

## 基本計画書

| 基本計画                             |  |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
|----------------------------------|--|-------------|--------------|-------------|-------------|--------------|--|------------------------|------------|--------------|
| 事項                               | 記入欄  |             |              |             |             |              |  |                        | 備考         |              |
| 計画の区分                            | 学部の学科の設置   |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
| フリガナ設置者                          | ガクコリネーション ナカムラガクエン<br>学校法人 中村学園  |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
| フリガナ大学の名称                        | ナカムラガクエンガク<br>中村学園大学 (Nakamura Gakuen University)  |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
| 大学本部の位置                          | 福岡県福岡市城南区別府5丁目7番1号   |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
| 大学の目的                            | 本学は、教育基本法及び学校教育法に則るとともに本学の建学の精神に基づき、理論と実際の統合を図り、学問と生活の融合を重んじ教育と研究に努め、社会の発展及び文化の向上に貢献し得る有為の人材を養成することを目的とし、教育研究を行い、その成果を広く社会に提供することにより、社会の発展に寄与する。 |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
| 新設学部等の目的                         | 栄養科学部フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術・態度を基盤とし、健康増進に寄与する食品の研究・開発・製造のための知見に加えて、食科学をビジネスへつなげる知見を併せ持つことで、高付加価値な食産業を創出できる人材の養成を目的とする。                         |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
| 新設学部等の概要                         | 新設学部等の名称   | 修業年限        | 入学定員         | 編入学定員       | 収容定員        | 学位又は称号       | 開設時期及び開設年次                             | 所在地                    |            |              |
|                                  | 栄養科学部<br>[Faculty of Nutritional Sciences]<br>フード・マネジメント学科<br>[Department of Food Management]  | 4年          | 100人         | 10人<br>3年次  | 420人        | 学士<br>(栄養科学) | 平成29年4月<br>第1年次<br><br>平成31年4月<br>第3年次 | 福岡県福岡市城南区<br>別府5丁目7番1号 |            |              |
| 計                                |  | 100         | 10           | 420         |             |              |  |                        |            |              |
| 同一設置者内における変更状況<br>(定員の移行、名称の変更等) | 中村学園大学短期大学部<br>食物栄養学科[定員減] (△70) (平成29年4月)<br>キャリア開発学科[定員減] (△30) (平成29年4月)  |             |              |             |             |              |  |                        |            |              |
| 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                                |                        |            |              |
|                                  | 栄養科学部<br>フード・マネジメント学科  | 講義          | 演習           | 実験・実習       | 計           | 124単位        |  |                        |            |              |
|                                  |  | 102科目       | 26科目         | 9科目         | 137科目       |              |  |                        |            |              |
| 教員組織の概要                          | 学部等の名称   |             |              | 専任教員等       |             |              |  |                        | 兼任教員等      |              |
|                                  |  |             |              | 教授          | 准教授         | 講師           | 助教                                     | 計                      | 助手         | 兼任教員等        |
|                                  | 新設   | 栄養科学部       | フード・マネジメント学科 | 5人<br>(5)   | 2人<br>(2)   | 1人<br>(1)    | 0人<br>(0)                              | 8人<br>(8)              | 0人<br>(0)  | 60人<br>(51)  |
|                                  |  | 計           |              | 5人<br>(5)   | 2人<br>(2)   | 1人<br>(1)    | 0人<br>(0)                              | 8人<br>(8)              | 0人<br>(0)  | -<br>(-)     |
|                                  | 既設   | 栄養科学部       | 栄養科学科        | 16<br>(16)  | 5<br>(5)    | 4<br>(4)     | 3<br>(3)                               | 28<br>(28)             | 14<br>(14) | 72<br>(72)   |
|                                  |  | 教育学部        | 児童幼児教育学科     | 12<br>(12)  | 12<br>(12)  | 5<br>(5)     | 3<br>(3)                               | 32<br>(32)             | 5<br>(5)   | 97<br>(97)   |
|                                  |  | 流通科学部       | 流通科学科        | 9<br>(9)    | 13<br>(13)  | 4<br>(4)     | 1<br>(1)                               | 27<br>(27)             | 2<br>(2)   | 135<br>(135) |
|                                  | 計  |             | 37<br>(37)   | 30<br>(30)  | 13<br>(13)  | 7<br>(7)     | 87<br>(87)                             | 21<br>(21)             | -<br>(-)   |              |
| 合計                               |  |             | 42<br>(42)   | 32<br>(32)  | 14<br>(14)  | 7<br>(7)     | 95<br>(95)                             | 21<br>(21)             | -<br>(-)   |              |
| 教員以外の職員の概要                       | 職種   |             |              | 専任          |             | 兼任           |  | 計                      |            |              |
|                                  | 事務職員   |             |              | 58人<br>(55) | 16人<br>(16) |              | 74人<br>(74)                            |                        |            |              |
|                                  | 技術職員   |             |              | 3<br>(3)    | 0<br>(0)    |              | 3<br>(3)                               |                        |            |              |
|                                  | 図書館専門職員  |             |              | 0<br>(0)    | 0<br>(0)    |              | 0<br>(0)                               |                        |            |              |
|                                  | その他の職員   |             |              | 2<br>(2)    | 0<br>(0)    |              | 2<br>(2)                               |                        |            |              |
| 計                                |  |             | 63<br>(63)   | 16<br>(16)  |             | 79<br>(79)   |  |                        |            |              |

|                                      |                       |                                      |                              |                            |                              |  |            |   |                            |        |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------------|--|------------|---|----------------------------|--------|
| 校<br>地<br>等                          | 区 分                   | 専 用                                  | 共 用                          | 共用する他の<br>学校等の専用           | 計                            | 中村学園大学短<br>期大学部（必要<br>面積7,800㎡）<br>と共用 |            |   |                            |        |
|                                      | 校 舎 敷 地               | 0 ㎡                                  | 31,934.84 ㎡                  | 0 ㎡                        | 31,934.84 ㎡                  |  |            |   |                            |        |
|                                      | 運 動 場 用 地             | 0 ㎡                                  | 34,284.52 ㎡                  | 0 ㎡                        | 34,284.52 ㎡                  |  |            |   |                            |        |
|                                      | 小 計                   | 0 ㎡                                  | 66,219.36 ㎡                  | 0 ㎡                        | 66,219.36 ㎡                  |  |            |   |                            |        |
|                                      | そ の 他                 | 3,035.86 ㎡                           | 5,194.63 ㎡                   | 0 ㎡                        | 8,230.49 ㎡                   |  |            |   |                            |        |
| 合 計                                  | 3,035.86 ㎡            | 71,413.99 ㎡                          | 0 ㎡                          | 74,449.85 ㎡                |                              |  |            |   |                            |        |
| 校 舎                                  |                       | 専 用                                  | 共 用                          | 共用する他の<br>学校等の専用           | 計                            | 中村学園大学短<br>期大学部（必要<br>面積5,900㎡）<br>と共用 |            |   |                            |        |
|                                      |                       | 11,640.38 ㎡<br>(11,880.79 ㎡)         | 34,038.61 ㎡<br>(34,317.63 ㎡) | 2,819.04 ㎡<br>(3,627.05 ㎡) | 48,498.03 ㎡<br>(49,825.47 ㎡) |  |            |   |                            |        |
| 教室等                                  | 講義室                   | 演習室                                  | 実験実習室                        | 情報処理学習施設                   | 語学学習施設                       | 大学全体                                   |            |   |                            |        |
|                                      | 46 室                  | 34 室                                 | 121 室                        | 7 室<br>(補助職員0人)            | 0 室<br>(補助職員0人)              |  |            |   |                            |        |
| 専 任 教 員 研 究 室                        |                       | 新設学部等の名称                             |                              | 室 数                        |                              |  |            |   |                            |        |
|                                      |                       | 栄養科学部 フード・マネジメント学科                   |                              | 8 室                        |                              |  |            |   |                            |        |
| 図<br>書<br>・<br>設<br>備                | 新設学部等の名称              | 図書<br>〔うち外国書〕<br>冊                   | 学術雑誌<br>〔うち外国書〕<br>種         | 電子ジャーナル<br>〔うち外国書〕<br>種    | 視聴覚資料<br>点                   | 機械・器具<br>点                             | 標本<br>点    | 学科単位での特定<br>不能のため図書、<br>学術雑誌、視聴覚<br>資料は大学・短期<br>大学部全体の数。<br>機械・器具、標本<br>は栄養科学部の<br>数。 |                            |        |
|                                      | 栄養科学部<br>フード・マネジメント学科 | 216,500〔44,350〕<br>(202,500〔42,550〕) | 344〔120〕<br>(344〔120〕)       | 62〔62〕<br>(62〔62〕)         | 7,250<br>(6,810)             | 3,089<br>(7,214)                       | 16<br>(53) |   |                            |        |
|                                      | 計                     | 216,500〔44,350〕<br>(202,500〔42,550〕) | 344〔120〕<br>(344〔120〕)       | 62〔62〕<br>(62〔62〕)         | 7,250<br>(6,810)             | 3,089<br>(7,214)                       | 16<br>(53) |   |                            |        |
| 図 書 館                                |                       | 面積                                   | 閲覧座席数                        | 収 納 可 能 冊 数                |                              | 大学全体                                   |            |   |                            |        |
|                                      |                       | 2,736.62 ㎡                           | 374                          | 231,194                    |                              |  |            |   |                            |        |
| 体 育 館                                |                       | 面積                                   | 体育館以外のスポーツ施設の概要              |                            |                              |  | 大学全体       |   |                            |        |
|                                      |                       | 5,519.68 ㎡                           | テニスコート×4面<br>軟式野球場・サッカー場×各1面 |                            |                              |  |            |   |                            |        |
| 経 費 の 見 積 び 及 び 維 持 方 法 の 概 要        | 経 費 の 見 積 り           | 区 分                                  | 開設前年度                        | 第1年次                       | 第2年次                         | 第3年次                                   | 第4年次       | 第5年次  | 第6年次                       | 届出学科全体 |
|                                      |                       | 教員1人当り研究費等                           |                              | 460千円                      | 460千円                        | 460千円                                  | 460千円      | －千円   | －千円                        |        |
|                                      |                       | 共同研究費等                               |                              | 2,000千円                    | 2,000千円                      | 2,000千円                                | 2,000千円    | －千円   | －千円                        |        |
|                                      |                       | 図 書 購 入 費                            | 0                            | 1,500千円                    | 1,500千円                      | 1,500千円                                | 1,500千円    | －千円   | －千円                        |        |
|                                      |                       | 設 備 購 入 費                            | 0                            | 5,000千円                    | 5,000千円                      | 5,000千円                                | 5,000千円    | －千円   | －千円                        |        |
|                                      | 学生1人当り<br>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       |   |                            |        |
|                                      |                       | 1,380千円                              | 1,120千円                      | 1,120千円                    | 1,120千円                      | －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、資産運用収入、手数料収入 等   |                            |                              |  |            |   |                            |        |
| 既 設 大 学 等 の 状 況                      | 大 学 の 名 称 中村学園大学      |                                      |                              |                            |                              |  |            |   |                            |        |
|                                      | 学 部 等 の 名 称           | 修業<br>年限                             | 入学<br>定員                     | 編入学<br>定員                  | 収容<br>定員                     | 学位又<br>は称号                             | 定 員<br>超過率 | 開設<br>年度  | 所 在 地                      |        |
|                                      | 栄養科学部<br>栄養科学科        | 4                                    | 200                          | 20<br>3年次                  | 840                          | 学士<br>(栄養科学)                           | 1.06       | 平成14年度  | 福岡県福岡市城南<br>区別府5丁目7番<br>1号 |        |
|                                      | 教育学部<br>児童幼児教育学科      | 4                                    | 220                          | 10<br>3年次                  | 900                          | 学士<br>(教育学)                            | 1.11       | 平成23年度  |                            |        |
| 流通科学部<br>流通科学科                       | 4                     | 220                                  | 20<br>3年次                    | 920                        | 学士<br>(流通科学)                 | 1.21                                   | 平成12年度     |   |                            |        |
| 大学院<br>栄養科学研究科<br>栄養科学専攻<br>(博士前期課程) | 2                     | 6                                    | —                            | 12                         | 修士<br>(栄養科学)                 | 0.83                                   | 平成2年度      | 福岡県福岡市城南<br>区別府5丁目7番<br>1号  |                            |        |
| (博士後期課程)                             | 3                     | 3                                    | —                            | 9                          | 博士<br>(栄養科学)                 | 0.33                                   | 平成16年度     |   |                            |        |
| 流通科学研究科<br>流通科学専攻<br>(修士課程)          | 2                     | 10                                   | —                            | 20                         | 修士                           | 0.65                                   | 平成16年度     |   |                            |        |

