

審査意見の対応を記載した書類（6月）

（目次）健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

1. ディプロマ・ポリシーについて、DP③では「食と健康」の分野の改善について、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。（実践力・発信力）」とされているが、DP③は「実践力」についての記載のみになっており「発信力」について具体的に記載されていない。また、養成する人材像を記載した「5 人材養成の方向性」においても、本研究科において養成する人材が「発信力」を有することを想定しているとは見受けられるが、具体的にどのような能力を想定したものかが書かれておらず、「発信力」が具体的にどのような能力であるかが明らかではない。このため、DP③の「発信力」がどのような能力であるかについて明確に説明した上で、ディプロマ・ポリシー及び養成する人材像を適切に改めること。また、必要に応じて、関連するカリキュラム・ポリシーや教育課程等についても改めること。

（是正事項） 4

2. ディプロマ・ポリシーと授業科目の対応関係は説明されているが、ディプロマ・ポリシーのそれぞれの項目がカリキュラム・ポリシーのどの項目に対応しているかについて説明されておらず、対応関係が判然としない。また、審査意見1のとおり、ディプロマ・ポリシーに記載はあるものの具体的な記載や説明がない「発信力」が、CP①において「国内外への発信力を高めるための科目(DP③)を配置する」と記載されている等、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの整合性に疑義がある。これらを踏まえ、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの各項目の対応関係、及びDP③とCP①の「発信力」に係る整合性について具体的に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

（是正事項） 20

3. カリキュラム・ポリシーに学修成果の評価の在り方等に関する具体的な記述が見受けられないことから、適切に改めること。

（改善事項） 31

4. 「健康栄養科学」は必ずしも一般的な概念ではなく、「地域社会における健康寿命の延伸と食品産業の持続的な発展に食を通じた健康の保持・増進（食と健康）面から貢献するための科学」とする説明を踏まえてもなお、研究科、専攻及び学位の専攻分野の名称である「健康栄養科学」の妥当性については以下のとおり不明確な点があるため、具体的に説明すると

ともに、必要に応じて適切に改めること。

(1) 本研究科の設置の趣旨として「食を通じた健康の保持・増進をさらに推進」すること等を掲げており、研究科及び専攻の名称についての説明では「栄養学を基盤としつつ、人材養成の方向性のとおり、食と健康の3つの分野」で種々の能力を備えんとするなど「食」を設置の趣旨や人材養成の柱として掲げているように見受けられるが、研究科及び専攻の名称において「食」は冠しておらず、「健康」と同等の定義として記載している「食」についての位置付けが不明確である。

(是正事項) 33

(2) 入学当初から専攻分野が3つに分かれることを踏まえると、それぞれの専攻分野が「健康栄養科学」で包括される内容で構成されていることが必要と考えられるが、例えば「食品開発分野」を選択した場合は、「健康」に関する内容のみを扱う授業科目については見受けられず、「食品学特論Ⅱ」の一部の回のみで扱うように見受けられ、「健康栄養科学」の名称にふさわしい内容となっているか必ずしも明らかではない。

(是正事項) 37

(3) 「健康栄養の領域の『科学』を重視する」との説明があるが、教育課程との整合性が必ずしも明らかでないことから、研究科及び専攻の名称が、大学設置基準第40条の4で定める「教育研究上の目的にふさわしい」ものであるか、また、学位規則第10条で定める「適切な専攻分野」であるかが明らかになるよう具体的に説明すること。

(是正事項) 43

5. 審査意見1のとおり、ディプロマ・ポリシーで「発信力」についての説明がなく、具体的にどのような能力であるか不明確であるが、CP①に「国内外への発信力を高めるための科目(DP③)を配置する」とされていることを踏まえるとDP③に対応する授業科目が当該DPを達成するための授業科目と見受けられる。しかしながら、必修科目である特別研究の各授業科目や、選択必修である各科目群の各演習科目については、「国内外への発信力を高める」内容が担保されているようには見受けられず、また、「発信力」に対応する内容を扱っている授業科目と見受けられる「プレゼンテーション演習」、「英語アカデミック・ライティング」及び「英語プレゼンテーション」についてはいずれも選択科目であり、履修モデルも示されていないため、ディプロマ・ポリシーと対応した教育課程であるか必ずしも明らかではない。審査意見1への対応を踏まえ具体的に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

(是正事項) 45

6. 審査意見4のとおり、「健康栄養科学」の概念が必ずしも明らかではなく、また、審査意見4(2)のとおり「食品開発分野」を選択した場合、「健康」に関する内容を十分に取
り扱われているか必ずしも明らかではない。このため、関連する他の審査意見の対応を踏ま
え、本研究科の教育課程が、適切なディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基
づき、適切に編成されていることを明確に説明するとともに、必要に応じて適切に改めるこ
と。

(是正事項) 46

7. 大学院設置基準第14条に規定する「夜間その他特定の時間又は時期において授業又は
研究指導を行う」ことになっているが、当該教育方法の特例について学則上に記載が見受け
られないため、本学学則において、教育方法の対象となる専攻や、特例による履修方法等
について、明確に記載すること。

(改善事項) 47

1. ディプロマ・ポリシーについて、DP③では「食と健康」の分野の改善について、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。(実践力・発信力)」とされているが、DP③は「実践力」についての記載のみになっており「発信力」について具体的に記載されていない。また、養成する人材像を記載した「5 人材養成の方向性」においても、本研究科において養成する人材が「発信力」を有することを想定しているとは見受けられるが、具体的にどのような能力を想定したものかが書かれておらず、「発信力」が具体的にどのような能力であるかが明らかではない。このため、DP③の「発信力」がどのような能力であるかについて明確に説明した上で、ディプロマ・ポリシー及び養成する人材像を適切に改めること。また、必要に応じて、関連するカリキュラム・ポリシーや教育課程等についても改めること。

(対応)

審査意見のご指摘を踏まえて、人材養成の方向性、ディプロマ・ポリシーに「発信力」が具体的にどのような能力かについて記載する。その上で、「発信力」がカリキュラム・ポリシー、教育課程との関連について明確になるように記載する。

審査意見2、審査意見5を含めて、人材養成の方向性との整合性から「発信力」について再検討した。本研究科の人材養成の方向性は「食を通じた健康の保持・増進」に関わる高度専門職業人の養成である。ここで「発信力」を取り上げているのは、健康・栄養の分野においては社会の幅広い層や領域の人々に関わる課題が多いことから、諸課題の解決には、そうした人々との良質なコミュニケーションが欠かせないことに特に留意する必要があることによる。こうした各層や領域の関係者との良質なコミュニケーションの実現には、正確にプレゼンテーションをする力に加えて、幅広い層や領域に明解に受け入れられる数値データの分析を用いたエビデンスの提供等説得力のある情報を発信する力、海外の関係者に対しては日本語だけでなく英語により正確な情報を発信する力を身につけることが求められる。こうしたデータおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力は、関係者と協働で実践できる実践力を高めることにつながる。

そこで、本研究科では、「発信力」を「データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力」とした。こうした発信力を高めることにより、関係者と協働で課題解決する実践力が強化される。

この「発信力」を身に付けるため、カリキュラム・ポリシーでは、CP①基礎科目区分では、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を身に付ける基礎となる

科目を配置する。発信力の修得を保障するためデータ分析関連科目、プレゼンテーション等の表現力関連科目を選択必修として配置する。具体的には、適切にデータを用いて表現する力を修得するため「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から1科目選択必修とし、文章を用いた論理的な説明力を修得するため「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から1科目選択必修とし、これらにより DP③の発信力の基礎を身に付ける。

さらに、CP②専門科目区分では、「健康栄養演習Ⅰ」「食品開発演習Ⅰ」「食・健康政策演習Ⅰ」において先行研究の収集、読解、プレゼンテーションをすることで文章を用いて説得力のある「発信力」を高める。「健康栄養演習Ⅱ」「食品開発演習Ⅱ」「食・健康政策演習Ⅱ」では事例をもとに学生自身が課題分析を行い、課題改善に先行研究のエビデンスを活用して改善提案を行い、データや文章を用いて論理的に説明することを通じて「発信力」を高める。CP③特別研究では、各自の課題について先行研究の検討、課題の設定、研究方法の計画、研究の実施、結果のデータをまとめる、課題の改善の提案について関係者と協働で解決することを踏まえて論述するといった一連の方法を修得することで「発信力」の獲得に到達する。

また、教育課程については、履修モデルの DP③の記載に「発信力」の具体的な記述を加え、履修モデルに、「発信力」の基礎となる科目として、3分野とも「基礎科目」に「統計学・データ分析法」「プレゼンテーション演習」「英語プレゼンテーション」を履修するモデルを示してデータと文章を用いた発信力の基礎が獲得できるモデルを示す。

以上の趣旨に沿って以下のように加筆・修正する。

1. 「2 健康栄養科学研究科の設置の趣旨及び必要性」に「発信力」の必要性の記述、「発信力」の記述を加える。
2. 「5 人材養成の方向性」および DP③に「発信力」の具体的な記述を加える。
3. カリキュラム・ポリシー、教育課程について修正する。基礎科目区分の「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から1科目選択必修とし、「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から1科目選択必修とし発信力の基礎を身に付ける。
4. ディプロマ・ポリシーの修正に合わせて、アドミッション・ポリシーを修正する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 3～7ページ

新	旧
(3～7ページ)	(3ページ 8行目)
(2) 栄養管理における専門人材の必要性	(2) 栄養管理における専門人材の必要性

<p>(略)</p> <p>学部教育においては、管理栄養士養成として、既存の基本的な栄養管理手法を修得することが中心である。従って、新たな栄養管理手法について国内外の最新の研究を応用することや、自ら仮説をたてて検証するプロセスを実施して新たな栄養管理手法を生み出す能力を身に付けることは困難である。大学院教育を通して、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題改善を提案する力、<u>関係者にデータおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、協働で栄養管理の実践ができる実践力を身に付けた人材養成が求められている。ここで発信力を取り上げているのは、健康・栄養の分野においては社会の幅広い層や領域の人々が関わる課題が多いことから、諸課題の解決には、そうした人々との良質なコミュニケーションが欠かせないことに特に留意する必要があることによる。こうした各層や領域の関係者との良質なコミュニケーションの実現には、正確にプレゼンテーションをする力に加えて、幅広い層や領域に明解に受け入れられる数値データの分析を用いたエビデンスの提供等説得力のある情報を発信する力、海外の関係者に対しては日本語だけでなく英語により正確な情報を発信する力を身につけることが求められる。こうしたデータおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力は、関係者と協働で実践できる実践力を高めることにつながる。</u></p> <p>(3) 食品開発における専門人材の必要性</p> <p>(略)</p> <p>学部教育においては、管理栄養士養成が中心であり、こうした食品開発に特化した人材</p>	<p>(略)</p> <p>学部教育においては、管理栄養士養成として、既存の基本的な栄養管理手法を修得することが中心である。従って、新たな栄養管理手法について国内外の最新の研究を応用することや、自ら仮説をたてて検証するプロセスを実施して新たな栄養管理手法を生み出す能力を身に付けることは困難である。大学院教育を通して、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題改善を提案する力、<u>関係者と協働で実践できる実践力・発信力を身に付けた人材養成が求められている</u></p>
<p>(3) 食品開発における専門人材の必要性</p> <p>(略)</p> <p>学部教育においては、管理栄養士養成が中心であり、こうした食品開発に特化した人材</p>	<p>(3) 食品開発における専門人材の必要性</p> <p>(略)</p> <p>学部教育においては、管理栄養士養成が中心であり、こうした食品開発に特化した人材</p>

