

●専攻別卒業生数（2008～2017年度[平成20～29年度]卒業生、3月31日現在）

専攻名	2008年度(平成20年度)	2009年度(平成21年度)	2010年度(平成22年度)	2011年度(平成23年度)	2012年度(平成24年度)	2013年度(平成25年度)	2014年度(平成26年度)	2015年度(平成27年度)	2016年度(平成28年度)	2017年度(平成29年度)
食物栄養専攻	31	30	30	32	41	47	42	37	51	31
生活デザイン(家政)専攻	8	12	12	10	8	8	12	15	22	18

●卒業生の進路状況[進学者数, 就職者数]（2011～2017年度卒業生[平成23～29年度]）

年度	4月在籍数	退学者数	留年者数	卒業生数	卒業生進路状況						
					就職希望者数			進学者数	科目等履修生数	家事	その他
					合計	内定者数	未定者数				
平成29年度	63	5	9	49	39	39	0	6	0	0	4
平成28年度	79	2	4	73	53	53	0	8	0	0	12
平成27年度	61	6	3	52	26	25	1	2	3	0	21
平成26年度	67	9	4	54	32	32	0	4	3	5	10
平成25年度	65	4	3	55	30	29	1	7	1	4	13
平成24年度	61	4	5	49	22	21	1	3	0	1	23
平成23年度	53	4	6	42	24	23	1	1	2	0	15

●教員一人当たり学生数（平成30年度5月1日現在）

・学生数 107人／専任教員数 13人＝8.2人

・学生数 107人／専任教員数 13人＋非常勤教員数 29人 計42人＝2.5人

●入学定員充足率（平成30年度5月1日現在）

・食物栄養専攻 在籍者数 77人／収容定員100人＝77%

・生活デザイン(家政)専攻 在籍者数 30人／収容定員100人＝30%

●学位授与数（平成29年度卒業生）

・49人

●退学・除籍者数（平成30年度入学者）（平成30年度5月1日現在）

・退学者0人、除籍者0人

●中退率（平成30年度入学者）（平成30年度5月1日現在）

・0%（0人）

●社会人学生数（平成30年度5月1日現在）

・7人

●留学生数及び海外派遣学生数（平成30年度5月1日現在）

・留学生数0人、海外派遣学生数0人

●授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業計画について、シラバスはシラバスページをご覧ください。
生活デザイン（家政）専攻教育課程表、食物栄養専攻教育課程表はカリキュラムページをご覧ください。

●学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準（必修・選択・自由科目別の必要単位修得数及び取得可能学位）について、3つの方針・学修の評価・卒業の認定のページをご覧ください。

●学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援について、修学・進路選択支援と学生相談室のページをご覧ください。

●教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識(※4)及び能力に関する情報(履修モデルの設定、主要科目の特長、科目ごとの目標等)について、生活デザイン（家政）専攻履修モデルは次項、食物栄養専攻履修モデルは次々項をご覧ください。主要科目の特長については、生活デザイン（家政）専攻は生活デザイン専攻のページ、食物栄養専攻は食物栄養専攻のページをご覧ください。また、科目ごとの目標はシラバスのページをご覧ください。

●生活デザイン（家政）専攻履修モデル（平成30年度）

生活デザイン専攻の1年生と家政専攻の2年生の履修モデルを時間割で表したものです。*は教職科目です。

生活デザイン専攻履修モデル 1年生(前学期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月	キャリア形成	住生活論	生活数理演習	アパレル素材・管理学	アロマセラピー概論 秘書技能
火	英語基礎演習	教養基礎演習Ⅰ	製菓製パン実習Ⅰ ファッション造形実習Ⅰ	製菓製パン実習Ⅰ ファッション造形実習Ⅰ	教職入門*
水	教育心理*	社会福祉概論	生活文化(茶道)	教育原理*	
木	食生活論	介護等体験	簿記Ⅰ	情報技術Ⅰ	心理学 ボランティア論
金	女性と社会	衣生活論	医療事務	医療事務	家政学概論
土	生活デザイン概論	調理学			

生活デザイン専攻履修モデル 1年生(後学期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月	調理学実習	調理学実習	家族関係学	住空間デザイン演習	アロマセラピー演習 情報技術Ⅳ
火	運動と健康Ⅰ	キャリア形成Ⅱ	英会話 情報技術Ⅲ		英語コミュニケーションⅠ

			道徳及び特別活動の指導法*		
水	保育学				
木	家庭科教育表*	教育実習Ⅰ*	フードプランニング論 製菓製パン実習Ⅱ 簿記Ⅱ 生活文化(華道)	フードデザイン・マネジメント論 製菓製パン実習Ⅱ	
金	ファッション造形実習Ⅱ	ファッション造形実習Ⅱ		食べ・ストラテ演習	情報技術Ⅱ 異文化と世界
土	ファッション販売演習	教育の課程及び方法*			

