

別記様式第1号の2

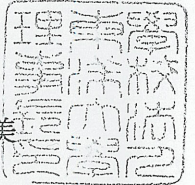
東洋大学食環境科学部設置届出書

平成24年4月27日

文部科学大臣 殿

学校法人 東洋大学

理事長 長島 忠美



このたび、東洋大学食環境科学部を設置することについて、学校教育法第4条第2項の規定により、別紙書類を添えて届け出ます。

なお、届出の上は、確実に届出に係る計画を履行します。

基本計画書

基本計画									
事項	記入欄						備考		
計画の区分	学部設置								
フリガナ設置者	ガッコウホウジン トウヨウダイガク 学校法人 東洋大学								
フリガナ大学の名称	トウヨウダイガク 東洋大学 [Toyo University]								
大学本部の位置	東京都文京区白山五丁目28番20号								
大学の目的	創立者井上円了博士の建学の精神に基づき、東洋學術の理論及び応用を教授研究し、その深奥を究めるとともに、人格の陶冶と情操の涵養とに努め、国家及び世界の文化向上に貢献しうる有為の人材を養成することを目的とする。								
新設学部等の目的	【食環境科学部 食環境科学科 フードサイエンス専攻】 食を通じて健やかな生命を育み、質の高い暮らしを実現するため、生命の維持に必要な「食」の視点から生命科学を学び、生命科学の視点から「食」について考える必要がある。本学科では、生命科学的視点に立って、食品素材が持つ機能とこれが人の健康維持に果たす役割を考究し、高度な倫理観によって、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバルな食品技術者を育成する。 【食環境科学部 食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻】 生命科学の知識を基礎に、栄養学、食品学、衛生学、人体の構造と機能、健康増進のための運動と食品が持つ機能（栄養）の関係を学び、アスリートに対する食事・栄養の摂り方など、専門知識を修得し、栄養科学を熟知したスポーツ指導者、食品技術者を育成する。 【食環境科学部 健康栄養学科】 生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指して、社会に貢献できる高度な知識と技術力をもった管理栄養士として、地域社会に参画し、人々の生活の質（QOL）の向上に貢献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	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	食環境科学部 [Faculty of Food Life Sciences]	年	人	年次人	人		年 月 第 年次		
	食環境科学科 [Department of Food Life Sciences]								
	フードサイエンス専攻 [Food Science Course]	4	70	-	280	学士 (食環境科学)	平成25年4月 第1年次	群馬県邑楽郡板倉町 泉野一丁目1番1号	
	スポーツ・食品機能専攻 [Sports and Food Function Course]	4	50	-	200	学士 (食環境科学)	平成25年4月 第1年次	同上	
健康栄養学科 [Department of Nutritional Sciences]	4	100	-	400	学士 (健康栄養学)	平成25年4月 第1年次	同上		
計		130	-	520					
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)	・学部学科の設置 文学部 第1部 東洋思想文化学科 (100) 文学部 第2部 東洋思想文化学科 (30) ・入学定員の変更 文学部 第1部 哲学科 [定員増] (50) 理工学部 都市環境デザイン学科 [定員増] (20) ・学生募集の停止 文学部 第1部 インド哲学科 (50) 文学部 第1部 中国哲学文学科 (40) 生命科学部 食環境科学科 (100) 文学部 第2部 インド哲学科 (30)								
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				
	食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻	118科目	40科目	17科目	175科目	124単位			
	食環境科学部食環境科学科スポーツ・食品機能専攻	121科目	43科目	18科目	182科目	124単位			
	食環境科学部健康栄養学科	92科目	52科目	36科目	180科目	124単位			

	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	
新 規 分		食環境科学部 食環境科学科	11 (11)	5 (4)	0 (0)	0 (0)	16 (15)	0 (0)	13 (12)
		健康栄養学科	6 (4)	6 (3)	0 (0)	0 (0)	12 (7)	0 (0)	3 (3)
		計	17 (15)	11 (7)	0 (0)	0 (0)	28 (22)	0 (0)	16 (15)
既 設 分		文学部 第1部 哲学科	8 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (2)	8 (10)	0 (0)	26 (26)
		東洋思想文化学科	6 (6)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	47 (47)
		日本文学文化学科	12 (12)	5 (5)	1 (1)	0 (1)	18 (19)	0 (0)	92 (92)
		英米文学科	6 (6)	2 (2)	3 (3)	0 (0)	11 (11)	0 (0)	25 (25)
		英語コミュニケーション学科	6 (6)	1 (1)	4 (4)	0 (1)	11 (12)	0 (0)	23 (23)
		史学科	9 (9)	1 (1)	0 (0)	0 (1)	10 (11)	0 (0)	41 (41)
		教育学科	10 (10)	5 (5)	0 (0)	0 (0)	15 (15)	0 (0)	52 (52)
		経済学部 第1部 経済学科	11 (11)	7 (7)	1 (1)	0 (1)	19 (20)	0 (0)	45 (45)
		国際経済学科	12 (12)	6 (6)	3 (3)	0 (1)	21 (22)	0 (0)	14 (14)
		総合政策学科	14 (14)	3 (3)	2 (2)	0 (0)	19 (19)	0 (0)	22 (22)
		経営学部 第1部 経営学科	11 (11)	9 (9)	7 (7)	0 (0)	27 (27)	0 (0)	40 (40)
		マーケティング学科	10 (10)	3 (3)	1 (1)	0 (1)	14 (15)	0 (0)	3 (3)
		会計ファイナンス学科	8 (8)	10 (10)	1 (0)	0 (0)	19 (18)	0 (0)	10 (10)
		法学部 第1部 法律学科	11 (10)	10 (10)	2 (2)	0 (0)	23 (22)	0 (0)	33 (33)
		企業法学科	15 (15)	8 (8)	2 (2)	0 (1)	25 (26)	0 (0)	22 (22)
		社会学部 第1部 社会学科	8 (9)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	12 (13)	0 (0)	33 (33)
		社会文化システム学科	11 (11)	2 (2)	0 (0)	0 (1)	13 (14)	0 (0)	22 (22)
		メディアコミュニケーション学科	7 (7)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	11 (11)	0 (0)	27 (27)
		社会心理学科	9 (9)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	11 (11)	0 (0)	23 (23)
		社会福祉学科	7 (7)	0 (0)	4 (4)	2 (2)	13 (13)	0 (0)	33 (33)
		理工学部 機械工学科	7 (7)	5 (5)	2 (2)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	21 (21)
		生体医工学科	11 (11)	4 (4)	2 (2)	0 (2)	17 (19)	0 (0)	27 (27)
		電気電子情報工学科	10 (10)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	25 (25)
		応用化学科	11 (11)	1 (1)	1 (1)	0 (0)	13 (13)	0 (0)	19 (19)
		都市環境デザイン学科	8 (8)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	23 (23)
		建築学科	7 (7)	6 (6)	3 (3)	0 (0)	16 (16)	0 (0)	42 (42)
		国際地域学部 国際地域学科	22 (22)	4 (4)	3 (3)	0 (1)	29 (30)	0 (0)	46 (46)
		国際観光学科	12 (12)	5 (5)	3 (3)	0 (0)	20 (20)	0 (0)	28 (28)
		生命科学部 生命科学科	10 (10)	4 (4)	2 (2)	0 (0)	16 (16)	0 (0)	24 (24)
		応用生物科学科	7 (7)	5 (5)	0 (0)	0 (1)	12 (13)	0 (0)	0 (0)

	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	
教員組織の概要	新設分	ライフ・デザイン学部 生活支援学科	14 (14)	6 (6)	3 (3)	6 (6)	29 (29)	0 (0)	48 (48)
		健康スポーツ学科	12 (12)	4 (4)	1 (1)	0 (2)	17 (19)	0 (0)	45 (45)
		人間環境デザイン学科	9 (9)	7 (7)	0 (0)	0 (0)	16 (16)	3 (3)	54 (54)
		総合情報学部 総合情報学科	18 (21)	10 (10)	2 (2)	0 (2)	30 (35)	0 (0)	38 (38)
		文学部 第2部 東洋思想文化学科	1 (1)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	2 (2)	0 (0)	0 (0)
		日本文学文化学科	2 (2)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	0 (0)
		教育学科	2 (2)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	0 (0)
		経済学部 第2部 経済学科	4 (4)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	0 (0)
		経営学部 第2部 経営学科	4 (4)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	0 (0)	0 (0)
		法学部 第2部 法律学科	4 (4)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	0 (0)	0 (0)
		社会学部 第2部 社会学科	3 (3)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	0 (0)
		社会福祉学科	3 (3)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	0 (0)
		計	372 (375)	163 (163)	59 (58)	8 (26)	602 (622)	3 (3)	1,073 (1,073)
	合 計		389 (390)	174 (170)	59 (58)	8 (26)	630 (644)	3 (3)	1,089 (1,088)
教員以外の職員の概要	職 種		専 任			兼 任		計	
	事 務 職 員		326 人 (326)			117 人 (117)		443 人 (443)	
	技 術 職 員		0 (0)			61 (61)		61 (61)	
	図 書 館 専 門 職 員		31 (31)			10 (10)		41 (41)	
	そ の 他 の 職 員		0 (0)			9 (9)		9 (9)	
	計		357 (357)			197 (197)		554 (554)	

校 地 等	区 分		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計		大学全体		
	校 舎 敷 地		290,971.80㎡	0㎡	0㎡	290,971.80㎡				
	運 動 場 用 地		474,091.74㎡	0㎡	0㎡	474,091.74㎡				
	小 計		0㎡	0㎡	0㎡	0㎡				
	そ の 他		0㎡	0㎡	0㎡	0㎡				
	合 計		765,063.54㎡	0㎡	0㎡	765,063.54㎡				
校 舎			専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計		大学全体		
			234,827.43㎡ (234,827.43㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)	234,827.43㎡ (234,827.43㎡)				
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			
	267室	86室	477室	39室 (補助職員50人)	7室 (補助職員0人)					
専 任 教 員 研 究 室			新設学部等の名称			室 数				
			食環境科学部食環境科学科			17 室				
			食環境科学部健康栄養学科			14 室				
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称		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〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	大学全体での共用分 ・ 図書 1,431,570冊 〔186,104冊〕 ・ 学術雑誌 19,004種 〔5,672種〕 ・ 電子ジャーナル 51,084種 〔50,345種〕 ・ 視聴覚資料 35,706点	
	食環境科学部 食環境科学科 健康栄養学科		70,699〔8,863〕 (60,747〔8,977〕)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	449 (449)	0 (0)		
	計		70,699〔8,977〕 (60,747〔8,863〕)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	449 (449)	0 (0)		
図書館			面積		閲覧座席数		収 納 可 能 冊 数		大学全体	
			17,154.34 ㎡		2,601席		1,807,150冊			
体育館			面積		体育館以外のスポ - ツ施設の概要					
			24,950.01 ㎡		野球場、サッカー - 場		テニスコ - ト 等			
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	経費の見積り	区 分	開設前年度	第 1 年次	第 2 年次	第 3 年次	第 4 年次	第 5 年次	第 6 年次	
		教員 1 人当り研究費等		(千円) 教 授 : 694 准教授 : 642 講 師 : 589	(千円) 教 授 : 694 准教授 : 642 講 師 : 589	(千円) 教 授 : 694 准教授 : 642 講 師 : 589	(千円) 教 授 : 694 准教授 : 642 講 師 : 589			
		共 同 研 究 費 等		55,000千円	55,000千円	55,000千円	55,000千円			
		図 書 購 入 費	4,727千円	2,692千円	5,167千円	7,489千円	9,701千円			
		設 備 購 入 費	2,718千円	4,255千円	7,820千円	10,851千円	13,460千円			
	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			
		1,550千円	1,300千円	1,300千円	1,300千円					
		学生納付金以外の維持方法の概要			手数料収入、資産運用収入等ならびに国庫からの補助金収入によって維持を図る。					

既設大学等の状況	大 学 の 名 称	東洋大学							
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又は 称号	定 員 超過率	開設 年度	所 在 地
	大学院 修士・博士前期課程 文学研究科 哲学専攻	2	5	-	10	修士(文学)	1.30	昭和27年度	東京都文京区白山 五丁目28番20号
	インド哲学仏教学専攻	2	4	-	8	修士(文学)	1.25	昭和27年度	同上
	国文学専攻	2	10	-	20	修士(文学)	0.70	昭和27年度	同上
	中国哲学専攻	2	4	-	8	修士(文学)	0.75	昭和29年度	同上
	英文学専攻	2	5	-	10	修士(文学)	0.50	昭和31年度	同上
	史学専攻	2	6	-	12	修士(文学)	0.74	昭和42年度	同上
	教育学専攻	2	20	-	40	修士(教育学)	0.20	平成6年度	同上
	英語コミュニケーション専攻	2	10	-	20	修士 (英語コミュニケーション)	0.50	平成16年度	同上
	社会学研究科 社会学専攻	2	10	-	20	修士(社会学)	0.60	昭和34年度	同上
	社会福祉学専攻	2	-	-	-	修士 (社会福祉学)	-	昭和41年度	同上
	福祉社会システム専攻	2	-	-	-	修士(社会学)	-	平成8年度	同上
	社会心理学専攻	2	12	-	24	修士 (社会心理学)	0.41	平成16年度	同上
	法学研究科 私法学専攻	2	10	-	20	修士(法学)	0.95	昭和39年度	同上
	公法学専攻	2	10	-	20	修士(法学)	0.95	昭和51年度	同上
	経営学研究科 経営学専攻	2	10	-	20	修士(経営学)	1.70	昭和47年度	同上
	ビジネス・会計 ファイナンス専攻	2	20	-	40	修士(経営学)	0.60	平成18年度	同上
	マーケティング専攻	2	10	-	20	修士 (マーケティング)	1.20	平成22年度	同上
	工学研究科 機能システム専攻	2	24	-	48	修士(工学)	0.97	平成17年度	埼玉県川越市大字 鯨井字中野台2100番地
	バイオ・応用化学専攻	2	20	-	40	修士(工学)	0.52	平成17年度	同上
	環境・デザイン専攻	2	18	-	36	修士(工学)	1.02	平成17年度	同上
	情報システム専攻	2	23	-	46	修士(工学)	0.75	平成17年度	同上
	経済学研究科 経済学専攻	2	10	-	20	修士(経済学)	0.75	昭和51年度	東京都文京区白山 五丁目28番20号
	公民連携専攻	2	30	-	60	修士(経済学)	0.64	平成18年度	東京都文京区白山 五丁目28番20号 東京都千代田区 大手町2丁目2番1号
	国際地域学研究科 国際地域学専攻	2	15	-	30	修士 (国際地域学)	0.70	平成13年度	東京都文京区白山 2丁目36番5号
	国際観光学専攻	2	10	-	20	修士 (国際観光学)	0.60	平成17年度	同上
	生命科学研究科 生命科学専攻	2	15	-	30	修士 (生命科学)	1.56	平成13年度	群馬県邑楽郡板倉 町泉野1丁目1番1号
	福祉社会デザイン研究科 社会福祉学専攻	2	20	-	40	修士(社会福祉学)又は 修士(ソーシャルワーク)	0.50	平成18年度	東京都文京区白山 5丁目28番20号
	福祉社会システム専攻	2	20	-	40	修士(社会福祉学)又は 修士(社会学)	0.40	平成18年度	同上
	ヒューマンデザイン専攻	2	20	-	40	修士(社会福祉学)又は 修士(健康デザイン学)	0.50	平成18年度	埼玉県朝霞市岡 48番1号
	人間環境デザイン専攻	2	10	-	20	修士(人間環境 デザイン学)	1.00	平成21年度	同上
	学際・融合科学研究科 バイオ・ナノサイエンス融合専攻	2	12	-	24	修士(バイオ・ナ ノサイエンス融合)	0.45	平成23年度	埼玉県川越市大字 鯨井字中野台2100番地

平成18年4月から
学生募集停止

平成18年4月から
学生募集停止

既設大学等の状況	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	
		年	人	年次 人	人		倍			
	大学院 博士後期課程 文学研究科 哲学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.11	昭和43年度	東京都文京区白山 5丁目28番20号	平成18年4月から 学生募集停止
	インド哲学仏教学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.33	昭和29年度	同上	
	国文学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	1.10	昭和29年度	同上	
	中国哲学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.22	平成11年度	同上	
	英文学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.44	昭和39年度	同上	
	史学専攻	3	3	-	9	博士(文学)	0.11	平成11年度	同上	
	教育学専攻	3	4	-	12	博士(教育学)	0.33	平成11年度	同上	
	英語コミュニケーション専攻	3	5	-	15	博士 (英語コミュニケーション)	0.13	平成19年度	同上	
	社会学研究科 社会学専攻	3	3	-	9	博士(社会学)	0.88	昭和34年度	同上	
	社会心理学専攻	3	5	-	15	博士 (社会心理学)	0.13	平成18年度	同上	
	社会福祉学専攻	3	-	-	-	博士 (社会福祉学)	-	昭和53年度	同上	
	法学研究科 私法学専攻	3	5	-	15	博士(法学)	0.13	昭和41年度	同上	
	公法学専攻	3	5	-	15	博士(法学)	0.33	平成12年度	同上	
	経営学研究科 経営学専攻	3	5	-	15	博士(経営学)	0.26	平成11年度	同上	
	ビジネス・会計 ファイナンス専攻	3	5	-	15	博士(経営学)または 博士(会計・ファイ ナンス)	0.40	平成22年度	同上	
	マーケティング専攻	3	3	-	3	博士 (マーケティング)	0.00	平成24年度	同上	
	工学研究科 機能システム専攻	3	6	-	18	博士(工学)	0.27	平成17年度	埼玉県川越市大字 鯨井字中野台2100番地	
	バイオ・応用化学専攻	3	6	-	18	博士(工学)	0.11	平成17年度	同上	
	環境・デザイン専攻	3	6	-	18	博士(工学)	0.00	平成17年度	同上	
	情報システム専攻	3	6	-	18	博士(工学)	0.05	平成17年度	同上	
	経済学研究科 経済学専攻	3	3	-	9	博士(経済学)	0.44	昭和53年度	東京都文京区白山 5丁目28番20号	
	国際地域学研究科 国際地域学専攻	3	5	-	15	博士 (国際地域学)	0.40	平成15年度	東京都文京区白山 2丁目36番5号	
	国際観光学専攻	3	3	-	6	博士 (国際観光学)	0.66	平成23年度	同上	
	生命科学研究科 生命科学専攻	3	4	-	12	博士 (生命科学)	0.41	平成15年度	群馬県邑楽郡板倉 町泉野1丁目1番1号	
	福祉社会デザイン研究科 社会福祉学専攻	3	5	-	15	博士(社会福祉学)又は 博士(ソーシャルワーク)	1.00	平成18年度	東京都文京区白山 5丁目28番20号	
	ヒューマンデザイン専攻	3	5	-	15	博士(社会福祉学)又は 博士(健康デザイン学)	0.46	平成18年度	埼玉県朝霞市岡 48番1号	
	人間環境デザイン専攻	3	4	-	12	博士 (人間環境デザイン学)	0.00	平成21年度	同上	
	学際・融合科学研究科 バイオ・ナノサイエンス融合専攻	3	4	-	12	博士(バイオ・ナノ サイエンス融合)	1.25	平成19年度	埼玉県川越市大字 鯨井字中野台2100番地	
	専門職大学院 法務研究科 法務専攻(法科大学院)	3	40	-	120	法務博士 (専門職)	0.21	平成16年度	東京都文京区白山 2丁目36番5号	

	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	
		年	人	年次 人	人		倍			
既設 大学等 の状 況	文学部 第1部 哲学科	4	50	-	200	学士(文学)	1.23	昭和24年度	東京都文京区白山 5丁目28番20号	
	インド哲学科	4	50	-	200	学士(文学)	1.24	昭和24年度	同上	
	中国哲学文学科	4	40	-	160	学士(文学)	1.22	昭和24年度	同上	
	日本文学文化学科	4	190	-	760	学士(文学)	1.23	平成12年度	同上	
	英米文学科	4	120	-	480	学士(文学)	1.17	昭和24年度	同上	
	英語コミュニケーション学科	4	100	-	400	学士(文学)	1.22	平成12年度	同上	
	史学科	4	110	-	440	学士(文学)	1.21	昭和24年度	同上	
	教育学科						1.13	昭和39年度	同上	
	人間発達専攻	4	60	-	240	学士(教育学)	1.24	平成20年度	同上	
	初等教育専攻	4	50	-	200	学士(教育学)	1.00	平成20年度	同上	
	経済学部 第1部 経済学科	4	230	-	920	学士(経済学)	1.16	昭和25年度	同上	
	国際経済学科	4	175	-	700	学士(経済学)	1.19	平成12年度	同上	
	総合政策学科	4	170	-	680	学士(経済学)	1.18	平成20年度	同上	
	経営学部 第1部 経営学科	4	310	-	1240	学士(経営学)	1.22	昭和41年度	同上	
	マーケティング学科	4	150	-	600	学士(経営学)	1.20	昭和41年度	同上	
	会計ファイナンス学科	4	210	-	840	学士(経営学)	1.23	平成18年度	同上	
	法学部 第1部 法律学科	4	250	-	1000	学士(法学)	1.19	昭和31年度	同上	
	企業法学科	4	250	-	1000	学士(法学)	1.20	昭和40年度	同上	
	社会学部 第1部 社会学科	4	110	-	440	学士(社会学)	1.17	昭和34年度	同上	
	社会文化システム学科	4	110	-	440	学士(社会学)	1.23	平成12年度	同上	
	メディアコミュニケーション学科	4	110	-	440	学士(社会学)	1.21	平成12年度	同上	
	社会心理学科	4	110	-	440	学士(社会学)	1.23	平成12年度	同上	
	社会福祉学科	4	110	-	440	学士(社会学)	1.20	平成4年度	同上	
	理工学部 機械工学科	4	150	-	600	学士(理工学)	1.18	昭和36年度	埼玉県川越市大字 鯨井字中野台2100番地	
	生体医工学科	4	100	-	400	学士(理工学)	1.22	平成21年度	同上	
	電気電子情報工学科	4	110	-	440	学士(理工学)	1.23	昭和36年度	同上	
	応用化学科	4	120	-	480	学士(理工学)	1.25	昭和36年度	同上	
	都市環境デザイン学科	4	80	-	320	学士(工学)	1.24	昭和37年度	同上	
	建築学科	4	140	-	560	学士(工学)	1.22	昭和37年度	同上	
	工学部 情報工学科	-	-	-	-	学士(工学)	-	昭和51年度	同上	平成21年4月から 学生募集停止
	コンピュータショナル工学科	-	-	-	-	学士(工学)	-	平成13年度	同上	平成21年4月から 学生募集停止
	機能デバイス学科	-	-	-	-	学士(工学)	-	平成17年度	同上	平成21年4月から 学生募集停止

既設大学等の状況	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
		年	人	年次人	人		倍		
	国際地域学部 国際地域学科						1.11	平成9年度	東京都文京区白山2丁目36番5号
	国際地域専攻	4	180	-	540	学士 (国際地域学)	1.14	平成22年度	同上
	地域総合専攻	4	110	-	330	学士 (国際地域学)	0.97	平成22年度	東京都文京区白山5丁目28番20号
	国際観光学科	4	200	-	800	学士 (国際観光学)	1.21	平成13年度	東京都文京区白山2丁目36番5号
	生命科学部 生命科学科	4	100	-	400	学士 (生命科学)	1.20	平成9年度	群馬県邑楽郡板倉町泉野1丁目1番1号
	応用生物科学科	4	100	-	400	学士 (生命科学)	1.20	平成21年度	同上
	食環境科学科	4	100	-	400	学士 (生命科学)	1.21	平成21年度	同上
	ライフデザイン学部 生活支援学科						1.10	平成17年度	埼玉県朝霞市岡48番1号
	生活支援学専攻	4	100	-	400	学士 (生活支援学)	1.22	平成21年度	同上
	子ども支援学専攻	4	100	-	400	学士 (生活支援学)	0.99	平成21年度	同上
	健康スポーツ学科	4	150	-	600	学士 (健康スポーツ学)	1.21	平成17年度	同上
	人間環境デザイン学科	4	150	-	600	学士 (人間環境デザイン学)	1.18	平成18年度	同上
	総合情報学部 総合情報学科	4	260	-	1040	学士(情報学)	1.24	平成21年度	埼玉県川越市大字鯨井字中野台2100番地
	文学部 第2部 インド哲学科	4	30	-	130	学士(文学)	1.06	昭和31年度	東京都文京区白山5丁目28番20号
	日本文学文化学科	4	80	-	340	学士(文学)	1.04	昭和27年度	同上
	教育学科	4	40	-	170	学士(教育学)	1.00	昭和39年度	同上
	経済学部 第2部 経済学科	4	150	-	610	学士(経済学)	1.07	昭和32年度	同上
	経営学部 第2部 経営学科	4	110	-	450	学士(経営学)	1.04	昭和41年度	同上
	法学部 第2部 法律学科	4	120	-	500	学士(法学)	1.01	昭和31年度	同上
	社会学部 第2部 社会学科	4	130	-	520	学士(社会学)	1.01	昭和34年度	同上
	社会福祉学科	4	45	3年次 10	230	学士(社会学)	0.83	平成13年度	同上
	通信教育部 文学部 日本文学文化学科	4	1000	-	4000	学士(文学)	0.15	昭和39年度	同上
	法学部 法律学科	4	1000	-	4000	学士(法学)	0.06	昭和41年度	同上
附属施設の概要		特になし							

(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」の「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。
- 3 私立の大学又は高等専門学校の変更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																
(食環境科学部 食環境科学科 フードサイエンス専攻)																
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 盤 通 教 育 目 的 科 目	哲 学 ・ 思 想	井上円了と東洋大学	1・2・3・4 前		2		○				1					兼1
		生命論	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		生命倫理	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		生命哲学	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		哲学入門	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		スポーツ哲学	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		小計 (6科目)	-	0	12	0	-			1	0	0	0	0	兼4	
	自 然 ・ 環 境 ・ 生 命	現代生物学	1・2・3・4 後		2		○				1					兼1
		現代化学	1・2・3・4 前		2		○				1					
		現代物理	1・2・3・4 前		2		○									
		科学技術論	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		情報処理基礎	1・2・3・4 前		2		○				1					
		情報処理演習	1・2・3・4 後		2			○			1					
		生命科学史	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		ライフサイエンス基礎	1 前		1			○								兼1
		ライフサイエンス基礎	1 後		1				○							兼1
		ライフサイエンス基礎	1 後		1				○							兼1
		数学の世界	1・2・3・4 前		2		○									兼1
	小計 (11科目)	-	0	19	0	-			3	0	0	0	0	兼6		
	日 本 と 世 界 の 文 化 ・ 歴 史	異文化コミュニケーション	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		文化人類学入門	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		中国語で学ぶ「中国食文化」	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		欧米の文学と文化	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		小計 (4科目)	-	0	8	0	-			0	0	0	0	0	兼3	
	現 代 ・ 社 会	経済学入門	1・2・3・4 前		2		○				1					兼1
		人文地理学入門	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		政治学入門	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		日本国憲法	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		社会学入門	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		法学入門	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		心理学	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		異文化と社会事情	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		ソーシャルサーベイ概論	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		産官学連携概論	1・2・3・4 後		2		○									兼1
		スポーツ社会学	1・2・3・4 前		2		○									兼1
		小計 (11科目)	-	0	22	0	-			1	0	0	0	0	兼9	
	ス ポ ー ツ と 健 康	スポーツと健康	1・2・3・4 前		2		○				1					兼1
		スポーツと健康	1・2・3・4 後		2		○					1				兼1
		スポーツの理論と実際 A (テニス)	1・2・3・4 前		1											兼1
		スポーツの理論と実際 B (バレーボール)	1・2・3・4 後		1											兼1
		スポーツの理論と実際 A (サッカー)	1・2・3・4 前		1											兼1
		スポーツの理論と実際 B (バスケットボール)	1・2・3・4 後		1							1				兼1
		スポーツの理論と実際 (陸上)	1・2・3・4 前		1											兼1
		スポーツの理論と実際 (水泳)	1・2・3・4 後		1											兼1
		スポーツの理論と実際 (武道)	1・2・3・4 前		1						1					兼1
		スポーツの理論と実際 (器械運動)	1・2・3・4 後		1											兼1
小計 (10科目)		-	0	12	0	-			1	1	0	0	0	兼6		
総 合	総合	1・2・3・4 前		2		○									兼2	
	総合	1・2・3・4 後		2		○									兼1	
	レポート記述法	1・2・3・4 後		2			○			1					兼2	
	小計 (3科目)	-	0	6	0	-			0	0	0	0	0	兼5		

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 教 育 科 目	共通 教 養 科 目	文化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	英語	1 前	1				○							兼1	
			英語	1 後	1				○							兼1	
			英語コミュニケーション	1 前	1				○							兼1	
			英語コミュニケーション	1 後	1				○							兼1	
			TOEIC演習	2 前・後	1	1			○							兼1	
			英語プレゼンテーション	2 前・後	1	1			○							兼1	
			イングリッシュ・プラクティス	2 前・後	1	1			○							兼1	
			英語上級	2 前	1	1			○							兼1	
			英語上級	2 後	1	1			○							兼1	
			中国語	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1	
			中国語	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1	
			ハングルI	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1	
			ハングル	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1	
			フランス語I	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1	
			フランス語	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1	
			スペイン語	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1	
			スペイン語	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1	
			Extensive Reading in SYDNEY	1・2・3・4 前・後	1	1			○							兼1	
			Field Trips in SYDNEY	1・2・3・4 前・後	1	1			○							兼1	
	小計（19科目）			-	4	15			-		0	0	0	0	0	兼8	
	基礎 社会 科 目	キャリアデザイン	1 前		2			○			1						
			2 前		2			○			1						
	小計（2科目）			-	0	4	0		-		2	0	0	0	0		
	留 学 支 援 科 目	教育 課程 特 目 別	Special Course in Advanced TOEFL	1・2・3・4 後		2				○						兼1	
			Special Course in Advanced TOEFL	1・2・3・4 前		2				○						兼1	
		小計（2科目）			-	0	4	0		-		0	0	0	0	0	兼1
		日本 語 科 目	Integrated Japanese	1・2・3・4 前		5				○							兼1
			Integrated Japanese	1・2・3・4 後		5				○							兼1
			Japanese Reading and Composition	1・2・3・4 前		2				○							兼1
			Japanese Reading and Composition	1・2・3・4 後		2				○							兼1
			Kanji Literacy	1・2・3・4 前		1				○							兼1
			Kanji Literacy	1・2・3・4 後		1				○							兼1
			Project Work	1・2・3・4 前		1				○							兼1
			Project Work	1・2・3・4 後		1				○							兼1
			Japanese Listening Comprehension	1・2・3・4 前		1				○							兼1
			Japanese Listening Comprehension	1・2・3・4 後		1				○							兼1
			Japanese Culture	1・2・3・4 前		1				○							兼1
			Japanese Culture	1・2・3・4 後		1				○							兼1
	小計（12科目）			-	0	22	0		-		0	0	0	0	0	兼5	
専門 科 目	必修	基礎化学	1 前	2				○			1						
		化学実験	1 前	2						○	2						
		基礎微生物学	1 後	2				○				1					
		生物学	1 後	2				○			1						
		生物学実験	2 前	3						○	2						
		基礎生化学	2 前	2				○			1						
		フードサイエンス実験	2 後	3						○	1	1					
		基礎栄養学	2 後	2				○			1						
		生命科学英語	2 後	2				○			5	2					
		フードサイエンス実験	3 前	3						○	1	1					
		食品衛生学	3 前	2					○			1					
		食品微生物利用学	3 前	2				○				1					
		食品技術者と倫理	3 後	2				○			1						
		生命科学英語	3 前	2				○			4	2					
		食環境科学輪講	4 前	2					○		9	4					
		卒業研究	4 前	2						○	9	4					
		卒業論文	4 後	2						○	9	4					
小計（17科目）			-	37	0	0		-		9	4	0	0	0			

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	
専門科	選択必修	基礎科学	基礎生物学	1	前		2		○			1					兼1
			物理	1	前		2		○			1					
			フードサイエンスの化学	1	後		2		○			1					
			生物統計学	1	後		2		○				1				
			機器分析	2	前		2		○				1				
			食品分析学概論	2	前		2		○			1					
			フードスペシャリスト特別講義	2	前		2		○				1				
			食品有機化学	2	前		2		○				1				
			食品流通経済論	2	前		2		○			1					
			公衆衛生学	2	前		2		○								
			植物バイオテクノロジー概論	2	後		2		○			1					
			食品科学特別講義	2	後		2		○			1					
			分子生物学概論	2	後		2		○			1					
			食品バイオテクノロジー	3	前		2		○			1					
			食品官能評価概論	3	前		2		○			1					
			生物資源利用学	3	前		2		○			1					
			応用栄養学	3	前		2		○				1				
			食品微生物制御学	3	後		2		○				1				
			食品添加物概論	3	後		2		○			1					
			応用酵素学	3	後		2		○			1					
			実務研修	3	後		2				○	1					
			生体高分子化学	3	後		2		○			1					兼1
			知的財産所有権法	3	後		2		○								
			食品加工貯蔵学	3	後		2		○				1				
			食環境科学論講	4	後		2			○		9	4				
			小計 (25科目)	-		0	50	0	-			9	4	0	0	0	兼2
専門科	必修	専門科学	人体の構造と機能	1	前		2		○				1				兼1
			食育論	1	前		2		○				1				兼1
			フードコーディネート論	1	後		2		○								
			食品学概論	2	前		2		○			1					兼1
			基礎細胞生物学	2	前		2		○			1					
			調理科学実習	2	前		2				○		1				兼1
			フードエンジニアリング	2	前		2		○			1					
			食品物性論	2	前		2		○			1					兼1
			食品品質管理学	2	前		2		○			1					
			調理と美味しさの科学	2	後		2		○				1				兼1
			食品化学	2	後		2		○				1				
			機能食品科学	3	前		2		○				1				兼1
			食品安全学	3	前		2		○				1				
			プロバイオティクス	3	前		2		○			1					兼1
			食品検査概論	3	前		2		○			1					
			ファイトセラピー論	3	前		2		○			1					兼1
			HACCP論	3	後		2		○				1				
			予防・臨床栄養学	3	後		2		○			1					
			小計 (18科目)	-		0	36	0	-			6	3	0	0	0	兼3

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 科目	選択	スポーツと生理学	1	前		2		○			1						兼1 兼1
		エコシステム学	1	前		2		○									
		微分積分学	1	前		2		○									兼1 兼1 兼1 兼1 兼1
		地学	1	後		2		○			1						
		物理	1	後		2		○			1						
		物理実験	1	後		2				○	1	1					
		無機化学	1	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1	
		有機化学	1	後		2		○									
		スポーツと栄養学	1	後		2		○									
		解析学	1	後		2		○									
		環境修復学	1	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1	
		地学	2	前		2		○			1						
		味とニオイの科学	2	前		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1	
		ゲノム科学	2	前		2		○									
		微生物利用学	2	前		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1	
		植物生理学	2	前		2		○									
		動物生理学	2	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1	
		物理化学	2	後		2		○									
	微生物生理学	2	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	地学概論（実験を含む）	2	後		2		○			1							
	地域産業論	2	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	生物有機化学	2	後		2		○										
	植物育種学	3	前		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	遺伝子工学	3	前		2		○										
	スパイスの科学	3	前		2		○				1				兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	マーケティング入門	3	前		2		○										
	化粧品化学	3	前		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	微生物生態学	3	前		2		○										
	スポーツと医学	3	前		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	ソムリエ講座	3	前		2		○										
	感染症学	3	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	環境分析化学	3	後		2		○										
	バイオマス	3	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	タンパク質工学	3	後		2		○										
	バイオエネルギー	3	後		2		○								兼1 兼1 兼1 兼1 兼1		
	小計（35科目）		-		0	70	0	-			4	1	0	0		0	兼22
合計（175科目）			-	-	41	280	0	-			11	5	0	0	0	兼67	-
学位又は称号		学士（食環境科学）		学位又は学科の分野			理学関係 家政関係										
卒業要件及び履修方法										授業期間等							
卒業要件は、共通総合領域から20単位以上、専攻領域から90単位以上それぞれ履修することとし、かつ総履修単位数を124単位以上とする。なお各科目群の詳細な履修単位数等の条件は別途定めるところとする。履修は配当年次あるいはそれ以降の年次にて履修することとする。（履修科目の登録の上限：48単位（年間））										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			

別記様式第2号（その2の1）

教 育 課 程 等 の 概 要															
(食環境科学部 食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻)															
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 盤 通 教 育 目 的	哲 学 ・ 思 想	井上円了と東洋大学	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		生命論	1・2・3・4 後		2		○			1					兼1
		生命倫理	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		生命哲学	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		哲学入門	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		スポーツ哲学	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		小計(6科目)	-	0	12	0	-			1	0	0	0	0	兼4
	自 然 ・ 環 境 ・ 生 命	現代生物学	1・2・3・4 後		2		○			1					兼1
		現代化学	1・2・3・4 前		2		○			1					兼1
		現代物理	1・2・3・4 前		2		○			1					兼1
		科学技術論	1・2・3・4 後		2		○			1					兼1
		情報処理基礎	1・2・3・4 前		2		○			1					兼1
		情報処理演習	1・2・3・4 後		2			○		1					兼1
		生命科学史	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		ライフサイエンス基礎	1 前		1			○							兼1
		ライフサイエンス基礎	1 後		1			○							兼1
		ライフサイエンス基礎	1 後		1			○							兼1
		数学の世界	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		小計(11科目)	-	0	19	0	-			3	0	0	0	0	兼6
	日 本 と 世 界 の 文 化 ・ 歴 史	異文化コミュニケーション	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		文化人類学入門	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		中国語で学ぶ「中国食文化」	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		欧米の文学と文化	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		小計(4科目)	-	0	8	0	-			0	0	0	0	0	兼3
	現 代 ・ 社 会	経済学入門	1・2・3・4 前		2		○			1					兼1
		人文地理学入門	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		政治学入門	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		日本国憲法	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		社会学入門	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		法学入門	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		心理学	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		異文化と社会事情	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		ソーシャルサーベイ概論	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		産官学連携概論	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		スポーツ社会学	1・2・3・4 前		2		○								兼1
		小計(11科目)	-	0	22	0	-			1	0	0	0	0	兼9
	ス ポ ー ツ と 健 康	スポーツと健康	1・2・3・4 前		2		○			1					兼1
		スポーツと健康	1・2・3・4 後		2		○				1				兼1
		スポーツの理論と実際 A(テニス)	1・2・3・4 前		1				○						兼1
		スポーツの理論と実際 B(バレーボール)	1・2・3・4 後		1				○						兼1
		スポーツの理論と実際 A(サッカー)	1・2・3・4 前		1				○						兼1
		スポーツの理論と実際 B(バスケットボール)	1・2・3・4 後		1				○		1				兼1
		スポーツの理論と実際 (陸上)	1・2・3・4 前		1				○						兼1
		スポーツの理論と実際 (水泳)	1・2・3・4 後		1				○						兼1
		スポーツの理論と実際 (武道)	1・2・3・4 前		1				○	1					兼1(集中)
		スポーツの理論と実際 (器械運動)	1・2・3・4 後		1				○						兼1
		小計(10科目)	-	0	12	0	-			1	1	0	0	0	兼6
	総 合	総合	1・2・3・4 前		2		○								兼2
		総合	1・2・3・4 後		2		○								兼1
		レポート記述法	1・2・3・4 後		2			○		1					兼2
		小計(3科目)	-	0	6	0	-			1	0	0	0	0	兼5

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 教 育 科 目	共通 教 養 科 目	文化 間 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	英語	1 前	1				○							兼1		
			英語	1 後	1				○							兼1		
			英語コミュニケーション	1 前	1				○							兼1		
			英語コミュニケーション	1 後	1				○							兼1		
			TOEIC演習	2 前・後	1	1			○							兼1		
			英語スピーチ&プレゼンテーション	2 前・後	1	1			○							兼1		
			イングリッシュ・プラクティス	2 前・後	1	1			○							兼1		
			英語上級	2 前	1	1			○							兼1		
			英語上級	2 後	1	1			○							兼1		
			中国語	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1		
			中国語	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1		
			ハングルⅠ	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1		
			ハングル	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1		
			フランス語Ⅰ	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1		
			フランス語	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1		
			スペイン語	1・2・3・4 前	1	1			○							兼1		
			スペイン語	1・2・3・4 後	1	1			○							兼1		
			Extensive Reading in SYDNEY	1・2・3・4 前・後	1	1			○							兼1		
			Field Trips in SYDNEY	1・2・3・4 前・後	1	1			○							兼1		
	小計（19科目）			-	4	15			-		0	0	0	0	0	兼8		
	基 礎 社 会 科 目	基 礎 科 目	キャリアデザイン	1 前		2			○			1						
			キャリアデザイン	2 前		2			○			1						
			小計（2科目）			-	0	4	0		-		2	0	0	0	0	
	留 学 支 援 科 目	教 育 語 科 目 特 別	Special Course in Advanced TOEFL	1・2・3・4 後		2				○							兼1	
			Special Course in Advanced TOEFL	1・2・3・4 前		2				○							兼1	
		小計（2科目）			-	0	4	0		-		0	0	0	0	0	兼1	
		日 本 語 科 目	Integrated Japanese	1・2・3・4 前		5				○								兼1
			Integrated Japanese	1・2・3・4 後		5				○								兼1
			Japanese Reading and Composition	1・2・3・4 前		2				○								兼1
			Japanese Reading and Composition	1・2・3・4 後		2				○								兼1
			Kanji Literacy	1・2・3・4 前		1				○								兼1
			Kanji Literacy	1・2・3・4 後		1				○								兼1
			Project Work	1・2・3・4 前		1				○								兼1
			Project Work	1・2・3・4 後		1				○								兼1
			Japanese Listening Comprehension	1・2・3・4 前		1				○								兼1
			Japanese Listening Comprehension	1・2・3・4 後		1				○								兼1
			Japanese Culture	1・2・3・4 前		1				○								兼1
			Japanese Culture	1・2・3・4 後		1				○								兼1
	小計（12科目）			-	0	22	0		-		0	0	0	0	0	兼5		
専 門 科 目	必 修	基礎化学	1 前	2				○			1							
		化学実験	1 前	3							2							
		基礎微生物学	1 後	2				○				1					兼1	
		生物学	1 後	2				○										
		人体の構造と機能	1 前	2				○									兼1	
		人体の構造と機能Ⅱ	1 後	2				○									兼1	
		基礎生化学	2 前	2				○			1							
		フードサイエンス実験	2 後	3							1	1						
		基礎栄養学	2 後	2				○			1							
		生命科学英語	2 後	2					○		5	2						
		公衆衛生学	2 前	2				○									兼1	
		運動生理学Ⅰ	2 前	2				○			1							
		運動生理学Ⅱ	2 後	2				○			1							
		生理生化学Ⅰ	3 前	2				○			1							
		生理生化学Ⅱ	3 後	2				○			1							
		食品衛生学	3 前	2				○				1						
		食品技術者と倫理	4 後	2				○			1							
		応用栄養学	4 前	2				○				1						
小計（18科目）			-	38	0	0		-		8	4	0	0	0	兼2			

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 科 目	基礎 学 科	物理	1	前		2		○		1				
		運動学	1	前		2		○		1				
		精神保健Ⅰ	1	前		2		○			1			
		基礎生物学	1	前		2		○		1				
		精神保健Ⅱ	1	後		2		○			1			
		フードサイエンスの化学	1	後		2		○		1				
		生物統計学	1	後		2		○			1			
		フードスペシャリスト特別講義	2	前		2		○			1			
		食品流通経済論	2	前		2		○		1				
		食品分析学概論	2	前		2		○		1				
		食品有機化学	2	前		2		○			1			
		植物バイオテクノロジー概論	2	後		2		○		1				
		食品科学特別講義	2	後		2		○		1				
		食品バイオテクノロジー	3	前		2		○		1				
		食品官能評価概論	3	前		2		○		1				
		実務研修	3	後		2			○	1				
		食品加工貯蔵学	3	後		2		○			1			
		食品微生物制御学	3	後		2		○			1			
		食環境科学輪講	4	前		2			○	9	4			
		食環境科学輪講	4	後		2			○	9	4			
		小計（20科目）	-		0	40	0	-		10	5	0	0	0
	専 門 学 科	食育論	1	前		2		○			1			
		スポーツと生理学	1	前		2		○		1				
		フードコーディネート論	1	後		2		○						兼1
		スポーツと栄養学	1	後		2		○						兼1
		食品学概論	2	前		2		○		1				
		食品品質管理学	2	前		2		○		1				
		基礎細胞生物学	2	前		2		○		1				
		小児保健	2	後		2		○			1			
		食品化学	2	後		2		○			1			
		スポーツ心理学	3	前		2		○			1			
		フードサイエンス実験	3	前		3			○	1	1			
		食品検査概論	3	前		2		○		1				
		機能食品科学	3	前		2		○			1			
		食品安全学	3	前		2		○			1			
		スポーツと医学	3	前		2		○						兼1
		発達病態生理学	3	後		2		○						兼1
		HACCP論	3	後		2		○			1			
		小計（17科目）	-		0	35	0	-		4	4	0	0	0

