外学修時間は、講義科目は「100分授業」に対して2倍の「200分」、実験・実習科目では授業時間に対して必要に応じた授業外学修を行う。

5-3 卒業要件

人材養成及び教育研究上の目的を達成するため、授業科目を共通教育科目、専門教育科目、教職課程科目及び司書に関する科目に分け、体系的に教育課程を編成している。共通教育科目は必修科目と選択科目に分け、教職課程及び司書に関する科目は選択としている。

卒業要件は、4年以上在学し、共通教育科目24単位以上、専門教育科目88単位以上、必修科目及びその他の科目を含めた必要単位124単位以上を修得することになっている。修得・卒業後は学士(栄養学)の学位を授与する。

また、本学は履修単位の上限制度（CAP制）を設け、年間の履修単位数の上限は合計44単位までとしている。これは授業外学習（予習・復習・課題及び自主学習）に要する時間を考慮し、履修できる単位は各学期24単位まで、1年間で44単位までとするものである。ただし、夏期休業期間などの通常の授業期間、授業時間外に授業を行う科目「集中講義」の単位と本学と提携している他大学で履修した単位はCAP制の対象外としている。

学生の幅広い視野の育成と学習意欲の向上を目指し、早稲田大学、彩の国大学コンソーシアム加盟大学及び放送大学との単位互換協定を結んでいる。提携している他大学における授業科目の履修した修得した単位は卒業に必要な単位として認められている。このうち16単位までを共通教育科目の履修単位に算入する。

栄養学科及び管理栄養学科の共通教育科目はコア科目3科目6単位が必修、人間教育科目の人間教育基礎科目から4単位以上選択必修及び人間教育演習科目から2単位以上の選択必修、言語文化科目より4科目4単位必修、情報関連科目1科目2単位必修、人間力育成実践科目、体育関連科目、教職課程科目からの選択などで24単位以上修得する。

栄養学科の専門教育科目は 区分ごとに「社会生活と健康」2科目必修3単位、1科目選択1単位、「人体の構造と機能」は6科目必修10単位、2科目選択4単位、「食品と衛生」6科目必修10単位、6科目選択12単位、「栄養と健康」6科目必修10単位、「栄養の指導」6科目必修8単位、1科目選択1単位、「給食の運営」5科目必修7単位、7科目選択10単位、「総合科目」3科目選択8単位、「フードスペシャリスト」3科目選択6単位、「専門関連科目」9科目選択18単位、「教科関連科目」から必修88単位以上及び卒業に必要な単位を選択し修得する。また、家庭科、栄養教諭免許などの取得には専門教育科目の教職免許取得に関する科目が履修できるように構成されている。

履修モデル（資料3-1）は資格取得者の多い3つのパターン「栄養士資格取得」「栄養士資格とフードスペシャリスト取得」「栄養士資格及び栄養教諭免許取得」を参照されたい。

管理栄養学科の専門教育科目は 区分ごとに「社会・環境と健康」3科目必修6単位、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」15科目必修20単位、2科目選択3単位、「食べ物と健康」11科目必修15単位、3科目選択4単位、「栄養学基礎」2科目必修3単位、「応用栄養学」4科目必修7単位、「栄養教育論」4科目必修7単位、「臨床栄養学」6科目必修10単位、「公衆栄養学」3科目必修5単位、「給食経営管理論」2科目必修4単位、1科目選択3単位、「総合演習」3科目選択4単位、「臨地実習」3科目選択4単位、「総合科目」3科目選択8単位から必修88単位以上及び卒業に必要な単位を選択し修得する。

栄養教諭免許、理科教諭免許などの取得には専門教育科目の教員免許取得に関する科目が履修できるよう構成されている。

履修モデル（資料3-2）は資格取得者が多い3つのパターン「管理栄養士国家試験受験資格・栄養士資格取得」「管理栄養士国家試験受験資格・栄養士資格と食品衛生管理者・食品衛生監視員取得」「管理栄養士国家試験受験資格・栄養士資格と栄養教諭免許取得」を参照されたい。

栄養学科、管理栄養学科における成績評価の基準は、完全でないまたはほぼ完全に到達目標を達成している100～90点を「秀」、若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している89～80点を「優」、不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している79～70点を「良」、到達目標の最低限を達している69～60点を「可」として、単位修得が認められる。ただし、授業科目により合格を「合」と表記し単位を認める場合がある。

6. 編入学定員を設定する場合の具体的計画

栄養学科では3年次編入学定員5名、管理栄養学科では3年次編入学定員10名を設定している。

(ア) 既修得単位の認定方法

短期大学または大学において習得した授業科目の単位は、本学において習得したものとみなし、各科長が単位の認定を行う。既修得科目の単位は、原則として「既修得科目認定申請書」（資料4）に則り科目間認定とし、各科長は、単位の認定を行うにあたって、各学科より選出された認定に関する責任者と協議する。なお卒業所要単位として認定できる単位は合計して62単位を上限とし、卒業要件所要外科目の単位の認定は、上限を設定しない。

(イ) 履修指導方法

入学時オリエンテーションの「編入学生・学士入学生履修等ガイダンス」で説明を行う。時間割作成は、認定科目の担当者と個別面談を行うとともに、十分な学修成果があげられるよう履修計画を作成する。また、教育支援センター学修支援課に履修サポートデスクを設置し、いつでも相談を受けられる体制を整えている。履修モデルについては、「3年次編入履修モデル」（資料5）を参照。

(ウ) 教育上の配慮等

既修得単位認定の結果をもとに、2年間で卒業に必要な科目、その他履修が望ましい科目を履修できるように個別指導を行う。編入学生に不利益が生じないように配慮し、3・4年次の履修計画を作成する。

7. 実習の具体的計画

【栄養学科】

(ア) 実習の目的

栄養学部栄養学科では、栄養士養成のための校外実習として、4年次に「栄養士校外実習」を開講している。実習施設の特徴、運営方法、組織、給食の目的などを把握して、給食業務の流れの基本を理解し、給食の運営、食事管理、衛生管理、喫食者の栄養指導などの基本的な業務について理解するとともに、校外実習を補強する位置づけである授業科目「栄養士実習」を設け、実習への目的意識の涵養や振り返り学修を行うことで、医療施設、保育所、福祉施設、事業所などの実習を通じた栄養士としての実践的な食品、調理、栄養に関する広い知識と実践的技能・態度を身につけることを目的とする。

(イ) 実習先確保の状況（資料6：栄養学科実習先一覧）

厚生労働省の規定に基づき、特定給食施設である医療施設、保育所、福祉施設、事業所などにおいて、管理栄養士が専従する施設で実習を行う。長年にわたり実習施設として受入れ許諾を受けている施設のほか、学生の住居、他の実習期間との重複を考慮して、必要に応じて新規に実習先を探すなど次年度の実習を計画し行っている。1年間の校外実習計画案・校外実習施設や実習受け入れ人数等は資料6のとおりである。指定栄養士養成施設の学生定員120名に対し、13施設より130名の受入承諾を得ている。

(ウ) 実習先との契約内容

実習の前年度に人数、実習期間等を明記した依頼書を提出し、承諾を得て実習を計画している。その他個人情報取り扱い及び事故対応、守秘義務等の事項については各実習施設の規則に従い、合意書、協定書、委託契約書、誓約書、念書などで確認している。

(エ) 実習水準の確保の方策

学生には「栄養士実習」の授業において、校外実習に必要な知識の確認と校外実習を行う心構えなどの一般常識についての確認を行ったうえで、実習に臨ませている。

授業のシラバスは、「校外実習に行くための知識、スキル等の復習をして、実践の場で活用できるようにする。栄養士の様々な職種、そして業務内容について学修する。報告会において、プレゼンテーション用の資料作成やプレゼンテーションの仕方を修得する。報告会で様々な実習施設での様子を聞き、栄養士業務についての実際を学ぶ。」とあり、学生には実習中に何を学ぶのか、課題を考え実習に臨ませている。また、全実習が終了した後の報告会で課題等の発表を行う。上記による学生自身の事前準備・振り返りに加え、実習前後や実習中には教員と実習先で課題などの確認・打合せを行い実習水準の確保に取り組んでいる。

また、校外実習は、教育効果を高めるため、原則として少数グループで行う。

(オ) 実習先との連携体制

実習担当者は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士と実習内容等について十分な協議を行い、校外実習を実施する。協議事項としては以下の通りである。①実習生名簿の作成、②実習生連絡先一覧、③実習生評価表、④実習生出勤簿、⑤実習課題の確認、⑥実習記録ノートの作成、⑦実習施設との連絡体制の構築、⑧実習実施に伴う諸問題への対応、⑨実習巡回の予定確認、⑩実習の反省と今後の方針。

(カ) 実習前の準備状況

栄養士実習に参加する学生に対しては、2年次に麻疹、風疹、水痘、流行性耳下腺炎の抗体価検査を実施して、抗体値を有していると判定された学生を実習に参加させる。抗体値の不足している学生については、予防接種を受けてから実習に参加させる。

校外実習前には細菌検査を行い、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ、O157について陰性の確認を取り実習を行う。実習施設によっては、O26、O111の検査を行う。検査結果が陽性となった場合は、治療後再検査を実施し、陰性が確認されるまで実習を延期する。

実習中の事故等の不測の事態に対し全実習生が学研災付帯賠償責任保険（公益財団法人日本国際教育支援協会）に加入して対応している。

新型コロナウイルス（COVID-19）感染については、大学に「新型コロナウイルス対策本部会議」を設置し、保健センターを含む関連部署で連携・協議し対応している。実習先と十分な確認を行い、実習の了解が得られた場合のみ実習を実施する。学生は朝晩の体温測定、体調管理を実習前から行い、記録用紙を実習先に提出する。具合の悪い場合、風邪症状、濃厚接触者においても回復するまでは実習をさせない。

(キ) 事前・事後における指導計画

校外実習は、特定給食施設の現場に直接入り、厨房内あるいは施設内で栄養士業務が行われている実践の場で活動する。栄養士、患者、対象者など施設によっては、乳児から高齢者までの各年代に接し、栄養士に求められる役割は異なる。自らの直接体験を通して栄養士養成カリキュラムで学んだ知識・理論を活用し、応用力と実践力を養うための活動である。実習前の事前指導では、それぞれの施設の目的、対象者の特性に応じて給食が実施されていることを再度理解し、実際にはどのように業務が行われているかを確認し、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得し、専門的知識と技術の統合を図ることを実習の目的とすることを確認する。事後指導では、実習の総括を行い、実習評価表や実習記録ノートを見返し自己評価を行い、今後の課題を明確に

する。また、全実習終了後には、学生全員で校外実習報告会を行い、他の実習施設の実施報告を聞き、質疑応答の時間をもつ。実習終了後、各実習施設代表の学生から校外実習について寄稿された冊子を作成し、次年度の学生が校外実習について学ぶための資料として活用している。

(ク) 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

校外実習は、実習専門の教員 1 名と助手 1 名を配置している。また、実習に必要な書類の作成や学生指導については年間を通して行う。実習依頼、引率、中間巡回、終了の挨拶等については栄養学科内の教員（専任教員、助教、助手）それぞれの授業の空時間等を利用して行う。実習の依頼は実習開始の 1 か月以上前に行う。実習開始前の集中講義には必ず助手または教員が引率し、実習の中途に巡回し、実習最後の週には挨拶に行く。問題等が発生した場合、実習担当教員に連絡し解決を図るとともに、学科内で問題の共有を図り対応策等について話し合いを行う。

巡回の移動は公共の交通機関を利用し、実習巡回ローテーションについては主担当教員は年間 4～5 施設、その他の教員は年間 1～2 施設を巡回する。

(ケ) 実習施設における指導者の配置計画

実習施設においては、実習指導責任者及び実習指導担当者を明確にし、大学の担当教員と実習内容、実習人数、期間等の計画について事前に打ち合わせを行う。

(コ) 成績評価体制及び単位認定方法

実習中の評価については、大学が学生個人ごとの実習評価表を作成して、実習施設の指導責任者が評価する。評価項目は実習中の態度、責任感、積極性、技能、理解度、協調性などで A～C の 3 段階評価および特記事項による文章での評価である。実習開始前に評価表を実習施設に渡し、実習終了後に担当教員が回収する。実習先からの評価、実習ノートの評価、実習事前課題等による評価及び実習報告会での評価などを総合的に判断し、担当教員が単位認定を行う。評価は大学の評価基準と同様とし、「可」以上の評価をもって合格とし、校外実習 45 時間で 1 単位の単位認定とする。

(サ) その他の特記事項

校外実習は、施設により実習内容が異なることから、学生の能力や態度などを勘案して、適切な施設へ割り当てている。また、特別な配慮が必要な学生の実習については、学生が不安なく実習ができるよう実習先と事前打ち合わせを行い配慮している。

【管理栄養学科】

(ア) 実習の目的

栄養学部管理栄養学科では、管理栄養士養成のための臨地実習として「臨地実習 A」、「臨地実習 B」、「臨地実習 C」を開講している。栄養士資格取得のためには「臨地実習 B」が必修となる。

「臨地実習 A(公衆栄養学)」では、地域ごとの健康・栄養問題を調べ、その背景や要因について情報を収集し、実際に行われている事業と関連づけて理解する。そして地方自治体・保健所などに公務員として勤務する行政栄養士の業務と役割について学び、課題の発見や公衆栄養学の専門的知識、専門的技術などを修得する。

「臨地実習 B (給食の運営)」「臨地実習 C (臨床栄養学)」では、給食業務の流れの基本を理解し、給食の運営、食事管理、衛生管理などの基本的な業務について理解するとともに、実際の症例をもとに栄養スクリーニング、栄養アセスメント、ケアプランについて必要な知識と技術を修得する。また、栄養サポートチーム (NST) の一員として管理栄養士の役割を理解する。これにより、管理栄養士業務全般を通しての課題発見、問題解決策を検討できる能力を修得する。

同時に校外実習を補強する位置づけである「総合栄養学演習 I」、「総合栄養学演習 II」、「総合栄養学演習 III」を設け、実習への目的意識の涵養や振り返り学修を行うことで、実習を通じた学修成果及び管理栄養士としての知識、技能、態度を身につけることを目的とする。

(イ) 実習先確保の状況 (資料 7: 管理栄養学科実習先一覧)

厚生労働省の規定に基づき、「臨地実習 A」(保健所、保健センター)、「臨地実習 B」、「臨地実習 C」(病院)において管理栄養士が専従する施設で実習を行う。長年にわたり実習施設の許諾を受けている施設のほか、学生の住居、他の実習期間との重複を考慮して、必要に応じて新規に実習先を探すなど次年度の実習を計画し行っている。1年間の校外実習計画案・校外実習施設や実習受け入れ人数等は資料 7 のとおりである。指定管理栄養士養成施設の学生定員 160 人に対し、東京都、千葉県を中心として、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県、山梨県、福島県などの各施設より、「臨地実習 A」では東京都による割り当て分を含み 201 名、「臨地実習 B」「臨地実習 C」では 25 施設から 174 名の受入承諾を得ている。

(ウ) 実習先との契約内容

実習の前年度に人数、実習期間等を明記した依頼書を提出し、承諾を得て実習を計画している。その他個人情報取り扱い及び事故対応、守秘義務等の事項については各実習施設の規則に従い、契約書、回答書、通知書、承認書、協定書、実習委託契約書などで確認している。

(エ) 実習水準の確保の方策

学生には「総合栄養学演習 I」「総合栄養学演習 II」「総合栄養学演習 III」の授業において、臨地実習に必要な知識の確認と臨地実習を行う心構えなどの一般常識についての確認を行い、実習に臨ませている。

「総合栄養学演習 I」(3 年次)のシラバスは、「校外において保健所、市町村(保健センター)実習を行うにあたって事前・事後の学修を行う。各行政機関では、PDCA サイクルの流れで地域住民への保健活動が行われていることを理解する。授業では、実習の概要、目的、内容、心構え、実習ノートの記入要領、地域住民に対する栄養指導の実際を把握し、実習中の研究課題の企画設定などの事前教育を実施する。実習終了後は報告会を行い、他の施設状況について知識を得る。」とし授業を行う。

「総合栄養学演習 II」(4 年次)のシラバスは、「臨地実習(病院)の事前学習においては、実習目的・目標を明確にし、実習に臨むうえでの心構えを身に付け、受入実習施設の責任者等(管理栄養士)による事前講義から施設概要や知識の整理を行い、研究課題を発見することにより、問題解決に向けての学習を行う。事後の学習においては、実習内容及び研究課題に関する報告会を実施することにより、幅広い知識の修得と医療施設情報の共有化を図る。」とし授業を行う。

「総合栄養学演習 III」(4 年次)のシラバスは、「管理栄養士としての資質を高めることを目的とし、課題解決に向けて必要な基礎知識の充実を図る。専門基礎分野である「社会・環境と健康」、「人体の構

造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」および専門分野である「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」などの講義・演習を実施することにより、科目を横断して知識・技能を統合し、総合的な能力を養う。」とし授業を行う。

学生には実習中に何を学ぶのか、課題を考え実習に臨ませている。また、全実習が終了した後の報告会で課題等の発表を行う。上記による学生自身の事前準備・振り返りに加え、実習前後や実習中には教員と実習先で課題などの確認・打合せを行うことで実習水準の確保に取り組んでいる。

また、校外実習は、教育効果を上げるため、原則として少数グループで行う。

(オ) 実習先との連携体制

実習担当者は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士と実習内容等について十分な協議を行い、臨地実習を実施する。協議事項としては以下の通りである。①実習生名簿の作成、②実習生連絡先一覧、③実習生評価表、④実習生出勤簿、⑤実習課題の確認、⑥実習記録ノートの作成、⑦実習施設との連絡体制の構築、⑧実習実施に伴う諸問題への対応、⑨実習巡回の予定確認、⑩実習の反省と今後の方針。

(カ) 実習前の準備状況

管理栄養士実習に参加する学生に対しては、2年次に麻疹、風疹、水痘、流行性耳下腺炎の抗体価検査を実施して、抗体値を有していると判定された学生を実習に参加させる。抗体値の不足している学生については、予防接種を受けてから実習に参加させる。

臨地実習前には細菌検査を行い、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ、O157について陰性の確認を取り実習を行う。実習施設によっては、O26、O111の検査を行う。検査結果が陽性となった場合は、治療後再検査を実施し、陰性が確認されるまで実習を延期する。

実習中の事故等の不測の事態に対しては、全実習生が学研災付帯賠償責任保険（公益財団法人日本国際教育支援協会）に加入して対応している。

新型コロナウイルス（COVID-19）感染については、大学に「新型コロナウイルス対策本部会議」を設置し、保健センターを含む関連部署で連携・協議し対応している。実習先と十分な確認を行い、実習の了解が得られた場合のみ実習を実施する。学生は朝晩の体温測定、体調管理を実習前から行い、記録用紙を実習先に提出する。具合の悪い場合、風邪症状、濃厚接触者においても回復するまでは実習をさせない。

(キ) 事前・事後における指導計画

臨地実習は、保健所・保健センター、病院の現場に直接入り、施設内あるいは厨房内で管理栄養士業務が行われている実践の場で活動する。管理栄養士、患者、対象者など施設によっては、乳児から高齢者までの各年代に接し、管理栄養士に求められる役割は異なる。自らの直接体験を通して管理栄養士養成カリキュラムで学んだ知識・理論を活用し、応用力と実践力を養うための活動である。実習前の事前指導では、それぞれの施設の目的、対象者の特性に応じて管理栄養士業務が実施されていることを再度理解し、実際にはどのように業務が行われているかを確認し、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得し、専門的知識と技術の統合を図ることを実習の目的とすることを確認する。事後指導では、実習の総括を行い、実習評価表や実習記録ノートを見返し自己評価を行い、今後の課題を明確にする。また、全実習終了後には、学生全員で臨地実習

報告会を行い、他の実習施設の様子を聞き、質疑応答の時間をもつ。そして、実習終了後に各実習施設代表の学生から臨地実習について寄稿されたものを冊子にして、次年度の学生が臨地実習について学ぶために活用している。

(ク) 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

臨地実習を担当するのは、実習専門の教員 1 名と助手 1 名が担当し、実習に必要な書類の作成や学生指導については年間を通して行う。実習依頼、集中講義の引率、中間の巡回、終了の挨拶等については管理栄養学科内の教員（専任教員、助教、助手）それぞれの授業の空時間等を利用し行う。依頼は実習開始の 1 か月以上前に行う。実習開始前の集中講義には必ず助手または教員が引率し、実習の中途に巡回し、実習最後の週には挨拶に行く。問題等が発生した場合、実習担当教員に連絡し解決を図るとともに、学科内で問題の共有を図り対応策等について話し合いを行う。

巡回の移動は公共の交通機関を利用し、実習巡回ローテーションについては各実習について主担当教員は年間 4～5 施設、その他の教員は年間 1～2 施設を巡回する。

(ケ) 実習施設における指導者の配置計画

実習施設においては、実習指導責任者及び実習指導担当者を明確にし、大学の担当教員と実習内容、実習人数、期間等の計画について事前に打ち合わせを行う。

(コ) 成績評価体制及び単位認定方法

実習中の評価については、大学が学生個人ごとの実習評価表を作成して、実習施設の指導責任者が評価する。評価項目は実習中の態度、責任感、積極性、技能、理解度、協調性などで A～C の 3 段階評価及び特記事項による文章での評価である。実習開始前に評価表を実習施設に渡し、実習終了後に担当教員が回収する。実習先からの評価、実習ノートの評価、実習事前の課題等による評価及び実習報告会での評価などを総合的に判断し、担当教員が単位認定を行う。評価は大学の評価基準と同様とし、「可」以上の評価をもって合格とし、3 年次の「臨地実習 A」は 45 時間で 1 単位、4 年次の「臨地実習 B（給食運営実習）」は 45 時間で 1 単位、「臨地実習 C（臨床栄養士実習）」は 90 時間で 2 単位の単位認定とする。

(サ) その他の特記事項

臨地実習は、施設により実習内容が異なることから、学生の能力や態度などを勘案して、適切な施設へ割り当てている。また、特別な配慮が必要な学生の実習については、学生が不安なく実習ができるよう実習先と事前打ち合わせを行い配慮している。

8. 企業実習（インターンシップを含む）や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画

8-1 企業インターンシップ

(ア) 実習先の確保の状況

様々な省庁・地方自治体や企業・施設等と連携し、学生が本学の建学の精神である「自主自律」に基

づいて、在学中に企業等において自らの専攻や将来のキャリアに関連した職業体験を行い、現場での実践力を身につけ、学ぶ体験を重視する。

特に、課題協働型インターンシップでは商品開発プロジェクトが行われ、商品開発に向けた企画書の作成・プレゼンテーション・試作・販売方法や商品価格・資材検討まで一連の流れに携わり新商品の開発を目指す（低糖質弁当・お惣菜の開発、オリジナルパンの開発、焼き芋を使ったレシピの開発）。