|          |  |             |      |       |                  |                           |        |                    |                    |                    |
|----------|--|-------------|------|-------|------------------|---------------------------|--------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 既設大学等の状況 | 教育学研究科<br>教育学専攻<br>(修士課程)  | 2           | 5    | —     | 10               | (流通科学)<br><br>修士<br>(教育学) | 0.60   | 平成17年度             |                    |                    |
|          | 大学の名称  | 中村学園大学短期大学部 |      |       |                  |                           |        |                    |                    |                    |
|          | 学部等の名称   | 修業年限        | 入学定員 | 編入学定員 | 収容定員             | 学位又は称号                    | 定員超過率  | 開設年度               | 所在地                |                    |
|          | 食物栄養学科   | 2           | 150  | —     | 300              | 短期大学士<br>(食物栄養学)          | 1.08   | 昭和32年度             |                    | ※平成29年度入学定員減(△70人) |
| キャリア開発学科 | 2  | 150         | —    | 300   | 短期大学士<br>(家政経済学) | 1.11                      | 平成19年度 | 福岡県福岡市城南区別府5丁目7番1号 | ※平成29年度入学定員減(△30人) |                    |
| 幼児保育学科   | 2  | 190         | —    | 380   | 短期大学士<br>(保育学)   | 1.13                      | 昭和44年度 |                    |                    |                    |
| 附属施設の概要  | <p>名称：流通科学研究所<br/>目的：流通科学に関する総合的研究体系を構築しつつ、学際的かつ国際的なテーマを調査研究し、学術研究の一層の推進を図るとともに、その成果の教育・実践への反映を促すことによる地域・社会への貢献<br/>所在地：福岡県福岡市城南区別府5丁目7番1号<br/>設置年月：平成20年4月<br/>規模等：67.46㎡（室面積）</p> <p>名称：薬膳科学研究所<br/>目的：食と健康に関する薬膳の総合的な学問体系を構築し、新しい研究領域を創造するための長期計画研究（①上海中医薬大学との学術交流協定に基づく研究、②薬膳の研究開発）、短期計画研究(公募研究)と、その成果の社会への還元<br/>所在地：福岡県福岡市城南区別府5丁目7番1号<br/>設置年月：平成16年4月<br/>規模等：70.95㎡（室面積）</p> <p>名称：健康増進センター<br/>目的：臨床栄養学に即した計画研究、本学の管理栄養士・栄養士課程を専攻する学生を対象とした臨床栄養学的追跡調査(ヘルスチェック)研究、公募による当該の計画研究<br/>所在地：福岡県福岡市城南区別府5丁目7番1号<br/>設置年月：平成3年9月<br/>規模等：1,075.35㎡（室面積）</p> <p>名称：栄養クリニック<br/>目的：健康増進や疾病予防を目的とした栄養教育並びに生活習慣は正等に関する業務、疾病の病態改善を目的とした栄養教育並びに生活習慣は正等に関する業務<br/>所在地：福岡県福岡市城南区別府5丁目7番1号<br/>設置年月：平成20年12月<br/>規模等：81.83㎡（室面積）</p> <p>名称：発達支援センター<br/>目的：子どもの発達支援に関する基礎的研究、臨床的研究、教育方法の開発等により本学の教育研究に資するとともに、その成果の地域社会への還元<br/>所在地：福岡県福岡市城南区別府5丁目7番1号<br/>設置年月：平成20年10月<br/>規模等：129.55㎡（室面積）</p> |             |      |       |                  |                           |        |                    |                    |                    |

(注)

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

| 教育課程等の概要            |             |        |     |    |    |      |    |       |          |     |    |    |       |       |
|---------------------|-------------|--------|-----|----|----|------|----|-------|----------|-----|----|----|-------|-------|
| (栄養科学部フード・マネジメント学科) |             |        |     |    |    |      |    |       |          |     |    |    |       |       |
| 科目区分                | 授業科目の名称     | 配当年次   | 単位数 |    |    | 授業形態 |    |       | 専任教員等の配置 |     |    |    |       | 備考    |
|                     |             |        | 必修  | 選択 | 自由 | 講義   | 演習 | 実験・実習 | 教授       | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手    |       |
| 教養科目                | 中村学         | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼2    |
|                     | 哲学          | 1・3前・後 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 倫理学         | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 日本文学        | 1・3前・後 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼2    |
|                     | 外国文学        | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 神話の世界       | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 心理学         | 1・3前・後 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼2    |
|                     | メンタルヘルス論    | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 現代社会と教育     | 1・3前・後 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | リーダーシップ論    | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 国際文化論       | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 音楽の世界       | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | アートワールド     | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 宗教学         | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | スポーツ文化      | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 食の博多学       | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |       |       |
|                     | 法学          | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 社会学         | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 現代社会と政治     | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 経済学         | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | アジアの経済      | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 九州経済事情      | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 経営学         | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 金融リテラシー     | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 知的財産論       | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | マスコミ論       | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 歴史学         | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 博多学         | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | ジェンダー論      | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 日本国憲法       | 1後     |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 社会福祉とボランティア | 1・3前・後 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼2    |
|                     | アジア食文化事情    | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼3    |
|                     | 国際食文化概論     | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |       |       |
|                     | コミュニケーション論  | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          | 1   |    |    |       |       |
|                     | 野外活動体験      | 1・3前   |     | 2  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |       | 兼2 集中 |
|                     | 生涯スポーツ論・実習Ⅰ | 1前     |     | 1  |    |      |    | ○     |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 生涯スポーツ論・実習Ⅱ | 1後     |     | 1  |    |      |    | ○     |          |     |    |    |       | 兼1    |
| 小計 (37科目)           |             | -      | 0   | 72 | 0  | -    |    | 2     | 1        | 0   | 0  | 0  | 兼32 - |       |
| 自然科学教科              | 数学の魅力       | 1・3前・後 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼2    |
|                     | 統計学入門       | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 情報科学        | 1・3前・後 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 環境論         | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 化学          | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 食の科学        | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 生物学         | 1・3後   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |
|                     | 地学          | 1・3前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |       | 兼1    |

## 教 育 課 程 等 の 概 要

(栄養科学部フード・マネジメント学科)

| 科目区分                            | 授業科目の名称      | 配当年次 | 単位数 |    |    | 授業形態 |    |       | 専任教員等の配置 |     |    |    |    | 備考  |     |       |
|---------------------------------|--------------|------|-----|----|----|------|----|-------|----------|-----|----|----|----|-----|-----|-------|
|                                 |              |      | 必修  | 選択 | 自由 | 講義   | 演習 | 実験・実習 | 教授       | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 |     |     |       |
| 自然科学教科<br><br>教養科目<br><br>外国語教科 | 体の科学         | 1・3前 |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 色彩の科学        | 1・3前 |     | 2  |    | ○    |    |       |          | 1   |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 生物有機化学       | 1前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 基礎生物学        | 1前   |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 演習基礎化学       | 1前   |     | 2  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 情報処理演習Ⅰ      | 1前   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 情報処理演習Ⅱ      | 1後   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼2  |       |
|                                 | 小計（15科目）     | -    | 0   | 28 | 0  |      |    |       | 0        | 1   | 0  | 0  | 0  |     | 兼15 | -     |
|                                 | 総合基礎英語       | 1前   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼2  |       |
|                                 | 英語リスニング      | 1後   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼2  |       |
|                                 | 英語コミュニケーションA | 2前   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼3  |       |
|                                 | 英語コミュニケーションB | 2後   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼3  |       |
|                                 | 実用栄養英語A      | 1後   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 実用栄養英語B      | 2前   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼2  |       |
|                                 | 健康科学英語       | 3前   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 英語・文化海外研修    | 1・3通 |     | 2  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  | 隔年・集中 |
|                                 | 中国語Ⅰ         | 4前   |     | 1  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
| 中国語Ⅱ                            | 4後           |      | 1   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    | 兼1  |     |       |
| 韓国語Ⅰ                            | 4前           |      | 1   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    | 兼1  |     |       |
| 韓国語Ⅱ                            | 4後           |      | 1   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    | 兼1  |     |       |
| フランス語Ⅰ                          | 1・3前         |      | 1   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    | 兼1  |     |       |
| フランス語Ⅱ                          | 1・3後         |      | 1   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    | 兼1  |     |       |
| スペイン語Ⅰ                          | 1・3前         |      | 1   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    | 兼1  |     |       |
| スペイン語Ⅱ                          | 1・3後         |      | 1   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    | 兼1  |     |       |
| 小計（16科目）                        | -            | 0    | 17  | 0  |    |      |    | 0     | 0        | 0   | 0  | 0  |    | 兼10 | -   |       |
| 基礎栄養学<br><br>基礎食品学              | 基礎栄養学        | 1前   | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |     |     |       |
|                                 | ライフステージ論Ⅰ    | 2前   | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |     |     |       |
|                                 | ライフステージ論Ⅱ    | 2後   | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |     |     |       |
|                                 | 環境衛生学        | 3後   | 2   | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |     |     |       |
|                                 | 解剖生理学        | 1前   | 2   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 生化学          | 1後   | 2   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |     | 兼1  |       |
|                                 | 小計（6科目）      | -    | 10  | 2  | 0  |      |    |       | 1        | 0   | 1  | 0  | 0  |     | 兼1  | -     |
|                                 | 有機化学         | 1前   | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |     |     |       |
|                                 | 食品化学         | 1前   | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |     |     |       |
|                                 | 食品資源学        | 1後   | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |     |     |       |
| 食品衛生学                           | 2前           | 2    |     |    | ○  |      |    |       |          | 1   |    |    |    |     |     |       |
| 食品分析学                           | 1後           | 2    |     |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |     |     |       |
| 微生物学                            | 1前           | 2    |     |    | ○  |      |    |       |          |     | 1  |    |    |     |     |       |
| 食品バイオテクノロジー学                    | 1後           | 2    |     |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |     |     |       |
| 食品学基礎実験                         | 1前           | 1    |     |    |    |      |    | 1     |          |     |    |    |    | ○   |     |       |
| 食品化学実験                          | 2前           | 1    |     |    |    |      |    | 1     |          |     |    |    |    | ○   |     |       |
| 小計（9科目）                         | -            | 16   | 0   | 0  |    |      |    | 2     | 0        | 1   | 0  | 0  |    |     | -   |       |

## 教 育 課 程 等 の 概 要

(栄養科学部フード・マネジメント学科)