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 科 目	選	微分積分学	1	前		2		○									兼1	実験
		地学	1	後		2		○			1							
		物理	1	後		2		○			1							
		物理実験	1	後		2				○	1	1						
		無機化学	1	後		2		○									兼1	
		有機化学	1	後		2		○									兼1	
		スポーツ救急法演習	1	後		2			○		1							
		地学	2	前		2		○			1							
		味とニオイの科学	2	前		2		○									兼1	
		植物育種学	2	前		2		○									兼1	
		生物学実験	2	前		3				○	2							
		機器分析	2	前		2		○				1						
		調理科学実習	2	前		2				○		1					兼1	
		フードエンジニアリング	2	前		2		○			1							
		食品物性論	2	前		2		○			1							
		微生物利用学	2	前		2		○									兼1	
		動物生理学	2	後		2		○									兼1	
		物理化学	2	後		2		○									兼1	
		微生物生理学	2	後		2		○									兼1	
		地学概論（実験を含む）	2	後		2		○									兼1	
		地域産業論	2	後		2		○			1							
		分子生物学概論	2	後		2		○			1							
		調理と美味しさの科学	2	後		2		○				1						
		遺伝子工学	3	前		2		○									兼1	
	スパイスの科学	3	前		2		○									兼1		
	マーケティング入門	3	前		2		○			1								
	生物有機化学	2	後		2		○									兼1		
	化粧品化学	3	前		2		○									兼1		
	生命科学英語	3	前		2			○		4	2							
	ファイトセラピー論	3	前		2		○			1								
	プロバイオティクス	3	前		2		○			1								
	生物資源利用学	3	前		2		○			1								
	運動生理学実習	3	前		1			○		1								
	微生物生態学	3	前		2		○									兼1		
	食品微生物利用学	3	前		2		○				1							
	ソムリエ講座	3	前		2		○									兼1		
	感染症学	3	後		2		○									兼1		
	予防・臨床栄養学	3	後		2		○			1								
	食品添加物概論	3	後		2		○			1								
	応用酵素学	3	後		2		○			1								
	生体高分子化学	3	後		2		○			1								
	知的財産所有権法	3	後		2		○									兼1		
	環境分析化学	3	後		2		○									兼1		
	植物生理学	2	前		2		○									兼1		
	タンパク質工学	3	後		2		○									兼1		
	卒業研究	4	前		2				○	9	4				0			
	卒業論文	4	後		2				○	9	4				0			
			小計（47科目）	-		0	94	0	-			10	4	0	0	0	兼20	
合計（182科目）			-	-	42	293	0	-			11	5	0	0	0	兼66	-	
学位又は称号		学士（食環境科学）		学位又は学科の分野				理学関係				家政関係						
卒業要件及び履修方法									授業期間等									
卒業要件は、共通総合領域から20単位以上、専攻領域から90単位以上それぞれ履修することとし、かつ総履修単位数を124単位以上とする。なお各科目群の詳細な履修単位数等の条件は別途定めるところとする。履修は配当年次あるいはそれ以降の年次に履修することとする。（履修科目の登録の上限：48単位（年間））									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					

教 育 課 程 等 の 概 要																
(食環境科学部 健康栄養学科)																
科目 区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
					必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・ 実習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手	
基 盤 通 教 育 目 的 科 目	哲 学 ・ 思 想	井上円了と東洋大学	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		生命論	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		生命倫理	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		生命哲学	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		哲学入門	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		スポーツ哲学	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		小計(6科目)	-	0	12	0	-	0	0	0	0	0	兼5			
	自 然 ・ 環 境 ・ 生 命	現代生物学	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		現代化学	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		現代物理	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		科学技術論	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		情報処理基礎	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		情報処理演習	1・2・3・4 後		2				○							兼1
		生命科学史	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		ライフサイエンス基礎	1 前		1				○							兼1
		ライフサイエンス基礎	1 後		1					○						兼1
		ライフサイエンス基礎	1 後		1						○					兼1
		数学の世界	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		小計(11科目)	-	0	19	0	-	0	0	0	0	0	兼9			
	日 本 と 世 界 の 文 化 ・ 歴 史	異文化コミュニケーション	1・2・3・4 前		2			○				1				兼1
		文化人類学入門	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		中国語で学ぶ「中国食文化」	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		欧米の文学と文化	1・2・3・4 前		2			○				1				兼1
		小計(4科目)	-	0	8	0	-	0	1	0	0	0	兼2			
	現 代 ・ 社 会	経済学入門	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		人文地理学入門	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		政治学入門	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		日本国憲法	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		社会学入門	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		法学入門	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		心理学	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		異文化と社会事情	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		ソーシャルサーベイ概論	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		産官学連携概論	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		スポーツ社会学	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		小計(11科目)	-	0	22	0	-	0	0	0	0	0	兼10			
	ス ポ ー ツ と 健 康	スポーツと健康	1・2・3・4 前		2			○								兼1
		スポーツと健康	1・2・3・4 後		2				○							兼1
		スポーツの理論と実際 A(テニス)	1・2・3・4 前		1						○					兼1
		スポーツの理論と実際 B(バレーボール)	1・2・3・4 後		1							○				兼1
		スポーツの理論と実際 A(サッカー)	1・2・3・4 前		1							○				兼1
		スポーツの理論と実際 B(バスケットボール)	1・2・3・4 後		1							○				兼1
		スポーツの理論と実際 (陸上)	1・2・3・4 前		1							○				兼1
		スポーツの理論と実際 (水泳)	1・2・3・4 後		1								○			兼1
		スポーツの理論と実際 (武道)	1・2・3・4 前		1								○			兼1
		スポーツの理論と実際 (器械運動)	1・2・3・4 後		1									○		兼1
		小計(10科目)	-	0	12	0	-	0	0	0	0	0	兼8			
	総 合	総合	1・2・3・4 前		2			○								兼2
		総合	1・2・3・4 後		2			○								兼1
		レポート記述法	1・2・3・4 後		2				○							兼3
		小計(3科目)	-	0	6	0	-	0	0	0	0	0	兼6			

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 教 育 科 目	共通 文化間 コミュニケーション	英語	1 前	1				○				1				兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1	
		英語	1 後	1				○				1					
		英語コミュニケーション	1 前	1				○									
		英語コミュニケーション	1 後	1				○									
		TOEIC演習	2 前・後		1			○									
		英語スキル&プレゼンテーション	2 前・後		1			○									
		イングリッシュ・プラクティス	2 前・後		1			○									
		英語上級	2 前		1			○									
		英語上級	2 後		1			○									
		中国語	1・2・3・4 前		1			○									
		中国語	1・2・3・4 後		1			○									
		ハングル	1・2・3・4 前		1			○									
		ハングル	1・2・3・4 後		1			○									
		フランス語	1・2・3・4 前		1			○									
		フランス語	1・2・3・4 後		1			○									
		スペイン語	1・2・3・4 前		1			○									
		スペイン語	1・2・3・4 後		1			○									
		Extensive Reading in SYDNEY	1・2・3・4 前・後		1			○			1						
		Field Trips in SYDNEY	1・2・3・4 前・後		1			○			1						
	小計（19科目）			-	4	15		-		1	1	0	0	0	兼6		
	基礎 社会 科目	キャリアデザイン	1 前		2		○									兼1	
		キャリアデザイン	2 前		2		○			1							
		小計（2科目）			-	0	4	0	-		1	0	0	0	0	兼1	
	留 学 支 本 語 科 目	英語特 目別	Special Course in Advanced TOEFL	1・2・3・4 後		2			○							兼1	
			Special Course in Advanced TOEFL	1・2・3・4 前		2			○							兼1	
		小計（2科目）			-	0	4	0	-		0	0	0	0	0	兼1	
		日本 語 科 目	Integrated Japanese	1・2・3・4 前		5			○								兼1
			Integrated Japanese	1・2・3・4 後		5			○								兼1
			Japanese Reading and Composition	1・2・3・4 前		2			○								兼1
			Japanese Reading and Composition	1・2・3・4 後		2			○								兼1
			Kanji Literacy	1・2・3・4 前		1			○								兼1
			Kanji Literacy	1・2・3・4 後		1			○								兼1
			Project Work	1・2・3・4 前		1			○								兼1
			Project Work	1・2・3・4 後		1			○								兼1
			Japanese Listening Comprehension	1・2・3・4 前		1			○								兼1
			Japanese Listening Comprehension	1・2・3・4 後		1			○								兼1
			Japanese Culture	1・2・3・4 前		1			○								兼1
			Japanese Culture	1・2・3・4 後		1			○								兼1
		小計（12科目）			-	0	22	0	-		0	0	0	0	0	兼5	
専 門 科 目		必修	調理学実習	1 前	1					○			1			1	兼1
	基礎化学		1 前	2			○				1					兼1	
	食品分析学		1 前	2			○			1							
	生化学		1 前	2			○			1							
	解剖生理学		1 前	2			○			1							
	基礎栄養学		1 前	2			○			1							
	社会・環境と健康		1 後	2			○			1							
	食品学		1 後	2			○			1							
	食品学実験		2 前	1					○	1							
	公衆栄養学		2 前	2			○				1						
	給食経営管理論		2 後	2			○			1							
	臨床栄養学		3 前	2			○			1							
	臨床栄養学実習		3 前	1					○	1							
	栄養マネジメントの実践		3 後	2					○		1						
	公衆栄養学実習		3 後	1					○		1						
	栄養教育論		3 前	2			○				1						
	臨床栄養学実習		4 前・後	1					○	1							
	総合演習		4 前・後	2				○		2	1						
	小計（18科目）			-	31	0	0	-		5	5	0	0	1	兼2		

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		
専門科目	選択必修	基礎化学	1	後		2		○				1					
		微生物学	1	後		2		○				1					
		臨床検査学	1	後		2		○			1						
		基礎栄養学実験	1	後		1				○	1						
		解剖生理学実験	2	前		1				○	1						
		微生物学実験	2	前		1				○		1					
		生化学実験	2	前		1				○	1				1	兼1	
		食品学	2	前		2		○			1						
		食品衛生学	2	前		2		○								兼1	
		応用栄養学	2	前		2		○				1					
		分子生物学概論	2	前		2		○								兼1	
		社会・環境と健康	2	後		2		○				1					
		食品学実験	2	後		1				○	1						
		生化学実験	2	後		1				○	1					1	兼1
		調理科学実験	2	後		1				○		1				1	兼1
		応用栄養学	2	後		2		○				1					
		応用栄養学実習	2	後		1				○		1				1	
		食品バイオテクノロジー	2	後		2		○									兼1
		食品機能学	3	前		2		○			1						
		栄養教育論	3	前		2		○				1					
		給食経営管理実習	3	前		1				○	1						
		応用栄養学実習	3	前		1				○		1				1	
		給食経営管理論	3	前		2		○			1						
		食品検査概論	3	前		2		○									兼1
		社会・環境と健康	3	後		2		○				1					
		食品衛生学実験	3	後		1				○		1					
		食品加工学実習	3	後		1				○		1				1	兼1
		スポーツ栄養学	3	後		2		○				1					兼1
		臨床栄養学	3	後		2		○			1						
		臨床栄養学	3	後		2		○			1						
		公衆栄養学	3	後		2		○				1					
		生体高分子化学	3	後		2		○									兼1
		臨地実習（給食の運営）	3	後		1				○	1						
		栄養教育論実習	4	前		1				○		1					
		臨床栄養学	4	前		2		○			1						兼1
		臨地実習（給食経営管理論）	4	前		1				○		1				1	
		臨地実習（臨床栄養学）	4	前		1				○	2	1					
		臨地実習（公衆栄養学）	4	前		1				○	2	1					
		小計（38科目）	-			59		-		6	5	0	0	5	兼9		

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 科 目	選 択	食品機能性分析学	1	前		2		○									兼1
		運動学	1	前		2		○									兼1
		スポーツと生理学	1	前		2		○									兼1
		エコシステム学	1	前		2		○									兼1
		分子栄養学	1	後		2		○			1						
		調理科学	1	後		2		○				1					
		基礎栄養学	1	後		2		○			1						
		調理学実習	1	後		1				○	1					1	兼1
		フードコーディネート論	1	後		2		○									兼1
		ゲノム科学	2	前		2		○									兼1
		食品流通経済論	2	前		2		○									兼1
		タンパク質科学	2	前		2		○									兼1
		フードエンジニアリング	2	前		2		○									兼1
		運動生理学	2	前		2		○									兼1
		運動生理学	2	後		2		○									兼1
		動物生理学	2	後		2		○									兼1
		生物有機化学	2	後		2		○									兼1
		分子遺伝学	2	後		2		○									兼1
		調理学実習	2	後		1					○		1			1	兼1
		遺伝子工学	3	前		2		○									兼1
		学校栄養教育の基礎	3	前		2		○				1					
		基礎医学	3	前		2		○				1					
		微生物生態学	3	前		2		○									兼1
		スポーツ心理学	3	前		2		○									兼1
		食品官能評価概論	3	前		2		○									兼1
		食品安全学	3	前		2		○									兼1
		学校栄養教育の実践	3	後		2					○		1				
		臨床医学	3	後		2		○				1					
		実践栄養教育論	3	後		2				○			1				
		実践給食経営管理論	3	後		2					○			1			
		実践社会・環境と健康	3	後		2				○		1					
		スポーツ医学	4	前		2		○				1					
		実践公衆栄養学	4	前		2				○			1				
		健康栄養学科総合演習	4	前		1				○			3				
		実践人体の構造・および疾病の成り立ち	4	前		2				○			1				兼1
		実践食べ物と健康	4	前		2				○			1				
		実践基礎栄養学	4	前		2				○			1				
		健康栄養学科輪講	4	前		2				○		6	5				
		卒業研究	4	前		2					○	6	5				
		健康栄養学科輪講	4	後		2				○		6	5				
		卒業論文	4	後		2					○	6	5				
		健康栄養学科総合演習	4	後		1				○		2	1				
		実践応用栄養学	4	後		2				○			1				
		実践臨床栄養学	4	後		2				○		1					
				小計（44科目）	-		0	84	0	-		6	5	0	0	1	兼16
合計（180科目）			-		35	267	0	-		6	6	0	0	5	兼64	-	
学位又は称号		学士（健康栄養学）		学位又は学科の分野				理学関係 家政関係									
卒業要件及び履修方法									授業期間等								
卒業要件は、共通総合領域から20単位以上、専攻領域から90単位以上それぞれ履修することとし、かつ総履修単位数を124単位以上とする。なお各科目群の詳細な履修単位数等の条件は別途定めるところとする。履修は配当年次あるいはそれ以降の年次にて履修することとする。 （履修科目の登録の上限：48単位（年間））									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				

授 業 科 目 の 概 要				
(食環境科学部 食環境科学科 フードサイエンス専攻)				
科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	井上円了と東洋大学	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命論	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命倫理	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命哲学	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	哲学入門	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	スポーツ哲学	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境	現代生物学	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境	現代化学	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境	現代物理	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境	科学技術論	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境	情報処理基礎	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	情報処理演習	本演習の目的はパソコンの使用法をより幅広く習得することである。従って、情報処理基礎を既に履修していることを前提としている。ここでは、パソコンでの演習経験を更に積むことによって、パソコンをより幅広く活用できるようにしていく。本演習の内容としては、情報処理基礎で学んできた内容を復習しながら更に発展させたものである。いかにパソコンを効果的に活用していけるかは幅広い実際の経験に大きく依存しているからである。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	生命科学史	私たちの持つ生命観は生命科学の発展により大きく変革してきた。その一方で、人のもつ生命観が生命科学の発展を大きく左右してきたことも事実である。本講義では生命科学の歴史をギリシャ時代から現在まで俯瞰したうえで、どのように現代の生命科学と生命観が成り立ってきたのかを講義する。具体的には宗教や政治など時代背景が生命科学の発展やその方向性におよぼした影響、さらには近代以降に行われた偉大な発見の背景にある基礎的な考え方について講義し、これからの科学の方向性について考察する。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	ライフサイエンスおよびバイオテクノロジーは、医薬品工業・化学工業・食品工業・農林水産業などの産業分野で利用されている。これらの分野に共通して必要である最も基礎的な知識の習得を目的としている。高校の生物および化学の知識をもとに、新しい専門用語の解説を行うことで知識を深める。基礎知識の徹底をはかり、バイオ技術者としての基礎を構築する。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	ライフサイエンスおよびバイオテクノロジーは、医薬品工業・化学工業・食品工業・農林水産業などの産業分野で利用されている。これらの分野に共通して必要である基礎的な知識の習得を目的としている。生化学、微生物バイオテクノロジー、植物バイオテクノロジー、動物バイオテクノロジー、機器分析、安全管理について講義する。必要に応じて学生と意見交換を行いながら進める。これらの分野で必要な基礎的な専門用語を網羅し、バイオ技術者としての必要な知識を習得することを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	英語が苦手な学生の専門英語力のレベルアップのファーストステップとして位置付け、生命科学分野を学ぶ上で必要不可欠な高校レベルの「生物」「化学」を英語で学ぶことで、ライフサイエンスの基礎的な専門用語の習得、英語による専門科目の受講方法、要点の捉え方などを理解し、今後の学部教育の専門英語力の向上を目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	数学の世界	私たちが知らず知らずのうちに利用している数学にはどのようなものがあるかを、音や光などの具体的な例によって学ぶ。さらに、古代から現代までの数の概念の広がり方、方程式の解法の変遷、作図問題の解決の歴史を通して、いかに数学の知識が獲得されてきたか、その途中にはどのような困難があったのかを学ぶ。身のまわりの見えない「数学」について認識し、歴史を学ぶことによってその認識を深める。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	異文化コミュニケーション	この授業は、連合王国および北米を中心とした英語世界における生活文化や風習について英語で学びながら、それらを私文化として吸収し、国際人としての「個性」を形成することを目的とする。海外研修プログラムに参加する学生には必修とし、また、本学が全学部を対象に行っている英語圏への語学研修に参加する学生に対しても履修を強く薦める。担当教員は、海外研修に必要な日常英会話の他、欧米文化の歴史、思想、価値観や習慣について講義を行う。講義は原則として日本語および英語で行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	文化人類学入門	異文化・社会を理解することは、グローバルな地球社会においてますます大切になっている。文化人類学は、地球上に生きる様々な他者を文化と社会の側面から理解することを目指す学問である。講義では、(1)文化人類学において構築されてきた基本的な概念とそれを通じた文化、社会の捉え方を学ぶこと、(2)文化人類学の根幹をなすフィールドワークという手法と異文化理解におけるその重要性を知ること、(3)民族誌の事例から、特定の文化・社会の成り立ちを具体的に理解することの重要性を学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	中国語で学ぶ「中国食文化」	中国は国土が広大であるため、気候、歴史・文化背景などが大きく異なる。中国食文化を理解するには、中国の地理的特徴や歴史などを知り、中国料理が誕生する背景を理解する必要がある。本講義では、中国語によって、中国の食文化（北京料理：北方系、上海料理：東方系、広東料理：南方系、四川料理：西方系）を学ぶとともに、その背景にある中国の歴史や文化などを総合的に理解し、中国食文化圏とのコミュニケーション能力を身につける。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	欧米の文学と文化	現代の科学に多大な影響を与えた西洋近代の思考様式について、その時代に書かれた文学テキストの分析を通じて考察を深めてゆく。科学の黎明期といわれるヨーロッパ・ルネッサンス期の作品に焦点を絞り、テキストを様々な角度から読み解きながら、欧米文化の根底にある近代的な精神についての理解を深めてゆく。また、科学に携わる者にとって必要不可欠となる哲学的思考力や批判的精神も十分に身につくよう、取り扱う作品や講義の方法に工夫を凝らす。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	経済学入門	マクロ経済学とは、国民所得などの主要な経済変数の一国全体の集計量に着目し、それらの相互関係を調べることによって、インフレや失業（不況）を発生させることなく生産量（所得）を持続的に増加させる条件とは何かを明らかにする学問である。日本経済はこの数十年間、「バブルの発生・崩壊」、「深刻な平成不況の到来」等に象徴されるように、激しい変動にさらされてきたといえる。こうした発生メカニズムを理解し事柄の本質を正しく把握するために、いくつかを実例としてあげながら、マクロ経済学の基本的部分の紹介を試みる。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	人文地理学入門	人間は、社会を受け継ぎ主体的かつ能動的にそれを変えてゆく。人文地理学は、複数の地域を時間軸および空間軸を変えて相互比較し現実を整理する学問である。講義では、環境論ならびに地域分業論を概略し、グローバルな地域関係に象徴される現代世界の人の生き様とその課題を、各地の事例から紹介する。人の存在・生き方の結果としての地域社会のとらえ方を体得し、より好ましい方向に地球社会を変えるには誰がどうすればいいのかを具体的に構想する姿勢を身につけることを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	政治学入門	グローバル化の国際社会においても、政治による決定が大きな影響をもつ。民主主義の政治システムにおいて、国民は政治社会の構成メンバーとして、直接的あるいは間接的にその決定に参加する。本講義では、まず、社会を運営する三権を明確に区別し、それらがどのように関連付けられているかを解説する。次に、三権の中でも国権の最高機関である立法府の仕組みを説明し、そこに関わる社会集団である政党や圧力団体にも触れる。最後に、行政を取り上げ、政治行政の過程の基本構造を講義する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	日本国憲法	日本国憲法の基本原理とその構造、制度的枠組み、および、基本的人権について学ぶ。まず多くの国の憲法にみられる共通する原理、その歴史的背景について解説し、現行の日本国憲法が定めている統治構造と権利保障について、主要な論点を取り上げながら検討する。さらに、日本国憲法が保障する基本的人権について、それぞれの人権の歴史的背景、諸外国の憲法と比較した場合の共通点と相違点に注意しながら、それぞれの規定の意味を明らかにする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	社会学入門	大学で社会学をはじめて学ぶ人を対象とし、社会でおこっている様々な事象を読み解く方法を、社会的概念や理論を使って理解し、身につけることを目的とする。社会的動物として人間が存在し、家庭や組織をつくり、役割を獲得していく過程を学び、家族、性役割、職業、階層移動、社会移動などの概念を理解することに重点を置く。さらに、人間の行動や意思の決定に影響を与えるマスメディアとそれが造成している擬似環境についても言及する。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	法学入門	法は、人間が社会生活を営む上で必要な国家的規律（ルール）の体系である。私たちの生活の多くが法律によって規律されている。本講義では、法に関する必要最少限度の知識（例えば、法の理念とは何か、法と道徳の異同は何か、法源とは何か、なぜ法に服従しなければならないのか、法は如何なる社会的機能を持っているのか、法はどのように解釈・適用されるのか等々）の基礎的な問題、および近時の社会における法に関する論議を取り上げて、講義を行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	心理学	現在社会に生きる人は、不安を抱えており、様々な犯罪や社会的問題が生じている。心理学は、これらの人の行動パターンを科学する学問である。ヒトの行動パターンは、ヒトという種の本能にプログラミングされているものと、学習により獲得されるものからなる。講義では、心理学の歴史、科学としての心理学の研究対象と方法、動物行動学、学習のメカニズム、対人関係と社会などについて学ぶ。これらを通して、「人間とは」、「人間の心とは」という「問い」を原点から問い直すことを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	異文化と社会事情	本講義は現代社会における諸問題に焦点を当て、その多様な状況について解説する。その際、キーワードとして浮かび上がってくるのが「グローバル化」と「権力」である。本講義は、文化と社会の全体像をまず把握することから出発するが、講義全体の内容は、グローバル化によって生じた社会に対する功罪を中心に講義する。また、多文化社会におけるコミュニケーションの問題を整理し、どのように異文化を理解するののかについても言及する。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	ソーシャルサーベイ概論	社会調査法には、数量的データを扱う「量的調査」と、数量的には表すことのできないデータを扱う「質的調査」が存在する。本講義では、量的調査に関してはあらましを学ぶことにとどめ、質的調査に力点を置いてその基礎を解説する。また、本講義は、人文・社会科学における調査方法としての社会調査法について、その基本的考え方と手法を理論的・実践的に学ぶ。この調査法を使用した具体的な調査・分析方法にも触れながら、その特徴、意義や目的、プロセス、技法、調査倫理など、総合的に学ぶことを目指す。またレポート課題を通し、質的調査を実際に使用して調査・分析を行ってみるにより、質的調査を企画・実施し分析する力を身につけることを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	産官学連携概論	大学は、教育と研究を本来の使命とし、優れた人材を養成して各界に送り出し、研究成果の創出により人類の知的資産の増大に貢献してきたが、今後、研究成果の一層の社会への還元を重視し、社会の持続的な発展や国民の生活の向上を図る必要がある。本講義では、産官学連携の現状、制度、群馬県における特色ある産官学連携の事例紹介の紹介を通して、産官学連携を理解し、大学、企業といった組織や国の壁を乗り越え流動して、能力を最大限発揮できる人材を育成していく。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	スポーツ社会学	現代社会においてスポーツはどのような役割を持つのか、スポーツの概念と歴史を理解し、文化としてのスポーツがどのように広がっていったのかを学ぶ。また、スポーツを人種、社会的階層、男性/女性（ジェンダー）等の様々な視点から見ることによって「新たなスポーツの捉え方」を学ぶ。更にメディアなどの繋がりとともに変容した、近代オリンピックなどを事例にして、現代社会のなかでのスポーツの位置を理解する。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツと健康	心身ともに健康であることは、人間生活の基盤である。からだを動かすことは、基礎体力のアップ、肥満防止、成人病の予防、ストレス解消など病気になりにくく、健康維持に最適といわれている。健康に生活し、生活をエンジョイできるようにするためには、運動の必要性を生理学的に理解すること、運動の効果を得るためには、トレーニングをどのように実施したらよいか、知識を得ることが重要である。健康・スポーツについて、充分な理解と見解を養うことを主眼において講義し、誰もがどこでも気軽に入る体力づくり運動およびダンス等の実技指導も行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツと健康	変化の激しい現代社会に対応して、心身ともに健康であることは、人間生活の基盤である。現代人は、社会全般の健康に関する諸問題に対して関心を注がなければならない。そのためには、健康・スポーツについて、充分な理解と見識を養うことが必要である。本授業では、現代社会と健康について講義し、生涯スポーツについて学ぶ。また生涯スポーツの代表的なものとしてあげられるウォーキングやストレッチ運動、ダンス等についての実習も行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 A (テニス)	授業全体としては、学校や様々なスポーツ施設などの現場を想定し、そこでの対象者に運動の楽しさを体感させ、安全かつ計画的に練習を行わせる指導法や練習法について学習する。具体的には、各ストロークやサーブなどの基本練習および試合展開に関する学習や、指導案の作成や模擬授業などを行う。テニスを通じて体の健康（衛生面、怪我予防、飲食など）、体力（筋力、柔軟、持久力など）、技術（ストローク、ボレー、サーブ、スマッシュなど）、マナーを全般的に学んでいく。その中でも体力の向上とテニス技術の修得と応用としてのゲームを主として行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 B (バレーボール)	バレーボールの戦術的視点から個人的技能及び集団の技能を把握・習得し、ゲームを通して、競技会の運営・ルール・戦術の工夫や審判法の習得を図るとともに競技精神、態度や安全性、社会性等の育成を図る。また、的確な指導が行えるよう指導技術についても学ぶ。ゲームにおいては集団の技能と同時に審判法や戦術の工夫等を習得していく。実技を中心にして、展開していく。バレーボールはもちろん、団体スポーツならではの協調性をしっかり学んでもらうのと、運動動作を人に伝えるという事を体験してもらう。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 A (サッカー)	授業の前半はチーム単位でパス、ドリブル、リフティングなどの技術練習を行ない、後半はゲームが中心となる。技術練習はパスの出し方・受け方、相手にボールを取られないようなボールの持ち方等、ゲームを意識した技術を中心に行う。また、ゲームの運営、および審判等は最終的に受講生自身が行えるように進める。受講者数によってはフットサルに変更して行う。またサッカーの歴史・ルール・怪我の予防などの知識も学び、将来「教育現場」において指導者として適切な指導を行える能力を養うことを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 B (バスケットボール)	バスケットボールの楽しさを理解させ、生涯生活のなかにバスケットボールを実践していく態度を養い、チームスポーツの楽しみ方を理解させる。チームプレーを通じて、自分の果たす役割と動作を結びつけ協調性の態度を養う。基礎技術を練習してからゲーム運営法を学び、チームを構成しゲームをしながら戦術やルールを理解させ、審判法も会得させる。また、その他のボールゲーム教材を用いてゲームパフォーマンスの向上を図る。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (陸上)	陸上競技の各種目の特性を理解し、基礎的技能の習得方法を理解することを目的とする。そのためには、実際に実技を通して自分自身や他者の技術を評価することが大切である。したがって、この授業では、走・投・跳の基本的運動を他者と評価しあいながら反復練習する。さらに、用具などの使用法・取り扱い方とルール、および安全管理に対する知識の習得を行う。また実際に指導者となった場合の指導法を実践力、安全管理も含め高めることを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (水泳)	本実習の目的は、水温、水圧、浮力、抵抗など水の特性を理解し、これらを活用して自らが積極的に活動するために、泳げるようになることを目標とする。次に、体得した泳法を活用し、安全な環境を創造しながら様々な楽しみ方を提供できるようになることを目標とする。水泳の特性や水泳事故の現状を知り、水泳の安全対策についての理論と実際を学ぶ。また、水泳指導における基本的な知識を理解し、水に親しむための指導法、三泳法(平泳ぎ・背泳ぎ・クロール)を中心に泳力向上のための指導法や矯正法についても、演習を含め学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (武道)	武道を通して、自らの身の安全を守り、相手の動きに対応した攻防を展開して練習や試合ができる能力を高める。礼儀作法や武道の伝統的な考え方を理解し、互いに相手を尊重して、公正な態度がとれるようにする。さらに、生じやすい危険を学び、安全に留意して指導できる能力を涵養することを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (器械運動)	器械運動は、身体のあるあらゆる部分を利用して、「回る」「跳ぶ」「走る」などの運動を行う種目である。本授業では、マット、とび箱、平均台を利用して「器械運動の技が円滑にできる」ことを目的にし自己の努力や工夫によって自ら習得できるようにする。また、指導に必要な指導法及び補助法を習得する。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	総合	授業のテーマは、学問分野の違いや従来の科目区分にとらわれることなく、授業担当者により設定される。今日的・実践的なテーマについて視聴覚教材を活用しながら授業を展開している。授業内容は、細分化された専門分野を取り扱うのではなく、広範な分野にわたる。そのため、複数のゲストとともに授業が進行するものがほとんどである。また、白山、朝霞、川越、板倉の4キャンパスを通信回線で結び、同じ授業を同時間に開講する利点を生かして、各キャンパスの受講者が相互に質疑応答することにも意を用いている。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	総合	授業のテーマは、学問分野の違いや従来の科目区分にとらわれることなく、授業担当者により設定される。今日的・実践的なテーマについて視聴覚教材を活用しながら授業を展開している。授業内容は、細分化された専門分野を取り扱うのではなく、広範な分野にわたる。そのため、複数のゲストとともに授業が進行するものがほとんどである。また、白山、朝霞、川越、板倉の4キャンパスを通信回線で結び、同じ授業を同時間に開講する利点を生かして、各キャンパスの受講者が相互に質疑応答することにも意を用いている。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	レポート記述法	論文やレポートの作成には論理的思考力が必要である。これは、文章の論理を正確に読み取ること、また、明快な論理によって構成された文章を書くことの訓練によって培われる論証を適切におこなう能力である。この力を養うための、トレーニングに加え、テーマの絞りみ方から参考文献リストの作り方までを、発表・討論の方法の習得も視野に入れながら教授する。 (オムニバス方式/全15回) (15 岡崎渉/5回) 第1項: ガイダンス 第2項: 報告、レポートの基本(1) 第3項: 報告、レポートの基本(2) 第4項: 実験レポートに必要な要素(1) 第5項: 実験レポートに必要な要素(2) (21 川口英夫/5回) 第6項: 実験の枠組み、目的、方法、原理(1) 第7項: 実験の枠組み、目的、方法、原理(2) 第8項: 結果の記述(1) 第9項: 結果の記述(2) 第10項: 結果の記述(3) (24 福森文康/5回) 第11項: 結果の考察(1) 第12項: 結果の考察(2) 第13項: 全体のまとめ方(1) 第14項: 全体のまとめ方(2) 第15項: 総括	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語	今日の国際社会において必要不可欠な英語力の定着を目指すものである。入学時に実施するTOEIC Bridge Testの成績に基づいてクラスを編成し、各担当教員がクラスの習熟度に合わせた授業を行なう。英米文学やその周辺領域を専門とする英語教員が授業を担当することで、知的生活に必要なツールとしての英語運用能力の強化を計ると同時に、英語コミュニケーションのバックボーンとなる文化的教養を培う授業内容とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語	総合的な英語力の養成を目的としたトレーニングを行う。英語と同様、英米文学やその周辺領域を専門とする英語教員が授業を担当することで、知的生活に必要なツールとしての英語運用能力の強化を計ると同時に、英語コミュニケーションのバックボーンとなる文化的教養を培う授業内容とする。ただし、クラスの習熟度に応じて学習言語として英語使用の頻度を上げ、またリーディングのインプットを徐々に増やしてゆく。基礎強化クラスで英検準2級程度、標準クラスで英検2級程度、上級クラスで英検準1級程度の総合的英語運用能力を目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語コミュニケーション	この授業は、英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員が担当する。授業は原則として英語で行い、英語4技能のうち特にリスニングとスピーキングの重点的な強化を目指す。クラスの規模は最大で25名程度となるよう人数調整し、受講生一人ひとりにできるだけ多くの発話の機会が与えられるよう計らう。ただし、英会話の指導のみに偏った授業に陥ることは避け、各担当教員の工夫により、文化的教養も培えるよう授業を計画する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語コミュニケーション	英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員が担当し、授業は原則として英語で行う。クラスの規模は最大で25名程度となるよう人数調整し、受講生一人ひとりにできるだけ多くの発話の機会が与えられるよう計らう。リスニングとスピーキングの重点的な強化を目指しながら、TOEICで受講者全員が350～400点以上の点数が取得できる程度まで、総合的な英語力を高める。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	TOEIC演習	2年次以上の学生が自ら選択して履修できるこの授業では、TOEICの実践的な演習を行なう。TOEIC受験に必要な知識を身につけるだけでなく、得点へとつながる解法のテクニックも学び、実践で500～600点の取得を目指す。ただし、単なる「受験英語」の内容に陥らないよう配慮し、TOEICを題材としつつも、文法や基本的語彙の定着とリーディング力の強化を授業の目的とする。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語プレゼンテーション	この授業は、2年次以上の学生が自ら選択して履修できる授業である。理科系の分野においては、英語によるスピーチやプレゼンテーションを行なう機会が多い。そのことに鑑み、この授業では、英語による発表の練習を重点的に行う。英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員がクラスを担当し、スピーチやプレゼンテーションの形式や構成方法について実践的に学んでゆく。科目の性質上、1クラスの人数は25名を超えないよう調整する。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	イングリッシュ・プラクティス	この授業は、2年次以上の学生が自ら選択して履修できる授業である。理科系の分野においては、英語の文書作成を作成する機会が多い。そのことに鑑み、この授業では、英語作文の練習を重点的に行う。受講生は、単に、和文を英訳する、あるいは文法知識を駆使しながら短文を英語で綴るというスキルだけではなく、ある一定の長さとして形式を有するディスコースを作成する技術を身につけてゆくことになる。科目の性質上、1クラスの人数は25名を超えないよう調整する。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語上級	一年次に履修した英語I/IIで身につけた基本的な技能、特に、スピーキングとリスニングの力をさらに伸ばすことを目標にする。英語で、自分の身の回りのことについて、相手にわかりやすく論理的にまとめて伝えられること、最終的には、ディスカッションができるレベルにまで到達することを目指す。この授業は、2年次以上の学生が自らの選択で履修できる授業である。ただし、英検2級またはそれと同等以上とみなされる学生を対象とする。理系分野に必要な英語運用力の円滑な発達を目指す授業とするが、受講生のレベルに鑑み、使用する教材は担当教員の裁量でアカデミックな内容のものを選択する。文学、芸術、政治、哲学、科学等の分野における時事的な話題について、英語で考え、議論し、しっかりとした英語でプレゼンテーションができるようになることを目指す。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語上級	この授業は、2年次以上の学生が自らの選択で履修できる授業である。ただし、英検2級またはそれと同等以上とみなされる学生を対象とする。理系分野に必要な英語運用力の円滑な発達を目指す授業とするが、受講生のレベルに鑑み、使用する教材は担当教員の裁量でアカデミックな内容のものを選択する。上級英語Iで身につけた基本的な技能、特に、ライティング、スピーキングとリスニングの力をさらに伸ばすことを目標とする。英語で、自分の身の回りのことについて、相手にわかりやすく論理的にまとめて伝えられること、最終的には、ディスカッションができるレベルにまで到達することを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	中国語	この講義では中国語の発音と基礎文法を教授する。まず、学生一人一人に声を出して発音を繰り返し練習させる。それから文法をやさしい会話文形式で理解したうえ、身に付けさせる。そして、中国語の表現力を養うとともに、少しでも話せるように指導し、実用的な語学力の向上を語る。また、語学学習を通して、中国の文化、社会事情を知り、中国に対する理解を深めることを考慮して教授する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	中国語	この授業は「中国語I」の継続で、原則的に「中国語I」を履修した学生を対象として、入門中国語の第二のステップとなっている。講義では中国語の発音と基礎文法を教授する。「中国語I」を基礎としてさらに基本表現を学習してゆく。文法を会話形式で理解して、応用できるように指導する。その上で、中国語の表現力を養うとともに、話せるように練習させ、実用的な語学力の向上を語る。また、語学学習を通して、中国の文化、社会を知り、中国に対する理解を深めることを考慮して教授する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	ハングルI	この講義は韓国語に初めて接する受講者を対象にした入門コースである。ハングル文字に対する知識、基本的な発音から、最終的には韓国語の基本的な文構造の理解と習得まで講義を進める。文法事項を確実に学んでいき、さらに日常の会話で頻度の高い初歩の会話を慣らし、進んで発話してゆく意欲を育てる。そのほか、言語の背景にある韓国文化と韓国人について理解を深めるため映像メディアで、ドラマやKポップ・教養番組等に触れながら興味をもてる授業とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	ハングル	この講義は「ハングルI」で習得した基礎の上に立ち基本的な文法事項とあわせて語彙を増やすことによって幅の広い伝達能力を創り上げていく。また、音声映像教材の活用によって自然な韓国語会話の抑揚を確実に習得できるようにする。目標として「ハングル能力検定5級」合格を目指す。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	フランス語Ⅰ	フランス語の初等文法を教授する。受講者の多くにとって、初めての英語以外の外国語学習となる。恐れることなく少しずつ慣れていくように指導する。講義では、発音や綴り字から始め、動詞の活用、時制などの勉強を通して、フランス語とは一体どのような言語なのかということを含めて学ぶ。また英語とはかなり異なるフランス語の発音についても注意を払い指導する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	フランス語	「フランス語Ⅰ」を履修した者、または同程度の学力を持つ者を対象とする。様々な文法事項を学び単語量を増やして行くと同時に、会話・聞き取り能力、読解力を伸ばして行くことを目的として指導する。とりわけ聞き取りについては、自然な速度のフランス語に慣れることを目標にする。また、フランス語の学習を通して、フランスのみならずヨーロッパの思想・文化に触れ、視野を広げることも目指してゆく。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	スペイン語	スペイン語の初級文法の基礎の習得を目指す。具体的には、自己紹介ができる、日常の話題についてスペイン語圏の人たちとコミュニケーションを保つことができる、という2つを主たる目標とする。また、辞書の使い方に慣れ、応用力を養うことも視野に入れ、さらに、スペイン語文化圏について関心を広げていくことにも重きを置いて講義する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	スペイン語	この授業は、スペイン語で初級を学んだ学生および同等の知識がある学生が、より進んだ文法事項を学ぶことで、スペイン語の読解力や表現力を質的にも量的にもアップすることを狙った授業である。そのため、毎回の授業は、文法事項を生きたものにするため、ストックフリーズとなってしまうようなスペイン語の簡単な作文を行っていくことにする。回が進んで、文法事項の理解度が高まれば、適宜スペインやラテンアメリカの歴史や文化を取り扱った文章を読むことも取り入れたい。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	Extensive Reading in SYDNEY	オーストラリアの主要都市の一つであるシドニーは移民が多いため、海外からの食文化を融合させた独特の食文化をもつ。シドニーに焦点をあて、海外の食文化の調査方法について学ぶと同時に、海外文献の調査方法について知る。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	Field Trips in SYDNEY	オーストラリアの栄養士は6年生であり、専門分野も確立している。そこで、オーストラリアの医療分野またはスポーツ栄養分野で活躍する栄養士の職場を訪問し、海外における栄養士の活躍を知る。また、日本の管理栄養士・栄養士制度と比較することで、日本の栄養士や管理栄養士制度の利点や改善点を学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	社会人基礎科目	キャリアデザイン	導入教育を目的とし、大学生活4年間に身につけて欲しい事柄として、与えられた知識ではなく自分で調べ判断する力、他人に筋道立てて説明する力、人とのコミュニケーションを図る力、レポートの作成方法やプレゼンテーション能力について、教授する。さらに、社会に出てどのような生き方をしたいのか、そのためにどのような大学生活をおくりその準備をしてゆけばいいのか、について教授する。自ら有意義な大学生活を送ることができること、将来の人生設計に対する考えを滋養することを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	社会人基礎科目	キャリアデザイン	「自分の強みは?」「社会が求める人材とは?」「業界・職種・資格について」「社会と学問の関係は?」など、将来の就職を考えるにあたって必ず知っておきたい重要なテーマを、「ワークやディスカッション、プレゼンテーション等を通して行う。これにより、自分にとって納得のいく人生を送るために「生き方」「働き方」「大学生生活の過ごし方」を自分で考え、行動するきっかけを作る。	
基盤教育科目	留学支援科目	英語特別教育科目	Special Course in Advanced TOEFL	この科目では、「使える英語力」を身につけるために、リーディング、リスニング、ライティング、スピーキングの4つの技能をバランスよく効果的に学び、受講者全員がTOEFL (CBT) で173点以上を取れるようになることを目指す。結果として英語圏の大学へ留学できる資格が得られるとともに、卒業後に英語力を生かした仕事への就業の可能性を高める。	
基盤教育科目	留学支援科目	英語特別教育科目	Special Course in Advanced TOEFL	この科目では、「Special Course in Advanced TOEFL」で学習した「使える英語力」をさらに磨くことを目指す。ナチュラルな英語を聞く力を養う、他者の意見を聞き、自分の考えを英語で発表する力を養う、留学に必要な英語の総合力をさらに伸ばすことを目標とする。さらには各受講者が、与えられた課題をこなすのではなく、自ら課題を設定し、それに取り組んでいく態度も併せて養うことを目標とする。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Integrated Japanese	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別(日常生活の場面対応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル)に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語総合演習」として聞く・話す・読む・書く、の四つの技能を用いた活動を通じて新しい表現を理解すると同時に、それらを十分に使いこなしてコミュニケーションスキルを高めることを目指す。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Integrated Japanese	この科目は「Integrated Japanese」を踏まえ、聞く・話す・読む・書く、の四つの技能を用いた活動を通じて新しい表現を理解すると同時に、それらを十分に使いこなしてコミュニケーションスキルをさらに高めることを目指す。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Reading and Composition	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別(日常生活の場面対応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル)に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語読解作文」として、本格的に読み、書くことを通じて、日本語の表現や論理構造を学ぶ。既習の表現を用いた活動のほか、発展的な読み書きにも挑戦する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Reading and Composition	この科目は「Japanese Reading and Composition」を踏まえ、本格的に読み、書くことを通じて、日本語の表現や論理構造を学ぶ。既習の表現を用いた活動のほか、発展的な読み書きにもさらに挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Kanji Literacy	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「漢字演習」として、日常生活から大学での研究活動に必要なとされる日本語の運用能力を伸ばすことを目的とする。留学生の日本語学習の障害のひとつとしてとりあげられる「漢字」について、文字の生い立ちなど興味を持てるような授業を設ける。個人学習が続かずくじけてしまいそうになる漢字学習を楽しく効果的に行うための支援をする。「Kanji Literacy」では基本的な構造・意味・使用方法などを学習する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Kanji Literacy	この科目は「Kanji Literacy」で学んだ基本的な内容を踏まえ、具体的な使用方法などの運用を学習を進め、読み書きができるよう展開する。日本語を理解するうえで欠かせない漢字を、集中的に学ぶ。他の科目で既習の漢字、未習の漢字、それらを用いた漢字語彙を、系統立てて学習する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Project Work	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語プロジェクトワーク」として、学生が各自の興味関心に基づいて情報収集、発信、調査研究と発表を行う。必要に応じて新しい表現も学ぶが、基本的には既習表現の範囲で創造的な活動を行う。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Project Work	この科目は「Project Work」で学習した内容を踏まえ、学生が各自の興味関心に基づいてさらなる情報収集、発信、調査研究と発表を行う。必要に応じて新しい表現も学ぶが、基本的には既習表現の範囲で創造的な活動を行う。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Listening Comprehension	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語聴解」として、集中的に聴いて聴解力を高めるとともに、日常のさまざまな場面で用いられる口頭表現を学ぶ。映画やドラマを題材とした聴き取りにも挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Listening Comprehension	この科目は「Japanese Listening Comprehension」で学習した内容を踏まえ、さらに集中的に聴いて聴解力を高めるとともに、日常のさまざまな場面で用いられる口頭表現を学ぶ。映画やドラマを題材とした聴き取りにも挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Culture	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本文化演習」として、日本の伝統文化や芸能にふれ、学部学生および地域住民と交流する。伝統文化や芸能について体験実習を行うほか、キャンパス周辺住民宅でホームステイを実施する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Culture	この科目は、「Japanese Culture」と日本語関連の科目で学んだ体験・学習内容を踏まえ、日本の伝統文化や芸能への理解を深めるため、学部学生および地域住民と交流を行う。伝統文化や芸能について体験実習を行うほか、キャンパス周辺住民宅でホームステイを実施し日本語と文化を総合的に身につける。	
専門科目	必修		基礎化学	高等学校で「化学」しか履修していない学生、あるいは、高校で化学をまったく学習せずに入学する学生でも十分に対応できるよう、「化学の基礎」となる内容に絞って講義する。暗記する化学ではなく、自然現象を自ら化学的に考える力を養成するため、「物質の成り立ち」、「物質の変化」、「物の状態と性質」を中心に講義する。	
専門科目	必修		化学実験	基礎的な化学実験を行い、この結果得られた諸現象から注意深い観察力と思考力、豊かな想像力を駆使して、基本的な原理を理解する。また、化学実験は能率的で安全な操作方法を習得し、化学反応による事故防止の訓練や安全教育の場としても重要である。さらに、将来必ずしも化学を専門としない場合でも、実験を通じて化学の楽しさを味わうとともに、資源、エネルギーの節約、環境保全などに対する意識を高めることを目的とする。	
専門科目	必修		基礎微生物学	微生物は地球上で最初に発生した生物と考えられており、現在まで30億年以上も進化を続け、生き残ってきている生物である。様々な環境に適応しており、酸素のないところでも増殖したり、零度以下の海水や100度近い熱水中で増殖する微生物がいる。病気の原因として迷惑を被る場合がある一方、抗生物質の生産など様々な恩恵を得ている。講義では様々な微生物の紹介を通じて微生物学の基礎を学ぶ。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	必修	生物学	大学で生物学を基礎とする分野を学ぶにあたって必要な生物学の基本を体系的に講義する。まず生物の基本的な項目として分類や遺伝について解説する。続いて、細胞生物学、分子生物学、発生生物学、生化学など分子・細胞レベルで捉えた生物学を解説し、次に動・植物生理学、生態学、進化・系統などの生物個体・集団で捉えた生物学を解説する。また、「生物学実験」と連動して講義で解説した内容の一部を実験で確認できるようにする。	
専門科目	必修	生物学実験	生物学実験では、おもに植物を材料として、細胞の構造、細胞分裂のしくみや植物ホルモンの組織や細胞に対する作用などを観察することにより、生物の基本的なメカニズムを理解することを目的とするとともに、生体試料や顕微鏡の取り扱いなどの基礎的技術の習得、生物学的実験方法やデータ整理の方法についても学ぶ。	
専門科目	必修	基礎生化学	生化学は、生命現象を化学的に理解する学問である。基礎生化学は主に初学者を対象として、生体を構成する器官や組織をつくりだす生体分子についての基礎的な事項である。生体の主成分や必須な有機化合物の代謝、および生体におけるエネルギー生産の過程、特に生体でのエネルギー生産に関係する解糖、発酵、トリカルボン酸サイクルなどの代謝経路、ならびに電子伝達と酸化のリン酸化によるATP合成についての知識を修得することを目的とする。	
専門科目	必修	フードサイエンス実験	食品主要成分の化学的性質について、実験を通じて実践的に理解する。本実験では、タンパク質、炭水化物、脂質などの一般食品分析の基本的技術（分離・分析）を習得し、身近な食品を化学的に理解する。さらにコンピュータによるデータ処理技術、実験レポートの書き方についても体験的に習得させる。	
専門科目	必修	基礎栄養学	食物が持つ化学的、物理的、生物的特性などの基礎的理解に立って五大栄養素である炭水化物（糖質）、脂質、タンパク質、無機質、ビタミンの定義や栄養学的特徴、生理機能について、消化吸收機構あるいはエネルギー代謝機構などを通じて理解し、体内での機能や他の栄養素との関わりについて学ぶ。	
専門科目	必修	生命科学英語	生命科学に関する英語の論文や文献などを将来充分に読み書きできるようにするための基本的な力を養うことを目的としている。配当学年を考慮し細部の専門領域に踏み込むことなく、大きく生物学、化学そして科学一般の3分野から平易に書かれた英文を選択し、それらを読解する中で、習得することが必要な自然科学関連の英文に頻出するいくつかの文型や基礎的な生命科学専門用語などを学習する。講義では担当教員が英文を選択し、それらを理解できるようにすることを目標とする。	
専門科目	必修	フードサイエンス実験	食品衛生学の学習内容を基礎に、実験を通じて食品衛生の検査方法を体得し、食品衛生の重要性について理解する。その主な内容は、食品添加物の合成、食品鮮度と成分変化の実験的理解と検出方法の習得、食品添加物の検査方法、生化学的手法を用いた食品由来タンパク質の定量法、遺伝子の取り扱い、細胞培養系を用いた食品由来成分の細胞毒性評価法など、その測定原理を理解し、食品衛生学に関する実践的能力・技術を習得することを目的とする。	
専門科目	必修	食品衛生学	近年、牛乳製造ラインの細菌汚染による大規模な食中毒事件、BSEの発生、食品の偽装表示問題など食品産業界を取り巻く状況は厳しく、消費者は食品の安全性、品質に強い関心を持ち、食品産業界では、より厳密な衛生管理や品質管理が要求されている。この講義では、食品製造や販売業務、食品衛生に関する行政、研究に携わる者にとって基本となる、食品衛生法、食中毒、自然毒、食品添加物、寄生虫、食品衛生対策など食品の安全性を確保するための知識を習得させる。	
専門科目	必修	食品微生物利用学	人間は、実際には微生物の働きによるものとは知らないまま、何千年も前からいろいろな発酵食品を利用してきた。味噌、醤油や納豆、ヨーグルト、チーズなどすべて発酵食品であり、ビールもワインも日本酒も微生物の働きを利用して作っている。これらの発酵食品の作成における微生物の働きを学び、微生物の利用法を理解する。	
専門科目	必修	食品技術者と倫理	現在、食品製造に従事する技術者倫理の欠如によって、食品偽装等、食品の安全・安心を揺るがす多くの問題が発生している。本講義では、技術者の基本的義務として公衆の安全・健康が優先することを理解させ、今後の科学技術の社会的・倫理的受容のあり方を視野に入れながら、科学技術者という専門家のモラルについて検討する。技術にのみ卓越した技術者・研究者育成ではなく、高度な倫理観と価値観を合わせ持つ技術者・研究者の有り方を理解させる。	
専門科目	必修	生命科学英語	「生命科学英語I」と同様に、本講義においても生命科学に関する英語の論文や文献などを将来充分に読み書きできるようにするための基本的な力を養うことを目的としている。講義では担当教員が生命科学関連分野の英文を選択し、それらを読解することにより英文の文型や生命科学関連の専門用語などを習得して、生命科学関連の英語論文の内容を理解できるようになることを目標とする。	
専門科目	必修	食環境科学輪講	「食環境科学輪講」は、3年間で修得した知識の再構築の場である。食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する種々の文献を精読し、偉大な先人の考え方や根底に潜む大きな技術の流れを知り、食品科学の先端に触れることにより生命の維持に必要な「食」を総合的に考えてゆく。指導教員ごとに少人数のセミナー形式で行い、卒業研究と密接に関連しながら進めてゆく。	
専門科目	必修	卒業研究	食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する生物資源の総合的利用を図るための教育研究活動を行う。指導教員ごとにテーマを設定し教育研究活動を行い、研究課題を自ら計画・立案し、遂行する能力、これまで身に付けた専門知識を研究活動に応用する能力、英語の文献を含めた専門分野の文献を調査し、理解、解析する能力を養う。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	必修	卒業論文	食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する生物資源の総合的利用を図るための教育研究活動を行う。指導教員ごとにテーマを設定し教育研究活動を行い、問題点を必要な情報の収集、これまでに身につけた知識を応用することによって問題を解決する能力、研究の内容を口頭及び文書で表現することができる能力を養い卒業論文を完成させる。	
専門科目	選択必修	基礎生物学	高校で生物を学んでこなかった学生が、大学で生物学に関連する講義を履修するにあたって必要な生物学の基本的な概念や原理・法則について解説する。具体的には、細胞の構造と機能の概要、生体の内部環境を維持する仕組み、動・植物の生殖と発生仕組み、生物の多様性と系統および生態系の成り立ちなど、高校生物で一般的に取り上げられている項目について平易に解説し、「生物学」や他の専門科目を履修する上で必要な基礎知識を習得させる。	
専門科目	選択必修	物理	食環境科学部における基礎科目として、ここではニュートン力学および熱力学を取り上げる。生命現象を含めて自然界では種々のエネルギー形態が存在し、その相互変換過程を通してエネルギーの流れが生じていることを理解させ、生命現象におけるエネルギーの流れについても物理学の視点から解釈の一端を示す。到達目標は「力学現象を統一的に記述する法則と熱力学現象の根底にある力学の基礎概念を修得させる」ことである。また、力学的エネルギー、および熱エネルギーの概念と栄養に関するエネルギー変換過程の特徴についても触れる。	
専門科目	選択必修	基礎科学 フードサイエンスの化学	大学で食品・栄養関連分野の学問を学ぶためには、化学の基礎的知識が必要不可欠となる。本講義は、「基礎化学」の履修後に配置されており、食環境科学科で履修する化学関連分野（基礎生化学、食品化学、食品有機化学、生体高分子化学、食物栄養学など）への導入が容易になるよう食品、栄養関連分野の化学を中心に講義を行う。	
専門科目	選択必修	基礎科学 生物統計学	生物学の実験を行う際、生物現象に見られる「関連性」や「因果性」を正しく定量的に理解するには、各種統計的手法を用いて、その標本の属する集団の特性を知る必要がある。データの統計的な解析そのものはコンピュータを利用して簡単にできるようになったが、そこから得られる解析結果の解釈は本人の責任で行われるものである。本講義では特に生物学実験のデータの収集方法、データ解析における加工法などの基礎概念の習得を目的とする。	
専門科目	選択必修	基礎科学 機器分析	機器分析は、近年大きく発達してきた分析化学の一分野であり、生命科学の研究には欠かせないものとなっている。たとえば、食品中の様々な生体活性物質や残留農薬などの汚染物質の検出、測定では食品に含まれる割合が百万分の1、10億分の1という超微量物質の分析が必要となっており、これだけの高感度分析は専用の機器無しでは事実上不可能になってきている。この講義では、様々な分析機器の中で特に生物材料の分析に広く使用されている機器を紹介する。	
専門科目	選択必修	基礎科学 食品分析学概論	「食品分析化学」では、食品に含まれる栄養成分分析法や土壌中の重金属汚染測定法など実際に行われている様々な分析法の紹介をしていく。食品や土壌を分析するための準備として、分析対象物質の分離・精製が行われ、次に分析対象物質の性質を確認するための定性分析、含有量を正確に測定するための定量分析が行われる。これらの分析に必要な分離・精製技術と分析原理について基礎から解説していく。	
専門科目	選択必修	基礎科学 フードスペシャリスト特別講義	本講義は、食品の官能評価・鑑別など「食」に関する高度な専門知識・技術を修得するとともに、食べ物や食生活について、流通・販売者と消費者に的確な情報を提供し、また快適な飲食ができる食空間をコーディネートできる高度の知識・技術を有する人材を養成することを目的とする。このため、講義の内容に応じて現場で活躍するスペシャリストをゲストスピーカーとして迎えるなどして講義を行う。	
専門科目	選択必修	基礎科学 食品有機化学	食品成分のほとんどは炭素化合物から成っている。食品成分の冷凍、加熱、乾燥など加工工程における食品成分の変化、食品成分間の総合作用等を理解するには有機化合物の構造とその化学的性質、あるいはその反応機構を理解する必要がある。本講義では、食品の代表的成分であるタンパク質、炭水化物、脂質を例に、これら有機化合物の構造と化学反応に寄与する官能基とその化学的特徴、化学反応機構を詳細に解説する。	
専門科目	選択必修	基礎科学 食品流通経済論	流通とは、一般的に生産者から消費者へ商品を移転させる経済活動をいう。従って食品流通論においても、食品の供給主体と需要主体を結びつける一連の経済活動がその対象となる。「食品流通経済論」は、食品流通に関する経済現象や諸問題を体系的に分析していく学問である。本講義では近代経済学の分析手法を用いて、食品流通に関わる理論と諸問題の要因を明らかにしていくことを目的としている。	
専門科目	選択必修	基礎科学 公衆衛生学	現代社会においては、食生活がますます国際化の度合いを深めており、食品による微生物危害も国の枠を越えた広がりを持ち、新興感染症の出現や結核などの再興感染症が我々の生命を脅かしている。食品の加工、保存や流通技術も革新的に進み、大量生産、大量流通が行われている。現在、食品も一歩誤ると大規模な食中毒や伝染病、寄生虫感染などの原因となる。本講義では人間集団に危害を及ぼす健康阻害の要因、集団における疾病発生と予防対策のあり方について述べる。	
専門科目	選択必修	基礎科学 植物バイオテクノロジー概論	高等植物における組織培養技術の概要を理解し、茎頂培養、不定器官培養、細胞融合、遺伝子組換え等について、これらの技術の利点、問題点、研究における使用例等について学修し、植物細胞の全能性や植物材料の取扱に関して知識を深める。さらに、植物バイオテクノロジーを用いた個体の増殖、二次代謝産物生産において確立されてきた技術が農業あるいは医薬品等の生産においてどのように活用され、我々の生活に役立ってきたかを理解する。	
専門科目	選択必修	基礎科学 食品科学特別講義	食品科学の分野に関連する研究動向、あるいは、新商品開発に関わる話題、企業の経営戦略など食品産業界の最新のトピックスをテーマに実践的な講義を行う。このため、講義の内容に応じて現場で活躍するスペシャリストをゲストスピーカーに迎えることもある。講義を通して食品の研究開発、食品ビジネスに関する知見を広げるとともに、食品産業界の直面している課題等を考える。	

