

食環境科学部

I 履修要綱
第1章 学修計画の基礎 試験と成績評価
第2章 食環境科学科 (フードサイエンス専攻) 履修方法と専攻教育課程表
第3章 食環境科学科 (スポーツ・食品機能専攻) 履修方法と専攻教育課程表
第4章 健康栄養学科 履修方法と学科教育課程表
II 食環境科学部 学生支援プログラム
III 諸 資 格
IV 学籍および納付金
V そ の 他
VI 教員紹介 (プロフィール)

卒業まで大切に使用・保管してください。

この履修要覧は、皆さんが学業を進めていくうえで必要不可欠な、学部の基本的な事項を収録したものです。再配布はしませんので、卒業まで大切に保管してください。記載内容は2018年4月現在のものです。記載内容の変更については掲示にてお知らせします。

食環境科学部の教育研究上の目的

1 人材の養成に関する目的

少子高齢社会において、あらゆるライフステージにおける健康で活力に満ちた質の高い暮らしを実現するため、食と健康分野における教育・研究を通じて食品の機能を総合的に探究し、これを高度な栄養指導に発展させるとともに、21世紀における食と健康を中心とした生命科学の創成、現在の社会が直面している食糧問題・健康問題などを解決する、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバル人材の育成を目的とする。

2 学生に修得させるべき能力等の教育目標

「食」、「栄養」、「健康」に関して、最新の生命科学、バイオテクノロジーを深く学習して、食品機能科学や食と健康をつなぐ高度な専門的知識・技術を修得する。さらに、高度な倫理観を身に付け、実社会で自ら判断し、自主的、主体的に問題を解決していく認知的能力（独立自活）、総合的かつ持続的な学修経験に基づく創造力と構想力を育成し、食環境科学の新しい分野を切り拓いていく能力、グローバル化に的確に対応できる能力を身につけることを教育目標とする。

食環境科学部の教育方針（ポリシー）

ディプロマ・ポリシー（卒業の認定及び学位授与に関する方針）

食環境科学部では2学科の定める教育上の目的に基づく教育課程にしたがって学修し、基準となる単位数を修得することが学位授与の要件である。生命科学的視点に立って、食品機能科学の基礎的知識・技術を修得するとともに、「食」、「栄養」、「健康」の関わりを深く理解し、国民が全体として生涯にわたり健康的で明るく、活力ある生活が送れるよう、地球社会の発展に貢献するという強い意志を有すること。

食 環 境 科 学 部 長

目 次

食環境科学部の教育研究上の目的
食環境科学部の教育方針（ポリシー）

I 履修要綱

第1章 学修計画の基礎・試験と成績評価

第1節 学修にあたって	8
1 学期	
2 セメスタ制	
3 単位制	
4 修業年限と在学年数	
5 学士の学位授与	
第2節 授 業	9
1 授業の期間	
2 授業の時間帯	
3 休講	
4 補講・集中講義	
第3節 Web履修登録について	11
1 履修登録の流れ	
2 登録時の注意事項	
3 シラバスについて	
4 科目の記号と番号（科目ナンバリング）	
第4節 試 験	14
1 試験の種類	
2 学期末試験	
3 平常試験	
4 試験の注意事項	
第5節 成績評価	17
1 成績の評価	
2 G P A制度	
3 成績の発表	
4 成績に関する問い合わせ（成績調査）	
5 学修指導	
6 卒業再試験について	

第2章 食環境科学科（フードサイエンス専攻） 履修方法と専攻教育課程表

食環境科学科フードサイエンス専攻の教育研究上の目的

食環境科学科フードサイエンス専攻3つのポリシー

1 カリキュラム上の特徴	25
2 食環境科学科フードサイエンス専攻卒業要件	
3 年次別履修単位数制限	
4 卒業論文着手条件	
5 履修上の注意	
基盤教育科目	
専門科目	
開放領域について	
卒業要件を上回って修得した単位について	
食環境科学科フードサイエンス専攻教育課程表（2018年度入学生用）	
食環境科学科フードサイエンス専攻の開放領域	

第3章 食環境科学科（スポーツ・食品機能専攻）履修方法と専攻教育課程表

食環境科学科スポーツ・食品機能専攻の教育研究上の目的

食環境科学科スポーツ・食品機能専攻3つのポリシー

- 1 カリキュラム上の特徴…………… 43
- 2 食環境科学科スポーツ・食品機能専攻卒業要件
- 3 年次別履修単位数制限
- 4 4年次必修授業受講条件
- 5 履修上の注意
 - 基盤教育科目
 - 専門科目
 - 開放領域について
 - 卒業要件を上回って修得した単位について
 - 食環境科学科スポーツ・食品機能専攻教育課程表（2018年度入学生用）
 - 食環境科学科スポーツ・食品機能専攻の開放領域

第4章 健康栄養学科 履修方法と学科教育課程表

健康栄養学科の教育研究上の目的

健康栄養学科3つのポリシー

- 1 健康栄養学科が目指す管理栄養士像…………… 61
- 2 カリキュラム上の特徴
- 3 健康栄養学科卒業要件
- 4 年次別履修単位数制限
- 5 4年次必修授業受講条件
- 6 履修上の注意
 - 基盤教育科目
 - 専門科目
 - 開放領域について
 - 卒業要件を上回って修得した単位について
 - 健康栄養学科教育課程表（2017年度以降入学生用）
 - 健康栄養学科の開放領域について

II 食環境科学部学生支援プログラム

食環境科学部学生支援プログラム

- 1 英語単位認定制度…………… 76
- 2 Toyo Global Leader（TGL）プログラム
- 3 英語特別教育科目 LEAPプログラム
- 4 ランゲージセンター課外英語講座
- 5 大学院開講科目履修制度
- 6 成績優秀者表彰制度
- 7 実務研修（食環境科学科のみ）
- 8 東京外国語大学の単位互換制度

III 諸資格

諸資格

- 1 教職課程（教育職員免許状）…………… 86
 - 教育職員免許状について
 - 教育職員免許状の取得条件について
 - 教員免許状更新制について
 - 教職課程登録料について
 - 教職の履修登録について
 - 教育実習（栄養教育実習）について
 - 介護等体験について（食環境科学科のみ対象）
 - 教職実践演習について
 - 教育職員免許状一括申請について
 - 休学および留学等で長期間大学へ通学することができない場合について
 - 教員採用試験について
 - 教員採用に関する支援について

- 2 食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）
- 3 フードスペシャリスト
- 4 危険物取扱者（甲種）
- 5 バイオ技術者認定試験（中級・上級）

IV 学籍および納付金

- 1 学籍（学籍異動に関する手続）…………… 112
- 2 納付金に関する取扱

V その他

- 1 海外留学・研修プログラム…………… 124
- 2 板倉キャンパスの情報環境について
- 3 学則（学籍に関する事項の抜粋）
- 4 東洋大学食環境科学部規程

VI 教員紹介（プロフィール）…………… 135

板倉校舎案内図…………… 148

I 履 修 要 綱

第 1 章 学修計画の基礎・試験と成績評価

第1節 学修にあたって

1 学 期

1 年を次の学期に分けます。

春学期 4月1日から9月30日まで

秋学期 10月1日から翌年の3月31日まで

※ただし、授業開始日や終了日、履修登録期間は年度によって異なるので、学生生活ハンドブックやToyoNet-Gで確認してください。

2 セメスタ制

セメスタ制は、上記のように1年を2つの学期（セメスタ）に分け、4年間で8つのセメスタを段階的に積み上げて卒業するシステムです。半年単位で授業が完結することによって、授業効果を高め、学生が集中して学ぶことができ、学生の理解度を把握しやすくなるメリットがあります。

セメスタ制の仕組み

1 学 年	第1セメスタ
	第2セメスタ
2 学 年	第3セメスタ
	第4セメスタ
3 学 年	第5セメスタ
	第6セメスタ
4 学 年	第7セメスタ
	第8セメスタ
卒 業	

3 単位制

（1）単位制とは

授業科目の履修には単位制が採用されています。単位制とは、授業科目にそれぞれ定められた単位があり、一定の基準（科目の単位数に見合う授業時間）に沿って、その授業科目を履修し、試験に合格することによってその授業科目の単位が認定される制度です。

従って、学科または専攻教育課程表に基づく卒業要件を満たした場合に卒業として認定し、学士の学位が与えられます。

（2）単位数の計算方法

授業科目には学習時間に応じた単位数が定められており、卒業要件等の基準は修得すべき単位数として規定されています。1単位は、授業や自習（予習・復習）を含め45時間の学修を行う計算になっており、次の基準により設定されています。

授業科目の区分と1単位あたりの学修時間

授業科目等	授業実施	学習時間		
		授業時間	自 習 時 間 (予習・復習時間)	合 計
講 義 ・ 演 習	15週	15時間	30時間	45時間
外 国 語 科 目	15週	30時間	15時間	45時間
実験・実技・実習	15週	45時間	0時間	45時間

4 修業年限と在学年数

修業年限は4年です。

在学年数は、通算して8年が限度となります。この場合において、休学年数は在学年数に算入しません。

5 学士の学位授与

卒業要件（卒業に必要な単位数）を満たし、修業年限を経過した者には、下記の学位が授与されます。

- 食環境科学科……学士（食環境科学）
- 健康栄養学科……学士（健康栄養学）

第2節 授 業

1 授業の期間

本学で行われる授業には、1年間を春学期・秋学期の2学期（セメスタ）に分割し、15週間単位で授業を行うセメスタ授業と、各セメスタを2分割し、8週間単位で授業を行うクォーター授業があります。また、夏季・春季休暇期間に、集中講義や実習等の授業が行なわれる場合があります。これをセッション授業といいます。

春学期（4月1日～9月30日）						秋学期（10月1日～3月31日）					
4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
春セメスタ授業期間					夏セッション	秋セメスタ授業期間					春セッション
第1クォーター		第2クォーター				第3クォーター		第4クォーター			
				夏季休暇						春季休暇	

- ※学則上の学期日程と実際の学年暦（授業カレンダー）は異なることがあります。
学籍異動等の取り扱いは、学則上の学期日程（春：4月1日～9月30日、秋：10月1日～3月31日）で取り扱います。
- ※学年暦（授業カレンダー）の詳細は、年度ごとに発行される『学生生活ハンドブック』の「年度行事予定」で確認してください。
- ※各年度の授業時間割・開講形態・履修登録期間等は『授業時間割表』（4月初旬に配布）にて、お知らせします。また、追加の周知事項がある場合、ToyoNet-Gや掲示板で随時お知らせします。

2 授業の時間帯

授業時間は、1時限（1コマ）90分とし、各時限の区切りは次の表のとおりです。

時 限	時 間 帯
1	9：30 ～ 11：00
2	11：10 ～ 12：40
昼休み	12：40 ～ 13：20
3	13：20 ～ 14：50
4	15：00 ～ 16：30
5	16：40 ～ 18：10
6	18：20 ～ 19：50

- 一部の実験・実習科目および補講等については上記の時限、時間帯と異なる場合があります。
（詳細は授業時間割表およびToyoNet-G・掲示で確認してください）

3 休 講

教員のやむを得ない理由，学会等への参加，大学の行事などにより授業を休講にすることがあります。

授業の休講は，食堂内電光掲示板，ToyoNet-Gでお知らせします。

なお，次の場合は板倉事務課窓口にお問い合わせをして，その指示を受けてください。

- (1) 休講の指示がなく授業開始時刻を30分以上経過しても授業が開始されない場合。
- (2) その他特別にやむを得ない状況のとき。

※休講に関する電話での問い合わせには一切応じません。

4 補講・集中講義

次のような場合で，補講・集中講義を実施するときは，その内容を事前に中央掲示板に掲示します。

- (1) 授業が休講となったとき。
- (2) その他の理由で，特別に補講・集中講義を必要とするとき。

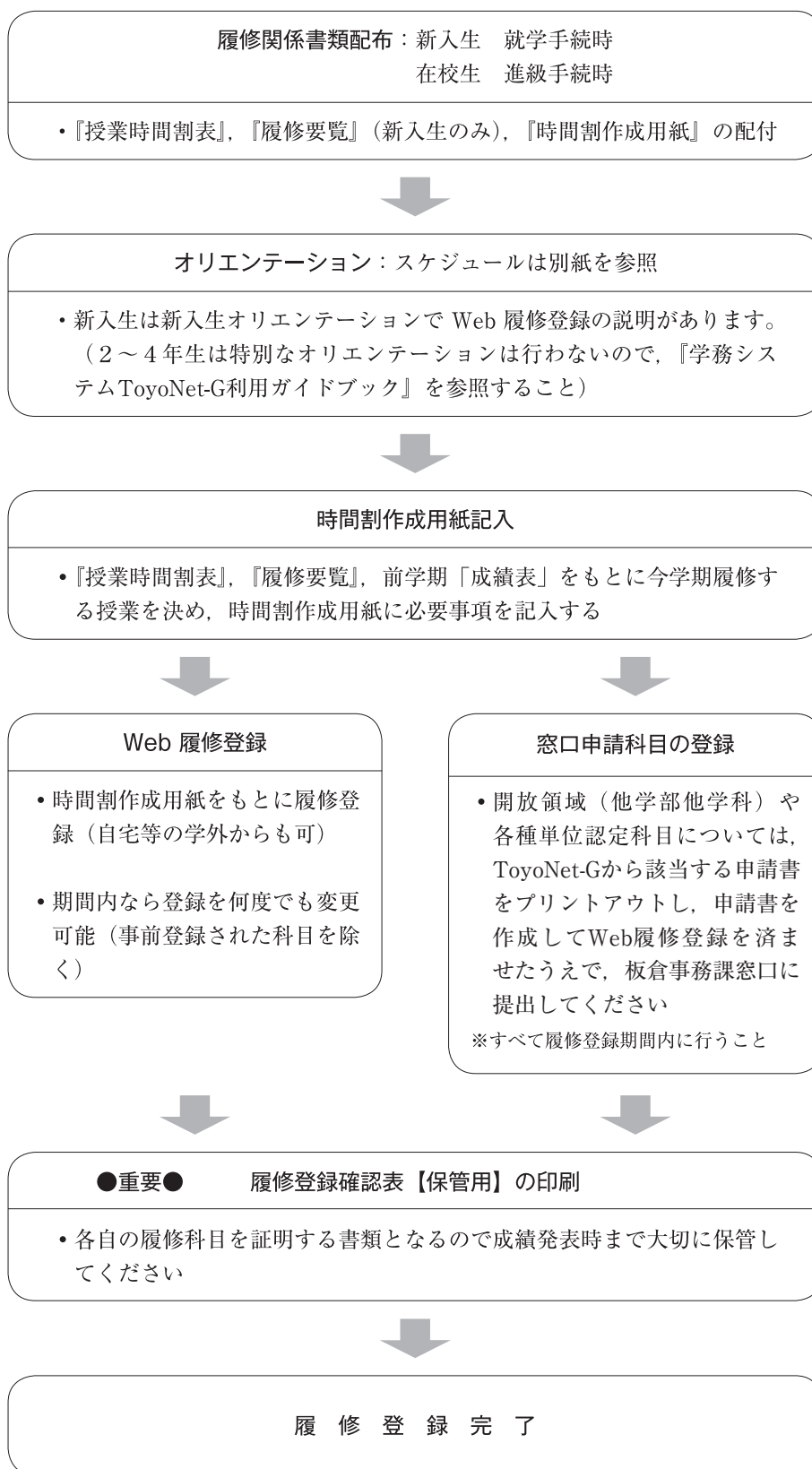
なお，補講は原則として各学期の補講調整期間に行いますが，補講調整期間以外に実施することもあります。

第3節 Web履修登録について

詳細については『学務システム ToyoNet-G利用ガイドブック』を参照してください。

1 履修登録の流れ

※春学期の開始時（4月）
と秋学期の開始時（9月
下旬）の年2回行います。



2 登録時の注意事項

- (1) 履修登録にあたっては、履修要覧及び授業時間割表を熟読のうえ、時間割作成用紙に必要事項を記入してください。
- (2) 学科教育課程表に示された配当学年に従って履修登録してください。
- (3) 原則として、履修登録期間以降の追加・訂正・削除は一切認めません。
(ただし、履修取消についてはこの限りでない。P17, 18「GPA制度」参照)
- (4) 授業時間割及び講義内容等に変更があった場合は、中央掲示板に掲示しますので確認してください。
- (5) 履修登録確認表は必ず印刷して、履修内容を確認し保管してください。

3 シラバスについて

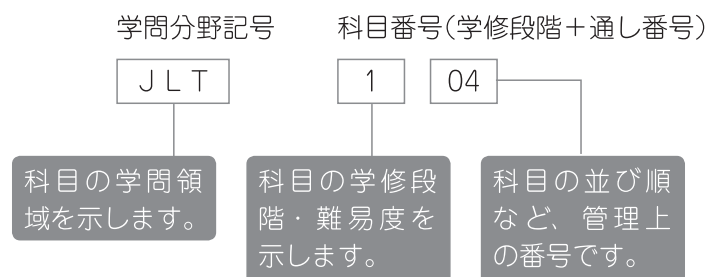
シラバス（講義要項）には、授業の内容（概要）や到達目標など、科目の履修を通じて身につけることのできる知識、能力、また各回の授業の進め方や内容、成績評価方法・基準、使用テキストや予習・復習の指示などが、予め学生に示されています。

履修する科目を決めるにあたって、シラバスを熟読することはもちろん、次回の授業の準備学習や復習の際の振り返りに用いるなど、シラバスを活用することによって学習効果を高めるよう努めてください。

シラバスは「ToyoNet-G」にて公開しています。

4 科目の記号と番号 (科目ナンバリング)

各授業科目には、記号と番号が付いています（教育課程表を参照）。
記号と番号の意味は以下のとおりです。



学問分野記号

教育課程表上の各科目に付されている学問分野記号は次のとおりです。

AHS	応用健康科学	ECE	生態・環境	LAM	病態検査学
ALG	代数学	ECO	経済学	LIE	英米・英語圏文学
AMC	応用分子細胞生物学	EDP	教育心理学	MAT	数学
ANC	分析化学	EDU	教育学	MOB	分子生物学
APA	動物生理・行動	EER	環境技術・環境負荷低減	ORC	有機化学
APB	応用生物化学	ENG	語学（英語）	PHP	薬理系薬学
APC	複合化学	ESS	教科教育学	PHT	哲学・思想（基盤教育）
APM	応用微生物学	EVb	進化生物学	PHY	物理学
ARS	地域研究	FAS	学問の基礎（基盤教育）	PMB	植物分子・生理科学
ASS	社会経済農学	FOS	食品科学	PMC	病態医化学
BAA	解析学基礎	FRA	語学（フランス語）	POL	政治学
BAB	基礎生物学	FUL	基礎法学	PSY	心理学
BAM	基礎医学	GEA	解剖学一般（含組織学・発生学）	PUL	公法学
BIC	生物分子化学	GEB	ゲノム生物学	SEM	ゼミナール／基礎演習
BLS	生物科学	GLG	地質学	SEP	固体地球惑星物理学
BMS	生体分子科学	GMC	医化学一般	SGB	遺伝育種科学
BPC	生物物理・化学物理・ソフトマターの物理	HLS	生活科学	SHS	科学社会学・科学技術史
BSC	基礎化学	HPH	衛生学・公衆衛生学	SOC	社会学
CEB	細胞生物学	HSS	健康・スポーツ科学	SPA	語学（スペイン語）
CHI	語学（中国語）	HUG	人文地理学	SSE	社会システム工学・安全システム
CIV	キャリア/インターンシップ/ボランティア系科目	HUI	人間情報学	STS	統計科学
CPH	化学系薬学	IHR	国際人の形成	THE	卒業論文／卒業制作
CUA	文化人類学・民俗学	INC	無機化学	THI	情報学基礎理論
DEV	持続可能システム	ITS	総合・学際	TYS	自校教育科目
EAH	食生活学	JPN	語学（日本語）		
ECD	キャリア・市民形成	KOR	語学（韓国語）		

科目番号（学修段階＋通し番号）

100番台	主に大学1年生を対象とした授業（1年次レベル）
200番台	主に大学2年生を対象とした授業（2年次レベル）
300番台	主に大学3年生を対象とした授業（3年次レベル）
400番台	主に大学4年生を対象とした授業（4年次レベル）
500番台	大学院レベル

※上記の科目番号は授業の難易度を示すものとして付されています。教育課程表に記載されている配当学年（履修可能年次）と異なる場合があります。

第4節 試 験

1 試験の種類

履修した科目の単位を修得するためには、その授業科目の授業に3分の2以上出席し、所定の試験に合格しなければなりません。

この成績評価を行うための試験は、筆記（レポートを含む）または口頭により行います。

（1）学期末試験

（2）平常試験

2 学期末試験

学期末試験とは、各学期の最終週（試験・補講調整期間）に行うテスト等を指します。例年、春学期は7月下旬～8月上旬、秋学期は1月下旬～2月上旬に実施予定で、学期末試験時間割に従って実施します。（ToyoNet-Gで各自の時間割を確認してください）試験の日、時限、場所（教室）、方法等は、次により発表します。

試験の種類	発表の方法	発表の時期	確 認 方 法
学期末試験	ToyoNet-G	試験開始の約1週間前	ToyoNet-Gの「学生メニュー」>「学期末試験」>「試験時間割表照会」

※発表内容に変更が生じたときは、その内容をToyoNet-Gでお知らせします。

3 平常試験

平常試験とは、各授業科目の担当教員が平常の授業時間内で行うテスト等を指します。

4 試験の注意事項

（1）学期末試験の受験資格

次のいずれかに該当するときは、試験を受験することができません。

- （1）履修登録をしていないとき。
- （2）受験に際して有効な学生証を携帯していないとき。
- （3）休学及び停学中のとき。
- （4）試験開始後20分を経過したとき。

（2）平常・学期末試験上の注意事項

受験にあたっては、次のことに注意してください。

1. 履修登録確認表に記載されていない科目を受験しても無効です。
2. 学期末試験、平常試験ともに通常授業実施時間帯で試験が行われます。
3. 試験会場は平常授業時と異なる場合があるので、ToyoNet-Gの情報を確認してください。
4. 1科目で試験会場が2カ所以上になる場合、学籍番号で試験会場を指定するので、必ず指定された試験会場で受験してください。
5. 試験に際しては、すべて監督者の指示に従ってください。
6. 学期末試験では、学生証がないと受験できないので必ず携帯し、試験会場では机上の指示された場所に提示してください。（平常試験でも求められる場合がありますので、学生は必ず携帯すること。）
7. 試験会場に持ち込みできるものは、筆記用具・時計機能だけの時計・持ち込み

が許可されたもののみです。携帯電話、スマートフォン等の通信機能が付いた機器は机上に置けません。試験の妨げにならないよう電源を必ず切って、かばんにしまってください。なお、上記の機器、音楽プレーヤーを時計代わりに使用することはできません。

8. 筆記用具（ボールペン、鉛筆、消しゴム）を必ず持参してください。貸出は一切行いません。
9. 試験中の飲食は禁止します。
10. 答案用紙の、学部・学科・学年・学籍番号・氏名欄には必ず黒のペンまたはボールペンで記入してください（ただし、インクが消しゴム等で消せないものに限る）。
11. 学籍番号欄は学生証に記載されている学籍番号の10ケタすべてを記入してください。学籍番号、氏名のない答案用紙は無効です。
12. 学期末試験は試験開始後20分までに入室しないと受験資格を失います。また退出は開始後30分を経過し、監督者の指示があった後にのみ許可します。途中退室した場合、再入場は認めません。
13. 天災、病気、その他やむを得ない理由によって、試験を受験できなかった場合は速やかに証明書または診断書（コピー可）等を添えて担当教員に届け出て、具体的な指示を受けてください。
14. 不正行為を行った場合は、学則（第57条）に基づき処分されます。不正行為についての規程と処分内容はP15、P16を参照してください。平常試験でも不正行為があった場合には、処分されます。担当教員の指示・説明をよく確認してください。
15. 交通機関の運行や天候の乱れ等に留意し、試験会場へは時間に余裕をもって入場してください。

平常・学期末試験における不正行為

不正行為（本学の規則に反する行為、または学生の本分に反する行為）を平常・学期末試験において行った場合は、学則第57条に則り処分されます。

1. 処分の種類

処分は、譴責、停学又は無期停学とする。

2. 処分とその対象となる不正行為

（1）譴責の対象となる行為

- ア 持ち込みが認められているものの貸借。
- イ 他人の答案の覗き見、答案を故意に他人に見せ又はそれを見る行為。
- ウ 試験監督者又は監督補助者からの注意を無視した行為。
- エ その他アからウに準ずる行為。

（2）停学1ヵ月の対象となる行為

- ア 解答用紙を交換する行為。
- イ 許可されていないものの持込み。
- ウ 書込みを許可されていない持込許可教材、机上、手掌等へ書込みをしての受験、又は、これに類似する行為。
- エ 試験監督者又は監督補助者からの注意に対する暴言。

- オ その他アからエに準ずる行為。
- (3) 無期停学の対象となる行為
 - ア 替え玉受験。
 - イ 在学中における再度の不正行為。
 - ウ 試験監督者又は監督補助者からの注意に対する暴力行為。
 - エ その他、極めて悪質な行為。

3. 処分に伴う措置

- (1) 処分の種別にかかわらず、不正行為のあった試験科目の単位は、当該年度(学期)において認定しない。また、上記「2.(2)」及び「2.(3)」の停学の対象となる行為については、当該年度(学期)の試験期間において実施される全ての試験科目の単位を認定しない。
- (2) 停学期間は当該学部教授会で処分に関する意見を決定した日から起算することを原則とする。
- (3) 決定した処分内容については、不正行為者が所属する学部の学部長が、本人及び保証人と面接のうえ、通達する。
- (4) 停学期間中は、不正行為者に対してその所属学部が教育的指導を行う。
- (5) 「譴責の対象となる行為ア及びイ」、「停学1ヵ月の対象となる行為ア」、「無期停学の対象となる行為ア」の不正行為は、その当事者全てが上記(1)～(4)の措置の対象となる。

4. 不服申立て

不正行為の指摘を受けた学生は、不服申立てをすることができる。

(3) レポート

各授業科目の担当教員からレポート提出の指示があったときは、下記の注意事項を厳守して、提出日に必ず提出してください。

レポート作成上の注意事項

- (1) レポート作成にあたっては、担当教員の指示に従うこと。
- (2) レポートの用紙サイズについて、特に指示があった場合は、これに従うこと。
- (3) レポートには、次の項目を必ず記載すること。

科目名、教員名、題目、学籍番号、氏名

- (4) レポートの左側上部をホッチキスで止めること。
- (5) レポート提出について

- ・担当教員の指示を受け、直接担当教員に提出すること。
- ・板倉事務課窓口では、特別指示のない限り、レポート郵送先・教員の連絡先の照会に応じることはできません。

第5節 成績評価

1 成績の評価

成績の表示は次の通りです。

【東洋大学成績評価基準】

合 否	成績表示	点 数	基 準
合 格	S	100～90	到達目標を十分に達成し、極めて優秀な成果を収めている。
	A	89～80	到達目標を十分に達成している。
	B	79～70	到達目標を達成している。
	C	69～60	到達目標を最低限達成している。
不 合 格	D	59～40	到達目標を達成していない項目があるが、学修行動を改めることにより達成する可能性がある。
	E	39以下	到達目標の項目の全てまたはほとんどを達成していない。
	*	評価対象外	出席・試験・レポート提出等の評価要件を欠格。

※「評価対象外」とは、授業期間を通じ出席不良、または不受験・レポート未提出のため成績評価の判断ができないものを指します。

※上表のほかに、留学先大学での学修成果などを単位認定する場合、「T」を合格の評価として使用する場合があります。

2 GPA制度

単位や成績評価、単位の質自体を保証していくことを目的としてGPA（Grade Point Average）制度を導入しています。

GPAとは、授業科目ごとの成績に対して、4.3～0.0のグレード・ポイントを付与し、この1単位あたりの平均を算出したもので、学生の学習到達度をはかる指標として、国内外の大学で広く使われています。

学修の質保証の観点から、卒業時にGPA2.0を上回るように努力してください。

〔GPAの算出方法〕

$$GPA = \frac{(S \text{ の修得単位数} \times 4.3) + (A \text{ の修得単位数} \times 4.0) + (B \text{ の修得単位数} \times 3.0) + (C \text{ の修得単位数} \times 2.0) + (D \text{ の修得単位数} \times 1.0) + (E \text{ の修得単位数} \times 0.0) + (* \text{ の修得単位数} \times 0.0)}{\text{総履修登録単位数}}$$

※対象とする科目は、卒業要件の科目とし、卒業要件以外の資格科目・自由科目は対象となりません。

※対象とする評価は、「S, A, B, C, D, E, *」とし、認定の評価「T」は対象となりません。

※再履修で評価を受けた成績については、最新の成績が反映されます。

※GPAは計算結果の小数点第3位を四捨五入し、小数点第2位までを表示します。

GPAは、「成績表」に直近と累積の値が記載され、海外留学の際の学力指標や学内奨学金の採用基準となる他、成績優秀者の表彰や、学内の学習指導に利用され

3 成績の発表

ることがあります。

(履修取消について)

履修科目の取り消しを希望する場合は、定められた期間に板倉事務課窓口で手続きしてください。なお、履修科目の追加・変更はできません。

4 成績に関する問い合わせ(成績調査)

第1クォーターについては6月下旬、春学期、第2クォーターについては9月中旬～下旬、第3クォーターについては11月下旬、秋学期、第4クォーターについては3月中旬～下旬にToyoNet-Gで発表します。

成績発表後、次の①～④に該当する科目については、成績調査受付期間にToyoNet-Gで成績調査申請を行い、成績評価の確認をすることができます。成績調査申請した科目の評価については定められた回答確認期間に各自で必ず確認してください。なお、電話での問い合わせや手続きはできません。

①履修登録をしたが、成績評価の記載がない科目

②履修登録をしていなかったが、成績評価が記載されている科目

③履修登録し、授業へ出席・受験したにもかかわらず、成績表に*印が表示されている場合(事故単位という)

④履修登録し、シラバスにある成績評価基準を満たしているが、成績評価が間違っていると思われる十分な理由がある場合に、科目担当教員に成績評価に間違いがないか、確認を求めたい科目

※④の場合については成績の再考を求めるものではないので、十分に注意すること。

5 学修指導

学修指導として、専任教員から、本人への指導および保証人への連絡を行う場合があります。

6 卒業再試験について

食環境科学部の4年次第8セメスタ以上（卒業当該学期のみ）において、卒業単位が不足する学生が対象となります。

再試験の受験資格、再試験の対象としない科目などについては、「食環境科学部卒業再試験実施に関わる内規」に基づき実施されます。

食環境科学部卒業再試験実施に関わる内規（抜粋）

（目的）

第1条 この内規は、不受験者および単位不足者の取り扱いに関する規程第2条に基づき、食環境科学部学生の単位不足者に対する卒業再試験に関して必要な事項を定める。

（受験資格）

第2条 4年次生で、卒業を希望する者であり、卒業に必要な単位数に6単位以内の不足があり、かつ3科目以内である者とする。

（対象科目）

第3条 卒業再試験の対象となる科目は、次のすべてに該当する科目とする。

- （1）原則として卒業当該学期に履修登録を行っている科目であること
- （2）単位充足者発表時の評価で「D」の評価を得た科目であること

（対象除外科目）

第4条 次の科目は、卒業再試験対象科目から除外する。

- （1）演習、実習、実験、実技、ゼミナール関係科目
- （2）卒業研究、卒業論文
- （3）不正行為等により無効となった科目
- （4）通常の評価において「E」「*（評価不能）」と判定された科目
- （5）科目の性質上、担当教員と学部長が協議して卒業再試験にふさわしくないと判断した科目。ただし、その科目にあっては学生の履修登録以前に卒業再試験を実施しないことを学生に対して明示するものとする。

（再試験手続）

第5条 再試験は、卒業当該学期で発表される単位充足者発表時に、定められた時間内に面接を受けた上で所定の手続きを行うものとする。

- （1）再試験手続きを行わなかった場合は、自動的に受験する権利は消滅する。
- （2）受験しようとする者は、卒業再試験対象科目であり、かつ卒業再試験を行う科目の中から、卒業に不足する単位数分の科目数のみ受験することができる。
- （3）他学部開講科目を受験する場合は、当該学部の卒業再試験の規定に従うものとする。
- （4）代理人での手続きは認めない。

（再試験受験料）

第6条 再試験受験料は次の通りとする。

1科目5,000円

（再試験の評価）

第7条 卒業再試験の成績評価は次の通りとする。

- （1）成績評価基準は、それぞれの科目において定期試験で実施した基準と同等とする。
- （2）再試験の結果、合格した者の成績評価の上限は「C」評価とする。



第2章 食環境科学科 （フードサイエンス専攻）

履修方法と専攻教育課程表

食環境科学科 フードサイエンス専攻の教育研究上の目的

1 人材の養成に関する目的

食を通じて健やかな生命を育み、質の高い暮らしを実現するため、生命の維持に必要な「食」の視点から生命科学を学び、生命科学の視点から「食」について考える必要がある。本専攻では、生命科学的視点に立って、食品素材が持つ機能とこれが人の健康維持に果たす役割を考究し、高度な倫理観によって、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバルな食品技術者の育成を目的とする。

2 学生に修得させるべき能力等の教育目標

食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの専門知識の系統的な修得、健康の視点から食をコーディネートする総合力の育成、先端的生物テクノロジーを基礎とした食品機能と食品の安全を高度に追及できる専門能力の育成。また、高い倫理観を持って社会活動に参画できる人材を育成するため、生命倫理、生命論、生命哲学あるいは技術者倫理に関する科目を配し、生命の維持に必要な「食」という視点から「生命・人間」を総合的に理解する能力の育成を目指す。

食 環 境 科 学 科 長

食環境科学科フードサイエンス専攻3つのポリシー

ディプロマ・ポリシー（卒業の認定及び学位授与に関する方針）

食を通じて健やかな生命を育み、質の高い暮らしを実現するためには、生命の維持に必要な「食」の視点から生命科学を学び、生命科学の視点から「食」について考える必要があります。本専攻では高度な倫理観と広い視野をもち、生命と健康、食の安全・安心に関わる専門技術や実践力、総合力を修得し、食の安全に関する専門的知識と技術、技能を学び、食品関連分野で社会に貢献できるグローバルな食品技術者としてふさわしい能力を身に付けていることを学位授与の要件とします。

カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成及び実施に関する方針）

- (1) フードサイエンス専攻では、化学や生物を初めて学ぶ人にも十分学習できるカリキュラムを編成し、食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの専門知識を系統的に教授しています。また、基盤教育科目に社会人基礎力の育成のための科目や短期海外研修科目を配して、キャリア形成支援とグローバル人材の育成を行うとともに、正しい倫理観をもった技術者を育成するための科目を配して、物の見方、考え方をしっかりと身に付ける教育を行います。
- (2) 2年次からは、将来の目標に添って専門性を高める教育を行なっています。食品を健康と関連づけて探求したい学生は、「食」を通して「いのち」を考え、食品の機能科学・栄養、健康科学を中心に学習することで、健康の視点から食をコーディネートする総合力の修得を目指します。食品の機能性を化学的に探求したい学生は、先端バイオテクノロジーを基礎に、食品機能と安全、未利用食資源の有効活用、最新の分析技術を学習し、食品の安全を高度に追及できる食品技術の修得を目指します。
- (3) 「食」の視点から「生命・人間」を総合的に理解し、高い倫理観を持って社会活動に参画できる人材を育成するため、生命哲学、技術者倫理に関する科目を教授しています。

アドミッション・ポリシー（入学者受入れに関する方針）

食環境科学科フードサイエンス専攻は、生命科学の視点から食を考え、最先端のバイオテクノロジーを基礎に食育から食の安全・安心に至るまでの総合的な知識と技術を教授しています。

以上の観点から本専攻は、食育・食文化、食品の機能科学、栄養・健康科学、食の安全、あるいは食品に関わる社会問題に興味を持ち、食を取り巻く諸問題に対して積極的・意欲的に解決したいと考えている人を求めています。