| 科目区分            | 授業科目の名称    | 配当年次     | 単位数 |    |    | 授業形態 |    |       | 専任教員等の配置 |     |    |    |    | 備考 |    |    |
|-----------------|------------|----------|-----|----|----|------|----|-------|----------|-----|----|----|----|----|----|----|
|                 |            |          | 必修  | 選択 | 自由 | 講義   | 演習 | 実験・実習 | 教授       | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 |    |    |    |
| 専門基礎教科          | 国際食文化論     | 3前       |     | 2  |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
|                 | 和食文化論      | 3後       |     | 2  |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
|                 | 小計(2科目)    | -        | 0   | 4  | 0  | -    |    |       | 1        | 0   | 0  | 0  | 0  |    | -  |    |
|                 | 調理理論Ⅰ      | 1前       | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
|                 | 調理理論Ⅱ      | 1後       | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
|                 | 小計(2科目)    | -        | 4   | 0  | 0  | -    |    |       | 1        | 0   | 0  | 0  | 0  |    | -  |    |
|                 | 基礎食品ビジネス科目 | フードビジネス学 | 2前  |    | 2  |      | ○  |       |          |     | 1  |    |    |    |    |    |
|                 | 食料経済学      | 1前       |     | 2  |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
|                 | 食品関係規約     | 2後       | 2   |    |    | ○    |    |       |          |     | 1  |    |    |    |    |    |
|                 | 食品流通学      | 1前       | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
|                 | マーケティング論   | 1後       |     | 2  |    | ○    |    |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
|                 | アカウンティング   | 2前       |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
|                 | ファイナンス基礎   | 2後       |     | 2  |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
|                 | 小計(7科目)    | -        | 4   | 10 | 0  | -    |    |       | 1        | 1   | 1  | 0  | 0  |    | 兼2 |    |
|                 | 応用栄養学科目    | スポーツ栄養学  | 3前  | 2  |    |      | ○  |       |          |     |    |    |    |    |    | 兼1 |
|                 | 機能栄養学      | 2後       | 2   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |    |    | 兼1 |
|                 | 栄養生化学実験    | 2前       | 1   |    |    |      |    | ○     |          |     |    |    |    |    |    | 兼1 |
|                 | 解剖生理学実験    | 1後       |     | 1  |    |      |    |       | ○        |     |    |    |    |    |    | 兼1 |
|                 | 小計(4科目)    | -        | 5   | 1  | 0  | -    |    |       | 0        | 0   | 0  | 0  | 0  |    | 兼2 |    |
|                 | 応用食品学科目    | 発酵食品学    | 2後  |    | 2  |      | ○  |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| 食品機能学           | 2前         | 2        |     |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| 食品製造工学          | 3前         |          | 2   |    | ○  |      |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
| プリザベーション学       | 2後         | 2        |     |    | ○  |      |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
| 食品加工学           | 1前         | 2        |     |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| 食品流通技術論         | 3後         | 2        |     |    | ○  |      |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
| フードスペシャリスト論     | 3前         | 2        |     |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| フードコーディネート論     | 3前         | 2        |     |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| 食品衛生学実験         | 2後         | 1        |     |    |    |      |    |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| 食品機能学実験         | 3前         |          | 1   |    |    |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| 官能評価・鑑別演習       | 3後         | 2        |     |    |    | ○    |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| 食品加工学実習         | 1後         | 1        |     |    |    |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| 小計(12科目)        | -          | 16       | 5   | 0  | -  |      |    | 3     | 0        | 1   | 0  | 0  |    | 兼1 |    |    |
| 応用食品ビジネス科目      | 経営分析論      | 3前       |     | 2  |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
| 食産業学            | 2前         |          | 2   |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| 外食産業論           | 2後         |          | 2   |    | ○  |      |    |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| フードマネジメント論      | 2前         |          | 2   |    | ○  |      |    |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| フードマーケティング論     | 3後         |          | 2   |    | ○  |      |    | 1     |          |     |    |    |    |    |    |    |
| オペレーション戦略       | 4前         |          | 2   |    | ○  |      |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
| 組織行動とリーダーシップ    | 3前         |          | 2   |    | ○  |      |    |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| 人的資源管理          | 4前         |          | 2   |    | ○  |      |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
| フードファシリティマネジメント | 4後         |          | 2   |    | ○  |      |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
| 小計(9科目)         | -          | 0        | 18  | 0  | -  |      |    | 1     | 2        | 0   | 0  | 0  |    | 兼1 |    |    |
| フィールドワーク科目      | 食品工場見学     | 2前       |     | 1  |    |      | ○  |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| 国内食文化研修         | 1前         |          | 2   |    |    |      | ○  |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| 海外食文化研修         | 4前         |          | 2   |    |    |      | ○  |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
| 食品ビジネスインターンシップ  | 3前         |          | 2   |    |    |      | ○  |       |          | 1   |    |    |    |    |    |    |
| 小計(4科目)         | -          | 0        | 7   | 0  | -  |      |    | 1     | 1        | 0   | 0  | 0  |    | -  |    |    |
| 発展科目            | 食品開発論      | 3前       |     | 2  |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
| 食品表示の実務         | 3後         |          | 1   |    |    |      | ○  |       |          |     | 1  |    |    |    |    |    |
| 食品企業経営戦略論       | 2・4前       |          | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
| 食品ビジネス戦略論       | 1・3前       |          | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
| 6次産業化論          | 3後         |          | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
| ストラテジック・マネジメント  | 4前         |          | 2   |    |    | ○    |    |       |          |     |    |    |    |    | 兼1 |    |
| 食の機能性評価学        | 4後         |          | 2   |    |    | ○    |    |       | 1        |     |    |    |    |    |    |    |
| 小計(7科目)         | -          | 0        | 13  | 0  | -  |      |    | 2     | 1        | 1   | 0  | 0  |    | 兼1 |    |    |

## 教 育 課 程 等 の 概 要

(栄養科学部フード・マネジメント学科)

| 科目<br>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<br>修 | 選<br>択    | 自<br>由 | 講<br>義   | 演<br>習 | 実<br>験・<br>実習 | 教<br>授   | 准<br>教授 | 講<br>師 | 助<br>教 | 助<br>手 |     |       |
| マ<br>ネ<br>ジ<br>メ<br>ン<br>ト<br>・<br>コ<br>ミ<br>ュ<br>ニ<br>ケ<br>ー<br>シ<br>ョ<br>ン<br>科<br>目   | プレゼンテーション         | 1後       |        | 2         |        | ○        |        |               |          | 1       |        |        |        |     | ..... |
|  | 対人コミュニケーション       | 2前       |        | 2         |        | ○        |        |               |          | 1       |        |        |        |     |       |
|  | 異文化間コミュニケーション     | 2後       |        | 2         |        | ○        |        |               |          | 1       |        |        |        |     |       |
|  | 論理的作文能力           | 1前       |        | 2         |        | ○        |        |               |          | 1       |        |        |        |     |       |
|  | マネジメント・コミュニケーションⅠ | 3前       |        | 2         |        | ○        |        |               |          | 1       |        |        |        |     |       |
|  | マネジメント・コミュニケーションⅡ | 3後       |        | 2         |        | ○        |        |               |          | 1       |        |        |        |     |       |
|  | 小計(6科目)           | -        | 0      | 12        | 0      | -        |        |               |          | 1       |        |        |        |     |       |
| 卒業研究   | 4通                | 4        |        |           | ○      |          |        | 5             | 2        | 1       |        |        |        |     |       |
| 小計(1科目)  | -                 | 4        | 0      | 0         | -      |          |        | 5             | 2        | 1       | 0      | 0      |        |     |       |
| 合計(137科目)  |                   | -        | 59     | 189       | 0      | -        |        |               | 5        | 2       | 1      | 0      | 0      | 兼60 |       |
| 学位又は称号   |                   | 学士(栄養科学) |        | 学位又は学科の分野 |        |          | 家政関係   |               |          |         |        |        |        |     |       |
| 卒業要件及び履修方法   |                   |          |        |           |        | 授業期間等    |        |               |          |         |        |        |        |     |       |
| 教養科目のうち、人文科学教科から6単位以上、自然科学教科から6単位以上、外国語教科から5単位以上、専門教育のうち、専門基礎教科の必修科目34単位、専門応用教科の必修科目21単位、卒業研究4単位、このほか一般教育および専門教育の選択科目からさらに48単位以上修得し、合計124単位以上修得すること。<br>(履修科目の登録の上限：年間50単位)  |                   |          |        |           |        | 1学年の学期区分 |        |               | 2学期      |         |        |        |        |     |       |
|  |                   |          |        |           |        | 1学期の授業期間 |        |               | 15週      |         |        |        |        |     |       |
|  |                   |          |        |           |        | 1時限の授業時間 |        |               | 90分      |         |        |        |        |     |       |
| (注)  |                   |          |        |           |        |          |        |               |          |         |        |        |        |     |       |
| 1 学部等、研究科等若しくは高等専門学校の学科の設置又は大学における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には、授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等、研究科等若しくは高等専門学校(学位の種類及び分野の変更等に関する基準(平成十五年文部科学省告示第三十九号)別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。)についても作成すること。 |                   |          |        |           |        |          |        |               |          |         |        |        |        |     |       |
| 2 私立の大学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。                                       |                   |          |        |           |        |          |        |               |          |         |        |        |        |     |       |
| 3 開設する授業科目に応じて、適宜科目区分の枠を設けること。   |                   |          |        |           |        |          |        |               |          |         |        |        |        |     |       |
| 4 「授業形態」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。  |                   |          |        |           |        |          |        |               |          |         |        |        |        |     |       |

| 授業科目の概要             |         |        |   |  |
|---------------------|---------|--------|---|--|
| (栄養科学部フード・マネジメント学科) |         |        |   |  |
| 科目区分                | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考  |  |
| 教養科目                | 人文科学教科  | 中村学    | 大学は時代やニーズの変遷により常に変化していくものである。しかし、「建学の精神」だけは学園設立から現在、未来において変わることのない普遍のものである。本講義は、中村学園大学の今日を築いてきた複数の教員が、学園祖中村ハルから学んだことや、中村学園の教育と学問について、その歴史から説き起こすことにより、本学の教育の柱である「建学の精神」を理解してもらうものである。   |  |
|                     |         | 哲学     | 哲学 philosophy とは、古代ギリシア語で、知恵 sophia を愛すること philia ないし探求することを意味する。哲学とは、問題を単に解決することではなく、問いがどこにあるのかを探る試みだったと言える。本講義は、過去の哲学者たちが見つけた問いを、現代に生きる我々が、問い直すための場である。西洋哲学と哲学史の知識を身につけることはやがて、我々が抱える問いの根を見つけることにつながるだろう。   |  |
|                     |         | 倫理学    | 倫理とは最も根本的な社会秩序の一つである。「嘘をつくな」「挨拶をしよう」「人を殺すな」といった倫理的命令はわれわれの生活における行動や思考や感情の指針となり、われわれはこれに従ったり反発したりする。国家や宗教団体、教師や親は、我々に様々な倫理的命令を与え、我々もそれを受け入れることで、社会が形成されて、持続してきた。倫理にはどのようなものがあり、倫理学説にはどのようなものがあるのかを、本講義で検討することで、現に私がどのような倫理を守り、どのような倫理に反発しているかが、自分の問題として、明らかになるだろう。 |  |
|                     |         | 日本文学   | 松浦佐用姫が出征する夫を恋い慕うあまり石になったといういわゆる望夫石の伝説は、北部九州に伝えられるさまざまな伝承の中でも全国にもっとも広く知られたものであるが、その原型はまったく異質な異類婚姻譚である。本講義では、佐用姫伝承の原型とその神話的意味、伝承の変貌のありようを探るとともに、それを通して、広く物語とその語り手をめぐら問題について考えたい。  |  |
|                     |         | 外国文学   | 本講義ではイギリス文学への扉を開く。受講生は映画や舞台の映像を通して、物語の筋書きを頭にいれる。その後、いくつかの有名なシーンを取り上げ、その原文（英語）に当たる。作中のテーマや英語の言葉遊びを解説し、文学作品の読み方と分析の手法を学ぶ。本講義はイギリス文学作品の鑑賞と分析を通して、異文化理解と教養、思考力を高めることを目標とする。したがって、受講生には英語と異文化の両方を学ぶ意欲があることを期待する。   |  |
|                     |         | 神話の世界  | 「古事記」や「日本書紀」で日本の神話がどのように語られているかを学ぶ。日本の神々の物語に親しみ、日本人としての自覚を深める機会とする。また、世界の神話もいくつか紹介し、比較対象とする。  |  |

|                |          |   |  |
|----------------|----------|---|--|
| 教養科目<br>人文科学教科 | 心理学      | <p>近年、テレビや雑誌などで「心理ゲーム」や「心理占い」が多く取り上げられ、「心理学」は一般にも広く興味を持たれるものとなっている。しかし同時に、「心理学を勉強すると人の心を自由に操ることができる」や「ファッション雑誌に載っている心理チェックテストで自分の本心分かる」など、本来の「学問としての心理学」からすると、誤解や偏見とされる考え方も一方では広がってしまっている。また、鬱病などの「心の問題」や「発達障害」の言葉を耳にする機会は増えているものの、実際にどのようなものを「問題」や「障害」というのかについては、曖昧なイメージにとどまっていることが多い。この講義では、言葉自体は身近で良く耳にする「心理(学)」を、学問的視点から学び、正しく理解することを目的としている。</p> |  |
|                | メンタルヘルス論 | <p>青年期のころの「在り方」について、担当者が臨床家として多くの若者たちとお会いしてきた中で考えたことや、映画や音楽において語られる若者像など、様々な観点から考察し、メンタルヘルスが目指す「よりよく生きる」ことを考える機会となることを期待する。</p>   |  |
|                | 現代社会と教育  | <p>教育は、個人の成長や発達を目的とすると同時に、社会の維持・発展を目的としている。本科目では、変化の激しい現代社会における教育の意味について多面的に考察し、21世紀における教育の諸課題および現在進行中の教育改革について理解し、考えを深めることを到達目標とする。</p>  |  |
|                | リーダーシップ論 | <p>本講義では、リーダーシップの本質を深く理解しながら、メンバーやチーム、そして組織に対する効果的なリーダーシップについて理解する。それと同時に、リーダーが様々な経験から自信を獲得し、そして成長するメカニズムについても学習する。これらを通して、将来、組織においてリーダーシップを発揮するための素地を習得することを目指していく。</p>  |  |
|                | 国際文化論    | <p>異文化と出会ったときの反応をカルチャーショックといい、私たちが常識と考えていることが外国の人々には全く通用しないこともよくある。私たちの生活に身近なことから文化というものをも多面的に学び、また、グローバル化の中の日本についても考察していく。近い将来に世界で活躍できる人材として、日本人であることを再確認しつつ、海外の文化について、宗教的背景も踏まえて学んでいく。</p>  |  |
|                | 音楽の世界    | <p>音楽とふれあう行為は当然ながら人間特有のものであり、音楽を追究することは人間を追究することにつながる。この講義では、クラシック音楽と呼ばれている西洋発祥の音楽を中心に、毎回一つのテーマを設定し、魅力はどこにあるのか、また音楽以外のどのようなことと結びついているのか、などに言及する。そして、そのことが表面的には見えてこない事象にまで結びつき、その後に音楽と接する時、より深い関心をもたらすよう展開したい。</p>   |  |
|                | アートワールド  | <p>アート(美術)は、現代社会を文化的で豊かに生きる上で欠かせないものである。アート作品の持つ多彩な表現は、私たちに多様な解釈や新たな価値観をもたらし、社会を生きていくための広範な視野を拓かせてくれるものである。</p> <p>本講座では、西洋美術、日本美術、アジア美術における表現の歴史や社会的背景を概観し、個々の作品についてディスカッション形式で作品を読み解いていく。さらに、それらの表現を通して現代社会においてアートがなす役割や可能性について考察する。</p>  |  |
|                | 宗教学      | <p>まず世界の諸宗教、日本人の宗教観、宗教の構成要素について講義する。続いて世界の宗教の主流を占める一神教の啓示宗教について講義する。一神教の性格はユダヤ教を知ることによって理解が深まるだろう。続いて日本人になじみ深い仏教と神道の二つの宗教について講義する。</p>  |  |

