

## 基本計画書

基本計画書									
事項	記入欄								備考
計画の区分	学部設置								
フリガナ設置者	ガッコウホコジシニホコジヨシダウケイ 学校法人 日本女子大学								
フリガナ大学の名称	ニホコジヨシダウケイ 日本女子大学								
大学本部の位置	東京都文京区目白台2丁目8番1号								
大学の目的	平和的な国家及び社会の形成者育成のために、広く知識を授け、深く専門の学芸を教授研究し、その応用的能力の展開をはかるとともに、人格の完成につとめることを目的とする。								
新設学部等の目的	食科学部では、「食」が有する多様性を理解し、各学科の専門的知識を持って社会に貢献することができる力と、日々の生活や社会を客観的に把握し、自ら問題を発見し、様々な人と協働して解決に向かうことができる力を養い、食物から栄養という一連の「食」の学問領域において、「食」への原点回帰をキーワードに、「食」についての正しい科学的知識を修得し、それらを「食」に関する様々な問題の解決に応用できる人材を育成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位	学位の分野	開設時期及び開設年次	所在地
	食科学部	年	人	年次人	人	学士(食科学)	家政関係	令和7年4月 第1年次	東京都文京区目白台2丁目8番1号
	食科学科	4	38	-	152	学士(食科学)	家政関係	令和7年4月 第1年次	東京都文京区目白台2丁目8番1号
	栄養学科	4	50	-	200	学士(栄養学)	家政関係	令和7年4月 第1年次	東京都文京区目白台2丁目8番1号
計	-	88	-	352				東京都文京区目白台2丁目8番1号	
同一設置者内における変更状況（定員の移行、名称の変更等）	家政学部 食物学科（廃止） 食物学専攻（廃止） (△31) 管理栄養士専攻（廃止） (△50) 通信教育課程 食物学科（廃止） (△1000) ※令和7年4月学生募集停止 被服学科 [定員減] (△7) (令和7年4月) 通信教育課程 児童学科 [定員減] (△960) (令和7年4月) (2年次編入学定員) (10) (3年次編入学定員) (150) 文学部 英文学科 [定員減] (△16) (令和7年4月) 人間社会学部 現代社会学科 [定員増] (8) (令和7年4月) 心理学科 [定員増] (8) (令和7年4月) 食科学部 通信教育課程 食科学科 (40) (令和6年6月届出予定) (2年次編入学定員) (40) (3年次編入学定員) (40)								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数			
		講義	演習	実験・実習	計				
	食科学部 食科学科	154科目	98科目	30科目	282科目	125単位			
食科学部 栄養学科	157科目	98科目	30科目	285科目	125単位				
新設	学部等の名称		基幹教員					助手	基幹教員以外の教員（助手を除く）
			教授	准教授	講師	助教	計	人	人
	食科学部 食科学科		人	人	人	人	人	人	人
			3	2	1	0	6	3	313
			(3)	(2)	(1)	(0)	(6)	(3)	(313)
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの		3	2	1	0	6		
			(3)	(2)	(1)	(0)	(6)		
b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）		0	0	0	0	0			
		(0)	(0)	(0)	(0)	(0)			
小計（a～b）		3	2	1	0	6			
		(3)	(2)	(1)	(0)	(6)			
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）		0	0	0	0	0			
		(0)	(0)	(0)	(0)	(0)			
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）		0	0	0	0	0			
		(0)	(0)	(0)	(0)	(0)			
計（a～d）		0	0	0	0	0			
		(0)	(0)	(0)	(0)	(0)			

大学設置基準別表第一に定める基幹教員数の四分の三の数 4人

基本計画書

基本計画書									
新	栄養学科	4	3	1	0	8	0	311	大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 5人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(4)	(3)	(1)	(0)	(8)	(0)	(311)	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	小計 (a~b)	4	3	1	0	8	0	311	
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a, b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	計 (a~d)	0	0	0	0	0	0	0	
設	食科学部 通信教育課程 食科学科	5	3	1	0	9	0	95	令和6年6月届出 予定 大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 1人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(5)	(3)	(1)	(0)	(9)	(0)	(95)	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	小計 (a~b)	5	3	1	0	9	0	95	
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a, b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	計 (a~d)	0	0	0	0	0	0	0	
分	計	12	8	3	0	23	3	-	
		(12)	(8)	(3)	(0)	(23)	(3)	(-)	
既	家政学部 児童学科	9	4	0	0	13	1	323	大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 6人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(9)	(4)	(0)	(0)	(13)	(1)	(323)	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	小計 (a~b)	9	4	0	0	13	1	323	
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a, b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	計 (a~d)	0	0	0	0	0	0	0	
設	被服学科	5	2	2	0	9	4	303	大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 6人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(5)	(2)	(2)	(0)	(9)	(4)	(303)	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	小計 (a~b)	5	2	2	0	9	4	303	
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの (a, b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0	0	0	
	計 (a~d)	0	0	0	0	0	0	0	
分	計	0	0	0	0	0	0	0	
		(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	



基本計画書

		基 本 計 画					画						
既 設	人間社会学部 現代社会学科	8	4	0	0	12	0	320	大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 6人				
		(8)	(4)	(0)	(0)	(12)	(0)	(320)					
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	8	4	0	0	12	/	/					
		(8)	(4)	(0)	(0)	(12)							
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0							
	小計(a~b)	8	4	0	0	12							
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0							
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0							
	計(a~d)	0	0	0	0	0							
	社会学科	8	2	2	0	12			0	320	大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 6人		
		(8)	(2)	(2)	(0)	(12)			(0)	(320)			
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	8	2	2	0	12			/	/			
		(8)	(2)	(2)	(0)	(12)							
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0							
	小計(a~b)	8	2	2	0	12							
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0							
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0							
	計(a~d)	0	0	0	0	0							
	教育学科	10	4	0	0	14					0	349	大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 8人
		(10)	(4)	(0)	(0)	(14)					(0)	(349)	
a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	10	4	0	0	14	/					/		
	(10)	(4)	(0)	(0)	(14)								
b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0								
小計(a~b)	10	4	0	0	14								
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0								
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0								
計(a~d)	0	0	0	0	0								
心理学科	7	4	0	0	11		0	309				大学設置基準別表第一イに定める 基幹教員数の 四分の三の数 6人	
	(7)	(4)	(0)	(0)	(11)		(0)	(309)					
a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	7	4	0	0	11		/	/					
	(7)	(4)	(0)	(0)	(11)								
b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0								
小計(a~b)	7	4	0	0	11								
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0								
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0								
計(a~d)	0	0	0	0	0								
分													

基本計画書

基本計画									
既設	理学部 数物情報科学科	14	3	1	0	18	3	325	大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 7人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(14)	(3)	(1)	(0)	(18)	(3)	(325)	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	小計(a~b)	14	3	1	0	18			
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	計(a~d)	0	0	0	0	0			
	化学生命科学科	10	3	2	0	15	4	319	大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 7人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(10)	(3)	(2)	(0)	(15)	(4)	(319)	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	小計(a~b)	10	3	2	0	15			
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	計(a~d)	0	0	0	0	0			
	国際文化学部 国際文化学科	10	3	1	0	14	0	303	大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 8人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(10)	(3)	(1)	(0)	(14)	(0)	(303)	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	小計(a~b)	10	3	1	0	14			
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0			
計(a~d)	0	0	0	0	0				
建築デザイン学部 建築デザイン学科	10	2	0	0	12	3	293	大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 9人	
a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(10)	(2)	(0)	(0)	(12)	(3)	(293)		
b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0	0	0	0	0				
小計(a~b)	10	2	0	0	12				
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0	0	0	0	0				
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0	0	0	0	0				
計(a~d)	0	0	0	0	0				
分									

基本計画書

基本計画										
既	教職教育開発センター	1	0	0	0	1	0	0		
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(1)	(0)	(0)	(0)	(1)	(0)	(0)		
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	小計(a~b)	(1)	(0)	(0)	(0)	(1)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	計(a~d)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	保健管理センター	0	1	0	0	1	0	0		
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(0)	(1)	(0)	(0)	(1)	(0)	(0)		
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
小計(a~b)	(0)	(1)	(0)	(0)	(1)					
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)					
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)					
計(a~d)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)					
設	家政学部 通信教育課程 児童学科	9	4	0	0	13	0	95		
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	(9)	(4)	(0)	(0)	(13)	(0)	(95)		
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	小計(a~b)	(9)	(4)	(0)	(0)	(13)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	計(a~d)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)				
	分	計	136	51	11	0	198	19	-	
			(136)	(51)	(11)	(0)	(198)	(19)	(-)	
	合計	148	59	14	0	221	22	-		
	(148)	(59)	(14)	(0)	(221)	(22)	(-)			
職種	専属		その他			計				
事務職員	132 (132)		282 (282)			414 (414)				
技術職員	2 (2)		0 (0)			2 (2)				
図書館職員	11 (11)		8 (8)			19 (19)				
その他の職員	0 (0)		0 (0)			0 (0)				
指導補助者	0 (0)		0 (0)			0 (0)				
計	145 (145)		290 (290)			435 (435)				

大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 - 人

大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 - 人

大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 - 人

### 基本計画書

基本計画									
校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計		借用面積： 1717.12㎡ 借用機関： 30年		
	校 舎 敷 地	237,727.76㎡	0㎡	0㎡	237,727.76㎡				
	そ の 他	26,954.81㎡	0㎡	0㎡	26,954.81㎡				
	合 計	264,682.57㎡	0㎡	0㎡	264,682.57㎡				
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計		大学全体		
		82,836.72㎡ (82,836.72㎡)	0㎡ ( 0㎡)	0㎡ ( 0㎡)	82,836.72㎡ (82,836.72㎡)				
教室・教員研究室		教 室	297室	教 員 研 究 室	211室		大学全体		
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	電子図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種	機械・器具 点	標本 点	学部単位での特 定 不能のため、大 学 全体の数(図書 及 び学術雑誌は研 究 室などの所蔵を 含む)	
	食科学部	908,874 [207,463] (902,063 [206,550])	19,065 [15,134] (15,487 [13,097])	20,009 [3,748] (20,009 [3,748])	32,459 [30,903] (32,459 [30,903])	0 ( — )	0 ( — )		
	計	908,874 [207,463] (902,063 [206,550])	19,065 [15,134] (15,487 [13,097])	20,009 [3,748] (20,009 [3,748])	32,459 [30,903] (32,459 [30,903])	0 ( — )	0 ( — )		
	スポーツ施設等	スポーツ施設		講堂		厚生補導施設			
		2,692.21㎡		932.11㎡		3,445.00㎡			
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	図書購入費 には電子 ジャー ナル・デー タベースの 整備費(運 用コストを 含む)を含 む。
	教員1人当り研究費等		446千円	446千円	446千円	446千円	— 千円	— 千円	
	共同研究費等		3,911千円	7,822千円	11,733千円	15,644千円	— 千円	— 千円	
	図書購入費	2,430千円	608千円	1,215千円	1,823千円	2,430千円	— 千円	— 千円	
	設備購入費	4,660千円	1,165千円	2,330千円	3,495千円	4,660千円	— 千円	— 千円	
	学生1人当り 納付金		第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	
			1,622千円	1,422千円	1,422千円	1,422千円	— 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							

### 基本計画書

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



## 基本計画書

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

(注)

- 1 共同学科の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「新設分」及び「既設分」の備考の「大学設置基準別表第一イ」については、専門職大学にあっては「専門職大学設置基準別表第一イ」、短期大学にあっては「短期大学設置基準別表第一イ」、専門職短期大学にあっては「専門職短期大学設置基準別表第一イ」にそれぞれ読み替えて作成すること。
- 3 「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 4 私立の大学の学部又は短期大学の学科の収容定員に係る学則の変更の届出を行うとする場合は、「教育課程」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」及び「スポーツ施設等」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行うとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」、「スポーツ施設等」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 6 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 7 空欄には、「-」又は「該当なし」と記入すること。

教育課程等の概要															
(食科学部食科学科)															
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	
インターンシップ II	3通			2					○					4	
	小計（16科目）	—	—	0	31	0			—		0	0	0	0	24
J W U 社会連携科目	社会課題とNPO・NGO	1前			2			○							1
	ボランティア概論	1前			2			○							1
	企業と社会連携	1後			2			○							3
	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
	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
	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
	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
社会連携・社会貢献活動 II	2通			2					○		1			3	
	小計（15科目）	—	—	0	29	0			—		0	1	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
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
基礎科目 外国語	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		
基礎科目 外国語	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		
基礎科目 外国語	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		
基礎科目 外国語	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(助手を除く)の教員
教養科目	日本社会と宗教	1前			2		○								1	
	宗教とは何か	1後			2		○								1	
	世界の神話	1前後			2		○								1	
	ことばとは何か	1前			2		○								1	
	ことばと社会	1後			2		○								1	
	クリティカル・シンキング入門	1後			2		○								1	
	INTRODUCTION TO JAPANESE CULTURE AND SOCIETY	1後			2		○								1	
小計 (30科目)		—	—	0	60	0	—	—	—	0	0	0	0	0	36	
基礎科目	基礎化学	1前			2		○			1						
	基礎有機化学	1後	○	2			○			1						
	基礎分析学Ⅰ	1前	○	2			○			1						
	基礎分析学Ⅱ	2後			2		○			1						
	基礎生理学	1前		2			○								2	隔年
	摂食生理学	2後			2		○								5	オムニバス
	微生物学	2前	○	2			○				1					
	フードスペシャリスト論	1前			2		○								1	
	実践統計学	3前			2			○							1	
	食科学入門	1通		2			○			3	2	1			1	標準外 オムニバス
小計 (10科目)		—	—	10	10	0	—	—	3	2	1	0	0	10		
学科科目	食品学Ⅰ	1後		2			○				1				1	オムニバス
	食品学Ⅱ	2前	○	2			○				1					
	食品機能学	3前	○	2			○			1						
	食品工学	2後			2		○				1				1	隔年 オムニバス
	食品加工・貯蔵学	3前	○	2			○				1					
	食品鑑別演習	3前			2			○							1	
	食品開発学特論(開発)	2前			2		○			1					3	隔年 オムニバス
	食品開発学特論(研究)	2前			2		○				1				5	隔年 オムニバス
	食品開発学実践演習	3前			2			○							1	集中
	食品衛生学	2後	○	2			○				1					
	微生物機能学	3後		2			○				1				4	オムニバス
	食品栄養学基礎実験ⅠA	1前	○	1.5							1					
	食品栄養学基礎実験ⅠB	1後		1.5						1						
	食品栄養学基礎実験Ⅱ	2前		1.5							1					
	食品学応用実験	3前			1.5			○			1					
	食品機能学実験	3前			1.5			○		1						
	食品衛生学実験	2後			1.5			○			1				2	オムニバス
	フードマネジメント論	2後			2			○							1	
	微生物学基礎実験	2前	○	1.5							1					
	微生物学応用実験	3後			1.5						1					
	フードシステム論	1前			2			○							1	
小計 (21科目)		—	—	16	22	0	—	—	2	2	0	0	0	20		
調理学系	調理科学	2前	○	2			○			1						
	フードデザイン論	2後			2		○			1						
	調理科学実験	2後	○	1.5						1						
	調理科学応用実験	3前			1.5					1						
	調理学	1後	○	2			○			1						
	調理学実習Ⅰ	1前	○	2						1						
	調理学実習Ⅱ	1後	○	2						1						
	調理学実習Ⅲ	2前	○	2						1						
	調理学応用実習Ⅰ	3前			2										1	
	調理学応用実習Ⅱ	3後			2					1						
	フードコーディネート論	3前			2			○							1	
	食文化論(歴史)	1後			2			○							1	隔年
	食文化論(調査)	1後			2			○							1	隔年

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

教育課程等の概要																	
(食科学部栄養学科)																	
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教員	
講義	教養特別講義	1通		1				○		1	1					※講義	
	小計 (1科目)	—	—	1	0	0		—		1	1	0	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	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					○						4	集中 共同
社会連携・社会貢献活動 II	2通			2					○						4	集中 共同	
	小計 (15科目)	—	—	0	29	0		—		0	0	0	0	0	0	17	
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	0	8	
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															
(食科学部栄養学科)															
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	
	IELTS	1前後			2			○						1	
	資格英語(集中)1	1前			2			○						2	集中
	資格英語(集中)2	1前			2			○						1	集中
	資格英語(集中)3	1前			2			○						1	集中
	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	
	ドイツ語a初級	1後			2			○						7	
	ドイツ語b入門	1前			2			○						6	
	ドイツ語b初級	1後			2			○						6	
	ドイツ語L.L. 入門	1前			2			○						1	
	ドイツ語L.L. 初級	1後			2			○						1	
	ドイツ語中級	2前後			2			○						6	
	ドイツ語L.L. 中級	2前後			2			○						1	
	ドイツ語中級アドヴァンスト(原典講読)	2前後			2			○						3	
	ドイツ語中級アドヴァンスト(コミュニケーション)	2前後			2			○						1	
	ドイツ語上級	3・4前後			2			○						1	
集中ドイツ語	2前			2			○						1	集中	
フランス語	フランス語a入門	1前			2			○						9	
	フランス語a初級	1後			2			○						9	
	フランス語b入門	1前			2			○						5	
	フランス語b初級	1後			2			○						5	
	フランス語L.L. 入門	1前			2			○						2	
	フランス語L.L. 初級	1後			2			○						2	
	フランス語中級	2前後			2			○						6	
	フランス語L.L. 中級	2前後			2			○						1	
	フランス語中級アドヴァンスト(原典講読)	2前後			2			○						2	
	フランス語中級アドヴァンスト(コミュニケーション)	2前後			2			○						1	
	フランス語上級	3・4前後			2			○						1	
集中フランス語	2前			2			○						1	集中	
中国語	中国語a入門	1前			2			○						12	
	中国語a初級	1後			2			○						12	
	中国語b入門	1前			2			○						11	
	中国語b初級	1後			2			○						11	
	中国語L.L. 入門	1前			2			○						2	
	中国語L.L. 初級	1後			2			○						2	
	中国語中級	2前後			2			○						7	
	中国語L.L. 中級	2前後			2			○						2	
	中国語中級アドヴァンスト(原典講読)	2前後			2			○						2	
	中国語中級アドヴァンスト(コミュニケーション)	2前			2			○						1	
	中国語上級	3・4前後			2			○						1	
集中中国語	2前			2			○						1	集中	
韓国語	韓国語a入門	1前			2			○						9	
	韓国語a初級	1後			2			○						9	
	韓国語b入門	1前			2			○						7	
	韓国語b初級	1後			2			○						7	
	韓国語L.L. 入門	1前			2			○						1	
	韓国語L.L. 初級	1後			2			○						1	
	韓国語中級	2前後			2			○						5	
	韓国語L.L. 中級	2前後			2			○						1	
	韓国語中級アドヴァンスト(原典講読)	2前後			2			○						1	
	韓国語中級アドヴァンスト(コミュニケーション)	2後			2			○						1	
	韓国語上級	3・4前後			2			○						1	
小計(47科目)	—	—	0	94	0		—		0	0	0	0	0	60	

教 育 課 程 等 の 概 要																
(食科学部栄養学科)																
科目 区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					備考	
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		基幹 教員 以外 の 教員
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					○					4	
	身体運動Ⅰb	1後			1					○					4	
	身体運動Ⅱa	1前			1					○					5	
	身体運動Ⅱb	1後			1					○					4	
	身体運動Ⅱc	1・2・3後			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				○						3	
	身体運動演習b	1後			2				○						3	
小計（10科目）		—	—	0	15	0	—			0	0	0	0	0	12	
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																
(食科学部栄養学科)																
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 (助手を除く) 以外の 教員
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		○								3	
	心理学	1前後			2		○								4	
	人間生理学	1前			2			○		1					1	
	脳と行動	1前			2			○							1	
	人体の構造と機能及び疾病	1後			2			○							1	
	生命科学	1前後			2			○							9	
	DNAの拓いた生命科学	1前			2			○							1	
	環境と生態系	1後			2			○							1	
	生活・環境と化学	1後			2			○							1	
	生物の起源と進化	1前			2			○							1	
	歴史の中の数学	1後			2			○							1	
	教養としての数学	1前			2			○							1	
	数学の眼で見た世界	1前			2			○							1	
	社会で役立つ統計学	1後			2			○							1	
	統計学入門	1前			2			○							1	
	ファッションの化学	1後			2			○							1	
	薬と化粧品の化学	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																
(食科学部栄養学科)																
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
教養科目	C系列	日本社会と宗教	1前			2		○								1
		宗教とは何か	1後			2		○								1
		世界の神話	1前後			2		○								1
		ことばとは何か	1前			2		○								1
		ことばと社会	1後			2		○								1
		クリティカル・シンキング入門	1後			2		○								1
		INTRODUCTION TO JAPANESE CULTURE AND SOCIETY	1後			2		○								1
小計 (30科目)		—	—	0	60	0	—			0	0	0	0	0	36	
基礎科目	基礎化学	1前			2		○								1	
	基礎有機化学	1後			2		○								1	
	基礎分析学Ⅰ	1前		2			○								1	
	基礎分析学Ⅱ	2後			2		○								1	
	基礎栄養生理学	2後			2		○			1					4	
小計 (5科目)		—	—	2	8	0	—		1	0	0	0	0	5		
社会・環境と健康	社会・環境と健康Ⅰ	1前		2			○			2	1	1			6	
	社会・環境と健康Ⅱ	2後		2			○								1	
	社会・環境と健康Ⅲ	3後		2			○								1	
	小計 (3科目)		—	—	6	0	0	—		2	1	1	0	0	6	
学科学科科目	人体の構造と機能・疾病の成り立ち	生化学	1前	○	2			○			1					5
		栄養生化学特論	2前			2		○			3	1				5
		栄養生化学実験	1後			1				○	1					2
		解剖生理学Ⅰ	1前	○	2			○			1					1
		解剖生理学Ⅱ	1後	○	2			○			1					1
		解剖学実験	1後			1				○	1					1
		生理学実験	2前	○	2					○	1					1
		臨床医学概論	1後	○	2			○			1					1
		臨床医学各論Ⅰ（臨床検査学含む）	2前	○	2			○			1					1
		臨床医学各論Ⅱ	2後			2			○		1					1
		微生物学	2前			2			○							1
		微生物学基礎実験	2前			1				○						1
		運動生理学	2後			2			○							1
小計 (13科目)		—	—	18	4	0	—		3	1	0	0	0	8		
食べ物と健康	食品学Ⅰ	1後			2			○							1	
	食品学Ⅱ	2前	○		2			○							1	
	食品機能学	3前			2			○							1	
	食品製造学	2前			2			○							1	
	調理科学	1前			2			○							1	
	食品学基礎実験	1後			1				○						2	
	調理科学実験	2後	○		1				○						1	
	食品保蔵学	3前			2			○							1	
	食品衛生学	3前			2			○							1	
	微生物機能学	3後			2			○							5	
	食品衛生学実験	3後			1				○						2	
	基礎調理学実習Ⅰ	1前			1.5				○						1	
	基礎調理学実習Ⅱ	1後			1.5				○						1	
	調理学応用実習Ⅰ	3前			2				○						1	
	調理学応用実習Ⅱ	3後			2				○						1	
小計 (15科目)		—	—	16	10	0	—		0	0	0	0	0	13		
専門分野	基礎栄養学Ⅰ	1前	○		2			○		1					1	
	基礎栄養学Ⅱ	1後	○		2			○		1					1	
	基礎栄養学実験実習	2通			1				○	1					1	
	応用栄養学A - Ⅰ	2前	○		2			○			1				1	
	応用栄養学A - Ⅱ	2後	○		2			○			1				1	
応用栄養学B	3後			2			○			1				1		

教育課程等の概要																		
(食科学部栄養学科)																		
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					備考			
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		基幹(助手を除く)の教員		
専 門 分 野	応用栄養学実習	2後		1.5					○		1				1	オムニバス		
	栄養教育論Ⅰ	1後	○	2			○					1						
	栄養教育論Ⅱ	2前	○	2			○					1						
	栄養教育論Ⅲ	2後		2			○								2	オムニバス		
	栄養教育論実習	3後	○	1.5					○			1						
	公衆栄養学実習	3後	○	1					○		1							
	臨床栄養学Ⅰ	3前	○	2			○				1							
	臨床栄養学Ⅱ	3前		2			○				1				2	オムニバス		
	臨床栄養学Ⅲ	3後		2			○			1								
	臨床栄養学Ⅳ(薬学概論含む)	4前	○	2			○			1								
	臨床栄養学実習	3前	○	1.5					○		1							
	臨床栄養学実践演習	3通			2				○		1	1	1		3	共同 標準外		
	臨床実習Ⅱ(臨床栄養学の領域Ⅰ)	4前	○	1						○		1						
	公衆栄養学Ⅰ	2後	○	2				○				1						
	公衆栄養学Ⅱ	3後	○	2				○				1						
	臨床実習Ⅳ(公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域)	4後	○	1						○			1					
	給食経営管理論Ⅰ(給食実務論及び給食計画論含む)	2後	○	2				○			1							
	給食経営管理実習	3前	○	1.5						○		1						
	臨床実習Ⅰ(給食経営管理論の領域)	3後	○	1						○		1						
	給食経営管理論Ⅱ	3前		2				○			1				1	標準外 オムニバス		
臨床実習Ⅲ(臨床栄養学の領域Ⅱ)	4前	○	1						○			1						
総合演習	4通	○	2						○		1	2	1		共同 オムニバス			
小計(28科目)		—	—	46	2	0			—		3	3	1	0	0	10		
卒 業 研 究	食物学総合演習Ⅰ	3後	○	2					○		4	3	1					
	食物学総合演習Ⅱ(専門英語を含む)	4前(後)	○	2					○		4	3	1					
	卒業研究	4通	○	4					○		4	3	1					
	小計(3科目)		—	—	8	0	0		—		4	3	1	0	0	0		
関 連 科 目	異分野連携実践演習	2後～			2				○		2					5	共同 オムニバス	
	心理学的支援法Ⅰ	3後			2			○							1			
	実践統計学	3前			2				○						1			
	食糧経済	2前			2			○							1			
	食文化論(歴史)	2後			2			○							1	隔年		
	食文化論(調査)	2後			2			○							1	隔年		
	小計(6科目)		—	—	0	12	0		—		2	0	0	0	0	10		
栄 養 教 育	学校栄養教育の基礎	3前				2		○			1				2	オムニバス		
	学校栄養教育の実践	3後				2		○				1			1	オムニバス		
	小計(2科目)		—	—	0	0	4		—		1	0	1	0	0	2		
合計(285科目)					—	—	107	437	4		—		4	3	1	0	0	311
学位又は称号	学士(栄養学)			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)92単位、卒業研究(必修)4単位、学科選択科目2単位 合計125単位 (履修科目の登録の上限:46単位(年間))										1学年の学期区分		2学期						
										1学期の授業期間		14週						
										1時限の授業の標準時間		100分 (初回のみ50分)						

教 育 課 程 等 の 概 要														
(家政学部食物学科食物学専攻)														
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
講特教 義別義	教養特別講義	1通	1				○		1	1	1			※講義
	小計（1科目）	—	1	0	0	—			1	1	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		○								兼1
	女性と職業	1前		2		○								兼1
	仕事・結婚・わたし	1前後		2		○								兼2
	女性と身体	1前後		2		○								兼4
	多様な働き方とキャリア	1前		2		○								兼1
	ダイバーシティとキャリア	1後		2		○								兼1
	女性就業と家族の経済学	1前後		2		○								兼1
	ライフステージと法	1前		2		○								兼2
	現代女性論	1前後		2		○								兼1
	現代男性論	1前		2		○								兼1
	日本の女性史	1前		2		○								兼1
	世界の女性史	1後		2		○								兼1
	社会に出るための自己表現	2前後		2			○							兼3
	現代ビジネスと起業	2前		2		○								兼1
	インターンシップ I	3通		1				○						兼4 集中
	インターンシップ II	3通		2				○						兼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		○								兼1
	ボランティア概論	1前		2		○								兼1
	企業と社会連携	1後		2		○								兼3 オムニバス
	社会連携を学ぶA	1後		2		○								兼5
	社会連携を学ぶB	1後		2		○								兼1
	地域・社会課題を学ぶ	1前		2		○								兼1
	JS寄附講座 住まい・団地・まちづくりのデザイン	2前		2			○							兼1
	課題解決型ワークショップを用いた企画開発	2通		2			○							兼2 集中
	社会におけるICT、データサイエンス活用A	2前		2			○							兼1
	社会におけるICT、データサイエンス活用B	2前		2			○							兼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			○							兼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			○							兼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			○							兼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			○							兼1
社会連携・社会貢献活動 I	2通		1				○						兼4 集中・共同	
社会連携・社会貢献活動 II	2通		2				○						兼4 集中・共同	
小計（16科目）	—	0	31	0	—			0	0	0	0	0	23	
基 礎 科 目	必修英語	プレゼンテーション・イングリッシュa	1前	2			○							兼45
		プレゼンテーション・イングリッシュb	1後	2			○							兼45
		アクティヴ・イングリッシュa	1前後	2			○							兼44
		アクティヴ・イングリッシュb	1前後	2			○							兼17
	小計（4科目）	—	8	0	0	—			0	0	0	0	0	87
外 国 語	選択英語	英語コミュニケーション I	1前後	2			○							兼4
		英語コミュニケーション II	1前後	2			○							兼3
		英語コミュニケーション III	1前後	2			○							兼3
		リーディング I	1前後	2			○							兼1
		リーディング II	1前後	2			○							兼2
		リーディング III	1前後	2			○							兼1

教 育 課 程 等 の 概 要															
(家政学部食物学科食物学専攻)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
選択英語	ライティングⅠ	1前後		2			○							兼1	
	ライティングⅡ	1前		2			○							兼1	
	ライティングⅢ	1前後		2			○							兼1	
	メディア・リスニング	1前後		2			○							兼3	
	観光英語	1前後		2			○							兼7	
	ビジネス・イングリッシュ	1前後		2			○							兼2	
	TOEIC	1前後		2			○							兼11	
	TOEFL	1前後		2			○							兼1	
	IELTS	1前後		2			○							兼1	
	資格英語（集中）1	1前		2			○							兼2 集中	
	資格英語（集中）2	1前		2			○							兼1 集中	
資格英語（集中）3	1前		2			○							兼1 集中		
小計（18科目）	—	—	0	36	0	—	—	—	0	0	0	0	0	36	
基礎科目	ドイツ語	ドイツ語a入門	1前		2			○							兼7
		ドイツ語a初級	1後		2			○							兼7
		ドイツ語b入門	1前		2			○							兼6
		ドイツ語b初級	1後		2			○							兼6
		ドイツ語L.L. 入門	1前		2			○							兼1
		ドイツ語L.L. 初級	1後		2			○							兼1
		ドイツ語中級	2前後		2			○							兼6
		ドイツ語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2			○							兼3
		ドイツ語上級	3・4前後		2			○							兼1
集中ドイツ語	2前		2			○							兼1 集中		
外国語	フランス語	フランス語a入門	1前		2			○							兼9
		フランス語a初級	1後		2			○							兼9
		フランス語b入門	1前		2			○							兼5
		フランス語b初級	1後		2			○							兼5
		フランス語L.L. 入門	1前		2			○							兼2
		フランス語L.L. 初級	1後		2			○							兼2
		フランス語中級	2前後		2			○							兼6
		フランス語L.L. 中級	2前後		2			○							兼1
		フランス語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2			○							兼2
		フランス語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2前後		2			○							兼1
		フランス語上級	3・4前後		2			○							兼1
		集中フランス語	2前		2			○							兼1 集中
中国語	中国語	中国語a入門	1前		2			○							兼12
		中国語a初級	1後		2			○							兼12
		中国語b入門	1前		2			○							兼11
		中国語b初級	1後		2			○							兼11
		中国語L.L. 入門	1前		2			○							兼2
		中国語L.L. 初級	1後		2			○							兼2
		中国語中級	2前後		2			○							兼7
		中国語L.L. 中級	2前後		2			○							兼2
		中国語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2			○							兼2
		中国語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2前		2			○							兼1
		中国語上級	3・4前後		2			○							兼1
集中中国語	2前		2			○							兼1 集中		

教 育 課 程 等 の 概 要														
(家政学部食物学科食物学専攻)														
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
基礎科目 外国語	韓国語a入門	1前		2			○							兼9
	韓国語a初級	1後		2			○							兼9
	韓国語b入門	1前		2			○							兼7
	韓国語b初級	1後		2			○							兼7
	韓国語L.L. 入門	1前		2			○							兼1
	韓国語L.L. 初級	1後		2			○							兼1
	韓国語中級	2前後		2			○							兼5
	韓国語L.L. 中級	2前後		2			○							兼1
	韓国語中級アドヴァンス (原典講読)	2前後		2			○							兼1
	韓国語中級アドヴァンス (コミュニケーション)	2後		2			○							兼1
小計 (44科目)	—	0	88	0	—	—	—	0	0	0	0	0	0	85
基礎科目 情報処理	基礎情報処理	1前後	2				○							兼18
	データサイエンス入門	2前		2			○							兼1
	AI入門	2後		2			○							兼1
	ICT活用 I	2前		2			○							兼1
	ICT活用 II	2前		2			○							兼1
	ICT活用 III	2前		2			○							兼1
	ICT活用 IV	2前		2			○							兼1
	ICT活用 V	2前		2			○							兼1
	ICT活用 VI	2後		2			○							兼1
小計 (9科目)	—	2	16	0	—	—	—	0	0	0	0	0	24	
基礎科目 身体運動	身体運動 I a	1前		1			○				1			兼26
	身体運動 I b	1後		1			○				1			兼26
	身体運動 I c	1後		1			○				1			兼16 集中
	身体運動 II a	1前		1			○				1			兼6
	身体運動 II b	1後		1			○				1			兼6
	身体運動 II c	2・3後		1			○							兼1 集中
	身体運動論	1前		2		○								兼1
	健康スポーツ論 I	1前		2		○								兼1
	健康スポーツ論 II	1後		2		○								兼1
	身体運動演習a	1前		2			○				1			兼2
	身体運動演習b	1後		2			○				1			兼2
小計 (11科目)	—	0	16	0	—	—	—	0	0	1	0	0	36	
教養科目	A系列【多様な社会と人間の専攻】(社会科学系)													
	政治思想の歴史	1前		2		○								兼1
	政治学	1後		2		○								兼1
	日本の政治	1後		2		○								兼1
	政治と福祉	1前		2		○								兼1
	メディアと社会	1後		2		○								兼1
	経済学の世界	1前後		2		○								兼3
	世界経済	1前		2		○								兼1
	日本経済	1後		2		○								兼1
	経営学の世界	1後		2		○								兼4 オムニバス
	日本の産業と企業	1後		2		○								兼1
	女性と法律	1後		2		○								兼1
	法学入門	1前		2		○								兼1
	市民社会と法	1後		2		○								兼1
法哲学	1前		2		○								兼1	



教 育 課 程 等 の 概 要																	
(家政学部食物学科食物学専攻)																	
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
A系列 【多様な社会と人間の尊厳】 (社会科学系)	日本国憲法	1前後		2		○										兼2	
	社会福祉学	1前		2		○										兼1	
	平和学	1前		2		○										兼1	
	ノーマライゼーション論	1前		2		○										兼1	
	社会保障入門	1後		2		○										兼1	
	国際社会と人権	1前		2		○										兼1	
	ジェンダー論入門	1後		2		○										兼1	
	ジェンダーと社会	1後		2		○										兼1	
	現代の社会学	1後		2		○										兼1	
	社会学入門	1前		2		○										兼1	
	地域研究	1前後		2		○										兼2	
	SOCIAL AND INTERNATIONAL RELATIONS OF JAPAN	1前		2		○										兼1	
	教育人間学	1前		2		○										兼1	
	教育学入門	1後		2		○										兼1	
	心と健康	1前後		2		○										兼2	
	Sweden. in terms of SDGs	1後		2		○										兼2	
	Self-Building Public	1前		2		○										兼1	
	小計 (31科目)	—		0	62	0		—			0	0	0	0	0		38
	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		○										兼1
		天文学と宇宙観の歴史	1前後		2		○										兼2
		物理学とテクノロジー	1後		2		○										兼1
		現代社会と情報科学	1後		2		○										兼1
		基礎から学ぶコンピューター	1前		2		○										兼1
		情報と通信	1後		2		○										兼1
		コンピュータ・インターネットと生活	1後		2		○										兼1
		食と健康	1前後		2		○										兼1
		衣と健康	1前		2		○										兼1
		女性と健康	1前		2		○										兼1
		住まいのデザイン	1前		2		○										兼4
		心理学	1前後		2		○										兼2
		人間生理学	1前		2			○									兼1
脳と行動		1前		2		○										兼1	
人体の構造と機能及び疾病		1後		2		○										兼1	
生命科学		1前後		2		○										兼9	
DNAの拓いた生命科学		1前		2		○										兼1	
環境と生態系		1後		2		○										兼1	
生活・環境と化学		1後		2		○				1							
生物の起源と進化		1前		2		○										兼1	
歴史の中の数学		1後		2		○										兼1	
教養としての数学		1前		2		○										兼1	
数学の眼で見た世界		1前		2		○										兼1	
社会で役立つ統計学	1後		2		○										兼1		
統計学入門	1前		2		○										兼1		
ファッションの化学	1後		2		○										兼1		
薬と化粧品の化学	1後		2		○										兼2		
化学の歴史	1前		2		○										兼1		
物理学はいかに創られたか	1前		2		○										兼1		

教 育 課 程 等 の 概 要														
(家政学部食物学科食物学専攻)														
科目 区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験 ・ 実 習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手	
B 系列	情報科学を英語で学ぶ	1後		2		○								兼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		○								兼1
	思想・哲学	1前後		2		○								兼3
	西洋思想	1前		2		○								兼1
	東洋思想	1前		2		○								兼1
	20・21世紀の思想	1後		2		○								兼1
	ロジカル・シンキング入門	1前		2		○								兼1
	倫理学入門	1後		2		○								兼1
	美学	1前後		2		○								兼1
	文化人類学入門	1前		2		○								兼1
	歴史から見る現代世界	1後		2		○								兼2
	地理学	1前		2		○								兼1
	20・21世紀の日本文学	1後		2		○								兼2
	20・21世紀の外国文学	1前後		2		○								兼2
	日本美術史	1前後		2		○								兼1
	西洋美術史	1前後		2		○								兼1
	東洋音楽の歴史	1後		2		○								兼1
	西洋音楽の歴史	1後		2		○								兼1
	舞台芸術の歴史・東洋	1後		2		○		○						兼1
	舞台芸術の歴史・西洋	1後		2		○								兼1
	映像論	1前後		2		○								兼2
	女性と芸術	1前		2		○								兼1
	世界の古典・文学	1前後		2		○								兼4
	英語圏のファンタジー	1前		2		○								兼1
日本社会と宗教	1前		2		○								兼1	
宗教とは何か	1後		2		○								兼1	
世界の神話	1前後		2		○								兼1	
ことばとは何か	1前		2		○								兼1	
ことばと社会	1後		2		○								兼1	
クリティカル・シンキング入門	1後		2		○								兼1	
INTRODUCTION TO JAPANESE CULTURE AND SOCIETY	1後		2		○								兼1	
小計 (30科目)	—		0	60	0	—			0	0	0	0	0	36
家 政 学 部 共 通 科 目	家政学概論	1前		2		○								兼2
	人間と生活	1前後		2		○								兼8 共同
	家族関係論	2前後		2		○								兼2
	消費者教育論	2前		2		○								兼1
	生活と児童	2前		2		○								兼12 共同
	生活と食物	2前		2		○								兼1
	生活と住居	2前		2		○								兼1
	生活と衣服	2後		2		○								兼1
	生活と経済	2後		2		○								兼1
	家庭管理論	1前		2		○								兼1
小計 (10科目)	—		0	20	0	—			0	0	0	0	0	27

教 育 課 程 等 の 概 要															
(家政学部食物学科食物学専攻)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
食物学科科目	基礎化学	1前		2		○			1					隔年	
	基礎有機化学	1後	2			○			1						
	基礎分析学Ⅰ	1前	2			○			1						
	基礎分析学Ⅱ	2後		2		○			1						
	基礎生理学	1前	2			○									兼2
基礎科目	摂食生理学	2後		2		○								兼5	
	微生物学	2前	2			○				1					
	小計（7科目）	—	8	6	0	—			1	1	0	0	0	5	
食物学科科目	食品学系	食品学Ⅰ	1後	2			○				1				兼1
		食品学Ⅱ	2前	2			○				1				
		食品機能学	3前	2			○			1					
		フードスペシャリスト論	1前		2		○								兼1
		食品加工・貯蔵学	3前	2			○				1				
		食品鑑別演習	3前		2			○							兼1
		食品開発学特論（研究）	2前		2		○				1				兼4
		食品開発学特論（開発）	2前		2		○			1					兼3
		食品開発学実践演習	3前		2			○							兼1
		食品衛生学	2後	2			○				1				
	食品学系	微生物機能学	3後		2		○				1				兼4
		食品栄養学基礎実験ⅠA	1前	1.5					○						
		食品栄養学基礎実験ⅠB	1後	1.5					○	1					
		食品栄養学基礎実験Ⅱ	2前	1.5					○		1				
		食品学応用実験	3前		1.5				○		1				
		食品機能学実験	3前		1.5				○	1					
		食品衛生学実験	2後		1.5				○		1				兼2
		フードマネジメント論	2後		2		○								兼1
		微生物学基礎実験	2前	1.5					○		1				
		微生物学応用実験	3後		1.5				○		1				
	小計（20科目）	—	16	20	0	—			2	2	0	0	0	18	
調理学系	調理科学	2前	2			○								兼1	
	フードデザイン論	2後		2		○			1						
	調理科学実験	2後	1.5					○	1						
	調理科学応用実験	3前		1.5				○	1						
	調理学	1後	2			○			1						
	調理学実習Ⅰ	1前	2					○						兼1	
	調理学実習Ⅱ	1後	2					○	1					兼1	
	調理学実習Ⅲ	2前	2					○	1						
	調理学応用実習Ⅰ	3前		2				○						兼1	
	調理学応用実習Ⅱ	3後		2				○	1						
	フードコーディネート論	3前		2		○								兼1	
	キッチンデザイン論	2後		2		○								兼1	
	小計（12科目）	—	11.5	11.5	0	—			2	0	0	0	0	5	

教 育 課 程 等 の 概 要															
(家政学部食物学科食物学専攻)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
栄養学系	栄養学Ⅰ	1前	2			○								兼1	
	生化学	1前	2			○								兼1	
	栄養生化学特論	2前		2		○								兼9	
	栄養学Ⅱ	1後	2			○								兼1	
	ライフステージの栄養学Ⅰ	2前	2			○								兼1	
	ライフステージの栄養学Ⅱ	2後		2		○								兼1	
	ライフステージの栄養学実習Ⅰ	2後	1.5					○						兼1	
	ライフステージの栄養学実習Ⅱ	3後		1.5				○						兼1	
	栄養生理学実験	3前		1.5				○						兼2	隔年
小計(9科目)	—	—	9.5	7	0	—	—	—	0	0	0	0	0	7	
食物学科科目 その他	食文化論(調査)	1後		2		○								兼1	隔年
	食文化論(歴史)	1後		2		○								兼1	隔年
	健康増進科学Ⅰ	2前	2			○								兼1	
	健康増進科学Ⅱ	3前	2			○					1			兼1	
	運動生理学	2後		2		○								兼1	
	フードシステム論	1前		2		○								兼1	
	実践統計学	3前		2			○							兼1	
	バイオインフォマティクス特論	3通		1		○								兼1	
	異分野連携実践演習	2後～		2			○							兼7	※中・共同・オムニバス
	食物学概論	1通		2		○				3	1				兼7
小計(10科目)	—	—	6	13	0	—	—	—	3	1	1	0	0	12	
卒論関連	食物学演習	3後	2				○		3	2	1			兼8	
	食物学総合演習	4前後	2				○		3	2	1			兼8	
	卒業基礎研究	3後	2					○	3	2	1			兼8	
	卒業研究	4通	4					○	3	2	1			兼8	
小計(4科目)	—	—	10	0	0	—	—	—	3	2	1	0	0	8	
家政学関連	保育学(実習及び家庭看護を含む)	2後			2	○								兼1	※実習
	栄養・食品科学	2前			2	○								兼1	
	住居論(製図を含む)	1前			2	○								兼1	
	衣服科学	2前			2	○								兼1	
	調理実習Ⅰ	2前			1			○						兼1	
	調理実習Ⅱ	2後			1			○						兼1	
	衣服実習Ⅰ	2前			1			○						兼1	
衣服実習Ⅱ	2後			1			○						兼1		
小計(8科目)	—	—	0	0	12	—	—	—	0	0	0	0	0	6	
合計(290科目)		—	72	477.5	12	—	—	—	3	2	1	0	0	320	
学位又は称号	学士(家政学)		学位又は学科の分野			家政関係									
卒業要件及び履修方法						授業期間等									
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、家政学部共通科目から6単位、学科科目(必修)63単位、卒業研究(必修)4単位、学科科目(選択)から21単位、自由選択科目から8単位 合計129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期						
						1学期の授業期間			14週						
						1時限の授業時間			100分						

教 育 課 程 等 の 概 要

（家政学部食物学科管理栄養士専攻）

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
講特教 義別義	教養特別講義	1通	1				○		1	1	1				※講義
	小計（1科目）	—	1	0	0	—			1	1	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		○									兼1
	女性と職業	1前		2		○									兼1
	仕事・結婚・わたし	1前後		2		○									兼2
	女性と身体	1前後		2		○									兼4
	多様な働き方とキャリア	1前		2		○									兼1
	ダイバーシティとキャリア	1後		2		○									兼1
	女性就業と家族の経済学	1前後		2		○									兼1
	ライフステージと法	1前		2		○									兼2
	現代女性論	1前後		2		○									兼1
	現代男性論	1前		2		○									兼1
	日本の女性史	1前		2		○									兼1
	世界の女性史	1後		2		○									兼1
	社会に出るための自己表現	2前後		2			○								兼3
	現代ビジネスと起業	2前		2			○								兼1
	インターンシップ I	3通		1				○							兼4 集中
	インターンシップ II	3通		2					○						兼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NP0・NGO	1前		2		○									兼1
	ボランティア概論	1前		2		○									兼1
	企業と社会連携	1後		2		○									兼3 オムニバス
	社会連携を学ぶA	1後		2		○									兼5
	社会連携を学ぶB	1後		2		○									兼1
	地域・社会課題を学ぶ	1前		2		○									兼1
	JS寄附講座 住まい・団地・まちづくりのデザイン	2前		2			○								兼1
	課題解決型ワークショップを用いた企画開発	2通		2			○								兼2 集中
	社会におけるICT、データサイエンス活用A	2前		2			○								兼1
	社会におけるICT、データサイエンス活用B	2前		2			○								兼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			○								兼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			○								兼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			○								兼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			○								兼1
社会連携・社会貢献活動 I	2通		1					○						兼4 集中・共同	
社会連携・社会貢献活動 II	2通		2					○						兼4 集中・共同	
小計（16科目）	—		0	31	0	—			0	0	0	0	0	23	
基 礎 科 目	必修英語	プレゼンテーション・イングリッシュa	1前	2			○								兼45
		プレゼンテーション・イングリッシュb	1後	2			○								兼45
		アクティヴ・イングリッシュa	1前後	2			○								兼44
		アクティヴ・イングリッシュb	1前後	2			○								兼17
	小計（4科目）	—	8	0	0	—			0	0	0	0	0	87	
外 国 語	選択英語	英語コミュニケーション I	1前後	2			○								兼4
		英語コミュニケーション II	1前後	2			○								兼3
		英語コミュニケーション III	1前後	2			○								兼3
		リーディング I	1前後	2			○								兼1
		リーディング II	1前後	2			○								兼2
		リーディング III	1前後	2			○								兼1

教育課程等の概要															
(家政学部食物学科管理栄養士専攻)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
選択英語	ライティングⅠ	1前後		2			○							兼1	
	ライティングⅡ	1前		2			○							兼1	
	ライティングⅢ	1前後		2			○							兼1	
	メディア・リスニング	1前後		2			○							兼3	
	観光英語	1前後		2			○							兼7	
	ビジネス・イングリッシュ	1前後		2			○							兼2	
	TOEIC	1前後		2			○							兼11	
	TOEFL	1前後		2			○							兼1	
	IELTS	1前後		2			○							兼1	
	資格英語（集中）1	1前		2			○							兼2 集中	
	資格英語（集中）2	1前		2			○							兼1 集中	
資格英語（集中）3	1前		2			○							兼1 集中		
小計（18科目）	—		0	36	0		—		0	0	0	0	0	36	
基礎科目	ドイツ語	ドイツ語a入門	1前		2			○							兼7
		ドイツ語a初級	1後		2			○							兼7
		ドイツ語b入門	1前		2			○							兼6
		ドイツ語b初級	1後		2			○							兼6
		ドイツ語L.L. 入門	1前		2			○							兼1
		ドイツ語L.L. 初級	1後		2			○							兼1
		ドイツ語中級	2前後		2			○							兼6
		ドイツ語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2			○							兼3
		ドイツ語上級	3・4前後		2			○							兼1
集中ドイツ語	2前		2			○							兼1 集中		
外国語	フランス語	フランス語a入門	1前		2			○							兼9
		フランス語a初級	1後		2			○							兼9
		フランス語b入門	1前		2			○							兼5
		フランス語b初級	1後		2			○							兼5
		フランス語L.L. 入門	1前		2			○							兼2
		フランス語L.L. 初級	1後		2			○							兼2
		フランス語中級	2前後		2			○							兼6
		フランス語L.L. 中級	2前後		2			○							兼1
		フランス語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2			○							兼2
		フランス語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2前後		2			○							兼1
		フランス語上級	3・4前後		2			○							兼1
		集中フランス語	2前		2			○							兼1 集中
中国語	中国語	中国語a入門	1前		2			○							兼12
		中国語a初級	1後		2			○							兼12
		中国語b入門	1前		2			○							兼11
		中国語b初級	1後		2			○							兼11
		中国語L.L. 入門	1前		2			○							兼2
		中国語L.L. 初級	1後		2			○							兼2
		中国語中級	2前後		2			○							兼7
		中国語L.L. 中級	2前後		2			○							兼2
		中国語中級アドヴァンスト（原典講読）	2前後		2			○							兼2
		中国語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	2前		2			○							兼1
		中国語上級	3・4前後		2			○							兼1
集中中国語	2前		2			○							兼1 集中		

教 育 課 程 等 の 概 要														
(家政学部食物学科管理栄養士専攻)														
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
基礎科目 外国語	韓国語a入門	1前		2			○							兼9
	韓国語a初級	1後		2			○							兼9
	韓国語b入門	1前		2			○							兼7
	韓国語b初級	1後		2			○							兼7
	韓国語L.L. 入門	1前		2			○							兼1
	韓国語L.L. 初級	1後		2			○							兼1
	韓国語中級	2前後		2			○							兼5
	韓国語L.L. 中級	2前後		2			○							兼1
	韓国語中級アドヴァンス (原典講読)	2前後		2			○							兼1
	韓国語中級アドヴァンス (コミュニケーション)	2後		2			○							兼1
小計 (44科目)	—	0	88	0	—	—	—	—	0	0	0	0	0	85
基礎科目 情報処理	基礎情報処理	1前後	2				○							兼18
	データサイエンス入門	2前		2			○							兼1
	AI入門	2後		2			○							兼1
	ICT活用 I	2前		2			○							兼1
	ICT活用 II	2前		2			○							兼1
	ICT活用 III	2前		2			○							兼1
	ICT活用 IV	2前		2			○							兼1
	ICT活用 V	2前		2			○							兼1
	ICT活用 VI	2後		2			○							兼1
小計 (9科目)	—	2	16	0	—	—	—	—	0	0	0	0	0	24
基礎科目 身体運動	身体運動 I a	1前		1				○						兼27
	身体運動 I b	1後		1				○						兼27
	身体運動 I c	1後		1				○						兼17 集中
	身体運動 II a	1前		1				○						兼7
	身体運動 II b	1後		1				○						兼7
	身体運動 II c	2・3後		1				○						兼1 集中
	身体運動論	1前		2		○								兼1
	健康スポーツ論 I	1前		2		○								兼1
	健康スポーツ論 II	1後		2		○								兼1
	身体運動演習a	1前		2			○							兼3
	身体運動演習b	1後		2			○							兼3
小計 (11科目)	—	0	16	0	—	—	—	—	0	0	0	0	0	37
教養科目	A系列【多様な社会と人間の専攻】(社会科学系)													
	政治思想の歴史	1前		2		○								兼1
	政治学	1後		2		○								兼1
	日本の政治	1後		2		○								兼1
	政治と福祉	1前		2		○								兼1
	メディアと社会	1後		2		○								兼1
	経済学の世界	1前後		2		○								兼3
	世界経済	1前		2		○								兼1
	日本経済	1後		2		○								兼1
	経営学の世界	1後		2		○								兼4 オムニバス
	日本の産業と企業	1後		2		○								兼1
	女性と法律	1後		2		○								兼1
	法学入門	1前		2		○								兼1
市民社会と法	1後		2		○								兼1	
法哲学	1前		2		○								兼1	

教育課程等の概要																
(家政学部食物学科管理栄養士専攻)																
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
A系列 【多様な社会と人間の尊厳】 (社会科学系)	日本国憲法	1前後		2		○									兼2	
	社会福祉学	1前		2		○									兼1	
	平和学	1前		2		○									兼1	
	ノーマライゼーション論	1前		2		○									兼1	
	社会保障入門	1後		2		○									兼1	
	国際社会と人権	1前		2		○									兼1	
	ジェンダー論入門	1後		2		○									兼1	
	ジェンダーと社会	1後		2		○									兼1	
	現代の社会学	1後		2		○									兼1	
	社会学入門	1前		2		○									兼1	
	地域研究	1前後		2		○									兼2	
	SOCIAL AND INTERNATIONAL RELATIONS OF JAPAN	1前		2		○									兼1	
	教育人間学	1前		2		○									兼1	
	教育学入門	1後		2		○									兼1	
	心と健康	1前後		2		○									兼2	
	Sweden. in terms of SDGs	1後		2		○									兼2	
	Self-Building Public	1前		2		○									兼1	
	小計 (31科目)		—	0	62	0		—		0	0	0	0	0	0	38
	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		○									兼1
		天文学と宇宙観の歴史	1前後		2		○									兼2
		物理学とテクノロジー	1後		2		○									兼1
		現代社会と情報科学	1後		2		○									兼1
		基礎から学ぶコンピューター	1前		2		○									兼1
		情報と通信	1後		2		○									兼1
		コンピュータ・インターネットと生活	1後		2		○									兼1
		食と健康	1前後		2		○									兼1
		衣と健康	1前		2		○									兼1
		女性と健康	1前		2		○									兼1
		住まいのデザイン	1前		2		○									兼4
		心理学	1前後		2		○									兼2
		人間生理学	1前		2			○			1					兼1
脳と行動		1前		2		○									兼1	
人体の構造と機能及び疾病		1後		2		○									兼1	
生命科学		1前後		2		○									兼9	
DNAの拓いた生命科学		1前		2		○									兼1	
環境と生態系		1後		2		○									兼1	
生活・環境と化学		1後		2		○									兼1	
生物の起源と進化		1前		2		○									兼1	
歴史の中の数学		1後		2		○									兼1	
教養としての数学		1前		2		○									兼1	
数学の眼で見た世界	1前		2		○									兼1		
社会で役立つ統計学	1後		2		○									兼1		
統計学入門	1前		2		○									兼1		
ファッションの化学	1後		2		○									兼1		
薬と化粧品の化学	1後		2		○									兼2		
化学の歴史	1前		2		○									兼1		
物理学はいかに創られたか	1前		2		○									兼1		



教 育 課 程 等 の 概 要															
(家政学部食物学科管理栄養士専攻)															
科目 区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・ 実 習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手		
B 系列	情報科学を英語で学ぶ	1後		2		○								兼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		○								兼1
		思想・哲学	1前後		2		○								兼3
		西洋思想	1前		2		○								兼1
		東洋思想	1前		2		○								兼1
		20・21世紀の思想	1後		2		○								兼1
		ロジカル・シンキング入門	1前		2		○								兼1
		倫理学入門	1後		2		○								兼1
		美学	1前後		2		○								兼1
		文化人類学入門	1前		2		○								兼1
		歴史から見る現代世界	1後		2		○								兼2
		地理学	1前		2		○								兼1
		20・21世紀の日本文学	1後		2		○								兼2
		20・21世紀の外国文学	1前後		2		○								兼2
		日本美術史	1前後		2		○								兼1
		西洋美術史	1前後		2		○								兼1
		東洋音楽の歴史	1後		2		○								兼1
		西洋音楽の歴史	1後		2		○								兼1
		舞台芸術の歴史・東洋	1後		2		○		○						兼1
		舞台芸術の歴史・西洋	1後		2		○								兼1
		映像論	1前後		2		○								兼2
		女性と芸術	1前		2		○								兼1
		世界の古典・文学	1前後		2		○								兼4
		英語圏のファンタジー	1前		2		○								兼1
		日本社会と宗教	1前		2		○								兼1
		宗教とは何か	1後		2		○								兼1
		世界の神話	1前後		2		○								兼1
		ことばとは何か	1前		2		○								兼1
		ことばと社会	1後		2		○								兼1
クリティカル・シンキング入門		1後		2		○								兼1	
INTRODUCTION TO JAPANESE CULTURE AND SOCIETY	1後		2		○								兼1		
小計 (30科目)	—		0	60	0	—			0	0	0	0	0	36	
家政学部 共通科目	家政学概論	1前		2		○								兼2	
	人間と生活	1前後		2		○								兼8 共同	
	家族関係論	2前後		2		○								兼2	
	消費者教育論	2前		2		○								兼1	
	生活と児童	2前		2		○								兼12 共同	
	生活と食物	2前		2		○								兼1	
	生活と住居	2前		2		○								兼1	
	生活と衣服	2後		2		○								兼1	
	生活と経済	2後		2		○								兼1	
	家庭管理論	1前		2		○								兼1	
小計 (10科目)	—		0	20	0	—			0	0	0	0	0	27	

教育課程等の概要															
(家政学部食物学科管理栄養士専攻)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
基礎科目	基礎化学	1前		2		○									兼1
	基礎有機化学	1後		2		○									兼1
	基礎分析学Ⅰ	1前	2			○									兼1
	基礎分析学Ⅱ	2後		2		○									兼1 隔年
	基礎栄養生理学	2後		2		○			1						兼4 オムニバス
小計（5科目）		—	2	8	0	—			1	0	0	0	0	0	5
社会・環境と健康	社会・環境と健康Ⅰ	1前	2			○			3	1	1				兼6 オムニバス
	社会・環境と健康Ⅱ	2後	2			○									兼1
	社会・環境と健康Ⅲ	3後	2			○									兼1
	小計（3科目）		—	6	0	0	—			3	1	1	0	0	6
食物学科科目	人体の構造と機能・疾病の成り立ち	生化学	1前	2		○			1						
		栄養生化学特論	2前		2		○		3	1					兼5 オムニバス
		栄養生化学実験	1後	1					○	1					
		解剖生理学Ⅰ	1前	2			○			1					
		解剖生理学Ⅱ	1後	2			○			1					
		解剖学実験	1後	1					○	1					兼1 オムニバス
		生理学実験	2前	1					○	1					
		臨床医学概論	1後	2			○			1					
		臨床医学各論Ⅰ（臨床検査学含む）	2前	2			○			1					
		臨床医学各論Ⅱ	2後	2			○			1					
		微生物学	2前	2			○								兼1
		微生物学基礎実験	2前	1					○						兼1
		運動生理学	2後		2		○								兼1
小計（13科目）		—	18	4	0	—			4	1	0	0	0	7	
食べ物と健康	食品学Ⅰ	1後	2			○									兼1
	食品学Ⅱ	2前	2			○									兼1
	食品機能学	3前		2		○									兼1
	食品製造学	2前	2			○									兼1
	調理科学	1前	2			○									兼1
	食品学基礎実験	1後	1					○							兼2
	調理科学実験	2後	1					○							兼1
	食品保蔵学	3前		2		○									兼1
	食品衛生学	3前	2			○									兼1
	微生物機能学	3後		2		○									兼5 オムニバス
	食品衛生学実験	3後	1					○							兼2 オムニバス
	基礎調理学実習Ⅰ	1前	1.5					○							兼1
	基礎調理学実習Ⅱ	1後	1.5					○							兼1
	調理学応用実習Ⅰ	3前		2				○							兼1
	調理学応用実習Ⅱ	3後		2				○							兼1
小計（15科目）		—	16	10	0	—			0	0	0	0	0	16	
専門分野	基礎栄養学Ⅰ	1前	2			○			1						
	基礎栄養学Ⅱ	1後	2			○			1						
	基礎栄養学実験演習	2通	1					○	1	1					兼1 共同・オムニバス
	応用栄養学A-I	2前	2			○			1						
	応用栄養学A-II	2後	2			○			1						
	応用栄養学B	3後	2			○			1						兼1 オムニバス
	応用栄養学実習	2後	1.5					○	1						兼1 オムニバス

教 育 課 程 等 の 概 要															
(家政学部食物学科管理栄養士専攻)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
食物学科科目	栄養教育論Ⅰ	1後	2			○						1			兼2 オムニバス  兼2 オムニバス  兼3 共同・オムニバス 標準外  標準外  標準外 兼1 オムニバス 標準外 共同・オムニバス
	栄養教育論Ⅱ	2前	2			○						1			
	栄養教育論Ⅲ	2後	2			○									
	栄養教育論演習	3後	1.5					○				1			
	講習栄養学実習	3後	1					○		1					
	臨床栄養学Ⅰ	3前	2			○				1					
	臨床栄養学Ⅱ	3前	2			○				1					
	臨床栄養学Ⅲ	3後	2			○			1						
	臨床栄養学Ⅳ（薬学概論含む）	4前	2			○			1						
	臨床栄養学実習	3前	1.5					○		1					
	臨床栄養学実践演習	3通		2				○		1	1	1			
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学の領域Ⅰ）	4前	1					○		1	1				
	公衆栄養学Ⅰ	2後	2					○		1					
	公衆栄養学Ⅱ	3後	2					○		1					
	臨地実習Ⅳ（公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域）	4後	1						○	1					
	給食経営管理論Ⅰ（給食実務論及び給食計画論含む）	2後	2					○		1					
	給食経営管理実習	3前	1.5						○	1					
	臨地実習Ⅰ（給食経営管理論の領域）	3後	1						○	1					
	給食経営管理論Ⅱ	3前	2					○		1					
	臨地実習Ⅲ（臨床栄養学の領域Ⅱ）	4前	1								1				
総合演習	4通	2							1	2	1				
小計（28科目）	—	—	46	2	0	—	—	—	5	2	1	0	0	10	
卒論関係	食物学総合演習Ⅰ	3後	1					○		5	2	1			兼6
	食物学総合演習Ⅱ	4前後	2					○		5	2	1			兼6
	卒業研究	4通	2					○		5	2	1			兼6
	小計（3科目）	—	—	5	0	0	—	—	5	2	1	0	0	6	
その他	異分野連携実践演習	2後～		2				○		2					兼5 共同・オムニバス
	心理学的支援法Ⅰ	3後		2			○								兼1
	実践統計学	3前		2				○							兼1
	食糧経済	2前		2				○							兼1
	食文化論（歴史）	2後		2				○							兼1 隔年
	食文化論（調査）	2後		2				○							兼1 隔年
小計（6科目）	—	—	0	12	0	—	—	—	2	0	0	0	0	9	
栄養教諭	学校栄養教育の基礎	3前			2			○		1					兼2 オムニバス
	学校栄養教育の実践	3後			2			○			1				兼1 オムニバス
	小計（2科目）	—	—	0	0	4	—	—	1	0	1	0	0	2	
合計（295科目）		—	104	456	4	—	—	—	8	4	2	0	0	328	
学位又は称号		学士（家政学）			学位又は学科の分野			家政関係							
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
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、家政学部共通科目から6単位、学科科目（必修）91単位、卒業研究（必修）2単位、自由選択科目から3単位 合計129単位 （履修科目の登録の上限：49.5単位（年間））								1学年の学期区分			2期				
								1学期の授業期間			14週				
								1時限の授業時間			100分				

