

## 基本計画書

基本計画									
事項	記入欄								備考
計画の区分	学部の学科の設置								
フリガナ設置者	ガッコウホウジン シバタガクエン 学校法人 柴田学園								
フリガナ大学の名称	シバタガクエンダイガク 柴田学園大学 (Shibata Gakuen University)								
大学本部の位置	青森県弘前市大字清原1丁目1-16								
大学の目的	<p>本学は、家政学に関する高度の学術技芸を教授研究し、国民文化の向上と社会開発に寄与する専門的教育を施し、人間性の高揚を図り、自主独立の精神を培い民主的な文化国家及び社会の有為な形成者となるべき指導的人材を育成することを目的とする。</p>								
新設学部等の目的	<p>食の持続的発展の実現に向けて、バイオテクノロジーや食の科学を基礎に、食の開発から食の安全性・機能性、さらには食の教育や食の流通・サービスまでの総合的な知識と技術の修得を目標とし、食に関わる社会問題に興味を持ち、地域の活性化を図るとともに、それら諸問題の解決に積極的・意欲的に取り組んでいく。修得した総合的な知識・技術等を社会に貢献できるように、その専門性をもって指導的役割を果たすことができる人材を育成することを目的とする。</p>								
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	
	生活創生学部 [Faculty of Human Life Design] フードマネジメント学科 [Department of Food Management]	4年	20人	—	80人	学士 (フードマネジメント学)	令和5年4月 第1年次	青森県弘前市大字清原1丁目1-16	
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)	生活創生学部 こども発達学科 (△20) (※令和5年4月より定員減)								
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				
	生活創生学部 フードマネジメント学	61科目	25科目	16科目	102科目	124単位			
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等					兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計	助手	
	新設分	生活創生学部 フードマネジメント学科	4人 (4)	1人 (1)	1人 (1)	0人 (0)	6人 (6)	0人 (0)	15人 (6)
		計	4 (4)	1 (1)	1 (1)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	15 (6)
	既設分	生活創生学部 健康栄養学科	9 (9)	4 (4)	1 (1)	1 (1)	15 (15)	4 (4)	12 (12)
		こども発達学科	5 (5)	4 (4)	4 (4)	1 (1)	14 (14)	0 (0)	17 (17)
		計	14 (14)	8 (8)	5 (5)	2 (2)	29 (29)	4 (4)	29 (29)
合計		18 (18)	9 (9)	6 (6)	2 (2)	35 (35)	4 (4)	44 (35)	
教員以外の職員の概要	職種		専任		兼任		計		
	事務職員		10人 (10)		0人 (0)		10人 (10)		
	技術職員		1 (1)		0 (0)		1 (1)		
	図書館専門職員		1 (1)		2 (2)		3 (3)		
	その他の職員		0 (0)		0 (0)		0 (0)		
計		12 (12)		2 (2)		14 (14)			

校地等	区 分	専 用	共 用	共用する他の学校等の専用	計	柴田学園大学短期大学部(必要面積3,300㎡)と共用 借用地 1,873㎡			
	校舎敷地	42,500.71 ㎡	— ㎡	— ㎡	42,500.71 ㎡				
	運動場用地	— ㎡	21,011.00 ㎡	— ㎡	21,011.00 ㎡				
	小 計	42,500.71 ㎡	21,011.00 ㎡	— ㎡	63,511.71 ㎡				
	そ の 他	5,616.00 ㎡	1,873.00 ㎡	— ㎡	7,489.00 ㎡				
合 計	48,116.71 ㎡	22,884.00 ㎡	— ㎡	71,000.71 ㎡					
校 舎	専 用	共 用	共用する他の学校等の専用	計	柴田学園大学短期大学部(必要面積5,500㎡)と共用				
	16,232.87 ㎡ ( 16,232.87 ㎡)	841.52 ㎡ ( 841.52 ㎡)	— ㎡ ( — ㎡)	17,074.39 ㎡ ( 17,074.39 ㎡)					
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			
	10 室	21 室	36 室	2 室 (補助職員 一人)	— 室 (補助職員 一人)				
専任教員研究室	新設学部等の名称			室 数					
	生活創生学部フードマネジメント学科			5 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〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点		
		生活創生学部 フードマネジメント 学科	15,296 [2,243] ( 15,296 [2,243])	8 [ 1 ] ( 8 [ 1 ])	3 [ 1 ] ( 3 [ 1 ])	61 ( 61 )	— ( — )	— ( — )	
	計	15,296 [2,243] ( 15,296 [2,243])	8 [ 1 ] ( 8 [ 1 ])	3 [ 1 ] ( 3 [ 1 ])	61 ( 61 )	— ( — )	— ( — )		
図書館	面積		閲覧座席数		収 納 可 能 冊 数				
	558.90 ㎡		92席		63,300冊				
体育館	面積		体育館以外のスポーツ施設の概要						
	1,382.00 ㎡		隣接グラウンド		—				
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	—	50千円	50千円	50千円	50千円	—千円	—千円
		共同研究費等	—	200千円	200千円	200千円	200千円	—千円	—千円
		図書購入費	300千円	100千円	100千円	100千円	100千円	—千円	—千円
	設備購入費	1,000千円	200千円	50千円	50千円	50千円	—千円	—千円	
	学生1人当り納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次		
		1,300千円	1,100千円	1,100千円	1,100千円	—千円	—千円		
		学生納付金以外の維持方法の概要 私立大学等経常費補助金、雑収入等							
既設大学等の状況	大 学 の 名 称 柴田学園大学								
	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
	生活創生学部	年	人	年次人	人		倍		青森県弘前市大字清原1丁目1-16
	健康栄養学科	4	40	—	160	学士(健康栄養学)	0.89	昭和44年度	令和4年5月1日現在
こども発達学科	4	60	—	240	学士(こども発達)	0.73	昭和49年度	令和4年5月1日現在	
附属施設の概要									

(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 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科又は高等専門学校学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「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。

# 学校法人柴田学園 設置認可等に関わる組織の移行表

令和4年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員		令和5年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
柴田学園大学				⇒	柴田学園大学				定員変更(△20) 学部の学科の設置 (届出)
生活創生学部					生活創生学部				
健康栄養学科	40	—	160		健康栄養学科	40	—	160	
こども発達学科	60	—	240		こども発達学科	<u>40</u>	—	<u>160</u>	
					フードマネジメント学科	<u>20</u>	—	<u>80</u>	
計	100		400	計	100	—	400		
柴田学園大学短期大学部					柴田学園大学短期大学部				
生活科	50	—	100		生活科	50	—	100	
保育科	60	—	120		保育科	60	—	120	
計	110	—	220		計	110	—	220	

### 設置の前後における学位等及び専任教員の所属の状況

届出時における状況					新設学部等の学年進行終了時における状況						
学部等の名称	授与する学位等		異動先	専任教員		学部等の名称	授与する学位等		異動元	専任教員	
	学位又は称号	学位又は学科の分野		助教以上	うち教授		学位又は称号	学位又は学科の分野		助教以上	うち教授
生活創生学部 健康栄養学科	学士(健康 栄養学)	家政関係	生活創生学部 フードマネジメント学科	※3	※2	生活創生学部 フードマネジメ ント学科	学士(フード マネジメント 学)	家政関係	生活創生学部 健康栄養学科	※3	※2
			生活創生学部 健康栄養学科	15	9				短期大学部 生活科	2	1
									新規採用	1	1
			計	18	11				計	6	4
生活創生学部 こども発達学科	学士(こども 発達学)	家政関係	生活創生学部 こども発達学科	14	5	生活創生学部 健康栄養学科	学士(健康 栄養学)	家政関係	生活創生学部 健康栄養学科	15	9
			その他	3	3						
			計	17	8				計	15	9
						生活創生学部 こども発達学科	学士(こども 発達学)	家政関係	生活創生学部 こども発達学科	14	5
			計						計	14	5
			計								

※学長を含む

## 基礎となる学部等の改編状況

開設又は 改編時期	改編内容等	学位又は 学科の分野	手続きの区分
昭和44年4月	家政学部家政学科 設置 (中一種免(家庭・保健)、高一種免(家庭・保健))	家政関係	設置認可(学部)
昭和49年4月	家政学部児童学科 設置 (小一種免、幼一種免)	家政関係	設置認可(学部の学科)
昭和49年4月	カリキュラムの変更	家政関係	学則変更
平成2年4月	カリキュラムの変更 (再課程認定 小一種免、幼一種免、中一種免(家庭・保健)、高一種免(家庭・保健)により)	家政関係	学則変更
平成11年4月	カリキュラムの変更 (再課程認定 中一種免(家庭・保健)、高一種免(家庭・保健)により)	家政関係	学則変更
平成13年4月	カリキュラムの変更 (平成13年度入学生より、中・高一種免(保健)の教育課程取り下げ)	家政関係	学則変更
平成14年4月	カリキュラムの変更 (栄養士法施行令及び栄養士法施行規則の一部改正により)	家政関係	学則変更
平成17年4月	カリキュラムの変更 (高一種免(情報)及び栄教二種免の課程認定により)	家政関係	学則変更
平成19年4月	カリキュラムの変更 (「大学等の教員組織の整備」に係る改正、学校教育法施行規則の改正、並びに大学設置基準の改正により)	家政関係	学則変更
平成20年4月	カリキュラムの変更 (教育課程の変更(スリム化)、卒業要件の変更、並びに一般教育科目を共通教育科目に変更などにより)	家政関係	学則変更
平成22年4月	カリキュラムの変更 (教職実践演習(幼・小)、教職実践演習(中・高)、教職実践演習(栄教)等の教職に関する科目の導入により)	家政関係	学則変更
平成26年4月	カリキュラムの変更 (平成26年度入学生より、高等学校教諭一種免(情報)の教育課程取り下げにより)	家政関係	学則変更
平成27年4月	家政学科 → 健康栄養学科	家政関係	名称変更(学科)
平成27年4月	カリキュラムの変更 (栄教一種免の課程認定により)	家政関係	学則変更
平成31年4月	カリキュラムの変更 (再課程認定 幼一種免、小一種免、中一種免(家庭)、高一種免(家庭)、栄教一種免により)	家政関係	学則変更
令和3年4月	東北女子大学→柴田学園大学 家政学部 →生活創生学部 児童学科 →こども発達学科 (男女共学化により)	家政関係	名称変更(大学) 名称変更(学部) 名称変更(学科)
令和5年4月	柴田学園大学 生活創生学部 フードマネジメント学科 設置	家政関係	届出設置(学部の学科)

教育課程等の概要															
(生活創生学部 フードマネジメント学科)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
教養科目	人文・社会分野	学園と地域を知る	1前	2			○								兼1
		心理学	1前		2			○							兼1
		法学	1前		2			○							兼1
		経済学	1前	2				○		1					
		歴史学	1前		2			○							兼1
		地域活性化論A	1前		2			○							兼1
		日本国憲法	1後		2			○							兼1
		倫理学	1後		2			○							兼1
		国文学	1後		2			○							兼1
		社会学	1後		2			○							兼1
		地域活性化論B	1後		2			○							兼1
	自然分野	有機化学	1前		2			○							兼1
		生命科学	1前		2			○							兼1
		数理科学	1後		2			○							兼1
		化学	1後		2			○							兼1
		物理学	1後		2			○							兼1
		統計学	1後		2			○							兼1
		自然科学概論	2後		2			○							兼1
	基礎技術分野	論文作文技術Ⅰ	1前	1					○						兼1
		論文作文技術Ⅱ	1後	1					○						兼1
		情報機器の操作Ⅰ	1前	1					○						兼1
		情報機器の操作Ⅱ	1後	1					○						兼1
		プレゼンテーション論	2前		2			○							兼1
小計（23科目）		—	8	34	0			—	1	0	0			兼11	
外国語科目	英語AⅠ	1前	1					○						兼1	
	英語AⅡ	1後	1					○						兼1	
	英語BⅠ	1前	1					○						兼1	
	英語BⅡ	1後	1					○						兼1	
	時事英語Ⅰ	2前		1				○						兼1	
	時事英語Ⅱ	2後		1				○						兼1	
	ドイツ語Ⅰ	2前		1				○						兼1	
	ドイツ語Ⅱ	2後		1				○						兼1	
	フランス語Ⅰ	2前		1				○						兼1	
	フランス語Ⅱ	2後		1				○						兼1	
小計（10科目）		—	4	6	0			—	0	0	0			兼4	
保健体育科目	体育Ⅰ	1前	1				○							兼1	
	体育Ⅱ	1後	1							○				兼1	
	小計（2科目）		—	2	0	0			—	0	0	0		兼1	
食生活・	生活学概論	1前		2			○			1				兼1	
	食文化論	1前	2				○							兼1	
	食育概論	1前		2			○			1				兼1	
	食と健康	1後	2				○							兼1	
	食育教育論	1後		2			○							兼1	
	消費生活論	2前		2			○			1				兼1	
	健康イノベーションを考える	2前		1				○						兼1	
	6次産業化論	2前		2			○							兼1	
	食生活環境論	2後		2			○			1				兼1	

専門教育科目	環境系	栄養とスポーツ	2後	2		○							兼1	
		地域連携論	2後	2		○							兼1	
		機能的食品素材開発論	2後	2		○			1					
		産学官連携論	3前	2		○			1					
		食のフィールド実習	3前	1				○					兼1	
		食空間デザイン論	3後	2		○							兼1	
	小計 (15科目)		—	6	22	0	—		3	1	0			兼8
	食物学・栄養学系	調理学	1前	2			○			1				
		基礎調理学実習	1前	1					○	1				
		食品化学	1前	2			○						兼1	
		栄養学	1前	2			○						兼1	
		食品学	1後	2			○				1			
		応用調理学実習	1後	1					○	1				
		微生物学	1後	2			○						兼1	
		生化学	1後	2	2		○						兼1	
食品機能学		2前	2			○				1				
食品化学実験		2前	1					○				兼1		
食品衛生学		2前	2			○				1				
公衆衛生学		2前	2	2		○						兼1		
ライフステージ別栄養学		2前	2			○						兼1		
洋食開発実習		2前	1					○				兼1		
発酵学		2後	2			○						兼1		
食品機能性評価実験	2後	1					○	1						
食品加工学	2後	2			○					1				
食品分析学	2後	2	2		○					1				
食品衛生学実験	2後	1					○			1				
和食開発実習	2後	1	1				○	1						
食品分析学実験	3前	1					○			1				
食品加工・開発実習	3後	1					○				兼1			
小計 (22科目)		—	26	9	0	—		1	1	1			兼7	
食品流通・サービス系	フードビジネス論	1前		2		○			1					
	フードマネジメント概論	1後	2			○			1					
	マーケティングリサーチ論	1後	2			○			1					
	フードスペシャリスト論	2前	2			○			1					
	マーケティングリサーチ演習	2前		1				○	1					
	食料経済学	2前	2			○						兼1		
	フードテック戦略	2後	2			○			1					
	食関連法令概論	2後	2			○			1					
	ファイナンス基礎	2後	2			○			1					
	フードコーディネータ論	3前	2			○				1				
	新商品開発論	3前	2			○						兼1		
	経営分析論	3前	2	2		○			1					
	パン・菓子製造開発実習	3前	1					○				兼1		
	食品流通論	3後	2			○						兼1		
	飲食店メニュー開発実習	3後	1					○				兼1		
リスクマネジメント論	3後		2		○			1						
知財戦略論	3後		2		○			1						
簿記・会計論	4前		2		○			1						
フードコーディネータ実習	4前	1					○		1					
小計 (19科目)		—	15	19	0	—		3	1	0			兼5	
情報デザイン系	Webデザイン	2前		1				○					兼1	
	デジタルメディア基礎	2前		1				○					兼1	
	Web制作・集客演習	2後		1				○					兼1	
	デジタルメディア応用	2後		1				○					兼1	
	グラフィックデザイン技法	3前		1				○					兼1	
	映像制作技法	3後		1				○					兼1	
小計 (6科目)		—	0	6	0	—		0	0	0			兼2	
総合実...	PBL総合実践演習Ⅰ	3前		1				○	1					
	PBL総合実践演習Ⅱ	3後		1				○	1					
	インターンシップⅠ	4前		1				○	3	1	1			
	インターンシップⅡ	4後		1				○	3	1	1			

実践系	卒業研究	3-4通	4			○	3	1	1			
	小計 (5科目)	—	4	4	0	—	3	1	1			
合計 (102科目)		—	65	100	0	—	4	1	1			兼30
学位又は称号	学士 (フードマネジメント学)	学位又は学科の分野				家政関係						
卒業要件及び履修方法						授業期間等						
<b>【卒業要件】</b> 本大学に4年以上在学し、所定の授業科目について、必修科目65単位、 選択科目59単位以上の合計124単位以上修得すること。 <b>【教養科目・外国語科目・保健体育科目の履修方法】</b> 必修科目14単位、選択科目14単位以上、合計28単位以上を修得すること。 <b>【専門教育科目の履修方法】</b> 必修科目51単位、選択科目45単位以上、合計96単位以上を修得すること。  (履修科目の登録上の上限：50単位 (年間) )						1 学年の学期区分		2期				
						1 学期の授業期間		15週				
						1 時限の授業時間		90分				

(注)

- 学部等、研究科等若しくは高等専門学校等の学科の設置又は大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には、授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等、研究科等若しくは高等専門学校等の学科 (学位の種類及び分野の変更等に関する基準 (平成十五年文部科学省告示第三十九号) 別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。) についても作成すること。
- 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。
- 開設する授業科目に応じて、適宜科目区分の枠を設けること。
- 「授業形態」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 「授業形態」の欄は、各授業科目について、該当する授業形態の欄に「○」を記入すること。ただし、専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目のうち、臨地実務実習については「実験・実習」の欄に「臨」の文字を、連携実務演習等については「演習」又は「実験・実習」の欄に「連」の文字を記入すること。
- 課程を前期課程及び後期課程に区分する専門職大学若しくは専門職大学の学部等を設置する場合又は前期課程及び後期課程に区分する専門職大学の課程を設置し、若しくは変更する場合は、次により記入すること。
  - 各科目区分における「小計」の欄及び「合計」の欄には、当該専門職大学の全課程に係る科目数、「単位数」及び「専任教員等の配置」に加え、前期課程に係る科目数、「単位数」及び「専任教員等の配置」を併記すること。
  - 「学位又は称号」の欄には、当該専門職大学を卒業した者に授与する学位に加え、当該専門職大学の前期課程を修了した者に授与する学位を併記すること。
  - 「卒業・修了要件及び履修方法」の欄には、当該専門職大学の卒業要件及び履修方法に加え、前期課程の修了要件及び履修方法を併記すること。



授 業 科 目 の 概 要			
(生活創生学部 フードマネジメント学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
人文・社会分野	学園と地域を知る	創設者の柴田やすは、「女性の地位向上と社会的自立」のため借家に15人のお針子を集めた裁縫塾から出発し、その生涯を女子教育一筋に捧げた。それから約一世紀の時代は流れ、生活様式や生活環境も大きく変化したが、本学園の建学の精神である「教育即生活」は、「共学」となった現在でも決して古びていない。むしろ、本学の使命である「食を通じて命を育み、人々の健康を守るスペシャリストの養成」は、地方活性化に大きな役割を果たすものと自負している。「生活創生」のキーワードは、次の時代を見据えて新たな挑戦に挑み、地域の課題を解決して「地域貢献」できる人材づくりを目指すものである。そのために、本学園の歴史と教育理念を再確認し、私たちが暮らすこの地域を理解することは、「柴田学園」の教育目標を達成するための根幹となる学びである。本講義では、「学園と地域を知る」ために多種多様な角度から学修する。	
	心理学	心理学は人間の精神と行動について科学的に検討する学問である。この授業では、心理学的研究の概観を通じて、心理学的なものの見方と、自己や社会に関する問題について新しい問いを立てて検証していくための方法論についての基礎知識を理解することを目的とする。授業では、認知、記憶、感情、人格、社会、文化などの様々な事象に関する心理学の研究の成果を学ぶ。社会と人間の行動については同調、偏見などの社会状況と人間の行動との関係について理解を深める。認知過程については、推論、認知バイアス、記憶といった認知心理学の主要な研究成果と脳科学や神経科学との接点に関する知見を紹介する。文化と人間の行動については、文化心理学に関する学びを通して、人間の思考と社会規範や文化がどのように関係しているかを検討する。一連の講義を通じて、心理学の知見とそれらを生み出す心理学的な見方・考え方の理解を目指す。	
	法学	「法学」は固く難しいイメージが強いが、私たちは生まれてから今まで常に様々なルールの中で生活をしている。この講義では、「法＝ルール／決まり事」について「考えてもらおう」ことを目的とする。ニュースや新聞記事などでも目にする身近な問題や社会問題を「法」というレンズを通してみることで、答えのない問題について、より深く「考える」ことができるようになる。また、グループディスカッションを通して、物事を法的に考え、これを論理的に他人に説明する力を身につける。	
	経済学	グローバル化、ICTなど、めまぐるしく変化する経済環境のなかで、世の中のさまざまな経済活動の基本的な原理や仕組みについて体系的かつ論理的に理解し、経済システムを多角的な観点から考えることのできる柔軟な思考を身につける。基本的な経済理論や政府の財政、金融機関の役割、為替・金利・株式などのマーケットメカニズムなど、経済に関わる領域を広く学び、現実の経済の動きを分析する。GDPやその関連変数、国民経済計算を学んだ後、消費や投資の決定に影響を与える要因および、乗数メカニズムやIS-LM分析の学習を通じて経済政策（金融政策・財政政策）の効果について考える。さらに、それらと関連してインフレーション、失業、経済成長について学ぶ。	
	歴史学	歴史学への理解を深め歴史を学ぶ意義を考える。理解に関しては、歴史を考える視点と方法を学ぶ。「歴史を学ぶ」ということを、ともすれば世界や日本の概説的な知識を受動的に得ることと捉えがちであるが、大切なのは「過去」を知り、「今」と「未来」を主体的に考えることができることである。それは一個人、また社会の構成員としても大切なことで、これまでの学校教育で得た概説的知識を、「青森県」という『地域』に落として考える機会とする。	
	地域活性化論A	本授業は、大学コンソーシアム学都ひろさきの事業である「共通授業」として夏期休暇期間に3日間の集中講義として、弘前大学、弘前学院大学と共通開講されるものである。3日間のテーマは年度によってことなるが、いずれも弘前地域が抱える現代的課題に関するものとなる。授業では、各テーマの担当教員のほか、テーマに沿ったゲストスピーカー（弘前市役所職員など）が簡単な講義を行い、そこで提示された地域の課題について、他の参加学生と一緒にグループディスカッションやグループワークを行い、地域の発展のために学生自身ができることについて考える。	

<p>日本国憲法</p>	<p>憲法改正の国民投票や国政選挙の投票権が18歳以上に引き下げられた現代においては、一人一人が主権者として、自分たちの住む国・街のことを自分のこととして考えることが不可欠である。また、憲法に定められている基本的人権が保障されていることは、私たちが幸せに生活するための最低限の条件であり、これについての理解もまた、不可欠である。この講義では、様々な具体例についての講義とグループディスカッションを通じて憲法の存在意義をしっかりと理解してもらうと同時に、多様な場面における憲法の役割を論理的に説明できるようになること目的とする。</p>	
<p>倫理学</p>	<p>倫理思想史の歩みについての理解を深めながら、倫理的な考え方やものの見方に慣れ親しんでいく。その際、古代ギリシア時代から現代にわたる倫理的な諸問題（価値の相対主義・絶対主義、カント倫理学・功利主義、ゲーム理論、性善説・性悪説、臓器移植等にかかわる生命倫理、情報化社会における倫理・リテラシー、移民問題と自国のアイデンティティ、自他の利益相反etc...）を取り上げ、思考実験をしながら、「どのように生きるべきか」といった実存的な問いについて各々が思索を深めていく。</p>	
<p>国文学</p>	<p>この科目は、日本文学の古典について原文や訳文を読み味わい、作品の背景を理解しながら古典のおもしろさや魅力に気づくことをねらいにしている。少なくとも、古典はむずかしい、つまらない、というイメージだけは取り除きたい。古典の本質は決して古くはならない。読み返すたびに理解が深まり、発見がある。その時々自分の状況に応じてくれるのが古典だ。それ以上でもなければ以下でもない。日常生活で話をしたり文章を書いたりする際に生きて働く教養でもある。あまり四角四面にとらえず、自分なりの解釈で自由に古典を楽しむ。</p>	
<p>社会学</p>	<p>教育を社会事象としてとらえ、社会学的に学ぶ。学校教育はもちろん学校外の教育も捉える。様々な教育問題や学校のシステム、社会の制度、子どもや教師、保護者の社会関係にも着目する。具体的な教育問題とは、学力低下や格差社会、いじめや不登校、フリーター、学歴主義などで、授業では担当者の教職経験を話しするとともに参加者の意見交換も行う。またこれまで担当した学生の卒論や関係論文をとりあげ、研究の進め方や方法について紹介し、また各自関心のある課題を設定し探究する。</p>	
<p>地域活性化論B</p>	<p>地域に根差した大学の学生として、自らが住む地域の現在、未来を考えることは不可欠である。人口の都市集中と地方からの人口流出に伴う地方の衰退は深刻であり、弘前という地方都市にとっても、最優先で取り組むべき課題となっている。この講義では、このような課題の解決につながることを目指し、弘前市職員の方などをゲストに迎え、地域活性化のための様々な具体的取り組みについて学び、その上で、若者ができることは何かについて自分たちで考え、まとめ、発表する。これにより、地域の具体的課題とそれに対する政策を理解し、その上で、地域に生きる若者として、まちづくりへ積極的にかかわっていく姿勢を涵養していくことを目的とする。</p>	
<p>有機化学</p>	<p>食品や栄養に関わる成分はミネラルを除くと有機化合物である。食品学、生化学、栄養学等の基礎分野を理解するためには、その基礎となる有機化学的知識が必要となる。元素の組成が同じ分子式をもつ化合物でも異なる構造をもつものを異性体というが、異性体は栄養素とならなかったり有害になったりする。有機化学の中で化学構造式の理解を中心とする。化学構造式の基礎を学び、アミノ酸、糖質、脂質、ビタミンの化学構造、タンパク質などの立体構造を学修する。色素、味、香り成分など二次機能（嗜好）成分にもふれていく。また、一般名（慣用名）と化合物名も合わせて学修する。</p>	
<p>生命科学</p>	<p>現代社会においては、高齢化やパンデミックに伴う健康問題や医療問題、生物多様性などに関連する環境問題など、個人が社会で活動し生活していくうえで、その基本的教養としての生物学的知識の必要性は増す一方である。この授業では分子生物学を中心とした現代生物学の諸分野の内、細胞の構造と機能、遺伝子と遺伝情報の発現、エネルギー代謝、生態系、発生と再生医療、系統進化といった分野を広く概説し、それらをバラバラに学ぶのではなく各分野を関連付けながら、生命現象全般について総合的に理解するための知識を得る。</p>	
<p>数理科学</p>	<p>現在の社会では、ビッグデータとAI活用技術を基盤とした大きな変革が進行中であり、それらを有効に利活用する事が社会のあらゆる側面で必要とされつつある。その為、次世代を担う人材にはデータとAIの活用技術に関する知識は必須であり、一般教養として多くの学生が学ぶ必要があると言える。現在広く利用されているAIシステムは多層ニューラルネットの深層学習を中心とした機械学習システムである。本講義では、そうした機械学習の仕組みの理解を目的とし、高校数学レベルの線形代数、微分・積分の復習の内容から始め、シミュレーション計算や数理モデルの考え方、ニューラルネット、パラメータ最適化、テンソル操作などの基本概念を学ぶ。</p>	

自然分野	化学	地球温暖化、オゾン層破壊、酸性雨、PM2.5など環境問題が深刻化している。我々は、これらの問題の本質を理解し、効果的な対策を考える必要に迫られている。また、化学（生物化学）研究の成果は、生命を遺伝子レベルで改変することを可能とした。今後、遺伝子組換えを利用した医療・医薬品・食材はますます増えてくると想定される。それらが持つリスクとベネフィットは何か。これらを適切に判断するためには、化学や生物化学に関する基礎知識が不可欠である。本講義ではそれらの習得を目標とする。ただし、知識偏重とならないように簡単な実験なども実施し、思考力・判断力の育成も合わせて目指す。	
	物理学	数式の使用の少ない平易な説明で、高校で物理を履修していない学生を対象としている。物理学の基本的な概念、運動、力、エネルギー、温度、熱、光そして電磁波などを理解することは、社会人の教養として必要であるばかりか、各種資格試験の基礎にも役立つ筈である。この教科書は、物理学の全般にわたる一般教養向けの入門書として最適であり、さらに原子物理や核物理の章では、現代物理学に興味を持つ受講者の知的欲求にも答えられることを目的とする。	
	統計学	今日の社会では、データを統計学的手法に基づいて分析したり、その結果について適切に解釈したりできる力の重要性が増してきている。本授業での学習を通じて社会において課題を発見・解決していくために必要な統計資料を正しく解釈し、リサーチクエスチョンを設定して、適切なデータ解析方法を選択し、データ解析を実行し結果を正しく解釈して仮説を検証できるようになることを授業の目的とする。授業においては、期待値など統計学の基礎となる確率の概念の理解から始め、正規分布などの統計分布について理解を深める。そのうえで、記述統計量とその意味について、サンプルデータをグラフによる視覚的表現と数値による要約をする方法について学ぶ。記述統計に関する基礎的な知識の理解を活かして、標本と母集団の関係、信頼区間の推定・仮説検定といった各種のデータ分析について、調査データを例に学習していく。	
	自然科学概論	19世紀に科学が生まれ、科学者が誕生したとき、彼らは知識の世界では初心者であった。知識の世界で、昔からの伝統を持ち、長らく君臨していたのは哲学者であった。これに対して、科学者は新参者で、古参の彼等からは、訝しげに見られていたのかもしれない。ご存じのように科学は発展し、疑うことなく科学抜きの世界を考えることはできない。しかし、科学の発展は、教科書で示されているような、成功した科学知識の積み重ねの上に成立しているわけではない。失敗した科学知識も、科学の発展に寄与しており、我々は、勝利者史観の考え方に陥らないように心掛ける。	
基礎技術分野	論作文技術Ⅰ	この科目は、大学におけるレポート・論文の書き方について、基礎的な知識と技能を身に付けることをめざす。レポート・論文は、小・中学校で書いてきたような感想文とは違うものだ。与えられたテーマや課題に沿って、型を活用すれば、誰でも書くことができる。肝心なのは、模範になるレポート・小論文をしっかりと読むこと、自分で実際に書いてみること、そして推敲することである。こうした経験が単位の取得に欠かせないことについて知ることを目的とする。	
	論作文技術Ⅱ	大学4年間はもちろん、社会人になると一層求められるのが、文章を理解し、表現する力である。この科目は、日常的に書く機会が多い感想文や作文を含めた、さまざまな文章について、型を使えば誰でも書ける、という実感をもたせることをねらいにしている。相手によく伝わる文章表現の基礎知識を理解したり、縮約・要約技能に習熟したりする学習も行うことになる。自分の文章表現力をさらに磨いていく機会として積極的に取り組む。	
	情報機器の操作Ⅰ	コンピューターは業種・職種を問わず、欠くことのできない情報処理ツールである。したがって、今後の知的活動を行う場面では、機器及びソフトウェアの基本を理解し、操作技術を身につけておくことがとても重要である。授業ではタッチタイプの習得にはじまり、コンピューター全般の理解を深める内容へと展開する。Microsoft Wordを用いる場面では、文章入力の基本である文節移動や文節区切りの変更を学ぶ他、外字や手書き入力、FONTの概要などにも触れ、日本語ワードプロセッサの基本と活用方法を実践的に学ぶ。用紙や校正記号なども取り上げ、事務作業を想定した内容にも触れる。社外文章の作成では、レイアウトデザインのポイントを学びながら、Microsoft Excelと連携させて、効率よく書類を作成する能力を養う。他に、ファイル管理の方法や電子メールでの送受信、ソフトウェアのインストールなども行い、総合的にパーソナルコンピューター全般の理解と操作技術を習得する。	

