

基本計画書

| 基本計画書 | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|-------------|-------------|-----------|-----------|------------|-------------|-----------------|-------------|
| 事項 | 記入欄 | | | | | | 備考 | | |
| 計画の区分 | 短期大学の学科の設置 | | | | | | | | |
| フリガナ設置者 | がっこうのびん キョウトブンキョウガクエン 学校法人 京都文教学園 | | | | | | | | |
| フリガナ大学の名称 | キョウトブンキョウタンキダイガク 京都文教短期大学 (Kyoto Bunkyo Junior College) | | | | | | | | |
| 大学本部の位置 | 京都府宇治市槇島町千足80番地 | | | | | | | | |
| 大学の目的 | 仏教精神に基づき、教育基本法及び学校教育法の趣旨に則り、社会生活並びに職業に必要な知識、技能を与え、高い教養と正しい判断力を養い、もって健全にして有能な人材を育成することを目的とする。 | | | | | | | | |
| 新設学部等の目的 | 現代生活の諸問題に加えて、地球規模で起こっている新たな問題について、家政学の視点で、生活原理に基づいて考え、解決できる人材の育成を目的とする。 | | | | | | | | |
| 新設学部等の概要 | 新設学部等の名称 | 修業年限 | 入学定員 | 編入学定員 | 収容定員 | 学位又は称号 | 開設時期及び開設年次 | 所在地 | |
| | ライフデザイン総合学科 [Department of Design for Contemporary Life] ライフデザインコース 栄養士コース 計 | 年 | 人 | 年次人 | 人 | 短期大学士(家政学) | 令和5年4月第1年次 | 京都府宇治市槇島町千足80番地 | |
| 同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等) | ライフデザイン学科 (廃止) (△80) (令和5年4月募集停止) 食物栄養学科 (廃止) (△70) (令和5年4月募集停止) | | | | | | | | |
| 教育課程 | 新設学部等の名称 | 開設する授業科目の総数 | | | | 卒業要件単位数 | | | |
| | ライフデザイン総合学科 | 講義 | 演習 | 実験・実習 | 計 | | | | |
| | | 55科目 | 37科目 | 25科目 | 117科目 | 62 単位 | | | |
| 教員組織の概要 | 学部等の名称 | | 専任教員等 | | | | | 兼任教員等 | |
| | | | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 計 | | |
| | 新設 | ライフデザイン総合学科 | 5人 (5) | 7人 (7) | 0人 (1) | 0人 (0) | 12人 (13) | 0人 (0) | 38人 (37) |
| | | | () | () | () | () | () | () | () |
| | 計 | | 5 (5) | 7 (7) | 0 (1) | 0 (0) | 12 (13) | 0 (0) | 38 (37) |
| | 既設 | 幼児教育学科 | 4 (4) | 5 (6) | 2 (3) | 0 (0) | 11 (13) | 0 (0) | 34 (34) |
| () | | | () | () | () | () | () | () | |
| 計 | | 4 (4) | 5 (6) | 2 (3) | 0 (0) | 11 (13) | 0 (0) | 34 (34) | |
| 合計 | | 9 (9) | 12 (13) | 2 (4) | 0 (0) | 23 (26) | 0 (0) | 72 (71) | |
| 教員以外の職員の概要 | 職種 | | 専任 | | 兼任 | | 計 | | |
| | 事務職員 | | 19人 (21) | | 3人 (3) | | 22人 (24) | | |
| | 技術職員 | | 0 (0) | | 0 (0) | | 0 (0) | | |
| | 図書館専門職員 | | 1 (1) | | 1 (1) | | 2 (2) | | |
| | その他の職員 | | 0 (0) | | 0 (0) | | 0 (0) | | |
| 計 | | 20 (22) | | 4 (4) | | 24 (26) | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|----------------|--|--|--|--|----------------------------------|------------|---------------------|
| 校 地 等 | 区 分 | 専 用 | 共 用 | 共用する他の 学校等の専用 | 計 | | | |
| | 校 舎 敷 地 | m ² | 63,193m ² | m ² | 63,193m ² | 京都文教大学と共用 | | |
| | 運 動 場 用 地 | m ² | 14,575m ² | m ² | 14,575m ² | 法令上必要な面積 | | |
| | 小 計 | m ² | 77,768m ² | m ² | 77,768m ² | 17,700m ² | | |
| | そ の 他 | m ² | 3,393m ² | m ² | 3,393m ² | | | |
| 合 計 | m ² | 81,161m ² | m ² | 81,161m ² | | | | |
| 校 舎 | | 専 用 | 共 用 | 共用する他の 学校等の専用 | 計 | 京都文教大学と共用 | | |
| | | 12,254m ² (12,254m ²) | 22,957m ² (22,957m ²) | 10,969m ² (10,969m ²) | 46,180m ² (46,180m ²) | 法令上必要な面積 10,920m ² | | |
| 教 室 等 | 講義室 | 演習室 | 実験実習室 | 情報処理学習施設 | 語学学習施設 | | | |
| | 33室 | 23室 | 34室 | 7室 (補助職員4人) | 0室 (補助職員0人) | | | |
| 専 任 教 員 研 究 室 | | 新設学部等の名称 | | 室 数 | | | | |
| | | ライフデザイン総合学科 | | 24 室 | | | | |
| 図 書 ・ 設 備 | 新設学部等の名称 | 図書 〔うち外国書〕 冊 | 学術雑誌 〔うち外国書〕 種 | 電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種 | 視聴覚資料 点 | 機械・器具 点 | 標本 点 | |
| | | 125,368 [10,294] (124,768 [10,314]) | 650 [50] (650 [50]) | 3 [3] (3 [3]) | 1,920 (1935) | () | () | |
| | 計 | 125,368 [10,294] (124,768 [10,314]) | 650 [50] (650 [50]) | 3 [3] (3 [3]) | 1,920 (1935) | () | () | |
| 図 書 館 | | 面積 | | 閲覧座席数 | 収 納 可 能 冊 数 | | | |
| | | 584m ² | | 70席 | 80,000冊 | | | |
| 体 育 館 | | 面積 | | 体育館以外のスポーツ施設の概要 | | | | |
| | | 1,839m ² | | テニスコート 弓道場 | | | | |
| 経 費 の 見 積 及 び 維 持 方 法 の 概 要 | 区 分 | 開設前年度 | 第1年次 | 第2年次 | 第3年次 | 第4年次 | 第5年次 | 第6年次 |
| | 教員1人当り研究費等 | | 250千円 | 250千円 | | | | |
| | 共同研究費等 | | | | | | | |
| | 図書購入費 | 700千円 | 700千円 | 700千円 | | | | |
| | 設備購入費 | | | | | | | |
| | 学生1人当り 納付金 | 第1年次 | 第2年次 | 第3年次 | 第4年次 | 第5年次 | 第6年次 | |
| | | 千円 | 千円 | 千円 | 千円 | 千円 | 千円 | |
| ライフデザインコース | 1330千円 | 1130千円 | | | | | | |
| 栄養士コース | 1340千円 | 1170千円 | | | | | | |
| 学生納付金以外の維持方法の概要 | | | | | | | | |
| 大 学 の 名 称 京都文教大学 | | | | | | | | |
| 学 部 等 の 名 称 | 修業 年限 | 入 学 定 員 | 編 入 学 定 員 | 取 容 定 員 | 学 位 又 は 称 号 | 定 員 超 過 率 | 開 設 年 度 | 所 在 地 |
| 総合社会学部 総合社会学科 | 4 | 200 | 3年次 2 | 804 | 学士 (総合社会学) | 1.11 | 平成25年度 | 京都府宇治市横島 町千足80番地 |
| 臨床心理学部 臨床心理学科 | 4 | 150 | 3年次 1 | 602 | 学士 (臨床心理学) | 1.11 | 平成20年度 | |
| 教育福祉心理学部 教育福祉心理学科 | 4 | 90 | — | 0 | 学士 (教育福祉心理学) | | 平成25年度 | |
| こども教育学部 こども教育学科 | 4 | 90 | 3年次 2 | 364 | 学士 (こども教育学) | 1.13 | 令和2年度 | |
| 臨床心理学研究科 臨床心理学専攻 (博士前期課程) | 2 | 30 | — | 60 | 修士 (臨床心理学) | | 平成12年度 | |
| 臨床心理学専攻 (博士後期課程) | 3 | 2 | — | 6 | 博士 (臨床心理学) | | 平成14年度 | |

| | | | | | | | | | | |
|---------|-------------|----------|----------|-----------|----------|------------------|-----------|----------|--|---------------------|
| 況 | 大 学 の 名 称 | 京都文教短期大学 | | | | | | | | |
| | 学 部 等 の 名 称 | 修業 年限 | 入学 定員 | 編入学 定員 | 収容 定員 | 学位又 は称号 | 定員 超過率 | 開設 年度 | | 所 在 地 |
| | ライフデザイン学科 | 年 | 人 | 年次 人 | 人 | 短期大学士 (家政学) | | 平成23年度 | | 京都府宇治市横島 町千足80番地 |
| | 食物栄養学科 | 2 | 80 | — | 160 | | | | | |
| | 食物栄養学科 | 2 | 70 | — | 140 | 短期大学士 (家政学) | | 昭和35年度 | | |
| | 幼児教育学科 | 2 | 150 | — | 300 | 短期大学士 (幼児教育学) | | 昭和41年度 | | |
| 附属施設の概要 | | | | | | | | | | |

※令和5年度より募集停止（ライフデザイン学科）

※令和3年度より入学定員変更（△30）、令和5年度より募集停止（食物栄養学科）

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科又は高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

