

●専攻別卒業生数（2009～2018年度[平成20～30年度]卒業生、3月31日現在）

| 専攻名 | 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) | 2018年度(平成30年度) |
|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 食物栄養専攻 | 30 | 30 | 32 | 41 | 47 | 42 | 37 | 51 | 31 | 32 |
| 生活デザイン(家政)専攻 | 12 | 12 | 10 | 8 | 8 | 12 | 15 | 22 | 18 | 15 |

●卒業生の進路状況[進学者数、就職者数]（2012～2018年度卒業生[平成24～30年度]）

| 年度 | 4月在籍数 | 退学者数 | 留年者等数 | 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30年度 | 62 | 8 | 7 | 47 | 32 | 32 | 0 | 1 | 2 | 1 | 11 |
| 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 |

●教員一人当たり学生数（令和元年度5月1日現在）

・学生数 92人／専任教員数 14人＝6.5人

・学生数 92人／専任教員数 14人＋非常勤教員数 26人 計40人＝2.3人

●入学定員充足率（令和元年度5月1日現在）

・食物栄養専攻 在籍者数 58人／収容定員100人＝58%

・生活デザイン専攻 在籍者数 34人／収容定員100人＝34%

●学位授与数（平成30年度卒業生）

・47人

●退学・除籍者数（平成31年度入学者）（令和元年度5月1日現在）

・退学者0人、除籍者0人

●中退率（平成31年度入学者）（令和元年5月1日現在）

・0%（0人）

●社会人学生数（令和元年度5月1日現在）

・1人

●留学生数及び海外派遣学生数（令和元年度 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。

●学生の学修、進路選択及び心身の健康等に係る支援について、就職・キャリア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。

●生活デザイン専攻履修モデル（平成 31 年度/令和元年度）

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 | | 情報技術 I | 住生活論 | 英語基礎演習 | アロマセラピー概論 ビジネスマナー |
| 火 | | 教養基礎演習 | 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 | 調理学 |
| 水 | | | 食生活論 | キャリア形成 | |
| 木 | 基礎調理学実習 | 基礎調理学実習 | 生活デザイン概論 | 社会福祉概論 | 心理学 |
| 金 | 家政学概論 | 衣生活論 | 医療事務サービス論 | 医療事務サービス論 | 生活数理演習 |
| 土 | 医療事務サービス演習 | ボランティア論 | | | |

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 | キャリア形成 II | 住空間デザイン演習 | アロマセラピー演習 ビジネスパワーポイント |
| 火 | 工芸実習 I | 工芸実習 I | ビジネスワード | 英会話 道徳及び特別活動 の指導法* | 英語コミュニケーション I |
| 水 | 保育学 | ファッション造形実習 II | ファッション造形実習 II | アパレル素材・管理学 | |

| | | | | | |
|---|-------|-----------------|------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 木 | | サービス英語コミュニケーション | フードプランニング論 製菓製パン実習Ⅱ | フードデザイン・マネジメント論 製菓製パン実習Ⅱ | |
| 金 | 運動と健康 | ファッション販売演習 | 食べ・ストラテ実習 | 食べ・ストラテ実習 | ビジネスエクセル 異文化と世界 |
| 土 | 家族関係学 | 服飾デザイン演習 | | | |

生活デザイン専攻履修モデル 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 ビジネスマナー 英語コミュニケーションⅡ |
| 火 | 介護概論 | 日本国憲法 | 製菓製パン実習Ⅰ | 製菓製パン実習Ⅰ | 妊娠と出産の科学 |
| 水 | | 家庭経営学 | 生活文化(茶道) | | |
| 木 | クラフト実習 | クラフト実習 英会話 | | 教育相談* | 家庭経済学 |
| 金 | 運動と健康Ⅱ | | 生徒指導 | 教育実習Ⅱ | |
| 土 | カラーコーディネータ演習 | | | | |
| 集中 | 包装の文化と技術 | | | | |

