

2016

履修要覧

食環境科学部

Faculty of
Food and Nutritional
Sciences

建学の理念と創立者 井上円了

建学の理念

○建学の精神

「諸学の基礎は哲学にあり」「独立自活」「知徳兼全」

○東洋大学の教育理念

【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、自己の哲学（人生観・世界観）を持つ人間を育成する。

【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、論理的・体系的に深く考える人間を育成する。

【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。

○東洋大学の心

【他者のために自己を磨く】

自分を磨くのは、人々のためにはたらくことができるようになるためであり、そのことを自覚して学業に励むのが東洋大学の心である。

【活動の中で奮闘する】

現実社会における活動の中にどこまでも前進してやまないのが、東洋大学の心である。



創立者 井上円了 博士
画：岡田 三郎助

東洋大学は、明治20（1887）年、哲学者・井上円了が創設した「私立哲学館」によってその歴史が始まりました。円了は幕末の安政5（1858）年、越後国長岡藩西組浦村（現在の新潟県長岡市浦）のお寺の長男として生まれ、明治14年、設立間もない東京大学文学部哲学科にただひとりの1年生として入学しました。勉学を通して「洋の東西を問わず、真理は哲学にあり」と確信します。当時のわが国は欧米文化至上主義の時代で、円了は西洋化に踊らされる日本を憂えていたと思われます。ここでいう哲学とは、「万物の原理を探り、その原理を定める学問」であり、それは観念的演繹的な哲学ではなく、事実と実証に基づく哲学であるという点が強調されました。

円了は創立前に「哲学はあらゆる事物の原理を定める学問であります。政治、法律はもとより科学や芸術まで、その根底には哲学がなくてはなりません」と述べています。この考えから明治20年「私立哲学館」という哲学専修の私立学校を創立しました。これが現在の東洋大学の前身にあたります。

井上円了が教育で目指した哲学は、いわゆる「哲学者」の養成ではなく、思想や精神を錬磨する術（すべ）であり、他に応用する能力も身につけなければならないものであると説いています。

哲学という言葉が初めて使われた明治時代から、哲学の欠如が問われている現在までの125年以上にわたり、東洋大学も激動の歴史を歩みながら、創立者井上円了の教育理念を継承してきました。

哲学館創立以降に、円了は「余資なく、優暇なき者」のために「社会教育」と「開かれた大学」を目指して活動を開始しました。その一つに、学校開設の翌年から『哲学館講義録』を発行して、通学できない者にも勉学の機会を与えました。これは当時としては画期的なことであり、この精神は現在の通信教育部に受け継がれています。

さらに、円了は30代から生涯続けることになる全国巡講を始めています。統計に残っている明治39年から大正7年までの13年間で、全国60市、2198町村において5291回の講演を行い、社会教育に力を入れました。明治の日本に新しい教育の扉を開こうとした円了の情熱がうかがえます。この心を伝えて現在の東洋大学では「開かれた大学」を目指し、講師派遣事業や公開講座など、地域のみならず全国の人々に生涯学習の場を提供しています。

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。記載内容は2016年4月現在のものです。記載内容の
変更については掲示にてお知らせします。



食環境科学部の教育研究上の目的

1 人材の養成に関する目的

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

2 学生に修得させるべき能力等の教育目標

「食」、「栄養」、「健康」に関して、最新の生命科学、バイオテクノロジーを深く学習して、食品機能科学や食と健康をつなぐ高度な専門的知識・技術を修得するとともに、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	
3 シラバスについて	
4 科目の記号と番号（科目ナンバリング）	
第4節 試 験	13
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	15
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	
7 卒業再試験について	

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	23
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（2016年度入学生用）	
食環境科学科フードサイエンス専攻の開放領域	

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	39
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（2016年度入学生用）	
食環境科学科スポーツ・食品機能専攻の開放領域	

第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	57
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（2016年度入学生用）	
健康栄養学科の開放領域について	

II 食環境科学部学生支援プログラム

食環境科学部学生支援プログラム	
1 英語単位認定制度	74
2 LEAP (Learning English for Academic Purposes)	
3 Toyo Global Leader (TGL) プログラム	
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）	80
教育職員免許状について	
教育職員免許状の取得条件について	
教員免許状更新制について	
教職課程登録料について	
教職の履修登録について	
教育実習（栄養教育実習）について	
介護等体験について（食環境科学科のみ対象）	
教職実践演習について	
教育職員免許状一括申請について	
休学および留学等で長期間大学へ通学することができない場合について	
教員採用試験について	
教員採用に関する支援について	
2 食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）	

- 3 フードスペシャリスト
- 4 危険物取扱者（甲種）
- 5 バイオ技術者認定試験（中級・上級）

IV 学籍および納付金

- 1 学籍（学籍異動に関する手続）…………… 106
- 2 納付金に関する取扱…………… 114

V その他

- 1 海外留学・国際交流プログラム…………… 118
- 2 板倉キャンパスの情報環境について…………… 123

VI 教員紹介（プロフィール）…………… 125

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、1時限（1コマ）90分とし、各時限の区切りは次の表のとおりです。

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

一部の実験・実習科目および補講等については上記の時限、時間帯と異なる場合があります。

（詳細は授業時間割表およびToyoNet-G・掲示で確認してください）

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。

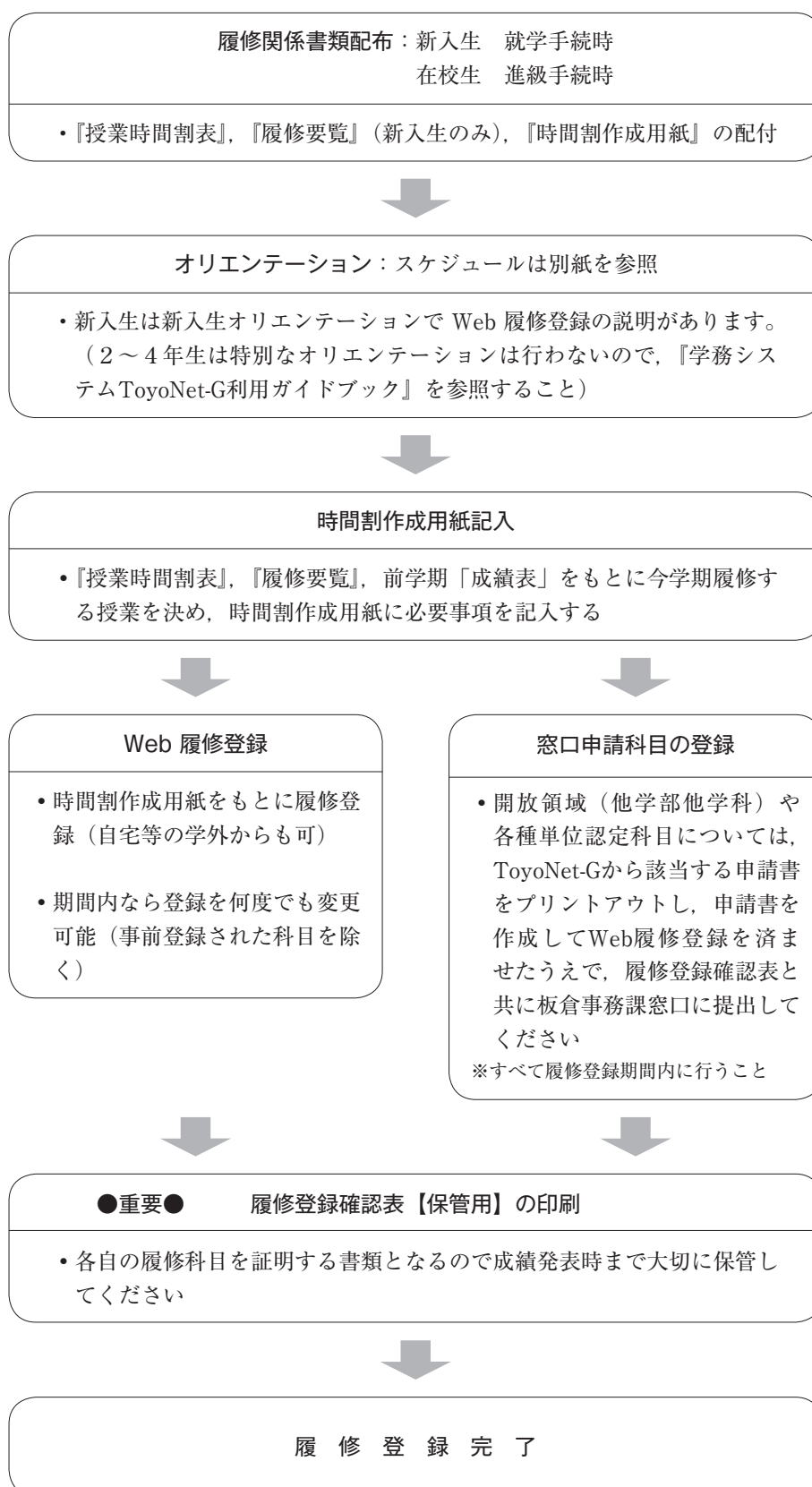
なお、補講は原則として各学期の補講期間に行いますが、補講期間以外に実施することもあります。

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』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。P15、16「GPA制度」参照)
- (4) 授業時間割及び講義内容等に変更があった場合は、中央掲示板に掲示しますので確認してください。
- (5) 履修登録確認表は必ず印刷して、履修内容を確認し保管してください。

3 シラバスについて

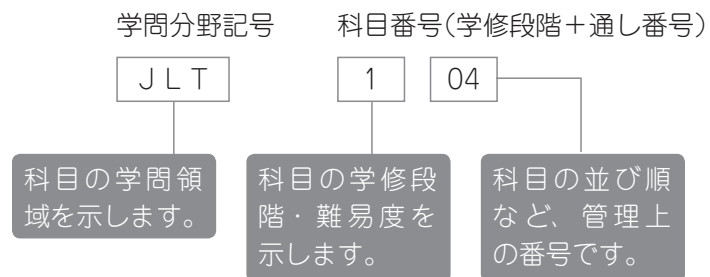
シラバス（講義要項）には、授業の内容（概要）や到達目標など、科目の履修を通じて身につけることのできる知識、能力、また各回の授業の進め方や内容、成績評価方法・基準、使用テキストや予習・復習の指示などが、予め学生に示されています。

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

シラバスは「ToyoNet-G」にて公開しています。

4 科目の記号と番号 (科目ナンバリング)

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



学問分野記号

教育課程表上の各科目に付されている学問分野記号は次のとおりです。

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

科目番号（学修段階＋通し番号）

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

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

第4節 試 験

1 試験の種類

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

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

- (1) 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7月下旬、秋学期は1月下旬～2月上旬に実施予定で、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。（健康栄養学科の一部の科目については、試験時間が60分を超える場合があります。）
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。

G P A（Grade Point Average）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。

【G P Aの算出方法】

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

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

※ 対象とする評価は、「S、A、B、C、D、E、*」とし、認定の評価

「T」は対象となりません。

※ 再履修で評価を受けた成績については、最新の成績が反映されます。

※ G P A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。

G P A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。

7 卒業再試験について

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

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

食環境科学部卒業再試験実施に関わる内規（抜粋）

（目的）

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

（受験資格）

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

（対象科目）

第3条 卒業再試験の対象となる科目は、次のすべてに該当する科目とする。

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

（対象除外科目）

第4条 次の科目は、卒業再試験対象科目から除外する。

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

（再試験手続）

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

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

（再試験受験料）

第6条 再試験受験料は次の通りとする。

1科目5,000円

（再試験の評価）

第7条 卒業再試験の成績評価は次の通りとする。

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



第2章 食環境科学科

(フードサイエンス専攻
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、先端的生物テクノロジーを基礎とした食品機能と食品の安全を高度に追及できる専門能力の育成。また、高い倫理観を持って社会活動に参画できる人材を育成するため、生命倫理、生命論、生命哲学あるいは技術者倫理に関する科目を配し、生命の維持に必要な「食」という視点から「生命・人間」を総合的に理解する能力の育成を目指す。

食 環 境 科 学 科 長

食環境科学科フードサイエンス専攻3つのポリシー

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

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

バイオテクノロジーの先端技術を活用して、食品の機能性・安全性を探究するため、「生物」「化学」といった基礎科目を意欲的に勉学する人

常に自ら積極的に学ぼうとする強い意欲がある人

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

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

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、多様な入学者選抜方式を採用しています。推薦入学では、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、一般選抜では、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）

- (1) フードサイエンス専攻では、化学や生物を初めて学ぶ人にも十分学習できるカリキュラムを編成し、食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの専門知識を系統的に教授しています。また、基盤教育科目に『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) 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究したい学生は、「食」を通して「いのち」を考え、食品の機能科学・栄養、健康科学を中心に学習することで、健康の視点から食をコーディネートする総合力の修得を目指します。

食品の機能性を化学的に探究したい学生は、先端バイオテクノロジーを基礎に、食品機能と安全、未利用食資源の有効活用、最新の分析技術を学習し、食品の安全を高度に追及できる食品技術の修得を目指します。

- (3) 「食」の視点から「生命・人間」を総合的に理解し、高い倫理観を持って社会活動に参画できる人材を育成するため、生命哲学、技術者倫理に関する科目を教授しています。

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、技能を学び、食品関連分野で社会に貢献できるグローバルな食品技術者としてふさわしい能力を身に付けていることを学位授与の要件とします。

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

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

フーズ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

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

- 「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		
		現 代 ・ 社 会		
		ス ポ ー ツ と 健 康		
		総 合		6 単位
		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	英 語 特 別 教 育 科 目		
		日 本 語 科 目		
	国 際 人 の 形 成			
専 門 科 目	必 修		55単位	
	選 択 必 修		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）（P85参照）

※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セメスター）からです。着手するためには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) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。
- 2) 基盤教育科目，哲学・思想区分より4単位以上，自然・環境・生命区分より4単位以上を修得すること。
- 3) 基盤教育科目，文化間コミュニケーション区分の必修科目4単位及び選択必修科目2単位以上を修得すること（外国人留学生を除く）。外国人留学生は基盤教育科目，文化間コミュニケーション区分の必修科目6単位を修得すること。
- 4) 上記2)，3)を含み基盤教育科目で20単位以上を修得すること。
- 5) 専門科目の必修で実験科目11単位を含む45単位以上，選択必修で20単位以上を修得すること。

以上の条件がすべて満たされなければ，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（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。

2016年度入学生用

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻 教育課程表

卒業要件	区 分	必修/選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	哲学・思想 (4単位以上)	選択	TYS101	井上円了と東洋大学	1～4	2
		選択	PHT101	生命倫理	1～4	2
		選択	PHT103	哲学入門	1～4	2
		選択	PHT102	生命論	1～4	2
		選択	PHT104	生命哲学	1～4	2
		選択	PHT105	スポーツ哲学	1～4	2
	自然・環境・生命 (4単位以上)	選択	FAS101	ライフサイエンス基礎Ⅰ	1	1
		選択	FAS102	ライフサイエンス基礎Ⅱ	1	1
		選択	FAS103	ライフサイエンス基礎Ⅲ	1	1
		選択	BAB104	現代生物学	1～4	2
		選択	SHS101	科学技術論	1～4	2
		選択	EVB101	生命科学史	1～4	2
		選択	BSC101	現代化学	1～4	2
		選択	HUI101	情報処理基礎	1～4	2
		選択	MAT101	数学の世界	1～4	2
		選択	PHY101	現代物理	1～4	2
		選択	HUI102	情報処理演習	1～4	2
	日本と世界の文化・歴史	選択	IHR101	異文化コミュニケーション	1～4	2
		選択	CUA101	文化人類学入門	1～4	2
		選択	IHR103	中国語で学ぶ「中国食文化」	1～4	2
		選択	LIE101	欧米の文学と文化	1～4	2
	現代・社会	選択	ECO101	経済学入門	1～4	2
		選択	PUL101	日本国憲法	1～4	2
		選択	PSY102	心理学	1～4	2
		選択	ARS101	産官学連携概論	1～4	2
		選択	HUG101	人文地理学入門	1～4	2
		選択	SOC102	社会学入門	1～4	2
		選択	IHR102	異文化と社会事情	1～4	2
		選択	PSY101	スポーツ社会学	1～4	2
		選択	POL101	政治学入門	1～4	2
		選択	FUL101	法学入門	1～4	2
		選択	SOC101	ソーシャルサーバイ概論	1～4	2
	スポーツと健康	選択	HSS108	スポーツと健康Ⅰ	1～4	2
		選択	HSS109	スポーツと健康Ⅱ	1～4	2
		選択	HSS110	スポーツの理論と実際ⅠA (テニス)	1～4	2
		選択	HSS101	スポーツの理論と実際ⅠB (バレーボール)	1～4	2
		選択	HSS102	スポーツの理論と実際ⅡA (サッカー)	1～4	2
		選択	HSS103	スポーツの理論と実際ⅡB (バスケットボール)	1～4	2
		選択	HSS104	スポーツの理論と実際Ⅲ (陸上)	1～4	2
		選択	HSS105	スポーツの理論と実際Ⅳ (水泳)	1～4	2

