

基本計画書

基本計画書									
事項	記入欄								備考
計画の区分	学部における通信教育の開設								
フリガナ設置者	がっくおほがしん にほんじょしだいがく 学校法人 日本女子大学								
フリガナ大学の名称	にほんじょしだいがく 日本女子大学								
大学本部の位置	東京都文京区目白台2丁目8番1号								
大学の目的	平和的な国家及び社会の形成者育成のために、広く知識を授け、深く専門の学芸を教授研究し、その応用的能力の展開をはかるとともに、人格の完成につとめることを目的とする。								
新設学部等の目的	食科学部では、「食」が有する多様性を理解し、専門的知識を持って社会に貢献することができる力と、日々の生活や社会を客観的に把握し、自ら問題を発見し、様々な人と協働して解決に向かうことができる力を養い、食品、調理、栄養という連の「食」の学問領域において、「食」への原点回帰をキーワードに、「食」についての正しい科学的知識を修得し、それらを「食」に関する様々な問題の解決に応用できる人材を育成する。								
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	学位の分野	開設時期及び開設年次	所在地
	食科学部 通信教育課程 食科学科 計	4年	40人	2年次 40人 3年次 40人 計 80人	360人	学士(食科学)	家政関係	令和7年4月 第1年次 第2年次 第3年次	東京都文京区目白台2丁目8番1号
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）	家政学部 通信教育課程 児童学科【定員減】(△960) (令和7年4月) (2年次編入学定員) (10) (3年次編入学・学士入学定員) (150) 食物学科(廃止) (△1,000) ※令和7年4月学生募集停止 家政学部 食物学科 食物学専攻(廃止) (△31) ※令和7年4月学生募集停止 食物学科 管理栄養士専攻(廃止) (△50) ※令和7年4月学生募集停止 被服学科【定員減】(△7) (令和7年4月) 文学部 英文学科【定員減】(△16) (令和7年4月) 人間社会学部 現代社会学科【定員増】(8) (令和7年4月) 心理学科【定員増】(8) (令和7年4月) 食科学部 食科学科(38) (令和6年4月届出済) 栄養学科(50) (令和6年4月届出済)								
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	
	食科学部 通信教育課程 食科学科	講義	演習	実験・実習	計				
		69科目	17科目	12科目	98科目	124単位			
新設	学部等の名称	基幹教員					助手	基幹教員以外の教員(助手を除く)	
		教授	准教授	講師	助教	計			
	食科学部 通信教育課程 食科学科	人 (5)	人 (2)	人 (1)	人 (2)	人 (10)	人 (0)	人 (93)	
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	4 (5)	3 (2)	1 (1)	2 (2)	10 (10)			
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)			
	小計(a~b)	4 (5)	3 (2)	1 (1)	2 (2)	10 (10)			
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a, b又はcに該当する者を除く)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
計(a~d)	4 (5)	3 (2)	1 (1)	2 (2)	10 (10)				

大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 一人

基本計画書

		基 本 計 画						画		
新	食科学部 食科学科	人 3 (3)	人 2 (2)	人 1 (1)	人 0 (0)	人 6 (6)	人 3 (3)	人 313 (313)	令和6年4月届出済	
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	3 (3)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	6 (6)			大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 4人	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	小計（a～b）	3 (3)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	6 (6)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	計（a～d）	3 (3)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	6 (6)				
設	栄養学科	4 (4)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	311 (311)		令和6年4月届出済
a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	4 (4)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	8 (8)			大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 5人		
b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
小計（a～b）	4 (4)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	8 (8)					
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
計（a～d）	4 (4)	3 (3)	1 (1)	2 (2)	8 (8)					
分	計	12 (12)	8 (8)	3 (3)	2 (2)	25 (25)	3 (3)		- (-)	
既	家政学部 児童学科	9 (9)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	13 (13)	1 (1)	323 (323)	大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 6人	
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	9 (9)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	13 (13)				
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	小計（a～b）	9 (9)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	13 (13)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	計（a～d）	9 (9)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	13 (13)				
設	被服学科	5 (5)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	9 (9)	4 (4)	303 (303)		大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 6人
a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	5 (5)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	9 (9)					
b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
小計（a～b）	5 (5)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	9 (9)					
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
計（a～d）	5 (5)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	9 (9)					
分	計	5 (5)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	9 (9)				

基本計画書

基		本				計			画	
既	教職教育開発センター	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計（a～b）	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	計（a～d）	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
設	保健管理センター	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計（a～b）	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	計（a～d）	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
分	家政学部 通信教育課程 児童学科	9	4	0	0	13	0	95	0	95
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(9)	(4)	(0)	(0)	(13)	(0)	(95)	(0)	(95)
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計（a～b）	(9)	(4)	(0)	(0)	(13)	(0)	(95)	(0)	(95)
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	計（a～d）	(9)	(4)	(0)	(0)	(13)	(0)	(95)	(0)	(95)
計	134	50	11	0	195	19	-	19	-	
合計	146	58	14	2	220	22	-	22	-	
	(147)	(57)	(14)	(2)	(220)	(22)	(-)	(22)	(-)	

基本計画書

基本計画書											
職 種		専 属			そ の 他			計			
事 務 職 員		132 (132)		282 (282)		414 (414)					
技 術 職 員		2 (2)		0 (0)		2 (2)					
図 書 館 職 員		11 (11)		8 (8)		19 (19)					
そ の 他 の 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)					
指 導 補 助 者		0 (0)		0 (0)		0 (0)					
計		145 (145)		290 (290)		435 (435)					
校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用		計		借 用 面 積 : 1717.12㎡ 借 用 期 間 : 30年			
	校 舎 敷 地	237,727.76㎡	0㎡	0㎡		237,727.76㎡					
	そ の 他	27,294.90㎡	0㎡	0㎡		27,294.90㎡					
	合 計	265,022.66㎡	0㎡	0㎡		265,022.66㎡					
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用		計		大 学 全 体			
		82,836.72㎡ (82,836.72㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)		82,836.72㎡ (82,836.72㎡)					
教 室 ・ 教 員 研 究 室		教 室	298室	教 員 研 究 室		214室		大 学 全 体			
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称		図書 〔うち外国書〕		電子図書 〔うち外国書〕		学術雑誌 〔うち外国書〕		電子ジャーナル 〔うち外国書〕		機 械 ・ 器 具 標 本 学 部 単 位 での 特 定 不 能 の ため、大 学 全 体 の 数（図 書 及 び 学 術 雑 誌 は 研 究 室 な だ の 所 属 を 含 む）
			冊	冊	種	種	点	点			
	食 科 学 部 通 信 教 育 課		901,894 [206,387] (888,158 [206,247])	13,698 [12,078] (13,698 [12,078])	19,972 [3,753] (19,972 [3,753])	32,459 [30,903] (32,459 [30,903])	0 (—)	0 (—)			
	計		901,894 [206,387] (888,158 [206,247])	13,698 [12,078] (13,698 [12,078])	19,972 [3,753] (19,972 [3,753])	32,459 [30,903] (32,459 [30,903])	0 (—)	0 (—)			
ス ポー ツ 施 設 等		ス ポー ツ 施 設			講 堂			厚 生 補 導 施 設		大 学 全 体	
		2,692.21㎡			932.11㎡			3,445.00㎡			
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	経 費 の 見 積 り	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	図 書 購 入 費 に は 電 子 ジ ャ ー ナ ル ・ デ ー タ ベ ー ス の 整 備 費（運 用 コ ス ト を 含 む）を 含 む。	
		教 員 1 人 当 り 研 究 費 等		446千円	446千円	446千円	446千円	— 千円	— 千円		
		共 同 研 究 費 等		1,513千円	3,026千円	4,539千円	6,052千円	— 千円	— 千円		
		図 書 購 入 費		1,845千円	461千円	923千円	1,384千円	1,845千円	— 千円		
	設 備 購 入 費		1,660千円	165千円	330千円	495千円	660千円	— 千円	— 千円		
	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			
			230千円	200千円	200千円	200千円	— 千円	— 千円			
学 生 納 付 金 以 外 の 維 持 方 法 の 概 要			私 立 大 学 等 経 常 費 補 助 金、手 数 料 収 入、寄 附 金 収 入、資 産 運 用 収 入 等								

基本計画書

基本計画書									
大学等の名称	日本女子大学								
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	収容定員充足率	開設年度	所在地	
	年	人	年次人	人		倍			
家政学部						1.03			
児童学科	4	97	0	388	学士(家政学)	1.03	昭和23	東京都文京区目白台2丁目8番1号	
食物学科	4	-	-	-	学士(家政学)	-	昭和23		同上
食物学専攻	4	31	0	124	学士(家政学)	1.03	昭和42		同上
管理栄養士専攻	4	50	0	200	学士(家政学)	0.96	昭和42		同上
住居学科	4	-	-	-	学士(家政学)	-	昭和37		同上
居住環境デザイン専攻	4	-	-	-	学士(家政学)	-	平成13		同上
建築デザイン専攻	4	-	-	-	学士(家政学)	-	平成22		同上
被服学科	4	92	0	368	学士(家政学)	1.07	昭和37		同上
家政経済学科	4	85	0	340	学士(家政学)	1.02	昭和39		同上
文学部						1.06			
日本文学科	4	126	0	528	学士(文学)	1.04	昭和23	同上	
英文学科	4	146	0	584	学士(文学)	1.02	昭和23	同上	
史学科	4	97	0	388	学士(文学)	1.14	昭和23	同上	
人間社会学部						1.04			
現代社会学科	4	97	0	388	学士(社会学)	1.06	平成2	同上	
社会福祉学科	4	97	0	388	学士(社会福祉学)	1.05	昭和23	同上	
教育学科	4	97	0	388	学士(教育学)	1.01	昭和25	同上	
心理学科	4	73	0	292	学士(心理学)	1.05	平成2	同上	
文化学科	4	-	-	-	学士(文学)	-	平成2	同上	
理学部						1.02			
数物情報科学科	4	92	0	368	学士(理学)	1.05	平成4	同上	
化学生命科学科	4	97	0	388	学士(理学)	0.99	平成4	同上	
国際文化学部						1.00			
国際文化学科	4	121	0	242	学士(文学)	1.00	令和5	同上	
建築デザイン学部						0.97			
建築デザイン学科	4	100	0	100	学士(建築デザイン)	0.97	令和6	同上	
(通信教育課程)									
家政学部						0.13			
児童学科	4	1,000	0	4,000	学士(家政学)	0.13	昭和24	同上	
食物学科	4	1,000	0	4,000	学士(家政学)	0.13	昭和24	同上	
生活芸術学科	4	-	-	-	学士(家政学)	-	昭和24	同上	
(大学院)									
家政学研究科(修士課程)									
児童学専攻	2	10	0	20	修士(家政学)	0.65	昭和36	同上	
食物・栄養学専攻	2	10	0	20	修士(家政学)	0.85	昭和36	同上	
住居学専攻	2	-	-	-	修士(家政学)	-	昭和53	同上	
被服学専攻	2	10	0	20	修士(家政学)	0.45	昭和53	同上	
生活経済専攻	2	8	0	16	修士(家政学)	0.18	平成8	同上	
文学研究科(博士課程前期)									
日本文学専攻	2	10	0	20	修士(文学)	0.45	昭和41	同上	
英文学専攻	2	10	0	20	修士(文学)	0.50	昭和41	同上	
史学専攻	2	6	0	12	修士(文学)	0.58	平成5	同上	
文学研究科(博士課程後期)									
日本文学専攻	3	3	0	9	博士(文学)	0.33	昭和50	同上	
英文学専攻	3	3	0	9	博士(文学)	0.33	昭和53	同上	
史学専攻	3	3	0	9	博士(文学)	0.33	平成7	同上	

基本計画書

基		本		計		画		
既設大学等の状況	人間生活学研究科(博士課程後期)							
	人間発達学専攻	3	5	0	15	博士(学術)	0.60 平成4	同上
	生活環境学専攻	3	5	0	15	博士(学術)	0.60 平成4	同上
	人間社会研究科(博士課程前期)							
	社会福祉学専攻	2	10	0	20	修士(社会福祉学)	0.30 昭和50	同上
	教育学専攻	2	10	0	20	修士(教育学)	0.20 昭和53	同上
	現代社会論専攻	2	10	0	20	修士(社会学)	0.35 平成6	同上
	心理学専攻	2	14	0	28	修士(心理学)	0.78 平成6	同上
	相關文化論専攻	2	6	0	12	修士(文学)	0.50 平成10	同上
	人間社会研究科(博士課程後期)							
	社会福祉学専攻	3	3	0	9	博士(社会福祉学)	0.77 昭和50	同上
	教育学専攻	3	3	0	9	博士(教育学)	0.33 昭和62	同上
	現代社会論専攻	3	3	0	9	博士(社会学)	0.22 平成9	同上
	心理学専攻	3	3	0	9	博士(心理学)	0.77 平成8	同上
	相關文化論専攻	3	3	0	9	博士(文学)	0.22 平成20	同上
	理学研究科(博士課程前期)							
	数理・物性構造科学専攻	2	10	0	20	修士(理学)	1.35 平成8	同上
	物質・生物機能科学専攻	2	10	0	20	修士(理学)	1.80 平成8	同上
	理学研究科(博士課程後期)							
	数理・物性構造科学専攻	3	3	0	9	博士(理学)	0.55 平成10	同上
物質・生物機能科学専攻	3	3	0	9	博士(理学)	0.00 平成10	同上	
建築デザイン研究科(修士課程)								
建築デザイン専攻	2	20	0	20	修士(建築デザイン)	1.25 令和6	同上	
附属施設の概要	<p>日本女子大学総合研究所 所在地：東京都文京区目白台2丁目8番1号 目的：日本女子大学の建学の精神に基づき日本女子大学固有の研究の推進を図るとともに、日本女子大学を拠点とする学際的共同研究・調査を推進し、大学院、学部、附属校・園の研究および教育の充実、発展に寄与することを目的とする。</p> <p>設置年月：平成7年4月 規模（面積）等：建物 77.28㎡</p> <p>日本女子大学現代女性キャリア研究所 所在地：東京都文京区目白台2丁目8番1号 目的：本学における女性教育の伝統と理念を、変貌する現代社会に生かすためのセンターとしての機能を担うとともに、その成果を社会に発信して、女性の能力が発揮される21世紀社会に貢献することを目的とする。</p> <p>設置年月：平成13年4月 規模（面積）等：建物 120.00㎡</p> <p>日本女子大学生涯学習センター 所在地：東京都文京区目白台2丁目8番1号、神奈川県川崎市多摩区西生田1丁目1番1号 目的：日本女子大学並びに附属各校・園の伝統と特質を生かしつつ、本学の知的財産・教育的資産を社会に開放し、学内外の生涯学習活動の連携を図り、推進することを目的とする。</p> <p>設置年月：平成13年4月 規模（面積）等：土地 1,020.58㎡ 建物 2,062.55㎡</p> <p>日本女子大学成瀬記念館 所在地：東京都文京区目白台2丁目8番1号 目的：本学の創立者成瀬仁蔵の教学の理念ならびに本学の歴史を明らかにし、もって建学の精神の高揚とその継承を図り、本学の発展および女子教育の進展に寄与することを目的とする。</p> <p>設置年月：昭和59年10月 規模（面積）等：土地 325.27㎡ 建物 836.04㎡</p>							

(注)

- 1 共同学科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「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「新設分」及び「既設分」の備考の「大学設置基準別表第一」については、専門職大学にあっては「専門職大学設置基準別表第一」、短期大学にあっては「短期大学設置基準別表第一」、専門職短期大学にあっては「専門職短期大学設置基準別表第一」にそれぞれ読み替えて作成すること。
- 3 「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。
- 4 私立の大学の学部又は短期大学の学科の収容定員に係る学則の変更の届出を行うとする場合は、「教育課程」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」及び「スポーツ施設等」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行うとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」、「スポーツ施設等」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。
- 6 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 7 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

(食科学部通信教育課程食科学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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		基幹教員以外(の教員を除く)
基礎科目 外国語	英語ⅠA	1		2				○							6	印刷教材、面接
	英語ⅠB	1		2				○							7	印刷教材、面接
	英語Ⅱ	2		2				○							9	印刷教材、面接、メディア
	英語コミュニケーション	1			2			○							3	面接、メディア
	ドイツ語	1			2			○							1	メディア
	ドイツ語会話	1			2			○							1	メディア
	フランス語	1			2			○							1	メディア
	フランス語会話	1			2			○							1	メディア
	中国語	1			2			○							1	面接
	中国語会話	1			2			○							1	メディア
	韓国語	1			2			○							1	メディア
韓国語会話	1			2			○							1	メディア	
小計(12科目)		—	—	6	18	0				0	0	0	0	0	24	
基礎科目 情報処理	情報処理演習	1			2			○							2	面接、メディア
	情報科学	1			2		○								2	印刷教材 共同
	小計(2科目)	—	—	0	4	0				0	0	0	0	0	4	
基礎科目 身体運動	身体運動実習	1			1				○			1			1	面接
	身体運動演習	1			1			○				1			4	メディア オムニバス
	身体運動論	1		1			○					1			3	印刷教材 共同
	小計(3科目)	—	—	1	2	0				0	0	1	0	0	3	
教養科目	A系列 【多様な社会と人間の 社会科学系】	心と健康	1			2			○						1	メディア 隔年
		政治学	1			2			○						1	印刷教材
		経済学入門	1			2			○						1	メディア 隔年
		日本国憲法	1			2			○						2	印刷教材、メディア
		ジェンダー論	1			2			○						1	メディア 隔年
		社会福祉学	1			2			○						1	メディア 隔年
		地域研究	1			2			○						1	メディア 隔年
		社会と文化	1			2			○						1	メディア 隔年
	小計(8科目)	—	—	0	16	0				0	0	0	0	0	9	
	B系列 【自然の摂理の探 求】(自然科学系)	心理学	1			2			○						1	メディア 隔年
		数学	1			2			○						1	印刷教材
		統計学	1			2			○						1	面接 隔年
		物理学が拓いた世界	1			2			○						1	メディア 隔年
		生命の科学	1			2			○						2	印刷教材 共同
		化学の世界	1			2			○						3	印刷教材 共同
		人間生理学	1			2			○						1	印刷教材
	小計(7科目)	—	—	0	14	0				0	0	0	0	0	10	
	C系列 【知性と文化の系 譜】(人文科学系)	哲学	1			2			○						1	メディア 隔年
		歴史学	1			2			○						1	印刷教材
		文学	1			2			○						2	印刷教材 共同
		言語と情報	1			2			○						1	印刷教材 共同
		英語圏の文化	1			2			○						1	メディア 隔年
		音楽の歴史	1			2			○						1	面接 隔年
		美術の歴史	1			2			○						1	メディア 隔年
小計(7科目)	—	—	0	14	0				0	0	0	0	0	8		

教 育 課 程 等 の 概 要

(食科学部通信教育課程食科学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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		基幹教員以外を除く		
基礎科目	基礎化学	1	○	2			○			1							印刷教材、メディア	
	基礎有機化学	2			2		○			1							印刷教材	
	基礎分析学	2			2		○			1							印刷教材	
	基礎生理学	1		2			○								1		印刷教材、メディア	
	摂食生理学	2		2			○								1		印刷教材	
	微生物学	2	○	2			○				1						印刷教材、面接	
	フードスペシャリスト論	1		2			○								1		印刷教材	
	食品栄養学	1	○	2			○								1		印刷教材 メディア	
小計(8科目)	—	—	8	8	0	—	—	—	1	1	0	1	0	3				
食品学系	食生活と環境	1		2			○								1		印刷教材	
	食品学Ⅰ	2		2			○								1		印刷教材	
	食品学Ⅱ	2	○	2			○			1							印刷教材	
	食品機能学	2	○	2			○			1							印刷教材、メディア	
	食品加工・貯蔵学Ⅰ	3	○	2			○								1		印刷教材	
	食品加工・貯蔵学Ⅱ	3		2			○								1		印刷教材	
	食品開発論	2	○	2			○			1							メディア	
	食品衛生学Ⅰ	3	○	2			○				1				2		印刷教材 共同	
	食品衛生学Ⅱ	3		2			○				1				2		印刷教材 共同	
	食品栄養学基礎実験Ⅰ	2		1					○				1		1			面接
	食品栄養学基礎実験Ⅱ	2		1					○				1		1			面接
	食品学実験	3		1					○			1						面接 隔年
	食品機能学実験	3		1					○			1						面接
	微生物学実験	3		1					○			1						面接 隔年
	フードシステム論	2		2			○								1			印刷教材
小計(15科目)	—	—	12	13	0	—	—	—	2	2	0	1	0	7				
調理学系	調理科学	2	○	2			○			1							印刷教材	
	フードデザイン論	2		2			○								1		メディア	
	調理科学実験	3		1						1							面接	
	調理学	1	○	2			○			1	1						印刷教材、メディア	
	調理学実習Ⅰ	2		1							1						面接	
	調理学実習Ⅱ	3		1						1							面接	
	フードコーディネート論	3		2			○								1		印刷教材	
	食文化論	1		2			○								1		メディア	
小計(8科目)	—	—	4	9	0	—	—	—	2	1	0	0	0	3				
栄養学系	栄養学Ⅰ	1	○	2			○								1		印刷教材	
	生化学Ⅰ	1	○	2			○								1		印刷教材	
	生化学Ⅱ	1		2			○								1		印刷教材	
	栄養学Ⅱ	2		2			○								1		印刷教材	
	ライフステージの栄養学Ⅰ	2		2			○								1		印刷教材	
	ライフステージの栄養学Ⅱ	2		2			○								1		印刷教材	
	ライフステージの栄養学実習Ⅰ	3		1					○						1		メディア 隔年	
	ライフステージの栄養学実習Ⅱ	3		1					○						1		メディア 隔年	
	健康増進科学Ⅰ	2		2			○								1		印刷教材	
	健康増進科学Ⅱ	3		2			○								1		印刷教材	
	健康と運動の科学	2	○	2			○				1						印刷教材	
	疾病の成り立ち	2		2			○								1		印刷教材	
	食教育論	3		2			○								1		面接 隔年	
小計(13科目)	—	—	12	12	0	—	—	—	0	0	1	0	0	11				

教 育 課 程 等 の 概 要

(食科学部通信教育課程食科学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置						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	基幹教員以外を除く	
関連科目	家庭看護学	2			2		○			1					1	印刷教材
	食嗜好科学	2			2		○								1	メディア 隔年
	栄養疫学	2			2		○								1	メディア 隔年
	地域食支援論	2			2		○								1	メディア 隔年
小計(4科目)		—	—	0	8	0	—	—	—	1	0	0	0	0	3	
卒業研究	食物学総合演習(専門英語を含む)	4			2			○		3	2	1				面接
	卒業研究	4			4			○		3	2	1				面接
	卒業セミナー	4	○	2				○		2	1		2		1	メディア ※講義 共同(一部)、 社ニベス
小計(3科目)		—	—	2	6	0	—	—	—	4	3	1	2	0	1	
家政学関連	家族関係論	1			2		○								1	印刷教材
	家庭管理概論	1			2		○								2	印刷教材 共同
	衣生活学概論	1			2		○								1	印刷教材
	衣造形学	2			2		○								1	印刷教材
	衣服実習	2			1				○						1	面接
	住居学概論	1			2		○								1	印刷教材、メディア
	住生活学	2			2		○								1	印刷教材
	児童学概論	1			2		○								1	印刷教材
小計(8科目)		—	—	0	15	0	—	—	—	0	0	0	0	0	9	
合計(98科目)		—	—	45	139	0	—	—	—	4	3	1	2	0	93	
学位又は称号	学士(食科学)			学位又は学科の分野			家政関係									
卒業要件及び履修方法							授業期間等									
基礎科目の外国語(必修)6単位及び外国語(選択必修)2単位、情報処理(選択必修)2単位、身体運動論(必修)1単位及び身体運動実習又は身体運動演習(選択必修)1単位、教養科目(選択必修)24単位、学科科目(必修)38単位、基礎有機化学・基礎分析学・生化学Ⅱのうち1科目2単位を選択必修、学科科目(選択)38単位、その他(基礎科目、教養科目、学科科目より)10単位以上 合計124単位以上 (履修科目の登録の上限:50単位(年間))							1学年の学期区分			1 学期						
							1学期の授業期間			15 週						
							1時限の授業の標準時間			90 分						

教育課程等の概要																	
（食科学部食科学科）																	
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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		基幹教員以外（助手を除く）の教員	
講義別義	教養特別講義	1通		1					○			1				※講義	
	小計（1科目）	—	—	1	0	0			—			0	1	0	0	0	
J W U キャリア科目	ライフプランとキャリアデザイン	1後			2			○								1	
	女性と職業	1前後			2			○								1	
	仕事・結婚・わたし	1前後			2			○								2	
	女性と身体	1前後			2			○								4	
	多様な働き方とキャリア	1前			2			○								1	
	ダイバーシティとキャリア	1後			2			○								1	
	女性就業と家族の経済学	1前後			2			○								1	
	ライフステージと法	1前			2			○								2	
	現代女性論	1前後			2			○								1	
	現代男性論	1前			2			○								1	
	日本の女性史	1後			2			○								1	
	世界の女性史	1後			2			○								1	
	社会に出るための自己表現	2前後			2				○							3	
	現代ビジネスと起業	2前			2			○								1	
インターンシップⅠ	3通			1					○						4	集中	
インターンシップⅡ	3通			2					○						4	集中	
	小計（16科目）	—	—	0	31	0			—			0	0	0	0	24	
J W U 社会連携科目	社会課題とNPO・NGO	1前			2			○								1	
	ボランティア概論	1前			2			○								1	
	企業と社会連携	1後			2			○								3	オムニバス
	社会連携を学ぶA	1通			2			○								1	
	社会連携を学ぶB	1後			2			○								1	
	地域・社会課題を学ぶ	1前			2			○								1	
	課題解決型ワークショップを用いた企画開発	2通			2				○							2	集中
	社会におけるICT、データサイエンス活用A	2前			2				○							1	
	社会におけるICT、データサイエンス活用B	2前			2				○							1	
	地域・企業と未来を創るクリエイティブ・プロジェクト演習A	2前			2				○							1	
	地域・企業と未来を創るクリエイティブ・プロジェクト演習B	2通			2				○							2	集中
	地域・企業と未来を創るクリエイティブ・プロジェクト演習C	2通			2				○							1	集中
	地域・企業と未来を創るクリエイティブ・プロジェクト演習D	2後			2				○							1	
	社会連携・社会貢献活動Ⅰ	2通			1					○		1				3	集中 共同
社会連携・社会貢献活動Ⅱ	2通			2					○		1				3	集中 共同	
	小計（15科目）	—	—	0	29	0			—			0	1	0	0	16	
基礎科目 外国語	必修英語																
	プレゼンテーション・イングリッシュa	1前			2				○							4	
	プレゼンテーション・イングリッシュb	1後			2				○							4	
	アクティブ・イングリッシュa	1前後			2				○							4	
	アクティブ・イングリッシュb	1前後			2				○							4	
	小計（4科目）	—	—	8	0	0			—			0	0	0	0	8	
	選択英語																
	英語コミュニケーションⅠ	1前後			2				○							4	
	英語コミュニケーションⅡ	1前後			2				○							3	
	英語コミュニケーションⅢ	1前後			2				○							3	
	リーディングⅠ	1前後			2				○							1	
	リーディングⅡ	1前後			2				○							2	
	リーディングⅢ	1前後			2				○							1	
	ライティングⅠ	1前後			2				○							1	
ライティングⅡ	1前			2				○							1		
ライティングⅢ	1前後			2				○							1		
メディア・リスニング	1前後			2				○							3		
観光英語	1前後			2				○							6		
ビジネス・イングリッシュ	1前後			2				○							2		
TOEIC	1前後			2				○							11		

教育課程等の概要															
(食科学部食科学科)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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	
選択英語	TOEFL	1前後			2			○						1	集中 集中 集中
	IELTS	1前後			2			○						1	
	資格英語（集中）1	1前			2			○						2	
	資格英語（集中）2	1前			2			○						2	
	資格英語（集中）3	1前			2			○						1	
	小計（18科目）	—	—	0	36	0	—	—	—	0	0	0	0	0	32
基礎科目 外国語	ドイツ語	ドイツ語a入門	1前		2			○							7
		ドイツ語a初級	1後		2			○							7
		ドイツ語b入門	1前		2			○							6
		ドイツ語b初級	1後		2			○							6
		ドイツ語L.L. 入門	1前		2			○							1
		ドイツ語L.L. 初級	1後		2			○							1
		ドイツ語中級	2前後		2			○							6
		ドイツ語L.L. 中級	2前後		2			○							1
		ドイツ語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2				○						3
		ドイツ語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2前後		2				○						1
		ドイツ語上級	3・4前後		2				○						1
集中ドイツ語	2前		2				○						1	集中	
基礎科目 外国語	フランス語	フランス語a入門	1前		2			○							9
		フランス語a初級	1後		2			○							9
		フランス語b入門	1前		2			○							5
		フランス語b初級	1後		2			○							5
		フランス語L.L. 入門	1前		2			○							2
		フランス語L.L. 初級	1後		2			○							2
		フランス語中級	2前後		2			○							6
		フランス語L.L. 中級	2前後		2			○							1
		フランス語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2				○						2
		フランス語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2前後		2				○						1
		フランス語上級	3・4前後		2				○						1
集中フランス語	2前		2				○						1	集中	
中国語	中国語	中国語a入門	1前		2			○							12
		中国語a初級	1後		2			○							12
		中国語b入門	1前		2			○							11
		中国語b初級	1後		2			○							11
		中国語L.L. 入門	1前		2			○							2
		中国語L.L. 初級	1後		2			○							2
		中国語中級	2前後		2			○							7
		中国語L.L. 中級	2前後		2			○							2
		中国語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2				○						2
		中国語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2前		2				○						1
		中国語上級	3・4前後		2				○						1
集中中国語	2前		2				○						1	集中	
韓国語	韓国語	韓国語a入門	1前		2			○							9
		韓国語a初級	1後		2			○							9
		韓国語b入門	1前		2			○							7
		韓国語b初級	1後		2			○							7
		韓国語L.L. 入門	1前		2			○							1
		韓国語L.L. 初級	1後		2			○							1
		韓国語中級	2前後		2			○							5
		韓国語L.L. 中級	2前後		2			○							1
		韓国語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2				○						1
		韓国語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2後		2				○						1
		韓国語上級	3・4前後		2				○						1
	小計（47科目）	—	—	0	94	0	—	—	—	0	0	0	0	0	60
	基礎情報処理	1前後		2				○						1	

教 育 課 程 等 の 概 要															
(食科学部食科学科)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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	
基礎科目 情報処理	データサイエンス入門	2前			2			○						1	
	AI入門	2後			2			○						1	
	ICT活用Ⅰ	2前			2			○						1	
	ICT活用Ⅱ	2前			2			○						1	
	ICT活用Ⅲ	2前			2			○						1	
	ICT活用Ⅳ	2前			2			○						1	
	ICT活用Ⅴ	2前			2			○						1	
	ICT活用Ⅵ	2後			2			○						1	
小計（9科目）		—	—	2	16	0	—	—	0	0	0	0	0	8	
基礎科目 身体運動	身体運動Ⅰa	1前			1			○						3	集中
	身体運動Ⅰb	1後			1			○						3	
	身体運動Ⅱa	1前			1			○						5	
	身体運動Ⅱb	1後			1			○						3	
	身体運動Ⅱc	1・2・3後			1			○						1	
	身体運動論	1前			2		○							1	
	健康スポーツ論Ⅰ	1前			2		○							1	
	健康スポーツ論Ⅱ	1後			2		○							1	
	身体運動演習a	1前			2			○						2	
	身体運動演習b	1後			2			○						2	
小計（10科目）		—	—	0	15	0	—	—	0	0	1	0	0	11	
教養科目 A系列 【多様な社会と人間の尊厳】 （社会科学系）	政治思想の歴史	1前			2			○						1	オムニバス
	政治学	1後			2			○						1	
	日本の政治	1後			2			○						1	
	政治と福祉	1前			2			○						1	
	メディアと社会	1後			2			○						1	
	経済学の世界	1前後			2			○						3	
	世界経済	1前			2			○						1	
	日本経済	1後			2			○						1	
	経営学の世界	1後			2			○						4	
	日本の産業と企業	1後			2			○						1	
	女性と法律	1後			2			○						1	
	法学入門	1前			2			○						1	
	市民社会と法	1後			2			○						1	
	法哲学	1前			2			○						1	
	日本国憲法	1前後			2			○						2	
	社会福祉学	1前			2			○						1	
	平和学	1前			2			○						1	
	ノーマライゼーション論	1前			2			○						1	
	社会保障入門	1後			2			○						1	
	国際社会と人権	1前			2			○						1	
	ジェンダー論入門	1後			2			○						1	
	ジェンダーと社会	1後			2			○						1	
	現代の社会学	1後			2			○						1	
社会学入門	1前			2			○						1		
地域研究	1前後			2			○						2		
SOCIAL AND INTERNATIONAL RELATIONS OF JAPAN	1前			2			○						1		
教育人間学	1前			2			○						1		
教育学入門	1後			2			○						1		
心と健康	1前後			2			○						2		
Sweden. in terms of SDGs	1後			2			○						2		
小計（30科目）		—	—	0	60	0	—	—	0	0	0	0	0	37	

教育課程等の概要																	
(食科学部食科学科)																	
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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		基幹教員以外 の教員	
B系列【自然の摂理の探究】 (自然科学系) 教養科目	地球の自然と資源	1前			2		○							1	共同		
	天文学と宇宙観の歴史	1前後			2		○							2			
	物理学とテクノロジー	1後			2		○							1			
	現代社会と情報科学	1後			2		○							1			
	基礎から学ぶコンピューター	1前			2		○							1			
	情報と通信	1後			2		○							1			
	コンピュータ・インターネットと生活	1後			2		○							1			
	食と健康	1前後			2		○							1			
	衣と健康	1前			2		○							1			
	女性と健康	1前			2		○							1			
	住まいのデザイン	1前			2		○							4			
	心理学	1前後			2		○							2			
	人間生理学	1前			2			○						1			
	脳と行動	1前			2			○						1			
	人体の構造と機能及び疾病	1後			2			○						1			
	生命科学	1前後			2			○						9			
	DNAの拓いた生命科学	1前			2			○						1			
	環境と生態系	1後			2			○						1			
	生活・環境と化学	1後			2			○			1						
	生物の起源と進化	1前			2			○						1			
	歴史の中の数学	1後			2			○						1			
	教養としての数学	1前			2			○						1			
	数学の眼で見た世界	1前			2			○						1			
	社会で役立つ統計学	1後			2			○						1			
	統計学入門	1前			2			○						1			
	ファッションの化学	1後			2			○						1			
	薬と化粧品化学	1後			2			○						2			
	化学の歴史	1前			2			○						1			
	物理学はいかに創られたか	1前			2			○						1			
	情報科学を英語で学ぶ	1後			2			○						1			
	小計 (30科目)		—	—	0	60	0	—	—	—	1	0	0	0		0	42
	C系列【知性と文化の系譜】 (人文科学系)	社会思想の歴史	1前			2		○								1	
		思想・哲学	1前後			2		○								3	
西洋思想		1前			2		○							1			
東洋思想		1前			2		○							1			
20・21世紀の思想		1後			2		○							1			
ロジカル・シンキング入門		1前			2		○							1			
倫理学入門		1後			2		○							1			
美学		1前後			2		○							1			
文化人類学入門		1前			2		○							1			
歴史から見る現代世界		1後			2		○							2			
地理学		1前			2		○							1			
20・21世紀の日本文学		1後			2		○							2			
20・21世紀の外国文学		1前後			2		○							2			
日本美術史		1前後			2		○							1			
西洋美術史		1前後			2		○							1			
東洋音楽の歴史		1後			2		○							1			
西洋音楽の歴史		1後			2		○							1			
舞台芸術の歴史・東洋		1後			2			○						1			
舞台芸術の歴史・西洋		1後			2			○						1			
映像論		1前後			2			○						2			
女性と芸術	1前			2			○						1				
世界の古典・文学	1前後			2			○						4				
英語圏のファンタジー	1前			2			○						1				

教育課程等の概要																
(食科学部食科学科)																
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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		基幹教員以外 の教員
教養科目	日本社会と宗教	1前			2		○								1	
	宗教とは何か	1後			2		○								1	
	世界の神話	1前後			2		○								1	
	ことばとは何か	1前			2		○								1	
	ことばと社会	1後			2		○								1	
	クリティカル・シンキング入門	1後			2		○								1	
	INTRODUCTION TO JAPANESE CULTURE AND SOCIETY	1後			2		○								1	
小計 (30科目)		—	—	0	60	0	—	—	—	0	0	0	0	0	36	
基礎科目	基礎化学	1前			2		○			1						
	基礎有機化学	1後	○	2			○			1						
	基礎分析学Ⅰ	1前	○	2			○			1						
	基礎分析学Ⅱ	2後		2	2		○			1						隔年
	基礎生理学	1前		2			○								2	オムニバス
	摂食生理学	2後		2	2		○								5	オムニバス
	微生物学	2前	○	2			○			1						
	フードスペシャリスト論	1前			2		○								1	
	実践統計学	3前			2			○							1	
	食科学入門	1通			2		○			3	2	1			1	標準外
小計 (10科目)		—	—	10	10	0	—	—	3	2	1	0	0	10		
学科科目	食品学Ⅰ	1後		2			○				1				1	オムニバス
	食品学Ⅱ	2前	○	2			○				1					
	食品機能学	3前	○	2			○			1						
	食品工学	2後		2	2		○				1				1	隔年
	食品加工・貯蔵学	3前	○	2			○				1					オムニバス
	食品鑑別演習	3前		2	2			○							1	
	食品開発学特論（開発）	2前		2	2		○			1					3	隔年
	食品開発学特論（研究）	2前		2	2		○				1				5	隔年
	食品開発学実践演習	3前		2	2			○							1	集中
	食品衛生学	2後	○	2			○				1					
	微生物機能学	3後		2	2		○				1				4	オムニバス
	食品栄養学基礎実験ⅠA	1前	○	1.5				○			1					
	食品栄養学基礎実験ⅠB	1後		1.5				○			1					
	食品栄養学基礎実験Ⅱ	2前		1.5				○				1				
	食品学応用実験	3前		1.5	1.5			○				1				
	食品機能学実験	3前		1.5	1.5			○			1					
	食品衛生学実験	2後		1.5	1.5			○				1			2	オムニバス
フードマネジメント論	2後		2	2			○							1		
微生物学基礎実験	2前	○	1.5				○				1					
微生物学応用実験	3後		1.5	1.5			○				1					
フードシステム論	1前			2			○							1		
小計 (21科目)		—	—	16	22	0	—	—	2	2	0	0	0	20		
調理学系	調理科学	2前	○	2			○			1						
	フードデザイン論	2後		2			○			1						
	調理科学実験	2後	○	1.5						1						
	調理科学応用実験	3前		1.5	1.5					1						
	調理学	1後	○	2			○			1						
	調理学実習Ⅰ	1前	○	2						1						
	調理学実習Ⅱ	1後	○	2						1						
	調理学実習Ⅲ	2前	○	2						1						
	調理学応用実習Ⅰ	3前		2	2										1	
	調理学応用実習Ⅱ	3後		2	2					1						
	フードコーディネーター論	3前		2	2			○							1	隔年
食文化論（歴史）	1後		2	2			○							1	隔年	
食文化論（調査）	1後		2	2			○							1	隔年	

教育課程等の概要																
（食科学部食科学科）																
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					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		基幹（助手を除く）教員以外の教員
	小計（13科目）	—	—	11.5	13.5	0	—	—	—	2	0	0	0	0	3	
栄養学系	栄養学Ⅰ	1前	○	2			○								1	オムニバス
	生化学	1前	○	2			○								1	
	栄養生化学特論	2前			2			○			1				8	
	栄養学Ⅱ	1後		2			○								1	
	ライフステージの栄養学Ⅰ	2前		2			○								1	
	ライフステージの栄養学Ⅱ	2後			2			○							1	
	ライフステージの栄養学実習Ⅰ	2後		1.5					○						1	
	ライフステージの栄養学実習Ⅱ	3後			1.5					○					1	
	栄養生理学実験	3前			1.5										1	
	健康増進科学Ⅰ	2前		2				○							1	
	健康増進科学Ⅱ	3前		2				○							1	
	健康と運動の科学	2後	○	2				○			1				1	
	疾病の成り立ち	2後			2			○							2	
	小計（13科目）	—	—	15.5	9	0	—	—	—	0	1	1	0	0	11	
関連科目	バイオインフォマティクス特論	3通			1		○								1	集中
	異分野連携実践演習	2後～			2			○							7	共同 オムニバス
	小計（2科目）	—	—	0	3	0	—	—	—	0	0	0	0	0	8	
卒業研究	食物学演習	3通	○	2				○		3	2	1				
	食物学総合演習（専門英語を含む）	4前（後）	○	2				○		3	2	1				
	卒業基礎研究	3通	○	4					○	3	2	1				
	卒業研究	4通	○	4					○	3	2	1				
	小計（4科目）	—	—	12	0	0	—	—	—	3	2	1	0	0	0	
家政学関連	家政学概論	1前			2			○							2	※実習
	人間と生活	1前（後）			2			○							1	
	家族関係論	2前（後）			2			○							1	
	家庭管理論	1前			2			○							1	
	保育学（実習及び家庭看護を含む）	2後			2			○							1	
	住居論（製図を含む）	1前			2			○							1	
	衣服科学	2前			2			○							1	
	衣服実習Ⅰ	2前			1							○			1	
衣服実習Ⅱ	2後			1							○			1		
	小計（9科目）	—	—	0	16	0	—	—	—	0	0	0	0	0	10	
合計（282科目）		—	—	76	474.5	0	—	—	—	3	2	1	0	0	313	
学位又は称号	学士（食科学）			学位又は学科の分野				家政関係								
卒業・修了要件及び履修方法								授業期間等								
教養特別講義1単位、JWUキャリア科目・JWU社会連携科目から2単位、基礎科目の外国語（必修英語）8単位、情報処理（必修）2単位、身体運動から2単位、教養科目系列A・B・Cそれぞれから4単位計12単位、学科科目（必修）61単位、卒業研究（必修）4単位、学科科目（選択必修）6単位、学科科目（選択）から27単位、合計125単位 なお、食品学応用実験、食品機能学実験、食品衛生学実験、微生物学応用実験、調理科学応用実験、ライフステージの栄養学実習Ⅱ、栄養生理学実験のうち、4科目6単位を選択必修とする。 （履修科目の登録の上限：46単位（年間））								1学年の学期区分		2学期						
								1学期の授業期間		14週						
								1時限の授業の標準時間		100分（初回のみ50分）						

教 育 課 程 等 の 概 要

(家政学部通信教育課程食物学科)

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				
基礎科目 外国語	英語 I A	1	2				○							兼7	印刷教材、メディア	印刷教材は講義、印刷教材は共同	
	英語 I B	1	2				○							兼7	印刷教材、メディア	印刷教材は講義、印刷教材は共同	
	英語 II	2	2				○							兼9	印刷教材、メディア、書籍	印刷教材は講義、印刷教材は共同	
	英語コミュニケーション	1		2			○							兼3	メディア		
	ドイツ語	1		2			○							兼1	メディア		
	ドイツ語会話	1		2			○							兼1	メディア		
	フランス語	1		2			○							兼1	メディア		
	フランス語会話	1		2			○							兼1	メディア		
	中国語	1		2			○							兼1	面接		
	中国語会話	1		2			○							兼1	メディア		
	韓国語	1		2			○							兼1	メディア		
	韓国語会話	1		2			○							兼1	メディア		
小計 (12科目)	—		6	18	0		—		0	0	0	0	0	23			
基礎科目 情報処理	情報処理演習	1		2			○							兼2	メディア、面接		
	情報科学	1		2		○								兼2	印刷教材 共同		
	小計 (2科目)	—		0	4	0	—		0	0	0	0	0	4			
基礎科目 身体運動	身体運動実習	1	1					○			1			兼1	面接		
	身体運動論	1	1			○				1				兼3	印刷教材 共同		
	小計 (2科目)	—		2	0	0	—		0	0	1	0	0	3			
教養科目	A系列【多様な社会と人間の尊厳】(社会科学系)	心と健康	1		2		○							兼1	メディア	隔年	
		政治学	1		2		○							兼1	印刷教材		
		経済学入門	1		2		○							兼1	メディア	隔年	
		日本国憲法	1		2		○							兼2	印刷教材、メディア		
		ジェンダー論	1		2		○							兼1	メディア	隔年	
		社会福祉学	1		2		○							兼2	メディア	ムンバス、隔年	
		地域研究	1		2		○							兼1	メディア	隔年	
		社会と文化	1		2		○							兼1	メディア	隔年	
	小計 (8科目)	—		0	16	0	—		0	0	0	0	0	10			
	B系列【自然の摂理の探求】(自然科学系)	心理学	1		2		○								兼1	メディア	隔年
		数学	1		2		○								兼1	印刷教材	
		統計学	1		2		○								兼1	メディア	隔年
		物理学が開いた世界	1		2		○								兼1	メディア	隔年
		生命の科学	1		2		○								兼2	印刷教材 共同	
		化学の世界	1		2		○								兼3	印刷教材 共同	
人間生理学		1		2		○								兼1	印刷教材		
小計 (7科目)	—		0	14	0	—		0	0	0	0	0	10				
C系列【知性と文化の系譜】(人文科学系)	哲学	1		2		○								兼1	メディア	隔年	
	歴史学	1		2		○								兼1	印刷教材		
	宗教とは何か	1		2		○								兼1	印刷教材		
	文学	1		2		○								兼2	印刷教材 共同		
	言語と情報	1		2		○								兼2	印刷教材 共同		
	英語圏の文化	1		2		○								兼1	メディア	隔年	
	音楽の歴史	1		2		○								兼1	メディア	隔年	
	美術の歴史	1		2		○								兼1	メディア	隔年	
小計 (8科目)	—		0	16	0	—		0	0	0	0	0	10				

教 育 課 程 等 の 概 要

(家政学部通信教育課程食物学科)

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		
家政学部 共通科目	家政学概論	1		2		○								兼2	印刷教材 共同
	生活と児童	1		2		○								兼1	印刷教材
	生活と食物	1		2		○								兼1	印刷教材
	生活と被服	1		2		○								兼1	印刷教材
	生活と住居	1		2		○								兼1	印刷教材
	生活と経済	1		2		○								兼1	印刷教材
	商品・サービス等の品質と安全性	2		2		○								兼1	印刷教材
	小計 (7科目)	—	0	14	0	—			0	0	0	0	0	8	
基礎科目	基礎化学Ⅰ	1	2			○			1						印刷教材、メディア
	基礎化学Ⅱ	2		2		○			1						印刷教材
	基礎分析学	2		2		○			1						印刷教材
	生理学Ⅰ	1	2			○							兼1	印刷教材、メディア	
	生理学Ⅱ	2		2		○			1						印刷教材
	食品・栄養学基礎実験Ⅰ	2	1					○					兼1	面接	
	食品・栄養学基礎実験Ⅱ	2	1					○	1				兼1	面接	
	微生物学	2	2			○				1					印刷教材、面接
	微生物学実験	3		1				○		1					面接は隔年
	小計 (9科目)	—	8	7	0	—			2	1	0	0	0	2	
食品学系	食生活と環境	1	2			○								兼1	印刷教材
	食品学	2	2			○				1					印刷教材
	食品化学	2	2			○							兼1	印刷教材	
	食品機能学	2	2			○			1						印刷教材、面接
	フーズスペシャリスト論	1		2		○			1						印刷教材
	食品加工及び貯蔵学Ⅰ	3	2			○							兼1	印刷教材	
	食品加工及び貯蔵学Ⅱ	3		2		○							兼1	印刷教材	
	食品衛生学Ⅰ	3	2			○							兼1	印刷教材	
	食品衛生学Ⅱ	3		2		○							兼1	印刷教材	
	食品学実験	3		1				○		1					面接
小計 (10科目)	—	12	7	0	—			1	1	0	0	0	4		
調理学系	調理学	2	2			○			1						印刷教材、メディア
	調理科学	2	2			○			1						印刷教材
	フードコーディネート論	3		2		○							兼1	印刷教材	
	調理学実習Ⅰ	2	1					○	1						面接
	調理学実習Ⅱ	3	1					○	1						面接
	調理科学実験	3		1				○					兼1	面接	
小計 (6科目)	—	6	3	0	—			3	0	0	0	0	2		
栄養学系	生化学Ⅰ	1	2			○			1						印刷教材、メディア
	生化学Ⅱ	1		2		○							兼1	印刷教材	
	栄養学Ⅰ	1	2			○				1					印刷教材
	栄養学Ⅱ	2	2			○							兼1	印刷教材	
	健康と栄養学Ⅰ	2	2			○							兼1	印刷教材	
	健康と栄養学Ⅱ	2	2			○			1						印刷教材
	臨床栄養学Ⅰ	2		2		○			1						印刷教材
	臨床栄養学Ⅱ	3		2		○			1						印刷教材

教 育 課 程 等 の 概 要

(家政学部通信教育課程食物学科)

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			
栄養学系	食教育論	2		2		○					1				面接	隔年
	基礎栄養学実習	3		1										兼1	面接	
	応用栄養学実習	3		1										兼1	面接	
	臨床栄養学実習	3		1										兼1	面接	隔年
	小計 (12科目)	—	10	11	0	—			3	1	1	0	0	5		
学 科 科 目 そ の 他	食糧経済	2		2		○								兼1	印刷教材	
	家庭看護学	2		2		○								兼1	印刷教材	
	社会・環境と健康	2	2			○				1					印刷教材	
	健康科学と予防医学	3		2		○								兼1	印刷教材	
	病理学	2		2		○			1						印刷教材	
	解剖生理学	3		2		○			1						印刷教材	
	運動生理学	2		2		○					1				印刷教材	
	学校保健Ⅰ	2		2		○					1			兼1	印刷教材	共同
	学校保健Ⅱ	2		2		○								兼1	印刷教材	
	食品安全論	2		2		○			1						面接	
	食物学特講Ⅱ	2		2		○				1					メディア	
	地域食支援論	2		2		○			1						メディア	
	卒業論文	4		4				○		8	4	2			面接	
	小計 (13科目)	—	2	26	0	—			9	4	2	0	0	4		
関 連 科 目	児童学概論	1			2	○								兼1	印刷教材	
	衣生活学概論	1			2	○								兼1	印刷教材	
	住居学概論	1			2	○								兼1	印刷教材、メディア	
	家庭管理概論	1			2	○								兼2	印刷教材	共同
	家族関係論	1			2	○								兼1	印刷教材	
	衣服実習	2			1			○						兼1	面接	
	家庭電気・機械及び情報処理	3			2	○								兼1	メディア	
	小計 (7科目)	—	0	0	13	—			0	0	0	0	0	8		
ミ ナ 卒 業 井 沢 セ ミ ナ ー	軽井沢卒業セミナー	4	2					○		1					5	面接、メディア ※講義
	小計 (1科目)	—	2	0	0	—			1	0	0	0	0	5		
	合計 (104科目)	—	48	136	13	—			9	4	2	0	0	88		

教 育 課 程 等 の 概 要

(家政学部通信教育課程食物学科)

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	学士 (家政学)		学位又は学科の分野			家政関係								
卒業要件及び履修方法						授業期間等								
基礎科目の外国語(必修)6単位及び外国語(選択必修)2単位、 情報処理(選択必修)2単位、身体運動(必修)2単位、教養科目 (選択必修)系列A・B・Cそれぞれから2単位以上計24単位、家政 学部共通科目(選択必修)6単位<※1>、学科科目(必修)38単 位、(選択必修)4単位<※2、※3>、軽井沢卒業セミナー(必 修)2単位、学科科目(選択)28単位<※4>、その他(基礎科 目、教養科目、家政学部共通科目、学科科目より)10単位 合計 124単位 ※1) 家政学概論、生活と児童、生活と被服、生活と住居、生活と 経済のうち、3科目6単位を選択必修とする。 ※2) 生化学Ⅱ、基礎化学Ⅱ、基礎分析学のうち、1科目2単位を 選択必修とする。 ※3) 微生物学実験、食品学実験、調理科学実験、基礎栄養学 実習、応用栄養学実習、臨床栄養学実習のうち、2科目2単位を 選択必修とする。 ※4) 学科科目のうち関連科目は卒業するために必要な単位に 算入することができない。 (履修科目の登録の上限:50単位(年間))						1学年の学期区分			1 学期					
						1学期の授業期間			15 週					
						1時限の授業の標準時間			90 分					