科目 区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択必修	基礎科学	分子生物学概論	分子生物学は、生命現象を分子レベルで論じることを試みる学問であり、分子作用により生命現象が引き起こされると理解にもとづいている。本講義では、生命の情報をもつ遺伝子の構造や機能、およびその複製や遺伝情報の発現機構である転写・翻訳が、生体内でどのようにおこなっているのかを学習していく。さらに、発現した酵素・抗体などのタンパクやRNAによる分子間相互作用を理解し、それらの生命現象への関わり方についての知識を習得すること目的とする。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品バイオテクノロジー	様々な方法で生物の持つ機能を食品の加工に利用してきた歴史を踏まえ、微生物発酵に代表される加工食品に利用されている生物機能の基本的なメカニズムを解説し、それらを利用した食品加工法を解説する。また、モダンバイオテクノロジー応用食品と総括される遺伝子組換え等の近代的な手法を用いて新たに開発された食品について、利用されている技術を含めて詳細な解説を行う。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品官能評価概論	食品製造から流通、販売、消費の過程において各段階で品質評価がなされている。食品の品質を鑑別するには、化学的あるいは物理的手法を使った科学的鑑別法と従来より人間の五感により行われてきた官能評価法、あるいは食品の品質表示制度など多くの専門的知識が必要となる。本講義では、食品の品質評価・鑑別に必要な各種官能評価手法に加え科学的な鑑別法の専門知識を修得する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	生物資源利用学	地球上の生物は多種多様で、人類は生命活動を行う上でこれらを資源として使用している。生物資源としては、食糧、環境、医学の研究材料や薬用等の有用性をもつものがあげられる。本講義では、食料として栽培される植物のみならず、香料、香辛料及び身近な薬用植物から医療に用いられる植物について、また、家畜や実験動物である哺乳類、また、魚類、昆虫等の生物種について、それら資源としての特性および活用例などについて学修する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	応用栄養学	本講義では、健康の保持、増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学習し、食物摂取にともなう人体の成長を妊娠・授乳期、学童・青春期、成人・老年期に分け、各期における人体の構成と生理的特性をとらえ、栄養の基礎、母性およびライフステージにあわせた栄養学について修得する。また、生活活動とエネルギー所要量、食物のエネルギー計算、運動と栄養の関係などについても理解する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品微生物制御学	食品微生物は人の生活と善悪両面で深く関わっている。即ち、食品微生物には、発酵食品の製造に利用される乳酸菌などを代表とする有用微生物と、食品を汚染して腐敗や食中毒などを引き起こす衛生（有害）微生物がある。本講義では、そのような微生物の基礎を学び、人間生活（腐敗、食中毒、発酵食品など）との関連に重点をおいて、その役割を理解する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品添加物概論	食品の多様化に伴い、市場における加工食品の種類、品目は膨大な数に上っている。レトルト食品やスナックなどの加工食品には、許可された食品添加物が使用されている。食品の製造、加工、保存には必要不可欠な食品添加物について、分類、食品への表示、安全性、使用基準等を学修する。さらに、甘味料、着色料、保存料、増粘安定剤など用途別の食品添加物に関して学修し、食品添加物の理解を深める。	
専門科目	選択必修	基礎科学	応用酵素学	生体内では生命活動を維持するために、常に非常に多くの化学反応が平行して行われている。生物が生育する穏やかな環境では、酵素という触媒が存在がしないときには化学反応は極めて進行しにくい。「応用酵素学」では、酵素に関する一般的性質、化学的構造と機能などについての基礎的事項を理解し、それをもとに医療・食品工業など広い分野で利用されている酵素の、人間社会への貢献について併せて理解することを目的とする。	
専門科目	選択必修	基礎科学	実務研修	企業等の製造所・研究室、公的試験研究機関での実習を通して、講義と実社会との関連を理解する。大学の授業では接することのできない産業界の現状、現場における技術体験を通して、社会における物事の考え方を習得し、幅広い人間形成に役立てるとともに、自らのキャリアデザインに対する意識の滋養を目標とする。最初に意義や心構えについて、また研修先ごとにガイダンスをおこなう。研修は2週間行い、期間中に、学部教員が研究機関を訪問し、研修状況を視察する。研修終了後には、レポート提出、さらに、実務研修報告会を開催し、各自が研修内容について発表する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	生体高分子化学	生体は、タンパク質・脂質・糖質・核酸などの高分子量の有機化合物を構成物質としており、生体を形づくるだけでなく、生命の維持（遺伝・代謝などによるエネルギー生産）にそれぞれ重要な役割を担っている。本講義では、生体高分子の基本的な構造を理解し、それらについての特有の性質や反応について習得し、さらに、それらの工業化学・食品科学・工学分野における利用などについての知見を深めることを目的とする。	
専門科目	選択必修	基礎科学	知的財産所有権法	知的財産とは、発明、考案、植物の新品種、意匠、著作権その他の人間の創造的活動により生み出されるもの、商標、商号その他事業活動に用いられる商品又は役務を表示するもの及び営業秘密などを指し、これを保証するために知的財産権がある。企業のみならず、大学や研究機関は基本特許を創造する宝庫として期待され、知的財産教育が必要になってきた。本講義では、知的財産権に関する基礎知識の修得、バイオテクノロジーに関する知的財産権事例に関して紹介する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品加工貯蔵学	本講義では、食品加工の目的と原理、食品の貯蔵方法、食品の加工貯蔵中における食品成分の変化、遺伝子組み換え作物などバイオテクノロジーを利用した新たな食品素材、食品加工技術、貯蔵技術について理解させる。特に食品製造施設に対する衛生管理の高度化あるいは監視指導に関する強化が推進されるなか、食品加工技術、貯蔵技術を十分に理解し、実践する能力を修得させる。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択必修	基礎科学	食環境科学論講	「食環境科学論講」は、「食環境科学論講」をステップアップさせて行うものである。食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する種々の文献を精読し、食品科学の先端に触れ、生命の維持に必要な「食」を総合的に考えていくとともに卒業論文作成に必要な情報収集する。指導教員ごとに少人数のセミナー形式で行い、卒業論文と密接に関連しながら進めてゆく。	
専門科目	選択必修	専門科学	人体の構造と機能	身体は生命の最小単位からなる成分の特異な構成をもって実に60兆個にもおよび細胞からなる。また、形態と機能を有する細胞集団として組織、さらには組織の集まりの器官や臓器が作られている。単に人体構造だけを系統的に分解し解説することから、栄養素と身体機能や代謝との関わりを学ぶため、解剖学と生理学が融合した「人体の構造と機能」として包括的に講義する。	
専門科目	選択必修	専門科学	食育論	食育とは、「食育基本法」においては、生きるための基本的な知識であり、知識の教育、道徳教育、体育教育の基礎となるべきもの、と位置づけられている。本講義では、食に対する心構え、栄養学や伝統的な食文化についての総合的な教育を行ない、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育成する。	
専門科目	選択必修	専門科学	フードコーディネート論	調理を提供する場合、快適な食事をするためには食料、食器、食空間、食事マナーなど総合的な基礎知識（フードコーディネート）が必要である。一方、われわれの食生活においては、伝統ある「食」の営みが大きく変わり、調理の外部化や多様化が進んでいる。本講義では、フードコーディネートが食生活に果たしている役割、価値を明らかにし、現代の食文化、メニュープランニング、テーブルセッティングとマナー等の基礎的知識について理解する。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品学概論	食品の一次機能(栄養)、二次機能(感覚)、三次機能(生体調節作用)が注目され、これらの視点から新規機能性食品や食品素材への関心も高い。これを正しく理解するためには食品学の基礎知識を理解する必要がある。そのため、本講義では、食品の分類、食品の一般成分、自動酸化、活性酸素、食品の嗜好性(色・味・香り)、非栄養素成分について理解し、食品構成因子の化学組成と成分間相互作用について修得する。	
専門科目	選択必修	専門科学	基礎細胞生物学	栄養学に必要な知識として、人の持つ生理学的機能を理解する必要がある。そのため、人の組織を構成する1個の細胞の持つ機能をダイナミックに理解する必要がある。どうしても生化学や分子遺伝学の知識が重要になってくる。そのために、本講義ではなるべく簡単に生体分子の説明を加えながら、細胞の多様性、細胞の微細構造、細胞による遺伝情報の伝達とその発現、細胞によるエネルギー獲得と利用、細胞による情報の受容、伝達と処理、細胞の分裂と分化の項目等について分かりやすく講義する。	
専門科目	選択必修	専門科学	調理科学実習	食材を扱う基礎知識と調理技術を修得することを目的とする。調理学、栄養学、食品学を基にして、食事を計画し、献立表を作成して、調理を行い供卓に至るまでを総合的に学習する。また、調理技術の習得のみならず調理操作によって生じる食品素材の物性変化あるいは化学変化を理解する。合わせて各国の食文化の特徴が学べるよう、日本料理、西洋料理、中国料理など各様式別献立を基本として実習する。	
専門科目	選択必修	専門科学	フードエンジニアリング	わが国の食品工業においては、高品質の食品を連続的に大量生産している。その各工程においては、加熱、殺菌、凍結といった工学的基礎知識が要求される。一方、食品は、農畜水産物を原料とするため、加工工程では栄養的、嗜好的価値を損なうことなく、シェルフライフの長い製品を生産する技術が必要となる。本講義は、食品原料の特性を考慮して、これを加工する際に必要な加熱、殺菌、凍結、乾燥、乳化等の基本操作技術を修得することを目的とする。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品物性論	食品の原料の大半は生き物から得られたものであり、加工や調理を施すことにより、様々な形態としての食品が存在する。食品も原子・分子の集合体であり、食品の単一成分としてのタンパク質、脂質、或は糖類の立体構造に関する知見が多く得られているが、その特徴は、これらの成分が水を媒体とした不均一な複分散系であることである。本講義の目的は、食品の持つ物性を物理的に明らかにすること、および食品の持つテクスチャーなどの食感について、感覚受容の生物物理的視点からの理解を深めることである。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品品質管理学	一般に、品質管理(QC; Quality Control)は、顧客に提供する商品およびサービスの質を向上させるために行う、企業における一連の活動体系と定義されている。本講義では特に食品の品質管理について論ずる。食品特有の安全性を考慮した品質管理には、当該現象を数値的・定量的に分析するための技法が不可欠であり、視覚的に表すことで誰でもすぐに問題点を把握できる。このための手法として、QC七つ道具(ヒストグラム、管理図、チェックシート、バラート図、特性要因図、散布図、層別)やPCなどを実践的に駆使し講義する。また、食品の品質保持の視点から賞味期限・消費期限についても論ずる。	
専門科目	選択必修	専門科学	調理と美味しさの科学	調理はさまざまな道具を用いて加熱操作や非加熱操作を行う。各操作には必要な条件とその科学がある。これらの科学について解説する。一般的な調理は、炊く、煮る、揚げる・炒める、焼く、固める、漬けるといった工程である。本講義では、これらの各工程を科学的に解説し、糊化、タンパク質の変性、揚げ物・炒め物における油脂の機能、熱処理におけるフレーバーの生成、ゲル化、発酵などの原理を理解させる。また、食事設計と健康、食物のおいしさなどについても概説する。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品化学	複雑な成分の混合系である食品を有機化学の見地から捉え、食品を構成している化合物の構造と化学反応(保蔵時や加工時における成分間反応)を理解することによって、食品の科学的体系を理解させる。また最近、食品成分の生理機能に関する解明が進み、実際の食品製造に応用されていることから食品機能学に関する部分も講義する。	

科目 区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	選択 必修	専門 科学	機能食品科学	食品のからだに対する働きをより深く理解するために「食品機能」という概念が提唱された。これは食品の働きを一次機能（栄養機能）、二次機能（感覚機能）、三次機能（生体調節機能）に分類したもので、本講義ではこれらを詳細に解説するとともに生体機能を制御調節する機能性成分を含んだ機能性食品（保健機能食品）の栄養機能食品、特定保健用食品、についても理解を深める。	
専門 科目	選択 必修	専門 科学	食品安全学	現在、食品の安全・安心が大きな問題となっている。食品安全基本法の概要やリスク分析の考え方、食品汚染化学物質、残留農薬、遺伝子組換え食品等を中心に講義するとともに、食品の安全・安心を維持、管理するためのHACCPやISO22000、トレーサビリティ、食品表示など食品安全にかかわる基礎的かつ実務的事項を総合的に理解することを目的としている。	
専門 科目	選択 必修	専門 科学	プロバイオティクス	プロバイオティクスとは、「腸内細菌叢のバランスを改善することで、宿主に好ましい影響を与える生きた微生物（を含む食品群）」という意味で広く使用され、乳酸菌などの生菌剤および発酵乳、乳酸菌飲料などがその範疇に含まれる。本講義では、これらに関連する微生物あるいはこれを含む食品の腸内における役割、作用機構、抗アレルギー効果を理解し、食品の持つ機能性を物質及び微生物の両面から探求する。	
専門 科目	選択 必修	専門 科学	食品検査概論	食の安全・安心を守るために行われている食品検査には、微生物検査、化学検査等目的によって色々な手法がある。この検査方法全般について紹介する。食品衛生監視員によってどのような食品の検査が行われているのかを中心にその具体的な検査方法について説明し、これら検査に必要とされる基礎知識について学ぶ。	
専門 科目	選択 必修	専門 科学	ファイトセラピー論	ファイトセラピーは、植物療法とも言え、植物を薬用に用いるのは、漢方やアロマテラピーに代表される。そこで、漢方の基本的概念、漢方薬として用いられている薬用植物の基原、薬効、薬用成分について学修する。また、植物の花や葉、果皮、樹皮などから抽出した精油を用いる自然療法であるアロマテラピーに関して、定義、歴史、また、精油成分について学修する。植物成分が我々の健康に如何に寄与しているかを理解する。	
専門 科目	選択 必修	専門 科学	HACCP論	HACCP（危害分析重要管理点）とは衛生管理の手法であり、米国航空宇宙局で宇宙食の品質管理に採用されたものである。わが国でも、この考えを取り入れた総合衛生管理製造過程の申請・承認制度が実施されている。また、欧米諸国との輸出入においては必要不可欠なものとなっている。本講義では、HACCP導入の背景、本方式の概要とその考え方、実際に導入されている事例を紹介し、本制度を利用した衛生管理手法を修得する。	
専門 科目	選択 必修	専門 科学	予防・臨床栄養学	老化が始まる中年期は様々な疾患に罹患する時期でもあり、この年代の栄養は重要である。このため、食生活によって肥満や生活習慣病を予防しようとする予防栄養学が重要となってくる。本講義は、成人と老人における適切な栄養（老化のメカニズム、老化を防止する栄養）および中高年の疾病と栄養（高脂血症、高血圧、痛風、動脈硬化と栄養）との関係あるいは人の免疫能に対する栄養の影響を理解する。	
専門 科目	選択		スポーツと生理学	「スポーツと生理学」は、競技力向上を主な目的とした学問であるが、まずは運動やトレーニングを行ったとき、人体の構造や機能がどのように応答するかを学ぶ「運動生理学」がその基礎となる。したがって、講義ではまず運動生理学の知識を学び、それを各種スポーツの場面で活用することを想定しながら理解を深めることを目指す。また、現代の大きな課題とされている生活習慣病の予防や改善を目指した視点からも運動が及ぼす生理的反応などを理解することとする。	
専門 科目	選択		エコシステム学	一定地域に住む生物群と、それを取り巻く環境を包括した概念がエコシステム（生態系）である。一定地域内のすべての生物と非生物的環境を、エネルギーの流れ、食物連鎖、物質循環などに着目して、一つの機能系とみなしたものである。本講義では、エコシステム内における生物と非生物的環境の区分、相互作用、エネルギーの消費、物質循環などの基礎的な内容について概説する。また、エコシステムの具体的事例や問題点などを紹介し、エコシステムについての理解を深める。	
専門 科目	選択		微分積分学	「微分積分学」は自然科学の基礎となる数学の重要科目である。この講義では、高校の「数学」の内容の復習から始め、学生諸君が将来志す専門分野において、微積分を道具として使いこなせるよう、微積分の使い方・手順を一通りマスターしてもらう事に重点を置く。問題を積極的に解こうとすることが重要なので、問題を解く時間を取り、苦手意識をもっていた学生からの質問を積極的に受け付けながら指導する。	
専門 科目	選択		地学	すべての生物の生活をしっかりと根底から支えているものが大地であり、すべての生物の源が大地であると言っても決して過言ではない。大地のことをもう少し知って、その上に生きる生物と自然との豊かな関係を考えることが今こそ必要である。我々生物の生活の場である地球そのものを考察の対象とし、地球物理学及び地球科学的なセンスを磨く。一見静止しているように見える大地も、詳しく精密に観測すると非常に長い年月の間には絶えず変動する。地球科学に特有な時間と空間の概念に慣れさせる。	
専門 科目	選択		物理	本講義では、電気・磁気現象を取り上げる。まず、干渉・回折など身近に見受けられる波動現象の基礎を説明する。さらに、電気・磁気現象も電磁波という「波動のふるまい」として理解できるが、授業では静止した電荷の周りの電場、および導体中に定常電流が流れる場合の周囲に発生する静磁場、およびその性質について考える。特に、化学や生物学の分野でも役立つ概念として酸化還元電位などについても説明をくわえる。物理実験で使用する測定装置も電磁気学の原理に従って動作していることを、殆どの学生が高校で物理を履修していない現状に鑑み、実感させる内容とする。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択	物理実験	「物理実験」は2年、3年次に行う実験科目の入口に置かれており、基礎となる考え方や手法を理解できるように工夫してある。学生が自ら考え、参考書を調べ、ゆとりを持ってデータを整理できることを意図したものであり、測定機器の操作方法を修得するだけでなく、物理学の思考形式、方法論が食環境科学の研究にとっても重要であることを理解させる。テーマは測定値の処理法、電気回路の組み立てと信号波形のオシロによる観測、分光器の原理の理解、更には光の量子性など現代物理学のテーマを取り入れており、幅広い分野に及ぶ。到達目標は“装置の操作法のみならず、物理的思考方を自ら手を下して学ぶ”ことである。 (複数教員による共同担当方式 全15回) (9 和田直久/9回)(和田直久を中心に2名で連携して行う) 第1項: 物理実験を受講するための一般的注意と心構え 第2項: 実験データのPCによる処理法の解説と練習 第3項: 化学天秤による質量測定(1) 第4項: 化学天秤による質量測定(2) 第11項: オシロスコープと電気回路(1) 第12項: オシロスコープと電気回路(2) 第13項: プランク定数hの測定 - 量子力学の基本定数(1) 第14項: プランク定数hの測定 - 量子力学の基本定数(2) 第15項: 受講態度の総括や実験レポート内容の講評 (14 玉岡 迅/6回)(玉岡迅を中心に2名で連携して行う) 第5項: 電流による熱の仕事当量(1) 第6項: 電流による熱の仕事当量(2) 第7項: 分光光度計による吸収スペクトル測定(1) 第8項: 分光光度計による吸収スペクトル測定(2) 第9項: 光の性質(1) 第10項: 光の性質(2)	
	選択	無機化学	生命現象を分子レベルで理解するには、分子は原子が立体的に組み立てられた構築物であり、立体構造によりその分子の動きが決められるので、分子中や分子間の電子の挙動を理解することが必要である。本講義では、電子の性質や挙動、さらに、それらが化学結合や化学反応に及ぼす役割について解説する。元素や化合物の性質を周期表に基づいて体系的に理解を深め、周期表に基づく元素や化合物の性質、化学結合、化学反応を電子の性質や挙動から理解することを目指す。	
	選択	有機化学	有機化学は天然物の構造を明らかにするとともに、同じものをフラスコ中でつくる試みからはじまった。また近年の生命科学の進歩により、生命現象を理解する上で重要な有機化合物が生命体から種々とり出され、それらの構造と機能が明らかとなってきた。生命体が有機化合物から構成されていることを考えると、有機化合物の分子の性質を解明する学問である有機化学の理解は、生命を理解するための根幹である。本講義では、有機化合物の構造、性質および反応性等を学習し、生命現象の分子レベルでの理解を可能にすることを目的とする。	
	選択	スポーツと栄養学	スポーツと食・栄養の関係性について理解し、健康及び競技力向上を目指した栄養摂取法について学習する。この目的を達成するために、身体活動における栄養素の働き、栄養素や食品に関する正しい知識、適切な食事のとり方、栄養アセスメント、食品情報のとらえ方について学習する。到達目標として、スポーツ栄養学の基礎知識を学ぶことに加え、食品の機能を、食を通じて健康及び競技力向上に役立てる知識、考え方を身につけること、学生自らの適切な食事改善につなげることまでを目指す。	
	選択	解析学	理工系の分野にとって、微分方程式は現象を解明するのに用いられる有効な手段の一つである。研究者はデータをもとに現象のモデルを作る。それが微分方程式で表されている場合は、それを解き、その現象を解明、さらに将来を予測する。この講義では、初步の微分方程式を解く方法論を一通りマスターしてもらう事を目的とするが、具体的な事例から数学モデル(微分方程式)がいかにして作られるかといった話題も織り交ぜながら進めていく。また、講義の理解を深めるため、問題を解くことも盛り込む。	
	選択	環境修復学	産業の急速な発展により、環境が破壊され汚染されている。そこで、汚染された環境から汚染物質を取り除き、元の状態に戻す環境修復のための科学と技術が必要とされている。これまでに、生物を用いた水処理技術や土壌汚染物質除去技術の開発などが行われている。本講義では、環境修復の概念、生体と環境、生物を用いた環境修復、物理化学的環境修復などについて概説し、環境修復についての理解を深める。	
	選択	地学	この講義は「地学」の内容を専門的に更に深めていく。すべての生物の生活をしっかりと根底から支えている大地のことを更に詳しく知って、その上に生きる生物と自然との豊かな関係を考える。我々生物の生活の場である地球そのものを考察の対象とし、地球科学及び情報科学的なセンスの両方を同時に磨いていく。毎回主題となる地球科学的トピックスを取り上げる講義形式であるが、必要に応じてディスカッションを行う。	
	選択	味とニオイの科学	味とニオイは、地球上で生きている全ての動物・植物にとって、生命を維持して種の保存を図る上でなくてはならない基本となる感覚である。美味しい食品、心なごませる香粧品、危険を知らせるニオイ、私たちの身の回りには「かおり」が満ち溢れている。また世界の歴史・文化の面からも興味深い世界です。人間の生活文化や生物たちの生命維持に深く関わりのある「味とニオイ」についてやさしく解説するとともに、生活の中に取り入れることの重要性を説明する。	
専門科目	選択	ゲノム科学	ヒトのゲノム情報が解読され、分子生物学は大きな変革期を迎えている。講義では、ゲノム科学の基礎知識(核酸の構造と機能、遺伝情報の伝達、遺伝子のクローニング、遺伝子関連の病気、遺伝子診断・検査・治療)についてまず概説する。さらに比較ゲノムから明らかになってきている生命の進化について解説する。また、ポストゲノムの研究として注目されているトランスクリプトーム、プロテオーム、メタボロームの概念、研究手法およびその現状と将来について述べる。	
	選択	微生物利用学	微生物のもつ有用な能力を引き出し、人類に役立てる微生物利用は古くから行われてきた。近年、バイオテクノロジーの進展とともに、食品、医薬品などの各種産業や環境の浄化、バイオマス利用などの多様な微生物利用が飛躍的に発展している。本講義では、微生物の細胞構造や代謝などの微生物学に関する内容や微生物による有用物質生産を理解する為に必要な分子生物学、生化学などの基礎的事項を解説するとともに、食品や医薬品などの生産、資源再利用、環境浄化に利用されている微生物利用の事例についても紹介する。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	選択	植物生理学	植物は、光エネルギーを利用して無機物を有機物に変換して生育する生物であり、ヒトを含めた地球上の従属栄養生物の生存を支えている。また、光合成の過程で二酸化炭素を吸収し酸素を放出するなど、地球環境の維持にも深く関わっている。このような生活を営むために、植物は特徴的な細胞組織構造、代謝系、情報伝達系、繁殖システムを持っている。本講義は、独立栄養生物である植物の特徴的生理機能を理解し、それをヒトの生存に利用するための基礎知識を習得する。	
専門 科目	選択	動物生理学	生理学という学問分野は非常に広く、形態学を除く全ての生物学分野を本来は意味する。本講義では動物の様々な生理現象のうち、体内環境の恒常性（浸透圧、血糖値、pH、Ca など各種のイオン濃度、酸素分圧など）と恒常性維持のメカニズム、神経系（中枢神経系、末梢神経系、感覚器）の構造とその作用メカニズム、運動系の作用メカニズム（筋収縮メカニズム）、生殖調節機構などの生理学分野の代表的な項目について、基本的知識と理解が得られるようにする。	
専門 科目	選択	物理化学	生物工学などの学習の基礎としての物理化学を講義する。特に熱力学と反応速度論を中心に述べ、生命体の中で重要な役割を演ずる酵素タンパク、核酸などの分子の役割を理解するための基礎知識を習得してもらう。また、基本的な数値計算も確実に実行できるよう練習も取り入れる。	
専門 科目	選択	微生物生理学	「微生物生理学」では、生理学と生体エネルギー論に重点をおいて講義する。内容としては、構造と機能、生育と増殖、膜生体エネルギー論、電子伝達、代謝とその調節、物質輸送、分子シャペロン、シグナル・トランスダクションについて講義する。この分野は、ノーベル賞受賞者を数多く輩出し、今日、生化学の教科書に掲載されている話も多い。そして、未だに解決されていない問題を世界中の研究者が競い合い、日々、新しいことが明らかになっている。よって、最新の知見も交えて授業を進める。	
専門 科目	選択	地学概論（実験を含む）	地学的な事柄や地球上で起こる種々の地球科学的・地球物理学的現象について、その詳細な観察・実験などを通じ、我々を取り巻くマクロな自然に対する関心や探究心を高める。また、地学的探究能力や科学的態度を育てるとともに、地学における基本的な概念や原理・法則をしっかり理解させ、豊かな自然観を育成する。本講義・実験では、地球を構成する基本物質を認識し、その結果として具現されている地形や地質をよく理解することを目指す。	講義10回 実験5回
専門 科目	選択	地域産業論	各地域レベルにおいて、地方自治体が中心となって、個々の地域産業の個性に合った独自の産業政策を構築することが重要となっている。地域産業・経済を再生していくための地域づくりについて、「地域内再投資力」という考え方を通じて、考えていくことをねらいとする。講義では地方自治体で地域産業政策や地域づくり政策を展開していくために必要な基礎知識と、多様な政策手段について、できるだけ具体的な事例を交えながら、講述していく。	
専門 科目	選択	生物有機化学	生物学と有機化学との接点に跨がる学問領域が、天然物化学や生体機能を理解する生物化学などを包括して急速に発展し、生化学反応の有機化学的な理解を目指した学問領域としての生物有機化学が確立されてきた。本授業科目においてはこのような研究の進歩と対応して有機化合物（生体高分子）の構造と反応性の関係について述べ、さらには生体高分子物質の構造と機能の人工のモデル化と人工物の実際の利用などについて最新のトピックスも含めて紹介し、生化学反応の有機化学的理解を目指す。	
専門 科目	選択	植物育種学	ヒトが食料・繊維・医薬品などとして利用している植物は、有史以来、さまざまな形で遺伝的に改良されて来た。一方、分子生物学の発展に伴い、遺伝子組換えによる新しい形質の直接導入も実現し、ヒトの健康維持だけでなく、地球環境の保全のための新しい植物の開発も行われている。今後、人類文明の持続的発展を達成するために必要となる、植物育種に関する知識の修得を目的として、植物の繁殖や遺伝の仕組み、さらには、交配や突然変異などによる育種や最新のバイオテクノロジーを用いた育種などについて講義する。	
専門 科目	選択	遺伝子工学	遺伝子工学は、分子生物学や分子遺伝学の成果を基礎とし、DNAを人為的に操作する技術として発展してきた。遺伝子工学では、どのような技術を使い、何が出来るかについて正しく理解し、その意義や将来像を考える必要がある。本講義では、まず「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」について解説し、その後遺伝子工学で利用される酵素や基本技術について事例を挙げつつ解説していく。	
専門 科目	選択	スパイスの科学	スパイスは、味覚、嗅覚、視覚、などの感覚神経を刺激して、食欲を向上させたり、食品の味に変化を与えるもので、料理には欠かせないものとなっている。魚や肉の臭みを消し独特の香りをつける「香りづけ」、食欲をそそる「色みづけ」、ピリッとした刺激で食欲増進効果もある「辛みづけ」とともに、スパイスは医薬効果があり、スパイスがもつ抗酸化作用が注目されている。本講義では、スパイス、ハーブの効能や使い方を科学的に解説する。	
専門 科目	選択	マーケティング入門	マーケティングとは、「顧客価値（顧客満足）を創造し、伝達し、説得するプロセス」として理解されている。本講義では、マーケティングの定義、マーケティング・コンセプト、経営戦略とマーケティング・マネジメント、製品差別化戦略、プロモーション戦略、ブランド・マネジメントについて解説した後、食品企業についてのマーケティング戦略を例示して具体的に説明し理解させる。	
専門 科目	選択	化粧品化学	毎日何気なく使用している化粧品について、科学的な面、社会的な面から解説する。化粧品、医薬部外品、医薬品などの効能・効果の範囲は、薬事法により定められており、その違いについて述べる。化粧品は、天然物あるいは化学合成品を原料として製造されており、配合の技術とまで言われている。製品ジャンルごとにその目的、配合成分、効能効果と共に、化粧の歴史、原料、関連する法律、化粧品の効能の範囲、安全性などについてふれる。	
専門 科目	選択	微生物生態学	微生物は地球上でもっとも古くから存在し、様々な種類の微生物が地球上のあらゆる環境に広く分布し、極限環境で生育するものもある。微生物群集は生態系を支え環境を創り出す重要な「働き手」であり、21世紀の環境問題、水問題を考えるうえでも重要な働きをしていることを概説する。土壌や水圏環境中に生息する微生物群集（細菌、原生生物、ウィルスなど）の多様性と相互作用について学ぶ。微生物群集が果たす役割を理解するために必要な系統分類学、細胞生物学、分子生物学、生物地球化学など関連分野の基礎を取り入れて教授する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択	スポーツと医学	筋肉・腱・骨格系・神経系についての解剖学的な理解をするとともに感覚器官との関わりを習得することを目的とする。さらに、これらの知識を元に、医学的（生命科学的）にスポーツ（運動）を分析し、スポーツが全身に及ぼす影響について学習する。さらに、疲労についても学習し、肉体的疲労と精神的疲労が身体に及ぼす影響を理解する。これらの知識を基にして、オーバートレーニング症候群などのスポーツ選手に特有な病気についての理解も深める。	
専門科目	選択	ソムリエ講座	フランスを中心に講義を進める。ワインの基礎となるフランスワインをできるだけ詳しく説明する。また、歴史・気候・風土・ブドウ樹の話から、現代の食の問題にも触れていく。ヨーロッパの原産地名称保護AOPを理解するとともに、食文化と酒文化の関連性を考え、創造できるよう、また、そこから学べる食と食品についての現在の問題を理解する。	
専門科目	選択	感染症学	本講義では、O-157やSARS、新型インフルエンザ、BSE、ノロウイルスなど、今日問題になっている感染症や新たに出て現れている新興・再興感染症、バイオテロリズムなどを例に挙げ、感染症と人・微生物との関わり、さらにその感染予防・感染防御機構について解説する。	
専門科目	選択	環境分析化学	環境中に放出されたPCB、ダイオキシン、重金属などの数多くの汚染物質が問題となっている。そのため大気、水、土壌などの環境中に含まれる化学物質などをモニターし分析することは非常に重要である。本講義では、環境汚染の現状や問題点などを紹介し、大気、水、土壌中の化学物質を化学的手法を用いて分析する原理や方法、環境分析に利用される機器分析法、その応用などについて解説する。さらに、試料の採取方法や保存法などについても解説する。	
専門科目	選択	バイオマス	化石資源にエネルギーを依存してきた現代社会は、地球温暖化の問題に直面している。化石資源を除いた現生生物の構成物質起源の産業資源をバイオマスと呼ぶ。地球温暖化の現状と石炭およびバイオマスの熱分解・ガス化反応過程における現象を概説する。地球環境における生物循環メカニズムと化石資源の代替資源となる生物資源を説明する。また、アルコール発酵とバイオエタノール生産技術とその将来についても論ずる。バイオマス利用社会にむけて民間、研究機関、行政、さらにNPOなどのなすべき役割についても議論する。	
専門科目	選択	タンパク質工学	遺伝子操作などによりタンパク質を改変することにより、目的にかなった性質や機能をもつタンパク質を人工的に創出し利用する技術が確立されている。このようなタンパク質工学を用いる応用が産業や研究分野において期待されている。本講義では、タンパク質の構造、その構造と機能にかかわる結合力酵素反応など、タンパク質工学の基礎を理解し、タンパク質工学の手法を導入して行われた研究事例などを概説することにより、タンパク質工学の理解を深めることを目的としている。	
専門科目	選択	バイオエネルギー	エネルギー及びケミカル源として化石資源は、人間社会の発展に貢献してきたが、21世紀は化石資源の枯渇および地球温暖化などの地球環境問題が現実な問題となってきた。バイオテクノロジーを利用しバイオマスからクリーンで再生可能なエネルギーおよびケミカル源が注目され始めている。本講義ではバイオマスからのバイオエネルギー（アルコール類、メタンガスなど）やケミカルに関する国内外の技術動向と将来展望、地球温暖化防止などの環境問題について紹介する。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食環境科学部 食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻)				
科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	井上円了と東洋大学	東洋大学の創立者である井上円了の生涯を対象とし、その思想と行動を明らかにする。井上円了は幕末・明治・大正の3つの時代を生きた人物であり、単に東洋大学の創立ばかりではなく、「明治青年の第2世代」の代表者と歴史家が評価するような、さまざまな業績を残した。その生涯の時期は、ちょうど現代社会の基礎である近代日本の創設期にあたる。その意味で、この講義の内容は現代日本の出発点を歴史的に具体的に学ぶことになるだろう。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命論	バイオテクノロジーの発展により生命の操作が試みられるようになった。その結果、生命の仕組みが明かされ、医療面ではそれが応用されたり、医薬品の開発などが行われている。しかしその技術が自然のルールを逸脱し、人類へ危険をもたらすこともある。バイオ技術の応用面は生命倫理学の扱う問題でもあり論理と倫理の接点である。生殖技術、クローン人間、人工臓器、遺伝子治療、ヒトゲノムと医療、遺伝子組換えなど話題になっている多くのバイオ技術が人間をどう変えるのか、そして免疫系を通して成り立っている生物学的「自己」の統一性は、どうなっていくのかを考察する。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命倫理	生命科学の進歩は、生命倫理に関わる様々な問題に関して、社会的な不安をもたらしている。本講義では、これらの倫理的な諸問題を正しく理解し論理的に考察することを目的とする。体外受精・出生前診断と治療・臓器移植・インフォームド・コンセント・癌の告知・終末期医療・脳死・尊厳死・安楽死などをとりあげ、倫理的側面から講義する。科学の進歩と生命倫理との調和をどのようにして図っていくべきかについて正しい考察ができるようになることを目標とする。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命哲学	この講義では、いわゆる「生命現象」を自然科学的なアプローチだけではなく、哲学の問いの主題として捉え直す。そこでは自然科学的世界観だけではなく、われわれ自身の「人間存在」の現実を生命現象として捉え直す生命論的世界観が構想されている。こうした生命論的なアプローチによる、生命についてのあらたな理解を試みることで、「われわれ人間自身」を含めた自然・環境・生態系を問い直すための立脚点を構築することが可能となる。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	哲学入門	人間の自分自身に対する基本的な問い、また世界に対する根本的理解が哲学の課題である。この講義では、哲学の端緒として「自己」というテーマを設定する。つねに現在の自分自身への関わりを視野に入れて、その都度問題を再構成していく。こうした作業で多くの人が困惑してしまうのは、問いの「解答」がわからないからではなく、問いを「自分自身への問い」として捉えることができないからであろう。問題を自分自身の問いとして再構成する作業を通じて、あらたに問題をプレゼンテーションするための構想力をトレーニングする。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	スポーツ哲学	「体育とはなにか」、また「体育でなにができるのか」を考えるための方法について学ぶ。また、「体育」と「スポーツ」について、意識的に問題を発見し、その問題について多面的な思考のアプローチをすることの重要性について学ぶ。本講義では、体育と同義語のようにして捉えられる傾向にある「スポーツ」との相違点を明確にし、「体育」と「スポーツ」の現代社会におけるそれぞれの存在理由及び意義について哲学的に探究する。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	現代生物学	DNA発見以降、生命科学は大きく発展し、特にDNA分子や蛋白質分子の研究に代表される分子生物学が、その一翼を担ってきた。現代生物学の分野では、専門的な研究へと進む前に、生物とは何かという基本概念、生命を構成する分子、生命の最小単位である細胞、さらには種としての生物に至るミクロからマクロまでの基礎知識を総合的に理解することが求められる。本講義では、現代生物学の基礎となる原理を中心に、生物学における全体的な流れを解説する。また、個々の現象が発見された経緯、最新の研究等についても紹介する。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	現代化学	最近の化学の進歩により高度な化学素材が開発され、それらが種々の製品に応用されて我々の日常生活で利用されている。そこで、化学物質の構成や要素からそれらの応用技術までを解説することにより、日常生活に広く利用されている材料から最先端材料までを理解することを目的とする。まず、原子の構造と周期律、さまざまな化学変化の進む向きなどの化学の基本原理解を解説したうえで、衣・食・住の身近にある事柄から、電子材料や医薬品などの日常生活に密接に関わっている化学物質や製品の基礎的な知識を習得する。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・ 生	現代物理	「物質とは何か?」「宇宙とは何か?」「生命とは何か?」これらの疑問は古人類が問いつづけている哲学的な根本問題である。本講義では論理的・実証的の科学の最たる現代物理学がこれらの問題に対してどのような解答を用意しているかを平易に語る。したがって、数式の羅列を極力避け、少数の命題を出発点として講義を進める。現代人は高度情報化社会に生きており、いろいろの矛盾を内包しつつもその恩恵を享受しており、素養としての現代物理学を学ぶことは文系・理系の専攻に係わらず現代社会に生きる個人にとって必要不可欠のことと考える。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	科学技術論	科学技術の発展により人々は豊かさ、利便性や快適性を享受した。しかし一方では、地球環境対策、資源の枯渇やグローバル化による経済的格差などの問題が浮き彫りにされてきた。21世紀の科学技術の発展は、科学技術、政治経済、社会と人間のバランスを図ることが極めて重要である。またそれを認識の上での科学者・技術者のキャリア形成が必要である。この講義では、これまでの科学技術の発展の歴史、次いで科学技術の現状、そして今後の科学技術の展開の方向性を解説し、これからの研究者としてどのような資質を身につけるべきかを考察する。
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	情報処理基礎	先端科学である生命科学の学習や研究には、種々の情報を的確かつ科学的に処理するためのいわゆる情報処理能力(情報リテラシー)が必要となる。従って、コンピュータを自由に操作・活用できるようにするために、その基本概念を理解させる。生命科学的現象に関する実験データを処理する上で、統計的方法とコンピュータの学習は不可欠である。この異なる二分野の融合を情報構造論として新しく捉えなおし、生命科学における実験的研究の基礎的素養を身につける。基本的な統計手法を習得させた後、更に高度な多変量解析の理論にまで進んでいく。