<p>情報機器の操作Ⅱ</p>	<p>「情報機器の操作Ⅰ」に引き続き、機器及びソフトウェアの基本的内容を理解し、コンピューターの操作技術を身につける。授業ではMicrosoft Excelを用いて、「計算機能」「グラフ作成機能」「データベース機能」などについての演習を行う。表計算ソフトの概要を実践的に学ぶとともに、計算結果の表現方法についても考える内容へと展開する。様々な関数や計算方法を組み合わせ、自在に結果を導く方法を学びながら、その数値を分かりやすく伝える表現の方法について考える。数値データのグラフ化は表現方法の一つであるため、グラフの作成や編集等についても深く学ぶ。そのため、Microsoft WordやMicrosoft PowerPointと連携させて、具体的に書類をまとめる方法を学習する。これらを理解し、データの集計や整理・編集方法を実践的に学び、総合的にパーソナルコンピューター全般の理解と操作技術を習得する。</p>	
<p>プレゼンテーション論</p>	<p>現代社会において必要とされるコミュニケーション能力のひとつとして、自らの考えや主張、提案などを相手に的確に伝え、それらに対する共感を得る為のプレゼンテーション能力はますます重要度を増している。そうした能力を身につけるためには、テキスト、図、グラフ、画像、音声や動画などのさまざまな資料をコンピューターを用いて作成・利用する技能の習得、及びそれらを適切に用いながら全体を構成し提示していく経験と訓練が必要となる。この授業ではコンピューターによる資料作成、及び口頭発表の訓練を通じ、プレゼンテーション能力を実践的に身につける。</p>	
<p>英語AⅠ</p>	<p>音読という活動を通して、英文の内容と音声を能動的に習得するための授業である。各章の導入部では絵を使った語彙問題や簡単なリスニング活動を通して、興味を持ってパッセージ読解へと進めていく。300程度のパッセージを読んだ後には、「通じる」英語の音読法をペアワークで学ぶ。総合的な英語のスキルを向上できるように、高校で既に学習したことを復習しながら、授業を進めていくことになる。各ユニットに沿った様々なアクティビティ、課題、復習テストを随時行う。</p>	
<p>英語AⅡ</p>	<p>授業内容が深まり総合的な英語のスキルを向上できるように、高校で既に学習したことを復習しながら、授業を進めていくことになる。「健康と食」をテーマにした私たちの日々の健康について考える。日々の生活習慣が健康に及ぼす影響について理解を深め、興味関心を喚起できる題材に出会うと思う。各ユニットに沿った様々な課題、復習テストを行う。各ユニットに出てくる題材への理解を深め、健康と食について考えさせられたことは何かについて学修する。</p>	
<p>英語BⅠ</p>	<p>大学での学習に必要とされる専門的英語を学ぶ前段階として、大学入学時までに学んできた英語の4技能（リスニング、スピーキング、リーディング、ライティング）の基礎的知識や技能の定着を図る。特にこの授業では動画およびテキストを用いて実用的な英語表現を学び、リスニングとスピーキング能力の向上に重点を置く。またペアやグループによる活動を通して、主体的に考え積極的に他者と英語でコミュニケーションをとる姿勢を養う。</p>	
<p>英語BⅡ</p>	<p>英語BⅠでの学習に引き続き、大学での専門的な学びに必要とされる基本的な英語力の獲得を目指す。英語の4技能（リスニング、スピーキング、リーディング、ライティング）のうち、とくにリスニング、スピーキング能力の向上と強化を目標とする。ネイティブスピーカーによる英語動画を視聴し、日常生活で使用される英語の特徴（発音、リズム、口語表現）を理解できるようにする。また学習者自身がコミュニケーションのツールとして英語を積極的に使用できるよう、ペア、グループワークを通して実践的な会話力の獲得を目指す。</p>	
<p>時事英語Ⅰ</p>	<p>日本および世界の時事をトピックとした英語を教材として、グローバル時代に求められる英語力を習得する。世界各地からの英語レポートを視聴し、世界の共通語として使用されている英語（アメリカ、イギリス、カナダ、オーストラリア英語など）を体感することで、英語話者だけでなく英語そのものも多様であることを理解する。変化の速い社会情勢に対応できるよう、教材は動画およびそのスクリプトを中心とし、進出表現に多く慣れ親しむ。また時事英語の学習を通してニュース動画、ラジオ、新聞、インターネットなど各メディアから発信される時事問題についての素養を身に付けるとともに、グローバルな視点にたって思考できる力の獲得を目指す。</p>	

外

国語科目	時事英語Ⅱ	時事英語Ⅰで学んだことの定着と強化に取り組む。時事英語Ⅰでは日本を含む世界のニュースを動画とともに視聴し、ニュース英語の基本的特徴を学んだ。時事英語Ⅱではさらにさまざまなニュース・キャスターによるレポートを視聴し、生のアメリカ、イギリス、カナダ、オーストラリア英語に触れ、多様な人々によって話される多種多様な英語に対応できる英語力の育成に励む。同時に時事英語の学習を通して、世界の情勢や時事問題についての素養を深め、グローバルな社会に通用する見識を備えることを目標とする。	
	ドイツ語Ⅰ	初級ドイツ語文法の理解を踏まえ、初級ドイツ語会話に相当するコミュニケーション能力の習得を目的とする。また、日常会話のエッセンスが詰まったビデオ教材の併用によって、視聴覚的効果を利用した口答練習を中心にした。なお、ドイツ語の読み方に関しては、一般的には単純なローマ字式読み方が主流であるが、この授業では、私が開発した『あかざたなはまやらヴァン式』のローマ字式読み方で、ドイツ語の読みの特徴を短期に修得し、ドイツ語学習のスピードアップを図る。	
	ドイツ語Ⅱ	前期で学習したドイツ語に加えて、後期も初級ドイツ語の文法の理解と初級ドイツ語会話に相当するコミュニケーション能力の習得を目的とする。またビデオ教材の併用によって、視聴覚的効果を利用した口答練習を中心にした。特に、使用するビデオ教材は、日常会話のエッセンスが詰まっており、ドイツ語的表現の獲得には最適な教材だと自負している。このビデオ教材で作り出された疑似ドイツ語空間を大いに利用し、ドイツ語のコミュニケーション能力を修得する。	
	フランス語Ⅰ	フランスの魅力として、その街並みや食、歴史といった文化面を挙げる人は多い。そこで、フランス、とくにパリの情報や文化紹介が豊富なテキストを用いて、旅気分を味わいながらフランス語の基礎的な文法や現地で使える会話表現の習得を目指す。他国の文化を知ることは同時に自分自身を見直すことにもつながる。「自己紹介をする」「買い物をする」「レストランで食事をする」などのテーマを通して、フランス語の基礎的文法と会話表現が身につける。また、映像や写真、データを通して、フランス事情、とりわけ地方ごと、年中行事ごとに楽しめる伝統的料理やスイーツの紹介、子供の食育など、フランスの食文化についても理解を深める。	
	フランス語Ⅱ	フランスの魅力として、その街並みや食、歴史といった文化面を挙げる人は多い。そこで、フランス、とくにパリの情報や文化紹介が豊富なテキストを用いて、旅気分を味わいながらフランス語の基礎的な文法や現地で使える会話表現の習得を目指す。他国の文化を知ることは同時に自分自身を見直すことにもつながる。「家族の紹介をする」「洋服を買う」「レストランで食事をする」などのテーマを通して、フランス語の基礎的文法と会話表現が身につける。また、映像や写真、データを通して、フランス事情、とりわけ子供の食育や少子化克服の背景、子育てに関する教育概念全般についても理解を深める。	
保健体育科目	体育Ⅰ	スポーツを楽しむためには、まず、心身共に健康であることが必要条件となる。体育Ⅰでは、健康の保持・増進に繋がる様々な運動実践を通して自己の体力を知り、これを向上させる運動の手立て（知識や技術）を身につける。また、計画的な運動実践により獲得される行動体力の向上が防衛体力（病気やストレスに対する免疫力や抵抗力等）の強化に深く関与することを理解する。体育Ⅰの主たるテーマは「体力の向上と運動の習慣化」である。	
	体育Ⅱ	スポーツの効用は単に体力の向上だけではなく、仲間との協力・協調・協働の中でルールに基づいた社会的態度が育成されることにあたる。体育Ⅱでは、特に集団スポーツ活動を通してスポーツを楽しむためのルールや技術を習得し、日常生活の中で積極的にスポーツに参加する意識を高める。同時に、個々の体力や年齢、技術、興味・目的に応じて、いつでも、どこでも、いつまでもスポーツに親しむことができる生涯スポーツへの足がかりを掴む。	

生活学概論	私達（生活者）の日々の営みを生活（暮らし）という。暮らしには諸科学の知見が反映され、生活者はそれらの恩恵を享受してきた。一方、暮らしは時代とともに変遷し、近年では少子高齢化、女性の就業率の高まり、個の尊重などを背景に、生活者が求める“より望ましい暮らし”や“より快適な暮らし”は今まで以上に多様化している。本講義では、暮らしの変遷を概観し、暮らしが家や家庭そのものだけでなく、社会や地域とのかかわりなどを含む様々な要素から成り立っていることを理解し、暮らしについて総合的・多面的に学修する。	
食文化論	世界の食を自然環境・社会環境と関連させて地域ごとにその特徴を捉え、それぞれに特有の食文化が形成されてきたことを学ぶ。そして日本における縄文・弥生・古代時代など食文化の基底を築いてきた時代から現代にいたる日本の食文化の変遷を学ぶ。世界の食と無形文化遺産に登録された「和食」の特質を理解し、各地域に伝わる郷土料理・家庭料理の伝承について学ぶ。 さらに、SDGs、COP26など世界の食料問題が大きくなる現代において、日本の食糧自給率問題・日本の第一次産業の存続を考え、これから未来に向けての世界の人口の食糧確保について考え、今から実施できる項目を考えてプレゼンテーションをし、考えを共有し行動に移していく力を身につける。	
食育概論	社地域の人々の健康増進や食文化の継承を支援していく立場となるため、食の成り立ち、健康的な食生活、食と環境の関わり、食生活の歴史や文化など多方面から理解を深めると共に食育の目的や内容を理解し、食育の推進・実践に必要な基本事項を学修する。社会が豊かになり生活が多様化してくる中で、食生活に関する考え方も多様化してきている。食生活の多様化により利点ばかりでなく、多くの食生活に関する問題点も生まれている。生涯にわたり食生活習慣や食に関わる意識を持ち続けることの重要性を理解するとともに、食育活動の展開について理解を深める。	
食と健康	戦後、日本では社会・経済の発展とともにライフスタイルは大きく変容した。それに伴って生活活動量の低下や飽食化が進み、生活習慣病が大きな問題となっている。本講義では健康な人の身体の構造と機能を理解したうえで、乳幼児期から高齢期、または妊娠・出産期等といった各ライフステージにおける健康上の問題点や日常生活に潜んでいる生活習慣病の原因とリスクを考え、健康の保持増進のために食が果たすべき役割について考える。	
食育教育論	最近のわが国における食生活をめぐり、栄養バランスの偏り、不規則な食事、若年層による生活習慣病・肥満の増加等が叫ばれており、この危機的状況を打開することを目的として2005年に食育基本法が施行された。こうした状況を踏まえて、本講義では栄養、食生活、食の安全、食料・農業政策、食料需給、食料安全保障、食文化、食環境という食と農にまつわる実態の特徴や問題点の把握について学ぶことにより、食と農に関わる基礎的な知識の修得を目指す。	
消費生活論	消費生活とは、人間が生活（暮らし）していくなかで商品やサービスなどを購入しそれを消費する部分のことであり、生活経営ともいう。生活経営は、時代・地域・個人や家族の価値観等により異なるが、共通していることは多くの生活者は豊かな暮らし、換言するならば“生活の質”向上を求めている。“生活の質”向上のためには生活をマネジメントできる能力、つまり生活経営力をより高めることが望まれる。本講義では、生活学概論を基礎に消費生活について概観し、生活経営や生活経営力について理解し、その向上のための方策や課題等について説明する。	
健康イノベーションを考える	青森県は、長年、日本一の短命県である。その絶対的な社会課題の解決をめざした政府COIプロジェクトとして、約80の企業や機関の強力な産学官民連携チームで「寿命革命」を旗印に健康長寿社会の実現に取り組んでいる。これまで16年間蓄積した超多項目健康ビッグデータが最大の特長であり、AIを駆使した健康BD解析による革新的な疾患予兆法・予防法の開発、社会実装に向けての取組を多角的に展開している。これらの成果を集約した新健診モデル「QOL健診」で世界人類の健康づくり(SDGs)への貢献を目指している。 本講義では、本プロジェクトを事例(ケース)として取り上げ、健康の本質的課題を掘り下げるとともに、青森県の短命県返上に向けた具体策等について考えながら、健康イノベーションについての理解を深める。	

6次産業化論	<p>農林漁業の6次産業化とは、第1次産業である農林漁業が生産だけに留まらず、加工食品等の製造・販売、観光農園というサービス業という第2次産業、第3次産業にまで経営範囲を拡げ、生産・加工・販売を一体化し、付加価値を高める取り組みである。本講義では、関連法制度、商品・サービスの開発、販路開拓・確保、プロモーション等情報発信、農業団体や企業との連携等について学ぶ。また、農林漁業の6次産業化の理論と実践の知識の修得を通じて、農業・農村の活性化に対する在るべき姿について考察する能力の定着を図る。</p>	
食生活環境論	<p>人々の生活(暮らし)には、食料を始めとする様々なモノやサービスなどが必要不可欠である。特にモノは、国内はもとより、国外で生産された物品も多く、それによる環境への影響が懸念される。例えば、日本の食料自給率はカロリーベースで約38%(2019年度)と低く、約6割を諸外国からの輸入に依存しており、輸送のためのエネルギー使用は環境に負荷を与えている。また、「(野菜や魚などを)洗う・煮る・焼く・揚げる」などの調理場面におけるエネルギー使用も同様である。本講義においては、生活と環境との関わりを理解し、人間の生活、とりわけ食生活が環境に与える影響について説明するとともに、持続可能な開発(SDGs)についても学修する。</p>	
栄養とスポーツ	<p>スポーツは、競技としてだけでなく、体力向上や健康づくりにおいても大切な習慣である。スポーツを実践する多様な場面で栄養学が重要視されていることから、スポーツ現場に加え、子どもの食育、生活習慣病予防、高齢者のフレイル予防など、幅広いライフステージにおけるスポーツ栄養のニーズを紹介する。また、スポーツ栄養学の基礎知識として、競技力を向上に必要な栄養素や献立、食事のタイミング、健康づくりのための運動効果を高める食事について講義を行う。</p>	
地域連携論	<p>地方創生、SDGs、ソサエティ5.0など、私たちを取り巻く社会環境は大きく変化しつつある。 そのなかで「食」を中心とした主体間連携による新たな価値創造の取り組みについては、6次産業化・農商工連携・地域ブランドづくり・地域商社的役割を行う組織の創出など、地域活性化、持続可能な社会を目指すうえで、これまで以上に重要であるとされています。 この講義ではまず、地域にある組織、地域に住む人々がそれぞれの役割を担いながら連携し、新たな価値を創造していく様々な取組み事例、国や自治体等が進めてきた支援策等について学修します。 後半では、学修者自らが地域経営の視点に立ち、各種地域資源と「食」との連携・コラボレーションによる価値創造の提案までを行うことを目指し、アクティブラーニング型講義を積極的に採用します。</p>	
機能性食品素材開発論	<p>食品は、三つの機能、すなわち一次機能(栄養機能)、二次機能(感覚機能)及び三次機能(生体調節機能)を持っている。青森県は、三方が海に囲まれ、四季折々の豊富な農林水産資源に恵まれており、特徴的な機能性を有する全国的にも有名な食品素材が数多くある。しかし、その中には未だ十分有効活用されていないものもある。さらに、加工品製造時にできる残渣に有用な機能性成分が含まれているにもかかわらず廃棄されているものが沢山ある。食のSDGsの観点からも、これら未利用資源にも注目した有効活用や高付加価値化を図ることの重要性について実例を踏まえて学修する。</p>	
産学官連携論	<p>グローバル経済化において、日本企業は、高度に知識集約化した高付加価値製品を発信し続ける必要がある。大学等の研究機関と民間企業が互いの不足分を補完しながら新技術の研究開発や新事業の創出を図るため連携することを産学連携といい、これに国や地方公共団体が加わって産学官連携という。本講義では、なぜ産学官連携を必要としているのか、産学連携の歴史をたどりながら現状と課題について概説する。さらに大学に集積されている高度な研究資産を産業界に技術移転するための方策について、事例調査結果をもとに考え、加えてイノベーションを起こすためのベンチャー企業の重要性を考える。</p>	
食のフィールド実習	<p>青森県の主産業であるリンゴ、日本一の生産量を誇るカシスの一年間を通じた栽培管理を学ぶ。これにより植物の栄養生長および生殖生長に付随する生理学的特徴を五感で学び、栽培管理上課題となる生理学的特徴をどのように克服しているのかを経験する。また、生食だけではなくリンゴやカシスの可能性を見出すような価値観を学生から引き出すため、弘前大学藤崎農場栽培のリンゴ遺伝資源の多種多様な利用方法を学ぶ。加えて、農場実習で学生が自ら収穫した果実を調理実習・自身の研究などに活かすことで、農作物の大切さを実感することができる。本農場実習を履修し青森県の主産業に大きく貢献できる人材を育成する。</p>	

食空間デザイン論	食空間コーディネートを理解し、テーブルウェアの歴史的背景や専門的知識を学修する。食を総合的にコーディネートする力を養うため、食に関する知識に加え、食事をより美味しく、より楽しくするための空間づくりとして、シーンにマッチした食と空間の関係、料理に合わせた食器・食具のイメージスタイル、国内外の季節の行事や季節感の表現、食卓を囲む際のマナーや伝統など幅広く学んでいく。「食を楽しむ」ために食べる人の目的に合わせて設計やコーディネートする力を養う。	
調理学	食品の調理による物理的、科学的変化について学習し、食品の衛生面、栄養面、嗜好面を考慮して調理方法が考えられ実践できるようになることを目指す。さらにおいしさの要因や演出について理解する。栄養学の学問領域における調理学の意義とその目的、食事計画から、調理操作を経て、実際に食事を提供するまでの一連のプロセスの基本事項について学修する。食事を構成する食材料の調理性を理解し、それらを加熱調理操作・非加熱操作することでの栄養的・科学的変化、安全性、嗜好性について学修する。調理文化論・調理の社会化、料理の形態的特徴、献立作成を含む食事計画の基本知識、調理器具および調理操作と栄養、食品成分表の活用、食をとりまく情報とその問題点について理解を深める。	
基礎調理学実習	調理の基本原則を科学的に理解し、基本操作の習得や食品の調理特性を学ぶことを目的とする。指示された献立を正確に作るために、計量の仕方や計算方法、調理操作の基礎を学ぶ。包丁の使い方、炊飯やだしのとり方、様々な加熱調理方法など、基本的な調理操作を習得し、日本料理を中心に、西洋料理、中国料理など各分野の特徴、調理手法を学修する。さらに、鍋の材質や特徴、計量、廃棄率、乾物の戻し率、野菜の切り方等、基本的な調理操作を身につけ、応用につなげられるようにする。日常献立を実習に取り入れ、調理過程における現象を科学的に捉え、その調理方法を正確に把握し、技術の習得と応用力を養う。また食品素材について理解を深め、日常の食事構成の仕方、栄養価計算、食事作法を学ぶ。	
食品化学	本講義では、食品を構成する成分である五大栄養素(糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル)の化学的な構造を解説した後、各栄養素の化学的な構造と関連させて、以下の項目について学習する。 (1) 各栄養素の化学的・物理的な性質(親水性、疎水性、内部エネルギー(カロリー)等) (2) 食品の色、味、香りの原因となる物質が示す化学的性質 (3) 冷凍、塩蔵等、保存時の食品に起こる変化(食品成分(分子)に起こる変化) (4) 加熱等、調理時の食品に起こる変化(食品成分(分子)に起こる変化) (5) 食品成分間の相互作用(化学反応) 以上の項目に関する学習を通じて、食品を化学的な視点から理解するために必要となる知識の習得を目指す。	
栄養学	平均寿命はこの50年で男女共に10年以上延び、将来さらに延伸されるという試算がある。このような長寿社会が形成できた要因の一つは豊かな食生活にあると考えられるが、一方で豊かになった食生活は我々に生活習慣病のような新たな課題を突きつけている。本講義では食品に含まれる基本的な栄養素に関する種類と性質・機能ならびにそれらの消化吸收および代謝を理解し、食による健康増進を狙った様々な国の施策を学ぶ。これにより食のスペシャリストとしての基礎を習得する。	
食品学	食品は他種多様な種類が存在し、食品を選択する上で特徴を理解することは重要となる。食品の種類や分類および品種を理解し、食品の種類ごとにおける加工品の特徴および鑑別を理解する。植物性食品、動物性食品、加工食品等の製法や食品加工から流通までの保存方法を学び、調理加工における特性や食品が持つ反応による嗜好性の変化を理解する。食品の規格と基準を基に食品の品質および取り扱いを理解し、食品の安全性や品質保持のための食品の評価方法を学ぶ。様々な食品を選択でき、食品の品質保持および取り扱いを正しく実践できる人材の育成を目的とする。	
応用調理学実習	食品素材の調理特性や調理法を理解し、それらを調理に反映できるようになること、調理における衛生管理や器具の使い方について実習を通して理解し、身につける。基礎技術を向上させ、日常の食事づくりで実践する態度を養い、日本料理、西洋料理、中国料理の応用料理、行事食、幼児や高齢者用食事など目的に合った望ましい食事づくりができるように実習し、人をもてなす心や柔軟な発想力を養う。調味パーセントを用いた再現性のある調味法を理解し、食材の基本的な加熱調理操作別(煮る、焼く、蒸す等)による展開が行えるようにする。さらに、食材ごとに日本料理、西洋料理、中国料理の各様式別による展開が行なえるような実践力を養う。また、食事摂取基準および食品構成に基づく献立作成、調味パーセントについてその基本を習得する。	



<p>微生物学</p>	<p>人に危害を与える微生物と発酵など人に恵みをもたらす微生物がある。食品の中で前者は食品衛生学の対象として、後者は応用微生物学（発酵学等）として発展してきた。また、人と直接の関わりとして、腸内細菌についても分かってきた。しかし、これらに共通なのは微生物である点にある。微生物を大きく分類すると真性細菌（いわゆる細菌）、古細菌、微細な真核生物（酵母、かび、原虫など）となる。特に食品等で関わりの多い細菌、酵母、かびを対象とする。また、微生物と言いがたいがウイルスも対象とする。これらの一般的性質、増殖、基本的代謝を学び、人との関わりを学修する。また、遺伝子操作にもふれていく。</p>	
<p>生化学</p>	<p>本講義では、我々の細胞がどのような物質によって構成されているのか、そしてそれらの物質がどのように合成・分解されるのかを学ぶ。必要に応じて組織・器官・個体レベルにも触れ、単なる化学反応を学習しているのではなく、我々の身体が対象であることを確認する。それらの学習を通して、人体を維持するために「食」がいかに重要であるかを理解する。なお、簡単な実験やグループ討論なども実施し、受け身ではなく自ら積極的に学ぶ姿勢を涵養する。</p>	
<p>食品機能学</p>	<p>食品の機能として栄養機能、生体調節機能、嗜好機能について理解し、生体における機能性成分を含む食品の必要性を理解する。近年の健康志向の高まりから機能性を表示する保健機能食品、特別用途食品等についての特徴を示し、各食品に関連する法規及び表示を説明する。生体機能に働く食品成分をあげ、機能性の機序を科学的に学び、摂取が必要な対象者について理解する。また、機能性食品に対する考え方を身に付け、その必要性や有用性を説明できるようにする。機能性のある食品の開発や研究に関して興味を持ち、新たな食の開拓に興味を持つ人材を育成することを目的とする。</p>	
<p>食品化学実験</p>	<p>食品は様々な物質の混合物で、食品という混合物を構成する主な成分が、各種栄養素(糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル等)と見なすことができる。食品を構成する各栄養素の性質や役割を調査するには、混合物である食品から目的とする栄養素を純物質として分離する必要があるが、そのためには分離する栄養素の持つ化学的な性質(親水性、疎水性、酸性・中性・塩基性の液性等)を踏まえて、適切な実験操作を行うことが不可欠となる。本実験では、混合物である食品から目的とする栄養素を分離する方法を、実験器具を用いて実験操作を自ら体験することで学習する。また、分離した各種栄養素の物性を、測定機器を用いた実験を通じて学修する。</p>	
<p>食品衛生学</p>	<p>新しい食品が日々開発され、安全性もその変化に対応することが必要である。食品における安全性を脅かす過去の事例をあげ、食品の安全性について説明する。食品の安全を守るための食品安全基本法や食品衛生法について取り上げ、食品の衛生における仕組みを学ぶ。また、食中毒、食品の変質、食品汚染物質、添加物など身の回りに潜む要因をあげ、食品による危害からいかに身体を健康を守るかについて衛生的な対処方法を修得する。安全な食生活をするための管理能力を身に付け、食の安全を確保できる人材を育成することを目的とする。</p>	
<p>公衆衛生学</p>	<p>公衆衛生とは、組織化された地域社会の努力で、病気を予防し、寿命を延ばし、健康とよき生活をもたらす科学と技術である。公衆衛生学は、生活の質を保持向上を目的とし、保健医療を組織的に営むことで、みんなの健康をみんなで守るための技術と科学的根拠を提供する学術である。本講義では、健康と公衆衛生、環境と健康、保健統計の概要、疫学と疾病、生活習慣と健康、主要疾患、感染症とその予防、精神疾患、保健・医療・福祉・介護の制度について学修する。</p>	
<p>ライフステージ別栄養学</p>	<p>日本人は平均寿命が高い一方で、生活習慣病の増加、高齢化に伴う心身機能の低下など、健康問題も多い。若いころからの生活習慣が健康づくりを担うと考える。本講義においては、各ライフステージ（乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期）と女性にとって大事な妊娠期、更年期に応じた食生活のあり方について学修する。特にライフステージごとの生理的特徴、栄養摂取のありかた、病気と栄養の関わりについて理解を深める。</p>	

<p>洋食開発実習</p>	<p>西洋料理とは欧米諸国の料理の総称であり、代表的な料理はフランス料理である。日本料理との違いは、主に獣鳥肉類、乳製品、油脂類、香辛料が用いられることである。また、主食は小麦粉を使用したものが多く、ソースにも特徴がある。日本独自に発達した「洋食」にも影響を与えており、和洋折衷の献立形式として、日本の家庭料理は定着している。洋食開発では、この特徴を理解したうえで、開発に必要な企画・試作・製造・評価・コスト管理などを体験し、知識と技術を養うことを目指す。1人1品洋食の商品開発を行い、プレゼンテーションし、意見交換を行う。これからの食生活に取り入れられる洋食の開発を行う。</p>	
<p>発酵学</p>	<p>発酵とは、微生物が生存のために代謝した産物が人にとって有益である現象のことをいう。有害であれば腐敗という。発酵食品は微生物の存在を知らない時代から、経験的ではあるが微生物をコントロールし造られてきており、今でいう優れたバイオテクノロジー技術を駆使したものである。発酵食品は偶然的な賜物の側面を持ちながらも、技術的進化をし、食文化とも大きな関わりを持つ。清酒、ワインやビールなどの酒類や味噌、醤油や酢などの発酵調味料、納豆や発酵乳などその他の発酵食品というような種類、また歴史的、文化的側面にもふれ、製造工程、微生物の役割や変化および健康への機能について学修する。また、アミノ酸発酵や核酸発酵のようなバイオテクノロジーにもふれていく。</p>	
<p>食品機能性評価実験</p>	<p>体に良い効果が記載された食品は、機能性表示食品、特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品がある。食品には3つの機能性があるといわれており、そのうちの第3次機能が健康性機能・体調節機能です。本講義では、食品や食品素材に含まれる第3次機能を発揮する成分の分析や機能性の評価を実験で行い、食品機能性とは何かをより深く理解する。機能性の評価は、標的物質の活性変化を見ることで行う。今回は、化学反応や酵素反応での評価、さらに微生物細胞を用いて評価を行う。また、実際に身近にある機能性表示食品を用いて機能性を検証する。</p>	
<p>食品加工学</p>	<p>食の多様化に伴い、加工食品も日々変化し、おいしい食品を作るための技術が進歩してきている。日持ちを良くするための食品の保蔵方法技術が発達し、流通に耐える食品が増えつつあり、食品の加工から流通、保蔵方法における技術を説明する。加工食品を持つ特性、化学的及び栄養学的な食品成分に対して、農産食品、水産食品、畜産品、発酵食品等の種類別にその特徴を説明する。また、食の安全面及び衛生面について理解し、加工食品の製造における知識を修得する。過去から今に至るまでの食品に関する問題について示し、その理解及び対策に向けての思考力を養うことを目的とする。</p>	
<p>食品分析学</p>	<p>食品における栄養および機能成分を理解するために、食品成分がどのように分析され、分量がいかに算出されるのか把握することは重要である。食品成分の機能性が十分であるか、分析方法の妥当性を知るために、食品分析方法を学ぶ。食品試料に適した調製法を理解し、食品を構成する栄養成分、嗜好性成分、機能性成分に対する分析法について説明する。食品に含まれる様々な成分や物質の含有量を調べる分析方法に対して理解を深め、科学的なデータの見方や数値の扱い方を修得する。分析法の妥当性確認法や精度管理などを理解し、食品分析を説明できる人材を育成することを目的とする。</p>	
<p>食品衛生学実験</p>	<p>食中毒は目に見えない微生物、動植物の有害物質など様々な要因により引き起こされる。身近に存在する微生物の観察を通して食品衛生に対する理解を深め、実験技術を修得することで衛生管理の基本を身に付ける。食品や飲料水に混入する微生物や有害物質等の検出方法を修得し、食品衛生検査及び食品中の成分分析を実際に体験することにより、身近な環境における衛生面、食品における危害要因と安全な取り扱いを理解する。様々な食品を扱う現場での必要な衛生管理能力を養い、食中毒に対する危害に対する問題可決能力を身に付け、衛生面を管理できる人材を育てることを目的とする。</p>	
<p>和食開発実習</p>	<p>和食開発についての基本的な知識・技術を得るとともに、和食がどのような要素や構造で成り立っているのかを分析しながらその特質、特徴を理解する。和食の盛り付け方、テーブルセッティングや食事作法について実践的に学ぶ。また、季節にふさわしい食材を使った調理方法についての知識や技術を修得する。さらに和食開発の企画、試作、製造、評価、コスト管理などを体験し、和食開発に必要な一連の技術を身につける。実習内で作った和食についてプレゼンテーションし、意見交換を行う。どのような和食が消費者にとって魅力があり、受け入れられるかの検討を行う。さらに栄養学的特徴をとらえ、これからの日本人が健康的な食生活をおくることができるよう現代の食事様式に取り入れられる和食の開発を行う。</p>	