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	英語ⅠA		「英語ⅠA」では、平易な英語を理解できる英語の基本的な力を養う。外国語として英語を学ぶことは、誰にとっても楽しく易しいものとはかぎらない。現代社会において英語の基礎を学習することは、実生活に必要なだけでなく、楽しみや喜びにもなる。英語の基礎学力を身につけるために、具体的には必要な文法事項として、5文型、不定詞と動名詞、分詞、名詞、代名詞、形容詞、冠詞、副詞、前置詞を理解し、使えるようにするのを目標とする。	印刷教材は共同
	英語ⅠB		「英語ⅠA」に続いて、平易な英語を理解できる英語の基本的な力をさらに養う。外国語として英語を学ぶことは、誰にとっても易しいものとは限らない。現代社会において英語の基礎を勉強することは、実生活に必要なだけでなく、楽しみや喜びも感じ取れるものである。「英語ⅠA」に続き10のUnitに分け、助動詞、句動詞、接続詞、比較、時制、完了形と未来形、能動態と受動態、条件と否定を学習する。これらにより、英語の基本を理解することを目標とする。	印刷教材は共同
	英語Ⅱ		「英語Ⅱ」は「英語ⅠA・ⅠB」で学習した基礎を土台として、少し長めの英文を読み解くための読解力を養うことを目的としている。「英語ⅠA・ⅠB」で学習した総合的な文法項目の中から特に重要なものを取り上げて集中的に学修することにより、色々な種類の英文にも対応できる基礎力を養う。文法項目の中で、5文型、不定詞と動名詞、分詞、冠詞、前置詞、助動詞、接続詞、比較、時制、完了形と未来形の理解を目標とする。スクーリングでは、「英語Ⅰ」で学習した文法事項をさらに発展させて、エッセイや新聞記事、インターネットなど、様々なジャンルの英文を読みこなすための基礎力を養うことを目標にする。	印刷教材は共同
	英語コミュニケーション		本授業では、①モデルとなる英会話を聞き取る、②さまざまな文章や資料から情報を読み取る、③自分の言葉で他者に伝える、ということを中心に学習する。日常の中で身近な内容・表現を扱い、実際に聞く・話すという活動を行なう。英語でのコミュニケーション能力を高めることに重点を置き、相手が意図することを理解し、自分自身の意志を伝えることが出来るようになることを目標とする。この授業で集中して英語に触れることで、英語を聞き話すことの面白さ、英語圏の文化に触れる楽しさを体感する。	
	ドイツ語		テキストやパワーポイントなどの資料に沿って、読み・書き・聞き・話すためのドイツ語の入り口とと言うべき基礎の基礎を学んでいく。この言語の基本的な仕組み・仕掛けをわかりやすく説明し、問題を解くことにより授業に参加しながら進めていく形式である。基礎を学習することにより、ドイツ人との交流、メールのやりとり、原書購読、英語との比較などが可能になる。独力でも中級・上級を目指して学習を進められるように基礎固めをすることを目的とする。辞書等も活用して、ドイツ語の基本的な会話・読解・作文ができることを目標とする。	
	ドイツ語会話		初心者を対象にして、ドイツ語表現に必要な基礎を学ぶ。ドイツの地図を見ながら大都市、観光地、空港などを見ていき、次にABCの発音や単語の読み方を修得する。短いフレーズを自ら表現できるように練習をしていく。テキストとして資料やパワーポイントを配布して、ドイツ語の仕掛けをわかりやすく説明し、学生が考えながらすすめられるようにしていく。基礎を学ぶことにより、ドイツ語の基本的な理解・表現ができるようになることを目標とする。	
	フランス語		この授業では、フランス語の基礎を学ぶ。やさしい会話表現をもとに文法事項を確認し、練習問題やペアワークなどとおしてフランス語に親しんでいく。Zoomを使用した授業であり、学生が参加する形式で進めていき、Zoomやmanabaを経由して課題を提出してもらうことがある。日本人の主人公が料理学校に留学するというストーリーの教科書を使用して、フランスの文化を紹介しながら進めていく。フランス語の基礎を身につけ、フランス文化に対する理解を深めることを目標とする。	
	フランス語会話		フランス語の基礎的な発音を学び、練習問題やペア・ワークなどをおしてコミュニケーションに役立つ表現を習得していく。フランス語既習者を対象とするが、初学者でも受講可能である。フランス語の発音と文法の基礎を習得し、基本的なコミュニケーションができるようになることを目標とする。職業や住所、交通手段、家族の紹介など会話でよく用いるセンテンスを取り入れた授業を行う。できる限りフランス文化の紹介をおこない、フランス文化に対する理解を深めることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	中国語		この授業では中国語を基礎から学ぶ。発音記号(ピンイン)を学びつつ、発音の練習から始め、簡単な会話文を通して文法の基礎を学ぶ。それと同時に現在の中国の姿にも触れ、理解を深めていく。中国語の文法的な特徴を理解して、簡単な日常会話ができるようになる。ピンインを手がかりに中国語の発音ができるようになること、挨拶、自己紹介、基本の文型を使用して、家族や仕事のこと、食べ物のこと、できることやしたいこと、天気のことなど、簡単な会話ができるようになることを目標とする。	
	中国語会話		初級中国語を履修する学生を対象として、中国語会話を学ぶ。基礎的な文型を把握しながら正しい中国語表現を目指し、中国語検定4級に準ずる基本語彙と文型を中心とした授業をおこなう。具体的には中国語の発音練習をし、天気、日にち、値段、行き方をたずねる表現、家族の構成、年齢の言い方、願望の表現などを学ぶ。中国の文化と表現習慣への配慮をもって、状況に応じた実用的かつ基本的なコミュニケーションができることを目標とする。	
	韓国語		韓国語の基礎を学習する。教科書にそって文字と発音の練習から始めていき、基礎的な文法、表現を学ぶ。日常よく使うあいさつ言葉や単語を覚え、自己紹介ができるようになるまで進める。韓国語は日本語と様々な点で類似しているため、その利点を生かして、効率よく進めていく。さらに語学の学習を通して、韓国社会と文化への理解を深める。この授業では、辞書を活用して、韓国語の基本的な会話・読解・作文ができること、簡単な自己紹介ができることを目標とする。	
	韓国語会話		主に韓国語の入門を終えた既習者を対象にして、会話に必要な文法を学習しながら、会話の練習を行う。また、映像を用い、韓国文化への理解を深めることを目指す。文法を復習しながら、自己紹介、固有語数詞の教え方、時間の言い方、否定文の作り方、並列表現、連用形の作り方、過去形の作り方、～が上手だ/下手だ、～が好きだという表現、丁寧な指示・誘いの表現、依頼の表現などを学ぶ。簡単な会話ができるようになることを目標とする。	
基礎科目 情報処理	情報処理演習		情報科学および情報処理に関する基礎的な知識を、講義と実習の組み合わせにより習得する。コンピューター利用に関する実習はWindows環境上でアプリケーションソフトウェアを用いて行う。また、情報科学およびコンピューターハードウェア・ソフトウェア、ネットワークに関する基本概念についても講義を通して学習し、情報化時代に求められる基礎的な能力を身につける。ワープロ、表計算を中心とするアプリケーションソフトウェアの基本操作とその活用のための技術の習得、大学の学修管理システムを利用したeラーニングに関する基本的な知識と基本操作の習得を目標とする。	
	情報科学		20世紀半ばのコンピューターの出現と、その後の情報通信技術の急速な普及により、現代では地球規模の情報ネットワークが張り巡らされ、マルチメディア、ネットワークなどの用語をいたる所で耳にするようになってきた。このような情報を取り扱う科学は、コンピューターと通信を基盤とし、広範な分野を包含する新しい学問であるが、今やこれに関する知識は日常生活に不可欠なものになっている。この科目では、情報とその表現、コンピュータ処理の原理、通信の基本的な知識および目的に合わせて効果的にコンピューターを使いこなすためのソフトウェア利用法などを、テキストを通じて学ぶ。この授業では、情報の表現、コンピュータのハードウェア、ソフトウェア、コンピュータの応用技術、ネットワークなどの情報科学に関する一般的な基本知識の習得を目標とする。	共同
基礎科目 運動	身体運動実習		生涯にわたりスポーツを楽しく実践していくための基礎的能力に関する講義および実技を行う。講義では、身体活動と生活習慣病、臓器の働き、運動処方、運動と栄養、筋力トレーニング理論について学ぶ。この授業では、自らのライフスタイルをコントロールしていく上で重要となる健康の保持増進のため、その基礎となる身体の諸機能を高める方法の習得、運動を楽しみたいという欲求を高め、障害にわたりスポーツを楽しく実践していくための方法の習得を目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 身体運動	身体運動演習		<p>この授業は、運動の心身における効果、運動実践に必要な知識や技術を実技を通じて学ぶことを目的とする。実技の適切な実施方法および実施に対するフィードバック等をオンデマンド形式によって実施する。授業で扱う運動は、自宅あるいは自宅周辺で、特別な器具や装置を用いなくても実施可能な種目をメインとする。また安全で効果的な運動種目、強度および時間等を自らが判断し、適切な運動プログラムを作成・実施できるようになるために、運動実施時の身体諸機能の反応を自ら測定・評価する方法についても習得することを目標とする。なお運動制限など様々な身体状況を有する受講生にも対応する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (8 佐古隆之/5回) 「健康づくりのための身体活動・運動ガイド 2023」における身体活動・運動の基準に基づいた自身の活動内容のアセスメントおよび活動計画に関する講義を行い、演習内容を指導する。 (15 大沼義彦/2.5回) 現代社会において「健康」「体力」が問題化している。その歴史的社会的背景、また日本や諸外国の取り組み（とくに体育やスポーツ分野）等について動画での講義を行い、演習内容を指導する。 (23 杉山哲司/2.5回) 運動と心理的側面について、動画での講義を行い、演習内容を指導する。 (31 小川哲也/2.5回) ストレッチ、筋トレ、ウォーキングなど、健康な日常生活を送るための運動への取り組みについて、その意味や基本的な身体の仕組みについて講義を行い、演習内容を指導する。 (34 澤田美砂子/2.5回) 自宅にある椅子を使って行うことができるヨガ・ピラティスを中心に、狭い空間でも実施可能な、柔軟性を高める運動および比較的低強度な運動について動画での講義を行い、演習内容を指導する。</p>	オムニバス方式
	身体運動論		<p>近代文明はヒトに大きな恵みをもたらしたが、一方では運動不足をもたらし、健康や体力に多くの問題を投げかけている。また、平均寿命が長くなり、各年代における運動のあり方や方法も多様化している。身体運動論は健康や体力の維持・向上に必要な基礎的・応用的な知識を提供し、その知識を効果的な実践に結び付けることを学ぶ科目である。この科目では、生涯における運動のあり方を、運動生理学、心理学の理論から理解することを目標とする。</p>	共同
教養科目 A系列【多様な社会と人間の尊厳】 (社会科学系)	心と健康		<p>人間の健康は、心と身体が相互に深く関連し保たれている。この講義では、主に心の視点から健康についての様々な考え方を紹介する。自己理解と心の健康、精神的健康、ストレスマネジメント、心理療法・カウンセリング理論などについて学習する。人の心と健康というテーマについて、心の視点から様々な理論や考え方を理解し、自分自身のこれまでの振り返り、これからの「心と健康」について深く考察できるようになることを目標とする。</p>	隔年
	政治学		<p>世界は刻々と変化し、動いている。政治学は歴史も含む様々な事象をどのように理解すればよいのかを教えてくれる学問である。この科目では政治学の基礎的知識から専門的知識に至るまで、楽しくかつ気軽に学べるように構成されている。政治学及び国際政治の基礎知識を身につけ、政治の事象を理解できるようになること、政策はどうやってできるのか、現実の政治にどのように展開されているのか、問題意識や解決の道筋を考えることができるようになることを目標とする。</p>	
	経済学入門		<p>本授業では、消費者の購買行動や企業の利潤最大化行動、政府の政策立案など様々な経済活動の仕組みを明らかにすることを目的とする「経済学」の基本的概念を解説する。経済学は大きくミクロ経済学とマクロ経済学に分かれる。ミクロ経済学は、経済の最小単位である家計や企業、政府などの行動を研究し、経済学のほとんどの応用分野がミクロ経済学の基礎の上に成り立っている。本授業ではミクロ経済学の基礎理論を解説した上で、その理論を実証するデータを紹介しながら、経済学的な考え方の習得を目指す。市場の働きとその限界について理解して、市場の仕組みを図や数式を用いて分析できるようになることを目標とする。</p>	隔年
	日本国憲法		<p>法学は論理的思考と厳格な用語法を持つ合理的な世界である。憲法の学習は、条文、最も一般的・基本的考え方（通説）、具体的な事件に裁判所がどのような判決を下しているのか（判例）の3つを中心に考えることになる。本科目でもこの点を中心に、人権、平和、国家の仕組みなどについて学ぶ。憲法とは何か、人権の意義、立憲主義など基本的な事柄を本質的に理解し、日常生活の中で生じる様々な問題を、憲法的視点から考えることが出来るようになることを目標とする。</p>	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 (社会科学系)	ジェンダー論		男女雇用機会均等法や男女共同参画社会基本法をはじめとして、社会制度が男女平等を求めて変革しつつあるが、世界経済フォーラムが2021年に発表した「男女格差指数国別ランキング」によると、日本は調査対象153か国中121位である。この現状を認識することなく、男女格差(差別)に無頓着に生きることはできない。そこで本講義では、ジェンダー論の理論的・思想的エッセンスを掴んだ上で、現代日本社会のジェンダー構造を分析し理解すること、ジェンダー概念を現実認識のための道具として鍛え上げ、またその道具を用いて現実を切り取る能力を習得することを目指す。	隔年
	社会福祉学		人口減少社会である今日のわが国にとって、社会福祉の役割、機能はますます重要になっている。本講義では、社会福祉の原理・思想、歴史、構造、分野、人材、方法など、社会福祉に関する基礎を多角的に学ぶ。国際的動向のみならず、福祉のサービスを利用する人々の生活実態をふまえながら、全ての人々が安定した生活を送ることができるための社会福祉のあり方、方法について考える。今日のわが国の生活の様相に対応する社会福祉に関する概要を理解する。また、自分たちの生活に密着しており、社会福祉の知識が生活に役立つことを理解することを目標とする。	隔年
	地域研究		インドにおける「宗教紛争」の歴史を説明する。この地域に特に大きな傷跡を残してきたのは、ヒンドゥー教徒とイスラーム教徒の間での紛争対立である。この紛争がいかんにして生じ、持続しているのか、その要因を、政治経済、宗教文化双方の局面から通時的に解説する。南アジアの地域に関する基本的な地理と歴史に関する知識を得たと自覚でき、インドの政治経済、宗教文化についてより深い知識と理解を得たと自覚でき、インドにおける宗教紛争の問題を歴史的な観点から多角的・複眼的に理解でき、学問としての地域研究の視点や方法について、より深い理解を得たと自覚できることを目標とする。	隔年
	社会と文化		本講義では文化人類学の理論を基礎に置き、さまざまな地域の事例を取り上げながら、普段何気なく行っていることに宿る意味、文化の多様性と共通性、社会と文化のインタラクションについて理解を深めることを目指す。まず社会と文化の概念、事象を見る視点についての検討を行った後、社会において人をつなぐ文化の役割、人間が世界の中で自己を位置付ける方法、文化の動態と可変性、現代社会の問題群と文化を考察する。自分自身の思考の枠組を相対化し、社会と文化について多角的に分析することができること、文化概念を手掛かりとして、人間存在の多様性と共通性について自分の言葉で説明できることを目標とする。	隔年
	心理学		心理学とは、人間の感じること、考えること、行うことに関する学問である。本授業では、心理学の幅広い領域を取り上げ、これまでに行われてきた様々なアプローチについて最新の知見を交えながら心理学の基礎的知識を得る。また、心理学における研究手法を紹介し、心の働きを科学的に研究する方法を理解するとともに、これまでに得られてきた心理メカニズムに関する知見が日常生活とどのように関連しているか理解することを目標とする。	隔年
B 系列 【自然の摂理の探究】 (自然科学系)	数学		「基礎数学」の中から線形代数又は微分積分のどちらかを選んで学習し、線形代数又は微分積分学の基礎を学ぶことにより、数学的・科学的な考え方や方法論を身につけることを目標とする。線形代数は、多変数を扱う際の基本的な道具であり、現代数学の基礎の重要な一部をなしている。線形代数の基礎を学ぶことにより、数学のより深遠な広がりに触れることと自然科学のみならず社会科学で実際に使うことができる力を身につける。微分積分は、数学の中でも長い歴史をもつ、多くの自然科学の分野で必須の道具として使われてきた分野である。微分積分の基礎を学ぶことにより、科学的な考え方や定量的な議論の方法を身につける。	
	統計学		統計学とは、社会又は自然現象に関するデータを収集し、その現象の特質をデータに基づいて記述・推測する手法と理論の体系である。英国の数学者R.A.フィッシャーらにより創設されて以来、統計学はデータを扱う全ての学問に顔を出す広大な学問にまで発展した。本講義では、初等的な確率の考え方や、記述統計、推測統計の基礎的な事柄について学ぶ。データの整理ができ、データの特徴を説明できること、確立と確率分布についての基本的な事項を説明できることを目標とする。さらに、簡単な数値例に対して推定と検定を行うことができるようになることを目標とする。	隔年

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部通信教育課程食科学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
教養科目	B系列【自然の摂理の探究】（自然科学系）	物理学が拓いた世界	有史以来、文明の進化には科学の進歩が必要不可欠であった。現代社会でも、様々な分野の発展に物理学によって得られた知識が関わっている。さらに、人類が得たものは科学技術だけでなく世界観にまで及ぶ。本授業では、物理学の中で、力学をはじめ電磁気学などがどのように現代社会に関係しているかについて概観する。ニュートン力学、物質の構造、電気と磁気、インターネット、熱伝導、放射線と原子力などを取り上げ、現代社会の根幹を成す物理学の意義を理解することを目標とする。	隔年	
		生命の科学	生物学は生物と生命現象に関する学問である。生物は構造を持ち、物質を代謝している。また、代謝を調節するしくみや環境の変化に応答するしくみを持っている。さらに、子孫を残し、親の形質を引き継ぐしくみも発達させている。生物は、生命の誕生以来、環境の変化に伴って自らを変化させて、多様性を生み出してきた。この科目では、生物が示す上記のような生命現象を教科書及び新聞やTVといったニュースから学び、さらにSNSなどの話題にも積極的に接し、「生命の不思議」を探究する姿勢を身につけることを目標とする。	共同	
		化学の世界	私たちは無数の化学物質にかこまれて暮らしている。化学物質は、私たちの生活に豊かさや便利さを与える一方、様々な環境汚染の原因にもなっている。このような化学物質の二面性を理解し、それらを上手に使うことによって、受講者が安全で快適な暮らしを営むことが、この授業科目の目的である。「化学」が日常生活にいかにかかわっているか理解し、化学を通してのものの見方が生活の上で役立つことを説明できるようになることが目標である。	共同	
		人間生理学	生理学は生体の機能について学習する学問である。古典的な生理学は医学そのものであり、のちに生化学、薬理学、分子生物学などが分科してきた。したがって、現在では生理学が扱う領域は膨大となっているが、人間として快適に生きていくために必須の知識が盛り込まれている。人間生理学では日常的に遭遇する場面で我々が外界からの刺激・環境変化にどのように処理・対処しているかを論理的に学んでいく。正常な生体の機能を説明できること、外界の変化に応じた生体の調節機構を説明できることを目標とする。		
	C系列【知性と文化の系譜】（人文科学系）	哲学		現代社会の重要な価値基準に〈役に立つ〉がある。私たちはこの〈役に立つ〉によって、物事の価値を決め、また、私たち自身の行動もそれによって規制されている。この〈役に立つ〉とは一体どのようなことか。また、〈役に立つ〉を通して世界を見ることはどのような結果をもたらしているのか。これらの問題について考えることを通じて、哲学について学ぶ。〈役に立つ〉について学ぶことを通じて、哲学における主要な考え方についての正確な知識を習得すること、哲学の理論を自らの日常的な体験に適用して、自分自身の考えを他者に提示できるようになることを目標とする。	隔年
		歴史学		日本史各時代における特長を捉え、時の支配者と民衆、女性、僧侶や寺院がどのような関わりを持ち、その立場を展開していったのかを考察する。テキストや参考文献に学びながら、歴史に対する多様な見方ができるようになることを願っている。歴史学を学ぶことによって、現代の世界や日本、さらには自分自身が抱える課題について考えてほしい。日本史における歴史事実を覚えるだけではなく、現代につながる歴史の流れや画期を理解すること、歴史についての考察力を持ち、特に現代社会との相違点や相似点についても考察しながら、自分なりの歴史観を持つことを目標とする。	
		文学		文学は、ことばによって「人間とは何か」を探求する営みである。この科目は、日本語によって書かれた文学作品を考察の対象とし、日本では文学を通じてどのように人間探求の営みがなされてきたのかを学ぶことを目的としている。日本文学のことばの変遷についての基本的な知識を習得すること、上代～現代にいたる日本文学の展開についての基本的な知識を習得すること、個々の文学作品について、その文学史的な意義や特徴を論ずることができることを目標とする。	共同
		言語と情報		人間は、言葉によって多くのメッセージを他者に発信している。そして、そのメッセージの受け手や言語が使用される場面、コミュニケーションの目的によって、その表現様式は様々に変化する。この科目は、社会における言葉の機能と伝える情報との関連について学ぶことを目的としている。日本語に関する基本的な知識を修得すること、社会における様々な場面での言語の使用のされ方を観察し、その機能や役割を説明すること、言語に関する観察や調査の結果及び考察を適切な文献を引用しながら論理的に記述できるようになることを目標とする。	共同

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養科目	C系列【知性と文化の系譜】 (人文科学系)	英語圏の文化	アメリカの文学について、歴史的な変遷を辿りながら主要な作家の作品を実際に読むことで、その特徴を理解する。その上で、文学作品を通して、アメリカ合衆国の政治的、地域的、民族的諸相を捉えることを目指す。作品は英語の原作と日本語訳を併用して読むため、翻訳のあり方についても学ぶ。①英語圏の文化（特に文学）について、一定の知識を持ち、簡潔に説明することができる。②英語圏の文化（特に文学）の諸相を理解する。③英語圏の文化（特に文学）への関心を深める。以上を目標とする。	隔年
		音楽の歴史	本講義では、西洋音楽の歴史を「芸術」の成立と崩壊の観点から概説する。いわゆるクラシック音楽を扱うが、作曲家の人間性や、思想史、さらには世界史や文化史、社会史などの観点からも解説する。古代ギリシアから20世紀までの音楽の歴史をたどり、ヴィヴァルディ、バッハ、ベートーベン、モーツァルト、ストラヴィンスキーなど著名な作曲家をとりあげる。「芸術」とは何か、各自で日ごろから考えてみる態度を身につけることを目標とする。	隔年
		美術の歴史	この授業では、西洋近代美術の歴史について学ぶ。西洋近代は、長い美術の歴史の中でも大きな変革が起こり、次々と個人的な芸術家や芸術運動が現れた時代にあたる。この変化を理解するために、それぞれの芸術運動が誕生した時代背景を確認し、代表的な芸術家と作品を取り上げて分析する。西洋近代美術史の時代区分と流れを理解できるようになること、それぞれの時代・地域を代表する芸術家と作品についての基礎知識、及び基本的な作品の見方を身につけることを目標とする。	隔年
学科科目	基礎科目	基礎化学	○ 食科学科の専門科目を学ぶうえで、基礎的な化学の知識は必須である。本科目では今後の食物学、栄養学、食品学に関わる学科専門科目を学ぶにあたり必要な内容に焦点をおき、食品や栄養という応用的な内容に関連づけて、それらを理解するために必要な化学の基礎を修得することを目標とする。具体的には無機化学、有機化学を中心に学習し、「モル」、「酸・塩基」、「酸化・還元」の各概念、食品・生体成分に関わる有機化合物の基本的官能基名称と性質について学ぶ。	
		基礎有機化学	食科学科の専門科目は食品学・栄養学・調理学から成るが、これらのいずれにも関連する食品・生体成分が「どのような化学構造的特徴を有し」、「どのような化学反応をするか」、また「名称からそれらがどのような化学構造であるか」を理解できるようにするための有機化学の知識を身に付けることを目標とする。本科目では、有機化学のうち、食品学・栄養学・調理学と関連した食品・生体成分に関する内容（糖・タンパク質・脂質など）について、専門的に深く学習する。	
		基礎分析学	本科目では、はじめに食品、生体成分の分析法の入門として概論を講義し、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機成分等の分析の実際を通じて、食物関係の分析に必要な概念と知識を修得することを目標とする。また、食品分析に必要な計算等が間違いなくすばやく行えるように、実践的に習熟することを目指す。具体的な内容は、濃度計算、容量法、光度法、重量法の原理と計算、pHと緩衝液および各成分の代表的な分析法についてである。	
		基礎生理学	食科学分野において、生体の形態と機能を学ぶことは極めて重要である。本授業では、人体の構造とその恒常性維持機能について学ぶことにより、食品・栄養学関連科目を生体と関連づけて理解することを目標とする。生体の機能は、循環器系、呼吸器系、消化器系、排泄系などと、感覚系、運動系があり、各々の系を調節する内分泌系、神経系が存在する。本科目では、最小機能単位である細胞について学び、組織、臓器、器官、個体へと段階的に関連づけて各器官系について学びを展開することを目指す。	
		摂食生理学	本科目では、摂食行動から食物の消化・吸収に関する摂食生理学の知識を習得することを目的とする。具体的には、食物摂取に関連した行動、摂取された食物の消化・吸収・排泄までの過程で関与する感覚系、消化器系、排泄系の機能を学び、それらの調節にかかわる神経系、内分泌系の関与について、消化管構造（細胞、組織、臓器、器官）の知識を踏まえて学習する。さらに、具体的な食事内容を例にとり、各食品がどのように消化・吸収されるか、また、体内リズムと栄養補給との関係についても学習する。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目	微生物学	○	身近な環境や発酵食品製造において、多様な微生物が担っている働きについて理解を深めることを目的とする。主要なカビ、酵母、細菌、ウイルスの名称と各々の特徴を学ぶ。これら微生物の至適生育条件(温度・pH・酸素・水分活性・栄養)、生育制御法および生育測定法(培養法・顕微鏡を用いた方法)について学習を進める。さらに、味噌、醤油、日本酒、ビール、ワイン、ヨーグルト、チーズ、酢などの発酵食品の製造過程の概要を学ぶ。これらの発酵食品の製造工程において、雑菌等の繁殖を抑制しつつ、目的微生物のみ効率的に生育させる制御技術を説明できるようになることを目標とする。	面接は隔年
	フードスペシャリスト論		フードスペシャリストとは、食に関する専門的、総合的知識と技術を持ち、食についての確かな情報を提供する専門職である。食品の生産、流通、消費の流れの中で、消費者の立場に立ち、安全で快適な食生活を実現する為に仕事をする。この授業は、フードスペシャリストをめざすための導入科目であり、フードスペシャリストの役割と今後の展望、食分野の基礎知識等の学習を通して、将来、食品の開発、官能評価、食品の識別、情報提供、食品知識の普及や教育、販促促進、供食時の快適なコーディネートや食育活動を行う際の基礎知識を身につけることを目標とする。	
	食品栄養学	○	糖質、タンパク質、脂質などの食品成分に関する理論は、実験だけでは十分に理解することが難しいが、食品学、栄養学を学ぶのに必要な知識である。この授業では、食品栄養学基礎実験Ⅰと食品栄養学基礎実験Ⅱで取り上げられている定性、定量実験に用いられている様々な反応について、正しく理解することを目的とする。特に糖、タンパク質、脂質の多くの定性反応について、成分のどのような構造に基づいているのか、また消化酵素の性質について理解することを目指す。	
学科科目	食生活と環境		生活の質を維持しながら環境に配慮した食生活を念頭において、食生活のあるべき姿について論じることができるようになることを目標とする。本授業では、食生活・食文化を文化資本のひとつと位置付け、食品の安全と安心のための環境とのかかわりと生活の質の向上Quality of Life (QOL) について理解することの重要性を学ぶ。食品の表示、食品衛生と法規、食中毒、食品中の汚染物質、食品添加物、食物アレルギー、遺伝子組み換え食品などがどのようなものであるかについて、学習を進める。食に関する様々な情報の中から正しい情報を取捨選択できるようになることを目指す。	
	食品学Ⅰ		食品の調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取を行う上で、成分および性質ならびにその変化を把握することは極めて重要である。本科目では食品に含まれる成分と品質や生理活性との関わり、およびその調理・加工、流通・貯蔵による変化、分析手法などについて、最新の分析技術や知見についても紹介しながら概説する。本科目を通して、食品の成分および性質ならびに変化について化学的な観点から考察し、自ら問題の解決方法を導き出せる能力の習得を目指す。	
	食品学Ⅱ	○	食品素材の特性を正しく理解することは、調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取を行う上で大変重要である。本科目では植物性食品および動物性食品といった様々な食品素材ごと、およびそれらを用いた加工食品などの成分組成、栄養特性、理化学的性状および用途に関する知識を習得し理解を深めることによって、調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取といった場面ごとの用途や目的に適する食品素材の選択が実施できるようになることを目指す。	
	食品機能学	○	この授業では、食品の持つ機能の内、三次機能(生体調節機能)を持つ成分を取り扱う。保健機能食品をはじめとするさまざまな機能性食品に関する制度上の位置づけを理解した上で、高血圧、糖尿病などの生活習慣病に対して薬理効果や予防効果を有するさまざまな機能性成分について、その作用機構等を学ぶ。主要な食品の機能性成分を理解するとともに、それらの生活習慣病予防・改善作用について作用機構を通して説明できるようになることを目指す。	
	食品加工・貯蔵学Ⅰ	○	食品の調理・加工および貯蔵の各工程における品質管理を行う上で、それらの各段階において、原料、製造途中の食品および完成した食品の化学的・物理的性質が、劣化を含めどのように変化していくかを学ぶことは極めて重要である。そこで、それらに関する知識を包括的に学習するために、調理・加工さらには包装設計を含む貯蔵・流通に関する技術および基礎的な理論について概説する。また、同時に各段階の品質管理とも関連する食品の規格と表示制度についても学ぶ。本科目を通して、食品の調理・加工および貯蔵の各工程と性質の変化の関係を理解できること、および品質保持方法を提案できる能力の習得を目指す。	

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部通信教育課程食科学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 目	食 品 学 系	食品加工・貯蔵学Ⅱ	食品の調理・加工および貯蔵の各工程における品質管理を行う上で、それらの各段階において、原料、製造途上の食品および完成した食品の化学的・物理的性質が、劣化を含めどのように変化していくのかを学ぶことは極めて重要である。本科目では、「食品加工・貯蔵学Ⅰ」で学んだ、食品の調理・加工および貯蔵の各工程と性質の変化の関係に関する基本知識に基づき、植物性食品である野菜および果物類、動物性食品である魚介類および肉類、乳・卵製品、海藻およびきのこ類のほか、調味料や嗜好品の加工および貯蔵特性について学ぶ。本科目を通して、各食材を用いた食品の加工および貯蔵上の特徴を理解し、それぞれの特性に適した食品とその調理・加工および貯蔵方法を提案できる能力の習得を目指す。		
		食品開発論	○	食品・商品開発に必要な知識の取得と、消費者の立場からの捉え方を総括的に学ぶことにより、食品産業のあるべき姿を考えることを目標とする。食品企業で商品開発がどのようにプロセスで実施されるのか、「商品開発とマーケティング」等について学びを進める。マーケティングにおいて必要となる、「お客様の嗜好を測定する(官能評価の基本)」「お客様の好む味を製造する(品質管理)」「マーケティング調査と商品開発-未来に向けて新しい価値を創る」などの手法を学習する。企業における商品開発に至る過程を理解し、それに必要な知識を説明できるようになることを目指す。	
		食品衛生学Ⅰ	○	食品衛生とは、「食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう」と定義されている。本授業では、食品を介した微生物等によるヒトの健康被害について学び、その対策について考えられるようになることを目標とする。食中毒の概要や食中毒の発生状況について学んだ後、サルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒、カンピロバクター食中毒など個々の細菌食中毒の特徴について学習を進める。さらに、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫症などについて学ぶ。食品微生物の特性等について理解を深め、これらによる健康被害の発生要因や予防のための対策等について自ら考えられるよう、幅広い知識を身につけることを目指す。	共同
		食品衛生学Ⅱ		「食品衛生学Ⅰ」で学んだ内容をさらに進め、食品を汚染する有害物質について、汚染状況、防止対策、安全基準等について理解を深めると共に、それらの対策方法等について考えられるようになることを目標とする。カビが産生するマイコトキシン、汚染化学物質であるPCBやダイオキシン、有害金属、放射性物質などについて学ぶ。さらに、食品添加物については、概念と歴史、安全性の確保、種類と用途、摂取量、表示など多岐にわたる視点から学習を進める。食品衛生をめぐる諸問題について、自らの視点で考えられるようになることを目指す。	共同
		食品栄養学基礎実験Ⅰ		糖質、脂質、タンパク質などの食品成分の性質や応用を考えるのには、各成分の取り扱い法や分析技術の習得が必須である。本実験では食品成分の定性分析、糖質、脂質、タンパク質を分解する消化酵素に関する実験、中和滴定とその食品成分である有機酸への応用としてレモン中のクエン酸の定量、酸化還元滴定、分光光度計を用いた光度分析と食品成分への応用である牛乳中のリンの定量を行い、実験の基本原理と手法を習得することを目指す。	
		食品栄養学基礎実験Ⅱ		食品の調理・加工、貯蔵を含めた流通管理および栄養摂取を行う上で栄養に関わる成分およびその変化を把握することは極めて重要である。本実験では食品の栄養成分を知るために必要な分析に関する基礎的な操作方法を習得するとともに、各方法の原理について理解を深めることを目的とする。実験では、定性的な反応を利用して、一般的な食品の各成分の特性を理解すること、および定量分析の結果を食品成分表と比較することなどによって解析できるようになることを目指す。	
		食品学実験		食材および食品の調理・加工および貯蔵中の栄養成分とその変化を把握することは、食生活における栄養摂取と、それを前提とした各工程の適正化の観点から極めて重要である。本科目では、食品およびその栄養成分とその摂取目的が多様であることを勘案し、主要かつ複数の食品を対象として、脂質やビタミン類などの栄養成分の分析のために必要となる基本的な実験操作について学ぶ。本科目を通して、食材および食品の栄養成分とその調理・加工および貯蔵における変化を把握できるための実験手法の習得を目指す。	隔年

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
食品学系	食品機能学実験		本科目では①食品の生物活性を評価する実験技術、②成分を機器分析で同定する実験技術を学ぶことを目的とする。具体的には、自身が選んだ食品材料および香辛料を用いて、抗酸化活性、抗微生物活性、血圧上昇抑制活性の有無を検討する実験等を行い、これらの実験原理・技術を習得し、どのように機能性成分が探索・評価されているかを理解する。 また、食品・香辛料から抗酸化成分の単離精製を行った後、高速液体クロマトグラフィー（HPLC）などの機器分析による薬理活性成分の同定実験を実施する。これらを通して、分析機器の原理と基本的な操作を理解することも目標とする。	
	微生物学実験		身近な環境や発酵食品製造において、重要な働きを担っている各種微生物（糸状菌、酵母、細菌）に関する実験を行い、微生物取り扱いに関する基礎的手法の習得ならびに代表的な微生物についての理解、知識の習得を目的とする。具体的には、培地の作成と使用法、各種滅菌法・無菌操作法・微生物の移植法・顕微鏡操作法を学び、身体付着微生物や環境微生物数の観察・計測を行う。食品の生菌数検査、各種環境因子の微生物増殖に及ぼす影響の解析、発酵食品の製造および生産物の分析を通して、食品製造工程における微生物管理技術の体得を目指す。	隔年
	フードシステム論		フードシステム論は、食料が生産されてから消費、または廃棄されるまでを担うあらゆる組織や生活者間の相互関係をシステムとしてとらえ、持続可能な開発目標（SDGs）でも示されている社会・経済・環境の課題を各方面から包括的に分析し、理解する学問分野である。本科目では、食に関わる国内外の最新動向を紹介しながら、未来志向のフードシステムを理解するための基礎的な方法論を学ぶ。これらを通して、フードシステム概念やオルタナティブフードシステムについて理解できること、マーケティング理論を身につけることを目標とする。	
学科科目	調理科学	○	調理学で学んだことをふまえ、食べ物をおいしくするための調理操作、調理器具について基礎的な科学を踏まえて解説する。おいしさの評価方法や食品の機能と物性、調理操作と調理器具の関係およびその基礎的な科学を説明できるようになることを目標とする。具体的には食べ物の物性やおいしさの主観的評価方法とその分析方法、食品の分散系のサイエンス、調理操作の原理と具体的な手法や新調理システムなどについて概説し、おいしさの要因について、健康との関わりを理解することを目指す。	
	フードデザイン論		本科目では調理学および調理科学で学んだ知識を踏まえ、調理・加工が食べ物のおいしさにどのような影響を与えるのかを考え、将来、食品企業において商品開発・企画に役立つ思考力を養うことを目標とする。具体的には、フードデザインに関する実際の事例を取り上げ、食品開発の方法と解析方法について解説する。また、高齢社会において食べる人（高齢者）が感じるおいしさについて、咀嚼や嚥下機能との関わりから解説し、実際に食品開発に携わっている企業関係者の経験談についても紹介し、これらを踏まえてフードデザインを立案、検証する。	
	調理科学実験		調理科学の講義で学んだ食品の物性に関する基礎的知識および官能評価の方法と、調理学や調理科学の講義で学んだ食品素材の調理・加工による変化、特に物性の変化について実験を通して習得することを目指す。グルテンに関する実験や、砂糖溶液の密度や粘度の測定を行う。併せて、嚥下が困難な人の食事に用いられている嚥下補助食品の物性を把握し、官能評価の手法を用いて、飲み込み特性を評価し、食品の物性と官能評価を組み合わせた実験手法の習得および考察する力を養う。	
	調理学	○	調理学は、献立論、食味論、操作論、調理科学および食文化論までを包括する総合学問である。本科目では、献立論、食味論、食品の調理性としての調理科学を重点として学習する。献立論では、献立の種類や立て方、食味論では基本味の相互作用や味覚と嗅覚の関係など、料理を調味するうえで、おいしさの考え方を理解し、味付けの仕方を習得することを目標とする。調理科学では、食品材料の構造や性質、加熱変化など調理操作での物理化学的変化を理解することを目標とする。	
	調理学実習Ⅰ		調理学で学ぶ理論を基盤とした食品素材についての理解を深め、基本的な調理操作と食品の物理・化学的変化、食品衛生や安全性を体得することを目的とする。日常の献立に用いられる頻度の高い調理を実習することにより、計量、洗浄、浸漬、切碎、圧搾、混合、成形、加熱操作で構成される調理の基本操作を学び、日本料理、西洋料理、中国料理の献立構成を理解する。またおいしく食べるとはどういうことかを念頭におきながら、食生活における調理の意義を考える力を養うことを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
調理学系	調理学実習Ⅱ		「調理学実習Ⅰ」で学んだ基礎調理の理論、技術をふまえて、調理文化論に発展し、食文化を背景にした日本料理・中国料理・西洋料理の各様式別献立を立案できるようになることを目的とする。様式別献立では、季節の食材を用いた日本料理、中国料理の4つの地方料理の特徴をふまえた来客料理、西洋料理の朝食・昼食・夕食のコース別献立について理解し、供応食献立の調理法を体得するとともに出来上がった料理を食卓演出法により配膳し、さらに食事作法をふまえて調理から供食までの一連を総合的に学ぶ。	
	フードコーディネーター論		本科目では、フードスペシャリストの資格を取得するための総合的な学習を行う。フードコーディネーターの仕事を知り、日本と世界の食文化やさまざまな要求に合わせたメニュープランニング、テーブルウェアなどの食空間のコーディネートを学ぶ。これらの学習を通して、これまでに学んできた栄養学、食品学、調理学の知識と技術をさらに生かし、食の専門職として、食業界で活躍できるように他の実践知識を活用できるようにすることを目標とする。	
	食文化論		食文化の基本的概念を学び、世界各地の食文化、日本の食文化史、日本の年中行事食などさまざまな観点から食文化全体についての理解を深める。さらに、現代社会における食の社会的現象を文化研究の視点から解釈し、食文化に対する自分の意見を系統立てて表現できることを目標にする。具体的には、日本食文化史として先史時代から奈良・平安・鎌倉・室町、江戸時代、明治以降現代までについて学習し、食料生産の技術と文化として狩猟・農耕・牧畜の食生活を学ぶ。また、食文化と世界観、宗教、食制などについて学習する。	
学 科 科 目	栄養学Ⅰ	○	本科目では、栄養素の概念や食物の果たす役割と食物から供給される各栄養素【炭水化物(糖質・食物繊維)、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル、水】の働きや生理作用等の基本的事項について学ぶ。さらにこれらを実際の食生活に結びつけて考えることで、栄養と健康の関わりについて学習する。これらを通して、各栄養素の働きや生理作用、相互作用、栄養素欠乏症・過剰症が説明できること、さらには栄養素に関する知識と食生活を繋げて考え、客観的な評価ができることを到達目標とする。	
	生化学Ⅰ	○	生化学は生体を構成する分子が行う相互作用や化学反応の理解を通して、生命現象の仕組みの解明を目指す学問である。摂取した食べ物が体内でどのような化学反応を受けて我々の生の営みの支えとなるのか、栄養学を学ぶための基礎として、生化学を習得することは極めて重要となる。本科目では、細胞の構造と機能、糖質、脂質、アミノ酸・たんぱく質の構造と機能を学び、酵素や酵素反応の特徴、生体内でエネルギーが生成される仕組みについて理解することを目標とする。	
	生化学Ⅱ		「生化学Ⅰ」で学んだ内容をもとに、食事によって摂取された糖、脂質、タンパク質などが体内で分解(異化)され、さらに生体成分として再構築(同化)されて生命維持に用いられる代謝のメカニズムを学ぶ。生体成分の代謝、生体成分の輸送、生体内情報伝達を説明できるようになることを目標とする。糖質・脂質・アミノ酸の代謝、タンパク質の生合成と分解、DNAやRNAなどの核酸の代謝、ゲノム生物学、生体膜、膜輸送、血液、尿、細胞間コミュニケーション、内分泌とホルモンについて学びを進める。基本的な化学反応については基質や生成反応物の化学構造を図示できるようになることを目指す。	
	栄養学Ⅱ		本科目では、栄養学Ⅰで学んだ栄養素の各論をベースとして、栄養素を受け入れる身体的側面より体内における栄養素の消化と吸収、代謝過程について学び、栄養学の理解を深める。具体的には、1. 消化器系の構造と機能を理解後、栄養素の消化・吸収、体内動態についての基本的な概念をつかむ。2. エネルギー代謝の仕組みと、各栄養素(特に糖質・脂質・たんぱく質)の役割を理解する。生体における栄養素の消化、吸収、代謝、体内動態について理解し、エネルギー産生を中心に生体における栄養の全体像を捉えることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 科 目	栄 養 学 系	ライフステージの栄養学Ⅰ	日本人の食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠(策定の基本的事項と留意事項、活用に関する基本的事項、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス、ビタミン、ミネラル、対象特性、生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連など)について理解を深めることを目標とする。さらに、妊娠期・授乳期の生理的特徴や望ましい栄養・食生活、新生児期・乳児期の生理的特徴や望ましい栄養・食生活、幼児期・学童期・思春期の発達と生理的特徴や栄養・食生活における課題(やせと肥満、脱水、う歯、偏食、摂食障害、貧血、食物アレルギーなど)について理解を深めることを目標とする。	
		ライフステージの栄養学Ⅱ	「ライフステージの栄養学Ⅰ」の授業に続き、成人期の生理的特徴や栄養・食生活における課題(やせと肥満、生活習慣病の予防、更年期障害、骨粗鬆症など)について理解を深め、高齢期の生理的特徴や栄養・食生活における課題(低栄養、咀嚼・嚥下障害、脱水、便秘、フレイル、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、転倒、骨折、認知症など)についても理解を深めることを目標とする。さらに、運動・スポーツや特殊環境(高温・低温、高圧・低圧、無重力環境など)における望ましい栄養・食生活について理解を深めることを目標とする。	
		ライフステージの栄養学実習Ⅰ	本実習では、成人期を中心に生活習慣病を予防し健康を維持・増進するための食生活の実践について学ぶ。具体的には、各種栄養調査をもとに各自の食事摂取基準を策定し、食事摂取基準に見合った献立の作成および調理試作を行う。これらを通して、成人期における適正なエネルギーおよび栄養素摂取量の算定方法を理解し、これを可能にするための食事計画の立案ができるようになること、また、望ましい食生活のあり方について考える力を身に付けることを目標とする。	隔年
		ライフステージの栄養学実習Ⅱ	本実習では、乳児期、幼児期、妊娠期、高齢期の各ライフステージにおける生理的特徴および栄養課題について理解し、望ましい食事を可能にするための食事計画の立案について実践的に学ぶ。具体的には、ライフステージの栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだ内容を踏まえ、各ライフステージの特性を考慮し食事摂取基準に基づく1日分の献立を作成し、調理試作を行う。これらを通して、対象者の健康の維持・増進、疾病予防のための食生活のあり方について理解を深めることを目標とする。	隔年
		健康増進科学Ⅰ	健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生活動について学びながら、公衆衛生活動を取り巻く社会環境、法律・制度について理解を深める。日本における疾病構造の変化と栄養問題を学び、その対策としての健康施策や法律制度の歴史的経緯、社会的背景、意義、内容を学習する。次の1)～4)を授業の到達目標とする。1)公衆衛生領域の視点から健康増進や疾病予防の重要性を説明できる。2)日本の健康増進の施策について説明できる。3)健康・疾病・行動に関わる統計を読み取ることができる。4)食・栄養・健康増進に関わる疫学研究結果について文献を読み取ることができる。	
		健康増進科学Ⅱ	産業活動をはじめとする人間の活動により地球全体の環境が変化しており、世界規模で地球環境問題が議論されている。本科目では、生態系と環境の保全、地球規模の環境破壊、環境汚染と健康への影響などの環境衛生領域について、健康増進の視点から学習する。次の1)～4)を授業の到達目標とする。1)環境衛生領域の視点で、環境と健康について説明できる。2)世界の健康増進の施策について説明できる。3)健康・疾病・行動に関わる統計を読み取ることができる。4)栄養疫学研究論文のエビデンスの良い点や限界点などを説明できる。	
		健康と運動の科学	○	自立して生活できる年齢を示す健康寿命を如何に延長するかということが注目されている。そのためには生活習慣病の予防だけではなく、積極的な身体づくりが必要不可欠となる。本科目では運動時の身体の変化および運動を繰り返し実施した際の身体の適応について、運動の種類・実施環境・年齢・性別・体力の違いなどの影響を学ぶ。これらを通して、健康の維持・増進に役立つ運動プログラム作成に関する基本的概念を理解し、各自の目的に応じた運動プログラムを作成できる能力の獲得と適切な運動習慣の獲得に必要な応用力を養うことを目標とする。