教育課程等の概要

(ライフデザイン総合学科)

| 科目区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等の配置 | | | | | 備考 | | | | |
|--------------|---------------|--------------|-----------|----|----|------|----|-------|----------|-----|----|----|----|----|-----|----|-------|----|
| | | | 必修 | 選択 | 自由 | 講義 | 演習 | 実験・実習 | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 | | | | | |
| 共通科目 | 生活といのち | 実践仏教入門 | 1前 | 1 | | | ○ | | | 1 | | | | | | | | |
| | | 生活の中の仏教 | 2後 | 1 | | | ○ | | | | 1 | | | | | | | |
| | | くらしと憲法 | 1後・2後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 人権といのち | 1前・後・2前・後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 消費生活論 | 1前・後・2前・後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | こころのしくみ | 1前・後・2前・後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 小計(6科目) | — | 2 | 8 | 0 | | — | | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | | 兼4 | — | |
| | 芸術と文化 | 宇治学 | 1前・後・2前・後 | | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | | |
| | | 芸術論 | 1前・後・2前・後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | | 兼1 |
| | | 異文化理解 | 1前・後・2前・後 | | 2 | | | ○ | | | 1 | | | | | | | |
| | | 英語コミュニケーションⅠ | 1前・2前 | | 1 | | | | ○ | | | 1 | | | | | | |
| | | 英語コミュニケーションⅡ | 1後・2後 | | 1 | | | | ○ | | | 1 | | | | | | |
| | | 小計(5科目) | — | 0 | 8 | 0 | | — | | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | | 兼1 | — | |
| | 情報と社会 | 初年次セミナー | 1前 | 1 | | | | | ○ | | | 1 | | | | | 兼1 | 共同 |
| | | 情報リテラシー | 1後 | 2 | | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | 共同 |
| | | 情報機器の操作 | 1前 | | 2 | | | | ○ | | | 1 | | | | | 兼1 | 共同 |
| キャリアプランニング | | 1前・2前 | | 2 | | | | ○ | | | 1 | | | | | 兼1 | オムニバス | |
| コンピュータ・サイエンス | | 1後・2後 | | 2 | | | | ○ | | | 1 | | | | | 兼1 | 共同 | |
| | 小計(5科目) | — | 3 | 6 | 0 | | — | | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | | 兼5 | — | | |
| | 共通科目 小計(16科目) | — | 5 | 22 | 0 | | — | | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | | 兼10 | — | | |
| 専門科目 | 基幹科目群 | ライフデザイン総合論 | 1前 | 2 | | | ○ | | | 4 | 7 | | | | | | オムニバス | |
| | | ライフデザイン総合演習 | 1後 | 1 | | | | ○ | | 4 | 7 | | | | | | 共同 | |
| | | 研究ゼミナールⅠ | 2前 | 2 | | | | | ○ | 4 | 7 | | | | | | 共同 | |
| | | 研究ゼミナールⅡ | 2後 | 2 | | | | | ○ | 4 | 7 | | | | | | 共同 | |
| | | 小計(4科目) | — | 7 | 0 | 0 | | — | | 4 | 7 | 0 | 0 | 0 | | 0 | — | |
| | ベーシック科目群 | 情報処理概論 | 1前 | | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | | |
| | | コミュニケーション論 | 2前 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | ソーシャルマナー | 1前 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | | 兼1 | |
| | | マーケティング論 | 2後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 衣生活論 | 1前 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 食生活論 | 1前 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 住生活論 | 1前 | | 2 | | | ○ | | 1 | | | | | | | | |
| | | 色彩と生活デザイン | 1前 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 生活の心理学 | 2後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 健康マネジメント論 | 1前 | | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | | |
| | | 小計(10科目) | — | 0 | 19 | 0 | | — | | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | | 兼7 | — | |
| | アドバンスト科目群 | 食空間コーディネート演習 | 2前 | | 2 | | | | ○ | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 医学・薬学一般 | 1後 | | 2 | | | ○ | | 1 | | | | | | | | |
| | | 医療管理学概論 | 1後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| 医療事務演習 | | 2前 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | | 兼1 | | |
| 応急手当実習 | | 1後 | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | |
| 健康体力評価実習 | | 1後 | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | |
| 体力づくり演習 | | 2前 | | 2 | | | | ○ | | 1 | | | | | | | | |
| 健康づくり演習 | | 2後 | | 2 | | | | ○ | | | 1 | | | | | | | |
| 栄養マネジメント論 | | 1後 | | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | | |
| | 小計(9科目) | — | 0 | 15 | 0 | | — | | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | | 兼3 | — | | |

教 育 課 程 等 の 概 要

(ライフデザイン総合学科)

| 科目 区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等の配置 | | | | | 備考 | | | | | |
|------------------|------------------|-------------------|---------------|--------|--------|--------|--------|-----------------------|----------|-------------|--------|--------|--------|----|----|----|----------------|----|----|
| | | | 必 修 | 選 択 | 自 由 | 講 義 | 演 習 | 実 験 ・ 実 習 | 教 授 | 准 教 授 | 講 師 | 助 教 | 助 手 | | | | | | |
| 専 門 科 目 | ライフデザイン科目群 | ビジネスユニット | ビジネス実務総論 | 1前 | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | 共同 共同 共同 | | |
| | | | ビジネス実務演習 | 1後 | 2 | | | ○ | | | 1 | | | | | | | 兼1 | |
| | | | 簿記演習 | 1後 | 1 | | | | ○ | | | | | | | | | | 兼1 |
| | | | インターンシップ | 2前 | 2 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | 兼1 |
| | | | マネジメント論 | 2後 | 2 | | | | ○ | | | | | | | | | | 兼1 |
| | | | コンピュータ演習Ⅰ | 1前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | 兼1 |
| | | | コンピュータ演習Ⅱ | 1後 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | 兼1 |
| | | | プレゼンテーション概論 | 1前 | 2 | | | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | | | プレゼンテーション演習 | 1後 | 2 | | | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | | | 応用プレゼンテーション演習 | 2前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | 兼1 |
| | | | デジタルメディア表現 | 2後 | 2 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | 兼1 |
| | | | TOEIC基礎 | 1前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | |
| | | | TOEIC発展 | 1後 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | |
| | | | ビジネス英語Ⅰ | 2前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | |
| | | | ビジネス英語Ⅱ | 2後 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | |
| 小計(15科目) | — | 0 | 22 | 0 | — | — | — | — | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼6 | — | | | |
| ライフデザイン科目群 | ファッションとインテリアユニット | ファッションビジネス論 | 1前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | 共同 | | |
| | | ファッションデザイン論 | 1後 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | ソーイング基礎実習 | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | ファッションコーディネート演習 | 2後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | インテリアデザイン論 | 1後 | 2 | | | | ○ | | 1 | | | | | | | | | |
| | | インテリアコーディネート演習 | 1後 | 1 | | | | ○ | | 1 | | | | | | | | | |
| | | インテリアエレメント | 2前 | 2 | | | | ○ | | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | インテリア設計演習 | 2前 | 1 | | | | ○ | | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | キッチンプランニング | 2前 | 2 | | | | ○ | | 1 | | | | | | | | | |
| | | CAD実習 | 1後 | 1 | | | | | ○ | 1 | | | | | | 兼1 | | | |
| 福祉住環境論 | 2前 | 2 | | | | ○ | | 1 | | | | | | | | | | | |
| 小計(11科目) | — | 0 | 17 | 0 | — | — | — | — | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼4 | — | | | |
| ライフデザインユニット | フードユニット | 食品と調理 | 1後 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | 共同 | | |
| | | フードデザイン実習 | 1前 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | スイーツデザイン実習 | 1後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | ブレッドデザイン実習 | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | フードスタイリング演習 | 1後 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | | |
| | | フードカルチャー | 2後 | 2 | | | | ○ | | 1 | | | | | | | | | |
| | | クッキングクリエイティブ実習 | 2後 | 1 | | | | | ○ | 1 | | | | | | | | | |
| 小計(7科目) | — | 0 | 9 | 0 | — | — | — | — | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼1 | — | | | |
| ライフデザインユニット | セルフデザインユニット | ボディエステティック演習 | 1前 | 1 | | | | ○ | | | | | | | | 兼1 | 共同 | | |
| | | セルフヘアメイク演習 | 1後 | 1 | | | | ○ | | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | パーソナルカラーコーディネート演習 | 1後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | ネイルケア演習 | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | セルフメイクアップ演習 | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | セルフデザイン演習 | 2後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | | | |
| | | ダンス | 1前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | | | 兼1 | |
| 小計(7科目) | — | 0 | 7 | 0 | — | — | — | — | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼7 | — | | | |

教育課程等の概要

(ライフデザイン総合学科)

| 科目区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等の配置 | | | | | 備考 | | | |
|---------|---------------|---------------|-----|-----|-----|------|----|-------|----------|-----|----|----|----|----|-------|-------|-------|
| | | | 必修 | 選択 | 自由 | 講義 | 演習 | 実験・実習 | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 | | | | |
| 専門科目 | 社会生活と健康 | 公衆衛生学Ⅰ | 2前 | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | — | |
| | | 公衆衛生学Ⅱ | 2後 | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | | |
| | | 小計(2科目) | — | 0 | 4 | 0 | | — | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼1 | — |
| | 人体の構造と機能 | 人体の構造と機能及び疾病Ⅰ | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | — |
| | | 人体の構造と機能及び疾病Ⅱ | 2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 生化学基礎 | 1前 | | 2 | | ○ | | | 1 | | | | | | | |
| | | 生化学 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| | | 生化学実験 | 2後 | | 1 | | | | ○ | | 1 | | | | | | |
| | | 小計(5科目) | — | 0 | 9 | 0 | | — | | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼2 | — |
| | 食品と衛生 | 食品学Ⅰ | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | — |
| | | 食品学Ⅱ | 1後 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | | |
| | | 食品学基礎実験 | 1前 | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | |
| | | 食品学実験 | 1後 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | |
| | | 食品衛生学 | 1前 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | | |
| | | 食品衛生学実験 | 2前 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | |
| | | 小計(6科目) | — | 0 | 9 | 0 | | — | | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼1 | — |
| | 栄養と健康 | 栄養学 | 1前 | | 2 | | ○ | | | 1 | | | | | | | オムニバス |
| | | ライフステージ栄養学 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | | |
| | | ライフステージ栄養学実習 | 1後 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | |
| | | 臨床栄養学 | 2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| 臨床栄養学実習 | | 2前 | | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 実践栄養学 | | 2後 | | 2 | | ○ | | | | 1 | 1 | | | | | | |
| | 小計(6科目) | — | 0 | 10 | 0 | | — | | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼1 | — | |
| 栄養の指導 | 公衆栄養学 | 2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | — | |
| | 栄養教育論Ⅰ | 1前 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | | | |
| | 栄養教育論Ⅱ | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | | |
| | 栄養教育論実習Ⅰ | 1後 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | |
| | 栄養教育論実習Ⅱ | 2前 | | 1 | | | | | | | | | | | 兼1 | | |
| | 小計(5科目) | — | 0 | 8 | 0 | | — | | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼3 | — | |
| 給食の運営 | 調理学 | 1前 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | | 兼1 | |
| | 栄養士基礎実習 | 1前 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | |
| | 調理学実習Ⅰ | 1前 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | |
| | 調理学実習Ⅱ | 1後 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | |
| | 調理学実習Ⅲ | 2後 | | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | 食事計画論 | 1後 | | 2 | | ○ | | | 1 | | | | | | | | |
| | 給食管理論 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | | | |
| | 給食管理実習Ⅰ | 2前 | | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | | 共同 | | |
| | 栄養士校外実習事前事後指導 | 2前 | | 1 | | | | ○ | | 1 | 1 | | | | 共同 | | |
| | 栄養士校外実習 | 2前 | | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | | 共同 | | |
| | 小計(10科目) | — | 0 | 13 | 0 | | — | | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼1 | — | |
| 専門拡充科目 | 栄養士演習 | 2後 | | 1 | | | | ○ | | 2 | 4 | | | | 兼2 | オムニバス | |
| | フードスタイリングレッスン | 2前 | | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | | オムニバス | | |
| | 献立応用演習 | 2後 | | 1 | | | | ○ | | 1 | | | | | | | |
| | 給食管理実習Ⅱ | 2後 | | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | | 共同 | | |
| | 小計(4科目) | — | 0 | 4 | 0 | | — | | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼2 | — | |
| 専門科目 | 小計(101科目) | | 7 | 146 | | | | | 5 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼28 | | |
| | 合計(117科目) | | — | 12 | 168 | 0 | | — | 5 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼38 | — | |