実習先は卒業生の就職先や本学への求人企業に受け入れを依頼している。「インターンシップ先・参加者数一覧：資料8」

(イ) 実習先との連携体制

インターンシップ受入依頼に対する協力企業には「受入要領」の提出を依頼している。学生の応募書類等を企業等で選考後、受入可否決定が大学に通知され、「誓約書」の提出、「覚書」の締結を行う。自由応募の場合、学生が希望企業等に直接エントリーする。実習期間中は「実習日誌」の確認、実習の成果や課題を明確にするための「実施後のアンケート」に協力を依頼している。

実習参加学生は「事前指導」で社会に出て実習を行ううえで必須となるマナーや心構えを学び、「事後プログラム」で実習を経て学んだことを学生間で共有し振り返りを行う。

(ウ) 成績評価体制及び単位認定方法

大学認定で下記の要件を満たしたインターンシップには、ポイント申請を行うことにより15ポイントが付与され、翌年履修登録手続きをすることで2単位が認定される。単位認定を受けられるのは、1～3年までの間の1回のみとなっている。

8-2 海外語学研修

(ア) 実習先の確保の状況

本学では海外研修として共通教育科目内に「語学研修A～F」等を設けている。派遣先や派遣期間、派遣人数は年度により変更はあるが、概ね、添付（資料9）のとおりである。

特に栄養学部学生に対しては、「ウェスタンシドニー大学栄養&英語研修」を実施している。この研修は「英語研修」、「栄養士研修」、そして「Activity」の三部構成からなるプログラムデザインとなっている点が特徴で、現地ではウェスタンシドニー大学の栄養学に関する講義、大学近隣のオリンピックスタジアム勤務のスポーツ栄養士による講義、各施設の見学を行う。現地の栄養事情を学び、グローバル意識を育成し、栄養についての専門知識を深める。

(イ) 実習先との連携体制

実習先との連携は、基本的に本学専任教職員による視察により行う。また、学生の派遣期間中、本学グローバル教育センター教職員が海外提携校及び担当旅行会社と定期的に連絡をとるほか、必要に応じて学生と直接連絡できる体制を整えている。

(ウ) 成績評価体制及び単位認定方法

成績評価は事前・事後研修に全て参加し、成績表や定期報告書などから現地研修で所定の成果を得たと判断される場合に単位を認定する。

9. 取得可能な資格

【栄養学科】

資格名称	種別	取得内容	備考
中学校教諭一種免許状（家庭）	国家資格	資格取得	修了要件ではない
高等学校教諭一種免許状（家庭）	国家資格	資格取得	修了要件ではない
栄養教諭二種免許状	国家資格	資格取得	修了要件ではない
図書館司書	国家資格	資格取得	修了要件ではない
栄養士	国家資格	資格取得	全員取得が原則だが、修了要件ではない
食品衛生管理者・食品衛生監視員 （任用資格）	国家資格	資格取得	修了要件ではない
大量調理施設 HACCP 管理者 （東京家政大学認定資格）	民間資格	資格取得	修了要件ではない
フードスペシャリスト	民間資格	受験資格取得	修了要件ではない

栄養学科では、上記の通り中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、栄養教諭二種免許状、図書館司書、栄養士、食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格、大量調理施設 HACCP 管理者、フードスペシャリスト試験受験資格を取得することができる。

【管理栄養学科】

資格名称	種別	取得内容	備考
中学校教諭一種免許状（理科）	国家資格	資格取得	修了要件ではない
高等学校教諭一種免許状（理科）	国家資格	資格取得	修了要件ではない
栄養教諭一種免許状	国家資格	資格取得	修了要件ではない
栄養士	国家資格	資格取得	全員取得が原則だが、修了要件ではない
管理栄養士国家試験受験	国家資格	受験資格取得	全員取得が原則だが、修了要件ではない
食品衛生管理者・食品衛生監視員 （任用資格）	国家資格	資格取得	修了要件ではない

管理栄養学科では、上記の通り中学校教諭一種免許状（理科）、高等学校教諭一種免許状（理科）、栄養教諭一種免許状、栄養士、管理栄養士国家試験受験資格、食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格を取得することができる。

10. 入学者選抜の概要

10-1 入学者選抜の指針及びアドミッションポリシー

(1) 栄養学科

栄養学科は生活者及び科学的な視点から、「食と健康」に関する多様な課題を理解・追及でき、実践的な分析と解明ができる人材を育成する。食品、調理、栄養、社会医学、臨床栄養学の分野で知識、技術を教育し、研究を指導し、これをふまえて医療・福祉、産業、行政、教育の領域における専門的な知識と実践的な技術に優れた専門家として社会に貢献できる人材を養成することが本学科の目的となる。

また、学修の基盤として以下の学力の3要素に応じた知識や能力が求められる。

【知識・技能】

- ・栄養士免許・教員免許の他、各種資格取得に向けて学ぶため、特に生物・化学について十分な基礎知識を有している。
- ・文章を読み解く力と自らの言葉で他者にわかりやすく簡潔に説明できる文章力を有している。
- ・家庭、地域及び食産業界において役立てられるよう、日々の食事作りに積極的に取り組み、その基礎的な調理技術を有している。

【思考力・判断力・表現力】

- ・「食と健康」に対して積極的に関心を持てる。
- ・「食と健康」に関する様々な課題を見つけられる。
- ・自分の考えを表現するため、様々な工夫ができる。

【主体性・多様性・協働性】

- ・「食」と人の健康、病気及び生命との関わりについて、自らの意見を述べることができる。
- ・栄養士、管理栄養士、中学校・高等学校教諭・栄養教諭として社会に貢献するため、主体的に関連分野の知識・技術の習得に努めることができる。
- ・様々な問題に対し多面的に解決方法を考え、人の様々な考え方や知識・技能を取り入れようと努めることができる。

(2) 管理栄養学科

管理栄養学科は生活者及び科学的な視点から、「食と健康」に関する多様な課題を理解・追及でき、実践的な分析と解明ができる人材を育成する。食品、調理、栄養、社会医学、臨床栄養学の分野で知識、技術を教育し、研究を指導し、これをふまえて医療・福祉、産業、行政、教育の領域における専門的な知識と実践的な技術に優れた専門家として社会に貢献できる人材を養成することが本学科の目的となる。

また、学修の基盤として以下の学力の3要素に応じた知識や能力が求められる。

【知識・技能】

- ・健康の保持増進、公衆衛生や医療に関して学ぶため、特に生物・化学について十分な基礎知識を有している。
- ・文章を読み解く力と自らの言葉で他者にわかりやすく簡潔に説明できる文章力を有している。
- ・管理栄養士としての技能として求められる、数値やデータを整理するための情報処理の基礎的知識及び技術を有している。

【思考力・判断力・表現力】

- ・「食と健康」に対して積極的に関心を持てる。
- ・「食と健康」に関する様々な課題を見つけられる。
- ・自分の考えを表現するため、様々な工夫ができる。

【主体性・多様性・協働性】

- ・「食」と人の健康、病気及び生命との関わりについて、自らの意見を述べることができる。
- ・栄養士、管理栄養士、中学校・高等学校教諭・栄養教諭として社会に貢献するため、主体的に関連分野の知識・技術の習得に努めることができる。
- ・様々な問題に対し多面的に解決方法を考え、人の様々な考え方や知識・技能を取り入れようと努めることができる。

10-2 選抜の方法と体制

入学者選抜は中立・公正に実施することを旨とし、入試問題の漏洩など入学者選抜の信頼性を損なう事態が生じることのないよう、学長を本部長とした各学部長、各学科長、各学科入試委員、アドミッションセンター職員による試験実施本部が組織され、教員や職員等の関係者が一体となり、全学的な連携体制のもとに実施する。

入学者選抜基準の透明性については、試験ごとに学長、各学部長、各学科長、入試委員会構成員による入試判定会が開催され、学科の基準により合格者を選抜する。

10-3 募集形態、募集人員と試験科目等

(1) 募集形態

「総合型選抜」、「学校推薦型選抜」、「一般選抜」、「大学共通テスト利用選抜」で入試を実施する。なお、「総合型選抜」の名称は「渡邊辰五郎（自主自律）入試」、そして学校推薦型選抜は「指定校推薦」と「グローアップ推薦（公募）」、「附属高校推薦」の3区分で行う。

「大学共通テスト利用選抜」以外は本学独自の選抜試験を行う。選抜方法は以下の通りである。

渡邊辰五郎(自主自律)入試（総合型選抜）

一次審査と二次審査の二段階の評価により選抜を行う。一次審査では、建学の精神「自主自律」及び生活信条「愛情・勤勉・聡明」等、東京家政大学の基本的な教育理念や方針を理解できていることを確認する。二次審査では、上記の学科アドミッションポリシーに則り、グループワークや面接により選抜を行う。

学校推薦型選抜

推薦入試では、前述した入学者選抜の指針及びアドミッションポリシーに則り、栄養士あるいは管理栄養士に必要とされる学力、人柄、態度、習慣等を有するか、職業への適格性を出願書類、基礎学力調査、面接を通して多面的、総合的に評価を行う。

一般選抜・大学入学共通テスト利用選抜

一般入試・センター試験利用入試においても入学者選抜の指針及びアドミッションポリシーに則り、将来、栄養士あるいは管理栄養士になることを目標とし、高等学校等の学業成績が優秀であって、本学において栄養学の実践に必要な専門的知識・技術・態度を修得するに十分な能力を有するかどうかを学力試験及び出願書類によって評価する。

(2) 募集定員

選抜方法別の募集定員は、下表のとおりである。

学科	定員 入学定員	募集人員			
		総合型選抜	学校推薦型選抜	一般選抜	大学共通テスト 利用選抜
栄養学科	120	3	42	54	21
管理栄養学科	160	—	55	78	27

(3) 選抜方法

選抜方法の概要は、下表のとおりである。

学科	総合型選抜	学校推薦型選抜	一般選抜			大学共通テスト 利用選抜
			統一	1期	2期	
栄養学科 管理栄養学科	<ul style="list-style-type: none"> 一次審査(文章表現) 二次審査(集団面接) 	<ul style="list-style-type: none"> 基礎学力調査(国語・数学・英語) 面接 書類審査(調査書、推薦書、自己申告書) 	統一	1期	2期	必須：国語(近代以降の文章)、 外国語「英語」(筆記のみ) 選択：数学、理科の 科目群から 1教科1科目
			<ul style="list-style-type: none"> 筆記試験 国語、英語、日本史、 数学、生物、化学から2 科目を選択 ※但し、1期は国語必須 			

1 1. 教員組織の編制の考え方及び特色

学部の教育目的を実現させるため、各専門領域に関する十分な学識と経験を有する教員を配置する。大学設置基準で定められている専任教員は栄養学科が8名、管理栄養学科が10名であり、それを上回る教員を配置する。

専任教員は栄養学科10名、管理栄養学科12名で、大学設置基準はもとより、栄養士及び中高1種(家庭)及び中高1種(理科)の教職課程認定上も必要十分な人数である。また、年齢構成は60代以上の経験豊かな教員が中心となっているが、今後は30・40代の専任教員を採用し、年齢バランスを整えることを計画している。

本学の教員の定年は「学校法人渡辺学園教職員定年規程」(資料10)により70歳と定められているが、「特任教員に関する規程」(資料11)附則に基づき、特任教員として定年を超えて採用することができる。管理栄養学科では定年を超えて延長する教員が3名いるが、理事会承認を得て延長する予定のため、教育研究活動の継続に支障はない。

なお完成年度に定年退職または定年延長の終了に伴って退職する教員の補充については、その翌年度には適切な後任教員を配置するよう、前もって計画的に採用のための準備を進めることとする。

教員組織を学科別に職位構成及び年齢構成で次の表に示す。

a. 職位構成

	教授	準教授	講師	計
栄養学科	4	4	2	10
管理栄養学科	7	1	4	12

b.年齢構成（令和8年3月31日時点）

	60代以上	50代	40代	計
栄養学科	6	3	1	10
管理栄養学科	10 (3)	1	1	12

※60歳以上の（）内数は規程を超える定年延長者の人数を示す。

(1) 栄養学科

本学科は 食育・健康食品開発、公衆栄養、公衆衛生などの面から様々なライフステージを通して、時代の変革に合わせた健常者の生活習慣病の抑制ができる高度な知識と技術を持って貢献できる人材育成を最終的な目標とした教育を行う。栄養士のほか栄養教諭、中・高1種（家庭）、フードスペシャリスト等の資格が得られるよう学科の中核的な科目として設定した必修科目・選択必修科目については、専門の教授ほか教員が担当する。さらに学科の専門性を鑑み、栄養士養成施設の要件を上回る医師2名・管理栄養士7名の資格保持者を配置、実務経験を生かして資格取得を目指す学生をサポートしている。

教育上主要である授業科目の専門教育分野である人体の構造と機能（解剖生理学、生化学、微生物学ほか）、食品と衛生（食品学、食品機能論、食品加工学、食品衛生学ほか）、栄養と健康（栄養学、臨床栄養学ほか）、栄養の指導（栄養指導論、公衆栄養学ほか）、給食の運営（給食管理学、栄養士実習、調理学ほか）は専任教員を配置している。

(2) 管理栄養学科

本学科は 医療・保健・福祉・公衆栄養等の分野において超高齢社会での医療費削減等の社会保障費の改善に参画し、マネジメントできる管理栄養士の育成を目指し、医師1名、管理栄養士6名など資格を有したうえで医療などの実務経験豊かな教員が専門性の高い教育を行っている。

管理栄養士の国家受験資格を得るために教育上主要である授業科目の専門教育分野である人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（生化学、解剖生理学、微生物学、臨床代謝学ほか）、食べ物と健康（食品学、食品機能論、食品加工学、調理学、食品衛生学ほか）、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、栄養療法論、公衆栄養学、給食経営管理学、その他実験・実習・演習には専任教員を配置している。

12. 施設、設備等の整備計画

(ア) 校地、運動場の整備計画

【教育にふさわしい環境の整備計画】

栄養学部を設置する板橋校舎は、88,400 m²の敷地を有し、大学・短大の教育・研究施設のほか、中学・高校の校舎や、幼稚園園舎も配置されている。建物間の空間、空地は広く、そこに学生がくつろぎ休息できる緑に包まれた広場や芝生を設け、建物周辺にベンチを置くなど、学生の休息や語り・交流の場を整備している。また、屋上庭園を設け、テーブルとイスを配置し、学生の休息、交流の場として活用されている建物があるほか、防災倉庫も設け、地域社会に開かれた避難・防災環境も実現している。

運動場用地については、板橋校舎から電車利用で55分の狭山校舎に短期大学部・附属高等学校と共

用で 54,130 m²を所有しており、テニスコート 6 面、ゴルフパター練習場、グラウンド（200 メートルトラック）が配置されている。屋内の体育施設は、板橋校舎に大体育室、小体育室を配した 1,972 m²の体育館と、大学 16 号館 1 階に多目的体育施設 341 m²が整備されている。

（イ）校舎等施設の整備計画

教室等の教育、学習環境の整備については、次に示すように学生の主体的、能動的学習を支える環境であることに主眼を置いて整備している。

平成 28 年 3 月に板橋図書館及び狭山図書館の一部を改修し、学生の主体的、能動的学習を促進するラーニングコモンズ（板橋：604 m²、狭山：93 m²）を設置した。また、学内無線 LAN（Wi-Fi）はすべての教室、実習室、ラウンジ、食堂等に整備され、学生の ICT 利用環境を充実し、主体的、能動的学習を支援している。

今後もアクティブラーニング、反転学習等の授業実施を促進することができる教室の改修、机、いす、視聴覚設備等の更新を必要に応じて進め、さらに授業の収録、配信等ができる設備を導入し、学生の主体的、能動的学習を積極的に支援する教育・学習環境を充実していく整備計画である。

講師以上のすべての教員には、原則一人 20 m²の研究室が設けられている。学生指導室もあり、ゼミや卒業論文等の少人数教育を行っている。

板橋校舎には、大学関連の建物として、大学 1 号館から大学 17 号館、百周年記念館、120 周年記念館等の教育関連施設があり、大小さまざまな講義室、演習室、実習室、実験室、体育室等が整備されている。実習室、実験室等は、各学科のカリキュラムに適合している。このほか学生ロッカー室、ラウンジ、学生食堂等が設けられている。

また、学生の教育・学習、学生生活等を支える教育支援センター、学修・教育開発センター、学生支援センター、グローバル教育センター、教職センター、保健センター、図書館等が整備されている。

令和 3 年度に学園創立 140 周年を迎え、記念建物の建設計画がある。その中には、博物館の充実、産学連携を進める施設、学生の主体的・能動的学習を支える施設等が整備される予定であり、詳細を検討している。令和 3 年度から基本計画を検討し、実施設計後、令和 5 年度着工、令和 6 年度竣工の予定である。

この届出により新設する栄養学部の整備計画は下記のとおりである。

栄養学部は、教育課程、授業形態、学生数、履修者数等にあった授業を実施するために必要な施設として、講義室、実験室、実習室、演習室等が整備されている。履修者数に合わせて大・中・小の一般講義室、グループ演習室、各実習室、各実験室、小体育室及び大体育室等がある。

実験室及び実習室には、調理学実習室、食品加工学実習室、給食経営管理実習室、臨床栄養学実習室、食品学実験室、生化学実験室、微生物学実験室、動物実験室、栄養学実験室等があり、授業を進めるために必要な機器備品（視聴覚機器、各種実験実習用機器等）が整備されている。

実技・実習を行う教室の主要な機器備品は下記のとおりである。

- ・調理学実習室：調理実習台、作業台、ガスレンジ、ガスオーブン、食器戸棚、炊飯器、冷蔵庫、冷凍庫、製氷機、電子天秤、顕微鏡、視聴覚設備等
- ・給食経営管理実習室：冷凍冷蔵庫、食器消毒保管機、冷温蔵配膳車、運搬車等
- ・臨床栄養学実習室：腎臓病食品交換模型、糖尿病食構成模型、介護食段階別一品料理模型、離乳食発

達別フードモデル、調理台、包丁まな板殺菌庫、冷凍庫、血圧測定装置、骨年齢計、心電・呼吸・腸音計、人体解剖模型（女子、男子）、呼吸器等模型、骨密度測定装置、体成分分析装置、体組成測定器、視聴覚設備等

- ・食品学実験室：電子天秤、卓上遠心機、顕微鏡デジタルカメラ、高速液体クロマトグラフ、紫外可視分光光度計、往復振とう機、視聴覚設備等
- ・生化学実験室：電気バス、電気乾燥機、分光蛍光光度計、光電比色計、卓上遠心機、製氷機、視聴覚設備等
- ・微生物学実験室：顕微鏡、電気ふ卵器、高圧滅菌器、恒温器、回転培養器、コロニー計算機、細菌検査用ホモジナイザー、細菌測定機器、冷凍庫、冷蔵庫等
- ・動物実験室：電子天秤、動物秤、冷凍冷蔵庫、回転式運動量測定装置、水洗架台、作業台、ラット飼育器材、血圧測定装置等
- ・栄養学実験室：小型超純水製造装置、送風定温乾燥機、蛍光分光光度計、冷蔵庫、視聴覚設備等
- ・大体育館：放送設備、音響設備、フォーム矯正鏡、トランポリン、マット、卓球台、バスケット装置、平均台、バドミントン支柱・ネット、技巧台、気化式冷風機、各種ボール等

(ウ) 校舎等施設の整備計画

(1) 図書等の資料整備計画

本学図書館は板橋校舎に板橋図書館、狭山校舎に狭山図書館があり、それぞれの学部の特徴に合わせた蔵書構築を行っている。両館は有機的に一つの大学図書館を形成し、本学学生、教職員はどちらの図書館も利用することができる。栄養学部のある板橋図書館では大学の伝統を支える役割を担いながら、教育研究に資する学術情報基盤を整備している。

① 図書資料

栄養学部栄養学科、管理栄養学科のカリキュラムに沿った専門図書は 56,592 冊所蔵し、今後、内国書約 1,200 冊、外国書約 150 冊を年次的に整備していく。

東京家政大学図書館全体の蔵書（除：視聴覚資料）は以下のとおりである。

	内国書	外国書	計
板橋図書館	311,887	59,379	371,266
狭山図書館	104,452	25,444	129,896
合計	416,339 冊	84,823 冊	501,162 冊

(令和 3 年 3 月末)

② 学術雑誌、電子ジャーナル、電子ブック、データベース

栄養学部向け学術雑誌及び電子ジャーナルについて冊子体雑誌（内国）80 種、冊子体雑誌（外国）1 種、電子ジャーナル（外国）16 種を契約提供する。

その他、大学全体で利用できる電子ジャーナル、電子ブック、データベースについては以下のとおりである。

契約種類数	冊子体雑誌		電子ジャーナル		電子ブック		データベース	
	内国	外国	内国	外国	内国	外国	内国	外国
板橋図書館	388 種	44 種	1,559 種	9,469 種	792 点	285 点	4 種	4 種
狭山図書館	128 種	1 種						
合計	516 種	45 種						

(令和3年3月末)

また、電子リソースを学外からも利用できるよう国立情報学研究所の認証システム「学認」に加入し、教育研究に支障のない利用環境を確保している。

③視聴覚資料

栄養学部向け視聴覚資料は 551 点を所蔵し、年次的に追加充実させていく。以下は視聴覚資料の蔵書点数である。

	内国	外国	計
板橋図書館	2,811 点	947 点	3,758 点
狭山図書館	941 点	10 点	951 点
合計	3,752 点	957 点	4,709 点

(令和3年3月末)

(2) 図書館の整備計画

①図書館施設・環境

本学図書館の施設詳細は以下のとおりである。

	面積	席数	収納可能 冊数	PC 設置台数	
				デスクトップ	ノート
板橋図書館	5,234 m ²	587 席	509,503 冊	30 台	118 台
狭山図書館	1,499 m ²	222 席	101,785 冊	12 台	63 台
計	6,733 m ²	809 席	611,288 冊	42 台	181 台

(令和3年3月末)

両館とも平成28年3月に「東京家政大学ラーニングコモンズ」の設置・運営が開始され、館内に無線 LAN、ノート PC ロッカーを導入しデジタル環境の充実、グループワークや個人利用などの多様な学びのスタイルに対応できる閲覧施設が整備されている。

書庫狭隘化対策については平成28年度夏に板橋図書館地下2階において全面電動集密書架を設置した。さらに今後の書庫問題対策を講じるため、書庫に配置された図書のうち、複本、旧内容の理由により蔵書の除籍を計画している。

②教育研究促進

本学図書館では教育研究を促進するサービスとして、毎年「東京家政大学生のための情報リテラシーテキスト」を刊行し、教員と連携した学術情報リテラシー教育支援を実施している。大学1年次では全員が図書の探し方を授業の中で学修している。また、キャリア支援課と共催で「企業情報の探し方説明会」も実施している。以下に全体の実施状況を記す。

	平成 29 年度		平成 30 年度		令和元年度	
	実施回数	参加人数	実施回数	参加人数	実施回数	参加人数
板橋図書館	173 回	3,791 人	181 回	3,955 人	141 回	3,528 人
狭山図書館	18 回	493 人	21 回	601 人	27 回	646 人