<p>養成は困難である。大学院教育を通した、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づいて健康に食品機能の実証ができる能力、<u>関係者にデータおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、協働で健康に寄与する食品開発ができる実践力を備えた人材養成が必要である。</u></p> <p>(4) 食を通した健康の保持・増進のための制度・政策立案における専門人材の必要性 (略)</p> <p>大学院教育を通した、人間集団の<u>食を通した健康の保持・増進について、国内外の先進理論や手法および社会制度や社会環境が人々の栄養に及ぼす影響についての知識をもち、実態把握と分析をもとに根拠に基づく改善提案、関係者にデータおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、協働で制度・政策の実践ができる実践力をもつ、より高度な栄養行政の専門家養成が求められている。</u></p> <p>以上のように、現代の社会的課題に対応するために、<u>食を通した健康の保持・増進の3つの分野、健康栄養、食品開発、食を通した健康の保持・増進のための制度・政策立案の専門人材について、学部ではなく大学院で養成することが求められている。</u>それらの専門人材に共通して必要とされる能力は、<u>食を通した健康の保持・増進の高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働で実践できる実践力</u>である。</p>	<p>養成は困難である。大学院教育を通した、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づいて健康に食品機能の実証ができる能力、関係者と協働で食品開発できる実践力・発信力を備えた人材養成が必要である。</p> <p>(4) 食を通した健康の保持・増進のための制度・政策立案における専門人材の必要性 (略)</p> <p>大学院教育を通した、人間集団の食と健康について、国内外の先進理論や手法の知識・スキルを持ち、実態把握と分析手法を身に付け、関連する社会制度や社会環境が人々の栄養に及ぼす影響を体系的に理解し、政策立案、関係者と連携して実行できる実行力・発信力に優れた、より高度な栄養行政の専門家養成が求められている。</p> <p>以上のように、現代の社会的課題に対応するために、食を通した健康の保持・増進、すなわち「食と健康」の3つの分野、栄養管理、食品開発、食を通した健康の保持・増進のための制度・政策立案の専門人材について、学部ではなく大学院で養成することが求められている。それらの専門人材に共通して必要とされる能力は、食と健康の高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働で実践できる実践力・発信力である。</p>
--	--

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 9 ページ

新	旧
<p>(9 ページ)</p> <p>5 人材養成の方向性</p> <p>本研究科では、地域社会における<u>健康寿命の延伸に食を通した健康の保持・増進面から貢献するため、高度な専門知識・スキル</u>、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、<u>データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働で実践できる実践力を備えた、食・栄養の管理、食品の研究開発、食を通した健康の保持・増進の企画立案運用を担う高度専門職業人を養成する。</u></p>	<p>(9 ページ 15 行目)</p> <p>5 人材養成の方向性</p> <p>本研究科では、地域社会における健康寿命の延伸と食品産業の持続的な発展に食と健康面から貢献するため、食と健康の高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働で実践できる実践力・発信力を備えた、食・栄養の管理、食品の研究開発、食と健康の制度政策の企画立案運用を担う高度専門職業人を養成する。</p>

新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 10～11 ページ

新	旧
<p>(10～11 ページ)</p> <p>6 本研究科の学位授与の方針 (ディプロマ・ポリシー)</p> <p>(略)</p> <p>① <u>食を通した健康の保持・増進に関わる健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野</u>における高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付けていること。(専門知識・スキル)</p> <p>② <u>食を通した健康の保持・増進に関わる健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野</u>における課題を自ら発見し、その課題に対して科学的、論理的に分析し、改善方策を提案する能力を身に付けていること。(課題分析と改善提案力)</p> <p>③ <u>食を通した健康の保持・増進に関わる健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野</u>における改善について、<u>データおよび文章を用いて説得力のある</u></p>	<p>(10 ページ 11 行目)</p> <p>6 本研究科の学位授与の方針 (ディプロマ・ポリシー)</p> <p>(略)</p> <p>① 「食と健康」の分野における高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付けていること。(専門知識・スキル)</p> <p>② 「食と健康」の分野における課題を自ら発見し、その課題に対して科学的、論理的に分析し、改善方策を提案する能力を身に付けていること。(課題分析と改善提案力)</p> <p>③ 「食と健康」の分野の改善について、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。(実践力・発信力)</p>

<p><u>説明ができる発信力、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。(発信力・実践力)</u></p>	
--	--

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 11～13 ページ

新	旧
<p>(11～13 ページ)</p> <p>1 教育課程編成の基本方針</p> <p>(1) カリキュラム・ポリシー</p> <p>本研究科では、ディプロマ・ポリシーに定める人材を養成するため、以下のカリキュラム・ポリシーに基づき、教育課程を編成する。<u>教育課程全体の概念図を資料1に示す。</u></p> <p>① <u>基礎科目区分では、高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付ける基礎となる科目 (DP①に対応)、課題に対して科学的、論理的に分析し改善方を提案する力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を身に付ける基礎となる科目 (DP②③に対応) を配置する。</u></p> <p><u>本研究科の基盤となる健康栄養学の概要を共通に学ぶため「健康栄養概論」を全学生の必修科目として配置する。さらに養成する人材像の3分野で必要な概論を選択必修科目として配置する。また発信力の修得を保障するためデータ分析関連科目、プレゼンテーション等の表現力関連科目を選択必修として配置する。それ以外の科目は各自の必要に合わせて履修できるよう選択科目として配置する。</u></p> <p>② 専門科目区分では、養成する人材像の3分野に合わせて、<u>健康栄養に関する専門</u></p>	<p>(11 ページ 19 行目)</p> <p>1 教育課程編成の基本方針</p> <p>本研究科では、ディプロマ・ポリシーに定める人材を養成するため、以下のカリキュラム・ポリシーに基づき、教育課程を編成する。(資料1)(資料2)</p> <p>① 基礎科目区分では、養成する人材像の3つの分野を俯瞰する科目とその関連科目、科学的な課題分析と改善提案の基礎となる方法を学ぶ科目、国内外への発信力を高めるための科目を配置する。</p> <p>② 専門科目区分では、養成する人材像の3分野に合わせて「健康栄養科目群」、「食</p>

<p>力を深める「健康栄養科目群」、食品開発に関する専門力を深める「食品開発科目群」、制度・政策に関する専門力を深める「食と健康の制度・政策科目群」の科目を選択必修科目として配置する（DP①～③に対応）。</p> <p>③ 特別研究は、<u>健康栄養、食品開発、制度・政策に関する実践力を深める科目として、必修科目として配置する（DP②③に対応）。</u></p> <p>ディプロマ・ポリシーにある人材養成目的を達成するのに必要な資質・能力、すなわち高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づき課題分析と改善策を提案できる力、<u>データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働して解決する実践力を、養成する人材の「健康栄養」、「食品開発」、「食と健康の制度・政策」分野で求められる力に対応して身に付けるため、履修指導を以下のように行う。</u></p> <p>修了単位の考え方は、基礎科目区分から<u>8</u>単位以上、専門科目から10単位以上、必修<u>10</u>単位（健康栄養概論2単位、特別研究8単位）を含め、30単位取得を修了要件とする。</p> <p><u>本研究科の人材養成の方向性であり、「健康栄養学」の定義としても掲げている「地域社会における健康寿命の延伸に食を通じた健康の保持・増進面から貢献する」人材を養成する方針に沿って、本研究科共通に「健康栄養学」の概念と全体像について理解を深めるため、3分野とも「健康栄養概論」を必修とする。特別研究は、ディプロマ・ポリシーにある人</u></p>	<p>品開発科目群」、「食と健康の制度・政策科目群」科目を配置する。</p> <p>③ 特別研究は、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働して解決する実践力・発信力を総合し、自らの課題として取り組むため、必修科目として配置する。</p> <p>ディプロマ・ポリシーにある人材養成目的を達成するのに必要な資質・能力、すなわち高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づき課題分析と改善策を提案できる力、関係者と協働して解決する実践力・発信力を、養成する人材の「健康栄養」、「食品開発」、「食と健康の制度・政策」分野で求められる力に対応して身に付けるため、履修指導を以下のように行う。</p> <p>修了単位の考え方は、基礎科目区分から6単位以上、専門科目から10単位以上、必修8単位（特別研究8単位）を含め、30単位取得を修了要件とする。</p>
---	---

<p><u>材養成目的を達成するのに必要な資質・能力の中で、特に科学的根拠に基づき課題分析と改善策を提案できる力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働して解決する実践力を、養成する人材の「健康栄養」、「食品開発」、「食と健康の制度・政策」分野で求められる力に対応して身に付けるために必修とする。</u></p> <p>また、入学時に特別研究の課題に応じて分野を選択させ、以下の科目を選択必修とする。</p> <p>1) 健康栄養分野を選択の場合、<u>基礎科目区分の「食品開発概論」又は「食と健康の制度・政策概論」から1科目、専門科目区分の健康栄養科目群の「健康栄養特論Ⅰ」、「健康栄養特論Ⅱ」、「健康科学特論」、「健康栄養演習Ⅰ」、「健康栄養演習Ⅱ」(合計12単位)。</u></p> <p>2) 食品開発分野を選択の場合、<u>基礎科目区分の「食品開発概論」、専門科目区分の食品開発科目群の「食品学特論Ⅰ」、「食品学特論Ⅱ」、「食品開発特論」、「食品学演習Ⅰ」、「食品学演習Ⅱ」(合計12単位)。</u></p> <p>3) 食と健康の制度・政策分野を選択の場合、<u>基礎科目区分の「食と健康の制度・政策概論」、専門科目区分の食と健康の制度・政策科目群の「食・健康政策特論Ⅰ」、「食・健康政策特論Ⅱ」、「保健医療福祉制度特論」、「食・健康政策演習Ⅰ」、「食・健康政策演習Ⅱ」(合計12単位)。</u>尚、本分野の科目名における「<u>食と健康の制度・政策</u>」「<u>食・健康政策</u>」とは、食を通じた健康の保持・増進のための制度・政策とする。</p> <p>また、課題分析と改善提案力、発信力の基礎の修得を保障するため、以下の科目を選択</p>	<p>ただし、入学時に特別研究の課題に応じて分野を選択させ、以下の科目を選択必修とする。</p> <p>1) 健康栄養分野を選択の場合、基礎科目区分の「健康栄養概論」、専門科目区分の健康栄養科目群の「健康栄養特論Ⅰ」、「健康栄養特論Ⅱ」、「健康科学特論」、「健康栄養演習Ⅰ」、「健康栄養演習Ⅱ」(合計12単位)。</p> <p>2) 食品開発分野を選択の場合、基礎科目区分の「食品開発概論」、専門科目区分の食品開発科目群の「食品学特論Ⅰ」、「食品学特論Ⅱ」、「食品開発特論」、「食品学演習Ⅰ」、「食品学演習Ⅱ」(合計12単位)。</p> <p>3) 食と健康の制度・政策分野を選択の場合、基礎科目区分の「食と健康の制度・政策概論」、専門科目区分の食と健康の制度・政策科目群の「食・健康政策特論Ⅰ」、「食・健康政策特論Ⅱ」、「保健医療福祉制度特論」、「食・健康政策演習Ⅰ」、「食・健康政策演習Ⅱ」(合計12単位)。</p>
--	--

