

2022 年度 自己評価・外部評価結果報告書

2023 年 2 月

立命館大学食マネジメント学部

刊行にあたって

立命館大学では、2019 年度から 2023 年度までの 5 年間に、学部および研究科ごとに分野別の外部評価を実施することとしている。食マネジメント学部は 2018 年度に開設され、2021 年度に完成年度を経過したが、開設 3 年目の 2020 年度以降は新型コロナウイルス禍での教学環境急変の時期と重なった。加えて、完成年度以降に、英語基準の外国人留学生を受け入れる国際コースの設置を伴うカリキュラム改革を構想していることから、学部開設から完成年度に至るまでの 4 年間の教育研究活動を総括し、この間の達成度と課題についての評価結果を次期カリキュラムにおける教学内容の拡大発展に繋げるべく、2022 年度に外部評価を受審することとした。

本学部は、経済学・経営学を基盤としたフードマネジメント分野を中心に、フードカルチャー分野、フードテクノロジー分野を織り込んだ学際的な教育課程を構築しており、教育研究活動における教員間の意見交換や情報共有の仕組み等について、外部からの客観的な助言に基づく改善が必須と考えた。また、意図せぬ新型コロナウイルス禍において本学部が独自に試み始めた挑戦的な教学実践についても、アフターコロナ時代の新しい大学教育のあり方として次期カリキュラムに反映させるためには、外部から見た示唆が求められよう。

上記の趣旨を念頭に、本学部は『自己点検・評価報告書』を作成し、これを参照しながら、佐藤洋一郎京都府立大学文学部特別専任教授を委員長とする外部評価委員会の委員の皆様においては、様々な制約がある中で、施設見学・授業参観、学生インタビュー、教職員インタビュー、全体面談による教職員との意見交換など多岐にわたる実地調査を実施したうえで、『外部評価結果報告書』をおまとめいただいた。

外部評価委員会からは、五者懇談会に寄せられた学生の声に応える双方向的な議論の深化、食に関わるグローバル諸課題を鑑みた教学内容の進展、教員人事計画における中長期的な教員年齢構成の考慮など、開設間もない若い学部の拡大発展のための貴重な評価と助言を多々頂戴した。食マネジメント学部は、これらの評価、ご助言を真摯に受け止め、次期カリキュラム改革を含む継続的な教学改善にぜひとも活かして参りたい所存である。

学部として初めての外部評価にご尽力下さった外部評価委員の皆様をはじめ、ご協力いただいた関係各位に改めて深く感謝の意を表する次第である。

2023 年 2 月

立命館大学

食マネジメント学部長・大学院食マネジメント研究科長

天野 耕二

2022 年度
立命館大学食マネジメント学部
外部評価結果報告書

立命館大学食マネジメント学部
外部評価委員会

目 次

外部評価委員会 委員名簿	p.3
I 総 評	p.4
II 概評及び提言	
1 理念・目的	p.5
2 内部質保証	p.7
3 教育課程・学習成果	p.10
4 学生の受け入れ	p.15
5 教員・教員組織	p.17
III 添付資料	
提出資料一覧 食マネジメント学部	p.20

2022 年度
立命館大学食マネジメント学部
外部評価委員会 委員名簿

委員長	佐藤 洋一郎（京都府立大学文学部 特別専任教授）
委 員	五島 淑子（山口大学地域未来創生センター 教授（特命））
	中嶋 康博（東京大学大学院農学生命科学研究科 教授）
	菊地 唯夫（ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長）

I 総 評

立命館大学食マネジメント学部は、「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」ことを謳った「立命館憲章」をもとに、「食という営みの持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修」することを目的に、2018年4月にびわこ・くさつキャンパスに開設された。食マネジメント学部は、研究面にあつてはマネジメント領域をベースとし、カルチャー領域とテクノロジー領域の3つの領域を通して食科学（Gastronomic Arts and Sciences）という学問を複眼的な視野から究め、また教育面にあつては「世界をおいしく、おもしろく」を「学びの原点」として学修することを目的としている。

日本の学術は、専門分化が過度に進み、現実社会が抱える諸問題の解決には十分に貢献できていない現状にあるともいえる。その中であつて、食の営みが抱える課題の解決に向け、食マネジメント学部が多分野の専門家の協働により、また学生を巻き込みつつ食科学の構築に向かおうとする姿勢を本評価委員会は高く評価する。今後も、この方針が堅持され、異分野融合に基づく新しい研究分野としての「食科学」の地平が広がり、その成果を学んだ有為な人材が社会に多く輩出されることを期待したい。

学問分野の違いは文化の違いである。異なる学問分野に身を置く教員がひとつの研究目標に沿ってチームを組み、共同で研究し有機的なカリキュラムを組むのは容易なことではないが、大変チャレンジングな知的作業である。詳細は本報告書の以下の部分に示すとおりで、5つの観点のいくつかについて将来に向けての課題が見受けられるものの、学生や教員へのインタビューの結果からは食マネジメント学部の構成員には困難を乗り越えて新たな地平に達しようという意思が感じ取られた。そのことに期待し、食マネジメント学部が大学本部の支援のもと、目標に向かって力強く発展の道を進まれることを強く期待する。

Ⅱ 概評及び提言

1 理念・目的

<概評>

食マネジメント学部は、「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の諸課題の解明に邁進する」ことを謳った「立命館憲章」をもとに、「食という営みの持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修」することを目標に開設されている。また人材育成目的「食の人类的な課題解決に寄与する人材を育成する」も憲章にのっとったものと理解できる。情報発信に関しては、入学生に対してはオリエンテーション、上回生に対しては次年度履修指導ガイダンスなどにより周知されている。またホームページなどを通じた社会への発信も活発に行われている。全学部生を対象に実施している「学びと成長調査」により、周知の状況も把握されている。

① 大学の理念・目的を踏まえ、学部の目的を適切に設定しているか。

大学の理念は「立命館憲章」に、目的は「立命館大学学生育成目標」に記載されている。学部の目的は、これらに沿って「立命館大学学生育成目標」として適切に設定されている。

食マネジメント学部における教育研究上の目的として、「食という営みの持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修」という、高等教育機関としてふさわしく、また異なる学問分野を統合しようというこれまではなかった野心的試みで、際立った個性や特徴が認められ、現代的、先進的、包括的な教育機会を提供しうると期待される。

② 学部の目的を学部則またはこれに準ずる規則等に適切に明示し、教職員および学生に周知し、社会に対して公表しているか。

学部の目的は学部則に適切に明示されており、また「学修要覧（学部編）」「食マネジメント学部ホームページ」を通じて、教職員や学生への周知、社会への公表が適切になされている。入学生に対してはオリエンテーション、上回生に対しては次年度履修指導ガイダンスなどで周知されている。全学部生を対象に実施している「学びと成長調査」により、周知の状況も把握されている。

五者懇談会のまとめからは、マネジメント、テクノロジー、カルチャーの3領域の統合・横断が不十分と感じる学生がいると読み取れるが、学生への聞き取り調査もこの推定を支持しており、五者懇談会でのさらなる意見交換が望まれる。

③ 学部における目的等を実現していくため、学部として将来を見据えた中・長期の計画その他の諸施策を設定しているか。

2020年度秋学期からは、学部将来構想検討部会においてカリキュラム改革草案を検討し、2021年度には教授会メンバー全員の参加を前提にする拡大集中企画委員会、およびマネジメント、テクノロジー、カルチャーに関わる各領域の担当者間の調整会議を通して、2024年度を目指すカリキュラム改革案がまとめられている。また五者懇談会で出された「領域横断研究を教育面で還元してほしい」という学生の想いを反映させながら学部の中長期的な教学展開を踏まえた構造的な検討を継続されることになっているが、2024年度以降の着実な検討、実質化が望まれる。

＜提言＞

長所

- 1) 日本において初といえる人文・社会科学から自然科学に至る広範な分野を統合した研究手法を用い、つつ食を基軸に据えたマネジメント学部を創設した先進性が認められる。細分化を深める学問の特性から食を総合的にとらえる学部はこれまでにはなかったが、この困難な課題に果敢に挑戦した姿勢は高く評価されてよい。
- 2) カリキュラムの改革について、学生代表を加えた五者懇談会で学生の意見を入れつつ透明性を保ちながら議論する方式の導入は高く評価される。学生は大学にとって最大のステークホルダーであり、これを経営に参画させるのは大学本来の姿勢にかなうものである。
- 3) 在校生の認知が向上していること、および「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」学生の存在が認められる。学生は、入学時の漠然とした興味・関心を、4年間の過程の中で問題意識に高めてゆく。このような成長過程にある学生を見た感じで、大変頼もしく感じられる。

改善課題

- 1) 2020 年度秋学期の五者懇談会で、領域横断研究の成果を教育面で還元するよう学生側から要望が出されている。一方、「学部側もそのことを認識している」とあるが、この認識に立って学部がどのような措置を講じたかが必ずしも明確でなく、今後は五者懇談会における双方向的な議論の深化と合意事項の確実な実行が求められる。

2 内部質保証

<概評>

食マネジメント学部は設置にあたって、立命館大学の「学部（学士課程）教学改革ガイドライン」にしたがって、「人材育成目的および教育目標を実現する体系的カリキュラムの確立」に取り組まれており、上記の人材育成目的、教育目標、3つのポリシーを踏まえて、「①これらの目標・ポリシーとカリキュラム・教育内容との関連性を明確に示し、②体系的で順次性を持ち、シンプルで分かりやすいカリキュラムを設計し、③学生の到達度を検証するしくみを具体化し、④学部・学科単位で、下記の事項を明確にして『学修要覧』『シラバス』で学生に公表し、⑤それらを通して、教学総括を踏まえた自己点検・評価、認証評価、教学改革を実施する中長期的サイクルを確立する」ように、発足時にそのためのシステムが設計、確立されていた。

内部質保証のための学部・研究科の方針および手続きは、立命館大学の自己点検・評価に関する中期方針（2019～2025 年度）のもとで実施され、食マネジメント学部で「教学総括・次年度計画概要」が作成されている。立命館大学アセスメント・チェックリスト（食マネジメント学部）をもとに手続きを進めている。

食マネジメント学部の教務運営委員会が、年度ごとにとりまとめた教学総括・次年度計画概要は、全学の内部質保証推進組織と位置づけられた自己評価委員会を中心に、幹事会、部会を通して、学部・研究科、各組織の自己点検・評価が行われ、内部質保証の推進を図っている。教育研究やその他の諸活動および管理運営に関する計画・実行・検証・改善を展開されており、PDCA サイクルが自律的に展開されるよう改善・向上に向けた取り組みが適切に行われている。

なお、内部質保証システムが有効に機能するためには、十分な牽制機能が働くシステムとなっていることが重要である。食マネジメント学部の内部質保証システムにおいては複数の委員会（企画委員会、教務運営委員会、自己評価委員会）が責任を担っており、それぞれの役割が明確に規定され、適切に文書化されていることが望ましい。

教育研究活動、自己点検・評価結果、財務状況、その他の諸活動の状況等は、全学の情報公開規程に沿って学部ホームページや大学評価・IR 室ホームページ等で公表され、また英語版も作成されていて、正確で信頼ある情報である。これらの情報は更新されており、社会に対する説明責任を適切に果たしている。

① 内部質保証のための学部の方針および手続きを設けているか。

立命館大学の「学部（学士課程）教学改革ガイドライン」において全学の質保証の方針が改正されたが（「学生の到達度を検証するしくみを具体化」「教学総括をふまえた自己点検・評価、認証評価、教学改革を実施する中長期的サイクルを確立」）、それにしたがって食マネジメント学部の運用が適切になされていることが確認された。

内部質保証のための学部・研究科の方針および手続きは、立命館大学の自己点検・評価に関する中期方針（2019～2025 年度）のもとで実施され、食マネジメント学部で「教学総括・次年度計画概要」が作成されている。立命館大学アセスメント・チェックリスト（食マネジメント学部）をもとに、授業アンケート・成績評価・学びと成長調査・進路希望調査の実施、シラバス執筆内容の適切性の組織的点検、学生・院生懇談会の開催、教学総括・次年度計画概要の作成については毎年度実施すること、カリキュラム改革については数年に一度実施することとされていて、短期的に対応すべき課題と中長期的に対応すべき課題を峻別し、内部質保証を推進する手続きを進めている。また授業科目レベルにおいてもシラバスの第三者チェック、学生からのフィードバックを授業の改善に繋げており、全体として内部質保証のための手続き

は十分機能していると判断される。

② 内部質保証の推進に責任を負う体制を整備しているか。

食マネジメント学部では学部教授会が最高意思決定機関と位置づけられて、その下に「立命館大学食マネジメント学部教授会規程」に基づいて各種委員会が配置されている。教育の内部質保証に関する委員会は、企画委員会と教務運営委員会が主たる責任委員会となっている。各委員会は担当副学部長が委員長を務めている。各委員会がその時々の問題に応じて対応策を提言し、企画委員会と連携しながら教授会に提出する議案を作成し、執行部で検討し承認した後、教授会に提出し議決をとるという手順になっている。教学活動の改善に関して、例えば、英語学士課程プログラム具体化委員会などがアドホックに設置されるものもある。それらの委員会から改革提案が提起されており、委員会としては適切に機能していることが確認された。

③ 方針および手続きに基づき、内部質保証システムは有効に機能しているか。

食マネジメント学部では、全学的な使命と社会的背景と社会的要請を踏まえ、「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、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成すること」が人材育成目的として設定され、この人材育成目的を達成するため、学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）、教育課程の編成方針（カリキュラム・ポリシー）、入学受け入れ方針（アドミッション・ポリシー）が設定されている。食マネジメント学部を設置するにあたって、立命館大学の「学部（学士課程）教学改革ガイドライン」にしたがって、「人材育成目的および教育目標を実現する体系的カリキュラムの確立」に取り組まれており、上記の人材育成目的、教育目標、3つのポリシーを踏まえて、「①これらの目標・ポリシーとカリキュラム・教育内容との関連性を明確に示し、②体系的で順次性を持ち、シンプルで分かりやすいカリキュラムを設計し、③学生の到達度を検証するしくみを具体化し、④学部・学科単位で、下記の事項を明確にして『学修要覧』『シラバス』で学生に公表し、⑤それらを通して、教学総括を踏まえた自己点検・評価、認証評価、教学改革を実施する中長期的サイクルを確立する」ように、発足時にそのためのシステムが設計、確立されていたといえる。

食マネジメント学部では、教務運営委員会において、毎年度、現行カリキュラムの適切性について包括的な検証を行い、その結果と改善の方向を、教学総括・次年度計画概要に丁寧にまとめている。それらは企画委員会および執行部で点検され、学部教授会での懇談会をもって、適切性や有効性を確認されている。そして、蓄積された教学総括に基づく議論が行われ、カリキュラム内容の見直しなど中・長期的計画へと発展されており、これらへ適切に取り組むことでPDCAサイクルを確実に機能させている。文部科学省への設置に係る設置計画履行状況報告書を取りまとめて行政機関からの指摘事項を受け止めるための体制を適切に整備している。五者懇談会による学生との意見交換を定期的に行って、学生の要望を直接把握しそれへの対応方針を学部教授会で審議し決定する体制を構築している。

④ 教育研究活動、自己点検・評価結果、その他の諸活動の状況等を適切に公表し、社会に対する説明責任を果たしているか。

教育研究活動、自己点検・評価結果、財務状況、その他の諸活動の状況等は、全学の情報公開規程に沿って学部ホームページや大学評価・IR室ホームページ等で公表され、また英語版も作成されていて、正確で信頼ある情報である。これらの情報は更新されており、社会に対する説明責任を適切に果たしている。また地域連携事例集では地域社会への貢献を適切に公表している。

⑤ 内部質保証システムの適切性について定期的に点検・評価を行っているか。また、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

全学内部質保証推進組織と位置づけられた自己評価委員会を中心に、幹事会、部会を通して、学部・研究科、各組織の自己点検・評価を行い、内部質保証の推進を図っている。教育研究やその他の諸活動および管理運営に関する計画・実行・検証・改善を展開しており、PDCA サイクルが自律的に展開されるよう改善・向上に向けた取り組みが適切に行われている。具体的には、教務運営委員会によって、年度ごとに教学総括および次年度計画概要が作成され、企画委員会および執行部で点検され、学部教授会での懇談会をもって、適切性や有効性を確認されている。そして、蓄積された教学総括に基づく議論が行われ、カリキュラム内容の見直しなど中・長期的計画へと発展されており、適切に取り組まれている。例えば、ル・コルドン・ブルー（LCB）との共同で英語学士課程を開講する計画が食マネジメント学部として正式に決定された。

<提言>

長所

- 1) 毎年度、食マネジメント学部の教学総括・次年度計画概要をとりまとめて、PDCA サイクルを確実に機能させる体制を構築している。
- 2) 五者懇談会による学生との意見交換を定期的に行って、学生の要望を直接把握しそれへの対応方針を学部教授会で審議し決定する体制を構築している。
- 3) ル・コルドン・ブルー（LCB）との共同で英語学士課程を開講する計画が食マネジメント学部として正式に決定された。

3 教育課程・学習成果

<概評>

「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、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」とする食マネジメント学部としての人材育成目的は魅力的でかつ明確であり、そのことを踏まえた学位授与方針と教育課程の編成・実施方針が用意されている。教育課程の編成・実施方針に基づき、全学の「学部（学士課程）教学改革ガイドライン」に準拠した授業科目の用意と体系の構築を明確に実現している。明快なカリキュラム・マップやカリキュラム・ツリーも作成され、そのことは入学者への学修要覧に明記されていて、オリエンテーションでも学生へ丁寧に説明されている。成績評価の客観性、厳格性を担保するための措置として、「成績確認制度」があり、単位制度の趣旨に基づく単位認定、既修得単位の適切な認定が行われている。「アセスメント・チェックリスト」の項目に基づいて、体系的に学習成果を的確に把握している。授業アンケート、「学びと成長調査」について食マネジメント学部としての集計結果を得て、教学総括「学習成果の検証」を行っている。

ガストロノミクスタディプロジェクト、小浜スタディ、総合講義などは先進的な取り組みである。課外プログラム「グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム」の開設など、学部独自のプログラムは先駆性が高く期待できる。学生の学習を活性化する支援制度等が充実しており、新型コロナウイルス禍でオンライン授業を活用しながら多様性と国際性に十分に配慮した授業が行われている。

なお、食マネジメント学部の特徴であるフードマネジメント科目（社会科学）、フードカルチャー科目（人文科学）、フードテクノロジー科目（自然科学）の3分野をどのように総合的に学ぶかについては、あらためて検討すべきと思料する。また食マネジメント学部という先進的かつ意欲的な学部という前提を置いた場合、現在の食に関わる諸課題、最先端のフードテクノロジーやSDGsの視点でさらに進化させる余地があるものと考ええる。

① 授与する学位ごとに、学位授与方針を定め、公表しているか。

「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、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」とする食マネジメント学部としての人材育成目的は魅力的でかつ明確であり、そのことを踏まえた学位授与方針が用意されており、そのことは入学者への学修要覧に明記されていて、オリエンテーションでも学生へ丁寧に説明されている。

② 授与する学位ごとに、教育課程の編成・実施方針を定め、公表しているか。

「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、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」とする食マネジメント学部としての人材育成目的を達成するための教育課程の編成・実施方針は、食という対象の複雑さを深く理解した上で、新たな学問領域を学修する方法を極めて明快に定めている。そのことは入学者への学修要覧に明記されていて、オリエンテーションでも学生へ丁寧に説明されている。学部ホームページ、学修要覧や履修・登録の手引きなどで、適切に公表されている。

定められた教育課程の編成・実施方針は、日本学術会議「大学教育の分野別質保証のための教育課程編成上の参照基準（経済学分野）」と「同（経営学分野）」を踏まえた内容だと評価できる。ただし参照基準（経済学）において示される経済学の定義が「経済学は、社会における経済活動の在り方を研究する学問であり、人々の幸福の達成に必要な物資（モノ）や労働（サービス）の利用及びその権利の配分における

個人や社会の活動を分析するとともに、幸福の意味やそれを実現するための制度的仕組みを検討し、望ましい政策的対応の在り方を考える学問領域である。」とされ、参照基準（経営学）において示される経営学の定義が「経営学は、営利・非営利のあらゆる『継続的事業体』における組織活動の企画・運営に関する科学的知識の体系である。（中略）企画・運営に関する組織活動とは、新しい事業の企画、事業体の管理、その成果の確認と改善、既存事業の多角化、組織内における各職務の諸活動である。これらの諸活動を総体として経営と呼ぶ。」とされていることから、両者の抽象度や対象には大きな乖離がある。食マネジメント学部教育課程の編成・実施方針の第一に「マネジメントを学ぶ」が挙げられていることから、どちらかというところ経営学を強く意識したものだとは判断できるが、一方で教育課程の編成・実施方針の第二で「（食に関する）学問分野を総合的に関連付けて学ぶ」が挙げられていて、ここに経済学的学びの意義が指摘されていると思料する。参照基準（経済学）の最後のパート「6 市民性の涵養をめぐる専門教育と教養教育の関わり／(2) 他分野を学ぶ学生の教養教育としての経済学」では、「経済学の専門教育で経済学を学んだ経済学部生と教養教育で経済学を学んだ他学部生に共通の知識と理解が成立するようになれば、両者がやがて社会の様々な場面で協働する機会が訪れた場合に有益なものとなると期待される。」と結ばれている。食マネジメント学部では、フードマネジメント科目（社会科学）、フードカルチャー科目（人文科学）、フードテクノロジー科目（自然科学）を総合的に学ぶことが求められているが、それを連携させる力となるのが参照基準で説明された経済学の役割だと言える。五者懇談会では、学生側からは「マネジメント、テクノロジー、カルチャー3領域を統合・横断する姿が学部として見えない」という意見が寄せられたと記録されている。この学生の戸惑いを解決するためにも、参照基準（経済学および経営学）での示唆を踏まえながら、初年次における経済学教育の意義と内容を再検討すべきと思料する。

一方、両参照基準でそれぞれ学びを通じて獲得すべき基本的能力の中でジェネリックスキルとして指摘されている事項は、表現は異なるがおおよそ同様なことが示されていて、それが食マネジメント学部教育課程の編成・実施方針における③～⑤に相当すると判断した。

③ 教育課程の編成・実施方針に基づき、各学位課程にふさわしい授業科目を開設し、教育課程を体系的に編成しているか。

教育課程の編成・実施方針に基づき、全学の「学部（学士課程）教学改革ガイドライン」に準拠した授業科目の用意と体系の構築を明確に実現している。またその内容や配当年次については、授業評価アンケートや五者懇談会の意見などを参照しながら常に評価と改善が行われていて、その取り組みの経緯については「食マネジメント学部教学総括・次年度計画概要」に記載されている。

カリキュラム・マップやカリキュラム・ツリーは明快に作成されている。

体系的な教育課程を実現するため1年次春学期からそれぞれ目的を定めた期間を設定し、それに応じた、学習の順次性に配慮した各授業科目の年次・学期配当、単位の設定も適切に行われている。

外国語科目は、他者と協働し国際的な課題を解決するためのコミュニケーション力を身につけることを目的とし、英語科目（8単位）、さらなる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し、外国語科目である英語を中心にしながら初修外国語（第2外国語）も全員が履修する、など学部としての特性を活かした単位設定になっている。初修外国語については、単位を落とした学生への対応、発展して学びたい学生への履修など工夫されている。

初修外国語として用意されているものは、専門教育で言及されることの多い地域の言語であり、その後も利用する機会があり、さらに学び続ける意欲を持つ可能性が高い環境であることは大いに評価すべきことと思われる。特に他大学では例が少ないイタリア語を学ぶ機会を提供していることは極めて優れている。

なお、食マネジメント学部という先進的かつ意欲的な学部という前提を置いた場合、現在の食に関わる諸課題に対するアプローチという視点でさらに進化させる余地があるものとする。以下の点について、今後より長期的な視点で検討が必要と思われる。

(1) フードテクノロジー

フードテクノロジーで設定されている各科目は重要なものであると認識するも、現在グローバルにおいて食に関わるテクノロジーの進化が著しいことを考えると、代替肉などの最先端のテクノロジーを視野に入れた授業科目も導入することの検討が必要と思われる。

(2) 総合科目

現在食に限らず企業経営において SDGs の取り組みは重要な論点となっている。食は SDGs との関連が深く（飢餓、資源、環境等）、食マネジメント学部が目指す「持続的で安定的なフード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」ためには1つのテーマとして取り扱う必要があると思われる。

④ 学生の学習を活性化し、効果的に教育を行うための様々な措置を講じているか。

学生の学習を活性化し、効果的に教育を行うための様々な措置が十分に講じられている。シラバスの内容（授業の目的、到達目標、学習成果の指標、授業内容および方法、授業計画、授業準備のための指示、成績評価方法および基準等の明示、授業外学習時間の指示）、実施（授業内容とシラバスとの整合性の確保等）、学生の学習を活性化する支援制度等も充実している。図書館サービスの利用、上回生が新入生の学びをサポートする団体「オリター団」、外国語科目の BBP の活用など、授業外学習時間の把握や促進の工夫されている。各学位課程の特性に応じた単位の実質化を図るための措置（1年間または学期ごとの履修登録単位数の上限設定等）の設定も適切である。

小浜スタディは、直近では新型コロナウイルス禍により制限下での取り組みとなっているが、食の理解促進において本件のようなフィールドワークは大変有効である。食マネジメント学部の教育目的に照らし、食文化振興に取り組む小浜市において実習活動を行う意義は非常に大きい。それを持続的なシステムとして運営していくには、自治体と連携しながら学部として支援する体制を続けることが重要である。また総合講義やコ・カリキュラにおいて、実務家の講話を聴く機会を多数設けたことは、食マネジメントを学ぶ上で極めて効果的だと評価したい。食マネジメント学部が対象とする食は広いフィールドにまたがる領域であり、食に関わる「生」の声を多様な業界の方を招いて学ぶ機会は大変有効である。

ガストロノミックスタディプロジェクトⅠ～Ⅲは、創造性の高い貴重な授業である。食マネジメント学部を特徴づけるプログラムとなっており、学生にとっては大きなモチベーションアップに繋がる提携と史料される。

新型コロナウイルス禍にあつて、講義はもちろんのこと、小浜スタディ、ガストロノミックスタディプロジェクト（海外も含めて）において、オンライン授業の効果的な活用が行われた。

グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラムは、専門職教育を超えた意義があり、フラッグシップ授業として学外に積極的に発信すべき取り組みだと評価したい。ただし、卒業生のマジョリティは、このような先進的なフードサービス系ではなく、食品製造業、流通業であることを意識した上で活用すべきと史料する。

GAstroEdu プロジェクトで得られた研究成果には、将来の授業開発に活用する可能性を感じる。Gastronomic Sciences において2年連続受講登録者数が5名未満のクラスがあることへ対策をとる必要があり、このことは2023年9月に開講予定の英語学士課程に向けた準備として位置づけられる。

⑤ 成績評価、単位認定および学位授与を適切に行っているか。

成績評価の客観性、厳格性を担保するための措置として、「成績確認制度」があり、この再確認で成績が変更される場合の対応もきめ細やかで、成績変更に至った理由と評価間違いをなくするための今後の対策について報告することを義務づけられている。複数担当者科目においては、採点者および構成員の違いによる成績評価基準の違いが生じないように注意されており、その対策として、各科目に成績担当教員を指定し、基礎演習に関しては、担当者会議にて統一した成績評価基準が確認されている。また英語科目についてはクラスのレベルごとに統一した成績基準が設けられ、担当者間で確認をしている。

卒業研究の成績評価のためにループブックを用意して厳正に評価するとともに、「卒業研究の手引き」で学生にも開示して卒業論文に積極的に取り組ませるモチベーションを上げる措置をとっている。卒業研究の成績評価では、副査によるコメント用紙を作成している。教員間で情報交換を行い、現状で起こっている問題等も共有することに努められている。

以上のように、単位制度の趣旨に基づく単位認定、既修得単位の適切な認定が行われている。

⑥ 学位授与方針に明示した学生の学習成果を適切に把握および評価しているか。

「アセスメント・チェックリスト」の項目に基づいて、体系的に学習成果を的確に把握している。授業アンケート、「学びと成長調査」について食マネジメント学部としての集計結果を得て、教学総括「学習成果の検証」を行っている。教学総括・次年度計画概要として取りまとめ、次年度開講方針検討の際に活用され、企画委員会のもとに立ち上げられたカリキュラム改革検討部会で、より学習成果の高いカリキュラム設計に向けた検討が行われており、学位授与方針に明示した学生の学習成果を、適切に把握および評価している。

卒業生の就職先への意見は確認できなかったが、学部創設後4年のため現時点で特段の問題はないが、今後意見聴取を行う必要はある。

⑦ 教育課程およびその内容、方法の適切性について定期的に点検・評価を行っているか。また、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

「アセスメント・チェックリスト」の項目に基づいて、定期的な授業アンケート、学びと成長調査、学部独自のアンケートを実施して、結果は授業の内容や環境の向上に活用されている。そして、学部の体系的な学びへの学生の理解度とその向上への対応、教学における様々な改善の根拠として活用されている。また毎年度「教学総括・次年度計画概要」が策定されており、定期的に点検・評価が適切に行われている。シラバスの点検による改善の取り組みが明確にみられる。特に新型コロナウイルス禍での授業実施と成績評価において欠かせない対応であった。

＜提言＞

長所

- 1) 実際の社会での実践から食の問題への深い理解を促すために設定しているガストロノミクスタディプロジェクトでは、PBL（プロジェクト・ベースド・ラーニング）の手法など、食に関してグローバルな視点から授業が展開し、先駆性かつ独自性があり、非常に期待できる。小浜スタディも独自性のある授業科目であり、総合講義においても、多様な人材、最前線の人材から講義を聞く機会があり、とても魅力的なカリキュラムになっている。さらに国際オンラインシンポジウムの開催な

ど学生が積極的に参加できる先進的な取り組み、ル・コルドン・ブルーと提携した課外プログラム「グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム」の開設など、学部独自のプログラムも先駆性が高く期待できる。

- 2) 学生の学習を活性化する支援制度等について、食マネジメント学会学生活動奨励金、日本フードサービス協会×立命館大学研究助成、食マネジメント学部+R 学部奨学金、卒業研究優秀論文者への表彰など充実しており期待できる。
- 3) 新型コロナウイルス禍に対応した多様な授業や国際性にふさわしい授業が担保されている。
- 4) 「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、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」とする食マネジメント学部としての人材育成目的を達成するための教育課程の編成・実施方針は、食という対象の複雑さを深く理解した上で、新たな学問領域を学修する方法を極めて明快に定めている。そのことは入学者への学修要覧に明記されていて、オリエンテーションでも学生へ丁寧に説明されている。あわせてカリキュラム・マップやカリキュラム・ツリーは明快に分かりやすいものとして作成されている。
- 5) グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラムは、専門職教育を超えた意義があり、フラッグシップ授業として学外に積極的に発信すべき取り組みである。ただし、卒業生のマジョリティは、このような先進的なフードサービス系ではなく、食品製造業、流通業であることを意識した上で活用すべきと思料する。
- 6) ル・コルドン・ブルーに限らず、様々な企業・団体と連携して「実践的な行動力」を有する人材育成に資するプログラムを実施している点が優れている。
- 7) 創設後まだ間もない学部において、低回生を支援する「オリター制度」は有効な活動である。

改善課題

- 1) 参照基準（経済学および経営学）での示唆を踏まえて、初年次における経済学・経営学教育の意義と内容を再検討すべきである。
- 2) Gastronomic Sciences において2年連続受講登録者数が5名未満のクラスがあることへ対策をとる必要があり、このことは2023年9月に開講予定の英語学士課程に向けた準備として位置づけられる。
- 3) 授業科目は現時点において各学位課程に即した内容となっていると考えられるが、以下の諸点について、今後より長期的な視点で検討が必要と思料する。
 - ①フードテクノロジー：フードテクノロジーで設定されている各科目は重要なものであると認識するも、現在グローバルにおいて食に関わるテクノロジーの進化が著しいことを考えると、最先端のテクノロジーをより反映した授業科目も導入することの検討が必要と思料する。
 - ②総合科目：現在食に限らず企業経営においてSDGsの取り組みは重要な論点となっている。食はSDGsとの関連が深く（飢餓、資源、環境等）今後、食マネジメント学部として、一つのテーマとして取り扱う必要があると思料する。

4 学生の受け入れ

<概評>

食マネジメント学部の子生の受け入れに關して、アドミッショソ・ポリシー（求める学生像）は、学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）や教育課程の編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）を踏まえ適切に設定されていると判断できる。アドミッショソ・ポリシーは、学部のホームページで掲載するとともに、「立命館大学 大学案内」「立命館大学入試ガイド」方式ごとの「入学試験要項」等においても適切に公表されている。

学生募集については、オープンキャンパスの実施とともに、入学説明会を実施している。新型コロナウイルス禍での対応として、対面で参加できない人については、オンラインで参加できる配慮を行っている。

入学者選抜の制度は、アドミッショソ・ポリシーにしたがった項目を総合的に評価し適正に受け入れるために、複数の選抜形態を採用している。特別選抜入学試験、一般選抜入学試験は、全学の実施手続きに基づき公正に実施されており、入学を希望する障害のある学生に対する受け入れ、外国人留学生への受け入れは、合理的な配慮に基づき公正な入学者選抜が実施されている。AO 選抜入学試験では、アドミッショソ・ポリシーに即した入学者の確認を行い、AO 選抜入学試験の選抜にあたっては、公正で慎重な選抜体制をとっている。

全国的に入学希望者は多く、志願者数や合格者に対する入学者数の割合の高さなどから、食マネジメント学部の理念への期待は大きいことが判断され、適切な定員が設定されているといえる。入学定員に対する在学生数比率は、現時点で特段の問題は存在しないと考えられ、適正な水準を維持している。

受け入れ学生 of 適切性については、学部の入試・高大連携委員会を中心に点検・評価を行っている。指定校推薦入試入学者については、詳しい評価を行って指定校選定に反映させている。また AO 選抜入学試験では、AO 選抜「プレゼンテーション方式（基礎数学型）」を新設し、AO 選抜入学試験にも理系型入試的な要素を付け加えることとなった。

2021 年度において最初の卒業生を輩出したばかりであり、学生 of 受け入れ of 適切性を評価する十分なデータがあるわけではないが、限られた実績の中で様々な入学試験形式ごとに優秀な学生が確保できるよう点検・評価が適切に行われている。

食マネジメント学部は、学部の存在自体が全国で見ても先進性のある意欲的な取り組みであり、他学部とは異なる学生 of 受け入れができています。

一方、外国人留学生 of 志願者が伸び悩んでいる点が問題で、将来 of 国際コース of 開設などを見越せば、外国人留学生 of 志願者を増加させる具体的な対策 of 検討を望みたい。

① 学生 of 受け入れ方針を定め、公表しているか。

アドミッショソ・ポリシー（求める学生像）は、学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）や教育課程 of 編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）を踏まえ適切に設定されていると判断できる。アドミッショソ・ポリシーは、学部のホームページで掲載するとともに、「立命館大学 大学案内」「立命館大学入試ガイド」方式ごとの入学試験要項等においても適切に公表されている。

② 学生 of 受け入れ方針に基づき、学生募集および入学者選抜 of 制度や運営体制を適切に整備し、入学者選抜を公正に実施しているか。

学生募集については、オープンキャンパスの実施とともに、入学説明会を実施している。新型コロナウイルス禍での対応として、対面で参加できない人については、オンラインで参加できるような配慮を行っ

ている。

入学者選抜の制度は、アドミッション・ポリシーにしたがった項目を総合的に評価し適正に受け入れるために、複数の選抜形態を採用している。特別選抜入学試験、一般選抜入学試験において「入学試験要項」に示すとおり、全学の実施手続きに基づき公正に実施されている。入学を希望する障害のある学生に対する受け入れ、外国人留学生への受け入れは、合理的な配慮に基づき公正な入学者選抜が実施されている。AO 選抜入学試験では、食マネジメント学部独自のプレゼンテーション方式を実施しており、タイプ A またはタイプ B から 1 つを選んでプレゼンテーションを行うこととし、アドミッション・ポリシーに即した入学者の確認を行っている。AO 選抜入学試験の選抜にあたっては、複数教員が評価を行い、入学試験担当副学部長立会の下で AO 選抜入学試験面接担当教員全員での合議を経て、合否案を策定し、執行部会議、教授会の議を経るなど、公正で慎重な選抜体制をとっている。

③ 適切な定員を設定して学生の受け入れを行うとともに、在籍学生数を収容定員に基づき適正に管理しているか。

全国的に入学希望者は多く、志願者数や合格者に対する入学者数の割合の高さなどから、食マネジメント学部の理念への期待は大きいことが判断され、適切な定員が設定されている。入学定員に対する在籍学生数比率は、初年度に定員超過したため、2019 年度は入学者を縮小せざるを得なかったが、2020 年度以降はほぼ定員通りの入学者数を確保している。現時点で特段の問題は存在しないと考えられ、適正な水準を維持している。

④ 学生の受け入れの適切性について定期的に点検・評価を行っているか。また、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

受け入れ学生の適切性に関しては、学部の入試・高大連携委員会を中心に点検・評価を行っている。指定校推薦入試入学者については、詳しい評価を行って指定校選定に反映させている。AO 選抜入学試験では、2023 年度入学試験から AI を活用して学部指定の単元を学習するプログラム（UNITE Program）に対応した AO 選抜「プレゼンテーション方式（基礎数学型）」を新設し、AO 選抜入学試験にも理系型入学試験的な要素を付け加えることとなった。

2021 年度において最初の卒業生を輩出したばかりであり、学生の受け入れの適切性を評価する十分なデータがあるわけではないが、限られた実績の中で様々な入学試験形式ごとに優秀な学生が確保できるよう点検・評価が適切に行われている。

<提言>

長所

- 1) 全国的に入学希望者は多く、志願者数や合格者に対する入学者数の割合の高さなどから、食マネジメント学部の理念への期待は大きいことが判断される。学部の存在自体が全国で見ても先進性のある意欲的な取り組みであり、他学部とは異なる学生の受け入れができている。

改善課題

- 1) 外国人留学生の志願者が伸び悩んでいる。将来の国際コースの開設などを見越せば、外国人留学生志願者を増加させる具体的な対策の検討を望みたい。

5 教員・教員組織

<概評>

立命館大学では、教員に求める能力・資質ならびに資格基準等の審査に関わる事項は、「立命館大学教員任用・昇任規程」「立命館大学教員選考基準」と「教員任用基準および大学院担当資格の運用に関する全学ガイドライン」において定められている。食マネジメント学部では、求める教員像や教員組織の編成方針を明確に定めており、「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、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する」という人材育成目的に相応しい教員かどうかを考慮している。教員の人数は、基準数を上回り専任の比率が高い。専任教員1人当たりの在籍学生数は37.5人で、他の学部と比較して高い数値である。

教員の年齢別分布は、学部設置時に教員人事は多岐に渡る学術分野を牽引する研究者の任用を優先したため、学部所属教員の平均年齢が高くなり、現在60代の教員が約3分の1を占め、今後の懸念材料とも考えられる。立命館大学のプログラムのさらなる充実のために、とりわけテクノロジーの領域における新進気鋭の教員の存在、地域連携・企業連携、特任教授等の任用などの検討を提案する。教員の男女バランスは、良好な状況である。

教員の募集、採用、昇任等は、「立命館大学教員任用・昇任規程」「立命館大学教員選考基準」と「教員任用基準および大学院担当資格の運用に関する全学ガイドライン」において定められ、規定にしたがって適切に運営されている。

食マネジメント学部において、FD活動は教育活動の根幹をなすと認識されて、積極的な活動が行われている。異なる分野の専門家からなる教員組織の運営には他大学・学部にはない可能性と反面困難が予想されるが、それらを課題としながら意欲的に取り組まれていると評価できる。

教員組織の適切性については、人事構想委員会にて定期的に点検・評価がなされている。またそこで浮かび上がる課題（教員の高年齢化）については、適切に認識され改善に向けた取り組みの必要性が認識されている。2022年度からは教員負担の軽減が検討されている。

食マネジメント学部は様々な角度から食のマネジメントを学習できるよう、多様なバックグラウンドを持つ教員で構成されており、意識的に相互交流がなされていることである。この点は従来型の学部とは異なる先進性と評価できる。

一方、食マネジメント学部で適切に認識され改善に向けた取り組みの必要性が認識されているところであるが、学部所属教員の平均年齢が高くなり現在60代の教員が多いことで、人事構想の検討が必要である。

① 大学および学部の理念・目的に基づき、学部として求める教員像や教員組織の編制に関する方針を明示しているか。

立命館大学では、教員に求める能力・資質ならびに資格基準等の審査に関わる事項は、「立命館大学教員任用・昇任規程」「立命館大学教員選考基準」と「教員任用基準および大学院担当資格の運用に関する全学ガイドライン」において定められている。食マネジメント学部では、求める教員像や教員組織の編成方針を明確に定めており、「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、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する」という人材育成目的に相応しい教員かどうかを考慮している。外国語を母語とする専任教員に関する記載が見当たらないが、将来の国際コースの開設に向けて必要な検討項目である。

② 教員組織の編制に関する方針に基づき、教育研究活動を展開するため、適切に教員組織を編制しているか。

教員の人数は、基準数を上回り専任の比率が高い。専任教員1人当たりの在籍学生数は37.5人で、他の学部と比較して高い数値である。

教員の年齢別分布は、学部設置時に教員人事は多岐に渡る学術分野を牽引する研究者の任用を優先したため、学部所属教員の平均年齢が高くなり、現在60代の教員が約3分の1を占めている。今後の懸念材料とも考えられ、とりわけテクノロジーの領域はグローバルに見て大きな変化が起きている領域であり、新進気鋭の教員の存在が立命館大学のプログラムのさらなる充実に繋がると考える。

教員の男女バランスは、男性教員18名、女性教員13名の構成となっており、他学部と比較して男女バランスが良好な状況である。募集要項では「女性活躍推進法の趣旨に則り、女性の積極的な応募を歓迎」と2021年度より明記している。

また食マネジメント学部ではカリキュラム改革とともに、構想中の国際コースによって、学部をグローバル化に向けて発展させようとしているところであり、英語開講科目の担当を想定する人事では英語講義可能な人材を募集している。

③ 教員の募集、採用、昇任等を適切に行っているか。

教員の募集、採用、昇任等については、「立命館大学教員任用・昇任規程」「立命館大学教員選考基準」と「教員任用基準および大学院担当資格の運用に関する全学ガイドライン」において定められ、規定にしたがって適切に運営されている。昇任人事については、「立命館大学食マネジメント学部および大学院食マネジメント研究科教員任用・昇任基準についての取扱い内規」の昇任審査審議に関わる申し合わせにしたがって進めることとされている。

④ ファカルティ・ディベロップメント（FD）活動を組織的かつ多面的に実施し、教員の資質向上および教員組織の改善・向上に繋げているか。

食マネジメント学部において、FD活動は教育活動の根幹をなすと認識されて、積極的な活動が行われている。食マネジメント学部の教員は、これまで全く異なるアカデミックな背景のもとで過ごしてきており、まず教員相互間の共通認識を醸成し、その土台の上に食に関わる学際学部としての内実および教育・研究をいかにして充実させていくことが求められているため、そのことがFD活動の重要な目的とされている。また卒業研究に副査制度を取り入れて、チームティーチングをすると同時に、教員間の情報の共有を図り、お互いの教育活動を点検し合う場とされている。異なる分野の専門家からなる教員組織の運営には他大学・学部にはない可能性と反面困難が予想されるが、それらを課題としながら意欲的に取り組まれていると評価できる。

⑤ 教員組織の適切性について、定期的に点検・評価を行っているか。また、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

教員組織の適切性については、人事構想委員会にて定期的に点検・評価がなされている。またそこで浮かび上がる課題（教員の高年齢化）については、適切に認識され、改善に向けた取り組みの必要性が認識されている。2022年度からは執行部に業務を集中した会議体制を、各種委員会に割り振るなど、教員負担の軽減が検討されている。

＜提言＞

長所

- 1) 食マネジメント学部は様々な角度から食のマネジメントを学習できるよう、多様なバックグラウンドを持つ教員で構成されており、意識的に相互交流がなされている。この点は従来型の学部とは異なる先進性と評価できる。

改善課題

- 1) 学部設置時に教員人事は多岐に渡る学術分野を牽引する研究者の任用を優先したため、学部所属教員の平均年齢が高くなり、現在 60 代の教員が多いことが課題である。今後、教員の年齢やジェンダーバランス等を踏まえつつ、採用人事の段階から方針を立案することが望ましい。

以上

Ⅲ 添付資料

提出資料一覧 食マネジメント学部

提出資料一覧

立命館大学（食マネジメント学部）

調書

資料の名称	
1	自己点検・評価報告書
2	アセスメント・チェックリスト・関連資料
3	2021年度大学基礎データ

根拠資料

章	資料の名称	資料番号
1 理念・目的	立命館憲章 https://www.ritsumei.ac.jp/profile/about/charter/	1-01
	立命館大学学則（建学の精神・教学理念）（抜粋：1ページ目） https://www.ritsumei.ac.jp/file.jsp?id=495654&f=.pdf	1-02
	立命館大学学生育成目標 https://www.ritsumei.ac.jp/profile/about/educational_mission_and_vision/	1-03
	立命館大学食マネジメント学部学部則	1-04
	学修要覧（学部編）2021年度入学者用	1-05
	食マネジメント学部ホームページ https://www.ritsumei.ac.jp/gast/	1-06
	2018年度食マネジメント学部新入生オリエンテーションスライド	1-07
	2020_経年比較_食マネジメント学部<19-20比較用>	1-08
	食マネジメント学部2020年度秋季五者懇談会議事録（2021年3月15日 食マネジメント学部教授会）	1-09
	完成年度後のカリキュラム改革のための議論に向けて（2019年7月29/30日 拡大企画委員会）	1-10
	2020年度前半期カリキュラム検討部会議論状況のまとめ（2020年10月27日 食マネジメント学部教授会）	1-11
	将来構想検討部会食マネジメント学部カリキュラム検討資料	1-12
	カリキュラムの課題と改善内容コメントデータ	1-13
	2021年度第5回企画委員会議事資料（2021年6月22日 食マネジメント学部企画委員会）	1-14
	2021年度第6回企画委員会議事資料（2021年7月6日 食マネジメント学部企画委員会（拡大））	1-15
	2021年度第7回企画委員会議事資料（2021年7月20日 食マネジメント学部企画委員会）	1-16
2 内部質保証	立命館大学の自己点検・評価に関する中期方針（2019～2025年度）について（2019年3月27日 自己評価委員会）	2-01
	立命館大学大学評価・IR室パンフレット	2-02
	2018年度食マネジメント学部教学総括・次年度計画概要（2019年3月14日 食マネジメント学部教授会教授会）	2-03
	2019年度食マネジメント学部教学総括・次年度計画概要（2020年3月24日 食マネジメント学部教授会教授会）	2-04
	2020年度食マネジメント学部教学総括・次年度計画概要（2021年3月15日 食マネジメント学部教授会教授会）	2-05
	2021年度自己点検・評価報告書	2-06
	立命館大学の2022年度自己点検・評価活動について（案）	2-07
	2021年度 教学総括・次年度計画概要の策定について（依頼）	2-08
	立命館大学アセスメント・チェックリスト（食マネジメント学部）	2-09
	LCB英語学士プログラム将来構想（2021年3月30日 食マネジメント学部教授会）	2-10

章	資料の名称	資料番号
2 内部質保証	将来構想WG答申案（大学院）（2021年3月30日 食マネジメント学部教授会）	2-11
	アクロス6F施設将来構想（2021年3月30日 食マネジメント学部教授会）	2-12
	理系施設将来構想（2021年 食マネジメント学部教授会）	2-13
	2022年度食マネジメント学部シラバス執筆のお願い（2021年11月30日 食マネジメント学部教授会）	2-14
	「学部（学士課程）教学改革ガイドライン」の改正について（2014年11月17日 教学委員会）	2-15
	立命館大学食マネジメント学部教授会規程	2-16
	2020年度各学部自治体の活動支援総括と2021年度学生部による支援方針について（2021年5月10日 学生生活会議）	2-17
	立命館大学食マネジメント学部設置の趣旨	2-18
	2018年度立命館大学食マネジメント学部食マネジメント学科【届出】設置に係る設置計画履行状況報告書	2-19
	2019年度立命館大学食マネジメント学部食マネジメント学科【届出】設置に係る設置計画履行状況報告書	2-20
	2020年度立命館大学食マネジメント学部食マネジメント学科【届出】設置に係る設置計画履行状況報告書	2-21
	設置計画履行状況等調査の結果について（平成30年度）	2-22
	設置計画履行状況等調査の結果について（令和元年度）	2-23
	設置計画履行状況等調査の結果について（令和2年度）	2-24
	専門分野別外部評価について（2018年3月14日 自己評価委員会）	2-25
	専門分野別外部評価（第2サイクル）の実施要領について（2019年3月27日 自己評価委員会）	2-26
	学校法人立命館情報公開規程	2-27
	立命館大学 研究者学術情報データベース https://research-db.ritsumei.ac.jp/rithp/	2-28
	立命館大学 オンラインシラバス https://www.ritsumei.ac.jp/pathways-future/syllabus/	2-29
	大学評価・IR室のホームページ https://www.ritsumei.ac.jp/assessment/self_inspection/	2-30
	学校法人立命館ホームページ「立命館財務情報 学校法人立命館」 https://www.ritsumeikan-trust.jp/publicinfo/about/finance/	2-31
	学校法人立命館ホームページ「事業報告 学校法人立命館」 https://www.ritsumeikan-trust.jp/publicinfo/about/report/	2-32
	学校法人立命館ホームページ「立命館の財政運営の考え方」 https://www.ritsumei.ac.jp/financialreport/	2-33
	College of Gastronomy Management Ritsumeikan University https://en.ritsumei.ac.jp/gast/	2-34
	Ritsumeikan University Researcher Database https://research-db.ritsumei.ac.jp/rithp/TOP?lang=en	2-35
	学部業務体制改善案（2021年10月26日 企画委員会）	2-36
	カリキュラム大作戦（2021年6月12日・13日 拡大企画委員会）	2-37
	カリキュラム改革について（2021年9月7日 食マネジメント学部教授会）	2-38

章	資料の名称	資料番号
2 内部質保証	学びと成長レポート https://www.ritsumeai.ac.jp/itl/outline/publications/	2-39
	研究プロジェクト一覧	2-40
	【公式】食マネジメント学部自治会質問アカウント https://twitter.com/shokumane	2-41
	食マネ自治会(@shokumane)・Instagram https://www.instagram.com/shokumane/	2-42
3 教育課程・ 学習成果	カリキュラムツリー・履修モデル	3-01
	カリキュラムマップ	3-02
	卒業研究成績評価ループリック、副査によるコメント用紙	3-03
	カリキュラム一覧	3-04
	2021年度GSP I 募集要項	3-05
	基礎演習 I シラバス	3-06
	2021年度総合講義ゲスト一覧	3-07
	GM handbook 2021-2022版	3-08
	2019年度 言語教育センター教学総括・次年度計画概要	3-09
	食マネジメント学会学生活動奨励金研究テーマ一覧	3-10
	2021年度日本フードサービス協会×立命館大学研究助成研究テーマ一覧	3-11
	2021年度立命館大学+R 学部奨学金 食マネジメント学部 選考要項	3-12
	優秀卒業論文表彰 テーマ一覧	3-13
	2020年基礎演習 I 授業アンケート	3-14
	2021年度食マネジメント学部 教学総括・次年度計画概要	3-15
	2021 年度秋学期 成績評価に関するお願い（2021年12月21日 食マネジメント学部教授会）	3-16
	2021年度「基礎演習 I」成績評価ガイドライン、「基礎演習 II」成績評価ガイドライン（2021年7月6日 基礎演習担当者会議）	3-17
	2021年度英語科目の成績評価・表記について	3-18
	食マネジメント学部英語科目の開講について（案）（2017年6月26日 教学委員会）	3-19
	英語・初修外国語の成績分布	3-20
	卒業研究の手引き（学生用）	3-21
	卒業研究に関するガイドライン（教員用）（2021年10月19日 食マネジメント学部教授会）	3-22
	副査による卒業研究に関するコメント用紙	3-23
	2021年度立命館大学学部卒業生数および卒業率について（2022年5月27日 評議員会）	3-24
	教員と共著の論文（郷土食における食材と調味料の組み合わせを探る）	3-25
	オンライン国際シンポジウム「Beyond コロナ時代の食と農」 （ノースウェスタン大学と立命館大学の協力協定に基づく成果発信プログラム）	3-26