食品分析学実験	食品分析の多様化及び高度化に伴い、知識と分析技術を理解することが求められている。食品成分がどのように分析され、含有量はかにか算出されるのか実際に体験することは重要である。実験器具、試薬の正しい取り扱いを体得し、毒物や危険物等の扱いについての技術を修得する。身の回りにおける食品を試料として、調製方法から成分の抽出に関する基本的手技を学ぶと共に、食品成分量及び分析方法の妥当性を知るために、実験を通して食品分析を行う。濃度計算法および統計解析法を用いて算出方法や数値の取り扱いおよびグラフ作成によりデータの解析方法を修得し、科学的根拠を基に論理的に説明できる人材を育成することを目的とする。	
食品加工・開発実習	生物には生育適期があり、収穫できる時期は限られている。しかし、人は健康を維持増進するために毎日食べ物を摂取しなければならないため、食べるときまで収穫した食品を安定に保存したいという願いが、古来から様々な工夫がなされ、その過程から生まれた経験的な技術の蓄積が食品加工の原点である。忙しい現代では、家庭における調理の手間を省き、生活にゆとりを生む等なくてはならない食品になっている。 一方、安全性に対する不安や嗜好の画一化による家庭料理伝承など文化の喪失などが懸念されている。加工食品の長所を活かせるよう、食品の材料、加工、保存技術、安全性など加工食品の製造理論を理解し、食品開発に必要な一連のスキルを身につける。	
フードビジネス論	毎日のように摂取している食事は、生産者から多種多様な産業の経済活動を通して消費者に提供される。本講義では、食料経済学を基礎として、生産から、加工、流通、小売り、消費の現場まで一連の流れを食品産業の基本構造として理解するとともに、フードビジネスの立案に必要なマーケティング方法について基本的なことを学ぶ。さらに、フードビジネスを取り巻く環境問題や高齢化などの社会構造の変化をとりあげ、新たな課題が将来にわたって常に起こっていくことを理解し、これらの問題や変化に対応することで新たなビジネスが生まれることを学ぶ。	
フードマネジメント概論	食は生命の維持にきわめて重要であり、太古の時代から近代まで食の確保は最優先事項であった。しかし、グローバル化や職業の一部あるいは全てを他者等に依存しているケースも多く見られるようになった。本講義では、食生活の変遷を知り、現代の食生活が成立した要因やその背景、および特徴を説明する。また、現代の食生活が成立するための無視できない要素である食品流通や情報などからフードマネジメントについて概説するとともに、今後の食生活を展望する。	
マーケティングリサーチ論	顧客満足を軸に「売れる仕組み」を考え継続的に成長するリサーチプログラムを学ぶ。市場が成熟し、製品やサービスの機能面での差別化が難しくなるなかで、長期的な視点から顧客支持を得ることを目的とし、顧客にとって価値のある製品やサービスを提供するために必要な要素をコントロールする方法を考える。企業が直面するマーケティング課題に到達するために設計された調査計画、データ収集方法、データの分解や統合、そして調査結果の分析方法について学修する。ケーススタディとして食品産業の市場特性分析をはじめ、新製品開発、流通管理、プロモーション手法、価格設定などの実践事例をとりあげ、調査結果から企業価値を創造する方法論を考察する。	
フードスペシャリスト論	フードスペシャリストとは、食に関する幅広い知識と技術を身につけ、消費者側の視点に立って、安全・安心・健康的で快適な「食」を消費者に提供する専門家である。フードスペシャリストは、食品の開発・製造・流通・販売・外食などの食品産業をはじめ、食関係の広範な分野での活躍が期待されている。本講義では、フードスペシャリストとは何か、その概念・専門性・責務を学ぶ。また、食糧獲得の人類の歴史、世界や日本の食糧事情などの基本的な知識を修得し、日本における食産業とフードチェーンを俯瞰的に理解し、フードスペシャリストとしては必須の食品の形態・品質規格・表示の基礎知識を修得する。さらに、持続可能な社会の実現に向けて、食料自給率、食と健康、食と環境などの問題を理解する。	
マーケティングリサーチ演習	企業や行政のマーケティング活動に必要な調査データの収集・分析そして調査報告のプレゼンテーションに関する演習である。ケーススタディとして食品や農産物そしてフード関連産業(サービス業を含む)を対象とし、実際に販売および企画されている商品やサービスを取り上げる。実際の現場から現状の課題や顧客拡大を可能とするアイデアを抽出することにより仮説を設定し、現状把握を前提とした解決策やアイデアの可能性を検証する実践的マーケティングリサーチに取り組む。2次データを収集・分析・活用した「定量的リサーチ」に加えて、現地現場に足を運ぶ「フィールドリサーチ」やインタビューやモニタリングなどの「定性的リサーチ」を横断的かつ統合的にとらえるマーケティングリサーチの実践力を学ぶ。	

食料経済学	本講義では、わが国における食料需給構造の展開と課題を理解するために、生産・加工・流通・消費の各部門ごとに現状と課題を学ぶ。これらの学習内容を踏まえて、今後のわが国において食料需給の持続的発展を目指していく上でいかなる対策が必要であるのかを自ら考察し、解決への方向性について説明できる知識の修得を目指す。また講義では、イメージを具現化するため、特定の品目へ焦点をあてて検討することや身近な資料（新聞・雑誌等）を取り上げながら取り組む。	
フードテック戦略	フードテック（Food Tech）とは、最先端のテクノロジー（Technology）を利用して、食（Food）の持つ可能性を広げていくことである。フードテックの領域は農業や漁業、食品の製造だけでなく、食材の流通や保存、調理など、生産から実際に食されるまで幅広い分野をカバーしている。本講義では、フードテックが解決を目指している食の課題であり、食糧不足・飢餓・フードロス・代替たんぱく質・食の安全・生産者不足（人口減少）をとりあげる。具体的に進行している多くの事例を取り上げ討論することで、フードテックを身近なこととして捉え、食の課題を戦略的に解決する方法論を身につける。	
食関連法令概論	フードビジネスを展開するためには、順守しなければならない多くの関連法令がある。本講義では、どのような食関連法令が存在するかを概説し、特に食品表示と食の安全に関連した重要法規について深く学ぶ。具体的には食品表示法、食品衛生法、食品安全基本法、不当景品類及び不当表示防止法、不正競争防止法、食品リサイクル法などに加えて、開発した加工食品を商品化することを想定し、商品ラベルの作成演習を通して、食品成分表示、強調表示、安全表示の理解を深める。	
ファイナンス基礎	企業価値を最大化するとは何かをテーマに、企業価値を求めるための理論や手法、資金調達方法とその調達コストにまつわる理論や手法を学ぶ。企業価値向上に資する事業投資をどのように見極め、そして実施すべきか、さらに負債と株主資本をどのように組み合わせるのが企業にとって最適なのかを考える。資金調達に関わる企業活動に焦点をあてるが、資金調達というファーストステップだけでなく、調達した資金の投資、投資利益の分配といった企業資金の流れを通じた企業経営のメカニズムについて学ぶ。ケーススタディとして食品企業をとりあげ、投資の意思決定、資本構成に関する内容、配当政策の3つのアプローチから多角的に企業のファイナンス戦略を分析する。	
フードコーディネーター論	フードコーディネーターとは、食材を生産・製造し、調理・加工を経て献立を作成し、食卓の構成をすることである。さらには食事を提供し、販売することにもつながる。食文化にも深くかわり、健康的な日常生活を送ることのできる環境を整えるすべて要素が含まれる。食に関する様々な場において、食物自体のおいしさ、雰囲気、感情など多岐にわたる要因を調整し、満足のいく場面をコーディネーターでするために必要な基礎的知識を身につける。フードコーディネーターの基本理念をもとに、もてなしの心を身につけ、食事を取り巻く歴史、文化、環境、情報、システム、食育などについて学び、食の企画を実践するための能力を養うよう学修する。さらにはフードビジネスにおいて応用できる力を持つことができるよう学修を進める。	
新商品開発論	食品工業の新商品開発における、「企画」に始まり、「市場解析」「試作・開発」「工業化」「分析・評価」「原価計算・価格設定」を経て、「発売」「販売促進」に至るまでの一連のプロセスについて、マーケティング的視点に加えて、科学・技術的視点にも重点を置いて論ずる。特に、地方発のビジネスや、小～中規模の事業、高付加価値型の商品開発に求められる様々なノウハウ・技術に着目する。また、新商品開発と並行する必要がある「ブランド構築」「品質保証・品質管理」等についても取り上げる。更には、各地で産学連携が活発に行われ、昨今注目される「健康・機能性食品」についても、その開発について解説を加える。	
経営分析論	企業が公表している有価証券報告書に基づき、会社の経営内容の現状や問題点、将来性などを分析し、企業の経営状況を把握する手法を身につけることを目的とする。財務諸表や株価に基づく「定量的分析」と経営戦略に基づく「定性的分析」により、企業の置かれている状況を理解し、どうすれば持続的な成長性と競争優位性を築くことができるのかを考察する。常に経営者やマネージャーの視点で考え、意思決定のシミュレーションを行い、戦略策定に必要な思考プロセスを身につける。ケーススタディとして食品産業の事例をとりあげ、実際に経営分析を行うことで、「食品産業アナリストレポート」を作成し、食品企業や食品事業の経営戦略に関する意思決定のアプローチを診断評価する。	

パン・菓子製造開発実習	パン・菓子の商品開発・提案に必要な知識と技術を養うことを目指す。パン・菓子製造の基礎的な技術を身につけるとともに、ターゲット層、ニーズ、コンセプトを設定したパン・菓子の企画・製造を行う。製造したパン・菓子について、パッケージデザイン、ネーミング、原価計算、販売価格を計画する。実習内でプレゼンテーションし、意見交換を行う。企画した商品がターゲット層にとって魅力的であるか、どのように工夫すればターゲット層から関心を得られるか検討する。	
食品流通論	現代の食品流通は、食生活の変化に対応して複雑さを増している。生鮮食品が生鮮のまま消費者の手に渡るのみならず、加工食品に形態を変え、中食として、あるいは外食として消費者の口に入る機会も少なくない。本講義では、流通の基礎理論に加え、食品流通を取り巻く環境の変化を踏まえながら、食品ごとに異なる流通経路の特徴と、流通に携わる卸売業、小売業、食品製造業、外食産業それぞれの機能について学ぶ。このことを通じて、今後も変化し続ける食品流通について自ら考察し、それぞれの立場から主体的に関わり、より良いあり方の構築に貢献するための基礎知識の修得を目指す。	
飲食店メニュー開発実習	これまで学んだ食品の調理過程や加工に関する知識を活用し、さらに商品化の観点から、独自性（オリジナリティ）を付加したメニューの開発に伴う一連の流れを知る。ターゲット層、ニーズ、コンセプトを設定したメニューについて、ネーミング、原価計算、販売価格を計画する。また実際に、設定したターゲット層に合わせて考察した新メニューの企画と試作を行い、グループごとに互いに発表・講評することで、発想力、企画力、コミュニケーション能力、表現力、データ分析力などメニューの開発に必要な力を養う。	
リスクマネジメント論	企業の経済活動における事業に関わるリスクとチャンスを事前に識別・分析・評価し、事業リスクを合理的な方法で管理して、利益を最大化することで、企業の事業価値を高めるための経営管理方法を学ぶ。リスクマネジメントは、さまざまな業種で問題になっているが、食については消費者がそれを摂取するという特殊な過程を持っている。このため ケーススタディとして食品産業をとりあげ、農場から食卓までのあらゆるフードチェーン組織を統率するリスクマネジメントを分析する。食に特有なリスクを管理しつつ いかにか企業経営のリスクを抑制していくか、また実際に危機が発生してしまった際には、どのように対処していくかを考察する。	
知財戦略論	知的財産権は、安定した事業活動を行うために必須なものである。知的資産を権利化することで、ビジネスの「攻め」や「守り」として活用し、さらには、商品価値を高める目的で活用されることもある。このように知的財産権を経営に生かすことは、知財戦略と呼ばれている。本講義では、知的財産権をフードビジネスの場面において戦略的に活用できるように、知的財産権全般について理解する。具体的には、特許法、実用新案法、意匠法、商標法、著作権法について基本的なことを講義し、特許等の情報検索方法や特許明細書の作成を体験することで、知財戦略の意識づけを与える。	
簿記・会計論	会計情報の作成手法である簿記のうち商業簿記について、複式簿記におけるストックとフローの2つのフレームワークを理解し、実践的な基礎知識を修得することを目的とする。各種会計事象についての仕訳、総勘定元帳への転記、試算表の作成、精算表への転記ならびに決算整理仕訳を通じた貸借対照表、損益計算書の作成方法を学ぶ。その上で、クレジット売掛金、手形取引、金融商品、債務保証、リース会計、貸倒引当金ならびに各種引当金や為替換算会計、企業結合、連結会計といった基本的な株式会社社会計までを実践できるようにする。会計情報の作成を通じて資金の面から、組織の活動を記録・計算し、その結果を報告する資金管理能力を育成する。	
フードコーディネーター実習	新しい食環境の時代において、フードコーディネーターが食生活に果たしている役割、価値を知り、伝統的食文化やマナーについて実習を通して学修する。近年の食環境問題や食育もあわせて理解していく。フードコーディネーターの理念を理解し、食に関するコーディネーターに必要なアイテム・セッティング・カラー・テーブルマナーなどの基礎知識に加え、和・洋・中、各国の食文化に対応した正しいアイテム選び、食卓の表現方法が習得出来るよう知識、技能の修得と実践力を養う。そのために国内外の伝統ある料理の実習を行い、グループごとにメニューを考え、料理を作り、試食し、理想の店舗構想などの意見交換をすることで、幅広い知識を身に付ける。	

情報デザイン系	Webデザイン	情報発信・収集の手段として普及しているWebを題材の中心とし、情報リテラシーの知識習得の一環として関連知識と基本技術の習得を目指す。前半においてWeb環境そのものを実現している仕組みについてふれ、HTML、CSSといったWebサイト作成における基礎技術についてファイルを作成しながら学修する。後半ではユーザビリティを意識したWebサイトの設計手法を習得する。ペルソナや配色、レイアウト、タイポグラフィといったデザインの基礎について学び、サイトの種類や特徴を理解する。そして、制作の全体の流れについて様々な工程を取り上げ、サイトマップやワイヤーフレーム、HTMLとCSSを制作することでWebサイト構築の全体像を把握する。また、基本的な知識や技術だけでなく、スマートフォンに対応させるレスポンシブの書き方やFlexbox、CSSグリッドといった最新の技術も体験する。	
	デジタルメディア基礎	デジタルメディアを理解するために、デジタルとは何かを読み解くことから始め、メディア情報の文化史にふれる。また、デジタルメディアを文字だけでなく静止画・動画、音声などの複数のデータ表現手段を扱える媒体としてとらえ、これに支えられるコミュニケーションについて、情報倫理の観点からどのようなリスクが潜み、そのリスクをいかに軽減するのかを学ぶ。そして、メディア情報をデジタルに扱うための技術原理及び特徴を理解し、コンピュータを用いたメディア表現を行う基本的な手法を身につける。デジタルカメラ、スキャナ、ビデオなどのメディア機器を活用し、メディアコンテンツ制作ツールの操作方法を演習を通して学び、デジタルメディアの制作・編集のための基本技法を習得するとともに、メディアとしてのコンピュータを駆使するための実践的なスキルを身につける。	
	Web制作・集客演習	今日のビジネスシーンにおいて、IT特にインターネットは重要な要素の一つである。ブログやメルマガ、SNSなど、個人や企業等が利用できる情報発信ツールは数も種類も増え続けている。その中でWebを取り上げ、電子商取引が可能なサイトを構築することでECサイトの仕組みを学ぶ。構築に当たっては、現在の日本の制作現場では一般的となっているCMS (Contents Management System) のWordPressを導入する。サーバのレンタルやWordPressの基本操作、サイトのセキュリティ対策、機能拡張のためのプラグイン、SNSとの連携等の一連の基本的技術を習得する。また、Web集客の仕組みにふれ、アクセス数増加の様々なポイントを学び、実装し修正を繰り返すことで効果的な集客方法の理解を深める。自作のコンテンツからなるオリジナルのサイトを制作・公開する実習を通して、ビジネスサイト構築に必要な実践力を習得する。	
	デジタルメディア応用	現代のコミュニケーションに必要なマルチメディアと、それを支える基盤技術や人的知識について学び、コンテンツを制作することで映像リテラシーを身につける。まず、マルチメディアを理解するための前提知識として、人間の知覚とヒューマンコンピュータインタラクション、デザイン論を学び、次に、メディアの制作や伝達を支える基盤技術（ハードウェア・ソフトウェア・ネットワーク）について学習する。そして、学生が興味や能力に応じて自主的に設定したテーマに沿ってマルチメディアコンテンツを自由制作し、それについてプレゼンテーションするとともに、動画配信サービスを使用してネットワーク上に配信する。この演習を通して映像を用いたコミュニケーションに必要な映像メディアに関する企画力、技術力、表現力を身につける。	
	グラフィックデザイン技法	コンピュータを用いたデザイン制作の過程では、頭の中のイメージを具現化するため、「文字」や「写真」、「イラスト」、「色彩」などの要素を計画的に組み合わせ、バランスを考えながら互いを結び付けて構成させる。したがって、各要素の特徴を理解し、その制作や編集のための技能を身につけることは、イメージを表現する際のバリエーションを広げることになり、創意工夫しながら行う創造的行為の礎になる。授業ではデジタルグラフィックスの特性や人に与える色彩の影響、レイアウト構成の基礎などに触れながら、コンピュータで扱う構成要素に係るファイルの特徴を理解し、写真や静止画などのビットマップ画像の加工や合成、ベクトル画像によるイラストレーションの制作、タイポグラフィの基礎などを学習する。各種ロゴや商品パッケージ、看板、インターネット広告などにも興味を払い、自身のデザインセンスの向上に努める。	

	映像制作技法	前期に開講する「グラフィックデザイン技法」に引き続き、映像に焦点を当てて授業をすすめる。近年、スマートフォン等の高性能化により、簡単に高画質な映像が制作できるようになった。それは社会に浸透し、より身近なものとして親しまれている。なかでも動画は表現の方法が多様化し、パラパラアニメのような短編ものから本格的な長編映画まで、SNSや動画配信サイトを介して自由な形で発表されている。授業では、コンピューターで扱う動画や映像、音声等に係るファイルの特徴を理解し、エフェクトやトランジションなどを施すなどして動画制作を行う。各要素を様々な技法で組み合わせ、実践的に動画制作の方法を学習する。また、著作権や肖像権、個人情報、プライバシー等にも触れ、映像制作や配信時の注意点についても考える。企業が商品を宣伝するために制作したPR動画などにも興味を払い、自身のデザインセンスの向上に努める。	
総合実践系	PBL総合実践演習 I	企業や行政とのコラボレーションにより、現実には発生しているマーケティング課題を題材としてPBL（課題解決学習）を行う。学生はチームを組み企業や行政が抱える問題点を浮き彫りにして、現場のマーケティング担当者や企画担当者やマーケティングリサーチなどで協働しながら解決策を検討する。学生は一般公開されている新聞や雑誌記事や消費者調査、そして企業や行政から任意に提供される内部データベースを調査するだけでなく、自ら主体的に行う消費者アンケートや企業や行政へのインタビュー、現場視察などでもデータを収集し分析する。考察されたマーケティング解決策は中間発表として企業や行政に向けてプレゼンテーションされると同時に中間評価を受ける。	
	PBL総合実践演習 II	企業や行政とのコラボレーションにより、現実には発生しているマーケティング課題を題材としてPBL（課題解決学習）を行う。解決策の中間発表を受けて最終発表に向けて解決策のブラッシュアップを図る。企業や行政の第一線で活躍する専門家とのマーケティングコミュニケーションにより、マーケティングの基本的な考え方、分析手法の実践的技能を習得し、フィールドワークやケーススタディを通じて理解を深める。期末には企業や行政が直面する課題解決策を最終発表し「提案書」として最終評価を受ける。学生は企業や自治体で実際に行われているようなマーケティング活動を疑似体験することができ、実践的なマーケティング課題について、自分なりの問題の発見方法や解決策を導く能力を修得できる学習プログラムである。	
	インターンシップ I	本講義では、事前・事後指導と就業体験によって構成される。実際の現場での体験をすることによって、働くことの厳しさと、これまで学んできたことを活かす楽しさを実感することを目的とする。このうち、就業体験においては、6次産業化を行っている農地所有の各法人、個人農家、農業法人、食品メーカー、飲食店、食品小売店（スーパー、百貨店）、食品卸売業など、地元の就業体験活動を通して、仕事の流れ、職場における人間関係などの理解を深める。	
	インターンシップ II	本講義では、事前・事後指導と就業体験によって構成される。実際の現場での体験をすることによって、働くことの厳しさと、これまで学んできたことを活かす楽しさを実感することを目的とする。このうち、就業体験においては、6次産業化を行っている農地所有の各法人、個人農家、農業法人、食品メーカー、飲食店、食品小売店（スーパー、百貨店）、食品卸売業など、地元の就業体験活動を通して、仕事の流れ、職場における人間関係などの理解を深める。	
	卒業研究	4年間の集大成として、さまざまな地域課題を総合的に解決していくために、研究課題として遂行する。学生各自の研究テーマにしたがって、担当教員が直接指導を行う。これまでに修得してきた専門知識を基礎として、問題点の発掘から解決まで自主的に取組研究を行う。基本的な研究の推進力、発力、制作能力など、得られた成果を説明する能力を身に付けることを目的とし、文献調査や現地調査を行い、卒業研究の作成を行い、学生各自が研究成果の発表を行う。	

(注)

- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることを想定するものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

# 大学の位置と交通案内

## 1 大学の位置

柴田学園大学

〒036-8530


青森県弘前市大字清原一丁目 1-16

TEL 0172-33-2289(代表)

FAX 0172-33-2486

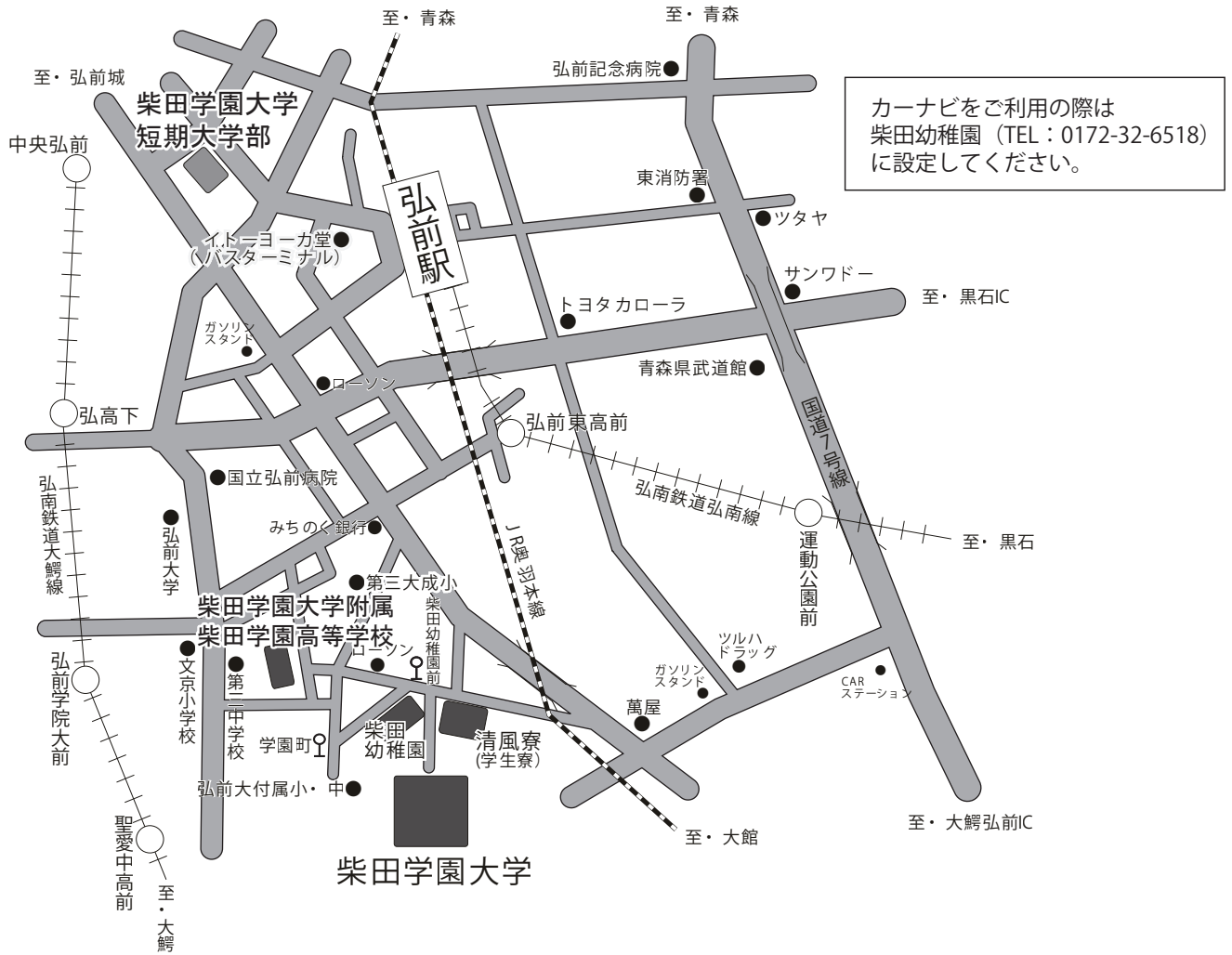
ホームページ <https://univ.shibata.ac.jp>

## 2 交通案内

<p>※弘前市の場所</p>  <p>弘前市</p>	<p>■弘前市まで</p> <p>◎JR</p> <p>東北新幹線「はやぶさ」：東京駅～新青森駅まで 約3時間30分</p> <p>奥羽本線：新青森駅～弘前駅まで約40分</p> <p>◎航空機</p> <p>札幌便、東京便、名古屋便、大阪便</p> <p>シャトルバス：青森空港～弘前バスターミナルまで 約30分</p> <p>■弘前市内</p> <p>◎弘前駅から約3km</p> <p>《弘南バス》</p> <p>●JR 弘前駅(中央口)、駅前3番のりば(学園町線 53)、学園町行きバスで学園町下車、徒歩8分</p> <p>●イトーヨーカ堂(バスターミナル)、4番のりば(清原・安原～小栗山線 75)、柴田幼稚園前下車、徒歩3分</p>
---	--