<p><u>必修とする。選択する科目については学生の必要性に応じて入学時に決定する。</u></p> <p><u>「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から1科目(2単位)。</u></p> <p><u>「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から1科目(1単位)。</u></p>	
--	--

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 39 ページ

新	旧
<p>(39 ページ)</p> <p>1 入学者選抜の基本方針(アドミッション・ポリシー)</p> <p>(略)</p> <p>③ <u>食を通じた健康の保持・増進に関する諸課題に対し、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働して総合的に解決する実践力を身に付けることに意欲のある者(主体性を持って多様な人びとと協働して学ぶ態度、表現力)</u></p>	<p>(34 ページ 2行目)</p> <p>1 入学者選抜の基本方針(アドミッション・ポリシー)</p> <p>(略)</p> <p>③ 「食と健康」に関する諸課題に対し、関係者と協働して総合的に解決する実践力を身に付けること、自らの研究成果を国内外へ発信することに意欲のある者(主体性を持って多様な人びとと協働して学ぶ態度、表現力)</p>

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 30～37 ページ

新	旧
<p>(30～37 ページ)</p> <p>7 履修モデル (略)</p> <p>ウ 履修方法</p> <p>1 年前期は、基礎科目区分の「健康栄養概論」で研究科に共通の概念と全体像を理解する (DP①)。「<u>食と健康の制度・政策概論</u>」で<u>関連する分野の全体像を理解する (DP①)</u>。<u>科学的根拠に基づく栄養管理、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力に必要な基本的なスキルとして選択必修科目の「統計学・データ分析法」(DP②③)、「プレゼンテーション演習」(DP③)を履修する。</u><u>選択科目として、対象者の理解と行動変容を促すスキル向上のために「カウンセリングの理論と方法」(DP①)履修する。必修科目の「特別研究Ⅰ」での研究課題の検討を行う (DP②③)。</u></p> <p>(略)</p> <p>2 年前期は、引き続き専門科目区分を中心に学ぶ。「健康科学特論」で栄養と関連が深い身体活動や体格評価法について学び、「健康栄養演習Ⅱ」で既存の臨床栄養、栄養教育、給食経営管理の事例について、科学的根拠をもとに改善する方法を提案する (DP②③)。必修科目の「特別研究Ⅲ」で研究を実施する (DP②③)。選択科目として「保健医療福祉制度特論」で国と自治体における保健医療福祉行政の PDCA の実際について近年の政策動向を踏まえて学ぶ (DP①)。<u>各自の研究課題に沿って英語での発信力の基礎を養うため基礎科目区分の「英語プレゼンテーション」を履修する (DP③)。</u></p> <p>2 年後期は、必修科目の「特別研究Ⅳ」で修士論文を作成する (DP②③)。</p> <p><u>特別研究を実施する過程で、課題分析と改</u></p>	<p>(25 ページ 17 行目)</p> <p>7 履修モデル (略)</p> <p>ウ 履修方法</p> <p>1 年前期は、基礎科目区分の「健康栄養概論」で、分野の概念と全体像を理解する (DP①)。選択科目として、対象者の理解と行動変容を促すスキル向上のために「<u>カウンセリングの理論と方法</u>」(DP①)、科学的根拠に基づく栄養管理に必要な基本的なスキルとして「<u>統計学・データ分析法</u>」、「<u>統計学・データ分析演習</u>」、「<u>文献レビュー・読解演習</u>」(DP②)、「<u>プレゼンテーション演習</u>」(DP③)を履修する。必修科目の「特別研究Ⅰ」での研究課題の検討を行う (DP②③)。</p> <p>(略)</p> <p>2 年前期も、引き続き専門科目区分を中心に学ぶ。「健康科学特論」で栄養と関連が深い身体活動や体格評価法について学び、「健康栄養演習Ⅱ」で既存の臨床栄養、栄養教育、給食経営管理の事例について、科学的根拠をもとに改善する方法を提案する (DP②③)。必修科目の「特別研究Ⅲ」で研究を実施する (DP②③)。選択科目として「保健医療福祉制度特論」で国と自治体における保健医療福祉行政の PDCA の実際について近年の政策動向を踏まえて学ぶ (DP①)。</p> <p>2 年後期は、必修科目の「特別研究Ⅳ」で修士論文を作成する (DP②③)。</p>

善提案力とともに、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、多様な関係者と合意形成しながら総合的に解決する実践力を総合的に身に付ける (DP②③)。

エ 修了時に身に付けている能力

(略)

DP③ 発信力・実践力：データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力と多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けている。

オ 修了後

○健康栄養分野：食・栄養管理の現場の管理栄養士を指導する実践的専門家

(略)

健康栄養分野 履修モデル

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (8単位以上)	健康栄養概論	1前	2		○		
	食と健康の制度・政策概論*	1前		2	○		
	カウンセリングの理論と方法	1前		2	○		
	統計学・データ分析法*	1前		2		○	○
	プレゼンテーション演習*	1前		1			○
	英語プレゼンテーション	2前		1			○
専門科目 (10単位以上)	健康栄養特論Ⅰ*	1後		2	○		
	健康栄養特論Ⅱ*	1後		2	○		
	健康科学特論*	2前		2	○		
	健康栄養演習Ⅰ*	1後		2		○	○
	健康栄養演習Ⅱ*	2前		2		○	○
保健医療福祉制度特論	2前		2	○			
特別研究 (8単位)	特別研究Ⅰ	1前	2			○	○
	特別研究Ⅱ	1後	2			○	○
	特別研究Ⅲ	2前	2			○	○
	特別研究Ⅳ	2後	2			○	○
合計			10	20			
			30				

*選択必修科目として履修

エ 修了時に身に付けている能力

(略)

DP③ 実践力・発信力：科学的根拠に基づく提案を論理的に説明でき、関係者と協働で課題改善ができる能力を身に付けている。

オ 修了後

○健康栄養分野：食・栄養管理の現場の管理栄養士を指導する実践的専門家

(略)

健康栄養分野 履修モデル

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (6単位以上)	健康栄養概論*	1前		2	○		
	カウンセリングの理論と方法	1前		2	○		
	統計学・データ分析法	1前		2		○	
	統計学・データ分析演習	1後		2		○	
	文献レビュー・読解演習	1前		1		○	
	プレゼンテーション演習	1前		1			○
専門科目 (10単位以上)	健康栄養特論Ⅰ*	1後		2	○		
	健康栄養特論Ⅱ*	1後		2	○		
	健康科学特論*	2前		2	○		
	健康栄養演習Ⅰ*	1後		2		○	○
	健康栄養演習Ⅱ*	2前		2		○	○
	保健医療福祉制度特論	2前		2	○		
特別研究 (8単位)	特別研究Ⅰ	1前	2			○	○
	特別研究Ⅱ	1後	2			○	○
	特別研究Ⅲ	2前	2			○	○
	特別研究Ⅳ	2後	2			○	○
合計			8	22			
			30				

*選択必修科目

健康栄養分野履修モデル（長期履修3年）

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP 対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (8 単位以上)	健康栄養概論	1 前	2	○			
	食と健康の制度・政策概論*	1 前	2	○			
	カウンセリングの理論と方法	1 前	2	○			
	統計学・データ分析法*	1 前	2		○	○	
	プレゼンテーション演習*	1 前	1				○
	英語プレゼンテーション	2 前	1				○
専門科目 (10 単位以上)	健康栄養特論 I *	1 後	2	○			
	健康栄養特論 II *	2 後	2	○			
	健康科学特論*	2 前	2	○			
	健康栄養演習 I *	2 後	2		○	○	
	健康栄養演習 II *	3 前	2		○	○	
保健医療福祉制度特論	2 前	2	○				
特別研究 (8 単位)	特別研究 I	2 前	2			○	○
	特別研究 II	2 後	2			○	○
	特別研究 III	3 前	2			○	○
	特別研究 IV	3 後	2			○	○
合計			10	20			
			30				

*選択必修科目として履修

② 食品開発分野 履修モデル

(略)

ウ 履修方法

1 年前期は、基礎科目区分の「健康栄養概論」で研究科に共通の概念と全体像を理解する (DP①)。「食品開発概論」で分野の概念と全体像を理解する (DP①)。科学的根拠に基づく食品開発、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力に必要な基本的なスキルとして選択必修科目の「統計学・データ分析法」(DP②③)、「プレゼンテーション演習」(DP③)を学ぶ。選択科目として、食品開発に求められる個人の食品選択、食品企業の選択とその背景にある社会全体の経済活動の動向の把握方法について「社会経済分析の理論と方法」で学ぶ (DP①)。必修科目の「特別研究 I」での研究課題の検討を行う (DP②③)。

(略)

2 年前期は、引続き専門科目区分を中心に学ぶ。「食品開発特論」では、新潟県における地域特性を活かした食品開発成功事例を学ぶ (DP①)。「食品学演習 II」で事例をもとに根拠に基づいた課題設定、基礎研究または応用

健康栄養分野履修モデル（長期履修3年）

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP 対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (6 単位以上)	健康栄養概論*	1 前	2	○			
	カウンセリングの理論と方法	1 前	2	○			
	統計学・データ分析法	1 前	2		○		
	統計学・データ分析演習	2 後	2		○		
	文献レビュー・読解演習	1 前	1			○	
	プレゼンテーション演習	2 前	1				○
専門科目 (10 単位以上)	健康栄養特論 I *	1 後	2	○			
	健康栄養特論 II *	2 後	2	○			
	健康科学特論*	2 前	2	○			
	健康栄養演習 I *	2 後	2		○	○	
	健康栄養演習 II *	3 前	2		○	○	
保健医療福祉制度特論	2 前	2	○				
特別研究 (8 単位)	特別研究 I	2 前	2			○	○
	特別研究 II	2 後	2			○	○
	特別研究 III	3 前	2			○	○
	特別研究 IV	3 後	2			○	○
合計			8	22			
			30				

*選択必修科目

② 食品開発分野 履修モデル

(略)

ウ 履修方法

1 年前期は、基礎科目区分の「食品開発概論」で分野の概念と全体像を理解する (DP①)。選択科目として、食品開発に求められる個人の食品選択、食品企業の選択とその背景にある社会全体の経済活動の動向の把握方法について「社会経済分析の理論と方法」で学ぶ (DP①)。科学的根拠に基づく食品開発に必要な基本的なスキルとして「統計学・データ分析法」、「統計学・データ分析演習」を学ぶ (DP②)。

(略)

2 年前期は、引続き専門科目区分を中心に学ぶ。「食品開発特論」では、新潟県における地域特性を活かした食品開発成功事例を学ぶ (DP①)。「食品学演習 II」で事例をもとに根拠に基づいた課題設定、基礎研究または応用