卒業要件	区 分	必修/選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	スポーツと健康	選択	HSS106	スポーツの理論と実際Ⅴ (武道)	1～4	2
		選択	HSS107	スポーツの理論と実際Ⅵ (器械運動)	1～4	2
	総 合	選択	ITS101	総合Ⅰ	1～4	2
		選択	ITS102	総合Ⅱ	1～4	2
		選択	FAS104	レポート記述法	1～4	2
	文化間コミュニケーション	必修	ENG101	英語Ⅰ	1	1
			ENG103	英語Ⅱ	1	1
			ENG102	英語コミュニケーションⅠ	1	1
			ENG104	英語コミュニケーションⅡ	1	1
		選択必修 (2単位以上)	ENG201	TOEIC演習	2～4	1
			ENG202	英語スピーチ&プレゼンテーション	2～4	1
			ENG203	イングリッシュ・プラクティス	2～4	1
			ENG204	英語上級Ⅰ	2～4	1
			ENG205	英語上級Ⅱ	2～4	1
			CHI101	中国語Ⅰ	1～4	1
			CHI102	中国語Ⅱ	1～4	1
			KOR101	ハングルⅠ	1～4	1
			KOR102	ハングルⅡ	1～4	1
			FRA101	フランス語Ⅰ	1～4	1
			FRA102	フランス語Ⅱ	1～4	1
			SPA101	スペイン語Ⅰ	1～4	1
			SPA102	スペイン語Ⅱ	1～4	1
			ENG111	Extensive Reading in SYDNEY	1～4	1
			ENG112	Field Trips in SYDNEY	1～4	1
		必修 (留学生)	JPN101	日本語Ⅰ	1	1
			JPN102	日本語と日本社会	1	1
		選択 (留学生)	JPN201	日本語Ⅱ	2～4	1
			JPN202	日本語と日本文化	2～4	1
	社会人基礎科目	選択	CIV101	キャリアデザインⅠ	1	2
		選択	CIV201	キャリアデザインⅡ	2	2
	留学支援 (英語特別 教育科目)	選択	ENG105	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	1～4	2
		選択	ENG106	English for Academic Purposes B Reading/Writing	1～4	2
		選択	ENG107	Pre-Study Abroad College Study Skills	1～4	1
		選択	ENG108	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1～4	1
		選択	ENG109	Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1～4	1
		選択	ENG110	Business English Communication	1～4	2
	留学支援 (日本語科目)	選択	JPN103	Integrated JapaneseⅠ	1～4	4
		選択	JPN104	Integrated JapaneseⅡ	1～4	4
		選択	JPN105	Integrated JapaneseⅢ	1～4	4
		選択	JPN106	Integrated JapaneseⅣ	1～4	4

協定校並びに海外学生交換コン
ソーシアム加盟大学等からの留学
生に対する日本語・日本文化科目

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	留学支援 (日本語科目) 協定校並びに 海外学生交換 コンソーシア ム加盟大学等 からの留学生 に対する日本 語・日本文化 科目	選択	JPN107	Project Work I	1～4	1
		選択	JPN108	Project Work II	1～4	1
		選択	JPN109	Project Work III	1～4	1
		選択	JPN110	Project Work IV	1～4	1
		選択	JPN111	Japanese Reading and Composition I	1～4	1
		選択	JPN112	Japanese Reading and Composition II	1～4	1
		選択	JPN113	Japanese Reading and Composition III	1～4	1
		選択	JPN114	Japanese Reading and Composition IV	1～4	1
		選択	JPN115	Japanese Listening Comprehension I	1～4	1
		選択	JPN116	Japanese Listening Comprehension II	1～4	1
		選択	JPN117	Japanese Listening Comprehension III	1～4	1
		選択	JPN118	Japanese Listening Comprehension IV	1～4	1
		選択	JPN119	Kanji Literacy I	1～4	1
		選択	JPN120	Kanji Literacy II	1～4	1
		選択	JPN121	Kanji Literacy III	1～4	1
		選択	JPN122	Kanji Literacy IV	1～4	1
		選択	JPN123	Japanese Culture and Society A	1～4	2
		選択	JPN124	Japanese Culture and Society B	1～4	2
		選択	JPN125	Introduction to Japanology A	1～4	2
		選択	JPN126	Introduction to Japanology B	1～4	2
	国際人の形成	選択	IHR105	留学のすすめ	1～4	2
		選択	IHR104	国際キャリア概論	1～4	2
		選択	IHR106	海外研修 I	1～4	2
		選択	IHR107	海外研修 II	1～4	2
		選択	IHR110	短期海外研修 I	1～4	1
		選択	IHR111	短期海外研修 II	1～4	1
		選択	IHR112	短期海外研修 III	1～4	1
		選択	IHR113	短期海外研修 IV	1～4	1
		選択	IHR108	海外実習 I	1～4	2
		選択	IHR109	海外実習 II	1～4	2
		選択	IHR114	短期海外実習 I	1～4	1
		選択	IHR115	短期海外実習 II	1～4	1
		選択	IHR116	短期海外実習 III	1～4	1
		選択	IHR117	短期海外実習 IV	1～4	1
専門科目 (90単位以上)	必修科目	必修	BSC103	基礎化学	1	2
		必修	BSC102	化学実験	1	2
		必修	BAB102	基礎微生物学	1	2
		必修	BAB103	生物学	1	2
		必修	FOS101	フードサイエンスの化学	1	2
		必修	BAB201	生物学実験	2	3

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目 (90単位以上)	必修科目	必修	BLS201	基礎生化学	2	2
		必修	ORC202	有機化学Ⅱ	2	2
		必修	CEB201	基礎細胞生物学	2	2
		必修	FOS203	フードサイエンス実験Ⅰ	2	3
		必修	HLS201	基礎栄養学	2	2
		必修	PMB202	植物バイオテクノロジー概論	2	2
		必修	MOB201	分子生物学概論	2	2
		必修	FOS205	生命科学英語Ⅰ	2	2
		必修	FOS308	フードサイエンス実験Ⅱ	3	3
		必修	FOS302	食品衛生学	3	2
		必修	APM304	食品微生物利用学	3	2
		必修	FOS301	機能食品科学	3	2
		必修	BIC301	生体高分子化学	3	2
		必修	BMS301	タンパク質工学	3	2
		必修	APB302	応用酵素学	3	2
		必修	ASS301	食品技術者と倫理	3	2
		必修	FOS310	生命科学英語Ⅱ	3	2
		必修	SEM401	食環境科学輪講Ⅰ	4	2
		必修	THE401	卒業研究	4	2
		必修	THE402	卒業論文	4	2
	選択必修 (20単位以上)	選択	BAB101	基礎生物学	1	2
		選択	PHY102	物理Ⅰ	1	2
		選択	EAH101	食育論	1	2
		選択	BAM101	人体の構造と機能	1	2
		選択	SEP101	地学Ⅰ	1	2
		選択	PHY103	物理Ⅱ	1	2
		選択	PHY104	物理実験	1	2
		選択	INC101	無機化学	1	2
		選択	ORC101	有機化学Ⅰ	1	2
		選択	EER101	環境修復学	1	2
		選択	EAH102	フードコーディネート論	1	2
		選択	STS101	生物統計学	1	2
		選択	SEP201	地学Ⅱ	2	2
		選択	PMB201	植物生理学	2	2
		選択	ASS201	食品流通経済論	2	2
		選択	HPH201	公衆衛生学	2	2
		選択	FOS207	機器分析	2	2
		選択	FOS208	食品分析学概論	2	2
		選択	EAH201	フードスペシャリスト特別講義	2	2
		選択	FOS204	食品学概論	2	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	選択必修 (20単位以上)	選択	HLS202	調理科学実習	2	2
		選択	FOS201	フードエンジニアリング	2	2
		選択	HLS203	食品物性論	2	2
		選択	THI201	食品品質管理学	2	2
		選択	APA201	動物生理学	2	2
		選択	BPC201	物理化学	2	2
		選択	APM201	微生物生理学	2	2
		選択	GLG201	地学概論（実験を含む）	2	2
		選択	ORC201	生物有機化学	2	2
		選択	FOS206	食品科学特別講義	2	2
		選択	HLS204	調理と美味しさの科学	2	2
		選択	FOS202	食品化学	2	2
		選択	FOS307	生物資源利用学	3	2
		選択	SGB301	植物育種学	3	2
		選択	AMC301	遺伝子工学	3	2
		選択	AMC302	食品バイオテクノロジー	3	2
		選択	FOS304	食品官能評価概論	3	2
		選択	HLS301	応用栄養学	3	2
		選択	APM301	プロバイオティクス	3	2
		選択	FOS309	食品安全学	3	2
		選択	FOS303	食品検査概論	3	2
		選択	PHP301	ファイトセラピー論	3	2
		選択	ECE301	バイオマス	3	2
		選択	APM303	食品微生物制御学	3	2
		選択	CPH301	食品添加物概論	3	2
		選択	CIV301	実務研修	3	2
		選択	ITS301	知的財産所有権法	3	2
		選択	FOS306	食品加工貯蔵学	3	2
		選択	FOS305	HACCP論	3	2
		選択	PMC301	予防・臨床栄養学	3	2
		選択	DEV301	バイオエネルギー	3	2
		選択	SEM402	食環境科学輪講Ⅱ	4	2
	選 択	選択	HSS111	スポーツと生理学	1	2
		選択	AHS101	スポーツと栄養学	1	2
		選択	ECE101	エコシステム学	1	2
		選択	ALG101	微分積分学	1	2
		選択	BAA101	解析学	1	2
		選択	HLS205	味とニオイの科学	2	2
		選択	GEB201	ゲノム科学	2	2
		選択	APM202	微生物利用学	2	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目 (90単位以上)	選 択	選択	ECO201	地域産業論	2	2
		選択	HLS302	スパイスの科学	3	2
		選択	ECO301	マーケティング入門	3	2
		選択	APC301	香粧品化学	3	2
		選択	APM302	微生物生態学	3	2
		選択	BAM301	スポーツと医学	3	2
		選択	HLS303	ソムリエ講座	3	2
		選択	HPH301	感染症学	3	2
		選択	ANC301	環境分析化学	3	2

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

2016年度入学生用

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻 教育課程表

			1		2		3		4		
			授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	
基 盤 教 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	●日本語Ⅱ	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								
	外国人留 学生は6 選択 必修 (2)	●日本語Ⅰ	1								
		●日本語と日本社会	1	TOEIC演習	1＊1	●日本語と日本文化	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						
外国人 留学生 は選択	中国語Ⅰ	1	ハングルⅠ	1	フランス語Ⅰ	1	スペイン語Ⅰ	1			
	中国語Ⅱ	1	ハングルⅡ	1	フランス語Ⅱ	1	スペイン語Ⅱ	1			
	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 目 的	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	2	Pre-Study Abroad College Study Skills	1＊1	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1＊1	Business English Communication	1＊1		
		English for Academic Purposes B Reading/Writing	2			Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1＊1				
	日 本 語 科 目	(協定校並びに海外学生交換コンソーシアム加盟大学等からの留学生に対する日本語・日本文化科目)									
		Integrated JapaneseⅠ	4	Japanese Reading and CompositionⅠ	1	Kanji LiteracyⅠ	1				
		Integrated JapaneseⅡ	4	Japanese Reading and CompositionⅡ	1	Kanji LiteracyⅡ	1				
		Integrated JapaneseⅢ	4	Japanese Reading and CompositionⅢ	1	Kanji LiteracyⅢ	1				
		Integrated JapaneseⅣ	4	Japanese Reading and CompositionⅣ	1	Kanji LiteracyⅣ	1				
		Project WorkⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese Culture and Society A	2				
		Project WorkⅡ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1	Japanese Culture and Society B	2				
		Project WorkⅢ	1	Japanese Listening ComprehensionⅢ	1	Introduction to Japanology A	2				
		Project WorkⅣ	1	Japanese Listening ComprehensionⅣ	1	Introduction to Japanology B	2				
国際人の形成		留学のすすめ	2	短期海外研修Ⅰ	1	海外実習Ⅰ	2	短期海外実習Ⅲ	1		
		国際キャリア概論	2	短期海外研修Ⅱ	1	海外研修Ⅱ	2	短期海外実習Ⅳ	1		
		海外研修Ⅰ	2	短期海外研修Ⅲ	1	短期海外実習Ⅰ	1				
		海外研修Ⅱ	2	短期海外研修Ⅳ	1	短期海外実習Ⅱ	1				

※●が付いている科目は外国人留学生のみ履修可能です。

		1		2		3		4	
		授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋
専 門 科 目 (90)	必 修 (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		
	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	フーズベシヤリスト特別講義	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ト論	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	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	香粧品化学	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、P97を参照してください。

(開講学期は変更となる場合があります)

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、食品機能が人体におよぼす影響から生命の営みを科学的に探究する食品機能科学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者の養成を目的とする。

2 学生に修得させるべき能力等の教育目標

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

食 環 境 科 学 科 長

食環境科学科スポーツ・食品機能専攻3つのポリシー

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

食と運動に関心を持っている人

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

常に自ら積極的に学ぼうとする強い意欲がある人

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

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）

- (1) スポーツ・食品機能専攻では、化学や生物を初めて学ぶ人にも十分学習できるカリキュラムを編成し、基盤教育科目に『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) 2年次からは、生命科学を基礎として食品の機能科学、栄養・健康科学、人体の構造と機能、スポーツ生理学、スポーツ栄養学、運動生理学などの専門知識を系統的に教授し、栄養管理の実践手法を理解し、食品機能科学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者として専門性を高める教育を行います。
- (3) 「健康」、「栄養」、「スポーツ」を総合的に理解できるよう科目を配慮し、教育を行います。

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、運動生理学を身に付け、食品機能科学、スポーツ栄養科学を熟知した食品技術者としての専門性や、この知識を活かして社会の課題に対して積極的に問題解決する能力を有することを学位授与の要件とします。

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

※（ ）内は，単位数です。

食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻 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

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

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
微生物生理学
分子生物学概論
動物生理学
遺伝子工学
食品物性論
機器分析
生物資源利用学
微生物生態学
食品微生物利用学
食品添加物概論
応用酵素学
生体高分子化学
環境分析化学
食品流通経済論
マーケティング入門
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

専門領域

運動機能

生理生化学Ⅰ
生理生化学Ⅱ
運動生理学Ⅰ
運動生理学Ⅱ
スポーツ心理学
発達病態生理学
感染症学
運動生理学実習
スポーツと医学
小児保健
スポーツと生理学
スポーツと栄養学

食品機能

応用栄養学
基礎栄養学
機能食品科学
基礎細胞生物学
食品安全学
食品衛生学
食品化学
食品検査概論
食品分析学概論
食品品質管理学
プロバイオティクス
調理科学実習

スペシャリストによる特別講義(2年～)

食品科学特別講義

フーズスペシャリスト特別講義

基礎領域

人体の構造と機能Ⅰ
人体の構造と機能Ⅱ
運動学
精神保健Ⅰ
精神保健Ⅱ
スポーツ救急法演習
スポーツと健康Ⅰ・Ⅱ
スポーツの理論と実際
Ⅰ～Ⅵ
心理学

生物学
基礎化学Ⅰ
有機化学Ⅰ
フードサイエンスの化学
現代物理
食育論
フードコーディネータ論
ライフサイエンス基礎
Ⅰ～Ⅲ
情報処理基礎

基礎的実験技術の修得

卒論論文

卒業研究

フードサイエンス
実験Ⅱ

フードサイエンス
実験Ⅰ

生物学実験

物理実験

化学実験

- 「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		
		現 代 ・ 社 会		
		ス ポ ー ツ と 健 康		
		総 合		6 単位
		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	英 語 特 別 教 育 科 目		
		日 本 語 科 目		
	国 際 人 の 形 成			
専 門 科 目	必 修		46単位	
	選 択 必 修		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）（P85参照）

※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) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。
- 2) 基盤教育科目，哲学・思想区分より4単位以上，自然・環境・生命区分より4単位以上を修得すること。
- 3) 基盤教育科目，文化間コミュニケーション区分の必修科目4単位及び選択必修科目2単位以上を修得すること（外国人留学生を除く）。外国人留学生は基盤教育科目，文化間コミュニケーション区分の必修科目6単位を修得すること。
- 4) 上記2)，3)を含み基盤教育科目で20単位以上を修得すること。
- 5) 専門科目の必修で実験科目10単位を含む38単位以上，選択必修で22単位以上を修得すること。

以上の条件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（P52参照）。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。

