

学則の変更の趣旨等を記載した書類

I. 学則変更（収容定員変更）の内容

立命館大学は、「自由と清新」を建学の精神として設立され、第二次世界大戦後に「平和と民主主義」を教学理念として定めている。さらに2006（平成18）年には学校法人立命館の理念として「立命館憲章」を制定した。これらに基づき立命館大学では、学則に「建学の精神と教学理念にもとづき、確かな学力の上に、豊かな個性を花開かせ、正義と倫理をもった地球市民として活躍できる人間の育成に努め、教育・研究機関として世界と日本の平和的・民主的・持続的発展に貢献することを目的とする」ことを定めている。

このたび立命館大学では、現在の社会からの要請に応えるとともに、高等教育機関に求められている責務を果たすため、2018（平成30）年4月より食マネジメント学部（入学定員320人、収容定員1,280人）を新設する。食マネジメント学部の教育研究上の目的は、経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類学的課題の解決に寄与できる人材を育成することである。

立命館大学は同学部の設置により、入学定員を195人、収容定員を780人増加する。

なお食マネジメント学部の入学定員および収容定員の一部は、既設の法学部法学科の入学定員（35人）および収容定員（140人）ならびに産業社会学部現代社会学科（子ども社会専攻含む）の入学定員（90人）および収容定員（360人）より振り替える。

この収容定員変更の内容および内訳は下表のとおりである（下線部分が変更内容）。

<表 食マネジメント学部設置にともなう入学定員、編入学定員および収容定員の変更内容>

学部	学科	入学定員	3年次 編入学定員	収容定員
法学部	法学科	<u>755 (△35)</u>	—	<u>3,020 (△140)</u>
産業社会学部	現代社会学科 現代社会専攻 メディア社会専攻 スポーツ社会専攻 人間福祉専攻	<u>760 (△80)</u>	—	<u>3,040 (△320)</u>
		子ども社会専攻	50 (△10)	200 (△40)
	計	<u>810 (△90)</u>	—	<u>3,240 (△360)</u>
食マネジメント学部	食マネジメント学科	<u>320</u>	—	<u>1,280</u>

II. 学則変更（収容定員変更）の必要性

立命館大学では、教育研究や科学技術の動向を踏まえるなかで教育研究組織の設置や改組、教学改革を行い、豊かな人間性や国際性を備えた多様な人材の養成に努めてきた。さらに教育研究を基本的な使命とする大学として意義を有する教学改革を不断に実行するために、大学の運営体制の充実・整備を行ってきた。こうした教育研究活動の展開に関する評価の1つは、大学全体や各学部に対する志願状況に表れている（資料1）。

高等教育機関の社会的な使命に立脚して、教育研究水準の維持・向上や教育研究環境の整備を図りつつ本学への進学を希望する多様な学生を受け入れ、社会に有為な学生を輩出することは、高等教育機関としての基本的な責務である。本学では、このような責務や要請に積極的に応えていくことが必要であると考え、このたび学則変更（収容定員変更）を申請することとした。

食マネジメント学部を新設する趣旨および必要性は次のとおりである。

上述したように「自由と清新」を建学の精神とし、「平和と民主主義」を教学理念とする立命館大学は、「立命館憲章」(2006(平成18)年制定)において「人類の未来を切り拓くために、学問研究の自由に基づき普遍的な価値の創造と人類的諸課題の解明に邁進する」ことを謳い、人類的、社会的課題への取り組みと学問の発展への貢献を高等教育機関の使命としてきた。現代社会が直面する食に関わる複雑でグローバルな諸課題の解決に取り組み、主体的に問題解決に寄与する高度人材を養成すること、食に関わる研究の高度化を図ることは、人類的課題でありまた社会的な課題でもある。それに応える食マネジメント学部の設置は、以上のような建学の精神、教学理念、立命館憲章に基づくものである。

食マネジメント学部を展開するびわこ・くさつキャンパス(以下、「BKC」)では、教育研究において、文理総合を目指すキャンパス・コンセプトのもと、経済学部、経営学部、理工学部の共同運営による教育プログラムを実施するなどの実績を積んできた。食マネジメント学部で教育研究の対象となる食に関わる課題は幅広い学問分野に及び、これまでBKCで展開されてきた文理総合の教育・研究の実績を基礎とするものである。さらにBKCは滋賀県および草津市の協力によって開設され、地域連携活動を積極的に推進している。また、BKCが位置する滋賀県は、歴史的に見た際に、「京の台所」とも呼ばれた食の生産が豊かな地域であった。併せて、明治時代には、他地域に先駆けて近江牛のブランド化に成功するなど、食の生産から消費に関わって発展してきた経緯がある。このような点からも、BKCに食マネジメント学部を設置することは更なる社会・地域との連携の展開に繋がり、地域創生にも寄与するものとなる。

1. 現代社会における食をめぐる現状と社会からの期待

現代社会は、食をめぐる複雑で錯綜した諸課題に直面しており、それらを解決することは人類の未来を切り開くための最も大きな課題となっている。個人・家計から企業地域社会、国家、国際社会のそれぞれの段階で、持続可能で安全、安心な食を確保することに関わり、食の偏在と格差問題や、食品生産技術の変容と社会が求める安全性への要求の間に齟齬が生じるなどの課題が生まれている。それに伴い、食に関わる課題を俯瞰的かつ総合的に捉え解決するためのマネジメントが重要となってきた。

(1) 食の社会的、文化的背景を理解する必要性

食は、単に生命や健康を維持するという役割を超えて、行動規範や家族制度などのあり方を通して共同体やコミュニケーションを成立させる手段としての役割を担うなど、社会的機能の多様化が進行しつつある。情報化社会の進展に伴う食に関わる様々な情報の氾濫や食ビジネスの巨大化は、いわゆる食のグローバル化現象をもたらし、地域社会や民族固有の食文化の継承への危機感を醸成している。食の行為は、人々や社会のアイデンティティに深く結びついていることが改めて意識され、多文化共生と相互理解に食文化への理解が不可欠であることも理解され始めてきている。どうすれば必要なものを必要なだけ食べられるのかという始原的な形で出発した食の量的確保への問いかけが、何を食べているのか、何を食べてはいけないのか、誰と食べているのかという問いかけを経て、何をどのように誰と食べると美味しいと感じるのかというメカニズムの解明までに至る知的体系として食を捉えることの必要性を、現代社会が気づき始めたのである。

(2) 21 世紀の経済社会における食分野の重要性

現代社会においては、生鮮食料品を除く、外食・食品などの食産業の市場規模は世界で約 700 兆円に達しており、今後の市場規模の拡大も予測されている。食に関連する分野は、このような規模の点からも、その関わる領域の広範さからも、重要な分野である。その分野が有する潜在的な成長力を引き出すためには、既存の食関連分野における生産性や付加価値の向上が喫緊の課題であるだけでなく、新たなビジネスモデルの構築とその実現を担い、社会の発展に寄与する高度マネジメント人材を養成することが求められている。

この高度マネジメント人材に関する期待の例として、下記に挙げるような期待が存在している。

①農水産業からの期待

近年の日本においては、地域社会の歴史や文化に対する深い造詣から生み出された食ビジネスによって地域経済の振興を図り、農水産業の生産の付加価値を向上させることが唱えられている。しかしながらそれを企画し持続的に運営するためには、農水産業や地域文化に関する知識だけでは充分でなく、経営能力を備えたマネジメント人材の不足が深刻であることが指摘されている。

②食品製造業からの期待

食品製造業は、自動車を中心とする輸送機械、および化学と並んで 3 大製造業と言われる。認知科学の成果を取り入れた新しいビジネス領域を創造するなど、食品製造業の先端領域は大きな可能性をもっている。その中で、市場に受け入れられる新商品を開発し、新市場を開拓するイノベーターの役割は益々大きくなってきている。イノベーターには、消費者行動や市場の動向だけでなく、食材や食品の科学的特性や文化的側面などを総合的に理解することが求められている。

③サービス産業からの期待

日本経済における付加価値生産の 75%はサービス産業で占められ、その主要な領域の一つにフード・サービス産業がある。近年のフード・サービス産業は、従来の飲食業、卸・小売業の業務だけでなく、ホスピタリティ産業やエンターテインメント産業などの業務も含む総合的な産業となっており、経済成長を支える新しいマーケットを創造する極めて有望な領域である。このため、フード・サービス産業の高付加価値化と、それを担う高度マネジメント人材の養成が国民経済的な課題となっている。

さらに、近年、食コンテンツは、インターネットなどのメディアを含めて、情報通信業やジャーナリズム、コンテンツ発信を中心とするいわゆるクリエイティブ産業など、広範な産業分野でその重要性を増加させている。また、行政における地域活性化への食コンテンツの活用も盛んに行われている。これらのコンテンツを効果的に活用し、新しいマーケットを創造することのできる人材が求められている。

(3) 食に関わる高度マネジメント人材養成の必要性

広範囲にわたる食ビジネスの展開や、食に関わる課題の解決は、人々の生活や社会システムのあり方を大きく変容させる可能性をもっている。その一方で、現代の多様な食に関連する課題の所在を捉え、課題解決に至る方策を検討するために、多岐にわたる社会的要請を調整しながら行動していくことが不可欠になってきている。また、個人や組織には高い倫理性が求められ、投資や起業においても社会的インパクトを考慮した意思決定が求められている。このような中、鍵を握るのが高度なマネジメントを行うことのできる人材である。

食の生産から流通、消費に至る活動は、現代社会においてはマーケット・メカニズムを太宗とする経済システムによって担われており、食の持続的で安定的なシステムを構築し運営する高度なマネジメント人材には、経済システム全般に対する社会科学的な深い洞察と知識が不可欠なものとして求められる。

さらに、食分野における人材が高度なマネジメント能力を発揮するためには、食の関わる範囲の広さと多様性によって、社会のあり方や食の文化的、歴史的背景から自然科学的分析まで、食に関わる幅広い学問分野に精通することが必要である。そして、その上で課題の解決を図るための行動を行うことができるような、食に関わる総合的で深い理解が求められている。

2. 食における人材養成のための高等教育の必要性

以上のように現代の高等教育機関には、食を俯瞰的に捉え、食に関わる人や社会の営みを、経済学・経営学を中心とした幅広い学問分野を総合的に関連付けて理解する深い知見と高度なマネジメント能力をもち、社会において実践的な行動力を発揮できる人材を育成することが求められている。

(1) 食に関する総合学術としての教育研究の必要性

食は人類の存在の根本に関わり、国境、信条、歴史、言語などを越えて存在する普遍的な課題であり、経済学、経営学、社会学、歴史学、地理学、文化人類学、栄養学、食品科学、認知科学など複数の既存の学問分野にわたる学術的研究の対象となる。これらの観点から、高等教育機関としての大学に求められている社会的役割は、多様化した食の機能や役割を総合的に理解し、それを基礎として、現に社会やそれを構成している様々な組織が直面している食の課題を中心的に行動し、解決しうる人材の養成である。そして、そのために必要となる食に関わる学びの体系化である。