求める学生像

- (1) 食と健康あるいは食の安全など食に関する諸問題に関心を持っている人
- (2) バイオテクノロジーの先端技術を活用して、食品の機能性・安全性を探究するため、「生物」、「化学」といった基礎科目を意欲的に勉学する人
- (3) 常に自ら積極的に学ぼうとする強い意欲がある人
- (4) 本学科で学んだことを活かして社会に貢献したいという目的意識と向上心のある人
- (5) 勉学だけでなくサークル活動等を通してリーダーシップを発揮できる人
- (6) 海外で生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍したい人

1 カリキュラム上の特徴

分子生物学，微生物学，遺伝子工学などの観点から「食」を捉え，それらを基礎とした最新の生命科学，生命活動に必要な食品機能の化学的，生物学的解析，食の安全・安心に関わる分析化学，最新バイオテクノロジーなど生物，化学に関連した専門科目を教育課程に多く配し，「食」を地球環境における生命の維持という視点から探求するカリキュラムとなっています。

このカリキュラムを通して，食品の機能科学，栄養・健康科学，食品の安全，あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの専門知識を系統的に学修していきます。

第1学年	第2学年	第3学年
基礎化学（2） 化学実験（2） 基礎微生物学（2） 生物学（2） フードサイエンスの化学（2）	基礎生化学（2） 分子生物学概論（2） 動物生理学（2）	機能食品科学（2） 生体高分子化学（2）

※（ ）内は，単位数です。

食環境科学科 フードサイエンス専攻 カリキュラムマップ

大学院
進学

食品産業界
(研究開発・品質検査)

食育インストラクター

公務員
(食品衛生監視員など)

理科教員
(中学・高校)

「高い倫理観を持ち、生命と健康、食の安全・安心に携わる分野で、幅広く活躍できる人材」

4年

専門的実験技術・プレゼンテーション能力の修得 / 大学生活の集大成

卒業研究

卒業論文

基礎的実験技術の修得 フードサイエンスに関する専門知識の修得

3年

研究室仮配属

フードサイエンス
実験(Ⅱ)

専門領域

食品学概論
美味しさの科学
予防・臨床栄養学
プロバイオティクス
細胞生物学
ファイトセラピー論
食品検査概論
調理科学実習

食品化学
フードエンジニアリング
食品物性論
食品品質管理学
食品安全学
機能食品科学
HACCP論
食品加工貯蔵学

多彩な専門知識を 学ぶ科目群

味とニオイの科学
スパイスの科学
植物生理学
動物生理学
微生物生理学
遺伝子工学
環境修復学
バイオエネルギー
食品流通経済論
マーケティング入門
など

2年

フードサイエンス
実験(Ⅰ)

生物学実験

スペシャリストによる特別講義(2年～)

食品科学特別講義

1年

物理実験

化学実験

基礎領域(1年～)

人体の構造と機能・食育論・フードコーディネート論・基礎栄養学・基礎生化学・食品微生物利用学・食品バイオテクノロジー・機器分析・食品添加物概論・食品官能評価概論・公衆衛生学・食環境科学英語(Ⅰ・Ⅱ)など

哲学教育(1年～)

井上円了と東洋大学
哲学入門・生命倫理
生命哲学・生命論
食品技術者と倫理

幅広い教養を身につけるための基盤教育科目群(一般教養的科目・社会人基礎科目)

教員資格のための教職科目群

- 「食」を選択する力(食育) ●食品の栄養学的機能の理解 ●高い倫理観をもった食品技術者の養成
- バイオテクノロジーを利用した効率的な食糧生産技術や食品分析技術の修得
- 食品の生産から流通までカバーする総合的な食品知識の修得

専攻キーワード

食の安全・安心

健康

食のバイオテクノロジー

食環境科学科 フードサイエンス専攻入学

2 食環境科学科フードサイエンス専攻卒業要件

卒業に必要な単位数は、124単位以上で、次の表に掲げる所定の単位を修得しなければなりません。

食環境科学部 食環境科学科 フードサイエンス専攻				
授 業 科 目 区 分			卒業要件単位数	
基 盤 教 育 科 目	共 通 教 養 科 目	哲 学 ・ 思 想	20単位以上	4 単位以上
		学 問 の 基 礎		4 単位以上
		国 際 人 の 形 成		
		キ ャ リ ア ・ 市 民 形 成		
		総 合 ・ 学 際		
		外 国 語 系 教 育 科 目		8 単位以上 ※外国人留学生は10単位以上
	留 学 支 援 科 目	英 語 特 別 教 育 科 目		
		日 本 語 科 目		
専 門 科 目	必 修		90単位以上	53単位
	選 択 必 修			22単位以上
	選 択			
合 計			124単位以上	

3 年次別履修単位数制限

下記のとおり年次別に履修できる単位数が制限されています。

年 次	年 間	卒業に必要な単位として認められる科目		卒業に必要な単位として認められない科目
		春学期	秋学期	
1 年次	48	24	24	制限なし
2 年次	48	24	24	
3 年次	48	24	24	
4 年次	48	24	24	

<卒業に必要な単位として認められる科目>

基盤教育科目，専門科目，開放領域（他学部他学科）

<卒業に必要な単位として認められない科目>

教職課程の教職に関する科目（教職概論，教育心理学等）（P91参照）

※既に単位を修得した科目は履修できません。

4 卒業論文着手条件

卒業研究・論文に着手するのは4年次のはじめ（第7セメスタ）からです。

着手するためには3年次（第6セメスタ）までに，下記条件を満たさなければなりません。

※修得単位は，卒業に必要な単位として認められる科目のものとします。

- 1) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。
- 2) 基盤教育科目，哲学・思想区分より4単位以上，学問の基礎区分から4単位以上を修得すること。
- 3) 基盤教育科目，外国語系教育科目区分の必修科目8単位を修得すること（外国人留学生は除く）。外国人留学生は基盤教育科目，外国語系教育科目区分の必修科目10単位を修得すること。
- 4) 上記2)，3)を含む基盤教育科目で20単位以上を修得すること。
- 5) 専門科目の必修で実験科目11単位を含む43単位以上，選択必修で22単位以上を修得すること。

以上の条件を満たさなければ，卒業研究・卒業論文に着手することができず，卒業時期が延期になります。

5 履修上の注意

基盤教育科目

【基盤教育科目】

基盤教育科目では、合計20単位以上を修得しなければなりません。

【共通教養科目】

哲学・思想、学問の基礎では、それぞれ4単位以上を修得しなければなりません。

外国語系教育科目では、必修8単位（外国人留学生は10単位）を修得しなければなりません。

専門科目

【専門科目】

専門科目では、4年間で必修53単位、選択必修22単位を含め、合計90単位以上を修得しなければなりません。

【必修】

必修では、1年次5科目10単位、2年次9科目20単位、3年次8科目17単位、4年次3科目6単位の計53単位を修得しなければなりません。

【選択必修】

選択必修では、計22単位以上を修得しなければなりません。

開放領域について

制限単位数内ならば、生命科学部生命科学科、応用生物科学科で開講している科目の履修を認めます（P38参照）。履修した単位は開放領域（他学部他学科）の卒業単位に組み入られます。

なお、履修にあたっては、開講学部・学科の指示に従ってください。

卒業要件を上回って修得した単位について

各要件を上回って修得した単位は、卒業要件の単位として換算されます。

※124（卒業単位）－110（要件単位）＝残り14単位は基盤教育科目・専門科目・開放領域（他学部他学科）のどの領域から修得しても換算されます。

2018年度入学生用

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻 教育課程表（科目一覧表）

※科目区分における（ ）内の数字は、その区分の最低必要単位数です。

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目（20単位以上）	哲学・思想 （4単位以上）	選択必修	TYS101	井上円了と東洋大学	1～4	2
		選択必修	PHT101	生命倫理	1～4	2
		選択必修	PHT103	哲学入門	1～4	2
		選択必修	PHT104	生命哲学	1～4	2
		選択必修	PHT102	生命論	1～4	2
	学問の基礎 （4単位以上）	選択必修	BAB104	現代生物学	1～4	2
		選択必修	ECO101	経済学入門	1～4	2
		選択必修	MAT101	数学の世界	1～4	2
		選択必修	PSY101	スポーツ社会学	1～4	2
		選択必修	BSC101	現代化学	1～4	2
		選択必修	HUG101	人文地理学入門	1～4	2
		選択必修	FUL101	法学入門	1～4	2
		選択必修	EAH103	食と健康	1～4	2
		選択必修	PHY101	現代物理	1～4	2
		選択必修	POL101	政治学入門	1～4	2
		選択必修	PSY102	心理学	1～4	2
		選択必修	CUA101	文化人類学入門	1～4	2
		選択必修	SHS101	科学技術論	1～4	2
		選択必修	SOC102	社会学入門	1～4	2
		選択必修	EVB101	生命科学史	1～4	2
	国際人の形成	選択	IHR101	異文化コミュニケーション	1～4	2
		選択	LIE101	欧米の文学と文化	1～4	2
		選択	IHR118	英語ビジネス実務	1～4	2
		選択	EAH104	日本の食文化	1～4	2
		選択	IHR102	異文化と社会事情	1～4	2
		選択	SOC101	ソーシャルサーベイ概論	1～4	2
		選択	IHR119	短期海外フィールドワーク	1～4	1
		選択	IHR120	海外文化研修	1～4	2
		選択	IHR105	留学のすすめ	1～4	2
		選択	IHR104	国際キャリア概論	1～4	2
		選択	IHR106	海外研修Ⅰ	1～4	2
		選択	IHR107	海外研修Ⅱ	1～4	2
		選択	IHR110	短期海外研修Ⅰ	1～4	1
		選択	IHR111	短期海外研修Ⅱ	1～4	1
		選択	IHR112	短期海外研修Ⅲ	1～4	1
		選択	IHR113	短期海外研修Ⅳ	1～4	1
		選択	IHR108	海外実習Ⅰ	1～4	2
		選択	IHR109	海外実習Ⅱ	1～4	2
		選択	IHR114	短期海外実習Ⅰ	1～4	1

卒業要件	区 分		必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名		配当学年	単位数	
基盤教育科目（20単位以上）	国際人の形成	選択	IHR115	短期海外実習Ⅱ			1～4	1	
		選択	IHR116	短期海外実習Ⅲ			1～4	1	
		選択	IHR117	短期海外実習Ⅳ			1～4	1	
	キャリア・ 市民形成	選択	HSS108	スポーツと健康Ⅰ			1～4	2	
		選択	HSS109	スポーツと健康Ⅱ			1～4	2	
		選択	HSS110	スポーツ健康科学実技Ⅰ			1～4	1	
		選択	HSS111	スポーツ健康科学実技Ⅱ			1～4	1	
		選択	HSS112	スポーツ健康科学実技Ⅲ			1～4	1	
		選択	HSS113	スポーツ健康科学実技Ⅳ			1～4	1	
		選択	ECD101	テクニカルライティング			1～4	2	
		選択	ECD102	アカデミックライティング			1～4	2	
		選択	PUL101	日本国憲法			1～4	2	
		選択	HUI101	情報処理基礎			1～4	2	
		選択	HUI102	情報処理演習			1～4	2	
		選択	ARS101	産官学連携概論			1～4	2	
		選択	CIV101	キャリアデザインⅠ			1	2	
		選択	CIV201	キャリアデザインⅡ			2	2	
		総合・学際	選択	ITS101	総合Ⅰ			1～4	2
			選択	ITS102	総合Ⅱ			1～4	2
	選択		ITS103	総合Ⅲ			1～4	2	
	選択		ITS104	総合Ⅳ			1～4	2	
	外国語系教育科目	必修 （8単位）	必修	ENG101	Integral EnglishⅠ			1	1
			必修	ENG103	Integral EnglishⅡ			1	1
			必修	ENG201	Integral EnglishⅢ			2	1
			必修	ENG202	Integral EnglishⅣ			2	1
			必修	ENG102	English CommunicationⅠ			1	1
			必修	ENG104	English CommunicationⅡ			1	1
			必修	ENG301	English for Liberal ArtsⅠ			3	1
			必修	ENG302	English for Liberal ArtsⅡ			3	1
		選 択	選択	CHI101	中国語Ⅰ			1～4	1
			選択	CHI102	中国語Ⅱ			1～4	1
			選択	KOR101	ハングルⅠ			1～4	1
選択			KOR102	ハングルⅡ			1～4	1	
選択			FRA101	フランス語Ⅰ			1～4	1	
選択			FRA102	フランス語Ⅱ			1～4	1	
選択			SPA101	スペイン語Ⅰ			1～4	1	
選択			SPA102	スペイン語Ⅱ			1～4	1	
必修 （留学生）		選択	JPN101	日本語Ⅰ		外国人留学生のみ 履修可能	1	1	
		選択	JPN201	日本語Ⅱ			2～4	1	
選 択 （留学生）		選択	JPN102	日本語と日本社会			1	1	
		選択	JPN202	日本語と日本文化			2～4	1	

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目（20単位以上）	留学支援科目 （英語特別 教育科目）	選択	ENG105	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	1～4	2
		選択	ENG106	English for Academic Purposes B Reading/Writing	1～4	2
		選択	ENG107	Pre-Study Abroad College Study Skills	1～4	1
		選択	ENG108	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1～4	1
		選択	ENG109	Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1～4	1
		選択	ENG110	Business English Communication	1～4	2
	留学支援科目 （日本語科目）	選択	JPN103	Integrated Japanese I	1～4	4
		選択	JPN104	Integrated Japanese II	1～4	4
		選択	JPN105	Integrated Japanese III	1～4	4
		選択	JPN106	Integrated Japanese IV	1～4	4
		選択	JPN111	Japanese Reading and Composition I	1～4	1
		選択	JPN112	Japanese Reading and Composition II	1～4	1
		選択	JPN113	Japanese Reading and Composition III	1～4	1
		選択	JPN114	Japanese Reading and Composition IV	1～4	1
		選択	JPN115	Japanese Listening Comprehension I	1～4	1
		選択	JPN116	Japanese Listening Comprehension II	1～4	1
		選択	JPN117	Japanese Listening Comprehension III	1～4	1
		選択	JPN118	Japanese Listening Comprehension IV	1～4	1
		選択	JPN119	Kanji Literacy I	1～4	1
		選択	JPN120	Kanji Literacy II	1～4	1
		選択	JPN121	Kanji Literacy III	1～4	1
		選択	JPN122	Kanji Literacy IV	1～4	1
		選択	JPN107	Project Work I	1～4	1
		選択	JPN108	Project Work II	1～4	1
		選択	JPN109	Project Work III	1～4	1
		選択	JPN110	Project Work IV	1～4	1
		選択	JPN123	Japanese Culture and Society A	1～4	2
		選択	JPN124	Japanese Culture and Society B	1～4	2
		選択	JPN125	Introduction to Japanology A	1～4	2
		選択	JPN126	Introduction to Japanology B	1～4	2
専門科目（90単位以上）	必修科目 （53単位）	必修	BSC103	基礎化学	1	2
		必修	BSC102	化学実験	1	2
		必修	BAB102	基礎微生物学	1	2
		必修	BAB103	生物学	1	2
		必修	FOS101	フードサイエンスの化学	1	2
		必修	BAB201	生物学実験	2	3
		必修	BLS201	基礎生化学	2	2
		必修	ORC202	有機化学Ⅱ	2	2
		必修	CEB201	細胞生物学	2	2
		必修	FOS203	フードサイエンス実験Ⅰ	2	3

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	必修科目 (53単位)	必修	HLS201	基礎栄養学	2	2
		必修	PMB202	植物バイオテクノロジー概論	2	2
		必修	MOB201	分子生物学概論	2	2
		必修	FOS205	食環境科学英語 I	2	2
		必修	FOS308	フードサイエンス実験 II	3	3
		必修	FOS302	食品衛生学	3	2
		必修	APM304	食品微生物利用学	3	2
		必修	FOS301	機能食品科学	3	2
		必修	FOS310	食環境科学英語 II	3	2
		必修	BIC301	生体高分子化学	3	2
		必修	APB302	応用酵素学	3	2
		必修	ASS401	食品技術者と倫理	3	2
		必修	SEM401	食環境科学輪講 I	4	2
		必修	THE401	卒業研究	4	2
		必修	THE402	卒業論文	4	2
	選択必修 (22単位以上)	選択	BAB101	基礎生物学	1	2
		選択	PHY102	物理 I	1	2
		選択	BAM101	人体の構造と機能	1	2
		選択	PHY103	物理 II	1	2
		選択	PHY104	物理実験	1	2
		選択	INC101	無機化学	1	2
		選択	ORC101	有機化学 I	1	2
		選択	EAH102	フードコーディネート論	1	2
		選択	STS101	生物統計学	1	2
		選択	EAH101	フードスペシャリスト特別講義	1	2
		選択	PMB201	植物生理学	2	2
		選択	ASS201	食品流通経済論	2	2
		選択	HPH201	公衆衛生学	2	2
		選択	FOS207	機器分析	2	2
		選択	FOS208	食品分析学概論	2	2
		選択	FOS204	食品学概論	2	2
		選択	HLS202	調理科学実習	2	2
		選択	FOS201	フードエンジニアリング	2	2
		選択	HLS203	食品物性論	2	2
		選択	THI201	食品品質管理学	2	2
		選択	EAH201	食育論	2	2
		選択	APA201	動物生理学	2	2
		選択	BPC201	物理化学	2	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	選択必修 (22単位以上)	選択	APM201	微生物生理学	2	2
		選択	GLG201	地学概論（実験を含む）	2	2
		選択	ORC201	生物有機化学	2	2
		選択	FOS206	食品科学特別講義	2	2
		選択	HLS204	美味しさの科学	2	2
		選択	FOS202	食品化学	2	2
		選択	SEP202	地学	2	2
		選択	FOS307	生物資源利用学	3	2
		選択	SGB301	植物遺伝育種学	3	2
		選択	AMC301	遺伝子工学	3	2
		選択	AMC302	食品バイオテクノロジー	3	2
		選択	FOS304	食品官能評価概論	3	2
		選択	HLS301	応用栄養学	3	2
		選択	FOS309	食品安全学	3	2
		選択	APM301	プロバイオティクス	3	2
		選択	FOS303	食品検査概論	3	2
		選択	PHP301	ファイトセラピー論	3	2
		選択	HLS304	食品包装論	3	2
		選択	EER301	環境修復学	3	2
		選択	APM303	食品微生物制御学	3	2
		選択	CPH301	食品添加物概論	3	2
		選択	CIV301	実務研修	3	2
		選択	ITS301	知的財産法	3	2
		選択	FOS306	食品加工貯蔵学	3	2
		選択	FOS305	HACCP論	3	2
		選択	PMC301	予防・臨床栄養学	3	2
		選択	DEV301	バイオエネルギー	3	2
		選択	SGB302	動物バイオテクノロジー	3	2
		選択	SEM402	食環境科学輪講Ⅱ	4	2
	選 択	選択	ECE101	生態学	1	2
		選択	ALG101	微分積分学	1	2
		選択	AHS101	スポーツと栄養学	1	2
		選択	BAA101	解析学	1	2
		選択	HLS205	味とニオイの科学	2	2
		選択	APM202	微生物利用学	2	2
		選択	ECO201	地域産業論	2	2
		選択	HLS302	スパイスの科学	3	2
		選択	ECO301	マーケティング入門	3	2
		選択	APC301	香粧品化学	3	2
		選択	HLS303	ソムリエ講座	3	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
教 職 科 目			EDU103	教職概論	1	2
			EDU104	教育学概論	1	2
			EDU101	教育の制度と経営	1	2
			EDP201	教育心理学	2	2
			EDU102	教育課程論	1	2
			ESS301	理科指導法ⅠA	3	2
			ESS302	理科指導法ⅠB	3	2
			ESS303	理科指導法ⅡA	3	2
			ESS304	理科指導法ⅡB	3	2
			EDU204	道徳教育論	2	2
			EDU203	特別活動の理論と方法	2	2
			EDU201	教育方法論（情報機器及び教材の活用を含む）	2	2
			EDU202	生徒指導論（進路指導論を含む）	2	2
			EDP202	教育相談	2	2
			EDU401	教職実践演習（中・高）	4	2
			ESS401	教育実習Ⅰ（事前・事後指導を含む）	4	5
			ESS402	教育実習Ⅱ（事前・事後指導を含む）	4	3

2018年度入学生用

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻 教育課程表

			1		2		3		4	
			授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋
食環境科学科 (フードサイエンス専攻)	基 盤 教 育 科 目	哲学・思想 (4)	井上円了と東洋大学 生命論	2 2	生命倫理	2	哲学入門	2	生命哲学	2
			現代生物学	2	経済学入門	2	数学の世界	2	スポーツ社会学	2
		学問の基礎 (4)	現代化学	2	人文地理学入門	2	法学入門	2	食と健康	2
			現代物理	2	政治学入門	2	心理学	2	文化人類学入門	2
			科学技術論	2	社会学入門	2	生命科学史	2		
		国際人の 形成	異文化コミュニケーション	2	欧米の文学と文化	2	英語ビジネス実務	2	日本の食文化	2
			異文化と社会事情	2	ソーシャルサーバイ概論	2				
			短期海外フィールドワーク	1	海外文化研修	2				
			留学のすすめ	2	短期海外研修Ⅰ	1	海外実習Ⅰ	2	短期海外実習Ⅲ	1
			国際キャリア概論	2	短期海外研修Ⅱ	1	海外実習Ⅱ	2	短期海外実習Ⅳ	1
			海外研修Ⅰ	2	短期海外研修Ⅲ	1	短期海外実習Ⅰ	1		
			海外研修Ⅱ	2	短期海外研修Ⅳ	1	短期海外実習Ⅱ	1		
		キャリア・ 市民形成	スポーツと健康Ⅰ	2	スポーツ健康科学実技Ⅰ	1	スポーツ健康科学実技Ⅲ	1	テクニカルライティング	2
			スポーツと健康Ⅱ	2	スポーツ健康科学実技Ⅱ	1	スポーツ健康科学実技Ⅳ	1	アカデミックライティング	2
			日本国憲法	2	情報処理基礎	2	情報処理演習	2	産官学連携概論	2
			キャリアデザインⅠ	2	キャリアデザインⅡ	2				
		総合・学際	総合Ⅰ	2	総合Ⅱ	2	総合Ⅲ	2	総合Ⅳ	2
	外 国 語 系 教 育 科 目	必修 (8)	Integral EnglishⅠ	1	Integral EnglishⅢ	1	English for Liberal ArtsⅠ	1		
			Integral EnglishⅡ	1	Integral EnglishⅣ	1	English for Liberal ArtsⅡ	1		
			English CommunicationⅠ	1	●日本語Ⅱ	1				
			English CommunicationⅡ	1						
		外国語留 学生は10	●日本語Ⅰ	1						
			中国語Ⅰ	1	ハングルⅠ	1	フランス語Ⅰ	1	スペイン語Ⅰ	1
			中国語Ⅱ	1	ハングルⅡ	1	フランス語Ⅱ	1	スペイン語Ⅱ	1
			●日本語と日本社会	1	●日本語と日本文化	1				
	(20)	英 語 特 別 教 育 科 目	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	2	English for Academic Purposes B Reading/Writing	2				
			Pre-Study Abroad College Study Skills	1*1	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1*1				
			Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1*1	Business English Communication	2*2				
		留 学 支 援 科 目	(協定校並びにISEP加盟大学等からの留学生に対する日本語・日本文化科目)							
			Integrated JapaneseⅠ	4	Integrated JapaneseⅡ	4	Integrated JapaneseⅢ	4	Integrated JapaneseⅣ	4
			Japanese Reading and CompositionⅠ	1	Japanese Reading and CompositionⅡ	1				
			Japanese Reading and CompositionⅢ	1	Japanese Reading and CompositionⅣ	1				
			Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1				
			Japanese Listening ComprehensionⅢ	1	Japanese Listening ComprehensionⅣ	1				
			Kanji LiteracyⅠ	1	Kanji LiteracyⅡ	1	Kanji LiteracyⅢ	1	Kanji LiteracyⅣ	1
			Project WorkⅠ	1	Project WorkⅡ	1	Project WorkⅢ	1	Project WorkⅣ	1
			Japanese Culture and Society A	2	Japanese Culture and Society B	2				
			Introduction to Japanology A	2	Introduction to Japanology B	2				

※●が付いている科目は外国人留学生のみ履修可能です。

※斜体になっている科目は「食品衛生管理者および食品衛生監視員(任用資格)」を得るために必要な科目です。

詳細はP103を参照してください。

		1		2		3		4	
		授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋
専 門 科 目 (90)	必 修 (53)	基礎化学	2	生物学実験	3	フードサイエンス実験Ⅱ	3	食環境科学輪講Ⅰ	2*2
		化学実験	2	基礎生化学	2	食品衛生学	2	卒業研究	2*2
		基礎微生物学	2	有機化学Ⅱ	2	食品微生物利用学	2	卒業論文	2*2
		生物学	2	細胞生物学	2	機能食品科学	2		
		フードサイエンスの化学	2	フードサイエンス実験Ⅰ	3	食環境科学英語Ⅱ	2		
				基礎栄養学	2	生体高分子化学	2		
				植物バイオテクノロジー概論	2	応用酵素学	2		
				分子生物学概論	2	食品技術者と倫理	2		
				食環境科学英語Ⅰ	2				
	選 択 必 修 (22)	基礎生物学	2	植物生理学	2	生物資源利用学	2	食環境科学輪講Ⅱ	2*2
		物理Ⅰ	2	食品流通経済論	2	植物遺伝育種学	2		
		人体の構造と機能	2	公衆衛生学	2	遺伝子工学	2		
		物理Ⅱ	2	機器分析	2	食品バイオテクノロジー	2		
		物理実験	2	食品分析学概論	2	食品官能評価概論	2		
		無機化学	2	食品学概論	2	応用栄養学	2		
		有機化学Ⅰ	2	調理科学実習	2	食品安全学	2		
		フードコーディネート論	2	フードエンジニアリング	2	プロバイオティクス	2		
		生物統計学	2	食品物性論	2	食品検査概論	2		
		フーズスペシャリスト特別講義	2	食品品質管理学	2	ファイトセラピー論	2		
			2	食育論	2	食品包装論	2		
				動物生理学	2	環境修復学	2		
				物理化学	2	食品微生物制御学	2		
				微生物生理学	2	食品添加物概論	2		
				地学概論（実験を含む）	2	実務研修	2		
				生物有機化学	2	知的財産法	2		
				食品科学特別講義	2	食品加工貯蔵学	2		
				美味しさの科学	2	HACCP論	2		
				食品化学	2	予防・臨床栄養学	2		
				地学	2	バイオエネルギー	2		
						動物バイオテクノロジー	2		
	選 択 2	生態学	2	味とニオイの科学	2	スパイスの科学	2		
		微分積分学	2	微生物利用学	2	マーケティング入門	2		
		スポーツと栄養学	2	地域産業論	2	香粧品化学	2		
		解析学	2			ソムリエ講座	2		

※＊印は春学期・秋学期ともに開講している科目です。

※開講学期は変更となる場合があります。

※斜体になっている科目は「食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）」を得るために必要な科目です。
詳細はP103を参照してください。

食環境科学科の開放領域 ……生命科学部生命科学科・応用生物科学科の専門科目（実験・演習・卒業論文を除く）で食環境科学部食環境科学科の学生が履修可能な科目
（他学部他学科）

2018年度以降入学生用

1	2	3	4
授 業 科 目	授 業 科 目	授 業 科 目	授 業 科 目
生命科学部 生命科学科 専 門 科 目			
	分析化学 地球環境学	ゲノムインフォマティクス	
発生・再生生物学	植物分子栄養学		
		メディカルバイオテクノロジー 糖鎖科学 脳科学 植物生化学 植物環境生理学	
生命科学部 応用生物科学科 専 門 科 目			
生物統計学 技術倫理			
	薬物生体作用学		
	植物代謝化学		
微生物学	環境微生物学	極限環境微生物学 酵素工学	
	古生物学 水処理工学 公害防止総論	安全・危機管理学 廃水処理システム学	

※開放領域（他学部他学科）については、履修登録期間内に以下の手順で申請を行ってください。

- ① 申請書の作成
(ToyoNet-Gからダウンロードできます。)
- ② 申請書の提出
申請書は履修登録期間内に板倉事務課窓口へ提出してください
(併せて、学生本人がWeb上で登録する必要があります)。
- ③ 履修登録の確認
板倉事務課が指定する期間に、申請した科目が登録されているか必ず確認してください。申請が許可されなかった場合は履修登録の修正が可能です。

第3章 食環境科学科 （スポーツ・食品機能専攻）

履修方法と専攻教育課程表

食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻の教育研究上の目的

1 人材の養成に関する目的

生命科学の知識を基礎に、栄養学、食品学、衛生学、人体の構造と機能、健康増進のための運動と食品が持つ機能（栄養）の関係を学び、身体活動に伴う食事・栄養の摂り方などの専門知識を修得し、食品機能が人体におよぼす影響から生命の営みを科学的に探究する食品機能科学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者の養成を目的とする。

2 学生に修得させるべき能力等の教育目標

食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの基礎知識を系統的に修得し、スポーツと栄養学・生理学の専門知識を総合的に学ぶとともに、栄養管理の実践手法を理解し、食品機能科学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者の育成を目指す。

食 環 境 科 学 科 長

食環境科学科スポーツ・食品機能専攻3つのポリシー

ディプロマ・ポリシー（卒業の認定及び学位授与に関する方針）

生命科学の基礎知識に立って、総合的に「健康」、「栄養」、「スポーツ」を理解し、栄養管理の実践的手法と健康科学、運動生理学を身に付け、食品機能科学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者としての専門性や、この知識を活かして社会の課題に対して積極的に問題解決する能力を有することを学位授与の要件とします。

カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成及び実施に関する方針）

- (1) スポーツ・食品機能専攻では、化学や生物を初めて学ぶ人にも十分学習できるカリキュラムを編成し、基盤教育科目に社会人基礎力の育成のための科目や短期海外研修科目を配して、キャリア形成支援とグローバル人材の育成を行うとともに、正しい倫理観をもった技術者を育成するための科目を配して、物の見方、考え方をしっかりと身に付ける教育を行います。
- (2) 2年次からは、生命科学を基礎として食品の機能科学、栄養・健康科学、人体の構造と機能、スポーツ生理学、スポーツ栄養学、運動生理学などの専門知識を系統的に教授し、栄養管理の実践手法を理解し、食品機能科学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者として専門性を高める教育を行います。
- (3) 「健康」、「栄養」、「スポーツ」を総合的に理解できるよう科目を配置し、教育を行います。

アドミッション・ポリシー（入学者受入れに関する方針）

食環境科学スポーツ・食品機能専攻は、生命科学の知識を基礎に、栄養学、食品学、衛生学、人体の構造と機能、健康増進のための運動と食品が持つ機能（栄養）の関係を学び、身体活動に伴う食事・栄養の摂り方などの専門知識を修得し、栄養科学を熟知した人材の養成を行います。以上の観点から本専攻は、スポーツなどの身体活動に関連した食品の栄養学的機能に興味を持ち、実践的栄養管理を用いて食品機能学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者になりたいと考えている人を求めています。

求める学生像

- (1) 食と運動に関心を持っている人
- (2) バイオテクノロジーの先端技術を活用して、食品の機能性や運動生理学を探究するため、「生物」「化学」といった基礎科目を意欲的に勉学する人
- (3) 常に自ら積極的に学ぼうとする強い意欲がある人
- (4) 本専攻で学んだことを活かして社会に貢献したいという目的意識と向上心のある人
- (5) 勉学だけでなくサークル活動等を通してリーダーシップを発揮できる人

1 カリキュラム上の特徴

基礎化学，生物学，基礎生化学，人体の構造と機能，運動生理学などの観点から「食品」と「人体」を捉え，それらを基礎とした遺伝子工学など最新の生命科学，生命活動に必要な食品機能の生物学的解析，最新バイオテクノロジーなど生物，化学に関連した専門科目を軸に人体と食品機能に関係する科目を教育課程に配し，ヒトの生命維持活動と食品機能の関わりを通して総合的な生命科学教育を行うカリキュラムになっています。

細胞から運動器官，消化器系，血液に至るまで人体における包括的知識を修得し，その知識をもとに，食品の生体調節機能である消化吸收促進機能，代謝・免疫系に及ぼす機能を学ぶことにより，生命の営みを総合的に理解します。

第1学年	第2学年	第3学年
化学実験（2） 基礎化学Ⅰ（2） 人体の構造と機能（2） 有機化学Ⅰ（2）	有機化学Ⅱ（2） 運動生理学（2） 有機化学Ⅲ（2）	機能食品科学（2） 生体高分子化学（2）

※（ ）内は，単位数です。

食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻 カリキュラムマップ

食品会社、健康およびスポーツ
関連会社就職
(商品開発・品質検査)

大学院進学
(研究職)

理科教員
(中学・高校)

公務員
(食品衛生監視員)

身体計測技術の習得

専門知識とその応用力

プレゼンテーション・
コミュニケーションスキルの獲得

4年

食環境科学輪講

卒業研究・卒業論文

3年

食品機能

フードサイエンス
実験Ⅱ

スポーツ機能

トレーニング
指導法

2年

フードサイエンス
実験Ⅰ

生物学実験
調理科学実習

運動生理学
実習

1年

物理実験

化学実験

スポーツ救急法
演習

専門領域

スポーツと栄養学

基礎栄養学

栄養疫学調査

食品安全学

食品衛生学

食品分析学概論

予防・臨床栄養学

機能食品科学

プロバイオティクス 等

業界研究

食品科学特別講義
フーズスペシャリスト特別講義

基礎領域

人体の構造と機能

基礎生化学、基礎微生物学

生物学、有機化学Ⅰ・Ⅱ

細胞生物学、心理学

食育論、現代物理

フードコーディネート論

情報処理基礎 等

多彩な知識を
学ぶ科目群

味とニオイの科学

スパイスの科学

ソムリエ講座

動物生理学

微生物生理学

機器分析

食品添加物概論

食品微生物利用学

食品流通経済論

マーケティング入門

等

哲学教育

井上円了と東洋大学

哲学入門

生命倫理

生命論

食品技術者と倫理

教員資格のための教職科目群

キャリアデザイン・英語教育

専攻キーワード

機能性食品・食品開発・サプリメント・身体計測・スポーツ栄養

食環境科学科スポーツ・食品機能専攻入学

2 食環境科学科スポーツ・食品機能専攻卒業要件

卒業に必要な単位数は、124単位以上で、次の表に掲げる所定の単位を修得しなければなりません。

食環境科学部 食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻				
授 業 科 目 区 分			卒業要件単位数	
基 盤 教 育 科 目	共 通 教 養 科 目	哲 学 ・ 思 想	20単位以上	4 単位以上
		学 問 の 基 礎		4 単位以上
		国 際 人 の 形 成		
		キ ャ リ ア ・ 市 民 形 成		
		総 合 ・ 学 際		
		外 国 語 系 教 育 科 目		8 単位以上 ※外国人留学生は10単位以上
	留 学 支 援 科 目	英 語 特 別 教 育 科 目		
		日 本 語 科 目		
専 門 科 目	必 修		90単位以上	43単位
	選 択 必 修			22単位以上
	選 択			
合 計			124単位以上	

3 年次別履修単位数制限

下記のとおりに年次別に履修できる単位数が制限されています。

	年 間	卒業に必要な単位として認められる科目		卒業に必要な単位として認められない科目
		春学期	秋学期	
1 年次	48	24	24	制限なし
2 年次	48	24	24	
3 年次	48	24	24	
4 年次	48	24	24	

<卒業に必要な単位として認められる科目>

基盤教育科目，専門科目，開放領域（他学部他学科）

<卒業に必要な単位として認められない科目>

教職課程の教職に関する科目（教職概論，教育心理学等）（P91参照）

※既に単位を修得した科目は履修できません。

4 4年次必修授業受講条件

4年次必修授業を受講するためには3年次（第6セメスタ）までに，下記条件を満たさなければなりません。

※修得単位は，卒業に必要な単位として認められる科目のものとします。

- 1) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。
- 2) 基盤教育科目，哲学・思想区分より4単位以上，学問の基礎区分から4単位以上を修得すること。
- 3) 基盤教育科目，外国語系教育科目区分の必修科目8単位を修得すること（外国人留学生は除く）。外国人留学生は基盤教育科目，外国語系教育科目区分の必修科目10単位を修得すること。
- 4) 上記2)，3)を含む基盤教育科目で20単位以上を修得すること。
- 5) 専門科目の必修で実験科目12単位を含む35単位以上，選択必修で22単位以上を修得すること。

