

基本計画書

基本計画										
事項	記入欄								備考	
計画の区分	研究科の設置									
フリガナ設置者	ガクコホジシニホシジヨシダク 学校法人 日本女子大学									
フリガナ大学の名称	ニホジヨシダクダクイン 日本女子大学大学院（Japan Women's University Graduate School）									
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	日本女子大学大学院は、高度にして専門的な学術の理論及び応用を教授研究し、精深な学識と研究能力を養うことによって、広く文化の向上進展に寄与することを目的とする。									
新設研究科等の目的	食科学研究科食科学専攻は、食品、調理、栄養に関わる諸科学に関する基礎から応用理論に至る高度な専門的学識を培うとともに、それらを用いて食と栄養に関わる諸問題の解決に応用し、国際的に活躍できる人材を養成することを目的とする。									
新設研究科等の概要	新設研究科等の名称	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	【基礎となる学部学科】 食科学部 食科学科・ 栄養学科
	食科学研究科 [Graduate School of Food and Nutritional Sciences] 食科学専攻 [Division of Food and Nutritional Sciences] 計	2年	10人	-	20人	修士(食科学) 【Master of Food and Nutritional Sciences】	家政関係	令和9年4月 第1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）	<p>経済学部 経済学科 (99) (令和8年4月届出予定)</p> <p>家政学部 家政経済学科（廃止） (△85) ※令和9年4月学生募集停止</p> <p>文学部 英文学科 [定員減] (△14) (令和9年4月)</p> <p>家政学研究科 食物・栄養学専攻 (M) (廃止) (△10) ※令和9年4月学生募集停止</p> <p>生活経済専攻 (M) [定員減] (△2) (令和9年4月)</p> <p>人間社会研究科 教育学専攻 (M) [定員減] (△4) (令和9年4月)</p> <p>現代社会論専攻 (M) [定員減] (△4) (令和9年4月)</p> <p>理学研究科 数理・物性構造科学専攻 (M) [定員増] (2) (令和9年4月)</p> <p>物質・生物機能科学専攻 (M) [定員増] (2) (令和9年4月)</p> <p>人間社会研究科 相関文化論専攻 (D) [定員減] (△1) (令和9年4月)</p> <p>理学研究科 物質・生物機能科学専攻 (D) [定員減] (△1) (令和9年4月)</p>									
教育課程	新設研究科等の名称	開設する授業科目の総数						修了要件単位数		
	食科学研究科 食科学専攻	講義	演習	実験・実習	計	18科目	29科目			22科目
新設分	研究科等の名称	専任教員					助手	専任教員以外の員 (助手を除く)		
	食科学研究科 食科学専攻（修士課程）	教授	准教授	講師	助教	計			人	人
		7 (7)	6 (6)	1 (1)	0 (0)	14 (14)	2 (2)	5 (3)		
	計	7 (7)	6 (6)	1 (1)	0 (0)	14 (14)	2 (2)	- (-)		
既	家政学研究科 児童学専攻(修士課程)	8 (8)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	1 (1)	5 (5)		
	家政学研究科 被服学専攻(修士課程)	5 (5)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	3 (3)	4 (4)		
	家政学研究科 生活経済専攻(修士課程)	6 (6)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	10 (10)	2 (2)	0 (0)		
	文学研究科 日本語日本文学専攻(博士課程前期)	9 (9)	5 (5)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	5 (5)		
	文学研究科 日本語日本文学専攻(博士課程後期)	7 (7)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	5 (5)		

設	文学研究科 英文学専攻(博士課程前期)	10 (10)	5 (5)	0 (0)	0 (0)	15 (15)	2 (2)	0 (0)
	文学研究科 英文学専攻(博士課程後期)	6 (6)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	2 (2)	0 (0)
	文学研究科 歴史文化学専攻(博士課程前期)	9 (9)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	13 (13)	1 (1)	9 (9)
	文学研究科 歴史文化学専攻(博士課程後期)	5 (5)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	1 (1)	9 (9)
	人間生活学研究科 人間発達学専攻(博士課程後期)	8 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	6 (6)	0 (0)
	人間生活学研究科 生活環境学専攻(博士課程後期)	18 (18)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	18 (18)	6 (6)	0 (0)
	人間社会研究科 社会福祉学専攻(博士課程前期)	8 (8)	2 (2)	1 (1)	0 (0)	11 (11)	0 (0)	3 (3)
	人間社会研究科 社会福祉学専攻(博士課程後期)	8 (8)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	3 (3)
	人間社会研究科 教育学専攻(博士課程前期)	8 (8)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	0 (0)
	人間社会研究科 教育学専攻(博士課程後期)	7 (7)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	0 (0)
	人間社会研究科 現代社会論専攻(博士課程前期)	10 (10)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	0 (0)
	人間社会研究科 現代社会論専攻(博士課程後期)	9 (9)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	0 (0)
	人間社会研究科 心理学専攻(博士課程前期)	9 (9)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	11 (11)
	人間社会研究科 心理学専攻(博士課程後期)	9 (9)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	11 (11)
	人間社会研究科 相関文化論専攻(博士課程前期)	10 (10)	4 (4)	1 (1)	0 (0)	15 (15)	0 (0)	0 (0)
	人間社会研究科 相関文化論専攻(博士課程後期)	4 (4)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	0 (0)
	理学研究科 数理・物性構造科学専攻(博士課程前期)	13 (13)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	17 (17)	3 (3)	2 (2)
	理学研究科 数理・物性構造科学専攻(博士課程後期)	13 (13)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	3 (3)	2 (2)
	理学研究科 物質・生物機能科学専攻(博士課程前期)	10 (10)	3 (3)	2 (2)	0 (0)	15 (15)	3 (3)	0 (0)
	理学研究科 物質・生物機能科学専攻(博士課程後期)	10 (10)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	3 (3)	0 (0)
建築デザイン研究科 建築デザイン専攻(修士課程)	10 (10)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	3 (3)	10 (10)	
分	計	125 (125)	41 (41)	7 (7)	0 (0)	173 (173)	18 (18)	- (-)
合 計		132 (132)	47 (47)	8 (8)	0 (0)	187 (187)	20 (20)	- (-)
職 種		専 属			そ の 他		計	
事 務 職 員		人 163 (163)			人 192 (192)		人 355 (355)	
技 術 職 員		2 (2)			0 (0)		2 (2)	
図 書 館 職 員		10 (10)			0 (0)		10 (10)	
そ の 他 の 職 員		0 (0)			0 (0)		0 (0)	
指 導 補 助 者		0 (0)			0 (0)		0 (0)	
計		175 (175)			192 (192)		367 (367)	
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： 1,630.76㎡ 借用期間： 30年
	校 舎 敷 地	237,717.45㎡	0㎡	0㎡		237,717.45㎡		
	そ の 他	27,305.21㎡	0㎡	0㎡		27,305.21㎡		
	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
		82,815.59㎡ (82,815.59㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)		82,815.59㎡ (82,815.59㎡)		
講義室等・新設研究科等 の専任教員研究室		講義室	実験・実習室	演習室		新設研究科等の 専任教員研究室		大学全体
		87室	176室	27室		14室		

図書・設備	新設研究科等の名称	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 点	標本 点	研究科単位での 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 などの所蔵を含 む）	
		冊		冊		種		種					
	食科学研究科 食科学専攻	885,000 [206,000] (883,732 [205,583])		19,211 [17,062] (17,711 [15,862])		54,975 [37,089] (54,478 [36,598])		35,000 [33,320] (34,503 [32,829])		0 (—)	0 (—)		
	計	885,000 [206,000] (883,732 [205,583])		17,711 [15,862] (17,711 [15,862])		54,975 [37,089] (54,478 [36,598])		35,000 [33,320] (34,503 [32,829])		0 (—)	0 (—)		
経費の 見及び 維持方 法の概 要	経費の 見及び 維持方 法の概 要	区 分		開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	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人当たり研究費等			446千円	446千円	—千円	—千円	—千円				
		共同研究費等			1,963千円	3,926千円	—千円	—千円	—千円				
		図書購入費		1,308千円	654千円	1,308千円	—千円	—千円	—千円				
		設備購入費		841千円	421千円	841千円	—千円	—千円	—千円				
	学生1人当たり 納付金			第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次					
			1,030千円	830千円	—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、寄付金収入、資産運用収入等									
既 設 大 学	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	令和7年度より 学生募集停止 令和6年度より 学生募集停止 令和7年度入学 定員減（△7 （8人） 令和7年度入学 定員減（△8 令和7年度入学 定員減（△16 令和7年度入学 定員増 （8人） 令和7年度入学 定員増 （8人） 令和5年度より 学生募集停止 令和7年度入学 定員減（△960 令和7年度より 学生募集停止 令和6年度より 学生募集停止			
		年	人	年次 人	人		倍						
	家政学部						1.03						
	児童学科	4	97	—	388	学士(家政学)	1.01	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	—	—	—	学士(家政学)	—	昭和42	同上				
	管理栄養士専攻	4	—	—	—	学士(家政学)	—	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	85	—	354	学士(家政学)	1.05	昭和37	同上				
	家政経済学科	4	85	—	340	学士(家政学)	1.03	昭和39	同上				
	文学部						1.07						
	日本語日本文学科	4	126	—	512	学士(文学)	1.10	昭和23	同上				
	英文学科	4	130	—	552	学士(文学)	1.06	昭和23	同上				
	歴史文化学科	4	97	—	388	学士(文学)	1.04	昭和23	同上				
	人間社会学部						1.03						
	現代社会学科	4	105	—	404	学士(社会学)	1.01	平成2	同上				
	社会福祉学科	4	97	—	388	学士(社会福祉学)	1.05	昭和23	同上				
教育学科	4	97	—	388	学士(教育学)	1.02	昭和25	同上					
心理学科	4	81	—	308	学士(心理学)	1.03	平成2	同上					
文化学科	4	—	—	—	学士(文学)	—	平成2	同上					
理学部						1.04							
数物情報科学科	4	92	—	368	学士(理学)	1.06	平成4	同上					
化学生命科学科	4	97	—	388	学士(理学)	1.02	平成4	同上					
国際文化学部						1.01							
国際文化学科	4	121	—	484	学士(文学)	1.01	令和5	同上					
建築デザイン学部						1.01							
建築デザイン学科	4	100	—	300	学士(建築デザイン)	1.01	令和6	同上					
食科学部						1.00							
食科学科	4	38	—	76	学士(家政学)	0.98	令和7	同上					
栄養学科	4	50	—	100	学士(家政学)	1.01	令和7	同上					
(通信教育課程) 家政学部						0.16							
児童学科	4	40	2年次10人 3年次150人	2,400	学士(家政学)	0.16	昭和24	同上					
食物学科	4	—	—	—	学士(家政学)	—	昭和24	同上					
生活芸術学科	4	—	—	—	学士(家政学)	—	昭和24	同上					

等 の 状 況	食科学部						0.52		
	食科学科	4	40	2年次40人 3年次40人	240	学士(家政学)	0.52	令和7	同上
	(大学院) 家政学研究科(修士課程)						0.76		
	児童学専攻	2	10	-	20	修士(家政学)	0.80	昭和36	同上
	食物・栄養学専攻	2	10	-	20	修士(家政学)	1.20	昭和36	同上
	被服学専攻	2	10	-	20	修士(家政学)	0.55	昭和53	同上
	生活経済専攻	2	8	-	16	修士(家政学)	0.06	平成8	同上
	文学研究科(博士課程前期)						0.61		
	日本語日本文学専攻	2	10	-	20	修士(文学)	0.45	昭和41	同上
	英文学専攻	2	10	-	20	修士(文学)	0.35	昭和41	同上
	歴史文化学専攻	2	6	-	12	修士(文学)	1.33	平成5	同上
	文学研究科(博士課程後期)						0.40		
	日本語日本文学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.33	昭和50	同上
	英文学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.77	昭和53	同上
	歴史文化学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.11	平成7	同上
	人間生活学研究科(博士課程後期)						0.76		
	人間発達学専攻	3	5	-	15	博士(学術)	0.46	平成4	同上
	生活環境学専攻	3	5	-	15	博士(学術)	1.06	平成4	同上
	人間社会研究科(博士課程前期)						0.57		
	社会福祉学専攻	2	10	-	20	修士(社会福祉学)	0.65	昭和50	同上
	教育学専攻	2	10	-	20	修士(教育学)	0.45	昭和53	同上
	現代社会論専攻	2	10	-	20	修士(社会学)	0.30	平成6	同上
	心理学専攻	2	14	-	28	修士(心理学)	0.85	平成6	同上
	関連文化論専攻	2	6	-	12	修士(文学)	0.41	平成10	同上
	人間社会研究科(博士課程後期)						0.53		
	社会福祉学専攻	3	3	-	9	博士(社会福祉学)	0.77	昭和50	同上
	教育学専攻	3	3	-	9	博士(教育学)	0.55	昭和62	同上
	現代社会論専攻	3	3	-	9	博士(社会学)	0.22	平成9	同上
	心理学専攻	3	3	-	9	博士(心理学)	0.88	平成8	同上
	関連文化論専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.22	平成20	同上
	理学研究科(博士課程前期)						1.60		
	数理・物性構造科学専攻	2	10	-	20	修士(理学)	1.50	平成8	同上
	物質・生物機能科学専攻	2	10	-	20	修士(理学)	1.70	平成8	同上
理学研究科(博士課程後期)						0.38			
数理・物性構造科学専攻	3	3	-	9	博士(理学)	0.44	平成10	同上	
物質・生物機能科学専攻	3	3	-	9	博士(理学)	0.33	平成10	同上	
建築デザイン研究科(修士課程)						1.35			
建築デザイン専攻	2	20	-	40	修士(建築デザイン)	1.35	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。 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。 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。 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>

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。

設置年月：昭和59年10月

規模（面積）等：土地 325.27㎡ 建物 836.04㎡

(注)

- 1 共同教育課程の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設研究科等の目的」、「新設研究科等の概要」、「教育課程」及び「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「既設分」については、共同教育課程に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学院の研究科の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「講義室等・新設研究科等の専任教員研究室」、及び「図書・設備」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「講義室等・新設研究科等の専任教員研究室」、「図書・設備」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

教 育 課 程 等 の 概 要

(食科学研究科 食科学専攻)

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	
科 基 盤	研究方法概論	1前		2			○			5	5				1	オムニバス	
	専門科学英語	1前		2			○			7	6	1				オムニバス	
	小計(2科目)	—	—	4	0	0	—	—	—	7	6	1	0	0	1		
講 義 科 目	食 科 学 系	食品学特論Ⅰ	1・2前			2		○			1						隔年
		食品学特論Ⅱ	1・2前			2		○			1						隔年
		食品包装学特論	1・2後			2		○				1					隔年
		食品衛生学特論	1・2前			2		○							1		隔年
		食品微生物学特論	1・2後			2		○				1					隔年
		調理科学特論	1・2後			2		○			1						隔年
		食文化特論	1・2前			1		○								1	隔年
	栄 養 学 系	栄養学特論Ⅰ	1・2前			2		○			1						隔年
		栄養学特論Ⅱ	1・2前			2		○			1						隔年
		栄養学特論Ⅲ	1・2前			2		○			1						隔年
		公衆栄養学特論	1・2前			2		○							1		隔年
		地域食育特論	1・2前			2		○				1					隔年
		実践栄養学特論	1・2前			2		○				1					隔年
		給食経営管理特論	1・2後			2		○			1						隔年
		摂食機能特論	1・2前			2		○				1					隔年
		調査研究方法論	1・2後			2		○								1	隔年
小計(16科目)	—	—	—	0	31	0	—	—	—	7	5	0	0	0	4		
演 習 ・ 実 習 ・ 実 験 科 目	食 科 学 系	食品学基礎演習	1前		1				○		3	2					
		食品学応用演習	2前			1			○		3	2					
		食品材料学演習	1・2通			2			○		1						隔年
		食品生体成分分析演習A	1・2通			2			○		1						隔年
		食品生体成分分析演習B	1・2通			2			○		1						隔年
		調理科学演習	1・2通			2			○		1						隔年
		食品微生物学演習A	1・2通			2			○			1					隔年
		食品微生物学演習B	1・2通			2			○			1					隔年
		食品包装学演習A	1・2通			2			○			1					隔年
		食品包装学演習B	1・2通			2			○			1					隔年
		官能評価演習A	1・2通			2			○		1						隔年
		官能評価演習B	1・2通			2			○		1						隔年
		インターンシップⅠA	1通			1				○	2	2					標準外
		インターンシップⅠB	1通			3				○	2	2					標準外
		インターンシップⅠC	1通			4				○	2	2					標準外
		インターンシップⅠD	1通			6				○	2	2					標準外
		調理学特別実習	1後			1				○	1						
		食品生体成分分析特別実験	1後			1				○	1						
		調理科学特別実験	1・2後			1				○	1						隔年
食品微生物学特別実験	1・2前			1				○		1					隔年		
食品包装学特別実験	1・2後			1				○		1					隔年		

演習・実習・実験科目	栄養学系	栄養学基礎演習	1後		1			○		4	4	1							
		栄養学応用演習	2後		1			○		4	4	1							
		公衆栄養学演習A	1・2通		2			○			1							隔年	
		公衆栄養学演習B	1・2通		2			○			1							隔年	
		栄養生理学演習A	1・2通		2			○		1								隔年	
		栄養生理学演習B	1・2通		2			○		1								隔年	
		応用栄養学演習A	1・2通		2			○			1							隔年	
		応用栄養学演習B	1・2通		2			○			1							隔年	
		生化学演習	1・2通		2			○		1								隔年	
		栄養生化学演習	1・2通		2			○		1								隔年	
		病態栄養学演習A	1・2通		2			○		1								隔年	
		病態栄養学演習B	1・2通		2			○		1								隔年	
		給食経営管理演習A	1・2通		2			○		1								隔年	
		給食経営管理演習B	1・2通		2			○		1								隔年	
		実践栄養学演習A	1・2通		2			○			1							隔年	
		実践栄養学演習B	1・2通		2			○			1							隔年	
		インターンシップⅡA	1通		1				○	3	2								標準外
		インターンシップⅡB	1通		3				○	3	2								標準外
		インターンシップⅡC	1通		4				○	3	2								標準外
		インターンシップⅡD	1通		6				○	3	2								標準外
		インターンシップⅢA	1通		3				○	1			1						標準外
		インターンシップⅢB	1通		4				○	1			1						標準外
		公衆栄養学特別実験	1・2後		1				○		1								隔年
		栄養生化学実験	1前		1				○	1									
		病態栄養学特別実験	1前		1				○	1									
		給食経営管理特別実験	1・2前		1				○	1									隔年
		栄養生理学特別実験	1後		1				○	1									
		応用栄養学特別実験	1・2前		1				○		1								隔年
		実践栄養学特別実験	1・2後		1				○		1								隔年
		小計(50科目)	—	—	2	97	0		—	7	6	1	0	0	0				
特別研究	2通		10				○	7	5										
小計(1科目)	—	—	10	0	0		—	7	5	0	0	0	0						
合計(69科目)	—	—	16	128	0		—	7	6	1	0	0	5						
学位又は称号	修士(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											
2年以上在学し、必修単位16単位、「食品学応用演習」「栄養学応用演習」のいずれか1科目1単位、選択科目15単位、合計32単位以上修得すること。かつ、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び最終試験に合格すること。 (履修科目の登録の上限：なし)								1学年の学期区分				2期							
								1学期の授業期間				14週							
								1時限の授業の標準時間				100分							

教 育 課 程 等 の 概 要

(家政学研究科 食物・栄養学専攻)

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	
	栄養学特論Ⅰ	1・2前			2		○			1							隔年
	栄養学特論Ⅱ	1・2前			2		○			1							隔年
	栄養学特論Ⅲ	1・2前			2		○			1							隔年
	公衆栄養学特論	1・2前			2		○									1	隔年
	地域食育特論	1・2前			2		○				1						隔年
	食品学特論Ⅰ	1・2前			2		○			1							隔年
	実践栄養学特論	1・2前			2		○				1						隔年
	食品学特論Ⅱ	1・2前			2		○			1							隔年
	食品包装学特論	1・2後			2		○				1						隔年
	給食経営管理特論	1・2後			2		○			1							隔年
	食品衛生学特論	1・2前			2		○									1	隔年
	食品微生物学特論	1・2後			2		○				1						隔年
	調理科学特論	1・2後			2		○			1							隔年
	栄養教育学特論A	1・2後			2		○			1							隔年
	栄養教育学特論B	1・2後			2		○			1							隔年
	摂食機能特論	1・2前			2		○				1						隔年
	調査研究方法論	1・2後			2		○				1					1	隔年
	栄養学演習	1後2後		1	1			○		4	3	1					
	食品学演習	1後2後		1	1			○	○	3	2						
	公衆栄養学演習A	1・2通			2			○	○		1						隔年
	公衆栄養学演習B	1・2通			2			○	○			1					隔年
	栄養生理学演習A	1・2通			2			○	○	1							隔年
	栄養生理学演習B	1・2通			2			○	○	1							隔年
	応用栄養学演習A	1・2通			2			○	○		1						隔年
	応用栄養学演習B	1・2通			2			○	○			1					隔年
	生化学演習	1・2通			2			○	○	1							隔年
	栄養生化学演習	1・2通			2			○	○	1							隔年
	病態栄養学演習A	1・2通			2			○	○	1							隔年
	病態栄養学演習B	1・2通			2			○	○	1							隔年
	給食経営管理演習A	1・2通			2			○	○	1							隔年
	給食経営管理演習B	1・2通			2			○	○	1							隔年
	食品材料学演習	1・2通			2			○	○	1							隔年
	食品生体成分分析演習A	1・2通			2			○	○	1							隔年
	食品生体成分分析演習B	1・2通			2			○	○	1							隔年
	調理科学演習	1・2通			2			○	○	1							隔年
	食品微生物学演習A	1・2通			2			○	○	1							隔年
	食品微生物学演習B	1・2通			2			○	○		1						隔年
	食品包装学演習A	1・2通			2			○	○		1	1					隔年
	食品包装学演習B	1・2通			2			○	○		1	1					隔年
	実践栄養学演習A	1・2通			2			○	○		1	1					隔年
	実践栄養学演習B	1・2通			2			○	○			1					隔年
	官能評価演習A	1・2通			2			○	○	1							隔年
	官能評価演習B	1・2通			2			○	○	1							隔年
	公衆栄養学特別実験	1・2後			1				○		1						隔年
	栄養管理特別実験A	1・2前			1				○	○	1						隔年
	栄養管理特別実験B	1・2前			1				○	○	1						隔年
	栄養生化学特別実験	1前			1				○		1						

病態栄養学特別実験	1前		1			○	1										
給食栄養管理特別実験	1後		1			○	1										
食品生体成分分析特別実験	1後		1			○		1									
調理科学特別実験	1・2後		1			○		1									隔年
食品微生物学特別実験	1・2前		1			○		2									隔年
栄養生理学特別実験	1前		1			○	1	2									隔年
応用栄養学特別実験	1・2前		1			○		2									隔年
食品包装学特別実験	1・2後		1			○		2									隔年
実践栄養学特別実験	1・2後		1			○			1								隔年
食文化特論	1・2前		1		○								1				隔年
インターンシップ I A	1通		1			○	2	2									標準外
インターンシップ I B	1通		3			○	2	2									標準外
インターンシップ I C	1通		4			○	2	2									標準外
インターンシップ I D	1通		6			○	2	2									標準外
インターンシップ II A	1通		1			○	3	2									標準外
インターンシップ II B	1通		3			○	3	2									標準外
インターンシップ II C	1通		4			○	3	2									標準外
インターンシップ II D	1通		6			○	3	2									標準外
インターンシップ III A	1通		3			○	1		1								標準外
インターンシップ III B	1通		4			○	1		1								標準外
調理科学特別実習	1後		1			○	1										標準外
特別研究	2通					○	7	5									標準外
小計 (69科目)	—	—	12	134	0	—	7	6	1	0	0	0	4				
合計 (69科目)	—	—	12	134	0	—	7	6	1	0	0	0	4				
学位又は称号	修士 (家政学)		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										
2年以上在学し、必修単位12単位、2年次に「栄養学演習」「食品学演習」のいずれか1科目1単位、選択科目19単位、合計32単位以上修得すること。かつ、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び最終試験に合格すること。 (履修科目の登録の上限：なし)							1学年の学期区分				2期						
							1学期の授業期間				14週						
							1時限の授業の標準時間				100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	
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			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	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	0	16
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	0
基礎科目 外国語 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			○						1	
	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
ドイツ語	ドイツ語a入門	1前			2			○						7	集中
	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 (原典講読)	2前後			2			○						3	
	ドイツ語中級アドヴァンス (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	
フランス語	フランス語a入門	1前			2			○						9	集中
	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 (原典講読)	2前後			2			○						2	
	フランス語中級アドヴァンス (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	
中国語	中国語a入門	1前			2			○						12	集中
	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 (原典講読)	2前後			2			○						2	
	中国語中級アドヴァンス (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	
韓国語	韓国語a入門	1前			2			○						9	集中
	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 (原典講読)	2前後			2			○						1	
	韓国語中級アドヴァンス (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

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	基礎情報処理	1前後		2					○					1	
	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	
	身体運動Ⅰb	1後			1				○			1		3	
	身体運動Ⅱa	1前			1				○					5	
	身体運動Ⅱb	1後			1				○			1		3	
	身体運動Ⅱc	1・2・3後			1				○			1		1	集中
	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				○			1		2	
身体運動演習b	1後			2				○			1		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	
	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	オムニバス
	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	
B系列【自然の摂理の探究】(自然科学系)	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				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	
	薬と化粧品の化学	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		基幹教員以外を除く 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 隔年 隔年 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					
	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	
学 科 科 目	バイオインフォマティクス特論	3通			1			○							1	集中 共同 オムニバス
	異分野連携実践演習	2後～			2				○						7	
	小計 (2科目)	—	—	—	0	3	0	—	—	—	0	0	0	0	0	
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)				