すでに述べたように、現代社会における食の機能と役割、そしてその課題は多様で複雑広汎であり、食を単に食材のモノとしての変化と摂取としてとらえ分析するだけでは、食を理解するには充分ではない。食材のモノとしての変化や摂取に加え、その行為が味覚としての認知へ至る自然科学的な理解、食材が提供され消費される経済社会システムに対する理解、何よりそれらの理解を支える食の文化、歴史、地理などの理解が、いずれも欠けることなく総合的に捉えられていなくてはならない。食は最終的には個人的な営みであるが、それが生産、供給され消費される過程において、人間の認知や行動を経て多様な社会的、文化的意味をもち、その文脈の中で社会的に必要とされる食を、持続的、安定的かつ安全なものとして供給できるシステムを設計し運営することが必要であり、それらを実践的に担うことができる高度なマネジメント能力を身につけた人材を育成することが必要である。

(2) 食の高等教育の現状と課題

しかしながら、これまで我が国の高等教育機関では、食に関わる課題全体を見渡し、俯瞰して社会と食を関連付けて理解・実践する高度マネジメント人材を養成することを目的とする高等教育は提供されてこなかった。例えば、東京財団によってまとめられた政策提言『食分野の知的体系化構想－「食文化大学院」の必要性について－』（東京財団政策研究部、2008（平成20）年）では次のように指摘されている。「食に関する従来の大学教育は、食材の生産にかかわる農学、食品の加工に関する調理学、人体と食物の関係を調べる栄養学・生理学など、自然科学の分野にかたよっていた。学部で食の科学的側面を学んだあと、大学院で食文化を研究する事によって、食の営みを総合的に理解したいとの要望もあるにも関わらず、わが国の大学はこのような社会的要請に十分に答える事ができていない」。また、「かねてより有識者や食産業界の間では、わが国において食の分野における知的体系とそれを教育研究するための高等教育機関が必要である」（経済産業省食文化研究推進懇談会報告書『日本食文化の推進～日本ブランドの担い手～』2005（平成17）年）という指摘に見られるように、社会的要請は一層高まりを見せている。また、2015（平成27年）年度から開始された経済産業省の産学連携サービス経営人材育成事業においても、アメリカにおけるコーネル大学やイギリスのケンブリッジ大学などにおける食関連サービス産業の高度人材養成の事例が引用され、我が国における高等教育機関が果たしていくべき役割の必要性が強く唱えられている。

3. 食を総合的に学ぶことへの期待

現代の人類社会が直面する食の課題は、複雑かつ緊密にからみ合っている。その課題に対しては、経済、社会のあり方などを包括したシステムとしての視点から、文化、歴史からテクノロジーまでを総合的に理解し解決の道を探っていくことが求められている。いま社会から要請されている食に関わる学びの体系は、食との関わりのなかで、人間の生活環境としての社会を系統的・実証的に分析する社会科学、人間の生活の営みや文化活動を分析し理解する人文科学と、食材から体内への取り込みと認知までの一連の科学的な仕組みを理解する自然科学からの研究成果を視野に捉えながら、具体的に社会の発展へ還元する実践を可能とするための総合的な学びの体系である。この総合的な学びと知の体系を「食科学」と呼ぶ。

「食科学」は、グローバル化し複雑化した21世紀において経済・社会が直面している、食に関わる様々な課題の解決へ向けて、教育研究上で発展が見込まれ、また社会から必要とされているアプローチである。このアプローチによって、食の社会問題を俯瞰的に理解し、問題解決に向けて、社会科学、人文科学、自然科学という従来の学問の枠組みを超えた広い学識と高い倫理観を備えた、よりよい社会作りに実際に貢献しうる人材を養成することが可能となる。

4. 立命館大学食マネジメント学部における教育課程のポイント

立命館大学が設置する「食マネジメント学部」は、これまで述べてきた社会的要請を受けて、持続的で安定的なシステムを構築し運営する高度マネジメント人材を養成する。す

なわち、食に関わる分野の企業経営から地域経営、あるいは国民経済、国際経済の政策決定などで中心的な役割を担う人材である。そのために、食科学の考え方を基にしながら、経済学・経営学を基幹としたフードマネジメントの分野を中心に据えた上で、それを支えるフードカルチャー、フードテクノロジーの2分野からなる体系を持つ教育課程を構築する。

5. 人材育成目的・教育目標

食マネジメント学部は、これまで述べてきた社会的背景と社会的要請を踏まえ、人材育成目的を次の通り設定する。

—人材育成目的—

経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人类的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。

この人材育成目的を達成するために、卒業時において学生が身に付けるべき能力を、以下の「教育目標」として設定する。

—教育目標—

- (1) 食に関する広い関心を持ち、多様な視点を相互に関連付けて食を理解しようとする意欲と態度を持つ。
- (2) 経済・経営に関する知識を中心に、幅広い学問分野の知識を身に付けることによって、食に関する国内外の諸事象を理解できる。
- (3) 食に関する国内外の課題解決のために、倫理的な態度と責任感を持って、他者とコミュニケーションを取りながら協働できる。
- (4) 食に関する国内外の課題を発見・設定し、その課題に向けて社会での実践的な行動に移すことができる。
- (5) 食に関する多様な考え方を関連付けて理解・分析した上で、自分の考えを明確にして発信することができる。

Ⅲ. 学則変更（収容定員変更）に伴う教育課程等の変更内容

このたびの学則変更（収容定員変更）とあわせて届出を行う食マネジメント学部では、上記の人材育成目的（養成する人材像）および教育目標を達成するために、以下のとおり教育課程を編成する。このことにより、教育研究水準の維持・向上を積極的に図っていくとするものである。

なお同学部設置によっても、既設学部等の教育課程に変更はない。

1. 教育課程の変更内容

1.1 学部・学科等の特色

(1) 食に関わる課題を扱うためのマネジメントを学ぶ

高度マネジメント人材養成のために、フードマネジメント科目を置く。フードマネジメントはグローバル化した食の供給・消費の仕組みや地域の役割を体系的に理解するために、社

会的な最適性や持続性を旨とする政策や、食に関わる組織や企業の姿とその経営の特徴を学ぶ体系である。

フードマネジメント科目は、系統的な履修を図るために、基幹科目、展開科目に分類し段階的な構造をとる。

基幹科目では、マネジメントと関わる経済学・経営学に関する基礎的素養を身に付ける。基幹科目のうち1年次前期に受講する4科目を必修とし、質の保証を図る。その上で、展開科目にて食に関わる分野への応用領域としての経済学、経営学に関する科目を重点的に配置する。

基幹科目14単位以上、展開科目16単位以上、計30単位以上をフードマネジメント科目の区分にて卒業に要する単位を取得することとし、専門科目においてマネジメント能力を養うことを主眼とする。

(2) 食に関する学問分野を総合的に関連付けて学ぶ

食の高度マネジメント人材に必要とされる、食に関する深い理解と知見を身に付けるために、フードマネジメント科目に加えて、フードカルチャー科目、フードテクノロジー科目を置く。卒業に必要な最低取得単位数を、この2分野の科目にそれぞれ8単位ずつ設定することで、フードマネジメントを中心としつつ、フードカルチャー、フードテクノロジーの全ての分野を関連付けて学ぶように設計する。フードカルチャーは食の多様性や広がりや奥深さを知り、異文化への理解力を高めるために、日本や世界の食の行動と価値観を、文化的、地理的、歴史的背景から学ぶ体系である。フードテクノロジーは食材から体内への取り込みまでの一連の科学的な仕組みと、人が安全に美味しく食べるということを理解し、食の身体と認知・行動に関わるメカニズムを学ぶ体系である。

さらに、それぞれの分野の学びを、マネジメントを中心に学習しつつ、関連付けて理解する力を養うために、食の現場や社会での課題を用いて学ぶ「総合科目」を配置する。

また、併せてフードマネジメント科目の基幹科目の中に、フードマネジメント科目とフードカルチャー科目、フードテクノロジー科目との学びの関連について理解させるための科目である食科学入門および食科学概論を置く。

(3) コミュニケーションと協働を学ぶ

食に関わる課題を解決できるコミュニケーション能力を身に付け他者との協働を学ぶために、各学年に配置している演習において、ディスカッションやグループ学習等の手法を導入する。また、コミュニケーション能力を構成する要素として異文化理解力が挙げられるが、総合講義Ⅰやフードカルチャー科目を通して多様な文化について学ぶ。さらに、グローバルな舞台で活躍するためのコミュニケーションスキルとして、初修外国語と英語の単位取得を必須とし、関心のあるテーマに基づく外国語でのプレゼンテーションやディスカッションなど、発信力を重視した外国語教育を実施する。また、プロジェクト科目において、社会と接点を持ち、課題解決型学習を行うことで、幅広い年代層を含むコミュニケーション能力と、課題遂行のための協働力を身に付ける。

(4) 課題解決のための実践と発信を学ぶ

講義で得た理論を、実践を通じて知性として身に付けるために、社会的ネットワークを最大限に活用して多様な食関連分野の実践フィールドを用意し、プロジェクト科目を中心にプロジェクト・ベースド・ラーニング（以下、「PBL」）を展開する。また、卒業研究では、現実の社会の課題と関わるテーマを取り扱い、3年次、4年次の演習において卒業研究に向けた実践への教育を行う。また、課題解決型のPBLや卒業研究においては、単なる解決に留まらず、発表の機会を設けることで発信力も養う。

これらの取り組みの中で、食関連産業の現状について学ぶ機会を設け、問題発見・課題解決志向の涵養を図るとともに、社会の課題を解決しうるキャリア意識を高める教育を行う。

(5) 段階的かつ計画的に学びを深める

食マネジメント学部では1年次から4年次まで段階的かつ計画的な教育を行う。

新たな教育体系を実施することから、初年次教育を重視する。1年次前期から2年次前期にかけて、食に関する学問分野を関連付け、高度なマネジメント能力を身に付けるための基礎を培う期間とする。そのうち、1年次前期は高校から大学の学びの転換期とし、1年次後期と2年次前期は学部の学びの基本を固める入門期とする。フードマネジメント科目においては、学びの転換期に受講する専門科目について必修科目とし、その後の専門的な知識の学習につなげていく。フードカルチャー科目、フードテクノロジー科目においては、専門的な学びや実践を行う上で必要となる知識を涵養するための講義科目を置く。

これらの講義科目の役割は演習科目によって補完され、学生に本学部の学びを理解させ、2年次後期からの学習の準備を整える。

続く2年次後期を基礎期、3年次を発展期とし、3分野に展開する専門科目を基礎から発展の段階に応じて学ぶ。4年次は総合期であり、4年間の学びの集大成としての卒業研究を行う。

年次ごとの学習段階に基づいて、専門の講義科目、演習科目、プロジェクト科目の各科目群での学びを連関させ、学習と実践のサイクルが各学年内を通じて体系的に回るように各科目を配置する。このサイクルは卒業研究を以って4年間全体を通して完成する。

1.2 学部・学科等の名称及び学位の名称

(1) 学部名称

食マネジメント学部

College of Gastronomy Management

(2) 学科名称

食マネジメント学科

Department of Gastronomy Management

(3) 学位名称

学士（食マネジメント）

Bachelor of Gastronomy Management

学部名称、学科名称、学位名称は、持続的で安定的なシステムを構築し運営する高度マネジメント人材を養成するために、食科学の考え方を基にしながら、経済学・経営学を基幹としたフードマネジメントの分野を中心に据えた上で、それを支えるフードカルチャー、フードテクノロジーの2分野からなる体系を持つ教育課程を反映した。英文名称は、「食を対象とする複数の科学領域を総合的に関連付けた学問体系」という意味での国際通用性をもつ“gastronomy”を用いた。