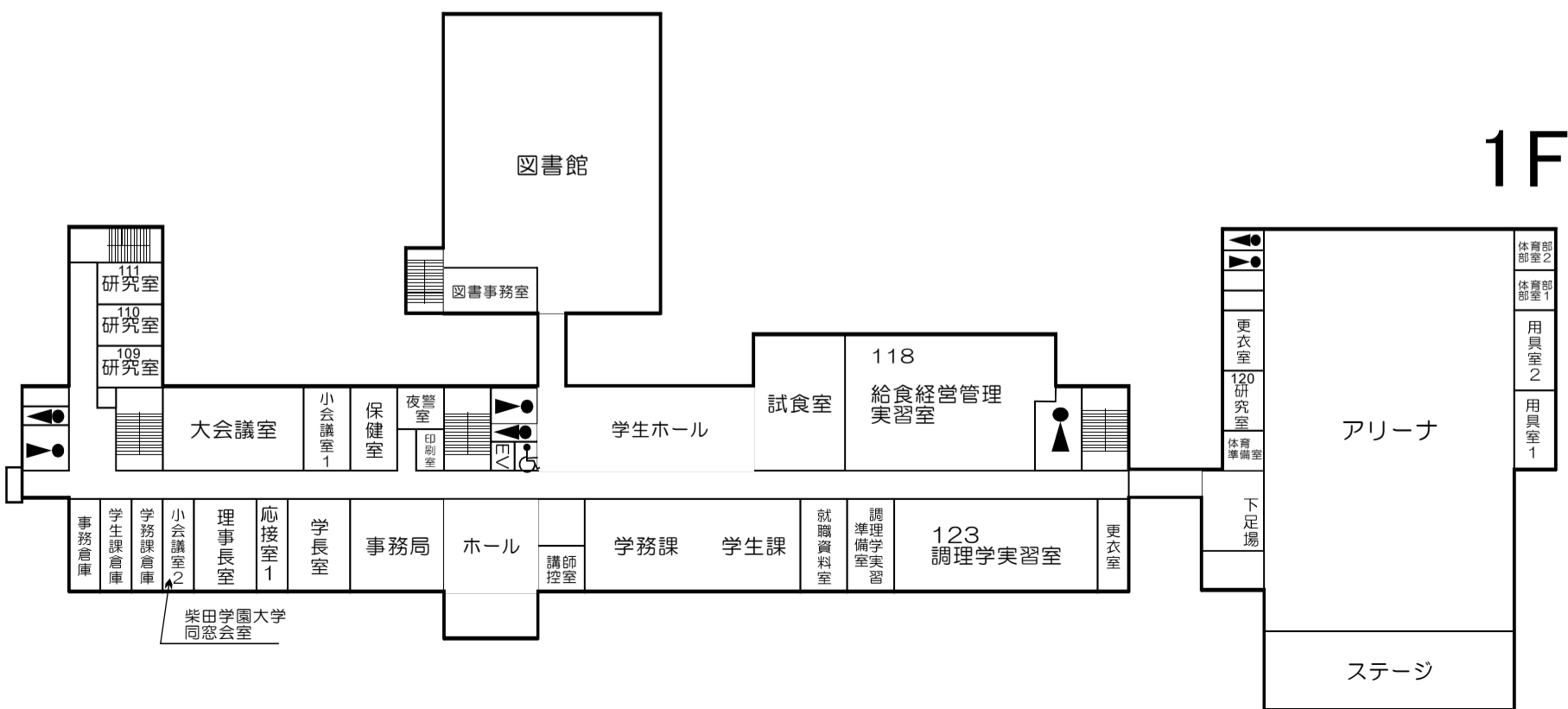
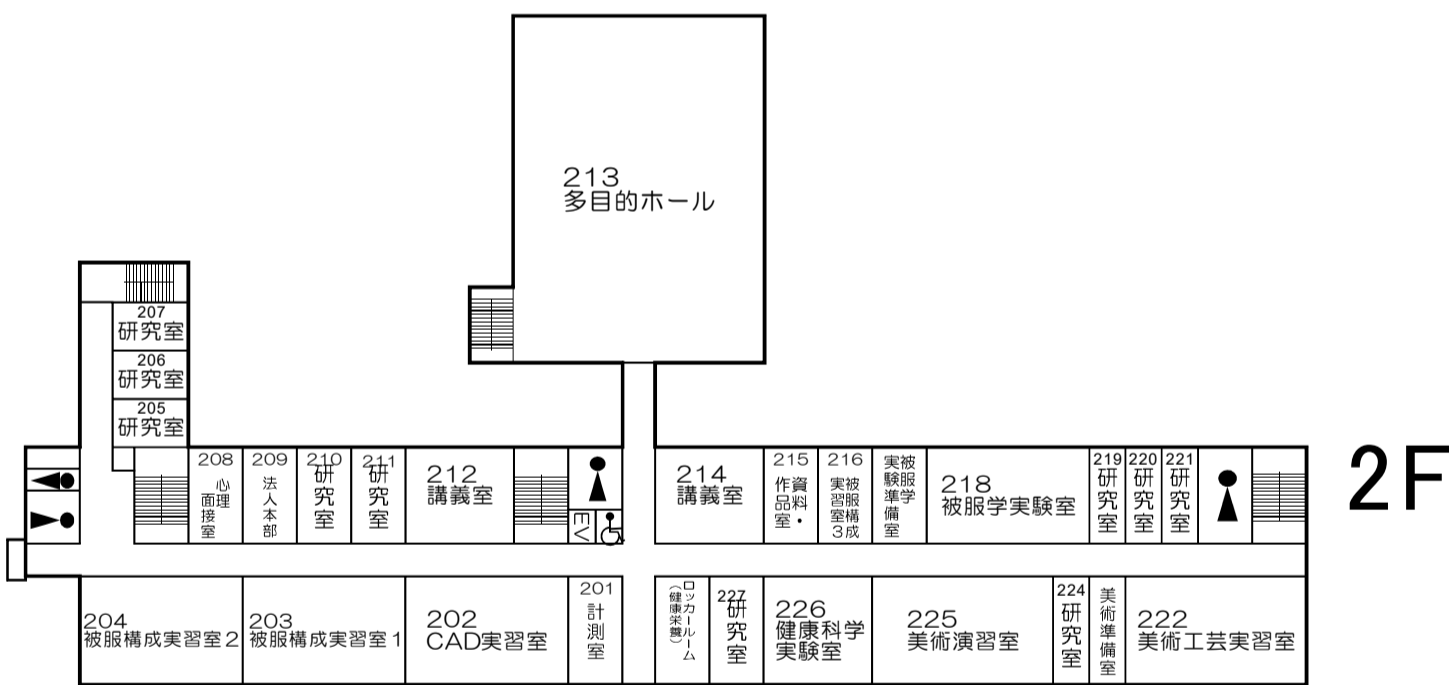
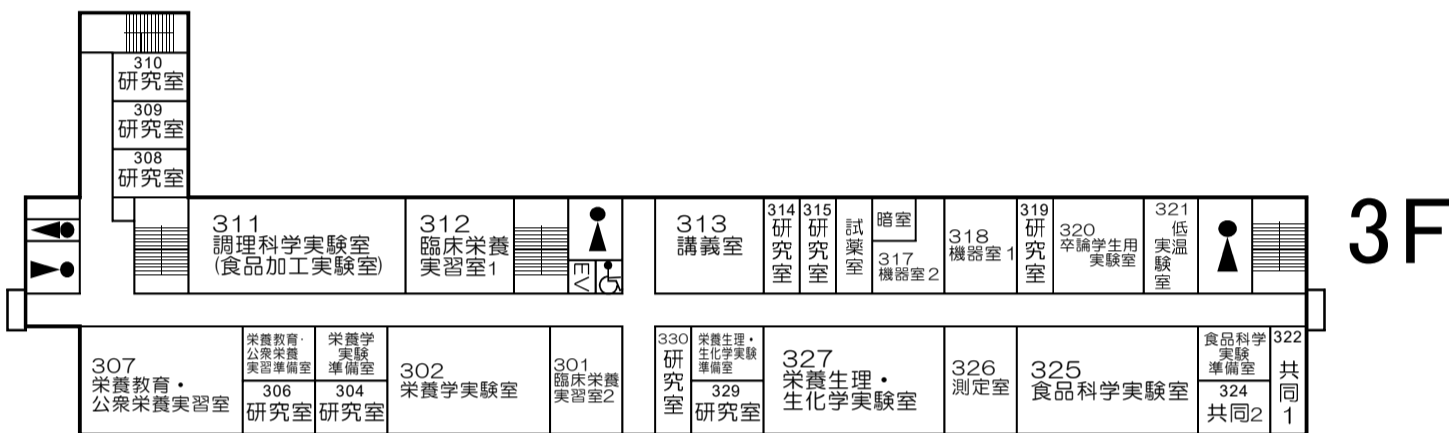
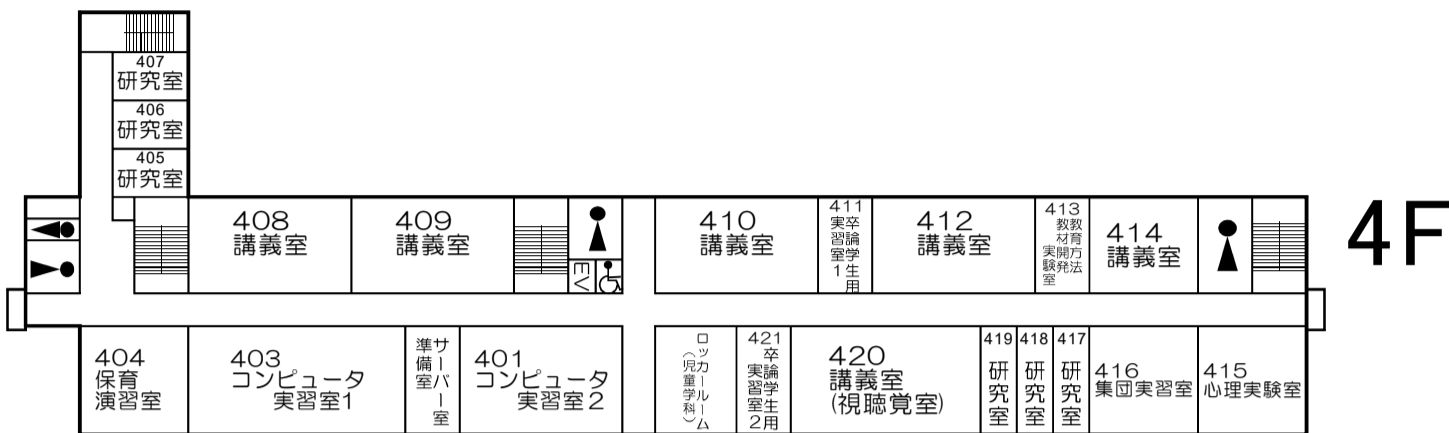
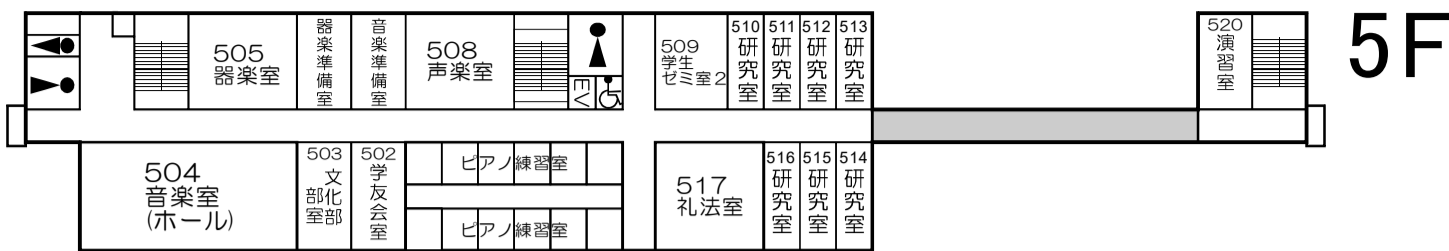


# 柴田学園大学 周辺案内図



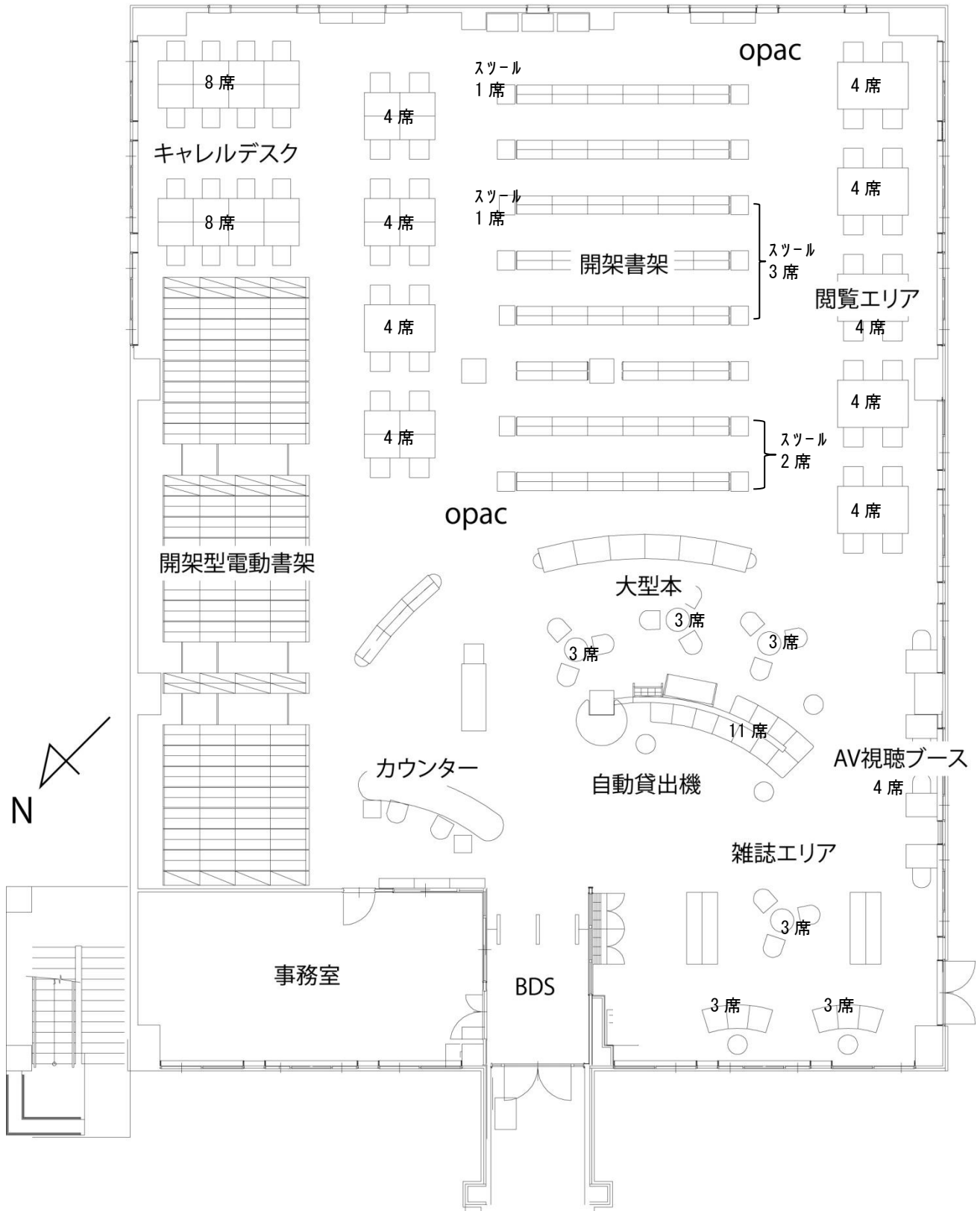


# 柴田学園大学 校舎平面図



# 図書館

座席数・・・計 92 席



# 学 則 (案)

# 柴田学園大学学則

## 第1章 総 則

- 第 1 条 本学は、家政学に関する高度の学術技芸を教授研究し、国民文化の向上と社会開発に寄与する専門的教育を施し、人間性の高揚を図り、自主独立の精神を培い民主的な文化国家及び社会の有為な形成者となるべき指導的人材を育成することを目的とする。
- 2 本学は、前条の目的及び社会的使命を達成するため、本学における教育研究活動等の状況について自己点検・評価を行い、教育研究水準の向上を図るものとする。
- 3 自己点検及び評価に関する事項は、別に定める。
- 第 2 条 本学は、柴田学園大学と称する。
- 第 3 条 本学の位置を、青森県弘前市大字清原1丁目1番地16におく。

## 第2章 学部学科の組織

- 第 4 条 本学に生活創生学部をおく。
- 2 生活創生学部は、健康栄養学科、こども発達学科、フードマネジメント学科をもって構成する。
- 3 健康栄養学科は、人間の生涯にわたる健康生活に必要な幅広い専門的知識・方法等を中心課題として、家族・家庭、福祉、衣食住等に関わる事項を教授研究し、高い知性と豊かな情操をそなえた実践力のある管理栄養士、栄養教諭、家庭科教員をはじめ、社会各般の分野で貢献できる人材を育成する。
- 4 こども発達学科は、子どもの豊かな発達と人間形成に必要な幅広い専門的知識・方法等を教授研究し、高い知性と豊かな情操をそなえた実践力のある幼稚園・小学校教諭及び保育士の養成をはじめ、社会各般の分野で貢献できる人材を育成する。
- 5 フードマネジメント学科は、食の持続的発展の実現に向けて、バイオテクノロジーや食の科学を基礎に、食の開発から食の安全性・機能性、さらには食の教育や食の流通・サービスまでの総合的な知識と技術の修得を目標とし、食に関わる社会問題に興味を持ち、地域の活性化を図るとともに、それら諸問題の解決に積極的・意欲的に取り組み、修得した総合的な知識・技術等を社会に貢献できるよう、その専門性をもって指導的役割を果たすことができる人材を育成する。

## 第3章 修業年限および収容定員

- 第 5 条 本学の修業年限は4年とする。
- 第 6 条 本学の収容定員は次のとおりとする。

生活創生学部	健康栄養学科	入学定員	40名	収容定員	160名
	こども発達学科	入学定員	40名	収容定員	160名
	フードマネジメント学科	入学定員	20名	収容定員	80名

## 第4章 学年、学期および休業日

- 第 7 条 学年は、4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。  
学年を原則として次の2期に分ける。
- 前期 4月1日より9月30日まで  
後期 10月1日より翌年3月31日まで
- 第 8 条 休業日は原則として次のとおりとする。ただし、休業日でも必要がある場合は授業その他を行うことがある。
- (1) 日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日
  - (2) 創立記念日 5月14日
  - (3) 春季休業
  - (4) 夏季休業
  - (5) 冬季休業

春季・夏季・冬季休業の期間は当該年次の学事予定に定める。

## 第5章 教育課程および履修方法等

第9条 本学において開設する授業科目およびその必修、選択並びに年次別単位数は別表のとおりとする。

第10条 本学が教育上有益と認めるときは、教授会の議を経て、他の大学や短期大学等の教育施設において行った学修を、本学における授業科目の履修とみなして、単位を認定することができる。

2 本学が教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に大学又は短期大学において修得した単位を、本学に入学した後の授業科目履修の単位とみなして、前項とあわせて60単位まで認定することができる。

第11条 学生は次の区分によって授業科目を履修し、健康栄養学科においては合計128単位以上、こども発達学科およびフードマネジメント学科においては合計124単位以上を修得しなければならない。

(1) 教養科目については、人文・社会、自然および基礎技術の3分野にわたり20単位以上。

(2) 外国語科目については、英語4単位を含む6単位。

(3) 保健体育については、2単位。

(4) 専門教育科目については、健康栄養学科においては必修科目を含めて計100単位以上、こども発達学科およびフードマネジメント学科においては必修科目を含めて計96単位以上。

2 学生は教育職員免許法および同法施行規則に定める単位を修得した場合は、次の種類につき教育職員免許状を取得できる。

学 科 名	取得できる免許状の種類	免 許 教 科
健 康 栄 養 学 科	栄養教諭一種免許状	家庭 家庭
	中学校教諭一種免許状	
	高等学校教諭一種免許状	
こども発達学科	小学校教諭一種免許状	
	幼稚園教諭一種免許状	

3 学生は栄養士法および管理栄養士学校指定規則に定める単位を修得した場合は、栄養士法に定める管理栄養士国家試験の受験資格を取得することができる。

4 前項の履修については、柴田学園大学管理栄養士養成課程履修規程に定めるところによる。

5 学生は栄養士法および同法施行規則に定める単位を修得した場合は、栄養士法に定める栄養士の免許証を取得することができる。

6 前項の履修については、柴田学園大学栄養士養成課程履修規程に定めるところによる。

7 学生は食品衛生法施行規則に定める科目を修得した場合は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格を取得することができる。

8 前項の履修については、柴田学園大学食品衛生管理者及び食品衛生監視員履修規程に定めるところによる。

9 学生は児童福祉法施行規則第6条の2第1項第3号の指定保育士養成施設の修業教科目及び単位数並びに履修方法について定めた厚生労働省告示に基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、児童福祉法に定める保育士の資格を取得できる。

10 前項の履修については、柴田学園大学保育士養成課程履修規程に定めるところによる。

11 学生は特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会の養成カリキュラムに基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードコーディネーター3級の資格を取得することができる。

12 学生は公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の規程に基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードスペシャリスト資格認定試験の受験資格を取得することができる。

13 学生は食品科学教育協議会の運営細則に基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードサイエンティスト（食品科学技術認定証）の資格を取得することができる。

14 学生は一般社団法人食農共創プロデューサーズ（FACP）が実施する育成プログラムに基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、食の6次産業化プロデューサー（食プロ）のレベル2の判定を受け、合格することで、認定を得ることができる。

15 前項11から14の履修については、別に定める。

第12条 履修科目の評価については次のとおり定める。

(1) 履修科目の評価はその科目の担当教員が学習態度と試験、論文、提出物等によって行う。ただし、

実験、実習、演習および実技は、平常の成績により評価することがある。

- (2) 履修科目の評価は100点をもって満点とし、60点以上を合格とする。合格者にはその科目所定の単位を与える。
  - (3) 授業時数の3分の2以上出席したものでなければ履修科目の評価をうけることができない。
  - (4) 授業料その他の納付金の未納者は履修科目の評価をうけることができない。
  - (5) 病気その他やむを得ない事情により所定の試験をうけることができなかった者、または所定の試験で不合格になった者に対しては、教授会の議を経てそれぞれ追試験または再試験をおこなうことがある。
- 2 授業科目の単位数を定めるに当たっては、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間外に必要な学修等を考慮して、次の基準によって単位数を計算するものとする。
- (1) 講義及び演習については、15時間から30時間までの範囲で本学が定める時間の授業をもって1単位とする。
  - (2) 実験、実習及び実技については、30時間から45時間までの範囲で本学が定める時間の授業をもって1単位とする。ただし、芸術等の分野における個人指導による実技の授業については、本学が定める時間の授業をもって1単位とすることができる。
  - (3) 一つの授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、その組み合わせに応じ、前2号に規定する基準を考慮して本学が定める時間の授業をもって1単位とする。
  - (4) 卒業論文、卒業研究、卒業制作等の授業科目については、これらの学修の成果を評価して単位を授与することが適切と認められる場合には、これらに必要な学修等を考慮して、単位数を定めることができる。

## 第6章 卒業の認定および学士の学位

- 第13条 本学に4年以上在学し、第11条第1項に規定する健康栄養学科においては128単位以上、こども発達学科およびフードマネジメント学科においては124単位以上の単位を取得した者に卒業を認定する。
- 2 卒業の認定については、学長は教授会の議を経てこれを行い、卒業を認定した者に対して次に定める学位を授与する。
- |             |                |
|-------------|----------------|
| 健康栄養学科      | 学士（健康栄養学）      |
| こども発達学科     | 学士（こども発達学）     |
| フードマネジメント学科 | 学士（フードマネジメント学） |
- 3 教授会の議を経て翌年度の9月末まで卒業の認定を延期することがある。

## 第7章 入学、編入学、転入学、休学、退学、復学、転学および除籍

- 第14条 本学に入学できる者は次の各号の一に該当する者とする。
- (1) 高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者
  - (2) 通常の課程による12年の学校教育を修了した者（通常の課程以外の課程によりこれに相当する学校教育を修了した者を含む）
  - (3) 外国において学校教育における12年の課程を修了した者又はこれに準ずる者で文部科学大臣の指定した者
  - (4) 文部科学大臣が高等学校の課程と同等の課程を有するものとして認定した在外教育施設の当該課程を修了した者
  - (5) 専修学校の高等課程（修業年限が3年以上であることその他の文部科学大臣が定める基準を満たすものに限る。）で文部科学大臣が定める日以後に修了した者
  - (6) 文部科学大臣の指定した者
  - (7) 高等学校卒業程度認定試験規則（平成17年1月31日文部科学省令第1号）による高等学校卒業程度認定試験に合格した者（旧規定による大学入学資格検定に合格した者を含む）
  - (8) 学校教育法第56条第2項の規定により大学に入学した者であって、本学が大学における教育を受けるにふさわしい学力があると認めた者
  - (9) 本学が実施する個別の入学資格審査により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると



認めた者で、18歳に達した者

- 第15条 入学を志望する者に対しては入学試験を行う。  
入学試験については別に定める。
- 第16条 本学を中途退学した者が再入学を志願するときは、前条の規定にかかわらず選考の上、再入学を許可することがある。
- 第17条 短期大学、高等専門学校、旧国立工業教員養成所、国立養護教諭養成所等の卒業生で、本学に編入学を志望する者があるときは、教授会の議を経て相当年次に入学を許可することがある。
- 2 他の大学に在学する者で、本学に転入学を志願する者があるときは、教授会の議を経て相当年次に入学を許可することがある。
- 3 前2項によって、編入学または転入学を許可された者の既修単位の取り扱いおよび在学期間の通算については、教授会の認定による。
- 4 編入学または転入学については、定員に欠員が生じた場合のみとする。
- 第18条 入学の時期は、学年の初めから30日以内とする。但し、再入学および編入学の場合はこの限りでない。
- 2 入学を許可された者は所定の期日までに連帯保証人連署の誓約書および戸籍抄本を添え、本学所定の入学手続きをしなければならない。
- 第19条 連帯保証人はその学生の在学中、本人にかかる一切につき連帯の責任を負わなければならない。
- 第20条 学生が疾病その他やむを得ない事由により満3ヶ月以上欠席しようとするときは、連帯保証人連署のうえ、学長に願い出て許可を得て休学することができる。
- 2 休学期間は、1年以内とする。但し、特別な事情がある場合は、連帯保証人連署のうえ、学長に願い出て許可を得て、引き続き休学することができる。
- 3 休学期間は、通算して4年を越えることができない。
- 第21条 休学期間は在学年数に通算しない。
- 第22条 退学または復学を希望する者は、連帯保証人連署の上願い出て許可をうけなければならない。
- 第23条 転学科を希望する者は、2年次修了までに転学科願いを提出することができる。ただし、教養科目、外国語科目および保健体育科目について第11条に規定する単位の全部または大部分を修得したものに限る。
- 2 転学科を願い出た者に対しては、教授会の議を経て許可をすることがある。
- 3 転学科については、定員に欠員が生じた場合のみとする。
- 第24条 他の大学に転学を志望する者があるときは、学長は教授会の議を経てこれを許可することがある。
- 第25条 正当な理由によらないで授業料その他の納付金を滞納した者は、除籍されることがある。
- 第26条 本学の学生は事情の如何を問わず8年以上在学することはできない。

## 第8章 入学検定料、入学金、授業料およびその他の納付金

- 第27条 入学を志望する者は、入学検定料として金30,000円を入学願書に添えて納入するものとする。  
ただし、大学入学共通テスト利用選抜試験のみを利用する場合は、金15,000円とする。
- 第28条 入学試験に合格し、入学しようとする者は入学金として金200,000円を所定の期日までに納入しなければならない。
- 第29条 授業料は年額700,000円とし、これを前後期の2期に分けて所定の期日までに納入するものとする。ただし、特別な事情がある場合には、月納を認める。
- 第30条 両学科の教育充実費は年額300,000円、健康栄養学科およびフードマネジメント学科は実験実習費を年額100,000円納入するものとし、授業料納付の際に納入するものとする。ただし、特別な事情がある場合には、月納を認める。
- 第31条 休学の場合は在籍料を所定の期日までに納入しなければならない。  
在籍料は半期3万円、年間6万円とする。
- 第32条 すでに納めた入学検定料、授業料およびその他の納付金は、別に定める場合を除き返還しない。
- 第33条 在学中において授業料およびその他の納付金に変更があったときは、新たに定められた金額にもとづいて納入しなければならない。

## 第9章 教員組織

- 第34条 本学には、学長、教授、准教授、講師、助教、助手、副手および事務職員をおき、定員は別に定める。

第 35 条 学長、教授、准教授、講師、助教、助手、副手および事務職員の職務は次のとおり定める。

- (1) 学長は、校務をつかさどり、所属職員を統督する。
- (2) 教授は、専攻分野について、教育上、研究上又は実務上の特に優れた知識、能力及び実績を有する者であって、学生を教授し、その研究を指導し、又は研究に従事する。
- (3) 准教授は、専攻分野について、教育上、研究上又は実務上の優れた知識、能力及び実績を有する者であって、学生を教授し、その研究を指導し、又は研究に従事する。
- (4) 講師は、教授又は准教授に準ずる職務に従事する。
- (5) 助教は、専攻分野について、教育上、研究上又は実務上の知識、能力及び実績を有する者であって、学生を教授し、その研究を指導し、又は研究に従事する。
- (6) 助手は、所属する組織における教育研究の円滑な実施に必要な業務に従事する。
- (7) 副手は、助手に準ずる職務に従事する。
- (8) 事務職員は、学長の命を承けて事務に従事する。

## 第10章 教授会

第 36 条 本学に重要な事項を審議するため教授会をおく。

- 2 教授会は、専任の教授、准教授、講師及び助教をもって組織する。  
但し、必要に応じてその他の職員を加えることができる。

第 37 条 教授会は学長がこれを召集し、その議長となる。

第 38 条 教授会の成立は、定員の3分の2以上の出席を必要とする。

第 39 条 教授会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

- (1) 学生の入学、卒業及び課程の修了その他学生の身分取扱いに関する事項
- (2) 学位授与に関する事項
- (3) 学生の学修評価に関する事項
- (4) 教育課程の編成に関する事項
- (5) 教員の教育研究業績書の審査等に関する事項
- (6) その他学長が必要と認める事項及び学長から諮問のあった事項

## 第11章 教授等の資格および任免、名誉教授

第 40 条 本学の教授、准教授の資格、任免、待遇については、別に定めるところによる。ただし、教授、准教授等本学職員の任免は、学校法人理事長がこれに当たる。

第 41 条 本学の教授であった者に対し、別に定める規定により、名誉教授の称号が授与されることがある。

## 第12章 図書館その他の附属施設

第 42 条 本学に附属図書館を設け、本学教職員および学生の研究に資する。図書館規定は別に定める。

第 43 条 削除（平成22年4月1日）

## 第13章 科目等履修生、委託生、外国人学生

第 44 条 本学の開設する授業科目の一部を履修する者を科目等履修生とし、教授会の議を経て入学を許可することがある。

- 2 科目等履修生に対する単位の認定については第12条の規定を準用する。

第 45 条 公共機関から大学において学修することを委託された者を委託生とし、教授会の議を経て入学を許可することがある。

第 46 条 外国人の入学志願者は当該外国公館の証明を有し、学修に堪える見込のある者は教授会の議を経て外国人学生として入学を許可することがある。

第 47 条 科目等履修生、委託生、外国人学生は定員外とし、正規課程の学生の学習に妨げにならない限り、入学を許可する。

第 48 条 科目等履修生については、本章に規定するものの外、別に定めるところによる。委託生、外国人学生については本章に規定するものの外、第6章を除き本学学生に関する諸規定を準用する。

第 49 条 科目等履修生、委託生、外国人学生は正規の課程の学生と同じく学則を守らなければならない。

## 第 14 章 公開講座、講習会

第 50 条 生活創生に関する学術技芸の普及と成人教育の充実および現職教育のため、本学に公開講座、講習会その他の機関を設けることができる。  
公開講座、講習会等に関する細則は別に定める。

## 第 15 章 寮および厚生保健施設

第 51 条 本学は学生のため寮を設ける。

第 52 条 寮則・寮細則は別に定める。

第 53 条 本学学生の生活の福利と修学目的達成を図るため、厚生施設を設ける。

第 54 条 厚生施設に関する規定は別に定める。

第 55 条 本学学生の健康増進のため運動場、体育館、学生相談室、保健室等の施設をなし、学校医、保健主任等を置く。

## 第 16 章 褒賞、奨学、懲戒規程

第 56 条 本学の学生にして性行善良、身体強健、学術優秀で他の模範となる者は、教授会の議を経て学長これを褒賞する。

第 57 条 学資支弁困難にして性行善良、身体強健、学術優秀なる学生は、柴田学園奨学規程の適用を受けることができる。

第 58 条 本学の教育精神に反し、学生の本分を怠り、成業の見込のない者に対しては、教授会の議を経て学長これを懲戒する。

懲戒は訓告、停学および退学とする。

2 前項の退学は次の各号の一に該当する学生に対して行う。

- (1) 性行不良で改善の見込がないと認められる者
- (2) 学力劣等で成業の見込がないと認められる者
- (3) 正当の理由がなくて出席常でない者
- (4) 学校の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した者

### 附 則

本学則は、昭和 44 年 4 月 1 日から施行する。

### 附 則

本学則は、昭和 45 年 4 月 1 日から施行する。

### 附 則

本学則は、昭和 49 年 4 月 1 日から施行する。(児童学科設置)

### 附 則

本学則は、昭和 50 年 4 月 1 日から施行する。

### 附 則

本学則は、昭和 51 年 4 月 1 日から施行する。

### 附 則

本学則は、昭和 53 年 4 月 1 日から施行する。

### 附 則

本学則は、昭和 55 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

本学則は、昭和56年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、昭和57年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、昭和58年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、昭和61年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、昭和62年4月1日から施行する。

ただし、第6条の規定にかかわらず、昭和62年度から昭和70年度までの間の入学定員は次のとおりとする。

家政学部児童学科 入学定員 80人 総定員 320人

附 則

本学則は、昭和63年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成元年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成2年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成3年4月1日から施行する。

ただし、第6条の規定にかかわらず、家政学部児童学科の入学定員は次のとおりとする。

平成3年度から平成7年度までは入学定員 120人 総定員 480人

平成8年度から平成11年度までは入学定員 100人 総定員 400人

附 則

本学則は、平成4年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成5年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成6年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成7年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成8年4月1日から施行する。

ただし、第6条の規定にかかわらず、家政学部児童学科の入学定員は次のとおりとする。

平成8年度から平成11年度までは入学定員 120人 収容定員 480人

附 則

本学則は、平成9年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成10年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成11年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成12年4月1日から施行する。

ただし、第6条の規定にかかわらず、家政学部児童学科の入学定員は次の通りとする。

平成12年度は	入学定員	114人	収容定員	474人
平成13年度は	入学定員	108人	収容定員	462人
平成14年度は	入学定員	102人	収容定員	444人
平成15年度は	入学定員	96人	収容定員	420人
平成16年度は	入学定員	90人	収容定員	396人

附 則

本学則は、平成13年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成14年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成16年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成17年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成19年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成20年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成22年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成22年10月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成22年12月9日から施行する。

附 則

本学則は、平成23年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

本学則は、平成27年4月1日から施行する。

附 則  
本学則は、平成28年 4月1日から施行する。

附 則  
本学則は、平成30年 4月1日から施行する。

附 則  
本学則は、平成31年 4月1日から施行する。

附 則  
本学則は、令和 3年 4月1日から施行する。

附 則  
本学則は、令和 4年 4月1日から施行する。

附 則  
本学則は、令和 5年 4月1日から施行する。

柴田学園大学学則 新旧対照表

新学則	旧学則(現行学則)
<p>第4条 本学<del>に</del>生活創生学部をおく。 生活創生学部は、健康栄養学科、こども発達学科、<u>フードマネジメント学科</u>をもって構成する。</p> <p>第2項～第4項は略</p> <p>5 <u>フードマネジメント学科は、食の持続的発展の実現に向けて、バイオテクノロジーや食の科学を基礎に、食の開発から食の安全性・機能性、さらには食の教育や食の流通・サービスまでの総合的な知識と技術の修得を目標とし、食に関わる社会問題に興味を持ち、地域の活性化を図るとともに、それら諸問題の解決に積極的・意欲的に取り組み、修得した総合的な知識・技術等を社会に貢献できるよう、その専門性をもって指導的役割を果たすことができる人材を育成する。</u></p>	<p>第4条 本学<del>に</del>生活創生学部をおく。 生活創生学部は、健康栄養学科、こども発達学科をもって構成する。</p> <p>第2項～第3項は略</p>
<p>第6条 本学の収容定員は次のとおりとする。 生活創生学部 健康栄養学科 入学定員40名 収容定員160名 こども発達学科 入学定員40名 収容定員160名 <u>フードマネジメント学科 入学定員20名 収容定員 80名</u></p>	<p>第6条 本学の収容定員は次のとおりとする。 生活創生学部 健康栄養学科 入学定員40名 収容定員160名 こども発達学科 入学定員60名 収容定員240名</p>
<p>第11条 学生は次の区分によって授業科目を履修し、健康栄養学科においては合計128単位以上、こども発達学科および<u>フードマネジメント学科</u>においては合計124単位以上を修得しなければならない。</p> <p>(1) 教養科目については、人文・社会、自然および基礎技術の3分野にわたり20単位以上。 (2) 外国語科目については、英語4単位を含む6単位。 (3) 保健体育については、2単位。 (4) 専門教育科目については、健康栄養学科においては必修科目を含めて計100単位以上、こども発達学科および<u>フードマネジメント学科</u>においては必修科目を含めて計96単位以上。</p> <p>第2項～第10項は略</p> <p>1.1 <u>学生は特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会の養成カリキュラムに基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードコーディネーター3級の資格を取得することができる。</u></p> <p>1.2 <u>学生は公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の規程に基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードスペシャリスト資格認定試験の受験資格を取得することができる。</u></p> <p>1.3 <u>学生は食品科学教育協議会の運営細則に基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードサイエンティスト(食品科学技術認定証)の資格を取得することができる。</u></p>	<p>第11条 学生は次の区分によって授業科目を履修し、健康栄養学科においては合計128単位以上、こども発達学科においては合計124単位以上を修得しなければならない。</p> <p>(1) 教養科目については、人文・社会、自然および基礎技術の3分野にわたり20単位以上。 (2) 外国語科目については、英語4単位を含む6単位。 (3) 保健体育については、2単位。 (4) 専門教育科目については、健康栄養学科においては必修科目を含めて計100単位以上、こども発達学科においては必修科目を含めて計96単位以上。</p> <p>第2項～第10項は略</p>