<p>研究の研究計画の作成、研究結果の評価を実践する総合力をつける (DP②③)。選択科目として、専門科目区分の「保健医療福祉制度特論」で食品開発に求められる方向について理解するため日本の国や自治体の保健医療福祉制度・政策の動向について学ぶ (DP①)。各自の研究課題に沿って英語での発信力の基礎を養うため基礎科目区分の「英語アカデミック・ライティング」を履修する (DP③)。必修科目の特別研究Ⅲで研究を実施する (DP②③)。</p> <p>2年後期は、必修科目の「特別研究Ⅳ」で修士論文を作成する。</p> <p><u>特別研究を実施する過程で、課題分析と改善提案力とともに、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、多様な関係者と合意形成しながら総合的に解決する実践力を総合的に身に付ける (DP②③)。</u></p> <p>エ 修了時に身に付けている能力 (略)</p> <p>DP③ <u>発信力・実践力：データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けている。</u></p> <p>オ 修了後</p> <p>○食品開発分野：食品企業・研究所での研究開発に従事する専門人材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品企業の開発部門で、科学的根拠に基づいた健康増進に役立つ食品の開発を担当する人材。 ・食品関連研究所で、科学的根拠に基づいた健康増進に役立つ食品機能の研究に従事する研究者。 	<p>研究の研究計画の作成、研究結果の評価を実践する総合力をつける (DP②③)。選択科目として、専門科目区分の「保健医療福祉制度特論」で食品開発に求められる方向について理解するため日本の国や自治体の保健医療福祉制度・政策の動向について学ぶ (DP①)。基礎科目区分の「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」で、各自の研究テーマに沿って英語での論文作成や学会発表等の発信力を身に付ける (DP③)。必修科目の特別研究Ⅲで研究を実施する (DP②③)。</p> <p>2年後期は、必修科目の「特別研究Ⅳ」で修士論文を作成する。</p> <p>エ 修了時に身に付けている能力 (略)</p> <p>DP③ 実践力・発信力：科学的根拠に基づく提案を論理的に説明でき、関係者と協働で課題改善ができる能力を身に付けている。</p> <p>オ 修了後</p> <p>○食品開発分野：食品企業・研究所での研究開発に従事する専門人材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品企業の開発部門で、科学的根拠に基づいた健康増進に役立つ食品の開発を担当する人材。 ・食品関連研究所で、科学的根拠に基づいた健康増進に役立つ食品機能の研究に従事する研究者。
--	--

食品開発分野 履修モデル

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (8単位以上)	健康栄養概論	1前	2		○		
	食品開発概論*	1前		2	○		
	社会経済分析の理論と方法	1前		2	○		
	統計学・データ分析法*	1前		2			○
	プレゼンテーション演習*	1前		1			○
	英語アカデミック・ライティング	2前		1			○
専門科目 (10単位以上)	食品学特論Ⅰ*	1後		2	○		
	食品学特論Ⅱ*	1後		2	○		
	食品開発特論*	2前		2	○		
	食品学演習Ⅰ*	1後		2		○	○
	食品学演習Ⅱ*	2前		2		○	○
	保健医療福祉制度特論	2前		2	○		
特別研究 (8単位)	特別研究Ⅰ	1前	2			○	○
	特別研究Ⅱ	1後	2			○	○
	特別研究Ⅲ	2前	2			○	○
	特別研究Ⅳ	2後	2			○	○
合計			10	20			
			30				

*選択必修科目として履修

② 食と健康の制度・政策分野 履修モデル (略)

ウ 履修方法

1年前期は、基礎科目区分の「健康栄養概論」で研究科に共通の概念と全体像を理解する(DP①)。「食と健康の制度政策概論」で分野の概念と全体像を理解する(DP①)。科学的根拠に基づく政策立案、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力に必要な基本的なスキルとして選択必修科目の「統計学・データ分析法」、(DP②③)、「文献レビュー・読解演習」(DP②)を履修する。同時に、栄養行政で必要となる個人の食品選択に影響する経済の仕組み、食品産業部門と連携した政策を立案する場合の社会全体の経済活動の把握方法について「社会経済分析の理論と方法」で学ぶ(DP①)。必修科目の「特別研究Ⅰ」での研究課題の検討を行う。

(略)

2年前期も引き続き、専門科目区分を中心に学ぶ。「保健医療福祉制度特論」で、食を通じた健康の保持・増進のための制度・政策立案に際して必要な既存の保健医療福祉制度全体について政策動向を含めて学ぶ(DP①)。「食・健康政策演習Ⅱ」で、既存の制度・政策

食品開発分野 履修モデル

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (6単位以上)	食品開発概論*	1前		2	○		
	社会経済分析の理論と方法	1前		2	○		
	統計学・データ分析法	1前		2			○
	統計学・データ分析演習	1後		2			○
	英語アカデミック・ライティング	2前		1			○
	英語プレゼンテーション	2前		1			○
専門科目 (10単位以上)	食品学特論Ⅰ*	1後		2	○		
	食品学特論Ⅱ*	1後		2	○		
	食品開発特論*	2前		2	○		
	食品学演習Ⅰ*	1後		2		○	○
	食品学演習Ⅱ*	2前		2		○	○
	保健医療福祉制度特論	2前		2	○		
特別研究 (8単位)	特別研究Ⅰ	1前	2			○	○
	特別研究Ⅱ	1後	2			○	○
	特別研究Ⅲ	2前	2			○	○
	特別研究Ⅳ	2後	2			○	○
合計			8	22			
			30				

*選択必修科目

② 食と健康の制度・政策分野 履修モデル (略)

ウ 履修方法

1年前期は、基礎科目区分の「食と健康の制度政策概論」で分野の概念と全体像を理解する(DP①)。同時に、栄養行政で必要となる個人の食品選択に影響する経済の仕組み、食品産業部門と連携した政策を立案する場合の社会全体の経済活動の把握方法について「社会経済分析の理論と方法」で学ぶ(DP①)。科学的根拠に基づく政策立案に必要な基本的なスキルとして「統計学・データ分析法」、「統計学・データ分析演習」、「文献レビュー・読解演習」(DP②)、「プレゼンテーション演習」(DP③)を履修する。必修科目の「特別研究Ⅰ」での研究課題の検討を行う。

(略)

2年前期も引き続き、専門科目区分を中心に学ぶ。「保健医療福祉制度特論」で、食と健康の制度・政策立案に際して必要な既存の保健医療福祉制度全体について政策動向を含めて学ぶ(DP①)。「食・健康政策演習Ⅱ」で、既存の制度・政策の事例について、科学的根

<p>の事例について、科学的根拠をもとに改善する方法を提案する（DP②③）。選択科目として、専門科目「健康科学特論」で、食と健康の制度・政策立案に際して必要な身体活動や体格評価法等の知識を学ぶ①）。<u>各自の研究課題に沿って英語での発信力の基礎を養うため基礎科目区分の「英語プレゼンテーション」を履修する（DP③）。</u>必修科目の「特別研究Ⅲ」で研究を実施する（DP②③）。</p> <p>2年後期は、必修科目の「特別研究Ⅳ」で修士論文を作成する（DP②③）。<u>特別研究を実施する過程で、課題分析と改善提案力とともに、多様な関係者と合意形成しながら総合的に解決する実践力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を総合的に身に付ける（DP②③）。</u></p> <p>エ 修了時に身に付けている能力</p> <p>DP① 専門知識・スキル：<u>食を通した健康の保持・増進のための制度・政策の立案に関する理論と方法について最新の専門的知識・スキルを身に付けている。</u></p> <p>DP② 課題分析と改善提案力：<u>科学的根拠に基づいて食を通した健康の保持・増進のための制度・政策の提案ができる能力を身に付けている。</u></p> <p>DP③ <u>発信力・実践力：データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けている。</u></p> <p>オ 修了後</p> <p>○食と健康の制度・政策分野：地域行政機関、開発途上国や国際機関における専門職行政職員 （略）</p>	<p>拠をもとに改善する方法を提案する（DP②③）。選択科目として、専門科目「健康科学特論」で、食と健康の制度・政策立案に際して必要な身体活動や体格評価法等の知識を学ぶ①）。必修科目の「特別研究Ⅲ」で研究を実施する（DP②③）。</p> <p>2年後期は、必修科目の「特別研究Ⅳ」で修士論文を作成する（DP②③）。</p> <p>エ 修了時に身に付けている能力</p> <p>DP① 専門知識・スキル：食と健康の制度・政策の立案に関する理論と方法について最新の専門的知識・スキルを身に付けている。</p> <p>DP② 課題分析と改善提案力：科学的根拠に基づいて食と健康のための制度・政策の提案ができる能力を身に付けている。</p> <p>DP③ 実践力・発信力：科学的根拠に基づく提案を論理的に説明でき、関係者と協働で課題改善ができる能力を身に付けている。</p> <p>オ 修了後</p> <p>○食と健康の制度・政策分野：地域行政機関、開発途上国や国際機関における専門職行政職員 （略）</p>
--	--

食と健康の制度政策分野 履修モデル

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (8単位以上)	健康栄養概論	1前	2		○		
	食と健康の制度・政策概論*	1前	2		○		
	社会経済分析の理論と方法	1前	2		○		
	統計学・データ分析法*	1前	2			○	○
	文献レビュー・読解演習	1前	1			○	
	英語プレゼンテーション*	2前	1				○
専門科目 (10単位以上)	食・健康政策特論Ⅰ*	1後	2		○		
	食・健康政策特論Ⅱ*	1後	2		○		
	保健医療福祉制度特論*	2前	2		○		
	食・健康政策演習Ⅰ*	1後	2			○	○
	食・健康政策演習Ⅱ*	2前	2			○	○
健康科学特論	2前	2		○			
特別研究 (8単位)	特別研究Ⅰ	1前	2			○	○
	特別研究Ⅱ	1後	2			○	○
	特別研究Ⅲ	2前	2			○	○
	特別研究Ⅳ	2後	2			○	○
合計			10	20			
			30				

*選択必修科目として履修

食と健康の制度政策分野 履修モデル

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		DP対応		
			必修	選択	①	②	③
基礎科目 (6単位以上)	食と健康の制度・政策概論*	1前	2		○		
	社会経済分析の理論と方法	1前	2		○		
	統計学・データ分析法	1前	2			○	
	統計学・データ分析演習	1後	2			○	
	文献レビュー・読解演習	1前	1			○	
	プレゼンテーション演習	1前	1				○
専門科目 (10単位以上)	食・健康政策特論Ⅰ*	1後	2		○		
	食・健康政策特論Ⅱ*	1後	2		○		
	保健医療福祉制度特論*	2前	2		○		
	食・健康政策演習Ⅰ*	1後	2			○	○
	食・健康政策演習Ⅱ*	2前	2			○	○
健康科学特論	2前	2		○			
特別研究 (8単位)	特別研究Ⅰ	1前	2			○	○
	特別研究Ⅱ	1後	2			○	○
	特別研究Ⅲ	2前	2			○	○
	特別研究Ⅳ	2後	2			○	○
合計			8	22			
			30				

*選択必修科目

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (資料編 資料1)

新	旧
<p>別紙資料1【新】参照</p> <p>(資料1)「ディプロマ・ポリシー及びアドミッション・ポリシー」に「発信力」の具体的な記述を追加し、「カリキュラム・ポリシーとカリキュラム編成」との関連を明記</p>	<p>別紙資料1【旧】参照</p>

(是正事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

2. ディプロマ・ポリシーと授業科目の対応関係は説明されているが、ディプロマ・ポリシーのそれぞれの項目がカリキュラム・ポリシーのどの項目に対応しているかについて説明されておらず、対応関係が判然としない。また、審査意見1のとおり、ディプロマ・ポリシーに記載はあるものの具体的な記載や説明がない「発信力」が、CP①において「国内外への発信力を高めるための科目(DP③)を配置する」と記載されている等、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの整合性に疑義がある。これらを踏まえ、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの各項目の対応関係、及びDP③とCP①の「発信力」に係る整合性について具体的に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