|                |         |  |  |
|----------------|---------|--|--|
| 教養科目<br>人文科学教科 | スポーツ文化  | <p>今日、スポーツは、人間を育てる発想を必然的に有している概念である。この講義ではスポーツが歴史と文化的特徴を有しつつ、今日まで継承されていることを学ぶ。そして、イギリス発祥のスポーツ、アメリカ発祥のスポーツがそれぞれの文化的特徴を有しつつ、その教育的機能を果たし、学校・社会の教育実践やそれらの活動の中で価値を認められている背景について理解を深める。そして、そうしたスポーツの文化的理解は、スポーツに興味を抱き、人間の生活を豊かにするものであることを理解し、自らのスポーツ教育実践にも役立たせようとする態度を身につける。</p> |  |
|                | 食の博多学   | <p>パワーポイントと資料を使って博多の食文化、郷土料理を季節ごとに説明する。また、調理実習室で行う郷土料理のデモンストラーション、試食をすることで本当の味を体験し、博多の食文化、郷土料理をより深く理解してもらう。</p>  |  |
|                | 法学      | <p>出生、婚姻（結婚）、離婚、親子関係、相続を大きな単位として、それらを規定する法律（論点）の解説と判例の紹介を中心に授業を進める。授業の中盤では、近年公開された家族と法に関わる映画を鑑賞し、受講者から提出された感想にもとづいてその論点を解説する予定。また、指定したテーマについてグループ発表を求め、それを講評する形で授業を進めることもある。</p>   |  |
|                | 社会学     | <p>社会学は、世の中に起こる現象すべてについて、知的好奇心をもって探究し、科学的に説明しようとする学問である。社会学のおもしろさは、日ごろ何気なく見過ごしたり、当たり前と思っている現象に注目し、自分のことや世の中の動きを、新たな視点からながめる点にある。このように社会学は、「常識的な見方」を超えて、現実の背景にあるものの論理を解明する学問である。本科目では、社会学の基本的概念や論理を正しく理解し、現代社会がかかえているさまざまな問題について社会的な視点から検討できるようになることを到達目標とする。</p>           |  |
|                | 現代社会と政治 | <p>現代日本の政治、戦後日本の政党政治、選挙、意思決定、政治と教育をそれぞれ大きな単位として、その内容を解説し授業を進める。授業の中盤では、日本の内閣総理大臣の仕事に関するドラマを鑑賞し、その論点を解説する授業を行う予定。また、指定したテーマについてグループ発表を求め、それを講評する形で授業を進めることもある。日本の政治制度を説明する際には、欧米との比較を踏まえてどのような特徴を有するのかについても説明を行う。</p>   |  |
|                | 経済学     | <p>経済学は主に、ミクロ経済学とマクロ経済学の2つに分けられ、ミクロ経済学は家計や企業、マクロ経済学は一国全体を分析単位として、資源の最適な配分について分析する学問である。この授業では、ミクロ経済やマクロ経済の基礎について学ぶ。これまで経済学に触れたことのない人でも十分にわかるよう、具体例や図表を用いてわかりやすく説明し、直近の新聞記事やニュースを織り交ぜながら、日本や世界の経済問題を理解できるようになることが最終的な目標である。</p>   |  |
|                | アジアの経済  | <p>アジア諸国の今日の経済現状とこれまでに至る流れを開発経済学の視点から講義を進めていく。各国・地域の工業化モデルについて、それぞれの時期と政策を中心に解説し、現在における工業社会の仕組みを説明していく。できる限り近年のアジア新興国の経済発展と世界的な金融危機や不安発生の原因をパワーポイントにて図表、統計を示し、ビデオ教材などを用いて解説していく。</p>   |  |
|                | 九州経済事情  | <p>九州の経済が今、どんな状況にあるのか。九州にはどんな成長企業があるのか。という疑問に答える講義である。この講義では、実際、日本経済の中で九州がどれほどの地位にあり、どのような発展をたどってきたか、またその中で、どのような九州の企業が活躍してきたか、そんな身近な経済に関する疑問について、最近の出来事やニュースの解説を交えながら、また、皆さんの講義に関する要望を聞きながら、講義を進めていく。</p>   |  |

|      |        |         |   |  |
|------|--------|---------|---|--|
| 教養科目 | 人文学科教科 | 経営学     | 初學者向けに、経営学の基礎的な理論のエッセンスを学びながら、経営学に対する知識を養う。このため、実際の企業行動との関係を、具体的に事例を紹介しながら教科書に沿って授業を行う。   |  |
|      |        | 金融リテラシー | 金融経済事情や金融商品の選択と利用の基本知識、ハイリスク・ハイリターン投資理論を学ぶ。それと同時に実践に役立つことを重視して金融商品の投資収益の実証分析を行う。講義の第1部は①家計管理 ②ライフプラン ③投資の基礎知識 ④金融知識 第2部は⑤企業業績の財政状態、経営成績の見方、⑥テクニカル分析でチャートの見方等を中心に毎回パワーポイントを使用して授業を行う。  |  |
|      |        | 知的財産論   | 「知的財産」とは、技術的アイデア、ブランドマーク、物品のデザイン、小説、音楽、映画など人間の知的な創造活動から生み出された成果の総称である。今日、ビジネスにおいてのみならず個人的なネット利用などの身近な場面においても、それらを法的に保護する知的財産制度に関する知識の必要性が高まってきている。本講義では、知的財産に関連する身近な疑問や最新ニュース、実際に裁判で争われた裁判例など具体的な事例を取り上げつつ、知的財産の種類によって異なる権利(主に、意匠権、商標権、著作権)について基礎的な法律知識を学ぶ。 |  |
|      |        | マスコミ論   | マスコミ、マスメディアという情報の洪水の中で私たちは生活しており、受動だけではその洪水の中で「溺死」という思考停止状態になる危険性もある。マスコミを能動的に活用しながら主体的・創造的な生活をどう組み立てていくかを新聞、テレビ、ラジオ、広告雑誌など現場の人の生の声も聞きながら一緒に考えて行く。  |  |
|      |        | 歴史学     | 中学・高校で学んだ歴史学習を基礎としながら、各時代の特色を概観しつつ、とくに本年度は、日本人としてのアイデンティティの探究をテーマに掲げ、世界史と日本史の融合を試みることにする。とくに、受講生諸君に求めたいのは、歴史を単なる知識としてだけでなく、歴史上の人物が果たした役割や生き方を見る眼であり、国際環境など時代背景との関係で史実を捉える力を付けて欲しいことである。さらには地域の特性や地理的条件との関わりが考察出来る視野を養えるよう講義する。                              |  |
|      |        | 博多学     | 当講義では、博多をベースに関係する周辺地域も視野に入れてテーマを設定する。取り扱う対象は悠久の古代から近代に至る歴史と文化とするが、出来るだけ平易に解説したい。沖ノ島は別としてほかの歴史の舞台には気軽に訪ねることが可能な場所が殆どであるから、実際に足を運んで見聞することを勧める。時間が割ければ、オプションで現地への歴史探訪も出来ればと考えている。また、受講生一人一人にテーマを設定して調査研究に当たって貰い、独自の歴史ガイドのレポート作成並びに発表会などを取り入れる予定である。            |  |
|      |        | ジェンダー論  | 前半の授業では、日本の家族や親役割、性規範の成り立ちを時代に沿って紐解きながら、ジェンダー論の基礎を学んでいく。中間テストを挟んだ後、後半の授業では現代社会の問題について3つのトピック(性概念の変化・性の多様性・教育とジェンダー)を中心に学ぶ。  |  |
|      |        | 日本国憲法   | 立憲主義の意義、日本国憲法における人権とは誰のどのような権利か(総論)、日本国憲法が保障する権利の内容(各論)、統治機構を大きな単位として、その内容の解説と関連する判例の紹介を中心に授業を進める。授業の中盤では、自己決定権に関するドラマを鑑賞し、その論点を解説する授業を行う予定。また、指定したテーマについてグループ発表を求め、それを講評する形で授業を進めることもある。毎回の授業ではパワーポイントを使用し、授業終了時にミニテストを実施する。                               |  |

|                |             |  |  |
|----------------|-------------|--|--|
| 教養科目<br>人文科学教科 | 社会福祉とボランティア | <p>ボランティアが今日ほどではやされている時代はない。社会福祉関係の用語の中でも、これほど国民的規模で知られる言葉も数少ないであろう。しかしまた、其々にとって都合の良い理解がされ、用いられている言葉もないと言える。本来ボランティアは、本質的には自発的・自律的であっても、状況に応じて、行政とその役割を分担し「協働」を模索しながらも、その位置を得て来た。その意味でも社会福祉領域でのボランティアは、現実の福祉問題に対応しながらも、社会福祉政策・制度の動向と密接な関連を持っていると言える。そこで、多様な福祉参加の形がある中で、対象者にとっての福祉参加と N.P.O・ボランティアを通して、国民の福祉参加とこれからの社会福祉の在り方の関連について、受講生と共に学習してゆきたい。</p>       |  |
|                | アジア食文化事情    | <p>日本人の食文化を構成する要素の起源は中国大陸や朝鮮半島をルーツとしている。日本を含むアジアとは世界の中でどういう位置にあるのか、また各国の食文化の特色、独自性と共通性はどのようなものかを考え理解を深める。本講義では、東アジアの食の歴史、食材、食事文化、食器食具、食事の作法、そして食文化の国際交流など、様々な角度から解説し、講義を進めていく。</p>   |  |
|                | 国際食文化概論     | <p>食文化は、世界の国々、または地域の自然、風土、宗教、歴史の上に成り立っているため、食文化の地域的比較検討を通して各国や地域における「食」の特性を学ぶのみならず、国・地域間のつながり、そして社会的条件との関わりを読み解いていく。近年、「食」に関する情報と物流の国際化が拡大する一方で、「食」の地域性はむしろ以前にも増して人々が意識を強める傾向にある。いわゆる、グローバル化とローカル化という異なるベクトルの間に立って、柔軟な思考とバランス感覚を持って物事を考え、行動することができる力の基礎を構築する。食文化は特に、多様な学問領域からのアプローチが可能である特殊な分野である。社会学、地理学、経済学、栄養学、食品学、人類学、歴史学といった異なる様々な領域からの視点を合わせて学習する。</p> |  |
|                | コミュニケーション論  | <p>①自己理解と他者理解、②人間関係調整の方法、③基本的なコミュニケーションスキル（聴く、伝える、交渉する）を主な内容として、講義と演習を中心とした授業の中で、心の通い合うコミュニケーションの基本的態度を身につける。</p>  |  |
|                | 野外活動体験      | <p>野外での集団活動を通して、他者と協力することや自ら考えて行動するという態度を身に付ける。<br/>また、野外での活動ということで、自然環境や人間とのかかわりについて考える機会とする。</p>   |  |
|                | 生涯スポーツ論・実習Ⅰ | <p>ウォーキング・ジョギング、レジスタンス運動、エアロビック運動について各エクササイズの目的・方法を演習形式で学習する。また、体力測定を実施し、自己の身体状況を把握するとともに、今後の身体活動実践への動機づけを高める。</p>   |  |
|                | 生涯スポーツ論・実習Ⅱ | <p>スポーツ種目を選択し、そのスポーツ種目について、歴史や特性（社会性、心身の健康に対する役割、運動強度など）を探求し、基本技術を習得・向上、ルール・ゲーム運営を理解する。また、仲間と運動やゲームをすることの楽しさや喜びを体験する（仲間と身体運動を実践することの楽しさや喜びの次元の向上に努める）。</p>   |  |