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部通信教育課程食科学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 科 目 関 連 科 目 卒 業 研 究	栄養学系	疾病の成り立ち	本科目では、日常臨床でよく遭遇する高血圧、糖尿病、脂質異常症などの生活習慣病を中心に学習し、とくに食事と疾病との関係について理解を深めることを目的とする。また、近年増加しているアレルギー（食物アレルギー含む）、感染症、癌、そして小児期や高齢期によくみられる疾病についても、主に食事や栄養の観点から概説する。本科目を通じて、様々な疾病の原因、診断方法、関連検査、治療法（食事療法含む）、予後などについて学習し、疾病についての基本的知識を幅広く修得することを目標とする。		
		食教育論	食教育は、生涯を通じて人々が正常に発育・発達し、健康を維持してQOL (Quality of Life) を良好に保つことができるために行う食に関する教育であり、健康教育の一翼を担うものである。食教育論では、食教育に必要な健康・栄養状態、食行動、食環境等に関するアセスメント、課題の抽出、目標の設定、教育計画（プログラム）の立案、教育の実施、評価とフィードバックの方法および留意点について基礎的事項を学習する。また、食教育に応用できる行動科学の理論と行動変容技法の活用について学ぶ。健全な食生活の推進と健康の維持増進のための食教育を効果的に実践するための考え方を理解することを目標とする。	隔年	
	関連科目	家庭看護学		家庭看護は、生命にかかわる非常に重要な機能である。近年の少子・高齢化、核家族化などの社会的背景が、生活習慣病や難病を抱えつつ家庭・社会生活を送る患者・家族、高齢者世帯の増加に拍車をかけていて、いっそうの家庭内の適切な看護・介護が求められている。この科目では、家族形態や機能、発達課題に対する近年の特徴をふまえた上で、家族や自分自身が抱える健康管理や健康問題、その支援の在り方、看護の果たす役割と機能を理解することを目標とする。	
		食嗜好科学		本講義では、食品の主要成分（水、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル）と食品の味に関わる呈味成分に関する化学的基礎知識を学ぶ。本科目では、食品成分の特異的な構造がもたらす感覚、それらがおいしさや嗜好性の形成にどのような影響を及ぼすかについて、生化学的観点にはじまり応用までを紹介する。遺伝的な背景による嗜好形成や生活環境や食習慣による後天的な影響にも触れ、生活する消費者としての食行動に関しても嗜好という観点から考察する。食と食品、食料産業に関心を持ち、それらに関する情報の真偽を判断できるようにする。そして食品開発者・食品技術者としての視点を身に着ける。	隔年
		栄養疫学		本講義では、様々な栄養疫学デザインがあること、また、各デザインの長所・短所について理解を深めながら、曝露と評価の指標について、また、考えられる交絡要因やバイアスなどについて学ぶ。また講義と並行して国内・外の医学誌にて発表された栄養疫学の研究論文を読み、「栄養疫学デザイン」や「医療統計」の基礎的な知識を学び、論文を解釈する力を養う。「公衆栄養学・予防医学における栄養疫学の役割について理解すること」、また「栄養疫学の研究デザインの基礎知識を学ぶこと」を通し、栄養疫学の研究論文の結果を客観的な視点で読みとる力を身につけ、現在、テレビ・インターネット・雑誌などに氾濫している「食・栄養の情報」にまどわされず、自身で考え、判断する力を育むことを授業の到達目標とする。	隔年
		地域食支援論		本講義では、地域包括ケアシステムにおける食事支援を包括的に学ぶ。最初に医療・福祉・介護サービスを受けながらも、地域で自分らしい生活を送るための様々な制度を理解する。近年、高齢者向けの食事の宅配サービスが増加しているが、その生産システムの1つである新調理システムを理解し、その安全性を担保するためのHACCPシステムの活用を学ぶ。さらに、地域で行なう介護予防を目的とした各種サービスを活用しながら、対象者に応じた望ましい栄養管理ができる方法をグループで検討する。グループワークは3～5人のチームを作り、対象者の生活環境、医療的配慮が必要な事項を整理した上で、本人の意思も含めてケースを設定する。1週間の生活パターンと介護サービスの利用を勘案した上で、モデル献立を提案することを、授業の到達目標とする。	隔年
	卒業研究	食物学総合演習（専門英語を含む）		各自が特に興味を持ち、深く探求したい内容について卒業研究の指導教員が提示した内容の演習を行う。本科目では研究課題に関する過去の研究として、英語で出版されている研究論文の検索および抄読を行い、ディスカッションやプレゼンテーションなどを通して実践的に学ぶ。研究テーマに関する研究動向や研究手法の原理に関して世界的な視野で学ぶことに加え、栄養学、食品学、調理学に関する専門英語の知識とスキルを身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
卒業研究	卒業研究		大学における学修の集大成として卒業研究を行う。食物学総合演習(専門英語を含む)で学んだ内容を基に、授業担当者から指導を受け、研究テーマの遂行に向けた研究手法を確立する。確立した研究手法に基づいて実験・調査などを行い、得られた結果から独自の十分な考察を加え、論文をまとめる。研究実施計画の立案から実験・調査の実施、結果のまとめ、論文の執筆といった過程を通して、自発的に考え不測の事態に対応する力を養い、食に関する様々な課題解決に取り組む、社会に貢献したいという意欲を高めることを目標とする。	
	卒業セミナー	○	卒業見込みの学生に対して、指導教員による卒業セミナーを行う。ゼミに先立ち事前のリポートでは日本女子大学の建学の理念を求め課題と各指導教員の提示したテーマの中から1つを選択し、2課題をリポートにまとめて提出する。マナバにあげられた指導教員全員の動画を視聴後、ゼミの分科会に参加して、指導教員を中心に討論を行いテーマに対して理解を深める。最後に討論した内容や知見について、発表を行う。事後リポートでは、各自の学びをまとめる。以上により、本学における学習の集大成をすることを目標とする。 (オムニバス方式/全15回) (4 横内(和田)慶子・5② 高橋(高橋)敦子・9 中北智哉・10 山下厚子/13回) (共同) リポートのテーマに関する動画での講義とゼミでの演習の指導を行う。 (2 飯田文子/1回) 研究テーマに関する動画での講義を行う。 (21 篠原(隈)聡子/1回) 建学の理念、歴史、今後の展望に関する動画での講義を行う。	講義 3時間 演習 12時間 共同(一部) オムニバス方式
学 科 科 目	家族関係論		家族のあり方が多様化し変貌する過程で様々な家族問題が生じている。家族関係論を学ぶ目的は、このような家族の実態について、先入観や「常識」にとらわれずに客観的かつ主体的に把握するための枠組みと視点を自分の中に築くことにある。家族社会学の立場から家族の類型・分類、家族の発達及び家族成員のライフコース、家族の内部構造、家族機能と社会的支援、家族の変動の観点から考察する。現代社会が直面している課題について、社会的歴史的背景を正確に把握すること、今後の方向性や対応策を提案できることを目標とする。	
	家庭管理概論		本科目は、家庭管理領域を人間の生命と労働力の再生産構造ととらえる。家庭管理は短期的の生活を対象にするのみでなく、個人的レベルから社会保障、就労の確保、生活環境など、生活設計の社会性・連帯性ととも、新しい生活様式の創造へ連なることを理解する。この授業の目標は、家庭管理領域を二重の領域としてとらえる意味を、具体的な課題にそくして説明できること、家計、家事労働、生活時間等の専門用語やデータの扱い方を理解し、活用して分析することが出来ること、現代の生活課題を発見し、構造を把握し問題解決への提言ができることである。	共同
	衣生活学概論		生活の中の衣服を取り上げ、衣服と生活、素材、構成、着心地、管理・染色加工、品質表示について学習し、衣生活の正しい知識を得ることにより、豊かな生活の実現を目指す。衣服の役割、変遷、類型、装いの意識について理解し、衣服の素材について、繊維、糸、布、性能について理解し、衣服の構成について、デザイン、設計、生産、ライフスタイルとの関係、品質表示について理解し、衣服の着心地、衣服の管理、染色加工、精練、漂白、染色、仕上げ加工について理解し、衣服の管理・染色加工について、洗濯、保管、染色、仕上げ加工について理解することを目標とする。	
	衣造形学		衣服の設計・生産には、着衣媒体としての人体の構造・形態、および人体の生理的・心理的な分野、また衣服素材や縫製に関する分野への総合的な知識が必要とされる。本科目では、衣服に求められる性能、被服構成のための人間因子である人体構造、体形、動作のとらえ方、人体と衣服のパターンの関係、衣服素材と可縫製の問題、アパレル生産の工程について理解する事を目標とする。さまざまな社会的要請に対応できる衣服造形について修得することを目指す。	
	衣服実習		中学校・高校の被服製作分野について、学習指導要領をふまえた教材研究を行うことを目的とする。特に下衣の構成について、実際の製作実習を通じ、被服構成理論の基礎を体感することによって理解を深める。さらに、簡単な縫製技術を身につけることによって、被服製作を指導するうえでの留意点や指導方法についてより深く考察できるようになることを目標とする。また、パターンを作成することによって人体と衣服の形態との関係を実感し、理解を深める。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部通信教育課程食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目	家 政 学 関 連	住居学概論	住居・住環境について歴史・文化、家族・生活、工学・技術、社会と関連づけて総合的な知識を習得することを目標とする。「住居の歴史」について、西洋住宅の展開、日本住宅の伝統・近代住宅の成立を学ぶ。「生活と住居」について、住生活、住居の管理、防災と安全を学ぶ。「住居の計画と設計」について、意匠性の観点からも学習を進める。「住居の環境と設備」について、熱・光・音・空気・水という観点から学ぶ。「住居の構造」について、住居の安全、構造システムと材料を学ぶ。「住居と福祉環境」について、住宅問題と政策、福祉と住居・まちづくりを学ぶ。平面図の製図法を修得し、住生活向上のための基本的な知識に基づいた客観的な分析力を修得することを目指す。	
		住生活学	住まいは人間生活にとって、最も大きな基盤であり、住まいと生活は密接に関わっている。一番ケ瀬康子によれば、生活とは生命の活動・活性化であるという。すなわち生活は私たちのあらゆる場面で行われ、人間の営みそのものであるといえる。したがって、住宅において、あるいは住宅とのかかわりにおいて展開される人間の営みが住生活であるといえよう。本科目では、①住宅および家族生活の歴史の変遷から、また②住宅問題をはじめとする社会や地域との関連において、そして③安心・安全の視点から、住生活を学びこれからの快適な住生活のありかたについて検討することを目指す。	
		児童学概論	「子ども」に関するこれまでの思い込み、偏見から脱却し、「子ども」に対する知見をより深めることを目標とする。①“子ども期”の発見と消滅：“こども期”という概念が近代社会においてどのように生み出され消滅の危機にあるのかを学ぶ ②子どもの権利：“子どもの権利条約”が採択されるまでの歴史から、子どものとらえ方の進展について学び、子どもの権利について考察する ③研究から見える子どもの姿：子どもに関する研究を通して、定型化された考えに疑義をもち、他の視点や観点から問題を検討する態度を学ぶ。「子ども」に対する知見を深め、自分自身の“子ども”観について考察できるようになることを目指す。	

(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人を超えることを想定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の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとす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ようとす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。
- 4 「主要授業科目」の欄は、授業科目が主要授業科目に該当する場合、欄に「○」を記入すること。なお、高等専門学校の学科を設置する場合は、「主要授業科目」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 高等専門学校の学科を設置する場合は、高等専門学校設置基準第17条第4項の規定により計算することのできる授業科目については、備考欄に「☆」を記入すること。

学校法人日本女子大学 設置認可等に関わる組織の移行表

令和6年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員
日本女子大学			
家政学部			
児童学科	97	—	388
食物学科			
食物学専攻	31	—	124
管理栄養士専攻	50	—	200
被服学科	92	—	368
家政経済学科	85	—	340
文学部			
日本文学科	126	—	504
英文学科	146	—	584
史学科	97	—	388
人間社会学部			
現代社会学科	97	—	388
社会福祉学科	97	—	388
教育学科	97	—	388
心理学科	73	—	292
理学部			
数物情報科学科	92	—	368
化学生命科学科	97	—	388
国際文化学部			
国際文化学科	121	—	484
建築デザイン学部			
建築デザイン学科	100	—	400
計	1498	—	5992
日本女子大学通信教育課程			
家政学部			
児童学科	1000	—	4000
食物学科	1000	—	4000
計	2000	—	8000

令和7年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
日本女子大学				
家政学部				
児童学科	97	—	388	
食物学科				
食物学専攻	0	—	0	令和7年4月学生募集停止
管理栄養士専攻	0	—	0	令和7年4月学生募集停止
被服学科	85	—	340	定員変更(△7)
家政経済学科	85	—	340	
文学部				
日本文学科	126	—	504	
英文学科	130	—	520	定員変更(△16)
史学科	97	—	388	
人間社会学部				
現代社会学科	105	—	420	定員変更(8)
社会福祉学科	97	—	388	
教育学科	97	—	388	
心理学科	81	—	324	定員変更(8)
理学部				
数物情報科学科	92	—	368	
化学生命科学科	97	—	388	
国際文化学部				
国際文化学科	121	—	484	
建築デザイン学部				
建築デザイン学科	100	—	400	
食科学部				
食科学科	38	—	152	学部の設置(届出中)
栄養学科	50	—	200	学部の設置(届出中)
計	1498	—	5992	
日本女子大学通信教育課程				
家政学部				
児童学科	40	2年次 10 3年次 150	490	定員変更(△960)
食物学科	0	—	0	令和7年4月 学生募集停止
食科学部				
食科学科	40	2年次 40 3年次 40	360	学部の設置(届出)
計	80	2年次 50 3年次 190	850	

令和6年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員
日本女子大学大学院			
家政学研究科			
児童学専攻(M)	10	—	20
食物・栄養学専攻(M)	10	—	20
被服学専攻(M)	10	—	20
生活経済学専攻(M)	8	—	16
人間生活学研究科			
人間発達学専攻(D)	5	—	15
生活環境学専攻(D)	5	—	15
文学研究科			
日本文学専攻(M)	10	—	20
英文学専攻(M)	10	—	20
史学専攻(M)	6	—	12
日本文学専攻(D)	3	—	9
英文学専攻(D)	3	—	9
史学専攻(D)	3	—	9
人間社会研究科			
社会福祉学専攻(M)	10	—	20
教育学専攻(M)	10	—	20
現代社会論専攻(M)	10	—	20
心理学専攻(M)	14	—	28
相関文化論専攻(M)	6	—	12
社会福祉学専攻(D)	3	—	9
教育学専攻(D)	3	—	9
現代社会論専攻(D)	3	—	9
心理学専攻(D)	3	—	9
相関文化論専攻(D)	3	—	9
理学研究科			
数理・物性構造科学専攻(M)	10	—	20
物質・生物機能科学専攻(M)	10	—	20
数理・物性構造科学専攻(D)	3	—	9
物質・生物機能科学専攻(D)	3	—	9
建築デザイン研究科			
建築デザイン専攻(M)	20	—	40
計	194	—	428

令和7年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
日本女子大学大学院				
家政学研究科				
児童学専攻(M)	10	—	20	
食物・栄養学専攻(M)	10	—	20	
被服学専攻(M)	10	—	20	
生活経済学専攻(M)	8	—	16	
人間生活学研究科				
人間発達学専攻(D)	5	—	15	
生活環境学専攻(D)	5	—	15	
文学研究科				
日本文学専攻(M)	10	—	20	
英文学専攻(M)	10	—	20	
史学専攻(M)	6	—	12	
日本文学専攻(D)	3	—	9	
英文学専攻(D)	3	—	9	
史学専攻(D)	3	—	9	
人間社会研究科				
社会福祉学専攻(M)	10	—	20	
教育学専攻(M)	10	—	20	
現代社会論専攻(M)	10	—	20	
心理学専攻(M)	14	—	28	
相関文化論専攻(M)	6	—	12	
社会福祉学専攻(D)	3	—	9	
教育学専攻(D)	3	—	9	
現代社会論専攻(D)	3	—	9	
心理学専攻(D)	3	—	9	
相関文化論専攻(D)	3	—	9	
理学研究科				
数理・物性構造科学専攻(M)	10	—	20	
物質・生物機能科学専攻(M)	10	—	20	
数理・物性構造科学専攻(D)	3	—	9	
物質・生物機能科学専攻(D)	3	—	9	
建築デザイン研究科				
建築デザイン専攻(M)	20	—	40	
計	194	—	428	

日本女子大学 食科学部 通信教育課程

設置の趣旨等を記載した書類

【目次】

第 1	設置の趣旨及び必要性	2
第 2	学部・学科の特色	6
第 3	学部・学科の名称及び学位の名称	7
第 4	教育課程の編成の考え方及び特色	7
第 5	教育方法、履修指導方法及び卒業要件	12
第 6	多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修させる 場合の具体的計画	17
第 7	編入学定員を設定する場合の具体的計画	18
第 8	通信教育を実施する場合の具体的計画	20
第 9	取得可能な資格	31
第 10	入学者選抜の概要	32
第 11	教育研究実施組織等の編制の考え方及び特色	34
第 12	研究の実施についての考え方、体制、取組	35
第 13	施設、設備等の整備計画	36
第 14	管理運営	40
第 15	自己点検・評価	44
第 16	情報の公表	45
第 17	教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	49
第 18	社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	52

第 1 設置の趣旨及び必要性

1 日本女子大学の沿革

日本女子大学（以下「本学」という。）は、我が国で初めての女子の高等教育機関として明治 34（1901）年に「日本女子大学校」として創設され、昭和 23（1948）年の学制改革により「日本女子大学」と名称を改めて発足した。現在は家政学部、文学部、人間社会学部、理学部、国際文化学部及び建築デザイン学部の 6 学部 15 学科及び大学院 6 研究科 17 専攻を擁する、国内私立女子大学では有数の総合大学である。

創立者・成瀬仁蔵は、「女子を先ず人として、第二に婦人として、第三に国民として、教育する。この順序を間違えてはならない」と記した。これは、本学における建学の精神であり、性別による差別なく、個性と特性を踏まえて積極的に社会に関わる女性を育成しようとするもので、現在も本学に受け継がれている。

日本女子大学通信教育課程は、女性の自立と生涯教育を目指し、昭和 23（1948）年 1 月に、児童学科、食物学科、生活芸術科の 3 学科により家政学部通信講座として設置認定された。昭和 25（1950）年に大学通信教育として認可を受けて以来 70 年以上にわたり、我が国で唯一の通信教育の家政学部として、常に独自のカリキュラムと教育内容の充実に努めている。設置当時の我が国の女子教育環境は、決して十分なものではなかったが、通信教育という手段を用いて女性に経済的、地域的諸条件と家庭的な条件を克服しうる高等教育の機会を与えたことは、今日の高学歴社会の礎を築いたものであるといえる。

これまで 10,000 名を超える卒業生を輩出し、初等教育教員、中等教育（家庭科）教員、短期大学・大学教員などの教育界及び家政学を中心とした分野に多大な貢献をしている。

2 食科学部（通学課程）の沿革と教育理念

(1) 沿革

昭和 23（1948）年、日本女子大学（新制）が発足し、家政学部 5 学科の一つとして食物学科が設置された。折しも国民の健康増進を目指して栄養士法、保健所法、医療法などが公布された時期である。当時は戦後間もない時期であったが、食料不足が徐々に解消され、国民の食事と栄養に対する関心と期待が高まっていた。その後も多くの食事を中心とした栄養政策が施行され、栄養不良の改善と健康維持・増進が進み、日本は高度経済成長を迎えた。その結果、GDP が増加し、平均寿命が延伸した。

高度経済成長期であった昭和 43（1968）年、本学食物学科は食物学・食品学を主とする食物学専攻と、栄養学を主とする管理栄養士専攻という 2 つの専攻が設置され、より専門的な教育体制へ移行した。以降、現在まで半世紀以上にわたり、5,800 名を超える卒業生の教育に尽力した。食物学専攻の卒業生は、食品関係企業の開発・研究職、中学・高等学校の家庭科教員、さらにフードスペシャリストなどの資格を生かした職種で活躍している。管理栄養士専攻の卒業生は、管理栄養士資格を生かして医療機関や保健行政機関、食品産業や研究職、さらに栄養教諭一種免許状の取得によって食育の専門家として活躍している。

本学の食物学科設置以来、日本全国では 150 校を超える多くの既存及び新設大学に食物学課程と管理栄養士養成課程が設置された。そのような多数の大学の中で、本学の食物学専攻・管理栄養士専攻には学力水準の高い学生が入学しており、食物と栄養という教育・研究領域において本国を牽引する存在として、現在も継続している。

昭和 36（1961）年、大学院家政学研究科（児童学専攻、食物・栄養学専攻修士課程）が設置され、学部で学んだ知識・技能を進展させる体制が整えられた。さらに、平成 4（1992）年、大学院人間生活学研究科（人間発達学専攻、生活環境学専攻博士課程（後期））が設置された。博士課程（後期）では、より高度で専門的な観点からの教育と研究指導を行い、専門的知識・技能の習得と博士号の取得により、これらの分野のエキスパートを社会へ送り出している。

(2) 教育研究上の目的、養成する人材像

長寿化・多様化した国際社会で、「食」の役割はますます大きくなっている。食科学部（通学課程）では、「食」が有する多様性を理解し、各学科の専門的知識をもって社会に貢献することができる力と、日々の生活や社会を客観的に把握し、自ら問題を発見し、様々な人と協働して解決に向かうことができる力を養い、「食」についての正しい科学的知識を修得し、それらを「食」に関する様々な問題の解決に応用できる人材を育成する。

食科学科（通学課程）では、生活や社会へ及ぼす食物の影響を説明でき、「食」に関する様々な問題の解決に必要な能力を養い、食に関する基礎科学的及び専門的知識を身につけ、食科学に関わる研究者、開発者として多職種と連携して社会貢献できる人材、グローバルな視点から食物を総合的に理解するスペシャリストとして必要な知識・技能を有する人材を育成する。

以上を踏まえ、次の表に示す能力の修得をディプロマ・ポリシーとする。

食科学科（通学課程） ディプロマ・ポリシー

DP1	食品、調理、栄養を中心とした食と生活に関わる諸科学を広く学び、科学的知識・専門的技術を修得している。
DP2	学修した食品、調理、栄養に関する科学的知識・専門的技術を用い、食に関する問題解決に応用することができる。
DP3	食品、調理、栄養の視点から食物を総合的に理解するスペシャリストとして、多職種と連携して様々な問題に取り組む姿勢が身についている。
DP4	生活や社会といった観点から食に関する様々な課題を見つけ、正しい科学的知識に基づいて解決方法を論理的に洞察し、情報発信・プレゼンテーションをすることができる。
DP5	生活や社会に及ぼす食の影響や効果を生涯学び続け、食に関する様々な問題の解決に努めようとする積極的な姿勢が身についている。
DP6	人々の健全な食生活の推進と健康の維持増進のために社会に貢献し、また食に関する諸問題に地球環境・SDGsを考えてグローバルな視点から取り組む意欲が身についている。

3 食科学部通信教育課程設置の趣旨及び必要性

2000年以降、世界におけるICT（情報通信技術）の拡大やグローバル化などが加速した。また、長寿延伸のために様々なライフステージの人々が同時に暮らす世の中になり、人々の価値観の変化とともに社会の多様性が顕在化した。このような背景により、食に関する分野も多岐にわたるようになった。食物・食品を対象とした食品開発・食品機能等の領域は大きな進歩を遂げ、食品素材の特徴、生産・加工・貯蔵、食文化、フードコーディネーターなども含まれるようになり、それは食品・料理の美味しさ、匂い、食感などの向上にも影響している。

食物学科の関連分野の変遷と進歩とともに、教育と研究分野が大幅に拡大し、授業・演習・実習等の増大につながった。しかし、単に対象領域が拡大し習得すべき知識・技能の量が多くなったというだけでなく、本学では科学的な観点を重視し、理系科目としての特徴を強くした。

本学通信教育課程が開設された昭和25（1950）年当時、通信教育課程を持つ私立大学はわずか6校（法政大学、慶應義塾大学、中央大学、日本大学、日本女子大学、玉川大学）であったが、その後の大学通信教育設置基準の改正やICTの進化・拡大をうけ、現在は大学院27校、短期大学11校を含めれば84校に達している（次表）。男女別の学生数を見ても、大学においては女性の学生数が男性を上回っている。通信制大学に対する社会の

要請は非常に高まっているといえる。

区分	区分	学校数	学生数	学生数	学生数
			計	男	女
大学（私立）	令和5年度	46	223,792	100,689	123,103
大学院（私立）	令和5年度	27	7,058	4,089	2,969
短期大学（私立）	令和5年度	11	21,553	4,824	16,729

令和5年度「学校基本調査」年次統計・統計表一覧（政府統計の総合窓口（e-Stat）） 1 総括（2-2）通信教育（別掲）より抜粋

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00400001&tstat=000001011528>

なかでも本学は全国で唯一、家政分野である「食物学」に関する通信教育を提供してきた実績がある。通学課程と同様、科学的な観点を重視し、理系科目としての特徴を強くした食科学部通信教育課程食科学科においても、場所や時間の制約を受けにくい通信教育課程を併設する社会的・教育的な意義は高いと考えている。

4 食科学部通信教育課程で養成する人材像

長寿化・多様化した国際社会で、「食」の役割はますます大きくなっている。食科学部通信教育課程では、「食」が有する多様性を理解し、専門的知識をもって社会に貢献することができる力と、日々の生活や社会を客観的に把握し、自ら問題を発見し、様々な人と協働して解決に向かうことができる力を養い、「食」についての正しい科学的知識を修得し、それらを「食」に関する様々な問題の解決に応用できる人材を育成する。

食科学科では、生活や社会へ及ぼす食物の影響を説明でき、「食」に関する様々な問題の解決に必要な能力を養い、食に関する基礎科学的及び専門的知識を身につけて社会貢献できる人材、グローバルな視点から食物を総合的に理解するスペシャリストとして必要な知識・技能を有する人材を育成する。

以上を踏まえ、次の表に示す能力の修得をディプロマ・ポリシーとする。

通信教育課程食科学科 ディプロマ・ポリシー

DP1	食品、調理、栄養を中心とした食と生活に関わる諸科学を広く学び、科学的知識・専門的技術を修得できる。
DP2	学修した食品、調理、栄養に関する科学的知識・専門的技術を用い、教育の場や社会における食に関する問題解決に応用することができる。

DP3	食品、調理、栄養の視点から食物を総合的に理解するスペシャリストとして、他者と協働して様々な問題に取り組む姿勢が身についている。
DP4	生活や社会といった観点から食に関する様々な課題を見つけ、正しい科学的知識に基づいて解決方法を論理的に洞察し、プレゼンテーションをすることができる。
DP5	生活や社会に及ぼす食の影響や効果を生涯学び続け、食に関する様々な問題の解決に努めようとする積極的な姿勢が身につく。
DP6	人々の健全な食生活の推進と健康の維持増進のために社会に貢献し、また食に関する諸問題に地球環境・SDGsを考えてグローバルな視点から取り組む態度が身につく。

これらディプロマ・ポリシーを達成するためのカリキュラム・ポリシー及びアドミッション・ポリシーは「第4 教育課程の編成の考え方及び特色」及び「第10 入学者選抜の概要」で後述するが、それらの関係について【資料1】に示す。

4 組織として研究対象とする中心的な学問分野

食科学部通信教育課程食科学科が研究対象とする中心的な学問分野は「食品学、調理学、栄養学」である。

第2 学部・学科の特色

人は、食品を調理して「食べる」ことで、身体活動や健康維持に必要な栄養素を摂取している。この一連の大きな流れを私たちは「食」と捉え、「食」に関連する領域を科学的に学究し、教育と研究を行う学部組織として「食科学部」と命名した。基礎から専門的な幅広い講義・演習、実験・実習などが行われる予定である。

食科学科では、「生活者」としての視点を重視して「食」を科学的に学び、食関連の様々な領域で活躍できる能力を身につけたスペシャリストを育成する。また、持続可能な地球環境を目指すSDGsの視点から、グローバルな未来の「食」を見据え、「食で社会に貢献すること」を目指す。これらの目標達成のため、充実した基礎科目を学んだうえで、専門科目として、食品に含まれる成分とその機能特性について学ぶ「食品科学系」、調理操作の科学的な理論・技術やおいしい料理の科学的根拠を追求する「調理加工系」、栄養と健康の関連性を紐解く「栄養機能系」の各領域を三位一体で学修していく。また、選択の実験・実習科目を通じて、「食」全般に関わる知識だけでなく技術も修得できるカリキュラムを配置している。さらに食品分野

のキャリアに幅広く対応するため、「食品開発系」の科目を配置し、「食品開発」の基礎を学べるようにしている。また、食科学科で取得できる資格として、中学校・高等学校教諭一種免許状（家庭）、フードスペシャリスト（受験資格）、専門フードスペシャリスト（食品開発）（受験資格）、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）（受験資格）があり、「食」に関する幅広い分野での活躍が期待できる。

第3 学部・学科の名称及び学位の名称

1 学部・学科の名称

【学部名称】 食科学部 通信教育課程

【Faculty of Food and Nutritional Sciences
Correspondence Course】

【学科名称】 食科学科

【Department of Food Science】

食科学部通信教育課程は食科学科のみで構成されており、その学問分野・領域は食品学、調理学、栄養学である。通学課程の食科学部食科学科の名称と合わせ、学部・学科名称は上記のとおりとする。

2 学位の名称

【学位名称】

食科学科 学士（食科学）

【Bachelor of Food Science】

学位名称については、組織として研究対象とする学問分野をより具体的に反映させるため、本学では学科の名称と連動させている。したがって上記のとおり、通学課程の食科学食科学科と学位の名称は同じである。

第4 教育課程の編成の考え方及び特色

1 教育課程編成の基本方針（カリキュラム・ポリシー及び教育課程の構成）

食科学部通信教育課程食科学科の教育課程は大きく2つに分けることができる。第一の科目群は、本学学生が学部学科を問わず履修する科目・科目群で、それぞれ以下の構成・目的をもって開講されている。

『基礎科目 外国語』

英語を読む力、書く力を向上させ、さらに、必要な情報を収集して、英

語によるプレゼンテーションをする能力を身につける。また、英語という言語の背景にある文化・社会に対する理解を深め、その理解に基づいて英語によるコミュニケーションをする能力を身につける。

また、ドイツ語、フランス語、中国語または韓国語の基本的な文法を理解し、状況に応じた基本的なコミュニケーションをとる能力を身につける。また、ドイツ語、フランス語、中国語または韓国語の文化的背景に対する理解を深める。

『基礎科目 情報処理』

情報科学、情報処理に関する基礎的な知識をもち、それを活用した情報の整理、分析、可視化、表現ができ、情報倫理に基づいた判断ができる能力を身につける。

『基礎科目 身体運動』

生涯の健康維持・増進における身体運動の重要性の理解を深め、他の人と協力しながら、スポーツを楽しむことができる。

『教養科目』

専門にとらわれない幅広い知識を身につけ、専門以外の分野への関心を高める。また、豊かな人生を生きるために必要な聞く力及び自立する意欲を身につける。

第二の科目群は、食科学科の学生が履修する「学科科目」である。この科目群は学部・学科のディプロマ・ポリシーを卒業時に達成できるよう、以下の表のとおり、カリキュラム・ポリシーに基づき編成されている。

通信教育課程食科学科 カリキュラム・ポリシー

CP1	「基礎科学系」及び導入的内容の専門科目群 専門科目の理解に必要な「化学」、「生物学」に関する発展的な内容を学ぶテキスト科目、スクーリングでの講義科目を置く。
CP2	「食品科学系」 基幹となる専門科目群の一つ。様々な食品の成分とそれらの機能性・食品の加工貯蔵・食品衛生を学ぶテキスト科目、スクーリングでの講義科目、実験科目を置く。
CP3	「調理加工系」 基幹となる専門科目群の一つ。高度な調理技術・調理加工品の「物性」や「おいしさ」に対する解析能力・評価方法を学ぶテキスト科目とスクーリングでの実験・実習科目を置く。
CP4	「栄養機能系」 基幹となる専門科目群の一つ。健康な食生活を通じた生涯の健康の保持・増進を学ぶテキスト科目とスクーリングでの実験・実習科目を置く。

CP5	「食品開発系」 食品の開発、流通に関する一般的な知識について学ぶテキスト科目とスクーリング科目を置く。
CP6	「卒業研究」 4年間の学修の集大成として、卒業研究を希望する学生には、選択科目として卒業研究を配置している。

(1) 学科科目

「生活者」の視点から食を科学するのに必要な内容として、主に1年次に自然科学系基礎科目群（『基礎科学系』）及び導入的内容の専門科目群（基礎・導入科目）、2年～3年次に発展的内容、応用的内容の専門科目、4年次はそれまで得た知識をもとに、卒業セミナー、深く研究する選択科目の卒論研究が配置されていて、専門科目の応用をさらに学ぶ体系的なカリキュラム構成となっている。基幹となる専門科目群は『食品科学系』『調理加工系』『栄養機能系』に大別される。これらの科目はそれぞれ、講義（印刷教材による授業、面接授業、メディア利用による授業）→実験・実習（実践）の順で開講され、実験・実習科目を選択して履修することにより、理論の理解を実際の作業で確認できるよう工夫している。さらに上記基幹専門科目に加え、食品の開発、流通、マネジメントについて学ぶ専門科目として『食品開発系』の専門科目を配置している。

通信教育課程では、Learning Management System「manaba」やTeamsを活用し、講義、演習、実験・実習の授業形態でアクティブ・ラーニングを取り入れている。通信教育課程においても論理的思考力、コミュニケーションスキルやプレゼンテーション力が身につくように工夫している。

『基礎科学系』及び導入的内容の専門科目群

専門科目の理解に必要な「化学」、「生物学」に関する発展的な内容を学ぶテキスト科目、スクーリングでの講義科目を置く。

『食品科学系』

基幹となる専門科目群の一つ。様々な食品の成分とそれらの機能性・食品の加工貯蔵・食品衛生を学ぶテキスト科目、スクーリングでの講義科目と実験科目を置く。

『調理加工系』

基幹となる専門科目群の一つ。高度な調理技術・調理加工品の「物性」

や「おいしさ」に対する専門的な解析能力・評価方法を学ぶテキスト科目とスクーリングでの実験・実習科目を置く。

『栄養機能系』

基幹となる専門科目群の一つ。健康な食生活を通じた生涯の健康の保持・増進を学ぶテキスト科目とメディア科目の実習科目を置く。

『食品開発系』

食品の開発、流通、マネジメントに関する一般的な知識について学ぶテキスト科目とスクーリング科目を置く。食品会社で実際に商品開発・基礎研究に携わった教員から、食品開発の基礎、実際を学ぶ科目を置く。

『卒業研究』

4年間の学修の集大成として、必修の卒業セミナーを置く。普段はそれぞれの環境で学習を続けている通信教育課程の学生が、卒業目前の最終年次にグループ討議や対話を通して共同で研究をまとめ、成果を発表する。

また、選択科目として、未解決の「食」に関する問題に対してどのように向き合うかを学ぶ卒業研究を置いている。

専門科目に加え、教職課程の履修により、家庭科の中学校・高等学校教諭一種免許状が取得できる。また、フードスペシャリスト関連科目の履修により、フードスペシャリスト、専門フードスペシャリストの受験資格を取得することができる。

2 教育課程及び科目区分の編成

(1) 科目区分と開講年次、主要授業科目設定の考え方

食科学科では、基礎を重視し「食」に関する多様な領域を幅広く学び、それらを応用して実践する力を身につけるため、カリキュラムは1、2年次に専門的な基礎知識や実験技術を身につけ、3年次以降でそれらの応用となる専門科目をバランスよく学べるようカリキュラムが組まれている。

主要授業科目は次項(2)において下線を引いた科目としている。これらの科目は、カリキュラム・ポリシーに基づき、各科目群の履修目的を達成した上で、卒業時のディプロマ・ポリシーを達成するためのコア科目として設定したものであり、いずれの科目も卒業要件における必修科目とするともにほぼすべての科目を基幹教員が担当する。

(2) 学科科目の科目区分

① 基礎科目（8科目 16単位）

主要な専門分野の基礎知識の修得を目的にカリキュラムを編成している。

1年次に「基礎化学」、「基礎生理学」、「フードスペシャリスト論」、「食品栄養学」、2年次に「基礎有機化学」、「基礎分析学」、「摂食生理学」、「微生物学」を開講する。

② 食品学系（15科目 25単位）

食品の各成分とその機能性、生産・加工・貯蔵・安全性について系統的に学ぶ。1年次に「食生活と環境」、2年次に「食品学Ⅰ」、「食品学Ⅱ」、「食品機能学」、「食品開発論」、「食品栄養学基礎実験Ⅰ」、「食品栄養学基礎実験Ⅱ」、「フードシステム論」、3年次に「食品加工・貯蔵学Ⅰ」、「食品加工・貯蔵学Ⅱ」、「食品衛生学Ⅰ」、「食品衛生学Ⅱ」、「食品学実験」、「食品機能学実験」、「微生物学実験」を開講する。

③ 調理学系（8科目 13単位）

調理操作の科学的な理論・技術、料理の物性やおいしさの評価法について総合的に学ぶ。さらには食文化、フードコーディネートなども学ぶ。1年次に「調理学」、「食文化論」、2年次に「調理科学」、「フードデザイン論」、「調理学実習Ⅰ」、3年次に「調理科学実験」、「調理学実習Ⅱ」、「フードコーディネート論」を開講する。

④ 栄養学系（13科目 24単位）

健康の保持・増進や、疾病の予防・治療、各ライフステージにおける栄養管理について学ぶ。1年次に「栄養学Ⅰ」、「生化学Ⅰ」、「生化学Ⅱ」、2年次に「栄養学Ⅱ」、「ライフステージの栄養学Ⅰ」、「ライフステージの栄養学Ⅱ」、「健康増進科学Ⅰ」、「疾病の成り立ち」、「健康と運動の科学」、3年次に「ライフステージの栄養学実習Ⅰ」、「ライフステージの栄養学実習Ⅱ」、「健康増進科学Ⅱ」、「食教育論」を開講する。

⑤ 関連科目（4科目 8単位）

食科学科の他分野との連携科目及び演習中心の科目として、2年次に「家庭看護学」、「食嗜好科学」、「栄養疫学」、「地域食支援論」を開講する。

⑥ 卒業研究（3科目 8単位）

食のスペシャリストとしての資質を高め、社会における様々な問題を抽出し、課題解決に向けての能力を身につけるため、少人数制によるグループ演習を行う。卒業研究関連の科目として、4年次に「食物学総合演習（専

門英語を含む)」、「卒業研究」、「卒業セミナー」を開講する。

⑦ 家政学関連（8科目 15単位）

中学校及び高等学校教諭一種免許状（家庭）を目指す学生のため、家政学関連科目として、1年次に「家族関係論」、「家庭管理概論」、「衣生活学概論」、「住居学概論」、「児童学概論」2年次に「衣造形学」、「衣服実習」、「住生活学」を開講する。

3 単位時間数及び1年間の授業期間

本学では、1単位の授業科目は45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準として定めている。学修時間には、授業時間だけでなく、予習・復習等教室外の自習時間も含まれる。授業科目の種類と開講形態の基準は以下の表に示すとおりであり、これらは全て学生に配付する「履修の手引」に明記し、学生に周知したうえで設定・運用している。

授業科目の種類	授業形態	基準
テキスト科目 (印刷教材授業)	講義	15～30時間の授業をもって1単位
スクーリング科目 (面接授業及びメディア授業)	講義・演習	15～30時間の授業をもって1単位
	実験・実習・実技	30～45時間の授業をもって1単位
	卒業論文・卒業研究・卒業製作	上記の基準に当てはまらない例外、学修の成果を評価して単位が与えられる

また、1年間の授業期間は通信教育部規程65条で準用する学則23条に規定したとおり、35週にわたることを原則とする。ただし、教育上必要がある場合は、別途定めた期間において授業を行うこととしている。

第5 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

1 教育及び履修指導方法

(1) 授業方法・学生数

食科学部通信教育課程では、学年を1学期とし、印刷教材によるテキスト科目は学期で授業を完結させる。ただし、面接授業のスクーリング科目やメディア科目では学期中に適切な受講期間を設けて開講している。

食科学科通信教育課程における講義、演習、実験・実習科目は1学年40

人を1クラスとして授業を行う。また、2年次編入学40人、3年次学士入学40人も受け入れる。

(2) 配当年次の考え方

各学科の配当年次の考え方は以下のとおりである。なお、食科学部通信教育課程ではカリキュラムツリーを設定、活用する。

「食品学系」「調理学系」「栄養学系」に大別され、「食」に関する多様な領域を広く学ぶため1・2年次に基礎科目、3・4年次に応用科目を配置し、講義・演習、及び選択科目として置く実験・実習で学びを深める。

1年次

教養科目及び基礎科目の履修を中心とする。社会全体の様々な問題に目を向け、幅広い教養を修得する。食科学科の基礎科目である基礎化学、基礎生理学、フードスペシャリスト論、食品栄養学を履修し、学問の土台となる基礎的能力を身につける。「食品学系」「調理学系」「栄養学系」では食生活と環境、調理学、栄養学Ⅰという食と生活に関わる科目を学び、基礎理論・専門的技能の基礎を修得する。教職に関する科目は、児童学概論、衣生活学概論など家庭の教科に関する科目が配置されている。

2年次

教養科目では現代の情報社会に関する科目などを履修する。1年次での基礎的知識の修得を踏まえ、2年次ではより理解を深め、専門性の高い講義科目や演習、及び選択科目の実験、実習を履修することで、食物を総合的に理解するスペシャリストを目指すよう科目を配置している。専門基礎科目として基礎有機化学、基礎分析学、摂食生理学、微生物学を履修する。

「食品学系」では食品学Ⅰ・Ⅱ、食品機能学、食品栄養学基礎実験Ⅰ・Ⅱ、「調理学系」では調理科学、フードデザイン論、調理学実習Ⅰ、「栄養学系」では栄養学Ⅱ、健康増進科学Ⅰ、ライフステージの栄養学Ⅰ・Ⅱ、健康と運動の科学などを履修する。また、食品開発に携わる科目である食品開発論、フードシステム論などを履修する。教職に関する科目は、教科の指導法に関する科目が配置されている。また、フードスペシャリストの受験資格に必要な科目群も配置されている。

3年次

身近な視点から食に関する様々な課題を見出し、正しい科学的知識に基づいて解決方法を論理的に洞察し、情報発信ができる能力の育成を目指し、専門分野に必要な実践力を身につける科目を学修する。「食品学系」では食品衛生学Ⅰ・Ⅱ、食品加工・貯蔵学Ⅰ・Ⅱ、食品学実験、食品機能学実験、

微生物学実験、「調理学系」では調理科学実験、調理学実習Ⅱ、「栄養学系」では健康増進科学Ⅱ、ライフステージの栄養学実習Ⅰ・Ⅱなどの科目が配置されている。またフードコーディネーター論を配置し、食品開発に活かせる実践的な能力を習得できるようカリキュラムを編成している。

4年次

卒業見込みの学生は、指導教員による卒業セミナーを履修する。レポートやゼミの分科会を通して指導教員が提示したテーマに対して理解を深め、最後に発表を行い、本学における学習の集大成とする。また、選択科目として卒業研究に取り組むこともできる。併せて海外の論文を読む食物学総合演習を配置し、地球環境・SDGsを考えたグローバルな視点からの問題解決能力を身につけることもできる。

(3) シラバス

当該年度開講科目全てについて、授業概要、授業方法、到達目標、授業計画、成績評価方法、使用テキスト等の項目に加え、ディプロマ・ポリシーとの関連、教員からのフィードバック方法及び授業外学修の項目等を記載したシラバスを作成し、履修指導やカリキュラムツリー等も活用して学生がより体系的かつ主体的に学修できるようにしている。

(4) 履修登録及び GPA 制度

食科学部通信教育課程では、学士の学位保証として、十分な学習時間の確保及び学修内容の質の維持のため、年間 50 単位 CAP 制の設定及び GPA を適用し、学生の履修計画を支援している。一定の基準を設けた成績不振者への個別指導を含めた履修指導や各種推薦選定資料として活用する。

(5) 履修ガイダンス

履修に関する学生の理解を深めるため、新入生に対しては入学時にオリエンテーション及び履修ガイダンスを行う。オリエンテーションでは大学で学ぶためのカリキュラム構成等の全体説明、履修ガイダンスでは、『履修の手引』に基づき受講・履修指導を行う。また新入生に対してだけでなく、各学年の年度当初において履修指導を行い、担当教員が必要に応じて個別指導や助言を与える。

なお、本学では、学生へ円滑に情報を伝達するため学生ポータル「@Student Service」を整備している。学生は、学内外を問わずインターネットを利用してシステムにアクセスすることができ、履修登録、『履修の

手引』やシラバスなどの照会が可能である。

(6) オフィスアワー

通信教育課程では、予約制ではあるが、オンライン又は電話による学科教員への相談を受け付けている。遠隔地に在住の学生であっても、教務・学生生活全般について学科教員に質問することができる環境を整備している。この学習等相談の時間帯は、学生ポータルサイト「@Student Service」や補助教材「女子大通信」で公開している。

(7) 他大学における授業科目の履修

本学では、放送大学特別聴講学生制度を設けており、放送大学の授業科目の一部（単位互換科目）を聴講し修得した単位について、本学課程の卒業単位として認定される。

卒業に必要な単位に算入できる単位数の上限は下表のとおり入学区分別に定められている。

	卒業所用単位として認定される単位数の上限	そのうちスクーリング単位として認定される単位数の上限	そのうちテキスト単位として認定される単位数の上限
1年次入学	20単位	10単位	10単位
2年次編入学	16単位	8単位	8単位
3年次学士入学	12単位	6単位	6単位

2 卒業要件

食科学部通信教育課程食科学科の卒業要件は、4年以上在学し、それぞれ以下の表に示す単位を修得することを必要とする。

基礎科目	外国語	8
基礎科目	情報処理	2
基礎科目	身体運動	2
教養科目		24
学科科目	必修	36
	卒業セミナー	2
	選択必修*	2
	選択	48
合計		124

※基礎有機化学、基礎分析学、生化学Ⅱのうち、1科目2単位を選択必修

3 履修モデル

「第1 設置の趣旨及び必要性」で示した養成する人材像、教育上の特性

に基づき、履修モデルを4種類示す。これらの履修モデルを入学時のオリエンテーションや履修ガイダンス及びその後の履修指導で提示し、学生が大学での学びと将来設計を結びつけつつ、履修計画を立てることができるよう配慮する。卒業後の進路ごとに想定している履修モデルを入学区分ごとに【資料2】に示す。

履修モデル1【食品開発系、フードスペシャリスト】

食品開発系では、「食」のスペシャリストとして幅広い知識と技術を修得できるように履修科目が配置されている。特に食品開発に活かせる科目を多く履修できるのが特徴である。

1年次では、教養科目・基礎科目のほか、食科学科の基礎科目、食品学系、調理学系、栄養学系の専門知識の基礎となる科目を履修する。フードスペシャリスト資格の取得を目指す場合には、フードスペシャリスト論が導入科目になる。また、2年次に食品栄養学基礎実験Ⅰ、調理学実習Ⅰ、Ⅱを履修するために基礎化学、調理学の履修が1年次に必要である。2年次では、1年次での基礎的知識を確認するために、実験・実習科目を履修する。フードシステム論、調理科学、食品開発に携わる食品開発論、フードデザイン論を履修する。3年次には、基礎科目のほか、応用となる科目を履修する。さらに、「調理科学実験」、「食品加工・貯蔵学Ⅰ、Ⅱ」、「フードコーディネート論」など食品開発に活かせる科目を履修し、4年次には、集大成として「卒業セミナー」を履修する。

履修モデル2【家庭科教員系】

家庭科教員系では、生活に密着した「食」について幅広い知識と技術が修得できるように履修科目が配置されており、さらに家庭科教員になるための家政学系の教科に関する科目、教職に関わる科目を履修する。

1年次では、教養科目・基礎科目のほか、食科学科の基礎科目、食品学系、調理学系、栄養学系の専門知識の基礎となる科目を履修する。また、家庭科教員を目指す学生は、教科及び教科の指導法に関する科目として「食」以外の家政学分野の科目を履修するだけでなく、教職に関わる科目を履修する必要がある。2年次では、1年次での基礎的知識、実験・実習における技術修得を踏まえ、さらに専門性の高い知識と技術修得を目指す。また、1～3年次に、教科及び教科の指導法に関する科目として家政学分野である「被服」、「保育」、「住居」に関する科目、教職に関わる科目を履修する。3年次には、基礎科目、応用となる科目のほか、「家庭科教育法」や教職に関わる科目を履修する。4年次には、集大成として、教育実習、「卒業セミナー」を履修する。

履修モデル3【通学せずに卒業を目指す】

遠方に居住する学生や通学することが困難な学生を想定した、印刷教材やメディア授業のみで、卒業を目指せるモデルである。面接授業の実験実習を履修しないので、フードスペシャリスト、教職の資格取得はできないが、食品学、調理学、栄養学に関する総合的な知識の修得が可能であり、卒業により学士を取得することができる。

履修モデル4【「卒業研究」履修】

「卒業研究」は大学における学修の集大成として位置づけられるが、年間を通して通学して実験等を行い、授業担当者から指導を受ける必要があることから、通信教育課程では必修科目とはせず、学生の希望により受講できる選択科目としている。

「卒業研究」を履修するためには、講義科目だけではなく研究テーマに関する実験・実習科目を2・3年次に履修したうえで、「食物学総合演習（専門英語を含む）」を履修しなければならない。また、「卒業研究」を履修した学生も、必修科目の「卒業セミナー」を履修する必要がある。

第6 多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修させる場合の具体的計画

本学通信教育部規程第16条第2項で「授業科目は、印刷教材等による授業（以下「印刷教材授業」という。）、面接授業、メディアを利用して行う授業（以下「メディア授業」という。）又はその併用により開講する。」と規定している。

令和2（2020）年からのコロナ禍において、本学通信教育課程では印刷教材等による授業、面接授業とともに、多様なメディアを高度に利用した授業を行い、教育効果の維持向上に努めて実績を蓄積してきた。講義科目のみならず、演習科目や一部の実験・実習科目においても、受講生の利便性やニーズを考慮し、多様なメディアを高度に利用した遠隔授業を開講した。原則として、本学設備を使用する実験・実習や教育目的に基づく直接的な指導を重視する場合には面接授業を行うが、必修科目とせず、選択科目としている。

本学通信教育課程では、メディアセンターと通信教育課を中心に、遠隔授業を可能とする体制や設備の整備を進めてきた。学生のポータルサイト「@Student Service」にはメディアを利用した科目の各種マニュアルを掲載し、メールや電話なども併用して自宅等の遠隔地から授業に参加する学生への支援を行っている。Microsoft社の「Microsoft365」包括ライセン

ス契約により、学生は Microsoft 365 Apps を利用できる。また、LMS として「manaba」を導入しており、レポートの提出、テスト・アンケートの回答、資料の閲覧等、学内・自宅を問わずインターネット環境があれば利用可能である。さらに、授業配信と学生の受講環境向上のため、学内 Wi-Fi 環境を整備し、教室はもちろん、研究室、図書館、体育館、成瀬記念講堂、学生サロン、クラブスペースまで利用可能な場所に拡大した。学内には学生が利用できる PC を多数設置しており、コンピュータ演習室のほか、就職資料室や図書館の PC も利用可能である。また、学外から本学図書館が提供する大学契約の電子ジャーナル等も利用可能である。メディアセンターではノート PC をはじめヘッドセットなどの機器貸出をしており、教職員や学生へのトラブル対応や技術的支援を随時行っている。

以上により、本学の遠隔指導では対面授業と同程度の教育効果を得られる環境を十分に整備している。

第 7 編入学定員を設定する場合の具体的計画

食科学部通信教育課程食科学科では、1 年次入学者だけではなく、短期大学卒業者や四年制大学卒業者、またはこれらの中途退学者等を積極的に受け入れるため、2 年次及び 3 年次編入学（3 年次は学士入学のみ）の定員を設けている。

1 年次入学の定員を 40 名、2 年次編入学の定員を 40 名、3 年次編入学（学士のみ受入）の定員を 40 名とする。既設の家政学部通信教育課程食物学科の入学実績では、高等学校新卒の 18 歳の学生と、40 代から 60 代の 1 年次入学者が 3 分の 1、短期大学卒業で大学卒業資格を得るために入学する学生が 3 分の 1、四年制大学卒業で教育職員免許状や資格取得を目指して入学する学生が 3 分の 1 であり、この割合をもとに入学定員を決定した。

ア) 既修得単位の認定方法

入学区分（編入学、学士入学）によって一律に認定単位数を定めている。他大学等で修得した単位の認定は、編入学時に提出する「卒業証明書」、「退学・除籍証明書」、「成績証明書」等の書類で行う。ただし、「情報処理」のみ、成績証明書に基づき、個別に認定を行う。

2 年次編入学における入学時認定科目・単位、入学後卒業するために修得すべき科目・単位は下表のとおりである。

授業区分	入学時認定科目・単位	入学後卒業するために修得すべき科目・単位
基礎科目 外国語	英語 I A 2 単位 英語 I B 2 単位	英語 II 2 単位 外国語（英語コミュニケーション・ドイツ語・ドイツ語会話・フランス語・フランス語会話・中国語・中国語会話・韓国語・韓国語会話のいずれか 2 単位）
基礎科目 情報処理	出身校の修得状況により 2 単位認定することがある	2 単位認定された場合は修得の必要なし、認定がない場合は「情報処理演習」又は「情報科学」より 2 単位
基礎科目 身体運動	身体運動論 1 単位 身体運動実習 1 単位	なし
教養科目	12～24 単位	24 単位認定された場合は修得の必要なし、24 単位未満の認定の場合は教養科目の系列に関係なく取得すべき単位＝24 単位－認定された単位
学科科目	0～12 単位	修得すべき単位＝78 単位－認定された単位
自由選択科目	10 単位	なし

3 年次編入学（学士入学のみ）における入学時認定科目・単位、入学後卒業するために修得すべき科目・単位は下表のとおりである。

授業区分	入学時認定科目・単位	入学後卒業するために修得すべき科目・単位
基礎科目 外国語	履修を課さない（計 36 単位） 基礎科目外国語と教養科目の履修は可能だが修得した単位は卒業要件外の単位となり、スクーリング単位にも参入できない	52 単位
基礎科目 情報処理		
基礎科目 身体運動		
教養科目		
学科科目	26 単位	52 単位
自由選択科目	10 単位	なし

イ) 履修指導方法

開設初年度から 2 年次及び 3 年次編入学（3 年次は学士入学のみ）の募集を行う。編入学者への履修指導は、1 年次入学と同様、入学時に『履修の手引』を配布し、オンラインまたは対面によるオリエンテーション・履修ガイダンスを通して行う。質問はメールや電話、通信教育課窓口で随時受け付け、教員と職員が連携を取って対応する。

履修モデルは【資料 2】のとおりである。

ウ) 教育上の配慮

各科目のシラバス（授業概要）はインターネットを通して学生に公開する。科目の概要、授業の方法（テキスト科目・スクーリング科目等の区分）、学位授与方針との関係、到達目標、授業計画、学習範囲、テキスト・参考書、成績評価の基準、履修上のアドバイス、必要な自習時間等を掲載している。学生はその科目で学ぶ内容および到達目標等を確認して学習を進める。

第8 通信教育を実施する場合の具体的計画

1 通信教育により十分な教育効果が得られる分野

本学は昭和25（1950）年に通信教育部食物学科を設置して以来、70年以上にわたって「食」分野の教育を広域に提供し、多くの卒業生を社会に輩出してきた。通信教育課程を有する大学の多くは文系の学部・学科を開設していたところ、本学は化学や生物などを基礎とした高度な理系教育を通信教育課程で行ってきた実績がある。そして令和7（2025）年4月、通学課程の家政学部食物学科は食科学部食科学科・栄養学科へ改組を予定しており、これに合わせて家政学部通信教育課程食物学科を食科学部通信教育課程食科学科へ発展的に改組することとした。

既設の家政学部通信教育課程食物学科でもICTを導入し、学生ポータル の充実や、メディア授業科目を増やすなど、時代に合わせた教育方法の改善を行っており、新たな食科学部通信教育課程食科学科でも教育方針は一貫している。また、遠隔ではなく教室や実験室で直接学びたいという学生のニーズに合わせ、学科専門科目に実験・実習科目を置くことで、十分な教育効果が得られる機会を設けている。なお、実験・実習科目は動画を見ただけでは技術の獲得が難しいため、調理学の一部の実習以外は対面の面接授業で行い、選択科目にしている。

2 教育・研究水準確保の方策

教育の水準確保、資質向上を図るため、面接授業とメディア授業の受講学生に授業評価を実施する。シラバス（授業概要）における授業計画や到達目的との整合性、授業を通しての知識の修得度、事前学習の状況、総合的な満足度などのアンケート項目を設けている。さらに授業に対する改善点を自由記述で受け付ける。この授業評価の結果は教員にフィードバック

される。

なお、通学課程の食科学部食科学科の教員は言うまでもなく、通信教育課程を持たない栄養学科の教員にも食科学部通信教育課程食科学科の科目担当者がおり、両学科が協力して通学課程に準じた高度な教育・研究水準を維持し、通学課程と通信教育課程が一体的に「食」分野の教育環境を充実させることを目指している。