2016年度入学生用

食環境科学部食環境科学科スポーツ・食品機能専攻 教育課程表

卒業要件	区 分	必修/選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	哲学・思想 (4単位以上)	選択	TYS101	井上円了と東洋大学	1～4	2
		選択	PHT101	生命倫理	1～4	2
		選択	PHT103	哲学入門	1～4	2
		選択	PHT102	生命論	1～4	2
		選択	PHT104	生命哲学	1～4	2
		選択	PHT105	スポーツ哲学	1～4	2
	自然・環境・生命 (4単位以上)	選択	FAS101	ライフサイエンス基礎Ⅰ	1	1
		選択	FAS102	ライフサイエンス基礎Ⅱ	1	1
		選択	FAS103	ライフサイエンス基礎Ⅲ	1	1
		選択	BAB104	現代生物学	1～4	2
		選択	SHS101	科学技術論	1～4	2
		選択	EVB101	生命科学史	1～4	2
		選択	BSC101	現代化学	1～4	2
		選択	HUI101	情報処理基礎	1～4	2
		選択	MAT101	数学の世界	1～4	2
		選択	PHY101	現代物理	1～4	2
		選択	HUI102	情報処理演習	1～4	2
	日本と世界の文化・歴史	選択	IHR101	異文化コミュニケーション	1～4	2
		選択	CUA101	文化人類学入門	1～4	2
		選択	IHR103	中国語で学ぶ「中国食文化」	1～4	2
		選択	LIE101	欧米の文学と文化	1～4	2
	現代・社会	選択	ECO101	経済学入門	1～4	2
		選択	PUL101	日本国憲法	1～4	2
		選択	PSY102	心理学	1～4	2
		選択	ARS101	産官学連携概論	1～4	2
		選択	HUG101	人文地理学入門	1～4	2
		選択	SOC102	社会学入門	1～4	2
		選択	IHR102	異文化と社会事情	1～4	2
		選択	PSY101	スポーツ社会学	1～4	2
		選択	POL101	政治学入門	1～4	2
		選択	FUL101	法学入門	1～4	2
		選択	SOC101	ソーシャルサーバイ概論	1～4	2
	スポーツと健康	選択	HSS108	スポーツと健康Ⅰ	1～4	2
		選択	HSS109	スポーツと健康Ⅱ	1～4	2
		選択	HSS110	スポーツの理論と実際ⅠA (テニス)	1～4	2
		選択	HSS101	スポーツの理論と実際ⅠB (バレーボール)	1～4	2
		選択	HSS102	スポーツの理論と実際ⅡA (サッカー)	1～4	2
		選択	HSS103	スポーツの理論と実際ⅡB (バスケットボール)	1～4	2
		選択	HSS104	スポーツの理論と実際Ⅲ (陸上)	1～4	2
		選択	HSS105	スポーツの理論と実際Ⅳ (水泳)	1～4	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目（20単位以上）	スポーツと健康	選択	HSS106	スポーツの理論と実際Ⅴ（武道）	1～4	2
		選択	HSS107	スポーツの理論と実際Ⅵ（器械運動）	1～4	2
	総 合	選択	FAS104	レポート記述法	1～4	2
		選択	ITS101	総合Ⅰ	1～4	2
		選択	ITS102	総合Ⅱ	1～4	2
	文化間コミュニケーション	必 修	ENG101	英語Ⅰ	1	1
			ENG103	英語Ⅱ	1	1
			ENG102	英語コミュニケーションⅠ	1	1
			ENG104	英語コミュニケーションⅡ	1	1
		選択必修 （2単位以上）	ENG201	TOEIC演習	2～4	1
			ENG202	英語スピーチ&プレゼンテーション	2～4	1
			ENG203	イングリッシュ・プラクティス	2～4	1
			ENG204	英語上級Ⅰ	2～4	1
			ENG205	英語上級Ⅱ	2～4	1
			CHI101	中国語Ⅰ	1～4	1
			CHI102	中国語Ⅱ	1～4	1
			KOR101	ハングルⅠ	1～4	1
			KOR102	ハングルⅡ	1～4	1
			FRA101	フランス語Ⅰ	1～4	1
			FRA102	フランス語Ⅱ	1～4	1
			SPA101	スペイン語Ⅰ	1～4	1
			SPA102	スペイン語Ⅱ	1～4	1
			ENG111	Extensive Reading in SYDNEY	1～4	1
			ENG112	Field Trips in SYDNEY	1～4	1
		必修 （留学生）	JPN101	日本語Ⅰ	1	1
			JPN102	日本語と日本社会	1	1
		選択 （留学生）	JPN201	日本語Ⅱ	2～4	1
			JPN202	日本語と日本文化	2～4	1
	社会人基礎科目	選択	CIV101	キャリアデザインⅠ	1	2
		選択	CIV201	キャリアデザインⅡ	2	2
	留学支援 （英語特別 教育科目）	選択	ENG105	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	1～4	2
		選択	ENG106	English for Academic Purposes B Reading/Writing	1～4	2
		選択	ENG107	Pre-Study Abroad College Study Skills	1～4	1
		選択	ENG108	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1～4	1
		選択	ENG109	Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1～4	1
		選択	ENG110	Business English Communication	1～4	2
	留学支援 （日本語科目）	選択	JPN103	Integrated JapaneseⅠ	1～4	4
		選択	JPN104	Integrated JapaneseⅡ	1～4	4
		選択	JPN105	Integrated JapaneseⅢ	1～4	4
		選択	JPN106	Integrated JapaneseⅣ	1～4	4

協定校並びに海外学生交換コン
ソーシアム加盟大学等からの留学
生に対する日本語・日本文化科目

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	留学支援 (日本語科目) 協定校並びに 海外学生交換 コンソーシア ム加盟大学等 からの留学生 に対する日本 語・日本文化 科目	選択	JPN107	Project Work I	1～4	1
		選択	JPN108	Project Work II	1～4	1
		選択	JPN109	Project Work III	1～4	1
		選択	JPN110	Project Work IV	1～4	1
		選択	JPN111	Japanese Reading and Composition I	1～4	1
		選択	JPN112	Japanese Reading and Composition II	1～4	1
		選択	JPN113	Japanese Reading and Composition III	1～4	1
		選択	JPN114	Japanese Reading and Composition IV	1～4	1
		選択	JPN115	Japanese Listening Comprehension I	1～4	1
		選択	JPN116	Japanese Listening Comprehension II	1～4	1
		選択	JPN117	Japanese Listening Comprehension III	1～4	1
		選択	JPN118	Japanese Listening Comprehension IV	1～4	1
		選択	JPN119	Kanji Literacy I	1～4	1
		選択	JPN120	Kanji Literacy II	1～4	1
		選択	JPN121	Kanji Literacy III	1～4	1
		選択	JPN122	Kanji Literacy IV	1～4	1
		選択	JPN123	Japanese Culture and Society A	1～4	2
		選択	JPN124	Japanese Culture and Society B	1～4	2
		選択	JPN125	Introduction to Japanology A	1～4	2
		選択	JPN126	Introduction to Japanology B	1～4	2
	国際人の形成	選択	IHR105	留学のすすめ	1～4	2
		選択	IHR104	国際キャリア概論	1～4	2
		選択	IHR106	海外研修 I	1～4	2
		選択	IHR107	海外研修 II	1～4	2
		選択	IHR110	短期海外研修 I	1～4	1
		選択	IHR111	短期海外研修 II	1～4	1
		選択	IHR112	短期海外研修 III	1～4	1
		選択	IHR113	短期海外研修 IV	1～4	1
		選択	IHR108	海外実習 I	1～4	2
		選択	IHR109	海外実習 II	1～4	2
		選択	IHR114	短期海外実習 I	1～4	1
		選択	IHR115	短期海外実習 II	1～4	1
		選択	IHR116	短期海外実習 III	1～4	1
		選択	IHR117	短期海外実習 IV	1～4	1
専門科目 (90単位以上)	必修科目	必修	BSC103	化学実験	1	2
		必修	BSC102	基礎化学 I	1	2
		必修	BAM101	人体の構造と機能 I	1	2
		必修	BAM102	人体の構造と機能 II	1	2
		必修	BAB102	生物学	1	2
		必修	BAB101	基礎微生物学	1	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目 (90単位以上)	必修科目	必修	PHY104	物理実験	1	2
		必修	HPH201	公衆衛生学	2	2
		必修	BLS201	基礎生化学	2	2
		必修	BAB201	生物学実験	2	3
		必修	HSS201	運動生理学Ⅰ	2	2
		必修	HSS212	運動生理学Ⅱ	2	2
		必修	FOS201	フードサイエンス実験Ⅰ	2	3
		必修	HLS201	基礎栄養学	2	2
		必修	FOS202	生命科学英語Ⅰ	2	2
		必修	FOS301	食品衛生学	3	2
		必修	FOS302	機能食品科学	3	2
		必修	BLS302	生理生化学Ⅰ	3	2
		必修	BLS301	生理生化学Ⅱ	3	2
		必修	BIC301	生体高分子化学	3	2
		必修	HLS401	応用栄養学	4	2
		必修	ASS401	食品技術者と倫理	4	2
	選択必修 (22単位以上)	選択	HSS112	スポーツと生理学	1	2
		選択	BAB103	基礎生物学	1	2
		選択	EAH102	食育論	1	2
		選択	HSS111	運動学	1	2
		選択	PSY103	精神保健Ⅰ	1	2
		選択	PSY104	精神保健Ⅱ	1	2
		選択	PHY102	物理Ⅰ	1	2
		選択	PHY103	物理Ⅱ	1	2
		選択	AHS101	スポーツと栄養学	1	2
		選択	EAH101	フードコーディネート論	1	2
		選択	STS101	生物統計学	1	2
		選択	FOS101	基礎化学Ⅱ	1	2
		選択	SEP101	地学Ⅰ	1	2
		選択	INC101	無機化学	1	2
		選択	ORC101	有機化学Ⅰ	1	2
		選択	CEB201	基礎細胞生物学	1	2
		選択	FOS204	食品学概論	2	2
		選択	PMB202	植物生理学	2	2
		選択	EAH201	フードスペシャリスト特別講義	2	2
		選択	ORC202	有機化学Ⅱ	2	2
		選択	THI201	食品品質管理学	2	2
		選択	ASS201	食品流通経済論	2	2
		選択	FOS205	食品分析学概論	2	2
		選択	SEP201	地学Ⅱ	2	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	選択必修 (22単位以上)	選択	ORC203	有機化学Ⅲ	2	2
		選択	GLG201	地学概論（実験を含む）	2	2
		選択	APA201	動物生理学	2	2
		選択	APM201	微生物生理学	2	2
		選択	BPC201	物理化学	2	2
		選択	CHS201	小児保健	2	2
		選択	PMB201	植物バイオテクノロジー概論	2	2
		選択	FOS203	食品科学特別講義	2	2
		選択	ORC201	生物有機化学	2	2
		選択	MOB201	分子生物学概論	2	2
		選択	FOS304	食品官能評価概論	3	2
		選択	FOS305	食品検査概論	3	2
		選択	HSS301	スポーツ心理学	3	2
		選択	BAM301	スポーツと医学	3	2
		選択	FOS306	フードサイエンス実験Ⅱ	3	3
		選択	AMC301	遺伝子工学	3	2
		選択	AMC302	食品バイオテクノロジー	3	2
		選択	FOS307	食品安全学	3	2
		選択	APM302	微生物生態学	3	2
		選択	FOS303	HACCP論	3	2
		選択	APB301	応用酵素学	3	2
		選択	CIV301	実務研修	3	2
		選択	APM301	食品微生物制御学	3	2
		選択	BMS301	タンパク質工学	3	2
		選択	BAM302	発達病態生理学	3	2
		選択	FOS308	食品加工貯蔵学	3	2
		選択	SEM401	食環境科学輪講Ⅰ	4	2
		選択	SEM402	食環境科学輪講Ⅱ	4	2
	選 択	選択	ALG101	微分積分学	1	2
		選択	HSS113	スポーツ救急法演習	1	2
		選択	HLS205	味とニオイの科学	2	2
		選択	FOS207	機器分析	2	2
		選択	HLS204	調理科学実習	2	2
		選択	FOS206	フードエンジニアリング	2	2
		選択	HLS202	食品物性論	2	2
		選択	APM202	微生物利用学	2	2
		選択	ECO201	地域産業論	2	2
		選択	HLS203	調理と美味しさの科学	2	2
		選択	HLS301	スパイスの科学	3	2
		選択	ECO301	マーケティング入門	3	2

卒業要件	区 分	必修/選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目 (90単位以上)	選 択	選択	APC301	化粧品化学	3	2
		選択	FOS310	生命科学英語Ⅱ	3	2
		選択	PHP301	ファイトセラピー論	3	2
		選択	APM304	プロバイオティクス	3	2
		選択	FOS309	生物資源利用学	3	2
		選択	HSS302	運動生理学実習	3	2
		選択	APM303	食品微生物利用学	3	2
		選択	SGB301	植物育種学	3	2
		選択	HLS302	ソムリエ講座	3	2
		選択	HPH301	感染症学	3	2
		選択	PMC301	予防・臨床栄養学	3	2
		選択	CPH301	食品添加物概論	3	2
		選択	ITS301	知的財産所有権法	3	2
		選択	ANC301	環境分析化学	3	2
		選択	THE401	卒業研究	4	2
		選択	THE402	卒業論文	4	2

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

2016年度入学生用

食環境科学部食環境科学科スポーツ・食品機能専攻 教育課程表

			1		2		3		4		
			授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	
基 盤 教 育 科 目 (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	●日本語Ⅱ	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								
	外国人留 学生は6 選択 必修 (2) 外国人 留学生 は選択	●日本語Ⅰ	1								
		●日本語と日本社会	1	TOEIC演習	1＊1	●日本語と日本文化	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	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	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	2	Pre-Study Abroad College Study Skills	1＊1	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1＊1	Business English Communication	1＊1		
		English for Academic Purposes B Reading/Writing	2			Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1＊1				
	日 本 語 科 目	(協定校並びに海外学生交換コンソーシアム加盟大学等からの留学生に対する日本語・日本文化科目)									
		Integrated JapaneseⅠ	4	Japanese Reading and CompositionⅠ	1	Kanji LiteracyⅠ	1				
		Integrated JapaneseⅡ	4	Japanese Reading and CompositionⅡ	1	Kanji LiteracyⅡ	1				
		Integrated JapaneseⅢ	4	Japanese Reading and CompositionⅢ	1	Kanji LiteracyⅢ	1				
		Integrated JapaneseⅣ	4	Japanese Reading and CompositionⅣ	1	Kanji LiteracyⅣ	1				
		Project WorkⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese Culture and Society A	2				
		Project WorkⅡ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1	Japanese Culture and Society B	2				
		Project WorkⅢ	1	Japanese Listening ComprehensionⅢ	1	Introduction to Japanology A	2				
		Project WorkⅣ	1	Japanese Listening ComprehensionⅣ	1	Introduction to Japanology B	2				
国際人の形成		留学のすすめ	2	短期海外研修Ⅰ	1	海外実習Ⅰ	2	短期海外実習Ⅲ	1		
		国際キャリア概論	2	短期海外研修Ⅱ	1	海外研修Ⅱ	2	短期海外実習Ⅳ	1		
		海外研修Ⅰ	2	短期海外研修Ⅲ	1	短期海外実習Ⅰ	1				
		海外研修Ⅱ	2	短期海外研修Ⅳ	1	短期海外実習Ⅱ	1				

※●が付いている科目は外国人留学生のみ履修可能です。

		1		2		3		4	
		授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋
専 門 科 目 (90)	必 修 (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ト論	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	香粧品化学	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		
	択					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、P98を参照してください。

(開講学期は変更となる場合があります)

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。

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および実験実習を通して、専門知識を修得し、学外実習の臨地実習で専門的知識及び技能の統合を図り、管理栄養士としての能力を身に付けて社会で活躍できる実践力を養う。

健康栄養学科長

健康栄養学科 3つのポリシー

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

食と栄養に関心を持っている人

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、科学の学習を継続して行う意欲がある人

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

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

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）

- (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習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) 専門基礎科目分野では、生命科学を基礎として社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康を学び、講義および実験実習を通して、専門知識の基礎を養います。専門科目分野では、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の講義および実験実習を通して、専門知識を修得し、学外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付け、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

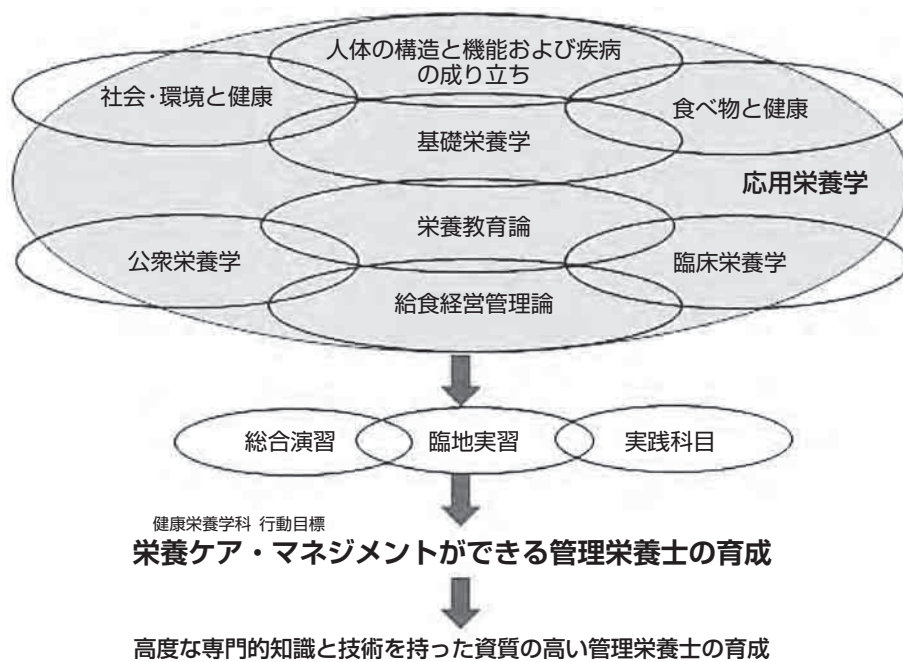
健康栄養学科では、実学教育を重視する教育課程の編成を行っています。具体的には、基盤教育科目として哲学・思想、自然・環境・生命、日本と世界の文化・歴史、現代・社会、スポーツと健康、総合、文化間コミュニケーション、社会人基礎科目、留学支援科目を配置し、リベラル・アーツにもとづいた学士教育を行うとともに、本学の建学の精神「諸学の基礎は哲学にあり」を礎とした管理栄養士の育成を目的としています。