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学研究科 食科学専攻)				
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
基盤科目	研究方法概論		<p>本授業では、まず研究を実施する上で理解しておかなければならない様々な規範（研究不正の防止のための規範、動物実験・ヒト介入研究・遺伝子組換え実験・試薬の取扱における規範）について学び、これらの規範を守って研究に従事できるようになることを目指す。次に研究で汎用される代表的な実験の原理と手技、調査研究で用いられるデータ処理での論理について学び、自らの研究に関わる実験・研究の原理・手技だけでなく、一般的に広く用いられている実験・研究に関する原理・手技を身につける。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） (17 稲本進／4回) 研究不正の防止に関する規範について学ぶ。 (3 太田正人／1回) 動物実験に関する規範について学ぶ。 (1 中島啓／1回) ヒト介入研究に関する規範について学ぶ。 (11 富永達矢／1回) 遺伝子組み換え実験に関する規範について学ぶ。 (5 新藤一敏／1回) 試薬の取り扱いに関する規範について学ぶ。 (4 佐藤憲子、6 藤井恵子、8 北澤裕明、9 小城明子、10 鈴木礼子、12 松井貞子／各1回) 各教員の専門領域で広く用いられている実験・研究に関する原理・手技の紹介。</p>	オムニバス方式
	専門科学英語		<p>本授業では、食科学専攻の専任教員全員が、自らの研究領域（食品学・調理学・栄養学）で用いられる専門英語について、学術論文での用い方を要点として説明する。本授業を通して、まずは自らの研究領域に関連する英語表現を理解し研究発表や学術論文作成に応用できるようになることを目指す。また自らの研究とは関連が薄い専門英語についても基礎的な理解を得て、様々な領域の学術論文理解ができるようになることを目指す。またゲストスピーカーとして何名かの英語ネイティブ研究者を招いて、発音についても学ぶ。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） (1 中島啓、2 飯田文子、3 太田正人、4 佐藤憲子、5 新藤一敏、6 藤井恵子、7 松月弘恵、8 北澤裕明、9 小城明子、10 鈴木礼子、11 富永達矢、12 松井貞子、13 佐古隆之、14 亀山詞子／各担当者各1回) 各教員の専門領域に関する専門英語の紹介。</p>	オムニバス方式
講義科目	食科学系	食品学特論Ⅰ	<p>栄養学では食品成分の代謝について学ぶが、それらは各食材の中で生合成されて作られてもいる。授業の前半では、様々な食品の成分や生体成分がどのように各生物で作られるか（同化）の機構について、化合物群ごとに生合成経路を概説していく。後半では、食品の機能性成分の分析で用いられる代表的な分析手法（HPLC、MS、NMR）の原理と分析手技、食品機能成分の探索や評価に用いられるバイオアッセイの原理・手技を説明する。本授業内容を学ぶことにより、機能性食品成分の生合成、分析方法が理解できるようになることを目指す。</p>	隔年
		食品学特論Ⅱ	<p>食品開発あるいはレシピ開発に必要な食品官能評価について学ぶ。食味を構成する食味性因子とそれを感知する人間側の要因についても理解したうえで、物理的因子である食感（テクスチャー）、化学的因子である味や香り、また相互作用を考慮し、それらを測定する官能評価手法について理解する。また、官能評価手法およびその解析方法を理解した上で、その手法を応用し、自ら食品のおいしさを端的に説明できる官能評価を設計し、食品のおいしさを科学的に説明できるようになる。</p>	隔年
		食品包装学特論	<p>包装には、中身を守るための保護性、使用する者に便利さを与える利便性（利便性）、使用する者に情報を伝える情報伝達の大きく分けて3つの役割がある。本講義では、それら3つの役割と食品包装設計との関わりについて、役割と事例の双方の観点から、実際の製品を示しながら解説する。また、包装設計に必要な評価試験について、JISなどの規格や関連研究の解説を行うほか、使用される機器類については一部実演を交えながら学習する。それらの学習を通して、品目ごとの特性を踏まえ、かつそれを保持するための包装を設計するための必要条件が理解できることを目指す。</p>	隔年
		食品衛生学特論	<p>食品衛生学は「食品に含まれる有害物がどの程度の量で、いかなる機序により、どのような害作用を及ぼすか」という面に重点を置く自然科学領域の学問であり、食品の安全性確保の基盤となるものである。一方、食品安全政策関連制度の設計・運用を行う人、あるいは食品関連事件が発生した際に対策に当たる人にはこれに加え、社会科学（法律学・社会学など）や人文科学（心理学・倫理学など）分野の素養も求められることが、食品の安全性に関連する事件や社会的な議論を想起していただければわかるだろう。そこで本科目では毎回、実際に起こった食品関連事件・事故を取り上げ、上記3学問領域のいずれかの観点から検討を行う。将来、食品安全行政、食品製造販売あるいは食品安全リスクコミュニケーション等に携わる可能性がある学生が、一定の倫理観とバランス感覚を有し、学問的知見を踏まえた具体性のある主張を展開することができるようになることを目標とする</p>	隔年

講義科目	食科学系	食品微生物学特論	主として微生物学関連の最新研究成果をとりあげ概説するとともに、実験分野における修論研究への一助とするため、特に微生物を対象にした様々な実験法についても紹介する。最新の微生物研究については、食品微生物に関連する研究論文を読解し、その内容を紹介する。研究における最新の情報収集、論文読解を行うことにより、大学院学生として研究に必要な知識と能力を身につける。 微生物関連研究法について説明できること、および微生物に関する最新の研究内容を説明できることを目指す。	隔年
		調理科学特論	食品の物性、特にレオロジー的性質について、食品の安全性の視点に注目し、講述する。特に高齢者が安全でしかもおいしく食べることができる食べ物のレオロジー的性質について、今までの研究事例を中心に講述する。また、食品開発に関わるテクスチャーモディファイアーとしてのゲル化剤などの働きや今後の問題点などを探る。また、調理操作、調理器具についても基礎的な科学を踏まえて解説する。 超高齢社会における食品物性的視点からの安全性について説明できること、および安全性の視点から食品物性の意義を説明できることを目指す。	隔年
		食文化特論	本特論は、日本の食文化と諸外国や各地域の食文化との共通点、類似点、相違点を見出すことで、自らのアイデンティティを確立するとともに他の文化に対する理解を深めることを目的とする。さらに食文化の研究手法を理解することを目指す。授業の概要は、様々な国や地域の影響を受けながら形成される食文化の多様性、社会的環境の変化による行事食や伝統食の変容、発展あるいは衰退について事例をあげながら講義、論考する。さらに、食文化の研究手法について国内外の文献輪読を通して、修得する。これらの学修をふまえ、各自関心のある食文化についての先行研究および資料・文献調査、アンケート調査など実証的研究手法を探り、食文化を時間軸（時代）、空間軸（地域）の比較文化の視点でとらえ、分析する力を養うことを目標とする。	隔年
	栄養学系	栄養学特論Ⅰ	本講義では、まず、食育に携わる専門家の基本として情報リテラシーについて学ぶ。次いで食生活と健康について概説し、さらに生体における老化現象およびその制御、発癌とその制御、食品成分と生活習慣病について解説する。また、最近のトピックとして味覚と疾患との関わりについて紹介したい。老化、癌、生活習慣病の諸現象を通じて、生体内におけるDNA・タンパク質・脂質・糖質などの食物の生物学的な機能について、あらためて栄養学の基礎から見直すことにする。 栄養学の観点から食品成分とさまざまな疾病との関連について自ら学ぶことができること、食品成分とさまざまな疾病との関連について問題抽出し問題提起できること、さらに提起した問題を栄養学の観点から現状を調査し解決方法を考察できることを目指す。	隔年
		栄養学特論Ⅱ	糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症は、代表的な生活習慣病であり肥満症と密接な関係がある。これらの疾患は、虚血性心疾患や脳梗塞などの動脈硬化性疾患の発症に結びつきやすく予防が大事である。また、肝疾患（脂肪肝）、腎疾患（慢性腎臓病）、免疫異常なども関連することが近年明らかになっている。これらの病態や治療法などを栄養学の観点から理解する。 代謝性疾患の基礎知識を説明できること、代謝性疾患と栄養について説明できること、代謝性疾患と栄養について説明できること、癌と代謝性疾患・栄養について説明できること、感染症と代謝性疾患・栄養について説明できること、栄養障害および肥満と代謝性疾患について説明できること、腸管免疫系と代謝性疾患の関連を説明できること、さらに栄養・食物と代謝性疾患について説明できることを目指す。	隔年
		栄養学特論Ⅲ	食生活と健康に関する概要を学ぶ。さらに諸外国で開発された栄養プロファイリングモデルが人々の食生活や健康状態の改善にどのように貢献してきたかを理解する。今後の我が国での策定・活用に向けて、関連する論文や総説を教材として、批判的思考力や実践的な問題解決能力を養う。 栄養不良や非感染性疾患などの食生活に起因した健康課題と課題解決状況について説明できること、栄養プロファイリングモデルの定義、歴史、根拠、例、適用範囲について説明できること、さらに栄養プロファイリングモデルについての科学的根拠、消費者の認知度、産業に対する影響、規制における課題や論争を特定、分析できることを目指す。	隔年
公衆栄養学特論		人々の健康を支える政策について理解を深める。特に、栄養・食生活に関する専門性を生かして課題解決に貢献できるように、保健、医療、福祉、教育等における栄養政策の展開について理解を深め、考察する。 栄養政策の特徴について説明することができること、栄養課題の解説の視点から、自分の研究に位置づけ及び意義を説明できること、さらに自分が関心を抱いた栄養政策上の課題について情報を収集・整理し、課題解決に向けて具体的な提言ができることを目指す。	隔年	
地域食育特論	国民の心身の健康と豊かな人間性を育む食育を推進するために、平成17年「食育基本法」が公布された。さらに平成18年に「食育推進基本計画」が始まり、現在は「第4次食育推進基本計画」が策定されている。食育を国民運動として推進していくためには、国、地方公共団体による取り組みと共に、学校、保育所、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティアなどのさまざまな立場の関係者の連携・協力が重要である。食育を通じた地域交流、食の安全・安心の確保、食文化の継承など、地域社会に根差したさまざまな食育推進活動の展開について事例を学ぶ。 食育推進施策の概要を説明できること、学校、保育所などにおける食育推進活動を計画できること、さらに地域の食育推進活動における関係者の連携・協力の重要性を説明できることを目指す。	隔年		

講義科目	栄養学系	実践栄養学特論	栄養ケアプロセスは、①栄養アセスメント、②栄養診断、③栄養介入、④栄養モニタリングと評価 の過程を経て実施され、近年では、特に低栄養診断や栄養ケアプロセスに用いられる用語の国際標準化が進んでいる。標準化によって世界的に一貫した栄養状態の評価や栄養ケアプロセスの実施が可能となり、より効果的な栄養治療の提供が期待できる。そこで、本科目では、低栄養診断の国際標準であるGLIM基準や栄養ケアプロセスに用いられる国際標準用語について学び、実践的に活用することを目指す。 低栄養診断およびNPCにおける標準化とその意義、必要性が説明できること、GLIM基準を活用できること、さらにPES報告を適切に作成できることを目指す。	隔年
		給食経営管理特論	栄養教諭の役割は学校教育現場における教諭としての食育と、給食を食育のツールとして活用する給食管理である。この授業では、給食を通して食育や地産・地消の現状とその推進事例を理解し、海外文献の輪読を含めて、教育現場における食育の現状と課題を理解する。さらに給食の生産性と効率化に有効なフードテックの基礎と展開について理解を深める。 栄養教諭制度と学校給食の制度と動向を説明できること、統計や政策から地産・地消の現状と課題を説明できること、さらにフードテックの概要と展開について説明できることを目指す。	隔年
		摂食機能特論	本科目では、食べ物の摂取に関わる摂食機能に焦点を当てる。摂食に関わる広範な理論と機能を理解し、それらを考慮した栄養ケアや食事計画を実践的に立案できる能力を養うことを目的とする。摂食機能に関連する理論的な理解を深めることで、摂食機能の全体像を捉え、対象者個々あるいは対象集団に応じた適切な栄養支援を行うための知識とスキルを習得し、実践力を身につけることを目標とする。最終的には、対象者のニーズに応じた栄養支援を通じ、健康の維持・改善に貢献できる専門的な能力を身につけることを目指す。	隔年
		調査研究方法論	栄養・食環境などを含む調査研究を始めるにあたり必要とされる疫学的方法および統計学的手法について理解を深め、専門的な知識を習得することを目的とする。 講義では公衆衛生学で学ぶ疫学の理論と実際、実践について詳細に学ぶ。基本となる疫学の概念や研究のデザインの基礎と応用（記述疫学、分析疫学、介入研究の種類）、統計の役割について実際の様々な研究論文を読み解きながら理解を深める。研究論文を適切に解釈するための要点も学ぶ。また、栄養調査における妥当性・再現性研究の必要性、指標精度の重要性、研究におけるバイアスなど、高度な研究理論について学ぶ。これらの学習からヒトを対象とする疫学調査研究についての専門的知識を習得しかつ説明できること、様々な疫学調査データや研究論文の解釈能力を高め適切な考察ができること、さらに調査研究の計画立案、実施、評価法についての知識を習得し自身の研究調査に適用できることを目指す。	隔年
演習・実習・実験科目	食科学系	食品学基礎演習	食品学の各分野に関連する国際的な学術雑誌(査読付き)の中から重要な英語論文を、各学生が2-3論文ずつ教員指導の下選定する。各学生は選定された論文を精読し、研究背景、研究方法、結果の図表、考察を正確に理解し、参考資料などを用いながら基礎的な内容を含めて、発表ツールを用いて口頭発表する。発表内容については、教員が質疑や補足説明を行う。栄養学に関する英文の学術論文を精読し、その内容をわかりやすく的確に発表・説明できることを目標とする。	
		食品学応用演習	学生自身が各自の研究に関連する論文を、食品学の各分野の国際学術雑誌(査読付き)の中から2-3報選定する。参考文献などを参照しつつ選定した論文を精読し、論文内容を詳細にまとめ、発表ツールを用いて口頭発表する。発表内容と発表した学生自身の研究への応用可能性について学生および教員が全員で討論する。栄養学応用演習では、国際学術論文の英文を正確に理解し、詳細に発表・説明することに加え、論文内容と自身の研究との関連を理解し、応用の可能性を考えることを目指す。	
		食品材料学演習	食品材料学の分野に関連する論文を欧米の学術雑誌から選択する。担当学生は論文を精読し、論文内容および参考資料等をレジュメにまとめて発表する。その内容について学生および教員で討論し、内容把握をさらに確かなものとする。英語論文を正確に読めるようにし、さらに英語で学術論文を執筆できることを目指す。 食品材料学の分野における研究の動向について説明できること、食品材料学に関する英語の論文を読み、その内容を正確に理解できること、さらに食品材料学に関する英語の論文について、その内容をわかりやすく的確に発表できることを目標とする。	隔年
		食品生体成分分析演習A	本演習では、食品や生体に含有される生理活性を有する特定成分の精製（各種クロマトグラフィー、HPLC条件等）、構造構造解析（NMR、MS解析技術）、生理活性評価（in vitro バイオアッセイ、哺乳類細胞での評価）などに関する英語食品学系論文を和訳し、要旨を報告する。 天然物化学、生物有機化学系の学術英語使用法の基本を説明できるようになること、および論文を通して学んだ最新の実験に用いられる手法・原理を説明できることを目標とする。さらに成分の生理活性と食品、調理との関連性について考察できるようになることも目標とする。	隔年

演習・実習・実験科目	食科学系	食品生体成分分析演習B	本演習では、食品や生体に含有される生理活性を有する特定成分の精製（各種クロマトグラフィー、HPLC条件等）、構造構造解析（NMR、MS解析技術）、生理活性評価（in vitroバイオアッセイ、哺乳類細胞での評価）などに関する英語栄養学系論文を和訳し、要旨を報告する。天然物化学、生物有機化学系の学術英語使用法の基本を説明できるようになること、および論文を通して学んだ最新の実験に用いられる手法・原理を説明できることを目標とする。さらに成分の生理活性と栄養との関連性について考察できるようになることも目標とする。	隔年
		調理科学演習	調理科学に関連する論文を欧米の学術雑誌から選択する。担当学生は論文を精読し、論文内容および参考資料等をレジュメにまとめて発表する。その内容について学生および教員で討論し、内容把握をさらに確かなものとする。英語論文を正確に読めるようにし、さらに英語で学術論文を執筆できることを目指す。調理科学分野における研究の動向について説明できること、調理科学に関する英語の論文を読み、その内容を正確に理解できること、調理科学に関する英語の論文について、その内容をわかりやすく的確に発表できることを目的とする。	隔年
		食品微生物学演習A	主として乳酸菌の利用に関連する国内外の研究論文を取り上げ、分類、形態、所在、培養、生化学的観点からの特性について、植物性乳酸菌および腸管系・乳系乳酸菌を比較しながら学ぶ。つぎに、乳酸菌スターターの培養と利用技術について、スターターの形態や調製方法、使用方法について学ぶ。また、乳酸菌のバクテリオファージについても学習を進める。微生物関連研究における技術面の基礎を理解し説明できること、および乳酸菌の利用に関連する分野での研究の概略を説明できることを目指す。	隔年
		食品微生物学演習B	主として乳酸菌の機能性に関連する国内外の研究論文を取り上げ、脂質代謝改善能、整腸作用、血圧降下作用等について、生産物、培養条件、投与条件、代謝経路、代謝制御、代謝産物の観点から学ぶ。つぎに、プロバイオティクスについて学習を進め、乳酸菌の摂取態様について学びを深める。そのうえで、乳酸菌の機能性・研究手法・今後の展開等について討論する。微生物関連研究における技術面の基礎を理解し説明できること、および乳酸菌の機能に関連する分野での研究の概略を説明できることを目指す。	隔年
		食品包装学演習A	包装は食品の保存や流通に不可欠なものであり、いうまでもなく食品開発においては包装と一体化した設計が求められる。本演習では、包装設計に関連する技術および研究の事例について、実際の製品から学術論文にいたるまで幅広く解説するとともに、設計と深く関係する各種の計測や分析方法について理解を深めるための操作や実演を行う。それらの学習を通して、品目ごとの特性を踏まえ、かつそれを保持するための簡単な包装方法が提案できるようになることを目指す。	隔年
		食品包装学演習B	包装は単に食品の保存や流通のための技術であるというだけでなく、食品の栄養を保持し、われわれの健康増進に寄与するという重要役割も担っている。本演習では、包装条件と栄養成分の消長の関係について、学術研究から実際の商品の事例にいたるまで幅広く取り上げ解説するとともに、各種成分の分析方法について理解を深めるための操作や実演を行う。それらの学習を通して、品目ごとの栄養成分およびその他の特長を保持するための簡単な包装が設計できることを目指す。	隔年
		官能評価演習A	食品の官能評価について、ISO（国際規格）やJIS（日本工業規格）の規程を理解する。また、実際の官能評価を行うに際し、どのような方法が最も効率的か文献検索、論文購読や討論を通して理解を深める。さらに、家庭科教諭としての中学生や高校生向けの味覚教育に発展させる。官能評価法に関する国際および国内規格を理解し最新の方法が説明できること、官能評価に関する学術英語使用法を理解し適切に使うことができること、さらに家庭科教諭としての味覚教育の手法を説明することができることを目指す。	隔年
		官能評価演習B	食品の官能評価について、ISO（国際規格）やJIS（日本工業規格）の規程を理解する。また、実際の官能評価を行うに際し、どのような方法が最も効率的か文献検索、論文購読や討論を通して理解を深める。さらに、栄養教諭としての小学生、中学生向けの味覚教育に発展させる。官能評価法に関する国際および国内規格を理解し最新の方法が説明できること、官能評価に関する学術英語使用法を理解し適切に使うことができること、さらに栄養教諭としての味覚教育の手法を説明することができることを目指す。	隔年
		インターンシップ I A	公的研究機関の研究業務を実際に経験することにより、学術知識、実験手法、研究に対する考え方に、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、また研究業務の一形態を全般的に経験することにより、将来的に研究者として自立していくための礎となる体験を行うこと、を目的としている。公的研究機関の研究現場を経験し、業務としての研究内容を理解し説明できること、社会人としての研究生活に関する知識を得、説明できること、さらに修士論文作成に向けた、学術知識、実験手法、研究に対する考え方が習得できることを目指す。事前事後指導を含め45時間のインターンシップを行う。	

演習・実習・実験科目	食科学系	インターンシップ I B	公的研究機関の研究業務を実際に経験することにより、学術知識、実験手法、研究に対する考え方等に、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、また研究業務の一形態を全般的に経験することにより、将来的に研究者として自立していくための礎となる体験を行うこと、を目的としている。 公的研究機関の研究現場を経験し、業務としての研究内容を理解し説明できること、社会人としての研究生活に関する知識を得、説明できること、修士論文作成に向けた、学術知識、実験手法、研究に対する考え方が習得できることを目指す。事前事後指導を含め90時間のインターンシップを行う。	
		インターンシップ I C	公的研究機関の研究業務を実際に経験することにより、学術知識、実験手法、研究に対する考え方等に、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、また研究業務の一形態を全般的に経験することにより、将来的に研究者として自立していくための礎となる体験を行うこと、を目的としている。 公的研究機関の研究現場を経験し、業務としての研究内容を理解し説明できること、社会人としての研究生活に関する知識を得、説明できること、修士論文作成に向けた、学術知識、実験手法、研究に対する考え方が習得できることを目指す。事前事後指導を含め120時間のインターンシップを行う。	
		インターンシップ I D	公的研究機関の研究業務を実際に経験することにより、学術知識、実験手法、研究に対する考え方等に、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、また研究業務の一形態を全般的に経験することにより、将来的に研究者として自立していくための礎となる体験を行うこと、を目的としている。 公的研究機関の研究現場を経験し、業務としての研究内容を理解し説明できること、社会人としての研究生活に関する知識を得、説明できること、修士論文作成に向けた、学術知識、実験手法、研究に対する考え方が習得できることを目指す。事前事後指導を含め180時間のインターンシップを行う。	
		調理学特別実習	調理学特別実習は、学部で習得した調理学、調理学実習をふまえてさらに教職に生かすための調理学系の専門教育の実践に役立つための実習である。単に学生として習うだけでなく、授業の構成、流れ、師範の仕方など教える立場から実習授業のあり方を学ぶ。さらに、調理学で学んだ知識（献立論・食味論・操作論・調理科学）の集大成として、献立、調理方法や盛り付け、味のバランス、食卓構成などさまざまな角度から、検討を行うことにより、科学的観点に基づく大学における調理学実習のありかたおよびその意義を学ぶ。 学部で習得した技術をすべて用いることができること、調理学実習授業の準備および展開の仕方を理解できること、教える側に必要な技術とは何かを説明できること、さらに師範講義に必要な知識および技術が説明できることを目指す。	
		食品生体成分分析特別実験	食品が有する生理活性作用について検討を行うための実験を数種類行い（抗酸化活性、腐敗抑制活性等）、特保食品開発研究に係わる基礎的実験手法（凍結乾燥法、成分抽出法、成分分析法（HPLC、NMR、MS）及びそれらの原理を理解する。 食品からの成分抽出や精製についての手技・原理を説明できること、また生理活性を評価する実験であるバイオアッセイとは何か、さらに各バイオアッセイの手技・原理について理解し、その実験手技を取得することを目標とする。	
		調理科学特別実験	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などを実践する。また、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、とくに物性の変化について、実験を通して習得する。併せて、嚥下が困難な人に用いられている嚥下補助食品の物性を知り、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の手法および考察方法を習得する。 粘性および粘弾性の測定方法を習得し実践できること、破断特性およびテクスチャー特性の測定方法を習得し実践できること、食品素材への調味料の添加がテクスチャーに及ぼす影響を説明できること、官能評価の手法を習得し実践できること、さらに熱物性の測定ができることを目指す。	隔年
		食品微生物学特別実験	微生物を材料に用い、各種培養法(好気・嫌気、静置・振盪、液体・固体)、各種顕微鏡観察法(明視野と暗視野、実体顕微鏡、蛍光と微分干渉)、各種菌体活性の測定(生育測定：吸光度法とコロニー形成法、VBNC状態の検出 微生物機能の測定：バイオフィーム産生能の定量、乳酸菌の機能測定 酵素活性測定：分泌酵素、菌体内酵素 発現蛋白質の検出：SDS-PAGE)を行い、微生物実験に固有の手法を経験する。 実験操作および内容に関する正しい実験方法の習得を進め、微生物の基礎的な取り扱いや培養後の微生物活性の測定ができるようになることを目指す。	隔年
		食品包装学特別実験	包装は、食品の保存や流通に不可欠なものであり、いうまでもなく食品開発においては包装と一体化した設計が求められる。本実験では、食品の品質保持のための包装設計のうち、成分変化に起因する劣化を抑制するための包装設計、および機械的損傷に起因する劣化を抑制するための包装設計ならびにそれらと関連する各種の評価試験について実験実習形式で学習する。特に、青果物の品質保持設計に関しては、品質劣化要因である呼吸に関して、その評価方法を理解するための実験を行うほか、使用されている包装資材自体を対象とした評価についても、酸素、二酸化炭素および水蒸気などのガス透過性の測定を通して習得する。それらの実験を通して、各食品および包装資材に関する簡単な評価試験が実施できることを目指す。	隔年

演習・実習・実験科目	栄養学系	栄養学基礎演習	栄養学の各分野に関連する国際的な学術雑誌(査読付き)の中から重要な英語論文を、各学生が2-3論文ずつ教員指導の下選定する。各学生は選定された論文を精読し、研究背景、研究方法、結果の図表、考察を正確に理解し、参考資料などを用いながら基礎的な内容を含めて、発表ツールを用いて口頭発表する。発表内容については、教員が質疑や補足説明を行う。栄養学に関する英文の学術論文を精読し、その内容をわかりやすく的確に発表・説明できることを目標とする。	
		栄養学応用演習	学生自身が各自の研究に関連する論文を、栄養学の各分野の国際的学術雑誌(査読付き)の中から2-3報選定する。参考文献などを参照しつつ選定した論文を精読し、論文内容を詳細にまとめ、発表ツールを用いて口頭発表する。発表内容と発表した学生自身の研究への応用可能性について学生および教員が全員で討論する。栄養学応用演習では、国際学術論文の英文を正確に理解し、詳細に発表・説明することに加え、論文内容と自身の研究との関連を理解し、応用の可能性を考えることを目指す。	
		公衆栄養学演習A	本演習では、公衆栄養学的な視野を広げながら、感染症および生活習慣病などの予防対策にかかわる国内外の食・栄養政策について、歴史的流れを含めて学ぶ。食科学領域の栄養政策を調べ、論文を読解する。その際、栄養政策に関わる食品表示・食事摂取基準などのエビデンス構築にかかわる論文を選び、数値の疫学的背景を学び、栄養疫学論文の読解力をつける。 食科学領域の視点から、公衆栄養・栄養政策と、人々の生活の質の向上のつながりや食育について考える力を養う。	隔年
		公衆栄養学演習B	公衆栄養学領域の課題解決に向けて、栄養の専門家として、日本国内および、国際的視点も含めた栄養課題の現状把握および研究仮説の設定、データ収集、研究計画、研究基金、倫理申請、データ分析、論文文化など研究実施の上で、実務的に必要なことなどを、演習を通して学ぶ。公衆栄養学領域の栄養調査の計画立案、調査の実施、分析評価の実施について実務能力を養い、栄養調査の一連の流れと結果の解釈について、公衆栄養学的な意義を含めて発表し、説明できることを目指す。	隔年
		栄養生理学演習A	栄養生理、特に味覚や消化吸収、食嗜好の研究を中心とした国内外の最新の文献を取り上げ、受講学生が引用文献や参考文献を読み込んだ後、内容に関する討論を行い、この分野における専門的知識を深めることを目指す。 味覚や消化吸収、食嗜好関連の国内外の研究の動向について理解できること、味覚や消化吸収、食嗜好関連の論文を精読して、その研究内容を理解できること、さらに味覚や消化吸収、食嗜好関連の論文を精読して、わかりやすく的確に発表できることを目標とする。	隔年
		栄養生理学演習B	栄養生理、特に味覚受容体に関連する疾患の研究を中心とした国内外の最新の文献を取り上げ、「進化・分化・再生」をキーワードとして、受講学生の発表形式により討論を行い、この分野における専門的知識を深めることを目指す。 味覚受容体に関連する疾患に関する国内外の研究の動向について理解できること、味覚受容体に関連する疾患に関する論文を精読して、その研究内容を理解できること、さらに味覚受容体に関連する疾患に関する論文を精読して、わかりやすく的確に発表できることを目標とする。	隔年
		応用栄養学演習A	各ライフステージにおける食生活および栄養上の課題を改善するためのアプローチを、国内外の最新の文献を通じて学び、専門的な知識を深めることを目的とする。 国内外の関連文献を検索・抽出し、精読を通して研究内容を理解し、それをわかりやすく、的確に発表できる能力を養うことを目指す。さらに、文献を通じて、国内外の研究動向を把握し、各ライフステージにおける食生活や栄養上の課題に対して、科学的な視点から効果的なアプローチを見出すための手法や理論的背景を考察できるようにすることを目指す。最終的には、最新の食科学の知見を活用し、食生活の改善に向けた具体的な戦略や新たな研究の方向性を提案できる力を育むことを目標とする。	隔年
		応用栄養学演習B	各ライフステージにおける食生活および栄養上の課題を改善するための実践的なアプローチを、国内外の最新の文献を通じて学び、栄養学のスペシャリストとして専門的な知識を深めることを目的とする。 国内外の関連文献を検索・抽出し、精読を通して研究内容を理解し、その成果を活用できるように、わかりやすく、的確に発表できる能力を養うことを目指す。さらに、文献を通じて、国内外の研究動向を把握し、実際のクライアントに対する食事指導や栄養管理に役立つ効果的なアプローチを見出すための視点や手法を学び、実践に活かせるようになることを目指す。最終的には、最新の研究に基づく実践的な知識を身につけ、栄養指導や食事プランの改善に向けた具体的な戦略を提案できる力を育むことを目標とする。	隔年
生化学演習	超高齢社会である日本において、糖尿病や心血管疾患などの非感染性疾患(NCD)の予防は重要な課題である。本演習では、NCDの発症予防における食生活習慣および食生活環境の改善の効果について、特に細胞や動物を用いた分子生物学実験から得られた最新の知見を整理し、ヒト臨床への応用について理解を深めることを目指す。さらに、関連する栄養疫学研究についても学び、世代を超えて人々の生涯の健康を支援するために、科学的根拠に基づいた食育を推進できる基礎を習得することを目標とする。	隔年		