|                |       |  |  |
|----------------|-------|--|--|
| 教養科目<br>自然科学教科 | 数学の魅力 | <p>講義では3つの分野を取り上げる。最初に、数学の基である“数”の持つ不思議な魅力について、歴史的背景と共に考える。次に、葛飾北斎筆「神奈川沖浪裏」の構図の要となる黄金矩形の存在などの実例を用いて、芸術に現れる黄金比を含む“比”について考察する。最後に、一筆書きの問題としても知られている歴史上有名な「ケーニヒスベルグ町の橋渡りの問題」から派生した点と線の組み合わせからなる事柄について、この研究がいかに現代社会に応用されているかを含めて解説する。</p>  |  |
|                | 統計学入門 | <p>この講義では日常生活の中の「統計現象」における各種の疑問点についての考察、“データの集約方法”等の統計学の基本事項、推定や検定等の統計解析の基本を紹介し、その応用について考える。所得格差や選挙結果の予測速報等の具体的事例を中心に講義を進めていく。</p>   |  |
|                | 情報科学  | <p>ネットワーク社会を技術的および社会的見地で紹介する。技術的見地では、ハードウェア・ソフトウェアの進化と発展、情報機器および処理の基礎知識、コンピュータ特有の情報表現などについて、社会的見地では、情報システムの活用、情報セキュリティ、情報倫理などについて学ぶ。</p> <p>上記の内容をより具体的な知識として定着させるために、多くの事例を参考にしながら資格試験に出題されている内容についても取り入れる予定である。特に、ネットワーク社会において被害者や加害者にならないための基本的なルールや対策についても学習する。</p>  |  |
|                | 環境論   | <p>高校までの教育課程において、公害などの環境問題や様々な生き物が環境との相互作用の中で暮らす様子を学んできているが、社会に出るとこれら断片的な知識だけでは現実問題に対応できない。人が暮らす環境の現状を科学的にとらえ、私たちが置かれた状況の中で今後どのようにふるまうことが求められるのかを一人一人がしっかり考えて判断する力を養わねば、これからの世代に安定した環境を引き継ぐ社会的責任が果たせなし。この授業では環境について正しく理解し、判断する力を総合的に養うことを目標とする。</p>  |  |
|                | 化学    | <p>私たちの身の回りには多くの化学物質があふれている。これらは私たちの生活を豊かで便利なものにするが、使い方をまちがえば、重大な事故や汚染を引き起こすこともある。これらの化学物質とうまくつきあっていくには、関連する化学の基本についての理解が必要である。</p> <p>本講義では、これまで化学にあまりなじみがなかった学生を対象として、初回に化学の概要を解説したうえで、教科書(「環境・くらし・いのちのための 化学のこころ」伊藤明夫著、裳華房、2010年)を用いて、私たちが日常生活において出会う多くの化学物質、化学製品、化学的現象、エネルギー・環境問題などの中から14の題材を選び、「環境」、「くらし」、「いのち」に關係する化学物質の性質や変化について解説する。</p> |  |
|                | 食の科学  | <p>日本人の食生活の「欧米化」は絶対悪であろうか？実は、欧米化によって悪くなった点がある一方で、良くなった点もある。それは、科学的データが証明している。科学的データをひも解くことは、どのような食生活が健康に良いのか、または悪いのかを知るヒントになる。本講義では、食の科学について様々な科学的データを紹介し、どのような食生活が健康に寄与するのかを、自分自身の食生活も振り返りながら考えてもらいたい。</p>  |  |
|                | 生物学   | <p>ヒトに注目しながら、生物の特徴・生命現象のメカニズムについて講義を進める。また、最近の遺伝子組換え技術とその応用を取り上げ、これらの技術が持つ社会的問題についても考える。個々の項目についての重要な研究の他、最近のトピックスについても取り上げる。</p>  |  |

|                |           |  |  |
|----------------|-----------|--|--|
| 教養科目<br>自然科学教科 | 地学        | <p>地学が取り扱う範囲はたいへん広く、また理科に限らず生活のさまざまな場面と関連を持っている。地球の内部構造と磁場、東日本大震災をもたらした地震や火山、大気現象である台風や電、地球と同じく太陽を周回する惑星やほうき星、そして宇宙や星々の過去や未来など、すべて地学の守備範囲である。本講義は、これらの「地学的な」話題について、1時間ひとつのトピックを取り上げる形で進行する。</p>  |  |
|                | 体の科学      | <p>私たちの体は、生きていくために食物摂取、消化・吸収、血液の循環、呼吸、筋肉運動、成長、生殖、老廃物や熱の排出などいろいろな働きを行っている。これらが正常に働くことができなくなると様々な疾病を引き起こすことになる。そこで、本講義では正常なヒトの体のしくみと働きについて学ぶ。</p>  |  |
|                | 色彩の科学     | <p>本講義の内容は、全学部の学生を対象としている。<br/>         第1章「色彩と心理」、第2章「カラーマーケティング」、第3章「色彩と衣食住」、第4章「色彩と文化・芸術」に「パーソナルカラー診断」の演習を加えた授業構成である。<br/>         色彩検定試験対策としても有効である。</p>   |  |
|                | 生物有機化学    | <p>栄養学は生命科学の1分野であり、その理解のためには、生物物質の化学の理解が必要なことは言うまでもない。本講は、入学して間もないフレッシュマンに、生体をつくる物質の化学を学んでもらう目的で行なわれるものであり、生物有機化学の基本的概念を説明したうえで、講義を進めていく。</p>  |  |
|                | 基礎生物学     | <p>生物は、大きさ、形、色、生活の仕方などいずれをみても多種多様であり、ついその多様性に目を奪われてしまう。しかし、一方では、これらの生物を細胞レベル、分子レベルでながめてみると、同じような細胞からできていて、同じ分子で出来ていることに気がつく。これを、生物の物質としての単一性というが、この観点に到達したときに、我々は生物学を科学としてとらえることができるようになった。現代生物学では、我々の興味は「ヒトの生命とは何か？」という基本原則を見い出すことに収束しはじめた。この学問が生命科学であり、これから栄養学を学ぶ学生にとって、生命に対する基本的考えを新たに勉強し直すことが重要と思われる。本講は、これまで生物や化学を学んでこなかった学生諸君にもわかりやすく生命関連の勉強を行うようにした。ヒトの生命とは何かを考えるためには、細胞生物学や分子生物学の理解も必要であるが、まずは、栄養学を学ぶ第一段階の基礎生物学を勉強してみよう。</p> |  |
|                | 演習基礎化学    | <p>化学では物質を「物質の性質に基づく表現」と「物質量に基づく表現」の2つの表現方法を用いる。物質の性質に基づく表現では物質を1つの最小粒子（原子、分子）として考え、その粒子の性質と化学反応の関係を説明し、化学反応の予測に関する理論を詳述する。物質の変化はその物質が保有するエネルギー（粒子の性質）に基づいて進行することに留意する。物質量に基づく表現の学習では、実際の物質量を最小粒子との関係（化学式の意味、モルと物質量）を解説し、化学反応における必要な原料の物質量、生成する物質量、発生するエネルギー計算方法について説明する。</p>  |  |
|                | 情報処理演習 I  | <p>Windows の基礎的な操作と知識、インターネットの操作と知識、ワープロの操作と知識、PowerPoint の操作と知識について課題を作成しながら習得していく。</p>   |  |
|                | 情報処理演習 II | <p>本科目では、Excel の基本的な操作と知識を学び、データの集計やグラフ化するスキルを身につけることを狙いとしている。</p>   |  |

|      |       |               |  |    |
|------|-------|---------------|--|----|
| 教養科目 | 外国語教科 | 総合基礎英語        | 高校までに学んでいる英語を振り返って「英語のどこが分からないか」を一緒に考える。時には中学校レベルの英語に立ち返って、例えば、英語に規則変化動詞と不規則変化動詞があるのはなぜかを、一緒に考える。  |    |
|      |       | 英語リスニング       | この講義では、日常的な英語を映画や歌などを通して聞き取り、基礎的、実用的な英語のリスニング能力を身に付けていくことを目標とする。   |    |
|      |       | 英語コミュニケーション A | 身近な話題についての情報や自分の考えを英語で伝える能力を育成する。自然な英語を聴くことに慣れ、積極的に英語を話す姿勢を身につけさせる。日常生活における様々な場面（旅行、買い物、食事、ホテルの予約等）での英語表現が使えるようになることを目標とする。  |    |
|      |       | 英語コミュニケーション B | 身近な話題についての情報や自分の考えを英語で伝える能力を育成する。英語を聴く力・話す力を向上させる。日常的な話題について、自分の考えを英語で表現することができるようになることを目標とする。   |    |
|      |       | 実用栄養英語 A      | 教材として、英文レシピを中心とした、英語のメニュー、野菜・魚介類などの英文リストを使用し、食物(栄養)やレシピに関する基本的な英語語彙を習得することにより、辞書が手元になくとも内容を読み取ることができるようになることを狙いとする。  |    |
|      |       | 実用栄養英語 B      | 本科目は、栄養(学)に関する簡単な英文エッセイ、和食の英文レシピを多読することにより、栄養(学)と食に関する基本的な英語語彙と知識を習得することを狙いとしている。また、英語の味覚表現を習得し、食べ物を口にして英語で感想を述べるができるようになることを目指す。さらには、簡単な和文のレシピを英語で言えるようになることを目指す。                                   |    |
|      |       | 健康科学英語        | 本講義は、科学論文がなぜ故英文論文でなければならないか、科学を英語で行うことにより科学的手法、論法が正確に追及できることを理解することを主題とし、科学論文を英文で作成することに焦点を当てる。科学論文の記述は一定のルールが存在しており、このルールを理解することで、今後、科学学情報を得るために様々な科学英語論文を読む時、科学英語論文の作成方法を学習したことが英語論文の速読に役立つだろう。    |    |
|      |       | 英語・文化海外研修     | オーストラリアのメルボルンでホームステイを行う(1家族に学生1名とする)。英語の実用的な能力を短期間で強化する。メルボルン大学で月曜から金曜までの週5日間、午前中約3時間、英語ネイティブ教師による授業を受ける(1クラス10名程度)。また、授業後に数回、メルボルン近郊の小旅行に出かけ、オーストラリアの歴史と文化への理解を深める。<br>なお日本で研修準備として6回、研修後に1回の講義を行う。 | 隔年 |
|      |       | 中国語 I         | 本科目はアジアの隣国中国の言語を基礎から学ぶことにより、現代の中国文化に触れ、より深く中国、台湾、アジアに関心に向け理解を深めることをねらいとし、ピンインと声調を繰り返し練習することにより中国語を正しく発音でき、基本的な文法を学び、それを応用して自己を表現できるようにする。  |    |
|      |       | 中国語 II        | 中国語 A で習得した発音と文法を基礎に、文章表現を学び、学習した文法を応用して「質問する」「答える」といった口頭練習を繰り返し、会話能力を高める。   |    |

|               |        |  |  |
|---------------|--------|--|--|
| 教養科目<br>外国語教科 | 韓国語Ⅰ   | 最近、日本と韓国の間では色々な交流が盛んになるにつれて、韓国社会や韓国文化に興味を持ち、韓国語を学習する人々が増えている。また、韓国語の文法構造は日本語に類似しているため、日本人学習者にとっては学びやすい外国語の一つであると言われている。この授業では、韓国語の聴き取り・話し・読み・書きのための基礎的なトレーニングを行い、コミュニケーションをはかる上で欠かせない挨拶言葉などの基本会話が身に付くように進めていく。 |  |
|               | 韓国語Ⅱ   | 韓国語の最小限のコミュニケーションが取れるための基本的な文法事項や基本文型をマスターし、身近な話題について短文を作ることができると共に、日常会話の運用能力が付くように進めていく。  |  |
|               | フランス語Ⅰ | フランス語Ⅰではフランス語の基本的な構造とフランス文化を理解する。フランス語の学習経験のない者を対象としたビギナーコースであり、ネイティブのフランス語による会話に親しみ、リスニング、スピーキング、リーディング、ライティングの運用能力を獲得する。学期の終わりには、・挨拶をする。・時間を聞く、教える・家族、友人、趣味を述べて日常会話をおこなうことができることを目指し、世界でのフランス文化の影響を理解する。     |  |
|               | フランス語Ⅱ | フランス語Ⅱではフランス語の基本的な構造とフランス文化を引き続き学び、ネイティブのフランス語による会話に親しみ、リスニング、スピーキング、リーディング、ライティングの運用能力を獲得する。学期の終わりには、・挨拶をする。・時間を聞く、教える・家族、友人、趣味を述べて日常会話をおこなうことができることを目指し、世界でのフランス文化の影響を理解する。                                  |  |
|               | スペイン語Ⅰ | スペイン語Ⅰでは入門に必要な会話（挨拶、自己紹介等）やスペイン語のアルファベットを学ぶ。この授業の到達目標は、スペイン語に触れて、新しい言語を学ぶ楽しさを知った上で、実用的なスペイン語の基礎知識を身に付ける事である。15回の授業を通して、自分自身の事、興味のある事をスペイン語で話したり、質問が出来るようになることを目指す。   |  |
|               | スペイン語Ⅱ | 15回の授業で、スペイン語を引き続き学びながら、スペイン語圏の文化や伝統も学んでいきます。スペイン語の学習経験がある生徒の為の授業であり、様々なシチュエーションの中で、スペイン語を使って表現する事を学んでいきます。  |  |