以上の条件を満たさなければ，4年次開講の必修科目を受講することができず，卒業時期が延期になります。

5 履修上の注意

基盤教育科目

【基盤教育科目】

基盤教育科目では、合計20単位以上を修得しなければなりません。

【共通教養科目】

哲学・思想、学問の基礎では、それぞれ4単位以上を修得しなければなりません。

外国語系教育科目では、必修8単位（外国人留学生は10単位）を修得しなければなりません。

専門科目

【専門科目】

専門科目では、4年間で必修43単位、選択必修22単位を含め、合計90単位以上を修得しなければなりません。

【必修】

必修では、1年次5科目10単位、2年次7科目15単位、3年次7科目14単位、4年次2科目4単位の計43単位を修得しなければなりません。

【選択必修】

選択必修では、計22単位以上を修得しなければなりません。

開放領域について

制限単位数内ならば、生命科学部生命科学科、応用生物科学科で開講している科目の履修を認めます（P56参照）。履修した単位は開放領域（他学部他学科）の卒業単位に組み入れられます。

なお、履修にあたっては、開講学部・学科の指示に従ってください。

卒業要件を上回って修得した単位について

各要件を上回って修得した単位は、卒業要件の単位として換算されます。

※124（卒業単位）－110（要件単位）＝残り14単位は基盤教育科目・専門科目・開放領域（他学部他学科）のどの領域から修得しても換算されます。

2018年度入学生用

食環境科学部食環境科学科スポーツ・食品機能専攻 教育課程表（科目一覧表）

※科目区分における（ ）内の数字は、その区分の最低必要単位数です。

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目（20単位以上）	哲学・思想 （4単位以上）	選択必修	TYS101	井上円了と東洋大学	1～4	2
		選択必修	PHT101	生命倫理	1～4	2
		選択必修	PHT103	哲学入門	1～4	2
		選択必修	PHT102	生命論	1～4	2
		選択必修	PHT104	生命哲学	1～4	2
	学問の基礎 （4単位以上）	選択必修	BAB104	現代生物学	1～4	2
		選択必修	ECO101	経済学入門	1～4	2
		選択必修	MAT101	数学の世界	1～4	2
		選択必修	PSY101	スポーツ社会学	1～4	2
		選択必修	BSC101	現代化学	1～4	2
		選択必修	HUG101	人文地理学入門	1～4	2
		選択必修	FUL101	法学入門	1～4	2
		選択必修	EAH103	食と健康	1～4	2
		選択必修	PHY101	現代物理	1～4	2
		選択必修	POL101	政治学入門	1～4	2
		選択必修	PSY102	心理学	1～4	2
		選択必修	CUA101	文化人類学入門	1～4	2
		選択必修	SHS101	科学技術論	1～4	2
		選択必修	SOC102	社会学入門	1～4	2
		選択必修	EVB101	生命科学史	1～4	2
	国際人の形成	選択	IHR101	異文化コミュニケーション	1～4	2
		選択	LIE101	欧米の文学と文化	1～4	2
		選択	IHR118	英語ビジネス実務	1～4	2
		選択	EAH104	日本の食文化	1～4	2
		選択	IHR102	異文化と社会事情	1～4	2
		選択	SOC101	ソーシャルサーベイ概論	1～4	2
		選択	IHR119	短期海外フィールドワーク	1～4	1
		選択	IHR120	海外文化研修	1～4	2
		選択	IHR105	留学のすすめ	1～4	2
		選択	IHR104	国際キャリア概論	1～4	2
		選択	IHR106	海外研修Ⅰ	1～4	2
		選択	IHR107	海外研修Ⅱ	1～4	2
		選択	IHR110	短期海外研修Ⅰ	1～4	1
		選択	IHR111	短期海外研修Ⅱ	1～4	1
		選択	IHR112	短期海外研修Ⅲ	1～4	1
		選択	IHR113	短期海外研修Ⅳ	1～4	1
		選択	IHR108	海外実習Ⅰ	1～4	2
		選択	IHR109	海外実習Ⅱ	1～4	2
		選択	IHR114	短期海外実習Ⅰ	1～4	1

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名		配当学年	単位数	
基盤教育科目（20単位以上）	国際人の形成	選択	IHR115	短期海外実習Ⅱ		1～4	1	
		選択	IHR116	短期海外実習Ⅲ		1～4	1	
		選択	IHR117	短期海外実習Ⅳ		1～4	1	
	キャリア・市民形成	選択	HSS108	スポーツと健康Ⅰ		1～4	2	
		選択	HSS109	スポーツと健康Ⅱ		1～4	2	
		選択	HSS110	スポーツ健康科学実技Ⅰ		1～4	1	
		選択	HSS111	スポーツ健康科学実技Ⅱ		1～4	1	
		選択	HSS112	スポーツ健康科学実技Ⅲ		1～4	1	
		選択	HSS113	スポーツ健康科学実技Ⅳ		1～4	1	
		選択	ECD101	テクニカルライティング		1～4	2	
		選択	ECD102	アカデミックライティング		1～4	2	
		選択	PUL101	日本国憲法		1～4	2	
		選択	HUI101	情報処理基礎		1～4	2	
		選択	HUI102	情報処理演習		1～4	2	
		選択	ARS101	産官学連携概論		1～4	2	
		選択	CIV101	キャリアデザインⅠ		1	2	
		選択	CIV201	キャリアデザインⅡ		2	2	
		総合・学際	選択	ITS101	総合Ⅰ		1～4	2
			選択	ITS102	総合Ⅱ		1～4	2
			選択	ITS103	総合Ⅲ		1～4	2
	選択		ITS104	総合Ⅳ		1～4	2	
	外国語系教育科目	必修 （8単位）	必修	ENG101	Integral EnglishⅠ		1	1
			必修	ENG103	Integral EnglishⅡ		1	1
			必修	ENG201	Integral EnglishⅢ		2	1
			必修	ENG202	Integral EnglishⅣ		2	1
			必修	ENG102	English CommunicationⅠ		1	1
			必修	ENG104	English CommunicationⅡ		1	1
			選択	ENG301	English for Liberal ArtsⅠ		3	1
			選択	ENG302	English for Liberal ArtsⅡ		3	1
		選 択	選択	CHI101	中国語Ⅰ		1～4	1
			選択	CHI102	中国語Ⅱ		1～4	1
			選択	KOR101	ハングルⅠ		1～4	1
選択			KOR102	ハングルⅡ		1～4	1	
選択			FRA101	フランス語Ⅰ		1～4	1	
選択			FRA102	フランス語Ⅱ		1～4	1	
選択			SPA101	スペイン語Ⅰ		1～4	1	
選択			SPA102	スペイン語Ⅱ		1～4	1	
必修 （留学生）		選択	JPN101	日本語Ⅰ		外国人留学生のみ 履修可能	1	1
		選択	JPN201	日本語Ⅱ			2～4	1
	選 択 （留学生）	選択	JPN102	日本語と日本社会			1	1
		選択	JPN202	日本語と日本文化			2～4	1

外国人留学生のみ履修可能

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目（20単位以上）	留学支援科目 （英語特別 教育科目）	選択	ENG105	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	1～4	2
		選択	ENG106	English for Academic Purposes B Reading/Writing	1～4	2
		選択	ENG107	Pre-Study Abroad College Study Skills	1～4	1
		選択	ENG108	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1～4	1
		選択	ENG109	Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1～4	1
		選択	ENG110	Business English Communication	1～4	2
	留学支援科目 （日本語科目）	選択	JPN103	Integrated Japanese I	1～4	4
		選択	JPN104	Integrated Japanese II	1～4	4
		選択	JPN105	Integrated Japanese III	1～4	4
		選択	JPN106	Integrated Japanese IV	1～4	4
		選択	JPN111	Japanese Reading and Composition I	1～4	1
		選択	JPN112	Japanese Reading and Composition II	1～4	1
		選択	JPN113	Japanese Reading and Composition III	1～4	1
		選択	JPN114	Japanese Reading and Composition IV	1～4	1
		選択	JPN115	Japanese Listening Comprehension I	1～4	1
		選択	JPN116	Japanese Listening Comprehension II	1～4	1
		選択	JPN117	Japanese Listening Comprehension III	1～4	1
		選択	JPN118	Japanese Listening Comprehension IV	1～4	1
		選択	JPN119	Kanji Literacy I	1～4	1
		選択	JPN120	Kanji Literacy II	1～4	1
		選択	JPN121	Kanji Literacy III	1～4	1
		選択	JPN122	Kanji Literacy IV	1～4	1
		選択	JPN107	Project Work I	1～4	1
		選択	JPN108	Project Work II	1～4	1
		選択	JPN109	Project Work III	1～4	1
		選択	JPN110	Project Work IV	1～4	1
		選択	JPN123	Japanese Culture and Society A	1～4	2
		選択	JPN124	Japanese Culture and Society B	1～4	2
		選択	JPN125	Introduction to Japanology A	1～4	2
		選択	JPN126	Introduction to Japanology B	1～4	2
専門科目（90単位以上）	必修科目 （43単位）	必修	BSC103	化学実験	1	2
		必修	BSC102	基礎化学 I	1	2
		必修	BAM101	人体の構造と機能	1	2
		必修	BAB102	生物学	1	2
		必修	BAB101	基礎微生物学	1	2
		必修	HPH201	公衆衛生学	2	2
		必修	BLS201	基礎生化学	2	2
		必修	BAB201	生物学実験	2	3
		必修	HSS201	運動生理学	2	2
		必修	HSS202	運動生理学実習	2	1

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	必修科目 (43単位)	必修	HLS201	基礎栄養学	2	2
		必修	FOS201	フードサイエンス実験Ⅰ	2	3
		必修	HLS301	応用栄養学	3	2
		必修	FOS306	フードサイエンス実験Ⅱ	3	3
		必修	FOS301	食品衛生学	3	2
		必修	FOS302	食環境科学英語Ⅰ	3	2
		必修	HSS302	トレーニング指導法	3	1
		必修	ASS301	食品技術者と倫理	3	2
		必修	FOS310	食環境科学英語Ⅱ	3	2
		必修	SEM401	食環境科学輪講Ⅰ	4	2
		必修	SEM402	食環境科学輪講Ⅱ	4	2
	選択必修 (22単位以上)	選択	BAB103	基礎生物学	1	2
		選択	PHY102	物理Ⅰ	1	2
		選択	AHS101	スポーツと栄養学	1	2
		選択	HSS114	スポーツ救急法演習	1	2
		選択	PHY103	物理Ⅱ	1	2
		選択	FOS101	基礎化学Ⅱ	1	2
		選択	INC101	無機化学	1	2
		選択	ORC101	有機化学Ⅰ	1	2
		選択	EAH101	フードコーディネート論	1	2
		選択	PHY104	物理実験	1	2
		選択	EAH102	フードスペシャリスト特別講義	1	2
		選択	CEB201	細胞生物学	2	2
		選択	HLS204	調理科学実習	2	2
		選択	FOS204	食品学概論	2	2
		選択	THI201	食品品質管理学	2	2
		選択	FOS205	食品分析学概論	2	2
		選択	ASS201	食品流通経済論	2	2
		選択	ORC202	有機化学Ⅱ	2	2
		選択	EAH202	食育論	2	2
		選択	FOS203	食品科学特別講義	2	2
		選択	ORC203	有機化学Ⅲ	2	2
		選択	GLG201	地学概論（実験を含む）	2	2
		選択	APA201	動物生理学	2	2
		選択	MOB201	分子生物学概論	2	2
		選択	SEP202	地学	2	2
		選択	AHS303	栄養疫学調査	3	2
		選択	FOS311	機能食品科学	3	2
		選択	FOS304	食品官能評価概論	3	2
		選択	FOS305	食品検査概論	3	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	選択必修 (22単位以上)	選択	AMC302	食品バイオテクノロジー	3	2
		選択	FOS307	食品安全学	3	2
		選択	BIC301	生体高分子化学	3	2
		選択	AHS301	実践スポーツ栄養学	3	2
		選択	AHS302	栄養疫学実習	3	1
		選択	HSS301	スポーツ心理学	3	2
		選択	FOS303	HACCP論	3	2
		選択	APM301	食品微生物制御学	3	2
		選択	FOS308	食品加工貯蔵学	3	2
		選択	APB301	応用酵素学	3	2
		選択	CIV301	実務研修	3	2
		選択	THE401	卒業研究	4	2
		選択	THE402	卒業論文	4	2
	選 択	選択	ALG101	微分積分学	1	2
		選択	STS101	生物統計学	1	2
		選択	HLS205	味とニオイの科学	2	2
		選択	FOS207	機器分析	2	2
		選択	FOS206	フードエンジニアリング	2	2
		選択	APM202	微生物利用学	2	2
		選択	PMB202	植物生理学	2	2
		選択	HLS202	食品物性論	2	2
		選択	APM201	微生物生理学	2	2
		選択	BPC201	物理化学	2	2
		選択	ECO201	地域産業論	2	2
		選択	HLS203	美味しさの科学	2	2
		選択	PMB201	植物バイオテクノロジー概論	2	2
		選択	APM304	プロバイオティクス	3	2
		選択	ECO301	マーケティング入門	3	2
		選択	APM303	食品微生物利用学	3	2
		選択	FOS309	生物資源利用学	3	2
		選択	AMC301	遺伝子工学	3	2
		選択	HLS303	スパイスの科学	3	2
		選択	APC301	香粧品化学	3	2
		選択	SGB301	植物遺伝育種学	3	2
		選択	BLS301	生理生化学	3	2
		選択	HLS302	ソムリエ講座	3	2
		選択	PMC301	予防・臨床栄養学	3	2
		選択	CPH301	食品添加物概論	3	2
		選択	SGB302	動物バイオテクノロジー	3	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
(90専門科目以上)	選 択	選択	PHP301	ファイトセラピー論	3	2
		選択	ITS301	知的財産法	3	2

教 職 科 目		EDU103	教職概論	1	2
		EDU104	教育学概論	1	2
		EDU101	教育の制度と経営	1	2
		EDP201	教育心理学	2	2
		EDU102	教育課程論	1	2
		ESS301	理科指導法ⅠA	3	2
		ESS302	理科指導法ⅠB	3	2
		ESS303	理科指導法ⅡA	3	2
		ESS304	理科指導法ⅡB	3	2
		EDU204	道德教育論	2	2
		EDU203	特別活動の理論と方法	2	2
		EDU201	教育方法論（情報機器及び教材の活用を含む）	2	2
		EDU202	生徒指導論（進路指導論を含む）	2	2
		EDP202	教育相談	2	2
		EDU401	教職実践演習（中・高）	4	2
		ESS401	教育実習Ⅰ（事前・事後指導を含む）	4	5
		ESS402	教育実習Ⅱ（事前・事後指導を含む）	4	3

2018年度入学生用

食環境科学部食環境科学科スポーツ・食品機能専攻 教育課程表

			1		2		3		4		
			授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	
基 盤 教 育 科 目	共通教養科目	哲学・思想 (4)	井上円了と東洋大学 生命論	2 2	生命倫理	2	哲学入門	2	生命哲学	2	
			学問の基礎 (4)	現代生物学	2	経済学入門	2	数学の世界	2	スポーツ社会学	2
		現代化学		2	人文地理学入門	2	法学入門	2	食と健康	2	
		現代物理		2	政治学入門	2	心理学	2	文化人類学入門	2	
		科学技術論		2	社会学入門	2	生命科学史	2			
		国際人の 形成	異文化コミュニケーション	2	欧米の文学と文化	2	英語ビジネス実務	2	日本の食文化	2	
			異文化と社会事情	2	ソーシャルサーバイ概論	2					
			短期海外フィールドワーク	1	海外文化研修	2					
			留学のすすめ	2	短期海外研修Ⅰ	1	海外実習Ⅰ	2	短期海外実習Ⅲ	1	
			国際キャリア概論	2	短期海外研修Ⅱ	1	海外実習Ⅱ	2	短期海外実習Ⅳ	1	
	海外研修Ⅰ		2	短期海外研修Ⅲ	1	短期海外実習Ⅰ	1				
	海外研修Ⅱ	2	短期海外研修Ⅳ	1	短期海外実習Ⅱ	1					
	キャリア・ 市民形成	スポーツと健康Ⅰ	2	スポーツ健康科学実技Ⅰ	1	スポーツ健康科学実技Ⅲ	1	テクニカルライティング	2		
		スポーツと健康Ⅱ	2	スポーツ健康科学実技Ⅱ	1	スポーツ健康科学実技Ⅳ	1	アカデミックライティング	2		
		日本国憲法	2	情報処理基礎	2	情報処理演習	2	産官学連携概論	2		
		キャリアデザインⅠ	2	キャリアデザインⅡ	2						
	総合・学際	総合Ⅰ	2	総合Ⅱ	2	総合Ⅲ	2	総合Ⅳ	2		
	外国語系 教育科目	必修 (8) 外国人留 学生は10	Integral EnglishⅠ	1	Integral EnglishⅢ	1	English for Liberal ArtsⅠ	1			
			Integral EnglishⅡ	1	Integral EnglishⅣ	1	English for Liberal ArtsⅡ	1			
			English CommunicationⅠ	1	●日本語Ⅱ	1					
			English CommunicationⅡ	1							
		●日本語Ⅰ	1								
		選択	中国語Ⅰ	1	ハングルⅠ	1	フランス語Ⅰ	1	スペイン語Ⅰ	1	
			中国語Ⅱ	1	ハングルⅡ	1	フランス語Ⅱ	1	スペイン語Ⅱ	1	
	●日本語と日本社会		1	●日本語と日本文化	1						
(20)	英語特 別教 育科 目	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	2	English for Academic Purposes B Reading/Writing	2						
		Pre-Study Abroad College Study Skills	1*1	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1*1						
		Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1*1	Business English Communication	2*2						
	留学支 援科 目	日本語 科目	(協定校並びにISEP加盟大学等からの留学生に対する日本語・日本文化科目)								
			Integrated JapaneseⅠ	4	Integrated JapaneseⅡ	4	Integrated JapaneseⅢ	4	Integrated JapaneseⅣ	4	
			Japanese Reading and CompositionⅠ	1	Japanese Reading and CompositionⅡ	1					
			Japanese Reading and CompositionⅢ	1	Japanese Reading and CompositionⅣ	1					
			Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1					
			Japanese Listening ComprehensionⅢ	1	Japanese Listening ComprehensionⅣ	1					
			Kanji LiteracyⅠ	1	Kanji LiteracyⅡ	1	Kanji LiteracyⅢ	1	Kanji LiteracyⅣ	1	
			Project WorkⅠ	1	Project WorkⅡ	1	Project WorkⅢ	1	Project WorkⅣ	1	
			Japanese Culture and Society A	2	Japanese Culture and Society B	2					
			Introduction to Japanology A	2	Introduction to Japanology B	2					

※●が付いている科目は外国人留学生のみ履修可能です。

※斜体になっている科目は「食品衛生管理者および食品衛生監視員(任用資格)」を得るために必要な科目です。
詳細はP104を参照してください。

		1		2		3		4	
		授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋
専門科目	(43) 必修	化学実験	2	公衆衛生学	2	応用栄養学	2	食環境科学輪講Ⅰ	2*2
		基礎化学Ⅰ	2	基礎生化学	2	フードサイエンス実験Ⅱ	3	食環境科学輪講Ⅱ	2*2
		人体の構造と機能	2	生物学実験	3	食品衛生学	2		
		生物学	2	運動生理学	2	食環境科学英語Ⅰ	2		
		基礎微生物学	2	運動生理学実習	1	トレーニング指導法	1		
				基礎栄養学	2	食品技術者と倫理	2		
				フードサイエンス実験Ⅰ	3	食環境科学英語Ⅱ	2		
	(22) 選択必修	基礎生物学	2	細胞生物学	2	栄養疫学調査	2	卒業研究	2*2
		物理Ⅰ	2	調理科学実習	2	機能食品科学	2	卒業論文	2*2
		スポーツと栄養学	2	食品学概論	2	食品官能評価概論	2		
		スポーツ救急法演習	2	食品品質管理学	2	食品検査概論	2		
		物理Ⅱ	2	食品分析学概論	2	食品バイオテクノロジー	2		
		基礎化学Ⅱ	2	食品流通経済論	2	食品安全学	2		
		無機化学	2	有機化学Ⅱ	2	生体高分子化学	2		
		有機化学Ⅰ	2	食育論	2	実践スポーツ栄養学	2		
		フードコーディネート論	2	食品科学特別講義	2	栄養疫学実習	1		
		物理実験	2	有機化学Ⅲ	2	スポーツ心理学	2		
		フードスペシャリスト特別講義	2	地学概論（実験含む）	2	HACCP論	2		
				動物生理学	2	食品微生物制御学	2		
				分子生物学概論	2	食品加工貯蔵学	2		
				地学	2	応用酵素学	2		
						実務研修	2		
	(90) 選択	微分積分学	2	味とニオイの科学	2	プロバイオティクス	2		
		生物統計学	2	機器分析	2	マーケティング入門	2		
				フードエンジニアリング	2	食品微生物利用学	2		
				微生物利用学	2	生物資源利用学	2		
				植物生理学	2	遺伝子工学	2		
				食品物性論	2	スパイスの科学	2		
				微生物生理学	2	香粧品化学	2		
				物理化学	2	植物遺伝育種学	2		
				地域産業論	2	生理生化学	2		
				美味しさの科学	2	ソムリエ講座	2		
				植物バイオテクノロジー概論	2	予防・臨床栄養学	2		
						食品添加物概論	2		
						動物バイオテクノロジー	2		
						ファイトセラピー論	2		
						知的財産法	2		

※＊印は春学期・秋学期ともに開講している科目です。

※開講学期は変更となる場合があります。

※斜体になっている科目は「食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）」を得るために必要な科目です。

詳細はP104を参照してください。

食環境科学科の開放領域 ……生命科学部生命科学科・応用生物科学科の専門科目（実験・演習・卒業論文を除く）で食環境科学部食環境科学科の学生が履修可能な科目
（他学部他学科）

2018年度以降入学生用

1	2	3	4
授 業 科 目	授 業 科 目	授 業 科 目	授 業 科 目
生命科学部 生命科学科 専 門 科 目			
	分析化学 地球環境学	ゲノムインフォマティクス	
発生・再生生物学	植物分子栄養学		
		メディカルバイオテクノロジー 糖鎖科学 脳科学 植物生化学 植物環境生理学	
生命科学部 応用生物科学科 専 門 科 目			
生物統計学 技術倫理			
	薬物生体作用学		
	植物代謝化学		
微生物学	環境微生物学	極限環境微生物学 酵素工学	
	古生物学 水処理工学 公害防止総論	安全・危機管理学 廃水処理システム学	

※開放領域（他学部他学科）については、履修登録期間内に以下の手順で申請を行ってください。

- ① 申請書の作成
(ToyoNet-Gからダウンロードできます。)
- ② 申請書の提出
申請書は履修登録期間内に板倉事務課窓口へ提出してください。
(併せて、学生本人がWeb上で登録する必要があります)。
- ③ 履修登録の確認
板倉事務課が指定する期間に、申請した科目が登録されているか必ず確認してください。申請が許可されなかった場合は履修登録の修正が可能です。

第4章 健康栄養学科

履修方法と学科教育課程表



健康栄養学科の教育研究上の目的

1 人材の養成に関する目的

生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指して、社会に貢献できる高度な知識と技術力をもった管理栄養士として、地域社会に参画し、人々の生活の質（QOL）の向上に貢献できる人材の育成を目的とする。

2 学生に修得させるべき能力等の教育目標

最新の生命科学、バイオテクノロジーをもとに、生物学的な観点から人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康を専門基礎科目として学び、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、給食経営管理論の講義および実験実習を通して、専門知識を修得し、学外実習の臨地実習で専門的知識及び技能の統合を図り、管理栄養士としての能力を身に付けて社会で活躍できる実践力を養う。

健康栄養学科長

健康栄養学科 3つのポリシー

ディプロマ・ポリシー（卒業の認定及び学位授与に関する方針）

- （１）生命科学の幅広い知識を基盤とし、管理栄養士に必要な人体・食品・代謝・衛生等の基礎的知識と、行政・学校・病院・給食施設等の職場で働くにあたっての実践的知識・技能を有していること。
- （２）国民の健康づくり、子供の食育、高齢者の介護、アスリートの栄養管理、傷病者の疾病治療、機能性食品の開発等に携わり、人々の健康維持・増進のために主体的かつ協調的に取り組み、社会に貢献できる能力を有していること。

カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成及び実施に関する方針）

- （１）健康栄養学科では、基盤教育科目に社会人基礎力育成のための科目や短期海外研修科目を配して、キャリア形成支援とグローバル人材の育成を行うとともに、倫理観をもった管理栄養士を育成するための科目を配して、物の見方、考え方をしっかりと身につける教育を行います。
- （２）専門基礎科目分野では、生命科学を基礎として社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康を学び、講義および実験実習を通して、専門知識の基礎を養います。専門科目分野では、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、給食経営管理論の講義および実験実習を通して、専門知識を修得し、学外で実施する臨地実習にて専門的知識及び技能の統合を図ります。
- （３）最新バイオテクノロジーの実践的知識を学ぶ科目、スポーツと栄養の関連について学ぶ科目を選択科目に導入し、管理栄養士としての幅広い知識とより専門的な能力を養います。

アドミッション・ポリシー（入学者受入れに関する方針）

生命科学の基礎知識に立って、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政・食品・スポーツ等の分野の専門職を目指す管理栄養士として、社会に貢献したいと考えている人、また、国内だけでなく海外での社会貢献を積極的に考えている意欲のある人を求めています。

<求める学生像>

- （１）高等学校までの基礎的学力を有し、社会性を身につけている人
- （２）本学科が管理栄養士としての専門的知識・技術を修得する場であると理解し、努力できる人
- （３）食と栄養に関心を持っている人
- （４）社会における食料、資源、環境、健康に関する問題に関心を持つと同時に、様々な事象について考察し、自分の考えをまとめることができる人
- （５）本学科で学んだことを活かして社会に貢献したいという目的意識と向上心のある人
- （６）国内外を問わず、管理栄養士として活躍し、将来的にはその指導的な役割を担う意欲がある人

1 健康栄養学科が目指す 管理栄養士像

健康栄養学科は、東洋大学建学の精神「諸学の基礎は哲学にあり」に則り、人々の健康の維持・増進に貢献する知徳兼全な人材育成を目的としています。また、国民の健康志向の高まりや食生活環境の多様化に応えるべく、学士課程で諸学の基礎である哲学を学び、その理念に基づき人間栄養学に基づいた管理栄養士を育成します。

本学科では、様々な栄養管理に関する知識を伝授するのみではなく、栄養マネジメントのできる管理栄養士の育成が必須と考えています。SBO（Specific Behavioral Objectives：行動目標）「栄養マネジメントができる管理栄養士の育成」を達成するために、大学3年次以降は実践系科目を重点的に配備し、俯瞰的人間栄養学を具現化していきます。

2 カリキュラム上の特徴

健康栄養学科では、学科目標である「栄養マネジメントができる管理栄養士の育成」を達成するために、実学教育を重視する教育課程の編成を行なっています。

「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」及び「食べ物と健康」よりなる「専門基礎科目」において管理栄養士の専門性を高めるための基盤となる能力を養った後、「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」よりなる「専門科目」において管理栄養士としての専門的知識・技術を修得します。4年次には、学内で修得した専門的知識及び技術の統合を図るため、「総合演習」及び「臨地実習」を配置し、病院、保健センター、保健所など管理栄養士の職場における学外実習も行っています。

また、「基盤教育科目」として哲学・思想、学問の基礎、国際人の形成、キャリア・市民形成、総合・学際、外国語系教育科目、留学支援科目を配置することで、リベラル・アーツに基づいた学士教育を行うと共に、本学における建学の精神「諸学の基礎は哲学にあり」を礎とした管理栄養士の育成を行っています。

食環境科学部 健康栄養学科 カリキュラムマップ

＜取得可能な資格＞栄養士，管理栄養士，栄養教諭一種免許，食品衛生管理者，食品衛生監視員，
甲種危険物取扱者，上級・中級バイオ技術者認定試験，フードスペシャリスト

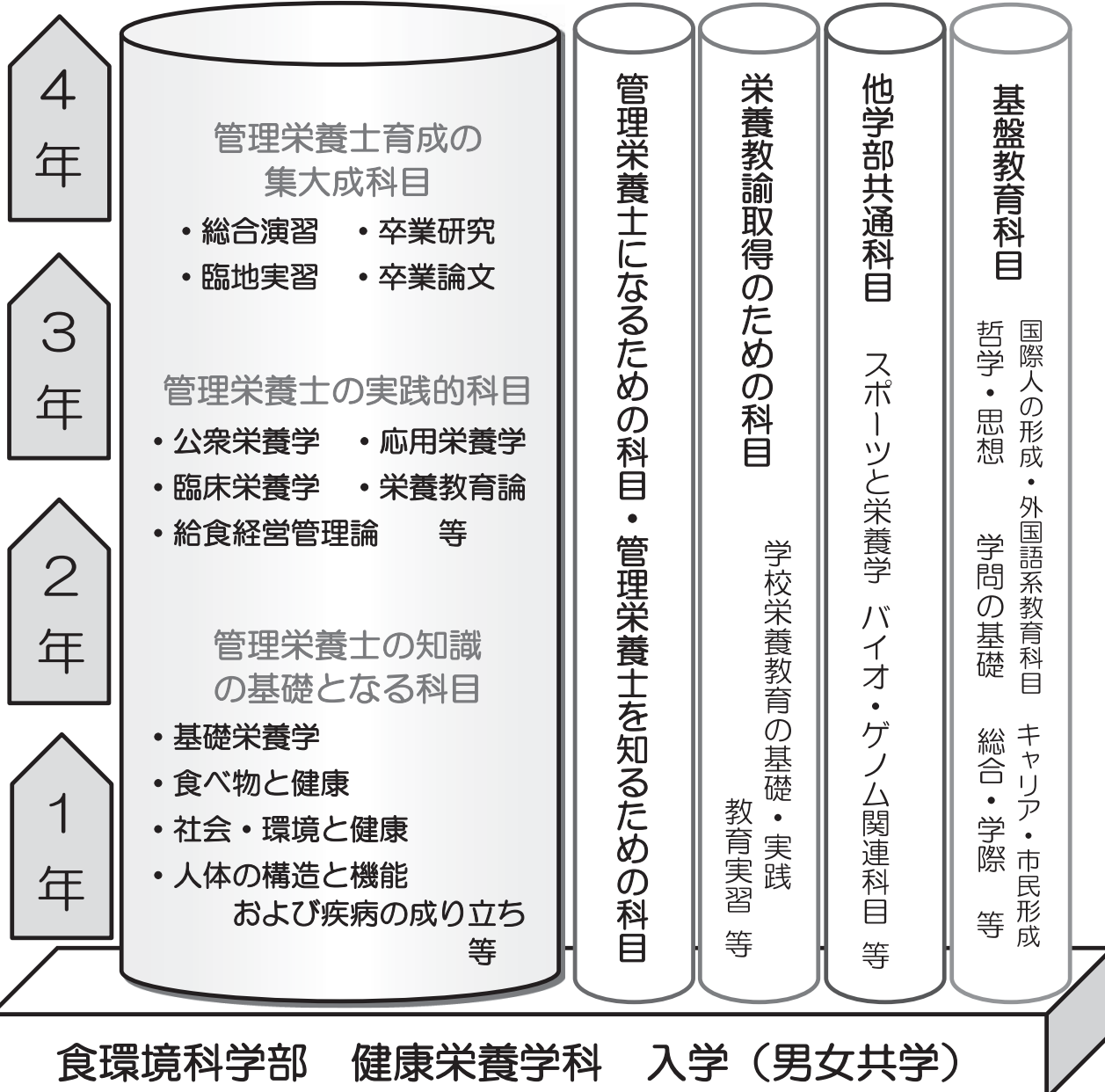
—卒業後の進路—

病院，給食受託会社，スポーツ関連施設，行政，高齢者福祉施設，学校，保育所
薬局（ドラッグストア），食品会社，大学院 等

管理栄養士国家試験合格

高度な専門的知識・技術を持ち

幅広い分野で活躍できる管理栄養士の育成



3 健康栄養学科卒業要件

卒業に必要な単位数は、124単位以上で、次の表に掲げる所定の単位を修得しなければなりません。

食環境科学部 健康栄養学科				
授 業 科 目 区 分			卒業要件単位数	
基 盤 教 育 科 目	共 通 教 養 科 目	哲 学 ・ 思 想	20単位以上	4 単位以上
		学 問 の 基 礎		4 単位以上
		国 際 人 の 形 成		
		キ ャ リ ア ・ 市 民 形 成		
		総 合 ・ 学 際		
	外 国 語 系 教 育 科 目	6 単位以上 ※外国人留学生は8単位以上		
	留 学 支 援 科 目	英 語 特 別 教 育 科 目		
		日 本 語 科 目		
専 門 科 目	必 修		90単位以上	61単位
	選 択 必 修			10単位以上
	選 択			
合 計			124単位以上	

4 年次別履修単位数制限

下記のとおり年次別に履修できる単位数が制限されています。

	年 間	卒業に必要な単位として認められる科目		卒業に必要な単位として認められない科目
		春学期	秋学期	
1 年次	48	24	24	制限なし
2 年次	48	24	24	
3 年次	48	24	24	
4 年次	48	24	24	

＜卒業に必要な単位として認められる科目＞

基盤教育科目，専門科目

＜卒業に必要な単位として認められない科目＞

教職課程の教職に関する科目（教職概論，教育心理学等）（P92参照）

※既に単位を修得した科目は履修できません。

5 4年次必修授業受講条件

4 年次必修授業を受講するためには3 年次（第6 セメスタ）までに，下記条件を満たさなければなりません。

※修得単位は，卒業に必要な科目として認められている科目のものとします。

- 1) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。
- 2) 基盤教育科目，哲学・思想区分より4 単位以上，学問の基礎区分より4 単位以上を修得すること。
- 3) 基盤教育科目，外国語系教育科目の必修科目を6 単位（外国人留学生は8 単位）修得すること。
- 4) 上記2)，3) を含み基盤教育科目で20単位以上を修得すること。
- 5) 専門科目の必修で50単位以上を修得すること。

以上の条件がすべて満たされなければ，4 年次開講の必修科目を受講することができず，卒業時期が延期となります。

6 履修上の注意

基盤教育科目

【基盤教育科目】

基盤教育科目では、合計20単位以上を修得しなければなりません。

【共通教養科目】

哲学・思想、学問の基礎では、それぞれ4単位以上を修得しなければなりません。

外国語系教育科目では、必修6単位（外国人留学生は8単位）を修得しなければなりません。

専門科目

【専門科目】

専門科目では、4年間で必修61単位、選択必修10単位を含め、合計90単位以上を修得しなければなりません。

【必修】

必修では、1年次8科目14単位、2年次16科目26単位、3年次12科目17単位、4年次2科目4単位の計61単位を修得しなければなりません。

【選択必修】

選択必修では、計10単位以上を修得しなければなりません。

開放領域について

制限単位数内ならば、食環境科学部食環境科学科で開講している科目の履修を認めます（P74参照）。履修した単位は開放領域（他学科）の卒業単位に組み入れられます。

なお、履修にあたっては、開講学科の指示に従ってください。

卒業要件を上回って修得した単位について

各要件を上回って修得した単位は、卒業要件の単位として換算されます。

※124（卒業単位）－110（要件単位）＝残り14単位は基盤教育科目・専門科目のどの領域から修得しても換算されます。

2017年度以降 入学生用

食環境科学部健康栄養学科 教育課程表（科目一覧表）

※科目区分における（ ）内の数字は、その区分の最低必要単位数です。

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目（20単位以上）	哲学・思想 （4単位以上）	選択必修	TYS101	井上円了と東洋大学	1～4	2
		選択必修	PHT101	生命倫理	1～4	2
		選択必修	PHT103	哲学入門	1～4	2
		選択必修	PHT104	生命哲学	1～4	2
		選択必修	PHT102	生命論	1～4	2
	学問の基礎 （4単位以上）	選択必修	BAB104	現代生物学	1～4	2
		選択必修	ECO101	経済学入門	1～4	2
		選択必修	MAT101	数学の世界	1～4	2
		選択必修	PSY101	スポーツ社会学	1～4	2
		選択必修	BSC101	現代化学	1～4	2
		選択必修	HUG101	人文地理学入門	1～4	2
		選択必修	FUL101	法学入門	1～4	2
		選択必修	EAH107	食と健康	1～4	2
		選択必修	PHY101	現代物理	1～4	2
		選択必修	POL101	政治学入門	1～4	2
		選択必修	PSY102	心理学	1～4	2
		選択必修	CUA101	文化人類学入門	1～4	2
		選択必修	SHS101	科学技術論	1～4	2
		選択必修	SOC102	社会学入門	1～4	2
		選択必修	EVB101	生命科学史	1～4	2
	国際人の形成	選択	IHR101	異文化コミュニケーション	1～4	2
		選択	LIE101	欧米の文学と文化	1～4	2
		選択	IHR118	英語ビジネス実務	1～4	2
		選択	EAH108	日本の食文化	1～4	2
		選択	IHR102	異文化と社会事情	1～4	2
		選択	SOC101	ソーシャルサーベイ概論	1～4	2
		選択	IHR119	短期海外フィールドワーク	1～4	1
		選択	IHR120	海外文化研修	1～4	2
		選択	IHR105	留学のすすめ	1～4	2
		選択	IHR104	国際キャリア概論	1～4	2
		選択	IHR106	海外研修Ⅰ	1～4	2
		選択	IHR107	海外研修Ⅱ	1～4	2
		選択	IHR110	短期海外研修Ⅰ	1～4	1
		選択	IHR111	短期海外研修Ⅱ	1～4	1
		選択	IHR112	短期海外研修Ⅲ	1～4	1
		選択	IHR113	短期海外研修Ⅳ	1～4	1
		選択	IHR108	海外実習Ⅰ	1～4	2
		選択	IHR109	海外実習Ⅱ	1～4	2
		選択	IHR114	短期海外実習Ⅰ	1～4	1