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養特別講義	教養特別講義		専門分野の学問研究に立ち向うにあたり、常に広い視野と倫理性に基づいた高い識見をもち、創造的に自己実現を果たせるようになること、現代を生きる女性として、社会に発揮する能力を十分に伸ばすことができるようになることを目標とする。 学問における真理の探求と人間形成とを不可分とする創立者成瀬仁蔵先生の教育理念のもとに設けられた「実践倫理」を原点とし、建学の精神や創立者の理念を踏まえ、本学が1世紀余にわたり女性の自立や社会進出、社会貢献を実現してきた歴史を学びながら、現代社会における自らの生き方や将来について、主体的に考察を深めることを目的としている。「教養特別講義-本学の建学の精神と教育の理念を学ぶ」の講義、成瀬記念館の見学、講義による学びを経て、1泊2日のセミナーでのディスカッションを通じ、本学で学ぶことの社会的責任を自覚し、自分の生き方、活かし方を見つめる。	講義3時間 演習12時間
	ライフプランとキャリアデザイン		女性のライフプランやキャリアデザインに関連させながら、経済社会や企業組織の仕組み、現状や課題について、外部から招く専門家及び卒業生の講話や、授業担当者の経験（一般企業勤務、中小企業診断士・社会保険労務士）も交えながら解説する。社会や企業において女性が置かれている状況を、学生時代から現状や背景を理解することを目的とする。講義形式を基本とするが、質疑応答の機会も設け、自分のキャリアに主体的かつ能動的に向き合えるよう促す。毎授業後に学生に課したコメントを取りまとめ、授業内、学習システム経由でフィードバックする。社会や企業において女性が置かれている現状と課題を理解すること、キャリア理論やゲストスピーカーの実例を通じてキャリアデザインのための知識と手法を習得すること、これらを踏まえ、自身のライフプランとキャリアデザインについて、主体的に考えられることを目標とする。	
J W U キャリア科目	女性と職業		各界で多彩に活躍している各学科の先輩をゲストスピーカーとして招聘し、様々な分野での仕事のあり方を実際に見聞する機会を通じて、職業選択やキャリアについて自ら考えるための指針を提供することを目的とする。担当教員、ゲストスピーカーによる講義のほか、質疑応答や意見交換によるコミュニケーションの時間を設ける。授業の最終回に、授業全体の振り返りと講評を行う。現代女性の職業の実態を様々な具体例を通して知見することで仕事を持つことの意味について、自身の考えを深めること、仕事を持つことや働くことに対する視野を広げ、働く意欲や勇気を持つことを目標とする。	
	仕事・結婚・わたし		自分、家族、社会というシステムについて説明する。自分自身を捉える視点を持ち、家族ライフサイクルについて考えることにより、今後の人生で生じる様々なことに対処できる力を養うことを目的とする。基本的に講義形式だが、毎回の講義後に課題レポートの提出を求める。授業内では自己概念、アイデンティティ、職業興味検査など様々な質問紙を用いて、自分を振り返る作業を行い、最終的には自分自身のライフサイクルを計画し、提出を求める。自己理解、家族システムの理解、社会変化への理解を深めることにより、自分自身が望むライフプランをイメージできるようにすることを目標とする。	
	女性と身体		助産師・看護師・養護教諭など医療職としての立場から、思春期・妊娠・出産・更年期・高齢期の女性の一生を通じて起こる心身面での課題とそのケアについて解説することを目的とする。特に、現代女性の性と生殖に関する特徴や妊娠・出産、ナイチンゲールから読み解く女性の役割、そして出生前診断や不妊治療、ハラスメント等の倫理問題など、女性として生きていく人生に役立つことを取り上げていく。女性を取り巻く心身の課題に関する基本的な知識を学ぶこと、女性の健康課題について理解を深め、自身の具体的な行動を考えられることを目標とする。	
	多様な働き方とキャリア		多様な働き方とキャリア形成にかかわる制度、現状、課題に関する基本的な知識を習得することを目的とする。卒業後の生き方の選択肢を考える際の道標となるよう、雇用されて国内で働くことのみならず、フリーランス、経営者、主婦/主夫、海外勤務等についても取り上げていく。講義形式で、受講生は各回の感想や質問等の提出を求める。多様な働き方にかかわる制度と政策の動きについて説明できること、それぞれの働き方の現状と課題を説明できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U キ ャ リ ア 科 目	ダイバーシティとキャリア		女性・LGBTQ+等のジェンダー、障がい、文化の多様性をトピックに取り上げ、経済社会や企業組織の変化や将来展望を解説し、外部から招く専門家または経験者（卒業生を含む）の講話も交えて生き方や働き方を考えることを目的とする。講義に加え、文献資料（論文、記事）をもとにしたペア討議、グループ討議、さらには、リアクションペーパーやレポートに対するコメントを交えながら進める。日本社会の産業構造の変化について説明できる、社会科学の知見を用いて大学卒業後の自らのキャリアビジョンを論じることができるとを目標とする。	
	女性就業と家族の経済学		日本女性の就業率は空前の高さである一方、正規雇用に就く女性の割合がなかなか上がっていない。訓練機会もキャリアの見直しもないまま低技能・低賃金で働く女性は一向に減る気配がなく、女性人材の浪費問題が解消されていない。本科目では、仕事、キャリア、結婚、出産、子育てをめぐって、女性が直面するさまざまなバリアとその原因を考える。	
	ライフステージと法		人が生きていくうえで一生の間に出会うであろう法律問題（就職・結婚・出産・離婚・相続・消費者問題等）の基礎知識を身につけることを目的とする。いくつかの具体的な事例の紹介や、その対応先の議論や解説を行う。レジュメを用いた講義形式により進め、各講義の冒頭、あるいは最終講義の際に、講義内容の質問に対する回答等を行う。生活における法的トラブルに直面した時に、どのような対応をすればよいか理解できることを目標とする。	
	現代女性論		性別をめぐる「常識」が、どのように社会的・歴史的に構築されているのかを明らかにしていく。女性が現代社会を生きていくうえで経験する様々な問題が、いかに社会的な問題とつながっているのかを理解し、それに対応する力を養っていくことを目的とする。ジェンダー・セクシュアリティにおける基礎概念を理解できるようになること、ジェンダー・セクシュアリティの観点から現代社会の現状と問題を的確に把握できるようになること、現在の問題に対する対応策の見直しを持ち、提案し、実行できるようになることを目標とする。	
	現代男性論		ジェンダー論、特に男性学の知見に依拠しながらできるだけ冷静で客観的な考え方を習得することを目的とする。概要としては、ジェンダー論及び男性学の基礎を講じた後に、現代社会における男性を取り巻く諸問題について取り上げていく。スライド資料等を用いた講義形式で、授業終了後は、授業内容及びテキストに関する簡単な課題を課す。学生が提出した課題に対するフィードバックは、必要に応じて学習システムを通じて個別に行う。全体に対しては授業時間内に行う。男性問題の特徴を女性問題との対比において理解できること、男性同士の仲間関係における男性性の形成を理解できること、近代社会と男性性の関係について具体例を挙げながら説明できること、男性が家庭領域から撤退した歴史的経緯を概説できること、ジェンダー論における男性学の問題点を考察できることなどを目標とする。	
	日本の女性史		19世紀後半から約100年の間に、日本における女性の生き方がどのように変わってきたのか、変化の要因となったのはどのような事柄だったのかについて学ぶことを目的とする。講義形式で、リアクションペーパーの提出を求め、適宜フィードバックを行う。近現代の日本における女性の法律上の位置づけ、近現代の日本における女性の教育環境、近現代の日本における女性の労働状況、近現代の日本における女性観、近現代の日本における女性をめぐる政治運動、社会運動について説明できることを目標とする。	
	世界の女性史		特にインドの歴史を中心にアジアや西欧の歴史に着目する。インドは古代文明を築き、数々の王朝の勃興の後、グローバルな歴史を展開しており、様々なジェンダー観を包摂した社会を形成している。世界の歴史をジェンダーの視点から読み解きながら、授業後半ではジェンダーを巡る今日の状況にも目を向けていくことを目的とする。講義形式で、毎回課題やリアクションペーパーの提出を求め、歴史をジェンダーの視点から捉えることで、歴史解釈が一つではないことを理解すること、様々な国や社会の歴史の中からジェンダーのあり方の多様性を知ることなどを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
JWU キャリア 科目	社会に出るための自己表現		“学生と社会人の違い”とは何かという大きな命題について考察してゆく。社会は“異なる常識を持つ人々が、互いにコミュニケーションをしてゆく場”であり、だから自分が周りと合わせていかなければならないとの視点から、社会で通用する“コミュニケーション力”について、スキルアップしていくことを目的とする。毎週、小レポートの課題提出を求める。提出された課題を活用して授業を展開していく。毎回提出する小レポートの作成により、普段の生活から“気づき”を見つめる力を磨き、“気づき”を意識した生活を習慣づけることで生活力を磨くこと、コミュニケーションに必要な心構えを伝授し、コミュニケーション力の向上に繋げること、授業の中で伝授する様々な発想法を使用した簡単なワークを行い、右脳で考える力を鍛えることを目標とする。	
	現代ビジネスと起業		日本経済の現状と労働環境について考えること、世界的な働き方の潮流を見つめながら、女性のキャリア形成について考えること、withコロナ、afterコロナについて理解を深めることを目的とする。講義、及びグループセッションにより進めていく。毎回、授業後にアンケートの記入を求め、理解度ははかる。持続可能な開発目標（SDGs）とは何かを理解して、様々な働き方を考えられること、就業、起業とは何かを理解できること、グループセッションの実施によって、共創力とは何かを理解すること、学生時代及び就職後のキャリアパスについて考えることを目標とする。	
	インターンシップⅠ		将来の自己のキャリアデザイン設計に向けて、職業観を育て、自己の適性や可能性を探るきっかけとなるような質の高い就業体験となるインターンシップを行うことを目的とする。事前指導により、インターンシップに参加するにあたり必要な事項を事前に学修する。事前指導を踏まえ、現場での就業体験を行うとともに関連する知識を習得する。具体的には、ビジネスマナーを学んだうえで、企業の事業内容や商品に関する学習・調査を行い、工場見学やWEBサイト企画立案・作成を通じて、実習を行う。事前指導、インターンシップを経て、自らの体験をプレゼンテーションし、参加者と共有することで経験を深め、自己のキャリアビジョンを明確にしていく。事前指導に出席して働くことの意義を考え、社会を知り、学生と社会人の違いを認識すること、インターンシップに参加するにあたり、社会人に必要なスキルを身につけ、関連する知識を習得すること、成果をまとめ、インターンシップ先や学内で報告をすることにより、自らの可能性に気づき、今後の学生生活、キャリアデザインに生かすことを目標とする。	集中
	インターンシップⅡ		将来の自己のキャリアデザイン設計に向けて、職業観を育て、自己の適性や可能性を探るきっかけとなるような質の高い就業体験となるインターンシップを行うことを目的とする。事前指導により、インターンシップに参加するにあたり必要な事項を事前に学修する。事前指導を踏まえ、現場での就業体験を行うとともに関連する知識を習得する。具体的には、市の取り組みの視察、業務補助、行事参加（歴史的背景の学習・準備・開催）を通じて実習を行う。事前指導、インターンシップを経て、自らの体験をプレゼンテーションし、参加者と共有することで経験を深め、自己のキャリアビジョンを明確にしていく。事前指導に出席して働くことの意義を考え、社会を知り、学生と社会人の違いを認識すること、インターンシップに参加するにあたり、社会人に必要なスキルを身につけ、関連する知識を習得すること、成果をまとめ、インターンシップ先や学内で報告をすることにより、自らの可能性に気づき、今後の学生生活、キャリアデザインに生かすことを目標とする。	集中
JWU 社会 連携 科目	社会課題とNPO・NGO		NPOの基礎知識を共有し、NPOが何を目指して活動しているのかを学んでいく。現場感をもって社会課題の解決の仕方を伝えるため、NPOスタッフを招聘し、議論の場を設ける。NPOやNGOはいかに社会課題に気づき、自ら動き、共感する人を増やし、活動を展開させていくかを学ぶことを目的とする。毎回ミニテーマで考え、発表すること、テーマに応じて課題を提出することを求める。課題に気づく力や共感力を身につけること、課題解決のために事業の立ち上げ方を知ること、グループワークを通じて学生がコミュニケーション能力を高めること、多様な変化にも適応できる力を身につけること、社会変革の担い手は自分であるという意識を身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U 社会 連携 科目	ボランティア概論		日常生活の中からボランティアを捉え直し、ライフデザインや社会への参画につなげていくことを目指して、ボランティアについて考える。そのために、ボランティアの意義や歴史、種類（領域）、課題等の基本的な事柄を学び、自ら課題を見つけ、調べ、まとめ、自らの言葉で発表することで、ボランティアと、その活動について理論的・実践的な理解を目指す。	
	企業と社会連携		これまでは行政や非営利組織の役割とされてきた「社会課題の解決」において、企業に期待される役割が大きく変化している。こうした社会の変化を俯瞰しながら、変化する社会課題や解決手法、担い手のありようについて基礎的な知識を身につけるとともに、企業に求められる役割やビジネスによる社会課題の解決に焦点を当て、具体的な解決手法の考え方を学ぶことを目的とする。 （オムニバス方式／全14回） （74 額田春華／4回） イントロダクション。ソーシャルビジネスと企業の社会的責任について。ソーシャルアントレプレナーと女性企業家について。生活・社会の持続可能性と社会連携について。 （105 井上洋／6回） 企業の社会的責任とマネジメントについて。ダイバーシティ&インクルージョンと社会連携について。 （235 田村太郎／4回） 社会課題へのアプローチとソーシャルビジネスについて。ソーシャルビジネスによる課題解決について。プラン発表。	オムニバス方式
	社会連携を学ぶA		本授業のサブテーマは「子ども」である。子どもを巡る多岐にわたる課題を、地域・社会での連携という観点から学び、様々な場面で行われている実践活動やボランティア活動の実際に触れることで、学生自らが行動を起こすことの意義を理解し、ボランティア活動への準備性を養うことを目的とする。授業回の前半に子どもを巡る社会問題を取り上げ、子どもや社会連携についての問題意識を高める。後半部分ではより身近なテーマから学生による新たな発見を促すことを狙いとする。各回のテーマに関連したレポート課題の提出を求める。子どもを巡る様々な課題について、社会連携の意義が理解でき、説明できること、解決に社会連携の必要性が理解でき、説明できること、子どもが登場する様々な場面に主体的に参加する方法が分かることを目標とする。	
	社会連携を学ぶB		地域活性化・SDGs（持続可能な開発目標）をキーワードとし、社会連携活動やその基礎的知識についての理解、課題発見、課題解決の手法や具体例を通し、現在の社会連携のあり方を考えることを目的とする。自治体、企業の課題をSDGsの視座から考え、その社会が持続可能となる枠組みを考える。地域や企業が抱える現在の課題とその複雑性を理解できること、SDGsがもつ意味を理解できること、地域や企業の課題とSDGsを関連付け、課題解決の枠組み作りができることを目標とする。	
	地域・社会課題を学ぶ		他大学の事例も参照しつつ、地域連携について考え、また、本学が2021年度に連携協定を締結した自治体関係者の参加を得て、本学ができる役割について考えることを目的とする。当初は教員による講義形式の授業であるが、途中、本学と地域連携協定を結ぶ地方自治体の行政職員の方にゲストスピーカーとして参加してもらい、両者の知識・認識のズレを確認しつつ、より良い連携の形を考える。授業後にリアクションペーパーの提出を求め、フィードバックを学習システム上、または次回の授業の冒頭で行う。大学の地域連携事業の目的を理解し、地域の現状について理解できること、地域の方々の話をきちんと聞き、その内容を正確に把握できること、地域課題の解決を話し合う中で協調性と独自性を持ち、一つの案を提出できることを目標とする。	
	課題解決型ワークショップを用いた企画開発		株式会社読売広告社の寄附講座として行われる。広告代理店である同社のビジネス領域において、実際に実践されているワークショップの手法を学びつつ、実際に企業の要望を想定し、または実際の企業と連携しながら、ワークショップを活用した企業の課題解決の具体案の作成も行い、受講者の課題解決能力の向上を目指す。授業後のリアクションペーパーを学習システム上で提出し、授業担当者からのフィードバックをする。現在の日本企業が抱える諸課題について、理解し、解決の糸口を見つけるための機会＝ワークショップという手法を理解すること、その手法を用いて実際に日本の企業・地方公共団体の課題解決の一助になるような案を、ワークショップを通じて創造することを目標とする。	集中

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U 社 会 連 携 科 目	社会におけるICT、データサイエンス活用A		実社会の課題に対して、現状を分析し、解決案を提案する活動を通して、実際の問題解決に活用できる情報収集力、分析力、問題解決力の獲得を目的とする。企業の協力の元、実社会での問題発見、問題解決の活動を模擬的に体験する活動等を通して、現在、広く教養として求められている数理・データサイエンス・AIに関わる実践力を高めるとともに、社会に出てから必要となる個人情報の扱いや情報セキュリティについて注意すべきポイントなどを学ぶ。文献やインターネット上のデータの収集や分析など、個人やグループワークによる演習を行う。	
	社会におけるICT、データサイエンス活用B		現在、私たちの身の周りにおける多くの社会活動がインターネットを通じて行われている。そのため、これからの社会で活躍するには、インターネット上で行われる各種の情報処理の仕組みを理解し、実用化するスキルが必要である。本科目では、受講者が実際にWebアプリケーション開発ツールである「Monaca」と「ニフクラmobile backend」を用いて簡単なスマートフォンアプリを開発する。これらの演習を通じて、Webプログラミングおよびクラウドを用いたデータ処理方法を理解しICTスキルを向上させ、普段の生活に必要な斬新で面白いアプリを作れることを目標とする。	
	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		0歳の赤ちゃんとお母さんを守るため、日本女子大学に設置される文京区の避難所について、運営準備はまだ不十分である。運営アイデアをプロジェクト型で思考し、グループで実現方法を検討、討議結果を発表することを目的とする。授業では講義、文献収集をもとにして、グループでの話し合いを展開、市民に向けて発想を説明できることを目指し、PBL、アクティブラーニング形式の授業を実施する。またルーブリックを用いて各自のパフォーマンスを評価する。問題の所在を明らかにし、必要な情報分析を行い、データを客観的に読み取ることができること、避難所生活者の妊産婦・乳幼児のニーズを的確に捉え、論理的思考に基づいて柔軟に解決策を考えられること、チームと協力的に作業し、チーム内の各自の意見を統合し、創造的な結果に結びつけるよう調整できること、社会課題の解決に対して主体性と責任をもって検討できることを目標とする。	
	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		山梨県の食品企業のご協力のもと、既存施設の再活用、それを利用した街おこしに関する新規事業の内容・展開をテーマに、現地での問題について考えることを目的とする。授業は基本的にワークショップ形式で行うため、現地での学習の中で質問を受け、その場でのフィードバックを基本とする。地域や企業が考える課題の複雑性と本質が理解できること、課題解決のために必要な情報を検索し、課題に関連付けることができること、課題解決のためのヒアリング、ディベートを主体的にできるようになること、パワーポイントを利用したプレゼンテーションを効果的にできるようになることを目標とする。	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		「地理空間情報・地域環境」をテーマに、第1部：地理情報システム（GIS: Geographic Information System）を用いた空間情報解析第2部：地理情報システム（GIS）を用いた地域調査・地域課題分析の2部構成で実施する。第1部でGISの基本的な原理（地理情報の数値的表現法、GISで利用される空間データ（ベクタデータ・ラスターデータ）、空間解析手法）を学ぶ。第1部での学びを生かし、第2部では実際に地域へ赴き、フィールドワークとGIS解析の双方を利用した地域調査を実施する。対象地域は、横浜市田谷地域である。課題の発見、データ収集から、習得した解析手法を用いた課題の解決に至るまで、実践を通じて空間解析手法を身につけてもらう。また、地域調査の成果を実際に地域住民へ発信し、地域の課題を共有することも目指す。	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		文京区・豊島区・新宿区など、近隣の地域の文化について英語で発信するプロジェクトを実行する。プロジェクトはグループワークで実施する。受講者自身で対象となる地域を調査し、情報を集めて原稿を執筆し、電子媒体（ウェブ）または冊子形態（パンフレット）で発信する準備を整える。発信内容は、おもに対象地域と関連のある日本文字者や外国人著名人などであるが、受講生の興味・関心に応じて映画のロケ地やアニメの聖地なども発信内容の対象とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U 社会 連携 科目	社会連携・社会貢献活動Ⅰ		社会で力を発揮するための豊かな実践力を身につけることを目的として、本学が連携する団体等または一定の基準を満たす団体等が公募する社会連携・社会貢献活動に取り組み、その成果を発表する。事前指導（講義）により、社会連携・社会貢献活動に参加する意義について考え、事前指導を踏まえて、現場での実践活動に対して主体的に取り組む。事前指導、現場での実践活動を経て、自らの体験を事後指導（活動報告会）で発表を行う。社会連携活動は、例えばフードパントリーボランティアと学習支援ボランティアの2つの活動を組み合わせた活動とする。	集中・共同
	社会連携・社会貢献活動Ⅱ		社会で力を発揮するための豊かな実践力を身につけることを目的として、本学が連携する団体等または一定の基準を満たす団体等が公募する社会連携・社会貢献活動に取り組み、その成果を発表する。事前指導（講義）により、社会連携・社会貢献活動に参加する意義について考え、事前指導を踏まえて、現場での実践活動に対して主体的に取り組む。事前指導、現場での実践活動を経て、自らの体験を事後指導（活動報告会）で発表を行う。社会連携活動は、例えばフードパントリーボランティア、学習支援教室ボランティア活動、多世代交流施設でのボランティアの3つの活動を組み合わせた活動とする。	集中・共同
基礎 科目 外国語	必修英語	プレゼンテーション・イングリッシュa	この授業科目では演習形式により、人前で英語を使い、自分自身を適切に表現するためのコミュニケーション能力に特に焦点を当てて、学生の全体的な英語能力を伸ばすことが目的である。特にプレゼンテーション・イングリッシュaでは、英語でプレゼンテーションを行うための基本的なスキルの習得と実践を中心に行う。学生は、時にはペアを組んでグループで学習するなど、より効果的な学修方法で、割り当てられたトピックを調査して話し合い、プレゼンテーションを整理し、身振り、声の抑揚、発音、正しい文法と単語の選択など多様なプレゼンテーションスキルを学ぶ。	
		プレゼンテーション・イングリッシュb	この授業科目では演習形式により、人前で英語を使い、自分自身を適切に表現するためのコミュニケーション能力に特に焦点を当てて、学生の全体的な英語能力を伸ばすことが目的である。特にプレゼンテーション・イングリッシュbでは、プレゼンテーション・イングリッシュaで習得したスキルを土台として、より高度な内容で自分の意見について説得力を持って発表し、スキルを向上と実践を中心に行う。学生は、時にはペアを組んでグループで学習するなど、より効果的な学修方法で、割り当てられたトピックを調査して話し合い、プレゼンテーションを整理し、身振り、声の抑揚、発音、正しい文法と単語の選択など多様なプレゼンテーションスキルを学ぶ。	
	選択英語	アクティブ・イングリッシュa	この授業科目では演習形式により、比較的平易で分かりやすい英語による映画や、文化・経済・政治・環境・社会などの多岐に亘るトピックに関する英文ニュース等を題材に取り上げながら、英語の文法力や語彙力を強化し、英文を読み解く力を養成する。事前に指定された映画を視聴して内容をワークシートにまとめたり、ニュースの日本語訳に取り組む反転授業の形を取ることで語彙力を強化し、自分の考えを英語で表現したり論理的に書けるようになる等、基礎となる英語力を学ぶ。また、授業後にはレポートや課題に対するフィードバックを行う。	
		アクティブ・イングリッシュb	この授業科目では演習形式により、比較的平易で分かりやすい英語による映画や、文化・経済・政治・環境・社会などの多岐に亘るトピックに関する英文ニュース等を題材に取り上げながら、リスニング、スピーキングの運用力を伸ばすことが目的である。事前に指定された映画を視聴して内容をワークシートにまとめたり、授業時間内でペアワークやディスカッションを行うことで、リスニング力を強化し、円滑なコミュニケーションの基礎となる英語力を学ぶ。また、授業後にはレポートや課題に対するフィードバックを行う。	
	英語コミュニケーションⅠ		SNSやメールの普及により、文字でのコミュニケーション機会が多くなったことを踏まえ、SNS、チャット、メール等の使用を前提とした、会話に近い日常的な文字による英語コミュニケーション力の養成を目的とする。文法は日常よく使う表現に限定する。授業は基本的に資料提示・課題提出型で進める。各自あらかじめ資料を読み、理解し、教科書の問題を解いておく。場面に応じて、適切な英文を使って自分の気持ちを伝えられること、SNSやメールなどでのコミュニケーションに必要な略語の知識の習得を目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 選択英語 外国語	英語コミュニケーションⅡ		身近で簡単な事柄から社会問題まで、様々なトピックについて少人数でディスカッションをし、相手を説得させるスピーキング力を養成し、英語コミュニケーション力を中級程度から上級レベルアップさせる。トピックに関するサンプルディスカッション等を聞いてリスニング力を鍛え、自分の意見に使える表現を学ぶ。またディスカッションでは、発言のチャンスを得るための表現や、誤解を解くための表現、相手が言ったことを確かめる表現など、話し合いに必要な表現も学ぶ。様々な状況に当てはめてロールプレイすることで、応用練習をさせ、表現の定着を図る。賛成する、反論する、議論に上手に割り込む、論点を整理するなど、英語で話し合いを進められるようになることを目的とする。	
	英語コミュニケーションⅢ		この授業は、英語による演習形式の授業である。リスニング、スピーキング、発音、メモを取るスキル、及び外国文化の理解を向上させることを目的としている。時にはペアワークで会話スキルを練習したり、グループワークで文化的なトピックを議論し発表しながら、英語力を高める。最終的には、正しい文法と語彙を使用して明確かつ首尾一貫して話すこと、様々なトピックについてディスカッションで意見を述べることを、理解を深めて読解や効果的なメモを取れること、文法上の間違いを最小限に抑えて明確で整理された方法で書くことを目的とする。 This class is an exercise-style class in English. It aims to improve listening, speaking, pronunciation, note-taking skills, and understanding of foreign cultures. Students will enhance their English by practicing conversation skills in pairs and sometimes discussing and presenting cultural topics in groups. Ultimately, students will learn to speak clearly and consistently through using correct grammar and vocabulary, and they will express their opinions in discussions on various topics. Further, in order to deepen their understanding and improve their reading and grammar comprehension they will learn to take notes effectively, the ultimate aim being to write in a clear and organized way with minimal mistakes.	
	リーディングⅠ		外国のヒット映画について、その内容、制作当時の時代背景などが書かれたテキストを読むことを通して、多様な情報や価値観を速く読み取り、時には時間をかけて正確に読む力を身につける。英文法、語彙、音声について実践的な知識を身につけるとともに、インターネット等を用いて積極的に周辺知識を調べて異文化に対する理解を深め、英語を用いて自分の考えを表現することを目的とする。	
	リーディングⅡ		英語の読解力と文化的理解をネイティブレベルに向上させることを目的としている。主に英語の短編小説を題材にし、短編小説を読むスキルを学んだうえで、アメリカを代表する作家や、日系アメリカ人の体験小説等を読むことを通して、読解力と文化的理解の向上を図る。 The aim of this course is to improve students' English reading comprehension and cultural comprehension, gradually improving their understanding of native level English. Classes will focus on learning about English short stories, which students will acquire the skills to read with confidence. Students will improve their reading comprehension and cultural understanding and learn about various viewpoints and experiences by reading the novels of leading American writers and Japanese Americans.	
	リーディングⅢ		英語の詩を読むことは、想像の世界で、現実世界とは違った体験を広げることである。詩は特殊で難しいという先入観を捨てて、詩に親しみ、詩を楽しむことを目指す。18世紀～20世紀イギリス、アイルランド、アメリカの詩人の作品を題材に、丁寧に作品を読み、詩の種類、形式、文体などに習熟し、個々のテキストの解釈と鑑賞のみならず、作品の時代・文化的背景にも触れながら、広い視野から詩を理解する。教員と学生の間で対話をしながら進行する。英米の詩人たちの作品を通じて、言語に敏感に反応する感覚を身につけ、感性を磨き、理性や合理主義とは別の世界を知り、その社会背景を学び、異文化理解を高めることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	選択英語	ライティングⅠ	日常的话题や情報、自分の主張や自己表現を、「書く」英語で発信する能力の向上を目指す。多様化したコミュニケーション力が求められる社会において、「文章」で情報を正確に発信するため、要点となる文法事項を再確認しながら、正しいセンテンスを構成することを学ぶ。授業は演習形式、およびグループワークによるアクティブラーニング形式で行う。正しい英文を構成し、正確に情報発信できること、英語の豊かな語彙を学び、効果的な英文で自己表現できることを目的とする。	
		ライティングⅡ	天候や四季などの日常的话题、身の回りの人物や人間関係、日常生活に生じる個々の諸問題、怪我や病気についての描写や説明などに加え、旅や休暇、世界規模で生じる環境などの社会問題についてなど、幅広いトピックを英文で表現し、発信する方法を学ぶ。表現のための語彙力を強化するため、関連する単語や語句、慣用表現を学修したうえで、正確で多様な表現力を見出し身につけることを目指す。授業は演習形式、およびグループワークによるアクティブラーニング形式で行う。英語の豊かな語彙と正確な文法力で、様々なトピックについての確に描写し、効果的に自己表現できることを目的とする。	
		ライティングⅢ	よく構成されたパラグラフや短いエッセイを書く方法を学ぶことが目的である。学生は個別の予習復習のほか、グループ学習等のワークショップ形式で行われ、教員から口頭及び書面でのフィードバックを受け取ることで能力を伸ばしていく。扱う題材は、教育、生活、ビジネス、仕事、世界のライフスタイルなどであり、それらの様々な課題や作文課題を通じて、将来も役立つ英語作文能力を伸ばす。	
		メディア・リスニング	アメリカ英語に特徴的な発音やイントネーションパターンについて学び、自然なスピードの英語も聞き取る力を身につけることを目的とする。映画やテレビドラマ、TOEIC教材、ネイティブ・スピーカー同士の生の会話も取り入れ、日常会話で用いられる英語を聴解する力を培う。また、リスニング力を向上させる手段として、スピーキング練習も積極的に取り入れる。メディアで使用される英語を聞き取るために必要な英語音声学の基礎知識、リスニング力、スピーキング力を身につけながら、国際社会問題に対する知識、教養を深めることを目標とする。	
		観光英語	海外旅行で使う英語表現、来日した観光客に日本文化を紹介する時の説明、観光業務を行う時のビジネス表現などを学ぶ。また、総合旅行業取扱管理者試験、通訳案内士試験、観光英語検定の対策を通して試験に備えた基礎力の養成を目指す。また、観光地、観光業務に関する説明文の読解を通して総合的な英語力の向上を目指す。授業では実際の観光場面を想定し、与えられた状況、場面を考慮に入れつつ、観光客に分かりやすい英語表現を練習すること、基本的な日本の文化、伝統を英語で表現できること、英語をコミュニケーションの手段として、相手の発言内容を理解し、自分の伝えたい内容を相手に伝えられることを目標とする。	
		ビジネス・イングリッシュ	将来、英語を使って働きたい学生に必要な英語力の向上を目指す。自分に適した仕事を見つけるまでのプロセス（適職を探す、求人に応募する、履歴書を用意する、採用面接の際の注意点や方法）を学び、実践練習を行う。授業では、まず自分に合った職種やライフスタイルを探したうえで、実際に興味のある企業や職種を調査し、お互いに発表する。また、履歴書やレターの書き方の授業を受け、自分自身で書き、クラスメート同士でチェックしながら就職活動に向けた準備を行う。最後に、面接のポイントを学び、クラスメート同士の面接練習を行い、最終的に講師を面接官とする面接を行う。適した仕事に就くために必要なプロセスを理解し、要求される英語力を養うこと、リサーチやプレゼンテーションの能力を磨くことを目標とする。	
TOEIC	TOEICのスコアを伸ばすために、国際的なビジネス分野に必要な英語のコミュニケーション能力を養成するために、TOEIC問題を使いながら、様々な場面、分野のリスニング・リーディングの演習を行う。併せて、文法、語彙の習得と幅広い英語運用能力を養うための訓練をする。TOEICの得点を伸ばし、個々に設定した目標を達成できるようにすることを目標とする。			

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	選択英語	TOEFL	米大学・大学院への留学に必要な英語の試験であるTOEFLを受験するために必要な英語の実力をつけるため、主にReading力向上を目標とする。テキストは主に実際のTOEFL iBTの模擬試験からなり、各自が問題に取り組んだうえで個々の問題を解説していく。TOEFL iBT受験のための基礎的な知識、実際に解答するための英語力（特にリーディング）を身につけること、受験対策を通じて大学レベルで学習可能な英語力を身につけることを目標とする。	
		IELTS	本科目は学生がIELTSテストを受験するための準備、得点力の向上、英語力全般の向上を目的とする。IELTSテスト受験準備のための過程で色々な種類のリスニングやリーディングの組み立て、語彙を学び、進捗度合いについても期間中に数回のチェックを受ける。IELTSテストを受験するための方策を理解し、リスニングとリーディングのスキルを向上させ、語彙を増やすことを目標とする。	
		資格英語（集中）1	TOEIC形式の問題を、文法的なアプローチも適宜交えながらパターンごとに解いていき、TOEICの問題の傾向に慣れながら、ビジネス英語の習得とTOEICのスコア向上を目指す。教科書の問題を中心に練習を繰り返す形で、リスニングのコツと文法の基本を身につける。TOEICのスコア向上、TOEIC問題を通じた英語の基本の理解、ビジネス英語で使える英語の習得を目標とする。	集中
		資格英語（集中）2	実践練習を通して、TOEICの出題パターンに慣れるとともに、効率的な取り組み方と出題傾向を学び、スコアアップを目指す。またTOEICテストに備える学修を通じ、国際化・グローバル化に対応できる英語運用能力の育成を目指す。TOEICテストのリスニング学習を中心に、リーディング学習も交えて総合的な英語力を向上させるための多角的なトレーニングを積む。TOEICテストの問題形式を把握し、スコア向上を目指すこと、頻出文法・語法を確認すること、ビジネス現場で活用できる総合的な英語能力を身につけることを目標とする。	集中
		資格英語（集中）3	TOEFLの問題形式の特性を把握したうえで、各自が目標とするスコアに到達できるように、「読む」「聞く」「話す」「書く」の英語4技能について集中的に問題演習を行い、英語運用能力の向上を目的とする。実践演習形式の授業の中で、自分の弱点を把握しながらTOEFLの各部分の特性を把握し、解答のテクニックも含めて、各自が目標とするスコアを獲得できるだけの実力をつけ、単に試験対策にとどまらず、アカデミックな場での英語運用能力を高めることを目標とする。	集中
	ドイツ語	ドイツ語a入門		ドイツ語を初めて学ぶ学生が対象で、発音の規則にはじまり、ドイツ語文法の前半部分を学ぶ。世界におけるドイツの立場や文化的特徴についても適宜説明し、日本的・アメリカ的なスタンダードによらない、柔軟な世界理解の感性も養う。文法事項の後に練習問題を解き、必要に応じて会話練習、小テストで理解の定着を図る。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ドイツ語技能検定試験5級合格程度の能力を身につけることを目標とする。
ドイツ語a初級			ドイツ語を初めて学ぶ学生が対象で、発音の規則を確実に定着させ、1年で学ぶべき文法事項の後半部分を学ぶ。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ドイツ語技能検定試験4級、ゲーテ・インスティトゥートドイツ語検定試験A1合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
ドイツ語b入門			オーラル・コミュニケーションの訓練を中心とし、入門の授業では特に発音、書字体系を理解することを目的とする。聞く・読む練習では、おおよその内容をつかんだり、予測したり、特定の情報を探したり、多様な理解の仕方を学ぶ。ペアワークやグループワークを通して積極的に話し、発音を練習する。また、自己紹介や簡単なメールなどで作文を学ぶ。発音の規則に慣れ、ドイツ語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ドイツ語技能検定試験5級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	ドイツ語	ドイツ語b初級	ドイツ語b入門に引き続き、発音や会話に重点を置きながら、ドイツ語を読む・聴く・話す・書く技能を総合的に学ぶことが目的である。グループワークによる実践的な会話練習を積み重ねていくことで、ドイツ語でコミュニケーションを行うことの楽しさを実感し、ドイツ語圏の文化に対する理解も深める。発音の規則を習熟し、基本的なコミュニケーションができ、ドイツ語技能検定試験4級、ゲーテ・インスティトゥートドイツ語検定試験A1合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
		ドイツ語L. L. 入門	正確な発音の習熟を目指し、基本的表現のパターン・プラクティス、および簡単な会話の訓練を行う。入門授業では特に発音、書字体系の理解に重点を置いて指導する。ドイツ語会話の教科書に基づいて、様々なコミュニケーションの場面でドイツ語を使う練習を行う。また、書籍・インターネット上にある様々なリソース（YouTubeやPodcastを含む）を活用することで、ドイツ語圏のリアルな様子を学んでいく。ドイツ語に映像・音声を通じて馴染み、ドイツ語圏文化へ配慮しながら、状況に応じて基本的なコミュニケーションができる。ドイツ語技能検定試験5級合格程度の能力を目標とする。	
		ドイツ語L. L. 初級	正確な発音の習熟を目指し、基本的表現のパターン・プラクティス、及び簡単な会話の訓練を行う。ドイツ語でのコミュニケーション能力を身につけたい学生、ドイツ語圏への旅行や留学を目指す学生を対象としている。ドイツ語に映像・音声を通じて馴染み、ドイツ語圏文化への配慮をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができることを目標とする。ドイツ語技能検定試験4級、ゲーテ・インスティトゥートドイツ語検定試験A1合格程度の能力の習得を目指す。	
		ドイツ語中級	ドイツ語で文章を書くことによって、ドイツ語の運用能力を高め、同時に入門・初級の授業で学習した文法知識の定着を図る。ドイツ語圏文化とドイツ語に対する、より深い理解を持ち、読む・書く・聞く・話すのいずれか、あるいは複数におけるより進んだ能力を発揮できることを目標とする。ドイツ文化に関するテキストやヨーロッパ都市の歴史、ギリシャ神話などを題材に、ドイツ語文法と語法の正確な知識から論理的に把握し、ドイツ語分読解力を向上させる。ドイツ語技能検定試験3級、ゲーテ・インスティトゥートドイツ語検定試験A2合格程度の総合的な能力の習得を目指す。	
		ドイツ語L.L. 中級	ダイアログ、エッセイ、童話、映画を素材としたディクテーションを通じ、音声を取り取り内容を理解する力とドイツ語圏の知識を涵養する。ディクテーションとは単に音声を聞き取るのではなく、語彙、文法、意味、文脈・状況といったすべての言語現象と状況を考えながらインプット（リスニング）とアウトプット（ライティング）を繰り返すトレーニングであり、語学力を総合的に向上させるには最適な学習方法の一つと言える。ディクテーションに続きスク립トの発音練習も丁寧に言い、ドイツ語らしい発音やイントネーションを考え学ぶ。また、音声情報を整理する上で不可欠となる語彙や文法項目もあわせて補足していく。	
		ドイツ語中級アドヴァンスト（原典講読）	ドイツ語の読解力を一向上させ、自力で高度なドイツ語文を正確に理解できるようになることを目的とする。ヨーロッパ近代史やドイツ語に翻訳された日本文化のコンテンツを題材に、ドイツ語の基本的な文法事項等を再確認し、翻訳の問題、文化理解の面白さについても体感する。西洋の歴史・文化への理解に基づき、比較的高度なドイツ語文献を読みこなすことを目標とする。	
		ドイツ語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	ドイツ語のコミュニケーション力をアップします。毎週新しい単語を覚えながら、ドイツ語でヨガをしたり、自分の経験、自分のスタイル、自分が行きたい場所についてさまざまな表現を練習する。授業の最初5分は、ドイツ語でのヨガである。毎回同じ内容なので、身体表現とフィットネス用語が自然に身に付く。その後、宿題チェック、ショートテスト。続いて新しい勉強と練習に入る。最後の5分は、Q&A タイムとドイツ語の歌の時間である。	
		ドイツ語上級	名高い小説家による作品および書簡や日記を熟読することで、本格的なドイツ語の文章に慣れ、語彙数を増やし、文法・語法を極め、ドイツ語原典を読み解く力を向上させることを目指す。本格的なドイツ語をじっくりと精密に読み解くことにより、文法現象も、精神的・哲学的・文化学的・歴史的背景の理解も深める。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	ドイツ語	集中ドイツ語	ドイツ語技能検定試験3級合格に必要な能力を鍛えていく。検定試験の特徴を熟知した講師が勉強のコツを伝授する。模擬試験を複数回行い、受講者の苦手な部分を把握し、要点を絞って指導する。文法事項を分かりやすく解説したうえで、練習問題を解いていく。必要に応じて会話パート練習、小テストを行い、理解の定着を図る。文化的背景についてなるべく沢山の情報を交え、ドイツ語習得の意欲の持続を図る。ドイツ語技能検定試験3級に合格できる能力の獲得を目標とする。	集中
	フランス語	フランス語a入門	フランス語文法の入門クラスであり、文法を中心に発音の基礎から、フランス語とフランス文化に親しみ、基本的な例文を覚えることにより、読む・書く・聴く・話す、の基本を身につけることを目的とする。日仏の若者の交流や現代フランス文化、フランス料理などを題材に、フランス語の発音の仕組みを理解し、基礎的な文法や簡単な会話表現を習得していく。フランス語検定5級から4級レベルになることを目指す。	
		フランス語a初級	フランス語文法の入門クラスの修了者向けの初級クラスである。入門クラスに引き続き、文法の解説や練習問題を通じて、初級文法の後半部分を習得し、時制の混ざった簡単な文章が読めるようになることを目指す。日常生活に必要な程度のフランス語を聞き、話し、読み書きできるようになるための、基本的な文法を身につけ、フランス文化を通じて多様な価値観に触れ、多角的なものの見方、広い視野を身につけることで、国際的な分野で活躍できるようにすることを目標とする。フランス語検定4級から3級程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語b入門	初歩的な文章・会話文を通じて、初級文法や発音の定着や、日常生活の色々な場面で使われるフランス語を「話す」「聞く」「読む」「書く」訓練を通して、総合的な力をつけていくことを目的とする。テキストを丁寧に学ぶことで、実際に単語や文法が文や文章の中でどのように使われているのかを確認していくことによって、フランス語の運用能力を高める。発音の規則に慣れ、フランス語圏の文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができることを目標とする。フランス語検定5級程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語b初級	旅行や日常会話でよく使う表現を中心に、フランス語を学び、文法を身につけ、語彙を増やしながら表現力を豊かにすることが目的である。視聴覚教材を多用し、聞き取りや書き取りなどを通じてフランス語の音に親しんだり、グループを作って簡単な会話練習を行い、フランス語の実践的運用能力を高める。基本的なフランス語の文法の規則を理解し身につけること、正しいフランス語の発音で文章が読め、ある程度話せ、聞き取るようになることを目標とする。フランス語検定試験4級合格程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語L. L. 入門	フランス語入門の授業であり、様々な表現・文型・会話パターンに慣れながら、基本的な文法や語彙、発音を学習し、自然なフランス語を身につけることを目的とする。フランス語は基礎がしっかりしていればスムーズに上達できる言語である。文字と発音の関係は非常に論理的で、規則を身につけ、効果的な勉強ができるようになるための基本的な「コツ」も学んでいく。フランス語圏の文化に映像・音声を通じて馴染み、フランス語圏の生活感情への配慮をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができる検定試験5級合格程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語L. L. 初級	フランス語L. L.入門を踏まえ、担当教員や他の学生と会話をするを通して、フランス語によるオーラル・コミュニケーションの基礎の習得を目指す。毎週行うコミュニケーション練習を通じ、自然なフランス語表現を聞き取り、実際に発話する力を培う。会話に置いて基礎文法・基本表現当を応用できる思考力を養うとともに、言語の背景となっているフランス文化に関する幅広く豊かな知識を身につけることを目標とする。フランス語検定試験4級合格程度のレベルになることを目指す。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 フランス語	フランス語中級		フランス語入門・初級の授業で学んだ事柄を、実践レベルで応用することを目的とする。現在を生きるフランスの若者たちが日常普通に使っているフランス語を、会話文やある程度の長さの文章の読解を通して学ぶ。また、旅行や留学に必要な事柄をフランス語で表現できるようになるために、会話文や表現パターンを繰り返し声に出して応用練習を行う。フランス語圏の文化・言語に対するより深い理解を持ち、読む・書く・聴く・話す、のいずれか、あるいは複数におけるより進んだ能力を発揮できるようになることを目標とする。フランス語検定試験3級合格程度またはCECRL（ヨーロッパ言語共通参照枠）A1程度のレベルになることを目指す。	
	フランス語L. L. 中級		フランス文化に興味がある学生が、正確さよりは積極的に取り組むことが求められる。フランス語能力検定テキスト「ABC Delf A2」を使用し、口頭及び書面による理解と、表現の練習や語彙の習得を通して、Delf A2合格の準備を行う。授業中の指示は主にフランス語を使用して進めていく。Delf A2レベルを養成するために、学生が口頭及び書面で既に学習したコンテンツ（特に文法）を実践できるようになることを目標とする。	
	フランス語中級アドヴァンスト（原典講読）		中級程度のフランス語の文章を、正しい発音である程度流暢に読み、辞書を使って理解でき、中級程度の文法をしっかりと理解することを目的とする。現代フランスのダイナミズムを社会現象・スポーツ・技術革新・環境・IT・アート・ファッションなどといった複数の分野を通して、より深くフランス文化を理解していく。また、フランス語の歌の歌詞を使いながら、単語の表現や発音の矯正、速めのスピードで話す練習も行う。入門・初級・中級フランス語で学んだ文法や語彙を復習しながら応用することで、現代フランス語の読む力、発信する力の両方を身につけていく。フランス語検定3級合格程度のレベルになることを目指す。	
	フランス語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）		現代フランスのダイナミズムを社会現象・スポーツ・技術革新・環境・IT・アート・ファッション等複数の分野を通して、より深くフランス文化を理解できるように授業を進めていく。入門・初級・中級フランス語で学んだ文法や語彙を復習しながら応用することで、現代フランス語の読む力、発信する力の両方を身につけていく。テキストを読み、文法や語彙を説明した後、ペアもしくはグループで話し合い、問題を解き、最後に答え合わせする。中級あるいはL.L.中級で身につけた能力をさらには伸ばし、フランス語を使って意見交換ができるコミュニケーション力を身につけることを目標とする。	
	フランス語上級		フランス語の原書を講読し、文学作品・雑誌記事・論文などのフランス語の文章について、辞書を使って読めるようになることを目的とする。盲点となりがちな文法事項に立ち入るとともに、論理的な文章の構成や、書き手の主観的な語り口などを掴めるよう丁寧に読み込んでいく。フランス語のエッセイ、文学作品、雑誌記事、論文など、「フランス語中級アドヴァンスト」より一段上のテキストを題材とする。文系大学院でフランス語のテキストを一人で読みこなせるレベルになることを目標とする。	
	集中フランス語		フランス語検定試験3級の合格スキル獲得を目指す。基本文法を大まかに復習し、読解や練習問題、聴き取りなどを総合的に行いながら、基礎的な文法知識を確実なものにしていく。また、単語力獲得、リスニング力、長文読解力を磨くことにも重点をおく。過去の問題や模擬問題を解き、検定試験に向けての具体的な対策も行う。毎回、最後に問題点を整理し、質問などを通して、知識の定着を図る。フランス語検定試験3級に合格するスキルである基本文法の習得、読解力・リスニング力の向上を目標とする。	集中
中国語	中国語a入門		中国語を初めて学ぶ学生を対象とし、基本的な発音と簡単な文法を学び、中国の文化や風習などにも触れ言葉を通じて中国に対する理解を深めることを目的とする。発音記号であるピンインの仕組みを理解し、綴りから発音できるように練習しながら、中国語の基礎的な文法構造を学ぶ。発音練習を継続しながら、日常的な挨拶、簡単な会話も練習する。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、中国語検定試験準4級、HSK1級合格程度のレベルになることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 中国語 外国語	中国語a初級		中国語a入門に引き続き中国語の基礎を学び、入門で学んだことの定着をはかりながら、さらには文法を学び、語彙力や使える表現を増やしていくことを目的とする。既習の表現や分のパターンを用いた応用練習、グループごとの会話練習など、アクティブラーニング型の授業を行う。会話に関わる言葉の背景や、日本と中国の文化、習慣の違いを知り、正しいきれいな中国語の会話を学ぶ。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、中国語検定試験4級、HSK2級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語b入門		中国語を初めて学ぶ学生を対象とした入門の授業で、中国語の基礎づくりを目的に、発音の基礎から始めて、初級レベルで習うべき一般語句や基本表現及び文法事項などを学習することを目的とする。具体的には、発音の仕組みとその表記法であるピンインから始まり、文法の初歩、簡単な日常会話などを学んでいく。また中国語を学ぶ楽しさと意味をより深く認識すべく、言語の文化的背景(生活、社会、文学、芸術、歴史、地理など)なども随時紹介し、中国への理解も深める。発音の規則に慣れ、中国語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、中国語検定試験準4級、HSK1級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語b初級		中国語b入門で学んだ事項を基礎にして、発音を定着させて、初級レベルで習うべき一般語句や基本表現及び文法事項などを学習することを目的とする。会話練習に重心を置きながら、文法事項も説明し、会話力とリスニングの能力を養成する。会話は基本的に教員対学生、学生対学生で行い、定期的に発表を設けることでよく使うフレーズ、語彙を復誦・暗誦する。中国語圏文化をある程度理解し、その上、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ中国語検定試験4級、HSK2級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語L. L. 入門		入門や初級で取得した知識を確認・消化しながら、コミュニケーション力の基礎である「聴」力を身につけていくことを目的とする。中国語の発音を正しくマスターすることから始め、日常生活の各場面を設定し、文法を確認しながら、会話の練習を行っていく。中国語に映像・音声を通じて馴染み、中国語圏文化への配慮をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、中国語検定試験準4級、HSK1級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語L. L. 初級		中国語の発音、基礎文法、会話文などを解説しながら、書く・読む・聞くなどの練習を繰り返して、中国語の発音の定着をはかり、自己紹介や日常場面の会話ができるようになることが目的である。授業中にはクラスの全員に発音する機会が設けられており、より正確な発音を身につけ、中国語検定試験4級、HSK2級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語中級		入門・初級で習得した文法事項を確認しながらスキルアップを目指し、読む・聞く・書く・話す、の4技能の総合的向上をはかる。基本的な文法事項の定着をはかり、さらには進んだ文法事項と表現を身につける。文法事項の解説と内容理解、文中で用いられた表現や文のパターンを用いた応用練習、グループワークなどアクティブラーニング型の授業を行う。中国語圏文化と中国語に対するより深い理解をもち、読む・書く・聴く・話す、のいずれか、あるいは複数におけるより進んだ能力を発揮でき、中国語検定3級、HSK4級合格程度の総合的な能力を身につけることを目標とする。	
	中国語L. L. 中級		初級授業で身につけた基礎能力をもとに、L. L. 教室を生かした訓練、様々な視覚的・聴覚的教材を用いた多面的な授業により、中国の文化への興味と理解をさらには深め、聴く・話す・読む・書く、のうち、特に聴く・話す能力を向上させることを目的とする。文の論理構造や発言の細かいニュアンスを示すキーワードの音に重点を置きながら、因果や条件結果など、より複雑な関係にある文や発話を正確に聞き取り、様々な場面に応じて「自分のことばで」会話できるように訓練する。中国語検定試験3級、HSK4級への布石として該当するレベルの文型・語彙を習得することを目標とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	中国語中級アドヴァンスト (原典講読)		中国語中級から上級レベルを対象とし、読解力、作文、口語表現、ヒアリングなどに注意しながら、中国語の総合力と応用力を高め、コミュニケーション能力を養うことを目的とする。実用性の高い日常表現や、中国のメディアに発表されたニュース記事を教材に、中国語の文章構造を理解し、高度な読解力を身につける。また、現代の様々な新語についての知識を獲得し、生活者目線での中国の現状を理解する。中国語文化と中国語に対するより深い理解を持ち、4技能(読む・書く・聞く・話す)のうち、複数における一層進んだ能力を発揮でき、中国語検定3級以上、HSK4級以上の総合的な能力を身につけることを目標とする。	
	中国語中級アドヴァンスト (コミュニケーション)		中国語中級から上級レベルを対象に、読解力、作文、口語表現、ヒアリングなどに注意しながら、中国語の総合力と応用力を高め、コミュニケーション能力を養うことを目的とする。やや複雑な文型を使用し、自らの意見や考えを表現する力を習得する。演習形式により、可能な限り、学生が多く発音し、暗記し、表現していく。豊かな語彙力と基本文型による確固たる運用力の向上、実用性の高い中国語の応用力を身につけることを目標とする。これにより、中国語3級及びHSK4級以上への合格を想定している。	
	中国語上級		中国語に関する知識を深め、運用能力をより高めることを目的としている。中国で出版された能力段階別リーダーをテキストとして、「読む・書く・聞く・話す」の4技能の総合的向上を目指す。授業は演習形式で進める。ナチュラルスピードの中国語を聴き、ディクテーション、内容の確認、文法事項のチェックを行う。小テストや課題提出により理解度確認するとともに、質疑応答、履修生同士の意見交換等も行う。中国語に関する知識を深め、運用能力を高めるとともに、中国語検定2級以上、HSK5級以上に合格する力を養成する。	
	集中中国語		中国語検定3級、HSK4級に合格するために必要なスキルの訓練を行う。過去の問題及び模擬問題を中心に問題形式に慣れること、リスニングに向けて発音を正確に習得すること、リーディングに向けて多くの文を読むことで単語量を増やし、基礎的な文法知識を確実にすることを目的とする。通常の授業と異なり、6日間集中で行う。事前に課文の音読注釈をよく読んで理解「できる、できない」を明らかにしておくことが求められる。また、事後は課題を実施して理解度を確認することが求められる。中国語検定試験3級、HSK4級の合格を目標とする。	集中
	韓国語a入門		入門においては、韓国語の骨格を形成する基礎文法について学習し、発音及び表記法、そして文法の基本形式等、会話・講読の基礎となる文法事項を学習することを目的とする。韓国語の文字と発音が正確にできるよう重点的に学び、簡単な挨拶言葉を使用できるようになる。また、映像、音楽なども利用して、言葉の背景にある韓国の文化、社会、歴史への関心と理解を深める。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ハングル能力検定試験5級、TOPIK1級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
韓国語	韓国語a初級		入門での学習内容を土台にしつつ、文型が自由に活用できるレベルになることを目的とする。テキストに沿って新しい文法事項を学習し、練習問題を解くことで定着させ、テキストの本文を繰り返し朗読し、自然なスピードで読めるように訓練する。また、場面に応じた基本的な口語表現を学び、会話の練習も行う。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ハングル能力検定試験4級、TOPIK2級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
	韓国語b入門		韓国語を初めて学ぶ学生を対象とした入門クラスで、発音、オーラル・コミュニケーションの訓練を中心に、会話に必要な語彙を増やし、簡単な日常会話から応用会話ができるようになることを目的とする。授業では教師と一緒に反復練習し、自己紹介や家族、趣味などの日常生活に関連する表現を学んで、自然な会話ができるよう基礎を作る。言語の背景にある文化についても勉強し、異なる文化的背景をもつ相手に対して積極的にコミュニケーションを行おうとする態度を養成する。自分の考え方を表現する能力、情報や相手の意向を理解する能力も高めていく。発音の規則に慣れ、韓国語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ハングル能力検定試験5級、TOPIK1級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	韓国語	韓国語b初級	入門クラスに引き続き、発音、オーラル・コミュニケーションの訓練を中心に、会話に必要な語彙を増やし、簡単な日常会話から応用会話ができるようになることを目的とする。授業では教師と一緒に反復練習し、自己紹介や家族、趣味などの日常生活に関連する表現を学んで、自然な会話ができるよう基礎を作る。言語の背景にある文化についても勉強し、異なる文化的背景をもつ相手に対して積極的にコミュニケーションを行おうとする態度を養成する。自分の考え方を表現する能力、情報や相手の意向を理解する能力も高めていく。発音の規則に慣れ、韓国語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ハングル能力検定試験4級、TOPIK2級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
		韓国語L. L. 入門	韓国語を初めて学ぶ学生を対象とした入門クラスである。正しい発音の仕方及び聞き取りの練習を中心に授業を行う。受講者のレベルや進捗状況に応じて授業計画を変更することがある。ハングルの仕組みを理解したうえで、様々な発音の特徴を学び、反復練習する。挨拶の言葉を覚え、PCにおけるハングルの入力法を学ぶ。課題として、自分の声で音声入力したファイルを提出し、一緒に確認することにより、より正確な発音を目指す。ハングル能力検定試験5級、TOPIK1級合格程度の能力獲得と、映像・音声を通じて韓国語に馴染み、韓国語圏文化を理解し、状況に応じて基本的なコミュニケーションができることを目標とする。	
		韓国語L. L. 初級	韓国語の入門を学んだ学生を対象とした初級クラスで、正しい発音の仕方及び聞き取りができるようになることを目的とする。簡単な自己紹介や日常会話の基本的な表現を学び、さらには簡単な作文の練習をし、正確に短い文章を読み、話すことができることを目指します。国語に映像・音声を通じて馴染み、韓国語圏文化への理解をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ハングル能力検定試験4級、TOPIK2級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
		韓国語中級	入門・初級クラスで学んだことの定着と応用をはかり、韓国語の文献を正確に読解する能力を養成することを目的とする。様々な形態の韓国語文献を読み、語句を確認して翻訳することで、語彙や文法事項を学習すると同時に、言語の持つ文化的な含有を確認し、自身の韓国語の文章読解能力を高める。また、読解力を身につけるとともに、テキストを通して韓国の歴史、文化、社会についても学び、理解を深める。韓国語圏文化と韓国語に対するより深い理解をもち、読む・書く・聴く・話すことにおいて、より進んだ能力を發揮でき、ハングル能力検定試験3級、TOPIK3級合格程度の総合的な能力を身につけることを目標とする。	
		韓国語L. L. 中級	より正確な韓国語の発音、韓国の映像作品を字幕なしで理解できるリスニングを身につけることを想定する。受講者のレベルや進捗状況に応じて授業計画を変更することがある。反復練習により再度、正しい発音を確認し、様々な映像、音声教材を用いて聞き取り及び会話練習を中心に進めることから始め、初級からレベルアップした語彙や表現を用いた自己紹介等の発表を通して書く力、話す力を養い、実用的な会話表現を身につけ、韓国文化への興味と理解をさらには深めていく。韓国語圏文化と韓国語に対するより深い理解をもち、「読む・書く・聞く・話す」のうち、特に「聴く・話す」に重点を置いたより進んだコミュニケーション力、ハングル能力検定試験3級、TOPIK3級に合格する総合的な能力養成する。	
		韓国語中級アドヴァンスト (原典講読)	韓国の映画やドラマに関する映像資料、文献資料に触れながら、リスニング能力、読解力を高めていくことを目的とする。映像資料を紹介しつつ、関連する新聞記事などの韓国語文献も使用する。現代韓国社会における映像文化についての事前学習が求められる。韓国語のリスニング能力、読解力の上達を目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	韓国語中級アドヴァンスト (コミュニケーション)		受講者の関心に沿ってテキストを選定する。新聞記事、小説を部分的に訳し、内容を韓国語で討論する練習を行う。語彙を増やし、適切な韓国語を使用して意見交換できるコミュニケーション力を培うこと、聞き取り、会話力を向上させ、韓国の歴史、文化、社会への関心と理解を一層深めることを目的とする。 単元ごとに学習成果を確認する課題を示し、学習管理システムを通して個別に返却し、全体に関わる項目は授業中に講評してフィードバックする。韓国語の中級から上級程度の文章を聞いて理解できること、韓国語の中級から上級程度の文法を習得すること、韓国の歴史、文化、社会について幅広く説明できること、韓国の歴史学上の諸問題と現在の社会状況との関連を理解できることを目的とする。	
	韓国語上級		基本的な挨拶の仕方をはじめ、様々なシチュエーションに適合した表現法を練習する。授業の進め方としては、テキストを基本とするが、一方、韓国ドラマや映画、もしくは歌など韓国文化にも注目し、関連資料を必要に応じて紹介する。授業の具体的な進め方としては、韓国語に関する豊富な情報をもつ上級韓国語テキストを中心に練習していく。テキストの実用会話に必要な文法を理解して、重要な表現を一人一人声を出して練習する。韓国語文法学習と同時進行で、上級韓国語の会話練習をなるべく正しい発音で練習していく。	
基礎科目 情報処理	基礎情報処理		情報処理の基礎知識とインターネット社会を安全に生きるためのWebやメールの活用法及び情報倫理とセキュリティ、学業や将来の社会生活に必要な文書作成・表現技能の基本を習得することを目的とする。次に、データサイエンスについて理解するために、表計算ツールを活用して、各種データの収集、効果的な集計・分析と結果を読み取るための統計の基礎、グラフ化など適切な表現について実習で学修する。さらには、昨今の情報化社会の進展に対応するため、小型ロボットを用いた初歩的なプログラミングの体験を通して、人工知能(Artificial Intelligence, A.I.)とは何かについて触れる。現実場面で情報のより良い表現・伝達に有効な情報技術及びデータを適切に分析・活用する力、問題解決力を身につけるとともに、最新トピックスであるデータサイエンス及び人工知能について理解を着実に深めることを目標とする。	
	データサイエンス入門		データサイエンスの手法を学ぶことに加え、文化現象を対象にこれを用いた事例を概観し、文理融合型の研究におけるデータ分析の有効性と重要性を学ぶことを目的とする。 また、生活に必要なデータサイエンスの基礎についてシミュレーションを用いて身につけること、直感的に理解できる内容を目指しながら、卒業研究に必要な統計の基礎も身につけることを目標とする。授業はPCを用いた演習形式で行う。統計処理のためのR言語使用の習得、データサイエンスの基本的手法の習得すること、データ分析の有効性と重要性、統計の数理の理解を目標とする。	
	AI入門		現代に大きな社会変革をもたらしている人工知能技術について学ぶことを目的とする。Pythonプログラミングの演習を積んだ後、古典的なアルゴリズムから深層学習まで人工知能の原理をコードとともに学ぶ。最後に、人工知能が現代社会にもたらす影響を調査し、プレゼンテーションすることで、受講生同士が理解を高める機会を設ける。本講義は、コンピュータ演習室を用い、Pythonプログラミングの演習が含まれる。演習は、Google Colaboratoryを用いたハンズオン学習で行い、全くの初学者であっても、体験的に理解して進めることができる。簡単なPythonプログラミングが行えること、コンピュータと知的処理の概要を理解できること、データサイエンスや機械学習の体験的な理解が行えること、人工知能発展が現代社会に与える影響を論究できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 情報処理	ICT活用Ⅰ		情報を受け取る形でインターネットを利用することだけでなく、情報を発信することもまたインターネットの利用の方法である。本授業は、インターネットの情報発信技術を学び、またwebページの企画・デザイン・制作を通じ、公開可能なwebページを作成し、インターネットで価値のある情報発信を経験することを目的とする。WEBサイトを自ら企画し、また、XHTML・CSS技術を利用しサイト作成ができること、企画に従った情報の収集、整理、発信内容に沿った、サイト構成・デザイン・制作ができること、また製作したサイトの公開を通じて、企画した情報を発信することができることを目標とする。	
	ICT活用Ⅱ		画像や動画など視聴覚に直接訴えるような媒体を使いこなす技術は、インターネット上だけではなく、企業や研究の場など多くの場面で様々な応用が期待できる。本授業はAdobe社のPhotoshopとPremiereを使い、これまでこれらのソフトに触れたことのない学生を対象に、画像や動画の編集スキルを習得することが目的である。また、実際に画像や動画などのデジタルコンテンツを扱うためのリテラシーに関しても理解を深めることを目指す。画像や動画の編集技術を学ぶことで、卒業研究などに活用できる技術を習得し、同時に普段気軽に利用するスマートフォンなどで行われている操作が、どのような技術的背景に基づくのかを理解することを目標とする。	
	ICT活用Ⅲ		この授業ではコンピュータで扱う画像、特に3次元グラフィック(3DCG)に着目しながら、コンピュータ上で絵を描くように扱ういわゆる2次元CGと3次元CG(以下3DCG)の違いを確認し、3DCGとはどのようなものかを理解し、そのうえで3DCGを扱う専用のツールを使用して、3DCGの技法や3DCGならではの表現について学ぶことを目的とする。授業はコンピュータを使用する演習を主とするが、理解が進むよう論理的な説明を重視し、学習した内容がCG関連の検定試験などのCGを扱ううえで必要とされる知識とリンクするように確認しながら進めていく。2次元CGと3次元CGの違い、及び3次元CGの作成の基本を理解し、3次元CGを使ってシーン(ある場面の情景)を作成できるようにすることを目標とする。	
	ICT活用Ⅳ		データサイエンス分野の基礎として、前半はExcelとSPSSを活用したデータの集計・分析法、後半はAccessを用いたリレーショナルデータベースの基本、及びビジネスのキーワードとなるIoT(Internet of Things)技術とデータベースとの関連と小型ロボットへの簡単なプログラミングを通してデータベースの活用方法を学ぶことを目的とする。身近な場面を想定して、問題解決的に課題を進め、随時演習課題を実施しながら、実践的なデータベース活用の基礎を学ぶ。具体的には、SPSSを使って、データの定義及び編集・加工、計算、比較、分析、クロス集計、グラフ作成ができ、Accessを用いた基本操作、ロボットを動かす簡単なプログラミング、日常の課題解決場面におけるデータベースを活用した問題解決力を身につけることを目標とする。	
	ICT活用Ⅴ		ゲノムやタンパク質などの生物情報のさまざまなデータベース、データ解析手法を紹介し、それらの実習を通して、生命科学の分野でICTがどのように利活用されているかを体験する。本授業は、バイオインフォマティクスの入門として位置づけられ、とくにその基本的な内容を学ぶ。特定の生物のゲノムデータを取得し、ゲノムサイズ、翻訳されるタンパク質の数などの特性を解析できることを目標とする。	
	ICT活用Ⅵ		デジタルアート作品を使った定量的評価と分析・データサイエンスをテーマに、顔をモチーフとしたデジタルアート作品を刺激とする心理評価実験の基礎について学び、自分で計画を立てて実践してみることが目的とする。具体的には、顔が発信する情報とその処理について総合的に学ぶとともに、顔研究でよく用いられる心理評価実験の基礎(方法・結果の解析・考察の仕方)を学ぶ。受講者自らがテーマを見つけ、実際に心理評価実験に取り組む。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 身体運動	身体運動Ⅰa		授業の担当教員が選定した種目を個人や集団の能力に応じて実践することで、自ら健康の維持・増進のために適切な運動習慣を獲得し、生涯にわたり実践できる基礎的能力を身につけることを目的とする。担当教員が選定した運動種目について実習形式の授業により、準備運動、整理運動、傷害予防のためのストレッチング法などを学習する。運動の実践を通して個々の能力に応じ、安全に運動を実施するための知識、技能を習得すること、現代社会における身体運動の意義を理解し、トータルフィットネスを高めること、運動に親しみながら様々な運動・スポーツについての理解を深めることを目標とする。	
	身体運動Ⅰb		身体運動Ⅰaでの学びを踏まえて、引き続き授業の担当教員が選定した種目を個人や集団の能力に応じて実践することで、自ら健康の維持・増進のために適切な運動習慣を獲得し、生涯にわたり実践できる基礎的能力を身につけることを目的とする。担当教員が選定した運動種目について実習形式の授業により、準備運動、整理運動、傷害予防のためのストレッチング法などを学習する。運動の実践を通して個々の能力に応じ、安全に運動を実施するための知識、技能を習得すること、現代社会における身体運動の意義を理解し、トータルフィットネスを高めること、運動に親しみながら様々な運動・スポーツについての理解を深めることを目標とする。	
	身体運動Ⅱa		担当教員が選定した運動種目（ヨガ&ピラティス、ボルダリング、フットサル、フィットネス）について実習形式の授業を行い、教養を深めながら、自らの心身と向き合い、仲間とともに生涯を通じてスポーツを楽しむ力を養うことを目標とする。また、各種目の運動の実践を通して、現代社会における身体運動についての意義や、自己の身体への意識や気づきを高め、健康の維持や増進に役立てる方法を理解し、運動に親しみながら、チームワークの大切さを学び、コミュニケーション能力を向上させることを目標とする。	
	身体運動Ⅱb		担当教員が選定した運動種目（卓球、ボルダリング）について実習形式の授業を行い、教養を深めながら、自らの心身と向き合い、仲間とともに生涯を通じてスポーツを楽しむ力を養うことを目標とする。また、各種目の運動の実践を通して、現代社会における身体運動についての意義や、自己の身体への意識や気づきを高め、健康の維持や増進に役立てる方法を理解し、運動に親しみながら、チームワークの大切さを学び、コミュニケーション能力を向上させることを目標とする。	
	身体運動Ⅱc		2・3年次を対象とした3泊4日の日程で行われるスキー・スノーボードの集中授業による授業で、各自の能力に応じたグループを中心とした活動及び複数のグループの交流を通じて行い、夜間は講義、班別ミーティング、全体会を行い、スキー・スノーボードに対する理解を深めることを目的とする。運動の実践を通して個々の能力に応じ、安全に運動を実施するための知識、技能を習得すること、現代社会における身体運動の意義を理解し、トータルフィットネスを高めること、運動に親しみながら様々な運動・スポーツについての理解を深めることを目標とする。	集中
	身体運動論		人と運動（競争から健康のための運動まで全般）の関係について理解を深めることを目的とする。講義では、生涯スポーツ、運動文化、遊び、生涯発達、社会、健康といった多様な側面から身体運動について学び、人と運動とのよりよい関わり方について展望する。身体運動の意義、実施方法について、講義、課題を通じて理解を深めていく。運動の心身への効果、適切な運動の実施方法、人間と社会における運動の意義について説明できることを目標とする。	
	健康スポーツ論Ⅰ		本授業では、生涯にわたり自分で健康管理ができるようになることを目標とし、心と体の仕組みについて学んでいく。さらには、安全で効果的な運動方法を理解することにより、より充実したQOLが送れるよう、運動の特性についても理解を深めることを目的とする。毎回、授業後に小レポートを課しながら進める。心と体の基本的な仕組みを知り、健康の意味と重要性を理解できること、健康の維持・増進に必要な情報を得て、自らの生活に活用できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 身体運動	健康スポーツ論II		広範囲にわたる健康やスポーツの様々なトピックスを取り上げ、現在や将来にわたり、日常生活に活用できる健康やスポーツの知識の習得を目的とする。テーマに沿ってパワーポイントを活用し、学びの成果を小テストで把握、さらにはレポート提出を数回実施する。特に大学生活は、日常の生活環境の変化に対応し、自己による心身の管理の必要性が求められる。講義で学んだことを加味しつつ、自身の意見を述べられるようになることを目標とする。	
	身体運動演習a		姿勢・体型改善や体力の向上など各人が目標を設定し、その目標を達成するための方法を学修・実践する。授業内では有酸素運動を中心にストレッチング、Yoga、Pilatesなど様々な運動を実習し、日常生活においても実践できる知識と実践力を身につけ、健康的な生活習慣を獲得することを目的とする。他者と共有できる程度のヘルスリテラシーを身につけること、自らの力により健康的な生活習慣を獲得できることを目標とする。	
	身体運動演習b		担当教員が選定した運動種目（フィジカル・トレーニング、ゴルフ、バレエエクササイズ、ボディシェイプ）について、各種目を通じて日常生活においても目標を目指して実践できる知識と実践力を身につけ、健康的な生活習慣を獲得する。またその種目のルールやスキルだけでなく、マナーや文化背景、日常生活で経験する緊張・不安・ストレスを乗り越える精神力と集中力を養うことが目標である。	
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		政治とは何か、人間は政治とどう関わるかという問題を巡る、先人達の思索の跡を辿ることで、政治という人間現象についての省察を深め、我々と政治の関係について考えることを目的とする。政治思想の古典的なテキストを取り上げ、適宜それぞれの歴史的・社会的背景に触れながら、それらを解説していく。政治という人間現象についての省察を深めることで、一人ひとりが政治について自分の視点を持ち、自分が政治の主人公であるという自覚を持つことができることを目標とする。	
	政治学		本授業が念頭におく政治現象は、男女間の権力の配分、あるいは利害対立にかかわる主群である。政治理念としての「男女共同参画社会」とそれに内在する規範性は、私たちにとってどのような意味と課題を提示しているのか、改めて考察の対象とする。毎回、リアクションペーパーの提出を義務づけ、一部を授業開始時に共有する。近代政治理念・思想を貫通する論理である公私二元論の問題点について理解できること、「フェミニズム政治学」の理論的・思想的な成果を享受し、かつその骨子を説明できること、「男女共同参画社会」「女性活躍社会」「一億総活躍社会」に内在する規範性について理解できることを目標とする。	
	日本の政治		投票、選挙活動、地域活動、役職者との接触など政治参加の基礎的な概念を紹介し、政治現象を理解するための一助となることを目的とする。特に戦後日本人の政治参加の特質を国際比較の観点から考察し、日本における統治のあり方へのインパクトを解説する。また、政治参加の男女間の違いと、それが政策形成にどのようなインパクトを与えてきたかも考えていく。政治参加の基礎的な概念の理解を深め、自分なりに説明できること、世界で生じる様々な政治現象について、自分なりの視点を持つこと、また、そのメカニズムが理解できるようになることを目標とする。	
	政治と福祉		私たちの生活や、福祉制度の対象は政治の影響を受けて変化する。しかしまた、現代の福祉国家においては、福祉制度が政治に対しても影響を与える。この講義では、現代の福祉国家における人々の福祉や生活と政治が相互に与える影響について、自身で考える視点を得ることを目的とする。政治と福祉の関係性について説明できる、政治と福祉に関して問題を発見できる、政治と福祉に関する問題について自身で調査できるようになることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 （社会科学系）  教養科目	メディアと社会		本授業では、メディア論をはじめとする様々な学問の視角と時代ごとのメディアを取り上げつつ、〈メディア〉と〈社会〉の関係について学んでいく。講義資料を解説し、ワークシートを使いながら事後学習で理解を深められる仕組みで進める。メディアについての視点や論点、概念についての説明をもとに、様々なメディアの特徴と移り変わりを概観し、身近なメディアが社会や人々の生活に与えたインパクトを読み解く。また、近年のインターネット利用に関わる具体的な事例を考察することで、メディアをめぐる現代社会の諸問題を理解することを旨とする。	
	経済学の世界		日常生活の買い物やアルバイトなどで目にする光景から、消費税増税・グローバル化・地球温暖化など、日本や世界各国が直面する社会問題も含めた多様な経済問題を理解するうえで有用となる、経済学（特にミクロ経済学）の基本的な考え方を学ぶことを目的とする。授業はパワーポイントのスライドによる講義を中心に進めていく。経済学の基本的な用語や概念を理解していること、身近な経済問題について学んだ用語や概念を用いながら、経済学的な視点で説明できることを目標とする。	
	世界経済		世界市場で競争が激化した結果、先進国と途上国の経済格差の拡大し、また、先進国において産業が空洞化しているといった諸問題について、主にグローバリズムの観点から解説していく。それらを概観しながらテーマごとに整理し、現代経済を理解することを目的とする。現在の世界経済が抱える問題の背景を理解し、解決策としての取り組みについて説明し、グローバル化の進展と関連付けて世界経済を考察できることを目標とする。	
	日本経済		現在の日本経済の状況を理解するために必要な歴史的背景、世界経済の中での日本経済の位置づけ、政策など概観し、具体的な事例を取り上げて解説する。経済政策を考えるうえで政治的な問題からもアプローチすることを目的とする。授業ごとに「今回の授業の要旨など」の作文を求める。現在の日本経済が抱える問題の背景を理解し、現在の日本経済が抱える問題に対する解決策としての取り組み内容を説明し、グローバル進展と関連付けて日本経済を考察できることを目標とする。	
	経営学の世界		現役経営コンサルタントである担当教員4名が理論と実践を組み合わせながら経営学の世界で起きている議論を紹介しながら、身近な課題を解決する思考や未来を切り拓く方法を身につけ、良い経営、良い組織を見極める自分なりの視点を持つよう支援することを目的とする。授業は講義、ディスカッションテーマの提示と実施、発表を繰り返していく。後半ではグループワークも実施する。毎回、映像を見ながらまとめる小レポートを実施、提出する。学問としての「経営学」の位置づけ、役割、基礎理論を理解し、身近な現象に重ねて説明できること、実際の経営における本質的課題を掘り下げる視点を持つこと、自分に置き換えた対応を自分の言葉で表現できること、経営学の概念を自分に当てはめ、自分をうまく経営していく方法を考えられるようにすることを目標とする。 (オムニバス方式/全14回) (97 井坂智博/4回) 自分が向き合いたい社会課題を見つけ、共感から始まるイノベーション、SDGsと経営の関連性を、イノベーション理論を通して学ぶ。 (140 片岡裕司/3回) 自分のモチベーションの源泉は何か、人の持っている能力とは何かについて、モチベーション理論や人材育成論を学ぶ。またキャリアを築いていくためのキャリア論を学び、自分に置き換えて考える。 (178 小森谷浩志/4回) 企業における戦略論、組織を動かす組織論、そして幸せな組織とは何かを経営学と幸福学を用いながら学んでいく。 (219 高橋克徳/3回) 経営学で何を学ぶのか、経営学の理論的変遷を学びながら、今働いている人たちは生き生きしているか、企業社会が抱える課題を理解する。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 （社会科学系）  教養科目	日本の産業と企業		モノやサービスを生産する様々な産業、これを営む企業に注目し、日本の産業構造、主要産業、企業経営、金融、雇用をカバーしていく。特に、企業経営者の目線、就職後の働き手の目線の双方から、少子高齢化による国内市場の縮小、グローバル化、情報化の進行などを背景に、産業と企業が直面している重要課題についても考えていくことを目的とする。講義を主体として講義後に集める感想カードの活用により、双方向型教育の要素を取り入れる。感想カードの記載内容を受けて、次回講義でフィードバックしていく。産業と企業の基本的な事項を理解したうえで、現代における重要な問題を学ぶことを目標とする。	
	女性と法律		法律学の考え方、最低限の法的知識を身につけることを目的とする。就職、婚姻、妊娠、出産、育児等、女性のライフステージに焦点を当てつつ、法律学の初歩について、講義を進めていく予定である。裁判を扱ったドラマを活用しながら、テキストを使用しながら法律への関心と基礎知識を養っていく。提出課題へのコメント、小テストの正解と解説等を行う。法的思考を身につけ、女性のライフステージに応じた法的知識を習得することを目標とする。	
	法学入門		法学の基本的な考え方を習得するとともに、生活においてそれを活用することができる能力を養うことを目的とする。日常において発生する具体的なトラブル（紛争）を解決するツール（道具）でもある法学について、細かい条文知識よりも考える力の涵養を目的とする。法律関連のドラマを視聴し、テキストを活用しながら、法律学の初歩を学んでいく。法学の基礎となる考え方を理解し、自身の周りの出来事を法的に分析する能力を身につけることを目標とする。	
	市民社会と法		「日常生活と法」に焦点を当て、我々の生活と最も密接に関係している「民法」を中心に扱う。我々の生活の様々な場面と法との関わりを理解し、実際に紛争に直面した場合の対処方法を考えることができる法的知識を習得することを目的とする。授業は「家族」に関するテーマを中心に具体例を用いながら分かりやすく解説していく。我々の生活と深く関わっている法の基本的枠組みを理解し、概念や問題点などを説明できること、生活の中でトラブルが起きた際の解決方法を自身で説明できること、現代社会における法をめぐる課題について、自身で論じられることを目標とする。	
	法哲学		法とは何か（法の一般理論）、正義とは何か（法価値論）、法律学の学問的特質とは何か（法学方法論）を中心に進めていく。また、古代ギリシアから現代に至るまでの法思想史についても理解を深め、現実社会の法に関わる諸問題について、原理・原則から厳密に考察していくことを目的とする。現代社会が直面している具体的な諸問題に対し、法哲学者が提示する解決方法を比較・検討したうえで、自身の考えを導き出せることを目標とする。	
	日本国憲法		法と教育の間に存在する対立と調和を、日本国憲法が想定する「人間像」及び「自由のための教育」という視点から解き進めていく。毎回、レポート、リアクションペーパーの作成、小テストの実施等、主体的活動を通じて理解の定着を図る。憲法の講義は通常、人権と統治機構の二分野で構成されるが、本授業では主に、立憲主義の成立と発展、人権分野を中心に進める予定である。日本国憲法の掲げる立憲主義の理解を、比較と歴史の観点を取り入れながら理解することを目標とする。	
	社会福祉学		なぜ社会に困っている人がいるのか、なぜ「社会福祉」が存在するのかを歴史や国際比較から考えることで、福祉の本質を考えていくことを目的とする。映画などの映像を一部視聴し、理解を深め、ディスカッションを通して多様な意見に触れ、自身の意見や考え方を振り返り、それについて教員が総合的にコメントする形式で進める。社会福祉と社会問題の関係を理解し、社会福祉の成り立ちやその原理について説明できること、社会福祉制度を理解し、社会福祉の対象や方法について説明できること、ニュース等で問題となっていることを、授業の内容と関係づけて考えられること、自身や周囲、今後の人生における課題解決に活用できるようにすることを目標とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 (社会科学系)  教養科目	平和学		平和学の序論的位置づけとして、理論的枠組みを理解し、平和学の視点からレイシズム、ナショナリズム、グローバリズム、ジェンダー、開発、社会的排除、安全保障など様々な問題群を捉え直し、受講生一人一人が足元の社会を捉え直したうえで自分の関心に引き付けて考察することを目的とする。講義形式により行い、リアクションペーパーのフィードバックを授業中に行い、人数に応じてディスカッションを行う。平和学における多様な理論と方法の知見から、現実の問題構造を見通し、足元の身近な生活社会を包括的に捉え直すこと、自身が現在どのように関わり、今後どのように関わりたいかなど、自らの関心に引き付けて平和について論じられるようになることを目標とする。	
	ノーマライゼーション論		1950年代に北欧を中心に誕生したノーマライゼーションの考え方とその変遷、発展過程を理解し、現代的意義と今後の課題について考えていくことを目的とする。ノーマライゼーションの誕生、変遷、現代的意義を説明し、自身を含むコミュニティ等とすり合わせながら理解できること、人間の多様性を受容する「共生社会の実現」に向けて、今なすべきことを考え、ノーマライゼーション社会の構築に向けて、行動できることを目標とする。	
	社会保障入門		我が国の代表的な社会保障制度（医療、介護、年金、生活保護、社会福祉、雇用保険、労働者災害補償保険）を概観したうえで、現代国家がこれらを整備するに至った歴史や理念、財源、他国の制度を学んでいく。そのうえで、社会保障制度を身近な問題として認識し、概要を理解することを目的とする。我が国の社会保障制度の概要、現代国家における社会保障の意義、「自助」「共助」「公助」の概念の違いについて説明できることを目標とする。	
	国際社会と人権		人権とは何か、その保護のために国際社会がどのように対処してきたか、具体例をもとに学び、国際社会に存在する様々な人権問題と解決に向けた取り組みを考えることを目的とする。日本語による講義形式で行う。配付資料は英語の場合もある。授業ごとで受け付ける質問等は、後日授業または授業最終回で共有し、解説する。国際社会の成立形態を理解し、説明できること、国際社会に存在する具体的な人権問題とその解決のための既存の取組を理解し、説明できること、人権問題について解決のための更なる取組を自分なりに考え、説得的に述べることを目標とする。	
	ジェンダー論入門		社会の歴史的成り立ちに目を配りつつ、「ジェンダー」とセクシュアリティ、エスニシティ、階層など他のマイノリティ性に関わる指標を組み合わせて社会事象を理解し、あるべき社会の姿を考えることを目的とする。基本的に講義で進めるが、適宜リーディングを課し、それをもとにクラス内ディスカッションを行う。ジェンダー研究が登場してきた歴史的、社会的背景を理解し、適用される多様な研究領域と研究テーマを理解し、ジェンダー平等の視点で、現代日本の社会問題を考察できることを目標とする。	
	ジェンダーと社会		あらゆるところで耳にするジェンダーという概念の意味と意義を学び、社会をジェンダーの視点から批判的に把握する方法を身につけることを目的とする。「ジェンダー」という概念の意味と意義、概念が出てきた歴史的経緯を理解すること、また、現代のジェンダーの課題に対して基礎的な知識を習得するとともに、自分の言葉で自分の意見をまとめ上げ、論述する力を身につけることを目標とする。	
	現代の社会学		日本の現代史に属する流行を解説することで、歴史を踏まえた「これからの生き方」を探っていく。過去の流行の解説は映画や音楽などの視聴覚史料を使用する。毎週、ある時代の流行について2題から4題、課題を提示し、視聴覚史料から感じたことを課題に沿って言語化していく。提出された課題から、特に問題の核心に近づいていると講師が感じた回答を選び、翌週に展開する。前週の課題と現在との関わりについての理解を深め、他の受講者の多様な感じ方や考え方、優れた表現法を学び、より深い物の見方を形成することを目的とする。「1 私たちの生きる今が、どんな歴史の流れの中にあるのか、理解する」、「2 高度成長期からバブルの崩壊後までの物の見方の変遷を学ぶ」、「3 映像や音楽から歴史の深層を読み取る術を学ぶ」、「4 受講者それぞれが、今、自分に必要なものは何か、感じとる力を持つ」ことを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 （社会科学系） 教養科目	社会学入門		社会学の基本的なテーマや考え方を学ぶことを目的とする。まず、テキスト分析などを通じて社会学がどのような学問なのかを概観し、本講義の構成を説明する。続いて基礎学説の概要を紹介し、各テーマを説明していく。授業計画に反映されていない項目についても、可能な限り扱っていく。社会学の基礎学説や視点を理解し、現代社会を社会学の視点から説明し、社会学の視点から社会現象に対する問いを立てられることを目標とする。	
	地域研究		本授業では、中東地域の近現代史に関心を持つ学生のための講義科目である。教員による講義と課題の提出を通して、中東を理解するための知識の獲得を目的とする。報告パネルは受講者同士の相互採点を実施する。事前に受講者同士で内容を確認する機会も設けていく。次の5点を習得することを目標とする。1. 中東研究で取り上げられてきたテーマを具体的に2点以上挙げることができる、2. 関心に従って、適切な文献（書籍・論文）を選択することができる、3. 特定のテーマに関して、関連するキーワードを3点以上挙げて論述することができる、4. 自らの関心を、「問い」、「先行研究（批判）」を含めて、具体的に示すことができる、5. 論文執筆のためのスケジュールを、具体的に構想し、示すことができる。	
	SOCIAL AND INTERNATIONAL RELATIONS OF JAPAN		日本料理の歴史とその当時の文化に関する主要な論点を紹介する。料理を通じて国を超えた流れ、グローバルかつローカルな相互作用、食の持続性が広がっている。受講生にはリーディングに遅れず、ディスカッションに寄与し、日本食文化に関する研究プロジェクトを完了することが期待される。社会科学における用語、概念を理解できること、批判的なディスカッションにおいても自身の意見を説明できること、研究結果をウェブページにおいてプレゼンテーションできること、リーダーまたは協力者として期限内に共通のゴールに到達するよう行動できることを目標とする。 This course will introduce the main issues regarding the history of Japanese cuisine and the culture at that time. It will also examine how cooking is helping cultural reciprocity, enabling cross-country exchanges and global and local interactions, while aiding food sustainability. It is expected that the students will diligently read the course materials, contribute to class discussions, and will complete the research project on Japanese food culture. This course will enable students to be able to understand terms and concepts in the social sciences, to explain their opinion in critical discussions, to present research results on web pages, and to act as a leader or collaborator to reach a common goal within the deadline.	
	教育人間学		教育人間学は、教育を「人間」という観点から、また逆に、人間を「教育」という観点から捉え直し、解明しようとする学問である。教育人間学が開拓してきた「人間」や「教育」についての見方を、具体例に即して紹介し、自分自身の人間観・教育観を捉え直し深めるきっかけとすることを目的とする。教育人間学の形成と展開を理解し、教育人間学的な見方の特徴を述べるができること、また、いくつかの事例に即して教育人間学的な教育観・人間観の特徴を具体的に述べられることを目標とする。	
	教育学入門		私たちが当然とみなしている「教育や学校の当たり前」について、教育内容や教育制度の側面から再考し、教育問題の現状を理解することで、よりよい社会に向けた新たな教育のあり方を考えることを目指す。具体的には、日本の教育について統計的側面から把握するとともに、教科指導と生徒指導の内容、教育方法や教育制度を捉え直したうえで、格差、非行、国際化、多様性など教育問題の現状を理解し、これからの教育の在り方について考察する。	
	心と健康		「医学的視点」「パーソナリティ」「適応」「心理発達」「治療的視点」の5つの視点から、心の健康についての知識を提供する。「心」を客観的に捉えることは、将来遭遇するであろう心理的葛藤、ストレス、心理的危機への対処能力を高めることを意味する。そのための知識の取得を目的とする。心の健康について様々な角度から学び、自分の心理状態を客観的に捉えられることによりストレス耐性を高め、問題への対処能力を向上させることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列	Sweden. in terms of SDGs		スウェーデンは、世界で最も暮らしやすい国の一つと言われている。2020年には、持続可能な開発のソリューションネットワーク（Social Development Solution:SDSN）が発表したSDGsの世界ランキングで1位となり、環境政策や環境教育への取組について、大いに関心を集められている。特に、地球環境の持続可能性（Sustainability）の課題を深刻に捉え、生物多様性、多文化社会といった多様性を受け入れ、高福祉高負担の国としても知られている。個人の権利の尊重、男女平等、自然環境を大切にする意識など、スウェーデン社会の特長はどのように形成されているのか。本講義では、スウェーデンの社会と教育との関係を、さまざまな角度から紹介する。	
	地球の自然と資源		地球の成り立ちを学ぶとともに、地球の自然や資源について理解を深めることを目的とする。また、生命圏の存在が地球に与える影響について概観する。本授業では、地球を化学や生物学、地学、社会科学などの観点から複眼的に鳥瞰することで、その全体像に迫ることを目指す。講義後の小レポート等により理解度を確認するとともに、考察を深める。地球の成り立ち（自然環境）、生命活動に必要なもの（資源）、現代の人類に不可欠な資源（エネルギー）と資源の利用によりもたらされる環境問題について理解できることを目標とする。	
B 系列 【自然の摂理の探究】 （自然科学系）	天文学と宇宙観の歴史		天文学は世界最古の学問の一つだが、現代でも日常生活とは無縁ではない。本講義では、天文学及び関連する科学の発達の歴史、及び宇宙観の変遷と現代の宇宙観を理解することを目的とする。基本的に複雑な数式等は可能な限り使用しない。講義が中心だが、小テスト及び解説をフィードバックすることで理解を深める。現代の暦と過去に使われた暦の違い、天文学の基礎概念（天球、黄道、天体の明るさ、銀河系と銀河）、古代から現代までの宇宙観における我々の位置の変遷を具体的に説明できることに加え、科学的なものを見方ができること、人間の感覚が対数的であること、対数の概要を理解することを目指す。	
	物理学とテクノロジー		世の中のテクノロジーにおける物理学の使われ方を考え、原理から理解する楽しさを知ることがを目的とする。物理学の概要を紹介し、基本的な法則や概念を説明する。また、身近なテクノロジーについての質問を受け、どのような物理が関連しているか、解説を試みる。学生はその解説、自習内容を合わせて報告する。必要に応じて講師がコメント、改良を試みる。身近なテクノロジーの仕組みに興味を持ち、様々な情報をもとに考察ができ、身近なテクノロジーの仕組みに興味を持ち、様々な情報をもとに考察できること、その仕組みに物理がどのように関連しているかを考えられることを目標とする。	
	現代社会と情報科学		情報科学や情報技術を活用する企業や行政の最新動向を紹介する。それらについて多角的に議論することで、情報技術の発展がもたらす社会的な影響について理解を深めること、今後の持続可能な社会構築に向けた情報技術活用の示唆を得ることを目的とする。毎回の授業でアンケートを実施し、学生からの質問に対する回答や講評を行っていく。日本及び世界各国における情報科学や情報技術が果たす役割や及ぼす影響を理解できること、社会を支える情報システム、構成する情報技術の概要、課題、今後の動向について理解できること、情報科学や情報技術を適切かつ効果的に活用し、情報社会に主体的に参画できることを目標とする。	
	基礎から学ぶコンピューター		時代が変わっても変わらぬ重要性を持つコンピュータの原理や構造、ソフトウェアとハードウェアの原理及び構造、通信やネットワークの原理及び構造について学ぶことを目的とする。将来のコンピュータ技術についても触れていく。毎回の授業で小テストを出題することで、理解を深める。コンピュータの基本構造を理解できること、通信やネットワークの基本を理解できること、情報の表現の基本を理解できること、コンピュータと情報化社会の関連を説明できることを目標とする。	
	情報と通信		文科系や理科系の専門分野を問わず、今後の仕事や日常生活において知っておくべき「情報と通信」の基礎知識を習得すること、インターネットに代表される情報と通信が社会生活に与える影響を幅広い視点から考察し、安全で快適な暮らしに必須の基本的な理解を深めることを目的とする。各回の課題の要点を説明資料とともに口頭で解説し、簡単な小テストを毎回行うことで、理解度を確認する。仕事や日常生活にコンピュータと情報通信を活用できる能力「ICTリテラシー」を獲得するとともに、社会生活における情報と通信の意義と影響の本質を理解することを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B系列 【自然の摂理の探究】 (自然科学系)  教養科目	コンピュータ・インターネットと生活		コンピュータ・インターネットの普及した社会における著作権法を、例えば「そもそも著作物とは何か。自分がインターネットに書き込んだ文章は著作物か。であれば、何らかの権利が自分に発生するのか。具体的にはどのような権利か」の論点について講義形式で進めていく。著作権法の存在理由に関する基本的論点、「著作物」に関する基本的論点、著作権法が定める主な権利に関する基本的論点、その他、講義で提示する時事的な話題について理解できることを目標とする。	
	食と健康		食生活は、心身ともに健康に過ごすための重要な要素である。健康を守るための食生活の基礎知識として栄養について理解を深めるとともに、食品利用における食品成分について様々な面から学習し、健康を守る望ましい食生活を送ることに役立つような知識を習得することを目的とする。栄養の概念と健康との関わりについて理解し、説明できること、主要な栄養素の種類、体内動態、代謝を理解し、説明できること、食品について、健康を害する食品の成分を理解できることを目標とする。	
	衣と健康		我々の心と体の健康の維持に大切な役割を果たしている衣服を通して、人の健康と衣服の関わりについて学ぶだけでなく、健康を維持するための衣服の材料や機能性についても学ぶことを目的とする。授業は講義形式で行い、学生へのフィードバックはWeb学習システムによる。衣服と健康の関わりについて理解していること、衣服の材料や機能性に関する知識を身につけていることを目標とする。	
	女性と健康		心身ともに健康に過ごすことは人生において重要な要素である。そのためには、我々は自分の健康状態について知っておく必要がある。しかし、健康診断を受けても、その内容を理解していない人が数多くいる。そこで、この授業では、女性に特有な疾患・女性に多い疾患・性別にかかわらず、かかりやすい生活習慣病などについて、基本的な知識を習得し、自分及び家族など身近な人々の健康を守るために日常生活を見直すことを目指す。授業は講義形式で行い、関連知識の習得を通じて内容理解を深める。女性と関係のある疾患、健康に関する問題の把握、改善するための方法、自分の健康を維持するための生活について理解し、実践できることを目標とする。	
	住まいのデザイン		住まいは、個人や家族が安全で快適に暮らすための生活の器として捉えるとともに社会的な財であり、文化が育まれてきた場であることにも着目して、様々な角度から住まいについて学修する。特に、「和室と洋室の生活スタイル」、「住宅デザインの知恵と工夫」、「住宅デザインの歴史」を通して学ぶことを目的とする。リアクションペーパーに基づき、理解度・反応新規性についてフィードバックし知識を定着させる。生活をする立場から住居に関する基本的な知識・概念の取得、及び、自らが専攻する学問分野にも応用可能かどうか考える俯瞰的思考を身につけることを目標とする。	
	心理学		本授業は、心理学の各分野の流れと基礎知識を習得する。心理学的研究方法で実証された心のメカニズムや、人間の原典である乳幼児期、母子関係、友人関係を学び、目に見えず触れない心を理解していく。さらにはカウンセリングの基礎と様々な技法を学び、多角的視野に立って、自分や人を理解していく。心理学の各分野を知り、科学や物理的世界と心の世界の違いを理解し、自己や他者への理解を促進し、心理学が社会でどのように活用されているかを知ることが目標とする。	
	人間生理学		各器官系の働きを学ぶとともに、外界の環境変化や身体内部の環境変化に対応して、生体の恒常性を保つ仕組みについて実験を交えながら演習形式で学ぶことを目的とする。講義による説明を踏まえた実験をグループワークで行い、結果についてディスカッションし、各自レポートを作成することで授業内容の理解を深める。神経系の仕組み、大脳連合野の仕組み、消化吸収の仕組み、抗原抗体反応の仕組み、血液循環の仕組み、体液の恒常性、排泄の仕組みについて説明できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B 系列 【自然の摂理の探究】 （自然科学系） 教養科目	脳と行動		直感的に捉えやすい「ものの見え方」を代表例として取り上げ、「心」、「行動」、「脳」の関係について学び、これらの学修過程で、「脳神経系の構造及び機能」・「記憶、感情等の生理学的反応の機序」・「高次脳機能障害の概要」について理解することを目的とする。授業は教科書、補助教材を用いて進める。実験の様子や心理実験で使用する刺激のデモンストレーションの動画などを紹介して体験も行う。心と行動の基本的な特性、心と行動を科学的に測定する方法、脳神経系の構造及び機能、脳機能の測定法、心と脳との関係を解明する研究法、記憶、感情等の生理学的反応の機序、高次脳機能障害の概要を説明できることを目標とする。	
	人体の構造と機能及び疾病		医学一般の基礎知識を身につけ、医療における基本的な考え方を理解することを目的とする。その基盤となる人体の構造や機能についての解説を行い、さらには疾病や障害の内容について、福祉及び心理の分野において必要とされることを中心に概略的な解説を行う。社会福祉士、精神保健福祉士、公認心理師の国家試験範囲を包含した医学知識について主に講義を行う。毎回の授業内容の理解の度合いを確認する小テストを実施する。人の成長・発達と老化の概要、人体の構造と機能の概要、福祉分野で理解が必要な代表的な疾病や障害における原因・症状・治療法など、がんや難病等で必要とされる心理面での支援について説明できることを目標とする。	
	生命科学		本講義では、生物とは何かを考え、生物の本質でもある生命の営みについて解説し、社会・生活・環境など様々な側面に関わる生命、あるいは生物学的な問題について、論理的に自分なりの意見を持つようになることを目的とする。生物界に共通してみられる細胞・遺伝子や、高次神経機能、神経科学、認知科学、及び周辺分野を題材として、人間らしさとは何かについて検討し、生物学の基礎的な研究から発展した身近な技術についても解説を加え理解を深める。生命現象に関わる要素を理解し、その機能や特徴を説明できるようになることを目標とする。	
	DNAの拓いた生命科学		DNA及び遺伝子とは何であり、それぞれどのような働きをしているのかについてやさしく解説するとともに、DNA構造の発見が現在の生命科学ならびに一般社会にもたらした影響を考察し、これから我々がゲノム情報や最新の生命工学技術（ゲノム編集、iPS細胞、遺伝子診断など）とどのように向き合っていくかを考えるきっかけとすることを目的とする。DNA、遺伝子及びタンパク質それぞれの実体と役割、遺伝子とタンパク質との関係、DNA異常と遺伝との関係、遺伝子とがんとの関係を説明できることを目標とする。	
	環境と生態系		「生物と環境との相互作用を解明する科学」、すなわち生態学の基礎的な考え方を紹介する。授業の主役となる生物は、我々の生活に最も身近な植物である。授業の後半部では、日本の自然環境（生態系）の成り立ちを気候や地形といったマクロな環境と結びつけて解説し、特に日本人の生活と自然環境との関わり、その変化も紹介する。授業は講義形式で行う。できるだけ日本の植物あるいは自然を題材として知識の定着を図る。円滑な理解のために生態写真を多用し、生物と環境・生態系がいかに結びついているかを紹介する。疑問や不明点についてはクラス全体で共有して解決する。植物をはじめとした生物の生活の仕方や分布、環境との結びつきを説明できること、日本の自然環境の成り立ちを気候的・地形的・地史的な視点から説明できること、環境や生態系を保全することの意義について科学的に説明できることを目標とする。	
生活・環境と化学		我々の生活に関連する化学物質を、「食品に含まれる薬理活性物質（トクホ含む）」、「食品汚染に関わる化学物質」、「生物の生活環境を制御する化学物質」、「農薬」、「様々な薬」の項目別に概説していく。身近な現象の多くに化学物質が関与していることを紹介することを目的とする。授業外でもニュースや新聞などの情報からより多くを学び取るように工夫することを期待する。講義形式で行い、各講義の感想・質問を提出し、回答をフィードバックすることで理解を深める。我々に身近な現象が化学物質を通して起きていること、それぞれの現象にどのような化学物質が関与し、それがどのように作用しているかについて説明できることを目標とする。		