教 育 課 程 等 の 概 要

(ライフデザイン総合学科)

| 科目 区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等の配置 | | | | | 備考 |
|---|---------|------------|--------|-----------|--------|--------|----------|-----------------------|----------|-------------|--------|--------|--------|----|
| | | | 必 修 | 選 択 | 自 由 | 講 義 | 演 習 | 実 験 ・ 実 習 | 教 授 | 准 教 授 | 講 師 | 助 教 | 助 手 | |
| 学位又は称号 | | 短期大学士（家政学） | | 学位又は学科の分野 | | | 家政学関係 | | | | | | | |
| 卒業要件及び履修方法 | | | | | | | 授業期間等 | | | | | | | |
| <p>【ライフデザインコース】</p> <p>◇共通科目 ・卒業必修科目の修得（【実践仏教入門(1単位)、生活の中の仏教(1単位)、初年次セミナー(1単位)、情報リテラシー(2単位)】） ・「生活といのち」「芸術と文化」「情報と社会」の3領域にわたって、計10単位以上修得</p> <p>◇専門科目 ・卒業必修科目の修得（基幹科目群4科目7単位） ・ベーシック科目群の中から5科目以上修得 ・計36単位以上修得</p> <p>◇卒業には、2年以上（4年以内）在学し、合計62単位以上を修得</p> <p>【栄養士コース】</p> <p>◇共通科目 ・卒業必修科目の修得（【実践仏教入門(1単位)、生活の中の仏教(1単位)、初年次セミナー(1単位)、情報リテラシー(2単位)】） ・「生活といのち」「芸術と文化」「情報と社会」の3領域にわたって、計10単位以上修得</p> <p>◇専門科目 ・卒業必修科目の修得（基幹科目群4科目7単位） ・ベーシック科目群の中から2科目以上修得 ・計36単位以上修得</p> <p>◇卒業には、2年以上（4年以内）在学し、合計62単位以上を修得</p> | | | | | | | 1学年の学期区分 | | | 2学期 | | | | |
| | | | | | | | 1学期の授業期間 | | | 15週 | | | | |
| | | | | | | | 1時限の授業時間 | | | 90分 | | | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | |
|---------------|--|---------|---|--|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | |
| 共通科目 | 生活といのち | 実践仏教入門 | 本学の「建学の精神」である三宝帰依（「謙虚にして真理探究」、「誠実にして精進努力」、「親切にして相互協同」）は、学生自身が二年間の学生生活を送るうえでの心構えでもある。本講義は、「仏教精神に基づく人間形成」をテーマに建学の精神を分かりやすく説明し、学生一人ひとりに自身の日常を見詰める機会を提供し、気づき力、考える力を身に付けさせる。また、京都文教学園と京都文教短期大学の歴史を知り、本学で学ぶ喜びと誇りを体感する。 | |
| | | 生活の中の仏教 | 現在、わたしたちの生活の中にみられる仏教に由来する、あるいは関連することば（縁起が良い、我慢、精進、人間、袖振り合うも他生の縁、他力本願など）、また一年間に行われるさまざまなイベント・行事（正月、彼岸、花祭り、盂蘭盆会、五山送り火、成道会、除夜の鐘撞き、涅槃会、葬式など）、さらに観光地ともなっている各地に所在する寺社仏閣・地名（東大寺、知恩院、祇園、平等院、金閣寺など）にまつわる簡単な歴史、そして実際に寺社仏閣を拝観・参拝する際のマナー・作法などについての正しい知識を得ることによって、日本古来よりわたしたちの祖先たちが長きにわたって培ってきた仏教文化に対する理解を深める。 | |
| | | くらしと憲法 | 「あなたは満足のいく保育や教育を受けましたか?」……。私たちは「最低限度の生活」や「教育を受ける権利」の保障によって守られている。しかし、なかにはそれらの権利で守ってもらえていない人たちがいる。学校へ行けない、いじめにあった、暴力を受けた、働きたいのに働けない、……。私たちは幸せを求めているし、私たちは自由な存在である。それを認めているのが「憲法」である。受講生は、私たちのくらしと憲法との関わりを常に意識しながら、具体的な事例によって国民・基本的人権・自由等について考え、その基本的概念や理念・歴史・思想を学び、「くらしと憲法」についての的確に理解できるようになる。 | |
| | | 人権といのち | 人権が社会の中で保障されているのかどうかは、その社会が健全に運営されているのかどうかの重大な指標となっている。また、それは同時に、その社会が人々の「いのち」を保障しているのかといったことにもつながっている。しかし、人権を保障し、差別に抗する具体的方法を、多くの人は知らない。そのため、本講義では、人権の基本的概念と、それを侵害する差別がいかなるものであるのかを学び、差別に抗するための知識を身につける。 | |
| | | 消費生活論 | 本講義は、日頃の社会生活の中で営まれている消費生活について理解する。具体的に社会生活のなかで消費とはどのような行動なのかを客観的に理解できるようになる。日常の消費行動を会社の仕組みから理解することで消費者教育の内容を充実させる。我が国は法治国家である。日本国憲法から民法の民法、商法に展開して法律の基礎を理解する。そして、日常生活に関連する法律を学び、具体的な消費行動の事例を基に法的な理解を深めていく。消費者、知的財産、租税に関する学びから消費生活を通じて社会的な責任までを考えることが出来る。 | |
| | | こころのしくみ | 本授業では、現代社会における健康課題を「こころからだ」の視点から学ぶ。国民が健やかで豊かに生活ができる活力ある社会にするために、国民の健康を増進する総合的な推進を図るための基本方針（健康日本21第二次）である「こころの健康」について理解し、「こころの健康」のバランスを崩す要因に対しセルフコントロールができるようになる。また、健康心理学の視点から「こころの健康」を崩す行動の特定・不健康な行動予測、心理的手法がどのように活用されているかを学ぶ。 | |
| | | 芸術と文化 | 宇治学 | 宇治学とは、宇治の魅力について、歴史や文化から、現在の観光、産業、防災など行政の取り組みを各関係者（ゲストスピーカー）から広く学び、宇治の良さや今抱えている問題点について知ることができる。そして、宇治の魅力をよりよいものにするためのアイデアや、住みたいと思える町にはどのような工夫が求められるのか、「未来の宇治」について考えることができる。 |
| 芸術論 | 音楽の歴史は極めて古く、社会や生活と深く関わりながら、世界中の国々で独自の音楽文化が生まれてきた。一方、マス・メディアの発達により、いつでも、どこでも、どんなジャンルの音楽でも簡単に聴くことができるようになり、音楽はグローバル化した。本講義では、音楽の価値を理解し、日常の生活において音楽を楽しむための知識を身につける。 | | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|---------------|----------------|---|-------|
| (ライフデザイン総合学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 芸術と文化 | 異文化理解 | 他国の文化を理解するために、その国の生活や習慣、食物などを通して、英語圏だけではなく、欧州などの文化、慣習、価値観などへの理解も深め、一方通行の異文化理解ではない、他国の人々の日本に対する心情も知る事ができる。様々な外国の家族生活、子供の教育、学生生活、そして社会の成人の問題(環境保護、ハラスメント、差別、家庭内暴力、税金、育児休暇、)などについて考察する。それによって受講する学生1人1人が、日本の状況をよりよく理解し、日本社会の貴重な一員になる事ができるように、さまざまな国を比較対照する。 | |
| | 英語コミュニケーション I | 受講生は、基本的な英語によるコミュニケーション能力(リーディング、ライティング、リスニング、スピーキング)を培う。また、写真やビデオ等の映像資料を用いながら、日本を含む世界の国や地域の歴史・地理・生活・文化等について学ぶことを通して、異文化への興味・関心を持つ。 | |
| | 英語コミュニケーション II | 受講生は、基本的な英語によるコミュニケーション能力(リーディング、ライティング、リスニング、スピーキング)のさらなる向上をめざす。また、写真やビデオ等の映像資料を用いながら、日本を含む世界の国や地域の歴史・地理・生活・文化等について学ぶことを通して、異文化への興味・関心をさらに深める。 | |
| 共通科目 | 初年次セミナー | 短期大学での勉学に必要なとされる基礎的な能力(考える・読む・書く・聞く・話す)を身につける。実践的な課題に取り組むなかで、主体的に学ぶ姿勢や学び方を身につける。 | 共同 |
| | 情報リテラシー | 「情報リテラシー」とは、「情報通信技術(ICT)を用いて、多様な情報を収集・分析して適正に判断し、モラルに沿って効果的に活用することができる技能」を示す。本授業では、情報通信技術の発展が私たちの思考やコミュニケーション、生活に与える影響を理解し、適正な判断と行動をとるために、個人が守るべきルールやマナー、他者の権利の尊重及び自己の被害防止、安全に関する知識・技能について学習する。 | |
| | 情報機器の操作 | ゼミなどでのデータ処理及び発表、レポート作成、論文作成に必要な知識・技能を修得し、社会人として情報処理能力を活かして実務に有意に携わる。 Word・Excel・Power Point・インターネットなどのアプリケーション操作を習得し、併せて課外で各アプリケーションソフトの課題・パソコン一般知識を習得する。 | 共同 |
| | キャリアプランニング | 生涯にわたり主体的なキャリア形成が求められる現代の社会状況と、社会人として必要なビジネスマナー等の基礎知識について学び、自己理解の深化と職業観の確立をめざす。また、将来の夢や目標を実現するために何をすべきかというキャリアプランを作成し、夢や目標の実現のために自発的に計画・行動しようとするキャリア形成能力を身につける。 (オムニバス方式/全15回) (6 桑原 千幸/11回) 現代社会やキャリアに関わる諸問題、ライフコースや生活設計等のライフプランに関する講義をもとに、卒業から10年後までのキャリアプランを他者に説明する力を身につける。 (18 市川 順子/4回) 社会人として必要なビジネスマナーの基礎知識として、電話応対、伝言メモの作成、封筒の書き方、文書・メール、名刺交換等を、演習形式で学ぶ。 | オムニバス |
| | コンピュータ・サイエンス | パソコン、スマートフォンの中には多くのデータがある。さらに、インターネット上に目を向けるとさまざまなデータが公開されている。この中から、必要なデータを見つけ出し、適切に加工・分析し、見えてきた傾向から、次に自分がどうすべきかを定める。世の中の趨勢・流れを的確に把握したうえで、未来を予測する方策を知っている人と知らない人とは、何に取り組むうえでも、うまくいく可能性が大きく変わる。自分で手に負えないデータ量のあるときは、AIに頼るという選択肢もある。 本科目では、さまざまなデータを取り扱う際に自分の勘の他に頼れるものとして、基本的なデータの読み方・加工・分析の修得を行う。また、AIとはどのようなものかを知り、利用する上で配慮すべきことは何かを学ぶ。 | 共同 |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|---------------|-------------|---|-----------------|