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名		配当学年	単位数	
基盤教育科目 (20単位以上)	国際人の形成	選択	IHR115	短期海外実習Ⅱ		1～4	1	
		選択	IHR116	短期海外実習Ⅲ		1～4	1	
		選択	IHR117	短期海外実習Ⅳ		1～4	1	
	キャリア・ 市民形成	選択	HSS108	スポーツと健康Ⅰ		1～4	2	
		選択	HSS109	スポーツと健康Ⅱ		1～4	2	
		選択	HSS110	スポーツ健康科学実技Ⅰ		1～4	1	
		選択	HSS111	スポーツ健康科学実技Ⅱ		1～4	1	
		選択	HSS112	スポーツ健康科学実技Ⅲ		1～4	1	
		選択	HSS113	スポーツ健康科学実技Ⅳ		1～4	1	
		選択	ECD101	テクニカルライティング		1～4	2	
		選択	ECD102	アカデミックライティング		1～4	2	
		選択	PUL101	日本国憲法		1～4	2	
		選択	HUI101	情報処理基礎		1～4	2	
		選択	HUI102	情報処理演習		1～4	2	
		選択	ARS101	産官学連携概論		1～4	2	
		選択	CIV101	キャリアデザインⅠ		1	2	
		選択	CIV201	キャリアデザインⅡ		2	2	
		総合・学際	選択	ITS101	総合Ⅰ		1～4	2
			選択	ITS102	総合Ⅱ		1～4	2
			選択	ITS103	総合Ⅲ		1～4	2
	選択		ITS104	総合Ⅳ		1～4	2	
	外国語系教育科目	必修 (6単位)	必修	ENG101	Integral EnglishⅠ		1	1
			必修	ENG103	Integral EnglishⅡ		1	1
			必修	ENG201	Integral EnglishⅢ		2	1
			必修	ENG202	Integral EnglishⅣ		2	1
			必修	ENG102	English CommunicationⅠ		1	1
			必修	ENG104	English CommunicationⅡ		1	1
		選 択	選択	ENG301	English for Liberal ArtsⅠ		3	1
			選択	ENG302	English for Liberal ArtsⅡ		3	1
			選択	CHI101	中国語Ⅰ		1～4	1
			選択	CHI102	中国語Ⅱ		1～4	1
			選択	KOR101	ハングルⅠ		1～4	1
選択			KOR102	ハングルⅡ		1～4	1	
選択			FRA101	フランス語Ⅰ		1～4	1	
選択			FRA102	フランス語Ⅱ		1～4	1	
選択			SPA101	スペイン語Ⅰ		1～4	1	
選択			SPA102	スペイン語Ⅱ		1～4	1	
必修 (留学生)		選択	JPN101	日本語Ⅰ	外国人留学生のみ 履修可能	1	1	
		選択	JPN201	日本語Ⅱ		2～4	1	
選 択 (留学生)		選択	JPN102	日本語と日本社会		1	1	
		選択	JPN202	日本語と日本文化		2～4	1	

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	留学支援科目 (英語特別 教育科目)	選択	ENG105	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	1～4	2
		選択	ENG106	English for Academic Purposes B Reading/Writing	1～4	2
		選択	ENG107	Pre-Study Abroad College Study Skills	1～4	1
		選択	ENG108	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1～4	1
		選択	ENG109	Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1～4	1
		選択	ENG110	Business English Communication	1～4	2
	留学支援科目 (日本語科目)	選択	JPN103	Integrated Japanese I	1～4	4
		選択	JPN104	Integrated Japanese II	1～4	4
		選択	JPN105	Integrated Japanese III	1～4	4
		選択	JPN106	Integrated Japanese IV	1～4	4
		選択	JPN111	Japanese Reading and Composition I	1～4	1
		選択	JPN112	Japanese Reading and Composition II	1～4	1
		選択	JPN113	Japanese Reading and Composition III	1～4	1
		選択	JPN114	Japanese Reading and Composition IV	1～4	1
		選択	JPN115	Japanese Listening Comprehension I	1～4	1
		選択	JPN116	Japanese Listening Comprehension II	1～4	1
		選択	JPN117	Japanese Listening Comprehension III	1～4	1
		選択	JPN118	Japanese Listening Comprehension IV	1～4	1
		選択	JPN119	Kanji Literacy I	1～4	1
		選択	JPN120	Kanji Literacy II	1～4	1
		選択	JPN121	Kanji Literacy III	1～4	1
		選択	JPN122	Kanji Literacy IV	1～4	1
		選択	JPN107	Project Work I	1～4	1
		選択	JPN108	Project Work II	1～4	1
		選択	JPN109	Project Work III	1～4	1
		選択	JPN110	Project Work IV	1～4	1
		選択	JPN123	Japanese Culture and Society A	1～4	2
		選択	JPN124	Japanese Culture and Society B	1～4	2
		選択	JPN125	Introduction to Japanology A	1～4	2
		選択	JPN126	Introduction to Japanology B	1～4	2
専門科目 (90単位以上)	必修科目 (61単位)	必修	GMC101	生化学	1	2
		必修	AHS101	基礎栄養学 I	1	2
		必修	FOS102	食品学 I	1	2
		必修	GEA101	解剖生理学	1	2
		必修	HPH101	社会・環境と健康 I	1	2
		必修	EAH103	調理科学	1	2
		必修	AHS103	基礎栄養学実験	1	1
		必修	EAH104	調理学実習 I	1	1
		必修	FOS202	食品学 II	2	2
		必修	FOS203	食品衛生学	2	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	必修科目 (61単位)	必修	AHS201	応用栄養学Ⅰ	2	2
		必修	HPH201	公衆栄養学Ⅰ	2	2
		必修	EAH203	調理科学実験	2	1
		必修	GEA201	解剖生理学実験	2	1
		必修	FOS201	食品学実験Ⅰ	2	1
		必修	GMC201	生化学実験Ⅰ	2	1
		必修	EAH201	給食経営管理論Ⅰ	2	2
		必修	AHS205	臨床栄養学Ⅰ	2	2
		必修	AHS204	栄養教育論Ⅰ	2	2
		必修	HPH202	社会・環境と健康Ⅱ	2	2
		必修	EAH204	栄養カウンセリング論	2	2
		必修	BAM201	基礎医学	2	2
		必修	FOS206	食品衛生学実験	2	1
		必修	AHS203	応用栄養学実習Ⅰ	2	1
		選択	AHS307	臨床栄養学Ⅱ	3	2
		必修	AHS305	栄養教育論Ⅱ	3	2
		必修	SSE301	給食経営管理論Ⅱ	3	2
		必修	BAM302	臨床医学Ⅰ	3	2
		必修	HPH301	公衆栄養学実習	3	1
		必修	AHS302	臨床栄養学実習Ⅰ	3	1
		必修	AHS306	応用栄養学実習Ⅱ	3	1
		必修	EAH301	給食経営管理実習	3	1
		必修	EAH305	調理学実習Ⅱ	3	1
		必修	BAM303	臨床医学Ⅱ	3	2
		必修	AHS303	栄養教育論実習	3	1
		必修	AHS301	臨床栄養学実習Ⅱ	3	1
		必修	AHS408	健康栄養学科輪講Ⅰ	4	2
		必修	AHS409	健康栄養学科輪講Ⅱ	4	2
	選択必修 (10単位以上)	選択	ORC101	基礎化学	1	2
		選択	EAH106	微生物学	1	2
		選択	EAH202	微生物学実験	2	1
		選択	AHS202	応用栄養学Ⅱ	2	2
		選択	HPH203	公衆栄養学Ⅱ	2	2
		選択	GMC202	生化学実験Ⅱ	2	1
		選択	FOS204	食品学実験Ⅱ	2	1
		選択	AHS308	臨床栄養学Ⅲ	3	2
		選択	AHS304	臨床栄養学Ⅳ	3	2
		選択	HPH302	社会・環境と健康Ⅲ	3	2
		必修	AHS402	総合演習	4	2
		選択	EAH302	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	4	1

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目 (90単位以上)	選択必修 (10単位以上)	選択	SSE401	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ）	4	1
		選択	AHS405	臨地実習Ⅲ（給食経営管理論）	4	1
		選択	HPH404	臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）	4	1
		選択	AHS406	臨地実習Ⅴ（臨床栄養学Ⅲ）	4	1
		選択	HPH407	臨地実習Ⅵ（公衆栄養学）	4	1
	選 択	選択	FOS103	食品機能性分析学	1	2
		選択	ECE101	生態学	1	2
		選択	EAH101	食生活論	1	2
		選択	STS101	統計の基礎	1	2
		選択	AHS102	基礎栄養学Ⅱ	1	2
		選択	FOS101	食品分析学	1	2
		選択	EAH105	スポーツ栄養科学	1	2
		選択	EAH102	フードコーディネート論	1	2
		選択	ASS201	食品流通経済論	2	2
		選択	HSS201	運動生理学	2	2
		選択	MOB201	分子生物学概論	2	2
		選択	FOS205	フードエンジニアリング	2	2
		選択	EAH205	調理科学実習	2	2
		選択	FOS301	食品機能学	3	2
		選択	AHS310	学校栄養教育の基礎	3	2
		選択	FOS303	食品検査概論	3	2
		選択	FOS302	食品安全学	3	2
		選択	FOS304	食品官能評価概論	3	2
		選択	AMC301	遺伝子工学	3	2
		選択	AMC205	食品バイオテクノロジー	3	2
		選択	ITS301	事前演習	3	2
		選択	ORC301	生体高分子化学	3	2
		選択	HSS301	スポーツ栄養学	3	2
		選択	AHS311	学校栄養教育の実践	3	2
		選択	HSS302	スポーツ心理学	3	2
		選択	THE402	卒業研究	4	2
		選択	THE401	卒業論文	4	2
		選択	BAM401	実践人体の構造・および疾病のなりたち	4	2
		選択	FOS401	実践食べ物と健康	4	2
		選択	AHS410	実践基礎栄養学	4	2
		選択	HPH406	実践公衆栄養学	4	2
		選択	SSE402	実践給食経営管理論	4	2
		選択	AHS411	実践応用栄養学	4	2
		選択	AHS412	実践臨床栄養学	4	2
		選択	AHS413	実践栄養教育論	4	2
		選択	HPH405	実践社会・環境と健康	4	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
教 職 科 目			EDU103	教職概論	1	2
			EDU104	教育学概論	1	2
			EDU101	教育の制度と経営	1	2
			EDP201	教育心理学	2	2
			EDU102	教育課程論	1	2
			EDU204	道德教育論	2	2
			EDU203	特別活動の理論と方法	2	2
			EDU201	教育方法論（情報機器及び教材の活用を含む）	2	2
			EDU202	生徒指導論	2	2
			EDP202	教育相談	2	2
			EDU401	教職実践演習（栄養教諭）	4	2
			ESS401	栄養教育実習（事前・事後指導を含む）	4	2

2017年度以降入学生用

食環境科学部健康栄養学科 教育課程表

			1		2		3		4	
			授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋
基 盤 教 育 科 目 (20)	共 通 教 育 科 目	哲学・思想 (4)	井上円了と東洋大学 生命論	2 2	生命倫理	2	哲学入門	2	生命哲学	2
		学問の基礎 (4)	現代生物学	2	経済学入門	2	数学の世界	2	スポーツ社会学	2
			現代化学	2	人文地理学入門	2	法学入門	2	食と健康	2
			現代物理	2	政治学入門	2	心理学	2	文化人類学入門	2
			科学技術論	2	社会学入門	2	生命科学史	2		
		国際人の 形成	異文化コミュニケーション	2	欧米の文学と文化	2	英語ビジネス実務	2	日本の食文化	2
			異文化と社会事情	2	ソーシャルサーバイ概論	2				
			短期海外フィールドワーク	1	海外文化研修	2				
			留学のすすめ	2	短期海外研修Ⅰ	1	海外実習Ⅰ	2	短期海外実習Ⅲ	1
			国際キャリア概論	2	短期海外研修Ⅱ	1	海外実習Ⅱ	2	短期海外実習Ⅳ	1
			海外研修Ⅰ	2	短期海外研修Ⅲ	1	短期海外実習Ⅰ	1		
			海外研修Ⅱ	2	短期海外研修Ⅳ	1	短期海外実習Ⅱ	1		
		キャリア・ 市民形成	スポーツと健康Ⅰ	2	スポーツ健康科学実技Ⅰ	1	スポーツ健康科学実技Ⅲ	1	テクニカルライティング	2
			スポーツと健康Ⅱ	2	スポーツ健康科学実技Ⅱ	1	スポーツ健康科学実技Ⅳ	1	アカデミックライティング	2
			日本国憲法	2	情報処理基礎	2	情報処理演習	2	産官学連携概論	2
			キャリアデザインⅠ	2	キャリアデザインⅡ	2				
		総合・学際	総合Ⅰ	2	総合Ⅱ	2	総合Ⅲ	2	総合Ⅳ	2
	外国語系 教育科目	必修 (6) 外国人留 学生は(8)	Integral EnglishⅠ	1	Integral EnglishⅢ	1				
			Integral EnglishⅡ	1	Integral EnglishⅣ	1				
			English CommunicationⅠ	1	●日本語Ⅱ	1				
			English CommunicationⅡ	1						
		選択	●日本語Ⅰ	1			English for Liberal ArtsⅠ	1		
							English for Liberal ArtsⅡ	1		
			中国語Ⅰ	1	ハングルⅠ	1	フランス語Ⅰ	1	スペイン語Ⅰ	1
			中国語Ⅱ	1	ハングルⅡ	1	フランス語Ⅱ	1	スペイン語Ⅱ	1
	留学支 援科目	英語特 別 教育 科目	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	2	English for Academic Purposes B Reading/Writing	2				
			Pre-Study Abroad College Study Skills	1*1	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1*1				
			Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1*1	Business English Communication	2*2				
		日本語 科目	(協定校並びにISEP加盟大学等からの留学生に対する日本語・日本文化科目)							
			Integrated JapaneseⅠ	4	Integrated JapaneseⅡ	4	Integrated JapaneseⅢ	4	Integrated JapaneseⅣ	4
			Japanese Reading and CompositionⅠ	1	Japanese Reading and CompositionⅡ	1				
			Japanese Reading and CompositionⅢ	1	Japanese Reading and CompositionⅣ	1				
			Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1				
			Japanese Listening ComprehensionⅢ	1	Japanese Listening ComprehensionⅣ	1				
			Kanji LiteracyⅠ	1	Kanji LiteracyⅡ	1	Kanji LiteracyⅢ	1	Kanji LiteracyⅣ	1
			Project WorkⅠ	1	Project WorkⅡ	1	Project WorkⅢ	1	Project WorkⅣ	1
			Japanese Culture and Society A	2	Japanese Culture and Society B	2				
			Introduction to Japanology A	2	Introduction to Japanology B	2				

※●が付いている科目は外国人留学生のみ履修可能です。

		1		2		3		4	
		授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋
専門科目 (90)	必修 (61)	▲生化学 ▲基礎栄養学Ⅰ ▲食品学Ⅰ ▲解剖生理学 ▲社会・環境と健康Ⅰ ▲調理科学 ▲基礎栄養学実験 ▲調理学実習Ⅰ	2 2 2 2 2 2 1 1	▲食品学Ⅱ ▲食品衛生学 ▲応用栄養学Ⅰ ▲公衆栄養学Ⅰ ▲調理科学実験 ▲解剖生理学実験 ▲食品学実験Ⅰ ▲生化学実験Ⅰ ▲給食経営管理論Ⅰ ▲臨床栄養学Ⅰ ▲栄養教育論Ⅰ ▲社会・環境と健康Ⅱ ▲栄養カウンセリング論 ▲基礎医学 ▲食品衛生学実験 ▲応用栄養学実習Ⅰ	2 2 2 2 1 1 1 1 2 2 2 2 2 1 1	▲臨床栄養学Ⅱ ▲栄養教育論Ⅱ ▲給食経営管理論Ⅱ ▲臨床医学Ⅰ ▲公衆栄養学実習 ▲臨床栄養学実習Ⅰ ▲応用栄養学実習Ⅱ ▲給食経営管理実習 ▲調理学実習Ⅱ ▲臨床医学Ⅱ ▲栄養教育論実習 ▲臨床栄養学実習Ⅱ	2 2 2 2 1 1 1 1 1 2 1 1	健康栄養学科輪講Ⅰ 健康栄養学科輪講Ⅱ	2*2 2*2
	選択必修 (10)	▲基礎化学 ▲微生物学	2 2	▲微生物学実験 ▲応用栄養学Ⅱ ▲公衆栄養学Ⅱ ▲生化学実験Ⅱ ▲食品学実験Ⅱ	1 2 2 1 1	▲臨床栄養学Ⅲ ▲臨床栄養学Ⅳ ▲社会・環境と健康Ⅲ	2 2 2	▲総合演習 ▲臨地実習Ⅰ（給食の運営） ▲臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ） ▲臨地実習Ⅲ（給食経営管理論） ▲臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ） ▲臨地実習Ⅴ（臨床栄養学Ⅲ） ▲臨地実習Ⅵ（公衆栄養学）	2 1 1 1※1 1※1,※2 1※1,※3 1※1
	選択	食品機能性分析学 生態学 食生活論 統計の基礎 基礎栄養学Ⅱ 食品分析学 スポーツ栄養科学 フードコーディネート論	2 2 2 2 2 2 2 2	食品流通経済論 運動生理学 分子生物学概論 フードエンジニアリング 調理科学実習	2 2 2 2 2	食品機能学 学校栄養教育の基礎 食品検査概論 食品安全学 食品官能評価概論 遺伝子工学 食品バイオテクノロジー 事前演習 生体高分子化学 ▲スポーツ栄養学 学校栄養教育の実践 スポーツ心理学	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	卒業研究 卒業論文 実践人体の構造・および疾病のなりたち 実践食べ物と健康 実践基礎栄養学 実践公衆栄養学 実践給食経営管理論 実践応用栄養学 実践臨床栄養学 実践栄養教育論 実践社会・環境と健康	2*2 2*2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

※*印は春学期・秋学期ともに開講している科目です。

※開講学期は変更となる場合があります。

※▲が付いている科目はすべて「管理栄養士国家試験受験資格」を得るために必須の科目です。

※1 4科目のうち、2科目を選択

※2 「臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ）」を履修している場合のみ、「臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）」を履修可

※3 「臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）」を履修している場合のみ、「臨地実習Ⅴ（臨床栄養学Ⅲ）」を履修可

健康栄養学科の開放領域 ……食環境科学部食環境科学科の専門科目で食環境科学部健康栄養学科の学生が履修可能な科目

2017年度以降入学生用

1	2	3	4
授 業 科 目	授 業 科 目	授 業 科 目	授 業 科 目
食環境科学部 食環境科学科 専 門 科 目			
フーズスペシャリスト特別講義 スポーツと栄養学			

※開放領域（他学科）については、履修登録期間内に以下の手順で申請を行ってください。

- ① 申請書の作成
(ToyoNet-Gからダウンロードできます。)
- ② 申請書の提出
申請書は履修登録期間内に板倉事務課窓口に提出してください。
(併せて、学生本人がWeb上で登録する必要があります)。
- ③ 履修登録の確認
板倉事務課が指定する期間に、申請した科目が登録されているか必ず確認してください。申請が許可されなかった場合は履修登録の修正が可能です。

Ⅱ 食環境科学部 学生支援プログラム

1. 英語単位認定制度
2. Toyo Global Leader (TGL) プログラム
3. 英語特別教育科目 LEAPプログラム
4. ランゲージセンター課外英語講座
5. 大学院開講科目履修制度
6. 成績優秀者表彰制度
7. 実務研修（食環境科学科のみ）
8. 東京外国語大学の単位互換制度

1. 英語単位認定制度

1. 対象学生

食環境科学部に在籍する学生

2. 制度の趣旨

必修科目への出席が免除されることによって空いた時間を、さらに上級のレベルを目指した英語学習に充当してもらうことを目的とした制度です。

3. 単位認定基準

取得資格に応じて、以下の基準により認定する。

資格の種類	英検	国連英検	TOEIC (IP含む)	TOEFL (PBT・ITP)	TOEFL (iBT)	認定科目と単位数
認定基準	準1級以上	A級以上	990~645	677~520	120~68	下記科目のうち4科目4単位
	2級	B級	644~495	519~467	67~51	下記科目のうち2科目2単位

* 認定対象科目：English Communication I (1単位),
English Communication II (1単位),
Integral English III (1単位), Integral English IV (1単位),
Applied English I (1単位), Applied English II (1単位)

4. 資格の取得期日について

申請日より遡って2年以内に認定された資格を対象とします。

5. 申請時提出書類

- 生命科学部・食環境科学部 英語単位認定申請書
- 各検定試験のスコアコピー, スコアレポート, スコア認定書, 合格証書, 試験結果通知など

6. 申請期間

各学期の履修登録期間中

* なお、申請した科目については履修登録を行わないでください。
(年間履修制限単位には含まれません)。

7. 成績評価

評価は各学部教授会の承認を経て「T」(Transfer)とします。

8. 学期を超えた申請について

単位認定は申請学期に開講している科目が対象です。よって、ひとつの資格による単位認定が複数学期にわたる場合、学期ごとに申請を行わなければなりません。

9. 追加申請について

- ①本制度により単位認定を受けたのち、新たに上級資格の認定を受け、追加の申請を希望する場合には、追加の単位認定を申請することができます。その場合は、既に単位認定を受けている科目(単位)に加え、2科目2単位を申請することになります。
- ②同一の認定基準において認定する単位は一度限りとし、他の資格を取得しても追加申請はできません。(つまり、英検2級によって2単位を認定された場合、TOEICの644点を取得しても、新たに2単位の認定を申請することはできません。)

2. Toyo Global Leader (TGL) プログラム

TGLプログラムは、東洋大学生が国内外で活躍できるグローバル人材となるために、「異文化環境における英語運用表現能力」、「文化的な価値創造能力」、「異文化環境における課題解決能力」の3要素を強化することを目的としています。これらの目的に沿って、「Gold」「Silver」「Bronze」のランクごとに7つの認定要件を定め、各要件を満たした学生をToyo Global Leaderとして認定します。

1. 認定要件

下記のとおり、ランクごとに認定要件が設定されています。

認定要件	TGL Gold	TGL Silver	TGL Bronze
(1) 英語能力 (TOEIC® L&R)	730点	590点	—
(2) 外国語による授業科目の修得	40単位	20単位	10単位
(3) 英語による卒業論文等執筆	必須	—	—
(4) 海外留学・インターンシップ	必須	どちらかを必須	—
(5) 海外アクティビティ	必須		—
(6) 東洋グローバルリーダーキャンプ	必須(運営)	必須(参加)	必須(参加)
(7) Toyo Global (TG) ポイント	30ポイント	20ポイント	10ポイント

2. 認定要件について

(1) 英語能力

英語資格試験のスコアにより認定します。TOEIC®L&R（公開テストおよびIPテスト）のほか、TOEFL iBT®, TOEFL ITP®, IELTS™のスコアをTOEIC®L&Rスコアに換算します。なお、スコアは在学中に受験したものに限りです。

(2) 外国語による授業科目の修得

開講言語が外国語の授業科目および基盤教育の語学科目の修得単位数を加算していきます。また、海外留学や海外インターンシップ等により認定された科目の単位数も加算できます。

(3) 英語での卒業論文等執筆

執筆言語を問わず卒業論文等（指導教員が認めるもの）を執筆した場合、所定のフォーマットで英文要旨を提出することで認定します。

(4) 海外留学・インターンシップ

海外での活動が連続で3週間（現地入国から出国までが21日間）以上の留学やインターンシップを対象とします。大学で開催しているプログラムのほか、学外機関が主催するプログラムも活動内容等により対象となります。なお、単位認定の有無は問いません。

(5) 海外アクティビティ

上記(4)に該当しない、海外での活動が連続で1週間(現地入国から出国までが7日間)以上の留学、研修、インターンシップ、ボランティア等の活動を対象とします。大学で開催しているプログラムのほか、学外機関が主催するプログラムも活動内容等により対象となります。なお、単位認定の有無は問いません。

(6) 東洋グローバルリーダーキャンプ

本学で実施する「東洋グローバルリーダーキャンプ」への参加(または運営チームとしての参加)により認められます。

(7) Toyo Global (TG) ポイント

国内外の国際交流活動(海外留学、インターンシップ、ボランティア、国際シンポジウム等)および課外語学講座等への参加がポイントの対象となります。ポイントは各活動期間に応じて付与します。

【TGLプログラムの仕組み】

一度の取り組みで複数の認定要件に当てはまる場合があります。

<例>

東洋グローバルリーダーキャンプに参加した。

認定要件	結 果
(6) 東洋グローバルリーダーキャンプ	⇒ 認定(参加)
(7) Toyo Global (TG) ポイント	⇒ 2ポイント付与

<例>

交換留学で1年間海外渡航(TOEFL ITP®550点を保有)。

留学先で英語による専門科目5科目を修得、東洋大学で5科目×2単位=10単位が認定された。

また、留学中1週間のボランティア活動に従事し、「短期会議実習Ⅰ」(1単位)が認定された。

認定要件	結 果
(1) 英語能力	⇒ 認定(TOEIC®L&R730点に換算)
(2) 外国語による授業科目の修得	⇒ 11単位加算
(4) 海外留学・インターンシップ	⇒ 要件クリア
(5) 海外アクティビティ	⇒ 要件クリア
(7) Toyo Global (TG) ポイント	⇒ 35ポイント付与

プログラムの詳細は、ToyoNet-ACE「TOYO GLOBAL DIAMONDS (国際交流情報)」コース内、「東洋グローバルリーダープログラム」を確認してください。



https://www.toyo.ace.toyo.ac.jp/ct/course_1324577

【TGLプログラム問い合わせ先】

国際部〔国際教育センター〕(白山キャンパス 8号館1階)

TEL: 03-3945-7827

E-mail: ml-tgl@toyo.jp

3. 英語特別教育科目 LEAPプログラム

LEAP (Learning English for Academic Purposes) プログラムは将来海外留学を目指す学生や、英語力を高めたいと希望する学生を対象とした学術英語プログラムです。英語力のみならず、大学レベルの授業を英語で受けるのに対応できるだけの学習スキルの習得も目指します。LEAPの授業は英語で行われるため、内容を理解し、課題などをこなしていくために基礎的な英語力が必要となります。修得した単位は卒業単位として認められます。

LEAPはEAP AとEAP Bの2つの科目に分かれています。各学期いずれかの科目を開講します。

A科目(週1日2コマ連続、2単位)・・・ListeningとSpeakingに特化した科目

B科目(週1日2コマ連続、2単位)・・・ReadingとWritingに特化した科目

TOEFL ITP® 500点程度以上を取得している場合は、白山キャンパスに通学できる事を条件にPSAを受講することができます。PSAは次の3科目(それぞれ週1回・1単位)から成ります。

Basic Academic Writing(BAW)・・・英語で論文を書くための基礎を学習

Academic Essay Writing(AEW)・・・BAW修了生対象で、より高度な論文作成スキルを学習

College Study Skills(CSS)・・・留学してからの受講スキルを学習

<申込・お問い合わせ>

プログラムの詳細はToyoNet-ACE「TOYO GLOBAL DIAMONDS (国際交流情報)」コース内、「語学学習 LEAP・ランゲージセンター・課外講座」を確認してください(春学期履修の案内は前年11月頃、秋学期履修の案内は5～6月頃配信予定)。

https://www.ace.toyo.ac.jp/ct/course_1324577

LEAPプログラムについての問い合わせ先

LEAPオフィス(白山キャンパス8号館2階)

Email: mlleapoffice@toyo.jp

TEL: 03-3945-7341



4. ランゲージセンター 課外英語講座

ランゲージセンターでは、海外留学や英語力向上を目指す学生のサポートを行っています。全キャンパスにて英会話講座、各種テスト対策講座や英語によるライティング指導を実施していますので、ぜひ活用してください。

<キャンパス内留学>

Toyo Achieve English 英語講座

フィリピン人講師による会話を中心とした5キャンパスで学べる英語講座です。授業の空き時間を有効に使って毎日学べる少人数制のグループレッスンと、自分のレベルや希望に合った授業を受講できるマンツーマンレッスンを開講しています。また、キャンパスによってTOEIC 講座や夏休み・春休み中の集中講座を開講するなど、年間を通じてプログラムを提供しています。

課外英語資格試験対策講座

春学期、夏休み及び秋学期に、TOEFL・IELTS・TOEICのスコア向上を目的とした課外英語資格試験対策講座を実施しています。

ランゲージセンター ライティング指導講座

①コンファレンスライティング (Conference Writing)

2週間に一度、決められたスケジュールで受講する1回30分、1学期6回のライティング個別指導プログラムです。カリキュラムに則り英語論文を書くための基礎的な知識とライティングスキルを段階的に学びます。

②スペシャルアカデミックライティング (Special Academic Writing)

2週間に一度、決められたスケジュールで受講する1回30分、全6回のライティング個別指導プログラムです。1学期完結型で、各種英文ライティングの基礎を学びます。

③ライティングテスト対策 (Prep for Writing Tests)

2週間に一度、決められたスケジュールで受講する1回30分、全6回のライティング個別指導プログラムです。IELTS™やTOEFL iBT®などの英語資格試験のライティングパートに特化してスコアアップを目指します。

④ライティング相談 (Writing Consulting)

主に英文ライティングに関するアドバイスを30分間個別で受けることができるプログラムです。海外プログラムへの申込書、英文履歴書、英語での卒業論文・要旨作成等に利用可能です。

⑤特別講座 (Special Programs)

交換留学、海外インターンシップなど特定のプログラムの準備対策講座を開講しています。プログラム詳細については開講時にお知らせします。

講座内容・募集の詳細についてはToyoNet-ACE「TOYO GLOBAL DIAMONDS (国際交流情報)」コース内、「語学学習 LEAP・ランゲージセンター・課外講座」を確認してください。

https://www.ace.toyo.ac.jp/ct/course_1324577

ランゲージセンター 課外英語講座についての問い合わせ先
国際部〔ランゲージセンター〕(白山キャンパス 8号館1階)
Email: ml_lc_global@toyo.jp Tel: 03-3945-8172



5. 大学院開講科目履修制度

食環境科学部では、食環境科学研究科との6年間一貫教育を推進しており、食環境科学部学生に食環境科学研究科で実施している学術レベルの高度な科目を勉学する機会を与えることを目的として、4年生が大学院開講科目を履修できる「大学院開講科目履修制度」を導入しています。

本制度の概要は次のとおりですので、希望者は下記の事項を熟読し、必要な手続きを行ってください。

1) 制度の概要

- (1) 本制度は、食環境科学部4年生が本学大学院食環境科学研究科開講科目を履修できる制度です。
- (2) 本制度により修得した単位は、本学大学院食環境科学研究科博士前期課程に入学時に、所定の手続きをとることにより、大学院の単位として認定されます。
- (3) 本制度を利用できるのは、以下の項目を満たす者とします。
 - (ア) 本学部4年次に在学中であり、卒業研究を行なっていること。
 - (イ) 本学部卒業後、本学大学院食環境科学研究科博士前期課程に入学する予定であること。
 - (ウ) 卒業研究指導教員の推薦があること。
 - (エ) 履修を希望する大学院開講科目担当教員の履修許可を得ていること。
- (4) 本制度で履修できる科目は、当該年度に博士前期課程で開講されている講義科目です。
- (5) 本制度により履修する科目は、本学部の自由科目として取り扱います。従って、卒業単位数に含めることはできません。また、本制度により履修する科目は、年間履修単位数に含まれます。
- (6) 本制度により履修できる上限単位数は、**第4年次在学中に合計10単位まで**とします。
- (7) 本制度により修得した成績評価は、学部の成績原簿・成績表・成績証明書に記載されます。

2) 申込手続き

履修登録期間内に「大学院開講科目履修制度」申込用紙を板倉事務課窓口に提出してください。申込用紙は履修登録期間内にToyoNet-Gからダウンロードできます。

6. 成績優秀者表彰制度

食環境科学部では優秀な成績を修めた学生を表彰する制度があります。下記の基準を満たす各学科・各学年の上位10名程度を「成績優秀者」として選出し、翌年度4月のオリエンテーション時（4年生のみ卒業証書授与式時）に表彰します。

（成績優秀者選出基準）

- 1 年次一年間（当該年度）40単位以上修得
- 2 年次一年間（当該年度）38単位以上修得
- 3 年次一通算116単位以上修得（通算GPAの上位者）
- 4 年次一通算124単位以上修得（通算GPAの上位者）

※GPA制度を適用し、当該年度のGPA2.5以上を考慮します。

※同順位の場合は「S」及び「A」評価の科目合計を優先し、同数の場合は「S」評価の科目数を優先します。

7. 実務研修（食環境科学科のみ）

概要は次の通りですので、希望者は下記の事項を熟読し、必要な手続きを行ってください。

1. 実務研修の概要

企業等の製造所・研究室、公的試験研究機関での実習を通して、講義と実社会との関連を理解し、大学での授業では接することのできない産業界の現状、現場における技術体験を通して、社会における物事のことを習得することを目的とします。研修期間は夏季休暇期間中となり、研修後にはレポート提出及び報告会を行います。

2. ガイダンスについて

実務研修については、春学期にガイダンスを実施しますので、履修希望者は必ず出席してください。詳細は中央掲示板に掲示しますので、各自で必ず確認してください。

3. 実務研修の履修方法

実務研修の単位数は2単位です。実務研修の単位は、その学期で履修できる上限単位数に含まれます（卒業に必要な単位として認められている単位のみ）。

履修希望者は、3年次秋学期に必ず履修登録をしてください（別途「授業時間割表」を参照してください）。

8. 東京外国語大学の単位互換制度

東洋大学では語学科目を中心とした多様な学習機会を拡充することを目的として、2018年度より、東京外国語大学との間における単位互換協定を締結しました。これに伴い、東京外国語大学の授業の一部を履修することが可能になりました。

ここでは、東京外国語大学の科目を履修するにあたっての条件、履修方法などを規定しています。詳細は、東京外国語大学の履修要覧・シラバスを参照するとともに、所属学部教務担当課までお問合せください。

1. 対象学生

学部2年次以上

2. 履修可能単位数

学期の履修単位数の制限内かつ、(入学前も含む) 本学以外の大学等で取得できる単位数は60単位を上限とする。

3. 学籍の取扱い

東京外国語大学では「特別聴講学生」として在籍することになります。

4. 開講キャンパス

東京外国語大学府中キャンパス(所在地:〒183-8534 東京都府中市朝日町3-11-1)