<p>14 <u>学生は一般社団法人食農共創プロデューサーズ (FACP) が実施する育成プログラムに基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、食の6次産業化プロデューサー (食プロ) のレベル2の判定を受け、合格することで、認定を得ることができる。</u></p> <p>15 前項11から14の履修については、別に定める。</p>	
<p>第13条 本学に4年以上在学し、第11条第1項に規定する健康栄養学科においては128単位以上、こども発達学科およびフードマネジメント学科においては124単位以上の単位を取得した者に卒業を認定する。</p> <p>卒業の認定については、学長は教授会の議を経てこれを行い、卒業を認定した者に対して次に定める学位を授与する。</p> <p>健康栄養学科 学士 (健康栄養学) こども発達学科 学士 (こども発達学) フードマネジメント学科 学士 (フードマネジメント学)</p> <p>教授会の議を経て翌年度の9月末まで卒業の認定を延期することがある。</p>	<p>第13条 本学に4年以上在学し、第11条第1項に規定する健康栄養学科においては128単位以上、こども発達学科においては124単位以上の単位を取得した者に卒業を認定する。</p> <p>2 卒業の認定については、学長は教授会の議を経てこれを行い、卒業を認定した者に対して次に定める学位を授与する。</p> <p>健康栄養学科 学士 (健康栄養学) こども発達学科 学士 (こども発達学)</p> <p>3 教授会の議を経て翌年度の9月末まで卒業の認定を延期することがある。</p>
<p>第20条 学生が疾病その他やむを得ない事由により満3ヶ月以上欠席しようとするときは、<u>連帯保証人連署のうえ、学長に願い出て許可を得て休学することができる。</u></p> <p>休学期間は、1年以内とする。但し、特別な事情がある場合は、<u>連帯保証人連署のうえ、学長に願い出て許可を得て、引き続き休学することができる。</u></p> <p>休学期間は、通算して4年を越えることができない。</p> <p><u>3</u></p>	<p>第20条 学生が疾病その他やむを得ない事由により満3ヶ月以上欠席しようとするときは、<u>連帯保証人連署のうえ、学長に願い出て許可を得て休学することができる。休学は引き続き1年を超えることができない。ただし、休学期間は当該年度限りとする。</u></p> <p>2 休学期間は、通算して4年を越えることができない。</p>
<p>第30条 両学科の教育充実費は年額300,000円、健康栄養学科およびフードマネジメント学科は実験実習費を年額100,000円納入するものとし、授業料納付の際に納入するものとする。ただし、特別の事情がある場合には、月納を認める。</p>	<p>第30条 両学科の教育充実費は年額300,000円、健康栄養学科は管理栄養士実験実習費を年額100,000円納入するものとし、授業料納付の際に納入するものとする。ただし、特別の事情がある場合には、月納を認める。</p>
<p>附 則 本学則は、令和4年4月1日から施行する。</p> <p>附 則 本学則は、令和5年4月1日から施行する。</p>	<p>附 則 本学則は、令和4年4月1日から施行する。</p>



## 柴田学園大学教授会運営規則（案）

- 第1条 本学学則第36条、第37条、第38条ならびに第39条の規定のほか、教授会の運営についてはこの規則の定めるところによる。
- 第2条 教授会は、学長が招集し、その議長となる。学長に事故あるときまたは不在の時は、学長があらかじめ指名した教授がその職務を代行する。
- 第3条 教授会は、原則として毎月1回開催する。
- 2 学長が必要と認めたとき、または構成員の3分の1以上の要求がある時には臨時に開催することができる。
- 第4条 議案の提出者は学長とする。
- 2 前項の規定にかかわらず、教授会構成員は、その3分の1以上の連署をもって教授会に議案を提出することができる。
  - 3 前項の議案の提出は、当該教授会前に開催される運営会議に提出しなければならない。ただし、特に必要と認められる場合は、この限りでない。
- 第5条 議決を要する事項については、出席者の過半数をもって決し、可否同数のときは議長の決するところによる。
- 2 議長は、教授会構成員に直接の利害関係のある事項について審議する時には、当該構成員の退席を求めることができる。

### （委員会の設置）

- 第6条 教授会は必要に応じて諸種の委員会を置くことができる。
- 2 委員会は教授会の委任した事項を審議する。
  - 3 委員会の細目についてはその都度教授会において決定する。

### （学科会議の設置）

- 第7条 教授会は、その運営の円滑化をはかるため、生活創生学部健康栄養学科、生活創生学部こども発達学科及びフードマネジメント学科に会議を（以下「学科会議」という）置く。

### （学科会議の構成）

- 第8条 学科会議の構成員は、主として当該学科を担当する教授、准教授、助教、講師及び助手とする。
- これらの教員は原則として一学科に属するものとする。
- 第9条 学科会議にオブザーバーを置く。オブザーバーは会議に出席して意見を述べることができるが、決定には加わらないものとする。
- 2 所属会議以外の構成員であっても、必要な場合、当該学科長の了承を得てオブザーバーとして学科会議に出席することができる。

### （学科会議の運営）

- 第10条 学科会議は、構成員の3分の2以上の出席によって成立し、出席者の過半数の賛成によって議決することができる。
- 2 学科会議は、それぞれの学科の教育・研究に関する重要な項目について審議し、教授会に提案する。なお、上記の教育・研究に関する項目については、別に示す。
  - 3 その他教授会が必要と認めた事項について審議し、教授会に報告する。ただし、二学科以上にかかわる事項については、両学科長が調整するものとする。
  - 4 事務職員は必要な場合、学科会議に出席するものとする。
- 第11条 教授会の庶務は学務課において処理する。
- 第12条 教授会の議事については、議事録を作成しなくてはならない。
- 2 議事録の作成・保管は、学務課が行う。
- 第13条 本規則に定めるもののほか、教授会の運営に関して必要な事項は教授会で定める。
- 第14条 本規則の改正は、教授会において構成員の3分の2以上が出席し、出席者の3分の2以上の同意を得なければならない。

- 附 則 この規則は、平成 22 年 1 月 21 日から施行する。  
附 則 この規則は、平成 22 年 12 月 9 日から施行する。  
附 則 この規則は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する。  
附 則 この規則は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。  
附 則 この規則は、大学名等の変更により令和 3 年 4 月 1 日から施行する。  
附 則 この規則は、令和 4 年 5 月 12 日から施行する。

柴田学園大学教授会運営規則第 10 条（学科会議の運営）の第 2 項の『教育・研究に関する事項』の内容については、以下に示す。

- (1) 教員の担当授業等に関する事項
- (2) 学科の教育研究目的及び教育課程の編成に関する事項
- (3) 教育課程の点検評価、及びFDに関する事項
- (4) 学科のアドミッションポリシー等に関する事項
- (5) 学事関係（授業計画や卒業研究配属等）に関する事項
- (6) 学生の履修及び生活指導に関する事項
- (7) 学生の進路及び就職指導に関する事項
- (8) 学生の保健指導に関する事項
- (9) ホームページ（HP）に掲載する内容に関する事項
- (10) クラス主任連絡会に関する事項
- (11) その他当該学科の運営に関する事項

学校法人柴田学園 柴田学園大学  
生活創生学部 フードマネジメント学科

「設置の趣旨等を記載した書類」

目 次

1. 設置の趣旨及び必要性	P 2
2. 学部・学科等の特色	P 3
3. 学部・学科等の名称および学位の名称	P 4
4. 教育課程編成の考え方及び特色	P 4
5. 教員組織の編成の考え方及び特色	P 5
6. 教育方法・履修指導および卒業要件	P 5
7. 施設・設備等の整備計画	P 6
8. 入学者選抜の概要	P 8
9. 取得可能な資格	P 11
10. 企業実習（インターンシップを含む）など学外実習の具体的計画	P 11
11. 管理運営	P 12
12. 自己点検・評価	P 12
13. 情報の公表	P 12
14. 教育内容等の改善を図るための組織的な取組	P 14
15. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	P 15

## 1. 設置の趣旨及び必要性

本学は昭和44年に「東北女子大学」として設置されて以来、質の高い女子教育を実施し、人々の生活や健康、子どもの発達や教育などについて地域に貢献してきた。本学における教育、人材育成は、設置以来継続して地域社会において高い評価を受けており、そのため、就職率も95%～100%を常に維持してきた。

その本学の建学の精神は3カ条からなっている。その一は「教育を生活の中に活かせ」、その二は「高い教養と正しい躰を身につけよ」、そしてその三は「常に希望をいだき時代と共に歩め」ということである。すなわち、その一は「教育が単に知識の集積によるものではなく、実際の生活の中に活かされてこそ真の意味をもつ」という実践的な教育理念の表明である。その二は「高い教養と品性を身につけ、人間として成長しなければならない」ことを説くもので、知育・徳育重視の人間形成を希求する教育理念の表明である。また、その三は、「いかなる困難な状況においても、強い意志と希望をもってそれを乗り越えてゆくことの重要性」を説いているもので、時代・生活環境等の変化の中にあっても、人間として生きる根源となる自主独立の精神の重要性を主張した教育理念の表明である。

この建学の精神こそが、現代にあっても本学存立の基本理念として、本学の使命・目的をはじめ、日々の教育研究・学生指導、社会貢献活動等の機軸をなすものであり、実際に機能しているものである。

本学学則第1条には、「家政学に関する高度の学術技芸を教授研究し、国民文化の向上と社会開発に寄与する専門的教育を施し、人間性の高揚を図り、自主独立の精神を培い民主的な文化国家及び社会の有為な形成者となるべき指導的人材を育成することを目的とする」と定めている。これが上記の本学の建学の精神に基づく教育の目的である。すなわち、家政学を中心に据えて、高い教養と品性を身に付け、自立して社会の発展に寄与できる有為な人材の育成を宣言しているのである。

令和3年にはこれまでの家政学に関する女子教育の伝統を引き継ぎつつ、これを男子学生にも開放し、未だ根強く残る性別的役割分業の観念を打破し、性別にかかわらず、人々の生活を多面から支える人材の育成を行うため、大学名称を「柴田学園大学」と改め、共学化した。

本学は1学年100名定員という極小規模大学であり、人口約17万人の地方都市に立地している大学でもある。これは、いわゆる大学経営にとって困難とされる三大要因を抱えた大学といえるが、本学は、この負の要因を正の要因に転換する方向で取り組んでいる。すなわち、小規模であるがゆえに、一人ひとりの学生に、目の行き届いた教育ができ、小グループ編成によるアクティブラーニングの導入等もFD活動と連携して、取り組みを強くしている。また、大学祭や体育大会などの行事においても、ほとんどの学生が行事実行のための組織を運営に携わり、しかも中心的メンバーとして役割分担をする機会が多く用意されている。このことが、社会人として必要なコミュニケーション能力、積極性、主体性、協調性及びリーダーシップ性を育む教育環境を作り出している。

上記の教育理念や教育環境の中で、既存学科の生活創生学部健康栄養学科では、健康づくりの専門家を養成しており、からだのしくみや栄養・運動・休養のバランス、からだのリズムなど生活の環境において、健康問題に貢献できる人材育成を行っている。さらに管理栄養士国家試験の合格率が管理栄養士課程設置から3年連続で100%という実績もあり、短命県でもある青森県に多大な貢献をしている。またこども発達学科でも、子どもの心理や発達、子どもや家庭を支える制度などについての深い理解を備える、保育士、幼稚園教諭、小学校教諭などの子どもの専門家を養成し、地域の子どもの健やかな育ちに貢献してきた。

そして、近年さらに加速する少子・高齢化に伴って社会の構造が変化する中で、人々は生活の中で様々な課題を抱えており、本学においてもそのような課題の解決に寄与する人材の育成がこれまで以上に求められている。特に本学が所在する青森県は、全国的に見ても人口減少率の高い地域であり、これが上記課題の解消を妨げる一因となっている。このような人口減少を食い止めるための地域の活性化に寄与することも、地域に根差す本学の使命である。そこで、青森県の豊かな天然資源、中でも農林水産物を活用した「食」産業の活性化に貢献する、「食」の専門家育成に取り組むため、この度「フードマネジメント学科」を新たに設置することとした。フードマネジメント学科では、既存学科のノウハウを活かし、青森県の豊かな資源をベースに「食」に関して多角的な視点から学び、食品の生産、加工、開発、流通に関する専門的知識を身につけることで、6次産業を担うスペシャリストの人材育成を行う。活力のある社会を実現するために企画力やコミュニケーション能力を備え持ち、食の持続的発展の実現に向けて、バイオテクノロジーや食の科学を基礎に、食の開発から、食の安全性・機能性、さらには食の教育や食のビジネスまでの総合的な知識と技術の修得を目標とし、食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・意欲的に解決を目指す人材、個人や集団に対して、地域や企業においても積極的に携わることのできる人材を養成する。

上記の養成に沿って、フードマネジメント学科の学位授与の方針（ディプロマポリシー）を、以下のとおり定める。

4年間の学びを通して所定の卒業単位を修得し、カリキュラムポリシーに定めた教養や専門的知識・技能、問題解決のための考察力・判断力、そして社会において活動するために不可欠なコミュニケーション能力と協調性、及び問題解決能力とプレゼンテーション能力等を身につけた学生には、卒業認定され、学士の学位が授与される。

4年後の人材像として、生産・加工から消費にいたる一連の流れと、それに伴う経済的な効果と損失を分析し、食文化を理解し、持続可能な適切かつ良質な「食」の企画・開発・提案・提供と指導・推進に関する食環境を整備できることが求められる。卒業後、商品企画・開発研究ができる食品関連企業、農業や商業等の指導分野での業務ができる地方自治体の公務員、農業共同組合、外食産業など、多岐な分野への就職が可能となる。

## 2. 学部・学科等の特色

生活創生学部フードマネジメント学科は、本学の教育理念のもと、上記の趣旨及び必要性をもとに設置しようとするもので、フードマネジメント学科においても「幅広い職業人養成」を行うこととする。

食のスペシャリストとして、人々の生活を豊かにするためには、食べ物と健康、食生活に深い関心と知識を持ち続け、食べ物と人とのかかわりについて客観性を持って理解し、これらの知識や理解をもとに、多様な状況や価値観を持つ人々と良好なコミュニケーションにより疎通を図り、指導的な役割を果たせる人材を育成する。

フードマネジメント学科は、従来の学科での食企画・開発関連の授業を通して、これまでに企業や行政の課題に応えた商品や食企画の提案など、多数の創造性のある成果・実績を有している。この実績を基盤として更に発展させ、食品開発の専門性を備えた食の専門家を養成する。

食品メーカーや外食・中食などのフードサービス部門において、健常者は勿論、乳幼児、高齢者の食事、介護用食事についても、安全性に配慮したより嗜好性の高い食品の開発や食環境

整備を可能とし、ライフステージに合わせた食事づくりの指導や支援、和食などの食事様式を視野に入れた食生活全般を総合的・包括的にサポートし、地域社会への食事・食育推進に貢献できる人材の育成を行う。また、これらの知識・技能を基軸とし、教育者としてのコミュニケーション能力、対話力を備えた人材を育成する。すなわち、現代社会が食を介したあらゆる場面で必要とする課題に総合的に応えられる人材を育成する。

### 3. 学部・学科等の名称および学位の名称

生活創生学部到新設するフードマネジメント学科は、「食」を通じて豊かな生活を提案・実現する知識と技能を有し、それを通じて人々の生活を支援し、多様な状況や価値観を持つ人への適切な指導ができる人材を育成する学科である。その活躍の場として、生産、加工、開発、流通、サービスなど、食を通じて次世代や人々の生活を支援する能力が必要となる。

フードマネジメント学科の教育体系には、修得すべき専門分野として、「食」に関する調理学、食品学及び食品加工、衛生学及び栄養学に加え、フードビジネス、フードコーディネーター、食の流通や経済、企画・開発、食文化、食の生産など、「食」のスペシャリストを育成する分野となる。これらの学びを通して、食品の機能性、食品加工、食と健康、食品衛生などの科学的な側面と、食空間のデザイン、食品の流通、食料経済、マーケティングなどの社会的な側面との関係性を保ちつつ、総合的な視点から指導的役割を果たすことができ、未来を拓く地域づくりに貢献できるように養成を行う。

従って、「食」に関して総合的にマネジメントできる人材育成をする学科であることから以下のとおり、学科の名称と学位の名称とする。

「フードマネジメント学科」 (英訳名：Department of Food Management)

「学士 (フードマネジメント学)」 (英訳名：Bachelor of Food Management)

### 4. 教育課程編成の考え方及び特色

生活創生学部フードマネジメント学科の教育課程は、「教養科目・外国語科目・保健体育科目」、「専門科目」で編成されおり、その教育課程の編成方針 (カリキュラムポリシー) は、以下のとおり定める。

1. 大学の学びの地盤となる教養科目を通じて、現代社会の課題を理解し、特に食を通じた社会問題の解決に必要な考察力や判断力を身につける。
2. 専門科目は、学年進行に伴って深く応用的な課題を学べるように授業科目を配置し、食生活・環境、食物・栄養学、食品流通・サービス、情報デザインなどに必要な専門的知識と専門的技術を身につける。
3. 各資格等に必要の実習や事前事後指導、及び学内外での行事等を通じて、社会において必要とされるコミュニケーション能力と協調性を身につける。
4. 「卒業研究」では、論理的思考力を養い、問題解決能力やプレゼンテーション能力を身につける。
5. 日常の学修指導 (生活指導・履修指導) を通じて、自己管理能力を身につける。

上記の教育課程の編成方針 (カリキュラムポリシー) に沿い、生活創生学部フードマネジメント学科の設置の趣旨を実現するために必要な能力を養うことを目的とし、「専門科目」には「食

生活・環境」、「食物・栄養学」、「食品流通・サービス」、「情報デザイン」、「総合実践」の5つの領域で編成され、設置される授業科目を体系的に用意する。

#### 【教養科目・外国語科目・保健体育科目】

教養教育と人間教育をテーマにして、幅広く深い教養と総合的な判断力を養い、豊かな人間性を涵養するために、教養科目を設置している。

「教養科目」には、「人文・社会」、「自然」、「基礎技術」の3つの分野から構成される。中でも「人文・社会」分野において、「学園と地域を知る」は、創設者の生涯を学ぶことによって、柴田学園大学の学生としての自信と誇りを持ち、さらには地域とのかかわりの大切さや役割を理解する位置づけとして用意している。私たちが暮らすこの地域を理解することは、地域活性化にも大きな役割を果たすものであり、『学園＝地域』を学ぶことによって、本学園の教育理念でもある『教育即生活』の実現するための目的でもある。

#### 【専門科目】

「食生活・環境」、「食物・栄養学」、「食品流通・サービス」、「情報デザイン」、「総合実践」の5つの領域で編成され、急速な少子高齢化の進展や従事者の高齢化・後継者不足などの、根深い問題もあり、食を通じた持続的発展を実現する上で欠かせない、基礎知識から、食の開発研究を行うためのスキルまで、専門的に学べる「専門科目」を構成する。

### 5. 教員組織の編成の考え方及び特色

生活創生学部フードマネジメント学科の教員配置に当たっては、教育および研究が円滑かつ的確に実施できるよう、大学設置基準で定められた基準を満たし、研究分野においても、既存の生活創生学部健康栄養学科および短期大学部生活科の中から、関連分野の研究を行っている専任教員をフードマネジメント学科へ配置することで、基準を満たすことができる。

専任教員の年齢構成については、70歳以上が2名（学長含む）、60歳代が2名、50歳代が1名、40歳代が1名である（年齢は完成年度末時点）。

開設年度に専任教員が定年年齢を超えている教員がいるが、今までの教育研究活動の実績を踏まえて継続することに特に問題はないと考えている。今後は完成年度以降の教員組織について、後任採用を積極的に実施していくこととしている。

### 6. 教育方法・履修指導および卒業要件

授業方法（授業形態）は、講義、演習、実験、実習科目を配置し、実習については学内実習と、学外実習を実施する。配当年次については、基礎的な科目から順に配置し、さらに講義科目を履修してから演習又は実験・実習科目を履修できるカリキュラム編成となっている。フードマネジメント学科の定員数は20名なので、特に演習又は実験・実習についてはクラス分けをせずに実施が可能である。

フードマネジメント学科は、卒業要件単位数を計124単位以上とする。その履修条件の内訳として「教養科目・外国語科目・保健体育科目」28単位以上（必修科目14単位、選択科目14単位以上）、「専門科目」96単位以上（必修科目51単位、選択科目45単位以上）としている（表1）。

学位論文（卒業研究）の作成に関する研究活動は卒業必修とし、3年次から指導教員の研究室へ配属が行われ、単位数は4単位とする。

本学では履修科目の年間登録単位数の上限（CAP制）を設け、フードマネジメント学科では上限を50単位と定める。

また、他大学における授業の履修等については、学則第10条第1項に「本学が教育上有益と認めるときは、教授会の議を経て、他の大学や短期大学等の教育施設において行った学修を、本学における授業科目の履修とみなして、単位を認定することができる。」とし、同条第2項には「本学が教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に大学又は短期大学において修得した単位を、本学に入学した後の授業科目履修の単位とみなして、前項とあわせて60単位まで認定することができる」と定めている。

学生は入学後に履修ガイダンスを行い、卒業必修科目、選択科目、資格等に必要な科目、単位数、授業形態、授業時間数など、時間割表と履修登録票を配布した際、実際に見ながら履修指導を行う。

フードマネジメント学科のカリキュラムマップ、履修モデルについては添付資料に示す。（添付資料1：フードマネジメント学科カリキュラムマップ、添付資料2：フードマネジメント学科履修モデル）

表1 卒業に必要な単位数

教養科目	必修	8
	選択	12
外国語科目	必修	4
	選択	2
保健体育科目	必修	2
	選択	0
小計		28
専門教育科目	必修	51
	選択	45
小計		96
卒業要件必要最低単位数 合計		124

## 7. 施設・設備等の整備計画

### ア 校地・運動場の整備計画

校地は、青森県弘前市清原に有している。校地等面積は71,000.71㎡（内校舎敷地42,500.71㎡、運動用地21,011.00㎡、その他7,489.00㎡）であり、大学設置基準を十分満たしている。弘前駅からバスで10分程度の場所に位置し、大学の近隣には弘前大学附属小学校・中学校や本学の附属高校である柴田学園高等学校、さらに大学敷地内には本学系列幼稚園の柴田幼稚園を有しており、幼児や児童、生徒、学生が多く集まるエリアに所在している。そのため、学外実習やボランティア等でも連携を図ることにより、学生と子どもたちとの交流にもつながっている。

敷地内には、体育館や運動場が整備されており、授業及び課外活動など活発に活用されている。特に毎年5月下旬ごろには運動場を利用して、在学生同士が交流を深めるための学年対抗型の体育大会が実施されている。ただ近年のコロナウイルス感染症拡大の影響により、中止せざるを得ない状況となっていた。令和4年度は感染状況および感染対策を講じながら実施する。



## イ 校舎等施設の整備計画

必要となる教室等の内訳は、講義・演習室 7 室、ゼミ室 4 室、実験・実習室 5 室、コンピューター実習室 2 室のほか、教員研究室、講師控室、学長室、事務室（事務局、学務課、学生課）、保健室、図書館、会議室などが整備されている。

平成 27 年度から生活創生学部健康栄養学科では、管理栄養士養成施設に指定された際、実習室の整備を行っている。今回の新学科設置に対しては、新たな校舎や設備等を建設することなく、現有の施設等を有効活用することで、十分対応可能であると考えている。今後も学生が満足するための教育環境の向上には引き続き努めていくこととしている。

## ウ 図書等の資料及び図書館の整備計画

本学附属図書館の所蔵する蔵書冊数は、47,255 冊であり、そのうち、フードマネジメント学科の教育研究活動に必要な所蔵図書数は、15,296 冊である。既存学科の編成上、食生活や環境、栄養や健康を中心とした蔵書を体系的に整備している。

また、学術雑誌を 8 種（「化学と生物」、「食品衛生学雑誌」、「日本栄養・食糧学会誌」、「日本醸造協会誌」、「日本食品科学工学会誌」、「日本食品工業会誌」、「日本調理科学会誌」、「Bioscience, Biotechnology, Biochemistry」）、電子ジャーナル 3 種（「化学と生物」、「日本調理科学会誌」、「Bioscience, Biotechnology, Biochemistry」）を整備している。フードマネジメント学科の設置に伴い、食品流通・サービス分野や情報・デザイン分野の書籍等の購入を計画している。

本学附属図書館の延床面積は 558.90 m<sup>2</sup>、閲覧座席数は 92 席あり、学生一人ひとりに図書カードを配布している。書籍検索手法としては、学生は図書館にある検索機から必要な書籍を簡単に調べることができ、図書カードを利用して、自動貸出機からいつでも研究や学習等で必要な書籍を借りることができる設備となっている。

学生が円滑に活用できるように、Wi-Fi 環境も整っており、平日は 20 時まで開館している。その際、職員は閉館まで常駐しており、学生へのサポートができる体制を整えている。

さらに、本学が所在している弘前市の 4 大学図書館（弘前大学附属図書館、弘前学院大学附属図書館、柴田学園大学・柴田学園大学短期大学部附属図書館、弘前医療福祉大学・弘前医療福祉大学短期大学部総合図書館）では、相互利用について学習及び教育研究活動の向上のため、図書館間の相互利用の協力を続けてきている。

## 8. 入学者選抜の概要

入学者受け入れ方針（アドミッションポリシー）について、以下のとおりに定める。

1. 求める学生像
  - 食の持続的発展の実現に関心を持っている人。
  - 本学で学ぶ食に関する知識を活かし、地域社会に貢献する意欲のある人。
  - 本学での学びを達成するために、必要なコミュニケーション能力と協調性を有している人。
  - 常に自ら積極的に学ぼうとする強い意欲がある人。
  - サークル活動やボランティア活動などに積極的に参加し、他者と協調できる社会性を備えた人。
2. 高等学校まで培ってきた能力評価の仕方
  - 食に関する専門書を読解するための能力、また、学んだ内容について自分の考えをまとめる論作文能力が求められる。そのため、高等学校段階での国語及び英語の基礎学力を入学前に備えていることが望まれ、学校推薦型選抜、一般選抜、大学共通テスト利用選抜、または総合型選抜を実施し、これらの能力と併せて、学力の3要素を評価する。

### ■総合型選抜（募集人員：2名）

学力の3要素（「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」「主体性をもって多様な人々と協働して学ぶ態度」）をエントリーシート、活動報告書、プレゼンテーション、面接試験及び出願書類（調査書等）より審査し、学生受け入れ方針に対する理解、本学での学びに対する意欲、コミュニケーション能力、高等学校までに達成しておくことが望ましい基礎学力等を総合的に判定し評価する。

- (1) エントリーシート及び活動報告書 50点
- (2) プレゼンテーション（10分以内） 100点
- (3) 個別面接試験（10分程度） 50点

※（1）の活動報告書は、総合的な探究の時間、部活動、生徒会活動等において取り組んだ課題研究、ボランティア活動、各種大会、留学・海外経験等、高等学校3年間に学校内外で力を入れて取り組んだ活動の成果とその過程で学んだこと、および今後それをどのように活かしていきたいかについて、1,600～2,000字で述べる。また、図表・写真・資格証明書（コピー）等がある場合は、別途添付する。

※（2）のプレゼンテーションは、口頭発表とし、各自が主張したい事柄を記述した活動報告書を根拠として、一人10分以内で行うものとする。また、作品提出等を伴う場合は、それに関わる口頭発表を含めて10分以内とする。

### ■学校推薦型選抜（募集人員：10名）

#### 【公募推薦選抜】

本学で実施する小論文と面接試験及び出願書類（出身学校長からの推薦書、調査書（全体評定平均値3.5以上）等）により審査し総合的に判定する。

なお、推薦書には、本人の長所だけではなく、学習や活動の成果を踏まえた学力の3要素（「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」「主体性をもって多様な人々と協働して学ぶ態度」）に関する評価と努力を要する点、その後の指導において特に配慮を要するものがあれば記載してもらい、入学後の育成に努める。

- |                    |      |
|--------------------|------|
| (1) 小論文 (90分)      | 100点 |
| (2) 個別面接試験 (10分程度) | 100点 |

#### 【スポーツ特別推薦選抜】

本学が指定する部活動（バスケットボール）の技能・技術に優れ、大学教育を受けるに十分な基礎学力を有している者で、入学後も学業と部活動を両立させる強い意志を持つ者とし、本学で実施する課題型小論文と面接試験及び出願書類（出身学校長からの推薦書、調査書、競技活動報告書（実績報告書）等）により審査し総合的に判定する。

なお、推薦書には、本人の長所だけではなく、学習や活動の成果を踏まえた学力の3要素（「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」「主体性をもって多様な人々と協働して学ぶ態度」）に関する評価と努力を要する点、その後の指導において特に配慮を要するものがあれば記載してもらい、入学後の育成に努める。

調査書には、校内外におけるボランティア活動・善行等で、特に顕著な活動・成果を上げたものがあれば備考欄に記載してもらおう。

競技活動報告書（実績報告書）には、当該競技（バスケットボール）における高校3年間の大会記録のうち、本人の活躍が最も顕著であった3大会について記載する。それぞれの大会における本人の活動について評価欄に記載し、総評欄には3年間の部活動を通じて、本人の努力やチームに対する貢献等を記載し評価するとともに、その後の指導において特に配慮を有する者があれば記載してもらい、入学後の育成に努める。

- |                    |      |
|--------------------|------|
| (1) 課題型小論文 (事前提出)  | 100点 |
| (2) 個別面接試験 (10分程度) | 100点 |

#### ■一般選抜（募集人員：4名）

本学で実施する筆記試験（国語・英語）と面接試験の成績及び出願書類（調査書等）により審査し総合的に判定する。

- |                    |      |
|--------------------|------|
| (1) 国語 (50分)       | 100点 |
| (2) 英語 (50分)       | 100点 |
| (3) 個別面接試験 (10分程度) | 100点 |