| (ライフデザイン総合学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 基幹科目群 | ライフデザイン総合論 | <p>ライフデザインの分野は多岐にわたる。ライフデザインとは何かを、本学科の教員それぞれの専門性をもとに講義する。具体的には、初回で「Life」の様々な意味を捉え、いのちの存在の意義を知り、自分の生活や人生の描き方を考え、健全で豊かな生活の構築方法を確立するという目的を伝える。2回目以降は、食生活・調理学・住生活・健康科学・トレーニング科学・キャリア形成・異文化理解・仏教学等の分野を軸に講義を行う。最終回では学生自身が、これまでの人生を振り返りながら現在の生活を見直し、今後の人生と生活をどう計画していくかを考える。また今後のレポート課題に向けて図書館の蔵書検索とツアーを行い、大学生としての基礎的な学習技術修得の第1ステップとする。</p> <p>(オムニバス方式/全15回)</p> <p>(1 小椋 真理/2.5回) 食生活を取り巻く食品流通や食における環境問題について講義する。</p> <p>(2 山田 智子/2.5回) 住み方は生き方の表現であることを講義し、住んでいる部屋・家・地域を振り返る。</p> <p>(3 田中 恵子/1回) 健康リスクを低減するためのマネジメント(管理)の基本を講義する。</p> <p>(4 プッセル 良風/1回) これからの人生を長いポイントで考え、積極的な選択をするためのヒントについて講義する。</p> <p>(6 桑原 千幸/1回) キャリアデザインのための自己理解について講義する。</p> <p>(9 仲宗根 充修/1回) この世界に生きるすべてのいのちの尊さや多様性、また地球環境などについて講義する。</p> <p>(10 福田 小百合/1回) 調理学の視点から、おいしい料理とは何かを講義する。</p> <p>(12 山下 篤央/1回) 健康・スポーツの側面から、社会や物事の考え方について講義する。</p> <p>(13 岩田 美智子/1回) 健康に生きるためのより良い食生活のデザインについて講義する。</p> <p>(7 小西 康仁/1回) 食の安全性・食生活をめぐる衛生問題について講義する。</p> <p>(8 坂本 千科絵/1回) 食生活を豊かにする食文化や旬、行事食について講義する。</p> <p>(11 望月 美也子/1回) 現代における食生活と健康問題とその対応について講義する。</p> | オムニバス (一部共同) |
| | ライフデザイン総合演習 | この科目は、ライフデザイン論を発展させ、2年次の研究ゼミナールⅠ・Ⅱへ繋げる授業と位置づける。各教員の専門分野に関する論文作成のための文献・資料の検索とまとめ方、論理的思考法、調査方法とデータ処理、フィールドワーク、実験とそのデータ分析・考察、発表などのプレゼンテーションといった一連のステップを理解する。この演習では、ライフデザインの専門領域にテーマを絞り、内容を深く掘り下げて、ひとつの研究レポートにまとめる過程を修得する。 | 共同 |
| | 研究ゼミナールⅠ | 研究ゼミナールⅠは、2年次後期開講の研究ゼミナールⅡとあわせて卒業研究と位置付けている。ライフデザイン学科の専門分野を軸とした研究あるいは制作テーマを選び、そのゼミでのテーマ設定、調査、考察、発表等を行い、研究レポートに仕上げる。したがって、研究ゼミナールⅠでは、卒業研究として取り組むテーマの設定を意識しながら、それに関連した先行研究の成果を収集し、まとめる能力を身につける。 | 共同 |
| | 研究ゼミナールⅡ | 研究ゼミナールⅡは、「研究ゼミナールⅠ」とあわせて卒業研究と位置付けている。設定した研究テーマや制作課題をもとに、計画に沿って、文献等の資料収集、現地調査、実験、データ収集等を実行し、結果の分析・考察をして得られた成果を卒業論文あるいは作品にできる。 | 共同 |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|------------------|------------|---|----|
| (ライフデザイン総合学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 ベーシック科目群 | 情報処理概論 | 高度情報社会を生きるために必要な基礎知識として、情報やメディアに関する技術、コンピュータおよびシステムの仕組み、ネットワークの仕組み、情報機器とインターネットを活用したコミュニケーション等について概説し、情報社会に積極的に参画することができる態度を身につけることを目的とする。また、近年注目されるAIやIoT、ビッグデータ活用といった最新技術の動向を学び、これからの社会と生活に与える影響や課題を自身の問題として考え、表現する力を身につける。 | |
| | コミュニケーション論 | コミュニケーションは人間関係を構築するための入り口であり、よりよい人間関係を継続するために不可欠の行為である。しかし、誰もがコミュニケーション能力を自然に身につけて巧くなって行けるわけではない。 日頃、当たり前のように行っているコミュニケーションについて改めて考え、確かな人間関係を築き、育てるにはどうして行けばよいのかを考える。 人に適確に何かを伝え、人の表現しようとしているものを適確に理解するにはどうすればよいのかを学ぶ。 | |
| | ソーシャルマナー | ソーシャルマナー、つまり社会生活を営むにあたって必要となるマナーのうち、特に就業するときには大切になるビジネスマナーを中心に学び、マナー・接遇領域の中核部分である接遇においては、演習を行うことによって、実践力を身につける。 | |
| | マーケティング論 | 本授業はマーケティングの基本から学び、実際の企業活動で使われる手法をマスターすることで理論と実践を修得する。特に社会調査においては意義の理解から資料の収集、実施方法の企画、調査の実施、結果の集計と分析まで調査の全容をつかみ、発表・討議することで実践的に学習していく。 | |
| | 衣生活論 | 衣食住は人間生活の基本要素であるが、中でも衣服は人間性や精神面を現すためのモノとなり、社会生活への役割が大きい。更に、衣生活はヒトに最も近い微気候をつくり出している。そこで、人～衣服～環境システムの見地から衣生活の設計、材料の選択、構成、着想、管理などを思考する基礎的な能力を獲得する。 | |
| | 食生活論 | 何をどれくらい食べるかは人の心と体の健康に大きく影響する。また、必要な栄養素やその必要量はライフステージや環境によっても違う。健やかな一生を送るために自分の体と栄養について学び、よりよい食生活を理解することによって、食に関する情報を、整理・分析できる能力を習得する。 | |
| | 住生活論 | いろいろな事例から、学生は住み方と住居の関係について考え、問題意識を提起する。現代の住生活を営むために必要な社会的・歴史的・経済的状況に関する基礎的な知識を身につけ、これからの住まいを家族との関わりのなかで考え、住生活に対してしっかりした視点を持ち、自分の生き方を表現することができる。 | |
| | 色彩と生活デザイン | 私たちの日常生活と密接な関わりを持つ「色」を、知覚や心理など様々な視点から捉え、色彩の基礎理論を学ぶ。さらに、生活の中の色彩について役割や効果、また背景にある時代、社会や文化などとの関係からも色彩の応用や可能性を考察する。 | |
| | 生活の心理学 | 本科目は、生涯発達、心の健康、家庭生活、社会と産業など、実生活と密接に関係する心理学の基礎を学ぶことを通して、人間の心や行動を理解するための基礎的な知識を身につけること目的とする。思春期・青年期を中心に幅広いライフステージを対象とし、性格および発達に心を与える影響や、ストレスおよび精神疾患などについて学ぶことにより、実際の日常生活の中でおこるさまざまな問題に心理学の視点から探求して対処し、解決に導く姿勢を身につけ、自らの生活や生き方に活かす。 | |
| | 健康マネジメント論 | 本科目は、WHOが1946年に定義した「健康」に準じて授業を進める。「健康とは、単に病気がない、虚弱でないというだけではなく、身体的、精神的、そして社会的に完全に良好な状態をいう」と定義している。このように健康を広義にとらえ、健康づくりの基礎を学習する。そして、「健康を実践するとは何か?」を考察し、抽象的表現である「健康」を分析し、自らの言葉で「健康とはなにか?」が説明できる。また、ライフスタイルと社会における健康づくり運動を学び、健康を害する問題を理解し、健康増進するための方法をも説明できるようになる。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|-------------------|--|---|----|
| (ライフデザイン総合学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 アドバンスト科目群 | 食空間コーディネート演習 | 受講学生は、授業を通して食と食環境から健康で充実した暮らしを実現し、豊かな人間性を磨くことができる。これから注目されていくであろう食空間コーディネーターとして社会貢献できる人材となることを目指すことができる。講義出席とチェックシート記入で3級取得ができる。合格者はインストラクターとしての活動も念頭に入れられる「2級資格取得」と「卓育インストラクター資格取得」への足がかりともなる。 授業は、テキスト本2冊に沿って行う。食空間の企画・演出・実践に必須の基礎知識は、実際に見て、触れて、考えながら身につける。各種実習によって感性を高め、技術取得意欲を高め、楽しみながら学べる授業内容である。 | |
| | 医学・薬学一般 | 本科目では、人体の構造や臓器・組織の働きおよび病気を理解するための基礎知識を修得する。加えて、その基礎知識の理解、応用から病気に関する知識を学び、治療や予防に役立つ医薬品についての総合的な知識を修得する。病気や薬剤には多様性がある一方、共通性や原理・原則がある。それを理解しつつ学習する。 | |
| | 医療管理学概論 | 本科目では、学生が医療や福祉の分野で事務管理者として活躍できる人材となるために、この分野でのプロフェッショナルとしての技量を十分に発揮するための医療法規、病院の機能や組織、業務と経営のあり方などを学ぶ。そして、事務管理者として、的確な判断ができる知識や技術を身につける。 | |
| | 医療事務演習 | 将来、病院やその他の医療施設での事務職員として働くための診療報酬請求の方法を基礎から学ぶ。1年次に学んだ「医学・薬学一般」や「医療管理学概論」の知識を活かして、診療録を読み取る力と、正確に診療報酬明細書を作成できる知識を講義・演習によって学習する。また、医療事務職としてだけでなく、幅広い医療に関する問題や医療機関を受診した際、診療報酬に関する推論ができる。 | |
| | 応急手当実習 | 病気や怪我は、予防することが最も重要である。しかし日常生活において突発的な事故により、直ちに手当を必要とする状況に遭遇する場合がある。特に生命に関わる傷病者に対して、正しい手当を施すことは救命率を高める。本授業では、医療従事者ではない一般人が対応できる応急手当(救命を含む)の範囲を理解し、傷病者への正しく適切な手当を選択し、実施することできる知識と技術を身につけることを目標とする。また本実習の後半では、傷病者への人道的な行動を心がけ、救助者自身の安全にも配慮した対応ができるようロールプレイングを繰り返すことで実践力を習得する。 | |
| | 健康体力評価実習 | 体力は、健康の維持増進に関連する体力である「健康関連体力(health-related physical fitness)」とスポーツ技能の練習などで獲得できる体力「技能関連体力(skill-related physical fitness)」に大別することができる。本実習では健康関連体力の構成要素である「心肺持久力」、「筋力・筋持久力」、「柔軟性」、「身体組成」について、その測定理論と方法を習得する。特に、測定法については簡便なフィールドテストから精度の高いラボテストまで多種多様な測定法が存在することから、適切な測定法を選択し、正しく評価するための知識と技術を身につける。 | |
| | 体力づくり演習 | 健康関連体力の構成要素である「筋力・筋持久力」の維持・向上を目的とした理論と方法について学習する。筋量の増加は基礎代謝量を向上させ生活習慣病を予防する。また筋力の増加は日常生活における活動量を向上させるとともに怪我を予防する。本演習では、正しいレジスタンストレーニングの理論と技術を身につけるとともに、より安全に目的(筋量増加、筋力向上、体脂肪減少など)に応じたトレーニングをプログラム(サイクル化、期分け)できる実践力を習得する。 | |
| | 健康づくり演習 | 「健康とは、身体的、精神的、社会的に良好である状態であると捉え、単に疾病のない状態や病弱でないことではない」と世界保健機関は健康を定義している。本科目では、この定義から、健康づくりを、身体と精神、健康と社会との関連、心と身体、心の健康、そして、健康と社会環境(地域環境問題から地球環境問題まで)に結びつけ、次世代に繋がる持続可能な健康の確保と促進について学び、学生は考察する。また、心と身体の学びの部分では、エクササイズと心とのポジティブな関係性に焦点をあて、心の健康を確保する方法を学び、実践的に取り組み、精神的な健康を構築する。 | |
| 栄養マネジメント論 | 健康な生活を送るための栄養の基礎知識を身につけた上で、栄養とライフスタイル、運動との関連を学び、実生活へ応用する。また、栄養素の種類と働きを知り、自身の食生活の問題点と改善策を考え、体重管理と栄養・運動の関連を理解し、ライフステージにおける栄養摂取について、生活習慣病の予防について、健康向上について、美容について、を考察する。 | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | |
|------------------------|--------------|---------------|--|----|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | |