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、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	20単位	4 単位
		自 然・ 環 境・ 生 命		4 単位
		日本と世界の文化・歴史		
		現 代 ・ 社 会		
		ス ポ ー ツ と 健 康		
		総 合		6 単位
		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	英 語 特 別 教 育 科 目		
		日 本 語 科 目		
国 際 人 の 形 成				
専 門 科 目	必 修		90単位	31単位
	選 択 必 修			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）（P86参照）

※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）」・「臨地実習Ⅱ（給食経営管理論）」・「臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）」〉

下記の専門科目の単位をすべて修得していること

【2年次配当科目】給食経営管理論Ⅰ

【3年次配当科目】基礎医学，臨床栄養学Ⅰ

〈「臨地実習Ⅳ（公衆栄養学）」〉

下記の専門科目の単位をすべて修得していること

【2年次配当科目】公衆栄養学Ⅰ

【3年次配当科目】公衆栄養学Ⅱ

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免許取得意欲が低いと判断された者は履修できない場合もあります。

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) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。
- 2) 基盤教育科目，哲学・思想区分より4単位以上，自然・環境・生命区分より4単位以上を修得すること。
- 3) 基盤教育科目，文化間コミュニケーション区分の必修科目4単位及び選択必修科目2単位以上を修得すること（外国人留学生を除く）。外国人留学生は基盤教育科目，文化間コミュニケーション区分の必修科目6単位を修得すること。
- 4) 上記2)，3)を含み基盤教育科目で20単位以上を修得すること。
- 5) 専門科目の必修で24単位以上，選択必修で26単位以上を修得すること。

以上の条件がすべて満たされなければ，4年次開講の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。

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（P72参照）。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。

2016年度入学生用

食環境科学部健康栄養学科 教育課程表

卒業要件	区 分	必修/選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	哲学・思想 (4単位以上)	選択	TYS101	井上円了と東洋大学	1～4	2
		選択	PHT101	生命倫理	1～4	2
		選択	PHT103	哲学入門	1～4	2
		選択	PHT102	生命論	1～4	2
		選択	PHT104	生命哲学	1～4	2
		選択	PHT105	スポーツ哲学	1～4	2
	自然・環境・生命 (4単位以上)	選択	FAS101	ライフサイエンス基礎Ⅰ	1	1
		選択	FAS102	ライフサイエンス基礎Ⅱ	1	1
		選択	FAS103	ライフサイエンス基礎Ⅲ	1	1
		選択	BAB104	現代生物学	1～4	2
		選択	SHS101	科学技術論	1～4	2
		選択	EVB101	生命科学史	1～4	2
		選択	BSC101	現代化学	1～4	2
		選択	HUI101	情報処理基礎	1～4	2
		選択	MAT101	数学の世界	1～4	2
		選択	PHY101	現代物理	1～4	2
		選択	HUI102	情報処理演習	1～4	2
	日本と世界の文化・歴史	選択	IHR101	異文化コミュニケーション	1～4	2
		選択	CUA101	文化人類学入門	1～4	2
		選択	IHR103	中国語で学ぶ「中国食文化」	1～4	2
		選択	LIE101	欧米の文学と文化	1～4	2
	現代・社会	選択	ECO101	経済学入門	1～4	2
		選択	PUL101	日本国憲法	1～4	2
		選択	PSY102	心理学	1～4	2
		選択	ARS101	産官学連携概論	1～4	2
		選択	HUG101	人文地理学入門	1～4	2
		選択	SOC102	社会学入門	1～4	2
		選択	IHR102	異文化と社会事情	1～4	2
		選択	PSY101	スポーツ社会学	1～4	2
		選択	POL101	政治学入門	1～4	2
		選択	FUL101	法学入門	1～4	2
		選択	SOC101	ソーシャルサーバイ概論	1～4	2
	スポーツと健康	選択	HSS108	スポーツと健康Ⅰ	1～4	2
		選択	HSS109	スポーツと健康Ⅱ	1～4	2
		選択	HSS110	スポーツの理論と実際ⅠA (テニス)	1～4	2
		選択	HSS101	スポーツの理論と実際ⅠB (バレーボール)	1～4	2
		選択	HSS102	スポーツの理論と実際ⅡA (サッカー)	1～4	2
		選択	HSS103	スポーツの理論と実際ⅡB (バスケットボール)	1～4	2
		選択	HSS104	スポーツの理論と実際Ⅲ (陸上)	1～4	2
		選択	HSS105	スポーツの理論と実際Ⅳ (水泳)	1～4	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目 ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目（20単位以上）	スポーツと健康	選択	HSS106	スポーツの理論と実際Ⅴ（武道）	1～4	2
		選択	HSS107	スポーツの理論と実際Ⅵ（器械運動）	1～4	2
	総 合	選択	ITS101	総合Ⅰ	1～4	2
		選択	ITS102	総合Ⅱ	1～4	2
		選択	FAS104	レポート記述法	1～4	2
	文化間コミュニケーション	必修	ENG101	英語Ⅰ	1	1
			ENG103	英語Ⅱ	1	1
			ENG102	英語コミュニケーションⅠ	1	1
			ENG104	英語コミュニケーションⅡ	1	1
		選択必修 （2単位以上）	ENG201	TOEIC演習	2～4	1
			ENG202	英語スピーチ&プレゼンテーション	2～4	1
			ENG203	イングリッシュ・プラクティス	2～4	1
			ENG204	英語上級Ⅰ	2～4	1
			ENG205	英語上級Ⅱ	2～4	1
			CHI101	中国語Ⅰ	1～4	1
			CHI102	中国語Ⅱ	1～4	1
			KOR101	ハングルⅠ	1～4	1
			KOR102	ハングルⅡ	1～4	1
			FRA101	フランス語Ⅰ	1～4	1
			FRA102	フランス語Ⅱ	1～4	1
			SPA101	スペイン語Ⅰ	1～4	1
			SPA102	スペイン語Ⅱ	1～4	1
			ENG111	Extensive Reading in SYDNEY	1～4	1
			ENG112	Field Trips in SYDNEY	1～4	1
		必修 （留学生）	JPN101	日本語Ⅰ	1	1
			JPN102	日本語と日本社会	1	1
		選択必修 （留学生）	JPN201	日本語Ⅱ	2～4	1
			JPN202	日本語と日本文化	2～4	1
	社会人基礎科目	選択	CIV101	キャリアデザインⅠ	1	2
		選択	CIV201	キャリアデザインⅡ	2	2
	留学支援 （英語特別 教育科目）	選択	ENG105	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	1～4	2
		選択	ENG106	English for Academic Purposes B Reading/Writing	1～4	2
		選択	ENG107	Pre-Study Abroad College Study Skills	1～4	1
		選択	ENG108	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1～4	1
		選択	ENG109	Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1～4	1
		選択	ENG110	Business English Communication	1～4	2
	留学支援 （日本語科目）	選択	JPN103	Integrated JapaneseⅠ	1～4	4
		選択	JPN104	Integrated JapaneseⅡ	1～4	4
		選択	JPN105	Integrated JapaneseⅢ	1～4	4
		選択	JPN106	Integrated JapaneseⅣ	1～4	4

協定校並びに海外学生交換コン
ソーシアム加盟大学等からの留学
生に対する日本語・日本文化科目

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
基盤教育科目 (20単位以上)	留学支援 (日本語科目) 協定校並びに 海外学生交換 コンソーシア ム加盟大学等 からの留学生 に対する日本 語・日本文化 科目	選択	JPN107	Project Work I	1～4	1
		選択	JPN108	Project Work II	1～4	1
		選択	JPN109	Project Work III	1～4	1
		選択	JPN110	Project Work IV	1～4	1
		選択	JPN111	Japanese Reading and Composition I	1～4	1
		選択	JPN112	Japanese Reading and Composition II	1～4	1
		選択	JPN113	Japanese Reading and Composition III	1～4	1
		選択	JPN114	Japanese Reading and Composition IV	1～4	1
		選択	JPN115	Japanese Listening Comprehension I	1～4	1
		選択	JPN116	Japanese Listening Comprehension II	1～4	1
		選択	JPN117	Japanese Listening Comprehension III	1～4	1
		選択	JPN118	Japanese Listening Comprehension IV	1～4	1
		選択	JPN119	Kanji Literacy I	1～4	1
		選択	JPN120	Kanji Literacy II	1～4	1
		選択	JPN121	Kanji Literacy III	1～4	1
		選択	JPN122	Kanji Literacy IV	1～4	1
		選択	JPN123	Japanese Culture and Society A	1～4	2
		選択	JPN124	Japanese Culture and Society B	1～4	2
		選択	JPN125	Introduction to Japanology A	1～4	2
		選択	JPN126	Introduction to Japanology B	1～4	2
	国際人の形成	選択	IHR105	留学のすすめ	1～4	2
		選択	IHR104	国際キャリア概論	1～4	2
		選択	IHR106	海外研修 I	1～4	2
		選択	IHR107	海外研修 II	1～4	2
		選択	IHR110	短期海外研修 I	1～4	1
		選択	IHR111	短期海外研修 II	1～4	1
		選択	IHR112	短期海外研修 III	1～4	1
		選択	IHR113	短期海外研修 IV	1～4	1
		選択	IHR108	海外実習 I	1～4	2
		選択	IHR109	海外実習 II	1～4	2
		選択	IHR114	短期海外実習 I	1～4	1
		選択	IHR115	短期海外実習 II	1～4	1
		選択	IHR116	短期海外実習 III	1～4	1
		選択	IHR117	短期海外実習 IV	1～4	1
専門科目 (90単位以上)	必修科目	必修	EAH104	調理学実習 I	1	1
		必修	ORC101	基礎化学 I	1	2
		必修	FOS101	食品分析学	1	2
		必修	GMC101	生化学	1	2
		必修	GEA101	解剖生理学	1	2
		必修	AHS101	基礎栄養学 I	1	2

卒業要件	区 分	必修/選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目 (90単位以上)	必修科目	必修	HPH101	社会・環境と健康Ⅰ	1	2
		必修	FOS102	食品学Ⅰ	1	2
		必修	FOS201	食品学実験Ⅰ	2	1
		必修	HPH201	公衆栄養学Ⅰ	2	2
		必修	EAH201	給食経営管理論Ⅰ	2	2
		必修	AHS301	臨床栄養学Ⅰ	3	2
		必修	AHS302	臨床栄養学実習Ⅰ	3	1
		必修	AHS303	栄養マネジメントの実践	3	2
		必修	HPH301	公衆栄養学実習	3	1
		必修	AHS304	栄養教育論Ⅰ	3	2
		必修	AHS401	臨床栄養学実習Ⅱ	4	1
		必修	AHS402	総合演習	4	2
	選択必修 (22単位以上)	選択	ORC102	基礎化学Ⅱ	1	2
		選択	EAH106	微生物学	1	2
		選択	LAM101	臨床検査学	1	2
		選択	AHS103	基礎栄養学実験	1	1
		選択	GEA201	解剖生理学実験	2	1
		選択	EAH202	微生物学実験	2	1
		選択	GMC201	生化学実験Ⅰ	2	1
		選択	FOS202	食品学Ⅱ	2	2
		選択	FOS203	食品衛生学	2	2
		選択	AHS201	応用栄養学Ⅰ	2	2
		選択	HPH202	社会・環境と健康Ⅱ	2	2
		選択	FOS204	食品学実験Ⅱ	2	1
		選択	GMC202	生化学実験Ⅱ	2	1
		選択	EAH203	調理科学実験	2	1
		選択	AHS202	応用栄養学Ⅱ	2	2
		選択	AHS203	応用栄養学実習Ⅰ	2	1
		選択	AMC205	食品バイオテクノロジー	2	2
		選択	MOB201	分子生物学概論	2	2
		選択	FOS301	食品機能学	3	2
		選択	AHS305	栄養教育論Ⅱ	3	2
		選択	EAH301	給食経営管理実習	3	1
		選択	AHS306	応用栄養学実習Ⅱ	3	1
		選択	SSE301	給食経営管理論Ⅱ	3	2
		選択	FOS303	食品検査概論	3	2
		選択	HPH302	社会・環境と健康Ⅲ	3	2
		選択	FOS306	食品衛生学実験	3	1
		選択	FOS305	食品加工学実習	3	1
		選択	HSS301	スポーツ栄養学	3	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目（90単位以上）	選択必修 (22単位以上)	選択	AHS307	臨床栄養学Ⅱ	3	2
		選択	AHS308	臨床栄養学Ⅲ	3	2
		選択	HPH303	公衆栄養学Ⅱ	3	2
		選択	ORC301	生体高分子化学	3	2
		選択	EAH302	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	3	1
		選択	AHS403	栄養教育論実習	4	1
		選択	AHS404	臨床栄養学Ⅳ	4	2
		選択	SSE401	臨地実習Ⅱ（給食経営管理論）	4	1
		選択	AHS405	臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）	4	1
		選択	HPH404	臨地実習Ⅳ（公衆栄養学）	4	1
	選 択	選択	FOS103	食品機能性分析学	1	2
		選択	HSS111	運動学	1	2
		選択	HSS112	スポーツと生理学	1	2
		選択	ECE101	エコシステム学	1	2
		選択	MOB101	分子栄養学	1	2
		選択	EAH103	調理科学	1	2
		選択	AHS102	基礎栄養学Ⅱ	1	2
		選択	EAH105	調理学実習Ⅱ	1	1
		選択	EAH102	フードコーディネート論	1	2
		選択	MOB202	分子遺伝学	2	2
		選択	GEB201	ゲノム科学	2	2
		選択	ASS201	食品流通経済論	2	2
		選択	BMS201	タンパク質科学	2	2
		選択	HSS201	運動生理学Ⅰ	2	2
		選択	HSS202	運動生理学Ⅱ	2	2
		選択	APA201	動物生理学	2	2
		選択	ORC201	生物有機化学	2	2
		選択	EAH204	調理学実習Ⅲ	2	1
		選択	FOS205	フードエンジニアリング	2	2
		選択	AMC301	遺伝子工学	3	2
		選択	AHS310	学校栄養教育の基礎	3	2
		選択	BAM301	基礎医学	3	2
		選択	EAH303	微生物生態学	3	2
		選択	HSS301	スポーツ心理学	3	2
		選択	FOS304	食品官能評価概論	3	2
		選択	FOS302	食品安全学	3	2
		選択	AHS311	学校栄養教育の実践	3	2
		選択	BAM302	臨床医学	3	2
		選択	AHS309	実践栄養教育論	3	2
		選択	SSE302	実践給食経営管理論	3	2

卒業要件	区 分	必修／選択	科目ナンバリング	科 目 名	配当学年	単位数
専門科目 (90単位以上)	選 択	選択	HPH305	実践社会・環境と健康	3	2
		選択	HSS401	スポーツ医学	4	2
		選択	AHS406	健康栄養学科総合演習Ⅰ	4	1
		選択	AHS407	健康栄養学科総合演習Ⅱ	4	1
		選択	AHS408	健康栄養学科輪講Ⅰ	4	2
		選択	AHS409	健康栄養学科輪講Ⅱ	4	2
		選択	THE402	卒業研究	4	2
		選択	THE401	卒業論文	4	2
		選択	BAM401	実践人体の構造・および疾病のなりたち	4	2
		選択	FOS401	実践食べ物と健康	4	2
		選択	AHS410	実践基礎栄養学	4	2
		選択	AHS411	実践応用栄養学	4	2
		選択	AHS412	実践臨床栄養学	4	2
		選択	HPH406	実践公衆栄養学	4	2

教 職 科 目	選択	EDU103	教職概論	1	2
	選択	EDU104	教育学概論	1	2
	選択	EDU101	教育の制度と経営	1	2
	選択	EDP201	教育心理学	2	2
	選択	EDU102	教育課程論	1	2
	選択	EDU204	道徳教育論	2	2
	選択	EDU203	特別活動の理論と方法	2	2
	選択	EDU201	教育方法論（情報機器及び教材の活用を含む）	2	2
	選択	EDU205	生徒指導論	2	2
	選択	EDP202	教育相談	2	2
	選択	EDU401	教職実践演習（栄養教諭）	4	2
	選択	ESS401	栄養教育実習（事前・事後指導を含む）	4	2