③他大学図書館等との連携・協力

大学図書館として根幹的なシステムである国立情報学研究所の NACSIS-CAT/ILL に参加し、書誌/所在データ登録、文献複写、相互貸借等の大学間協同利用を進めている。

電子リソースの安定的・継続な提供確保のため、大学図書館コンソーシアム連合（Japan Alliance of University Library Consortia for E-Resources：JUSTICE）に加盟し、電子ジャーナル等の大学間共同購入を行っている。

また、オープンアクセスリポジトリ推進協会（Japan Consortium for Open Access Repository：JPCOAR）の参加機関となり、機関リポジトリ運営やオープンアクセスによる大学間情報共有や協力関係に努めている。

さらに日本図書館協会、私立大学図書館協会、日本医学図書館協会、日本看護図書館協会、埼玉県大学・短期大学図書館協議会（SALA）等に加盟しており、図書館の相互利用環境の整備を推進している。

1 3. 管理運営

本学では教学面における適切な管理運営を行うことを目的に、学則第 70 条及び教授会規程（資料 12）に基づき各学部に教授会を設置し、当該学部の学部長、専任の教授、准教授及び講師を構成員として原則毎月 1 回開催する。それぞれの教授会は当該学部の教育・研究に関する事項（学籍、卒業及び課程修了、教育課程、教員人事等）を審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

全学的な教育・研究方針の策定に係る事項については、学長、短期大学部学長、副学長、学部長、研究科長、図書館長、教育支援センター所長、学生支援センター所長、アドミッションセンター所長、学修・教育開発センター所長、共通教育推進室長、教職センター所長、狭山学務部長をもって構成する「全学運営会議」（資料 13）を原則として毎月 1 回開催し、各部門から付議・報告される事項を審議し、大学としての意思を集約して学長が決定を行う体制となっている。協議会（資料 14）は学内各学科・部局の長をもって構成し、教育・研究に係る全学的な政策等に関する事項についての各部門への連絡・調整を行い、審議結果を全学運営会議に報告する。

各学部・学科の教育・研究に関する事項については、各学部長を議長とし学科長等が構成員となる科長会（資料 15）、学科長等が主催し、各学科所属の教授・准教授・講師・助教等が構成員となる科内会議（資料 16）をもって連絡・審議・調整を行うほか、全学部横断の委員会として、教育業務を円滑に推進するための教務委員会、学生の厚生補導に資することを目的とした学生委員会、公正な教育の保証・就学及び学生生活における支援を推進する障がい学生等支援委員会、入学試験に関する事項の企画・審議を行う入学試験委員会、研究紀要の編集及び刊行に関する事項の企画・審議を行う研究紀要編集委員会、学生のキャリア・就職支援に関する業務を推進するキャリア・就職委員会等を設置し、それぞれの委員会毎の専門分野について協議・調整を図っている。各委員会の決定事項は教授会へ答申し、全学に対し周知される。

それぞれの意思決定組織は学内規程で組織上の位置づけ等を明確に定めており、権限と責任の明確化と機能性は確保されている。また、事務担当部門も明確に規定されており、各組織は有効に機能している。

14. 自己点検・評価

14-1 実施方法

本学の自己点検・評価は、「東京家政大学学則」第1条の2（目的）等に基づく「東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会規程」（資料17）に基づき、大学の社会的目的・使命を達成するため、教育研究活動及び管理運営等の状況について、定期的に把握する自己点検・評価を行い、その結果を基に継続的に改善を推進する内部質保証システムを構築している。

14-2 実施体制

「東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会規程」に基づき、全学的な自己点検・評価の体制を整備している。大学及び短期大学部の包括的な自己点検・評価を全学的に企画する東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会を設置し、その下に、点検・評価を具体的に実施する大学自己評価実施委員会、大学院自己評価実施委員会、短期大学部自己評価実施委員会を設置している。さらに、全ての学部を実施委員会（家政学部、栄養学部、人文学部、健康科学部、子ども学部）を設置して、恒常的に現状を点検・評価し、改善・改革を常に推し進める体制を整えている。

また、本学の内部質保証システムにおける自己点検・評価の活動は、自己点検・評価の実施に必要な情報の収集・分析、日常的な実務を学修・教育開発センターが担当し、東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会の実務を支援することとしている。

東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会の構成は、以下のとおりである。

- (1) 学長（委員長）
- (2) 副学長
- (3) 家政学部長、栄養学部長、人文学部長、健康科学部長、子ども学部長
- (4) 人間生活学総合研究科長
- (5) 図書館長、図書館副館長
- (6) 教育支援センター所長、狭山学務部長、学修・教育開発センター所長
教育支援センター事務部長、狭山学務部事務部長

14-3 結果の活用・公表及び評価項目等

本学が実施する自己点検・評価の項目は、公益財団法人大学基準協会が定める評価基準に準拠している。

本学は平成22年度、29年に公益財団法人大学基準協会による認証評価を受審し、同協会から「適合認定」を受けた後に、本学の教育研究の質を保証し向上させ、高等教育機関として社会に対する説明責任を果たすため、学園ホームページにて認証評価の結果と共に公表している。認定期間は2025年3月31日までとなっている。

15. 情報の公表

15-1 事業報告等の公開

本学では、以下に示した事業報告書にあるように、さまざまな取り組みを通じて、教育学習環境を整備するとともに、教育内容の改善・充実を図っている。新設学科においても学生の能動的学習を支援する教育学習環境を整備するとともに、同様の教育改善の取り組みを進める。そのためにも財務の健全かつ安定した運営を進め、これらの財務情報等を開示し多くの利害関係者の閲覧に供している。

本学では私立学校法第47条に基づき、以下の事業報告書及び財務諸表等について、学内での閲覧を可能とするとともに、学園ホームページ上で広く社会に公開している。

(1) アドレス

<https://www.tokyo-kasei.ac.jp/about/disclosure/index.html>

ホーム>大学の概要>情報公開

(2) 掲載内容

事業報告書、収支計算書、貸借対照表、財産目録を公開している。また、併せて「学校法人会計の特徴と企業会計の違い」（各勘定科目の説明を含む）についても説明し、より分かりやすい開示を心がけている。

15-2 教育情報の公開

学校教育法施行規則第172条の2に基づき、本学では、現在、教育研究活動等に関する以下の情報を学園ホームページ上で広く社会に公開している。なお、新設学部においてもこの形を踏襲し、アドレス・掲載内容について同様のものとする予定である。

(1) アドレス

<https://www.tokyo-kasei.ac.jp/about/disclosure/index.html>

ホーム>大学の概要>情報公開

(2) 掲載内容

(ア) 大学の教育研究上の目的に関すること

(公開項目) 大学、学部、学科、課程、研究科、専攻ごとの名称及び教育研究上の目的、学則

(イ) 教育研究上の基本組織に関すること

(公開項目) 組織図

(ウ) 教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

(公開項目) 専任教員数、専任教員男女別 年齢別人数、教員一人当たり学生数、及び専任・非常勤の比率、教員組織、各教員が有する学位、各教員の業績(東京家政大学研究者情報データベース)

(エ) 入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

(公開項目) アドミッションポリシー【入学者受入れの方針】、収容定員、収容定員充足率、入学者数、入学者推移、在籍者数、留年者数、退学・除籍者数、社会人学生数、留学生数、海外派遣学生数、卒業(修了)者数、学位授与数、卒業(修了)率、中退率、資格取得等実績、教員免許状取得状況、就職者・進学者数、就職・進学先の情報

(オ) 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

(公開項目) カリキュラムポリシー【教育課程編成・実施の方針】、授業科目、学事歴、授業日程、

シラバス、実務経験のある教員による授業科目、学生便覧

- (カ) 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること
(公開項目) ディプロマポリシー【学位授与の方針】、卒業要件・学位及び成績評価基準、教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報
- (キ) 校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること
(公開項目) 交通アクセス・各校舎配置図、板橋キャンパス紹介、運動施設の概要、温水プール、狭山キャンパス紹介、運動施設の概要、大学院・校舎地図等、建物の耐震化率、教育研究等環境の整備に関する方針
- (ク) 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること
(公開項目) 授業料、入学料その他の大学等が徴収する費用、学寮費（板橋）、学寮費（狭山）
- (ケ) 大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること
(公開項目) 学生支援に関する方針、学生の修学、及び心身の健康等に関する支援、進路選択に関する支援、院生の修学、進路選択及び心身の健康等に関する支援、障がいのある学生の受入れ方針
- (コ) その他
- ・海外提携大学：語学研修・専門研修棟
 - ・大学間連携：他大学との単位互換
 - ・産官学連携：生活科学研究所 産官学連携プロジェクト
 - ・社会貢献活動：ヒューマンライフ支援センター（Hulip）活動内容、Hulip 森のサロン（板橋区子育てひろば・赤ちゃんの駅）、社会連携・社会貢献に関する方針
 - ・大学院（国際交流、提携大学、社会貢献活動、大学間連携、産官学連携）
 - ・本学の公的研究費の管理・監査についての取組み
 - ・動物実験の取扱いについて
 - ・設置計画履行状況報告書
 - ・自己点検・評価報告書
 - ・研究紀要 等

16. 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

本学では、教育内容・方法等を改善する組織的取り組みを推進するために、平成26年度に発足させた学修・教育開発センターが中心となり、以下の取組を行っている。

16-1 各種研修

(1) 教職員研究会

大学教育改革の動向や本学の課題と関連させて年間テーマを設定して、外部講師による基調講演、教員・職員別のワークショップという形で、全専任教職員を対象とする教職員研究会を実施している。令和元年度は、「東京家政大学の点検・評価を考える」をテーマに掲げ、立命館大学鳥居朋子教授による基調講演（「立命館大学における内部質保証と自己点検・評価」）、令和元年度の点検・評価を行うワークショップを実施した。

(2) アクティブラーニング等の研修

アクティブラーニングの普及を推進するために、他大学関係者を招き、本学教員向けの研修会を実施

している。平成 28 年以降これまでに、「反転授業」(山梨大学埴雅典教授)、「授業デザイン」(東京大学吉田墨淳教授)、「立教大学 BLP ワークショップ」(立教大学館野泰一准教授)、「CLIL の方法論と実践」(上智大学和泉伸一教授)、「協同学習」(久留米大学安永悟教授)などの研修を行い、学生主体の学びに対する教員の理解と実践力の向上を図っている。

16-2 IR 情報にもとづく教育課程の検証

(1) アンケートやアセスメントテストの実施

一年生と三年生全員に、大学 IR コンソーシアムによる共通調査への回答を求めているほか、年度末には全学生を対象として、一年間の学習について達成度アンケートを行い、回答データは学科別に集計し、教育課程の検証を行うためのエビデンスとしている。また、自己評価のみでなく、学生の学習成果を直接評価するために、令和元年度からアセスメントテスト (GPS-Academic) を導入し、1 年次と 3 年次の結果を比較し、教育効果を検証している。

(2) 授業アンケート

毎年度の前期末と後期末、すべての授業を対象に授業アンケートを実施している。授業アンケートの質問項目は、教員の授業の分かりやすさを問うだけではなく、「予習や事前準備はしましたか」等、学生自身の主体的取り組みを重視したものとしている。授業ごとの回答集計は、自由記述欄に記入された内容とともに担当教員へフィードバックし、教員には授業の現状と課題、次年度に向けた改善策を文章にまとめ、提出することを求めている。結果報告については、ホームページ上で学生も閲覧できるようにしている。

16-3 その他

(1) 学生と教職員の交流会

授業を含む学生生活に関して、在学生と教職員が自由に意見を交換するイベントを年 1 回設けている。令和元年度には、学生自身が学生を対象にアンケートを行い、その結果をもとに授業に関して教職員と学生で意見を交換した。

(2) 授業公開

各期でテーマを設け、授業アンケートの結果を利用して公開対象とする授業を絞り、担当教員のコメントを入れて公開する方式をとっている。

1 7. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

(ア) 教育課程内の取組について

社会的・職業的自立に関する教育課程内の取組については、本学の掲げるディプロマポリシー

- ・女性が働くこと、仕事を持って生きていくことの意義を考えることができる
- ・将来の目標を踏まえ、大学生活のあり方を考えることができる
- ・他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深めることができる

に基づき、共通教育科目に関連する授業科目を設定している。

「キャリア形成支援講座」(資料 18) では、学生が自分の将来像と社会・職業の関係を学び、自らの志をもって進むべき道を決かなものにし、そのための資質・能力を備えることを目指す。この目的のた

め、実際に職業を体験する「インターンシップ」、準備段階としての各種セミナー、一般常識等基礎能力を高める各種講座を開設している。

また、各学科の特徴を踏まえたうえでのキャリア形成を支援する科目として「キャリアデザイン」を必修科目で配置し、所属学科の代表的な資格や就職先を想定した将来を考えさせることで、自身のキャリアプランを設計する技術と意識の向上につながるようにしている。

(イ) 教育課程外の取組について

女性が精神的・経済的に自立し社会で活躍するための支援として、多種多様なキャリア支援を入学時から卒業時まで展開している。「キャリア・就職支援計画」(資料 19・20)は社会情勢や各種アンケートを基に検討し、各年次の目標を掲げ、社会でのキャリア形成を想定できるプログラムとしている。

- ・1年次 大学入学前に体験してきたキャリア教育の振り返りと新たな展開
大学生生活スタート、自分発見、先輩談
- ・2年次 専門科目を学び新たな思考を発見
未来設計、職種・業界研究、自己分析
- ・3年次 自らが自主的・自律的に行動・表現する
自己の分析・PR・志望動機のための振り返り、内定をゴールにしない就活
- ・4年次 自立した職業人としての必要な社会的制度を理解する
社会人直前の労働法、ブラッシュアップ
- ・各学年 基礎学力養成、OG懇談会、インターンシップ、公務員・UIターン研究
この取組は、職員によるガイダンス及び各業界に精通している講師が実施し、3年次以降学生の進捗に合わせた個別面談へつなぎ、卒業前の進路報告を受けている。

(ウ) 適切な体制の整備について

全学科の教員を含む構成のキャリア・就職委員会で学生の進路、就職支援、求人開拓、キャリア形成支援講座、その他キャリア・就職支援に関する事項について基本的な方針を定め、その実行を審議している。

キャリア・就職委員会の事務局である学生支援センター・キャリア支援課は、学生のキャリア支援及び就職指導に関する事務を担当するとともに、各キャリア関連科目の授業アンケート等を通じて学習成果を可視化し、学部学科単位でのキャリア教育支援の改善に役立てている。

キャリア支援課から発信する情報をキャリア・就職委員会で検討し、各学科の委員から学科へ周知され、検討・対応とする一方、学生支援部署間の連携により、全学生向けの支援及び個別支援を学内体制として整備することで、4年間を通じたキャリア形成の支援体制としている。

資 料 目 次

資料 1-1	栄養学科ディプロマポリシーと専門教育カリキュラムの相関	P. 2
資料 1-2	管理栄養学科ディプロマポリシーと専門教育カリキュラムの相関	P. 5
資料 2-1	栄養学科カリキュラムツリー	P. 8
資料 2-2	管理栄養学科カリキュラムツリー	P. 9
資料 3-1	栄養学科履修モデル 「栄養士資格取得」「栄養士資格とフードスペシャリスト取得」「栄養士資格及び栄養教諭免許取得」	P. 10
資料 3-2	管理栄養学科履修モデル 「管理栄養士国家受験資格・栄養士資格取得」「管理栄養士国家試験受験資格・栄養士資格と食品衛生管理者・食品衛生監視員取得」「管理栄養士国家試験受験資格・栄養士資格・栄養教諭免許取得」	P. 16
資料 4	既修得科目認定申請書（栄養学科、管理栄養学科）	P. 24
資料 5-1	3年次編入履修モデル（栄養学科・栄養士取得）	P. 31
資料 5-2	3年次編入履修モデル（管理栄養学科・管理栄養士国家試験受験資格取得）	P. 32
資料 6	栄養学科実習先一覧	P. 33
資料 7	管理栄養学科実習先一覧	P. 34
資料 8	インターンシップ先・参加者数一覧	P. 35
資料 9	留学プログラム	P. 36
資料 10	学校法人渡辺学園教職員定年規程	P. 37
資料 11	特任教員に関する規程	P. 38
資料 12	教授会規程（大学）	P. 41
資料 13	全学運営会議規程	P. 45
資料 14	協議会規程	P. 47
資料 15	科長会規程	P. 49
資料 16	科内会議規程	P. 51
資料 17	東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会規程	P. 52
資料 18	キャリア形成支援講座冊子	P. 57
資料 19	入学から卒業までのキャリア支援の流れ	P. 62
資料 20	キャリア・就職支援計画	P. 63

		カリキュラム								DP1 DP2 DP3 DP4 DP5 DP6 DP7 DP8 DP9			【知識・技能】	【思考力・判断力・表現力】	【主体性・多様性・協働性】			
区分	授業科目	単位数	必修	標準開設年次				免許・資格必修別	備考	HACCP管理者資格、食品衛生管理者・監視員資格を取得し、輸入・加工食品、添加物などの品質保証管理と指導ができる。	フードスペシャリスト資格試験に合格し、食産業別における食品開発などの企画から消費者に対する食の正確な情報提供や指導ができる。	家庭科教諭または栄養教諭の資格を取得し、集団(学校など)における食育・栄養指導や給食管理ができる。家庭・地域と連携した食に関する指導ができる。	「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。	「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析ができる。	「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。	「食」の対象である「健康」や「病気」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。	食文化に関する多様な意見や価値観について積極的に関心をもち、理解できる。	「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・技能を取り入れながら協同で解決できる。
				1	2	3	4											
専門教育科目	公衆衛生学Ⅰ	2	必		○				栄士必	食衛必	HACCP選		○	○	○	○		◎
	公衆衛生学Ⅱ	1	必			○			栄士必	食衛必			○	○	◎	○		○
	社会福祉概論	1	選			○			栄士必				◎	○	○			○
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	2	必	○					栄士必	食衛必	HACCP選		○	○	○	◎		○
	解剖生理学Ⅱ	2	必	○					栄士必	食衛必			○	○	○	◎		○
	解剖生理学実験	(1)	必			○			栄士必	食衛必	HACCP選		○		○	○		
	生物有機化学	2	選	○						食衛必			○	○			○	
	生化学概論	2	必	○					栄士必	食衛必			○	○			○	
	生体分子代謝学	2	必	○					栄士必	食衛必	HACCP選		○	○				
	生化学実験	(1)	必		○				栄士必	食衛必	HACCP選			◎		○	○	○
	微生物学	2	選	○						食衛必	HACCP選		○	◎	○		○	
	食品と衛生	食品学総論	2	必	○				家教必	食衛必	FS必	HACCP選			◎	○	○	
食品学各論		2	必	○				家教必	栄士必	食衛必	FS必		○		◎			
食品機能論		2	必		○				栄士必		HACCP選		○		◎			
食品化学実験Ⅰ		(1)	必			○		高家教必	栄士必	食衛必	HACCP選			◎		○		○
食品化学実験Ⅱ		(2)	選				○			FS必			◎		○			○
食品加工学		2	選				○	中家教必		食衛必	FS必		○	◎	○		○	
食品加工学実習		(2)	選				○						○	◎	○		○	
食品衛生学		2	必	○				中家教必	栄士必	食衛必	FS必	HACCP選		○	○	◎	○	
食品衛生学実験		(1)	必			○			栄士必	食衛必	HACCP選		○	○	◎	◎	○	
食品微生物学(実験を含む)		2	選				○			食衛必			○	◎	◎	○		
HACCP実践演習		[2]	選				○			食衛必	HACCP必		◎	○	◎	○		
食品機器分析化学実験		(2)	選				○			食衛必			◎		◎			○
栄養と健康	基礎栄養学	2	必	○				家教必	栄士必	食衛必	FS必	HACCP選	○	○	◎	○		○
	応用栄養学	2	必		○			高家教必	栄士必					◎	○	○		○
	応用栄養学実習	(1)	必			○			栄士必				◎	○	○	○		○
	臨床栄養学総論	2	必			○			栄士必	食衛必			○	○	◎		○	○
	臨床栄養学各論	2	必			○			栄士必				○	○	◎		○	○
臨床栄養学実習	(1)	必			○			栄士必				◎	○	○	○		○	

		カリキュラム								DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9			
区分	授業科目	単位数	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協働性】						
			1		2				3		4		HACCP管理者資格、食品衛生管理者・監視員資格を取得し、輸入・加工食品、添加物などの品質保証管理と指導ができる。	フードスペシャリスト資格試験に合格し、食産業における商品開発などの企画から消費者に対する食の正確な情報提供や指導ができる。	家庭科教諭または栄養教諭の資格を取得し、集団(学校など)における食育・栄養指導や給食管理ができる。家庭・地域と連携した食に関する指導ができる。	「食と健康」に関する社会・環境の実化に対し、課題点を客観的に把握できる。	「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析ができる。	「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。	「食」の対象である「健康」や「病気」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。	食文化に関する多様性や国際性について積極的な関心をも、理解できる。	「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・技能を取り入れながら協同で解決できる。
			前期	後期	前期	後期			前期	後期	前期	後期									
専門教育科目	フードスペシャリスト論	2	選									◎	○	○			○	○			
	フードコーディネーター論	2	選									◎	○	○			○	○			
	食品流通経済論	2	選		○					○			○	○			◎	◎			
教科関連科目	保育学概論	2	選	○													◎	○	○		
	被服学概論	2	選	○													◎	○	○		
	住居学概論	2	選	○													◎	○	○		
	消費生活論	2	選	○						○			○	○	○		◎	◎			
	家庭工学	1	選				○						◎	○			○	○	◎		
	家庭工学実習	(1)	選				○						◎	○			○	○	◎		
	被服実習 I	(1)	選		○								◎				○	○	○		
	被服実習 II	(1)	選			○							◎				○	○	○		