1.3 教育課程の編成の考え方及び特色

食マネジメント学部では、現代社会における食の機能と役割、および高等教育機関が果たすべき役割と社会的要請を踏まえ、食に関わる諸課題を解決するために中心となる上記の人材育成目的と学部・学科の特色を具体化するために、下記のように教育課程を編成する。

本学部の科目は、「教養科目」、「外国語科目」「専門科目」の3つの大きな科目区分から構成する。専門科目は、フードマネジメント科目、フードカルチャー科目、フードテクノロジー科目、総合科目、小集団科目から構成される。さらに、フードマネジメント科目は基幹科目、展開科目に分かれる。小集団科目のもとには専門外国語科目、プロジェクト科目、演習科目、卒業研究を設ける。教養科目、外国語科目、専門科目の外に、初修外国語をさらに学ぶための副専攻科目（自由科目）を認定するための科目区分を置く。

科目区分			
教養科目			
外国語科目			
専門科目	フードマネジメント科目	基幹科目	
		展開科目	
	フードカルチャー科目		
	フードテクノロジー科目		
	総合科目		
	小集団科目	専門外国語科目	
		プロジェクト科目	
演習科目			
卒業研究			
副専攻科目			

1.4 体系的履修の構造

1年次前期から2年次前期までを学部の学びの基盤となる知識を学習する期間と置き、食に関するマネジメント能力を身に付けるための基幹となる知識と学問分野を総合的に関連付けて捉えるために必要となる基礎的知識ならびに態度を身に付ける。この期間のうち、1年次前期は高校から大学での学びへの転換期と置き、大学での学習習慣を身に付ける。基礎演習で学習習慣を身に付けるとともに、マネジメント能力の基幹となるフードマネジメント

基幹科目の必修科目において、経済学・経営学に関する基礎的素養を身に付け、食科学入門、総合講義 I で学問分野を総合的に関連付ける視点を学習する。1 年次後期から 2 年次前期までは学部の学びの特徴について学習を通じて理解する入門期とする。1 年次前期で身につけた学びの習慣を前提に、フードマネジメント科目の基幹科目と、フードカルチャー、フードテクノロジーの各領域を学ぶにあたり必要となる基礎的知識の科目について学習する。これらの基礎的な知識は、2 年次前期から開始する入門演習と連動し応用的な知識の活用や取得につながる。さらに入門演習と同時期に PBL（プロジェクト・ベースド・ラーニング）を配置し、知識の実践的な応用を目指す。

2 年次後期以降は、3 分野にわたる専門科目の学習を開始する。2 年次前期までの基礎的な知識の学習と、2 年次後期以降での実践的学習を含んで展開する学びは、発展期である 3 年次において、各分野を関連付けた総合的理解と、それを踏まえた演習につながる。4 年次は総合期であり、4 年間の学びの集大成としての卒業研究を行い、思考・判断力を身に付ける。

1.5 教養科目

立命館大学の教養教育の理念・教育目標は、1) 専門教育とは質的に異なる知識の修得を目指す、2) 幅広い教養と確固たる世界観の形成によって、人生の指針となる知性と知恵、価値観の獲得を目指す、3) 専門教育と相俟って心身ともに均衡のとれた 21 世紀を担う人材育成をめざす、の三点である。

食マネジメント学部教養教育の理念・教育目標は、大学の理念・教育目標と同一である。その上で、教養教育は、専門教育を補完し、専門教育との相乗効果によって学部の人材育成目的の達成に寄与するものと位置づける。食マネジメント学部における教養教育の目的は、現代社会における食の機能と役割を総合的に理解し、社会が直面している食に関わる諸課題を解決する能力と意欲を有する人材を養成するために、専門科目に留まらない食の学びの背景にかかわる幅広い範囲の知識と、専門科目の学びが持つ広がりや応用の理解を促すこととする。教養科目は、A 群 教養基盤科目、B 群 国際教養科目、C 群 社会で学ぶ自己形成科目、D 群 スポーツ・健康科目および E 群 学際総合科目に区分される。

1.6 外国語科目

食マネジメント学部における外国語教育は、グローバル社会で活躍するための他者とのコミュニケーション力の向上と、多様な視野の獲得、多様性の理解を目的とする。そのため、第 1 外国語である英語を中心にしながら第 2 外国語も全員が履修する。英語科目においては、情報を分析し自らの考えを述べる能力、すなわち英語の発信力強化に重点を置き、スピーキングやライティングに注力する。第 2 外国語においては、言語を通して文化的背景や歴史等の社会を理解することへの気づきを得、コミュニケーションを図るための知識を身に付けることに重点を置く。また、第 2 外国語には、イタリア食科学大学との連携（2016 年 3 月 1 日協力協定締結）を視野に入れ、イタリア語を開講する。従って、立命館大学として各既設学部で提供されている第 2 外国語を含んだ上で、開講する語種は、フランス語、ドイツ語、スペイン語、中国語、朝鮮語、イタリア語の計 6 語種となる。

英語、第 2 外国語ともに基礎的学習を低年次に集中的に行い、そのさらなる学習については、グローバル化する世界において、他者とコミュニケーションを取りながら協働できる高

度な力量を育成するため、英語による専門外国語科目を専門科目として配置する。

1.7 専門科目

(1) フードマネジメント科目

グローバル化した食の供給・消費の仕組みや地域の役割を体系的に理解するために、社会的な最適性や持続性を目指す政策や、食に関わる組織や企業の姿とその経営の特徴を学ぶ体系である。フードマネジメント科目は、系統的な履修を図るために、分野としての基幹となる知識を集めた基幹科目、食に関わる形で基幹となる知識を発展させた展開科目に分類し、段階的な構造をとる。

①基幹科目

- a) 食に関連するマネジメント人材を養成するために、家計と企業の経済行動とマーケットを分析し理解する能力を獲得する「ミクロ経済学」と、国民経済、国際経済動向を分析し理解するための基礎的知識を与える「マクロ経済学」の体系的履修を重視する。
- b) 単なるマネジメントに留まらず、高度なマネジメント能力を身につけるために、食に関わる知識を関連付けて総合した食科学の体系を理解させる科目として、「食科学入門」、そして食科学の広がりを理解する科目として「食科学概論」を置く。
- c) 食マネジメント学部での学びの入り口でもある1年次前期に担当されている4つの基幹科目（「経済学入門」「経営学入門」「統計学入門」「食科学入門」）を必修とする。
- d) 基幹科目は全て学科専任教員が担当する体制とする。

②展開科目

- a) 展開科目には、経済学分野の応用領域としての経営学教育の重要性から、食分野において重要な発展的内容を学習できる経済学の応用分野の科目を配置する。
- b) 経営学科目は、組織の運営に関わる組織・戦略系科目、市場や消費者の理解に関わるマーケティング系科目、食の技術を理解したマネジメントに関わる技術経営系科目の3つの系統を履修できるように、精選した上で配置する。
- c) 行動科学的な知見を取り入れた近年のミクロ経済学の展開を踏まえ、「行動経済学」や「意思決定論」などの応用ミクロ経済学科目を配置し、食分野でのマーケティング系科目や技術経営系科目などへの経済学の応用と接続性を図る。
- d) 食の高度マネジメント人材に求められる専門知識でもある「国際経済学」、「ファイナンス」は、基幹科目の「ミクロ経済学」と「マクロ経済学」の継承科目として展開科目に配置する。また、「マーケティングマネジメント論」は、基幹科目「マーケティング論」の専門知識を高める継承科目として展開科目に配置する。
- e) 食の衛生管理や健康に関わり、食のマネジメントをする上で必要かつ不可欠な知識を修得する「食の安全」「食品安全管理」「パブリックヘルス」を配置する。
- f) 食のマネジメントをする上で欠かせない、環境や生産に関わる「食と環境」「資源循環論」「農業経済学」を配置する。

- g) 食のマネジメント上必要となる社会状況を理解するために、現代人の食嗜好に関わる科目として「食と現代社会」「美食ビジネス」「食と嗜好飲料」を配置する。

(2) フードカルチャー科目

フードカルチャー科目は、食の多様性や広がりや奥深さを知り、異文化への理解力を高めるために、日本や世界の食の行動と価値観を、文化的、地理的、歴史的背景から学ぶ科目である。フードマネジメント科目およびフードテクノロジー科目と並列して配置することによって、食に関する高度なマネジメント能力の育成を図る。

1年次後期から2年次前期にはフードカルチャー科目を学ぶためのスキルを身に付ける科目を配置し、2年次後期には、地理学、文化人類学、歴史学の基礎的な科目を置き、3年次以降はそれぞれの科目の発展的な後継科目を置く。

(3) フードテクノロジー科目

フードテクノロジー科目は、食材から体内への取り込みまでの一連の科学的な仕組みと、人が安全に美味しく食べるということを認知科学的に理解し、食の身体と認知・行動に関わるメカニズムを学ぶ科目である。フードマネジメント科目およびフードカルチャー科目と並列して配置することによって、食に関する高度なマネジメント能力の育成を図る。

1年次後期から2年次前期にはフードテクノロジー科目を学ぶために必要な知識である生物学、化学のうち食と関わる知識に特化した基礎的な科目を配置し、2年次後期には、調理科学、栄養学、食品学、認知科学(心理学)の基礎的な科目を置き、3年次以降はそれぞれの科目の発展的な後継科目を置く。

(4) 総合科目

食に関わる高度なマネジメント能力において必要となるフードマネジメントを基盤とした知識と、フードカルチャー、フードテクノロジーの2つの科目群の知識を総合的に関連付けて理解するために、食の現場や社会での課題を用いて学ぶ総合科目を配置する。例えば総合科目の一つ「総合講義Ⅱ(食ビジネスの現在)」においては、食関連産業における企画・開発、製品実現における食味の向上、海外進出時の地域文化や宗教戒律への対応など、3つの科目群の視点が入るテーマを設定し、食関連分野の知識を総合的に関連付けて理解する力を身に付ける。総合科目は、総合的な知識を身に付けると同時に、社会における食のキャリアの現状も含めて理解させることで、キャリア意識の醸成も併せて図る。

(5) 小集団科目

① 専門外国語科目

1、2年次設置の英語科目の発展として、食についての専門的な知識を、英語を用いて学ぶ「Gastronomic Sciences」を設ける。授業は講義と併せて、課題のプレゼンテーション等の発信能力の涵養も重視した内容とする。この外国語科目からの継続的な履修により、海外でのプロジェクトや留学等の活動をしていくために基礎となる語学力および専門性の高い発展的な語学力を併せて養成する。

②プロジェクト科目

プロジェクト科目は食マネジメント学部の実践教育の柱となる科目である。2年次は基礎、3年次は応用・発展として、科目での到達目標に違いを設け、実践活動を行う。プロジェクトは、開講期間中の活動を中心としたものと長期休暇中の活動を中心としたものの2タイプに分け、特性に応じた設計を行う。