5. 履修可能科目

所属学部教務担当課で確認してください。ただし、都合によって履修可能科目が変更になることがあります。また、本学と東京外国語大学双方の曜日時限が重複する科目や移動時間も含めて授業開始時刻に間に合わない科目を履修することはできません。

6. 履修手続

- ①「特別聴講願」を所属学部教務担当課窓口で受け取り、所定の期間内に所属学部教務担当課窓口へ提出してください。
- ②提出された「特別聴講願」をもとに、東京外国語大学が受講の可否を決定します。
- ③第1回目の講義に出席し、東京外国語大学の授業担当教員へ「東洋大学食環境科学部」の学生である旨と聴講申請手続き中である旨、申し出てください。
- ④受講の正式な可否については、ToyoNet-Gにてお知らせを配信しますので、確認のうえ、受講可の学生は東京外国語大学で所定の手続を行ってください。

7. 試験

東京外国語大学の制度によります。追・再試験は原則行いません。

8. 単位認定

東京外国語大学からの成績到着後、当該科目の単位の認定を希望する場合は、所属学部教務担当課窓口まで、「単位認定申請書」を提出してください。教授会での審議後、申請が認められる場合は「T」評価として認定します。

東京外国語大学入構時には「学生証」を必ず携帯し、東洋大学の学生であることを示すこと。その他、東京外国語大学の学則に従い、規律ある行動をとること。

Ⅲ 諸 資 格

1. 教職課程（教育職員免許状）
2. 食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）
3. フードスペシャリスト
4. 危険物取扱者（甲種）
5. バイオ技術者認定試験（中級・上級）

1. 教職課程（教育職員免許状）

教職課程を学ぶにあたって

本学の学祖井上円了は哲学館の創設にあたり「諸学の基礎は哲学にあり」の理念の下、「先入観や偏見にとらわれず、物事の本質に迫る仕方、論理的・体系的に深く考える人間」「社会の課題に自主的・主体的に取り組む、よき人間関係を築いていける人間」の育成をめざした。そして特に「教育家と宗教家」の養成に力を入れた。このように本学は創設以来、教員養成を重視し、この分野の伝統と実績を有する大学であり、多くの卒業生が教員として全国の学校で活躍している。

これから教職課程を履修し、教員免許状を取得して教員になろうと志す学生にはまずこのことをしっかりと自覚してほしい。

言うまでもなく、教員になるためには教員免許状の取得が必要である。免許状の取得に関する諸事項は教育職員免許法に定められており、本学もこれに基づいて教職課程教育を実施している。

教職課程に属する科目の多くは、各学科の卒業に必要な科目とは別に履修し単位を修得しなければならない。従って、教職課程を履修する学生は、他の学生よりも多くの科目を履修しなければならない、学修に費やす時間もそれだけ多くなる。1年次からの計画的な履修と学修が求められる。その詳細については、教職課程ガイダンスに参加して説明を聞くとともに、この「履修要覧」を熟読してほしい。

教員になるためには、担当する教科に関する知識を豊富に持つことが必要となることは言うまでもない。しかしそれだけでは教員として十分とは言えない。教員は成長・発達の途上にある児童・生徒を指導し、ともに学ぶ存在である。教員の言動は、時として、子どもの将来を大きく左右することもある。その意味で教員というのは恐ろしい職業である。しかし同時に、教員は子どもの成長を直接目にし、それを助け、ともに喜び合えるやりがいのある職業でもある。

ある教育学者が次のようなことを問うている。「あなた（教員）は何の権利があって他人の子どもを教育するなどという大それたことができるのか」。

この間に答えることは簡単ではない。しかし「他人の子ども」を教育するという「大それた事」を職業とすることを、子どもから、保護者から、そして社会から、許されるだけの準備を大学生活のなかですておくことが、教員をめざす学生の最低限の義務である。

教員をめざす学生には、大学の授業で学ぶことはもちろん、サークル活動、ボランティア活動、趣味、アルバイトなど、さまざまな経験をしながら、自分自身を成長させることを期待したい。豊かな人間性を持った信頼に足る教員をめざしてほしい。

食環境科学科における理科教員養成の理念

（食環境科学科フードサイエンス専攻）

環境、食糧、健康・医療に関する問題の解決には、生命現象を正しく理解できる理科教育が必要であると考えている。生命活動は、遺伝情報の流れを軸とした、物理や化学の法則に従った現象であり、生命を健康的に維持することに「食」を切り離すことはできない。すなわち、食の機能を理解するには、生物や化学の基礎的な知識の修得が要求されるものである。

- ①生命現象を正しく理解できる理科教員
- ②実験指導技術，科学的に調べられる能力，態度，自ら考え問題解決を行っていく独立自活の精神等，総合的な教育能力を備えた理科教員
- ③身近な自然現象を分かりやすく教え，生徒の疑問を受け止め，一緒になって考え，科学精神の芽生えを伸ばせる教員
- ④倫理や価値観，社会や環境への影響について理解し，自然科学と人文・社会科学と関連させた総合的な視点を持ち，科学技術を常に人間や社会と関連付けて考える理科教員

本専攻では，食の視点から生命科学を捉えた人材養成を目的とする教育に加えて，幅広い教養を基盤とする実践的な指導力を持った理科教員，科学精神の芽生えを伸ばすことのできる理科教員，科学技術を常に人間や社会と関連付けて考える理科教員の養成を重視する。

（食環境科学科スポーツ・食品機能専攻）

環境，食糧，健康に関する問題の解決には，生命現象を正しく理解し，生命現象が自分たちの身近な生活にどのような関わりがあり，どのような影響を与えているのかという点に関しての洞察力と判断力を養う理科教育が必要であると考えている。生命活動は，遺伝情報の流れを軸とした物理や化学の法則に従った現象であり，生命を健康的に維持するには「食」を切り離すことはできない。私たちヒト（動物）にとって，食品の成分や機能が人体に影響をおよぼすことは生命の連なりであり自然界の循環に他ならない。すなわち，人体の構造を掌握し，運動・身体活動と食品が持つ機能との密接な関係を理解することは，その根本に生物や化学の基礎的な知識の修得が必要不可欠である。

- ①食品機能が人体におよぼす影響から生命の営み（身体活動）を科学的に探究できる理科教員
- ②物質を羅列的に扱うのではなく，ヒト（自分自身）の営みに結び付けながら児童・生徒の興味関心を促し，恒常的に科学的探究心を芽生えさせることができる理科教員
- ③実験指導技術，科学的に調べられる能力，態度，自ら考え問題解決を行っていく独立自活の精神等，総合的な教育能力を備えた理科教員
- ④倫理や価値観，社会や環境への影響について理解し，自然科学と人文・社会科学と関連させた総合的な視点を持ち，科学技術を常に人間や社会と関連付けて考える理科教員

本専攻では，食品機能が人体におよぼす影響から生命の営み（身体活動）を科学的に探究する視点から生命科学を捉えた人材養成を目的とする教育に加えて，幅広い教養を基盤とする実践的な指導力を持った理科教員，科学精神の芽生えを伸ばすことのできる理科教員，科学技術を常に人間や社会と関連付けて考える理科教員の養成を重視する。

1) 教育職員免許状について

大学卒業後，中学校・高等学校の教員になるためには教育職員免許状を取得しなければなりません。

食環境科学部で取得できる教育職員免許状は次の表のとおりです。

学科 (専攻)	免許状の種類 (教科)	中学校教諭 1 種免許状 (教科)	高等学校教諭 1 種免許状 (教科)
食 環 境 科 学 科 (フードサイエンス専攻) (スポーツ・食品機能専攻)		理 科	理 科
健 康 栄 養 学 科		栄養教諭 1 種免許状	

2) 教育職員免許状の取得条件について

教育職員免許状を取得するためには、下の表にあるような基礎資格として「学士の学位を有すること」（卒業に必要な単位を修得すること、健康栄養学科ではこれに加えて「栄養士の免許を受けていること」）が要求されます。従って、教育職員免許状取得のための単位は取得できたものの卒業ができなかったということにならないよう、4年間の履修計画を立ててください。本学では「教育職員免許法」に基づいて、教育職員免許状取得に必要な単位が修得できるよう科目を開設しています。

- 近年、教員採用試験等で中学校教諭・高等学校教諭両方の教育職員免許状を取得（見込）していることが採用試験受験の条件、または有利になる傾向があります。従って、できる限り中学校教諭・高等学校教諭両方の教育職員免許状を取得してください。
- 教育職員免許状を取得するために必要な科目は、4年間で履修かつ修得できるよう配置されているため、4年間の履修計画を入念に立て、1年次より必要な科目を確実に履修かつ修得してください。
- 2年次ないし3年次から4年次終了（卒業）までに教育職員免許状を取得することは難しいので注意してください。

基礎資格と免許法における最低修得単位数

免許状の種類	基礎資格	免許法における最低修得単位数				
		免許法施行規則第66条の6に定める科目 〈表1〉	教職に関する科目 〈表2〉	教科（栄養に係る教育）に関する科目 〈表3〉	教科又は教職に関する科目	その他
中学校教諭 1種免許状	学士の学位を有すること	8	31	20	8	介護等体験 (詳細はP94・95)
高等学校教諭 1種免許状		8	23	20	16	
栄養教諭 1種免許状	学士の学位を有すること、かつ、管理栄養士養成施設の課程を修了し栄養士の免許を受けていること	8	18	4		

〈注 意〉

上記の免許法における最低修得単位数と、本学における最低修得単位数は異なります。

本学の学生は、本学における最低修得単位数を履修かつ修得しなければなりません。P90～P95の本学における「免許法施行規則第66条の6に定める科目」「教職に関する科目」「教科に関する科目」「栄養に係る教育に関する科目」一覧表で確認してください。

3) 教員免許状更新制について

教員免許状取得後10年ごとに更新講習を受け修了認定されることにより、有効期間が更新される教員免許更新制が平成21年に施行されましたが、文部科学省では、教員の資質向上のための教員免許制度の抜本的な見直し（教員養成課程の充実や専門免許状制度の導入の検討を含む。）に着手し、その過程において現行制度の効果等を検証すること

となりました。新たな教員免許制度の内容及び移行方針を具体化する中で、現在の教員免許更新制の在り方について結論を得ることが示されています。日頃から教育関連のニュースによく目を通しておくとともに、教職課程の履修に際しては、自分自身の教職に対する意思を再確認してください。

4) 教職課程登録料について

本学では、通学課程の学部学生及び大学院生が教職課程の履修を希望する場合、教職課程登録料が必要となります。所定の期日までに指定された方法で納入してください。

なお、登録料の区分、徴収対象、徴収額および有効期間は以下の通りとなります。

	区分	徴収対象	徴収額	有効期間
教職課程登録料	在籍生登録料	東洋大学教職課程の履修を希望する通学課程の学部生及び大学院生	30,000円	・学部生は、納入時から卒業年度の3月31日（秋学期卒業生を含む。ただし、春学期卒業生は9月30日）まで。 ・大学院生は、納入時から修了年度の3月31日（秋学期修了生を含む。ただし、春学期修了生は9月30日）まで。
	卒業生等登録料	東洋大学の卒業生及び大学院修了生（ただし、退学者及び除籍者を含む。）で、教職支援室の利用等（教職に関するセミナー等への参加を含む。）を希望する者	5,000円 （ただし、秋学期からの場合は当該年度のみ2,500円とする。）	納入年度の3月31日まで。

※再入学した学生のうち、在籍時に教職課程登録料を納入している場合は、再度の納入は必要ありません。

5) 教職の履修登録について

教育職員免許状の取得のためには、卒業単位の充足のほか、下記の必要科目をそれぞれ必ず履修し、単位を修得する必要があります。

- (1) 免許法施行規則第66条の6に定める科目（〈表1〉参照）
- (2) 教職に関する科目（〈表2〉参照）
- (3) 教科（栄養に係る教育）に関する科目（〈表3〉参照）
- (4) 教科または教職に関する科目（〈表2〉〈表3〉参照）

〈表 1〉「免許法施行規則第66条の6に定める科目」一覧表

下表のとおり、「日本国憲法」「体育」「外国語コミュニケーション」「情報機器の操作」のそれぞれの分野で2単位ずつ修得しなければなりません。

2017年度以降入学生用

免許法施行規則第66条の6 に定める科目区分	必要単位数	本学での開講科目
日本国憲法	2	日本国憲法
体育	2	スポーツ健康科学実技Ⅰ
		スポーツ健康科学実技Ⅱ
		スポーツ健康科学実技Ⅲ
		スポーツ健康科学実技Ⅳ
外国語コミュニケーション	2	Integral EnglishⅠ
		Integral EnglishⅡ
情報機器の操作	2	情報処理基礎
		情報処理演習

(表2) 本学における「教職に関する科目」一覧表

2017年度以降入学生用 1. ○：必修科目, 2. 「最低修得単位数」：食環境科学部において各免許状を取得するための最低単位数, 3. △：選択必修

免許法施行規則に定める科目区分等に関する科目	中学校教諭1種(理科)			高等学校教諭1種(理科)			最低修得単位数	教科又は教職に関する科目	最低修得単位数	配当学年
	最低修得単位数	教職に関する科目	配当学年	最低修得単位数	教職に関する科目	配当学年				
教職の意義等に関する科目	2	○教職概論(2)	1	2	○教職概論(2)	1				
	6	○教育学概論(2) ○教育の制度と経営(2)	1 1	6	○教育学概論(2) ○教育の制度と経営(2)	1 1				
教育の基礎理論に関する科目		○教育心理学(2)	2		○教育心理学(2)	2				
		○教育課程論(2)	1		○教育課程論(2)	1				
		○理科指導法ⅠA(2)	3		○理科指導法ⅠA(2)	3				
		○理科指導法ⅡA(2)	3		○理科指導法ⅡA(2)	3				
		○理科指導法ⅠB(2)	3		○理科指導法ⅠB(2)	3				
	16	○理科指導法ⅡB(2)	3	10	○理科指導法ⅡB(2)	3				
教育課程及び指導法に関する科目		○道徳教育論(2)	2		○道徳教育論(2)	2				2
		○特別活動の理論と方法(2)	2		○特別活動の理論と方法(2)	2				
		○教育方法論(情報機器及び教材の活用を含む)(2)	2		○教育方法論(情報機器及び教材の活用を含む)(2)	2				
	4	○生徒指導論(進路指導論を含む)(2)	2	4	○生徒指導論(進路指導論を含む)(2)	2				
生徒指導、教育相談及び進路指導等に関する科目		○教育相談(2)	2		○教育相談(2)	2				
	2	○教職実践演習(中・高)(2)	4	2	○教職実践演習(中・高)(2)	4				
教職実践演習		○教育実習Ⅰ(事前・事後指導を含む)(5)	4		△教育実習Ⅰ(事前・事後指導を含む)(5) △教育実習Ⅱ(事前・事後指導を含む)(3)	4 4				
	5			3	※いずれか1科目を履修すること。 ただし、教育実習Ⅰを修得しても、高等学校免許申請の際には3単位として申請する。					
『教職に関する科目』単位小計	35			27						

※()内は、単位数です。

※「道徳教育論」は、中学校教諭1種免許状を取得する場合に必修です。高等学校教諭1種免許状取得希望者が「道徳教育論」の単位を修得した場合は、「教科又は教職に関する科目」の単位としてカウントされます。

〈表2〉 本学における「教職に関する科目（栄教一免）」一覧表

2017年度以降入学生用 1. ○：必修科目, 2. 「最低修得単位数」：食環境科学部において各免許状を取得するための最低単位数

免許法施行規則に 定める科目区分等	栄養教諭 1 種		
	最低修得 単位数	本学における教職に関する科目	配当 学年
教職の意義等に 関する科目	2	○教職概論 (2)	1
教育の基礎理 論に関する科目	4	○教育学概論 (2)	1
		○教育の制度と経営 (2)	1
		○教育心理学 (2)	2
教育課程に 関する科目	4	○教育課程論 (2)	1
		○道徳教育論 (2)	2
		○特別活動の理論と方法 (2)	2
		○教育方法論 (情報機器及び教材の活用を含む) (2)	2
生徒指導及び教育 相談に関する科目	4	○生徒指導論 (2)	2
		○教育相談 (2)	2
教職実践演習	2	○教職実践演習 (栄養教諭) (2)	4
栄養教育実習	2	○栄養教育実習 (事前・事後指導を含む) (2)	4
『教職に関する 科目』単位小計	24	本学における必要単位数 24単位	

※ () 内は、単位数です。

〈表3〉「教科に関する科目」一覧表（中・高一理科）（免許法施行規則第3条・第4条）

2018年度以降食環境科学科フードサイエンス専攻入学生用

1. ○：必修科目， 2. 科目の単位数は2単位（生物学実験は3単位）， 3. 斜体は基盤教育科目

免許法施行規則に定める科目区分	1 学年	2 学年	3 学年	4 学年
物 理 学	○物理Ⅰ ○物理Ⅱ			
物 理 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)	○物理実験			
化 学	○基礎化学 無機化学	○基礎生化学 有機化学Ⅱ	生体高分子化学	
化 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)	○化学実験			
生 物 学	○生物学 基礎微生物学	○分子生物学概論 細胞生物学 植物生理学		
生 物 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)		○生物学実験		
地 学		○地学		
地 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)		○地学概論 (実験を含む)		
「教科に関する科目」 必要単位数	中学校1種・高等学校1種：23単位以上			
免許取得のための 必要単位数の合計 (教職+教科)	中学校1種・高等学校1種：58単位以上			

〈表3〉「教科に関する科目」一覧表（中・高一理科）（免許法施行規則第3条・第4条）

2018年度以降食環境科学科スポーツ・食品機能専攻入学生用

1. ○：必修科目， 2. 科目の単位数は2単位（生物学実験は3単位）， 3. 斜体は基盤教育科目

免許法施行規則に定める科目区分	1 学年	2 学年	3 学年	4 学年
物 理 学	○物理Ⅰ ○物理Ⅱ			
物 理 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)	○物理実験			
化 学	○基礎化学Ⅰ 無機化学	○基礎生化学 有機化学Ⅱ	生理生化学	
化 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)	○化学実験			
生 物 学	○生物学 基礎微生物学	○分子生物学概論 細胞生物学 植物生理学		
生 物 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)		○生物学実験		
地 学		○地学		
地 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)		○地学概論 (実験を含む)		
「教科に関する科目」 必要単位数	中学校1種・高等学校1種：23単位以上			
免許取得のための 必要単位数の合計 (教職+教科)	中学校1種・高等学校1種：58単位以上			

〈表3〉「栄養に係る教育に関する科目」一覧表（栄養一種）（免許法施行規則第3条・第4条）

2017年度以降健康栄養学科入学生用

1. ○：必修科目， 2. 科目の単位数は2単位

免許法施行規則に定める科目区分	1 学年	2 学年	3 学年	4 学年
栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項			○学校栄養教育の基礎	
幼児，児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項				
食生活に関する歴史的及び文化的事項				
食に関する指導の方法に関する事項			○学校栄養教育の実践	
「栄養に係る教育に関する科目」必要単位数	栄養教諭1種：4単位以上			
免許取得のための必要単位数の合計（教職＋栄養）	栄養教諭1種：28単位以上 （教職に関する科目24単位＋栄養に係る教育に関する科目4単位）			

6) 教育実習（栄養教育実習）について

教育実習（栄養教育実習）は、大学で学んだ教育理論や技術をもとに、実習校（中学校・高等学校）での実習を通じて、教育の意味や学校教育の全領域について学習するものです。「教育実習Ⅰ（事前・事後指導を含む）」（3週間以上実習対象者）、「教育実習Ⅱ（事前・事後指導を含む）」（2週間実習対象者）、「栄養教育実習（事前・事後指導含む）」（栄養教諭1種免許状取得希望者対象）は、4年次に履修します。4月から事前指導が行われ、ほとんどの学生が6月頃から実際に学校現場に赴き、中学校教諭の免許状取得の場合には3週間（学校によって4週間の場合もある）、高等学校教諭の免許状取得の場合には2週間の教育実習、栄養教諭の免許状取得の場合には1週間の栄養教育実習を行います。実習終了後、実習事後指導として、学生の実習体験発表、実習感想文の提出、アンケート調査などによって、実習の成果を振り返り、教員として必要な資質能力が培えたかどうかを確認します。教育実習（栄養教育実習）は勤務という形態で行われるので、実習期間中に就職活動をするような時間的、精神的余裕は全くありません。教職という仕事の重要性を認識し、実習期間中は就職活動などは中止し、実習に専念してください。

（1）教育実習参加条件（食環境科学科）

教育実習にあたっては、3年次終了までに次の①～⑨の条件を満たしていなければなりません。

この条件がひとつでも欠けると、教育実習に参加することはできません。

- ①教壇に立って授業を行うに必要な学力を有すること。
- ②教育実習指導教員の指導のもとに、教育実習生としてふさわしい行動のとれる人物であること。
- ③本学の規則に反し、または学生の本分に反する行為を行い、処分を受けたことがない学生であること。
- ④3年次終了の時点で卒業に必要な単位数を**105単位以上**修得し、卒業論文着手条件、4年次必修授業受講条件を満たしていること。
- ⑤3年次終了の時点で、以下の2つの条件をともに満たしていること。
 - (i)「教職概論」、「教育心理学」、「教育学概論」、「教育の制度と経営」、「教育課程論」、「道德教育論」、「教育方法論（情報機器及び教材の活用を含む）」、「特別活動の理論と方法」、「生徒指導論（進路指導論を含む）」、「教育相談」、10科目のうち、6科目以上の単位を修得済みであること。
 - (ii)実習予定教科の「理科指導法ⅠA」、「理科指導法ⅠB」、「理科指導法ⅡA」、「理科指導法ⅡB」を修得済みであること。
- ⑥4年次において、卒業に必要な科目（単位）および教育職員免許状を取得するために必要な科目（単位）を修得し終える見込みのある者。
- ⑦大学を含む関係諸機関との手続きを不備なく行っていること。
- ⑧大学の行う定期健康診断を受診していること。
- ⑨教育実習料（含む保険料）を納入していること。

（2）栄養教育実習参加条件（健康栄養学科）

栄養教育実習にあたっては、3年次終了までに次の①～⑨の条件を満たしていなければなりません。

この条件がひとつでも欠けると、栄養教育実習に参加することはできません。

- ①教壇に立って授業を行うに必要な学力を有すること。
- ②栄養教育実習指導教員の指導のもとに、栄養教育実習生としてふさわしい行動のとれる人物であること。
- ③本学の規則に反し、または学生の本分に反する行為を行い、処分を受けたことがない学生であること。
- ④3年次終了の時点で卒業に必要な単位数を**105単位以上**修得し、4年次必修授業受講条件を満たしていること。
- ⑤3年次終了の時点で、以下の2つの条件をともに満たしていること。

(i)「教職概論」,「教育心理学」,「教育学概論」,「教育の制度と経営」,「教育課程論」,「道德教育論」,「教育方法論(情報機器及び教材の活用を含む)」,「特別活動の理論と方法」,「生徒指導論(進路指導論を含む)」,「教育相談」,10科目のうち,6科目以上の単位を修得済みであること。

(ii)「学校栄養教育の基礎」,「学校栄養教育の実践」を修得済みであること。

⑥4年次において,卒業に必要な科目(単位)および教育職員免許状を取得するために必要な科目(単位)を修得し終える見込みのある者。

⑦大学を含む関係諸機関との手続きを不備なく行っていること。

⑧大学の行う定期健康診断を受診していること。

⑨栄養教育実習料(含む保険料)を納入していること。

(3) 教育実習(栄養教育実習)のスケジュール

<2年次>

春季休暇前

春季休暇中にやっておくことについて説明



<3年次>

4月上旬

教育実習事務手続説明会 次年度教育実習予定校確保(内諾)についての説明

(オリエンテーション期間中)



4月以降

教育実習校への内諾依頼(各自出身校等へ次年度実習の依頼に行くこと)



9月中旬

教育実習受入内諾書の確認
教育実習希望調書の提出(東京都立学校希望者のみ)



1月

教育実習校の発表

<4年次>

4月上旬

教育実習承諾書確認
教育実習直前説明会 実習直前の心構え, 実習上の注意事項, 実習校持参書類の配布



4月中旬

教育実習料振込



5月上旬

教育実習打ち合わせ日, 実習期間, 教科等最終確認



実習終了後
1か月以内

教育実習日誌の提出

※スケジュールは変更となる場合があります。日程の詳細・変更のお知らせはすべて中央掲示板で行いますので,必ず確認してください。説明会を欠席したり,手続きを怠ると,実習参加ができなくなるので注意してください。また内諾を得たのちのキャンセルや,一度納入した実習料の返金は一切できません。

7) 介護等体験について（食環境科学科のみ対象）

中学校教諭の免許状取得希望者は、教職に必要な科目の修得、卒業要件の充足の他に、3年次に特別支援学校で2日間と社会福祉施設で5日間、計7日間、高齢者や障害者に対する介護、介助、交流等の体験を行い、受入先に体験を行った証明をいただく必要があります。

この体験を行うには、**大学を通して申し込みをしなければなりません**。概要は以下の通りです。

（1）参加条件

以下の条件を1つでも満たさない場合は、介護等体験に参加できません。

- ①介護等体験に積極的に参加する意欲があること。
- ②全3回の説明会（2年次2月・3年次6月および8月を予定）に出席し、必要な書類を提出すること。
- ③実施年度の4月に大学の定期健康診断を受診し異常なしと診断され、心身ともに健康であること。
- ④麻疹（はしか）の抗体検査・予防接種を行い、免疫があると認められた者であること。
- ⑤介護等体験料を所定の期日までに振り込んでいること。
- ⑥指定された体験日程で介護等体験に参加できること。
- ⑦その他、必要な手続きのすべてを完了していること。

（2）体験日程・体験先

受入先の都合を考慮したうえ群馬県教育委員会および群馬県・埼玉県社会福祉協議会が希望者一人ひとりの日程と受入先を調整・決定します。個人的な事情や要望（サークル、アルバイト、海外留学、就職活動等）による日程・受入先の指定や変更（また、このことに関する個人交渉）・辞退は一切できないので、参加希望者はこの点を了承し、自己の予定を調整したうえで体験に臨んでください。

①日程

授業期間だけではなく、夏季・冬季休暇期間・土・日・祝祭日を含む日程で行います。

②体験先

いずれも群馬県に所在する学校・施設で行います。現住所に近い場所で行えるとは限りません。なお、埼玉県に現住所もしくは帰省先住所がある学生は、埼玉県内の社会福祉施設での実習を申し込むことができます。

<特別支援学校>

視覚障がい者、聴覚障がい者、知的障がい者、肢体不自由者又は病弱者（身体虚弱者を含む）に対して、小中学校等に準ずる教育を行うとともに、障がいによる学習上又は生活上の困難を克服し自立を図るために必要な知識技能を授けることを目的とする学校。在籍する児童生徒等に対する教育を行うほか、障がいにより教育上特別の支援を必要とする小中学校等の児童生徒等の教育に関し、必要な助言又は援助を行います。

<社会福祉施設>

- ・高齢者にかかわる施設
- ・児童福祉・障がい児にかかわる施設
- ・障がい者（身体、知的、精神障がい者）にかかわる施設
- ・生活保護にかかわる施設

（3）内容

- ・学校、施設の利用者の介護・介助（入浴・排泄等含む）

- ・学校、施設の利用者との交流（話し相手）、学習活動の指導・援助
- ・学校、施設が実施する行事（学園祭・バザー・遠足、サークル活動等）の補助
- ・学校、施設の掃除、洗濯等の作業

特別支援学校事例・・・授業参観・作業学習補助・学校行事補助等（プール実習・マラソン大会等）

社会福祉施設事例・・・車椅子補助・点字の勉強・送迎バスへの添乗・サークル活動の補助等

（４）介護等体験に関するスケジュール

< 2 年次 >

2 月 介護等体験第1回説明会 体験の概要・申込前の注意事項・今後の手続の説明・参加登録票提出



2 月下旬 群馬県教育委員会へ一括申し込み



< 3 年次 >

4 月上旬 はしか抗体検査結果証明書提出（新学期教職ガイダンス時）



5 月下旬 特別支援学校受入決定発表（掲示）



6 月中旬 介護等体験第2回説明会
特別支援学校での体験上の注意、申込み方法の説明、申込みと体験に必要な書類の配布等



6 月下旬 群馬県および埼玉県社会福祉協議会へ一括申し込み



8 月頃 社会福祉施設受入決定発表（掲示）
介護等体験第3回説明会 社会福祉施設での体験上の注意等
体験準備および体験（要項・受入連絡票を熟読の上、体験に臨むこと）



体験終了後
2 週間以内 介護等体験日誌の提出

※スケジュールは変更となる場合があります。日程の詳細・変更のお知らせはすべて中央掲示板で行いますので、必ず確認してください。説明会を欠席したり、手続きを怠ると、体験参加ができなくなるので注意してください。また申込後のキャンセルや、一度納入した体験費用の返金は一切できません。

8）教職実践演習について

4 年次の秋学期に必修科目として「教職実践演習」の履修が必要です。この科目は、全学年を通じた教職に関する「学びの軌跡の集大成」と言えるものであり、学生が身に付けた資質・能力が教員として最小限必要な資質・能力として有機的に統合され形成されたかを確認することを目的としています。しかしこの確認は4 年次秋学期になってはじめて

で行うのではなく、1年次から継続的にくり返し自らの教職への意志や適性を問いつづけるというものです。

従って、教員をめざす学生は1年次から意識的・意欲的に教職課程の学びを継続し、学修の成果と課題を記録しておくことが求められます。本学では「教職パスポート」を用意してその一助としており、「教職パスポート」を活用して、4年間の学修の流れを継続的・系統的に、目に見えるかたちで記録していくことが求められます。「教職パスポート」を管理し活用していることが「教職実践演習」の履修条件のひとつとなるので、大切に保管し活用するようにしてください。なお、2年次終了時点で「教職パスポート」の中間点検を行い、必要に応じて指導・助言を行います。教職への適性が疑われる場合には進路の変更を促す場合もあるので、しっかりとした自覚をもって学修に取り組んでください。

9) 教育職員免許状一括申請について

教育職員免許状に必要な単位を修得した学生は、教育免許状の取得が見込まれる年度に教育職員免許状申請の手続きをする必要があります。通常は大学を通して教育職員免許状の申請（以下一括申請）を下記のスケジュールに従って行います。これらの手続きを怠った場合は、卒業時に教育職員免許状が授与されなくなるので注意してください。ただし、栄養教諭の教育職員免許状は個人申請が必要となりますので、申請をする自治体の教育委員会に各自で問い合わせてください。

教育職員免許状一括申請に関するスケジュール

< 4年次 >

11月

教育職員免許状一括申請説明会の掲示



12月中旬

教育職員免許状一括申請説明会



1月下旬

免許状記載内容の最終確認，群馬県教育委員会に提出する書類の作成



卒業式当日

教育職員免許状授与（交付） 印鑑持参のこと

※スケジュールは変更となる場合があります。日程の詳細・変更のお知らせはすべて中央掲示板にて行いますので、必ず確認してください。

◎個人申請について

一括申請手続きを行わなかった場合でも、教育職員免許状に必要な単位を修得していれば、卒業後に個人で教育職員免許状を申請すること（個人申請）が可能です。

個人で申請する際の申請先等は下記の通りです。

＜申請先＞

住民票をおいている都道府県教育委員会（通常は都道府県庁の教育職員免許状を発行する部署）

＜申請に必要な書類・受付時期・免許状発行日＞

申請先によって異なるので各自で問い合わせてください。

10) 休学および留学等で長期間大学へ通学することができない場合について

在学中に休学および留学等で長期間大学へ通学することができない場合は、教育実習・介護等体験等の実施時期や教育職員免許状の取得時期が通常の学生より1～2年遅くなることがあるので、必ず事前に板倉事務課窓口まで相談に来てください。

11) 教員採用試験について

教育職員免許状を取得した者が教員になるためには、まずは教員採用試験に合格する必要があります。

出願期間・受験条件・試験日程・試験方法は教育委員会・学校によって異なるので、教員採用試験の実施要綱の取り寄せと応募は各自で行ってください。

実施要綱が大学に届いた場合は、教職支援室で閲覧できます。教員採用試験（第1次・第2次）に合格した場合は必ず板倉事務課窓口に届け出てください。

（1）公立学校の教員採用

公立学校の教員になるためには、まずは各都道府県または市の教育委員会が実施する採用試験に合格し、採用候補者の名簿に登録される必要があります。名簿の中からその年度の欠員状況、教員組織の状況などを考慮して選定され、採用が決定します。

（2）私立学校の教員採用

各都県の私学協会等が実施する「私立学校教員適性検査」を基に採用を行う場合と公募制による採用があります。

「私立学校教員適性検査」は採用試験ではなく、適性検査を受けた受検者の氏名と評価等が記載された名簿を基にして、教員の採用を行っていくものです。ただし、検査を実施する都県にある私立学校全てが「私立学校教員適性検査」の結果を基に教員募集を行っているとは限りません。

12) 教員採用に関する支援について

教職支援室の教職アドバイザーによる選考試験の学習指導や、教員採用試験対策講座等の実施を予定しています。講座の開催・申込時期等については中央掲示版（教職関連）に掲示します。

2. 食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）

食品衛生法第48条の規定により、食肉製品やマーガリン、添加物等、特に衛生上の考慮を必要とする食品の製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置くことが義務づけられています。食品衛生管理者はその製造又は加工の衛生管理を行います。

一方、食品衛生監視員とは全国にある主な海港・空港の検疫所で、輸入食品の安全監視や指導を行います。国家公務員Ⅱ種試験あるいは厚生労働省が行う食品衛生監視員採用試験に合格することが必要です。また、地方公務員として、主に各都道府県の保健所で、飲食に起因する衛生上の危害を防止するために、食品を取り扱う営業施設等への監視指導、立入検査及び食品等からの試験品を採取する権限を有し健康被害を防ぐために公衆衛生業務に携わることも可能です。

食環境科学部は、食品衛生管理者養成施設として厚生労働大臣の登録を受けているので、各学科（専攻）で指定された科目を修得することで国家資格の任用資格を得ることができます。（P103～P105参照）

※ 「任用資格」とは、所定の科目を修得し、卒業後に公務員として採用され、その資格に関連する職務に就業して初めて活きる資格です。

食品衛生管理者・食品衛生監視員になるまで

< 1 年次春学期 >

4 月上旬

履修登録期間にToyoNet-Gで資格登録（1 年次以外での登録は認められません）

< 1 年次～ 3 年次 >

9 月中旬

3 月中旬

各学期の成績発表期間にToyoNet-Gで単位修得状況の照会

< 4 年次 >

卒業式当日

コースの既定単位充足者へは修了証授与

< 4 年次～卒業後 >

卒業後

食品衛生管理者：関連する職務に就業することで、食品衛生管理者とされます。

10～11月頃

食品衛生監視員：厚生労働省検疫所食品衛生監視員（専門行政職）採用試験を受験

合格者は全国主要海港・空港の検疫所に配属

○食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格は「食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻またはスポーツ・食品機能専攻」、「食環境科学部健康栄養学科」で所定の課程を全て履修した卒業生であること。

○編入学により入学した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格を取得することはできない。

○転入学により入学した学生が資格を取得する場合は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の登録養成施設」として登録された学校の養成課程からでないと認めない。また、登録養成施設であっても既に取得した単位が当学校の科目内容と一致しなければ、資格取得に必要な単位数と認めない。