章	資料の名称	資料番号
4 学生の受け入れ	立命館大学大学案内	4-01
	立命館大学入試ガイド	4-02
	入学試験要項 https://ritsnet.ritsumei.jp/application/index.html	4-03
	食マネジメント学部 AO入試紹介 Youtube動画 https://www.youtube.com/watch?v=ZBaf6fDCt2M&t=35s	4-04
	動画で見る立命館大学 https://ritsnet.ritsumei.jp/movie/index.html	4-05
	立命館大学食マネジメント学部・研究科 YouTube動画 https://www.youtube.com/channel/UcKR4-HWM5ev-w7QWWzuF5vA	4-06
	2022年度特別入試における各学部の責任体制および実施体制について（2021年7月26日 入学試験委員会資料）	4-07
	新型コロナウイルス感染拡大時の特別入試における代替措置について（2021年9月27日 第7回入学試験委員会）	4-08
	立命館大学入試情報サイト(受験上の配慮について) https://ritsnet.ritsumei.jp/admission/disability.html	4-09
	2022年度外国人留学生入学試験（前期実施・後期実施）入学試験要項	4-10
	2022年度（学校推薦型選抜）推薦入学試験（指定校制）の推薦依頼校について（2021年6月1日 食マネジメント学部教授会）	4-11
	理数型入試での入学者の演習選択リスト	4-12
	「UNITE Program」の特設Webサイト https://www.ritsumei.ac.jp/uniteprogram/	4-13
	食マネジメント学部 志願者分布	4-14
	食マネジメント学部 一般入試 競争率等	4-15
5 教員・教員組織	立命館大学教員任用・昇任規程	5-01
	立命館大学教員選考基準（昭和44年12月13日 第449回大学協議会）	5-02
	教員任用基準および大学院担当資格の運用に関する全学ガイドライン（2010年3月19日 大学協議会）	5-03
	食マネジメント学部 採用人事に関する申し合せ（2019年6月4日 食マネジメント学部教授会）	5-04
	2021（令和3）年度 大学基礎データ	5-05
	立命館大学 食マネジメント学部 教員募集要項サンプル	5-06
	学外研究員の推薦対象者選考に関する食マネジメント学部申し合わせ（2019年6月18日 食マネジメント学部教授会）	5-07
	2022年度食マネジメント学部 学部開講方針二次案（2021年9月14日 食マネジメント学部教授会）	5-08
	立命館大学特別任用教員規程	5-09
	食マネジメント学部 カリキュラム改革 カリキュラム表・教員担当案	5-10
	立命館大学食マネジメント学部および大学院食マネジメント研究科教員任用・昇任基準についての取扱い内規	5-11
	GAstroEdu 映像集 https://youtube.com/playlist?list=PLtWYBTziKYWDP93LdzXr8Y3IgfT-sVLUF	5-12
	イタリアに行かないイタリア実習 https://www.youtube.com/watch?v=-BCwX_PYDBk	5-13
	2021 年度大学教員の評価・報奨及びグッドプラクティス表彰の実施について（集約結果および採択）（2022年3月16日 常任理事会）	5-14
	地域連携事例集2020	5-15

2022 年度
自己点検・評価報告書

立命館大学食マネジメント学部

目 次

序章	p.3
第 1 章 理念・目的	p.6
第 2 章 内部質保証	p.13
第 3 章 教育課程・学習成果	p.27
第 4 章 学生の受け入れ	p.56
第 5 章 教員・教員組織	p.64
終章	p.74

序章

21 世紀後半への道筋が論じられ始めた 2020 年代に入り、世界は大きな転機を迎えているが、食は誰にとってもどこに住んでいても、どんな状況になろうとも、なくてはならない営みであるが故に、人口増加と経済成長を背景とする食関連ビジネス市場の成長余力は揺るぎなきものと思われる。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 2015 年の 890 兆円から 2030 年は 1,360 兆円まで拡大すると見込まれている（農林水産政策研究所、2019 年）。ただし、2050 年に温室効果ガス排出実質ゼロを目指す国・地域が続出する中、多くの水、土地、エネルギーを要する従来の先進国型の食習慣を見つめなおす人々の意識もまた、かつてない高まりを見せているなど、人類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。

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・メカニズムを根幹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が必要とされている。そのような人材には、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プロセスを紐解く自然科学的な素養、食材が提供され消費される経済社会システム全体を見通す広い視野、何より食という営みを支える文化、歴史、地理などへの造詣が、いずれも欠けることなく総合的に備えられていなくてはならない。

食マネジメント学部（以下、本学部）開設時において、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づけて理解・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おらず、食に関する大学教育は、食材の生産に関わる農学、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、自然科学の分野に偏っていたといえる。まさに世界が大きく変わろうとしている今こそ、食に関わる研究・高等教育は、従来の自然科学的視座に加えて、社会科学・人文学に立脚しながらサステナビリティやホスピタリティを志向するサービス経済・経営的視座を併せ持った複合領域へとダイナミックに展開することで、食という営みを総合的に理解しマネジメントする人材育成という世界のニーズに応えなければならない。

本学部は、このような社会的要請を受けて、持続的で安定的なフード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というおよそ前例のない教学組織として 2018 年 4 月に開設された。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育成を目指す全く新しい学部である。そのために、食科学（Gastronomic Arts and Sciences）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うえで、それを支えるフードカルチャー、フードテクノロジーを合わせた 3 分野からなる体系を持つ教育課程を構築している。

本学部の入学者数については、開設初年度の大幅な定員超過と初年度の定員超過を受けた入学者抑制による翌年度の定員未達があったが、2020年度以降はほぼ定員通りの入学者数を確保できている。本学部は上述のとおり、経済学・経営学を基盤としながら食に関する学際的なアプローチを目指す国内でも希少な学部であるという独自性により、関西圏の私立大学としては関西地区以外からの志願者が比較的多いことが特徴となっている。全国から幅広く入学希望者を集めるということには一定程度成功したと判断している。

本学部では、外国語教育と留学プログラムの充実に加え学外組織との教学連携に努め、教学グローバル化と現場感覚を磨く教学実践を特に推進してきた。食に特化したトピックを取り入れた外国語教育、学部固有の短期留学プログラム、フードチェーンの現場をプロフェッショナルから学ぶ課外講座、日本フードサービス協会との包括協定に基づく学生が主体となる研究活動をサポートする助成金制度など、学生のグローバル志向と自主的な教学実践活動を可能な限り奨励してきた。また、新型コロナウイルス禍に入った2020年度以降は、ICTを活用したリモートフィールドワーク実践、オンラインで海外の連携先と繋ぐ現場実習など、非接触型の教学実践カリキュラムの開発などに積極的に取り組んでおり、アフターコロナ時代を見据えた新しい教学メソッドへの発展を期待できるような実践例も数多く生まれている。

本学部は先に述べた類いまれなる教学上の特色に基づき多様な学問領域にまたがる教員を配置しており、教員同士がお互いに研究成果を理解し合う試みが必要とされていることから、定期的に教員が教授会メンバーを中心として研究活動を報告する場を設けることに加えて、教学の到達点として最も重要な卒業研究に副査制度を入れるなど、チームティーチングや教員間の教育研究情報の共有化を図り、お互いの教育活動を点検し合う場の形成にも努めている。教員の男女比率もほぼ半々であり、他学部と比較して男女バランスが良好といえる。

学際的学部である本学部の喫緊の課題は人文学、社会科学、自然科学に渡る幅広い学術的多様性を抱えた教員組織内における知的邂逅の促進である。学部が設定する人材育成その他の教育研究上の目的共有を踏まえて学生自治会と学部執行部教員が定期的に意見交換する場である五者懇談会（学生の代表である自治会委員長、学部長、副学部長、学生主事、事務長の五者をはじめ各部署の代表が参加し、自治会から大学に対して学部生の要求を伝え、議論する会）において、学生側からは「マネジメント、テクノロジー、カルチャー3領域を統合・横断する姿が学部として見えない」との声も上がり、教員の研究の中では領域を横断しての研究はなされているが、そのような領域横断研究を学生に教育面で十分に還元できていないことが課題であると学部側も認識した。このため、本学部におけるFDは、学生支援や教育方法、授業支援、成績評価などに関わる通常のFD活動のみならず、従来全く異なるアカデミックな背景のもとで過ごしてきた教員相互間の共通認識を醸成し、その土台の上に食に関わる学際学部としての内実及び、教育・研究をいかにして充実させていくのかということに重点が置かれてきた。

授業の運営においては、複数の教員で運営する科目の内、「Gastronomic Sciences」「統計学入門」「基礎演習」では、科目コーディネーターが科目担当者会議等を開催し、日常的な情報共有および調整の機会を設けている。なおかつ、教員個人については、全学的に実施されている「授業アンケート」や「インタラクティブ・シート」等コミュニケーションペーパーやその他の手法の結果を踏まえて、個々の教員によるデータに基づく授業改善を促進するとともに、科目担当者会議などを通じて共有を進めている。

開設2年度目にあたる2019年度には、次期カリキュラム改革構想を見据え、拡大集中企画委員会を開催し、開設後1年半を経て見えてきたカリキュラム上の問題点を洗い出しその改善を目指し始めた。2020年度より、カリキュラム検討部会を継続的に開催し、その過程で、マネジメント、カルチャー、テクノロジー、および英語、イタリア語を始め初修外国語の各科目からの意見の集約とリストアップを行い、演習科目などの改善点を検討した。2020年度後半からは、より包括的な検討部会である学部将来構想検討部会が設置され、現行のカリキュラム全体を抜本的に改革するカリキュラム改革草案を練ることとなった。2021年度においては、この草案に基づき、教授会メンバー全員の参加を前提にする拡大集中企画委員会や、マネジメント、テクノロジー、カルチャーに関わる各領域の担当者間の調整会議を通してカリキュラム改革案を練り上げた。さらには、カリキュラム改革を見通した人事構想検討会が招集され、中期的採用人事構想と次期カリキュラム改革構想を連動させ、2024年度を見据えたより構造的な改革検討を継続している。

学部開設後初めて受審する専門分野別外部評価は、完成年度に至る4年間の学部教育、学部運営の取り組みについて点検・評価いただき、次期カリキュラム改革を通して次のステップを目指している学部教育、学部運営の改善に資する貴重なご意見やご助言をいただける機会と捉えている。学部開設から完成年度までの4年間のうち、後半2年間は新型コロナウイルス禍での教学環境急変の時期となった。今回の自己点検・評価報告書では、新型コロナウイルス禍において本学部が試みてきた挑戦的な教学実践についても盛り込み、アフターコロナ時代の大学教育のあり方についての有意義な示唆をいただけることも期待している。

なお、今回の外部評価は大学院については完成年度を迎えていないため、学部のみを対象としている。

外部評価委員の先生方には、ご多忙な中で点検・評価の役割をお引き受けいただいたことに改めて感謝の意を表したい。

第1章 理念・目的

(1) 現状説明

点検・評価項目①：大学の理念・目的を踏まえ、学部を適切に設定しているか。

評価の視点 1：学部において設定する人材育成その他の教育研究上の目的の設定と
その内容

評価の視点 2：大学の理念・目的と学部の目的の関連性

1) 立命館大学の理念・目的

立命館学園（以下、本学園）全体の理念は、「立命館憲章」（根拠資料 1-01）として定められている。立命館大学（以下、本学）の理念は、建学の精神である「自由と清新」と教学理念である「平和と民主主義」として設定されている（根拠資料 1-02）。「立命館」とは「学問を通じて、自らの人生を切り拓く修養の場」を意味しており、時代と社会に真摯に向き合い、自主性を貫き、幾多の困難を乗り越えながら、広く内外の協力と支援を得て私立総合学園への道を歩んできた。学園運営にあたって、私立の学園であることの特性を活かし、自主、民主、公正、公開、非暴力の原則を貫き、教職員と学生の参加、校友と父母の協力のもとに、社会連携を強め、学園の発展に努めている。また、正課・課外など学生生活全体を通じて、「学びのコミュニティ」の中で相互に学び合い、切磋琢磨し、学部卒業時には、「平和と民主主義」の価値観に裏打ちされた自律的な思考をしながら、既存の枠組みや境界を超えた「自由」で「清新」な思考と行動で問題発見・解決ができる人間の育成に努めることを教育的使命とし、「立命館大学学生育成目標」を定めている（根拠資料 1-03）。

【立命館憲章】

立命館は、西園寺公望を学祖とし、1900 年、中川小十郎によって京都法政学校として創設された。「立命」の名は、『孟子』の「尽心章句」に由来し、立命館は「学問を通じて、自らの人生を切り拓く修養の場」を意味する。

立命館は、建学の精神を「自由と清新」とし、第2次世界大戦後、戦争の痛苦の体験を踏まえて、教学理念を「平和と民主主義」とした。

立命館は、時代と社会に真摯に向き合い、自主性を貫き、幾多の困難を乗り越えながら、広く内外の協力と支援を得て私立総合学園への道を歩んできた。

立命館は、アジア太平洋地域に位置する日本の学園として、歴史を誠実に見つめ、国際相互理解を通じた多文化共生の学園を確立する。

立命館は、教育・研究および文化・スポーツ活動を通じて信頼と連帯を育み、地域に根ざし、国際社会に開かれた学園づくりを進める。

立命館は、学園運営にあたって、私立の学園であることの特性を活かし、自主、民主、公

正、公開、非暴力の原則を貫き、教職員と学生の参加、校友と父母の協力のもとに、社会連携を強め、学園の発展に努める。

立命館は、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。その教育にあたっては、建学の精神と教学理念に基づき、「未来を信じ、未来に生きる」の精神をもって、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る。

立命館は、この憲章の本旨を踏まえ、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。

2006 年 7 月 21 日 学校法人 立命館

【立命館大学学生育成目標】

立命館大学は、「自由と清新」の建学の精神と「平和と民主主義」の教学理念に基づき、「未来を信じ、未来に生きる」の精神をもって、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ることを教育的使命としています。

立命館大学は、多様なバックグラウンドや個性を持つ学生達が、「Creating a Future Beyond Borders 自分を超越る、未来をつくる」ことができる主体として学び成長していくことを、様々な部署が連携することによって教職協働で支援しています。正課・課外など学生生活全体を通じて、「学びのコミュニティ」の中で相互に学び合い、切磋琢磨し、学部卒業時に次のようなことができる学生の育成を目指しています。

- ① 多様な価値を尊重し、他者との対話と協働を重視し、「平和と民主主義」の価値観に裏打ちされた自律的な思考と行動ができる
- ② 幅広い教養と専門性を有し、グローバルとローカルの視点を備え、既存の枠組みや境界を超えた「自由」で「清新」な思考と行動で問題発見・解決ができる
- ③ 自己を理解し、自らの役割や課題を踏まえた責任ある思考と行動ができる
- ④ 「未来を信じ、未来に生きる」高い志を持ち、生涯にわたって学び、行動し続けることができる

2018 年 3 月 2 日制定

2) 食マネジメント学部における教育研究上の目的

立命館大学食マネジメント学部は、生きるだけでなく心豊かな生活のためにも重要である食という営みの持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修できる日本で有数の学部として、マネジメント分野を中心に、食の文化的・歴史的な背景、自然科学的な分野を統合しながら教育研究を進めている。本学部の理念・目的については、(1)で述べた「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」「幅広い教養と専門性を有し、グローバルとローカルの視点

を備え、既存の枠組みや境界を超えた『自由』で『清新』な思考と行動で問題発見・解決ができる」といった本学の理念・目的に基づき、学部開設前の設置委員会での審議・議決により学部則（根拠資料 1-04）に反映しており、立命館憲章および立命館大学学生育成目標（根拠資料 1-05 目次の前ページ）を踏まえて適切に設定されていると言える。

【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。学部の教育研究上の目的と人材育成目的は同義であり、具体的な教育目標は、下記に示す通りである。

【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。

点検・評価項目②：学部の目的を学部則またはこれに準ずる規則等に適切に明示し、教職員および学生に周知し、社会に対して公表しているか。

評価の視点 1：学部において設定する人材育成その他の教育研究上の目的の適切な明示

評価の視点 2：教職員、学生、社会に対する刊行物、Web サイト等による学部の目的等の周知および公表

本学部の人材育成目的は、「学修要覧（学部編）（根拠資料 1-05）」、「食マネジメント学部ホームページ（根拠資料 1-06）」を通じて、教職員や学生への周知、社会への公表がなされている。また、入学生に対してはオリエンテーション（根拠資料 1-07）で周知を図るとともに、上回生についても年度末に行われる次年度履修指導ガイダンスにおいて、あらためて周知を促している。全学部生を対象に実施している「学びと成長調査」によると、本学部の第1期生（2018年度入学）が「本学部の人材育成目的を知っていましたか」という問いに

「知っている」と回答した学生数割合は2回生時(2019年度)の54.2%から3回生時(2020年度)の75.7%に、また、「本学部の教育目標を知っていましたか」という問いに「知っている」と回答した学生数割合は52.6%から74.1%に、いずれも認知度が向上していることが確認できている(根拠資料1-08)。

学部が設定する人材育成その他の教育研究上の目的共有を踏まえて学生自治会と学部執行部教員が定期的に意見交換する場である五者懇談会(学生の代表である自治会委員長、学部長、副学部長、学生主事、事務長の五者をはじめ各部署の代表が参加し、自治会から大学に対して学部生の要求を伝え、議論する会、2020年度秋学期)において、学生側から定期的に行う五者懇談会だけでなく不定期に議論できる場も作ってほしいとの要望が出された。学部としても、新型コロナウイルス禍で対面コミュニケーションの場が限定されている中でも学生からの意見や想いはいつでも取り入れたいと考えており、ぜひ教員や事務室へ都度伝えて欲しいと回答している。五者懇談会では、学生側からは「マネジメント、テクノロジー、カルチャー3領域を統合・横断する姿が学部として見えない」との声も上がり、教員の研究の中では領域を横断しての研究はなされているが、学部教育目標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」に関連させながらそのような領域横断研究を学生に教育面で十分に還元できていないことが課題であると学部側も認識している(根拠資料1-09)。

点検・評価項目③: 学部における目的等を実現していくため、学部として将来を見据えた中・長期の計画その他の諸施策を設定しているか。

評価の視点1: 次期カリキュラム改革構想をはじめとした将来を見据えた中・長期の計画その他の諸施策の設定

3) 次期カリキュラム改革構想をはじめとした将来を見据えた中・長期の計画その他の諸施策の設定

学生の学びのハンドブックである「学修要覧(学部編)」と回生別の「履修・登録の手引き」を毎年度、改訂編集することを通して、学部の理念や目的の適用度の向上を図っている。

2019年度には、完成年度を終えた2022年度以降の次期カリキュラム改革構想を見据え、開設1年半を経て見えてきたカリキュラム上の問題点を洗い出しその改善を目指すことを目的として、2019年7月29～30日の2日間にわたって教授会メンバー全員の参加を前提にする拡大集中企画委員会を開催し、現状の認識と課題の把握を行った(根拠資料1-10)。

2020年度には、引き続き現行カリキュラムにおける問題点を洗い出し、現行カリキュラムの中の微修正で解決できるものと、抜本的なカリキュラムの改訂が必要なものに仕分けし、それぞれの解決方法を検討した。カリキュラム検討部会は春学期を中心に5回開催した(2020年6月9日、2020年6月23日、2020年7月7日、2020年7月21日、2020年10月6日)。その過程で、マネジメント、カルチャー、テクノロジー、および英語、イタリア

語を始め初修外国語の各科目からの意見の集約とリストアップを行い、演習科目などの改善点を検討した。2020 年度秋学期以降は上記のより包括的な検討部会である学部将来構想検討部会が置かれたことにより、当部会の検討内容はそちらに移行した（根拠資料 1-11）。

2020 年度秋学期からは、学部将来構想検討部会において現行のカリキュラム全体を抜本的に改革するカリキュラム改革草案を練った（根拠資料 1-12、根拠資料 1-13）。2021 年度においては、この草案に加え 2020 年度に策定された学園ビジョン R2030 立命館大学チャレンジ・デザインを踏まえて、教授会メンバー全員の参加を前提にする拡大集中企画委員会、およびマネジメント、テクノロジー、カルチャーに関わる各領域の担当者間の調整会議を通して、2024 年度を目指すカリキュラム改革案を練り上げた。さらには、カリキュラム改革を見通した人事構想検討会が招集され、中期的採用人事構想と 2024 年度カリキュラム改革構想を連動させ、五者懇談会で出された「領域横断研究を教育面で還元してほしい」という学生の想いを反映させながら学部の中長期的な教学展開を踏まえた構造的な検討を継続している（根拠資料 1-14、1-15、1-16）。

(2) 長所・特色

毎年度、本学の全学部生を対象に実施している「学びと成長調査」によると、本学部の第 1 期生（2018 年度入学）が本学部の「人材育成目的を知っていましたか」という問いに「知っている」と回答した学生数割合は 2 回生時（2019 年度）の 54.2%から 3 回生時（2020 年度）の 75.7%に、また、本学部の「教育目標を知っていましたか」という問いに「知っている」と回答した学生数割合は 52.6%から 74.1%に、いずれも認知度が向上していることが確認できた（根拠資料 1-08）。

低回生から高回生にかけて、小集団科目を始めとする学部開講科目において本学部の理念・目的の周知に繋がる教学展開が行われていることに加え、年度末の次年度履修指導ガイダンスにおいて周知を促していることが年度進行による肯定的割合増加の理由として考えられる。

(3) 問題点（発展的課題を含む）

学部が設定する人材育成その他の教育研究上の目的共有を踏まえて学生自治会と学部執行部教員が定期的に意見交換する場である五者懇談会（学生の代表である自治会委員長、学部長、副学部長、学生主事、事務長の五者をはじめ各部署の代表が参加し、自治会から大学に対して学部生の要求を伝え、議論する会、2020 年度秋学期）において、学生側から定期的を開催する五者懇談会だけでなく不定期に議論できる場も作ってほしいとの要望が出された。学部としても、新型コロナウイルス禍で対面コミュニケーションの場が限定されている中でも学生からの意見や想いはいつでも取り入れたいと考えており、ぜひ教員や事務室へ都度伝えて欲しいと回答している（根拠資料 1-09）。オンラインの利点を活かしたより密接なコミュニケーション機会を増やすことで、大学および学部の理念・目的をさらに周知し

ていくとともに、学生の意見や想いを反映しながらカリキュラム改革構想等に繋げることにより学部の中長期的な教学展開を検討したいと考えている。

五者懇談会では、学生側からは「マネジメント、テクノロジー、カルチャー3領域を統合・横断する姿が学部として見えない」との声も上がり、教員の研究の中では領域を横断しての研究はなされているが、学部教育目標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」に関連させながらそのような領域横断研究を学生に教育面で十分に還元できていないことが課題であると学部側も認識している旨の回答をしたが、食の学問は簡単なものではなく複数の専門家で集まってようやく食の学問に近づけること、それはまだ試行錯誤をしている段階の学問であることを前提に学びを深めていく重要性などを普段の授業で学生に伝えるような仕組みを考えていくことが求められる（根拠資料 1-09）。

(4) 全体のまとめ

本学園全体の理念は、「立命館憲章」として定められ、建学の精神である「自由と清新」と教学理念である「平和と民主主義」として設定されている。また、正課・課外など学生生活全体を通じて、「学びのコミュニティ」の中で相互に学び合い、切磋琢磨し、学部卒業時には、「平和と民主主義」の価値観に裏打ちされた自律的な思考をしながら、既存の枠組みや境界を超えた「自由」で「清新」な思考と行動で問題発見・解決ができる人間の育成に努めることを教育的使命としている。

本学部は、食という営みの持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修できる日本で有数の学部として、マネジメント分野を中心に、食の文化的・歴史的な背景、自然科学的な分野を統合しながら教育研究を進めており、その理念・目的については、開設前の学部設置委員会での審議・議決により学部則に反映しており、1.（1）で述べた「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」「幅広い教養と専門性を有し、グローバルとローカルの視点を備え、既存の枠組みや境界を超えた「自由」で「清新」な思考と行動で問題発見・解決ができる」といった立命館大学の理念・目的を踏まえて適切に設定されている。また、人材育成目的・学位授与方針・教育目標・カリキュラム・ポリシー・アドミッション・ポリシーを含む本学部の理念・目的は、学修要覧やホームページ等を通じて、教職員や学生への周知、社会への公表がなされており、入学生に対してはオリエンテーションをはじめ、1 回生小集団科目などの初年次授業を通して、また、上回生についても年度末に行われる次年度履修指導ガイダンスにおいて、あらためて周知を図っている。

学部の理念や目的の適用度については、学修要覧および履修・登録の手引きを毎年度改訂編集することを通して向上を図っている。さらには、中期的採用人事構想と次期カリキュラム改革構想を連動させ、より構造的な検討を継続している。

全学部生を対象に実施している「学びと成長調査」により、低回生から高回生にかけて、

小集団科目を始めとする学部開講科目において大学および学部の理念・目的の周知に繋がる教学展開が一定の効果を上げていることが確認できた。一方で、学生自治会と学部執行部教員が定期的に意見交換する場である五者懇談会における意見交換を踏まえ、オンラインの利点を活かしたより密接なコミュニケーション機会を増やすことで大学および学部の理念・目的をさらに周知していく重要性とともに、領域横断型の学問を扱う本学部の特性を普段の授業で学生に伝えるような仕組みを考えていく必要性を認識することができた。

第2章 内部質保証

(1) 現状説明

点検・評価項目①：内部質保証のための学部方針および手続きを設けているか。

評価の視点1：下記の要件を備えた内部質保証のための学部における方針および手続きの設定

・内部質保証に関する学部の基本的な考え方

＜教育プログラムレベル＞

毎年度の教学総括・次年度計画概要の作成、複数年をかけたカリキュラム検証とそれに応じたカリキュラム改革の発議や新カリキュラムの検討などの仕組みについて

※アセスメント・チェックリストの作成

＜授業科目レベル＞

シラバス点検や授業アンケート、成績評価など、その考え方や仕組みについて（具体的な取り組み内容については3章で記載）

・教育の企画・設計、運用、検証および改善・向上の指針（PDCAサイクルの運用プロセスなど）

1) 内部質保証のための学部内の方針および手続きの設定

本学部における内部質保証のための取り組みは、各種学生アンケート結果や教員からの意見等に基づき、学部の教育体制や教育実績について、年度ごとに学部の視点から内省的に評価してまとめられる「教学総括」作成のための教務運営委員会における審議や教授会を主な場とする各種FD活動の実施、及び執行部と企画委員会のリーダーシップの下に不断に進めている現行カリキュラム点検・検討と入念なカリキュラム改革の審議を通じて行うことを基本方針として、以下のように継続的に実施されている。