		カリキュラム								DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	
区分	授業科目	単位数	必選別	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協働性】			
				1	2	3	4			健康の保持増進、公衆衛生や医療に関して、「人体の構造と疾病の成立」、「食と健康」、「食と健康」を基礎知識として理解している。	基礎的な技能を、医療、介護、ライフステージ栄養、環境栄養、給食管理、行政の現場に活用できる能力を有している。	管理栄養士の国家資格に必要な「食と健康」に関する専門的知識と実践的技術を理解し応用できる力を有している。	「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。	「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析ができる。	「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。	「食」の対象である「健康」や「病状」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。	食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心をもち、理解できる。	「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・技能を取り入れながら協同で解決できる。	
専門教育科目	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	2	必		○			食衛必	管士必	栄士必		○	○	○	○		◎	
		公衆衛生学Ⅱ	2	必			○		食衛必	管士必	栄士必		○	○	◎	○		○	
		医療福祉論(社会福祉概論を含む)	2	必				○			管士必	栄士必		○	○	◎	○		○
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		生物有機化学	2	選	○				理教必	食衛必			◎		○				
		生化学概論	2	必	○				高理教必	食衛必	管士必	栄士必		◎				○	
		生体分子代謝学	2	必	○					食衛必	管士必	栄士必		◎				○	
		生化学実験	(1)	必	○				理教必	食衛必	管士必	栄士必			○	○		○	◎
		栄養生化学実験	(1)	必		○					管士必			○	○	○		○	◎
		解剖生理学Ⅰ	2	必	○				高理教必	食衛必	管士必	栄士必		◎	○			○	
		解剖生理学Ⅱ	2	必	○					食衛必	管士必	栄士必		◎	○			○	
		栄養生理学実験	(1)	必			○				管士必				○			○	○
		解剖生理学実験	(1)	必				○	理教必	食衛必	管士必	栄士必		◎	○			○	○
		微生物学	2	必	○				理教必	食衛必	管士必			◎				○	
		微生物学実験	(1)	必		○				高理教必	管士必			◎				○	
		臨床代謝学Ⅰ	2	必		○					管士必			◎				○	
		病態学実習	(1)	必		○					管士必	栄士必		◎				○	
		臨床代謝学Ⅱ	2	必			○				管士必			◎				○	
		運動生理学	1	選				○							◎			○	○
食べ物と健康		食品学総論	2	必	○				食衛必				◎		○			○	
		食品学各論	2	必	○				食衛必	管士必	栄士必			◎		○		○	
		食品機能論	1	必		○				管士必	栄士必				◎				
		食品化学実験Ⅰ	(1)	必			○		高理教必	食衛必	管士必	栄士必		◎					○
		食品化学実験Ⅱ	(1)	必			○			管士必				◎					○
		食品加工学	1	必				○	食衛必	管士必	栄士必			◎		○		○	
		食品加工学実習	(1)	必				○	食衛必	管士必				◎		○		○	
		調理学	2	必	○					管士必				◎				○	
		調理科学実験	(1)	選	○									◎		○		○	
		基礎調理学実習	(1)	必	○									◎				○	
		応用調理学実習	(1)	選				○						◎				○	
		食品衛生学	2	必			○			食衛必	管士必	栄士必		◎			○		
	食品衛生学実験	(1)	必			○			食衛必	管士必	栄士必		◎					◎	
	食品機器分析化学実験	(2)	選				○		食衛必				◎					◎	

		カリキュラム								DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9
区分	授業科目	単位数	必選別	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協働性】		
				1	2	3	4			健康の保持増進、公衆衛生や医療に関して、「人体の構造と栄養の成立」、「環境と健康」、「食物・調理」を基礎知識として理解している。	基礎的な技能を、医療、介護、ライフステージ栄養、環境栄養、給食管理、行政の現場に活用できる能力を有している。	管理栄養士の国家資格に必要な「食と健康」に関する専門的知識と実践的技能を理解し応用できる力を有している。	「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。	「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析ができる。	「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。	「食」の対象である「健康」や「病氣」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。	食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心をもち、理解できる。	「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・技能を取り入れながら協同で解決できる。
専門分野	基礎栄養学	2	必	○					食衛必	管士必	栄士必		○			○		
	基礎栄養学実験	(1)	必			○				管士必	栄士必		○		○	○		○
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2	必	○						管士必	栄士必		○					○
	応用栄養学Ⅱ	2	必		○					管士必	栄士必		○					○
	応用栄養学実習	(1)	必			○				管士必	栄士必		○					○
	応用栄養学Ⅲ	2	必				○			管士必			○			○	○	○
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2	必	○						管士必	栄士必		○		○			○
	栄養教育実習	(1)	必				◇			管士必	栄士必		○		○			○
	栄養教育論Ⅱ	2	必		○					管士必	栄士必		○		○			
	栄養教育実践情報演習	[2]	必			○				管士必			○		○			
臨床栄養学	臨床栄養学総論	2	必			○			食衛必	管士必	栄士必		○		○			
	臨床栄養学各論Ⅰ	2	必				○		食衛必	管士必	栄士必		○		○			
	臨床栄養学各論Ⅱ	2	必				○		食衛必	管士必	栄士必		○		○			
	栄養療法論	2	必				○			管士必			○		○			
	栄養療法実習	(1)	必				○			管士必	栄士必		○		○			
	臨床栄養学実習	(1)	必				○			管士必	栄士必		○		○			○
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2	必			○			食衛必	管士必	栄士必		○		○			○
	公衆栄養学Ⅱ	2	必				○		食衛必	管士必	栄士必		○		○			○
	公衆栄養学実習	(1)	必				○			管士必	栄士必		○		○			○
給食経営管理論	給食経営管理学Ⅰ	2	必			○			食衛必	管士必	栄士必		○		○			○
	給食経営管理学Ⅱ	2	必				○			管士必	栄士必		○		○			○
	給食経営管理実習	(3)	選				◇			管士必	栄士必		○		○			○
総合演習	総合栄養学演習Ⅰ	[1]	選				◎			管士必			○		○			○
	総合栄養学演習Ⅱ	[1]	選					◎	◎	管士必			○		○			○
	総合栄養学演習Ⅲ	[2]	選							管士必			○		○			◎
臨地実習	臨地実習A	(1)	選				◎			管士必	集中		○		○			◎
	臨地実習B(給食運営実習)	(1)	選					◎		管士必	栄士必	集中	○		○			◎
	臨地実習C(臨床栄養学実習)	(2)	選					◎		管士必	集中		○		○			○
総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ	[2]	選					○					◎					○
	管理栄養士応用演習Ⅱ	[2]	選										◎					○
	卒業論文	(4)	選					◎					○		◎	◎		○

カリキュラム										DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	
区分	授業科目	単位数	必選別	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協働性】			
				1	2	3	4			健康の保持増進、公衆衛生や医療に関して、「人体の構造と疾病の成立」、「環境と健康」、「食物・調理」を基礎知識として理解している。	基礎的な技能を、医療、介護、ライフステージ栄養、環境栄養、給食管理、行政の現場に活用できる能力を有している。	管理栄養士の国家資格に必要な「食と健康」に関する専門的知識と実践的技術を理解し応用できる力を有している。	「食と健康」に関する社会・環境の変化に対して、課題点を客観的に把握できる。	「食と健康」に関する社会・環境の課題について十分な情報の収集・整理と分析ができる。	「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考え出すことができ、他者に対してその意図を伝える努力や工夫ができる。	「食」の対象である「健康」や「病氣」、「いのち」や「死」に対して自ら考え、多様な考え方や価値観を理解できる。	食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心をもち、理解できる。	「食と健康」に関する課題に対して、多様な意見や知識・技能を取り入れながら協同で解決できる。	
専門教育科目	物理学 I	2	選	○					理教必		集中	◎					○		
	物理学 II	2	選		○				理教必		集中	◎					○		
	物理学実験	(1)	選					○	理教必		集中	◎		○	○	○		○	○
	化学	2	選	○					理教必		B群より集中	◎		○				○	○
	化学実験	(1)	選		○				理教必		集中	◎		○				○	○
	生物学実験	(1)	選					○	理教必		集中	◎	○	○					○
	地学	2	選					○	理教必		集中	◎						○	
	地学実験	(1)	選					○	理教必		集中	◎			○				
	地球環境	2	選					○	理教必		B群より集中	◎						○	
	物理学統計解析演習	[2]	選					○	理教必		集中	○			◎	○		○	
	栄養教諭総論	2	選					○	栄養教必			○		◎				○	
	栄養教諭各論	2	選					○	栄養教必			○	◎			○			○

カリキュラムツリー：栄養学科						
入学	1年生	2年生	3年生	4年生	卒業	
共通教育	スタートアップセミナー自主自律、基礎ゼミナール、キャリアデザイン、日本のことばと文化Ⅰ・Ⅱ、体育と健康、英語Ⅰ・Ⅱ、情報活用 など					
専門教育科目	栄養士資格必修科目	社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ 社会福祉論		
		人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ・Ⅱ 生化学概論、生体分子代謝学	生化学実験	解剖生理学実験	
		食品と衛生	食品学各論、食品機能論 食品衛生学	食品化学実験Ⅰ 食品衛生学実験		
		栄養と健康	基礎栄養学	応用栄養学 臨床栄養学総論	応用栄養学実習、臨床栄養学各論 臨床栄養学実習	
		栄養の指導	公衆栄養学、栄養指導Ⅰ 栄養指導実習Ⅰ	栄養指導Ⅱ	栄養指導実習Ⅱ	
		給食の運営	調理学Ⅰ、基礎調理学実習Ⅰ 給食管理学、調理科学実験	給食管理実習 基礎調理学実習Ⅱ	栄養士校外実習	
	卒業必修科目・選択科目	専門教育科目	栄養士入門実習	応用調理学実習	食品加工学実習、栄養士実習 管理栄養士応用演習Ⅰ・Ⅱ 調理学Ⅱ、栄養と健康A～I 卒業論文	就職・進学
	食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格者	生物有機化学 微生物学、食品学総論	食品加工学 HACCP実践演習	食品微生物学（実験を含む） 食品機器分析化学実験		
	フードスペシャリスト資格	食品学総論 食品流通経済論	フードスペシャリスト論、食品加工学 フードコーディネート論、食品化学実験Ⅱ			
	大量調理施設HACCP管理者（東京家政大学認定）	食品学総論（選択） 微生物学（選択）	HACCP実践演習			
家庭科教諭一種免許状中学校* 高等学校**	食品学総論 保育学概論*、消費生活論** 住居学概論*、被服学概論*	食生活教育演習** 食・環境教育論演習** 被服学実習Ⅰ・Ⅱ**	食品加工学* 家庭工学** 家庭工学実習**			

赤字は専門教育科目における卒業必修科目

カリキュラムツリー：管理栄養学科					
入学	1年生	2年生	3年生	4年生	卒業
共通教育	スタートアップセミナー自主自律、基礎ゼミナール、キャリアデザイン、日本のことばと文化Ⅰ・Ⅱ、体育と健康、英語Ⅰ・Ⅱ、情報活用 など				
管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な履修科目	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ*		公衆衛生学Ⅱ* 医療福祉論（社会福祉概論を含む）*	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学Ⅰ*・Ⅱ*、生化学実験* 生化学概論*、生体分子代謝学*		栄養生化学実験、微生物学 微生物学実験、臨床代謝学Ⅰ・Ⅱ 病態学実習*	
	食べ物と健康	調理学		食品学各論*、食品機能論* 食品衛生学* 食品化学実験Ⅰ*・Ⅱ 食品加工学*、食品衛生学実験*	
	基礎栄養学	基礎栄養学*		基礎栄養学実験*	
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ*		応用栄養学Ⅱ*、応用栄養学実習* 応用栄養学Ⅲ	
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ*		栄養教育論Ⅱ*、栄養教育実践情報演習 栄養教育実習*	
	臨床栄養学	臨床栄養学総論*		臨床栄養学各論Ⅰ*・Ⅱ* 栄養療法論、栄養療法実習*	
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ*・Ⅱ*		公衆栄養学実習*	
	給食経営管理論	給食経営管理学Ⅰ*・Ⅱ*		給食経営管理実習*	
	総合演習			総合栄養学演習Ⅰ 総合栄養学演習Ⅱ・Ⅲ	
	臨地実習			臨地実習A 臨地実習B・C	
	卒業必修科目・選択科目	専門教育科目	基礎調理学実習 調理科学実験		応用調理学実習 管理栄養士応用演習Ⅰ・Ⅱ 運動生理学、卒業論文
食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格者		食品学総論 生物有機化学		食品機器分析化学実験	
中学校・高等学校理科教諭一種免許状		生物有機化学、物理学Ⅰ・Ⅱ 化学、化学実験		生物学実験、地学、地学実験 物理学実験、地球環境 物理学統計解析演習	
栄養教諭一種免許状				栄養教諭総論、栄養教諭各論	

就職・進学

赤字は専門教育科目における卒業必修科目
*は栄養士になるための履修科目

栄養学科 履修モデル (栄養士資格取得)

区分	授業科目		単位数			標準開設年次																	
			必修	選択	自由	1		2		3		4											
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期										
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー-自主自律	2			○																	
		基礎ゼミナール	2			○																	
		キャリアデザイン	2					○															
	人間教育科目	基礎人間教育科目 社会と文化	ジェンダー論に学ぶ		2		○																
			家政学原論		2				○														
			日本国憲法		2						○												
		人間教育演習科目	人間と学び	人間と学びA		2		○															
				人間と学びB		2					○												
			社会と文化	社会と文化A		2				○													
				社会と文化B		2					○												
				自然といのちA		2			○														
				自然といのちB		2						○											
	自然といのちC	自然といのちC		2				○															
		英語IA	1				○																
	言語科目文化	英語IB	1					○															
		英語ⅡA	1						○														
		英語ⅡB	1							○													
		情報関連科目	情報活用	2				○															
	体育関連科目	体育と健康		1					○														
		からだとスポーツA		1				○															
専門教育科目	生活と社会健康	公衆衛生学Ⅰ	2						○														
		公衆衛生学Ⅱ	1								○												
		社会福祉概論		1								○											
	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	2				○																
		解剖生理学Ⅱ	2					○															
		解剖生理学実験	1								○												
		生物有機化学		2			○																
		生化学概論	2				○																
		生体分子代謝学	2					○															
		生化学実験	1							○													
		微生物学		2				○															
		食品と衛生	食品学総論	2					○														
	食品学各論		2						○														
	食品機能論		2							○													
	食品化学実験Ⅰ		1								○												
	食品化学実験Ⅱ			2									○										
	食品加工学			2										○									
	食品加工学実習			2														○					
	食品衛生学		2						○														
	食品衛生学実験	1									○												

区分	授 業 科 目	単位数			標準開設年次										
		必修	選択	自由	1		2		3		4				
					前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
専門教育科目	栄養と健康	基礎栄養学	2				○								
		応用栄養学	2						○						
		応用栄養学実習	1								○				
		臨床栄養学総論	2							○					
		臨床栄養学各論	2								○				
	臨床栄養学実習	1									○				
	栄養の指導	栄養士入門実習		1			○								
		栄養指導論Ⅰ	2					○							
		栄養指導実習Ⅰ	1							○					
		栄養指導論Ⅱ	2								○				
		栄養指導実習Ⅱ	1										○		
		公衆栄養学	2					○							
	給食の運営	給食管理学	2						○						
		給食管理実習		2								○			
		栄養士実習		1										◎	
		栄養士校外実習		1										◎	
		調理学Ⅰ	2						○						
		調理学Ⅱ		2										○	
		調理科学実験	1						○						
		基礎調理学実習Ⅰ	1						○						
		基礎調理学実習Ⅱ	1								○				
	応用調理学実習		2								○				
	総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ		2										○	
		管理栄養士応用演習Ⅱ		2											○
		卒業論文		4											◎
	専門関連科目	栄養と健康C(食品)		2										○	
		栄養と健康D(栄養)		2										○	
栄養と健康E(臨床Ⅰ)			2										○		
栄養と健康F(臨床Ⅱ)			2											○	
栄養と健康G(調理)			2											○	
栄養と健康H(フードマネジメント)			2											○	
栄養と健康I(情報演習)			2											○	
単位数合計		60	64	0	20	16	21	18	11	9	16	13			

栄養学科 履修モデル(栄養士資格とフードスペシャリスト取得)

区分	授業科目			単位数			標準開設年次																			
				必修	選択	自由	1		2		3		4													
							前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期												
共通教育科目	コア科目			スタートアップセミナー自主自律	2			○																		
				基礎ゼミナール	2			○																		
				キャリアデザイン	2						○															
	人間教育科目	基礎人間教育科目	社会と文化	ジェンダー論に学ぶ		2			○																	
				教養としての歴史		2									○											
				日本国憲法		2				○																
		人間教育演習科目	人間と学び	人間と学びA		2			○																	
				人間と学びB		2								○												
			社会と文化	社会と文化A		2				○																
				社会と文化B		2								○												
				自然といのちA		2				○																
				自然といのちB		2									○											
	自然といのち	自然といのちC		2				○																		
		言語文化			英語IA	1			○																	
					英語IB	1					○															
	英語IIA				1							○														
	英語IIB				1								○													
	情報関連科目	情報活用			2				○																	
	体育関連科目	体育と健康				1						○														
		からだとスポーツA				1			○																	
専門教育科目	生活と健康	社会	公衆衛生学Ⅰ	2							○															
			公衆衛生学Ⅱ	1									○													
			社会福祉概論		1									○												
	人体の構造と機能				解剖生理学Ⅰ	2			○																	
					解剖生理学Ⅱ	2				○																
					解剖生理学実験	1									○											
					生物有機化学		2				○															
					生化学概論	2					○															
					生体分子代謝学	2						○														
					生化学実験	1								○												
					微生物学		2					○														
					食品と衛生				食品学総論	2				○												
									食品学各論	2						○										
	食品機能論	2												○												
	食品化学実験Ⅰ	1													○											
	食品化学実験Ⅱ		2																	○						
	食品加工学		2																	○						
	食品加工学実習		2																			○				
	食品衛生学	2												○												
	食品衛生学実験	1										○														

区分	授 業 科 目	単位数			標準開設年次											
		必修	選択	自由	1		2		3		4					
					前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期				
専門教育科目	栄養と健康	基礎栄養学	2				○									
		応用栄養学	2						○							
		応用栄養学実習	1								○					
		臨床栄養学総論	2							○						
		臨床栄養学各論	2								○					
		臨床栄養学実習	1									○				
	栄養の指導	栄養士入門実習		1			○									
		栄養指導論Ⅰ	2					○								
		栄養指導実習Ⅰ	1							○						
		栄養指導論Ⅱ	2								○					
		栄養指導実習Ⅱ	1										○			
		公衆栄養学	2					○								
	給食の運営	給食管理学	2						○							
		給食管理実習		2								○				
		栄養士実習		1										◎		
		栄養士校外実習		1										◎		
		調理学Ⅰ	2					○								
		調理学Ⅱ		2										○		
		食生活教育演習		1						○						
		食・環境教育論演習		1							○					
		調理科学実験	1					○								
		基礎調理学実習Ⅰ	1					○								
		基礎調理学実習Ⅱ	1								○					
		応用調理学実習		2								○				
		総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ		2										○	
			管理栄養士応用演習Ⅱ		2											○
	卒業論文			4											◎	
	スプレッド リスタ	フードスペシャリスト論		2									○			
		フードコーディネーター論		2									○			
		食品流通経済論		2				○								
専 門 目 関 連	栄養と健康D(栄養)		2										○			
	栄養と健康G(調理)		2											○		
	栄養と健康H(フードマネジメント)		2											○		
	単位数合計	60	64	0	24	16	18	19	11	15	12	9				

栄養学科 履修モデル(栄養士資格及び栄養教諭免許取得)

区分	授 業 科 目		単位数			標準開設年次																
			必修	選択	自由	1		2		3		4										
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期									
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー(自主自律)	2			○																
		基礎ゼミナール	2			○																
		キャリアデザイン	2					○														
	人間教育科目	人間教育 基礎科目	家政学原論		2		○															
			日本国憲法		2				○													
		人間教育 演習科目	人間と学びA		2		○															
			人間と学びB		2				○													
			社会と文化A		2			○														
			社会と文化B		2				○													
	言語文化 科目	英語IA	1			○																
		英語IB	1				○															
		英語ⅡA	1					○														
		英語ⅡB	1						○													
	情報関連科目	情報活用	2				○															
	体育関連 科目	体育と健康		1					○													
		からだとスポーツA		1		○																
		自然とスポーツB		1					○													
	教職 科目課程	教育原論		2					○													
		教職基礎論		1			○															
		教育心理学		2					○													
		教育制度論		2							○											
専門教育科目	生活と 健康 社会	公衆衛生学Ⅰ	2						○													
		公衆衛生学Ⅱ	1							○												
		社会福祉概論		1							○											
	人体の 構造と 機能	解剖生理学Ⅰ	2			○																
		解剖生理学Ⅱ	2				○															
		解剖生理学実験	1							○												
		生物有機化学		2		○																
		生化学概論	2			○																
		生体分子代謝学	2				○															
		生化学実験	1						○													
		微生物学		2			○															
	食品と 衛生	食品学総論	2				○															
		食品学各論	2					○														
		食品機能論	2						○													
		食品化学実験Ⅰ	1							○												
		食品化学実験Ⅱ		2								○										
		食品加工学		2									○									
		食品加工学実習		2															○			
		食品衛生学	2						○													
食品衛生学実験		1								○												
食品微生物学(実験を含む)			2																○			

区分	授 業 科 目	単位数			標準開設年次										
		必修	選択	自由	1		2		3		4				
					前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
専門教育科目	栄養と健康	基礎栄養学	2				○								
		応用栄養学	2						○						
		応用栄養学実習	1								○				
		臨床栄養学総論	2							○					
		臨床栄養学各論	2								○				
	臨床栄養学実習	1									○				
	栄養の指導	栄養士入門実習		1			○								
		栄養指導論Ⅰ	2					○							
		栄養指導実習Ⅰ	1							○					
		栄養指導論Ⅱ	2								○				
		栄養指導実習Ⅱ	1										○		
		公衆栄養学	2					○							
	給食の運営	給食管理学	2						○						
		給食管理実習		2								○			
		栄養士実習		1										◎	
		栄養士校外実習		1										◎	
		調理学Ⅰ	2					○							
		調理学Ⅱ		2										○	
		食生活教育演習		1						○					
		食・環境教育論演習		1						○					
		調理科学実験	1					○							
		基礎調理学実習Ⅰ	1					○							
		基礎調理学実習Ⅱ	1								○				
		応用調理学実習		2								○			
		総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ		2										○
	管理栄養士応用演習Ⅱ			2											○
	卒業論文			4											◎
	専門関連科目	栄養と健康A(社会生活)		2										○	
		栄養と健康B(人体)		2										○	
		栄養と健康C(食品)		2											○
栄養と健康D(栄養)			2											○	
栄養と健康G(調理)			2											○	
	単位数合計	60	64	0	16	17	22	20	13	9	16	11			

管理栄養学科 履修モデル（管理栄養士国家試験受験資格・栄養士資格取得）

区分	授業科目		単位数			標準開設年次											
			必修	選択	自由	1		2		3		4					
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期				
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー自主自律	2			○											
		基礎ゼミナール	2			○											
		キャリアデザイン	2							○							
	人間教育科目	人間教育 基礎科目	人間と 学び		2					○							
			社会と 文化		2		○										
		人間教育 演習科目	人間と 学び		2		○										
			人間と 学び		2				○								
		言語文化	英語IA	1			○										
			英語IB	1				○									
	英語IIA		1					○									
	英語IIB		1						○								
	情報関連科目	情報活用	2				○										
	体育関連科目	からだとスポーツA		1		○											
		からだとスポーツB		1			○										
	専門教育科目	社会・健康と 環境と	公衆衛生学Ⅰ	2						○							
			公衆衛生学Ⅱ	2							○						
医療福祉論(社会福祉概論を含む)			2									○					
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		生化学概論	2			○											
		生体分子代謝学	2				○										
		生化学実験	1				○										
		栄養生化学実験	1					○									
		解剖生理学Ⅰ	2			○											
		解剖生理学Ⅱ	2				○										
		栄養生理学実験	1							○							
		解剖生理学実験	1									○					
		微生物学	2						○								
		微生物学実験	1							○							
		臨床代謝学Ⅰ	2						○								
		病態学実習	1							○							
臨床代謝学Ⅱ	2								○								