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻

区 分	基本科目名	授業科目名	配当学年	単位数	履修方法
A群 化学関係	分析化学	機器分析	2	2	必修
		基礎化学	1	2	選択
	有機化学	化学実験	1	2	必修
		フードサイエンスの化学	1	2	選択
		有機化学Ⅱ	2	2	必修
		生体高分子化学	3	2	選択
	無機化学	無機化学	1	2	必修
		現代化学	1～4	2	選択
B群 生物化学関係	生物化学	基礎生化学	2	2	必修
		食品化学	2	2	選択
	食品化学	食品分析学概論	2	2	選択
		食品学概論	2	2	選択
		プロバイオティクス	3	2	選択
	食品分析学	機能食品科学	3	2	必修
C群 微生物学関係	微生物学	基礎微生物学	1	2	必修
		フードサイエンス実験Ⅰ	2	3	必修
		食品微生物利用学	3	2	選択
	食品微生物学	食品微生物制御学	3	2	必修
	食品保存学	食品加工貯蔵学	3	2	選択
D群 公衆衛生学 関係	公衆衛生学	公衆衛生学	2	2	必修
	食品衛生学	食品衛生学	3	2	必修
		食品安全学	3	2	選択
	衛生行政学	HACCP論	3	2	必修
E群 その他の 関連科目	水産化学、畜産化学、放射線科学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、環境汚染物質分析学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医化学、産業医学、血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、その他これらに類する食品衛生に関する科目等	生物学	1	2	必修
		細胞生物学	2	2	必修
		生物学実験	2	3	必修
		基礎栄養学	2	2	必修
		植物バイオテクノロジー概論	2	2	必修
		フードサイエンス実験Ⅱ	3	3	必修
		応用酵素学	3	2	必修
		フードエンジニアリング	2	2	選択
		食品品質管理学	2	2	選択
		食品検査概論	3	2	選択
		食品バイオテクノロジー	3	2	選択
		食品官能評価概論	3	2	選択
		生物資源利用学	3	2	選択
		応用栄養学	3	2	選択
		食品添加物概論	3	2	選択
		予防・臨床栄養学	3	2	選択

※A群～D群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から6単位以上を修得すること。

※E群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から8単位以上を修得すること。

※編入学により入学した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格を取得することはできない。

※転入学により入学した学生が資格を取得する場合は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の登録養成施設」として登録された学校の養成課程からでないと認めない。また、登録養成施設であっても既に取得した単位が当学校の科目内容と一致しなければ、資格取得に必要な単位数と認めない。

食環境科学部食環境科学科スポーツ・食品機能専攻

区 分	基本科目名	授業科目名	配当学年	単位数	履修方法
A群 化学関係	分析化学	機器分析	2	2	必修
		有機化学	1	2	選択
	有機化学	化学実験	1	2	必修
		基礎化学Ⅱ	1	2	選択
		有機化学Ⅱ	2	2	必修
		生体高分子化学	3	2	選択
	無機化学	無機化学	1	2	必修
		現代化学	1～4	2	選択
B群 生物化学関係	生物化学	基礎生化学	2	2	必修
		有機化学Ⅲ	2	2	選択
	食品化学	食品分析学概論	2	2	選択
		食品学概論	2	2	選択
		プロバイオティクス	3	2	選択
	食品分析学	機能食品科学	3	2	必修
C群 微生物学関係	微生物学	基礎微生物学	1	2	必修
		フードサイエンス実験Ⅰ	2	3	必修
		食品微生物利用学	3	2	選択
	食品微生物学	食品微生物制御学	3	2	必修
	食品保存学	食品加工貯蔵学	3	2	選択
D群 公衆衛生学 関係	公衆衛生学	公衆衛生学	2	2	必修
	食品衛生学	食品衛生学	3	2	必修
		食品安全学	3	2	選択
	衛生行政学	HACCP論	3	2	必修
E群 その他の 関連科目	水産化学、畜産化学、放射線科学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、環境汚染物質分析学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医化学、産業医学、血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、その他これらに類する食品衛生に関する科目等	生物学	1	2	必修
		細胞生物学	2	2	必修
		生物学実験	2	3	必修
		基礎栄養学	2	2	必修
		植物バイオテクノロジー概論	2	2	必修
		フードサイエンス実験Ⅱ	3	3	必修
		応用酵素学	3	2	必修
		フードエンジニアリング	2	2	選択
		食品品質管理学	2	2	選択
		食品検査概論	3	2	選択
		食品バイオテクノロジー	3	2	選択
		食品官能評価概論	3	2	選択
		生物資源利用学	3	2	選択
		食品添加物概論	3	2	選択
		予防・臨床栄養学	3	2	選択
		応用栄養学	4	2	選択

※A群～D群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から6単位以上を修得すること。

※E群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から8単位以上を修得すること。

※編入学により入学した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格を取得することはできない。

※転入学により入学した学生が資格を取得する場合は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の登録養成施設」として登録された学校の養成課程からでないと認めない。また、登録養成施設であっても既に取得した単位が当学校の科目内容と一致しなければ、資格取得に必要な単位数と認めない。

食環境科学部健康栄養学科

区 分	基本科目名	授業科目名	配当学年	単位数	履修方法
A群 化学関係	分析化学	食品分析学	1	2	選択
	有機化学	基礎化学	1	2	必修
		生体高分子化学	3	2	選択
	無機化学	現代化学	1～4	2	必修
B群 生物化学関係	生物化学	生化学	1	2	必修
		生化学実験Ⅰ	2	1	選択
		生化学実験Ⅱ	2	1	選択
	食品化学	食品学Ⅰ	1	2	必修
		食品学実験Ⅰ	2	1	必修
		食品機能学	3	2	選択
	食品分析学	食品機能性分析学	1	2	必修
C群 微生物学関係	微生物学	微生物学	1	2	必修
		微生物学実験	2	1	選択
	食品微生物学	食品学Ⅱ	2	2	必修
D群 公衆衛生学 関係	公衆衛生学	社会・環境と健康Ⅱ	2	2	必修
	食品衛生学	食品衛生学	2	2	必修
		食品衛生学実験	2	1	必修
	衛生行政学	食品安全学	3	2	選択
E群 その他の 関連科目	水産化学，畜産化学，放射線科学，乳化学，食肉化学，高分子化学，生物有機化学，環境汚染物質分析学，酵素化学，食品理化学，水産生理学，家畜生理学，植物生理学，環境生物学，応用微生物学，酪農微生物学，病理学，医学概論，解剖学，医化学，産業医学，血液学，血清学，遺伝学，寄生虫学，獣医学，栄養化学，衛生統計学，栄養学，環境保健学，衛生管理学，水産製造学，畜産品製造学，農産物製造学，醸造調味食品製造学，乳製品製造学，蒸留酒製造学，缶詰工学，食品工学，食品保存学，冷凍冷蔵学，品質管理学，その他これらに類する食品衛生に関する科目等	解剖生理学	1	2	必修
		基礎栄養学Ⅰ	1	2	必修
		公衆栄養学Ⅰ	2	2	必修
		応用栄養学Ⅰ	2	2	必修
		臨床栄養学Ⅰ	2	2	必修
		臨床栄養学実習Ⅰ	3	1	必修
		公衆栄養学実習	3	1	必修
		臨床栄養学実習Ⅱ	3	1	必修
		基礎栄養学Ⅱ	1	2	選択
		基礎栄養学実験	1	1	選択
		フードエンジニアリング	2	2	選択
		分子生物学概論	2	2	選択
		解剖生理学実験	2	1	選択
		応用栄養学Ⅱ	2	2	選択
		公衆栄養学Ⅱ	2	2	選択
		食品学実験Ⅱ	2	1	選択
		臨床栄養学Ⅱ	3	2	選択
		臨床栄養学Ⅲ	3	2	選択
		食品バイオテクノロジー	3	2	選択
		スポーツ栄養学	3	2	選択

※A群～D群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から6単位以上を修得すること。

※E群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から8単位以上を修得すること。

※編入学により入学した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格を取得することはできない。

※転入学により入学した学生が資格を取得する場合は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の登録養成施設」として登録された学校の養成課程からでないと認めない。また、登録養成施設であっても既に取得した単位が当学校の科目内容と一致しなければ、資格取得に必要な単位数と認めない。

3. フードスペシャリスト

「食」に関する総合的・体系的な知識・技術を身につけ、豊かで安全かつバランスのとれた「食」を消費者に提案できる力を持つ「食」の専門職、それがフードスペシャリストです。

人間らしさを支える快適・安心な食卓への期待が高まる一方、個食、朝食抜き、野菜不足、過度の痩身願望、太りすぎなど、現実の食には問題がいっぱいです。この期待と現実とのギャップを埋める「食」の提案が食品産業の大きな課題になっています。製造から流通、小売、外食に至るまで、食品産業におけるフードスペシャリストの活躍の場は広がっています。

食環境科学部では、下表の必修科目を修得（見込みを含む）することで受験資格が得られます。フードスペシャリストの資格認定試験は、毎年1回、12月の第3日曜日に実施します。認定試験の受験資格を有する者は以下の通りです。なお、②の3年次受験で合格した場合でも、資格認定証の交付は卒業時となります。

- ①最終年次に属する学生
- ②第3年次に属する学生で、第3年次中に所定の授業科目の単位の全てを修得すると認められる学生
- ③食環境科学科または健康栄養学科を卒業し、かつ、養成機関において所定の授業科目の単位の全てを修得している学生（修得見込である学生も含む）。

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 <http://www.jafs.org/>

〈食環境科学科フードサイエンス専攻〉

1. 必修科目

区 分	必修科目（単位数）	配当学年
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト特別講義（2）	1
食品の官能評価・鑑別論	食品官能評価概論（2）	3
	フードサイエンス実験Ⅰ（3）	2
食物学に関する科目	食品学概論（2）	2
	食品加工貯蔵学（2）	3
	フードサイエンス実験Ⅱ（3）	3
食品の安全性に関する科目	食品安全学（2）	3
調理学に関する科目	調理科学実習（2）	2
	美味しさの科学（2）	2
栄養と健康に関する科目	基礎栄養学（2）	2
食品流通・消費に関する科目	食品流通経済論（2）	2
フードコーディネート論	フードコーディネート論（2）	1
合 計	26単位	

2. 選択科目（以下の科目は、受験にあたり履修した方が望ましい）

区 分	選択科目（単位数）	配当学年
フードスペシャリスト資格に 適当とされる科目	食品化学（2）	2
	機能食品科学（2）	3
	応用栄養学（2）	3
	食品衛生学（2）	3
合 計	—	

〈食環境科学科スポーツ・食品機能専攻〉

1. 必修科目

区 分	必修科目（単位数）	配当学年
フーズスペシャリスト論	フーズスペシャリスト特別講義（2）	1
食品の官能評価・鑑別論	食品官能評価概論（2）	3
	フーズサイエンス実験Ⅰ（3）	2
食物学に関する科目	食品学概論（2）	2
	食品加工貯蔵学（2）	3
	フーズサイエンス実験Ⅱ（3）	3
食品の安全性に関する科目	食品安全学（2）	3
調理学に関する科目	調理科学実習（2）	2
	美味しさの科学（2）	2
栄養と健康に関する科目	基礎栄養学（2）	2
食品流通・消費に関する科目	食品流通経済論（2）	2
フーズコーディネート論	フーズコーディネート論（2）	1
合 計	26単位	

2. 選択科目（以下の科目は、受験にあたり履修した方が望ましい）

区 分	選択科目（単位数）	配当学年
フーズスペシャリスト資格に 相当とされる科目	有機化学Ⅲ（2）	2
	機能食品科学（2）	3
	応用栄養学（2）	3
	食品衛生学（2）	3
合 計	—	

〈健康栄養学科〉

1. 必修科目

区 分	必修科目（単位数）	配当学年
フーズスペシャリスト論	フーズスペシャリスト特別講義（2）	1
食品の官能評価・鑑別論	食品官能評価概論（2）	3
	食品学実験Ⅱ（1）	2
食物学に関する科目	食品学Ⅰ（2）	1
	食品学Ⅱ（2）	2
	食品学実験Ⅰ（1）	2
食品の安全性に関する科目	食品衛生学（2）	2
調理学に関する科目	調理学実習Ⅰ（1）	1
	調理学実習Ⅱ（1）	3
	調理科学（2）	1
栄養と健康に関する科目	基礎栄養学Ⅰ（2）	1
食品流通・消費に関する科目	食品流通経済論（2）	2
フーズコーディネート論	フーズコーディネート論（2）	1
合 計	22単位	

2. 選択科目（以下の科目は、受験にあたり履修した方が望ましい）

区 分	選択科目（単位数）	配当学年
フーズスペシャリスト資格に 相当とされる科目	調理科学実験（1）	2
	基礎栄養学Ⅱ（2）	1
	応用栄養学Ⅰ（2）	2
	応用栄養学実習Ⅰ（1）	2
合 計	—	

4. 危険物取扱者（甲種）

消防法により、危険物の貯蔵・製造・販売等取り扱う施設には危険物取扱者を置くことが義務づけられています。危険物取扱者はその施設において保安監督を行います。危険物取扱者は国家資格であり、甲種、乙種、丙種があり、それぞれ指定された危険物を扱うことが出来ます。

食環境科学部では、化学に関する科目（下表参照）を15単位以上修得することで甲種の受験資格が得られます。消防試験研究センターが行う国家資格「甲種危険物取扱者」の試験を受験することが出来ます。

財団法人消防試験研究センター <http://www.shoubo-shiken.or.jp/>

化学に関する科目対応一覧 ＜食環境科学科フードサイエンス専攻2017年度以降入学生用＞

			1		2		3		4	
			授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋
基盤教育科目	共通教養科目	学 問 の 基 礎	現代化学 生命科学史	2 2						
専 門 科 目	必 修		基礎化学 化学実験 基礎微生物学 フードサイエンスの化学	2 2 2 2	基礎生化学 有機化学Ⅱ 分子生物学概論	2 2 2	食品衛生学 機能食品科学 生体高分子化学	2 2 2		
	選 択 必 修		無機化学 有機化学Ⅰ	2 2	公衆衛生学 機器分析 フードエンジニアリング 物理化学 生物有機化学 食品化学	2 2 2 2 2 2	生物資源利用学 動物バイオテクノロジー	2 2		
	選 択						香粧品化学	2		

化学に関する科目対応一覧 ＜食環境科学科スポーツ・食品機能専攻2017年度以降入学生用＞

			1		2		3		4	
			授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋
基盤教育科目	共通教養科目	学 問 の 基 礎	現代化学 生命科学史	2 2						
専 門 科 目	必 修		化学実験 基礎化学Ⅰ 基礎微生物学	2 2 2	公衆衛生学 基礎生化学 基礎栄養学	2 2 2	食品衛生学	2		
	選 択 必 修		基礎化学Ⅱ 無機化学 有機化学Ⅰ	2 2 2	有機化学Ⅱ 有機化学Ⅲ 分子生物学概論	2 2 2	機能食品科学 生体高分子化学	2 2		
	選 択				機器分析 フードエンジニアリング 物理化学	2 2 2	生物資源利用学 香粧品化学 動物バイオテクノロジー	2 2 2		

化学に関する科目対応一覧 <健康栄養学科2017年度以降入学生用>

			1		2		3		4	
			授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋	授 業 科 目	春秋
基盤教育科目	共通教育科目	学 問 の 基 礎	現代化学 生命科学史	2 2						
専 門 科 目	必	修	生化学 基礎栄養学Ⅰ 社会・環境と健康Ⅰ	2 2 2	食品衛生学 生化学実験Ⅰ 社会・環境と健康Ⅱ	2 1 2				
	選 択 必 修		基礎化学 微生物学	2 2	生化学実験Ⅱ	1	社会・環境と健康Ⅲ	2		
	選	択			分子生物学概論 フードエンジニアリング	2 2	生体高分子化学	2		

5. バイオ技術者認定試験（中級・上級）

食環境科学部では、バイオ技術の進歩に対応した高い知識を持ち、バイオテクノロジーに応用出来る技術者の育成を目指しています。バイオ技術認定試験はその客観的評価が得られる試験の一つです。

中級バイオ技術者認定試験は、「遺伝子組換え技術，細胞融合技術，増殖能利用技術並びに生物及び生物由来材料利用技術，そしてこれらを行うための安全管理に関する知識をもち，適切な指導者の元で実際にバイオテクノロジーに適応しうる資質」を認定するもの，上級バイオ技術者認定試験は、「生命工学技術の中で生物利用技術を中心に，遺伝情報利用技術，増殖能利用技術および安全管理技術，並びにそれらに関する知識を持ち，指導的立場でそれを実際にバイオテクノロジーに応用し得る資質を高めた高度な技術者」を認定するものです。

食環境科学部では，在学している学年により受験資格が得られます。中級は2年次修了者および2年次修了見込の者，上級は3年次修了者および3年次修了見込の者となります。

NPO法人 日本バイオ技術教育学会 <http://bio-edu.or.jp/>



諸
資
格

IV 学籍および納付金

(学籍異動に関する手続き)

1. 学籍（学籍異動に関する手続）

学 籍

○二重学籍の禁止

本学の学生になるには、入学手続きを完了し、学生証の交付を受けなければなりません。

○在学年限（学期数）

本学に在籍しているにも拘らず、他大学及び本学の他学部・他学科に在籍（在学）することはできません。（学則第34条）

○変 更 届

卒業に必要な単位を修得するために連続して在学できるセメスタ（在学セメスタ）は最長で16学期間（8年間）です。ただし、休学の学期数は在学学期数に算入されません。

就学手続き時に提出した学籍簿や入学手続き時にWeb登録した内容について変更が生じた場合、板倉事務課窓口で所定の用紙に変更箇所を記入し、届け出をしなければなりません。特に、学籍簿は学生の身分を本学が証明する基礎となる重要な書類であり、永久保存され、厳重に保管されるものです。変更が生じた場合（氏名変更、住所変更）は速やかに届け出てください。なお、住所変更についてはToyoNet-G上でも変更できます。

主な変更届と必要な書類は以下のとおりです。

変 更 事 項	提出時に必要な書類等
本人氏名変更（改姓・改名）	戸籍抄本
本 人 住 所 変 更 （電話番号の変更も含む）	〈外国籍の場合は登録原票記載事項証明書〉
通 学 区 間 変 更	
保 証 人 変 更	保証人の署名・捺印
保 証 人 住 所 変 更 （電話番号の変更も含む）	
保 証 人 勤 務 先 変 更	
緊 急 時 連 絡 人 変 更	
本 籍 地 変 更	住民票（ただし本籍の記載のあるもの）、または戸籍抄本

学 生 証

本学の就学手続きを完了した学生に、学生証を交付します。（学則第29条）

学生証は、本学学生としての身分を証明するものであり、常に携帯し、次の場合これを提示しなければなりません。

- 1）本学教職員の請求があった場合
- 2）定期試験を受験する場合
- 3）各種証明書や学生旅客運賃割引証明書（学割）等の交付を受ける場合
- 4）通学定期乗車券や学生割引乗車券を購入する際と、それを利用して乗車船し係員の請求があった場合等

学生証は、学長印、学生本人の写真、裏面シールの貼付が無いものは無効です。
学生証は他人に貸与または譲渡することはできません。

○有効期間

学生証の有効期間は1年間です。春学期入学者の場合は、4月1日から次年度の4月15日までです。入学時に交付を受けた学生証は、4年間使用します。

○有効期間の更新

毎年学期始めの進級手続き期間内に、学生証の有効期間の更新を受けなければなりません。

○返 還

卒業または退学・除籍等、本学に籍がなくなった場合は、学生証を本学に返還しなければなりません。

○再 発 行

学生証を紛失もしくは破損・著しく汚損した場合は、直ちに本学に届け出し、以下の手続きに従って学生証の再発行を受けなければなりません。
(再発行には、1週間かかります。)

※紛失した場合……板倉事務課窓口に分失届を提出し、再発行を受けてください。

※破損した場合……破損した学生証を板倉事務課窓口を持参すれば、再発行されます。

※汚損した場合……汚損した学生証を板倉事務課窓口を持参すれば、再発行されます。

※いずれの場合も再発行手数料(2,000円)が必要です。

○暗証番号(パスワード)

第三者に不正使用されないために、4桁の数字の暗証番号が登録されています。入学手続き時に届け出た暗証番号は、自動証明書発行機で証明書を発行する際に必要です。メモなどを取り、必ず覚えておいてください。

学 籍 番 号

入学の手続きを完了した学生には、学籍番号が与えられ学生証に記載されます。この学籍番号は、卒業まで変わることはありません。

学籍番号は履修登録や、試験の答案用紙提出、各種届出、証明書の申請等で必要となりますので、正確に記憶しておいてください。

進 級

4 年 原 級

○納 付 金

休 学

○休学期間

○手 続 き

学籍番号(10桁)

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

↓

学 科 (専攻)	コード
食 環 境 科 学 科 (フーズサイエンス専攻)	1 C 1 1
食 環 境 科 学 科 (スポーツ・食品機能専攻)	1 C 1 2
健 康 栄 養 学 科	1 C 2 0

入学年度
(西暦下2桁)

学生
区
分

番号 (001～)

通学課程……………0

科目等履修生…9

休学者が復学した場合などの特別な事情がない限り、原則として上級の学年に進級できます。

本学に学生として最低4年間修学し、所定の単位を修得しなければ卒業はできません。4年次終了までに所定の単位を修得できず、卒業できないことを4年原級といいます。

卒業要件単位を修得するために連続して在学できる年数（在学年数）は、通算して8年を限度とします。その年限までは4年生ということになります。

4年次生で原級する場合の納付金は、当該年度正規4年次生の納付金を適用します。

病気・家庭の事情、留学等の理由で、修学することができない場合は、大学の許可を得て休学することができます。(学則第35条)

休学期間について

- 1) 春学期の休学の許可を受けた日から、当該学期の9月30日までです。
- 2) 秋学期の休学の許可を受けた日から、当該学期の3月31日までです。

休学期間を終了した場合

- 1) 春学期休学した場合は、10月1日付で復学しなければなりません。
- 2) 秋学期休学した場合は、4月1日付で復学しなければなりません。

休学期間の延長について

- 1) 春学期休学者は、秋学期終了時までとし、さらに延長することはできません。
- 2) 秋学期休学者は、春学期終了時までとし、さらに延長することはできません。

※上記休学期間を終了した場合に復学することになりますが、復学ができない場合は、板倉事務課へ相談してください。

休学を希望する場合は、許可願用紙に必要事項を記入し保証人連署の上、学生証を添えて板倉事務課窓口へ提出してください。

なお、病気・怪我が理由の場合には、医師の診断書が必要です。
休学が許可された場合は、休学許可書を保証人宛に郵送します。

手続きは原則として学生本人が行ってください。ただし、やむを得ない事情がある場合は、板倉事務課窓口へ相談してください。

休学の手続き期間は、その年度の春学期6月30日、秋学期12月31日までです。

休学期間を延長する場合

復学手続きの案内郵送後、休学を延長することになります。

○納付金

(1) 第1期（春学期）の納入期限までに休学を願い出た場合

休学日を4月1日付として扱い、納付金のうち授業料・実験実習料は納入する必要はありません。ただし、施設金は半期分の半額等を納入する必要があります。

全額一括納入した場合は、第1期（春学期）分の授業料・実験実習料および第2期（秋学期）分の納付金を払い戻しいたします。

(2) 春学期中に休学する場合

①春学期の途中で休学する場合、第1期（春学期）の納付金は払い戻しをいたしません。

②全額一括納入した場合は、第2期（秋学期）分の納付金を払い戻しいたします。

(3) 第2期（秋学期）の納入期限までに休学を願い出た場合

休学日を10月1日付として扱い、納付金のうち授業料・実験実習料は納入する必要はありません。ただし、施設金は半期分の半額等を納入する必要があります。

第2期（秋学期）分の納付金を納入した場合は、第2期（秋学期）分の授業料・実験実習料を払い戻しいたします。

(4) 秋学期中に休学する場合

秋学期の途中で休学する場合、第2期（秋学期）の納付金は払い戻しをいたしません。

2セメスタを連続して休学する場合（当該学期に引き続き次学期も休学する場合）

連続休学する場合、次学期分の授業料・実験実習料を除く納付金は納入しなければなりません。

休学復学

○手続き

復学の対象者（当該学期休学者）には、板倉事務課から復学手続きの案内、復学に必要な書類及び納付金振込用紙を各学期末月の下旬頃に保証人宛に郵送します。

復学する場合は、案内にしたがって、指定した期間内に手続きをしなければなり

ません。

復学に関する手続きを怠ると除籍になります。(学則第38条三)

○納付金

(1) 休学者が復学する場合の納付金は、入学年度の額が適用されます。

(2) 1セメスタ(半期)休学する場合、全額一括納入・分割納入の選択が可能な納入期は、第1期(春学期)とします。

第2期(秋学期)に復学する場合は、復学時に1セメスタ(半期)分の納付金を納入することになります。

○履修方法

休学期間中の履修登録科目は、全て無効となります。

※詳細な履修方法については、復学の手続き後、板倉事務課窓口で履修指導を受けてください。

退 学

○手続き

退学を希望する場合は、板倉事務課で退学に関する指導を受け、許可願用紙に必要事項を記入し、保証人連署の上、学生証を添えて板倉事務課窓口へ提出してください。

なお、病気・怪我が理由の場合には、医師の診断書が必要です。

これらの手続きは学生本人が行ってください。ただし、やむを得ず本人が手続きできない場合には、板倉事務課窓口にご相談してください。

退学が許可された場合は、退学許可書を保証人宛に郵送します。

○納付金

(1) 新学期の納入期限の末日までに退学を願い出た場合

退学日を前学期の末日付として扱い、当該年度・学期の納付金を納入する必要はありません。

(2) 春学期中に退学する場合

①春学期の途中で退学する場合は、第1期(春学期)分の納付金は払い戻しをいたしません。

②全額一括納入した場合は、第2期(秋学期)分の納付金は払い戻しいたします。

(3) 秋学期中に退学する場合

秋学期の途中で退学する場合は、第2期(秋学期)分の納付金は払い戻しをいたしません。

退 学 再 入 学

○手続き

退学した学生が春学期再入学を希望する場合は1月末、秋学期再入学を希望する場合は7月末までに板倉事務課窓口で再入学に関する説明を受け、許可願用紙に必

要事項を記入し、保証人連署の上、板倉事務課窓口へ提出してください。

再入学が許可された場合は、春学期へは4月1日付、秋学期へは10月1日付で再入学することができます。(学則第36条2項)

○納付金

退学者が再入学する場合の納付金は、再入学する学年次の納付金を適用します。ただし、入学金は再入学する年度の新入生の額の半額となります。

○履修方法

再入学する学年は、原則として退学した学年になりますが、単位修得状況によって学年を繰り下げる場合もあります。また、学科教育課程表も原則として入学年度のものを適用しますが、大きく変わっている場合には、再入学する学年の学科教育課程表が適用される場合があります。

*なお、詳細な履修方法については、再入学の手続き終了後、板倉事務課窓口で履修指導を行いますので、必ず受けてください。

懲戒による退学

大学の規則に反し、又は学生の本分に反する行為があった学生は、所属学部教授会の議を経て懲戒による退学となる場合があります。(学則第57条)

除 籍

指定された期間内に納付金を納入しない学生、在学年数を越えた学生、休学期間を越えた学生、新入生で指定された期間内に履修登録をしなかった学生、その他大学において修学の意味がないと認められる学生は、学則第38条により除籍となります。なお、詳細は板倉事務課窓口で確認してください。

除籍は、学籍の抹消として処理され、大学の在籍者としての身分を失うことになります。この場合は、速やかに学生証を大学に返還しなければなりません。

除籍になった場合は、除籍通知書を保証人宛に郵送します。

除籍日は、除籍事由により9月30日もしくは3月31日となります。

○手 続 き

除籍者より証明書の申請がある場合には、除籍等の項目を明記した在籍証明書を板倉事務課にて発行します。

除 籍 再 入 学

除籍になった学生は、大学の許可を得て再入学することができます。(学則第38条3項)

○手 続 き

除籍になった学生が春学期再入学を希望する場合は1月末、秋学期再入学を希望する場合は7月末までに板倉事務課窓口で再入学に関する説明を受け、許可願用紙に必要事項を記入し、保証人連署の上、板倉事務課窓口へ提出してください。

再入学が許可された場合は、春学期へは4月1日付、秋学期へは10月1日付で再入学することができます。(学則第36条2項)

○納付金

除籍者が再入学する場合の納付金は、再入学する学年次の納付金を適用します。ただし、入学金は再入学する年度の新入生の額の半額となります。

○履修方法

再入学の学年は、原則として除籍時の学年になりますが、単位修得状況によっては学年を繰り下げる場合もあります。また、学科教育課程表も原則として入学年度のものを適用しますが、大きく変わっている場合には、再入学する学年の学科教育課程表が適用される場合があります。

*なお、詳細な履修方法については、再入学の手続き後、板倉事務課窓口で履修指導を行いますので、必ず受けてください。

転部・転科

本学内で他の学部・学科への転部・転科を希望する学生に対して選考試験を実施します。(学則第32条)

転部・転科を希望する学生は、第1部(昼)内の他学部・他学科への転部・転科、および第2部(夜)への転部・転科となります。

○転部・転科試験の手続き

11月下旬に配布予定の試験実施要領をもとに手続きを取り、12月下旬に実施予定の試験を受験してください。

合格発表は、翌年の3月下旬に行う予定です。

*転部・転科試験の手続きに関しては、掲示板で発表しますので、掲示板を確認してください。

*詳細は、板倉事務課窓口へ相談してください。

○納付金

納付金は転部・転科先の学年の納付金を適用します。ただし、入学金は、転部・転科先との不足分を納入することになります。

編入学・転入学

編入学

本学では卒業後に本学の学部・学科への編入学希望者に対して、編入学試験を実施しています。(学則第30条)

○納付金

編入学する場合の納付金は、編入学する年度の新入生の納付金を適用します。ただし、本学出身者が編入学する場合、入学金は編入学する年度の新入生の額の半額となります。

○履修方法

編入学する場合は、原則として3年生となりますが、単位の修得状況によって編入学する学年を繰り下げる場合もあります。また、学科教育課程表も編入学する入学年度のものを適用となります。

*詳細は、編入学の手続時に板倉事務課窓口で説明を受けてください。

転入学

本学では、**他大学等**から本学の学部・学科への転入学の希望者に対して転入学試験を実施しています。(学則第31条)

○納付金

転入学する場合の納付金は、転入学する年度の新入生の納付金を適用します。

○履修方法

転入学する場合は、原則として3年生となりますが、単位の履修状況によって転入学する学年を繰り下げる場合もあります。また、学科教育課程表も転入学する入学年度のものを適用となります。

*詳細は、転入学の手続時に板倉事務課窓口で説明を受けてください。

科目等履修生

特定の科目について学修しようとする場合は、科目等履修生として、科目履修を許可される場合があります。

*詳細は、板倉事務課窓口で配布している「科目等履修生募集要項」を参照してください。

許可願

休学・退学等の手続きを取る場合には、板倉事務課に許可願を提出しなければなりません。許可願の種類は以下のとおりです。

項 目	板倉事務課	備 考
休 学 許 可 願	窓口で指示	許可願用紙使用
退 学 許 可 願	〃	〃
退学からの再入学許可願	〃	〃
除籍からの再入学許可願	〃	〃
転 部 ・ 転 科 願	〃	志願書使用

2. 納付金に関する取扱

- (1) 「学費」と「その他の費用」を合わせて「納付金」と称します。「学費」は大学徴収分を指し、「その他の費用」は預り金（受託徴収分）を指します。
- (2) 2年次以降は、入学金を除く納付金が毎年度必要になります。

納入期間について

- (1) 納付金は、4月期（春学期納入期間）に1年間分を入学月の納入期に全額一括納入することが原則です。
ただし、授業料・一般施設設備資金・実験実習料については次の二期に分けて納入することができます。
※1年を二期に分け、入学月の属する期を第1期、次の期を第2期とします。
第1期（春学期）納入期間 4月1日～4月25日
第2期（秋学期）納入期間 10月3日～10月14日
（各年の曜日の関係により、納入期間が短縮される場合があります。）
- (2) 所定の納期までに納付金を納入しない学生は、学則第38条1項により、除籍とします。
- (3) 修学の意味がない場合は、納入期間内に退学許可願を板倉事務課窓口に提出してください。
- (4) 修学の意味がありながら学期始めに休学する場合は、納入期間内に休学許可願を板倉事務課窓口に提出してください。
- (5) やむを得ない事情で納入期限までに納付金を納入できない場合は、納入期間内に板倉事務課窓口にご相談してください。

納入方法について

- (1) 入学手続時（1年次）に分割納入した場合、2回目の納入に使用する振込用紙は、9月末に郵送します。
- (2) 2年次以降は毎年3月末（全納用と分納1回目用）と9月末（分納2回目用）に振込用紙を郵送します。
- (3) 保証人宛に送られる本学所定の当該年度の振込用紙を使用して金融機関から振り込んでください。
- (4) 現金の郵送・大学窓口での取扱は受け付けいたしません。
- (5) 納入された納付金は超過納入が明らかな場合を除き返還いたしません。
※本人または保証人の住所に変更があった場合は、ToyoNet-G上で住所変更を行ってください。

○納付金についての問い合わせ先 TEL：0276-82-9119

○住所変更についての問い合わせ先 TEL：0276-82-9118

各種証明書

板倉事務課では、下記の証明書を発行しています。

種 類	手数料	発 行 方 法	備 考
在 学 証 明 書	100円	証明書発行機	板倉・白山・朝霞・川越のキャンパスで発行可能です。 ※健康診断を受けた者のみ
卒業見込証明書	100円	証明書発行機	
成 績 証 明 書	100円	証明書発行機	
健康診断証明書※	100円	証明書発行機	
学 生 証 再 発 行	2,000円	板倉事務課窓口	
英文在学証明書	500円	板倉事務課窓口	
英文卒業見込証明書	500円	板倉事務課窓口	
英文成績証明書	1,000円	板倉事務課窓口	
その他の証明書	300円	板倉事務課窓口	

窓口で証明書の発行を申請する場合は、次のような手順となります。

1. 証明書発行機にて「証明書発行願」を購入する。
2. 「証明書発行願」に必要事項を記入し、学生証を添えて提出する。

*なお、学生証や英文の証明書等日数がかかるものもありますので、早めに申し込んでください。

*発行方法が変更となった場合は、掲示でお知らせします。



V そ の 他

1. 海外留学・派遣プログラム
2. 板倉キャンパスの情報環境について
3. 学則（学籍に関する事項の抜粋）
4. 東洋大学食環境科学部規程

1. 海外留学・研修プログラム

海外留学・研修プログラムの概要

本学では、休学することなく参加できる海外留学・研修プログラムを豊富に用意しています。

プログラムの概要は以下のとおりです。

プログラム名	①交換留学	②認定留学	③協定校 語学留学	④短期語学 セミナー	⑤海外インターンシップ・ ボランティア	⑥国連ユースボランティア ・ワシントンセンター	⑦Diversity Voyage	⑧日本語 パートナーズ
留学形態	学部留学※1		語学留学※2		－	－	－	－
期 間	1 学期 または1 年 ※3		3 または 6 ヶ月	4 週間	2 ～ 6 週間	約 5 ヶ月	約10日間	6～11ヶ月
出発時期	第Ⅰ期：2～3月 第Ⅱ期：8～9月	留学先大学により 異なる	春学期：2～5月 秋学期：8～9月	夏季および 春季休暇中		9～10月	夏季および 春季休暇中	5～9月
語学条件	あり		なし		あり		なし	
単 位	単位認定申請可※4				履修登録対象※5	単位認定申請可※4	履修登録対象※5	－
東洋大学留学 奨学金（給付型）	あり			なし				
東洋大学海外留学 促進奨学金（給付型）	グローバルリーダー型		アクティブ型	チャレンジ型		アクティブ型	なし	

プログラムの内容等は変更になる場合があります。

※1 学部留学…現地で正規課程の科目を履修及び修得することを目的とする留学

※2 語学留学…海外の大学附属の語学学校で語学を集中的に学ぶ留学

※3 1 年…留学先機関によって学期制度や学期の日程が異なるため、トータルで1 年間の留学期間を指す言葉として使用しています。

※4 単位認定申請可…留学先大学等で修得した単位に関し、本学開講科目の単位として認定を申請できます。

※5 履修登録対象…該当する本学の開講科目を履修登録できます。

各種海外留学・研修プログラムの詳細

①交換留学

本学が学生交換協定を締結している協定校あるいは海外学生交換コンソーシアム（ISEP・UMAP等）に加盟する大学へ、1 学期間または1 年間留学するプログラムです。東洋大学を休学することなく留学できます。原則、留学先大学の授業料は免除となり、留学期間に応じて奨学金が支給されます。留学先の大学では正規課程の科目を履修及び修得することを目的とします。

②認定留学

本学協定校の他、学位授与権のある大学へ1 学期間または1 年間留学するプログラムです。国や地域は問いません。東洋大学を休学することなく留学できます。原則留学先の授業料は自己負担となりますが、認定留学として承認されると留学期間に応じて奨学金が支給されます。留学先の大学では正規課程の科目を履修及び修得する