開講期間中のプロジェクトは、キャンパス近隣の自治体やJA、商店、食関連の企業などと連携し、学生・連携先組織が日常的に協働しながら課題解決にあたる。長期休暇中のプロジェクトは、短期間に集中する形で連携先組織と関わり、事前に設定した仮説を活動現場で検証し、活動のプラン等を先方に提案する形式などを取る。

③演習科目

1年次の「基礎演習」は、学習の基礎集団であり、高度なマネジメント能力を身につけるために、食に関わる知識を関連付け総合した食科学の考え方を含む、食マネジメント学部での学び方を理解し、食を関連付けて学ぶための意欲関心やキャリアについての関心を高める場となる。フードマネジメント、フードカルチャー、フードテクノロジーの3分野から成る新しい教育課程へのオリエンテーションとなるため、基礎演習の担当者全員参加による担当者会議を定期的で開催し、共通テキストや共通運用による総合的な履修指導を実施する。また、共通テキストに各科目群に関連した内容を反映するなど、1年次に配当されている科目群と有機的に関連した指導を行う。

2年次の「入門演習」は、各領域の学びの基礎となるフードマネジメント基幹科目のうち「統計学入門」「市場調査法」、そして各科目群における「食科学のための資史料論」「食科学のためのフィールドワーク論」「食科学のための生物学」「食科学のための化学」と関連付け、この基礎的な学びをより実践的かつ具体的に実社会での実践的活動と結びつけるものとして位置付ける。

3年次は、各領域科目の展開的科目を履修するとともに、演習テーマを選択させ、自身の学習テーマを決めていく。演習はプロジェクト科目ならびに専門科目の講義と連携しながら、専門性の深化を図る。

4年次は、専門演習を通じて、これまでの学びの中で生まれた社会の課題の応用可能な解決や理論上の疑問の解決を図り、卒業研究の完成へ向けたきめ細かな指導により卒業研究を完成させるとともに、卒業の進路を展望して学びを深める。

また、4年間の学びの集大成としての「卒業研究」を必修とし、過程を評価する専門演習の単位認定とは別に、成果物としての単位認定を行う。

2. 教育方法及び履修指導方法の変更内容

2.1 教育方法

年次ごとの学習段階に基づいて、フードマネジメント科目、フードカルチャー科目、フードテクノロジー科目、演習科目、プロジェクト科目の各科目群での学びを関連させる。プロジェクト科目と演習科目においては、食に関する問題の認識や発見など、関心、意欲、態度とともに、講義で得た知識などを、より深く身に付けるために食関連分野と連携した様々な現場にて実践し、課題発見力・課題解決力の涵養を図る。実践の中で不足している知識や理

論、手法は、その都度、各講義にて身に付け、実践にフィードバックする。また、実践と密に結びついた総合的な学びのために、演習科目においては専門の異なるクラス間交流などを行い、特定の専門内に留まらない食に関わる関連性を理解する総合的な学びを行う。この学びのサイクルが各学年内を通じて体系的に運用されるように各科目を設計するとともに、教員間の指導内容の共有を図り、段階的に学習と実践のレベルを向上させる。この4年間全体を通じたマネジメントを基盤としつつ総合的に食を俯瞰する視点を意識した学びのサイクルは、学修の集大成となる卒業研究を以って完成する。

授業形態は、講義、一部実習を組み入れた講義、演習の3つの方法を用いる。講義科目では主に実践に必要な知識や理論、手法を理解して身に付ける。一部実習を組み入れた講義科目では、講義内容を実践的に実習で理解することを通して、内容の理解を深める。演習科目ではコミュニケーション能力と分析力を身に付けるために、ディスカッションやグループ学習を行う。また、併せて、課題を発見し、解決するための実践的能力を身に付ける。

授業の効果を高めるため、一部実習を組み入れた講義や演習科目を中心に、授業を補佐する助手やティーチング・アシスタントを活用する。

受講生規模は、一部実習を組み入れた講義科目は実習設備に合わせて最大48名程度、演習科目のうち、基礎演習、入門演習は1クラス最大25名程度、卒業研究を指導する専門演習は最大20名程度、語学科目は1クラス最大35名程度とする。

2.2 履修指導方法

食マネジメント学部は、教育の特色において「課題解決のための実践と発信を学ぶ」を掲げている。実践上の課題を解決していく上で有効な知識を身に付けるため、また知識から課題を見出して実践していくために、科目概要における「到達目標」の明示、多様な履修モデル（資料2）、カリキュラムツリー（資料3）を活用した計画的な履修および食関連分野の多様性の理解を、履修指導によって実質化する。

履修指導によって、特に高度なマネジメント能力を有した人材として活躍する上で必要となる、多様な分野が関連した総合的な食分野の理解の前提となる、食マネジメント学部の理念や人材育成目的や教育の特色についての理解を深める。さらに、職業人や市民としてのキャリア展望などは4年間の教育を通して行う。4年間の履修指導のうち、とりわけ入学後のオリエンテーション時に、食マネジメント学部の理念と教育の特色、履修モデル、カリキュラムツリー等の説明について、導入的な説明を十分に行うことを重視する。また併せて、大学入学とキャリアを関連付けて意識させ、今後のキャリア選択につながっていく系統的な履修計画を立てさせる。

本学では、1年次の演習を、学習の基礎集団であるとともに、大学生活の基礎的な集団としても位置づけ、学生の学習・生活支援のための上年次生の「オリター」を配置している。担当教員とともに、オリターが本学部の理念・人材育成目的や教育の特色について正確に理解していることがきわめて重要であり、4月以前に学部理念や担当教員の指導方針などについて、上年次生であるオリターの事前教育を行う。また併せて開設2年目以降においては、食科学の総合的理解に向けて、上年次生による学習サポートなど、既学習者が未学習者をサポートする仕組みを形成する。

この1年次の「基礎演習」における総合的な履修指導とともに、本学のキャリアに関する専

門部署であるキャリアセンターとも連携し、低年次生からのキャリア意識の醸成および履修指導のより一層の充実を図る。この指導内容や希望については、Web上の学習支援ツールに記録し、学生が学びおよび将来のキャリアの振り返りに活用できるようにしていく。

2年次以降は各演習の担当者が履修指導を中心的に行うが、担当者会議において、履修モデルに基づき履修指導内容の調整を図る。

2.3 年間履修登録上限単位数

卒業の要件となる単位数の合計は124単位とする。専門性の深化と幅広い理解の養成、さらに就職または進学を展望した計画的学習を誘導し、学びの体系化と成長の可視化を目的として、各年次の年間履修登録上限単位数を以下のように設定する。

1年次は、学びの基盤の集中的な学習を促すと共に、大学における学習習慣を形成するという視点から、登録上限単位数は40単位とする。学びの展開期となる2年次は、語学科目、また後期から始まる展開科目があることから、登録上限単位数は44単位とする。3年次は、幅広い学習を促すために、2年次に引き続き44単位とする。4年次は、3年次までの精選された科目による体系的な学修に加え、卒業研究に必要な知識を身に付け、進路を展望した学びを広げられるように48単位とする。

1年次	2年次	3年次	4年次
40	44	44	48

2.4 卒業研究

4年間の学修の集大成として、「成果物」として単位認定を行う卒業研究の作成と審査の合格を必須とする。演習は、3年次、4年次と連続して同一の担当者が担当し、学生は、基本的には4年次に、3年間の学習を踏まえたうえで、自らの問題意識に基づき研究目標を設定し、研究計画を具体化することによって卒業研究作成のための研究を進め、教員の指導により卒業研究を作成する。また、研究活動は基本的には個人活動となるが、学び合いという視点から、同一演習の学生間で共有する機会を設け、積極的に研究内容の相互理解を行う。卒業研究は、専門演習の担当者が指導を行い、成果物による単位授与を行う。単位数は、卒業研究の完成に必要な学習時間や取り組み内容等を考慮し、4単位とする。それぞれの研究内容は、食関連の企業分析と改善提案や、食を通じた地域活性化、海外や地域での食文化のフィールドワーク、製品の食味の改善・分析等が想定される。

卒業研究としての成果物の学修内容を評価するために、学部統一の審査基準を定め審査を行う。審査は、教員審査員による卒業研究の審査および学生への口頭試問による。卒業研究を提出した学生は、研究成果の発表や公表を通して、他ゼミの担当教員・学生との交流を図ることで、学習内容を一層深める。

2.5 卒業要件

—学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）—

食マネジメント学部は、人材育成目的を達成するために、卒業時において学生が身に付けるべき能力を以下の「教育目標」として設定する。科目区分ごとの所定単位の修得と合計単位（124単位）の修得をもって、系統的な履修にもとづく人材育成目的の達成とみなし、学士（食マネジメント）の学位を授与する。

－教育目標－

- (1) 食に関する広い関心を持ち、多様な視点を相互に関連付けて食を理解しようとする意欲と態度を持つ。
- (2) 経済・経営に関する知識を中心に、幅広い学問分野の知識を身に付けることによって、食に関する国内外の諸事象を理解できる。
- (3) 食に関する国内外の課題解決のために、倫理的な態度と責任感を持って、他者とコミュニケーションを取りながら協働できる。
- (4) 食に関する国内外の課題を発見・設定し、その課題に向けて社会での実践的な行動に移すことができる。
- (5) 食に関する多様な考え方を関連付けて理解・分析した上で、自分の考えを明確にして発信することができる。

卒業に必要な合計単位数（124 単位）以外に、人材育成目的の達成につながる履修の系統性を明示するために、科目区分ごとの所定単位数を設定する。それぞれの科目区分の必修科目、卒業の要件となる単位数ならびに考え方は以下の通りである。

科目区分		必修 科目単位数 (科目数)	卒業要件単位数				
教養科目		-	16 単位以上				
外国語科目		-	14 単位				
専門科目	フード マネジメン ト科目	基幹科目	8 単位 (4 科目)	14 単位以上	60 単位 以上	70 単位 以上	124 単位 以上
		展開科目	-	16 単位以上			
	フードカルチャー科目	-	8 単位以上				
	フードテクノロジー科目	-	8 単位以上				
	総合科目	-	-				
	小集団 科目	専門外国語科目	-	-			
プロジェクト科目		-	-				
演習科目		-	-				
卒業研究		4 単位 (1 科目)	4 単位				
副専攻科目		-	-				

- ・ 段階的な教育ならびに質の保証を図るため、食マネジメント学部での学びの入り口でもある1年次前期に配当されている基幹科目のうちの4科目（「経済学入門」「経営学入門」「統計学入門」「食科学入門」）ならびに、4年間の学修の成果をまとめる卒業研究を必修とする。
- ・ 教養科目は、専門に特化した学習に留まらない、食の学びの背景とかがわる幅広い範囲の知識と、専門領域の学びが持つ広がりと応用の理解を促すために、16単位以上の取得を必要とする。
- ・ 外国語科目は、配置された英語科目ならびに選択した第2外国語科目の単位を全て取得する