生活デザイン専攻履修モデル 2年生(後学期)

| | 1時限 | 2時限 | 3時限 | 4時限 | 5時限 |
|---|------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| 月 | 食品加工学実習 | 食品加工学実習 | インテリアコーディネータ演習 | 介護・医療の生活経済 | アロマセラピー演習 ビジネスパワーポイント |
| 火 | デジタルデザイン演習 | ユニバーサルデザイン概論 | ビジネスワード | | |
| 水 | 食品衛生学 | | | 食品加工学実習 | |
| 木 | | 教養基礎演習Ⅱ | 製菓製パン実習Ⅱ 教職実践演習(中学) | | |
| 金 | 介護食実習 | 介護食実習 | フードコーディネータ実習 生活文化(華道) | フードコーディネータ実習 | |
| 土 | | 服飾デザイン演習 | | | |

●食物栄養専攻履修モデル (平成31年度/令和元年度)

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 | 情報技術 I | | 住生活論 | 英語基礎演習 | アロマセラピー概論 ビジネスマナー |
| 火 | 食品学 I | 教養基礎演習 I | フードコーディネーター論 | | 栄養士数学演習 |
| 水 | 調理学実験 | 調理学実験 | 献立作成論 | キャリア形成 I | 給食管理 |
| 木 | 基礎調理学実習 | 基礎調理学実習 | 解剖生理学 I | 栄養学 I | 心理学 |
| 金 | 家政学概論 | 衣生活論 | | | 家政学概論 |
| 土 | 調理学 | ボランティア論 | | | |
| 集中 | 包装の文化と技術 | アスリートフードマイスター3 級講座 | | | |

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 | 食品学実験 I | 食品学実験 I | キャリア形成 II | 食品学 II | アロマセラピー演習 情報技術IV |
| 火 | 臨床栄養学 I | 解剖生理学 II | 情報技術 III | 栄養学 II | 英語コミュニケーション I |
| 水 | 保育学 | | 調理学実習 I | 調理学実習 I | 栄養士実力養成演習 I |
| 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 | 運動と健康 | 生化学 | 栄養学実習 | 栄養学実習 | 情報技術 II 異文化と世界 |
| 土 | 家族関係学 | | | | |

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 | アロマセラピー概論 ビジネスマナー 英語コミュニケーション II |
| 火 | 栄養教諭教育実習* 介護概論 | 日本国憲法 | 解剖生理学実験 | 解剖生理学実験 | 栄養士実力養成演習 妊娠と出産の科学 |
| 水 | 臨床栄養学実習 I | 臨床栄養学実習 I | 教養基礎演習 II 生活文化(茶道) | 食品衛生学 | 食品の官能評価・鑑別論 学校栄養教育論* |
| 木 | 公衆栄養学 | 英会話 生徒指導* | 給食管理実習 II (学外実習事前指導) | フードマーケティング論 教育相談* | 公衆衛生学 |

| | | | | | |
|----|----------|-------------------|--------|----------|----------|
| | | | | 教養基礎演習Ⅱ | |
| 金 | 運動と健康Ⅱ | 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 | | | | | |
| 集中 | 包装の文化と技術 | アスリートフードマイスター3級講座 | | | |

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 | 栄養指導論実習Ⅱ | 栄養指導論実習Ⅱ | 栄養指導論Ⅱ | 栄養統計学演習 | 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 | 教職実践演習* 情報技術Ⅲ | | フードスペシャリスト 論 栄養教諭教育実 習* |
| 水 | 生化学実験 | 生化学実験 | | 給食管理実習Ⅱ(学 外実習事後指導) | |
| 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 | 製菓製パン実習Ⅱ | 臨床栄養学Ⅱ |
| 金 | | | フードコーディネータ 実習 生活文化(華道) | フードコーディネータ 実習 | |
| 土 | 社会福祉概論 | | | | |
| 集中 | 給食管理実習Ⅱ(学 外実習) | | | | |

※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。