本学は、各学部・研究科・教学機関において毎年度、「教学総括」を教学部に提出することで自己点検・評価を実施しており、その内容は全学でまとめられ、学長に報告されている（根拠資料 2-01、2-02）。これまでの教学総括を踏まえ、全学の方針に従って「自己点検・評価報告書」を作成する（根拠資料 2-03～2-08）。

これら教学総括および自己点検・評価報告書に基づき、本学部では、取り組む学習成果検証について客観データおよび主観データ等を整理・明記した学位プログラムレベルの「立命館大学アセスメント・チェックリスト（食マネジメント学部）」を作成している（根拠資料 2-09）。

自己点検・評価に際し、報告書に盛り込まれた学部内での議論と、専門分野別外部評価により指摘された教学上の課題は、緊急性のあるものは次年度計画に織り込んで対応し、大局的な視点が必要なものはカリキュラム改革などの教学改善の議論に接続し、検討を継続し

ていくのが全学的に共通の手続きとなっている。

本学部においても、毎年の教学総括を踏まえ、単年度毎の修正や改善を進めるものは次年度計画概要に組み入れ、中長期的に取り組むべき課題と区別し対応している。

現行カリキュラム運用 2 年目の 2019 年度に拡大企画委員会を開催し、学部教育を実施・運営する上で、さらなる調整が必要となる部分（基幹科目や必修科目の配置、総合講義のあり方、低回生演習科目の内容など）を見直した。その結果、短期的な対応策として各科目のシラバスや教材を改善する作業を行うとともに、教育プログラムレベルの改善策として、将来のカリキュラム改革に向けてカリキュラム上の問題点を明確化した（根拠資料 1-10）。

2020 年度には、短期的な対応策として各科目のシラバスや教材の改善作業を継続するとともに、企画委員会のもとカリキュラム改革の検討を開始し、教務運営委員会の協力を得ながら現行カリキュラムでのエビデンスの収集・分析をおこない、対応可能な修正案を検討し、次のカリキュラム改革に必要な議論へと繋いだ。運営上の大きな修正案として、2020 年度秋に発足した学部将来構想検討部会が挙げられる。この部会は、通常の学部運営を担う各委員会から独立したもので、教授会のもとに設置され、学部長のリーダーシップのもとに、①学部のカリキュラム・教学体制、②大学院のカリキュラム・教学体制、③アクロスウイング（文系施設）の設備・施設、④カラーニングⅡ（理系施設）の設備・施設、⑤ル・コルドン・ブルー（Le Cordon Bleu : LCB）共同プログラム関係及び国際コース、それぞれの検討をおこなう 5 つのワーキンググループから構成され、個別の課題だけを見るのではなく、複数の課題に効果的に対処できる統合的なアプローチと中長期的視点からの対応を検討した（根拠資料 1-12、2-10～2-13）。

2021 年度には、企画委員会の下にカリキュラム改革検討部会を立ち上げ、過年度において抽出された問題点に基づき、新しいカリキュラムの構築に具体的に着手した（根拠資料 1-12）。また人事構想検討会を立ち上げ、新カリキュラム改訂作業と連動させた中期的採用人事構想が進行中である。

なお、授業科目レベルでは、毎年度、個々の授業において担当教員がシラバスを作成した後に、執行部による点検を経て、公開している（根拠資料 2-14）。特に、点検にあたっては、学部の教育目標・科目概要等に照らして、科目の到達目標と授業の整合性が取れているかという点を精査している（根拠資料 2-15）。授業はシラバスに即して実施され、全学的に実施されている「授業アンケート」や「インタラクティブ・シート」等コミュニケーションペーパーやその他の手法を用いて学生からの意見を収集し、その結果を踏まえて、教員自らデータに基づく授業改善に努めている。複数の教員で運営する科目の中で、「統計学入門」「基礎演習」などでは、科目コーディネーターが科目担当者会議を開催し、日常的な情報共有および調整の機会を設けている。基礎演習は、基礎演習担当者会議を頻繁（2020 年度 13 回、2021 年度）に開催した。初めて担当する教員が多く、クラス数が多かったため、常に情報共有に努め、随時、相談・議論しながら実施した。また統計学入門では、月 1 回～2 回程度、1 回あたり 30 分から 1 時間程度の対面協議を実施した。この対面協議のほか、適宜メール

で情報共有と協議し、スケジュールやコースの内容・テキストや参考資料・レポートや小テストの内容・提出方法・期間・学生実態・評価方法・次年度開講に向けたコース内容の改善について、ほぼ全員が集まって情報を共有し協議した（根拠資料 2-03 30～32 ページ、2-04 39～42 ページ、2-05 37～39 ページ）。

これら日常的な授業改善の場で生じた問題意識を、カリキュラム検討部会等で集約・検討し、企画委員会での確認・検討作業を介して教授会で共有・検討・承認を経るというプロセスが確立されている。このように本学部では、教学ガイドラインで示された指針（根拠資料 2-15）に則して PDCA サイクルを実行している。

点検・評価項目②：内部質保証の推進に責任を負う体制を整備しているか。

評価の視点 1：内部質保証の推進に責任を負う学部内の組織の整備（立命館大学自己評価委員会規程 8 条に基づく、各組織の自己点検・評価の推進に関する体制・機能）

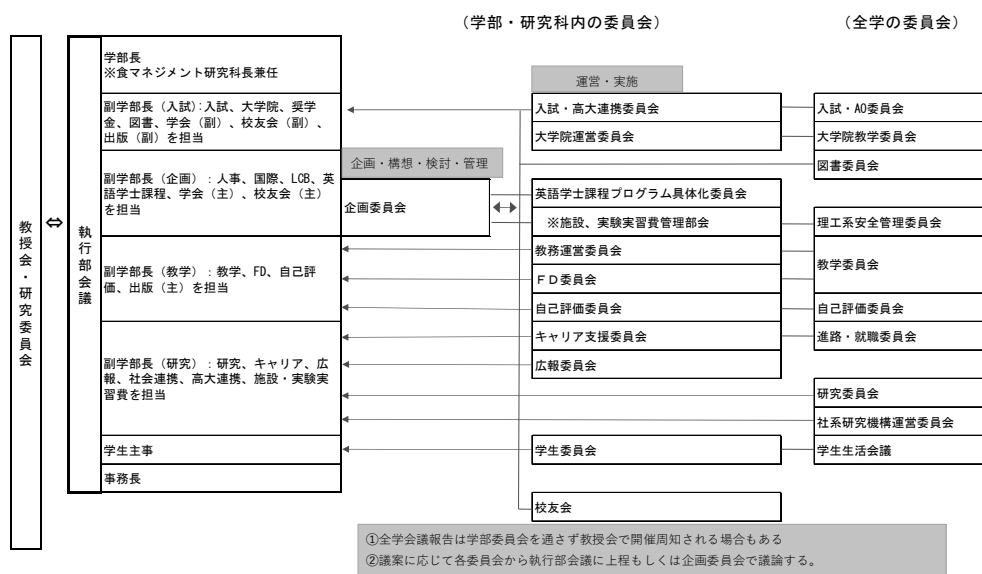
- ・内部質保証に責任を負う学部内の組織の権限と役割、当該組織と各教育プログラム（学位、学科、専攻等）、個々の授業担当教員との役割分担

評価の視点 2：内部質保証の推進に責任を負う学部の組織のメンバー構成

2) 学部内の内部質保証推進組織の整備

本学部では、学部教授会を最高の意思決定機関としており、その教授会のもとに各種委員会を配置している（表 2-1 参照）。学部内の教学活動の改善等に関しては、教務運営委員会や英語学士課程プログラム具体化委員会をはじめとする各委員会がその時々の問題に応じて対応策を提言し、企画委員会と連携しながら教授会に提出する議案を作成し、これを執行部で検討し承認したあと、教授会に提出し議決をとるという手順になっている。またこの提言内容の実施は、主に各個別委員会が中心となって担う。学生アンケートや教学総括等によって抽出された問題点等についても同様の手続きをとる。

表 2-1 食マネジメント学部 組織図 (2021 年度)



本学部は「立命館大学食マネジメント学部教授会規程」第 11 条に基づき、教授会のもとに、各種委員会を配置している。教育の内部質保証に関する委員会は、主に企画委員会と教務運営委員会である（根拠資料 2-16）。

企画委員会は、企画を担当する副学部長を委員長とし、執行部役員、学部における 3 つの領域（マネジメント、カルチャー、テクノロジー）のそれぞれからコーディネーターとして選出された委員（領域コーディネーター）、施設・設備に関わる委員、実験実習費の活用に関わる委員、学生主事など、専任教員 9 名で構成されている。企画委員会は、カリキュラム改革案検討といったカリキュラム運営に関する事項、任用人事方針などを検討対象とする。教務運営委員会は、教学を担当する副学部長を委員長とし、専任教員で構成されている。教務運営委員会は、教育活動全般に関わる運営・執行を司り、企画委員会と連携して、企画委員会で取り上げられた教学上の改善点やカリキュラム改革検討を踏まえ、教育活動全般の具体的執行を検討するとともに、教学総括の作成も担う。企画委員会及び教務運営委員会における審議・検討から提示された各案は、執行部会議における検討・承認を経て教授会において最終決定される。

2021 年度は、卒業研究の手引きの作成、卒業研究指導や評価に関わるガイドラインの作成、英語の授業に関する学部独自のアンケート実施、学生対応に関するルール作り、教学政策予算計画の検討、次年度の開講方針の検討などが議題になった。

また、自己点検・評価報告書提出年度となる 2022 年度に向けて、2018 年度から学部内に自己評価委員会を組織している。同委員会が実施した自己点検・評価に基づいて自己点検・評価報告書を作成し、この自己点検・評価結果の内容を全学の内部質保証推進組織である自己評価委員会に報告する予定である。

本学では、学生の代表である自治会委員長、学部長、副学部長、学生主事、事務長の五者を

はじめ各部署の代表が参加する五者懇談会（教学懇談会）が定期的に設けられており、自治会から大学に対して学部生の要求を伝え、関係者で議論する機会となっている。五者懇談会に先んじて、自治会執行部との事務折衝も行われている（根拠資料 1-09、2-17）。懇談内容は、教授会・研究科委員会において報告され、教員間での課題の共有が図られ、必要に応じて、教学改善の議論に接続させている。

点検・評価項目③：方針および手続きに基づき、内部質保証システムは有効に機能しているか。

評価の視点 1：学位授与方針、教育課程の編成・実施方針および学生の受け入れ方針の策定のための学部としての基本的な考え方の設定 評価の視点 2：内部質保証に責任を負う学部の組織による各教育プログラム（学位、学科、専攻等）、個々の授業における教育のPDCAサイクルを機能させる取り組み 評価の視点 3：行政機関、認証評価機関、外部評価委員会等からの指摘事項（設置計画履行状況等調査、認証評価結果、外部評価結果等）に対する適切な対応 評価の視点 4：学生からの意見聴取方法や意見に対する適切な対応（五者懇談会等） 評価の視点 5：点検・評価における客観性、妥当性の確保

3) 3つのポリシー策定のための学部としての基本的考え方の設定

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拓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。これらの課題は食産業における技術革新だけによって解決できるものではなく、経済・社会のあり方などをシステムとして包括的に捉えた視点で問題点を抽出し、その背景にある文化的な特徴や、歴史的要素を理解しつつ、どのような手段やテクノロジーが必要かを踏まえて総合的な解決の道を探っていく能力が求められており、食に関わる課題を俯瞰的かつ総合的に捉え精査するためのマネジメントが重要となってきた。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、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いうるような人材を養成するため、本学部「食マネジメント学部」は設置された（根拠資料 2-18）。

なお、本学は「自由と清新」を建学の精神とし、「平和と民主主義」を教学理念とし、「立命館憲章」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本学部の設置は、以上のような建学の精神、教育理念、立命館憲章に基づくものでもある（根拠資料 2-18）。

そして、本学部を展開するびわこ・くさつキャンパス（Biwako Kusatsu Campus 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。本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および、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 に本学部を設置したことはさらなる社会・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である（根拠資料 2-18）。

以上のような全学的な使命と、社会的背景と社会的要請を踏まえ、本学部は「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、食の人类的な課題の解決に寄与できる人材を育成すること」を人材育成目的として設定している。この人材育成目的を達成するため、学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）、教育課程の編成方針（カリキュラム・ポリシー）、入学者受け入れ方針（アドミッション・ポリシー）を設定している（根拠資料 1-06）。

学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）として、卒業時において学生が身につけるべき能力を以下の「教育目標」として設定している（根拠資料 1-06）。

4) 学部内の PDCA サイクルを機能させる取り組み

本学部では、教務運営委員会において、毎年度、現行カリキュラムの適切性について包括的な検証を行い、その結果と改善の方向を教学総括・次年度計画概要にまとめている（根拠資料 2-03～2-05）。完成年度（2021 年度）以降早期にカリキュラム改革を行うことを目指し、2020 年度からそれまでの教学総括・次年度計画概要の蓄積に基づいてカリキュラム改革に向けた議論を開始している。新カリキュラム施行は、当初 2023 年度からを目指していたが、英語基準の国際コース開設と同時期に進めることを予定していたため、国際コースの教学を分担するル・コルドン・ブルーとの調整に要する時間を考慮し、2024 年度からを予定している（詳しくは（10）で述べる）。その後も、学部内での数年の検討および審議・承認を経て、次期改革を実施するというサイクルを回す予定である。

2018 年度に開設された本学部は今回の専門分野別外部評価の受審が初回となるため、本学他学部での実績を踏襲する。本学ではこれまで教学総括・次年度計画概要を自己点検・評価報告書（毎年度）として作成するのと並行して、外部評価の受審年度には外部評価受審用の自己点検・評価報告書を作成し、外部評価結果報告書とともに公開している。後者におけ

る指摘事項は、年次改善・中長期カリキュラム改革に関わる議論において、常に参照・考慮されている（根拠資料 2-01）。また、学長および自己評価委員会からは、こうした学部・研究科の実践が大学全体の基本方針の観点から点検・評価され、方針の見直しや発展を図っている（根拠資料 2-02）。そこで、本学部の外部評価結果についても、全学委員会での年次改善のモニタリングを予定している。

5) 行政機関、認証評価機関、外部評価委員会等からの指摘事項に対する適切な対応

行政機関からの指摘事項に対する対応として、学部設置認可時の文部科学省による指摘事項については、教学部において、学部等の改善状況の確認を行い、設置計画履行状況等調査を文部科学省に提出している（根拠資料 2-19～2-21）。これまで改善の指摘を受けることもなく、一定の評価をいただいているものと認識する（根拠資料 2-22～2-24）。

認証評価機関からの認証評価結果における指摘事項に対する対応としては、自己評価委員会において、毎年度、改善状況を確認することになっている（根拠資料 2-25）。

外部評価委員会からの指摘事項に対する対応として、本学部においては 2022 年度から専門分野別外部評価を受審することによって、学外からの客観的な評価を受ける仕組みとなっている。本学部のマネジメント、カルチャー、テクノロジーそれぞれの学問領域における学外有識者や社会で活躍される専門家に、自己点検・評価報告書を通して教育研究活動を評価していただき、カリキュラム改革など学部の教学の改善・向上に繋げることになっている（根拠資料 2-26）。

6) 学生からの意見聴取方法や意見に対する適切な対応

本学部の教学における内部質保証システムへの学生の参画として、本学部の学生自治委員長、学部長、副学部長、学生主事、事務長による五者懇談会（教学懇談会）を実施しており、学生自治組織との協議を毎年度行っている。ここで出た「オンライン授業について」「就職活動支援について」「今後の学部の方向性について」などの意見や要望については執行部（学部長、副学部長、学生主事）により対応方針を決め、教授会での審議を経て必要な対応を行ってきている（根拠資料 1-09、2-17）。個々の授業においては、主に担当教員が中心となり、たとえば授業アンケートやインタラクティブ・シートなどにより意見を聴取し、その結果を踏まえて、個々の教員によるデータに基づく授業改善を促進している（根拠資料 2-03 2 ページ～9 ページ、2-04 7 ページ～21 ページ、2-05 10 ページ～21 ページ）。

7) 点検・評価における客観性、妥当性の確保

全学においては、2017 年度から自己評価委員会が作成した自己点検・評価報告書が学長に報告された後、学長から特に優先的に改善に取り組む必要のある事項が示され、改善結果の報告が求められるようになった。また、2019 年度からは、モニタリングとレビューによる効率的かつ効果的な内部質保証を進めている（根拠資料 2-01）。本学部においては 2022

年度から専門分野別外部評価を受審することによって、学外からの客観的な評価を受ける仕組みとなっている。このように、自己評価委員会自体は機関内部の教職員からなる委員で構成されているが、その点検・評価の作業には学長からの改善要求や学生からのフィードバックなど外部的な視点を取りいれており、さらに学外有識者等による外部評価を受審することにより、自己点検・評価結果を確実に教学の改善・向上に繋げている。

点検・評価項目④：教育研究活動、自己点検・評価結果、その他の諸活動の状況等を適切に公表し、社会に対する説明責任を果たしているか。

評価の視点 1：教育研究活動、自己点検・評価結果その他の諸活動の状況等の公表

評価の視点 2：公表する情報の正確性、信頼性

※外国語による公表などの工夫

評価の視点 3：公表する情報の適切な更新

8) 情報の公表

① 情報の公表（一般）

本法人では、学校法人立命館情報公開規程を制定し、本法人が設置する学校を含めて、保有する情報の公開および開示に関して、「本法人の運営や教育研究等の諸事業の社会的説明責任を果たし、公正かつ透明性の高い運営を実現し、構成員による自立的な運営と教育研究の質向上に資することを目的」としている。本規程第4条第1項では、社会一般への情報公開内容を a)法人および学校の基本的情報 b) 財務および経営に関する情報 c) 教育研究活動に関する情報 d) 評価に関する情報 e) コンプライアンス等に関する情報 f) 監査に関する情報 g) 学生・生徒・児童の活動に関する情報 h) 公費の助成に関する情報 i) 情報公開に関する情報 j) その他 と規定している（根拠資料 2-27）。

本学部では、一般向けの情報については、学部ホームページにおいて公表している。学部ホームページは、トップページの「TOPICS&EVENTS」で学部教員の研究や学生の活動を紹介するとともに、項目として「学部コンセプト」「学部長メッセージ」「学部の特長」「教育内容」「学生活動」「教員紹介」「卒業後の進路」「入試・学費について」「食マネジメント関連書籍」「交通アクセス」「お問い合わせ」「English Site」「大学院食マネジメント研究科」「学部・研究科公式 You Tube」「立命館大学食マネジメント学会」のページを設けている。

② 教育研究活動の公開

「立命館大学 研究者学術情報データベース」において、「教育活動」と「担当科目」および「研究業績」の情報を公開している（根拠資料 2-28）。この教育研究活動情報登録は、情報公開のみならず教員個人の教育活動の振り返りの機会としても活用されている。この研究者学術情報データベースについては、本学部では教授会および研究科委員会を通じて、各教員に教育研究業績の記入および更新の依頼を行っている。

また、学部ホームページにおける「TOPICS&EVENTS」ページでは、学部教員による研究成果や学生たちによる正課内外の活動を紹介している。

さらに、シラバスを通じて、各科目の担当者、授業の概要と方法、受講生の到達目標、授業スケジュール、成績評価方法等の情報を公開し、教育活動の透明性を高めている（根拠資料 2-29）。

③ 自己点検・評価結果の公表

本学では、自己点検・評価結果については、自己評価委員会における精査を経て、自己点検・評価報告書にとりまとめ、大学基礎データとともに社会に公表している（根拠資料 2-30）。

本学部においても、全学方針に従い、今回の自己点検・評価報告書及び外部評価結果報告書は 2022 年度中に学部のホームページおよび大学評価・IR 室のホームページにて公表する予定である。

④ 財務状況の公表

本学では 1949 年から在学生向けに財政状況の公開を行っており、現在も「学生一人ひとりに届く財政公開」を基本方針として、内容や方法の改善に取り組んでいる。私立学校法や各種通知等による財政情報（根拠資料 2-31）の公表の取り組みとして、決算・予算に関わる計算書類、事業計画書および事業報告書等（根拠資料 2-32）を各学部事務室等に配備し、学生等が閲覧できる環境を整えるとともに、ホームページでの公表を行っている。またホームページには、「立命館の財政運営の考え方」として、中長期計画に対応する財政運営の基本方針や学費政策、学費決定の仕組み等を解説し、理解促進を図っている（根拠資料 2-33）。

⑤ その他の諸活動

グローバル情報発信の柱として、本学部ホームページでは英語サイト（根拠資料 2-34）を設定し、情報の更新頻度を高めている。研究者学術情報データベースについても、教授会および研究科委員会を通じて、各教員に、日本語と英語による教育業績の記入を進めている（根拠資料 2-28、2-35）。

点検・評価項目⑤：内部質保証システムの適切性について定期的に点検・評価を行っているか。また、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

評価の視点 1：学部における PDCA サイクルの適切性、有効性

※学部の実態に基づいて記載。仕組みの見える化・説明を行った上で、適切性について検証

評価の視点 2：適切な根拠（資料、情報）に基づく内部質保証システムの点検・評価

**※科目精選の点検・評価資料として、カリキュラム改革前後での授業
科目数の増減および要卒単位数に対する比率の変化を記載**

評価の視点 3：点検・評価結果に基づく改善・向上

**※例として、教育課程や DP 等の見直し、企画委員会の体制強化など
※外部評価委員会に学生の進路に関わる関係者を加えた点も記載可**

9) 学部における PDCA サイクルの適切性、有効性

本学部では全学方針に従って、教育研究やその他の諸活動および管理運営に関する計画・実行・検証・改善を展開している。

本学では、全学内部質保証推進組織と位置づけた自己評価委員会を中心に、幹事会、部会を通して、学部・研究科、各組織の自己点検・評価を行い、内部質保証の推進を図っている。そのうえで、基本的設計として、モニタリング（毎年度行うデータ収集等による効率的な点検・評価）とレビュー（モニタリングによって得られたデータや点検・評価結果等を踏まえた総合的な点検・評価）の連携による効果的な自己点検・評価により、内部質保証を推進している（根拠資料 2-01、2-06～07）。

本学部においては、全学の教学委員会で年度ごとに記載すべき事項が検討・確認されたうえで、全学統一フォームによる教学総括・次年度計画概要の作成を通して、毎年度の自己点検・評価を行い、問題点を洗い出している。提起された問題に対しては、企画委員会と教務運営委員会が連携して問題の整理を行い、教授会全体から広く意見や提案を集約し、次年度計画における改善策や学部構想への取り組みへと繋げ、PDCA サイクルを自律的に展開している。

10) 内部質保証システムの点検・評価

本学部の内部質保証システム自体の適切性および有効性については、教務運営委員会が年度ごとに作成する教学総括および次年度計画を、企画委員会および執行部にて点検し、学部教授会での懇談会を以て、適切性や有効性を確認している。蓄積された教学総括に基づく議論は、カリキュラム内容の見直しなど、中・長期的計画へと発展させている。

開設2年度目にあたる2019年度から、次期カリキュラム改革構想を見据えて検討を行っている。カリキュラム改革の流れとして、基幹科目や必修科目の配置、総合講義のあり方、低回生演習科目の内容などを見直していく作業をおこない、カリキュラム上の問題点を洗い出した（根拠資料 1-10）。2020年度秋には教授会のもとに学部将来構想検討部会を立ち上げ、教務運営委員会の協力も得ながら現行カリキュラムで可能な工夫を検討するとともに、次のカリキュラム改革に必要な議論とエビデンスの収集・分析に取り組んだ（根拠資料 1-12）。2021年度には、全教員をメンバーとする拡大企画委員会を開催し、英語基準で運営する国際コースの開設をにらんだ2023年度のカリキュラム改革について、執行部作成の草案に基づき討議をおこなったが、2日間におよぶ長時間の議論を経て、あらためて時間をか

けてより丁寧な調整を行う必要があるという結論に至った。そのため、その後企画委員会のもとにカリキュラム改革検討部会を設置し、学部を構成する3領域（マネジメント、カルチャー、テクノロジー）ごとに会合をおこなって検討し、その結果を踏まえて新しいカリキュラム案を構築した（根拠資料 1-14～1-16）。現在検討は継続中である。

国際コース開設および新カリキュラムへの移行の時期は、当初 2022 年度からを予定していたが、長引く新型コロナウイルス渦の影響も踏まえ、国際コースにおける教学の大きな部分を担うル・コルドン・ブルー側とも調整を重ねて、2024 年度以降に延期することに決定した。なお、これら新カリキュラム構築の過程で、「3. 問題点」にて後述する学部運営の構造的な問題が露呈してきたため、委員会・部会および各領域を中心とした現行の学部運営方法に対しても再検討を行った（根拠資料 2-36）。さらに、人事構想検討会を立ち上げ、中期的採用人事構想と並行して再度新カリキュラム案の検討を継続している。

11) 点検・評価結果に基づく改善・向上

毎年度作成する教学総括において、学部の問題意識に基づき、評価指標による自己点検・評価を行うとともに、その結果に基づいて次年度行動計画の策定を行うことになっている（根拠資料 2-03～2-05）。こうした過程を通じて確認された教学上の課題は、緊急性のあるものは次年度計画に織り込んで対応し、大局的な視点が必要なものはカリキュラム改革などの教学改善の議論に接続されることになっている。

具体的な改善としては、2019 年度、2020 年度にわたるカリキュラムの点検・評価の結果として、これまで教務運営委員会や担当者間の調整により、基礎演習や英語科目等の低回生科目におけるシラバスや教材の改善を行ってきたほか、2021 年度は、専門科目も含めて抜本的・具体的なカリキュラム改編に取り組み、2024 年度以降に実施される、国際コースを含む新カリキュラム案を設定した（根拠資料 2-37～2-38）。