(対応)

審査意見のご指摘を踏まえて、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーとの関連について対応関係が明確になるよう資料を追加・修正するとともに、カリキュラム・ポリシーの中に追記する。

その際に「発信力」についてのディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーとの整合性について明確になるよう記載する。

「資料2 ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの関係図」を追加し、補正前の資料2を削除した。ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシー、科目配置の関係の表を本文中に追記する。

ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーとの関係は、カリキュラム・ポリシーを実施することにより、以下のようにディプロマ・ポリシーが達成される。

1) カリキュラム・ポリシー① 基礎科目区分

CP①基礎科目区分は、DPへの到達の基礎となる科目である。DPとの関連では以下の2つに分けられる。

①高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付ける基礎となる科目(DP①に対応)

「健康栄養概論」は全ての学生が学ぶことにより、本研究科の人材養成の方向性を理解する。健康栄養分野を選択した学生以外は、加えて養成する人材像の分野を俯瞰する科目「食品開発概論」「食と健康の制度・政策概論」で各分野の概念と全体像を修得する。健康栄養学分野を選択した学生は関心に合わせて「食品開発概論」又は「食と健康

の制度・政策概論」で関連分野の概念を修得する。さらに必要に応じて、関連科目「カウンセリングの理論と方法」で対人支援の方法、「社会経済分析の理論と方法」で社会経済分析の方法を修得することで、DP①専門知識・スキルの基礎を身に付ける。

②課題に対して科学的、論理的に分析し改善方策を提案する力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を身に付ける基礎となる科目（DP②③に対応）

「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」は1科目選択必修とし、問題解決につながるデータの分析法やデータを用いた説明方法を修得することでDP②課題分析と改善提案力、DP③発信力の基礎を身に付ける。

「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から1科目選択必修とし、文章を用いた論理的な説明力を修得することで、DP③の発信力の基礎を身に付ける。

さらに必要に応じて、「文献レビュー・読解演習」で先行研究の検索やレビュー方法を修得することでDP②課題分析と改善提案力の基礎を身に付ける。

2) カリキュラム・ポリシー② 専門科目区分

CP②専門科目区分は、養成する人材像の3分野毎に専門力を高める科目である。

専門科目区分では、養成する人材像の3分野に合わせて「健康栄養科目群」、「食品開発科目群」、「食と健康の制度・政策科目群」の科目を配置し、栄養管理、食品開発、食と健康の制度・政策のそれぞれについて「健康栄養特論Ⅰ」「食品開発特論Ⅰ」「食・健康政策特論Ⅰ」では各分野の最新の知識の修得、「健康栄養特論Ⅱ」「食品開発特論Ⅱ」「食・健康政策特論Ⅱ」では事例を通して課題解決の方法論を修得することで、DP①専門知識・スキルの獲得に到達する。

また、「健康栄養演習Ⅰ」「食品開発演習Ⅰ」「食・健康政策演習Ⅰ」では先行研究の収集、読解、プレゼンテーションをすることでDP②課題分析と改善提案力、DP③の発信力を高める。「健康栄養演習Ⅱ」「食品開発演習Ⅱ」「食・健康政策演習Ⅱ」では事例をもとに学生自身が課題分析を行い、課題改善に先行研究のエビデンスを活用して改善提案を行い、データや文章を用いて論理的に説明することを通じてDP②課題分析と改善提案力、DP③の発信力を高める。

3) カリキュラム・ポリシー③ 特別研究

特別研究は、養成する人材像の3分野毎に健康栄養、食品開発、制度・政策に関する専門力・実践力を高める科目である。

特別研究では、各自の課題について先行研究の検討、課題の設定、研究方法の計画、研究の実施、結果のデータをまとめる、課題の改善の提案についてデータおよび文章を用いて説得力のある説明をし、関係者と協働で解決することを踏まえて論述するといった一連の方法を修得することで、DP②課題分析と改善提案力、およびDP③実践力の獲

得に到達する。

全ての学生が各自の背景や必要に応じて DP①～③に到達するために、必修、選択必修、選択科目を以下のように配置する。

DP①専門知識・スキルは、3つの分野共通に健康栄養学の概念について理解するため基礎科目区分の「健康栄養概論」を必修とし、加えて各分野の専門知識の体系的な理解と専門スキルを身に付ける基礎として「食品開発概論」「食と健康の制度・政策概論」を選択必修とし、その上で各分野の専門力を高めるため専門科目区分の特論Ⅰ、Ⅱ、関連する特論科目を選択必修とすることで全ての学生が到達する。また各自の必要に応じて基礎科目区分の科目を選択することで到達度を補強する。

DP②課題分析と改善提案力は、データ分析の基礎として基礎科目区分の「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から1科目を選択必修とし、その上で各分野に応じて専門力を高めるため専門科目区分の演習Ⅰ、Ⅱを選択必修とし、さらに専門力・実践力を高めるための特別研究を必修とすることで、全ての学生が到達する。また各自の必要に応じて基礎科目区分の科目を選択することで到達度を補強する。

DP③発信力・実践力は、発信力の基礎として基礎科目区分の「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から1科目、「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から1科目を選択必修とし、その上で各分野に応じて専門力を高めるため専門科目区分の演習Ⅰ、Ⅱを選択必修とし、さらに専門力・実践力を高めるための特別研究を必修とすることで、全ての学生が到達する。また各自の必要に応じて基礎科目区分の科目を選択することで到達度を補強する。

DP③と CP①の「発信力」に係る整合性については、審査意見1への対応で記載したとおり、カリキュラム・ポリシーでは「発信力」を身に付けるため、CP①基礎科目区分で「発信力」の基礎を身に付け、CP②専門科目区分の「演習」で「発信力」の展開力を身に付け、CP③特別研究で各自の課題について総合的に「発信力」を身に付ける。

以上の趣旨に沿って以下のように加筆・修正する。

1. 資料2でディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーとの関連を示す。

ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシー、科目配置の関係の表を本文中に追記する。

2. カリキュラム・ポリシーにディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーとの関連の説明を追記する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 13～16 ページ

新	旧
<p>(13～16 ページ)</p> <p><u>(2) ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーとの関係 (資料2)</u></p> <p><u>カリキュラム・ポリシーを実施することにより、以下のようにディプロマ・ポリシーが達成される。</u></p> <p>1) <u>カリキュラム・ポリシー① 基礎科目区分</u></p> <p><u>CP①基礎科目区分は、DP への到達の基礎となる科目である。DP との関連では以下の2つに分けられる。</u></p> <p>① <u>高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付ける基礎となる科目 (DP ①に対応)</u></p> <p><u>「健康栄養概論」は全ての学生が学ぶことにより、本研究科の人材養成の方向性を理解する。健康栄養分野を選択した学生以外は、加えて養成する人材像の分野を俯瞰する科目「食品開発概論」「食と健康の制度・政策概論」で各分野の概念と全体像を修得する。健康栄養学分野を選択した学生は関心に合わせて「食品開発概論」又は「食と健康の制度・政策概論」で関連分野の概念を修得する。さらに必要に応じて、関連科目「カウンセリングの理論と方法」で対人支援の方法、「社会経済分析の理論と方法」で社会経済分析の方法を修得することで、DP①専門知識・スキルの基礎を身に付ける。</u></p> <p>② <u>課題に対して科学的、論理的に分析し改善方策を提案する力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信</u></p>	<p>(追加)</p>

力を身に付ける基礎となる科目 (DP②③に対応)

「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」は 1 科目選択必修とし、問題解決につながるデータの分析法やデータを用いた説明方法を修得することで DP②課題分析と改善提案力、DP③発信力の基礎を身に付ける。

「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から 1 科目選択必修とし、文章を用いた論理的な説明力を修得することで、DP③の発信力の基礎を身に付ける。

さらに必要に応じて、「文献レビュー・読解演習」で先行研究の検索やレビュー方法を修得することで DP②課題分析と改善提案力の基礎を身に付ける。

2) カリキュラム・ポリシー② 専門科目区分

CP②専門科目区分は、養成する人材像の 3 分野毎に専門力を深める科目である。

専門科目区分では、養成する人材像の 3 分野に合わせて「健康栄養科目群」、「食品開発科目群」、「食と健康の制度・政策科目群」の科目を配置し、健康栄養、食品開発、食と健康の制度・政策のそれぞれについて「健康栄養特論Ⅰ」「食品開発特論Ⅰ」「食・健康政策特論Ⅰ」では各分野の最新の知識の修得、「健康栄養特論Ⅱ」「食品開発特論Ⅱ」「食・健康政策特論Ⅱ」では事例を通して課題解決の方法論を修得することで、DP①専門知識・スキルの獲得に到達する。

また、「健康栄養演習Ⅰ」「食品開発演習Ⅰ」

「食・健康政策演習Ⅰ」では先行研究の収集、読解、プレゼンテーションをすることでDP②課題分析と改善提案力、DP③の発信力を高める。「健康栄養演習Ⅱ」「食品開発演習Ⅱ」「食・健康政策演習Ⅱ」では事例をもとに学生自身が課題分析を行い、課題改善に先行研究のエビデンスを活用して改善提案を行い、データや文章を用いて論理的に説明することを通じてDP②課題分析と改善提案力、DP③の発信力の獲得に到達する。

3) カリキュラム・ポリシー③ 特別研究

特別研究は、養成する人材像の3分野毎に実践力を深める科目である。

特別研究では、各自の課題について先行研究の検討、課題の設定、研究方法の計画、研究の実施、結果のデータをまとめる、課題の改善の提案についてデータおよび文章を用いて説得力のある説明をし、関係者と協働で解決することを踏まえて論述するといった一連の方法を修得することで、DP②課題分析と改善提案力、およびDP③実践力の獲得に到達する。

全ての学生が各自の背景や必要に応じてDP①～③に到達するために、必修、選択必修、選択科目を以下のように配置する。

DP①専門知識・スキルは、共通に健康栄養学の概念について理解するため基礎科目区分の「健康栄養概論」を必修とし、加えて各分野の専門知識の体系的な理解と専門スキルを身に付ける基礎として「食品開発概論」「食と健康の制度・政策概論」、その上で各分野の専門力を深めるため専門科目区分の特論Ⅰ、Ⅱ、関連する特論科目を選択必修とすることで全ての学生が到達する。また各自の必要に応じ

<p>て基礎科目区分の科目を選択することで到達度を補強する。</p> <p>DP②課題分析と改善提案力は、データ分析の基礎として基礎科目区分の「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から1科目を選択必修とし、その上で各分野に応じて専門力を深めるため専門科目区分の演習Ⅰ、Ⅱを選択必修とし、さらに実践力を深めるための特別研究を必修とすることで、全ての学生が到達できる。また各自の必要に応じて基礎科目区分の科目を選択することで到達度を補強する。</p> <p>DP③発信力・実践力は、発信力の基礎として基礎科目区分の「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から1科目、「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から1科目を選択必修とし、その上で各分野に応じて専門力を深めるため専門科目区分の演習Ⅰ、Ⅱを選択必修とし、さらに実践力を深めるための特別研究を必修とすることで、全ての学生が到達できる。また各自の必要に応じて基礎科目区分の科目を選択することで到達度を補強する。</p>	
--	--