| 専門科目 ライフデザイン 科目群 | ビジネス ユニット | ビジネス実務総論 | <p>ビジネス実務総論は、会社や事業のしくみに加え、基本的なビジネス知識や課題、それらの背景、実態等を総合的にとらえる学問である。</p> <p>近年、これまでの慣習にとらわれない働き方改革が経営者にも労働者にも求められており、様々な環境変化や経営課題に適切に対応できるように、主体的に考え行動するための総合的理解を深めることが本講義の目的である。</p> <p>加えて、計画的にキャリアアップに取り組むことが、それぞれの生きがいや「幸せ」の実現を確かなものにする事から、ビジネス実務の基本を習得することにより、ライフデザインの意義について理解を深め、より具体化することが可能となる。</p> | |
| | | ビジネス実務演習 | <p>本科目では、ビジネスの定義でもあるビジョンの設定、ビジョンへの到達に加え、利益の創出を考察し、働くとはどういうことかを考える。日々の活動とその価値を方向付けているベクトルがどのようなものかを考えることができるようになる。また、持続可能なビジネスを追究するにあたり、ESGのEnvironmentとSocialに焦点をあて、ビジネスにおけるビジョン、または、それに到達する意義をも考え、これを企業の協力から、企業から提示される課題に沿って、企画の立案、発表、説得を通じて実践する。そして、現場・現実・現物を知り、原理・原則を踏まえて、働くこと・生きることを考えられるようになる科目である。</p> | |
| | | 簿記演習 | <p>簿記とは、帳簿をつけるために必要な技能であり、個人経営から大企業まで、経済活動があるところでは、お金の流れをつかむために帳簿記入は必須である。</p> <p>帳簿は一定期間ごとにルールに従って記録・計算・整理する必要がある、そのルールを学ぶのが簿記の学習となる。</p> <p>簿記演習授業では、商業簿記の基礎を学び日商簿記3級の合格に必要な知識を身に付けることを目標とする。</p> | |
| | | インターンシップ | <p>インターンシップでは、将来就きたい仕事に関係する企業において、一定期間、働くことを体験する。そして、この体験を通じて社会人基礎力を習得するとともに、実際の仕事現場において大学で学んでいる知識や技術を落とし込み、専門性を仕事の現場に応用できる力を身につける。以上のことを通じて、学生は、客観的に自身の現在の力を振り返る自己分析力を身につけ、社会人になるための能力を精練し、問題発見、解決力及び卒業後に必要な「働く力」を身につける。</p> | |
| | | マネジメント論 | <p>本授業は企業経営におけるマネジメント論を中心に理論から実践に至るまで幅広く学習していく。また新聞記事、図表、グループ討議などを用いてより深くマネジメントの真髄を理解する。</p> | |
| | | コンピュータ演習Ⅰ | <p>ゼミなどで必要なデータ処理、レポート作成、論文作成に必要な知識・技能を元に、社会人として必要な情報処理能力を活かした応用知識を習得する。また、アプリケーションソフト（Word・Excel）を利用して、効率的な書類・資料の作成・データ分析を行う。</p> | 共同 |
| | | コンピュータ演習Ⅱ | <p>情報機器の操作やコンピュータ演習Ⅰで学んだデータ処理操作をより実践的に活用できるスキルを身につける。</p> <p>この授業では、Excelを利用して身近なデータに注目し、データの見方、整理、分析能力を習得する。代表的なデータ分析方法を実際にパソコンを利用して、ビジネス社会でも活用できる応用力を身につける。</p> | 共同 |
| | | プレゼンテーション概論 | <p>自分の持つ情報や考え、能力を他者に伝え、理解してもらい、好意的に行動してもらえるように、限られた時間や条件の中で、最適の手法と技能を用いて行動することができるようになる。ビジネスの場面のみならず、学生生活やプライベートでも的確なプレゼンテーションができるようになる。様々なケースでのプレゼンテーションについて対応できるようになる。</p> | |
| | | プレゼンテーション演習 | <p>プレゼンテーション能力は、社会人に求められる「コミュニケーション能力」を補完するものの1つといえる。良いプレゼンテーションは「話す」「聞く」「書く」の、各々がバランス良く作用することが重要であることを演習する。実習の体験を通して、プレゼンテーションに必要な技術を獲得する。</p> | |
| | | 応用プレゼンテーション演習 | <p>効果的な視覚資料の作成方法とデザインの基本原則について学び、ビジネス現場で用いられる紹介資料や企画書等の作成を通じて、実践的な資料作成とプレゼンテーションのスキルを身につける。</p> | 共同 |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | |
|---------------|-------------|--|--|---|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | |
| 専門科目 | ライフデザイン科目群 | デジタルメディア表現 | 近年の情報科学技術の発展により、企業等においてWebサイト、YouTube、SNSを通じてさまざまなデジタルメディアを活用した情報発信を行う機会が増えている。本科目は、ビジネス社会で求められるICTを活用した情報発信の知識と表現力を身につけることを目的とする。写真、動画、アニメーション等のデジタルメディアの特性、視覚表現、著作権等に関する知識を学び、課題への取り組みを通じてデジタルメディアを活用して表現するスキルを身につける。 | |
| | | TOEIC基礎 | 現在、就職活動を行う学生が、日本の企業での就職採用に向けて活動する中で、多くの企業が就活生にTOEIC (Test of English for International Communication 国際コミュニケーション英語能力テスト) Listening & Reading Testのスコアの提出を求めている。 本科目では、TOEICのリスニング・リーディングにおいて出題が予想される問題(語彙問題、文法問題、長文読解問題)の傾向と対策を考え、さらに模擬試験などを通して、比較的難易度の高くないレベル(400点～450点以上)にまで英語力を高めることを目標とする。 | |
| | | TOEIC発展 | 現在、就職活動を行う学生が、日本の企業での就職採用に向けて活動する中で、多くの企業が就活生にTOEIC (Test of English for International Communication 国際コミュニケーション英語能力テスト) Listening & Reading Testのスコアの提出を求めている。 本科目では、TOEIC基礎に引き続き、TOEICのリスニング・リーディングにおいて出題が予想される問題(語彙問題、文法問題、長文読解問題)の傾向と対策を考え、さらに模擬試験などを通して、日本の多くの企業が短期大学生に期待するレベル(450点～500点以上)にまで英語力を高めることを目標とする。 | |
| | | ビジネス英語 I | 本科目は、企業等のさまざまなビジネスの場面において英語を使う必要のある学生が、英語を話すこと、聴くこと、読み書きの基本的なスキルを身につけることを目的とする。主なトピックとして、仕事の話、人の紹介、オフィスのレイアウトの説明、上司からの指示と電話番号の確認、人の招待と手配、旅行の計画とリクエストの話、販売に関する会話などを取り上げ、リスニングとスピーキングの力を高められるように演習形式で学習する。 | |
| | | ビジネス英語 II | 本科目は、「ビジネス英語 I」の学習内容をもとにビジネス英語の実践力を身につけることを目的とする。具体的には、電話メッセージを受け取って情報を確認し、将来の計画について話し合い、特に教育と仕事の経験について話し、問い合わせに対応し、会議などに必要なオフィス設備を説明し、職種によっては販売のための予算について話す。また、電話の練習で、仕事上のアドバイスを求められた時は、その情報を与えることができるようになる。その他に、企業の中での昇進のお祝い等の企画等を提供し、また短いスピーチを考え、実際にスピーチをすることができるように学習する。 | |
| | | ファッションとインテリアユニット | ファッションビジネス論 | ファッションビジネスは、生活者のライフスタイルの中から生まれるニーズやウオントを素早く察知して、魅力的・創造的・機能的・合理的な要素を付加して、更に価値ある商品に仕上げ、生活者に提供する最先端のビジネスである。つまり、ファッション生活を楽しむ生活者の為のビジネスである。現在ファッションは、「衣・食・住」など広範囲に定義づけられているが、生活文化提案型産業の主流であるファッション・アパレルを中心に基礎知識を認識する。ファッション産業とは何か。流通や特性は何か。ファッションビジネスの基礎知識等を習得する。 |
| | ファッションデザイン論 | ファッションデザインは時代や社会の影響を受け、変化している。ファッションデザインに関して流行と基礎知識を、ファッションビジネスに関してアパレル業界とファッション販売の基礎知識を身につける。時代がファッションに求めているものは何かを考え、オリジナルブランドを企画立案する。 | | |
| | ソーイング基礎実習 | アパレル業界への就職や、将来の子育てに活用することを狙い、シャツのボタンや、パンツの裾上げなど、日常生活で必要なソーイングの技術を習得する。後半の授業ではミシンを使用し、巾着袋などを制作する。 昨今ではどんなものでもすぐに購入できるが、この授業では、制作の過程を知り、時間をかけて作ることで、物や労働の対価や価値を考える機会となる。またすぐに捨てるのではなくリペアすることを知り、サステナブルなライフスタイルへのヒントを得ることを目標とする。 | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|--------------------|--|---|----|
| (ライフデザイン総合学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 ライフデザイン科目群 | ファッションコーディネート演習 | 印象を左右する大きな要素であるファッションを理論的に学び、コーディネートテクニックを身につけることを目標にする。 「似合う服」を見つけることは非常に難しいが、「なりたい自分になれる服」は知識があれば選ぶことができる。自らが自分のスタイリストであることを意識し、日々の暮らしをより豊かにするためのファッションを楽しみながら身につける能力を養う。短所を補うコーディネートテクニックを探索することで、服を纏うことが自信へと変わることを実践的に身につける。 | |
| | インテリアデザイン論 | 質の高い住まいを求める消費者に対し、大量のインテリア商品とインテリアデザインに関する情報の中から消費者のニーズに合った商品とデザインを選択し、適切な助言ができるようになることを目標とする。商品の知識だけではなく、その商品が構成するインテリア空間や物流・販売にかかわるビジネス社会での常識なども身につける。 | |
| | インテリアコーディネート演習 | インテリアを構成するエレメントについて、デザイン性・機能性等を検討し、用途に応じた素材・家具・照明を選択しコーディネートする技術を身につける。課題を通して、様々な条件を整理し、そこに住む家族の生活イメージを具体的な形として表現し、実践的に取り組む手法を修得する。 | |
| | インテリアエレメント | 住宅建築は合理的な生産を目指して工業化が進められてきた。それは現場作業の効率化であり、部品の標準化・規格化でもあった。しかし現在ではライフスタイルの多様化に伴い、多種多様な部品や材料が次々に生産されるようになってきている。したがって膨大な製品の中から顧客の生活に適したものを選択し提案できる情報活用能力が不可欠である。 インテリア空間を構成するさまざまな部品や部材をインテリアエレメントと呼ぶ。ここでは日常生活の中で特に重要な住宅建築に絞って、住宅建築を構成する部品や材料の種類と特徴について知識を得る。さらに構法に基づきそれらを組み合わせて良いデザインを創り出す為の方法を考える。これからの生活において、建築全般も含めて、生活者としての視点からセンスの良い豊かで快適な住環境を提案できる能力を養う。 | |
| | インテリア設計演習 | インテリアコーディネーター資格試験2次試験の相当課題を演習することで、基本的なインテリアの内容が理解でき、プレゼンテーションの計画技法を身につけることができる。さらにデザイン性を加味して最終的に自分の案を図面・パース・模型に表現できる。 具体的には、ワンルームマンションの個室、集合住宅のLDKと寝室、戸建住宅の和室、LDK等を計画・設計し、最後に説得力のあるプレゼンテーションが行えるようになる。 | |
| | キッチンプランニング | 住生活の快適さは住宅設備の技術の進化によるところが大きい。利便性・快適さを追い求めて、住宅設備の中でも特にキッチン設備はより多機能化し、より複雑になってきている。そこで消費者保護および安全に関する法規と関連させながら、学生は、キッチン設備に関する特徴や設置方法など基礎的な知識を身につける。また上記の社会状況をふまえ、最新の設備機器の情報を知り、環境への配慮など社会的なニーズについても理解する。生活者の立場としてキッチンから住まい全体を考え、住宅のエアコンや電気設備についても適切な設置方法に関する知識も身につける。 キッチンのプランニングには人間工学・室内環境・インテリアの3つの視点から考え、具体的な計画を立案し、作図できる能力を身につける。 | |