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B 系列 【自然の摂理の探究】 (自然科学系)	生物の起源と進化		地球上の生命はどのように誕生し、現代の多様な植物を生み出したのか、それらはどのように調べられてきたのかについて、主に植物の進化を中心に講義形式で解説していく。毎回の授業内で小テストを行い、次の回の授業で解説をフィードバックする。生物の誕生について説明できること、進化のメカニズムについて説明できること、生物の環境への適応について説明できることを目標とする。	
	歴史の中の数学		数学に関する諸概念を歴史軸に沿って形を解説する。数の起りから始め、最先端の数学までの流れを辿ることを目指す。計算技術としての数学のみでなく、数学者達やその時代のエピソードにも触れ、人間の行いとしての数学を理解し、数学的思考・関心を客観的な立場から見渡すことを目的とする。数学の歴史の解説を基盤として授業を進めていくが、意見・疑問・問題提起のフィードバックを毎回重点的に行い、レポート課題への講評も適宜行う。中学・高校までに学習した数学の内容の歴史的な位置づけやその意義を人に伝えられること、数学の文化的な側面を理解し、その有機的な繋がりを自身の思考で追究できることを目標とする。	
	教養としての数学		時間、日付、金額など生活のいたるところに現れ、普段から自然と扱っている「数」について、身近な「数」の性質や分類を学び、学問としての「数学」を体験していくことを目的とする。小テスト及び期末レポートにより評価する。理論的な理解とともに具体的に計算できることが非常に大切であるため、この講義では「計算できる」ことに重点をおく。様々な「数」を特徴によって分類することができること、様々な数にまつわる計算ができること、合同式を理解し、その計算ができることを目標とする。	
	数学の眼で見た世界		著名な理論物理学者が娘に向けて書いた著書を読み、21世紀に有意義な人生を送るための数学について学ぶ。変わりつつあるこの世界で必要とされる自分の頭で考える能力を養うことを目的とする。授業ではテキストに現れる用語の説明や内容の解説し、提出された課題の答案に対する講評の形でフィードバックしていく。不確実なこの世界で確率の観点から判断ができること、素数と暗号の関係について説明できること、無限について数学的観点から考察できること、宇宙の形と幾何学の関係を説明できることを目標とする。	
	社会で役立つ統計学		初等的な確率の考え方、記述統計、推測統計の基礎的な事柄について学び、統計学の社会における役割について理解を深めることを目的とする。リアクションペーパーによるフィードバックを毎授業中に行うことで内容の理解を深めていく。データの整理ができ、データの特徴を説明できること、確率と確率分布についての基本的事項を説明できること、統計推測の基本的な考え方を理解し、簡単な数値例に対して推定と検定を行えること、社会における統計学の役割を説明できることを目標とする。	
	統計学入門		本講義では、初等的な確率の考え方、記述統計、推測統計の基礎的な事柄について学ぶことを目的とする。リアクションペーパーによるフィードバックを毎授業中に行い、内容の理解を深めていく。データの整理ができ、データの特徴を説明できること、確率と確率分布についての基本的な事項を説明できること、統計推測の基本的な考え方を理解し、簡単な数値例に対して推定と検定を行えることを目標とする。	
	ファッションの化学		化学繊維や染料という化学物質、洗浄に必要な界面活性剤、様々な方法でなされるリサイクルなど、ファッションの根幹をなす衣服のサイクルを理解するには、化学の基礎知識が必要である。化学の中でも特に衣服を理解するために必要な一般的知識を学び、繊維・衣服にかかわる種々の事象を化学的観点から理解し、今後の専門的学習や研究への導入とすることを目的とする。講義形式で、毎回の授業後に提出を課す質問や感想などにフィードバックすることで知識を定着させる。化学に関する基礎的な事項を学び、衣服材料の性質や取扱いを化学的に理解することができること、身の回りの化学に関心を持って生活できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B 系列【自然の摂理の探究】 (自然科学系)	薬と化粧品化学		薬や化粧品を適切に選び、使用するために、それらの法律上の定義や分類について理解を深めるとともに、体（体内、皮膚、毛髪等）の構造について学ぶことを目的とする。講義形式で、毎回小テストを行い、コメントを付してフィードバックする。医薬品・医薬部外品・化粧品の定義を説明できること、医薬品の分類と作用について、例を挙げて説明できること、化粧品の代表的な成分の性質を理解し、皮膚科学との関わりを説明できることを目標とする。	
	化学の歴史		錬金術の始まりから今日までの、様々な物質の性質と変換の研究を辿り、いくつかのテーマを縦糸にしなが、文化としての化学を見渡していくことを目的とする。講義形式で、授業ごとに授業内容に関係した簡単な小レポートの提出を求め、コメントをフィードバックする。化学を文化や歴史の一部として理解できること、古典教養としての化学を普通の生活や個々の専門の背景として活用できることを目標とする。	
	物理学はいかに創られたか		物理学の中で、力学をはじめ電磁気学などがどのように現代社会に関係しているかについて概観することを目的とする。授業は講義形式で進める。授業の最初に、身の回りの物理現象や使用している機器に関し、日頃疑問に思っていることや知りたいことについて提出を求め、本授業に関係ある事柄であれば、授業内で取り上げていく。現代社会に様々な点で関わっている科学、特に物理学の意義を理解できること、身の回りの物理現象に興味を持ち、その仕組みや原理を理解できることを目標とする。	
C 系列【知性と文化の系譜】 (人文科学系)	情報科学を英語で学ぶ		情報の基礎知識や基本的なスキルの習得は、これからの時代を担う者にとって国内外問わず必要不可欠である。本講義では、情報の基礎をWebコンテンツの実習を通して英語で学ぶ。	
	社会思想の歴史		個人と社会、自由と共同性という普遍的な問題を、過去の先人の思索の跡を辿ることによって考えることを目的とする。具体的には、〈前半〉は欧米の社会思想を、〈後半〉はその影響を受けた近代日本の社会思想を中心に、それぞれの歴史的・社会的背景に触れながら扱う。授業は社会思想の古典的なテキストを取り上げ、適宜それぞれの歴史的・社会的背景に触れながら、それらを解説していく。社会思想はいずれも当時の激しく変動する現実を認識するために創り上げられた。それらを考察することで、激しく変動する現代社会における自己の存在の位置と意味を認識する力を養うことを目標とする。	
	思想・哲学		これまで哲学に触れたことがない人を主な対象とした入門講義である。西洋哲学におけるいくつかの基本的なトピック（概念・議論）について学ぶと同時に、古典的な著作を自力で読めるようになることを目指す。西洋哲学の古典を一冊講読することを通じて、哲学の基本トピック、概念の定義、いくつかの議論を導入すると同時に、思想・哲学書の基本的な読み方を紹介する。リアクションペーパーにより理解の定着を図る。哲学の基本概念について、具体例を挙げながら説明ができること、哲学の古典的な著作を自力で読み通すことができることを目標とする。	
	西洋思想		創造力を持つ「思想」の中でも「西洋思想」に焦点を絞って、古代ギリシャから現代までを時代ごとに概観し、それぞれの時代の「思想」を理解することを目的とする。西洋思想の理解を通じて、今を生きる受講者自身の生活様式（実存様式）をも反省的に捉え直すことを目指す。西洋思想史上の様々な思想を紹介・解説し、紹介した思想に関する小テストや課題の提出を求め、フィードバックする。西洋思想に関する幅広い知識を習得すること、それぞれの時代の思想の特性について説明できること、それぞれの思想を構成する主要な概念を説明できること、取得した知識に対して自分の意見・考えを論理的に表現できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 (人文科学系) 教養科目	東洋思想		中国の歴史と思想を豊かにし、日本でも現在に至るまで多くの人々に親しまれている諸子百家の思想、彼らの言葉を味わうことで、改めて日常生活での様々な事柄や、一個人としての生き方、人間や社会、世界の有り様について考え、自らの思考を深めていくことを目的とする。リアクションペーパーと試験で理解度を図る。諸子百家を通して、中国の思想と歴史への理解を深め、作品を読み解きながら、自分の思考と問題意識を発展させること、東洋思想の特徴を自ら考えることを目標とする。	
	20・21世紀の思想		20世紀半ば以降の福祉国家の可能性と限界を踏まえながら、グローバル化の時代に我々が直面する問題である経済格差・環境危機・サイバー独裁・不寛容な社会や人々の意識について考察することを目的とする。教員の解説を中心とした講義、提示するプリントや指定教科書の各自による読解とその確認による演習的作業を適宜組み合わせる。提出されたレポートやレスポンスシートについて、授業中で個別または全体的にコメントし、次のレポート作成に活かしてもらう。福祉国家の成立からグローバル化の時代の金融資本主義まで、社会や我々の生活の変容とその問題点を、現在の思想の言葉を用いて表現できるようになること、映像テキストが表現している社会や個人の問題を、現在の思想の言葉を用いて解説・分析できるようになることを目標とする。	
	ロジカル・シンキング入門		まず「論理学」の基礎を学び、その後に応用編として、論理的に正しく説得力のある文章を書くための技法、「ロジカル・ライティング」を紹介する。学術的な文章の書き方（アカデミック・ライティング）の内容も扱うことにより、レポート作成にも役立つ講義とすることを目的とする。講義形式で進め、前半は小テストを併せて行い、後半はレポート課題を示すことで、「論理学」の基本概念を説明できるようになること、「記号論理」の基礎（記号の意味）を理解すること、論理的に正しい文章の書き方を身につけることを目標とする。	
	倫理学入門		「(西洋)倫理思想史」として、古代ギリシアから現代に至る倫理学の主要な議論を紹介していく。その後、生命・医療倫理や環境倫理、ビジネス倫理、科学技術と倫理について検討していくことを目的とする。基本的には講義形式で進め、リアクションペーパーやレポート課題を課すことで、倫理思想史における主要な思想及び代表的な立場の特徴を理解すること、応用倫理学の問題について、自らの生活と関連付けて考えられること、学術的文章の書き方の基礎を身につけることを目標とする。	
	美学		西洋の近代に生まれた美学（感性論）について、この学問の基本的な論点を諸々概観しながら、我々、人間の「感じ方」の多様性や深みを巡って考察していく。感じ方を巡るどのような環境のもとに我々が生きているかを知り、よりよく生きる手がかりが得られることを目指す。毎回授業の最後に付せられた課題についてレポート提出を求め、コメントを付してフィードバックする。美学と芸術史の基礎的な理解を得ることを目標とする。	
	文化人類学入門		初めて文化人類学を学ぶ人を対象とし、学問としての特徴及び主要概念について概説する。世界をいかに分類し、認識するかの体系でもある「文化」がどのように構築されているかを理解するため、異文化の事例を学ぶことで日常生活を新たな視点から問い直し、自文化についても客観的に分析、理解できる視点を持てるようになることを目的とする。講義形式で行う。受講者の知識、理解を問うためのリアクションペーパー及び小レポートを提出する。文化人類学とは何か、基本的事項を説明できること、文化人類学の誕生、今日までの流れを理解できること、異文化理解、他者理解の重要性についての認識を深めることを目標とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 (人文科学系)  教養科目	歴史から見る現代世界		現代世界における様々なテーマを取り上げながら、歴史学の方法を用いて論じることを通して、歴史学とはいかに学問であるのか、その成果と課題は何であるのかを明らかにしていくことを目的とする。講義形式で行う。一回の授業中に2～3回のクエスチョン・タイムを設け、教員の問いかけに対して学生が自らの知見や考えを記述する機会を作る。これを通じて、学生が授業に対して能動的に関与することを可能にする。歴史学とはどのような学問であるのか、一定の説明ができること、現代世界における諸問題について、歴史を通して明らかにするという発想ができること、現代世界における諸問題について歴史を通して明らかにしていくために、どのような方法、手続きが必要であるかを理解できること、歴史学の方法によって現代世界の諸問題を自ら考えてみる営為＝歴史実践を、実際に行えることを目標とする。	
	地理学		「地理学の対象は地面上の特定の場所に位置する事象である」との立場に立ち、様々な事象をどのように記述し説明しようとしているのか、身近な題材を取り上げながら地理学の見方・考え方を理解することを目的とする。毎回の講義で扱うテーマについて自ら考える課題を課し、回答に基づいて講義を進めていく。地理学の対象は何か、そして地面上のある位置を示す方法として何があるか説明できること、景観と地域を用いて、特定の場所に位置づけられる事象を記述することができ、ある景観や地域の存在を、環境や伝播、距離によって説明できること、景観や地域の形成における時間や流動のもつ意義を説明できること、地理学を学ぶことで得る知識・能力、ひいては社会における地理学の役割を説明できることを目標とする。	
	20・21世紀の日本文学		大正・昭和の女性文学を読んでいく。人口に膾炙した代表作から、埋もれた名作までを扱い、各時代に活躍した作家の特質を考察することにより、文学史的な基礎や作家の略歴を押さえ、同時代の文化的・社会的な事象を主な参照軸としつつ、作品世界を読み解くことを目的とする。各授業で受け付けた質疑は、授業後、教員からフィードバックあるいは全体の講評を行う。同時代の文学状況と、各文学者の作家的形成の過程について説明できること、それぞれの作家における多彩な表現手法に関する知識を習得すること、文学研究における分析手法や立論の仕方について学ぶこと、扱う作品の世界を理解し、楽しむことを目標とする。	
	20・21世紀の外国文学		20世紀の英米文学に見られるモダニズムとポストモダニズムの特徴を掴み、その後、4～5冊の小説を読むことで、モダニズムとポストモダニズムの特徴がそれぞれの作品にどのように表れているかを分析することを目的とする。その後、21世紀の英米文学を数冊読み、ポストモダニズム以降の文学がモダニズムやポストモダニズムと比較してどうなのか、その動向を考察する。また、小説の映画版も視聴することを通して、映画と作品の比較分析も行う。モダニズム文学とポストモダニズム文学の特徴を理解できるようになること、授業で取り扱う作品を小説・映画を通して味わい、モダニズム、ポストモダニズムの視点から分析できるようになること、ポストモダニズム以降の英米文学の動向を理解することを目標とする。	
	日本美術史		日本美術の歴史を、絵画を中心に作品の形態と機能に注目して学んでいく。絵巻物・障壁画等の様々な形態、物語絵画・風景画等の様々なテーマを持つ絵画を取り上げ、その特徴や表現内容から、絵画の多様な意味や機能について考えていく。主体的・積極的学びを通し、これまでの美術や歴史、文化に対する見方や考え方を振り返り、多角的な視野をもって、自らが考えることを目指す。リアクシオンペーパー、小レポートに関しては、授業内で解説・応答を行う。授業最終回に、授業全体に対する講評を行う。日本美術に関する基礎的な知識を習得し、説明できること、美術が制作された歴史的背景や制作意図、また美術の機能を理解し、社会との関わりの中で美術を理解できること、「日本」の歴史において、どのような美術が生み出され、また「美術」がいかに役割を担い、社会でどのような機能を果たしてきたのかを理解できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 (人文科学系)  教養科目	西洋美術史		先史美術から19世紀中葉までの西洋美術、及び印象派以降の西洋近現代美術を、その時代の社会や文化の幅広いコンテキストの中で論じることを目的とする。具体的には、19世紀中葉までの西洋美術は、ギリシア・アルカイック、ビザンティン美術、ロマネスク美術、ゴシック美術、イタリア・ルネサンス、北方ルネサンス、バロック、ロココ・新古典主義、ロマン主義・レアリズムの時代を扱う。また印象派以降は、マネ、ジャポニスム、象徴主義、フォーヴィスム、エコール・ド・パリ、表現主義、素朴派、キュビズム、未来派、抽象美術、ダダ、シュルレアリスム、抽象表現主義、ネオ＝ダダを扱う。これらの基礎知識を習得するとともに、美術の大きな流れをその時代の社会や文化の幅広いコンテキスト（文脈）の中で理解することを目標とする。	
	東洋音楽の歴史		日本の伝統音楽の歴史と現在をメインテーマとする。とりわけ、様々な芸能を育む母胎となった仏教を軸として、外来の楽舞を受容しながら我が国の音楽文化がどのように成立・展開してきたのか概観することを目的とする。授業は講義形式で行う。毎回授業中に日本古典音楽を鑑賞する時間を設け、それに対する感想や意見、新たに得られた知見などを自由記述として提出することを求める。毎回授業後に小レポートを課し、理解度確認のための小テストも随時行う。教員からのフィードバックを次回授業時に行う。「日本音楽」の主な種目と楽器についての知見を得ること、外来の音楽（楽器）が日本でどのように受容され、変容したのか理解できること、仏教を母胎として展開した日本音楽（芸能）の系譜について知ること、多様な種目の鑑賞を通じて、独特の音遣いや音色を感じ取られることを目標とする。	
	西洋音楽の歴史		西洋芸術音楽（いわゆるクラシック）の歴史の大きな流れについて、毎回、作品を聴きながら、扱う時代の代表的音楽ジャンルや音楽様式を学ぶ。その際、前後の時代の音楽と関連させつつ様式の変遷を考察していく。教科書、PDF資料を参考に、音声資料の視聴を交えて授業を進める。各回に提出を求めるリアクションペーパーへのフィードバックを、必要に応じてその都度行う。各時代の音楽様式の特徴や代表的なジャンル、代表的作曲家・作品に関する知識を習得すること、実際に作品を鑑賞してどの時代の作品かを判断できるような感性を養うこと、音楽以外の諸分野（政治社会、思想、他の芸術分野）にもできるだけ目を向け、それらと音楽活動との関わりを理解することを目標とする。	
	舞台芸術の歴史・東洋		ユネスコの「人類口承及び無形遺産の傑作」の宣言を受けた日本の伝統舞台芸術である人形浄瑠璃文楽の魅力を探る。300年以上続く人形浄瑠璃文楽が先行芸能から受けた影響、歌舞伎などに与えた影響など芸能の変化の過程や、伝承するものしらないものなどを、演じられる「ことば」を中心に分析しながら鑑賞し、伝統芸能への理解を深めることを目的とする。実際に文楽を演じている文楽芸員によるワークショップを踏まえて、国立劇場での文楽鑑賞教室に参加し、人形浄瑠璃の成立背景と使用されることばについて理解すること、人形浄瑠璃の鑑賞方法を身につけること、人形浄瑠璃の演劇的な特徴について説明できること、浄瑠璃の語りを通して日本語の歴史を理解できることを目標とする。	
	舞台芸術の歴史・西洋		シェイクスピアを中心に西洋の代表的な演劇を分析しながら、西欧演劇を通史的に考察することを目的とする。各作品の特質及び時代背景を解説しながら作品鑑賞を行う。配付資料による講義形式で行う。毎回、授業内容に関する小テストを課す。学習システムを通じて、適宜全体の講評を行う。授業で解説する作品の特質や時代背景を理解できること、それらの作品と自己との関係を深めることを目標とする。	
	映像論		映像の基本的な技法と映像文化史に簡潔に触れながら、20世紀から現在までの全般にわたる映画を中心とする映像をくり返し見て、考えることを目的とする。それぞれの映像・映画をある長さをまとめて見て、次に重要なシーンやシークエンスを細かく見ていく。学生は教員の出した問いに答えを出すなどして、映像を見て考える必要がある。映像の歴史と技法という映画の基礎知識の習得をはじめ、映像に関する基本的な理解方法を身につけ、初歩的研究（問題発見と分析と問題解決）が行えるようになることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 (人文科学系) 教養科目	女性と芸術		西洋の芸術を史的、かつ個別的に学んでいく。個々のアーティストないし芸術作品がおかれている文化、歴史的な文脈の理解したうえで、作品、創作活動、生き方などを我々がもつ現代的な視点から評価する。イントロダクションにおいて芸術の定義、史的展開、女性アーティストについて考え、ついで、中世、近代、19・20世紀の時代区分を用い、その順に様々なアーティストと作品を分析していくことを目的とする。講義は教員の用意したプリントとスライドを用いて行う。リアクションペーパーを活用し、受講者同士が感想や意見を共有できるようにする。リアクションペーパーに対するフィードバックを授業の冒頭で行う。講義で扱った作品とその背景に関する知識を習得すること、講義で扱った女性アーティストの創作活動を説明できること、女性の芸術活動を通史的にフェミニズムの視点から説明できることを目標とする。	
	世界の古典・文学		修辞法や理論、思想等の変遷過程を知り、現代にどのように影響を及ぼしているのか流れを辿りながら、世界の古典を読み解く。日本の古典では「源氏物語」、西洋の古典ではアリストテレスの「詩学」、中国の古典では中国の伝統的な思想や文学を取り上げながら、各テキストが書かれた時代と文化の文脈の理解、個々の表現の多様性の感得、各地域の古典や思想が世界でどのような反響を呼んだのか等を学ぶ。それぞれの作品への理解を深め、理解・感得したことを自分の言葉で説明できるようになることを目標とする。	
	英語圏のファンタジー		英語圏で生まれたファンタジー作品を通じ、その風土と歴史、言語と社会、文化との関わりを考察することで、その夢を産み育てた理由を分析し、その世界を描く方法を跡づけることを目的とする。講義形式で、感想、コメント、レポートを課し、随時フィードバックを行う。ファンタジー作品を読み、深く理解できること、作品の背景、歴史、文化、世界観を読み取れること、言葉の創造力について理解を深めることを目標とする。	
	日本社会と宗教		「現代日本人として宗教を考察していくに必要な素養とは」という課題に取りくむには、我々自身が既に持つ宗教観を明らかにすることが必要となる。その宗教観が、我々に流れ込む歴史（生い立ちではない）の中でどのように形成されてきたかを知ることも必須である。このような問いを念頭に、宗教学の立場から日本宗教史を概説することを目的とする。講義形式だが、一部グループワークで進める。現代日本の宗教概念の特徴と限界が理解できること、宗教概念の意味内容を弁別できること、「宗教」という言葉自体の翻訳と定着の歴史過程を知ること、日本宗教史の全体像について見通しを得ること、日本の諸宗教について誤解や無理解の所在を自覚、訂正できること、現代日本における宗教の意義と位置を理解すること、一般的な宗教論への足がかりを得ることを目標とする。	
	宗教とは何か		「宗教紛争とは何か」をテーマに、南アジア（特にインドとパキスタン）におけるヒンドゥーとムスリムの紛争対立の歴史について講義を行う。対立で発露する「宗教性」とはどのようなものか、そもそもこうした深刻な紛争が生じるのはなぜかといった問いについて考察することを目的とする。講義形式及び一部グループワークで進める。「宗教紛争」という問題設定の意義が理解できること、「宗教紛争」における宗教的要因と政治経済的な要因の絡まり合いが判別できること、「宗教紛争」を巡る論争の争点を整理できること、「宗教紛争」論を足がかりに、「宗教」が持つ多面的な意味合いを理解できることを目標とする。	
	世界の神話		神話は、世界各地で太古から語り継がれてきた人類最古の文化の一つであり、様々な芸術（文学、美術、音楽、建築等）の源泉でもあり、現代の多様な文化の理解に欠かせないとの観点から、世界の神話を地域ごとに概観し、神話の持つ意味について考えていくことを目的とする。適宜視聴覚資料を用い、質問等については授業時に回答していく。世界各地の神話について、地域の特徴と地域を超えた類似点について理解できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列【知性と文化の系譜】 （人文科学系） 教養科目	ことばとは何か		言語研究の（ことばについて考える際の）基本的な考え方を概説し、日本語を主な例として、ことばの実態を明らかにする方法を検討することを目的とする。授業後に学生から受けたコメント・リアクションに対する教員からのフィードバックを、次の授業で行う。言語（ことば）に対する関心を高め、学問的な研究対象として理解できるようになること、言語研究の考え方や基礎的な概念を理解し、重要事項が説明できるようになること、ことばについて考えるとはどういうことか、自分なりの考えをことばで説明できるようになることを目標とする。	
	ことばと社会		ことばと社会の関係について考察してきた社会言語学などの基本的な考え方について、様々なトピックや事例を参照しながら学習し、世界の異なる言語や文化の比較を通して、我々人間が言語的・文化的に多様であることについて理解を深めることを目的とする。主に講義形式で、適宜、授業の理解を深めるため、学生の意見を聞く時間も設ける。提出課題へのフィードバックに関する詳細は、学習システムにて伝達する。ことばが我々の現実世界を創り出すという考え方について理解すること、人間の言語と社会との密接な関係について理解し、新たな視点と洞察力を得ることを目標とする。	
	クリティカル・シンキング 入門		クリティカル・シンキング（批判的思考）とは、批判をしながら考えるための思考法である。クリティカル・シンキングの思考法をよく理解すること、「読む・聞く・書く・話す」を行う場面で、自らこの思考法を使えるようになることを目的とする。ディスカッションをもとにしたアクティブラーニング形式の授業を行っていく。受講者の論述について、教員がコメントを付して隔週で返却する。重要な点は授業中に共有してディスカッションしていく。クリティカル・シンキングの能力、よい質問をする力、ディスカッションのスキルを身につけることを目標とする。	
INTRODUCTION TO JAPANESE CULTURE AND SOCIETY			日本の歴史、文化における女性の役割について考察していく。古代から21世紀に至るまでの文献を丹念に読んでいくことを通じて、国民性、歴史的文学、現代性、日本人の気質の歴史、文化的象徴性、大衆文化との対比としての個人といったテーマを探求していくことを目的とする。黎明期から現在に至る日本の文化、社会の発展、特に女性の役割について注視しつつ、これらを理解していく。クラスにおいても、個人においてもトピックスに関連付けて自身の意見を構築し、考察することが期待される。また、学術的なディスカッションに参加し、複数名で協働して明確かつ関心を持ってプレゼンテーションに慣れる。日本の文化、社会における女性の役割について学ぶこと、女性と日本文化の多面性との関係について考察できること、日本の伝統的な文化および現代の文化と自身との相違について考察できることを目標とする。 We will consider the role of women in Japanese history and culture. Through careful reading of literature from ancient times to the 21st century, themes such as nationality, historical literature, modernity, the history of Japanese temperament, cultural symbolism, and the individual as a contrast to popular culture will be explored. We will understand these while paying close attention to the development of Japanese culture and society from the dawn to the present. It is expected that the students will consider and develop their own opinions in relation to the topics. Also, students will be expected to participate in academic discussions and become familiarized with presentations, developing their style in a clear and interesting way in collaboration with multiple people. Class goals include learning about Japanese culture and the role of women in society, to be able to consider the relationship between women and the multifaceted nature of Japanese culture, and to be able to consider the differences between traditional and contemporary Japanese culture and oneself.	

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部食科学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 目	基 礎 科 目	基礎化学	食科学科の専門科目を学ぶ上で、基礎的な化学の知識は必須である。本科目では今後の食物学、栄養学、食品学に関わる学科専門科目を学ぶにあたり必要な内容に焦点をおき、食品や栄養という応用的な内容に関連づけて、それらを理解するために必要な化学の基礎を修得することを目標とする。具体的には無機化学、有機化学を中心に学習し、「モル」、「酸・塩基」、「酸化・還元」の各概念、食品・生体成分に関わる有機化合物の基本的官能基名称と性質について学ぶ。		
		基礎有機化学	○	食科学科の専門科目は食品学・栄養学・調理学から成るが、これらのいずれにも関連する食品・生体成分が「どのような化学構造的特徴を有し」、「どのような化学反応をするか」、また「名称からそれらがどのような化学構造であるか」を理解できるようになるための有機化学の知識を身に付けることを目標とする。本科目では、有機化学のうち、食品学・栄養学・調理学と関連した食品・生体成分に関する内容（糖・タンパク質・脂質など）について、専門的に深く学習する。	
		基礎分析学Ⅰ	○	本科目では、はじめに食品、生体成分の分析法の入門として概論を講義し、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機成分等の分析の実際を通じて、食物関係の分析に必要な概念と知識を修得することを目標とする。また、食品分析に必要な計算等が間違いなくすばやく行えるように、実践的に習熟することを目指す。具体的な内容は、濃度計算、容量法、光度法、重量法の原理と計算、pHと緩衝液および各成分の代表的な分析法についてである。	
		基礎分析学Ⅱ		食品・栄養・調理に関する高レベルな実験・研究では、含有成分の定量分析が不可欠な場合が多い。本科目では、前半として、成分の抽出、精製（クロマトグラフィー）に関する種々の手法の原理および実際の実験方法について学ぶ。後半では、前半の手法で純化された物質の化学構造を解析するために用いられる各種機器分析に関する原理およびデータの解析方法について学んだうえで、演習を通じて構造解析の実際を理解することを目標とする。	隔年
		基礎生理学		食科学分野において、生体の形態と機能を学ぶことはきわめて重要である。本授業では、人体の構造とその恒常性維持機能について学ぶことにより、食品・栄養学関連科目を生体と関連づけて理解することを目標とする。生体の機能は、循環器系、呼吸器系、消化器系、排泄系などと、感覚系、運動系があり、各々の系を調節する内分泌系、神経系が存在する。本科目では、最小機能単位である細胞について学び、組織、臓器、器官、個体へと階層的に関連づけて各器官系について学びを展開することを目指す。  (オムニバス方式／全14回) (11 内田さえ／7回) 生理学の基本的事項、感覚系・消化器系・循環器系の構造と機能、脳と高次機能、視床下部および連合野の機能について学ぶ。 (204 鈴木敦子／7回) 神経系・運動系・排泄系・生殖系・内分泌系・リンパ系の構造と機能、生体防御について学ぶ。	オムニバス方式
		摂食生理学		本科目では、摂食行動から食物の消化・吸収に関する摂食生理学の知識を習得することを目的とする。具体的には、食物摂取に関連した行動、摂取された食物の消化・吸収・排泄までの過程で関与する感覚系、消化器系、排泄系の機能を学び、それらの調節にかかわる神経系、内分泌系の関与について、消化管構造（細胞、組織、臓器、器官）の知識を踏まえて学習する。さらに、具体的な食事内容を例にとり、各食品がどのように消化・吸収されるか、また、体内リズムと栄養補給との関係についても学習する。  (オムニバス方式／全14回) (14 太田正人／10回) 感覚とおいしさ、口腔・食道・胃・肝・胆・膵・小腸・大腸の構造とその機能、消化管運動と消化吸収・排泄、腸内細菌の役割、時間栄養学について学ぶ。 (123 奥原滋／1回) 消化管構造の基礎と疾患について学ぶ。 (126 岡田晋治／1回) 摂食調節の神経機序（摂食中枢、満腹中枢、神経内分泌、消化管ホルモン）について学ぶ。 (152 菊谷武／1回) 摂食嚥下の生理機構と機能異常について学ぶ。 (253 野本たかと／1回) 障害児における摂食嚥下の特徴とその対応について学ぶ。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学科科目 基礎科目	微生物学	○	身近な環境や発酵食品製造において、多様な微生物が担っている働きについて理解を深めることを目的とする。主要なカビ、酵母、細菌、ウイルスの名称と各々の特徴を学ぶ。これら微生物の至適生育条件（温度・pH・酸素・水分活性・栄養）や生育測定法（培養法・顕微鏡を用いた方法）について学習を進める。味噌、醤油、日本酒、ビール、ワイン、ヨーグルト、チーズ、酢などの発酵食品の製造過程の概要を学ぶ。これらの発酵食品の製造工程において、雑菌等の繁殖を抑制しつつ、目的微生物のみ効率的に生育させる制御技術を説明できるようにすることを目標とする。	
	フードスペシャリスト論		フードスペシャリストとは、食に関する専門的、総合的知識と技術を持ち、食についての確かな情報を提供する専門職である。本科目はフードスペシャリストをめざすための導入科目であり、フードスペシャリストの役割と今後の展望、食の専門家として活躍するために求められる食分野の基礎知識等の学習を通して、将来、食品の開発、官能評価、食品の識別、情報提供、食品知識の普及や教育、販売促進、供食時の快適なコーディネートや食育活動を行う際の基礎知識を身につけることを目標とする。	
	実践統計学		統計学の基本的な概要および統計的手法として、母平均の推定・検定を中心に学ぶ。具体的には、実験データをまとめるための基本知識について学び、実際にデータ処理を通して読み取りから文章化までの演習を行う。あわせて、適宜小テストを取り入れながら、理解度確認を行い、最終課題レポートを作成する。これらを通して、実験計画法と分散分析法、および多重比較法について、講義とともにソフトウェア（Excel・SPSS）を使ったデータ処理ができるようになることを目標とする。	
	食科学入門		食科学入門は、食科学を学ぶ上での導入教育である。食に関するトピックスを最先端の研究者から時流にあった講義を聴くことにより、食に携わる心構えを習得する。また、食品市場、工場・研究所、食品開発に関わる企業の展示会の見学などを通じて多角的な視点を養うことにより食科学を考える機会をもつ。これらを通して、食科学を学ぶ理由を自覚し、学ぶべき課題を自分の言葉で説明できるようにすることを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (6 佐古隆之/1回) 全体の流れをガイダンスにて学ぶ。 (4 北澤裕明/2回) 市場を見学し、学習したことを各自レポートする。また、本科目の計4つの企画に対する感想について、各自が発表する会を行い、学んだことについて共有する。 (2 飯田文子/3回) 食品企業における食品製造・開発・品質管理に関する講習会に参加し、学習したことを各自レポートする。 (3 新藤一敏/3回) 食品企業の工場・研究所を見学し、学習したことを各自レポートする。 (1 藤井恵子/3回) 食品開発に関わる食品企業の展示会を見学し、学習したことを各自レポートする。 (5 富永達矢/2回) 全体を通して学んだことについて、レポートする。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要				
（食科学部食科学科）				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目	食 品 学 系	食品学Ⅰ	<p>食品の調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取を行う上で、成分および性質ならびにその変化を把握することは極めて重要である。本科目では食品に含まれる成分と品質や生体活性との関わり、およびその調理・加工、流通・貯蔵による変化、分析手法などについて、最新の分析技術や知見についても紹介しながら概説する。本科目を通して、食品の成分および性質ならびに変化について化学的な観点から考察し、自ら問題の解決方法を導き出せる能力の習得を目指す。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （4 北澤裕明／11回）</p> <p>食品に含まれる栄養成分とその役割、および食品の品質に関する知識を習得する。栄養成分および品質の加工、流通・貯蔵中における変化について学ぶ。 （95 荒木悦子／3回）</p> <p>分析技術、調理・加工技術の現状と最新動向について学ぶ。</p>	オムニバス方式
		食品学Ⅱ	○ <p>食品素材の特性を正しく理解することは、調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取を行う上で大変重要である。本科目では植物性食品および動物性食品といった様々な食品素材ごと、およびそれらを用いた加工食品などの成分組成、栄養特性、理化学的性状および用途に関する知識を習得し理解を深めることによって、調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取といった場面ごとの用途や目的に適する食品素材の選択が実施できるようになることを目指す。</p>	
		食品機能学	○ <p>近年、食と健康に対する関心の高まりとともに、食品成分の機能性（三次機能）が注目されている。本科目では保健機能食品をはじめとするさまざまな機能性食品に関する制度上の位置づけを理解した上で、高血圧、糖尿病などの生活習慣病に対して薬理効果や予防効果を有するさまざまな機能性成分について、その作用機構等を学ぶ。さらに、各自が興味のある機能性食品についてまとめ、報告会を行う。これらを通して、主要な食品の機能性成分を理解するとともに、それらの生活習慣病予防・改善作用について作用機構を通して説明できるようになることを目指す。</p>	
		食品工学	<p>食品の調理・加工、および貯蔵を含めた流通管理を行う上で、物性をはじめとした物理的性質およびその変化を把握することは極めて重要である。そこで、本科目では食品ごとの物理的性質およびその加工等の工程における変化に関する知識を習得するために、調理・加工さらには包装設計を含む貯蔵・流通と関わる技術および基礎的な理論について工学的な観点から概説する。本科目を通して、食品の物性を主体とした性質とその変化を理解できること、および包装設計を含む品質保持方法を提案できる能力の習得を目指す。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （4 北澤裕明／7回）</p> <p>振動および衝撃伝達を含む力学の基礎知識を学ぶとともに、損傷評価理論や輸送環境計測の手法、予冷とCA貯蔵、貯蔵最適化のための流れ解析といった、食品の品質保持のための包装設計または流通最適化を考える上で不可欠な知識を学ぶ。また、最後に各回のテーマを振り返り、食品の製造および加工、包装を含めた流通技術について解説し、食品工学に関する知識の習得を完成させる。 （192 五月女格／7回）</p> <p>本科目の目的と意義について講義するとともに、反応速度論、平衡と物質移動、ろ過と膜分離を含む界面化学、伝導および対流伝熱、凍結と解凍、濃縮と乾燥および蒸留と抽出といった食品製造・加工技術を習得する上で不可欠な基本的な工学的知識を学ぶ。</p>	隔年・オムニバス方式
		食品加工・貯蔵学	○ <p>私たちが日ごろ摂取している食品の大半は、栄養性、嗜好性および保存性を向上させるために様々な手法を組み合わせた加工および貯蔵が行われている。食文化の進歩にともない現代社会では食品に対する価値観が多様化し、加工および貯蔵に関する技術は複雑かつ高度化していることから、素材や用途に適した加工および貯蔵技術について学ぶことの重要性が高まっている。本科目では食品およびその素材ごとに実施されている加工、および包装を含めた貯蔵技術に関する基礎的知識を身につけ、食品素材とその用途に適した製造および流通管理が実施できるようになることを目指す。</p>	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 科 目	食 学 系	食品鑑別演習	現在われわれは、有り余る食料の中から、適切な食品の適切な量を自由に選択できる環境にある。だからこそ、種々の食品についての深い知識とそれらの品質を見抜く技能が必要とされる。グループ別に、市場調査や食品の鑑別に関する演習を行い、グループごとに討論・発表を行うことを通して、食品の品質管理上、必要とされる化学的・物理的評価法はもちろんのこと、嗜好に直接結びつく官能的な食品の評価法に関する知識をより確かなものにし、適切な方法で実践できるようになることを目標とする。	
		食品開発学特論（開発）	本科目は、食品企業や行政の第一線で活躍している方を講師とし、商品開発とマーケティング、食品開発と知的財産戦略、食品表示と消費者等について学ぶ。すなわち、食品・商品開発に必要な知識の習得と、消費者の立場からの捉え方を総括的に学ぶことにより、食品産業のあるべき姿を考えることを目的とする。また、フードスペシャリスト資格を取得し、将来、食品企業で新製品の開発に携わる際に必要とされる商品開発およびマーケティングに関する知識を身につけることを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (1 藤井恵子/2回) 本科目の目的と意義について講義し、最後に各回のテーマのまとめを行うことで、商品開発の基本を知る。 (134 小野寺愛衣/4回) 食品表示の基礎知識とともに、消費者からの苦情の実態を知る。また、機能性食品、健康食品とセルフメディケーションについて学ぶ。 (260 濱千代善規/4回) 食品開発のプロセスと必要な知識、技能について、病者用食品や高齢者用食品の開発事例を通して学ぶ。また、食品企業の社会的役割と知的財産戦略について知る。 (301 横山慶子/4回) 商品開発に関する基礎知識とともに、マーケティングに用いる官能評価の基本や品質管理、マーケティング調査のまとめと活用について学ぶ。	隔年・オムニバス方式
		食品開発学特論（研究）	食品の研究開発に関する基本的な知識の習得を目的とする。具体的には、豊富な経験を有する食品企業の第一線で活躍している方を講師とし、大豆および免疫を科学した商品開発、機能性を付与した菓子類の商品開発、加工食品の設計品質と食品開発から、乳製品の製造と商品開発等について学ぶ。これらを通して研究成果が商品へとつながっていく過程を理解することを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (5 富永達矢/2回) 食生活・健康における食品研究の意義について解説し、商品化としての活用方法を理解する。 (91 阿野泰久/2回) 豆乳の開発や飼料添加物、抗病原菌剤の開発についての講義を通して、大豆や免疫を科学した価値づくりについて学ぶ。 (211 関哲哉/2回) 健康をおいしくするという視点から、むし歯を予防する甘味料キシリトールを用いた商品の開発プロセス、生きたままの乳酸菌を配合したチョコレートの開発プロセスについて学ぶ。 (252 野口まや/4回) 加工食品の設計品質、技術開発、商品開発プロセス、パッケージ表示作成について、介護食品を事例として学ぶ。 (172 後藤浩文、308 渡邊武志/4回) 牛乳およびチーズの一般知識に加え、食品としてのチーズ、ヨーグルトの一般知識を学び、ヨーグルトの機能性とプロバイオティクスについて理解する。	隔年・オムニバス方式
		食品開発学実践演習	本科目では商品が上市するまでのバリューチェーンやそのプロセスを学び、実際に商品を企画しデモ商品を試作するという具体的プロセスを体感することで、企画-研究開発-製造-販売-コミュニケーションが密接に関連していることを理解することを目標とする。また、商品開発においては、組織内外の関係者との連携が不可欠であり、本科目を通してディスカッション・資料作成・プレゼンテーション等のコミュニケーション能力を磨き、将来、広い視野を持って食品関連企業で活躍できる人材の育成を目指す。	集中



