

# 生活科学部

食品栄養科学科 居住環境学科 人間福祉学科

ヒューマン・ライフ(人間の生活全般)に関心のある人を歓迎します。社会的な問題や課題(例えば、生活習慣病、拒食あるいは過食、居住環境、ユニバーサル・デザイン、こころの発達、いじめ、ボランティア、高齢社会など)に関心を持っている人が学べる環境が準備されています。具体的には、食べ物そのもの、食べ物の栄養、あるいは、食習慣などについて関心がある人、家そのもの、インテリア、まちの景観、まちづくりなどに関心のある人、人の悩みに対する相談、人の健康や介護、子育てや家族問題などに関心がある人をお待ちしています。

 <http://www.life.osaka-cu.ac.jp/>  
Tel:06-6605-2803



21世紀型ヒューマン・ライフを  
トータルに考え、科学的に研究する

## ヒューマン・ライフを科学的に研究

生活科学は、人間生活そのものと生活を取りまくさまざまな要素を研究し、それらの関係を解明するとともに、生活問題の解決を図り、生活の質(Quality of Life)向上と人間が人間らしく生きるために必要な条件を科学的に追究し、実践する学問です。

今日の日本社会は、成熟しているとはいえませんが、人口は減少に向かうとともに高齢化が進み、経済的格差や環境問題、家庭や地域での絆の希薄化、福祉と負担のバランス、生活習慣病や認知症などの健康問題などに直面しています。また利便性や快適性、効率性とはかつてない水準まで高

くなりましたが、それらが反面で社会や生活に負の影響を与えている側面もあります。科学技術や諸制度は高度に複雑になりました。これからはそれらをただ受け入れるのではなく、どのように社会と生活に適用するかが問われることになります。そのなかで生活科学の役割はいつそう重要となります。

生活科学部は、「食品栄養科学科」「居住環境学科」「人間福祉学科」の3学科から構成されており、生活の質向上と生活者の幸福という共通の目標を掲げながら、それぞれの専門分野で教育・研究を展開しています。

## 専門・学際・実践

「生活」を考えるためには専門分野の研究・教育だけでなく、あらゆる学問分野が交流する学際的研究・教育が不可欠です。また理論的考察にとどまらず、さまざまな現象や生活を実際に体験すること、研究成果を現実社会に応用していく方法を学ぶことも必要です。そのために生活科学部では、充実した基礎的教育・理論的教育に加えて、実験・実習・フィールドワークを重視しており、各学科では屋内での実験や実習はもちろん、地域等での調査などを行っています。

2005年度から2007年度には、文部科学省の「現代的教育ニーズ取組支援プログラム(現代GP)」に、本学部の「QOLプロモーター育成による地域活性化」プロジェクトが採択されました。このプログラムは、学科の枠を越えて生活科学

部の学生・教員が地域住民や専門家と協働して生活の質(QOL)向上に取り組むもので、2008年度以降も継続して活動し、修士生はそのスペシャリストとして本学部の認定を受けます。

生活科学部は、人間生活の主要な側面である健康・環境・福祉をキーワードとしてそれぞれの分野で教育・研究を行い、この分野を牽引する役割を果たしてきました。さらにそれぞれの分野に関連する周辺分野の先端的研究にも積極的に関わるとともに、生活科学の視点からの活動も展開し、その成果をさまざまな形で社会に還元・実践しています。



### Student Voice



#### 100人分の給食を自分たちで企画した

藤田 華澄さん(食品栄養科学科4年生) 大阪府立大手前高等学校 卒業

印象に残っている授業は「給食経営管理論」。実習では、給食のテーマ、献立、衛生管理に基づいた配膳までの工程などを自分たちで考え、4日間、毎日100人分を調理し、学生や教員に試食いただき達成感がありました。