(2) 長所・特色

本学においては、内部質保証を推進するにあたって、教学、教育研究等環境、入学試験、学生、社会連携、大学運営といった領域に応じた内部質保証システムを活用している。特に、教学分野においては、毎年学部が全学の方針に基づいてその年度の内部質保証を内省する教学総括作成を通じて、全学による取組と学部の取組が一体となる形で内部質保証システムを機能させている。また学部の五者懇談会等を通じて、内部質保証システムにおいて学生参画を制度化している（根拠資料 1-09）。

学部における PDCA サイクルに基づく質保証に関わっては、必要に応じて企画委員会と連携しつつ、教学総括・次年度計画概要を年度末に教務運営委員会において作成し、教授会で情報共有している（根拠資料 2-03～2-05）。

学部学生の学習経験、成長実感等を把握するための全学の調査である「学びと成長調査」を学習成果測定ツールとして活用し、分析結果を学部における教育プログラムの改善等に

活用している（根拠資料 2-39）。

さらに、科目担当者会議が恒常的に行われており、これらの成果もまた、学部プログラムおよび教育課程における授業レベルの点検・評価・改善に反映される仕組みとなっている。

（3）問題点（発展的課題を含む）

点検・評価項目②に記したように、本学部には内部質保証を推進する体制は備えられているものの、実際の運営を鑑みると、企画委員会・教務運営委員会を軸とした本学部の実務にはまだ発展の余地がある。

本学部では、学部開設時に点検・評価項目③に挙げた学部ポリシー「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と」を策定している。このポリシーを教学において具現化するため、卒業時において学生が身につけるべき能力を念頭においてカリキュラムを設定し、領域ごとに授業科目を配置している。授業科目は、食に関わる内容であるという共通点はあるものの、学問分野としては大きく異なる複数の領域を包含しており、教員の専門分野に大きな隔たりがあるため、教育・研究における学部内の相互理解が完全には満たされていない点が、上記新カリキュラム案検討の過程で顕在化された（根拠資料 2-37～2-38）。本学部のような学際的組織においては、分野の異なる教員の授業内容に対する理解の向上は、各領域内や領域間の授業科目の連携に必要な要素といえる。

個別の学問領域を織り上げた学際的な学問としての食科学を構築し、食マネジメントを有機的にデザインして学生に伝えるためには、各教員が自身の担当科目以外の科目概要について知悉しつつ、学部ポリシーに基づいてそれぞれの担当科目の教育内容を再考することが求められる。

また、学部全体の今後の課題としては、学部ポリシーの共有を進め、教育内容をチェックして、教育目標を達成できる科目配置となっているのかを領域をまたいで俯瞰的に把握し改善することが求められている。この問題を克服するためには、現在進行中の新カリキュラム構築作業を含め、全体のカリキュラム構成について継続的に見直しをしていく必要がある。また、多様な学問的背景をもった教員による学部運営への積極的関与を促進することが必須であろう。そして FD 研修などを通じて、他の教員の教育・研究の内容を知り、検討することが必要である。特に、新カリキュラム案検討の過程で、複数教員からなる本格的な学際研究プロジェクトを打ち立て、その成果を教育に還元するサイクルを築くことが、「食を科学する食マネジメント」という学部コンセプトの具体化に欠かせないことが重要な課題として共通に認識された。この点は 2020 年度末に作成された「学部将来構想 WG 答申案」（根拠資料 1-12）にも明示され、共同研究を促進させる仕組みを構築する必要性が強調された。そして、共同研究のインキュベータ機能を担う仕組みの第一歩として、構想中・既開始中を問わず、教員各自が可能性を感じている研究プロジェクトを教員ごとに報告したものを学部としてとりまとめた（根拠資料 2-40）。今後は集約したものを学部として共有し、

これによって研究プロジェクトの参加を呼びかけるなど、研究を後押しすることに資する。これらの課題については、教員組織の観点から第5章で再度指摘する。また1つ1つの講義や演習においても、個別の授業科目の改善とカリキュラム・レベルの改善を結合しながら推進していく方針の明確化が課題である。授業アンケートの活用等を含めて、授業の内容や方法を当該科目のカリキュラム上の位置づけに基づいて改善していく仕組みを整備していくことが必要である。

内部質保証システムにおける学生参画については、本学固有の歴史的かつ特色ある制度である五者懇談会が運用されているが、学部自治活動の担い手の不足など、その継続等に関する問題点が指摘されている（根拠資料 1-09、2-17）。学生参画をより盤石なものとするために、自治会活動における主体者獲得、組織体制の整備、組織内の情報共有の充実、多くの学生の目に触れる活動機会の創出（SNS の活用も含めた広報活動の充実）などに今後もいっそう努めていくことが必要である（根拠資料 2-41～2-42）。

(4) 全体のまとめ

内部質保証を推進し実現するにあたって、本学部は、全学の教学委員会で年度ごとに記載すべき事項が検討・確認されたうえで、全学統一フォームによる教学総括・次年度計画概要の作成を通して、毎年度の自己点検・評価を行い、問題点を洗い出している。問題点の洗い出しには、アセスメント・チェックリストに挙げたような根拠に基づく検証を経て、取り組みの改善・向上に向けた次期課題の抽出・特定を行っている。その際、授業アンケート、学びと成長調査、学生・院生懇談会、五者懇談会等を通して、学生のニーズを反映させる仕組みを制度化している。

なお、本学部の自己評価委員会で集約した自己点検・評価の結果は、全学の内部質保証推進組織である自己評価委員会経由で学長へ報告された後、学部に対して、学長より改善の実施が求められる。このことによって、学部の教学の改善・向上に反映させる仕組みが整備されている。

このような本学部の内部質保証システム自体の適切性および有効性については、教務運営委員会が年度ごとに作成する教学総括および次年度計画を、企画委員会および執行部にて点検し、学部教授会での懇談会を以て、適切性や有効性を確認している。

蓄積された教学総括に基づく議論は、カリキュラム内容の見直しなど、中・長期的計画へと発展させている。

以上のことから、本学部の理念・目的の実現に向けて、学部の組織が主体的・自律的に計画・実行・検証・改善を進めており、総体として内部質保証システムが機能していると判断できる。なおかつ、内部質保証システムの適切性について、全学的に定められたシステムに則して定期的に点検・評価を行っており、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているとは判断できる。

今後は、学部として内部質保証システムの安定的な運用に引き続き努めていく。また、こ

のたびの専門分野別外部評価の受審を通して指摘された問題点や課題については、関連機関と連携し着実な改善に取り組み、質保証を推進する。

第3章 教育課程・学習成果

(1) 現状説明

点検・評価項目①：授与する学位ごとに、学位授与方針を定め、公表しているか。

評価の視点1：課程修了にあたって、学生が修得することが求められる知識、技能、態度等、当該学位にふさわしい学習成果を明示した学位授与方針の適切な設定および公表

1) 学習成果を明示した学位授与方針の適切な設定および公表

本学部は「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、食の人类的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。」という人材育成目的を設定している。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つけるべき能力である「教育目標」を含めた学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）を、以下のとおり設定している（根拠資料 1-06）。

【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つ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つけることによって、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。

公表の方法は、人材育成目的・教育目標・教育課程の編成方針・カリキュラム・マップ・カリキュラム・ツリーとともに学修要覧および部分的に本学部ホームページでも公表をし、さらに年度始めのオリエンテーション等で説明をおこなうことで、学生への周知に努めている（根拠資料 1-05 3 ページ、1-06）。

点検・評価項目②：授与する学位ごとに、教育課程の編成・実施方針を定め、公表しているか。

評価の視点 1：下記内容を備えた教育課程の編成・実施方針の設定および公表 ・教育課程の体系、教育内容 ・教育課程を構成する授業科目区分、授業形態等 評価の視点 2：教育課程の編成・実施方針と学位授与方針との適切な関連性
--

2) 教育課程の編成・実施方針の適切な設定・公表

本学部では、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、教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）に基づき、下記のように教育課程を編成している。

【教育課程の編成方針（カリキュラム・ポリシー）】 ①食に関わる課題を扱うためのマネジメントを学ぶ ②食に関する学問分野を総合的に関連付けて学ぶ ③コミュニケーションと協働を学ぶ ④課題解決のための実践と発信を学ぶ ⑤段階的かつ計画的に学びを深める
--

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している。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、卒業研究を設けている。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いている。

表 3-1 科目区分

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		

これらについて、学部ホームページ、学修要覧や履修・登録の手引きに、その詳細を提示し、学習支援システムである manaba+R や新入生向けガイダンス等を通じて学部生への周知を行っている（根拠資料 1-05 3～4 ページ、1-06）。

3) 教育課程の編成・実施方針と学位授与方針との適切な連関性

ディプロマ・ポリシーに基づき、卒業要件を満たすまでに必要な学びを学生が主体的に選択できることを目的として、カリキュラム・ツリー、カリキュラム・マップ、履修モデルを策定している（根拠資料 3-01、3-02）。カリキュラム・ツリーでは、本学部専門科目および外国語科目と教育目標 5 項目との対応が明示されている。

本学部では、卒業研究の評価の根拠としてループリックを作成し、それに従った評価をしている。ループリックは、本学部の教育課程の編成方針に則って展開する科目での学びの上に成り立つ評価項目になっており、4 年間での学びの集大成として卒業研究を位置づけている（根拠資料 3-03）。

点検・評価項目③：教育課程の編成・実施方針に基づき、各学位課程にふさわしい授業科目を開設し、教育課程を体系的に編成しているか。

評価の視点 1：各学部において適切に教育課程を編成するための措置

- ・教育課程の編成・実施方針と教育課程の整合性
- ・教育課程の編成にあたっての順次性および体系性への配慮
- ・単位制度の趣旨に沿った単位の設定
- ・個々の授業科目の内容および方法
- ・授業科目の位置づけ（必修、選択等）
- ・各学位課程にふさわしい教育内容の設定

<学士課程>

一初年次教育、高大接続への配慮、教養教育と専門教育の適切な配置等

評価の視点 2：グローバル化に対応した教学の充実

評価の視点 3：学生の社会的および職業的自立を図るために必要な能力を育成する教育の適切な実施

4) 体系的な教育課程の編成

体系的な教育課程を実現するために各年次における課程編成の考え方は以下のように整理している。

1 年次春学期から 2 年次春学期までを、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つけるための基幹となる知識と、学問分野を総合的に関連づ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つける。この期間

のうち、1 年次春学期は高校から大学での学びへの転換期と置き、基礎演習で学習習慣を身につけるとともに、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つけ、食科学入門、総合講義Ⅰで学問分野を総合的に関連づける視点を学習する。1 年次秋学期から2 年次春学期までは学部で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 年次春学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 年次春学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繋がる。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 年次秋学期以降は、3 分野にわたる専門科目の学習を開始する。2 年次春学期までの基礎的な知識の学習と、2 年次秋学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、各分野を関連づけた総合的理解と、それを踏まえた演習に繋がる。

演習科目は、基礎・入門・専門と重層構造をなしており、各学生はこの3 段階の演習の全てに参加できることを保証することで、入念な少人数教育を実現させる。

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・判断力を身につける。

これらの考え方をもとに本学部の科目は、「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している。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、卒業研究を設けている。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いている。詳細は以下に示す(根拠資料 3-04)。

① 教養科目

立命館大学の教養教育の理念・教育目標は、a) 専門教育とは質的に異なる知識の修得を目指す、b) 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、c) 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目指す、の三点である。

本学部の教養教育の理念・教育目標は、大学の理念・教育目標と同一である。そのうえで、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。本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関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している。

② 外国語科目

a) 外国語科目の位置づけ

食産業の市場規模は、今後さらなる世界的な拡大が予測されており、また、グローバル社会が進展する中で、異文化理解を深める必要性が増している。食の行為は国や地域の境界を超え共通でありながら、人々や社会のアイデンティティに深く結びついており、相互理解の場面に果たす役割は大きい。これらの背景のもと、本学部では、グローバル化する社会の中で、食の分野が有する潜在的な成長力を引き出し、新たなビジネスモデルの構築とその実現を担い、社会の発展に寄与しうる高度マネジメント人材の養成を目指している。そのため、本学部の外国語教育は、言語・文化をはじめ、社会、歴史、地理、産業、人々の暮らしなどを理解し、日本の食文化を発信するとともに、多文化共生と相互理解の中で、他者と協働し国際的な課題を解決するためのコミュニケーション力を身につけることを目的とし、英語科目（8単位）を配置している。さらに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し外国語科目である英語を中心にしながら初修外国語（第2外国語）も全員が履修する。初修外国語として開講する語種は、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語種を配置し、いずれかの言語科目（6単位）を修得させるためのプログラムを展開している。英語科目8単位、初修外国語科目6単位の合計14単位を外国語科目の卒業要件としている。

表 3-2 外国語科目の科目区分

科目区分	単位数	合計単位数
第1外国語	8単位	14単位
初修外国語(第2外国語) 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	6単位	

※外国人留学生の場合、第1外国語は日本語。初修外国語として追加で英語の選択が可能。

b) 英語科目

英語科目では、英語力に応じて段階を追ったプログラムを設計している。「社会人基礎力」（経済産業省）における3つの能力（考え抜く力、前に踏み出す力、チームで働く力）と21世紀型スキル（ATC21S: Assessment and Teaching of 21st Century Skills）の4つのスキル分野を念頭に、特に1年次は初年次教育の一環としての英語教育と捉えて、そこで培うスキルを設定し、英語によるインプットを通じた確かな英語力と発信力を養うことを目標としている。

具体的には、次の3ステップを踏みながら「英語学習者」から「英語使用者」へと導く

ことを目指したカリキュラムとなっており、1年次の STEP 1 の6種類の必修英語科目で英語力に応じて集中的な学習を進め、自らの英語力のレベルを知るとともに自律した学習者（autonomous learner）を目指し、それを基盤にして2年次春学期の STEP 2 では2種の英語科目を通じて自分の将来の職業を見据えた学習（career-minded learning）をサポートし、それ以降の専門の学び（expert learning）（STEP 3）へと繋げている。21世紀型スキルおよび社会人基礎力と7種の必修英語科目が培うスキルの関係を示したのが表 3-3 である。

表 3-3 学習するスキルと科目の対応表

		STEP 1		STEP 2
英語科目で培うスキル		1 回生・春学期	1 回生・秋学期	2 回生・春学期
Reading skills		Study skills α1	Study skills α2	English for Career Development
Listening skills				
University-level study skills				--
Presentation skills	Academic written presentation skills	Study skill β 1	Study skills β2	English Workshop
	Academic oral presentation skills			
Seminar skills Cross-cultural communication skills		--	--	
Research skills		CALL 1	CALL 2	
ICT literacy skills incl. e-learning skills, pronunciation skills, ICT-based presentation skills				

注：外国人留学生で英語を選択した者は、CALL 1 および CALL 2 以外の 6 科目を履修する。

これら英語科目の発展として、2回生の秋学期より、「Gastronomic Sciences I、II、III、IV」を設けている。英語を用いて、食についての専門的な知識を学ぶ。英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の基礎となる語学力、さらに専門性の高い発展的な語学力を養うことを目的としている。

c) 初修外国語

本学の初修外国語は、語学学習を通して幅広い国際視野を身につけるとともに、多様化する学生のニーズに応えるようにプログラムが設計されてきている。本学部では入学者

全員がフランス語、スペイン語、イタリア語、ドイツ語、中国語、朝鮮語から1言語を入学時に選択し、1年次において6単位を履修することとしている。なお、外国人留学生については、日本語から8単位、第2階国語から6単位を取得することになっているが、後者の中に英語を含み、英語を選択した場合は、1年次の英語科目2種（CALL1、CALL2）を除いた6科目を履修することとしている。

表 3-4 初修外国語の科目

春学期：〇〇語基礎1（2単位）および〇〇語基礎2（1単位） 秋学期：〇〇語展開1（2単位）および〇〇語展開2（1単位） ※〇〇には各語種名が入る。

なお、1単位科目である基礎2および展開2の指導は主にその言語の母語話者が担当している言語が多い。

学習の結果、不合格（F評価）となった学生については、単位回復科目を設定するのではなく、単位を落としたクラスを再度履修する（原級復帰）のみとしている。また、1年次での学習をもとに、より発展した学習を継続して学びたい者へは卒業に必要な単位にはならないが、初修外国語をさらに学ぶための副専攻科目（自由科目）を履修することになる。

③ 専門科目

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、段階的な構造を取っている。
基幹科目	・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している。 ・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」を置いている。 ・食マネジメント学部での学びの入り口でもある1年次春学期に配当されている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」）を必修としている。 ・基幹科目は全て学科専任教員が担当する体制としている。
展開科目	・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している。 ・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、精選した上で配置している。 ・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っている。 ・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

		置している。 ・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」を配置している。 ・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」を配置している。 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」を配置している。
フードカルチャー科目	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っている。 1年次秋学期から2年次春学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年次秋学期には、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配置している。	
フードテクノロジー科目	フードテクノロジー科目は、食事由来成分が体内へ取り込まれ利用される仕組みや、食事の際の感覚情報を認知科学的に捉え、安全に美味しい食を実現するための身体と認知・行動に関わる複雑な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っている。 1年次秋学期から2年次春学期には生物学と化学の基礎科目を配置することで、フードテクノロジー科目を学ぶために必要な知識、考え方を身に付ける。2年次秋学期には、調理科学、栄養学、食品学、認知科学(心理学)の導入となる科目を置き、3年次以降はそれぞれを発展させた後継科目を配置している。	

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っている。	
小集団科目	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」を設けている。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している。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している。
	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、特性に応じた内容としている。 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っている。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。

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み、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に行い、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なっている。 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ている。 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、専門性の深化を図っている。 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ている。 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。
------	---

5) グローバル化に対応した教学の充実

本学部では、外国語教育と留学プログラムの充実に努め、教学グローバル化を推進している。とりわけ、本学部では学内で2学部目となる初修外国語にイタリア語科目を開講することや、外国語教育に食に特化した／関連したトピックを取り入れた教育の実施など、単なるグローバル化を目指すだけでなく、食に軸足を置いた教学グローバル化に努めている。留学プログラムでは、食に関わるグローバルな課題への認識を深めるためのプログラムとして、学部固有の短期留学プログラム「ガストロノミックスタディプロジェクト (GSP) I 海外プログラム」を展開している。新型コロナウイルス禍以降は、オンラインで海外の連携先と繋いで行う講義や、国内において調理学実習を含む実践的かつ能動的に学ぶことができるプログラムの推進に積極的に取り組んでいる。プログラムの連携先国は、2021年度時点でオーストラリア、イタリア、アメリカ、ベトナム、韓国、シンガポールがある(根拠資料3-05)。

6) 学生の社会的・職業的自立のための能力育成

本学部では、食に関する国内外の状況や最新の課題を把握し、それを解決するための考え方や価値観を身につけるための独自科目(総合講義、コ・カリキュラ、ガストロノミックスタディプロジェクト(GSP) I・II・III 等)を展開したり、教員が取り組んでいる研究や活動に学生が関わることで、学生・教員と共著の論文や、シンポジウム等での学生による研究発表をおこなっている。

総合科目群は、学部の学びと現実の社会課題を結びつけるいくつかの総合講義科目から構成される科目群であり、食業界や外部講師をゲストスピーカーに迎え実践的な学びを展開している。①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分野の知識を関連づけて理解し、②食に関する社会課題を知り、学部の学びと関連づけて取り組む意欲を育て、③食に関するキャリアを知り、自身のキャリアを考えることを目的としている。実際に食業界に身を置く方々から話を伺う機会を増やすことは、食の現場で「今」起こっていることや課題を知ることにつながり、さらにそれについて、学生自身が考える機会を促すことになる。このような機会を通じて、社会での実践に備えた能力を学生が身につけることができるよう育成に努めている。

正課科目と連携したコ・カリキュラは、年度ごとにテーマを絞り、同じくゲストスピーカーを招きフードチェーンの現場を学ぶ講座を実施している。

ガストロノミックスタディプロジェクトでは、人材育成目的である「実践的な行動力」を育てるための科目であり、授業はPBL (Project-Based Learning) の手法を用いて行い、食に関わる国内外の現場について、学生が自ら設定した課題に基づき、1年を通して解決方法や研究方法を検討し、実践するものである。実践にあたっては、企業や団体(海外を含む)などと連携し、実行の可能性を考慮して計画を作成する。連携先との事前調整は、各クラスの担当教員が行う。最終的には、計画や実行した内容、今後に向けての改善策などをプロジ

ェクトごとにプレゼンテーションし、共有する。プロジェクトを通して、企画力、実行力だけでなく行動を通じて自らを客観視し、自己評価をする力を高める。実践テーマは現代社会の食に関わるもの、例えば、サービス産業の付加価値向上、異文化と地域特性理解による日本の食材市場開拓の可能性、地域ブランドの創出と販路開拓、コミュニティ創出への食の可能性、食文化の成り立ちと活用についての比較研究などを、実践を通して学ぶことが考えられる。

点検・評価項目④：学生の学習を活性化し、効果的に教育を行うための様々な措置を講じているか。

評価の視点 1：各学部において授業内外の学生の学習を活性化し効果的に教育を行うための措置 ・ 授業外学習時間の把握や促進の工夫 ・ 各学位課程の特性に応じた単位の実質化を図るための措置（1年間又は学期ごとの履修登録単位数の上限設定等） ・ シラバスの内容（授業の目的、到達目標、学習成果の指標、授業内容および方法、授業計画、授業準備のための指示、成績評価方法および基準等の明示、授業外学習時間の指示）および実施（授業内容とシラバスとの整合性の確保等） ※シラバスにおける「授業外学習時間の指示」の記載・点検状況 ・ 学生の主体的参加を促す授業形態、授業内容および授業方法 ＜学士課程＞ － 授業形態に配慮した1授業あたりの学生数 － 適切な履修指導の実施 ・ コロナ禍における対応・対策（授業形態、授業のウェブ化に関連する学生・教員支援等）
--

7) 授業外学習時間の把握や促進の工夫

① 図書館サービスの利用について

毎年度、1回生の演習科目「基礎演習」の時間を利用して、図書館サービスの利用方法について図書館の職員より説明会の実施をしている。特に、施設そのものの利用のみならず、オンラインデータベースの活用方法についても説明をしている。また、同時に館内のデータベースだけでなく、CiNii等公開データベースを利用した論文や参考文献の探し方についても説明し、1セメスターの間に、レポート作成に必要な文献やデータの検索方法について身につけることができた（根拠資料 3-06）。

② オリターの支援

上回生が新入生の学びをサポートする団体として「オリター団」がある。本学部オリター団は2回生・3回生の学生役30名程度で構成されている。オリター団の学生は基礎演習で教員のサポートおよび新入生の支援を行っている。具体的には入学直後のオリエンテーションにて受講登録や履修相談を行い、基礎演習の授業内においては、1回生の学びや調査を進める上でのサポートを行っている。

また基礎演習後に設定しているサブゼミの時間はオリターが自主的に運営を行い、学生間の交流を目的とした活動や、キャンパスの施設紹介、グループワークの取り組みに対する支援、ゼミナール大会に向けた個別の相談など授業時間外における学びの促進のための取り組みを実施している。

オリター活動は、本学における初年次教育支援の一翼を担い、初年次学生の「学生生活への適応」および「自治活動」の支援、ならびに学部状況に応じて「大学での学習への適応」の支援を行うことを目的とした活動である。

③ 外国語科目について：BBPの活用

本学では、授業外でも学びの場を提供しており、自主学習の機会保証の充実に努めている。外国語自律学習支援として、BBP (Beyond Boarder Plaza) が各キャンパスに設置されている。グループで外国語でのコミュニケーション力(含・日本語)を高めるコミュニケーションルームやマンツーマンでのサポートデスクでの学習支援に加え、各種イベントが実施されており、外国人留学生を含めた異文化交流の場にもなっている。

④ 小浜スタディ

1年次の6月に4年間の積極的な学びを充実させるための第一歩として、外に出て積極的に疑問等を解決していくための1回生全員が参加をする体験学習を実施した。場所は、福井県小浜市で、市内の食を学ぶ拠点となっている小浜食文化館を拠点に、漁業・農業・観光・加工業・販売等食に関わる様々な取り組みのプログラムに学生が参加し、フィールド体験をした。この取り組みは、2018年度、2019年度の合計2回宿泊を伴う大規模フィールドワークとして実施をしたが、2020年度以降は新型コロナウイルス禍のために、中止を余儀なくされた。新型コロナウイルス禍ではあったものの、2021年度以降は福井県小浜市から1回生の演習科目「基礎演習」においてオンラインにて2回講義を実施していただくことや、小規模のグループ単位で夏期休暇期間などを利用して日帰りでのフィールドワークを行い、小浜市との強力な連携は続いている。

小浜スタディは、現地調査の入門という位置づけであり、現地で主体的な学びや学生同士の交流を深める機会にもなった。また、現地で学んだことを整理しその場でグループ発表をおこなうなど、1年次秋学期以降の科目におけるグループワークへの予行演習としての役割も果たした。

⑤ コ・カリキュラプログラム

本学部では、教育力強化予算取組「食の世界に羽ばたく主体的学習者の育成」により、初年次教育の一環として、1回生必修科目の「食科学入門」と連携した正課外プログラムとして、コ・カリキュラ「アグリビジネス基礎」と銘打ち、先端的な食の課題に関わる学外の専門家による講義を2018年度より実施している。食科学入門は網羅的に基礎を学ぶのに対し、こちらはその実践的な応用で食科学入門を補完する位置づけとしている。総合的なマネジメント力が必要な食の現場を幅広く知り、様々な知見を得ると共に、学ぶ意欲の喚起と自らの将来像を考えるためのプログラムとしている。初年度は、講義から得たことをもとに、希望受講生がチームを作り、課題をたてて発表会を行った。2年目からは、数年継続して、農場から食卓までのフードチェーン(農業、食品製造業、卸売業、小売業、家庭)の現場の実情、課題、取組を品目ごとに取り上げている。2021年度は、農場から食卓までのフードチェーンについて、「牛肉(特に和牛肉)」を取り上げた。テーマを「牛肉はどのように生産・供給されているか: 牧場、産地食肉センター、卸売市場、小売店・料理店を知る」として、第一線の事業者、中央卸売市場を開設する市、政策を担当する農林水産省の方々をゲストスピーカーに招いた。事業者はどのような理念や考え方で事業を行なっているのか。肥育や流通、製品製造はどのようになされているのか。日々の努力、これまでに直面した課題は何で、それにどのように挑戦されてきたかを知り、食の未来へ向けての展望を考える機会となった。本プログラムの受講によって得た学習内容をもとにレポートを作成して、それを正課授業「食科学入門」の成績の一部とした。