3 印刷教材による授業の実施体制

印刷教材による授業（テキスト科目）については、既設の家政学部通信教育課程食物学科から継続してきた運用体制やシステムをベースとしている。テキスト科目のシラバス（授業概要）では、2単位科目は15回の授業計画、学位授与方針との関係、到達目標、テキスト・参考書、学習の進め方、成績評価の方法や基準を明示する。

科目担当者がテキストとなる印刷教材を指定し、レポートと科目修了試験の出題を行う。学生は、シラバス（授業概要）に示された7～8回分の学修範囲について1課題のレポートを作成し、提出する。レポート課題では、出題のねらい、レポート作成上のアドバイス、参考書の紹介などを併せて明示する。なお、レポート課題の添削のため科目担当者以外に添削指導教員（インストラクター）を置く場合もあるが、添削・評価基準にあたって科目担当者と添削指導教員との間で連絡を取り合い、評価とともにアドバイス等の添削コメントを付して学生に返却する。また、レポートの書き方や課題のねらい等について、学生が科目担当者に直接質問をしたい場合、質問票を通して行う。

所定のレポート課題をすべて合格した科目について、科目修了試験を受験することができる。科目修了試験は年に5回、所定の日時にオンライン試験で同時に実施する。オンライン試験では不正行為の防止のため、WebカメラとAIによる不正行為監視機能を持たせたシステムを導入する。科目修了試験答案の採点は科目担当者が行い、合格した科目について成績評価とともに単位が与えられる。

4 メディア利用による授業の実施体制

メディア利用による授業は、講義科目のほか演習科目と一部の実習科目で行われる。科目によって（1）オンデマンド型、（2）同時双方向型の授業を行う。メディア授業の科目ではシラバス（授業概要）に、授業の方法（オンデマンド型・同時双方向型の別）、2単位科目は15回の授業計画、

学位授与方針との関係、到達目標、準備学習・事前課題、教科書・参考書、学習の進め方、成績評価の方法や基準を明示する。

既設の家政学部通信教育課程食物学科において、LMS「manaba」、Microsoft365 (Teams)、Zoomなどを使用したメディア授業の科目が、基礎科目から学科専門科目まで広く開講されてきた。食科学部通信教育課程食科学科でも、これら ICT を活用した授業を提供する。

初めての学生でも授業に安心して参加できるように、学生ポータルサイト「@Student Service」で LMS「manaba」等の ICT 機器操作マニュアルを公開し、事前に Web カメラの接続テスト等の機会を設けるなど、通信教育課とメディアセンターを中心に、メディア授業ならではのサポートとトラブル対応にあたっている。

(1) オンデマンド型

オンデマンド型のメディア授業は、LMS「manaba」を通して行うことで、学生ごとの授業参加状況や学習進度を確認する。学生は担当教員が作成した講義動画を、対象科目の開講期間中、インターネット環境が整った好きな場所で視聴する。なお、ユニタイムスクーリング以外のオンデマンド型メディア授業では、原則として設定された時間内に受講する必要がある。

LMS「manaba」では、学生からの質問対応の他、授業内容理解のための小テスト実施やレポート課題の提出などを行い、教員から一方通行の授業にならないよう構成されている。授業終了後のオンライン試験、レポート、その他の方法によって成績評価がなされる。

LMS「manaba」には掲示板の機能もあり、教員と学生又は学生同士の意見交換も可能である。

(2) 同時双方向型

同時双方向型のメディア授業は、LMS「manaba」の他、Microsoft365(Teams)、Zoomなどを使用して行う。学生は指定された日時に、教員が同時配信する授業へ、インターネット環境がある好きな場所から参加する。授業に関する質問は、授業時間内であれば教員が直接学生に回答することもできるが、LMS「manaba」を通じた質疑応答も可能である。オンデマンド型と同様、小テスト実施やレポート課題の提出などを行い、学生の学習状況を確認する。授業終了後のオンライン試験、レポート、その他の方法によって成績評価がなされる。

(3) 卒業セミナー（オンデマンド型＋同時双方向型）

9月および3月に卒業見込みの4年次学生に対して、指導教員による卒業セミナーを行う。学科科目「卒業研究」の区分には選択科目も置かれているが、必修科目は卒業セミナーのみである。

卒業セミナーはメディア利用による授業として、LMS「manaba」の他、Microsoft365（Teams）、Zoomなどを使用する。ゼミに先立ち、事前レポートではオンデマンド型の講義を視聴し、本学の建学の理念の理解を求める課題、各指導教員が提示したテーマを選択しレポートにまとめ、2課題をLMS「manaba」で提出する。全体会、分科会は同時双方向型で行われ、それぞれの関心ある分野に関して指導教員を中心に勉学の総仕上げを行う。事後レポートでは各自の今後の学びをまとめ、LMS「manaba」に提出する。

成績評価は、事前レポート、卒業セミナー、事後レポートを総合的に判断して合否を決める。

卒業セミナーの受講資格は次のとおりである。

入学区分 科目区分	1年次入学者 2年次編入学者	3年次学士入学者
①基礎科目	卒業単位の12単位をすべて修得	
②教養科目	卒業単位の24単位をすべて修得	
③学科科目	学科の必修科目（選択必修を含む）をテキスト10単位以上修得	学科の必修科目（選択必修を含む）をテキスト10単位以上修得
④修得単位合計	卒業要件の124単位のうち①～③を含め97単位以上修得	卒業要件の88単位のうち①～③を含め50単位以上修得
補足	学科の必修（選択必修）科目のうちスクーリングで修得した単位及び入学時認定単位は③に算入できないが、④には算入できる。	①②の単位を修得しても④に算入できない。学科の必修（選択必修）科目のうちスクーリングで修得した単位及び入学時認定単位は③に算入できないが、④には算入できる。

5 面接授業の実施体制

面接授業（スクーリング科目）は、（1）夏期スクーリング、（2）土曜スクーリング、（3）集中スクーリング、（4）エニタイムスクーリング、（5）夜間スクーリング、（6）通学科目スクーリングで開講する。

スクーリング科目ではシラバス（授業概要）に、2単位科目は15回の授業計画、学位授与方針との関係、到達目標、準備学習・事前課題、教科書・

参考書、学習の進め方、成績評価の方法や基準を明示する。

学生は教室（演習室、実験実習室を含む）で対面の授業を受け、担当教員から直接講義や指導を受ける。すべての科目について、授業終了後に筆記試験、レポート提出、その他の方法（実習等の成果物提出）などにより学習の評価が行われる。授業時間数の設定上、欠席・遅刻・早退は認められない。ただし本人の傷病、その他やむを得ない理由により最終日の筆記試験を受けられなかった学生に対して、学務委員会の審議により、追試験の受験を認める場合がある。

各スクーリングの具体的な時間割は【資料3】に示す。

（1）夏期スクーリング

夏期スクーリングは、通学課程の授業終了後の7月下旬頃から8月下旬にかけて目白キャンパスで開講する。

なお、原則として2単位の科目では午前又は午後の6日間の授業で完結するが、一部の科目では午前午後を通して連続3日間の授業を行うこともある。

時間割は次のとおりであるが、年度によって3日間で完結する開講期が設けられる場合がある。具体的な開講科目は、例年2月頃に学生へ公開する。

開講日程	午前 9:00～12:55	午後 13:55～17:50
1週目（月～土）6日	A 1	P 1
2週目（月～土）6日	A 2	P 2
3週目（月～土）6日	A 3	P 3
4週目（月～土）6日	A 4	P 4

（2）土曜スクーリング

土曜スクーリングは、6月～7月にかけての6日間を「前期」とし、11月～12月にかけての6日間を「後期」として、目白キャンパスで開講する。

時間割は次のとおり。具体的な開講科目は、例年2月頃に学生へ公開する。

	授業時間
午前	9:00～12:55（10:50～11:00 休憩）
午後	13:55～17:50（15:50～16:00 休憩）

（3）集中スクーリング

集中スクーリングは、開講期を4期に分け、原則として土曜、日曜、祝

日に目白キャンパスで開講する。2単位科目では午前午後を通して3日間の授業を行うが、1単位科目では午前又は午後のみ3日間の授業を行う。なお、集中4期では原則として教職科目のみ開講する。

時間割は次のとおり。具体的な開講科目は、例年2月頃に学生へ公開する。

	授業時間
集中1期（6月頃）	【終日】 9:00～17:50（12:55～13:55 昼休憩） 【午前】 9:00～12:55 【午後】 13:55～17:50
集中2期（7月頃）	
集中3期（11月頃）	
集中4期（2月頃）	

（4）エニタイムスクーリング

エニタイムスクーリングは、すべてメディア利用による授業（メディア科目）である。詳細は前項「4 メディア利用による授業の実施体制」で示したとおりである。

（5）夜間スクーリング

夜間スクーリングは、前期又は後期の月曜日から金曜日の同一曜日に週一回の授業を行う。対面の授業に限らず、メディア利用による授業も行うことがある。ただし、夜間スクーリングは毎年開講しているものではなく、令和7（2025）年度は開講しない予定である。

（6）通学科目スクーリング

本学通学課程の授業科目で、通信教育課程の学生も受講可能とされた科目（半期）の授業に出席し、期末に行われる通学課程の試験及びその他の方法により成績評価で合格が与えられた場合、当該授業科目の単位が与えられる。通学科目スクーリングの登録は通常の履修科目登録の手続きとは別に行う。

6 単位の計算方法、単位の認定や成績評価の方法

（1）単位の計算方法

授業科目の単位数は1単位を45時間の学修を必要とする内容により構成する。印刷教材等による授業では45時間を必要とする印刷教材等の学修をもって1単位とする。面接授業及び多様なメディアを利用して行う授業では、講義及び演習については15時間から30時間まで、実験及び実技については30時間から45時間までの範囲の授業の時間をもって1単位と

する。

(2) 単位の認定方法

単位の認定方法は、前項「3 印刷教材による授業の実施体制」、「4 メディア利用による授業の実施体制」及び「5 面接授業の実施体制」で示したとおりである。

通信教育課程では、学生の適切な学修時間を確保するため、4月時点で1年間に登録できる科目数の上限を下表のとおり設けている。10月入学の学生は、入学年度末までの履修登録を行うため、登録できる科目数の上限は4月入学の学生と異なる。

なお、1年間で履修する科目の単位数合計は、すべての登録を含めて50単位を上限とする。

	4月入学者	10月入学者
テキスト科目	20科目	10科目
夏期スクーリング科目	8科目	
前期土曜スクーリング科目	2科目	
後期土曜スクーリング科目	2科目	2科目
前期エニタイムスクーリング科目	2科目	
後期エニタイムスクーリング科目	2科目	2科目
集中スクーリング科目	上限なし	上限なし

(3) 成績評価の方法

成績評価の方法は下表のとおりである。合格評価の「P」は合格に段階も設けない科目（「卒業セミナー」）においてのみ適用される。

合否	合格					不合格	
	A+	A	B	C	P	F	X
評価							
評点	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	合格	59点以下	評価なし
評価の基準	到達目標を十分に達成できている非常に優れた成績	到達目標を十分に達成できている優れた成績	到達目標を達成できている成績	到達目標を最低限達成できている成績	段階なし	到達目標を達成できていない成績	評価なし

一部の科目（卒業セミナー、卒業要件外の資格に関する科目）を除き、成績評価では年度末にGPA (Grade Point Average) を学生に通知する。GPAの算出方法は次のとおりである。

$$\begin{aligned}
 & A^+ \text{の単位数} \times 4.0 + A \text{の単位数} \times 3.0 \\
 & \quad + B \text{の単位数} \times 2.0 + C \text{の単位数} \times 1.0 \\
 \text{GPA} = & \frac{\hspace{10em}}{\text{履修単位数 (F 及び X を含む)}}
 \end{aligned}$$

合否	合格				不合格	
評価	A ⁺	A	B	C	F	X
評点	100～ 90点	89～ 80点	79～ 70点	69～ 60点	59点 以下	評価 なし
GPA算出 の評点	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

7 添削指導の実施体制及び教員との連携

レポートの添削指導では、前項「3 印刷教材による授業の実施体制」で記載したとおり、科目担当者以外に添削指導教員（インストラクター）を置く場合もある。

レポートはオンライン又は郵送で提出を受け付ける。一部の科目を除き、LMS「manaba」によってオンラインによるレポート提出及び添削レポートの返却が可能であり、科目担当者と添削指導教員は学生のレポート提出状況をはじめ課題の添削・評価等の情報を共有する。郵送で提出する場合、通信教育課が取りまとめて科目担当者又は添削指導教員に添削・評価の依頼を行う。

添削・評価基準にあたって確認が必要な場合、科目担当者と添削指導教員との間で連絡を取り合い、評価とともにアドバイス等の添削コメントを付して学生に返却する。

添削指導教員の資格審査は、学歴・職歴及び研究教育業績に基づいて、関係学科もしくは基礎科目・総合科目の関係分野等での議を経て、学務委員会で審査・確認がなされる。

8 学生への指導体制

学生への指導については次のとおりである。

(1) 入学オリエンテーション・履修ガイダンス

新生を対象として入学オリエンテーション・履修ガイダンスを開催し、教員と通信教育課職員より通信教育課程の概要説明及び学生生活全般についての質問対応を行う。履修ガイダンスには在生も参加でき、履修登録

等に関する不安解消の機会を設ける。

(2) 学生指導、各種問合せへの対応

通信教育課程の規程や制度、授業科目の情報や履修登録、学生生活のサポート情報などは「履修の手引」にまとめ、デジタルブックとして学生に提供する。また、補助教材の冊子「女子大通信」を毎月発行し、月ごとの重要なお知らせや手続き予定を学生に確認させる。

学生からの各種問い合わせは、通信教育課を窓口として、メール、電話、郵便で受け付ける。学生ポータルサイト「@Student Service」から通信教育課への問合せ先（メール、電話）や窓口の対応時間等を案内している。質問内容によって担当する教員へ取り次ぎ、回答を学生に戻す。または通信教育課職員が回答する場合もある。教員との個別相談を希望する学生には、事前申込により電話又は対面での相談対応をする。

①授業に関する質問

印刷教材等による授業（テキスト科目）に関する質問は、原則として「質問票」により通信教育課で受け付け、科目担当教員又は添削指導教員へ取り次ぐ。教員からの回答はすみやかに学生に返す。

面接授業（スクーリング科目）では、授業において科目担当教員が直接学生の質問に対応する。

メディア利用による授業（メディア授業）では、LMS「manaba」で受講生の質問を受け付け、教員が直接LMS「manaba」を通じて回答する。

②履修登録に関する質問

履修登録は学生ポータルサイト「@Student Service」によりオンラインで受け付ける。質問内容によって、教員又は通信教育課職員が回答する。

単位修得状況の確認を含む個別相談は随時対応する。この場合も、教員又は通信教育課職員が相談内容によって分担して対応する。

③学生生活に関する質問

各種事務手続き、各種証明書等の発行、学内施設利用、保険、健康管理、奨学金手続き等、学生生活全般にわたる指導及びサポートについては、メール、電話、窓口で通信教育課職員が対応する。相談内容によっては、教員のほか保健管理センターやカウンセリングセンターにつなぎ、専門的な対応を行う。

④学修システム等に関する質問

学生全員を対象に、入学時にアカウント（「JASMINE アカウント」）、メールアドレス（「JASMINE メール」）を発行し、学生ポータルサイト「@Student Service」、LMS「manaba」、Microsoft365、Zoom等の利用案内を行う。

メディア利用による授業（メディア授業）はもちろん、履修登録の手続きや学生への個別連絡など、通信教育課程においてICTを利用する機会は多い。技術的な質問は通信教育課及びメディアセンターで対応する。

9 添削指導教材及び通信指導教材の保管、発送等の施設並びに教育研究のための情報通信機器等の整備

印刷教材による授業（テキスト科目）における添削指導教材及び通信指導教材の保管、発送は物流業者との委託契約により行う。施設は委託業者の倉庫（東京都江東区）を使用しており、そこから発送する。通信教育課内にも一定数の在庫を確保しており、個別の教材購入希望等に対応している。

面接授業（スクーリング科目）の教材は、学生各自が購入することを原則とするが、日本女子大学生生活協同組合で教材の一括購入・発送を期間限定で受け付けることで、学生の便宜を図っている。

メディア利用による授業科目では、ICTの利用が必要であり、全学生を対象に、入学時にアカウント（「JASMINE アカウント」）、メールアドレス（「JASMINE メール」）を発行し、学生ポータルサイト「@Student Service」、LMS「manaba」、Microsoft365、Zoom等の利用案内を行う。これらのシステムの管理運用にはシステム課と通信教育課が当たる。

10 教員の負担の程度

食科学部通信教育課程食科学科の基幹教員は、通学課程の食科学部食科学科の基幹教員6名を中心に4名を加えた10名体制をとる。既設の家政学部通信教育課程食物学科では入学定員1,000人（収容定員4,000人）であるところ、食科学部通信教育課程食科学科では入学定員40人（このほか2年次編入学定員40人、3年次学士入学定員40人の収容定員360人）とされた。

多くの教員は通学課程の担当を兼ねているが、印刷教材等による授業（テキスト科目）では科目担当者以外にリポート添削指導教員を置くことも認められており、教員の負担軽減を図りつつ、教育の水準を確保している。

1 1 入学者選抜の概要

入学者選抜の方法は「第 11 入学者選抜の概要」で詳しく記載しているが、2 年次編入学や 3 年次学士入学を含め、すべて書類選考によって入学許可・不許可を決定する。ただし、必要に応じて面接を行うこともある。

入学志願書で入学資格及び志願理由や学修計画等を確認の上、学務委員会の審議を経て、教授会の承認により入学許可・不許可を決定する。

1 2 教育上の配慮

通信教育課程では遠隔地在住の学生も多く、年齢や生活環境はさまざまである。通信教育課では学生からの問合せをメールや電話、窓口等で随時受け付け、教員と連携して対応にあたっている。ICT 関連の技術的なトラブルには、通信教育課とともにメディアセンターも対応にあたっている。

大学図書館は通信教育課程の学生も利用可能である。館内には通信教育図書コーナーがあり、学科担当教員が通信教育課程の学生のために推薦された図書が用意されている。夏期スクーリング期間には全国から目白キャンパスに来校する通信教育課程の学生のため、開館日や開館時間を授業時間に配慮して対応する。

夏期スクーリング期間は、保健管理センターやカウンセリングセンターも開室され、学生の健康や悩み相談に対応している。

全国各地の試験場を中心に、学生の自主的運営による「学習友の会」が組織され、卒業生の協力を得ながら学生相互の親睦や情報交換等の場として活動している。学習友の会の活動の一つとして、本学から教員を講師として派遣する「学習会」がオンライン又は対面にて開催される。通信教育課は学習友の会代表委員と連絡を取り、学生ポータル「@Student Service」や「女子大通信」等で企画案内をする等、活動支援を行っている。

1 3 印刷教材、メディア教材等の作成の具体的な計画

本学は、既設の家政学部通信教育課程食物学科を 70 年以上にわたり運営しており、食科学部通信教育課程食科学科では、教材作成に関するノウハウと制作された教材（メディア授業コンテンツ、補助教材を含む）の蓄積がある。

(1) 印刷教材等の具体的な計画

授業科目の単位数は 1 単位を 45 時間の学修を必要とする内容により構

成する。印刷教材等による授業（テキスト科目）では45時間を必要とする印刷教材等の学修をもって1単位とする。

テキスト科目では、原則として担当者が市販書籍からテキストを指定する。単位数と学修時間を考慮し、テキストの学修範囲を限定する場合もある。市販テキストの補助教材として、担当者が「学習の手引」を執筆し、履修登録した学生にテキストとともに配本する。

科目担当者がテキスト変更を希望した場合、レポートや科目修了試験への影響を考慮して一年間は新旧テキストを併用することとし、二年目から新テキストに切り替える。

なお、食科学部通信教育課程食科学科の科目の多くは、既設の家政学部通信教育課程食物学科の科目と共通（科目名称変更を含む）であり、テキスト及び「学習の手引」の多くは使用可能な状況にある。

（2）メディア教材等の具体的計画

面接授業及び多様なメディアを利用して行う授業では、講義及び演習については15時間から30時間まで、実験及び実技については30時間から45時間までの範囲の授業の時間をもって1単位とする。

本学の教員（非常勤を含む）は包括ライセンス契約により、LMS「manaba」、Microsoft365、Zoom等を利用することができる。メディア授業コンテンツの作成については、メディアセンターがオンライン授業支援ポータルからツール別マニュアルを提供し、技術的な支援を行っている。

既設の家政学部通信教育課程食物学科において、講義・演習科目をはじめ、実験・実習科目においてもオンデマンド型及び同時双方向型のメディア授業コンテンツを多数作成しており、食科学部通信教育課程食科学科でも継続性をもって、新たなメディア授業コンテンツの作成を進める。

第9 取得可能な資格

食科学部通信教育課程食科学科において取得可能な資格とその取得条件等は以下のとおりである。

資格名称	資格取得条件等	種別
中学校・高等学校教諭一種免許状（家庭）	卒業要件に含まれる科目のほか、教職関連科目の履修が必要	国家資格
フードスペシャリスト／専門フードスペシャリスト	卒業要件に含まれる所定の科目履修に加え、試験の合格が必要	民間資格

第 10 入学者選抜の概要

1 アドミッション・ポリシー

食科学部通信教育課程食科学科におけるディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーを踏まえたアドミッション・ポリシーは以下のとおりである。

食科学科は、「生活者」の視点を重視して「食」を科学的に学ぶ学科である。「食」に関する専門的知識の学びを通じて科学的・論理的な思考力、洞察力、創造力を養い、これらを活かして食関連の様々な領域で活躍する専門家を育成することを目指している。

本学科が求める学生像は、以下のとおりである。

【求める学生像】

通信教育課程食科学科 アドミッション・ポリシー

AP1	生活や社会における様々な「食」に関する問題に関心を持ち、「食」を科学的に深く学びたいという意欲のある人
AP2	「食」に対して知的的好奇心と探究心を持ち、主体的に学修に取り組む意欲のある人
AP3	身につけた「食」に関する知識・技術を基に、食品企業や行政、教育現場（家庭科教諭）などで社会に貢献したいと考えている人
AP4	科学的な知識・技術や考察力を身につけ、社会で活躍したいと考えている人

【高等学校段階までに修得すべき学力】

- ・ 高校で履修した諸科目、特に化学、生物、数学の基礎学力
- ・ 英語の読解力
- ・ 論理的に物事を考える基礎的な思考力
- ・ 自分の考えをまとめ他者に正しくわかりやすく伝える表現力
- ・ 他者とコミュニケーションを取り、協働して物事に取り組む力

2 入学者選抜の方法

食科学部通信教育課程食科学科では、試験による入学者選抜を行わない。入学志願書の審査を通して、文部科学省通知「大学入学者選抜実施要項」に基づき、入学志願者の能力・意欲・適性等を多面的・総合的に評価し、アドミッション・ポリシーに示した学力等を身につけているかどうかを判定する。

出願は「4月入学」と「10月入学」で、いずれも受付期間を複数回設け

ている。

(1) 書類選考

① 1年次入学

各入試区分で課している科目における基礎的な知識を身につけているかを、思考力及び表現力も加味しながら判定する。

志願理由書により、本学を選んだ理由、通信教育を選んだ理由、学科を選んだ理由を述べさせる。また、これまで重点的に行ってきた活動や、社会人として経験してきたことを述べさせる（文字数の制限なし）。さらに、今後の学習計画、学習を継続するための工夫などについて述べさせる。

これらの志願理由等の記載を通じて、出願者自身に化学、生物または数学における基礎的な知識を身につけているかを自覚させ、思考力及び表現力を加味しながら判定する。

② 編入学

短期大学・高等専門学校を卒業した人（見込みを含む）や他大学在学中の人を対象に、大学2年次に相当する専門的な知識を有しているかを審査する。1年次入学と同様、志願理由書により、学修意欲、主体性、コミュニケーション能力、他者と協調する力、及び英語や化学、生物に関する十分な知識を有しているかを審査し総合的に判定する。

③ 学士入学

大学を卒業した人（見込みを含む）を対象に、大学3年次に相当する専門的な知識を有しているかを審査する。1年次入学や編入学と同様、志願理由書により、学修意欲、主体性、コミュニケーション能力、他者と協調する力、及び英語や化学、生物に関する十分な知識を有しているかを審査し総合的に判定する。

3 募集人員

食科学科の入学区分ごとの募集人員（入学定員）は以下のとおりである。

4月入学と10月入学で募集を行う。

入学区分	募集人員
1年次入学	40名
2年次編入学	40名
3年次学士入学	40名

4 入学者選抜の実施体制

学務委員会において入学者選抜の方針の策定・調整を行い、通信教育課を事務局として実施する。

提出された入学志願書は、通信教育課で形式的要件の確認を行った後、学科教員が志願理由等により入学許可・不許可の審査を行う。最終的な合格者の決定は、学務委員会での審議を経て、教授会の承認を得て行う。

5 科目等履修生

科目等履修生は、大学の入学資格をもち、正科生に在籍せずに各自の目的により開講科目を選択して履修するために入学する学生である。教育職員免許状等の資格取得を目的とする「資格コース」、教養を深める目的の「教養コース」を設けており、男女とも入学を許可している。

いずれのコースも出願書類により、通信教育課で形式的要件の確認を行った後、学科教員が志願理由等により入学許可・不許可の審査を行う。最終的な合格者の決定は、学務委員会での審議を経て、教授会の承認を得て行う。

第 11 教育研究実施組織等の編制の考え方及び特色

1 教員組織編制の考え方

食科学部の教員組織は、教育課程の方針から主要な分野の授業科目内容、授業科目数や単位数に応じ、各科目の教育内容に関して教育上、研究上そして実務上の優れた知識、能力及び実績や資格を有する基幹教員を配置する。

主要授業科目については、一部の科目を除き基幹教員が担当する。主要授業科目の内、食品加工・貯蔵学Ⅰ、栄養学Ⅰ、生化学Ⅰは基幹教員が担当していない。食品学に関する科目が食科学科の中心科目であり、通学課程に併設されていることもあり、基幹教員の負担が過剰になるためである。

2 教員組織の特色と教員配置

基幹教員の配置計画は、既設の家政学部通信教育課程食物学科から 7 人（教授 4 人、准教授 2 人、講師 1 人）を異動する。内、既設の家政学部通信教育課程食物学科で 1 人（教授）が定年退職となるため、1 人（准教授）を新規採用する。その他、新たに 3 人（教授 1 人、助教 2 人）を新規採用し、10 人の基幹教員を配置することで教育や研究水準の向上や活性化、時代の変化に対応可能な教員組織としている。

3 教員組織の年齢構成

年齢構成としては、完成年度の令和 11（2029）年 3 月 31 日時点で食科学部通信教育課程食科学科は 40 代 3 人、50 代 2 人、60 代 5 人から構成され、完成年度までに 68 歳の定年を迎える基幹教員が 1 人いる。本学の「特任教員規程」（【資料 4】参照）第 3 条第 3 項により完成年度までに定年を迎える基幹教員については、学部運営や担当科目の継続性を確保するため、当該の教員を令和 10（2028）年度末まで特任教授として任用する。その後、退職する基幹教員の補充計画については、学生の教育・研究に支障がないよう早期に公募を実施して後任を決定するとともに、教員組織の強化と充実に継続的に図る。

4 教員及び事務職員等相互の役割分担での組織的運営・連携体制

通信教育課程における教育研究実施のための事務組織として、通信教育・生涯学習事務部に通信教育課を設置している。本学通信教育課程の責任者である通信教育部長は教員が務めるが、通信教育・生涯学習事務部の部長は事務職員が務め、教員と事務職員との連携及び協働の体制が取られている。

第 12 研究の実施についての考え方、体制、取組

本学通信教育課程は通学課程に併設されており、通信教育課程を担当する基幹教員の多くは通学課程の基幹教員を兼ねることから、大学における体制・取組について説明する。

本学（通学課程）は 4 つの科学系統（人間生活科学系・人文科学系・社会科学系・自然科学系）を持つ総合大学として研究活動を展開している。文理融合の研究の推進により新たな研究分野を創成し、学術資源の発信と研究拠点としての機能強化を図ることを推進している。

また、女子高等教育機関として、地域社会と連携して研究を推進し、その研究成果を社会に還元すべく体制を整えている。

研究環境・研究支援体制の整備としては、近年、公的研究費の適正執行のための管理体制を強化している。また、国内外の産学官連携研究活動等に関する利益相反を適切に管理する体制を構築した。

日本女子大学の建学の精神に基づき日本女子大学固有の研究の推進を図るとともに、日本女子大学を拠点とする学際的共同研究・調査を推進し、大学院、学部、附属校・園の研究及び教育の充実、発展に寄与することを

目的として設置された総合研究所では、研究課題を公募し、学部・附属校園横断的な構成員による研究が推進されている。

また、研究・教育活動における一層の充実をはかり、対外的競争力をもつけるための重点的な資金援助をする特別重点化資金制度を設け、対外的競争力や外部的資金導入につながる研究・教育プロジェクトへの支援、研究・教育の充実につながる機器・備品の購入、研究成果を出版するための支援、学内活性化につながる研究・教育の補助等を対象として資金を配分している。

第13 施設、設備等の整備計画

(1) 校地、運動場の整備計画

食科学部（通学課程・通信教育課程）が設置される目白キャンパスは、東京都文京区目白台にある校地面積46,167.91㎡（内運動場用地3,900㎡）を有する都市型キャンパスである。キャンパスの正門を抜けると芝生、樹木に彩られた憩いの場である「泉プロムナード」があり、都会の中で緑を感じられる「目白の森」として整備されている。令和3（2021）年に新たに加わった百二十年館は地下1階・地上3階建てで、中央に光が差し込む大きな吹き抜けの中庭「パティオ」を有し、全面ガラス張りである外観と相まって透明感のある空間となっている。1Fにピロティ、B1Fに「パティオ」と開放感のある憩いの場が連続して配置されている。

目白キャンパスには運動施設として体育館2棟、テニスコート（4面）、ゴルフ練習場を有し、体育館内にボルダリングウォール、トレーニングジムを整備し、体育の授業等を行っている。目白キャンパスから約60分で移動が可能な神奈川県川崎市にある西生田キャンパスは校地面積191,899.94㎡（内運動場用地48,636.52㎡）を有しており、グラウンド、体育館があり、主に通学課程の部活動等に利用している。

以上により大学全体では、総面積265,022.66㎡（内基準内237,727.76㎡）の校地を有している。

(2) 校舎等施設の整備計画

今回、目白キャンパスでは、家政学部通信教育課程食物学科の募集を停止し、食科学部通信教育課程食科学科を設置する。これに伴い入学定員は1,000人（1年次入学、2年次編入学、3年次学士入学を含む）から、1年次入学40人、2年次編入学40人、3年次学士入学40人に変更し、収容定

員は 4,000 人から 360 人となる。

食科学部通信教育課程設置に伴う大学全体の入学定員、収容定員は減となる。現状、現行収容定員の学生に対して教室数、実験実習設備は充足しており、教育に支障をきたすことはなく、施設・設備の利用に際して同等の質を担保することが可能である。

大学全体としては、現在、講義室 88 室、演習室 25 室、実験・実習室 175 室、情報処理学習施設 10 室が設置されている。通信教育課程は通学課程との共用を基本としながらも、原則として通学課程の平常授業が行われない期間に面接授業を開講することから、十分な教室が整備されている。また、研究室 214 室、学長室、会議室、事務室、図書館、医務室、学生自習室、体育館、クラブスペース、学生ラウンジ、講堂、食堂、書店、売店等が整備されており、教育研究や学生生活に必要なことはキャンパス内でまかなえるようになっている。

食科学部通信教育課程の教員（通学課程を兼ねる教員を含む）の拠点となる七十年館、八十年館、泉山館及び百年館高層棟には、必要な基幹教員の研究室 10 室（教授 5 名、准教授 2 名、講師 1 名は個室、助教 2 名は共同）、実験実習室、調理教室等を有している。

学生の主体的な学修等を促す空間として、百二十年館に「JWU ラーニング・コモンズかえで」、図書館に「JWU ラーニング・コモンズさくら」を整備している。「JWU ラーニング・コモンズかえで」は、可動機やホワイトボード、スクリーンやプロジェクターを備え、学生の様々な学びのために自由に利用可能なスペースとしている。また、国際化に向けた授業外の語学学修や学生が学外の産学官組織や地域社会等と連携を取りながら、自主活動を推進するスペースとしても活用されている。図書館の「JWU ラーニング・コモンズさくら」は、授業に必要な情報の収集やレポート作成、グループディスカッション等の授業外学修を可能とし、施設の面からも学修効果の向上を図っている。また、講義室は可動機・イスの設置や視聴覚設備の標準化、全館無線 LAN 設備の整備を順次進め、アクティブ・ラーニング教室の設置とともに、ICT を用いた様々な授業形態に対応できるものとし、教育研究環境を以前より向上させている。

体育の授業では、平成 30（2018）年に新たな体育館（第二体育館）と既存体育館（第一体育館）を隣接併存させ、同時に 5 つの授業に対応可能な施設となっている。

食堂は七十年館 1、2 階に用意され、令和 3（2021）年に建設された杏彩館、平成 30（2018）年に目白通りをはさんで建設された青蘭館とともに

食事、休息その他の利用のための空間も用意されている。また、食堂と学生滞在スペースを一体的に使えるように座席の数を増やし、混雑時は食堂として、通常時には学生が授業前後の学修や課外活動などのために自由に滞在できる場所として提供することとしている。

事務スペースにおいても、基本的な学生対応は通信教育課に集約しており、事務機能を効率良くまとめることで、学生サービス向上を図るとともに、大学施設全体として緩勾配のスロープや階段、ゆとりある通路幅の確保、多目的トイレの設置等により、障がい者、トランスジェンダーの人でも使いやすい空間となるよう、建物のバリアフリー化を進めている。

(3) 図書等の資料及び図書館の整備計画

① 図書館の規模、機能等

本学図書館は目白キャンパスの図書館、西生田キャンパスの西生田保存書庫からなる。令和3（2021）年4月のキャンパス統合以降、西生田キャンパスの図書館は43万冊収容可能な保存書庫として運用されており、保存書庫で所蔵する資料は目白キャンパスに取り寄せて利用できる。両キャンパスの間では週5回の移送が行われている。

目白キャンパスの図書館は、創立120周年記念事業の一環として、平成31（2019）年4月に開館した。地上4階地下1階、収容可能冊数70万冊、延床面積6,607.48㎡で、館内に約200㎡からなるラーニング・コモンズ「JWUラーニング・コモンズさくら」を備え、百二十年館に設置された「JWUラーニング・コモンズかえで」とともに、様々なスタイルでの学修環境を提供している。館内には通信教育図書コーナーがあり、学科担当教員が通信教育課程の学生のために推薦した図書が用意されている（【資料5】参照）。「JWUラーニング・コモンズさくら」には、専攻から推薦を受けた大学院生（一部学部生）のラーニング・サポーターが常駐し、レポート・論文の書き方やアンケート調査の方法、プレゼンテーション資料の作り方等の学修相談に対応している。全館でWi-Fiが利用可能で、各フロアに固定のPCを設置しているほか、ノートPC38台の貸出も行っている。

旧図書館からの基本方針である全開架式を踏襲し、全ての学生が自由に書架に出入りし、直接資料にアプローチできるのが特徴である。授業のある期間の月～金は8:45～21:00、夏期スクーリング期間は8:45～20:00、土曜日は通年で8:45～18:00に開館している。2022（令和4）年度の開館日数は年間269日、2023年度は272日である。

②資料

令和4（2022）年3月末時点の蔵書数は約91万冊（研究室配架資料を含む）。雑誌は約20,000タイトル（うち外国誌3,700タイトル）を所蔵している。

本学で所蔵している図書のうち、生理学、生化学、食品学、栄養学、調理学、衛生学、食料経済学、食生活論等食科学部に関する図書数は、令和4（2022）年度末現在約26,500冊、うち洋書が約3,000冊である。

また、食科学部研究室に所蔵する図書は2,122冊、うち洋書が128冊（【資料6】参照）、購読している雑誌で継続中のタイトルは34タイトル、うち18タイトルは洋雑誌である（【資料7】参照）。

選書については、専門的な知識を有する職員が選書基準に沿って選書を行うほか、教員の推薦や学生からの購入希望を受け付けている。また年1回、各学科から選出された教員による専門分野の蔵書構成の確認を実施し、不足している資料の推薦を依頼している。

③オンラインデータベース、電子ジャーナル、電子書籍等

オンラインデータベースとしては、ProQuest Central、Scopus、CAS SciFinder、Magazine plus、ざっさくプラス、JapanKnowledge、J-DreamⅢ等を提供し、食科学学部とも関連の深い幅広いジャンルをカバーしている。（【資料8】参照）

電子ジャーナルは3万タイトル以上が閲覧可能で、リンクリゾルバを導入し、論文の入手を容易にしている。ACS（American Chemical Society）Online Journals、JSTOR、SpringerLink、メディカルオンラインの他、日経、朝日、読売、日本教育新聞、New York Times、The Times等主要新聞の記事データベースも利用できる。（【資料9】参照）

令和2（2020）年からの新型コロナウイルス感染拡大に伴い、自宅から利用できる電子書籍の購入を積極的に進めた。現在、学術書を中心とするMaruzen eBook Library（1,421タイトル）とKinoDEN（19タイトル）、軽読書や入門書を中心とするLibrariE（200タイトル）のほか、ルーラル電子図書館（農山漁村文化協会）、Springer eBook Collectionなどが利用可能である。

これらの電子資料のほとんどは、VPNを利用して図書館外の学内施設はもとより、学外からもアクセスすることができる。

また、自分専用の文献管理ファイルを作成するシステムであるRefWorksを導入しており、学術情報の収集と管理、共有に役立てることができる。

④ 閲覧席

図書館内に 650 席の閲覧席を備えており、学生数・教職員数に対し十分に確保されている。エントランス階である 2 階には「JWU ラーニング・コモンズさくら」があり、可動式の 56 席、固定の 12 席、学修相談用の 6 席の合計 74 席でアクティブ・ラーニングに対応している。

⑤ 他大学図書館等との協力

国立国会図書館及び他大学図書館との相互協力（図書の貸借、文献複写の依頼・受付、来館利用）を実施している。国立国会図書館デジタルコレクションの図書館向け資料送信サービスには平成 26（2014）年 10 月から参加し、絶版等で入手が困難な資料の利用を可能としている。令和 4（2022）年 10 月には国立国会図書館「歴史的音源」配信提供サービスにも参加を開始した。

また、近隣の 3 大学（学習院大学、お茶の水女子大学、跡見学園女子大学）と相互利用協定を結んでおり、学生証・教職員証の提示による相互利用が可能である。

第 14 管理運営

1 管理運営体制及び事務組織の概要

学長のリーダーシップのもと、大学執行部の方針に基づく改革の遂行と迅速な意思決定の推進を目的に、令和 3（2021）年度より「大学執行部会議」を設置し、「大学改革運営会議」をその諮問機関として位置づけた。また、令和 2（2020）年度まで教授会の下に設置されていた各委員会についても見直しを行い、令和 3（2021）年度より大学執行部会議の下にセンターを置き、その下に各委員会を設置するという、新体制での運用を行っている（「2023 年度の体制」【資料 10】参照）。

事務組織は、大学及び法人関係の各事務を 11 の事務局で構成しており、理事長及び学長を補佐する事務局長が事務部門全体を統轄している。特に通信教育課程に関する事務局として通信教育・生涯学習事務部を置き、主に通学課程の教育研究実施や厚生補導に関わる組織である学務部、学生生活部、図書館事務部と連携を取っている。また、これらの業務遂行のための支援等は、法人企画部、教学企画部、総務部、財務部、管理部等が担っている（「学校法人日本女子大学組織図」【資料 11】参照）。

2 通信教育部

本学通信教育課程は、令和7(2025)年度より既設の家政学部に食科学部が加わり複数の学部から構成されることから、組織を通信教育部に改める。これに伴い、通信教育課程を統括する責任者を通信教育課程長から通信教育部長に改める。通信教育部長は教員が務める。

3 教授会

食科学部(通学課程)では、学則第16条に基づき、教授会を設置する。教授会は、学務委員会に審議を付託する事項を除き、学長及び学部長がつかさどる教育研究に関する事項について審議し、学長等の求めに応じて意見を述べることができる。また、教授会は、次の事項について学長が決定を行うにあたり意見を述べる。

- (1) 学生の入学、卒業に関する事項
- (2) 学位の授与に関する事項
- (3) 前二号に掲げる事項のほか、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定める事項

なお、上記(3)に記載した、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるものは、次のとおりである。

- (1) 学部長の選任に関する事項及び教授会が必要と認める委員会の委員の選任に関する事項。
- (2) 学科長の選任に関する事項
- (3) 教員人事に関する事項
- (4) 名誉教授に関する事項
- (5) 客員研究員及び学術研究員に関する事項
- (6) 学則その他の規則の制定、改廃に関する事項
- (7) 研究教育の予算に関する事項
- (8) 教員の研修、研究助成に関する事項
- (9) 教育課程に関する事項
- (10) 学生の休学、復学、転学科、留学、転学及び退学に関する事項
- (11) 科目等履修生、研究生、特別聴講学生、交流学生、委託研修員、交換留学生及び短期留学生に関する事項
- (12) 定期試験に関する事項
- (13) 学生の厚生及び指導に関する事項

- (14) 学生の賞罰に関する事項
- (15) その他教育研究に関する重要事項

教授会は、当該学部の基幹教員を構成員とし、原則として月1回の定例教授会の他、必要に応じて臨時教授会を開催する。学部長は教授会を招集し、その議長となる。教授会は、構成員の3分の2以上の出席によって成立する。決議は、原則として出席構成員の過半数によって成立し、重要と認める事項の決議は、出席構成員の3分の2以上によって成立する。

4 学務委員会

教授会は、学務委員会に通信教育課程に関する次の事項の審議を付託する。ただし、学務委員会の議決は、家政学部教授会及び食科学部教授会の承認を得なければならない。

- (1) 教員人事に関する事項
- (2) 教育に関する事項
 - (イ) 教育課程、授業科目又はこれに準ずるものに関する事項
 - (ロ) 学生の入学、編入学、学士入学、休学、復学、転学科、転籍、転学、再入学、試験、卒業及び資格認定に関する事項
 - (ハ) 学生の奨学金制度に関する事項
- (3) 学生の指導に関する事項
- (4) その他学事に関する事項

学務委員会は、通信教育部長、家政学部通信教育課程関係学科長、家政学部家政経済学科から1名、食科学部学科長、家政学部通信教育課程特任教員の委員をもって構成する。通信教育部長が学務委員会を招集し、その議長となる。決議は、原則として出席構成員の過半数によって成立し、可否同数のときは議長の決するところによる。

学務委員会は、原則として月1回の定例で開催する他、必要に応じて臨時に開催する。家政学部長及び食科学部長は学務委員会に出席し、発言することができる。

5 学科教務委員会

「大学設置基準等の一部を改正する省令(令和4年文部科学省令第34号)」による大学設置基準改正に対応するため、学則第18条に規定するとおり、

各学科に学科教務委員会を置き、(1)学科の教育課程の編成、(2)学生の入学、卒業及び課程の修了、学位の授与等について審議する。

学科教務委員会は各学科の基幹教員を構成員とし、学科長が招集し、その議長となる。学科教務委員会は構成員の3分の2以上の出席によって成立する。

6 学内委員会等

令和3（2021）年度のキャンパス統合に伴い、全学共通科目を担う基盤教育の運営体制について大幅な見直しを行った。

大学を取り巻く、変化の激しい社会情勢に柔軟に対応し、学長を中心とした執行部の意向に迅速に対応できる体制であること、科目運営に対する責任体制を明確化することを目指し、教授会の下に設置されていた委員会を廃止し、令和3（2021）年度より設置された大学執行部会議の下に基盤教育センター、社会連携教育センター、学生支援センター、国際交流センターを置き、その下に委員会を設置した（下表参照）。このように執行部の方針を踏まえ、全学的な視野に立った委員会運営を行う体制を整備した。各委員会のメンバーは主として教授会構成員から成っている。

各委員会では通学課程の議題を中心に扱うが、通信教育課程に関連する事項も審議・報告されることがある。

基盤教育センター	自校教育委員会（教養特別講義）
	外国語委員会（英語・初修外国語）
	情報処理委員会
	身体運動委員会
	教養教育委員会
	教職課程委員会
	資格教育課程委員会
社会連携教育センター	キャリア委員会
	社会連携教育委員会
学生支援センター	奨学委員会
	学生委員会
	学寮委員会
	ピア・サポート委員会
国際交流センター	国際交流委員会

第 15 自己点検・評価

本学では、学則第 2 条に「教育研究水準の向上を図り、教育研究活動等の状況について、不断の自己点検及び評価を行う」ことを定めるとともに、恒常的・継続的に教育の質の保証及び向上に取り組むため、「日本女子大学における内部質保証の方針」（【資料 12】参照）を制定している。

(1) 自己点検・評価の基本方針

「日本女子大学における内部質保証の方針」では、高等教育機関として社会の負託に応えるため、建学の精神、教育理念『三綱領』及び理念・目的の実現に向けて、教育、研究、社会貢献の質の向上を図るとともに、適切な水準にあることを自らの責任で明示・公表する内部質保証の取り組みを恒常的・継続的に推進することを基本方針として定めている。

(2) 実施体制

実施体制は、「日本女子大学自己点検・評価規則」に基づき、全学的な自己点検・評価の体制を整備している（「日本女子大学 自己点検・評価体制」【資料 13】参照）。具体的には、内部質保証推進組織として自己点検・評価委員会を置き、それを統括するための自己点検・評価委員会幹事会と点検・評価を行うための部門を設置している。

幹事会は、自己点検・評価の基本方針、実施基準及び評価指標の策定、各部門から報告された点検・評価の結果の検証、自己点検・評価報告書の作成及び報告、認証評価及び外部評価の実施に関する事項、その他幹事会が必要と認める事項を決定する。

各部門（教学部門、教育研究等環境部門、入試部門、学生部門、社会連携部門、大学運営・財政部門、教職課程部門の 7 部門）は、基本方針と実施基準に基づき、該当委員会及び部局の自己点検・評価結果を検証し、幹事会に報告する。各部門の構成員のうち 1 名を部門長とし、幹事会の構成員としている

(3) 実施方法

大学執行部会議が内部質保証について大学全体の事業計画の責任を負う。事業計画に基づき、大学改革運営会議、常任理事会が各部局等へ実行指示を行う。該当委員会及び部局は、それぞれの計画に基づき実行する。自己点検・評価委員会の 7 つの部門は、部門ごとに点検・報告を行う。自己点検・評価委員会幹事会は、部門からの報告を基に最終点検を

行う。自己点検・評価委員会は、部門ごとの点検結果を全学的観点から検証し、その結果を反映した報告書を学長へ上程する。上程された報告書を基に、大学執行部会議は次の事業計画を策定する。

平成 30（2018）年度から、自己点検・評価委員会の下に近隣自治体及び産業界等の委員を構成員とする外部評価委員会を設置し、第三者評価を具体的な教育の質改善方策の検討につなげている。

(4) 評価項目

「日本女子大学自己点検・評価規則」第 3 条に、点検・評価項目は、大学・学部（通信教育課程を含む）・大学院等の理念・目的、内部質保証、教育研究組織、教育課程・学修成果、学生の受け入れ、教員・教員組織、学生支援、教育研究等環境、社会連携・社会貢献、大学運営・財務、その他の項目を基準とし、その細目については、自己点検・評価委員会の示す基本方針及び実施基準等に基づくと定めている。

(5) 結果の活用及び公表

自己点検・評価を基に令和元（2019）年度に公益財団法人大学基準協会による第 3 期の認証評価を受審し、平成 17（2005）年度（第 1 期）、平成 24（2012）年度（第 2 期）に引き続き「大学基準に適合していると認定する」との評価を受けた。

認証評価の受審後、教学マネジメントを推進する組織とそれに対する点検・評価機関という体制を機能的に確立するには、従来の内部質保証組織をさらに整理することが検討課題であると認識し、内部質保証体制見直しワーキンググループを設置して、自己点検・評価体制の見直しを行った。

なお、本学の自己点検・評価並びに大学基準協会による第 3 期の認証評価の受審結果は、大学 Web サイトにおいて公表している。

第 16 情報の公表

本学では、学校教育法施行規則等の一部を改正する省令（令和 3 年文部科学省令第 14 号）に基づき、高等教育機関として、教育研究等の状況について社会に対する説明責任を果たすため、教育研究活動等の状況について積極的に公開している。

(1) 実施方法

学校教育法施行規則第 172 条の 2 に定める教育研究活動等の状況に関する情報については、大学 Web サイト「トップページ＞大学案内・学びの特色＞情報の公開」ページを中心に公表している。

(2) 公表項目

公開している情報は以下のとおりである。

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/index.html>

ア) 大学の教育研究上の目的及び 3 つのポリシーに関すること

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/info.html>

のページにある、下記項目にそれぞれ記載。

- > 1. 教育研究上の目的
- > 4. 入学者に関する受け入れ方針、学生数・進路に関する情報
- > 5. 授業科目、授業の方針及び内容に関する情報
- > 6. 学修の成果に係る評価、卒業・修了認定、取得可能学位に関する情報
- > 10. 教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識と能力に関する情報

イ) 教育研究上の基本組織に関すること

<https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/index.html>

ウ) 教育研究実施組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

・組織図

<https://www.jwu.ac.jp/grp/about/organization.html>

・教員数・専任教員非常勤教員比率

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/pg9d8r0000002t2j-att/kyouinsuu.pdf>

・大学専任教員職階別男女比率

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/pg9d8r0000002t2j-att/danjobetsu.pdf>

・大学専任教員年齢別構成

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/pg9d8r0000002t2j-att/nenreibetsukousei.pdf>

・専任教員一人あたりの在籍学生数

https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/pg9d8r0000002t2j-att/students_per_teacher.pdf

- ・ 学術研究データベース

https://www3.jwu.ac.jp/research/research-database/research-database_main.htm

- ・ [researchmap](#) 検索

https://researchmap.jp/researchers?institution_code=2244*

- ・ 科学研究費助成事業－科研費採択状況

<https://www.jwu.ac.jp/unv/education-research/kakenhi/index.html>

エ) 入学者に関する受入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

- ・ 入学者に関する受入れ方針

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/info.html>

のページにある、下記項目にそれぞれ記載。

> 4. 入学者に関する受け入れ方針、学生数・進路に関する情報

> 10. 教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識と能力に関する情報

- ・ 過年度入試結果データ

【大学】 <https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/exam/data.html>

【大学院】 <https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/grd/result.html>

- ・ 入学者推移

【大学】 <https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/exam/data.html>

【大学院】 <https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/grd/result.html>

【通信教育課程】 <https://www.jwu.ac.jp/ccde/about/student.html>

- ・ 収容定員及び収容定員充足率

https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/capacity_info.html

- ・ 在籍者数及び卒業生数・修了者数

https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/enrolled_grd_info.html

- ・ 進路・留学生数等

【進路・就職などの状況】

<https://www.jwu.ac.jp/unv/campuslife/employment.html>

【外国人留学生数】

https://www.jwu.ac.jp/unv/international_exchange/foreign/number_of_students.html

オ) 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

- ・カリキュラムツリー、開講科目一覧、科目ナンバリング

【学部】

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/curriculum.html>

【大学院】

https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/grd_curriculum.html

【通信教育課程】

<https://www.jwu.ac.jp/ccde/course/curriculum.html>

- ・シラバス照会

【大学・大学院】

<https://www6.jwu.ac.jp/uprx/up/pk/pky001/Pky00101.xhtml>

【通信教育課程】

<https://www.jwu.ac.jp/ccde/course/curriculum.html>

カ) 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に関する
こと

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/info.html>

のページにある、下記項目に記載。

- > 6. 学修の成果に係る評価、卒業・修了認定、取得可能学位に関する情報

キ) 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/info.html>

のページにある、下記項目に記載。

- > 7. 校地・校舎等の施設及び学生の教育研究環境に関する情報

ク) 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること

- ・学費等

【大学・大学院】

<https://www.jwu.ac.jp/unv/campuslife/tuition/index.html>

【通信教育課程】

<https://www.jwu.ac.jp/ccde/admission/expenses.html>

- ・学寮費等

https://www.jwu.ac.jp/unv/campuslife/life_support/dormitory/index.html

ケ) 大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関するこ
と

- ・ 学生相談窓口

https://www.jwu.ac.jp/unv/seg_student/life_support/index.html

- ・ 学生生活のサポート、就職・キャリア支援

https://www.jwu.ac.jp/unv/seg_student/index.html

- ・ カウンセリングセンター

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/institutes/counseling.html>