| | CAD実習 | 衣服・インテリア・建築・機械・プロダクトデザインなど、建築・デザイン活動の様々な分野で設計にコンピュータが利用されている。この授業では、CADソフトによる平面図の作製や家具レイアウトを通して、設計製図法の基本的な仕組みを理解し、CADの基本操作を身につける。建築CAD検定3級レベルを目標とする。 | 共同 |
| 福祉住環境論 | 超高齢社会は様々な問題をかかえている。高齢者や障害者、子どもや女性も含めて全世代の人々が自立し、安全で快適な日常生活を送れるように環境を整備する必要がある。学生は、生活者の視点から、地域コミュニティ・まちづくりを含め、公共施設、個々の住まい、家具、生活機器、生活用品などの物理的な考慮を施されたデザインやその活用方法について、福祉住環境一般の基礎的な知識を身につける。最終的には東京商工会議所が実施する福祉住環境コーディネーター検定試験3級に合格することを目標とする。 | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | | |
|------------------|-------------|-------------------|--|--|--|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | | |
| 専 門 科 目 | ライフデザイン科目群 | フードユニット | 食品と調理 | 現在、食品成分表に記載されている食品は2,190食品にもものぼり、人はそれをさまざまに調理・加工して食べている。それぞれの食品に含まれる栄養素や調理特性を学び、健康で豊かな食生活を送るための基礎知識を習得する。また、食品衛生についての知識も習得する。 | |
| | | | フードデザイン実習 | 食品の基本的な特性を理解し、嗜好と栄養を兼ね備えた調理を衛生的かつ安全に行う。実習を通して、健康でより良い食生活を展開できる能力を習得する。基本的な料理を、レシピに従って調理することができる。衛生面に配慮し、理論を実際の調理で実践することができる。栄養や味のバランスの良い献立を作ることができる。以上の3つを到達目標とする。 | |
| | | | スイーツデザイン実習 | 日本や世界におけるスイーツの歴史や代表的な和菓子や洋菓子を構成する要素について学ぶ。また、様々なスイーツの作製技術、及び盛り付け方やそのスイーツに合う飲み物をコーディネートする知識を習得する。 基本的な菓子の材料と作り方を説明することができる。基本的な菓子を、レシピに従って作ることができる。菓子に合わせた飲み物を入れることができる。以上の3つを到達目標とする。 | |
| | | | ブレッドデザイン実習 | 日本や世界におけるパンの歴史や代表的なパンについて学ぶ。また、基本的な製パン技術を学び、それぞれのパンに合うスープをコーディネートし、軽食として成立させる知識を習得する。基本的なパンの材料と作り方を説明することができる。基本的なパンを、レシピに従って作ることができる。パンに合わせたスープを調理することができる。以上の3つを到達目標とする。 | |
| | | | フードスタイリング演習 | 料理の盛り付け、器選び、クロスやカトラリーの組み合わせ、照明、スイーツのラッピングや料理の撮影などの基礎的な知識と技術を身につける。料理やスイーツ、食卓をおいしく演出する方法を学び、豊かな食生活を展開することができる能力を習得する。 | |
| | | | フードカルチャー | 日本及び京都の食文化に関する特徴や歴史的背景を学ぶ。伝統的な食事、行事食や食事マナーの演習を通して、食に関する教養を身につける。また、世界の食文化や食のトレンドにも視野を広げ、幅広い知識を習得する。 | |
| | | | クッキングクリエイティブ実習 | 対象者に合わせた魅力的な料理を考案する力を実践を通して身につける。地域の特産物を使ったレシピの考案や商品開発にも挑戦する。また、食の情報を発信するために必要な料理を美味しく見せる写真やレシピ動画の撮影、言葉でおいしさを伝える知識と技術を習得する。 | |
| | セルフデザインユニット | ボディエステティック演習 | 本科目は、ボディエステティックの実践から得られる生理学的及び心理学的効果から自身の身体の姿、在り方を追究する科目である。ボディエステティックは、心身のリラクゼーションを生じさせることから、学生は、セルフボディエステティックのスキルを身につけ、自身の心身両面を管理できるようになる。また、スキンケアの技術を習得し肌の機能が改善することから、表情にも変化が生じ、外見的印象形成が向上する。このような効果を通じて自己表現力を養う。 | | |
| | | セルフヘアメイク演習 | 本科目は、印象形成の概念から、ヘアメイクを通じて、自己表現やセルフイメージを身体の外観から追究する科目である。従って、髪構成のしくみを生理学的側面から学ぶとともに、ヘアメイク、ヘアケア、イメージアップのための技術を習得し、セルフイメージを完成させる。また、社会人のコミュニケーションにおいて必要とされるTPOをわきまえるためのヘアメイクの一般常識やヘアメイクの文化的理論をも学ぶ。 | | |
| | | パーソナルカラーコーディネート演習 | 人には、肌・髪・瞳・頬・唇などからなる生まれ持った色があり、その色は人によって異なる。これをパーソナルカラーと呼ぶ。学生は、本科目を通じて、パーソナルカラーを分析する方法を学び、自身に似合った色を見出し、視覚的好感度を上げるスキルを身につける。また、自身の身体の姿や在り方を色彩的側面から追究する。 | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | | |
|---------------|------------|-------------|--|---|--|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | | |
| 専門科目 | ライフデザイン科目群 | ネイルケア演習 | 現在、ネイルケアは、化粧及びファッションの一部として認知され、広まっている。本科目では、ネイルのケアを、自己表現を演出するためのアート・デザインとし、自身にあったネイルをデザインする技術を身につける。また、デザインするための知識や理論を学ぶにあたり、自身の肌や個々の感性評価に準じたパーソナルカラーをも応用する。加えて、ネイルは健康状態を表す器官であることから、身体の一部でもあるネイルの構成を生理学側面から学び、自身の健康を理解し、ネイルをケアすることを通じて、健康的な自己表現ができるようになる。 | | |
| | | セルフメイクアップ演習 | 現在はメイクやヘアー、ファッション等、自己表現として自由に楽しむ時代である。身体装飾の観点(特にメイクアップ)から、印象形成や対人印象、それに印象分析等、自己のパーソナリティを通して、身体装飾における自己演出を行う。本授業では、メイクアップを通して自己認知や他者認知の関係を理解し、ビジュアルコミュニケーションやビジュアルプレゼンテーションの観点から化粧技術演習を行う。また、本科目を通じて、印象形成、対人印象、印象分析、自己のパーソナリティなど、自己表現をデザインする。 | | |
| | | セルフデザイン演習 | 本科目は、「セルフデザイン」ユニットの学び(ポティエスティック、セルフヘアーメイク、パーソナルカラーコーディネート、ネイルケア、セルフメイクアップ)を総合する科目であり、各人各様の美しさを導き出すことは、また、他者に与える印象は意図的に創造できる、という考えのもとに本科目の学びを展開する。従って、学生は、印象形成を担う要素(表情、ウォーキング、ポーズ)を意図的に導き出す方法を演習形式で学び、美しく調和の取れた体型(プロポーション)、所作や振る舞いなどを獲得するためのトレーニングを重ね、自ら印象力を、また、自己表現力を高める。また、社会人のコミュニケーションにおいて必要とされるTPOをわかまえるための立ち振る舞いをも学ぶ。 | | |
| | | ダンス | 本科目は、文部科学省が求める「創作ダンス」、「フォークダンス」、「現代的なリズムのダンス」で構成され、それらのダンススキルを学ぶとともに、指導するスキルをも修得する科目である。また、学生は、本科目を通じて、自身でイメージした身体表現や踊りを仲間と共有することにより、コミュニケーションを豊かにするスキルを身につけ、現代社会において求められる共感性を高める。本科目では、一般社団法人 ダンス教育振興連盟認定「認定ダンス指導員 初級」及び「認定ダンス指導員 2級」の資格が取得できる。 | 共同 | |
| | 栄養士科目群 | 社会生活と健康 | 公衆衛生学Ⅰ | 公衆衛生学の目標は、人々の健康を守り増進することである。わが国は今、長寿社会の一方で、新たな感染症、生活習慣病、少子高齢化、健康格差など、公衆衛生に関わるさまざまな課題を抱えている。公衆衛生の概念や統計、測定と評価、さらにさまざまな課題の現状と対策を学ぶことにより、栄養士あるいは社会人として、人々の健康増進に実践的に応用できる能力を身につける。 | |
| | | | 公衆衛生学Ⅱ | 公衆衛生学の目標は、人々の健康を守り増進することである。わが国は今、長寿社会の一方で、新たな感染症、生活習慣病、少子高齢化、健康格差など、公衆衛生に関わるさまざまな課題を抱えている。公衆衛生学Ⅰで学んだことを基礎として、健康を取り巻く現状と対策・課題を学ぶことにより、栄養士あるいは社会人として、人々の健康増進に実践的に応用できる能力を身につける。 | |
| | | 人体の構造と機能 | 人体の構造と機能及び疾病Ⅰ | 人体を各系統別に分け、構造(解剖学)と機能(生理学)を関連させながら修得する。人体のしくみと働きには多様性がある一方で共通性や原理・原則があるので、それを理解したうえで学習する。生化学や栄養学との関連も重視する。機能の障害として、代表的な病気の基礎についても修得する。医学の学習は、外国語を学ぶのと同じで、単語などのボキャブラリーが構造(解剖学)にあたり、文法が機能(生理学)にあたる。大事なことは、医学は単なる暗記ではなく、探偵シャーロック・ホームズのように推理することが一番重要である。 | |
| | | | 人体の構造と機能及び疾病Ⅱ | 栄養アセスメント、栄養指導、栄養療法などを行うには、患者の病態を正確に理解することが必要である。本授業では、すでに学んだ「人体のしくみと働き」の知識の上で立つて各種疾病の病態や成り立ち、診断、治療などについて修得する。各疾患には多様性がある一方で共通性や原理・原則があるので、それを理解しつつ学習する。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | |
|---------------|----------|---------|--|--|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | |
| 専門科目 | 人体の構造と機能 | 生化学基礎 | 生化学基礎では、「私たちの食べた食べ物は、体内でどのように変化し、どのような役割を果たして、そしてどのように排泄されるか?」という問いについて化学的に説明するために、からだや食品の構成成分である様々な化合物の種類や特徴を理解し、体内での消化・吸収に関連する知識について身につけることができる。 | |
| | | 生化学 | 人の体内では、様々な物質が変化し協調しながら体の健康を維持している。体内で行われている事象を細胞レベル、物質レベルで明らかにしていくのが生化学である。そこで、生化学を学ぶことによって、生命現象と栄養素の体の中での働きを詳しく理解することをめざす。 | |
| | | 生化学実験 | 五大栄養素の種類と構造、性質を調べた後、酵素反応実験を行い、最後に、味覚に関わる実験と遺伝子多型の演習を行うことで、人体のしくみを理解する。人と協力して、作業を段取り良く行う力を養うとともに、現象を科学的な根拠に基づいて、分析的、論理的に考察する力を養う。 | |
| | 栄養士科目群 | 食品と衛生 | 食品学Ⅰ | 本講義は、安全でおいしく、対象者に対して適切な食事を提供するうえで必要となる食事の基本や食品の知識を学び、食品に含まれるさまざまな成分の性質や所在、食事の基本などを理解することを目的とする。具体的には、食品の分類、食品の機能性、特別用途食品、保健機能食品、五大栄養素(炭水化物・脂質・たんぱく質・無機質・ビタミン)および嗜好成分(色素成分・呈味成分・香気成分)の性質と化学的特徴、食品成分間反応(酵素・非酵素的反応)について説明できることである。本講義での学修内容から栄養成分の体内での動態、調理工程における食品の化学的変化、食品の衛生的な加工保存とを関連させて理解を深めることができる。 |
| | | | 食品学Ⅱ | 食品学Ⅱでは、食品の分類や種類、成分、調理および加工・保存法に関する知識を習得する。また、食品の特性を生かした加工法とその原理についても理解することができる。 |
