



東洋大学

2014

# 履修要覧

食環境科学部

Faculty of Food and Nutritional Sciences

<http://www.toyo.ac.jp/fls/>



# 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 履修方法と専攻教育課程表
第3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。再配布はしないので、卒業まで大切に保管してください。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・技術を修得するとともに、高度な倫理観を身に付け、実社会で自ら判断し、自主的、主体的に問題解決していく認知的能力（独立自活）と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を身につけさせ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（学位授与の方針）

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 セメスター制	
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 授業の開講時限・時間帯	
2 休 講	
3 補講・集中講義	
第3節 Web履修登録について	10
1 履修登録の流れ	
2 登録時の注意事項	
第4節 試 験	11
1 試験の種類	
2 定期試験（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	13
1 学業成績評価	
2 成績評価の方法と評価基準	
3 G P A制度	
4 成績の発表	
5 成績に関する問い合わせ（成績調査）	
6 学修指導	

### 第2章 食環境科学科 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	19
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	
食環境科学科フードサイエンス専攻の開放領域	

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	29
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	
食環境科学科スポーツ・食品機能専攻の開放領域	

### 第3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	41
2 カリキュラム上の特徴	
3 カリキュラムの全体像	
4 健康栄養学科卒業要件	
5 年次別履修単位数制限	
6 健康栄養学科臨地実習履修条件	
7 総合演習受講条件	
8 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	
健康栄養学科の開放領域について	
教育課程一覧表（専門科目）	

## 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	56
2 SCAT	
3 SCINE	
4 成績優秀者表彰制度	
5 実務研修（食環境科学科のみ）	

## III 諸資格

諸資格	
1 教職課程（教員職員免許状）	62
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	
教職支援室について	

- 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

#### IV 学籍および納付金

- 1 学籍（学籍異動に関する手続）…………… 86
- 2 納付金に関する取扱…………… 94

#### V その他

- 1 海外留学制度…………… 98
  - （1）交換留学制度と認定留学制度
  - （2）語学セミナー
  - （3）協定校語学留学
- 2 板倉キャンパスの情報環境について…………… 105

#### VI 教員紹介（プロフィール）…………… 107

板倉校舎案内図



# 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 セメスター制

セメスター制は、上記のように1年を2つの学期(セメスター)に分け、4年間で8つのセメスター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。

セメスター制の仕組み

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

単位数の計算方法は、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準として、次の基準により定められています。授業時間1時限(90分)は、2時間の授業として計算されます。ただし、健康栄養学科の一部実習科目のみ150分を3時間の授業として計算されます。

種 別	1 単 位 の 計 算 方 法
講 義	15時間の授業をもって1単位とする。
演 習	30時間の授業をもって1単位とする。
実習・実験・実技	30時間の実習・実験・実技をもって1単位とする。 (健康栄養学科の一部実習科目のみ45時間の実習・実験・実技をもって1単位とする。)

### 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 授業の開講時限・時間帯

授業科目は、春学期・秋学期のいずれかに開講されますが、科目によっては、春・秋の両学期に開講されます。

授業時間は、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

授業科目によっては、2時限または、3時限続きの科目もあります。

また、健康栄養学科については、上記の表の時限、時間帯と異なる科目があります。（授業時間割表で確認してください。）

### 2 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。

### 3 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。

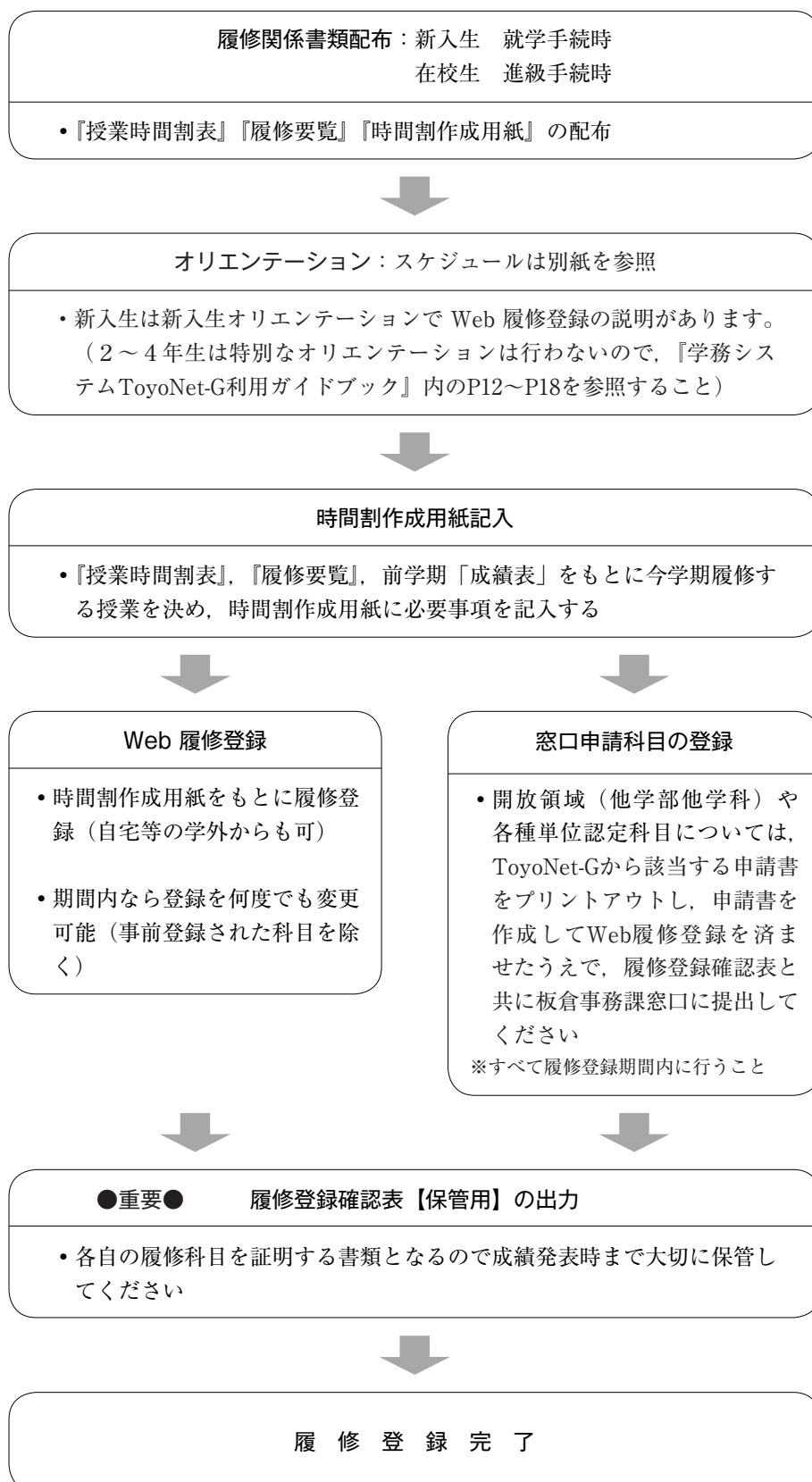
なお、補講は原則として各学期の補講期間に行いますが、補講期間以外に実施することもあります。

### 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』内のP12～P18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。P13, 14「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出力して、履修内容を確認し保管してください。

# 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) 定期試験（学期末試験）
- (2) 平常試験

## 2 定期試験（学期末試験）

定期試験は、各学期末に行います。例年、春学期は8月上旬、秋学期は2月上旬に実施しており、定期試験時間割（ToyoNet-Gで各自の時間割を確認してください）に従って実施します。

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
定期試験	ToyoNet-G	試験開始の約1週間前	ToyoNet-Gの「学生メニュー」>「定期試験」>「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

平常試験は、担当教員の判断において定期試験期間以前に随時行うものです。

## 4 試験の注意事項

### (1) 定期試験の受験資格

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) 定期試験の注意事項

受験にあたっては、次のことに注意してください。

- (1) 試験時間は60分間とする。試験開始後20分以上遅刻した場合は受験資格を失

う。

また開始後30分を過ぎないと退室できない。途中退室した場合再入場は認められない。

- (2) 受験の際、学生証は写真を表にして机の上に置いておくこと。万一、学生証を忘れたときは、事前に板倉事務課窓口で「仮学生証」の交付を受けること。
- (3) 試験場は、試験時間割表で指定されているので、確認のうえ受験すること。
- (4) 試験場では、すべて監督者の指示に従うこと。
- (5) 答案用紙には黒のペンまたはボールペンで学部・学科・学年・学籍番号・氏名を必ず記入すること。なお、学籍番号・氏名のない答案は無効となる。
- (6) 試験室への持込が許可されている物の学生間の貸し借りは不正行為とみなす。
- (7) 試験場には、携帯電話・スマートフォン・PHS・電子機器（電子図書・ポケットコンピュータ等）の持ち込みを禁止する。
- (8) 授業時を含め、ジュース等の飲食物の教室への持ち込みは禁止する。
- (9) 試験に際し、許可されて使用できる六法全書は、次の指定されたものに限る。  
岩波書店「六法全書」・「基本六法」・「コンパクト六法」  
有斐閣「六法全書」・「小六法」・「ポケット六法」  
法曹界「司法試験用六法」  
三省堂「新六法」・「デイリー六法」
- (10) 天災・病気・その他やむを得ないと認められる理由によって春学期試験または秋学期試験を受けられなかった場合は、すみやかに診断書（コピー可）または証明書等を添えて担当教員に届け出ること。

### (3) 不正行為の処分

試験場において、試験監督の指示に従わないなどの不正な行為があったときは、退室を命じ、学則（第57条）に基づき処分されます。

### (4) 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 学業成績評価

成績は、100点満点の60点以上を合格（単位取得）とし、59点以下は、不合格となります。

成績評価の表示は、次のとおりです。

点数	100～90	89～80	79～70	69～60	59～40	39点以下	評価対象外
成績評価	S	A	B	C	D	E	*
合否	合格				不合格		

\*評価対象外とは、学期を通じて出席不良、または不受験・レポート未提出のため成績評価の判断が出来ないもの。

### 2 成績評価の方法と評価基準

成績の評価は、定期試験(学期末試験)・平常試験・レポート等により評価されます。成績評価基準は、各科目で定める評価方法を基に、原則として以下のガイドライン（東洋大学成績評価基準）に則って行います。

各科目の個別的な評価基準については、ToyoNet-Gの「シラバス・教員プロフィール」で確認してください。

#### 東洋大学成績評価基準

成績表示	評価点範囲	基準
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。
D	59～40	到達目標を達成していない項目がある。
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

※上表の他に、留学や他大学での学修成果などを単位認定するため「T（Transferの略）」を合格の評価として使用します。

### 3 GPA制度

2013年度入学生より、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、4.0～0.0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用いられています。

#### 【GPAの算出方法】

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

※ 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 成績の発表

春学期については9月中旬～下旬、秋学期については3月中旬～下旬にToyoNet-Gで発表します。

#### 5 成績に関する問い合わせ(成績調査)

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。

#### 6 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。



## 第2章 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)

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、先端的バイオ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

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

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・安全性を探求するため、「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
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

本専攻では以上のような人材を求めるため、多様な入試方式を採用しています。推薦入試では、高等学校で一定学力を修得した学生の推薦を求めています。これに加えてスポーツ、文化活動等も評価対象としています。また、一般入試では、社会、国語等を選択科目として、理工系の学生とともに、文科系の学生にも門戸を開いています。

## カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

求める学生像

- (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修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『キャリアデザインⅠ・Ⅱ』、英語と日本語で学ぶ『ライフサイエンス基礎Ⅲ』、『異文化と社会事情』、『中国語で学ぶ「中国食文化」』を配し、キャリア支援、グローバル人材の育成に力を入れています。また、『スポーツ哲学』、『生命倫理』を配し、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) 2年次からは、将来の目標に沿って専門性を高める教育を行っています。
  - ・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修することで、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、先端的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修し、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。

## ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

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持ち、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、技能を身に付け、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を組織的に養成します。

## 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 科目展開チャート

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・高)

「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

卒論研究

卒業論文

幅広い教養を身につけるための基盤教育科目群(共通教養科目・社会人基礎科目)

教員資格のための教職科目群

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

食品健康

食品科学

食品学概論  
調理と美味しさの科学  
予防・臨床栄養学  
プロバイオティクス  
基礎細胞生物学  
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  
植物育種学  
植物生理学  
動物生理学  
感染症学  
微生物生理学  
遺伝子工学  
ゲノム科学  
環境修復学  
環境分析化学  
バイオマス  
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

フードスペシャリスト特別講義

1年

物理実験

化学実験

基礎領域(1年～)

人体の機能と構造・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・生命科学英語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  
スポーツ哲学  
食品技術者と倫理

- 「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

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	4 単位
		自 然 ・ 環 境 ・ 生 命	4 単位
		日 本 と 世 界 の 文 化 ・ 歴 史	20 単位
		現 代 ・ 社 会	
		ス ポ ー ツ と 健 康	
		総 合	
	文 化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	6 単位	
	社 会 人 基 礎 科 目		
	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	55 単位	
	選 択 必 修	90 単位	20 単位以上
	選 択		
合 計			124 単位

### 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	48	24	24	制限なし
2	48	24	24	
3	48	24	24	
4	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）（P67参照）

※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・卒業論文に着手するのは4年次のはじめ（第7 Semester）からです。着手するためには3年次（第6 Semester）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. 総修得単位数105単位以上修得している。
2. 共通教養科目の哲学・思想を4単位以上修得している。
3. 共通教養科目の自然・環境・生命を4単位以上修得している。
4. 共通教養科目の文化間コミュニケーションを，必修4単位を含み6単位以上修得している。
5. 基盤教育科目を20単位以上修得している。
6. 専門科目の必修を実験科目11単位を含む45単位以上修得している。
7. 専門科目の選択必修を20単位修得している。

以上の条件がすべて満たされなければ，卒業研究・卒業論文に着手することができず，卒業時期が延期となります。



## 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、自然・環境・生命では、それぞれ4単位以上を修得しなければなりません。

文化間コミュニケーションでは、必修4単位、選択必修2単位の計6単位以上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55単位、選択必修20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9科目19単位、4年次3科目6単位の計55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20単位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（P26参照）。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します。

※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。

# 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	
基 盤 教 養 科 目  (20)	共 通	哲学・思想 (4)	井上円了と東洋大学	2	生命倫理	2	哲学入門	2		
			生命論	2	生命哲学	2	スポーツ哲学	2		
		自然・環境 ・生命 (4)	ライフサイエンス基礎Ⅰ	1						
			ライフサイエンス基礎Ⅱ	1						
	ライフサイエンス基礎Ⅲ		1							
	現代生物学		2	科学技術論	2	生命科学史	2			
	日本と世界の 文化・歴史	異文化コミュニケーション	2	文化人類学入門	2	中国語で学ぶ「中国食文化」	2			
		欧米の文学と文化	2							
	現代・社会	経済学入門	2	日本国憲法	2	心理学	2	産官学連携概論	2	
		人文地理学入門	2	社会学入門	2	異文化と社会事情	2	スポーツ社会学	2	
		政治学入門	2	法学入門	2	ソーシャルサーベイ概論	2			
	ス ポ ー ツ と 健 康	スポーツと健康Ⅰ	2	スポーツの理論と実際Ⅲ(陸上)	1					
		スポーツと健康Ⅱ	2	スポーツの理論と実際Ⅳ(水泳)	1					
		スポーツの理論と実際ⅠA(テニス)	1	スポーツの理論と実際Ⅴ(武道)	1					
		スポーツの理論と実際ⅠB(バレーボール)	1	スポーツの理論と実際Ⅵ(器械運動)	1					
スポーツの理論と実際ⅡA(サッカー)		1								
スポーツの理論と実際ⅡB(バスケットボール)		1								
総 合	総合Ⅰ	2	総合Ⅱ	2	レポート記述法	2				
文 化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン  (6)	必 修 (4)	英語Ⅰ	1							
		英語Ⅱ	1							
		英語コミュニケーションⅠ	1							
		英語コミュニケーションⅡ	1							
	選 択 必 修 (2)			TOEIC演習	1*1					
				英語スピーチ&プレゼンテーション	1*1					
				イングリッシュ・プラクティス	1*1					
				英語上級Ⅰ	1					
				英語上級Ⅱ	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			
	Extensive Reading in SYDNEY	1*1								
	Field Trips in SYDNEY	1*1								
社会人基礎科目	キャリアデザインⅠ	2	キャリアデザインⅡ	2						
留 学 支 援 科 目	英 語 特 別 教 育 科 目	Special Course in Advanced TOEFLⅠ	2							
		Special Course in Advanced TOEFLⅡ	2							
	日 本 語 科 目	Integrated JapaneseⅠ	5	Japanese Reading and CompositionⅠ	2	Kanji LiteracyⅠ	1			
		Integrated JapaneseⅡ	5	Japanese Reading and CompositionⅡ	2	Kanji LiteracyⅡ	1			
		Project WorkⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese CultureⅠ	1			
Project WorkⅡ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1	Japanese CultureⅡ	1					