2016年度入学生用

食環境科学部健康栄養学科 教育課程表

			1		2		3		4		
			授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	授業科目	春 秋	
基 盤 教 育 科 目 (20)	共 通 教 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	●日本語Ⅱ	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								
	外国人留 学生は6 選択 必修 (2) 外国人 留学生 は選択	●日本語Ⅰ	1								
		●日本語と日本社会	1	TOEIC演習	1＊1	●日本語と日本文化	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	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	English for Academic Purposes A Listening/Speaking	2	Pre-Study Abroad College Study Skills	1＊1	Pre-Study Abroad Basic Academic Writing	1＊1	Business English Communication	1＊1		
		English for Academic Purposes B Reading/Writing	2			Pre-Study Abroad Academic Essay Writing	1＊1				
	日 本 語 科 目	(協定校並びに海外学生交換コンソーシアム加盟大学等からの留学生に対する日本語・日本文化科目)									
		Integrated JapaneseⅠ	4	Japanese Reading and CompositionⅠ	1	Kanji LiteracyⅠ	1				
		Integrated JapaneseⅡ	4	Japanese Reading and CompositionⅡ	1	Kanji LiteracyⅡ	1				
		Integrated JapaneseⅢ	4	Japanese Reading and CompositionⅢ	1	Kanji LiteracyⅢ	1				
		Integrated JapaneseⅣ	4	Japanese Reading and CompositionⅣ	1	Kanji LiteracyⅣ	1				
		Project WorkⅠ	1	Japanese Listening ComprehensionⅠ	1	Japanese Culture and Society A	2				
		Project WorkⅡ	1	Japanese Listening ComprehensionⅡ	1	Japanese Culture and Society B	2				
		Project WorkⅢ	1	Japanese Listening ComprehensionⅢ	1	Introduction to Japanology A	2				
		Project WorkⅣ	1	Japanese Listening ComprehensionⅣ	1	Introduction to Japanology B	2				
国際人の形成		留学のすすめ	2	短期海外研修Ⅰ	1	海外実習Ⅰ	2	短期海外実習Ⅲ	1		
		国際キャリア概論	2	短期海外研修Ⅱ	1	海外研修Ⅱ	2	短期海外実習Ⅳ	1		
		海外研修Ⅰ	2	短期海外研修Ⅲ	1	短期海外実習Ⅰ	1				
		海外研修Ⅱ	2	短期海外研修Ⅳ	1	短期海外実習Ⅱ	1				

		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 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 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 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 (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ト論	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、P99を参照してください。

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

(開講学期は変更となる場合があります)

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。

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. LEAP (Learning English for Academic Purposes)
3. Toyo Global Leader (TGL) プログラム
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 (IP)	TOEFL (PBT・ITP)	TOEFL (iBT)	認定科目と単位数
認定基準	準1級以上	A級以上	990～645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）

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. LEAP (Learning English for Academic Purposes)

リープ LEAPは、将来海外留学を目指す学生を主な対象とし、留学に必要な英語力を習得することおよびTOEFLのスコアアップを目標とした英語プログラムです。授業は英語で行われるため、内容を理解し、学修到達目標を達成するためには、ある程度の英語力が求められます（TOEFL420点以上が目安）。履修修得した単位は、卒業単位に認められます。

LEAPは大きくEAPとPSAに分かれます。

(1) EAP (English for Academic Purposes)

リーディング／ライティング（週2コマ）、リスニング／スピーキング（週2コマ）の技能ごとに、科目の内容が分かれています。

(2) PSA (Pre-Study Abroad)

すでに留学が決まっている学生あるいはTOEFLで高得点を取得している学生（TOEFL ITP500点以上が目安）が受講可能です。留学先での勉強や学生生活をより実り多いものとするために必要なスキルを学ぶための留学準備コースです。

3. Toyo Global Leader (TGL) プログラム

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

1. 認定要件

下記のとおり、ランクごとに認定要件が設定されています。

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

2. 認定要件について

(1) 英語能力

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

ます。

(2) 外国語による授業科目の修得

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

(3) 英語での卒業論文等執筆

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

(4) 海外留学・インターンシップ

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

(5) 海外アクティビティ

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

(6) 東洋グローバルリーダーキャンプ

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

(7) Toyo Global (TG) ポイント

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

●●詳細はToyoNet-ACEを確認してください●●

ログイン⇒「TOYO GLOBAL DIAMONDS（国際交流情報）」コース⇒「東洋グローバルリーダープログラム」

【TGLプログラムの仕組み】

一度の取り組みで複数の認定要件に当てはまる場合があります。

<例>

東洋グローバルリーダーキャンプに参加した。

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

<例>

交換留学で1年間海外渡航 (TOEFL550点を保有)。

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

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

認定要件	結 果
(1) 英語能力	⇒ 認定 (TOEIC730点に換算)
(2) 外国語による授業科目の修得	⇒ 11単位加算
(4) 海外留学・インターンシップ	⇒ 要件クリア
(5) 海外アクティビティ	⇒ 要件クリア
(7) Toyo Global (TG) ポイント	⇒ 35ポイント付加

【TGLプログラム問い合わせ先】

国際部 国際連携本部事務課 (白山キャンパス 甫水会館1階)

TEL : 03-3945-8549

E-mail : ml-tgl@toyo.jp

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。下記の基準を満たす各学科・各学年の上位10名程度を「成績優秀者」として選出し、翌年度4月のオリエンテーション時（4年生のみ卒業証書授与式時）に表彰します。

（成績優秀者選出基準）

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

※GPA制度を適用し、当該年度のGPA2.5以上を考慮します。

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

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、社会における物事の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「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（中級・上級）

1. 教職課程（教育職員免許状）

教職課程を学ぶにあたって

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

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

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

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

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

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

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

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

食環境科学科における理科教員養成の理念

（食環境科学科フードサイエンス専攻）

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

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

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

（食環境科学科スポーツ・食品機能専攻）

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

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

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

1) 教育職員免許状について

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

食環境科学部で取得できる教育職員免許状は次の表のとおりです。

学科	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P92・93)
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。P84～P89の本学における「免許法施行規則第66条の6に定める科目」「教職に関する科目」「教科に関する科目」「栄養に係る教育に関する科目」一覧表で確認してください。

3) 教員免許状更新制について

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

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

4) 教職課程登録料について

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

なお、登録料の区分、徴収対象、徴収額および有効期間は以下の通りとなります。

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

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

5) 教職の履修登録について

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

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

〈表 1〉「免許法施行規則第66条の6に定める科目」一覧表

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

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

※（ ）内は、単位数です。

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

※（ ）内は、単位数です。

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

〈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			
	現代物理			
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	
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		
	現代生物学			
生 物 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)		○生物学実験		
地 学	○地学Ⅰ	○地学Ⅱ		
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〉「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			
	現代物理			
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	
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		
	現代生物学			
生 物 学 実 験 (コンピュータ活用を含む。)		○生物学実験		
地 学	○地学Ⅰ	○地学Ⅱ		
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（栄養一種）（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			○学校栄養教育の基礎	
幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項				
食生活に関する歴史的及び文化的事項				
食に関する指導の方法に関する事項			○学校栄養教育の実践	
「栄養に係る教育に関する科目」必要単位数	栄養教諭 1 種 ： 4 単位以上			
免許取得のための必要単位数の合計（教職＋栄養）	栄養教諭 1 種 ： 2 8 単位以上 （教職に関する科目 2 4 単位＋栄養に係る教育に関する科目 4 単位）			

6) 教育実習（栄養教育実習）について

教育実習（栄養教育実習）は、大学で学んだ教育理論や技術をもとに、実習校（中学校・高等学校）での実習を通じて、教育の意味や学校教育の全領域について学習するものです。「教育実習Ⅰ（事前・事後指導を含む）」（3週間以上実習対象者）、「教育実習Ⅱ（事前・事後指導を含む）」（2週間実習対象者）、「栄養教育実習（事前・事後指導含む）」（栄養教諭1種免許状取得希望者対象）は、4年次に履修する。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①～⑨の条件を満たしていなければなりません。

この条件がひとつでも欠けると、教育実習に参加することはできません。

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

（2）栄養教育実習参加条件（健康栄養学科）

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

この条件がひとつでも欠けると、栄養教育実習に参加することはできません。

- ①教壇に立って授業を行うに必要な学力を有すること。
- ②栄養教育実習指導教員の指導のもとに、栄養教育実習生としてふさわしい行動のとれる人物であること。
- ③本学の規則に反し、または学生の本分に反する行為を行い、処分を受けたことがない学生。
- ④3年次終了の時点で卒業に必要な単位数を**105単位以上**修得し、総合演習受講条件を満たしていること。
- ⑤3年次終了の時点で、以下の2つの条件をともに満たしていること。
 - (i)「教職概論」、「教育心理学」、「教育学概論」、「教育の制度と経営」、「教育課程論」、「道德教育論」、

「教育方法論（情報機器及び教材の活用を含む）」、「特別活動の理論と方法」、「生徒指導論（進路指導論を含む）」、「教育相談」、10科目のうち、6科目以上の単位を修得済みであること。

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

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

⑦大学を含む関係諸機関との手続きを不備なく行っていること。

⑧大学の行う定期健康診断を受診していること。

⑨栄養教育実習料（含む保険料）を納入していること。

（3）教育実習（栄養教育実習）のスケジュール

<2年次>

春季休暇前

春季休暇中にやっておくことについて説明



<3年次>

4月上旬

教育実習事務手続説明会 次年度教育実習予定校確保（内諾）についての説明

（オリエンテーション期間中）



4月以降

教育実習校への内諾依頼（各自出身校等へ次年度実習の依頼に行くこと）



9月中旬

教育実習受入内諾書の確認
教育実習希望調書の提出（東京都立学校希望者のみ）



1月

教育実習校の発表

<4年次>

4月上旬

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



4月中旬

教育実習料振込



5月上旬

教育実習打ち合わせ日、実習期間、教科等最終確認



実習終了後
1か月以内

教育実習日誌の提出

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

7) 介護等体験について（食環境科学科のみ対象）

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

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

（1）参加条件

以下の条件を1つでも満たさない場合は、介護等体験に参加できません。

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

（2）体験日程・体験先

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

①日程

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

②体験先

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

<特別支援学校>

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

<社会福祉施設>

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

（3）内容

- ・学校、施設の利用者の介護・介助（入浴・排泄等含む）

- ・学校、施設の利用者との交流（話し相手）、学習活動の指導・援助
 - ・学校、施設が実施する行事（学園祭・バザー・遠足、サークル活動等）の補助
 - ・学校、施設の掃除、洗濯等の作業
- 特別支援学校事例・・・授業参観・作業学習補助・学校行事補助等（プール実習・マラソン大会等）
- 社会福祉施設事例・・・車椅子補助・点字の勉強・送迎バスへの添乗・サークル活動の補助等

（４）介護等体験に関するスケジュール

< 2 年次 >

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



2 月下旬 群馬県教育委員会へ一括申し込み



< 3 年次 >

4 月上旬 はしか抗体検査結果証明書提出（新学期教職ガイダンス時）



5 月下旬 特別支援学校受入決定発表（掲示）



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



6 月下旬 群馬県および埼玉県社会福祉協議会へ一括申し込み



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



体験終了後
2 週間以内 介護等体験日誌の提出

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

8) 教職実践演習について

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

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

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

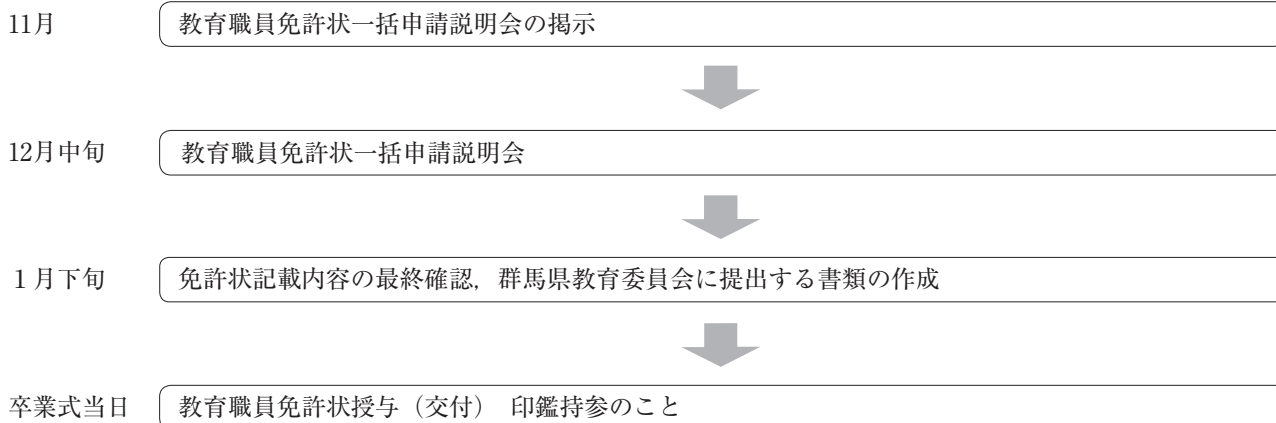
9) 教育職員免許状一括申請について

教育職員免許状に必要な単位を修得した学生は、教育免許状の取得が見込まれる年度に教育職員免許状申請の手続きをする必要があります。通常は大学を通して教育職員免許状の申請（以下一括申請）を下記のスケジュールに従って行います。

これらの手続きを怠った場合は、卒業時に教育職員免許状が授与されなくなるので注意してください。

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教育委員会（通常は都道府県庁の教育職員免許状を発行する部署）

＜申請に必要な書類・受付時期・免許状発行日＞

申請先によって異なるので各自で問い合わせてください。

10) 休学および留学等で長期間大学へ通学することができない場合について

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

11) 教員採用試験について

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

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

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

（1）公立学校の教員採用

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

（2）私立学校の教員採用

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

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

12) 教員採用に関する支援について

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

2. 食品衛生管理者および食品衛生監視員（任用資格）

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

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

食環境科学部は、食品衛生管理者養成施設として厚生労働大臣の登録を受けているので、各学科（専攻）で指定された科目を修得することで国家資格の任用資格を得ることができます。（P97～P99参照）

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

食品衛生管理者・食品衛生監視員になるまで

< 1 年次春学期 >

4 月上旬

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

< 1 年次～ 3 年次 >

9 月中旬

3 月中旬

各学期の成績発表期間にToyoNet-Gで単位修得状況の照会

< 4 年次 >

卒業式当日

コースの既定単位充足者へは修了証授与

< 4 年次～卒業後 >

卒業後

食品衛生管理者：関連する職務に就業することで、食品衛生管理者とされます。

10～11月頃

食品衛生監視員：厚生労働省検疫所食品衛生監視員（専門行政職）採用試験を受験

合格者は全国主要海港・空港の検疫所に配属

- 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格は「食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻またはスポーツ・食品機能専攻」、「食環境科学部健康栄養学科」で所定の課程を全て履修した卒業生であること。
- 編入学により入学した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格を取得することはできない。
- 転入学により入学した学生が資格を取得する場合は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の登録養成施設」として登録された学校の養成課程からでないと認めない。また、登録養成施設であっても既に取得した単位が当学校の科目内容と一致しなければ、資格取得に必要な単位数と認めない。

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻

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

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

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

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

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

食環境科学部食環境科学科スポーツ・食品機能専攻

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

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

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

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

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

食環境科学部健康栄養学科

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

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

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

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

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

3. フードスペシャリスト

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

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

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

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

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

〈食環境科学科フードサイエンス専攻〉

1. 必修科目

区 分	必修科目（単位数）	配当学年
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト特別講義（2）	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	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		
	選択必修	修	無機化学 有機化学Ⅰ	2 2	公衆衛生学 機器分析 フードエンジニアリング 物理化学 生物有機化学 食品化学	2 2 2 2 2 2	生物資源利用学	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	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		
	選択必修	修	基礎化学Ⅱ 無機化学 有機化学Ⅰ	2 2 2	有機化学Ⅱ 有機化学Ⅲ 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		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		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				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（中級・上級）

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

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

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

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



Ⅳ 学籍および納付金

(学籍異動に関する手続き)

1. 学籍（学籍異動に関する手続）

学 籍

○二重学籍の禁止

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

○在学年限（学期数）

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

○変 更 届

卒業に必要な単位を修得するために連続して在学できるセメスター（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。

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

主な変更届と必要な書類は以下のとおりです。

変 更 事 項	提出時に必要な書類等
本人氏名変更（改姓・改名）	戸籍抄本
本人住所変更 （電話番号の変更も含む）	〈外国籍の場合は登録原票記載事項証明書〉
通学区間変更	
保証人変更	保証人の署名・捺印
保証人住所変更 （電話番号の変更も含む）	
保証人勤務先変更	
緊急時連絡人変更	
本籍地変更	住民票（ただし本籍の記載のあるもの）、または戸籍抄本