ことを必要とする。

- ・フードマネジメント科目は、食の高度マネジメント人材養成のために食マネジメント学部の教育課程の中心となる科目区分であり、基幹科目14単位以上、展開科目16単位以上、合わせて30単位以上の取得を必要とする。
- ・食マネジメント学の深い理解と知見を身に付けるために、フードカルチャー科目、フードテクノロジー科目をそれぞれ8単位以上取得することを必要とする。
- ・3つの分野を理解し、かつ各分野の学びを総合的に関連付け理解するために、フードマネジメント科目、フードカルチャー科目、フードテクノロジー科目、総合科目を合わせて60単位以上取得することを必要とする。
- ・小集団科目は、卒業研究へ向け、演習等を含めた実践的学習を進めるために10単位以上の取得を必要とする。
- ・専門科目は、全取得単位の半分以上を占めることとし、70単位以上の取得を必要とする。

3. 教員組織の変更内容

食マネジメント学部における教員編成の基本的な考え方は次のとおりであって、収容定員の増加に対応できる。

学部の人材育成目的を達成するために、学部の理念やコンセプト、教育手法を正しく共有する事に留意し、教育・研究のさらなる高度化・活性化に資する教員編成とする。

フードマネジメント、フードカルチャー、フードテクノロジーの各分野に適正な人数を配置する。フードマネジメント科目の基幹科目、および小集団科目の演習科目、卒業研究には専任教員を配置する。専任教員の数は、完成年度の2021（平成33）年度時点で、立命館大学経済学部、理工学部、政策科学部、スポーツ健康科学部からの移籍教員11名、新規任用教員20名である。なお、教員の任用や昇任については、「立命館大学教員任用・昇任規程」および「立命館大学教員選考基準」を踏まえた食マネジメント学部の内規を定め、これに基づき行う。

完成年度において、専任教員の博士号取得率は約74.2%であり、十分な研究業績を有する教員を配置している。科目の担当体制については、「立命館大学専任教員責任時間規程」に基づき、担当科目時間数が過大とならないように配置する。外国語科目のうち英語科目については、食のテーマに即した発信力の強化を目指した先進的な英語教育を担うことのできる、経済学部からの移籍教員を配置する。

完成年度の3月31日において、専任教員の年齢構成は、30歳代2名（6.5%）、40歳代9名（29.0%）、50歳代10名（32.3%）、60歳代8名（25.8%）70歳2名（6.5%）である（小数点第2位を四捨五入している）。完成年度終了までに定年もしくは任期満了を迎える教員の後任について、科目担当の計画は以下の通りである。任期を定めない教員における本学の定年は65歳であり、それを超える場合は特別任用教員規程（資料4）に基づき雇用する。70歳の教員は以降任用しないため、後任を任用する。

年度	定年・任期満了を迎える教員数	科目担当計画
平成32年度	1名	2021(平成33)年度以降、科目担当は他の専任教員に配置
	2名	2021(平成33)年度以降、同一人物を特別任用教員として雇用
平成33年度	2名	2021(平成33)年度以降、同一人物を特別任用教員として雇用

(完成年度)	2名	2021(平成33)年度以降、後任2名任用予定
--------	----	-------------------------

食マネジメント学部の研究領域は、経済学、経営学を中心に、文化人類学、地理学、歴史学、心理学、栄養学、調理学などに及ぶ。立命館大学びわこ・くさつキャンパスの研究機構であるBKC社系研究機構に所属して研究活動を行う。併せて、BKC社系研究機構の下に設置されている「国際食文化研究センター」での活動を中心として研究活動も行う。さらに、教員の研究分野と関連する形で、必要に応じて本学の他の研究機構および研究センターと連携した研究活動を実施する。

4. 大学全体の施設・設備の変更内容

4.1 校地、運動場の整備計画

食マネジメント学部は、滋賀県・草津市にあるびわこ・くさつキャンパスに設置する。びわこ・くさつキャンパスは、約 61 万㎡の校地からなり、滋賀県および草津市の支援を受け、1994（平成 6）年に開学した。現在は経済学部、理工学部、情報理工学部、スポーツ健康科学部、生命科学部、薬学部の 6 学部、経済学研究科、理工学研究科、情報理工学研究科、スポーツ健康科学研究科、生命科学研究科、薬学研究科の 6 研究科が設置されている。

びわこ・くさつキャンパスには大きく、「クインズスタジアム」、「第 1 グランド」、「第 3 グランド」の 3 つの運動場と、フットボール場の「BKC グリーンフィールド」、体育館機能をもつ「BKC ジム」、体育館とプール、ジムからなる複合施設「BKC スポーツ健康commons」が整備されており、運動場用地の総面積は 59,897.74 ㎡である。

キャンパス内には公園緑地、自然緑地や遊歩道があり、学生の憩いやコミュニケーションの場として学生交流施設である「セントラルアーク」を整備している。さらに、建物間の空間も広く、歩車分離がなされ、自然環境保護やスロープ、点字ブロック等を整備し、バリアフリーの対策もなされたユニバーサルデザインに配慮したキャンパスとしている。

4.2 校舎等施設の整備計画

びわこ・くさつキャンパスは約 26 万㎡の校舎等施設を有している。既設学部等との共同利用の施設として、社会科学系の「メディアライブラリー」および理工学系の「メディアセンター」の 2 つの図書館、講義室、情報教室、食堂施設、保健センター、学生交流施設、セミナーハウス等が整備されている。

食マネジメント学部の開講する科目の授業は、主に「アドセミナリオ」、「プリズムハウス」、「カラーニングハウスⅠ」、「カラーニングハウスⅡ」、「フォレストハウス」、「ラルカディア」で行う。教室数は小教室（99 人以下）110 室、中教室（100 人～399 人）29 室、大規模教室（400 人以上）15 室となる。授業利用教室は毎年関連の学部で調整会議を行い決定する。経営学部（収容定員 3,300 人）が 2015（平成 27）年 4 月に移転するまで利用していた施設を活用するため、十分な教室数が確保できる。

また、その他の学部関連施設も移転した経営学部が使用していた施設を活用する。教員研究室は「アクロスウィング」6 階に 48 室を確保する。事務室、執行部（役職者）執務室、応接室、会議室等の学部運営施設は「アドセミナリオ」1 階を利用する。

認知科学関連の実習を組み入れた講義科目については、「カラーニングハウスⅡ」の 3 階に、

「味嗅覚実習室」(79.3 m²。味覚認識装置、嗅覚センサーシステム、ファームテスター、眼球運動計測装置等の実験機器を備える)や、「視覚実習室」(115.6 m²。高性能モニター、照度計、色彩輝度計等の実験機器を備える)を整備する。また、「カラーニングハウスⅡ」の4階には、「官能評価実習室」(145.4 m²。24個の個別ブース、3台のグループテーブル、可動式脱臭装置、統計分析用コンピュータ等を備える)を設置する。

調理実習を組み入れた講義科目については、「カラーニングハウスⅡ」の4階に、「調理学実習室A」(283.4 m²。6人用の調理台8台を備える)、「調理学実習室B」(215.1 m²。6人用の調理台8台を備える)の、2つの調理学実習室を整備する。さらに、「カラーニングハウスⅡ」の3階には「プロジェクトキッチンラボ&コモンズ」(167.6 m²。6人用調理台2台と調理器具を備え、調理を伴う学生の自主的の共同学習活動にも供される)を設けて対応する。

その他、微生物の働きを通じて、食品の発酵や腐敗に関する内容を含む講義科目に対応する施設として、「カラーニングハウスⅡ」の3階に「食事機能実習室」(115.6 m²。オートクレーブ、純水製造装置、クリーンベンチ、CO₂インキュベーター等の実験機器を備える)や、食品残渣の堆肥化に関する内容を含む科目用の「環境実習室」(119.2 m²。6名用実験台を8台、堆肥化機器、換気設備を備える)を設ける。

実習施設は実習を組み入れた講義科目4科目に対して8室あり、時間割シミュレーションの点からも不足はないことを確認している(資料5)。

4.3 図書等の資料及び図書館の整備計画

(1) 図書および雑誌

立命館大学には、図書館施設として、衣笠キャンパスに衣笠図書館、修学館リサーチライブラリー、人文系文献資料室、朱雀キャンパスに朱雀リサーチライブラリー、びわこ・くさつキャンパスにメディアセンター(自然科学系図書館)、メディアライブラリー(社会科学系図書館)、大阪いばらきキャンパスにOICライブラリーをそれぞれ設置している。これらの施設を含めた大学全体の蔵書は、2017(平成29)年3月現在で約292万7千冊(製本雑誌含む)に達し、これに加えて約5万4千タイトルの学術雑誌、そのうち約4万4千タイトルの電子ジャーナルを収集・整備している。これらはほぼすべて、学生の利用が可能である。また、図書館間の資料を取り寄せて利用する仕組みも存在しており、全ての資料を学習や研究に利用できる環境を整備している。

2017(平成29)年3月現在、大学全体では食マネジメント学部の教育に関する図書が54,805冊(うち外国書19,389冊)、雑誌が9,028タイトル(うち外国雑誌7,530タイトル、電子ジャーナルを含む)である。さらに、食マネジメント学部としてびわこ・くさつキャンパスに必要な図書資料を新たに購入・整備する。新たに整備する際の選書・収集は、科目概要や教員の推薦等に基づくとともに、フードマネジメント、フードカルチャー、フードテクノロジーの3分野を学ぶためのものを中心に行い、完成年度には図書61,255冊(うち外国書20,339冊)、学術雑誌9,071タイトルとする(うち外国雑誌7,536タイトル、電子ジャーナルを含む)。

① 図書整備計画

分野	整備予定冊数
フードマネジメント	39,728冊

フードカルチャー	14,814 冊
フードテクノロジー	6,713 冊
計	61,255 冊

②既に整備されている主な学術雑誌

タイトル	ISSN
The American Economic Review	0002-8282
The Quarterly Journal of Economics	0033-5533
Econometrica	0012-9682
Journal of Management	0149-2063
経営行動科学	0914-5206
日本経営学会誌	1882-0271
Anthropology of Food	1609-9168
地理学評論 Series A	1883-4388
Food quality and preference	0950-3293
Appetite	0195-6663
The Journal of Biological Chemistry	0021-9258

③整備予定の主な学術雑誌

タイトル	ISSN
Food safety : The official journal of Food Safety Commission	2187-8404
Food and History	1780-3187
Food, culture, & society.	1552-8014
Food and Foodways	0740-9710
栄養学レビュー	0918-2675

(2) オンラインデータベース、電子ジャーナル、電子書籍等

電子ジャーナルについては、キャンパス・ネットワークを介して大学全体で共有しており、人文科学、自然科学、社会科学の分野を問わず幅広い分野を対象に選定・収集している。特に、Elsevier Science B. V.、Wiley-Blackwell、Oxford University Press、Springer、Cambridge University Press の大手 5 社が刊行する電子ジャーナルについてはパッケージ契約をしており、最新の情報と共にバックナンバーの講読が継続的に行える環境がある。データベースについては Web of Science や Magazine Plus などの二次情報、EBSCO Host、ProQuest Central などのアグリゲータ系電子ジャーナル、日経テレコン 21、聞蔵などの新聞データベースを中心に、基本的なデータベース・ツールの提供を行い、全学で共有できる電子書籍も積極的に収集している。