科目 区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	情報処理演習	本演習の目的はパソコンの使用法をより幅広く習得することである。従って、情報処理基礎を既に履修していることを前提としている。ここでは、パソコンでの演習経験を更に積むことによって、パソコンをより幅広く活用できるようにしていく。本演習の内容としては、情報処理基礎で学んできた内容を復習しながら更に発展させたものである。いかにパソコンを効果的に活用していけるかは幅広い実際の経験に大きく依存しているからである。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	生命科学史	私たちの持つ生命観は生命科学の発展により大きく変革してきた。その一方で、人のもつ生命観が生命科学の発展を大きく左右してきたことも事実である。本講義では生命科学の歴史をギリシャ時代から現在まで俯瞰したうえで、どのように現代の生命科学と生命観が成り立ってきたのかを講義する。具体的には宗教や政治など時代背景が生命科学の発展やその方向性におよぼした影響、さらには近代以降に行われた偉大な発見の背景にある基礎的な考え方について講義し、これからの科学の方向性について考察する。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	ライフサイエンスおよびバイオテクノロジーは、医薬品工業・化学工業・食品工業・農林水産業などの産業分野で利用されている。これらの分野に共通して必要である最も基礎的な知識の習得を目的としている。高校の生物および化学の知識をもとに、新しい専門用語の解説を行うことで知識を深める。基礎知識の徹底をはかり、バイオ技術者としての基礎を構築する。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	ライフサイエンスおよびバイオテクノロジーは、医薬品工業・化学工業・食品工業・農林水産業などの産業分野で利用されている。これらの分野に共通して必要である基礎的な知識の習得を目的としている。生化学、微生物バイオテクノロジー、植物バイオテクノロジー、動物バイオテクノロジー、機器分析、安全管理について講義する。必要に応じて学生と意見交換を行いながら進める。これらの分野で必要な基礎的な専門用語を網羅し、バイオ技術者としての必要な知識を習得することを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	英語が苦手な学生の専門英語力のレベルアップのファーストステップとして位置付け、生命科学分野を学ぶ上で必要不可欠な高校レベルの「生物」「化学」を英語で学ぶことで、ライフサイエンスの基礎的な専門用語の習得、英語による専門科目の受講方法、要点の捉え方などを理解し、今後の学部教育の専門英語力の向上を目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	数学の世界	私たちが知らず知らずのうちに利用している数学にはどのようなものがあるかを、音や光などの具体的な例によって学ぶ。さらに、古代から現代までの数の概念の広がり方、方程式の解法の変遷、作図問題の解決の歴史を通して、いかに数学の知識が獲得されてきたか、その途中にはどのような困難があったのかを学ぶ。身のまわりの見えない「数学」について認識し、歴史を学ぶことによってその認識を深める。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	異文化コミュニケーション	この授業は、連合王国および北米を中心とした英語世界における生活文化や風習について英語で学びながら、それらを私文化として吸収し、国際人としての「個性」を形成することを目的とする。海外研修プログラムに参加する学生には必修とし、また、本学が全学部を対象に行っている英語圏への語学研修に参加する学生に対しても履修を強く薦める。担当教員は、海外研修に必要な日常英会話の他、欧米文化の歴史、思想、価値観や習慣について講義を行う。講義は原則として日本語および英語で行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	文化人類学入門	異文化・社会を理解することは、グローバルな地球社会においてますます大切になっている。文化人類学は、地球上に生きる様々な他者を文化と社会の側面から理解することを目指す学問である。講義では、(1)文化人類学において構築されてきた基本的な概念とそれを通じた文化、社会の捉え方を学ぶこと、(2)文化人類学の根幹をなすフィールドワークという手法と異文化理解におけるその重要性を知ること、(3)民族誌の事例から、特定の文化・社会の成り立ちを具体的に理解することの重要性を学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	中国語で学ぶ「中国食文化」	中国は国土が広大であるため、気候、歴史・文化背景などが大きく異なる。中国食文化を理解するには、中国の地理的特徴や歴史などを知り、中国料理が誕生する背景を理解する必要がある。本講義では、中国語によって、中国の食文化（北京料理：北方系、上海料理：東方系、広東料理：南方系、四川料理：西方系）を学ぶとともに、その背景にある中国の歴史や文化などを総合的に理解し、中国文化圏とのコミュニケーション能力を身につける。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	欧米の文学と文化	現代の科学に多大な影響を与えた西洋近代の思考様式について、その時代に書かれた文学テキストの分析を通じて考察を深めてゆく。科学の黎明期といわれるヨーロッパ・ルネッサンス期の作品に焦点を絞り、テキストを様々な角度から読み解きながら、欧米文化の根底にある近代的な精神についての理解を深めてゆく。また、科学に携わる者にとって必要不可欠となる哲学的思考力や批判的精神も十分に身につくよう、取り扱う作品や講義の方法に工夫を凝らす。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	経済学入門	マクロ経済学とは、国民所得などの主要な経済変数の一国全体の集計量に着目し、それらの相互関係を調べることによって、インフレや失業（不況）を発生させることなく生産量（所得）を持続的に増加させる条件とは何かを明らかにする学問である。日本経済はこの数十年間、「バブルの発生・崩壊」、「深刻な平成不況の到来」等に象徴されるように、激しい変動にさらされてきたといえる。こうした発生メカニズムを理解し事柄の本質を正しく把握するために、いくつかを実例としてあげながら、マクロ経済学の基本的部分の紹介を試みる。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	人文地理学入門	人間は、社会を受け継ぎ主体的かつ能動的にそれを変えてゆく。人文地理学は、複数の地域を時間軸および空間軸を変えて相互比較し現実を整理する学問である。講義では、環境論ならびに地域分業論を概略し、グローバルな地域関係に象徴される現代世界の人の生き様とその課題を、各地の事例から紹介する。人の存在・生き方の結果としての地域社会のとりえ方を体得し、より好ましい方向に地球社会を変えるには誰がどうすればいいのかを具体的に構想する姿勢を身につけることを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	政治学入門	グローバル化の国際社会においても、政治による決定が大きな影響をもつ。民主主義の政治システムにおいて、国民は政治社会の構成メンバーとして、直接的あるいは間接的にその決定に参加する。本講義では、まず、社会を運営する三権を明確に区別し、それらがどのように関連付けられているかを解説する。次に、三権の中でも国権の最高機関である立法府の仕組みを説明し、そこに関わる社会集団である政党や圧力団体にも触れる。最後に、行政を取り上げ、政治行政の過程の基本構造を講義する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	日本国憲法	日本国憲法の基本原理とその構造、制度的枠組み、および、基本的人権について学ぶ。まず多くの国の憲法にみられる共通する原理、その歴史的背景について解説し、現行の日本国憲法が定めている統治構造と権利保障について、主要な論点を取り上げながら検討する。さらに、日本国憲法が保障する基本的人権について、それぞれの人権の歴史的背景、諸外国の憲法と比較した場合の共通点と相違点に注意しながら、それぞれの規定の意味を明らかにする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	社会学入門	大学で社会学をはじめて学ぶ人を対象とし、社会でおこっている様々な事象を読み解く方法を、社会的概念や理論を使って理解し、身につけることを目的とする。社会的動物として人間が存在し、家庭や組織をつくり、役割を獲得していく過程を学び、家族、性役割、職業、階層移動、社会移動などの概念を理解することに重点を置く。さらに、人間の行動や意思の決定に影響を与えるマスメディアとそれが造成している擬似環境についても言及する。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	法学入門	法は、人間が社会生活を営む上で必要な国家的規律（ルール）の体系である。私たちの生活の多くが法律によって規律されている。本講義では、法に関する必要最少限度の知識（例えば、法の理念とは何か、法と道徳の異同は何か、法源とは何か、なぜ法に服従しなければならないのか、法は如何なる社会的機能を持っているのか、法はどのように解釈・適用されるのか等々）の基礎的な問題、および近時の社会における法に関する論議を取り上げて、講義を行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	心理学	現在社会に生きる人は、不安を抱えており、様々な犯罪や社会的問題が生じている。心理学は、これらの人の行動パターンを科学する学問である。ヒトの行動パターンは、ヒトという種の本能にプログラミングされているものと、学習により獲得されるものからなる。講義では、心理学の歴史、科学としての心理学の研究対象と方法、動物行動学、学習のメカニズム、対人関係と社会などについて学ぶ。これらを通して、「人間とは」、「人間の心とは」という「問い」を原点から問い直すことを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	異文化と社会事情	本講義は現代社会における諸問題に焦点を当て、その多様な状況について解説する。その際、キーワードとして浮かび上がってくるのが「グローバル化」と「権力」である。本講義は、文化と社会の全体像をまず把握することから出発するが、講義全体の内容は、グローバル化によって生じた社会に対する功罪を中心に講義する。また、多文化社会におけるコミュニケーションの問題を整理し、どのように異文化を理解するののかについても言及する。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	ソーシャルサーベイ概論	社会調査法には、数量的データを扱う「量的調査」と、数量的には表すことのできないデータを扱う「質的調査」が存在する。本講義では、量的調査に関してはあらましを学ぶことにとどめ、質的調査に力点を置いてその基礎を解説する。また、本講義は、人文・社会科学における調査方法としての社会調査法について、その基本的考え方と手法を理論的・実践的に学ぶ。この調査法を使用した具体的な調査・分析方法にも触れながら、その特徴、意義や目的、プロセス、技法、調査倫理など、総合的に学ぶことを目指す。またレポート課題を通し、質的調査を実際に使用して調査・分析を行ってみるにより、質的調査を企画・実施し分析する力を身につけることを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	産官学連携概論	大学は、教育と研究を本来の使命とし、優れた人材を養成して各界に送り出し、研究成果の創出により人類の知的資産の増大に貢献してきたが、今後、研究成果の一層の社会への還元を重視し、社会の持続的な発展や国民の生活の向上を図る必要がある。本講義では、産官学連携の現状、制度、群馬県における特色ある産官学連携の事例紹介の紹介を通して、産官学連携を理解し、大学、企業といった組織や国の壁を乗り越え流動して、能力を最大限発揮できる人材を育成していく。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	スポーツ社会学	現代社会においてスポーツはどのような役割を持つのか、スポーツの概念と歴史を理解し、文化としてのスポーツがどのように広がっていったのかを学ぶ。また、スポーツを人種、社会的階層、男性/女性（ジェンダー）等の様々な視点から見ることによって「新たなスポーツの捉え方」を学ぶ。更にメディアなどの繋がりとともに変容した、近代オリンピックなどを事例にして、現代社会のなかでのスポーツの位置を理解する。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツと健康	心身ともに健康であることは、人間生活の基盤である。からだを動かすことは、基礎体力のアップ、肥満防止、成人病の予防、ストレス解消など病気になりにくく、健康維持に最適といわれている。健康に生活し、生活をエンジョイできるようにするためには、運動の必要性を生理学的に理解すること、運動の効果を得るためには、トレーニングをどのように実施したらよいか、知識を得ることが重要である。健康・スポーツについて、充分な理解と見解を養うことを主眼において講義し、誰もがどこでも気軽に入る体力づくり運動およびダンス等の実技指導も行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツと健康	変化の激しい現代社会に対応して、心身ともに健康であることは、人間生活の基盤である。現代人は、社会全般の健康に関する諸問題に対して関心を注がなければならない。そのためには、健康・スポーツについて、充分な理解と見識を養うことが必要である。本授業では、現代社会と健康について講義し、生涯スポーツについて学ぶ。また生涯スポーツの代表的なものとしてあげられるウォーキングやストレッチ運動、ダンス等についての実習も行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 A (テニス)	授業全体としては、学校や様々なスポーツ施設などの現場を想定し、そこでの対象者に運動の楽しさを体感させ、安全かつ計画的に練習を行わせる指導法や練習法について学習する。具体的には、各ストロークやサーブなどの基本練習および試合展開に関する学習や、指導案の作成や模擬授業などを行う。テニスを通じて体の健康（衛生面、怪我予防、飲食など）、体力（筋力、柔軟、持久力など）、技術（ストローク、ボレー、サーブ、スマッシュなど）、マナーを全般的に学んでいく。その中でも体力の向上とテニス技術の修得と応用としてのゲームを主として行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 B (バレーボール)	バレーボールの戦術的視点から個人的技能及び集団の技能を把握・習得し、ゲームを通して、競技会の運営・ルール・戦術の工夫や審判法の習得を図るとともに競技精神、態度や安全性、社会性等の育成を図る。また、的確な指導が行えるよう指導技術についても学ぶ。ゲームにおいては集団の技能と同時に審判法や戦術の工夫等を習得していく。実技を中心にして、展開していく。バレーボールはもちろん、団体スポーツならではの協調性をしっかり学んでもらうのと、運動動作を人に伝えるという事を体験してもらう。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 A (サッカー)	授業の前半はチーム単位でパス、ドリブル、リフティングなどの技術練習を行ない、後半はゲームが中心となる。技術練習はパスの出し方・受け方、相手にボールを取られないようなボールの持ち方等、ゲームを意識した技術を中心に行う。また、ゲームの運営、および審判等は最終的に受講生自身が行えるように進める。受講者数によってはフットサルに変更して行う。またサッカーの歴史・ルール・怪我の予防などの知識も学び、将来「教育現場」において指導者として適切な指導を行える能力を養うことを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 B (バスケットボール)	バスケットボールの楽しさを理解させ、生涯生活のなかにバスケットボールを実践していく態度を養い、チームスポーツの楽しみ方を理解させる。チームプレーを通じて、自分の果たす役割と動作を結びつけ協調性の態度を養う。基礎技術を練習してからゲーム運営法を学び、チームを構成しゲームをしながら戦術やルールを理解させ、審判法も会得させる。また、その他のボールゲーム教材を用いてゲームパフォーマンスの向上を図る。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (陸上)	陸上競技の各種目の特性を理解し、基礎的技能の習得方法を理解することを目的とする。そのためには、実際に実技を通して自分自身や他者の技術を評価することが大切である。したがって、この授業では、走・投・跳の基本的運動を他者と評価しあいながら反復練習する。さらに、用具などの使用法・取り扱い方とルール、および安全管理に対する知識の習得を行う。また実際に指導者となった場合の指導法を実践力、安全管理も含め高めることを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (水泳)	本実習の目的は、水温、水圧、浮力、抵抗など水の特性を理解し、これらを活用して自らが積極的に活動するために、泳げるようになることを目標とする。次に、体得した泳法を活用し、安全な環境を創造しながら様々な楽しみ方を提供できるようになることを目標とする。水泳の特性や水泳事故の現状を知り、水泳の安全対策についての理論と実際を学ぶ。また、水泳指導における基本的な知識を理解し、水に親しむための指導法、三泳法(平泳ぎ・背泳ぎ・クロール)を中心に泳力向上のための指導法や矯正法についても、演習を含め学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (武道)	武道を通して、自らの身の安全を守り、相手の動きに対応した攻防を展開して練習や試合ができる能力を高める。礼儀作法や武道の伝統的な考え方を理解し、互いに相手を尊重して、公正な態度がとれるようにする。さらに、生じやすい危険を学び、安全に留意して指導できる能力を涵養することを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (器械運動)	器械運動は、身体のあるあらゆる部分を利用して、「回る」「跳ぶ」「走る」などの運動を行う種目である。本授業では、マット、とび箱、平均台を利用して「器械運動の技が円滑にできる」ことを目的にし自己の努力や工夫によって自ら習得できるようにする。また、指導に必要な指導法及び補助法を習得する。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	総合	授業のテーマは、学問分野の違いや従来の科目区分にとらわれることなく、授業担当者により設定される。今日的・実践的なテーマについて視聴覚教材を活用しながら授業を展開している。授業内容は、細分化された専門分野を取り扱うのではなく、広範な分野にわたる。そのため、複数のゲストとともに授業が進行するものがほとんどである。また、白山、朝霞、川越、板倉の4キャンパスを通信回線で結び、同じ授業を同時間に開講する利点を生かして、各キャンパスの受講者が相互に質疑応答することにも意を用いている。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	総合	授業のテーマは、学問分野の違いや従来の科目区分にとらわれることなく、授業担当者により設定される。今日的・実践的なテーマについて視聴覚教材を活用しながら授業を展開している。授業内容は、細分化された専門分野を取り扱うのではなく、広範な分野にわたる。そのため、複数のゲストとともに授業が進行するものがほとんどである。また、白山、朝霞、川越、板倉の4キャンパスを通信回線で結び、同じ授業を同時間に開講する利点を生かして、各キャンパスの受講者が相互に質疑応答することにも意を用いている。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	レポート記述法	論文やレポートの作成には論理的思考力が必要である。これは、文章の論理を正確に読み取ること、また、明快な論理によって構成された文章を書くことの訓練によって培われる論証を適切におこなう能力である。この力を養うための、トレーニングに加え、テーマの絞りみ方から参考文献リストの作り方までを、発表・討論の方法の習得も視野に入れながら教授する。 (オムニバス方式/全15回) (15 岡崎渉/5回) 第1項: ガイダンス 第2項: 報告、レポートの基本(1) 第3項: 報告、レポートの基本(2) 第4項: 実験レポートに必要な要素(1) 第5項: 実験レポートに必要な要素(2) (21 川口英夫/5回) 第6項: 実験の枠組み、目的、方法、原理(1) 第7項: 実験の枠組み、目的、方法、原理(2) 第8項: 結果の記述(1) 第9項: 結果の記述(2) 第10項: 結果の記述(3) (24 福森文康/5回) 第11項: 結果の考察(1) 第12項: 結果の考察(2) 第13項: 全体のまとめ方(1) 第14項: 全体のまとめ方(2) 第15項: 総括	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語	今日の国際社会において必要不可欠な英語力の定着を目指すものである。入学時に実施するTOEIC Bridge Testの成績に基づいてクラスを編成し、各担当教員がクラスの習熟度に合わせた授業を行なう。英米文学やその周辺領域を専門とする英語教員が授業を担当することで、知的生活に必要なツールとしての英語運用能力の強化を計ると同時に、英語コミュニケーションのバックボーンとなる文化的教養を培う授業内容とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語	総合的な英語力の養成を目的としたトレーニングを行う。英語と同様、英米文学やその周辺領域を専門とする英語教員が授業を担当することで、知的生活に必要なツールとしての英語運用能力の強化を計ると同時に、英語コミュニケーションのバックボーンとなる文化的教養を培う授業内容とする。ただし、クラスの習熟度に応じて学習言語として英語使用の頻度を上げ、またリーディングのインプットを徐々に増やしてゆく。基礎強化クラスで英検準2級程度、標準クラスで英検2級程度、上級クラスで英検準1級程度の総合的英語運用能力を目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語コミュニケーション	この授業は、英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員が担当する。授業は原則として英語で行い、英語4技能のうち特にリスニングとスピーキングの重点的な強化を目指す。クラスの規模は最大で25名程度となるよう人数調整し、受講生一人ひとりにできるだけ多くの発話の機会が与えられるよう計らう。ただし、英会話の指導のみに偏った授業に陥ることは避け、各担当教員の工夫により、文化的教養も培えるよう授業を計画する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語コミュニケーション	英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員が担当し、授業は原則として英語で行う。クラスの規模は最大で25名程度となるよう人数調整し、受講生一人ひとりにできるだけ多くの発話の機会が与えられるよう計らう。リスニングとスピーキングの重点的な強化を目指しながら、TOEICで受講者全員が350～400点以上の点数が取得できる程度まで、総合的な英語力を高める。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	TOEIC演習	2年次以上の学生が自ら選択して履修できるこの授業では、TOEICの実践的な演習を行なう。TOEIC受験に必要な知識を身につけるだけでなく、得点へとつながる解法のテクニックも学び、実践で500～600点の取得を目指す。ただし、単なる「受験英語」の内容に陥らないよう配慮し、TOEICを題材としつつも、文法や基本的語彙の定着とリーディング力の強化を授業の目的とする。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語プレゼンテーション	この授業は、2年次以上の学生が自ら選択して履修できる授業である。理科系の分野においては、英語によるスピーチやプレゼンテーションを行なう機会が多い。そのことに鑑み、この授業では、英語による発表の練習を重点的に行う。英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員がクラスを担当し、スピーチやプレゼンテーションの形式や構成方法について実践的に学んでゆく。科目の性質上、1クラスの人数は25名を超えないよう調整する。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	イングリッシュ・プラクティス	この授業は、2年次以上の学生が自ら選択して履修できる授業である。理科系の分野においては、英語の文書作成を作成する機会が多い。そのことに鑑み、この授業では、英語作文の練習を重点的に行う。受講生は、単に、和文を英訳する、あるいは文法知識を駆使しながら短文を英語で綴るというスキルだけではなく、ある一定の長さとして形式を有するディスコースを作成する技術を身につけてゆくことになる。科目の性質上、1クラスの人数は25名を超えないよう調整する。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語上級	一年次に履修した英語I/IIで身につけた基本的な技能、特に、スピーキングとリスニングの力をさらに伸ばすことを目標にする。英語で、自分の身の回りのことについて、相手にわかりやすく論理的にまとめて伝えられること、最終的には、ディスカッションができるレベルにまで到達することを目指す。この授業は、2年次以上の学生が自らの選択で履修できる授業である。ただし、英検2級またはそれと同等以上とみなされる学生を対象とする。理系分野に必要な英語運用力の円滑な発達を目指す授業とするが、受講生のレベルに鑑み、使用する教材は担当教員の裁量でアカデミックな内容のものを選択する。文学、芸術、政治、哲学、科学等の分野における時事的な話題について、英語で考え、議論し、しっかりとした英語でプレゼンテーションができるようになることを目指す。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語上級	この授業は、2年次以上の学生が自らの選択で履修できる授業である。ただし、英検2級またはそれと同等以上とみなされる学生を対象とする。理系分野に必要な英語運用力の円滑な発達を目指す授業とするが、受講生のレベルに鑑み、使用する教材は担当教員の裁量でアカデミックな内容のものを選択する。上級英語Iで身につけた基本的な技能、特に、ライティング、スピーキングとリスニングの力をさらに伸ばすことを目標とする。英語で、自分の身の回りのことについて、相手にわかりやすく論理的にまとめて伝えられること、最終的には、ディスカッションができるレベルにまで到達することを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	中国語	この講義では中国語の発音と基礎文法を教授する。まず、学生一人一人に声を出して発音を繰り返し練習させる。それから文法をやさしい会話文形式で理解したうえで、身に付けさせる。そして、中国語の表現力を養うとともに、少しでも話せるように指導し、実用的な語学力の向上を語る。また、語学学習を通して、中国の文化、社会事情を知り、中国に対する理解を深めることを考慮して教授する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	中国語	この授業は「中国語I」の継続で、原則的に「中国語I」を履修した学生を対象として、入門中国語の第二のステップとなっている。講義では中国語の発音と基礎文法を教授する。「中国語I」を基礎としてさらに基本表現を学習してゆく。文法を会話形式で理解して、応用できるように指導する。その上で、中国語の表現力を養うとともに、話せるように練習させ、実用的な語学力の向上を語る。また、語学学習を通して、中国の文化、社会を知り、中国に対する理解を深めることを考慮して教授する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	ハングルI	この講義は韓国語に初めて接する受講者を対象にした入門コースである。ハングル文字に対する知識、基本的な発音から、最終的には韓国語の基本的な文構造の理解と習得まで講義を進める。文法事項を確実に学んでいき、さらに日常の会話で頻度の高い初歩の会話を慣らし、進んで発話してゆく意欲を育てる。そのほか、言語の背景にある韓国文化と韓国人について理解を深めるため映像メディアで、ドラマやKポップ・教養番組等に触れながら興味をもてる授業とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	ハングル	この講義は「ハングルI」で習得した基礎の上に立ち基本的な文法事項とあわせて語彙を増やすことによって幅の広い伝達能力を創り上げていく。また、音声映像教材の活用によって自然な韓国語会話の抑揚を確実に習得できるようにする。目標として「ハングル能力検定5級」合格を目指す。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	フランス語Ⅰ	フランス語の初等文法を教授する。受講者の多くにとって、初めての英語以外の外国語学習となる。恐れることなく少しずつ慣れていくように指導する。講義では、発音や綴り字から始め、動詞の活用、時制などの勉強を通して、フランス語とは一体どのような言語なのかということを含めて学ぶ。また英語とはかなり異なるフランス語の発音についても注意を払い指導する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	フランス語	「フランス語Ⅰ」を履修した者、または同程度の学力を持つ者を対象とする。様々な文法事項を学び単語量を増やして行くと同時に、会話・聞き取り能力、読解力を伸ばして行くことを目的として指導する。とりわけ聞き取りについては、自然な速度のフランス語に慣れることを目標にする。また、フランス語の学習を通して、フランスのみならずヨーロッパの思想・文化に触れ、視野を広げることも目指してゆく。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	スペイン語	スペイン語の初級文法の基礎の習得を目指す。具体的には、自己紹介ができる、日常の話題についてスペイン語圏の人たちとコミュニケーションを保つことができる、という2つを主たる目標とする。また、辞書の使い方に慣れ、応用力を養うことも視野に入れ、さらに、スペイン語文化圏について関心を広げていくことにも重きを置いて講義する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	スペイン語	この授業は、スペイン語で初級を学んだ学生および同等の知識がある学生が、より進んだ文法事項を学ぶことで、スペイン語の読解力や表現力を質的にも量的にもアップすることを狙った授業である。そのため、毎回の授業は、文法事項を生きたものにするため、ストックフリーズとなってしまうようなスペイン語の簡単な作文を行っていくことにする。回が進んで、文法事項の理解度が高まれば、適宜スペインやラテンアメリカの歴史や文化を取り扱った文章を読むことも取り入れたい。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	Extensive Reading in SYDNEY	オーストラリアの主要都市の一つであるシドニーは移民が多いため、海外からの食文化を融合させた独特の食文化をもつ。シドニーに焦点をあて、海外の食文化の調査方法について学ぶと同時に、海外文献の調査方法について知る。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	Field Trips in SYDNEY	オーストラリアの栄養士は6年生であり、専門分野も確立している。そこで、オーストラリアの医療分野またはスポーツ栄養分野で活躍する栄養士の職場を訪問し、海外における栄養士の活躍を知る。また、日本の管理栄養士・栄養士制度と比較することで、日本の栄養士や管理栄養士制度の利点や改善点を学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	社会人基礎科目	キャリアデザイン	導入教育を目的とし、大学生活4年間に身につけて欲しい事柄として、与えられた知識ではなく自分で調べ判断する力、他人に筋道立てて説明する力、人とのコミュニケーションを図る力、レポートの作成方法やプレゼンテーション能力について、教授する。さらに、社会に出てどのような生き方をしたいのか、そのためにどのような大学生活をおくりその準備をしてゆけばいいのか、について教授する。自ら有意義な大学生活を送ることができること、将来の人生設計に対する考えを滋養することを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	社会人基礎科目	キャリアデザイン	「自分の強みは？」「社会が求める人材とは？」「業界・職種・資格について」「社会と学問の関係は？」など、将来の就職を考えるにあたって必ず知っておきたい重要なテーマを、ワークやディスカッション、プレゼンテーション等を通して行う。これにより、自分にとって納得のいく人生を送るために「生き方」「働き方」「大学生生活の過ごし方」を自分で考え、行動するきっかけを作る。	
基盤教育科目	留学支援科目	英語特別教育科目	Special Course in Advanced TOEFL	この科目では、「使える英語力」を身につけるために、リーディング、リスニング、ライティング、スピーキングの4つの技能をバランスよく効果的に学び、受講者全員がTOEFL (CBT) で173点以上を取れるようになることを目指す。結果として英語圏の大学へ留学できる資格が得られるとともに、卒業後に英語力を生かした仕事への就業の可能性を高める。	
基盤教育科目	留学支援科目	英語特別教育科目	Special Course in Advanced TOEFL	この科目では、「Special Course in Advanced TOEFL」で学習した「使える英語力」をさらに磨くことを目指す。ナチュラルな英語を聞く力を養う、他者の意見を聞き、自分の考えを英語で発表する力を養う、留学に必要な英語の総合力をさらに伸ばすことを目標とする。さらには各受講者が、与えられた課題をこなすのではなく、自ら課題を設定し、それに取り組んでいく態度も併せて養うことを目標とする。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Integrated Japanese	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面対応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語総合演習」として聞く・話す・読む・書く、の四つの技能を用いた活動を通じて新しい表現を理解すると同時に、それらを十分に使いこなしてコミュニケーションスキルを高めることを目指す。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Integrated Japanese	この科目は「Integrated Japanese」を踏まえ、聞く・話す・読む・書く、の四つの技能を用いた活動を通じて新しい表現を理解すると同時に、それらを十分に使いこなしてコミュニケーションスキルをさらに高めることを目指す。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Reading and Composition	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面対応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語読解作文」として、本格的に読み、書くことを通じて、日本語の表現や論理構造を学ぶ。既習の表現を用いた活動のほか、発展的な読み書きにも挑戦する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Reading and Composition	この科目は「Japanese Reading and Composition」を踏まえ、本格的に読み、書くことを通じて、日本語の表現や論理構造を学ぶ。既習の表現を用いた活動のほか、発展的な読み書きにもさらに挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Kanji Literacy	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「漢字演習」として、日常生活から大学での研究活動に必要なとされる日本語の運用能力を伸ばすことを目的とする。留学生の日本語学習の障害のひとつとしてとりあげられる「漢字」について、文字の生い立ちなど興味を持てるような授業を設ける。個人学習が続かずくじけてしまいそうになる漢字学習を楽しく効果的に行うための支援をする。「Kanji Literacy」では基本的な構造・意味・使用方法などを学習する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Kanji Literacy	この科目は「Kanji Literacy」で学んだ基本的な内容を踏まえ、具体的な使用方法などの運用を学習を進め、読み書きができるよう展開する。日本語を理解するうえで欠かせない漢字を、集中的に学ぶ。他の科目で既習の漢字、未習の漢字、それらを用いた漢字語彙を、系統立てて学習する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Project Work	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語プロジェクトワーク」として、学生が各自の興味関心に基づいて情報収集、発信、調査研究と発表を行う。必要に応じて新しい表現も学ぶが、基本的には既習表現の範囲で創造的な活動を行う。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Project Work	この科目は「Project Work」で学習した内容を踏まえ、学生が各自の興味関心に基づいてさらなる情報収集、発信、調査研究と発表を行う。必要に応じて新しい表現も学ぶが、基本的には既習表現の範囲で創造的な活動を行う。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Listening Comprehension	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語聴解」として、集中的に聴いて聴解力を高めるとともに、日常のさまざまな場面で用いられる口頭表現を学ぶ。映画やドラマを題材とした聴き取りにも挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Listening Comprehension	この科目は「Japanese Listening Comprehension」で学習した内容を踏まえ、さらに集中的に聴いて聴解力を高めるとともに、日常のさまざまな場面で用いられる口頭表現を学ぶ。映画やドラマを題材とした聴き取りにも挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Culture	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本文化演習」として、日本の伝統文化や芸能にふれ、学部学生および地域住民と交流する。伝統文化や芸能について体験実習を行うほか、キャンパス周辺住民宅でホームステイを実施する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Culture	この科目は、「Japanese Culture」と日本語関連の科目で学んだ体験・学習内容を踏まえ、日本の伝統文化や芸能への理解を深めるため、学部学生および地域住民と交流を行う。伝統文化や芸能について体験実習を行うほか、キャンパス周辺住民宅でホームステイを実施し日本語と文化を総合的に身につける。	
専門科目	必修		基礎化学	高等学校で「化学」しか履修していない学生、あるいは、高校で化学をまったく学習せずに入学する学生でも十分に対応できるよう、「化学の基礎」となる内容に絞って講義する。暗記する化学ではなく、自然現象を自ら化学的に考える力を養成するため、「物質の成り立ち」、「物質の変化」、「物の状態と性質」を中心に講義する。	
専門科目	必修		化学実験	基礎的な化学実験を行い、この結果得られた諸現象から注意深い観察力と思考力、豊かな想像力を駆使して、基本的な原理を理解する。また、化学実験は能率的で安全な操作方法を習得し、化学反応による事故防止の訓練や安全教育の場としても重要である。さらに、将来必ずしも化学を専門としない場合でも、実験を通じて化学の楽しさを味わうとともに、資源、エネルギーの節約、環境保全などに対する意識を高めることを目的とする。	
専門科目	必修		基礎微生物学	微生物は地球上で最初に発生した生物と考えられており、現在まで30億年以上も進化を続け、生き残ってきている生物である。様々な環境に適応しており、酸素のないところでも増殖したり、零度以下の海水や100度近い熱水中で増殖する微生物がいる。病気の原因として迷惑を被る場合がある一方、抗生物質の生産など様々な恩恵を得ている。講義では様々な微生物の紹介を通じて微生物学の基礎を学ぶ。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	必修	生物学	食品はヒトの生命活動を維持するために必要なエネルギーを供給するだけでなく、様々な場面でヒトに影響を及ぼすものである。そこで、食品の体内における代謝や再構成を経て行われるエネルギー獲得のメカニズムやエネルギー獲得以外の機能がヒトの健康維持に及ぼす影響の基本的なメカニズムを講義する。また、食品を生産する上で生物機能を利用した食品加工が重要であり、微生物発酵に代表される加工食品に利用されている生物機能の基本的なメカニズムを解説する。	
専門科目	必修	人体の構造と機能	身体は生命の最小単位からなる成分の特異な構成をもって実に60兆個にもおよぶ細胞からなる。また、形態と機能を有する細胞集団として組織、さらには組織の集まりの器官や臓器が作られている。単に人体構造だけを系統的に分解し解説することから、栄養素と身体機能や代謝との関わりを学ぶため、解剖学と生理学が融合した「人体の構造と機能」として包括的に講義する。	
専門科目	必修	人体の構造と機能Ⅱ	生体は内的、外的環境変化にさらされるとその環境に適応した生体反応や行動を起こす。これが生命を維持するための基本的な適応反応であり、生体の最も重要な生き残り戦略である。この生物としても最も基本的な機能を理解するために、生物の入力―統合―出力システムの基本的知識を修得する。また、正常機能を理解するためにその病理（疾患）も対比して学習する。この生物の統合生理研究は日進月歩で進展しているので、最新の知識を取り入れた講義を行う。	
専門科目	必修	基礎生化学	生化学は、生命現象を化学的に理解する学問である。基礎生化学は主に初学者を対象として、生体を構成する器官や組織をつくりだす生体分子についての基礎的な事項である。生体の主成分や必須な有機化合物の代謝、および生体におけるエネルギー生産の過程、特に生体でのエネルギー生産に関する解糖、発酵、トリカルボン酸サイクルなどの代謝経路、ならびに電子伝達と酸化的リン酸化によるATP合成についての知識を修得することを目的とする。	
専門科目	必修	フードサイエンス実験	食品主要成分の化学的性質について、実験を通じて実践的に理解する。本実験では、タンパク質、炭水化物、脂質などの一般食品分析の基本的技術（分離・分析）を習得し、身近な食品を化学的に理解する。さらにコンピュータによるデータ処理技術、実験レポートの書き方についても体験的に習得させる。	
専門科目	必修	基礎栄養学	食物が持つ化学的、物理的、生物的特性などの基礎的理解に立って五大栄養素である炭水化物（糖質）、脂質、タンパク質、無機質、ビタミンの定義や栄養学的特徴、生理機能について、消化吸収機構あるいはエネルギー代謝機構などを通じて理解し、体内での機能や他の栄養素との関わりについて学ぶ。	
専門科目	必修	生命科学英語	生命科学に関する英語の論文や文献などを将来充分に読み書きできるようにするための基本的な力を養うことを目的としている。配当学年を考慮し細部の専門領域に踏み込むことなく、大きく生物学、化学そして科学一般の3分野から平易に書かれた英文を選択し、それらを読解する中で、習得することが必要な自然科学関連の英文に頻出するいくつかの文型や基礎的な生命科学専門用語などを学習する。講義では担当教員が英文を選択し、それらを理解できるようにすることを目標とする。	
専門科目	必修	公衆衛生学	ヒトの病気の歴史は、感染症との戦いの歴史であった。感染症の原因解明、対策により平均寿命は延長した。一方、健康な生活を営むためには、さまざまな環境因子によっても左右される。特に食は生命の維持に欠かすことができないものである。O157などの新たな感染症や食品の偽装も問題、また、自然環境の破壊、公害による河川・沿岸海水の汚染、大気汚染などによる有害化学物質が食材に付着、蓄積し、人体に害毒を及ぼすことも指摘されている。本講義では人間集団に危害を及ぼす健康阻害の要因、集団における疾病発生と予防対策のあり方について述べる。	
専門科目	必修	運動生理学Ⅰ	運動生理学は、身体活動に関わるさまざまな研究分野において、科学的基礎を与えるものである。そこで本講では、スポーツ及び身体活動時の身体の機能や応答について、エネルギー代謝、呼吸循環器系、筋系、神経系、内分泌系等の分野ごとに基本的な知識及び最新の科学的情報をまとめて講義を行う。スポーツ活動を生理学的な視点より考察し、説明できる知識と能力を習得することを目的とする。	
専門科目	必修	運動生理学Ⅱ	身体トレーニングを継続的に実践することにより、身体はその運動が遂行しやすいように適応していく。健康の維持増進及び全身持久力・瞬発力・筋力・筋持久力など競技力を高めるためのトレーニング法について学ぶとともに、その効果を高める栄養や食事に関する理解を深める。運動の実践的指導力に必要な運動生理学の知識と能力を身につけることを目標とする。	
専門科目	必修	生理生化学Ⅰ	この講義では、生命機構の中の呼吸・循環機能、排泄、消化吸収、内分泌について分子レベルの機序と合わせながら学ぶことを主たる目的とする。我々生命体は、生命力の表現としてのホメオスタシス、トレーニング能力、自然治癒力を有しているが、それらの原理は細胞や組織、さらには分子レベルの現象に生き生きと現れているのと同時に、これらの現象が、器官やシステムへと発展してゆくことを講義し、生体の正常機能を理解し、正常機能と健康・運動との関わりを検討できるようにする。	
専門科目	必修	生理生化学Ⅱ	この講義では生命の営みの物質的な基礎について学ぶ事を主たる目的とする。生命は、タンパク質、糖質、脂質、核酸、ビタミンなどの低分子物質がそれぞれの機能を分担することで維持されている。それぞれの物質の構造を学び、さらにその構造がどの様に細胞機能や、筋運動、感覚、制御機能の発揮と関連するのかを講義する。これらの学習を通し、健康づくり、運動トレーニング、食事などに関して科学的に思考する力を育成し、健康およびスポーツを生化学的知識により解説できる力を身につける。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	必修	食品衛生学	食品産業界では、より厳密な衛生管理や品質管理が要求されている。食品製造施設に関する衛生管理の高度化あるいは監視指導の強化が推進されている。本講義では、食品製造や販売業務、食品衛生に関する行政、研究に携わるものにとって基本となる、食品衛生法、食中毒、自然毒、食品添加物、寄生虫、食品衛生対策など食品の安全性を確保するための知識を修得する。	
専門科目	必修	食品技術者と倫理	現在、食品製造に従事する技術者倫理の欠如によって、食品偽装等、食品の安全・安心を揺るがす多くの問題が発生している。本講義では、技術者の基本的義務として公衆の安全・健康が優先することを理解させ、今後の科学技術の社会的・倫理的受容のあり方を視野に入れながら、科学技術者という専門家のモラルについて検討する。技術にのみ卓越した技術者・研究者育成ではなく、高度な倫理観と価値観を合わせ持つ技術者・研究者のあり方を理解させる。	
専門科目	必修	応用栄養学	本講義では、健康の保持、増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学習し、食物摂取にともなう人体の成長を妊娠・授乳期、学童・青春期、成人・老年期に分け、各期における人体の構成と生理的特性をとらえ、栄養の基礎、母性およびライフステージにあわせた栄養学について修得する。また、生活活動とエネルギー所要量、食物のエネルギー計算、運動と栄養の関係などについても理解する。	
専門科目	選択必修	基礎科学 物理	生命科学部における基礎科目として、ここではニュートン力学および熱力学を取り上げる。生命現象を含めて自然界では種々のエネルギー形態が存在し、その相互変換過程を通してエネルギーの流れが生じていることを理解させ、生命現象におけるエネルギーの流れについても物理学の視点から解釈の一端を示す。到達目標は“力学現象を統一的に記述する法則と熱力学現象の根底にある力学の基礎概念を修得させる”ことである。また、力学的エネルギー、および熱エネルギーの概念とエネルギー変換過程の特徴を中心テーマに据えて講義を行う。	
専門科目	選択必修	基礎科学 運動学	スポーツ選手や運動指導者として、運動を科学的に分析し、その「質」を見抜くことは大切である。スポーツ科学、特にバイオメカニクスや解剖学的・生理学的な視点を基本として、円滑で効率的な運動をどのように指導していけばよいのかについて、運動学の領域より概念的に追求していく。運動に対する見方・考え方を学ぶことにより、運動に関する観察力や理解を深め、学習者のスキルの獲得やその獲得過程を助ける的確なアドバイスができるようにすることを目的とする。	
専門科目	選択必修	基礎科学 精神保健Ⅰ	人間の心の健康について機能や発達を基盤として理解するとともに、社会生活を営む人間のメンタルヘルスについてはストレスとその対処行動ならびに生活の場の側面からも理解し、メンタルヘルスの危機的状況とその介入について学修する。また、援助者としての自己理解の方法について学修する。さらに、精神保健医療福祉について法的制度を含めた変遷を概括し、今日的課題を理解する。	
専門科目	選択必修	基礎科学 基礎生物学	大学で生物学を基礎とする分野を学ぶにあたって最低限必要な生物学の基本を体系的に講義する。生物の基本単位である細胞の構造や機能、生物の発生、生物の分類体系、生物の進化など他の講義では取りあげない分野を中心に解説する。また、「生物学実験」と連動して、講義した内容を実験で確認できるようにする。	
専門科目	選択必修	基礎科学 精神保健Ⅱ	精神保健Ⅰで得た知識を基に、より総合的、実践的な知識が身に付くよう、精神保健福祉に関する法制度、行政の事業や課題、精神保健福祉サービスの現状、などについて講義を行い、心の健康を守るために、個人、専門職、行政、国、社会がどのような役割を果たしているかを理解させる。また、諸外国の精神保健福祉の施策について紹介する。	
専門科目	選択必修	基礎科学 フードサイエンスの化学	大学で食品・栄養関連分野の学問を学ぶためには、化学の基礎的知識が必要不可欠となる。本講義は、「基礎化学」の履修後に配置されており、食環境科学科で履修する化学関連分野（基礎生化学、食品化学、食品有機化学、生体高分子化学、食物栄養学など）への導入が容易になるよう食品、栄養関連分野の化学を中心に講義を行う。	
専門科目	選択必修	基礎科学 生物統計学	生物学の実験を行う際、生物現象に見られる「関連性」や「因果性」を正しく定量的に理解するには、各種統計的手法を用いて、その標本の属する集団の特性を知る必要がある。データの統計的な解析そのものはコンピュータを利用して簡単にできるようになったが、そこから得られる解析結果の解釈は本人の責任で行われるものである。本講義では特に生物学実験のデータの収集方法、データ解析における加工法などの基礎概念の習得を目的とする。	
専門科目	選択必修	基礎科学 フードスペシャリスト特別講義	本講義は、食品の官能評価・鑑別など「食」に関する高度な専門知識・技術を修得するとともに、食べ物や食生活について、流通・販売者と消費者に的確な情報を提供し、また快適な飲食ができる食空間をコーディネートできる高度の知識・技術を有する人材を養成することを目的とする。このため、講義の内容に応じて現場で活躍するスペシャリストをゲストスピーカーとして迎えるなどして講義を行う。	
専門科目	選択必修	基礎科学 食品流通経済論	流通とは、一般的に生産者から消費者へ商品を移転させる経済活動をいう。従って食品流通論においても、食品の供給主体と需要主体を結びつける一連の経済活動がその対象となる。「食品流通経済論」は、食品流通に関する経済現象や諸問題を体系的に分析していく学問である。本講義では近代経済学の分析手法を用いて、食品流通に関わる理論と諸問題の要因を明らかにしていくことを目的としている。	
専門科目	選択必修	基礎科学 食品分析学概論	「食品分析化学」では、食品に含まれる栄養成分分析法や土壌中の重金属汚染測定法など実際に行われている様々な分析法の紹介をしていく。食品や土壌を分析するための準備として、分析対象物質の分離・精製が行われ、次に分析対象物質の性質を確認するための定性分析、含有量を正確に測定するための定量分析が行われる。これらの分析に必要な分離・精製技術と分析原理について基礎から解説していく。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択必修	基礎科学	食品有機化学	食品成分のほとんどは炭素化合物から成っている。食品成分の冷凍、加熱、乾燥など加工工程における食品成分の変化、食品成分間の総合作用等を理解するには有機化合物の構造とその化学的性質、あるいはその反応機構を理解する必要がある。本講義では、食品の代表的成分であるタンパク質、炭水化物、脂質を例に、これら有機化合物の構造と化学反応に寄与する官能基とその化学的特徴、化学反応機構を詳細に解説する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	植物バイオテクノロジー概論	高等植物における組織培養技術の概要を理解し、茎頂培養、不定器官培養、細胞融合、遺伝子組換え等について、これらの技術の利点、問題点、研究における使用例等について学修し、植物細胞の全能性や植物材料の取扱に関して知識を深める。さらに、植物バイオテクノロジーを用いた個体の増殖、二次代謝産物生産において確立されてきた技術が農業あるいは医薬品等の生産においてどのように活用され、我々の生活に役立ってきたかを理解する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品科学特別講義	食品科学の分野に関連する研究動向、あるいは、新商品開発に関わる話題、企業の経営戦略など食品産業界の最新のトピックスをテーマに実践的な講義を行う。このため、講義の内容に応じて現場で活躍するスペシャリストをゲストスピーカーに迎えることもある。講義を通して食品の研究開発、食品ビジネスに関する知見を広げるとともに、食品産業界の直面している課題等を考える。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品バイオテクノロジー	古典的な食品加工に利用されてきた微生物発酵に端を発し、様々な方法で生物の持つ機能を食品の加工に利用してきた歴史を踏まえ、生物機能を利用した食品加工のメカニズムを解説するとともに、モダンバイオテクノロジー応用食品と総括される遺伝子組換え等の近代的な手法を用いて新たに開発された食品やその手法を応用した食品加工法の解説などを行う。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品官能評価概論	食品製造から流通、販売、消費の過程において各段階で品質評価がなされている。食品の品質を鑑別するには、化学的あるいは物理的手法を使った科学的鑑別法と従来より人間の五感により行われてきた官能評価法、あるいは食品の品質表示制度など多くの専門的知識が必要となる。本講義では、食品の品質評価・鑑別に必要な各種官能評価手法に加え科学的な鑑別法の専門知識を修得する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	実務研修	企業等の製造所・研究室、公的試験研究機関での実習を通して、講義と実社会との関連を理解する。大学の授業では接することのできない産業界の現状、現場における技術体験を通して、社会における物事の考え方を習得し、幅広い人間形成に役立てるとともに、自らのキャリアデザインに対する意識の滋養を目標とする。最初に意義や心構えについて、また研修先ごとにガイダンスをおこなう。研修は2週間行い、期間中に、生命科学部教員が研究機関を訪問し、研修状況を視察する。研修終了後には、レポート提出、さらに、実務研修報告会を開催し、各自が研修内容について発表する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品加工貯蔵学	本講義では、食品加工の目的と原理、食品の貯蔵方法、食品の加工貯蔵中における食品成分の変化、遺伝子組み換え作物などバイオテクノロジーを利用した新たな食品素材、食品加工技術、貯蔵技術について理解させる。特に食品製造施設に対する衛生管理の高度化あるいは監視指導に関する強化が推進されるなか、食品加工技術、貯蔵技術を十分に理解し、実践する能力を修得させる。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食品微生物制御学	食品微生物は人の生活と善悪両面で深く関わっている。即ち、食品微生物には、発酵食品の製造に利用される乳酸菌などを代表とする有用微生物と、食品を汚染して腐敗や食中毒などを引き起こす衛生（有害）微生物がある。本講義では、そのような微生物の基礎を学び、人間生活（腐敗、食中毒、発酵食品など）との関連に重点を置いて、その役割を理解する。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食環境科学輪講	「食環境科学輪講」は、3年間で修得した知識の再構築の場である。食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する種々の文献を精読し、偉大な先人の考え方や根底に潜む大きな技術の流れを知り、食品科学の先端に触れることにより生命の維持に必要な「食」を総合的に考えてゆく。指導教員ごとに少人数のセミナー形式で行い、卒業研究と密接に関連しながら進めてゆく。	
専門科目	選択必修	基礎科学	食環境科学輪講	「食環境科学輪講」は、「食環境科学輪講」をステップアップさせて行うものである。食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する種々の外国文献を精読し、食品科学の先端に触れ、生命の維持に必要な「食」を総合的に考えてゆくとともに卒業論文作成に必要な情報収集する。指導教員ごとに少人数のセミナー形式で行い、卒業論文と密接に関連しながら進めてゆく。	
専門科目	選択必修	専門科学	食育論	食育とは、「食育基本法」においては、生きるための基本的な知識であり、知識の教育、道徳教育、体育教育の基礎となるべきもの、と位置づけられている。本講義では、食に対する心構え、栄養学や伝統的な食文化についての総合的な教育を行ない、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育成する。	
専門科目	選択必修	専門科学	スポーツと生理学	「スポーツと生理学」は、競技力向上を主な目的とした学問であるが、まずは運動やトレーニングを行ったとき、人体の構造や機能がどのように応答するかを学ぶ「運動生理学」がその基礎となる。したがって、講義ではまず運動生理学の知識を学び、それを各種スポーツの場面で活用することを想定しながら理解を深めることを目指す。また、現代の大きな課題とされている生活習慣病の予防や改善を目指した視点からも、運動が及ぼす生理的反応などを理解することとする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択必修	専門科学	フードコーディネート論	調理を提供する場合、快適な食事をするためには食料、食器、食空間、食スマナーなど総合的な基礎知識（フードコーディネート）が必要である。一方、われわれの食生活においては、伝統ある「食」の営みが大きく変わり、調理の外部化や多様化が進んでいる。本講義では、フードコーディネートが食生活に果たしている役割、価値を明らかにし、現代の食文化、メニュープランニング、テーブルセティングとマナー等の基礎的知識について理解する。	
専門科目	選択必修	専門科学	スポーツと栄養学	スポーツ（運動）と栄養の関係について科学的基礎について講義する。また、スポーツは健康を保持増進するためのスポーツや競技スポーツ多様であるが、この講義では、エネルギー供給システムの側面からスポーツをとらえ、栄養ではエネルギー、五大栄養素、水との関係について理解を深める。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品学概論	食品の一次機能(栄養)、二次機能(感覚)、三次機能（生体調節作用）が注目され、これらの視点から新規機能性食品や食品素材への関心も高い。これを正しく理解するためには食品学の基礎知識を理解する必要がある。そのため、本講義では、食品の分類、食品の一般成分、自動酸化、活性酸素、食品の嗜好性（色・味・香り）、非栄養素成分について理解し、食品構成因子の化学組成と成分間相互作用について修得する。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品品質管理学	一般に、品質管理は、顧客に提供する商品およびサービスの質を向上させるために行う企業における一連の活動体系と定義されている。本講義では特に食品の品質管理について論ずる。食品特有の安全性を考慮した品質管理には、当該現象を数値的・定量的に分析するための技法が不可欠であり、視覚的に表すことで誰でもすぐに問題点を把握できる。このための手法として、QC七つ道具（ヒストグラム、管理図、チェックシート、パレート図、特性要因図、散布図、層別）やPCなどを実践的に駆使し講義する。また、食品の品質保持の視点から賞味期限・消費期限についても論ずる。	
専門科目	選択必修	専門科学	基礎細胞生物学	栄養学に必要な知識として、人の持つ生理学的機能を理解する必要がある。そのため、人の組織を構成する1個の細胞の持つ機能をダイナミックに理解する必要がある。どうしても生化学や分子遺伝学の知識が重要になってくる。そのために、本講義ではなるべく簡単に生体分子の説明を加えながら、細胞の多様性、細胞の微細構造、細胞による遺伝情報の伝達とその発現、細胞によるエネルギー獲得と利用、細胞による情報の受容、伝達と処理、細胞の分裂と分化の項目等について分かりやすく講義する。	
専門科目	選択必修	専門科学	小児保健	子どもの身体発育、生理機能および精神運動機能の発達について学習し、小児の健康状態を理解させる。また、小児の発達と発育を支える栄養と保健環境について理解させる。また、小児疾患に特徴的な症状と病態について学習し、疾患の早期発見と地域における適切な指導力につながる知識を習得させる。また、家庭や保育所・学校などの施設でできる疾患への実践的な対応方法について理解させる。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品化学	複雑な成分の混合系である食品を有機化学的見地から捉え、食品を構成している化合物の構造と化学反応（保蔵時や加工時における成分間反応）を理解することによって、食品の科学的体系を理解させる。また最近、食品成分の生理機能に関する解明が進み、実際の食品製造に応用されていることから食品機能学に関する部分も講義する。	
専門科目	選択必修	専門科学	スポーツ心理学	健康スポーツ・競技スポーツ場面における選手やコーチの心理学的意義とその効果を学ぶ。スポーツに関する心理学的な問題は、スポーツに関わるすべての人が経験する事象である。少子化の今日、生涯スポーツへの関心も強く、多くの人々がスポーツに親しむようになってきた。そしてスポーツ参加への動機付けは多様化してきている。この授業ではスポーツ選手の参加動機、競技成績と心理、目標設定とモチベーション、指導者、コーチと選手の心理に視点を置いて授業を進めていく。	
専門科目	選択必修	専門科学	フードサイエンス実験	食品衛生学の学習内容を基礎に、実験を通じて食品衛生の検査方法を体得し、食品衛生の重要性について理解する。その主な内容は、微生物検査の基礎的技術とともに微生物に関わる食品安全評価に関する実験技術を取得する。また、食品鮮度と成分変化の実験的理解と検出方法の習得、あるいは食品添加物の検出方法など、その測定原理を理解し、食品衛生学に関する実践的能力・技術を習得することを目的とする。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品検査概論	食の安全・安心を守るために行われている食品検査には、微生物検査、化学検査等目的によって色々な手法がある。この検査方法全般について紹介する。食品衛生監視員によってどのような食品の検査が行われているのかを中心にその具体的な検査方法について説明し、これら検査に必要とされる基礎知識について学ぶ。	
専門科目	選択必修	専門科学	機能食品科学	食品のからだに対する働きをより深く理解するために「食品機能」という概念が提唱された。これは食品の働きを一次機能（栄養機能）、二次機能（感覚機能）、三次機能（生体調節機能）に分類したもので、本講義ではこれらを詳細に解説するとともに生体機能を制御調節する機能性成分を含んだ機能性食品（保健機能食品）の栄養機能食品、特定保健用食品、についても理解を深める。	
専門科目	選択必修	専門科学	食品安全学	現在、食品の安全、安心が大きな問題となっている。食品の安全性を人と動物における共通感染症、ダイオキシンや水銀などの食品汚染化学物質、食中毒菌、遺伝子組み換え食品を中心に講義するとともに、食品の安全、安心を維持、管理するためのHACCPシステム、トレーサビリティ、リスク評価手法、食品表示など食品安全に関わる基礎的知識を総合的に理解することを目的としている。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択必修	専門科学	スポーツと医学	筋肉・腱・骨格系・神経系についての解剖学的な理解をするとともに感覚器官との関わりを習得することを目的とする。さらに、これらの知識を元に、医学的（生命科学的）にスポーツ（運動）を分析し、スポーツが全身に及ぼす影響について学習する。さらに、疲労についても学習し、肉体的疲労と精神的疲労が身体に及ぼす影響を理解する。これらの知識を基にして、オーバートレーニング症候群などのスポーツ選手に特有な病気についての理解も深める。	
専門科目	選択必修	専門科学	発達病態生理学	生命誕生から成人への健康な心身の発達と病的状態を理解する。この科目は小児保健（含学校保健）の知識を基礎とし、各発達段階における健康な状態と疾病について解説し知識を深めるための科目と位置づける。特に発達段階特有の疾病については、その病態生理についての知識を広め療育方法についても解説し、新生児から成人に至るまでの各発達段階特有の疾患を理解し、療育方法も説明できるようにする。	
専門科目	選択必修	専門科学	HACCP論	H A C C P（危害分析・重要管理点方式）とは、衛生管理の手法であり、米国航空宇宙局で宇宙食の品質管理に採用されたものである。わが国でも、この考えを取り入れた総合衛生管理製造過程の承認制度が実施されている。欧米諸国との輸出入においては必要不可欠なものとなっている。本講義では、H A C C P 導入の背景、本方式の概要とその考え方、実際に導入されている事例を紹介し、本制度を利用した衛生管理手法を修得する。	
専門科目	選択		微分積分学	「微分積分学」は自然科学の基礎となる数学の重要科目である。この講義では、高校の「数学」の内容の復習から始め、学生諸君が将来志す専門分野において、微積分を道具として使いこなせるよう、微積分の使い方・手順を一通りマスターしてもらう事に重点を置く。問題を積極的に解こうとすることが重要なので、問題を解く時間をとり、苦手意識をもっていた学生からの質問を積極的に受け付けながら指導する。	
専門科目	選択		地学	すべての生物の生活をしっかりと根底から支えているものが大地であり、すべての生物の源が大地であると言っても決して過言ではない。大地のことをもう少し知って、その上に生きる生物と自然との豊かな関係を考えることが今こそ必要である。我々生物の生活の場である地球そのものを考察の対象とし、地球物理学及び地球科学的なセンスを磨く。一見静止しているように見える大地も、詳しく精密に観測すると非常に長い年月の間には絶えず変動する。地球科学に特有な時間と空間の概念に慣れさせる。	
専門科目	選択		物理	本講義では、電気・磁気現象を取り上げる。まず、干渉・回折など身近に見受けられる波動現象の基礎を説明する。さらに、電気・磁気現象も電磁波という“波動のふるまい”として理解できるが、授業では静止した電荷の周りの電場、および導体中に定常電流が流れる場合の周囲に発生する静磁場、およびその性質について考える。特に、化学や生物学の分野でも役立つ概念として酸化還元電位などについても説明をくわえる。生命科学実験で使用する測定装置も電磁気学の原理に従って動作していることを、殆どの学生が高校で物理を履修していない現状に鑑み、実感させる内容とする。	
専門科目	選択		物理実験	「物理実験」は2年、3年次に行う実験科目の入口に置かれており、基礎となる考え方や手法を理解できるように工夫してある。学生が自ら考え、参考書を調べ、ゆとりを持ってデータを整理できることを意図したものであり、測定機器の操作方法を修得するだけでなく、物理学の思考形式、方法論が食環境科学の研究にとっても重要であることを理解させる。テーマは測定値の処理法、電気回路の組み立てと信号波形のオシロによる観測、分光器の原理の理解、更には光の量子性など現代物理学のテーマを取り入れており、幅広い分野に及ぶ。到達目標は“装置の操作法のみならず、物理的思考方を自ら手を下して学ぶ”ことである。 （複数教員による共同担当方式 全15回） （9 和田直久/9回）（和田直久を中心に2名で連携して行う） 第1項：物理実験を受講するための一般的注意と心構え 第2項：実験データのPCによる処理法の解説と練習 第3項：化学天秤による質量測定（1） 第4項：化学天秤による質量測定（2） 第11項：オシロスコープと電気回路（1） 第12項：オシロスコープと電気回路（2） 第13項：プランク定数hの測定 - 量子力学の基本定数（1） 第14項：プランク定数hの測定 - 量子力学の基本定数（2） 第15項：受講態度の総括や実験レポート内容の講評 （14 玉岡 迅/6回）（玉岡迅を中心に2名で連携して行う） 第5項：電流による熱の仕事当量（1） 第6項：電流による熱の仕事当量（2） 第7項：分光光度計による吸収スペクトル測定（1） 第8項：分光光度計による吸収スペクトル測定（2） 第9項：光の性質（1） 第10項：光の性質（2）	
専門科目	選択		無機化学	生命現象を分子レベルで理解するには、分子は原子が立体的に組み立てられた構築物であり、立体構造によりその分子の働きが決められるので、分子中や分子間の電子の挙動を理解することが必要である。本講義では、電子の性質や挙動、さらに、それらが化学結合や化学反応に及ぼす役割について解説する。元素や化合物の性質を周期表に基づいて体系的に理解を深め、周期表に基づく元素や化合物の性質、化学結合、化学反応を電子の性質や挙動から理解することを目標とする。	
専門科目	選択		有機化学	有機化学は天然物の構造を明らかにするとともに、同じものをフラスコ中でつくる試みからはじまった。また近年の生命科学の進歩により、生命現象を理解する上で重要な有機化合物が生命体から種々とり出され、それらの構造と機能が明らかとなってきている。生命体がある有機化合物から構成されていることを考えると、有機化合物の分子的性質を解明する学問である有機化学の理解は、生命を理解するための根幹である。本講義では、有機化合物の構造、性質および反応性等を学習し、生命現象の分子レベルでの理解を可能にすることを目的とする。	
専門科目	選択		スポーツ救急法演習	救急処置法に関する知識・技術は日ごろから研鑽を積んでおくことが望まれる。運動中のケガを中心とした救急処置（R I C E、救急箱）に対応するための基礎的な知識を身をもって体験するとともに、バイタルサインと心肺蘇生、内科的障害（熱中症（熱疲労、熱痙攣、熱射病）、過換気症候群）及び整形外科的障害（突き指、骨折、捻挫、頭部外傷）の救急処置の基本と、症状や本人の訴えから想定される傷病と適切な処置について学ぶ。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択	地学	この講義は「地学」の内容を専門的に更に深めていく。すべての生物の生活をしっかりと根底から支えている大地のことを更に詳しく知って、その上に生きる生物と自然との豊かな関係を考える。我々生物の生活の場である地球そのものを考察の対象とし、地球科学及び情報科学的なセンスの両方を同時に磨いていく。毎回主題となる地球科学的トピックスを取り上げる講義形式であるが、必要に応じてディスカッションを行う。	
専門科目	選択	味とニオイの科学	味とニオイは、地球上で生きている全ての動物・植物にとって、生命を維持して種の保存を図る上でなくてはならない基本となる感覚である。美味しい食品、心なごませる香粧品、危険を知らせるニオイ、私たちの身の回りには「かおり」が満ち溢れている。また世界の歴史・文化の面からも興味深い世界です。人間の生活文化や生物たちの生命維持に深く関わりのある「味とニオイ」についてやさしく解説するとともに、生活の中に取り入れることの重要性を説明する。	
専門科目	選択	植物育種学	ヒトが食料・繊維・医薬品などとして利用している植物は、有史以来、さまざまな形で遺伝的に改良されて来た。一方、分子生物学の発展に伴い、遺伝子組換えによる新しい形質の直接導入も実現し、ヒトの健康維持だけでなく、地球環境の保全のための新しい植物の開発も行われている。今後、人類文明の持続的発展を達成するために必要となる、植物育種に関する知識の修得を目的として、植物の繁殖や遺伝の仕組み、さらには、交配や突然変異などによる育種や最新のバイオテクノロジーを用いた育種などについて講義する。	
専門科目	選択	生物学実験	生物学実験では、おもに植物を材料として、細胞の構造、細胞分裂のしくみや植物ホルモンの組織や細胞に対する作用などを観察することにより、生物の基本的なメカニズムを理解することを目的とするとともに、生体試料や顕微鏡の取り扱いなどの基礎的技術の習得、生物学の実験方法やデータ整理の方法についても学ぶ。	
専門科目	選択	機器分析	機器分析は、近年大きく発達してきた分析化学の一分野であり、生命科学の研究には欠かせないものとなっている。たとえば、食品中の様々な生理活性物質や残留農薬などの汚染物質の検出、測定では食品に含まれる割合が百万分の1、10億分の1という超微量物質の分析が必要となっており、これだけの高感度分析は専用の機器無しでは事実上不可能になってきている。この講義では、様々な分析機器の中で特に生物材料の分析に広く使用されている機器を紹介する。	
専門科目	選択	調理科学実習	食材を扱う基礎知識と調理技術を修得することを目的とする。調理学、栄養学、食品学を基にして、食事を計画し、献立表を作成して、調理を行い供卓に至るまでを総合的に学習する。また、調理技術の習得のみならず調理操作によって生じる食品素材の物性変化あるいは化学変化を理解する。合わせて各国の食文化の特徴が学べるよう、日本料理、西洋料理、中国料理など各様式別献立を基本として実習する。	
専門科目	選択	フードエンジニアリング	わが国の食品工業においては、高品質の食品を連続的に大量生産している。その各工程においては、加熱、殺菌、凍結といった工学的基礎知識が要求される。一方、食品は、農畜水産物を原料とするため、加工工程では栄養的、嗜好的価値を損なうことなく、シェルフライフの長い製品を生産する技術が必要となる。本講義は、食品原料の特性を考慮して、これを加工する際に必要な加熱、殺菌、凍結、乾燥、乳化等の基本操作技術を修得することを目的とする。	
専門科目	選択	食品物性論	食品の原料の大半は生物体であり、加工や調理を施すことにより、様々な形態としての食品が存在する。食品も原子・分子の集合体であり、食品の単一成分としてのタンパク質、脂質、或は糖類の立体的構造に関する知見が多く得られているが、その特徴は、これらの成分が水を媒体とした不均一な複分散系であることである。本講義の目的は、食品の持つ物性を物理学的に明らかにすること、および食品の持つテクスチャーなどの食感について、感覚受容の生物物理的視点からの理解を深めることである。	
専門科目	選択	微生物利用学	微生物のもつ有用な能力を引き出し、人類に役立てる微生物利用は古くから行われてきた。近年、バイオテクノロジーの進展とともに、食品、医薬品などの各種産業や環境の浄化、バイオマス利用などの多様な微生物利用が飛躍的に発展している。本講義では、微生物の細胞構造や代謝などの微生物学に関する内容や微生物による有用物質生産を理解する為に必要な分子生物学、生化学などの基礎的事項を解説するとともに、食品や医薬品などの生産、資源再利用、環境浄化に利用されている微生物利用の事例についても紹介する。	
専門科目	選択	動物生理学	生理学という学問分野は非常に広く、形態学を除く全ての生物学分野を本来は意味する。本講義では動物の様々な生理現象のうち、体内環境の恒常性（浸透圧、血糖値、pH、Caなど各種のイオン濃度、酸素分圧など）と恒常性維持のメカニズム、神経系（中枢神経系、末梢神経系、感覚器）の構造とその作用メカニズム、運動系の作用メカニズム（筋収縮メカニズム）、生殖調節機構などの生理学分野の代表的な項目について、基本的知識と理解が得られるようにする。	
専門科目	選択	物理化学	生物工学などの学習の基礎としての物理化学を講義する。特に熱力学と反応速度論を中心に述べ、生命体の中で重要な役割を演ずる酵素タンパク、核酸などの分子の役割を理解するための基礎知識を習得してもらう。また、基本的な数値計算も確実に実行できるよう練習も取り入れる。	
専門科目	選択	微生物生理学	「微生物生理学」では、生理学と生体エネルギー論に重点をおいて講義する。内容としては、構造と機能、生育と増殖、膜生体エネルギー論、電子伝達、代謝とその調節、物質輸送、分子シャペロン、シグナル・トランスダクションについて講義する。この分野は、ノーベル賞受賞者を数多く輩出し、今日、生化学の教科書に掲載されている話も多い。そして、未だに解決されていない問題を世界中の研究者が競い合い、日々、新しいことが明らかになっている。よって、最新の知見も交えて授業を進める。	
専門科目	選択	地学概論（実験を含む）	地学的な事柄や地球上で起こる種々の地球科学的・地球物理学的現象について、その詳細な観察・実験などを通じ、我々を取り巻くマクロな自然に対する関心や探究心を高める。また、地学的探究能力や科学的態度を育てるとともに、地学における基本的な概念や原理・法則をしっかり理解させ、豊かな自然観を育成する。本講義・実験では、地球を構成する基本物質を認識し、その結果として具現されている地形や地質をよく理解することを目指す。	講義10回 実験5回