演習・実習・実験科目	栄養学系	栄養生化学演習	超高齢社会である日本において、糖尿病や心血管疾患などの非感染性疾患（NCD）の予防は重要な課題である。近年の栄養疫学研究から、特に若年層からの食生活習慣および食生活環境の改善がNCD予防に重要であることが明らかになっている。また、それを裏付ける数々の実験研究から、分子生物学的理解も進んでいる。本演習では、これらの基礎知識を習得し、科学的根拠に基づいた食育を推進するための応用力を養うことを目指す。日本人の健康を脅かす食生活および栄養の課題を明確にし、適切な文献情報を自ら収集して解決策を提案するトレーニングを行う。	隔年
		病態栄養学演習A	病態栄養学とは、疾病罹患時における栄養学である。食品に含まれる様々な成分・栄養素が疾患の成因・病態といかに関わり、予防や治療に貢献できるかを最新の論文の講読と討論を通して理解する。特に生活習慣病、アレルギー、癌、そして老年症候群であるフレイルや認知症などの疾患をとりあげる。論文の講読・発表・討論を通して食物と疾病の関係について説明できること、食品成分と疾病について説明できること、栄養過多と生活習慣病、代謝異常について説明できること、低栄養について説明できること、これらに関する生活習慣（運動、飲酒、喫煙、睡眠など）について説明できることを目指す。	隔年
		病態栄養学演習B	病態栄養学とは、疾病罹患時における栄養学である。食物摂取に関する質と量が各種疾患の成因・病態といかに関わり、予防や治療に貢献できるかを最新の論文の講読と討論を通して理解する。特に生活習慣病、アレルギー、癌、そして老年症候群であるフレイルや認知症などの疾患をとりあげる。論文の講読・発表・討論を通して食物と疾病の関係について説明できること、栄養状態と疾病について説明できること、栄養過多と生活習慣病、代謝異常について説明できること、低栄養について説明できること、これらに関する生活習慣（運動、飲酒、喫煙、睡眠など）について説明できることを目指す。	隔年
		給食経営管理演習A	給食経営管理の目的は栄養管理と経営管理の2つを両立させることである。近年の生産労働人口の減少に伴い、より効率的に栄養管理を行うためには、喫食者の栄養の視点だけでなく、生産者の視点も含めた持続可能な給食生産が求められている。この演習では、食材料、機器と生産システム、衛生管理などを含めて多角的に、研究テーマに従い、先行研究を含めたディスカッションを行う。さらに、施設見学なども含めて利用者にとって望ましい食事サービスとは何かを説明できること、食事サービスの国内外の研究の動向と知見を説明できること、さらに自らの研究テーマに関して論理的に説明できる能力を養うことを目指す。	隔年
		給食経営管理演習B	栄養教諭の役割は、食育の推進と児童・生徒に対する適切な栄養管理である。近年、適切な栄養管理だけでなく、食料生産や地球環境の保全など、生産者を含めた持続可能な給食生産や食育が求められている。この演習では、地産・地消を中心に食材料、機器と生産システム、衛生管理などを含めて多角的に研究テーマに従い、先行研究を含めたディスカッションを行う。さらに、施設見学なども含めて、児童・生徒の食育の推進に寄与する給食とは何かを説明できること、さらに自らの研究テーマに関して論理的に説明できる能力を養うことを目指す。	隔年
		実践栄養学演習A	ランダム化比較試験やメタ解析、観察研究などの主に人を対象とした食品栄養学に関する国内外の最新の研究報告を取り上げ、受講学生の発表形式により討論を行い、専門的知識を深める。特に、食品の三次機能に焦点を当て、食品の生体調節機能に関する論文を精読し、その研究内容を理解できること、研究方法や考察に関してクリティカルシンキング（批判的思考）の視点を持ってまとめ、的確に発表できること、さらには人を対象とした食品栄養学関連の国内外の研究動向を理解できることを目指す。	隔年
		実践栄養学演習B	ランダム化比較試験やメタ解析、観察研究などの主に人を対象とした栄養学に関する国内外の最新の研究報告を取り上げ、受講学生の発表形式により討論を行い、専門的知識を深める。これらを通して、人を対象とした栄養学関連の論文を精読し、その研究内容を理解できること、人を対象とした栄養学関連の論文をクリティカルシンキング（批判的思考）の視点を持ってまとめ、的確に発表できること、さらには人を対象とした栄養学関連の国内外の研究動向を理解できることを目指す。	隔年
		インターンシップⅡA	病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関、給食・食品企業などにおける栄養専門分野の実務を経験することにより、最先端の栄養管理の考え方を理解し、専門的スキルを習得すること、さらに学術知識、研究手法、研究に対する考え方などに、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、を目的としている。研究内容は受け入れ機関より提示される課題の中から、自分の目的に合った課題を選択し、課題提示者の指導のもと、研究を実施する。病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関などの現場を経験し、栄養業務内容を説明できること、管理栄養士・栄養士として栄養管理に関する専門的知識とスキルを習得することができること、さらに修士論文作成に向けた学術知識、研究方法、研究に対する考え方の深化を図ることができることを目指す。事前事後指導を含め45時間のインターンシップを行う。	

演習・実習・実験科目	栄養学系	インターンシップⅡB	病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関、給食・食品企業などにおける栄養専門分野の実務を経験することにより、最先端の栄養管理の考え方を理解し、専門的スキルを習得すること、さらに学術知識、研究手法、研究に対する考え方などに、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、を目的としている。研究内容は受け入れ機関より提示される課題の中から、自分の目的に合った課題を選択し、課題揭示者の指導のもと、研究を実施する。病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関などの現場を経験し、栄養業務内容を説明できること、管理栄養士・栄養士として栄養管理に関する専門的知識とスキルを習得することができること、さらに修士論文作成に向けた学術知識、研究方法、研究に対する考え方の深化を図ることができることを目指す。事前事後指導を含め90時間のインターンシップを行う。	
		インターンシップⅡC	病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関、給食・食品企業などにおける栄養専門分野の実務を経験することにより、最先端の栄養管理の考え方を理解し、専門的スキルを習得すること、さらに学術知識、研究手法、研究に対する考え方などに、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、を目的としている。研究内容は受け入れ機関より提示される課題の中から、自分の目的に合った課題を選択し、課題揭示者の指導のもと、研究を実施する。病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関などの現場を経験し、栄養業務内容を説明できること、管理栄養士・栄養士として栄養管理に関する専門的知識とスキルを習得することができること、さらに修士論文作成に向けた学術知識、研究方法、研究に対する考え方の深化を図ることができることを目指す。事前事後指導を含め120時間のインターンシップを行う。	
		インターンシップⅡD	病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関、給食・食品企業などにおける栄養専門分野の実務を経験することにより、最先端の栄養管理の考え方を理解し、専門的スキルを習得すること、さらに学術知識、研究手法、研究に対する考え方などに、より幅広い視点を導入して自身の修士論文作成へ向けた研究内容の深化を図ること、を目的としている。研究内容は受け入れ機関より提示される課題の中から、自分の目的に合った課題を選択し、課題揭示者の指導のもと、研究を実施する。病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関などの現場を経験し、栄養業務内容を説明できること、管理栄養士・栄養士として栄養管理に関する専門的知識とスキルを習得することができること、さらに修士論文作成に向けた学術知識、研究方法、研究に対する考え方の深化を図ることができることを目指す。事前事後指導を含め180時間のインターンシップを行う。	
		インターンシップⅢA	学校における栄養専門分野の実務を経験することにより、栄養管理の考え方を理解し、栄養教諭としての専門的スキルを習得すること、さらに食育推進活動の事例を学び、より幅広い視点を導入することを目的としている。 学校における栄養教諭の役割を理解し、児童及び生徒の食生活の問題を把握できること、給食指導における栄養教育内容と各教科と連携しながら栄養教育を行うために必要な知識と方法を学び、実践できること、さらに食の指導において教材研究を行い、食育推進活動の事例について学び、説明できることを目指す。事前事後指導を含め90時間のインターンシップを行う。	
		インターンシップⅢB	学校における栄養専門分野の実務を経験することにより、栄養管理の考え方を理解し、栄養教諭としての専門的スキルを習得すること、さらに食育推進活動の事例を学び、課題の解決のための食育推進計画を立案できることを目的としている。 学校における栄養教諭の役割を理解し、児童及び生徒の食生活の問題を把握できること、給食指導における栄養教育内容と各教科と連携しながら栄養教育を行うために必要な知識と方法を学び、実践できること、さらに食の指導において教材研究を行い、食生活問題に関する課題を明らかにし、課題の改善のために計画を立案することができることを目指す。事前事後指導を含め120時間のインターンシップを行う。	
		公衆栄養学特別実験	栄養・食環境調査にかかわるアンケート作成を実践的に行うことを通して、様々な栄養調査方法の良い部分、限界点について、理解を深める。栄養調査票の再現性・妥当性・互換性についても学修し、調査する際の注意点を学ぶ。 様々な食事・栄養調査を、良い部分、限界点、難しさを理解し、状況に応じて使い分け、実施できること、調査目的にあわせて様々な栄養調査方法を開発する必要があることを説明できること、さらに調査票の妥当性・再現性の重要性を理解し、説明できることを目指す。	隔年
		栄養生化学実験	栄養素の働きに関する生化学、細胞生物学、分子生物学的な実験方法について学び、自ら実験結果を分析し、レポートや教材などの文書を書く能力を身につける。 栄養に関する生化学、分子生物学実験や培養細胞を用いた実験の方法の基礎を学び、実験プロトコルを作成し測定、解析、評価、考察できることを目指す。食育に関連した栄養生化学・分子生物学実験に関する論文の内容を適切に理解し、他者に適切に伝えることができることを目指す。	

演習・実習・実験科目	栄養学系	病態栄養学特別実験	代謝性疾患（糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など）と栄養について知識と理解を深めることを目的として実験をおこなう。代謝性疾患と栄養の基礎意識を整理し、代謝性疾患に関する基礎実験をおこなう。実験を通して代謝性疾患と栄養について説明できること、代謝性疾患と栄養について基礎知識を説明できること、代謝性疾患の病態を説明できること、代謝性疾患に関する検査値等の解析が説明できること、糖負荷および糖質負荷試験を説明できること、さらにリウマチと栄養について説明できることを目指す。	
		給食経営管理特別実験	給食経営管理領域ではHACCPに従った生産管理を行うためには、食材の加熱・冷却における温度履歴を理解することが必要である。本授業では、クックサーブ、クックチルにおける食材の中心温度と推移と、それに影響する要因を検討する。さらに給食経営管理特論で学んだフードテックの SMART COOKING SYSTEM である HESTANCUE™を用いた調理を行う。クックサーブ、クックチルにおける食材の温度履歴の特性とそれに影響する要因について説明できること、およびHESTANCUE™を用いた調理の原理と可能性について説明できることを目指す。	隔年
		栄養生理学特別実験	本授業では、栄養因子による生体の生理機能の関係について最新の知見を得るとともに、生体での栄養因子の影響について、動物から採取した培養細胞や動物個体などを用いて検討し、得られた結果からその生理的意義について考察していく。 1) ビタミンやミネラルなどの栄養因子の生体の生理機能との関係について理解できる。 2) ビタミンやミネラルなどの栄養因子による生体への影響について、動物の培養細胞を用いた実験、あるいは実験動物を用いた実験による基本的操作を修得する。また、得られた結果についてまとめ、有意差検定などの手法により実験結果を科学的に検証する方法についても習得し、その意義について考察する能力を身につけることを目指す。	
		応用栄養学特別実験	摂食機能の発達・維持・減退過程において、摂取に適切な食べ物の物性特徴は変化する。これらの物性特徴を、主観的および客観的な手段により評価する手法を実践し、修得することを目的とする。実験およびその結果のまとめ作業を通し、摂食機能の発達・維持・減退過程における適切な食べ物の物性特徴の理解を深めつつ、他者に説明できるようになることを目指す。さらに、対象者の摂食機能に応じた適切な食べ物の提案をできるようにすることを目標とする。	隔年
		実践栄養学特別実験	非侵襲的な栄養アセスメント法を用いた実験を通して、エネルギーおよび栄養素の代謝について学び、提示されたテーマに基づく臨床課題の設定と回答の作成手順を理解する。これらを通して臨床課題およびクリニカルクエスション、臨床的疑問の定式化に用いられる手法や考え方であるPI (E) COの各要素について説明できること、非侵襲的な栄養アセスメント法を理解し適切に活用できること、さらに、設定したクリニカルクエスション (CQ) について実験による検証を行い、さらなる課題を発見できることを目指す。	隔年
	特別研究	食科学専攻における学修の集大成として特別研究を行う。学部、専攻での教育で学んだ内容を基に、授業担当者から指導を受け、研究テーマを立案し、そ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、得られた結果に独自の十分な考察を加え、論文をまとめる。研究テーマの立案から実験・調査の実施、結果のまとめ、論文の執筆といった過程を通じて、自発的に考え結果を深く考察する能力を養う。特別研究を通して、「食」に関する様々な課題解決に科学的に取り組むための研究手法、論理的考察力、報告能力を身に付けることを目的とする。 各教員の①専門領域と②研究テーマは次のとおり。 (1 中島啓) ①臨床医学、②生活習慣病における代謝異常、(2 飯田文子) ①調理学、②食品の成分と官能評価の関連性、(3 太田正人) ①解剖生理学、②味覚による摂食や消化・吸収の機能調節、(4 佐藤憲子) ①基礎栄養学・生化学、②ライフスタイル医学、精密栄養学、(5 新藤一敏) ①生物有機化学、②食品に含まれる新しい薬理活性物質探索、(6 藤井恵子) ①調理科学、②食品物性、未利用資源の有効活用、(7 松月弘恵) ①給食経営管理論、②健康な食事の設計、給食生産システム、(8 北澤裕明) ①食品包装学、食品貯蔵学、食品学、流通工学、②食品の品質保持包装設計とその周辺研究、(9 小城明子) ①摂食機能と栄養・食生活、②各ライフステージにおける食べる機能を考慮した食育、(10 鈴木礼子) ①公衆栄養学・栄養疫学、②食・栄養と月経痛・PMSとの関連、食育・食環境づくり、(11 富永達矢) ①食品微生物学、②発酵食品、腐敗食品の微生物調査、(12 松井貞子) ①臨床栄養学、②2次予防における栄養ケア・栄養管理		

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8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
被服学科	85	—	340
家政経済学科	85	—	340
文学部			
日本語日本文学科	126	—	504
英文学科	130	—	520
歴史文化学科	97	—	388
人間社会学部			
現代社会学科	105	—	420
社会福祉学科	97	—	388
教育学科	97	—	388
心理学科	81	—	324
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
栄養学科	50	—	200
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
食科学部			
食科学科	40	2年次 40 3年次 40	360
計	80	2年次 50 3年次 190	850

令和9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	
被服学科	85	—	340	
	<u>0</u>	—	<u>0</u>	令和9年4月学生募集停止
文学部				
日本語日本文学科	126	—	504	
英文学科	<u>116</u>	—	<u>464</u>	定員変更(△14)
歴史文化学科	97	—	388	
人間社会学部				
現代社会学科	105	—	420	
社会福祉学科	97	—	388	
教育学科	97	—	388	
心理学科	81	—	324	
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	
栄養学科	50	—	200	
<u>経済学部</u>				
<u>経済学科</u>	<u>99</u>	—	<u>396</u>	学部の設置(届出)
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	
食科学部				
食科学科	40	2年次 40 3年次 40	360	
計	80	2年次 50 3年次 190	850	

令和8年度	入学 定員	編入学 定員	收容 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			
日本語日本文学専攻(M)	10	—	20
英文学専攻(M)	10	—	20
歴史文化学専攻(M)	6	—	12
日本語日本文学専攻(D)	3	—	9
英文学専攻(D)	3	—	9
歴史文化学専攻(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9年度	入学 定員	編入学 定員	收容 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	
	<u>0</u>	—	<u>0</u>	令和9年4月学生募集停止
被服学専攻(M)	10	—	20	
生活経済学専攻(M)	<u>6</u>	—	<u>12</u>	定員変更(△2)
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				
日本語日本文学専攻(M)	10	—	20	
英文学専攻(M)	10	—	20	
歴史文化学専攻(M)	6	—	12	
日本語日本文学専攻(D)	3	—	9	
英文学専攻(D)	3	—	9	
歴史文化学専攻(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)	<u>6</u>	—	<u>12</u>	定員変更(△4)
現代社会論専攻(M)	<u>6</u>	—	<u>12</u>	定員変更(△4)
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)	<u>2</u>	—	<u>6</u>	定員変更(△1)
理学研究科				
数理・物性構造科学専攻(M)	<u>12</u>	—	<u>24</u>	定員変更(2)
物質・生物機能科学専攻(M)	<u>12</u>	—	<u>24</u>	定員変更(2)
数理・物性構造科学専攻(D)	3	—	9	
物質・生物機能科学専攻(D)	<u>2</u>	—	<u>6</u>	定員変更(△1)
建築デザイン研究科				
建築デザイン専攻(M)	20	—	40	
食科学研究科				
食科学専攻(M)	<u>10</u>	—	<u>20</u>	研究科の設置(届出)
計	<u>186</u>	—	<u>410</u>	

日本女子大学大学院 食科学研究科

(修士課程)

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・・・・・・・・・・・・・・・・	3
	1. 日本女子大学の沿革	
	2. 食科学研究科食科学専攻修士課程設置の趣旨及び必要性	
	3. 研究科で養成する人材像、教育上の目的	
	4. 組織として研究対象とする中心的な学問分野	
第 2	修士課程までの構想か、又は、博士課程の設置を目指した構想か	7
第 3	研究科・専攻等の名称及び学位の名称・・・・・・・・	8
	1. 研究科・専攻の名称	
	2. 学位の名称	
第 4	教育課程の編成の考え方及び特色・・・・・・・・	8
	1. 教育課程編成の基本方針	
	2. 教育課程及び科目区分の編成と開講年次の考え方	
	3. 教育課程の特徴	
	4. 教育研究上の柱となる領域（分野）	
第 5	教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件・・・・・・・・	17
	1. 教育方法	
	2. 履修指導の方法	
	3. 研究指導の方法	
	4. 修了要件	
第 6	基礎となる学部との関係・・・・・・・・	25
第 7	取得可能な資格・・・・・・・・	25
第 8	入学者選抜の概要・・・・・・・・	26

	1. アドミッション・ポリシー	
	2. 選抜方法と募集人員	
	3. 入学者選抜の実施体制	
第 9	教育研究実施組織等の編制の考え方及び特色	27
	1. 教員組織編成の考え方	
	2. 教員組織の特色と教員配置	
	3. 教員組織の年齢構成	
第 10	研究の実施についての考え方、体制、取組	28
第 11	施設、設備等の整備計画	29
第 12	管理運営	33
	1. 管理運営体制及び事務組織の概要	
	2. 研究科委員会	
	3. 学内委員会等	
	4. 事務組織	
第 13	自己点検・評価	36
第 14	認証評価	38
第 15	情報の公表	38
第 16	教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	42

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1901（明治34）年に「日本女子大学校」として創設され、1948（昭和23）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、建築デザイン学部及び食科学部の7学部16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。

2 食科学研究科食科学専攻修士課程設置の趣旨及び必要性

(1) 日本女子大学における食教育の沿革

1948（昭和23）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1968（昭和43）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、食物と栄養という教育・研究領域において本国を牽引してきた。そして2025（令和7）年には、食物学科の教育・研究をさらに発展させる目的で、食科学部食科学科・栄養学科の開設を行った。

また、1961（昭和36）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、1992（平成4）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) 食科学研究科食科学専攻修士課程設置の趣旨と必要性

近年、ICT（情報通信技術）の急速な発展およびグローバル化の進展により、社会構造や人々の生活様式は大きく変化している。加えて、平均寿命の延伸に伴い、異なるライフステージにある人々が共存する社会が形成され、価値観の多様化が顕著となっている。このような社会的背景の変化は、食に関するニーズや関心の多様化を促進し、食科学分野の学術的・実践的領域の拡大をもたらしている。

本専攻は、「食科学系」および「栄養学系」の二学系から構成される。食科学系においては、食品開発や食品機能に関する研究が進展し、食品素材の特性、生産・加工・保存技術、食文化、フードコーディネーター等の領域が学術対象として加わっている。これらは、食品の美味しさ、香り、食感などの官能特性の向上にも寄与しており、食の質的向上に資する研究領域として重要性を増している。

一方、栄養学系では、主に人を対象とした栄養学を中心に教育・研究を展開する。栄養学は、食品学や調理学に加え、医学、薬学、保健学、運動療法学などの関連分野と密接に連携しており、これらの分野の発展に伴い、栄養学の教育・研究領域も拡大している。特に、健康増進および疾病予防の観点から、2005年には「日本人の食事摂取基準」が改訂され、科学的根拠に基づく食事・栄養療法が生活習慣病等の治療ガイドラインに明記されるなど、栄養学の重要性は一層高まっている。

このように、食科学分野における教育・研究領域の拡大に対応するため

には、体系的かつ高度な専門教育の提供が不可欠である。そこで、本学では学内組織改革の一環として、家政学部食物学科食物学専攻および管理栄養士専攻を再編し、「食科学部食科学科」および「栄養学科」を新設することとした。これに伴い、大学院においても、従来の家政学研究科食物・栄養学専攻を発展的に改組し、「食科学研究科食科学専攻修士課程」を設置するものである。

本専攻の設置により、食科学分野における高度な専門知識と実践力を備えた人材の育成を図り、社会の多様な食の課題に対応できる教育研究体制の構築を目指す。

3 研究科で養成する人材像、教育上の目的

現代社会は、長寿化の進展とともに多様性が顕著となり、国際的な価値観の変化や生活様式の多様化が加速している。このような社会的背景のもと、食と栄養に関わる「食」が果たす役割はますます重要性を増しており、科学的・文化的・健康的観点からの多面的な理解と対応が求められている。

食科学研究科食科学専攻は、食品、調理、栄養に関わる諸科学に関する基礎から応用理論に至る高度な専門的学識を培うとともに、それらを用いて食と栄養に関わる諸問題の解決に応用し、国際的に活躍できる人材を養成することを目的とする。

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。

食科学専攻 ディプロマ・ポリシー

DP1	食品、調理、栄養に関わる諸科学に関する高度にして専門的な学術の理論及び応用を学修し、精深な学識を身につけ、それらを問題解決に応用することができる。
DP2	生活や社会といった観点から「食」に関する様々な問題を国際的にとらえ、それらの問題点を判断して、解決法を考えることができる。
DP3	食物が生活や社会に及ぼす影響や効果を国際的な視点から理解し、「食」に関する様々な問題を積極的に解決する自らの役割を見出し、探究心と信念を持って生涯にわたって学び実践し続ける態度を身につけている。
DP4	食品、調理、栄養、医学に関する高度にして専門的な実験技術を身に

	つけている。
DP5	日本語・英語で論理的に記述・発表・討議を行うことができる。

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8 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。各APを満たした入学者が、【資料1】に示した該当するCPを通じた教育・研究によりそれぞれのDPに達するようにプログラムされている。

DP1の食品、調理、栄養に関わる諸科学に関する高度で専門的な学術の理論及び応用を学修し、問題解決に応用できる力を育てるため、CP1の実習・実験科目により実践的な学修を行い、CP3の講義科目及び演習科目を通じて専門分野の知識と生活・社会との関連への関心を高め、CP4の講義・演習科目により専門分野の知識と生活や社会との関連について強い関心を持ち、応用する発想力を養う。

DP2の生活や社会の観点から「食」に関する問題を国際的に捉え、判断し解決法を考える力は、CP1の実習・実験科目、CP2の学術用語・表現を修得する演習科目、CP3及びCP4の講義・演習科目を通じて育成される。

DP3の食物が生活や社会に及ぼす影響を国際的視点から理解し、課題解決に主体的に関わり続ける態度は、CP4の講義・演習科目及びCP6の発表形式の演習と学位論文を通じて育成される。

DP4の食品、調理、栄養、医学に関する高度で専門的な実験技術は、CP1の実習・実験科目に加え、CP5の学位論文を作成するための実験・実習を通じて養われる。

DP5の日本語・英語で論理的に記述・発表・討議する力は、CP2の演習科目、CP5の学位論文作成、CP6の発表形式の演習を通じて育成される。

次に、CP1の実習・実験科目による実践的な学修のために、AP1の食品学、栄養学、調理学について基礎的知識を有し、食に関する事象を科学的に捉える力を持ち、AP2の多面的に考察し、自らの考えをまとめる力を持ち、AP3の食に関わる課題の解決に意欲を持つ学生を求める。

CP2の学術用語・表現を修得する演習科目を通じた学びのために、AP2の多面的に考察し、自らの考えをまとめる力を持ち、AP4の自らの考えを的確に他者へ伝える力を備えた学生を求める。

CP3の講義科目及び演習科目の学修のために、AP1の食品学、栄養学、調理学について基礎的知識を有し、食に関する事象を科学的に捉える力を

持ち、AP2の多面的に考察し、自らの考えをまとめる力を持ち、AP3の食に関わる課題の解決に意欲を持つ学生を求める。

CP4の講義科目及び演習科目の学修のためにCP3と同様、AP1の食品学、栄養学、調理学について基礎的知識を有し、食に関する事象を科学的に捉える力を持ち、AP2の多面的に考察し、自らの考えをまとめる力を持ち、AP3の食に関わる課題の解決に意欲を持つ学生を求める。