(3) 閲覧席、ラーニングcommons

立命館大学の学術資料は、立命館大学学術情報システム（RUNNERS）を利用して、図書資料の所蔵情報、貸出返却・予約などが可能であり、一部図書資料については、抄録のオンラインでの閲覧も可能となっている。

メディアセンター（自然科学系図書館）、メディアライブラリー（社会科学系図書館）は、他キャンパスの図書館等と同様に、年間開館日数 340 日前後、土・日曜日開館、開館時間は開講期平日 8 時 30 分～22 時（土・日は 10 時～17 時）で運用している。

メディアセンター（自然科学系図書館）、は収納冊数約 36 万冊、総座席数 878 席を有し、メディアライブラリー（社会科学系図書館）は収納冊数約 36 万冊、総座席数 1,059 席を有している。また、他キャンパスの図書館同様、グループ学習のできるラーニングコモンズ「ぴあら」を設置し、学習環境を整えている。

(4) 外部の図書館等との相互協力

他機関との協力に関わっては、Online Computer Library Center, Inc. (OCLC) や国立情報学研究所の NACSIS-CAT/ILL の図書館間ネットワーク等に参加するとともに、私立大学図書館協会、大学図書館コンソーシアム連合(JUSTICE)等の加盟館として、国内外を問わず他大学、他機関と図書館間相互協力（文献複写や相互現物貸借）を推進している。

(5) 検索手法の指導等

学部教員と図書館職員との協働で、大学図書館の基本的な使い方を初め、RUNNERS や電子ジャーナル、オンラインデータベースの検索・活用方法等について、各学部の教育に必要な内容を中心とした図書館リテラシー教育を各学部の担当教員と協働で展開している。ここでは、少人数クラスによる双方向授業の取り組みや、Web 視聴による講義等を実施し、RUNNERS の図書検索など内容の充実をはかっている。また、自学自習のために、Web ガイドや RAIL (Ritsumeikan Academic Information Literacy) などの、情報の収集、選択、活用能力を高めるためのオンラインツールを提供している。

以上により、施設・設備において、収容定員の変更後でも、これまでと同等以上の教育研究を展開することができる。

以 上

資料1 立命館大学の志願者・合格者・入学者数の推移

学部名		2013年(平成25)年度	2014年(平成26)年度	2015年(平成27)年度	2016年(平成28)年度	2017年(平成29)年度
法学部	志願者	7,058	6,927	7,811	8,326	7,686
	合格者	3,160	3,625	3,512	3,357	2,890
	入学者(A)	815	1,014	903	832	750
	入学定員(B)	790	790	790	790	790
	A/B	1.03	1.28	1.14	1.05	0.95
経済学部	志願者	7,732	7,827	9,148	8,807	9,803
	合格者	3,572	3,850	3,827	3,854	3,608
	入学者(A)	752	855	752	847	873
	入学定員(B)	735	735	735	735	795
	A/B	1.02	1.16	1.02	1.15	1.10
経営学部	志願者	7,103	8,666	10,655	9,660	12,003
	合格者	2,569	3,007	2,886	2,887	2,562
	入学者(A)	815	873	834	854	859
	入学定員(B)	760	760	760	760	825
	A/B	1.07	1.15	1.10	1.12	1.04
産業社会学部	志願者	9,818	10,646	9,440	11,364	12,546
	合格者	2,708	2,857	2,904	2,814	2,675
	入学者(A)	972	969	946	943	962
	入学定員(B)	900	900	900	900	900
	A/B	1.08	1.08	1.05	1.05	1.07
文学部	志願者	11,253	11,836	12,167	11,424	11,105
	合格者	3,737	4,393	4,734	4,074	3,161
	入学者(A)	1,156	1,172	1,217	1,017	970
	入学定員(B)	1,105	1,105	1,105	905	980
	A/B	1.05	1.06	1.10	1.12	0.99
理工学部	志願者	17,758	19,160	17,638	18,381	18,887
	合格者	6,292	7,037	7,232	7,849	6,641
	入学者(A)	880	936	945	1,029	924
	入学定員(B)	872	872	872	872	959
	A/B	1.01	1.07	1.08	1.18	0.96
国際関係学部	志願者	2,615	2,867	2,715	3,381	2,952
	合格者	918	945	981	990	989
	入学者(A)	349	295	335	318	339
	入学定員(B)	305	305	305	305	335
	A/B	1.14	0.97	1.10	1.04	1.01
政策科学部	志願者	3,611	3,600	3,691	4,786	3,795
	合格者	1,306	1,296	1,296	1,309	1,123
	入学者(A)	398	377	407	392	393
	入学定員(B)	360	360	360	360	410
	A/B	1.11	1.05	1.13	1.09	0.96
情報理工学部	志願者	5,359	5,308	5,201	5,049	4,981
	合格者	1,916	1,951	2,009	2,031	1,944
	入学者(A)	446	458	455	477	513
	入学定員(B)	440	440	440	440	475
	A/B	1.01	1.04	1.03	1.08	1.08
映像学部	志願者	1,309	1,459	1,611	1,814	1,697
	合格者	380	419	397	351	372
	入学者(A)	166	164	176	151	160
	入学定員(B)	150	150	150	150	160
	A/B	1.11	1.09	1.17	1.01	1.00
薬学部	志願者	2,430	2,191	2,151	2,268	2,316
	合格者	581	653	880	971	1,010
	入学者(A)	108	99	149	163	197
	入学定員(B)	100	100	160	160	160
	A/B	1.08	0.99	0.93	1.02	1.23
生命科学部	志願者	7,669	7,243	6,701	6,035	6,415
	合格者	2,272	2,497	2,485	2,776	2,702
	入学者(A)	299	311	272	296	340
	入学定員(B)	280	280	280	280	325
	A/B	1.07	1.11	0.97	1.06	1.05
スポーツ健康科学部	志願者	2,607	2,568	2,561	2,541	2,495
	合格者	663	710	637	629	617
	入学者(A)	224	236	237	246	241
	入学定員(B)	220	220	220	220	235
	A/B	1.02	1.07	1.08	1.12	1.03
総合心理学部	志願者				5,048	3,606
	合格者				1,035	817
	入学者(A)				318	300
	入学定員(B)				280	280
	A/B				1.14	1.07
大学合計	志願者	86,322	90,298	91,490	98,884	100,287
	合格者	30,074	33,240	33,780	34,927	31,111
	入学者(A)	7,380	7,759	7,628	7,883	7,821
	入学定員(B)	7,017	7,017	7,077	7,157	7,629
	A/B	1.05	1.11	1.08	1.10	1.03

* 5月1日を基準日とするため、以下の入学者数比率には2017年度の9月入学者数は含まれていない。

- ・国際関係学部合計
- ・政策科学部合計
- ・大学合計

履修モデル1 食関連産業の将来を構想し、経営企画・マネジメントを行う

		全開講 単位数	卒業要件	モデル取得 単位数	1年次 (平成30年度)	取得 単位	2年次 (平成31年度)	取得 単位	3年次 (平成32年度)	取得 単位	4年次 (平成33年度)	取得 単位	
教養科目		270	16以上	16			現代の人権 仕事とキャリア 論理と思考	2 2 2	災害と安全 社会思想史 宗教と社会 社会とキャリア	2 2 2 2	メンタルヘルス	2	
外国語科目 (〇〇はドイツ語、フランス語、 スペイン語、イタリア語、中国語、 朝鮮語から1語種選択) (留学生対象科目は除く)		14	14 (〇〇語にて1 語種を選択)	14	Study Skills α 1 Study Skills α 2 Study Skills β 1 Study Skills β 2 CALL1 CALL2 〇〇語基礎1 〇〇語基礎2 〇〇語展開1 〇〇語展開2	1 1 1 1 1 1 2 1 2 1	English Workshop English for Career Development	1 1					
専門科目	フードマネジメント科目	28	14 以上	60 以上	22	経済学入門(※)	2						
						経営学入門(※)	2						
	統計学入門(※)	2	エコノメトリックス			2							
	食科学入門(※)	2	行動科学			2							
			マクロ経済学			2							
			市場調査法			2							
			マネジメント論			2							
			簿記入門			2	アカウンティング	2					
	展開科目	52	16 以上		22		意思決定論	2	行動経済学 ファイナンス	2 2			
							経営組織論	2	人的資源管理論 組織行動論	2 2			
							経営戦略論	2	管理会計論 食の生産管理	2 2			
									フードデザインマネジメント論	2			
									食と現代社会	2			
フードカルチャー 科目	24	8 以上	10	食科学のための食史料論	2	食の地理学 食の文化人類学 食の歴史学	2 2 2	食のエリアスタディ I		2			
フードテクノ ロジー科目	24	8 以上	10	食科学のための生物学	2	食品学 食と心理学	2 2	食事機能科学 食行動科学		2 2			
総合科目	14	-	8	総合講義Ⅰ(世界の食と経済) 総合講義Ⅰ(日本の食と経済)	2 2	総合講義Ⅱ(食ビジネスの国際展開)	2	総合講義Ⅲ(起業)		2			
小集団 科目	専門外国語科目	8	-	0									
	プロジェクト科目	6	-	2				ガストロノミックスタディプロジェクトⅡ		2			
	演習科目	16	-	16	基礎演習Ⅰ	2	入門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅲ	2	
					基礎演習Ⅱ	2	入門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅳ	2	
卒業研究	4	4	4							卒業研究(※)	4		
副専攻科目	80	-		省略									
専門科目合計	176	70以上	94										
合計	540	124以上	124										

(※) : 必修科目

履修モデル2 食関連産業のグローバル展開をマネジメントする

		全開講 単位数	卒業要件	モデル取得 単位数	1年次 (平成30年度)	取得 単位	2年次 (平成31年度)	取得 単位	3年次 (平成32年度)	取得 単位	4年次 (平成33年度)	取得 単位	
教養科目		270	16以上	16			現代の人権	2	現代の国際関係と日本	2	メンタルヘルス	2	
						仕事とキャリア	2	国際化と法	2	災害と安全	2		
								宗教と社会	2				
								歴史観の形成	2				
外国語科目 (〇〇はドイツ語、フランス語、 スペイン語、イタリア語、中国語、 朝鮮語から1語種選択) (留学生対象科目は除く)		14 (〇〇語にて1 語種を選択)	14	14	Study Skills α 1	1	English Workshop	1					
	Study Skills α 2				1	English for Career Development	1						
	Study Skills β 1				1								
	Study Skills β 2				1								
	CALL1				1								
	CALL2				1								
	〇〇語基礎1				2								
	〇〇語基礎2				1								
	〇〇語展開1				2								
	〇〇語展開2				1								
専門科目	フードマネジメント科目	28	14 以上	16	経済学入門(※)	2							
					経営学入門(※)	2							
					統計学入門(※)	2							
					食科学入門(※)	2							
					食科学概論	2							
					マーケティング論	2	市場調査法	2					
					マネジメント論	2							
	展開科目	52	16 以上	22					国際経済学	2			
							食と環境	2	資源循環論	2			
									農業経済学	2			
									アグリビジネス	2			
							マーケティングマネジメント論	2	流通論	2			
									サービスマーケティング論	2			
							食と現代社会	2	美食ビジネス	2			
					食と嗜好飲料	2							
	フードカルチャー科目	24	8 以上	14			食科学のためのフィールドワーク論	2					
							食の文化人類学	2	食と民族	2			
									食と郷土	2			
							食の歴史学	2	食の思想と文芸	2			
	フードテクノロジー科目	24	8 以上	8	食科学のための生物学	2			食と健康	2			
						栄養学	2						
						食品学	2						
総合科目	14	-	4	総合講義Ⅰ(世界の食と経済)	2			総合講義Ⅲ(食とジャーナリズム)	2				
小集団科目	専門外国語科目	8	-	10 以上	8		Gastronomic SciencesⅠ	2	Gastronomic SciencesⅢ	2			
						Gastronomic SciencesⅡ	2	Gastronomic SciencesⅣ	2				
	プロジェクト科目				2			ガストロノミックスタディプロジェクトⅢ	2				
	演習科目	16	-		16	基礎演習Ⅰ	2	入門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅲ	2
						基礎演習Ⅱ	2	入門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅳ	2
卒業研究	4	4	4							卒業研究(※)	4		
副専攻科目	80	-										省略	
専門科目合計	176	70以上	94										
合計	540	124以上	124										