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学科科目 食品学系	食品衛生学	○	食の安全性を脅かす要因および食生活に伴う健康被害を未然に防ぐ手段についての知識の習得を目的とする。カビ毒、動物性自然毒、植物性自然毒、重金属、農薬、放射性物質等の構造や特性を学び、食品においてこれら物質の規制値が決定される過程について理解を深める。異物検査技術やHACCP制度の概要を学び、食品製造工程において規制値を超える有害物質の混入を防ぐ手段について学びを進める。「危害分析」や「重要管理点」などのキーワードを自分の言葉で説明できるようになることを目標とする。	
	微生物機能学		食品製造における微生物機能の利用について、幅広い知識の習得を目的とする。食品関連微生物の中で、代表的な微生物に関する先端的な基礎研究や応用開発研究に造詣の深い方を講師とし、専門的な内容を学ぶ。代表的な微生物として、カビ、酵母、乳酸菌を取り上げ、その機能や特性を詳細に学ぶ。また、実生活における微生物の有効利用例を把握し、今後の食品製造における微生物の応用可能性について、各自が考えをまとめ、プレゼンテーションができるようになることを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (5 富永達矢/2回) 食品製造における微生物機能の利用について学ぶ。 (85 青木綾子/2回) 腸内細菌と健康、プロバイオティクスと乳酸菌について学ぶ。 (98 石井正治/4回) 発酵食品、食品産業への糸状菌の利用、糸状菌の細胞とその機能、バイオテクノロジーについて学ぶ。 (159 木村勝紀/2回) 乳酸菌を利用した乳製品とその保健効果、機能研究について学ぶ。 (176 小林統/4回) 酵母の概説、様々な種類と酵母、ビール醸造と酵母の役割、酵母のバイオテクノロジーについて学ぶ。	オムニバス方式
	食品栄養学基礎実験ⅠA	○	食品の調理・加工、貯蔵を含めた流通管理および栄養摂取を行う上で栄養に関わる成分およびその変化を把握することは極めて重要である。本実験では食品の栄養成分を知るために必要な分析に関する基礎的な操作方法を習得するとともに、各方法の原理について理解を深めることを目的とする。実験では、定性的な反応を利用して、一般的な食品の各成分の特性を理解すること、および定量分析の結果を食品成分表と比較することなどによって解析できるようになることを目指す。	
	食品栄養学基礎実験ⅠB		食品栄養学基礎実験ⅠAに引き続き、食品および栄養に関わる成分の分析に必要な基礎的操作技術を習得することを目指す。具体的には、水の硬度測定、油脂のけん価測定、食品中の色素成分に関する実験、動物種を判定するPCR実験、ビタミン類の定量実験、酵素の性質を調べる実験等を行うことで、分析原理についての理解を深め、クロマトグラフィーや電気泳動、マイクロプレートリーダーなどの測定機器が取り扱えるようになることを目指す。	
	食品栄養学基礎実験Ⅱ		食品栄養学基礎実験ⅠAおよびⅠBでは食品の栄養成分の分析に関する基礎的操作技術の習得を進めたが、食品およびその栄養成分は多種多様であることから、さらに分析を可能とする食品および項目をさらに拡大する必要がある。本実験では、たんぱく質、脂質、コレステロール、リンの定量および油脂の過酸化物質測定などの測定を、ガスクロマトグラフィーなど前述の各実験で未使用であった分析機器なども活用しながら実施し、食品における栄養成分の基礎的な分析を一通り実施できるようになることを目指す。	
	食品学応用実験		食品栄養学基礎実験ⅠA、ⅠBおよびⅡにおいては、食品の栄養成分の分析のために必要な基本的な操作について習得した。一方、食品およびその栄養成分と用途は多種多様であることを勘案すれば、操作が可能な分析の範囲をさらに拡大する必要がある。本実験では、前述の各基礎実験で対象としなかった新たな食品を対象として、既に習得した操作技術と知識を活用した分析を実施できるようにすることを旨とする。さらに、食品加工、流通あるいは貯蔵の場面において、ことさら農産食品においては、栄養成分のほか呼吸特性を把握することが重要となることから、青果物の呼吸特性を把握するための測定方法および結果の解析方法の習得も目指す。	

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部食科学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 目	食 品 学 系	食品機能学実験	本科目では①食品の生物活性を評価する実験技術、②成分を機器分析で同定する実験技術を学ぶことを目的とする。具体的には、自身が選んだ食品材料および香辛料を用いて、抗酸化活性、抗微生物活性、血圧上昇抑制活性の有無を検討する実験を行い、実験原理・技術を習得する。 また、食品・香辛料から抗酸化成分の単離精製を行った後、質量分析計（MS）や核磁気共鳴装置（NMR）などの機器分析による構造確認を実施する、各自に配付する食品成分について、高速液体クロマトグラフィー（HPLC）やMS、NMR等の分析機器を用いて明らかにする実験も行う。これらを通して、分析機器の原理と基本的操作を理解することを目標とする。		
		食品衛生学実験	食品において健康障害因子となりうる様々な物質を検出する技術の習得を目的とする。食品はその生産から消費までの過程において、様々な有害物質や病原微生物に汚染される。本実験では、水道水中の残留塩素、食中毒起因ウイルス、野菜・果物の残留洗剤、食品添加物、アレルギー特定原材料などの検出・定量法を学ぶ。これらの物質の検出法の習得を通して、有害物質による健康障害をいかに防止するかについて考え、食品の安全性について理解を深めることを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (5 富永達矢/3回) 食品に含まれる合成着色料の検査、アレルギー特定原材料の定量、ヒスタミンの定量を行う。 (116 大倉定之/5回) 蛍光剤を用いた手洗いと消毒のテスト、水質検査、魚介類からのウイルス核酸の検出を行う。 (307 若林あや子/6回) 洗剤を用いて洗浄した野菜に残留する合成洗剤量の定量、食品に含まれる発色剤の定性と定量、漂白剤の検査、牛乳の鮮度実験、油脂の変敗試験を行う。	オムニバス方式	
		フードマネジメント論	フードビジネスにおいては、食品の企画・開発やプロモーション、イベントのプロデュースなどをうまく実行することがきわめて重要である。そのためには、食に関する様々な専門家を束ねつつ、フードビジネスに関する企画を立てて、運営の中心としての確にマネジメントしていくこと、つまりフードマネジメントが必要となる。本科目では、フードマネジメントに必要な基本知識や考え方などを実践的に学び、フードマネジメントの骨格をなす経営戦略、マーケティング、経営分析などについて理解し、食品業界で基本的なマネジメントが実践できるようになることを目指す。		
		微生物学基礎実験	○	身近な環境や発酵食品製造において、重要な働きを担っている各種微生物（糸状菌、酵母、細菌）に関する実験を行い、微生物取り扱いに関する基礎的手法の習得ならびに代表的な微生物についての理解、知識の習得を目的とする。具体的には、培地の作成と使用法、各種滅菌法・無菌操作法・微生物の移植法・顕微鏡操作法を学び、微生物付着微生物や環境微生物数の観察・計測を行う。食品の生菌数検査、各種環境因子の微生物増殖に及ぼす影響の解析、発酵食品の製造および生産物の分析を通して、食品製造工程における微生物管理技術の体得を目指す。	
		微生物学応用実験		微生物学基礎実験の知識・経験をもとに、さらに応用面・新規手法を加味した実験を行い、発酵食品等の製造管理で必要となる技術の習得を目標とする。具体的には、①抗生物質、ワサビ、梅干しなどの抗菌効果を、ペーパーディスクを用いて数値化する。②ブドウ酒酵母を固定化し、各種果汁を連続発酵させる。③タンパク質の電気泳動を行い、食物アレルギーを検出する。④顕微鏡観察やPCR産物の電気泳動像から微生物の同定を試みる。これらの実験を通して、食品製造の知識と経験の蓄積を目指す。	
フードシステム論		フードシステム論は、食料が生産されてから消費、または廃棄されるまでを担うあらゆる組織や生活者間の相互関係をシステムとしてとらえ、持続可能な開発目標（SDGs）でも示されている社会・経済・環境の課題を各方面から包括的に分析し、理解する学問分野である。本科目では、食に関わる国内外の最新動向を紹介しながら、未来志向のフードシステムを理解するための基礎的な方法論を学ぶ。これらを通して、フードシステム概念やオルタナティブフードシステムについて理解できること、マーケティング理論を身につけることを目標とする。			

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部食科学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 目	調 理 学 系	調理科学	○	調理学で学んだことをふまえ、食べ物をおいしくするための調理操作、調理器具について基礎的な科学を踏まえて解説する。おいしさの評価方法や食品の機能と物性、調理操作と調理器具の関係およびその基礎的な科学を説明できるようになることを目標とする。具体的には食べ物の物性やおいしさの主観的評価方法とその分析方法、食品の分散系のサイエンス、調理操作の原理と具体的な手法や新調理システムなどについて概説し、おいしさの要因について、健康との関わりを理解することを目指す。	
		フードデザイン論		本科目では調理学および調理科学で学んだ知識を踏まえ、調理・加工が食べ物のおいしさにどのような影響を与えるのかを考え、将来、食品企業において商品開発・企画に役立つ思考力を養うことを目標とする。具体的には、フードデザインに関する実際の事例を取り上げ、食品開発の方法と解析方法について解説する。また、高齢社会において食べる人（高齢者）が感じるおいしさについて、咀嚼や嚥下機能との関わりから解説し、実際に食品開発に携わっている企業関係者の経験談についても紹介し、これらを踏まえてフードデザインを立案、検証する。	
		調理科学実験	○	調理科学の講義で学んだ食品の物性に関する基礎的知識および官能評価の方法と、調理学や調理科学の講義で学んだ食品素材の調理・加工による変化、とくに物性の変化について実験を通して習得することを目標とする。併せて、嚥下が困難な人の食事に用いられている嚥下補助食品の物性を把握し、官能評価の手法を用いて、飲み込み特性を評価し、食品の物性と官能評価を組み合わせた実験手法の習得および考察する力を養う。	
		調理科学応用実験		これまでに学んだ調理学や調理科学および調理科学実験で学んだ基礎を生かし、本科目を通して調理科学を発展的に理解することを目指す。具体的には、非加熱操作・加熱操作・真空調理による食品の品質への影響を評価し、調理加工食品の特性の違いを理解する。さまざまなゲル化剤のテクスチャー特性に及ぼす添加物の影響を検討し考察する。試料の選択から質問用紙の設計を含め、実際に官能評価を実施し、解析できるようになることを目標とする。	
		調理学	○	調理学は、献立論、食味論、操作論、調理科学および食文化論までを包括する総合学問である。本科目では、献立論、食味論、食品の調理性としての調理科学を重点として学習する。献立論では、献立の種類や立て方、食味論では基本味の相互作用や味覚と嗅覚の関係など料理を調味するうえで、おいしさの考え方を理解し、味付けの仕方を習得することを目指す。調理科学では、食品材料の構造や性質、加熱変化など調理するうえでの物理化学的变化を理解し、操作論は調理学実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲを含めて相互の授業で確認しつつ、習得した技術を高めることを目指す。	
		調理学実習Ⅰ	○	調理学で学ぶ理論を基盤とした食品素材についての理解を深め、基本的な調理操作と食品の物理・化学的变化、食品衛生や安全性を体得することを目的とする。はじめに、調理文化の変遷を通じた食事観を学び、家庭における日本・西洋・中国料理の代表的献立の実習を通して、調理の基本操作を身につける。さらに、配膳の仕方（テーブルセッティング）、食べ方を学ぶこと、またおいしく食べるとはどういうことかを念頭におきながら、食生活における調理の意義を考える力を養うことを目標とする。	
		調理学実習Ⅱ	○	調理学実習Ⅰに引き続き、各食品の調理性を理解し、素材を生かした調理法を学ぶことにより、高度な調理の基礎理論と技術習得を目的とする。さらに基礎の仕上げとして、本学伝統のクリスマス料理、正月料理などの行事食を実習し、その調理法および献立構成を理解する。本科目では、日本料理・西洋料理・中国料理の食文化を背景にした簡単な供進献立の立て方を学び、献立・調理法の違いを理解するとともに、さらに応用力のある調理技術を習得する。また、季節や行事にふさわしいテーブルセッティングも学び、食に対する感性を磨く。これらを通じて、食文化の違いを問わず共通するおいしさについて考える力を身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
調理学系	調理学実習Ⅲ	○	調理学実習Ⅰ、Ⅱで学んだ基礎調理の理論、技術を踏まえて、調理文化論に発展し、食文化を背景にした献立と調理を考える力を身につけることを目的とする。様式別献立では、日本料理、中国料理、西洋料理の各特徴を生かした供食形式について理解し、さらに供食の献立を立て、それを応用できる能力も養う。また、供食の形式と食卓の演出法について理解し芸術的感性も養う。食事作法については、供食側と来客側双方の見地から実践しながら理解を深めることを目標とする。	
	調理学応用実習Ⅰ		これまでに学んだ調理学実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲを踏まえ、客膳料理を中心とした日本料理と中国料理の実習を通して、魚貝類の卸し方の習得および本学会席料理の形式を理解し、会席五品献立の作成と調理ができるようになることを目標とする。日本料理では会席献立形式で実習し、精進料理・客膳料理、正月料理等も組み込み、日本の食文化や食事作法について学習する。中国料理では、特殊材料や調味料を用い、客膳料理も実習し、食事作法も合わせて学習する。	
	調理学応用実習Ⅱ		本科目では、食品の2次機能である調理性の中から、新しい素材、特殊な食材、特殊な技術を用いた調理を学ぶ。さらに食品の3次機能である、体調節機能に有効とされる成分を含む食品を摂取する目的の調理も実習する。また、明治時代から続いている本学の伝統料理や各国料理も学び、西洋調理における食文化背景についても学ぶ。これらの学習を通して、地球上の限りある食糧資源をいかに大切に調理し、我々の身体に有効に利用するか、食品の機能という観点から調理を考えられるようになることを目標とする。	
	フードコーディネータ論		本科目では、フードスペシャリストの資格を取得するための総合的な学習を行う。フードコーディネーターの仕事を知り、日本と世界の食文化やさまざまな要求に合わせたメニュープランニング、テーブルウェアなどの食空間のコーディネートを学ぶ。これらの学習を通して、これまでに学んできた栄養学、食品学、調理学の知識と技術をさらに生かし、食の専門職として、食業界で活躍できるように他の実践知識を活用できるようにすることを目標とする。	
	食文化論（歴史）		食文化の基本的概念を学び、世界各地の食文化、日本の食文化史、日本の年中行事食などさまざまな観点から食文化全体についての理解を深める。さらに、現代社会における食の社会的現象を文化研究の視点から解釈し、食文化に対する自分の意見を系統立てて表現できることを目標にする。具体的には、日本食文化史として先史時代から奈良・平安・鎌倉・室町・江戸時代、明治以降現代までについて学習し、食料生産の技術と文化として狩猟・農耕・牧畜の食生活を学ぶ。また、食文化と世界観、宗教、食制などについて学習する。	隔年
	食文化論（調査）		比較文化の観点から日本の食文化に影響を及ぼしてきた世界の食の背景を探ることで、日本の食の特徴を的確にとらえ、行事食や郷土料理などの調査事例を提示しながら、日本の食文化の地域性についても理解を深める。さらには、食のグローバル化と多様化について扱い、現在の食生活が社会や自然環境とどのような関係にあるのかを考える力を身に付ける。本科目を通して日本と諸外国の食文化の相違点を自ら見出し、日本の食文化の特徴と食の多様性を捉えることを目標とする。	隔年
	栄養学Ⅰ	○	本科目では各栄養素の分子構造、化学的性質や機能に関する理解を深めつつ、さらに消化・吸収、体内代謝、利用などについて学習することを目的とする。特に、栄養学の基本概念、食物の摂取、栄養感覚、栄養素の消化・吸収、たんぱく質・糖質・脂質の体内代謝と利用について学習する。特にエネルギー産生栄養素の代謝については、生化学で学んだ知識を確実に定着させ、糖質、脂質、アミノ酸代謝の相互連関についての理解を深めることを目標とする。	
栄養学系				

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部食科学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 科 目	栄 養 学 系	生化学	○	生化学は生体を構成する分子が行う相互作用や化学反応の理解を通して、生命現象の仕組みの解明を目指す学問である。摂取した食べ物は、体内でどのような化学反応を受けて我々の生の営みの支えとなるのか、栄養学を学ぶための基礎として、極めて重要となる。本科目では、細胞及び生体分子の構造、生体化学反応と酵素およびエネルギー代謝について理解した上で、糖質、脂質、アミノ酸・たんぱく質の代表的な代謝経路とその調節機構について理解することを目標とする。	
		栄養生化学特論		「食」の科学の基本となる生化学、栄養学の生きた知識を習得し、免疫学、生理学、遺伝医学、応用栄養学、臨床栄養学など様々な関連分野との有機的なつながりを理解することを目的とする。特にそれぞれの専門分野の講師による講義を通して「食物により健康を増進する」ために、生化学の知識は臨床現場でどのように使われているのか、また栄養学や生化学の先端的な基礎研究はどのように発展しているのかを理解できるようにすることを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (5 富永達矢/1回) プレバイオティクスとプロバイオティクス、シンバイオティクスについて学ぶ。 (14 太田正人/1回) 栄養による細胞分化の制御について学ぶ。 (30 佐藤憲子/6回) 食に対する応答の個人差に対応した個別化栄養学のアプローチについて概説する。栄養とエピジェネティクス、生活習慣病発症リスクに影響する発育期の栄養環境、パーソナルゲノム情報の基礎とその健康管理への応用について学ぶ。 (38 中島啓/1回) 生体におけるエネルギー代謝と糖代謝を主に学び、臨床の代謝疾患を考察する。 (80 松井貞子/1回) 栄養素の生物学的利用度について学び、食品選択や料理への応用方法を考察する。 (114 大池秀明/1回) 時間栄養学的に健康な食生活リズムについて学ぶ。 (170 後藤剛/1回) 食品の生体調節機能および抗肥満作用を持つ食品について学ぶ。 (185 酒井寿郎/1回) 食と栄養による脂肪組織の機能制御とエピジェネティクスについて学ぶ。 (247 成島聖子/1回) 腸内細菌叢と宿主の免疫・代謝の関係について学ぶ。	オムニバス方式
		栄養学Ⅱ		本科目では、栄養学Ⅰに続き栄養学の基本事項として、食物から摂取される栄養素の種類、消化、吸収、代謝、機能に関する基礎知識を習得し、人々の健康の維持、増進、疾病の予防、治療における栄養の役割についての理解を深める。特にエネルギー代謝、ビタミン、ミネラルや電解質の栄養学的役割の理解を深める。また、分子生物学や遺伝学の基本的概念を習得し、遺伝的多様性および遺伝形質と栄養の相互作用について理解することを目標とする。	
		ライフステージの栄養学Ⅰ		日本人の食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠（策定の基本的事項と留意事項、活用に関する基本的事項、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス、ビタミン、ミネラル、対象特性、生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連など）について理解を深めることを目標とする。さらに、妊娠期の生理的特徴や栄養・食生活、授乳期の生理的特徴や栄養・食生活、新生児期・乳児期の生理的特徴や栄養・食生活（乳児身体発育曲線と栄養評価、授乳・離乳の支援ガイドなど）についての理解を深めることを目標とする。	
		ライフステージの栄養学Ⅱ		「ライフステージの栄養学Ⅰ」の授業に続き、幼児期、学童期、思春期の発達と生理的特徴や栄養・食生活における課題（やせ、肥満、脱水、う歯、偏食、摂食障害、貧血、食物アレルギーなど）、成人期の生理的特徴や栄養・食生活における課題（やせと肥満、生活習慣病の予防、更年期障害、骨粗鬆症など）、高齢期の生理的特徴や栄養・食生活における課題（低栄養、咀嚼・嚥下障害、脱水、便秘、フレイル、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、転倒、骨折、認知症など）を理解し、さらに、運動・スポーツや特殊環境（高温・低温、高圧・低圧、無重力環境など）における栄養・食生活についても理解を深めることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目 系	ライフステージの栄養学実習Ⅰ		本科目では、ライフステージの栄養学Ⅰの学習内容を実践的に学ぶことにより、健康の保持増進、栄養素欠乏症や過剰症による健康被害について理解する。食事や生活活動の記録を行い、エネルギー収支バランスや栄養素の不足の確率を評価する。これらアセスメント結果に基づき健康増進と栄養素欠乏症の回避を目的とした1日の献立作成を行い、調理試食により主観的あるいは客観的に完成度を評価する。これらを通して、望ましい食生活のあり方について考える力を身に付けることを目標とする。	
	ライフステージの栄養学実習Ⅱ		「ライフステージの栄養学実習Ⅰ」の授業に続き、日本人の食事摂取基準策定の考え方を応用し、各ライフステージ（妊娠・授乳期、乳児期、成長期、高齢期）の栄養アセスメントの実施方法と栄養素等適正量を充たす献立を作成する。献立を実際に調理して試食し、主観的あるいは客観的に完成度を評価する。また、グループワークやプレゼンテーションなどを取り入れ、「乳児期の栄養アセスメント」、「調乳」、「妊婦・授乳期の1日の食事の献立作成、試作と評価」、「高齢期の栄養アセスメント」などを行う。各ライフステージにおける栄養・食生活についての理解を深めることを目標とする。	
	栄養生理学実験		本授業では基礎生理学で学んだ植物的機能（個体の成長、循環器系、消化器系）と動物的機能（感覚系、運動系）および神経系についてカエル、ラットおよびヒトを対象とした実験で学びを深める。講義で学んだ基礎生理学の知識を、実験を行うことによってより確実なものとし、学びを深めることを目的とする。	隔年
	健康増進科学Ⅰ		健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生活動について学びながら、公衆衛生活動を取り巻く社会環境、法律・制度について理解を深める。日本における疾病構造の変化と栄養問題を学び、その対策としての健康施策や法律制度の歴史的経緯、社会的背景、意義、内容を学習する。次の1)～4)を授業の到達目標とする。1) 公衆衛生領域の視点から健康増進や疾病予防の重要性を説明できる。2) 日本の健康増進の施策について説明できる。3) 健康・疾病・行動に関わる統計を読み取ることができる。4) 食・栄養・健康増進に関わる疫学研究成果について文献を読み取ることができる。	
	健康増進科学Ⅱ		産業活動をはじめとする人間の活動により地球全体の環境が変化しており、世界規模で地球環境問題が議論されている。本科目では、生態系と環境の保全、地球規模の環境破壊、環境汚染と健康への影響などの環境衛生領域について、健康増進の視点から学習する。次の1)～4)を授業の到達目標とする。1) 環境衛生領域の視点で、環境と健康について説明できる。2) 世界の健康増進の施策について説明できる。3) 健康・疾病・行動に関わる統計を読み取ることができる。4) 栄養疫学研究論文のエビデンスの良い点や限界点などを説明できる。	
	健康と運動の科学	○	自立して生活できる年齢を示す健康寿命を如何に延長するかということが注目されている。そのためには生活習慣病の予防だけではなく、積極的な身体づくりが必要不可欠となる。本科目では運動時の身体の変化および運動を繰り返し実施した際の身体の適応について、運動の種類・実施環境・年齢・性別・体力の違いなどの影響を学ぶ。これらを通して、健康の維持・増進に役立つ運動プログラム作成に関する基本的概念を理解し、各自の目的に応じた運動プログラムを作成できる能力の獲得と適切な運動習慣の獲得に必要な応用力を養うことを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
栄養学系	疾病の成り立ち		<p>本科目では、日常臨床でよく遭遇する高血圧、糖尿病、脂質異常症などの生活習慣病を中心に学習し、とくに食事と疾病との関係について理解を深めることを目的とする。近年増加しているアレルギー、感染症、癌、そして小児期や高齢期によくみられる疾病についても、主に食事や栄養の観点から概説する。本科目を通じて、様々な疾病の原因、診断方法、関連検査、治療法（食事療法含む）、予後などについて学習し、疾病についての基本的知識を幅広く修得することを目標とする。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （37 中島啓／7回） 高血圧、糖尿病、脂質異常症などの生活習慣病について学ぶ。 （269 藤谷順子／7回） アレルギー、感染症、癌、小児期・高齢期特有の疾病について学ぶ。</p>	隔年・オムニバス方式
	バイオインフォマティクス特論		<p>本科目では、ゲノム上の塩基やアミノ酸等の配列などの情報処理を通じて、ウェブ上のコンテンツを有効活用できる素養の向上を目的としている。バイオインフォマティクスについて全体的に学んだのち、ウェブブラウザを用いてgoogle社のクラウドサービスのプログラム環境を用いて実践的に学ぶ。生物学に関連するソフトウェアについてユーザー側と開発側の両方の観点に立ち、アルゴリズムと如何なる状況で使用するのかを理解できるようになることを目標とする。</p>	集中
	異分野連携実践演習		<p>少子超高齢化社会の進行に伴い、様々な課題を抱えた人々の生活を支えるための仕事においては、複数分野での連携が重要となる。地域や家庭における生活を向上させるためには、各分野での専門的な学びを深めるだけでなく、専門の能力を持つ女性の多様な職種が協力し、異なる分野の視点からの問題提示や解決策の提案などを連携して行う能力を演習により身につけることを目標とする。具体的には、各自が所属学科で学んだ専門の知識を他分野の人に伝えることや、分野により異なる価値観があることに気づき相互連携するトレーニングを行う。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （14 太田正人／1回・107 岩本佳代子／1回）（共同） ガイダンスとして、本授業の目標と具体的な取り組み方、実際のICTツールの活用の仕方などの演習を行う。 （31 塩崎尚美／1回） 心理面からの生活への配慮とそれを踏まえたコミュニケーションに関する講義と、それに関連する演習を行う。 （49 松月弘恵／1回） 食の視点と住居の視点からの生活への配慮に関する講義とその視点からの課題設定を行う。 （62 黒岩亮子／1回） 福祉や社会サービスの活用と生活への配慮に関する講義とその視点からの課題設定を行う。 （108 岩本佳代子／4回） 地域社会からの生活への配慮に関する講義と演習の後、シナリオの問題抽出と関連学習、ICTを用いた取り組みの企画案のプレゼンテーション及び講評、取り組みの企画案のブラッシュアップと再提案を行う。 （309 古賀蘭子／4回） 住居や地域の暮らしからの生活への配慮に関する講義と演習の後、グループでの問題の整理と課題設定、実践に向けての問題の整理と課題設定、取り組みの企画案を実現するための進行表作成を行う。 （14 太田正人／1回） これまでの演習授業で作成された取り組みの企画案の実践と検討を行い、最終的にプレゼンテーションするための改善修正を行う。 （51 葉袋奈美子／1回） 実践記録の取りまとめによる最終的な情報発信のプレゼンテーションを行い、その内容に対する発展的な関連講義と授業全般を踏まえた総合討議を行う。</p>	共同（一部）・オムニバス方式
学科学目 関連科目	食物学演習	○	<p>食科学科の専門領域は、大別して栄養学、食品学、調理学に分類される。これらのうち、各自が特に興味を持ち、深く探求したい内容について、指導教員が指示した内容の演習を行う。具体的には、関連する過去の研究について調べ、未解明点の抽出と研究課題（テーマ）の設定に向けたディスカッションやまとめ、プレゼンテーションを行う。これらを通して、研究テーマにおけるこれまでの研究動向や、研究に用いる手法の原理を理解し、研究課題の重要性と意義を説明できるようになることを目標とする。</p>	
卒業研究				

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
卒業研究	食物学総合演習（専門英語を含む）	○	食物学演習に続き、各自が特に興味を持ち、深く探求したい内容について指導教員が提示した内容の演習を行う。本科目では研究課題に関する過去の研究として、英語で出版されている研究論文の検索および抄読を行い、ディスカッションやプレゼンテーションなどを通して実践的に学ぶ。研究テーマに関する研究動向や研究手法の原理に関して世界的な視野で学ぶことに加え、栄養学、食品学、調理学に関する専門英語の知識とスキルを身につけることを目標とする。	
	卒業基礎研究	○	本科目では、卒業研究の基礎となる実験原理、実験操作、データ処理、記録の付け方、結果の考察の各方法について学ぶ。授業担当者より指導を受け、実験原理、実験操作、データ処理、記録の付け方について実践的に理解する。学位授与方針に基づき、卒業論文における調査・研究のために必要な実験の原理・操作、データ処理ができるようになること、また、授業担当者とのディスカッションを通じて、得られた結果から考察する力を養うことを目標とする。	
	卒業研究	○	大学における学修の集大成として卒業研究を行う。食物学演習および食物学総合演習（専門英語を含む）で学んだ内容を基に、授業担当者から指導を受け、研究テーマの遂行に向けた研究手法を確立する。確立した研究手法に基づいて実験・調査などを行い、得られた結果から独自の十分な考察を加え、論文をまとめる。研究実施計画の立案から実験・調査の実施、結果のまとめ、論文の執筆といった過程を通して、自発的に考え不測の事態に対応する力を養い、食に関する様々な課題解決に取り組み、社会に貢献したいという意欲を高めることを目標とする。	
学科学目  家政学関連	家政学概論		家政学は、人間の生活に寄り沿う身近な学問であるが、「人間生活における人と人及び人と環境との相互作用と、そこに起こる諸問題、諸矛盾を把握して、人間の尊厳に値する生活を創造するところの複合領域の応用科学」でもある。それは、具体的にどのようなことなのか、「人とつながる」、「暮らしをつくる」に関連するテーマを通し、家政学の独自性や視点を理解することを目指す。家政学を学ぶ意義を説明できるようになること、食科学科の専門科目を学ぶことと家政学を学ぶ意義の関係を説明できるようになることを目標とする。	
	人間と生活		本科目は、毎年テーマを決定し、家政学部各学科の教員が輪講を行うものである。共通テーマを基に各学科が持つ幅広い視点からの講義を行い、人間生活を科学的にかつ実践的に考察していく。受講生には現実の生活を客観的に把握するとともに、自らの生活を振り返ってみてほしい。各テーマから様々な問題を発見し、多様な人々と協働して解決していく方向性を示していく。本科目の履修により、以下を身につけることを目標とする。1) 家政学部3ポリシーや各学科の視点からの講義を通して、家政学部共通科目の目的である「複合領域の科学としての家政学の総合性・独自性」を理解する。2) 各テーマのキーワードから、家政学部5学科の話に触れることで、人間生活を科学的かつ実践的に、広い視野で考察することができる。3) 上記を踏まえ、人間と生活について省察する。	
	家族関係論		現代家族はその形態、構造、機能が多様化している。本科目では家族をめぐる様々な心理的課題を学ぶ。家族を理解するには制度の理解も不可欠である。夫婦、結婚、離婚、ステップファミリー、高齢者介護等、現代家族の抱える課題、さらに家族療法についても学ぶ。心理学的課題を中心にすえて、現代家族を多角的に理解することを目指す。現在の家族の諸相を多角的に理解できるようになることを目標とする。また、現代の子育てや子どもが抱える課題、さらに高齢者介護等、現代日本家族が抱える問題を深く理解できるようになることを目標とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目	家 政 学 関 連	家庭管理論	本科目では生活経済の営みに視点を据え、変化する経済環境によって生じる生活の変化に対して、消費生活様式を主体的に選択することができる力を身につけるために必要な知識について学ぶ。次の①～④を到達目標とする。①生活経済の営みを、生活を構成する要素としての時間・家計・資源から把握することができること、②人間の生命及び労働力再生産過程を「生活経営管理機能」の視点から理解することができること、それをふまえて、国民諸階層の家庭・地域社会生活のおかれている実態と問題点、かかえている課題について説明することができること、③「よりよい生活をめざす」ことに向けて、消費生活様式を主体的に選択する知識・能力を身につけることができること、④「ジェンダーで学ぶ」意義が理解でき、自分自身の自立に向けた生活のマネージメントを考えていくことができる。	
		保育学(実習及び家庭看護を含む)	新生児期から幼児期は、周囲の人々との関わりを通して心身を発達させ、社会的なものの方や行動など社会のなかで生きる力を身につけていく重要な時期である。本科目では、新生児期から幼児期における全体的な発達を学び、子どもを理解する視点を持ち、具体的に保育の方法について学習することを目的とする。育児・保育のあり方について多様な視点から理解を深める。さらに保育における課題や次世代育成の立場から保育について考察できるようになることを目標とする。本科目は、中高家庭科免許状にかかわる科目であるため、講義とともに、保育実践における事例の検討や体験学習も実施する。	※実習
		住居論(製図を含む)	本科目では、個人・家族の生活や社会と生活の拠点である住居・住空間を関連づけて住まいの機能や性能・スタイルを学習し、住まいについてさまざまな角度から学ぶ。さらに、そういった知識をいかに人々に伝えるのかという住教育についても学ぶ。具体的には、住まいの計画、福祉や環境との関わり、家庭科における住教育、設計製図の基礎と演習などを通して、住教育で学ぶべき知識とスキルを知り、自分自身の考えをまとめ、多様な意見を整理しまとめる方法を習得し、活用できるようになることを目標とする。	
		衣服科学	本科目では、社会生活やライフステージに応じた被服の役割を理解し、目的にあった繊維製品、既製服を選択する要件を学ぶ。また、今日の衣服製品は多くの繊維素材が用いられ、衣服に対する要求性能が多様化している。衣服を構成する繊維素材の種類や特性、繊維素材から糸、織物・編物、衣服の製造、衣服の取扱い、染色加工、および廃棄・リサイクルについて学ぶ。本科目は中高家庭科教員免許取得のための科目であるため、中高家庭科教科書を理解し、教授できる力を養うことを目的とする。	
		衣服実習 I	中学校・高校の被服製作分野について、学習指導要領をふまえた教材研究を行うことを目的とする。特に下衣の構成について、実際の製作実習を通じ、被服構成理論の基礎を体感することによって理解を深める。さらに、簡単な縫製技術を身につけることによって、被服製作を指導するうえでの留意点や指導方法についてより深く考察できるようになることを目標とする。また、パターンを作成することによって人体と衣服の形態との関係を実感し、理解を深める。	
		衣服実習 II	衣服実習 I に続き、中学校・高校の被服製作分野について、学習指導要領をふまえた教材研究を行うことを目的とする。特に上衣の構成について、実際の製作実習を通じ、被服構成理論の基礎を体感することによって理解を深める。さらに、人体計測から被服製作にいたるまでに関する幅広い知識と簡単な縫製技術を身につけることによって、被服製作を指導するうえでの留意点や指導方法について、より深く考察できるようになることを目標とする。	
		家庭電気・機械及び情報処理	快適で合理的な家庭生活を営む上で必要とされる、食生活、住生活、衣生活を支える生活用機器(機械)および電気・情報処理に関して、基礎的事項を中心に学ぶ。また、家庭内の電気の利用、電気機器・情報処理機器について、動作原理を理解し、日常的な保守と合理的な利用が実践できることを目指す。また、近年、重要となっている情報リテラシーについて理解し、情報の収集、整理、活用のための基礎的技能、知識を身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部食科学科)				
科目 区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考

(注)

- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることを想定するものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。
- 4 「主要授業科目」の欄は、授業科目が主要授業科目に該当する場合、欄に「○」を記入すること。なお、高等専門学校の学科を設置する場合は、「主要授業科目」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 高等専門学校の学科を設置する場合は、高等専門学校設置基準第17条第4項の規定により計算することのできる授業科目については、備考欄に「☆」を記入すること。

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
教養特別講義	教養特別講義		専門分野の学問研究に立ち向うにあたり、常に広い視野と倫理性に基づいた高い識見をもち、創造的に自己実現を果たせるようになること、現代を生きる女性として、社会に発揮する能力を十分に伸ばすことができるようになることを目標とする。 学問における真理の探求と人間形成とを不可分とする創立者成瀬仁蔵先生の教育理念のもとに設けられた「実践倫理」を原点とし、建学の精神や創立者の理念を踏まえ、本学が1世紀余にわたり女性の自立や社会進出、社会貢献を実現してきた歴史を学びながら、現代社会における自らの生き方や将来について、主体的に考察を深めることを目的としている。「教養特別講義-本学の建学の精神と教育の理念を学ぶ」の講義、成瀬記念館の見学、講義による学びを経て、1泊2日のセミナーでのディスカッションを通じ、本学で学ぶことの社会的責任を自覚し、自分の生き方、活かし方を見つめる。	講義3時間 演習12時間
	ライフプランとキャリアデザイン		女性のライフプランやキャリアデザインに関連させながら、経済社会や企業組織の仕組み、現状や課題について、外部から招く専門家及び卒業生の講話や、授業担当者の経験（一般企業勤務、中小企業診断士・社会保険労務士）も交えながら解説する。社会や企業において女性が置かれている状況を、学生時代から現状や背景を理解することを目的とする。講義形式を基本とするが、質疑応答の機会も設け、自分のキャリアに主体的かつ能動的に向き合えるよう促す。毎授業後に学生に課したコメントを取りまとめ、授業内、学習システム経由でフィードバックする。社会や企業において女性が置かれている現状と課題を理解すること、キャリア理論やゲストスピーカーの実例を通じてキャリアデザインのための知識と手法を習得すること、これらを踏まえ、自身のライフプランとキャリアデザインについて、主体的に考えられることを目標とする。	
J W U キャリア科目	女性と職業		各界で多彩に活躍している各学科の先輩をゲストスピーカーとして招聘し、様々な分野での仕事のあり方を実際に見聞する機会を通じて、職業選択やキャリアについて自ら考えるための指針を提供することを目的とする。担当教員、ゲストスピーカーによる講義のほか、質疑応答や意見交換によるコミュニケーションの時間を設ける。授業の最終回に、授業全体の振り返りと講評を行う。現代女性の職業の実態を様々な具体例を通して知見することで仕事を持つことの意味について、自身の考えを深めること、仕事を持つことや働くことに対する視野を広げ、働く意欲や勇気を持つことを目標とする。	
	仕事・結婚・わたし		自分、家族、社会というシステムについて説明する。自分自身を捉える視点を持ち、家族ライフサイクルについて考えることにより、今後の人生で生じる様々なことに対処できる力を養うことを目的とする。基本的に講義形式だが、毎回の講義後に課題レポートの提出を求める。授業内では自己概念、アイデンティティ、職業興味検査など様々な質問紙を用いて、自分を振り返る作業を行い、最終的には自分自身のライフサイクルを計画し、提出を求める。自己理解、家族システムの理解、社会変化への理解を深めることによって、自分自身が望むライフプランをイメージできるようにすることを目標とする。	
	女性と身体		助産師・看護師・養護教諭など医療職としての立場から、思春期・妊娠・出産・更年期・高齢期の女性の一生を通じて起こる心身面での課題とそのケアについて解説することを目的とする。特に、現代女性の性と生殖に関する特徴や妊娠・出産、ナイチンゲールから読み解く女性の役割、そして出生前診断や不妊治療、ハラスメント等の倫理問題など、女性として生きていく人生に役立つことを取り上げていく。女性を取り巻く心身の課題に関する基本的な知識を学ぶこと、女性の健康課題について理解を深め、自身の具体的な行動を考えられることを目標とする。	
	多様な働き方とキャリア		多様な働き方とキャリア形成にかかわる制度、現状、課題に関する基本的な知識を習得することを目的とする。卒業後の生き方の選択肢を考える際の道標となるよう、雇用されて国内で働くことのみならず、フリーランス、経営者、主婦/主夫、海外勤務等についても取り上げていく。講義形式で、受講生は各回の感想や質問等の提出を求める。多様な働き方にかかわる制度と政策の動きについて説明できること、それぞれの働き方の現状と課題を説明できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
（食科学部栄養学科）				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U キ ャ リ ア 科 目	ダイバーシティとキャリア		女性・LGBTQ+等のジェンダー、障がい、文化の多様性をトピックに取り上げ、経済社会や企業組織の変化や将来展望を解説し、外部から招く専門家または経験者（卒業生を含む）の講話も交えて生き方や働き方を考えることを目的とする。講義に加え、文献資料（論文、記事）をもとにしたペア討議、グループ討議、さらには、リアクションペーパーやレポートに対するコメントを交えながら進める。日本社会の産業構造の変化について説明できる、社会科学の知見を用いて大学卒業後の自らのキャリアビジョンを論じることができるとを目標とする。	
	女性就業と家族の経済学		日本女性の就業率は空前の高さである一方、正規雇用に就く女性の割合がなかなか上がっていない。訓練機会もキャリアの見通しもないまま低技能・低賃金で働く女性は一向に減る気配がなく、女性人材の浪費問題が解消されていない。本科目では、仕事、キャリア、結婚、出産、子育てをめぐって、女性が直面するさまざまなバリアとその原因を考える。	
	ライフステージと法		人が生きていくうえで一生の間に出会うであろう法律問題（就職・結婚・出産・離婚・相続・消費者問題等）の基礎知識を身につけることを目的とする。いくつかの具体的な事例の紹介や、その対応先の議論や解説を行う。レジュメを用いた講義形式により進め、各講義の冒頭、あるいは最終講義の際に、講義内容の質問に対する回答等を行う。生活における法的トラブルに直面した時に、どのような対応をすればよいか理解できることを目標とする。	
	現代女性論		性別をめぐる「常識」が、どのように社会的・歴史的に構築されているのかを明らかにしていく。女性が現代社会を生きていくうえで経験する様々な問題が、いかに社会的な問題とつながっているのかを理解し、それに対応する力を養っていくことを目的とする。ジェンダー・セクシュアリティにおける基礎概念を理解できるようになること、ジェンダー・セクシュアリティの観点から現代社会の現状と問題を的確に把握できるようになること、現在の問題に対する対応策の見通しを持ち、提案し、実行できるようになることを目標とする。	
	現代男性論		ジェンダー論、特に男性学の知見に依拠しながらできるだけ冷静で客観的な考え方を習得することを目的とする。概要としては、ジェンダー論及び男性学の基礎を講じた後に、現代社会における男性を取り巻く諸問題について取り上げていく。スライド資料等を用いた講義形式で、授業終了後は、授業内容及びテキストに関する簡単な課題を課す。学生が提出した課題に対するフィードバックは、必要に応じて学習システムを通じて個別に行う。全体に対しては授業時間内に行う。男性問題の特徴を女性問題との対比において理解できること、男性同士の仲間関係における男性性の形成を理解できること、近代社会と男性性の関係について具体例を挙げながら説明できること、男性が家庭領域から撤退した歴史的経緯を概説できること、ジェンダー論における男性学の問題点を考察できることなどを目標とする。	
	日本の女性史		19世紀後半から約100年の間に、日本における女性の生き方がどのように変わってきたのか、変化の要因となったのはどのような事柄だったのかについて学ぶことを目的とする。講義形式で、リアクションペーパーの提出を求め、適宜フィードバックを行う。近現代の日本における女性の法律上の位置づけ、近現代の日本における女性の教育環境、近現代の日本における女性の労働状況、近現代の日本における女性観、近現代の日本における女性をめぐる政治運動、社会運動について説明できることを目標とする。	
	世界の女性史		特にインドの歴史を中心にアジアや西欧の歴史に着目する。インドは古代文明を築き、数々の王朝の勃興の後、グローバルな歴史を展開しており、様々なジェンダー観を包摂した社会を形成している。世界の歴史をジェンダーの視点から読み解きながら、授業後半ではジェンダーを巡る今日の状況にも目を向けていくことを目的とする。講義形式で、毎回課題やリアクションペーパーの提出を求め、歴史をジェンダーの視点から捉えることで、歴史解釈が一つではないことを理解すること、様々な国や社会の歴史の中からジェンダーのあり方の多様性を知ることなどを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
JWU キャリア 科目	社会に出るための自己表現		“学生と社会人の違い”とは何かという大きな命題について考察してゆく。社会は“異なる常識を持つ人々が、互いにコミュニケーションをしてゆく場”であり、だから自分が周りと合わせていかなければならないとの視点から、社会で通用する“コミュニケーション力”について、スキルアップしていくことを目的とする。毎週、小レポートの課題提出を求める。提出された課題を活用して授業を展開していく。毎回提出する小レポートの作成により、普段の生活から“気づき”を見つめる力を磨き、“気づき”を意識した生活を習慣づけることで生活力を磨くこと、コミュニケーションに必要な心構えを伝授し、コミュニケーション力の向上に繋げること、授業の中で伝授する様々な発想法を使用した簡単なワークを行い、右脳で考える力を鍛えることを目標とする。	
	現代ビジネスと起業		日本経済の現状と労働環境について考えること、世界的な働き方の潮流を見つめながら、女性のキャリア形成について考えること、withコロナ、afterコロナについて理解を深めることを目的とする。講義、及びグループセッションにより進めていく。毎回、授業後にアンケートの記入を求め、理解度ははかる。持続可能な開発目標（SDGs）とは何かを理解して、様々な働き方を考えられること、就業、起業とは何かを理解できること、グループセッションの実施によって、共創力とは何かを理解すること、学生時代及び就職後のキャリアパスについて考えることを目標とする。	
	インターンシップⅠ		将来の自己のキャリアデザイン設計に向けて、職業観を育て、自己の適性や可能性を探るきっかけとなるような質の高い就業体験となるインターンシップを行うことを目的とする。事前指導により、インターンシップに参加するにあたり必要な事項を事前に学修する。事前指導を踏まえ、現場での就業体験を行うとともに関連する知識を習得する。具体的には、ビジネスマナーを学んだうえで、企業の事業内容や商品に関する学習・調査を行い、工場見学やWEBサイト企画立案・作成を通じて、実習を行う。事前指導、インターンシップを経て、自らの体験をプレゼンテーションし、参加者と共有することで経験を深め、自己のキャリアビジョンを明確にしていく。事前指導に出席して働くことの意義を考え、社会を知り、学生と社会人の違いを認識すること、インターンシップに参加するにあたり、社会人に必要なスキルを身につけ、関連する知識を習得すること、成果をまとめ、インターンシップ先や学内で報告をすることにより、自らの可能性に気づき、今後の学生生活、キャリアデザインに生かすことを目標とする。	集中
	インターンシップⅡ		将来の自己のキャリアデザイン設計に向けて、職業観を育て、自己の適性や可能性を探るきっかけとなるような質の高い就業体験となるインターンシップを行うことを目的とする。事前指導により、インターンシップに参加するにあたり必要な事項を事前に学修する。事前指導を踏まえ、現場での就業体験を行うとともに関連する知識を習得する。具体的には、市の取り組みの視察、業務補助、行事参加（歴史的背景の学習・準備・開催）を通じて実習を行う。事前指導、インターンシップを経て、自らの体験をプレゼンテーションし、参加者と共有することで経験を深め、自己のキャリアビジョンを明確にしていく。事前指導に出席して働くことの意義を考え、社会を知り、学生と社会人の違いを認識すること、インターンシップに参加するにあたり、社会人に必要なスキルを身につけ、関連する知識を習得すること、成果をまとめ、インターンシップ先や学内で報告をすることにより、自らの可能性に気づき、今後の学生生活、キャリアデザインに生かすことを目標とする。	集中
JWU 社会 連携 科目	社会課題とNPO・NGO		NPOの基礎知識を共有し、NPOが何を目指して活動しているのかを学んでいく。現場感をもって社会課題の解決の仕方を伝えるため、NPOスタッフを招聘し、議論の場を設ける。NPOやNGOはいかに社会課題に気づき、自ら動き、共感する人を増やし、活動を展開させていくかを学ぶことを目的とする。毎回ミニテーマで考え、発表すること、テーマに応じて課題を提出することを求める。課題に気づく力や共感力を身につけること、課題解決のために事業の立ち上げ方を知ること、グループワークを通じて学生がコミュニケーション能力を高めること、多様な変化にも適応できる力を身につけること、社会変革の担い手は自分であるという意識を身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U 社会 連携 科目	ボランティア概論		日常生活の中からボランティアを捉え直し、ライフデザインや社会への参画につなげていくことを目指して、ボランティアについて考える。そのために、ボランティアの意義や歴史、種類（領域）、課題等の基本的な事柄を学び、自ら課題を見つけ、調べ、まとめ、自らの言葉で発表することで、ボランティアと、その活動について理論的・実践的な理解を目指す。	
	企業と社会連携		これまでは行政や非営利組織の役割とされてきた「社会課題の解決」において、企業に期待される役割が大きく変化している。こうした社会の変化を俯瞰しながら、変化する社会課題や解決手法、担い手のありようについて基礎的な知識を身につけるとともに、企業に求められる役割やビジネスによる社会課題の解決に焦点を当て、具体的な解決手法の考え方を学ぶことを目的とする。 (オムニバス方式／全14回) (74 額田春華／4回) イントロダクション。ソーシャルビジネスと企業の社会的責任について。ソーシャルアントレプレナーと女性企業家について。生活・社会の持続可能性と社会連携について。 (102 井上洋／6回) 企業の社会的責任とマネジメントについて。ダイバーシティ&インクルージョンと社会連携について。 (237 田村太郎／4回) 社会課題へのアプローチとソーシャルビジネスについて。ソーシャルビジネスによる課題解決について。プラン発表。	オムニバス方式
	社会連携を学ぶA		本授業のサブテーマは「子ども」である。子どもを巡る多岐にわたる課題を、地域・社会での連携という観点から学び、様々な場面で行われている実践活動やボランティア活動の実際に触れることで、学生自らが行動を起こすことの意義を理解し、ボランティア活動への準備性を養うことを目的とする。授業回の前半に子どもを巡る社会問題を取り上げ、子どもや社会連携についての問題意識を高める。後半部分ではより身近なテーマから学生による新たな発見を促すことを狙いとする。各回のテーマに関連したレポート課題の提出を求める。子どもを巡る様々な課題について、社会連携の意義が理解でき、説明できること、解決に社会連携の必要性が理解でき、説明できること、子どもが登場する様々な場面に主体的に参加する方法が分かることを目標とする。	
	社会連携を学ぶB		地域活性化・SDGs（持続可能な開発目標）をキーワードとし、社会連携活動やその基礎的知識についての理解、課題発見、課題解決の手法や具体例を通し、現在の社会連携のあり方を考えることを目的とする。自治体、企業の課題をSDGsの視座から考え、その社会が持続可能となる枠組みを考える。地域や企業が抱える現在の課題とその複雑性を理解できること、SDGsがもつ意味を理解できること、地域や企業の課題とSDGsを関連付け、課題解決の枠組み作りができることを目標とする。	
	地域・社会課題を学ぶ		他大学の事例も参照しつつ、地域連携について考え、また、本学が2021年度に連携協定を締結した自治体関係者の参加を得て、本学ができる役割について考えることを目的とする。当初は教員による講義形式の授業であるが、途中、本学と地域連携協定を結ぶ地方自治体の行政職員の方にゲストスピーカーとして参加してもらい、両者の知識・認識のズレを確認しつつ、より良い連携の形を考える。授業後にリアクションペーパーの提出を求め、フィードバックを学習システム上、または次回の授業の冒頭で行う。大学の地域連携事業の目的を理解し、地域の現状について理解できること、地域の方々の話をきちんと聞き、その内容を正確に把握できること、地域課題の解決を話し合う中で協調性と独自性を持ち、一つの案を提出できることを目標とする。	
	課題解決型ワークショップを用いた企画開発		株式会社読売広告社の寄附講座として行われる。広告代理店である同社のビジネス領域において、実際に実践されているワークショップの手法を学びつつ、実際に企業の要望を想定し、または実際の企業と連携しながら、ワークショップを活用した企業の課題解決の具体案の作成も行い、受講者の課題解決能力の向上を目指す。授業後のリアクションペーパーを学習システム上で提出し、授業担当者からのフィードバックをする。現在の日本企業が抱える諸課題について、理解し、解決の糸口を見つけるための機会＝ワークショップという手法を理解すること、その手法を用いて実際に日本の企業・地方公共団体の課題解決の一助になるような案を、ワークショップを通じて創造することを目標とする。	集中

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U 社 会 連 携 科 目	社会におけるICT、データサイエンス活用A		実社会の課題に対して、現状を分析し、解決案を提案する活動を通して、実際の問題解決に活用できる情報収集力、分析力、問題解決力の獲得を目的とする。企業の協力の元、実社会での問題発見、問題解決の活動を模擬的に体験する活動等を通して、現在、広く教養として求められている数理・データサイエンス・AIに関わる実践力を高めるとともに、社会に出てから必要となる個人情報の扱いや情報セキュリティについて注意すべきポイントなどを学ぶ。文献やインターネット上のデータの収集や分析など、個人やグループワークによる演習を行う。	
	社会におけるICT、データサイエンス活用B		現在、私たちの身の周りにおける多くの社会活動がインターネットを通じて行われている。そのため、これからの社会で活躍するには、インターネット上で行われる各種の情報処理の仕組みを理解し、実用化するスキルが必要である。本科目では、受講者が実際にWebアプリケーション開発ツールである「Monaca」と「ニフクラmobile backend」を用いて簡単なスマートフォンアプリを開発する。これらの演習を通じて、Webプログラミングおよびクラウドを用いたデータ処理方法を理解しICTスキルを向上させ、普段の生活に必要な斬新で面白いアプリを作れることを目標とする。	
	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		0歳の赤ちゃんとお母さんを守るため、日本女子大学に設置される文京区の避難所について、運営準備はまだ不十分である。運営アイデアをプロジェクト型で思考し、グループで実現方法を検討、討議結果を発表することを目的とする。授業では講義、文献収集をもとにして、グループでの話し合いを展開、市民に向けて発想を説明できることを目指し、PBL、アクティブラーニング形式の授業を実施する。またルーブリックを用いて各自のパフォーマンスを評価する。問題の所在を明らかにし、必要な情報分析を行い、データを客観的に読み取ることができること、避難所生活者の妊産婦・乳幼児のニーズを的確に捉え、論理的思考に基づいて柔軟に解決策を考えられること、チームと協力的に作業し、チーム内の各自の意見を統合し、創造的な結果に結びつけるよう調整できること、社会課題の解決に対して主体性と責任をもって検討できることを目標とする。	
	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		山梨県の食品企業のご協力のもと、既存施設の再活用、それを利用した街おこしに関する新規事業の内容・展開をテーマに、現地でその問題について考えることを目的とする。授業は基本的にワークショップ形式で行うため、現地での学習の中で質問を受け、その場でのフィードバックを基本とする。地域や企業が考える課題の複雑性と本質が理解できること、課題解決のために必要な情報を検索し、課題に関連付けることができること、課題解決のためのヒアリング、ディベートを主体的にできるようになること、パワーポイントを利用したプレゼンテーションを効果的にできるようになることを目標とする。	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		「地理空間情報・地域環境」をテーマに、第1部：地理情報システム（GIS: Geographic Information System）を用いた空間情報解析第2部：地理情報システム（GIS）を用いた地域調査・地域課題分析の2部構成で実施する。第1部でGISの基本的な原理（地理情報の数値的表現法、GISで利用される空間データ（ベクタデータ・ラスターデータ）、空間解析手法）を学ぶ。第1部での学びを生かし、第2部では実際に地域へ赴き、フィールドワークとGIS解析の双方を利用した地域調査を実施する。対象地域は、横浜市田谷地域である。課題の発見、データ収集から、習得した解析手法を用いた課題の解決に至るまで、実践を通じて空間解析手法を身につけてもらう。また、地域調査の成果を実際に地域住民へ発信し、地域の課題を共有することも目指す。	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		文京区・豊島区・新宿区など、近隣の地域の文化について英語で発信するプロジェクトを実行する。プロジェクトはグループワークで実施する。受講者自身で対象となる地域を調査し、情報を集めて原稿を執筆し、電子媒体（ウェブ）または冊子形態（パンフレット）で発信する準備を整える。発信内容は、おもに対象地域と関連のある日本文学や外国人著名人などであるが、受講生の興味・関心に応じて映画のロケ地やアニメの聖地なども発信内容の対象とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
J W U 社会 連携 科目	社会連携・社会貢献活動Ⅰ		社会で力を発揮するための豊かな実践力を身につけることを目的として、本学が連携する団体等または一定の基準を満たす団体等が公募する社会連携・社会貢献活動に取り組み、その成果を発表する。事前指導（講義）により、社会連携・社会貢献活動に参加する意義について考え、事前指導を踏まえて、現場での実践活動に対して主体的に取り組む。事前指導、現場での実践活動を経て、自らの体験を事後指導（活動報告会）で発表を行う。社会連携活動は、例えばフードパントリーボランティアと学習支援ボランティアの2つの活動を組み合わせた活動とする。	集中・共同
	社会連携・社会貢献活動Ⅱ		社会で力を発揮するための豊かな実践力を身につけることを目的として、本学が連携する団体等または一定の基準を満たす団体等が公募する社会連携・社会貢献活動に取り組み、その成果を発表する。事前指導（講義）により、社会連携・社会貢献活動に参加する意義について考え、事前指導を踏まえて、現場での実践活動に対して主体的に取り組む。事前指導、現場での実践活動を経て、自らの体験を事後指導（活動報告会）で発表を行う。社会連携活動は、例えばフードパントリーボランティア、学習支援教室ボランティア活動、多世代交流施設でのボランティアの3つの活動を組み合わせた活動とする。	集中・共同
基礎 科目 外国語	必修 英語	プレゼンテーション・イングリッシュa	この授業科目では演習形式により、人前で英語を使い、自分自身を適切に表現するためのコミュニケーション能力に特に焦点を当てて、学生の全体的な英語能力を伸ばすことが目的である。特にプレゼンテーション・イングリッシュaでは、英語でプレゼンテーションを行うための基本的なスキルの習得と実践を中心に行う。学生は、時にはペアを組んでグループで学習するなど、より効果的な学修方法で、割り当てられたトピックを調査して話し合い、プレゼンテーションを整理し、身振り、声の抑揚、発音、正しい文法と単語の選択など多様なプレゼンテーションスキルを学ぶ。	
		プレゼンテーション・イングリッシュb	この授業科目では演習形式により、人前で英語を使い、自分自身を適切に表現するためのコミュニケーション能力に特に焦点を当てて、学生の全体的な英語能力を伸ばすことが目的である。特にプレゼンテーション・イングリッシュbでは、プレゼンテーション・イングリッシュaで習得したスキルを土台として、より高度な内容で自分の意見について説得力を持って発表し、スキルを向上と実践を中心に行う。学生は、時にはペアを組んでグループで学習するなど、より効果的な学修方法で、割り当てられたトピックを調査して話し合い、プレゼンテーションを整理し、身振り、声の抑揚、発音、正しい文法と単語の選択など多様なプレゼンテーションスキルを学ぶ。	
		アクティブ・イングリッシュa	この授業科目では演習形式により、比較的平易で分かりやすい英語による映画や、文化・経済・政治・環境・社会などの多岐に亘るトピックに関する英文ニュース等を題材に取り上げながら、英語の文法力や語彙力を強化し、英文を読み解く力を養成する。事前に指定された映画を視聴して内容をワークシートにまとめたり、ニュースの日本語訳に取り組む反転授業の形を取ることで語彙力を強化し、自分の考えを英語で表現したり論理的に書けるようになる等、基礎となる英語力を学ぶ。また、授業後にはレポートや課題に対するフィードバックを行う。	
		アクティブ・イングリッシュb	この授業科目では演習形式により、比較的平易で分かりやすい英語による映画や、文化・経済・政治・環境・社会などの多岐に亘るトピックに関する英文ニュース等を題材に取り上げながら、リスニング、スピーキングの運用力を伸ばすことが目的である。事前に指定された映画を視聴して内容をワークシートにまとめたり、授業時間内でペアワークやディスカッションを行うことで、リスニング力を強化し、円滑なコミュニケーションの基礎となる英語力を学ぶ。また、授業後にはレポートや課題に対するフィードバックを行う。	
	選択 英語	英語コミュニケーションⅠ	SNSやメールの普及により、文字でのコミュニケーション機会が多くなったことを踏まえ、SNS、チャット、メール等の使用を前提とした、会話に近い日常的な文字による英語コミュニケーション力の養成を目的とする。文法は日常よく使う表現に限定する。授業は基本的に資料提示・課題提出型で進める。各自あらかじめ資料を読み、理解し、教科書の問題を解いておく。場面に応じて、適切な英文を使って自分の気持ちを伝えられること、SNSやメールなどでのコミュニケーションに必要な略語の知識の習得を目標とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 選択英語 外国語	英語コミュニケーションII		身近で簡単な事柄から社会問題まで、様々なトピックについて少人数でディスカッションをし、相手を説得させるスピーキング力を養成し、英語コミュニケーション力を中級程度から上級レベルアップさせる。トピックに関するサンプルディスカッション等を聞いてリスニング力を鍛え、自分の意見に使える表現を学ぶ。またディスカッションでは、発言のチャンスを得るための表現や、誤解を解くための表現、相手が言ったことを確かめる表現など、話し合いに必要な表現も学ぶ。様々な状況に当てはめてロールプレイすることで、応用練習をさせ、表現の定着を図る。賛成する、反論する、議論に上手に割り込む、論点を整理するなど、英語で話し合いを進められるようになることを目的とする。	
	英語コミュニケーションIII		この授業は、英語による演習形式の授業である。リスニング、スピーキング、発音、メモを取るスキル、及び外国文化の理解を向上させることを目的としている。時にはペアワークで会話スキルを練習したり、グループワークで文化的なトピックを議論し発表しながら、英語力を高める。最終的には、正しい文法と語彙を使用して明確かつ首尾一貫して話すこと、様々なトピックについてディスカッションで意見を述べることを、理解を深めて読解や効果的なメモを取れること、文法上の間違いを最小限に抑えて明確で整理された方法で書くことを目的とする。 This class is an exercise-style class in English. It aims to improve listening, speaking, pronunciation, note-taking skills, and understanding of foreign cultures. Students will enhance their English by practicing conversation skills in pairs and sometimes discussing and presenting cultural topics in groups. Ultimately, students will learn to speak clearly and consistently through using correct grammar and vocabulary, and they will express their opinions in discussions on various topics. Further, in order to deepen their understanding and improve their reading and grammar comprehension they will learn to take notes effectively, the ultimate aim being to write in a clear and organized way with minimal mistakes.	
	リーディングI		外国のヒット映画について、その内容、制作当時の時代背景などが書かれたテキストを読むことを通して、多様な情報や価値観を速く読む力や、時には時間をかけて正確に読む力を身につける。英文法、語彙、音声について実践的な知識を身につけるとともに、インターネット等を用いて積極的に周辺知識を調べて異文化に対する理解を深め、英語を用いて自分の考えを表現することを目的とする。	
	リーディングII		英語の読解力と文化的理解をネイティブレベルに向上させることを目的としている。主に英語の短編小説を題材にし、短編小説を読むスキルを学んだうえで、アメリカを代表する作家や、日系アメリカ人の体験小説等を読むことを通して、読解力と文化的理解の向上を図る。 The aim of this course is to improve students' English reading comprehension and cultural comprehension, gradually improving their understanding of native level English. Classes will focus on learning about English short stories, which students will acquire the skills to read with confidence. Students will improve their reading comprehension and cultural understanding and learn about various viewpoints and experiences by reading the novels of leading American writers and Japanese Americans.	
	リーディングIII		英語の詩を読むことは、想像の世界で、現実世界とは違った体験を広げることである。詩は特殊で難しいという先入観を捨てて、詩に親しみ、詩を楽しむことを目指す。18世紀～20世紀イギリス、アイルランド、アメリカの詩人の作品を題材に、丁寧に作品を読み、詩の種類、形式、文体などに習熟し、個々のテキストの解釈と鑑賞のみならず、作品の時代・文化的背景にも触れながら、広い視野から詩を理解する。教員と学生の間で対話をしながら進行する。英米の詩人たちの作品を通じて、言語に敏感に反応する感覚を身につけ、感性を磨き、理性や合理主義とは別の世界を知り、その社会背景を学び、異文化理解を高めることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	選択英語	ライティングⅠ	日常的话题や情報、自分の主張や自己表現を、「書く」英語で発信する能力の向上を目指す。多様化したコミュニケーション力が求められる社会において、「文章」で情報を正確に発信するため、要点となる文法事項を再確認しながら、正しいセンテンスを構成することを学ぶ。授業は演習形式、およびグループワークによるアクティブラーニング形式で行う。正しい英文を構成し、正確に情報発信できること、英語の豊かな語彙を学び、効果的な英文で自己表現できることを目的とする。	
		ライティングⅡ	天候や四季などの日常的话题、身の回りの人物や人間関係、日常生活に生じる個々の諸問題、怪我や病気についての描写や説明などに加え、旅や休暇、世界規模で生じる環境などの社会問題についてなど、幅広いトピックを英文で表現し、発信する方法を学ぶ。表現のための語彙力を強化するため、関連する単語や語句、慣用表現を学修したうえで、正確で多様な表現力を見出し身につけることを目指す。授業は演習形式、およびグループワークによるアクティブラーニング形式で行う。英語の豊かな語彙と正確な文法力で、様々なトピックについての確に描写し、効果的に自己表現できることを目的とする。	
		ライティングⅢ	よく構成されたパラグラフや短いエッセイを書く方法を学ぶことが目的である。学生は個別の予習復習のほか、グループ学習等のワークショップ形式で行われ、教員から口頭及び書面でのフィードバックを受け取ることで能力を伸ばしていく。扱う題材は、教育、生活、ビジネス、仕事、世界のライフスタイルなどであり、それらの様々な課題や作文課題を通じて、将来も役立つ英語作文能力を伸ばす。	
		メディア・リスニング	アメリカ英語に特徴的な発音やイントネーションパターンについて学び、自然なスピードの英語も聞き取る力を身につけることを目的とする。映画やテレビドラマ、TOEIC教材、ネイティブ・スピーカー同士の生の会話も取り入れ、日常会話で用いられる英語を聴解する力を培う。また、リスニング力を向上させる手段として、スピーキング練習も積極的に取り入れる。メディアで使用される英語を聞き取るために必要な英語音声学の基礎知識、リスニング力、スピーキング力を身につけながら、国際社会問題に対する知識、教養を深めることを目標とする。	
		観光英語	海外旅行で使う英語表現、来日した観光客に日本文化を紹介する時の説明、観光業務を行う時のビジネス表現などを学ぶ。また、総合旅行業取扱管理者試験、通訳案内士試験、観光英語検定の対策を通して試験に備えた基礎力の養成を目指す。また、観光地、観光業務に関する説明文の読解を通して総合的な英語力の向上を目指す。授業では実際の観光場面を想定し、与えられた状況、場面を考慮に入れつつ、観光客に分かりやすい英語表現を練習すること、基本的な日本の文化、伝統を英語で表現できること、英語をコミュニケーションの手段として、相手の発言内容を理解し、自分の伝えたい内容を相手に伝えられることを目標とする。	
		ビジネス・イングリッシュ	将来、英語を使って働きたい学生に必要な英語力の向上を目指す。自分に適した仕事を見つけるまでのプロセス（適職を探す、求人に応募する、履歴書を用意する、採用面接の際の注意点や方法）を学び、実践練習を行う。授業では、まず自分に合った職種やライフスタイルを探したうえで、実際に興味のある企業や職種を調査し、お互いに発表する。また、履歴書やレターの書き方の授業を受け、自分自身で書き、クラスメート同士でチェックしながら就職活動に向けた準備を行う。最後に、面接のポイントを学び、クラスメート同士の面接練習を行い、最終的に講師を面接官とする面接を行う。適した仕事に就くために必要なプロセスを理解し、要求される英語力を養うこと、リサーチやプレゼンテーションの能力を磨くことを目標とする。	
TOEIC	TOEICのスコアを伸ばすために、国際的なビジネス分野に必要な英語のコミュニケーション能力を養成するために、TOEIC問題を使いながら、様々な場面、分野のリスニング・リーディングの演習を行う。併せて、文法、語彙の習得と幅広い英語運用能力を養うための訓練をする。TOEICの得点を伸ばし、個々に設定した目標を達成できるようにすることを目標とする。			