CP5の学位論文を作成するための実験・実習科目の学修のために、AP3の食に関する課題解決に意欲を持ち、その解決能力を高め、AP4の自らの考えを的確に他者へ伝える力を備えた学生を求める。

CP6の発表形式の演習と学位論文の学修のためにCP5と同様、AP3の食に関する課題解決に意欲を持ち、AP4の自らの考えを的確に他者へ伝える力を備えた学生を求める。

4 組織として研究対象とする中心的な学問分野

食科学研究科食科学専攻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 修士課程までの構想か、又は、博士課程の設置を目指した構想か

食科学研究科食科学専攻は、食品、調理、栄養に関わる諸科学に関する基礎から応用理論に至る高度な専門的学識を培うとともに、それらを用いて食と栄養に関わる諸問題の解決に応用し、国際的に活躍できる人材の養成を目的としており、修了後は高度かつ十分な知識及び研究技術を用いて、食と栄養に関わる諸課題に対する解決方法を多角的・専門的に計画、提案、実践できる能力を用いて、食品学・調理学・栄養学分野の研究者、大学病院等の高度医療施設で働く管理栄養士、専修免許を有する家庭科教諭、栄養教諭などで活動することを主な進路として想定している。

よって、食科学研究科食科学専攻は修士課程までを設置する。

なお、研究活動の継続を希望する学生に対しては、既設の博士課程である人間生活学研究科生活環境学専攻、人間生活学研究科人間発達学専攻の受験、進学が可能である。

第3 研究科・専攻等の名称及び学位の名称

1 研究科・専攻の名称

【研究科名称】 食科学研究科

【Graduate School of Food and Nutritional Sciences】

【専攻名称】 食科学専攻

【Division of Food and Nutritional Sciences】

食科学研究科は食科学専攻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、栄養学などである。これらを踏まえ、研究科・専攻名称は上記のとおりとする。

2 学位の名称

【学位名称】 食科学専攻 修士（食科学）

【Master of Food and Nutritional Sciences】

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、本学では学科や専攻の名称と連動させている。したがって学位の名称は上記のとおりとする。

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

「食科学」という学問は、食科学系（食品学、微生物学、調理学を中心とした学問領域）と栄養学系（栄養学、臨床医学、臨床栄養学を中心とした学問領域）の2つの学問領域に分けることができる。そこで本研究科は1専攻（食科学専攻）、2学系（食科学系、栄養学系）で教育課程を編成する。両系列共に関連する分野の基礎的要素を学ぶ科目については共通科目群として設置し、それぞれの系列別に高度な専門的知識及び技術を習得させる科目を専門科目群として設置する。

食科学専攻食科学系では、「生活者」としての視点を重視して「食」を科学的に深く学び、食関連の様々な領域で活躍できる高い能力を身につけた

研究者、深い学識を有する家庭科教諭（有専修免許）の育成も行う。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、「食で未来を創ること」を目指す。

食科学専攻栄養学系では、傷病者のみならず乳幼児期から高齢期に至るまであらゆるライフステージの個人や集団を対象に専門的知識と技術をもって栄養指導や栄養管理を行うことのできる高度な知識と技術を有する研究者や専門家、専修免許をもつ栄養教諭の養成を目指す。本専攻を修了後は、研究、教育（栄養教諭）、医療、行政、福祉、給食・中食・食品産業、スポーツ、国際協力などの様々な分野で高度な知識と技術を活用して、リーダーシップを発揮し、活躍する栄養のスペシャリストを養成する。

これらの目標達成のため、両学系共に研究方法概論、専門科学英語といった基盤科目を学んだうえで、食科学系では専門科目として、食品に含まれる成分の機能特性、食品微生物、食品包装などについて学ぶ「食品科学分野」、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「調理科学分野」を中心に学修していく。栄養学系では専門科目として、栄養と健康や疾患の関連性を様々な専門的視点から紐解く「栄養学分野」を中心に学修していく。また、豊富な実験・実習科目を通じて、栄養全般に関わる知識だけでなく技術も修得するカリキュラムを配置している。さらにそれぞれの学系の多様なキャリアに幅広く対応するため、学外で実施する多くのインターンシップ科目を配している。また、食科学専攻で取得できる資格として、中学校・高等学校教諭専修免許状（家庭）、栄養教諭専修免許状があり、家庭科や食育などに関する幅広い分野での活躍が期待できる。

CP1	各専門分野に関する実践的な学修を目的として実習・実験科目を置く。
CP2	学術用語・表現（日本語、英語）の修得を目的として演習科目を置き、学位論文を課す。
CP3	食に関する様々な問題を多様な視点から学生に提起し、高度にして専門的な学術の理論及び応用を学修し、精深な学識と研究能力を身につけることを目的として、講義科目と演習科目を置き、学位論文を課す。
CP4	専門分野の知識と生活や社会との関連について強い関心を持ち、学修意欲の向上を目的として、講義科目と演習科目を置く。

CP5	実験・実習を通して、実践的かつ高度な技能の修得を目的として、学位論文を課す。
CP6	表現力の向上を目的として、発表形式の演習科目を置き、学位論文を課す。

2 教育課程及び科目区分の編成と開講年次の考え方

(1) 教育課程及び科目区分の編成

食科学研究科食科学専攻の教育課程として、両学系共に関連する分野の基礎的要素を学ぶ科目については基盤科目群として設置し、それぞれの学系別に高度な専門的知識及び技術を習得させる科目を講義科目群、演習・実習・実験科目群として設置する。

いずれの科目においても Learning Management System: manaba や Teams を授業に積極的に活用しつつ、少人数での講義形式やゼミ形式の授業やアクティブ・ラーニングを行うことにより、論理的思考力、コミュニケーション力やプレゼンテーション力を身につける。

①基盤科目群 (CP1, CP2, CP3, CP4)

本専攻における基盤科目群 (CP1, CP2, CP3, CP4) は、本専攻学生が系列を問わず履修すべき科目・科目群で、研究を始める上で基盤となる能力を養う科目を配置する。共通科目には『研究方法概論』、『専門科学英語』の2科目を設けた。2科目のうち、研究活動を開始するにあたり、研究倫理および公正な研究遂行に関する基本的なルールを学ぶための『研究方法概論』、ならびに食科学領域における専門的な英語表現・読解力を養うための科目『専門科学英語』のいずれも必修科目とした。これらの科目は、修士課程1年次前期に配当し、早期に研究活動の基盤を確立することを意図している。これにより、学生は研究遂行に必要な倫理的判断力と国際的な情報発信力を身につけ、食科学分野における高度な専門性の修得に向けた基盤を形成する。

②講義科目群 (CP1, CP2, CP3, CP4)

講義科目群は、食科学専攻の学生が履修する「専門領域の講義科目」である。この科目群は専攻のディプロマ・ポリシーを修了時に達成できるよう、学系ごとに以下のとおり、カリキュラム・ポリシーに基づき編成されている。

食科学系

食科学系では「生活者」の視点に立脚し、食を高度に科学的に探究するための体系的な教育課程とするために、1～2年次で発展的内容を含む講義科目を選択して学ぶカリキュラム構成となっている。基幹となる講義科目群は<食品科学分野>、<調理科学分野>に大別される。また学生の研究内容に応じて、関連のある<栄養学分野>専門科目群からの履修も可能である。

<食品科学分野>

様々な食品の成分とそれらの機能性・食品の発酵・食品衛生、食品包装を学ぶ講義として『食品学特論 I』、『食品包装学特論』、『食品微生物学特論』を置く。

<調理科学分野>

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・評価方法を学ぶ講義科目として『食品学特論 II』、『調理科学特論』を置く。

栄養学系

栄養学系では、人体に対する栄養素の果たす役割について、栄養に関する科学を多面的かつ専門的に理解し、実生活に応用するために必要な能力を身につけるための科目を配置する。

そのための系統的なカリキュラム構成として、1～2年次で高度な専門科目の理論と研究手法を学び、また1～2年次を通して修士課程の研究に自ら取り組む。基幹となる専門科目群は<栄養学系>に大別される。

<栄養学分野>

栄養学に関する高度に専門的な理論の理解と学術的知識を得るための講義科目として『栄養学特論 I』、『栄養学特論 II』、『栄養学特論 III』、『地域食育特論』、『実践栄養学特論』、『給食経営管理特論』、『摂食機能特論』を配置する。

③ 演習・実習・実験科目群 (CP1, CP2, CP3, CP4, CP5)

演習・実習・実験科目群では、学外の研究機関で研究に関する技術を学

ぶ『インターンシップ』の科目を配置している。また食科学専攻の学生が履修する「専門領域の講義科目内容に関連した演習・実習・実験を行う科目」である。この科目群は専攻のディプロマ・ポリシーを修了時に達成できるように、学系ごとに以下のとおり、カリキュラム・ポリシーに基づき編成されている。

食科学系、栄養学系共通

食科学系と栄養学系の両学系で基礎となるとともに、学生の教育・研究の質を高め、多様性や独自性を可能にする科目を共通に学ぶべきとして、『食品学基礎演習』、『栄養学基礎演習』を設けた。食品学、栄養学、調理学の基礎的学術論文の読解と発表討議を行う『食品学基礎演習』と『栄養学基礎演習』は1年次の必修科目とした。また、食科学系で学ぶべき食品科学分野の発展的学術論文の読解を行う『食品学応用演習』と栄養学系で学ぶべき栄養学分野の最新の学術論文の読解と発表討議を行う『栄養学応用演習』を2年次の選択科目として配置する。

食科学系

<食品科学分野>

講義科目で学んだ内容を実験で実践する実習・実験科目として『インターンシップ IA～ID』、『食品生体成分分析特別実験』、『食品微生物学特別実験』、『食品包装学特別実験』を置く。

<調理科学分野>

講義科目で学んだ内容を実験で実践する実習・実験科目として『調理学特別実習』、『調理科学特別実験』を置く。

栄養学系

<栄養学分野>

栄養学に関する高度に専門的な理論と学術的知識を応用し、実践力を培うため、演習と実験科目の順で開講され、高度に専門的な理論と学術的知識、実験的手法が身に付くよう配慮されている。演習としては、『栄養学基礎演習』、『栄養学応用演習』、『公衆栄養学演習 A, B』、『栄養生理学演習 A, B』、『応用栄養学演習 A, B』、『生化学演習』、『栄養生化学演習』、『病態栄養学演習 A, B』、『給食経営管理演習 A, B』、『実践栄養学演習 A, B』を配置し、実験としては、『公衆栄養学特別実験』、『栄養

生理学特別実験』『応用栄養学特別実験』『栄養生化学実験』『病態栄養学特別実験』『給食経営管理特別実験』『実践栄養学特別実験』を配置する。

さらに上記の基幹専門科目に加え、学外の研究機関や教育機関、病院などの実務に携わることを通じて、専門性を備えた研究者、管理栄養士、栄養教諭として自立していくための礎となる実践的な経験を積む専門科目『インターンシップⅡA～ⅡD』、『インターンシップⅢA～ⅢB』を配置している。

④ 特別研究（CP1, CP2, CP3, CP5, CP6）

2年間の食科学専攻における学修の集大成として、未解決の「食」に関する問に対してどのように問題を発見し、独自の課題を設定し、それをさまざまな研究手法によって解決し、その結果をまとめ、発信する能力を養う『特別研究』を行う。

専攻での教育で学んだ内容を基に、授業担当者から指導を受け、研究テーマを立案し、その遂行に向けた研究手法を模索し、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、得られた信頼性の高い科学的手法による結果に独自の十分な考察を加え、修士論文をまとめる。

研究テーマの立案から実験・調査の実施、結果のまとめ、論文の執筆といった過程を通じて、自発的に考え結果を深く考察する能力を養う。特別研究を通して、「食」に関する様々な課題解決に科学的に取り組むための研究手法、論理的考察力、報告能力を身に付ける。

学生は入学時に各研究室に配属され、全員が特別研究の内容を修士論文として提出し、報告会で成果を発表する。

(2) 科目区分と開講年次の考え方

食科学専攻では、始めに研究の基礎を重視し「食」に関する多様な領域を幅広く学び、次にそれらを応用して実践する力を身につけるカリキュラム構成としている。このため、必修科目として、1年前期に基盤科目の2科目と演習科目の食品学基礎演習が、1年後期に演習科目の栄養学基礎演習が開講される。また、1年前期から開講される専門領域の講義・実習・実験科目を通じて高度な学識や実験技術を身につける。これにより、それらの応用を含む2年間の特別研究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。

(3) 科目区分と授業、単位数

① 基盤科目（2科目 4単位）

研究倫理、主要な専門分野に関連した英語能力の修得を目的にカリキュラムを編成している。1年前期に『研究方法概論』、『専門科学英語』を開講する。

② 講義科目

食科学系

<食品科学分野>（4科目 8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深く学ぶ。1～2年次に講義科目として『食品学特論Ⅰ』、『食品包装学特論』、『食品衛生学特論』、『食品微生物学特論』を開講する。

<調理科学分野>（3科目 5単位）

調理操作の高度な科学的な理論・技術、料理の物性やおいしさの評価法について、さらには食文化についても深く学ぶ。1～2年次に講義科目として『食品学特論Ⅱ』、『調理科学特論』、『食文化特論』を開講する。

栄養学系

<栄養学分野>（9科目 18単位）

人体における栄養に関する基礎的な知識、摂食機能、個人や集団を対象とした栄養学、集団の栄養管理に関わる公衆栄養、給食経営や地域の食育に関する栄養学など、多様な領域について系統的に高度な理論と最新の学術成果について深く学ぶ。1～2年次に講義科目として『栄養学特論Ⅰ』、『栄養学特論Ⅱ』、『栄養学特論Ⅲ』、『公衆栄養学特論』、『地域食育特論』、『実践栄養学特論』、『給食経営管理特論』、『摂食機能特論』、『調査研究方法論』を開講する。

③ 演習・実習・実験科目

食科学系

<食品科学分野>（15科目 31単位）

講義科目に対応する演習科目として『食品学基礎演習』、『食品学応用演習』、『食品生体成分分析演習A, B』、『食品微生物学演習A, B』、『食品包装学演習A, B』、『インターンシップⅠA～ⅠD』、実験科目とし

て、『食品生体成分分析特別実験』、『食品微生物学特別実験』、『食品包装学特別実験』を開講する。

＜調理科学分野＞（8科目 12単位）

講義科目に対応する演習科目として、『食品学基礎演習』、『食品学応用演習』、『食品材料学演習』、『調理科学演習』、『官能評価演習 A, B』、実習・実験科目として『調理学特別実習』、『調理科学特別実験』を開講する。

栄養学系

＜栄養学分野＞（29科目 58単位）

講義科目に対応する演習科目として、『栄養学基礎演習』、『栄養学応用演習』、『公衆栄養学演習 A, B』、『栄養生理学演習 A, B』、『応用栄養学演習 A, B』、『生化学演習』、『栄養生化学演習』、『病態栄養学演習 A, B』、『給食経営管理演習 A, B』、『実践栄養学演習 A, B』を開講する。また、実習科目として『インターンシップⅡA』、『インターンシップⅡB』、『インターンシップⅡC』、『インターンシップⅡD』、『インターンシップⅢA』、『インターンシップⅢB』を開講する。さらに、実験科目として、『公衆栄養学特別実験』、『栄養生化学実験』、『病態栄養学特別実験』、『給食経営管理特別実験』、『栄養生理学特別実験』、『応用栄養学特別実験』、『実践栄養学特別実験』を開講する。

④特別研究（1科目 10単位）

食科学と栄養学に関わる研究者となるための高度な学識、研究技術を身に付けるとともに、社会における様々な問題を抽出し課題を解決する能力を身につける。

3 教育課程の特徴

(1) 研究者育成のための基盤科目の提供

食科学研究科では、研究者育成のための基盤科目として、必修で『研究方法概論』（研究における倫理、規範、主要な実験原理・方法の学習）、『専門科学英語』（各分野で利用される科学英語の学習）を開講する。

(2) 少人数制による講義科目教育、充実した演習・実習・実験科目

学部で学んだ各分野（食品科学系、調理科学系、栄養学系）をさらに深める講義科目群が多数用意されている。各講義は少人数制で、教員とのディスカッションなども交えて授業が進められる。また各教員の演習科目、食品学基礎・応用演習、栄養学基礎・応用演習では自らの修士論文研究に関連する英語学術論文紹介を通して、専門科学英語の実践を行う。実習・実験科目では、各教員の研究で実践している実験手法を取り入れた科目が多数取り入れられている。これらの履修により、各分野での高度な研究能力・技術を習得できる。

(3) 特徴あるインターンシップ科目の提供

学外の公的研究機関において実施されている研究業務や実務を経験することができるインターンシップ I（A～D）、病院、保健所・保健センター、学校、公的研究機関、給食・食品企業などにおける栄養専門分野の実務を経験するインターンシップ II（A～D）、学校における栄養専門分野の実務を経験するインターンシップ III（A, B）といった多くのインターンシップ科目が提供されている。

4 教育研究上の柱となる領域（分野）

食科学専攻修士課程では、食科学系と栄養学系を教育研究の柱としており、それぞれ領域に以下の専門分野の系を設定している。

食科学系

<食品科学分野>

食品機能、食品微生物、食品包装といった視点が盛り込まれた学びのある講義科目を受講した上で、それぞれの研究方法についても実験授業で学んで研究を行う力を培う。修了後、生活者の視点から食に関する研究教育で社会に貢献できる人材を育成する。

<調理科学分野>

食品の物性や官能評価といった視点が盛り込まれた学びのある講義科目を受講した上で、それぞれの研究方法についても実験授業で学んで研究を行う力を培う。修了後、生活者の視点から調理科学に関する研究教育で社会に貢献できる人材を育成する。

栄養学系

< 栄養学分野 >

臨床栄養学分野と公衆衛生学分野（公衆栄養学を含む）を盛り込んで、広く国際的な視野を持ち、研究、教育、医療、行政、福祉、給食・中食・食品産業、スポーツ、国際協力などの様々な分野で高度な知識と技術を活用して、リーダーシップを発揮し、国内に限らず、海外に視野を向けた活躍する栄養のエキスパートを養成する。また、専修免許関連の科目として、食文化特論、地域食育特論、給食経営管理特論、インターンシップⅢ（A, B）を盛り込んで、栄養学に関する高度に専門的な理論の理解と学術的知識を用いつつ、食育や栄養教育に応用する実践力のある人材を育成する。

第5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件

1 教育方法

(1) 授業方法、定員数、配当年次

食科学研究科では、学年を前期・後期に分け、原則として各期で授業を完結させる。ただし、一部の演習科目や特別研究は教育効果を考えて通年で設定している。

収容定員数は各学年10名であり、各科目の履修者は多くて10～15名程度であることから、学生の理解度に応じた少人数制教育がすべての科目において可能である。

配当年次については、食科学専攻では研究の基礎を重視し、まず「食」に関する研究に関わる倫理やルール、専門英語に関する内容を学び、次にそれらを基盤として実践する力を身につける専門科目講義、実験を学ぶカリキュラム構成としている。このため、主に1年前期に主な基盤科目を開講し、その後開講される専門科目の講義・実験を開講して高度な学識や実験技術を身につける。これらの配置により、上記の科目の応用と発展的な内容を含む2年間の特別研究についても役立つよう多様な領域を偏りなく学べるようカリキュラムとなっている。

なお、食科学研究科を含め、全学において科目ナンバリング及びカリキュラムツリーを設定、活用する。

(2) 教育方法の特色

本研究科修士課程の教育方法の特色は、以下の通りである。

- ・食に関する様々な課題を、講義科目を通して理解し、実習・実験を通してこれを解決するための実験手技を身に付ける。

各講義科目では、実社会の食に関する状況を踏まえた課題の提示やその解決方法等を含めた内容の学習が行われ、高度な専門的職業人に求められる知識を習得できる科目構成となっている。また講義科目内容と連動した実習・実験科目が開講されており、この実習・実験科目を通して課題解決のための研究理論・技術を身に付けることができるカリキュラム構成となっている。また学外でも研究理論・技術を身に付けるための、インターンシップ科目を多数開講しており、1単位科目の「インターンシップ I A, IIA」では45時間以上、3単位科目の「インターンシップ IB, IIB, IIIA」では90時間以上、4単位科目の「インターンシップ IC, IIC, IIIB」では120時間以上、6単位科目の「インターンシップ ID, IID」では180時間以上実務実習を行う。

- ・調査・計画・提案する力を強化する科目群では、広くステークホルダーおよび社会に解決策や主張を効果的に伝達する能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力を養成するため、講義科目、演習・実習科目を問わず、提案内容の説明伝達力およびプレゼンテーションを重視し、各授業で指導している。特にコミュニケーション能力についても授業内で育成されるような課題を設定している。

- ・対面教育を前提とする科目構成

本研究科修士課程では対面形式の講義・演習を全講義で原則としており、対面での学生同士の主体的な学習、参加態度を育成している。

(3) 留学生の入学、履修指導、生活指導

留学生の入学があった場合、履修指導、生活指導については主として指導教員が指導する体制としている。また必要に応じて、在學生をチューターとし、在學生からのアドバイスをきめ細かく受けられる体制も構築している。また、学生が研究活動等により海外にいる際には、オンラインでのゼミを実施するなど、指導が途切れないようにしている。

2 履修指導の方法

(1) スケジュール

入学当初にガイダンスを実施し、履修計画、履修モデル、インターンシップ等の教育内容を説明する。履修モデルを参考に、指導教員が適宜学生と面談し、修了後の進路も視野に修士論文・修士制作の計画・方法を含む履修指導を行う。（【図 1】入学から修了までのスケジュール）

【図 1】入学から修了までのスケジュール

年次	内容	研究指導概要
1 年次		
4 月	オリエンテーション、ガイダンス 履修登録	
4 月～	研究テーマ・内容の検討 随時、研究の進捗状況を指導教員に報告する 学会等への参加を奨励する インターンシップに参加する（希望者）	研究の進捗状況等の報告を随時受け研究指導を行う
7 月	2 年生が行う修士論文・修士制作中間報告会に参加して聴講する。	研究方法、発表方法、質疑に対する対応の仕方について学ぶ。
9 月	履修登録変更	
2 月	2 年生の修士論文口頭発表を聴講し（動画）、研究や論文の作成方法を習得する。 インターンシップに参加する（希望者）	
2 年次		
4 月	オリエンテーション、ガイダンス 履修登録	
4 月～	指導教員に対して研究指導の進捗状況を報告し、研究指導を受ける	研究の進捗状況等の報告を随時受け研究・執

	学会への参加・発表を行う（希望者）	筆・制作過程の指導を行う
7月	修士論文・修士制作中間報告会	専攻の専任教員全員が参加し、専攻の学位授与方針と研究科の学位論文審査基準に照らし、発表内容について問題点等を指摘及び指導する。
9月	履修登録変更	
12月	主査1名・副査2名の決定	
1月	修士論文・修士制作の提出	
2月	発表審査会において発表、口頭試問を受ける。さらに主査・副査からの指摘を反映した修正論文の提出	発表審査会で指摘された問題点等を踏まえた研究指導
	合否の決定	修士論文・制作を審査する
3月	学位記授与	

(2) 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6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【資料2】に示す。

履修モデル1 【食科学系 商品開発研究者向け】

食品の商品開発研究者を目指す学生には、調理学、調理科学に関わる幅広い知識と技術を習得できるように履修科目の選択が可能である。1年次に基盤科目を履修後、1～2年次で食科学系の調理科学系列科目を中心に

履修し、調理科学に関する高い知識と技術習得を目指す。1～2年次を通して、集大成として特別研究を履修する。

履修モデル2【食科学系 食に関わる基礎研究者、品質管理研究者向け】

食に関わる基礎研究者、品質管理研究者を目指す学生には、「食」に関する研究に関する幅広い知識と技術を修得できるように履修科目の選択が可能である。

1年次に基盤科目を履修後、1～2年次に食科学系の食品科学系列科目を中心に履修し専門性の高い知識と技術修得を目指す。1～2年次を通して、集大成として「特別研究」を履修する。

履修モデル3【食科学系 家庭科教諭向け】

専修免許を有する中高家庭科教諭を目指す学生には、「食」に関する幅広い知識と技術を修得できるように履修科目の選択が可能である。

1年次に基盤科目を履修後、1～2年次に食科学系の食品科学系列、調理科学系列科目の多くを履修し、専門性の高い知識と技術修得を目指す。1～2年次を通して、集大成として「特別研究」を履修する。家庭科教諭専修免許状の取得には学校教育（家庭）コース科目から計24単位以上履修する必要があるため、専修免許取得者の修了時の履修単位数は38以上となる。

履修モデル4【栄養学系 臨床・福祉分野向け】

傷病者及び要支援・要介護者の栄養管理を行うための幅広く高度な知識と技術の修得、課題の発見や解決能力を養うことを目標とし、病院や老人保健施設等でリーダー的な役割を果たし活躍できる栄養のスペシャリストの養成を目指す。これを達成するため、1年次に基盤科目を履修し、1～2年次に栄養学系の栄養学系列科目を中心に履修し専門性の高い知識と技術修得を目指す。1～2年次を通して、集大成として「特別研究」を履修する。

履修モデル5【栄養学系 公衆栄養・行政・教育向け、栄養教諭専免向け】

地域や職域等の乳幼児から高齢者までの幅広い個人及び集団に対し、食育や栄養管理を行うための広く高度な知識と技術の修得、課題の発見や解決能力を養うことを目標とし、保健所及び保健センター、又は学校栄養職員及び専修免許を有する栄養教諭としてリーダー的な役割を果たし活躍できる栄養のエキスパートの養成を目指す。1年次に基盤科目を履修し、1～2年次に栄養学系の栄養学系列科目を中心に履修し専門性の高い知識と技術

修得を目指す。1～2年次を通して、集大成として「特別研究」を履修する。栄養教諭専修免許状取得には学校教育（栄養）コース科目から計24単位以上履修する必要があるため、専修免許取得者の修了時の履修単位数は41以上となる。

履修モデル6【栄養学系 食品衛生・フードサービスマネジメント系】

食品の製造・加工、食事提供における食品衛生管理やフードサービス全般とそのマネジメントを行うために必要な広く高度な知識と技術の修得、課題の発見や解決能力を身につけることを目標とし、食品衛生監視員及び食品衛生管理者、外食・中食産業や特定給食施設等でリーダー的な役割を果たし活躍できる栄養の専門家の養成を目指す。1年次に基盤科目を履修し、1～2年次に栄養学系の栄養学系列科目を中心に履修し専門性の高い知識と技術修得を目指す。1～2年次を通して、集大成として「特別研究」を履修する。

3 研究指導の方法

(1) 研究指導の開始と研究実践

食科学専攻においては、入学試験時に各自の研究分野・テーマに応じた指導教員を明示して受験することになっており、入学試験時には専攻に所属する教員全員による面接を受ける。志願者は試験前に指導教員と研究分野・テーマを相談した上での受験となり、入学した場合は4月から、学生の意向に基づく研究分野・テーマについての研究指導を受けることができる。