(※) : 必修科目

履修モデル3 製品開発や市場開発をマネジメントする

		全開講 単位数	卒業要件	モデル取得 単位数	1年次 (平成30年度)	取得 単位	2年次 (平成31年度)	取得 単位	3年次 (平成32年度)	取得 単位	4年次 (平成33年度)	取得 単位						
教養科目		270	16以上	16			生命科学と倫理	2	現代社会と法	2	社会と福祉	2						
						科学技術と倫理	2	情報技術と社会	2	生命科学(分子と生命)	2							
								現代人とヘルスケア	2									
								現代の科学技術	2									
外国語科目 (〇〇はドイツ語、フランス語、 スペイン語、イタリア語、中国語、 朝鮮語から1語種選択) (留学生対象科目は除く)		14 (〇〇語にて1 語種を選択)	14	14	Study Skills α 1	1	English Workshop	1										
	Study Skills α 2				1	English for Career Development	1											
	Study Skills β 1				1													
	Study Skills β 2				1													
	CALL1				1													
	CALL2				1													
	〇〇語基礎1				2													
	〇〇語基礎2				1													
	〇〇語展開1				2													
	〇〇語展開2				1													
専門科目	基礎科目	28	14 以上	16	経済学入門(※)	2												
					経営学入門(※)	2												
					統計学入門(※)	2												
					食科学入門(※)	2												
					食科学概論	2												
					マーケティング論	2	市場調査法	2										
					マネジメント論	2												
					展開科目	52	16 以上	22					食の生産管理	2				
													フードデザインマネジメント論	2				
												マーケティングマネジメント論	2					
															消費者行動分析	2		
															サービスマーケティング論	2		
											食品開発	2						
										食の安全	2	食品安全管理	2					
										食と現代社会	2	美食ビジネス	2					
												食と嗜好飲料	2					
	フードカルチャー 科目	24	8 以上	8					食科学のための資史料論	2								
											食の文化人類学	2	食と民族	2				
													食と郷土	2				
	フードテクノ ロジー科目	24	8 以上	20	食科学のための生物学	2	食科学のための化学	2										
							おいしさの調理学	2										
							栄養学	2	応用栄養学	2								
							食品学	2	官能評価学	2								
						食と心理学	2	食認知科学	2									
								食行動科学	2									
総合科目	14	-	6			総合講義Ⅱ(食ビジネスの現在)	2											
				総合講義Ⅰ(日本の食と経済)	2	総合講義Ⅱ(食ビジネスの国際展開)	2											
小集団 科目	専門外国語科目	8	-	0														
	プロジェクト科目	6	-	2		ガストロノミクスタディプロジェクトⅠ	2											
	演習科目	16	-	16	基礎演習Ⅰ	2	入門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅲ	2						
					基礎演習Ⅱ	2	入門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅳ	2						
	卒業研究	4	4	4							卒業研究(※)	4						
副専攻科目	80	-		省略														
専門科目合計	176	70以上	94															
合計	540	124以上	124															

(※) : 必修科目

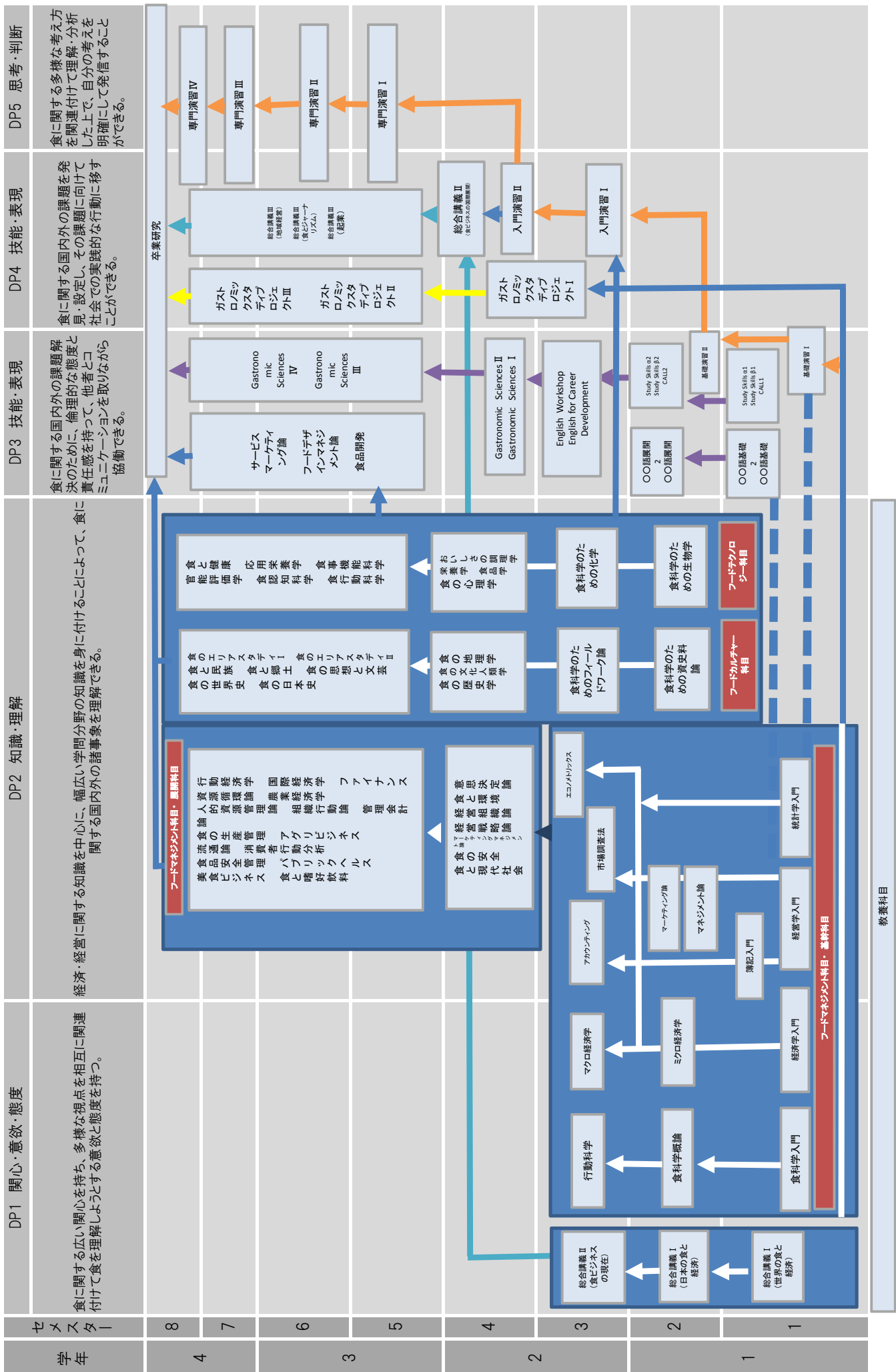
履修モデル4

メディアを通じて食の課題やコンテンツを発信する

		全開講 単位数	卒業要件	モデル取得 単位数	1年次 (平成30年度)	取得 単位	2年次 (平成31年度)	取得 単位	3年次 (平成32年度)	取得 単位	4年次 (平成33年度)	取得 単位	
教養科目		270	16以上	16			メディアと現代文化	2	映像と表現	2	美と芸術の論理	2	
							平和学入門	2	戦争の歴史と現在	2	科学技術と倫理	2	
									Cross-cultural Encounters	2			
									文学と社会	2			
外国語科目 (〇〇はドイツ語、フランス語、 スペイン語、イタリア語、中国語、 朝鮮語から1語種選択 (留学生対象科目は除く)		14 (〇〇語にて1 語種を選択)	14	14	Study Skills α 1	1	English Workshop	1					
					Study Skills α 2	1	English for Career Development	1					
					Study Skills β 1	1							
					Study Skills β 2	1							
					CALL1	1							
					CALL2	1							
					〇〇語基礎1	2							
					〇〇語基礎2	1							
					〇〇語展開1	2							
					〇〇語展開2	1							
専 門 科 目	フ ー ド マ ネ ジ メ ン ト 科 目	基 幹 科 目	28	14 以上	14	経済学入門(※)	2						
			経営学入門(※)	2									
		統計学入門(※)	2										
		食科学入門(※)	2	行動科学		2							
		ミクロ経済学	2										
		マーケティング論	2										
	展 開 科 目	52	16 以上	20		食と環境	2	資源循環論	2				
							農業経済学	2					
							食の安全	2	食品安全管理	2			
									パブリックヘルス	2			
									食と現代社会	2	美食ビジネス	2	
										食と嗜好飲料	2		
	フ ー ド カ ル チ ャ ー 科 目	24	8 以上	20	60 以上	食科学のための資史料論	2	食科学のためのフィールドワーク論	2				
								食の地理学	2				
								食の文化人類学	2	食と民族	2		
										食と郷土	2		
										食の思想と文芸	2		
	フ ー ド テ ク ノ ロ ジ ー 科 目	24	8 以上	8	8			食の歴史学	2	食の世界史	2		
										食の日本史	2		
								食科学のための化学	2				
総 合 科 目	14	-	8	8			栄養学	2	食と健康	2			
							食品学	2					
小 集 団 科 目	専門外国語科目	8		2			総合講義Ⅰ(世界の食と経済)	2	総合講義Ⅱ(食ビジネスの現在)	2	総合講義Ⅲ(地域経営)	2	
	プロジェクト科目	6	-	2							総合講義Ⅲ(食とジャーナリズム)	2	
	演習科目	16	-	16	基礎演習Ⅰ	2	入門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅰ	2	専門演習Ⅲ	2	
	卒業研究	4	4	4	基礎演習Ⅱ	2	入門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅱ	2	専門演習Ⅳ	2	
副専攻科目	80	-									卒業研究(※)	4	
省略													
専門科目合計		176	70以上	94									
合計		540	124以上	124									