学 生 証

本学の就学手続きを完了した学生に、学生証を交付します。（学則第29条）

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

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

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

○有効期間

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

○有効期間の更新

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

○返 還

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

○再 発 行

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

※紛失した場合……板倉事務課窓口に分失届を提出し、再発行を受けてください。

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

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

※いずれの場合も再発行手数料(2,000円)が必要です。

○暗証番号(パスワード)

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

学 籍 番 号

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

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

学籍番号(10桁)

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

↓

学 科	コード
食環境科学科 フードサイエンス専攻	1 C 1 1
食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻	1 C 1 2
健康栄養学科	1 C 2 0

入学年度
(西暦下2桁)

入学月

4月…0
10月…1

番号 (001～)

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、大学の許可を得て休学することができます。(学則第35条)

○休学期間

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

○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の場合もあります。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、大学の許可を得て再入学することができます。(学則第38条3項)

○手 続 き

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

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

○納付金

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

○履修方法

転 部 ・ 転 科

○転部・転科試験の手続き

○納 付 金

編入学・転入学

編 入 学

○手 続 き

○納 付 金

○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の場合もあります。また、学科教育課程表も原則として入学年度のものを適用しますが、大きく変わっている場合には、再入学する学年の学科教育課程表が適用される場合があります。

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

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。

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。

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)

*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/>

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。

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の場合もあります。また、学科教育課程表も編入学する入学年度のものを適用となります。

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

項 目	板倉事務課	備 考
休学許可願	窓口で指示	許可願用紙使用
退学許可願	〃	〃
退学からの再入学許可願	〃	〃
除籍からの再入学許可願	〃	〃
転部・転科願	〃	志願書使用

2. 納付金に関する取扱

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

納入期間について

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

納入方法について

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

*発行方法が変更となった場合は、掲示でお知らせします。

V そ の 他

1. 海外留学・国際交流プログラム
2. 板倉キャンパスの情報環境について

1. 海外留学・国際交流プログラム

海外留学プログラムの概要

本学には、休学することなく留学できるプログラムとして、「交換留学」「認定留学」「協定校語学留学」「短期語学セミナー」があります。

プログラムの概要は以下のとおりです。

プログラム名	①交換留学	②認定留学	③協定校語学留学	④短期語学セミナー
留 学 形 態	学部留学	学部留学	語学留学	語学留学
期 間	1 学期（※） または1 年	1 学期または1 年	3 または6 ヶ月	1 ～ 2 ヶ月間
出 発 時 期	第Ⅰ期：2～3月 第Ⅱ期：8～9月	留学先大学により 異なる	春学期：2～3月 秋学期：8～9月	夏季および 春季休暇中
語 学 条 件	あり		なし	
単 位 認 定	申請可能			
東洋大学留学奨学金 （給付型）	あり			なし
東洋大学海外留学 促進奨学金 （給付型）	グローバル リーダー型	アクティブ型		ファースト ステップ型

※アメリカ・ISEP留学のみ

・上記全てのプログラムは単位認定の申請が可能です。

単位認定については、教務担当窓口へお問い合わせください。

東洋大学独自の奨学金

東洋大学では、海外での留学、ボランティア、インターンシップの支援を目的とし、東洋大学独自の留学のための奨学金を設けています。

1. 東洋大学留学奨学金（給付型・申請不要）

留学が決定した交換留学生・認定留学生、全員に給付されます。給付額は、交換留学奨学金が本学の年間授業料相当額（留学期間が1学期の場合は半額）、認定留学奨学金は本学の授業料半額相当です（留学期間が1学期の場合は1/4）。協定校語学留学奨学金は、出願時に所定の語学条件を満たした場合、本学の授業料1/4相当額が給付されます。授業料減免を受けている場合は、減免後の授業料相当額が支給されます。いずれの奨学金も申請不要です。

2. 東洋大学海外留学促進奨学金（給付型・要申請）

奨学金申請時の語学力に応じ、海外の留学、ボランティア、インターンシップ等に参加する学生を対象に給付される奨学金です。留学の種類によりグローバルリーダー型、アクティブ型、チャレンジ型、ファーストステップ型の4つのタイプから選べます。「グローバルリーダー型」をのぞき1. 東洋大学奨学金と併給可能です。また、海外留学促進奨学金は上記の他にも対象プログラムがあります。支給金額お

よび出願方法は奨学金の種類や語学スコアによって異なりますので、詳細は国際教育センターのホームページや募集要項等で確認してください。

「留学の手引き」(留学費用や奨学金申請手続きなどの留学前準備)

留学に係る費用や協定校の詳細情報、申請可能な奨学金の種類、留学前の手続きなど、具体的な説明や予め知っておくべき留學生活の基礎知識などについて、1冊にまとめた「留学の手引き」が毎年刊行されます。

- ・ 本学の学費とは別に、留学プログラムの参加費がかかります。
- ・ 留学プログラム内容、奨学金などは、年度により変更することがあります。

「留学の手引き」などの冊子物を参照するとともに、国際教育センター窓口、国際教育センターのホームページ等で留学する年度の情報を確認してください。

「留学の手引き」(毎年4月：国際教育センター発行)

「国際交流プログラムパンフレット」(毎年4月発行：国際教育センター発行)

以下のURLを参照ください。

ホームページURL <http://www.toyo.ac.jp/life/15/22>

各種語学プログラムの詳細

①交換留学

本学が学生交換協定を締結している協定校あるいは海外学生交換コンソーシアムに加盟する大学等へ、1学期(※)または1年間留学するプログラムです。原則、留学先大学の正規課程の授業を履修し、授業料は原則免除となります。東洋大学では、82大学(2015年11月現在)と学術交流協定を締結し、またISEP(アイセップ)、UMAP(ユーマップ)の2つのコンソーシアムに加盟しています。1学期または1年の長期留学で、自分の可能性を広げたい、海外の大学でじっくり勉強し、専門分野の知識を深めたい学生にお勧めします。

※アメリカ・ISEP留学のみ

応募資格

出願時において、以下の3点を満たしていること。

- (1) 本学の学部、大学院生であり、GPA2.00以上であること。

※学部4年生は、本学大学院受験予定であること。なお出願時に成績発表前である学生はGPAを問わない。

- (2) 留学意欲が充分にあり、留学先大学で生活、勉強することができるレベルの語学能力を有すること。

- (3) 志望する留学先大学の語学条件を満たしていること。

募集概要

留学先大学・募集人数は、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教育センターホームページにて確認してください。

【参考】2016年度交換留学募集概要

留 学 先	【第Ⅰ期（2～3月出発）】 オーストラリア・韓国 【第Ⅱ期（8～9月出発）】 アイルランド、アメリカ、イギリス、カナダ、オランダ、スイス、台湾、中国、ドイツ、フランス、ブルガリア
募 集 人 数	【第Ⅰ期】30名程度 【第Ⅱ期】100名程度
出願受付時期	【第Ⅰ期】7月 【第Ⅱ期】11月
選 考 方 法	書類審査・面接審査

対 象 奨 学 金

- ・東洋大学交換留学奨学金（交換留学生全員へ支給されます。申請不要）
- ・東洋大学海外留学促進奨学金「グローバルリーダー型」（対象者には大学から通知します。申請不要。交換留学奨学金とは併給不可。）

②認定留学

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。大学への出願・入学手続きは原則として各自で行ないますので、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。

応 募 資 格

国際教育センターへの出願時において、以下の2点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）留学先大学からの入学許可書を入手していること。

募 集 概 要

留 学 先	学位授与権のある海外の大学の中から、自由に選べます。 ※大学附属の語学学校、短期大学、専門学校等は不可。
募 集 人 数	15名程度
出願受付時期	春学期終了後に出発する場合（8～9月留学開始）：4月15日 秋学期終了後に出発する場合（2～3月留学開始）：11月15日 それ以外の時期に出発する場合：出発日の5ヵ月前 （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。） ※申請期日が窓口閉室の場合、その翌日を期日とする。
選 考 方 法	書類審査・面接審査

対 象 奨 学 金

- ・東洋大学認定留学奨学金（認定留学生全員に支給されます。申請不要）
- ・東洋大学海外留学促進奨学金「アクティブ型」（要申請）

教務課窓口での事前相談について

交換留学および認定留学をすることが決定した学生は、留学終了後、最短で卒業およ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（継続履修および学年進行に関わる科目、帰国後の授業・成績等）について、必ず履修登録前に教務課窓口で相談してください。

③協定校語学留学

応募資格

協定校語学留学とは、本学の海外協定校が運営する語学学校へ3または6ヶ月間留学するプログラムです。語学力の向上を目的とし、語学を学びながら異文化体験をします。

出願時において、本学の学部1～3年生であること。
※語学力は問いません。

研修先・内容

留学先大学・募集人数は、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教育センターホームページにて確認してください。

【参考】過年度協定校語学留学募集国・募集人数

春学期	アイルランド（20名）、アメリカ（25名）、イギリス（20名）
秋学期	アイルランド、アメリカ、イギリス、カナダ（各コース20名）

対象奨学金

東洋大学協定校語学留学奨学金（出願時に所定の語学基準を満たした方へ支給。申請不要）
東洋大学海外留学促進奨学金「アクティブ型」（要申請）

④短期語学セミナー

応募資格

本学の学部、大学院生であること。
※語学力は問いません。

研修先・内容

募集年度の「国際交流プログラムパンフレット」または国際教育センターホームページにて確認してください。

【参考】過年度実施国・募集人数

夏季	アメリカ、イギリス、カナダ（各コース30名）
春季	アイルランド、アメリカ、オーストラリア、中国（各コース30名）

対象奨学金

東洋大学海外留学促進奨学金「ファーストステップ型」（要申請）

海外インターンシップ・ボランティア

世界の企業でグローバルに働くための英語力・異文化理解・社会人マナーなどの社会人基礎力を育成することを目的とし、海外インターンシップ・ボランティアプ

応募資格

プログラムを実施しています。本プログラムでは、語学力の向上に加え、各国の経済状況や文化風習の違いを“働く”という社会経験を通じて体験し、今後の学生生活とキャリア形成に生かすことができます。

本学の学部、大学院学生であること。

コースにより資格・条件あり（語学レベル等）。

研修先・内容

実施期間：夏季・春季休暇期間中（3～5週間）

実施コース

- ① ツーリズム・マネジメント・インターンシップ～海外拠点業務研修～（ニュージーランド・マレーシアほか）
- ② オーストラリア・ブリスベン 小学校ティーチングアシスタントインターンシップ
- ③ スペイン・セビリア フラメンコ博物館インターンシップ（夏季のみ）
- ④ カナダ・ケローナ インターンシップ～企業ビジネス研修～
- ⑤ USA・LA “グローバルキャリア” インターンシップ
- ⑥ USA・ポートランド オーガニックレストラン&ケータリングインターンシップ（夏季のみ）
- ⑦ USA・シアトル インターンシップ
- ⑧ USA・グレイシャー国立公園 ホテルインターンシップ（夏季のみ）
- ⑨ USA・アラスカ ツーリズムインターンシップ（夏季のみ）
- ⑩ USA・シアトル ボランティア研修
- ⑪ USA・サンディエゴ ボランティア研修
- ⑫ オーストラリア・シドニー 幼児教育ボランティア
- ⑬ カナダ・バンクーバー 幼児教育ボランティア
- ⑭ オーストラリア・ブリスベン 自然環境保護ボランティア ほか

※実施コースおよび名称は変更になる場合があります。詳しくは、国際教育センターホームページで確認してください。

対象奨学金

東洋大学海外留学促進奨学金「チャレンジ型」（要申請）

◎語学セミナー・留学制度に関する問い合わせ

国際教育センター（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 0276-82-9139

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

2. 板倉キャンパスの情報環境について

(1) ネットワーク利用について

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

(2) パソコン・ネットワークの利用場所について

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

・2207教室	学生ブースには60台のWindowsデスクトップパソコンを備えています。また、ビデオやDVD、CD、書画カメラなどの視聴覚機器を使用して、多角的な語学授業を行うマルチメディア教室です。 オンラインでのTOEIC学習用ソフト“Alc Net Academy2”も稼動しています。
・図書館 コンピュータ・コモンズ	Windowsパソコンが28台設置されています。PC教室（2208・2209）での個人利用と同じ目的・方法で利用可能です。開放時間は、月～金曜日の8：45～19：00、土曜日の8：45～16：00です。その他に貸出用ノートPCもあります。詳しくは図書館で確認してください。
・情報コンセント	机上や教室の壁に設置されている情報コンセントに、ノートパソコンを学内LANに直接つないでネットワークを利用できますが、LANケーブルが必要になります（利用者の自己負担になります）。 利用方法や利用場所については、掲示やホームページでお知らせします。
・無線LAN	無線LAN機能付きのパソコンで、板倉キャンパス内では「いつでもどこでも」インターネットにアクセスすることができます。
学外での利用	各自でインターネットに接続する環境を用意すれば、国内外を問わずToyoNetの電子メールを利用できます。教員・学生間の連絡などに活発に利用されています。

（３）サポート窓口

PC教室の利用やToyoNetメールについての相談に対応しています。

板倉情報準備室

受付時間 月～金：9：30～18：30

土：9：30～12：30

（４）パソコン・ネットワーク利用

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

教 員 紹 介(プロフィール)

オフィスアワーについて

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

1. オフィスアワーとは

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

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

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

2. オフィスアワーの活用方法

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

※ここに記載されている内容は2016年4月時点のものです。



教授 大熊 廣一
OKUMA. Hirokazu

1号館3階第17研究室

主な担当科目
基礎化学, フードエンジニアリング, 食品技術者と倫理

学位
工学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

食品の偽装表示や残留農薬など, 食品産業界ではさまざまな問題が発生し, 食品の安全性, 食品の品質には強い関心が寄せられている。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。

オフィスアワー
木曜日 11:30~13:15



教授 上條 賢一
KAMIJO. 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）を伴うはずです。脳の異常, 機械類の金属破断, 大地震, 火山噴火などあらゆる分野において, この前兆現象を事前に捉えることができれば, 病気・事故・災害を食い止める手立てとなるかも知れません。

オフィスアワー
春学期: (水) 第2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 宮西 伸光
MIYANISHI. Nobumitsu

1号館3階第41研究室

主な担当科目
食品化学, 機能食品科学

学位
博士（水産学）

自己紹介, 学生へのメッセージ

「食」は、生命が生き続ける為の「主要3要素」の1つであり、生命の誕生とはすなわち、物質の取り込み（食）が行われた瞬間の事を意味しており、「食を科学する」という事は、「生命の本質を科学する」という事に他ならない。「糖」は最も多くの食品に入っている成分と言っても過言ではない。それは、「糖」というものが生命にとって無くてはならない重要な成分であるという事を暗に示している。また一方では、「糖」はエネルギー源として利用されるばかりではなく、「糖鎖」という形態をとる事によって、生体内の様々な物質の行き先を決める役割を果たしていたり、細胞同士の情報交換や、病原菌やウイルスの感染に関係していたり、生命の様々なコミュニケーションの場において活躍している。生命が何故、生きるために「糖」や「糖鎖」というものを必要とするのか、必要だったのか、そして採用されたのか。我々の研究室では「糖の本質の探究」を行っています。しかしながらそれは、我々が生命の神秘を知りたくて、その探求の糸口が、たまたま「糖」というものであっただけなのだろう、と思う人がいるかも知れない。だが、それは否である。我々は、これまでの先駆者である多くのグライコバイオロジスト達が得た膨大な「糖」に関する知見から、そこにはきっと生命誕生の瞬間や、一様ではない生命進化の場面場面の一つ一つが「糖進化」という言葉に置き換えられるかどうか分からないが、そこには生命の神秘を知るに最も相応しい理解が、実に繊細かつ精密に、如実に存在していると信じてやまないものである。

オフィスアワー
水曜日 12:40～13:20



教授 矢野 友啓
YANO. Tomohiro

1号館3階第36研究室

主な担当科目
プロバイオティクス, 基礎細胞生物学

学位
薬学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

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

オフィスアワー
春秋学期共 月曜日 12:00-13:00



教授 吉江 由美子
YOSHIE. Yumiko

1号館3階第42研究室

主な担当科目
食品学概論, 食品分析学概論, 食品官能評価概論

学位
博士(水産学)

自己紹介, 学生へのメッセージ

よく遊び, よく学べ, でメリハリのついた日々をおくりましょう。

オフィスアワー
月曜日昼休み



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。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。高校は教えてもらうという受動的な要素が強くあります。しかし, 大学は自分で考え, 動くという主体性が求められます。

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

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

オフィスアワー
水曜 12:40~14:30



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
秋学期 水曜 2限 (在室時はいつでも)



准教授 玉岡 迅
TAMAOKA. Jin

1号館3階第18研究室

主な担当科目
基礎微生物学, 食品微生物利用学

学位
農学博士

自己紹介, 学生へのメッセージ

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

オフィスアワー
月曜 15:00~16:00



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%もの血液が静脈に貯留しています。この貯留血液が必要に応じて心臓に還されることで、心臓から全身に滞りなく血液が送り出され、皆さんの身体活動が可能となっています。私は、中でも特に、運動を行ったときや、暑い環境にさらされ体温が上昇したときに、静脈の血管や血流がどのような振る舞いをするのかについて興味を持っており、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