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	選択英語	TOEFL	米大学・大学院への留学に必要な英語の試験であるTOEFLを受験するために必要な英語の実力をつけるため、主にReading力向上を目標とする。テキストは主に実際のTOEFL iBTの模擬試験からなり、各自が問題に取り組んだうえで個々の問題を解説していく。TOEFL iBT受験のための基礎的な知識、実際に解答するための英語力（特にリーディング）を身につけること、受験対策を通じて大学レベルで学習可能な英語力を身につけることを目標とする。	
		IELTS	本科目は学生がIELTSテストを受験するための準備、得点力の向上、英語力全般の向上を目的とする。IELTSテスト受験準備のための過程で色々な種類のリスニングやリーディングの組み立て、語彙を学び、進捗度合いについても期間中に数回のチェックを受ける。IELTSテストを受験するための方策を理解し、リスニングとリーディングのスキルを向上させ、語彙を増やすことを目標とする。	
		資格英語（集中）1	TOEIC形式の問題を、文法的なアプローチも適宜交えながらパターンごとに解いていき、TOEICの問題の傾向に慣れながら、ビジネス英語の習得とTOEICのスコア向上を目指す。教科書の問題を中心に練習を繰り返す形で、リスニングのコツと文法の基本を身につける。TOEICのスコア向上、TOEIC問題を通じた英語の基本の理解、ビジネス英語で使える英語の習得を目標とする。	集中
		資格英語（集中）2	実践練習を通して、TOEICの出題パターンに慣れるとともに、効率的な取り組み方と出題傾向を学び、スコアアップを目指す。またTOEICテストに備える学修を通じ、国際化・グローバル化に対応できる英語運用能力の育成を目指す。TOEICテストのリスニング学習を中心に、リーディング学習も交えて総合的な英語力を向上させるための多角的なトレーニングを積む。TOEICテストの問題形式を把握し、スコア向上を目指すこと、頻出文法・語法を確認すること、ビジネス現場で活用できる総合的な英語能力を身につけることを目標とする。	集中
		資格英語（集中）3	TOEFLの問題形式の特性を把握したうえで、各自が目標とするスコアに到達できるように、「読む」「聞く」「話す」「書く」の英語4技能について集中的に問題演習を行い、英語運用能力の向上を目的とする。実践演習形式の授業の中で、自分の弱点を把握しながらTOEFLの各部分の特性を把握し、解答のテクニックも含めて、各自が目標とするスコアを獲得できるだけの実力をつけ、単に試験対策にとどまらず、アカデミックな場での英語運用能力を高めることを目標とする。	集中
ドイツ語	ドイツ語a入門		ドイツ語を初めて学ぶ学生が対象で、発音の規則にはじまり、ドイツ語文法の前半部分を学ぶ。世界におけるドイツの立場や文化的特徴についても適宜説明し、日本的・アメリカ的なスタンダードによらない、柔軟な世界理解の感性も養う。文法事項の後に練習問題を解き、必要に応じて会話練習、小テストで理解の定着を図る。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ドイツ語技能検定試験5級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
	ドイツ語a初級		ドイツ語を初めて学ぶ学生が対象で、発音の規則を確実に定着させ、1年で学ぶべき文法事項の後半部分を学ぶ。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ドイツ語技能検定試験4級、ゲーテ・インスティトゥートドイツ語検定試験A1合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
	ドイツ語b入門		オーラル・コミュニケーションの訓練を中心とし、入門の授業では特に発音、書字体系を理解することを目的とする。聞く・読む練習では、おおよその内容をつかんだり、予測したり、特定の情報を探したり、多様な理解の仕方を学ぶ。ペアワークやグループワークを通して積極的に話し、発音を練習する。また、自己紹介や簡単なメールなどで作文を学ぶ。発音の規則に慣れ、ドイツ語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ドイツ語技能検定試験5級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	ドイツ語	ドイツ語b初級	ドイツ語b入門に引き続き、発音や会話に重点を置きながら、ドイツ語を読む・聴く・話す・書く技能を総合的に学ぶことが目的である。グループワークによる実践的な会話練習を積み重ねていくことで、ドイツ語でコミュニケーションを行うことの楽しさを実感し、ドイツ語圏の文化に対する理解も深める。発音の規則を習熟し、基本的なコミュニケーションができ、ドイツ語技能検定試験A1合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
		ドイツ語L. L. 入門	正確な発音の習熟を目指し、基本的表現のパターン・プラクティス、および簡単な会話の訓練を行う。入門授業では特に発音、書字体系の理解に重点を置いて指導する。ドイツ語会話の教科書に基づいて、様々なコミュニケーションの場面でドイツ語を使う練習を行う。また、書籍・インターネット上にある様々なリソース（YouTubeやPodcastを含む）を活用することで、ドイツ語圏のリアルな様子を学んでいく。ドイツ語に映像・音声を通じて馴染み、ドイツ語圏文化へ配慮しながら、状況に応じて基本的なコミュニケーションができる。ドイツ語技能検定試験5級合格程度の能力を目標とする。	
		ドイツ語L. L. 初級	正確な発音の習熟を目指し、基本的表現のパターン・プラクティス、及び簡単な会話の訓練を行う。ドイツ語でのコミュニケーション能力を身につけたい学生、ドイツ語圏への旅行や留学を目指す学生を対象としている。ドイツ語に映像・音声を通じて馴染み、ドイツ語圏文化への配慮をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができることを目標とする。ドイツ語技能検定試験4級、ゲーテ・インスティトゥートドイツ語検定試験A1合格程度の能力の習得を目指す。	
		ドイツ語中級	ドイツ語で文章を書くことによって、ドイツ語の運用能力を高め、同時に入門・初級の授業で学習した文法知識の定着を図る。ドイツ語圏文化とドイツ語に対する、より深い理解を持ち、読む・書く・聞く・話すのいずれか、あるいは複数におけるより進んだ能力を発揮できることを目標とする。ドイツ文化に関するテキストやヨーロッパ都市の歴史、ギリシャ神話などを題材に、ドイツ語文法と語法の正確な知識から論理的に把握し、ドイツ語分読解力を向上させる。ドイツ語技能検定試験3級、ゲーテ・インスティトゥートドイツ語検定試験A2合格程度の総合的な能力の習得を目指す。	
		ドイツ語L.L. 中級	ダイアログ、エッセイ、童話、映画を素材としたディクテーションを通じ、音声を取り取り内容を理解する力とドイツ語圏の知識を涵養する。ディクテーションとは単に音声を聞き取るのではなく、語彙、文法、意味、文脈・状況といったすべての言語現象と状況を考えながらインプット（リスニング）とアウトプット（ライティング）を繰り返すトレーニングであり、語学力を総合的に向上させるには最適な学習方法の一つと言える。ディクテーションに続きスク립トの発音練習も丁寧にを行い、ドイツ語らしい発音やイントネーションを考え学ぶ。また、音声情報を整理する上で不可欠となる語彙や文法項目もあわせて補足していく。	
		ドイツ語中級アドヴァンスト（原典講読）	ドイツ語の読解力を一向上させ、自力で高度なドイツ語文を正確に理解できるようになることを目的とする。ヨーロッパ近代史やドイツ語に翻訳された日本文化のコンテンツを題材に、ドイツ語の基本的な文法事項等を再確認し、翻訳の問題、文化理解の面白さについても体感する。西洋の歴史・文化への理解に基づき、比較的高度なドイツ語文献を読みこなすことを目標とする。	
		ドイツ語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）	ドイツ語のコミュニケーション力をアップします。毎週新しい単語を覚えながら、ドイツ語でヨガをしたり、自分の経験、自分のスタイル、自分が行きたい場所についてさまざまな表現を練習する。授業の最初5分は、ドイツ語でのヨガである。毎回同じ内容なので、身体表現とフィットネス用語が自然に身に付く。その後、宿題チェック、ショートテスト。続いて新しい勉強と練習に入る。最後の5分は、Q&A タイムとドイツ語の歌の時間である。	
		ドイツ語上級	名高い小説家による作品および書簡や日記を熟読することで、本格的なドイツ語の文章に慣れ、語彙数を増やし、文法・語法を極め、ドイツ語原典を読み解く力を向上させることを目指す。本格的なドイツ語をじっくりと精密に読み解くことにより、文法現象も、精神的・哲学的・文化学的・歴史的背景の理解も深める。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	ドイツ語	集中ドイツ語	ドイツ語技能検定試験3級合格に必要な能力を鍛えていく。検定試験の特徴を熟知した講師が勉強のコツを伝授する。模擬試験を複数回行い、受講者の苦手な部分を把握し、要点を絞って指導する。文法事項を分かりやすく解説したうえで、練習問題を解いていく。必要に応じて会話パート練習、小テストを行い、理解の定着を図る。文化的背景についてなるべく沢山の情報を交え、ドイツ語習得の意欲の持続を図る。ドイツ語技能検定試験3級に合格できる能力の獲得を目標とする。	集中
	フランス語	フランス語a入門	フランス語文法の入門クラスであり、文法を中心に発音の基礎から、フランス語とフランス文化に親しみ、基本的な例文を覚えることにより、読む・書く・聴く・話す、の基本を身につけることを目的とする。日仏の若者の交流や現代フランス文化、フランス料理などを題材に、フランス語の発音の仕組みを理解し、基礎的な文法や簡単な会話表現を習得していく。フランス語検定5級から4級レベルになることを目指す。	
		フランス語a初級	フランス語文法の入門クラスの修了者向けの初級クラスである。入門クラスに引き続き、文法の解説や練習問題を通じて、初級文法の後半部分を習得し、時制の混ざった簡単な文章が読めるようになることを目指す。日常生活に必要な程度のフランス語を聞き、話し、読み書きできるようになるための、基本的な文法を身につけ、フランス文化を通じて多様な価値観に触れ、多角的なものの見方、広い視野を身につけることで、国際的な分野で活躍できるようにすることを目標とする。フランス語検定4級から3級程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語b入門	初歩的な文章・会話文を通じて、初級文法や発音の定着や、日常生活の色々な場面で使われるフランス語を「話す」「聞く」「読む」「書く」訓練を通して、総合的な力をつけていくことを目的とする。テキストを丁寧に学ぶことで、実際に単語や文法が文や文章の中でどのように使われているのかを確認していくことによって、フランス語の運用能力を高める。発音の規則に慣れ、フランス語圏の文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができることを目標とする。フランス語検定5級程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語b初級	旅行や日常会話でよく使う表現を中心に、フランス語を学び、文法を身につけ、語彙を増やしながら表現力を豊かにすることが目的である。視聴覚教材を多用し、聞き取りや書き取りなどを通じてフランス語の音に親しんだり、グループを作って簡単な会話練習を行い、フランス語の実践的運用能力を高める。基本的なフランス語の文法の規則を理解し身につけること、正しいフランス語の発音で文章が読め、ある程度話せ、聞き取るようになることを目標とする。フランス語検定試験4級合格程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語L. L. 入門	フランス語入門の授業であり、様々な表現・文型・会話パターンに慣れながら、基本的な文法や語彙、発音を学習し、自然なフランス語を身につけることを目的とする。フランス語は基礎がしっかりしていればスムーズに上達できる言語である。文字と発音の関係は非常に論理的で、規則を身につけ、効果的な勉強ができるようになるための基本的な「コツ」も学んでいく。フランス語圏の文化に映像・音声を通じて馴染み、フランス語圏の生活感情への配慮をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができる検定試験5級合格程度のレベルになることを目指す。	
		フランス語L. L. 初級	フランス語L. L.入門を踏まえ、担当教員や他の学生と会話をするを通して、フランス語によるオーラル・コミュニケーションの基礎の習得を目指す。毎週行うコミュニケーション練習を通じ、自然なフランス語表現を聞き取り、実際に発話する力を培う。会話に置いて基礎文法・基本表現当を応用できる思考力を養うとともに、言語の背景となっているフランス文化に関する幅広く豊かな知識を身につけることを目標とする。フランス語検定試験4級合格程度のレベルになることを目指す。	

授 業 科 目 の 概 要				
（食科学部栄養学科）				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 フランス語	フランス語中級		フランス語入門・初級の授業で学んだ事柄を、実践レベルで応用することを目的とする。現在を生きるフランスの若者たちが日常普通に使っているフランス語を、会話文やある程度の長さの文章の読解を通して学ぶ。また、旅行や留学に必要な事柄をフランス語で表現できるようになるために、会話文や表現パターンを繰り返し声に出して応用練習を行う。フランス語圏の文化・言語に対するより深い理解を持ち、読む・書く・聴く・話す、のいずれか、あるいは複数におけるより進んだ能力を発揮できるようになることを目標とする。フランス語検定試験3級合格程度またはCECRL（ヨーロッパ言語共通参照枠）A1程度のレベルになることを目指す。	
	フランス語L. L. 中級		フランス文化に興味がある学生が、正確さよりは積極的に取り組むことが求められる。フランス語能力検定テキスト「ABC Delf A2」を使用し、口頭及び書面による理解と、表現の練習や語彙の習得を通して、Delf A2合格の準備を行う。授業中の指示は主にフランス語を使用して進めていく。Delf A2レベルを養成するために、学生が口頭及び書面で既に学習したコンテンツ（特に文法）を実践できるようになることを目標とする。	
	フランス語中級アドヴァンスト（原典講読）		中級程度のフランス語の文章を、正しい発音である程度流暢に読み、辞書を使って理解でき、中級程度の文法をしっかりと理解することを目的とする。現代フランスのダイナミズムを社会現象・スポーツ・技術革新・環境・IT・アート・ファッションなどといった複数の分野を通して、より深くフランス文化を理解していく。また、フランス語の歌の歌詞を使いながら、単語の表現や発音の矯正、速めのスピードで話す練習も行う。入門・初級・中級フランス語で学んだ文法や語彙を復習しながら応用することで、現代フランス語の読む力、発信する力の両方を身につけていく。フランス語検定3級合格程度のレベルになることを目指す。	
	フランス語中級アドヴァンスト（コミュニケーション）		現代フランスのダイナミズムを社会現象・スポーツ・技術革新・環境・IT・アート・ファッション等複数の分野を通して、より深くフランス文化を理解できるように授業を進めていく。入門・初級・中級フランス語で学んだ文法や語彙を復習しながら応用することで、現代フランス語の読む力、発信する力の両方を身につけていく。テキストを読み、文法や語彙を説明した後、ペアもしくはグループで話し合い、問題を解き、最後に答え合わせする。中級あるいはL.L.中級で身につけた能力をさらには伸ばし、フランス語を使って意見交換ができるコミュニケーション力を身につけることを目標とする。	
	フランス語上級		フランス語の原書を講読し、文学作品・雑誌記事・論文などのフランス語の文章について、辞書を使って読めるようになることを目的とする。盲点となりがちな文法事項に立ち入るとともに、論理的な文章の構成や、書き手の主観的な語り口などを掴めるよう丁寧に読み込んでいく。フランス語のエッセイ、文学作品、雑誌記事、論文など、「フランス語中級アドヴァンスト」より一段上のテキストを題材とする。文系大学院でフランス語のテキストを一人で読みこなせるレベルになることを目標とする。	
	集中フランス語		フランス語検定試験3級の合格スキル獲得を目指す。基本文法を大まかに復習し、読解や練習問題、聴き取りなどを総合的に行いながら、基礎的な文法知識を確実にものにしていく。また、単語力獲得、リスニング力、長文読解力を磨くことにも重点をおく。過去の問題や模擬問題を解き、検定試験に向けての具体的な対策も行う。毎回、最後に問題点を整理し、質問などを通して、知識の定着を図る。フランス語検定試験3級に合格するスキルである基本文法の習得、読解力・リスニング力の向上を目標とする。	集中
中国語	中国語a入門		中国語を初めて学ぶ学生を対象とし、基本的な発音と簡単な文法を学び、中国の文化や風習などにも触れ言葉を通じて中国に対する理解を深めることを目的とする。発音記号であるピンインの仕組みを理解し、綴りから発音できるように練習しながら、中国語の基礎的な文法構造を学ぶ。発音練習を継続しながら、日常的な挨拶、簡単な会話も練習する。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、中国語検定試験準4級、HSK1級合格程度のレベルになることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 中国語 外国語	中国語a初級		中国語a入門に引き続き中国語の基礎を学び、入門で学んだことの定着をはかりながら、さらには文法を学び、語彙力や使える表現を増やしていくことを目的とする。既習の表現や分のパターンを用いた応用練習、グループごとの会話練習など、アクティブラーニング型の授業を行う。会話に関わる言葉の背景や、日本と中国の文化、習慣の違いを知り、正しいきれいな中国語の会話を学ぶ。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、中国語検定試験4級、HSK2級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語b入門		中国語を初めて学ぶ学生を対象とした入門の授業で、中国語の基礎づくりを目的に、発音の基礎から始めて、初級レベルで習うべき一般語句や基本表現及び文法事項などを学習することを目的とする。具体的には、発音の仕組みとその表記法であるピンインから始まり、文法の初歩、簡単な日常会話などを学んでいく。また中国語を学ぶ楽しさと意味をより深く認識すべく、言語の文化的背景（生活、社会、文学、芸術、歴史、地理など）なども随時紹介し、中国への理解も深める。発音の規則に慣れ、中国語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、中国語検定試験準4級、HSK1級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語b初級		中国語b入門で学んだ事項を基礎にして、発音を定着させて、初級レベルで習うべき一般語句や基本表現及び文法事項などを学習することを目的とする。会話練習に重心を置きながら、文法事項も説明し、会話力とリスニングの能力を養成する。会話は基本的に教員対学生、学生対学生で行い、定期的に発表を設けることでよく使うフレーズ、語彙を復誦・暗誦する。中国語圏文化をある程度理解し、その上、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ中国語検定試験4級、HSK2級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語L. L. 入門		入門や初級で取得した知識を確認・消化しながら、コミュニケーション力の基礎である「聴」力を身につけていくことを目的とする。中国語の発音を正しくマスターすることから始め、日常生活の各場面を設定し、文法を確認しながら、会話の練習を行っていく。中国語に映像・音声を通じて馴染み、中国語圏文化への配慮をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、中国語検定試験準4級、HSK1級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語L. L. 初級		中国語の発音、基礎文法、会話文などを解説しながら、書く・読む・聞くなどの練習を繰り返すを行い、中国語の発音の定着をはかり、自己紹介や日常場面の会話ができるようになることが目的である。授業中にはクラスの全員に発音する機会が設けられており、より正確な発音を身につけ、中国語検定試験4級、HSK2級合格程度のレベルになることを目標とする。	
	中国語中級		入門・初級で習得した文法事項を確認しながらスキルアップを目指し、読む・聞く・書く・話す、の4技能の総合的向上をはかる。基本的な文法事項の定着をはかり、さらには進んだ文法事項と表現を身につける。文法事項の解説と内容理解、文中で用いられた表現や文のパターンを用いた応用練習、グループワークなどアクティブラーニング型の授業を行う。中国語圏文化と中国語に対するより深い理解をもち、読む・書く・聴く・話す、のいずれか、あるいは複数におけるより進んだ能力を発揮でき、中国語検定3級、HSK4級合格程度の総合的な能力を身につけることを目標とする。	
	中国語L. L. 中級		初級授業で身につけた基礎能力をもとに、L. L. 教室を生かした訓練、様々な視覚的・聴覚的教材を用いた多面的な授業により、中国の文化への興味と理解をさらには深め、聴く・話す・読む・書く、のうち、特に聴く・話す能力を向上させることを目的とする。文の論理構造や発言の細かいニュアンスを示すキーワードの音に重点を置きながら、因果や条件結果など、より複雑な関係にある文や発話を正確に聞き取り、様々な場面に応じて「自分のことばで」会話できるように訓練する。中国語検定試験3級、HSK4級への布石として該当するレベルの文型・語彙を習得することを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	中国語中級アドヴァンスト (原典講読)		中国語中級から上級レベルを対象とし、読解力、作文、口語表現、ヒアリングなどに注意しながら、中国語の総合力と応用力を高め、コミュニケーション能力を養うことを目的とする。実用性の高い日常表現や、中国のメディアに発表されたニュース記事を教材に、中国語の文章構造を理解し、高度な読解力を身につける。また、現代の様々な新語についての知識を獲得し、生活者目線での中国の現状を理解する。中国語文化と中国語に対するより深い理解を持ち、4技能（読む・書く・聞く・話す）のうち、複数における一層進んだ能力を発揮でき、中国語検定3級以上、HSK4級以上の総合的な能力を身につけることを目標とする。	
	中国語中級アドヴァンスト (コミュニケーション)		中国語中級から上級レベルを対象に、読解力、作文、口語表現、ヒアリングなどに注意しながら、中国語の総合力と応用力を高め、コミュニケーション能力を養うことを目的とする。やや複雑な文型を使用し、自らの意見や考えを表現する力を習得する。演習形式により、可能な限り、学生が多く発音し、暗記し、表現していく。豊かな語彙力と基本文型による確固たる運用力の向上、実用性の高い中国語の応用力を身につけることを目標とする。これにより、中国語3級及びHSK4級以上への合格を想定している。	
	中国語上級		中国語に関する知識を深め、運用能力をより高めることを目的としている。中国で出版された能力段階別リーダーをテキストとして、「読む・書く・聞く・話す」の4技能の総合的向上を目指す。授業は演習形式で進める。ナチュラルスピードの中国語を聴き、ディクテーション、内容の確認、文法事項のチェックを行う。小テストや課題提出により理解度確認するとともに、質疑応答、履修生同士の意見交換等も行う。中国語に関する知識を深め、運用能力を高めるとともに、中国語検定2級以上、HSK5級以上に合格する力を養成する。	
	集中中国語		中国語検定3級、HSK4級に合格するために必要なスキルの訓練を行う。過去の問題及び模擬問題を中心に問題形式に慣れること、リスニングに向けて発音を正確に習得すること、リーディングに向けて多くの文を読むことで単語量を増やし、基礎的な文法知識を確実にすることを目的とする。通常の授業と異なり、6日間集中で行う。事前に課文の音読注釈をよく読んで理解「できる、できない」を明らかにしておくことが求められる。また、事後は課題を実施して理解度を確認することが求められる。中国語検定試験3級、HSK4級の合格を目標とする。	集中
	韓国語a入門		入門においては、韓国語の骨格を形成する基礎文法について学習し、発音及び表記法、そして文法の基本形式等、会話・講読の基礎となる文法事項を学習することを目的とする。韓国語の文字と発音が正確にできるよう重点的に学び、簡単な挨拶言葉を使用できるようになる。また、映像、音楽なども利用して、言葉の背景にある韓国の文化、社会、歴史への関心と理解を深める。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ハングル能力検定試験5級、TOPIK 1級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
	韓国語a初級		入門での学習内容を土台にしつつ、文型が自由に活用できるレベルになることを目的とする。テキストに沿って新しい文法事項を学習し、練習問題を解くことで定着させ、テキストの本文を繰り返し朗読し、自然なスピードで読めるように訓練する。また、場面に応じた基本的な口語表現を学び、会話の練習も行う。辞書を活用して、基本的な会話・読解・作文ができ、ハングル能力検定試験4級、TOPIK 2級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
韓国語b入門		韓国語を初めて学ぶ学生を対象とした入門クラスで、発音、オーラル・コミュニケーションの訓練を中心に、会話に必要な語彙を増やし、簡単な日常会話から応用会話ができるようになることを目的とする。授業では教師と一緒に反復練習し、自己紹介や家族、趣味などの日常生活に関連する表現を学んで、自然な会話ができるよう基礎を作る。言語の背景にある文化についても勉強し、異なる文化的背景をもつ相手に対して積極的にコミュニケーションを行おうとする態度を養成する。自分の考え方を表現する能力、情報や相手の意向を理解する能力も高めていく。発音の規則に慣れ、韓国語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ハングル能力検定試験5級、TOPIK 1級合格程度の能力を身につけることを目標とする。		



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	韓国語	韓国語b初級	入門クラスに引き続き、発音、オーラル・コミュニケーションの訓練を中心に、会話に必要な語彙を増やし、簡単な日常会話から応用会話ができるようになることを目的とする。授業では教師と一緒に反復練習し、自己紹介や家族、趣味などの日常生活に関連する表現を学んで、自然な会話ができるよう基礎を作る。言語の背景にある文化についても勉強し、異なる文化的背景をもつ相手に対して積極的にコミュニケーションを行おうとする態度を養成する。自分の考え方を表現する能力、情報や相手の意向を理解する能力も高めていく。発音の規則に慣れ、韓国語圏文化への配慮をもって、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ハングル能力検定試験4級、TOPIK2級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
		韓国語L. L. 入門	韓国語を初めて学ぶ学生を対象とした入門クラスである。正しい発音の仕方及び聞き取りの練習を中心に授業を行う。受講者のレベルや進捗状況に応じて授業計画を変更することがある。ハングルの仕組みを理解したうえで、様々な発音の特徴を学び、反復練習する。挨拶の言葉を覚え、PCにおけるハングルの入力法を学ぶ。課題として、自分の声で音声入力したファイルを提出し、一緒に確認することにより、より正確な発音を目指す。ハングル能力検定試験5級、TOPIK1級合格程度の能力獲得と、映像・音声を通じて韓国語に馴染み、韓国語圏文化を理解し、状況に応じて基本的なコミュニケーションができることを目標とする。	
		韓国語L. L. 初級	韓国語の入門を学んだ学生を対象とした初級クラスで、正しい発音の仕方及び聞き取りができるようになることを目的とする。簡単な自己紹介や日常会話の基本的な表現を学び、さらには簡単な作文の練習をし、正確に短い文章を読み、話すことができることを目指します。国語に映像・音声を通じて馴染み、韓国語圏文化への理解をもったうえで、状況に応じて基本的なコミュニケーションができ、ハングル能力検定試験4級、TOPIK2級合格程度の能力を身につけることを目標とする。	
		韓国語中級	入門・初級クラスで学んだことの定着と応用をはかり、韓国語の文献を正確に読解する能力を養成することを目的とする。様々な形態の韓国語文献を読み、語句を確認して翻訳することで、語彙や文法事項を学習すると同時に、言語の持つ文化的な含有を確認し、自身の韓国語の文章読解能力を高める。また、読解力を身につけるとともに、テキストを通して韓国の歴史、文化、社会についても学び、理解を深める。韓国語圏文化と韓国語に対するより深い理解をもち、読む・書く・聴く・話すことにおいて、より進んだ能力を発揮でき、ハングル能力検定試験3級、TOPIK3級合格程度の総合的な能力を身につけることを目標とする。	
		韓国語L. L. 中級	より正確な韓国語の発音、韓国の映像作品を字幕なしで理解できるリスニングを身につけることを想定する。受講者のレベルや進捗状況に応じて授業計画を変更することがある。反復練習により再度、正しい発音を確認し、様々な映像、音声教材を用いて聞き取り及び会話練習を中心に進めることから始め、初級からレベルアップした語彙や表現を用いた自己紹介等の発表を通して書く力、話す力を養い、実用的な会話表現を身につけ、韓国文化への興味と理解をさらには深めていく。韓国語圏文化と韓国語に対するより深い理解をもち、「読む・書く・聞く・話す」のうち、特に「聴く・話す」に重点を置いたより進んだコミュニケーション力、ハングル能力検定試験3級、TOPIK3級に合格する総合的な能力養成する。	
		韓国語中級アドヴァンスト (原典講読)	韓国の映画やドラマに関する映像資料、文献資料に触れながら、リスニング能力、読解力を高めていくことを目的とする。映像資料を紹介しつつ、関連する新聞記事などの韓国語文献も使用する。現代韓国社会における映像文化についての事前学習が求められる。韓国語のリスニング能力、読解力の上達を目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 外国語	韓国語中級アドヴァンスト (コミュニケーション)		受講者の関心に沿ってテキストを選定する。新聞記事、小説を部分的に訳し、内容を韓国語で討論する練習を行う。語彙を増やし、適切な韓国語を使用して意見交換できるコミュニケーション力を培うこと、聞き取り、会話力を向上させ、韓国の歴史、文化、社会への関心と理解を一層深めることを目的とする。 単元ごとに学習成果を確認する課題を示し、学習管理システムを通して個別に返却し、全体に関わる項目は授業中に講評してフィードバックする。韓国語の中級から上級程度の文章を聞いて理解できること、韓国語の中級から上級程度の文法を習得すること、韓国の歴史、文化、社会について幅広く説明できること、韓国の歴史学上の諸問題と現在の社会状況との関連を理解できることを目的とする。	
	韓国語上級		基本的な挨拶の仕方をはじめ、様々なシチュエーションに適合した表現法を練習する。授業の進め方としては、テキストを基本とするが、一方、韓国ドラマや映画、もしくは歌など韓国文化にも注目し、関連資料を必要に応じて紹介する。授業の具体的な進め方としては、韓国語に関する豊富な情報をもつ上級韓国語テキストを中心に練習していく。テキストの実用会話に必要な文法を理解して、重要な表現を一人一人声を出して練習する。韓国語文法学習と同時進行で、上級韓国語の会話練習をなるべく正しい発音で練習していく。	
基礎科目 情報処理	基礎情報処理		情報処理の基礎知識とインターネット社会を安全に生きるためのWebやメールの活用法及び情報倫理とセキュリティ、学業や将来の社会生活に必要な文書作成・表現技能の基本を習得することを目的とする。次に、データサイエンスについて理解するために、表計算ツールを活用して、各種データの収集、効果的な集計・分析と結果を読み取るための統計の基礎、グラフ化など適切な表現について実習で学修する。さらには、昨今の情報化社会の進展に対応するため、小型ロボットを用いた初歩的なプログラミングの体験を通して、人工知能(Artificial Intelligence, A.I.)とは何かについて触れる。現実場面で情報のより良い表現・伝達に有効な情報技術及びデータを適切に分析・活用する力、問題解決力を身につけるとともに、最新トピックスであるデータサイエンス及び人工知能について理解を着実に深めることを目標とする。	
	データサイエンス入門		データサイエンスの手法を学ぶことに加え、文化現象を対象にこれを用いた事例を概観し、文理融合型の研究におけるデータ分析の有効性と重要性を学ぶことを目的とする。 また、生活に必要なデータサイエンスの基礎についてシミュレーションを用いて身につけること、直感的に理解できる内容を目指しながら、卒業研究に必要な統計の基礎も身につけることを目標とする。授業はPCを用いた演習形式で行う。統計処理のためのR言語使用の習得、データサイエンスの基本的手法の習得すること、データ分析の有効性と重要性、統計の数理の理解を目標とする。	
	AI入門		現代に大きな社会変革をもたらしている人工知能技術について学ぶことを目的とする。Pythonプログラミングの演習を積んだ後、古典的なアルゴリズムから深層学習まで人工知能の原理をコードとともに学ぶ。最後に、人工知能が現代社会にもたらす影響を調査し、プレゼンテーションすることで、受講生同士が理解を高める機会を設ける。本講義は、コンピュータ演習室を用い、Pythonプログラミングの演習が含まれる。演習は、Google Colaboratoryを用いたハンズオン学習で行い、全くの初学者であっても、体験的に理解して進めることができる。簡単なPythonプログラミングが行えること、コンピュータと知的処理の概要を理解できること、データサイエンスや機械学習の体験的な理解が行えること、人工知能発展が現代社会に与える影響を論究できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 情報処理	ICT活用Ⅰ		情報を受け取る形でインターネットを利用することだけでなく、情報を発信することもまたインターネットの利用の方法である。本授業は、インターネットの情報発信技術を学び、またwebページの企画・デザイン・制作を通じ、公開可能なwebページを作成し、インターネットで価値のある情報発信を経験することを目的とする。WEBサイトを自ら企画し、また、XHTML・CSS技術を利用してサイト作成ができること、企画に従った情報の収集、整理、発信内容に沿った、サイト構成・デザイン・制作ができること、また製作したサイトの公開を通じて、企画した情報を発信することができることを目標とする。	
	ICT活用Ⅱ		画像や動画など視聴覚に直接訴えるような媒体を使いこなす技術は、インターネット上だけではなく、企業や研究の場など多くの場面で様々な応用が期待できる。本授業はAdobe社のPhotoshopとPremiereを使い、これまでこれらのソフトに触れたことのない学生を対象に、画像や動画の編集スキルを習得することが目的である。また、実際に画像や動画などのデジタルコンテンツを扱うためのリテラシーに関しても理解を深めることを目指す。画像や動画の編集技術を学ぶことで、卒業研究などに活用できる技術を習得し、同時に普段気軽に利用するスマートフォンなどで行われている操作が、どのような技術的背景に基づくのかを理解することを目標とする。	
	ICT活用Ⅲ		この授業ではコンピュータで扱う画像、特に3次元グラフィック(3DCG)に着目しながら、コンピュータ上で絵を描くように扱ういわゆる2次元CGと3次元CG(以下3DCG)の違いを確認し、3DCGとはどのようなものかを理解し、そのうえで3DCGを扱う専用のツールを使用して、3DCGの技法や3DCGならではの表現について学ぶことを目的とする。授業はコンピュータを使用する演習を主とするが、理解が進むよう論理的な説明を重視し、学習した内容がCG関連の検定試験などのCGを扱ううえで必要とされる知識とリンクするように確認しながら進めていく。2次元CGと3次元CGの違い、及び3次元CGの作成の基本を理解し、3次元CGを使ってシーン(ある場面の情景)を作成できるようになることを目標とする。	
	ICT活用Ⅳ		データサイエンス分野の基礎として、前半はExcelとSPSSを活用したデータの集計・分析法、後半はAccessを用いたリレーショナルデータベースの基本、及びビジネスのキーワードとなるIoT(Internet of Things)技術とデータベースとの関連と小型ロボットへの簡単なプログラミングを通してデータベースの活用方法を学ぶことを目的とする。身近な場面を想定して、問題解決的に課題を進め、随時演習課題を実施しながら、実践的なデータベース活用の基礎を学ぶ。具体的には、SPSSを使って、データの定義及び編集・加工、計算、比較、分析、クロス集計、グラフ作成ができ、Accessを用いた基本操作、ロボットを動かす簡単なプログラミング、日常の課題解決場面におけるデータベースを活用した問題解決力を身につけることを目標とする。	
	ICT活用Ⅴ		ゲノムやタンパク質などの生物情報のさまざまなデータベース、データ解析手法を紹介し、それらの実習を通して、生命科学の分野でICTがどのように利活用されているかを体験する。本授業は、バイオインフォマティクスの入門として位置づけられ、とくにその基本的な内容を学ぶ。特定の生物のゲノムデータを取得し、ゲノムサイズ、翻訳されるタンパク質の数などの特性を解析できることを目標とする。	
	ICT活用Ⅵ		デジタルアート作品を使った定量的評価と分析・データサイエンスをテーマに、顔をモチーフとしたデジタルアート作品を刺激とする心理評価実験の基礎について学び、自分で計画を立てて実践してみることが目的とする。具体的には、顔が発信する情報とその処理について総合的に学ぶとともに、顔研究でよく用いられる心理評価実験の基礎(方法・結果の解析・考察の仕方)を学ぶ。受講者自らがテーマを見つけ、実際に心理評価実験に取り組む。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 身体運動	身体運動Ⅰa		授業の担当教員が選定した種目を個人や集団の能力に応じて実践することで、自ら健康の維持・増進のために適切な運動習慣を獲得し、生涯にわたり実践できる基礎的能力を身につけることを目的とする。担当教員が選定した運動種目について実習形式の授業により、準備運動、整理運動、傷害予防のためのストレッチング法などを学習する。運動の実践を通して個々の能力に応じ、安全に運動を実施するための知識、技能を習得すること、現代社会における身体運動の意義を理解し、トータルフィットネスを高めること、運動に親しみながら様々な運動・スポーツについての理解を深めることを目標とする。	
	身体運動Ⅰb		身体運動Ⅰaでの学びを踏まえて、引き続き授業の担当教員が選定した種目を個人や集団の能力に応じて実践することで、自ら健康の維持・増進のために適切な運動習慣を獲得し、生涯にわたり実践できる基礎的能力を身につけることを目的とする。担当教員が選定した運動種目について実習形式の授業により、準備運動、整理運動、傷害予防のためのストレッチング法などを学習する。運動の実践を通して個々の能力に応じ、安全に運動を実施するための知識、技能を習得すること、現代社会における身体運動の意義を理解し、トータルフィットネスを高めること、運動に親しみながら様々な運動・スポーツについての理解を深めることを目標とする。	
	身体運動Ⅱa		担当教員が選定した運動種目（ヨガ&ピラティス、ボルダリング、フットサル、フィットネス）について実習形式の授業を行い、教養を深めながら、自らの心身と向き合い、仲間とともに生涯を通じてスポーツを楽しむ力を養うことを目標とする。また、各種目の運動の実践を通して、現代社会における身体運動についての意義や、自己の身体への意識や気づきを高め、健康の維持や増進に役立てる方法を理解し、運動に親しみながら、チームワークの大切さを学び、コミュニケーション能力を向上させることを目標とする。	
	身体運動Ⅱb		担当教員が選定した運動種目（卓球、ボルダリング）について実習形式の授業を行い、教養を深めながら、自らの心身と向き合い、仲間とともに生涯を通じてスポーツを楽しむ力を養うことを目標とする。また、各種目の運動の実践を通して、現代社会における身体運動についての意義や、自己の身体への意識や気づきを高め、健康の維持や増進に役立てる方法を理解し、運動に親しみながら、チームワークの大切さを学び、コミュニケーション能力を向上させることを目標とする。	
	身体運動Ⅱc		2・3年次を対象とした3泊4日の日程で行われるスキー・スノーボードの集中授業による授業で、各自の能力に応じたグループを中心とした活動及び複数のグループの交流を通じて行い、夜間は講義、班別ミーティング、全体会を行い、スキー・スノーボードに対する理解を深めることを目的とする。運動の実践を通して個々の能力に応じ、安全に運動を実施するための知識、技能を習得すること、現代社会における身体運動の意義を理解し、トータルフィットネスを高めること、運動に親しみながら様々な運動・スポーツについての理解を深めることを目標とする。	集中
	身体運動論		人と運動（競争から健康のための運動まで全般）の関係について理解を深めることを目的とする。講義では、生涯スポーツ、運動文化、遊び、生涯発達、社会、健康といった多様な側面から身体運動について学び、人と運動とのよりよい関わり方について展望する。身体運動の意義、実施方法について、講義、課題を通じて理解を深めていく。運動の心身への効果、適切な運動の実施方法、人間と社会における運動の意義について説明できることを目標とする。	
	健康スポーツ論Ⅰ		本授業では、生涯にわたり自分で健康管理ができるようになることを目標とし、心と体の仕組みについて学んでいく。さらには、安全で効果的な運動方法を理解することにより、より充実したQOLが送れるよう、運動の特性についても理解を深めることを目的とする。毎回、授業後に小レポートを課しながら進める。心と体の基本的な仕組みを知り、健康の意味と重要性を理解できること、健康の維持・増進に必要な情報を得て、自らの生活に活用できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
基礎科目 身体運動	健康スポーツ論II		広範囲にわたる健康やスポーツの様々なトピックスを取り上げ、現在や将来にわたり、日常生活に活用できる健康やスポーツの知識の習得を目的とする。テーマに沿ってパワーポイントを活用し、学びの成果を小テストで把握、さらにはレポート提出を数回実施する。特に大学生活は、日常の生活環境の変化に対応し、自己による心身の管理の必要性が求められる。講義で学んだことを加味しつつ、自身の意見を述べられるようになることを目標とする。	
	身体運動演習a		姿勢・体型改善や体力の向上など各人が目標を設定し、その目標を達成するための方法を学修・実践する。授業内では有酸素運動を中心にストレッチング、Yoga、Pilatesなど様々な運動を実習し、日常生活においても実践できる知識と実践力を身につけ、健康的な生活習慣を獲得することを目的とする。他者と共有できる程度のヘルスリテラシーを身につけること、自らの力により健康的な生活習慣を獲得できることを目標とする。	
	身体運動演習b		担当教員が選定した運動種目（フィジカル・トレーニング、ゴルフ、バレエエクササイズ、ボディシェイプ）について、各種目を通じて日常生活においても目標を目指して実践できる知識と実践力を身につけ、健康的な生活習慣を獲得する。またその種目のルールやスキルだけでなく、マナーや文化背景、日常生活で経験する緊張・不安・ストレスを乗り越える精神力と集中力を養うことが目標である。	
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		政治とは何か、人間は政治とどう関わるかという問題を巡る、先人達の思索の跡を辿ることで、政治という人間現象についての省察を深め、我々と政治の関係について考えることを目的とする。政治思想の古典的なテキストを取り上げ、適宜それぞれの歴史的・社会的背景に触れながら、それらを解説していく。政治という人間現象についての省察を深めることで、一人ひとりが政治について自分の視点を持ち、自分が政治の主人公であるという自覚を持つことができることを目標とする。	
	政治学		本授業が念頭におく政治現象は、男女間の権力の配分、あるいは利害対立にかかわる主群である。政治理念としての「男女共同参画社会」とそれに内在する規範性は、私たちにとってどのような意味と課題を提示しているのか、改めて考察の対象とする。毎回、リアクションペーパーの提出を義務づけ、一部を授業開始時に共有する。近代政治理念・思想を貫通する論理である公私二元論の問題点について理解できること、「フェミニズム政治学」の理論的・思想的な成果を享受し、かつその骨子を説明できること、「男女共同参画社会」「女性活躍社会」「一億総活躍社会」に内在する規範性について理解できることを目標とする。	
	日本の政治		投票、選挙活動、地域活動、役職者との接触など政治参加の基礎的な概念を紹介し、政治現象を理解するための一助となることを目的とする。特に戦後日本人の政治参加の特質を国際比較の観点から考察し、日本における統治のあり方へのインパクトを解説する。また、政治参加の男女間の違いと、それが政策形成にどのようなインパクトを与えてきたかも考えていく。政治参加の基礎的な概念の理解を深め、自分なりに説明できること、世界で生じる様々な政治現象について、自分なりの視点を持つこと、また、そのメカニズムが理解できるようになることを目標とする。	
	政治と福祉		私たちの生活や、福祉制度の対象は政治の影響を受けて変化する。しかしまた、現代の福祉国家においては、福祉制度が政治に対しても影響を与える。この講義では、現代の福祉国家における人々の福祉や生活と政治が相互に与える影響について、自身で考える視点を得ることを目的とする。政治と福祉の関係性について説明できる、政治と福祉に関して問題を発見できる、政治と福祉に関する問題について自身で調査できるようになることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 (社会科学系)	メディアと社会		本授業では、メディア論をはじめとする様々な学問の視角と時代ごとのメディアを取り上げつつ、〈メディア〉と〈社会〉の関係について学んでいく。講義資料を解説し、ワークシートを使いながら事後学習で理解を深められる仕組みで進める。メディアについての視点や論点、概念についての説明をもとに、様々なメディアの特徴と移り変わりを概観し、身近なメディアが社会や人々の生活に与えたインパクトを読み解く。また、近年のインターネット利用に関わる具体的な事例を考察することで、メディアをめぐる現代社会の諸問題を理解することを目指す。	
	経済学の世界		日常生活の買い物やアルバイトなどで目にする光景から、消費税増税・グローバル化・地球温暖化など、日本や世界各国が直面する社会問題も含めた多様な経済問題を理解するうえで有用となる、経済学（特にミクロ経済学）の基本的な考え方を学ぶことを目的とする。授業はパワーポイントのスライドによる講義を中心に進めていく。経済学の基本的な用語や概念を理解していること、身近な経済問題について学んだ用語や概念を用いながら、経済学的な視点で説明できることを目標とする。	
	世界経済		世界市場で競争が激化した結果、先進国と途上国の経済格差の拡大し、また、先進国において産業が空洞化しているといった諸問題について、主にグローバリズムの観点から解説していく。それらを概観しながらテーマごとに整理し、現代経済を理解することを目的とする。現在の世界経済が抱える問題の背景を理解し、解決策としての取り組みについて説明し、グローバル化の進展と関連付けて世界経済を考察できることを目標とする。	
	日本経済		現在の日本経済の状況を理解するために必要な歴史的背景、世界経済の中での日本経済の位置づけ、政策など概観し、具体的な事例を取り上げて解説する。経済政策を考えるうえで政治的な問題からもアプローチすることを目的とする。授業ごとに「今回の授業の要旨など」の作文を求める。現在の日本経済が抱える問題の背景を理解し、現在の日本経済が抱える問題に対する解決策としての取り組み内容を説明し、グローバル進展と関連付けて日本経済を考察できることを目標とする。	
	経営学の世界		現役経営コンサルタントである担当教員4名が理論と実践を組み合わせながら経営学の世界で起きている議論を紹介しながら、身近な課題を解決する思考や未来を切り拓く方法を身につけ、良い経営、良い組織を見極める自分なりの視点を持つよう支援することを目的とする。授業は講義、ディスカッションテーマの提示と実施、発表を繰り返していく。後半ではグループワークも実施する。毎回、映像を見ながらまとめる小レポートを実施、提出する。学問としての「経営学」の位置づけ、役割、基礎理論を理解し、身近な現象に重ねて説明できること、実際の経営における本質的課題を掘り下げる視点を持つこと、自分に置き換えた対応を自分の言葉で表現できること、経営学の概念を自分に当てはめ、自分をうまく経営していく方法を考えられるようにすることを目標とする。 (オムニバス方式/全14回) (94 井坂智博/4回) 自分が向き合いたい社会課題を見つけ、共感から始まるイノベーション、SDGsと経営の関連性を、イノベーション理論を通して学ぶ。 (138 片岡裕司/3回) 自分のモチベーションの源泉は何か、人の持っている能力とは何かについて、モチベーション理論や人材育成論を学ぶ。またキャリアを築いていくためのキャリア論を学び、自分に置き換えて考える。 (175 小森谷浩志/4回) 企業における戦略論、組織を動かす組織論、そして幸せな組織とは何かを経営学と幸福学を用いながら学んでいく。 (219 高橋克徳/3回) 経営学で何を学ぶのか、経営学の理論的変遷を学びながら、今働いている人たちは生き生きしているか、企業社会が抱える課題を理解する。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 （社会科学系）  教養科目	日本の産業と企業		モノやサービスを生産する様々な産業、これを営む企業に注目し、日本の産業構造、主要産業、企業経営、金融、雇用をカバーしていく。特に、企業経営者の目線、就職後の働き手の目線の双方から、少子高齢化による国内市場の縮小、グローバル化、情報化の進行などを背景に、産業と企業が直面している重要課題についても考えていくことを目的とする。講義を主体として講義後に集める感想カードの活用により、双方向型教育の要素を取り入れる。感想カードの記載内容を受けて、次回講義でフィードバックしていく。産業と企業の基本的な事項を理解したうえで、現代における重要な問題を学ぶことを目標とする。	
	女性と法律		法律学の考え方、最低限の法的知識を身につけることを目的とする。就職、婚姻、妊娠、出産、育児等、女性のライフステージに焦点を当てつつ、法律学の初歩について、講義を進めていく予定である。裁判を扱ったドラマを活用しながら、テキストを使用しながら法律への関心と基礎知識を養っていく。提出課題へのコメント、小テストの正解と解説等を行う。法的思考を身につけ、女性のライフステージに応じた法的知識を習得することを目標とする。	
	法学入門		法学の基本的な考え方を習得するとともに、生活においてそれを活用することができる能力を養うことを目的とする。日常において発生する具体的なトラブル（紛争）を解決するツール（道具）でもある法学について、細かい条文知識よりも考える力の涵養を目的とする。法律関連のドラマを視聴し、テキストを活用しながら、法律学の初歩を学んでいく。法学の基礎となる考え方を理解し、自身の周りの出来事を法的に分析する能力を身につけることを目標とする。	
	市民社会と法		「日常生活と法」に焦点を当て、我々の生活と最も密接に関係している「民法」を中心に扱う。我々の生活の様々な場面と法との関わりを理解し、実際に紛争に直面した場合の対処方法を考えることができる法的知識を習得することを目的とする。授業は「家族」に関するテーマを中心に具体例を用いながら分かりやすく解説していく。我々の生活と深く関わっている法の基本的枠組みを理解し、概念や問題点などを説明できること、生活の中でトラブルが起きた際の解決方法を自身で説明できること、現代社会における法をめぐる課題について、自身で論じられることを目標とする。	
	法哲学		法とは何か（法の一般理論）、正義とは何か（法価値論）、法律学の学問的特質とは何か（法学方法論）を中心に進めていく。また、古代ギリシアから現代に至るまでの法思想史についても理解を深め、現実社会の法に関わる諸問題について、原理・原則から厳密に考察していくことを目的とする。現代社会が直面している具体的な諸問題に対し、法哲学者が提示する解決方法を比較・検討したうえで、自身の考えを導き出せることを目標とする。	
	日本国憲法		法と教育の間に存在する対立と調和を、日本国憲法が想定する「人間像」及び「自由のための教育」という視点から解き進めていく。毎回、レポート、リアクションペーパーの作成、小テストの実施等、主体的活動を通じて理解の定着を図る。憲法の講義は通常、人権と統治機構の二分野で構成されるが、本授業では主に、立憲主義の成立と発展、人権分野を中心に進める予定である。日本国憲法の掲げる立憲主義の理解を、比較と歴史の観点を取り入れながら理解することを目標とする。	
	社会福祉学		なぜ社会に困っている人がいるのか、なぜ「社会福祉」が存在するのかを歴史や国際比較から考えることで、福祉の本質を考えていくことを目的とする。映画などの映像を一部視聴し、理解を深め、ディスカッションを通して多様な意見に触れ、自身の意見や考え方を振り返り、それについて教員が総合的にコメントする形式で進める。社会福祉と社会問題の関係を理解し、社会福祉の成り立ちやその原理について説明できること、社会福祉制度を理解し、社会福祉の対象や方法について説明できること、ニュース等で問題となっていることを、授業の内容と関係づけて考えられること、自身や周囲、今後の人生における課題解決に活用できるようにすることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 (社会科学系)  教養科目	平和学		平和学の序論的位置づけとして、理論的枠組みを理解し、平和学の視点からレイシズム、ナショナリズム、グローバリズム、ジェンダー、開発、社会的排除、安全保障など様々な問題群を捉え直し、受講生一人一人が足元の社会を捉え直したうえで自分の関心に引き付けて考察することを目的とする。講義形式により行い、リアクションペーパーのフィードバックを授業中に行い、人数に応じてディスカッションを行う。平和学における多様な理論と方法の知見から、現実の問題構造を見通し、足元の身近な生活社会を包括的に捉え直すこと、自身が現在どのように関わり、今後どのように関わりたいかなど、自らの関心に引き付けて平和について論じられるようになることを目標とする。	
	ノーマライゼーション論		1950年代に北欧を中心に誕生したノーマライゼーションの考え方とその変遷、発展過程を理解し、現代的意義と今後の課題について考えていくことを目的とする。ノーマライゼーションの誕生、変遷、現代的意義を説明し、自身を含むコミュニティ等とすり合わせながら理解できること、人間の多様性を受容する「共生社会の実現」に向けて、今なすべきことを考え、ノーマライゼーション社会の構築に向けて、行動できることを目標とする。	
	社会保障入門		我が国の代表的な社会保障制度（医療、介護、年金、生活保護、社会福祉、雇用保険、労働者災害補償保険）を概観したうえで、現代国家がこれらを整備するに至った歴史や理念、財源、他国の制度を学んでいく。そのうえで、社会保障制度を身近な問題として認識し、概要を理解することを目的とする。我が国の社会保障制度の概要、現代国家における社会保障の意義、「自助」「共助」「公助」の概念の違いについて説明できることを目標とする。	
	国際社会と人権		人権とは何か、その保護のために国際社会がどのように対処してきたか、具体例をもとに学び、国際社会に存在する様々な人権問題と解決に向けた取り組みを考えることを目的とする。日本語による講義形式で行う。配付資料は英語の場合もある。授業ごとで受け付ける質問等は、後日授業または授業最終回で共有し、解説する。国際社会の成立形態を理解し、説明できること、国際社会に存在する具体的な人権問題とその解決のための既存の取組を理解し、説明できること、人権問題について解決のための更なる取組を自分なりに考え、説得的に述べることを目標とする。	
	ジェンダー論入門		社会の歴史的成り立ちに目を配りつつ、「ジェンダー」とセクシュアリティ、エスニシティ、階層など他のマイノリティ性に関わる指標を組み合わせて社会事象を理解し、あるべき社会の姿を考えることを目的とする。基本的に講義で進めるが、適宜リーディングを課し、それをもとにクラス内ディスカッションを行う。ジェンダー研究が登場してきた歴史的、社会的背景を理解し、適用される多様な研究領域と研究テーマを理解し、ジェンダー平等の視点で、現代日本の社会問題を考察できることを目標とする。	
	ジェンダーと社会		あらゆるところで耳にするジェンダーという概念の意味と意義を学び、社会をジェンダーの視点から批判的に把握する方法を身につけることを目的とする。「ジェンダー」という概念の意味と意義、概念が出てきた歴史的経緯を理解すること、また、現代のジェンダーの課題に対して基礎的な知識を習得するとともに、自分の言葉で自分の意見をまとめ上げ、論述する力を身につけることを目標とする。	
	現代の社会学		日本の現代史に属する流行を解説することで、歴史を踏まえた「これからの生き方」を探っていく。過去の流行の解説は映画や音楽などの視聴覚史料を使用する。毎週、ある時代の流行について2題から4題、課題を提示し、視聴覚史料から感じたことを課題に沿って言語化していく。提出された課題から、特に問題の核心に近づいていると講師が感じた回答を選び、翌週に展開する。前週の課題と現在との関わりについての理解を深め、他の受講者の多様な感じ方や考え方、優れた表現法を学び、より深い物の見方を形成することを目的とする。「1 私たちの生きる今が、どんな歴史の流れの中にあるのか、理解する」、「2 高度成長期からバブルの崩壊後までの物の見方の変遷を学ぶ」、「3 映像や音楽から歴史の深層を読み取る術を学ぶ」、「4 受講者それぞれが、今、自分に必要なものは何か、感じとる力を持つ」ことを目標とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列 【多様な社会と人間の尊厳】 （社会科学系） 教養科目	社会学入門		社会学の基本的なテーマや考え方を学ぶことを目的とする。まず、テキスト分析などを通じて社会学がどのような学問なのかを概観し、本講義の構成を説明する。続いて基礎学説の概要を紹介し、各テーマを説明していく。授業計画に反映されていない項目についても、可能な限り扱っていく。社会学の基礎学説や視点を理解し、現代社会を社会学の視点から説明し、社会学の視点から社会現象に対する問いを立てられることを目標とする。	
	地域研究		本授業では、中東地域の近現代史に関心を持つ学生のための講義科目である。教員による講義と課題の提出を通して、中東を理解するための知識の獲得を目的とする。報告パネルは受講者同士の相互採点を実施する。事前に受講者同士で内容を確認する機会も設けていく。次の5点を習得することを目標とする。1. 中東研究で取り上げられてきたテーマを具体的に2点以上挙げることができる、2. 関心に従って、適切な文献（書籍・論文）を選択することができる、3. 特定のテーマに関して、関連するキーワードを3点以上挙げて論述することができる、4. 自らの関心を、「問い」、「先行研究（批判）」を含めて、具体的に示すことができる、5. 論文執筆のためのスケジュールを、具体的に構想し、示すことができる。	
	SOCIAL AND INTERNATIONAL RELATIONS OF JAPAN		日本料理の歴史とその当時の文化に関する主要な論点を紹介する。料理を通じて国を超えた流れ、グローバルかつローカルな相互作用、食の持続性が広がっている。受講生にはリーディングに遅れず、ディスカッションに寄り添い、日本食文化に関する研究プロジェクトを完了することが期待される。社会科学における用語、概念を理解できること、批判的なディスカッションにおいても自身の意見を説明できること、研究結果をウェブページにおいてプレゼンテーションできること、リーダーまたは協力者として期限内に共通のゴールに到達するよう行動できることを目標とする。 This course will introduce the main issues regarding the history of Japanese cuisine and the culture at that time. It will also examine how cooking is helping cultural reciprocity, enabling cross-country exchanges and global and local interactions, while aiding food sustainability. It is expected that the students will diligently read the course materials, contribute to class discussions, and will complete the research project on Japanese food culture. This course will enable students to be able to understand terms and concepts in the social sciences, to explain their opinion in critical discussions, to present research results on web pages, and to act as a leader or collaborator to reach a common goal within the deadline.	
	教育人間学		教育人間学は、教育を「人間」という観点から、また逆に、人間を「教育」という観点から捉え直し、解明しようとする学問である。教育人間学が開拓してきた「人間」や「教育」についての見方を、具体例に即して紹介し、自分自身の人間観・教育観を捉え直し深めるきっかけとすることを目的とする。教育人間学の形成と展開を理解し、教育人間学的な見方の特徴を述べるができること、また、いくつかの事例に即して教育人間学的な教育観・人間観の特徴を具体的に述べられることを目標とする。	
	教育学入門		私たちが当然とみなしている「教育や学校の当たり前」について、教育内容や教育制度の側面から再考し、教育問題の現状を理解することで、よりよい社会に向けた新たな教育のあり方を考えることを目指す。具体的には、日本の教育について統計的側面から把握するとともに、教科指導と生徒指導の内容、教育方法や教育制度を捉え直したうえで、格差、非行、国際化、多様性など教育問題の現状を理解し、これからの教育の在り方について考察する。	
	心と健康		「医学的視点」「パーソナリティ」「適応」「心理発達」「治療的視点」の5つの視点から、心の健康についての知識を提供する。「心」を客観的に捉えることは、将来遭遇するであろう心理的葛藤、ストレス、心理的危機への対処能力を高めることを意味する。そのための知識の取得を目的とする。心の健康について様々な角度から学び、自分の心理状態を客観的に捉えられることによりストレス耐性を高め、問題への対処能力を向上させることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
A 系列	Sweden. in terms of SDGs		スウェーデンは、世界で最も暮らしやすい国の一つと言われている。2020年には、持続可能な開発のソリューションネットワーク（Social Development Solution:SDSN）が発表したSDGsの世界ランキングで1位となり、環境政策や環境教育への取組について、大いに関心を集められている。特に、地球環境の持続可能性（Sustainability）の課題を深刻に捉え、生物多様性、多文化社会といった多様性を受け入れ、高福祉高負担の国としても知られている。個人の権利の尊重、男女平等、自然環境を大切にする意識など、スウェーデン社会の特長はどのように形成されているのか。本講義では、スウェーデンの社会と教育との関係を、さまざまな角度から紹介する。	
	地球の自然と資源		地球の成り立ちを学ぶとともに、地球の自然や資源について理解を深めることを目的とする。また、生命圏の存在が地球に与える影響について概観する。本授業では、地球を化学や生物学、地学、社会科学などの観点から複眼的に鳥瞰することで、その全体像に迫ることを目指す。講義後の小レポート等により理解度を確認するとともに、考察を深める。地球の成り立ち（自然環境）、生命活動に必要なもの（資源）、現代の人類に不可欠な資源（エネルギー）と資源の利用によりもたらされる環境問題について理解できることを目標とする。	
B 系列 【自然の摂理の探究】 （自然科学系）	天文学と宇宙観の歴史		天文学は世界最古の学問の一つだが、現代でも日常生活とは無縁ではない。本講義では、天文学及び関連する科学の発達の歴史、及び宇宙観の変遷と現代の宇宙観を理解することを目的とする。基本的に複雑な数式等は可能な限り使用しない。講義が中心だが、小テスト及び解説をフィードバックすることで理解を深める。現代の暦と過去に使われた暦の違い、天文学の基礎概念（天球、黄道、天体の明るさ、銀河系と銀河）、古代から現代までの宇宙観における我々の位置の変遷を具体的に説明できることに加え、科学的なものの方が見方ができること、人間の感覚が対数的であること、対数の概要を理解することを目標とする。	
	物理学とテクノロジー		世の中のテクノロジーにおける物理学の使われ方を考え、原理から理解する楽しさを知ることが目的とする。物理学の概要を紹介し、基本的な法則や概念を説明する。また、身近なテクノロジーについての質問を受け、どのような物理が関連しているか、解説を試みる。学生はその解説、自習内容を合わせて報告する。必要に応じて講師がコメント、改良を試みる。身近なテクノロジーの仕組みに興味を持ち、様々な情報をもとに考察ができ、身近なテクノロジーの仕組みに興味を持ち、様々な情報をもとに考察できること、その仕組みに物理がどのように関連しているかを考えられることを目標とする。	
	現代社会と情報科学		情報科学や情報技術を活用する企業や行政の最新動向を紹介する。それらについて多角的に議論することで、情報技術の発展がもたらす社会的な影響について理解を深めること、今後の持続可能な社会構築に向けた情報技術活用の示唆を得ることを目的とする。毎回の授業でアンケートを実施し、学生からの質問に対する回答や講評を行っていく。日本及び世界各国における情報科学や情報技術が果たす役割や及ぼす影響を理解できること、社会を支える情報システム、構成する情報技術の概要、課題、今後の動向について理解できること、情報科学や情報技術を適切かつ効果的に活用し、情報社会に主体的に参画できることを目標とする。	
	基礎から学ぶコンピューター		時代が変わっても変わらぬ重要性を持つコンピュータの原理や構造、ソフトウェアとハードウェアの原理及び構造、通信やネットワークの原理及び構造について学ぶことを目的とする。将来のコンピュータ技術についても触れていく。毎回の授業で小テストを出題することで、理解を深める。コンピュータの基本構造を理解できること、通信やネットワークの基本を理解できること、情報の表現の基本を理解できること、コンピュータと情報化社会の関連を説明できることを目標とする。	
	情報と通信		文科系や理科系の専門分野を問わず、今後の仕事や日常生活において知っておくべき「情報と通信」の基礎知識を習得すること、インターネットに代表される情報と通信が社会生活に与える影響を幅広い視点から考察し、安全で快適な暮らしに必須の基本的な理解を深めることを目的とする。各回の課題の要点を説明資料とともに口頭で解説し、簡単な小テストを毎回行うことで、理解度を確認する。仕事や日常生活にコンピュータと情報通信を活用できる能力「ICTリテラシー」を獲得するとともに、社会生活における情報と通信の意義と影響の本質を理解することを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B系列 【自然の摂理の探究】 (自然科学系)  教養科目	コンピュータ・インターネットと生活		コンピュータ・インターネットの普及した社会における著作権法を、例えば「そもそも著作物とは何か。自分がインターネットに書き込んだ文章は著作物か。であれば、何らかの権利が自分に発生するのか。具体的にはどのような権利か」の論点について講義形式で進めていく。著作権法の存在理由に関する基本的論点、「著作物」に関する基本的論点、著作権法が定める主な権利に関する基本的論点、その他、講義で提示する時事的な話題について理解できることを目標とする。	
	食と健康		食生活は、心身ともに健康に過ごすための重要な要素である。健康を守るための食生活の基礎知識として栄養について理解を深めるとともに、食品利用における食品成分について様々な面から学習し、健康を守る望ましい食生活を送ることに役立つような知識を習得することを目的とする。栄養の概念と健康との関わりについて理解し、説明できること、主要な栄養素の種類、体内動態、代謝を理解し、説明できること、食品について、健康を害する食品の成分を理解できることを目標とする。	
	衣と健康		我々の心と体の健康の維持に大切な役割を果たしている衣服を通して、人の健康と衣服の関わりについて学ぶだけでなく、健康を維持するための衣服の材料や機能性についても学ぶことを目的とする。授業は講義形式で行い、学生へのフィードバックはWeb学習システムによる。衣服と健康の関わりについて理解していること、衣服の材料や機能性に関する知識を身につけていることを目標とする。	
	女性と健康		心身ともに健康に過ごすことは人生において重要な要素である。そのためには、我々は自分の健康状態について知っておく必要がある。しかし、健康診断を受けても、その内容を理解していない人が数多くいる。そこで、この授業では、女性に特有な疾患・女性に多い疾患・性別にかかわらず、かかりやすい生活習慣病などについて、基本的な知識を習得し、自分及び家族など身近な人々の健康を守るために日常生活を見直すことを目指す。授業は講義形式で行い、関連知識の習得を通じて内容理解を深める。女性と関係のある疾患、健康に関する問題の把握、改善するための方法、自分の健康を維持するための生活について理解し、実践できることを目標とする。	
	住まいのデザイン		住まいは、個人や家族が安全で快適に暮らすための生活の器として捉えるとともに社会的な財であり、文化が育まれてきた場であることにも着目して、様々な角度から住まいについて学修する。特に、「和室と洋室の生活スタイル」、「住宅デザインの知恵と工夫」、「住宅デザインの歴史」を通して学ぶことを目的とする。リアクションペーパーに基づき、理解度・反応新規性についてフィードバックし知識を定着させる。生活をする立場から住居に関する基本的な知識・概念の取得、及び、自らが専攻する学問分野にも応用可能かどうか考える俯瞰的思考を身につけることを目標とする。	
	心理学		本授業は、心理学の各分野の流れと基礎知識を習得する。心理学的研究方法で実証された心のメカニズムや、人間の原典である乳幼児期、母子関係、友人関係を学び、目に見えず触れない心を理解していく。さらにはカウンセリングの基礎と様々な技法を学び、多角的視野に立って、自分や人を理解していく。心理学の各分野を知り、科学や物理的世界と心の世界の違いを理解し、自己や他者への理解を促進し、心理学が社会でどのように活用されているかを知ることが目標とする。	
	人間生理学		各器官系の働きを学ぶとともに、外界の環境変化や身体内部の環境変化に対応して、生体の恒常性を保つ仕組みについて実験を交えながら演習形式で学ぶことを目的とする。講義による説明を踏まえた実験をグループワークで行い、結果についてディスカッションし、各自レポートを作成することで授業内容の理解を深める。神経系の仕組み、大脳連合野の仕組み、消化吸収の仕組み、抗原抗体反応の仕組み、血液循環の仕組み、体液の恒常性、排泄の仕組みについて説明できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B 系列 【自然の摂理の探究】 （自然科学系） 教養科目	脳と行動		直感的に捉えやすい「ものの見え方」を代表例として取り上げ、「心」、「行動」、「脳」の関係について学び、これらの学修過程で、「脳神経系の構造及び機能」・「記憶、感情等の生理学的反応の機序」・「高次脳機能障害の概要」について理解することを目的とする。授業は教科書、補助教材を用いて進める。実験の様子や心理実験で使用する刺激のデモンストレーションの動画などを紹介して体験も行う。心と行動の基本的な特性、心と行動を科学的に測定する方法、脳神経系の構造及び機能、脳機能の測定法、心と脳との関係を解明する研究法、記憶、感情等の生理学的反応の機序、高次脳機能障害の概要を説明できることを目標とする。	
	人体の構造と機能及び疾病		医学一般の基礎知識を身につけ、医療における基本的な考え方を理解することを目的とする。その基盤となる人体の構造や機能についての解説を行い、さらには疾病や障害の内容について、福祉及び心理の分野において必要とされることを中心に概略的な解説を行う。社会福祉士、精神保健福祉士、公認心理師の国家試験範囲を包含した医学知識について主に講義を行う。毎回の授業内容の理解の度合いを確認する小テストを実施する。人の成長・発達と老化の概要、人体の構造と機能の概要、福祉分野で理解が必要な代表的な疾病や障害における原因・症状・治療法など、がんや難病等で必要とされる心理面での支援について説明できることを目標とする。	
	生命科学		本講義では、生物とは何かを考え、生物の本質でもある生命の営みについて解説し、社会・生活・環境など様々な側面に関わる生命、あるいは生物学的な問題について、論理的に自分なりの意見を持つようになることを目的とする。生物界に共通してみられる細胞・遺伝子や、高次神経機能、神経科学、認知科学、及び周辺分野を題材として、人間らしさとは何かについて検討し、生物学の基礎的な研究から発展した身近な技術についても解説を加え理解を深める。生命現象に関わる要素を理解し、その機能や特徴を説明できるようになることを目標とする。	
	DNAの拓いた生命科学		DNA及び遺伝子とは何であり、それぞれどのような働きをしているのかについてやさしく解説するとともに、DNA構造の発見が現在の生命科学ならびに一般社会にもたらした影響を考察し、これから我々がゲノム情報や最新の生命工学技術（ゲノム編集、iPS細胞、遺伝子診断など）とどのように向き合っていくかを考えるきっかけとすることを目的とする。DNA、遺伝子及びタンパク質それぞれの実体と役割、遺伝子とタンパク質との関係、DNA異常と遺伝との関係、遺伝子とがんとの関係を説明できることを目標とする。	
	環境と生態系		「生物と環境との相互作用を解明する科学」、すなわち生態学の基礎的な考え方を紹介する。授業の主役となる生物は、我々の生活に最も身近な植物である。授業の後半部では、日本の自然環境（生態系）の成り立ちを気候や地形といったマクロな環境と結びつけて解説し、特に日本人の生活と自然環境との関わり、その変化も紹介する。授業は講義形式で行う。できるだけ日本の植物あるいは自然を題材として知識の定着を図る。円滑な理解のために生態写真を多用し、生物と環境・生態系がいかに結びついているかを紹介する。疑問や不明点についてはクラス全体で共有して解決する。植物をはじめとした生物の生活の仕方や分布、環境との結びつきを説明できること、日本の自然環境の成り立ちを気候的・地形的・地史的な視点から説明できること、環境や生態系を保全することの意義について科学的に説明できることを目標とする。	
生活・環境と化学		我々の生活に関連する化学物質を、「食品に含まれる薬理活性物質（トクホ含む）」、「食品汚染に関わる化学物質」、「生物の生活環境を制御する化学物質」、「農薬」、「様々な薬」の項目別に概説していく。身近な現象の多くに化学物質が関与していることを紹介することを目的とする。授業外でもニュースや新聞などの情報からより多くを学び取るように工夫することを期待する。講義形式で行い、各講義の感想・質問を提出し、回答をフィードバックすることで理解を深める。我々に身近な現象が化学物質を通して起きていること、それぞれの現象にどのような化学物質が関与し、それがどのように作用しているかについて説明できることを目標とする。		