|      |        |       |           |  |  |
|------|--------|-------|-----------|--|--|
| 専門教育 | 専門基礎教科 | 基礎栄養学 | 基礎栄養学     | <p>栄養の概念、食物の摂取、消化・吸収と栄養素の体内動態、タンパク質・糖質・脂質・ビタミン・ミネラル（無機質）の栄養、水・電解質の栄養的意義、エネルギー代謝についての理解を深める。栄養の概念、糖質の化学構造、消化吸收の機序と体内での代謝過程、脂質の化学構造、消化吸收の機序と体内での代謝過程、タンパク質の化学構造と消化吸收の機序と体内での代謝過程、糖質、脂質、タンパク質代謝の相互関係、安静時および活動時にヒトが消費するエネルギーの評価法、食物がもつエネルギーの評価法、摂食行動の概要、ビタミンの生理作用とその過不足がもたらす病態、ミネラル（無機質）の生理作用とその過不足がもたらす病態、水分の体内での代謝とその過不足がもたらす病態、食物繊維の生理作用等を講義する。</p> |  |
|      |        |       | ライフステージ論Ⅰ | <p>人のライフステージに即した栄養素の摂取、ならびに身体状況や栄養状況に応じた栄養管理の考え方を理解する。特に成長期までの特殊性、それに関連する栄養管理の考え方を理解する。すなわち、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、幼児期、学童期および思春期までの小児期の人体の構造と機能の変化に伴った栄養の必要性およびそれぞれの栄養ケア・マネジメント（栄養管理）の方法について理解する</p>   |  |
|      |        |       | ライフステージ論Ⅱ | <p>人のライフステージに即した栄養素の摂取、ならびに身体状況や栄養状況に応じた栄養管理の考え方を理解する。特に成人期、高齢期、身体活動（運動・スポーツを含む）と栄養、ストレスおよび特殊環境下における栄養アセスメントと栄養ケアの考え方を理解することを狙いとしている。</p>  |  |
|      |        |       | 環境衛生学     | <p>本講では環境要因とその健康影響や、環境中の有害物質が食品を介して健康障害を引き起こした歴史的事件、日常生活や職場で影響を受ける環境要因の作用と健康障害の防止対策の概要を学習する。これにより、自然の物質循環における人間の位置づけ、社会・自然環境に対する人間生活のかかわり、主な環境要因を挙げ、ひとの健康への影響、生活環境と健康とのかかわり、環境要因による健康障害を防止する方法等を説明できるようにする。</p>  |  |
|      |        |       | 解剖生理学     | <p>栄養科学において必要な基礎知識の習得（「人体を知る」）のためのものである。この「人体を知る」ためには、人体の造り（構造）とその働き（機能）を理解する必要がある。そこで解剖学では、人体の造り（構造）について、器官・器官系の肉眼的にみた解剖学と、細胞レベルでみた組織学を中心に学習しつつ、こうした体の構造が、各所の機能発揮にどのように合理的にできているかを理解することをねらいとします。到達目標としては、細胞や人体の区分、器官の概略を説明できることや、主な器官の構造と機能を説明できること、各器官系がどのように連携・協同して生命活動を営んでいるかを説明できるといったことである。</p>   |  |
|      |        |       | 生化学       | <p>栄養学の理解に欠かせないのが代謝の理解である。代謝とは、生体内の化学反応の経路であり、三大栄養素である蛋白質、糖質、脂質の細胞内での代謝過程において生じるエネルギーのATPへの変換（異化代謝）、蛋白質、糖質、脂質の相互変換、合成（同化代謝）などを包含している。本講では、酵素蛋白質について、分子レベルにおける理解を図ったうえで、糖質の代謝と栄養、脂質の代謝と栄養、蛋白質の代謝と栄養、三大栄養素の代謝の相互関係などについて、異化代謝と同化代謝の両側面から学ぶ。</p>  |  |

|      |        |         |       |  |  |
|------|--------|---------|-------|--|--|
| 専門教育 | 専門基礎教科 | 基礎食品学科目 | 有機化学  | <p>栄養学は生命科学の1分野であり、その理解のためには、生体物質の化学の理解が必要である。そのため生物有機化学の基本的概念と有機化学の重要性を理解する必要がある。また、原子価と有機化合物の構造、有機化合物の種類と命名法、アルカン、立体化学、糖質(単糖、二糖類、多糖類)の構造、脂質(脂肪酸、中性脂肪、リン脂質、糖脂質、コレステロールなど)の構造等を理解し、その生理的機能との関連について理解する。</p>  |  |
|      |        |         | 食品化学  | <p>食物を構成する食品には、水、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなど必要な栄養成分やその他、さまざまな生理機能をもつ成分が含まれている。これらの成分の化学的性質や pH、加熱、光などによる成分の変化、さらに食品の色、味、香りの機能性(役割)など、栄養科学の観点を踏まえつつ食品を総合的に理解し、修得することを狙いとしている。</p>   |  |
|      |        |         | 食品資源学 | <p>食品資源のほとんどは生命体(生物)由来のものである。近年、食品の加工技術やバイオテクノロジーの進展、さらには国際化に伴って、食品に利用する素材の種類はますます多様化している。しかしながら、日常的に利用する主要な食品は、特定の植物性、動物性など比較的限られたものが利用されている。各食品素材について、その由来、性状、栄養成分、その他の化学的成分、加工貯蔵における成分の変化などについて学習し、将来食品関係の分野で要求される食品資源に対する高い基礎的知識を習得することを目的とする。</p>                                       |  |
|      |        |         | 食品衛生学 | <p>食品の衛生とはなにか、その重要性は?を知ることから授業を始め、次いで、食品衛生法の概要、食中毒、食品添加物、残留農薬等の有害化学物質、感染症、寄生虫など、食品衛生にかかわる概念、専門用語、それらの内容の理解、食品衛生対策、特に、HACCP など新しい手法を学ぶ。調理現場の食品衛生責任者としての責務を担う栄養士として必要な、かつ調理現場に実践的な知識の修得に力を入れる。また、過去の食品事故(0157 事件などの大型食中毒や水俣病など)や最近起こった食品衛生に関連した事例についても新聞記事や雑誌などを授業の材料に用いながら最新の知識と問題点を学習する。</p> |  |
|      |        |         | 食品分析学 | <p>食品成分表は、栄養士の献立作成時などに必須である。食品化学基礎実験、食品化学学実験などに関連して、食品の分析で最も大事な試料採取、溶媒抽出などの調製方法であり、食品中の化学的成分、栄養学的成分の分離・同定、定量技術とともに学習する。食品中の一般成分のほかにビタミン、色素や香り成分および機能性成分の分析法についても解説する。また、近年急速に発達した酵素的分析法やその他の機器分析法についても説明を行う。</p>   |  |
|      |        |         | 微生物学  | <p>微生物の分類と種類、酵母やカビなどを利用する応用微生物学、バイオテクノロジー、食中毒菌や感染症病原体(ウイルスを含む)の名前と特徴などの病原微生物学について広範囲に学修する。特に、食品に関連の深い微生物についての理解を深めるため、写真や図を多用して授業を進める。</p>   |  |

|  |  |              |  |  |
|--|--|--------------|--|--|
|  |  | 食品バイオテクノロジー学 | バイオテクノロジーとは何か、から講義を始め、種々のバイオテクノロジー技術およびその食品への応用までを幅広く理解し、バイオテクノロジーの食品開発への恩恵について学ぶ。具体的には、バイオテクノロジーによる新しい発酵食品や農産物、遺伝子組み換え食品、細胞融合技術などについても理解を深める。   |  |
|  |  | 食品学基礎実験      | 食品学基礎実験は、食品学のみでなく専門教育における「実験」教科の基礎となる教科である。この実験を通して各分野の実験の基礎となる操作を学び、科学的思考ができるように学習することが狙いである。実験に関する一般的な注意事項の講義後、この教科で使用する試薬の調製を行う。調製した試薬を用いて、酸化還元滴定、中和滴定などの容量分析を行って実験の基礎的な手法を学ぶ。次に透析について実験を行い、その原理を把握する。問題演習を行って基礎知識を確認した後、後半の実験に移る。比色分析、界面活性剤による水の表面張力の低下などの実験手法を体得した後、質疑、討論でまとめる。 |  |
|  |  | 食品化学実験       | 講義「食品化学」で修得した食品に関する知識について、実際の食品を用いて基本的な分析を行い、基本的実験手技や科学的な考え方を身につけるとともに、食品の各成分の特性を理解することを狙いとしている。到達目標としては、糖質について定性・定量し、その分析方法を説明することができることや、油脂の化学的特数（けん化価、ヨウ素価）を測定し、その測定方法を説明することができるようにすることなどである。  |  |

|      |         |         |  |  |
|------|---------|---------|--|--|
| 専門教育 | 専門基礎教科  | 食文化基礎科目 |  |  |
|      |         | 国際食文化論  | 世界の食文化について、地域や宗教、気候、歴史などといった様々な背景を踏まえながら学んでいく。<br>こうした世界の食文化の発展について、伝統産品や調味料の栄養科学的な側面からもアプローチすることで、当該地域や宗教、気候においてなぜその伝統産品や調味料をはじめとする食文化が生まれたかを考察する。      |  |
|      |         | 和食文化論   | 日本の食文化について「和食」を切り口に学ぶ。和食が世界遺産に登録されたことで、世界に対して和食文化を発信することができるよう、和食の成り立ちや特徴、栄養科学的な視点なども踏まえつつ学ぶ。  |  |
|      | 基礎調理学科目 | 調理理論 I  | 多くの食品素材は、計量・洗浄・切碎等の非加熱操作や焼く・煮る等の加熱調理操作等を経て、はじめて食べられる状態になる。嗜好性、栄養性、安全性に富んだ料理を作るために必要な基礎知識として、味覚と食嗜好（美味論）、食材の調理機能、調理器具・機器、調理操作、調理システム、食事設計（献立と栄養）について解説する。 |  |

|  |  |  |       |   |  |
|--|--|--|-------|---|--|
|  |  |  | 調理理論Ⅱ | 調理理論Ⅰで学んだ知識を基盤として、食品素材の調理による変化を中心とし、調理操作の基礎に関する 科学（沸点上昇・氷点降下・分散系の科学・溶解度・拡散・浸透現象・熱の移動・レオロジーとテクスチャー）、ハイドロコロイド（海藻抽出多糖類、植物性多糖類等）の機能と調理特性について解説する。 |  |
|--|--|--|-------|---|--|

|      |        |            |          |  |  |
|------|--------|------------|----------|--|--|
| 専門教育 | 専門基礎教科 | 基礎食品ビジネス科目 | フードビジネス学 | 現代社会において、現実の食商品は、商品学的な枠組みの中で生産、流通、消費されている。食商品の実態を、基本的な分類方法、制度的商品分類、イノベーションによる食品形態の変化、温度帯別食品の種類と特徴、食品の安全と安心やトレーサビリティの観点から講述し、さらにミール・ソリューションの概念とその背景、食商品学とマーケティング戦略についても解説し、食商品学の基本を体系的に理解できる授業を展開する。  |  |
|      |        |            | 食料経済学    | この科目では、食料やフードシステムをめぐり、日本国内および世界で起こっている諸問題を主に経済学の視点から学ぶ。授業では、現実に行っている問題について知識を得ると共に、初歩的な経済学を踏まえて、諸問題を分析し理解するために必要となるより高いレベルの経済理論も織り交ぜながら、学んでいく。   |  |
|      |        |            | 食品関係規約   | 食品に関する規約は、食品安全基本法、食品衛生法、JAS法、栄養改善法、食品表示法などの国内規約の他にも、国際的な規約である Codex 規約など、多種多様である。これらの食品を製造・販売するために必要がある関係法規に關しての概要を把握するとともに、食品にかかわる行政システム（省庁管轄ほか）についての理解を深める。また、食品の製造・販売に携わる者として、法令順守（コンプライアンス）の重要性を認識し、食品のリスク要因とその制御に関する仕組み、すなわち食品の安全管理システムを理解し、食の安全・安心について考える。 |  |
|      |        |            | 食品流通学    | フードシステム論の中核理論である食料流通論を基礎から学び、今日の食料流通とフードシステムの仕組みや問題点等を理解する。これによって、社会に出た時に「食料品の流通システムの改善方向」あるいは「フードシステムの改善方向」等を論じられる能力を身につける。   |  |
|      |        |            | マーケティング論 | 本講義は、マーケティングの基礎と応用を学習する。基礎はマーケティングの本質と理論の理解、くわえて基本的なフレームワークの習得を目標とする。そのうえで、マーケティングマネジメントの実践的応用を学習する。この講義の目的は、現実の企業経営や組織運営は理論や方法論だけで解決できるものではなく、逆説的矛盾を含んだ総合的、複合的かつ複雑なものであることを学習する。  |  |