- ・ 保健管理センター

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/facilities/health/health.html>

コ) その他(教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、
学則等各種規程、設置認可申請書、設置届出書、設置計画履行状況等報告書、
自己点検・評価報告書、認証評価の結果等)

- ・ 学則、設置認可・届出・設置計画履行状況報告書等

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/info.html>

のページにある、下記項目に記載。

> 11. 設置認可・届出等、機関要件の確認申請書

- ・ 自己点検・評価報告書、認証評価の結果等

<https://www.jwu.ac.jp/unv/about/sr/check.html>

サ) 大学院設置基準第 14 条の 2 第 2 項に規定する学位論文に係る評価に当たっ
ての基準についての情報

<https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/syllabus.html>

第 17 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

教育内容及び方法の改善を図るための組織的な研修等 (FD) 及び管理運
営に必要な教職員への研修等 (SD) に関する体制等は以下のとおりである。

(1) FD・SD を推進する組織

本学における FD 及び SD 研修は、「JWU 女子高等教育センター」を中心
にして実施・推進している。

同センターは、「本学の建学の精神、教育理念を実現するため、学生の視
点に立った継続的な教育改革を教職協働で進め、本学における教育の質の

向上に寄与すること」を目的とし、次に掲げる事業に取り組んでいる。

- (ア) 将来的な女子高等教育にかかる施策に関すること。
- (イ) 全学的な教育及び学習支援プログラムの企画、開発及び推進に関すること。
- (ウ) 全学的な教授内容及び教育手法の改善並びにファカルティ・ディベロップメント（FD）及びスタッフ・ディベロップメント（SD）の推進に関すること。
- (エ) 全学的な教育効果の測定並びに評価方法の開発及び実施に関すること。
- (オ) 教育の国際化、情報化及び教育活動改善のための教育環境の整備に関すること。
- (カ) 国内外の高等教育に係る情報収集、調査及び研究並びに連携に関すること。
- (キ) 教育の質保証及び質的向上・改善等のためのインスティテューショナル・リサーチ（IR）に関すること。
- (ク) その他センターの目的達成のために必要な事業に関すること。

(2) FD 研修の実施

「教育活動の改善の取組」を本学における FD と定義し、従来の取組を踏まえつつ、継続した教育改善に努めている。

JWU 女子高等教育センターは全学的 FD 推進機関として、FD に関わる全学的課題の改善・推進にあたりとともに、活動の主体である学部・研究科等への支援・調整を行う。

(3) SD 研修の実施

「本学が進むべき方向性や施策、課題等を教職員の別を問わず考察すること、そのための機会を提供することで教職員一人ひとりの積極的な大学運営への参画を実現すること」を目標に、「それに対する継続的な取り組みによって教育研究活動等の適切かつ効果的な運営を実現すること」を、本学 SD の基本方針として取り組んでいる。

研修の実施に際しては、例えば、職員研修規程に則って実施した職員向けの SD 研修の内容によって、教員も参加し、逆に FD 研修であっても、SD 研修として職員に参加を課すといった相互補完性に配慮している。

(4) 各研修の事例

最近の研修事例は、それぞれ以下のとおりである。

ア) FD 研修

令和 3 (2021) 年度は、JWU 女子高等教育センター主催で、「学修者本位の大学教育の構築を目指して」というテーマの下、常に先進的な取り組みをしている大学や企業等から講師を招聘し、今後の大学教育のあり方や大学が社会において果たすべき役割について、多面的かつ多様性に富んだ視点で考える機会とするために、2回のセミナーを開催した。一人ひとりの学生が「何を学び、何を身につけたのか」が問われ、大学に学修者本位の教育への転換と、その教育の質の保証が求められている昨今、本学の教育の理念及び学修者本位の教育の意味を踏まえながら、ポストコロナの大学教育の在り方、学び方はどうあるべきかを考えた。

令和 4 (2022) 年度は、教員の教育力向上を図るため、また、授業の内容及び方法の改善を図ることを目的として、JWU 女子高等教育センター主催で他大学における授業改善の取り組みを知るためのオンデマンド研修を実施した。

令和 5 (2023) 年度は、Chat GPT に代表される生成系 AI の登場に伴い、教育研究の場での利用について大学としての見解や指針が求められる状況に鑑みて、JWU 女子高等教育センター主催で「大学教育と AI との関係性」についてのセミナーを開催した。

イ) SD 研修

令和 2 (2020) 年 6 月に、令和 6 (2024) 年 4 月入学よりトランスジェンダー学生に受験資格を認めることを告知して以降、「性の多様性について知ろう！」をテーマに、本学の教職員一人ひとりが多様な性のあり方を理解し、人権の尊重に留意した対応ができるようになることを目的とした研修を実施している。令和 3 (2021) 年度は本学ジェンダーカウンセラーによる講義の受講及びオンライン研修を実施した。以降も、性の多様性について理解を深めるための講演会や、トランスジェンダー学生を受け入れるための規程やガイドライン等を教職員に周知するための説明会を開催している。

令和 4 (2022) 年度は、学生支援ネットワーク主催で、「学びづらさ」「働きづらさ」を理解することを目的とした SD 研修を実施した。「本学婦人科相談の現状と女性のヘルスケア～月経の理解～」というテーマの下、女性に身体の不調をもたらし、時に深刻な状況を生み出すこともある「生理」について取り上げ、女子学生や女性教職員が学びやすく働きやすくなる大学のあり方について考えた。また、「自己のアンコンシャス・バイアス(無意識の偏見)に気づく」というテーマの下、知らないこと、

わからないことからの「不安」を取り除き（知識の獲得）、自他の感情と向き合い（気づきと対話）、実際行動できるような意識醸成（行動変容）を目指すための職員研修を実施した。

令和5（2023）年度は、学生支援ネットワーク主催で、「経済的困難と学生の問題」をテーマにSD研修を実施した。学生支援部門において経済的困難を抱える学生からの相談を受ける機会が増えていることから、経済的問題が学生生活にどのような影響を与えるかについて理解を深めることを目指した。

以上のように本学では、教育内容等の改善を図るための組織的な研修等に対して、教職協働の視点から取り組んでいる。令和7（2025）年度以降も、教育活動の改善を目的とした全教員が参加するFD研修を少なくとも1回、任意参加のFD研修を複数回実施予定である。また、SD研修についても、FD研修と同様、全教職員が参加する研修を少なくとも1回、任意参加の研修を複数回実施する。

第18 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

(1) 基本方針

本学通信教育課程では、現職をもつ社会人を主たる学生としている。しかし近年、本学通信教育課程においても就職や転職を希望する学生が増えていることから、社会的・職業的自立に関する指導は、通信教育課程では次のとおり行っている。

(2) 教育課程内の取組

女性が社会で力を発揮できる思考力と実践力を育成することを目的とした通学課程の「JWU キャリア科目」は、通学科目スクーリングにおいて通信教育課程の学生にも提供されている。習得した科目の単位は、卒業要件に含めることができる。

(3) 教育課程外の取組

通信教育課程の学生は、本学附属機関である生涯学習センターの「キャリア支援講座」を優待価格で受講ができる。講座内容は、ビジネス英語、TOEIC対策、SPI対策、マスコミ就職対策講座、公務員講座、秘書検定講座、日商簿記検定講座、MOS試験対策講座などである。

本学通信教育課程では、教育職員免許状の取得希望者のため教職課程指導室を置いている。学校教育の分野で経験豊富な先生方が、教員採用試験に関する事など、教職を目指している学生の様々な相談に応じている。

以上

日本女子大学 食科学部 通信教育課程

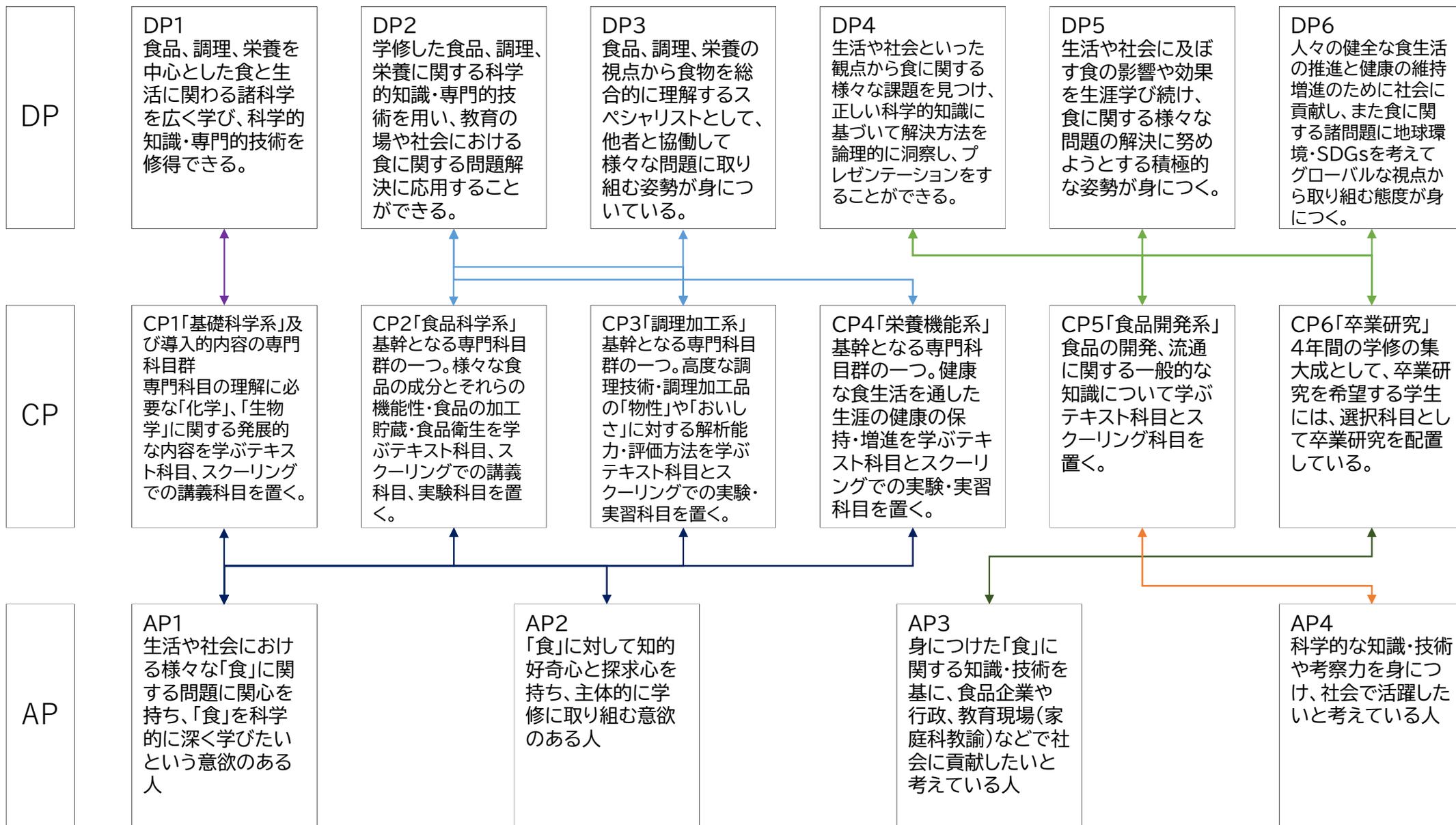
設置の趣旨等を記載した書類

別添資料

【資料 1】 3 ポリシー関係図	(本文中 第 1)	2
【資料 2】 履修モデル	(第 5)	3
【資料 3】 スクーリング時間割 (メディア授業を含む) (第 8)		15
【資料 4】 日本女子大学特任教員規程	(第 11)	17
【資料 5】 通信教育図書蔵書 (食物学関連)	(第 13)	20
【資料 6】 食科学部関係図書蔵書数	(第 13)	38
【資料 7】 購読雑誌継続中タイトル	(第 13)	39
【資料 8】 オンラインデータベース	(第 13)	40
【資料 9】 電子ジャーナル	(第 13)	42
【資料 10】 2023 年度委員会等体制	(第 14)	45
【資料 11】 学校法人日本女子大学組織図	(第 14)	46
【資料 12】 日本女子大学における内部質保証の方針 (第 15)		47
【資料 13】 日本女子大学 自己点検・評価体制	(第 15)	49

【資料1】

食科学部 通信教育課程 食科学科 3ポリシー関係図



【資料2】

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<1年次入学> ①食品開発系、フードスペシャリスト

赤字 フードスペシャリスト必修

系列区分	1年次		2年次		3年次		4年次	
基礎	外国語	英語ⅠA 2 前土午後 面接 英語ⅠB 2 テキスト 4単位(内面接2)	外国語	英語Ⅱ 2 前土午前 メディア 英語コミュニケーション 2 夏A1 メディア 4単位(内メディア4)				
	情報処理	情報科学 2 テキスト 2単位						
	身体運動	身体運動論 1 テキスト 身体運動実習 1 夏A2 面接 2単位(内面接1)						
教養	A系列	日本国憲法 2 テキスト 地域研究 2 夏P1 メディア 社会と文化 2 後土午前 メディア	B系列	人間生理学 2 テキスト	A系列	心と健康 2 集中1 メディア		
	B系列	数学 2 テキスト			B系列	生命の科学 2 テキスト 化学の世界 2 テキスト		
	C系列	歴史学 2 テキスト 英語圏の文化 2 集1 メディア 12単位(内メディア6)			C系列	文学 2 テキスト 言語と情報 2 テキスト		
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 食品栄養学 2 前土エニ メディア 調理学系 調理学 2 後土エニ メディア 栄養学系 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト	基礎	基礎生理学 2 集中2 メディア 微生物学 2 テキスト 食品学系 食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 食品機能学 2 後エニ メディア 食品開発論 2 前エニ メディア 調理学系 調理科学 2 テキスト 栄養学系 栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト 18単位(内メディア6)	食品学系	食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト	卒業研究	卒業セミナー 2 メディア
(選必)	栄養学系	生化学Ⅱ 2 テキスト 選必 2単位			栄養学系	健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト		
(選択)	基礎	フードスペシャリスト論 2 テキスト	基礎	基礎有機化学 2 テキスト(選必) 基礎分析学 2 テキスト(選必) 摂食生理学 2 テキスト	食品学系	食品加工・貯蔵学Ⅱ 2 テキスト フードコーディネータ論 2 テキスト	食品学系	食品衛生学Ⅱ 2 テキスト
	食品学系	食生活と環境 2 テキスト	食品学系	食品栄養学基礎実験Ⅰ 1 前土午後 面接 食品栄養学基礎実験Ⅱ 1 後土午後 面接 フードシステム論 2 テキスト	調理学系	調理科学実験 1 夏P4 面接	栄養学系	食品学実験 1 夏P2 面接
	調理学系	食文化論 2 夏A1 メディア	調理学系	フードデザイン論 2 夏P1 メディア 調理学実習Ⅰ 1 夏P2 面接 調理学実習Ⅱ 1 夏P3 面接	栄養学系	ライフステージの栄養学実習Ⅰ 1 夏A1 メディア	関連	ライフステージの栄養学実習Ⅱ 1 夏A1 メディア
			栄養学系	ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト	関連	健康増進科学Ⅱ 2 テキスト	家政学	疾病の成り立ち 2 テキスト
					家政学	食教育論 2 夏A4 面接		食嗜好科学 2 集中 メディア
						家庭看護学 2 テキスト		衣生活学概論 2 テキスト
						児童学概論 2 テキスト		住居学概論 2 テキスト
計		38単位(内メディア14+面接3)		40単位(内メディア12+面接4)		32単位(内メディア3+面接3)		14単位(内メディア5+面接1)

基礎12

教養24

必修38

選必2

選択48

合計124

- : テキスト科目
- : スクーリング科目(面接授業)
- : スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上
基礎科目:12単位
教養科目:24単位
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:38単位
自由選択:10単位

スクーリング(メディア+面接:30単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<1年次入学> ②家庭科教員系(中高)

系列区分	赤字 教職必修		1年次		2年次		3年次		4年次	
基礎	外国語	英語 I A 2 前土午後 面接 英語 I B 2 テキスト 4単位(内面接2)	外国語	英語 II 2 前土午前 メディア 英語コミュニケーション 2 後土午後 面接 4単位(内メディア2+面接2)						
	情報処理	情報処理演習 2 夏P4 面接 2単位(内面接2)								
	身体運動	身体運動論 1 テキスト 身体運動実習 1 夏A2 面接 2単位(内面接1)								
教養	A系列	日本国憲法 2 テキスト 政治学 2 テキスト 地域研究 2 夏P1 メディア	B系列	人間生理学 2 テキスト	B系列 C系列	化学の世界 2 テキスト 歴史学 2 テキスト 文学 2 テキスト 美術の歴史 2 集中3 メディア				基礎12
	B系列 C系列	数学 2 テキスト 生命の科学 2 テキスト 言語と情報 2 テキスト 英語圏の文化 2 集1 メディア 14単位(内メディア4)		2単位		8単位(メディア2)				教養24
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 食品栄養学 2 前エニ メディア 調理学 2 後エニ メディア 生化学 I 2 テキスト 栄養学 I 2 テキスト	基礎	基礎生理学 2 集中2 メディア 微生物学 2 テキスト 食品学系 食品学 I 2 テキスト 食品学 II 2 テキスト 食品機能学 2 後エニ メディア 食品開発論 2 前エニ メディア 調理科学 2 テキスト 栄養学 II 2 テキスト ライフステージの栄養学 I 2 テキスト 18単位(内メディア6)	食品学系 栄養学系	食品加工・貯蔵学 I 2 テキスト 食品衛生学 I 2 テキスト 健康増進科学 I 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト			卒業セミナー 2 メディア	
	栄養学系	生化学 II 2 テキスト 選必 2単位				8単位		基礎	2単位(内メディア2)	必修38
(選必)	食品学系 調理学系 栄養学系	フードスペシャリスト論 2 テキスト 食生活と環境 2 テキスト 食文化論 2 夏A1 メディア 6単位(内メディア2)	基礎 調理学系 栄養学系 関連	基礎有機化学 2 テキスト(選必) 摂食生理学 2 テキスト(選必) フードデザイン論 2 夏P1 メディア 調理学実習 I 1 夏P2 面接 ライフステージの栄養学 II 2 テキスト 家庭看護学 2 テキスト 11単位(内メディア2、面接1)	食品学系 調理学系 栄養学系	食品加工・貯蔵学 II 2 テキスト 調理学実習 II 1 夏P3 面接 ライフステージの栄養学実習 I 1 夏A1 メディア 健康増進科学 II 2 テキスト		食品学系 調理学系 栄養学系 関連	食品衛生学 II 2 テキスト フードコーディネーター論 2 テキスト 疾病の成り立ち 2 テキスト 食教育論 2 A4 面接 地域食支援論 2 集中3 メディア 10単位(内メディア2+面接2)	選必2
(選択)	家政学	家族関係論 2 テキスト 家庭管理概論 2 テキスト 衣生活学概論 2 テキスト 6単位	家政学	衣造形学 2 テキスト 衣服実習 1 夏P4 面接 3単位(面接1)	家政学	住居学概論 2 テキスト 住生活学 2 テキスト 児童学概論 2 テキスト 6単位				選択33
計		46単位(内メディア12+面接5)		38単位(内メディア10+面接4)		28単位(内メディア3+面接1)			12単位(内メディア4+面接2)	選択15 小計124
教職科目 (卒業要件外)				教育学概論2 2 テキスト 教職基礎論2 2 テキスト 教育社会学2 2 テキスト 教育方法・技術2 2 テキスト 8単位		教育実習事前指導 II (中高) 一 集2月 面接 学校カウンセリング基礎論2 2 テキスト 教育心理学 2 テキスト 道德教育の指導法(中) 2 テキスト 特別活動・総合的な学修の時間の指導法 2 テキスト 生徒指導・進路指導 2 夏A3 面接 家庭科教育法 I 2 テキスト 家庭科教育法 II 2 テキスト 14単位(面接2)		教育実習 5 面接 教職実践演習(中高) 2 集2月 面接 教育課程論(中高)2 テキスト 特別支援教育(中高)1 テキスト 家庭科教育法 III 2 テキスト 家庭科教育法 IV 2 夏A2 面接 14単位(内面接9)	必修36 合計160	
計		46単位(内メディア12+面接5)		46単位(内メディア10+面接4)		42単位(内メディア3+面接3)			26単位(内メディア4+面接11)	

:テキスト科目
 :スクーリング科目(面接授業)
 :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
 必修テキスト科目:10単位以上
 124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上
 基礎科目:12単位
 教養科目:24単位
 学科必修:38単位
 学科選択必修:2単位
 学科選択:38単位
 自由選択:10単位
 スクーリング(メディア+面接:30単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<1年次入学> ③通学せずに卒業を目指す

系列区分	1年次		2年次		3年次		4年次	
基礎	外国語	英語ⅠA 2 テキスト 英語ⅠB 2 テキスト ドイツ語 2 前土午前 メディア 6単位(内メディア2)	外国語	英語Ⅱ 2 前土午前 メディア 2単位(内メディア2)				
	情報処理	情報科学 2 テキスト 2単位						
	身体運動	身体運動論 1 テキスト 身体運動演習 1 後土午前 メディア 2単位(内メディア1)						
教養	A系列	政治学 2 テキスト 経済学入門 2 夏A1 メディア 地域研究 2 夏P1 メディア	B系列	人間生理学 2 テキスト 2単位	A系列	心と健康 2 集1 メディア		
	B系列 C系列	数学 2 テキスト 英語圏の文化 2 集1 メディア 10単位(内メディア6)			B系列 C系列	生命の科学 2 テキスト 化学の世界 2 テキスト 歴史学 2 テキスト 文学 2 テキスト 美術の歴史 2 集3 メディア 12単位(内メディア4)		
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 食品栄養学 2 前エニ メディア	基礎	基礎生理学 2 集中2 メディア 微生物学 2 テキスト	食品学系 栄養学系	食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト	卒業研究	卒業セミナー 2 メディア
	調理学系 栄養学系	調理学 2 前エニ メディア 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 10単位(内メディア6)	食品学系	食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 食品機能学 2 後エニ メディア 食品開発論 2 前エニ メディア				
(選必)	栄養学系	生化学Ⅱ 2 テキスト 選必 2単位						
(選択)	基礎	フードスペシャリスト論 2 テキスト	基礎	基礎有機化学 2 テキスト (選必) 基礎分析学 2 テキスト (選必)	食品学系 調理学系 栄養学系 関連	食品加工・貯蔵学Ⅱ 2 テキスト フードシステム論 2 テキスト フードコーディネート論 2 テキスト ライフステージの栄養学実習Ⅰ 1 夏A1 メディア 家庭看護学 2 テキスト 栄養疫学 2 メディア 家族関係論 2 テキスト 児童学概論 2 テキスト	食品学系 栄養学系	食品衛生学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学実習Ⅱ 1 夏A1 メディア 健康増進科学Ⅱ 2 テキスト 疾病の成り立ち 2 テキスト 地域食支援論 2 集3 メディア
	食品学系 調理学系	食生活と環境 2 テキスト 食文化論 2 夏A1 メディア 6単位(内メディア2)	調理学系 栄養学系 関連	フードデザイン論 2 夏P1 メディア ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト 食嗜好科学 2 集3 メディア 12単位(内メディア4)				
計		38単位(内メディア17)		36単位(内メディア12)		33単位(内メディア7)		17単位(内メディア5)

基礎12

教養24

必修38

選必2

選択48

合計124

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上
基礎科目:12単位
教養科目:24単位
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:38単位
自由選択:10単位
スクーリング(メディア+面接):30単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<1年次入学> ④「卒業研究」履修

系列区分	1年次		2年次		3年次		4年次	
基礎	外国語	英語ⅠA 2 前土午後 面接 英語ⅠB 2 テキスト 4単位(内面接2)	外国語	英語Ⅱ 2 前土午前 メディア 英語コミュニケーション 2 後土午後 面接 4単位(内メディア2+面接2)				
	情報処理	情報科学 2 テキスト 2単位						
	身体運動	身体運動論 1 テキスト 身体運動実習 1 夏期 A2 面接 2単位(内面接1)						
教養	A系列	日本国憲法 2 テキスト 地域研究 2 夏P1 メディア	B系列	人間生理学 2 テキスト	A系列 C系列	心と健康 2 集1 メディア 文学 2 テキスト 美術の歴史 2 集中3 メディア		
	B系列	数学 2 テキスト 生命の科学 2 テキスト 化学の世界 2 テキスト						
	C系列	歴史学 2 テキスト 言語と情報 2 テキスト 英語圏の文化 2 集1 メディア 16単位(内メディア4)		2単位		6単位(内メディア4)		
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 食品栄養学 2 前エニ メディア	基礎	微生物学 2 テキスト 食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 食品機能学 2 後エニ メディア 食品開発論 2 前エニ メディア	食品学系 栄養学系	食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト 健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト	卒業研究	卒業セミナー 2 メディア
	調理学系 栄養学系	調理学 2 前エニ メディア 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト	調理学系 栄養学系	調理科学 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト 基礎生理学 2 集中2 メディア 18単位(内メディア6)		8単位		2単位(内メディア2)
(選必)		10単位(内メディア6)	基礎	基礎分析学 2 テキスト 選必 2単位				
(選択)	基礎	フードスペシャリスト論 2 テキスト	基礎	基礎有機化学 2 テキスト (選必)	食品学系	食品加工・貯蔵学Ⅱ 2 テキスト	調理学系	フードコーディネーター論 2 テキスト
	食品学系 調理学系 栄養学系	食生活と環境 2 テキスト 食文化論 2 夏A1 メディア 生化学Ⅱ 2 テキスト 選必	食品学系 調理学系 栄養学系 関連	摂食生理学 2 テキスト フードシステム論 2 テキスト 食品栄養学基礎実験Ⅰ 1 前土午後 面接 食品栄養学基礎実験Ⅱ 1 夏P3 面接 フードデザイン論 2 夏P1 メディア 調理学実習Ⅰ 1 夏P2 面接 ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト 家庭看護学 2 テキスト 15単位(内メディア2+面接3)	食品学系 栄養学系 関連	食品衛生学Ⅱ 2 テキスト 食品学実験 1 夏P2 面接 微生物学実験 1 夏P3 面接 健康増進科学Ⅱ 2 テキスト 疾病の成り立ち 2 テキスト 食教育論 2 夏A4 面接 栄養疫学 2 夏A1 メディア	栄養学系 関連 卒業研究	ライフステージの栄養学実習 1 夏A1 メディア 食嗜好科学 2 集中3 メディア 食物学総合演習(専門英語を含む)2 面接 卒業研究 4 面接
計		42単位(内メディア12+面接3)		41単位(内メディア12+面接3)		28単位(内メディア5+面接4)		13単位(内メディア3+面接6)

基礎12

教養24

必修38

選必2

選択48

合計124

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上

基礎科目:12単位
教養科目:24単位
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:38単位
自由選択:10単位

スクーリング(メディア+面接:30単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<2年次編入学> ①食品開発系、フードスペシャリスト

赤字 フードスペシャリスト必修

系列区分	2年次		3年次		4年次		
基礎	外国語	英語Ⅱ 2 前土午前 メディア 英語コミュニケーション 2 夏A1 メディア 4単位(内メディア4)					基礎4
学科(必修)	基礎 食品学系 調理学系 栄養学系	基礎化学 2 後土 メディア 微生物学 2 テキスト 食品栄養学 2 前エニ メディア 食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 調理学 2 後エニ メディア 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト 18単位(内メディア6)	基礎 食品学系 調理学系 栄養学系	基礎生理学 2 集中2 メディア 食品機能学 2 後エニ メディア 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト 食品開発論 2 前エニ メディア 調理科学 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト 14単位(内メディア6)	栄養学系 卒業研究	健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト 卒業セミナー 2 メディア 6単位(内メディア2)	必修38
(選必)			基礎	基礎分析学 2 テキスト 選必 2単位			選必2
(選択)	基礎 食品学系 調理学系	フードスペシャリスト論 2 テキスト 食生活と環境 2 テキスト フードシステム論 2 テキスト フードデザイン論 2 夏P1 メディア 8単位(内メディア2)	基礎 食品学系 調理学系 栄養学系 関連	基礎有機化学 2 テキスト (選必) 食品栄養学基礎実験Ⅰ 1 前期土午後 面接 食品栄養学基礎実験Ⅱ 1 後期土午後 面接 調理学実習Ⅰ 1 夏P2 面接 調理学実習Ⅱ 1 夏P3 面接 ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学実習Ⅱ 1 夏A1 メディア 食嗜好科学 2 集中3 メディア 11単位(内メディア3+面接4)	食品学系 調理学系	食品加工・貯蔵学Ⅱ 2 テキスト 調理科学実験 1 夏P4 面接 フードコーディネーター論 2 テキスト 食文化論 2 夏A1 メディア 7単位(内メディア2+面接1)	選択26 合計70
計		30単位(内メディア12)		27単位(内メディア9+面接4)		13単位(内メディア4+面接1)	

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上
基礎科目:4単位(12単位中8単位認定)
教養科目:0単位(24単位認定)
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:26単位(12単位認定)
自由選択:0単位(認定10単位)

} 88単位

スクーリング(メディア+面接:23単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<2年次編入学> ②家庭科教員系(中高)

赤字 教職必修

系列区分	2年次		3年次		4年次	
基礎	外国語	英語コミュニケーション 2 前土午後 メディア 2単位(内メディア2)	外国語	英語Ⅱ 2 テキスト 2単位		
	情報処理	情報処理演習 2 夏P4 面接 2単位(内面接2)				
	身体運動	身体運動論 1 テキスト 身体運動実習 1 夏A2 面接 2単位(内面接1)				
教養	A系列	日本国憲法 2 テキスト 2単位				基礎6 教養2
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 食品栄養学 2 前エニ メディア	基礎	基礎生理学 2 集中2 メディア 微生物学 2 テキスト	卒業研究	卒業セミナー 2 メディア
	食品学系 調理学系 栄養学系	食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 調理学 2 後エニ メディア 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト 16単位(内メディア6)	食品学系 調理学系 栄養学系	食品機能学 2 後エニ メディア 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品開発論 2 前エニ メディア 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト 調理科学 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト 健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 20単位(内メディア6)		2単位(内メディア2)
(選必)					基礎	基礎有機化学 2 テキスト 選必 2単位
(選択)	基礎 関連	摂食生理学 2 テキスト 家族関係論 2 テキスト 衣造形学 2 テキスト 衣生活学概論 2 テキスト 衣造形学 2 テキスト 児童学概論 2 テキスト 12単位	調理学系 栄養学系 関連 家政学	調理学実習Ⅰ 1 夏P2 面接 調理学実習Ⅱ 1 夏P3 面接 ライフステージの栄養学実習Ⅰ 1 夏A1 メディア 家庭看護学 2 テキスト 家庭管理概論 2 テキスト 衣服実習 1 夏P4 面接 住居学概論 2 テキスト 住生活学 2 テキスト 12単位(内メディア1+面接3)	栄養学系	生化学Ⅱ 2 テキスト (選必) ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト 4単位
計		36単位(内メディア8+面接3)		34単位(内メディア7+面接3)		8単位(内メディア2)
教職科目 (卒業要件外)		教育学概論2 2 テキスト 教職基礎論2 2 テキスト 教育社会学2 2 テキスト 教育方法・技術2(情報通信技術の活用含む) 2 テキスト 8単位		教育実習事前指導Ⅱ(中高) 一集2月 面接 教育心理学 2 テキスト 道徳教育の指導法(中) 2 テキスト 特別活動・総合的な学修の時間の指導法 2 テキスト 学校カウンセリング基礎論2 2 テキスト 家庭科教育法Ⅰ 2 テキスト 家庭科教育法Ⅱ 2 テキスト 12単位(内面接一)		教育実習 5 面接 教職実践演習 2(中高)P2 面接 特別支援教育(中高)1 テキスト 教育課程論(中高)2 テキスト 生徒指導・進路指導 2 夏A3 面接 家庭科教育法Ⅲ 2 テキスト 家庭科教育法Ⅳ 2 夏A2面接 16単位(内面接11)
計		44単位(内メディア8+面接3)		46単位(内メディア7+面接3)		22単位(内メディア2+面接11)

合計112単位(日本国憲法、情報処理演習、身体運動分6単位追加分を含む)
106単位、認定54単位(基礎8、教養、24、学科22)合計160単位

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上
基礎科目:4単位(12単位中8単位認定)
教養科目:0単位(24単位認定)
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:26単位(12単位認定)
自由選択:0単位(認定10単位)

88単位

スクーリング(メディア+面接):23単位以上

教科の科目:15単位
学科選択の必要単位=88-38-15-22=13
13単位(内選択必修2単位)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<2年次編入学> ③通学せずに卒業を目指す

系列区分	2年次		3年次		4年次		
基礎	外国語	英語コミュニケーション 2 夏A1 メディア 2単位(メディア2)	外国語	英語Ⅱ 2 テキスト 2単位			基礎4
学科(必修)	基礎 食品学系 調理学系 栄養学系	基礎化学 2 後土午後 メディア 微生物学 2 テキスト 食品栄養学 2 前エニ メディア 食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 調理学 2 後エニ メディア 調理科学 2 テキスト 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト 20単位(内メディア6)	基礎 食品学系 栄養学系	基礎生理学 2 集中2 メディア 食品機能学 2 後エニ メディア 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品開発論 2 前エニ メディア 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト 健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト 16単位(内メディア6)	卒業研究	卒業セミナー 2 メディア 2単位(内メディア2)	必修38
(選必)			基礎	基礎分析学 2 テキスト 選必 2単位			選必2
(選択)	基礎 調理学系	摂食生理学 2 テキスト フードデザイン論 2 夏P1 メディア 4単位(内メディア2)	基礎 調理学系 栄養学系 関連	基礎有機化学 2 テキスト (選必) 食文化論 2 夏A1 メディア 生化学Ⅱ 2 テキスト 選必 ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト 食嗜好科学 2 集中3 メディア 10単位(内メディア4)	食品学系 栄養学系 関連	食品加工・貯蔵学Ⅱ 2 テキスト 食品衛生学Ⅱ 2 テキスト フードシステム論 2 テキスト 健康増進科学Ⅱ 2 テキスト 疾病の成り立ち 2 テキスト 栄養疫学 2 夏A1 メディア 12単位(内メディア2) 14単位(内メディア4)	選択26 合計70
計		26単位(内メディア10)		30単位(内メディア10)		14単位(内メディア4)	

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上
基礎科目:4単位(12単位中8単位認定)
教養科目:0単位(24単位認定)
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:26単位(12単位認定)
自由選択:0単位(認定10単位) } 88単位

スクーリング(メディア+面接:23単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<2年次編入学> ④「卒業研究」履修

系列区分	2年次		3年次		4年次	
基礎	外国語	英語Ⅱ 2 前土午前 メディア 英語コミュニケーション 2 夏A1 メディア 4単位(内メディア4)				
学科(必修)	基礎 食品学系 調理学系 栄養学系	基礎化学 2 後土 メディア 微生物学 2 テキスト 食品栄養学 2 前エニ メディア 食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 調理学 2 後エニ メディア 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト 18単位(内メディア6)	基礎 食品学系 調理学系 栄養学系	基礎生理学 2 集中2 メディア 食品機能学 2 後エニ メディア 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト 食品開発論 2 前エニ メディア 調理科学 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト 14単位(内メディア6)	栄養学系 卒業研究	健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト 卒業セミナー 2 メディア 6単位(内メディア2)
(選必)			基礎	基礎分析学 2 テキスト 選必 2単位		
(選択)	基礎 食品学系 調理学系	フードスペシャリスト論 2 テキスト 食生活と環境 2 テキスト フードシステム論 2 テキスト フードデザイン論 2 夏P1 メディア 8単位(内メディア2)	基礎 食品学系 調理学系 栄養学系 関連	基礎有機化学 2 テキスト (選必) 食品栄養学基礎実験Ⅰ 1 前期土午後 面接 食品栄養学基礎実験Ⅱ 1 後期土午後 面接 調理学実習Ⅰ 1 夏P2 面接 調理学実習Ⅱ 1 夏P3 面接 ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学実習Ⅱ 1 夏A1 メディア 食嗜好科学 2 集中3 メディア 11単位(内メディア3+面接4)	調理学系 卒業研究	調理科学実験 1 夏P4 面接 食物学総合演習(専門英語を含む)2 面接 卒業研究 4 面接 7単位(内面接7)
計		30単位(内メディア12)		27単位(内メディア9+面接4)		13単位(内メディア2+面接7)

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
124単位のうち97単位以上修得

<卒業要件>124単位以上
基礎科目:4単位(12単位中8単位認定)
教養科目:0単位(24単位認定)
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:26単位(12単位認定)
自由選択:0単位(認定10単位)

} 88単位

スクーリング(メディア+面接:23単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<3年次学士入学> ①食品開発系、フードスペシャリスト

赤字 フードスペシャリスト必修

系列区分		3年次		4年次	
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 基礎生理学 2 テキスト 微生物学 2 テキスト 食品栄養学 2 前エニ メディア	食品学系	食品機能学 2 後エニ メディア 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品開発論 2 前エニ メディア 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト	必修38
	食品学系	食品学Ⅰ 2 テキスト	栄養学系	健康増進科学Ⅰ 2 テキスト	
	調理学系	食品学Ⅱ 2 テキスト 調理科学 2 テキスト	卒業研究	健康と運動の科学 2 テキスト	選必2
	栄養学系	調理学 2 後エニ メディア 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト		卒業セミナー 2 メディア	
		24単位(内メディア6)		14単位(内メディア6)	
(選必)	基礎	基礎分析学 2 テキスト 選必 2単位			
(選択)	基礎	フードスペシャリスト論 2テキスト	食品学系	食品加工・貯蔵学Ⅱ 2 テキスト	選択16
	食品学系	食生活と環境 2 テキスト	調理学系	食品栄養学基礎実験Ⅰ 1 前土午後 面接	
	調理学系	フードシステム論 2 テキスト		調理学実習Ⅰ 1 夏P2 面接	合計56
	栄養学系	フードコーディネータ論 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅱ 2 テキスト		調理学実習Ⅱ 1 夏P3 面接 調理科学実験 1 夏P4 面接	
		10単位		6単位(内面接4)	
計		36単位(内メディア6)		20単位(内メディア6+面接4)	

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
88単位のうち50単位以上修得

<卒業要件>88単位以上

- 基礎科目:履修免除
- 教養科目:履修免除
- 学科必修:38単位
- 学科選択必修:2単位
- 学科選択:12単位(26単位認定)
- 自由選択:0単位(認定10単位)

88単位

スクーリング(メディア+面接:15単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<3年次学士入学> ②家庭科教員系(中高)

赤字 教職必修

系列区分		3年次	4年次	4年次(3年目)		
基礎	外国語	英語コミュニケーション 2 前土午後 メディア 2単位(内メディア2)			基礎6	
	情報処理	情報処理演習 2 夏P4 面接 2単位(内面接2)				
	身体運動	身体運動論 1 テキスト 身体運動実習 1 夏A2 面接 2単位(内面接1)				
教養	A系列	日本国憲法 2 夏A1 メディア 2単位(内メディア2)			教養2	
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 食品栄養学 2 前エニ メディア	基礎	基礎生理学 2 集中2期 メディア 微生物学 2 夏A4 メディア	必修38	
	食品学系	食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 食品機能学 2 後エニ メディア 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト	食品学系 調理学系 栄養学系	食品開発論 2 前エニ メディア 調理科学 2 テキスト 健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト		
	調理学系 栄養学系	調理学 2 前エニ メディア 栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト	卒業研究	卒業セミナー 2 メディア	24単位(内メディア8)	14単位(内メディア8)
(選必)	基礎	基礎有機化学 2 テキスト 選必 2単位			選必2	
(選択)	家政学	衣造形学 2 テキスト 衣生活学概論 2 テキスト	調理学系 関連	調理学実習Ⅰ 1 夏P2 面接 調理学実習Ⅱ 1 夏P3 面接 家庭看護学 2 テキスト 家族関係論 2 テキスト 家庭管理概論 2 テキスト 衣服実習 1 夏P4 面接 住居学概論 2 テキスト 住生活学 2 テキスト 児童学概論 2 テキスト	4単位	15単位(内面接3)
小計		38単位(内メディア8+面接3)		29単位(内メディア8+面接3)	選択19	
教職科目 (卒業要件外)		教育学概論2 2 テキスト 教職基礎論2 2 テキスト 生徒指導・進路指導 2 夏A3 面接 家庭科教育法Ⅰ 2 テキスト 家庭科教育法Ⅱ 2 テキスト		教育実習事前指導Ⅱ(中高) 集2月 面接 教育社会学2 2 テキスト 教育心理学 2 テキスト 特別支援教育(中高)1 テキスト 教育課程論(中高)2 テキスト 道德教育の指導法(中)2 テキスト 特別活動・総合的な学修の時間の指導法 2 テキスト 教育方法・技術(情報通信技術の活用含む) 2 テキスト 学校カウンセリング基礎論2 2 テキスト 家庭科教育法Ⅲ 2 テキスト 家庭科教育法Ⅳ 2 夏A2 面接	教育実習 5 面接 教職実践演習2(中高) 2 集2月 面接	小計57
		10単位(内面接2)		19単位(内面接一)	7単位(内面接7)	教職36
計		48単位(内メディア12+面接6)		48単位(内メディア8+面接3)	7単位(内面接7)	合計103

基礎、教養の第66条の科目を履修済みでも、合計95単位になり、教職科目に段階履修があるので、2年で履修は完了しない。

- : テキスト科目
- : スクーリング科目(面接授業)
- : スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目: 10単位以上
88単位のうち50単位以上修得

<卒業要件>88単位以上
基礎科目: 履修免除
教養科目: 履修免除
学科必修: 38単位
学科選択必修: 2単位
学科選択①: 12単位(26単位認定)
自由選択: 0単位(認定10単位)

} 88単位

学科選択②(教職のため): +7単位
教職: 36単位

スクーリング(メディア+面接): 15単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<3年次学士入学> ③通学せずに卒業を目指す

系列区分		3年次		4年次	
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 基礎生理学 2 テキスト 微生物学 2 テキスト	食品学系 栄養学系 卒業研究	食品機能学 2 後エニ メディア 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト 食品開発論 2 前エニ メディア	必修38
	食品学系	食品栄養学 2 前エニ メディア 食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト		健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト	
	調理学系	食品衛生学Ⅰ 2 テキスト 調理科学 2 テキスト 調理学 2 後エニ メディア		卒業セミナー 2 メディア	
	栄養学系	栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト 26単位(内メディア6)		12単位(内メディア6)	
(選必)	栄養学系	生化学Ⅱ 2 テキスト 選必 2単位			選必2
(選択)	基礎 調理学系	基礎分析学 2 テキスト (選必) 食文化論 2 夏A1 メディア 4単位(内メディア2)	基礎 食品学系 関連	基礎有機化学 2 テキスト (選必) 食品加工・貯蔵学Ⅱ 2 テキスト 食品衛生学Ⅱ 2 テキスト 食嗜好科学 2 集中3 メディア 8単位(内メディア2)	選択12
計		32単位(内メディア8)		20単位(内メディア8)	合計52

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
88単位のうち50単位以上修得

<卒業要件>88単位以上
基礎科目:履修免除
教養科目:履修免除
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:12単位(26単位認定)
自由選択:0単位(認定10単位)

} 88単位

スクーリング(メディア+面接:15単位以上)

食科学部 通信教育課程 食科学科 履修モデル<3年次学士入学> ④「卒業研究」履修

系列区分		3年次		4年次	
学科(必修)	基礎	基礎化学 2 後土午後 メディア 基礎生理学 2 テキスト 微生物学 2 テキスト 食品栄養学 2 前エニ メディア	食品学系	食品機能学 2 後エニ メディア 食品開発論 2 前エニ メディア 食品衛生学Ⅰ 2 テキスト 健康増進科学Ⅰ 2 テキスト 健康と運動の科学 2 テキスト	
	食品学系	食品学Ⅰ 2 テキスト 食品学Ⅱ 2 テキスト 食品加工・貯蔵学Ⅰ 2 テキスト	栄養学系	卒業セミナー 2 メディア	
	調理学系	調理科学 2 テキスト 調理学 2 後エニ メディア	卒業研究		
	栄養学系	栄養学Ⅰ 2 テキスト 生化学Ⅰ 2 テキスト 栄養学Ⅱ 2 テキスト ライフステージの栄養学Ⅰ 2 テキスト			
		26単位(内メディア6)		12単位(内メディア6)	必修38
(選必)	基礎	基礎分析学 2 テキスト 選必 2単位			選必2
(選択)	基礎 食品学系	フードスペシャリスト論 2テキスト 食生活と環境 2 テキスト	食品学系 調理学系 卒業研究	食品栄養学基礎実験Ⅰ 1 夏P2 面接 食品栄養学基礎実験Ⅱ 1 夏P3 面接 食物学総合演習(専門英語を含む)2 面接 卒業研究 4 面接	選択12
		4単位		8単位(内面接8)	
計		32単位(内メディア6)		20単位(内メディア6+面接8)	合計52

- :テキスト科目
- :スクーリング科目(面接授業)
- :スクーリング科目(メディア授業)

<卒業セミナー条件>
必修テキスト科目:10単位以上
88単位のうち50単位以上修得

<卒業要件>88単位以上

基礎科目:履修免除
教養科目:履修免除
学科必修:38単位
学科選択必修:2単位
学科選択:12単位(26単位認定)
自由選択:0単位(認定10単位)

88単位

スクーリング(メディア+面接:15単位以上)

【資料3】

スクーリング時間割（夏期）

区分1	区分2	開講科目	年次	種類	方法	担当者	開講区分	開講期	2025	2026	2027	2028	備考	教室	建物名
基礎科目	外国語	英語コミュニケーション	1	演習	メディア	林美里	夏期	A1	○	○	○	○			
基礎科目	外国語	韓国語会話	1	演習	メディア	文智暎	夏期	A1	○	○	○	○			
教養科目	A系列	経済学入門	1	講義	メディア	福山博文	夏期	A1	○	×	○	×	隔年		
教養科目	A系列	日本国憲法	1	講義	メディア	高橋和則	夏期	A1	○	○	○	○			
教養科目	A系列	社会福祉学	1	講義	メディア	柴崎祐美	夏期	A1	×	○	×	○	隔年		
教養科目	B系列	物理学が拓いた世界	1	講義	メディア	秋本晃一	夏期	A1	○	×	○	×	隔年		
学科科目	調理学系	食文化論	1	講義	メディア	伊藤美穂	夏期	A1	○	○	○	○			
学科科目	栄養学系	ライフステージの栄養学実習Ⅰ	3	実習	メディア	柴田聡子	夏期	A1	○	×	○	×	隔年		
学科科目	栄養学系	ライフステージの栄養学実習Ⅱ	3	実習	メディア	柴田聡子	夏期	A1	×	○	×	○	隔年		
学科科目	関連	栄養疫学	2	講義	メディア	鈴木礼子	夏期	A1	○	×	○	×	隔年		
基礎科目	外国語	ドイツ語会話	1	演習	メディア	小出昌弘	夏期	P1	○	○	○	○			
基礎科目	外国語	フランス語	1	演習	メディア	西脇雅彦	夏期	P1	○	○	○	○			
教養科目	A系列	ジェンダー論	1	講義	メディア	横山道史	夏期	P1	×	○	×	○	隔年		
教養科目	A系列	地域研究	1	講義	メディア	近藤光博	夏期	P1	○	×	○	×	隔年		
教養科目	C系列	哲学	1	講義	メディア	佐々木雄大	夏期	P1	×	○	×	○	隔年		
学科科目	調理学系	フードデザイン論	2	講義	メディア	中川裕子	夏期	P1	○	○	○	○			
基礎科目	身体運動	身体運動実習	1	実技	面接	佐古隆之・小川哲也	夏期	A2	○	○	○	○		第一体育館、第二体育館	第一体育館、第二体育館
学科科目	食品学系	食品栄養学基礎実験Ⅰ	2	実験	面接	山下厚子	夏期	P2	○	○	○	○		食品加工実験室	八十年館B棟2F
学科科目	食品学系	食品学実験	3	実験	面接	北澤裕明	夏期	P2	×	○	×	○	隔年	理化学実験室	八十年館A棟2F
学科科目	調理学系	調理学実習Ⅰ	2	実習	面接	浅野雅子/高橋敦子	夏期	P2	○	○	○	○		調理大教室	七十年館6F
学科科目	食品学系	食品栄養学基礎実験Ⅱ	2	実験	面接	新藤一敏	夏期	P3	○	○	○	○		理化学実験室	八十年館A棟2F
学科科目	食品学系	微生物学実験	3	実験	面接	富永達矢	夏期	P3	○	×	○	×	隔年	食品加工実験室	八十年館B棟2F
学科科目	調理学系	調理学実習Ⅱ	3	実習	面接	飯田文子	夏期	P3	○	○	○	○		調理小教室	七十年館6F
基礎科目	外国語	英語Ⅱ	2	演習	面接	田中みんね	夏期	A4	○	○	○	○		百305	百年館低層棟3F
教養科目	B系列	統計学	1	講義	面接	今野良彦	夏期	A4	×	○	×	○	隔年	百304	百年館低層棟3F
学科科目	基礎	微生物学	2	講義	面接	富永達矢	夏期	A4	×	○	×	○	隔年	百307	百年館低層棟3F
学科科目	栄養学系	食教育論	3	講義	面接	亀山詞子	夏期	A4	○	×	○	×	隔年	百306	百年館低層棟3F
基礎科目	外国語	中国語	1	演習	面接	馮日珍	夏期	P4	○	○	○	○		百306	百年館低層棟3F
基礎科目	情報処理	情報処理演習	1	演習	面接	藤田智子・渡邊ゆり	夏期	P4	○	○	○	○		百307	百年館低層棟4F
教養科目	C系列	音楽の歴史	1	講義	面接	野本由紀夫	夏期	P4	×	○	×	○	隔年	百302	百年館低層棟3F
学科科目	食品学系	食品機能学実験	3	実験	面接	横内慶子	夏期	P4	○	○	○	○		理化学実験室	八十年館A棟2F
学科科目	調理学系	調理科学実験	3	実験	面接	藤井恵子	夏期	P4	○	○	○	○		食物実験室Ⅲ	泉山館1F
学科科目	家政学	衣服実習	2	実習	面接	米今由希子	夏期	P4	○	○	○	○		被服構成実習室	百年館低層棟6F

・夏期は1期~4期でAは午前、Pは午後、1期はメディア、2~4期は面接

A1・P1：1週目（6日間）※メディア可能

A2・P2：2週目（6日間）

A3・P3：3週目（6日間）

A4・P4：4週目（6日間）

区分1	区分2	開講科目	年次	種類	方法	担当者	開講区分	開講期	2025	2026	2027	2028	備考	教室	建物名
基礎科目	外国語	英語Ⅱ	2	演習	メディア	中山千尋	前期土曜	午前	○	○	○	○			
基礎科目	外国語	ドイツ語	1	演習	メディア	小出昌弘	前期土曜	午前	○	○	○	○			
基礎科目	外国語	中国語会話	1	演習	メディア	黄麗華	前期土曜	午前	○	○	○	○			
基礎科目	外国語	韓国語	1	演習	メディア	金順任	前期土曜	午前	○	○	○	○			
基礎科目	外国語	英語ⅠA	1	演習	面接	越後谷明恵	前期土曜	午後	○	○	○	○		百304	百年館低層棟3F
基礎科目	外国語	英語コミュニケーション	1	演習	メディア	小池久恵	前期土曜	午後	○	○	○	○			
基礎科目	情報処理	情報処理演習	1	演習	メディア	藤田智子・渡邊ゆり	前期土曜	午後	○	○	○	○			
学科科目	基礎	基礎化学	1	講義	面接	新藤一敏	前期土曜	午後	○	○	○	○		百305	百年館低層棟3F
学科科目	食品学系	食品栄養学基礎実験Ⅰ	2	実験	面接	都丸亜希子	前期土曜	午後	○	○	○	○		食品加工実験室	八十年館B棟2F
基礎科目	外国語	フランス語会話	1	演習	メディア	西脇雅彦	後期土曜	午前	○	○	○	○			
基礎科目	身体運動	身体運動演習	1	演習	メディア	佐古・澤田・杉山・小川・大沼	後期土曜	午前	○	○	○	○			
教養科目	A系列	社会と文化	1	講義	メディア	松井生子	後期土曜	午前	○	×	○	×	隔年		
基礎科目	外国語	英語ⅠB	1	演習	面接	小森由里	後期土曜	午後	○	○	○	○		百304	百年館低層棟3F
基礎科目	外国語	英語Ⅱ	2	演習	面接	高梨絵理沙	後期土曜	午後	○	○	○	○		百305	百年館低層棟3F
基礎科目	外国語	英語コミュニケーション	1	演習	面接	岡田愛	後期土曜	午後	○	○	○	○		百306	百年館低層棟3F
学科科目	基礎	基礎化学	1	講義	メディア	新藤一敏	後期土曜	午後	○	○	○	○			
学科科目	食品学系	食品栄養学基礎実験Ⅱ	2	実験	面接	都丸亜希子	後期土曜	午後	○	○	○	○		理化学実験室	八十年館A棟2F