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B系列【自然の摂理の探究】 (自然科学系)	生物の起源と進化		地球上の生命はどのように誕生し、現代の多様な植物を生み出したのか、それらはどのように調べられてきたのかについて、主に植物の進化を中心に講義形式で解説していく。毎回の授業内で小テストを行い、次の回の授業で解説をフィードバックする。生物の誕生について説明できること、進化のメカニズムについて説明できること、生物の環境への適応について説明できることを目標とする。	
	歴史の中の数学		数学に関する諸概念を歴史軸に沿って形を解説する。数の起こりから始め、最先端の数学までの流れを辿ることを目指す。計算技術としての数学のみでなく、数学者達やその時代のエピソードにも触れ、人間の行いとしての数学を理解し、数学的思考・関心とを客観的な立場から見渡すことを目的とする。数学の歴史の解説を基盤として授業を進めていくが、意見・疑問・問題提起のフィードバックを毎回重点的に行い、レポート課題への講評も適宜行う。中学・高校までに学習した数学の内容の歴史的な位置づけやその意義を人に伝えられること、数学の文化的な側面を理解し、その有機的な繋がりを自身の思考で追究できることを目標とする。	
	教養としての数学		時間、日付、金額など生活のいたるところに現れ、普段から自然と扱っている「数」について、身近な「数」の性質や分類を学び、学問としての「数学」を体験していくことを目的とする。小テスト及び期末レポートにより評価する。理論的な理解とともに具体的に計算できることが非常に大切であるため、この講義では「計算できる」ことに重点をおく。様々な「数」を特徴によって分類することができること、様々な数にまつわる計算ができること、合同式を理解し、その計算ができることを目標とする。	
	数学の眼で見た世界		著名な理論物理学者が娘に向けて書いた著書を読み、21世紀に有意義な人生を送るための数学について学ぶ。変わりつつあるこの世界で必要とされる自分の頭で考える能力を養うことを目的とする。授業ではテキストに現れる用語の説明や内容の解説し、提出された課題の答案に対する講評の形でフィードバックしていく。不確実なこの世界で確率の観点から判断ができること、素数と暗号の関係について説明できること、無限について数学的観点から考察できること、宇宙の形と幾何学の関係を説明できることを目標とする。	
	社会で役立つ統計学		初等的な確率の考え方、記述統計、推測統計の基礎的な事柄について学び、統計学の社会における役割について理解を深めることを目的とする。リアクションペーパーによるフィードバックを毎授業中に行うことで内容の理解を深めていく。データの整理ができ、データの特徴を説明できること、確率と確率分布についての基本的事項を説明できること、統計推測の基本的な考え方を理解し、簡単な数値例に対して推定と検定を行えること、社会における統計学の役割を説明できることを目標とする。	
	統計学入門		本講義では、初等的な確率の考え方、記述統計、推測統計の基礎的な事柄について学ぶことを目的とする。リアクションペーパーによるフィードバックを毎授業中に行い、内容の理解を深めていく。データの整理ができ、データの特徴を説明できること、確率と確率分布についての基本的な事項を説明できること、統計推測の基本的な考え方を理解し、簡単な数値例に対して推定と検定を行えることを目標とする。	
	ファッションの化学		化学繊維や染料という化学物質、洗浄に必要な界面活性剤、様々な方法でなされるリサイクルなど、ファッションの根幹をなす衣服のサイクルを理解するには、化学の基礎知識が必要である。化学の中でも特に衣服を理解するために必要な一般的知識を学び、繊維・衣服にかかわる種々の事象を化学的観点から理解し、今後の専門的学習や研究への導入とすることを目的とする。講義形式で、毎回の授業後に提出を課す質問や感想などにフィードバックすることで知識を定着させる。化学に関する基礎的事項を学び、衣服材料の性質や取扱いを化学的に理解することができること、身の回りの化学に関心を持って生活できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
B 系列【自然の摂理の探究】 (自然科学系)	薬と化粧品の化学		薬や化粧品を適切に選び、使用するために、それらの法律上の定義や分類について理解を深めるとともに、体（体内、皮膚、毛髪等）の構造について学ぶことを目的とする。講義形式で、毎回小テストを行い、コメントを付してフィードバックする。医薬品・医薬部外品・化粧品の定義を説明できること、医薬品の分類と作用について、例を挙げて説明できること、化粧品の代表的な成分の性質を理解し、皮膚科学との関わりを説明できることを目標とする。	
	化学の歴史		錬金術の始まりから今日までの、様々な物質の性質と変換の研究を辿り、いくつかのテーマを縦糸にしなが、文化としての化学を見渡していくことを目的とする。講義形式で、授業ごとに授業内容に関係した簡単な小レポートの提出を求め、コメントをフィードバックする。化学を文化や歴史の一部として理解できること、古典教養としての化学を普通の生活や個々の専門の背景として活用できることを目標とする。	
	物理学はいかに創られたか		物理学の中で、力学をはじめ電磁気学などがどのように現代社会に関係しているかについて概観することを目的とする。授業は講義形式で進める。授業の最初に、身の回りの物理現象や使用している機器に関し、日頃疑問に思っていることや知りたいことについて提出を求め、本授業に関係ある事柄であれば、授業内で取り上げていく。現代社会に様々な点で関わっている科学、特に物理学の意義を理解できること、身の回りの物理現象に興味を持ち、その仕組みや原理を理解できることを目標とする。	
	情報科学を英語で学ぶ		情報の基礎知識や基本的なスキルの習得は、これからの時代を担う者にとって国内外問わず必要不可欠である。本講義では、情報の基礎をWebコンテンツの実習を通して英語で学ぶ。	
C 系列【知性と文化の系譜】 (人文科学系)	社会思想の歴史		個人と社会、自由と共同性という普遍的な問題を、過去の先人の思索の跡を辿ることによって考えることを目的とする。具体的には、〈前半〉は欧米の社会思想を、〈後半〉はその影響を受けた近代日本の社会思想を中心に、それぞれの歴史的・社会的背景に触れながら扱う。授業は社会思想の古典的なテキストを取り上げ、適宜それぞれの歴史的・社会的背景に触れながら、それらを解説していく。社会思想はいずれも当時の激しく変動する現実を認識するために創り上げられた。それらを考察することで、激しく変動する現代社会における自己の存在の位置と意味を認識する力を養うことを目標とする。	
	思想・哲学		これまで哲学に触れたことがない人を主な対象とした入門講義である。西洋哲学におけるいくつかの基本的なトピック（概念・議論）について学ぶと同時に、古典的な著作を自力で読めるようになることを目指す。西洋哲学の古典を一冊講読することを通じて、哲学の基本トピック、概念の定義、いくつかの議論を導入すると同時に、思想・哲学書の基本的な読み方を紹介する。リアクションペーパーにより理解の定着を図る。哲学の基本概念について、具体例を挙げながら説明ができること、哲学の古典的な著作を自力で読み通すことができることを目標とする。	
	西洋思想		創造力を持つ「思想」の中でも「西洋思想」に焦点を絞って、古代ギリシャから現代までを時代ごとに概観し、それぞれの時代の「思想」を理解することを目的とする。西洋思想の理解を通じて、今を生きる受講者自身の生活様式（実存様式）をも反省的に捉え直すことを目指す。西洋思想史上の様々な思想を紹介・解説し、紹介した思想に関する小テストや課題の提出を求め、フィードバックする。西洋思想に関する幅広い知識を習得すること、それぞれの時代の思想の特性について説明できること、それぞれの思想を構成する主要な概念を説明できること、取得した知識に対して自分の意見・考えを論理的に表現できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 (人文科学系) 教養科目	東洋思想		中国の歴史と思想を豊かにし、日本でも現在に至るまで多くの人々に親しまれている諸子百家の思想、彼らの言葉を味わうことで、改めて日常生活での様々な事柄や、一個人としての生き方、人間や社会、世界の有り様について考え、自らの思考を深めていくことを目的とする。リアクションペーパーと試験で理解度を図る。諸子百家を通して、中国の思想と歴史への理解を深め、作品を読み解きながら、自分の思考と問題意識を発展させること、東洋思想の特徴を自ら考えることを目標とする。	
	20・21世紀の思想		20世紀半ば以降の福祉国家の可能性と限界を踏まえながら、グローバリゼーションの時代に我々が直面する問題である経済格差・環境危機・サイバー独裁・不寛容な社会や人々の意識について考察することを目的とする。教員の解説を中心とした講義、提示するプリントや指定教科書の各自による読解とその確認による演習的作業を適宜組み合わせる。提出されたレポートやレスポンスシートについて、授業中で個別または全体的にコメントし、次のレポート作成に活かしてもらう。福祉国家の成立からグローバリゼーションの時代の金融資本主義まで、社会や我々の生活の変容とその問題点を、現在の思想の言葉を用いて表現できるようになること、映像テキストが表現している社会や個人の問題を、現在の思想の言葉を用いて解説・分析できるようになることを目標とする。	
	ロジカル・シンキング入門		まず「論理学」の基礎を学び、その後に応用編として、論理的に正しく説得力のある文章を書くための技法、「ロジカル・ライティング」を紹介する。学術的な文章の書き方（アカデミック・ライティング）の内容も扱うことにより、レポート作成にも役立つ講義とすることを目的とする。講義形式で進め、前半は小テストを併せて行い、後半はレポート課題を示すことで、「論理学」の基本概念を説明できるようになること、「記号論理」の基礎（記号の意味）を理解すること、論理的に正しい文章の書き方を身につけることを目標とする。	
	倫理学入門		「(西洋)倫理思想史」として、古代ギリシアから現代に至る倫理学の主要な議論を紹介していく。その後、生命・医療倫理や環境倫理、ビジネス倫理、科学技術と倫理について検討していくことを目的とする。基本的には講義形式で進め、リアクションペーパーやレポート課題を課すことで、倫理思想史における主要な思想及び代表的な立場の特徴を理解すること、応用倫理学の問題について、自らの生活と関連付けて考えられること、学術的文章の書き方の基礎を身につけることを目標とする。	
	美学		西洋の近代に生まれた美学（感性論）について、この学問の基本的な論点を諸々概観しながら、我々、人間の「感じ方」の多様性や深みを巡って考察していく。感じ方を巡るどのような環境のもとに我々が生きているかを知り、よりよく生きる手がかりが得られることを目指す。毎回授業の最後に付せられた課題についてレポート提出を求め、コメントを付してフィードバックする。美学と芸術史の基礎的な理解を得ることを目標とする。	
	文化人類学入門		初めて文化人類学を学ぶ人を対象とし、学問としての特徴及び主要概念について概説する。世界をいかに分類し、認識するかの体系でもある「文化」がどのように構築されているかを理解するため、異文化の事例を学ぶことで日常生活を新たな視点から問い直し、自文化についても客観的に分析、理解できる視点を持てるようになることを目的とする。講義形式で行う。受講者の知識、理解を問うためのリアクションペーパー及び小レポートを提出する。文化人類学とは何か、基本的事項を説明できること、文化人類学の誕生、今日までの流れを理解できること、異文化理解、他者理解の重要性についての認識を深めることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 (人文科学系)  教養科目	歴史から見る現代世界		現代世界における様々なテーマを取り上げながら、歴史学の方法を用いて論じることを通して、歴史学とはいかに学問であるのか、その成果と課題は何であるのかを明らかにしていくことを目的とする。講義形式で行う。一回の授業中に2～3回のクエスチョン・タイムを設け、教員の問いかけに対して学生が自らの知見や考えを記述する機会を作る。これを通じて、学生が授業に対して能動的に関与することを可能にする。歴史学とはどのような学問であるのか、一定の説明ができること、現代世界における諸問題について、歴史を通して明らかにするという発想ができること、現代世界における諸問題について歴史を通して明らかにしていくために、どのような方法、手続きが必要であるかを理解できること、歴史学の方法によって現代世界の諸問題を自ら考えてみる営為＝歴史実践を、実際に行えることを目標とする。	
	地理学		「地理学の対象は地面上の特定の場所に位置する事象である」との立場に立ち、様々な事象をどのように記述し説明しようとしているのか、身近な題材を取り上げながら地理学の見方・考え方を理解することを目的とする。毎回の講義で扱うテーマについて自ら考える課題を課し、回答に基づいて講義を進めていく。地理学の対象は何か、そして地面上のある位置を示す方法として何があるか説明できること、景観と地域を用いて、特定の場所に位置づけられる事象を記述することができ、ある景観や地域の存在を、環境や伝播、距離によって説明できること、景観や地域の形成における時間や流動のもつ意義を説明できること、地理学を学ぶことで得る知識・能力、ひいては社会における地理学の役割を説明できることを目標とする。	
	20・21世紀の日本文学		大正・昭和の女性文学を読んでいく。人口に膾炙した代表作から、埋もれた名作までを扱い、各時代に活躍した作家の特質を考察することにより、文学史的な基礎や作家の略歴を押さえ、同時代の文化的・社会的な事象を主な参照軸としつつ、作品世界を読み解くことを目的とする。各授業で受け付けた質疑は、授業後、教員からフィードバックあるいは全体の講評を行う。同時代の文学状況と、各文学者の作家的形成の過程について説明できること、それぞれの作家における多彩な表現手法に関する知識を習得すること、文学研究における分析手法や立論の仕方について学ぶこと、扱う作品の世界を理解し、楽しむことを目標とする。	
	20・21世紀の外国文学		20世紀の英米文学に見られるモダニズムとポストモダニズムの特徴を掴み、その後、4～5冊の小説を読むことで、モダニズムとポストモダニズムの特徴がそれぞれの作品にどのように表れているかを分析することを目的とする。その後、21世紀の英米文学を数冊読み、ポストモダニズム以降の文学がモダニズムやポストモダニズムと比較してどうなのか、その動向を考察する。また、小説の映画版も視聴することを通して、映画と作品の比較分析も行う。モダニズム文学とポストモダニズム文学の特徴を理解できるようになること、授業で取り扱う作品を小説・映画を通して味わい、モダニズム、ポストモダニズムの視点から分析できるようになること、ポストモダニズム以降の英米文学の動向を理解することを目標とする。	
	日本美術史		日本美術の歴史を、絵画を中心に作品の形態と機能に注目して学んでいく。絵巻物・障壁画等の様々な形態、物語絵画・風景画等の様々なテーマを持つ絵画を取り上げ、その特徴や表現内容から、絵画の多様な意味や機能について考えていく。主体的・積極的学びを通し、これまでの美術や歴史、文化に対する見方や考え方を振り返り、多角的な視野をもって、自らが考えることを目指す。リアクシオンペーパー、小レポートに関しては、授業内で解説・応答を行う。授業最終回に、授業全体に対する講評を行う。日本美術に関する基礎的な知識を習得し、説明できること、美術が制作された歴史的背景や制作意図、また美術の機能を理解し、社会との関わりの中で美術を理解できること、「日本」の歴史において、どのような美術が生み出され、また「美術」がいかに役割を担い、社会でどのような機能を果たしてきたのかを理解できることを目標とする。	



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 (人文科学系) 教養科目	西洋美術史		先史美術から19世紀中葉までの西洋美術、及び印象派以降の西洋近現代美術を、その時代の社会や文化の幅広いコンテキストの中で論じることを目的とする。具体的には、19世紀中葉までの西洋美術は、ギリシア・アルカイック、ビザンティン美術、ロマネスク美術、ゴシック美術、イタリア・ルネサンス、北方ルネサンス、バロック、ロココ・新古典主義、ロマン主義・レアリズムの時代を扱う。また印象派以降は、マネ、ジャポニスム、象徴主義、フォーヴィスム、エコール・ド・パリ、表現主義、素朴派、キュビズム、未来派、抽象美術、ダダ、シュルレアリスム、抽象表現主義、ネオ＝ダダを扱う。これらの基礎知識を習得するとともに、美術の大きな流れをその時代の社会や文化の幅広いコンテキスト（文脈）の中で理解することを目標とする。	
	東洋音楽の歴史		日本の伝統音楽の歴史と現在をメインテーマとする。とりわけ、様々な芸能を育む母胎となった仏教を主軸として、外来の楽舞を受容しながら我が国の音楽文化がどのように成立・展開してきたのか概観することを目的とする。授業は講義形式で行う。毎回授業中に日本古典音楽を鑑賞する時間を設け、それに対する感想や意見、新たに得られた知見などを自由記述として提出することを求める。毎回授業後に小レポートを課し、理解度確認のための小テストも随時行う。教員からのフィードバックを次回授業時に行う。「日本音楽」の主な種目と楽器についての知見を得ること、外来の音楽（楽器）が日本でどのように受容され、変容したのか理解できること、仏教を母胎として展開した日本音楽（芸能）の系譜について知ること、多様な種目の鑑賞を通じて、独特の音遣いや音色を感じ取られることを目標とする。	
	西洋音楽の歴史		西洋芸術音楽（いわゆるクラシック）の歴史の大きな流れについて、毎回、作品を聴きながら、扱う時代の代表的音楽ジャンルや音楽様式を学ぶ。その際、前後の時代の音楽と関連させつつ様式の変遷を考察していく。教科書、PDF資料を参考に、音声資料の視聴を交えて授業を進める。各回に提出を求めるリアクションペーパーへのフィードバックを、必要に応じてその都度行う。各時代の音楽様式の特徴や代表的なジャンル、代表的作曲家・作品に関する知識を習得すること、実際に作品を鑑賞してどの時代の作品かを判断できるような感性を養うこと、音楽以外の諸分野（政治社会、思想、他の芸術分野）にもできるだけ目を向け、それらと音楽活動との関わりを理解することを目標とする。	
	舞台芸術の歴史・東洋		ユネスコの「人類口承及び無形遺産の傑作」の宣言を受けた日本の伝統舞台芸術である人形浄瑠璃文楽の魅力を探る。300年以上続く人形浄瑠璃文楽が先行芸能から受けた影響、歌舞伎などに与えた影響など芸能の変化の過程や、伝承するものしないものなどを、演じられる「ことば」を中心に分析しながら鑑賞し、伝統芸能への理解を深めることを目的とする。実際に文楽を演じている文楽芸員によるワークショップを踏まえて、国立劇場での文楽鑑賞教室に参加し、人形浄瑠璃の成立背景と使用されることばについて理解すること、人形浄瑠璃の鑑賞方法を身につけること、人形浄瑠璃の演劇的な特徴について説明できること、浄瑠璃の語りを通して日本語の歴史を理解できることを目標とする。	
	舞台芸術の歴史・西洋		シェイクスピアを中心に西洋の代表的な演劇を分析しながら、西欧演劇を通史的に考察することを目的とする。各作品の特質及び時代背景を解説しながら作品鑑賞を行う。配付資料による講義形式で行う。毎回、授業内容に関する小テストを課す。学習システムを通じて、適宜全体の講評を行う。授業で解説する作品の特質や時代背景を理解できること、それらの作品と自己との関係を深めることを目標とする。	
	映像論		映像の基本的な技法と映像文化史に簡潔に触れながら、20世紀から現在までの全般にわたる映画を中心とする映像をくり返し見て、考えることを目的とする。それぞれの映像・映画をある長さをまとめて見て、次に重要なシーンやシークエンスを細かく見ていく。学生は教員の出した問いに答えを出すなどして、映像を見て考える必要がある。映像の歴史と技法という映画の基礎知識の習得をはじめ、映像に関する基本的な理解方法を身につけ、初歩的研究（問題発見と分析と問題解決）が行えるようになることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列 【知性と文化の系譜】 （人文科学系） 教養科目	女性と芸術		西洋の芸術を史的、かつ個別的に学んでいく。個々のアーティストないし芸術作品がおかれている文化、歴史的な文脈の理解したうえで、作品、創作活動、生き方などを我々がもつ現代的な視点から評価する。イントロダクションにおいて芸術の定義、史的展開、女性アーティストについて考え、ついで、中世、近代、19・20世紀の時代区分を用い、その順に様々なアーティストと作品を分析していくことを目的とする。講義は教員の用意したプリントとスライドを用いて行う。リアクションペーパーを活用し、受講者同士が感想や意見を共有できるようにする。リアクションペーパーに対するフィードバックを授業の冒頭で行う。講義で扱った作品とその背景に関する知識を習得すること、講義で扱った女性アーティストの創作活動を説明できること、女性の芸術活動を通史的にフェミニズムの視点から説明できることを目標とする。	
	世界の古典・文学		修辞法や理論、思想等の変遷過程を知り、現代にどのように影響を及ぼしているのか流れを辿りながら、世界の古典を読み解く。日本の古典では「源氏物語」、西洋の古典ではアリストテレスの「詩学」、中国の古典では中国の伝統的な思想や文学を取り上げながら、各テキストが書かれた時代と文化の文脈の理解、個々の表現の多様性の感得、各地域の古典や思想が世界でどのような反響を呼んだのか等を学ぶ。それぞれの作品への理解を深め、理解・感得したことを自分の言葉で説明できるようになることを目標とする。	
	英語圏のファンタジー		英語圏で生まれたファンタジー作品を通じ、その風土と歴史、言語と社会、文化との関わりを考察することで、その夢を産み育てた理由を分析し、その世界を描く方法を跡づけることを目的とする。講義形式で、感想、コメント、レポートを課し、随時フィードバックを行う。ファンタジー作品を読み、深く理解できること、作品の背景、歴史、文化、世界観を読み取れること、言葉の創造力について理解を深めることを目標とする。	
	日本社会と宗教		「現代日本人として宗教を考察していくに必要な素養とは」という課題に取りくむには、我々自身が既に持つ宗教観を明らかにすることが必要となる。その宗教観が、我々に流れ込む歴史（生い立ちではない）の中でどのように形成されてきたかを知ることも必須である。このような問いを念頭に、宗教学の立場から日本宗教史を概説することを目的とする。講義形式だが、一部グループワークで進める。現代日本の宗教概念の特徴と限界が理解できること、宗教概念の意味内容を弁別できること、「宗教」という言葉自体の翻訳と定着の歴史過程を知ること、日本宗教史の全体像について見通しを得ること、日本の諸宗教について誤解や無理解の所在を自覚、訂正できること、現代日本における宗教の意義と位置を理解すること、一般的な宗教論への足がかりを得ることを目標とする。	
	宗教とは何か		「宗教紛争とは何か」をテーマに、南アジア（特にインドとパキスタン）におけるヒンドゥーとムスリムの紛争対立の歴史について講義を行う。対立で発露する「宗教性」とはどのようなものか、そもそもこうした深刻な紛争が生じるのはなぜかといった問いについて考察することを目的とする。講義形式及び一部グループワークで進める。「宗教紛争」という問題設定の意義が理解できること、「宗教紛争」における宗教的要因と政治経済的な要因の絡まり合いが判別できること、「宗教紛争」を巡る論争の争点を整理できること、「宗教紛争」論を足がかりに、「宗教」が持つ多面的な意味合いを理解できることを目標とする。	
	世界の神話		神話は、世界各地で太古から語り継がれてきた人類最古の文化の一つであり、様々な芸術（文学、美術、音楽、建築等）の源泉でもあり、現代の多様な文化の理解に欠かせないとの観点から、世界の神話を地域ごとに概観し、神話の持つ意味について考えていくことを目的とする。適宜視聴覚資料を用い、質問等については授業時に回答していく。世界各地の神話について、地域の特徴と地域を超えた類似点について理解できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
C 系列【知性と文化の系譜】 （人文科学系） 教養科目	ことばとは何か		言語研究の（ことばについて考える際の）基本的な考え方を概説し、日本語を主な例として、ことばの実態を明らかにする方法を検討することを目的とする。授業後に学生から受けたコメント・リアクションに対する教員からのフィードバックを、次の授業で行う。言語（ことば）に対する関心を高め、学問的な研究対象として理解できるようになること、言語研究の考え方や基礎的な概念を理解し、重要事項が説明できるようになること、ことばについて考えるとはどういうことか、自分なりの考えをことばで説明できるようになることを目標とする。	
	ことばと社会		ことばと社会の関係について考察してきた社会言語学などの基本的な考え方について、様々なトピックや事例を参照しながら学習し、世界の異なる言語や文化の比較を通して、我々人間が言語的・文化的に多様であることについて理解を深めることを目的とする。主に講義形式で、適宜、授業の理解を深めるため、学生の意見を聞く時間も設ける。提出課題へのフィードバックに関する詳細は、学習システムにて伝達する。ことばが我々の現実世界を創り出すという考え方について理解すること、人間の言語と社会との密接な関係について理解し、新たな視点と洞察力を得ることを目標とする。	
	クリティカル・シンキング 入門		クリティカル・シンキング（批判的思考）とは、批判をしながら考えるための思考法である。クリティカル・シンキングの思考法をよく理解すること、「読む・聞く・書く・話す」を行う場面で、自らこの思考法を使えるようになることを目的とする。ディスカッションをもとにしたアクティブラーニング形式の授業を行っていく。受講者の論述について、教員がコメントを付して隔週で返却する。重要な点は授業中に共有してディスカッションしていく。クリティカル・シンキングの能力、よい質問をする力、ディスカッションのスキルを身につけることを目標とする。	
INTRODUCTION TO JAPANESE CULTURE AND SOCIETY			日本の歴史、文化における女性の役割について考察していく。古代から21世紀に至るまでの文献を丹念に読んでいくことを通じて、国民性、歴史的文学、現代性、日本人の気質の歴史、文化的象徴性、大衆文化との対比としての個人といったテーマを探求していくことを目的とする。黎明期から現在に至る日本の文化、社会の発展、特に女性の役割について注視しつつ、これらを理解していく。クラスにおいても、個人においてもトピックスに関連付けて自身の意見を構築し、考察することが期待される。また、学術的なディスカッションに参加し、複数名で協働して明確かつ関心を持ってプレゼンテーションに慣れる。日本の文化、社会における女性の役割について学ぶこと、女性と日本文化の多面性との関係について考察できること、日本の伝統的な文化および現代の文化と自身との相違について考察できることを目標とする。 We will consider the role of women in Japanese history and culture. Through careful reading of literature from ancient times to the 21st century, themes such as nationality, historical literature, modernity, the history of Japanese temperament, cultural symbolism, and the individual as a contrast to popular culture will be explored. We will understand these while paying close attention to the development of Japanese culture and society from the dawn to the present. It is expected that the students will consider and develop their own opinions in relation to the topics. Also, students will be expected to participate in academic discussions and become familiarized with presentations, developing their style in a clear and interesting way in collaboration with multiple people. Class goals include learning about Japanese culture and the role of women in society, to be able to consider the relationship between women and the multifaceted nature of Japanese culture, and to be able to consider the differences between traditional and contemporary Japanese culture and oneself.	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 科 目	基 礎 科 目	基礎化学	栄養学科の専門科目を学ぶ上で、基礎的な化学の知識は必須である。本科目では今後の食物学、栄養学、食品学に関わる学科専門科目を学ぶにあたり必要な内容に焦点をおき、食品や栄養という応用的な内容に関連づけて、それらを理解するために必要な化学の基礎を修得することを目標とする。具体的には無機化学、有機化学を中心に学習し、「モル」、「酸・塩基」、「酸化・還元」の各概念、食品・生体成分に関わる有機化合物の基本的官能基名称と性質について学ぶ。	
		基礎有機化学	栄養学科で学ぶ食品学・栄養学・調理学のいずれにも関連する食品・生体成分が「どのような化学構造的特徴を有し」、「どのような化学反応をするか」、また「名称からそれらがどのような化学構造であるか」を理解できるようになるための有機化学の知識を身に付けることを目標とする。本科目では、有機化学のうち、食品学・栄養学・調理学と関連した食品・生体成分に関する内容(糖、タンパク質、脂質など)について、専門的に深く学習する。	
		基礎分析学Ⅰ	本科目では、はじめに食品、生体成分の分析法の入門として概論を講義し、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機成分等の分析の実際を通じて、食物関係の分析に必要な概念と知識を修得することを目標とする。また、食品分析に必要な計算等が間違いなくすばやく行えるように、実践的に習熟することを目指す。具体的な内容は、濃度計算、容量法、光度法、重量法の原理と計算、pHと緩衝液および各成分の代表的な分析法についてである。	
		基礎分析学Ⅱ	食品・栄養・調理に関する高レベルな実験・研究では、含有成分の定量分析が不可欠な場合が多い。本科目では、前半として、成分の抽出、精製(クロマトグラフィー)に関する種々の手法の原理および実際の実験方法について学ぶ。後半では、前半の手法で純化された物質の化学構造を解析するために用いられる各種機器分析に関する原理およびデータの解析方法について学んだうえで、演習を通じて構造解析の実際を理解することを目標とする。	隔年
		基礎栄養生理学	本科目では、摂食行動から食物の消化・吸収に関する摂食生理学の知識を習得することを目的とする。具体的には、食物摂取に関連した行動、摂取された食物の消化・吸収・排泄までの過程で関与する感覚系、消化器系、排泄系の機能を学び、それらの調節にかかわる神経系、内分泌系の関与について、消化管構造(細胞、組織、臓器、器官)の知識を踏まえて学習する。さらに、具体的な食事内容を例にとり、各食品がどのように消化・吸収されるか、また、体内リズムと栄養補給との関係についても学習する。  (オムニバス方式/全14回) (2 太田正人/10回) 感覚とおいしさ、口腔・食道・胃・肝・胆・膵・小腸・大腸の構造とその機能、消化管運動と消化吸収・排泄、腸内細菌の役割、時間栄養学について学ぶ。 (124 岡田晋治/1回) 摂食調節の神経機序(摂食中枢、満腹中枢、神経内分泌、消化管ホルモン)について学ぶ。 (128 奥原滋/1回) 消化管構造の基礎と疾患について学ぶ。 (150 菊谷武/1回) 摂食嚥下の生理機構と機能異常について学ぶ。 (255 野本たかと/1回) 障害児における摂食嚥下の特徴とその対応について学ぶ。	オムニバス方式



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目  人 体 の 構 造 と 機 能 ・ 疾 病 の 成 り 立 ち	栄養生化学特論		<p>「食」の科学の基本となる生化学、栄養学の生きた知識を習得し、免疫学、生理学、遺伝医学、応用栄養学、臨床栄養学など様々な関連分野との有機的なつながりを理解することを目的とする。特にそれぞれの専門分野の講師による講義を通して「食物により健康を増進する」ために、生化学の知識は臨床現場でどのように使われているのか、また栄養学や生化学の先端的な基礎研究はどのように発展展開しているのかを理解できるようになることを目標とする。</p> <p>(オムニバス方式/全14回) (71 富永達矢/1回) プレバイオティクスとプロバイオティクス、シンバイオティクスについて学ぶ。 (2 太田正人/1回) 栄養による細胞分化の制御について学ぶ。 (3 佐藤憲子/6回) 食に対する応答の個人差に対応した個別化栄養学のアプローチについて概説する。栄養とエピジェネティクス、生活習慣病発症リスクに影響する発育期の栄養環境、パーソナルゲノム情報の基礎とその健康管理への応用について学ぶ。 (1 中島啓/1回) 生体におけるエネルギー代謝と糖代謝を主に学び、臨床の代謝疾患を考察する。 (7 松井貞子/1回) 栄養素の生物学的利用度について学び、食品選択や料理への応用方法を考察する。 (113 大池秀明/1回) 時間栄養学的に健康な食生活リズムについて学ぶ。 (172 後藤剛/1回) 食品の生体調節機能および抗肥満作用を持つ食品について学ぶ。 (183 酒井寿郎/1回) 食と栄養による脂肪組織の機能制御とエピジェネティクスについて学ぶ。 (249 成島聖子/1回) 腸内細菌叢と宿主の免疫・代謝の関係について学ぶ。</p>	オムニバス方式
	栄養生化学実験		<p>栄養学で扱うさまざまな生体分子、糖質、脂質、たんぱく質、酵素、ビタミン、核酸（DNA）の構造や機能について、生化学や基礎栄養学の座学の授業で学習した内容を基礎に、実験を通してより一層の理解を深めることを目的とする。生化学実験における基本操作の習得を行った上で、生体における代謝やその調節機構を学ぶため、酵素の特性や反応機構、タンパク質の定量実験などを行う。また、DNAの抽出や遺伝子の解析方法なども学び、栄養学関連の基本的な実験ができるようになることを目標とする。</p>	
	解剖生理学Ⅰ	○	<p>解剖生理学は、生体の構造と機能を理解する自然科学の学問分野のひとつである。構造と機能は密接に関連しており、そのメカニズムは分子レベルまで明らかにされてきている。すべての生命活動は、最終的には細胞内や細胞間の電気現象で引き起こされるものであり、本科目では動物性機能である末梢における感覚、運動、およびこれらの情報を統合し、応答するための中枢神経系に関わる機能について学び、生殖系については感覚や反射、情動などの要素が絡むため、科目において学ぶだけでなく、これらについてわかりやすく論理的に説明できることを目標とする。</p>	
	解剖生理学Ⅱ	○	<p>人体が生命活動を維持するためには、生体恒常性の維持が必要になる。本科目では、生体恒常性の維持を担う植物性機能である摂食・嚥下、消化、循環、呼吸、排泄、内分泌、自律神経系の正常な構造と機能を理解する。食物が摂取されるための摂食行動、咀嚼・嚥下、および消化・吸収される機構は分子機構まで学ぶ。さらに、血液を構成する細胞成分やタンパク質成分の機能や免疫系による生体防御機構、体液の恒常性を保つための腎臓の構造と機能の調節機構、および体液の成分とその異常による影響について学び、これらについてわかりやすく説明できることを目標とする。</p>	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目 人 体 の 構 造 と 機 能 ・ 疾 病 の 成 り 立 ち	解剖学実験		<p>本実験では、解剖生理学Ⅰ、Ⅱで学んだ人体の正常な構造と機能に関する知識を基盤として、実際のヒトの身体の構造に関する立体的な位置関係やつながりを3次的に理解し、人体の構造とその機能をよりリアリティのある知識へと深めていくことを目的としている。ヒト骨格標本、ヒト全身臓器標本、動物の臓器の肉眼的観察、ヒトおよびラットの正常組織標本と病理標本の光学顕微鏡による微細構造の観察を行うことにより、管理栄養士として必要な解剖生理学的な知識を深めることを目標とする。さらに、本実験では、グループでお互いに議論しながら授業を進めていくことにより、論理的な思考力や説明力、自発的な問題解決能力を養う。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （2 太田正人／8回） 骨学実習、人体模型を用いたマクロ解剖（頭頸部、胸部、腹部、脳脊髄）、動物実験の倫理講習、主要臓器の内部構造と肉眼解剖（ブタの心臓、ブタの肝臓）について学び、最終回は各班による実験結果の発表と総合討論を行う。 （128 奥原滋／6回） 主要臓器の内部構造と肉眼的解剖（ブタの腎臓、膵臓）、組織切片の基本染色（ラット、ヒト）について学ぶ。 また、骨学の講義、ラット、ヒトの内臓器官の組織標本の解説、光学顕微鏡を用いた組織構造のミクロ観察、消化器の構造と関連疾患の講義について学ぶ。</p>	オムニバス方式
	生理学実験	○	<p>本科目では、解剖生理学で学んだ植物的機能（個体の成長、循環器系、消化器系）と動物的機能（感覚系、運動系）および神経系についてカエル、ラットおよびヒトを対象とした実験により学びを深める。講義で学んだ解剖生理学の内容を、動物や人体を用いた実験によって確かめ、その調節機構に関する知識や理解をより確実なものとすることを目指す。また、本実験では、実験内容を正しく記録し、実験結果をグループで共有し、論理的に考察し、レポートとしてまとめるという科学的な実験に必須の能力についても身につけることを目標とする。</p>	
	臨床医学概論	○	<p>本科目では、臨床医学の基礎知識や栄養と関わりの深い疾患の概念を概説し、2年次の臨床医学ⅠおよびⅡの学習のための基盤を作ることを目的とする。傷病者は、病院をはじめクリニックや施設などで治療や処置を受けるが、栄養障害（栄養不良または栄養過多）を伴っている場合が多い。管理栄養士は、そのような傷病者の栄養管理も担うため栄養学だけでなく、医学の基礎知識も習得し、チーム医療や多職種との連携・協働に対する理解が必要となる。また、医療者の一員として医療における倫理も理解する必要がある。加えて、2年次の臨床医学ⅠおよびⅡのために、生体を構成する細胞、組織、臓器の病的状態における変化を形態学的側面から学習する。</p>	
	臨床医学各論Ⅰ（臨床検査学含む）	○	<p>本科目では、栄養と関わりの深い疾患の病態生理、症状、診断、治療について学習し、疾病の予防または治療にどのようなしくみで栄養が関わるかを理解することを目的とする。病態・診断・治療を判断する場合、客観的な指標である臨床検査が必要となるため、生化学検査を主とした臨床検査学についても学ぶ。臨床医学の基礎知識、臨床検査の理解を通して、日常臨床で遭遇する疾患の栄養学的なアプローチのしかたを修得することを目標とする。</p>	
	臨床医学各論Ⅱ		<p>臨床医学各論Ⅰ（臨床検査学含む）に引き続き、主要疾患の臨床的な知識（概念、病因、病態、症状、検査、診断、治療、予防など）についてさらに学習を深め、疾病の予防または治療にどのようなしくみで栄養が関わるかを継続して理解することを目的とする。一般的な成人期の疾患だけでなく、小児期、妊娠期、更年期、老年期にみられる疾患についても学習し、栄養学的なアプローチを実践するために必要な臨床医学の基礎知識を十分に理解できるようになることを目指す。</p>	
	微生物学		<p>身近な環境や発酵食品製造において、多様な微生物が担っている働きについて理解を深めることを目的とする。主要なカビ、酵母、細菌、ウイルスの名称と各々の特徴を学ぶ。これら微生物の最適生育条件（温度・pH・酸素・水分活性・栄養）や生育測定法（培養法・顕微鏡を用いた方法）について学習を進める。味噌、醤油、日本酒、ビール、ワイン、ヨーグルト、チーズ、酢などの発酵食品の製造過程の概要を学ぶ。これらの発酵食品の製造工程において、雑菌等の繁殖を抑制しつつ、目的微生物のみ効率的に生育させる制御技術を説明できるようにすることを目標とする。</p>	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
人体の構造と機能・疾病の成り立ち  学科学目  食べ物と健康	微生物学基礎実験		身近な環境や発酵食品製造において、重要な働きを担っている各種微生物（糸状菌、酵母、細菌）に関する実験を行い、微生物取り扱いに関する基礎的手法の習得ならびに代表的な微生物についての理解、知識の習得を目的とする。具体的には、培地の作成と使用法、各種滅菌法・無菌操作法・微生物の移植法・顕微鏡操作法を学び、微身体付着微生物や環境微生物数の観察・計測を行う。食品の生菌数検査、各種環境因子の微生物増殖に及ぼす影響の解析、発酵食品の製造および生産物の分析を通して、食品製造工程における微生物管理技術の体得を目指す。	
	運動生理学		自立して生活できる年齢を示す健康寿命を如何に延長するかということが注目されている。そのためには生活習慣病の予防だけでなく、積極的な身体づくりが必要不可欠となる。本科目では運動時の身体の変化および運動を繰り返し実施した際の身体の適応について、運動の種類・実施環境・年齢・性別・体力の違いなどの影響を学ぶ。これらを通して、健康の維持・増進に役立つ運動プログラム作成に関する基本的概念を理解し、各自の目的に応じた運動プログラムを作成できる能力の獲得と適切な運動習慣の獲得に必要な応用力を養うことを目標とする。	
	食品学Ⅰ		本科目では、人と食べ物の関係について全体像を学んだのち、食品中の成分を一次機能（炭水化物、たんぱく質、ビタミン、ミネラル、核酸）、二次機能（水分、色素成分、呈味成分）、三次機能（体調調節）に分け、それぞれ成分の化学構造および化学的性質、化学変化、物性変化や食品の表示制度について学習する。これらの学習を通して、人と食物の関係および食品の栄養、色、味、香り成分について理解し、管理栄養士に必要な食品に関する専門的知識の習得を目標とする。	
	食品学Ⅱ	○	食品素材の特性を正しく理解することは、調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取を行う上で大変重要である。そこで、本科目では植物性食品および動物性食品といった様々な食品素材ごと、およびそれらを用いた加工食品などの成分組成、栄養特性、理化学的性状および用途に関する知識を習得し理解を深めることによって、調理・加工、流通・貯蔵管理および栄養摂取といった場面ごとの用途や目的に適する食品素材の選択が実施できるようになることを目指す。	
	食品機能学		近年、「食と健康」に対する関心の高まりとともに、食品成分の機能性（三次機能）が注目されている。本科目では保健機能食品をはじめとするさまざまな機能性食品に関する制度上の位置づけを理解した上で、高血圧、糖尿病などの生活習慣病に対して薬理効果や予防効果を有するさまざまな機能性成分について、その作用機構等を学ぶ。さらに、各自が興味のある機能性食品についてまとめ、報告会を行う。これらを通して、主要な食品の機能性成分を認識するとともに、それらの生活習慣病予防・改善作用について作用機構を通して説明できるようになることを目指す。	
	食品製造学		食品製造学とは天然に存在する原料素材に対して何らかの加工を行い、最終製品として流通できるようにするための学問である。従って、食品を製造する上での基本となる加工法のみならず、保管・貯蔵はもちろんのこと、容器・包装や表示なども食品製造学の対象となる。本科目では、食品製造の裏付けとなる基礎理論を学習することを目的とする。さらには日常的に利用頻度の高い製品の加工技術や特性、関連法規についても学習する。また、食生活との関連から、食品製造が関わる生活環境、環境汚染、環境保全に対する課題などを考える力を養うことを目標とする。	
調理科学		調理科学は、献立論、食品の調理による物理・化学的変化、操作論、食味論および食文化まで包含する総合的な学問である。本科目では、食べ物のおいしさの要因について概説し、調理操作によって生じる食品素材の物理的特性・科学的特性の変化や栄養成分・機能性の変化について学習し、調理操作の意義について考える。また、食品成分表の活用方法を習得する。これらを通して、管理栄養士に必要な食事設計としての献立作成に関する知識を習得することを目標とする。		



授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 科 目	食 べ 物 と 健 康	食品学基礎実験		食品の調理・加工、貯蔵を含めた流通管理および栄養摂取を行う上で、成分とその変化を正確かつ安全に把握できることが求められる。本科目では中和反応に関する実験などを通して、各種の反応を化学量論的にとらえ、溶液の濃度や量的関係についての計算方法を習得する。さらに、食品の水分やたんぱく質、脂質、炭水化物、無機質などの定量を実施することによって、食品成分の分析に関する基本的な技術および原理を習得し、食品に含まれる各種成分の特徴から食品の栄養特性や物性を理解できるようになることを目指す。	共同
		調理科学実験	○	調理科学は調理学の基礎である食品の特性や調理操作等を科学的理論により解明する学問である。本科目では、調理科学や食品製造学の講義で学んだ食品素材の調理・加工による変化、食品の特性・物性を、物理・化学実験や官能評価法によって、客観的および主観的方法により解明することを学ぶ。併せて、嚥下が困難な人の食事に用いられている嚥下調整食品の物性を測り、官能評価の手法を用いて飲み込み特性を評価する。食品が調理操作によって、どのような化学的・物理的変化を起こしているのかを実験を通し体験し、科学的根拠をもとに調理を实践できる力を養うことを目標とする。	
		食品保蔵学		私たちが日ごろ摂取している食品の大半は、栄養性、嗜好性および保存性を向上させるために様々な手法を組み合わせた加工および貯蔵が行われている。食文化の進歩にともない現代社会では食品に対する価値観が多様化し、加工および貯蔵に関する技術は複雑かつ高度化していることから、素材や用途に適した加工および貯蔵技術について学ぶことの重要性が高まっている。本科目では食品およびその素材ごとに実施されている加工、および包装を含めた貯蔵技術に関する基礎的知識を身につけ、食品素材とその用途に適した製造および流通管理が実施できるようになることを目指す。	
		食品衛生学		食品の生産・生育・加工・消費のすべての段階における安全性・健全性・正常品質の確保を図る方策が食品衛生である。本科目では、食品衛生に関する法律、行政について概要を理解し、食品衛生と微生物の関連について学習し、食品の変質とその保存方法について理解する。次に、微生物(細菌、ウイルス、寄生虫)による食中毒、人獣共通感染、動物及び植物由来の自然毒とカビ毒そして有害元素について学ぶ。さらに、食品に由来する種々の化学的な健康危害因子について説明し、食品の安全性確保に必要な食品衛生管理手法や食品表示制度についても理解する。対象とする項目は、環境汚染物質、放射性物質、食品成分の変化により生じる有害物質、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、食物アレルギーなどである。これらを通して、食品表示を正しく読み解き、食中毒の防止や食品製造過程における衛生・安全管理が実践できるようになることを目標とする。	
		微生物機能学		食品製造における微生物機能の利用について、幅広い知識の習得を目的とする。食品関連微生物の中で、代表的な微生物に関する先端的な基礎研究や応用開発研究に造詣の深い方を講師とし、専門的な内容を学ぶ。代表的な微生物として、カビ、酵母、乳酸菌を取り上げ、その機能や特性を詳細に学ぶ。また、実生活における微生物の有効利用例を把握し、今後の食品製造における微生物の応用可能性について、各自が考えをまとめ、プレゼンテーションができるようになることを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (72 富永達矢/2回) 食品製造における微生物機能の利用について学ぶ。 (84 青木綾子/2回) 腸内細菌と健康、プロバイオティクスと乳酸菌について学ぶ。 (95 石井正治/4回) 発酵食品、食品産業への糸状菌の利用、糸状菌の細胞とその機能、バイオテクノロジーについて学ぶ。 (158 木村勝紀/2回) 乳酸菌を利用した乳製品とその保健効果、機能研究について学ぶ。 (174 小林統/4回) 酵母の概説、様々な種類と酵母、ビール醸造と酵母の役割、酵母のバイオテクノロジーについて学ぶ。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要				
（食科学部栄養学科）				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
食 べ 物 と 健 康	食品衛生学実験		食品において健康障害因子となりうる様々な物質を検出する技術の習得を目的とする。食品はその生産から消費までの過程において、様々な有害物質や病原微生物に汚染されうる。本実験では、水道水中の残留塩素、食中毒起因ウイルス、野菜・果物の残留洗剤、食品添加物、アレルギー特定原材料などの検出・定量法を学ぶ。これらの物質の検出法の習得を通して、有害物質による健康障害をいかに防止するかについて考え、食品の安全性について理解を深めることを目標とする。  （オムニバス方式／全14回） （306 若林あや子／9回） 食品に含まれる合成着色料の検査、アレルギー特定原材料の定量、ヒスタミンの定量を行う。洗剤を用いて洗浄した野菜に残留する合成洗剤量の定量、食品に含まれる発色剤の定性と定量、漂白剤の検査、牛乳の鮮度実験、油脂の変敗試験を行う。 （115 大倉定之／5回） 蛍光剤を用いた手洗いと消毒のテスト、水質検査、魚介類からのウイルス核酸の検出を行う。	オムニバス方式
	基礎調理学実習Ⅰ		食材料の基本的な扱い方や食味体験、日本・西洋・中国料理の様式、調理操作と熱管理、食器と食具、食卓構成、道具や設備などに関する専門知識を習得する。さらに調理工程の計画と時間管理、安全・衛生管理などの実際を総合的に学ぶ。これらを通して、次の①～⑤を修得することを目標とする。①包丁の扱い方を理解し、基本的な切碎ができる。②旬の食材を扱い、代表的な調理器具を使用した調理操作ができる。③調理の工程と時間管理、安全・衛生管理をふまえた調理ができる。④日本料理・西洋料理・中国料理の特徴を理解し、調理と配膳ができる。	
	基礎調理学実習Ⅱ		基礎調理学実習Ⅰに続き、調理の基本技術と知識を学び、栄養教育、給食、食ビジネスなど、管理栄養士の実践力につなげるための基礎を習得する。秋冬の食材の扱い方、行事食など実習料理を通して、献立の考え方や配膳の仕方やテーブルセッティングなど、総合的な調理技能や食事提供方法を学ぶ。これらを通して、次の①～⑤を修得することを目標とする。①調理の工程と時間管理、安全・衛生管理をふまえ、効率的に調理ができる。②作業工程を理解し、周囲の状況を判断しながらの調理ができる。③主食・主菜・副菜の献立構成と配膳方法を理解し説明できる。④行事食および供応食の献立を習得し、応用できる。	
	調理学応用実習Ⅰ		これまでに学んだ基礎調理学実習Ⅰ、Ⅱを踏まえ、客膳料理を中心とした日本料理と中国料理の実習を通して、魚貝類の卸し方の習得および本学会席料理の形式を理解し、会席五品献立の作成と調理ができるようになることを目標とする。日本料理では会席献立形式で実習し精進料理・客膳料理、正月料理等も組み込み、日本の食文化や食事作法について学習する。中国料理では、特殊材料や調味料を用い、客膳料理も実習し、食事作法も合わせて学習する。	
	調理学応用実習Ⅱ		本科目では、食品の2次機能である調理性の中から、新しい素材、特殊な食材、特殊な技術を用いた調理を学ぶ。さらに食品の3次機能である、体調節機能に有効とされる成分を含む食品を摂取する目的の調理も実習する。また、明治時代から続いている本学の伝統料理や各国料理も学び、西洋調理における食文化背景についても学ぶ。これらの学習を通して、地球上の限りある食糧資源をいかに大切に調理し、我々の身体に有効に利用するか、食品の機能という観点から調理を考えられるようになることを目標とする。	
専門分野	基礎栄養学Ⅰ	○	本科目では栄養学の基本事項として、各栄養素の化学的性質や機能に関する理解を深めつつ、さらに消化・吸収、体内代謝、利用などについて学習する。具体的には、栄養学の基本概念、食物の摂取、栄養素の消化・吸収、たんぱく質・糖質・脂質の体内代謝と利用について学習する。特にエネルギー産生栄養素の代謝については、生化学で学んだ知識を確実に定着させ、糖質、脂質、アミノ酸代謝の相互連関についての理解を深めることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 科 目	専 門 分 野	基礎栄養学Ⅱ	○ 本科目では、栄養学の基本事項として、食物から摂取される栄養素の種類、消化、吸収、代謝、機能に関する基礎知識を習得し、人々の健康の維持、増進、疾病の予防、治療における栄養の役割についての理解を深める。特にエネルギー代謝、ビタミン、ミネラルや電解質の栄養学的役割の理解を深める。また、分子生物学や遺伝学の基本的な概念を習得し、遺伝的多様性及び遺伝形質と栄養の相互作用について理解する。そのような科学的知識のもとに、栄養・食を通して、さまざまな人々の健康に寄与できる能力を身につけることを目標とする。	
		基礎栄養学実験実習	本科目は栄養アセスメントの導入科目として位置づけ、これまでに学んだ基礎栄養学や臨床医学概論、解剖生理学、栄養教育論などの知識を基に、食事および身体活動、身体計測、尿・生化学検査などの基本的な栄養アセスメントの実施を通して、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義について理解することをねらいとする。また、食事および身体活動・身体計測値、生体指標を用いた基本的な栄養アセスメントが実施できるようになることを目指す。  (オムニバス方式／全14回) (7 松井貞子／6回) 食事記録法によるエネルギー収支の評価法および食事摂取量の評価方法について実践的に学び、各種アセスメント結果を踏まえて考察する。 (1 中島啓／5回) 身体計測によるエネルギー消費量の評価、体組成（体重、除脂肪量、筋肉量）の測定、呼気ガス分析による安静時代謝量の測定および機器を用いたエネルギー消費量の評価方法について実践的に学ぶ。 (191 佐藤亮／3回) 非侵襲的方法による血中ヘモグロビン濃度の測定、血液生化学検査（空腹時および食後血糖値の測定）、尿検査（タンパク・糖・ビタミンC、ナトリウム・カリウム）を実践的に学び考察する。	オムニバス方式
		応用栄養学A-I	○ 日本人の食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠（策定の基本的事項と留意事項、活用に関する基本的事項、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス、ビタミン、ミネラル、対象特性、生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連など）についての理解を深めることを目標とする。さらに、妊娠期・授乳期の生理的特徴（妊娠の成立・維持、胎児の成長、母体の生理的变化、乳汁分泌の機序、初乳、成乳）や新生児期・乳児期の生理的特徴（出生体重による分類、体水分量と生理的体重減少、呼吸器系、循環器系、体温調節、腎機能、摂食機能、消化管機能、血液・免疫系）など、各ライフステージの特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントについての理解を深めて実践力を養うことを目標とする。	
		応用栄養学A-II	○ 応用栄養学A-Iに続き、幼児期・学童期・思春期の発達と生理的特徴（身体の成長、生理機能、摂食機能、運動機能、精神機能、生活習慣、社会性、第二性徴）や成人期の生理的特徴（内分泌系、生殖器官、代謝機能）、高齢期の生理的特徴（感覚機能、咀嚼・嚥下機能、消化・吸収機能、たんぱく質・エネルギー代謝、身体能力、身体活動など）の特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントについての理解を深めて実践力を養うことを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要					
(食科学部栄養学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考	
学 科 目	専 門 分 野	応用栄養学B	<p>応用栄養学A-I およびA-IIに続き、運動・スポーツや特殊環境（ストレス時や高温・低温環境、高圧・低圧環境、無重力環境など）、災害時における身体的・生理的な変化によるエネルギー・栄養素代謝への影響について学ぶ。これらを通して、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について説明できるようになること、運動時やストレス・特殊環境下における栄養ケア・マネジメントについての理解を深めて実践力を養うことを目標とする。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （5 小城明子／7回）</p> <p>ストレス時における生体の適応性と自己防衛、代謝の変動を学び、特殊環境（温度、気圧、無重力など）や災害時の栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。 （202 菅洋子／7回）</p> <p>運動時の生理的特徴としてエネルギー代謝や呼吸・循環応答を学び、運動時における食事・栄養補給のタイミングや栄養必要量を理解する。運動時における栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。</p>	オムニバス方式	
		応用栄養学実習	<p>日本人の食事摂取基準策定の考え方を応用し、各ライフステージ（成人期、妊娠・授乳期、乳児期、成長期、高齢期）の栄養アセスメントの実施方法と各期の栄養素等適正量を充たす献立を作成する。献立を実際に調理して試食し、主観的あるいは客観的に完成度を評価する。また、グループワークやプレゼンテーションなどを取り入れる。各ライフステージの特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントについての理解を深めて実践力を養うことを目的とする。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （5 小城明子／7回）</p> <p>日本人の食事摂取基準の活用と栄養アセスメントの手法を学び、成人女性や妊婦・授乳期の1日の食事の献立作成および調理試作を行い評価する。高齢期の栄養アセスメントについて学ぶ。 （235 田辺里枝子／7回）</p> <p>乳児期の栄養アセスメントおよび調乳や離乳の進め方について学び、離乳食と幼児食の献立作成および調理試作を行い評価する。</p>	オムニバス方式	
		栄養教育論 I	○	<p>栄養教育は健康教育の一翼を担うものである。人々の健康状態との関わりでみると、健常者から疾病を有する患者までを対象として、健康の維持増進、疾病予防、治療を目的として栄養教育を行う。栄養教育論Iでは、人々の食行動の多様性を理解し、栄養教育の目的と目標、教育対象と機会について概要を学ぶ。さらに、栄養教育に応用できる行動科学の理論と複数のモデルについて理解し、個人、組織、地域、環境に介入する栄養教育の視点を身につけることを目標とする。</p>	
		栄養教育論 II	○	<p>栄養教育論 I で学んだ内容を基礎として、栄養教育論 II では栄養教育に必要な健康・栄養状態、食行動、食環境等に関するアセスメント、課題の決定、目標の設定、教育計画の立案、実施、評価、フィードバックの方法および留意点について学習する。また、栄養教育の実施における行動変容技法の活用について学ぶ。栄養教育マネジメントを理解して対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価のプロセスを理解することを目標とする。</p>	

授 業 科 目 の 概 要				
（食科学部栄養学科）				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目 専 門 分 野	栄養教育論Ⅲ		<p>栄養教育論Ⅰ、Ⅱに引き続き、健常者から患者まで、健康の維持増進、疾病予防、治療を目的とした栄養教育を実施する上で必要な基礎的事項について学習し、効果的な栄養教育のあり方を学ぶ。特に管理栄養士に求められるカウンセリングの知識と技術について学ぶ。また、栄養教育の展開について、身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ・ライフスタイル毎に課題を把握し、教育の特徴を理解する。さらに、食環境の改善を導く栄養教育の実態とマネジメントの視点を理解する。ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育の方法を理解することを目標とする。</p> <p>（オムニバス方式／全14回） （104 伊部陽子／9回） 多様な場におけるライフステージ別栄養教育の展開について課題を把握し、教育の特徴を学ぶ。 （280 宮原るり子／5回） カウンセリングの理論と技術、カウンセラーの基本的態度について学ぶ。</p>	オムニバス方式
	栄養教育論実習	○	<p>栄養教育論Ⅰ、Ⅱ、Ⅲの学修内容を実践的に展開する方法を学ぶ。臨床栄養指導の実施頻度が高い病態の栄養教育を効果的に実施することができる力を養うために、集団栄養教育計画の立案とロールプレイによる教室の準備と実施を通して、限られた条件で最大効果が得られる教育を行うための資源の利用法を学ぶ。また、行動科学や栄養カウンセリングの応用について実習を通して学び、対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできる能力を身につけることを目標とする。</p>	
	公衆栄養学実習	○	<p>公衆栄養学Ⅰでの学びを踏まえ、公衆栄養プログラム実践事例を学びながら、公衆栄養マネジメントに必要な情報収集、問題点把握と診断、プログラム作成、実施、評価方法の習得を目指す。食事・栄養調査から得られた情報を用いて、データ編集や分析の基礎的な技術を学び、地域診断や集団の評価へ発展させる力を養うことを目標とする。以下の1)～6)を到達目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 日本の健康・栄養課題とその解決にむけた施策の関係について説明できること</li> <li>2) 健康・食生活上の課題の解決のプロセスをプリシード・プロセスモデルやPDCAサイクル等の理論を活用して説明できること</li> <li>3) データ収集・分析を行い対象者の現状の課題を把握し調査結果をもとに優先課題を選定し実現可能な公衆栄養教育プログラムを立案し、実行できること</li> <li>4) 地域・行政・他団体と連携した公衆栄養活動の重要性を説明できること</li> <li>5) 栄養調査の実践的な基礎事項を学ぶこと</li> <li>6) データマネジメントの基礎について学ぶこと</li> </ol>	
	臨床栄養学Ⅰ	○	<p>傷病者、要支援者・要介護者を対象とし、個別の疾患・病態や栄養状態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントの基礎知識を学ぶ。栄養ケア・マネジメントの基礎知識として、栄養管理計画と目標設定、栄養スクリーニングの意義と方法、栄養アセスメントとその方法、モニタリングと再評価について学び、傷病者や要支援者・要介護者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況・栄養状態等に応じた栄養管理の考え方について理解し、実践できるようになることを目標とする。</p>	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目 専 門 分 野	臨床栄養学Ⅱ		臨床栄養学Ⅰに続き、傷病者、要支援者・要介護者における低栄養状態の改善を目標とした栄養ケア・マネジメントの基礎知識と非経口栄養法（経腸栄養法）の意義と適応、手技、栄養剤の種類と特徴、合併症について学ぶ。さらに、栄養管理計画書の作成を通して実践的に学ぶことで、傷病者や要支援者・要介護者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況・栄養状態等に応じた栄養管理ができるようになることを目標とする。  (オムニバス方式/全14回) (7 松井貞子/8回) 栄養管理記録とPOSの活用、各疾患・病態 [栄養障害、褥瘡、手術・周術期患者、摂食機能障害、クリティカルケア、呼吸器疾患、筋・骨疾患、神経疾患、血液系疾患・病態、がん、その他疾患・病態(身体障害、摂食障害など)]の栄養管理について学ぶ。 (250 新原正大/2回) 経腸栄養法（経鼻胃管、胃瘻、腸瘻）の概要、手技、合併症について学ぶ。 (151 菊池奈穂子/2回) 栄養管理計画の概要を学び、提示された症例の栄養管理計画書を作成する。	オムニバス方式
	臨床栄養学Ⅲ		臨床医学Ⅰ・Ⅱと臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学習した知識・技能に基づき、臨床現場で応用できる実践的な栄養療法のアプローチを学ぶことを目的とする。実際の臨床現場では、一人の患者が複数の疾患や合併症を有していることも多く、患者の背景や変遷する病態を考慮しながら個別の栄養療法や薬物療法などを行う必要がある。これまでに学んだ臨床医学・臨床栄養学の知識をまとめながら、経腸栄養と静脈栄養を含めた栄養療法などを理解できるようになることを目標とする。	
	臨床栄養学Ⅳ（薬学概論含む）	○	臨床栄養学Ⅲに引き続き、臨床現場で応用できる実践的な栄養療法のアプローチをより深く学ぶことを目的とする。特に栄養療法が重要な役割を担う疾患について、症例検討を中心に学習する。また、栄養療法は薬物療法と相互に影響を与える可能性が大きいため、生活習慣病に用いられる代表的な薬物の作用・副作用や、薬と栄養・食物の相互作用について理解を深め、薬物療法の栄養への影響、また栄養療法の薬効への影響などを理解できるようになることを目標とする。	
	臨床栄養学実習	○	疾病の治療において栄養療法が主となる代表的な病態について、栄養アセスメントに基づいた栄養ケア計画の立て方を理解し、傷病者の病態および栄養状態等に応じた栄養管理が実践できるようになることを目標とする。具体的には、栄養ケア計画の一部として、設定した必要エネルギー・栄養素に基づき、病態に応じた食品・調理選択を考慮した1日分の献立を作成する。作成した献立の調理試作と試食、および全体でのプレゼンテーションとディスカッションにより、主観的あるいは客観的に完成度を評価する。	

授 業 科 目 の 概 要				
（食科学部栄養学科）				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目  専 門 分 野	臨床栄養学実践演習		<p>疾患の病態を理解し、病態に応じた栄養療法を展開するための基礎知識と具体的な方法論について学ぶことを目的とする。栄養療法が治療の中心となる代謝疾患、低栄養、消化器疾患を有する症例を提示し、グループに分かれて病態および栄養診断を行い、栄養管理計画を立案する。これらについてグループごとに発表を行い、全体で討議する。栄養管理計画を立案するプロセスを通して、栄養診断において着目すべきポイントや栄養管理上の留意点を理解し、臨床の場で栄養管理が実践できる力を身につける。</p> <p>（オムニバス方式／全28回） （7 松井貞子／4回・8 亀山詞子／4回）（共同） 演習の進め方についての説明と症例提示、栄養管理の基本的な考え方を学ぶ。各症例発表の総括を行う。 （1 中島啓／3回） 症例の主訴、既往歴・家族歴、現病歴、身体・臨床検査所見のアセスメントを行い、問題リストの抽出方法を学ぶ。各症例発表の総括を行う。 （196 柴田みち／7回） 代謝疾患症例の栄養アセスメントの方法と栄養ケア計画の考え方、栄養ケアの評価と実際について学び、代謝疾患症例の総括を行う。 （290 谷内洋子／7回） 低栄養症例の栄養アセスメントの方法と栄養ケア計画の考え方、栄養ケアの評価と実際について学び、低栄養症例の総括とその実際について学び、低栄養症例の総括を行う。 （151 菊池奈穂子／7回） 消化器疾患症例の栄養アセスメントの方法と栄養ケア計画の考え方、栄養ケアの評価と実際について学び、消化器疾患症例の総括を行う。</p>	オムニバス方式・共同（一部）
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学の領域Ⅰ）	○	<p>指定実習病院での臨床実践活動を体験することにより、病院における管理栄養士業務について学ぶ。これまでの講義や実習で学んだ傷病者に対する栄養管理の基本的内容を活用し、医療現場での給食管理業務を通して、医療における栄養管理の位置づけや、管理栄養士の意義と役割について理解を深める。また、傷病者を対象とした栄養ケア・マネジメントやチーム医療の実際を学ぶことにより、臨床現場の管理栄養士に必要な知識・技能・態度を習得することをねらいとする。</p>	
	公衆栄養学Ⅰ	○	<p>日本や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とその対策としての主要な健康施策・栄養政策などについて学習する。健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養活動について学び、社会環境、法律・制度についても理解を深める。</p> <p>以下の1)～5)を説明できるようになることを目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 公衆栄養学の概念や目的</li> <li>2) 公衆栄養活動やヘルスプロモーションについて</li> <li>3) 健康・栄養問題の現状と課題について</li> <li>4) 日本の健康づくり施策、栄養政策、管理栄養士制度、栄養関連法規など</li> <li>5) 諸外国の健康・栄養問題の現状の課題、健康・栄養施策について</li> </ol>	
	公衆栄養学Ⅱ	○	<p>公衆栄養学Ⅰで学んだ事項を踏まえ、地域診断を通じた集団・地域などにおける人々の健康・栄養状態および社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について予防医学的な視点から学習する。以下の1)～6)を説明できるようになることを目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 公衆栄養活動の目的について</li> <li>2) 公衆栄養マネジメントサイクル（問題把握、事業計画立案、実施、評価）</li> <li>3) 食事摂取量の測定方法と栄養疫学について</li> <li>4) 栄養疫学のデザインと評価指標、政策への応用について</li> <li>5) 国民健康・栄養調査に基づき、日本の健康・栄養分野の現状や課題について</li> <li>6) 公衆栄養プログラムの展開について</li> </ol>	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学 科 目  専 門 分 野	臨地実習Ⅳ（公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域）	○	主として保健所および保健センターにおいて実習を行い、実践活動の場での課題発見・解決を通して、管理栄養士としての専門的知識と技術の統合を図る。公衆栄養学領域では、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。以下の1)～4)を到達目標とする。 1) 保健所および保健センターにおける管理栄養士の職務について説明できる 2) 法律に基づいて栄養行政における様々な事業が実施されていることを説明できる 3) 実践活動の場で、課題を発見し、問題解決への取り組みの重要性を説明できる 4) 管理栄養士の職務と関わる他職種との相互関係について職務内容と関連づけ説明できる	
	給食経営管理論Ⅰ（給食実務論及び給食計画論含む）	○	給食経営管理論の基礎として、給食経営管理の意義や概要を理解し、給食運営に必要な栄養・食事管理、食材管理、生産管理、安全・衛生管理、施設・設備管理等の概要とその関連を理解する。以下の1)～5)を到達目標とする。 1) 特定給食施設における給食の意義・役割が説明できる 2) 給食システムを理解し、その構築のための業務を説明できる 3) 喫食者のアセスメントから適切な栄養・食事計画を実施する手順と要点を説明できる 4) 喫食者に適した献立を作成できる 5) 大量調理の特性を踏まえた、生産管理を説明できる	
	給食経営管理実習	○	特定多数人に食事を提供するための栄養・食事管理や、それらを安全・衛生に配慮して生産・提供するための実習である。給食の運営方法とそのマネジメントについて実習を通して理解を深め、実習としてPDCAサイクルを回すことにより、以下の能力を修得することを目標とする。 ①利用者や給食の条件に応じた献立作成と生産管理ができる ②予算に応じた適切な食材料の購入と管理ができる ③HACCPシステムに基づき、多人数の食事提供と衛生管理・危機管理への対応ができる ④複数回の実習を通しての給食経営管理のPDCAの実践・評価ができる	
	臨地実習Ⅰ（給食経営管理論の領域）	○	給食経営管理論Ⅰ・Ⅱおよび給食経営管理実習を履修した上で、本学の指定の学校や事業所等において45時間の給食経営管理の実務を体験する。特定給食施設における管理栄養士の役割・業務について学び、適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術の統合を図ることを目的とする。実践活動の場での課題発見・解決についての学びを通して、施設の資源を最大限活用したマネジメント手法を体験することにより、これまでの講義・実習で学んだ内容の理解を深める。また、喫食者ニーズに応えるためのマーケティングの原理と活用について実践例から学ぶことを目的とする。	
	給食経営管理論Ⅱ		給食経営管理論の応用編として、給食の運営や経営に関わる組織や経費などを総合的に判断して利用者の栄養管理に寄与するマネジメントについて学ぶ。さらに、医療施設、高齢者・介護福祉施設、福祉施設、学校や事業所などの給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規を理解して、給食の運営方法とマネジメントについての理解を深める。以下の1)～3)の能力を修得することを目標とする。 1) 給食の運営、経営に関する組織、資源を説明できる 2) 栄養管理、給食経営管理、安全・衛生管理のマネジメントを説明できる 3) 給食施設の特徴、管理栄養士の役割や関連法規を説明できる  (オムニバス方式/全14回) (4 松月弘恵/7回) 給食の経営管理およびマーケティングと情報管理、食材料の選択と原価管理や安全・衛生のリスクと対応、大量調理機器と給食のオペレーションシステム、食事計画(実施・評価・改善)および給食経営管理におけるリスクマネジメントについて学ぶ。 (116 大澤絢子/7回) 医療施設や高齢者・介護施設、児童・社会福祉施設などの給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規について学ぶ。	オムニバス方式