8) 特色ある授業の展開

① 総合講義

総合講義は、食に関する課題や実践的な学びを通して、それらの課題解決に向けた行動力や知識を学生が身につけることができるように設定した科目である。1回生担当の総合講義Ⅰ(世界と食の経済/日本の食と経済)、2回生担当の総合講義Ⅱ(食ビジネスの現在/食ビジネスの国際展開)、3回生担当の総合講義Ⅲ(地域経営/起業/食とジャーナリズム)を開講している。この授業の特徴は、広く食に関するさまざまな業界で活躍されている方をゲストスピーカーに迎え、食に関わる「生」の声を学生が学べる機会となっていることにある。年ごとに開講されているので、食を多様な現状や課題を継続的に学ぶことが可能となる(根拠資料 3-07)。

② GSP

GSP(ガストロノミックスタディプロジェクト)は、専門科目の中の小集団科目の位置づけでⅠからⅢを設置している。将来、食業界で活躍するためには、食の社会的な課題を見出し、それを解決するための方法を選択し、最終的には実際に解決していく必要がある。そこでこの授業では、PBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)の手法を用い、GSPⅠでは、

課題を見出し発見する能力を、Ⅱでは実際にその課題を解決するための取り組みを自ら実践する能力を身につけるための授業をおこなった。なお、GSPには、国内と海外のプログラムを設定している（根拠資料 3-05）。

表 3-5 2021 年度 GSP（ガストロノミックスタディプロジェクト）テーマ一覧

■ガストロノミックスタディプロジェクト I (国内)

クラス	テーマ・プロジェクト
D1	食とサステナビリティ、食と地域活性化
D2	首都圏の食品スーパーマーケットから学ぶ食生活を支えるしくみ
D3	NEEDS 社会科学情報検索システムから取得したデータの分析・評価
D4	SNS 時代の食のコミュニケーション

■ガストロノミックスタディプロジェクト I (海外)

クラス	テーマ・主な連携先
01	オーストラリア ル・コルドン・ブルー
02	イタリア イタリア食科学大学
03	韓国 東亜大学、青江文化産業大学、安東大学
04	ベトナム ダナン大学、フエ農林大学
05	アメリカ ポートランド州立大学
06	シンガポール Asian Culinary Institute、 Nanyang Polytechnic

■ガストロノミックスタディプロジェクト II

クラス	テーマ・プロジェクト
D1	学生の食生活の実態調査、食による地域振興・地域ブランド
D2	食のブランディングと観光まちづくりへの応用

■ガストロノミックスタディプロジェクト III

クラス	テーマ・プロジェクト
D1	消費者の嗜好と飲食の場における行動探索とその応用
D2	茶席菓子、門前菓子をつくる
D3	インドを事例とした途上国の農業・農村開発

9) 学部独自のプログラム

学部独自のプログラムとしてガストロノミーやホスピタリティマネジメントの世界的な教育機関である「ル・コルドン・ブルー」と提携した課外プログラム「グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム」を開設している。このプログラムは本学部が提供する12科目とル・コルドン・ブルーが提供する7科目を修得することにより、本学部の卒業と同時に、ラ・フォンダシオン・ル・コルドン・ブルー発行による“Advanced Diploma of Culinary Arts and Management”が授与される。特にル・コルドン・ブルーが提供する7科目においては、延べ255時間におよぶ調理関係の実習科目やワインの歴史やテイスティングなどを学ぶワイン学基礎、160時間のインターンシッププログラムなどを設けられている。毎年度16名の定員で受講生を募集している。受講が決定した学生は4年間かけて本プログラムを受講する（根拠資料 1-05 38,39 ページ）。

10) 各学位課程の特性に応じた単位の実質化を図るための措置（1年間又は学期ごとの履修登録単位数の上限設定等）

本学部では、学生が1つの科目に対して十分な授業外学習時間をはじめとした学習時間を確保し、学びを十分に定着させることを目的として、各学年で年間の上限登録単位数を定めている。各回生の登録上限は以下の通りとしている。

表 3-6 学期ごとの登録上限単位数

1 回生		2 回生		3 回生		4 回生		5 回生以降
第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期	第 9 学期以降
20	20	22	22	22	22	24	24	24

11) シラバスの内容（授業の目的、到達目標、学習成果の指標、授業内容および方法、授業計画、授業準備のための指示、成績評価方法および基準等の明示、授業外学習時間の指示）および実施（授業内容とシラバスとの整合性の確保等）

学生の主体的な学びを実現するための第一歩として、開講科目のシラバス上で「授業の概要と方法」・「到達目標」・「授業スケジュール」・「授業実施形態」・「授業外学習の指示」・「成績評価方法・評価基準」・「教科書」・「授業内外のコミュニケーション方法」の8項目を記載している。執筆にあたり、教務支援ホームページに、シラバス入稿手順・ポイント・マニュアルを全学統一で掲載しており、シラバスサポートセンターが開設され、シラバス執筆の支援を行っている。また、学部として各項目の特に留意すべき事項や過年度からの変更点などについて、教授会およびメールにて「シラバス執筆のお願い」として教員に提示をしている。同一科目複数クラスの場合は、担当教員間や科目コーディネーターにより、統一した内

容のシラバスが執筆されている。執筆状況については、シラバス入稿後、学部執行部および学部事務室にて内容の適切性を確認し、不備・記載漏れがある場合は、担当教員に連絡し加筆修正を依頼している（根拠資料 2-11）。一部共通内容で実施される科目（演習科目など）については、シラバス内容を執行部教員で確認し、学部事務室により代理入稿している。

12) 外国語学習促進の取り組み

各授業レベルでは、日常的な授業の評価として、小テストや課題の達成とともに、科目や教科書を基盤とした **Can-Do** リストをシラバスに提示することで、学習目標の明確化を図るとともに自己評価の一助としている。また、**e-learning** や大学が採用しているクラウド型教育支援サービスプログラムを積極的に活用することで、授業外学習の活性化を図っている。

各授業レベルでの学習の結果となるプログラムレベルでの学習成果の指標としては、主に外部テストを活用し、入学時と学習中（1年次終了時）の得点情報をもとに、日々の学習を通じて得たスキル別・言語要素別の個人の英語力の変化を実感させ、英語力の有意な伸長に繋がると共に、プログラムを設計する教員にとってはプログラム評価の情報としている。

また、外部テストの結果は、2年次のクラス編成にも活用する。これらの取り組みは、レベル毎の統一教材やシラバスでの科目毎の目標や、日々の課題や学習にも連動させている。

なお、授業レベルごとの共通シラバスで英語プログラムを運営している以上、指導者側に共通認識が必要で、担当者間での情報共有としては、セメスター開始前に各科目の説明と評価方法等を中心とした説明会を実施している。また学習者に対しての情報共有とともに本学部の学生としてのアイデンティティや帰属意識を高め、外国語科目、とりわけ英語科目における様々なルール（**Our Policies**、**Writing** の書式や **Campus English**）および **Study Skills** の学習に役立つ情報をまとめた冊子（**GM HANDBOOK College of Gastronomy Management Ritsumeikan University**）を入学時のオリエンテーションで配布し、授業内でも活用している（根拠資料 3-08）。

初修外国語は、学部単位ではなく、全学の取り組みとしてプログラムが設計されており、1年次の必修科目の学習到達目標として、6単位の履修後に各言語の検定試験の4級～5級程度の力を身につけることとしている。ただし、検定試験を受験する機会を全受講生に提供することはできないため、代替措置として、秋セメスター開講の必修科目（「展開」）の単位取得により、目標達成とみなしている。なお、その評価の基準としては、最終試験（到達度検証試験／定期試験）および平常点（小テストやレポートなど）によって判定している。

毎年度、年度末に本学の言語教育センターがまとめる教学総括においても、初修外国語科目のどの初修言語においても、単位を取得した受講生の割合は高い水準で推移しており、教学運営に特段の問題はみられないことが報告されている（根拠資料 3-09）。これは各語種の科目毎にシラバスが統一されており、さらに成績評価の標準化が行われていることに加え、担当者懇談会などを通して到達目標の徹底に努めていることから、確実な学びに繋がっている。

ると言える。

13) 学生の学習を活性化する支援制度等

① 食マネジメント学会学生生活活動奨励金

食マネジメント学会では、本学部学生の自主的活動の支援のため、「食マネジメント学会学生生活活動奨励金」を毎年募集し、1団体につき5万円の支給をおこなっている。

食マネジメント学会とは、本学部、研究科を母体とし、教員、学部生・大学院生・研究員、学外からの会員で構成される、食の総合的な学術研究およびその成果の発表・普及を目的とする集まりのことである(根拠資料 3-10)。

② 日本フードサービス協会×立命館大学研究助成

日本フードサービス協会は、食分野における高度人材の育成やフードサービスに関わる学術研究の推進を目的に、2017年から立命館大学と包括協定を結んでいたが、2021年度からは、新たに学部のプロジェクトチームと協会会員企業が連携する形で、学生が主体となる研究活動に対する助成金制度を開始した。2021年度は9課題が選ばれ、学生の自主的な研究活動が実施された(根拠資料 3-11)。

③ 食マネジメント学部+R 学部奨学金

+R 学部奨学金は、学部の教育課程において良好な成績をおさめ、所属する学部の教育的取組みにおいて優れた成果を上げたと認められる学生を励ますことにより、学業の奨励および有為な人材の育成に資することを目的としている。様々な学習を通して、問題意識を持ち、それを発展させて学習テーマを追求し、結果や成果を出す学生を奨励する。

対象は、正課・正課外問わず、「食」に関する課題に対して優れた成果を挙げた学生である。対象者は年間8名、一人15万円を支給する(根拠資料 3-12)。

④ 卒業研究 優秀論文者への表彰

各専門演習における卒業研究の中から、最大2名の優秀論文者を選出する。選出された優秀論文者の報告会を1月に開催(2021年度はオンライン開催)し、選出学生や他の参加学生に対する動機づけの場とした。さらに、選出者のうち希望者は、優秀論文集の作成を行った。また、選出学生には卒業時に食マネジメント学会からの記念品の授与、学部からの証書の授与を行い、選出学生の誉とすると共に広報に資した(根拠資料 3-13)。

14) FDの組織的推進

本学部は、他学部と比較して教員自体の学問領域が多様であることが特徴である。それは、食を総合的に学ぶことを目的とする本学部にとっては好条件であることは間違いないが、課題もある。これについて以下の複数の対策を講じている。

1つ目は「基礎演習」と「統計学入門」における共同運営体制である。前者は論理的・科学的思考のための準備教育、後者は全ての学問領域に共通の科学的リテラシー教育で、学際教育を行う学部教育の根幹に位置づけられるものである。これらの科目を異なる領域を専門分野とする複数の教員が担当し、その内容構成・運営方針などについて細かく検討を重ねていく。この体制が、担当教員が互いの異なる専門性に基づく問題意識を理解・共有する場を提供し、教員のFDの場も兼ねる機能を備えている。

2つ目は、教員間の互いの学問に対する理解のハードルが高く、学部全体で研究に対する問題意識を共有したり共同研究を模索したりすることが困難であるという課題に対する対策である。まずは、開設年度から2年間は、教授会の開催日に合わせて月1回程度、教員による研究発表会を実施し、学部の教員同士の研究を知るための取り組みを実施した。その結果、お互いの研究を理解し、相互に活用する可能性の模索が行われ、共同研究の取り組みが開始された。それに加え2021年度からは、各教員から共同研究プロジェクトの提案及び既存プロジェクトがある場合はその内容について毎年集約し、学部教員で共有する仕組みを構築し、さらなる共同研究開発への弾みを狙う予定である。これらの施策は、学生への教育活動にも有機的に結びつくことが期待されており、今後学部生や大学院生も加えた研究会の実施等が増える等、良い効果が予想される（根拠資料2-37）。

15) 新型コロナウイルス禍における対応・対策

2020年度以降、全学的な方針に従って、本学部においても新型コロナウイルス感染拡大防止のための対策を整えて、授業を実施した。その具体的な対応事例は、下記の通りである。

① 低回生の授業における新型コロナウイルス禍の対応

基礎演習Ⅰにおいて、食に根ざしたフィールドワークや実習の初歩的な学びとして実施している小浜スタディ（福井県小浜市での1泊2日のフィールドワーク体験型実習）は、2020年度は中止とした。加えて、普段の授業に関しても、オンライン授業に移行したため、対面での基礎的な学習の機会と、授業や実習をともにすることで育まれる友人・仲間づくりの機会の両面を維持するための対策が課題となった。まず、基礎的な学習の機会の確保として、オンラインを活用して、文献の探し方や読み方、自らで問題を発見し、それを研究課題へと繋げるための基礎的な学習方法について重点的に授業を行なった。また、秋学期からは、ゼミナール大会（グループワークによる共同研究の発表会）に向けての学習を開始し、対策を講じた上で、クラスを分けて対面授業の実施を試み、クラス内での交流にも努めた。ゼミナール大会も、オンライン開催となったものの、Zoomを活用して発表者と参加者が相互に議論できる空間を確保した。その結果、春学期と秋学期の学習意欲や到達目標の達成度、学びの役立ち度を比較してみると、総じて秋学期の満足度が高いことが読み取れる（根拠資料3-14）。このことから、オンライン授業に移行しても、対面授業での学びを維持できることが確認できた。2021年度は、オンライン・対面を切り替えつつ、実施している。課題として

は、対面授業に切り替わった段階においても、新型コロナウイルス禍の影響で、入国できていない外国人留学生や対面の授業に参加できない事情のある学生のためにオンライン併用をしつつ、グループワークなどをおこなう際の環境維持がある。回数を重ねていく中で、課題を克服しつつ、授業の質の維持につとめている（根拠資料 3-15 9～14 ページ）。

② 実習科目における新型コロナウイルス禍の対応

BCP レベルに応じて大学で定められた基準にそった授業形態での実施をした。ただし、本学部で提供している科目の背景となる学問領域においては、デスクリサーチのみならず、学生自身での五感を通じた経験により技術を身につける必要がある内容も多く含まれる。そこで、それらの対策として、実習科目においては、BCP レベル 3 以上においても、受講生をグループに分けてローテーションを組むなどの対策を講じて、対面授業の回を設け、Web 授業回ではオンデマンド形式にして、学びやすい環境を整える努力をした（根拠資料 3-15 27 ページ、46～51 ページ）。

③ 演習科目における新型コロナウイルス禍の対応

1 年次の基礎演習については、授業配慮学生へのオンライン配信に加えて、入国できていない外国人留学生に向けてのオンライン配信をおこない、対面授業を受講する学生と同様の学習ができる環境を整えた。ハイブリッド型の授業は、グループワークや実習には向いていないため、教員自身の工夫が必要となるが、新型コロナウイルス禍も 2 年目になり、学生・教員双方でハイブリッド授業に慣れてきたこともあり、スムーズに運営ができつつある。

また、2 年次開講の入門演習、3 年次開講の専門演習に先駆けての学生による科目希望選択への対応として、授業内容を紹介した学生向け配布資料に加えて、オンライン説明会を実施し、周知できる環境を整えた。

専門演習における新型コロナウイルス禍の対応については、さまざまな学問領域の教員で構成されている本学部では、新型コロナウイルス禍による研究内容や方法の制限、それに対する対策も多様である。そのため、学生の卒業研究に向けた準備・指導における新型コロナウイルス禍の対応也多岐にわたる。例えば、インタビュー調査等はオンラインを駆使する、実験実習室の利用は 1 度に実験をおこなう人数を調整する、といった対応等である（根拠資料 3-15 21～22 ページ）。

④ 新型コロナウイルス禍に対応した多様な授業と国際性の担保

本学部では、オンライン・オンデマンドを駆使した GSP 海外プログラムの実施等、現地に行けない弱みを、あえて現地に行ったとしても見聞することが叶わない体験をオンラインで実現するなどして、新型コロナウイルス禍による教育環境の変化を強みに変換する取り組みを実施してきた。

点検・評価項目⑤：成績評価、単位認定および学位授与を適切に行っているか。

評価の視点 1：成績評価および単位認定を適切に行うための措置

- ・ 単位制度の趣旨に基づく単位認定
- ・ 既修得単位の適切な認定
- ・ 成績評価の客観性、厳格性を担保するための措置
- ・ 卒業・修了要件の明示

評価の視点 2：学位授与を適切に行うための措置

- ・ 学位論文審査がある場合、学位論文審査基準の明示
- ・ 学位審査および修了認定の客観性および厳格性を確保するための措置
- ・ 学位授与に係る責任体制および手続の明示
- ・ 適切な学位授与

16) 成績評価および単位認定を適切に行うための措置

① 単位制度の趣旨に基づく単位認定

本学部では、通常講義 1 科目は 1 回 90 分の講義 15 回（講義時間 1350 分＋授業外学習時間）で 2 単位を認定している。

② 既修得単位の適切な認定

本学部では、全学プログラムで留学中に取得した専門科目の単位認定を実施している。これらの中で取得した単位は、原則「T」評価として認定している（留学中科目で、本学部の専門科目と同一内容と認定される場合は、専門科目の単位として認定することがある）。これらの単位認定は、全て教授会で審議し承認されている。

③ 成績評価の客観性、厳格性を担保するための措置

成績評価の客観性、厳格性を担保するための措置として、まず成績評価方法をシラバスに明記し、学生に周知している。シラバスの評価基準欄には、定期試験と平常点の配分のみならず、平常点の内訳や、小テストの回数など、受講者目線でわかりやすい評価方法の公開を目指して、シラバスを整えている（根拠資料 2-11）。

そのうえで、受講生が評価に対して疑義がある場合、成績公表後に「成績確認制度」を設け、担当教員に再度成績確認を依頼することが可能となっている（根拠資料 3-16）。この再確認で成績が変更される場合は、速やかに学生に公表されると共に、成績変更届を学部執行部および教授会に提出することになっており、成績変更に至った理由と評価間違いをなくするための今後の対策について報告することを義務づけている。

複数担当者科目においては、採点者及び構成員の違いによる成績評価基準の違いが生じないように注意が必要であり、その対策として、各科目に成績担当教員を指定し、基礎演習

に関しては、担当者会議にて統一した成績評価基準を確認している（根拠資料 3-17）。

また、英語科目についてはクラスのレベルごとに統一した成績基準を設けており、担当者間で確認をしている（根拠資料 3-18～3-20）。

卒業研究については、卒業研究の手引きに記載された成績評価ルーブリックをもとに、副査によるコメント用紙を作成している（根拠資料 3-03）。

また、日常的に、教員間で情報交換をおこない、現状で起こっている問題等も共有することにつとめた。表 3-7 参照。

表 3-7 教員間での情報交換について

科目名	頻度と方法	内容
基礎演習Ⅰ	月に1回程度基礎演習担当者会議を実施。その他、メールでの連絡・共有を適宜実施。	ガイドラインに基づき、随時、授業運営についての相談・議論を行った。
基礎演習Ⅱ		
経済学入門 統計学入門 食科学のための生物学 食科学のための化学 おいしさの調理学 行動科学	適宜、担当者間にて相談。	・経済学入門と統計学入門は複数クラス開講体制をしいて1クラス規模を縮小し、複数クラス間でシラバスの内容を統一し、充実した課題を用意。 ・複数クラス間で、スケジュールやコースの内容、テキストや参考資料、課題の内容や提出方法・期間、学生指導の在り方や学生動向について情報を共有し、協議。 ・受講学生の理解度をはかりながら、内容の難易度や進度を調整。 ・統計学入門ではTAを1クラスにつき複数人配置してきめ細かい指導を実現するとともに、単位を落とした学生を対象に次の学期にフォロークラスを開講。
食科学入門	適宜、担当者間にて相談。	・本科目はリレー形式の講義である。 ・コーディネーター教員が、事前に各回担当教員と授業内容の協議。
総合講義	各担当教員が、ゲストスピーカーとの間で、授業前後に連絡・相談。	・授業の概要について、全体の内容との整合性保持のための留意事項、学生の特性について、他のテーマとの関連性についての協議、学生からのフィードバックの共有およびこれに関する協議。 ・運営の側面では、スケジュール調整、レジュメやPPTの準備依頼など。

④ 卒業・修了要件の明示

卒業要件は学修要覧に記載され、毎年新入生に配布されている（根拠資料 1-05 6 ページ）。

17) 学位授与を適切に行うための措置

① 学位論文審査基準の明示

卒業論文作成においては、卒業研究ごとの成績評価を整えるために、ルーブリック「卒業研究の評価基準」を作成している。この評価基準や手続きを示した「卒業研究の手引き」を毎年作成し、3 回生の専門演習を配布するとともに manaba+R でも公開している（根拠資料 3-21）。

② 学位審査の客観性および厳格性を確保するための措置

本学部では学位審査を行うにあたって「卒業研究」に関する教員向けガイドラインを作成している。（根拠資料 3-22）。このガイドラインにおいて、主査は専門演習担当教員とし、主査は最終判断を取る立場としての役割を担うこと、副査は卒業研究について教育的なコメント、助言を行う役割を担うことを確認し、複数の教員で確認することによる審査の客観性を高めている（根拠資料 3-23）。また、剽窃チェックについては、剽窃防止ツールを活用することを確認している（根拠資料 3-22）。

主査・副査のルーブリックの評価に基づく卒業研究の評価・審査結果を含め、教務運営委員会を中心に、成績評価結果の確認・分析とそれに基づく次年度改善案を検討し、毎年度学部の「教学総括・次年度計画概要」を策定している。主査が副査の評価も踏まえつつ総合的に判断することとしている。卒業論文において不合格となる学生がいる場合は、主査が不合格の理由を教授会で説明し承認を得ることとしている。現在一期生が出た段階であり、今年度はその経験を踏まえて改善を図っていく。

2021 年度の卒業該当生のうち、卒業単位を修得した学生の比率は 86.8%であり、学内の卒業率と比べると比較的高い水準となっている（根拠資料 3-24）。4 年間の小集団教育での段階的な学びを踏まえて卒業論文の作成に取り組めたことにより、卒業時の質も確保ができていえる。

点検・評価項目⑥：学位授与方針に明示した学生の学習成果を適切に把握および評価しているか。

評価の視点 1：各学位課程の分野の特性に応じた学習成果を測定するための指標の適切な設定

評価の視点 2：学習成果を把握および評価するための方法の開発

＜学習成果の測定方法例＞

- ・ アセスメント・テスト
- ・ ルーブリックを活用した測定
- ・ 学習成果の測定を目的とした学生調査
- ・ 卒業生、就職先への意見聴取

18) 学習成果の適切な把握・評価

学位授与方針に明示した学習成果を把握する仕組みとして「アセスメント・チェックリスト」を作成している（根拠資料 2-06）。そのリストの中で、まず主観データの「授業アンケート」ではシラバス遵守度、授業外学習時間、学習意欲、学習態度、到達目標達成度、学び役たち度等を確認している。また、回生ごとの学生アンケート「学びと成長調査」では、授業外学習時間、教育目標の達成度、学習成果への自己認識、学習への取り組み方、正課や学生生活への満足度、正課や正課外活動への意欲、将来への見通し等を把握し、「進路希望調査」では、進路として希望する職種・業種・エリア等を集約している。

次に、客観データの「成績評価」において、GPA 平均、要卒単位取得状況を把握している。

以上のように、主観データと客観データを活用して、学習成果の適切な把握につとめている。なお、教育目標の達成度については客観データの「学びと成長調査」の結果を用いて具体的な分析を行い、毎年学部が作成している教学総括「学習成果の検証」の中で毎年検証を重ねている（根拠資料 3-15 5～8 ページ）。

19) 学修成果の測定結果の活用

授業アンケートや学びと成長調査結果に基づき、授業運営などの適切性について毎年度検証を行っている。これらは教学総括・次年度計画概要として取りまとめ、次年度開講方針検討の際に活用している。検証結果に基づき、2020 年度には、企画委員会のもとにカリキュラム改革検討部会を立ち上げ、より学修成果の高いカリキュラム設計に向けた検討を行っている。

点検・評価項目⑦：教育課程およびその内容、方法の適切性について定期的に点検・評価を行っているか。また、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

評価の視点 1：適切な根拠（資料、情報）に基づく点検・評価・学習成果の測定結果の適切な活用

評価の視点 2：点検・評価結果に基づく改善・向上

※カリキュラムの点検・評価と合わせて、科目レベルの点検・評価についても記載（各教員の 3 ポリシー等への共通理解、授業アンケート結果等を活用した授業改善など）

20) 根拠資料に基づく点検・評価および改善・向上

学生向けの調査として、授業アンケート、学びと成長調査、学部独自のアンケートを実施している。これらのアンケート結果は、授業の内容や環境の向上、学部の体系的な学びへの学生の理解度とその向上への対応に活かすだけでなく、学部 FD における課題の抽出にも役立てており、教学における様々な改善の根拠として活用している。

なお、毎年度「教学総括・次年度計画概要」を学部で策定している。教学総括・次年度計画概要（以下、教学総括）の目的は、学部が掲げている教育目標またはミッションおよびそれを達成するための当該年度の種々の取り組みについての到達点と課題を検証し、その結果を踏まえて次年度の方針を定めることである。毎年の教学実践と中長期的なカリキュラムの改善・改革を繋ぐ環であると同時に、学部の最も基本的な自己点検・評価活動をなすものである。教学総括は、基本文書（人材育成目的、教育目標、3 ポリシー、ミッションなど）、教学ガイドライン、開講方針（およびその中で設定されている各取り組みの到達目標）を前提とし、取り組みの実施状況や履修・成績等に関わる客観データ、各種の調査・アンケート等の主観データを活用しながら、教務運営委員会・執行部会議・教授会等において組織的な検討を経て作成している。したがって、教学総括の作成は、学部の現状の評価や今後の方向性について構成員間で理解を共有する機会でもある。また、各種教学政策予算を投じて行った取り組みについては、すべて方針・実施状況と評価、次年度方針を教学総括に記入する形で総括を行っている（根拠資料 3-15）。

21) 外部評価の活用

本学部では、今回の外部評価が初回となる。そのため、今回の外部評価を受けて、指摘された事項については教授会にて報告し、毎年改善状況を確認し、全学に提出する予定である。

(2) 長所・特色

日本において、食という営みの持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修できる日本で有数の学部である本学部は、その目的の通り、多様な食の研究分野の教員による授業を通して教育をおこなってきた。今後ますます世界的な課題となっていく「食」に関するあらゆることを常に察知し、最新の社会的課題を解決するための方法や知識を身につけることができる本学部の社会的意味は大きいと考えられる。