区分		授業科目	単位数			標準開設年次							
			必修	選択	自由	1		2		3		4	
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門教育科目	専門分野	総合栄養学演習Ⅰ		1							◎		
		総合栄養学演習Ⅱ		1								◎	
		総合栄養学演習Ⅲ		2									○
		臨地実習A		1						◎			
		臨地実習B(給食運営実習)		1								◎	
		臨地実習C(臨床栄養士実習)		2								◎	
	総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ		2								○	
		管理栄養士応用演習Ⅱ		2									○
		卒業論文		4								◎	
		単位数合計	89	35	0	16	23	19	21	18	11	7	9

管理栄養学科 履修モデル（管理栄養士国家試験受験資格、栄養士資格と食品衛生管理者・食品衛生監視員取得）

区分	授業科目		単位数			標準開設年次																
			必修	選択	自由	1		2		3		4										
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期									
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー自主自律	2			○																
		基礎ゼミナール	2			○																
		キャリアデザイン	2								○											
	人間教育科目	人間教育 基礎科目	人間と学び		2					○												
			社会と文化		2			○														
			心理学入門		2						○											
			コミュニケーション論入門		2			○														
		人間教育 科目	人間と学び		2			○														
			人間と学びB		2					○												
			自然といのちA		2					○												
			自然といのちB		2						○											
	言語文化科目	英語IA	1				○															
		英語IB	1					○														
		英語IIA	1						○													
		英語IIB	1							○												
	情報関連科目	情報活用	2					○														
	体育関連科目	からだとスポーツA		1			○															
		からだとスポーツB		1				○														
	専門教育科目	社会・健康環境	公衆衛生学Ⅰ	2						○												
			公衆衛生学Ⅱ	2							○											
医療福祉論(社会福祉概論を含む)			2									○										
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		生物有機化学		2			○															
		生化学概論	2				○															
		生体分子代謝学	2					○														
		生化学実験	1					○														
		栄養生化学実験	1						○													
		解剖生理学Ⅰ	2				○															
		解剖生理学Ⅱ	2					○														
		栄養生理学実験	1								○											
		解剖生理学実験	1									○										
		微生物学	2						○													
		微生物学実験	1							○												
		臨床代謝学Ⅰ	2						○													
		病態学実習	1						○													
		臨床代謝学Ⅱ	2							○												

区分			授業科目	単位数			標準開設年次							
				必修	選択	自由	1		2		3		4	
							前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門教育科目	専門分野	臨地実習	臨地実習 A		1							◎		
			臨地実習 B (給食運営実習)		1									◎
			臨地実習 C (臨床栄養士実習)		2									
	総合科目		管理栄養士応用演習 I		2								○	
			管理栄養士応用演習 II		2									○
			卒業論文		4									◎
単位数合計				89	43	0	18	23	21	23	18	11	13	8

管理栄養学科 履修モデル（管理栄養士国家試験受験資格・栄養士資格・栄養教諭免許取得）

区分	授業科目		単位数			標準開設年次												
			必修	選択	自由	1		2		3		4						
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期					
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー自主自律	2			○												
		基礎ゼミナール	2			○												
		キャリアデザイン	2							○								
	人間教育科目	人間教育基礎科目 社会と文化	ジェンダー論に学ぶ		2			○										
			日本国憲法		2			○										
		人間教育演習科目 人間と学び	人間と学びA		2		○											
			人間と学びB		2				○									
	言語科目 文化	英語IA	1			○												
		英語IB	1				○											
		英語IIA	1					○										
		英語IIB	1						○									
	情報関連科目	情報活用	2			○												
	体育関連科目	からだとスポーツA		1		○												
		からだとスポーツB		1			○											
	教職関連科目	教育原論		2				○										
		教職基礎論		1			○											
		教育心理学		2				○										
		教育制度論		2						○								
専門教育科目	社会・健康環境	公衆衛生学Ⅰ	2					○										
		公衆衛生学Ⅱ	2						○									
		医療福祉論(社会福祉概論を含む)	2								○							
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学概論	2			○												
		生体分子代謝学	2				○											
		生化学実験	1				○											
		栄養生化学実験	1					○										
		解剖生理学Ⅰ	2			○												
		解剖生理学Ⅱ	2				○											
		栄養生理学実験	1							○								
		解剖生理学実験	1									○						
		微生物学	2					○										
		微生物学実験	1						○									
		臨床代謝学Ⅰ	2						○									
病態学実習	1						○											
臨床代謝学Ⅱ	2							○										

既 修 得 科 目 認 定 申 請 書

(授業科目区分名 : _____ 共通教育科目 _____)

編入学or学士入学後の学籍番号: _____

栄養学部

栄養学科

3 年 氏名 _____

出身校・科 東京家政大学短期大学部 栄養科

学科長印	共通教育推進室長印

栄養科 既修得科目 (見込含む)		東京家政大学の科目			認 定 ・ 指 導 内 容 (○で囲み、条件認定の場合は指導内容を記入してください)	配当 責任学科	担 当 者	備 考
科 目 名	単 位 数	成 績	科 目 名	単 位 数				
自校・初年度教育科目	2		スタートアップセミナー-自主自導	2	KK0116	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
キャリアデザイン	1							
日本国憲法	2		日本国憲法	2	KK0133	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
生活経営学	2							
生命科学	2		生命科学入門	2	KK0136	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
ジェンダー論	2		ジェンダー論に学ぶ	2	KK0124	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
家政学原論	2		家政学原論	2	KK0125	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
子どものうた	2							
化学	2							
パソコン基礎	[2]		情報活用	[2]	KK0200	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
からだとスポーツ	(1)		からだとスポーツA	(1)	KK0202	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
体育と健康	1		体育と健康	1	KK0201	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	

★太枠内に成績を記入してください。現在履修中の科目は「*」、修得していない科目には「/」、履修登録をしているが授業に出席していない科目には、「×」を記入してください。

既修得科目認定申請書

《 授業科目区分名： 専門教育科目 》

編入学or学士入学後の学籍番号： _____

学科長印

栄養学部

栄養学科

3 年 氏名 _____

出身校名・科 _____

栄養科 既修得科目（見込含む）			東京家政大学の科目			認定・指導内容等 (○で囲み、条件認定の場合は指導内容を記入してください)	担当者	備考
科目名	単位数	成績	科目名	単位数	科目コード			
公衆衛生学Ⅰ	2		公衆衛生学Ⅰ	2	SM3810	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
公衆衛生学Ⅱ	1		公衆衛生学Ⅱ	1	SM6365	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
社会福祉概論	1		社会福祉概論	1	SM6366	認定・否・条件認定()		
解剖生理学Ⅰ	2		解剖生理学Ⅰ	2	SM3803	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
解剖生理学Ⅱ	2		解剖生理学Ⅱ	2	SM3804	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
解剖生理学実験	(1)		解剖生理学実験	(1)	SM2361	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
生化学概論	2		生化学概論	2	SM3847	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
生体分子代謝学	2		生体分子代謝学	2	SM3848	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
生化学実験	(1)		生化学実験	(1)	SM3849	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
食品学総論	2		食品学総論	2	SM3805	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
食品学各論	2		食品学各論	2	SM3850	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
食品化学実験Ⅰ	(1)		食品化学実験Ⅰ	(1)	SM3808	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
食品化学実験Ⅱ	(2)		食品化学実験Ⅱ	(2)	SM3912	認定・否・条件認定()		
食品衛生学	2		食品衛生学	2	SM3852	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
食品衛生学実験	(1)		食品衛生学実験	(1)	SM2324	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
食品加工学（実習を含む）	2		食品加工学	2	SM3865	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
基礎栄養学	2		基礎栄養学	2	SM3918	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
応用栄養学	2		応用栄養学	2	SM6029	認定・否・条件認定()		
応用栄養学実習	(1)		応用栄養学実習	(1)	SM6030	認定・否・条件認定()		
臨床栄養学総論	2		臨床栄養学総論	2	SM3853	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
臨床栄養学各論	2		臨床栄養学各論	2	SM6031	認定・否・条件認定()		
臨床栄養学実習	(1)		臨床栄養学実習	(1)	SM2367	認定・否・条件認定()		
栄養指導論Ⅰ	2		栄養指導論Ⅰ	2	SM6033	認定・否・条件認定()		
栄養指導実習Ⅰ	(1)		栄養指導実習Ⅰ	(1)	SM6034	認定・否・条件認定()		
栄養指導論Ⅱ	2		栄養指導論Ⅱ	2	SM6035	認定・否・条件認定()		
栄養指導実習Ⅱ	(1)		栄養指導実習Ⅱ	(1)	SM6036	認定・否・条件認定()		
公衆栄養学	2		公衆栄養学	2	SM2368	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
給食管理学	2		給食管理学	2	SM3859	認定・否・条件認定()		食衛希望者は否
給食管理実習	(2)		給食管理実習	(2)	SM3860	認定・否・条件認定()		
栄養士校外実習	(1)		栄養士校外実習	(1)	SM6038	認定・否・条件認定()		
栄養士実習	(1)		栄養士実習	(1)	SM6037	認定・否・条件認定()		
調理学	2		調理学Ⅰ	2	SM2391	認定・否・条件認定()		
調理科学実験	(1)		調理科学実験	(1)	SM3862	認定・否・条件認定()		
基礎調理学実習	(1)		基礎調理学実習Ⅰ	(1)	SM6041	認定・否・条件認定()		
応用調理学実習	(1)		基礎調理学実習Ⅱ	(1)	SM6042	認定・否・条件認定()		
フードスペシャリスト論	2		フードスペシャリスト論	2	SM3871	認定・否・条件認定()		
フードコーディネート論	2		フードコーディネート論	2	SM3872	認定・否・条件認定()		
食品流通経済論	2		食品流通経済論	2	SM3873	認定・否・条件認定()		
食品機能論	2		食品機能論	2	SM3851	認定・否・条件認定()		
住居学概論	2		住居学概論	2	SM1508	認定・否・条件認定()		

既 修 得 科 目 認 定 申 請 書

《 授 業 科 目 区 分 名 : 専 門 教 育 科 目 》

編入学の学士入学後の学籍番号: _____

学科長印

栄養学部

栄養学科

3 年 氏名 _____

出身校名・科 _____

栄養科 既修得科目 (見込含む)			東京家政大学の科目			認 定 ・ 指 導 内 容 等 (○で囲み、条件認定の場合は指導内容を記入してください)	担 当 者	備 考
科 目 名	単 位 数	成 績	科 目 名	単 位 数	科 目 コー ド			
保育学概論	2		保育学概論	2	SM1505	認定 ・ 否 ・ 条件認定 ()		
被服学概論	2		被服学概論	2	SM1507	認定 ・ 否 ・ 条件認定 ()		
被服実習	(1)		被服実習 I	(1)	SM3819	認定 ・ 否 ・ 条件認定 ()		
栄養教諭総論	2							

★太枠内に成績を記入してください。現在履修中の科目は「*」、修得していない科目には「/」、履修登録をしているが授業に出席していない科目には、「×」を記入してください。

既修得科目認定申請書

《 授業科目区分名： _____ 共通教育科目 _____ 》

編入学or学士入学後の学籍番号： _____

栄養学部 _____ 管理栄養学科 _____

3 年

氏名 _____

出身校・科 _____

学科長印	共通教育推進室長印

栄養科 既修得科目 (見込含む)		東京家政大学の科目			認定・指導内容 (○で囲み、条件認定の場合は指導内容を記入してください)	配当 責任学科	担当者	備考
科目名	単位数	成績	科目名	単位数				
自校・初年度教育科目	2		スタートアップセミナー自主自律	2	KK0116	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
キャリアデザイン	1							
日本国憲法	2		日本国憲法	2	KK0133	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
生活経営学	2		生活経営学	2	KK0126	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
生命科学	2		生命科学	2	KK0211	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
ジェンダー論	2		ジェンダー論に学ぶ	2	KK0124	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
家政学原論	2		家政学原論	2	KK0125	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
子どものうた	2							
化学	2							
パソコン基礎	[2]		情報活用	[2]	KK0200	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
からだスポーツ	(1)		からだスポーツA	(1)	KK0202	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	
体育と健康	1		体育と健康	1	KK0201	認定・否・条件認定 ()	共通教育推進室	

★本枠内に成績を記入してください。現在履修中の科目は「*」、修得していない科目には「/」、履修登録をしているが授業に出席していない科目には、「×」を記入してください。

既 修 得 科 目 認 定 申 請 書

《 授 業 科 目 区 分 名 : 専 門 教 育 科 目 》

編 入 学 or 学 士 入 学 後 の 学 籍 番 号 : _____

学科長印

栄 養 学 部 管 理 栄 養 学 科

3 年 氏 名 _____ 出 身 校 名 ・ 科 _____

栄 養 科 既 修 得 科 目 (見 込 含 む)		東 京 家 政 大 学 の 科 目			認 定 ・ 指 導 内 容 等 (○で囲み、条件認定の場合は指導内容を記入してください)	担 当 者	備 考
科 目 名	単 位 数	成 績	科 目 名	単 位 数			
基礎栄養学	2		基礎栄養学	2	SM5418	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (食衛希望者は否
応用栄養学	2						
応用栄養学実習	(1)		応用栄養学実習	(1)	SM6057	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (
臨床栄養学総論	2		臨床栄養学総論	2	SM5424	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (食衛希望者は否
臨床栄養学各論	2						
臨床栄養学実習	(1)						
栄養指導論 I	2						
栄養指導実習 I	(1)						
栄養指導論 II	2						
栄養指導実習 II	(1)						
公衆栄養学	2		公衆栄養学 I	2	SM6064	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (食衛希望者は否
給食管理学	2		給食経営管理学 I	2	SM6066	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (食衛希望者は否
給食管理実習	(2)		給食経営管理実習	(3)	SM6068	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (
栄養士校外実習	(1)						
栄養士実習	(1)						
調理学	2		調理学	2	SM2340	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (
調理科学実験	(1)		調理科学実験	(1)	SM6051	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (
基礎調理学実習	(1)		基礎調理学実習	(1)	SM6052	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (
応用調理学実習	(1)		応用調理学実習	(1)	SM6053	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (
フードスペシャリスト論	2						
フードコーディネーター論	2						

既 修 得 科 目 認 定 申 請 書

《授業科目区分名： 専 門 教 育 科 目 》

編入学or学士入学後の学籍番号： _____

栄養学部 管理栄養学科

3 年 氏名 _____ 出身校名・科 _____

学科長印

栄養科 既修得科目 (見込含む)			東京家政大学の科目			認 定 ・ 指 導 内 容 等 (○で囲み、条件認定の場合は指導内容を記入してください)	担 当 者	備 考
科 目 名	単 位 数	成 績	科 目 名	単 位 数	科 目 コード			
食品流通経済論	2							
食品機能論	2		食品機能論	1	SM3907	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (
住居学概論	2							
保育学概論	2							
被服学概論	2							
被服実習	(1)							
栄養教諭総論	2		栄養教諭総論	2	SM3925	認定 ・ 否 ・ 条件認定 (

★太枠内に成績を記入してください。現在履修中の科目は「*」、修得していない科目には「/」、履修登録をしているが授業に出席していない科目には、「×」を記入してください。

栄養学科 3年次編入履修モデル（栄養学分野の学びを深める場合）

区分	授 業 科 目	単位数			履修予定年次				
		必修	選択	自由	3		4		
					前期	後期	前期	後期	
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー自主自律	2			○			
		基礎ゼミナール	2			○			
		キャリアデザイン	2			○			
	人間教育科目 人間教育 演習科目 人間と 学びと	人間と学びA		2				○	
		人間と学びB		2					○
専門教育科目	健康と 生活と 社会	公衆衛生学Ⅰ	2				○		
		公衆衛生学Ⅱ	1					○	
		社会福祉概論		1					○
	人体の 機能 構造と	解剖生理学Ⅰ	2			○			
		解剖生理学Ⅱ	2				○		
		解剖生理学実験	1			○			
		生化学概論	2			○			
		生体分子代謝学	2				○		
		生化学実験	1					○	
	食品と 衛生	食品学各論	2			○			
		食品機能論	2				○		
		食品化学実験Ⅰ	1					○	
		食品化学実験Ⅱ		2					○
		食品衛生学	2					○	
		食品衛生学実験	1					○	
	栄養と 健康	基礎栄養学	2				○		
		応用栄養学	2				○		
		応用栄養学実習	1					○	
		臨床栄養学総論	2				○		
		臨床栄養学各論	2					○	
		臨床栄養学実習	1						○
	栄養の 指導	栄養指導論Ⅰ	2			○			
		栄養指導実習Ⅰ	1				○		
		栄養指導論Ⅱ	2			○			
		栄養指導実習Ⅱ	1					○	
		公衆栄養学	2			○			
	給食の 運営	給食管理学	2				○		
		給食管理実習		2			○		
		栄養士実習		1					◎
		栄養士校外実習		1					◎
		調理学Ⅰ	2			○			
		調理学Ⅱ		2				○	
		調理科学実験	1			○			
		基礎調理学実習Ⅰ	1			○			
		基礎調理学実習Ⅱ	1					○	
		応用調理学実習		2					○
	総合 科目	管理栄養士応用演習Ⅰ		2				○	
		管理栄養士応用演習Ⅱ		2					○
		卒業論文		4					◎
	科 関 専 目 連 門	栄養と健康C(食品)		2				○	
栄養と健康D(栄養)			2				○		
	単位数合計	52	27	0	23	19	22	15	

管理栄養学科 3年次編入履修モデル（管理栄養士国家受験資格取得の場合）

区分	授 業 科 目	単位数			履修予定年次				
		必修	選択	自由	3		4		
					前期	後期	前期	後期	
共通教育科目	コア科目	スタートアップセミナー自主自律	2			○			
		基礎ゼミナール	2			○			
		キャリアデザイン	2			○			
	人間教育科目 人間教育 演習科目 学びと	人間と学びA		2				○	
		人間と学びB		2				○	
専門教育科目	社会・健康と環境	公衆衛生学Ⅰ	2			○			
		公衆衛生学Ⅱ	2					○	
		医療福祉論(社会福祉概論を含む)	2						○
	人体の機能及び疾病の成り立ち	栄養生理学実験	1			○			
		解剖生理学実験	1				○		
	食べ物と健康	食品学各論	2			○			
		食品機能論	1				○		
		食品化学実験Ⅰ	1			○			
		食品化学実験Ⅱ	1				○		
		食品加工学	1				○		
		食品加工学実習	1						○
		調理学	2						○
		食品衛生学	2				○		
		食品衛生学実験	1					○	
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2				○		
		応用栄養学Ⅱ	2					○	
		応用栄養学実習	1						○
		応用栄養学Ⅲ	2			○			
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2				○		
		栄養教育実習	1				○		
		栄養教育論Ⅱ	2					○	
		栄養教育実践情報演習	2						○
	臨床栄養学	臨床栄養学総論	2						○
		臨床栄養学各論Ⅰ	2			○			
		臨床栄養学各論Ⅱ	2				○		
		栄養療法論	2			○			
		栄養療法実習	1				○		
		臨床栄養学実習	1					○	
	栄養学公衆	公衆栄養学Ⅰ	2			○			
		公衆栄養学Ⅱ	2				○		
		公衆栄養学実習	1					○	
	給食経営管理論	給食経営管理学Ⅰ	2			○			
		給食経営管理学Ⅱ	2				○		
		給食経営管理実習		3				○	
	総合演習	総合栄養学演習Ⅰ		1		◎			
		総合栄養学演習Ⅱ		1				◎	
		総合栄養学演習Ⅲ		2				○	
	臨地実習	臨地実習A		1		◎			
		臨地実習B(給食運営実習)		1				◎	
		臨地実習C(臨床栄養士実習)		2				◎	
	総合科目	管理栄養士応用演習Ⅰ		2				○	
		管理栄養士応用演習Ⅱ		2					○
卒業論文			4					◎	
	単位数合計	59	23	0	21	21	22	18	

令和4年度以降 栄養士校外実習 実習施設一覧 (栄養学科)

種別	No.	施設名	郵便番号	住所	受入人数
病院	1	戸田中央総合病院	335-0023	埼玉県戸田市本町1-19-3	15名
	2	東京都立北療育医療センター	114-0033	東京都北区十条台1-2-3	4名
	3	社会医療法人 若竹会 つくばセントラル病院	300-1211	茨城県牛久市柏田町1589-3	4名
	4	国家公務員共済組合連合会 三宿病院	153-0051	東京都目黒区上目黒5-33-12	4名
事業所	5	ジャパンウェルネス株式会社	171-0042	東京都豊島区高松1-1-11 東京ファーストシティビル5階	10名
	6	株式会社グリーンハウス	163-1477	東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階	10名
	7	東京学校用品株式会社	183-0006	東京都府中市緑町3-3-1 ヴェールメゾン府中202	25名
保育所	8	社会福祉法人 緑伸会 加賀保育園	173-0003	東京都板橋区加賀2-3-2	4名
	9	社会福祉法人 豊川保育園	114-0002	東京都北区王子6-4-10	5名
	10	株式会社テnderラビングケアサービス	104-0061	東京都中央区銀座3-9-19 吉澤ビル7階	6名
	11	サンフラワー・A株式会社	174-0051	東京都板橋区小豆沢1-12-6	30名
福祉	12	社会福祉法人 浴風会 特別養護老人ホーム 南陽園	168-0071	東京都杉並区高井戸西1-12-1	9名
	13	社会福祉法人 永寿荘 扇の森	331-0071	東京都さいたま市西区高木602	4名
合計					130名

令和4年度以降 臨地実習A 実習施設一覧（管理栄養学科）

No.	施設名	郵便番号	住所	受入人数
1	東京都内に所在する各保健所	163-8001	東京都新宿区西新宿2丁目8番1号	130名
2	千葉県が管轄する保健所	260-8667	千葉県千葉市中央区市場町1-1	20名
3	千葉市保健所	261-8755	千葉県千葉市美浜区幸町1-3-9	4名
4	船橋市保健所	273-8506	千葉県船橋市北本町1-16-55	5名
5	柏市保健所	277-0004	千葉県柏市柏下65-1	2名
6	上里町保健センター	369-0306	埼玉県児玉郡上里町大字七本木307	3名
7	狭山市保健センター	350-1304	埼玉県狭山市狭山台3-24	2名
8	鶴ヶ島市保健センター	350-2213	埼玉県鶴ヶ島市大字脚折1922-10	3名
9	戸田市福祉保健センター	335-0022	埼玉県戸田市大字上戸田5-6	3名
10	宮代町保健センター	345-0801	埼玉県南埼玉郡宮代町百間1119	4名
11	蕨市保健センター	335-0001	埼玉県蕨市北町2-12-15	4名
12	宇都宮市保健所	321-0974	栃木県宇都宮市竹林町972	3名
13	つくば市の管轄する施設	305-8555	茨城県つくば市研究学園1-1-1	2名
14	龍ヶ崎市保健センター	301-0004	茨城県龍ヶ崎市馴馬町2855番地	2名
15	高崎市保健所	370-0829	群馬県高崎市高松町5-28	4名
16	前橋市保健所	371-0014	群馬県前橋市朝日町3-36-17	4名
17	山梨県型保健所	400-8501	山梨県甲府市丸の内1-6-1	3名
18	いわき市保健所	973-8408	福島県いわき市内郷高坂町四方木田191	3名
合計				201名