区分1	区分2	開講科目	年次	種類	方法	担当者	開講区分	開講期	2025	2026	2027	2028	備考	教室	建物名
教養科目	A系列	心と健康	1	講義	メディア	吉原啓	集中	1期	○	×	○	×	隔年		
教養科目	C系列	英語圏の文化	1	講義	メディア	大場昌子	集中	1期	○	×	○	×	隔年		
教養科目	B系列	心理学	1	講義	メディア	中村眞理	集中	2期	×	○	×	○	隔年		
学科科目	基礎	基礎生理学	1	講義	メディア	内田さえ	集中	2期	×	○	×	○	隔年		
教養科目	C系列	美術の歴史	1	講義	面接	桑和沙	集中	3期	○	×	○	×	隔年	百301	百年館低層棟3F
学科科目	関連	食嗜好科学	2	講義	メディア	横向慶子	集中	3期	×	○	×	○	隔年		
学科科目	関連	地域食支援論	2	講義	メディア	松月弘恵	集中	3期	×	○	×	○	隔年		

区分1	区分2	開講科目	年次	種類	方法	担当者	開講区分	開講期	2025	2026	2027	2028	備考	教室	建物名
学科科目	基礎	食品栄養学	1	講義	メディア	中北智哉	エニタイム	前期	○	○	○	○			
学科科目	食品学系	食品開発論	2	講義	メディア	横向慶子	エニタイム	前期	○	○	○	○			
学科科目	調理学系	調理学①	1	講義	メディア	浅野雅子/高橋敦子	エニタイム	前期	○	○	○	○			
学科科目	家政学	住居学概論	1	講義	メディア	浅見美穂	エニタイム	前期	○	○	○	○			
学科科目	食品学系	食品機能学	2	講義	メディア	横向慶子	エニタイム	後期	○	○	○	○			
学科科目	調理学系	調理学②	1	講義	メディア	浅野雅子/高橋敦子	エニタイム	後期	○	○	○	○			

区分1	区分2	開講科目	年次	種類	方法	担当者	開講区分	開講期	2025	2026	2027	2028	備考	教室	建物名
学科科目	卒業研究	食物学総合演習(専門英語を含む)	4	演習	面接	藤井・飯田・新藤・北澤・富永・佐古	その他・集	通年	×	○	○	○		個人研究室等	新山館、七十年館、八十年館
学科科目	卒業研究	卒業研究	4	演習	面接	藤井・飯田・新藤・北澤・富永・佐古	その他・集	通年	×	○	○	○		個人研究室等	新山館、七十年館、八十年館
学科科目	卒業研究	卒業セミナー	4	演習	メディア	藤田・横田・高橋・中北・山下・鎌原	その他・集	8月末の	×	○	○	○			

・卒業セミナーは8月末の日曜に2週にわたり実施

【資料4】

○日本女子大学特任教員規程

平成15年6月1日
制定

改正	平成19年4月1日	平成26年5月1日
	平成28年4月1日	平成30年4月1日
	2022年4月1日	

(趣旨)

第1条 日本女子大学（以下「本学」という。）の教育研究の充実と多様化を図るため、本学に特任教員を置く。

(任用)

第2条 特任教員の任用は、教授会の議を経て、理事長が行う。

2 年齢60歳以上の者については、特任教員としてのみ任用することができる。

3 学科に所属する特任教員の任用は、専任教員1名の枠に対して2名までとし、各学科2名を上限とする。

(期間等)

第3条 特任教員の任用期間は、5年を超えないものとする。ただし、法令の定める範囲で特定の期間とすることがある。また、必要があると認めた場合には、連続して10年を超えない範囲で、更新して任用することができる。

2 特任教員の任用は、満68歳に達した日の属する年度末日までとする。

3 前項に関わらず、学部学科改組に伴う申請上、特に必要と理事長が判断し常任理事会の承認を得た場合に限り、「教職員就業規則第28条第1号」に定める者を、同条同項に定める定年年齢に達したことによる退職ののち、特任教員として、前項の期日を超えて雇用することがある。その場合の限度は、新增設等の改組を行う学部学科の完成年度までとする。なお、当該特任教員は、第2条第3項には含まない。

(種類と資格)

第4条 特任教員は、特任教授、特任准教授の2種類とする。

2 特任教員となることができる者は、教員選考規則（教授の資格）、（准教授の資格）の各号の一に該当し、かつ、以下各号の一に該当する者とする。

(1) 本学における職務を本務とする者

(2) 本学における教育研究以外の業務に従事する者であって、専任教員とすることが本規程第1条に定める目的に沿って特に必要である者

3 他の大学の専任教員である者は、特任教員となることはできない。

(職務)

第5条 特任教員は、授業、研究、論文指導に従事する。

2 特任教員は、原則として週10時間（5コマ）の授業を担当する。

3 前2項にかかわらず、通信教育課程に所属する特任教員は、週6時間3コマ以上に相当する授業を担当し、加えて週4時間（2コマ）の授業担当に相当する職務とすることがある。

4 前3項にかかわらず、教職課程委員を務める通学課程の特任教員は、週8時間4コマ以上に相当する授業（教職課程に関する講義・演習科目3コマを含む）を担当し、加えて週2時間（1コマ）の授業担当に相当する職務とすることがある。

5 特任教員は、次の職務を免責される。

(1) 教授会の構成員になること。

(2) 学部長、学科長等の役職に就くこと。

(3) 学科のアドバイザー教員になること。

6 前項の規定にかかわらず、必要に応じて、特任教員に対し、教授会、各種委員会等への出席を求めることができる。

7 前項に基づき、特任教員に対し、教授会、研究科委員会、各種委員会等への出席を恒常的に求める場合には、第2項に定める特任教員の担当コマ数を週6時間3コマ以上を限度に減ずることができる。

8 特任教員は、入学試験に関する業務を担当する。

(給与等)

第6条 特任教員の本給は、教員基本給表Iの級、号俸により定められた金額の百分の五十に相当する金額とする。ただし、授業担当時間数や職務内容に応じて、減額または増額することができる。

2 特任教員の一時金は、教員基本給表Iの級、号俸により定められた金額(前項により百分の五十とする前の金額)を元に一時金支給基準により算定した金額の百分の五十に相当する金額とする。

3 特任教員には、次に定める諸手当を支給し、それ以外は支給しない。

(1) 教職員給食規程に基づく昼食

(2) 通勤費支給細則に基づく通勤費

(3) 入学試験手当

4 前項にかかわらず、第5条第4項に定める職務を担当する特任教員には、別に定める基準授業時間数を超えて授業を担当した場合、増担手当を支給する。

5 特任教員には、退職金は支給しない。

6 第4条第2項第2号による特任教員の処遇は、第6条、第7条並びに第8条にかかわらず別に定める。

(研究費等)

第7条 特任教員の個人研究費、図書費及び研究教育経常費については、専任教員に準じて支給する。

2 前項にかかわらず、通信教育課程に所属する特任教員には、その職務に応じて、研究教育活動に要する費用を、現に学科に所属する特任教員の額を超えない範囲で支給することができる。

3 特任教員には、旅費規程に基づき旅費を支給する。

4 特任教員は、研究室等を使用することができる。

(準用等)

第8条 特任教員の任用、職務、処遇その他の取り扱いについては、この規程で定めるもののほか、教職員就業規則及びその他の規程を準用する。

2 この規程の運用に際し、特別な事情がある場合には、常任理事会の議を経て理事長が特例を認めることができる。ただし、特例は5年間を限度とし、また、学科に所属する特任教員は学科ごとに4名を上限とする。

(改廃)

第9条 この規程の改廃は、理事長が行う。

附 則

この規程は、平成15年6月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成19年4月1日から施行する。

附 則 (教職員給食規程を適用することに伴う改正)

この規程は、平成26年5月1日から施行する。

附 則（雇用期間、教員数及び学科に所属しない特任教員の任用等に伴う改正）
この規程は、平成28年4月1日から施行する。

附 則（教職課程を担当する教員の職務の追加及び諸手当支給の変更に伴う改正）
この規程は、平成30年4月1日から施行する。

附 則（「期間等」の例外的な対応にかかる改正）
この規程は、2022年4月1日から施行する。

<参考>

○教職員就業規則（昭和39年3月10日制定）（抜粋）

第28条 教職員の定年は、次の各号のとおりとし、運用については別に定める。

- （1） 大学及び大学院の教授、准教授、講師、研究員 満68歳
- （2） 附属高等学校教諭・寮監、中学校、小学校及び幼稚園教諭、研究員、さくらナースリー保育士 満65歳
- （3） 職員 満65歳

【資料5】通信教育図書蔵書（食物学関連）

請求記号	巻号	書誌事項
R 498.5 Eiw		英和・和英栄養・食糧学用語集 / 日本栄養・食糧学会編. -- 建帛社, 1997.
R 498.5 Mar		丸善食品総合辞典 / 五十嵐脩, 小林彰夫, 田村真八郎編集代表. -- 普及版. -- 丸善, 2005.
R 498.5 Sog		総合食品事典 / 桜井芳人/編. -- 第4版. -- 同文書院, 1981.
R 498.51 Kik		食品の栄養価順位表 / 菊地亮也/著. -- 第一出版, 1985.
R 498.51 Nih		日本食品標準成分表: 新規食品編 / 科学技術庁資源調査会編. -- 五訂. -- 大蔵省印刷局, 1997.
R 498.51 Nih		日本食品標準成分表の改訂に関する調査報告: 五訂日本食品標準成分表 / 科学技術庁資源調査会編. -- 大蔵省印刷局, 2000. -- (科学技術庁資源調査会報告; 第124号).
R 498.51 Nih		五訂食品成分表 2001; 2001. -- 女子栄養大学出版部, 2001.
R 498.51 Nih		五訂食品成分表 / 第一出版編集部編. -- 2版. -- 第一出版, 2001.
R 498.51 Nih	[本編]	日本食品標準成分表 / 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会編; [本編] - 追補2018年. -- 2015年版(七訂). -- 全国官報販売協同組合, 2015.
R 498.51 Nih		日本食品標準成分表2020年版(八訂)分析マニュアル・解説 / 安井明美, 渡邊智子, 日本食品分析センター編. -- 建帛社, 2023.
R 498.51 Oru		オールガイド五訂増補食品成分表 / 実教出版編修部編. -- 実教出版, 2007.
R 498.51 Shi		市販食品成分表: 会社別製品別 最新. -- 女子栄養大学出版部, 1987.
R 498.51 Sho		食品の食物繊維・無機質・コレステロール・脂肪酸含量表 / 食品成分研究会/編. -- 医歯薬出版, 1985.
R 498.51 Sho		食品の食物繊維・無機質・コレステロール・脂肪酸含量表 / 食品成分研究会/編. -- 医歯薬出版, 1985.
R 498.51 Sho		五訂食品成分表: 新規食品編: カラー食品図鑑 / 芦澤正和[ほか]著. -- 女子栄養大学出版部, 1997.
R 498.51 Sho		食品大百科事典 / 食品総合研究所編集. -- 朝倉書店, 2001.
R 498.51 Sho		食品大百科事典 / 食品総合研究所編集. -- 朝倉書店, 2001.
R 498.52 Sho		食品図鑑: オールカラー版. -- 女子栄養大学出版部, 1995.
R 498.52 Sho		食材図典. -- 小学館, 1995.
R 498.52 Sho		食品図鑑. -- 女子栄養大学出版部, 2006.
R 498.54 Kur		くらしに役立つ食品表示ハンドブック / 全国食品安全自治ネットワーク食品表示ハンドブック作成委員会編集. -- 全国食品安全自治ネットワーク版, 第3版. -- 群馬県, 2009.
R 498.54 Sho		食品安全性辞典 / 小野宏 [ほか] 監修. -- 共立出版, 1998.
R 498.54 Sho		食品微生物学辞典 = Dictionary of food microbiology / 日本食品微生物学会監修. -- 中央法規出版, 2010.
R 498.54 Sho		食品表示法令ガイドブック / 食品表示法令ガイドブック編集委員会編集. -- 中央法規出版, 2009.
R 498.55 Bos		母子栄養ハンドブック. -- 第4版. -- 医歯薬出版, 1983.
R 498.55 Bos		母子栄養ハンドブック. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 1978.
R 498.55 Eiy		栄養・食品辞典 / 朝井勇宣 [ほか] 編. -- 新版. -- 第一出版, 1963.
R 498.55 Eiy		栄養士必携 / 日本栄養士会編. -- 改訂新版2版. -- 第一出版, 1995.
R 498.55 Nih		日本食品アミノ酸組成表 / 科学技術庁資源調査会・資源調査所/編. -- 改訂. -- 医歯薬出版, 1987.
R 498.55 Nih		日本人の栄養所要量便覧: 第三次改定 解説と使用の手びき / 厚生省保健医療局健康増進栄養課/編. -- 第一出版, 1985.
R 498.55 Nih		日本人の栄養所要量. -- 第四次改定 第2版. -- 第一出版, 1990.
R 498.55 Nih		日本人の栄養所要量. -- 第四次改定 第2版. -- 第一出版, 1990.
R 498.55 Nih		日本人の栄養所要量. -- 第五次改定. -- 第一出版, 1994.
R 498.55 Nih		日本人の栄養所要量: 食事摂取基準 / 健康・栄養情報研究会編集. -- 第6次改定. -- 第一出版, 1999.
R 498.55 Nih	2010年版	日本人の食事摂取基準: 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書; 2010年版. -- 縮刷版. -- 第一出版, 2012.
R 498.55 Nih	2015年版	日本人の食事摂取基準: 厚生労働省策定 / 第一出版編集部編; 2005年版 - 2020年版. -- 第一出版, 2005.
R 498.55 Nih	2020年版	日本人の食事摂取基準: 厚生労働省策定 / 第一出版編集部編; 2005年版 - 2020年版. -- 第一出版, 2005.
R 498.55 Nog		栄養・生化学辞典 / 野口忠編著. -- 普及版. -- 朝倉書店, 2010.
R 498.55 Sho		食品添加物公定書注解 / 食品添加物公定書注解編集委員会/編. -- 第2版. -- 金原出版, 1968.
R 499.87 Ten		天然食品・薬品・化粧品的事典 / Albert Y. Leung, Steven Foster [著]; 小林彰夫, 齋藤洋監訳. -- 朝倉書店, 1999.
R 586.03 Nih		新編日本食品事典 / 森雅央, 杉田浩一, 堤忠一編. -- 医歯薬出版, 1982.
R 588.03 Mei		明治屋酒類辞典 / 明治屋本社/著. -- 改訂版. -- 明治屋, 1987.
R 588.7 Cho		調味料・香辛料の事典 / 福場博保, 小林彰夫編集. -- 朝倉書店, 1991.
R 596 Cho		総合調理科学事典 / 日本調理科学会編. -- 新版. -- 光生館, 2006.
R 596.03 Cho		調理学用語辞典 / 川端晶子, 寺元芳子/編. -- 建帛社, 1985.
R 596.03 Rir		理論と実際の調理学辞典 / 吉松藤子/[ほか]編. -- 朝倉書店, 1987.
R 596.03 Rir		理論と実際の調理学辞典 / 吉松藤子/[ほか]編. -- 朝倉書店, 1987.
R 596.03 Ryo		料理の材料事典 / 室井綽/編. -- 増訂版. -- 六月社, 1970.

請求記号	巻号	書誌事項
R 596.23 Pel		現代フランス料理全書：20世紀の調理技術 / アンリ＝ポール・ペラプラ/著；佐藤良造/[ほか]訳. -- 三洋出版貿易, 1973.
R 596.23 Yam		仏蘭西料理要覧 / 山本直文/著. -- 改訂増補. -- 柴田書店, 1964.
R 596.23 Yam		仏英和料理用語辞典 / 山本直文/著. -- 白水社, 1962.
R 648.1 Gyu		牛乳・乳製品ハンドブック / 大条方義, 津郷友吉, 中西武雄/編. -- 朝倉書店, 1958.
R 648.2 Sho		食肉がわかる用語集 / 日本食肉消費総合センター [編]. -- 日本食肉消費総合センター, 2001.
210.1 Hig 2		食物と日本人 / 樋口清之著. -- 講談社, 1979. -- (日本人の歴史 / 樋口清之著 ; 第2巻).
367.3 Naz		なぜひとりで食べるの：食生活が子どもを変える / 足立己幸,NHK「おはよう広場」 / 著. -- 日本放送出版協会, 1983.
369.4 Gen 10		小児栄養 / 待井和江, 坂口りつ子編. -- 改訂版. -- ミネルヴァ書房, 1986. -- (現代の保育学 ; 10).
383.8 Cos		中世の饗宴：ヨーロッパ中世と食の文化 / マドレーヌ・P.コズマン/著；加藤恭子, 平野加代子/訳. -- 原書房, 1989.
383.8 Gai		外来の食の文化 / 熊倉功夫, 石毛直道編. -- ドメス出版, 1988. -- (食の文化フォーラム).
383.8 Har		江戸の食生活 / 原田信男著. -- 岩波書店, 2003.
383.8 Hig		日本食物史：食生活の歴史 / 樋口清之著. -- 柴田書店, 1960.
383.8 Hir		日本の食文化 / 平野雅章/著. -- 中央公論社, 1991. -- (中公文庫).
383.8 Ish		日本の食文化史：旧石器時代から現代まで / 石毛直道著. -- 岩波書店, 2015.
383.8 Kin		近代日本食物史 / 昭和女子大学食物学研究室/[編]. -- 2刷. -- 近代文化研究所, 1973.
383.8 Kon		だしの秘密：みえてきた日本人の嗜好の原点 / 河野一世著. -- 建帛社, 2009. -- (クックリーサイエンス / 日本調理科学会監修 ; 002).
383.8 Mae		明治西洋料理起源 / 前坊洋著. -- 岩波書店, 2000.
383.8 Mat		祝いの食文化 / 松下幸子/著. -- 東京美術, 1991. -- (東京美術選書 ;61).
383.8 Mon		ヨーロッパの食文化 / マッシモ・モンタナーリ著；山辺規子, 城戸照子訳. -- 平凡社, 1999. -- (叢書ヨーロッパ).
383.8 Nih		日本食物史 / 江原絢子, 石川尚子, 東四柳祥子著. -- 吉川弘文館, 2009.
383.8 Sek		世界の食事文化 / 石毛直道編. -- ドメス出版, 1973.
383.8 Shi		食育歳時記：子どもに伝えたい：年中行事・記念日から引ける / 新藤由喜子著. -- ぎょうせい, 2008.
383.8 Sho		食文化入門 / 石毛直道, 鄭大声編. -- 講談社, 1995.
383.8 Ste		料理の文化史：各国の代表的111レシピ付 / ケイティ・スチュワート著；木村尚三郎監訳. -- 学生社, 1990.
383.8 Suz		「アメリカ小麦戦略」と日本人の食生活 / 鈴木猛夫著. -- 藤原書店, 2003.
383.8 Wat		日本食生活史 / 渡辺実著. -- 吉川弘文館, 1964.
383.8 Yam		「食」の歴史人類学：比較文化論の地平 / 山内昶著. -- 人文書院, 1994.
383.808 Sho 9		旨味の旋律：調味料 / 河野友美著. -- 日本経済評論社, 1986. -- (「食」の昭和史 ; 9).
491.377 Aji		味の秘密をさぐる / 渡辺正, 桐村光太郎編；栗原良枝[ほか]共著. -- 丸善, 1996. -- (夢・化学-21).
491.377 Ois		おいしさの科学事典 / 山野善正総編集；相島鐵郎 [ほか] 編集. -- 普及版. -- 朝倉書店, 2013.
491.377 Uma		うま味：味覚と食行動 / 河村洋二郎編. -- 共立出版, 1993.
491.377 Yam		楽しく学べる味覚生理学：味覚と食行動のサイエンス / 山本隆著. -- 建帛社, 2017.
491.4 Ata		新しい生化学・栄養学実験 / 伊藤順子, 志田万里子編著；篠田粧子[ほか]共著. -- 三共出版, 2002.
491.4 Ira		イラスト栄養生化学実験 / 相原英孝[ほか]著. -- 東京教学社, 2004.
491.4 Kas		活性酸素と医食同源：分子論的背景と医食の接点を求めて / 井上正康編著. -- 共立出版, 1996.
491.4 Kas		活性酸素と栄養 / 水上茂樹, 五十嵐脩責任編集. -- 光生館, 1995.
491.4 Mar		栄養学を学ぶための基礎生化学 / 丸田銓二郎 / 〔著〕. -- 三共出版, 1977.
491.4 Yos		栄養生化学 / 吉川春寿 / 著. -- 訂正. -- 光生館, 1975.
491.4 Yos		栄養生理・生化学 / 吉川春寿 / 著. -- 光生館, 1974.
491.42 Kon		アミノ酸の栄養・生化学 / 近藤金助/著. -- 産業図書, 1960.
491.44 Kas		過酸化脂質と栄養 / 五十嵐脩 / 〔ほか〕 責任編集. -- 光生館, 1988.
491.45 Iga		ビタミンの生物学 / 五十嵐脩 / 著. -- 裳華房, 1988. -- (生命科学シリーズ).
491.45 Ina		ビタミン / 稲垣長典/著. -- 改訂版. -- 光生館, 1973.
491.47 Ash		栄養化学概論 / 芦田淳/著. -- 第2次改訂 第24版. -- 養賢堂, 1976.
491.47 Hay		栄養生理・生化学 / 速水決, 鈴江緑衣郎 / 共著. -- 光生館, 1978.
491.47 Hos		栄養生理学 / 細谷憲政, 森内幸子著. -- 改訂新版. -- 朝倉書店, 1980. -- (朝倉生活科学シリーズ ; 食物学 3).
491.47 Koi		栄養生理学入門 / 小池五郎著. -- 女子栄養大学出版部, 1974.
491.47 Koi		栄養生理学 / 小池五郎著. -- 女子栄養大学出版部, 1965.
491.47 Noz		栄養生理学 / 野崎幸久 / 著. -- 第2版. -- 三共出版, 1985.
491.47 Tak		小児の栄養代謝：その生理と異常 / 高井俊夫, 武知久幸/著. -- 医学書院, 1960.

請求記号	巻号	書誌事項
491.59 Chu		中毒学と栄養学：その方法論的接点 / 鈴木継美 / [ほか] 編集. -- 篠原出版, 1978.
491.6 Byo		病理学 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編; 浦野順文 [ほか] 著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21シリーズ ; [19]).
491.6 Eiy		栄養病理 / 新井養老 [ほか] 共著. -- 建帛社, 1969.
491.6 Hat		病理学 / 畠山茂 / 著. -- 医歯薬出版, 1988.
492.6 Bar 4		1600kcalの洋風献立 / 女子栄養大学出版部編. -- 女子栄養大学出版部, 1996. -- (バランス献立シリーズ ; 4).
492.6 Byo		病気と栄養：正しい食事療法のすすめ / 片岡邦三, 細谷憲政 / 編. -- 有斐閣, 1981. -- (有斐閣選書).
492.6 Byo 4		糖尿病と食生活 / 宗雪武, 小林四四子著. -- 医歯薬出版, 1971. -- (病気と食生活シリーズ ; 第4).
492.6 Byo 10		小児 / 松見富士夫 / 編著. -- 第一出版, 1982. -- (新病態栄養学双書 / 日本栄養士会 / 編 ; 第10巻).
492.6 Byo 15		歯・骨 / 佐々木哲 / 編著. -- 第一出版, 1982. -- (新病態栄養学双書 / 日本栄養士会 / 編 ; 第15巻).
492.6 Byo 5		糖尿病 / 細谷憲政 / 編著. -- 第一出版, 1972. -- (病態栄養学双書 / 日本栄養士会 / 編 ; 5).
492.6 Byo		病態栄養学 / 阿部達夫 / [ほか] 著. -- 朝倉書店, 1977. -- (朝倉栄養学シリーズ).
492.6 Eiy		新・栄養学読本 / 細谷憲政編. -- 日本評論社, 1983. -- (からだの科学 ; 増刊1).
492.6 Ess		エッセンシャル臨床栄養学 / 佐藤和人, 本間健, 小松龍史編. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 2003.
492.6 Ess		エッセンシャル臨床栄養学 / 佐藤和人, 田中雅彰, 小松龍史編. -- 第9版. -- 医歯薬出版, 2022.
492.6 Hom		訪問栄養指導ハンドブック. -- 医歯薬出版, 1995. -- (臨床栄養 ; 別冊).
492.6 Ika		医科栄養学 / 近藤和雄, 市丸雄平, 佐藤和人編著. -- 建帛社, 2010.
492.6 Ipp		一品料理献立集：基本献立と治療食・軟菜食・行事食 / 医歯薬出版株式会社 / 編. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 2003.
492.6 Ish 12		乳幼児の食事：赤ちゃんから1,2才まで. -- 医歯薬出版, 1960. -- (医歯薬出版の食事療法シリーズ ; 第12巻).
492.6 Kas		栄養医学ガイドブック：サプリがもたらす健康の回復 / 柏崎良子著. -- 学研, 2008.
492.6 Ken 17		1300キロカロリーのバランス献立 / 女子栄養大学出版部 / 編. -- 女子栄養大学出版部, 1989. -- (栄養と料理文庫 . 健康メニュー ; 17).
492.6 Ken 18		1500キロカロリーのバランス献立 / 女子栄養大学出版部 / 編. -- 女子栄養大学出版部, 1987. -- (栄養と料理文庫 . 健康メニュー ; 18).
492.6 Ken 16		1800キロカロリーのバランス献立 / 女子栄養大学出版部 / 編. -- 女子栄養大学出版部, 1989. -- (栄養と料理文庫 . 健康メニュー ; 16).
492.6 Koy		過労死を防ぐ栄養学：働き盛りの食べ物・食べかた / 小柳達男 / 著. -- 講談社, 1994. -- (ブルーバックス).
492.6 Noz		総説病態栄養学 / 野崎幸久 / 著. -- 第3版. -- 三共出版, 1985.
492.6 Noz		総説病態栄養学 / 野崎幸久 / 著. -- 三共出版, 1975.
492.6 Rin		臨床栄養学 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編; 岡部和彦 [ほか] 著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編 ; [4]).
492.6 Rin 1		臨床栄養学 1 / 柴田茂男 / [ほか] 著 ; 1. -- 建帛社, 1987. -- (新栄養士課程講座).
492.6 Rin 2		臨床栄養学 2 / 柴田茂男 / [ほか] 著 ; 2. -- 建帛社, 1988. -- (新栄養士課程講座).
492.6 Rin		臨床栄養学 / 阿部恒男 / [ほか] 編. -- 朝倉書店, 1991. -- (日本女子大学家政学シリーズ).
492.6 Rin		臨床栄養学 / 糸川嘉則, 岩崎良文 / 編. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 1993. -- (栄養・健康科学シリーズ).
492.6 Rin		臨床栄養学実習 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編; 平田清文 [ほか] 著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編 ; 21).
492.6 Rin		臨床栄養学 / 中村丁次 [ほか] 編集. -- 南江堂, 2008. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所監修).
492.6 Rin		臨床栄養学 / 武田英二, 中坊幸弘, 竹谷豊編. -- 第2版. -- 講談社, 2009. -- (栄養科学シリーズNEXT).
492.6 Rin		臨床栄養学概論：病態生理と臨床栄養管理を理解するために / 秋山栄一著者代表. -- 化学同人, 2011. -- (はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ ; 7).
492.6 Rin 1	1	臨床栄養学 / 鈴木博, 中村丁次編著 ; 1, 2. -- 3訂版. -- 建帛社, 2015. -- (管理栄養士講座).
492.6 Shi 5		動脈硬化の食事療法 / 松本敦子 / ほか著. -- 医歯薬出版, 1983. -- (新編食事療法シリーズ / 三浦裕士 / 編 ; 5).
492.6 Sho 2		肝臓・胆のう・膵臓病の食事療法 / 尾崎秀雄 / [ほか] 著. -- 医歯薬出版, 1993. -- (食事療法シリーズ / 医歯薬出版株式会社 / 編 ; 2).
492.6 Sho 1		胃腸病の食事療法 / 中村孝司 / [ほか] 著. -- 医歯薬出版, 1992. -- (食事療法シリーズ / 医歯薬出版株式会社 / 編 ; 1).
492.6 Sho 5		高脂血症・動脈硬化症の食事療法 / 石川俊次 / [ほか] 著. -- 医歯薬出版, 1993. -- (食事療法シリーズ / 医歯薬出版株式会社 / 編 ; 5).
492.6 Sho 4		高血圧・心臓病の食事療法 / 久代登志男 / [ほか] 著. -- 医歯薬出版, 1992. -- (食事療法シリーズ / 医歯薬出版株式会社 / 編 ; 4).
492.6 Sho		食事指導のABC / 日本医師会生涯教育課編集企画室編集・製作. -- 改訂第3版. -- 日本医師会, 2008. -- (日本医師会生涯教育シリーズ).

請求記号	巻号	書誌事項
492.6 Whe		ベータ・カロチン：がんを防ぎ健康を守る / ウィーター／著；四童子好広，森脇久隆／訳. -- 東京化学同人，1993.
493.17 Eiy		栄養性貧血 / 清水盈行／編著. -- 第一出版，1982.
493.18 Ken		健康教育・食事療法・生活指導の臨床医学：成人病の予防と実践的取りくみを中心に / 池田義雄，中村治雄編集. -- ライフ・サイエンス・センター，1983.
493.18 Sei		成人病と栄養：高齢化社会に向けて / 板倉弘重，吉村学，安本教傳責任編集. -- 光生館，1992.
493.2 Got		動脈硬化症：成因・治療・食事と管理 / 五島雄一郎，中村治雄／共著. -- 医歯薬出版，1972.
493.38 Sho		小児栄養実習 / 加藤翠／編著. -- 朝倉書店，1994. -- (日本女子大学家政学シリーズ).
493.4 Sho		小腸：消化と吸収の異常 / 織田敏次/[ほか]編集. -- 永井書店，1981. -- (内科セミナー：GE).
493.6 Kar		カルシウムと骨代謝：最近の進歩 / 雪印乳業株式会社健康生活研究所編. -- 雪印乳業株式会社健康生活研究所，1998.
493.6 Kar		カルシウムと骨代謝：最近の進歩 / 雪印乳業株式会社健康生活研究所編. -- 雪印乳業株式会社健康生活研究所，1998.
493.98 Bon		母乳哺育 / 加藤英夫/[ほか]編. -- メディサイエンス社，1983.
493.98 Fuj		乳幼児栄養の理論と給食実技 / 藤沢良知／著. -- 家政教育社，1966.
493.98 Hat		実験育児学：Human biologyの立場から 育児学の理論と実践をめざして / 島山富而／著. -- メディサイエンス社，1981.
493.98 Iku		育児学読本 / 小林登編. -- 日本評論社，1972. -- (からだの科学；増刊3).
493.98 Ima		現代育児学 / 今村栄一／著. -- 医歯薬出版，1979.
493.98 Ima		育児栄養学：乳幼児栄養の実際 / 今村栄一／著. -- 日本小児医事出版社，1984.
493.98 Ima		小児栄養 / 今村栄一／著. -- 新版. -- 同文書院，1991.
493.98 Ima		育児栄養学：乳幼児栄養の実際 / 今村栄一／著. -- 新々版. -- 日本小児医事出版社，1999.
493.98 Ima		新・育児栄養学：乳幼児栄養の実際 / 今村栄一著. -- 第2版. -- 日本小児医事出版社，2005.
493.98 Inf		インファント・ニュートリション / フォモン／編著；内藤寿七郎／訳. -- 同文書院，1978.
493.98 Jus		重症心身障害児の栄養管理マニュアル / 日本小児医事出版社編集. -- 日本小児医事出版社，1996.
493.98 Kob		こどもは未来である：母と子のヒューマンバイオロジー / 小林登／著. -- 医学情報サービス，1979.
493.98 Kod		子どもの栄養と食生活：小児栄養 / 高野陽 [ほか] 著. -- 第4版第2刷(増補). -- 医歯薬出版，2005.
493.98 Kod		子どもの食と栄養：健康と食べることの基本 / 高野陽 [ほか] 著. -- 第5版. -- 医歯薬出版，2013.
493.98 Kok		乳幼児栄養テキスト / 国分義行／著. -- 改訂第2版. -- 診断と治療社，1977.
493.98 Mat		乳幼児栄養学 / 松尾保，守田哲朗／共著. -- [改訂版]. -- 医歯薬出版，1971.
493.98 Mat		乳幼児栄養学 / 松尾保，守田哲朗／共著. -- [改訂版]. -- 医歯薬出版，1979.
493.98 Miy		小児栄養 / 宮崎叶／著. -- 光生館，1971.
493.98 Nak		小児栄養学 / 中川一郎著. -- 改訂増補版. -- 南江堂，1957.
493.98 Nak		新しい乳幼児栄養の実際 / 中山健太郎／著. -- 7版. -- 医学書院，1968.
493.98 Nak		乳幼児栄養の実際 / 中山健太郎／著. -- 第9版. -- 医学書院，1978.
493.98 Rap		母乳哺育：自然の贈物 / ダナ・ラファエル／著；小林登／訳. -- 文化出版局，1977.
493.98 Sai		最新小児栄養 / 荒井基，伊東清枝／編. -- 第5版. -- 学建書院，1985.
493.98 Sai		母性及び小児栄養 / 斎藤文雄，中津幸男／著. -- 4訂版. -- 光生館，1970.
493.98 Sai		母性及び小児栄養 / 斎藤文雄／著. -- 改訂版. -- 光生館，1960.
493.98 Sho		小児栄養：食物と栄養 / 高橋道子／等著. -- 相川書房，1978.
493.98 Sho		小児栄養 実習篇 / 高橋道子／等著；実習篇. -- 相川書房，1979.
493.98 Sho		小児栄養 / 武藤静子／等著. -- 4訂. -- 全国社会福祉協議会，1985.
493.98 Sho		新小児栄養学 / 井上義朗編集. -- 第2版. -- 南山堂，1995.
493.98 Sho		小児栄養学：授乳期から学童・思春期まで / 青木菊麿編著；小川雄二 [ほか] 共著. -- 3訂. -- 建帛社，2008.
493.98 Tak		乳児栄養学：乳の組成と乳児栄養 / 高井俊夫／編. -- 朝倉書店，1968.
493.98 Uru		保育のための小児栄養学 / 宇留野勝正／著. -- 恒星社厚生閣，1956. -- (幼児保育教室；第15巻).
493.98 Yok		よくわかる小児栄養 / 大谷貴美子編. -- ミネルヴァ書房，2008. -- (やわらかアカデミズム・「わかる」シリーズ).
493.98 Yos		実習育児学：写真・図解 / 吉岡毅，長谷川浩道，千羽喜代子／共著. -- 日本小児医事出版社，1977.
493.983 Sai		最新子どもの食と栄養：食生活の基礎を築くために / 飯塚美和子，瀬尾弘子，濱谷亮子編集；浅野雅子 [ほか] 執筆. -- 第9版. -- 学建書院，2020.
493.983 Sai		最新子どもの食と栄養：食生活の基礎を築くために / 飯塚美和子，瀬尾弘子，濱谷亮子編集；浅野雅子 [ほか] 執筆. -- 第9版. -- 学建書院，2020.
494.1 Aku		アクセス生体機能成分：管理栄養士・栄養士のために / 五明紀春 [ほか] 著. -- 技報堂出版，2003.
494.5 Kaw		がんにならない食事学：がんは、コントロールできる! / 河内卓／著. -- 女子栄養大学出版部，1986.

請求記号	巻号	書誌事項
498.08 Koz 4		食生活と健康 / 豊川裕之 / 著. -- 大修館書店, 1975. -- (講座現代と健康 / 小泉明, 田中恒男 / 編 ;4).
498.38 Cho		長寿食事典 / 木村修一 / [ほか]編. -- サイエンスフォーラム, 1995.
498.5 Dea		食物 : そのライフサイエンス / F. E. Deatherage / 著 ; 藤巻正生, 荒井綜一 / 訳. -- 建帛社, 1978.
498.5 Eiy		栄養学総論 / 菅野道広 / [ほか]共著. -- 朝倉書店, 1980.
498.5 Eiy		栄養と健康 / 日本フードスペシャリスト協会編. -- 3訂第2版. -- 建帛社, 2020.
498.5 Fud		フードスペシャリスト論 / 日本フードスペシャリスト協会編. -- 4訂第7版. -- 建帛社, 2021.
498.5 Iry		医療従事者のための「完全版」機能性食品(サプリメント)ガイド / 吉川敏一, 辻智子編集. -- 講談社, 2004.
498.5 Iwa		普通の家族がいちばん怖い : 崩壊するお正月、暴走するクリスマス / 岩村暢子著. -- 新潮社, 2010. -- (新潮文庫 ; 8911, い-98-1).
498.5 Iwa		「親の顔が見てみたい!」調査 : 家族を変えた昭和の生活史 / 岩村暢子著. -- 中央公論新社, 2010. -- (中公文庫 ; [い-106-2]).
498.5 Ken		健康づくりのための食生活指針 : 解説と指導要領 / 厚生省保健医療局健康増進栄養課 / 編. -- 第一出版, 1986.
498.5 Ken		健康づくりのための食生活指針 : 対象特性別. -- 第一出版, 1997.
498.5 Kor		高齢者の食生活を考える : サクセスフルエイジングのための理想の食事とは / [「食肉と健康に関するフォーラム」委員会編]. -- 日本食肉消費総合センター, 2006.
498.5 Kur 2		変わりゆく食環境と食の安全性 / 山口蒼生子, 梶原苗美, 中谷弥栄子編集委員. -- ぎょうせい, 2001. -- (クローズアップ食生活シリーズ / 大津一義, 柳田美子編集代表 ; 2).
498.5 Kur 2		変わりゆく食環境と食の安全性 / 山口蒼生子, 梶原苗美, 中谷弥栄子編集委員. -- 5版. -- ぎょうせい, 2005. -- (クローズアップ食生活シリーズ / 大津一義, 柳田美子編集代表 ; 2).
498.5 Miy		入門食物学 / 三好正満 / 著. -- 培風館, 1986. -- (食物・栄養科学シリーズ ; 2).
498.5 Mot		もっとのばそう健康寿命 : 食肉を上手にとり入れた食生活で実現 / 「食肉と健康に関するフォーラム」委員会 [編]. -- 日本食肉消費総合センター, 2009.
498.5 Mut		6つの基礎食品 : <解説>健康づくりのための / 日本栄養士会編. -- 第5版. -- 第一出版, 1999.
498.5 Nak		栄養状態判定と栄養所要量 / 中川一郎 / 著. -- 第一出版, 1973.
498.5 Nij		21世紀の栄養・食生活のあり方 : 21世紀の栄養・食生活のあり方検討会報告. -- 中央法規出版, 1997.
498.5 Noz		望ましい成長期の食生活 : 胎児期から、思春期まで. -- 日本食肉消費総合センター, 2004.
498.5 Oki		食物学要論 / 沖増哲, 岸田典子 / 著. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 1981.
498.5 Sas		食塩と栄養 / 佐々木直亮, 菊地亮也 / 著. -- 第一出版, 1980.
498.5 Sed		世代別食生活のアドバイス : 食肉摂取をめぐる / 「食肉と健康に関するフォーラム」委員会 [編]. -- 日本食肉消費総合センター, 2002.
498.5 Sei		成人病予防食品 / 二木鋭雄, 吉川敏一, 大澤俊彦編集. -- 普及版. -- シーエムシー出版, 2005. -- (CMCテクニカルライブラリー ; 203).
498.5 Shi		食品機能の制度と科学 / 清水俊雄著. -- 同文書院, 2006.
498.5 Shi		知っておきたい食生活の基礎知識 : 「食育」の実践のために / 野々村瑞穂編著 ; 橋本通子, 松岡幸代著. -- 第一出版, 2007.
498.5 Shi		知っておきたい食生活の基礎知識 : 「食育」の実践のために / 野々村瑞穂編著 ; 橋本通子, 松岡幸代著. -- 第2版. -- 第一出版, 2010.
498.5 Sho		食生活論 / 木村修一 / [ほか]編. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21シリーズ ; [1]).
498.5 Sho		食品加工貯蔵学 / 仮屋園璋 / [ほか]共著. -- 朝倉書店, 1989. -- (食物と栄養の科学 / 井上五郎 / [ほか]編 ; 4).
498.5 Sho		食生活と健康 / 日本科学者会議 / 編. -- 大月書店, 1982.
498.5 Sho		食生活論 / 鈴木正成 / 編. -- 同文書院, 1990. -- (生活科学シリーズ ; 2).
498.5 Sho		食物学 / 門倉芳枝 / [ほか]共著. -- 新版. -- 朝倉書店, 1997. -- (日本女子大学家政学シリーズ).
498.5 Sho		食物学 / 門倉芳枝 / [ほか]共著. -- 新版. -- 朝倉書店, 1997. -- (日本女子大学家政学シリーズ).
498.5 Sho		食事計画論 / 松元文子 / 編著. -- 建帛社, 1980.
498.5 Sho		食物の特性とその役割 / 五十嵐脩・今井悦子 / 編著. -- 放送大学教育振興会, 1996. -- (放送大学教材).
498.5 Sho		食肉と健康Q&A : 知っておきたい最新情報. -- 日本食肉消費総合センター, 2001.
498.5 Sho		食品と味 / 伏木亨編著. -- 光琳, 2003. -- (光琳選書 ; 1).
498.5 Sho		食を楽しむ健やかに生きるために : 食と栄養にかかわった学会50年の歩みと会員のエッセイ / 日本栄養・食糧学会編. -- 光生館, 1997.
498.5 Sho		食育入門 : 豊かな心と食事観の形成 / 福田靖子編著 ; 長島万弓 [ほか]共著. -- 建帛社, 2005.
498.5 Sho		食生活論 / 福田靖子, 小川宣子編 ; 長島万弓 [ほか]著. -- 第3版. -- 朝倉書店, 2007.
498.5 Sho		食の科学と生活 / 瀬口正晴編著 ; 阿部誠 [ほか]共著. -- 建帛社, 2011.
498.5 Sho		食物科学概論 / 的場輝佳編著. -- 改訂版. -- 朝倉書店, 2014. -- (生活環境学ライブラリー ; 4).
498.5 Sho		食物科学概論 / 的場輝佳編著. -- 改訂版. -- 朝倉書店, 2014. -- (生活環境学ライブラリー ; 4).

請求記号	巻号	書誌事項
498.5 Sho		食物学概論 / 藤原葉子編著. -- 第2版. -- 光生館, 2017.
498.5 Sho		食物学概論 / 藤原葉子編著. -- 第2版. -- 光生館, 2017.
498.5 Sho		食物学概論 / 藤原葉子編著. -- 第2版. -- 光生館, 2017.
498.5 Tab		食べものサイエンス / 古川秀子編著. -- 幸書房, 2003.
498.5 Tab		食べ物と健康: ガイドラインまるごと理解 / 田島眞編著; 松山惇 [ほか] 著. -- 医歯薬出版, 2005.
498.5 Uch		人口変動と食生活: 都市化にともなう人口移動と食事内容の変化 / 内野澄子 / 著. -- 第一出版, 1977.
498.5 Yag		生命と食物 / 八木一文 / 著. -- 講談社, 1984.
498.5 Yam		食物学概論 / 山本喜男 / 著. -- 医歯薬出版, 1970.
498.51 Das		だしの科学 / 的場輝佳, 外内尚人編. -- 朝倉書店, 2017. -- (食物と健康の科学シリーズ).
498.51 Hor		公害食品: 食品汚染と食品添加物 / 堀口博 / 著. -- 三共出版, 1974.
498.51 Hos		知っておきたい加工食品の栄養成分表示: 健康づくりと生活習慣病の一次予防のために / 細谷憲政 / 著. -- 調理栄養教育公社, 1997.
498.51 Kag		食品添加物の現状と問題点 / 科学技術庁資源調査会 / 編. -- 大蔵省印刷局, 1969.
498.51 Ken		健康・調理の科学: おいしさから健康へ / 大越ひろ, 高橋智子編著. -- 4訂. -- 建帛社, 2020. -- (管理栄養士講座).
498.51 Mas		改正食品表示がわかる本: 添加物・品質表示の見分け方 / 増尾清 / 著. -- 農山漁村文化協会, 1997. -- (健康双書).
498.51 Nih		栄養・食品図説 / 日本女子大学食物研究室 / 編. -- 岩崎書店, 1956. -- (図説全集).
498.51 Nih		栄養・食品図説 / 日本女子大学食物研究室 / 編. -- 岩崎書店, 1956. -- (図説全集).
498.51 Nih		日本人と食肉: 食文化と健康への貢献 / [日本食肉消費総合センター編]. -- 日本食肉消費総合センター, 1999.
498.51 Nii		食品添加物の生化学と安全性: 腸内細菌の作用 / 新村壽夫著. -- 地人書館, 1979.
498.51 Sai		「食品の科学」が一冊でまるごとわかる / 齋藤勝裕著. -- ベレ出版, 2019.
498.51 Sho		食品の生活科学 / 有山恒 / 編. -- 同文書院, 1963.
498.51 Sho		食品標準成分表 / 日本栄養士会 / 編. -- 改型17判. -- 第一出版, 1960.
498.51 Sho		食品の貯蔵と加工 / 荒井綜一 / [ほか] 著. -- 同文書院, 1983. -- (エスカ・シリーズ).
498.51 Sho		食物概論 / 高岡研一 / [ほか] 著. -- 第2版. -- 創元社, 1974.
498.51 Sho		食品学概論 / 食品教育研究会 / 編. -- 改訂版. -- 建帛社, 1978.
498.51 Sho		食品学 / 古賀克也 / [ほか] 共著. -- 第2版. -- 三共出版, 1994.
498.51 Sho		食品学各論 / 加藤保子編集. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 1996. -- (栄養・健康科学シリーズ).
498.51 Sho		食品学総論 / 安本教傳 / [ほか] 著. -- 第5版. -- 同文書院, 1997. -- (新エスカ21シリーズ ; [8]).
498.51 Sho		食品学各論 / 五十嵐脩 / [ほか] 著. -- 第3版. -- 同文書院, 1997. -- (新エスカ21シリーズ ; [9]).
498.51 Sho		食品学総論 / 加藤保子編集. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 1996. -- (栄養・健康科学シリーズ).
498.51 Sho		食肉の秘密を探る: 見直される栄養情報とトピックス / 岩波映画製作所編集. -- 日本食肉消費総合センター, 1997.
498.51 Sho		食肉がわかる本: 生産・流通・安全性・部位・栄養・調理・文化・パート別内容 = The book of meat / [日本食肉消費総合センター編]. -- 改訂版. -- 日本食肉消費総合センター, 2002.
498.51 Sho 6		食品保蔵学 / 加藤博通, 倉田忠男 / 編. -- 文永堂出版, 1999. -- (食品の科学 ; 6).
498.51 Sho		食品学・食品機能学 / 大鶴勝編; 石永正隆 [ほか] 著. -- 朝倉書店, 2007. -- (テキスト食物と栄養科学シリーズ / 大鶴勝 [ほか] 編 ; 3).
498.51 Sho		食品とテクスチャー / 川端晶子編著. -- 光琳, 2003. -- (光琳選書 ; 4).
498.51 Sho 2	2	食品学 / 菅原龍幸, 福澤美喜男, 青柳康夫編著; 伊藤輝子 [ほか] 共著 ; 1, 2. -- 新版. -- 建帛社, 2012. -- (Nブックス).
498.51 Sho		食品と香り / 清水純夫, 角田一, 牧野正義編著. -- 光琳, 2004. -- (光琳選書 ; 3).
498.51 Sho 1		食品の化学・物性と機能性 / 中山勉, 和泉秀彦編集. -- 改訂第3版. -- 南江堂, 2017. -- (食品学 ; 1).
498.51 Sho 1		食品の化学・物性と機能性 / 和泉秀彦, 熊澤茂則編集. -- 改訂第4版. -- 南江堂, 2022. -- (食品学 ; 1).
498.51 Sho 2	2	食品学 / 田所忠弘, 安井明美編著; 青木隆子 [ほか] 共著 ; 2. -- 新版第2版. -- 建帛社, 2022. -- (Nブックス).
498.51 Tab		食品の安全 / 有菌幸司編集. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 2018. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所監修. 食べ物と健康).
498.51 Taj		食物・栄養科学: ピュア生活科学 / 田島真, 三浦理代 / 著. -- 朝倉書店, 1993.
498.51 Tro		食品と水分活性 / John A. Troller, J. H. B. Christian / 著; 平田孝, 林徹 / 訳. -- 学会出版センター, 1993.
498.51 Uma		うま味の文化・UMAMIの科学 / 山口静子監修. -- 丸善, 1999.
498.51 Wak 3		食品の生産・加工・流通・調理 / 佐藤隆一郎, 高畑京也, 堀口恵子編著; 大野信子 [ほか] 共著. -- 三共出版, 2007. -- (わかりやすい食物と健康 / 吉田勉監修 ; 3).
498.51 Wak 1		食品とその成分 / 小関正道, 佐藤隆一郎編; 五百蔵良 [ほか] 共著. -- 第3版. -- 三共出版, 2011. -- (わかりやすい食物と健康 / 吉田勉監修 ; 1).