また、開設4年を経たばかりということで、まだ始まって短い期間であることから、開設当初から、学生と教員の距離が近く、コミュニケーションを密にとっていることが特色でもある。そのようなことから、教員が取り組んでいる研究や活動に学生が関わることも多く、学生の興味関心を学びから研究に変えていく取り組みが多く教員の間で行われている。例えば、その事例として教員と共著の論文や、シンポジウム等での学生による研究発表がある（根拠資料 3-25、3-26）。

また、卒業時の質保証として、DP と関連した卒業研究の統一的なルーブリックを組織的に議論し、定めた上で運用している点も特色のひとつである。現段階では、1 期生の卒業論文しか経験していないので、今後実態を踏まえつつ、ルーブリックのより有効的な運用を考えていくという課題もある。

そのほか、実際の社会での実践から食の問題への深い理解を促すために設定しているガストロノミックスタディプロジェクトでは、PBL（プロジェクト・ベースド・ラーニング）の手法を用いて、国内型では、グループでの議論と実践を通じて、多様な視点による課題の発見を、海外型においては、事前学習・事後学習および実際の経験を通じて、異文化の中での食について積極的な理解を深めるとともに、その中から課題を見出していく事を目的に実施している。

(3) 問題点（発展的課題を含む）

開設当初は、本学部の設置とともに、「食科学」の分野を開拓することが目的とされていた。「食科学」は学際研究の最たるもののひとつであり、そのような学際的分野においては、教員による学際的共同研究等に学生を巻き込むことがもっとも効果的教育だと考えられる。分野開拓のためにも、既に学部の教員の共同研究等が開始され、成果を生み出しつつあることは、(14)の項でも既に記述したところである。その一方で、質の高い学際的共同研究は容易い作業ではないこともよく知られており、2021 年度の新たな試みについても同じ項に記載している。また、第2章の問題点考察でもこの点は強調したところである。既に進行しつつある新カリキュラム案検討の過程で、複数教員からなる本格的な学際研究プロジェクトを打ち立て、共同研究を促進させる仕組みを構築する第一歩として、研究プロジェクト（根拠資料 2-37）を活用することも既に述べた。今後は、共同研究の成果を教育に結びつける仕組みをカリキュラムの中にさらに整備し、学生への教育に積極的に役立てて行きたい。

他方、現行カリキュラムの課題として、マネジメント科目を初年次に集中設置し、食品衛

生や栄養学など初歩的科目は後年次にまわした点も、2021年度に開催された全教員をメンバーとする拡大企画委員会による2023年度のカリキュラム改革検討の過程で指摘された（根拠資料2-35）。経済学を含むマネジメント領域の基礎科目は、本質的に一般化された理論であるため、「食」に特化・限定したトピックを扱うことがない。担当教員はできるだけ食と関連づけようと授業内容を工夫するものの、社会経験が乏しく、社会的俯瞰視能力が未達な低回生にとって、一般理論の価値を体感する社会経験がないまま理論習得に励むことは、確かに容易ではないだろう。学生は食の実践活動に早くから関わる者もあり、食品学、栄養学、調理学ならびに食品衛生に関する基礎的な知識を初年次より学ぶ機会を提供する必要がある。つまり、専門領域の3領域に渡り、低回生のうちに具体的な学問及びそれらの持つ課題に触れる機会を増やす必要がある。学際性と専門性とのバランスを睨んだ、カリキュラム改訂の具体的方向性の認識の下、改訂議論は継続中である。

(4) 全体のまとめ

本学部では、「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、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。」という人材育成目的を達成し、質の高い学際教育をどのように実現するかを考え、以下の点に注力してきた。

(1) 学びの段階に応じたカリキュラムの構造

本学部では、1年次春学期（高校から大学での学びへの転換期）で、大学での学習習慣、経済学・経営学に関する基礎的素養を身につけ、1年次秋学期から2年次春学期（学部での学びの特徴について学習を通じて理解する入門期）で、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し、2年次秋学期から4年次（学びの発展期）で、1年次以降学んできた各分野の基礎的な学びと総合的な理解、それを踏まえた実践的学習を促し卒業研究へと導く、体系的なカリキュラムを構成している。

(2) きめ細かい少人数教育

(1)の構造において、4年間の全ての時期に演習科目を設定している。1年次の基礎演習、2年次の入門演習では30名以下、3年次4年次の専門演習では16名以下の少人数性教育をおこなうことで、一人ひとりに手が届く丁寧な教育を実現している。

(3) 産学連携の取り組み

「食」に関わる学問領域は多様であり、学部を構成する教員の研究領域も多岐にわたる。そのため、学生には、既存の学問研究のみではなく実践的な学びの経験も必要である。本学部では、総合講義・GSP（ガストロノミックスタディプロジェクト）などの正課授業や日本フードサービス協会との連携事業等を通じて、学生の実践的な多様な学びを促している。同

時にこれらの取り組みは、教員と食の現場との関係構築に寄与し、食の課題解決に学問がどのように役立つかの検証を通じて、食科学の発展に寄与するものと考えている。

(4) 教学の多様性

教学の特色はその多様性にある。学生の興味関心、あるいはその得意とする分野も様々である。これらの学生が相互に刺激・補い合って、実践的に食を学んでいる。また教員は半数が女性教員で、すでにそのようなダイバーシティを達成している。本学部の特徴でもある複数の異なる専門領域の教員の構成は、学際的な学問としての食科学の構築を目指すために必須である。教員の個々の研究の専門性と食科学としての学際性の両面を教学に活かすための取り組みとして、本学部の複数教員から構成される学際研究プロジェクト等も立ち上がっていることは、第2章の3. 問題点で述べた通りである。このような取り組みでの研究を教学での学びに有機的に結びつけることにより、食科学という新しい学際的学問の専門性を教学へも活かしていくことを目指している。

以上のような取り組みが、学部の強みであり特色である。一方で、当初のカリキュラムは様々な知見を取り入れて構築したものの、学生実態との齟齬が生じている。この点はすでに記載しているように、新カリキュラムで克服しようとしている。

学びと成長調査において「達成した」・「やや達成した」と答えた学生は66%であるが、この比率をさらに高くするにはカリキュラムの変更のみならず、継続的できめ細やかな対応が必要である。本学部の強みを活かすには、在学生在が1年次から4年次まで段階的に確実にどのように成長しているかを入念に点検する必要がある。すでに実施している学部独自のアンケートを拡充するとともに、教員のさまざまなFDの場を活用することで補っていききたい。

人材育成目的の達成状況や意義が本当の意味で試されるのは、卒業生の食を中心とした進路先になる。将来はこれらも含めて、学生実態も考慮しながら人材育成目的、教育目標が適切であるかの検証を行いたい。

第4章 学生の受け入れ

(1) 現状説明

点検・評価項目①：学生の受け入れ方針を定め、公表しているか。

評価の視点1：学位授与方針および教育課程の編成・実施方針を踏まえた学生の受け入れ方針の適切な設定および公表

評価の視点2：下記内容を踏まえた学生の受け入れ方針の設定

- ・入学前の学習歴、学力水準、能力等の求める学生像
- ・入学希望者に求める水準等の判定方法

学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）や教育課程の編成や実施方針（カリキュラム・ポリシー）を踏まえ、アドミッション・ポリシー（求める学生像）を以下の通り設定している。

【入学者受入方針（アドミッション・ポリシー）】

食マネジメント学部の人材育成目的に共感し、食についての幅広い興味や関心を抱き、社会と関わる食についての諸分野を統合的に学び、現代社会において実践的な行動力を発揮できる者を募集します。具体的には次の通りになります。

- ① 食に関わる分野について強い興味や関心を抱き、食科学を主体的に学ぶ知的好奇心を有する者。
- ② 経済・経営への興味をもち、食マネジメント学部に関わるマネジメント、カルチャー、テクノロジーの諸科目を理解するために必要となる基礎的な知識および技能を有する者。
- ③ 5教科（国語、外国語、数学、理科、社会）、さらにそれ以外の教科も含めて、社会や文化に関連する内容や自然現象に関連する内容に関心を持ち、幅広く基礎的な学習をしてきた者。
- ④ 文化多様性への理解を示し、修得した統合的な知性を、国内外において積極的に受発信し実践する意欲と、そのための思考力・判断力・表現力・コミュニケーション能力を持つ者。

①は食全般への関心・意欲・態度、②は食マネジメントへの関心・意欲・態度、にそれぞれ関する項目である。①と②は食マネジメントを含む食への学びへの動機に関連する。

③は、食マネジメントを学ぶための意欲および基礎的な技能・知識である。

④は、その学びを発展・発信するために必要な意欲および技能・知識である。

これらの動機と技能・知識を有する者が、学部が定めたカリキュラムポリシー（CP）とその到達目標である教育目標の各項目を実現できることになる。教育目標の5項目とアドミッション・ポリシー（AC）の4項目は1対1に対応していないものの、教育目標の①は、ACの①と②に、目標の②はACの②と③に、教育目標の③から⑤はACの③と④に、それ

ぞれ主に対応している。

このアドミッション・ポリシーは、学部のホームページで掲載するとともに、「立命館大学 大学案内」(根拠資料 4-01)「立命館大学入試ガイド」(根拠資料 4-02)方式ごとの入学試験要項(根拠資料 4-03)等においても示されている。また、オープンキャンパスや高大連携企画においても周知を図っている。

入学前の学習歴、学力水準については「立命館大学入試ガイド」、方式ごとの入学試験要項において、それぞれの入学試験方式に従って、受験に必要な科目が示されている。同時に配点も示されており、合否判定に関わる科目ごとの重みづけを知ることができる。加えて AO 入学試験に関わっては、受け入れ方針などについてのビデオを作成し、志願者が閲覧できるようにした (根拠資料 4-04)。

点検・評価項目②：学生の受け入れ方針に基づき、学生募集および入学者選抜の制度や運営体制を適切に整備し、入学者選抜を公正に実施しているか。

評価の視点 1：学生の受け入れ方針に基づく学生募集方法および入学者選抜制度の適切な設定

評価の視点 2：責任所在を明確にした入学者選抜実施のための体制の適切な整備

評価の視点 3：公正な入学者選抜の実施

- ・コロナ禍における対応・対策（オンラインによる入学者選抜を行う場合における 公正な実施）

評価の視点 4：入学を希望する者への合理的な配慮に基づく公平な入学者選抜の実施

- ・オンラインによって入学者選抜を行う場合における公平な受験機会の確保（受験者の通信状況の配慮等）

1) 学生の受け入れ方針に基づく学生募集方法および入学者選抜制度の適切な設定

学生募集及び入学者選抜に関しては、入試企画委員会および入学試験委員会において全学にて方針を策定し、入学センターが中心となり全学の統一的な枠組みのもとで行なっている。

学生募集については、オープンキャンパスを実施するとともに、入学説明会を行っている。新型コロナウイルス禍での対応として、対面で参加できない人については、オンラインで参加できるような配慮を行った。また、「動画でみる 立命館大学」というサイトにて新型コロナウイルス禍のため対面で説明会に参加できない志願者でも情報が得られるよう大学案内の動画が視聴できるようにしている (根拠資料 4-05) 他、本学部をより知ってもらうため、学部の YouTube 動画を充実させた (根拠資料 4-06)。

入学選抜については、上記の受け入れ方針 (アドミッション・ポリシー) に従って、同①～④各項を適正に評価するよう努めている。

前記各項を多面的、総合的に評価し、適正な受け入れを行うために特別入学試験、一般選

抜入学試験において、「入学試験要項」（根拠資料 4-03）に示す通り複数の選抜形態を採用している。

入学者選抜に関わっては、全学の実施手続きに基づき適正に行なっている。具体的には入学試験委員会において、AO 選抜入学試験、スポーツ能力に優れた者の特別選抜入学試験、文化・芸術活動に優れた者の特別選抜入学試験、指定校推薦、学内推薦（附属校）、提携校（接続コース）、外国人留学生入学試験（前期実施・後期実施）、全学統一方式、学部個別配点方式、共通テスト併用方式、理系型 3 教科方式、共通テスト方式、及び後期分割方式の一般選抜入学試験のそれぞれに関して、入学試験要項を作成し、執行部会議、教授会に図り、適切な試験実施に努めている。このうち、AO 選抜入学試験に当たっては学部独自のプレゼンテーション方式を実施しており、下記 2 つのタイプより 1 つを選びプレゼンテーションを課すことにより、アドミッション・ポリシーに即した入学者の確認を行っている。

タイプ A：

食マネジメント学部で、学びたいことと活動していきたいことをプレゼンテーションしてください。

タイプ B：

食べ物または食材を 1 つ選んで、それについてテーマを設定し、プレゼンテーションしてください。

入学試験要項において出願資格や選考方法を公表している他、オープンキャンパスなどの機会を利用して、周知活動をおこなっている。それ以外の入学試験に関しては全学の統一的な枠組みに基づいて実施している。

一般選抜入学試験の可否判定にあたっては、執行部会議及び教授会の議を経て決し、慎重を期している。また、AO 選抜入学試験や外国人留学生入学試験などにおいても、当日の面接担当者をはじめとした入学試験に関わる教員が合議の上で判定を行い、その後、執行部会議、教授会での所定の手続きを経るなど、適切かつ慎重に行なっている。

2) 責任所在を明確にした入学者選抜実施のための体制の適切な整備

入学者選抜にあたっては、入学試験担当副学部長の下に入試・高大連携委員会を中心に実施・運営し、学部長が統括する。また、責任体制・実施体制に関わっては全学入学試験委員会による方針を踏まえたものとしている。入学試験委員会資料における「各年度の入試における各学部の責任体制および実施体制について」などに記されている（根拠資料 4-07）。

3) 公正な入学者選抜の実施

前に触れたように、学生募集から入学者選抜については、入試企画委員会及び入学試験委員会が策定された方針に基づき、全学の統一的な枠組みのもとで行なっている。

新型コロナウイルス禍の対応においても、2020年度の入学試験委員会で確認・決定された入学試験体制に従って、感染防止への配慮や入国が困難な在外者についてはオンラインにて面接を行うことなどの配慮を踏まえた入学者選抜を行なった。

なお、学部独自のプレゼンテーション方式による AO 選抜入学試験やスポーツ能力に優れた者の特別選抜入学試験、文化・芸術活動に優れた者の特別選抜入学試験の個人面接等については対面実施が困難な場合を想定して、オンライン実施ができる体制を検討した（根拠資料 4-08）。

4) 入学を希望する者への合理的な配慮に基づく公平な入学者選抜の実施

① 障害のある学生に対する受け入れ

障害のある学生に対する受け入れについては、病気・負傷や障害等のために配慮を希望するものは、必要書類を提出することで、受験上の配慮を受けられる仕組みを構築している。また、「立命館大学入試情報サイト」などにおいて公表している（根拠資料 4-09）。

② 外国人留学生の受け入れ

外国人留学生の受け入れに関しては、学部入学試験においては外国人留学生入学試験（前期・後期）を実施している。「外国人留学生入学試験（前期実施・後期実施）入学試験要項」において公表している。学生募集から入学者選抜に関わっては入学試験委員会で策定された方針に基づき、全学の統一的な枠組みのもとで行なっている（根拠資料 4-10）。

③ 公正な入学者選抜の実施

学生募集及び入学者選抜に関わっては、入試企画委員会及び入学試験委員会で策定された方針に基づき、学生募集から入学者選抜までを統一的に行なっている。AO 選抜入学試験は学部独自のプレゼンテーション方式を採用しているが、選抜に当たっては複数教員が評価を行い、入学試験担当副学部長立会の下で AO 選抜入学試験面接担当教員全員での合議を経て、合否案を策定し、執行部会議、教授会の議を経るなど、公正で慎重な選抜体制をとっている。

開設以来日が浅いため、入学者に関する追跡調査において十分なデータの蓄積には至っていないが、現状では大きな問題は確認されておらず、アドミッション・ポリシーに則した学生の確保が進められている。それ以外の入学試験方式に関わっても、全学の入学者選抜の枠組みに基づいて公正かつ適切な選抜を行なっている。

点検・評価項目③：適切な定員を設定して学生の受け入れを行うとともに、在籍学生数を収容定員に基づき適正に管理しているか。

評価の視点 1：入学定員および収容定員の適切な設定と在籍学生数の管理

<学士課程>

- ・ 入学定員に対する入学者数比率
- ・ 編入学定員に対する編入学生数比率
- ・ 収容定員に対する在籍学生数比率
- ・ 収容定員に対する在籍学生数の過剰または未充足に関する対応

5) 入学定員および収容定員の適切な設定と在籍学生数の管理

次表（要求された比率の数値）は 2018 年度以降の入学者数・対定員比率を示したものである。2019 年度は初年度の定員超過を受けた入学者抑制により入学者を縮小せざるを得なかったものの、2020 年度以降はほぼ定員通りの入学者数を確保できている。このため、収容定員に対する在籍学生数比率は大幅な超過とはなっておらず、適正な水準を維持している。引き続き、この水準を維持したい。

表 4-1 入学定員に対する在籍学生数比率

年度	入学者数	入学定員に対する在籍学生数比率 (入学定員：320 人)
2018	355	111%
2019	250	78%
2020	325	102%
2021	326	102%

*各入学年度 5 月 1 日時点の情報

点検・評価項目④：学生の受け入れの適切性について定期的に点検・評価を行っているか。また、その結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

評価の視点 1：適切な根拠(資料、情報)に基づく点検・評価

評価の視点 2：点検・評価結果に基づく改善・向上

6) 適切な根拠(資料、情報)に基づく点検・評価

受け入れ学生の適切性に関しては、学部の入試・高大連携委員会を中心に点検・評価を行っている。2021 年度で学部開設後最初の卒業生をようやく輩出し、受験者数や合格者数、手続き者数、入学者数、進路実績などに関する資料を蓄積しつつある段階である。十分な資料の蓄積はないものの、集めた資料を効果的に次年度の入学試験政策に活用できるような

仕組みの構築にも取り組んでいる。

点検・評価は、入学試験の方式毎の成績だけでなく、その分布、留年率、進路実績の他、学部にてアドミッション・ポリシーに沿った学生を獲得できているか、入学試験広報及び教育の適切性に関する学生へのヒアリングも含まれる。受け入れ総数について、データの蓄積によって、確実な点検を重ねている。

7) 点検・評価結果に基づく改善・向上

入学試験の形式ごとに入学者のその後の成績を追跡することなどから、より優秀な学生の確保に向けた検討（新たな入試制度の導入など）や入学試験の仕組みの改良（入試制度ごとの入学者獲得目標数の見直しなど）、入学試験区分ごとの入学者構成の改善を行っている。

ただし、その枠組みの中でも、上記の点検・評価に基づいて、学生の受け入れの適切性を確保すべく取り組みを行なっている。例えば、指定校推薦入試による入学者について、入学後の学業成績を追跡調査し、指定校ごとの傾向を分析し指定校の選定をするなど、制度の中での課題抽出に努めている（根拠資料 4-11）。また、特に附属校との連携を良好に維持することは一貫した教育を受けた学生の確保をするために重要であると考え、学部では、各附属校に1名の学部の担当教員を配置し、継続的に高校側の進路担当教員との連携に努めるようにし、担当者との信頼関係の構築の上に、継続的に優秀な学生の確保が出来るよう努めている。

文系型入学試験が主ではあるものの、総合的な学びの観点から、開設2年目から一般選抜入学試験に理数型入学試験を導入している。入学した学生は数学と親和性のある演習を選択している（根拠資料 4-12）。

AO 選抜入学試験では、2023 年度入学試験から AI を活用して学部指定の単元を学習するプログラム（UNITE Program）に対応した AO 選抜「プレゼンテーション方式（基礎数学科型）」を新設し、AO 選抜入学試験にも理系型入学試験的な要素を付け加えることとした（根拠資料 4-13）。

入学試験広報については、入試高大連携委員長及び広報委員長にて、紙媒体とホームページ両方において、点検を行い、年々改善を図っている。

全体の入学者数に関して、表 4-2 は 2018 年の開設以来の入学試験動向である（入学試験別の志願者数、合格者数、入学者数）。学部開設から2年間はイレギュラーな状況であったが、その後のデータの蓄積とそれを踏まえた入試判定会議での分析によって、その状況は解消され入学者を安定的に受け入れている。今後も安定的な学生の受け入れに努めたい。

表 4-2 2018 年以降の入試動向

年度	一般入試			AO			スポーツ			文化・芸術			推薦入試								
													指定校			提携校					
	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数			
2018	3217	795	237	110	42	40							19	19	19	13	13	13			
2019	3621	591	141	54	11	11	17	15	15	2	2	2	23	23	23	15	15	15			
2020	2630	750	200	81	18	18	16	15	15	2	1	1	28	28	28	10	10	10			
2021	2587	783	197	81	21	20	15	12	12	3	2	2	30	30	29	12	12	12			

年度	学内推薦												留学生						合計			入学定員
	立命館			立命館宇治			立命館慶祥			立命館守山			前期			後期						
	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	志願者数	合格者数	入学者数	
2018	10	10	10	9	9	9	8	8	8	15	15	15				60	9	4	3461	920	355	320
2019	9	9	9	10	10	10	5	5	5	11	11	11	44	5	3	34	7	5	3845	704	250	320
2020	6	6	6	7	7	7	4	4	4	16	16	16	36	11	10	43	11	10	2879	877	325	320
2021	3	3	3	13	13	13	0	0	0	17	17	17	16	10	8	44	14	13	2821	917	326	320

(2) 長所・特色

本学部の入学志願者について、近畿圏外出身者が約 50%となっており、全国から入学希望者を集めている。また、開設以来変動はあるものの一定の倍率と合格者に対する入学者数を確保することができている（根拠資料 4-14、4-15）。

以上から学生受け入れに関して一定程度成功したと判断する。今後もアドミッション・ポリシーにおいて明確にし、適切な学生募集と入学試験の実施をすることが肝要である。

(3) 問題点（発展的課題を含む）

学部の初年度に大幅な定員超過があったことは大きな反省点である。一方、その後は適切な合否判断を行うことによって、目標値から大きな乖離なく入学者を確保できていることは、一定の評価を得られるのではなかろうか。特に新型コロナウイルス禍で入学試験の動向が読めない中で、安定的な数値を維持できた。この状況を維持したい。

食の教育と研究はまだ認知度が低く、発信に努めていきたい。このことと関連し、今後は入学者と教育のマッチング、入学者と学びの関係の詳細な情報を得て、入試政策の高度化を図る必要がある。

同時に 2022 年春に第一期の卒業生を送り出すことになり、一期生の進路・就職状況が明らかになる。今後の志願者はその就職状況にも少なからず左右されることが想定される。入学者と進路とを関係づけるデータが必要である。

これらを反映した入試政策を実施することで、社会に有為な卒業生を輩出することに繋がる。このことが人材育成目的を達成し、アドミッション・ポリシーにかなった優秀な志願者層の確保にも繋がると考えられる。

(4) 全体のまとめ

2018年の学部開設以来数年間の学生受け入れの実績でデータの蓄積は十分にはないが、まとめは以下となる。

(1) 学生の受け入れ方針の公表、入学者選抜の制度や運営などに関わっては、おおむね全学の方針のもとで適切に行なっていると考えている。

入学者の履修実態や卒業率、就職率は他学部に比べても遜色はなく、進路先まで考慮すると、アドミッション・ポリシーを現時点で大きく変更する必要はないであろう。

なお、開設年度と翌年度に大きな入学者数の変動があったが、それ以降は充足率や、倍率においても一定の水準を確保できていると考える。今後も安定的な推移に努めたい。

(2) 学部独自の AO 選抜入学試験（プレゼンテーション方式）などに関わっても、毎年適切な運用と継続的な改善を行うため、入試高大連携委員会、執行部会議、教授会にて方針を見直し、アドミッション・ポリシーに適合した学生の確保に努めている。

今年度から、本学部を含む3学部で数学の学修要件を志願条件とした新たな AO を導入する。数学の基礎学力を担保したもので、AO だけでなく入学試験の新機軸となり得ることが期待される。

(3) 入試政策の高度化に寄与する各種データの充実を図り、一層精度の高い向上に努める。

入試政策には入試方式と入試広報に分けられる。

入学試験方式の評価指標はこれまでは GPA が主であるものの、進路先も含め、それ以外のさまざまな基準を導入し、どのような形で人材育成目的を達成しているかを具体的に検証していきたい。

入試広報に関し、ユニークな学部であるだけに、入学前と入学後で齟齬ができるだけ生じないように、食に関する研究教育の内容、特色のある食の教育、などが受験生や入学者にどのように伝わっているかを検証しながら、3ポリシーや学部の魅力を効果的に発信していきたい。

第5章 教員・教員組織

(1) 現状説明

点検・評価項目①：大学および学部理念・目的に基づき、学部・研究科として求める教員像や教員組織の編制に関する方針を明示しているか。

評価の視点1：学部として求める教員像の設定・各学位課程における専門分野に関する能力、教育に対する姿勢等

評価の視点2：各学部等の教員組織の編制に関する方針（各教員の役割、連携のあり方、教育研究に係る責任所在の明確化等）の適切な明示

1) 学部の理念・目的に基づく教員像の設定

本学では、教員に求める能力・資質ならびに資格基準等の審査に関わる事項は、「立命館大学教員任用・昇任規程」、「立命館大学教員選考基準」と「教員任用基準および大学院担当資格の運用に関する全学ガイドライン」において定められている（根拠資料 5-01～5-03）。

その上で、本学部では、求める教員像や教員組織の編成方針を、下に述べるように明確に定めている。また、教育課程にふさわしい教員組織を整備し、教員の募集昇格も適切に行っており、今後共これを堅持する。

また教員組織の編成方針については、毎年、学部の人事計画を策定し、教授会で審議決議したうえで学部・研究科ともに担当できる教員を目指し、適切な募集と選考を行い教員定員の充足を図っている。

その際単なる退職者補充の形を取らず、学部教学および全学共通教育にも貢献できる人材を募集することが教授会において確認されている。本学部・研究科教授会で確認している「採用にあたっての考え方」、「教員採用の視点」、「人事計画」は以下のとおりである（根拠資料 5-04）。

① 採用にあたっての考え方

「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」という人材育成目的に相応しい教員かどうかを考慮する。

本学部は日本における食科学の教育・研究のパイオニアを目指していることから、顕著な教育・研究業績に加えて、本学部の理念に共感し、各領域や研究分野を超えて、協働して共に食科学を創造する気概をもつ熱意にあふれた教員を登用する。