令和4年度以降 臨地実習B・C 実習施設一覧（管理栄養学科）

種別	No.	施設名	郵便番号	住所	受入人数
病院	1	国立研究開発法人国立がん研究センター中央病院	104-0045	東京都中央区築地5-1-1	8名
	2	国立研究開発法人国立成育医療研究センター	157-8535	東京都世田谷区大蔵2-10-1	8名
	3	国立研究開発法人国立国際医療研究センター病院	162-8655	東京都新宿区戸山1-21-1	9名
	4	国立研究開発法人国立国際医療研究センター国府台病院	272-8516	千葉県市川市国府台1-7-1	9名
	5	独立行政法人国立病院機構災害医療センター	190-0014	東京都立川市緑町3256	9名
	6	独立行政法人国立病院機構高崎総合医療センター	370-0829	群馬県高崎市高松町36	9名
	7	独立行政法人国立病院機構東京病院	204-8585	東京都清瀬市竹丘3-1-1	6名
	8	独立行政法人国立病院機構東京医療センター	152-8902	東京都目黒区東が丘2-5-1	6名
	9	独立行政法人国立病院機構埼玉病院	351-0102	埼玉県和光市諏訪2-1	12名
	10	独立行政法人国立病院機構東埼玉病院	349-0196	埼玉県蓮田市黒浜4147	15名
	11	独立行政法人国立病院機構西埼玉中央病院	359-1151	埼玉県所沢市若狭2-1671	6名
	12	独立行政法人国立病院機構千葉医療センター	260-8606	千葉県千葉市中央区椿森4-1-2	6名
	13	独立行政法人国立病院機構相模原病院	252-0392	神奈川県相模原市南区桜台18-1	2名
	14	独立行政法人国立病院機構横浜医療センター	245-8575	神奈川県横浜市戸塚区原宿3-60-2	4名
	15	独立行政法人国立病院機構渋川医療センター	377-0280	群馬県渋川市白井383	6名
	16	独立行政法人国立病院機構水戸医療センター	311-3193	茨城県東茨城郡茨城町桜の郷280	6名
	17	独立行政法人地域医療機能推進機構東京山手メディカルセンター	169-0073	東京都新宿区百人町3-22-1	6名
	18	国立大学法人東京大学医学部付属病院	113-8655	東京都文京区本郷7-3-1	12名
	19	慶應義塾大学病院	160-8582	東京都新宿区信濃町35	9名
	20	東邦大学医療センター大森病院	143-8541	東京都大田区大森西6-11-1	4名
	21	東邦大学医療センター大橋病院	153-8515	東京都目黒区大橋2-22-36	4名
	22	順天堂大学医学部附属順天堂東京江東高齢者医療センター	136-0075	東京都江東区新砂3-3-20	6名
	23	帝京大学医学部附属病院	173-8606	東京都板橋区加賀2-11-1	4名
	24	社会医療法人財団石心会埼玉石心会病院	350-1305	埼玉県狭山市入間川2-37-20	4名
	25	国家公務員共済組合連合会三宿病院	153-0051	東京都目黒区上目黒5-33-12	4名
合計				174名	

2019年（5日間以上・栄養学科学生参加企業）

企業名	所在地	参加学生数
IMSグループ イムス東京葛飾総合病院	東京都葛飾区西新小岩4-18-1	2
IMSグループ 新松戸中央総合病院	千葉県松戸市新松戸1-380	1
IMSグループ 明理会中央総合病院	東京都北区東十条3-2-11	1
KCJ GROUP株式会社	東京都江東区豊洲2-4-9 アーバンドックららぽーと豊洲 4F	1
さいたま市	さいたま市浦和区常盤6-4-4	1
スターツホテル開発株式会社	千葉県浦安市日の出1-1-1	1
マルハニチロ株式会社	東京都江東区豊洲三丁目2番20号 豊洲フロント	1
ロジスティックスオペレーションサービス株式会社	東京都品川区西五反田1-31-1日本生命五反田ビル10F	1
医療法人社団桐和会グループ	東京都江戸川区篠崎町2-7-1	1
一般財団法人日本食品分析センター	東京都多摩市永山6-11-10	1
一般社団法人くらしサポート・ウィズ	東京都新宿区大久保2-3-4出光新宿ビル4F	3
茨城県	水戸市笠原町978-6	1
株式会社JTB 埼玉支店	さいたま市大宮区仲町2-75 大宮フコク生命ビル7階	1
株式会社エスクリ	東京都中央区京橋2-5-18京橋創生館8F	3
株式会社エムアイフードスタイル	東京都新宿区西落合2-18-20 ナレッジパーク 落合ビル3階	1
株式会社おまちどう	東京都北区十条仲原1-2-6 1階	22
株式会社カワチ薬品	栃木県小山市卒島1293	1
株式会社コメ兵	愛知県名古屋市中区大須三丁目25番31号	1
株式会社セキ薬品	埼玉県南埼玉郡宮代町百間4-2-2 2	3
株式会社バナナグループ	東京都千代田区大手町2-6-2	1
株式会社 ボンパドワル（赤羽店）	東京都北区赤羽1-1-1 ビーンズ赤羽1階	16
株式会社ヤオコー	埼玉県川越市脇田本町1-5	2
株式会社ワンダーテーブル	東京都新宿区西新宿3-20-2東京オペラシティ22F	3
株式会社吉岡屋	東京都中央区築地4-13-7	6
株式会社久世	東京都豊島区東池袋2-34-13	3
株式会社佐藤農園	山梨県山梨市牧丘町室伏1955-1	16
株式会社上越観光開発	新潟県南魚沼市榊野沢112-1	1
株式会社東京フード	茨城県つくば市上大島字神明1687-1	3
株式会社八芳園	東京都港区白金台1-1-1	3
株式会社鈴廣蒲鉾本店	神奈川県小田原市風祭245	1
関東食糧株式会社	埼玉県桶川市川田谷2459-1	1
関東信越厚生局	埼玉県さいたま市中央区新都心1-1さいたま新都心合同庁舎1号館7階	2
九州農政局	熊本市西区春日2-10-1	1
厚生労働省	東京都千代田区霞が関1-2-2	1
合同会社はやぶさファーム	山梨県山梨市牧丘町窪平1296	2
国立研究開発法人がん研究センター	東京都中央区築地5丁目1-1	4
社福法人三幸福社会	東京都葛飾区青戸8-18-13	1
神奈川県庁	神奈川県横浜市中区日本大通1	1
千葉市	千葉市中央区千葉港1-1	1
滝沢ハム株式会社	栃木県栃木市泉川町556	1
栃木県	栃木県宇都宮市塙田1-1-20	2
農林水産省	東京都千代田区霞が関1-2-1	1
板橋区立エコポリスセンター	東京都板橋区前野町4丁目6-1	2
文部科学省復興庁	東京都千代田区霞が関3-1-1	1
総計		124

令和3年度東京家政大学(グローバル教育センター)実施 留学プログラム

	プログラム名	国	出発(期間)予定	募集人数	備考
1	カンタベリー・クライスト・チャーチ大学語学研修	イギリス	令和3年8月上旬～8月下旬(30日間)	1名～	共通教育語学研修A
2	マニトバ大学短期語学研修	カナダ	令和3年8月上旬～8月下旬(30日間)	1名～	共通教育語学研修B
3	ワイト大学語学研修	ニュージーランド	令和4年2月下旬～3月下旬(30日間)	1名～	共通教育科目語学研修C
4	ウェスタンシドニー大学語学・専門研修(10ヶ月間)	オーストラリア	令和4年2月上旬～11月下旬(約10ヶ月間)	2	共通教育科目語学研修D/E
5	マニトバ大学語学・専門研修(10ヶ月間)	カナダ	令和4年2月上旬～12月上旬(10ヶ月間)	2	
6	マッセイ大学語学・専門研修(9ヶ月間)	ニュージーランド	令和4年2月下旬～11月中旬(9ヶ月間)	2	
7	サウスイーストミズーリ州立大学語学・専門研修(10ヶ月間)	アメリカ	令和4年2月上旬～12月上旬(10ヶ月間)	2	
8	マニトバ大学秋期語学研修(6ヶ月間)	カナダ	令和3年9月上旬～令和4年3月上旬(6ヶ月間)	5	共通教育科目語学研修F
9	マニトバ大学春期語学研修(6ヶ月間)	カナダ	令和4年3月上旬～8月下旬(6ヶ月間)	5	
10	ワイト大学語学研修(6ヶ月間)	ニュージーランド	令和3年8月上旬～令和4年1月下旬(6ヶ月間)	3	
11	サウスイーストミズーリ州立大学語学研修(6ヶ月間)	アメリカ	令和3年9月上旬～令和4年3月上旬(6ヶ月間)	3	共通教育科目自主講座B
12	ダブリンシティ大学語学研修(6ヶ月間)	アイルランド	令和3年9月上旬～令和4年3月上旬(6ヶ月間)	3	
13	梨花国際夏季大学韓国学入門研修	韓国	令和3年8月上旬～中旬(17日間)	1名～	
14	淡江大学夏集中中国語プログラム研修	台湾	令和3年8月上旬～中旬(21日間)	1名～	
15	ワイマール・パウハウス大学ドイツ語研修	ドイツ	令和3年8月上旬～下旬(30日間)	1名～	
16	リヨンカトリック大学フランス語研修	フランス	令和3年8月上旬～下旬(28日間)	1名～	
17	ウェスタンシドニー大学栄養&英語研修	オーストラリア	令和4年3月上旬～3月中旬(15日間)	24	
18	エジンバラネイピア大学環境保全&英語研修	イギリス	令和3年8月下旬～9月上旬(15日間)	16	
19	ハワイ大学環境保全&英語研修	ハワイ	隔年実施のため休止	20	
20	マッセイ大学幼児・初等教育&英語研修	ニュージーランド	令和4年2月下旬～3月上旬(15日間)	24	造形表現学科美術研究AB
21	フランス服飾美術研修	フランス	令和4年2月中旬～2月下旬(12日間)	20	
22	イタリア文化・美術研修	イタリア	令和4年3月上旬～3月中旬(14日間)	20	
23	海外インターンシップ(職業体験・教職体験)	ニュージーランド他	夏期休業及び春期休業期間(2～3週間)	各数名	共通教育科目キャリア形成支援講座

○ 学校法人渡辺学園教職員定年規程

(平成元年4月1日)

最近改正 平成27年3月24日

(目的)

第1条 この規程は、学校法人渡辺学園就業規則第16条第4号及び学校法人渡辺学園東京家政大学かせい森のおうち職員就業規則第16条第4号の規定に基づき、大学、短期大学、高等学校、中学校、幼稚園及びナースリールームの教育職員並びに事務職員、技術職員、労務職員、校外施設の労務職員及び保育所職員（以下「教職員」という。）の定年に関し、必要な事項を定めることを目的とする。

(定年)

第2条 教職員の定年は、次の各号に定めるとおりとする。

- | | |
|------------------------------|-----|
| (1) 大学、短期大学の教育職員（教授、准教授及び講師） | 70歳 |
| (2) 大学、短期大学の助教及び助手 | 60歳 |
| (3) 高等学校、中学校の教育職員 | 65歳 |
| (4) 幼稚園、ナースリールームの教育職員 | 60歳 |
| (5) 事務職員、技術職員及び労務職員 | 65歳 |
| (6) 保育所職員 | 60歳 |

(定年退職の時期)

第3条 定年に達した教職員は、定年に達した日の属する年度末に退職するものとする。

(必要事項)

第4条 この規程の実施について、必要な事項が生じたときは、理事長がこれを定める。

(規程の改廃)

第5条 この規程の改廃は、理事会の議を経なければならない。

附則

この規程は、平成元年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成5年4月15日から施行し、平成5年4月1日から適用する。

附則

この改正規程は、平成19年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成22年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成22年9月28日から施行し、平成22年4月1日から適用する

附則

この改正規程は、平成26年6月24日から施行し、平成26年4月1日から適用する。

附則

この改正規程は、平成27年3月24日から施行し、平成26年4月1日から適用する。

特任教員に関する規程

(平成 16 年 4 月 1 日)

最近改正 令和 2 年 4 月 1 日

(目 的)

第 1 条 この規程は、学校法人渡辺学園（以下「学園」という。）の設置する大学および短期大学部が、学生への多様な教育に対応するため、「大学の教員等の任期に関する法律」（平成 9 年 6 月 13 日法律第 82 号）第 5 条第 1 項に基づき採用する特別任用の教育職員（以下「特任教員」という。）について、必要な事項を定めることを目的とする。

(定 義)

第 2 条 特任教員とは、学識経験または専門的、技術的経験が秀でて豊富な者で、専らその教育研究、業務等に専念従事することを目的として、有期雇用契約期間（以下「雇用期間」という。）を定めて雇用する者をいう。

(特任教員の種類等)

第 3 条 特任教員とは、次の各号のいずれかに該当する者をいう。

- 一 社会的実務経験が豊富で実績が顕著であり、大学、大学院および短期大学部の教育または研究に特に必要として採用された者。
 - 二 国内外における大学等の研究・教育機関での経験が豊富で実績が顕著であり、大学、大学院および短期大学部の教育または研究に特に必要として採用された者。
 - 三 教育開発、教育プログラムの実践のために採用された者。
 - 四 その他学長が必要と認めた業務に従事するために採用された者。
- 2 特任教員は、雇用契約に基づき、特任教授、特任准教授、特任講師の名称を称するものとする。

(所 属)

第 4 条 特任教員は、次の各号に掲げる組織に所属する。

- 一 大学学部の学科
- 二 短期大学部の科
- 三 教員養成教育推進室

(職務・条件等)

第 5 条 特任教員の職務・条件は、次の各号のとおりとする。

- 一 授業を原則として 3 コマ以上担当し、所属の科内会議等の構成員となること。
- 二 教授会および研究科委員会の構成員とならないこと。
- 三 大学教員役職者の選考内規に規定する役職者（学長指名による役職者を除く。）の被選挙権を持たないこと。
- 四 クラス担任および各種委員会の委員を免除されること。

(雇用期間および更新)

第 6 条 特任教員の雇用期間は 3 年とする。ただし、特別に必要があるときは教授会の審議を経た後、学長および理事会の承認を得て、1 年任期で 2 回に限って更新することができる。

(採用選考の資格)

第 7 条 特任教員の選考は、特任教授の資格を原則とし、次の各号に掲げるすべての要件に該当する者とする。

- 一 「職員審査基準 I」第 2 条に規定する各号の一つに該当する者

二 採用時、年齢 57 歳以上の者

(選考時の提出書類等)

第 8 条 特任教員の採用選考を受ける者は、履歴書、研究実績書その他必要な書類を提出し、面接および教員審査委員会の審査を受けなければならない。

(採用)

第 9 条 特任教員の採用は、教員審査委員会および教授会の議を経た後、学長の承認を得て理事会が採用を決定する。

(雇用契約書の締結)

第 10 条 前条の承認を得て採用される者は、別表に定める雇用契約書を学校法人渡辺学園(以下「学園」という。)と締結しなければならない。

(待遇)

第 11 条 特任教員の身分は、専任教員の扱いとする。

2 特任教授には、経験年数を有する者の初任給調整要項第 2 条第 1 号、第 2 号および第 3 号に基づいて計算した基本給のほか調整手当、扶養手当、住宅手当および期末手当を調整して支給する。

3 研究費等については、大学および短期大学部が定める額を支給する。

(規程の適用等)

第 12 条 特任教授は、学園の「就業規則」および同「国内出張旅費規程」その他の学園の定める規程(「学校法人渡辺学園給与規程」を除く。)等を適用する。

(採用についての特例)

第 13 条 語学関係で外国人を採用する場合および教員採用委員会で特に必要と認められた場合は、第 4 条の規程のほか「教員審査基準 I」第 3 条および第 4 条に規定する各号の一つに該当する者のなかから年齢 57 歳未満の者を選考することができる。

2 前項の「教員審査基準 I」第 3 条の規定に該当する者は特任准教授とし、同第 4 条の規定に該当する者は特任講師として、第 3 条第 1 号から第 4 号の規定を準用する。

3 前項に規定する者の処遇については、第 11 条と同様に取扱うものとする。

(規定の改廃)

第 14 条 この規程を改廃する場合は、教授会の審議を経た後、学長および理事会の承認を得なければならない。

附 則

1 この規程は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。

2 特任教授、特任准教授及び特任講師の採用は、専任教員と同様の手続を経るものとする。

3 特任教授が期間を満了した時は、学校法人渡辺学園退職金規程別表②定年の欄を適用して退職金を支給する。

ただし、自己都合で退職する場合は、①自己都合の欄を適用して支給する。

4 第 8 条に規定する者についても、前項と同様に取扱う。

附 則

この規程は、平成 19 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 21 年 4 月 1 日から施行し、平成 21 年 4 月 2 日以降の採用者から適用する。

附 則

この規程は、平成 24 年 9 月 19 日から施行する。

附 則

- 1 この規程は、平成 26 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 新しく学部あるいは学科を設置する際には、特に必要と認められた場合は、着任時に 70 歳以上である者を採用することができるものとする。ただし、その雇用期間は、当該学部あるいは学科の完成年度までとする。

附 則

この規程は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 30 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

教授会規程(大学)(案)

(昭和50年9月25日)
最近改正 令和4年4月1日

(目的)

第1条 東京家政大学学則第70条に基づき、家政学部、栄養学部、人文学部、健康科学部および子ども学部(以下、「各学部」という。)に置く教授会に関し、必要な事項を定めることを目的とする。

(構成)

第2条 教授会は当該学部の学部長、専任教員(ただし、助教、期限付教授、期限付准教授、期限付講師、期限付助教、特任教授、特任准教授、特任講師は除く。)を教授会構成員(以下、「構成員」という。)としてこれを組織する。

(審議機関)

第3条 教授会は、当該学部の教育・研究に関する事項を審議する機関である。なお、審議された事項の意思決定は学長が行う。

(招集および議長)

第4条 学部長は、教授会を招集し、その議長となる。

2 議長は、教授会を主宰する。

3 議長となる学部長は、副議長を指名することができる。

4 学部長に事故あるときまたは欠けたときは、構成員である教授のうちからあらかじめ学部長が指名する者が議長の職務を代行する。

5 学部長は必要に応じて、学部合同で行う教授会を招集することができる。合同で行う場合、各学部の学部長が交代で議長と副議長を務めるものとする。

6 東京家政大学短期大学部教授会と協議・調整が必要な事項を審議する場合、学部長は合同で教授会を招集することができる。合同で行う場合の議長は、当該学部教授会の議長が務めるものとする。

(開催)

第5条 教授会は、原則として毎月1回これを開く。

2 学部長が必要と認めたときは臨時にこれを開くことができる。

3 構成員の3分の1以上の要求がある場合はこれを開かなければならない。

4 教授会は、構成員の3分の2以上の出席をもって成立する。ただし、内外の出張者(3か月以上)、長期病欠者(3か月以上)等は、構成員の定員数から除くものとする。

(議決)

第6条 教授会の議決は、出席した構成員の過半数の同意を得なければならない。

2 特別の重要事項と認められたものに関しては、議決に先立って教授会の成立を確認し、議決の方法を定めなければならない。

3 議長は、採決に加わらない。可否同数の場合は議長の裁定による。

4 議長は、構成員に直接の利害関係のある事項について審議するときは、当該構成員の退席を求めることができる。

5 教授会はその議決をもって、学長への意見とする。

(議案の決定)

第7条 教授会の議案は、第8条の定めにより学部長が決定し、招集の際、あらかじめ構成員に通知することを原則とする。

2 すべての構成員は議案を学部長に提出することができる。

3 緊急を要する事項の議案は会議に出席した構成員の過半数の同意を得て追加することができる。

(審議事項)

第8条 教授会は、学長が次の各号に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

一 学生の入学、卒業および課程修了に関する事項

二 学位の授与に関する事項

三 学生の賞罰に関する事項

四 教育課程および授業科目の学年配当に関する事項

五 教員の教育研究業績の審査に関する事項

2 教授会は、学長および学部長（以下、「学長等」という。）がつかさどる次の各号に掲げる事項について審議し、学長等の求めに応じて、意見を述べることができる。

一 教育・研究およびその施設・設備の計画ならびに運営に関する事項

二 学生の退学、転学、留学および休学等に関する事項

三 学習の評価に関する事項

四 学生の学園生活に関する事項

五 学部に関わる学則および諸規程に関する事項

イ 制定と改廃に関する事項

ロ 適用に関する事項

六 学部長から諮問された事項

七 前各号以外の教育・研究に関する事項

(専門委員会)

第9条 学校教育法施行規則第143条第1項および同第2項の規定に基づき、教授会はその定めるところにより、専門委員会（以下、「委員会」という。）を置くことができる。

2 教授会は、必要に応じ各種の委員会に一定事項の調査、協議立案、実施などを委嘱することができる。

3 委員会で審議した事項等は必要に応じ教授会に答申、報告しなければならない。

4 委員会の委員は構成員のうちから選出し学長が委嘱する。

5 各委員会の規程は、別に定める。

(傍聴)

第10条 学部長は、議事の進行に支障のない範囲で、構成員以外の教職員の傍聴を認めることができる。

(守秘義務)

第11条 人事に関する事項および学生の個人情報に関する事項の審議内容については、秘密を漏らしてはならない。

(事務局)

第12条 教授会の事務は、家政学部と栄養学部、人文学部にあっては教育支援センターが、健康科学部と子ども学部にあつては、狭山学務部において行う。

(議事録)

第13条 家政学部と栄養学部、人文学部の教授会議事録は、教育支援センター所長または事務部長もしくは代理の者が、健康科学部と子ども学部の教授会議事録は、狭山学務部長または狭山学務部事務部長もしくは代理の者が作成し、議事進行の過程および決議事項を記録して、教授会の承認を受けるものとする。

2 議事録の承認は、各教授会の議長の他、審議に加わった各構成員の中から議長が指名する2名が署名・捺印する。学長は議事録を確認した後、署名・捺印する。

3 家政学部と栄養学部、人文学部の教授会議事録は教育支援センターが、健康科学部と子ども学部の教授会議事録は、狭山学務部が保管する。

(規程の改正)

第14条 この規程を改正する場合は、教授会の審議を経た後、学長の承認を得なければならない。

附 則

- 1 教授会は、必要がある場合においては、教授会構成員以外の者もこれに参加させることができる。
- 2 この規程は、昭和50年9月25日から施行する。

附 則

この規程は、昭和54年11月28日から施行する。

附 則

- 1 議長となる学部長の選考規程は別に定める。
- 2 教授会は、必要がある場合においては、教授会構成員以外の者もこれに参加させることができる。
- 3 この規程は、昭和61年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成6年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成7年7月19日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成19年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