木曜 13：00～14：00

食環境科学部健康栄養学科



教授 五十嵐 博久
IGARASHI. Hirohisa

1号館2階第53研究室

主な担当科目
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
水曜日 3時限目



教授 近藤 和雄
KONDO. Kazuo

1号館3階第65研究室

主な担当科目
基礎医学，臨床医学

学位
医学博士

自己紹介，学生へのメッセージ

食物と人体の関係に興味のある学生諸君の来訪を待っています。

オフィスアワー
月曜日 12:40～13:20



教授 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，生活習慣としての栄養・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。

オフィスアワー
春・秋とも 火曜日 12:40～13:40



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いうところでしょうか。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
水曜日 12：45～14：00



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事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
水曜 12：40～13：20



教授 角田 伸代
TSUNODA. Nobuyo

1号館3階第66研究室

主な担当科目
臨床栄養学Ⅰ，Ⅱ，Ⅲ，Ⅳ，臨床栄養学実習Ⅰ，Ⅱ

学位
博士（栄養学）

自己紹介，学生へのメッセージ

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

オフィスアワー
研究室前の掲示でお知らせします。



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、Ⅱ、応用栄養学実習、スポーツ栄養学、生命倫理学

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2014年4月から本学の教員となった新任教員です。よろしくお願いします。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

木曜 12:40~13:20（春、秋共通）その他随時



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 12:40~13:30



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した。

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。

よろしくお願いします。

オフィスアワー

春学期、秋学期ともに 月 12:05~12:45



准教授 飯島 久美子
IIJIMA. 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

春学期 金曜日 12:40~13:20 秋学期 木曜日 12:40~13:20



准教授 井上 広子
INOUE. Hiroko

1号館3階第67研究室

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

学位
博士(食品栄養学)

自己紹介, 学生へのメッセージ

これまで静岡県立大学で栄養教育学分野における研究を中心に行ってきました。ヒトが健康で長生きできるための研究を栄養学的見地から探求し, 社会に還元・応用できる研究成果をあげたいと思っています。また東洋大学の学生さんが食と栄養のスペシャリスト, 管理栄養士として社会の第一線で活躍できるよう尽力したいと思っています。

オフィスアワー

研究室前の掲示でお知らせします。



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⁺やK⁺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 12:40-13:20



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。

学生の皆さんにも英語にまつわる文化・文学の奥深さ、楽しさを味わってもらいたいと願っています。そのために、興味のある題材について好みのメディアを活用して普段から英語に触れることを勧めています。短時間でも毎日コツコツ学習を続けることで着実な力が備わり、TOEICスコアなど客観的な指標にも表れるはずだと信じています。

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 **岩崎 博貴**
IWAZAKI. Hiroki

学位
学士（栄養学）

自己紹介・学生へのメッセージ

私は管理栄養士養成校を卒業後1年間、病院の給食施設に勤務しておりました。その後、現職である実習指導助手を務めています。大学生活や実際の給食現場で学んだことや悩みなどを活かして、私から皆さんにアドバイスできることがあるかもしれません。何かありましたら気軽に訪れてください。

また、管理栄養士は「食のスペシャリスト」です。食はヒトが生きるうえで必ず必要なものとなっています。これから管理栄養士を目指していく皆さんが食に対して高い関心・意識、積極性を持って学んでいくことを期待しております。



助手 **小嶋 友樹**
KOJIMA. Tomoki

学位
学士（医療栄養学）

自己紹介・学生へのメッセージ

皆さんとは主に学内の実験実習を通じて関わることになるかと思います。これからここで学んでいくことは皆さんにとって将来に直結するものであると同時に、管理栄養士として職に就いたときになくてはならない知識や技術ばかりです。これから学内の実験・実習や臨地実習、国家試験など学年があがるにつれ大変になるかと思いますが、栄養学という専門的な分野を難しく捉えず、楽しみながら勉強していただけたらと思います。

私自身、学生時代に学んできたことを活かし、実験や実習だけでなく、大学生活においても皆さんの力になれるようサポートしていきます。わからないこと、不安に思うことなどあれば気軽に声をかけてください。

また、大学での四年間は長いようで短いです。もちろん勉強も大切ですが、せっかくの大学生活なので悔いの残らないよう、有意義なキャンパスライフをお過ごしください。



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。

食環境科学部（助教）



助教 **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ずに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。

オフィスアワー
火曜日 12:40~13:20



助教 **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

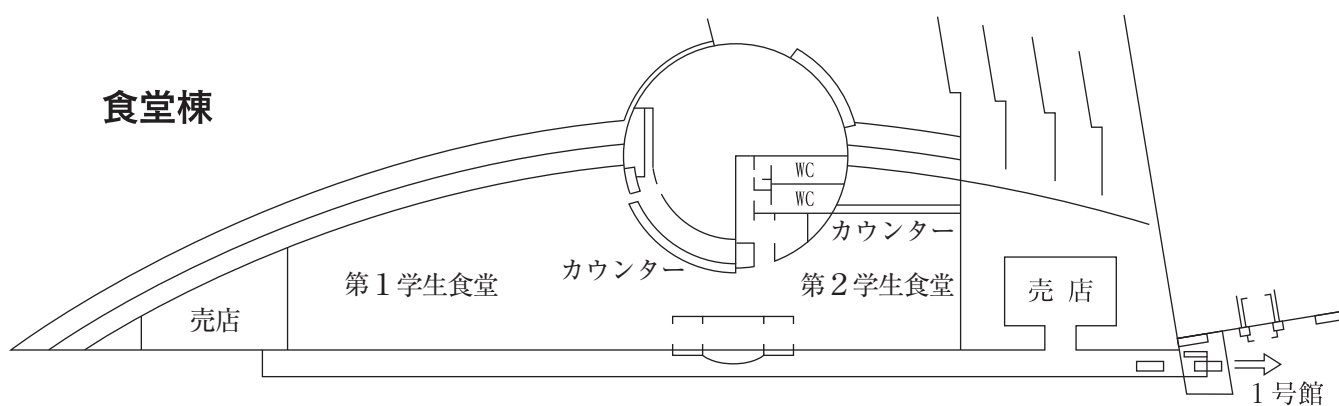
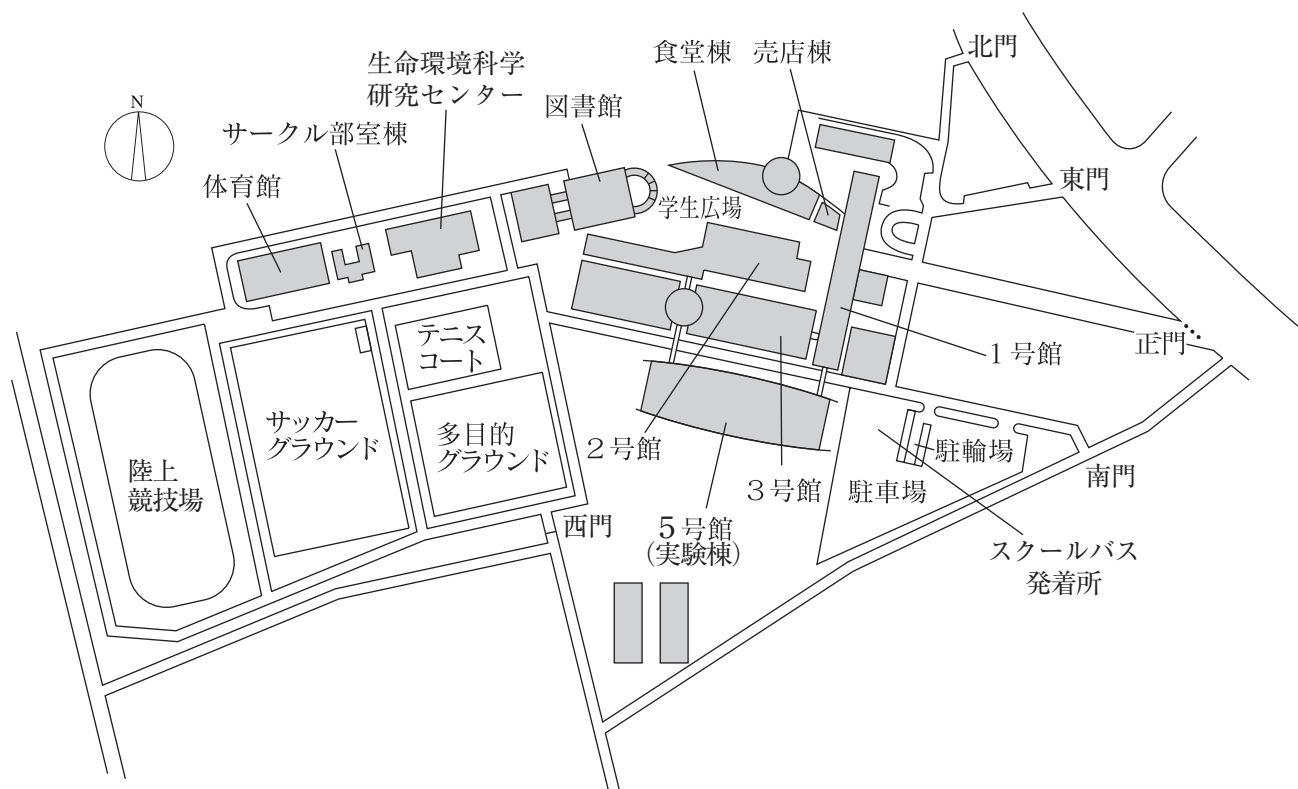
栄養教育による健康維持・増進を将来的な目標として、生理学的な手法を用いて食生活と健康との関わりを検討してきました。管理栄養士としての全人的な視点を軸に、ヒトを対象とした研究成果を社会へ還元することに努めています。栄養教育の実践の場においても、科学的な視点で食生活と健康との関わりを考え、エビデンスを相手に伝えられる力、さらには相手に「何が伝わるのか」を意識して行動変容を促すことが重要であると考えています。例えば、相手の食生活を改善しようとアプローチし、食生活に関する意識や知識を伝えられたとしても、食行動を変えられなければ健康状態の改善は見込めません。自分の知識や伝えたい内容と、相手に伝わる内容と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