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 17～22 ページ

新	旧
<p>(17～22 ページ)</p> <p>2 教育課程及び科目区分の編成</p> <p>カリキュラム・ポリシーに基づいて、本研究科の教育課程を、基礎科目区分、専門科目区分、特別研究に区分する。各科目区分における授業科目の編成について、以下に記載する。</p>	<p>(12 ページ 20 行目)</p> <p>2 教育課程及び科目区分の編成</p> <p>カリキュラム・ポリシーに基づいて、本研究科の教育課程を、基礎科目区分、専門科目区分、特別研究に区分する。各科目区分における授業科目の編成について、以下に記載する。</p>

<p>(1) 基礎科目区分 (11 科目)</p> <p>基礎科目区分には、<u>高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付ける基礎となる科目 (DP①)、課題に対して科学的、論理的に分析し改善方策を提案する力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を身に付ける基礎となる科目 (DP②③)</u>を配置する。具体的には、以下の科目を配置する。</p> <p>① <u>高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付ける基礎となる科目 (DP①)</u> (略)</p> <p>② <u>課題に対して科学的、論理的に分析し改善方策を提案する力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を身に付ける基礎となる科目 (DP②③)</u></p> <p>本研究科にて学習する学生は多様な背景を有していることを想定し、先行研究の検索、読解法、レビューのまとめ方について学ぶために「文献レビュー・読解演習」を配置する。数量的なデータ分析スキルの方法について理論を理解し実践的に学ぶため「統計学・データ分析法」、「統計学・データ分析演習」を配置する。</p> <p><u>データを用いた発信力の前提となる基礎を身に付けるため「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」を配置する。文章を用いた発信力の前提となる基礎を身に付けるため「プレゼンテーション演習」「英語プレゼンテーション」「英語アカデミック・ライティング」を配置する。</u></p> <p>(2) 専門科目区分 (15 科目) (略)</p> <p>②食品開発科目群</p>	<p>(1) 基礎科目区分 (11 科目)</p> <p>基礎科目区分には、本研究科の中心となる3分野を俯瞰する概論とその関連科目 (DP①)、科学的な課題分析と改善提案の基礎となる方法を学ぶ科目 (DP②)、国内外への発信力を高めるための科目 (DP③)を配置する。具体的には、以下の科目を配置する。</p> <p>① 3分野を俯瞰する概論とその関連科目 (DP①) (略)</p> <p>② 科学的な課題分析と改善提案の基礎となる方法を学ぶ科目 (DP②) (略)</p> <p>③国内外への発信力を高めるための科目 (DP③)</p> <p>研究の効果的な発信方法について学ぶため「プレゼンテーション演習」を配置する。英語での発表スキルを実践的に身に付けるため、英語がネイティブ言語の教員による「英語アカデミック・ライティング」、「英語プレゼンテーション」を配置する。</p> <p>(2) 専門科目区分 (15 科目) (略)</p> <p>②食品開発科目群</p>
--	---

<p>ア 「食品学特論Ⅰ」「食品学特論Ⅱ」「食品開発特論」(DP①)</p> <p>「食品学特論Ⅰ」では、<u>健康の保持・増進に資する</u>新たな食品開発研究を立案するために必要となる専門知識を修得するために、食品の三機能の調節機序と食品成分の作用機序を学ぶことを目的とする。</p> <p>食品の開発研究に必要な専門知識として、これら食品の三機能の調節機序と寄与する食品成分(栄養素と機能性を有する非栄養素成分)の性質と生体内での作用機序について、栄養機能、感覚・嗜好機能、生体調節機能に分けて学ぶ。</p> <p>「食品学特論Ⅱ」では、食品開発分野、すなわち<u>健康の保持・増進に資する</u>新たな食品開発研究における研究能力を養うため、食品開発の開発過程とその基礎研究、応用研究の詳細について学ぶことを目的とする。食品開発の開発過程を理解するため、食品開発がどのように計画され、関連する基礎研究、応用研究を経て商品化されるか、<u>健康の保持・増進に資する食品</u>の開発研究事例や産官学連携による食品開発事例をもとに学ぶ。</p> <p>「食品開発特論」は、新潟県における実践的な食品開発について、近年の市場ニーズやトレンドを踏まえて学ぶことを目的とする。</p> <p>「<u>食品開発特論</u>」では、<u>全国的に流通販売を展開しているさまざまな新潟県内の食品企業の成功事例をもとに実践的な食品開発の手法と事業展開について学ぶ。</u>加えて、その開発製品の特徴とマーケティング戦略を紹介することにより、消費者ニーズに合致した食品開発による新たな消費機会の創出と商品流通</p>	<p>ア 「食品学特論Ⅰ」「食品学特論Ⅱ」「食品開発特論」(DP①)</p> <p>「食品学特論Ⅰ」では、新たな食品開発研究を立案するために必要となる専門知識を修得するために、食品の三機能の調節機序と食品成分の作用機序を学ぶことを目的とする。食品の三機能の調節(増強・減弱)は開発研究の基本であり、その作用機序を理解することで新たな開発研究のアイデアが創出される。食品の開発研究に必要な専門知識として、これら食品の三機能の調節機序と寄与する食品成分(栄養素と機能性を有する非栄養素成分)の性質と生体内での作用機序について、栄養機能、感覚・嗜好機能、生体調節機能に分けて学ぶ。</p> <p>「食品学特論Ⅱ」では、食品開発分野、すなわち食品開発研究における研究能力を養うため、食品開発の開発過程と開発研究である基礎研究、応用研究の詳細について学ぶことを目的とする。食品開発の開発過程を理解するため、食品開発がどのように計画され、関連する基礎研究、応用研究を経て商品化されるか、食と健康を踏まえた高付加価値化食品や新潟の地域性を活かしたブランド化食品などの開発研究事例や産官学連携による食品開発事例をもとに学ぶ。</p> <p>「食品開発特論」では、新潟県における実践的な食品開発について、近年の市場ニーズやトレンドを踏まえて学ぶことを目的とする。食品開発においては、新たな市場創出や一歩先行く技術開発を目標に掲げながら、その地域に特化した商品開発に取り組むことで新たな付加価値を生み出していくことが重要</p>
--	--

<p>の実際についても学ぶ。</p> <p>イ 「食品学演習Ⅰ」「食品学演習Ⅱ」(DP②③)</p> <p>「食品学演習Ⅰ」では、<u>先行研究から健康の保持・増進に資する新たな食品の開発研究に必要な根拠(エビデンス)を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつけることを目的とする。</u></p> <p>(略)</p> <p>「食品学演習Ⅱ」では、<u>食品開発分野での開発研究能力を向上させるために、健康の保持・増進に資する新たな食品開発に関連する多くの先行研究を活用し、課題設定、研究方法の選択、研究結果の評価ができる力をつけることを目的とする。基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目区分の特論で修得した開発研究の専門知識・スキルを統合し、さらに演習Ⅰで修得した文献の読解力を活かして、研究課題の設定、研究方法の作成、研究結果の評価を実践する総合力をつける。</u></p> <p>(略)</p> <p>(3) 特別研究区分(4科目)</p> <p>基礎科目、専門科目で修得した知識・スキル、現場の課題に対して科学的根拠に基づいて総合的に判断し解決できる力を、各自の実践的課題に適用させることにより、課題分析</p>	<p>となる。食品開発特論では、全国的に流通販売を展開しているさまざまな新潟県内の食品企業の成功事例をもとに実践的な食品開発の手法と事業展開について学ぶ。加えて、その開発製品の特徴とマーケティング戦略を紹介することにより、消費者ニーズに合致した食品開発による新たな消費機会の創出と商品流通の実際についても学ぶ。</p> <p>イ 「食品学演習Ⅰ」「食品学演習Ⅱ」(DP②③)</p> <p>「食品学演習Ⅰ」では、先行研究から食品の開発研究に必要な根拠(エビデンス)を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつけることを目的とする。</p> <p>(略)</p> <p>「食品学演習Ⅱ」では、食品開発分野での開発研究(基礎研究、応用研究)能力を向上させるために、食品開発に関連する多くの先行研究を活用し、根拠に基づいた課題設定、適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる力をつけることを目的とする。基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目区分の特論で修得した開発研究の専門知識・スキルを統合し、さらに演習Ⅰで修得した文献の読解力を活かして、実際の研究計画、つまり研究課題の設定、研究方法の作成、研究結果の評価を実践する総合力をつける。</p> <p>(略)</p> <p>(3) 特別研究区分(4科目)</p> <p>基礎科目、専門科目で修得した知識・スキル、現場の課題に対して科学的根拠に基づいて総合的に判断し解決できる力を、各自の実践的課題に適用させることにより、課題分析</p>
---	--

と改善提案力とともに、 <u>多様な関係者と合意形成しながら総合的に解決する実践力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を総合的に身に付ける (DP②③)</u> 。 特別研究は、個別指導を行う。	と改善提案力とともに実践的課題改善力に発展させる (DP②③)。特別研究は、個別指導を行う。
--	--

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (資料編 資料2、資料3、資料10)

新	旧
別紙資料2【新】参照 (資料2) ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーとの関連を明記	別紙資料2【旧】参照
別紙資料3【新】参照 (別紙7) 必修科目の追加に伴う時間割の変更	別紙資料3【旧】参照
別紙資料10【新】参照 ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシー、科目配置の関係を明記 (本文16ページに関係を表す表を挿入)	(追加)

(改善事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

3. カリキュラム・ポリシーに学修成果の評価の在り方等に関する具体的な記述が見受けられないことから、適切に改めること。

(対応)

審査意見のご指摘を踏まえて、カリキュラム・ポリシーに学修成果の評価の在り方等に関する具体的な記述を記載する。

講義、演習の評価は、ディプロマ・ポリシーに沿って作成された授業の到達目標への到達度を、あらかじめシラバスに記載された成績評価の方法と評価基準に基づいて厳正に行う。講義と演習科目の評価方法は、基本的に授業への取組（事前学修を含む）と事後のレポートの2項目によって行う。2項目の評価割合は各科目の特性により担当教員によって決められる。100点満点で採点し単位取得可能なのは60点以上である。

学期毎に学生毎のGPAを算出して学修成果を評価する。

研究科としてのディプロマ・ポリシーの達成度の評価は特別研究の評価で行う。特別研究の評価は、あらかじめ公表される論文審査基準と手続きに基づき、学位論文審査委員会が合否判定を行う。最終試験は、ディプロマ・ポリシーに示す能力が基準以上であることを評価する試験である。3つのディプロマ・ポリシーについて口頭試問を行い、合否を判定する。

以上の趣旨をカリキュラム・ポリシーに追記する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 16～17 ページ

新	旧
(16～17 ページ) (3) 学修成果の評価 学修成果の評価は、以下の通りとする。 1) 授業レベルの評価 講義、演習の評価は、ディプロマ・ポリシーに沿って作成された授業の到達目標への到達度を、あらかじめシラバスに記載された成績評価の方法と評価基準に基づいて厳正に行う。講義と演習科目の評価方法は、基本的に授業への取組（事前学修を含む）と事後のレポートの2項目によって行う。2項目の評価	(追加)

<p><u>割合は各科目の特性により担当教員によって決められる。100 点満点で採点し単位取得可能なのは 60 点以上である。</u></p> <p><u>学期毎に学生毎の GPA を算出して学修成果を評価する。</u></p> <p><u>研究科としてのディプロマ・ポリシーの達成度の評価は特別研究の評価で行う。特別研究の評価は、あらかじめ公表される論文審査基準と手続きに基づき、学位論文審査委員会が合否判定を行う。最終試験は、ディプロマ・ポリシーに示す能力が基準以上であることを評価する試験である。3つのディプロマ・ポリシーについて口頭試問を行い、合否を判定する。</u></p>	
--	--