#### ■大学共通テスト利用選抜（募集人員：4名）

大学共通テスト試験の成績及び出願書類（調査書等）により審査し総合的に判定する。大学共通テスト試験の採用科目は、以下のとおりとする。

- (1) 【必須科目】「国語」 100点  
(2) 【1科目選択】「英語(リーディングのみ)」、「数学Ⅰ」、「数学Ⅰ・数学A」 100点  
(3) 本学で行う個別面接試験(10分程度) 100点  
※(2)は本学が指定した科目数を超えて受験する場合は高得点の科目を採用する。

#### ■特別選抜試験(募集人員:若干名)

##### 【社会人入学者選抜】

高等学校卒業生及び高等学校卒業生と同等以上の学力があると認められる者で、卒業後3年以上の期間、職業に従事している者、あるいは家庭人として専ら家事に従事してきた者とする。本学で実施する小論文と面接試験及び出願書類(調査書等)により審査し総合的に判定する。

- (1) 小論文(90分) 100点  
(2) 個別面接試験(30分程度) 100点

##### 【海外帰国子女特別選抜】

日本国籍を有し、保護者の海外勤務等に伴い海外に在住し、入学する年の4月1日までに18歳に達する者が、本学で定める一定の項目に該当するものに対し、小論文と面接試験及び出願書類(調査書等)により審査し総合的に判定する。

- (1) 小論文(90分) 100点  
(2) 個別面接試験(30分程度) 100点

#### ■その他

##### 【科目等履修生】

本学の開設する授業科目のうち、その一部を選んで履修しようとする者については、選考のうえ科目等履修生として受け入れを行っている。

さらに本学では、大学進学を希望する高校生が大学の開講する科目を履修することにより、志望する学部・学科の内容を理解することができ、進路選択に役立つこと、並びに高校生活の充実、学習意欲の一層の向上に寄与することを目的として、高大接続科目等履修生の受け入れも積極的に行っている。本学へ入学する前に修得した科目は入学後に単位認定される。

なお、フードマネジメント学科(入学定員20名)の選抜方法による募集の割合は学校推薦型選抜50%、総合型選抜・一般選抜・大学共通テスト利用選抜50%とする。

## 9. 取得可能な資格

フードマネジメント学科での取得可能な資格は以下のとおりとなる。

### 【取得可能な資格一覧】

フードコーディネーター3級	民間資格	特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会の養成カリキュラムに基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードコーディネーター3級の資格を取得することができる。
フードスペシャリスト	民間資格	公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の規程に基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードスペシャリスト資格認定試験の受験資格を取得でき、合格後に資格が得られる。
フードサイエンティスト	民間資格	食品科学教育協議会の運営細則に基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、フードサイエンティスト（食品科学技術認定証）の資格を取得することができる。
食の6次産業化プロデューサー	民間資格	一般社団法人食農共創プロデューサーズ（FACP）が実施する育成プログラムに基づき、所定の修業教科目及び単位を修得した場合は、食の6次産業化プロデューサー（食プロ）のレベル2の判定を受け、合格することで、認定を得ることができる。

資格取得に必要な科目については添付資料に示す。（添付資料3：フードコーディネーター3級、フードスペシャリスト、フードサイエンティスト、食の6次産業化プロデューサー）

## 10. 企業実習（インターンシップを含む）など学外実習の具体的計画

企業実習では、インターンシップを前期及び後期に実施する。実習先は青森県内の事業所等となり、本学と包括連携協定を締結した施設での受け入れが可能となっており、定員数に対して実習施設について十分に確保の見通しが立っている。

学外実習の成績評価体制は、事前指導を担当する教員及び実習先での指導教員により行う。単位認定については、事前の説明会や事前授業、現地実習に出席することと、終了後にレポートの提出によって、合格の基準を満たせば単位が認定される。

受け入れ先の施設については、添付資料に示す。（添付資料4：企業実習（インターンシップ）施設一覧）

## 11. 管理運営

柴田学園大学の教育及び研究に関する管理運営は、教授会で審議している。教授会は、学則において設置することを定めており、専任の教授、准教授、講師及び助教をもって組織している。但し、必要に応じてその他の職員を加えることができると定めていることから、事務的な連絡事項等を事務長、学務課長、学生課長から教授会において報告している。教授会においては、学生の入学、卒業及び課程の修了その他学生の身分の取扱いに関する事項、学位授与に関する事項、教育課程の編成に関する事項、その他学長が必要と認める事項などを審議している。教授会の運営については、教授会運営規則により定めており、原則として1ヶ月に一度開催している。

また、柴田学園大学における重要事項および教授会案件を事前に調整等を行い、柴田学園大学運営会議を原則として1ヶ月に一度開催している。柴田学園大学運営会議は学長をはじめ、学部長、両学科長、学務委員長、学生委員長、事務長、学務課長、学生課長、その他学長が必要と認めた者で組織している。

このように、大学等の組織体制を整備することによって、各委員会等との連携を図ることができ、常に管理運営全般の改善に努めている。

## 12. 自己点検・評価

柴田学園大学の自己点検・評価は柴田学園大学自己点検評価委員会を中心に実施している。自己点検評価委員会の構成員は学長を委員長とし、学部長、各学科代表者、事務局代表者を中心に実行的な自己点検・評価の組織としている。各種委員会及び事務組織の責任者と連携をとり、責任者はそれぞれの活動及び業務の点検を行い、第三者評価の評価基準に従って、「自己点検・自己評価報告書」を作成し、ホームページで公表する。

## 13. 情報の公表

情報公開については、インターネットを利用して誰でも自由に閲覧できるように本学ホームページにて公開している。さらに、大学案内パンフレット、学生募集要項等の作成・配布等を行い、大学の魅力を発信している。

本学ホームページでは、本学の概要、受験生を対象とした入試情報、就職や教育研究活動、課外活動の状況、オープンキャンパス等の紹介などを行っているほか、自己点検・評価結果についての情報も提供している。

以下の項目については、本学ホームページの「情報公開」ページにて閲覧ができる。

### ア 大学の教育研究上の目的に関すること

掲載場所：ホーム>情報公開>2. 教育研究上の基礎的な情報>①-1.学部、学科、課程の名称及び教育上の目的

<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/outline/>

### イ 教育研究上の基本組織に関すること

掲載場所：ホーム>情報公開>2. 教育研究上の基礎的な情報>①-2.学部、学科、課程

の名称及び教育上の目的、①-3.学部、学科、課程の名称及び教育上の目的  
<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/healthy-nutrition/>  
<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/child-development/>

- ウ 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  
掲載場所：ホーム>情報公開>3. 修学上の情報等>①教員組織、各教員が有する学位及び業績  
<https://univ.shibata.ac.jp/about/professor/>
- エ 入学者に関する受入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は終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  
掲載場所：ホーム>情報公開>3. 修学上の情報等>②-1.入学者に関する受入れ方針、②-2.収容定員・在学者数・卒業者数、②-3.進学者数・就職者数  
<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/healthy-nutrition/#section3>  
<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/child-development/#section3>  
[https://univ.shibata.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/3-2-2\\_R4.pdf](https://univ.shibata.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/3-2-2_R4.pdf)  
<https://univ.shibata.ac.jp/career/results/>
- オ 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること  
掲載場所：ホーム>情報公開>3. 修学上の情報等>③授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業計画  
<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/curriculum/#section3>
- カ 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること  
掲載場所：ホーム>情報公開>3. 修学上の情報等>④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  
<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/curriculum/#section2>
- キ 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること  
掲載場所：ホーム>情報公開>2. 教育研究上の基礎的な情報>③-1.校地・校舎などの施設その他の学生の教育研究環境、③-2.校地・校舎などの施設その他の学生の教育研究環境  
<https://univ.shibata.ac.jp/campus-life/facilities/>  
<https://univ.shibata.ac.jp/access/>
- ク 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること  
掲載場所：ホーム>情報公開>2. 教育研究上の基礎的な情報>④授業料、入学料その他の大学が徴収する費用  
<https://univ.shibata.ac.jp/admission/school-expenses/>
- ケ 大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること  
掲載場所：ホーム>情報公開>3. 修学上の情報等>⑤-1.学生の修学に係る支援、⑤-2.学生の進路選択に係る支援、⑤-3.学生の心身の健康などに係る支援

<https://univ.shibata.ac.jp/campus-life/>  
<https://univ.shibata.ac.jp/career/>  
<https://univ.shibata.ac.jp/campus-life/soudan/>

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

掲載場所：ホーム>情報公開>3. 修学上の情報等>⑥教育上の目的に応じた学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、1. 学則、自己点検・評価報告書、認証評価の結果

<https://univ.shibata.ac.jp/faculty/curriculum/>  
[https://univ.shibata.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/R4\\_gakusoku.pdf](https://univ.shibata.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/R4_gakusoku.pdf)  
<https://univ.shibata.ac.jp/information/>

#### 14. 教育内容等の改善を図るための組織的な取組

教育内容の改善を図るための組織的な取り組みとして、柴田学園大学教育改善委員会（FD）がある。FD 委員会では、履修学生および教員を対象とした「授業改善に関するアンケート」、「授業時間外学習に関するアンケート」（学生用・教員用）および教職員を対象とした「FD 研修会」を実施している。

学生用の「授業改善に関するアンケート」は、学生自身の自己評価としての授業への参加度や理解度を確認し、また学生の立場から当該授業担当者の授業内容や授業方法の評価を行うアンケートである。このアンケートの集計データは科目ごとに当該授業担当教員にフィードバックし、授業内容や方法の改善に役立ててもらっている。

教員用の授業改善に関するアンケートは学生の参加度や理解度、自身の授業内容や方法についての教員自身による自己評価である。FD 委員会では、これらのアンケートの分析評価を「授業改善に関するアンケート」報告書として公表している。報告書では、各学年・学科別の参加度や理解度、授業満足度を示すことで、4年間の学びの各段階での傾向を明らかにし、改善が必要と思われる点を指摘している。

また 2021 年度からは、学生の授業時間外学習に関する調査を実施し、授業時間外の学習が十分に行われているか、行われていないとすればその原因は何かについて、確かめ、学生の時間外学習の実態を明らかにした。

「FD 研修会」は、本学教員の資質向上を図ることを目的とした取り組みで、「授業研修（公開授業）」と「研究力アップセミナー」を実施している。「授業研修（公開授業）」では、前期後期それぞれ 4 名程度の授業を公開し、授業方法等に関する工夫を共有したり、参観教員による評価を授業担当者にフィードバックしたりすることで授業改善に役立てている。

「研究力アップセミナー」は、各自の研究テーマについての報告と質疑応答を通じて、相互に見識を高め、それを教育に還元させていくことを目的としている。

こうした FD 委員会の取組みは、教員個人はもとより、教育研究機関としての大学全体の教育研究活動の向上に役立てるために実施されており、教育内容や研究内容の改善を図るための組織的な取組みと言える。



## 15. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

### ア 教育課程内の取り組みについて

教養科目において、1年次に「学園と地域を知る」を開設している。大学での学びとキャリアがどのようにつながっていくかなどを含めて、多種多様な角度から学ぶ内容となっている。さらに、3年次には「PBL 総合実践演習」において、企業等と現実と抱えている課題を題材として課題解決学習を行うことにより、解決策のブラッシュアップを図ることができる。自分なりの問題発見方法や解決策を導く能力を修得できる取り組みとなっている。

### イ 教育課程外の取り組みについて

学生が早い時期から仕事、職業に対する意識を高め、将来的方向を定めるきっかけを作り目標に向かっていけるよう計画し、ハローワーク、若年者就職支援(ジョブカフェあおもり)、リクナビやマイナビなどから講師を招き、就職活動の現状を伝えキャリアカウンセリング等を行い、学生の就職活動に生かせるプログラムを実施している。さらに自己分析の仕方、言葉遣い・電話・手紙・服装についてのマナー等をコンパクトにまとめた「就職の手引き」を作成して3年次に配付し、キャリア教育に活用させている。

本学には就職資料室があり、過去に先輩が受験した就職試験のデータを蓄積した「就職試験受験届」がまとめられている。企業や自治体等の受験時の内容が詳細に記載されているため、学生の関心度が高く、相談や質問を受ける機会が増えている。

また、低学年次からのキャリア支援の必要性と就職に対する学生の意識を高めるため、マスコミの発表や就職サービスを行っている企業の情報を活用し、社会情勢に目を向けさせ、先を見据えた取り組みができるように、掲示板を利用した最新情報の発信に工夫を凝らしている。さらに、卒業生が来学の際、近況や後輩へのメッセージを記入してもらい、写真と共に掲示している「後輩の皆さんへ」は、先輩たちの活躍を知ると同時に、職業決定の有効な資料となっている。

専門性を要する相談や疑問については、職種別担当教員に連絡し、その教員への取り次ぎを行っている。どのような些細なことでも、就職資料室または学生課に赴けば、就職に関するほとんどの疑問は解決できるように努めている。

面接練習を希望する学生も増加傾向にあり、希望した全員に就職関連の教職員が対応し練習を実施している。この就職資料室は面接の練習会場としても活用されている。

### ウ 適切な体制の整備について

本学では学長を補佐する体制として、学部長をおいており、就職支援を行う部署として学生課がキャリア支援・就職支援に関する事項等をサポートしている。また本学では、クラス担任制度を設けており、担任である教員が勉学、学生生活、進路等の悩みを把握している。このような事務は、学生課が担当しており、就職活動におけるエントリーシートの添削や面接指導などのアドバイスについては学生委員会と連携を図り、全学で学生の社会的・職業的自立に取り組む体制を整備している。就職活動などの状況については随時、学部長を通して学長へ報告する体制が整っている。

**【別途資料】**

添付資料 1	教員定年規程および定年後再雇用規程・・・・・・・・・・	2
添付資料 2	フードマネジメント学科カリキュラムマップ・・・・・・・・	9
添付資料 3	フードマネジメント学科履修モデル・・・・・・・・・・	10
添付資料 4	資格取得に必要な科目・・・・・・・・・・・・・・・・・・	11
添付資料 5	企業実習（インターンシップ）施設一覧・・・・・・・・	15

柴田学園大学・短期大学  
教員定年規程

# 学校法人 柴田学園

## 柴田学園 大学・短期大学教員定年規程

(趣 旨)

第 1 条 この規程は、柴田学園に勤務する職員のうち、大学・短期大学教員の定年について定める。

(定年退職)

第 2 条 大学・短期大学教員の定年の年齢を次のように定める。

- |     |          |     |
|-----|----------|-----|
| (1) | 教授       | 65歳 |
| (2) | 准教授      | 63歳 |
| (3) | 助教・講師・助手 | 60歳 |

第 3 条 この規程に定めるもののほかは、柴田学園職員就業規則による。

附 則

この規程は平成8年4月1日から施行する。

附 則

この規程は平成19年4月1日から施行し、それ以後に採用された者に適用する。  
経過措置に伴う定めは次のとおりとする。

(定年退職)

- |     |        |     |
|-----|--------|-----|
| (1) | 教授     | 65歳 |
| (2) | 准教授・講師 | 63歳 |
| (3) | 助手     | 60歳 |

---

---

# 定年後再雇用規程

---

---

学校法人 柴田学園

(目的)

**第1条** この規程は、学校法人柴田学園（以下「学園」という。）の教職員が、定年後に再雇用する場合の雇用条件その他に関する事項を定めることを目的とする。

(定年後再雇用教職員の定義)

**第2条** 定年後再雇用教職員とは、定年到達者で継続雇用を希望して再雇用された者及び定年年齢を超える年齢で採用された者をいう。

2. 前項にかかわらず、特任教員就業規則に規定する特任教員として雇用契約をする者については、この規定を適用しない。

(雇用期間)

**第3条** 定年後再雇用教職員として再雇用される者は、1年ごとの契約更新により、65歳に達した日（誕生日の前日）の属する年度の末日までを限度として再雇用する。

(再雇用及びその更新の手続き)

**第4条** 定年後再雇用教職員の対象となる者は、定年で退職し、再雇用を希望し学園と再雇用時の労働条件について合意した者とする。

2. 再雇用を希望する者は、定年の6ヵ月前に学園に申請書を提出するものとする。

3. 学園は、再雇用を希望する者のうち労働条件について合意した者と定年3ヵ月前に再雇用契約を締結する。

4. 定年後再雇用教職員の契約期間は、4月1日から翌年3月31日までの1年間とする。契約更新については、本人が更新を希望し学園と更新後の雇用条件について合意がなされた場合に行うことができる。ただし、再雇用の終期は、65歳に達した日（誕生日の前日）の属する年度の末日までとする。

5. 前項にかかわらず、学園が業務上必要と認める場合は、65歳に達した日（誕生日の前日）の属する年度の末日後について、さらに契約更新を行うことができる。

6. 定年後再雇用教職員には、高年齢者雇用推進者の選任及び勤務時間制度の弾力化等、適切な雇用管理に関する計画を学園が作成し、労働局長の認定を受けることにより、労働契約法第18条に規定する無期転換申込権は発生しないこととする。

(給与)

**第5条** 定年後再雇用教職員の給与は、定年後再雇用者の給与に関する申し合わせ第3条に基づき、個別の雇用契約において定める。

(賞与)

**第6条** 定年後再雇用教職員には、賞与は支給しない。

(退職手当)

**第7条** 定年後再雇用教職員には、退職手当は支給しない。

(年次有給休暇)

**第8条** 定年後再雇用教職員の年次有給休暇は、定年退職前及び定年後再雇用教職員としての雇用期間の勤続年数を通算して、法令に定める年次有給休暇を付与する。ただし、6ヵ月以上雇用期間がない期間がある場合は、定年退職前の雇用契約との勤続年数の通算はしない。

(休職)

第9条 定年後再雇用教職員には、休職制度を設けない。

(雇用条件の決定及び変更)

第10条 給与、就業時間、職務等の定年後再雇用教職員の雇用条件は、本規程に定めるほか雇用契約時並びにそれぞれの契約更新時に、個人ごとに、学園が状況に応じ見直しを図りつつ決定するものとする。

(契約途中の解約条件)

第11条 定年後再雇用教職員が次のいずれかに該当するときは、契約期間中であっても学園は契約を打ち切ることがある。

- (1) 精神または身体の障害により就労不能と認められるとき
- (2) 職務の遂行に必要な資格を失ったとき
- (3) 事業の縮小その他事業の運営上やむを得ない事情により、教員の減員が必要となったとき
- (4) 前各号の場合には、30日前に予告するか、30日分の予告手当を支払う

(退職)

第12条 次の各号の一に該当した場合は、該当日の当日をもって自然退職とし、該当日の翌日から、教職員の身分を喪失する。

- (1) 雇用期間の上限に到達した場合
- (2) 雇用期間の上限年齢以前の雇用契約更新時に、本人が契約更新を希望しない場合
- (3) 退職を願い出て受理された場合
- (4) 行方不明となり50日が経過し、学園が所在を把握できない場合
- (5) 死亡した場合
- (6) その他、退職につき労使双方合意したとき

(二重就労の禁止・競業避止義務)

第13条 定年後再雇用教職員は、在職中に学園の許可なく、他の企業に就業してはならない。また、他の企業の役員になったり、自ら開業したりすることも同様とする。

2. 定年後再雇用教職員は、退職後であっても競業避止義務を守り、離職後6ヵ月間は、学園と競争関係にある企業に就労したり、競争関係となる企業を設立したり、自ら開業したりしてはならない。また、在職中に知り得た取引先等と接触して、学園の業務を妨害したり、学園に損害を与えたりしてはならない。学園は、必要に応じて差止請求あるいは損害賠償請求を行うことがある。

(二重就労の禁止の例外)

第14条 前条にかかわらず、定年後再雇用教職員は、次のいずれにも適合する業務については、学園の許可を得て兼業・副業することができる。なお、兼業とは報酬の有無にかかわらず、継続的又は定期的に他の職を兼ねることをいい、副業とは報酬の有無にかかわらず、継続的又は定期的に他の事業を並行して営むことをいう。

- (1) 定年後再雇用教職員としての職務の遂行に支障を生じないこと
- (2) 兼業・副業による心身の疲労のため、職務遂行上その能率に悪影響が生じないこと
- (3) 兼業・副業することにより、学園の定年後再雇用教職員としての信用を傷つけ、又は学園全体の不名誉となる恐れがないこと
- (4) その他職務の公正性及び信頼性の確保に支障が生じないこと

2. 学園が一度兼業・副業を許可した場合であっても、その後兼業先又は副業内容として不適合であると認められる事由が発覚したときは、当該兼業・副業の許可を取り消すことができるものとする。

**(就業規則の準用)**

**第15条** 本規程に定めるほか、就業規則の服務規律、安全及び衛生、賞罰（表彰及び懲戒）の各規定を準用する。

**(附則)**

**第16条** 本規程は、令和2年4月1日から施行する。



## 定年後再雇用教職員の給与に関する申し合わせ

### (目的)

第1条 この申し合わせは、定年後再雇用規程第5条に基づき、学校法人柴田学園（以下「学園」という。）の定年後再雇用教職員の給与について定めることを目的とする。

### (給与及び手当)

第2条 定年後再雇用教職員の給与は、基本給及び通勤手当とする。

### (基本給)

第3条 定年後再雇用教職員の基本給の月額、次に定めるとおりとする。ただし、パートタイムとしての雇用契約を締結する者及び柴田学園高等学校の非常勤講師たる定年後再雇用教職員については、個別に定める。

教員・教諭	240,000 円
事務系職員	200,000 円
技能系職員	150,000 円

2. 前項の額については、社会経済情勢及び学園の財政状況等に応じて変更することがある。

### (通勤手当)

第4条 通勤手当は、給与規程の定めを準用して支給する。

### (附則)

第5条 この申し合わせは、令和2年4月1日から施行する。

令和5(2023)年度 柴田学園大学生生活創生学部 フードマネジメント学科 『カリキュラムマップ』

柴田学園大学

	1年次		2年次		3年次		4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
(20 教養科目以上)	人文・社会分野	学園と地域を知る(仮) 心理学 法学 (P)経済学 歴史学 地域活性化論A(8月集中)	日本国憲法 倫理学 国文学 社会学 地域活性化論B					
	自然分野	有機化学 生命科学	化学 数学 統計学 物理学	自然科学概論				
	基礎技術分野	論作文技術 I 情報機器の操作 I	論作文技術 II 情報機器の操作 II	プレゼンテーション論				
外国語科目 (6単位以上)	英語A I 英語B I	英語A II 英語B II	時事英語 I ドイツ語 I フランス語 I	時事英語 II ドイツ語 II フランス語 II				
保健体育科目 (2単位)	体育 I	体育 II						
(96 専門科目以上)	食生活・環境系	生活学概論 (コ)食文化論 (P)食育概論	(ス・コ)食と健康 食育教育論	消費生活論 健康イノベーションを考える (P)6次産業化論	食生活環境論 栄養とスポーツ 地域連携論 機能性食品素材開発論	(コ)食空間デザイン論 産学官連携論 (P)食のフィールド実習		
	食物学・栄養学系	(ス・コ)調理学 (ス・コ・サ)基礎調理学実習	(ス・コ・サ)食品学 (ス・コ・サ)応用調理学実習	洋食開発実習 (サ・P)食品機能学 (ス・サ)食品化学実験 (P)公衆衛生学 (ス)ライフステージ別栄養学 (ス・コ・サ・P)食品衛生学	(サ)発酵学 和食開発実習 (ス・サ)食品機能性評価実験 (ス・コ・サ・P)食品加工学 食品分析学 (サ)食品衛生学実験	(サ)食品加工・開発実習 食品分析学実験		
	食品流通・サービス系	フードビジネス論 (ス・P)マーケティングリサーチ論	(コ)フードマネジメント概論 (ス・P)マーケティングリサーチ論	(ス)フードスペシャリスト論 (P)マーケティングリサーチ演習 食料経済学	フードテック戦略 (P)食関連法令概論 (P)ファイナンス基礎	(ス・コ・P)フードコーディネーター論 (コ)新商品開発論 (P)経営分析論 (サ)パン・菓子製造開発実習	(ス・P)食品流通論 (サ)飲食店メニュー開発実習 リスクマネジメント論 知的戦略論	(P)簿記・会計論 (コ・P)フードコーディネーター実習
	情報デザイン系			Webデザイン デジタルメディア基礎	Web制作・集客演習 デジタルメディア応用	グラフィックデザイン技法 映像制作技法		
	総合実践系					PBL総合実践演習 I 卒業研究	PBL総合実践演習 II 卒業研究	インターンシップ I 卒業研究

(ス)フードスペシャリスト:16科目、(コ)フードコーディネーター:13科目、(サ)フードサイエンティスト:14科目、(P)食の6次産業化プロデューサー(レベル2):17科目

【フードコーディネーター3級、フードスペシャリスト、フードサイエンティスト、食の6次産業化プロデューサー（レベル2）すべての資格取得を目指す場合の履修モデル】

		1 年 次				
曜日	時間	前期		後期		
		フードマネジメント学科 (仮称)		フードマネジメント学科 (仮称)		
月	1					
	2					
	3					
	4		経 済 学	2 必	倫 理 学	2
	5		学 園 と 地 域 を 知 る	2 必	国 社 文 会 学	2
	6					
	7		食 文 化 論	2 必	化 学	2
	8					
	9					
	10					
火	1					
	2					
	3		論 文 技 術 I	1 必	論 文 技 術 II	1 必
	4					
	5		情 報 機 器 の 操 作 I	1 必	情 報 機 器 の 操 作 II	1 必
	6					
	7		英 語 A I	1 必	英 語 A II	1 必
	8					
	9					
	10					
水	1		英 語 B I	1 必	英 語 B II	1 必
	2					
	3		体 育 I	1 必	体 育 II	1 必
	4					
	5		生 活 学 概 論	2	食 と 健 康	2 必
	6					
	7				食 育 教 育 論	2
	8					
	9					
	10					
木	1		栄 養 学	2 必	食 品 学	2 必
	2					
	3		食 育 概 論	2	微 生 物 学	2 必
	4					
	5		調 理 学	2 必	応 用 調 理 学 実 習	1 必
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
金	1		食 品 化 学	2 必		
	2					
	3		フ ー ド ビ ジ ネ ス 論	2	統 計 学	2
	4					
	5		基 礎 調 理 学 実 習	1 必	フ ー ド マ ネ ジ メ ン ト 概 論	2 必
	6					
	7				マ ー ケ テ ィ ン グ リ サ ー テ	2 必
	8					
	9					
	10					
備考		地域活性化論A（8月集中）				
		24		26		

		2 年 次				
曜日	時間	前期		後期		
		フードマネジメント学科 (仮称)		フードマネジメント学科 (仮称)		
月	1		時 事 英 語 I ド イ ツ 語 I フ ラ ン ス 語 I	1	時 事 英 語 II ド イ ツ 語 II フ ラ ン ス 語 II	1
	2					
	3		ラ イ フ ス テ ー ジ 別 業 務 学	2 必	地 域 連 携 論	2
	4					
	5				自 然 科 学 概 論	2
	6		洋 食 開 発 実 習	1		
	7					
	8					
	9					
	10					
火	1					
	2					
	3		健 康 イ ン パ ー シ ョ ン を 考 え る	2	食 生 活 環 境 論	2
	4					
	5		消 費 生 活 論	2	和 食 開 発 実 習	1
	6					
	7		プ レ ゼ ン テ ー シ ョ ン 論	2		
	8					
	9					
	10					
水	1				発 酵 学	2 必
	2					
	3		食 品 機 能 学	2 必	食 品 加 工 学	2 必
	4					
	5		食 品 化 学 実 験	1 必	食 品 機 能 性 評 価 実 験	1 必
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
木	1		食 品 衛 生 学	2 必	食 品 分 析 学	2
	2					
	3		フ ー ド ス ペ シ ャ リ ス ト 論	2 必	フ ー ド テ ッ ク 戦 略	2
	4					
	5		マ ー ケ テ ィ ン グ リ サ ー テ 実 習	1	食 品 衛 生 学 実 験	1 必
	6					
	7		Web デ ザ イ ン	1		
	8					
	9					
	10					
金	1		デ ジ タ ル メ デ ィ ア 基 礎	1	食 関 連 法 令 概 論	2
	2					
	3		食 料 経 済 学	2	フ ァ イ ナ ン ス 基 礎	2
	4					
	5		公 衆 衛 生 学	2	Web 制 作 ・ 集 客 実 習	1
	6					
	7		6 次 産 業 化 論	2	デ ジ タ ル メ デ ィ ア 応 用	1
	8					
	9					
	10					
備考						
		26		24		

		3 年 次				
曜日	時間	前期		後期		
		フードマネジメント学科 (仮称)		フードマネジメント学科 (仮称)		
月	1					
	2					
	3		産 学 官 連 携 論	2	知 的 戦 略 論	2
	4					
	5				食 空 間 デ ザ イ ン 論	2 必
	6		食 の フ ィ ー ル ド 実 習	1		
	7					
	8					
	9					
	10					
火	1					
	2				食 品 加 工 ・ 開 発 実 習	1 必
	3					
	4					
	5				食 品 流 通 論	2 必
	6		食 品 分 析 学 実 験	1		
	7				リ ス ク マ ネ ジ メ ン ト 論	2
	8					
	9					
	10					
水	1		フ ー ド コ ー デ ィ ネ ー ト 論	2 必		
	2					
	3		新 商 品 開 発 論	2 必		
	4					
	5				食 店 メ ニ ュ ー 開 発 実 習	1 必
	6		パ ン ・ 菓 子 製 造 開 発 実 習	1 必		
	7					
	8					
	9					
	10					
木	1		経 営 分 析 論	2		
	2					
	3		グ ラ フ ィ ッ ク デ ザ イ ン 技	1	映 像 制 作 技 法	1
	4					
	5		PBL 総 合 実 践 演 習 I	1	PBL 総 合 実 践 演 習 II	1
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
金	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
備考		卒業研究（必）		卒業研究（必）		
		13		12		

		4 年 次				
曜日	時間	前期		後期		
		フードマネジメント学科 (仮称)		フードマネジメント学科 (仮称)		
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
火	1					
	2					
	3		簿 記 ・ 会 計 論	2		
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
水	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6		フ ー ド コ ー デ ィ ネ ー ト 実 習	1 必		
	7					
	8					
	9					
	10					
木	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
金	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
備考		インターンシップⅠ：1単位 卒業研究（必）		インターンシップⅡ：1単位 卒業研究（必）：4単位		
		3				

# [フードコーディネーター3級]養成カリキュラム

科目	テキスト章目	該当科目	単位数
文化	第1章 食の歴史と文化と風土	食文化論	2
	第2章 食品・食材の知識	食品学 食品加工学	2 2
	第3章 調理方法と調理器具 [実習による履修]	基礎調理学実習 応用調理学実習	1 1
科学	第4章 厨房の基礎知識	調理学	2
	第5章 健康と栄養	食と健康	2
	第6章 食の安全	食品衛生学	2
デザイン /アート	第7章 食空間のあり方	食空間デザイン論	2
	第8章 食空間と内装デザイン		
	第9章 食空間と テーブルコーディネート [実習による履修を含む]	フードコーディネート論	2
	第10章 テーブルサービスとマナー	フードコーディネート実習	1
経済/ 経営	第11章 フードマネジメント	フードマネジメント概論	2
	第12章 メニュープランニング	新商品開発論	2
	第13章 食の企画・構成・演出の流れ		
合計		13科目	23