請求記号	巻号	書誌事項
498.51 Wak 2		食品の分類と特性 / 佐藤隆一郎, 高畑京也, 渡邊悟編著; 大野信子 [ほか] 共著. -- 第2版. -- 三共出版, 2011. -- (わかりやすい食物と健康 / 吉田勉監修; 2).
498.51 Wak 4		食品の安全性 / 藤井建夫, 栗原伸公, 佐藤隆一郎編著; 飯樋洋二 [ほか] 共著. -- 第2版. -- 三共出版, 2013. -- (わかりやすい食物と健康 / 吉田勉監修; 4).
498.51 Wak 1		食品とその成分 / 小関正道, 佐藤隆一郎編; 五百藏良 [ほか] 共著. -- 第4版. -- 三共出版, 2016. -- (わかりやすい食物と健康 / 吉田勉監修; 1).
498.51 Wak		わかりやすい食品機能学 / 森田英利, 田辺創一編著; 臼井将勝 [ほか] 共著. -- 第2版. -- 三共出版, 2017.
498.51 Yas 1		食品学 1 / 保井忠彦 / 著; 1. -- 光生館, 1987.
498.51 Yas 2		食品学 2 / 保井忠彦 / 著; 2. -- 光生館, 1987.
498.51 Yok		よくわかる食品添加物一問一答: 問題の整理とこれからの展望. -- 合同出版, 1984.
498.51 Yos		要説食品学・栄養学 / 今木喬 / [ほか] 著. -- 新訂 第2版. -- 医歯薬出版, 1978.
498.51 Yos		要説食品学 / 勝田定 / [ほか] 共著. -- 三訂版. -- 建帛社, 1984.
498.51 Yos		要説食品学各論 / 箕口重義責任編集; 平宏和 [ほか] 共著. -- 3訂. -- 建帛社, 2006.
498.51 Zuh		図表食品学と食生活: 健康で豊かな食生活のために / 豊沢功 / [ほか] 編著. -- さんえい出版, 1988.
498.53 Ata		新しい食品学実験 / 飯淵貞明, 渡邊悟編著; 荒木裕子, 福本由希, 山田知子共著. -- 三共出版, 2002.
498.53 Dob		動物タンパク質食品 / 菊池栄一 / 編著. -- 朝倉書店, 1994.
498.53 Fur		食品官能検査の実際 / 古川秀子著. -- 幸書房, 1994. -- (おいしさを測る; [正]).
498.53 Iga		食品の機能化学 / 五十嵐脩, 宮澤陽夫共著. -- [訂正2版]. -- 弘学出版, 2005.
498.53 Iga		食品の機能化学 / 宮澤陽夫, 五十嵐脩共著. -- 新訂. -- アイ・ケイコーポレーション, 2010.
498.53 Iga		食品の機能化学 / 宮澤陽夫, 五十嵐脩共著. -- [改版]. -- アイ・ケイコーポレーション, 2020.
498.53 Ina		食物の色・味・香 / 稲垣長典 / 著. -- [増補版]. -- 第一出版, 1962.
498.53 Iwa		食物化学 / 岩狭与三郎 / 著. -- 共立出版, 1953. -- (共立全書).
498.53 Kam		食品の色 / 鎌田栄基, 片山脩共著. -- 改訂4版. -- 光琳書院, 1977. -- (光琳全書; 1).
498.53 Kat		食品と色 / 片山脩, 田島眞共著. -- 光琳, 2003. -- (光琳選書; 2).
498.53 Ken		健康を考えた食品学実験 / 渡辺達夫, 森光康次郎編著. -- 改訂. -- アイ・ケイコーポレーション, 2007.
498.53 Ken		健康を考えた食品学実験 / 渡辺達夫, 森光康次郎編著. -- 改訂. -- アイ・ケイコーポレーション, 2007.
498.53 Koy		調理化学 / 小柳達男 / 著. -- 共立出版, 1971.
498.53 Low		ベル・ロウの調理実験 / by Belle Lowe; 木原芳次郎 [ほか] 訳. -- 柴田書店, 1970.
498.53 Mat		わかる化学: 知っておきたい食とくらしの基礎知識 / 松井徳光, 小野廣紀著. -- 化学同人, 2002.
498.53 Mat		わかる化学: 知っておきたい食とくらしの基礎知識 / 松井徳光, 小野廣紀著. -- 化学同人, 2002.
498.53 Mul		食品レオロジー入門 / H.G. Muller / 著; 松本幸雄 / 訳. -- 医歯薬出版, 1977.
498.53 Nog		食品と水の科学 / 野口駿著. -- 復刻版. -- 幸書房, 2006.
498.53 Oha		食品の味 / 小原正美 / 著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).
498.53 Ois		おいしさのレオロジー / 中浜信子 [ほか] 共著. -- 弘学出版, 1997.
498.53 Ois		おいしさのレオロジー / 中濱信子 [ほか] 共著. -- 改訂新版. -- アイ・ケイコーポレーション, 2011.
498.53 Ois		おいしさのレオロジー / 中濱信子 [ほか] 共著. -- 改訂新版. -- アイ・ケイコーポレーション, 2011.
498.53 Sak		食品化学 / 桜井芳人 / 著. -- 新訂版. -- 同文書院, 1960.
498.53 Shi		食品機能の表示と科学: 機能性表示食品を理解する / 清水俊雄著. -- 同文書院, 2015.
498.53 Sho		食品の変色とその化学 / 中林敏郎, 木村進, 加藤博通 / 共著. -- 光琳書院, 1967.
498.53 Sho		食品学実験 / 荒井綜一 / 編; 北村陽子 / [ほか] 著. -- 樹村房, 1989.
498.53 Sho		食品分析法 / 日本食品工業学会食品分析法編集委員会 / 編. -- 第3版. -- 光琳, 1992.
498.53 Sho		食品機能化学 / 中村良 [ほか] 著. -- 三共出版, 1990.
498.53 Sho		食品機能論 / 五明紀春, 田島眞, 三浦理代 / 編著. -- 新訂. -- 同文書院, 2005. -- (ネオエスカ).
498.53 Sho		食の官能評価入門 / 大越ひろ, 神宮英夫編著. -- 光生館, 2009.
498.53 Sho		食品機能学 / 寺尾純二, 山西倫太郎, 高村仁知共著. -- 3訂. -- 光生館, 2016.
498.53 Sho		食品機能学 / 青柳康夫編著; 有田政信 [ほか] 共著. -- 改訂第4版. -- 建帛社, 2021. -- (Nブックス).
498.53 Son		食品の粘稠性 / 曾根敏磨 / 著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書; 12).
498.53 Sum		食品工場における管理分析法 / 住江金之 / 編. -- 光琳書院, 1967. -- (光琳全書).
498.53 Wak		わかりやすい基礎食品分析法 / 前田安彦 [ほか] 著. -- 改訂版. -- アイ・ケイコーポレーション, 2007.
498.53 Wak		わかりやすい基礎食品分析法 / 前田安彦 [ほか] 著. -- 改訂版. -- アイ・ケイコーポレーション, 2007.
498.53 Wak		わかりやすい食品化学 / 早瀬文孝, 佐藤隆一郎編著; 臼井照幸 [ほか] 共著. -- 三共出版, 2008.
498.53 Yok		食品と栄養の化学 / 横山正實著; 総論篇. -- 改訂版. -- 三共出版, 1958.
498.53 Yok		調理の化学 / 横山正実 / 著. -- 三共出版, 1959.
498.53 Yok		調理の化学 / 横山正実 / 著. -- 三共出版, 1959.
498.53 Yok		食品と栄養の化学 / 横山正実著; 各論篇. -- 改稿新版. -- 三共出版, 1966.

請求記号	巻号	書誌事項
498.53 Yok		食品と栄養の化学 / 横山正実著 ; 総論篇. -- 改稿新版. -- 三共出版, 1965.
498.53 Yos		要説栄養・食品学実験 - 50 / 大西正三/編. -- 医歯薬出版, 1969.
498.54 Ais		健康と食物の考え方 / 相磯富士雄/著. -- 医歯薬出版, 1976. -- (医歯薬ブックス).
498.54 Ais		食品衛生学概説 / 相磯和嘉, 加藤博共著. -- 4訂版. -- 光生館, 1978.
498.54 Ais		食品衛生実験 / 加藤博, 石澤敬子共著. -- 新版. -- 光生館, 1979.
498.54 Cho		調理と衛生 / 宮沢文雄/ほか著. -- 三共出版, 1981.
498.54 Chu		中性洗剤と食品衛生. -- 日本食品衛生協会, 1965.
498.54 Fuj		新・食品衛生学 / 藤井建夫, 塩見一雄著. -- 第3版. -- 恒星社厚生閣, 2022.
498.54 Ira		イラスト食品衛生学 / 石田和夫 [ほか] 著. -- 第2版. -- 東京教学社, 2001.
498.54 Kaw		食品衛生学 / 川崎近太郎, 元山正/共著. -- 新版. -- 第一出版, 1967. -- (栄養と食糧叢書 ;3).
498.54 Kaw		食品衛生概論 / 川城巖/著. -- 改訂3版. -- 光生館, 1959.
498.54 Kaw		食品衛生学 / 川城巖/著. -- 6訂. -- 光生館, 1980.
498.54 Kaw		食品衛生提要 / 川城巖/著. -- 光生館, 1957.
498.54 Kuw		食中毒読本 / 桑原丙午生/著. -- [改訂増補]. -- 第一出版, 1963.
498.54 Kuw		食品衛生学テキスト / 桑原丙午生/著. -- 増補版. -- 第一出版, 1977.
498.54 Mas		消費者にできる食品簡易テスト / 増尾清/著. -- 誠文堂新光社, 1980.
498.54 Mas		消費者にできる食品簡易テスト / 増尾清/著. -- 誠文堂新光社, 1980.
498.54 Mas		改正JAS法で変わった食品表示の見方・生かし方 / 増尾清著. -- 農山漁村文化協会, 2001. -- (健康双書).
498.54 Med		目で見る食品衛生検査法 / 春田三佐夫/[ほか]編. -- 中央法規出版, 1989.
498.54 Mik		食品衛生の科学 / 三雲隆三郎, 嶋田幸治/著. -- 訂正第3刷. -- 同文書院, 1960.
498.54 Mor		食品衛生の生物科学: 化学物質と生体のかかわりあい / 森陽, 菅家祐輔/共著. -- 三共出版, 1982.
498.54 Shi		食品殺菌工学 / 芝崎勲/著. -- 光琳書院, 1967. -- (光琳全書).
498.54 Shi		新調理システムクックチル入門: 大量調理の衛生とおいしさの追求 / 廣瀬喜久子, 日本食環境研究所編集. -- 幸書房, 1998.
498.54 Sho		食品衛生ハンドブック / 遠山祐三/等編. -- 朝倉書店, 1957.
498.54 Sho		食品衛生学 / 相磯和嘉/等著. -- 再版. -- 朝倉書店, 1966.
498.54 Sho		食中毒予防の知識 / 藤野恒三郎編. -- 日本食品衛生協会, 1965.
498.54 Sho		食品微生物学: 食品衛生の立場から. -- 医歯薬出版, 1976.
498.54 Sho		食品衛生学実験: 補・環境衛生実験 / 谷村和八郎/編. -- 地人書館, 1977.
498.54 Sho		食品衛生学要説 / 辺野喜正夫, 川城巖/編. -- 第2回改訂. -- 医歯薬出版, 1969.
498.54 Sho		食品衛生実験 / 辺野喜正夫, 川城巖/編. -- 医歯薬出版, 1978.
498.54 Sho		食品菌類ハンドブック: 写真・図・解説 / ロバート・アー・サムソン/[ほか] 著 ; 宇田川俊一, 松田良夫/監訳. -- 医歯薬出版, 1984.
498.54 Sho		食品・薬品公害: 消費者主権確立への闘いのすすめ / 高橋暁正/[等]著. -- 再版3刷. -- 有斐閣, 1976. -- (有斐閣選書).
498.54 Sho		食品の衛生微生物検査 / 倉田浩, 坂井千三/編. -- 講談社, 1983.
498.54 Sho		食品衛生検査指針: 食品中の食品添加物分析法 / 日本食品衛生協会/[編]. -- 日本食品衛生協会, 1989.
498.54 Sho		食品衛生検査指針 微生物編; 微生物編. -- 日本食品衛生協会, 1990.
498.54 Sho		食品衛生学 / 谷村頭雄, 豊川裕之/編. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 1997. -- (栄養・健康科学シリーズ).
498.54 Sho		食品衛生学 / 内山充/[ほか]著. -- 第2版. -- 同文書院, 1997. -- (新エスカ21シリーズ ;[11]).
498.54 Sho		食品衛生学 / 広田才之 [ほか] 編. -- 共立出版, 1997.
498.54 Sho		食の目利き検定 / 食品表示検定協会編著. -- ダイヤモンド・フリードマン社, 2009. -- (食品表示検定認定テキスト: 「食品」の安全と信頼をめざして / 食品表示検定協会編著; 初級).
498.54 Sho		食品安全の事典 / 日本食品衛生学会編集. -- 朝倉書店, 2009.
498.54 Sho		食品衛生学 / 山中英明, 藤井建夫, 塩見一雄著. -- 第3版. -- 恒星社厚生閣, 2012.
498.54 Sho		食環境科学入門: 食の安全を環境問題の視点から / 山口英昌編著. -- ミネルヴァ書房, 2006. -- (シリーズ「環境・エコロジー・人間」 ; 別巻7).
498.54 Sho		食品衛生学 / 西島基弘, 山本茂貴編著. -- 新版第3版. -- 建帛社, 2021. -- (管理栄養士講座).
498.54 Sho		食品衛生学 / 西島基弘, 山本茂貴編著. -- 新版第3版. -- 建帛社, 2021. -- (管理栄養士講座).
498.54 Sho		食品の安全性 / 日本フードスペシャリスト協会編. -- 3訂第3版. -- 建帛社, 2021.
498.54 Sho	初級	食品表示検定認定テキスト: 「食品」の安全と信頼をめざして / 食品表示検定協会編著; 初級. -- 改訂7版. -- ダイヤモンド・リテイルメディア, 2022.
498.54 Sho	中級	食品表示検定認定テキスト: 「食品」の安全と信頼をめざして / 食品表示検定協会編著; 中級. -- 改訂8版. -- ダイヤモンド・リテイルメディア, 2023.
498.54 Tsu		食品衛生学 / 土屋毅/著. -- 三共出版, 1969.

請求記号	巻号	書誌事項
498.54 Uda		かびと食物 / 宇田川俊一, 鶴田理 / 著. -- 医歯薬出版, 1975. -- (食物科学選書).
498.54 Yos		食品の官能検査法 / 吉川誠次 / 著. -- 光琳書院, 1965. -- (光琳全書).
498.54 Yos		食品の官能検査法 / 吉川誠次 / 著. -- 光琳書院, 1965. -- (光琳全書).
498.55 Ari		栄養概論 / 有本邦太郎 / 著. -- 新稿. -- 光生館, 1981.
498.55 Ari		栄養学総論 / 有本邦太郎 / 著. -- 3訂版. -- 光生館, 1977.
498.55 Bos		母子健康・栄養ハンドブック / 平山宗宏監修; 水野清子 [ほか] 著. -- 医歯薬出版, 2000.
498.55 Chi		地域住民のための健康づくり・栄養指導事例集 / 日本栄養士会全国行政栄養士協議会 / 編. -- 第一出版, 1986.
498.55 Con		これからの栄養教育論: 研究・理論・実践の環 / Isobel R.Contento 著. -- 第一出版, 2015.
498.55 Eiy 1		食品と栄養 / 内藤博, 吉田勉 / 編. -- 有斐閣, 1979. -- (有斐閣新書・栄養学; 1).
498.55 Eiy 2		代謝と生理 / 細谷憲政 / 編. -- 有斐閣, 1980. -- (有斐閣新書・栄養学; 2).
498.55 Eiy		栄養学概論 / 林淳三 / [ほか] 共著. -- 建帛社, 1980.
498.55 Eiy		栄養学概論 / 入谷信子 / [ほか] 共著. -- 化学同人, 1979. -- (食品・栄養シリーズ).
498.55 Eiy		栄養学各論 / 三田礼造 / [ほか] 共著. -- 建帛社, 1986.
498.55 Eiy 1		基礎栄養学 第1 / 下田吉人, 島藺順雄 / 編; 第1. -- 朝倉書店, 1959. -- (栄養学講座; 第1).
498.55 Eiy 2		基礎栄養学 第2 / 下田吉人, 島藺順雄 / 編; 第2. -- 朝倉書店, 1959. -- (栄養学講座; 第2).
498.55 Eiy 3		応用栄養学 / 下田吉人, 島藺順雄 / 編. -- 朝倉書店, 1959. -- (栄養学講座; 第3).
498.55 Eiy 5		応用食品学 / 下田吉人, 島藺順雄 / 編. -- 朝倉書店, 1959. -- (栄養学講座; 第5).
498.55 Eiy 6		公衆衛生学 / 豊川行平, 菊地正一 / 著. -- 朝倉書店, 1959. -- (栄養学講座 / 下田吉人, 島藺順雄 / 編; 第6).
498.55 Eiy		栄養学総論 / 岡村浩 / [ほか] 共著. -- 地球社, 1981.
498.55 Eiy		栄養学総論 / 大川徳太郎 / 等著. -- 改稿. -- 建帛社, 1979.
498.55 Eiy		栄養学要説 / 伊藤信夫 / [ほか] 著. -- 医歯薬出版, 1983.
498.55 Eiy		栄養化学 / 入谷信子 / [ほか] 共著. -- 化学同人, 1978. -- (食品・栄養シリーズ).
498.55 Eiy		栄養化学 / 満田久輝, 宮崎基嘉 / 編集. -- 朝倉書店, 1973.
498.55 Eiy		新栄養学 / 中川一郎, 二国二郎, 吉川春寿 / 編. -- 朝倉書店, 1963.
498.55 Eiy		栄養化学 / 大嶽六郎 / 等著. -- 協同出版, 1964.
498.55 Eiy		栄養学概論 / 五島孜郎, 岡崎光子 / 編著. -- 光生館, 1993.
498.55 Eiy		栄養・健康データハンドブック / 藤沢良知編. -- 第3版. -- 同文書院, 1997.
498.55 Eiy		栄養学総論 / 山口迪夫 / [ほか] 著. -- 第4版. -- 同文書院, 1994. -- (新エスカ21シリーズ; [2]).
498.55 Eiy		栄養学各論 / 藤田美明 / [ほか] 著. -- 第4版. -- 同文書院, 1995. -- (新エスカ21シリーズ; [3]).
498.55 Eiy		栄養学総論 / 糸川嘉則, 柴田克己編集. -- 南江堂, 1994. -- (栄養・健康科学シリーズ).
498.55 Eiy		栄養学のための生化学 / 三崎旭 / 編著. -- 朝倉書店, 1993.
498.55 Eiy		栄養学総論 / 藤田美明, 奥恒行編集. -- 朝倉書店, 1995. -- (現代栄養科学シリーズ; 1).
498.55 Eiy		栄養学各論 / 奥恒行, 藤田美明編集. -- 朝倉書店, 1995. -- (現代栄養科学シリーズ; 2).
498.55 Eiy		栄養指導論 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編; 藤沢良知 [ほか] 著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編; [6]).
498.55 Eiy		栄養学各論 / 岩崎良文, 戸谷誠之 / 編. -- 改訂第3版. -- 南江堂, 2000. -- (栄養・健康科学シリーズ).
498.55 Eiy		栄養指導論 / 吉川周子 / [ほか] 著. -- 第5版. -- 医歯薬出版, 1986.
498.55 Eiy		栄養指導: 総論・各論 / 坂本元子 / [ほか] 著. -- 第一出版, 1979.
498.55 Eiy		栄養指導論 / 吉川周子 [ほか] 著. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 1971.
498.55 Eiy		栄養指導必携 / 日野原重明, 堀内光 / 編著. -- 医歯薬出版, 1979.
498.55 Eiy		栄養学総論 / 飯塚美和子 [ほか] 著. -- 第4版. -- 南山堂, 2001.
498.55 Eiy		栄養指導論: これからの専門職養成に向けて / 門倉芳枝編. -- みらい, 2001.
498.55 Eiy		栄養教育論 / 坂本元子編著. -- 第一出版, 2004. -- (Dai-ichi shuppan textbook series).
498.55 Eiy		栄養のキホンがわかる本: 体に役立つ!! / 舛重正一監修. -- 最新版. -- 新星出版社, 2005.
498.55 Eiy		栄養教育論 / 丸山千寿子, 足達淑子, 武見ゆかり編集. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 2010. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所監修).
498.55 Eiy		基礎栄養学 / 飯塚美和子, 奥野和子, 保屋野美智子編; 飯塚美和子 [ほか] 著. -- 改訂8版. -- 南山堂, 2010.
498.55 Eiy		栄養の基本がわかる図解事典 / 中村丁次監修. -- 成美堂出版, 2011.
498.55 Eiy		栄養学の基本がわかる事典: カラー図解 / 川島由起子監修. -- 第2版. -- 西東社, 2015.
498.55 Eiy		基礎栄養学 / 飯塚美和子, 奥野和子, 保屋野美智子編; 飯塚美和子 [ほか] 著. -- 改訂9版. -- 南山堂, 2015.
498.55 Eiy		栄養の基本がわかる図解事典 / 中村丁次監修. -- 成美堂出版, 2015.
498.55 Eiy		栄養の基本がわかる図解事典 / 中村丁次監修. -- 成美堂出版, 2021.
498.55 Ene		エネルギー・蛋白質の必要量: FAO/WHO合同特別専門委員会報告 / 井上五郎 / 訳; 必須アミノ酸研究委員会 / 編. -- 日本必須アミノ酸協会, 1974.
498.55 Ens		演習栄養指導 / 大里進子 / [ほか] 編集. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 1988.

請求記号	巻号	書誌事項
498.55 Fuj		食品公害の脅威：油症事件からの証言 / 藤原邦達 / 著. -- 合同出版, 1981.
498.55 Gol		栄養の診断 / グレース・A.ゴールドスミス / 著 ; 河田正治 / 訳. -- 三共出版, 1963.
498.55 Got		栄養生理学 / 五島孜郎, 吉田勉 / 著. -- 医歯薬出版, 1983. -- (栄養生理・生化学 ; 1).
498.55 Gra		栄養学の歴史 / ウォルター・グラットザー / 著 ; 水上茂樹 / 訳. -- 講談社, 2008.
498.55 Hay		栄養学総論 / 林淳三, 西郷光彦 / 著. -- 新訂. -- 医歯薬出版, 1983.
498.55 Hay		現代の栄養学 / 林浩平 / 著. -- 三共出版, 1988.
498.55 Hay		栄養学総論 / 林寛 / 著. -- 第2版. -- 三共出版, 1990.
498.55 Hay		栄養学総論 / 林寛 / 著. -- 第3版. -- 三共出版, 1995.
498.55 Hay		栄養学総論 / 林寛 / 著. -- 第4版. -- 三共出版, 2000.
498.55 Her		ヘルス21栄養指導論 / 大野知子 / 編. -- 第3版. -- 医歯薬出版, 2002.
498.55 Hos		栄養学概論：栄養学の新しい指標 / 細谷憲政 / 著. -- 第一出版, 1974.
498.55 Ina		栄養生化学 / 稲垣長典, 坂本清 / 共著. -- 三共出版, 1974.
498.55 Ira		イラスト栄養教育・栄養指導論 / 城田知子 / ほか / 著. -- 東京教学社, 2004.
498.55 Ira		イラスト基礎栄養学 / 大口健司, 小野廣紀, 田村明 / 著. -- 第3版. -- 東京教学社, 2020.
498.55 Ish		母子栄養：その基礎と実際 / 石橋長英, 本間道 / 著. -- 改訂新版. -- 医歯薬出版, 1970.
498.55 Ito		栄養の生理学 / 糸川嘉則 / 著. -- 裳華房, 1990. -- (生命科学シリーズ / 江上信雄 [ほか] 編).
498.55 Jis		実践栄養学：保健医療者のためのクイックレファレンス / Margaret D. Simko [ほか] / 著 ; 津島慶三 [ほか] / 訳. -- 文光堂, 1992.
498.55 Kar		カルシウム要求量：FAO/WHO専門委員会報告 / [国際連合食糧農業機関, 世界保健機関 / 編] ; 有本邦太郎 / 訳. -- 第一出版, 1964.
498.55 Ken		健康日本21と栄養士活動 / 日本栄養士会 / 編. -- 2版. -- 第一出版, 2001.
498.55 Ken		健康・栄養：知っておきたい基礎知識 / 国立健康・栄養研究所 / 編. -- 第3版. -- 第一出版, 2003.
498.55 Ken		検査値に基づいた栄養指導：生活習慣病への取り組み / 足立香代子 / 著. -- 新改訂版. -- チーム医療, 2010.
498.55 Kis		基礎栄養学 / 下田吉人, 道喜美代, 井上五郎 / 著. -- 創元社, 1963.
498.55 Kis		基礎栄養学 / 倉田忠男 [ほか] / 編. -- 第2版. -- 東京化学同人, 2007. -- (スタンダード栄養・食物シリーズ ; 9).
498.55 Kis		基礎栄養学 / 管理栄養士国家試験教科研究会 / 編. -- 第2版. -- 第一出版, 2009. -- (管理栄養士受験講座 / 管理栄養士国家試験教科研究会 / 編).
498.55 Kis		基礎栄養学 / 坂井堅太郎 / 編. -- 第3版. -- 化学同人, 2010. -- (エキスパート管理栄養士養成シリーズ ; 13).
498.55 Kis		基礎栄養学 / 鈴木和春, 真鍋祐之, 上原万里子 / 著. -- 第4版. -- 第一出版, 2015. -- (サクセス管理栄養士講座 / 全国栄養士養成施設協会, 日本栄養士会 / 監修).
498.55 Kis		基礎栄養学 / 灘本知憲, 仲佐輝子 / 編. -- 第4版. -- 化学同人, 2015. -- (新食品・栄養科学シリーズ).
498.55 Kis		新基礎栄養学 / 吉田勉, 石井孝彦, 篠田粧子 / 編. -- 第8版 (補訂). -- 医歯薬出版, 2015.
498.55 Kis		基礎栄養学 / 田地陽一 / 編. -- 第4版. -- 羊土社, 2020. -- (栄養科学イラストレイテッド).
498.55 Kis		基礎栄養学 / 柴田克己, 合田敏尚 / 編集. -- 改訂第6版. -- 南江堂, 2020. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所 / 監修).
498.55 Kis		基礎栄養学 / 池田彩子 [ほか] / 編. -- 補訂版. -- 東京化学同人, 2019. -- (新スタンダード栄養・食物シリーズ ; 9).
498.55 Kis		基礎栄養学 / 渡邊早苗 [ほか] / 編. -- 第3版. -- 朝倉書店, 2022. -- (スタンダード人間栄養学).
498.55 Kit		入門栄養学 / 北岡正三 / 著. -- 3訂版. -- 培風館, 2000. -- (食物・栄養科学シリーズ ; 1).
498.55 Koi		栄養学 / 小池五郎, 橋詰直孝 / 著. -- 第8版. -- 医学書院, 1995. -- (系統看護学講座 ; 専門基礎 3. 人体の構造と機能 ; 3).
498.55 Kos		昭和45年を目途とした栄養基準量及び食糧構成基準について / 厚生省公衆衛生局栄養課 / 編. -- 第一出版, 1963.
498.55 Kos		公衆栄養学 / 赤羽正之 [ほか] / 著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21 / 栄養学・食品学・健康教育研究会 / 編 ; [5]).
498.55 Kos		公衆栄養学 / 田中平三 / 編集. -- 改訂第3版. -- 南江堂, 1995. -- (栄養・健康科学シリーズ).
498.55 Kuw		新栄養指導：その理論と技術 / 桑原丙午生 / 原著 ; 掃部関澄子 [ほか] / 著. -- 第8版. -- 医歯薬出版, 1987.
498.55 Mic		栄養学実験法 / 道喜美代, 門倉芳枝 / 共著. -- 新版. -- 三共出版, 1986.
498.55 Mic		栄養学 / 道喜美代 / 著. -- 改訂版. -- 三共出版, 1979.
498.55 Miy		新栄養学 / 宮本悌次郎 / 著. -- 第2版. -- 化学同人, 1976. -- (生活科学シリーズ ; 7).
498.55 Mur		栄養学解説 / 村田希久 / 著. -- 三共出版, 1960.
498.55 Mur		栄養学解説 / 村田希久 / 著. -- 三共出版, 1960.
498.55 Mur		栄養学解説 / 村田希久 / 著. -- 三共出版, 1960.
498.55 Mut		母性・乳幼児の栄養と食事 / 武藤静子 / 著. -- 第一出版, 1961.
498.55 Nih		日本人の栄養所要量：栄養審議会(昭和44年8月18日)答申. -- 厚生省, 1969.
498.55 Nih		日本人の栄養所要量と解説 / 栄養審議会 / 著 ; 国民栄養振興会 / 編. -- 昭和50年改定. -- 第一出版, 1975.

請求記号	巻号	書誌事項
498.55 Oyo		応用栄養学 / 戸谷誠之, 藤田美明, 伊藤節子編. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 2008. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所監修).
498.55 Oyo		応用栄養学 / 戸谷誠之, 藤田美明, 伊藤節子編. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 2008. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所監修).
498.55 Oyo		応用栄養学 / 戸谷誠之, 藤田美明, 伊藤節子編. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 2008. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所監修).
498.55 Oyo		応用栄養学 / 渡邊令子, 伊藤節子, 瀧本秀美編集. -- 改訂第7版. -- 南江堂, 2020. -- (健康・栄養科学シリーズ / 国立健康・栄養研究所監修).
498.55 Oyo		応用栄養学 / 津田博子, 麻見直美編著; 勝野由美子 [ほか] 共著. -- 5訂第2版. -- 建帛社, 2022. -- (Nブックス).
498.55 Rai		ライフステージの栄養学: 理論と実習 / 武藤静子編著. -- 朝倉書店, 1999.
498.55 Rai		ライフステージの栄養学: 理論と実習 / 武藤静子編著. -- 朝倉書店, 1999.
498.55 Sai		最新栄養指導論 / 茂木専枝/編. -- 学建書院, 1987.
498.55 Sai		最新栄養キーワード事典. -- 池田書店, 2005.
498.55 Sai		最新「栄養学」 / 谷政八編集代表. -- 中央法規出版, 2007.
498.55 Sai		最新栄養学: 専門領域の最新情報 / John W.Erdman Jr., Ian A.Macdonald, Steven H.Zeisel [編]; 小川佳宏 [ほか] 翻訳編集. -- 第10版. -- 建帛社, 2014.
498.55 Shi 1		栄養化学 / 島菌順雄, 福場博保 / 共著. -- 朝倉書店, 1967. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 1).
498.55 Shi 2		栄養生理学 / 小池五郎/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1965. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 2).
498.55 Shi 3		特殊栄養学 / 福井靖典/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1967. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 3).
498.55 Shi 4		病態栄養学 / 阿部達夫/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1966. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 4).
498.55 Shi 7		食品加工貯蔵 / 藤原耕三 / 著. -- 朝倉書店, 1975. -- (新栄養学講座 / 小池五郎, 福場博保 / 編; 7).
498.55 Shi 7		食品加工貯蔵 / 佐藤勘之助/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1965. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 7).
498.55 Shi 8		食品衛生学 / 上田喜一/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1966. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 8).
498.55 Shi 8		食品衛生学 / 上田喜一/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1966. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 8).
498.55 Shi 9		公衆衛生学 / 中村正/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1974. -- (新栄養学講座 / 小池五郎, 福場博保 / 編; 9).
498.55 Shi 9		公衆衛生学 / 佐藤恒信/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1965. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 9).
498.55 Shi 10		栄養指導 / 苜米地孝之助/[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1966. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 10).
498.55 Shi 11		給食管理 / 香川綾 / 著. -- 朝倉書店, 1967. -- (新栄養学講座 / 小池五郎/[ほか]編; 11).
498.55 Shi		新編栄養学総論 / 江川元偉 / [ほか] 編. -- 東京教学社, 1983.
498.55 Shi		新編食品化学 / 尾藤忠旦 / [ほか] 編. -- 東京教学社, 1983.
498.55 Shi 12		調理学 / 下田吉人[ほか]共著. -- 朝倉書店, 1965. -- (新栄養学講座 / 小池五郎, 福場博保, 苜米地孝之助編; 12).
498.55 Shi		BASICプログラムによるパソコン栄養診断: あなたの食事バランスを四群点数法で判定 NEC PC-9801対応 / 篠原滋子 / 著. -- 女子栄養大学出版部, 1988.
498.55 Shi		応用栄養学 / 石井功 [ほか] 著. -- 2版. -- 第一出版, 2005. -- (Dai-ichi shuppan textbook series).
498.55 Sho		食欲の科学 / 河村洋二郎 / [等] 著. -- 医歯薬出版, 1972.
498.55 Sho		食品栄養実験 / 広田望 / 編; 岡村浩/[ほか]著. -- 訂正版. -- 地球社, 1990.
498.55 Sho		食と栄養の健康学 / 資源協会食品成分調査研究所 / 編. -- 農林統計協会, 1994.
498.55 Sho		食物とからだ / 野口忠, 今井悦子 / 編著. -- 放送大学教育振興会, 2000. -- (放送大学教材).
498.55 Sho		食事と健康の科学: 食べること「食育」を考える / 池本真二, 稲山貴代編著; 井上久美子 [ほか] 共著. -- 第3版. -- 建帛社, 2010.
498.55 Sug		栄養士のための栄養化学と構造式 / 杉田浩一 / 著. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 1976.
498.55 Sum		スマホ・携帯電話写真を用いた「24時間食事思い出し法」マニュアル / 田中平三編著; スマートフォン・携帯電話撮影写真を用いた「24時間食事思い出し法」研究グループ [著]. -- 同文書院, 2019.
498.55 Tak		栄養生化学 / 高橋徹三, 鈴木健 / 著. -- 医歯薬出版, 1974. -- (栄養生理・生化学; 2).
498.55 Tak		最新栄養化学 / 高橋徹三, 鈴木健 / 共著. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 1976.
498.55 Tak		開発途上国の栄養: アフリカ・インド・セロインの小児栄養見たまま / 高井俊夫 / 著. -- 医歯薬出版, 1973.
498.55 Tam		蛋白質必要量 1965: FAO/WHO共同専門委員会報告 / 国際連合食糧農業機構, 国際連合世界保健機構 / 編; 必須アミノ酸研究委員会 / 訳; 1965. -- 日本必須アミノ酸協会, 1965.
498.55 Uen		栄養素の通になる: 食品成分最新ガイド / 上西一弘著. -- 第5版. -- 女子栄養大学出版部, 2022.
498.55 Yam		図説国民栄養の主なる統計 / 山崎文雄 / 著. -- 第一出版, 1973.
498.55 Yas		栄養学要綱 / 安田守雄 / 著. -- 補訂. -- 医歯薬出版, 1983.
498.55 Yos		からだと食物 / 吉川春寿 / 著. -- 岩波書店, 1959. -- (岩波新書).
498.55 Zuh		図表栄養学 / 宮川金二郎 / [ほか] 共著. -- さんえい出版, 1986.
498.55 Zuh		図表栄養生理生化学 / 田中治夫, 宮本悌次郎 / 共編. -- 化学同人, 1977.

請求記号	巻号	書誌事項
498.55 Nat		素晴らしい人生のための栄養・健康法：Q&A / アネット・B.ナトウ, ジョアン・ヘスリン / 著 ; 山口迪夫, 中村丁次 / 訳. -- 同文書院, 1986.
498.56 Hay		栄養生理・生化学 / 林伸一, 真田宏夫 / 著. -- 同文書院, 1983. -- (エスカ・シリーズ ; [2]).
498.58 Got		新しい臨床栄養学 / 後藤昌義, 瀧下修一共著. -- 改訂第6版. -- 南江堂, 2014.
498.58 Kiw		キーワードでわかる臨床栄養 / 大熊利忠, 金谷節子編集. -- 羊土社, 2007.
498.58 Rin		臨床栄養医学 / 日本臨床栄養学会監修. -- 南山堂, 2009.
498.58 Shi		新・臨床栄養学 / 竹谷豊 [ほか] 編. -- 第2版. -- 講談社, 2023. -- (栄養科学シリーズNEXT).
498.583 Eiy		栄養食事療法必携 / 中村丁次編著 ; 中村丁次 [ほか] 執筆. -- 第4版. -- 医歯薬出版, 2020.
498.59 Kar		からだの不自由なお年寄りの食事：つくり方と介助 / 医歯薬出版株式会社 / 編. -- 医歯薬出版, 1994.
498.59 Nih		日本人の食事摂取基準「2020年版」の実践・運用：特定給食施設等における栄養・食事管理：演習付 / 食事摂取基準の実践・運用を考える会編. -- 第2版. -- 第一出版, 2022.
498.59 Shu		集団給食実務必携 / 日本国民食株式会社技術研究室編. -- 四訂版. -- 建帛社, 1988.
498.7 Gon		妊婦・授乳婦の栄養と母児の健康 / Janku Gontzea / 著 ; 沢崎千秋, 柳沢洋一 / 共訳. -- 第一出版, 1974.
498.7 Kaw		学童期栄養学 / 川畑愛義 / 著. -- 医歯薬出版, 1968. -- (特殊栄養学講座 ; 2).
498.7 Sho 61		乳幼児期の食育 2006 / 高橋孝雄, 加藤則子 / 編 ; 2006. -- 日本小児保健協会, 2007. -- (小児保健シリーズ ; No.61).
519 Shi 11		食の安全と環境：「気分のエコ」にはだまされない / 松永和紀著. -- 日本評論社, 2010. -- (シリーズ地球と人間の環境を考える ; 11).
588 Chi		加工食品最前線：食生活をどう変えるか / 陳志成 / 著. -- 連合出版, 1985. -- (くらしの豊かさを求めて).
588 Han		食品工業の自動制御 / 半沢啓二, 森山昭 / 共著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).
588 Mat		食品工業と界面活性剤 / 松井宣也, 氷室寿 / 共著. -- 光琳書院, 1965. -- (光琳全書 ; 4).
588 Nij		21世紀の食品産業：食品産業問題研究会報告 / 食品産業政策研究会 / 編. -- 地球社, 1987.
588 Oyo		応用食品学 / 谷村和八郎, 小泉武夫 / 編. -- 新思潮社, 1986.
588 Sak		食品の加工と貯蔵 / 桜井芳人, 藤巻正生共著. -- 光生館, 1959.
588 Sho		食品加工の実験・実習 / 岩崎康男, 野崎博, 岡田稔 / 共著. -- 同文書院, 1967.
588 Sho		食品加工と貯蔵 / 岩崎康男, 野崎博, 岡田稔 / 共著. -- 同文書院, 1967.
588 Sho		食品添加物の正しい使い方. -- [改訂版]. -- 日本食品衛生協会, 1968. -- (食品衛生シリーズ).
588 Sho		食品加工学 / 荒井綜一 / [ほか] 著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21シリーズ ; [10]).
588 Sho		食品加工学 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編 ; 荒井綜一 [ほか] 著. -- 第2版. -- 同文書院, 1988. -- (新エスカ21 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編 ; 10).
588 Sho		食品加工学 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編 ; 荒井綜一 [ほか] 著. -- 第3版. -- 同文書院, 1994. -- (新エスカ21 / 栄養学・食品学・健康教育研究会編 ; 10).
588 Sho		食品加工学 / 小川正, 的場輝佳編集. -- 改訂第2版. -- 南江堂, 1997. -- (栄養・健康科学シリーズ).
588 Sho		食品の貯蔵と加工 / 木村進 / [ほか] 編. -- 第二版. -- 同文書院, 1982.
588 Sho		食品感性工学 / 相良泰行編. -- 朝倉書店, 1999. -- (食の科学ライブラリー ; 2).
588 Sho		食品産業経済論 / 加藤譲 / 編著. -- 農林統計協会, 1990.
588 Sho		食品加工・安全・衛生 / 大鶴勝編 ; 江崎秀男 [ほか] 著. -- 朝倉書店, 2007. -- (テキスト食物と栄養科学シリーズ / 大鶴勝 [ほか] 編 ; 4).
588 Sho		食の安全・信頼の構築と経済システム / 中嶋康博, 新山陽子編集担当. -- 農林統計出版, 2016. -- (フードシステム学叢書 / 斎藤修監修 ; 第2巻).
588 Sho		食品加工・保蔵学 / 海老原清, 渡邊浩幸, 竹内弘幸編. -- 講談社, 2017. -- (栄養科学シリーズNEXT . 食べ物と健康, 食品と衛生).
588 Sho		食品工業と酵素 / 一島英治編. -- 朝倉書店, 1983.
588 Yam		食品産業新展開の条件：市場再編下での生存に備えて / 山本博信著. -- 農林統計出版, 2009.
588.08 Fud 2		食生活の変化とフードシステム / 豊川裕之, 安村碩之編. -- 農林統計協会, 2001. -- (フードシステム学全集 ; 第2巻).
588.08 Fud 6		フードシステムの構造変化と農漁業 / 土井時久, 斎藤修編. -- 農林統計協会, 2001. -- (フードシステム学全集 ; 第6巻).
588.08 Fud 3		食品流通の構造変動とフードシステム / 小山周三, 梅沢昌太郎編集. -- 農林統計協会, 2004. -- (フードシステム学全集 ; 第3巻).
588.08 Sho 16		食品工業と微生物 / 山田浩一 / 著. -- 光琳書院, 1963. -- (食品工学シリーズ ; 16).
588.1 Ata		新しい甘味物質の科学 / George E. Inglett編 ; 並木満夫, 青木博夫訳. -- 医歯薬出版, 1977. -- (食物科学選書).
588.1 Kam		甘味料 / 山根岳雄 / 編. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).
588.1 Ori		オリゴ糖の新知识 / 早川幸男編著. -- 食品化学新聞社, 1998. -- (FC新知识シリーズ).
588.3 Sat		パン酵母 / 佐藤友太郎 / 著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).

請求記号	巻号	書誌事項
588.5 Asa		食品微生物学 / 朝井勇宣/著. -- 増訂新版. -- 同文書院, 1960.
588.5 Asa		食品微生物学 / 朝井勇宣/著. -- 増訂新版. -- 同文書院, 1960.
588.5 Bis 3		醱酵機械装置 / 合葉修一,中村亦夫/著. -- 共立出版, 1956. -- (微生物工学講座 / 友田宜孝/等編 ;第3).
588.5 Bis 4		酵母利用工業 / 朝井勇宣/編. -- 共立出版, 1957. -- (微生物工学講座 / 友田宜孝/等編 ;第4).
588.5 Bis 5		麹の利用工業 / 朝井勇宣/編. -- 共立出版, 1956. -- (微生物工学講座 / 友田宜孝/等編 ;第5).
588.5 Bis 5		麹の利用工業 / 朝井勇宣/編. -- 共立出版, 1956. -- (微生物工学講座 / 友田宜孝/等編 ;第5).
588.5 Bis 7		酒類 / 友田宜孝/等編. -- 共立出版, 1956. -- (微生物工学講座 ;第7).
588.5 Bis 8		醱酵食品 / 山田正一/編. -- 共立出版, 1956. -- (微生物工学講座 / 友田宜孝/等編 ;第8).
588.5 Hak		発酵食品 / 中野政弘/編. -- 光琳書院, 1967. -- (光琳全書 ;21).
588.5 Hoz		洋酒工業 / 穂積忠彦/著. -- 光琳書院, 1967. -- (光琳全書).
588.5 Sho		食品微生物学 / 木村光/編. -- 改訂版. -- 培風館, 1988.
588.5 Sho		食品微生物学 / 好井久雄, 金子安之, 山口和夫共著. -- 改訂増補版. -- 技報堂出版, 1976.
588.51 Kob		酵母の科学 / 斎藤耀/訳[編]. -- 三共出版, 1957.
588.51 Kob		酵母学 / 橋谷義孝/編. -- 岩波書店, 1967.
588.51 Sho		食品微生物学 / 高見伸治 [ほか] 共著. -- 改訂. -- 建帛社, 2016.
588.51 Yam		醱酵 / 山口清三郎/著. -- 岩波書店, 1953. -- (岩波全書 ;第173).
588.51 Yam		醱酵 / 山口清三郎/著. -- 岩波書店, 1953. -- (岩波全書 ;第173).
588.52 Sei		清酒工業 / 山田正一/編著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).
588.6 Ota		うま味調味料の知識 / 太田静行著. -- 幸書房, 1992.
588.7 Kak		隠し味の科学 / 斎藤浩, 太田静行編著. -- 幸書房, 1992.
588.7 Och		天然調味料 / 越智宏倫著. -- 光琳, 1993. -- (光琳テクノブックス ; 13).
588.7 Ota		食品調味論 / 太田静行著. -- 幸書房, 1976.
588.7 Sup		スープ入門 / 八馬史尚 [ほか] 監修. -- 改訂版. -- 日本食糧新聞社, 2011. -- (食品知識ミニブックスシリーズ).
588.7 Sup		スープ類 : その製造と利用 / 太田静行 [ほか] 著. -- 光琳, 1992. -- (光琳テクノブックス ; 12).
588.7 Tak		食物の風味と調味料 / 高田亮平/著. -- 光生館, 1963.
588.7 Tar		たれ類 : その製造と利用 / 太田静行 [ほか] 著. -- 光琳, 1989. -- (光琳テクノブックス ; 9).
588.7 Tsu		つゆ類 : その化学と製造 / 太田静行 [ほか] 著. -- 光琳, 1991. -- (光琳テクノブックス ; 11).
588.8 Sho		食糧保蔵学 / 藤巻正生/編. -- 朝倉書店, 1980.
588.9 Kim		乾燥食品 / 木村進/著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).
588.9 Sho		食品の加工・貯蔵・包装 / 梶野豊明/編. -- 家政教育社, 1969.
588.9 Sho		食品保蔵学 / 野中順三九, 小泉千秋, 大島敏明著. -- 改訂版. -- 恒星社厚生閣, 2000.
588.9 Sho		食品加工貯蔵学 / 本間清一, 村田容常編. -- 東京化学同人, 2016. -- (新スタンダード栄養・食物シリーズ ; 7).
588.9 Sho		食品加工貯蔵学 / 本間清一, 村田容常編. -- 東京化学同人, 2016. -- (新スタンダード栄養・食物シリーズ ; 7).
590.8 Kas 8		食生活の設計と文化 / 木村修一, 石川寛子/編. -- 朝倉書店, 1992. -- (家政学シリーズ / 日本家政学会/編 ;8).
590.8 Kas 9		食生活と栄養 / 江沢郁子, 山下かなえ/責任編集. -- 朝倉書店, 1989. -- (家政学シリーズ / 日本家政学会/編 ;9).
590.8 Kas 10		食生活と食品素材 / 日本家政学会/編. -- 朝倉書店, 1992. -- (家政学シリーズ ;10).
590.8 Kas 11		食生活と加工食品 / 遠藤金次, 藤原耕三/責任編集. -- 朝倉書店, 1989. -- (家政学シリーズ / 日本家政学会/編 ;11).
590.8 Kas 12		食生活と調理 / 杉田浩一, 島田淳子/責任編集. -- 朝倉書店, 1991. -- (家政学シリーズ / 日本家政学会/編 ;12).
590.8 Och 8		調理学 / 松元文子/[等]著. -- 光生館, 1979. -- (お茶の水女子大学家政学講座 ;8).
590.8 Och 8		調理学 / 松元文子/[等]著. -- 光生館, 1972. -- (お茶の水女子大学家政学講座 ;8).
590.8 Och 6		栄養学 / 稲垣長典/ほか共著. -- 光生館, 1982. -- (お茶の水女子大学家政学講座 ;第6).
596 Aok		調理と大豆 / 青木宏, 伊東清枝/著. -- 学建書院, 1979.
596 Asu		あすへの調理 / 三輪里子, 吉中哲子/編著. -- 弘学出版, 1998.
596 Ata		新しい調理学 : New cookery science/ 川端晶子, 大羽和子編. -- 学建書院, 1999.
596 Bri		美味礼賛 / ブリア・サヴァラン著 ; 関根秀雄訳 ; : 新装. -- 白水社, 1996.
596 Cho		調理学 / 渋川祥子/[ほか]著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21シリーズ ;[13]).
596 Cho		調理科学 / 調理科学研究会/編. -- 光生館, 1984.
596 Cho		調理科学実験ハンドブック / 福場博保, 宮川金二郎/共編. -- 建帛社, 1986.
596 Cho		調理学 / 福場博保 / [ほか] 著. -- 朝倉書店, 1978. -- (朝倉栄養学シリーズ).
596 Cho		調理学 / 福場博保 / [ほか] 著. -- 朝倉書店, 1978. -- (朝倉栄養学シリーズ).
596 Cho		調理学 / 島田淳子, 畑江敬子/編. -- 朝倉書店, 1995. -- (現代栄養科学シリーズ ;9).
596 Cho		調理学 / 渋川祥子/[ほか]著. -- 同文書院, 1987. -- (新エスカ21シリーズ ;[13]).

請求記号	巻号	書誌事項
596 Cho		調理学 / 川端晶子編. -- 学建書院, 1988.
596 Cho		調理学 / 下村道子, 和田淑子共編著. -- 改訂. -- 光生館, 1998. -- (栄養士養成シリーズ).
596 Cho 1		調理学実習 1 : Cooking / 堀越フサエ / 編著 ; 1. -- 光生館, 1988.
596 Cho 2		調理学実習 2 : Cooking / 堀越フサエ / 編著 ; 2. -- 訂正第6刷. -- 光生館, 1996.
596 Cho		調理とサイエンス / 品川弘子 / [ほか] 著. -- 第2版. -- 学文社, 2001.
596 Cho		調理とサイエンス / 品川弘子 / [ほか] 著. -- 第2版. -- 学文社, 2001.
596 Cho		調理科学 / 村山篤子, 大羽和子, 福田靖子編著 ; 阿久澤さゆり [ほか] 執筆. -- 建帛社, 2002.
596 Cho		調理科学 / 調理科学研究会 / 編. -- 光生館, 1984.
596 Cho		調理科学概論 / 丸山悦子, 山本友江編著. -- 朝倉書店, 2005. -- (生活環境学ライブラリー ; 5).
596 Cho		最新調理 : 基礎と応用 / 高木節子編 : 加田静子編. -- 朝倉書店, 2005.
596 Cho		最新調理学 : 理論と応用 / 加田静子編 : 高木節子編. -- 朝倉書店, 2005.
596 Cho		調理学 / 畑江敬子, 香西みどり編. -- 東京化学同人, 2003. -- (スタンダード栄養・食物シリーズ ; 6).
596 Cho		調理学 / 淵上倫子編著 ; 安藤真美 [ほか] 著. -- 朝倉書店, 2006. -- (テキスト食物と栄養科学シリーズ / 大鶴勝 [ほか] 編 ; 5).
596 Cho		調理の科学 : 基礎から実践まで / 高崎禎子, 小林理恵編著. -- 学文社, 2020.
596 Fud		フードコーディネーター論 / 日本フードスペシャリスト協会編. -- 3訂版. -- 建帛社, 2012.
596 Kaw		調理の原則 / 川島四郎, 町田喜市郎 / 共著. -- 増補改訂版. -- 第一出版, 1958.
596 Kaw		調理学 / 川端晶子, 畑明美 / 著. -- 建帛社, 1990. -- (新栄養士課程講座).
596 Ken		健康と調理のサイエンス / 大越ひろ, 品川弘子編 ; 渡辺敦子 [ほか] 著. -- 第4版. -- 学文社, 2017.
596 Ken		健康と調理のサイエンス / 大越ひろ, 品川弘子編 ; 渡辺敦子 [ほか] 著. -- 第4版. -- 学文社, 2017.
596 Ken		調理科学実験 / 今井悦子, 柳沢幸江編著 ; 綾部園子 [ほか] 著. -- 改訂新版. -- アイ・ケイコーポレーション, 2016.
596 Ken		新健康と調理のサイエンス : 調理科学と健康の接点 / 大越ひろ, 品川弘子, 飯田文子編著. -- 第2版. -- 学文社, 2021.
596 Ken		新編調理科学実験 / 今井悦子, 柳沢幸江編著 ; 大石恭子 [ほか] 著. -- アイ・ケイコーポレーション, 2023.
596 Kis		基礎献立と調理 : フローチャート 新しい食事のかたち / 三輪里子 / ほか編著. -- 改訂増補版. -- アイ・ケイコーポレーション, 2007.
596 Kis		基礎調理実習 : 食品・栄養・大量調理へのアプローチ / 小川宣子編. -- 化学同人, 2007.
596 Kon		食品の性質と調理法 果実編 / 近藤美千代 / 著 ; 果実編. -- 教育図書, 1969.
596 Kon		献立と調理 : フローチャート / 三輪里子, 吉中哲子 / 編著. -- 弘学出版, 1990.
596 Mat		調理実験 / 松元文子, 吉松藤子 / 共著. -- 3訂[版]. -- 柴田書店, 1976.
596 Mat		調理実験 / 松元文子 / 著. -- 新版. -- 柴田書店, 1959.
596 Mat		調理と米 / 松元文子, 福場博保 / 著. -- 学建書院, 1979.
596 Mot		調理の疑問 / 元山正 / 著. -- 新版. -- 第一出版, 1975.
596 Nak		調理の科学 / 中浜信子 / 著. -- 三共出版, 1976.
596 Nog		調理と水 / 野口駿 / 著. -- 学建書院, 1978.
596 Ota		調理と塩 / 太田静行 / 著. -- 学建書院, 1979.
596 Ota		調理と油脂 / 太田静行, 吉松藤子 著. -- 学建書院, 1977.
596 Ota		だし・エキスの知識 / 太田静行 著. -- 幸書房, 1996.
596 Rir		理論実際調理科学 / 日本女子大学食物学教室編. -- 朝倉書店, 1963.
596 Ryo		料理材料大図鑑 マルシェ / 辻調理師専門学校監修. -- 講談社, 1995.
596 Sai		最新調理学実験 / 島田保子 / [等] 著. -- 学建書院, 1975.
596 Sak		食糧学 / 桜井芳人 / 著. -- 金原出版, 1958.
596 Shi 1		調理と化学. -- 朝倉書店, 1971. -- (新調理科学講座 / 下田吉人 [ほか] 編集 ; 1).
596 Shi 2		調理と物理・生理. -- 朝倉書店, 1971. -- (新調理科学講座 / 下田吉人 [ほか] 編集 ; 2).
596 Shi 3		肉・卵の調理. -- 朝倉書店, 1972. -- (新調理科学講座 / 下田吉人 [ほか] 編集 ; 3).
596 Shi 4		魚の調理. -- 朝倉書店, 1973. -- (新調理科学講座 / 下田吉人 [ほか] 編集 ; 4).
596 Shi 5		穀物・野菜の調理. -- 朝倉書店, 1972. -- (新調理科学講座 / 下田吉人 [ほか] 編集 ; 5).
596 Shi 6		調味料・嗜好品. -- 朝倉書店, 1972. -- (新調理科学講座 / 下田吉人 [ほか] 編集 ; 6).
596 Shi		調理科学 : その理論と実際 / 渋谷祥子 著. -- 同文書院, 1985.
596 Sho		食物のぎもん. -- 改訂増補版. -- 女子栄養大学出版部, 1963. -- (栄養と料理叢書).
596 Sho		食と調理学 / 武恒子 [ほか] 共著. -- 再改訂. -- 弘学出版, 1998.
596 Shu		手法別食品別による基礎調理 / 乙坂ひで編. -- 峯書房, 1978.
596 Sug		調理の科学 / 杉田浩一 / 著. -- 第3版. -- 医歯薬出版, 1981.
596 Tak 1		調理学 上巻 / 高木和男, 児玉定子 / 共著 ; 上巻. -- 柴田書店, 1956.