食科学専攻では、「所属する研究室教員の演習科目（A, B）」及び「特別研究」の履修を通して、学生全員が指導教員の個別指導・集団指導を受けながら、1年次から各自が設定した分野・テーマに関わる文献、先行研究その他の資料の収集、調査、分析等の研究活動を開始する。また、基盤科目を履修し、研究活動上の倫理やルール、専門分野で用いられる英語表現を学ぶことにより、研究の基礎的スキルを習得する。

また、食科学専攻全体での研究・制作活動の状況を把握し、プレゼンテーション手法を進展させるために、7月に2年次学生の修士論文中間報告会を聴講する。

2年次においては、上述の修士論文中間報告会（7月）において中間発表を行い、全教員による指導を受ける。このような場を設けることで研究

室の枠を超えた指導を受ける体制を確保している。学生はここでの指摘を反映して修士論文・修士制作を完成させる。

12月までに指導教員から論文作成等の注意事項、完成度を上げる指導を行う。

(2) 学位論文審査体制

修士論文、梗概の提出期限は2年次の1月とする。

提出された修士論文・修士制作は、研究科（専攻）の教員による主査1名・副査2名で査読・審査を行う。

また、最終試験として修士論文発表審査会を2月中旬に開催し、学位論文（修士論文）に関する口頭発表と質疑を行い、関連する専門分野の知識とその理解について確認する。また、研究内容の論理的説明力についても評価する。

学位論文（修士論文）の合否は、その厳格性、および透明性を確保するため、主査および副査による評価を踏まえ、全教員からなる研究科会議で審議する。合否の判定に際しては、本研究科の学位授与方針に基づき、食科学領域の専門的知識を有しているか、研究を実践するための手技・技術を身につけているか、さらに研究成果を報告する力が身に付いたのかを判定する。

最終的にはこの判定を踏まえて、研究科委員会で審議し決定する。

(3) 学位論文審査基準

食科学領域に関わる理論と応用についての学識をもって研究を行い、専門領域を深く学習した結果、その学問領域に、または高度の専門性を要する職業等に貢献できるような論文であることが基準となる。学位論文の審査は、次の点に留意して行う。

○ 修士論文・修士制作の審査

1. 食科学領域で学問的・社会的意義のあるテーマ
2. 研究内容／提案内容の独創性
3. 先行研究の適切な調査と整理
4. 研究方法の適切性
5. 論旨の論理性と一貫性
6. 形式的要件
7. 研究倫理の遵守

なお、学位論文の審査等については、全ての大学院生に入学時に配布される「大学院要覧」において、上記のスケジュール、論文の審査体制、審査基準が記載され、またホームページでも常時公開されている。

(4) 研究実施にかかわる倫理審査と体制

本学における全ての研究の最高管理責任者は学長であり、研究倫理の保持および研究費の運営・管理が適正に行われるよう、行動規範等の規程を整備し、体制の整備を行っている。

研究活動を行うすべての者が遵守すべきものとして「日本女子大学研究活動行動規範」【資料3】を定めている。また、「日本女子大学研究活動における不正行為への対応に関する規則」【資料4】を定め、この規則の下、研究行動規範委員会を設置し、行動規範に係る諸問題に関する相談・告発窓口を設置し対応を行っている。研究および論文作成にあたっては、日本女子大学に定められる行動規範・規則を大学院生にも準用し、指導教員の指導のもと、十分な倫理的な配慮を行うようにしている。

4 修了要件

食科学研究科食科学専攻の修了要件は、2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。

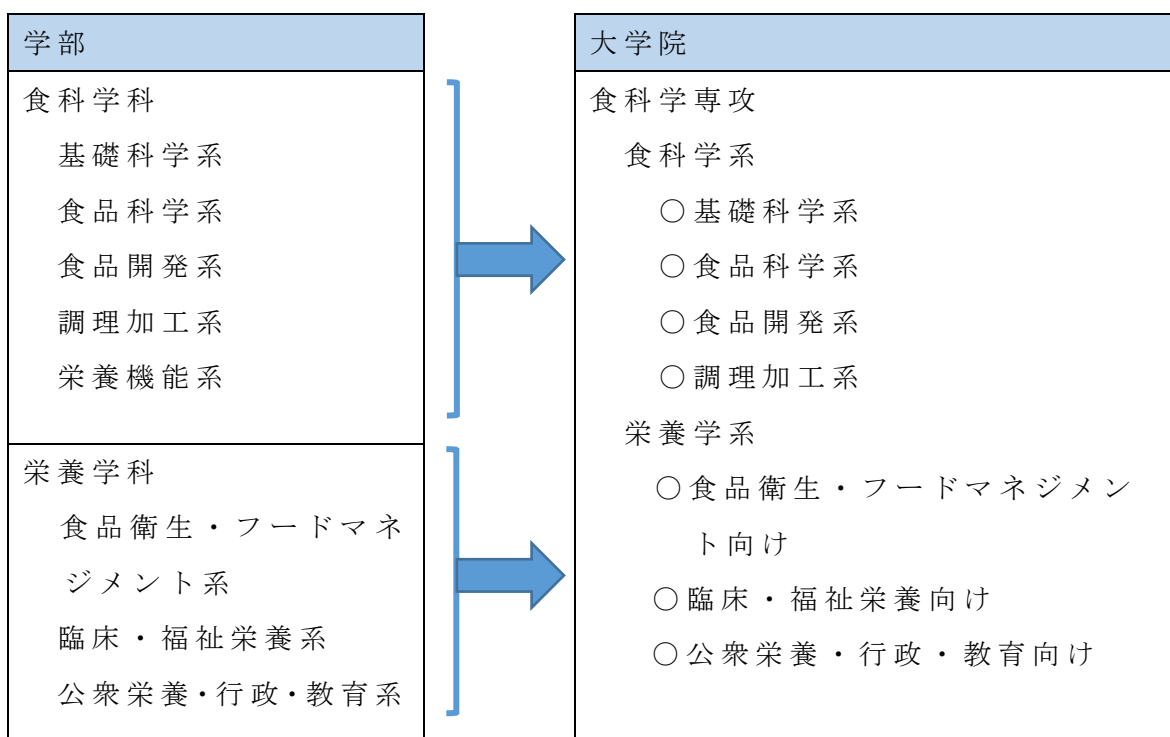
食科学専攻

基盤科目	4
講義科目	12以上
演習・実習・実験科目	2以上
食品学基礎演習＋栄養学基礎演習	2
食品学応用演習または栄養学応用演習	1以上
特別研究	10
合計	32

第6 基礎となる学部との関係

基礎となる学部との関係を【図2】に示す。基礎となる学部は、2025年度に開設した食科学部である。食科学部には食科学科と栄養学科があり、大学院研究科食科学専攻には食科学系と栄養学系がある。食科学部食科学科から食科学専攻食科学系へ、食科学部栄養学科から食科学専攻栄養学系へ、学びの連続性を確保する。

【図2】 基礎となる学部との関係



第7 取得可能な資格

食科学研究科食科学専攻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。

食科学専攻

資格名称	資格取得条件等	種別
中学校・高等学校教諭専修免許状（家庭）	修了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
栄養教諭専修免許状	修了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

第8 入学者選抜の概要

1 アドミッション・ポリシー

食科学研究科食科学専攻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。

AP1	大学学部で学ぶ食品学、栄養学、調理学について十分な知識を有し、食物に関連する事象を科学的にとらえる能力を持っている人。
AP2	大学学部までの学修で得た知識に基づき、様々な事象について多面的に考察し、自分の考えをまとめる能力を持っている人。
AP3	家庭や社会における様々な食物に関連する問題を認識し、高度にして専門的な知識・技術を身につけて、それらの問題解決に役立てる意志のある人。
AP4	自分の考えを、文章や言葉で他者にわかりやすく、かつ的確に伝える力を身につけている人。

2 選抜方法と募集人員

入学者の選抜方法については、出願書類等の資料、学力検査、口述試験並びに志望理由書等の資料により、アドミッション・ポリシーに示した入学志願者の能力等を総合的に判定する。出願書類等の資料では、指定様式の履歴書、志望理由書並びに英語外部試験のスコアを証明する書類等の提出を求める。また、学力検査では「食物・栄養学」及び以下の科目より志望分野を含む2科目を選択し、解答する。

- ・「生化学」
- ・「食品微生物学」
- ・「食品機能学」
- ・「調理学」
- ・「食品加工学」
- ・「解剖生理学」
- ・「調理科学」

- ・「臨床栄養学」
- ・「公衆栄養学」
- ・「応用栄養学」

募集人員は10名とする。出願に先立ち、希望する指導教員に事前連絡し出願の意思を伝えた上で、希望する指導教員の氏名を出願書類に記入する。8月又は9月に選抜を行い、入学定員に余裕があれば2月に2次募集を行う。2次募集は、8月又は9月に実施する選抜と同様に行う。

留学生については募集人員10名に含めて募集する。選抜方法は学力検査、口述試験並びに出願書類、志望理由書等の資料によるが、日本語の能力について日本国際教育支援協会（旧日本国際教育協会）が実施する「日本語能力試験」の1級又はレベルN1の認定結果及び成績に関する証明書、もしくは日本語学校等で発行された出席状況や「読む・書く・話す・聞く」能力の進捗（能力）が項目別に記載された日本語能力証明書の提出を義務付け、確認する。

3 入学者選抜の実施体制

学長のもとに大学院入学試験協議会を置き、入学者選抜の全学的な方針の策定、入学試験の全般的な実務の調整及び実施にあたっている。

合格者の決定については、研究科委員会（2027年度入試については基礎となる食物・栄養学専攻が置かれている家政学研究科委員会）の議を経て、学長が決定する。

学力検査の問題作成については、専攻主任（2027年度入試については基礎となる専攻の食物・栄養学専攻主任）が出題責任者となり出題者等を選定し、予め定められた手順に則り業務を行うことによりミスの防止に努める。

第9 教育研究実施組織等の編成の考え方及び特色

1 教員組織編成の考え方

食科学研究科の教員組織は、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専任教員を配置する。

2 教員組織の特色と教員配置

専任教員の配置計画は、既設の家政学研究科食物・栄養学専攻から14人（教授7人、准教授6人、講師1人）を異動する。14人の専任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2029（令和11）年3月31日時点で40代1人、50代3人、60代9人、70代1人から構成され、完成年度までに68歳の定年を迎える専任教員が2人いる。本学の「特任教員規程」【資料5】第3条第3項により完成年度までに定年を迎える専任教員については、研究科運営や担当科目の継続性を確保するため、当該の教員を2028（令和10）年度末まで特任教授として任用する。その後、退職する専任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を継続的に図る。

第10 研究の実施についての考え方、体制、取組

本学は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研究所等では、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 11 施設、設備等の整備計画

(1) 校地、運動場の整備計画

食科学研究科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 45,817.51 m²（内運動場用地 3,000 m²）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。2021（令和 3）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。1 F にピロティ、B 1 F 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 m²（内運動場用地 48,636.52 m²）を有しており、グラウンド、体育館があり、主に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 m²（内基準内 237,717.45 m²）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、家政学研究科食物・栄養学専攻（修士課程）の募集を停止し、食科学研究科食科学専攻（修士課程）を設置する。入学

定員は 10 人、収容定員は 20 人で変更はない。

同時に、家政学研究科生活経済専攻（修士課程）で入学定員を 2 人減、人間社会研究科教育学専攻（博士課程前期）で入学定員を 4 人減、同研究科現代社会論専攻（博士課程前期）で 4 人減、同研究科相関文化論専攻（博士課程後期）で入学定員を 1 人減、理学研究科数理・物性構造科学専攻（博士課程前期）で入学定員を 2 人増、同研究科物質・生物機能科学専攻（博士課程前期）で入学定員を 2 人増、同研究科同専攻（博士課程後期）で入学定員を 1 人減とする。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 87 室、演習室 27 室、実験・実習室 176 室、情報処理学習施設 10 室が設置されており、既設学部との共用を基本としながらも十分な教室が整備されている。また、研究室 215 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。

食科学研究科教員の拠点となる七十年館、八十年館及び泉山館には、必要な専任教員の研究室 14 室（教授 7 名、准教授 6 名、講師 1 名は個室）、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、2018（平成 30）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、2021（令和 3）年に建設された杏彩館、2018（平成 30）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、学生対応スペースを集約させて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易い空間となるよう、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。2021（令和 3）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、2019（平成 31）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 m²で、館内に約 200 m²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。「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。2024（令和 6）年度の開館日数は年間 273 日、2025 年度は 274 日である。

②資料

2024（令和6）年3月末時点の蔵書数は約89万冊（研究室配架資料を含む）。雑誌は約55,000タイトル（うち外国誌38,000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、薬学等食科学専攻に関する図書数は、2025（令和7）年10月末現在約27,200冊、うち洋書が約3,660冊である。

また、食科学研究科研究室に所蔵する図書は1,950冊、うち洋書が125冊、購読している雑誌で継続中のタイトルは25タイトル、うち14タイトルは洋雑誌である（【資料8】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9】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10】参照）

2020（令和2）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（1,492タイトル）とKinoDEN（63タイトル）、軽読書や入門書を中心とするLibrariE（295タイトル）のほか、化学書資料館、理科年表、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。

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・commons 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 2014（平成 26）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。2022（令和 4）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 12 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、2021（令和 3）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、2020（令和 2）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、2021（令和 3）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（「2025 年度の体制」【資料 11】参照）。

事務組織は、大学及び法人関係の各事務を 12 の事務局で構成しており、理事長、学長及び常務理事を補佐する事務局長が事務部門全体を統轄している。特に教育研究実施や厚生補導に関わる組織として、学務部、学生生活部、国際交流部、図書館事務部を置いている。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、入学部等が担っている（「学校法人日本女子大学組織図」【資料 12】参照）。

2 研究科委員会

食科学研究科では、日本女子大学大学院学則第 66 条に基づき、研究科委員会を設置する。研究科委員会は、学長及び研究科委員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、研究科委員会は、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、課程の修了に関する事項
- (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、研究科委員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、研究科委員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) 研究科委員長、研究科委員会が必要と認める委員会の委員の選任に関する事項
- (2) 専攻主任の選任に関する事項
- (3) 教員人事に関する事項
- (4) 研究及び教授に関する事項
- (5) 教育課程に関する事項
- (6) 学生の留学、休学、転学、退学及び除籍に関する事項
- (7) 科目等履修生、特別聴講生、特別研修生、研究生、委託研修員及び交換留学生に関する事項
- (8) 定期試験及び学位論文審査に関する事項
- (9) 学生の賞罰に関する事項
- (10) その他教育研究に関する重要事項

研究科委員会は、当該研究科の教授及び准教授をもって組織し、必要がある場合には、講師（専任）を加えることができる。原則として毎月 1 回、開催することとし、研究科委員長が招集し、議長となる。研究科委員会は、構成員の 3 分の 2 以上の出席によって成立する。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。

3 学内委員会等

2021（令和3）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、2021（令和3）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、教職総合センター、JWU キャリアライフセンター、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。

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
	資格教育課程委員会
教職総合センター	教職委員会
JWU キャリアライフセンター	キャリア委員会
社会連携教育センター	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

4 事務組織

教育研究実施のための事務組織として、学務部に研究支援課、学修支援課、社会連携室を設置している。学務部の部長は教員が務めるが、補佐として事務職員の事務部長が置かれ、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。また、図書館には図書館事務部が置かれ、教員の館長と事務職員の部長のもとで運営されている。

厚生補導のための事務組織として、学生生活部に学生支援課、ダイバーシティ推進室、キャリアライフセンター事務課、カウンセリングセンター事務室、保健管理センター事務室が置かれている。学生生活部の部長も教員が務めており、学務部と同様、事務職員の事務部長が業務の補佐にあっている。また、国際交流部に国際交流課が置かれ、部長を教員が務めている。

心身の健康に関する指導及び援助等を行う法人附属機関には、カウンセリングセンター及び保健管理センターを設けている。いずれも教員が所長を務め、事務職員が事務室の課長として連携及び協働を図っている。

上述の組織の円滑かつ効果的な業務の遂行のための支援や、大学運営に係る企画立案、その他大学の運営に必要な業務を行うため、法人企画部の学園企画課、広報課、教学企画部の教学企画課、大学再編準備室、総務部の総務課、人事課、財務部の経理課、検収室、管理部の施設課、システム課、入学部の入試課などが置かれている。

第 13 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 13】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（「日本女子大学における内部質保証

に関する体制図」【資料 14】)。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、大学執行部会議、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大学執行部会議へ上程する。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。

2018（平成 30）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。

第 14 認証評価

自己点検・評価を基に 2019（令和元）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、2005（平成 17）年度（第 1 期）、2012（平成 24）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い、2021（令和 3）年度より現行の自己点検・評価体制をとっている。

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 15 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 6 年文部科学省令第 27 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。（一部は学校法人 Web サイト「学園について」ページで公表）

(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、授業の方針およ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/about/information/info.html>

のページにある、下記項目に記載。

- > 2. 教育研究上の基本組織に関する情報

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://corp.jwu.ac.jp/about/assets/pdf/soshikizu.pdf>

- ・ 教員数・専任教員非常勤教員比率

<https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/3/kyouinsuu.pdf>

- ・ 大学専任教員職階別男女比率

<https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/3/danjobetsu.pdf>

- ・ 大学専任教員年齢別構成

<https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/3/nenreibetsukousei.pdf>

- ・ 専任教員一人あたりの在籍学生数

https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/3/students_per_teacher_1.pdf

- ・ [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) 入学者の選抜に関すること

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

のページにある、下記項目に記載。

- > 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
- ・ 学力検査等の内容・合否判定の方法及び基準

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

<https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/exam/application.html>

- ・試験問題に関する情報

https://www.jwu.ac.jp/unv/request/unv.html#past_question

- ・合理的配慮の提供に関する対応方法（相談窓口、事前相談や配慮の申請の方法及び受験上の配慮の一般的な例等）

<https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/handicapped.html>

オ) 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並びに外国人留学生の数に関すること

- ・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>

- ・収容定員及び収容定員充足率

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

- ・在籍者数及び卒業者数・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/seg_student/career_support/employment.html

【外国人留学生数】

https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/4/number_of_students.pdf

カ) 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?guestlogin=Kmh006>

【通信教育課程】

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

キ) 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

ク) 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

ケ) 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

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

のページにある、下記項目に記載。

> 8. 授業料、入学料等の学費に関する情報

・学費等

【大学・大学院】

(受験生) https://www.jwu.ac.jp/unv/seg_exam/exam_tuition.html

(在学学生) https://www.jwu.ac.jp/unv/seg_student/tuition.html

【通信教育課程】(募集要項 入学後の主な納入金(正科生)参照)

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

・学寮費等

https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/exam_dormitory.html

コ) 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>

サ) 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。

> 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

> 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>

シ) 大学院設置基準第 14 条の 2 第 2 項に規定する入学者のうち標準修業年限内
で修了した者の占める割合その他学位授与の状況に関することや学位論文に
係る評価に当たっての基準についての情報

https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/4/grd_rate.pdf

[https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/6/grd_criteria.p
df](https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/unvfile/infomation/6/grd_criteria.pdf)

第 16 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。
- (ロ) 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・推進にあたりるとともに、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、職員向けの SD 研修であっても内容によっては
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促す

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

2021（令和3）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。

2022（令和4）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。

2023（令和5）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実施した。

2024（令和6）年度は、大学を取り巻く環境の変化、最新の高等教育に関する政策動向を把握し、教職員の意識改革と教育改革を実行するため、JWU 女子高等教育センター主催で『急激な少子化が進行する中での将来を見据えた高等教育の在り方について』～中教審答申（案）と大学の対応を考える～」をテーマとしてオンライン研修を実施した。

2025（令和7）年度は、授業資料や研究発表資料の作成力向上を目的として JWU 女子高等教育センター主催で「授業・研究発表に使える！資料作成に役立つデザインのルール」をテーマとしてオンライン研修を実施した。論文作成や研究発表等の能力向上にも寄与するため、教員だけでなく職員や大学院学生も対象とした。

また、2019（令和元）年度より、教育の実践において顕著な成果を挙げたと認められる教員に「日本女子大学教育賞」を授与し、受賞者によ

る全教員対象の FD セミナーを実施し、授業改善のポイントや教育活動の工夫を学内で共有している。

イ) SD 研修

2020（令和2）年6月に、2024（令和6）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。2021（令和3）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。

2022（令和4）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。

2023（令和5）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。

2024（令和6）年度は、カウンセリングセンター主催で、「学生の自殺行動を防ぐ学内対応」をテーマにSD研修を実施した。近年、学生の自殺者数が増加しており、その背景として「学業不振」や「進路に関する悩み」が多いと想定されることから、教職員が危機意識を持ち、事前に適切な対応をとれることを目指した。

2025（令和7）年度は、学生支援委員会主催で、「障害学生支援」をテーマにSD研修を実施した。2024年4月に改正障害者差別解消法が施行

され、合理的配慮の提供が法的義務になったこと、また、障害学生数が全国的に増加傾向にあることから、障害学生支援の現状と基本方針を共有し、適切な対応をとれることを目指した。

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。2026（令和8）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。

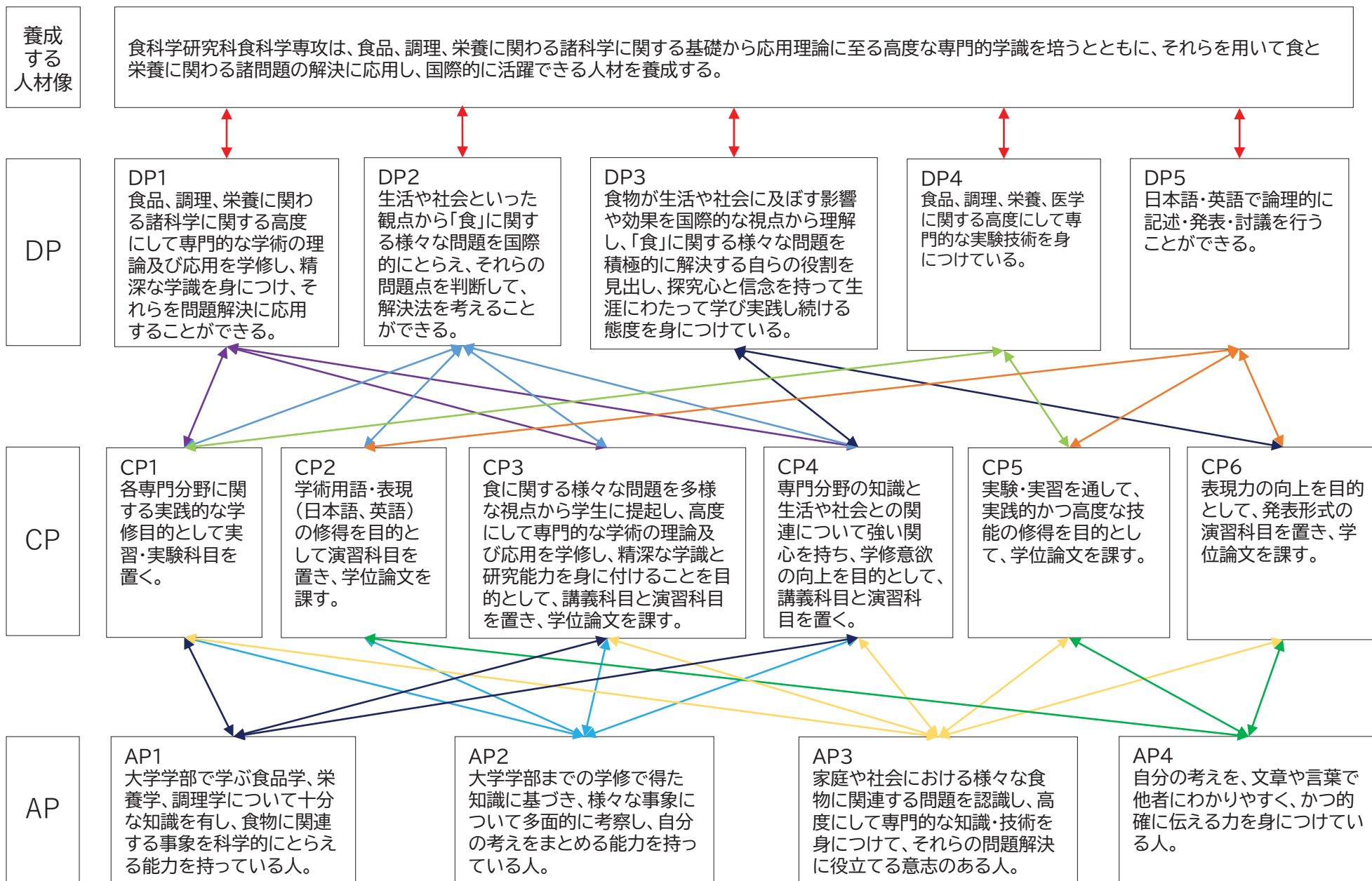
日本女子大学大学院 食科学研究科

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】 日本女子大学研究活動行動規範	(第 5)	5
【資料 4】 日本女子大学研究活動における不正行為への対応に関する規則 (第 5)		8
【資料 5】 日本女子大学特任教員規程	(第 9)	14
【資料 6】 食科学研究科時間割	(第 11)	16
【資料 7】 食科学研究科院生室	(第 11)	17
【資料 8】 購読雑誌継続中タイトル	(第 11)	18
【資料 9】 オンラインデータベース	(第 11)	20
【資料 10】 電子ジャーナル	(第 11)	21
【資料 11】 2025 年度委員会等体制	(第 12)	24
【資料 12】 学校法人日本女子大学組織図	(第 12)	25
【資料 13】 日本女子大学における内部質保証の方針	(第 13)	26
【資料 14】 日本女子大学 自己点検・評価体制	(第 13)	28

食科学研究科食科学専攻 3ポリシー関係図



【資料2】

食科学研究科食科学専攻 食科学系 履修モデル

履修モデル1【商品開発研究者向け】

科目区分	1年次		2年次		計
	科目名	単位数	科目名	単位数	
専攻授業科目	研究方法概論	2			
	専門科学英語	2			
	食品学特論Ⅰ	2			
	食品学特論Ⅱ	2			
	食品包装学特論	2			
	調理科学特論	2			
	食品学基礎演習	1	食品学応用演習	1	
	調理科学演習	2	食品材料学演習	2	
	調理学特別実習	1			
	調理科学特別実験	1			
	食品包装学特別実験	1			
	栄養学基礎演習	1			
	特別研究			10	
単位数	19		13		32

※隔年開講の授業科目は、授業開講時の年次(1年次または2年次)で履修する。

※専修免許(家庭)取得のためには6単位分追加で履修する必要がある。

※調理科学演習、食品材料学演習の履修は調理科学研究所所属学生の場合であり、他研究所所属学生は自らが所属する研究室が開講している演習科目を履修する。

履修モデル2【食に関わる基礎研究者、品質管理研究者向け】

科目区分	1年次		2年次		計
	科目名	単位数	科目名	単位数	
専攻授業科目	研究方法概論	2			
	専門科学英語	2			
	食品学特論Ⅰ	2			
	食品包装学特論	2			
	食品衛生学特論	2			
	食品微生物学特論	2			
	食品学基礎演習	1	食品学応用演習	1	
	食品生体成分分析演習A	2	食品生体成分分析演習B	2	
	食品生体成分分析特別実験	1			
	食品微生物学特別実験	1			
	食品包装学特別実験	1			
	栄養学基礎演習	1			
	特別研究			10	
単位数	19		13		32