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択	地域産業論	各地域レベルにおいて、地方自治体が中心となって、個々の地域産業の個性に合った独自の産業政策を構築することが重要となっている。地域産業・経済を再生していくための地域づくりについて、「地域内再投資力」という考え方を通じて、考えていくことをねらいとする。講義では地方自治体で地域産業政策や地域づくり政策を展開していくために必要な基礎知識と、多様な政策手段について、できるだけ具体的な事例を交えながら、講述していく。	
専門科目	選択	分子生物学概論	分子生物学は、生命現象を分子レベルで論じることを試みる学問であり、分子作用により生命現象が引き起こされるという理解にもとづいている。本講義では、生命の情報をもつ遺伝子の構造や機能、およびその複製や遺伝情報の発現機構である転写・翻訳が、生体内でどのようにおこなわれているのかを学習していく。さらに、発現した酵素・抗体などのタンパク質やRNAによる分子間相互作用を理解し、それらの生命現象への関わり方についての知識を習得すること目的とする。	
専門科目	選択	調理と美味しさの科学	調理はさまざまな道具を用いて加熱操作や非加熱操作を行う。各操作には必要な条件とその科学がある。これらの科学について解説する。一般的な調理は、炊く、煮る、揚げる・炒める、焼く、固める、漬けるといった工程である。本講義では、これらの各工程を科学的に解説し、糊化、タンパク質の変性、揚げ物・炒め物における油脂の機能、熱処理におけるフレーバーの生成、ゲル化、発酵などの原理を理解させる。また、食事設計と健康、食物のおいしさなどについても概説する。	
専門科目	選択	遺伝子工学	遺伝子工学は、分子生物学や分子遺伝学の成果を基礎とし、DNAを人為的に操作する技術として発展してきた。生命科学を学ぶ学生は、遺伝子工学では、どのような技術を使い、何が出来るかについて正しく理解し、その意義や将来像を考える必要がある。本講義では、まず「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」について解説し、その後遺伝子工学で利用される酵素や基本技術について事例を挙げつつ解説していく。	
専門科目	選択	スパイスの科学	スパイスは、味覚、嗅覚、視覚、などの感覚神経を刺激して、食欲を向上させたり、食品の味に変化を与えるもので、料理には欠かせないものとなっている。魚や肉の臭みを消し独特の香りをつける「香りづけ」、食欲をそそる「色みづけ」、ピリッとした刺激で食欲増進効果もある「辛みづけ」とともに、スパイスは医薬効果があり、スパイスがもつ抗酸化作用が注目されている。本講義では、スパイス、ハーブの効能や使い方を科学的に解説する。	
専門科目	選択	マーケティング入門	マーケティングとは、「顧客価値（顧客満足）を創造し、伝達し、説得するプロセス」として理解されている。本講義では、マーケティングの定義、マーケティング・コンセプト、経営戦略とマーケティング・マネジメント、製品差別化戦略、プロモーション戦略、ブランド・マネジメントについて解説した後、食品企業についてのマーケティング戦略を例示して具体的に説明し理解させる。	
専門科目	選択	生物有機化学	生物学と有機化学との接点に跨がる学問領域が、天然物化学や生体機能を理解する生物化学などを包括して急速に発展し、生化学反応の有機化学的な理解を目指した学問領域としての生物有機化学が確立されてきた。このような研究の進歩と対応して有機化合物（生体高分子）の構造と反応性の関係について述べ、さらには生体高分子物質の構造と機能の人工のモデル化と人工物の実際の利用などについて最新のトピックスも含めて紹介し、生化学反応の有機化学的理解を目指す。	
専門科目	選択	化粧品化学	毎日何気なく使用している化粧品について、科学的な面、社会的な面から解説する。化粧品、医薬部外品、医薬品などの効能・効果の範囲は、薬事法により定められており、その違いについて述べる。化粧品は、天然物あるいは化学合成品を原料として製造されており、配合の技術とまで言われている。製品ジャンルごとにその目的、配合成分、効能効果と共に、化粧の歴史、原料、関連する法律、化粧品の効能の範囲、安全性などについてふれる。	
専門科目	選択	生命科学英語	「生命科学英語Ⅰ」と同様に、本講義においても生命科学に関する英語の論文や文献などを将来十分に読み書きできるようにするための基本的な力を養うことを目的としている。講義では担当教員が生命科学関連分野の英文を選択し、それらを読解することにより英文の文型や生命科学関連の専門用語などを習得して、生命科学関連の英語論文の内容を理解できるようになることを目標とする。	
専門科目	選択	ファイトセラピー論	ファイトセラピーは、植物療法とも言え、植物を薬用に用いるのは、漢方やアロマテラピーに代表される。そこで、漢方の基本的概念、漢方薬として用いられている薬用植物の基原、薬効、薬用成分について学修する。また、植物の花や葉、果皮、樹皮などから抽出した精油を用いる自然療法であるアロマテラピーに関して、定義、歴史、また、精油成分について学修する。植物成分が我々の健康に如何に寄与しているかを理解する。	
専門科目	選択	プロバイオティクス	プロバイオティクスとは、「腸内細菌叢のバランスを改善することで、宿主に好ましい影響を与える生きた微生物（を含む食品群）」という意味で広く使用され、乳酸菌などの生菌剤および発酵乳、乳酸菌飲料などがその範疇に含まれる。本講義では、これらに関連する微生物あるいはこれを含む食品の腸内における役割、作用機構、抗アレルギー効果を理解し、食品の持つ機能性を物質及び微生物の両面から探求する。	
専門科目	選択	生物資源利用学	地球上の生物は多種多様で、人類は生命活動を行う上でこれらを資源として使用している。生物資源としては、食糧、環境、医学の研究材料や薬用等の有用性をもつものがあげられる。本講義では、食料として栽培される植物のみならず、香料、香辛料及び身近な薬用植物から医療に用いられる植物について、また、家畜や実験動物である哺乳類、また、魚類、昆虫等の生物種について、それら資源としての特性および活用例などについて学修する。	
専門科目	選択	運動生理学実習	運動生理学で学習した呼吸循環系、筋系等における運動時の生理学的応答を実際に測定する実習を行う。これを通して、運動によって起こる身体機能の一時的変化や適応現象を観察し、データの収集、処理および考察を進める。健康の維持増進や競技力向上に役立てるための運動プログラムを作成することができる方法論と技術論を身につけることを目的とする。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	選択	微生物生態学	微生物は地球上でもっとも古くから存在し、様々な種類の微生物が地球上のあらゆる環境に広く分布し、極限環境で生育するものもある。微生物群集は生態系を支え環境を創り出す重要な「働き手」であり、21世紀の環境問題、水問題を考えるうえでも重要な働きをしていることを概説する。土壌や水圏環境中に生息する微生物群集（細菌、原生生物、ウイルスなど）の多様性と相互作用について学ぶ。微生物群集が果たす役割を理解するために必要な系統分類学、細胞生物学、分子生物学、生物地球化学など関連分野の基礎を取り入れて教授する。	
専門 科目	選択	食品微生物利用学	人間は、実際には微生物の働きによるものとは知らないまま、何千年も前からいろいろな発酵食品を利用してきた。味噌、醤油や納豆、ヨーグルト、チーズなどすべて発酵食品であり、ビールもワインも日本酒も微生物の働きを利用して作っている。これらの発酵食品の作成における微生物の働きを学び、微生物の利用法を理解する。	
専門 科目	選択	ソムリエ講座	レストランなどで、客がワインを選ぶ際にアドバイスをするのがソムリエである。各種ワインの特徴と産地、ワインと料理の組み合わせ方、ワインのサービス、テイasting技術などの幅広い知識を身に付けた専門家として注目されている。本講義では、ワインの品質判定に重要なテイasting、ワインと料理の相性、ワインサービスに関する基礎知識を習得する。	
専門 科目	選択	感染症学	本講義では、0-157やSARS、新型インフルエンザ、BSE、ノロウイルスなど、今日問題になっている感染症や新たに出現している新興・再興感染症、バイオテロリズムなどを例に挙げ、感染症と人・微生物との関わり、さらにその感染予防・感染防御機構について解説する。	
専門 科目	選択	予防・臨床栄養学	老化が始まる中年期は様々な疾患に罹患する時期でもあり、この年代の栄養は重要である。このため、食生活によって肥満や生活習慣病を予防しようとする予防栄養学が重要となってくる。本講義は、成人と老人における適切な栄養（老化のメカニズム、老化を防止する栄養）および中高年の疾病と栄養（高脂血症、高血圧、痛風、動脈硬化と栄養）との関係あるいは人の免疫能に対する栄養の影響を理解する。	
専門 科目	選択	食品添加物概論	食品の多様化に伴い、市場における加工食品の種類、品目は膨大な数に上っている。レトルト食品やスナックなどの加工食品には、許可された食品添加物が使用されている。食品の製造、加工、保存には必要不可欠な食品添加物について、分類、食品への表示、安全性、使用基準等を学修する。さらに、甘味料、着色料、保存料、増粘安定剤など用途別の食品添加物に関して学修し、食品添加物の理解を深める。	
専門 科目	選択	応用酵素学	生体内では生命活動を維持するために、常に非常に多くの化学反応が平行して行われている。生物が生育する穏やかな環境では、酵素という触媒が存在がしないときには化学反応は極めて進行しにくい。「応用酵素学」では、酵素に関する一般的性質、化学的構造と機能などについての基礎的事項を理解し、それをもとに医療・食品工業など広い分野で利用されている酵素の、人間社会への貢献について併せて理解することを目的とする。	
専門 科目	選択	生体高分子化学	生体は、タンパク質・脂質・糖質・核酸などの高分子量の有機化合物を構成物質としており、生体を形づくるだけでなく、生命の維持（遺伝・代謝などによるエネルギー生産）にそれぞれ重要な役割を担っている。本講義では、生体高分子の基本的な構造を理解し、それらについての特有の性質や反応について習得し、さらに、それらの工業化学・食品科学・工学分野における利用などについての知見を深めることを目的とする。	
専門 科目	選択	知的財産所有権法	知的財産とは、発明、考案、植物の新品種、意匠、著作権その他の人間の創造的活動により生み出されるもの、商標、商号その他事業活動に用いられる商品又は役務を表示するもの及び営業秘密などを指し、これを保証するために知的財産権がある。企業のみならず、大学や研究機関は基本特許を創造する宝庫として期待され、知的財産教育が必要になってきた。本講義では、知的財産権に関する基礎知識の修得、バイオテクノロジーに関する知的財産権事例に関して紹介する。	
専門 科目	選択	環境分析化学	環境中に放出されたPCB、ダイオキシン、重金属などの数多くの汚染物質が問題となっている。そのため大気、水、土壌などの環境に含まれる化学物質などをモニターし分析することは非常に重要である。本講義では、環境汚染の現状や問題点などを紹介し、大気、水、土壌中の化学物質を化学的手法を用いて分析する原理や方法、環境分析に利用される機器分析法、その応用などについて解説する。さらに、試料の採取方法や保存法などについても解説する。	
専門 科目	選択	植物生理学	植物は、光エネルギーを利用して無機物を有機物に変換して生育する生物であり、ヒトを含めた地球上の従属栄養生物の生存を支えている。また、光合成の過程で二酸化炭素を吸収し酸素を放出するなど、地球環境の維持にも深く関わっている。このような生活を営むために、植物は特徴的な細胞組織構造、代謝系、情報伝達系、繁殖システムを持っている。本講義は、独立栄養生物である植物の特徴的な生理機能を理解し、それをヒトの生存に利用するための基礎知識を習得する。	
専門 科目	選択	タンパク質工学	遺伝子操作などによりタンパク質を改変することにより、目的にかなった性質や機能をもつタンパク質を人工的に創出し利用する技術が確立されている。このようなタンパク質工学を用いる応用が産業や研究分野において期待されている。本講義では、タンパク質の構造、その構造と機能にかかわる結合力酵素反応など、タンパク質工学の基礎を理解し、タンパク質工学の手法を導入して行われた研究事例などを概説することにより、タンパク質工学の理解を深めることを目的としている。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	選択	卒業研究	食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する生物資源の総合的利用を図るための教育研究活動を行う。指導教員ごとにテーマを設定し教育研究活動を行い、研究課題を自ら計画・立案し、遂行する能力、これまで身に付けた専門知識を研究活動に応用する能力、英語の文献を含めた専門分野の文献を調査し、理解、解析する能力を養う。	
専門 科目	選択	卒業論文	食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する生物資源の総合的利用を図るための教育研究活動を行う。指導教員ごとにテーマを設定し教育研究活動を行い、問題点を必要な情報の収集、これまでに身につけた知識を応用することによって問題を解決する能力、研究の内容を口頭及び文書で表現することができる能力を養い卒業論文を完成させる。	

授 業 科 目 の 概 要					
(食環境科学部 健康栄養学科)					
科目 区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	井上円了と東洋大学	東洋大学の創立者である井上円了の生涯を対象とし、その思想と行動を明らかにする。井上円了は幕末・明治・大正の3つの時代を生きた人物であり、単に東洋大学の創立ばかりではなく、「明治青年の第2世代」の代表者と歴史家が評価するような、さまざまな業績を残した。その生涯の時期は、ちょうど現代社会の基礎である近代日本の創設期にあたる。その意味で、この講義の内容は現代日本の出発点を歴史的に具体的に学ぶことになるだろう。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命論	バイオテクノロジーの発展により生命の操作が試みられるようになった。その結果、生命の仕組みが明かされ、医療面ではそれが応用されたり、医薬品の開発などが行われている。しかしその技術が自然のルールを逸脱し、人類へ危険をもたらすこともある。バイオ技術の応用面は生命倫理学の扱う問題でもあり論理と倫理の接点である。生殖技術、クローン人間、人工臓器、遺伝子治療、ヒトゲノムと医療、遺伝子組換えなど話題になっている多くのバイオ技術が人間をどう変えるのか、そして免疫系を通して成り立っている生物学的「自己」の統一性は、どうなっていくのかを考察する。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命倫理	生命科学の進歩は、生命倫理に関わる様々な問題に関して、社会的な不安をもたらしている。本講義では、これらの倫理的な諸問題を正しく理解し論理的に考察することを目的とする。体外受精・出生前診断と治療・臓器移植・インフォームド・コンセント・癌の告知・終末期医療・脳死・尊厳死・安楽死などをとりあげ、倫理的側面から講義する。科学の進歩と生命倫理との調和をどのようにして図っていくべきかについて正しい考察ができるようになることを目標とする。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	生命哲学	この講義では、いわゆる「生命現象」を自然科学的なアプローチだけではなく、哲学の問いの主題として捉え直す。そこでは自然科学的世界観だけではなく、われわれ自身の「人間存在」の現実を生命現象として捉え直す生命論的世界観が構想されている。こうした生命論的なアプローチによる、生命についてのあらたな理解を試みることで、「われわれ人間自身」を含めた自然・環境・生態系を問い直すための立脚点を構築することが可能となる。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	哲学入門	人間の自分自身に対する基本的な問い、また世界に対する根本的理解が哲学の課題である。この講義では、哲学の端緒として「自己」というテーマを設定する。つねに現在の自分自身への関わりを視野に入れて、その都度問題を再構成していく。こうした作業で多くの人が困惑してしまうのは、問いの「解答」がわからないからではなく、問いを「自分自身への問い」として捉えることができないからであろう。問題を自分自身の問いとして再構成する作業を通じて、あらたに問題をプレゼンテーションするための構想力をトレーニングする。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	哲学・ 思想	スポーツ哲学	「体育とはなにか」、また「体育でなにができるのか」を考えるための方法について学ぶ。また、「体育」と「スポーツ」について、意識的に問題を発見し、その問題について多面的な思考のアプローチをすることの重要性について学ぶ。本講義では、体育と同義語のようにして捉えられる傾向にある「スポーツ」との相違点を明確にし、「体育」と「スポーツ」の現代社会におけるそれぞれの存在理由及び意義について哲学的に探究する。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	現代生物学	DNA発見以降、生命科学は大きく発展し、特にDNA分子や蛋白質分子の研究に代表される分子生物学が、その一翼を担ってきた。現代生物学の分野では、専門的な研究へと進む前に、生物とは何かという基本概念、生命を構成する分子、生命の最小単位である細胞、さらには種としての生物に至るミクロからマクロまでの基礎知識を総合的に理解することが求められる。本講義では、現代生物学の基礎となる原理を中心に、生物学における全体的な流れを解説する。また、個々の現象が発見された経緯、最新の研究等についても紹介する。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	現代化学	最近の化学の進歩により高度な化学素材が開発され、それらが種々の製品に応用されて我々の日常生活で利用されている。そこで、化学物質の構成や要素からそれらの応用技術までを解説することにより、日常生活に広く利用されている材料から最先端材料までを理解することを目的とする。まず、原子の構造と周期律、さまざまな化学変化の進む向きなどの化学の基本原理解を解説したうえで、衣・食・住の身近にある事柄から、電子材料や医薬品などの日常生活に密接に関わっている化学物質や製品の基礎的な知識を習得する。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・ 生	現代物理	「物質とは何か?」「宇宙とは何か?」「生命とは何か?」これらの疑問は古人類が問いつづけている哲学的な根本問題である。本講義では論理的・実証的の科学の最たる現代物理学がこれらの問題に対してどのような解答を用意しているかを平易に語る。したがって、数式の羅列を極力避け、少数の命題を出発点として講義を進める。現代人は高度情報化社会に生きており、いろいろの矛盾を内包しつつもその恩恵を享受しており、素養としての現代物理学を学ぶことは文系・理系の専攻に係わらず現代社会に生きる個人にとって必要不可欠のことと考える。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	科学技術論	科学技術の発展により人々は豊かさ、利便性や快適性を享受した。しかし一方では、地球環境対策、資源の枯渇やグローバル化による経済的格差などの問題が浮き彫りにされてきた。21世紀の科学技術の発展は、科学技術、政治経済、社会と人間のバランスを図ることが極めて重要である。またそれを認識の上での科学者・技術者のキャリア形成が必要である。この講義では、これまでの科学技術の発展の歴史、次いで科学技術の現状、そして今後の科学技術の展開の方向性を解説し、これからの研究者としてどのような資質を身につけるべきかを考察する。	
基盤 教育 科目	共通 教養 科目	自然・ 生命・ 環境・	情報処理基礎	先端科学である生命科学の学習や研究には、種々の情報を的確かつ科学的に処理するためのいわゆる情報処理能力(情報リテラシー)が必要となる。従って、コンピュータを自由に操作・活用できるようにするために、その基本概念を理解させる。生命科学的現象に関する実験データを処理する上で、統計的方法とコンピュータの学習は不可欠である。この異なる二分野の融合を情報構造論として新しく捉えなおし、生命科学における実験的研究の基礎的素養を身につける。基本的な統計手法を習得させた後、更に高度な多変量解析の理論にまで進んでいく。	