		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
	必修 (55)	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	基礎細胞生物学	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	生体高分子化学	2		
				基礎栄養学	2	タンパク質工学	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		
				生命科学英語Ⅰ	2	生命科学英語Ⅱ	2		
専門科目 目	選択必修 (20)	基礎生物学	2	地学Ⅱ	2	生物資源利用学	2	食環境科学輪講Ⅱ	2*2
		物理Ⅰ	2	植物生理学	2	植物育種学	2		
		食育論	2	食品流通経済論	2	遺伝子工学	2		
		人体の構造と機能	2	公衆衛生学	2	食品バイオテクノロジー	2		
		地学Ⅰ	2	機器分析	2	食品官能評価概論	2		
		物理Ⅱ	2	食品分析学概論	2	応用栄養学	2		
		物理実験	2	フーズスペシャリスト特別講義	2	食品安全学	2		
		無機化学	2	食品学概論	2	プロバイオティクス	2		
		有機化学Ⅰ	2	調理科学実習	2	食品検査概論	2		
		環境修復学	2	フードエンジニアリング	2	ファイトセラピー論	2		
		フードコーディネータ論	2	食品物性論	2	バイオマス	2		
		生物統計学	2	食品品質管理学	2	食品微生物制御学	2		
				動物生理学	2	食品添加物概論	2		
				物理化学	2	実務研修	2		
				微生物生理学	2	知的財産所有権法	2		
				地学概論(実験を含む)	2	食品加工貯蔵学	2		
				生物有機化学	2	HACCP論	2		
				食品科学特別講義	2	予防・臨床栄養学	2		
				調理と美味しさの科学	2	バイオエネルギー	2		
				食品化学	2				
	選択 択	スポーツと生理学	2	味とニオイの科学	2	スパイスの科学	2		
		スポーツと栄養学	2	ゲノム科学	2	マーケティング入門	2		
		エコシステム学	2	微生物利用学	2	化粧品化学	2		
		微分積分学	2	地域産業論	2	微生物生態学	2		
		解析学	2			スポーツと医学	2		
						ソムリエ講座	2		
						感染症学	2		
					環境分析化学	2			

\*印は春学期・秋学期ともに開講している科目です。

※斜体文字の科目については「食品衛生管理者および食品衛生監視員の任用資格」を得るために必要な科目です。

詳細は、P79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）

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			
	生物物理学 分子遺伝学	細胞学 分子細胞生物学 核酸化学	
	タンパク質科学	糖鎖科学 メディカルバイオテクノロジー バイオナノ科学	
発生学	神経科学 再生医学	脳科学 細胞制御学	
	植物生理生化学	バイオインフォマティクス 植物分子生物学	
	極限環境生命科学 地球環境学	極限環境微生物学	
数理統計学	線形数学		
生命科学部応用生物科学科 専 門 科 目			
	分子生物学 基礎遺伝子工学		
生命工学概論 技術倫理 有機化学	基礎化学工学 基礎生物物理化学 タンパク質科学 天然物有機化学 バイオマテリアル	システム代謝バイオロジー バイオ情報科学	
応用微生物学 極限環境微生物学	細胞生物学 細胞工学 植物機能利用学 基礎生物化学工学	極限酵素学	
エコシステム学	生態毒性学 地球環境情報学 環境微生物学 水処理工学	微生物処理技術	
	地域産業論 古生物学	安全・危機管理学	

※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。

- i) 申請書のダウンロード  
ToyoNet-Gからダウンロードできます。
- ii) 申請書の作成
- iii) 申請書・履修登録確認表の提出  
申請書は履修登録確認表と共に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）。
- iv) 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。

# 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、食品機能が人体に及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

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

食環境科学科スポーツ・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科学、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

本専攻では以上のような人材を求めるため、多様な入試方式を採用しています。推薦入試では、高等学校で一定学力を修得した学生の推薦を求めています。これに加えてスポーツ、文化活動等も評価対象としています。また、一般入試では、社会、国語等を選択科目として、理工系の学生とともに、文科系の学生にも門戸を開いています。

## カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

### 求める学生像

- (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修できるカリキュラムを編成し、基盤教育科目に『キャリアデザインⅠ・Ⅱ』、英語と日本語で学ぶ『ライフサイエンス基礎Ⅲ』、『異文化と社会事情』、『中国語で学ぶ「中国食文化」』を配し、キャリア支援、グローバル人材の育成に力を入れています。また、『スポーツ哲学』、『生命倫理』を配し、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) 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っていきます。
- (3) 「健康」、「栄養」、「スポーツ」を総合的に理解し、運動生理学的観点から栄養・食事を探究できる総合力の修得を目指します。

## ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

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、運動生理学を身につけ、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。

## 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, 生理生化学, 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)	有機化学Ⅱ (2)	機能食品科学 (2)
基礎化学Ⅰ (2)	運動生理学Ⅰ (2)	生理生化学Ⅱ (2)
人体の構造と機能Ⅰ (2)	有機化学Ⅲ (2)	生体高分子化学 (2)
有機化学Ⅰ (2)	運動生理学Ⅱ (2)	
人体の構造と機能Ⅱ (2)		

※ ( ) 内は, 単位数です。

# 食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻 科目展開チャート

大学院  
進学

健康食品産業界  
(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・高)

「高い倫理観を持ち、健康、栄養、スポーツに携わる分野で、幅広く活躍できる人材」

## スポーツ・食品機能に関する専門知識の修得



- 「食」を選択する力(食育)
- 食品の機能科学の理解
- 総合的な食品知識の修得
- 食・栄養の摂り方などの専門知識の修得

専攻キーワード

健康

栄養

スポーツ

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	4 単位
		自 然 ・ 環 境 ・ 生 命	4 単位
		日 本 と 世 界 の 文 化 ・ 歴 史	20 単位
		現 代 ・ 社 会	
		ス ポ ー ツ と 健 康	
		総 合	
	文 化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	6 単位	
	社 会 人 基 礎 科 目		
	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	46 単位	
	選 択 必 修	90 単位	22 単位以上
	選 択		
合 計			124 単位

### 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	48	24	24	制限なし
2	48	24	24	
3	48	24	24	
4	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）（P67参照）

※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セメスター）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. 総修得単位数105単位以上修得している。
2. 共通教養科目の哲学・思想を4単位以上修得している。
3. 共通教養科目の自然・環境・生命を4単位以上修得している。
4. 共通教養科目の文化間コミュニケーションを，必修4単位を含み6単位以上修得している。
5. 基盤教育科目を20単位以上修得している。
6. 専門科目の必修を実験科目10単位を含む38単位以上修得している。
7. 専門科目の選択必修を22単位修得している。

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、自然・環境・生命では、それぞれ4単位以上を修得しなければなりません。

文化間コミュニケーションでは、必修4単位、選択必修2単位の計6単位以上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46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7科目14単位、2年次8科目18単位、3年次5科目10単位、4年次2科目4単位の計46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（P36参照）。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します。

※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。

# 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 養 科 目  (20)	共 通	哲学・思想 (4)	井上円了と東洋大学	2	生命倫理	2	哲学入門	2			
			生命論	2	生命哲学	2	スポーツ哲学	2			
		自然・環境 ・生命 (4)	ライフサイエンス基礎Ⅰ	1							
			ライフサイエンス基礎Ⅱ	1							
	ライフサイエンス基礎Ⅲ		1								
	現代生物学		2	科学技術論	2	生命科学史	2				
	日本と世界の 文化・歴史	異文化コミュニケーション	2	文化人類学入門	2	中国語で学ぶ「中国食文化」	2				
		欧米の文学と文化	2								
	現代・社会	経済学入門	2	日本国憲法	2	心理学	2	産官学連携概論	2		
		人文地理学入門	2	社会学入門	2	異文化と社会事情	2	スポーツ社会学	2		
		政治学入門	2	法学入門	2	ソーシャルサーベイ概論	2				
	ス ポ ー ツ と 健 康	スポーツと健康Ⅰ	2	スポーツの理論と実際Ⅲ(陸上)	1						
		スポーツと健康Ⅱ	2	スポーツの理論と実際Ⅳ(水泳)	1						
		スポーツの理論と実際ⅠA(テニス)	1	スポーツの理論と実際Ⅴ(武道)	1						
		スポーツの理論と実際ⅠB(バレーボール)	1	スポーツの理論と実際Ⅵ(器械運動)	1						
スポーツの理論と実際ⅡA(サッカー)		1									
スポーツの理論と実際ⅡB(バスケットボール)		1									
総 合	総合Ⅰ	2	総合Ⅱ	2	レポート記述法	2					
文 化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン  (6)	必 修 (4)	英語Ⅰ	1								
		英語Ⅱ	1								
		英語コミュニケーションⅠ	1								
		英語コミュニケーションⅡ	1								
	選 択 必 修 (2)			TOEIC演習	1*1						
				英語スピーチ&プレゼンテーション	1*1						
				イングリッシュ・プラクティス	1*1						
				英語上級Ⅰ	1						
				英語上級Ⅱ	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				
	Extensive Reading in SYDNEY	1*1									
	Field Trips in SYDNEY	1*1									
社会人基礎科目	キャリアデザインⅠ	2	キャリアデザインⅡ	2							
留 学 支 援 科 目	英 語 特 別 教 育 科 目	Special Course in Advanced TOEFLⅠ	2								
		Special Course in Advanced TOEFLⅡ	2								
	日 本 語 科 目	Integrated JapaneseⅠ	5	Japanese Reading and CompositionⅠ	2	Kanji LiteracyⅠ	1				
		Integrated JapaneseⅡ	5	Japanese Reading and CompositionⅡ	2	Kanji LiteracyⅡ	1				
		Project WorkⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese CultureⅠ	1				
Project WorkⅡ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1	Japanese CultureⅡ	1						

		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  (46)	化学実験	2	公衆衛生学	2	食品衛生学	2	応用栄養学	2	
		基礎化学Ⅰ	2	基礎生化学	2	機能食品科学	2	食品技術者と倫理	2	
		人体の構造と機能Ⅰ	2	生物学実験	3	生理生化学Ⅰ	2			
		人体の構造と機能Ⅱ	2	運動生理学Ⅰ	2	生理生化学Ⅱ	2			
		生物学	2	運動生理学Ⅱ	2	生体高分子化学	2			
		基礎微生物学	2	フードサイエンス実験Ⅰ	3					
		物理実験	2	基礎栄養学	2					
				生命科学英語Ⅰ	2					
	選 択 必 修  (22)	スポーツと生理学	2	基礎細胞生物学	2	食品官能評価概論	2	食環境科学輪講Ⅰ	2*2	
		基礎生物学	2	食品学概論	2	食品検査概論	2	食環境科学輪講Ⅱ	2*2	
		食育論	2	植物生理学	2	スポーツ心理学	2			
		運動学	2	フードスペシャリスト特別講義	2	スポーツと医学	2			
		精神保健Ⅰ	2	有機化学Ⅱ	2	フードサイエンス実験Ⅱ	3			
		精神保健Ⅱ	2	食品品質管理学	2	遺伝子工学	2			
		物理Ⅰ	2	食品分析学概論	2	食品バイオテクノロジー	2			
		物理Ⅱ	2	食品流通経済論	2	食品安全学	2			
		スポーツと栄養学	2	地学Ⅱ	2	微生物生態学	2			
		フードコーディネータ論	2	有機化学Ⅲ	2	HACCP論	2			
		生物統計学	2	地学概論(実験を含む)	2	応用酵素学	2			
		基礎化学Ⅱ	2	動物生理学	2	実務研修	2			
		地学Ⅰ	2	微生物生理学	2	食品微生物制御学	2			
		無機化学	2	物理化学	2	タンパク質工学	2			
		有機化学Ⅰ	2	小児保健	2	発達病態生理学	2			
				植物バイオテクノロジー概論	2	食品加工貯蔵学	2			
				食品科学特別講義	2					
				生物有機化学	2					
				分子生物学概論	2					
		選 択	微分積分学	2	味とニオイの科学	2	スパイスの科学	2	卒業研究	2*2
			スポーツ救急法演習	2	機器分析	2	マーケティング入門	2	卒業論文	2*2
					調理科学実習	2	化粧品化学	2		
			フードエンジニアリング	2	生命科学英語Ⅱ	2				
			食品物性論	2	ファイトセラピー論	2				
			微生物利用学	2	プロバイオティクス	2				
			地域産業論	2	生物資源利用学	2				
			調理と美味しさの科学	2	運動生理学実習	1				
					食品微生物利用学	2				
					植物育種学	2				
				ソムリエ講座	2					
				感染症学	2					
				予防・臨床栄養学	2					
				食品添加物概論	2					
				知的財産所有権法	2					
				環境分析化学	2					

\*印は春学期・秋学期ともに開講している科目です。

※斜体文字の科目については「食品衛生管理者および食品衛生監視員の任用資格」を得るために必要な科目です。

詳細は、P79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）

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			
	生物物理学 分子遺伝学	細胞学 分子細胞生物学 核酸化学	
	タンパク質科学	糖鎖科学 メディカルバイオテクノロジー バイオナノ科学	
発生学	神経科学 再生医科学	脳科学 細胞制御学	
	植物生理生化学	バイオインフォマティクス 植物分子生物学	
	極限環境生命科学 地球環境学	極限環境微生物学	
数理統計学	線形数学		
生命科学部応用生物科学科 専門科目			
	分子生物学 基礎遺伝子工学		
生命工学概論 技術倫理 有機化学	基礎化学工学 基礎生物物理化学 タンパク質科学 天然物有機化学 バイオマテリアル	システム代謝バイオロジー バイオ情報科学	
応用微生物学 極限環境微生物学	細胞生物学 細胞工学 植物機能利用学 基礎生物化学工学	極限酵素学	
エコシステム学	生態毒性学 地球環境情報学 環境微生物学 水処理工学	微生物処理技術	
	地域産業論 古生物学	安全・危機管理学	

※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。

- i) 申請書のダウンロード  
ToyoNet-Gからダウンロードできます。
- ii) 申請書の作成
- iii) 申請書・履修登録確認表の提出  
申請書は履修登録確認表と共に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）。
- iv) 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 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持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及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つ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

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

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・栄養行政の分野の専門職を目指す管理栄養士として、社会に貢献できる高度な知識と技術力を修得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. 食と栄養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、栄養ケア・マネジメントを実践するため、高等学校で履修した主要教科、科目について基礎的な知識を有し、生物、化学の学修を継続して行う意欲がある人
3. 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
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. 国内、国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

本学科では以上のような人材を求めるため、多様な入試方式を採用しています。推薦入試では、高等学校で一定学力を修得した学生の推薦を求めています。これに加えてスポーツ、文化活動なども評価対象としています。また、一般入試では、社会、国語等を選択科目として、理工系の学生とともに、文科系の学生にも門戸を開いています。

## カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

### 求める学生像

- (1) 健康栄養学科では、化学や生物を初めて学ぶ人にも十分学修できるカリキュラムを編成し、基盤教育科目に『キャリアデザインⅠ・Ⅱ』、英語と日本語で学ぶ『ライフサイエンス基礎Ⅲ』、『異文化と社会事情』、『中国語で学ぶ「中国食文化」』を配し、キャリア支援、グローバル人材の育成に力を入れています。また、『スポーツ哲学』、『生命倫理』を配し、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) 専門科目分野では、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、講義及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及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ます。
- (3) 最新バイオテクノロジーの実践的知識と技能を学ぶ科目を選択科目に導入し、管理栄養士として幅広い知識とより高度な専門的能力を養います。

## ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

生命科学の幅広い知識をもとに、より高度な専門知識を身につけ、管理栄養士国家試験を受験し、合格できる十分な知識と能力、病院・福祉施設等におけるチーム医療や栄養行政の現場で、専門的知識を活かして活躍できる能力、栄養行政における現場で、個人の健康保持増進のために必要な栄養管理・指導ができる能力を有していること。

## 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、栄養ケア・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)「栄養ケア・マネジメントのできる管理栄養士の育成」を達成するために、3年次以降は実践系科目を重点的に配備し、俯瞰の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

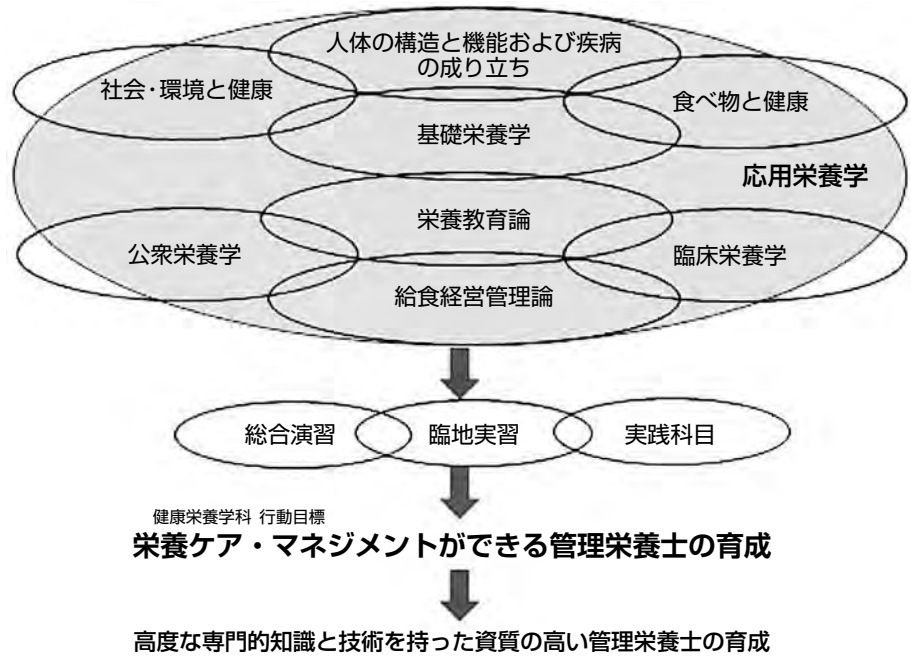
健康栄養学科では、実学教育を重視する教育課程の編成を行っています。具体的には、基盤教育科目として哲学・思想、自然・環境・生命、日本と世界の文化・歴史、現代・社会、スポーツと健康、総合、文化間コミュニケーション、社会人基礎科目、留学支援科目を配置し、リベラル・アーツにもとづいた学士教育を行うとともに、本学の建学の精神「諸学の基礎は哲学にあり」を礎とした管理栄養士の育成を目的としています。