※隔年開講の授業科目は、授業開講時の年次(1年次または2年次)で履修する。

※専修免許(家庭)取得のためには6単位分追加で履修する必要がある。

※食品生体成分分析演習A、Bの履修は食品機能学研究所所属学生の場合であり、他研究所所属学生は自らが所属する研究室が開講している演習科目を履修する。

履修モデル3【家庭科教諭向け】

科目区分	1年次		2年次		計
	科目名	単位数	科目名	単位数	
専攻授業科目	研究方法概論	2			
	専門科学英語	2			
	食品学特論Ⅰ	2			
	食品学特論Ⅱ	2			
	食品包装学特論	2			
	食品衛生学特論	2			
	食品微生物学特論	2			
	調理科学特論	2			
	調査研究方法論	2			
	食品学基礎演習	1	食品学応用演習	1	
	調理学特別実習	1	官能評価演習A	2	
	食品生体成分分析特別実験	1			
	食品微生物学特別実験	1			
	食品包装学特別実験	1			
	栄養学基礎演習	1			
	栄養学特論Ⅲ	2			
特別研究			10		
単位数	26		13		39

※隔年開講の授業科目は、授業開講時の年次(1年次または2年次)で履修する。

※専修免許(家庭)取得のためには学校教育(家庭)コース科目から計24単位以上履修する必要があるため、専修免許取得者の修了時の履修単位数は38以上となる。

※官能評価演習Aの履修は調理学研究所所属学生の場合であり、他研究所所属学生は自らが所属する研究室が開講している演習科目を履修する。

【資料2】

食科学研究科食科学専攻 栄養学系 履修モデル

履修モデル4【臨床・福祉分野向け】

科目区分	1年次		2年次		計
	科目名	単位数	科目名	単位数	
専攻授業科目	研究方法概論	2			
	専門科学英語	2			
	栄養学特論Ⅰ	2			
	栄養学特論Ⅱ	2			
	実践栄養学特論	2			
	摂食機能特論	2			
	食品学基礎演習	1	栄養学応用演習	1	
	栄養学基礎演習	1	インターンシップⅡA	1	
	実践栄養学演習B	2			
	病態栄養学特別実験	1			
	栄養生理学特別実験	1			
	応用栄養学特別実験	1			
	実践栄養学特別実験	1			
			特別研究	10	
単位数		20	12	32	

※隔年開講の授業科目は、授業開講時の年次(1年次または2年次)で履修する。

※専修免許(栄養)取得のためには9単位分追加で履修する必要がある。

※実践栄養学演習の履修は各研究室所属学生の場合であり、他研究室所属学生は自らが所属する研究室が開講している演習科目を履修する。

履修モデル5【公衆栄養・行政・教育向け、栄養教諭専攻向け】

科目区分	1年次		2年次		計
	科目名	単位数	科目名	単位数	
専攻授業科目	研究方法概論	2			
	専門科学英語	2			
	栄養学特論Ⅰ	2			
	公衆栄養学特論	2			
	地域食育特論	2			
	実践栄養学特論	2			
	給食経営管理特論	2			
	摂食機能特論	2			
	調査研究方法論	2			
	食品学基礎演習	1	栄養学応用演習	1	
	栄養学基礎演習	1			
	栄養生理学演習A	2			
	公衆栄養学特別実験	1	インターンシップⅢB	4	
	給食経営管理特別実験	1			
栄養生化学実験	1				
応用栄養学特別実験	1				
		特別研究	10		
単位数		26	15	41	

※隔年開講の授業科目は、授業開講時の年次(1年次または2年次)で履修する。

※専修免許(栄養)取得のためには9単位分追加で履修する必要がある。

履修モデル6【食品衛生・フードサービスマネジメント系】

科目区分	1年次		2年次		計
	科目名	単位数	科目名	単位数	
専攻授業科目	研究方法概論	2			
	専門科学英語	2			
	食品衛生学特論	2			
	栄養学特論Ⅰ	2			
	栄養学特論Ⅱ	2			
	給食経営管理学特論	2			
	食品学基礎演習	1	栄養学応用演習	1	
	栄養学基礎演習	1			
	栄養生化学演習	2			
	栄養生化学実験	1	インターンシップⅡB	3	
	給食経営管理特別実験	1			
			特別研究	10	
	単位数		18	14	32

※隔年開講の授業科目は、授業開講時の年次(1年次または2年次)で履修する。

※専修免許(栄養)取得のためには9単位分追加で履修する必要がある。

【資料3】

日本女子大学研究活動行動規範

(前文)

日本女子大学（以下「本学」という。）は、建学の精神に基づき、常に研究水準の向上に努め、研究成果を社会に還元する使命を持つ。本学は、日本学術会義声明「科学者の行動規範」（平成 25 年 1 月）に準拠し、本学において研究活動を行うすべてのもの（以下「研究者」という。）が遵守すべき行動規範を定める。

(目的)

- 1 この行動規範は、本学の研究者が、社会に対する説明責任を果たし、学術と社会の健全な関係の構築と維持に努めるための基本的な事項を定めており、本学の学術研究の信頼性と公正性の確保及び研究者の活発な研究活動の遂行を図ることを目的とする。

第1章 研究者の責務

(研究者の基本的責任)

- 2 研究者は、自らが生み出す専門知識や技術の質を担保する責任を有し、さらに自らの専門知識、技術、経験を活かして、人類の健康と福祉、社会の安全と安寧、そして地球環境の持続性に貢献するという責任を有する。

(研究者の姿勢)

- 3 研究者は、常に正直、誠実に判断、行動し、自らの専門知識・能力・技芸の維持向上に努め、学術研究によって生み出される知の正確さや正当性を学術的に示す最善の努力を払う。

(社会の中の研究者)

- 4 研究者は、科学の自律性が社会からの信頼と負託の上に成り立つことを自覚し、科学・技術と社会・自然環境の関係を広い視野から理解し、適切に行動する。

(社会的期待に応える研究)

- 5 研究者は、社会が抱く真理の解明や様々な課題の達成へ向けた期待に応える義務を有する。研究環境の整備や研究の実施に供される研究資金の使用にあたっては、そうした広く社会的な期待が存在することを常に自覚する。

(説明と公開)

- 6 研究者は、自らが携わる研究の意義と役割を公開して積極的に説明し、その研究が人間、社会、環境に及ぼし得る影響や起こし得る変化を評価し、その結果を中立性・客観性をもって公表すると共に、社会との建設的な対話を築くように努める。

(学術研究の利用の両義性)

- 7 研究者は、自らの研究の成果が、研究者自身の意図に反して、破壊的行為に悪用される可能性もあることを認識し、研究の実施、成果の公表にあたっては、社会的に許容される適切な手段と方法を選択する。

第2章 公正な研究

(研究活動)

【資料3】

8 研究者は、自らの研究の立案・計画・申請・実施・報告などの過程において、本規定の趣旨に沿って誠実に行動する。研究者は研究成果を論文などで公表することで、各自が果たした役割に応じて功績の認知を得るとともに責任を負わなければならない。研究・調査データの記録保存や厳正な取扱いを徹底し、ねつ造、改ざん、盗用などの不正行為を為さず、また加担しない。

(研究環境の整備及び教育啓発の徹底)

9 研究者は、責任ある研究の実施と不正行為の防止を可能にする公正な環境の確立・維持も自らの重要な責務であることを自覚し、研究者コミュニティ及び自らの所属組織の研究環境の質的向上、ならびに不正行為抑止の教育啓発に積極的に取り組む。また、これを達成するために社会の理解と協力が得られるよう努める。

(研究対象などへの配慮)

10 研究者は、研究への協力者の人格、人権を尊重し、福利に配慮する。動物などに対しては、真摯な態度でこれを扱う。

(他者との関係)

11 研究者は、他者の成果を適切に批判すると同時に、自らの研究に対する批判には謙虚に耳を傾け、誠実な態度で意見を交える。他者の知的成果などの業績を正当に評価し、名誉や知的財産権を尊重する。また、研究者コミュニティ、特に自らの専門領域における研究者相互の評価に積極的に参加する。

第3章 社会の中の学術

(社会との対話)

12 研究者は、社会と研究者コミュニティとのより良い相互理解のために、市民との対話と交流に積極的に参加する。また、社会の様々な課題の解決と福祉の実現を図るために、政策立案・決定者に対して政策形成に有効な学術的助言の提供に努める。その際、研究者の合意に基づく助言を目指し、意見の相違が存在するときはこれを解り易く説明する。

(学術的助言)

13 研究者は、公共の福祉に資することを目的として研究活動を行い、客観的で学術的な根拠に基づく公正な発言を行う。その際、研究者の発言が世論及び政策形成に対して与える影響の重大さと責任を自覚し、権威を濫用しない。また、学術的助言の質の確保に最大限努め、同時に学術的知見に係る不確実性及び見解の多様性について明確に説明する。

(政策立案・決定者に対する学術的助言)

14 研究者は、政策立案・決定者に対して学術的助言を行う際には、学術的知見が政策形成の過程において十分に尊重されるべきものであるが、政策決定の唯一の判断根拠ではないことを認識する。研究者コミュニティの助言とは異なる政策決定が為された場合、必要に応じて政策立案・決定者に社会への説明を要請する。

第4章 法令の遵守など

(法令の遵守)

15 研究者は、研究の実施、研究費の使用等に当たっては、法令や関係規則を遵守する。

【資料3】

(差別の排除)

- 16 研究者は、研究・教育・学会活動において、人種、ジェンダー、地位、思想・信条、宗教などによって個人を差別せず、学術的方法に基づき公平に対応して、個人の自由と人格を尊重する。

(利益相反)

- 17 研究者は、自らの研究、審査、評価、判断、学術的助言などにおいて、個人と組織、あるいは異なる組織間の利益の衝突に十分に注意を払い、公共性に配慮しつつ適切に対応する。

(制定・改定)

平成 19 年 3 月 8 日制定

日本学術会議声明「科学者の行動規範」(平成 18 年 10 月 3 日)が策定されたことを受け、「日本女子大学の科学研究における倫理規定」を制定した。

平成 20 年 1 月 17 日改定

学部・研究科から文言修正を受け、改定した。

平成 27 年 4 月 1 日改定

日本学術会議声明「科学者の行動規範」(平成 25 年 1 月)の改訂に伴い内容を改定し、名称を「日本女子大学研究活動行動規範」に変更した。

【資料4】

日本女子大学研究活動における不正行為への対応に関する規則

平成19年7月1日
制定

改正	平成24年4月1日	平成27年4月1日
	平成29年3月1日	2021年4月1日
	2023年3月1日	2023年4月1日
	2024年4月1日	2025年4月1日

第1章 総則

(趣旨)

第1条 この規則は、日本女子大学（以下「本学」という。）において研究活動に携わる若しくは携わった全ての者（以下「研究者」という。）を対象として、本学の学術研究における行動規範（以下「行動規範」という。）に違反する不正行為の防止や遵守を促すための委員会の設置及び不正行為に対する措置等について定める。

(不正行為の定義)

第2条 この規則において不正行為とは、故意又は研究者としてわきまえるべき基本的な注意義務を著しく怠ったことにより、研究の立案・計画・実施・成果の取りまとめ及び報告の各過程においてなされる次に掲げる行為をいう。ただし、故意によるものではないことが根拠をもって明らかにされた場合及び科学的に適正な方法により正当に得られた研究成果が結果的に誤りであった場合は、不正行為には当たらない。

- (1) 捏造 存在しないデータ、研究結果等を作成する行為
- (2) 改ざん 研究資料、研究機器及び研究過程を変更する操作を行うことにより、データ、研究成果等を真正ではないものに加工する行為
- (3) 盗用 他の研究者のアイデア、試料、分析・解析方法、研究結果、論文又は用語の使用に関し、当該研究者の承諾又は適切な表示を行うことなく流用する行為
- (4) 二重投稿 既発表の論文又は他の学術雑誌に投稿中の論文と本質的に同じ論文を投稿する行為
- (5) 不適切なオーサiership 著者資格を満たさない者を著者に加えること、著者資格を満たす者を故意に除外する行為
- (6) 前5号の行為以外の研究活動における不適切な行為
- (7) 第1号から第6号に掲げる行為の証拠隠滅又は立証妨害（追試又は再現を行うために不可欠な実験記録等の資料の隠蔽、廃棄及び未整備を含む。）

(研究費の不正使用)

第3条 公的資金研究費の不正使用については、日本女子大学公的資金研究費の管理運営・監査規程に定めるところによる。

(研究者の責務)

第4条 研究者は、研究活動上の不正行為を行ってはならず、又、他者による不正行為の防止に努めなければならない。

- 2 研究者は、研究者倫理及び研究活動に係る法令等に関する研修又は科目等を受講しなければならない。
- 3 研究者は、研究活動の正当性の説明手段を確保するとともに、第三者による検証可能性を担保するため、実験・観察記録ノート、実験データ、調査データその他の研究資料等（以下「研究資料等」という。）を一定の期間、適切に保存及び管理し、開示の必要性及び相当性が認められる場合には、これを開示しなければならない。
- 4 前項に規定する研究資料等の保存期間は、原則として当該研究成果の発表後10年間とし、電子化データについては、メタデータの整理及び管理と適切なバックアップの作成により再利用可能な形で保存する。ただし、試料（実験試料、標本）や装置等の現物については、当該研究成果の発表後5年間の保存を原則とする。又、保存スペースの制約を受けるもの、保存が本質的に困難なもの、保存に多大なコストがかかるものについてはこの限りではない。
- 5 前項の規定に関わらず、扱いに法的規制があるものや倫理上の配慮を必要とするものについては、

【資料4】

それらの規制やガイドラインに従う。又、特定の研究プロジェクトに関して成果物の取扱いについて資金提供機関との取り決め等がある場合にはそれに従う。

- 6 研究者が異動や退職によって転出する場合には、研究者は、保有する研究資料等の複写を保存する、所在を把握するなど適切な措置を講じなければならない。

第2章 行動規範の管理体制

(責任体系の明確化)

第5条 本学に、研究行動規範の体制に係る責任者として、次の者を置く。

- (1) 統括責任者
- (2) 部局長
(統括責任者)

第6条 大学全体を統括し研究行動規範について最終責任を負う者として、統括責任者を置く。

- 2 統括責任者は、学長をもって充てる。
- 3 統括責任者は、研究活動上の不正行為が行われ、又はその恐れがある場合には、部局長等と連携して厳正かつ適切に対応する。

(部局長の責務)

第7条 大学の各学部、各研究科において、研究行動規範について実質的な責任と権限を持つ者として、部局長を置く。

- 2 部局長は、学部長、通信教育部長、研究科委員長をもって充てる。
- 3 部局長は、各部局の研究倫理教育責任者も兼ね、不正行為の防止のために、研究者へ倫理教育を含む啓発活動を行う。

第3章 研究行動規範委員会

(管理及び運営体制)

第8条 学長は、この規則に定める不正に係る調査等、不正行為への対応に関して統括する。

(研究行動規範委員会の設置)

第9条 第1条の趣旨に基づき、学長は研究行動規範委員会(以下「委員会」という。)を設置する。

- 2 委員は、次の各号に掲げる者とする。
 - (1) 学長が選任する1名の副学長(委員長となる)
 - (2) 学部から選出された教員4名以上(1学部からの選出は1名とする)
- 3 第2項第2号に規定する委員の任期は2年とし、再任を妨げない。
- 4 委員に欠員が生じた場合の後任者の任期は、前任者の残任期間とする。
- 5 委員会の運営事務局は学務部研究支援課とし、委員会からの指示により必要となる資料等を作成し提示する。

(専門委員)

第10条 委員会には、専門分野に応じた活動の適正を確保するため委員の活動を補佐する専門委員を置くことができる。

- 2 専門委員の活動は、委員会の活動とみなす。
- 3 専門委員は、学長が委嘱する。
- 4 専門委員は、委員長の求めに応じ、委員会に出席することができる。
- 5 その他専門委員について必要な事項は、委員会において定める。

(委員会の任務)

第11条 委員会は、次の各号に掲げる事項の審議又は活動を行う。

- (1) 行動規範に係る不正行為が生じた場合又は相談若しくは告発を受理した場合の助言、調査、改善指導及び是正勧告・命令に関する事項
- (2) 専門機関の行動規範に係る機能及び管理状況の点検及び助言に関する事項
- (3) 行動規範に係る制度等の整備に関する事項
- (4) 行動規範に係る啓発及び広報に関する事項
- (5) 外部機関と情報交換等の連絡協議
- (6) 行動規範及びこの規則に関する事項
- (7) その他学長から委託及び要請された事項

第4章 告発及び調査

【資料4】

(相談・告発窓口)

第12条 不正行為に関する告発、情報提供又は不正行為の疑いが存在すると思料する相談（以下「告発等」という。）を受ける窓口（以下「窓口」という。）を学務部研究支援課に置く。

- 2 窓口は、告発等があった場合は、学長に速やかに当該告発等の内容を報告する。
- 3 学会等の科学コミュニティや報道により不正行為の疑いが指摘されたこと、又は不正行為の疑いがインターネット等に掲載されている（不正行為を行ったとする研究者及びグループ並びに不正行為の態様等、事案の内容が明示され、かつ不正とする科学的な合理性のある理由が示されている場合に限る。）ことを、本学が確認した場合、本学に告発があった場合に準じた取扱いをすることができる。
- 4 学長は、告発等が不正行為を行ったとする研究者及びグループ並びに不正行為の態様等、事案の内容が明示され、かつ不正とする科学的な合理性のある理由が示されている場合に限り、これを受理する。
- 5 窓口は、告発等の受理又は不受理について、告発者へ書面をもって通知する。

(予備調査)

第13条 告発等の受理後、学長は委員会を招集し、委員会が予備調査を必要と判断した場合は、関連する学部及び研究科の長に、速やかに予備調査を実施するよう指示する。

- 2 関連する学部及び研究科の長は、委員会から予備調査を行うよう指示があったときは、告発等の内容の合理性及び本調査の可能性等について検討するため、当該告発等の信憑性について調査するものとし、その結果を委員会に報告する。
- 3 学部及び研究科における予備調査の方法については、当該学部及び研究科において告発の内容に応じて適切に定める。
- 4 委員会は、前項の報告に基づき本調査の要否を告発から30日以内に判断し、学長に報告する。
- 5 学長は、委員会から受けた結果の概要を告発者及び被告発者に書面をもって通知する。

(本調査)

第14条 学長は、前条第4項において本調査の実施が決定されたときは、本調査の決定を配分機関及び文部科学省に報告し、決定から30日以内に本調査を開始するよう委員会に指示する。

- 2 委員会は、学長の指示に基づき調査委員会を設置し、速やかに本調査を開始する。
- 3 調査委員会には、委員会の構成員に加え、調査委員会委員の半数以上の本学に属さない外部有識者を置く。全ての委員は告発者及び被告発者と直接の利害関係を有しない者でなければならない。
- 4 委員会は、本調査を実施する旨を告発者及び被告発者へ通知する。
- 5 委員会は、調査委員の氏名及び所属を告発者及び被告発者に通知する。
- 6 告発者及び被告発者は、前項の規定により通知を受けた調査委員について不服がある場合は、通知を受けてから7日以内に書面により委員会に異議申し立てをすることができる。
- 7 委員会は、前項の異議申し立ての内容を検討し、その内容が妥当である場合は、当該異議にかかる調査委員を交代させるとともに、その旨を告発者及び被告発者に通知する。
- 8 本調査に当たっては、次の各号に掲げる事項を行うことができる。

(1) 関係者からの聴取

(2) 関係資料（研究活動に関する論文や実験、観察ノート、生データ等）の調査

(3) その他本調査に合理的に必要な事項

- 9 関係者は、調査委員会の本調査に当たっては、誠実に協力しなければならない。
- 10 関係者は、調査委員会から資料の提出を求められた場合には、これに応じなければならない。
- 11 関係資料の調査に当たっては、他の方法による適切な資料の入手が困難な場合又は関係資料の隠滅が行われるおそれがある場合には、被告発者の研究室で調査事項に関連する場所の一時閉鎖又は実験・観測・解析に關係する機器・資料等の保全を行うことができる。
- 12 前項の措置をとる場合には、必要最小限の範囲及び期間に止め、事前に被告発者が所属する学部・研究科の長の承諾を得なければならない。
- 13 一時閉鎖した研究室の場所の調査及び保全された機器・資料等の調査を行う場合には、被告発者が所属する学部・研究科の長が指名する教員2名の立ち会いを必要とする。

(審理及び裁定)

第15条 調査委員会は、調査の開始から150日以内に不正行為の有無及び程度について審理し裁定を行

【資料4】

う。

- 2 調査委員会は、不正行為が行われたか否か、不正行為と認定された場合はその内容、不正行為に関与した者とその関与の度合い、不正行為と認定された研究活動に係る論文等の各著者の当該論文等及び当該研究活動における役割を認定する。
- 3 調査を通じて告発が悪意に基づくものであることが判明したときには、調査委員会は併せてその旨の認定を行う。
- 4 裁定を行うに当たっては、告発者又は被告発者に書面又は口頭による弁明の機会を与えなければならない。調査委員会は、告発者からの説明及び被告発者が行う説明を受けるとともに、調査によって得られた、物的・科学的証拠、証言、被告発者の自認等の諸証拠を総合的に判断して、不正行為か否かの認定を行う。
- 5 調査委員会は、被告発者の説明及びその他の証拠によって、不正行為であるとの疑いが覆されないときは、不正行為と認定することができる。保存義務期間の範囲に属する生データ、実験・観察ノート、実験試料及び試薬並びに関係書類の不存在等、本来存在すべき基本的要素が不足していることにより、被告発者が不正行為であるとの疑いを覆すに足る証拠を示せないときも、同様とする。ただし、被告発者が善良な管理者の注意義務を履行していたにもかかわらず、災害等、その責によらない理由により、証拠の基本的な要素を十分に示すことができなくなった場合、又、生データや実験・観察ノート、実験試料及び試薬等の不存在などが各研究分野の特性に応じた合理的な保存義務期間及び本学又は告発に係る研究活動を行っていたときに所属していた研究機関が定める保存義務期間を超えることにより、証拠の基本的な要素を十分に示すことができなくなった場合等、正当な理由があると認められる場合はこの限りではない。
- 6 調査委員会は、本調査の結果を委員会へ報告する。
- 7 委員会は、不正行為の存在が確認された場合は、次の各号に掲げる措置をとる。
 - (1) 懲戒事由、教育研究活動の停止、研究費の使用停止・返還措置等に該当する可能性のある場合、学長並びに学部及び研究科の長への報告
 - (2) 委員会への定期的な報告の義務付け等、学部及び研究科の長による継続的な指導に関する助言
 - (3) 研究に関連する機関への通知及びこれらの機関との協議に関する助言
 - (4) その他不正行為の排除のために必要な措置
- 8 前項の場合、学長は、直ちに必要な措置をとることができる。
- 9 委員会は、不正行為が存在しなかったことが確認された場合は、被告発者の教育研究活動の正常化及び名誉回復のために、十分な措置をとらなければならない。

(本調査の結果)

- 第16条 委員会は、本調査が終了したときは、報告書を作成し、学長に提出する。ただし、不正行為の事実があると認定するためには、全委員の3分の2以上の賛成を必要とする。
- 2 学長は、本調査の結果を告発者及び被告発者に書面により通知する。
 - 3 学長は、不正行為の事実があると認定された被告発者（不正行為への関与は認定されないが不正行為が認定された論文等の内容に責任を負う者として認定された者も含む。以下同じ。）に対し、不正行為が認定された論文等の取り下げを勧告するとともに、その他必要な措置を命ずる。
 - 4 学長は、本調査の結果を配分機関及び文部科学省に報告する。
 - 5 学長は、本調査の終了前であっても、配分機関及び文部科学省の求めに応じ、本調査の中間報告を提出する。
 - 6 学長は、前4項による報告の結果、配分機関から不正行為に係る研究費の返還命令を受けたときは、不正行為の事実があると認定された被告発者に該当額を返還させる。

(不服申し立て)

- 第17条 告発が悪意に基づくものと認定された告発者及び不正行為の事実があると認定された被告発者は、前条第2項の通知の日から7日以内に、学長に対し書面により不服申し立てをすることができる。ただし、この期間内に不服申し立てをすることができない理由が認められる場合は、その理由が消滅した日から起算して7日以内に不服申し立てを行うことができる。
- 2 学長は、不服申し立てがなされた場合、その趣旨・理由等を勘案し、再調査が必要であると判断した場合は、不服申し立てから30日以内に再調査を開始する。

【資料4】

3 再調査に当たっては、第14条から第16条の規定を準用し、再調査開始から50日以内に結果を通知する。

4 再調査の結果に対しては、不服を申し立てることができない。

(懲戒)

第18条 学長は、第16条による調査結果を理事長に報告する。

2 理事長は、前項の報告に基づき、不正行為の事実があると認定された被告発者に対し、懲戒を加えることができる。

3 懲戒は、別に定める研究不正に対する懲戒処分に関する規則による。

4 不正行為の悪質性が高い場合は、必要に応じて法的措置を講ずる。

(公表)

第19条 不正行為に関する公表は、学長が行う。

2 不正行為の事実があると認定した場合において、当該不正行為が故意又は研究者としてわきまえるべき基本的な注意義務を著しく怠ったことによるものであるときは、原則として、不正行為の事実があると認定された被告発者の氏名及び所属並びに調査の方法並びに不正行為の内容並びに措置等を公表する。ただし、個人情報又は知的財産の保護等不開示に合理的な理由がある場合を除く。

3 前項の規定にかかわらず、不正行為が認定された論文等が、告発がなされる前に取り下げられていたときは、当該被告発者の氏名及び所属を公表しないことができる。

4 不正行為が行われなかったと認定した場合は、原則として、当該認定に係る公表は行わない。ただし、認定前に該当事案が外部に漏えいしていた場合、及び論文等に故意又は研究者としてわきまえるべき基本的な注意義務を著しく怠ったことによるものでない誤りがあった場合は、不正行為等が行われていなかったこと、その他の必要な事項を公表する。

5 告発が悪意に基づき行われたと認定した場合は、原則として、当該告発者の氏名その他の必要な事項を公表し、配分機関及び文部科学省に報告する。

第5章 守秘義務

(守秘義務)

第20条 この規則に基づき、不正行為に関する対応、その他の手続に関与した委員及び関係する事務局職員（以下「手続関係者」という。）は、当該業務に関連して知り得た秘密を漏らしてはならない。委員を退いた後も同様とする。

(プライバシーの保護及び不利益取扱いの禁止)

第21条 手続関係者は、被告発者の名誉、プライバシーの保護及びその他人権を尊重するよう、配慮しなければならない。

2 告発等に基づく調査の実施にあたり、告発者等の秘密を守るため、当該告発者等が特定されないよう十分に配慮しなければならない。

3 告発者は、告発に基づく調査への協力を理由として、人事、給与、研究又は教育上のいかなる不利益な取扱いも受けない。

4 被告発者は、当該告発等にかかわる事項以外のことについて、不利益な取扱いを受けない。

(研究又は技術上の情報の保護)

第22条 調査に当たっては、調査対象における公表前のデータ、論文等の研究又は技術上秘密とすべき情報が、調査の遂行上必要な範囲外に漏えいすることのないよう十分配慮しなければならない。