- 1 狭山キャンパスにあつては、新設学部完成年度までは原則学長が出席し、議長となる。
- 2 この改正された規程は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成28年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成 29 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成 30 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この改正された規程は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この改正された規程は、令和 4 年 4 月 1 日から施行する。

基本規程 東京家政大学学則

全学運営会議規程

(令和元年5月29日)

最近改正 令和3年4月1日

(設置)

第1条 東京家政大学び東京家政大学短期大学部に全学運営会議を置く。

(目的)

第2条 全学運営会議は、全学にわたる教育・研究を遂行するための、全学的な方針の策定に関する事項について審議を行う。

(構成)

第3条 全学運営会議は、次の各号に掲げる者をもって構成する。

- 一 学長
- 二 短期大学部学長
- 三 副学長
- 四 学部長、研究科長
- 五 図書館長
- 六 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部の長

(審議事項)

第4条 全学運営会議は次の各号に掲げる事項を審議する。

- 一 教育・研究の全学的な方針の策定に関する事項
 - イ 教育・研究上の将来計画・ビジョン
 - ロ 教育・研究体制の改善・運営等
 - ハ 教育・研究に関する環境整備（研究費等含む）
- 二 教育課程の編成
- 三 教員人事の全学的な方針の策定に関する事項
 - イ 教員人事計画
 - ロ 学長指名役職者等
 - ハ その他必要と認められる事項
- 四 全学的な方針の策定に関する学則および諸規程の制定と改廃
- 五 その他、全学的な方針の策定に関する管理運営事項

(招集および議長)

第5条 学長は全学運営会議を招集し、その議長となる。

- 2 学長は代理の議長を指名することができる。
- 3 議長は必要に応じて第3条以外の教職員を全学運営会議に出席させることができる。

(開 催)

第6条 全学運営会議は原則として毎月1回これを開く。

2 学長が必要と認めるときは臨時にこれを開くことができる。

(議 決)

第7条 全学運営会議が議決を要するときは、構成員の3分の2以上の出席で、過半数の同意を得なければならない。

(議案の決定)

第8条 全学運営会議の議案は学長が定め、招集の際あらかじめ全学運営会議構成員に通知することを原則とする。

(特別委員会)

第9条 審議事項のうち集中的に検討する必要がある事項について、全学運営会議に、特別委員会（以下、「委員会」という。）を置くことができる。

2 全学運営会議は、委員会に、一定事項の調査、協議立案などを諮問する。

3 委員会で審議した事項は、全学運営会議に報告しなければならない。

4 委員会の委員長は、構成員のうちから学長が指名、委嘱する。

5 委員会の委員は、学長が指名、委嘱する。

(事 務)

第10条 全学運営会議及び委員会の事務は、教育支援センターにおいて行う。

(規程の改正)

第11条 この規程の改廃は、全学運営会議構成員の3分の2以上の同意を得て学長が決定する。

(補 足)

第12条 この規程に定めるもののほか、全学運営会議に関し、その他必要な事項は別に定める。

附 則

この規程は、令和元年5月29日から施行する。

附 則

この規程は、令和元年11月27日から施行する。

附 則

この規程は、令和3年4月1日から施行する。

協議会規程

(昭和61年4月1日)

最近改正 令和3年4月1日

(設置)

第1条 東京家政大学および東京家政大学短期大学部に協議会を置く。

(目的)

第2条 協議会は、全学にわたる教育・研究を遂行するための、全学的な施策等に関する事項について審議するとともに必要な連絡・調整を行う。

(構成)

第3条 協議会は、次の各号に掲げる者をもって構成する。

- 一 学長
- 二 短期大学部学長
- 三 副学長
- 四 学部長、研究科長
- 五 科長
- 六 図書館長、図書館副館長
- 七 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部の長
- 八 寮監長
- 九 保健センター所長、狭山保健室長
- 十 事務部長

(審議事項)

第4条 協議会は次の各号に掲げる事項を審議する。

- 一 教育・研究の全学的な施策等に関する事項
 - 二 全学運営会議から委嘱された事項
 - 三 その他学長が本学の運営上必要と認める事項（全学運営会議の審議事項を除く。）
- 2 前項第2号の審議結果は、速やかに全学運営会議に報告するものとする。

(招集および議長)

第5条 学長は協議会を招集し、その議長となる。

- 2 学長は代理の議長を指名することができる。
- 3 議長は必要に応じて第3条以外の教職員を協議会に出席させることができる。

(開催)

第6条 協議会は原則として毎月1回これを開く。

- 2 学長が必要と認めたときは臨時にこれを開くことができる。

(議決)

第7条 協議会が議決を要するときは、構成員の3分の2以上の出席で、過半数の同意を得なければならない。

(議案の決定)

第8条 協議会の議案は学長が定め、招集の際あらかじめ協議会構成員に通知することを原則とする。

(事務)

第9条 協議会の事務は、教育支援センターにおいて行う。

(規程の改正)

第10条 この規程の改廃は、協議会および全学運営会議の議を経て、学長が決定する。

(補足)

第11条 この規程に定めるもののほか、協議会に関し、その他必要な事項は別に定める。

附則

- 1 協議会は、必要がある場合においては、協議会構成員以外の者もこれに参加させることができる。
- 2 この規程は、昭和61年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成3年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、平成6年4月1日から施行する。

附則

この規程は、平成6年7月20日から施行する。

附則

この規程は、平成8年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、平成9年4月23日から施行し、平成9年4月1日から適用する。

附則

この改正された規程は、平成12年7月24日から施行し、平成12年4月1日から適用する。

附則

この改正された規程は、平成21年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、平成24年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、平成26年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、平成27年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、平成28年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、平成30年4月1日から施行する。

附則

この改正された規程は、令和元年11月27日から施行する。

附則

この改正された規程は、令和3年4月1日から施行する。

科長会規程

(昭和50年9月26日)
最近改正 令和4年4月1日

(設 置)

第1条 本学の家政学部、栄養学部、人文学部、健康科学部、子ども学部および短期大学部にそれぞれ科長会を置く。

(目 的)

第2条 科長会は当該学部の教育・研究を遂行するための連絡・調整を行い、教育・研究上の事務的処理に関する事項を検討する。

(構 成)

第3条 科長会は家政学部、栄養学部、人文学部および短期大学部にあっては学部長、人間生活学総合研究科長（または代理）、各学科・科の科長をもって構成する。また、教育支援センター所長およびアドミッションセンター所長、学生支援センター所長もしくは、その代理の者をもって構成する。健康科学部および子ども学部においては、学部長、科長、狭山学務部長および狭山学務部事務部長をもって構成する。

2 必要に応じて前項以外の教職員を出席させることができる。

3 必要に応じて、各キャンパスは、学部合同の科長会を開くことができる。

(検討事項)

第4条 科長会は科内会議を経て、次の事項について総合的に検討し、必要がある場合においては、その結果を教授会または協議会にはかるものとする。

- 一 教育・研究上の将来計画、ビジョンに関する事項
- 二 教育・研究内容の改善・運営等の連絡および調整に関する事項
- 三 教育・研究に関する環境の整備ならびに研究費等に関する事項
- 四 教授会および協議会の議題原案の作成に関する事項
- 五 各科の人事に関する事項
- 六 教育・研究上の事務的処理に関する事項
- 七 教育・研究についての情報交換に関する事項
- 八 学長および学部長から諮問された事項
- 九 教授会および協議会から委嘱された事項
- 十 その他教育・研究上必要とする事項

(科長会の招集と議長)

第5条 科長会は学部長が招集し、その議長となる。

2 学部長は代理の議長を指名することができる。

3 学部合同の科長会における議長は、当該学部長が交代で務める。

(科長会の開催)

第6条 科長会は原則として毎月1回開く。ただし、必要がある場合は臨時に開くことができる。

(議事録の作成と保管)

第7条 科長会の議事録は、教育支援センター所長または事務部長および狭山学務部長または狭山学務部事務部長もしくは、代理の者が作成し、各科長会構成員の2名がこれに署名した後、各学部長がこれを保管する。

(規程の改正)

第8条 この規程を改正する場合は、教授会の審議を経た後、学長の承認を得なければならない。

附 則

この規程は、昭和50年9月26日から施行する。

附 則

この規程は、昭和54年11月28日から施行する。

附 則

この規程は、昭和57年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、昭和61年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成5年12月9日から施行する。

附 則

この規程は、平成6年7月20日から施行する。

附 則

この規程は、平成8年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成9年4月23日から施行し、平成9年4月1日から適用する。

附 則

この改正された規程は、平成12年7月24日から施行し、平成12年4月1日から適用する。

附 則

この改正された規程は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

1 狭山キャンパスの合同科長会には、新設学部の完成年度まで原則学長が出席するものとし、必要に応じて保育園長、クリニック所長も出席できるものとする。

2 この改正された規程は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成28年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成30年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、令和4年4月1日から施行する。

科内会議規程

(昭和 51 年 4 月 1 日)

最近改正平成 30 年 4 月 1 日

(設 置)

第 1 条 各学科（科を含む。以下同じ。）に科内会議を置く。

(目 的)

第 2 条 科内会議は、各学科を中心とした教育と研究に関する事項を審議決定し、必要事項については、科長会および教授会にはかることを目的とする。

(科内会議の組織)

第 3 条 科内会議は、科内の専任教員をもって科内会議構成員（以下、「構成員」という。）として、これを組織する。

2 会議の内容により、構成員以外の者もこれに参加させることができる。

3 議題により、科内会議であらかじめ定められた構成員によって会議を開催することができる。

(科内会議の運営)

第 4 条 科内会議は、科長が招集する。

2 科内会議は、構成員の 3 分の 1 以上の要求がある場合は、これを開かなければならない。

3 科内会議は、構成員の 3 分の 2 以上の出席をもって成立する。

4 科内会議に議長を置く。議長は科内会議で選出するものとする。

5 科内会議は、原則として毎月 1 回開く。

(議題の通知)

第 5 条 科内会議の議題はあらかじめ構成員に通知することを原則とする。

(科内会議の記録と連絡)

第 6 条 科内会議の審議事項は記録する。

2 科内会議の決定事項は、構成員その他関係者に通知連絡する。

(規程の改正)

第 7 条 この規程を改正する場合は、教授会の審議を経た後、学長の承認を得なければならない。**附 則**

この規程は、昭和 51 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、昭和 54 年 11 月 28 日から施行する。

附 則

この規程は、昭和 61 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 19 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 21 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この規程は、平成 30 年 4 月 1 日から施行する。

東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会規程

(平成4年12月1日)

最近改正 令和4年4月1日

(目的)

第1条 次の各号に掲げる事項を目的として、東京家政大学・東京家政大学短期大学部自己評価委員会（以下「自己評価委員会」という。）を設置する。

- (1) 東京家政大学学則第1条の2、東京家政大学大学院学則第2条の2及び東京家政大学短期大学部学則第1条2の規定に基づき、学校教育法第109条に定めるところにより、東京家政大学及び東京家政大学短期大学部（以下「本学」という。）の目的及び社会的使命を達成するため、教育研究活動及び管理運営等の状況について定期的に把握し、その結果をもとに改革・改善に努めること（以下、「自己点検・評価」という。）。
- (2) 本学の教育研究の質を保証し向上するため、前項で示す自己点検・評価を行い、その結果をもとに継続的な改善を推進すること（以下、「内部質保証」という。）。

(自己評価委員会の職務)

第2条 自己評価委員会は、次の各号に掲げる事項を審議のうえ、決定する。

- (1) 自己点検・評価に関する次の事項
 - イ 自己点検・評価の基本方針及び体制に係る事項
 - ロ 自己点検・評価の実施に係る事項
 - ハ 自己点検・評価の統括及び検証に係る事項
 - ニ 自己点検・評価に関わる報告書の作成及び公表に係る事項
 - ホ 学長の指示に基づく特定の事項に係る自己点検・評価の実施に関する事項
 - ヘ 外部評価及び認証評価に係る事項
- (2) 内部質保証に関する事項
 - イ 内部質保証の方針及び手続の策定に関する事項
 - ロ 内部質保証のための体制の確保に関する事項
 - ハ 内部質保証の仕組みの機能向上に関する事項
- (3) その他自己評価委員会の目的を達成するために必要な事項

(自己点検・評価の体制)

第3条 本学の自己点検・評価の実施体制を整えるため、自己評価委員会のもとに次の各号に掲げる部会（以下、「各部会」という。）を置く。

- (1) 基幹部会
- (2) 教育支援・グローバル推進部会
- (3) 教育研究・社会連携部会
- (4) 入学支援・入試制度部会
- (5) 学生支援部会
- (6) 大学運営・財務部会
- (7) 教員養成部会

2 本学の自己点検・評価を具体的実施するため、各部会のもとに次の各号に掲げる自己評価実施委員会（以下、「各実施委員会」という。）を置く。

- (1) 家政学部自己評価実施委員会
- (2) 栄養学部自己評価実施委員会
- (3) 人文学部自己評価実施委員会
- (4) 健康科学部自己評価実施委員会
- (5) 子ども学部自己評価実施委員会
- (6) 大学院自己評価実施委員会
- (7) 短期大学部自己評価実施委員会

3 自己点検・評価に関する外部検証を担保するため、学長のもとに外部評価委員会を置く。外部評価委員会については、別に定める。

(各部会等の役割)

第4条 各部会は、自己評価委員会における審議・決定に基づき、別表1に定める所管事項の自己点検・評価を実施する体制を整え、各実施委員会に自己点検・評価の実施を指示する。各実施委員会が実施した自己点検・評価の結果を集約して、自己評価委員会に報告する。

2 各実施委員会は、各部会から指示された点検・評価項目及び評価の視点に従って、それぞれの諸活動に係る自己点検・評価を実施し、改善すべき課題を明らかにする。点検・評価した結果をまとめ、各部会に提出する。

(自己評価委員会等の構成)

第5条 自己評価委員会は、次の各号に掲げる委員をもって構成する。

- (1) 副学長
- (2) 学部長、研究科長
- (3) 図書館長
- (4) 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部、ヒューマンライフ支援機構、総務部の長
- (5) その他学長が指名する者

2 各部会及び各実施委員会は、別表1及び別表2に定める委員をもって構成する。

3 各部会の部会長は、別表1に定めるものとし、次の各号に掲げる部会については、自己評価委員会委員長が副学長のうちから指名する。

- (1) 基幹部会
- (2) 教育支援・グローバル推進部会
- (3) 教育研究・社会連携部会
- (4) 入学支援・入試制度部会
- (5) 学生支援部会

4 各実施委員会の委員長は、別表2に定めるものとし、短期大学部自己評価実施委員会については、自己評価委員会委員長が科長のうちから指名する。

(委員長等)

第6条 自己評価委員会に委員長及び副委員長を置く。

2 委員長は副学長のうちから学長が指名する。

3 自己評価委員会は委員長が招集し、その議長となる。

4 副委員長は、委員長が指名する。

5 副委員長は委員長を補佐し、委員長に支障あるときは、その職務を代行する。

6 委員長は、必要があると認めた場合、必要に応じて委員以外の教職員の出席を求め、意見を聴取することができる。

(議 決)

第7条 自己評価委員会は、委員の3分の2以上の出席をもって成立し、出席委員の過半数をもって決する。可否同数のときは委員長の決するところによる。

(自己点検・評価結果の報告及び改善への取り組み)

第8条 自己評価委員会は、自己点検・評価の結果を学長に報告する。

2 学長は、自己点検・評価の結果について外部評価委員会及び学外の有識者等に意見を求めることができる。

3 学長は、前項の意見を求めた場合はその意見も含めて、自己点検・評価の結果を公表する。

4 学長は、自己点検・評価、外部評価、学校教育法に定める認証評価の受審及び結果を理事会に報告する。

5 学部、研究科、短期大学部その他の機関は、自己点検・評価をもとに、分野別の外部評価及び第三者評価を受けることができる。

(事務局)

第9条 自己評価委員会の事務局は、教育支援センター教育・研究支援課とする。

2 各部会及び各実施委員会の事務局は、別表1及び別表2に定める。

(規程の改廃)

第10条 この規程の改廃は、自己評価委員会の審議を経て、学長の承認を得なければならない。

附 則

この規程は、平成4年12月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成6年6月22日から施行し、平成6年4月1日から適用する。

附 則

この改正された規程は、平成11年6月23日から施行し、平成11年4月1日から適用する。

附 則

この改正された規程は、平成12年6月27日から施行し、平成12年4月1日から適用する。

附 則

この改正された規程は、平成20年4月1日から施行する。

附 則

この改正された規程は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

この改正規程は、平成22年9月28日から施行し、平成22年4月1日から適用する。

附 則

この改正規程は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この改正規程は、平成26年4月1日から施行する

附 則

この改正規程は、平成28年4月26日から施行し、平成28年4月1日から適用する。

附 則

この改正規程は、令和元年5月28日から施行し、平成31年4月1日から適用する。

附 則

この改正規程は、令和2年4月1日から施行する。

附 則

この改正規程は、令和3年4月1日から施行する。

附 則

この改正規程は、令和4年4月1日から施行する。

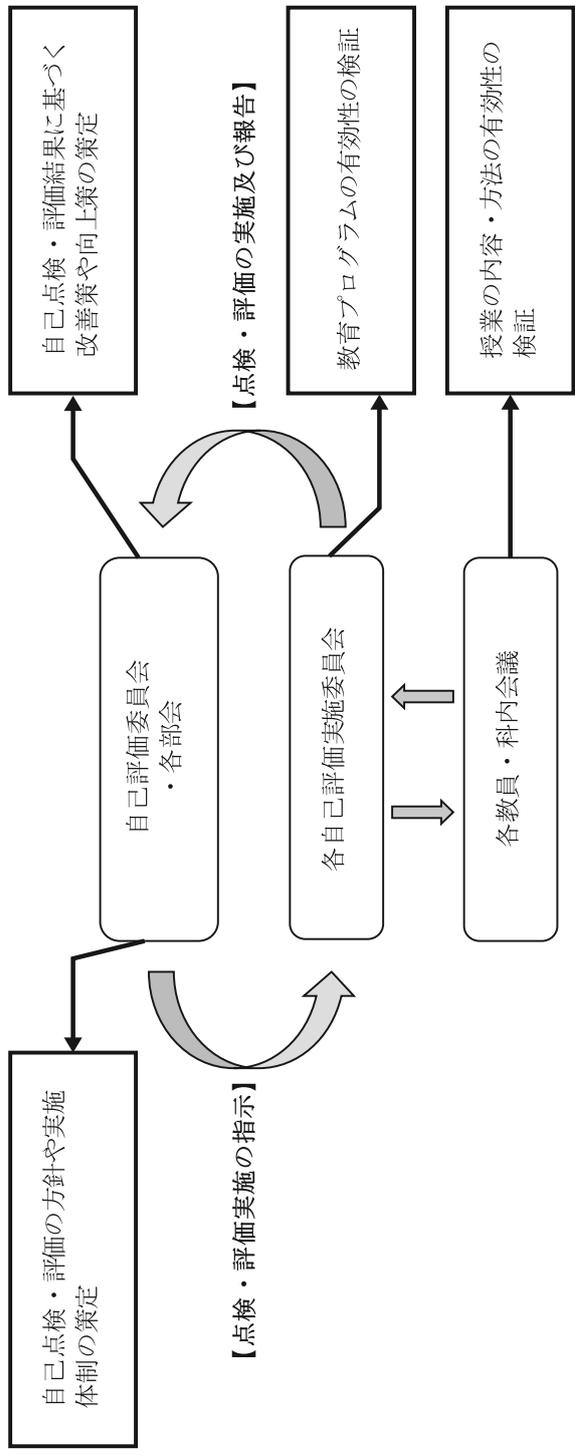
別表1（部会関係）

部会名	所管事項	部会長	委員	事務局
基幹部会	<ul style="list-style-type: none"> 大学の理念及び各組織の目的に関する事項 内部質保証に関する事項 	副学長	副学長 学部長、研究科長 図書館長、 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部、ヒューマンライフ支援機構、総務部の長 学長が指名する者	教育支援センター教育・研究支援課
教育支援・グローバル推進部会	<ul style="list-style-type: none"> 教員及び教員組織に関する事項 教育内容、方法及び成果に関する事項 教育研究組織に関する事項 	副学長	副学長 学部長、研究科長 図書館長、 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部、ヒューマンライフ支援機構、総務部の長 学長が指名する者	教育支援センター学修支援課
教育研究・社会連携部会	<ul style="list-style-type: none"> 教育研究環境に関する事項 社会連携及び社会貢献に関する事項 	副学長	副学長 学部長、研究科長 図書館長、 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部、ヒューマンライフ支援機構、総務部の長 学長が指名する者	ヒューマンライフ支援機構
入学支援・入試制度部会	<ul style="list-style-type: none"> 学生の受入れに関する事項 	副学長	副学長 学部長、研究科長 図書館長、 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部、ヒューマンライフ支援機構、総務部の長 学長が指名する者	アドミッションセンター

部会名	所管事項	部会長	委員	事務局
学生支援部会	・学生支援に関する事項	副学長	副学長 学部長、研究科長 図書館長、 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部、ヒューマンライフ支援機構、総務部の長 学長が指名する者	学生支援センター学生支援課
大学運営・財務部会	・管理運営及び財務に関する事項	総務部長	副学長 学部長、研究科長 図書館長、 教育支援センター、学生支援センター、アドミッションセンター、学修・教育開発センター、共通教育推進室、教職センター、狭山学務部、ヒューマンライフ支援機構、総務部の長 学長が指名する者	総務部総務課
教員養成部会	・教員養成に関する事項	教職センター長	教職センター長 教職センター運営委員会委員 学長が指名する者	教職センター

別表2（実施委員会関係）

委員会名	委員長	委員	事務局
家政学部自己評価 実施委員会	家政学部長	家政学部長 児童学科長、児童教育学科長、服飾美術学科長、造形表現学科長、環境教育学科長 学部長が指名する者	教育支援センター教育・研究支援課
栄養学部自己評価 実施委員会	栄養学部長	栄養学部長 栄養学科長、管理栄養学科長 学部長が指名する者	教育支援センター教育・研究支援課
人文学部自己評価 実施委員会	人文学部長	人文学部長 英語コミュニケーション学科長、心理カウンセリング学科長、教育福祉学科長 学部長が指名する者	教育支援センター学修支援課
健康科学部自己評価 実施委員会	健康科学部長	健康科学部長 看護学科長、リハビリテーション学科長 学部長が指名する者	狭山学務部学務課
子ども学部自己評価 実施委員会	子ども学部長	子ども学部長 子ども支援学科長 学部長が指名する者	狭山学務部学務課
大学院自己評価 実施委員会	人間生活学総合研究 科長	人間生活学総合研究科長 児童学児童教育学専攻主任、健康栄養学専攻主任、造形学専攻主任、英語・英語教育研究専攻主任、臨床心理学専攻主任、教育福祉学専攻主任、人間生活学専攻主任 研究科長が指名する者	大学院事務室
短期大学部自己評価 実施委員会	科長	保育科長、栄養科長、 ALO（AccreditationLiaisonOfficer：認証評価連絡調整責任者） 科長が指名する者	教育支援センター教育・研究支援課