具体的には、本学の教育目標である①「自分の哲学を持つ（多様な価値観を学習し理解するとともに、人生観や世界観等の自己の哲学を持つ人間を育成する。）」、②「本質に迫って深く考える（先入観や偏見にとらわれず、物事の本質に迫る仕方で、論理的・体系的に深く考える人間を育成する。）」、③「主体的に社会の課題に取り組む（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を育成する。）」に基づき、物事の本質を探究する姿勢をもってすべての事にあたる管理栄養士を具現化するために、基盤教育科目として「井上円了と東洋大学」、「生命論」、「生命倫理」、「生命哲学」、「哲学入門」、「スポーツ哲学」の哲学に関する講義を6科目配当しています。

「専門科目」においては、専門職種を目指す動機付けにつながることを目的として、「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」及び「食べ物と健康」を教育内容として位置づけ、管理栄養士に関する専門性を高めるための基盤となる能力を養うという教育課程編成の基本的な考え方を踏まえた教育目標としています。この教育目標は「管理栄養士学校指定規則の一部を改正する省令の施行について」にて明示されている教育目標にもとづくものです。

また、管理栄養士としての専門性を高めるために必要とされる「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」、「総合演習」及び「臨地実習」を教育内容として位置づけ、いずれの教育内容においても、学科目標である「栄養ケア・マネジメントのできる管理栄養士の育成」にもとづいた教育目標としています。

### 3 カリキュラムの全体像



4 健康栄養学科卒業要件

卒業に必要な単位数は、124単位で、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	4 単位
		自 然 ・ 環 境 ・ 生 命	4 単位
		日 本 と 世 界 の 文 化 ・ 歴 史	20 単位
		現 代 ・ 社 会	
		ス ポ ー ツ と 健 康	
		総 合	
	文 化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	6 単位	
	社 会 人 基 礎 科 目		
	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	31 単位	
	選 択 必 修	90 単位	26 単位以上
	選 択		
合 計			124 単位

## 5 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	48	24	24	制限なし
2	48	24	24	
3	48	24	24	
4	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）（P68参照）

※既に単位を修得した科目は履修できません。

## 6 健康栄養学科 臨地実習履修条件

健康栄養学科では，3年次秋学期より開始となる臨地実習Ⅰ～Ⅳについて，下記のとおり履修条件を定めます。臨地実習Ⅰ～Ⅳは管理栄養士国家試験受験資格を得るための必須条件です。

〔臨地実習Ⅰ（給食の運営）〕3年次秋学期開講

Ⅰ. 下記の専門科目の単位をすべて修得していること

【1年次配当科目】食品学Ⅰ，基礎栄養学Ⅱ，調理学実習Ⅱ

【2年次配当科目】応用栄養学Ⅰ・Ⅱ，食品衛生学，公衆栄養学Ⅰ，調理学実習Ⅲ，給食経営管理論Ⅰ

【3年次配当科目】栄養教育論Ⅰ，臨床栄養学Ⅰ，食品機能学，給食経営管理論Ⅱ，給食経営管理実習

Ⅱ. 1年次秋学期，2年次春学期・秋学期，3年次春学期に開催する学科プログラムのすべてに参加していること

プログラムの詳細は学科ガイダンス等にてお知らせします。

〔臨地実習Ⅱ（給食経営管理論）〕・〔臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）〕・〔臨地実習Ⅳ（公衆栄養学）〕4年次春学期開講

Ⅰ. 総合演習受講条件を満たしていること

Ⅱ. 臨地実習Ⅰ（給食の運営）の単位を修得していること

Ⅲ. 下記の専門科目の単位をすべて修得していること

【3年次配当科目】栄養マネジメントの実践，臨床栄養学Ⅱ，臨床栄養学実習Ⅰ，公衆栄養学実習，食品衛生学実験

Ⅳ. 3年次秋学期に開催する学科プログラムに参加していること

なお，上記の条件を満たしていても，食環境科学部教授会において管理栄養士国家試験受験意欲が低いと判断された者は履修できない場合もある。

## 7 総合演習受講条件

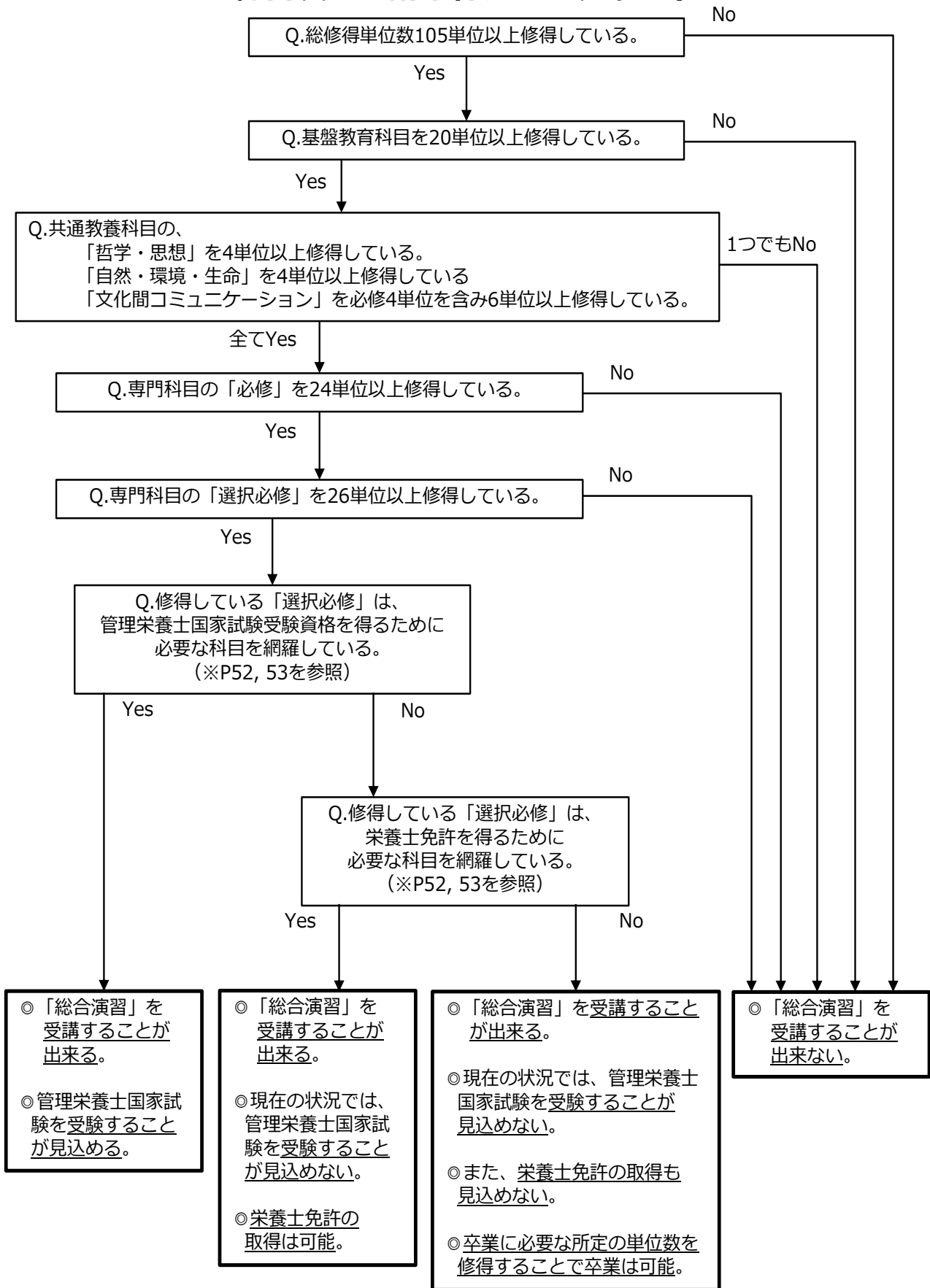
総合演習を受講するためには3年次（第6セメスター）までに、下記条件を満たさなければなりません。

※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. 総修得単位数105単位以上修得している。
2. 共通教養科目の哲学・思想を4単位以上修得している。
3. 共通教養科目の自然・環境・生命を4単位以上修得している。
4. 共通教養科目の文化間コミュニケーションを、必修4単位を含み6単位以上修得している。
5. 基盤教育科目を20単位以上修得している。
6. 専門科目の必修を24単位修得している。
7. 専門科目の選択必修を26単位修得している。

以上の条件がすべて満たされなければ、4年次開講の総合演習を受講することができず、卒業時期が延期となります。

# 総合演習受講条件フローチャート





## 8 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、自然・環境・生命では、それぞれ4単位以上を修得しなければなりません。

文化間コミュニケーションでは、必修4単位、選択必修2単位の計6単位以上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31単位、選択必修26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15単位、2年次3科目5単位、3年次5科目8単位、4年次2科目3単位の計31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26単位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(P50参照)。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します。

※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。

# 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 養 育 科 目  (20)	共 通 教 養 科 目	哲学・思想 (4)	井上円了と東洋大学	2	生命倫理	2	哲学入門	2			
			生命論	2	生命哲学	2	スポーツ哲学	2			
		自然・環境 ・生命 (4)	ライフサイエンス基礎Ⅰ	1							
			ライフサイエンス基礎Ⅱ	1							
	ライフサイエンス基礎Ⅲ		1								
	現代生物学		2	科学技術論	2	生命科学史	2				
	現代化学		2	情報処理基礎	2	数学の世界	2				
		現代物理	2	情報処理演習	2						
	日本と世界の 文化・歴史	異文化コミュニケーション	2	文化人類学入門	2	中国語で学ぶ「中国食文化」	2				
		欧米の文学と文化	2								
	現代・社会	経済学入門	2	日本国憲法	2	心理学	2	産官学連携概論	2		
		人文地理学入門	2	社会学入門	2	異文化と社会事情	2	スポーツ社会学	2		
		政治学入門	2	法学入門	2	ソーシャルサーベイ概論	2				
	スポーツ と健康	スポーツと健康Ⅰ	2	スポーツの理論と実際Ⅲ(陸上)	1						
		スポーツと健康Ⅱ	2	スポーツの理論と実際Ⅳ(水泳)	1						
		スポーツの理論と実際ⅠA(テニス)	1	スポーツの理論と実際Ⅴ(武道)	1						
		スポーツの理論と実際ⅠB(バレーボール)	1	スポーツの理論と実際Ⅵ(器械運動)	1						
		スポーツの理論と実際ⅡA(サッカー)	1								
		スポーツの理論と実際ⅡB(バスケットボール)	1								
	総 合	総合Ⅰ	2	総合Ⅱ	2	レポート記述法	2				
文 化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン  (6)	必 修 (4)	英語Ⅰ	1								
		英語Ⅱ	1								
		英語コミュニケーションⅠ	1								
		英語コミュニケーションⅡ	1								
	選 択 必 修 (2)			TOEIC演習	1*1						
				英語スピーチ&プレゼンテーション	1*1						
				イングリッシュ・プラクティス	1*1						
				英語上級Ⅰ	1						
				英語上級Ⅱ	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				
	Extensive Reading in SYDNEY	1*1									
	Field Trips in SYDNEY	1*1									
社会人基礎科目	キャリアデザインⅠ	2	キャリアデザインⅡ	2							
留 学 支 援 科 目	英 語 特 別 教 育 科 目	Special Course in Advanced TOEFLⅠ	2								
		Special Course in Advanced TOEFLⅡ	2								
	日 本 語 科 目	Integrated JapaneseⅠ	5	Japanese Reading and CompositionⅠ	2	Kanji LiteracyⅠ	1				
		Integrated JapaneseⅡ	5	Japanese Reading and CompositionⅡ	2	Kanji LiteracyⅡ	1				
		Project WorkⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese CultureⅠ	1				
Project WorkⅡ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1	Japanese CultureⅡ	1						

		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	必修 (31)	●調理学実習 I ●基礎化学 I 食品分析学 ●生化学 ●解剖生理学 ●基礎栄養学 I ●社会・環境と健康 I ●食品学 I	1 2 2 2 2 2 2	●食品学実験 I ●公衆栄養学 I ●給食経営管理論 I	1 2 2	●臨床栄養学 I ●臨床栄養学実習 I ●栄養マネジメントの実践 ●公衆栄養学実習 ●栄養教育論 I	2 1 2 1 2	●臨床栄養学実習 II ●総合演習	1 2*2
	選択 必修 (26)	●基礎化学 II ●微生物学 ●臨床検査学 ●基礎栄養学実験	2 2 2 1	●解剖生理学実験 ●微生物学実験 ●生化学実験 I ●食品学 II ●食品衛生学 ●応用栄養学 I ●社会・環境と健康 II ●食品学実験 II ●生化学実験 II ●調理科学実験 ●応用栄養学 II ●応用栄養学実習 I 食品バイオテクノロジー 分子生物学概論	1 1 1 2 2 2 1 1 1 2 1 2 2	●食品機能学 ●栄養教育論 II ●給食経営管理実習 ●応用栄養学実習 II ●給食経営管理論 II 食品検査概論 ●社会・環境と健康 III ●食品衛生学実験 ●食品加工学実習 ●スポーツ栄養学 ●臨床栄養学 II ●臨床栄養学 III ●公衆栄養学 II 生体高分子化学 ●臨地実習 I (給食の運営)	2 2 1 1 2 2 2 1 2 2 2 2 1	●栄養教育論実習 ●臨床栄養学 IV ●臨地実習 II (給食経営管理論) ●臨地実習 III (臨床栄養学) ●臨地実習 IV (公衆栄養学)	1 2 1 1 1
	選択 必修 (90)	食品機能性分析学 運動学 スポーツと生理学 エコシステム学 分子栄養学 調理科学 基礎栄養学 II 調理学実習 II フードコーディネーター論	2 2 2 2 2 2 2 1 2	分子遺伝学 ゲノム科学 食品流通経済論 タンパク質科学 運動生理学 I 運動生理学 II 動物生理学 生物有機化学 調理学実習 III フードエンジニアリング	2 2 2 2 2 2 2 2 1 2	遺伝子工学 学校栄養教育の基礎 ●基礎医学 微生物生態学 スポーツ心理学 食品官能評価概論 食品安全学 学校栄養教育の実践 臨床医学 実践栄養教育論 実践給食経営管理論 実践社会・環境と健康	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	スポーツ医学 健康栄養学科総合演習 I 健康栄養学科総合演習 II 健康栄養学科輪講 I 健康栄養学科輪講 II 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 実践応用栄養学 実践臨床栄養学 実践公衆栄養学	2 1 1 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。

※斜体文字の科目については「食品衛生管理者および食品衛生監視員の任用資格」を得るために必要な科目です。

詳細は、P 79を参照してください。

※●が付いている科目は「管理栄養士国家試験受験資格」を得るために必要な科目です。

その他、P 52~53を参照してください。

健康栄養学科の開放領域 ……食環境科学部食環境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

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（フードサイエンス、スポーツ・食品機能専攻） 専 門 科 目			
スポーツと栄養学	フードスペシャリスト特別講義		

※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。

- i) 申請書のダウンロード  
ToyoNet-Gからダウンロードできます。
- ii) 申請書の作成
- iii) 申請書・履修登録確認表の提出  
申請書は履修登録確認表と共に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）。
- iv) 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。



# 教育課程一覽表（専門科目）

◎…必修 ●…選択必修 ○…選択

区分	授業科目	授業区分	単位数	年次・開講期								免許・資格必修					備考				
				1年次		2年次		3年次		4年次		栄養士免許	管理栄養士受験資格	栄養教諭1種免許	食品衛生管理者および食生活衛生管理員（任用資格）						
				第1セメスター（春）	第2セメスター（秋）	第3セメスター（春）	第4セメスター（秋）	第5セメスター（春）	第6セメスター（秋）	第7セメスター（春）	第8セメスター（秋）				フードスペシャリスト受験資格	*1危険物取扱者（甲種）受験資格					
専門基礎分野	社会・環境と健康	社会・環境と健康Ⅰ	講義	2	◎									必	必	必	必	必			
	社会・環境と健康Ⅱ	講義	2				●							必	必	必	必	必			
	社会・環境と健康Ⅲ	講義	2							●				必	必				必		
	実践社会・環境と健康	講義	2							○											
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	基礎化学Ⅰ	講義	2	◎										必	必	必			必	
		基礎化学Ⅱ	講義	2		●									必	必	必			必	
		生化学	講義	2	◎										必	必	必	必		必	
		微生物学	講義	2		●									必	必	必	必		必	
		解剖生理学	講義	2	◎										必	必	必	必			
		臨床検査学	講義	2		●									必	必					
		基礎医学	講義	2						○					必	必	必				
		臨床医学	講義	2							○										
		解剖生理学実験	実験	1			●								必	必	必				
		微生物学実験	実験	1			●								必	必					
		生化学実験Ⅰ	実験	1			●								必	必	必			必	
		生化学実験Ⅱ	実験	1			●								必	必				必	
	実践人体の構造・および疾病の成り立ち	講義	2								○										
	食べ物と健康	食品学Ⅰ	講義	2	◎										必	必	必	必	必		
		食品学Ⅱ	講義	2			●								必	必	必	必	必		
		食品衛生学	講義	2			●								必	必	必	必	必	必	
食品機能学		講義	2					●						必							
食品機能性分析学		講義	2	○													必				
食品学実験Ⅰ		実験	1			◎								必	必	必	必	必			
食品学実験Ⅱ		実験	1			●								必					必		
調理科学		講義	2			○								☆					必		
調理科学実験		実験	1			●								必	必						
調理学実習Ⅰ		実習	1	◎										必	必				必		
調理学実習Ⅱ		実習	1			○								★					必		
調理学実習Ⅲ		実習	1					○						★					必		
食品加工学実習		実習	1							●				必	必		必				
食品衛生学実験		実験	1							●				必	必	必	必				
実践食べ物と健康	講義	2								○											
専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	講義	2	◎									必	必	必	必	必	必		
		基礎栄養学Ⅱ	講義	2		○									★					必	
		分子栄養学	講義	2		○															
		基礎栄養学実験	実験	1		●									必	必	必				
	実践基礎栄養学	講義	2								○										
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	講義	2			●								必	必	必	必			
		応用栄養学Ⅱ	講義	2			●								必	必					
		スポーツ栄養学	講義	2							●				必						
		応用栄養学実習Ⅰ	実習	1			●								必	必	必	必			
		応用栄養学実習Ⅱ	実習	1						●					必	必	必				
	実践応用栄養学	講義	2									○									
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	講義	2							◎				必	必	必				
		栄養教育論Ⅱ	講義	2							●				必	必	必				
		栄養マネジメントの実践	実習	2								◎			必	必	必				
		栄養教育論実習	実習	1								●			必	必	必				
	実践栄養教育論	講義	2								○										
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	講義	2							◎				必	必	必	必			
		臨床栄養学Ⅱ	講義	2							●				必	必	必				
		臨床栄養学Ⅲ	講義	2							●				必	必					
		臨床栄養学Ⅳ	講義	2								●			必	必					
		臨床栄養学実習Ⅰ	実習	1								◎			必	必	必	必			
		臨床栄養学実習Ⅱ	実習	1									◎		必	必	必	必			
	実践臨床栄養学	講義	2									○									
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	講義	2			○								必	必	必	必			
		公衆栄養学Ⅱ	講義	2							●				必	必					
		公衆栄養学実習	実習	1								◎			必	必	必	必			
	実践公衆栄養学	講義	2									○									
	給食経営管理	給食経営管理論Ⅰ	講義	2			◎								必	必	必				
給食経営管理論Ⅱ		講義	2							●				必	必	必					
給食経営管理実習		実習	1							●				必	必	必					
実践給食経営管理論		講義	2								○										
総合演習	総合演習	演習	2								◎	◎			必	必					
	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	実習	1							●				必	必	必					
	臨地実習Ⅱ（給食経営管理論）	実習	1								●			必	必	必					
	臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）	実習	1								●			必	必						
	臨地実習Ⅳ（公衆栄養学）	実習	1								●			必	必						