| | | | 食品学基礎実験 | 食品を試料として、化学系実験の基礎的な知識と技能を学び、食品の性質を分析的に捉える力を養う。官能評価を組み合わせることで、味覚への意識を高め、人の嗜好を統計的に評価する基礎的な方法を習得する。授業を通してグループで協力して実験を行う力を身につける。 |
| | | 食品学実験 | 食品は様々な化学物質で構成され、その成分のわずかな違いにより色や味などが大きく異なる。そこで食品学実験では、食品に含まれる主要な栄養素の化学的な性質および成分の分析を行うことで、それぞれの食品に関する特徴や加工特性について理解することができる。また、共同実験者とのコミュニケーションを図りつつ、自分で考えながら実験を行うことができるようになる。 | |
| | | 食品衛生学 | 食品は、生産から消費までのいろいろな過程で、食中毒細菌やウイルスなどの有毒・有害物質などに汚染される可能性があり、これらによって健康障害が引き起こされる危険性もある。そこで食品衛生学では、飲食に起因する健康被害の原因について理解し、人々の生命と健康を守るために必要な知識を身につけることができる。 | |
| | | 食品衛生学実験 | 私たちの食生活は、微生物や化学物質等による汚染により、時には健康危害を生じることもある。そこで食品衛生学実験では、食中毒細菌や食品添加物などの化学物質に関する実験を通じて、その危険性や安全基準を確認し、食品の安全・安心について理解することができる。また、共同実験者とのコミュニケーションを図りつつ、自分で考えながら実験を行うことができるようになる。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | |
|---------------|---------|--------------|---|-------|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | |
| 専門科目 | 栄養士科目群 | 栄養学 | 栄養素の体内動態の概略と機能について学び、栄養に関する基礎的な知識を習得する。また、食事摂取基準に示される各栄養素の摂り方の根拠を理解して、栄養学を健康な食生活に生かす力を身につける。授業を通して、現象を分析的、論理的に考える力を養う。 | |
| | | ライフステージ栄養学 | 生涯にわたって健康を維持するためには、「栄養」「運動」「休養」を長期的な視点で考えなければならない。そこで、栄養士として栄養管理を行うために、各ライフステージの生理的特徴や病態・疾患を理解し、適切な栄養ケアを実践・判断できる知識を修得する。 | |
| | | ライフステージ栄養学実習 | 栄養士の職務として、対象者の栄養状態や心身の機能に応じた栄養管理を行うために、ライフステージ栄養学の知識に基づいた適切な食品と調理法をグループで選択して調理する。また、実習献立などを個人で栄養評価することによって、実践的な栄養管理技能を修得する。 | |
| | | 臨床栄養学 | 栄養士の職務として、病態に応じた栄養ケアを行うために、医療・介護・福祉施設で必要となる疾患の概要や病態時の栄養代謝を理解するだけでなく、服薬状況、摂食機能や要介護度を含めた身体状況に応じた適切な栄養補給方法や栄養ケアを実践・判断できる知識を修得する。 | |
| | | 臨床栄養学実習 | 栄養士の職務として食事療法の知識に応じた栄養管理を行うために、臨床栄養学の知識に基づいた栄養アセスメントおよび病態に適した食品を選択して調理する。また、実習献立などを個人で栄養評価することによって、実践的な栄養管理技能を修得する。 | |
| | | 実践栄養学 | 実践力のある栄養士として活躍するために、習得した知識を実社会で役立てる事ができるよう、基礎知識を深め、それらを応用する力を養うために実践的な事例なども挙げながら授業を行う。授業の運営に当たっては、専門的知識を深めるために、教員がオムニバスで授業を行う。 (オムニバス方式/全15回) (1 小椋 真理/3回) 運動と食事・栄養管理の実際について学ぶ。また食事提供の運営に必要なプロトコルや実践的な事例を学ぶ。 (11 望月 美也子/12回) こどもの食や健康、各ライフステージの運動に関する課題を見出し、それらを解決するための「問題解決型授業」に取り組む。 | オムニバス |
| | 栄養の指導 | 公衆栄養学 | わが国を中心に、公衆栄養の概念と公衆栄養活動の進め方、社会における栄養問題の把握方法、公衆栄養活動の基盤となる組織・制度・法規、主要な栄養政策について学習する。さらに栄養疫学的手法、公衆栄養マネジメント理論について学び、集団に対する公衆栄養マネジメント能力を習得する。 授業では、講義の他に、食事バランスガイドの活用演習や、ICTを活用した国民健康、栄養調査内容の分析、公衆栄養教育(集団教育)のグループワークを行う。 | |
| | | 栄養教育論 I | 生涯にわたって健康を維持するためには、「栄養」「運動」「休養」を長期的な視点で考えなければならない。そこで、栄養士として対象者に合わせた栄養指導を実践するための知識を修得する。また、栄養の専門家としての使命感と責任感を持って、職務を遂行するためのプロフェッショナリズムも併せて修得する。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | |
|---------------|---------|---|--|----|
| (ライフデザイン総合学科) | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | |
| 専門科目 | 栄養の指導 | 栄養教育論Ⅱ | 個人や集団の健康を維持・増進するための予防および疾病を改善するための食事療法を必要とする栄養教育は、栄養ケアマネジメントの手法に沿って、様々なライフステージやライフスタイルの対象者の特性に合わせた方法論を理解し、人々がいきいきと健康に生涯を過ごすための食行動の変容に導くために必要な知識と技術の方法を修得し、実践できる能力を身につける。 | |
| | | 栄養教育論実習Ⅰ | 栄養士の職務として対象者を望ましい食行動に導くための栄養指導を行うために、栄養教育論の知識に基づいた栄養アセスメントや栄養指導計画を個人やグループで具体的に計画・実施・検証・改善することによって、実践的な栄養指導技術を修得する。 | |
| | | 栄養教育論実習Ⅱ | 栄養教育計画案を作成し、カウンセリングやコーチングの手法を用いた面接技法により、人々を食行動の変容に導く実践的な指導力を身につける。また、対象者のニーズに合わせた指導媒体の作成やプレゼンテーションを行うための実践的な知識と技法を修得する。さらに、栄養士としての職業使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーション能力を修得する。 | |
| | 給食の運営 | 調理学 | 調理は食品を食卓に供するための最終過程であり、食品をおいしく、衛生的に安全に、そして栄養効果を高めるために行われる。本科目では、まず、調理の目的や意義について考え、調理を科学的な視点で捉え、調理操作や食品の調理特性についての知識を修得する。 | |
| | | 栄養士基礎実習 | 食物栄養学科における調理系実習科目の学びを始めるために、必要な調理や食品の基礎的な知識や衛生面に配慮した調理技術を修得する。班員で協力して計画性をもって実習を行うことにより、コミュニケーション力とチームワーク力を身につける。 | |
| | | 調理学実習Ⅰ | 調理の目的を理解した上で、食品の調理特性と調理操作を理解し、実習を通して、調理学で学ぶ知識を実際の調理に活用するための基礎的な手法と技術を修得する。また、班員で協力して計画性をもって実習を行うことにより、コミュニケーション力とチームワーク力を身につける。 | |
| | | 調理学実習Ⅱ | 調理学実習Ⅰで学んだ基礎的な献立と調理方法を発展させて、旬の食材を取り入れた季節感のある献立や伝統料理を調理作成し、調理能力を向上させる。 | |
| | | 調理学実習Ⅲ | 食生活の歴史的背景を理解し、伝統的な行事食について学ぶ。調理学実習Ⅰ、Ⅱで得た技術をさらに進めて展開し、安全、栄養、嗜好性にかかった献立や行事食の実習を通して、食の専門家としての実践力を習得する。 | |
| | | 食事計画論 | 授業では食事計画についての考え方を学び、献立作成の基本構成の理解と献立作成に必要な基礎知識として、主食・主菜・副菜等を構成する食材の知識や特徴を習得する。演習課題として、設定された対象者の給与栄養量の算出、連続した数日間の献立作成、栄養価計算および評価までを取り組む。 | |
| | | 給食管理論 | 特定給食施設における給食の目的と栄養士の役割、専門性を理解し、目的に合った食事を提供するために必要な給食管理業務の基本的な考え方と実施方法について学ぶ。 | |
| | | 給食管理実習Ⅰ | 給食管理論で学んだ栄養管理や食材料管理、衛生管理や作業管理の理論を大量調理の実習を通して理解を深める。給食管理実習Ⅱならびに栄養士校外実習に向けての基礎を身につける。 | 共同 |
| | | 栄養士校外実習事前事後指導 | 事前指導では、校外実習の目的や意義を理解し、意欲的に実習に取り組むための基本姿勢を養い、校外実習に向けた課題等の準備を行う。また事後指導では実習内容の報告(自らが実習で学んだこと、他者が学んだこと)をまとめ、栄養士の職務について考える。事前指導から校外実習、事後指導までの自らの取り組み方について、振り返りを行う。 | 共同 |
| | 栄養士校外実習 | 栄養士校外実習では、事業所、病院、福祉施設などの特定給食施設1カ所、専従する管理栄養士・栄養士の指導の下で実践的に学ぶ。給食施設における栄養士の役割と専門性を理解し、給食を運営する上で必要な知識と技術の融合を図る。 | 共同 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------------|---|-------|
| (ライフデザイン総合学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 栄養士科目群 | 栄養士演習 | <p>栄養士として、これまでに学修した専門知識および技術を活用し、自律的に学び続ける能力と科学的視点を持った論理的判断を習得する機会となるように授業を運営する。学びの集大成として、各回専門分野の担当教員がオムニバス形式で開講する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回)</p> <p>(1 小椋 真理/2回) 栄養士として学び続ける勉強方法の実例および解剖生理学の分野を担当</p> <p>(7 小西 康仁/3回) 食品学総論、食品学各論(食品加工学を含む)および食品衛生学の分野を担当</p> <p>(8 坂本 千科絵/2回) 給食管理論および食事計画論の分野を担当</p> <p>(11 望月 美也子/3回) 応用栄養学および臨床栄養学の分野を担当</p> <p>(3 田中 恵子/1回) 基礎栄養学の分野を担当</p> <p>(10 福田 小百合/1回) 調理学の分野を担当</p> <p>(45 余吾 淳子/2回) 栄養教育論および公衆栄養学の分野を担当</p> <p>(20 石見 恵子/1回) 生化学の分野を担当</p> | オムニバス |
| | フードスタイリングレッスン | <p>給食業務における盛り付けは、異物混入や二次汚染を配慮し、決められた時間内に的確に盛り付け作業を行うことが求められる。また盛り付けは食事そのものへの印象にも影響を与える。すなわち喫食者の食べる意欲に直結するため、調理技術の一環として盛り付け技術の向上が求められる。この授業では盛り付け業務を安全にかつ美しく仕上げるためのスキルを磨く。</p> <p>(オムニバス方式/全15回)</p> <p>(1 小椋 真理/5回) 給食提供における盛り付け・配膳について、異なる現場で応用できるように実践する。</p> <p>(8 坂本 千科絵/10回) 給食提供における盛り付け・配膳の基礎を学び、実践する。</p> | オムニバス |
| | 献立応用演習 | <p>授業では、食物基礎や食事計画論、給食管理論で習得した知識を活用してゆく。演習課題として、設定された対象者の給与栄養量の算出、連続した数日間の献立作成、栄養価計算および評価までを取り組む。また献立を実際に提供できるよう調理工程の作成にも取り組む。</p> | |
| | 給食管理実習Ⅱ | <p>本学学生を対象にした食事の提供(昼食 100食以上)を通し、食事計画に基づいた給食の運営の実際を学ぶ。栄養・食事管理、作業管理や安全・衛生管理など全ての管理業務を学生自らが立案し、実施、評価までを行う。実習を通して、管理の基本であるマネジメントサイクルの理論と手法を習得する。また、提供の食事およびフロアサービスについて、喫食者の方からアンケートにより評価を受ける。また、伝達、報告、相談など共同作業に必要なコミュニケーション能力や栄養士に求められる倫理観、リーダーシップについて説明できるようになる。</p> | 共同 |