(是正事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

4. 「健康栄養科学」は必ずしも一般的な概念ではなく、「地域社会における健康寿命の延伸と食品産業の持続的な発展に食を通じた健康の保持・増進（食と健康）面から貢献するための科学」とする説明を踏まえてもなお、研究科、専攻及び学位の専攻分野の名称である「健康栄養科学」の妥当性については以下のとおり不明確な点があるため、具体的に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

(1) 本研究科の設置の趣旨として「食を通じた健康の保持・増進をさらに推進」すること等を掲げており、研究科及び専攻の名称についての説明では「栄養学を基盤としつつ、人材養成の方向性のとおり、食と健康の3つの分野」で種々の能力を備えんとするなど「食」を設置の趣旨や人材養成の柱として掲げているように見受けられるが、研究科及び専攻の名称において「食」は冠しておらず、「健康」と同等の定義として記載している「食」についての位置付けが不明確である。

(対応)

審査意見のご指摘を踏まえて、本研究科における「健康」と「食」の位置づけが明確になるよう記載を修正する。

当初、「人材養成の方向性」として、「地域社会における健康寿命の延伸と食品産業の持続的な発展に食と健康面から貢献する」ことを掲げていた。ここでは、「健康寿命の延伸」と「食品産業の持続的な発展」を同等に目標としていた。しかし、本研究科の設置の趣旨が、「食を通じた健康の保持・増進をさらに推進すること」であることから、「人材養成の方向性」を含めて、本研究科における「食」の位置づけは、「健康寿命の延伸」のための手段として位置づけることが妥当であると判断した。

よって本研究科の人材養成の方向性は、「地域社会における健康寿命の延伸に食を通じた健康の保持・増進面から貢献するため、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働で実践できる実践力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を備えた、食・栄養の管理、食品の研究開発、食と健康の制度政策の企画立案運用を担う高度専門職業人を養成する」こととする。

設置の趣旨を記載した書類の「食と健康」という記載についても「健康」と「食」との関係が明確になるよう「食を通じた健康の保持・増進」に修正する。

食と健康の制度政策分野の名称については、設置の趣旨を記載した書類の中に「本研究科では食を通じた健康の保持・増進のための制度・政策の分野を、食と健康の制度・政策分

野とする。」と記載する。また、科目名についても『本分野の科目名における「食と健康の制度・政策」「食・健康政策」とは、食を通じた健康の保持・増進のための制度・政策とする。』と記載する。

以上の趣旨に沿って、設置の趣旨を記載した書類を修正する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類

新	旧
<p><u>食を通じた健康の保持・増進</u> (2 ページ 23 行目)</p> <p>I 設置の趣旨及び必要性</p> <p>1 沿革と経緯</p> <p>(6 ページ 31 行目) (7 ページ 1 行目、3 行目)</p> <p>(4) 食を通じた健康の保持・増進のための制度・政策立案における専門人材の必要性</p> <p>(7 ページ 30 行目、33 行目)</p> <p>(2) 専門人材を求める社会のニーズ</p> <p>(8 ページ 15 行目、19 行目)</p> <p>4 本学が大学院を設置する必要性</p> <p>(1) 本学が設置する意義</p> <p>(9 ページ 25 行目、28 行目)</p> <p>5 人材育成の方向性</p> <p>(10 ページ 26 行目、29 行目、32 行目)</p> <p>6 本研究科の学位授与の方針 (ディプロマ・ポリシー)</p> <p>①～③</p> <p>(11 ページ 14 行目、20 行目)</p>	<p>食と健康</p> <p>(2 ページ 23 行目)</p> <p>I 設置の趣旨及び必要性</p> <p>1 沿革と経緯</p> <p>(6 ページ 23 行目、28 行目、30 行目)</p> <p>(4) 食を通じた健康の保持・増進のための制度・政策立案における専門人材の必要性</p> <p>(7 ページ 22 行目、25 行目)</p> <p>(2) 専門人材を求める社会のニーズ</p> <p>(8 ページ 7 行目、11 行目)</p> <p>4 本学が大学院を設置する必要性</p> <p>(1) 本学が設置する意義</p> <p>(9 ページ 16 行目、17 行目、19 行目)</p> <p>5 人材育成の方向性</p> <p>(10 ページ 17 行目、19 行目、22 行目)</p> <p>6 本研究科の学位授与の方針 (ディプロマ・ポリシー)</p> <p>①～③</p> <p>(11 ページ 7 行目、13 行目)</p>

<p>I 研究科及び専攻の名称</p> <p>(12 ページ 26 行目)</p> <p>1 教育課程の編成方針</p> <p>(1) カリキュラム・ポリシー</p> <p>(18 ページ 14 行目)</p> <p>(2) 専門科目区分 (15 科目)</p> <p>(20 ページ 27 行目、31 行目)</p> <p>(21 ページ 4 行目、7 行目、15 行目、21 行目)</p> <p>③食と健康の制度・政策科目群</p> <p>(36 ページ 5 行目、17 行目、19 行目)</p> <p>③食と健康の制度・政策分野 履修モデル</p> <p>(39 ページ 20 行目、26 行目、28 行目、30 行目)</p> <p>(40 ページ 32 行目)</p> <p>(41 ページ 6 行目)</p> <p>1 入学者選抜の基本方針</p> <p>(41 ページ 20 行目)</p> <p>Ⅸ 教員組織の編成の考え方及び特色</p> <p>(43 ページ 19 行目)</p> <p><食と健康の制度・政策科目群></p> <p><u>食を通じた健康の保持・増進</u></p> <p>(7 ページ 6 行目)</p> <p>3 社会における専門人材養成のニーズ</p> <p>(1) 専門教育の機会の拡充を求めるニーズ</p>	<p>I 研究科及び専攻の名称</p> <p>(追加)</p> <p>1 教育過程の編成方針</p> <p>(1) カリキュラム・ポリシー</p> <p>(13 ページ 21 行目)</p> <p>(2) 専門科目区分 (15 科目)</p> <p>(16 ページ 6 行目、9 行目、16 行目、18 行目、26 行目、32 行目)</p> <p>③食と健康の制度・政策科目群</p> <p>(30 ページ 22 行目、30 行目、32 行目)</p> <p>③食と健康の制度・政策分野 履修モデル</p> <p>(34 ページ 5 行目、11 行目、13 行目、15 行目)</p> <p>(35 ページ 14 行目、22 行目)</p> <p>1 入学者選抜の基本方針</p> <p>(36 ページ 7 行目)</p> <p>Ⅸ 教員組織の編成の考え方及び特色</p> <p>(38 ページ 1 行目)</p> <p><食と健康の制度・政策科目群></p> <p>食と栄養</p> <p>(6 ページ 35 行目)</p> <p>3 社会における専門人材養成のニーズ</p> <p>(1) 専門教育の機会の拡充を求めるニーズ</p>
---	---

<p>尚、本研究科では食を通じた健康の保持・増進のための制度・政策の分野を、食と健康の制度・政策分野とする。</p> <p>(10 ページ 15 行目)</p> <p>○食と健康の制度・政策分野：地域行政機関、開発途上国や国際機関における専門職行政職員</p> <p>(13 ページ 6 行目)</p> <p>(1) カリキュラム・ポリシー</p>	<p>(追加)</p>
--	-------------

(是正事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

(2) 入学当初から専攻分野が3つに分かれることを踏まえると、それぞれの専攻分野が「健康栄養科学」で包括される内容で構成されていることが必要と考えられるが、例えば「食品開発分野」を選択した場合は、「健康」に関する内容のみを扱う授業科目については見受けられず、「食品学特論Ⅱ」の一部の回のみで扱うように見受けられ、「健康栄養科学」の名称にふさわしい内容となっているか必ずしも明らかではない。

(対応)

審査意見のご指摘を踏まえて、3つの分野が「健康栄養学」で包括されるよう、3分野共通に「健康栄養概論」を必修とする。また、「食品開発分野」の授業科目内容に「健康」に関する内容を追加する。

審査意見4(1)でのご指摘を受けて、本研究科の人材養成の方向性を「本研究科では、地域社会における健康寿命の延伸に食を通じた健康の保持・増進面から貢献するため、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働で実践できる実践力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を備えた、食・栄養の管理、食品の研究開発、食と健康の制度政策の企画立案運用を担う高度専門職業人を養成する。」とした。

その上で、「食を通じた健康の保持・増進」に関する内容を全ての分野の学生が学ぶカリキュラムとする。すなわち、全ての分野で「健康栄養」に関する概論科目である「健康栄養概論」を必修科目とし、「食品開発分野」「食と健康の制度・政策分野」を選択した学生も本研究科の核となる「食を通じた健康の保持・増進」の基本を把握できるようにする。これに伴い「健康栄養概論」と「食と健康の制度政策概論」とで、人を対象とした研究倫理に関する内容(4回分)を共通に学ぶように設定していた部分を、「食と健康の制度政策概論」についてシラバスの授業計画の4回分を修正し、制度・政策を学ぶ学生に必要な内容にする。

また、「食品開発分野」の専門科目のシラバスについて、審査意見6も合わせて再検討した。「食品学特論Ⅰ」では、栄養成分による栄養機能、機能性成分の生態調節機能等の健康関連の内容を扱っていることから、授業の到達目標に、健康栄養面で有用となる食品の開発に必要な専門知識を理解することを明記する。授業の概要は、授業の到達目標の変更に合わせて記載内容を修正し、さらに健康関連の内容を明確にするため食品の三機能の調節について説明を加える。

「食品学特論Ⅱ」は健康関連の内容を充実させることとし、健康の維持増進・疾病予防による食品の高付加価値化の内容を3回から6回に増やす。また授業の到達目標を、健康栄

養面で有用な食品の開発過程について学ぶこととする。授業の概要は、授業の到達目標の変更に合わせて記載内容を修正する。

「食品学演習Ⅰ」では、食品成分による生活習慣予防や食品機能性成分とがんの予防・抑制等の健康関連の内容を扱っていることから、授業の到達目標に、健康栄養面で有用な食品の開発研究に必要なエビデンスの収集力、理解力、表現力をつけることを明記する。加えて、健康関連の内容を充実させることとし、「食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上」の3回分の内容を「食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上及び疾病予防」に変更する。授業の概要は、授業の到達目標の変更に合わせて記載内容を修正する。

「食品学演習Ⅱ」では、「食品学特論Ⅰ」「食品学特論Ⅱ」「食品学演習Ⅰ」と連動して健康関連の内容を扱うため、授業の到達目標に、健康栄養面で有用な食品開発、の文言を加筆する。授業の概要は、授業の到達目標の変更に合わせて記載内容を修正する。

以上の趣旨に沿って以下のように加筆・修正する。

1. カリキュラム、教育課程の概要の「卒業要件及び履修方法」について、3分野とも「健康栄養概論」を必修科目とする。
2. 「食と健康の制度・政策概論」、「食品学特論Ⅰ」、「食品学特論Ⅱ」「食品学演習Ⅰ」「食品学演習Ⅱ」のシラバスを修正する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 22～24 ページ