区分	授業科目	授業区分	単位数	年次・開講期								免許・資格必修			備考			
				1年次		2年次		3年次		4年次		国家試験受験資格 管理栄養士 栄養教諭1種免許	食品衛生管理者 食品衛生監視員 (任用資格)	*1 危険物取扱者 (甲種)受験資格 フードスペシャリスト 受験資格				
				第1セメスター (春)	第2セメスター (秋)	第3セメスター (春)	第4セメスター (秋)	第5セメスター (春)	第6セメスター (秋)	第7セメスター (春)	第8セメスター (秋)							
専門関連科目	食品分析学	講義	2		○													
	運動学	講義	2	○														
	スポーツと生理学	講義	2	○														
	エコシステム学	講義	2	○														
	フードコーディネータ論	講義	2		○													
	分子生物学概論	講義	2			●												
	ゲノム科学	講義	2			○												
	食品流通経済論	講義	2			○												
	タンパク質科学	講義	2			○												
	運動生理学Ⅰ	講義	2			○												
	フードエンジニアリング	講義	2			○												
	食品バイオテクノロジー	講義	2				●											
	分子遺伝学	講義	2				○											
	運動生理学Ⅱ	講義	2				○											
	動物生理学	講義	2				○											
	生物有機化学	講義	2				○											
	食品検査概論	講義	2					●										
	遺伝子工学	講義	2					○										
	微生物生態学	講義	2					○										
	スポーツ心理学	講義	2					○										
	食品官能評価概論	講義	2					○										
	食品安全学	講義	2					○										
	生体高分子化学	講義	2						●									
	スポーツ医学	講義	2							○								
	フードスペシャリスト特別講義	講義	2															
	健康栄養学科総合演習Ⅰ	演習	1								○							
健康栄養学科総合演習Ⅱ	演習	1								○								
健康栄養学科輪講Ⅰ	講義	2								○	○							
健康栄養学科輪講Ⅱ	講義	2								○	○							
卒業研究	実習	2								○	○							
卒業論文	実習	2								○	○							
栄養教諭*2	学校栄養教育の基礎	講義	2					○										
	学校栄養教育の実践	講義	2						○									
基盤教育科目*3	現代化学	講義	2											○				
	生命科学史	講義	2											○				

卒業および各種免許・資格のために必要な最低取得単位数

	教養科目	専門科目				その他	総計
		卒業必修	栄養士 免許	管理栄養士 国家試験 受験資格	栄養教諭 1種免許		
卒業	20	31	—	—	—	選択必修26単位以上	124
卒業+栄養士免許	20	57	—	—	—	—	124
卒業+栄養士免許+管理栄養士国家試験受験資格	20	86	—	—	—	—	124
卒業+栄養士免許+管理栄養士国家試験受験資格+栄養教諭1種免許	20	90	—	—	—	教職科目24単位	148

注意！ 教職科目は卒業に必要な単位として認められません。  
卒業要件の124単位に加え、24単位の修得が必要となります。

☆：この科目は「履修推奨科目」となるので、積極的に履修してください。  
管理栄養士国家試験受験に際して重要な科目となります。

★：この科目は「臨地実習必修」となるので、必ず履修してください。  
「臨地実習必修」とは、臨地実習に行くために必要な科目のことです。

※1：「危険物取扱者（甲種）」は「必」と示してある科目の中から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。  
注意！「必」の科目をすべて修得する必要はありません。また、あくまでも受験資格が得られるということです。

※2：この科目は「栄養教諭1種免許」取得のために必要な科目となります。  
この他、免許取得のために必要な教職科目は履修要覧で各自確認してください。

※3：この2科目は「食品衛生管理者及び食品衛生監視員（任用資格）」の取得、「危険物取扱者（甲種）」の受験資格取得にかかわる基盤教育科目です。





## 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. SCAT
3. SCINE
4. 成績優秀者表彰制度
5. 実務研修（食環境科学科のみ）

# 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	TOEFL (PBT)	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点	677～520点	120～68点	下記科目のうち4科目4単位
	2級	B級	644～495点	519～467点	67～51点	下記科目のうち2科目2単位

\* 認定対象科目：英語コミュニケーションⅠ（1単位）、英語コミュニケーションⅡ（1単位）、TOEIC演習（1単位）、英語スピーチ&プレゼンテーション（1単位）、イングリッシュ・プラクティス（1単位）  
**TOEIC-Bridge（180点満点）については、本学入学時に受験したものを対象とし、160点以上を英検2級相当とみなし、単位認定の対象とします。**

## 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

- 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（詳細は掲示）

\* 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、新たに上級の資格を取得した場合には、再度単位認定を申請することができます。その場合は以前に認定された単位を差し引き、増加分を追加で認定します。（つまり、英検2級によって2単位を認定されている場合、その後準1級を取得しても、4単位の認定を申請することはできません。その場合は2級によって認定を受けた2単位分を差し引いた2単位が認定されます。）

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. SCAT (Special Course in Advanced TOEFL)

－食環境科学部－

SCATとは、東洋大学が協定校のモンタナ大学（アメリカ・モンタナ州）の協力を得て実施する、「使える英語力」を身につけることを目指す、英語の「特別教育科目」です。

日本にいながら「英語漬け」の留学疑似体験ができます。

在学中に留学を希望する人や、英語を生かした仕事に就きたいと考えている人は、ぜひチャレンジしてみましょう。

※海外留学制度については、P98～104を参照。

開講学期	
春学期	秋学期
Special Course in Advanced TOEFL II	Special Course in Advanced TOEFL I

## 3. 学内留学プログラム SCINE (Study Courses IN English)

SCINE (Study Courses IN English) は、「グローバル人材」育成を目的とし、英語で授業を学ぶプログラムです。

このプログラムでは、各学部が開講する「英語で行う授業」を履修することができます。対象科目の講義レベルは、日本語で行う講義と同等です。学内に居ながらにして留学時と同様の効果を得られる「学内留学」として活用してください。

SCINEの対象科目は、各学科の教育課程表、または第1部他学部他学科開放科目に配当されており、卒業単位となります。

下記の点を理解したうえで、履修してください。

1. 2013年度以降入学の第1部所属学生のみ履修できます。
2. 対象科目を10単位以上修得することで修了となります。
3. 対象となる科目は、次頁のとおりです。
4. 年度によっては、次の場合が生じます。履修登録時に授業時間割表・シラバスなどで確認すること。
  - 1) 対象科目を休講とする場合があります。
  - 2) 対象科目を日本語で行う場合があります。日本語で行う場合、SCINE対象科目にはなりません。

5. 教育課程表・他学部他学科開放科目一覧では、名称が日本語で表記される科目があります。

- 1) 履修登録の際は、次頁に記載されたSCINE対象科目名を選択してください。
- 2) 履修中の成績表には、SCINE対象科目名で記載されます。

成績発表後の成績表・成績証明書には、教育課程表・他学部他学科開放科目一覧での科目名で記載される。

SCINE対象科目の「Comparative Culture Studies A（比較文化論A）」は、他学部他学科開放科目では「比較文化論A」として表記されます。

- 1) 履修登録の際は、「Comparative Culture Studies A（比較文化論A）」を選択してください。
  - 2) 履修中の成績表には「Comparative Culture Studies A（比較文化論A）」と記載されます。
- 成績発表後の成績表・成績証明書には「比較文化論A」と記載されます。

6. 所属するキャンパス以外で開講される科目も履修することができます。ただし、キャンパス間の移動時間を考慮してください。

## 4. 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。年間の成績優秀者として、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。

選出にあたっては、GPA制度（P13参照）を適用します。

（成績優秀者選出基準）

- ・ 1年生一年間（当該年度）40単位以上修得
- ・ 2年生一年間（当該年度）38単位以上修得
- ・ 3年生一通算116単位以上修得
- ・ 4年生一通算124単位以上修得

## 5. 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、社会における物事考え方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「2014授業時間割表」を参照してください）。



## 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

# 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、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	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P65・66)
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。P66～P71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 (2014年度入学生から適用)

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
	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に、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。

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	スポーツの理論と実際ⅠA（テニス）
		スポーツの理論と実際ⅡA（サッカー）
		スポーツの理論と実際ⅠB（バレーボール）
		スポーツの理論と実際ⅡB（バスケットボール）
		スポーツの理論と実際Ⅲ（陸上）
		スポーツの理論と実際Ⅳ（水泳）
		スポーツの理論と実際Ⅴ（武道）
		スポーツの理論と実際Ⅵ（器械運動）
外国語コミュニケーション	2	英語Ⅰ
		英語Ⅱ
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

1. ○：必修科目, 2. 「最低修得単位数」：食環境科学科において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	中学校教諭1種(理科)		高等学校教諭1種(理科)		配当学年
	最低修得単位数	教職に関する科目	最低修得単位数	教職に関する科目	
教職の意義等に関する科目	2	○教職概論(2)	2	○教職概論(2)	1
教育の基礎理論に関する科目	6	○教育学概論(2)	6	○教育学概論(2)	1
		○教育の制度と経営(2)		○教育の制度と経営(2)	1
教育課程及び指導法に関する科目	16	○教育心理学(2)	10	○教育心理学(2)	2
		○教育課程論(2)		○教育課程論(2)	1
		○理科指導法ⅠA(2)		○理科指導法ⅠA(2)	3
		○理科指導法ⅡA(2)		○理科指導法ⅡA(2)	3
		○理科指導法ⅠB(2)		○理科指導法ⅠB(2)	3
		○理科指導法ⅡB(2)		○理科指導法ⅡB(2)	3
		○道徳教育論(2)			2
		○特別活動の理論と方法(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)		○教育方法論(情報機器及び教材の活用を含む)(2)	2
		○生徒指導論(進路指導論を含む)(2)		○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	4	○教育相談(2)	4	○教育相談(2)	2
教職実践演習	2	○教職実践演習(中・高)(2)	2	○教職実践演習(中・高)(2)	4
教育実習	5	○教育実習Ⅰ(事前・事後指導を含む)(5)	3	△教育実習Ⅰ(事前・事後指導を含む)(5)	4
				△教育実習Ⅱ(事前・事後指導を含む)(3)	4
『教職に関する科目』単位小計	35		27		

※( )内は, 単位数です。

(表2) 本学における「教職に関する科目(栄教-免)」一覧表

すべて必修科目

免許法施行規則に定める科目区分等	栄養教諭1種		
	最低単位数	本学における教職に関する科目	配当年
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
教育課程に関する科目	4	○教育心理学(2)	2
		○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
生徒指導及び教育相談に関する科目	4	○教育方法論(情報機器及び教材の活用を含む)(2)	2
		○生徒指導論(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）

〈食環境科学科フードサイエンス専攻〉

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年	2年	3年	4年
物 理 学	○物理Ⅰ ○物理Ⅱ			
	<i>現代物理</i>			
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 有機化学Ⅰ 無機化学	○基礎生化学 有機化学Ⅱ 物理化学	生体高分子化学	
	<i>現代化学</i>			
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 動物生理学 植物生理学		
	<i>現代生物学</i>			
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Ⅰ	○地学Ⅱ		
		○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 : 25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 : 60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）

〈食環境科学科スポーツ・食品機能専攻〉

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年	2年	3年	4年
物 理 学	○物理Ⅰ ○物理Ⅱ			
	<i>現代物理</i>			
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 有機化学Ⅰ 無機化学	○基礎生化学 有機化学Ⅱ	生体高分子化学 生理生化学Ⅱ	
	<i>現代化学</i>			
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 動物生理学 植物生理学		
	<i>現代生物学</i>			
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Ⅰ	○地学Ⅱ		
	<i>現代地学</i>			
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 : 25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 : 60単位以上			



〈表3〉「栄養に係る教育に関する科目」一覧表（栄教一種）（免許法施行規則第3条・第4条）

〈健康栄養学科〉

すべて必修科目

免許法施行規則に定める科目区分	1年	2年	3年	4年
栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項				
幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項			○学校栄養教育の基礎	
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）」は、4年次に履修する。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①～⑧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。
- ③3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、卒業論文着手条件を満たしていること。
- ④3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。
- ⑤4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。
- ⑥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。
- ⑦大学の行う定期健康診断を受診していること。
- ⑧教育実習料（含む保険料）を納入していること。

### 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①～⑧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。
- ③3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、総合演習受講条件を満たしていること。
- ④3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。

- ⑤ 4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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 大学の行う定期健康診断を受診していること。
- ⑧ 栄養教育実習料（含む保険料）を納入していること。

(2) 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

（進級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



12月

教育実習校の発表



2月上旬

次年度教育実習直前説明会の掲示

< 4年次 >

4月上旬

教育実習参加条件充足者発表  
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

教育実習承諾書確認 打ち合わせ日、実習期間、教科等最終確認



5月中旬

訪問指導校の発表（掲示）  
該当者は板倉事務課で指示を受けること



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12月・3年次4月および5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>

視覚障害者、聴覚障害者、知的障害者、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、障害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、障害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・障害児にかかわる施設
- ・障害者（身体、知的、精神障害者）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>

12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・参加仮登録



2月以降 群馬県教育委員会へ一括申し込み



<3年次>

4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, 申込みと体験に必要な書類の配布等



4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3回説明会  
社会福祉施設での体験上の注意, 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



7月頃 社会福祉施設受入決定発表掲示  
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。

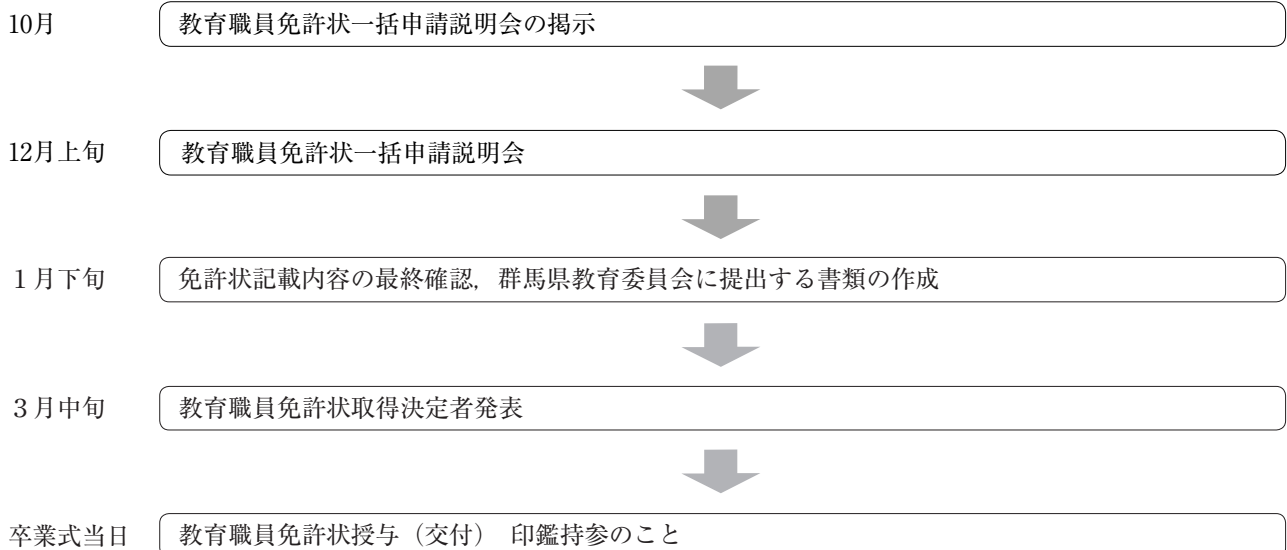
## 9) 教育職員免許状一括申請について

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。

### 教育職員免許状一括申請に関するスケジュール

<4年次>



※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の教育委員会（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