家政専攻履修モデル 2年生(前学期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月			福祉住環境コーディネータ概論		アロマセラピー概論 秘書技能 教育相談*
火	運動と健康Ⅱ	日本国憲法	製菓製パン実習	製菓製パン実習	
水	家庭経営学	キャリア形成Ⅱ	生活文化(茶道)	食生活論Ⅱ	妊娠と出産の科学
木		生徒指導*	簿記Ⅰ 英語コミュニケーションⅡ	教育相談*	
金		教育実習Ⅱ	クラフト実習Ⅱ	クラフト実習Ⅱ	家庭経済学
土	介護概論	カラーコーディネータ演習			
集中	包装の文化と技術				

家政専攻履修モデル 2年生(後学期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月		インテリアコーディネータ演習	ユニバーサルデザイン概論	介護・医療の生活経済	アロマセラピー演習 情報技術Ⅳ
火	食品加工学実習 服飾デザイン演習	食品加工学実習 建築CADグラフィック演習	英会話 情報技術Ⅲ		
水	食品衛生学				
木		教職実践演習(中学)	製菓製パン実習Ⅱ 簿記Ⅱ 生活文化(華道)	製菓製パン実習Ⅱ	教養基礎演習Ⅱ
金	介護食実習	介護食実習	フードコーディネータ実習	フードコーディネータ実習	
土					

●食物栄養専攻履修モデル（平成30年度）

食物栄養専攻の1年生と2年生の履修モデルを時間割で表したものです。*は教職科目です。

食物栄養専攻履修モデル 1年生(前学期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月	キャリア形成Ⅰ	情報技術Ⅰ	食品学Ⅰ	献立作成論	アロマテラピー概論 秘書技能
火	英語基礎演習	教養基礎演習Ⅰ	製菓製パン実習Ⅰ	製菓製パン実習Ⅰ	教職入門*
水	教育心理*	調理学実験	調理学実験	教育原理*	給食管理
木	食品学Ⅰ	基礎調理学実習	基礎調理学実習	基礎化学演習	心理学 ボランティア論
金	女性と社会	栄養学Ⅰ	解剖生理学Ⅰ	栄養士数学演習	家政学概論
土	調理学				

食物栄養専攻履修モデル 1年生(後学期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月	食品学Ⅱ	臨床栄養学Ⅰ	家族関係学		アロマテラピー演習 情報技術Ⅳ
火	運動と健康Ⅰ	キャリア形成Ⅱ	英会話 情報技術Ⅲ 道徳及び特別活動の指導法*	栄養学Ⅱ	英語コミュニケーションⅠ
水	保育学	解剖生理学Ⅱ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	生化学
木	給食管理実習Ⅰ	給食管理実習Ⅰ	フードプランニング論	フードデザインマネジメント論	運動生理学
金	栄養学実習	栄養学実習	食品学実験Ⅰ	食品学実験Ⅰ	情報技術Ⅱ 異文化と世界
土		教育の課程及び方法*			

食物栄養専攻履修モデル 2年生(前学期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月	食品衛生学実験	食品衛生学実験	栄養指導論Ⅰ	食文化論	アロマテラピー概論 秘書技能 教育相談*
火	運動と健康Ⅱ	日本国憲法	解剖生理学実験	解剖生理学実験	公衆栄養学
水		キャリア形成Ⅱ	教養基礎演習Ⅱ 生活文化(茶道)	食品衛生学	妊娠と出産の科学 栄養教諭教育実習*
木	臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学実習Ⅰ	簿記Ⅰ 英語コミュニケーションⅡ	フードマーケティング論 学校栄養教育論*	公衆衛生学

金	生徒指導*	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	栄養指導論実習Ⅰ	栄養指導論実習Ⅰ
土	介護概論 食品の官能評価・鑑別論				
集中	包装の文化と技術				

食物栄養専攻履修モデル 2年生(後期)

	1時限	2時限	3時限	4時限	5時限
月	スポーツ栄養学実習	スポーツ栄養学実習	生化学実験	生化学実験	アロマセラピー演習 情報技術Ⅳ
火	食品学実験Ⅱ	食品学実験Ⅱ	英会話 情報技術Ⅲ		臨床栄養学Ⅱ
水	栄養指導論実習Ⅱ	栄養指導論実習Ⅱ	給食管理実習Ⅱ (校外実習)事後指導	フードコーディネーター論	栄養指導論Ⅱ
木	臨床栄養学実習Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅱ	製菓製パン実習Ⅱ 簿記Ⅱ 生活文化(華道)	製菓製パン実習Ⅱ 栄養統計学演習	
金			フードコーディネーター実習	フードコーディネーター実習	栄養教諭教育実習
土	社会福祉概論				

※2 各教員が有する学位及び業績は、リンク先の各教員の名前をそれぞれクリックして表示できます。

※3 シラバスは、シラバスのページをご覧ください。

※4 学生が修得すべき知識及び能力に関しては、シラバスの「授業の到達目標及びテーマ」の欄に記載されています。