# フードスペシャリスト

授業科目		最低単位数	該当科目	単位数
必修科目	フードスペシャリスト論 (食品表示を含む)	2	フードスペシャリスト論	2
	食品の官能評価・鑑別論 (統計処理を含む)	2	食品学	2
			食品機能性評価実験	1
	食物学(食品学、食品加工学、 食品貯蔵、食品添加物、水質 等)に関する科目	5	食品化学	2
			食品化学実験	1
			食品加工学	2
	食の安全性に関する科目	2	食品衛生学	2
	調理学(調理科学を含む)に関 する科目	4	調理学	2
			基礎調理学実習	1
			応用調理学実習	1
	栄養と健康に関する科目	2	食と健康	2
			栄養学	2
			ライフステージ別栄養学	2
食品流通・消費に関する科目 (フードマーケティングを含む)	2	食品流通論	2	
		マーケティングリサーチ論	2	
フードコーディネート論	2	フードコーディネート論	2	
選択科目	フードスペシャリスト資格に相当 とされる科目	—		
合計		21	16科目	28

# フードサイエンティスト

授業科目		必修単位	該当科目	単位数
基礎必修科目	食品科学分野	講義	食品学	2
			食品機能学	2
		実習・実験	食品化学実験	1
			食品機能性評価実験	1
		6		6
	食品微生物科学分野	講義	微生物学	2
			食品衛生学	2
		実習・実験	食品衛生学実験	1
			5	5
	小計		11	
特別研修	講義	4	食品加工学	2
			発酵学	2
	実習・実験・演習	5	基礎調理学実習	1
			応用調理学実習	1
			パン・菓子製造開発実習	1
			食品加工・開発実習	1
			飲食店メニュー開発実習	1
小計		9		9
資格認定研修	食品科学教育協議会による講演会			
合計		20	14科目	20

# 食の6次産業化プロデューサー 育成プログラム

## レベル1

職種	科目名	評価基準	本学開講科目名	
		単元 =科目内容の定義		
共通	6次産業化論	・6次産業化の意味と目的 ・6次産業化のメカニズム ・6次産業化のパターン	6次産業化論	
	経営及び経営分析の基礎	・会社・組織・法人の種類 ・経営理念 ・経営目標 ・経営資源(ヒト・モノ・カネ・技術・情報・ブランド) ・組織 ・会計の原理 ・簿記の仕組み	経済学 ファイナンス基礎 簿記・会計論	
		経営及び経営分析の基礎(事例)	・事例を用いた経営・経営分析	経営分析論
		食品衛生管理(基礎)	・農業取締法/食品衛生法(及び関連条件例)	食品衛生学
		農産物と水産物	・水稻/野菜/果樹/園芸/畜産/水産物/特用林産物の特性・生産の	食育概論 食のフィールド実習
		食品加工(基礎)	・食品の種類	食品加工学
	食品流通	・食品の物流	食品流通論	
		・食品の商流		
		・食品の情報流		
		卸売市場・物流センターの視察	食のフィールド実習	

## レベル2

職種	科目名	評価基準	本学開講科目名
		単元 =科目内容の定義	
共通	6次産業化関連法規	・6次産業化法 ・農商工連携法 ・6次産業化や農商工連携の推進のための各種支援制度	6次産業化論
		財務の基礎	・原価計算の目的 ・原価計算の方法 ・収支計画の作成方法
	6次産業化事例分析	・6次産業化の事例	6次産業化論
	事業計画(基礎)	・事業計画書の作成方法ガイド	マーケティングリサーチ論
	農業・水産業および食品加工・流通関連法規	・農地法・都市計画法/家畜伝染病予防法/漁業法/PL法 ・JAS法/景品表示法などの表示制	食関連法令概論
		食品衛生管理の事例	食品衛生学
	食品衛生管理(応用)	・GAP・HACCP ・トレーサビリティ/FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)	公衆衛生学
		農業技術と水産技術	・栽培技術/漁業・養殖技術
	食品加工(応用)	・栄養成分 ・機能性食品 ・食品の保存・加工・包装方法	食品機能学
		マーケティング(基礎)	
支援スタッフコースのみ	経営分析の応用	・農業者・漁業者の経営分析 ・他業種の経営分析(食品メーカー/流通・販売業者/飲食店等)	経営分析論
		財務会計	・財務諸表の基本と読み方 ・主要な財務指標の種類と使い方
	金融制度	・農林水産、中小企業向け金融支援制度	ファイナンス基礎
	事業計画(応用)	・事業計画書の作成演習	マーケティングリサーチ演習
	コーディネート手法(基礎)	・論理的思考 ・聴く ・書く ・話す	フードコーディネート論 フードコーディネート実習

## 企業実習（インターンシップ）施設一覧

柴田学園大学

No.	施設名	所在地	受け入れ人数 (人)	備考
1	社会福祉法人つがる三和会	〒036-8279 青森県弘前市大字茜町二丁目1番地2	5	包括連携協定 (令和2年2月28日)
2	大周弘前倉庫株式会社	〒036-8101 青森県弘前市豊田三丁目5番地1	5	包括連携協定 (令和2年6月17日)
4	株式会社まちなかキャンパス	〒036-8182 青森県弘前市土手町133 西谷ビル 1F	5	包括連携協定 (令和3年6月11日)
5	株式会社ムジコ・クリエイト	〒036-8053 青森県弘前市和泉一丁目3-1	5	包括連携協定 (令和3年10月6日)
受け入れ承諾人数 計			20	



学校法人柴田学園 柴田学園大学  
生活創生学部 フードマネジメント学科

「学生の確保の見通し等を記載した書類」  
目次

1. 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況
  - (1) 学生確保の見通し
    - ① 定員充足の見込み . . . . . P 2
    - ② 定員充足の根拠となる調査結果の概要 . . . . . P 3
  - (2) 学生確保に向けた具体的な取組状況 . . . . . P 4
2. 人材需要の動向等社会の要請
  - (1) 人材の要請に関する目的その他の教育研究上に目的
    - ① 教育研究上の目的 . . . . . P 5
    - ② 養成する人材 . . . . . P 5
  - (2) 上記(1)が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠 . . . . . P 6

## 1. 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況

### (1) 学生の確保の見通し

#### ① 定員充足の見込み

フードマネジメント学科の入学定員の設定に当たり、周辺地域における類似学科の設置状況及び志願者動向を調査した。

さらには、本学入学者の大多数を占める青森県その他、これまで志願者がいた東北・北海道、関東地域の高校に対して進学意向のアンケート調査を実施し、その結果を踏まえ、また既設2学科（健康栄養学科・定員40名、こども発達学科・定員60名）の志願状況等を総合的に判断して、定員はこども発達学科から振り替え、20名とした。

また、後述する人材需要の動向等社会からの要請面からも定員確保の見通しについて調査した。

- ア 県内における家政学分野の、フードマネジメントに関する学科の設置状況青森県内には、国立大学法人に食糧生産に関する応用研究や食料資源の開発など、農学分野での基礎・応用を学ぶ学科が設置されているが、本学が計画する食に関する総合的な知識と技術を修得し、その専門性を生かした職業人の育成を目指す家政学分野の学科は皆無である。
- イ 東北地方における家政学分野の、フードマネジメントに関する学科の設置状況東北地方で見ると、距離的に大きく隔てた宮城県に、フードマネジメント学群を設置する公立大学が1校あるのみで、その他隣県には類似する4年制学科はないことから、学生確保に大きな影響を受けることはないと考えている。
- ウ 青森県の大学進学率について令和3年度の大学等進学率は前年度比2.8ポイント増の49.4%（男子46.1%、女子52.8%）で、過去最高となっている。これは進学志向の高まりとともに、高等教育無償化制度が大きく影響していると考えられ、青森県の進学率は堅調に推移していると言える。

【資料1】青森県高等学校卒業者の進路状況

【資料2】東北地域におけるフードマネジメント関連学科を持つ四年制大学の設置状況

## ② 定員充足の根拠となる調査結果の概要

フードマネジメント学科の設置にあたり、学生募集の対象である高校生のニーズについて、客観的データに基づいて把握しておく必要がある。そこで本学では、高校生を対象としたアンケート調査を実施した。調査概要と結果は以下のとおりである。

### ア 調査目的

令和5年4月の開設を計画している柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科について、進学希望等を的確に把握し、計画を進める上での参考資料とすることを目的とする。

### イ 調査対象

青森県の他、これまで本学への志願者がいた東北・北海道、関東地域の高等学校79校に在籍する2年生を対象に、アンケート調査を実施した。

### ウ 実施時期

令和3年12月から令和4年1月にかけて調査を実施した。

### エ 調査票回収状況

79校の高等学校に対して合計7680票のアンケート調査表を配布した結果、合計3,003票の有効回答票を回収した。回答率は39%であった。

### オ 調査結果

問7の進学希望を問う設問において、95人が柴田学園大学「生活創生学部フードマネジメント学科」を受験したいとの回答があり、さらに問8の入学意思の設問では、44人の入学希望者があった。

この数値から推測すれば、フードマネジメント学科の入学定員20人に対して受験希望者は95人、合格時の入学希望者は44人ということになり、入学定員の2.2倍に該当する進学希望者がいることから、学生確保においては十分な見通しがあると考えられる。

【資料3】柴田学園大学「フードマネジメント学科」の高校生アンケート調査報告書【高校生対象】

## (2) 学生確保に向けた具体的な取組状況

### ア 渉外活動

本学では、学生確保の専門部署として「広報戦略室」を設置し、担当理事をリーダーとする「学生募集プロジェクトチーム」と「広報・情報プロジェクトチーム」を構成し、教職員協働で様々な活動を展開している。

活動は、本学附属高校をはじめとして、地元高校、周辺高校及びこれまで本学に入学志願者がいた高校の高校生・保護者・高校進路指導担当者に関心を持ってもらうことを最重要課題ととらえ、入試説明会、高校訪問、オープンキャンパス、校内説明会、及び学外進学説明会など多面的な活動を積極的に展開し、本学の教育研究内容、修学支援体制への理解と評価を得るために活動を広げていく。

### イ 入試説明会

本学では、総合型選抜をはじめ学校推薦型入試、一般選抜、大学入学共通テスト利用選抜等多様な入試を実施している。新学科の入試情報についてもこれまでの説明会と同様、本学において高校生、保護者及び高校進路指導担当者を対象に、入試説明会で丁寧な説明を行っていく。

### ウ 高等学校訪問

新学科の設置構想について正確な情報を伝えるため、本学附属高校をはじめ、地元高校、周辺高校を中心に高校訪問を実施し、募集要項やリーフレットの配布、ポスター掲示の依頼を行う。さらに推薦入試前にも再訪して、受験動向の情報収集を行い、以後の広報活動の参考とする。

### エ オープンキャンパス

毎年開催しているオープンキャンパスでは、大学紹介や入試案内の他、学生生活をイメージしてもらうためのキャンパス案内、模擬授業や体験授業、高校生からの質問に教職員や大学生が答える質疑応答や個別相談を実施している。新学科についてもこれまでと同様丁寧な案内に努め、学生確保に努めていく。

### オ 校内説明会

高校生や高校進路指導担当者への新学科に対する認知を高めるべく、附属高校内で進学ガイダンスを実施する。また、高校からの要望があれば、積極的に出前授業等も行っていく。

### カ 学外進学説明会

業者主催の進学相談会に参加し、フードマネジメント学科に興味・関心のある高校生に向けて情報を発信するとともに、その他の高校生に対しても新学科の告知を行い、設置構想に関して周知していく。

### キ 電子媒体 (web)

学園のホームページにおいて大学の最新情報を発信していくとともに、閲覧者がストレスなく知りたい情報を得られるような構成を図っていく。

## ク 紙媒体

学校案内冊子やリーフレット等を、高校訪問、進学ガイダンス、学外進学相談会、入試説明会及びオープンキャンパスにおいて配布する。

## ケ 進学情報誌

各種進学情報誌に載せ、大学、新学科の認知を高めていく。

## コ マスメディア

大学紹介にとどまらず、各種イベントなどあらゆる情報を発信し、マスメディアに対する記事、ニュース掲載となるように努めていく。

## 2. 人材需要の動向等社会の要請

### (1) 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的

#### ① 教育研究上の目的

食の持続的発展の実現に向け、バイオテクノロジーや食の科学を基礎に、食の開発から食の安全性・機能性さらには食の教育や食の流通・サービスまでの総合的な知識と技術を習得し、食に関わる社会問題解決に積極的に取り組む指導的役割を果たす人材を育成することを目的とする。

#### ② 養成する人材

本フードマネジメント学科においては、次のような能力を備えた食のスペシャリストを養成する。

- ア 大学の学びの地盤となる教養科目を通じて、現代社会の課題を理解し、特に食の問題の解決に必要な考察力や判断力を身につける。
- イ 専門科目は、学年進行に伴って深く応用的な課題を学べるように授業科目を配置し、食生活・環境、食物学・栄養学、食品流通・サービス、情報デザインなどに必要な専門的知識と専門的技術を身につける。
- ウ 各資格に必要な実習や事前事後指導及び学内外での行事などを通じ、社会において必要とされるコミュニケーション能力と協調性を身につける。
- エ 「卒業研究」では、科学的思考力を養いながら、問題解決能力やプレゼンテーション能力を身につける。
- オ 日常の学修指導（生活指導・履修指導）を通じて、自己管理能力を身につける。

こうした人材の養成は、本学園の建学の精神である「教育即生活」に深く根ざしている。

青森県は、第一産業を基盤として全国でもトップクラスの食料供給県である。しかし、急速な少子高齢化の進展や従事者の高齢化・後継者不足などの深刻な問題を抱えている。

また、生産から加工・開発、流通・販売まで、産業の融合が取れていないことにより、雇用の創出や所得向上に結び付かないことも大きな課題となっている。

本学科では、食の持続的発展を実現する上で欠かせない、基礎知識から食の開発研究を行うためのスキルまで、「食生活・環境」、「食物・栄養学」、「食品流通・サービス」、「情報デザイン」、「総合実践」の食に関する5つの領域を専門的に学び、地域社会で誇りをもって活躍していく人材の育成を目指している。

(2) 上記(1)が社会的、地域的な人材需要の動向を踏まえたものであることの客観的な根拠

人材需要の根拠となる調査結果の概要について

フードマネジメント学科設置計画を進めるにあたっては、卒業予定者に対する事業所の採用ニーズについて客観的データに基づいて認識しておく必要がある。そこで本学では、事業所を対象としたアンケート調査を実施している。調査概要と結果は以下のとおりである。

ア 調査目的

令和5年4月に開設を予定している、柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科の卒業生に関して、事業所が期待する教育内容、採用意向等を的確に把握することを調査目的とする。

イ 調査対象

青森県商工会議所に加盟する293事業所を対象にアンケート調査を実施した。

ウ 調査実施

令和3年12月から令和4年1月にかけて実施した。

エ 調査方法

弘前商工会議所を通じ、加盟事業所に配布・回収を依頼

オ 回収状況

51事業所から有効回答票を回収することができた。有効回答票の回収率は17%（回答事業所数51件÷依頼事業所数293件）

カ 調査結果

問7の設問である、柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）の卒業生に対する採用意向については、「継続的に採用したい」が、14事業所（27%）であった。

さらに、問8の採用可能人数を問う設問では、1事業所あたり複数名の採用で回答している事業所があることを受け、1年間の採用想定人数を計算したところ、合計38人となった。

この数は、弘前地域に係る範囲での調査人数であり、このことを踏まえ、県、東北地域等に広げて推察すると、卒業後の人材需要については十分な実投資見通しがあると考えられる。

【資料4】柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科の設置に関するアンケート調査報告書【事業所対象】

## 添付資料 一覧

資料 1	青森県高等学校卒業者の進路状況	2
資料 2	東北地域におけるフードマネジメント関連学科を持つ四年制大学の設置状況	3
資料 3	柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科の設置に関するアンケート調査報告書（高校生対象）	4
資料 4	柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科の設置に関するアンケート調査報告書（事業所対象）	15
資料 5	柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）リーフレット	24

青森県高等学校卒業者の進路状況

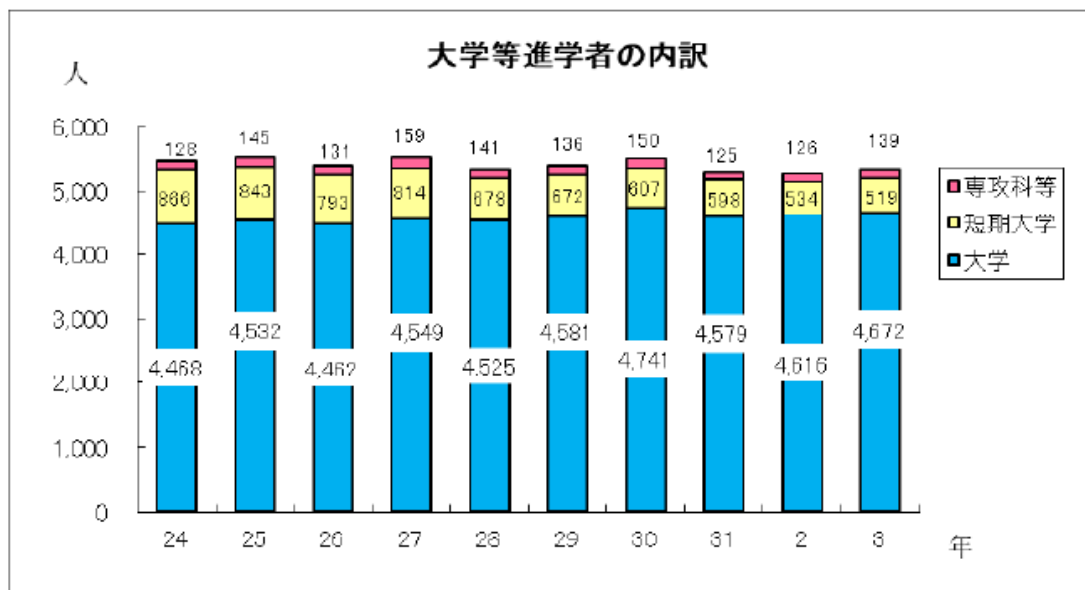
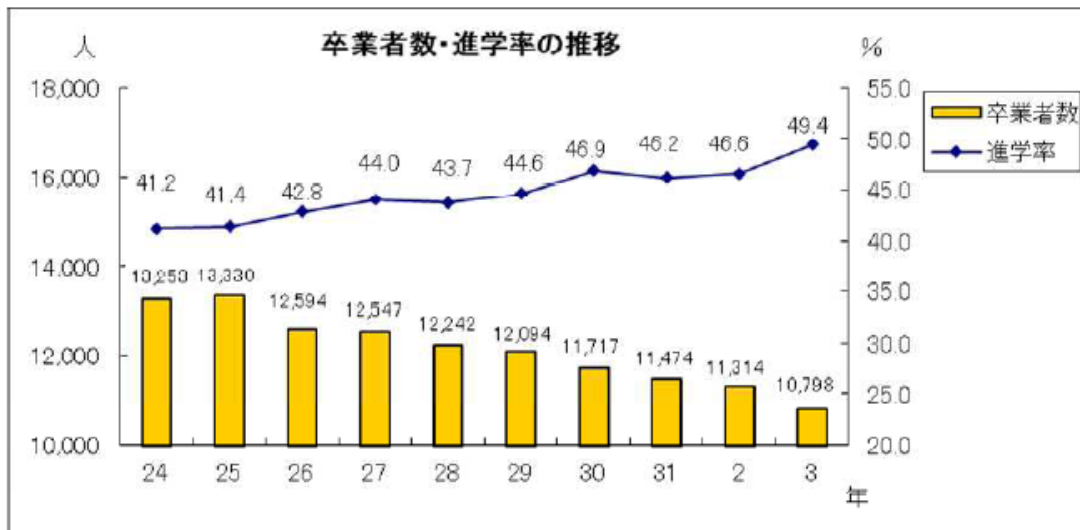
(令和3年5月1日現在 青森県教育委員会調査資料より作成)

【青森県進路別卒業生数】

令和3年3月の高等学校（全日制・定時制課程）卒業生数は、10,798（男子 5,604 人、女子 5,194 人）で、前年より 516 人減少（男子 194 人減、女子 322 人減）している。

大学進学率は 49.4%（男子 46.1%、女子 52.8%）となり、前年より 2.8 ポイント上昇（男子 1.4 ポイント上昇、女子 4.1 ポイント上昇）している。

区分	卒業生数 [A+B+C+D+E+F+G]	A 大学等進学者													
		大学（学部）					短期大学（本科）			大学・短期大学の通信教育部及び放送大学	大学・短期大学の別科	高等学校の専攻科	特別支援学校高等部の専攻科	大学等進学者計	
		県内		県外		大学学部計	県内		県外						短期大学本科計
		国公立	私立	国公立	私立		私立	国公立	私立						
男	5,604	374	556	576	958	2,464 (44.0)	56	6	13	75 (1.3)	5 (0.1)	13 (0.2)	29 (0.5)	- (-)	2,586 (46.1)
女	5,194	489	520	426	773	2,208 (42.5)	292	33	119	444 (8.5)	6 (0.1)	7 (0.1)	79 (1.5)	- (-)	2,744 (52.8)
計	10,798	863	1,076	1,002	1,731	4,672 (43.3)	348	39	132	519 (4.8)	11 (0.1)	20 (0.2)	108 (1.0)	- (-)	5,330 (49.4)





## 東北地域におけるフードマネジメント関連学科を持つ四年大学の設置状況

県	大 学 名	入学定員
青森県	弘前大学農学生命科学部 食料資源学科	55人
秋田県	秋田県立大学生物資源科学部 アグリビジネス学科	40人
宮城県	公立大学法人宮城大学食産業学部 生物生産学類、フードマネジメント学類	募集単位:学部 125人

資料：（各大学のウェブサイトより作成）

柴田学園大学生生活創生学部「フードマネジメント学科」の設置に関する  
アンケート調査報告書  
【高校生対象】

目 次

〈アンケート調査概要〉	5
〈柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）進学意向〉	5
〈アンケート依頼文書〉	6
〈アンケート調査票〉	7
〈アンケート調査集計結果〉	12

## 〈アンケート調査概要〉

### 1. 実施アンケート

「柴田学園大学生生活創生学部 フードマネジメント学科（仮称）」のアンケート調査表

### 2. 調査対象

青森県その他、これまで本学に志願実績のある東北・北海道、関東地域の高等学校を選定  
・令和3年度高校2年生を対象に79校

### 3. 調査実施

令和3年12月から令和4年1月にかけて実施した

### 4. 調査方法

各高等学校を訪問又は郵送・ウェブによる配布・回収

### 5. 回収状況

有効回答票 3,003 票

回収率 39%

## 〈柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）進学意向〉

高校生アンケートによる柴田学園大学生生活創生学部 フードマネジメント学科（仮称）への進学意向を問う設問において、「受験したい」及び「受験し合格した場合に、入学したい」又は「併願先の結果によっては入学したい」を選択した回答の実数は以下のとおりである。

問7 あなたは柴田学園大学が設置構想中の「フードマネジメント学科（仮称）」を受験したいと思いますか。	実数
受験したい	95人

問8 あなたは柴田学園大学が設置構想中の「フードマネジメント学科（仮称）」を受験し合格した場合、入学したいと思いますか。	実数
入学したい	44人
併願先の結果によっては入学したい	214人

問7の設問において、柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）を受験したいと回答した高校生は、95人であった。これは、フードマネジメント学科（仮称）の入学定員（20名）の4.75倍である。

また、フードマネジメント学科（仮称）を受験し合格した場合、入学したいと回答したのは44人で、入学定員の2.2倍となる。

令和3年12月15日

学校長 殿

学校法人 柴田学園  
柴田学園大学長 加藤 陽治

柴田学園大学生生活創生学部「フードマネジメント学科（仮称）」について  
アンケートのお願い

謹啓 寒気の候益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素より本学の教育研究活動にご理解・ご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、本学は「教育即生活」を建学の精神として、これまで人間資質の向上と高い専門的知識と技能の習得を目指してまいりました。昨今、私たちを取り巻く環境は大きく変化しており、さらに質の高い生活を追求することが男女問わず必要とされてきています。そのような中、本学園は令和5年に創立百周年を控え、さらなる教育内容の充実、地域への貢献を主眼に、「食」に関するスペシャリスト育成のための新学科設置を計画しております。

つきましては、師走の折ご多忙のところ誠に恐縮ですが、新学科の入学対象となる御校2学年の皆さまに、同封のフードマネジメント学科（仮称）リーフレット、「アンケート協力のお願い」を配布頂き、アンケートにご協力賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

謹白

記

調査実施内容：柴田学園大学「フードマネジメント学科（仮称）」のアンケート調査

調査実施方法：ウェブアンケート

回答方法：下記QRコードの読み込み又は下記URLからご回答をお願いします

回答期限：令和4年1月14日（金）まで

所要時間：3分程度

<https://forms.gle/TgKKdV3rHXxY5CxDA>



※なお、新学科「フードマネジメント学科（仮称）」は構想計画中のため、内容等について変更になる場合がございます。

以上

# 柴田学園大学「フードマネジメント学科（仮称）」のアンケート調査表

柴田学園大学は、青森県の豊かな地場作物を中心とした「食」ビジネスを活性化させ、マネジメントしていく専門知識と技能を備えた人材を育成する「フードマネジメント学科（仮称）」を設置する計画を進めております。

このアンケート調査は、高校在学生の卒業後の進路についてお聞きし、新学科の基礎資料とするものです。

ご協力をお願いします。

なお、このアンケート調査の結果は統計資料としてのみ用い、外部に公表することはありません。

---

## \*必須

1. 問1 柴田学園大学は、令和3年に東北女子大学から改称し共学化した大学ですが、知っていますか。\*

1つだけマークしてください。

- 知っている  
 知らなかった

2. 問2 あなたの性別をお答えください。\*

1つだけマークしてください。

- 男性  
 女性  
 回答しない

3. 問3 あなたの現住所をお答えください。次の中から一つだけ選んでください。\*

1つだけマークしてください。

- 青森県  
 岩手県  
 秋田県  
 宮城県  
 山形県  
 福島県  
 北海道  
 その他: \_\_\_\_\_

4. 問4 あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。\*

1つだけマークしてください。

- 大学進学 ⇒ 問5へ  
 短期大学進学 ⇒ 問5へ  
 専門学校進学 ⇒ 問5へ  
 就職 ⇒ 問10へ  
 現時点では未定 ⇒ 問6へ

5. 問5 あなたはどのような学校に進学したいですか。次の中から一つだけ選んでください。

【問4で、大学、短期大学、専門学校のいずれかに進学と回答された方におたずねします。】

1つだけマークしてください。

- 国公立  
 私立  
 どこでもよい  
 その他: \_\_\_\_\_

6. 問6 あなたが興味のある学問分野をお答えください。(複数回答可)

当てはまるものをすべて選択してください。

- 人文科学(哲学、文学、史学、心理学、言語学など)
- 社会科学(法学、政治学、経済学、社会学など)
- 理学(数学、物理学、化学、生物学、地学など)
- 工学(機械工学、電気電子工学、建築工学など)
- 農学(農学、農業経済学、林学、園芸学、水産学など)
- 家政学(食物学、住居学、服飾・被服学など)
- 保健学(医学、歯学、看護学など)
- 芸術学(音楽、デザイン美術など)
- 教育学・教員養成(教員養成、保育など)
- 特になし
- その他: \_\_\_\_\_

7. 問7 あなたは柴田学園大学が設置構想中の「フードマネジメント学科(仮称)」を受験したいと思いますか。

1つだけマークしてください。

- 受験したい⇒問8へ
- 受験しない⇒問9へ

8. 問8 あなたは柴田学園大学が設置構想中の「フードマネジメント学科(仮称)」を受験し合格した場合、入学したいと思いますか。

【問7で、受験したいと回答された方におたずねします。】

1つだけマークしてください。

- 入学したい
- 併願先の結果によっては入学したい

9. 問9 あなたが、柴田学園大学が設置構想中の生活創生学部の「フードマネジメント学科（仮称）」を受験しないとされた理由をお答えください。（複数回答可）

【問7で、受験しないと回答された方におたずねします。】

当てはまるものをすべて選択してください。

- 興味・関心のある学問分野ではない
- 国公立大学への進学を希望している
- 他の私立大学への進学を希望している
- 短期大学への進学を希望している
- 専門学校への進学を希望している
- 就職を希望している
- 興味・関心はあるが、新設学科へ進学するのは不安
- 学費が高いから
- アクセスが不便そう
- その他: \_\_\_\_\_

10. 問10 あなたが柴田学園大学のイメージとして、あてはまると思われるもの\*をお選びください。（複数回答可）

当てはまるものをすべて選択してください。

- 管理栄養士を目指す大学である
- 教職を目指す大学である
- 資格取得に積極的である
- 就職状況が良い
- 立地が良い
- 施設や設備が充実している
- キャンパスが広く開放感がある
- 学生たちに活気がある
- 教員に魅力がある
- 地域・社会に貢献している
- 歴史・伝統がある
- 女子大のイメージが強い
- 他大学にはない魅力がある



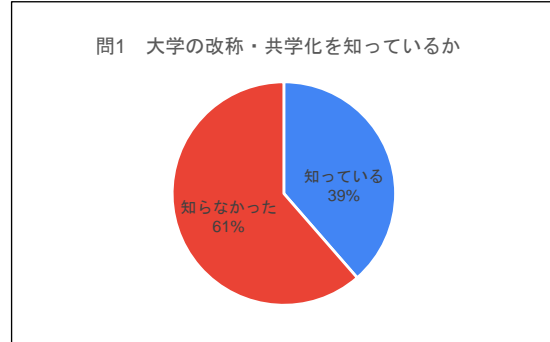
# Google フォーム

柴田学園大学「フードマネジメント学科（仮称）」のアンケート調査表  
 <<高校生アンケート>>

回答数 3003  
 データ不備 26 ※紙提出で必須項目入力無し等

問1 柴田学園大学は、令和3年に東北女子大学から改称し共学化した大学ですが、知っていますか。

知っている	1159	39%
知らなかった	1844	61%
計	3003	100%



問2 あなたの性別をお答えください。

男性	1220	41%
女性	1616	54%
回答しない	166	6%
計	3002	100%

※データ不備1

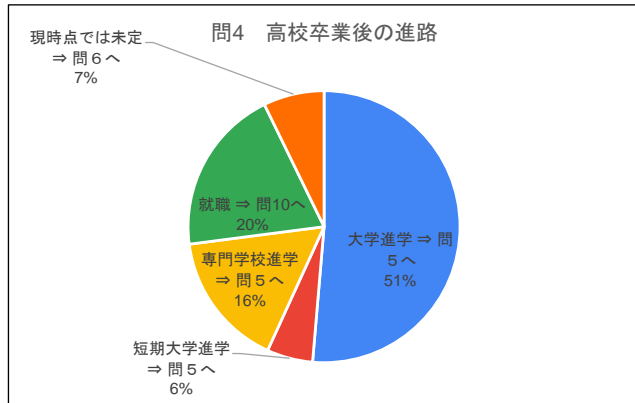
問3 あなたの現住所をお答えください。次の中から一つだけ選んでください。

青森県	2788	93%
岩手県	22	1%
秋田県	159	5%
宮城県	2	0%
山形県	1	0%
福島県	0	0%
北海道	16	1%
その他	15	0%
計	3003	100%

問4 あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。

大学進学 ⇒ 問5へ	1541	51%
短期大学進学 ⇒ 問5へ	164	5%
専門学校進学 ⇒ 問5へ	484	16%
就職 ⇒ 問10へ	595	20%
現時点では未定 ⇒ 問6へ	217	7%
計	3001	100%