専門相談員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。（P79参照）

※ 「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～3年次 >

4月上旬  
10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）



9月下旬  
3月下旬

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、食品衛生管理者となれます。

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



食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）指定科目一覧表

区 分	基本科目名	食環境科学科（フードサイエンス専攻）			食環境科学科（スポーツ・食品機能専攻）			健康栄養学科		
		本学授業科目名	選択別	単位数	本学授業科目名	選択別	単位数	本学授業科目名	選択別	単位数
A群 化学関係	分析化学	機器分析	必修	2	機器分析	必修	2	食品分析学	必修	2
	有機化学	基礎化学	選択	2	基礎化学Ⅰ	選択	2	基礎化学Ⅰ	選択	2
		化学実験	必修	2	化学実験	必修	2	基礎化学Ⅱ	必修	2
フードサイエンスの化学		選択	2	基礎化学Ⅱ	選択	2	生体高分子化学	選択	2	
有機化学Ⅱ		必修	2	有機化学Ⅱ	必修	2				
生体高分子化学		選択	2	生体高分子化学	選択	2				
無機化学	無機化学	必修	2	無機化学	必修	2	現代化学	必修	2	
	現代化学	選択	2	現代化学	選択	2				
B群 生物化学 関係	生物化学	基礎生化学	必修	2	基礎生化学	必修	2	生化学	必修	2
		食品化学	選択	2	有機化学Ⅲ	選択	2	生化学実験Ⅰ	選択	1
	食品化学	食品分析学概論	選択	2	食品分析学概論	選択	2	食品学Ⅰ	必修	2
食品学概論		選択	2	食品学概論	選択	2	食品学実験Ⅰ	必修	1	
プロバイオティクス		選択	2	プロバイオティクス	選択	2	食品機能学	選択	2	
食品分析学	機能食品科学	必修	2	機能食品科学	必修	2	食品機能性分析学	必修	2	
C群 微生物学 関係	微生物学	基礎微生物学	必修	2	基礎微生物学	必修	2	微生物学	必修	2
		フードサイエンス実験Ⅰ	必修	3	フードサイエンス実験Ⅰ	必修	3	微生物学実験	選択	1
		食品微生物利用学	選択	2	食品微生物利用学	選択	2			
食品微生物学	食品微生物制御学	必修	2	食品微生物制御学	必修	2	食品学Ⅱ	必修	2	
食品保存学	食品加工貯蔵学	選択	2	食品加工貯蔵学	選択	2	食品加工学実習	必修	1	
D群 公衆衛生学 関係	公衆衛生学	公衆衛生学	必修	2	公衆衛生学	必修	2	社会・環境と健康Ⅱ	必修	2
	食品衛生学	食品衛生学	必修	2	食品衛生学	必修	2	食品衛生学	必修	2
		食品安全学	選択	2	食品安全学	選択	2	食品衛生学実験	必修	1
衛生行政学	HACCP論	必修	2	HACCP論	必修	2	食品安全学	選択	2	
A群～D群までそれぞれ1科目以上、22単位以上										
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、醸造学、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	必修	2	生物学	必修	2	解剖生理学	必修	2
		基礎細胞生物学	必修	2	基礎細胞生物学	必修	2	基礎栄養学Ⅰ	必修	2
		生物学実験	必修	3	生物学実験	必修	3	公衆栄養学Ⅰ	必修	2
		基礎栄養学	必修	2	基礎栄養学	必修	2	応用栄養学Ⅰ	必修	2
		植物バイオテクノロジー概論	必修	2	植物バイオテクノロジー概論	必修	2	臨床栄養学Ⅰ	必修	2
		フードサイエンス実験Ⅱ	必修	3	フードサイエンス実験Ⅱ	必修	3	臨床栄養学実習Ⅰ	必修	1
		応用酵素学	必修	2	応用酵素学	必修	2	公衆栄養学実習	必修	1
		フードエンジニアリング	選択	2	フードエンジニアリング	選択	2	臨床栄養学実習Ⅱ	必修	1
		食品品質管理学	選択	2	食品品質管理学	選択	2	基礎栄養学Ⅱ	選択	2
		食品検査概論	選択	2	食品検査概論	選択	2	分子栄養学	選択	2
		食品バイオテクノロジー	選択	2	食品バイオテクノロジー	選択	2	基礎栄養学実験	選択	1
		食品官能評価概論	選択	2	食品官能評価概論	選択	2	フードエンジニアリング	選択	2
		生物資源利用学	選択	2	生物資源利用学	選択	2	分子生物学概論	選択	2
		応用栄養学	選択	2	応用栄養学	選択	2	解剖生理学実験	選択	1
		食品添加物概論	選択	2	食品添加物概論	選択	2	応用栄養学Ⅱ	選択	2
		予防・臨床栄養学	選択	2	予防・臨床栄養学	選択	2	食品バイオテクノロジー	選択	2
								食品学実験Ⅱ	選択	1
								臨床栄養学Ⅱ	選択	2
								臨床栄養学Ⅲ	選択	2
								公衆栄養学Ⅱ	選択	2
								スポーツ栄養学	選択	2

E群の科目を含めて総単位数が40単位以上

○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者であること。

○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。

### 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）	2
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
	調理と美味しさの科学（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
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト特別講義 (2)	2
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
	調理と美味しさの科学 (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 相当とされる科目	有機化学Ⅲ (2)	3
	機能食品科学 (2)	3
	応用栄養学 (2)	4
	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
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト特別講義 (2)	2
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)	1
	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
フードコーディネート論	フードコーディネート論 (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
フード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>

			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	自然・環境・生命	現代化学 生命科学史	2 2						
専門科目	必修	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 タンパク質工学	2 2 2 2		
			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	生物資源利用学	2		
	選択	択					化粧品化学 環境分析化学	2 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>

			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	自然・環境・生命	現代化学 生命科学史	2 2						
専門科目	必修	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 機能食品科学 生理生化学Ⅰ 生理生化学Ⅱ 生体高分子化学	2 2 2 2 2		
			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 物理化学 生物有機化学 分子生物学概論	2 2 2 2 2	タンパク質工学	2		
	選択	択			機器分析 フードエンジニアリング	2 2	化粧品化学 生物資源利用学 環境分析化学	2 2 2		

化学に関する科目対応一覧 <健康栄養学科>

			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	自然・環境・生命	現代化学 生命科学史	2 2						
専門科目	必修	必修	基礎化学Ⅰ 生化学 基礎栄養学Ⅰ 社会・環境と健康Ⅰ	2 2 2 2						
	選択必修	必修	基礎化学Ⅱ 微生物学	2 2	生化学実験Ⅰ 食品衛生学 分子生物学概論 社会・環境と健康Ⅱ 生化学実験Ⅱ	1 2 2 2 1	社会・環境と健康Ⅲ 生体高分子化学	2 2		
	選択	選択			分子遺伝学 タンパク質科学 生物有機化学 フードエンジニアリング	2 2 2 2				

## 5. バイオ技術者認定試験

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://homepage2.nifty.com/biogakkai/>



## 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。

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）

### ○在学年限（学期数）

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ー（在学セメスター）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。

### ○変更届

就学手続き時に提出した学籍簿や入学手続時に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 （電話番号の変更も含む）	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	

## 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。

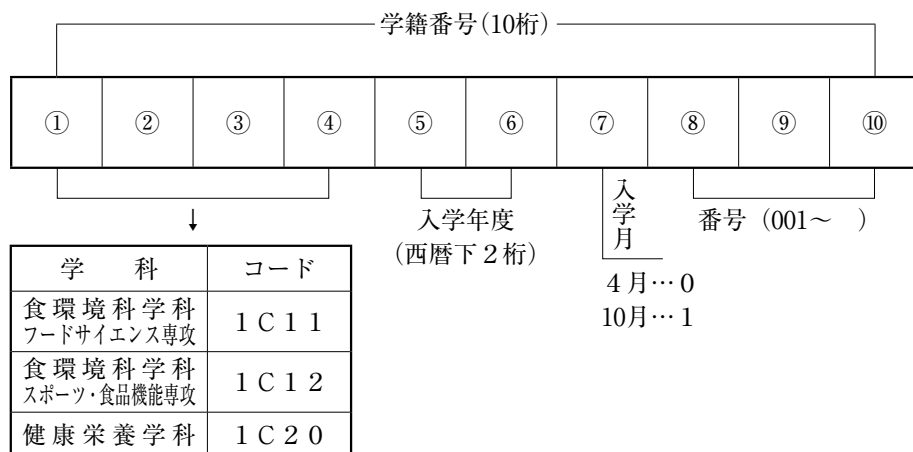
○暗証番号 (パスワード)

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

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。

4 年 原 級

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。

○納付金

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。

休 学

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、所属学部の教授会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

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。

○手 続 き

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、事故・病気等の場合には、事故証明書、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。

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。

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

事情により本学での修学継続が困難な場合は、所属学部教授会の許可を得て退学することができます。（学則第36条）

## ○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、事故・病気等の場合には、事故証明書、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られる場合もあります。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

本学の規則に反し、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等は、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、本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、速やかに学生証を本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、所属していた学部教授会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られる場合もあります。また、学科教育課程表も原則として入学年度のものを用いますが、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)

### ○手続き

\*詳細は、入試課へ問い合わせてください。(入試課：03-3945-7272)

<http://www.toyo.ac.jp/nyushi/>

### ○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られる場合もあります。また、学科教育課程表も編入学する入学年度のものを用います。

\*詳細は、編入学の手続き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)

### ○手続き

\*詳細は、入試課へ問い合わせてください。(入試課：03-3945-7272)  
<http://www.toyo.ac.jp/nyushi/>

### ○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られる場合もあります。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1日～10月15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へ提出してください。
- (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へ提出してください。
- (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へ相談してください。

### 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、板倉事務課窓口へ住所変更届を提出、あるいは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：0276-82-9105  
○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。



# V その他

## 1. 海外留学制度

- (1) 交換留学制度と認定留学制度
- (2) 語学セミナー
- (3) 協定校語学留学

## 2. 板倉キャンパスの情報環境について

# 1. 海外留学制度

本学では、世界中の大学と協定を締結し、国際交流を推進しています。夏季・春季休暇を利用した短期語学セミナーから、1年間の交換留学まで、多彩な留学制度や大学独自の海外留学奨学金制度を用意しています。

## (1) 交換留学制度と認定留学制度

「東洋大学学生の留学に関する規程」第3条に基づき、本学の交換留学制度には、協定校・ISEP交換留学制度及び認定留学制度があります。

※以下の情報は、2014年4月現在の情報です。内容は変更する場合がありますので、随時学内掲示・国際センターホームページ (<http://www.toyo.ac.jp/life/15/22/>) で最新の情報を確認してください。

### 1. 交換留学制度

東洋大学では、現在66大学（2013年11月現在）と学術交流協定を締結し、またISEP（アイセップ）\*に加盟しています。交換留学制度とは、アメリカ・イギリス・カナダ・オーストラリア・アイルランド・ドイツ・フランス・スイス・オランダ・韓国・中国・台湾の協定校、またはISEP加盟校に1学年間学生を派遣し、同じくこれらの大学から交換留学生を本学に受け入れる制度です。

\*ISEP（International Student Exchange Programs）とは、世界中のISEP加盟校間で学生交換留学を推進する、非営利のコンソーシアム（世界的な大学連合組織）です。

#### (1) 制度の特徴

##### ①学籍と在学年数の取扱い

交換留学は、休学することなく留学できます（留学中も本学に在籍していますので、留学期間は在学年数に算入されます）。

##### ②単位の認定

留学期間中に修得した単位は、留学終了後、所属学科の教育課程表に照らし、科目の履修内容・条件等が適合した場合は、卒業単位の認定されます（上限30単位、卒業論文は除く）。「本学の修得単位」と「本学で認定された留学先大学の修得単位」により所属学部の卒業要件を満たせば、4年間での卒業が可能となります。ただし、所属学科・学年によっては4年間で卒業できません。

##### ○単位認定について

派遣留学生は、留学先大学・大学院で取得した単位に関し、本学開講科目の単位としての認定を申請できます。単位の認定は、留学先における履修科目の内容および時間数が本学開講の対応科目と合致することが条件です。そのためには留学前に指導教員、所属学部の国際交流委員、または板倉事務課担当者と留学中の勉学計画について十分に話し合いをしておくことが重要です。単位認定は、教授会または研究科委員会の審議を経て決定されます。

##### ○認定の基準

1. 留学先大学の授与した単位数にかかわらず、留学先大学で履修した科目の実質の授業時間数を考慮して行います。
2. 原則として、授業内容が本学開講科目と同様である必要があります。ただし、学科の内規・慣行により、本学開講科目と異なる場合でも、認定される場合があります。

### ③留学にかかる費用

留学先大学の授業料は、協定に基づき原則として免除されます。ただし、それ以外に係る経費はすべて自己負担となります。国や地域により留学に係る費用は異なります。実際にかかる費用の目安は、国際センター発行の「留学の手引き」に掲載されています。

#### ◆自己負担となる経費

- 東洋大学の学費（留学中も本学に在学しているため、通常通り本学に納入する必要があります。）
- 渡航費
- 大学指定の海外旅行傷害保険料
- 留学先での寮費，食費，教材費，生活費等

#### <ISEP交換留学>

現地での大学寮費・食事代として、出発前に東洋大学へ85万円（日本円）を支払います。また、ISEP登録料がかかります（約4万円）。

#### <その他の協定校への留学>

出発前または現地で大学寮費・食費を直接留学先の大学へ支払います。

### ④『東洋大学交換留学生奨学金』の支給

交換留学生に選ばれた学生全員に、本学から「東洋大学交換留学生奨学金」を支給します（本学の授業料相当額）。ただし、本学から他の奨学金（東洋大学第1・2・3種奨学金）が支給されている場合は、この奨学金は支給されません。また、減免措置を受けている私費留学生は、減免後の授業料相当額となります。

※私費留学生は、「東洋大学私費外国人留学生授業料減免に関する規程」第6条に基づき、所定の修業年度を限度とし、授業料が免除されています。交換留学で卒業が延期となり、所定の修業年度を超えた場合の授業料については減免を受けられませんので注意してください。

※（独）日本学生支援機構の奨学金は、本学の奨学金ではありません。留学をする場合は、事前に手続き等が必要になる場合がありますので、留学が決定し次第、板倉事務課へ申し出てください。

## (2) 募集概要

出願受付・選考時期は、7月（第I期：オーストラリア・韓国）、10～11月（第II期：アイルランド、アメリカ、イギリス、カナダ、オランダ、スイス、中国、ドイツ、フランス、台湾）の年2回です。

必ず、出願する年度・時期の募集要項をご確認の上、出願してください。

### ①留学先大学・定員

留学先大学・定員は、募集年度により異なります。出願する年度・時期の募集要項を国際センターWebサイト（<http://www.toyo.ac.jp/site/ies/exsaag.html>）にてご確認ください。

## ②出願資格

出願時において、以下の3点を満たしていることが求められます。

1. 本学の学部・大学院生である者。  
※原則として、学部4年生は、本学大学院受験予定の者。
2. 留学意欲が充分にあり、留学先大学で生活・勉強ができるレベルの語学能力を有する者。
3. 志望する大学の語学条件を満たしている者。  
※語学条件は、留学先大学により異なります。出願する年度・時期の募集要項を国際センターWebサイト (<http://www.toyo.ac.jp/site/ies/exsaag.html>) にてご確認ください。

## ③留学期間

- ・第Ⅰ期：2／3月～11／12月 ※留学期間は、留学先大学により異なる。
- ・第Ⅱ期：8～9月～翌年4～7月 ※留学期間は、留学先大学により異なる。

## ④出願受付・選考時期

- ・第Ⅰ期：7月
- ・第Ⅱ期：10～11月

## 2. 認定留学制度

認定留学制度とは、協定校の枠にとらわれず、学位授与権のある海外の大学へ留学する制度です。交換留学と同様、本学を休学することなく留学できます。

出願・入学手続きは、原則として各自で行うので、留学に先立って十分な情報を収集し、綿密な計画を立てることが不可欠です。

### (1) 制度の特徴

#### ①学籍と在学年数の取扱い

認定留学は、休学することなく留学できます（留学中も本学に在籍していますので、留学期間は在学年数に算入されます）。

#### ②単位の認定

留学期間中に修得した単位は、留学終了後、所属学科の教育課程表に照らし、科目の履修内容・条件等が適合した場合は、卒業単位に認定されます（上限30単位、卒業論文は除く）。「本学の修得単位」と「本学で認定された留学先大学の修得単位」により所属学部の卒業要件を満たせば、4年間での卒業が可能となります。

#### ③留学にかかる費用

東洋大学から奨学金が支給されます（④参照）が、留学にかかる費用はすべて自己負担となります。留学する国や地域、大学により、費用は大幅に異なります。

#### ◆自己負担となる経費

- 東洋大学の学費（留学中も本学に在学しているため、通常通り本学に納入する必要があります。）
- 留学先大学の学費
- 渡航費
- 大学指定の海外旅行傷害保険料
- 留学先大学での寮費、食費、教材費、生活費等

④『東洋大学認定留学奨学金』の支給

認定留学生には、本学から「東洋大学認定留学奨学金」を支給します（1学年間の場合、本学の授業料半額相当。1学期間の場合、本学の授業料の4分の1相当）。ただし、本学から他の奨学金（東洋大学第1・2・3種奨学金または大学院奨学金）が支給されている場合は、この奨学金は支給されません。また、減免措置を受けている学生は、減免後の金額の半額相当となります。

※私費留学生は、「東洋大学私費外国人留学生授業料減免に関する規程」第6条に基づき、所定の修業年度を限度とし、授業料が減免されています。認定留学で卒業が延期となり、所定の修業年度を超えた場合の授業料については減免を受けられませんので注意してください。

