

修学上の情報

●教員組織、各教員が有する学位及び業績について、組織は教育研究上の基礎的な情報、学位及び業績については研究・教育活動のページをご覧ください。

●入学者に関する受入方針は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。

●専攻別在籍者数（2015～2022年度 [平成27年～令和3年度]、5月1日現在）

専攻名	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)	2019年度(平成31/令和元年度)	2020年度 (令和2年度)	2021年度 (令和3年度)
食物栄養専攻	100	97	87	77	58	56	49
生活デザイン(家政)専攻	42	47	39	30	34	41	41

●専攻別入学者数（2015～2022年度 [平成27年～令和3年度]、5月1日現在）

専攻名	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)	2019年度 (平成31/令和元年度)	2020年度 (令和2年度)	2021年度 (令和3年度)
食物栄養専攻	56	42	48	31	28	24	16
生活デザイン(家政)専攻	25	23	15	14	18	23	25

●専攻別入学定員数（2015～2022年度 [平成27年～令和3年度]）

専攻名	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)	2019年度 (平成31/令和元年度)	2020年度 (令和2年度)	2021年度 (令和3年度)
食物栄養専攻	50	50	50	50	50	50	50
生活デザイン(家政)専攻	50	50	50	50	50	50	50

●専攻別卒業生数（2014～2020年度 [平成26年～令和2年度] 卒業生、3月31日現在）

専攻名	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)	2019年度 (平成31/令和元年度)	2020年度 (令和2年度)
食物栄養専攻	42	37	51	31	32	23	29
生活デザイン(家政)専攻	12	15	22	18	15	13	17

●卒業生の進路状況 [進学者数, 就職者数]（2014～2020年度卒業生 [平成26年～令和2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
					合格	内定者数	未定者数				
令和2年度	50	1	2	46	38	38	0	2	1	0	5
令和元年度	46	4	3	36	30	30	0	0	1	0	5
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

●教員一人当たり学生数（令和3年度5月1日現在）

- ・学生数 90人 / 専任教員数 14人 = 6.4人
- ・学生数 90人 / 専任教員数 14人 + 非常勤教員数 17人 計31人 = 3.0人

●入学定員充足率（令和3年度5月1日現在）

- ・食物栄養専攻 在籍者数 49人 / 収容定員 100人 = 49%
- ・生活デザイン専攻 在籍者数 41人 / 収容人数 100人 = 41%

●学位授与数（令和2年度卒業生）

- ・46人

●退学・除籍者数（令和3年度入学者）（令和3年度5月1日現在）

- ・退学者0人、除籍者0人

●中退率（令和3年入学者）（令和3年度5月1日現在）

- ・0% (0人)

●社会人学生数

- ・1人

●留学生数及び海外派遣学生数（令和3年5月1日現在）

・留学生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取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、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（令和2年度/令和3年度）

生活デザイン専攻の1年生と生活デザイン専攻の2年生の履修モデルを時間割で表したものです。

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	アロマテラピー概論 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	アロマテラピー演習 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	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・ストレ実習	食べ・ストレ実習	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ト論	アロマテラピー概論 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			家庭経済学
金	運動と健康Ⅱ				
土	カラーコーディネート演習				
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ト実習	介護・医療の生活経済	アロマテラピー演習 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	製菓製パン実習Ⅱ	
金	介護食実習	介護食実習	フードコーディネート実習 生活文化(華道)	フードコーディネート実習	
土		服飾デザイン演習			

●食物栄養専攻履修モデル (令和2年度/令和3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。

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	アロマテラピー概論 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ト論		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	アロマテラピー演習 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	アロマテラピー概論 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	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
木	公衆栄養学	英会話	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 教養基礎演習 II	公衆衛生学
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(後学期)

	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	アロマテラピー演習 情報技術Ⅳ
火	食品学実験Ⅱ	食品学実験Ⅱ	情報技術Ⅲ		フードスペシャリスト論
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ト実習 生活文化(華道)	フードコーディネート実習	
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。