(関連資料の保管)

第23条 事務局は、学長の指示に基づき、不正行為に係る調査の記録及び関係資料について、文書規程の定めにより、適切な保存期間を定めた上で、告発者等の秘密保持に配慮して適切な方法で保管し、及び保存しなければならない。

第6章 雑則

(補則)

第24条 この規則に定めるもののほか、学術研究における行動規範の遵守に関する事項及び委員会の運営に関し必要な事項は、委員会において別に定める。

(改廃)

第25条 この規則の改廃は、委員会の議を経て、学長が行う。

附 則

【資料4】

この規則は、平成19年7月1日から施行する。

附 則

この規則は、平成24年4月1日から施行する。

附 則（研究活動における不正行為への対応等に関するガイドライン改正に伴う日本女子大学研究行動規範委員会規則名称の変更及び責任体系の明確化等による改正）

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（告発の受付によらないものの取扱い、調査委員会の設置、本調査における告発者・被
告発者への対応に関する見直し等に伴う改正）

この規則は、平成29年3月1日から施行する。

附 則（不正行為の定義、予備調査、審理及び裁定に関する見直し並びに事務組織変更に伴う
改正）

この規則は、2021年4月1日から施行する。

附 則（研究不正に対する懲戒処分に関する規則改正、告発及び調査に関する見直しに伴う改
正）

この規則は、2023年3月1日から施行する。

附 則（研究資料等の保存に関する見直し及び学部改編に伴う改正）

1 この規則は、2023年4月1日から施行する。

2 この規則の第4条は、施行の際、現存する研究資料等から適用する。

附 則（不正行為の定義、学部改編及び本調査の結果に関する見直しに伴う改正）

この規則は、2024年4月1日から施行する。

附 則（組織改編に伴う改正）

この規則は、2025年4月1日から施行する。

【資料5】

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	2024年4月1日
	2025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。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、必要があると認められた場合には、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、学部学科改組及び研究科専攻改組に伴う申請上、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できる。その場合の限度は、新增設等の改組を行う学部学科及び研究科専攻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、主として教職課程を担当す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) 教授会及び研究科委員会の構成員になること。

(2) 学部長、学科長、研究科委員長、専攻主任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、研究科委員会、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

【資料5】

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、減額又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条及び第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、常任理事会の議を経て、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。

附 則（特任教員の職務の変更に伴う改正）

この規程は、2024年4月1日から施行する。

附 則（研究科専攻改組に伴う例外的な対応等にかかる改正）

この規程は、2025年4月1日から施行する。

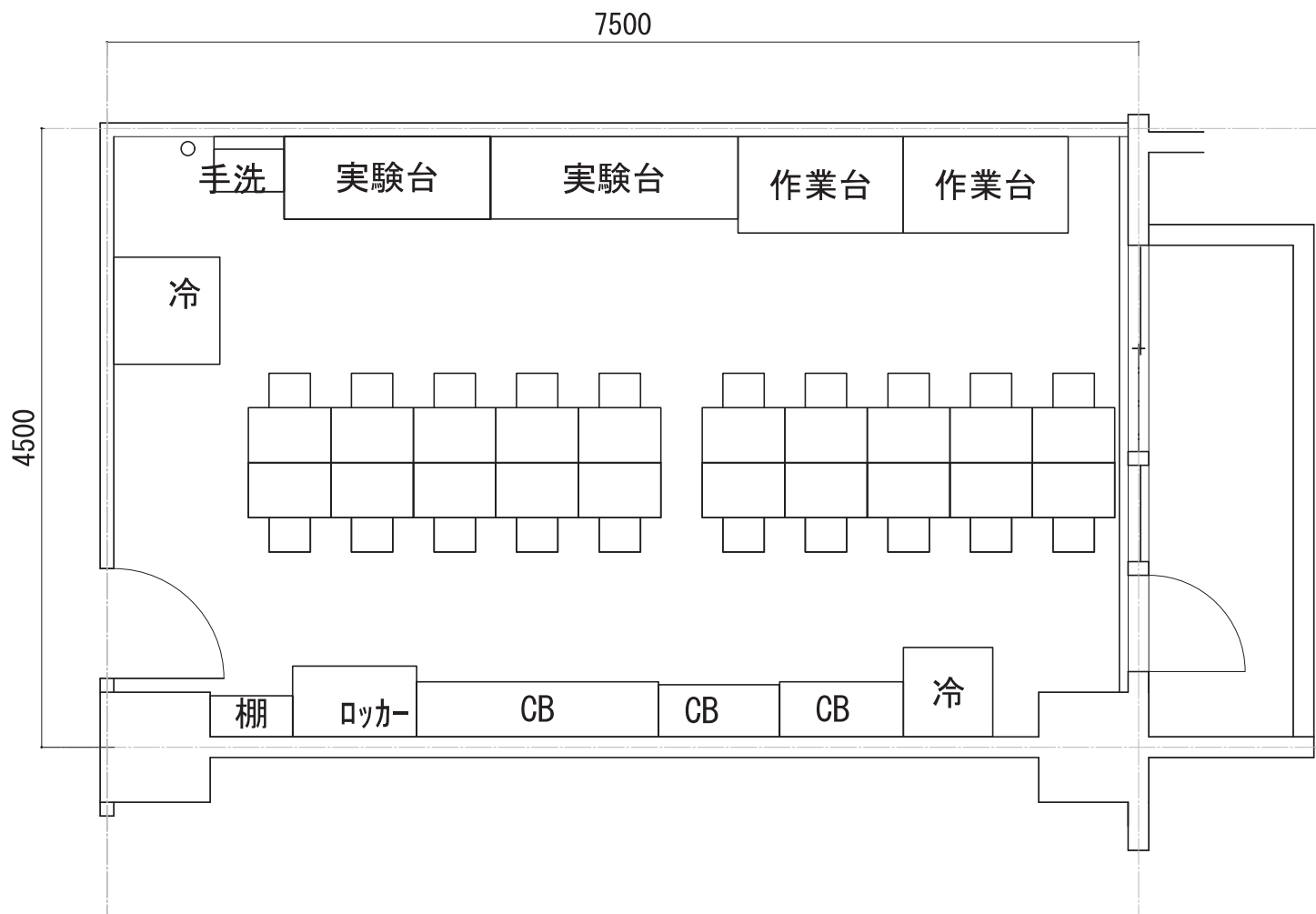
食科学研究科食科学専攻(修士課程)時間割

	1 使用教室 9:00~10:40 担当者			2 使用教室 10:50~12:30 担当者			3 使用教室 13:20~15:00 担当者			4 使用教室 15:10~16:50 担当者			5 使用教室 17:00~18:40 担当者		
月	個研	通) 食品微生物学演習A ※1	富永	個研	通) 調理科学演習 ※1	藤井	個研	前) 栄養学特論I ※2	太田	個研	後) 栄養生理学特別実験	太田	個研	前) 摂食機能特論 ※2	小城
	個研	通) 食品微生物学演習B ※2	富永	個研	通) 食品材料科学演習 ※2	藤井	個研	後) 調理科学特論 ※1	藤井	個研	後) 食品包装学特論 ※1	北澤	個研	後) 栄養生理学特別実験	太田
	個研	通) 給食経営管理演習A ※1	松月				個研	前) 栄養学特論II ※2	中島	個研	後) 給食経営管理特論 ※2	松月			
	個研	通) 給食経営管理演習B ※2	松月												
火	調理実習室	後) 調理学特別実習	飯田	個研	後) 調理学特別実習	飯田	個研	通) 病態栄養学演習A ※1	中島	個研	前) 栄養生化学実験	佐藤憲子	個研	前) 栄養生化学実験	佐藤憲子
	個研	後) 調理科学特別実験 ※1	藤井	個研	後) 調理科学特別実験 ※1	藤井	個研	通) 病態栄養学演習B ※2	中島	個研	後) 公衆栄養学特別実験 ※2	鈴木	個研	後) 公衆栄養学特別実験 ※2	鈴木
	個研	後) 実践栄養学特別実験 ※2	松井	個研	後) 実践栄養学特別実験 ※2	松井				個研	前) 食品微生物学特別実験 ※1	富永	個研	前) 食品微生物学特別実験 ※1	富永
水	個研	通) 栄養生理学演習A ※1	太田	個研	前) 病態栄養学特別実験	中島	個研	前) 病態栄養学特別実験	中島	個研	後) 食品包装学特別実験 ※1	北澤	個研	通) 官能評価演習A ※1	飯田
	個研	通) 栄養生理学演習B ※2	太田	百302	後) 栄養学基礎演習	松月、中島、佐藤憲子、太田、小城、鈴木、亀山、松井、佐古				個研	前) 給食経営管理特別実験 ※2	松月	個研	通) 官能評価演習B ※2	飯田
	個研	通) 応用栄養学演習A ※1	小城	百302	後) 栄養学応用演習	松月、中島、佐藤憲子、太田、小城、鈴木、亀山、松井、佐古							個研	後) 食品包装学特別実験 ※1	北澤
	個研	通) 応用栄養学演習B ※2	小城										個研	前) 給食経営管理特別実験 ※2	松月
木	個研	前) 食品学特論I ※1	新藤	香306	前) 食品学基礎演習	飯田、藤井、新藤、富永、北澤									
	個研	前) 実践栄養学特論 ※2	松井	香306	前) 食品学応用演習	飯田、藤井、新藤、富永、北澤									
金	個研	前) 食品学特論II ※1	飯田	12006	前) 研究方法概論	稲本、太田、中島、富永、新藤、佐藤憲子、藤井、北澤、小城、鈴木、松井	個研	前) 応用栄養学特別実験 ※2	小城	個研	前) 応用栄養学特別実験 ※2	小城	12006	前) 専門科学英語	中島、飯田、太田、佐藤憲子、新藤、藤井、松月、北澤、小城、鈴木、富永、松井、亀山、佐古
	個研	前) 栄養学特論III ※2	佐藤憲子	個研	前) 食文化特論 ※2	伊藤	個研	後) 食品微生物学特論 ※1	富永	個研	後) 食品生体成分分析特別実験	新藤	個研	後) 食品生体成分分析特別実験	新藤
土	個研	通) 公衆栄養学演習A ※1	鈴木	個研	通) 食品生体成分分析演習A ※1	新藤									
	個研	通) 公衆栄養学演習B ※2	鈴木	個研	通) 食品生体成分分析演習B ※2	新藤									
				個研	通) 生化学演習 ※1	佐藤憲子									
				個研	通) 栄養生化学演習 ※2	佐藤憲子									
				個研	通) 食品包装学演習A ※1	北澤									
				個研	通) 食品包装学演習B ※2	北澤									
				個研	通) 実践栄養学演習A ※1	松井									
			個研	通) 実践栄養学演習B ※2	松井										

集中	校外	通)	インターンシップIA	藤井、新藤、富永、北澤
	校外	通)	インターンシップIB	藤井、新藤、富永、北澤
	校外	通)	インターンシップIC	藤井、新藤、富永、北澤
	校外	通)	インターンシップID	藤井、新藤、富永、北澤
	校外	通)	インターンシップIIA	松月、中島、佐藤憲子、鈴木、松井
	校外	通)	インターンシップIIB	松月、中島、佐藤憲子、鈴木、松井
	校外	通)	インターンシップIIC	松月、中島、佐藤憲子、鈴木、松井
	校外	通)	インターンシップIID	松月、中島、佐藤憲子、鈴木、松井
	校外	通)	インターンシップIIIA	松月、亀山
	校外	通)	インターンシップIIIB	松月、亀山
	演21	前)	食品衛生学特論 ※1	稲津
	演61	後)	調査研究方法論 ※1	佐藤ゆき
	演61	前)	公衆栄養学特論 ※2	清野
個研	通)	特別研究	全専任教員	

※1 隔年・奇数年開講
 ※2 隔年・偶数年開講

【資料7】



八十年館5F 食科学研究科院生室 見取図 S=1/50

No.	和洋No.	発注区	書名	発注部署	逐刊区分	発注年度	管理区分	納入者	配置場所	発注ID
1	1	洋雑誌	Food quality and preference. -- [Online]. -- Vol. 1, issue 1 (Dec. 1988)-. -- Elsevier Science. w.	食物	オンライン誌	2024	非資産	エルゼビア・ジャパン(目白	OR20092153
2	2	洋雑誌	Journal of food science. -- [Online]. -- Institute of Food Technologists. w.	食物	オンライン誌	2024	非資産	丸善雄松堂(MARU)	目白	OR20093574
3	3	洋雑誌	American Chemical Society online journals. -- American Chemical Society. w.	院食物	オンライン誌	2024	非資産	丸善雄松堂(MARU)	目白	OR10018325
4	4	洋雑誌	The American journal of clinical nutrition / American Society for Nutrition. -- [Online]. -- Oxford University	院食物	オンライン誌	2024	非資産	エルゼビア・ジャパン(目白	OR20099507
5	5	洋雑誌	Journal of nutrition / American Institute of Nutrition. -- [Online]. -- Oxford University Press. w.	院食物	オンライン誌	2024	非資産	エルゼビア・ジャパン(目白	OR20099508
6	6	洋雑誌	The British journal of nutrition / the Nutrition Society. -- 1 (1947)-. -- Cambridge University Press, 1947.	食物	一般雑誌	2024	非資産	紀伊国屋(KINO)	図目集密	OR10001655
7	7	洋雑誌	Cereal chemistry / American Association of Cereal Chemists. -- 1 (1924)-. -- American Association of Cereal	食物	一般雑誌	2024	非資産	紀伊国屋(KINO)	図目集密	OR10001656
8	8	洋雑誌	Metabolism : clinical and experimental. -- Vol. 1, no. 1 (Jan. 1952)-. -- Grune & Stratton, 1952.	食物	一般雑誌	2024	非資産	紀伊国屋(KINO)	図目集密	OR10001675
9	9	洋雑誌	Nutrition reviews. -- Vol. 1, no. 1 (1942)-, 1942.	食物	一般雑誌	2024	非資産	丸善雄松堂(MARU)	図目集密	OR10001678
10	10	洋雑誌	Food technology : official publication of the Institute of Food Technologists / Institute of Food Technologists. --	院食物	一般雑誌	2024	非資産	丸善雄松堂(MARU)	図目集密	OR10001658
11	11	洋雑誌	JAMA : the journal of the American Medical Association. - - Vol. 173, no. 9 (July 2, 1960)-. -- American Medical	院食物	一般雑誌	2024	非資産	丸善雄松堂(MARU)	図目集密	OR10001671
12	12	洋雑誌	Food hydrocolloids. -- Vol. 1, no. 1 (Sept. 1986)-. -- IRL Press, 1986.	院食物	一般雑誌	2024	非資産	紀伊国屋(KINO)	図目集密	OR10002042
13	13	洋雑誌	Appetite. -- Vol. 1, no. 1 (Mar. 1980)-. -- Academic Press, 1980.	院食物	一般雑誌	2024	非資産	紀伊国屋(KINO)	図目集密	OR10004658
14	14	洋雑誌	Diabetes : journal of the American Diabetes Association. -- Vol. 1, no. 1 (Jan./Feb. 1952)-. -- American Diabetes	院食物	一般雑誌	2024	非資産	丸善雄松堂(MARU)	図目集密	OR10004687

No.	和洋No.	発注区	書名	発注部署	逐刊区分	発注年度	管理区分	納入者	配置場所	発注ID
15	1	和雑誌	学校給食 / 学校給食研究会. -- 4巻4号 (1956.4)-. --- 日本給食技術協会, 1956.	食物	一般雑誌	2024	非資産	全国学校給食協会(ZEN)	図目集密	OR10000633
16	2	和雑誌	臨床栄養 / 日本臨床栄養研究会編集. -- 1号 (昭27.5)-5号 (昭28.1) ; 2巻2号 (昭28.2)- = 通巻6号 (昭28.2)-. --- 醫歯薬	食物	一般雑誌	2024	非資産	三省堂(SANS)	図目集密	OR10000641
17	3	和雑誌	臨床スポ-ツ医学. -- Vol.1,no.1(1984.1)-. -- 文光堂.	食物	一般雑誌	2024	非資産	三省堂(SANS)	目保健体育	OR10005351
18	4	和雑誌	季刊栄養教諭 / 全国学校栄養士協議会[編]. -- 1号 (2005.10)-. --- 全国学校栄養士協議会, 2005.	食物	一般雑誌	2024	非資産	ジャパンプリント (JAP)	図目集密	OR10017834
19	5	和雑誌	栄養関係法規類集 / 厚生省保健医療局健康増進栄養課. -- 新日本法規出版.	食物	法規集	2024	非資産	新日本法規(SHIN)	食物	OR10000649
20	6	和雑誌	食品衛生関係法規集. 別巻,東京都令規版. -- 改訂版. -- 中央法規出版, 1990.	食物	法規集	2024	非資産	中央法規出版(CHUO)	図目第一参考	OR10002144
21	7	和雑誌	栄養関係法規類集 / 厚生省保健医療局健康増進栄養課. -- 新日本法規出版.	食物	法規集	2024	非資産	新日本法規(SHIN)	食物	OR19000484
22	8	和雑誌	わかりやすい給食・栄養管理の手引 / 栄養法規研究会編集. -- 新日本法規, 2006.	食物	法規集	2024	非資産	新日本法規(SHIN)	食物	OR20002320
23	9	和雑誌	食品安全管理のチェックポイント / 食品安全管理実務研究会編. -- 新日本法規出版.	食物	法規集	2024	非資産	新日本法規(SHIN)	食物	OR20064809
24	10	和雑誌	わかりやすい食品衛生の手引 / 食品保健研究会編. -- 新日本法規出版.	食物	法規集	2024	非資産	新日本法規(SHIN)	食物	OR20064810
25	11	和雑誌	Q&A食品表示の手引 / 食品表示適正化研究会編. -- 新日本法規出版.	食物	法規集	2024	非資産	新日本法規(SHIN)	食物	OR20064818

【資料9】

<図書館年次報告用>*平成24(2012)年度より作成
2024年度(2025.3現在)DB数 目白キャンパス

2025.3.15
逐次刊行物係(目白)

No.	区分	和洋別No.	種別	タイトル	発注番号	DB数	備考
1	洋	1	DB	American national biography online	OR20009772	1	2012年1月より契約(1user) →2020年1月よりアクセス数無制限,英文と折半。
2	洋	2	DB	Berg Fasion Library Database	OR20057748	1	2021年4月キャンパス統合後も文化費用にて契約
3	洋	3	DB	Bibliography of British and Irish history	OR10019707	1	2010年3月より契約
4	洋	4	DB	CAS SciFinder Discovery Platform for Academics	OR20099597	1	2023年1月より複数DB含むプラットフォームの契約のみ可能、単体では不可(以前はSciFinder®を契約)
5	洋	5	買切 DB	Early American Imprints, Series 1: Evans, 1639-1800	OR20100492	1	2023年1月に契約
6	洋	6	買切 DB	Early English Books Online : EEBO	OR20068361	1	2018年5月より契約
7	洋	7	買切 DB	Eighteenth Century Collections Online (ECCO)	OR20034563	1	2014年6月より契約、2014年度から3年間分割支払
8	洋	8	買切 DB	House of Commons parliamentary papers	OR10019246	1	2008年12月より契約。(19th&20th)
					OR20009998	1	同一タイトルなので1とする。(18th)
9	洋	9	DB	Gale Literature	OR20088668	1	2007年1月より契約(費用は英文と1:1)→2017年1月より後継で上位のDBへ変更
					OR20088669		
10	洋	10	DB	Gale in Context : Global Issues	OR20088615	1	2020年よりOpposing viewpoints in context とセット誌として開始
11	洋	11	DB	International medieval bibliography	OR10003747	1	2010年3月より契約
12	洋	12	DB	Marquis biographies online	OR20008944	1	2006年1月より契約(改題前誌)
13	洋	13	DB	MathScinet	OR10009613	1	2006年1月より契約
14	洋	14	DB	MLA international bibliography	OR10017571	1	2006年1月より契約(文化学科共)
15	洋	15	DB	Opposing viewpoints in context	OR10019874	1	2010年8月より契約、2020年よりGale in context : Global issues がセット誌
16	洋	16	DB	Oxford dictionary of national biography	OR20009771	1	2012年1月より契約(1user) →2020年1月よりアクセス数無制限,英文と折半。
17	洋	17	DB	Oxford English dictionary	OR20009773	1	2012年1月より契約
18	洋	18	DB	PsycINFO	OR10014930	1	2001年8月より契約(旧:目西)
19	洋	19	DB	Scopus	OR10019058	1	2008年7月より契約(旧:目西)
20	洋	20	DB	Sociological abstracts database	OR20064808	1	2021年4月キャンパス統合後も現代社会学科費用にて契約
21	洋	21	DB	Ulrich's plus online	OR10014953	1	2003年1月より契約(旧:目西)
22	洋	22	買切 DB	Women's studies archive.	OR20100859	1	2023年1月に契約
23	和	1	DB	朝日新聞クロスサーチ for Libraries	OR20095146	1	2022年4月より改題、プレミアムバリューバック、追加2点で契約
24	和	2	DB	ブリタニカ オンライン ジャパン	OR200013115	1	2012年4月より契約
25	和	3	DB	D1-Law.com現行法規：現行法規検索：第一法規法情報総合データベース	OR10019862	1	2010年4月より契約、2025年3月で中止
26	和	4	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	OR10019861	1	2010年4月より契約、2025年3月で中止
27	和	5	買切 DB	太宰治直筆資料集	OR20048912	1	2016年1/29に契約 *本体買切、J-DACプラットフォーム料も無料に変更
28	和	6	買切 DB	江戸川乱歩貼雑年譜。 -- オンライン版	OR20106184	1	2023年12月に契約 *本体買切、J-DACにてプラットフォーム料は無料
29	和	7	買切 DB	群書類従。 - Web版	OR20057449	1	2017年2月より契約 *本体買切 *JapanKnowledgeで利用のためプラットフォーム料は無料
新30	和	8	買切 DB	市川房枝資料1905-1946。 -- オンライン版	OR20112261	1	2025年1月に契約 *本体買切、J-DACにてプラットフォーム料は無料 *ご寄付は図書館友の会松本晴子氏ご夫妻、故・松本益男氏のご遺贈
31	和	9	DB	JapanKnowledge	OR10018351 OR20089400	1	2011年4月より契約、2020年度まで目西計4ID。2022年度より無制限。日文と按分。日国は付属誌(必ず付く)ため、カウントせず
32	和	10	DB	(JK) 国史大辞典	OR10019932 OR20089429	1	2010年9月より契約 2017年度まで単独契約、2018年度よりJapanKnowledgeセットで支払
33	和	11	DB	(JK) 世界大百科事典	OR20067330 OR20089430	1	2017年4月より契約、JapanKnowledgeセットで支払
34	和	12	DB	(JK) 角川古語大辞典	OR20077677 OR20089431	1	2019年7月より契約、初年は単独で支払、2020年度よりJapanKnowledgeセットで支払
35	和	13	DB	(JK) 日本歴史地名体系	OR20095642 OR20095643	1	2022年4月より契約、JapanKnowledgeセットで支払
36	和	14	DB	JDream 3	OR20023998	1	2013年4月よりJDream3にて改題(JDream2より)、2020年現在10ID
37	和	15	DB	化学書資料館	OR10019417	1	2009年4月より契約
38	和	16	DB	官報情報検索サービス	OR10016414 OR20070581	1	家経:2004年7月より契約(図書館と別契約、1ID) 図書館(目白):2018年10月より冊子から媒体変更で契約(1ID)
39	和	17	DB	Magazineplus	OR10019422	1	2009年4月より契約、2020年度まで1ID
新40	和	18	DB	毎索:毎日新聞社のデータベース	OR20108031	1	2024年4月より契約
41	和	19	DB	日本文学Web図書館：和歌・連歌ライブラリー	OR20094921	1	2012年4月より契約(和歌ライブラリー)より2022年4月改題、2ID
42	和	20	DB	日本文学Web図書館：辞典ライブラリー	OR20023994	1	2013年4月より契約(辞典ライブラリー)、2ID
43	和	21	DB	日本文学Web図書館：平安文学ライブラリー	OR20087440	1	2020年10月より契約(辞典ライブラリー)、2ID
44	和	22	DB	日本建築学会論文等検索システム機関定額制	OR20063430	1	2017年10月より契約
45	和	23	DB	日経テレコン21	OR20013783	1	2012年4月より契約、新聞DB(E)よりDB)に種別変更
46	和	24	DB	理科年表プレミアム	OR10002931	1	2009年4月より契約
47	和	25	DB	ルーラル電子図書館	OR20067560 OR20067561	1	2018年4月より契約 (費用は図目:食物で1:1)、2025年3月で中止
48	和	26	DB	新建築 -- オンライン版	OR20103834	1	1年契約(2023年度、2024年度)
49	和	27	DB	新建築.住宅特集 -- オンライン版	OR20103835	1	1年契約(2023年度、2024年度)
新50	和	28	DB	史料募集.第1期 -- [オンライン]	OR20111239 OR20111240	1	2024年11月に契約 *本体買切 *JapanKnowledgeで利用のためプラットフォーム料は無料
51	和	29	DB	Web OYA-bunko 教育機関版	OR20002035	1	2021年4月キャンパス統合後西生田図書館費用を引継ぎ契約
改52	和	30	DB	ヨミダス	OR20108024	1	2024年4月「ヨミダス歴史館」(2009年4月より契約)から改題
53	和	31	DB	雑誌記事索引集成データベース	OR10002932	1	2009年4月より契約(5ID)、2013年度から1ID。
洋 22+和 31						53	