※（独）日本学生支援機構の奨学金は、本学の奨学金ではありません。留学をする場合は、事前に手続き等が必要になる場合がありますので、留学が決定次第、板倉事務課へ申し出てください。

(2) 募集概要

1. 派遣先国・大学	学位授与権のある海外の大学の中から、自由によびます。 ○ISEP-Direct (アイセップ・ダイレクト) 留学は、世界20カ国、30以上のISEP加盟校で実施しており、申請すれば、本学では認定留学となります。出願締切日や詳細は、ISEPのWebサイトで確認してください。 <a href="http://www.isep.org/students/Programs/isep_direct.asp">http://www.isep.org/students/Programs/isep_direct.asp</a> ○語学学校、短期大学、専門学校等は不可。
2. 募集人数	若干名
3. 願書配布	随時（国際センターWebサイトよりダウンロードできます）
4. 応募締切	春学期終了後に出発する場合 （8～9月留学開始）：4月 秋学期終了後に出発する場合 （2～3月留学開始）：11月 それ以外の時期に出発する場合：出発日の5カ月前 （例：5月1日に出発する場合は、前年の12月1日が締切日となる。）
5. 選考方法	書類審査・面接審査
6. 合格発表	留学開始の2カ月前までにメール連絡
7. 派遣期間	1学年間以内
8. 出願資格	出願時において、以下の①、②を満たしていること。 ①本学の学部1～3年生、本学大学院進学予定の4年生、大学院生であること。 ②原則として、留学先大学からの入学許可書を入手していること。

## (2) 語学セミナー

本学では、国際センター主催で夏季及び春季休暇を利用した1～2ヵ月間の短期語学研修プログラムを実施しています。語学研修、学生交流、ホームステイ等を通し、語学力の向上及び異文化理解を目的としています。

語学セミナーに参加した学生は、所定の手続きにより単位認定を受けることが可能です。単位認定の詳細については、「東洋大学語学セミナー参加学生に対する単位認定について」を確認してください。

※新規コースについては、単位認定対象コースとならない場合がありますので、募集年度のパフレットを確認してください。

### 【募集概要】

#### ①応募資格

本学の学部、大学院生である者。

※語学力は問いません。

※春季語学セミナーについては、卒業年度生は参加できない場合がありますので、希望者は板倉事務課までお問い合わせください。

#### ②研修先・内容

研修先・内容は、募集年度のパフレットまたは、国際センターWebサイト (<http://www.toyo.ac.jp/life/15/22/>) にてご確認ください。

[参考] 2013年度国際センター主催語学セミナー実施国

夏季：カナダ，アメリカ

春季：アイルランド，オーストラリア，アメリカ



### (3) 協定校語学留学

協定校語学留学とは、本学の協定校が運営する附属語学学校へ語学留学するプログラムです。語学力の向上を目的とし、海外の協定校語学学校で、語学を学びながら異文化体験をします。留学中も在籍となり、休学せずに留学が可能です。

#### (1) 制度の特徴

##### ①学籍と在学年数の取扱い

「交換留学制度」の「(1) ①学籍と在学年数の取扱い」と同様。

##### ②単位の認定

留学先の成績により、単位認定科目及び単位数は決定されます。

##### ③留学にかかる費用

所定の条件を満たす方に東洋大学から奨学金が支給されます。(④参照)が、留学に係る費用はすべて自己負担となります。コースにより費用は大幅に異なります。実際にかかる費用の目安は国際交流センターの当該年度の募集要項に記載しています。

(自己負担費用)

- 東洋大学の学費 (留学中も本学に在学しているため、学費は通常通り本学に納入してください)
- 留学先大学の授業料
- 渡航費
- 大学指定の海外旅行傷害保険料
- 留学先での寮費、食費、教材費、生活費等

##### ④『東洋大学協定校語学留学生奨学金』支給

所定の条件(出願時にTOEFL-ITP450点以上、TOEFL-iBT45点以上、またはIELTSA4.5点以上を取得していること)を満たした協定校語学留学生には、本学から東洋大学協定校語学留学生奨学金を支給します。(本学の授業料4分の1相当)。ただし、本学から他の奨学金(東洋大学第1・2・3種奨学金)が支給されている場合は、この奨学金は支給されません。また、減免措置を受けている私費留学生は、減免後の授業料の半額相当となります。

※(独)日本学生支援機構の奨学金は、本学の奨学金ではありません。留学する場合は、事前に手続きが必要になる場合がありますので、留学が決定次第、板倉事務課へ申し出てください。

## (2) 募集概要

1. 派遣先	本学の協定校が運営する付属語学学校 アメリカ, カナダ, アイルランド, イギリス 他 ※詳細は国際センターWebサイトで確認してください。
2. 募集人数	各コースとも10名程度
3. 願書配布	随時 ※国際センターのWebサイト ( <a href="http://www.toyo.ac.jp/life/15/22/">http://www.toyo.ac.jp/life/15/22/</a> ) よりダウンロードできます
4. 派遣期間	3ヵ月～1学期間
5. 出願資格	出願時において、本学の学部1～3年生。語学条件は不問。

### 板倉事務課での事前相談について

交換・認定及び協定校語学留学をすることが決定した学生は、留学終了後、最短で卒業及び諸資格取得を可能にするために、履修・手続き上注意すべき点（継続履修及び学年進行に関わる科目、帰国後の授業・成績等）について、必ず板倉事務課窓口で相談してください。

#### ◎語学セミナー・留学制度に関する問い合わせ

国際センター（白山キャンパス8号館2階）

TEL 03-3945-8593

<http://www.toyo.ac.jp/life/15/22/>

受付時間 月～金 9:30～13:00, 14:00～16:45  
土 9:30～12:45

#### ◎学籍・履修・単位認定に関する問い合わせ

板倉事務部板倉事務課

TEL 0276-82-9118

受付時間 月～金 9:20～13:30, 14:00～16:50  
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（とよねっとじー）」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（とよねっとじー）

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教室は授業用として60台のデスクトップパソコン、2208教室は授業・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  
2号館2階

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。

・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：9：30～18：30

土：9：30～12：30

### (4) パソコン・ネットワーク利用

先端科学である生命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。

# 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事、留学、就職、大学院進学のための推薦状に関する事など、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いただきますが、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）を紹介くださるでしょう。

### 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。

# 食環境科学部食環境科学科



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る。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を開発しています。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, 同時に多くの食品成分を分析する多機能センサの開発, 食品の香気成分変化を簡易的に分析するニオイセンサの開発を行っています。一緒にチャレンジしてみませんか。



教授 上條 賢一  
KAMIYO, Kenichi

1号館3階第9研究室

主な担当科目  
情報処理演習, 地学 I

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(カオス的状態)を伴うはず。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: (火) 第4時限 秋学期: (木) 第4時限



教授 柄山 正樹  
KARAYAMA, Masaki

1号館2階第58研究室

主な担当科目  
現代化学, 理科指導法 I A

学位  
水産学修士

### 自己紹介, 学生へのメッセージ

物事の本質を探究できる知識と眼を持ち, 積極的に行動してほしい。

オフィスアワー  
月曜日11:00~13:00



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  
基礎生物学, 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>金曜13:00~14:00<秋>木曜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出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っています。

オフィスアワー

金曜日 11:00-12:00



教授 下村 講一郎  
SHIMOMURA. Koichiro

1号館3階第8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  
薬学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

大学では, 単に授業を受けるだけでなく, 自分で探究することも忘れないで下さい。我々は, 植物とともにこの地球に生きています。植物は, 物言わぬ存在ですが, 我々は植物の持つ能力をどれだけ理解しているのでしょうか。植物の機能を最大限に引き出し, 高機能を持つ植物を開発してみませんか。

オフィスアワー

木曜日 14:00~15:00



教授 野島 直人  
NOJIMA. Naoto

1号館2階第47研究室

主な担当科目

マーケティング入門, 食品流通経済論

学位

水産学修士, 農学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

私は、水産学の一分野として経営経済学を修得しましたが、むしろ実務経験を通して、経済学（産業経済、流通経済、地域経済）の重要性を知りました。その重要性の認識から出発し、食品、食生活に関心を広げながら研究を進めてきました。現代の経済現象は、社会が成熟化する一方、国際化の進展、情報技術等が進歩する中で複雑化し、我々が属する地域、企業、個人のレベルでも解決すべき課題が増えているように思います。そこでしっかりした経済学の基礎を習得し、一人々問題意識をもって考察できる判断力を養ってほしいと思っています。

オフィスアワー

金曜日午後12:40~14:00



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 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

春秋学期共 月曜日 12:00-13:00





教授 吉江 由美子  
YOSIE. 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

月曜日昼休み



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点に注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が, 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 太田 昌子  
OTA. Masako

1号館3階第29研究室

主な担当科目

食育論, 調理と美味しさの科学

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。

同じ学ぶ場でも, 高校と大学は全く質が異なる場です。高校は教えてもらおうという受動的な要素が強くなります。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。



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 I, II, 精神保健 I, II, スポーツ救急法演習

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15:00~16:30  
秋学期 水曜15:00~16:30



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れられています。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。



准教授 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かわからないが、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のである。

オフィスアワー

講義時間を除く終日



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  
英語 I, 欧米の文学と文化

学位  
博士 (文学)

#### 自己紹介, 学生へのメッセージ

一般教養科目の英語関連の授業のコーディネートをしています。英語は今や日本のどの大学でも教えられている科目ですが、だからこそ、板倉キャンパスの英語の授業は、ここでしか受けられない魅力的な内容にしたいと思っています。

「欧米の文学と文化」という授業も担当しています。英文学を学んで欧米文化の精髓に触れたいという人にお薦めの授業です。国際人としての教養を身につけたい人には特にお薦めです。英語が苦手な人ももちろん大歓迎です。

オフィスアワー  
研究室前に掲示します。



教授 澤田 孝子  
SAWADA. Takako

1号館3階第45研究室

主な担当科目  
基礎栄養学 I, 分子栄養学

学位  
Master of Science (Nutrition & Food Sciences)

#### 自己紹介, 学生へのメッセージ

私は多種多様な所で経験を積んでまいりました。よく言えば好奇心旺盛、悪く言えば腰が落ち着かないところでしょうか。いろいろな環境の中での体験や経験は、私の宝です。いままでの経験や体験を生かして、多くの人との意見のキャッチボールをしながら自分自身も勉強していきたいと思っております。

越えなければならない壁が高ければ高いほど、越えたときの力は大きい。

オフィスアワー  
研究室前に掲示します。



教授 辻 ひろみ  
TSUJI. Hiromi

1号館3階第44研究室

主な担当科目  
調理学実習 I

学位  
栄養学修士

#### 自己紹介, 学生へのメッセージ

給食を提供する施設(病院、福祉施設、学校など)の利用者に対する栄養管理は、個々人の栄養ケアと、利用者満足度を高める食食品質およびスタッフのサービス、安定した経営により成り立ちます。今や給食を含む食事サービスには、食と健康の問題解決を目的に多くの業界が参入し、利用者目線の付加価値をマーケティングの原理を利用した給食サービスシステムにより、計画的な生産、サービスの展開が求められています。一方で食の文化や心を大切に現場ニーズも重要です。多様なニーズ、多くの専門領域の複合する給食現場を実際に自分の目で見て体験し、一緒に学びを発展させてみましょう。

オフィスアワー  
木曜 3限



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内容を知ったり、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 12:40~13:40



教授 佐藤 加代子  
SATOH. Kayoko

1号館3階第39研究室

主な担当科目

公衆栄養学Ⅰ, 調理学実習

学位

栄養学士

自己紹介, 学生へのメッセージ

4年間の学生生活では、自分が主体的になって勉強、遊びなど色々な事にチャレンジして大いに楽しんでください。毎日を楽しむ為には、①自分自身の健康管理を大切に、②何事にも好奇心と「なぜ?なぜ?」と疑問を問いかけ、③自分の強み、弱みを見い出してみてください。今日の国民の健康づくり政策は、生活習慣とした栄養・食生活面や運動などの行動変容の支援者として管理栄養士の活躍が期待されているのです。卒業後の管理栄養士はどの分野においても人間を対象に専門的知識を生かした専門職としての活躍です。自分の強みを生かし、科学的根拠を示しながら、じっくり考えた最良の方策で活躍して欲しいと願うからです。



教授 西牟田 守  
NISHIMUTA. Mamoru

1号館3階第40研究室

主な担当科目

応用栄養学Ⅰ, 感染症学

学位

医学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

学生のみなさんこんにちは、私はこの4月から本学の教員となった新入教員です。よろしくお願ひします。家族は妻と2人の子供(両方とも男)ですが、子供は独立しています。大学時代は剣道部でした。趣味は春先の山菜とりと、梅干し作りで、結構おいしいとの評価を受けています。

私は約30年間、現在の国立健康・栄養研究所で、多くの大学生の協力のもと、人を対象とした健康に関する研究をしてきました。ですから、教員というよりは研究者としての生活をしていました。その分、理屈っぽいかもかもしれませんが、学生と話をするのは好きです。研究所を卒業してからは5年間、公立の大学で、栄養学と運動生理学を教えていました。

本学では、応用栄養学に加え、公衆衛生学、感染症学、生命倫理の講義を担当します。私もまだまだ未完な人間ですので、皆さんと切磋琢磨して一緒に成長してゆきましょう。

オフィスアワー

春学期 月, 水, 木 秋学期 月, 木 (いずれも授業時間を除いた時間)



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, 調理学実習Ⅱ

学位  
博士(学術)

自己紹介, 学生へのメッセージ

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。

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, 充実した学生生活を送りましょう。

オフィスアワー  
木曜日 昼休み 12:40-13:20



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Ⅰ, 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

微生物の持つ機能や働きを分子レベルで調べています。これまでにNa<sup>+</sup>やK<sup>+</sup>の輸送体やATP合成酵素などの生体エネルギーに関わるタンパク質を研究対象としてきました。現在は, 食品業界で殺菌に使われる薬剤に対する微生物の耐性メカニズムや, ナノテクノロジーを活用した簡易迅速検査技術にも興味を持って研究しています。

微生物研究の魅力は, それまでの人生観や生命観を一変させてしまう力があることです。例えば, 彼らの住む世界は原子や分子(無生物)と隣り合わせの世界であるため, “生物(生命)とは何か”といった根源的な疑問に対する研究の対象となっています。もちろん, 発酵食品に関わる微生物や食中毒に関わる微生物がいるように, ヒトの健康や人間生活にも密接に関わっていることも大きな魅力の一つです。微生物から学び, 哲学を磨いてみませんか?

オフィスアワー  
金曜日 12:00-13:00



准教授 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, 生化学, 臨床検査学, 社会・環境と健康Ⅰ, 社会・環境と健康Ⅱ, 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おります。

講義・実験は解剖生理学, 生化学, 臨床検査学, 社会・環境と健康Ⅰ・Ⅱなどの医学系を担当いたします。高血圧, 糖尿病, 脂質異常症, 高尿酸血症, 肥満症などの生活習慣病や, 肝硬変, 腎不全, 心不全などの病気に対する予防および治療には, 食事療法が重要な役割を果たしています。食事療法が, どのようにして病気の予防や治療に役立つかを理解するためには, 正常の人体の構造や機能, 代謝などを理解することが必要です。

よろしくお祈いします。



講師 大上 安奈  
OUE Anna

1号館3階第38研究室

主な担当科目

ライフサイエンス基礎Ⅰ，運動生理学Ⅰ，運動生理学Ⅱ，人体の構造と機能，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%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、研究を行っています。

夢や希望を持って、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

金曜3時限



英語講師 江口 智子  
EGUCHI, Tomoko

1号館2階第50研究室

主な担当科目

英語Ⅰ，英語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英語Ⅰ・Ⅱの授業でお会いします。4技能をバランス良く伸ばすような実践的な授業を心掛けていますので、積極的に参加してください。また、2014年度はAdvancedクラスで、学生の皆さんと英文学の醍醐味を共有したいと思っています。その他、キャンパス内でEnglish Loungeも開催しています。英会話をブラッシュアップさせたい、授業の質問、留学相談など、目的はともあれ是非いらしてください。お茶をしながら気軽に英語を楽しみましょう。

オフィスアワー

水曜日13：20～14：50



英語講師 ショーン ソートン  
SEAN, Thornton

1号館2階第51研究室

主な担当科目

英語コミュニケーションⅠ，英語コミュニケーションⅡ

学位

Master of Arts

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.



英語講師 **マイケル ランドルフ**  
MICHAEL. Randolph

1号館2階第49研究室

**主な担当科目**

異文化コミュニケーション, 英語Ⅱ

**学位**

BA Theatre, minor in Classics, MA Shakespeare Studies

**自己紹介, 学生へのメッセージ**

One language, one door, one future. Two languages, countless doors, and any future you can imagine! Seize control of your life's potential. Success comes to those who rise to the challenge. Finally, relax! If you are laughing, you are learning.