ことを目的とします。

大学への出願・入学手続きは原則各自で行うため、留学に先立って自ら十分な情報を収集し、綿密な計画を立てることが重要です。

③協定校語学留学

本学の海外協定校附属の語学学校へ、3ヶ月または6ヶ月の間留学するプログラムです。語学力の向上を目的とし、語学を学びながら様々なアクティビティやホームステイ等を通じた異文化体験をします。原則、留学先の授業料は自己負担となりますが、条件を満たした場合、奨学金が支給されます。また、東洋大学を休学することなく留学できます。

④短期語学セミナー

夏季および春季休暇を利用した短期語学研修プログラムです。語学研修、アクティビティ、ホームステイ等を通じた語学力の向上と異文化理解を目的としています。

⑤海外インターンシップ・ボランティア

グローバル企業で働くために必要となる英語力・異文化理解力・社会人マナーなどの社会人基礎力を育成し、世界に羽ばたく学生を育てることを目的としたプログラムです。夏季および春季休暇を利用し、2～6週間研修を行います。語学力の向上に加え、各国の経済状況や文化風習の違いを“働く”という社会生活を通じて体験し、今後の学生生活とキャリア形成に生かすことができます。

⑥国連ユースボランティア・ワシントンセンター (TWC)

・国連ユースボランティア (UNYV)

国連ボランティア計画 (UNV) のコーディネートの下、開発途上国の国連事務所や政府機関でユースボランティアとして、約5ヶ月間働く長期インターンシップです。現地国連スタッフと共に広報活動やフィールドワーク等の業務に携わりながら、高度なキャリア意識やリーダーシップを養うプログラムです。

・ワシントンセンター (TWC)

アメリカの首都であるワシントンDC周辺の公的機関、NPO、企業などで15週間の就労体験と夜間に行われる授業を通じ国際的感覚を身につけ、将来のグローバルリーダーを育てるプログラムです。

⑦Diversity Voyage

一般社団法人グローバル教育推進プロジェクト (GiFT) が行う、夏季および春季休暇を利用した短期間の海外研修です。海外で現地学生等と外国語でコミュニケーションを取りながら共創・協働することで、語学力のみならず「多様性適応力」を育みます。

⑧日本語パートナーズ

約半年～1年間、アジアの中学・高校などの日本語教師や生徒のパートナーとして、授業のアシスタントや日本文化の紹介を行うプログラムです。

○各プログラムの詳細はホームページを確認ください。

国際交流「海外留学を希望する方へ」

<http://www.toyo.ac.jp/site/ies/>



給付型奨学金

東洋大学では、多くの学生が海外留学研修プログラムに参加できるよう、充実した奨学金を用意しています（プログラムや語学スコアに応じ7～150万円を給付）。

－東洋大学留学奨学金

－東洋大学海外留学促進奨学金

その他、民間団体などによる奨学金もあります。

各奨学金の要件や金額は変更になる可能性があります。

詳細は国際教育センターホームページで確認してください。

<http://www.toyo.ac.jp/site/ies/10022.html>



！板倉事務課での事前相談について！

交換留学、認定留学および協定校語学留学に出願する学生は、留学終了（帰国）後に最短で卒業および諸資格取得を可能にするため、不明な点がある場合は必ず留学出願前に板倉事務課窓口で相談してください。また、帰国後の履修手続きについて注意すべき点（継続履修および学年進行に関わる科目、帰国後の授業科目の履修・成績（卒業要件、資格取得要件等））がありますので、留学決定後にも必ずすみやかに板倉事務課窓口で相談してください。

◎海外留学・研修プログラムについての問合せ先

国際部〔国際教育センター〕（白山キャンパス 8 号館 1 階）

TEL 03-3945-8593 Email: mlryugaku@toyo.jp

◎学籍・履修・単位認定に関する問い合わせ先

板倉事務部板倉事務課

TEL 0276-82-9111

受付時間 月～金 9:20～13:30, 14:00～18:30
土 9:20～12:50

2. 板倉キャンパスの情報環境について

(1) ネットワーク利用について

	携帯電話やモバイル機器の発展が目覚ましい高度情報化時代のキャンパスライフにおいて、授業での利用から友人への連絡まであらゆる場面でインターネットをはじめとしたパソコンでのネットワークの利用は欠かせません。本学では情報環境として電子メールを中心とした「ToyoNet（とよねっと）」と、電子シラバス「ToyoNet-G（とよねっとジー）」であり、授業における教員との連絡の役割をする「ToyoNet-Ace（とよねっとえーす）」が提供されています。 *全学生にToyoNetの電子メールアドレスが無償で配布されています。
ToyoNet-G（とよねっとジー）	Web上での履修登録やシラバス閲覧，時間割確認，休講情報の閲覧などができます。
ToyoNet（とよねっと）	ToyoNetについての詳しい説明は URL http://www.toyonet.toyo.ac.jp/で見ることができます。 ※自宅でToyoNetを利用するためには，各自で商用プロバイダ等に加入する必要があります。
ToyoNet-Ace（とよねっとえーす）	教育研究支援システムです。授業の内容やレポート提出などのお知らせが載っています。実際に利用するには，パソコンや携帯端末から以下の学部共通アドレスにアクセスしてください。 URL http://www.ace.toyo.ac.jp/

(2) パソコン・ネットワークの利用場所について

学内での利用	PC教室，図書館，キャリア形成・就職資料室にあるパソコンは，目的に応じて利用できます。また，自己所有のノートパソコンも学内の「情報コンセント」または「無線LANアクセスポイント」に接続すれば，ネットワークの利用ができます。
・PC教室 2号館2階 2208教室・2209教室	PC教室は教育研究を目的にWindowsパソコンが設置されています。2209教室・2208教室共に授業・個人利用用として60台のデスクトップパソコンが用意されています。 個人利用としては，授業以外の時間でのレポート・卒論作成，電子メール利用などに開放しています。詳細はPC教室前の掲示板を確認してください（ただし，原則として大学開講日（試験期間含む）月～金曜日の9：30～18：30，土曜日の9：30～12：30とします）

・2207教室

学生ブースには60台のWindowsデスクトップパソコンを備えています。また、ビデオやDVD、CD、書画カメラなどの視聴覚機器を使用して、多角的な語学授業を行うマルチメディア教室です。

オンラインでのTOEIC学習用ソフト“Alc Net Academy2”も稼動しています。

・図書館
コンピュータ・commons

Windowsパソコンが28台設置されています。PC教室（2208・2209）での個人利用と同じ目的・方法で利用可能です。閉館時間の15分前まで開放しています。その他に貸出用ノートPC、iPadもあります。詳しくは図書館で確認してください。

・情報コンセント

机上や教室の壁に設置されている情報コンセントに、ノートパソコンを学内LANに直接つないでネットワークを利用できますが、LANケーブルが必要になります（利用者の自己負担になります）。

利用方法や利用場所については、掲示やホームページでお知らせします。

・無線LAN

無線LAN機能付きのパソコンで、板倉キャンパス内では「いつでもどこでも」インターネットにアクセスすることができます。

学外での利用

各自でインターネットに接続する環境を用意すれば、国内外を問わずToyoNetの電子メールを利用できます。教員・学生間の連絡などに活発に利用されています。

（3）サポート窓口

PC教室の利用やToyoNetメールについての相談に対応しています。

板倉情報準備室

受付時間 月～金：9：30～17：00

土：9：30～12：30

（4）パソコン・ネットワーク利用

先端科学である食環境科学の学習や研究には、種々の情報を的確かつ科学的に処理するためのいわゆる情報処理能力が必要です。そこで、在学生全員がコンピュータを自由に操作・活用できるようにするために、「情報処理基礎・演習」という科目でその基本概念を理解させています。更に、インターネット上の検索エンジンやMedline等のデータベースを利用して世界中に存在する様々な情報を研究や学習に役立てています。

3. 学則（学籍に関する事項の抜粋）

平成30年4月1日現在
別表および最新の学則はホームページを確認してください。

第3章 修学等

第1節 修業年限

（在学年限）

第20条 卒業に必要な単位を修得するために在学できる年数（以下「在学年数」という。）は、通算して8年を限度とする。この場合において、休学年数は在学年数に算入しない。

2 再入学又は編入学をした者の在学年数は、前項の在学年数から再入学又は編入学までの通常の在学の年数を控除した年数とする。

第4章 入学、退学、休学、除籍等

第1節 入学、留学等

（入学の時期）

第24条 入学期は、学期の初日から30日以内とする。

（入学資格）

第25条 学部第1年次に入学できる者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- （1）高等学校を卒業した者
- （2）通常の課程による12年の学校教育を修了した者（通常の課程以外の課程によりこれに相当する学校教育を修了した者を含む。）
- （3）外国において学校教育における12年の課程を修了した者、又はこれに準ずる者で文部科学大臣の指定したもの
- （4）文部科学大臣が高等学校の課程と同等の課程を有するものとして認定した在外教育施設の当該課程を修了した者
- （5）文部科学大臣が指定した者
- （6）大学入学資格検定（平成17年1月31日規程廃止）に合格した者
- （7）高等学校卒業程度認定試験規則（平成17年文部科学省令第1号）により文部科学大臣の行う高等学校卒業程度認定試験に合格した者
- （8）その他本学において、個別の入学資格審査により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認めた者で、18歳に達したもの

（入学の志願及び選考）

第26条 入学志願者は、所定の書式による入学願書を提出し、別表第1に定める入学検定料を納入し、かつ、選考試験を受けなければならない。

（入学の手続）

第27条 入学を許可された者は、入学金を納入し、所定の書式により誓約書を提出しなければならない。

（保証人）

第28条 保証人は、父、母又はその他の成人者で独立の生計を営む者でなければならない。

2 保証人は、学生の在学中の一切の事項について責任を負う。

3 学生は、保証人を変更し、又はその氏名若しくは居住地に変更があったときは、速やかに変更届を提出しなければならない。

（学生証）

第29条 入学手続を終えた者には、学生証を交付する。

（編入学）

第30条 学長は、次の各号のいずれかに該当する者が本学に編入学を希望するときは、選考のうえ、編入学を許可することができる。

- (1) 短期大学を卒業した者
- (2) 大学を卒業した者
- (3) 高等専門学校を卒業した者
- (4) 専修学校の専門課程（文部科学大臣の定める基準を満たすものに限る。）を修了した者

2 編入学に関する規程は、別に定める。

（転入学）

第31条 学長は、他の大学の学生が、その大学の許可を得て本学に転入学を願い出たときは、選考のうえ、転入学を認めることができる。

2 転入学に関する規程は、別に定める。

（転部・転科）

第32条 学長は、学生が学部以外の部へ、又は他の学部及び学科又は専攻へ転部及び転科を願い出たときは、選考のうえ、これを許可することができる。

2 転部・転科に関する規程は、別に定める。

（留学）

第33条 学長は、学生が外国の大学で学修することを願い出たときは、教授会の意見を聴いて留学を許可することができる。

2 前項の許可を得て留学した期間は、在学年数に算入する。

（二重学籍の禁止）

第34条 学生は、他の学部学科又は他の大学と併せて在学することはできない。ただし、本学と本学の協定大学の間で実施されるダブル・ディグリー・プログラム及びジョイント・ディグリー・プログラムへの参加者には適用しない。

第2節 休学、退学、転学及び除籍

（休学）

第35条 引続き3カ月以上修学できない学生が休学を願い出たときは、学長は教授会の意見を聴いて、これを許可することができる。

2 休学は、連続する2学期限りとする。ただし、特別の事情がある場合は、学長は教授会の意見を聴いて、2学期を超える期間の休学を許可することができる。

3 休学の期間は、通算して8学期を超えることはできない。

4 願いにより休学した者が、休学の期間が満了した場合又は休学期間中に休学の理由が消滅した場合において、復学を願い出たときは、学長は教授会の意見を聴いて、これを許可することができる。

（退学）

第36条 学生が理由を明確にして退学を願い出たときは、学長は教授会の意見を聴いて、これを許可することができる。

2 願いにより退学した者が、再入学を願い出たときは、学長は教授会の意見を聴いて、これを許可することができる。

（転学）

第37条 学生が転学を願い出たときは、学長は教授会の意見を聴いて、これを許可することができる。

（除籍）

第38条 次に掲げる各号のいずれかに該当する者は、所定の手続を経て、除籍する。

- (1) 授業料その他の学費を所定の期日までに納入しない者
 - (2) 第20条に規定する在学年数を超えた者
 - (3) 第35条第2項に規定する休学期間を超えた者
 - (4) 新入生で指定された期限までに履修登録を行わないこと、その他本学において修学の意思がないと認められる者
 - (5) 外国人留学生で出入国管理及び難民認定法に定める「留学」の在留資格の入国査証の発給が拒否された者
- 2 学生は、除籍されることにより、学生の身分を失う。
- 3 第1項の規定（第2号及び第3号に掲げる者を除く。）により除籍された者が、再入学を願い出たときは、学長は教授会の意見を聴いて、これを許可することができる。

第8章 賞罰及び奨学

(懲戒)

第57条 学長は、本学の学則その他の規程に反し、又は学生の本分に反する行為があった学生に対し、教授会の意見を聴いて、行為の軽重と教育上の必要とを考慮して、譴責、停学又は退学の処分をすることができる。

2 退学処分は、次の各号のいずれかに該当する者以外には、これを行うことはできない。

- (1) 性行不良で改善の見込みがないと認められる者
- (2) 学業を怠り、成業の見込みがないと認められる者
- (3) 正当な理由なくして出席常でない者
- (4) 本学の秩序を乱し、その他学生の本分に反した者

4. 東洋大学食環境科学部規程

平成30年4月1日現在

別表および最新の学部規程はホームページを確認してください。

(趣旨)

第1条 この規程は、東洋大学学則（以下「学則」という。）に基づき、食環境科学部の教育研究に関し必要な事項を定める。

(教育研究上の目的)

第2条 食環境科学部は、学則第4条の2に基づき、学部及び各学科又は専攻の人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的を、別表第1のとおり定める。

(学位授与、教育課程編成・実施並びに入学者の受入の方針)

第3条 食環境科学部は、学則第4条の3に基づき、学部及び各学科又は専攻の学位授与に関する方針、教育課程編成・実施に関する方針並びに入学者の受入に関する方針を、別表第2のとおり定める。

(教育課程)

第4条 食環境科学部は、学則第39条第1項第1号から第5号に基づき、各学科又は専攻の教育課程における科目区分、授業科目の名称、単位数、配当及び履修方法を、別表第3のとおり定める。

(卒業に必要な単位等)

第5条 食環境科学部は、学則第52条に基づき、各学科又は専攻の卒業に必要な単位等を、別表第4のとおり定める。

2 食環境科学部は、4年次の必修科目等を履修するための条件を、別表第5のとおり定める。

(履修上限単位数)

第6条 食環境科学部は、学則第42条第3項に基づき、各学科又は専攻の卒業の要件として学生が修得すべき単位数について、1学期に履修科目として登録することができる単位数の上限を24単位とする。

(教育職員その他資格)

第7条 学則第45条に基づき、食環境科学部で取得できる資格は、次の各号に掲げるとおりとする。

- (1) 教育職員となる資格
- (2) 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格
- (3) 管理栄養士の受験資格
- (4) 栄養士となる資格

2 前項第1号の資格において、食環境科学部で取得することができる教育職員免許状の種類及び教科は、次表のとおりとする。

学科及び専攻等	免許状の種類及び教科		
	中学校教諭1種免許状	高等学校教諭1種免許状	栄養教諭1種免許状
食環境科学科フードサイエンス専攻	理科	理科	—
食環境科学科スポーツ・食品機能専攻	理科	理科	—
健康栄養学科	—	—	栄養教諭

(資格取得のための授業科目及び単位数)

第8条 学則第45条第2項に基づき、食環境科学部で資格を取得しようとする者は、次の各号に定める所定の授業科目の単位を修得しなければならない。

- (1) 教育職員の資格 別表第6に掲げる授業科目の単位を修得
- (2) 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格 別表7に掲げる授業科目の単位を取得
- (3) 管理栄養士の受験資格 別表8に掲げる授業科目の単位を取得

- (4) 栄養士となる資格 別表9に掲げる授業科目の単位を取得
(改正)

第9条 この規程の改正は、学長が食環境科学部教授会の意見を聴き、学部長会議での連絡調整を経て行う。

附 則

- 1 この規程は、平成29年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成28年度以前の入学生については、なお従前の例による。



そ
の
他

教 員 紹 介(プロフィール)

オフィスアワーについて

学生の質問や相談に対し、教員は日常的に時間の許す限り、いつでも対応するように努めていますが、学生の便宜をいっそう図るため、オフィスアワーを設定しています。

1. オフィスアワーとは

正課の授業とは別に学生と教員のコミュニケーションを密接にする場として設けた時間帯のことです。あらかじめ設定された時間帯に専任の教員が研究室で待機し、学生からの質問や相談を受けやすくするための制度です。学生は、自分の所属する学科の教員だけでなく、どの学部・学科の教員を訪ねてもかまいません。

オフィスアワーでは、授業内容に関する質問や、単位取得について、学習の進め方、履修登録のプランなどの相談のほか、レポート指導など、学習に関することをはじめ、卒業後の進路、転部・転科、休学などの進路に関すること、留学、就職、大学院進学のための推薦状に関することなど、学生生活全般にわたって個人的な相談をすることができます。

先生方は、学生のみさんのさまざまな相談に応じ対処してくれますが、対処しきれない事柄については、他の専門の先生や、学内外の適切な関係者（組織）を紹介してくれるでしょう。

2. オフィスアワーの活用方法

オフィスアワーを活用する際は、ToyoNet-G（学務システム）のシラバス「教員プロフィール」に記載されている「オフィスアワー」の時間帯を確認し、研究室を訪問してください。予約が必要な場合もありますので、その場合は確認をしてから訪問してください。

※ここに記載されている内容は2018年4月時点のものです。



教授 大熊 廣一
OKUMA, Hirokazu

1号館3階第17研究室

主な担当科目

基礎化学, フードエンジニアリング, 食品技術者と倫理

学位

工学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

食品の偽装表示や残留農薬など、食品産業界ではさまざまな問題が発生し、食品の安全性、食品の品質には強い関心が寄せられています。当研究室では、食品のニオイや鮮度を簡便に可視化するバイオセンサやニオイセンサの研究やグルテンフリー食品の開発を行っています。これまで生鮮魚介類の鮮度を計測するバイオセンサの実用化に成功しています。現在、食品中の各種成分を高感度に検出するため、第3世代型バイオセンサの開発を目指して、カーボンナノチューブやナノ粒子を修飾した酵素電極の開発(電極表面に導電性微粒子薄膜を作製する方法:特許第5089035号「CNT薄膜の製造方法およびこの薄膜を用いたバイオセンサ」)、同時に多くの食品成分を分析する多機能センサの開発などを行っています。また、食品の香気成分変化を簡易的に分析するニオイセンサを開発しています。これまでのニオイ測定装置では、ニオイを均一化して総合的なニオイを検出していました。このため、トップノートとラストノートを分けて計測することはできません。本研究では、金属酸化物半導体ニオイセンサと一定速度で昇温できる微量試料セルを組み合わせて、香気変化を沸点順に分けて計測する非平衡蒸気検出型ニオイセンサ(特許第5177564号「ニオイ分析装置」)で、トップノートやラストノートを分離して検出でき、私たちが鼻で感知する官能的評価に準じたニオイを計測することができます。

一方、グルテンフリー食品の開発では、米粉を利用した麺の開発を行っています。小麦によるアレルギーやグルテンによって引き起こされる自己免疫疾患であるセリアック病に対応したグルテンフリー食品の需要が拡大しており、本研究では小麦のような食感を持つ麺類を開発しています。

オフィスアワー

木曜日 11:30~13:15 これ以外の時間でも空いていれば可



教授 上條 賢一
KAMIJO, Kenichi

1号館3階第9研究室

主な担当科目

食品品質管理学, 情報処理基礎/演習, 地学 I・II

学位

理学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

我々のごく身近にある複雑系(例えば、生体脳システム、食物消化吸収システム、動物生態システム、地球システムなど)において、突発的な事象が生起する前に、その前兆現象としての『フラクタル次元増大の法則』が常に成り立つかどうかを、実際のデータを用いて種々の角度から検証しています。

急な病状の悪化や、予知不可能とされる突発的な事故や震災が生じる前には、必ず複雑で激しい物理量の変化(カオスの状態)を伴うはずです。脳の異常、機械類の金属破断、大地震、火山噴火などあらゆる分野において、この前兆現象を事前に捉えることができれば、病気・事故・災害を食い止める手立てとなるかも知れません。」

オフィスアワー

春学期: 水曜日 11:10~12:40, 秋学期: 木曜日 15:00~16:30



教授 後藤 顕一
GOTO, Kenichi

1号館2階第58研究室

主な担当科目

理科指導法 I A, 教育方法論 (情報機器及び教材の活用を含む)

学位

博士 (学校教育学)

自己紹介, 学生へのメッセージ

科学教育 (化学教育), 教育課程を研究しています。授業では、主に教職関係の授業を担当しています。研究室では、教材開発研究, 教育課程研究を行っています。

21世紀における主な社会の変化を考えると、知識基盤社会の本格化、情報化社会の高度化、グローバル化などがあげられます。日本の教育は、これら社会の変化を意識し続ける必要もあります。大学での「主体的・対話的で深い学び」を通して、答えのないような課題について自分の考えをもって他者と対話し、考えを比較吟味して統合し、よりよい答えや価値を創り出す力、さらなる問いを見付け、学び続ける力、健やかで豊かな未来を創る力の獲得を目指しましょう。また、教職への志を持ち続け、それを実現し、子どもに「求められる資質・能力」を育成できる、力のある教師を目指しましょう。

オフィスアワー

月曜日 13:00~15:00



教授 佐々木 和生
SASAKI. Kazuo

1号館3階第5研究室

主な担当科目
生物学, 生命論

学位
博士 (理学)

自己紹介, 学生へのメッセージ

植物生理学や植物分子生物学などの成果が応用されて遺伝子組換え植物が登場しました。研究の成果を社会に還元することは大切ですが、同時に社会に正しくかつ分かりやすく説明する義務も担っています。大学では勉強や研究に没頭するだけではなく、学んだこと研究したことを説明する能力を培うことが必要です。

大学での時間は長いようで短いものです。勉強にも遊びにも意欲的に取り組んで時間を浪費しないで下さい。

オフィスアワー

春学期: 金曜日 13:00~14:00, 秋学期: 火曜日 13:00~14:00



教授 佐藤 順
SATO. Jun

1号館3階第43研究室

主な担当科目
HACCP論, 食品衛生学

学位
農学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

過去に食品会社で食品微生物制御, 衛生管理や品質管理および品質保証の実務に長らく携わってきました。食品衛生は実務主体の学問であり, 大量調理施設, 飲食店, 食品工場のみならず, 家庭での調理行為まで密接に関連していることは言うまでもありません。中でも食品衛生微生物学分野は, 相手が生き物だけに奥が深い領域です。食品中で微生物はどのような振る舞いをするのか? 食中毒や腐敗変敗を引き起こす微生物を増やさないためにはどうしたらいいのか? 微生物を効率的に殺菌したり, 除菌するためにはどうしたらいいのか? 微生物をもっと速く簡単に検査出来る方法はないのだろうか? 私たちの食生活に深く関わり, 現実的で切実なこれらのテーマについて, 皆さんと一緒に学んで行きたいと思います。

オフィスアワー

金曜日 11:00~12:00



教授 林 清
HAYASHI. Kiyoshi

1号館3階第20研究室

主な担当科目
食品学Ⅰ, 食品学Ⅱ, 食品分析学, 食品学実験Ⅰ, 食品学実験Ⅱ

学位
農学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

私たちが生きていくために欠かせないのが「食」ですが, 安全で豊かな現代社会では, 普段はほとんど気にすることなく過ぎてしまいます。

しかし, 「食」をじっくりと見つめ直すと, 食品に含まれている様々な成分の栄養や健康機能, おいしく製造するための加工技術, 鮮度を維持して流通させるシステム, 安全性を確保するための管理技術と非常に広範であり, それぞれの内容は奥深いです。

例えば, 食品の表示からその原料・素材の特性を知ったり, 味の違いを見分けたりすると, 私達の体をささえている食品に対してますます興味がわいてきます。みなさんの中で「食」に関心のある方は一緒に学んでいきましょう。

オフィスアワー

火曜日 12:40~13:30



教授 福森 文康
FUKUMORI, Fumiyasu

1号館3階第12研究室

主な担当科目
応用酵素学, 生体高分子化学

学位
農学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

近代的な微生物学が築かれてほんの100年ちょっとの間に, 人間は微生物から言い尽くせないほどの恩恵を受けてきました。微生物の多様性は無限に近く, 見方を変えることにより, また新しい発見をすることも可能です。普通の人と違う感覚をもっているあなたに, 微生物の分野は似合っているかもしれません。

オフィスアワー

春学期: 水曜日 13:00~14:00, 秋学期: 金曜日 13:00~14:00



教授 宮西 伸光
MIYANISHI, Nobumitsu

1号館3階第41研究室

主な担当科目
食品化学, 機能食品科学

学位
博士(水産学)

自己紹介, 学生へのメッセージ

「食」は, 生命が生き続ける為の「主要3要素」の1つであり, 生命の誕生とはすなわち, 物質の取り込み(食)が行われた瞬間の事を意味しており, 「食を科学する」という事は, 「生命の本質を科学する」という事に他ならない。「糖」は最も多くの食品に入っている成分と言っても過言ではない。それは, 「糖」というものが生命にとって無くてはならない重要な成分であるという事を暗に示している。

また一方では, 「糖」はエネルギー源として利用されるばかりではなく, 「糖鎖」という形態をとる事によって, 生体内の様々な物質の行き先を決める役割を果たしていたり, 細胞同士の情報交換や, 病原菌やウイルスの感染に関係していたり, 生命の様々なコミュニケーションの場において活躍している。生命が何故, 生きるために「糖」や「糖鎖」というものを必要とするのか, 必要だったのか, そして採用されたのか。

我々の研究室では「糖の本質の探究」を行っています。しかしながらそれは, 我々が生命の神秘を知りたくて, その探求の糸口が, たまたま「糖」というものであっただけなのだろう, と思う人がいるかも知れない。だが, それは否である。我々は, これまでの先駆者である多くのグライコバイオロジスト達が得た膨大な「糖」に関する知見から, そこにはきっと生命誕生の瞬間や, 一様ではない生命進化の場面場面の一つ一つが「糖進化」という言葉に置き換えられるかどうか分からないが, そこには生命の神秘を知るに最も相応しい理解が, 実に繊細かつ精密に, 如実に存在していると信じてやまないものである。

オフィスアワー

水曜日 12:40~13:20



教授 矢野 友啓
YANO, Tomohiro

1号館3階第36研究室

主な担当科目
プロバイオティクス, 基礎細胞生物学

学位
薬学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

急激な高齢化を迎えつつある日本において, 生活習慣病(特にがん)の死亡数が急増しており, その有効な治療法と並び予防法の構築が求められています。特に, 生活習慣病の中で難治性が高いがんに対して, 新たな予防法の確立が急務です。一方, 食品由来の機能性成分の中には, 安全性が高くかつがん抑制効果が高いいくつかの成分が知られています。このような食品由来の機能性成分を使った新たながん予防を一緒に考えてみませんか?

オフィスアワー

春学期: 火曜日 12:00~13:00, 秋学期: 水曜日 12:00~13:00



教授 吉江 由美子
YOSHIE, Yumiko

1号館3階第42研究室

主な担当科目
食品学概論, 食品分析学概論, 食品官能評価概論

学位
博士(水産学)

自己紹介, 学生へのメッセージ
よく遊び, よく学べ, でメリハリのついた日々をおくりましょう。

オフィスアワー
月曜日 12:40~13:20



教授 和田 直久
WADA, Naohisa

1号館3階第14研究室

主な担当科目
現代物理, 物理 I

学位
理学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ
食環境科学分野を学んでいく上での基礎科目として, 物理学関連科目は大切です。特に論理の進め方や自然現象から本質をどのように導き出すのかといった「物の見方・考え方」に着目して学んで下さい。当研究室では, 生命現象-特に生物発光に関与する酵素分子による基質の化学結合エネルギーを光エネルギーに変換する分子素子の機能についてその仕組みを明らかにする事を目標とした研究を行っています。また, 栄養代謝や食品科学への応用研究も目標にしています。ところで, 遺伝子の実体がDNAである事や, その他重要な生命現象の解明に物理学が重要な寄与をしています。まだまだ未知の問題の多い発光現象やその食環境への応用に興味のある方は一緒に学んでいきましょう。

オフィスアワー
金曜日 12:40~13:20



准教授 大上 安奈
OUE, Anna

1号館3階第38研究室

主な担当科目
運動生理学, スポーツと健康 II

学位
博士(学術)

自己紹介, 学生へのメッセージ
安静にしているときには約70%もの血液が静脈に貯留しています。この貯留血液が必要に応じて心臓に還されることで, 心臓から全身に滞りなく血液が送り出され, 皆さんの身体活動が可能となっています。私は, 中でも特に, 運動を行ったときや, 暑い環境にさらされ体温が上昇したときに, 静脈の血管や血流がどのような振る舞いをするのかについて興味を持っております。夢を持って, 自分がなりたい将来像をイメージしながら, 4年間という長いようで短い学生生活を一生懸命過ごしてください。

オフィスアワー
水曜日 13:00~14:00



准教授 佐々木 伸大
SASAKI. Nobuhiro

1号館3階第29研究室

主な担当科目

植物バイオテクノロジー概論, 食品添加物概論

学位

博士(工学)

自己紹介, 学生へのメッセージ

植物はその種に独特な多種多様な化合物群を合成し蓄積しています。ヒトはこれらの化合物を薬や毒, また食品として利用してきました。これらの化合物群がそれらの植物の中でどのように合成されているか, それらの多様な代謝経路を解明することに興味があります。

身近なところにもまだまだ解明されていないことがあります。そんな身近な謎を謎として捉えられる目を養うと良いと思います。“そういう目で見てみる”と, きっと思いがけない発見に出会えると思います。

オフィスアワー

春学期: 木曜日 12:40~13:20, 秋学期: 火曜日 12:40~13:20



准教授 高橋 珠実
TAKAHASHI. Tamami

1号館2階第56研究室

主な担当科目

人体の構造と機能, 小児保健

学位

修士 (Master of Science in Adapted Physical Education)

自己紹介, 学生へのメッセージ

近年の社会環境や生活環境の急激な変化は子どもだけでなく, 大人の心身の健康にも大きな影響を与えています。この研究室では, ひとの健康に関わる研究を, 乳幼児から高齢者までを対象に幅広く行っています。この分野は, ひとがイキイキとした人生を送る上で, とても重要な分野だと考えています。心の健康, 運動と健康, 食と健康, 環境と健康, 健康スポーツ科学, 老化とその予防等について興味のある方, ぜひ一緒に学んでいきましょう。

オフィスアワー

春学期: 月曜日 11:10~12:40, 秋学期: 金曜日 11:10~12:40



准教授 玉岡 迅
TAMAOKA. Jin

1号館3階第18研究室

主な担当科目

基礎微生物学, 食品微生物利用学

学位

農学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

微生物はどこにでもいます。皆さんの周りはもちろん, 南極の氷の中にもいますし, 箱根の温泉から見つかった微生物もいます。富士山の山頂にもいますし, 深さ1万メートルの海の底からも新しい微生物が見つけられています。人間はもちろん, たいていの動物, 植物は生きていくことの出来ないような環境で, どうしてある種の微生物は生きていけるのか, またそういう微生物はどう進化してきたのか, 100℃でも生きていける微生物を見て考えてみませんか。

オフィスアワー

月曜日 15:00~16:00



准教授 細谷 孝博
HOSOYA. Takahiro

学位
博士（薬学）

自己紹介，学生へのメッセージ

我々が食品に期待することとして、味、色、香り、生理活性などの機能性があります。これら機能性を発現するには、食品中の様々な成分が複合的・相互的に関与するため、食品に含まれる個々の成分を調べるだけでは説明ができません。また逆に、食品そのものの機能性を調べるだけでも、その本質にたどり着くことはできません。こうした個々の成分を明らかにし、全体を見る、または、全体を見て個々の成分を確認することで、食品の機能性やすばらしさを科学的に証明していきたいと思っています。

講義や実習では、「食」についてしっかりと学び、食のすばらしさを科学的根拠とともに伝えることができる管理栄養士を目指しましょう。

オフィスアワー

研究室前の掲示でお知らせします。



准教授 吉崎 貴大
YOSHIZAKI. Takahiro

1号館2階第54研究室

主な担当科目

応用栄養学，栄養疫学調査，栄養疫学実習，統計解析学（大学院科目）

学位
博士（食品栄養学）

自己紹介，学生へのメッセージ

食生活改善による健康維持・増進を将来的な目標として、生理学的な手法を用いて食生活と健康との関わりを検討してきました。管理栄養士としての全人的な視点を軸に、ヒトを対象とした研究成果を社会へ還元することに努めています。特に、科学的な視点で食生活と健康との関わりを考え、エビデンスを相手に伝えられる力、さらには相手に“何が伝わるのか”を意識して行動変容を促すことが重要であると考えています。例えば、相手の食生活を改善しようとアプローチし、食生活に関する意識や知識を伝えられたとしても、食行動を変えられなければ健康状態の改善は見込めません。自分の知識や伝えたい内容と、相手に伝わる内容とが乖離しないように十分なコミュニケーション能力も培う必要があります。そのためにも、切磋琢磨できる仲間たちと学生生活を有意義に過ごし、お互いを尊敬し合える多くの仲間を作ることも重要と考えています。

オフィスアワー

研究室前の掲示でお知らせします。

食環境科学部健康栄養学科



教授 五十嵐 博久
IGARASHI, Hirohisa

1号館2階第53研究室

主な担当科目
Integral English I, Integral English II

学位
博士（文学）

自己紹介、学生へのメッセージ

生命科学部、食環境科学部、文学部（英米文学科）、食環境科学研究科（大学院）の英語関連科目、基盤教育科目及び英米文学関係の専門の授業を担当しています。担当するすべての授業をスーパーグローバル大学の授業らしい、ユニークで魅力的な内容にしたいと思っています。また、海外留学プログラムやイングリッシュ・ラウンジの活動にもかかわっていますので、留学や英語学習について気軽に相談してください。

健康栄養学科のゼミ（卒業研究）も担当します。ルネッサンス時代の英国における「食」について、当時の医学や文化史的な観点から学んでみたいという人や、シェイクスピアを「食」や「医」をヒントに新たな視点で読み解いてみたいという人を募集します。

趣味は芝居鑑賞、釣り、散歩、読書、ガーデニング、居酒屋めぐり。

オフィスアワー
月曜日 12:40～13:20, 水曜日 12:40～13:20



教授 近藤 和雄
KONDO, Kazuo

1号館3階第65研究室

主な担当科目
基礎医学、臨床医学

学位
医学博士

自己紹介、学生へのメッセージ

食物と人体の関心に興味のある学生諸君の来訪を待っています。

オフィスアワー
月曜日 12:40～13:20



教授 辻 ひろみ
TSUJI, Hiromi

1号館3階第44研究室

主な担当科目
給食経営管理論 I

学位
栄養学修士

自己紹介、学生へのメッセージ

どの年代においても食事作りはできるだけしたくない人が多いのが現実。給食は、人が楽しく食べるために食品を料理に転換することで、健康につながる栄養補給を可能にしています。

オフィスアワー
水曜日 12:40～13:20



教授 角田 伸代
TSUNODA, Nobuyo

1号館3階第66研究室

主な担当科目
臨床栄養学Ⅰ，Ⅱ，Ⅲ，Ⅳ，臨床栄養学実習Ⅰ，Ⅱ

学位
博士（栄養学）

自己紹介，学生へのメッセージ

のんびり屋でおちょこちよいですが，いつも明るく笑顔でいることを心がけています。研究所，病院管理栄養士，大学教員，企業と，色々な職場に勤務した経験を生かして，わかりやすく楽しい講義・実習ができればと思っています。大学生活は，社会人になる前の最後のオアシス。友人や教員との出会いを大切に，興味のあることには何にでもチャレンジして，人間としての幅を広げてほしいと思います。