|  |  |          |   |  |
|--|--|----------|---|--|
|  |  | アカウンティング | 社会経済活動に必要な不可欠な財務会計について、財務諸表の体系、財務会計の基本的な知識を身につけ、企業会計の原則・基準を理解した上で、特に食産業における貸借対照表、損益計算書など、具体的な財務諸表の意義や作成方法について学習する。ケースも採り上げ、それがなぜ財務会計論と関連があるかを考えさせます。    |  |
|  |  | ファイナンス基礎 | 今日の経済においては貨幣（お金）が経済全般に及ぼす影響は極めて大きく、経済の活動は実物面と貨幣面と両方から見ていくことが必要である。この授業では、貨幣の役割や金融機関の役割など一般的な金融論の基礎知識や、企業の財務管理の基礎知識を学ぶ。更に、食産業やそこに属する企業等の財務に関する諸問題について学ぶ。 |  |

|      |        |         |         |   |  |
|------|--------|---------|---------|---|--|
| 専門教育 | 専門基礎教科 | 応用栄養学科目 | スポーツ栄養学 | 「食」と「身体活動（運動・スポーツを含む）」は、健康の保持増進の重要な柱である。ここでは、子どもから高齢者、疾病者まで幅広い対象者各々に対する効果的な運動方法を理解し、栄養管理と関連して展開できる能力を修得する。また、近年、身体活動水準が極めて高い者（スポーツ競技者など）に対する栄養支援の要請も高まってきており、このような対象者に、運動生理学の理論に基づき、栄養管理を実践できる能力もあわせて学ぶ。  |  |
|      |        |         | 機能栄養学   | 食生活の欧米型と生活習慣病の罹患率の関連から、日本型食生活への回帰（食生活の見直し）や食品機能性成分への関心が高まっている。本講義では、基礎栄養学を基礎として、食品に含まれる栄養素や微量成分の代謝と生理機能を学ぶとともに、各種疾病の予防に有用な栄養成分について、詳細に機能と作用メカニズムについて、栄養学的側面から学ぶ。  |  |
|      |        |         | 栄養生化学実験 | 生化学は生体の構造と機能について、分子レベルで理解することを目的とする学問である。実験・人体の生化学は、生化学実験の分野を扱うもので、人体の構造と機能および疾病の成り立ちについて分子的理解の根幹を成すものである。本講では、糖質、脂質、蛋白質の定量を通して、実際に生体成分の分析に携わり、その原理、手法を体得する。さらに、遺伝子DNAについて実際に手にふれて理解してもらう。最後に酵素について学び、代謝に果たす役割を理解する。このような試みから、生化学の研究が栄養学領域でいかに貢献できるかその役割を理解してもらう。 |  |
|      |        |         | 解剖生理学実験 | 講義「解剖生理学」を踏まえ、本科目では人体模型や組織標本の観察、スケッチ、ラットを用いた動物実験、学生自身の身体の生理機能を測定することにより、栄養科学に依拠した食品開発等に不可欠な人体の構造と機能についての知識をより深く理解することを狙いとしている。  |  |

|      |        |              |           |   |  |
|------|--------|--------------|-----------|---|--|
| 専門教育 | 専門応用教科 | 応用食品学<br>科目目 | 発酵食品学     | <p>専門基礎教科・基礎食品学科目の「微生物学」で学んだ微生物の知識を発展させて、種々の発酵食品の生理や微生物利用食品について学ぶ。特に、わが国には、味噌・醤油・清酒などの醸造食品のほか、漬物や鰯節、くさや、納豆などの発酵食品が豊富であり、これらの醸造・発酵食品の特徴や栄養価についても学修する。また、諸外国における発酵食品（チーズやワインほか）についても学修する。さらに、安全・安心な食品を作るための微生物管理、制御技術や環境浄化に関与する微生物の働きについて、具体的事例を示しながら解説する。</p>  |  |
|      |        |              | 食品機能学     | <p>食品は単なる栄養補給（1次機能）や嗜好（2次機能）を満たすばかりではなく、健康を維持あるいは増進する生体調節機能（3次機能）がある。食品の3次機能に関わる成分は、食品衛生法によって保健機能食品として結実しており、その内容と制度を学ぶ。食品の3次機能を担う成分（機能性食品成分）についての化学、相互作用、働きおよび体内動態などについて学習する。また、食品に含まれる栄養素や微量成分の代謝と機能を学ぶとともに、各種疾病の予防に有用な機能性食品成分について、実際の保健機能食品を例に挙げながら学ぶ。</p> |  |
|      |        |              | 食品製造工学    | <p>食品の機能開発や安全性向上のために食品材料の加工・製造・流通で行われる工学的技術について、最新の知見や様々な事例を取り上げて解説し、食品工学の応用について学ぶ。また専門誌等から食品開発事例を取り上げ、食品工学に関する基礎的知見・応用技術についてケースメソッドで学ぶ。</p>  |  |
|      |        |              | プリザベーション学 | <p>冷蔵・冷凍食品、缶詰、瓶詰からレトルト食品に至るまで、長期保存食品は我々の食生活を豊かにすると同時に、災害時の生命維持食品としても大きな役割を果たしている。本講義では、腐敗・変敗のメカニズム、食品の保存技術としての冷蔵・冷凍技術、凍結乾燥などの水分活性の制御法、保存における包装や容器などの重要性、保存料の適正使用など、幅広く食品のプリザベーション（保存・保蔵）にかんする知識と技術を学修する。</p>  |  |
|      |        |              | 食品加工学     | <p>加工食品に利用される食品素材の特性や加工食品を利用するための品質表示の読み方、加工食品（保健機能食品を含む）の製造原理、製造方法および、加工・流通過程における栄養成分、品質の変化などに対する基本的事項を理解する。そのため、食品の物理的、化学的および生物的加工法、食品保存法の基礎である水分活性の概念、水分活性と微生物繁殖の関連、糖蔵、塩蔵などの原理、食品保存と水素イオン濃度との関連、ならびに酢漬けなどの応用、殺菌方法の種類を学ぶと同時に、食品包装の現状などを説明し授業を進める。</p>       |  |
|      |        |              | 食品流通技術論   | <p>今日の食生活は、社会の成熟と共に多様化し、個性化している。このような中で消費者は食品の品質、価格、健康面への影響などについて深い関心を持っている。そこで、食品を購入、利用、保存する上からも重要な生鮮食品や、加工食品のその鮮度と美味しさの保持が、どのような技術方法と安全性の配慮が施されているかを学ぶ。ここでは食品の流通技術の基礎、日常の食生活の快適性と安全性を学び、食品産業（製造業、流通販売業など）の現場に近い知識の獲得を通じて、将来の就職への応用を展望する。</p>                |  |

|  |  |                     |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|
|  |  |                     | <p>「食」生活は、従来家庭内で作られる「内食」を基本としてきたが、近年「外食」・「中食」へと発展している。これに伴い食品加工・製造技術は改善・革新され、新しい加工食品が出現し、またコールドチェーンで代表されるように食品の流通機構も大きく変化している。そのため、最近新しい食の専門職として「フードスペシャリスト」が期待され、その資格取得のためのカリキュラムが整備されている。本科目では、フードスペシャリストとして身につけるべき知識・情報（食品の開発・流通～消費、食品の情報・鑑別・提供、普及・サービス・コーディネート、食育など）を講義する。</p> |  |
|  |  | <p>フードスペシャリスト論</p>  |  |  |
|  |  | <p>フードコーディネーター論</p> | <p>食のさまざまな場における複雑な条件を調整し、満足できる状況を演出することができるようにフードコーディネーターの基本理念、食の文化、食卓のコーディネート、食卓のサービスとマナー、メニュープランニング、食空間のコーディネート、フードサービスマネジメント、食企画の実践コーディネーターを教授する。</p>   |  |
|  |  | <p>食品衛生学実験</p>      | <p>細菌のグラム染色と顕微鏡観察、カビ・酵母の顕微鏡観察、食品中の細菌数測定実験、二次汚染対策の実験、検便検査法と細菌(大腸菌群)の同定試験などの食品衛生微生物実験、食品添加物の定量・定性試験や鮮度試験などの食品化学実験、飲料水の衛生検査、HACCP 演習、食品中の異物試験、などを行う。実験終了後、結果や考察をレポートとしてまとめ提出する。</p>   |  |
|  |  | <p>食品機能学実験</p>      | <p>講義「食品機能学」で修得した食品に関する知識について、実際の食品を用いて基本的な分析を行い、基本的実験手技や科学的な考え方を身につけるとともに、食品の各成分の科学的、機能学的な特性を理解することを狙いとしている。到達目標としては、疾病との関わり大きな科学的特性である抗酸化活性および関係する成分を分析する。また、血圧上昇抑制や血糖値上昇抑制に関与する成分の関連酵素活性の阻害について測定する。この他、油脂の化学的特性(けん化価、ヨウ素価)を求め、その分析方法の原理を説明できるようにが学習する。</p>                     |  |
|  |  | <p>官能評価・鑑別演習</p>    | <p>将来、食品関連産業に従事する栄養士として、食品の官能評価、品質判定法などに関する基本的な内容を理解する。同時に、到達目標としては 1. 実際の官能評価と品質評価を通じて、官能評価および品質判定の手法について理解し解析できる能力を得る。2. 機能性食品(保険機能性)について理解し、その表示について説明することができるレベルに達するように学ぶ。</p>   |  |
|  |  | <p>食品加工学実習</p>      | <p>本科目は、講義「食品加工学」で修得した原理、理論について、また急速に進歩した保健機能食品を含む加工食品、保存食品ならびに包装食品等について、個別加工食品の試作実践を通して理解する。その一環として、ビデオ学習を活用するとともに工場見学を行い、実際の製造工程の機械化・自動化の現状も観察する。</p>  |  |

|   |   |   |                     |   |  |
|---|---|---|---------------------|---|--|
| <p style="text-align: center;">専門教育</p> | <p style="text-align: center;">専門応用教科</p> | <p style="text-align: center;">応用食品ビジネス科目</p> | <p>経営分析論</p>        | <p>個々の企業の財務諸表の分析を行います。利益率の算定、負債の返済能力などを実数分析、比率分析、さらに時系列分析、趨勢分析についての知識を広範囲に説明を加えます。</p> <p>講義は、数値を使い授業の具体性、明瞭性を配慮して進めます。また、実践的な分析能力を身につけるため、企業経営と問題意識を視点にして、学生諸君が企業の有価証券報告書の財務データを分析し、企業評価ができるように指導します。</p>                          |  |
|   |   |   | <p>食産業学</p>         | <p>消費者を基軸として、生産～販売(外食)において重要な役割を示す食産業について、食料の生産から加工・流通を経て消費、廃棄・リサイクルに至る食に関わる全過程を食産業として位置づけ、その現状と諸課題をについて学習する。到達目標は、①食料供給面で重要な役割を有する農業分野の機能や現状を正しく説明できる。②食品の二次・三次産業分野の役割と直面する課題解決のための方策を説明できる。③農業・農村の多面的機能や農村～都市の共生等につき正しく説明できる。</p> |  |
|   |   |   | <p>外食産業論</p>        | <p>フードサービス産業は、今や消費者が日常的に利用したり、アルバイトなどで関わったりと身近な存在となっており、市場規模も約 23 兆円と他の産業に比べても大きい。フードサービスが「産業」となって、まだ、歴史が浅く、学問的に解明されていないことが多くある。この授業では、外食・中食の定義、業種と業態、産業構造、メニューと食材仕入、外食産業史などフードサービス産業(中食も含む)の基本的な知識を、具体的事例を織り交ぜながら体系的に学習する。</p>     |  |
|   |   |   | <p>フードマネジメント論</p>   | <p>フードシステム・フードマネジメントについて理解し、『医食同源』に基づいた臨床科学や食科学に役立てる。到達目標は、(1)食環境の推移と健康の維持・増進について理解する。(2)食料生産について学ぶ(輸出入との関係も理解する)。(3)食の安全と食料経済について理解する。(4)加工・流通と外食産業との関係を理解する。(5)世界と日本の食料問題について理解する。</p>  |  |
|   |   |   | <p>フードマーケティング論</p>  | <p>本講義では、食産業を主たる対象として、「マーケティング論」や「食品流通学」で学んだ主要概念を、講義や具体的な課題や事例(ケース)に接することでその理解を深め、「使えるツール」とすることを目的とする。また、学生によるプレゼンテーションも行ってもらおう予定。</p>  |  |
|   |   |   | <p>オペレーション戦略</p>    | <p>健全な工場運営を行うために必要な品質・設備・生産管理の基礎を解説する。また、食品を扱う工場の根幹となる衛生管理の考え方を身につけ、どのように実践するかを学ぶ。</p> <p>また、スーパーや惣菜販売といった店舗運営を行うために必要な品質・設備・生産管理の基礎に加えて、人的資源の管理などについて学ぶ。</p>   |  |
|   |   |   | <p>組織行動とリーダーシップ</p> | <p>食産業を担う会社組織において、自らがリーダーとして会社戦略に沿った組織目標の実現に向けてメンバーをいかにして導くか、リーダーとしての考え方や振る舞いについて考える。</p>   |  |