助手 **小谷 円花**  
KOTANI. Madoka

**学位**

学士(栄養学)

**自己紹介・学生へのメッセージ**

私たちは食べることによって、生命を維持し、活動し、成長発達しています。  
この食と身体の相互作用を研究する学問が栄養学です。その科学的根拠を、実生活はもちろん医療や介護などに実践的に活用して、人々の健康や生活の質(QOL)を向上させる専門職が管理栄養士です。  
私自身、病院での勤務経験を通して、食と人の密接な関係や、栄養サポートチーム(NST: Nutrition Support Team)による患者のQOLの貢献を垣間見してきました。  
栄養士や管理栄養士業務は、どの領域においても大変ですが、その分やりがいもあります。  
しかし、学生生活は、講義や実習、実験、そして国家試験の勉強があるために、忙しい日々になると思います。  
それでも、皆さんには管理栄養士を目指してほしいと思います。  
一緒に頑張りましょう。



助手 **熊谷 直之**  
KUMAGAI. Naoyuki

**学位**

修士(健康栄養科学)

**自己紹介, 学生へのメッセージ**

大学とは学問をすることで人間性を高める場所です。東洋大学の学生となった皆様は自分の興味のある分野を心置きなく追求する時間があります。たくさんの仲間と共に楽しく学ぶことができます。学問をする環境が整っています。  
私は皆様が学生という一刻千金の時を悔いのないよう経過してもらうため、身近な立場からサポートさせていただきます。勉強の話以外でも気軽に話してください。私は人を笑顔にすることが得意なので、心の荷物に軽くお手伝いができると思います。そして思う存分学問を楽しんでください。皆様の人間的な成長を精一杯応援いたします。



助手 佐藤 かおり  
SATO. Kaori

学位  
修士（医科学）

#### 自己紹介、学生へのメッセージ

私は新潟県の佐渡島出身です。海に囲まれた土地で高校生まで暮らしていました。料理上手な母や祖母の味が大好きで、小さいころから食事の手伝いをしていました。お腹が空くと気分が落ち込んでしまい、美味しいものを食べれば幸せな気分になる、と気づき「食べ物に不思議な力がある」と興味が湧きました。

そこで、本格的に栄養学を学びたく、医療系の北里大学保健衛生専門学院管理栄養科（4年制）に管理栄養士を目指し入学しました。友人たちと励まし合い、管理栄養士国家試験に向けて勉強し、乗り越えた日々は苦しいけれどかけがえない時間でした。また、実習ではグループワークが多く、自分の意見を述べることや人の意見を聞くこと、共に行動するにはどうしたら良いかなど、人間性を学ぶことが出来ました。

卒業研究では、免疫低下モデルマウスを用いて免疫栄養剤添加ゼリーの効果を検討しました。栄養素が生体へ及ぼす影響について興味を持ち、北里大学大学院医療系研究科修士課程に進学しました。栄養素の吸収に重要な器官である消化管に着目し、生薬の1つであるウコンを用いた胃粘膜に対する効果について研究に励みました。

この素晴らしい栄養学を伝えたく、教員として学生教育に力を注ぎたく、母校の助手の道を進みました。また、実習やその他の時間では、管理栄養士を目指す学生のサポートを努めてきました。

栄養学はとても面白い学問です。普段、何げなく摂取する食べ物の中に色々な栄養素が含まれています。それらが私たちの身体の中でどう変化していくのか、疾病と関わっていくのか、食べてもらうにはどんな工夫が必要なのか、角度を変えて多くの事に気づかなくてはなりません。私たちが健康に過ごすために「食」は重要なものです。管理栄養士は正しい知識と広い視野を持ち、生涯人々の生活に寄り添う職業であると私は捉えています。そのためにも、学生生活では学業はもちろん、様々なことに挑戦し、多くの経験を積んでほしいです。

今まで学んだ知識や経験を活かし、微力ではありますが諸先生方と共に高い専門性と豊かな人間性を備えて社会に貢献できる管理栄養士の育成をしたいと思います。

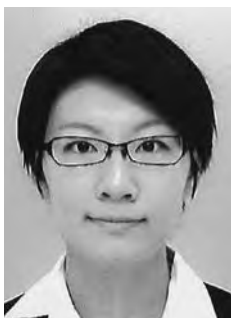


助手 早川 大  
HAYAKAWA. Dai

学位  
修士（健康栄養科学）

#### 自己紹介、学生へのメッセージ

皆さんが取り組まれる講義や実験・調理実習等の助手を務めさせていただきます。私も、管理栄養士養成課程の卒業生です。管理栄養士養成課程では、幅広い専門的な知識や技術を学びます。皆さんがしっかり講義や実習に取り組んでいただけるよう支援させていただきます。私自身の管理栄養士養成課程における大学生生活での経験が少しでも皆さんのお役に立てればと思います。



助手 峰松 明也子  
MINEMATSU. Ayako

学位  
学士（生命科学）

#### 自己紹介、学生へのメッセージ

学生のみなさんこんにちは。食環境科学部健康栄養学科の実習指導助手の峰松です。

私は高校生活、大学生活と進むにつれて自分自身が何に興味があり、何をしたいのかを探し、追求していくことを目標としていました。その結果、栄養士という資格を取得し、活かしていこうと思いました。学生の皆さんには、様々な分野に視野を広げ、「なんでだろう？」「どうしてだろう？」という気持ちを持ち続けて欲しいと思います。栄養士には専門知識はもちろんですが、コミュニケーション能力や説明する能力も必要となると思います。それらを養うためにも、様々な人と関わりを持ち、たくさん会話をしてほしいと思います。

何かを学ぶにあたって、大学生活だけでなく様々な場面において、自分自身で問題を発見し、どんな解決方法があるのか、そして実際にどんな行動をとるのかをじっくりと考える機会をたくさん持ってもらいたいと思います。また、私自身もその気持ちを持ち続けるよう努力していきたいと思っています。

大学生活は長いようで、あっという間に過ぎてしまいます。勉強にも遊びにも積極的に取り組んで、何かしらのテーマを見つけ、時間を大切にしてください。



## 食環境科学部（助教）



助教授 **ラジャゴパラン ウママヘスワリ**  
Rajagopalan Uma Maheswari

1号館2階第52研究室

主な担当科目  
イングリッシュプラクティス

学位  
工学博士

### 自己紹介、学生へのメッセージ

私はインドの南の町Madurai出身で長く日本に住んでいます。日本に学生として来たことがきっかけで日本がもう一つのふる里になりました。私はインドで物理学と光工学の修士課程を修了し、その後、北海道大学で光学の基礎研究で博士号を取得しました。神奈川科学技術アカデミーと理化学研究所では、それぞれ、ナノフォトニクス技術の生体応用と脳科学の分野で視覚野と嗅覚野を対象として光応用計測の研究に従事したため、光の基礎・ナノ光学から脳科学まで非常に広範囲の知識を得ることができました。今までの研究者としての経験と応用言語で学んでいることを活かし、科学技術用英語教育を含む英語教育に非常に強く関わりたいと思っています。

グローバルな人材として世界の他の国の人と国際協流、情報、技術交換するためには英語能力は欠かせないと思います。そこで、教育の現場が最も基本的な四つの機能、すなわち読む、書く、聞く、話す能力をあなた達に与える必要があります。英語によるアカデミックライティング特に、英語での卒業論文などの作成に向けて私の今までの経験に基づいて充実したサポートをしたいと思っています。一方、国際的な学術またはビジネスの世界では、英語を共通語として英語が母国語でない人との協流が盛んになっています。そこで、グローバルな視点から、あなた達が競争に負けないように自信を持ち、自分の意志を明確に発信できるような教育が目標です。自分自身のはっきりとした意見を持って間違いなどにとらわれないで発言することや疑問があれば躊躇することなく質問し解決する強い熱意を持つことだと思います。自信をもって頑張ってください。



助教授 **吉崎 貴大**  
YOSHIZAKI Takahiro

1号館2階第54研究室

主な担当科目  
ライフサイエンス基礎Ⅰ、フードスペシャリスト特別講義

学位  
修士（食品栄養学）

### 自己紹介、学生へのメッセージ

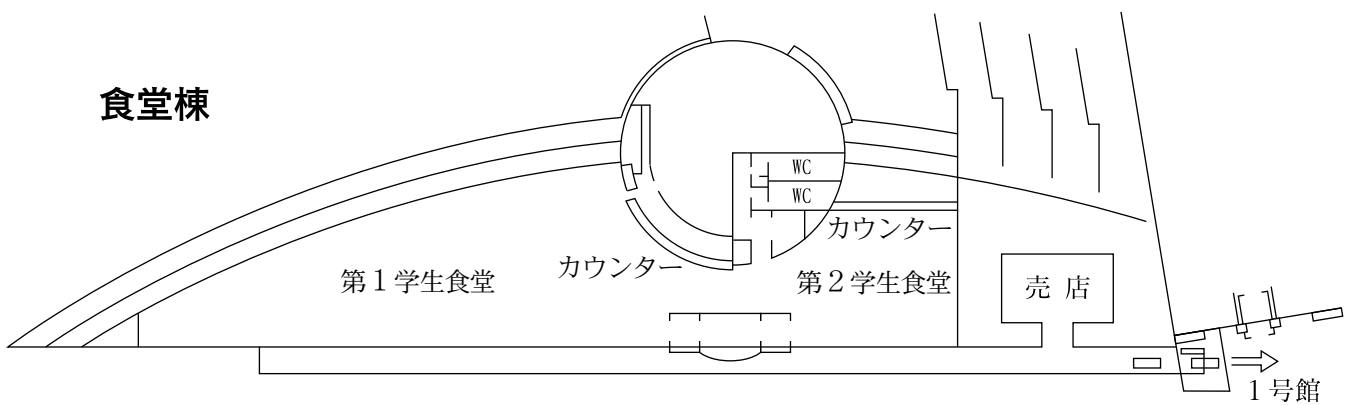
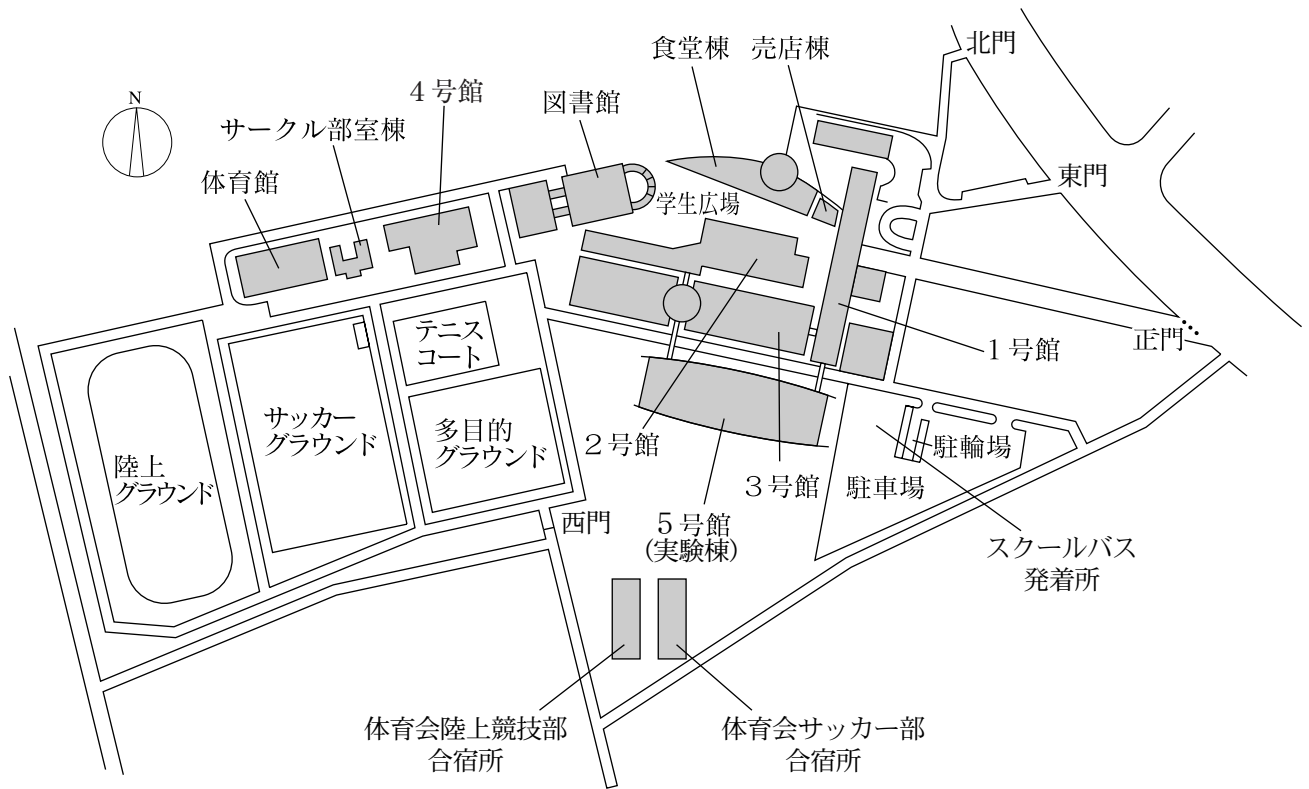
栄養教育による健康維持・増進を将来的な目標として、生理学的な手法を用いて食生活と健康との関わりを検討してきました。管理栄養士としての全人的な視点を軸に、ヒトを対象とした研究成果を社会へ還元することに努めています。栄養教育の実践の場においても、科学的な視点で食生活と健康との関わりを考え、エビデンスを相手に伝えられる力、さらには相手に“何が伝わるのか”を意識して行動変容を促すことが重要であると考えています。例えば、相手の食生活を改善しようとアプローチし、食生活に関する意識や知識を伝えられたとしても、食行動を変えられなければ健康状態の改善は見込めません。自分の知識や伝えたい内容と、相手に伝わる内容とが乖離しないように十分なコミュニケーション能力を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。

そして、これからの管理栄養士あるいは食の専門家には、社会の中で“何をすべきか”といった職業倫理観が必ず問われることとなります。主体的に社会の課題に取り組むためには、大学で専門家としての学習を十分に行い、短期、中期および長期目標を定めて努力を続ける必要があります。将来的には、本学部を卒業した学生が社会的なリーダーとして、未来の「食と健康」の分野を牽引していくことを期待しています。