※データ不備2



問5 あなたはどのような学校に進学したいですか。次の中から一つだけ選んでください。

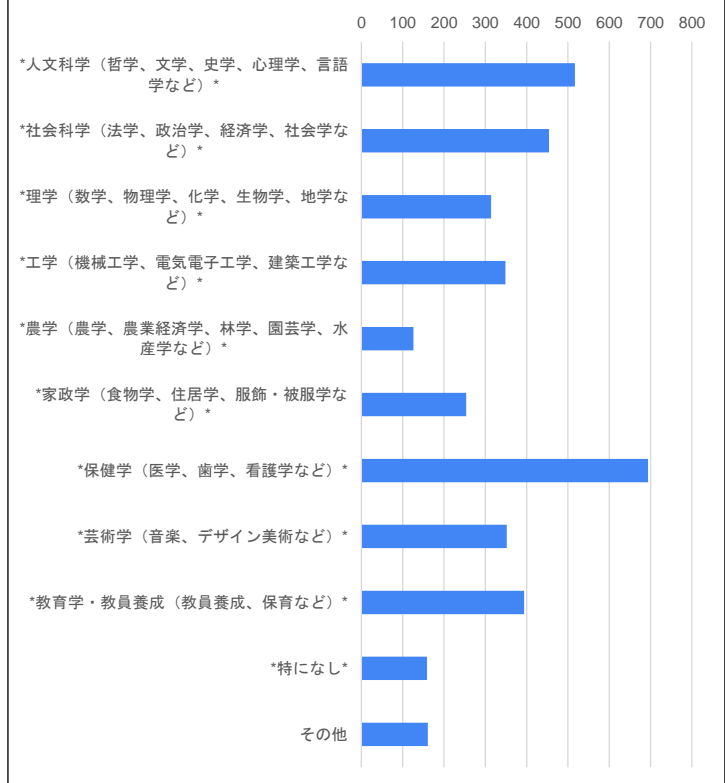
国公立	1088	36%
私立	553	18%
どこでもよい	514	17%
その他	848	28%
計	3003	100%

問6 あなたが興味のある学問分野をお答えください。(複数回答可)

*人文科学（哲学、文学、史学、心理学、言語学など）*	517	14%	17%
*社会科学（法学、政治学、経済学、社会学など）*	454	12%	15%
*理学（数学、物理学、化学、生物学、地学など）*	314	8%	10%
*工学（機械工学、電気電子工学、建築工学など）*	349	9%	12%
*農学（農学、農業経済学、林学、園芸学、水産学など）*	126	3%	4%
*家政学（食物学、住居学、服飾・被服学など）*	254	7%	8%
*保健学（医学、歯学、看護学など）*	694	18%	23%
*芸術学（音楽、デザイン美術など）*	352	9%	12%
*教育学・教員養成（教員養成、保育など）*	394	10%	13%
*特になし*	159	4%	5%
その他	161	4%	5%
計	3774	100%	3003

回答数比

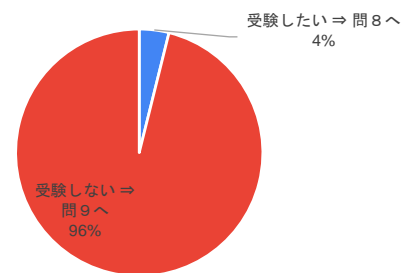
問6 興味のある学問分野



問7 あなたは柴田学園大学が設置構想中の「フードマネジメント学科（仮称）」を受験したいと思いますか。

受験したい ⇒ 問8へ	95	4%
受験しない ⇒ 問9へ	2354	96%
計	2449	100%

問7 フードマネジメント学科（仮称）を受験したいか



問8 あなたは柴田学園大学が設置構想中の「フードマネジメント学科（仮称）」を受験し合格した場合、入学したいと思いますか。

入学したい	44	17%
併願先の結果によっては入学したい	214	83%
計	258	100%

問9 あなたが、柴田学園大学が設置構想中の生活創生学部の「フードマネジメント学科（仮称）」を受験しないとされた理由をお答えください。(複数回答可)

*興味・関心のある学問分野ではない*	1608	46%
*国公立大学への進学を希望している*	730	21%
*他の私立大学への進学を希望している*	285	8%
*短期大学への進学を希望している*	105	3%
*専門学校への進学を希望している*	345	10%
*就職を希望している*	67	2%
*興味・関心はあるが、新設学科へ進学するのは不安*	79	2%
*学費が高いから*	150	4%
*アクセスが不便そう*	66	2%
その他	55	2%
計	3490	100%

問10 あなたが柴田学園大学のイメージとして、あてはまると思われるものをお選びください。(複数回答可)

*管理栄養士を目指す大学である*	943	18%
*教職を目指す大学である*	260	5%
*資格取得に積極的である*	372	7%
*就職状況が良い*	211	4%
*立地が良い*	208	4%
*施設や設備が充実している*	213	4%
*キャンパスが広く開放感がある*	180	4%
*学生たちに活気がある*	255	5%
*教員に魅力がある*	99	2%
*地域・社会に貢献している*	143	3%
*歴史・伝統がある*	227	4%
*女子大のイメージが強い*	1636	32%
*他大学にはない魅力がある*	382	7%
計	5129	100%

柴田学園大学生生活創生学部「フードマネジメント学科」の設置に関する  
アンケート調査報告書  
【事業所対象】

目 次

〈アンケート調査概要〉	16
〈柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）卒業生採用意向〉	16
〈アンケート依頼文書〉	17
〈アンケート調査表〉	18
〈アンケート集計結果〉	22

<アンケート調査概要>

1. 実施アンケート

「柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）」の設置に関するアンケート調査票

2. 調査対象

青森県商工会議所加盟事業所 293 社

3. 調査実施

令和 4 年 1 月

4. 調査方法

弘前商工会議所を通じ、加盟事業所に配布・回収を依頼

5. 回収状況

回答件数 51 票

回答率 17%（回答事業所数 51 件÷依頼事業所数 293 社）

<柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）卒業生採用意向>

弘前商工会議所を通じて「柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）」の設置に関するアンケート調査票におけるフードマネジメント学科（仮称）卒業生の採用意向について、実数での回答は以下のとおりである。

問 7 柴田学園大学生生活創生学部フードマネジメント学科（仮称）が養成する人材を、貴事業所において継続的に採用したいと思われませんか。	実数
採用したい	14 件
現段階ではわからない	37 件

そして、問 8 の設問から、1 事業所あたり複数名の採用で回答している事業所があることを受け、1 年間の採用想定人数を計算したところ、以下のとおりとなった。年間複数人数の採用を予定している事業所は、それぞれの採用想定人数でカウントし、1 年間あたりの人材需要を把握した。

カテゴリ	1年間あたりの採用想定人数
1 人	1 人×7 事業所= 7 人
2 人	2 人×6 事業所= 12 人
3 人	3 人×3 事業所= 9 人
4 人	—
5 人以上	5 人×2 事業所= 10 人
	合計 38 人

令和4年1月31日

各位

学校法人 柴田学園  
柴田学園大学長 加藤 陽治

柴田学園大学生生活創生学部「フードマネジメント学科（仮称）」について  
アンケートのお願い（案）

謹啓 寒気の候益々ご繁栄のこととお喜び申し上げます。

平素より本学の教育研究活動にご理解・ご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、本学は「教育即生活」を建学の精神として、これまで人間資質の向上と高い専門的知識と技能の習得を目指してまいりました。昨今、私たちを取り巻く環境は大きく変化しており、さらに質の高い生活を追求することが男女問わず必要とされてきています。そのような中、本学園は令和5年に創立百周年を控え、さらなる教育内容の充実、地域への貢献を主眼に、「食」に関するスペシャリスト育成のための新学科設置を計画しております。

つきましては、師走の折ご多忙のところ誠に申し訳ございませんが、同封のリーフレットをご覧ください、下記のアンケートにご協力をいただきたく、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

謹白

記

調査実施内容：柴田学園大学「フードマネジメント学科（仮称）」についての  
人材需要アンケート

調査実施方法：ウェブアンケート

回答方法：下記QRコードの読み込み又は下記URLからご回答をお願いします

回答期限：令和4年1月31日（月）まで

所要時間：3分程度

<https://forms.gle/g6U74Lk2TviCQXob6>



以上

# 柴田学園大学「フードマネジメント学科（仮称）」 についての人材需要アンケート

柴田学園大学では令和5年度に「フードマネジメント学科（仮称）」の設置を計画しています。

新学科では、青森県の豊かな地場作物を中心とした「食」ビジネスを活性化させ、マネジメントしていく専門知識と技能を備えた人材を育成して行きたいと思っております。

つきましては、人事・採用ご担当者様のご意見をお伺いし、将来「フードマネジメント学科（仮称）」の卒業生の採用見込みについてお聞きし、設置構想の参考にさせていただきたいと考えております。

回答いただいた情報は設置構想に係る統計資料としてのみ活用いたしますので、皆様のアンケート調査へのご協力を謹んでお願い申し上げます。

---

## \*必須

1. 問1 柴田学園大学は、令和3年に東北女子大学から改称し共学化した大学ですが、知っていますか。 \*

1つだけマークしてください。

- 知っている  
 知らなかった

2. 問2 貴機関・貴施設・貴社について当てはまるものをお答えください。 \*  
(複数回答可)

当てはまるものをすべて選択してください。

- 地方自治体  
 病院・診療所  
 介護・養護老人施設  
 給食委託会社  
 金融業  
 農業法人  
 製造業（食料品）  
 製造業（飲料・飼料）  
 製造業（医薬品）  
 卸売・小売業  
 情報通信業  
 宿泊業、飲食サービス業  
 その他: \_\_\_\_\_



3. 問3 貴機関・貴施設の所在地又は貴社の本社所在地又をお答えください。\*

1つだけマークしてください。

- 青森県
- 岩手県
- 秋田県
- 宮城県
- 山形県
- 福島県
- 北海道
- その他: \_\_\_\_\_

4. 問4 貴機関・貴施設・貴社の職員規模をお答えください。\*

1つだけマークしてください。

- ~49人
- 50~99人
- 100~499人
- 500人~999人
- 1,000~2,999人
- 3,000~9,999人
- 10,000人~

5. 問5 貴機関・貴施設・貴社において特に必要とされているのは、どのような能力も持った人材ですか。（3つまで選択）\*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 協調性
- 忍耐力
- 主体性
- コミュニケーション能力
- 積極性
- 技術・専門知識
- 企画力
- 経営に関する基本的知識
- 英会話能力
- その他: \_\_\_\_\_

6. 問6 柴田学園大学「生活創生学部 フードマネジメント学科（仮称）」の教育内容や養成する人材像が、青森県において必要と思われるか。\*

1つだけマークしてください。

- 大変必要と思う
- ある程度必要と思う
- あまり必要と思わない
- 全く思わない
- わからない

7. 問7 柴田学園大学「生活創生学部 フードマネジメント学科（仮称）」が養成する人材を、貴事業所において継続的に採用したいと思われるか。\*

1つだけマークしてください。

- 採用したい
- 採用しない
- 現段階ではわからない

8. 問8 問7で採用したいとされた場合、よろしければ採用可能な人数を記入ください。

1つだけマークしてください。

- 1人
- 2人
- 3人
- 4人
- 5人以上

---

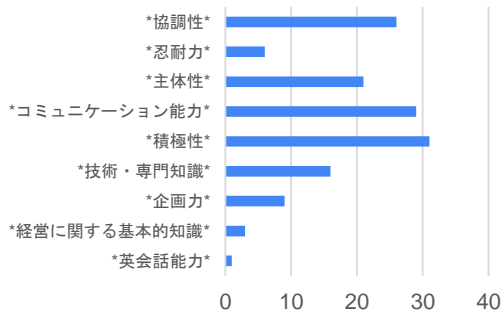
このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。

Google フォーム



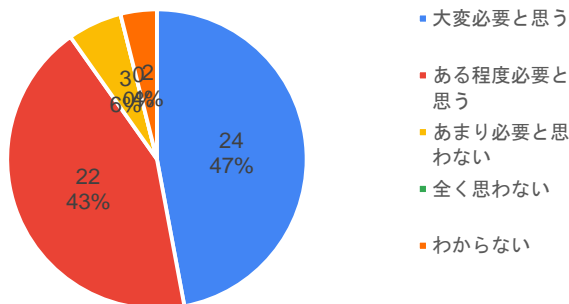
問5 貴機関・貴施設・貴社において特に必要とされているのは、どのような能力もを持った人材ですか。(3つまで選択)

回答	件数	割合	割合(51件)
*協調性*	26	18%	51%
*忍耐力*	6	4%	12%
*主体性*	21	15%	41%
*コミュニケーション能力*	29	20%	57%
*積極性*	31	22%	61%
*技術・専門知識*	16	11%	31%
*企画力*	9	6%	18%
*経営に関する基本的知識*	3	2%	6%
*英会話能力*	1	1%	2%
合計	142		51



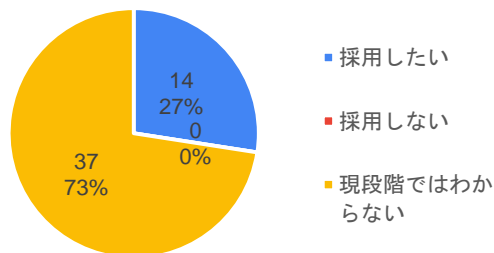
問6 柴田学園大学「生活創生学部 フードマネジメント学科(仮称)」の教育内容や養成する人材像が、青森県において必要と思われるか。

回答	件数	割合
大変必要と思う	24	47%
ある程度必要と思う	22	43%
あまり必要と思わない	3	6%
全く思わない	0	0%
わからない	2	4%
合計	51	



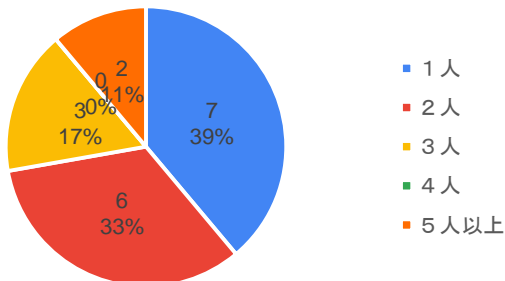
問7 柴田学園大学「生活創生学部 フードマネジメント学科(仮称)」が養成する人材を、貴事業所において継続的に採用したいと思われるか。

回答	件数	割合
採用したい	14	27%
採用しない	0	0%
現段階ではわからない	37	73%
合計	51	



問8 問7で採用したいとされた場合、よろしければ採用可能な人数を記入ください。

回答	件数	割合
1人	7	39%
2人	6	33%
3人	3	17%
4人	0	0%
5人以上	2	11%
合計	18	



# Curriculum

※カリキュラムモデル（構想計画）

「食」に関する加工・開発・生産・流通などの専門知識を修得し、諸課題の解決に向けて学修します。

	1年次		2年次		3年次		4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
食生活・環境系	生活学概論		消費生活論	食生活環境論				
	食文化論	食と健康		栄養とスポーツ		食空間デザイン論		
	食育概論	食育教育論	健康イノベーションを考える	地域連携論	産学官連携論			
			6次産業化論	機能性食品素材開発論	食のフィールド実習			
食物学・栄養学系	調理学	食品学		発酵学				
	基礎調理学実習	応用調理学実習	洋食開発実習	和食開発実習				
	食品化学	微生物学	食品機能学	食品機能性評価実験		食品加工・開発実習		
	栄養学	生化学	食品化学実験	食品加工学				
			公衆衛生学	食品加工学				
		ライフステージ別栄養学						
			食品分析学	食品分析学実験				
		食品衛生学	食品衛生学実験					
食品流通・サービス系	フードビジネス論	フードマネジメント概論	フードスペシャリスト論	フードテック戦略	フードコーディネート論	食品流通論	簿記・会計論	
		マーケティングリサーチ論	マーケティングリサーチ演習	食関連法令概論	新商品開発論	飲食店メニュー開発実習	フードコーディネート実習	
			食料経済学	ファイナンス基礎	経営分析論	リスクマネジメント論		
				パン・菓子製造開発実習	知財戦略論			
情報デザイン系			Webデザイン	Web制作・集客演習	グラフィックデザイン技法			
			デジタルメディア基礎	デジタルメディア応用		映像制作技法		
総合実践系					PBL総合実践演習Ⅰ	PBL総合実践演習Ⅱ	インターシップⅠ	インターシップⅡ
					卒業研究	卒業研究	卒業研究	卒業研究

専門科目（96単位以上）

Opening up the future of the region from "Life Creation"

# 「生活創生」から地域の未来を拓く

2023年度開設 構想計画

# フードマネジメント学科

定員20名

青森県の豊かな資源をベースに「食」に関して多角的な視点から学び、食品の生産・加工・開発・流通に関する専門的知識を身につけることで、6次産業を担うスペシャリストを育成し、地域の活性化を図ります。

『食×SDGs』=地域の生活創生

柴田学園大学  
生活創生学部

〒036-8530 青森県弘前市清原1-1-16  
TEL 0172-33-2289  
WEB <https://univ.shibata.ac.jp/>

# 教育目標 *Goals*

食のSDGsの実現に向けて、バイオテクノロジーや食の科学を基礎に、食の開発から食の安全性・機能性、さらには食の教育や食の流通・サービスまでの総合的な知識と技術の修得を目標とし、食に関わる社会問題に興味を持ち、地域の活性化を図るとともに、それら諸問題の解決に積極的・意欲的に取り組んでいく。修得した総合的な知識・技術等を社会に貢献できるように、その専門性をもって指導的役割を果たすことができる人材を育成する。



# 3つのポリシー *Policy*

本学は「建学の精神」に基づいた教育目標を実現するため、本学が求める人物像を明確に示すとともに、意欲的に専門知識を修得して社会貢献に寄与する資質あふれる人材を育成するため、教育研究の目的及び教学に関わる3つのポリシーを定めています。

## 卒業認定・学位授与の方針 *ディプロマ・ポリシー*

4年間の学びを通して所定の卒業単位を修得し、カリキュラムポリシーに定めた教養や専門的知識・技能、問題解決のための考察力・判断力、そして社会において活動するために不可欠なコミュニケーション能力と協調性、及び問題解決能力とプレゼンテーション能力等を身につけた学生には、卒業が認定され、学士の学位が授与される。

## 教育課程編成・実施の方針 *カリキュラム・ポリシー*

1. 大学の学びの地盤となる教養科目を通じて、現代社会の課題を理解し、特に食の問題の解決に必要な考察力や判断力を身につける。
2. 専門科目は、学年進行に伴って深く応用的な課題を学べるように授業科目を配置し、食生活・環境、食物・栄養学、食品流通・サービス、情報デザインなどに必要な専門的知識と専門的技術を身につける。
3. 各免許・資格に必要な実習や事前事後指導、及び学内外での行事等を通じて、社会において必要とされるコミュニケーション能力と協調性を身につける。
4. 「卒業研究」では、論理的思考力を養い、問題解決能力やプレゼンテーション能力を身につける。
5. 日常の学修指導（生活指導・履修指導）を通じて、自己管理能力を身につける。

## 入学者受け入れの方針 *アドミッション・ポリシー*

1. 求める学生像
  - ・食のSDGsの実現に関心を持っている人。
  - ・本学で学ぶ食に関する知識を活かし、地域社会に貢献できる人。
  - ・本学での学びを達成するために、必要なコミュニケーション能力と協調性を有している人。
  - ・常に自ら積極的に学ぼうとする強い意欲がある人。
  - ・勉学だけでなくサークル活動等を通してリーダーシップを発揮できる人。
2. 高等学校まで培ってきた能力評価の仕方
 

食に関する専門書を読解するための能力、また、学んだ内容について自分の考えをまとめる論作文能力が求められる。そのため、高等学校段階での国語及び英語の基礎学力を入学前に備えていることが望まれ、学校推薦型選抜、一般選抜、共通テスト利用選抜、または総合型選抜を実施し、これらの能力と併せ学力の3要素を評価する。

# 学びのポイント *Learning Point*

## 地域の特性を生かした「食」のスペシャリストを育成します

本県は、第一次産業を基盤として全国でもトップクラスの食料供給県です。しかし、急速な少子高齢化の進展や従事者の高年齢化・後継者不足などの、根深い問題も抱えています。本学科では、食のSDGsを実現する上で欠かせない、基礎知識から、食の開発研究を行なうためのスキルまで、食に関する5つの領域を専門的に学びます。

### 食生活・環境

- ◆食文化論 ◆食と健康
- ◆健康イノベーションを考える
- ◆食空間デザイン論 等

### 食物・栄養学

- ◆調理学 ◆基礎調理学実習
- ◆食品学 ◆食品化学
- ◆食品機能学 等

### 食品流通・サービス

- ◆食品流通論 ◆食料経済学
- ◆新商品開発論 ◆経営分析論
- ◆リスクマネジメント論 等

### 情報デザイン

- ◆WEBデザイン
- ◆WEB制作演習 ◆映像制作技法
- ◆グラフィックデザイン技法 等

### 総合実践

- ◆PBL総合実践演習
- ◆インターンシップ
- ◆卒業研究 等

# Career Image

「食」の開発・演出・運営



【目指す資格】 (予定)

フードコーディネーター3級・フードスペシャリスト・フードサイエンティスト・食の6次産業化プロデューサー 等

## 教 員 名 簿

学 長 の 氏 名 等						
調書 番号	役職名	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有 学位等	月額基本給 (千円)	現 職 (就任年月)
	学長	カウ ヨウジ 加藤 陽治 <令和3年4月>	74 (高)	農学博士		柴田学園大学 学長 (令和3.4~令和7.3)

(注) 高等専門学校にあつては校長について記入すること。



教 員 の 氏 名 等												
(生活創生学部フードマネジメント学科)												
調査 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有 学位等	月額 基本給 (千円)	担当授業科目の名称	配 当 年 次	担 当 単 位 数	年 間 開 講 数	現 職 (就任年月)	申請に係る大学 等の職務に従事 す 週当たり平均日 数
	専任	教授 (学長)	カトウ ヨシノ 加藤 陽治 <令和6年4月>	74 (高)	農学博士		機能的食品素材開発論	2後	2	1	柴田学園大学 学長・教授 (令和3.4)	5日
	専任	教授 (学科長)	カノウ シゲミツ 工藤 重光 <令和5年4月>	65 (高)	農学博士		フードビジネス論 フードスペシャリスト論 食品機能性評価実験 フードテック戦略 食関連法令概論 産学官連携論 知財戦略論 インターンシップⅠ インターンシップⅡ 卒業研究	1前 2前 2後 2後 2後 3前 3後 4前 4後 3-4通	2 2 1 2 2 2 2 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	弘前大学 研究・イノベー ション推進機構 特任講師 (平成18.1)	5日
	専任	教授	ヒカゲ ヲイ 日景 弥生 <令和5年4月>	69 (高)	博士 (学術)		生活学概論 フードマネジメント概論 消費生活論 食生活環境論 インターンシップⅠ インターンシップⅡ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 4前 4後 3-4通	2 2 2 2 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (令和3.5)	5日
	専任	教授	カネヒラ タクジ 兼平 拓道 <令和5年4月>	57	経済学修士		経済学 マーケティングリサーチ論 マーケティングリサーチ演習 ファイナンス基礎 経営分析論 リスクマネジメント論 簿記・会計論 PBL総合実践演習Ⅰ PBL総合実践演習Ⅱ インターンシップⅠ インターンシップⅡ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 3前 3後 4前 4後 3-4通	2 2 1 2 2 2 2 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	柴田学園大学 短期大学部 准教授 (平成20.4)	5日
	専任	准教授	イマムラ マリコ 今村 麻里子 <令和5年4月>	51	家政学士		食育概論 調理学 基礎調理学実習 応用調理学実習 和食開発実習 フードコーディネーター論 フードコーディネーター実習 インターンシップⅠ インターンシップⅡ 卒業研究	1前 1前 1前 1後 2後 3前 3前 4前 4前 4後 3-4通	2 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 准教授 (平成10.4)	5日
	専任	講師	ヨシムラ サユリ 吉村 小百合 <令和5年4月>	36	医学博士		食品学 食品機能学 食品衛生学 食品加工学 食品分析学 食品衛生学実験 食品分析学実験 インターンシップⅠ インターンシップⅡ 卒業研究	1後 2前 2前 2後 2後 2後 3前 4前 4後 3-4通	2 2 2 2 2 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	柴田学園大学 短期大学部 講師 (平成28.4)	
	兼任	教授	トミタ マサヒロ 富田 雅弘 <令和5年4月>	64	農学博士		有機化学 微生物学 発酵学	1前 1後 2後	2 2 2	1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (平成17.4)	
	兼任	教授	スギモト クミコ 杉本 久美子 <令和5年4月>	47	英文学修士		英語BⅠ 英語BⅡ 時事英語Ⅰ 時事英語Ⅱ	1前 1後 2前 2後	1 1 1 1	1 1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (平成19.4)	
	兼任	教授	トモガ シロウ 友田 志郎 <令和5年4月>	59	理学修士		生命科学 数学 プレゼンテーション論 自然科学概論	1前 1後 2前 2後	2 2 2 2	1 1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (平成20.4)	

兼任	教授	コバヤシ タカヤ 小林 琢哉 <令和5年4月>	52	教育学修士	心理学 統計学	1前 1後	2 2	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (平成22.4)
兼任	教授	サイトウ マサトシ 齋藤 雅俊 <令和5年4月>	47	教育学修士	倫理学	1後	2	1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (平成22.4)
兼任	教授	フナシマ ヒロシ 船水 周 <令和5年4月>	68	教育学修士	論文技術Ⅰ 論文技術Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (平成28.4)
兼任	教授	ナカムラ ミツヒロ 中村 光宏 <令和5年4月>	62	文学士	学園と地域を知る 国文学	1前 1後	2 2	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (令和3.4)
兼任	准教授	ナラ タカヤ 奈良 拓哉 <令和5年4月>	55	専門士	情報機器の操作Ⅰ 情報機器の操作Ⅱ グラフィックデザイン技法 映像制作技法	1前 1後 3前 3後	1 1 1 1	1 1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 准教授 (平成16.4)
兼任	准教授	マエタ アサミ 前田 朝美 <令和6年4月>	44	人間文化学 修士	栄養とスポーツ	2後	2	1	柴田学園大学 生活創生学部 准教授 (平成22.4)
兼任	准教授	オノ ショウヘイ 小野 昇平 <令和5年4月>	43	法学博士	法学 日本国憲法 地域活性化論A 地域活性化論B	1前 1後 1前 1後	2 2 2 2	1 1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 准教授 (平成26.4)
兼任	准教授	イヅミ キョウイチ 飯泉 恭一 <令和5年4月>	47	医学博士	化学 生化学	1後 1後	2 2	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 准教授 (平成31.4)
兼任	准教授	オクノ アヲト 奥野 海良人 <令和5年4月>	41	学術博士	栄養学 食と健康	1前 1後	2 2	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 准教授 (令和3.4)
兼任	講師	ジン カズヒト 神 和人 <令和5年4月>	66	体育学士	体育Ⅰ 体育Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 講師 (平成30.4)
兼任	助教	ハナタ レイコ 花田 玲子 <令和7年4月>	40	農学生命科学 修士	パン・菓子製造開発実習	3前	1	1	柴田学園大学 生活創生学部 助教 (平成17.4)
兼任	助教	ヤマタ ワカ 山田 和歌子 <令和7年4月>	40	農学生命科学 修士	飲食店メニュー開発実習 食空間デザイン論	3後 3後	1 2	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 助教 (平成24.4)
兼任	講師	ヤギヤマ サトシ 柳町 悟司 <令和5年4月>	47	保健学博士	食品化学 食品化学実験	1前 2前	2 1	1 1	柴田学園大学 短期大学部 教授 (平成20.4)
兼任	講師	ナカシマ サトミ 中島 里美 <令和6年4月>	51	保健学博士	公衆衛生学	2前	2	1	柴田学園大学 短期大学部 講師 (平成21.4)
兼任	講師	ヤスタ トモコ 安田 智子 <令和5年4月>	52	家政学士	食文化論 洋食開発実習 食品加工・開発実習	1前 2前 3後	2 1 1	1 1 1	柴田学園大学 短期大学部 講師 (平成25.10)

兼任	講師	サトウ ユカリ 佐藤 ゆかり <令和6年4月>	56	教育学修士	デジタルメディア基礎 Webデザイン Web制作・集客演習 デジタルメディア応用	2前 2前 2後 2後	1 1 1 1	1 1 1 1	柴田学園大学 短期大学部 講師 (平成31.4)
兼任	講師	マノ ユキコ 真野 由紀子 <令和6年4月>	71	家政学士	ライフステージ別栄養学	2前	2	1	柴田学園大学 短期大学部 特任教授 (令和3.3まで)
兼任	講師	フナウ カチ 工藤 貴子 <令和6年4月>	53	文学修士	フランス語 I フランス語 II	2前 2後	1 1	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 非常勤講師 (平成27.4)
兼任	講師	カトウ テツヤ 加藤 哲也 <令和7年4月>	55	農学修士	新商品開発論	3前	2	1	ケイ・シグナル 代表 (平成18.6)
兼任	講師	ハシダ タシ 林田 大志 <令和7年4月>	36	博士 (学術)	食のフィールド実習	3前	1	1	弘前大学 農学生命科学部 助教 (平成29.3)
兼任	講師	イシカ サトシ 石塚 哉史 <令和5年4月>	49	博士 (農業経済学)	食育教育論 食料経済学 6次産業化論	1後 2前 2前	2 2 2	1 1 1	弘前大学 農学生命科学部 教授 (平成21.10)
兼任	講師	ムラタ コウイチ 村下 公一 <令和6年4月>	55	農学修士	健康イノベーションを考える	2前	1	1	弘前大学 COI研究推進機構 教授 (平成26.2)
兼任	講師	ウチヤマ タシ 内山 大史 <令和6年4月>	57	博士 (薬学)	地域連携論	2後	2	1	弘前大学大学院 地域社会研究科 教授 (平成10.4)
兼任	講師	ナリタ タクミ 成田 拓未 <令和7年4月>	44	博士 (農学)	食品流通論	3後	2	1	弘前大学 農学生命科学部 准教授 (平成28.5)
兼任	講師	ヒナイ カオル 比内 馨 <令和5年4月>	72	理学士	物理学 ドイツ語 I ドイツ語 II	1後 2前 2後	2 2 2	1 1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (昭和56.10)
兼任	講師	イシダ シゲル 石戸谷 繁 <令和5年4月>	71	教育学修士	歴史学 社会学	1前 1後	2 2	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 教授 (平成25.4)
兼任	講師	Christopher Fitzpatrick <令和5年4月>	69	Wesleyan University	英語 A I 英語 A II	1前 1後	1 1	1 1	柴田学園大学 生活創生学部 非常勤講師 (令和4.4)

(注)

- 1 教員の数に応じ、適宜枠を増やして記入すること。
- 2 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校に於ける学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合又は大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合は、この書類を作成する必要はない。
- 3 「申請に係る学部等に従事する適当な平均日数」の欄は、専任教員のみ記載すること。

専任教員の年齢構成・学位保有状況										
職 位	学 位	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～64歳	65～69歳	70歳以上	合 計	備 考
教 授	博 士	人	人	人	人	人	1人	2※人	3※人	※学長を含む
	修 士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大 学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	1人	人	人	人	1人	
	短期大 学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講 師	博 士	人	人	1人	人	人	人	人	1人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大 学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助 教	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大 学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合 計	博 士	0人	0人	1人	0人	0人	1人	2※人	4※人	※学長を含む
	修 士	0人	0人	0人	0人	1人	0人	0人	1人	
	学 士	0人	0人	0人	1人	0人	0人	0人	1人	
	短期大 学	0人	0人	0人	0人	0人	0人	0人	0人	
	その他	0人	0人	0人	0人	0人	0人	0人	0人	

(注)

- 1 この書類は、申請又は届出に係る学部等ごとに作成すること。
- 2 この書類は、専任教員についてのみ、作成すること。
- 3 この書類は、申請又は届出に係る学部等の開設後、当該学部等の修業年限に相当する期間が満了する年度における状況を記載すること。
- 4 専門職大学院若しくは専門職大学の前期課程を修了した者又は専門職大学又は専門職短期大学を卒業した者に対し授与された学位については、「その他」の欄にその数を記載し、「備考」の欄に、具体的な学位名称を付記すること。