|  |  |  |                 |   |  |
|--|--|--|-----------------|---|--|
|  |  |  | 人的資源管理          | 経営戦略におけるヒト・モノ・カネのうち「ヒト」のマネジメントのあり方について、その概要を講義する。特に食産業においては非正規社員が9割を占める業態も多くあり、そのような組織における「ヒト」のマネジメントの重要性について学ぶ。また昨今の食関連企業組織において、ヒトのマネジメントにかかわるどのような現実的諸問題が発生しているのかについてケースを交えながら講義する。   |  |
|  |  |  | フードファシリティマネジメント | 食産業マネジメントにおいては「食」そのものといった製品やサービスの提供といったソフト的なものだけではなく、それを提供する場所といったハード的な視点も考えることが必要となる。レストランや食品生産工場まで様々なタイプの建物の特性、設備と管理の持続可能な態様、およびエンジニアリング・メンテナンス部門の責任など、食産業に係るファシリティの在り方について概説する。また、リフォームなどのケースを通じて食関連施設の改修プロジェクトに係る経営的な側面についてディスカッションし、プレゼンテーションする機会も設ける。 |  |

|      |        |           |                |   |  |
|------|--------|-----------|----------------|---|--|
| 専門教育 | 専門発展教科 | ワールドワーク科目 | 食品工場見学         | 食品工場の見学を通して、食品製造および食品卸業等の現場における機械装置、加工工程、廃水（廃棄物）処理、衛生管理、品質管理、物流管理、食品研究・開発、情報処理等について具体的にその実際を学び、授業により得られた食品加工・製造、食品卸業に関する知識の拡大・深化を目的とする。                     |  |
|      |        |           | 国内食文化研修        | 醤油や味噌といった日本古来の調味料、また地域特産物を活かした伝統料理といった「和食」を中心とした日本の食文化について、各分野からのゲストスピーカーを招くと共に、実際の製造現場を訪問するなどして学ぶ。<br>こうした経験を通じて、自らが実際に食品開発やビジネスを展開する上で必要な食文化の背景を身につける。    |  |
|      |        |           | 海外食文化研修        | 海外の食文化について、各分野からのゲストスピーカーから学ぶ機会を得る。特にハラル等の日本とは異なる宗教的な側面からの食文化の在り方など、海外における様々な食文化の背景を身につけることで、自らが実際に海外展開用の食品開発や海外ビジネスを展開する上で必要な素養を得る。                        |  |
|      |        |           | 食品ビジネスインターンシップ | 国内外の食産業関連企業等でのインターンシップを通じて、これまでに学んだ栄養科学や食品学、食品ビジネスの実務を通して学び直す。また、本学に於いてどのような知識や技術を学ぶ必要が有るのかを知り、自分の将来の方向性を明確に意識するのが目的である。事前研修として企業研究報告、事後研究として「企業実習報告」を実施する。 |  |

|      |                |          |                |   |  |
|------|----------------|----------|----------------|---|--|
| 専門教育 | 専門<br>発展<br>教科 | 発展<br>科目 | 食品開発論          | <p>企業における実際の食品開発をケースにして、食品開発の企画から製品化に至るまでの一連の流れについて学ぶ。</p> <p>このケースメソッドによる講義は、実際に企業で食品開発を担った担当者等をゲストスピーカーとして招くことで実施する。</p>  |  |
|      |                |          | 食品表示の実務        | <p>講義「食品関係規約」で学んだ内容をもとにして、様々な業種の食品企業の実務担当者を招き、食品表示の実務がどのように行われているかについて学ぶ。</p>   |  |
|      |                |          | 食品企業経営戦略論      | <p>企業経営における戦略について、その内容・策定・評価・実現可能性を、特に食品関係企業での実戦を想定した形で学ぶ。講義は、食産業に係る企業のトップマネジメント層を招聘し、経営者の視点から食品企業の経営戦略について語ってもらう。</p>  |  |
|      |                |          | 食品ビジネス戦略論      | <p>食産業の現状と課題を、行政、研究、あるいは実業の面からゲストスピーカーが講義する。農業、食品産業等における現場では、課題をどのように解決しているか、あるいは新しい食産業のあり方はどうあるべきかを、幅広い視野で考えながら食品ビジネスの戦略について理解を深める。</p>  |  |
|      |                |          | 6次産業化論         | <p>地域の6次産業化の事例について、地域で6次産業を担った行政や企業の担当者を招き、実際のケースを用いながら学ぶ。</p> <p>講義の過程においては、実際に進行中のプロジェクトをテーマに、どのようにして6次産業化を実現していくかについて実地で学ぶ機会を設ける。</p>  |  |
|      |                |          | ストラテジック・マネジメント | <p>食産業に係る戦略立案について、マーケティング、財務、会計、オペレーションなど、これまでの授業のすべてを統合し、新たな戦略的マネジメントの概念を学ぶ。本講義の目標は、食関連業界や競合他社の分析を行うためのツールの習得を行うことである。講義では企業が、戦略の策定から実装、評価までの一連の過程に焦点を当てている。講義においては批判的思考と成熟産業で競争力を維持するための意思決定について特に深く学ぶ。</p> |  |
|      |                |          | 食の機能性評価学       | <p>機能性食品のエビデンスの収集方法についてケースメソッドで学ぶ。</p> <p>講義では、特定保健機能食品（トクホ）の開発事例、栄養機能食品への応用展開、機能性表示食品の応用例を学ぶために、実際に機能性食品を開発した企業の実務担当者を招聘し、開発過程におけるエビデンス収集の考え方やノウハウについて講演を受けながら学習する。</p>                                      |  |

|      |        |                    |                   |   |  |
|------|--------|--------------------|-------------------|---|--|
| 専門教育 | 専門発展教科 | マネジメント・コミュニケーション科目 | プレゼンテーション         | 日本のプレゼンテーションは世界と比べると未熟である。演説の本質である言葉を用いて他者を説得する、という点を無視していることがその原因である。論理を武器に相手の心に影響を与えるだけの訓練を一切していない日本に対し、プレゼンテーションの概念を紹介したところで、所詮資料集めに奔走することくらいしか時間を費やさない者が多い。その結果がツールにのみ頼るプレゼンテーションであり、世界の基準からかけ離れた質の低い発表となってしまう。プレゼンテーションを基本から学び、世界で通用する「伝える力」を学習する。 |  |
|      |        |                    | 対人コミュニケーション       | 他者とのコミュニケーションを基本から学ぶクラス。特にコミュニケーション能力が求められる日本社会はその能力の本質をまだ理解していない。西洋ではこれを「適切で効果的なコミュニケーションができる能力」と定義する。他者と合わせ、消極的な接し方で済ませることができたこれまでの日本型コミュニケーションはもう通用しない。世界を視野に入れ、かつ日本を変えるほどの活躍を見せる人材に欠かせない人と人のコミュニケーション能力を科学的に分析し学ぶクラスである。                            |  |
|      |        |                    | 異文化間コミュニケーション     | 少子高齢化が進む日本には、今後多くの労働力が外国から流入してくることが予想されている。これまで国内の市場のみで成立していた社会は外国資本と人的資源により大きく影響を受けることとなる。つまりグローバル化は国内でも起こることが期待され、これまで以上の国際感覚が必要とされる時代がすぐそこに迫っている。そうした時代に向け、日本文化の特徴と外国のそれの間にどのような違いがあるかを学び、異文化に対応する訓練が必要である。知識、感覚、ものの見方を一気に広めるクラスである。                 |  |
|      |        |                    | 論理的作文能力           | 言葉だけで人を説得させる術を習得するクラス。論理的な話を構築できると、読者の心に影響を与え、行動を変化させるまでの説得力ある言葉を操れるようになる。多くの日本人が苦手とする技術であり、プレゼンテーションには必須である。プレゼンテーションの授業の前提科目として学生が学ぶべき授業である。  |  |
|      |        |                    | マネジメント・コミュニケーションⅠ | 食産業におけるマネジメント業務に効果的なコミュニケーションの役割と重要性について学ぶ。分析的思考と明確な表現方法についての能力を発展させまたビジネス文書の作成方法についても学ぶことで、プロフェッショナルレベルのコミュニケーションを創り上げるための基礎的なスキルを修得していく。学生は授業において企画を形にしていくプロセス及び最終成果物のプレゼンテーションを通じてマネジメント・コミュニケーションの手法を学ぶ。  |  |
|      |        |                    | マネジメント・コミュニケーションⅡ | 食産業に係る管理監督職が直面するマネジメント・コミュニケーション上の課題について、様々なケースを用いながら知識や技術の習得を図る。<br>これまでに学んだマネジメント・コミュニケーション関連科目の内容を踏まえ、プレゼンテーションや論理的作文能力などマネジメント・コミュニケーション能力の集大成を行う。  |  |
|      |        |                    | 卒業研究              | 大学4年間の教育課程の学修および学問研究の総括として位置づける。これまでに学んできた食産業に係る知見を深め、各自が取り組みたい研究テーマを自主的に決定し、担当教員の指導のもとに、卒業論文を作成したり卒業制作を行ったりする。   |  |

## 学校法人中村学園 組織の移行表

| 平成28年度      | 入学<br>定員 | 編入学<br>定員 | 収容<br>定員 | → | 平成29年度       | 入学<br>定員   | 編入学<br>定員 | 収容<br>定員     | 変更の事由                 |
|-------------|----------|-----------|----------|---|--------------|------------|-----------|--------------|-----------------------|
| 中村学園大学      |          |           |          |   | 中村学園大学       |            |           |              |                       |
| 栄養科学部       |          | 3年次       |          |   | 栄養科学部        |            | 3年次       |              |                       |
| 栄養科学科       | 200      | 20        | 840      |   | 栄養科学科        | 200        | 20        | 840          |                       |
|             |          |           |          |   | フット・マネジメント学科 | 100        | 10        | 420          | 学科の設置<br>(平成28年4月届出済) |
| 教育学部        |          | 3年次       |          |   | 教育学部         |            | 3年次       |              |                       |
| 児童幼児教育学科    | 220      | 10        | 900      |   | 児童幼児教育学科     | 220        | 10        | 900          |                       |
| 流通科学部       |          | 3年次       |          |   | 流通科学部        |            | 3年次       |              |                       |
| 流通科学科       | 220      | 20        | 920      |   | 流通科学科        | 220        | 20        | 920          |                       |
| 計           | 640      | 50        | 2,660    |   | 計            | <u>740</u> | <u>60</u> | <u>3,080</u> |                       |
| 中村学園大学大学院   |          |           |          |   | 中村学園大学大学院    |            |           |              |                       |
| 栄養科学研究科     |          |           |          |   | 栄養科学研究科      |            |           |              |                       |
| 栄養科学専攻 (M)  | 6        | -         | 12       |   | 栄養科学専攻 (M)   | 6          | -         | 12           |                       |
| 栄養科学専攻 (D)  | 3        | -         | 9        |   | 栄養科学専攻 (D)   | 3          | -         | 9            |                       |
| 流通科学研究科     |          |           |          |   | 流通科学研究科      |            |           |              |                       |
| 流通科学専攻 (M)  | 10       | -         | 20       |   | 流通科学専攻 (M)   | 10         | -         | 20           |                       |
| 流通科学専攻 (D)  | 3        | -         | 9        |   | 流通科学専攻 (D)   | 3          | -         | 9            |                       |
| 教育学研究科      |          |           |          |   | 教育学研究科       |            |           |              |                       |
| 教育学専攻 (M)   | 5        | -         | 10       |   | 教育学専攻 (M)    | 5          | -         | 10           |                       |
| 計           | 27       |           | 60       |   | 計            | 27         |           | 60           |                       |
| 中村学園大学短期大学部 |          |           |          |   | 中村学園大学短期大学部  |            |           |              |                       |
| 食物栄養学科      | 150      | -         | 300      |   | 食物栄養学科       | <u>80</u>  | -         | <u>160</u>   | 定員変更 (△70)            |
| キャリア開発学科    | 150      | -         | 300      |   | キャリア開発学科     | <u>120</u> | -         | <u>240</u>   | 定員変更 (△30)            |
| 幼児保育学科      | 190      | -         | 380      |   | 幼児保育学科       | 190        | -         | 380          |                       |
| 計           | 490      |           | 980      |   | 計            | <u>390</u> |           | <u>780</u>   |                       |