【資料10】

<図書館年次報告用> *平成21(2009)年度より作成

2025.3.26作成
逐次刊行物係(目白) 1/3

2024年度(2025.3現在)電子ジャーナル数 目白キャンパス

通しNo.	追加理由	追加No.	和洋	種別	タイトル	発注番号	誌数	備考	誌数 AG	誌数 OJ
A_1			洋	アグリゲータ	Music periodicals database	OR20055350	260	2011年1月より契約 "International index to music periodicals full text"より改題(2017.1-)	260	
A_2			洋	アグリゲータ	Performing arts periodicals database	OR20055419	181	2011年1月より契約 "International index to performing arts periodicals full text"より改題(2017.1-)	181	
A_3			洋	アグリゲータ	JSTOR Archival Journals and Primary Sources Collection	OR20108022	2964	2024年4月より契約	2964	
A_4			洋	アグリゲータ	ProQuest Central	OR10019409	26,000	2009年4月より契約	26000	
1			洋	OJ	AATCC journal of research. -- [Online]. -- American Association of Textile Chemists and Colorists, 2014. w.	OR20092946	1	2022年1月より契約		1
2			洋	OJ	Algebra and Number Theory	OR20081302	1	2020年1月より契約		1
3	新	1	洋	OJ	Amerasia journal	OR20110688	1	2025年1月よりOJ契約		1
4			洋	OJ	American Chemical Society online journals	OR10018323 OR10018325 OR10018324	69	2007年1月より契約、丸善雄松堂の見積書およびJUSTICEによる誌数:69誌		69
複			洋	買い切りOJ	ACS legacy archives	OR10019230		2009年1月契約、ACSが刊行した23誌の1879~1995年分につき「American Chemical Society online journals」に含める		×
5			洋	OJ	Annals of K-Theory	OR20081299	1	2020年1月より契約		1
6	西	1	洋	OJ	Annual review of psychology	OR20082377	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
7			洋	OJ	APA PsycArticles	OR20097135	119	2023年1月より契約		119
8	西	2	洋	OJ	Applied mobilities	OR20047065	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
9			洋	OJ	Applied physics letters(INTERNET ed)	OR10019532	1	2010年1月より契約		1
10	西	3	洋	OJ	Behavioral and brain sciences. -- Cambridge University Press, w.	OR20039776	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
11			洋	OJ	Biometrika	OR20105501	1	2024年1月より再契約		1
12	西	4	洋	OJ	British journal of psychiatry	OR20054321	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
13			洋	OJ	Bulletin of the Chemical Society of Japan	OR10019278	1	2009年1月より契約		1
14			洋	OJ	Chemical communications	OR10019228	1	2009年1月より契約		1
15			洋	OJ	Chemistry letters	OR10019279	1	2009年1月より契約		1
16			洋	OJ	Child development perspectives	OR20087778	1	2021年1月より契約		1
17			洋	OJ	Child development	OR20087770	1	2021年1月より契約		1
18	新	2	洋	OJ	Childhood Education	OR20111180	1	2025年1月よりOJ契約		1
19			洋	OJ	Cognitions. -- [Online].	OR20096815	1	2023年4月より契約 (ScienceDirect 1)		1
20			洋	OJ	Cognitive developments. -- [Online].	OR20096814	1	2023年4月より契約 (ScienceDirect 2)		1
21			洋	OJ	Cognitive linguistics. -- [Online]. -- Mouton de Gruyter	OR20092162	1	2022年1月より契約		1
22	新	3	洋	OJ	Continuity and change. -- [Online] -- CUP	OR20110689	1	2025年1月よりOJ契約		1
23			洋	OJ	Crusades. -- [Online]. -- Routledge. w.	OR20099520	1	2023年1月よりSet(付属)誌として契約		1
24			洋	OJ	Discourse & communication	OR20092157	1	2022年1月より契約		1
25			洋	OJ	Discourse & society	OR20092156	1	2022年1月より契約		1
26	西	5	洋	OJ	Economics of education review. -- Elsevier Science. w.	OR20027761	1	2020年度まで西生田キャンパス (ScienceDirect 3)		1
27	西	6	洋	OJ	Educational evaluation and policy analysis	OR20064104	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
28			洋	OJ	Educational theory. -- Wiley-Blackwell. w.	OR20099514	1	2023年1月より契約		1
29			洋	OJ	European journal of social psychology. -- Wiley. w.	OR20097150	1	2023年1月より契約		1
30			洋	OJ	Family and consumer sciences research journal	OR20087727	1	2021年1月より契約		1
31			洋	OJ	Family proces. -- John Wiley & Sons, Inc.. w.	OR20093572 OR20093573	1	2022年1月より契約、2専攻科で費用を折半		1
32			洋	OJ	Food quality and preference. -- Elsevier Science. w.	OR20092153	1	2022年4月より契約 (ScienceDirect 4)		1
33			洋	OJ	The Gerontologist. -- Oxford University Press. w.	OR20099518	1	2023年1月より契約		1
34			洋	OJ(新聞)	Historical newspapers, New York Times with Index	OR10019408	1	2009年4月より契約		1
35	西	7	洋	OJ	Industrial and labor relations review	OR20054369	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
36			洋	OJ	Intercultural pragmatics	OR20092159	1	2022年1月より契約		1
37	西	8	洋	OJ	International journal of law, policy and the family	OR20054322	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
38			洋	OJ	International Journal of Psychology. -- [Online ed.]	OR20105007	1	2024年1月より契約 * 冊子廃刊、OJのみ		1
40			洋	OJ	International Journal of the Sociology of Language	OR20092163	1	2022年1月より契約		1
41			洋	OJ	International review of social history. w.	OR20105118	1	2024年1月より契約 * 冊子廃刊、OJのみ		1
42	西	9	洋	OJ	International social work	OR20054372	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
43	新	4	洋	OJ	International Studies in Sociology of Education	OR20111181	1	2025年1月よりOJ契約		1
44	新	5	洋	OJ	Interventions : international journal of postcolonial studies	OR20110682	1	2025年1月よりOJ契約		1
45			洋	OJ	Japanese journal of applied physics / Japan Society of Applied Physics. -- Institute of Physics. w.	OR20099515	1	2023年1月より契約		1
46	新	6	洋	OJ	Journal of British studies	OR20110686	1	2025年1月よりOJ契約		1
47			洋	OJ	Journal of child psychotherapy	OR20078484	1	2020年1月より契約		1
48			洋	OJ	Journal of clinical psychology. -- Wiley. w.	OR20097151	1	2023年1月より契約		1
49	西	10	洋	OJ	Journal of cognitive neuroscience	OR10019936	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
50	西	11	洋	OJ	Journal of European social policy	OR20054374	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
51			洋	OJ	Journal of family therapy. -- [Online ed.]	OR20105008	1	2024年1月より契約 * 冊子廃刊、OJのみ		1

【資料10】

<図書館年次報告用> *平成21(2009)年度より作成

2025.3.26作成
逐次刊行物係(目白) 2/3

2024年度(2025.3現在)電子ジャーナル数 目白キャンパス

通しNo.	追加理由	追加No.	和洋	種別	タイトル	発注番号	誌数	備考	誌数 AG	誌数 OJ
52			洋	OJ	Journal of food science	OR20093574	1	2022年1月より契約		1
53	新	7	洋	OJ	Journal of General Psychology	OR20111183	1	2025年1月よりOJ契約		1
54			洋	OJ	Journal of Japanese linguistics. -- Walter de Gruyter. w.	OR20096912	1	2023年1月より契約		1
55			洋	OJ	Journal of Linguistic Anthropology	OR20092152	1	2022年1月より契約		1
56			洋	OJ	Journal of linguistics : the journal of the Linguistics Association of Great Britain	OR20046362	1	2016年1月より契約		1
57			洋	OJ	The Journal of marital and family therapy	OR20078779	1	2020年1月より契約		1
58			洋	OJ	Journal of medieval history	OR10019879	1	2012年1月より契約 (SD提供でなくなる)		1
59			洋	OJ	Journal of nutrition. -- [Online]	OR20099508	1	2023年4月より契約 (ScienceDirect 5) * 冊子廃刊、OJのみ、版元変更		1
60			洋	OJ	Journal of pragmatics. -- [Online]	OR20096658	1	2023年4月より契約 (ScienceDirect 6)		1
61	西	12	洋	OJ	Journal of social policy	OR20054323	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
62	西	13	洋	OJ	Journal of social welfare & family law	OR20054375	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
63	新	8	洋	OJ	Journal of the American Academy of Religion	OR20110687	1	2025年1月よりOJ契約		1
64			洋	OJ	Journal of the Royal Statistical Society : Series B : Statistical methodology. -- [Online]	OR20105502	1	2024年1月より契約		1
65			洋	OJ	Language : journal of the Linguistic Society of America	OR20092211	1	2022年1月より契約		1
66			洋	OJ	Language in society. -- [Online]. -- Cambridge University Press. w.	OR20092225	1	2022年1月より契約		1
67			洋	OJ	Language variation and change	OR10019210	1	2009年1月より契約、2025年1月よりGold OAだが様子見で残す。		1
68			洋	OJ	Linguistics. -- [Online]. -- De Gruyter Mouton.	OR20092247	1	2022年1月より契約		1
69			洋	OJ	Metaphor and Symbol. -- [Online]. -- Taylor & Francis. w.	OR20092253	1	2022年1月より契約		1
70			洋	OJ	MFS modern fiction studies	OR20046383	1	2016年1月より契約		1
71	西	14	洋	OJ	Mobilities. -- [Online ed.]	OR20005473	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
72			洋	OJ	Monographs of the Society for Research in Child Development	OR20087777	1	2021年1月より契約		1
73			洋	OJ	Multilingua. -- De Gruyter Mouton. w.	OR20092262	1	2022年1月より契約		1
74			洋	OJ	Multisensory research. -- Brill. w.	OR20096817	1	2023年1月より契約		1
75			洋	OJ	Nature.com	OR10018905	1	2008年4月より契約		1
76			洋	OJ	Pediatrics : the journal of the American Academy of Pediatrics	OR20078538	1	2020年1月より契約		1
77			洋	OJ	Perception. -- Sage Publication. w.	OR20096816	1	2023年1月より契約		1
78			洋	OJ	Personality and social psychology bulletin	OR20097152	1	2023年1月より契約		1
79			洋	OJ	Phonology. -- [Online]. -- Cambridge University Press. w.	OR20092263	1	2022年1月より契約		1
80			洋	OJ	Physical review. [Series III.] B	OR20037179	1	2015年1月より契約		1
81			洋	OJ	Physical review letters ([INTERNET ed])	OR10018621	1	2008年1月より契約		1
82			洋	OJ	The plant cell	OR20037296	1	2015年1月より契約		1
83			洋	OJ	Plant physiology	OR20037297	1	2015年1月より契約		1
84			洋	OJ	Research on language and social interaction	OR20054397	1	2017年1月より契約		1
85			洋	OJ	Research quarterly for exercise and sport	OR20035332	1	2015年1月より契約		1
86			洋	OJ	Rural history today /The British Agricultural History Society.	OR20087689	1	2023年1月より新Set誌		1
87			洋	OJ	Science Online	OR10018858	1	2008年4月より契約		1
88	西	15	洋	OJ	Social policy and society. -- Cambridge University Press, 2002. w.	OR20054324	1	2020年度まで西生田キャンパス		1
89			洋	OJ	Sociological inquiry. -- Wiley-Blackwell. w.	OR20099510	1	2023年1月より契約		1
90	新	9	洋	OJ	South Asian review	OR20110683	1	2025年1月よりOJ契約		1
91			洋	OJ	Springer Link	支払代表 OR10018667	2,197	2008年1月より6費目13誌の費用で契約し1,600誌利用可能。2021年度より図目予算。支払代表タイトル:Dialectical anthropology. Advanced Package契約となり誌数増加。		2197
92	新	12	洋	OJ	Studies in the history of gardens & designed landscapes. -- [Online]	OR20105505	1	2024年1月より契約		1
93			洋	OJ	Text & Talk. -- [Online]. -- De Gruyter Mouton. w.	OR20092264	1	2022年1月より契約		1
94	新	13	洋	OJ	The American journal of clinical nutrition. -- [Online]	OR20099507	1	2023年4月より契約 (ScienceDirect 7) * 冊子廃刊、OJのみ、版元変更		1
95	新	10	洋	OJ	The journal of psychology. -- [Online]. -- Routledge. W	OR20111182	1	2025年1月よりOJ契約		1
96			洋	OJ(新聞)	The Times Digital Archive	OR19002690	1	2009年4月より契約、2019年まで買切バックファイル購入済。維持費のみ毎年払。		1
97	新	11	洋	OJ	Times higher education	OR20111884	1	2025年1月よりOJ契約		1
98			洋	OJ(新聞)	TLS, the Times literary supplement	OR20088357	1	2021年1月より契約		1
99	西	16	洋	OJ	Trends in cognitive sciences. -- Elsevier. w.	OR20012906	1	2020年度まで西生田キャンパス (ScienceDirect 8)		1
100	西	17	洋	OJ	Vision research. -- Elsevier Science. w.	OR20085114	1	2020年度まで西生田キャンパス (ScienceDirect 9)		1
101	新	12	洋	OJ	Visual anthropology/ision research	OR20110685	1	2025年1月よりOJ契約		1
102	新	13	洋	OJ	Women : a cultural review	OR20110684	1	2025年1月よりOJ契約		1
103			洋	買切 OJ	The Vogue Archive. -- [American ed].	OR10019997	1	2012年1月より契約。買い切り後、年間維持費支払		1
104			洋	買切 OJ	Oxford University Press Online Journals Archive Collections	OR10018113	140	2006年支払済		140
105			洋	買切 OJ	Springer Online Journal Archives	OR10018124, OR20010747	800	2006年、2011年支払済		800
106			和	アグリケーター	メディカルオンライン	OR20013646	1,618	2012年4月より契約	1,618	
107			和	OJ	日経BP記事検索サービス アカデミック版	OR20023976	50	2015年より契約 (2013年~2014年は「女子大・短大版」)		50
108			和	OJ	Library and information science.-- 三田図書館・情報学会	OR20085249	1	2020年度よりOJのみ発行		1

【資料10】

<図書館年次報告用> * 平成21(2009)年度より作成

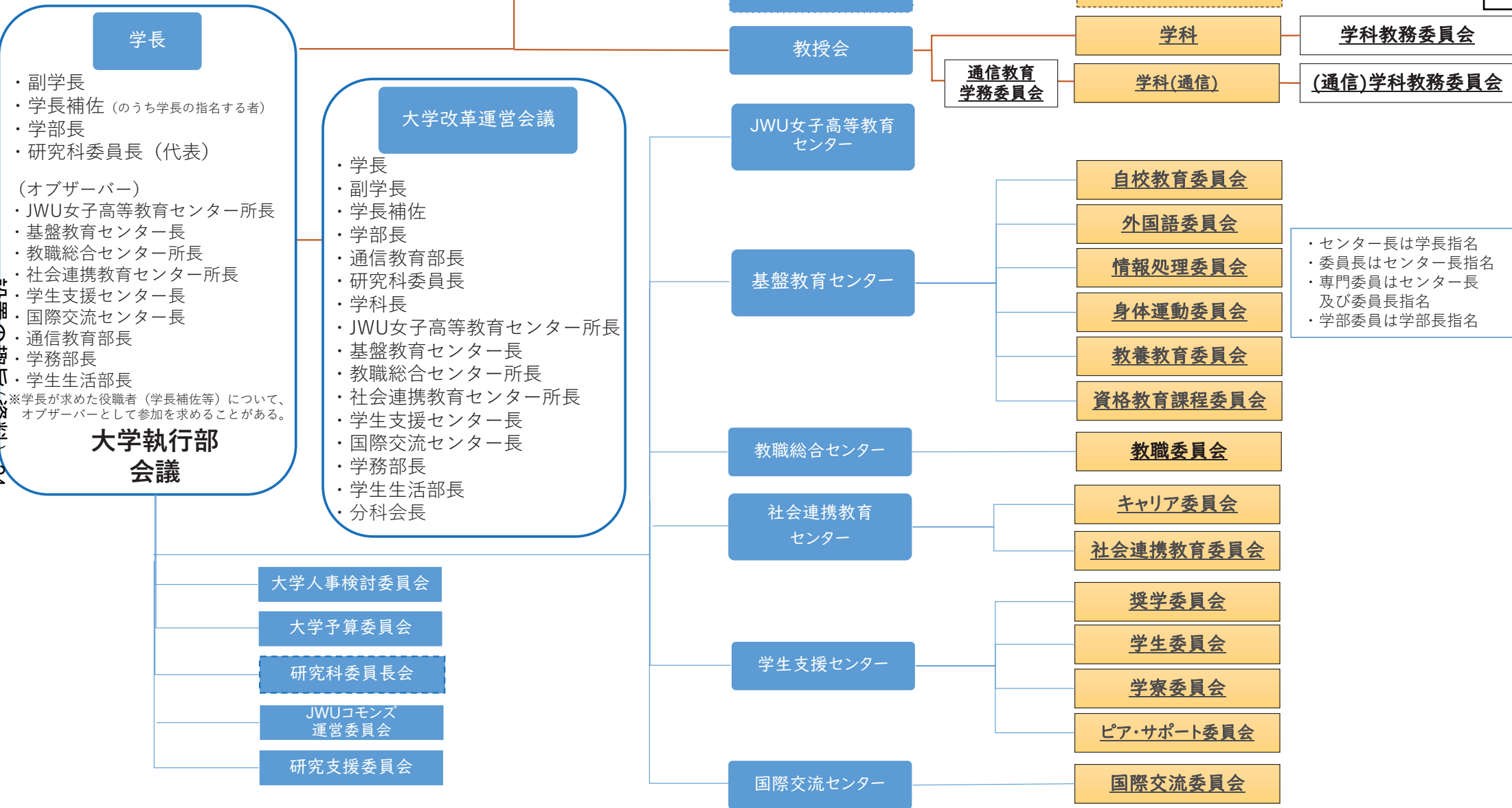
2025.3.26作成
逐次刊行物係(目白) 3/3

2024年度(2025.3現在)電子ジャーナル数 目白キャンパス

通しNo.	追加理由	追加No.	和洋	種別	タイトル	発注番号	誌数	備考	誌数		計
									AG	OJ	
109			和	買切 OJ	校友会雑誌	OR20048914 ほか	1	2016年1月支払済 * 本体買切、JapanKnowledgeで利用のためプラットフォーム料は無料		1	1
110			和	買切 OJ	日本語文法 / 日本語文法学会編集	OR20065799	1	2018年1月支払済 * 本体買切、Maruzen eBook Libraryで利用、年間維持費の支払あり		1	1
111			和	買切 OJ	風俗画報。 -- Web版。	OR20066496	1	2018年2月支払済 * 本体買切、JapanKnowledgeで利用のためプラットフォーム料は無料		1	1
112			和	買切 OJ	三田文学	OR20088621 OR20088622	1	2021年1月支払済 * 本体買切、プラットフォーム料は無料(J-DAC)		1	1
113			和	買切 OJ	文藝春秋アーカイブス。 -- [Web版]	OR20083337	1	2020年1月支払済 * 本体買切、JapanKnowledgeで利用のためプラットフォーム料は無料		1	1
オンラインジャーナル合計タイトル数							34,503				
									AG	OJ	計
洋									29,405	3,424	32,829
和									1,618	56	1,674
											34,503

2025.4.1 現在

2025年度の体制



学長

- ・副学長
- ・学長補佐 (のうち学長の指名する者)
- ・学部長
- ・研究科委員長 (代表)

- (オブザーバー)
- ・ JWU女子高等教育センター所長
 - ・ 基盤教育センター長
 - ・ 教職総合センター所長
 - ・ 社会連携教育センター所長
 - ・ 学生支援センター長
 - ・ 国際交流センター長
 - ・ 通信教育部長
 - ・ 学務部長
 - ・ 学生生活部長

※学長が求めた役職者(学長補佐等)について、オブザーバーとして参加を求めることがある。

大学執行部 会議

- 大学人事検討委員会
- 大学予算委員会
- 研究科委員長会
- JWUコモンズ
運営委員会
- 研究支援委員会

大学改革運営会議

- ・学長
- ・副学長
- ・学長補佐
- ・学部長
- ・通信教育部長
- ・研究科委員長
- ・学科長
- ・ JWU女子高等教育センター所長
- ・ 基盤教育センター長
- ・ 教職総合センター所長
- ・ 社会連携教育センター所長
- ・ 学生支援センター長
- ・ 国際交流センター長
- ・ 学務部長
- ・ 学生生活部長
- ・ 分科会長

研究科委員会

教授会

JWU女子高等教育 センター

基盤教育センター

教職総合センター

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

専攻

学科

学科(通信)

通信教育 学務委員会

自校教育委員会

外国語委員会

情報処理委員会

身体運動委員会

教養教育委員会

資格教育課程委員会

教職委員会

キャリア委員会

社会連携教育委員会

奨学委員会

学生委員会

学寮委員会

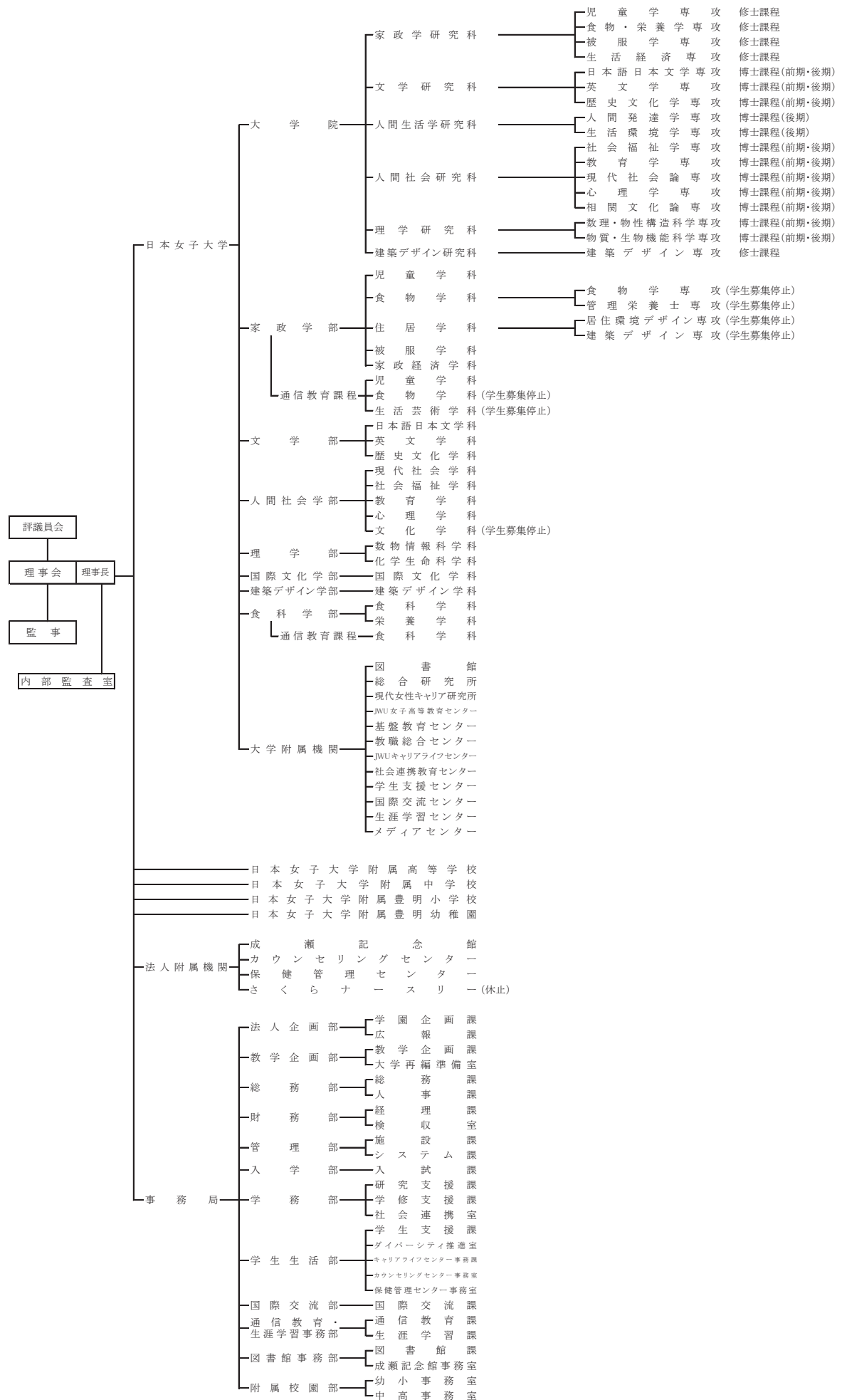
ピア・サポート委員会

国際交流委員会

学科教務委員会

(通信)学科教務委員会

- ・センター長は学長指名
- ・委員長はセンター長指名
- ・専門委員はセンター長及び委員長指名
- ・学部委員は学部長指名



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。

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

【資料13】

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。

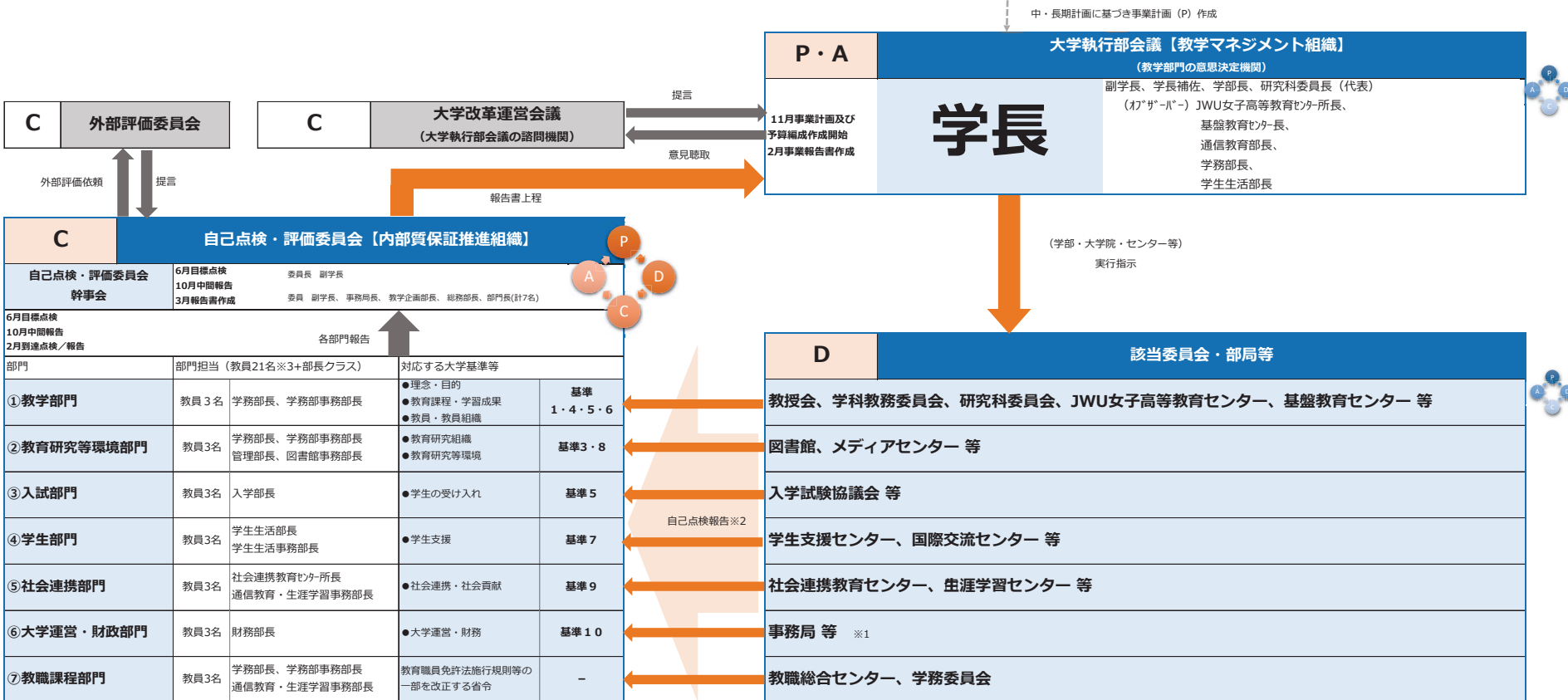
(2) 学部・研究科・その他部局及び全学的な内部質保証は、いずれも『日本女子大学における内部質保証に関する体制図』の枠組みを基軸としつつ、柔軟に推進する。

(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。

日本女子大学における内部質保証に関する体制図 2025年度～

理念・目的	建学の精神
	三綱領（信念徹底・自発創生・共同奉仕）
	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	中期計画（2024～2030年度）
----	-------------------



※3 教員21名 …専門性が必要な部分は委員長指名、それ以外は各学部より選出

※1 財政に関しては法人より実行指示がある

※2 年3回のモニタリングを含む