科目 区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	情報処理演習	本演習の目的はパソコンの使用法をより幅広く習得することである。従って、情報処理基礎を既に履修していることを前提としている。ここでは、パソコンでの演習経験を更に積むことによって、パソコンをより幅広く活用できるようにしていく。本演習の内容としては、情報処理基礎で学んできた内容を復習しながら更に発展させたものである。いかにパソコンを効果的に活用していけるかは幅広い実際の経験に大きく依存しているからである。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	生命科学史	私たちの持つ生命観は生命科学の発展により大きく変革してきた。その一方で、人のもつ生命観が生命科学の発展を大きく左右してきたことも事実である。本講義では生命科学の歴史をギリシャ時代から現在まで俯瞰したうえで、どのように現代の生命科学と生命観が成り立ってきたのかを講義する。具体的には宗教や政治など時代背景が生命科学の発展やその方向性におよぼした影響、さらには近代以降に行われた偉大な発見の背景にある基礎的な考え方について講義し、これからの科学の方向性について考察する。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	ライフサイエンスおよびバイオテクノロジーは、医薬品工業・化学工業・食品工業・農林水産業などの産業分野で利用されている。これらの分野に共通して必要である最も基礎的な知識の習得を目的としている。高校の生物および化学の知識をもとに、新しい専門用語の解説を行うことで知識を深める。基礎知識の徹底をはかり、バイオ技術者としての基礎を構築する。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	ライフサイエンスおよびバイオテクノロジーは、医薬品工業・化学工業・食品工業・農林水産業などの産業分野で利用されている。これらの分野に共通して必要である基礎的な知識の習得を目的としている。生化学、微生物バイオテクノロジー、植物バイオテクノロジー、動物バイオテクノロジー、機器分析、安全管理について講義する。必要に応じて学生と意見交換を行いながら進める。これらの分野で必要な基礎的な専門用語を網羅し、バイオ技術者としての必要な知識を習得することを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	ライフサイエンス基礎	英語が苦手な学生の専門英語力のレベルアップのファーストステップとして位置付け、生命科学分野を学ぶ上で必要不可欠な高校レベルの「生物」「化学」を英語で学ぶことで、ライフサイエンスの基礎的な専門用語の習得、英語による専門科目の受講方法、要点の捉え方などを理解し、今後の学部教育の専門英語力の向上を目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	自然・生命・環境	数学の世界	私たちが知らず知らずのうちに利用している数学にはどのようなものがあるかを、音や光などの具体的な例によって学ぶ。さらに、古代から現代までの数の概念の広がり方、方程式の解法の変遷、作図問題の解決の歴史を通して、いかに数学の知識が獲得されてきたか、その途中にはどのような困難があったのかを学ぶ。身のまわりの見えない「数学」について認識し、歴史を学ぶことによってその認識を深める。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	異文化コミュニケーション	この授業は、連合王国および北米を中心とした英語世界における生活文化や風習について英語で学びながら、それらを私文化として吸収し、国際人としての「個性」を形成することを目的とする。海外研修プログラムに参加する学生には必修とし、また、本学が全学部を対象に行っている英語圏への語学研修に参加する学生に対しても履修を強く薦める。担当教員は、海外研修に必要な日常英会話の他、欧米文化の歴史、思想、価値観や習慣について講義を行う。講義は原則として日本語および英語で行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	文化人類学入門	異文化・社会を理解することは、グローバルな地球社会においてますます大切になっている。文化人類学は、地球上に生きる様々な他者を文化と社会の側面から理解することを目指す学問である。講義では、(1)文化人類学において構築されてきた基本的な概念とそれを通じた文化、社会の捉え方を学ぶこと、(2)文化人類学の根幹をなすフィールドワークという手法と異文化理解におけるその重要性を知ること、(3)民族誌の事例から、特定の文化・社会の成り立ちを具体的に理解することの重要性を学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	中国語で学ぶ「中国食文化」	中国は国土が広大であるため、気候、歴史・文化背景などが大きく異なる。中国食文化を理解するには、中国の地理的特徴や歴史などを知り、中国料理が誕生する背景を理解する必要がある。本講義では、中国語によって、中国の食文化（北京料理：北方系、上海料理：東方系、広東料理：南方系、四川料理：西方系）を学ぶとともに、その背景にある中国の歴史や文化などを総合的に理解し、中国文化圏とのコミュニケーション能力を身につける。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化・歴史	欧米の文学と文化	現代の科学に多大な影響を与えた西洋近代の思考様式について、その時代に書かれた文学テキストの分析を通じて考察を深めてゆく。科学の黎明期といわれるヨーロッパ・ルネッサンス期の作品に焦点を絞り、テキストを様々な角度から読み解きながら、欧米文化の根底にある近代的な精神についての理解を深めてゆく。また、科学に携わる者にとって必要不可欠となる哲学的思考力や批判的精神も十分に身につくよう、取り扱う作品や講義の方法に工夫を凝らす。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	経済学入門	マクロ経済学とは、国民所得などの主要な経済変数の一国全体の集計量に着目し、それらの相互関係を調べることによって、インフレや失業（不況）を発生させることなく生産量（所得）を持続的に増加させる条件とは何かを明らかにする学問である。日本経済はこの数十年間、「バブルの発生・崩壊」、「深刻な平成不況の到来」等に象徴されるように、激しい変動にさらされてきたといえる。こうした発生メカニズムを理解し事柄の本質を正しく把握するために、いくつかを実例としてあげながら、マクロ経済学の基本的部分の紹介を試みる。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	人文地理学入門	人間は、社会を受け継ぎ主体的かつ能動的にそれを変えてゆく。人文地理学は、複数の地域を時間軸および空間軸を変えて相互比較し現実を整理する学問である。講義では、環境論ならびに地域分業論を概略し、グローバルな地域関係に象徴される現代世界の人の生き様とその課題を、各地の事例から紹介する。人の存在・生き方の結果としての地域社会のとりえ方を体得し、より好ましい方向に地球社会を変えるには誰がどうすればいいのかを具体的に構想する姿勢を身につけることを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	政治学入門	グローバル化の国際社会においても、政治による決定が大きな影響をもつ。民主主義の政治システムにおいて、国民は政治社会の構成メンバーとして、直接的あるいは間接的にその決定に参加する。本講義では、まず、社会を運営する三権を明確に区別し、それらがどのように関連付けられているかを解説する。次に、三権の中でも国権の最高機関である立法府の仕組みを説明し、そこに関わる社会集団である政党や圧力団体にも触れる。最後に、行政を取り上げ、政治行政の過程の基本構造を講義する。	

科目 区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	日本国憲法	日本国憲法の基本原理とその構造、制度的枠組み、および、基本的人権について学ぶ。まず多くの国の憲法にみられる共通する原理、その歴史的背景について解説し、現行の日本国憲法が定めている統治構造と権利保障について、主要な論点を取り上げながら検討する。さらに、日本国憲法が保障する基本的人権について、それぞれの人権の歴史的背景、諸外国の憲法と比較した場合の共通点と相違点に注意しながら、それぞれの規定の意味を明らかにする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	社会学入門	大学で社会学をはじめて学ぶ人を対象とし、社会でおこっている様々な事象を読み解く方法を、社会的概念や理論を使って理解し、身につけることを目的とする。社会的動物として人間が存在し、家庭や組織をつくり、役割を獲得していく過程を学び、家族、性役割、職業、階層移動、社会移動などの概念を理解することに重点を置く。さらに、人間の行動や意思の決定に影響を与えるマスメディアとそれが造成している擬似環境についても言及する。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	法学入門	法は、人間が社会生活を営む上で必要な国家的規律（ルール）の体系である。私たちの生活の多くが法律によって規律されている。本講義では、法に関する必要最少限度の知識（例えば、法の理念とは何か、法と道徳の異同は何か、法源とは何か、なぜ法に服従しなければならないのか、法は如何なる社会的機能を持っているのか、法はどのように解釈・適用されるのか等々）の基礎的な問題、および近時の社会における法に関する論議を取り上げて、講義を行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	心理学	現在社会に生きる人は、不安を抱えており、様々な犯罪や社会的問題が生じている。心理学は、これらの人の行動パターンを科学する学問である。ヒトの行動パターンは、ヒトという種の本能にプログラミングされているものと、学習により獲得されるものからなる。講義では、心理学の歴史、科学としての心理学の研究対象と方法、動物行動学、学習のメカニズム、対人関係と社会などについて学ぶ。これらを通して、「人間とは」、「人間の心とは」という「問い」を原点から問い直すことを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	異文化と社会事情	本講義は現代社会における諸問題に焦点を当て、その多様な状況について解説する。その際、キーワードとして浮かび上がってくるのが「グローバル化」と「権力」である。本講義は、文化と社会の全体像をまず把握することから出発するが、講義全体の内容は、グローバル化によって生じた社会に対する功罪を中心に講義する。また、多文化社会におけるコミュニケーションの問題を整理し、どのように異文化を理解するののかについても言及する。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	ソーシャルサーベイ概論	社会調査法には、数量的データを扱う「量的調査」と、数量的には表すことのできないデータを扱う「質的調査」が存在する。本講義では、量的調査に関してはあらましを学ぶことにとどめ、質的調査に力点を置いてその基礎を解説する。また、本講義は、人文・社会科学における調査方法としての社会調査法について、その基本的考え方と手法を理論的・実践的に学ぶ。この調査法を使用した具体的な調査・分析方法にも触れながら、その特徴、意義や目的、プロセス、技法、調査倫理など、総合的に学ぶことを目指す。またレポート課題を通し、質的調査を実際に使用して調査・分析を行ってみるにより、質的調査を企画・実施し分析する力を身につけることを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	産官学連携概論	大学は、教育と研究を本来の使命とし、優れた人材を養成して各界に送り出し、研究成果の創出により人類の知的資産の増大に貢献してきたが、今後、研究成果の一層の社会への還元を重視し、社会の持続的な発展や国民の生活の向上を図る必要がある。本講義では、産官学連携の現状、制度、群馬県における特色ある産官学連携の事例紹介の紹介を通して、産官学連携を理解し、大学、企業といった組織や国の壁を乗り越え流動して、能力を最大限発揮できる人材を育成していく。	
基盤教育科目	共通教養科目	現代・社会	スポーツ社会学	現代社会においてスポーツはどのような役割を持つのか、スポーツの概念と歴史を理解し、文化としてのスポーツがどのように広がっていったのかを学ぶ。また、スポーツを人種、社会的階層、男性/女性（ジェンダー）等の様々な視点から見ることによって「新たなスポーツの捉え方」を学ぶ。更にメディアなどの繋がりとともに変容した、近代オリンピックなどを事例にして、現代社会のなかでのスポーツの位置を理解する。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツと健康	心身ともに健康であることは、人間生活の基盤である。からだを動かすことは、基礎体力のアップ、肥満防止、成人病の予防、ストレス解消など病気になりにくく、健康維持に最適といわれている。健康に生活し、生活をエンジョイできるようにするためには、運動の必要性を生理学的に理解すること、運動の効果を得るためには、トレーニングをどのように実施したらよいか、知識を得ることが重要である。健康・スポーツについて、充分な理解と見解を養うことを主眼において講義し、誰もがどこでも気軽に入る体力づくり運動およびダンス等の実技指導も行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツと健康	変化の激しい現代社会に対応して、心身ともに健康であることは、人間生活の基盤である。現代人は、社会全般の健康に関する諸問題に対して関心を注がなければならない。そのためには、健康・スポーツについて、充分な理解と見識を養うことが必要である。本授業では、現代社会と健康について講義し、生涯スポーツについて学ぶ。また生涯スポーツの代表的なものとしてあげられるウォーキングやストレッチ運動、ダンス等についての実習も行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 A （テニス）	授業全体としては、学校や様々なスポーツ施設などの現場を想定し、そこでの対象者に運動の楽しさを体感させ、安全かつ計画的に練習を行わせる指導法や練習法について学習する。具体的には、各ストロークやサーブなどの基本練習および試合展開に関する学習や、指導案の作成や模擬授業などを行う。テニスを通じて体の健康（衛生面、怪我予防、飲食など）、体力（筋力、柔軟、持久力など）、技術（ストローク、ボレー、サーブ、スマッシュなど）、マナーを全般的に学んでいく。その中でも体力の向上とテニス技術の修得と応用としてのゲームを主として行う。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 B （バレーボール）	バレーボールの戦術的視点から個人的技能及び集団の技能を把握・習得し、ゲームを通して、競技会の運営・ルール・戦術の工夫や審判法の習得を図るとともに競技精神、態度や安全性、社会性等の育成を図る。また、的確な指導が行えるよう指導技術についても学ぶ。ゲームにおいては集団の技能と同時に審判法や戦術の工夫等を習得していく。実技を中心にして、展開していく。バレーボールはもちろん、団体スポーツならではの協調性をしっかり学んでもらうのと、運動動作を人に伝えるという事を体験してもらう。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 A (サッカー)	授業の前半はチーム単位でパス、ドリブル、リフティングなどの技術練習を行ない、後半はゲームが中心となる。技術練習はパスの出し方・受け方、相手にボールを取られないようなボールの持ち方等、ゲームを意識した技術を中心に行う。また、ゲームの運営、および審判等は最終的に受講生自身が行えるように進める。受講者数によってはフットサルに変更して行う。またサッカーの歴史・ルール・怪我の予防などの知識も学び、将来「教育現場」において指導者として適切な指導を行える能力を養うことを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 B (バスケットボール)	バスケットボールの楽しさを理解させ、生涯生活のなかにバスケットボールを実践していく態度を養い、チームスポーツの楽しみ方を理解させる。チームプレーを通じて、自分の果たす役割と動作を結びつけ協調性の態度を養う。基礎技術を練習してからゲーム運営法を学び、チームを構成しゲームをしながら戦術やルールを理解させ、審判法も会得させる。また、その他のボールゲーム教材を用いてゲームパフォーマンスの向上を図る。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (陸上)	陸上競技の各種目の特性を理解し、基礎的技術の習得方法を理解することを目的とする。そのためには、実際に実技を通して自分自身や他者の技術を評価することが大切である。したがって、この授業では、走・投・跳の基本的運動を他者と評価しあいながら反復練習する。さらに、用具などの使用法・取り扱い方とルール、および安全管理に対する知識の習得を行う。また実際に指導者となった場合の指導法を実践力、安全管理も含め高めることを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (水泳)	本実習の目的は、水温、水圧、浮力、抵抗など水の特性を理解し、これらを活用して自らが積極的に活動するために、泳げるようになることを目標とする。次に、体得した泳法を活用し、安全な環境を創造しながら様々な楽しみ方を提供できるようになることを目標とする。水泳の特性や水泳事故の現状を知り、水泳の安全対策についての理論と実際を学ぶ。また、水泳指導における基本的な知識を理解し、水に親しむための指導法、三泳法(平泳ぎ・背泳ぎ・クロール)を中心に泳力向上のための指導法や矯正法についても、演習を含め学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (武道)	武道を通して、自らの身の安全を守り、相手の動きに対応した攻防を展開して練習や試合ができる能力を高める。礼儀作法や武道の伝統的な考え方を理解し、互いに相手を尊重して、公正な態度がとれるようにする。さらに、生じやすい危険を学び、安全に留意して指導できる能力を涵養することを目的とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	スポーツと健康	スポーツの理論と実際 (器械運動)	器械運動は、身体のあるあらゆる部分を利用して、「回る」「跳ぶ」「走る」などの運動を行う種目である。本授業では、マット、とび箱、平均台を利用して「器械運動の技が円滑にできる」ことを目的にし自己の努力や工夫によって自ら習得できるようにする。また、指導に必要な指導法及び補助法を習得する。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	総合	授業のテーマは、学問分野の違いや従来の科目区分にとらわれることなく、授業担当者により設定される。今日的・実践的なテーマについて視聴覚教材を活用しながら授業を展開している。授業内容は、細分化された専門分野を取り扱うのではなく、広範な分野にわたる。そのため、複数のゲストとともに授業が進行するものがほとんどである。また、白山、朝霞、川越、板倉の4キャンパスを通信回線で結び、同じ授業を同時間に開講する利点を生かして、各キャンパスの受講者が相互に質疑応答することにも意を用いている。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	総合	授業のテーマは、学問分野の違いや従来の科目区分にとらわれることなく、授業担当者により設定される。今日的・実践的なテーマについて視聴覚教材を活用しながら授業を展開している。授業内容は、細分化された専門分野を取り扱うのではなく、広範な分野にわたる。そのため、複数のゲストとともに授業が進行するものがほとんどである。また、白山、朝霞、川越、板倉の4キャンパスを通信回線で結び、同じ授業を同時間に開講する利点を生かして、各キャンパスの受講者が相互に質疑応答することにも意を用いている。	
基盤教育科目	共通教養科目	総合	レポート記述法	論文やレポートの作成には論理的思考力が必要である。これは、文章の論理を正確に読み取ること、また、明快な論理によって構成された文章を書くことの訓練によって培われる論証を適切におこなう能力である。この力を養うための、トレーニングに加え、テーマの絞りみ方から参考文献リストの作り方までを、発表・討論の方法の習得も視野に入れながら教授する。 (オムニバス方式/全15回) (15 岡崎渉/5回) 第1項: ガイダンス 第2項: 報告、レポートの基本(1) 第3項: 報告、レポートの基本(2) 第4項: 実験レポートに必要な要素(1) 第5項: 実験レポートに必要な要素(2) (21 川口英夫/5回) 第6項: 実験の枠組み、目的、方法、原理(1) 第7項: 実験の枠組み、目的、方法、原理(2) 第8項: 結果の記述(1) 第9項: 結果の記述(2) 第10項: 結果の記述(3) (24 福森文康/5回) 第11項: 結果の考察(1) 第12項: 結果の考察(2) 第13項: 全体のまとめ方(1) 第14項: 全体のまとめ方(2) 第15項: 総括	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語	今日の国際社会において必要不可欠な英語力の定着を目指すものである。入学時に実施するTOEIC Bridge Testの成績に基づいてクラスを編成し、各担当教員がクラスの習熟度に合わせた授業を行なう。英米文学やその周辺領域を専門とする英語教員が授業を担当することで、知的生活に必要なツールとしての英語運用能力の強化を計ると同時に、英語コミュニケーションのバックボーンとなる文化的教養を培う授業内容とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語	総合的な英語力の養成を目的としたトレーニングを行う。英語と同様、英米文学やその周辺領域を専門とする英語教員が授業を担当することで、知的生活に必要なツールとしての英語運用能力の強化を計ると同時に、英語コミュニケーションのバックボーンとなる文化的教養を培う授業内容とする。ただし、クラスの習熟度に応じて学習言語として英語使用の頻度を上げ、またリーディングのインプットを徐々に増やしてゆく。基礎強化クラスで英検準2級程度、標準クラスで英検2級程度、上級クラスで英検準1級程度の総合的英語運用能力を目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語コミュニケーション	この授業は、英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員が担当する。授業は原則として英語で行い、英語4技能のうち特にリスニングとスピーキングの重点的な強化を目指す。クラスの規模は最大で25名程度となるよう人数調整し、受講生一人ひとりにできるだけ多くの発話の機会が与えられるよう計らう。ただし、英会話の指導のみに偏った授業に陥ることは避け、各担当教員の工夫により、文化的教養も培えるよう授業を計画する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語コミュニケーション	英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員が担当し、授業は原則として英語で行う。クラスの規模は最大で25名程度となるよう人数調整し、受講生一人ひとりにできるだけ多くの発話の機会が与えられるよう計らう。リスニングとスピーキングの重点的な強化を目指しながら、TOEICで受講者全員が350～400点以上の点数が取得できる程度まで、総合的な英語力を高める。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	TOEIC演習	2年次以上の学生が自ら選択して履修できるこの授業では、TOEICの実践的な演習を行なう。TOEIC受験に必要な知識を身につけるだけでなく、得点へとつながる解法のテクニックも学び、実践で500～600点の取得を目指す。ただし、単なる「受験英語」の内容に陥らないよう配慮し、TOEICを題材としつつも、文法や基本的語彙の定着とリーディング力の強化を授業の目的とする。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語プレゼンテーション	この授業は、2年次以上の学生が自ら選択して履修できる授業である。理科系の分野においては、英語によるスピーチやプレゼンテーションを行なう機会が多い。そのことに鑑み、この授業では、英語による発表の練習を重点的に行う。英語教育もしくはその周辺領域を専門とするネイティブ・スピーカーの教員がクラスを担当し、スピーチやプレゼンテーションの形式や構成方法について実践的に学んでゆく。科目の性質上、1クラスの人数は25名を超えないよう調整する。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	イングリッシュ・プラクティス	この授業は、2年次以上の学生が自ら選択して履修できる授業である。理科系の分野においては、英語の文書作成を作成する機会が多い。そのことに鑑み、この授業では、英語作文の練習を重点的に行う。受講生は、単に、和文を英訳する、あるいは文法知識を駆使しながら短文を英語で綴るというスキルだけではなく、ある一定の長さとし形式を有するディスコースを作成する技術を身につけてゆくことになる。科目の性質上、1クラスの人数は25名を超えないよう調整する。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語上級	一年次に履修した英語I/IIで身につけた基本的な技能、特に、スピーキングとリスニングの力をさらに伸ばすことを目標にする。英語で、自分の身の回りのことについて、相手にわかりやすく論理的にまとめて伝えられること、最終的には、ディスカッションができるレベルにまで到達することを目指す。この授業は、2年次以上の学生が自らの選択で履修できる授業である。ただし、英検2級またはそれと同等以上とみなされる学生を対象とする。理系分野に必要な英語運用力の円滑な発達を目指す授業とするが、受講生のレベルに鑑み、使用する教材は担当教員の裁量でアカデミックな内容のものを選択する。文学、芸術、政治、哲学、科学等の分野における時事的な話題について、英語で考え、議論し、しっかりとした英語でプレゼンテーションができるようになることを目指す。講義は原則として英語で行なう。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	英語上級	この授業は、2年次以上の学生が自らの選択で履修できる授業である。ただし、英検2級またはそれと同等以上とみなされる学生を対象とする。理系分野に必要な英語運用力の円滑な発達を目指す授業とするが、受講生のレベルに鑑み、使用する教材は担当教員の裁量でアカデミックな内容のものを選択する。上級英語Iで身につけた基本的な技能、特に、ライティング、スピーキングとリスニングの力をさらに伸ばすことを目標とする。英語で、自分の身の回りのことについて、相手にわかりやすく論理的にまとめて伝えられること、最終的には、ディスカッションができるレベルにまで到達することを目指す。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	中国語	この講義では中国語の発音と基礎文法を教授する。まず、学生一人一人に声を出して発音を繰り返し練習させる。それから文法をやさしい会話文形式で理解したうえで、身に付けさせる。そして、中国語の表現力を養うとともに、少しでも話せるように指導し、実用的な語学力の向上を語る。また、語学学習を通して、中国の文化、社会事情を知り、中国に対する理解を深めることを考慮して教授する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	中国語	この授業は「中国語I」の継続で、原則的に「中国語I」を履修した学生を対象として、入門中国語の第二のステップとなっている。講義では中国語の発音と基礎文法を教授する。「中国語I」を基礎としてさらに基本表現を学習してゆく。文法を会話形式で理解して、応用できるように指導する。その上で、中国語の表現力を養うとともに、話せるように練習させ、実用的な語学力の向上を語る。また、語学学習を通して、中国の文化、社会を知り、中国に対する理解を深めることを考慮して教授する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	ハングルI	この講義は韓国語に初めて接する受講者を対象にした入門コースである。ハングル文字に対する知識、基本的な発音から、最終的には韓国語の基本的な文構造の理解と習得まで講義を進める。文法事項を確実に学んでいき、さらに日常の会話で頻度の高い初歩の会話を慣らし、進んで発話してゆく意欲を育てる。そのほか、言語の背景にある韓国文化と韓国人について理解を深めるため映像メディアで、ドラマやKポップ・教養番組等に触れながら興味をもてる授業とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	ハングル	この講義は「ハングルI」で習得した基礎の上に立ち基本的な文法事項とあわせて語彙を増やすことによって幅の広い伝達能力を創り上げていく。また、音声映像教材の活用によって自然な韓国語会話の抑揚を確実に習得できるようにする。目標として「ハングル能力検定5級」合格を目指す。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	フランス語Ⅰ	フランス語の初等文法を教授する。受講者の多くにとって、初めての英語以外の外国語学習となる。恐れることなく少しずつ慣れていくように指導する。講義では、発音や綴り字から始め、動詞の活用、時制などの勉強を通して、フランス語とは一体どのような言語なのかということを通して学んでいく。また英語とはかなり異なるフランス語の発音についても注意を払い指導する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	フランス語	「フランス語Ⅰ」を履修した者、または同程度の学力を持つ者を対象とする。様々な文法事項を学び単語量を増やして行くと同時に、会話・聞き取り能力、読解力を伸ばして行くことを目的として指導する。とりわけ聞き取りについては、自然な速度のフランス語に慣れることを目標にする。また、フランス語の学習を通して、フランスのみならずヨーロッパの思想・文化に触れ、視野を広げることも目指してゆく。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	スペイン語	スペイン語の初級文法の基礎の習得を目指す。具体的には、自己紹介ができる、日常の話題についてスペイン語圏の人たちとコミュニケーションを保つことができる、という2つを主たる目標とする。また、辞書の使い方に慣れ、応用力を養うことも視野に入れ、さらに、スペイン語文化圏について関心を広げていくことにも重きを置いて講義する。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	スペイン語	この授業は、スペイン語で初級を学んだ学生および同等の知識がある学生が、より進んだ文法事項を学ぶことで、スペイン語の読解力や表現力を質的にも量的にもアップすることを狙った授業である。そのため、毎回の授業は、文法事項を生きたものにするため、ストックフリーズとなってしまうようなスペイン語の簡単な作文を行っていくことにする。回が進んで、文法事項の理解度が高まれば、適宜スペインやラテンアメリカの歴史や文化を取り扱った文章を読むことも取り入れたい。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	Extensive Reading in SYDNEY	オーストラリアの主要都市の一つであるシドニーは移民が多いため、海外からの食文化を融合させた独特の食文化をもつ。シドニーに焦点をあて、海外の食文化の調査方法について学ぶと同時に、海外文献の調査方法について知る。	
基盤教育科目	共通教養科目	文化間コミュニケーション	Field Trips in SYDNEY	オーストラリアの栄養士は6年生であり、専門分野も確立している。そこで、オーストラリアの医療分野またスポーツ栄養学分野で活躍する栄養士の職場を訪問し、海外における栄養士の活躍を知る。また、日本の管理栄養士・栄養士制度と比較することで、日本の栄養士や管理栄養士制度の利点や改善点を学ぶ。	
基盤教育科目	共通教養科目	社会人基礎科目	キャリアデザイン	導入教育を目的とし、大学生活4年間に身につけて欲しい事柄として、与えられた知識ではなく自分で調べ判断する力、他人に筋道立てて説明する力、人とのコミュニケーションを図る力、レポートの作成方法やプレゼンテーション能力について、教授する。さらに、社会に出てどのような生き方をしたいのか、そのためにどのような大学生活をおくりその準備をしてゆけばいいのか、について教授する。自ら有意義な大学生活を送ることができること、将来の人生設計に対する考えを滋養することを目標とする。	
基盤教育科目	共通教養科目	社会人基礎科目	キャリアデザイン	「自分の強みは?」「社会が求める人材とは?」「業界・職種・資格について」「社会と学問の関係は?」など、将来の就職を考えるにあたって必ず知っておきたい重要なテーマを、ワークやディスカッション、プレゼンテーション等を通して行う。これにより、自分にとって納得のいく人生を送るために「生き方」「働き方」「大学生生活の過ごし方」を自分で考え、行動するきっかけを作る。	
基盤教育科目	留学支援科目	英語特別教育科目	Special Course in Advanced TOEFL	この科目では、「使える英語力」を身につけるために、リーディング、リスニング、ライティング、スピーキングの4つの技能をバランスよく効果的に学び、受講者全員がTOEFL (CBT) で173点以上を取れるようになることを目指す。結果として英語圏の大学へ留学できる資格が得られるとともに、卒業後に英語力を生かした仕事への就業の可能性を高める。	
基盤教育科目	留学支援科目	英語特別教育科目	Special Course in Advanced TOEFL	この科目では、「Special Course in Advanced TOEFL」で学習した「使える英語力」をさらに磨くことを目指す。ナチュラルな英語を聞く力を養う、他者の意見を聞き、自分の考えを英語で発表する力を養う、留学に必要な英語の総合力をさらに伸ばすことを目標とする。さらには各受講者が、与えられた課題をこなすのではなく、自ら課題を設定し、それに取り組んでいく態度も併せて養うことを目標とする。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Integrated Japanese	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別(日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル)に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語総合演習」として聞く・話す・読む・書く、の四つの技能を用いた活動を通じて新しい表現を理解すると同時に、それらを十分に使いこなしてコミュニケーションスキルを高めることを目指す。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Integrated Japanese	この科目は「Integrated Japanese」を踏まえ、聞く・話す・読む・書く、の四つの技能を用いた活動を通じて新しい表現を理解すると同時に、それらを十分に使いこなしてコミュニケーションスキルをさらに高めることを目指す。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Reading and Composition	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別(日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル)に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語読解作文」として、本格的に読み、書くことを通じて、日本語の表現や論理構造を学ぶ。既習の表現を用いた活動のほか、発展的な読み書きにも挑戦する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Reading and Composition	この科目は「Japanese Reading and Composition」を踏まえ、本格的に読み、書くことを通じて、日本語の表現や論理構造を学ぶ。既習の表現を用いた活動のほか、発展的な読み書きにもさらに挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Kanji Literacy	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「漢字演習」として、日常生活から大学での研究活動に必要なとされる日本語の運用能力を伸ばすことを目的とする。留学生の日本語学習の障害のひとつとしてとりあげられる「漢字」について、文字の生い立ちなど興味を持てるような授業を設ける。個人学習が続かずくじけてしまいそうになる漢字学習を楽しく効果的に行うための支援をする。「Kanji Literacy」では基本的な構造・意味・使用方法などを学習する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Kanji Literacy	この科目は「Kanji Literacy」で学んだ基本的な内容を踏まえ、具体的な使用方法などの運用を学習を進め、読み書きができるよう展開する。日本語を理解するうえで欠かせない漢字を、集中的に学ぶ。他の科目で既習の漢字、未習の漢字、それらを用いた漢字語彙を、系統立てて学習する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Project Work	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語プロジェクトワーク」として、学生が各自の興味関心に基づいて情報収集、発信、調査研究と発表を行う。必要に応じて新しい表現も学ぶが、基本的には既習表現の範囲で創造的な活動を行う。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Project Work	この科目は「Project Work」で学習した内容を踏まえ、学生が各自の興味関心に基づいてさらなる情報収集、発信、調査研究と発表を行う。必要に応じて新しい表現も学ぶが、基本的には既習表現の範囲で創造的な活動を行う。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Listening Comprehension	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本語聴解」として、集中的に聴いて聴解力を高めるとともに、日常のさまざまな場面で用いられる口頭表現を学ぶ。映画やドラマを題材とした聴き取りにも挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Listening Comprehension	この科目は「Japanese Listening Comprehension」で学習した内容を踏まえ、さらに集中的に聴いて聴解力を高めるとともに、日常のさまざまな場面で用いられる口頭表現を学ぶ。映画やドラマを題材とした聴き取りにも挑戦する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Culture	本学で学ぶ交換留学生が、日本語を用いて充実した学生生活および研究活動を送るための支援科目。授業は基本的に3段階レベル別（日常生活の場面对応、時事・社会的な問題への情報収集、自分の専門分野を含む学術的な情報収集、発信、ディスカッションのレベル）に自分の日本語学習の到達程度に合った授業を受ける。この科目は「日本文化演習」として、日本の伝統文化や芸能にふれ、学部学生および地域住民と交流する。伝統文化や芸能について体験実習を行うほか、キャンパス周辺住民宅でホームステイを実施する。	
基盤教育科目	留学支援科目	日本語科目	Japanese Culture	この科目は、「Japanese Culture」と日本語関連の科目で学んだ体験・学習内容を踏まえ、日本の伝統文化や芸能への理解を深めるため、学部学生および地域住民と交流を行う。伝統文化や芸能について体験実習を行うほか、キャンパス周辺住民宅でホームステイを実施し日本語と文化を総合的に身につける。	
専門科目	必修		調理学実習	科学的視点をもって調理を総合的に考える力を養う。具体的には、人と食べ物の関わりや調理の意義・役割について講義と実習を通して体得する。嗜好性の向上、食品の衛生と安全性およびバランスの良い栄養成分の摂取など調理の目的として配慮すべき事項や調理の各々の操作方法について理論とともに習得する。	
専門科目	必修		基礎化学	化学は、物質の成り立ちや変化を追究する学問であり、生物学、生理学、栄養学などの基礎となる。本講義では、管理栄養士課程における諸教科の理解を助けるため、化学の基礎的事項を平易に解説する。一方、身の回りの諸現象を微視的な視点から説明することにより、化学の本質的な概念を学習する。	
専門科目	必修		食品分析学	日本食品標準成分表に記載されている5大栄養素に水を加えた一般6成分の代表的な分析方法を中心に紹介する。成分ごとに、具体的な分析方法について食品分析の基礎から解説するとともに、現在、フードサイエンス分野で展開されている卒業論文の実験に用いられている分析方法についても、関連する箇所のでその都度、使用機器の紹介を含めて具体的にわかりやすく解説する。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	必修	生化学	生体の基本構造と、その機能性について講義する。まず、生命を構成する基本単位である細胞について、次に生体の主要な構成成分であるタンパク質、炭水化物、脂質、RNAの基本構造について学習する。さらにタンパク質、酵素、病原微生物の感染から発症、その防御の機構、免疫機能などが正常機能しなくなった場合等、我々人間に一体どのような不都合（疾病、死）が生じるかについて学んでゆき、ヒトの健康と生化学とのかかわりについて理解する。	
専門科目	必修	解剖生理学	健康であることや生活習慣病などの疾病の成り立ちについて考える上での基本的知識である解剖生理学を学んで、人体の構造と機能について理解することを目標とする。具体的には、人体の構成、細胞・組織・器官・器官系、恒常性とフィードバック機構、消化器系、心臓血管系とリンパ系器官、腎・尿路系などの構造と生理機能について講義を進める。特に問題となる生活習慣病などの治療と予防に取り組むことができるように、必要な基本的知識となる解剖生理学を学んで、人体の構造と機能について理解することを目標とする。	
専門科目	必修	基礎栄養学	栄養の基本的概念及び意義を理解するとともに、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について学ぶことを目的とする。人が生命を維持し、健康を保ち、活動するために食物として摂取する栄養素は生体内でどのように変化し、エネルギー源や身体構成成分として利用されるのか、栄養素の機能について理解を深めるために、糖質・脂質・タンパク質の消化・吸収並びに代謝について食事との関連の中で総合的な理解を深める。ビタミン・ミネラル・水分・電解質の栄養学的機能及び作用機構を体系的に学ぶ。また、生体反応の個人差を理解するために、栄養と遺伝素因との関係についても学び、個別対応の栄養教育を行う上での基礎的な知識を習得する。	
専門科目	必修	社会・環境と健康	公衆衛生学を中心に、公衆栄養学、栄養教育論における知識や技術を習得する基盤として重要な分野である。本講義では、健康情報の利用・管理・処理の面から衛生統計の理解、疫学の原理と方法、保健・医療の実践活動の基礎となるEBM(evidence-based medicine)について、また、衛生行政の仕組みと様々な公衆衛生活動を理解することを目的とする。	
専門科目	必修	食品学	食品や食品成分の種類は多様で、個々の食品がそれぞれ栄養学的な性質、色、香り、味、テクスチャーなどの嗜好性に関する性質、ガン、血栓、アレルギーなどの生活習慣病を予防し身体の調子を整える性質など 様々な性質をあわせ持つ。食品は各種成分の複合体として存在し、その性質も様々な成分間の相互関係から生じている。本講義では食品の一次機能、二次機能、三次機能成分についての化学を中心に、食品成分の相互作用や変化、食品の物性などについても習得する。	
専門科目	必修	食品学実験	食品の主要成分の化学的性質について、実験を通じて実践的に理解することを目的とする。すなわち、脂質・タンパク質などの栄養素およびその他の食品成分の基本的分離法、目的成分の特性を応用した化学的検出法、および機器的定性および定量分析法などの操作を修得させる。	
専門科目	必修	公衆栄養学	集団の栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックという一連の公衆栄養プログラムをマネジメントできる力を養うため、関連する概念と理論を解説する。地域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く諸問題に関する情報を収集・分析し、総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、人々に適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントの理論と方法を習得する。	
専門科目	必修	給食経営管理論	特定多数の人をを対象とし、目的に応じた効果的な食事を提供するため、給食運営に係る、食品流通や食品開発の実態、組織や経費などを総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うことを目標とする。給食業務として、献立管理、食材管理、作業管理、大量調理、衛生・安全対策、施設・設備管理について理論的に学習する。さらに関連法規や行政指導について知識を得る。	
専門科目	必修	臨床栄養学	医療や福祉・介護施設等における栄養管理や管理栄養士の役割を理解するとともに、日常業務において必要とされる傷病者を中心とした栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、記録の方法など栄養マネジメントに関する知識を習得することを目標とする。応用栄養学で得た栄養アセスメントの方法や、栄養マネジメントの基礎を踏まえ、傷病者の身体状況や栄養状態に応じた栄養アセスメントとケアの方法を確立する。	
専門科目	必修	臨床栄養学実習	各種身体計測による評価・判定について学び、栄養管理を必要とする疾患・病態別に個人に対応する栄養食事計画の技術を学ぶ。栄養補給法、治療食の調製および供食を通して症例を理解することを目的とする。実習として、栄養食事計画の実際を治療食の調製により行う。栄養指導計画の立案、栄養アセスメントの手法等を学ぶ。	
専門科目	必修	栄養マネジメントの実践	栄養マネジメントの基礎となる考え方を理解し、その遂行に必要な栄養アセスメントの考え方や方法を学習する。一連の栄養マネジメントの過程を学ぶことにより、個人および集団、あるいは患者、高齢者、障害者などの対象別にその遂行に必要な基本的能力を養う。具体的には、栄養アセスメントの目的や対象により適切な項目や方法が選択できる能力、目的や対象に応じた食事調査法の選択・適用能力、血液・尿中の代表的な生化学成分の種類・基準値等の判別、栄養素等摂取量に影響を及ぼす要因について説明できる能力を養う。また、栄養アセスメント指標や栄養調査データの評価を行い、個人や集団・ライフステージ別における適切な栄養マネジメント計画が策定できる力をつける。	
専門科目	必修	公衆栄養学実習	あらゆる健康・栄養状態の者に適切な栄養関連サービスを提供するプログラムを作成・実施・評価できる総合的なマネジメントに必要な理論と方法を説明する。さらに、栄養状態のアセスメントに必要な技術として、公衆栄養分野で利用される食事調査方法のうち食事記録法、食事思い出し法、食物摂取頻度調査法について、実施の理論と方法を解説する。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	必修	栄養教育論	栄養教育論 では、栄養教育に関わる基礎学問領域について主に学ぶ。まず、栄養教育の意義と特性を理解し、次に、栄養教育に関わる理論・モデルとその活用について学習する。カウンセリングの基本と栄養教育への応用についても学習する。その上で、栄養教育のためのアセスメント、目標設定、計画立案と実施、評価・修正・フィードバックの一連の栄養教育のマネジメントサイクル（PDCA）を学び、栄養教育が実践的に展開できる基礎的能力をつける。また、個別や集団の対象者に対して、健康増進、疾病の予防・治療において、栄養教育がマネジメントできる力を養う。	
専門科目	必修	臨床栄養学実習	個々の病態に対応した栄養状態の評価、栄養・食事計画、調理・供食、栄養教育および記録と再評価という一連の臨床栄養ケアマネジメントが実践できる能力を身につける。実習として、ベッドサイドでのアセスメントや、治療食の調製により症例を理解する。また、演習として、実際の症例を通して栄養指導計画の立案、ロールプレイによる個人の臨床栄養教育の演習、報告書の作成を行う。	
専門科目	必修	総合演習	これまでの講義や実習、演習内容を包括し、学ぶ事柄の決定、文献考察、資料検索の技術、調査方法の技術、統計処理の基本的な技術、面接の技術、相手を説得する話術、分かりやすく話す技術、反論する技術、プレゼンテーションの技術を学び、自分自身のスキルアップを目的とする。	
専門科目	選択必修	基礎化学	生化学などの専門科目を理解するには化学の基礎知識が不可欠である。人間生活と化学の役割、原子の構造、イオンと電子配置、元素とその周期性、化学結合と化学式の作り方、物質と濃度の表し方、水の特性、酸・塩基と中和、pHなど、後半では有機化合物の構造と分類、官能基（特性基）、脂肪族炭化水素と異性体、炭水化物、脂肪とカルボン酸、アミノ酸と蛋白質、ビタミン、ミネラルなどの基礎知識を身につける。	
専門科目	選択必修	微生物学	微生物の種類と性質を学習し、ヒトの生活への有用性と有害性についての幅広い思考の醸成を目的とする。まず微生物の種類とその発見の歴史をとおして人類と微生物との関わりを学習し、次に微生物の全体的な性質、物理的・化学的制御法、免疫、個々の微生物の特徴、さらには食品製造現場、医薬品製造現場、食品の微生物検査分野で行われるGMP、GLP、ISO15189などの規格概念、微生物を規制するわが国の感染症法、食品衛生法の内容、特に食品媒介感染症の予防に關しての世界的なネットワーク状況についても学習し、微生物全般について理解し発言できることを目標にする。	
専門科目	選択必修	臨床検査学	一般検査のなかで、尿検査、便検査、喀痰検査、消化液検査、穿刺液検査などにつき、主な検査項目の原理、意義、検査成績に影響をおよぼす要因等を学ぶ。さらに、臨床検査の一般的注意、検査室における器具・機器の取扱法、医療事故防止、採血法、コミュニケーション技術を学ぶ。	
専門科目	選択必修	基礎栄養学実験	基礎栄養学で学んだ栄養素と生体の関わり合い、すなわち栄養素の役割や機能、生体内での消化・吸収及び体内動態、生体に及ぼす影響などの知識を実験を通じて理解を深めることを目的とする。栄養素の性質の理解のため各栄養素（糖質、蛋白質、脂質、ビタミン、ミネラル）および生体成分の定性分析、酵素活性測定を検討し、栄養素と代謝の関係を理解するとともに栄養学に関する基本的な実験手法を習得し、栄養学研究の進め方、考え方を深める。	
専門科目	選択必修	解剖生理学実験	本実験は、生体がその恒常性を維持するために、さまざまな器官、臓器がその役割を担いつつ、かつ相互に連携し、平衡して働いていることを包括的に理解することを目指す。具体的には、生命現象の仕組みを理解するために、解剖生理学実験では各個人の身体を用いて、さまざまな生理機能を学ぶ。体脂肪・筋肉の測定、基礎代謝量の測定、血圧・末梢血流量の測定、肺活量の測定、血液・尿の検査を行うことで、循環器系、呼吸器系、泌尿器系等の仕組みを理解する。	
専門科目	選択必修	微生物学実験	本実験では、微生物の基本的な取扱い方法を習得すると共に、発酵食品の製造などを通して、微生物による発酵・製造法などについて学び、微生物を用いた種々の発酵食品に関する原理と方法を理解することを目的としている。そして、発酵作用に基づく食品開発ができる能力を育むことを目標とする。	
専門科目	選択必修	生化学実験	生化学実験では、生化学で学んだ主要な事項について理解を深め、生命現象に深く関わる遺伝子の本体であるDNAの分離・精製など基本的な取り扱い方法を習得する。また、臨床検査で測定される酵素の測定原理とその性質について理解する。	
専門科目	選択必修	食品学	食品や食品成分の種類は多様で、その性質も個々の食品がそれぞれ栄養学的な性質、色、香り、味、テクスチャーなどの嗜好性に関する性質、生活習慣病を予防し身体を調子を整える性質など、様々な性質を併せ持つ。食品は各種成分の複合体として存在し、その性質も様々な成分間の相互関係から生じている。本講義では、「食品学」で学んだ内容を踏まえ、食品の有害成分や物性などについて学ぶとともに、穀類、イモ類、豆類などの植物性食品の種類・化学的性質と特徴を述べる。	
専門科目	選択必修	食品衛生学	1. 食品衛生行政と関係法規 2. 食品の変質とその防止法 3. 経口的寄生虫疾患、感染症、食品汚染 4. 食品添加物 5. 食品の衛生と安全性について講義を行い、食品衛生の概念を理解する。食物は身体を構成し、エネルギーとして生命と健康の維持を担っているが、その取り扱い方によっては健康を害するばかりか、命までも奪われることがある。食中毒の防止は重要な課題であり、食品の安全性を確保するために食品の変質、それに関わる因子(病原性微生物、寄生虫、有害物質など)、食品添加物、食品衛生関係法規に基づいた食品の取り扱いや食品衛生対策などを教授する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択必修	応用栄養学	より良い栄養状態の維持や目的に応じた体力づくりのために必要な栄養管理（栄養ケア）の基本的な考え方を修得する。そのために、適切な栄養指導および運動指導を行う際に必須となる発育・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化について学び、身体状況や栄養状態の正確な評価・判定の基本的な考え方を理解する。さらに、栄養補給量を設定する基盤である食事摂取基準の考え方とその数値がどのように定められたかという科学的根拠を学ぶ。	
専門科目	選択必修	分子生物学概論	分子生物学は、生命現象を分子レベルで論じることを試みる学問であり、分子作用により生命現象が引き起こされるという理解にもとづいている。本講義では、生命の情報をもつ遺伝子の構造や機能、およびその複製や遺伝情報の発現機構である転写・翻訳が、生体内でどのようにおこなわれているのかを学習していく。さらに、発現した酵素・抗体などのタンパク質やRNAによる分子間相互作用を理解し、それらの生命現象への関わり方についての知識を習得することを目的とする。	
専門科目	選択必修	社会・環境と健康	社会・環境と健康 では、生態系における人間や生活を知ること目標に、人間の行動特性とそのメカニズム、公衆衛生学の主要分野である環境衛生について、社会・環境と健康との関係や、社会・環境の変化が健康に与える影響を学ぶ。また、保健・医療・福祉・介護の制度(社会保障、社会福祉や医療制度)や、管理栄養士に関連するこれらの分野の関連法規について学ぶ。	
専門科目	選択必修	食品学実験	食品学などの講義で得た知見をより一層深く理解するために、基本的分析操作を通して、食品中の化学成分の性状を把握することを目的とする。身の回りの食品を対象に、分析試料を調製し、水分・灰分・脂質・タンパク質・炭水化物などを定量するとともに、各食品成分の化学的性質を定性分析を通じて確認する。	
専門科目	選択必修	生化学実験	本授業では、生化学実験 に引き続き、生体内のタンパク質や酵素、並びに糖代謝を中心に生体内で起こる反応について実験を通して学ぶ。特に、本授業では病態モデル動物（肝障害や糖尿病）を用いて、その血漿・血清成分や尿成分の分析を行い、臨床検査値の意義および測定手法・原理についても生化学的な観点から理解を深める。また、食肉中のDNA分析を行い食品の鑑別について学ぶとともに、核酸や遺伝子工学の基礎を理解する。	
専門科目	選択必修	調理科学実験	食品を調理操作する過程で組織や物性あるいは栄養成分間に生じる変化を総合的に理解し、調理が栄養学的・機能的に果たす役割に関して講義を通して得た知識を実験することで体得する。この科目を通して食生活と健康に係わる調理の果たす役割が総合的に捉えられるようになることを目的としている。	
専門科目	選択必修	応用栄養学	個人の身体状況や栄養状態に応じた栄養アセスメントと栄養ケアのあり方について理解を深め、栄養学の実践能力を修得する。そのために、妊娠期と産褥・授乳期、乳児期から高齢期までの各ライフステージにおける身体状況および身体・生理機能の変化ならびに栄養代謝の特徴を理解する。さらに、様々なストレス負荷時や高温・低温および高圧・低圧などの特殊な環境下における生体反応と栄養代謝の特徴を理解する。	
専門科目	選択必修	応用栄養学実習	身体状況や栄養状態を評価・判定（アセスメント）するための基本的な方法を修得する。さらに、摂取する栄養素やエネルギーだけではなく、身体活動に伴う代謝エネルギーも考慮したエネルギー出納バランスの観点から、健康維持・増進または生活習慣病などの疾病予防など個人の身体状況や栄養状態に応じた栄養ケアの考え方を理解し、その実践能力を身につける。	
専門科目	選択必修	食品バイオテクノロジー	古典的な食品加工に利用されてきた微生物発酵に端を発し、様々な方法で生物の持つ機能を食品の加工に利用してきた歴史を踏まえ、生物機能を利用した食品加工のメカニズムを解説するとともに、モダンバイオテクノロジー応用食品と総括される遺伝子組換え等の近代的な手法を用いて新たに開発された食品やその手法を応用した食品加工法の解説などを行う。	
専門科目	選択必修	食品機能学	食べ物は栄養や嗜好性機能のほかに生体の恒常性維持や生理機能の調節作用を持っており、これらの生体機能調節作用は活性酸素に対する生体防御系や免疫系、内分泌系、神経系など多様な生体機能に関与していることが知られており、特定保健用食品（トクホ）など新しい食品としても普及してきている。このような新しい機能の見いだされた食品成分について生体調節の機能別に解説し、健康維持に有益な食べ物の特徴と疾病予防に対する役割を学習する。	
専門科目	選択必修	栄養教育論	栄養教育論 では、ライフステージ・ライフスタイル別の対象者に対し、栄養教育論 で学んだ知識を基に、実践的に栄養教育が展開できる能力を得るための知識を学ぶ。ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育として、妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期、アスリート、障害者を対象としたライフスタイルや食生活の特徴を学び、その上で栄養教育のポイントについて学ぶ。また食環境作りにおける栄養教育として、教育的アプローチと環境的アプローチ（食環境づくり）の関係およびその必要性を学習する。	
専門科目	選択必修	給食経営管理実習	特定給食の管理・運営に関する一連の業務について実習を通じて学習する。大量調理法、作業手順、調理器具や調理機器の使用法の習得に加え、経営管理、栄養・食事管理、衛生・安全管理、食教育など管理栄養士として必要な知識と技術を習得する。	
専門科目	選択必修	応用栄養学実習	様々なストレス負荷時や特殊環境下およびスポーツや運動を行うことによって変化する身体・生理機能ならびに栄養代謝の特性を評価する方法を身につける。さらに、健康の維持・増進および生活習慣病の予防を考えるうえで重要となる運動処方考え方を理解し、栄養指導と運動指導の両方から栄養管理に対してアプローチする方法を修得する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択必修	給食経営管理論	給食経営管理 をさらに深め、マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得することを目的とする。給食施設におけるマネージメント、フードシステムマーケティングの原理と応用、組織管理(人事・労務)、原価管理と原価計算、栄養管理、実践的な食教育などの方策を学ぶ。	
専門科目	選択必修	食品検査概論	食の安全・安心を守るために行われている食品検査には、微生物検査、化学検査等目的によって色々な手法がある。この検査方法全般について紹介する。食品衛生監視員によってどのような食品の検査が行われているのかを中心にその具体的な検査方法について説明し、これら検査に必要とされる基礎知識について学ぶ。	
専門科目	選択必修	社会・環境と健康	社会・環境と健康 は、健康の概念および歴史の変遷、公衆衛生の概念と歴史について、最も基本となる概念・考え方を理解することを目的とする。少子高齢化が進む中で、生活習慣病の一次予防を効果的に行うことは管理栄養士に期待される重要な役割である。ライフスタイル(生活習慣)を重視し、生活習慣病、産業保健等を理解できるようにし、健康増進・疾病予防の考え方とその取り組みを理解する。また現代の情報化社会におけるコミュニケーションについても学ぶ。	
専門科目	選択必修	食品衛生学実験	食品衛生は、集団給食に携わる者にとって、喫食者の健康を守るための最重要管理点である。本実験では、食品添加物の分析や食品および身の回りの器具に付着している微生物の観察を通じて、食品の安全性の確保に関する知識と技術を習得する。食品類はあらゆる工程を経て供される。また、食品そのもののだけではなく、その工程中に食品衛生における問題も多様化してくる。この授業では、食品そのものや食を取り巻く環境の中から、漂白剤・保存料・合成着色料等の添加物、調理器具類からの微生物、食器の残留物の検出を行う。	
専門科目	選択必修	食品加工学実習	献立に加工食品を使用する機会がますます多くなり、時には自ら製造あるいは献立に工夫をしなければならない場合もある。本実習は、食品の特徴、加工に伴う栄養成分・組織変化、加工食品の貯蔵・保存における役割、製品の品質評価により品質鑑別能力の向上、製造器具、機械の取り扱い、食品製造時の包装・衛生技術、食品の生産、製造の流れなどの理解を目標とする。製造するものはジャム、味噌、豆腐、納豆、蒟蒻、酸乳飲料、チーズ、パン、キャラメル、ハム、蒲鉾などである。	
専門科目	選択必修	スポーツ栄養学	健康維持・増進に対する関心の高まりとともに、スポーツと関係する栄養学にも関心が高まっている。この授業では、一般人の健康の維持・増進やスポーツ選手の競技力を向上させるために、食事だけではなく運動・休養・睡眠を含めた総合的なライフ・スタイルを理解する。そのために、ヒトの生理的・病態的变化ならびに運動時の生体反応に関する基礎知識を修得し、アスリートの競技現場から健康づくり運動指導まで、幅広く活用できる医科学的エビデンスを学ぶ。	
専門科目	選択必修	臨床栄養学	臨床栄養学 は、適切な栄養ケアマネジメントができる実践能力としての食事療法と栄養補給法の概念と内容が理解できること、「人体の構造と機能と疾病の成り立ち」の分野で学んだ疾病の中で、特に栄養管理が重要な疾病(消化器系、循環器系、腎疾患、内分泌代謝系)の概要(各疾患の診療ガイドライン)、栄養・食事療法の意義や原則、具体的な栄養ケアとアセスメントの方法を学ぶ。	
専門科目	選択必修	臨床栄養学	臨床栄養学 は、臨床栄養学 をさらに発展させ、乳幼児から高齢者までの各ライフステージ別の病態、また、栄養障害、摂食障害、精神疾患などの各病態をはじめとする栄養素の体内代謝を踏まえ、適正なアセスメントと栄養補給方法、栄養必要量の算定、栄養・食事教育を実践できるまでの知識を習得する。	
専門科目	選択必修	公衆栄養学	わが国および諸外国の健康・栄養問題の現状、課題、とそれらに対応した栄養政策について講義する。さらに、食事摂取基準の概念およびそれらの栄養アセスメント、栄養計画へ活用する方法を解説する。地域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く諸問題に関する情報を収集・分析し、総合的に評価・判定する能力を養う。	
専門科目	選択必修	生体高分子化学	生体は、タンパク質・脂質・糖質・核酸などの高分子量の有機化合物を構成物質としており、生体を形づくるだけでなく、生命の維持(遺伝・代謝などによるエネルギー生産)にそれぞれ重要な役割を担っている。本講義では、生体高分子の基本的な構造を理解し、それらについての特有の性質や反応について習得し、さらに、それらの工業化学・食品科学・工学分野における利用などについての知見を深めることを目的とする。	
専門科目	選択必修	臨地実習 (給食の運営)	給食の運営に必要な栄養・食事管理、給食の生産(調理)管理のうち、給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、安全・衛生管理などの基本的業務に関する内容を実践の場である実習を通して習得する。学校・保育所・事業所・福祉施設・医療機関などの特定給食施設のうち、1ヶ所を選択して一週間臨地実習する。	
専門科目	選択必修	栄養教育論実習	栄養教育論等で学んだ理論・技法を基礎とし、集団および個人に対するアセスメント、目標設定、栄養教育プログラムの計画立案と実施、評価・フィードバックの一連の栄養教育をマネジメントする方法を模擬演習を通して学び、実践的に栄養教育が展開できる能力を身につける。模擬演習は、ライフステージ・ライフスタイル別の健康・栄養教育を展開するためにライフステージ毎に対象者を設定し健康・栄養教育を実施する。一連の模擬演習を効果的な健康・栄養教育にするために、対象者に適切な学習形態や学習方法、教材の選択など、栄養教育方法について模擬演習を通して学ぶ。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	選択 必修	臨床栄養学	傷病者を対象とした総合的かつ適切な栄養ケア・マネジメントの実際を学ぶ。栄養療法において重要な疾患の症例について栄養状態の評価・判定、栄養補給法の選択、必要栄養量の算出、栄養教育、食品と医薬品の相互作用に対応できる能力を養う。さらに、術前後やクリティカルケアといった外科系の各疾患の症例を通して評価方法と具体的な栄養療法について理解する。	
専門 科目	選択 必修	臨地実習 （給食経営管理論）	給食経営管理論で学んだ知識を基本として特定給食施設で給食サービスの実習を行う。給食運営におけるマネージメント、すなわち栄養面、安全面、経済面全般のマネージメントを行う能力と共に、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を実習を通して修得する。実習先は学校、事業所、福祉、病院給食施設のうち1ヶ所を選択し、一週間臨地実習を行う。	
専門 科目	選択 必修	臨地実習 （臨床栄養学）	医療の実践現場を体験することによって、実際の医療機関における治療食のあり方と栄養管理方法を学ぶ。栄養評価・判定に基づく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及び技術を習得する。また、栄養スクリーニングから栄養計画、さらに栄養状態の評価、判定（栄養アセスメント）に基づく適切な栄養ケアのマネジメントの実際を体験し、個別栄養管理方法の実態を学ぶ。	
専門 科目	選択 必修	臨地実習 （公衆栄養学）	保健所または保健センターなどにおいて、地域におけるQOLの向上や健康状態の改善を考えた公衆栄養活動や栄養改善事業を理解し、管理栄養士の役割および業務について実習する。また、栄養・食生活情報を収集・分析し、総合的な評価・判定について学ぶ。	
専門 科目	選択	食品機能性分析学	機能性食品の研究開発については「予防的な観点から、ヒトの健康状態や食品機能を科学的に研究し、機能性食品や新たな診断技術を開発することが必要」と明記され、今後重点化を図るべき研究領域と位置付けられている。そこで、機能性食品の研究開発の現状について概観し、機能性に関する評価のあり方、政府による研究開発の推進に必要な方策、さらには、科学的根拠に基づいて整理された情報の国民への提供のあり方について理解する。	
専門 科目	選択	運動学	運動に関する理解を深め、スキルの獲得とその獲得過程に関する質的評価が出来るようにする。また、練習計画の立案が出来るようにする。運動を指導する際、その運動のバイオメカニクスの説明や生理学的な説明より、主観的な運動感覚に基づくアドバイスによって「コツ」をつかみ、できるようになる。運動学は指導現場から経験的に獲得された事実から実際の指導にすぐに役立つ知識を提供する。スキルの獲得とその獲得過程における知識を学ばせる。	
専門 科目	選択	スポーツと生理学	「スポーツと生理学」は、競技力向上を主な目的とした学問であるが、まずは運動やトレーニングを行ったとき、人体の構造や機能がどのように応答するかを学ぶ「運動生理学」がその基礎となる。したがって、講義ではまず運動生理学の知識を学び、それを各種スポーツの場面で活用することを想定しながら理解を深めることを目指す。また、現代の大きな課題とされている生活習慣病の予防や改善を目指した視点からも運動が及ぼす生理的反応などを理解することとする。	
専門 科目	選択	エコシステム学	一定地域に住む生物群と、それを取り巻く環境を包括した概念がエコシステム（生態系）である。一定地域内のすべての生物と非生物的環境を、エネルギーの流れ、食物連鎖、物質循環などに着目して、一つの機能系とみなしたものである。本講義では、エコシステム内における生物と非生物的環境の区分、相互作用、エネルギーの消費、物質循環などの基礎的な内容について概説する。また、エコシステムの具体的事例や問題点などを紹介し、エコシステムについての理解を深める。	
専門 科目	選択	分子栄養学	生化学、解剖生理学、基礎栄養学において学んできた各栄養素の構造と機能をさらに分子論的（分子シグナル的）に深く理解する。遺伝子と栄養（寿命遺伝子などを含む）、遺伝子工学と遺伝子組換え食品、ビタミン・ミネラル・ホルモンの生理的機能の分子論的理解、アミノ酸による生体機能調節、機能性たんぱく質（特に栄養素と関連する）の構造変化と機能の発現、酵素と補酵素の関係、カルシウムの細胞内シグナリング、細胞内情報伝達とそれに関連する細胞内エレメントなどについて学ぶ。	
専門 科目	選択	調理科学	食品は調理して食べ物として人の口に入る。調理過程を経ることによって食品は美味しく安全になり、消化しやすくなる。調理過程における食品材料の化学的、物理的变化を理解し、食品を美味しく仕上げるのが調理科学である。個々人にあわせて必要な栄養を食べ物の形にした献立にする知識、或いは傷病者に対して医師の指示を献立として、具体化できることも管理栄養士として必要となる。このような管理栄養士として必要な、食品材料に関する知識、調理に伴う物性、食味などの変化について講述する。	
専門 科目	選択	基礎栄養学	基礎栄養学Iの内容を踏まえて、糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、無機質、水・電解質の栄養学的機能および作用機構について体系的により深く理解する。また、人間の個体レベルにおいて食品の栄養成分が生体の構成成分として栄養素へ代謝変換され、さらに臓器間の連携により、体内で栄養素相互の変換が行われる一連の栄養代謝をより深く学ぶ。さらに、生活習慣病の発症と遺伝素因との関連性に基づき、栄養現象と遺伝素因との相互作用についても理解を深める。	
専門 科目	選択	調理学実習	食品の調理性、調理理論、基礎的な調理操作の技術を踏まえ、実際の献立一食分の調理へ発展させる。前述の事柄を踏まえて調理を実践することにより、将来管理栄養士として傷病者への食事を提供する際に要求される高度な調理条件に対応できる調理技能と理論を体得することを目的としている。	
専門 科目	選択	フードコーディネート論	調理を提供する場合、快適な食事をするためには食料、食器、食空間、食事マナーなど総合的な基礎知識（フードコーディネート）が必要である。一方、われわれの食生活においては、伝統ある「食」の営みが大きく変わり、調理の外部化や多様化が進んでいる。本講義では、フードコーディネートが食生活に果たしている役割、価値を明らかにし、現代の食文化、メニュープランニング、テーブルセッティングとマナー等の基礎的知識について理解する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	選択	ゲノム科学	ヒトのゲノム情報が解読され、分子生物学は大きな変革期を迎えている。講義では、ゲノム科学の基礎知識（核酸の構造と機能、遺伝情報の伝達、遺伝子のクローニング、遺伝子関連の病気、遺伝子診断・検査・治療）についてまず概説する。さらに比較ゲノムから明らかになっている生命の進化について解説する。また、ポストゲノムの研究として注目されているトランスクリプトーム、プロテオーム、メタボロームの概念、研究手法およびその現状と将来について述べる。	
専門科目	選択	食品流通経済論	流通とは、一般的に生産者から消費者へ商品を移転させる経済活動をいう。従って食品流通論においても、食品の供給主体と需要主体を結びつける一連の経済活動がその対象となる。「食品流通経済論」は、食品流通に関する経済現象や諸問題を体系的に分析していく学問である。本講義では近代経済学の分析手法を用いて、食品流通に関わる理論と諸問題の要因を明らかにしていくことを目的としている。	
専門科目	選択	タンパク質科学	タンパク質は、アミノ酸がペプチド結合によって一次的に重合した高分子物質であるが、折りたたまれて特異的な立体構造を形成する。これによりタンパク質は、酵素反応、抗体活性、エネルギー変換をはじめとする多種多様な機能を果たしている。本講義では、まず基本的なタンパク質の諸性質と構造について講述し、その後タンパク質の精製法や分析法について解説する。さらに、代表的なタンパク質について機能と構造について講義する。	
専門科目	選択	フードエンジニアリング	食品は、農畜水産物を原料とするため、加工工程では栄養的、嗜好的価値を損なうことなく、シェルフライフの長い製品を生産する技術が必要となる。食品原料の特性を考慮して、これを加工する際に必要な加熱、殺菌、凍結、乾燥、乳化等の基本操作技術を修得することを目的とする。	
専門科目	選択	運動生理学	省力化、電気化による身体活動量の低下は、人間の健康に大きな影響をおよぼしている。そこで本講では運動やスポーツのもたらす身体的効果について学習する。運動生理学は、身体活動の分野に科学的基礎を与えるものである。運動中の身体変動因子がいかに関連し、身体諸機能に適応しての変化を研究するものである。そこで筋系、神経系、循環系、エネルギー代謝、疲労等特に身体活動に関係の深い諸器官の、運動に対する変化について講義する。	
専門科目	選択	運動生理学	健康の維持増進及びスポーツ競技者のトレーニングとその効果についての理解を深め、運動の実践的指導力に必要な知識を身につけることを目標とする。特にトレーニングと栄養は密接な関連があり、食物の摂取とトレーニングが生体にどのような影響を及ぼすかについて理解することは非常に重要である。授業では、身体運動・スポーツ競技と栄養に力点を置いて、運動指導者として必要な運動生理学的知識を習得させる。	
専門科目	選択	動物生理学	生理学という学問分野は非常に広く、形態学を除く全ての生物学分野を本来は意味する。本講義では動物の様々な生理現象のうち、体内環境の恒常性（浸透圧、血糖値、pH、Caなど各種のイオン濃度、酸素分圧など）と恒常性維持のメカニズム、神経系（中枢神経系、末梢神経系、感覚器）の構造とその作用メカニズム、運動系の作用メカニズム（筋収縮メカニズム）、生殖調節機構などの生理学分野の代表的な項目について、基本的知識と理解が得られるようにする。	
専門科目	選択	生物有機化学	生物学と有機化学との接点に跨る学問領域が、天然物化学や生体機能を理解する生物化学などを包括して急速に発展し、生化学反応の有機化学的な理解を目指した学問領域としての生物有機化学が確立されてきた。本授業科目においてはこのような研究の進歩と対応して有機化合物（生体高分子）の構造と反応性の関係について述べ、さらには生体高分子物質の構造と機能の人工のモデル化と人工物の実際の利用などについて最新のトピックスも含めて紹介し、生化学反応の有機化学的理解を目指す。	
専門科目	選択	分子遺伝学	遺伝情報がDNAという巨大分子に書き込まれているということが明らかにされてから、遺伝学は大きく変貌し、分子レベルで遺伝現象を理解しようとする分子遺伝学が発展してきた。遺伝子であるDNAについて、転写、翻訳から発現に至る過程、その複製、修復や変異が、生体内でどのようにおこなっているのかを学習していく。遺伝物質であるDNAの情報が、どのようにして維持され子孫に伝えられるのか、また細胞内で機能するRNAやタンパクへ変換されるのかを、参考図書を使い判りやすく説明する。	
専門科目	選択	調理学実習	基礎的な調理技術を基盤としてさらに技術の向上を目指し、和・洋・中の各料理様式について食品の組み合わせや調理操作等の特色を把握する。また行事食や郷土料理にみられる食文化的側面についても学び、調理学全般にわたる応用力を習得していくことを目的とする。	
専門科目	選択	遺伝子工学	遺伝子工学は、分子生物学や分子遺伝学の成果を基礎とし、DNAを人為的に操作する技術として発展してきた。遺伝子工学では、どのような技術を使い、何が出来るかについて正しく理解し、その意義や将来像を考える必要がある。本講義では、まず「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」について解説し、その後遺伝子工学で利用される酵素や基本技術について実例を挙げつつ解説していく。	
専門科目	選択	学校栄養教育の基礎	児童・生徒の食生活の乱れに伴い、学校における食に関する指導の充実が求められている。我が国における食生活の変遷の中で、食を通じた子どもの健全育成を目的とし、子どもの発育・発達過程に応じた食に関する栄養教育の理論と方法を学ぶことによって、栄養教諭としての使命の自覚や、職務内容についての理解を深める。また、食生活の歴史・食文化についてや、学校栄養教諭として、学校内、家庭・地域との連携を踏まえた栄養教育についても学習する。	
専門科目	選択	基礎医学	人体の構造・機能、疾患とその原因など医学研究の根拠となる知見を得るための学問分野である「基礎医学」を学ぶことにより、臨床現場において対象者に応じた栄養マネジメントができる能力を養う。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	選択	微生物生態学	微生物は地球上でもっとも古くから存在し、様々な種類の微生物が地球上のあらゆる環境に広く分布し、極限環境で生育するものもある。微生物群集は生態系を支え環境を創り出す重要な「働き手」であり、21世紀の環境問題、水問題を考えるうえでも重要な働きをしていることを概説する。土壌や水圏環境中に生息する微生物群集（細菌、原生動物、ウイルスなど）の多様性と相互作用について学ぶ。微生物群集が果たす役割を理解するために必要な系統分類学、細胞生物学、分子生物学、生物地球化学など関連分野の基礎を取り入れて教授する。	
専門 科目	選択	スポーツ心理学	健康スポーツ・競技スポーツ場面における選手やコーチの心理学的意義とその効果を学ぶ。スポーツに関する心理学的な問題は、スポーツに関わるすべての人が経験する事象である。少子高齢化の今日、生涯スポーツへの関心も強く、多くの人々がスポーツに親しむようになってきた。そしてスポーツ参加への動機付けは多様化してきている。この授業ではスポーツ選手の参加動機、競技成績と心理、目標設定とモチベーション、指導者、コーチと選手の心理に視点を置いて授業を進めていく。	
専門 科目	選択	食品官能評価概論	食品製造から流通、販売、消費の過程において各段階で品質評価がなされている。食品の品質を鑑別するには、化学的あるいは物理的手法を使った科学的鑑別法と従来より人間の五感により行われてきた官能評価法、あるいは食品の品質表示制度など多くの専門的知識が必要となる。本講義では、食品の品質評価・鑑別に必要な各種官能評価手法に加え科学的な鑑別法の専門知識を修得する。	
専門 科目	選択	食品安全学	現在、食品の安全、安心が大きな問題となっている。食品の安全性を人と動物における共通感染症、ダイオキシンや水銀などの食品汚染化学物質、食中毒菌、遺伝子組み換え食品を中心に講義するとともに、食品の安全、安心を維持、管理するためのHACCPシステム、トレーサビリティ、リスク評価手法、食品表示など食品安全に関わる基礎的知識を総合的に理解することを目的としている。	
専門 科目	選択	学校栄養教育の実践	望ましい食習慣を児童・生徒に形成させるために、今日学校現場で抱える課題についての最新情報を収集し、学校栄養教諭として効果的な食に関する指導を展開するために模擬演習を通して実践力を身につける。学校栄養教諭の職務内容を把握し、食に関する指導の全体計画、各科目との連携、学年ごとの指導内容について学ぶ。指導案の作成、模擬授業、児童・生徒の個別の相談指導についても演習を通じて展開する。	
専門 科目	選択	臨床医学	疾病の予防または治療にどのようなしくみで臨床栄養学が関わるかを理解するために、臨床医学の基礎を講義する。臨床医学の基礎知識、臨床検査法、主要臓器の解剖・生理・病理と栄養との関わりを解説する。栄養と関わる深い疾患の概念、病態生理、症状、診断、治療についてきちんと学ぶ。臨床医学の基礎知識、臨床検査法の理解を通して、疾患に対する栄養学的なアプローチのしかたを学習する。	
専門 科目	選択	実践栄養教育論	これまで学んできた、学校栄養教育論の総復習を行う。これまでに習得した知識・技術を統合し、応用力を養うことを目的とする。管理栄養士の実務や研究の場において直面する問題を解決するための潜在能力の向上を図り、本講義の結果として管理栄養士国家試験への対策強化になることをねらいとする。これまで学んだ内容を系統的に整理し、体系立てた理解ができるよう指導する。	
専門 科目	選択	実践給食経営管理論	次世代に向けた保健・医療・福祉の在り方が活発に議論され、栄養・食生活問題も広範かつ複雑多様化し、栄養管理においてもさらなる知識や技能の高度・専門化が求められるようになった。そこで、専門分野に位置する「給食経営管理論」に関わる講義や演習内容を総復習し、社会の変化、国民の要請に的確に対応した、専門職種としての管理栄養士像を構築する。	
専門 科目	選択	実践社会・環境と健康	次世代に向けた保健・医療・福祉の在り方が活発に議論され、栄養・食生活問題も広範かつ複雑多様化し、栄養管理においてもさらなる知識や技能の高度・専門化が求められるようになった。そこで、専門基礎分野に位置する「社会・環境と健康」に関わる講義や演習内容を総復習し、社会の変化、国民の要請に的確に対応した、専門職種としての管理栄養士像を構築する。	
専門 科目	選択	スポーツ医学	アスリート（運動選手）が競技力向上を目指すために必要なスポーツ医学について講義する。一般の身体活動時や競技スポーツ時に起こる傷害・障がいの発生・症状、治療、事故予防などを十分理解し、スポーツの場で実践的な取り組みが行えるように解説する。現役スポーツ選手の場合は、実際の活動に活かせる学修であり、また将来のセカンドキャリアでスポーツに関連する職業に就く場合にも不可欠な教養としての学修である。	
専門 科目	選択	実践公衆栄養学	次世代に向けた保健・医療・福祉の在り方が活発に議論され、栄養・食生活問題も広範かつ複雑多様化し、栄養管理においてもさらなる知識や技能の高度・専門化が求められるようになった。そこで、専門分野に位置する「公衆栄養学」に関わる講義や演習内容を総復習し、社会の変化、国民の要請に的確に対応した、専門職種としての管理栄養士像を構築する。	
専門 科目	選択	健康栄養学科総合演習	時事問題を取り上げ、それに対するディスカッションを通し、信頼できる情報を持つことが相手の説得につながることを理解する。また、情報技術（IT）の活用方法について学ぶ。また、社会において、コミュニケーション能力を養うにはラ・ボールの形成が重要であることや、栄養指導や栄養管理においては、対象者が行動変容に至るまでの管理栄養士の立場を学び、専門職業人としての意識を高める。	
専門 科目	選択	実践人体の構造・および疾病の成り立ち	次世代に向けた保健・医療・福祉の在り方が活発に議論され、栄養・食生活問題も広範かつ複雑多様化し、栄養管理においてもさらなる知識や技能の高度・専門化が求められるようになった。そこで、専門基礎分野に位置する「人体の構造・および疾病の成り立ち」に関わる講義や演習内容を総復習し、社会の変化、国民の要請に的確に対応した、専門職種としての管理栄養士像を構築する。	