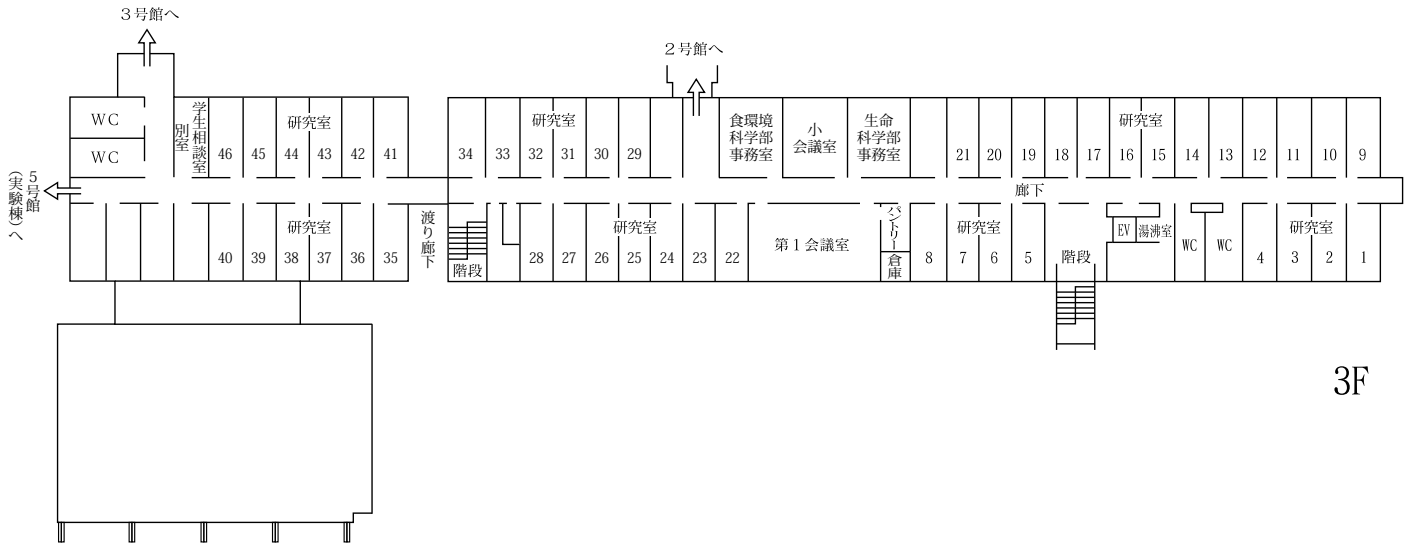


# 板倉校舎案内図

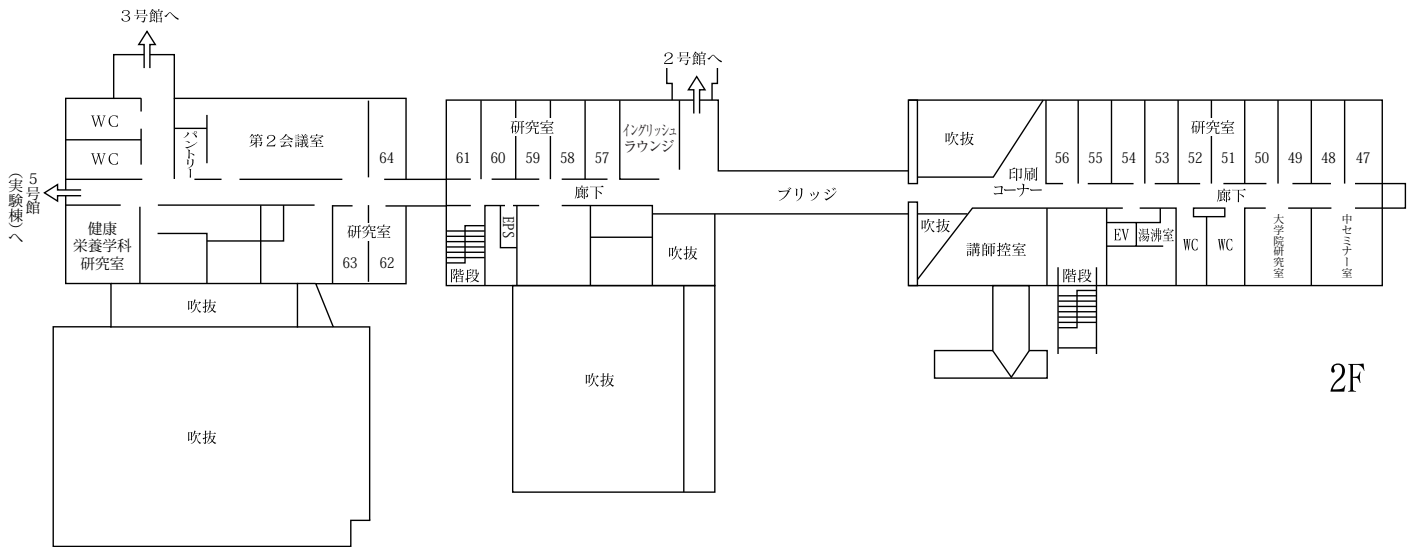
〒374-0193 群馬県邑楽郡板倉町泉野1-1-1



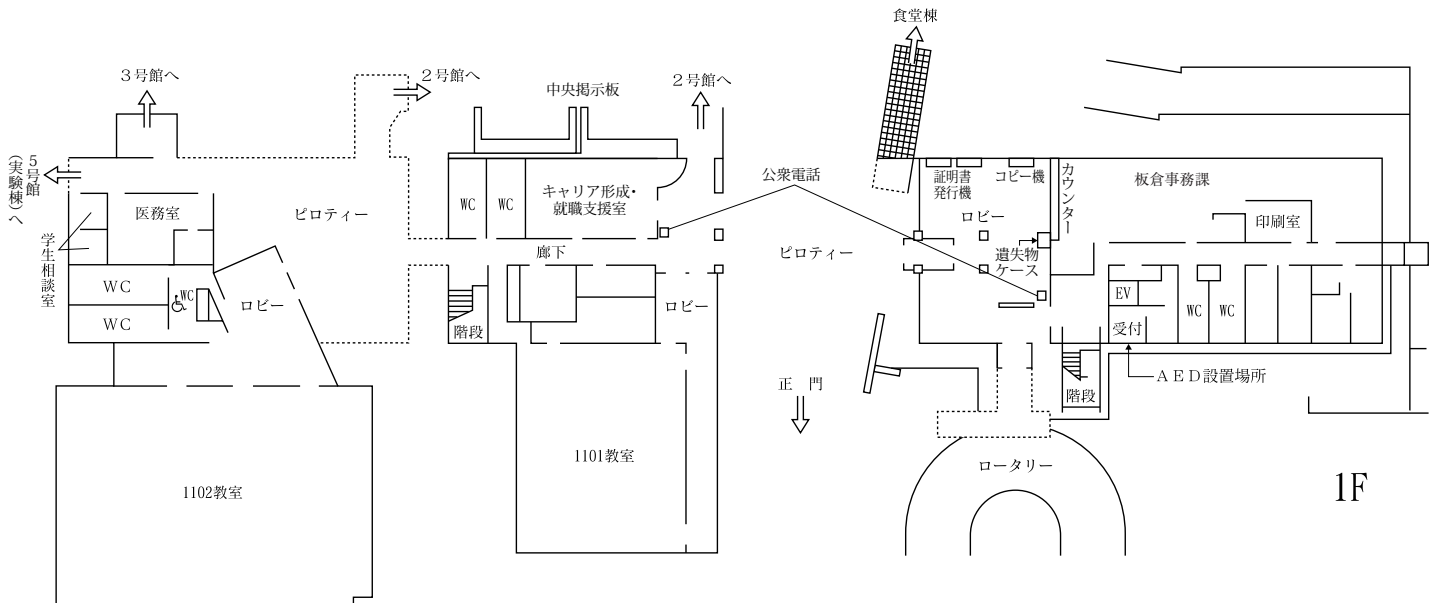
# 1号館



3F

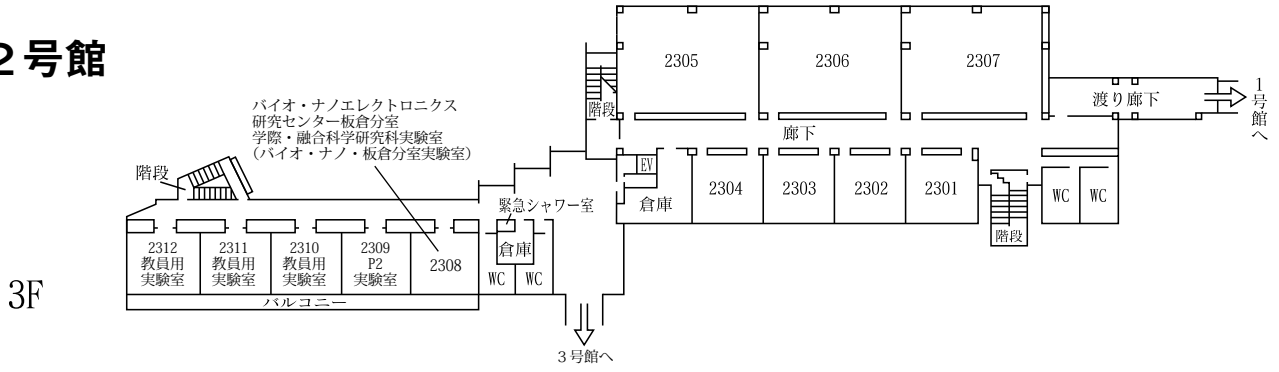


2F



1F

## 2号館

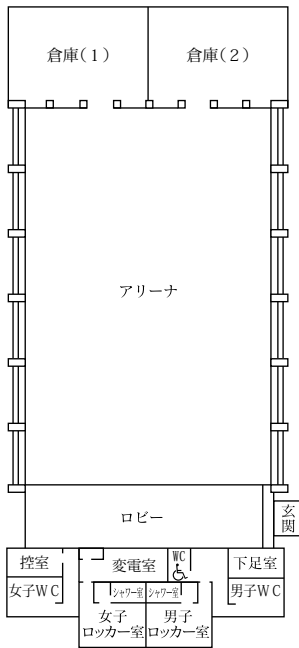


3F

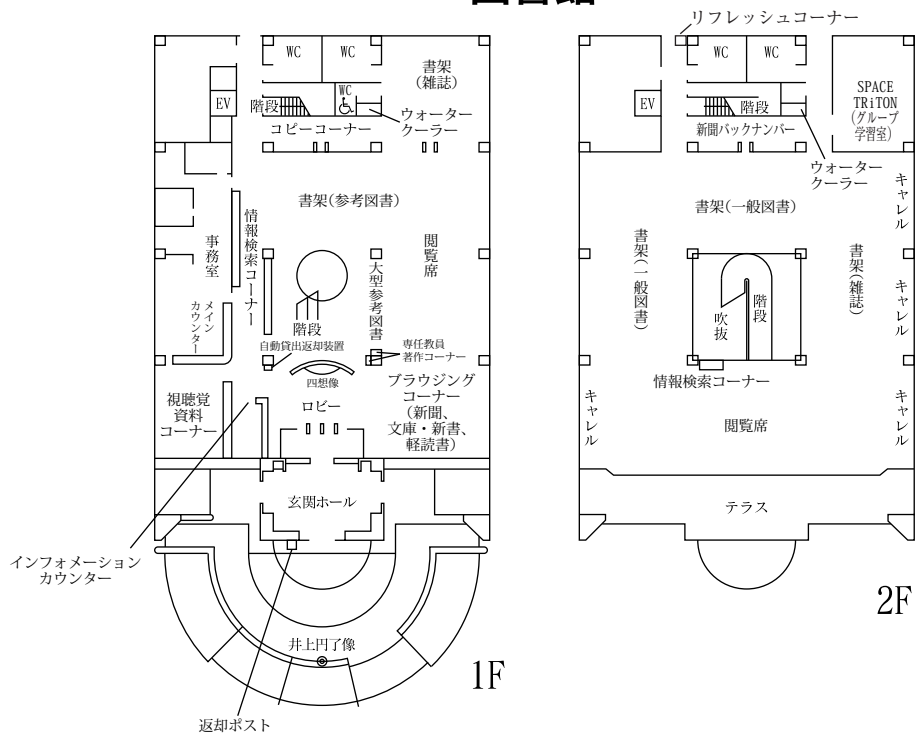
2F

1F

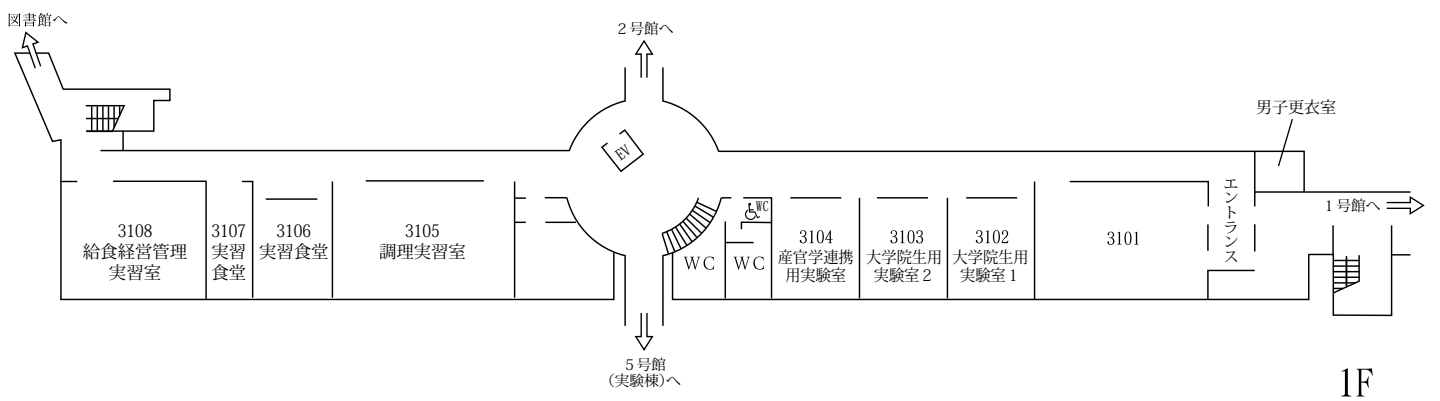
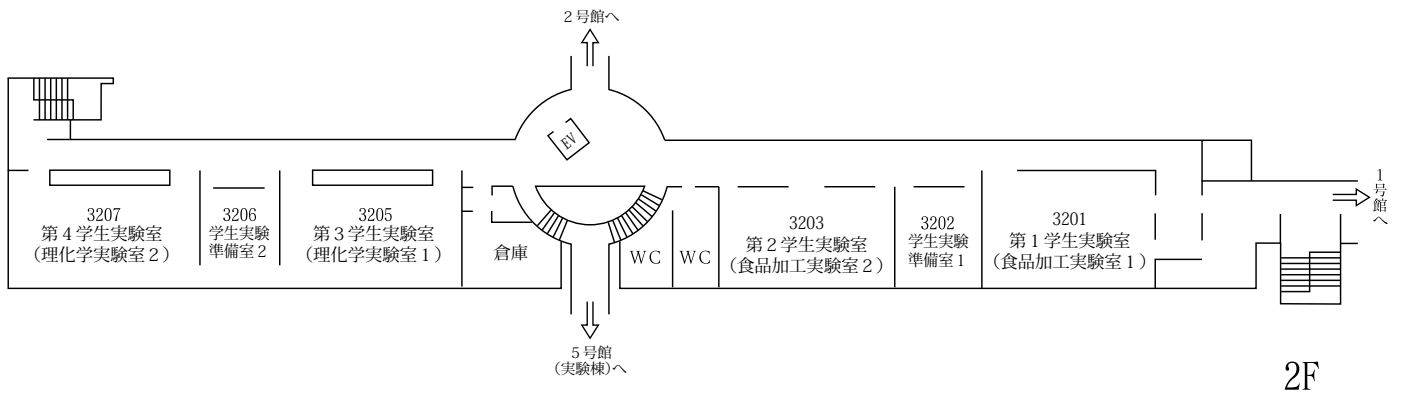
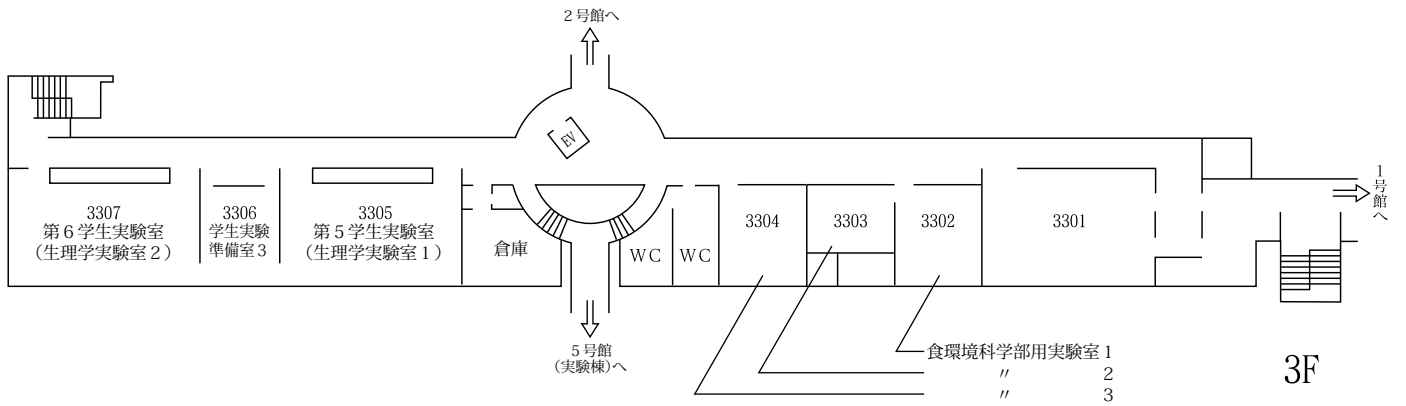
## 体育館



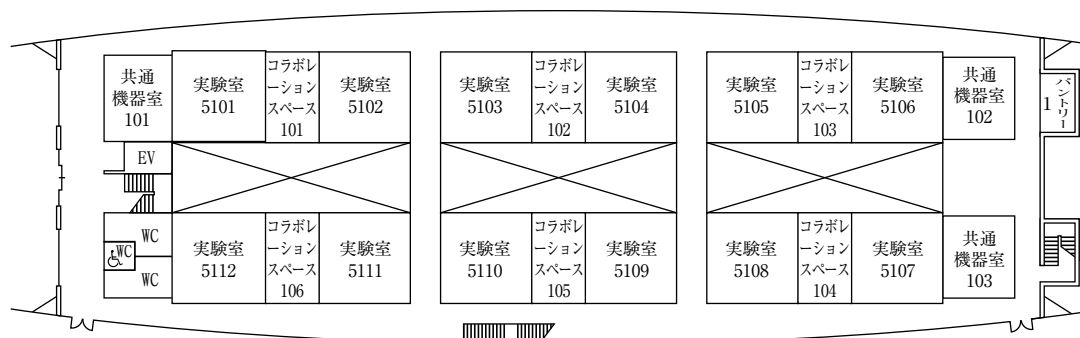
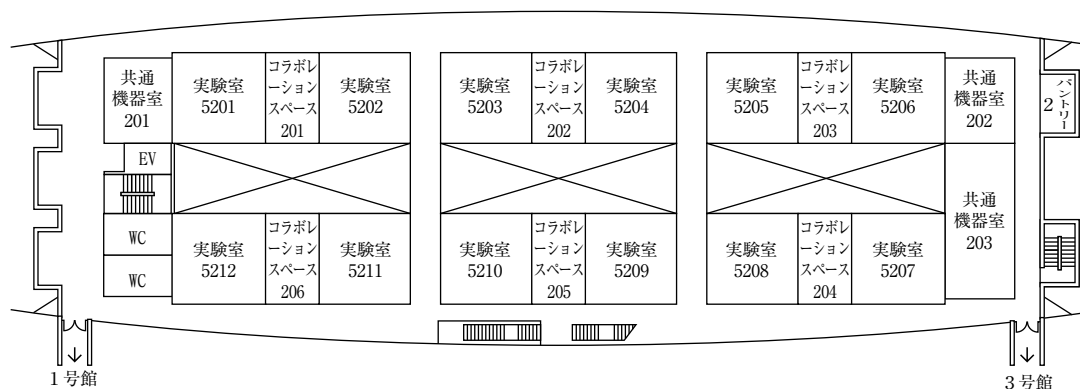
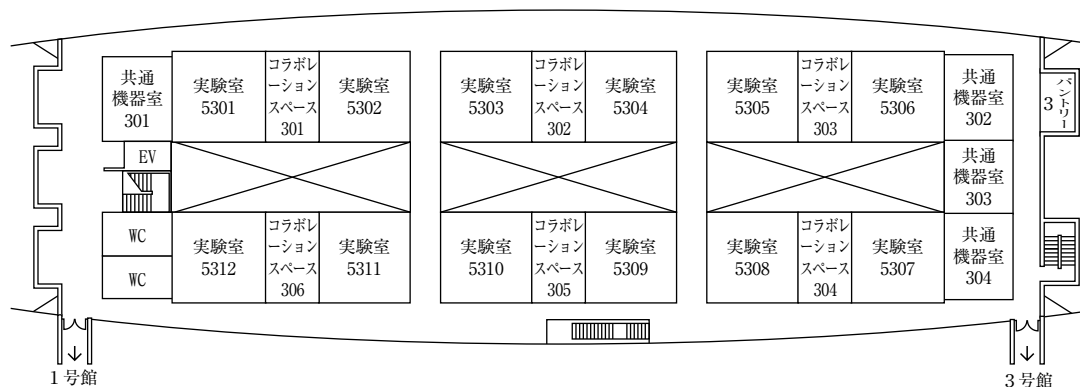
## 図書館



# 3号館



# 5号館 (実験棟)











2014 食環境科学部 履修要覧

2014年4月発行

編集 東洋大学食環境科学部  
発行

〒374-0193 群馬県邑楽郡板倉町泉野1-1-1

**TOYO UNIVERSITY**