請求記号	巻号	書誌事項
596 Tak 2		調理学 下巻 / 高木和男, 児玉定子/共著; 下巻. -- 柴田書店, 1956.
596 Tak		調理学 / 高木和男/著. -- 新版. -- 柴田書店, 1962.
596 Tak		調理学実験法 / 高木和男/等著. -- 柴田書店, 1957.
596 Tak		調理学実験法 / 高木和男/等著. -- 柴田書店, 1957.
596 Tak		調理学実習 / 高増雅子/著. -- 群羊社, 2002.
596 Tan		たのしい調理: 基礎と実習 / 水谷令子/[ほか]著. -- 第2版. -- 医歯薬出版, 1997.
596 Ter		新調理 / 寺元芳子, 下村道子/共著. -- 同文書院, 1987.
596 Yam		司厨士入門 / 山本直文/著. -- 柴田書店, 1964.
596 Yam		調理と理論 / 山崎清子, 島田キミエ共著. -- 第2版. -- 同文書院, 1983.
596 Yam		調理と理論 / 山崎清子, 島田キミエ共著. -- 増補新訂版. -- 同文書院, 1973.
596 Yam		調理と理論 / 山崎清子, 島田キミエ共著. -- 第2版, 学生版. -- 同文書院, 1983.
596.08 Cho 1		基礎調理学 1 / 下田吉人編; 1. -- 朝倉書店, 1961. -- (調理科学講座 / 下田吉人編; 第1).
596.08 Cho 2		基礎調理学 2 / 下田吉人編; 2. -- 朝倉書店, 1962. -- (調理科学講座 / 下田吉人編; 第2).
596.08 Cho 3		基礎調理学 3 / 下田吉人編; 3. -- 朝倉書店, 1962. -- (調理科学講座 / 下田吉人編; 第3).
596.08 Cho 4		応用調理学 / 下田吉人編. -- 朝倉書店, 1962. -- (調理科学講座 / 下田吉人編; 第4).
596.08 Cho 5		調理実験法 / 下田吉人編. -- 朝倉書店, 1962. -- (調理科学講座 / 下田吉人編; 第5).
596.08 Cho 2		基礎調理学 2 / 下田吉人編; 2. -- 朝倉書店, 1962. -- (調理科学講座 / 下田吉人編; 第2).
596.08 Cho 3		基礎調理学 3 / 下田吉人編; 3. -- 朝倉書店, 1962. -- (調理科学講座 / 下田吉人編; 第3).
596.08 Cho 7		調理と文化 / 橋本慶子/[ほか]編. -- 朝倉書店, 1993. -- (調理科学講座; 7).
596.08 Nij 3		美味学 / 増成隆士, 川端晶子編著. -- 建帛社, 1997. -- (21世紀の調理学; 3).
596.08 Nij 5		臨床調理学 / 豊川裕之, 川端晶子編著. -- 建帛社, 1997. -- (21世紀の調理学; 5).
596.08 Nij 6		調理工学 / 矢野俊正, 川端晶子編著; 澤山茂 [ほか] 共著. -- 建帛社, 1996. -- (21世紀の調理学; 6)().
596.08 Nij 2		献立学 / 熊倉功夫, 川端晶子編著. -- 建帛社, 1997. -- (21世紀の調理学; 2).
596.08 Nij 1		調理文化学 / 大塚滋, 川端晶子編著; 島田淳子 [ほか] 共著. -- 建帛社, 1996. -- (21世紀の調理学; 1).
596.08 Nij 7		環境調理学 / 木村修一, 山口貴久男, 川端晶子編著. -- 建帛社, 1997. -- (21世紀の調理学; 7).
596.08 Nij 4		食品調理機能学 / 田村真八郎, 川端晶子編著. -- 建帛社, 1997. -- (21世紀の調理学; 4).
596.2 Sek		世界の食卓とこころ / 婦人国際平和自由連盟日本支部編. -- こびあん書房, 1994.
596.21 Doi		基礎日本料理 / 土井勝/著. -- 改訂. -- 柴田書店, 1971.
596.21 Doi		和風おかず: 土井勝の 基本と応用 / 土井勝/著. -- 主婦の友社, 1968.
596.21 Doi		基礎日本料理 / 土井勝著. -- 新版. -- 柴田書店, 1983.
596.21 Ish		焼きもの / 石川辰雄/著. -- 柴田書店, 1978. -- (日本料理技術講座).
596.21 Ita		炊合せ / 板前新三/著. -- 柴田書店, 1979. -- (日本料理技術講座).
596.21 Kom		椀もの / 小松崎剛/著. -- 柴田書店, 1977. -- (日本料理技術講座).
596.21 Osa		日本料理: 理論と実習 / 長田真澄/著. -- 新評論, 1980.
596.21 Tam		日本料理 / 田村平治/著. -- 女子栄養大学出版部, 1962. -- (栄養と料理叢書).
596.21 Tsu		日本料理: 家庭料理全書 / 辻勲/著. -- 婦人画報社, 1965.
596.21 Tsu		辻留月々の趣向料理 / 辻嘉一/著. -- 婦人画報社, 1976.
596.21 Yan		日本料理・春夏秋冬 / 柳原敏雄/著. -- 婦人画報社, 1964.
596.21 Yan		上方料理 / 柳井エン/著. -- 創元社, 1967.
596.23 Ara 1		仔牛・粉・御飯料理編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1964. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 1).
596.23 Ara 2		野菜料理編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1964. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 2).
596.23 Ara 3		オール・ドゥーブル編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1965. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 3).
596.23 Ara 4		スープ・ソース編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1965. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 4).
596.23 Ara 5		魚・貝料理編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1966. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 5).
596.23 Ara 6		鶏卵・家禽料理編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1967. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 6).
596.23 Ara 7		野禽獣料理編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1969. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 7).
596.23 Ara 8		牛・豚肉/デザート編 / 荒田勇作著. -- 柴田書店, 1970. -- (荒田西洋料理 / 荒田勇作著; 8).
596.23 Ash		洋風料理の献立: ふだんの日、休日、おもてなしに / 芦原多摩子/著. -- 主婦の友社, 1979. -- (Tomo series).
596.23 Esc		エスコフィエフランス料理 / A.Escoffier/著; 角田明/訳; 井上幸作/技術監修. -- 柴田書店, 1976.
596.23 Fur 1		フランス料理の探究 上巻: フランス料理フォーラム / クラブ・デ・トランス/著; 上巻. -- 柴田書店, 1992.
596.23 Fur 2		フランス料理の探究 下巻: フランス料理フォーラム / クラブ・デ・トランス/著; 下巻. -- 柴田書店, 1992.
596.23 Ita		イタリア料理探訪: Le ricette regionali Italianeより / 柴田書店編. -- 柴田書店, 1988.
596.23 Miz		新・西洋料理 / 水口多喜男/著. -- 女子栄養大学出版部, 1979.
596.23 Oli		フランス食卓史 / レイモン・オリヴェ [著]; 角田鞠訳. -- 人文書院, 1980.
596.23 Osa		西洋料理: 理論と実習 / 長田真澄/著. -- 新評論, 1992.

請求記号	巻号	書誌事項
596.3 Hin		ヒント満載！デイリーミートクッキング。-- 日本食肉消費総合センター, 2000.
596.6 Del		フランス菓子入門 / J. ドラベヌ, 川上のぶ著. -- 柴田書店, 1970.
596.6 Oka		お菓子デザート入門 / 中山弘典 / 〔ほか〕 著. -- 鎌倉書房, 1981.
596.6 Yog		洋菓子とデザート : やさしい基本と応用 / 主婦の友社 / 編. -- 主婦の友社, 1978. -- (Tomo series).
596.9 Dai		台所道具の歴史 / 栄久庵憲司, GK研究所 / 著. -- 柴田書店, 1976. -- (味覚選書).
596.9 Dai		図説台所道具の歴史 : 主役の道具たち / GK研究所, 山口昌伴 / 著. -- 柴田書店, 1978.
596.9 Fur		台所用具の近代史 : 生産から消費生活をみる / 古島敏雄 / 著. -- 有斐閣, 1996. -- (生活と技術の日本近代史).
596.9 Kos		にっぽん台所文化史 / 小菅桂子 / 著. -- 増補版. -- 雄山閣出版, 1998.
596.9 Miy		世界の台所博物館 / 宮崎玲子著. -- 柏書房, 1988.
599 Toj		食卓からの子育て : 丈夫で心豊かな子を育てる食事としつけ : 自然に学ぶ / 東城百合子著. -- 池田書店, 1989.
599.3 Fuj		子どもの心を育てる食事学 : 食の乱れは心の乱れに / 藤沢良知 / 著. -- 第一出版, 1986.
599.3 Fut		新しい離乳 : こう変わった考え方とすすめ方 / 二木武 / 著. -- 保健同人社, 1982. -- (保健同人健康ブックス).
599.3 Mas		離乳食と与え方 / 正木富貴子 / 著. -- 増訂3版. -- 第一出版, 1959.
599.3 Rin		離乳の基本 : 離乳食幼児食研究班報告と解説 / 今村栄一 / 編著. -- 医歯薬出版, 1981.
610.8 Zen 13		消費者運動のめざす食と農 : 世界の経験、日本の実践 / 大嶋茂男, 村田武著. -- 農山漁村文化協会, 1994. -- (全集世界の食料世界の農村 ; 13).
611.1 Jas		JAS新時代 : 改正JAS法の解説 / 食品規格表示研究会 / 編. -- 地球社, 1994.
611.3 Bro		食糧破局 : 回避のための緊急シナリオ / レスター・R.ブラウン / 著 ; 今村奈良臣 / 訳・解説. -- ダイヤモンド社, 1996. -- (ワールドウォッチ21世紀シリーズ).
611.3 Ino		アメリカの食糧戦略と日本農業 / 井野隆一 / 著. -- 新日本出版社, 1985.
611.3 Kag		日本の食糧 / 資源協会 / 編. -- 第一出版, 1962.
611.3 Kis		食と農の戦後史 / 岸康彦著. -- 日本経済新聞社, 1996.
611.3 Moc		食料経済 / 持田恵三 / 著. -- 第四版. -- 同文書院, 1995. -- (新エスカ21シリーズ ; [17]).
611.3 Nak		食料の経済学 / 中山誠記 / 著. -- 東京同文書院, 1964.
611.3 Nih		日本に食糧問題はないか / 大谷省三 / 編著. -- 文新社, 1979. -- (環境問題シリーズ ; 3).
611.3 Nih 1		食料危機の解明 / 日本科学者会議 / 編. -- 大月書店, 1978. -- (日本の食糧問題 ; 上巻).
611.3 Osh		食糧と農業を考える / 大島清 / 著. -- 岩波書店, 1981. -- (岩波新書).
611.3 Sak		日本の食糧 / 櫻井芳人著. -- 真珠社 (印刷), 1966.
611.3 Sch		最後のメッセージ : ニュープアの出現と21世紀への希望 / ロレッタ・シュワルツ=ノベル / 〔著〕 ; 小池代子 / 訳. -- 新評論, 1984.
611.3 Sho		食糧危機の時代 : ほんとうの豊かさを考える / 「赤旗」取材班 / 編. -- 新日本出版社, 1983.
611.3 Sho		食料問題の基本視角 / 井野隆一, 重富健一 / 編著. -- 新評論, 1976.
611.3 Sho		食料経済 / 山田三郎編著. -- 三訂版. -- 建帛社, 1994. -- (新栄養士課程講座).
611.3 Sho		食料経済 / 小林哲郎編集代表. -- 新訂. -- 中央法規出版, 2003. -- (健康・栄養・食生活教育シリーズ).
611.3 Sho		食料経済 : フードシステムからみた食料問題 / 清水みゆき編著. -- 第6版. -- オーム社, 2022.
611.3 Tam		食糧の生産と消費 / 谷達雄著. -- 新版. -- 第一出版, 1960. -- (栄養と食糧叢書 ; 9).
611.3 Tok		フードシステムの経済分析 / 時子山ひろみ著. -- 日本評論社, 1999.
611.3 Tok		世界の食糧問題とフードシステム / 時子山ひろみ, 荏開津典生著. -- 放送大学教育振興会, 2003. -- (放送大学教材 ; 1819038-1-0311).
611.3 Tok		世界の食糧問題とフードシステム / 時子山ひろみ, 荏開津典生著. -- 放送大学教育振興会, 2003. -- (放送大学教材 ; 1819038-1-0311).
611.3 Tok		フードシステムの経済学 / 時子山ひろみ, 荏開津典生, 中嶋康博著. -- 第6版. -- 医歯薬出版, 2019.
611.3 Tos		都市の食糧問題 / 日本科学者会議 / 編. -- 大月書店, 1983.
611.3 Yos		食料問題ときみたち / 吉田武彦 / 著. -- 岩波書店, 1982. -- (岩波ジュニア新書 ; 46).
611.33 Kom		米産業の国際比較 / 亀谷昶, 堀田忠夫編著. -- 養賢堂, 1991.
648 Chi 3	第3輯	畜産物の科学 / 佐々木林治郎, 前野正久共編 ; 第3輯. -- 地球出版, 1952.
648.1 Gyu		牛乳読本 : 栄養・殺菌・酪農を考える / 日本生協連牛乳プロジェクトチーム / 編. -- 日本生活協同組合連合会, 1984.
648.18 Nii		チーズの話 / 新沼杏二著. -- 新潮社, 1983. -- (新潮選書).
648.2 Gyu		牛肉のすべてがわかる本 : 知ってなっとく食べて健康 / 「食肉と健康に関するフォーラム」委員会 [編]. -- 日本食肉消費総合センター, 2003.
648.2 Nik		肉の科学 / 沖谷明紘編. -- 朝倉書店, 1996. -- (シリーズ《食品の科学》).
648.2 Yan		肉および肉製品の見方・扱い方 / 矢野幸男 / 著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).
648.2 Yos		アメリカの牛肉生産 : 経済構造と生産技術 / 吉田忠, 宮崎昭 / 著. -- 農林統計協会, 1982. -- (農林統計叢書 ; 8).

請求記号	巻号	書誌事項
657.82 Kin		キノコの科学 / 菅原龍幸編. -- 朝倉書店, 1997. -- (シリーズ《食品の科学》).
663.4 Gyo		魚介類のエキス成分 / 坂口守彦編. -- 恒星社厚生閣, 1988. -- (水産学シリーズ / 日本水産学会監修 ; 72).
663.4 Sui		水産生物化学 / 山口勝己編. -- 東京大学出版会, 1991.
663.65 Tan		水産微生物学 / 谷川英一, 坂井稔/共著. -- 恒星社厚生閣, 1960.
663.65 Tan		水産微生物学 / 谷川英一, 坂井稔/共著. -- 恒星社厚生閣, 1960.
664.6 Uon		魚の科学 / 阿部宏喜, 福家眞也編. -- 朝倉書店, 1994. -- (シリーズ《食品の科学》).
664.77 Ika		イカの栄養・機能成分 / 奥積昌世, 藤井建夫編著. -- 全国いか加工業協同組合, 2000.
664.77 Ika		イカの栄養・機能成分 / 奥積昌世, 藤井建夫編著. -- 全国いか加工業協同組合, 2000.
664.8 Kai		海藻の科学 / 大石圭一編. -- 朝倉書店, 1993. -- (シリーズ《食品の科学》).
664.8 Ois		昆布の道 / 大石圭一著. -- 第一書房, 1987.
667 Gyo		魚肉の栄養成分とその利用 / 竹内昌昭編. -- 恒星社厚生閣, 1990. -- (水産学シリーズ / 日本水産学会監修 ; 81).
667 Uob		魚ばなれへの挑戦 : 魚食文化は生き残れるか / 21世紀の水産を考える会 / 編. -- 成山堂書店, 1984.
667.2 Wad		かつお節 : その伝統からEPA・DHAまで / 和田俊著. -- 幸書房, 1999.
667.5 Oka		かまぼこの科学 / 岡田稔著. -- 成山堂書店, 1999.
667.5 Shi		水産ねり製品 / 清水亘/著. -- 光琳書院, 1966. -- (光琳全書).
667.6 Tsu		つくだ煮の化学と製造法 / 露木英男, 瀬戸貞/共著. -- 光琳書院, 1965. -- (光琳全書).
667.7 Ois		日本人のための昆布の本 : 健康の源・アルカリ体質への転換 / 大石圭一, 原田武夫著. -- かんき出版, 1977. -- (Kanki book ; 115).
673.9 Fud		フードコーディネーター教本 / 日本フードコーディネーター協会編. -- 改訂増補版. -- 柴田書店, 2005.
673.9 Fud		フードコーディネーターという仕事 : 食の現場第一線で働く / 三井愛編. -- 現代書林, 2009.
673.9 Fud	2016	フードコーディネーター教本 : 3級資格認定試験対応テキスト / 日本フードコーディネーター協会著 ; 2016. -- 柴田書店, 2016.
673.9 Fud		2級フードコーディネーター教本 : 2級試験対応テキスト / 日本フードコーディネーター協会著. -- 三恵社, 2014.
673.9 Pur		プロのためのフードコーディネーション技法 / 日本フードコーディネーター協会編. -- 平凡社, 2002.
673.97 Kus		フードサービスの課題とクックチルの活用法 : 飲食店、惣菜から給食分野まで / 楠見五郎著. -- 幸書房, 2012.
674.3 Nom		商品色彩論 : 色彩による効用開発の研究 / 野村順一/著. -- 千倉書房, 1966.
675 Chi		冷凍食品 : 流通の実態と食生活 / 陳志成/著. -- 水曜社, 1983.
675 Yam		食品流通の経済分析 / 山口照雄, 陳志成/共著. -- 弘生書林, 1982.
675.2 Sho		食品の消費と流通 / 日本フードスペシャリスト協会編. -- 4訂. -- 建帛社, 2021.
675.6 Kor		これからの青果物流通 : 広域流通と地域流通の新展開 / 御園喜博, 宮村光重編. -- 家の光協会, 1981.
678.5 Oso		健康と安全が危ない恐るべき輸入食品 / 港湾労働組合, 港湾関係物流実態調査研究会著. -- 合同出版, 1986.
678.5 Yun		輸入農水産物 : 輸入制度と国内流通 / 高橋伊一郎/編. -- 農林統計協会, 1982.
O.S. 498.5 Sho		食事バランスガイド : 厚生労働省・農林水産省決定 : フードガイド(仮称)検討会報告書 / 第一出版編集部編. -- 第一出版, 2005.
O.S. 498.55 Sho		「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル / 日本栄養士会監修 ; 武見ゆかり, 吉池信男編. -- 第一出版, 2006.
O.S. 498.55 Sho		「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル / 武見ゆかり, 吉池信男編. -- 第3版. -- 第一出版, 2018.
O.S. 596 Lif		世界の料理 = Picture cook book / ライフ編集部編 ; 小野村正敏翻訳. -- 三洋出版貿易, 1962.
O.S. 596 Nog		楽しく作る食卓 / 野口悦子著. -- 日本女子大学教育文化振興桜楓会出版部, 2009.
O.S. 596.23 Ita 1		前菜 ; 野菜料理 ; 果物 ; 卵料理 ; パン / ポレンタ ; チーズ / ユズ編集工房 / 編. -- 集宝出版, 1986. -- (イタリア料理百科 ; 第1巻).
O.S. 596.23 Ita 2		パスタ料理 ; ニョッキ ; ピッツァ ; 米料理 ; スープ ; ワイン / ユズ編集工房 / 編. -- 集宝出版, 1986. -- (イタリア料理百科 ; 第2巻).
O.S. 596.23 Ita 3		魚介料理 ; 肉料理 ; デザート ; 調理の基礎 / 肉料理. -- 集宝出版, 1986. -- (イタリア料理百科 / ユズ編集工房 / 編 ; 第3巻).
O.S. 596.23 Ita 4		地方別料理の特徴 ; イタリア料理史 ; 料理用語事典 / ユズ編集工房 / 編. -- 集宝出版, 1986. -- (イタリア料理百科 ; 第4巻).
O.S. 596.8 Iid		テーブルセッティング / 飯田深雪/著. -- 講談社, 1971.
O.S. 611.3 Wag		我が国の食料自給率 平成14年度 : 食料自給率レポート ; 平成14年度. -- 農林水産省, 2003.

【資料6】

食科学部関係図書蔵書数

配置場所	和	洋	和洋計
院食物	16	0	16
食物	928	83	1,011
日本料理	536	0	536
西洋料理	381	45	426
食物調理学	133	0	133
計	1,994	128	2,122

【資料7】

購読雑誌継続中タイトル(食科学部関係)

通しNo.	所属別No.	予算部署	和洋区分	書誌事項	逐刊区分	発注ID	配置コード	二次配架先	納入者	受入区分	発注年度	予算費目	請求記号1
1	1	院食物	洋	American Chemical Society online journals. -- American Chemical Society. w.	その他	OR10018325	図書館目白		丸善雄松堂(MARU)	購入	2023	研究教育	
2	2	院食物	洋	Journal of nutrition / American Institute of Nutrition. -- [Online]. -- Oxford University Press. w.	その他	OR20099508	食物		エルゼビア・ジャパン(ELSE)	購入	2023	研究教育	
3	3	院食物	洋	The American journal of clinical nutrition / American Society for Nutrition. -- [Online]. -- Oxford University Press. w.	その他	OR20099507	食物		エルゼビア・ジャパン(ELSE)	購入	2023	研究教育	
4	4	院食物	洋	Appetite. -- Vol. 1, no. 1 (Mar. 1980)-. -- Academic Press, 1980.	一般雑誌	OR10004658	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	P 613.2 A
5	5	院食物	洋	Bioscience, biotechnology, and biochemistry. -- Vol. 56, no. 1 (Jan. 1992)- = 通巻628号 (Jan. 1992)-. -- Japan Society for Bioscience,	一般雑誌	OR10005556	図目集密		日本農芸化学会(NNOG)	購入	2023	研究教育	P 630.24 A
6	6	院食物	洋	Diabetes : journal of the American Diabetes Association. -- Vol. 1, no. 1 (Jan./Feb. 1952)-. -- American Diabetes Association, 1952.	一般雑誌	OR10004687	図目集密		丸善雄松堂(MARU)	購入	2023	研究教育	P 616 D
7	7	院食物	洋	Food hydrocolloids. -- Vol. 1, no. 1 (Sept. 1986)-. -- IRL Press, 1986.	一般雑誌	OR10002042	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	P 664.05 F
8	8	院食物	洋	Food technology : official publication of the Institute of Food Technologists / Institute of Food Technologists. -- Vol. 1, no. 1 (Jan.	一般雑誌	OR10001658	図目集密		丸善雄松堂(MARU)	購入	2023	研究教育	P 630.5 F
9	9	院食物	洋	JAMA : the journal of the American Medical Association. -- Vol. 173, no. 9 (July 2, 1960)-. -- American Medical Association, 1960.	一般雑誌	OR10001671	図目集密		丸善雄松堂(MARU)	購入	2023	研究教育	P 616.05 J 3
10	10	院食物	洋	Journal of rheology. -- Vol. 22, issue 1 (Feb. 1978)-. -- John Wiley & Sons, 1978.	一般雑誌	OR10001668	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	P 541.341 T
*	*	食物	洋	American journal of epidemiology + Epidemiologic reviews セット用書誌. -- 仮出版者.	一般雑誌	OR20007361	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	
11	1	食物	洋	American journal of epidemiology. -- Vol. 81 (1965)-. -- Johns Hopkins University, School of Hygiene and Public Health, 1965.	一般雑誌	OR10004690	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	P 614.4 A
12	2	食物	洋	Epidemiologic reviews. -- Vol. 24 (2002)-. -- Johns Hopkins University Press, 2002. w.	その他	OR20082030	図書館目白		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	
13	3	食物	洋	Cereal chemistry / American Association of Cereal Chemists. -- 1 (1924)-. -- American Association of Cereal Chemists, 192-.	一般雑誌	OR10001656	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	P 633.05 C
14	4	食物	洋	Food quality and preference. -- [Online]. -- Vol. 1, issue 1 (Dec. 1988)-. -- Elsevier Science. w.	その他	OR20092153	食物		エルゼビア・ジャパン(ELSE)	購入	2023	研究教育	
15	5	食物	洋	Journal of food science. -- [Online]. -- Institute of Food Technologists. w.	その他	OR20093574	図書館目白		丸善雄松堂(MARU)	購入	2023	研究教育	
16	6	食物	洋	Metabolism : clinical and experimental. -- Vol. 1, no. 1 (Jan. 1952)-. -- Grune & Stratton, 1952.	一般雑誌	OR10001675	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	P 612.05 M
17	7	食物	洋	Nutrition reviews. -- Vol. 1, no. 1 (1942)-, 1942.	一般雑誌	OR10001678	図目集密		丸善雄松堂(MARU)	購入	2023	研究教育	P 641.1 N 2
18	8	食物	洋	The British journal of nutrition / the Nutrition Society. -- 1 (1947)-. -- Cambridge University Press, 1947.	一般雑誌	OR10001655	図目集密		紀伊国屋(KINO)	購入	2023	研究教育	P 641.1 B

【資料 8】

オンラインデータベース

No.	区分	和洋別No.	種別	タイトル	DB数
1	洋	1	DB	American national biography online	1
2	洋	2	DB	Berg Fashion Library Database	1
3	洋	3	DB	Bibliography of British and Irish history	1
新4	洋	4	DB	CAS SciFinder Discovery Platform for Academics	1
新5	洋	5	買切 DB	Early American Imprints, Series I: Evans, 1639-1800	1
6	洋	6	買切 DB	Early English Books Online : EEBO	1
7	洋	7	買切 DB	Eighteenth Century Collections Online (ECCO)	1
8	洋	8	買切 DB	House of Commons parliamentary papers	1
9	洋	9	DB	Gale Literature	1
10	洋	10	DB	Gale in Context : Global Issues	1
11	洋	11	DB	International medieval bibliography	1
12	洋	12	DB	Marquis biographies online	1
13	洋	13	DB	MathScinet	1
14	洋	14	DB	MLA international bibliography	1
15	洋	15	DB	Opposing viewpoints in context	1
16	洋	16	DB	Oxford dictionary of national biography	1
17	洋	17	DB	Oxford English dictionary	1
18	洋	18	DB	PsycINFO	1
19	洋	19	DB	Scopus	1
20	洋	20	DB	Sociological abstracts database	1
21	洋	21	DB	Ulrich's plus online	1
新22	洋	22	買切 DB	Women's studies archive.	1
新23	和	1	DB	朝日新聞クロスサーチ for Libraries	1
24	和	2	DB	D1-Law.com現行法規：現行法検索：第一法規法情報総合データベース	1
25	和	3	DB	D1-Law.com判例体系：全法編：第一法規法情報総合データベース	1
26	和	4	買切 DB	太宰治直筆資料集	1
27	和	5	買切 DB	群書類従. - Web版	1
28	和	6	DB	JapanKnowledge	1
29	和	7	DB	(JK) 国史大辞典	1
30	和	8	DB	(JK) 世界大百科事典	1
31	和	9	DB	(JK) 角川古語大辞典	1

オンラインデータベース

No.	区分	和洋 別No.	種別	タイトル	DB数
新32	和	10	DB	(JK) 日本歴史地名体系	1
33	和	11	DB	JDream 3	1
34	和	12	DB	化学書資料館	1
35	和	13	DB	官報情報検索サービス	1
36	和	14	DB	Magazineplus	1
37	和	15	DB	ブリタニカ オンライン ジャパン	1
新38	和	16	DB	日本文学Web図書館：和歌・連歌ライブラリー	1
39	和	17	DB	日本文学Web図書館：辞典ライブラリー	1
40	和	18	DB	日本文学Web図書館：平安文学ライブラリー	1
41	和	19	DB	日本建築学会論文等検索システム機関定額制	1
42	和	20	DB	日経テレコン21	1
43	和	21	DB	理科年表プレミアム	1
44	和	22	DB	ルーラル電子図書館	1
45	和	23	DB	Web OYA-bunko 教育機関版	1
46	和	24	DB	ヨミダス歴史館	1
47	和	25	DB	雑誌記事索引集成データベース	1
データベース合計タイトル数					47

【資料9】

電子ジャーナル

通しNo.	追加理由	追加No.	和洋	種別	タイトル	誌数
1			洋	アグリゲータ	Entertainment industry magazine archive	50
2			洋	アグリゲータ	Music periodicals database	400
3			洋	アグリゲータ	Performing arts periodicals database	295
4			洋	アグリゲータ	JSTOR : Arts & Sciences I Collection	117
5			洋	アグリゲータ	JSTOR : Arts & Sciences III Collection	152
6			洋	アグリゲータ	JSTOR : Ecology and Botany Collection	30
7			洋	アグリゲータ	ProQuest Central	27,000
8			洋	OJ	AATCC journal of research. -- [Online]. -- American Association of Textile Chemists and Colorists, 2014. w.	1
9			洋	OJ	Algebra and Number Theory	1
10			洋	OJ	American Chemical Society online journals	66
11			洋	買い切りOJ	ACS legacy archives	
12			洋	OJ	Annals of K-Theory	1
13	西	1	洋	OJ	Annual review of psychology	1
14	新	1	洋	OJ	APA PsycArticles	122
15	西	2	洋	OJ	Applied mobilities	1
16	新	2	洋	OJ	Applied physics express	1
17			洋	OJ	Applied physics letters(INTERNET ed)	1
18	西	3	洋	OJ	Behavioral and brain sciences. -- Cambridge University Press, w.	1
19	西	4	洋	OJ	British journal of psychiatry	1
20			洋	OJ	Bulletin of the Chemical Society of Japan	1
21			洋	OJ	Chemical communications	1
22			洋	OJ	Chemistry letters	1
23			洋	OJ	Child development perspectives	1
24			洋	OJ	Child development	1
25			洋	OJ	Cognitive linguistics. -- [Online]. -- Mouton de Gruyter, 1990. w.	1
26	新	3	洋	OJ	Crusades. -- [Online]. -- Routledge. w.	1
27			洋	OJ	Current developments in mathematics	1
28			洋	OJ	Discourse & communication	1
29			洋	OJ	Discourse & society	1
30			洋	OJ	Duke Mathematical Journal	1
31	西	5	洋	OJ	Economics of education review. -- Elsevier Science. w.	1
32	西	6	洋	OJ	Educational evaluation and policy analysis	1
33	新	4	洋	OJ	Educational theory. -- Wiley-Blackwell. w.	1
34	新	5	洋	OJ	European journal of social psychology. -- Wiley. w.	1
35			洋	OJ	Family and consumer sciences research journal	1
36			洋	OJ	Family proces. -- John Wiley & Sons, Inc.. w.	1
37	新	6	洋	OJ	Food quality and preference. -- Elsevier Science. w.	1
38	新	7	洋	OJ	The Gerontologis. -- Oxford University Press. w.	1
39			洋	OJ(新聞)	Historical newspapers, New York Times with Index	1
40	西	7	洋	OJ	Industrial and labor relations review	1

電子ジャーナル

通しNo.	追加理由	追加No.	和洋	種別	タイトル	誌数
41			洋	OJ	Intercultural pragmatics	1
42			洋	OJ	International journal of consumer studie	1
43	西	8	洋	OJ	International journal of law, policy and the family	1
44			洋	OJ	International journal of sports medicine	1
45			洋	OJ	International Journal of the Sociology of Language	1
46	西	9	洋	OJ	International social work	1
47	新	8	洋	OJ	Japanese journal of applied physics / Japan Society of Applied Physics. -- Institute of Physics. w.	1
48			洋	OJ	Journal of applied physics	1
49			洋	OJ	Journal of child psychotherapy	1
50	新	9	洋	OJ	Journal of clinical psychology. -- Wiley. w.	1
51	西	10	洋	OJ	Journal of cognitive neuroscience	1
52	西	11	洋	OJ	Journal of European social policy	1
53			洋	OJ	Journal of food science	1
54	新	10	洋	OJ	Journal of Japanese linguistics. -- Walter de Gruyter. w.	1
55			洋	OJ	Journal of knot theory and its ramifications(INTERNET ed)	1
56			洋	OJ	Journal of Linguistic Anthropology	1
57			洋	OJ	Journal of linguistics : the journal of the Linguistics Association of Great Britain	1
58			洋	OJ	The Journal of marital and family therapy	1
59			洋	OJ	Journal of medieval history	1
60	西	12	洋	OJ	Journal of social policy	1
61	西	13	洋	OJ	Journal of social welfare & family law	1
62			洋	OJ	Language : journal of the Linguistic Society of America	1
63			洋	OJ	Language and cognition	1
64			洋	OJ	Language in society. -- [Online]. -- Cambridge University Press. w.	1
65			洋	OJ	Languge variation and change	1
66			洋	OJ	Linguistic Typology. -- [Online]. -- De Gruyter Mouton. w.	1
67			洋	OJ	Linguistics. -- [Online]. -- De Gruyter Mouton.	1
68			洋	OJ	Mathematical research letters : MRL	1
69			洋	OJ	Metaphor and Symbol. -- [Online]. -- Taylor & Francis. w.	1
70			洋	OJ	MFS modern fiction studies	1
71	西	14	洋	OJ	Mobilities. -- [Online ed.]	1
72			洋	OJ	Monographs of the Society for Research in Child Development	1
73			洋	OJ	Multilingua. -- De Gruyter Mouton. w.	1
74	新	11	洋	OJ	Multisensory research. -- Brill. w.	1
75			洋	OJ	Nature.com	1
76			洋	OJ	Pediatrics : the journal of the American Academy of Pediatrics	1
77	新	12	洋	OJ	Perception. -- Sage Publication. w.	1
78			洋	OJ	Perceptual and motor skills	1
79	新	13	洋	OJ	Personality and social psychology bulletin	1
80			洋	OJ	Phonology. -- [Online]. -- Cambridge University Press. w.	1
81			洋	OJ	Physical review. [Series III.] B	1
82			洋	OJ	Physical review letters ([INTERNET ed)	1

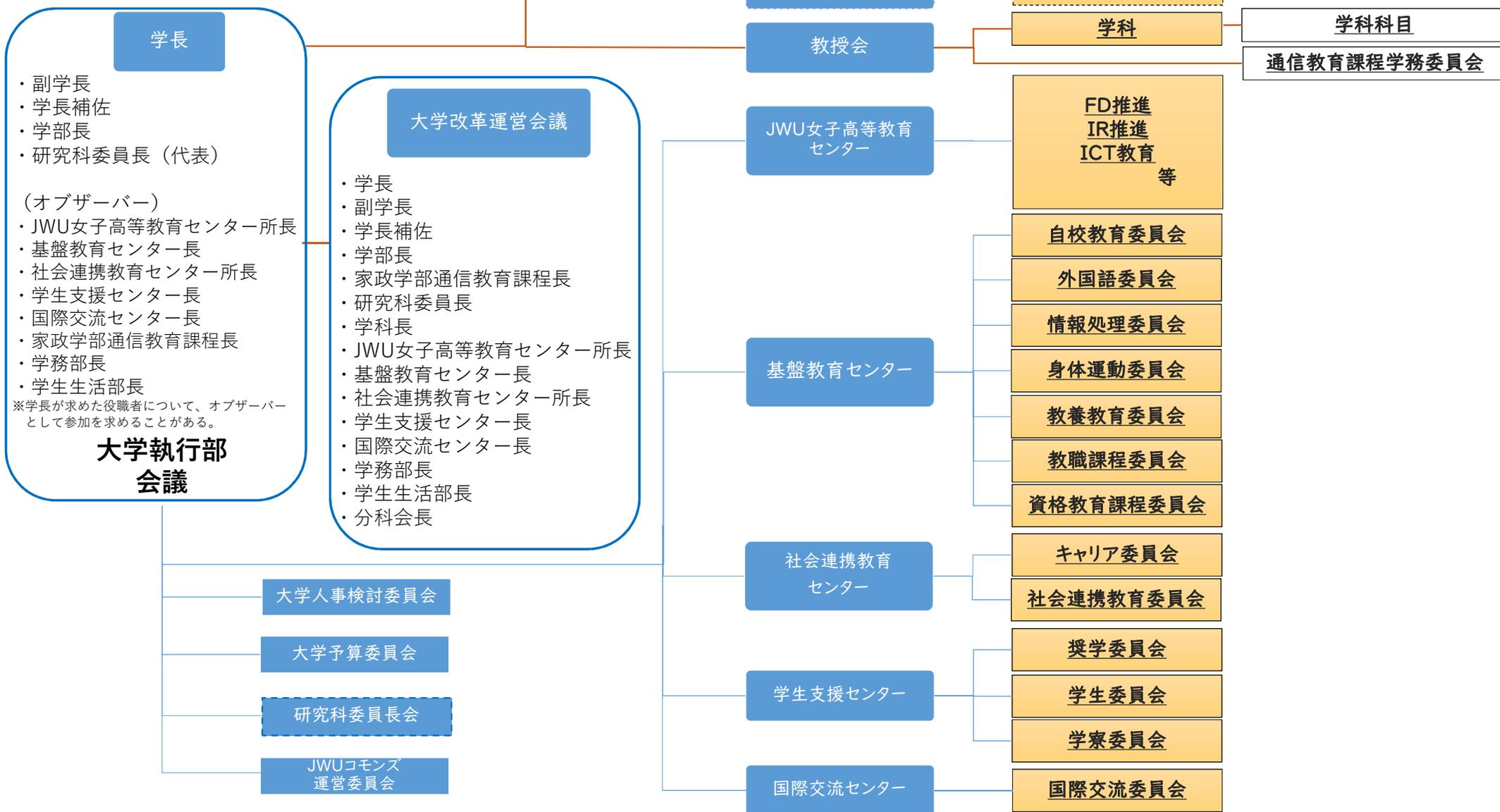
電子ジャーナル

通しNo.	追加理由	追加No.	和洋	種別	タイトル	誌数
83			洋	OJ	The plant cell	1
84			洋	OJ	Plant physiology	1
85			洋	OJ	Research on language and social interaction	1
86			洋	OJ	Research quarterly for exercise and sport	1
87			洋	OJ	Science Online	1
88			洋	OJ	SIAM journal on mathematical analysis	1
89	西	15	洋	OJ	Social policy and society. -- Cambridge University Press, 2002. w.	1
90	新	14	洋	OJ	Sociological inquiry. -- Wiley-Blackwell. w.	1
91			洋	OJ	Springer Link	1,645
92			洋	OJ	Text & Talk. -- [Online]. -- De Gruyter Mouton. w.	1
93			洋	OJ(新聞)	The Times Digital Archive	1
94			洋	OJ(新聞)	TLS, the Times literary supplement	1
95	西	16	洋	OJ	Trends in cognitive sciences. -- Elsevier. w.	1
96	西	17	洋	OJ	Vision research. -- Elsevier Science. w.	1
97			洋	買切 OJ	The Vogue Archive. -- [American ed].	1
98			洋	買切 OJ	Oxford University Press Online Journals Archive Collections	140
99			洋	買切 OJ	Springer Online Journal Archives	800
100			和	アグリゲータ	メディカルオンライン	1,500
101			和	OJ	日経BP記事検索サービス アカデミック版	50
102			和	OJ	Library and information science.-- 三田図書館・情報学会	1
103			和	買切 OJ	校友会雑誌	1
104			和	買切 OJ	日本語文法 / 日本語文法学会編集	1
105			和	買切 OJ	風俗画報. -- Web版.	1
106			和	買切 OJ	三田文學	1
107			和	買切 OJ	文藝春秋アーカイブス. -- [Web版]	1
オンラインジャーナル合計タイトル数						32,459

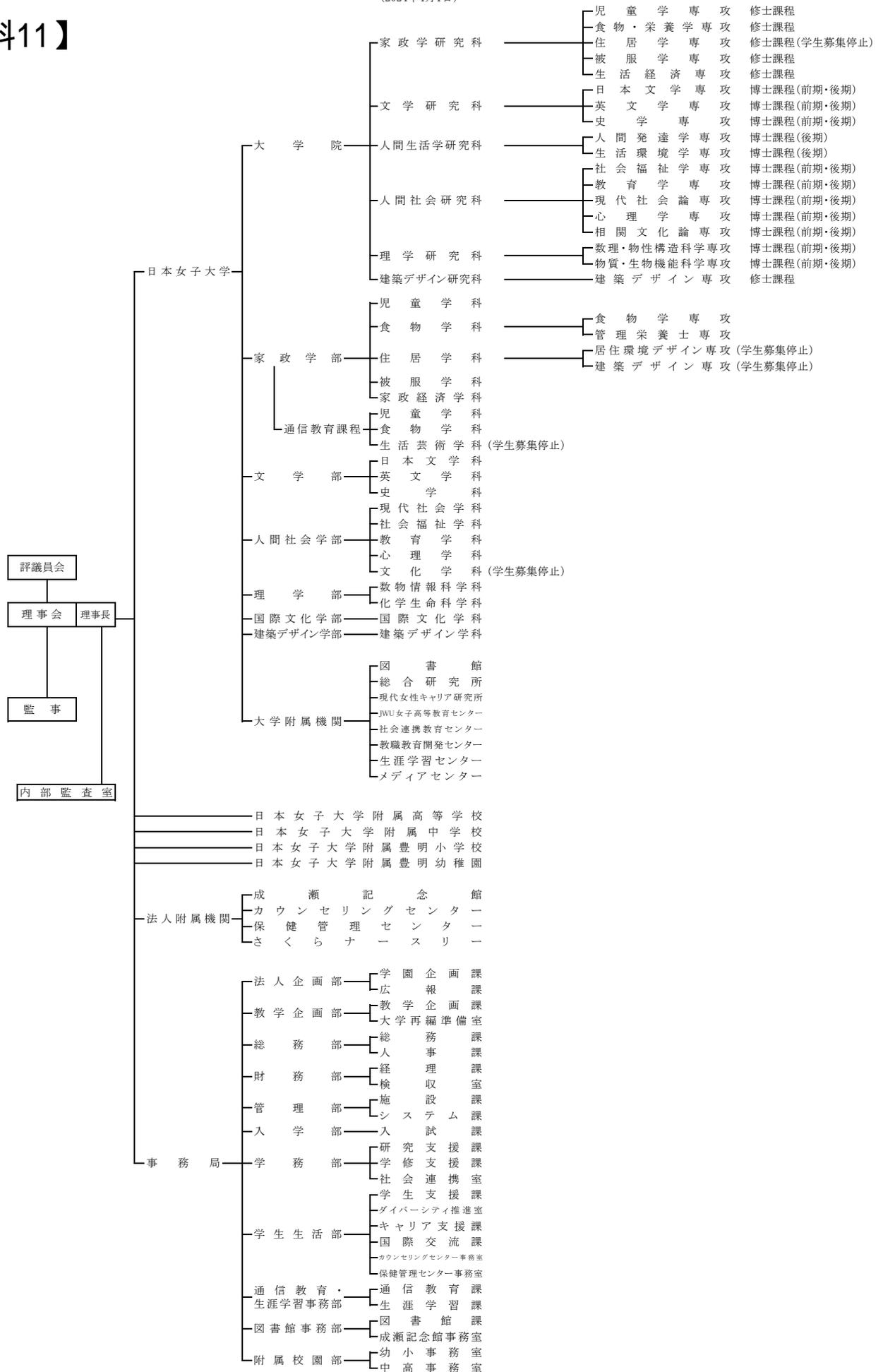
【資料10】

2023年度の体制

2023.4.1 現在



【資料11】



各附属機関および附属校園の事務については、事務局各課・室の所管部署が担う。

【資料12】

日本女子大学における内部質保証の方針

平成30年4月1日制定

2021年4月1日改定

1 基本方針

高等教育機関として社会の負託に応えるため、日本女子大学の建学の精神、教育理念「三綱領」及び理念・目的の実現に向けて、教育、研究、社会貢献の質の向上を図るとともに、適切な水準にあることを自らの責任で明示・公表する内部質保証の取り組みを恒常的・継続的に推進する。

2 責任・役割

(1) 学部・研究科・その他部局（*1）の内部質保証は、当該構成員が自覚と責任ある行動に基づいて行う。組織的には、運営責任を負う組織（*2）が主体となり、当該執行部（*3）、またはそれに準ずる役割を担う者と構成員が連携・協力して厳正に推進する。

…個々の教職員及び学部・研究科、各部局レベル

(2) 全学的な内部質保証は、自己点検・評価を推進するための組織として自己点検・評価委員会が主体となり、大学執行部会議とすべての構成員が連携・協力し、総体として厳正に推進する。なお、自己点検・評価委員会は、統括するための自己点検・評価委員会幹事会と、点検・評価を行うための部門からなる。

*1 その他部局とは、学部・研究科を除く教学組織及び法人組織を表す。

*2 運営責任を負う組織とは、学部・研究科の場合は、教授会・研究科委員会のほか、学科・専攻等を表し、その他部局の場合は、所管する諸活動の運営責任を負う組織を表す。

*3 学部・研究科の執行部は、組織により異なる場合があるが、概ね学部長（研究科委員長）、学科長（専攻主任）等を指す。

3 教育の企画・設計のための指針

学部・研究科等における教育は、次の事項に則り、企画・設計を行う。

(1) 「学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）」・「教育課程編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）」・「入学者受入方針（アドミッション・ポリシー）」の3方針に基づき、改善及び改革が必要かつ重要であるとの共通認識を持って教育活動を展開する。

(2) 内部質保証を実効性のあるものとするために、『日本女子大学における内部質保証に関する体制図』に基づき、「学位プログラム」の設計・管理・評価から運用、検証・改善のためのPDCAサイクルを明確にし、次の自己点検・評価等によって、円滑に機能させる。

ア 学部・研究科等は、自己点検・評価委員会が定める点検・項目等に加えて、学部等の状況や特性に応じて、独自の視点をふまえて自己点検・評価を実施し、毎年、自己点検・評価報告書及び成果や達成度を示す資料を提出する。

イ それぞれの活動等に改善が必要と認められた場合は、適切な措置を講じ、計画的、組織的に改善に努め、学部・研究科等の教育研究等の質を保証し向上しなければならない。

4 検証及び改善・向上のための指針

(1) 自己点検・評価委員会幹事会は、各部門からの「自己点検・評価報告書」に基づき、本学の諸活動の現状を検証し、次の事項について協議を行ったうえで、大学執行部会議に上程する。

ア 学部・研究科等において、「学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）」・「教育課程編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）」・「入学者受入方針（アドミッション・ポリシー）」の3方

針に基づく教育活動の展開と、その活動の点検・評価の結果を改善・改革につなげる一連のプロセスが適切に展開されていること。

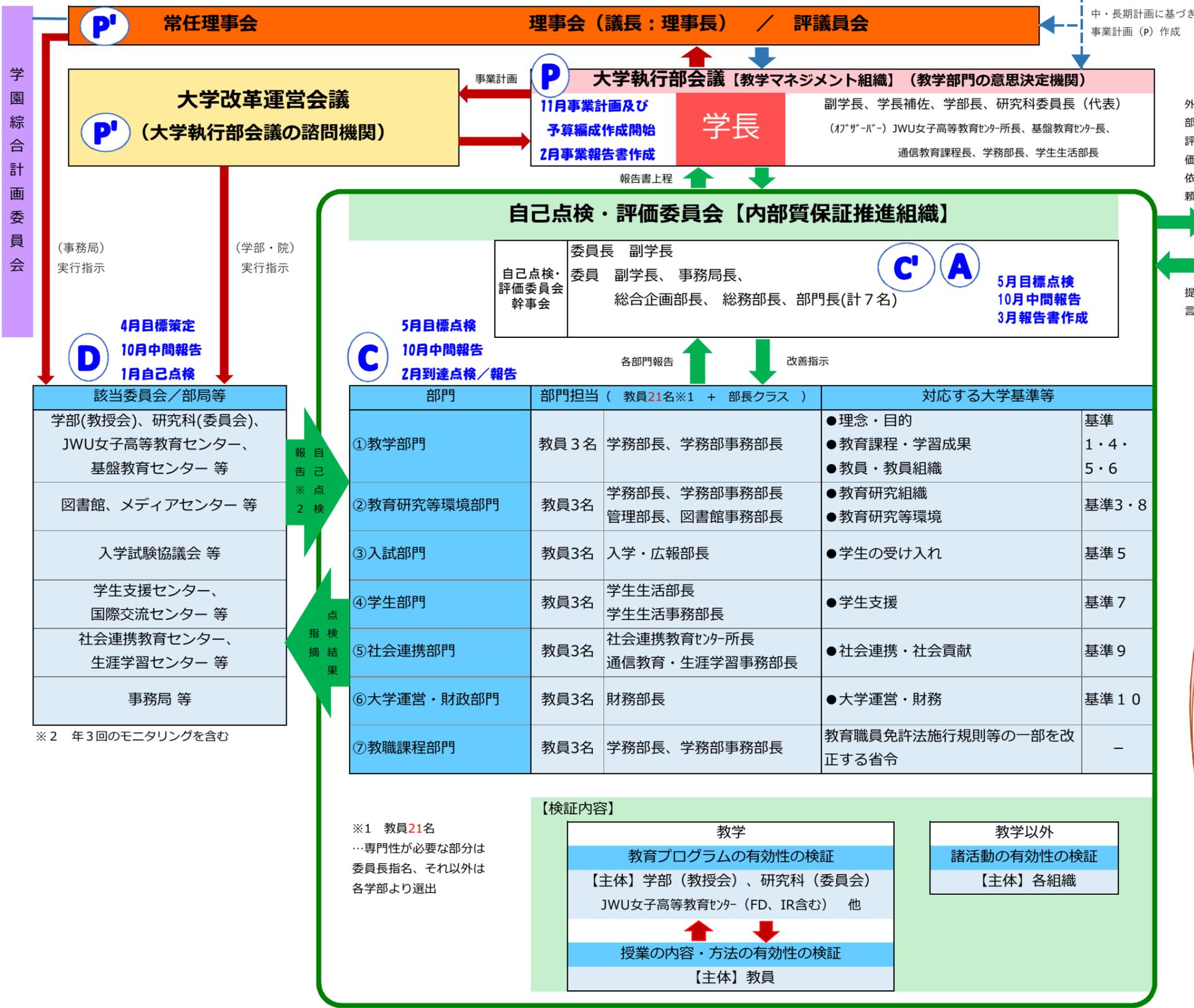
イ 本学における教育・研究・社会貢献等が適切な水準にあることを、社会に対して説明・証明していること。

- (2) 大学改革運営会議は大学執行部会議の諮問機関として各学部等に対して、また、常任理事会は法人部門の各部局に対して助言・支援及び管理を行い、内部質保証システムとして機能し、一定の効果を発揮していること。

5 運用指針

- (1) 内部質保証は、「学位プログラム」の設計・管理・評価・改善のPDCAサイクル全体の営みである。しかもこのサイクルを恒常的・継続的に運用すべきである。
- (2) 学部・研究科・その他部局及び全学的な内部質保証は、いずれも『日本女子大学における内部質保証に関する体制図』の枠組みを基軸としつつ、柔軟に推進する。
- (3) 内部質保証システムについて、定期的に検証・改善を行う。

理念	建学の精神
目的	三綱領 3つのポリシー／人材養成・教育研究上の目的に関する規程
計画	中・長期計画（アクション・プラン 2021～2023年度）



<PDCAサイクル イメージ図>