(注)

- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることとするものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校等の収容定員に係る学則の変更の認可を受ける場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受ける場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

学校法人京都文教学園 設置認可等に関わる組織の移行表

令和4年度

| | 入学 定員 | 3年次 編入 | 収容 定員 |
|---------------------|----------|-----------|----------|
| 京都文教大学 | | | |
| 総合社会学部 総合社会学科 | 200 | 2 | 804 |
| 臨床心理学部 臨床心理学科 | 150 | 1 | 602 |
| こども教育学部 こども教育学科 | 90 | 2 | 364 |
| 計 | 440 | 5 | 1770 |
| 京都文教大学大学院 | | | |
| 臨床心理学研究科 臨床心理学専攻(M) | 30 | — | 60 |
| 臨床心理学研究科 臨床心理学専攻(D) | 2 | — | 6 |
| 計 | 32 | — | 66 |
| 京都文教短期大学 | | | |
| ライフデザイン学科 | 80 | — | 160 |
| 食物栄養学科 | 70 | — | 140 |
| 幼児教育学科 | 150 | — | 300 |
| 計 | 300 | — | 600 |

令和5年度

| | 入学 定員 | 3年次 編入 | 収容 定員 | 変更の事由 |
|---------------------|----------|-----------|----------|-----------------------|
| 京都文教大学 | | | | |
| 総合社会学部 総合社会学科 | 200 | 2 | 804 | |
| 臨床心理学部 臨床心理学科 | 150 | 1 | 602 | |
| こども教育学部 こども教育学科 | 90 | 2 | 364 | |
| 計 | 440 | 5 | 1770 | |
| 京都文教大学大学院 | | | | |
| 臨床心理学研究科 臨床心理学専攻(M) | 30 | — | 60 | |
| 臨床心理学研究科 臨床心理学専攻(D) | 2 | — | 6 | |
| 計 | 32 | — | 66 | |
| 京都文教短期大学 | | | | |
| ライフデザイン学科 | 0 | — | 0 | 令和5年4月募集停止 |
| 食物栄養学科 | 0 | — | 0 | 令和5年4月募集停止 |
| ライフデザイン総合学科 | | — | | 令和5年4月学科の設置 (届出予定) |
| ライフデザインコース | 60 | | 120 | |
| 栄養士コース | 40 | — | 80 | |
| 幼児教育学科 | 150 | — | 300 | |
| 計 | 250 | — | 500 | |