科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 科目	選択	実践食べ物と健康	次世代に向けた保健・医療・福祉の在り方が活発に議論され、栄養・食生活問題も広範かつ複雑多様化し、栄養管理においてもさらなる知識や技能の高度・専門化が求められるようになった。そこで、専門基礎分野に位置する「食べ物と健康」に関わる講義や演習内容を総復習し、社会の変化、国民の要請に的確に対応した、専門職種としての管理栄養士像を構築する。	
専門 科目	選択	実践基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ、Ⅱの内容をより深く理解するために、糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、無機質、水・電解質の栄養学的、生理学的機能および作用機構について復習しながら体系的にまとめながら学ぶ。さらに、エネルギー代謝については細胞から器官のレベルでの代謝の全体像を把握しながら体系的に理解する。次に、生活習慣病の発症と遺伝素因との関連性に基づき、栄養現象と遺伝素因との相互作用について生活習慣病発症との関連性も踏まえて理解する。	
専門 科目	選択	健康栄養学科輪講	「食環境科学輪講」は、3年間で修得した知識の再構築の場である。食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する種々の文献を精読し、偉大な先人の考え方や根底に潜む大きな技術の流れを知り、食品科学の先端に触れることにより生命の維持に必要な「食」を総合的に考えてゆく。指導教員ごとに少人数のセミナー形式で行い、卒業研究と密接に関連しながら進めてゆく。	
専門 科目	選択	卒業研究	食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する生物資源の総合的利用を図るための教育研究活動を行う。指導教員ごとにテーマを設定し教育研究活動を行い、問題点を必要な情報の収集、これまでに身につけた知識を応用することによって問題を解決する能力、研究の内容を口頭及び文書で表現することができる能力を養い卒業論文を完成させる。	
専門 科目	選択	健康栄養学科輪講	「食環境科学輪講」は、「食環境科学輪講」をステップアップさせて行うものである。食品の機能性、安全性、加工技術や有用新素材の開発など、食品に関連する種々の外国文献を精読し、食品科学の先端に触れ、生命の維持に必要な「食」を総合的に考えてゆくとともに卒業論文作成に必要な情報収集する。指導教員ごとに少人数のセミナー形式で行い、卒業論文と密接に関連しながら進めてゆく。	
専門 科目	選択	卒業論文	大学4年間に学修した知識、卒業研究テーマによる実験結果の集大成である。卒業研究テーマに従って、文献調査、実験方法と実験結果をまとめるために、卒業論文の考え方、記載事項の纏め方や図表の記載方法、文献の引用の仕方を学ぶ。さらに、卒業論文内容を発表するためのプレゼンテーション方法を習得する。「卒業論文」では、各個人の卒業研究テーマに従って、個別に卒業論文の添削や指導を実施する。	
専門 科目	選択	健康栄養学科総合演習	専門職業人の育成を実施するためには、「学生自身が専門分野に関して知的な好奇心をおこす」ことが必要である。これまでの講義や実習、演習を通して、メタ学習の方略を学び、グループワークを通して、学生が互いに協力して学問の分析や解決方法を導ける能力を養う。	
専門 科目	選択	実践応用栄養学	これまで学んできた応用栄養学分野の知識の総復習をする。応用栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだことをさらに深く学び、管理栄養士として必要とされる知識の定着を目的とする。対象者（対象集団）に適正に実践する方法・スキルを学び、将来栄養士・管理栄養士として社会で活躍するための土台を作ることを目指す。	
専門 科目	選択	実践臨床栄養学	これまで学んできた臨床栄養学の知識の総復習を行う。解剖生理学、基礎栄養学、応用栄養学などを基盤とし、特に栄養管理を必要とする病態について、病態の発症機序に基づいた代謝変化、身体的変化、生理・生化学的变化をおさえ、これらに対応するための栄養管理・食事管理について再度確認を行う。また、応用問題にも対応できるように症例問題への対策も行う。	

設置の趣旨等を記載した書類

ア 設置の趣旨及び必要性

(a) 設置の趣旨及び必要性

生命科学部は、平成 9 年 4 月に群馬県の板倉町のキャンパスに、先端科学の「バイオテクノロジー・生命科学」を考究する学部として、生命科学部生命科学科の 1 学科体制で設置された。生命科学部は、医学部、理学部、工学部、農学部、薬学部等の専門分野の中で各々固有の発展を遂げてきたものを体系的・総合的に把握し、微生物からヒトにいたるまでの生命現象を分子レベルで解明しようとするものであり、この実践において学部の開設以来、先端科学の学問の分野を切り拓いてきた。

平成 13 年度には生命科学部を基礎として、大学院生命科学研究科生命科学専攻修士課程を、平成 15 年度には博士課程を設置するとともに、平成 15 年度には文部科学省の私立大学学術研究高度化推進事業である社会連携研究推進事業補助金を受けて「植物機能研究センター」を設置するなど、教育研究体制を強化してきた。また、教育・人材育成面では、平成 17 年度に「食品衛生管理者」、「食品衛生監視員」の資格、平成 20 年度には中学校教諭一種免許状（理科）・高等学校教諭一種免許状（理科）の教育職員免許状取得を可能とし、実務実践力強化とそれに伴う教育内容の充実など、教育研究両面において充実を図っている。

平成 21 年度からは、生命科学の急速な発展に伴い、その知識と技術を用いて地球社会の諸問題をより迅速に、かつ有効に解決する可能性について、強い期待が世界的な規模で高まってきたことに対応するため、既存の生命科学科に加え、応用生物科学科、食環境科学科を設置し、生命科学部を 3 学科体制とするに至っている。

この 3 学科のうち、食環境科学科は、少子高齢社会において、あらゆるライフステージにおいて健康で活力に満ちた質の高い暮らしを実現するため、「生命科学的視点に立って、食品素材が持つ機能とこれが人の健康維持に果たす役割を考究し、高度な倫理観によって、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できる人材を育成する」ことを目的として設置された。分子生物学、微生物学、遺伝子工学などを基礎とした最新の生命科学、バイオテクノロジーの知識と技術、及び生命倫理、栄養・健康・食育にかかわる専門知識を学び、食と健康分野における研究開発を通じて、21 世紀における食と健康を中心とした生命科学を創成するとともに、現在の社会が直面している食糧問題、健康問題などを解決する生命総合科学のプロフェッショナルを育成してきた。

一方、平均寿命の伸長と出生率の長期的な低下で、平成 62（2050）年には、ほぼ 3 人に 1 人が 65 歳以上のいわゆる老年人口となることが予測されているうえ、ライフスタイルの変化に伴う食生活の多様化により、食習慣の乱れや運動不足等による生活習慣病が増加している。

国民全体が生涯にわたり健康的で明るく、活力ある生活を送ることが、国民個々の幸福にとどまらず社会全体の活力の維持のためにも強く求められているが、そのためには、生活習慣の改善、なかでも食生活の改善が重要である。生活習慣病の増加などの国民の健康課題に対応するために、厚生労働省によるメタボリック検診の義務化など、新たな健診制度の導入による栄養指導の重要性が高まるとともに、近年、健康と食との間をつなぐ専門家である管理栄養士に対する必要性が高まっており、管理栄養士の

活躍の範囲についても、給食サービスからメディカルサポートへと、栄養管理に求められる知識や技能が高度化・専門化している。

生命科学部食環境科学科では、これまで食環境における一つの側面として、食と健康や栄養指導に関連する科目を専門課程に配置し、これらの社会のニーズに対応してきた。しかし、高齢化社会を背景に、健康な生活を支えるスポーツと食品機能の関係、傷病者に対する療養のため必要な栄養指導、あるいは個人の栄養状態等に応じた健康の保持増進のための栄養指導など、栄養指導に求められる知識や技能の高度化・専門化に伴い、さらに高度な専門知識とスキルを必要とする栄養指導には積極的に対応できていないのが現状であった。

このため、生命科学部食環境科学科でこれまで行ってきた生命科学の学問体系を基礎に、さらに応用発展させ、生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ高度な専門的知識と技術を修得した専門家の養成が必要であると考え、生命科学部食環境科学科を基礎として、食環境科学部を設置することとした。食環境科学部は食環境科学科と健康栄養学科の2学科体制とし、食環境科学科にフードサイエンス専攻とスポーツ・食品機能専攻の2専攻を設置して学科の持つ特徴を明確にするとともに、健康栄養学科では管理栄養士を養成することとする。

食環境科学科フードサイエンス専攻では、これまでの食環境科学科の教育課程を踏襲し、食品に関する機能を生命科学の分野からアカデミックに探究していく。一方、同スポーツ・食品機能専攻では、運動生理学や食品機能の知識を修得し、「健康」「栄養」「スポーツ」を総合的に理解することで、国民の「健康寿命」を延ばす栄養科学に熟知した食品技術者や保健体育指導者の育成を行っていく。また、健康栄養学科では、生命科学の学問体系を基礎に科学的根拠に基づき栄養を多角的に追及、応用発展させていく。

このように、食環境科学部は、生命科学分野の知識を備えた上で、その知識を、健康、スポーツ、栄養の分野で生かすことに主眼を置いた教育を行うことから、学位の分野を、現在の生命科学部食環境科学科と同様、「理学」と「家政学」の「学際領域」とした。

(b) どのような人材を養成するのか

少子高齢社会において、あらゆるライフステージで健康で活力に満ちた質の高い暮らしを実現するためには、食と健康分野における教育・研究を通じて食品の機能を総合的に探究し、これを高度な栄養指導に発展させるとともに、21世紀における食と健康を中心とした生命科学の創成と、現在の社会が直面している食糧問題、健康問題などの解決に取り組むことのできる、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバル人材の養成が必要である。

食環境科学部では、食、栄養、健康に関して、最新の生命科学、バイオテクノロジーをもとに深く学習して、食品機能科学や食と健康をつなぐ高度な専門的知識・技術を修得するとともに、高度な倫理観を身に付け、実社会で自ら判断し、自主的、主体的に問題解決していく能力、新しい分野を切り開いてゆく能力などを身につけさせることを教育目標としている。これは、東洋大学の理念である「諸学の基礎は哲学にあり」の精神と、東洋大学の教育理念を現代の社会に具現化するための目標の一つである「独立自活の精神に富み、知徳兼全な能力を備える人材を輩出し、もって地球社会の発展に寄与する」に基づいている。以下に各学科及び専攻が目指す人材の養成像を記載する。

< 食環境科学科 >

分子生物学、微生物学、遺伝子工学などを基礎とした最新の生命科学を学び、これらバイオテクノロジーの知識と技術に加え、生命倫理、栄養・健康にかかわる専門知識を系統的に習得することで、21世紀における食と健康を中心とした生命科学の創成、現在の社会が直面している食糧問題、健康問題などの諸問題の解決にチャレンジできる研究・技術者の育成と創造的思考を有する実務的スペシャリストの人材育成を行う。両専攻の人材の養成像は以下のとおりである。

○フードサイエンス専攻

食を通じて健やかな生命を育み、質の高い暮らしを実現するため、生命の維持に必要な「食」の視点から生命科学を学び、生命科学の視点から「食」について考える必要がある。本学科では、生命科学的視点に立って、食品素材が持つ機能とこれが人の健康維持に果たす役割を考究し、高度な倫理観によって、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバルな食品技術者を育成する。

○スポーツ・食品機能専攻

生命科学の知識を基礎に、栄養学、食品学、衛生学、人体の構造と機能、健康増進のための運動と食品が持つ機能(栄養)の関係を学び、アスリートに対する食事・栄養の摂り方など、専門知識を修得し、栄養科学を熟知したスポーツ指導者、食品技術者を育成する。

< 健康栄養学科 >

生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指して、社会に貢献できる高度な知識と技術力をもった管理栄養士として、地域社会に参画し、人々の生活の質(QOL)の向上に貢献できる人材を育成する。

(c) 学生確保の見通しと卒業後の進路

< 食環境科学科 >

基礎となる生命科学部食環境科学科(入学定員100名)については、設置以来4年を経過したが、一般入試の志願者数は、初年度456名、2年目868名、3年目924名、4年目897名と順調に推移してきた。食環境科学部食環境科学科では、フードサイエンス専攻(入学定員70名)と、スポーツ・食品機能専攻(入学定員50名)の2専攻体制となり、学科としては入学定員が20名増となるが、これまでの生命科学部食環境科学科の教育課程を踏襲するフードサイエンス専攻としては、入学定員が100名から70名となることで、入学志願倍率が高まることが予想される。

一方、スポーツ・食品機能専攻については、「健康」「栄養」「スポーツ」を総合的に扱うという新たな教育・研究領域を取り扱うことに加え、中学校・高等学校教諭第一種免許状(保健体育)の取得が可能となるよう教職課程認定申請を行う予定であり、スポーツ・健康系学部学科の人気の堅調であることから安定的な志願者数が確保できる。

卒業後の進路については、生命科学部食環境科学科は今年度が完成年度であるため、まだ卒業生を輩

出してはいないが、これまでの生命科学部生命科学科においては、設置以来、卒業時には90%以上の就職内定率を維持しており、就職先としては食品関連企業が多い。現在、食品関連産業においては、国内市場は成熟化しつつあるとはいえるものの、今なお1億2,700万人余（世界第10位の人口）を抱える大きな市場であり、商品開発力や商品訴求力を強化し、消費者の需要に応え、新たな価値を提供することにより、多様性に富み、質の高い市場を維持・活性化していくことができる。また、規模についても、食品製造業5万社、従業員100万人程度の規模を有する中、農林水産業との結びつきを強める等、地域資源を最大限に活用し、特色ある商品開発を行い、ニッチ市場を開拓することにより安定した顧客が獲得できる。

さらに、将来、展開すべき市場として、規模と成長性に加えて、我が国との地理的・文化的な近さを考慮すると、特にアジア市場が有望であり、総合大学としての利点を活かし、当該領域に関する問題解決能力を有するグローバルな人材の養成を行い、社会の要請に答えていくこととする。

卒業生の具体的な進路としては、食品加工業、醸造・発酵工業などの食品分野における企業、農業技術研究所、農業組合などの農業分野、国公立研究機関、中学校・高等学校教員、大学院への進学などが挙げられる。

<健康栄養学科>

健康栄養学科は、管理栄養士を養成することを学科の目的の一つとしている。管理栄養士は「食」に関わる職業の中では唯一、国家資格として認められているもので、高度な専門知識を必要とし、女子の進学先として高い人気を維持している。全国志願者数の推移も、2009年度34,511人から2011年度44,789人と1万人以上増加しており、東京・北関東においても2011年度志願者数15,625人、倍率5.1倍となっている。また、北関東において管理栄養士を養成している大学は、板倉キャンパスが位置する群馬県に2校あるのみで、隣県の栃木県には1校もない。これらのことから、管理栄養士の志願者の動向、北関東に位置する板倉キャンパスの立地から考え、総合大学としての特色を活かしつつ、生命科学を基礎とした特色ある管理栄養士を養成することで、高校生の進学先として近県からの志願者を確保することができる。

卒業後の進路については、管理栄養士として、医療保健機関における傷病者の病態や栄養の状態に基づいた栄養管理、及び生活習慣病の一次予防など健康の維持や増進のための特徴を理解した適切な栄養管理に携わる。また、給食関連産業における食品の安全や衛生などの食品管理や、食品関連産業における食品製造や商品開発などに携わることをはじめとして、情報関連、電機メーカー、健康・スポーツなど幅広い分野においても、国民の健康増進に貢献できる管理栄養士としての需要が拡大していくものと考えている。さらに、フードサービス給食管理業務からクリニカルサービス臨床栄養管理へのニーズ（チーム医療の推進）が増しており、特定健診・特定保健指導に関する法律の施行も加わり、今後はさらに管理栄養士の活躍の場が増加することが見込まれる。

イ 学部、学科の特色

食環境科学部は、学校教育法第83条に則り、学術の中心としての大学を意識し、広く知識を授けるとともに、深く専門の学芸を教育研究し、知的、道徳的及び応用的能力を展開させることを目的として

おり、中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」の提言する「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」における7つの機能のうち、主として「高度専門職業人養成」及び「幅広い職業人養成」の機能に重点に置くことによって、学部としての個性と特色を明確にしていく。

この食環境科学部では、少子高齢社会において、あらゆるライフステージにおける健康で活力に満ちた質の高い暮らしを実現するため、食と健康分野における教育・研究を通じて食品の機能を総合的に探究し、これを高度な栄養指導に発展させるとともに、21世紀における食と健康を中心とした生命科学の創成と、現在の社会が直面している食糧問題、健康問題などの解決に取り組むことのできる、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバル人材を育成することを掲げている。

このため、「食」、「栄養」、「健康」に関して、最新の生命科学、バイオテクノロジーをもとに深く学習して、食品機能科学や食と健康をつなぐ高度な専門的知識・技術を修得するとともに、高度な倫理観を身に付け、実社会で自ら判断し、自主的、主体的に問題解決していく能力、新しい分野を切り開いてゆく能力などを身につけさせることを教育目標としている。(資料1 食環境科学部食環境科学科、健康栄養学科の教育課程概念図)以下に各学科・専攻の特色を述べる。

<食環境科学科>

本学科は、生命の維持に必要な「食」という視点から生命科学を学び、生命科学の視点から食を通して健全なるいのちを保ち、健康増進に必要な総合科学のプロフェッショナルな人材育成を目指す。

○フードサイエンス専攻

食を通じて健やかな生命を育み、質の高い暮らしを実現するため、生命の維持に必要な「食」の視点から生命科学を学び、生命科学の視点から「食」について考える必要がある。本専攻では、生命科学的視点に立って、食品素材が持つ機能とこれが人の健康維持に果たす役割を考究し、高度な倫理観によって、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバルな食品技術者の育成を目的とする。このため、食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの専門知識を系統的に学習し専門能力を育成するとともに、高い倫理観を持って社会活動に参画できる人材を育成するため、生命倫理、生命論、生命哲学あるいは技術者倫理に関する科目を配し、生命の維持に必要な「食」という視点から「生命・人間」を総合的に理解する能力の育成を目指す。

○スポーツ・食品機能専攻

本専攻では、生命科学の知識を基礎に、栄養学、食品学、衛生学、人体の構造と機能、健康増進のための運動と食品が持つ機能(栄養)の関係を学び、アスリートに対する食事・栄養の摂り方など、専門知識を修得し、栄養科学を熟知したスポーツ指導者、食品技術者の養成を目的とする。このため、食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの基礎知識を系統的に修得し、スポーツと栄養学・生理学の専門知識を総合的に学ぶとともに、栄養管理の実践手法を理解し、スポーツ選手を栄養面からサポートする体育指導者、食品技術者の育成を目指す。

<健康栄養学科>

本学科では、生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、

医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指して、社会に貢献できる高度な知識と技術力をもった管理栄養士として、地域社会に参画し、人々の生活の質（QOL）の向上に貢献できる人材の育成を目指す。このため、最新の生命科学、バイオテクノロジーをもとに、生物学的な観点から人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康を専門基礎科目として学び、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、給食経営管理論の講義及び実験実習を通して、専門知識を修得し、学外実習の臨地実習で専門的知識及び技能の統合を図り、管理栄養士としての能力を身につけて社会で活躍できる実践力を養う。

ウ 学科等の名称及び学位の名称

食環境科学部（英訳名称：Faculty of Food Life Sciences）は、食環境科学科（フードサイエンス専攻、スポーツ・食品機能専攻）と健康栄養学科の2学科を配置する。学部、学科とも、その名称は大学として適当であるとともに、本学の教育研究上の目的にふさわしいものであり（大学設置基準第40条の3）、授与する学位には、適切な専攻分野の名称を付記している（学位規則第10条）。

設置する2つの学科の名称と、学位の名称について、学科ごとに述べる。

< 食環境科学科 >

本学科は、食を通して健全なる「いのち」や健康増進に必要な総合科学を学ばせることで、生命科学の視点から食を取り巻く環境（食環境）に関する総合的な知識と技術を有する実務的人材を育成し、わが国の食文化の維持・向上を目指している。食の安全の確保や食育など、食環境全般についての知識と技術を幅広く提供できる学科であり、そのための教育プログラムを構築している。

以上のことから、学科名称を、本学科の教育研究上の目的と特色を最も的確に表現した「食環境科学科」（英訳名称：Department of Food Life Sciences）とし、学位名称を「学士（食環境科学）」（英訳名称：Bachelor of Food Life Science）とする。また、食環境科学科の中にフードサイエンス専攻（英訳名称：Food Science Course）とスポーツ・食品機能専攻（英訳名称：Sports and Food Function Course）の2専攻を設け、学科の持つ特徴を明確にした。

< 健康栄養学科 >

本学科では、生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指して、社会に貢献できる高度な知識と技術力をもった管理栄養士として、地域社会に参画し、人々の生活の質（QOL）の向上に貢献できる人材の育成を目指している。

以上のことから、学科名称を、本学科の教育研究上の目的と特色を最も的確に表現した「健康栄養学科」（英訳名称：Department of Nutritional Sciences）とし、学位名称を「学士（健康栄養学）」（英訳名称：Bachelor of Nutritional Science）とする。