授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
専門分野	臨地実習Ⅲ（臨床栄養学の領域Ⅱ）	○	臨地実習Ⅱに続き、指定実習病院における臨床実践活動を体験することにより、病院における管理栄養士業務について学ぶ。医療現場における栄養評価、診断、治療法の決定、実施、モニタリング、評価、フィードバックについて、実際の症例を通して一連の実習を行う。傷病者に対する栄養ケア・マネジメント、チーム医療の実際、医療の場におけるコミュニケーション方法を学び、医療従事者としての自覚および管理栄養士に必要な知識・技能・態度を習得することをねらいとする。	
	総合演習	○	臨地実習Ⅰ（給食経営管理論の領域）、臨地実習Ⅱ、Ⅲ（臨床栄養学の領域）、臨地実習Ⅳ（公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域）を通して、各専門領域の特性を理解する。さらに、グループ活動により各領域の管理栄養士業務や実践活動をまとめ、プレゼンテーションやディスカッションを通して全体で共有することにより、それぞれの領域における管理栄養士としての業務実践能力と態度を養うことを目標とする。  (オムニバス方式・共同（一部）／全14回) (4 松月弘恵／5回) 給食経営管理領域の管理栄養士業務および他職種との相互関係を学ぶ。研修課題の設定と計画作成、事後評価に関するグループディスカッションと実習報告会への参加とまとめ (7 松井貞子／5回・8 亀山詞子／5回)（共同） 臨床栄養領域の管理栄養士業務および他職種との相互関係を学ぶ。研修課題の設定と計画作成、事後評価に関するグループディスカッションと実習報告会への参加とまとめ (6 鈴木礼子／4回) 公衆栄養領域の給食経営管理領域の管理栄養士業務および他職種との相互関係を学ぶ。研修課題の設定と計画作成、事後評価に関するグループディスカッションと実習報告会への参加とまとめ	オムニバス方式・共同（一部）
	食物学総合演習Ⅰ	○	栄養学科の専門領域のうち、各自が特に興味を持ち、深く探求したい内容について学ぶ。本科目では、栄養学などに関連する過去の研究論文の検索および抄読を行い、未解明点の抽出と研究課題（テーマ）の設定に向けたディスカッションやまとめ、プレゼンテーションを行い、実践的に学ぶ。これらを通して、研究テーマにおけるこれまでの研究の動向や、研究に用いる手法の原理を理解し、研究課題の重要性と意義を説明できるようになることを目標とする。	
卒業研究	食物学総合演習Ⅱ（専門英語を含む）	○	食物学総合演習Ⅰに続き、栄養学科の専門領域のうち、各自が特に興味を持ち、深く探求したい内容について学ぶ。本科目では研究課題に関する過去の研究として、英語で出版されている研究論文の検索および抄読を行い、ディスカッションやプレゼンテーションなどを通して実践的に学ぶ。研究テーマに関する研究の動向や研究手法の原理に関して世界的な視野で学ぶことに加え、栄養学などに関する専門英語の知識とスキルを身につけることを目標とする。	
	卒業研究	○	大学における学修の集大成として卒業研究を行う。食物学総合演習Ⅰおよび食物学総合演習Ⅱ（専門英語を含む）で学んだ内容を基に、授業担当者から指導を受け、研究テーマの遂行に向けた研究手法を確立する。確立した研究手法に基づいて実験・調査などを行い、得られた結果から独自の十分な考察を加え、論文をまとめる。研究実施計画の立案から実験・調査の実施、結果のまとめ、論文の執筆といった過程を通して、自発的に考え不測の事態に対応する力を養い、食に関する様々な課題解決に取り組み、社会に貢献したいという意欲を高めることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考
学科科目 関連科目	異分野連携実践演習		<p>少子超高齢化社会の進行に伴い、様々な課題を抱えた人々の生活を支えるための仕事においては、複数分野での連携が重要となる。地域や家庭における生活を向上させるためには、各分野での専門的な学びを深めるだけでなく、専門の能力を持つ女性の多様な職種が協力し、異なる分野の視点からの問題提示や解決策の提案などを連携して行う能力を演習により身につけることを目標とする。具体的には、各自が所属学科で学んだ専門の知識を他分野の人に伝えることや、分野により異なる価値観があることに気づき、相互連携するトレーニングを行う。</p> <p>(オムニバス方式/全14回)                      (2 太田正人/1回・115 岩本佳代子/1回) (共同)                      ガイダンスとして、本授業の目標と具体的な取り組み方、実際のICTツールの活用の仕方などの演習を行う。                      (31 塩崎尚美/1回)                      心理面からの生活への配慮とそれを踏まえたコミュニケーションに関する講義と、それに関連する演習を行う。                      (4 松月弘恵/1回)                      食の視点と住居の視点からの生活への配慮に関する講義とその視点からの課題設定を行う。                      (63 黒岩亮子/1回)                      福祉や社会サービスの活用と生活への配慮に関する講義とその視点からの課題設定を行う。                      (106 岩本佳代子/4回)                      地域社会からの生活への配慮に関する講義と演習の後、シナリオの問題抽出と関連学習、ICTを用いた取り組みの企画案のプレゼンテーション及び講評、取り組みの企画案のブラッシュアップと再提案を行う。                      (307 古賀蘭子/4回)                      住居や地域の暮らしからの生活への配慮に関する講義と演習の後、グループでの問題の整理と課題設定、実践に向けての問題の整理と課題設定、取り組みの企画案を実現するための進行表作成を行う。                      (2 太田正人/1回)                      これでの演習授業で作成された取り組みの企画案の実践と検討を行い、最終的にプレゼンテーションするための改善修正を行う。                      (51 葉袋奈美子/1回)                      実践記録の取りまとめによる最終的な情報発信のプレゼンテーションを行い、その内容に対する発展的な関連講義と授業全般を踏まえた総合討議を行う。</p>	オムニバス方式・共同 (一部)
	心理学的支援法 I		<p>本科目では、カウンセリングや心理療法についての理論に触れながら、心理学的に人を支援するということとはどのようなことなのか考えることを目的とする。代表的な心理療法ならびにカウンセリングの歴史、概念、意義、適応及び限界について理解し、自己理解や他者理解を深めるため、日常生活につなげた考察課題や、体験的なミニワークを行っていく。単なる用語的知識としての理解だけではなく、我々の実生活と照らし合わせながら、できるだけ実感を伴った理解が得られることを目指す。</p>	
	実践統計学		<p>統計学の基本的な概要および統計的手法として、母平均の推定・検定を中心に学ぶ。具体的には、実験データをまとめるための基本知識について学び、実際にデータ処理を通して読み取りから文章化までの演習を行う。あわせて、適宜小テストを取り入れながら、理解度確認を行い、最終課題レポートを作成する。これらを通して、実験計画法と分散分析法、および多重比較法について、講義とともにソフトウェア (Excel・SPSS) を使ったデータ処理ができるようになることを目標とする。</p>	
	食糧経済		<p>本科目は、食料が生産されてから消費、または廃棄されるまでを担うあらゆる組織や生活者間の相互関係をシステムとしてとらえ、持続可能な開発目標 (SDGs) でも示されている社会・経済・環境の課題を各方面から包括的に分析し、理解する学問分野である。食に関わる国内外の最新動向を紹介しながら、未来志向のフードシステムを理解するための基礎的な方法論を学ぶ。これらを通して、フードシステムの概念やオルタナティブフードシステムについて理解できること、マーケティング理論を身につけることを目標とする。</p>	
	食文化論 (歴史)		<p>食文化の基本的概念を学び、世界各地の食文化、日本の食文化史、日本の年中行事食などさまざまな観点から食文化全体についての理解を深める。さらに、現代社会における食の社会的現象を文化研究の視点から解釈し、食文化に対する自分の意見を系統立てて表現できることを目標にする。具体的には、日本食文化史として先史時代から奈良・平安・鎌倉・室町、江戸時代、明治以降現代までについて学習し、食料生産の技術と文化として狩猟・農耕・牧畜の食生活を学ぶ。また、食文化と世界観、宗教、食制などについて学習する。</p>	隔年



# 学校法人日本女子大学 設置認可等に関わる組織の移行表

令和6年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和7年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
日本女子大学				日本女子大学				
家政学部				家政学部				
児童学科	97	—	388	児童学科	97	—	388	
食物学科				食物学科				
食物学専攻	31	—	124	食物学専攻	<u>0</u>	—	<u>0</u>	令和7年4月学生募集停止
管理栄養士専攻	50	—	200	管理栄養士専攻	<u>0</u>	—	<u>0</u>	令和7年4月学生募集停止
被服学科	92	—	368	被服学科	<u>85</u>	—	<u>340</u>	定員変更(△7)
家政経済学科	85	—	340	家政経済学科	85	—	340	
文学部				文学部				
日本文学科	126	—	504	日本文学科	126	—	504	
英文学科	146	—	584	英文学科	<u>130</u>	—	<u>520</u>	定員変更(△16)
史学科	97	—	388	史学科	97	—	388	
人間社会学部				人間社会学部				
現代社会学科	97	—	388	現代社会学科	<u>105</u>	—	<u>420</u>	定員変更(8)
社会福祉学科	97	—	388	社会福祉学科	97	—	388	
教育学科	97	—	388	教育学科	97	—	388	
心理学科	73	—	292	心理学科	<u>81</u>	—	<u>324</u>	定員変更(8)
理学部				理学部				
数物情報科学科	92	—	368	数物情報科学科	92	—	368	
化学生命科学科	97	—	388	化学生命科学科	97	—	388	
国際文化学部				国際文化学部				
国際文化学科	121	—	484	国際文化学科	121	—	484	
建築デザイン学部				建築デザイン学部				
建築デザイン学科	100	—	400	建築デザイン学科	100	—	400	
				食科学部				
				食科学科	<u>38</u>	—	<u>152</u>	学部の設置(届出)
				栄養学科	<u>50</u>	—	<u>200</u>	学部の設置(届出)
計	1498	—	5992	計	1498	—	5992	
日本女子大学通信教育課程				日本女子大学通信教育課程				
家政学部				家政学部				
児童学科	1000	—	4000	児童学科	<u>40</u>	<u>10</u>	<u>490</u>	定員変更(△960)
				2年次				
				3年次				
				150				
食物学科	1000	—	4000	食物学科	<u>0</u>	—	<u>0</u>	令和7年4月学生募集停止
				食科学部				
				食科学科	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>360</u>	学部の設置(届出)
				2年次				
				3年次				
				40				
計	2000	—	8000	計	<u>80</u>	<u>50</u>	<u>850</u>	
				2年次				
				3年次				
				190				

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

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

# 日本女子大学 食科学部

## 設置の趣旨等を記載した書類

### 【目 次】

第 1	設置の趣旨及び必要性	2
第 2	学部・学科の特色	6
第 3	学部・学科の名称及び学位の名称	7
第 4	教育課程の編成の考え方及び特色	8
第 5	教育方法、履修指導方法及び卒業要件	16
第 6	多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所 で履修させる場合の具体的計画	23
第 7	実習の具体的計画	23
第 8	企業実習を実施する場合の具体的計画	28
第 9	取得可能な資格	29
第 10	入学者選抜の概要	30
第 11	教育研究実施組織等の編制の考え方及び特色	35
第 12	研究の実施についての考え方、体制、取組	37
第 13	施設、設備等の整備計画	37
第 14	管理運営	41
第 15	自己点検・評価	44
第 16	情報の公表	46
第 17	教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	49
第 18	社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	52

## 第 1 設置の趣旨及び必要性

### 1 日本女子大学の沿革

日本女子大学（以下「本学」という。）は、我が国で初めての女子の高等教育機関として 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、国際文化学部及び建築デザイン学部の 6 学部 15 学科及び大学院 6 研究科 17 専攻を擁する、国内私立女子大学では有数の総合大学である。

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

## 2 食科学部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

学生が入学しており、食物と栄養という教育・研究領域において本国を牽引する存在として、現在も継続している。

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）食科学部設置の趣旨と必要性

2000年以降、世界におけるICT（情報通信技術）の拡大やグローバルゼーションなどが加速した。また、長寿延伸のために様々なライフステージの人々が同時に暮らす世の中になり、人々の価値観の変化とともに社会の多様性が顕在化した。このような背景により、食に関する分野も多岐にわたるようになった。

食物学専攻に関連する分野では、食物・食品を対象とした食品開発・食品機能等の領域は大きな進歩を遂げ、食品素材の特徴、生産・加工・貯蔵、食文化、フードコーディネートなども含まれるようになり、それは食品・料理の美味しさ、匂い、食感などの向上にも影響している。

管理栄養士専攻では、人を対象とする栄養学を主として学ぶが、栄養学は食品学、調理学だけでなく、医学、薬学、保健学、運動学などにも関係しており、それらの分野の進歩により栄養学も進歩し、関係する領域も拡大した。健常人の健康増進と疾病予防のため、2005年から「日本人の食事摂取基準」が改めて制定された。また、高血圧、糖尿病、脂質異常症のような生活習慣病をはじめとする多くの疾病の治療ガイドラインに、科学的エビデンスに基づいた食事栄養療法が明記されるようになった。

以上のように、食物学科2専攻の関連分野の変遷と進歩とともに、教育と研究分野が大幅に拡大し、授業・演習・実習等の増大につながった。しかし、単に対象領域が拡大し習得すべき知識・技能の量が多くなったというだけでなく、本学では科学的な観点を重視し、理系科目としての特徴を強くした。2つの専攻は、共通する領域を有してはいるが、食物と栄養というそれぞれの特徴を進展させるためには専攻のままでは難しく、合理的・効率的な運営をするにはそれぞれが自主自立的に運営できる学科化が必要となった。そして食科学科と栄養学科という2つの学科を包括する新たな



枠組みとして食科学部の設置の必要性が生じた。

### 3 食科学部で養成する人材像 【資料1】

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

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

栄養学科では、人々の健康増進と「Well-being」に積極的に関わり、また多職種と協働しながら疾病治療等に当たる医療従事者としての自覚を持ち、食育はじめ「食」に関する多方面での社会参画しうる力を養い、自発的な学修意欲を持ち続け、専門的知識及び技術を有し、科学的根拠に基づく栄養管理を通じて、人々の健康増進や疾病の予防・治療に貢献する管理栄養士を育成するための教育を展開し、管理栄養士という国家資格を取得するために必要な知識と応用力を有する人材、管理栄養士として様々な領域で社会貢献できる専門家を育成する。

以上を踏まえ、次の表に示す能力の修得をディプロマ・ポリシーとする。

#### 食科学科 ディプロマ・ポリシー

DP1	食品、調理、栄養を中心とした食と生活に関わる諸科学を広く学び、科学的知識・専門的スキルを修得している。
DP2	学修した食品、調理、栄養に関する科学的知識・専門的スキルを用い、食に関する問題解決に応用することができる。
DP3	食品、調理、栄養の視点から食物を総合的に理解するスペシャリストとして、多職種と連携して様々な問題に取り組む姿勢が身についている。
DP4	生活や社会といった観点から食に関する様々な課題を見つけ、正しい科学的知識に基づいて解決方法を論理的に洞察し、情報発信・

	プレゼンテーションをすることができる。
DP5	生活や社会に及ぼす食の影響や効果を生涯学び続け、食に関する様々な問題の解決に努めようとする積極的な姿勢が身についている。
DP6	人々の健全な食生活の推進と健康の維持増進のために社会に貢献し、また食に関する諸問題に地球環境・SDGsを考えてグローバルな視点から取り組む意欲が身についている。

#### 栄養学科 ディプロマ・ポリシー

DP1	管理栄養士資格を取得するのに必要な知識と応用力を身につけ、対象や目的に応じて展開できる。
DP2	日々の生活の中において、栄養管理に関する課題を発見し、正しい知識に基づき、論理的に洞察できる。
DP3	実験・実習や卒業研究でのグループワークを通じて、管理栄養士としてのマネジメント力やコミュニケーション力が身についている。
DP4	体の仕組みの基礎的理解の上に、臨床現場で求められる栄養管理の意義を理解し、食事を用いて栄養療法を実践的に示すことができ、人々の生活の質（Quality Of Life：QOL）の向上に貢献する能力が身についている。
DP5	国際的視野を有し、異分野との連携と協働を意識しながら、すべての人々の栄養状態を改善・維持し、健康増進を推進することで、様々な社会生活を支える力が身についている。
DP6	豊かな人間性と高い倫理観を基盤に、健康の保持増進、疾病治療を担う専門職として責務を果たす自覚を持ち、主体的に社会参画する意欲と生涯にわたり学習を継続する態度が身についている。

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10 入学者選抜の概要」で後述するが、それらの関係について【資料1】に示す。

#### 4 組織として研究対象とする中心的な学問分野

食科学部食科学科及び栄養学科が研究対象とする中心的な学問分野は「食品学、調理学、栄養学（食科学科）」及び「栄養学、臨床医学、臨床栄養学（栄養学科）」である。

## 第2 学部・学科の特色

### 1 食科学部

人は、食品を調理して「食べる」ことで、身体活動や健康維持に必要な栄養素を摂取している。この一連の大きな流れを私たちは「食」と捉え、「食」に関連する領域を科学的に学究し、教育と研究を行う学部組織として「食科学部」と命名した。基礎から専門的な幅広い講義・演習、実験・実習などが食科学科と栄養学科で行われる予定である。2学科の教員は相互に協力して「食科学部」の運営に関わり、また2学科の学生間の交流も積極的に行えるように環境を整える。

### 2 食科学科

食科学科では、「生活者」としての視点を重視して「食」を科学的に学び、食関連の様々な領域で活躍できる能力を身につけたスペシャリストを育成する。また、持続可能な地球環境を目指すSDGsの視点から、グローバルな未来の「食」を見据え、「食で未来を創ること」を目指す。これらの目標達成のため、充実した基礎科目を学んだうえで、専門科目として、食品に含まれる成分とその機能特性について学ぶ「食品科学系」、調理操作の科学的な理論・技術やおいしい料理の科学的根拠を追求する「調理加工系」、栄養と健康の関連性を紐解く「栄養機能系」の各領域を三位一体で学修していく。また、豊富な実験・実習科目を通じて、「食」全般に関わる知識だけでなく技術も修得するカリキュラムを配置している。さらに食品分野のキャリアに幅広く対応するため、食科学科独自の講義・演習科目として、実際の食品会社での「商品開発」を学ぶ科目も多数開講し、これらを通じて実践力を養うとともに食科学科独自の「食」に関する専門性を高める。また、食科学科で取得できる資格として、中学校・高等学校教諭一種免許状（家庭）、フードスペシャリスト（受験資格）、専門フードスペシャリスト（食品開発）（受験資格）、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）（受験資格）のほか、食品衛生管理者（任用資格）、食品衛生監視員（任用資格）があり、「食」に関する幅広い分野での活躍が期待できる。

### 3 栄養学科

管理栄養士は、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医療従事者である。栄養学科では、医療、行政、教育（栄養教諭）、研究、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活躍する管理栄養士を養成する。

本学科では、すべての科学的理解の土台となる「基礎科学」の修得の上に、基礎から応用まで多様な観点において専門性の高い「栄養学」、及び人体の正常な機能、健康の維持と疾病の成り立ちに関する「医学・保健学」、さらに「食品学」や「調理学」を、体系化されたカリキュラムに基づき、講義、演習、実験・実習、臨地実習で習得できるよう教育体制を整えている。建学の精神に基づいて「人を育てる」ことに重きを置いている点は本学科の特色の一つである。物事の本質を見極めて科学的に判断できる「基礎力」、主体的に課題を発見し解決できる「実践力」、様々な知識や技術を統合できる「統合力」を年輪が増えていくように習得し、最終的には臨床の現場で幅広く栄養学によって人々の健康維持向上に貢献し、人々の「Well-being」を高めることのできる人材を育成する。

本学科では、栄養士、管理栄養士国家試験受験資格、食品衛生管理者（任用資格）、食品衛生監視員（任用資格）、栄養教諭一種免許状、社会福祉主事の資格を取得することができる。卒業後は、医療施設や高齢者・児童福祉施設、行政、保健所・保健センター、給食会社、食品産業、スポーツ分野、国際協力機関における管理栄養士、栄養教諭、食品産業での研究職、大学院への進学など様々な領域における活躍が期待される。

## 第3 学部・学科の名称及び学位の名称

### 1 学部・学科の名称

【学部名称】 食科学部

【Faculty of Food and Nutritional Sciences】

【学科名称】 食科学科

【Department of Food Science】

栄養学科

【Department of Nutritional Science】

食科学部は食科学科及び栄養学科の2学科で構成されており、その学問分野・領域は食科学科では食品学、調理学、栄養学、栄養学科では栄養学、

臨床医学、臨床栄養学などである。これらを踏まえ、学部・学科名称は上記のとおりとする。

## 2 学位の名称

### 【学位名称】

食科学科 学士（食科学）

【Bachelor of Food Science】

栄養学科 学士（栄養学）

【Bachelor of Nutritional Science】

学位名称については、組織として研究対象とする学問分野をより具体的に反映させるため、本学では学科の名称と連動させている。したがって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(カリキュラム・ポリシー及び教育課程の構成)

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

#### 『教養特別講義』

本学の教育理念と建学の精神を理解し、自らの生き方や将来について主体的に考察を深め、自分らしい目標を立て、その目標の実現のために学び、行動していく能力を身につける。

#### 『JWU キャリア科目、JWU 社会連携科目』

社会的にも職業的にも自立して生きるために必要な知識、技能、態度を身につけ、社会課題に取り組むための基礎的な知識と技術を修得し、多様な人々と協働する能力を身につける。

#### 『基礎科目（必修英語）』

英語を読む力、書く力を向上させ、さらに、必要な情報を収集して、英語によるプレゼンテーションをする能力を身につける。また、英語という言葉の背景にある文化・社会に対する理解を深め、その理解に基づいて英語によるコミュニケーションをする能力を身につける。

#### 『基礎科目（ドイツ語・フランス語・中国語・韓国語）』

ドイツ語、フランス語、中国語または韓国語の基本的な文法を理解し、状況に応じた基本的なコミュニケーションをとる能力を身につける。また、

ドイツ語、フランス語、中国語または韓国語の文化的背景に対する理解を深める。

#### 『基礎科目（情報処理）』

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

#### 『基礎科目（身体運動）』

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

#### 『教養科目』

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

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

#### (1) 食科学科

「生活者」の視点から食を科学するのに必要な内容として、主に1年次に自然科学系基礎科目群（『基礎科学系』）及び導入的内容の専門科目群（基礎・導入科目）、2年～3年次に発展的内容の専門科目、4年次は卒論研究を通じてさらに専門科目の応用を学ぶ系統的なカリキュラム構成となっている。基幹となる専門科目群は『食品科学系』『調理加工系』『栄養機能系』に大別される。これらの科目はそれぞれ、講義（座学による説明・理解）→実験・実習（実践）の順で開講され、理論の理解を実際の作業で確認できるよう工夫している。さらに上記基幹専門科目に加え、食品の開発、流通、マネジメントについて学ぶ専門科目として『食品開発系』の専門科目を配置している。

Learning Management System: manaba や Teams を積極的に活用し、講義、演習、実験・実習全ての科目において、積極的にアクティブ・ラーニングが用いられ、いずれの科目においても論理的思考力、コミュニケーションスキルやプレゼンテーション力が身につく。

#### 『基礎科学系』及び導入的内容の専門科目群

専門科目の理解に必要な「化学」、「生物」に関する発展的な内容を学ぶ講義を置く。

### 『食品科学系』

基幹となる専門科目群の一つ。様々な食品の成分とそれらの機能性・食品の発酵・食品衛生を学ぶ講義と実験・実習科目を置く。

### 『調理加工系』

基幹となる専門科目群の一つ。高度な調理技術・調理加工品の「物性」や「おいしさ」に対する専門的な解析能力・評価方法を学ぶ講義と実験・実習科目を置く。

### 『栄養機能系』

基幹となる専門科目群の一つ。健康な食生活を通じた生涯の健康の保持・増進を学ぶ講義と実験・実習科目を置く。

### 『食品開発系』

食品の開発、流通、マネジメントに関する一般的な知識について学ぶ講義と演習科目を置く。食品会社で実際に商品開発・基礎研究に携わる講師を招いて、実践的な学びを深める科目も展開している。

### 『卒業論文』

4年間の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向き合うかを学ぶ卒業研究を必修としている。

卒業研究は3年前期に各研究室に配属され、全員が卒業論文として提出し、発表会で成果を発表する。

専門科目に加え、教職課程の履修により、家庭科の中学校・高等学校教諭一種免許状が取得できる。また、フードスペシャリスト関連科目の履修により、フードスペシャリスト、専門フードスペシャリストの受験資格を取得することができる。食科学科の必修科目を履修することにより、食品衛生管理者、食品衛生監視員の任用資格を取得することもできる。

## (2) 栄養学科

栄養士資格を取得し、管理栄養士国家試験受験資格が得られるよう栄養士法に基づく所定の科目を配置する。それぞれの科目は『食品衛生・フードサービスマネジメント系』『臨床・福祉栄養系』『公衆栄養・行政・教育系』に大別され、1年次を導入、2年次を基礎、3年次を発展、4年次を応用として位置づけ、講義・演習・実験・実習・校外実習（臨地実習）で学びを深める。

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積極的にアクティブ・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。

#### 『食品衛生・フードサービスマネジメント系』

食品学・調理学・食品衛生学及び給食経営管理論を中心とした栄養管理に関わる「食品・給食」に関する講義や実験・実習科目を置く。

#### 『臨床・福祉栄養系』

栄養管理の基礎として人体の構造と機能・疾病の成り立ちを学び、その応用としての臨床栄養学と、行動変容に繋げる栄養教育論に関する講義や実験・実習科目を置く。

#### 『公衆栄養・行政・教育系』

社会・環境と健康において健康に関する制度や課題を学び、さらに公衆栄養学に発展・応用する講義や実習科目を置く。

また、選択科目の履修により栄養教諭一種免許状を取得できる。

#### 『臨地実習』

『食品衛生・フードマネジメント系』の単位修得後、社員食堂や学校等の実践現場での学外実習である臨地実習Ⅰを通じて学内での学びを発展させて理解を深める。同様に臨地実習Ⅱ・Ⅲでは病院で、臨地実習Ⅳでは保健所・保健センター等で実習し、学内での学びの応用により理解を深める。これらの実習の前後には総合演習として事前・事後学習を行い、根拠に基づいた実践力を身につける。

#### 『卒業研究』

4年間の学修の集大成として卒業研究を必修としている。卒業研究は3年後期に各研究室に配属され、全員が卒業論文発表会で発表し卒業論文を提出する。

なお、講義科目の学修成果は試験や課題レポートにより、演習や実験・実習科目の学修成果は課題レポート、ゼミ等における発表やディスカッションなどで評価する。各科目の具体的な到達目標及び評価方法はシラバスに記載する。

## 2 教育課程及び科目区分の編成

### (1) 科目区分と開講年次、主要授業科目設定の考え方

食科学科では、基礎を重視し「食」に関する多様な領域を幅広く学び、それらを応用して実践する力を身につけるため、カリキュラムは1、2年次に開講される実験・実習を通じて専門的な基礎知識や実験技術を身につけ、3年次以降でそれらの応用となる専門科目、卒業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。栄養学科では、現場で活用でき



る臨床医学、栄養学の専門的知識と技能を習得するべく『臨床医学・福祉栄養系』『公衆栄養・行政・教育系』『食品衛生・フードサービスマネジメント系』の3つの系で導入、基礎、発展、応用と段階的に学べるようカリキュラムが組まれている。

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

## (2) 学科科目の科目区分

### 食科学科

#### ① 基礎科目 (10 科目 20 単位)

主要な専門分野の基礎知識の修得を目的にカリキュラムを編成している。1年次に「基礎化学」、「基礎分析学Ⅰ」、「基礎生理学」、「食科学入門」、「基礎有機化学」、「フードスペシャリスト論」、2年次に「微生物学」、「摂食生理学」、3年次に「実践統計学」、「基礎分析学Ⅱ」を開講する。

#### ② 食品学系 (21 科目 38 単位)

食品の各成分とその機能性、生産・加工・貯蔵・安全性について系統的に学ぶ。1年次に「食品栄養学基礎実験ⅠA」、「フードシステム論」、「食品学Ⅰ」、「食品栄養学基礎実験ⅠB」、2年次に「食品学Ⅱ」、「食品開発学特論(開発)」、「微生物学基礎実験」、「食品栄養学基礎実験Ⅱ」、「食品衛生学」、「食品衛生学実験」、「フードマネジメント論」、「食品工学」、3年次に「食品機能学」、「食品加工・貯蔵学」、「食品学応用実験」、「食品機能学実験」、「食品鑑別演習」、「食品開発学特論(研究)」、「食品開発学実践演習」、「微生物機能学」、「微生物学応用実験」を開講する。

#### ③ 調理学系 (13 科目 25 単位)

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

#### ④ 栄養学系 (13 科目 24.5 単位)

健康の保持・増進や、疾病の予防・治療、各ライフステージにおける栄

養管理について学ぶ。1年次に「栄養学Ⅰ」、「栄養学Ⅱ」、「生化学」、2年次に「栄養生化学特論」、「ライフステージの栄養学Ⅰ」、「ライフステージの栄養学Ⅱ」、「ライフステージの栄養学実習Ⅰ」、「健康増進科学Ⅰ」、「健康と運動の科学」、3年次に「栄養生理学実験」、「健康増進科学Ⅱ」、「ライフステージの栄養学実習Ⅱ」、「疾病の成り立ち」を開講する。

⑤ 関連科目（2科目3単位）

食科学科の他分野との連携科目として、2年次に「異分野連携実践演習」、3年次に「バイオインフォマティクス特論」を開講する。

⑥ 卒業研究（4科目12単位）

食のスペシャリストとしての資質を高め、社会における様々な問題を抽出し、課題解決に向けての能力を身につけるため、少人数制によるグループ演習を行う。卒業研究関連の科目として、3年次に「食物学演習」、「卒業基礎研究」、4年次に「食物学総合演習（専門英語を含む）」、「卒業研究」を開講する。

⑦ 家政学関連（10科目18単位）

中学校及び高等学校教諭一種免許状（家庭）を目指す学生のため、家政学関連科目として、1年次に「住居論（製図を含む）」、「家政学概論」、「人間と生活」、「家庭管理論」、2年次に「衣服科学」、「衣服実習Ⅰ」、「衣服実習Ⅱ」、「家族関係論」、「保育学（実習及び家庭看護を含む）」を開講する。

## 栄養学科

① 基礎科目（5科目10単位）

管理栄養士の専門分野を学ぶための基礎となる科目として、1年次に「基礎化学」及び「基礎分析学Ⅰ」、「基礎栄養生理学」を開講する。さらに1年次に「臨床医学概論」を開講し、管理栄養士の主たる業務である傷病者の栄養管理を行うための基礎知識を修得する。

② 社会・環境と健康（3科目6単位）

栄養の専門職として人々の健康と幸福に貢献する職務を実践していくため、1年次から3年次に「社会・環境と健康Ⅰ」、「社会・環境と健康Ⅱ」、「社会・環境と健康Ⅲ」を開講し、わが国の社会保障制度や法規、健康・栄養に関する課題を学び、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷及び疫学や統計の基礎について段階的に学修する。

③ 人体の構造と機能・疾病の成り立ち（13科目22単位）

ライフステージと栄養管理の実践及び疾病と栄養管理の実践のための学修の基礎として、1年次に「生化学」及び「栄養生化学実験」、「解剖生理

学Ⅰ・Ⅱ」及び「解剖学実験」を開講し、知識の定着を図る。人体の構造と機能、栄養素の生体内代謝を理解した上で、2年次に「生理学実験」及び「臨床医学各論Ⅰ（臨床検査学含む）」を開講し、疾患における栄養病態の特徴や栄養アセスメントに必要な知識を学修する。また、2年次では「微生物学」及び「微生物学基礎実験」を開講し、人体との関わりを中心とする微生物学の基礎を学修する。

#### ④食べ物と健康（15科目 26単位）

食べ物をベースとした栄養管理の実践の学修として、1年次に「食品学Ⅰ」及び「食品学基礎実験」、2年次に「食品学Ⅱ」を開講し、食品に含まれる成分の性質や機能、測定法を学ぶ。また、食品の物性及び調理・加工や食事計画・食事提供、食品衛生及び食品の安全性を確保した健康を支える食事の実践の基本を学修するため、1年次に「調理科学」、「基礎調理学実習Ⅰ」、2年次に「食品製造学」、「調理学実験」、「基礎調理学実習Ⅱ」、3年次に「食品衛生学」及び「食品衛生学実験」を開講する。

#### ⑤専門分野（28科目 48単位）

管理栄養士の専門分野である基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、臨地実習を置いている。いずれも、実験実習での体験学習を取り入れ、知識の定着と応用力の向上を図る。各栄養素の体内動態や生理学的・栄養学的役割、栄養素等の消化・吸収と排泄のメカニズム、エネルギー代謝、摂食行動のしくみなどについて学修するため、1年次に「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」及び「基礎栄養学実験」を開講する。2年次では「応用栄養学 A-Ⅰ」、「応用栄養学 A-Ⅱ」、「応用栄養学実習」を開講し、日本人の食事摂取基準や食事・身体状態に関するアセスメントの基礎とその方法、ライフステージ別の栄養状態の特徴及びスポーツや特殊環境下での栄養管理について学修する。また、1年次から3年次にかけて「栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」及び「栄養教育論実習」を開講し、食行動や食環境のアセスメント、人間の行動変容に関する理論、栄養カウンセリングの基本などについて学修する。3年次から4年次にかけて「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」及び「臨床栄養学実習」を開講し、傷病者、要介護者及び障がい者を対象とし、病態に応じたエビデンスに基づく栄養管理の基礎と活用について学修する。2年次から3年次にかけて、「給食経営管理論Ⅰ（給食実務論及び給食計画論含む）」、「給食経営管理論Ⅱ」、「給食経営管理実習」を開講し、食環境整備による利用者への栄養管理としての給食についてや、給食の品質管理・衛生管理などをはじめとする給食経営システムとマネジメントを実践的に学ぶ。さらに、公衆栄養活動の実践のため

に「公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ」及び「公衆栄養学実習」を開講し、わが国における健康づくり対策や疫学による地域・職域の健康・栄養対策への活用、国際栄養の動向について学修する。各専門分野の基礎的学修の後に、3年次に「臨地実習Ⅰ（給食経営管理論の領域）」、4年次に「臨地実習Ⅱ・Ⅲ（臨床栄養学の領域Ⅰ・Ⅱ）」、「臨地実習Ⅳ（公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域）」、「総合演習」を開講し、実践活動の場における統合的な学修を通じて、管理栄養士としての基本的な資質・能力の獲得を目指す。

⑥ 卒業研究（3科目8単位）

管理栄養士としての資質を高め、日々の生活において食に関する課題を発見し、正しい知識に基づいて論理的に洞察する力やこれらを世の中に発信する力を身につけるため、卒業研究及び少人数制によるグループ演習を行う。3年次に「食物学総合演習Ⅰ」、4年次に「食物学総合演習Ⅱ（専門英語を含む）」、「卒業研究」を開講する。

⑦ 関連科目（6科目12単位）

食及び食生活支援に関わる科目として、2年次に「食糧経済」、「食文化論（歴史）」、「食文化論（調査）」、「異分野連携実践演習」、3年次に「実践統計学」、「心理学的支援法Ⅰ」を開講する。

⑧ 栄養教諭（2科目4単位）

栄養教諭一種免許状の取得を目指す学生のため、3年次に「学校栄養教育の基礎」及び「学校栄養教育の実践」を開講する。

### 3 単位時間数及び1年間の授業期間

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

授業形態	基準
講義・演習	15～30時間の授業をもって1単位
実験・実習・実技	30～45時間の授業をもって1単位
卒業論文・卒業研究・卒業製作	上記の基準に当てはまらない例外 学修の成果を評価して単位が与えられる

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

## 第 5 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

### 1 教育及び履修指導方法

#### (1) 授業方法・学生数

食科学部では、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、一部の学科演習・実習科目は教育効果を考えて通年で設定している。

食科学科における講義、演習、実験・実習科目は1学年 38 名を1クラスとして授業を行う。ただし「基礎化学」については習熟度別に編成する。

栄養学科における講義科目は1学年 50 名を1クラスとして授業を行う。実習及び演習科目は、栄養士養成施設、管理栄養士施設の基準に基づき1クラス 25 名（40 名以内）に編成したクラスごとに実施する。

#### (2) 配当年次の考え方

各学科の配当年次の考え方は以下の通りである。なお、食科学部を含め、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。

##### 食科学科

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

##### 1 年次

教養科目及び基礎科目の履修を中心とする。社会全体の様々な問題に目を向け、幅広い教養を修得する。食科学科の基礎科目である基礎化学、基礎分析学、基礎生理学、基礎有機化学、フードスペシャリスト論、食科学入門を履修し、学問の土台となる基礎的能力を身につける。「食品学系」「調理学系」「栄養学系」では食品、調理、栄養を中心とした食と生活に関わる諸科学を広く学び、基礎理論・専門的技能の基礎を修得する。教職に関する科目は、教育の基礎的理解に関する科目が配置されている。

##### 2 年次

教養科目及びキャリア形成/社会連携科目では現代の情報社会に関する科目などを履修する。1年次での基礎的知識、実験・実習における技術の修得を踏まえ、2年次ではより理解を深め、専門性の高い講義科目や演習、

実験、実習を履修することで、食物を総合的に理解するスペシャリストを目指すよう科目を配置している。専門基礎科目として微生物学、摂食生理学を履修する。「食品学系」では食品衛生学、食品工学、「調理学系」では調理科学、食文化論、調理科学実験、「栄養学系」では健康増進科学、ライフステージの栄養学などを履修する。また、食品開発に携わる科目である食品開発学特論（開発）、フードマネジメント論、フードデザイン論などを履修する。教職に関する科目は、教科の指導法に関する科目が配置されている。また、フードスペシャリストの受験資格に必要な科目群も配置されている。

### 3年次

身近な視点から食に関する様々な課題を見出し、正しい科学的知識に基づいて解決方法を論理的に洞察し、情報発信ができる能力の育成を目指し、専門分野に必要な実践力を身につける科目を学修する。実践統計学、基礎分析学のほか、「食品学系」では食品機能学、食品加工・貯蔵学、食品学応用実験、微生物学応用実験、「調理学系」ではフードコーディネート論、調理科学応用実験、調理学応用実習、「栄養学系」では健康増進科学、ライフステージの栄養学、健康と運動の科学などの科目が配置されている。食品開発に活かせる実践的な能力を習得できるようカリキュラムを編成している。

### 3～4年次

集大成として卒業研究を履修する。卒業研究に取り組むことで食に関する社会の諸問題に自ら気づき、これまで学んできたことを統合し、応用する能力を養う。さらに、海外の論文を読む食物学総合演習を配置し、地球環境・SDGs を考えたグローバルな視点からの問題解決能力を身につける。

### 栄養学科

栄養士資格を取得し、管理栄養士国家試験受験資格が得られるよう、栄養士法に基づく所定の学科科目を配置する。それぞれの科目は「食品衛生・フードサービスマネジメント系」「臨床・福祉栄養系」「公衆栄養・行政・教育系」に大別され、1年次を導入、2年次を基礎、3年次を発展、4年次を応用と位置付け、講義・演習、実験・実習、校外実習（臨地実習）で学びを深める。

### 1年次

「臨床・福祉栄養系」では、人体の構造と機能の基礎を履修できるよう解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、解剖学実験、生化学、栄養生化学実験、臨床医学概論、

さらに専門分野の導入として、基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論Ⅰの必修科目を配置している。また「食品衛生・フードサービスマネジメント系」では基礎分析学Ⅰ、調理科学、基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ、食品学Ⅰ、食品学基礎実験、「公衆栄養・行政・教育系」では、社会・環境と健康Ⅰを配置している。これらにより、管理栄養士に必要な学問的基礎を強固に築く。また栄養教諭取得及び食品衛生管理者・食品衛生監視員の取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

## 2年次

「臨床・福祉栄養系」では臨床医学各論Ⅰ・Ⅱ、微生物学及び微生物学基礎実験、生理学実験、栄養教育論Ⅱ・Ⅲなどの必修科目及び基礎栄養生理学、運動生理学、栄養生化学特論などの選択科目が配置されている。「食品衛生・フードサービスマネジメント系」では、食品学Ⅱ、食品製造学、調理科学実験、給食経理管理論Ⅰ、「公衆栄養・行政・教育系」では、応用栄養学A-Ⅰ・Ⅱ、応用栄養学実習、公衆栄養学Ⅰ、社会・環境と健康Ⅱを配置しており、専門性の高い講義科目や実験・実習を履修することで、より深く人体の栄養についての基礎を学修する。また栄養教諭取得及び食品衛生管理者・食品衛生監視員の取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

## 3年次

「臨床・福祉栄養系」では、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、臨床栄養学実習及び実践演習、栄養教育論実習、「公衆栄養・行政・教育系」では、応用栄養学B、公衆栄養学Ⅱ、公衆栄養学実習、社会・環境と健康Ⅲ、「食品衛生・フードサービスマネジメント系」では、食品衛生学、食品衛生学実験、給食経営管理論Ⅱ、給食経営管理実習を配置し、より実践的な知識と技術が習得できるようカリキュラムを編成している。給食経営管理論の領域では、校外実習に発展させる臨地実習Ⅰを3年次に配置している。卒業研究の準備として実験、調査等を自ら行う食物学総合演習も配置している。また栄養教諭取得及び食品衛生管理者・食品衛生監視員の取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

## 4年次

校外実習、臨地実習Ⅱ・Ⅲ・Ⅳの科目を配置し、病院や保健所といった医療現場での実践的な実習を通じて、基礎及び専門分野で学んだ知識や技術を応用する能力を養う。また、それまでに学んだ知識に基づき、実験、調査を重ね、専門英語を学び卒業論文にまとめる食物学総合演習Ⅱを配置している。栄養教諭取得に必要な栄養教育実習や教職実践演習、食品衛生

管理者・食品衛生監視員の取得に必要な科目群も履修できるよう科目を配置している。

### (3) シラバス

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

### (4) 履修登録及び GPA 制度

食科学部では、学士の学位保証として、十分な学習時間の確保及び学修内容の質の維持のため、両学科とも年間 46 単位 CAP 制の設定及び GPA を適用し、一定の基準を設けた成績不振者への個別指導を含めた履修指導や各種推薦選定資料として活用する。

### (5) 履修ガイダンス

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

なお、本学では、学生へ円滑に情報を伝達するため学生ポータル『JASMINE-Navi』を整備している。学生は、学内外を問わずインターネットを利用してシステムにアクセスすることができ、履修登録のほか、時間割、シラバス、成績状況などの照会が可能である。

### (6) オフィスアワー

全学共通でオフィスアワーを設定しており、各基幹教員はもちろんのこと、学科・学年ごとに「学科アドバイザー」教員を選出して学生に周知し、学生が教務・学生生活全般について学科教員に質問することができる環境を整備している。オフィスアワーの時間帯は、学生ポータルサイトで公開



している。

## (7) 他大学における授業科目の履修

本学では、学習院大学・学習院女子大学・立教大学・早稲田大学及び本学で大学間交流協定（f-Campus）を締結しており、2年次以上の学生は「特別聴講学生」として、年間12単位まで協定大学の特定の授業科目を履修することができる。また、修得した単位は、卒業要件単位表に基づき、本学の単位として算入することもできる。

また、本学では次節第6で説明するとおり、多様なメディアを利用して授業を行うことができることを学則に規定している。授業回数の半分以上を遠隔で実施する授業科目を「遠隔授業」とし、学部における卒業要件単位数に含めることのできる上限は60単位としている。「遠隔授業」の対象となる科目（群）は、毎年度の授業実施方針として大学が審議の上で定め、実施するものとしている。

## 2 卒業要件

食科学部食科学科及び栄養学科の卒業要件は、4年以上在学し、それぞれ以下の表に示す単位を修得することを必要とする。

### 食科学科

教養特別講義		1	
JWU キャリア科目・JWU 社会連携科目		2	
外国語		8	
基礎科目	情報処理	2	
	身体運動	2	
教養科目		12	
学科科目	必修		61
		卒業研究	4
	選択必修※		6
	選択		27
合計		125	

※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

### 栄養学科

教養特別講義		1
JWU キャリア科目・JWU 社会連携科目		2
外国語		8
基礎科目	情報処理	2
	身体運動	2
教養科目		12
学科科目	必修	92
		卒業研究
	選択	2
合計		125

### 3 履修モデル 【資料2】

「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5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【食科学科 食品開発系】

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

1年次では、教養科目・基礎科目のほか、食科学科の基礎科目、食品学系、調理学系、栄養学系の専門知識の基礎となる科目を履修する。2年次では、1年次での基礎的知識、実験・実習における技術修得を踏まえ、さらに専門性の高い知識と技術修得を目指す。また、食品開発に携わる科目を履修する。3年次には、基礎科目のほか、応用となる科目を履修する。さらに、「食品鑑別演習」、「食品開発学特論（研究）」、「食品開発学実践演習」など食品開発に活かせる科目を履修し、3～4年次には、集大成として卒業研究を履修する。

#### 履修モデル2【食科学科 家庭科教員系】

家庭科教員系では、生活に密着した「食」について幅広い知識と技術が修得できるように履修科目が配置されており、さらに家庭科教員になるための家政

学系の教科に関する科目、教職に関わる科目を履修する。

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

### **履修モデル3【栄養学科 臨床・福祉栄養系】**

傷病者及び要支援・要介護者の栄養管理を行うための基礎的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活躍できる管理栄養士の養成を目指す。これを達成するため、必修科目に加え、2年次で「栄養生化学特論」、「異分野連携実践演習」、3年次で「臨床栄養学実践演習」を履修する。

### **履修モデル4【栄養学科 公衆栄養・行政・教育系】**

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基礎的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栄養教諭として活躍できる管理栄養士の養成を目指す。これを達成するため、必修科目に加え、2年次で「食文化論(歴史)」、3年次で「調理学応用実習Ⅱ」を履修する。さらに、栄養教諭第一種免許状取得のため、1年次から教職専門科目を履修し、3年次で栄養教諭として「学校栄養教育の基礎」、「学校栄養教育の実践」を履修する。

### **履修モデル5【栄養学科 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基礎的知識と技術の修得、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として、又は外食・中食産業や特定給食施設等で活躍できる管理栄養士の養成を目指す。必修科目に加え、3年次で「食品保蔵学」、「実践統計学」を履修する。

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

学則第20条第4号で「本学は、文部科学大臣が別に定めるところにより、前項に規定する講義、演習、実験、実習又は実技による授業を、多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室等以外の場所で履修させることができる。」と規定している。

2020（令和2）年からのコロナ禍において、本学でも対面授業とともにメディアを利用した遠隔授業を併用し、教育効果の維持向上に努めて実績を蓄積してきた。講義を中心とした教養科目では、受講生の利便性やニーズを考慮し、多様なメディアを高度に利用した遠隔授業を開講した。なお、学科科目では、本学設備を使用する実習・演習や教育目的に基づく直接的な指導を重視する立場から、対面を原則としている。

本学では、メディアセンターを中心に、遠隔授業を可能とする体制や設備の整備を進めてきた。Microsoft社の「Microsoft365」包括ライセンス契約により、学生はMicrosoft 365 Appsを利用できる。また、LMSとして「manaba」を導入しており、レポートの提出、テスト・アンケートの回答、資料の閲覧等、学内・自宅を問わずインターネット環境があれば利用可能である。さらに、授業配信と学生の受講環境向上のため、学内Wi-Fi環境を整備し、教室はもちろん、研究室、図書館、体育館、成瀬記念講堂、学生サロン、クラブスペースまで利用可能な場所に拡大した。学内には学生が利用できるPCを多数設置しており、コンピュータ演習室のほか、就職資料室や図書館のPCも利用可能である。また、学外から本学図書館が提供する大学契約の電子ジャーナル等も利用可能である。メディアセンターではノートPCをはじめヘッドセットなどの機器貸出をしており、教職員や学生へのトラブル対応や技術的支援を随時行っている。

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

## 第7 実習の具体的計画

### 1 実習の目的

食科学部栄養学科では、管理栄養士養成のための臨地実習として「臨地実習Ⅰ（給食経営管理論の領域）」、「臨地実習Ⅱ（臨床栄養学の領域Ⅰ）」、「臨地実習Ⅲ（臨床栄養学の領域Ⅱ）」、「臨地実習Ⅳ（公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域）」を開講している。

「臨地実習Ⅰ（給食経営管理論の領域）」では、特定給食施設における管理栄養士業務を理解し、給食の運営、食事管理、衛生管理などの業務の体験を通じて、食全般における適切なマネジメントを行うために必要な専門的知識と技術の統合を図ることを目標とする。

「臨地実習Ⅱ（臨床栄養学の領域Ⅰ）」「臨地実習Ⅲ（臨床栄養学の領域Ⅱ）」では、実際の症例をもとに栄養スクリーニング、栄養アセスメントに基づく栄養管理計画の作成と実施、モニタリング、リ・アセスメントからなる一連の栄養ケア・マネジメントを体験し、傷病者を対象とした栄養管理に必要な知識の定着及び技術を修得することを目標とする。また、栄養サポートチーム（NST）をはじめとするチーム医療や栄養教育の実際を通じて、臨床現場における管理栄養士の役割を理解する。

「臨地実習Ⅳ（公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域）」では、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養い、公衆栄養学上の課題解決策や専門的知識と技術を修得することを目標とする。さらに、地方自治体や保健所・保健センター等の行政栄養士の業務と役割について学ぶ。

また、同時に「総合演習」において、実践活動の場である臨地実習の目的を十分に理解し、振り返りやまとめによる学習によって実習を通じた学修成果を得て、各専門分野の教育内容ごとに習得した知識、技能を統合する力を養う。

これら臨地実習及び総合演習を通じて、管理栄養士の業務を理解し、各専門領域に必要な知識の統合と実践活動の場での課題発見や問題解決に向けた対策を講じるための技術を身につけることを目的とする。

## 2 実習先の確保の状況 【資料3】

厚生労働省の規定に基づき、「臨地実習Ⅰ」（特定給食施設）、「臨地実習Ⅱ・臨地実習Ⅲ」（病院）、「臨地実習Ⅳ」（保健所、保健センター）において管理栄養士が専従する施設にて実習を行う。長年にわたり実習の許諾を受けている施設のほか、学生の住居、学事日程やカリキュラムを考慮し、必要に応じて新規に実習先を開拓するなどして実習施設を確保している。臨地実習計画案・実習施設及び受け入れ人数等は【資料3】のとおりである。指定管理栄養士養成施設の学生定員50人に対し、東京都を中心として、神奈川県、千葉県、埼玉県などの各施設から「臨地実習Ⅰ」では9施設から50名、「臨地実習Ⅱ」「臨地実習Ⅲ」では16施設から50名、「臨地

実習Ⅳ」では東京都による割り当て分を含み 50 名の受入承諾を得ている。

### 3 実習先との契約内容

実習の前年度もしくは当該年度に人数、実習期間等を明記した依頼書を提出し、回答書、通知書により承諾を得て実習を実施している。個人情報取り扱い及び守秘義務に関する事項は、各実習施設の規則に従い誓約書を提出している。その他、実習委託・内容、実習者の責務、事故対応、損害賠償等については、契約書、協定書、実習委託契約書等を取り交わし、確認している。

### 4 実習水準の確保の方策

臨地実習は教育効果を上げるため、原則として少人数でのグループで行っている。また、「総合演習」において、臨地実習の心構えや接遇、連絡体制、臨地実習に必要な知識等の事前学習について指導を行っている。さらに、臨地実習中に何を学ぶのか、学生個々に考えた課題について指導し、実習に臨ませている。実習終了後、報告会を行い、学修成果や課題等の発表を行い学生間で共有することにより、実習中に学び得なかった各専門領域における管理栄養士役割や業務等について補完している。

実習前後や実習中には、教員及び実習先間で、実習内容や課題に関する申し入れや打ち合わせを行い、実習水準の確保に取り組んでいる。

### 5 実習先との連携体制

実習担当者は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士と実習内容等について十分な協議を行い、臨地実習を実施する。協議事項としては以下の通りである。①実習生名簿及び連絡先一覧の作成、②実習生評価表、③実習生出席簿の作成・管理、⑤実習課題の確認・指導、⑥実習記録ノートの確認・指導、⑦実習施設との連絡体制の構築、⑧実習実施に伴う諸問題への対応、⑨実習巡回の予定確認、⑩実習全般に関する問題点の抽出と今後の方針。

### 6 実習前の準備状況

管理栄養士実習に参加する学生に対しては、3年次に麻疹、風疹、水痘、流行性耳下腺炎、B型肝炎の抗体価検査を実施している。抗体価が不足している学生については、原則としてワクチン接種を受けてから実習に

参加させることとし、実習先と十分な確認を行い実習が承認された上で実習を実施する。また、実習前には腸内細菌検査を行い、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ、O157について陰性の証明書を実習先に提出し開始する。細菌検査の結果が陽性となった場合は、治療後再検査を実施し、陰性が確認されるまで実習を延期する。実習施設によっては、胸部レントゲン検査やノロウイルスの検査を行う。実習前及び実習期間中に、下痢や嘔吐等の消化器症状や発熱等を有する場合、具合の悪い場合には、快復するまで実習を延期する。実習中の事故等の不測の事態に対しては、全実習生が学研災付帯賠償責任保険（公益財団法人日本国際教育支援協会）に加入して対応している。新型コロナウイルス（COVID-19）感染防止対策については、保健管理センターを含む関連部署で連携・協議し対応している。学生は朝晩の体温測定、体調管理を実習前から行い、記録用紙を実習先に提出する。COVID-19濃厚接触者の場合は、実習先と協議した上で実習の実施や延期を決定する。

## 7 事前・事後における指導計画

臨地実習は、特定給食施設や病院、保健所・保健センター等にて、管理栄養士業務が行われている実践の場で活動する。各専門領域や施設により、管理栄養士に求められる役割は異なるため、それぞれの施設の機能や対象者の特性に応じて管理栄養士業務が実施されていることを再度理解し、栄養管理の実践の場において、PDCAサイクルに基づく栄養ケア・マネジメントの実践に必要な専門的知識と技術の統合を図ることを実習の目的とする。実習前の事前指導では、これまでに管理栄養士養成課程で学んだ知識・理論を活用し、栄養評価の指標や判定を踏まえた栄養補給計画を給食サービス等に展開できるよう、自主学習を行う。併せて個々の学生に実習課題を課し、実践活動の場における栄養問題の発見と解決方法について考える。事後指導では、実習の総括として実習評価表や実習記録ノートを基に、実習内容のまとめと自己評価を行い、今後の課題を明確にする。また、各実習終了後には臨地実習報告会を行い、他の実習施設の様子を聞き、質疑応答の時間を持つことで理解を深める。臨地実習報告会は次年度に臨地実習に参加する学生も出席し、事前指導計画に含める。

## 8 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

臨地実習を担当するのは教員1名と助手・助教1名ずつであり、実習手続に必要な書類の作成や学生指導については年間を通じて行い、実習内

容の事前打合せ、集中講義の引率、中間の巡回、終了の挨拶等についても担当教員それぞれの授業の空時間等を利用して行う。実習開始前の集中講義には、基本的に教員が引率し、実習中の巡回と実習終了後の挨拶に出向く。問題等が発生した場合、担当教員が実習先指導者に連絡し解決を図るとともに、学科内で問題を共有し対応策等について話し合いを行う。なお、巡回の移動には公共の交通機関を利用する。

## 9 実習施設における指導者の配置計画

実習施設においては、実習指導責任者及び実習指導担当者を明確にし、大学の担当教員と実習内容、実習人数、期間等の計画について事前に打ち合わせを行う。

## 10 成績評価体制及び単位認定方法

実習中の評価については、大学が学生の実習評価表を作成し、実習施設の指導責任者が評価する。評価項目は、実習中の態度、積極性、技能、理解度、協調性などについて、1～4または1～5段階評価と特記事項による文章での評価である。実習開始前に評価表を実習施設に渡し、実習終了後に担当教員が回収する。実習先からの評価、実習レポートの評価、事前課題等による評価を総合的に判断し、担当教員が単位認定を行う。評価は大学の評価基準と同様とし、「60点以上」の評価をもって合格とし、3年次の「臨地実習Ⅰ（給食経営管理論の領域）」、4年次の「臨地実習Ⅱ（臨床栄養学の領域Ⅰ）」、「臨地実習Ⅲ（臨床栄養学の領域Ⅱ）」、「臨地実習Ⅳ（公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域）」は、それぞれ45時間で1単位の単位認定とする。

## 11 その他特記事項

臨地実習は施設により実習内容が異なることから、学生の希望だけでなく能力や態度などを勘案し、適切な施設へ割り当てている。また、特別な配慮が必要な学生の実習については、当該学生が不安なく実習を受けられるよう、実習先と綿密な打ち合わせを行い対処している。



## 第 8 企業実習（インターンシップを含む）を実施する場合の具体的計画

### 【資料 4】

食科学部食科学科及び栄養学科のカリキュラムにおいては、企業実習としてのインターンシップを全学共通科目群である JWU キャリア科目の「インターンシップ I・II」として単位認定することがある。

#### ア) 実習先の確保の状況

実習先の一覧を【資料 4】に示す。

#### イ) 実習先との連携体制

本学キャリア支援課が窓口となり、各種調整等を行う。

#### ウ) 成績評価体制及び単位認定方法

##### (1) ねらい

将来の自己のキャリアデザイン設計に向けて職業観を育て、自己の適性や可能性をさぐるきっかけとなるような質の高い就業体験となるインターンシップを行う。

##### (2) 実施概要

事前指導、インターンシップを経て、自らの体験をプレゼンテーションとしてまとめ発表し、他参加者と共有することで、経験を深め、自己のキャリアビジョンを明確にする。

##### ① 事前指導

事前に、実務実習を行うための指導を以下の通り実施する。

- ・事前指導①インターンシップの理念・目的、履修登録について（1 時間）
- ・事前指導②インターンシップを通じてキャリアについて考える（2 時間）
- ・事前指導③ビジネスマナー（2 時間）
- ・事前指導④直前指導（1 時間 30 分）

##### ② インターンシップ

原則として夏季休暇中に実施する。1 日 7 時間労働として換算し、5 日間～9 日間の実習期間については 1 単位、10 日間以上の実習期間については 2 単位を付与する。

##### ③ 事後指導

参加報告会（2 時間）を行い、インターンシップ先からの報告・評価書と併せて成績評価を行う。

##### (3) 到達目標

- ① 実社会に触れることで、自己管理能力や計画性などの重要さの認識を得る。監督者の指示下、あるいは共同作業の中で、協調性やコミュニケーション能力の向上をはかる。

②研究成果を論理的に整理・発表し、討論することのできる能力を身につける。

## 第9 取得可能な資格 【資料5】

食科学部食科学科及び栄養学科において取得可能な資格とその取得条件等は以下のとおりである。

### 食科学科

資格名称	資格取得条件等	種別
中学校・高等学校教諭一種免許状（家庭）	卒業要件に含まれる科目のほか、教職関連科目の履修が必要	国家資格
食品衛生管理者	資格取得には卒業後の実務経験が必要（任用資格）	国家資格
食品衛生監視員	資格取得には卒業後の実務経験が必要（任用資格）	国家資格
フードスペシャリスト／専門フードスペシャリスト	卒業要件に含まれる所定の科目履修に加え、試験の合格が必要	民間資格

### 栄養学科

資格名称	資格取得条件等	種別
管理栄養士※	卒業要件に含まれる所定の科目履修に加え、試験の合格が必要	国家資格
栄養士	卒業要件に含まれる所定の科目の履修による	国家資格
栄養教諭一種免許状	卒業要件に含まれる科目のほか、教職関連科目の履修が必要	国家資格
食品衛生管理者	資格取得には卒業後の実務経験が必要（任用資格）	国家資格
食品衛生監視員	資格取得には卒業後の実務経験が必要（任用資格）	国家資格

※管理栄養士養成にかかる「教育課程・基幹教員の配置状況と指定規則との対比表」を【資料5】に示す。

## 第 10 入学者選抜の概要

### 1 アドミッション・ポリシー

食科学部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。

#### (1) 食科学科

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

本学科が求める学生像は、以下のとおりである。

##### 【求める学生像】

- ・生活や社会における様々な「食」に関する問題に関心を持ち、「食」を科学的に深く学びたいという意欲のある人
- ・「食」に対して知的好奇心と探究心を持ち、主体的に学修や研究に取り組む意欲のある人
- ・身につけた「食」に関する知識・技術を基に、食品の開発や研究、起業、教育（家庭科教諭）を通じて、地域社会・国際社会に貢献したいと考えている人
- ・科学的な知識・技術や考察力を身につけ、社会で活躍したいと考えている人

##### 【高等学校段階までに修得すべき学力】

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

#### (2) 栄養学科

栄養学科は、管理栄養士免許を取得するために基礎から応用にいたる領域を複合的に学ぶ学科である。人々の健康増進や疾病の予防・治癒のために、専門的知識及び技能を生かして社会に貢献できる人物を育成することを目指している。

本学科が求める学生像は、以下のとおりである。

##### 【求める学生像】

- ・管理栄養士資格を取得するのに必要な知識と応用力を身につけたい人

- ・人の身体と栄養に関して深く学びたいという意欲のある人
- ・主体的に栄養に関する課題を発見し、正しい知識を用いて解決したい人
- ・管理栄養士として様々な領域で社会貢献したい人
- ・管理栄養士として国際的視野を持ち、異分野と連携して、社会を良くしたい人

#### 【高等学校段階までに修得すべき学力】

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

## 2 入学者選抜の方法

食科学部は、文部科学省通知「大学入学者選抜実施要項」に基づき、入学志願者の能力・意欲・適性等を多面的・総合的に評価し、アドミッション・ポリシーに示した学力等を身につけているかどうかを判定するため、以下の入学者選抜を行う。

### (1) 食科学科

#### ① 一般選抜

一般選抜では、各入試区分で課している科目における基礎的な知識を身につけているかを、思考力及び表現力も加味しながら判定する。

- ・一般選抜（個別選抜型）

筆記試験により、外国語（英語）に加え、化学、生物または数学における基礎的な知識を身につけているかを、思考力及び表現力を加味しながら判定する。

- ・一般選抜（英語外部試験利用型）

英語外部試験を利用して英語の4技能をバランスよく十分に修得しているかを判定する。さらに、筆記試験により、数学、化学、または生物の基礎的な知識を身につけているかを判定する。

- ・一般選抜（大学入学共通テスト利用型前期）

大学入学共通テストの国語、外国語（英語）、数学、理科（1科目または2科目）の4科目または5科目の試験によって、それぞれの科目における基礎的な知識、思考力及び表現力を身につけているかを判定する。

## ② 総合型選抜

総合型選抜の第一次選考では、調査書を用いて高等学校等における取り組み状況を調査し、高校までに身につけるべき基礎的な知識と技能、主体性及び協働性を総合的に判定する。また、全学科共通課題を通じて主体性、論理的思考力及び表現力を判定する。第二次選考では、口述試験により小論文の課題に関連する基礎的知識の修得を判定し、コミュニケーション力や他者と議論する力などを審査する。以上の調査と試験を通じて総合的に判定する。

## ③ 学校推薦型選抜

高等学校等学校長によって推薦された人は、高校までに身につけるべき基礎的な学力を有していると判断する。さらに、入試方法により出願書類、小論文及び面接試験（口述試験）によって、学修や研究への意欲、自分の考えを表現する力、コミュニケーション力及び協働性を総合的に判定する。

### ・ 学校推薦型選抜（附属高等学校推薦）

日本女子大学附属高等学校長が推薦する人を対象に、出願書類と面接試験によって総合的に判定する。

### ・ 学校推薦型選抜（指定校制）

本学科が指定する高等学校（指定校）の学校長が推薦する人を対象に、出願書類と口述試験によって総合的に判定する。

### ・ 学校推薦型選抜（公募制）

高等学校長が推薦する人を対象に、出願書類や口述試験により、思考力・判断力・表現力や、主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度に加え、小論文の課題に関連する基礎的知識の修得を判定する。提出された資料等も含めて総合的に判断する。

## ④ 外国人留学生入試

日本留学試験の「日本語」「理科（化学）」「理科（生物）」の3科目の試験によって、十分な基礎学力を有しているかを判定する。出願書類及び口述試験によって、学修意欲、主体性、日本語能力、コミュニケーション能力、他者と協調する力、及び英語や「食」に関する基礎的な知識を有しているかを審査し総合的に判定する。

## ⑤ 編入学・学士入学

大学・短期大学・高等専門学校を卒業した人（見込みを含む）や他大学

在学中の人を対象に、食品学、調理学、栄養学に関する筆記試験を行い、大学2年次もしくは3年次に相当する専門的な知識を有しているかを審査する。出願書類及び口述試験によって、学修意欲、主体性、コミュニケーション能力、他者と協調する力、及び英語や化学、生物に関する十分な知識を有しているかを審査し総合的に判定する。

## (2) 栄養学科

### ① 一般選抜

一般選抜では、各入試区分で課している科目における基礎的な知識を身につけているかを、思考力及び表現力も加味しながら判定する。

#### ・ 一般選抜（個別選抜型）

筆記試験により、外国語（英語）に加え、化学、生物または数学における基礎的な知識を身につけているかを、思考力及び表現力を加味しながら判定する。

#### ・ 一般選抜（英語外部試験利用型）

英語外部試験を利用して英語の4技能をバランスよく十分に修得しているかを判定する。さらに、筆記試験により、化学、生物または数学の基礎的な知識を身につけているかを思考力及び表現力も加味しながら判定する。

#### ・ 一般選抜（大学入学共通テスト利用型前期）

大学入学共通テストの国語、外国語（英語）、数学、理科（1科目または2科目）の4科目または5科目の試験によって、それぞれの科目における基礎的な知識、思考力及び表現力を身につけているかを判定する。

### ② 総合型選抜

総合型選抜の第一次選考では、調査書を用いて高等学校等における取り組み状況を調査し、高校までに身につけるべき基礎的な知識と技能、主体性及び協働性を総合的に判定する。また、全学科共通課題を通して主体性、論理的思考力及び表現力を判定する。第二次選考では、口述試験により小論文の課題に関連する基礎的な知識の修得を判定し、コミュニケーション力や他者と議論する力などを審査する。以上の調査と試験を通じて総合的に判定する。

### ③ 学校推薦型選抜

高等学校等学校長によって推薦された人は、高校までに身につけるべき基礎的な学力を有していると判断する。さらに、入試方法により、出願書

類、小論文及び面接試験（口述試験）によって、学修や研究への意欲、自分の考えを表現する力、コミュニケーション力及び協働性を総合的に判定する。

・学校推薦型選抜（附属高等学校推薦）

日本女子大学附属高等学校長が推薦する人を対象に、栄養学科のアドミッション・ポリシーを理解し、管理栄養士に関心と資格取得を目指す意欲があることを前提とし、出願書類と面接試験によって、思考力・判断力・表現力や、主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度について総合的に判定する。

・学校推薦型選抜（指定校制）

本学科が指定する高等学校（指定校）の学校長が推薦する人を対象に、出願書類と口述試験によって総合的に判定する。

・学校推薦型選抜（公募制）

高等学校長が推薦する人を対象に、出願書類や口述試験により、思考力・判断力・表現力や、主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度に加え、小論文の課題に関連する基礎的知識の修得を判定する。提出された資料等も含めて総合的に判断する。

④外国人留学生

日本留学試験の日本語、理科(化学)、理科(生物)の3科目の試験によって、十分な基礎学力を有しているかを判定する。選考は出願書類及び口述試験によって、学修意欲、主体性、日本語能力、コミュニケーション能力、他者と議論する力、及び英語や理科に関する基礎的な知識を有しているかを審査し総合的に判定する。

⑤編入学・学士入学

大学・短期大学・高等専門学校を卒業した人（見込みを含む）や他大学在学中の人を対象に、食品学、調理学、栄養学に関する筆記試験を行い、大学2年次もしくは3年次に相当する専門的な知識を有しているかを審査する。出願書類及び口述試験によって、学修意欲、主体性、コミュニケーション能力、他者と協調する力、及び英語や化学、生物に関する十分な知識を有しているかを審査し総合的に判定する。

### 3 募集人員

各学科の選抜区分ごとの募集人員は以下の通りである。

選抜区分		食科学科	栄養学科
一般選抜	個別選抜型	23	30
	英語外部試験利用型	1	1
	大学入学テスト利用型	3	5
総合型		2	2
学校推薦型	附属高等学校推薦	7	10
	指定校制	1	1
	公募制	1	1
外国人留学生		若干名	若干名
編入学・学士入学		若干名	若干名

### 4 入学者選抜の実施体制

学長のもとに「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。

合格者の決定は、入学試験協議会のもとに置かれる入試査定部会で審議のち、教授会の議を経て、学長が行う。

一般選抜（個別選抜型及び英語外部試験利用型）の入試問題作成及び採点業務については、入学試験協議会のもとに置かれる「出題採点部会」において各科目の出題責任者、出題者、採点者等を選定し、学長が委嘱する。出題及び採点にあたっては、予め定められた手順に則り業務を行うことにより、ミスの防止及び公平性・公正性の確保に努めている。

## 第11 教育研究実施組織等の編制の考え方及び特色

### 1 教員組織編制の考え方 【資料6】

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

なお、両学科とも、主要授業科目については、管理栄養士養成施設において別学科との合同授業が認められていない科目を除き、全て基幹教員が担当する。本事項の理由詳細は【資料6】に示す。



## 2 教員組織の特色と教員配置

基幹教員の配置計画は、既設の家政学部食物学科から13人（教授7人、准教授4人、講師2人）を異動する。既設の家政学部食物学科で1名（教授）が定年退職となるため、1名（准教授）を新規採用する。13人の基幹教員を配置することで教育や研究水準の向上や活性化、時代の変化に対応可能な教員組織としている。

## 3 教員組織の年齢構成 【資料7】

年齢構成としては、完成年度の2029（令和11）年3月31日時点で食料学科は40代1人、50代1人、60代4人、栄養学科は50代3人、60代5人から構成され、完成年度までに68歳の定年を迎える基幹教員が2人いる。本学の「特任教員規程」【資料7】第3条第3項により完成年度までに定年を迎える基幹教員については、学部運営や担当科目の継続性を確保するため、当該の教員を2028（令和10）年度末まで特任教授として任用する。その後、退職する基幹教員の補充計画については、学生の教育・研究に支障がないよう早期に公募を実施して後任を決定するとともに、教員組織の強化と充実を継続的に図る。

## 4 教員及び事務職員等相互の役割分担での組織的運営・連携体制

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、資格教育課程指導室、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、キャリア支援課、国際交流課、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たっている。

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12 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。文理融合の研究の推進により新たな研究分野を創成し、学術資源の発信と研究拠点としての機能強化を図ることを推進している。

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

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

日本女子大学の建学の精神に基づき日本女子大学固有の研究の推進を図るとともに、日本女子大学を拠点とする学際的共同研究・調査を推進し、大学院、学部、附属校・園の研究及び教育の充実、発展に寄与することを目的として設置された総合研究所では、研究課題を公募し、学部・附属校園横断的な構成員による研究が推進されている。

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

## 第13 施設、設備等の整備計画

### (1) 校地、運動場の整備計画

食科学部が設置される目白キャンパスは、東京都文京区目白台にある校地面積 46,167.91 m<sup>2</sup>（内運動場用地 3,900 m<sup>2</sup>）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。1Fにピロティ、B1Fに「パティオ」と開放感のある憩

いの場合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191,559.85㎡(内運動場用地48,636.52㎡)を有しており、グラウンド、体育館があり、主に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264,682.57㎡(内基準内237,727.76㎡)の校地を有している。