(※) : 必修科目

資料3 食マネジメント学部カリキュラムツリー



【資料4】 大学教員定年規則／立命館大学特別任用教員規程

○大学教員定年規則

昭和34年2月27日

規程第62号

第1条 大学教員の定年は、教授については満65歳とする。教授以外の教員については満60歳とする。

第2条 大学教員が定年に達したときは、その学年末に退職するものとする。

第3条 前2条にかかわらず、総長（学長）および副総長（副学長）の職にある者は、その在任中、教授に任用する。

第4条 この規程の改廃は、各教授会、大学協議会、常任理事会の議を経て理事会が行う。

附 則

この規則は、昭和34年3月1日から施行する。

附 則（1985年4月26日付第3条の改正並びに第4条及び附則第1項から第5項までの削除）

1 第3条による任用は、該当の学部教授会及び大学協議会の議を経て行なうものとする。

2 この規則は、1985年4月1日から適用する。

附 則（2000年3月8日副総長（副学長）職追加に伴う改正）

この規則は、2000年4月1日から施行する。

附 則（2004年3月26日改廃規定新設にともなう一部改正）

この規則は、2004年3月26日から施行する。

附 則（2008年7月11日総合理工学院設置に伴う一部改正）

この規程は、2008年7月11日から施行し、2008年4月1日から適用する。

○立命館大学特別任用教員規程

1993年11月26日

規程第277号

(趣旨)

第1条 この規程は、特別任用教員に関して必要な事項を定める。

(定義)

第2条 特別任用教員は、本大学を定年退職した教授のうち、高度な教育の能力と実績を有する者を、主として授業を担当する目的で任用する有期雇用教員をいう。

(職位)

第3条 特別任用教員の職位は、教授とする。

(所属)

第4条 特別任用教員は、大学院独自の教員組織を整備した研究科（以下「独立研究科」という。）または定年退職時の学部もしくは教育機構に所属する。

(職務)

第5条 特別任用教員は、主として所属組織の教育に従事する。ただし、原則として大学運営には加わらない。

2 特別任用教員の職務は、その所属により次の2つに区分する。

(1) 学部または機構に所属する者（以下「特別任用教員A」という。）は、主として学部教育にあたる。

(2) 独立研究科に所属する者（以下「特別任用教員B」という。）は、主として大学院教育にあたる。

3 特別任用教員の責任時間は、通年4授業時間（1授業時間は90分）とする。ただし、次の各号に定める授業科目および授業時間を含まなければならない。

(1) 特別任用教員A

教養科目（教養ゼミナールおよびTheme Studyを除く。）、理工系の専門基礎（基礎専門）科目、教職課程科目（教職に関する科目、一般的包括的な内容を含む教科に関する科目および教科又は教職に関する科目）、外国語科目のいずれかを通年1授業時間以上

(2) 特別任用教員B

独立研究科の研究指導科目（法務研究科は演習科目）を通年2授業時間以上および独立研究科の講義科目を通年1授業時間以上

4 特別任用教員は、教授会、研究科委員会、各種委員会等への出席を要しない。

(人事委員会)

第6条 特別任用教員の任用のために、特別任用教員人事委員会（以下「人事委員会」という。）を置く。

2 人事委員会は、次の各号に定める者で構成し、委員長は学長とする。

- (1) 学長
- (2) 副学長
- (3) 該当する学部、研究科および機構の長
- (4) 教学部長
- (5) 教学部副部長

(任用手続)

第7条 特別任用教員の任用は、学部長、研究科長または機構長が、次条に定める任用基準に合致する候補者を人事委員会に推薦し、人事委員会で審査のうえ、本人の意向を確認し、大学協議会の議を経て決定する。

2 前項にかかわらず、次の各号に定める者の推薦は、当該各号に定める者が行う。

- (1) 定年退職する年度に英語以外の外国語科目を主たる授業科目として担当していた者
言語教育推進機構長
- (2) 定年退職する年度に日本語科目を主たる授業科目として担当していた者
国際教育推進機構長
- (3) 定年退職する年度に教職課程科目を主たる授業科目として担当していた者
教職教育推進機構長

(任用基準)

第8条 特別任用教員の任用は、次の各号に掲げる基準をすべて満たす場合に行う。

- (1) 全学共通教育および学部教育に必要な者であることまたは課程博士輩出等大学院教育に顕著な実績があること。
- (2) 若手教員の模範となり、FDへの理解と実績があること。
- (3) 担当する授業科目についての適合性があること。

2 前項の基準を満たす者であっても、教育および研究を行うに十分な健康状態にない者は任用しない。

第9条 削除

第10条 削除

(更新基準等)

第11条 第8条に定めるもののほか、契約更新時の審査基準は、人事委員会で定める。

(就業規則)

第12条 特別任用教員の就業等に関する事項は、立命館大学有期雇用教員就業規則の定めるところによる。

(処遇)

第13条 個人研究費については、立命館大学個人研究費取扱規程の定めるところによる。

2 共用の教員研究室を提供する。

(改廃)

第14条 この規程の改廃は、大学協議会が行う。

附 則

(施行期日)

第1条 本規程は、1994年4月1日から施行する。

(経過措置)

第2条 本規程は、1993年3月31日定年退職教授及び1994年3月31日定年退職予定教授についても、これを適用することができる。

第3条 1993年3月31日定年退職教授及び1994年3月31日定年退職予定教授の任用手続については、本規程第4条第1項中、「5月15日」とあるのは「1993年11月30日」と、同条第3項中、「6月末日」とあるのは「1993年12月20日」と読み替えるものとする。

(見直し期限)

第4条 本規程は、1998年10月末日までに、その改廃も含めてこれを再検討するものとする。

附 則 (1994年10月28日第7条の期日読替え規定の改正)

本規程は、1994年4月1日から適用する。

附 則 (1996年4月26日昼夜開講制実施に伴う一部改正)

1 この規程は、1996年4月1日から施行する。

2 1996年3月31日現在「第二部」に在学する学生がいなくなるまでの間、この規程の条文における「夜間主コース」を「二部」と読み替えることができる。

附 則 (1999年3月12日第4条、第7条の任用手続変更に関わる規程の改正)

1 本規程は、1999年4月1日から施行する。

2 本規程は、2000年10月末日までに、その改廃も含めてこれを再検討するものとする。

附 則（2001年6月22日任用制度の変更及び教学上の全学的必要性を任用基準として明確にすることに関わる規程の改正）

本規程は、2001年6月22日から施行し、2002年4月1日付任用者から適用する。

附 則（2006年4月1日機構改革に伴う改正）

この規程は、2006年6月28日から施行し、2006年4月1日から適用する。

附 則（2008年3月19日 授業時間の表記変更にもなう一部改正）

この規程は、2008年4月1日から施行する。

附 則（2008年10月29日2013年度までの運用とする新たな特別任用教授制度への変更にもなう改正）

- 1 この規程は、2009年4月1日から施行する。ただし、2006年3月31日定年退職教授、2007年3月31日定年退職教授および2008年3月31日定年退職教授についても、適用する。
- 2 2005年3月31日に定年退職を迎えた特別任用教授任用者に関する取扱いは従来の定めによる。

附 則（2011年11月4日特別任用教授制度の見直しに伴う全部改正）

- 1 この規程は、2013年4月1日から施行する。
- 2 前項にかかわらず、特別任用教授の所属および特別任用教授人事委員会については、2012年4月1日から施行する。

附 則（2013年3月8日立命館大学有期雇用教員就業規則の改正等に伴う一部改正）

この規程は、2013年4月1日から施行する。

附 則（2014年12月19日委員会構成の変更に伴う一部改正）

この規程は、2015年1月1日から施行する。

附 則（2016年1月29日 任用手続の変更等に伴う一部改正）

この規程は、2016年4月1日から施行する。

資料5 時間割シミュレーション

(前期) * : 一部実習を組み入れた講義科目

曜日	回生	第1時限	第2時限	第3時限	第4時限	第5時限
		科目名	科目名	科目名	科目名	科目名
月	1	第2外国語	基礎演習I	基礎演習I	Study Skills α 1	
	2	行動科学	市場調査法	English for Career Development		
	3・4	人的資源管理論		食の生産管理	官能評価学* 食行動科学 フードデザインマネジメント論	官能評価学* 食行動科学
火	1	食科学入門	Study Skills β 1	第2外国語	Study Skills β 1	簿記入門
	2		入門演習 I		English Workshop	
	3・4		食の世界史 流通論		美食ビジネス	
水	1	経営学入門	経済学入門	CALL1	CALL1	
	2	アカウンティング	食科学のためのフィールドワーク論	エコノメトリックス	マクロ経済学	
	3・4	行動経済学	組織行動論 食品安全管理	専門演習 I	専門演習 III	
木	1	第2外国語		Study Skills α 1	CALL1	
	2		English Workshop	English Workshop	マクロ経済学	
	3・4			専門演習 I	専門演習 III	
金	1	Study Skills α 1 Study Skills β 1	総合講義 I (世界の食と経済)	統計学入門	統計学入門	簿記入門
	2	食科学のための化学	ガストロノミックスタディプロジェクト I	市場調査法	総合講義 II (食ビジネスの現在)	
	3・4	応用栄養学 食のエリアスタディ I	ガストロノミックスタディプロジェクト II	総合講義 III (起業) Gastronomic Sciences III	食行動科学* 官能評価学* 総合講義 III (地域経営)	食行動科学* 官能評価学*

(後期) * : 一部実習を組み入れた講義科目

曜日	回生	第1時限	第2時限	第3時限	第4時限	第5時限
		科目名	科目名	科目名	科目名	科目名
月	1	ミクロ経済学	基礎演習II	基礎演習II	第2外国語	
	2	食品学	食と心理学 食の地理学	食の文化人類学	おいしさの調理学* Gastronomic Sciences I	おいしさの調理学*
	3・4	サービスマーケティング論	ファイナンス 食の思想と文芸	Gastronomic Sciences IV パブリックヘルス		
火	1	第2外国語	食科学のための生物学	CALL2	CALL2	
	2	マーケティングマネジメント論	入門演習 II	おいしさの調理学*	おいしさの調理学*	
	3・4	食事機能科学	食と民族 資源循環論	食と嗜好飲料		
水	1	CALL2 Study Skills β 2	マーケティング論	食科学のための資史料論	Study Skills β 2	
	2	食の歴史学	栄養学 経営組織論	おいしさの調理学*	おいしさの調理学*	
	3・4	食の日本史 食認知科学	管理会計論	専門演習 II	専門演習 IV	
木	1	CALL2 Study Skills α 2	食科学のための生物学	Study Skills β 2	第2外国語	
	2	食の安全	食と環境 経営戦略論	おいしさの調理学*	おいしさの調理学*	
	3・4	食と健康	アグリビジネス	専門演習 II	専門演習 IV	
金	1	マネジメント論	食科学概論	Study Skills α 2 Study Skills β 2	総合講義 I (日本の食と経済)	
	2	意思決定論 Gastronomic Sciences II	ガストロノミックスタディプロジェクト I	食と現代社会	総合講義 II (食ビジネスの国際展開)	
	3・4	国際経済学 食のエリアスタディ II	ガストロノミックスタディプロジェクト II ガストロノミックスタディプロジェクト III 消費者行動分析	ガストロノミックスタディプロジェクト II ガストロノミックスタディプロジェクト III	総合講義 III (食とジャーナリズム) 食品開発* ガストロノミックスタディプロジェクト II	食品開発*

※シミュレーションのため、実際の時間割は変更する可能性がある。