エ 教育課程の編成の考え方及び特色

食環境科学部の教育課程は、学術の中心としての大学を意識し、「広く知識を授けるとともに、深く

専門の学芸を教育研究し、知的、道徳的及び応用的能力を展開させることを目的と」(学校教育法第 83 条)し、学部共通の基盤教育科目と、学科独自の専門科目の 2 つに体系化し、「専攻に係わる専門の学芸を教授すると共に、幅広く深い教養及び総合的な判断力を培い、豊かな人間性を涵養する」ことができるように編成している(大学設置基準第 19 条)。

基盤教育科目、専門科目ともに必修科目、選択科目を設け、各年次に配当している(大学設置基準第 20 条)。また、各授業科目の単位数、一年間の授業期間、各授業科目の授業期間なども大学設置基準に従って定めている。以下に、教育課程の区分ごとの説明を記す。

(a)基盤教育科目

基盤教育科目には「哲学・思想」「自然・環境・生命」「日本と世界の文化・歴史」「現代・社会」「スポーツと健康」「総合」「文化間コミュニケーション」「社会人基礎科目」の 8 つの分野を設定し、学生の学習理解を高めるように配慮した。特に、「二十一世紀の大学像と今後の改革方策について - 競争的環境の中で個性が輝く大学 - 」(平成 10 年 10 月 26 日 大学審議会答申)の「第二章 1 (ア)教養教育の重視」及び「第二章 1 (イ)教養教育の工夫・改善のための取組」にのっとり、8 分野ともに、「学問のすそ野を広げ、様々な角度から物事を見ることができる能力や、自主的・総合的に考え、的確に判断する能力、豊かな人間性を養い、自分の知識や人生を社会との関係で位置付けることのできる人材を育てる」ことを目的としている。また、グローバル化時代にあって、国際性は必須であり、専門的な英語文献を理解できる英語力が要求される。そのため、英語を中心とし、その他 4 カ国語(スペイン語、中国語、フランス語、韓国語)を配置するとともに、英語と日本語で学ぶ「ライフサイエンス基礎」¹⁾「異文化と社会事情」や、中国語で学ぶ「中国語で学ぶ中国食文化」などの科目を基盤教育科目に設置した。

< 哲学・思想分野 >

「哲学・思想」分野は、「井上円了と東洋大学」「生命論」「生命倫理」「生命哲学」「哲学入門」「スポーツ哲学」を配置し、履修することによって、本学の教育理念である「諸学の基礎は哲学にあり」の精神を知り、基本的なものの見方・考え方、倫理観を養成するものである。これは、「食、栄養、健康に関して、最新の生命科学、バイオテクノロジーをもとに深く学習して、食品機能科学や食と健康をつなぐ高度な専門的知識・技術を修得するとともに、高度な倫理観を身に付け、実社会で自ら判断し、自主的、主体的に問題解決していく能力、新しい分野を切り開いてゆく能力などを身につけさせる」ことを教育目標とする本学部の教育目標に沿った区分として位置づけられている。

< 自然・環境・生命分野 >

「自然・環境・生命」分野は、「現代生物学」「現代化学」「現代物理」「科学技術論」「生命科学史」等の自然科学分野の科目を習得させることによって、広い視野と社会人としての基礎的な知識を持ち、狭い専門分野に閉じこもらない幅の広い職業人を養成するための科目群である。また「ライフサイエンス基礎」²⁾を配置し、高校教育と大学教育との橋渡しを円滑に行なうための導入教育を行う。これにより、大学入学時の学生の学習意欲を高め、専門科目に対する理解度を上げることを目的としている。また、特に「ライフサイエンス基礎」³⁾では、英語が苦手な入学生の専門英語力のレベルアップのファーストステップとして位置付け、生命科学分野を学ぶ上で必要不可欠な高校レベルの「生物」「化学」を英語で学ぶことで、ライフサイエンスの基礎的専門用語の習得、英語による専門科目の受講方法、

要点の捉え方などを理解し、今後の学部教育での専門英語力の向上を目指している。

<日本と世界の文化・歴史分野>

「日本と世界の文化・歴史」分野は、「異文化コミュニケーション」「文化人類学入門」「中国語で学ぶ「中国食文化」」「欧米の文学と文化」を学ぶことによって、地球に生きる様々な他者を文化と社会の側面から理解することで、グローバルな人材の育成を目指す科目群である。

<現代・社会分野>

「現代・社会」分野は、「経済学入門」「人文地理学入門」「政治学入門」「社会学入門」「法学入門」「心理学」等の科目を習得させることによって、<自然・環境・生命分野>と同様、広い視野と社会人としての基礎的な知識を持ち、社会や生活に対して深い洞察力和理解のある人材、狭い専門分野に閉じこもらない幅の広い職業人を養成するための科目群である。

<総合分野>

「総合」分野は、上記の区分には当てはまらない学際領域的な内容や、社会情勢のトピックス的内容、あるいは就職観を涵養する等の話題を提供し、教育する科目群である。

<スポーツと健康分野>

スポーツと健康分野は「スポーツと健康 ・ 」と「スポーツの理論と実際 ～ 」を習得することによって、スポーツそのものを文化として楽しむと同時に、運動が身体・精神あるいは人間関係に与える影響を体系化して理解させることが重要と考え、新たな身体活動のあり方や人間関係を創造していく力を養うこと、また、スポーツ施設などの現場を想定し、そこで各種種目について安全かつ計画的に練習を行わせる指導法や練習法などについて学習するための科目群である。

<文化間コミュニケーション分野>

文化間コミュニケーション分野では、国際社会において必要不可欠な英語力が定着するように、必修科目として「英語 ・ 」、「英語コミュニケーション ・ 」を配置し、入学時に実施する TOEIC Bridge Test の成績に基づいてクラスを編成し、各担当教員がクラスの習熟度に合わせた授業を行なう。ここでは、英語がコミュニケーション言語としてグローバルスタンダードになっているとの認識から、教養としての語学ではなく、英語をコミュニケーションのためのツールとして捉え教育する。学部 2～4 年次には TOEIC-IP を年 1 回全学生が受験し、世界共通の基準として、学生が自身の英語コミュニケーション能力を正確に把握するとともに、各自に目標とするスコアを設定することで、英語運用能力の強化を計る。また、併せて英語圏以外の文化について幅広く理解できるように、選択必修科目に「中国語 ・ 」、「ハングル ・ 」、「フランス語 1 ・ 」、「スペイン語 1 ・ 」などを配置している。

さらに、留学支援科目として「Special Course in Advanced TOEFL ・ 」を配し、ナチュラルな英語を聞く力、他者の意見を聞き、自分の考えを英語で発表する力を養い、留学に必要な英語の総合力を伸ばすことを目指す。また、本学で学ぶ交換留学生在が、日本語を用いて充実した学生生活及び研究活動を送るための支援科目として日本語科目を配置している。

< 社会人基礎科目 >

社会人基礎科目では、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力を修得させるために、「キャリアデザイン」「キャリアデザイン」を配置している。科目の詳細については、「二 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制」にて記載する。

(b) 専門科目

学科専門科目は、専門の学芸を教授するため、専門科目の内容に対応して必修科目、選択必修科目、選択科目の3分野に分けられ、1年次から4年次までで、段階的に学習できるように配置されている。以下に、学科・専攻ごとの考え方及び特色を記述する。

< 食環境科学科 >

必修科目において、本学科の基礎知識を学ぶために1年次と2年次に「基礎化学」「基礎微生物学」「生物学」「基礎生化学」を配置し、2年次以降、学科を特徴付ける「基礎栄養学」「食品衛生学」「食品技術者と倫理」などを配置し、学科の基礎的な知識を習得させる。これらの科目から、食を通して健全なるいのちを保ち、健康を増進するために必要な基礎的な知識、食品技術者としての倫理観などを獲得させる。さらに、「化学実験」「フードサイエンス実験」により、基礎的な実験技術から最先端の実験技術までを習得させ、研究者、技術者として必要な基礎技術を習得させる。

選択必修科目を基礎科学科目と専門科学科目に分け、基礎科学科目では、「フードサイエンスの化学」「食品有機化学」「基礎生物学」「食品分析学概論」「食品微生物制御学」「食品バイオテクノロジー」「食品官能評価概論」などの基礎科学を1年次から3年次にかけて学ばせるとともに、3年次に「実務研修」を配置し、企業等の製造所・研究室、公的試験研究機関での実習を通して、大学での授業では接することのできない社会における物事の進め方・考え方を習得させる。また、専門科学科目では、1年次に「食育論」「フードコーディネート論」を配置し、2年次以降、「食品学概論」「基礎細胞生物学」「食品化学」「食品安全学」「食品検査概論」「機能食品科学」などの科目で食品の機能科学、栄養を中心に食品科学を学ばせる。

選択科目においては、「地学」「物理」「物理実験」などの外に、他学科の科目を配置し、生命科学の幅広い分野における専門知識が得られるようにしている。

○ フードサイエンス専攻

本専攻では、特に、生命科学的視点に立って、生命と健康、食の安全・安心に関わる専門技術や実践力、総合力を修得し、食の安全に関する専門的知識と技術、技能を身につけることを目的とし、必修科目に「フードサイエンス実験」などの実験科目を配置して研究者、技術者として食品衛生学に関する実践的能力・技術を習得させるとともに「生命科学英語」を必修とし、専任教員による少人数教育で、専門分野の英語文献を講読し、研究者、技術者としての専門英語能力を育てる。4年次には、3年間学習して得られた知識と実験技術を用いて研究論文として纏めるため、「卒業研究」と「卒業論文」を必修として配置し、諸問題の解決にチャレンジできる研究・技術者の育成と創造的思考を有する実務的スペシャリストの人材育成を行う。

○ スポーツ・食品機能専攻

本専攻では、生命科学の知識を基礎に、栄養学、食品学、衛生学、人体の構造と機能、健康増進のための運動と食品が持つ機能（栄養）の関係を学び、アスリートに対する食事・栄養の摂り方など、専門知識を修得し、栄養科学を熟知したスポーツ指導者、食品技術者の養成を目的としている。そこで食品・栄養学の専門知識に加え、特に、必修科目に「人体の構造と機能」、「運動生理学」、「生理生化学」を配置し、また、選択必修科目では、基礎科学科目に「運動学」「精神保健」などを、専門科学科目に「スポーツと生理学」「スポーツと栄養学」「小児保健」「スポーツ心理学」「発達病態生理学」「スポーツと医学」などを配置し、選択科目に「スポーツ救急法演習」を配置して、スポーツ指導者、保健体育の教師（中学校・高等学校教諭一種免許状（保健体育））としての専門知識が得られるようにしている。

<健康栄養学科>

生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得を目指すため、必修科目においては1年次に「基礎化学」「食品分析学」「調理学実習」「生化学」「解剖生理学」「基礎栄養学」「社会・環境と健康」「食品学」を設置し、2年次は「食品学実験」「公衆栄養学」「給食経営管理論」を配置し学科の基礎的な知識を習得させる。3年次以降は「臨床栄養学」「臨床栄養学実習」「臨床栄養学実習」を必修科目にすることで、医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指して、社会に貢献できる高度な知識と技術力をもった管理栄養士の育成を行う。さらに、「栄養教育論」や「栄養マネジメントの実践」「公衆栄養学実習」により、地域社会に参画し、人々の生活の質（QOL）の向上に貢献できる人材を育成する。

選択必修科目では、「基礎栄養学実験」や「生化学実験」「解剖生理学実験」「微生物学実験」「調理科学実験」など、食品や栄養分析に関する手法の基礎を1年次から3年次にかけて学ばせる。また、2年次より「応用栄養学」や「臨床栄養学」を配置し、活習慣病の一次予防など健康の維持や増進のための特徴を理解した適切な栄養管理の基礎知識の習得を目指す。さらに、「臨時実習」を配置し、健康増進法(平成14年法律第103号)第20条第1項の規定に基づいた「特定給食施設」や地域の保健所や保健センターでの実習を通して、大学での授業では接することのできない社会における物事の進め方・考え方を習得させる。

選択科目においては、「ゲノム科学」「食品流通経済論」「生物有機化学」などの外に、他学科の科目を配置し、生命科学の幅広い分野における専門知識が得られるようにしている。

オ 教員組織の編成の考え方及び特色

教員組織の編成においては、学科の「教育研究上の目的を達成するため、教育研究組織の規模並びに授与する学位の種類及び分野に応じ、必要な教員を置く」ことを原則にしている（大学設置基準第7条第1項）。

食環境科学科と健康栄養学科の専任教員数は、大学設置基準第13条の別表1に定める専任教員数を充足するとともに、同別表第2の専任教員数についても、大学全体で充足している。また、「教員の構成が特定の範囲の年齢に著しく偏ることのないよう配慮」し（大学設置基準第7条第3項）30代、40代、50代、60代の各年代にバランスよく配置し、これを維持していく方針である。

さらに、「教育研究の実施に当たり、教員の適切な役割分担の下で、組織的な連携体制を確保し、教

育研究に係る責任の所在が明確になるよう」(大学設置基準第7条第2項)、食環境科学科と健康栄養学科の両学科に学科主任を置くとともに、学部・学科内に必要に応じ各種委員会等を整備する。

以下、学科ごとに、個別に記述する。

<食環境科学科>

食環境科学科には、これまで生命科学部食環境科学科に所属していた全教員13名と教職担当の教員1名が生命科学科より異動する。また、25年度に保健体育担当(運動生理学分野)1名と、26年度に同じく保健体育担当(スポーツ心理学)1名の保健体育分野の教員とを採用することで16名体制とし、教員組織を専攻ごとに分けるのではなく、1学科として運営していくこととする。

<健康栄養学科>

専任教員を新たに「生化学及び公衆衛生」「食品学」「食品衛生学」「基礎栄養学」「調理学」「給食経営管理」「応用栄養学」「公衆栄養学」「臨床栄養学」「医学」「栄養教育論」分野で計11名を採用(平成25年度に6名、平成26年度に2名、平成27年度に3名)するとともに、生命科学部応用生物科学科から英語分野の専任教員1名が異動することで12名体制とし、さらに、実習科目の運営のため、専任の助手を5名採用する。

これにより食環境科学部は、完成年度には専任教員28名と助手5名の体制となり、学部内での連携とともに、同じ板倉キャンパスに設置されている生命科学部生命科学科と応用生物科学科と連携して教育を行っていくことで、生命科学の学問体系を基礎に、さらに応用発展させ、生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ高度な専門的知識と技術を修得した専門家を養成することとする。

カ 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

(a) 教育方法

食環境科学部では、学生が目標に向けて集中的に学習し、より高い学習効果を上げるため、1学年を2学期とするセメスター制を導入し、学期ごとに学習成果を評価する。

授業科目は講義、演習、実験、実習若しくは実技のいずれかによるか、これらを適切に組み合わせ(大学設置基準25条)より教育効果が上がるように教育課程を編成している。食環境科学部は実験科目が重要な役割を果たしているので、学生実験室等、十分なスペースと設備を整備し、教育効果を高めるようにしている。また、健康栄養学科では、栄養士法施行規則、管理栄養士学校指定規則で指定された実験設備、実験室を配置している。

各授業の学生数は、食環境科学科では、教育効果を十分に上げられるように講義科目の場合は100名を、演習科目は10~20名を目安にして実施する。実験科目については、施設、設備その他の教育上の諸条件を考慮して、60名を1グループとして2~3名の教員で対応する。一方、健康栄養学科では、講義科目の場合は100名を、演習科目は10~20名を目安とし、実験科目については30~35名を1グループとして教員1名に非常勤講師もしくは助手を加えて対応する(同24条)。

また、教育上有益と認めるときは、学生が他の大学又は短期大学において履修した授業科目について修得した単位を、60単位を超えない範囲で本学科の授業科目の履修により修得したものとみなすことと

する。これには、大学として実施している交換留学制度や海外語学セミナーの単位認定、放送大学と協定を結んで実施している「特別聴講生制度」による単位認定なども含まれる。(同 28 条～30 条)

(b) 履修指導

基盤教育科目については、「自然・環境・生命」領域の「ライフサイエンス基礎 ～ 」及び「文化間コミュニケーション」領域の必修科目、「社会人基礎科目」の「キャリアデザイン ・ 」を除いて、1 年次から 4 年次の間で自由に履修可能としている。これによって、教育の基盤となるあらゆる分野の科目を低学年に偏ることなく 4 年間に渡って履修することができる。

専門科目については、配置されている科目を 1 年次からバランスよく履修することにより、「幅広く深い教養及び総合的な判断力を培い、豊かな人間性を涵養する」とともに、食環境科学分野についての造詣を深めることを目的とした履修指導を行う。

学生が効果的に学習し、学習効果を高めるために、履修モデルを提示して指導を行う。具体的には、食環境科学科フードサイエンス専攻では「フードスペシャリストとして、食品流通産業や健康関連分野への就職を視野に入れた履修モデル」「食品産業界で、新規食品の開発や素材の研究開発あるいは検査業務への就職を視野に入れた履修モデル」「高度職業専門人、研究者を視野に大学院進学を目指す履修モデル」「中学校、高等学校の理科教諭を視野に入れた履修モデル」などが挙げられる。一方、食環境科学科スポーツ・食品機能専攻では、「健康食品産業への就職を視野に入れた履修モデル」「中学校、高等学校保健体育教諭など、スポーツ指導者への就職を視野に入れた履修モデル」「高度職業専門人を視野に入れ大学院進学を目指す履修モデル」などが挙げられる。

健康栄養学科では、栄養士免許取得及び管理栄養士国家試験受験資格が得られるよう履修指導を行うことを基本とする。具体的な進路としては、「栄養サポートチーム (NST) の一員として医療や、栄養ケア、食事管理などを視野に入れた履修モデル」「栄養学、食品学、健康科学の知識を活かして食品関連企業、製薬関連企業、流通関連企業、食品開発及びバイオ関連企業へ就職する履修モデル」、「高度な専門知識を修得するため、大学院進学を視野に入れた履修モデル」等がある。(資料 2 履修モデル)

具体的な履修指導方法については、全ての科目について、授業概要、授業の目的、到達目標、授業計画、授業方法、教科書、参考書、評価方法を毎年、学生に配布する履修要覧に記載し、より具体的な履修をサポートする。また、従来行ってきた新入生教育時における履修ガイダンス、キャリアガイダンス、資格ガイダンスを継続して実施する。学生が自らの特性を理解し、目標を設定し、学修に邁進することができるよう、随時指導及び支援を行う。各教員はオフィスアワーを設定し、その時間を公表して、質問、学生生活全般の相談などに応じる。(資料 3 シラバス)

なお、履修単位数については、1 単位あたりの学修時間の確保と、学生が 4 年間に渡ってバランスよく学修していくことを目的として、各学期の履修の上限を「24 単位」と定めている。(同 27 条の 2)

(c) 卒業要件

卒業要件としては食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻、スポーツ・食品機能専攻、健康栄養学科とも 124 単位以上を修得する(大学設置基準第 32 条)こととし、分野ごとに必要単位数を次のように定めている。

基盤教育科目においては新設する 2 学科ともに、哲学・思想分野から 4 単位、文化間コミュニケーション分野から 6 単位を含む 20 単位以上とする。専門科目においては必修単位を含む 90 単位以上を修得

することとしている。

キ 施設、設備等の整備計画

(a) 校地、運動場の整備計画

食環境科学部が設置される板倉キャンパスは、校地面積約 33 万 m^2 を有し、東京都心から 60 k m 程離れた郊外型キャンパスである。

平成 9 年の開設から平成 20 年まで、国際地域学部（収容定員 1,520 名）と生命科学部（収容定員 400 名）の収容定員 1,920 名の学生の教育に使用されてきたが、平成 21 年度から国際地域学部が東京都文京区にある白山第 2 キャンパスに移転したことにより、現在の板倉キャンパスの収容定員は、開設当初よりも 720 名少ない 1,200 名となっている。

今回の改組に伴い、板倉キャンパスとしての収容定員は、生命科学部 800 名、食環境科学部 880 名の計 1,680 名となるが、キャンパス開設当初に比べて収容定員は 240 名少なく、これまでと変わらず十分な面積が確保される。

また、屋外施設として多目的グラウンド、陸上競技トラック、サッカー場、テニスコート、体育館等が整備され、授業や課外活動に使用されている。校舎とグラウンドの周囲には、樹木に囲まれた広い芝生の空間がある。これらは教員と学生たちが思い思いに休憩し、語らい、また楽しみながら運動を行う場であると同時に、地域に開放された空間でもある。

(b) 校舎等施設の整備計画

平成 9 年のキャンパス開設から平成 20 年まで、国際地域学部（教員 40 名）と生命科学部（教員 20 名）の教員 60 名がこの校舎で教育研究を行ってきた。その後、生命科学部は 3 学科体制となったことで教員数が 20 名から 46 名に増加したが、(a)で述べたとおり、国際地域学部に所属していた 40 名の教員が白山第 2 キャンパスに研究室を移動した。

今回の改組に伴い、新たに 13 名の教員を採用することになるが、板倉キャンパスに在籍する教員数はキャンパス開設当初よりは少ない。また、学生収容定員も開設当初に比べて 240 名少ないため、通常の教室、PC 教室、会議室、図書館の座席数、食堂の座席数、体育施設、課外活動施設などが不足するということではなく、管理栄養士養成に必要な実験設備、実験室についても配置することができる。

また、研究室は教員一人に 1 研究室を用意することはもちろん、教員同士の打ち合わせや、学生と教員との交流のためのセミナー室のスペースも十分確保することで、活発な議論や交流が期待できる。これら校舎等の施設は生命科学部 2 学科と食環境科学部 2 学科の 2 学部 4 学科体制となっても教育課程を展開するに十分であるといえる。（資料 4 授業時間割）

(c) 図書等の資料及び図書館の整備計画

板倉キャンパスの図書館（東洋大学板倉図書館）は、2,010 m^2 の広さに閲覧席 265 席を有しており、食環境科学部の完成年度における板倉キャンパス全体の収容定員 1,680 名に対し、十分な座席数が確保されている。また、図書館には閲覧席だけでなく共同学習室もあり、座学・独学だけでなく、議論の中で知識を深めていくという環境も用意されている。

蔵書数は平成 24 年 3 月末現在で 6 万冊を超えている。うち生命、食環境科学に関連する図書が 1 万 8

千冊以上あり、食環境科学部の設置に向けてさらに整備を予定している。これにより大学設置基準第 38 条を充分満たすこととなる。

また、文学部をはじめとした文系 6 学部を擁する白山キャンパスや、理工学部、総合情報学部を擁する川越キャンパス、ライフデザイン学部を擁する朝霞キャンパスの図書等についても、学生が簡単に本学の図書情報システム OPAC で蔵書を検索できる。これにより板倉キャンパスにない資料であっても、各キャンパス間を毎日巡回しているシャトル便によって、希望した翌日に簡単に取り寄せることが可能である（全キャンパス合計で蔵書数は 130 万冊を超えている）。このように、板倉キャンパスに居ながら他キャンパスの図書館所蔵図書を有効に利用することができる。

さらに、国立情報学研究所（NII）がサービスしている NACSIS-CAT を通じ、NACSIS Webcat により総合目録データベースの情報検索が可能であり、全国の図書館の所蔵物を調べ、取り寄せることができる。また、世界中の図書館の蔵書目録を横断的に検索することができ、さらに他大学図書館との相互貸借のサービスも行っている。オンライン形式のデータベース整備も進んでおり、これらのデータベースは図書館内はもちろん、各教員の研究室、PC 実習室からも利用することができる。

以上、板倉キャンパスの施設・設備の現状と、食環境科学部を設置するにあたっての整備計画は、大学設置基準第 34～38 条を十分に満たすものである。

ク 入学者選抜の概要

本学に入学することのできる者は、高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者若しくは通常の課程による十二年の学校教育を修了した者、又は文部科学大臣の定めるところにより、これと同等以上の学力があると認められた者としている（学校教育法第 56 条）。また、入学者の選抜では、公正かつ妥当な方法により、適当な体制を整えて行っている（大学設置基準第 2 条の 2）。

本学部は、少子高齢社会において、あらゆるライフステージにおける健康で活力に満ちた質の高い暮らしを実現するため、食と健康分野における教育・研究を通じて食品の機能を総合的に探究し、これを高度な栄養指導に発展させるとともに、21 世紀における食と健康を中心とした生命科学の創成と、現在の社会が直面している食糧問題、健康問題などの解決に取り組むことのできる、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバル人材を養成することを目的としている。各学科のアドミッション・ポリシーを以下に示す。

< 食環境科学科 >

○ フードサイエンス専攻

本専攻は、食育・食文化、食品の機能科学、栄養・健康科学、食の安全、あるいは食品に関わる社会問題に興味を持ち、食を取り巻く諸問題に対して積極的・意欲的に解決したいと考えている人材を求めている。

○ スポーツ・食品機能専攻

本専攻は、スポーツに関連した食品の栄養学的機能に興味を持ち、実践的栄養管理を用いてスポーツ選手を栄養面からサポートする体育指導者、食品技術者になりたいと考えている人材を求めている。

< 健康栄養学科 >

生命科学の基礎知識に立って、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指す管理栄養士として、社会に貢献できる高度な知識と技術力を修得したいと考えている人、また、国内だけでなく海外での社会貢献を積極的に考えている意欲のある人材を求めている。

このような観点から、入学者の選抜において、学業成績はもちろん、学習意欲と目的意識が明確な学生を確保しなければならない。また、食環境科学の学問領域を修めるためには単なる学力だけでなく、倫理観や人間性なども求められ、バランスの取れた学生を求めたい。そのためには、学力試験を含め多様な選抜方法が必要であり、以下のような複数の選抜方法を採用する予定である。

本学独自の学力試験

大学入試センター試験を利用した入学試験

推薦入学試験（自己推薦、指定校推薦）

推薦入学試験（附属高等学校）

の本学独自の入学試験においては、複数の教科においてバランスよく得点できる人材を求めることとする。また、の大学入試センター試験を利用した入学試験については、受験の手間を軽減することで、食環境科学科、健康栄養学科の考え方に共鳴する受験生を全国から集めることを目的として実施する。、の推薦入学試験については、食環境科学科、健康栄養学科に特段の興味を有し、かつ素養がある者について、面接試験を行い、本学部に対応しい人材を選抜する。

食環境科学部が目指す教育研究活動は、食環境科学の拠点を目指した取り組みであるが、学部及び各学科の教育研究内容をいかに認知してもらうかが課題になる。そこで、より広い地域へ情報を発信するため、また、優れた資質を持った学生を全国に求めるべく、大学のキャンパスも含め全国で 20 以上の試験会場を設け、選抜試験を行う予定である。

なお、入学者選抜の前段階として、食環境科学部を理解してもらうために、オープンキャンパスや“学び”LIVE（授業体験）など、本学で実施しているイベントを通して教育研究の理念や内容などの情報を発信していく。この際、学部・学科の教育研究内容を正しく理解してもらうため、簡単な実験やポスター発表による研究紹介などを行い、本学部で学べることを志願者に正確に伝えるようにする。

ケ 取得可能な資格

○食環境科学科フードサイエンス専攻で取得できる資格は、次のとおりである。

【国家資格】	【資格取得条件】
食品衛生監視員	卒業要件に加えて指定科目を修得する
食品衛生管理者	卒業要件に加えて指定科目を修得する
【教員免許状】	【資格取得条件】
中学校教諭一種免許状（理科）	卒業要件に加えて教職課程を修得する

高等学校教諭一種免許状（理科）	卒業要件に加えて教職課程を修得する
【民間資格】	【資格取得条件】
フードスペシャリスト	卒業要件に加えて指定科目を修得する

○食環境科学科スポーツ・食品機能専攻で取得できる資格は、次のとおりである。

【国家資格】	【資格取得条件】
食品衛生監視員	卒業要件に加えて指定科目を修得する
食品衛生管理者	卒業要件に加えて指定科目を修得する

【教員免許状】	【資格取得条件】
中学校教諭一種免許状（保健体育）	卒業要件に加えて教職課程を修得する
高等学校教諭一種免許状（保健体育）	卒業要件に加えて教職課程を修得する

【民間資格】	【資格取得条件】
フードスペシャリスト	卒業要件に加えて指定科目を修得する

○健康栄養学科で取得できる資格は、次のとおりである。

【国家資格】	【資格取得条件】
管理栄養士（受験資格）	卒業要件に加えて指定科目を修得する
栄養士	卒業要件に加えて指定科目を修得する
食品衛生監視員	卒業要件に加えて指定科目を修得する
食品衛生管理者	卒業要件に加えて指定科目を修得する

【教員免許状】	【資格取得条件】
栄養教諭一種免許状	卒業要件に加えて教職課程を修得する

【民間資格】	【資格取得条件】
フードスペシャリスト	卒業要件に加えて資格課程を修得する

コ 実習の具体的計画

教育職員免許状については、既存の生命科学部で既に免許状が取得できるように課程認定を受けており、これに準じた養成を行っていく。教育実習先についても、原則として学生の母校である中学校もし

くは高等学校で行っており、食環境科学部においてもこれに準じる予定である。また、介護等体験の体験先については、群馬県社会福祉協議会及び埼玉県社会福祉協議会を通じて確保しており、今後についても同様である。

食環境科学科で取得できる食品衛生管理者、及び食品衛生監視員については、教育課程内の科目を取得することで任用資格が取得でき、実習先を外部に確保する必要はない。

一方、健康栄養学科において取得できる栄養士免許において必要な校外実習及び管理栄養士国家受験資格において必要な臨地実習先は、群馬県、栃木県、及び埼玉県内の病院、給食施設、保健所、保健センター等と交渉中であり、現段階で複数施設より受入施設として内諾を得ているが、入学定員100名の受け入れ先を確保すべく、引き続き交渉にあたり、実習開講年次の3年後期末までには実習先を確保する。各実習担当教員は、実習内容等の実施要領を作成し、実習全体の責任者となって、実習施設との調整を図る。また、臨地実習担当者会議を、給食の運営管理、給食経営管理論、臨床栄養学、公衆栄養学、栄養教育論、応用栄養学の担当教員及び助手により組織し、当該年度の実習の基本的事項を確認するほか、実習の履修資格認定や巡回指導日程、教員の割り振りなど具体的な実習の運営を協議し実行していく。

サ 企業実習や海外語学研修など学外実習を実施する場合は、その具体的計画

(a) 企業実習

これまで、生命科学部食環境科学科では、在学中に企業において実習を行う「インターンシップ」が、教育上大きな効果があることを認識し、企業等の実習を行ってきた。学生が、食品科学、栄養科学を活用する基本的なスキルを身につけ、これを実践の場で生かすようにするためには、学外の企業や研究所において実践的に活動することが有効である。

食環境科学部食環境科学科では、これを踏襲し、教育課程の3年次に配置した「実務研修」の科目で、インターンシップを奨励する。学生は、企業等の製造所・研究室、公的試験研究機関での実習を通して、講義と実社会との関連を理解する。大学での授業では接することのできない産業界の現状、現場における技術体験を通して、社会における物事のことを考え方を習得するとともに、経歴、年齢、職務等の異なった人々と業務を共にし、社会人として、約束や時間を守る大切さ、礼儀、人間関係を学び、アルバイトとは異なった視点で、幅広い人間形成の一助とする。また、講義で習った理論と実際のつながり、種々の物事の見方や考え方を習得し、学問を理解する姿勢に反映させる。

基本的には、実習は授業期間外の休暇期間において計画している。実習終了後には実習報告会を実施し、活動において有効な成果を上げた者について、派遣先との合議結果を基にして、単位認定を行う。

(b) 海外語学研修

海外語学研修はモンタナ大学、オレゴン大学、大連外国語大学等、本学の海外教育提携大学を中心に大学全体で実施している。海外語学研修も休暇期間の実施を基本としており、研修において有効な成果を上げた者については、英語圏であれば「英語コミュニケーション」、中国圏であれば「中国語」などの食環境科学部教育課程表の単位として認定する。

ツ 管理運営

食環境科学部に、食環境科学部の関係事項を審議するために食環境科学部教授会を設置する。食環境科学部教授会は、食環境科学部の専任の教授、准教授、講師を構成員とし、原則月 1 回の定例教授会のほか、必要に応じ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。教授会を開催するには構成員の 3 分の 2 以上の出席が必要であり、また決議は、教員人事を除き出席構成員の過半数の同意によって成立する。

教授会の主な議題は、学部長や学科主任、名誉教授の推薦に関する事項、学部所属の専任教員(教授、准教授、講師、助手)の選考並びに進退に関する事項、各種委員会の設置に関する事のほか、学生の入学、退学、転学、休学、及び卒業に関する事項、学生の試験に関する事項、学則・規程等の制定・改廃に関する事項などとする。

テ 自己点検・評価

本学では、学校教育法第 109 条に対応して、東洋大学学則第 3 条に「本学は、教育研究水準の向上に資するため、本学の教育及び研究、組織及び運営並びに施設及び設備の状況について自ら点検及び評価を行い、その結果を公表するものとする」と定めている。

平成 7 年度に「東洋大学自己点検・評価基本構想委員会」のもと、全学的な自己点検・評価活動を実施し、その結果をもって大学基準協会の第 1 回の相互評価を受審して、認定評価を受けることができた。その結果については「東洋大学の現状と課題」として刊行し広く公表した。その後、同委員会を「東洋大学自己点検・評価委員会」に改編するとともに、各学部・研究科にも自己点検・評価委員会を設置することで、全学的な自己点検・評価のみではなく、各学部・研究科のレベルにおいても自己点検・評価活動が定着している。

このような自己点検・評価活動を踏まえ、平成 13 年度末から大学基準協会の相互評価を再度受けることを視野に入れながら全学的な自己点検・評価活動に取り組み、その結果を平成 15 年度末に取りまとめ開示を行った。

平成 14 年 11 月に学校教育法が改正されたのを受け、平成 19 年度には、大学基準協会による認証評価を受審した。受審に際しては、「大学評価統括本部」を設置して全学的な自己点検・評価を推し進め、平成 20 年 3 月には「大学基準に適合していると認定する」との評価を受けた。なお、この際に指摘された助言 12 項目と、受審の際に完成年度を迎えていなかった学部・研究科の状況については、平成 22 年度から平成 23 年度にかけて改善状況・完成状況の自己点検・評価を行い、「改善報告書」「完成報告書」として平成 23 年 7 月に大学基準協会に提出した。これらの自己点検・評価の結果等については、学外に向けて公表されている。

さらに平成 23 年度からは、従来の「東洋大学自己点検・評価委員会」を発展的に解消し、新たに「東洋大学自己点検・評価活動推進委員会」を設置した。同委員会は、副学長を委員長として、各学部・各研究科の自己点検・評価に係る委員会の委員長、教務部長、学生部長により構成され、本学全体及び各部署の自己点検・評価活動を支援するための方策、指針の決定や、本学各部署の自己点検・評価活動の検証を行うこととしている。

この体制のもとで、平成 23 年度からは、「学科・専攻等における自己点検・評価の実施ガイドライン」を定め、全学科全専攻において、毎年度、統一フォーマットによる自己点検・評価を行っていくことと

した。評価項目については、大学基準協会の新評価システムに対応したものとし、各学科・各専攻が実施した自己点検・評価結果については、同委員会において結果の集約・検証を行ったうえで、学長に報告を行っている。また、各学科・各専攻の自己点検・評価結果において、目標への達成度が低かった項目については、自己点検・評価の実施後に、改善方策と改善時期の提出を各学科・専攻に求め、そのことを通じて内部質保証システムの構築を図っている。

上記のことから、本学では、学校教育法第 109 条に則して、本学の教育研究水準の向上に資するために、自己点検・評価に取り組んでいるといえる。

新たに設置する食環境科学部においても、これまでの本学の実績を生かし、学内外の良い実践例を参考として、自己点検・評価活動を組織的に進める計画である。

ト 情報の公表

本学では、平成 23 年 4 月に改正された学校教育法第 113 条及び学校教育法施行規則第 172 条の 2 に対応して、東洋大学学則第 2 条の 2 に「本学は、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ついての情報を公表するものとする」、また、同第 2 項に「前項に規定するもののほか、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を積極的に公表するよう努めるものとする」と定め、教育研究活動等の状況についての情報の公表に取り組んでいる。

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、大学ホームページの「トップ>大学紹介>情報公開>教育情報公開」のページを中心に、すべて公表している。公表している情報は以下のとおりである。

(http://www.toyo.ac.jp/data/educationinfo_j.html)

大学の教育研究上の目的に関すること

- ・各学部学科、各研究科専攻の教育目的・教育目標

教育研究上の基本組織に関すること

- ・組織図 (http://www.toyo.ac.jp/oc/oc00_j.html)

教員組織、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

- ・教員数（職名・性別別、年齢別）
- ・役職一覧（教員）
- ・東洋大学研究者情報データベース
- ・教員一人当たりの学生数
- ・専任教員と非常勤教員の比率

入学者に関する受入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

- ・アドミッション・ポリシー

(各学科のページ、例 http://www.toyo.ac.jp/lit/policy_j.html)

- ・入学者数（学部・学科別（1部/2部）大学院、通信・附属高校）
- ・定員数（学部・学科別（1部/2部）大学院、通信・附属高校）
- ・学生数（学部・学科別（1部/2部）大学院研究科・専攻別、通信・附属高校・キャンパス別）

- ・収容定員充足率 学部・学科別（１部／２部）
- ・卒業生数・修了者数（学部（１部／２部） 大学院、法科大学院、通信）
- ・就職データ・就職状況
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・シラバス紹介
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
- ・各学部・研究科・専門職大学院の履修要覧（抜粋）
校地・校舎等の施設及び設備その他学生の教育研究環境に関すること
- ・各キャンパスの校地・校舎等 学生の教育研究環境
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
- ・納付金（学費等）
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
- ・学生生活、キャリア形成支援
- ・留学生支援
- ・障がい学生支援

また本学では、教育活動の情報提供について、ステークホルダーにより方法、媒体に工夫を加えており、特に、父母等に対しては、上記の公表のみではなく、年５回発行される上記の「東洋大学報」を毎号発送したり、全国にある父母会（東洋大学南水会）の支部総会において、学長、学部長、学科主任等が教育活動を中心に大学の活動を報告するなど、積極的に情報の提供を行っている。

以上の事項は、開設後の食環境科学部でも同様であるが、学部の開設前にも積極的に情報提供するため、食環境科学部の教育活動について「東洋大学報」において特集を組み、学部の教育内容の告知を図る予定である。また、平成 25 年 4 月に新たに設置する学部・学科等についてまとめた「東洋大学 GUIDE BOOK」を作成し、志願者に配布し学部・学科の教育について理解を求めていく予定である。さらに、食環境科学部の設置前にシンポジウム等を開催し、食環境科学部は何をどのように学ぶ学部かということを広く世に周知する予定である。

ナ 授業内容方法の改善を図るための組織的な取組

本学では、大学設置基準第 25 条の 3 に対応して、東洋大学学則第 3 条の 3 に「本学は、授業の内容及び方法の改善を図るための組織的な研修及び研究を実施するものとする」と定め、教育活動の継続的な改善の推進と支援を目的とした「東洋大学 F D 推進センター」「F D 推進委員会」を設置している。「東洋大学 F D 推進センター」では、以下の 6 点を中心に事業を行っている。

- 教育内容・方法改善のための調査、研究及び支援
- F D の研究会、研修会及び講演会等の企画・実施・支援
- F D の啓発活動及び情報収集・提供
- 教育活動改善のための教育環境の整備の検討
- 各学部、研究科での F D 活動の情報交換及び調整・支援

F D推進センターのP D C Aサイクルの確立

また、F D推進委員会では委員会全体での活動のほかに、5つの部会（研修部会、大学院部会、授業改善対策部会、編集部会、授業評価手法検討部会）を設け、部会単位でも活動を行っている。各部会の活動概要は以下のとおりである。

1) 研修部会

- 新任教員の研修会の立案、実施
- 一般教員の研修会の立案、実施
- T A研修会の立案、実施
- F D関連研修会、講演会の立案、実施

2) 大学院部会

- 大学院のF Dの概念構築
- F Dの実施内容の検討及び実施計画の立案
- 大学院各研究科のF D活動状況報告会の立案、実施

3) 授業改善対策部会

- 授業改善のための情報や機会の提供
- 各学部のF D活動状況報告会の立案、実施
- 授業改善事例シンポジウムの立案、実施と教員優秀教員の評価法の検討、確立
- 成績評価及び教育業績評価の検討

4) 授業評価手法検討部会

- 全学的な授業アンケートの構築と運用
- 授業アンケートのフィードバックシステムの構築

5) 編集部会

- 事業計画書及び事業報告書の編集
- 出版物の企画・編集
- F D関連研修会等の報告書のデータベース化

これらの「東洋大学F D推進センター」、「F D推進委員会」及び各部会での活動に加えて、各学部・研究科でのF D活動がある。各学部・研究科は学部内にF D委員会を設けたり、また自己点検・評価委員会と連携したりしながらF D活動を進めており、全学で年に1回、「F D活動状況報告会」を開催して、各学部の状況の共有化も進めている。

上記のことから、本学では、大学設置基準第25条の3に則して、「当該大学の授業の内容及び方法の改善を図るための組織的な研修及び研究」を実施しているといえる。

これらの活動は、新たに設置される食環境科学部においても同様で、学部・学科が掲げる理念と教育目標を実現するため、カリキュラムや開講する授業の設計、実施、成績評価の適切性について、教員が職員と協働、学生の参画も得つつ、組織的な研究と研修を推進する取り組みを進める。具体的な取り組みとしては、授業のシラバス、授業の実施、授業の成績評価について、自己点検、教員間総合評価、学生評価、外部評価などによる結果を適度に組み合わせるほか、学内外のF Dの良い事例について学部と

して研修会等を実施する。さらにこれら取り組みの妥当性と有効性を継続的に検証しながら、さらなる改善に活かしてゆくサイクルを進めてゆくものとする。

また、食環境科学部では、大部分の教員が講義科目と実習科目の両方を担当しているので、講義科目と実習科目との連携を教員相互に行うことにより、教育効果の向上を図っていく。

具体的には、学部内に設置するFD委員会を通じ、新任教員のFD研修会への参加や研修結果の発表などを行い、学部全体として恒常的に教員の教育能力の向上に努める。また、学生に対して授業アンケートや意識調査などを実施して、その解析結果を基に教員の資質の維持向上を図ることとする。

二 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

(a) 教育課程内の取り組み

社会的・職業的自立に関する指導等の教育課程内での取り組みについて、食環境科学部の教育課程内においては、1・2年次に、「キャリアデザインⅠ」、「キャリアデザインⅡ」の科目を配置し、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力を習得させる。1年次においては、導入教育として学生自ら有意義な大学生活を送り、将来の人生設計に対する考えを滋養することを目的として「キャリアデザインⅠ」を配置し、自分で調べ判断する力、他人に筋道立てて説明する力、人とのコミュニケーションを図る力、プレゼンテーション能力などの基礎知識を習得させる。また、社会が求める人材について考え、求められる素養、働く上で必要とされる能力等を指導することで、学部の専門教育を活かしつつ、大学設置基準第42条の2「学生が卒業後自らの資質を向上させ、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力」の修得機会を、入学直後から担保しているといえる。

2年次には「キャリアデザインⅢ」を配置し、将来の就職を考えるにあたって必ず知っておきたい重要なテーマを、ワークやディスカッション、プレゼンテーション等を通して習得させる。低学年時にこのような「社会人基礎力」を高めるための科目を教育課程の中に配置することで、将来的に職場や地域社会で活躍するために必要となる基礎的能力の養成を重視したカリキュラム編成を実現している。

食環境科学部においては、1、2年次にこれらの基礎的知識を習得した後、3年次に「実務研修」を配置し、企業等の製造所・研究室、公的試験研究機関での実習を通して、講義と実社会との関連を理解する。「実務研修」を行うに当たっては、事前に意義や心構えについて、また研修先ごとにガイダンスをおこなう。研修は2週間行い、期間中に、学部教員が研修先を訪問し、研修状況を視察する。研修終了後には、レポート提出、さらに、実務研修報告会を開催し、各自が研修内容について発表する。大学の授業では接することのできない産業界の現状、現場における技術体験を通して、社会における物事の考え方を習得し、幅広い人間形成に役立てるとともに、自らのキャリアデザインに対する意識の滋養を目標として行う。一方、健康栄養学科では、3・4年次に臨地実習科目を配置し、大量調理施設における実習、病院における栄養サポートチーム(NST)の実習、保健所における実習を通して管理栄養士の役割を理解する。

(b) 教育課程外の取り組み

また、教育課程外でのキャリア及び就職支援を担当する、職員を中心とした組織である「キャリア形成・就職支援室」を、板倉キャンパスに設置して、キャリア教育及び就職支援の充実と推進を図ることを目的とし、年間を通じて「就職ガイダンス」として、教育課程外で就業力の育成と就職活動支援を

行っている。「就職ガイダンス」の内容は多岐にわたり、働く意義や自己分析を 6~7 人単位で討論させる、コミュニケーション能力開発講座を 5 時間連続で行うなどキャリア形成に焦点を当てたものも多く含まれている。その他模擬面接、グループディスカッションの体験学習、社会人としてのマナー講座、履歴書やエントリーシートの添削指導などをもって構成している。また、「就業力育成プログラム」と称して、進路を自ら考え、選択、決定していく力を啓蒙し養うために、企業見学、社気人基礎力講座等を実施しており、今後も継続していく予定である。

3 年次には業界・企業研究セミナーや各種ガイダンス、就職活動対策講座等を運営、4 年次には最終的に進路が決定するまで就職活動を支援するためのバックアップセミナー等を実践していく。特に、個別相談体制の強化を図り、学生一人ひとりの状況に添った支援を実施している。これまで生命科学部では、キャリア担当の教員組織とキャリア形成・就職支援室の事務組織が連携し、学生一人ひとりの顔の見えるきめ細やかな支援を行ってきており、そのことが近年の就職難時代にあっても高い内定率を維持している結果につながっていると考えられる。このことから、新設学部の食環境科学部でも同様に学生個人個人にきめ細やかに支援できる体制を構築していく。

また、本学が目指す国際化に対応した社会人基礎力を備えた人材を養成することを目的とした「グローバル・キャリア教育センター」を平成 24 年 4 月に白山キャンパスに設置した。同センターは副学長をセンター長とし、副センター長にキャリア教育を専門とする教員を配置し、同センターの事業であるキャリア教育及び就職支援等に関する事項について協議するために、各学部から選出された教員各 1 名、教務部長、国際センター所長、全学カリキュラム委員長の他、関連事務局の部長を構成員とした「グローバル・キャリア教育センター運営委員会」を設置したことにより、教職員が相互に連携し、一体となって教育課程内外でのキャリア教育及び就職支援等をサポートする体制がより一層整備された。

「グローバル・キャリア教育センター」では教育課程内外における全学的なキャリア教育の立案・実行及び就職支援に関する事項のほか、国内・海外インターンシップ等の企画・実行に関する事項等を強力に推進することで、産業界や各種団体等の社会との連携・協力を図る。

以 上