## (2) 校舎等施設の整備計画

今回、目白キャンパスでは、家政学部食物学科の募集を停止し、食科学部を設置する。これに伴い入学定員は81人から88人、収容定員は324人から382人となる。

同時に、家政学部被服学科で入学定員を7人減とする。よって、食科学部設置に伴う大学全体の入学定員、収容定員の増減はない。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25室、実験・実習室175室、情報処理学習施設10室が設置されており、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211室、学長室、会議室、事務室、図書館、医務室、学生自習室、体育館、クラブスペース、学生ラウンジ、講堂、食堂、書店、売店等が整備されており、教育研究や学生生活に必要なことはキャンパス内でまかなえるようになっている。

食科学部教員の拠点となる七十年館、八十年館及び泉山館には、必要な基幹教員の研究室14室(教授8名、准教授4名、講師2名は個室、助教6名は共同)、実験実習室、調理教室等を有している。

学生の主体的な学修等を促す空間として、百二十年館に「JWUラーニング・commonsかえで」、図書館に「JWUラーニング・commonsさくら」を整備している。「JWUラーニング・commons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

「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、講義室は可動机・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 【資料 8～11】

#### 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 m<sup>2</sup>で、館内に約 200 m<sup>2</sup>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（一部学部生）のラーニング・サポーターが常駐し、レポ

ート・論文の書き方やアンケート調査の方法、プレゼンテーション資料の作り方等の学修相談に対応している。全館で Wi-Fi が利用可能で、各フロアに固定の PC を設置しているほか、ノート PC38 台の貸出も行っている。

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

## ② 資料

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

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

また、食科学部研究室に所蔵する図書は 2,122 冊、うち洋書が 128 冊（【資料 8】参照）、購読している雑誌で継続中のタイトルは 34 タイトル、うち 18 タイトルは洋雑誌である（【資料 9】参照）。

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

## ③ オンラインデータベース、電子ジャーナル、電子書籍等

オンラインデータベースとしては、ProQuest Central、Scopus、CAS SciFinder、Magazine plus、ざっさくプラス、JapanKnowledge、J-DreamⅢ等を提供し、食科学学部とも関連の深い幅広いジャンルをカバーしている。（【資料 10】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 11】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 (1,421 タイトル) と KinoDEN (19 タイトル)、軽読書や入門書を中心とする LibrariE (200 タイトル) のほか、ルーラル電子図書館 (農山漁村文化協会)、Springer eBook Collection などが利用可能である。

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

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

#### ④ 閲覧席

図書館内に 650 席の閲覧席を備えており、学生数・教職員数に対し十分に確保されている。エントランス階である 2 階には「JWU ラーニング・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 14 管理運営

### 1 管理運営体制及び事務組織の概要 【資料 12、13】

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（「2023年度の体制」【資料12】参照）。

事務組織は、大学及び法人関係の各事務を11の事務局で構成しており、理事長、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、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13】参照）。

## 2 教授会

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

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

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

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

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

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

### 3 学科教務委員会

「大学設置基準等の一部を改正する省令(令和4年文部科学省令第34号)」による大学設置基準改正に対応するため、学則第18条に規定するとおり、各学科に学科教務委員会を置き、(1)学科の教育課程の編成、(2)学生の入学、卒業及び課程の修了、学位の授与等について審議する。

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

### 4 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、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
	教職課程委員会
	資格教育課程委員会
社会連携教育センター	キャリア委員会
	社会連携教育委員会
学生支援センター	奨学委員会
	学生委員会
	学寮委員会
国際交流センター	国際交流委員会

## 第 15 自己点検・評価 【資料 14、15】

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 14】を制定している。

### (1) 自己点検・評価の基本方針

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

### (2) 実施体制

実施体制は、「日本女子大学自己点検・評価規則」に基づき、全学的な自己点検・評価の体制を整備している（「日本女子大学 自己点検・評価体制」【資料 15】）。具体的には、内部質保証推進組織として自己点検・評価委員会を置き、それを統括するための自己点検・評価委員会幹事会と点検・評価を行うための部門を設置している。

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

各部門（教学部門、教育研究等環境部門、入試部門、学生部門、社会

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

### (3) 実施方法

大学執行部会議が内部質保証について大学全体の事業計画の責任を負う。事業計画に基づき、大学改革運営会議、常任理事会が各部局等へ実行指示を行う。該当委員会及び部局は、それぞれの計画に基づき実行する。自己点検・評価委員会の7つの部門は、部門ごとに点検・報告を行う。自己点検・評価委員会幹事会は、部門からの報告を基に最終点検を行う。自己点検・評価委員会は、部門ごとの点検結果を全学的観点から検証し、その結果を反映した報告書を学長へ上程する。上程された報告書を基に、大学執行部会議は次の事業計画を策定する。

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。

### (5) 結果の活用及び公表

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

行った。

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

## 第 16 情報公表

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

### (1) 実施方法

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

### (2) 公表項目

公開している情報は以下のとおりである。

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

#### ア) 大学の教育研究上の目的及び3つのポリシーに関すること

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

のページにある、下記項目にそれぞれ記載。

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

#### イ) 教育研究上の基本組織に関すること

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

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

- ・組織図

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

- ・教員数・専任教員非常勤教員比率

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

- ・ 大学専任教員職階別男女比率

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

- ・ 大学専任教員年齢別構成

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

- ・ 専任教員一人あたりの在籍学生数

[https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/pg9d8r0000002t2j-att/students\\_per\\_teacher.pdf](https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/pg9d8r0000002t2j-att/students_per_teacher.pdf)

- ・ 学術研究データベース

[https://www3.jwu.ac.jp/research/research-database/research-database\\_main.htm](https://www3.jwu.ac.jp/research/research-database/research-database_main.htm)

- ・ [researchmap](#) 検索

[https://researchmap.jp/researchers?institution\\_code=2244\\*](https://researchmap.jp/researchers?institution_code=2244*)

- ・ 科学研究費助成事業－科研費採択状況

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

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

- ・ 入学者に関する受入れ方針

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

のページにある、下記項目にそれぞれ記載。

> 4. 入学者に関する受け入れ方針、学生数・進路に関する情報

> 10. 教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識と能力に関する情報

- ・ 過年度入試結果データ

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

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

- ・ 入学者推移

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

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

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

- ・ 収容定員及び収容定員充足率

[https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/capacity\\_info.html](https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/capacity_info.html)

- ・ 在籍者数及び卒業生数・修了者数

[https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/enrolled\\_grd\\_info.html](https://www.jwu.ac.jp/unv/about/information/enrolled_grd_info.html)

- ・ 進路・留学生数等

【進路・就職などの状況】

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

【外国人留学生数】

[https://www.jwu.ac.jp/unv/international\\_exchange/foreign/number\\_of\\_students.html](https://www.jwu.ac.jp/unv/international_exchange/foreign/number_of_students.html)

#### オ) 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

- ・ カリキュラムツリー、開講科目一覧、科目ナンバリング

【学部】

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

【大学院】

[https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/grd\\_curriculum.html](https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/grd_curriculum.html)

【通信教育課程】

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

- ・ シラバス照会

【大学・大学院】

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

【通信教育課程】

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

#### カ) 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関する こと

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

のページにある、下記項目に記載。

> 6. 学修の成果に係る評価、卒業・修了認定、取得可能学位に関する情報

#### キ) 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

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

のページにある、下記項目に記載。

> 7. 校地・校舎等の施設及び学生の教育研究環境に関する情報

ク) 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること

- ・学費等

【大学・大学院】

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

【通信教育課程】

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

- ・学寮費等

[https://www.jwu.ac.jp/unv/campuslife/life\\_support/dormitory/index.html](https://www.jwu.ac.jp/unv/campuslife/life_support/dormitory/index.html)

ケ) 大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

- ・学生相談窓口

[https://www.jwu.ac.jp/unv/seg\\_student/life\\_support/index.html](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](https://www.jwu.ac.jp/unv/seg_student/index.html)

- ・カウンセリングセンター

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

- ・保健管理センター

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

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

- ・学則、設置認可・届出・設置計画履行状況報告書等

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

のページにある、下記項目に記載。

> 11. 設置認可・届出等、機関要件の確認申請書

- ・自己点検・評価報告書、認証評価の結果等

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

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

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

## 第 17 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

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

### (1) FD・SD を推進する組織

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

同センターは、「本学の建学の精神、教育理念を実現するため、学生の視点に立った継続的な教育改革を教職協働で進め、本学における教育の質の向上に寄与すること」を目的とし、次に掲げる事業に取り組んでいる。

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

### (2) FD 研修の実施

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

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

### (3) SD 研修の実施

「本学が進むべき方向性や施策、課題等を教職員の別を問わず考察すること、そのための機会を提供することで教職員一人ひとりの積極的な大学

運営への参画を実現すること」を目標に、「それに対する継続的な取り組みによって教育研究活動等の適切かつ効果的な運営を実現すること」を、本学 SD の基本方針として取り組んでいる。

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

#### (4) 各研修の事例

最近の研修事例は、それぞれ以下のとおりである。

##### ア) FD 研修

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開催した。

##### 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「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。

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。2025年度以降も、教育活動の改善を目的とした全教員が参加するFD研修を少なくとも1回、任意参加のFD研修を複数回実施予定である。また、SD研修についても、FD研修と同様、全教職員が参加する研修を少なくとも1回、任意参加の研修を複数回実施する。

## 第18 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

### (1) 基本方針

本学は、女子を「人として」「婦人（女性）として」「国民として」教育するという建学の精神を受け継ぎ、自学自動主義のもと、多様で変化の激しい現代社会において活躍できる女性を育成すべく、社会的・職業的自立に向けて必要な能力を培うための支援を総合的・体系的に行っている。

### (2) 教育課程内の取組

本学では、女性が社会で力を発揮できる思考力と実践力を育成することを目的としたカリキュラムとして、「JWU キャリア科目」及び「JWU 社会連

携科目」を全学的な基盤的教育科目群として設置している。「JWU キャリア科目」及び「JWU 社会連携科目」は、食科学部を含めた全学部でいずれか2単位必修である。

「JWU キャリア科目」では、自分の特性を見出しつつ、現代社会において自立していくため自分に適した職業、職場を考える機会を提供している。また、卒業後様々なライフコース選択の場面において、自分の特性を活かした生き方を見出し、決めることができる力をつけていくための多岐にわたる科目を開講している。

「JWU 社会連携科目」は、地域や社会が抱える多様な課題について実践的に取り組むことにより、社会で力を発揮するための豊かな行動力を身につけることを目指している。1年次開講科目では、主に講義科目で地域、多様性、福祉、SDGs等の社会連携に関する知識・理解を深め、自らの視野を広げる。2年次以降は、主に演習科目で自治体や企業等と協働して課題発見及び解決に向け実践的な取り組みを行う。

さらにこれらの学びをより深く体系的に身につけることを目的として、『キャリア教育認定プログラム』、『社会連携教育認定プログラム』(及び情報処理関連の『AI・データサイエンス・ICT教育認定プログラム』)の三つの教育認定プログラムを設置している。これらのプログラムは、上述の「JWU キャリア科目」、「JWU 社会連携科目」(、「情報処理」)の科目を組み合わせ、履修し、所定の単位を修得すると修了証が発行される。

### (3) 教育課程外の取組

教育課程外の取組として、低年次からキャリアガイダンスを開催している。1・2年次対象のキャリアガイダンスでは、自分の興味、関心のあることや特性について考えるきっかけを提供し、そこから学生生活の充実について考えることを主目的としている。また、国際派の仕事ガイダンス、マスコミガイダンス、公務員採用試験入門講座、教員採用試験入門講座など、低学年も参加できる講座を開催している。3年次には、就職希望者参加必須として「就職ガイダンス」を開催している。まず「女性の働き方、キャリアデザイン」をテーマに開催し、本学オリジナルの冊子「就職のしおり」を配付する。その後「業界研究・企業研究」、「エントリーシート対策」、「面接対策」と、実際の就職活動の流れに沿った順でガイダンスを開催することに加え、筆記試験対策講座、マナー講座、自己分析講座、グループディスカッション対策講座などを開催する。少人数によるワークショップも実施し、一人ひとりに具体的な指導も行っている。また、卒業生や

就職活動を終えた4年次生と就職活動中の学生との対話を通じて、働くことや就職活動のイメージを持つことのできる機会を設けている。その後、業界研究会、学内企業説明会を開催して、志望する業界・企業への理解を深めるよう進めていく。

キャンパス内のキャリア支援課事務室の隣に「就職資料室」を設置し、就職活動に有益な書籍、新聞、企業からの求人票などを配架している。卒業生から送られてくる職場に関するアンケートや内定者が書いた就職活動の記録など、本学独自の資料もここに置いて在學生に公開している。希望學生に対してはオンラインによる個人面談やメールによる書類作成の指導を行い、學生それぞれのニーズに沿った就職活動をサポートしている。

#### (4) 実施体制

教学に関する本学の意思決定機関である大学執行部会議の下に「社会連携教育センター」、その下に「キャリア委員会」及び「社会連携教育委員会」が置かれている。キャリア委員会では「JWU キャリア科目」、社会連携教育委員会では「JWU 社会連携科目」について、大学執行部の方針を踏まえて全学的な視野に立った基本方針の策定、科目編成、履修及び授業実施に関する事項を所管する。

また、社会的・職業的自立を支援するため、キャリア支援課が置かれ、教育課程外の取組を所管している。キャリア支援課では、上述したガイダンス等の企画・運営、『就職のしおり』の作成、學生への求人情報提供や、キャリアカウンセラーによる個人面談などを行って就職活動を支援している。また、キャリア委員会と連携して円滑な進路決定状況の把握などに努めるとともに、學生の指導・支援にあたっている。

さらに、学内のメディアセンター、カウンセリングセンター、生涯学習センター、同窓会組織や公的機関である新卒応援ハローワークとも随時連携して、學生の社会的・職業的自立のための体制を整えている。

以上

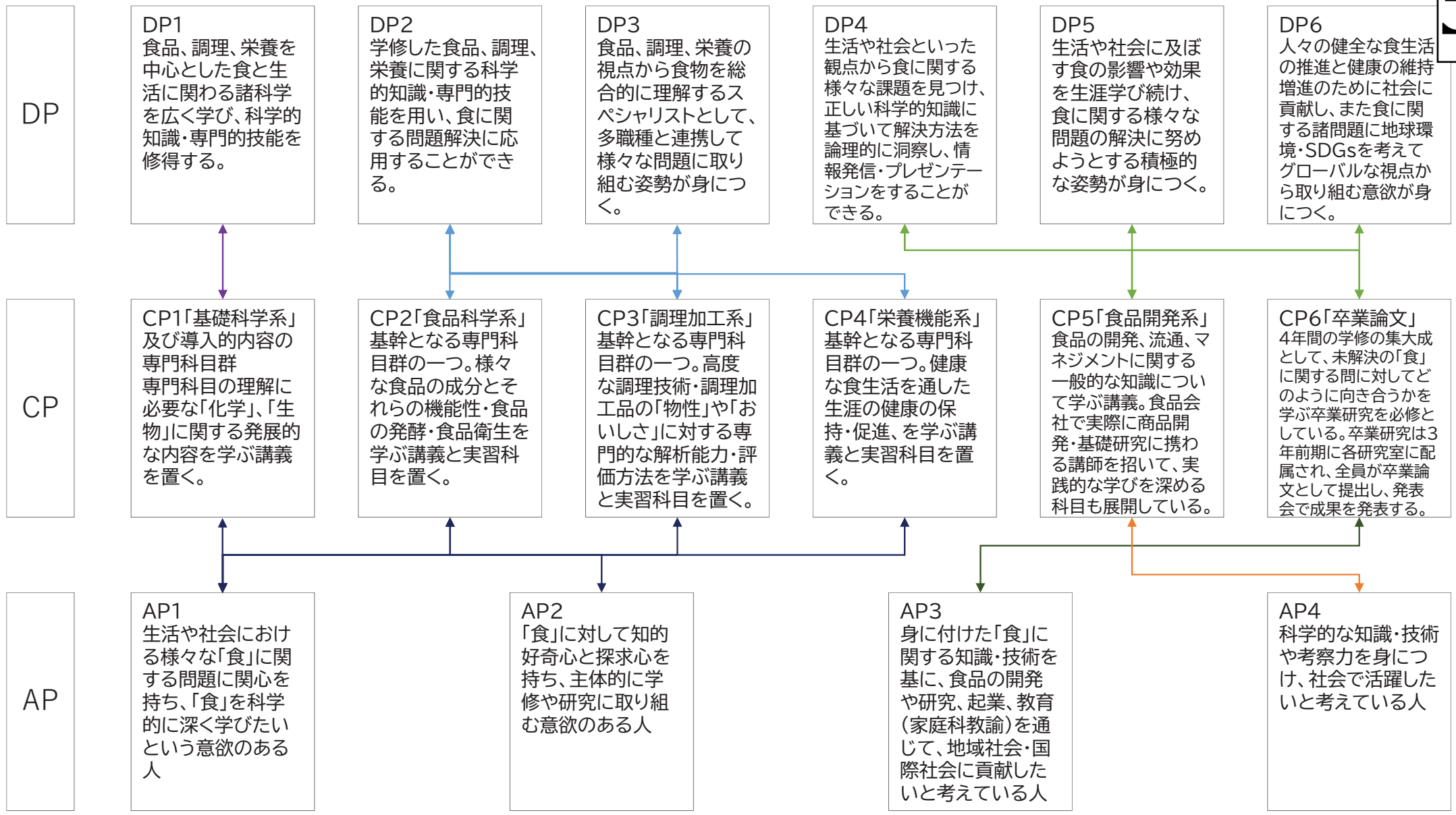
## 日本女子大学 食科学部

### 設置の趣旨等を記載した書類

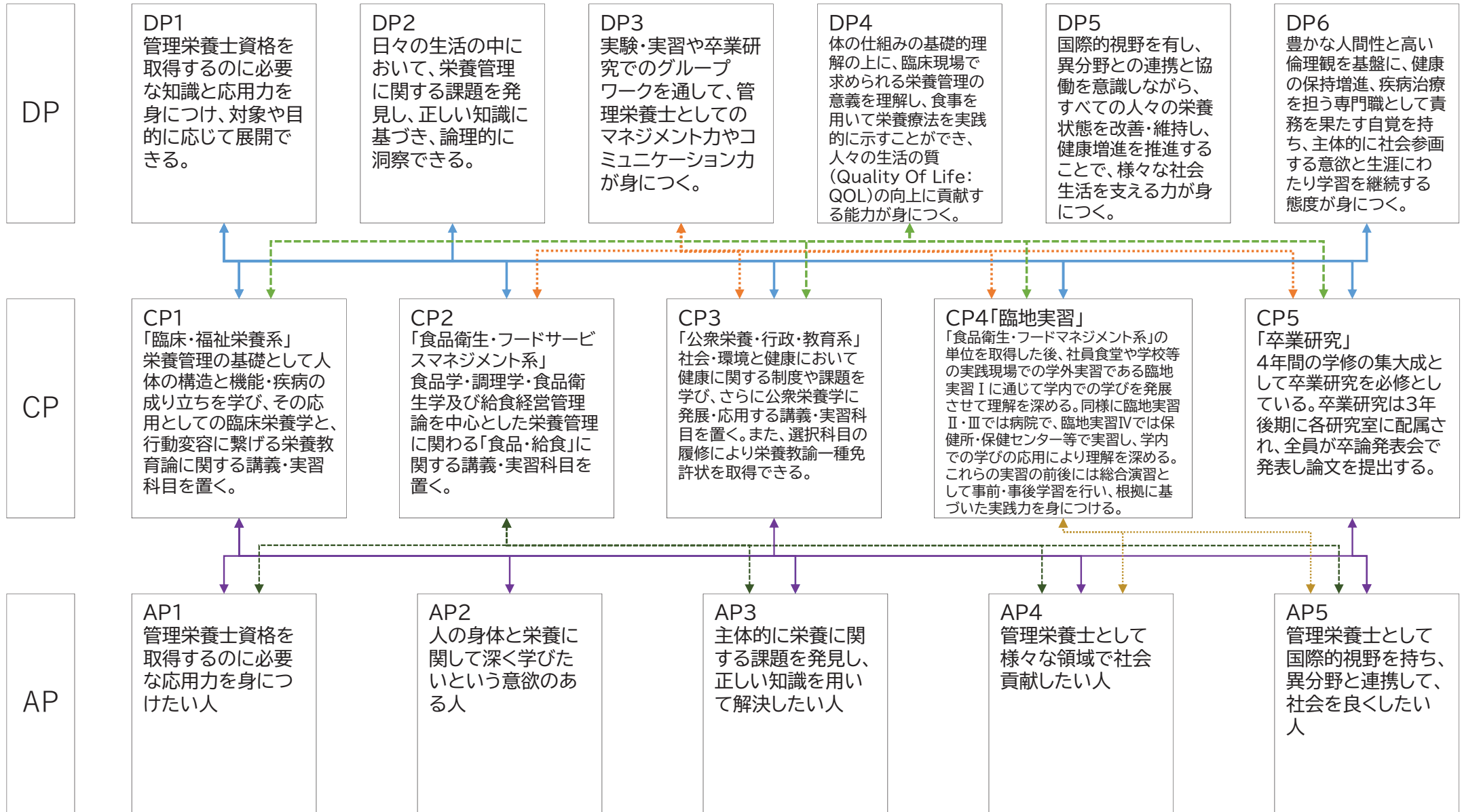
#### 別添資料

【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)	4
【資料3】 栄養学科実習先一覧及び実習受入承諾書	(第7)	9
【資料4】 インターンシップ I・II 実習先一覧	(第8)	37
【資料5】 取得可能な資格[管理栄養士対比表]	(第9)	38
【資料6】 食科学部・主要科目と基幹教員配置に関する理由書	(第11)	40
【資料7】 日本女子大学特任教員規程	(第11)	41
【資料8】 食科学部関係図書蔵書数	(第13)	44
【資料9】 購読雑誌継続中タイトル	(第13)	45
【資料10】 オンラインデータベース	(第13)	46
【資料11】 電子ジャーナル	(第13)	47
【資料12】 2023年度委員会等体制	(第14)	50
【資料13】 学校法人日本女子大学組織図	(第14)	51
【資料14】 日本女子大学における内部質保証の方針	(第15)	52
【資料15】 日本女子大学 自己点検・評価体制	(第15)	54

食科学部食科学科 3ポリシー関係図



# 食科学部栄養学科 3ポリシー関係図



食科学部食科学科 履修モデル ①食品開発(フードスペシャリスト対応)

	1年		2年		3年		4年		取得単位	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
教養科目・基礎科目等	教養特別講義								27	
	教養特別講義		1							
	身体運動									
	身体運動 I a	1	身体運動 I b	1						
	教養科目									
	【A群】心と健康	2			【B群】心理学 2 【C群】映像論 2	【A群】メディアと社会 2 【B群】社会で役立つ統計学 2 【C群】ことばと社会 2				
	英語(語学)									
	プレゼンテーション・イングリッシュa	2	プレゼンテーション・イングリッシュb	2						
	アクティブ・イングリッシュa	2	アクティブ・イングリッシュb	2						
	情報処理/AI・DS・ICT	2			キャリア形成/社会連携 現代ビジネスと起業 2					
基礎科目	基礎化学		基礎有機化学	2	微生物学	2	摂食生理学 基礎分析学Ⅱ(隔年)		14	
	基礎分析学Ⅰ	2								
	基礎生理学	2								
	フードスペシャリスト論	2								
	食科学入門	1	食科学入門	1						
食品学系	食品学Ⅰ	2	食品学Ⅱ	2	食品衛生学	2	食品機能学	2	34.5	
	食品栄養学基礎実験ⅠA	1.5	食品栄養学基礎実験ⅠB	1.5	食品開発学特論(開発隔年)	2	食品衛生学実験	1.5		
	フードシステム論	2		微生物学基礎実験	1.5	フードマネジメント論		食品学応用実験		1.5
				食品栄養学基礎実験Ⅱ	1.5	食品工学(隔年)	2	食品機能学実験		1.5
							食品鑑別演習	2		
調理学系	調理学実習Ⅰ	2	調理学	2	フードデザイン論	2	調理科学応用実験	1.5	23	
			調理学実習Ⅱ	2	食文化論(歴史隔年)		調理学応用実習Ⅰ	2		
			食文化論(調査隔年)	2	調理科学実験	1.5	フードコーディネート論	2		
							調理学応用実習Ⅱ	2		
栄養学系	栄養学Ⅰ	2	栄養学Ⅱ	2	栄養生化学特論		栄養生理学実験	1.5	17	
			健康増進科学Ⅰ	2	ライフステージの栄養学Ⅱ		健康と運動の科学	2		
	生化学	2	ライフステージの栄養学Ⅰ	2	ライフステージの栄養学実習Ⅰ	1.5	健康増進科学Ⅱ	2		
関連科目					異分野連携実践演習		バイオインフォマティクス特論		0	
卒業研究							食物学演習	2	12	
							卒業基礎研究	4		
取得単位	25.5	20.5	23	18.5	22.5	11.5	2	4	127.5	

食科学部食科学科 履修モデル ②家庭科教員

	1年		2年		3年		4年		取得単位				
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期					
教養科目・基礎科目等	教養特別講義								27				
	教養特別講義												
	身体運動												
	身体運動 I a	1	身体運動 I b	1									
	教養科目												
			[A群]日本国憲法	2	[A群]国際社会と人権	2	【C群】歴史から見る現代世界	2		[B群]心理学	2		
							【B群】現代社会と情報科学	2		【C群】ことばとは何か	2		
	英語(語学)												
	プレゼンテーション・イングリッシュa	2	プレゼンテーション・イングリッシュb	2									
	アクティブ・イングリッシュa	2	アクティブ・イングリッシュb	2									
情報処理/AI・DS・ICT													
基礎情報処理				キャリア形成/社会連携									
				社会課題とNPO・NGO	2								
基礎科目	基礎化学	2	基礎有機化学	2	微生物学	2	摂食生理学		14				
	基礎分析学 I	2				基礎分析学 II (隔年)							
	フードスペシャリスト論	2											
	基礎生理学	2											
	食科学入門	1	食科学入門	1									
食品学系	食品栄養学基礎実験 I A	1.5	食品学 I	2	食品学 II	2	食品機能学	2	24.5				
	食品栄養学基礎実験 I B	1.5	食品栄養学基礎実験 I B	1.5	食品衛生学	2	微生物機能学	2					
			食品開発学特論(開発隔年)		食品衛生学実験	1.5	食品加工・貯蔵学	2					
			食品栄養学基礎実験 II	1.5	フードマネジメント論		食品学応用実験	2					
			微生物学基礎実験	1.5	食品工学(隔年)		食品機能学実験	1.5					
		フードシステム論	2			食品鑑別演習	2						
						食品開発学実践演習							
						食品開発学特論(研究隔年)							
調理学系	調理学実習 I	2	調理学	2	フードデザイン論		調理科学応用実験	1.5	15				
			調理学実習 II	2	調理科学実験	1.5	調理学応用実習 I						
			食文化論(調査隔年)		食文化論(歴史隔年)		フードコーディネート論	2					
						調理学応用実習 II							
栄養学系	栄養学 I	2	栄養学 II	2	栄養生化学特論		栄養生理学実験		17				
	生化学	2			ライフステージの栄養学 I	2	健康増進科学 II	2					
				健康増進科学 I	2	健康と運動の科学	2	ライフステージの栄養学実習 II	1.5				
								疾病の成り立ち(隔年)					
関連科目					異分野連携実践演習		バイオインフォマティクス特論		0				
卒業研究							食物学演習	2	12				
							卒業基礎研究	4					
							食物学総合演習(専門英語を含む)	2	卒業研究	4			
教科及び教科の指導法に関する科目			住居論(製図を含む)	2	人間と生活	2	衣服科学	2	保育学(実習及び家庭看護を含む)	2	16		
			家政学概論				衣服実習 I	1	衣服実習 II	1			
			家庭管理論	2			家庭電気・機械及び情報処理	2	家族関係論	2			
取得単位(卒業単位)	23.5	20.5	25	14.5	22	14	2	4	125.5				
教科及び教科の指導法に関する科目					家庭教育法 I	2	家庭教育法 II	2	家庭教育法 III	2	8		
							家庭教育法 IV	2					
教育の基礎的理解に関する科目等	教育学概論(小中高)	2	教職基礎論(幼小中高)	2	特別支援教育(小中高)	2	生徒指導・進路指導(小中高)	2	学校カウンセリング基礎論(幼小中高)	2	教育実習 I	5	29
					カリキュラム論(小中高)	2	特別活動・総合的な学習の時間の指導法(小中高)	2			教育実習 II	2	
					教育方法・技術(情報通信技術の活用含む)(小中高)	2	教育社会学(幼小中高)	2					
							教育心理学(幼小中高)	2					
取得単位(卒業単位外)	2	2	6	10	4	6	5	2	162.5				



食科学部栄養学科 履修モデル ①臨床・福祉栄養系

	1年		2年		3年		4年		取得単位	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
<b>教養科目・基礎科目等</b>	教養特別講義 教養特別講義 1 身体運動 身体運動 I a 1 身体運動 I b 1								27	
	教養科目 【A群】法学入門 2 【A群】日本経済 2		【B群】住まいのデザイン 2 【C群】社会思想の歴史 2	【C群】世界の古典・文学 2 【B群】社会で役立つ統計学 2						
	英語(語学) プレゼンテーション・イングリッシュa 2 プレゼンテーション・イングリッシュb 2 アクティブ・イングリッシュa 2 アクティブ・イングリッシュb 2									
	情報処理/AI・DS・ICT 基礎情報処理 2		キャリア形成/社会連携 社会におけるICT、データサイエンス活用A 2							
	基礎科目	基礎分析学 I 2								2
	社会・環境と健康	社会・環境と健康 I 2			社会・環境と健康 II 2		社会・環境と健康 III 2			6
	<b>人体の構造と機能・疾病の成り立ち</b>	生化学 2	栄養生化学実験 1	栄養生化学特論 2	臨床医学各論 II 2 生理学実験 1 臨床医学各論 I (臨床検査学含む) 2 微生物学 2 微生物学基礎実験 1					20
		解剖生理学 I 2	解剖生理学 II 2	解剖学実験 1						
			臨床医学概論 2							
<b>食べ物と健康</b>	調理科学 2	食品学 I 2	食品学 II 2	調理科学実験 1	食品衛生学 2	食品衛生学実験 1		16		
	基礎調理学実習 I 1.5	食品学基礎実験 1 基礎調理学実習 II 1.5	食品製造学 2							
<b>専門分野</b>	基礎栄養学 I 2	基礎栄養学 II 2	応用栄養学A-I 2	応用栄養学A-II 2	臨床栄養学 I 2	応用栄養学B 2	臨床栄養学IV(薬学概論含む) 2	臨床実習IV(公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域) 1		
		栄養教育論 I 2	栄養教育論 II 2	応用栄養学実習 1.5	臨床栄養学 II 2	栄養教育論実習 1.5	臨床実習 II (臨床栄養学の領域 I) 1			
				栄養教育論 III 2	臨床栄養学実習 1.5	公衆栄養学実習 1	臨床実習 III (臨床栄養学の領域 II) 1			
				公衆栄養学 I 2 <small>給食経営管理論 I (給食実務論及び給食計画論含む)</small> 2	給食経営管理実習 1.5	臨床栄養学 III 2				
			基礎栄養学実験実習 1	臨床栄養学実践演習 2		公衆栄養学 II 2 <small>臨床実習 I (給食経営管理論の領域)</small> 1	総合演習 2	48		
関連科目				異分野連携実践演習 2				2		
卒業研究						食物学総合演習 I 2	食物学総合演習 II (専門英語を含む) 2	卒業研究 4	8	
取得単位	22.5	22.5	22	21.5	11	16.5	6	7	129	

食科学部栄養学科 履修モデル ②公衆栄養・行政・教育系

	1年		2年		3年		4年		取得単位		
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
<b>教養科目・基礎科目等</b>	教養特別講義 教養特別講義 1 身体運動 身体運動 I a 1 身体運動 I b 1								27		
	教養科目 【A群】国際社会と人権 2 【A群】日本国憲法 2		【B群】心理学 2 【C群】ことばとは何か 2	【C群】歴史から見る現代世界 2 【B群】現代社会と情報科学 2							
	英語(語学) プレゼンテーション・イングリッシュa 2 プレゼンテーション・イングリッシュb 2 アクティブ・イングリッシュa 2 アクティブ・イングリッシュb 2										
	情報処理/AI・DS・ICT 基礎情報処理 2		キャリア形成/社会連携 社会課題とNPO・NGO 2								
	基礎科目	基礎分析学 I 2								2	
	社会・環境と健康	社会・環境と健康 I 2			社会・環境と健康 II 2		社会・環境と健康 III 2			6	
	人体の構造と機能・疾病の成り立ち	生化学 2 解剖生理学 I 2	栄養生化学実験 1 解剖生理学 II 2 解剖学実験 1 臨床医学概論 2	生理学実験 1 臨床医学各論 I (臨床検査学含む) 2 微生物学 2 微生物学基礎実験 1	臨床医学各論 II 2					18	
	食べ物と健康	調理科学 2 基礎調理学実習 I 1.5	食品学 I 2 食品学基礎実験 1 基礎調理学実習 II 1.5	食品学 II 2 食品製造学 2	調理科学実験 1	食品衛生学 2	食品衛生学実験 1 調理学応用実習 II 2			18	
	専門分野	基礎栄養学 I 2	基礎栄養学 II 2 栄養教育論 I 2	応用栄養学A-I 2 栄養教育論 II 2	応用栄養学A-II 2 応用栄養学実習 1.5 栄養教育論 III 2 公衆栄養学 I 2 給食経営管理論 I (給食実務論及び給食計画論含む) 2	臨床栄養学 I 2 臨床栄養学 II 2 臨床栄養学実習 1.5 給食経営管理実習 1.5 給食経営管理論 II 2	応用栄養学B 2 栄養教育論実習 1.5 公衆栄養学実習 1 臨床栄養学 III 2 公衆栄養学 II 2 臨床実習 I (給食経営管理論の領域) 1	臨床栄養学 IV (薬学概論含む) 2 臨床実習 II (臨床栄養学の領域 I) 1 臨床実習 III (臨床栄養学の領域 II) 1		臨床実習 IV (公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域) 1	46
	関連科目			食文化論(歴史) 2				総合演習 2		2	
卒業研究						食物学総合演習 I 2	食物学総合演習 II (専門英語を含む) 2 卒業研究 4	8			
取得単位 (卒業単位)	22.5	22.5	20	21.5	11	16.5	6	7	127		
栄養教諭					学校栄養教育の基礎 2	学校栄養教育の実践 2			4		
教職専門科目	教職基礎論(幼小中高) 2 教育心理学(幼小中高) 2		教育学概論(小中高) 2 教育社会学(幼小中高) 2 道徳教育・特別活動・総合的な学習の時間の指導法 2 カリキュラム論(小中高) 2	特別支援教育(小中高) 2	教育方法・技術(情報通信技術の活用含む)(小中高) 2 学校カウンセリング基礎論(幼小中高) 2	生徒指導(栄養教諭) 2		教職実践演習(栄養教諭) 2	24		
取得単位 (卒業単位外)	4	0	8	2	6	4	栄養教育実習 2	2	155		

食科学部栄養学科 履修モデル ③食品衛生・フードサービスマネジメント系

	1年		2年		3年		4年		取得 単位								
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期									
教養科目 ・ 基礎科目 等	教養特別講義								27								
	教養特別講義		1														
	身体運動																
	身体運動 I a	1	身体運動 I b	1													
	教養科目																
	【A群】法学入門	2	【A群】日本の産業と企業	2	【B群】住まいのデザイン	2	【C群】宗教とは何か	2									
					【C群】20・21世紀の外国文学	2	【B群】心理学	2									
	英語(語学)																
	プレゼンテーション・イングリッシュa	2	プレゼンテーション・イングリッシュb	2													
	アクティブ・イングリッシュa	2	アクティブ・イングリッシュb	2													
情報処理/AI・DS・ICT																	
基礎情報処理	2			キャリア形成/社会連携													
				多様な働き方とキャリア	2												
基礎科目	基礎分析学 I	2							2								
社会・環境と健康	社会・環境と健康 I	2		社会・環境と健康 II	2		社会・環境と健康 III	2		6							
人体の構造と機能・疾病の成り立ち	生化学	2	栄養生化学実験	1	生理学実験	1	臨床医学各論 II	2		20							
	解剖生理学 I	2	解剖生理学 II	2	臨床医学各論 I (臨床検査学含む)	2	運動生理学	2									
			解剖学実験	1	微生物学	2											
			臨床医学概論	2	微生物学基礎実験	1											
食べ物と健康	調理科学	2	食品学 I	2	食品学 II	2	調理科学実験	1	食品保蔵学	2	食品衛生学実験	1	18				
	基礎調理学実習 I	1.5	食品学基礎実験	1	食品製造学	2			食品衛生学	2							
			基礎調理学実習 II	1.5													
専門分野	基礎栄養学 I	2	基礎栄養学 II	2	応用栄養学A- I	2	応用栄養学A- II	2	臨床栄養学 I	2	応用栄養学B	2	臨床栄養学IV(薬学概論含む)	2	46		
			栄養教育論 I	2	栄養教育論 II	2	応用栄養学実習	1.5	臨床栄養学 II	2	栄養教育論実習	1.5	臨床実習 II (臨床栄養学の領域 I)	1			
							栄養教育論 III	2	臨床栄養学実習	1.5	公衆栄養学実習	1	臨床実習 III (臨床栄養学の領域 II)	1			
							公衆栄養学 I	2	給食経営管理実習	1.5	臨床栄養学 III	2					
							給食経営管理論 I (給食実務論及び給食計画論含む)	2	給食経営管理論 II	2	公衆栄養学 II	2					
											臨床実習 I (給食経営管理論の領域)	1					
							基礎栄養学実験実習	1					総合演習	2			
	関連科目								実践統計学	2						2	
	卒業研究										食物学総合演習 I	2	食物学総合演習 II (専門英語を含む)	2		卒業研究	4
	取得単位	22.5		22.5		20		21.5		15		14.5		6		7	129

# 【資料3】

栄養学科 実習施設一覧

## 臨地実習Ⅰ

No.	施設名	郵便番号	住所	受入人数
1	栄養食株式会社	140-0014	東京都品川区大井7-29-6	4
2	コンパスグループ・ジャパン株式会社	104-0045	東京都中央区築地5-5-12 浜離宮建設プラザビル4・5階	8
3	シダックスコントラクトフードサービス株式会社	182-0021	東京都調布市調布ヶ丘3-6-3	4
4	エームサービス株式会社	107-0052	東京都港区赤坂2-23-1 アークヒルズフロントタワー20階	8
5	株式会社グリーンハウス	163-1477	東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階	6
6	陸上自衛隊練馬駐屯地 業務隊	179-0081	東京都練馬区北町4-1-1	8
7	板橋区教育委員会	173-8501	東京都板橋区板橋2-66-1	6
8	株式会社テnderラビングケアサービス	100-0004	東京都千代田区大手町1-6-1 大手町ビル213	3
9	神奈川県医療事業協同組合 かながわセントラルキッチン	230-0001	神奈川県横浜市鶴見区矢向1-5-30	3

## 臨地実習Ⅱ・Ⅲ

No.	施設名	郵便番号	住所	受入人数
1	公益財団法人がん研究会有明病院	135-8550	東京都江東区有明三丁目8番31号	3
2	自治医科大学附属さいたま医療センター	330-8503	埼玉県さいたま市大宮区天沼町1-847	4
3	独立行政法人地域医療機能推進機構 埼玉メディカルセンター	330-0074	埼玉県さいたま市浦和区北浦和4-9-3	6
4	社会医療法人河北医療財団 河北総合病院	166-8588	東京都杉並区阿佐ヶ谷北1-7-3	8
5	独立行政法人地域医療機能推進機構 横浜中央病院	231-8553	神奈川県横浜市中区山下町268番地	2
6	東京医科歯科大学病院	113-8519	東京都文京区湯島1丁目5番45号	4
7	国家公務員共済組合連合会 虎の門病院	105-8470	東京都港区虎ノ門二丁目2番2号	2
	虎の門病院 分院	213-8587	神奈川県川崎市高津区梶ヶ谷1-3-1	2
8	東京女子医科大学附属八千代医療センター	276-8524	千葉県八千代市大和田新田477-96	4
9	昭和大学病院	142-8666	東京都品川区旗の台1-5-8	2
10	医療法人社団輝生会 初台リハビリテーション病院	151-0071	東京都渋谷区本町3-53-3	2
11	独立行政法人地域医療機能推進機構 東京山手メディカルセンター	169-0073	東京都新宿区百人町3-22-1	2
12	東京慈恵会医科大学附属第三病院	201-8601	東京都狛江市和泉本町4-11-1	6
13	IMS（イムス）グループ 医療法人財団明理会 鶴川サナトリウム病院	195-0051	東京都町田市真光寺町197	6

## 臨地実習Ⅳ

No.	施設名	郵便番号	住所	受入人数
1	練馬区保健所	176-8501	東京都練馬区豊玉北6-12-1 練馬区役所東庁舎6階	10
2	目黒区保健所	153-0051	東京都目黒区上目黒2-19-5	8
3	文京区文京保健所	112-0003	東京都文京区春日1-16-21	12
4	中野区保健所	164-0001	東京都中野区中野2-17-4	5
5	足立保健所	120-0011	東京都足立区中央本町1-5-3	15

# 【資料4】

## インターンシップ受入先一覧

(2022年度及び2023年度実績から)

※受入人数は年度によって受入先と調整

	受入先名称	受入先所在地	2022年度	2023年度	計
1	法務省（人間科学系インターンシップ）	東京都千代田区	1	2	3
2	文部科学省	東京都千代田区		1	1
3	経済産業省	東京都千代田区	2		2
4	女子学生霞が関インターンシップ	東京都千代田区	3	6	9
5	青森県庁	青森県青森市		1	1
6	宮城県庁	宮城県仙台市		1	1
7	茨城県庁	茨城県水戸市		1	1
8	群馬県庁	群馬県高崎市	1		1
9	東京都庁	東京都新宿区	1	5	6
11	中央区役所	東京都中央区	1		1
12	文京区役所	東京都文京区	1	1	2
13	世田谷区役所	東京都世田谷区		1	1
14	中野区役所	東京都中野区	1	1	2
15	豊島区役所	東京都豊島区	3	1	4
16	弘前市役所	青森県弘前市	1		1
17	北上市役所	岩手県北上市	1		1
18	横手市役所	秋田県横手市		1	1
19	牛久市役所	茨城県牛久市	1		1
20	日光市役所	栃木県日光市	2		2
21	さいたま市役所	埼玉県さいたま市		1	1
22	川越市役所	埼玉県川越市	1		1
23	鴻巣市役所	埼玉県鴻巣市	1	1	2
24	ふじみ野市役所	埼玉県ふじみ野市	1		1
25	船橋市役所	千葉県船橋市		1	1
26	佐倉市役所	千葉県佐倉市		1	1
27	流山市役所	千葉県流山市	1	1	2
28	町田市役所	東京都町田市	1	1	2
29	横浜市役所	神奈川県横浜市	1	1	2
30	川崎市役所	神奈川県川崎市	1		1
31	相模原市役所	神奈川県相模原市		1	1
32	横須賀市役所	神奈川県横須賀市	1		1
33	鎌倉市役所	神奈川県鎌倉市		1	1
34	沼津市役所	静岡県沼津市		1	1
35	三島市役所	静岡県三島市		1	1
36	多摩区役所	神奈川県川崎市	2	2	4
37	アクアデザイン株式会社	東京都新宿区	1		1
38	株式会社アドバンストソフト	東京都千代田区		1	1
39	SMBC日興証券株式会社	東京都千代田区	4	3	7
40	株式会社シンメトリア	東京都中央区	1		1
41	虎門中央法律事務所	東京都港区	1	1	2
42	株式会社日建設計	東京都千代田区		1	1
43	フジコン株式会社	東京都大田区		1	1
44	株式会社山下設計	東京都千代田区	1		1
45	株式会社吉村	東京都千代田区	2		2
46	株式会社ランドスケープデザイン	東京都港区	1		1
47	株式会社ワイズ・インフィニティ	東京都港区	1		1
48	川崎市男女共同参画センター	神奈川県川崎市		1	1
49	公益財団法人公益法人協会	東京都文京区		1	1
50	衆議院議員 下村博文事務所	東京都板橋区		1	1
51	衆議院議員 英利アルフィア事務所	千葉県市川市		1	1

# 【資料5】

取得可能な資格 管理栄養士 対比表

教育内容	単位数		授業科目名 (管理栄養士養成課程必修 (選択必修含む))	単位数		専任教員等の配置					備考		
	講義又は 演習	実験又は 実習		講義又は 演習	実験又は 実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
社会・環境と健康	6		社会・環境と健康Ⅰ	2		中島啓 松月弘恵	鈴木礼子	亀山詞子				医師 管理栄養士 管理栄養士 管理栄養士	
			社会・環境と健康Ⅱ	2									
			社会・環境と健康Ⅲ	2									
			合計単位数	6									
専門基礎分野 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14	10	生化学	2		佐藤憲子						医師	
			栄養生化学実験		1	佐藤憲子							医師
			解剖生理学Ⅰ	2		太田正人							
			解剖生理学Ⅱ	2		太田正人							
			解剖学実験		1	太田正人							
			生理学実験		1	太田正人							
			臨床医学概論	2		中島啓							医師
			臨床医学各論Ⅰ(臨床検査学含む)	2		中島啓							医師
			臨床医学各論Ⅱ	2		中島啓							医師
			微生物学	2			富永達矢						
			微生物学基礎実験		1		富永達矢						
			合計単位数	14	4								
食べ物と健康	8		食品学Ⅰ	2									
			食品製造学	2		藤井恵子						管理栄養士	
			食品学基礎実験		1	新藤一敏	北澤裕明						
			食品衛生学	2									
			食品衛生学実験		1								
			調理科学	2									
			調理科学実験		1	藤井恵子						管理栄養士	
			基礎調理学実習Ⅰ		1.5								
			基礎調理学実習Ⅱ		1.5								
合計単位数	8	6											

取得可能な資格 管理栄養士 対比表

教育内容	単位数		授業科目名 (管理栄養士養成課程必修 (選択必修含む))	単位数		専任教員等の配置					備考	
	講義又は 演習	実験又は 実習		講義又は 演習	実験又は 実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
基礎栄養学	2		基礎栄養学Ⅰ	2		佐藤憲子					医師	
			基礎栄養学Ⅱ	2		佐藤憲子					医師	
			基礎栄養学実験実習		1	中島啓	松井貞子					医師 管理栄養士
			合計単位数	4	1							
応用栄養学	6		応用栄養学A-Ⅰ	2			小城明子				管理栄養士	
			応用栄養学A-Ⅱ	2			小城明子				管理栄養士	
			応用栄養学B	2			小城明子				管理栄養士	
			応用栄養学実習		1.5		小城明子					管理栄養士
			合計単位数	6	1.5							
栄養教育論	6		栄養教育論Ⅰ	2				亀山詞子			管理栄養士	
			栄養教育論Ⅱ	2				亀山詞子			管理栄養士	
			栄養教育論Ⅲ	2								
			栄養教育論実習		1.5			亀山詞子				管理栄養士
			合計単位数	6	1.5							
臨床栄養学	8		臨床栄養学Ⅰ	2			松井貞子				管理栄養士	
			臨床栄養学Ⅱ	2			松井貞子				管理栄養士	
			臨床栄養学Ⅲ	2		中島啓					医師	
			臨床栄養学Ⅳ(薬学概論含む)	2		中島啓					医師	
			臨床栄養学実習		1.5		松井貞子					管理栄養士
			合計単位数	8	1.5							
公衆栄養学	4		公衆栄養学Ⅰ	2			鈴木礼子				管理栄養士	
			公衆栄養学Ⅱ	2			鈴木礼子				管理栄養士	
			公衆栄養学実習		1		鈴木礼子					管理栄養士
			合計単位数	4	1							
給食経営管理論	4		給食経営管理論Ⅰ(給食実務論及び給食計画論含む)	2		松月弘恵					管理栄養士	
			給食経営管理論Ⅱ	2		松月弘恵					管理栄養士	
			給食経営管理実習		1.5	松月弘恵					管理栄養士	
			合計単位数	4	1.5							
総合演習	2		総合演習	2		松月弘恵	松井貞子 鈴木礼子	亀山詞子			管理栄養士 管理栄養士 管理栄養士 管理栄養士	
			合計単位数	2								
臨地実習	4		臨地実習Ⅰ(給食経営管理論の領域)		1※	松月弘恵					管理栄養士 ※給食の運営に係る 校外実習の1単位を含む	
			臨地実習Ⅱ(臨床栄養学の領域Ⅰ)		1		松井貞子				管理栄養士	
			臨地実習Ⅲ(臨床栄養学の領域Ⅱ)		1			亀山詞子			管理栄養士	
			臨地実習Ⅳ(公衆栄養学あるいは給食経営管理論・臨床栄養学の領域から一領域)		1		鈴木礼子				管理栄養士	
			合計単位数		4							

## 【資料6】

### 【補足】食科学部における主要授業科目と基幹教員配置に関する理由書

食科学科および栄養学科の主要授業科目において、各学科の基幹教員（主専）が担当せず、同一学部の基幹教員（その他）が担当する科目は以下の通りです。

#### 食科学科

栄養学Ⅰ （佐藤憲子 教授）

生化学 （佐藤憲子 教授）

#### 栄養学科

食品学Ⅱ （北澤裕明 准教授）

調理科学実験（藤井恵子 教授）

栄養学科は管理栄養士養成施設の指定を受けて、栄養士法施行令における「栄養士養成施設指導要領」第八の2および6に規定される通り、同時に授業を行う学生の数は、本学の場合1クラスあたり50名で承認され、学級間の合併授業は望ましくないとされています。平成21年度に関東甲信越厚生局にて実施された管理栄養士養成施設の指導調査においても、規則等規定科目については栄養学科（旧：食物学科 管理栄養士専攻）学生のみでの授業を行うようにとの指導通達を受けています。このため、両学科の同一科目であっても、合同授業が実施できない規定となっております。

食科学科の「栄養学Ⅰ」は、栄養学科の「基礎栄養学Ⅰ」に該当し、同じ教員が授業を担当しております。また、食科学科の「生化学」も、栄養学科の「生化学」に該当し、同じ教員が授業を担当しております。栄養学科の「食品学Ⅱ」は学則規定のその他の科目に該当しますが、従前より2学科（旧：食物学専攻と管理栄養士専攻の2専攻）での合同授業を行っていること、「調理科学実験」も食科学科に同一の科目があり、同じ教員が授業を担当する予定です。

以上より、管理栄養士養成施設においては、別学科との合同授業が認められていないため、同一学部内の別学科の基幹教員が主要科目を担当する状況となっております。



# 【資料7】

## 日本女子大学特任教員規程

平成15年6月1日  
制定

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

(趣旨)

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

(任用)

**第2条** 特任教員の任用は、教授会の議を経て、理事長が行う。

- 2 年齢60歳以上の者については、特任教員としてのみ任用することができる。
- 3 学科に所属する特任教員の任用は、専任教員1名の枠に対して2名までとし、各学科2名を上限とする。

(期間等)

**第3条** 特任教員の任用期間は、5年を超えないものとする。ただし、法令の定める範囲で特定の期間とすることがある。また、必要があると認められた場合には、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、学部学科改組に伴う申請上、特に必要と理事長が判断し常任理事会の承認を得た場合に限り、「[教職員就業規則第28条](#)第1号」に定める者を、同条同項に定める定年年齢に達したことによる退職ののち、特任教員として、前項の期日を超えて雇用することがある。その場合の限度は、新增設等の改組を行う学部学科の完成年度までとする。なお、当該特任教員は、第2条第3項には含まない。

(種類と資格)

**第4条** 特任教員は、特任教授、特任准教授の2種類とする。

- 2 特任教員となることができる者は、[教員選考規則](#)（教授の資格）、（准教授の資格）の各号の一に該当し、かつ、以下各号の一に該当する者とする。
  - (1) 本学における職務を本務とする者
  - (2) 本学における教育研究以外の業務に従事する者であって、専任教員とすることが本規程第1条に定める目的に沿って特に必要である者
- 3 他の大学の専任教員である者は、特任教員となることはできない。

(職務)

**第5条** 特任教員は、授業、研究、論文指導に従事する。

- 2 特任教員は、原則として週10時間（5コマ）の授業を担当する。
- 3 前2項にかかわらず、通信教育課程に所属する特任教員は、週6時間3コマ以上に相当する授業を担当し、加えて週4時間（2コマ）の授業担当に相当する職務とすることがある。
- 4 前3項にかかわらず、教職課程委員を務める通学課程の特任教員は、週8時間4コマ以上に相当する授業（教職課程に関する講義・演習科目3コマを含む）を担当し、加えて週2時間（1コマ）の授業担当に相当する職務とすることがある。

5 特任教員は、次の職務を免責される。

- (1) 教授会の構成員になること。
- (2) 学部長、学科長等の役職に就くこと。
- (3) 学科のアドバイザー教員になること。

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

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

8 特任教員は、入学試験に関する業務を担当する。

(給与等)

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

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

3 特任教員には、次に定める諸手当を支給し、それ以外は支給しない。

- (1) [教職員給食規程](#)に基づく昼食
- (2) [通勤費支給細則](#)に基づく通勤費
- (3) 入学試験手当

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

5 特任教員には、退職金は支給しない。

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

(研究費等)

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

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

3 特任教員には、[旅費規程](#)に基づき旅費を支給する。

4 特任教員は、研究室等を使用することができる。

(準用等)

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

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

(改廃)

**第9条** この規程の改廃は、理事長が行う。

附 則

この規程は、平成15年6月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成19年4月1日から施行する。

附 則（教職員給食規程を適用することに伴う改正）

この規程は、平成26年5月1日から施行する。

附 則（雇用期間、教員数及び学科に所属しない特任教員の任用等に伴う改正）

この規程は、平成28年4月1日から施行する。

附 則（教職課程を担当する教員の職務の追加及び諸手当支給の変更に伴う改正）

この規程は、平成30年4月1日から施行する。

附 則（「期間等」の例外的な対応にかかる改正）

この規程は、2022年4月1日から施行する。

**【資料 8】**

食科学部関係図書蔵書数

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

# 【資料9】

購読雑誌継続中タイトル(食科学部関係)

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

# 【資料10】

オンラインデータベース

No.	区分	和洋別No.	種別	タイトル	DB数
1	洋	1	DB	American national biography online	1
2	洋	2	DB	Berg Fasion Library Database	1
3	洋	3	DB	Bibliography of British and Irish history	1
新4	洋	4	DB	CAS SciFinder Discovery Platform for Academics	1
新5	洋	5	買切 DB	Early American Imprints, Series I: Evans, 1639-1800	1
6	洋	6	買切 DB	Early English Books Online : EEBO	1
7	洋	7	買切 DB	Eighteenth Century Collections Online (ECCO)	1
8	洋	8	買切 DB	House of Commons parliamentary papers	1
9	洋	9	DB	Gale Literature	1
10	洋	10	DB	Gale in Context : Global Issues	1
11	洋	11	DB	International medieval bibliography	1
12	洋	12	DB	Marquis biographies online	1
13	洋	13	DB	MathScinet	1
14	洋	14	DB	MLA international bibliography	1
15	洋	15	DB	Opposing viewpoints in context	1
16	洋	16	DB	Oxford dictionary of national biography	1
17	洋	17	DB	Oxford English dictionary	1
18	洋	18	DB	PsycINFO	1
19	洋	19	DB	Scopus	1
20	洋	20	DB	Sociological abstracts database	1
21	洋	21	DB	Ulrich's plus online	1
新22	洋	22	買切 DB	Women's studies archive.	1
新23	和	1	DB	朝日新聞クロスサーチ for Libraries	1
24	和	2	DB	D1-Law.com現行法規：現行法検索：第一法規法情報総合データベース	1
25	和	3	DB	D1-Law.com判例体系：全法編：第一法規法情報総合データベース	1
26	和	4	買切 DB	太宰治直筆資料集	1
27	和	5	買切 DB	群書類従. - Web版	1
28	和	6	DB	JapanKnowledge	1
29	和	7	DB	(JK) 国史大辞典	1
30	和	8	DB	(JK) 世界大百科事典	1
31	和	9	DB	(JK) 角川古語大辞典	1
新32	和	10	DB	(JK) 日本歴史地名体系	1
33	和	11	DB	JDream 3	1
34	和	12	DB	化学書資料館	1
35	和	13	DB	官報情報検索サービス	1
36	和	14	DB	Magazineplus	1
37	和	15	DB	ブリタニカ オンライン ジャパン	1
新38	和	16	DB	日本文学Web図書館：和歌・連歌ライブラリー	1
39	和	17	DB	日本文学Web図書館：辞典ライブラリー	1
40	和	18	DB	日本文学Web図書館：平安文学ライブラリー	1
41	和	19	DB	日本建築学会論文等検索システム機関定額制	1
42	和	20	DB	日経テレコン21	1
43	和	21	DB	理科年表プレミアム	1
44	和	22	DB	ルーラル電子図書館	1
45	和	23	DB	Web OYA-bunko 教育機関版	1
46	和	24	DB	ヨミダス歴史館	1
47	和	25	DB	雑誌記事索引集成データベース	1
データベース合計タイトル数					47

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

## 電子ジャーナル

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

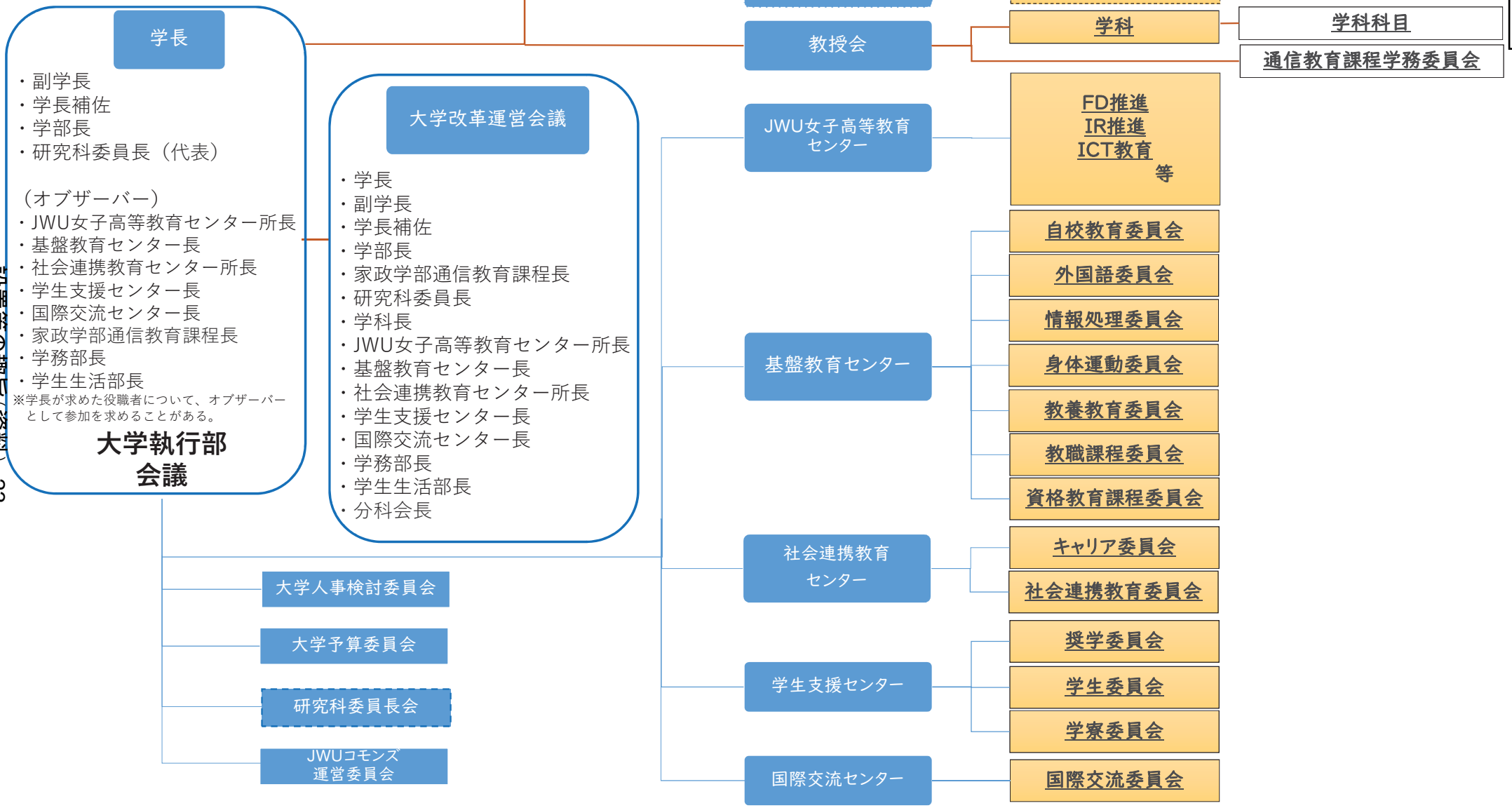


## 電子ジャーナル

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

2023.4.1 現在

# 2023年度の体制



学長

- ・副学長
- ・学長補佐
- ・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
- ・ 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
- ・ 家政学部通信教育課程長
- ・ 学務部長
- ・ 学生生活部長

※学長が求めた役職者について、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

## 大学改革運営会議

- ・学長
- ・副学長
- ・学長補佐
- ・学部長
- ・家政学部通信教育課程長
- ・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
- ・ 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

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

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

FD推進  
IR推進  
ICT教育  
等

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

教職課程委員会

資格教育課程委員会

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

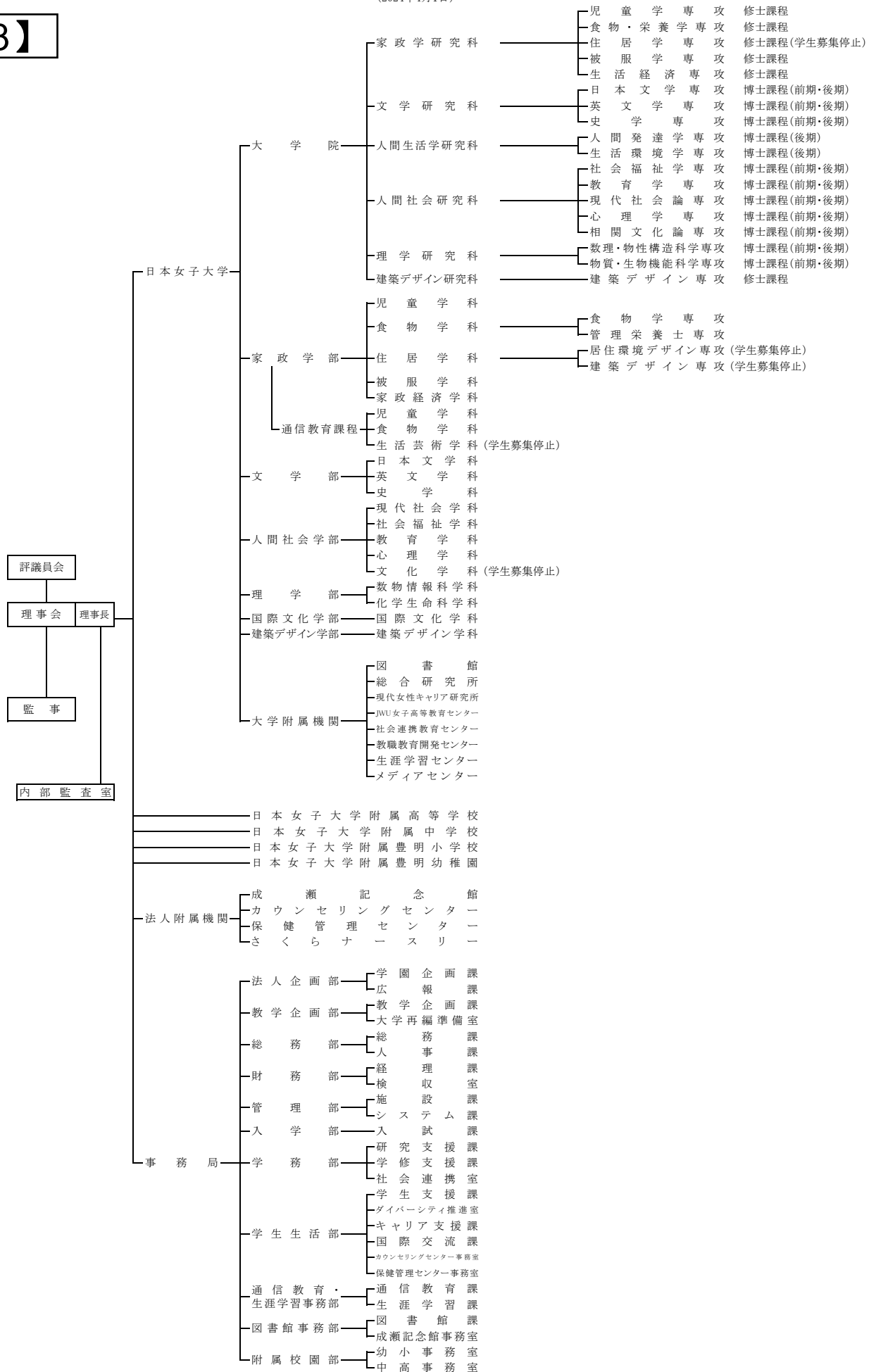
学寮委員会

国際交流委員会

学科科目

通信教育課程学務委員会

【資料13】



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

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

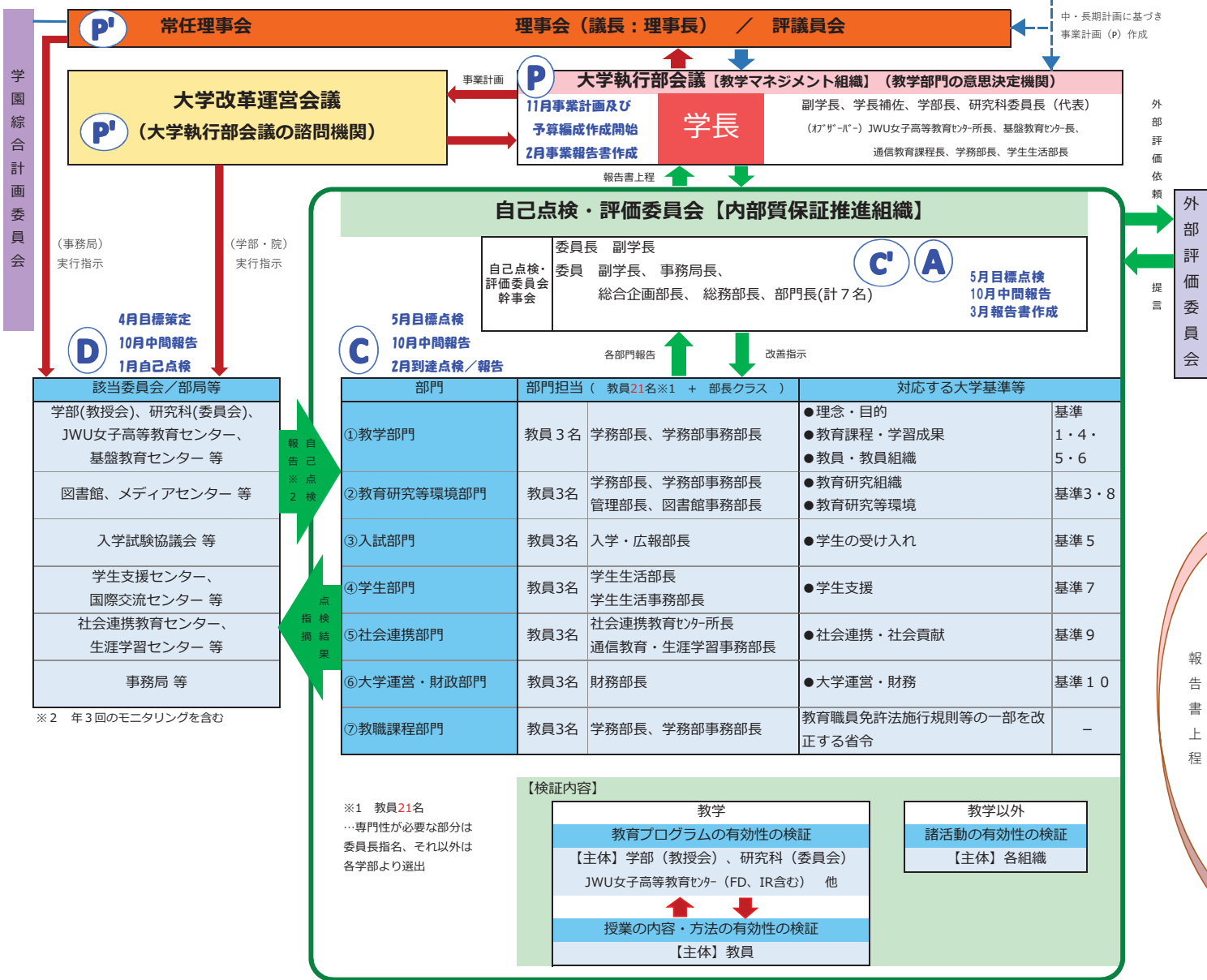
イ 本学における教育・研究・社会貢献等が適切な水準にあることを、社会に対して説明・証明していること。

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

## 5 運用指針

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

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



<PDCAサイクル イメージ図>