市大を選んだのは、「食」を通した健康について関心があり、オープンキャンパスをきっかけに小島先生のもとで学んでみたいと思ったからです。小島先生の研究室は、先生方、先輩方がみな家族のような関係です。落ち着いた環境のなか、やりたいことを追求しています。卒業と同時に「管理栄養士」の受験資格を取得しますが、研究室での学びは、資格取得以上の価値があります。これから大学院に進み、抗肥満の分野をさらに深めていきたいと考えています。受験生には「やってみよう」気持ちを大事にして欲しいですね。

### Professor Voice



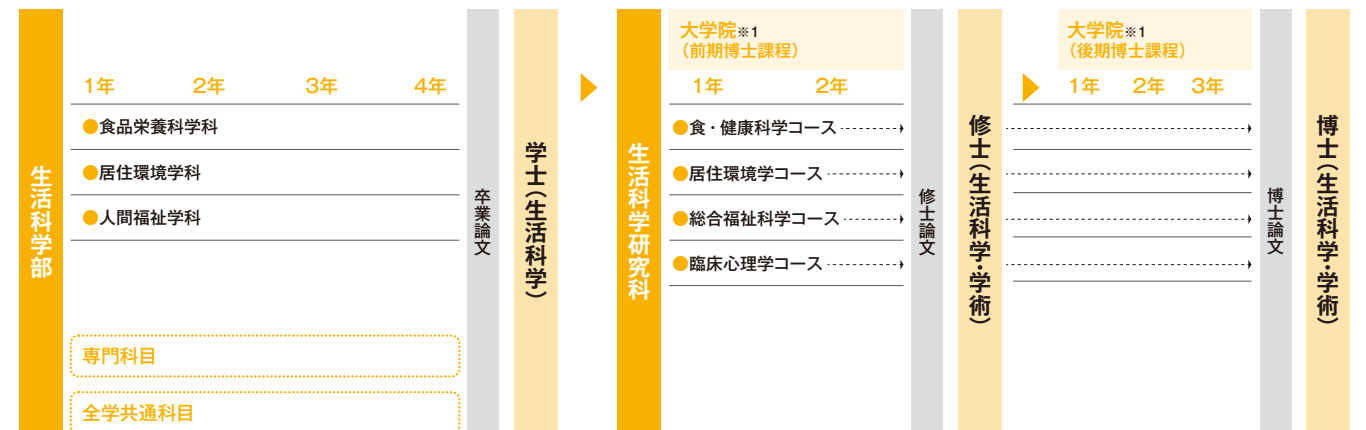
身近な「食」を研究し社会に還元したい人に  
きていただきたい

小島 明子先生(病態栄養学)

食品栄養科学科では、生活習慣病のなかで特にガン、肝疾患、肥満、認知症に着目し、食品成分による病態改善や疾病予防効果とそのメカニズムについて研究し、例えば南姜(ナンキョウ)\*の予防効果など研究結果を社会に還元しています。芯のしっかりした藤田さんの研究には大いに期待しています。

\*タイショウガ

### カリキュラム



※1:長期履修学生制度=一定の条件を満たした場合、長期履修が認められることがあります。適用していない履修コースもあります。

概要・特色  
多様な  
学び  
商学部  
経済学部  
法学部  
文学部  
理学部  
工学部  
医学部  
看護学部  
生活科学部  
大学院  
特設教育  
都市経営  
研究科  
教員研究  
テーマ  
キャンパス  
ライフ  
就職情報  
入試関連  
情報  
キャンパス  
アクセス  
マップ



# ヒューマン・ライフを科学的に研究する 3 学科

## 食品栄養科学科

本学科ではバイオサイエンスを通じて健全な食生活とは何かを学び、21世紀型のヒューマン・ライフの基礎となる食品と栄養に関する基礎的・実践的な知識を身に付けた「食」についての専門家を育成します。

食品に関しては、成分や栄養価、嗜好性、生体調節機能などの特性に加えて、安全性の確保から調理と給食経営に至るまでを体系的に学びます。栄養に関しては、身体の構造と機能を学習した上で病気の成り立ちを理解し、食品の栄養素や機能を活用して国レベルの健康増進施策からベッドサイドでの食事療法まで対応できる基礎能力を培います。