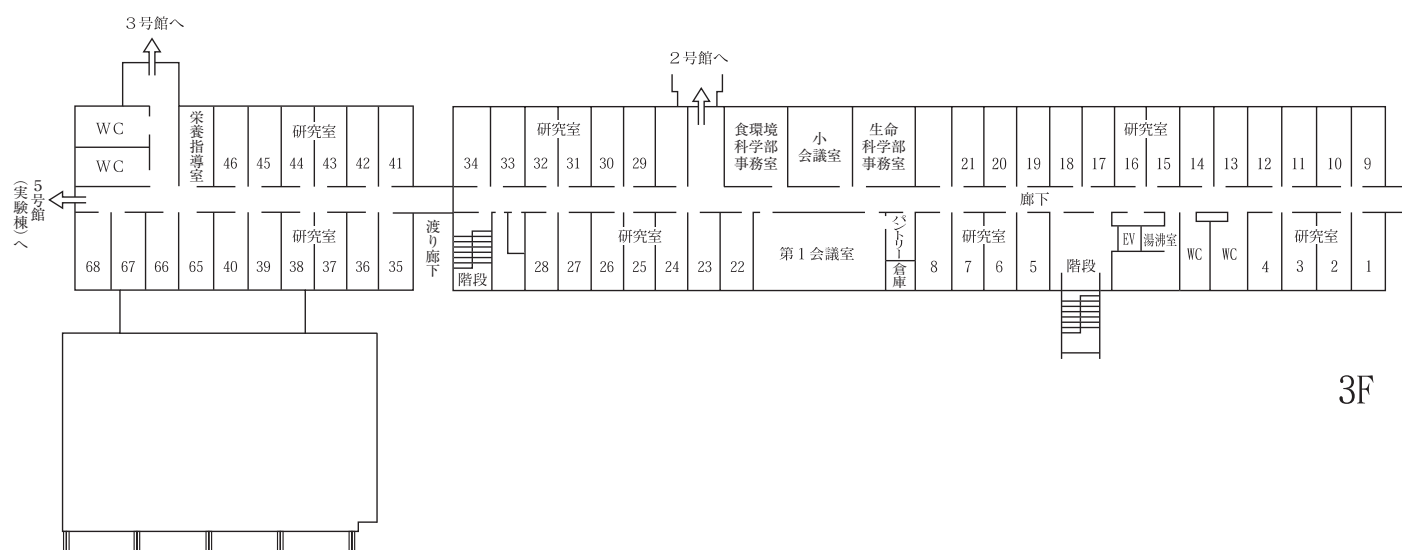
オフィスアワー
月曜4限（春）：水曜3限（秋）

板倉校舎案内図

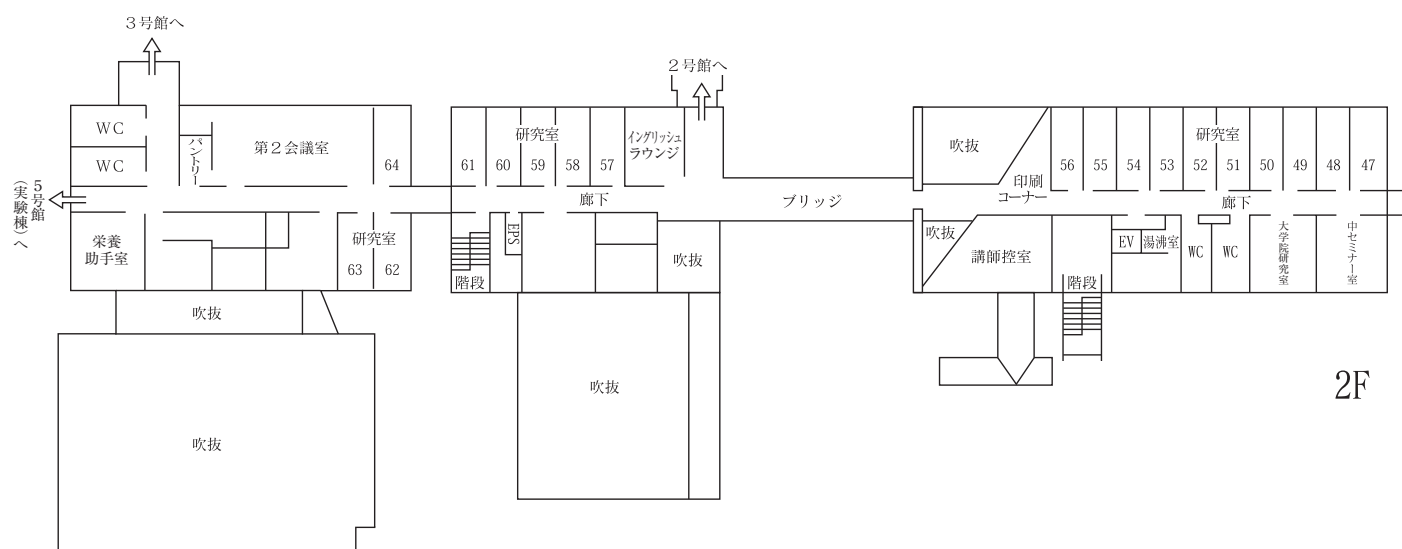
〒374-0193 群馬県邑楽郡板倉町泉野1-1-1



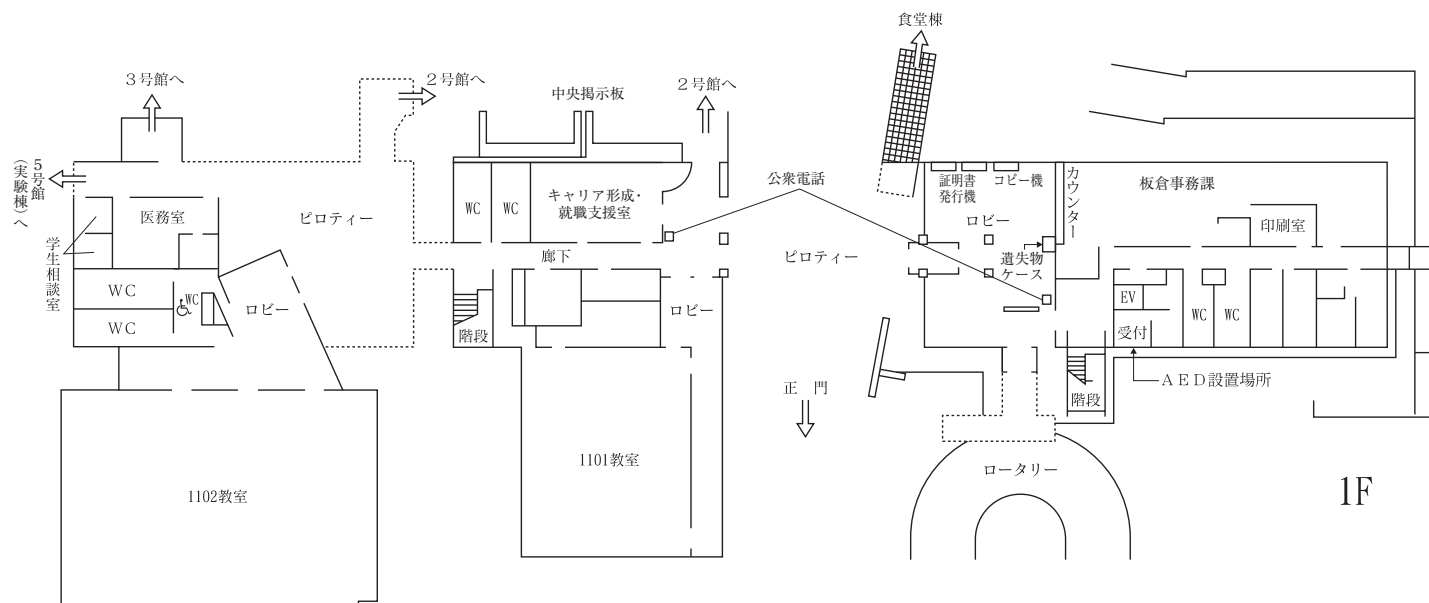
1 号館



3F



2F

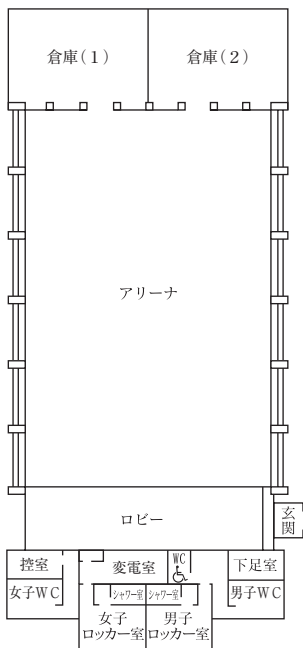


1F

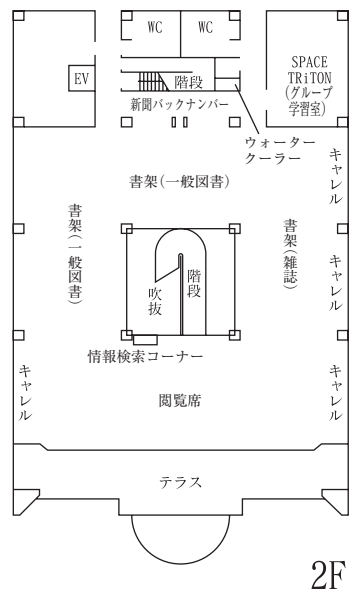
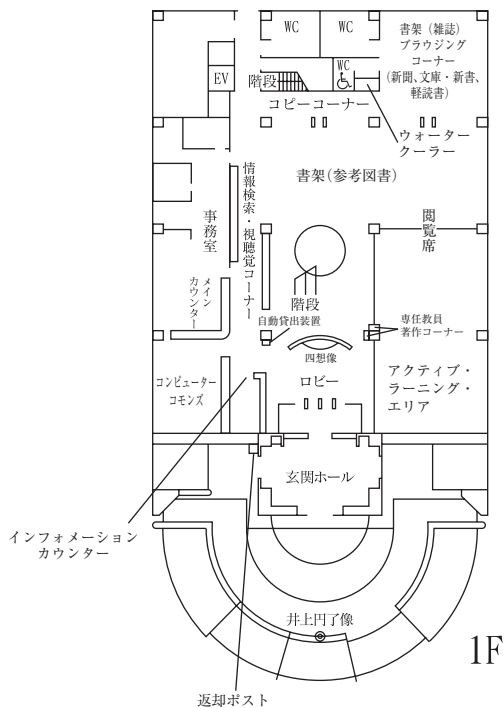
2号館



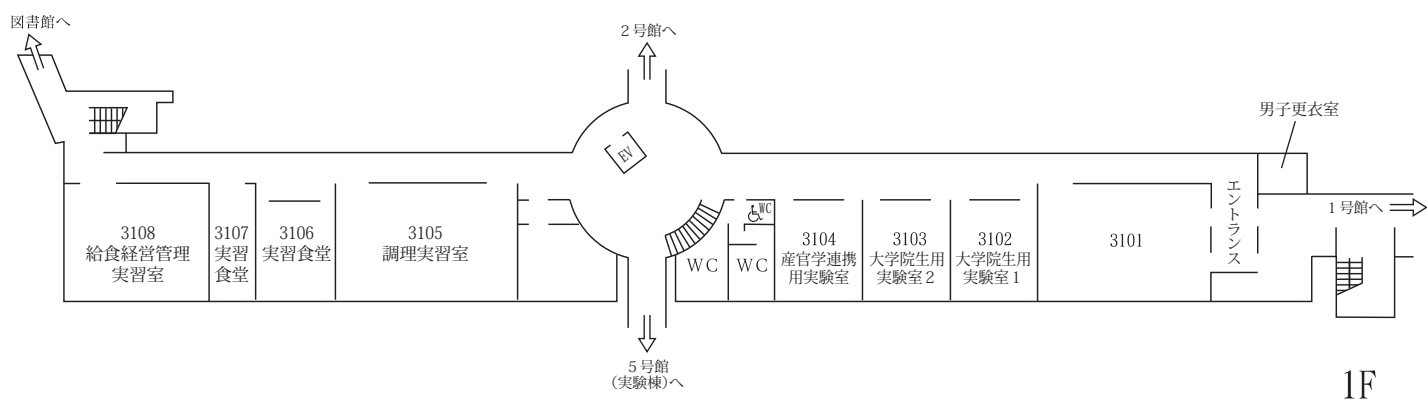
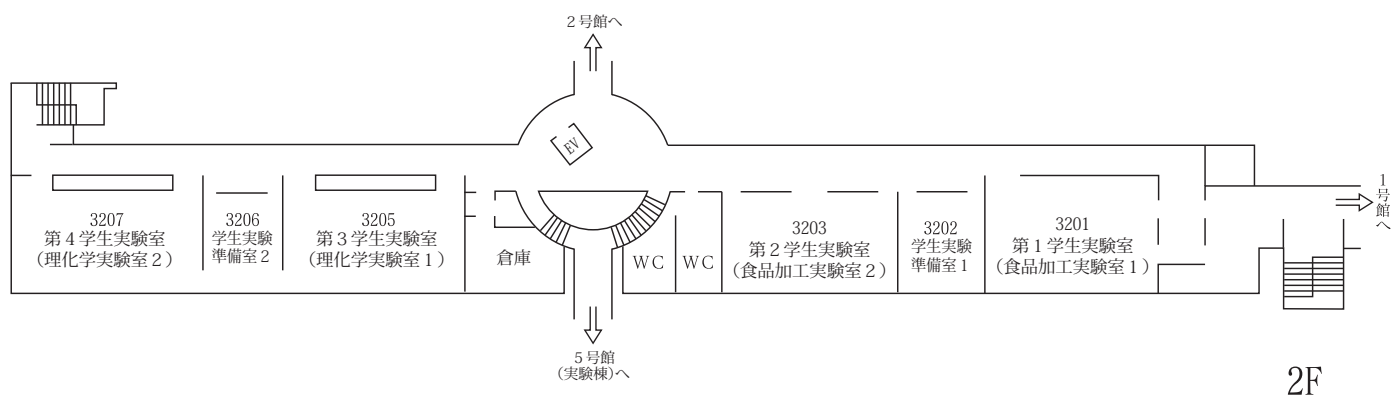
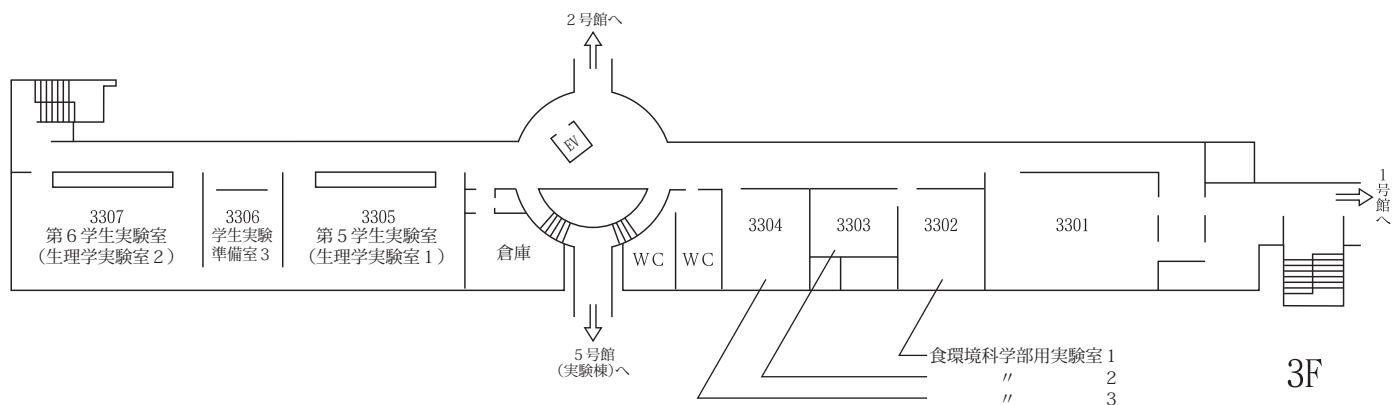
體育館



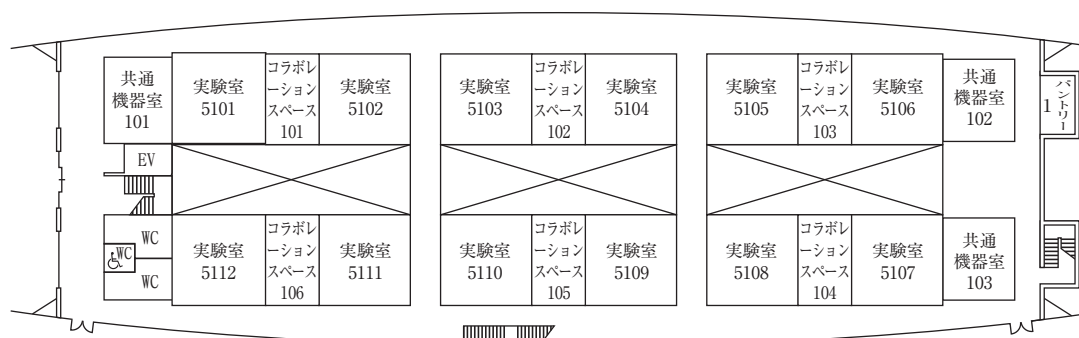
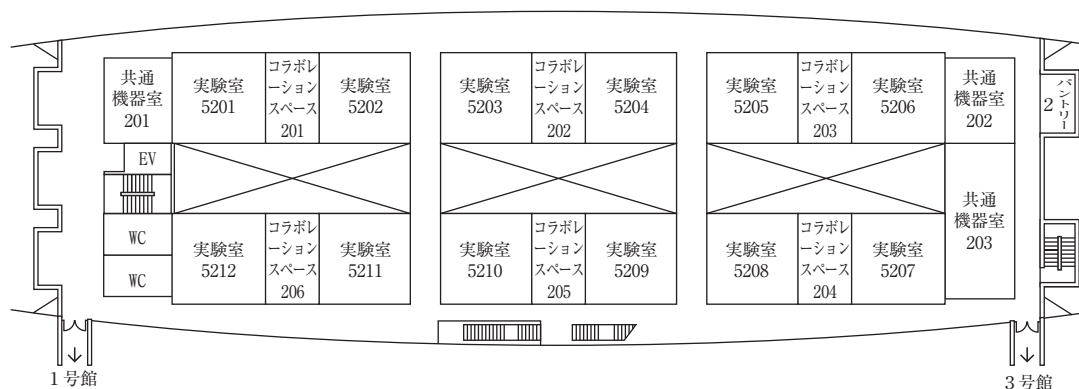
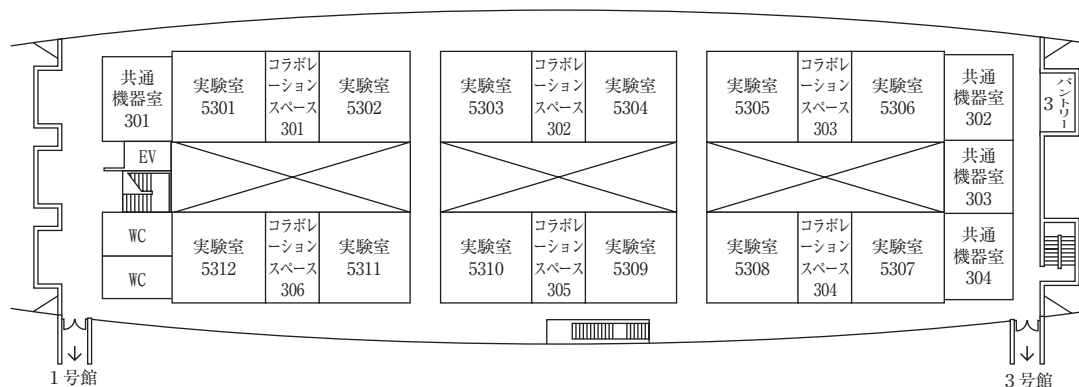
図書館



3号館



5号館（実験棟）

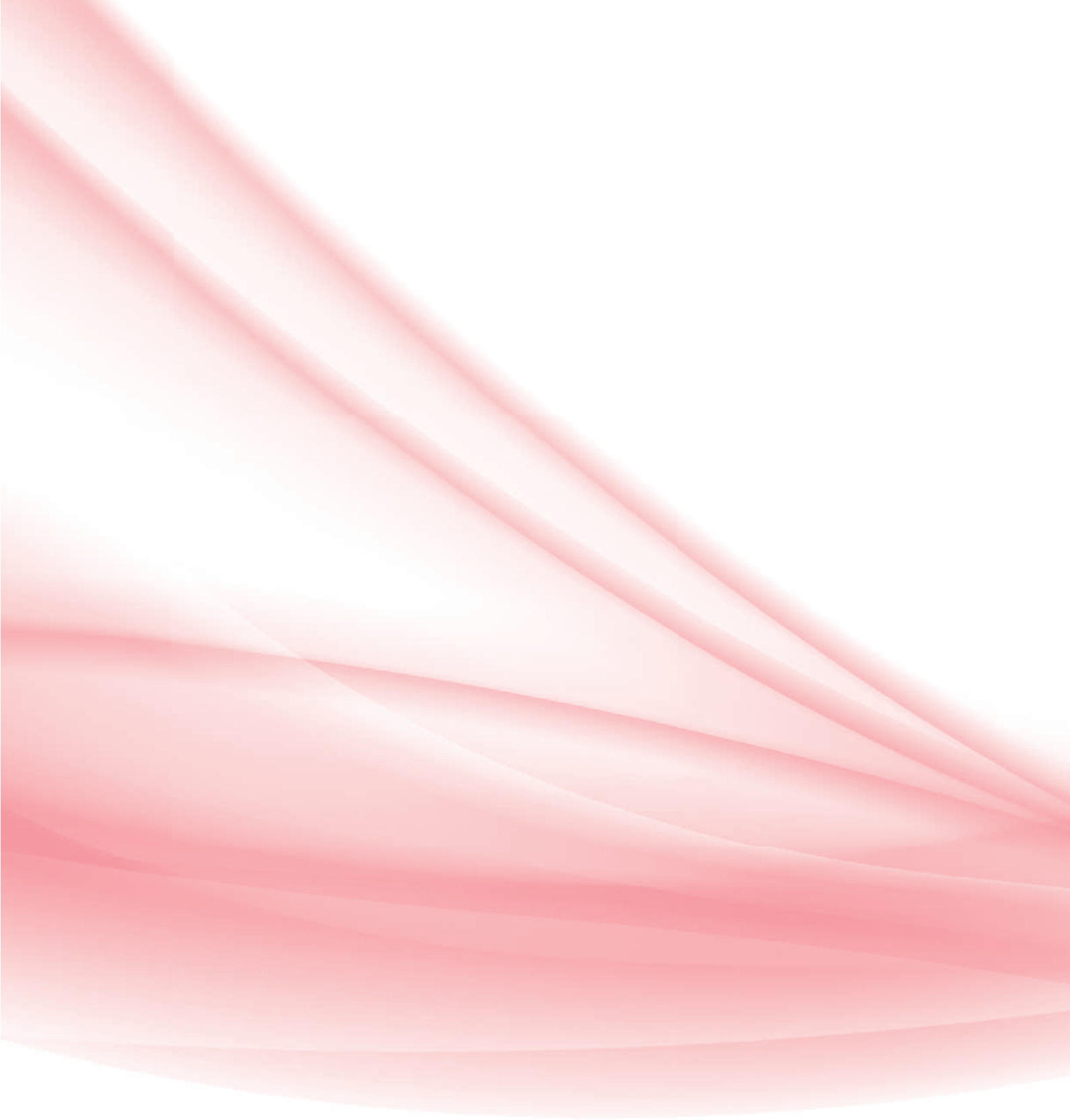


2016 食環境科学部 履修要覧

2016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