オフィスアワー
月曜日 12：40～13：20



教授 宮越 雄一
MIYAKOSHI, Yuichi

1号館3階第21研究室

主な担当科目
解剖生理学，社会・環境と健康Ⅰ，社会・環境と健康Ⅱ，社会・環境と健康Ⅲ，解剖生理学実験，生化学実験Ⅰ，生化学実験Ⅱ

学位
医学博士

自己紹介，学生へのメッセージ

東京慈恵会医科大学環境保健医学講座にて衛生学・公衆衛生学の教育，研究を行って参りました。研究については，化学物質の変異原性，酸化的DNA損傷，産業保健を中心に行っていました。講義は，社会・環境と健康Ⅰ，社会・環境と健康Ⅱ，社会・環境と健康Ⅲ，実践社会・環境と健康，解剖生理学，生化学，実験は解剖生理学実験，生化学実験Ⅰ，生化学実験Ⅱの医学系を担当いたします。よろしく申し上げます。

オフィスアワー
月曜日 12：05～12：45



准教授 飯島 久美子
IJIMA, Kumiko

1号館3階第46研究室

主な担当科目
調理科学，調理科学実験，調理学実習Ⅰ，食品加工学実習 他

学位
博士（学術）

自己紹介，学生へのメッセージ

【自己紹介】
調理とは食品の持ち味を生かし，食べやすく，衛生的に，栄養効率よく，さらに見た目も美しいおいしい食物を調製することです。調理学はそのすべての過程が研究対象ですが，種々の調理条件における食品の化学的，物理的および組織的变化を中心に研究しています。

【学生へのメッセージ】
健全な食生活により健全な心身がつけられます。日々の食を大切にして，充実した学生生活を送りましょう。

オフィスアワー
水曜日 12：00～13：00



准教授 井上 広子
INOUE. Hiroko

1号館3階第67研究室

主な担当科目

栄養教育論Ⅰ，栄養教育論Ⅱ，実践栄養教育論，栄養マネジメントの実践，学校栄養教育の基礎，学校栄養教育の実践

学位

博士（食品栄養学）

自己紹介，学生へのメッセージ

- ・研究のスキルを持ち、社会で活躍できる管理栄養士を育成したい。
- ・疾病の一次予防とヒトが健康で長生きできるための実践・応用学的研究を進め、社会に還元できる成果をあげたい。

オフィスアワー

木曜日 12:40~13:30



准教授 太田 昌子
OTA. Masako

1号館3階第45研究室

主な担当科目

実践基礎栄養学，基礎栄養学Ⅰ

学位

博士（学術）

自己紹介，学生へのメッセージ

「夢なき者に理想なし，理想なき者に計画なし，計画なき者に実行なし，実行なき者に成功なし，故に，夢なき者に成功なし（吉田松陰）」

私の好きな言葉です。上記の名言に重ねると，まずは夢を持つことです。卒業時に「食環境科学部に入って良かった（成功した）」と思うためには興味のある分野を見つけ，それを専門分野として構築することです。

同じ学部場でも，高校と大学は全く質が異なる場です。高校は教えてもらうという受動的な要素が強くあります。しかし，大学は自分で考え，動くという主体性が求められます。

まずは，自分が何になりたいかを考えてください。そのために何を勉強しないといけないかを真剣に考えてください。

学生の皆さんが主体的に考え，動いている限り，全力でサポートをすること約束します。

オフィスアワー

水曜日 12:40~14:30



准教授 藤澤 誠
FUJISAWA. Makoto

1号館3階第28研究室

主な担当科目

基礎化学，食品衛生学実験

学位

生命科学博士

自己紹介，学生へのメッセージ

当研究室ではこれまでに，微生物のスクリーニング，微生物のゲノム解析による特徴的な遺伝子の同定，分子生物学的手法による遺伝子の改変，タンパク質の精製と機能解析までを一貫して行うことで，微生物の持つ機能を分子レベルで包括的に理解することを目指してきました。例えば，食塩の中からアルカリpHでよく生育する細菌を発見しました。この微生物のゲノムを調べると，イオンの輸送体のイオンの結合領域に，これまでに見つかっていない変わった特徴がありました。このような変わった特徴をうまく利用することで，特定の食品中の微生物の生育の制御を行うことができるようになって考えています。現在は，このような微生物の制御技術の開発や微生物の簡易かつ迅速な検出技術の開発を目指して研究を行っています。

当研究室は自分で考え，自発的に行動できる方を募集しています。研究は人類史上初めての発見（！）の連続です。また，遺伝子を改変することで，生物史上初（！！）の機能を持ったタンパク質を作り出すことも可能です。研究にはそのような魅力がありますが，それを証明するためには一つ一つしっかりとデータをとる必要があります。研究は根気のいる作業にはなりますが，新しい発見に向けて一緒に挑戦してみませんか？

オフィスアワー

金曜日 12:40~13:20



助教 露久保 美夏
TSUYUKUBO. Mika

1号館3階第68研究室

主な担当科目

食生活論, キャリアデザインⅠ, 調理学実習, 日本の食文化

学位

博士 (学術)

自己紹介, 学生へのメッセージ

食べもののおいしさは, さまざまな要因が複雑に関係して生まれてきますが, 調理によって変化する食べもののおいしさには科学的な理由があります。理論と実践を学びながらその理由に迫り, 調理やおいしさについて深く考えていきましょう。

オフィスアワー

月曜日 12:40~13:20



講師 大瀬良 知子
OSERA. Tomoko

学位

博士 (食物栄養学)

自己紹介・学生へのメッセージ

私はこれまで、幼稚園で給食経営や食育の推進を行ってきました。自分が作成した献立が食事となり、それを食べることが、子どもたちの成長に繋がっていく様子を目の当たりに出来たことは、大変嬉しい経験でした。この経験は管理栄養士が社会で重要な役割を果たしているという確信にも繋がりました。

一方で、それらの活動で生じた疑問を、研究（疫学手法）によって明らかにしてきました。現在は、人々が持つ食意識と食行動・食事内容との関連を中心に研究を進めています。私の担当する応用栄養学では、食事内容の評価、栄養指導、献立作成など人を対象としたときに必要とされる知識と技術を幅広く習得しなければなりません。実生活でも大変役に立つ教科であると考えます。将来、社会で活躍できる管理栄養士になれるよう、4年間を大切に過ごしてください。私もその素地を一緒に作っていければと思っています。



助手 新島 慶宣
NIIJIMA. Yoshinobu

学位

学士 (工学)

自己紹介・学生へのメッセージ

こんにちは、実習指導助手の新島です。私は栄養士専門学校を卒業後、前職である社会福祉施設の在職中に管理栄養士の資格を取得しました。

管理栄養士の資格取得を志す皆さんに対して、私たち実習指導助手は教員の中でも学生に身近な存在として、全力でサポートをしたいと考えております。勉強のことで困ったことや悩みごとができたなら、いつでも気軽に助手に相談して下さい。

皆さんの大学生活が実り多いものとなりますよう、応援しています。



助手 首藤 弘樹
SHUDO. Hiroki

学位
学士（栄養学）

自己紹介、学生へのメッセージ

大学4年間はあっという間に終わってしまいます。特に健康栄養学科は実験実習が多く、レポートも書かなければならず、忙しいです。しかし、皆さんの将来に繋がる大事な実験実習なので、実りあるものとなるようサポートしていきたいと考えています。また、学生生活の中で困ったこと、就職活動、国家試験についてなど、いつでも相談にのれるようにしておくので、気軽に声をかけてください。卒業後のこともしっかり考え、悔いのない学生生活を送り、最後は全員が国家試験に合格して卒業できるように祈っています。



助手 長谷川 豊
HASEGAWA. Yutaka

学位
学士（健康栄養学）

自己紹介、学生へのメッセージ

こんにちは。実習指導助手の長谷川豊です。私は東洋大学食環境科学部健康栄養学科を卒業し、管理栄養士を取得し一度委託給食施設に勤めた後実習指導助手になりました。

皆さんがこの学科で過ごすことで、管理栄養士として医療や福祉だけでなく、企業や行政など様々な分野で働く未来を想像することができると思います。私もこの学科で勉強し、管理栄養士になり今の仕事をしています、その経験を助手という身近な立場から皆さんにお伝えしていけたらと思います。

助手として、そして先輩として応援しています。

英語講師



准教授 江口 智子
EGUCHI. Tomoko

1号館2階第50研究室

主な担当科目
Integral English I, Integral English II

学位
英文学博士 (PhD English)

自己紹介, 学生へのメッセージ

洋画や英米文学が好きで、「字幕無しで洋画を楽しみたい」「英米文学の原作を読み味わいたい」という願望がきっかけで、紆余曲折を経てこの道に入りました。イギリス留学中、19世紀の小説の魅力に惹かれ、この分野を中心に研究しています。

板倉キャンパスの学生さんとは主に1年次の必修英語の授業でお会いします。授業内外で、必要不可欠な英語力や各種英語資格試験スコア向上のサポートに努め、英語や英語圏の文化の奥深さ・楽しさも共有できたらと考えています。ただ、英語力を身に付けるには本人の努力が大切です。TOEICスコア、TGポイント、留学、字幕無しの洋画鑑賞など、自分なりの目標を立て、積極的に行動してください。No pain, no gain!

オフィスアワー
水曜日 13:20~14:50



英語講師 ソーントン ショーン
THORNTON. Sean

1号館2階第51研究室

主な担当科目
English Communication I/II, Integral English III/IV

学位
MA Applied Linguistics & PgD Cultural Astronomy

自己紹介, 学生へのメッセージ

Dear people of Toyo University,
my name is Sean Thornton and I'm looking forward to working with you whether it be as your teacher, or as your co-worker.
I've previously worked with Nottingham, New Brunswick, TIU, Teikyo, and Monotsukuri universities. Beyond that I've taught in all kinds of settings over the years such as universities, colleges, businesses, high schools, elementary schools, kindergartens, and language schools. Most of my teaching took place in Japan, but I've also taught in England and China.

I now live in Kasukabe. In the past I've lived in several other places in Japan: Tochigi, Tokyo, Fukushima, Saitama, and Chiba. Beyond Japan I've also lived in England (where I was born), Germany, India, and China. I consider both Britain and Japan to be my homes.

I enjoy karaoke, and sing a wide range of songs. I'm not a big sports fan but I like to swim and I'm generally attracted to combat sports. If I'm watching something it's probably comedy or a documentary. I like all kinds of animals and play with them even though I often get an allergic reaction if I touch them. I eat anything, but my favorites are Indian food, sushi, and kebabs.

I look forward to getting to know you all soon.

オフィスアワー
Friday 13:13~14:14



英語講師 アシュトン スティーヴン
ASHTON. Steven

1号館2階第49研究室

主な担当科目
English Communication I/II, Integral English III/IV

学位
Master of Science (MSc) in Technology and Industrial Organisation
Bachelor of Science (BSc) in Physics

自己紹介, 学生へのメッセージ

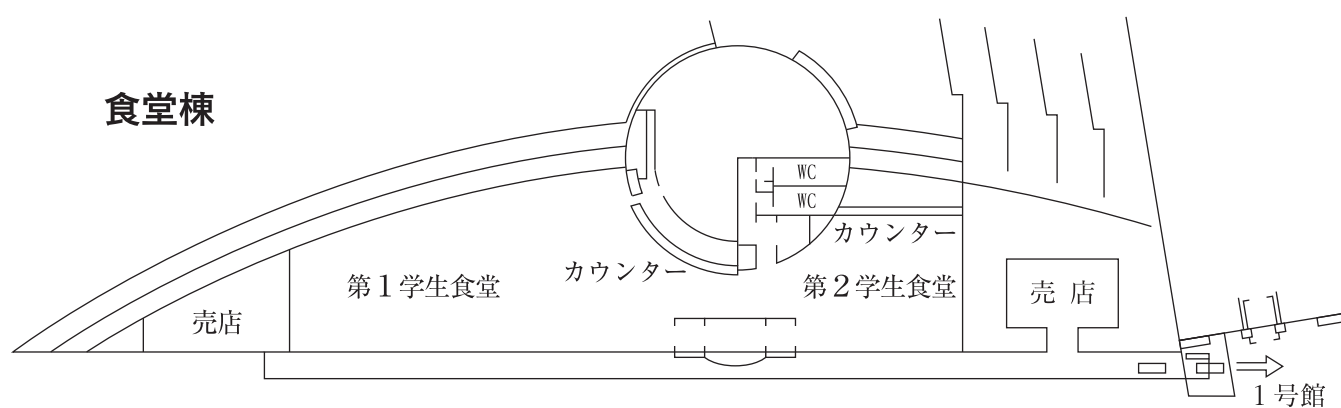
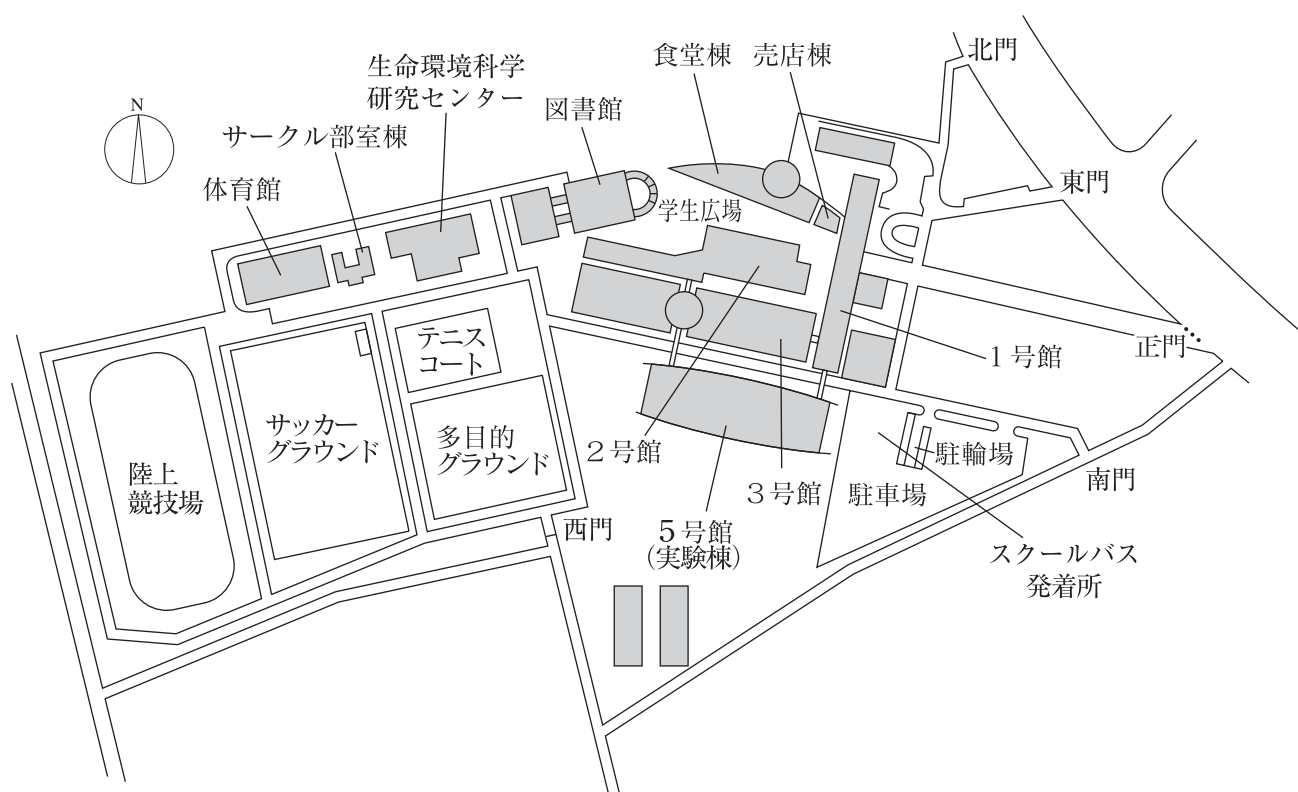
I'm British, and was born and raised in London, where I worked mostly in the financial services industry. Here in Japan, as well as being a teacher, I'm also an actor and voice actor, so you might see or hear me on television occasionally. I like to use drama techniques in my classes, but please don't worry - you don't need any acting skills or experience to take part. It's a fun way to learn, and can help you relax, be creative, improve your teamworking abilities, and build confidence - these are all skills that good scientists, entrepreneurs and innovators need.

If you see me on campus, please don't be shy - just come up to me and say hello.

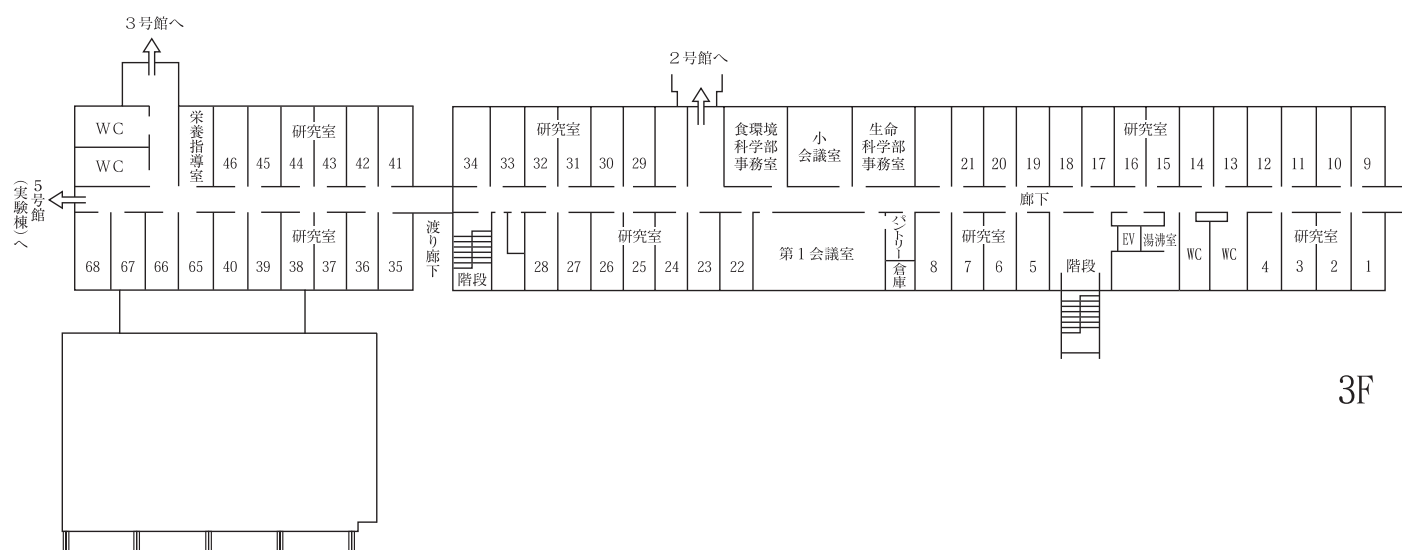
オフィスアワー
研究室前の掲示でお知らせします。

板倉校舎案内図

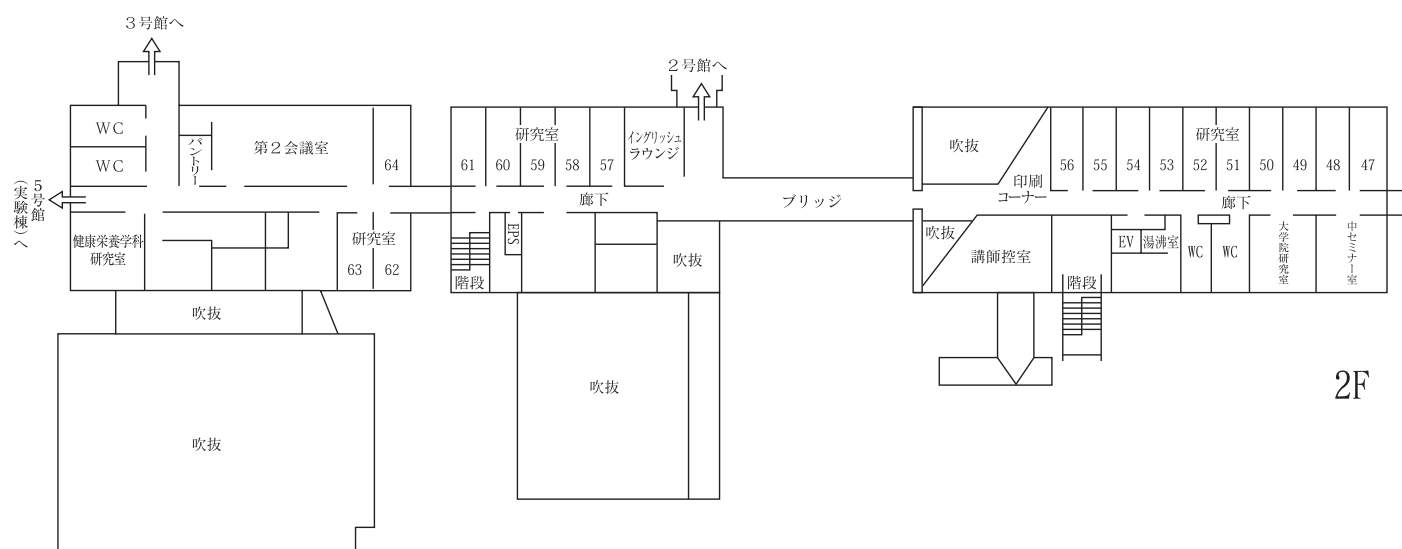
〒374-0193 群馬県邑楽郡板倉町泉野1-1-1



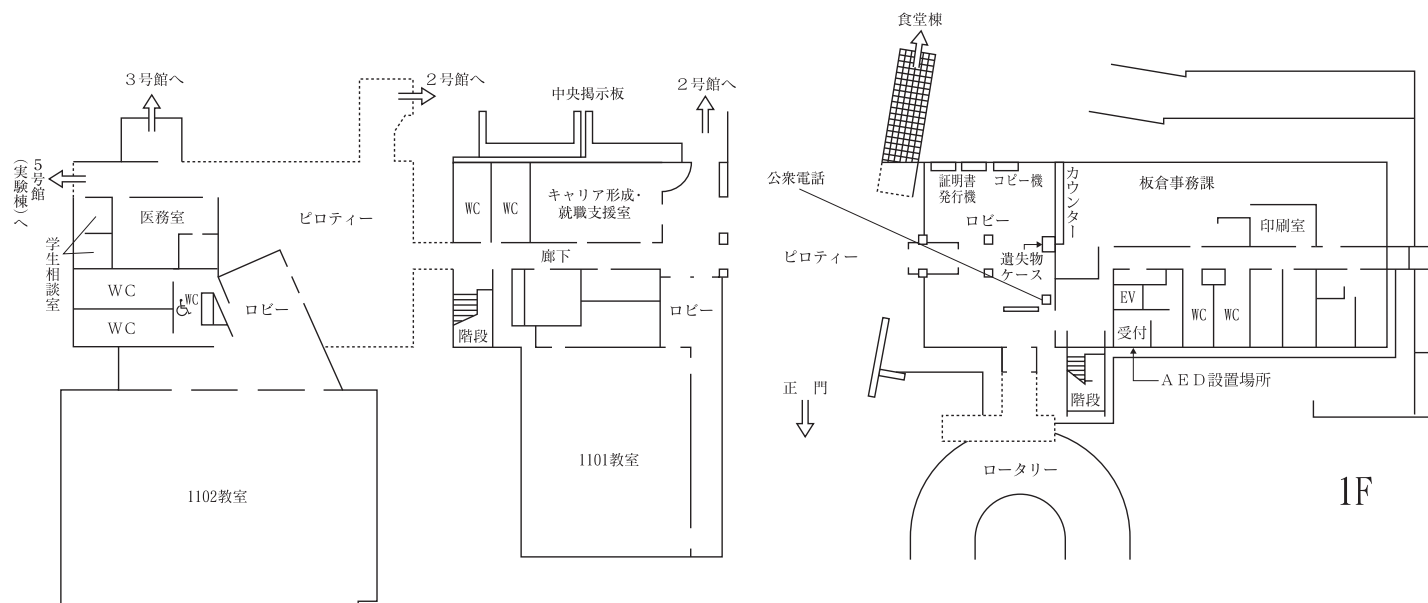
1 号館



3F



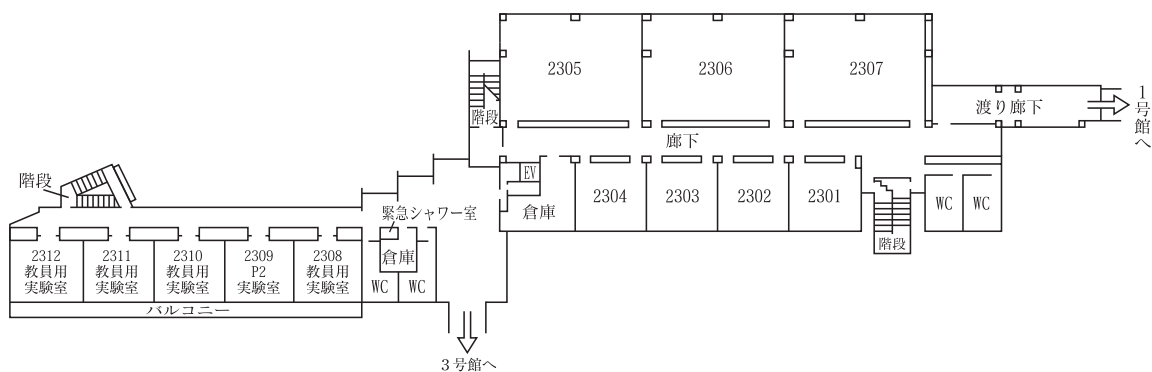
2F



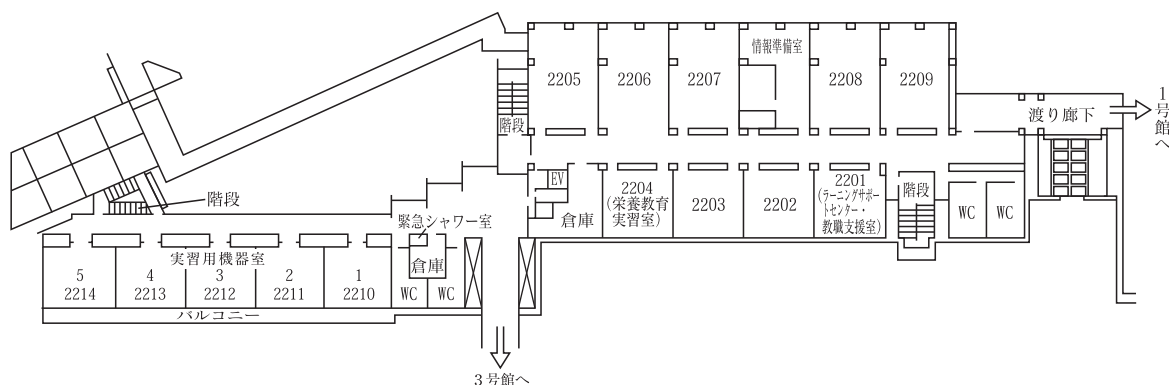
1F

2号館

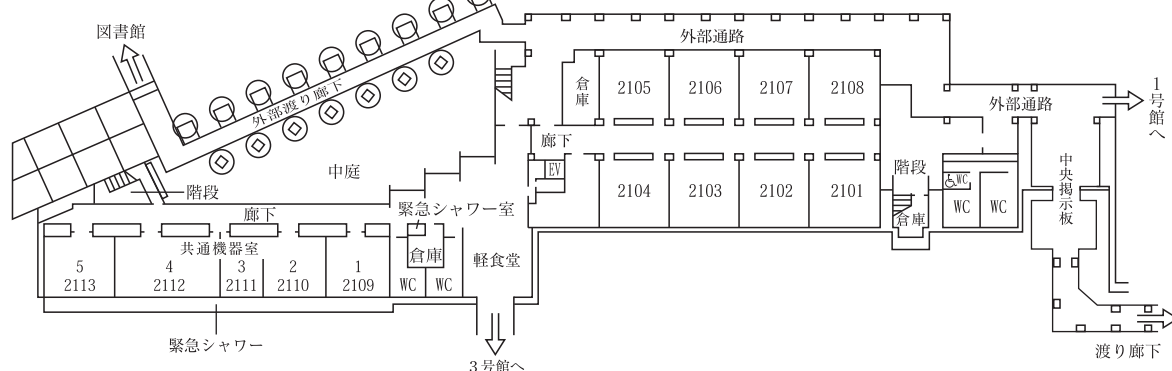
3F



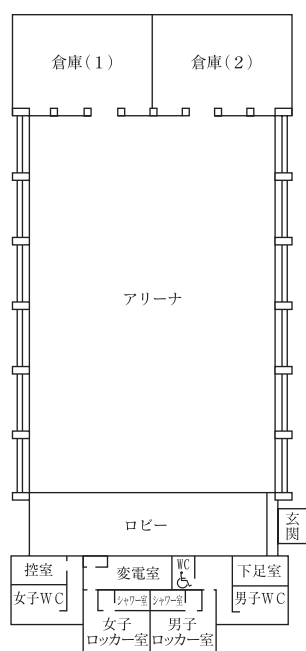
2F



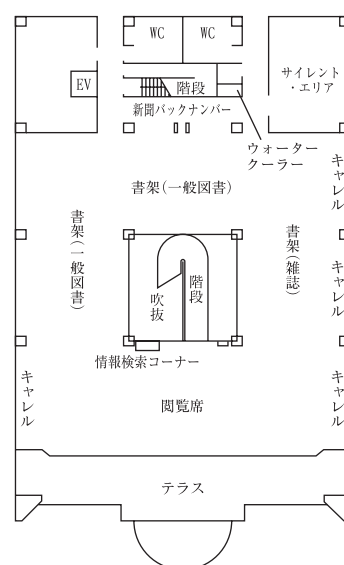
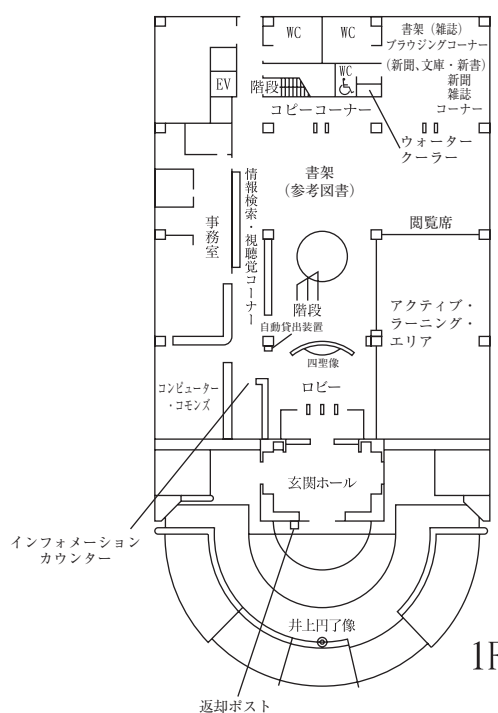
1F



体育館



図書館

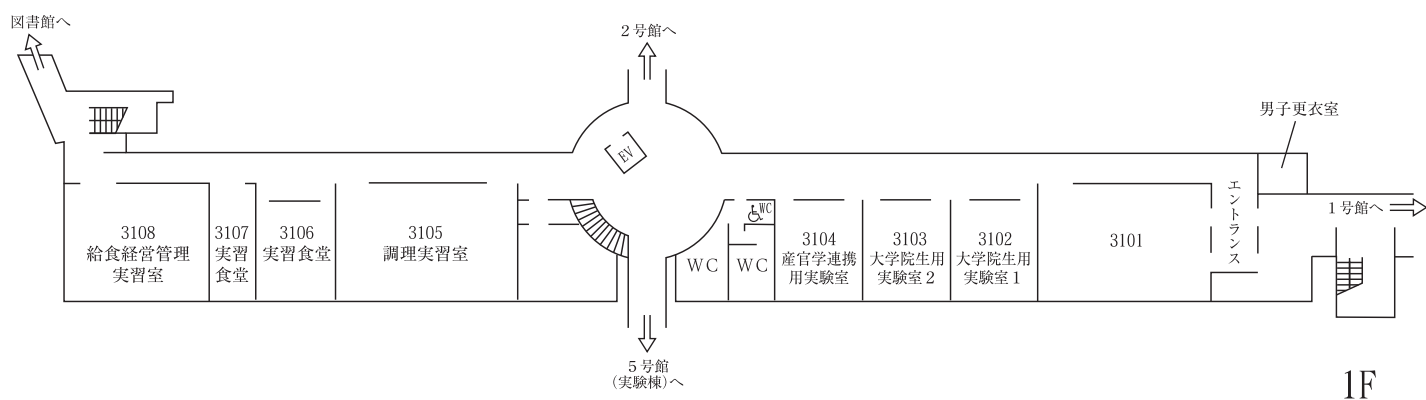
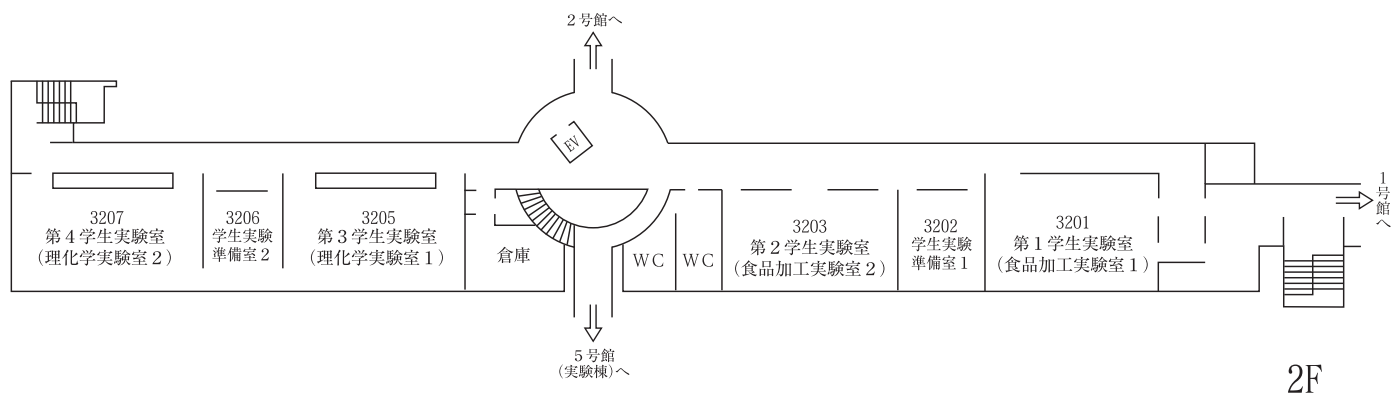
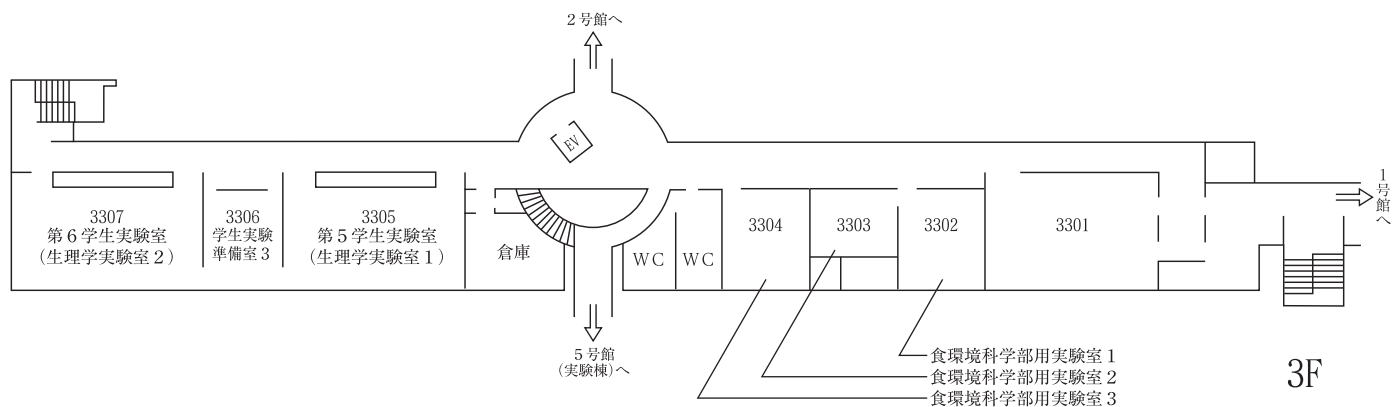


2F

1F

返却ポスト

3号館



5号館（実験棟）