以上の学習を通して、消費者の立場から食品の利用と生産を考える能力を養い、また、疾病の予防・治療と健康の維持・増進のための食生活を指導する能力を養います。

さらに、これらの授業にはそれぞれの内容に関連して実験・実習

科目が多数開講されており、講義で学習したことを実際に体験して生きた知識の修得が可能となっています。このような実践的な学習により、食物の不思議さ、人体のメカニズムの奥深さなど、「食と健康」に一層、興味が広がると思います。

### 主な授業科目

#### 【専門基礎科目】

- 食品有機化学 ●生化学 ●食品衛生学 ●食品機能化学
- 微生物学 ●公衆衛生学 ●食品学 ●調理科学
- 栄養生命情報学 ●解剖生理学 ●病態生理学 ●生体防御学
- 社会保健学 ●分子栄養学 他

#### 【専門科目】

- 給食経営管理論 ●栄養生理学 ●応用栄養学
- 臨床栄養学 ●病態栄養学 ●栄養教育プログラミング論
- 公衆栄養学 ●栄養教育カウンセリング論
- 食品栄養情報学 ●学校栄養教育論 他

## 居住環境学科

本学科は、21世紀の居住環境を人と環境に優しく、かつ質の高いヒューマン・ライフとするため、居住空間を中心に生活機器やインテリア、まちづくりに至るまで、生活者の視点から企画・デザインし、かつ適切に維持管理できる専門家の育成を目指します。そのため、文化・芸術から技術・設計に至るまで、文科系・理科系という枠を越えた幅広い領域を網羅した教育研究分野が学部・大学院を通じて組織され、研究や設計の第一線で活躍する教授陣が豊富な講義・演習メニューを提供しています。

本学科が提供するこれら科目の履修により、卒業と同時に2級建築士の受験資格が、さらに卒業後実務経験2年で1級建築士の受験資格が得られます。加えて、所定の試験に合格し、卒業後実務経験2年または建築士資格取得でインテリアプランナーの登録資格が得られるほか、所定の単位取得で中学・高等学校の教員免許(家庭科)も取得できます。

## 人間福祉学科

本学科では、高齢者・障がい者・子ども・女性をはじめ、人間のウェルビーイングという視点から、個人・家族への心理的・福祉的支援の在り方、地域・社会の在り方について科学的に考察できる教育プログラムを提供しています。また、行政機関・福祉施設・医療施設・コミュニティなど国内外のさまざまな実践現場で活躍できる人材を養成します。



すべての研究室  
居住環境学科では、3年生後期から研究室に分かれてゼミを行います。また、4年生の卒業時には、卒業研究・制作の発表を行います。

### 主な授業科目

- 居住環境学概論 ●生活環境科学 ●色彩学 ●基礎デザイン実習
- 構造力学 ●建築一般構造 ●建築材料学 ●居住環境工学
- 建築設備 ●人間工学 ●防災・安全科学 ●インテリア計画学
- 生活機器学 ●居住福祉工学 ●都市計画 ●住居計画学
- 住居管理・経営論 ●住文化史 ●住生活論
- デザインワークショップ ●CAD/CGデザイン演習
- プロダクトデザイン演習 ●環境システム設計及び実験
- 設計製図Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ ●学外セミナー 他

### 主な授業科目

- 人間福祉学概論 ●社会福祉原理論 ●ソーシャルワーク原論
- 社会保障論 ●児童福祉論 ●障害者福祉論 ●高齢者福祉論
- 公的扶助論 ●介護学 ●ワークライフバランス政策論
- 家族社会学 ●社会福祉権利擁護論 ●共生社会論
- 社会福祉行政論 ●医療福祉論 ●社会調査法 ●地域福祉論
- ソーシャルワーク論 ●ソーシャルワーク演習
- ソーシャルワーク実習 ●発達臨床心理学 ●生涯発達心理学
- 人格心理学 ●カウンセリング ●心理面接論 ●教育臨床学
- 心理アセスメント ●人間関係の心理学 ●コミュニティ臨床心理学
- 心理学基礎実験 ●発達臨床心理学実習
- 心理アセスメント実習 他