② 教員採用の視点

本学部における教育・研究活動を高い水準で展開するために、以下の求める人材像を視野に教員採用を行う。

- a) 本学の建学の精神と教学理念に共感し理解できる人材
- b) 本学部を設置趣旨および人材育成目的を正しく理解し、新設学部としての様々な業務に積極的に従事する人材
- c) 本学部の教育目標を達成するために、学生の成長に資する高度な教育上の能力を備える人材
- d) 食関連分野における将来の研究展開を担うことができる人材
- e) 食関連分野における豊富な実務経験を有し、社会的なネットワークを有する人材
- f) 英語による講義が可能な人材や国際的ネットワーク構築に寄与する人材

③ 人事計画

学部長と教学担当の副学部長が共同で、企画委員会担当副学部長を含む執行部メンバーと協議しながら、年度末までに、次年度あるいは次々年度の人事計画案を策定し、執行部会議の了承を経て、企画委員会に学部長が提案する。人事計画は、専任教員の科目担当状況などの教学条件、カリキュラム、および将来構想などに基づくこととする。企画委員会での審議・了承を経て、学部長が教授会へ提起する。急を要する欠員補充など、年度途中の人事計画の変更なども同様の手続きとする。2021年度はより長期的な人事計画策定の必要性から、執行部メンバーを含めた人事構想検討会を立ち上げ、より戦略的な検討を進めている。

点検・評価項目②：教員組織の編制に関する方針に基づき、教育研究活動を展開するため、適切に教員組織を編制しているか。

評価の視点 1：学部ごとの専任教員数 評価の視点 2：適切な教員組織編制のための措置 ・教育上主要と認められる授業科目における専任教員（教授、准教授等）の適正な配置 ※専任率の向上への取り組み ・各学位課程の目的に即した教員配置（男女比等も含む） ・教員の授業担当負担への適切な配慮 ・バランスのとれた年齢・性別等の構成に配慮した教員配置 評価の視点 3：学士課程における教養教育の運営体制 評価の視点 4：グローバル化に対応した教学の充実を支える教員組織の整備・充実
--

2) 教員組織の編制方針に基づく適切な教員組織の編制

① 学部の専任教員数

2021年度本学の専任教員は任期付き助教を除き 31 名となっており、基準数の 16 を大きく上回っている。しかし、専任教員 1 人当たりの在籍学生数は 37.5 人となっており、他の学部と比較して高い数値になっている（根拠資料 5-05 6 ページ、7 ページ）。

② 教育上主要と認められる授業科目における専任教員（教授、准教授等）の適正な配置

本学部の教員任用は学部長と教学担当の副学部長が共同で、企画委員会担当副学部長を含む執行部メンバーと協議しながら、年度末までに、次年度あるいは次々年度の人事計画案を策定し、執行部会議の了承を経て、企画委員会に学部長が提案することとしている。人事計画策定時に学部の専門科目は基本的に専任教員が担当することし、人事計画策定時には退職教員の補充についても担当科目を明確にし、後任人事を進めている。

人事の公募を行う際は担当すべき授業科目の確認を行い、公募要項に分野・担当科目を明記している。作成した公募要項は教授会議で審議し、議決している。その結果、専門科目の専任比率は 2021 年度 94.9 パーセントと高い水準を維持している。

③ 各学位課程の目的に即した教員配置（男女比等も含む）

以下のように 30 代から 60 代まで、バランスの取れた教員体制を目指しているが、60 代の教員が多いことはこれからの課題であり、学部長以下に組織された人事構想検討会において議論を進めている。現在男性教員：18 名 女性教員：13 名の構成となっており、他学部と比較して男女バランスが良好な状況である。なお募集要項でも「食マネジメント学部、女性活躍推進法の趣旨に則り、女性の積極的な応募を歓迎する」と 2021 年度より明記している(根拠資料 5-06)。

また、教員採用時の審査においては、本学部の特徴として、マネジメント・カルチャー・テクノロジーの 3 領域の学びの特徴を担保するための仕組みとして、審査委員は公募を行う分野の教員 2 名と異なる分野の教員 1 名とし、複数の分野を専門とする教員が採用に関わる形としている（根拠資料 5-04）。

表 5-1 職位・年齢別教員数（2021 年 4 月 1 日現在）

職位／年代	20 代	30 代	40 代	50 代	60 代
教授			3	9	11
准教授		2	6		

④ 教員の授業担当負担への適切な配慮

教員の担当負担については、教学担当副学部長と担当事務によって、必要であれば個人インタビューなどをしてそれぞれの事情を聞きながら、デリケートな調整を行うようにしている。個別の教員の事情を鑑み、単純な持ちコマ数（1 人の教員が担当する授業数）のみでの調整は行っていない。

全学役職者や学部執行部教員については、極力コマ数配慮を行っている。また、毎年度の授業編成においては、新規任用者に対しては、初年次授業担当コマ数を配慮するよう努めている。

学外研究制度の運用については、学部独自の運用内規を定め、定期的かつ適切にサバティ

カルが確保できるように努めている（根拠資料 5-07）。

⑤ 学士課程における教養教育の運営体制

本学では、学士課程教員における教養教育の重要性を確認し、総合大学の特長を活かした教養教育の確立を目指している。これらを推進する日常的な運営は教養教育センター長を委員長とする教養教員センター運営会議、共通教育総合センター会議が担っており、基本方針などについては教学委員会を通じて全学の承認を得ている。この運営体制のもと、教員体制は、すべての学部が教養教育を担うことになっている。全学方針に基づき提供される教養科目について、毎年度学部開講方針において検討して決定している（根拠資料 5-08）。

教養科目では複数クラス開講される科目には科目ごとに基本担当者がつくことになっている。基本担当者の役割は、シラバスや講義内容の調整、科目担当者間の FD、授業進捗状況の把握、成績評価基準や方法の調整、科目担当者会議の開催と報告書作成、科目総括の作成、科目担当者の斡旋等を行うことになっている。「世界と日本の食文化」・「文化人類学入門」・「Introduction to Food Culture」の3科目の基本担当を本学部教員が担っている。また全学の規程に従い、特任教員には原則2授業時間分の教養科目を担当することとしており、本学部2名の教員が幅広い知識の提供に貢献している（根拠資料 5-09）。

⑥ グローバル化に対応した教学の充実を支える教員組織の整備・充実

本学部はカリキュラム改革とともに、構想中の国際コースによって、学部をグローバル化に向けて発展させようとしているところである。国際コースでは英語のみで卒業可能なカリキュラムを作成しようとしている。日本語開講科目、日本語・英語開講科目、英語開講科目の3つのカテゴリーで展開されるが、教員人事もこれに沿って行われる。具体的に英語開講科目の担当を想定する人事では英語講義可能な人材を募集している。また既存教員でも英語で対応できる者を新コースで開講する科目担当とするなど工夫をすることで、教員負担を調整しながら教員を組織しているところである（根拠資料 5-10）。

点検・評価項目③：教員の募集、採用、昇任等を適切に行っているか。

評価の視点 1：教員の職位（教授、准教授、助教等）ごとの募集、採用、昇任等に関する基準および手続きの設定と規程の整備

評価の視点 2：規程に沿った教員の募集、採用、昇任等の実施

3) 適切な教員募集、採用、昇格等

① 教員人事について

a) 採用人事の開始

当該科目について、公募人事が成立する可能性を執行部会議で確認した上で、人事計画をもとに、学部長が教員採用手続きの開始を教授会に提起する。

b) 教員審査委員会

- 審査委員の指名

採用人事開始の教授会承認を受けて、学部長と企画委員長とが、当該領域の教員の意見を考慮して審査委員メンバーの原案を作成し、企画委員長が企画委員会の審議に付す。企画委員会の合意を受けて、学部長が人事ごとの教員審査委員会の委員を指名し、教授会に提起する。

- 審査委員構成と委員長

審査委員は3名とし、当該分野から2名その他分野1名の構成とする。

学部外の学内専任教員を1名まで委員として選出することができる。

審査委員会の委員長は委員による互選とする。

- 当該人事に関し、客観的に公正性を担保できない状況にある教員は、審査委員にはなれない。

c) 公募

- 公募書類の作成と承認

公募書類の原案を教員審査委員会が作成し、企画委員会に提起する。公募書類には、公募期間、科目名、職位、有期・無期などを記載する。企画委員会の了承のうえ、教員審査委員会が教授会に公募書類を提起する。

- 公募終了

公募終了時、審査委員会は審査あるいは再募集などを判断し、執行部会議の了承のうえ、教授会に報告する。

d) 第1次審査

- 書類選考によって、候補者を原則2名から3名に絞る。

- 教員審査委員会は、企画委員会に第1次審査結果の報告を行い、企画委員会の合意を得る。

- 教員審査委員会はそのうえで、教授会に審査結果を報告し、教授会で承認を得る。

e) 第2次審査

- 教授会の了承を得た候補者に対し、第2次審査を行う。第2次審査は、模擬講義と研究紹介（セミナー）、面接とする。模擬講義と研究紹介は学部内オープンとする。
- 教員審査委員会は、企画委員会に第2次審査結果の報告を行い、企画委員会の合意を得る。
- 教員審査委員会はそのうえで、教授会に審査結果を報告し、その可否を教員による投票で決定する。採用候補者がいない場合は教授会へ報告し、承認を得る。
- 採用には、教授会を構成する教員の4分の3以上が出席し、投票総数の3分の2以上の承認を必要とする。

② 昇任人事について

食マネジメント学部昇任人事に関する申し合わせ「立命館大学食マネジメント学部および大学院食マネジメント研究科教員任用・昇任基準についての取扱い内規」の昇任審査審議に関わる申し合わせを以下のとおりとする。（根拠資料 5-11）

- a) 昇任審査希望者は昇任年度の前年度4月1日までに企画委員長に申し出る。

b) 昇任審査対象者

企画委員長は企画委員会に昇任審査希望者の一覧を提案する。昇任審査対象者企画委員会は昇任審査に付すべき対象者を確認する。

c) 昇任審査委員会

- 対象者ごとに昇任審査委員会の設置を学部長に提案する。
- 各審査委員会は専門委員2名、非専門委員1名によって構成し、専門委員には他学部にも所属する専任教員を1名まで含むことが出来ることとする。
- 学部長は当該年度の昇任審査対象者の氏名と、対象者それぞれの昇任審査委員会の構成を教授会に提案し、承認を得る。

d) 昇任審議

- 昇任審査委員会は、その委員会が担当する対象者について、昇任要件に基づく審査結果として以下に定める内容の審査報告書を作成して教授会に報告し、昇任の可否を提案する。
- 昇任審査委員会は、対象者が博士の学位を有し、直近の5年間に公刊された学術論文または学術的著書が5件以上あるか、または、直近の10年間に公刊された学術論文または学術的著書が10件以上あるか、または、行政機関、研究所、企業、非営利団体等において、

食に関連する専攻分野で、高度な知識・技能および5年以上の優れた実務経験を有することを、証拠文書を直接検証して確認し、教授会に対して報告する。

- ・昇任審査委員会は、対象者が「その担当する専門分野に関し、極めて高度の教育研究上の指導能力があると認められる」ことを確認するため、対象者が筆頭著者である論文3点を提出させ、うち1点以上が査読つき学術誌に掲載された論文であることを確認するとともに、3点の内容を審査し、対象者の研究指導能力に関する審査結果を教授会に対して報告する。教授会は昇任審査委員会からの報告に基づく審議を経て、昇任の可否を、投票を以って議決する。なお、昇任の承認には、教授会を構成する教員の4分の3以上の出席と、投票総数の3分の2以上の承認を要することとする。

e) 任審査書類の縦覧昇任審査委員会が審査に用いた論文・書籍・文書は、全て、投票に先立つ2週間以上の期間にわたって、投票権を持つ教授会メンバーの縦覧に付す。

点検・評価項目④：ファカルティ・ディベロップメント（FD）活動を組織的かつ多面的に実施し、教員の資質向上および教員組織の改善・向上に繋げているか。

評価の視点1：ファカルティ・ディベロップメント（FD）活動の組織的な実施

- ・コロナ禍における対応・対策（授業のウェブ化に関連するFDや教員支援など）

評価の視点2：教員の教育活動、研究活動、社会活動等の評価とその結果の活用

- ・研究者学術情報データベースにおける教育業績や社会活動の入力・公開への取り組み

4) FD活動の組織的・多面的実施による教員の資質向上・教員組織の改善・向上

2018年度に開設された学際的学部である本学部の喫緊の課題は人科学、社会科学、自然科学に渡る幅広い学術的多様性を抱えた教員組織内における、知的邂逅の促進である。すでに長年の学部運営の実績のある学部や文学や理学に代表されるような既存の学問領域の上に構築された学部では、暗黙のうえに了解・共有される事項についても、本学部においては最初から教員相互で確認し構築していく必要がある。こうした特殊性を持つため、本学におけるFDは、通常のFDとはやや力点の位置が異なると言える。すなわち、学生支援や教育方法、授業支援、成績評価などに関わる通常のFD活動のみならず、従来全く異なるアカデミックな背景のもとで過ごしてきた教員相互間の共通認識を醸成し、その土台の上に食に関わる学際学部としての内実及び、教育・研究をいかにして充実させていくのかということが目下本学部の特徴的で重要なFD活動である(根拠資料 3-15 33 ページ)。

新型コロナウイルス禍での対応については、全学のBCPレベル対応に準拠し、シラバスで授業形態を明確に設定することで学生側にも混乱が生じないよう尽力した。また教員各自の努力によって、ICTを活用したリモートフィールドワークや、遠隔授業による海外実

習、教育活動などの例もあり、アフターコロナを含めた新しい教学メソッドへの発展を期待できるような例も生まれている。具体的には本学部の野中、石田、本田で進めるオンライン教育メソッド開発「GastroEdu」（根拠資料 5-12）、もう 1 つは石田による「イタリアに行かないイタリア実習」（根拠資料 5-13）である。どちらも新型コロナウイルス禍のグッドプラクティスとして本学の「全学的視点からの教育研究行政等の評価・報奨」を 2 年連続で受賞している（根拠資料 5-14）。またリモート教育の将来像として、アフターコロナの追加予算として人工衛星を使用した世界ネットワーク構築が採択され、2022 年度よりイタリアを中心としたオンラインネットワークを強化する予定である。

5) 教員の教育活動、研究活動、社会活動等の評価とその結果の活用

本学は多くの分野にまたがる教員を配置しており、教員同士がお互いに研究成果を理解し合う試みが必要とされている。これに対して定期的に教員が授会メンバーを中心として研究活動を報告する場を設けている。また教学の到達点として最も重要な卒業研究に副査制度を取り入れることで、チームティーチングをすると同時に、教員間の情報の共有化を図り、お互いの教育活動を点検し合う場にもなっている。

また教員の専門分野が多岐に渡るため、研究活動では教員間の意見交換や情報共有のあり方は系統化されておらず、改善の余地がある。各教員の専門性を効果的に融合し、学際的な研究へと発展させられるよう、研究、教育においての教員間の交流の仕組みづくりを模索している。

教員の社会活動は活発に行われており、随時学部公式ホームページ「Topics & Events」などを活用して発信されている。また立命館大学びわこ・くさつキャンパス（BKC）で年刊発行している、地域と連携した教育、研究、社会貢献、学生活動等の事例を集成した地域連携事例集（年刊）にも、ガストロノミック・スタディ・プロジェクトをはじめとして正課・課外の取り組みを発信している（根拠資料 5-15）。

点検・評価項目⑤：教員組織の適切性について、定期的に点検・評価を行っているか。またその結果をもとに改善・向上に向けた取り組みを行っているか。

評価の視点 1：適切な根拠（資料、情報）に基づく点検・評価

評価の視点 2：点検・評価結果に基づく改善・向上

6) 教員組織の適切性の定期的な点検・評価

教員組織の適切性については、領域毎に随時検討され、対処すべき課題や提案は学部長のもとに組織された人事構想検討会で集約し、定期的に議論されている。マネジメント、カルチャー、テクノロジーの 3 領域の教員数バランスに配慮し、かつ、構想中の国際コースの運用に適う、教員体制を目指している。また 2022 年度からは執行部に業務を集中した会議体制を、各種委員会に割り振るなど、教員負担の軽減を図ろうとしているところである。

7) 点検・評価結果に基づく改善・向上

2022年度の人事構想にはすでに国際コースを見越した教員募集が行われる予定である。新コースの設置に伴い教員数の増加と新しい科目の増加に対して、効果的な教員体制と担当科目をバランスよく組むための工夫が随時行われた。国際コースと従来の学部カリキュラムは統合して議論され、科目は英語のみ開講、英語・日本語開講、日本語のみ開講の3つのパターンで構築し、それぞれに合致した教員組織の構築を目指している。これからの改善点としては、先述の年齢分布にも見られるように、教員の高年齢化に対応していくことである。

(2) 長所・特色

本学部の特色は「食科学」の名のもとに、食を全方向に学習できる学部を目指していることであり、それに対応した教員の配置が行われていることである。これは国際レベルのガストロノミー研究を反映したものであり、我が国では最初の試みである。教員は学部の方針に従って各分野を代表する研究者によって構成され、男女教員数バランスは他学部に比べてバランスが取れている。教員組織は構想中の国際コースのカリキュラムを踏まえて複数の教員で議論をする場を持ち、具体的な人事構想に結びつけている。教員の教育・研究・発信も、学部の特色である領域横断的な試みが教員レベルでいくつも行われている。フィールドワークや、PBL 科目に関連した活動も多く行われており、社会との接点を積極的に持つ学部となっている。

(3) 問題点（発展的課題を含む）

学部設立時には、教員人事は多岐に渡る学術分野を牽引する研究者の任用を優先した。このため、学部所属教員の平均年齢が高くなってしまったという経緯がある。今後の新規に任用する人事については教育・研究業績とともに任用後の学部教員全体の年齢構成も考慮する予定である。また国際コースを目指したカリキュラムで教員の負担が増えてしまうことも近い将来の問題である。また領域横断的な学部ならではの問題ではあるが、教員間のコミュニケーションや相互理解が時に難しくなることがある。

(4) 全体のまとめ

経営・経済系のベースのもとに、食をテーマとしたあらゆる領域を内包する本学部は完成年度を迎えた。教員については各分野をリードする研究者が、本学部の求める教員像に沿って構成され、学部は「食科学」という新しい学問分野を創造する方向性で進められてきた。複数の学問分野にまたがる教員たちを束ねることによる創造性と、それにまつわる困難もあるが、教員間で議論を続けてゆくことで、より融合された豊かなものに成長しつつある。これからの教員構成に影響を与える国際コース構想は、ル・コルドン・ブルーとともにカリナリーを含めた、より一層充実したカリキュラムを世界に提案することにな

る。これからの人事では、英語で講義をすることが可能な国際感覚のある人材を採用する予定である。教員の高齢化の問題など現行の問題もこれからの課題である。

終章

本学部は、誰にとってもどこに住んでいても、どんな状況になろうとも、なくてはならない営みである食の持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修できる日本では当時前例の無い学部として 2018 年 4 月に開設された。マネジメント分野を中心に、食の文化的・歴史的な背景、自然科学的な分野を統合しながら学際的な教育研究を進めており、その理念・目的については、立命館憲章および立命館大学学生育成目標を踏まえて設定されている。低回生から高回生にかけて、小集団科目を始めとする学部開講科目において大学および学部の理念・目的の周知に繋がる教学展開が一定の効果を上げていることが確認できたが、学生自治会と学部執行部教員との意見交換を踏まえ、オンラインの利点を活かしたより密接なコミュニケーション機会を増やすことで大学および学部の理念・目的をさらに周知していく重要性とともに、領域横断型の学問を扱う本学部の特性を普段の授業で学生に伝えるような仕組みを考えていく必要性を認識した。

学部教学における特徴の 1 つとしては、1 回生次の 6 月に 4 年間の積極的な学びを充実させるための第一歩として、外に出て積極的に疑問等を解決していくための 1 回生全員が参加をする体験学習「小浜スタディ」を実施したことが挙げられる。福井県小浜市内の食を学ぶ拠点となっている小浜食文化館を拠点に、漁業・農業・観光・加工業・販売等食に関わる様々な取り組みのプログラムに入学後間もない 1 回生全員が参加し、フィールド体験をした。この取り組みは、2018 年度と 2019 年度の合計 2 回実施をした。2020 年度以降は新型コロナウイルス禍のために中止を余儀なくされたが、小規模のグループワークや文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業を通じた共同調査などで小浜スタディの教学趣旨は引き継がれている。小浜スタディは、現地調査の入門という位置づけであり、現地で主体的な学びや学生同士の交流を深める機会にもなった。また、現地で学んだことを整理しその場でグループ発表を行うなど、1 年次秋学期以降の授業科目におけるグループワークへの予行演習としての役割も果たした。

2020 年度以降の新型コロナウイルス禍においては、対面での基礎的学習の機会と、授業や実習をともにすることで育まれる友人・仲間づくりの機会の両面を維持するための対策が課題となった。まず、基礎的な学習の機会の確保として、オンラインを活用して、文献の探し方や読み方、自らで問題を発見し、それを研究課題へと繋げるための基礎的な学習方法について基礎演習の中で重点的に授業を進めた。また、秋学期からは、ゼミナール大会（グループワークによる共同研究の発表会）に向けての学習を開始し、対策を講じたうえで、クラスを分けて対面授業の実施を試み、クラス内での交流にも努めた。ゼミナール大会も、オンライン開催となったものの、Zoom を活用して発表者と参加者が相互に議論できる空間を確保した。授業アンケート結果からも、学習意欲や到達目標の達成度、学びの役立ち度を比較してみると、オンライン授業に移行しても、対面授業での学びのレベルを維持できることが確認できた。2021 年度からは、オンライン・対面を切り替えつつ授業を進めているが、

課題としては、対面授業に切り替わった段階においても、新型コロナウイルス禍の影響で入国できていない外国人留学生や対面の授業に参加できない事情のある学生のためにオンライン併用をしつつ、グループワークなどをおこなう際の環境維持がある。回数を重ねていく中で、課題を克服しつつ、授業の質の維持を図っている。

本学部では、教学のグローバル化を推進していることも強みの1つであり、本学で2学部目となる初修外国語にイタリア語科目を開講していること、外国語教育に食に特化・関連したトピックを取り入れた教育の実施など、単なる国際化を目指すだけではなく、食に軸足を置いた教学グローバル化に努めている。留学プログラムでは、食に関わるグローバルな課題への認識を深めるためのプログラムや、学部固有の短期留学プログラムを開発している。新型コロナウイルス禍に入って以降は、オンラインで外国の提携先と繋ぐことで、国内でも学べる先進的なグローバル教育プログラムの開発などに積極的に取り組んでいる。正課外であるが、ガストロノミーやホスピタリティマネジメントの世界的な教育機関であるル・コルドン・ブルーと本学部が共同連携して、フード業界・ホテル業界における経営やマーケティング、調理技術や料理・ワインに関する知識を学ぶほか、ホスピタリティ産業現場における長期インターンシップを経験することで、食ビジネスのエキスパートとして国際的に活躍するための素養を身につける「グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム」を開講している。このプログラムを発展させる形で、英語基準の外国人留学生をターゲットとし、ル・コルドン・ブルーとの共同開講科目を中心とする国際コースの設置も構想中である。

また、食に関する国内外の状況や最新の課題を把握し、それを解決するための考え方や価値観を身につけるための独自科目（総合講義、ガストロノミックスタディプロジェクト等）を展開し、食業界で活躍している外部講師をゲストスピーカーに迎える実践的な学び、フードチェーンの現場を学ぶ課外講座などを展開した。実際に食業界に身を置く方々からホットな話を伺う機会を増やすことは、食の現場で「今」起きていることや課題を知ることにつながり、さらにそれについて、学生自身が考える機会を促すことになった。このような機会を通じて、社会での実践に備えた能力を学生に身につけることができるよう育成に繋げる教学を進めた。

完成年度を迎えた 2021 年度、本学部の第1期生（2018 年度入学生）の就職内定状況は本学文社系学部においても相対的に良好であり、卒業率も約 90%という大学全体の平均値と同水準を確保した。

本学部は、食を全方向に学習できる学部を目指しており、それに対応した教員の配置が行われている。この体制によって、異分野からの知見をより交流させることが可能となり、グローバルな食の教育研究の広さと深みを追求することが可能になった。2022 年度の人事構想にはすでに英語基準の外国人留学生をターゲットとする国際コース構想を見据えた教員募集が行われる予定である。国際コースの設置に伴い教員数の増加と新しい科目の増加に対して、効果的な教員体制と担当科目をバランスよく組むための工夫が随時考案されつつ

ある。国際コースと従来の学部カリキュラムは統合して議論され、科目は英語のみ開講、英語・日本語開講、日本語のみ開講の3つのパターンで構築し、それぞれに合致した教員組織の構築を目指している。

学部設立時には、教員人事は多岐に渡る学術分野を牽引する研究者の任用を優先したことから、学部所属教員の平均年齢が高くなってしまったという経緯がある。今後の新規に任用する人事については教育・研究業績とともに、任用時の年齢にも配慮し進めてゆきたい。また教員の専門分野が多岐に渡るため、研究活動では教員間の意見交換や情報共有のあり方は系統化されておらず、改善の余地がある。各教員の専門性を効果的に融合し、真の学際的な教育研究へと発展させられるよう、研究、教育における教員間の交流の仕組みづくりを模索している。

この度、外部評価委員の先生方には、本「自己点検・評価報告書」を細部にわたりお読みいただいたうえで、本学部の開設以降、完成年度に至る4年間の達成度と課題について評価していただくこととなる。拙い部分も残る本報告書を最後まで読み進んでいただいたことに改めて感謝申し上げますとともに、指摘いただいた具体的な改善点については、今後の自己点検・評価活動において改善状況を追跡し、継続的な改善につとめていくとともに2024年度のカリキュラム改革にも活かして参りたい所存である。未だ歩み始めたばかりの本学部の確たる成長に繋がる忌憚のないご意見やご助言を是非ともお願い申し上げたい。

2022 年度 自己評価・外部評価結果報告書

発行 2023 年 2 月
立命館大学食マネジメント学部
〒525-8577 滋賀県草津市野路東 1-1-1
Tel. 077-561-4801
URL <https://www.ritsumeai.ac.jp/gast/>
印刷 株式会社田中プリント