自分を知り、社会を知り、 共感型リーダーシップを 身につける。

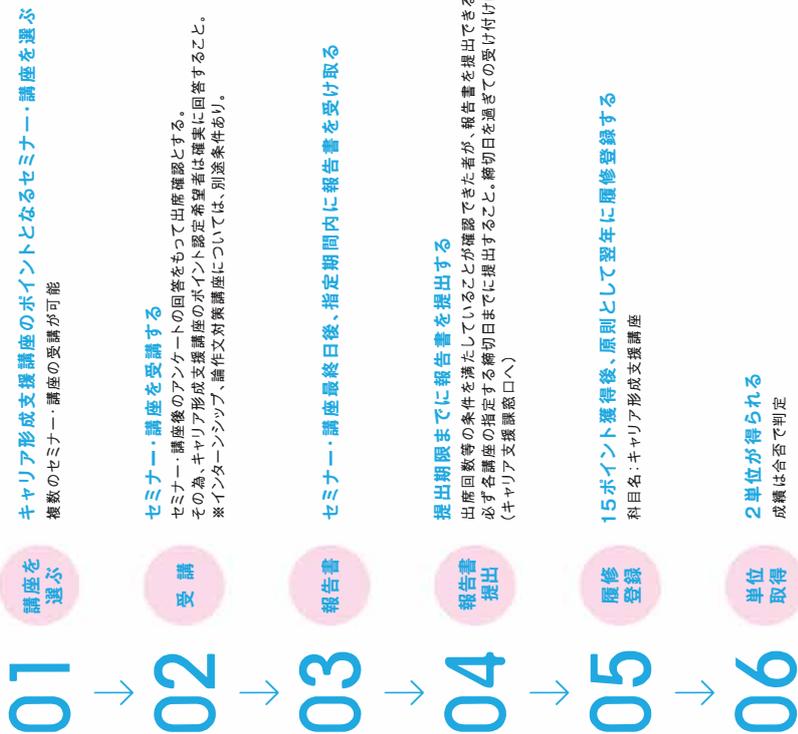
共通教育科目のコア科目においては、建学の精神「自主自律」、生活信条「愛情・勤勉・聡明」について考え、大学でどう学び、社会でどう活かすのかを学んでいきます。そして、それらの学びと平行して、より実践的に社会で楽しく生き抜いていくための人間力をも身につけていくことが人間力育成実践科目の目的となります。

「キャリア形成支援講座」では、学生が自分の将来像と社会・職業の関係を学び、自らの志を持って進むべき道を確かなものにし、その為の資質・能力を備えることを目指します。この目的のために、実際に就業を体験する「インターンシップ」、その為の準備段階としての各種セミナー、一般常識等基礎能力を高める各種講座を開設しています。「実践力養成セミナー A・B」では、これからの社会において、とても重要となる共感型リーダーシップを身につけることで人間力の向上を計っていくことを目的としています。Aでは、レクリエーションをとおして、Bでは、合意形成を行っていく方法により養成していきます。



人間力育成 実践科目 >>> キャリア形成支援講座 | 単位取得方法

キャリア支援講座では、みなさんが将来、希望する進路にすすめるよう年間を通してセミナー・講座(有料含む)を実施していきますので、ぜひ受講してください。「キャリア形成支援講座」のポイント対象となるセミナー・講座を受講し、条件を満たし報告書を提出してポイントをとめることにより単位を修得することができます。



注意事項!

- 履修登録は15ポイント獲得後!!
- 単位認定を受けられるのは1度のみです。
- 1~3年生までに受講15ポイントを獲得すると、翌年、履修登録手続きにて2単位が得られます。
- 4年生ではポイントは得られません。
- ※授業・実習等により開講に出席できない場合は、必ず事前に申し出てください。

コア科目	人間教育基礎科目	人間教育演習科目	言語文化科目	情報関連科目	体育関連科目	教職関連科目	人間力育成実践科目	人間力育成実践科目(自主講座)
------	----------	----------	--------	--------	--------	--------	-----------	-----------------

人間力育成 実践科目 ▶▶▶ キャリア形成支援講座

※掲載されているセミナー・講座内容は2019年度のもので、内容は年度毎に変更する場合があります。
 ※基礎力養成講座【非言語対策講座】以外は、すべて無料です。

コア科目

人間教育 基礎科目

人間教育 演習科目

言語文化科目・情報関連科目・体育関連科目・教職課程科目

人間力育成 実践科目

人間力育成 実践科目(自主講座)

コア科目

人間教育 基礎科目

人間教育 演習科目

言語文化科目・情報関連科目・体育関連科目・教職課程科目

人間力育成 実践科目

人間力育成 実践科目(自主講座)

	1年次	2年次	3年次	4年次		
目標	<ul style="list-style-type: none"> ●大学生活への定着を図る ●大学の「学び」がどのように生き方に繋がるのかを考える ●「学び」の土台であり、これからの就職活動に繋がる基礎学力の強化を図る ●目的、目標を持った大学生活が、就活や今後の人生を生き抜く力となることを認識する ●コミュニケーションの基本について理解する ●他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める 	<ul style="list-style-type: none"> ●女性が働くこと、仕事を持って生きていくことの意義を考える ●将来の目標を踏まえ、必要に応じて大学生活のあり方を修正する ●自分の就きたい職業および企業が求める人材を知る ●自分の適職について考えるに当たり、自己理解、採用されるための表現方法について考える ●社会人としてのマナーを身に付ける ●他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める 	<ul style="list-style-type: none"> ●就職活動の流れを理解する ●社会人に求められる、採用試験に必要な基本的マナーを理解する ●志望業界・職種などを選択するための各種情報を収集する ●採用試験で自己をアピールできる準備をする ●企業の採用情報を収集する ●他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める 	<ul style="list-style-type: none"> ●学生自身の準備段階に応じた支援を活用し、内定を獲得する ●他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める 		
キャリアセミナー	<ol style="list-style-type: none"> ①大学生活スタート ～毎日を20倍楽しくする方法～ ②ワタシ発見 ～今からできる自己分析～ ③シゴト探求 ～業界・職種ってなーに?～ ④先輩のキャリアデザイン ～何よりもタメになる内定者体験談～ ⑤インターンシップ報告会 ～みんなが参加する理由～ ⑥就活先取り!グループディスカッション ～キラリと輝くポイントは?～ <p>▶ 5回以上参加、報告書提出で5ポイント</p>	<ol style="list-style-type: none"> ①ミライ設計 ～イマを知る!ミライが見える!～ ②ワタシ発見 ～今からできる自己分析～ ③シゴト探求 ～業界・職種ってなーに?～ ④先輩のキャリアデザイン ～何よりもタメになる内定者体験談～ ⑤インターンシップ報告会 ～みんなが参加する理由～ ⑥就活先取り!グループディスカッション ～キラリと輝くポイントは?～ <p>▶ 5回以上参加、報告書提出で5ポイント</p>	<ol style="list-style-type: none"> ①就活スタート ～内定をゴールにしない就職活動の進め方～ ②自己分析 ～徹底的に自分と向き合い自分の幸せを考えよう～ ③自己PR・ガクチカ ～通る書類と通らない書類のちがいを～ ④業界・職種・企業研究 ～自分に合った仕事はなーに?～ ⑤志望動機 ～志望動機はコピーできません!!～ ⑥GD対策 ～勝つGDではなく負けぬGDへ～ <p>▶ 5回以上参加、報告書提出で5ポイント</p>			
基礎力養成講座	<ol style="list-style-type: none"> ①論文対策講座 【対象】大1・大2 【内容】論文文を作成し文章力及び論理性を養う。 講義:1回 演習:1回 課題提出:1回 ②非言語対策講座 【対象】大1・大2・大3 【内容】就職採用選考の筆記試験対策として、非言語分野が苦手な方、短時間で簡単に解くコツを習得したい方、問題の形式に慣れたい方にお勧め、四則演算、分数、小数、%の計算・比の計算、食塩水の濃度算、二重の割合、表の読み取り、損益計算、分割払い・清算、仕事算・速度算、場合の数、確率、集合、対偶・帰納法・演繹法・仮説 等、非言語(算数・数学系)を基礎からしっかり学ぶ。 全12講座 <p>▶ 講義・演習に参加、課題60点以上、報告書提出で2ポイント</p>					
インターンシップ	<p>【インターンシップとは】 学生が在学中に、企業などにおいて自らの専攻や将来のキャリアに関連した就業体験を行うこと。</p> <p>【インターンシップの目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①社会のしくみを理解する ②働くイメージを持つ ③自分の強みと課題を明確にする ④就業体験を通じて、大学での学びの重要性を知る 	<p>STEP 1</p> <p>事前指導 【全体講義】【実践】それぞれ1回ずつ参加する。 【全体講義】manabaで動画を視聴し、レポート(A4で1枚)を提出。 【実践】事前予約制。複数日開催。先着順。</p>	<p>STEP 2</p> <p>実習願出提出</p>	<p>STEP 3</p> <p>インターンシップ実習参加 5日間以上及び合計35時間相当以上 ※実習中は毎日「実習日誌」を書き、担当者に確認してもらう。</p>	<p>STEP 4</p> <p>事後プログラムへの参加 実習を経て学んだことを、学生間で共有し振り返りを行う。</p>	<p>STEP 5</p> <p>実習日誌・報告書提出 事後プログラムで配付する報告書を記入の上、提出</p> <p>▶ 上記 STEP 1～STEP 5を行うことで15ポイント。</p>
				<p>単位認定を受けられるのは1度のみです。</p> <p>1～3年生までに通算15ポイントを獲得すると、翌年、履修登録手続にて2単位が得られます。</p> <p>4年生ではポイントは得られません。</p>		

※ インターンシップについての詳細は、インターンシップガイダンスに参加し確認してください。

人間力育成 実践科目 ▶▶▶ 実践力養成セミナーA(レクリエーション・リーダー養成)

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、約100名の多人数に加え三密を伴う学習形態である本授業を閉講とせざるを得ませんでした。今年度も、状況によっては大きく授業内容を変更する場合があります。具体的にはオンラインを含めた三密を避ける授業展開、履修者数の制限(40名程度)を行い、希望者数が多い場合には選出を行います。以下は昨年履修予定であった授業内容となります。児童教育学科の学生は「レクリエーション実践演習」を履修してください。

この授業は、「楽しさを体験する」時間と「楽しむ」時間を構成されています。まず参加者として様々なレクリエーション種目の楽しさを体験しましょう。次に、その楽しさの構造を理解し、指導者の立場から組み立てて相手に贈る方法を学びましょう。この授業は、教員(初・中・高卒業生)を目標としている人、ことまち、お年寄り、ハンデのある方を対象としたボランティアに参加する人には特にヒントになるプログラムです。

授業計画 (夏休み期間中の集中授業を予定しています)

1日	2日	3日
1 楽しさを体験する アイスブレイクゲーム1 協調系PA(※1)系ゲーム	楽しさを体験する アイスブレイクゲーム2 PA系ゲームの仕組み	楽しさを体験する ニュースボート1
2 楽しさを体験する アイスブレイクゲーム2 アイスブレイクの仕組み	楽しさを組み立てる PA系ゲームを贈る	楽しさを体験する ニュースボート2
3 楽しさを組み立てる アイスブレイクの贈る	楽しさを体験する グループワークトレーニング	楽しさを体験する ニュースボート3
4 楽しさを組み立てる アイスブレイクの贈る	楽しさを組み立てる グループワークトレーニング	楽しさを組み立てる ニュースボートの仕組み
5 アイスブレイクのまとめ ふりかえりとまとめ	楽しさを組み立てる GW1(※2)の仕組み ふりかえりとまとめ	レクリエーターになる レクリエーターの仕組み ふりかえりとまとめ

※1 PAとは、「プロジェクト・アクティビティ」のことです。体験学習法をベースにした教育プログラムです。※2 GWとは、「グループワークトレーニング」のことです。☆日曜はホテルで実施します。☆この科目の単位はOAP割の対象外です。

授業の到達目標

- 1 様々なレクリエーション種目の楽しさを体験する。
- 2 レク支援の仕組みを学ぶ。
- 3 レク種目の指導方法を学ぶ。

人間力育成 実践科目 ▶▶▶ 実践力養成セミナーB (ファシリテーター養成)

この授業では、グループで作業や仕事を進める際に必要なファシリテーターとしてのスキルを習得します。ファシリテーションに必要なアイスブレイキング、アイデアを引き出して話し合う、チームで意見をまとめるなどの方法を、すぐに使えるゲームやグループワーク表現で楽しみながら学びましょう。教員や、ワークショップやプロジェクトを主宰する仕事を目標としている人にも参加してほしい授業です。仕事を予定の人、そして現在グループワークに自信のない人にも参加してほしい授業です。

授業計画 (夏休み期間中の集中講座を予定しています)

1日	2日	3日	4日
1 ファシリテーションとは Work:自分のタイプを知る	グループで自みを生かす GW:戦術ゲーム	グループで問題を解決する GW:情報収集と整理 1	社会から求められるスキル 発表
2 GW(※3):アイスブレイキング 他者理解	戦略ゲームから 学んだことの整理	グループで問題を解決する GW:情報収集と整理 2	振り廻りとまとめ
3 GW:アイスブレイキング	傾聴とアサーティブ	グループで問題を解決する GW:時間管理と提案 1	
4 チームビルディングと ファシリテーターの役割	グラフィックを使う	グループで問題を解決する GW:時間管理と提案 2	

※3 GWとは、「グループワーク」のことです。

授業の到達目標

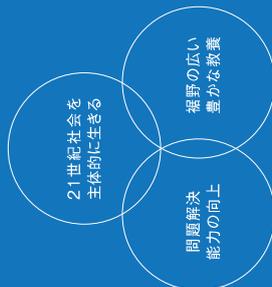
- 1 グループワークの楽しさと効果を経験し、ゲームを通して体験する。
- 2 チームビルディングとグループ運営の方法を学ぶ。
- 3 ファシリテーションのスキルを学ぶ。

人間力育成 実践科目

(自主講座A)(自主講座B)

変化の激しい 時代を 生き抜くために。

変化の激しい、先行き不透明な21世紀社会を主体的に生き抜くためには、知識を随時適宜に組み替える能力や柔軟な問題解決能力、更には国際化・情報化によるコミュニケーション能力とメディアリテラシーの重要度が増します。一方では、規範的な意識の低下、行動の基準とそれを支える価値観の構築が課題となっています。「自主講座A・B」では、このような課題を抱える社会に対応すべく、所属する学科の専門性に限らず自身の興味関心を突破口に、専門以外の分野にも関心を広げ、総合的、横断的な知識や思考などを学んでいきます。また、協働して学ぶことにより、主体的な新しい人間関係の構築など、建学の精神「自主自律」を具現化する調和のとれた能力の育成を目指します。



<入学から卒業までの支援の流れ>
大学

	1年生	2年生	3年生	4年生
目標	大学生活への定着 大学での学びの意義を考える学びの土台となる基礎学力強化	働くことの意義を考える 自分の就きたい職業で求められる人材像を知る	就職活動の流れを理解し、採用試験に向けての対策を立て行動に移す	進路を確定 卒業後の進路に向けての準備をする
	基本的なマナーを身に付ける		社会人として求められるマナーを身に付ける	
授業科目	学科の専門性に対応した学修・実習等			
	◆スタートアップセミナー 自主自律			
	◆基礎ゼミナール			
	◆キャリアデザイン科目 (学科により開講時期が異なります)			
	◆自主講座 (学科の特色に合わせた講座、教養を学ぶ講座等/板橋キャンパス)			
	◆キャリア形成支援講座 (狭山キャンパスでは「キャリア・就職支援プログラム」として実施)			
	自己発見セミナー	キャリアセミナー	就職セミナー	
	基礎力養成講座		インターンシップ	
キャリア・就職支援プログラム	保護者のための就職講座			
				進路(就職)アドバイザーによる個別面談
	OG・内定者による支援プログラム、業界研究講座等		専門職 採用試験対策	
	ヘアメイク講座 就職支援講座 学内企業セミナー U・Iターン研究セミナー等		企業説明会 ブラッシュアップ講座 企業マッチング会 労働法講座等	
キャリアアップ講座	公務員・語学受験対策講座 (公務員対策講座、TOEIC対策講座等)			
	キャリア支援・資格取得対策講座 (話ことばとコミュニケーション検定、日商簿記対策講座、MOS Word2016/MOS Excel2016対策講座、秘書技能検定対策講座、保育士資格試験対策講座、食生活アドバイザー検定対策講座、フードコーディネーター対策講座、販売士対策講座、小児救急救護法チャイルドケアプラス等)			

2020 年度大学生キャリア・就職支援計画（板橋校舎）

	1 年次	2 年次	3 年次	4 年次
目標	<ul style="list-style-type: none"> 大学生活への定着を図る 大学での「学び」がどのように生き方に繋がるのかを考える 「学び」の土台であり、これからの就職活動に繋がる基礎学力の強化を図る 目的、目標を持った大学生活が、就活や今後の人生を生き抜く力となることを認識する コミュニケーションの基本について理解する 他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める 	<ul style="list-style-type: none"> 女性が働くこと、仕事を持って生きていくことの意義を考える 将来の目標を踏まえ、必要に応じて大学生活のあり方を修正する。 自分の就きたい職業および企業が求める人材を知る 自分の適職について考えるにあたり、自己理解、採用されるための表現方法について考える 社会人としてのマナーを身に付ける 他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める 	<ul style="list-style-type: none"> 就職活動の流れを理解する 社会人に求められ、採用試験に必要な基本的マナーを理解するための各種情報を収集する 採用試験で自己をアピールできる準備をする 企業の採用情報を収集する 他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める 	<ul style="list-style-type: none"> 学生自身の準備段階に応じた支援活用し、内定を獲得する 他者との協働やグループワークを通して、自己発見を深める
共通教育科目・学科の取組等	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・フレッシュマンセミナー ・スタートアップセミナー自主自律 ・基礎ゼミナール・情報活用・英語 1A ・学科「自主講座 A」 	<ul style="list-style-type: none"> ・学科「キャリアデザイン」 ・学科「自主講座」 	<ul style="list-style-type: none"> ・キャリアガイダンス(服美) ・キャリア・サポート(環境) ・学科「自主講座」 	<ul style="list-style-type: none"> ・学科「自主講座」
キャリア形成支援講座	<キャリアセミナー> ①大学生活スタート～毎日を 20 倍楽しくする方法～ ②わたし発見～わたしも知らないわたし～ ③夏カツのススメ～夏休みはチャンスがいっぱい！～ ④先輩のキャリアデザイン～何よりもタメになる先輩体験談～ ⑤『就活ニューノーマル!?!』～コロナ禍で見えてきた外せないポイント～ ⑥社会のリアル～社会とわたしのキョリを縮めよう～ (5 回以上参加で 5 ポイント)	<キャリアセミナー> ①ミライ設計～イマを知る！ミライが見える！～ ②業界・職種・企業研究～自分に合った仕事はなに？～ ③先輩のキャリアデザイン～何よりもタメになる先輩体験談～ ④『就活ニューノーマル!?!』～コロナ禍で見えてきた外せないポイント～ ⑤就活先取り！自己分析～自分を知ることから始めよう～ ⑥就活先取り！自己 PR～もっと自分を伝える方法～ (5 回以上参加で 5 ポイント)	<就職セミナー> ①就活スタート～内定をゴールにしない就職活動の進め方～ ②自己分析～徹底的に自分と向き合い自分の幸せを考えよう～ ③自己 PR・ガクチカ～通る書類と通らない書類のちがいを～ ④業界・職種・企業研究～自分に合った仕事はなに？～ ⑤志望動機～志望動機はコピペできません！～ ⑥内定者報告会～先輩の就活必勝法～ (5 回以上参加で 5 ポイント)	
	<自己発見セミナー> グループワーク中心 自己の探求 (5 ポイント)			
	<基礎力養成講座> ①論作文対策講座(2 ポイント) ②非言語対策講座(6 ポイント)	<基礎力養成講座> ①論作文対策講座(2 ポイント) ②非言語対策講座(6 ポイント)	<基礎力養成講座> ①非言語対策講座(6 ポイント)	
<インターンシップ> 事前指導 (eラーニング・実践) インターンシップ実習 (5 日以上及び 3 5 時間相当以上) 事後プログラム(15 ポイント)	<インターンシップ> 事前指導 (eラーニング・実践) インターンシップ実習 (5 日以上及び 3 5 時間相当以上) 事後プログラム(15 ポイント)	<インターンシップ> 事前指導 (eラーニング・実践) インターンシップ実習 (5 日以上及び 3 5 時間相当以上) 事後プログラム(15 ポイント)	<インターンシップ> (ポイント付与なし)	
就職支援プログラム	①保護者のための就職講座 ②仕事研究講座「OG 懇談会」 ③仕事研究講座「内定者報告会」 ④学内企業セミナー ⑤公務員・UI ターン研究セミナー	①保護者のための就職講座 ②仕事研究講座「OG 懇談会」 ③仕事研究講座「内定者報告会」 ④学内企業セミナー ⑤公務員・UI ターン研究セミナー	①保護者のための就職講座 ②仕事研究講座「OG 懇談会」 ③就職支援講座 ④学内企業セミナー ⑤公務員・UI ターン研究セミナー ⑥個人面談	①企業説明会 ②保護者のための就職講座 ③ブラッシュアップ講座 ④企業マッチング会 ⑤学生のための労働法講座
キャリアアップ講座	I. 公務員講座、ガイダンス 教養（基礎、応用、直前）専門（基礎、直前）模擬試験（初級・資格職、大卒市役所・警察・消防、上級）対策講座（文書力養成・書類、論作文、面接、集団討論、弱点補強） II. キャリア支援・資格取得対策講座（※ ◎印は「自主講座」対応） ◎秘書技能検定準 1・2 級【筆記】対策講座 ・秘書技能検定準 1 級【面接】対策講座 ◎MOS Word 2016 対策講座 ◎MOS Excel 2016 対策講座 ◎日商簿記 3 級対策講座(通年) ・話しことばとコミュニケーション検定対策講座 ・日本語検定 3 級対策講座 ◎フードコーディネーター 3 級対策講座(前期) ・フードコーディネーター実践講座(後期) ・カラーコーディネーター(スタンダード)対策講座(通年) ◎リテールマーケティング(販売士) 2・3 級受験対策講座 ・繊維製品品質管理士(TES)試験「事例」対策講座 ・マナー・プロトコール検定対策講座 ・小児救急救護法チャイルドケアプラス ・食生活アドバイザー®検定 2・3 級対策講座 ◎保育士資格筆記試験対策講座(通年) III. 生活、IV. 心理・福祉、V. 創造・表現、VI. 語学、VII. 健康・スポーツ			

(注) 1. 就職支援プログラムの内容は、状況次第で変更する場合がある。幼保系就職支援プログラムについては、別途実施。

2. 就職支援プログラムは、学生支援センターでの主催者が変更する場合もある。