社会福祉士受験資格取得に係る実習・演習科目について、履修者の上限を設定しています。履修希望者が多数の場合は、選抜を実施します。

## TOPICS

### 第14回 居住環境デザインフォーラム

2017年4月21・22日の2日間、学術情報総合センター10階にて「第14回 居住環境デザインフォーラム」が開催されました。生活科学研究科で居住環境学を学ぶ学生スタッフの運営により、1年生から4年生の課題、卒業設計および卒業論文、修士設計までの展示と発表が行われました。グラフィックデザイナーの廣村正彰氏による記念講演は、空間デザインと密接に関わるサインデザインの話をお聞きしたいという学生たちの希望で実現しました。廣村正彰氏は、大阪では、「あべのハルカス」や「てんしば」のサインデザインなどを手がけています。



## 講義紹介

### 中台枝里子先生 —食品生体防御学—

〇〇が△△に効く! というようなことを最近よく耳にしますね。皆さんは、その科学的根拠は? と考えたことがあるでしょうか。私たちは、食品成分や食品に用いられる有用菌の抗老化作用について、線虫 *C.elegans* をモデルとした研究を行っています。センチュウと聞くとヒトとはかけ離れた存在のように感じられるかもしれませんが、ヒト遺伝子の70%は線虫にもあります。そして実は数々のノーベル賞研究に貢献してきた生き物なのです。哺乳動物などに比べて簡単に飼育できる線虫は、代替モデル動物として食品産業界においても注目されはじめています。研究活動を通じて、科学的思考に基づいて「食」を捉えられるようになってほしいと思っています。



### 卒業生からあなたへ

あらかわ さき  
荒川 沙貴さん  
エフジーイー・ラボラトリーズ株式会社  
生活科学部 食品栄養科学科  
2014年3月卒業



冷凍宅配食企業での商品開発経験を経て、現職ではデザートやゲル化剤の研究・開発に携わっています。「管理栄養士」は病院や給食施設といったイメージも大きいですが、幅広い分野で活躍の場があります。栄養学や食品学はもちろんのこと、生化学や公衆衛生学など思わぬ分野が意外な場面で役立つこともあり、食に関連する知識を網羅できた環境は私自身の礎にもなっています。また、実験・実習・研究などを通し、漠然としていた将来像や挑戦したいことを発見し、論理的思考を身に付けることができる環境もあります。

「食」は私たちに必要不可欠なものだからこそ、奥深く学ぶ楽しみがありますよ!

## 生活科学部のあれこれ Q & A

### Q 食品栄養科学科の卒業後は?

A 健康増進のために食品栄養分野の専門家として活躍できます。卒業と同時に「栄養士免許」や「栄養教諭免許」、「家庭科教諭免許」を取得することができ、「管理栄養士」国家試験受験資格が得られます。これらの資格を生かして、病院、保健所、学校、その他各種施設で専門的な仕事に就くことができます。また、食品関連産業で豊かな食環境を創造するために活躍することや、「食品衛生監視員」になる道も開かれています。

### Q 居住環境学科ではどのようなことが学べるのですか?

A 住まいを中心とする居住環境の計画、管理に関する理論をはじめ、新しい技術を研究開発する実験、居住環境等のフィールドワーク、デザイン・センスを磨く制作実習や設計製図など幅広いジャンルの講義や演習が提供されています。自分に最も適した専門分野を選択して居住環境を創造する能力を養うことができます。教員とのマンツーマンによる卒業研究・制作では、専門知識の応用力を磨きます。

### Q 人間福祉学科では、どのような資格が取得できますか。また、どのような就職先がありますか?

A 国家資格である「社会福祉士」の受験資格などを得ることができます。大学院に進学すると、「臨床心理士」の受験資格なども取得できます。卒業後は、公務員として児童相談所、福祉事務所、家庭裁判所などに勤めたり、ソーシャルワーカー、発達相談員、カウンセラーなどとして、病院、各種の相談機関、高齢者・障がい者福祉施設などで活躍しています。