新	旧
<p>(22～24 ページ)</p> <p>3 必修科目・選択科目の構成と配当年次の考え方</p> <p>(1) 必修科目・選択科目の構成</p> <p>必修科目と選択科目の構成とその理由は以下のとおりである。</p> <p>① 必修科目</p> <p><u>全ての分野で「健康栄養」に関する概念と全体像を学ぶため、共通に「健康栄養概論」を必修科目とする。</u>本研究科のディプロマ・ポリシーの達成のため、基礎科目区分と専門科目区分の学修を統合して各自の課題に応用する能力を身に付ける上で、「特別研究Ⅰ」「特別研究Ⅱ」「特別研究Ⅲ」「特別研究Ⅳ」の合</p>	<p>(17 ページ 20 行目)</p> <p>3 必修科目・選択科目の構成と配当年次の考え方</p> <p>(1) 必修科目・選択科目の構成</p> <p>必修科目と選択科目の構成とその理由は以下のとおりである。</p> <p>① 必修科目</p> <p>本研究科のディプロマ・ポリシーの達成のため、基礎科目区分と専門科目区分の学修を統合して各自の課題に応用する能力を身に付ける上で、「特別研究Ⅰ」「特別研究Ⅱ」「特別研究Ⅲ」「特別研究Ⅳ」の合計8単位は不可欠であるため必修科目とする。</p>

<p>計 8 単位は不可欠であるため必修科目とする。</p> <p>② 選択必修科目</p> <p><u>課題分析と改善提案力、発信力の基礎を全ての学生が身に付けるため、以下を選択必修科目とする。</u></p> <p><u>適切にデータを用いて表現する力を身に付けるため、「統計学・データ分析法」「統計学・データ分析演習」から 1 科目選択必修とする。</u></p> <p><u>文章を用いた論理的な説明力を身に付けるため、「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」から 1 科目選択必修とする。</u></p> <p>特別研究を進めるにあたり、人材養成する分野と密接に関わる科目を履修することが必要であることから、特別研究の課題に応じて、以下を選択必修科目とする。</p> <p>ア 健康栄養分野</p> <p>(略)</p> <p><u>基礎科目区分：「食品開発概論」「食と健康の制度・政策概論」から 1 科目 (2 単位)</u></p> <p>専門科目区分：健康栄養科目群 (10 単位)</p> <p>健康栄養特論 I (2 単位)、健康栄養特論 II (2 単位)、健康科学特論 (2 単位)、健康栄養演習 I (2 単位)、健康栄養演習 II (2 単位)</p> <p>(略)</p> <p>③ 選択科目</p> <p>基礎科目は、学部からの進学者、社会人等の多様なバックグラウンドをもつ学生がそれぞれの学びを構成できるよう、<u>選択科目を配置した。これまで文献を活用した経験が少ない学生が文献を適切に検索して活用できる基礎を学べるよう「文献レビュー・読解演習」は選択科目とした。また、病院、福祉施設、学</u></p>	<p>② 選択必修科目</p> <p>特別研究を進めるにあたり、人材養成する分野と密接に関わる科目を履修することが必要であることから、特別研究の課題に応じて、以下を選択必修とする。</p> <p>ア 健康栄養分野</p> <p>(略)</p> <p>基礎科目区分：健康栄養概論 (2 単位)</p> <p>専門科目区分：健康栄養科目群 (10 単位)</p> <p>健康栄養特論 I (2 単位)、健康栄養特論 II (2 単位)、健康科学特論 (2 単位)、健康栄養演習 I (2 単位)、健康栄養演習 II (2 単位)</p> <p>(略)</p> <p>③ 選択科目</p> <p>基礎科目は、学部からの進学者、社会人等の多様なバックグラウンドをもつ学生がそれぞれの学びを構成できるよう、<u>選択科目を多く配置し、自由度を高めた。研究方法関係の科目である統計学・データ分析法、統計学・データ分析演習、文献レビュー・読解演習、プレゼンテーション演習、英語アカデミック・</u></p>
--	---

<p><u>校等で対人サービスを担う学生ニーズに合わせ「カウンセリングの理論と方法」、食品開発や政策立案を担う学生のニーズに合わせ「社会経済分析の理論と方法」を選択できるようにした。</u></p> <p>専門科目については、各自の分野以外の分野の講義科目は必要に応じて選択できるように選択科目とする。</p>	<p>ライティング、英語プレゼンテーションは、各学生が必要な力をつけることができるよう選択科目とした。</p> <p>また、病院、福祉施設、学校等で対人サービスを担う学生ニーズに合わせ「カウンセリングの理論と方法」、食品開発や政策立案を担う学生のニーズに合わせ「社会経済分析の理論と方法」を選択できるようにした。</p> <p>専門科目については、各自の分野以外の分野の講義科目は必要に応じて選択できるように選択科目とする。</p>
---	--

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 29 ページ

新	旧
<p>(29 ページ)</p> <p>5 修了要件</p> <p>必要単位 30 単位</p> <p>修士課程の標準修業年限は2年とし、30 単位以上を修得し、かつ、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び最終試験に合格した学生に対し、修了を認定する。</p> <p>基礎科目から <u>8</u> 単位以上、専門科目から 10 単位以上、必修 <u>10</u> 単位 (健康栄養概論 2 単位、特別研究 8 単位) を含め、30 単位取得を修了要件とする。<u>なお、基盤科目のうち、「統計学・データ分析法」又は「データ分析演習」のいずれか 1 科目、及び「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」のいずれか 1 科目の計 2 科目を選択必修とする。</u></p> <p><u>また、特別研究の課題に応じて、以下の科目を選択必修とする。</u></p> <p><u>1) 健康栄養分野を選択の場合、基礎科目区分の「食品開発概論」又は「食と健康の制度・政策概論」のいずれか 1 科目、専門科目区分の「健康栄養特論 I」「健康栄養特論 II」「健</u></p>	<p>(24 ページ 15 行目)</p> <p>5 修了要件</p> <p>必要単位 30 単位</p> <p>修士課程の標準修業年限は2年とし、30 単位以上を修得し、かつ、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び最終試験に合格した学生に対し、修了を認定する。</p> <p>基礎科目から 6 単位以上、専門科目から 10 単位以上、必修 8 単位 (特別研究 8 単位) を含め、30 単位 取得を修了要件とする。特別研究については、研究指導を受けた上で、修士論文を作成し、論文審査及び最終試験に合格すること。</p>

<p>健康科学特論」「健康栄養演習Ⅰ」「健康栄養演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。</p> <p>2) 食品開発分野を選択の場合、基礎科目区分の「食品開発概論」、専門科目区分の「食品学特論Ⅰ」「食品学特論Ⅱ」「食品開発特論」「食品学演習Ⅰ」「食品学演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。</p> <p>3) 食と健康の制度・政策分野を選択の場合、基礎科目区分の「食と健康の制度・政策概論」、専門科目区分の「食・健康政策特論Ⅰ」「食・健康政策特論Ⅱ」「保健医療福祉制度特論」「食・健康政策演習Ⅰ」「食・健康政策演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。</p>	
--	--

(新旧対照表) 教育課程の概要

新	旧
<p>卒業要件及び履修方法</p> <p>基礎科目から<u>8</u>単位以上、専門科目から10単位以上、必修<u>10</u>単位(健康栄養概論2単位、特別研究8単位)を含め、30単位取得を修了要件とする。なお、基盤科目のうち、「統計学・データ分析法」又は「データ分析演習」のいずれか1科目、及び「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」のいずれか1科目の計2科目を選択必修とする。</p> <p>また、特別研究の課題に応じて、以下の科目を選択必修とする。</p> <p>1) 健康栄養分野を選択の場合、基礎科目区分の「食品開発概論」又は「食と健康の制度・政策概論」のいずれか1科目、専門科目区分の「健康栄養特論Ⅰ」「健康栄養特論Ⅱ」「健康科学特論」「健康栄養演習Ⅰ」「健康栄養演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。</p>	<p>卒業要件及び履修方法</p> <p>基礎科目から6単位以上、専門科目から10単位以上、必修8単位(特別研究8単位)を含め、30単位取得を修了要件とする。</p> <p>ただし、特別研究の課題に応じて、以下の科目を選択必修とする。</p> <p>1) 健康栄養分野を選択の場合、基礎科目区分の「健康栄養概論」、専門科目区分の「健康栄養特論Ⅰ」「健康栄養特論Ⅱ」「健康科学特論」「健康栄養演習Ⅰ」「健康栄養演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。</p>

(新旧対照表) シラバス

新	旧
別紙資料4【新】参照 「健康栄養概論」 「選択/必修」の記載を修正	別紙資料4【新】参照 「健康栄養概論」 「選択/必修」
別紙資料5【新】参照 「食と健康制度・政策概論」 ・授業計画の記載を修正	別紙資料5【旧】参照 「食と健康の制度・政策概論」 ・授業計画
別紙資料6【新】参照 「食品学特論Ⅰ」 ・授業の到達目標の記載を修正 ・授業の概要の記載を修正	別紙資料6【旧】参照 「食品学特論Ⅰ」 ・授業の到達目標 ・授業の概要
別紙資料7【新】参照 「食品学特論Ⅱ」 ・授業の到達目標の記載を修正 ・授業の概要の記載を修正 ・授業計画の記載を修正	別紙資料7【旧】参照 「食品学特論Ⅱ」 ・授業の到達目標 ・授業の概要 ・授業計画
別紙資料8【新】参照 「食品学演習Ⅰ」 ・授業の到達目標の記載を修正 ・授業の概要の記載を修正 ・授業計画の記載を修正	別紙資料8【新】参照 「食品学演習Ⅰ」 ・授業の到達目標 ・授業の概要 ・授業計画
別紙資料9【新】参照 「食品学演習Ⅱ」 ・授業の到達目標の記載を修正 ・授業の概要の記載を修正	別紙資料9【新】参照 「食品学演習Ⅱ」 ・授業の到達目標 ・授業の概要

(是正事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

(3) 「健康栄養の領域の『科学』を重視する」との説明があるが、教育課程との整合性が必ずしも明らかでないことから、研究科及び専攻の名称が、大学設置基準第40条の4で定める「教育研究上の目的にふさわしい」ものであるか、また、学位規則第10条で定める「適切な専攻分野」であるかが明らかになるよう具体的に説明すること。

(対応)

審査意見のご指摘を踏まえて、研究科、専攻の名称を「健康栄養科学」から「健康栄養学」に修正する。

当初、高度専門職業人の養成においても、科学的な根拠に基づく課題分析と改善提案力が必要であることから、健康栄養領域の「科学」を重視するとし、研究科及び専攻名称を「健康栄養科学」とした。ご指摘を踏まえ、教育研究上の目的、教育課程との整合性について再検討し、教育課程の最終目的が「科学」力をもった人材（研究者）ではなく、「科学」力を活用して課題を改善できる人材養成（高度専門職業人）であり、この目的を達成するように教育課程を編成していることから、教育課程に合わせて研究科、専攻の名称を変更することとする。

本研究科は、栄養学を基盤としつつ、人材養成の方向性のとおり、食と健康の3つの分野（健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野）で、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働して解決する実践力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を備えた人材を養成する。3分野共「健康栄養学」を基盤とすることから、名称を「健康栄養学研究科」「健康栄養学専攻」とする。

尚、本研究科における「健康栄養学」は、地域社会における健康寿命の延伸に食を通じた健康の保持・増進面から貢献するための学問である。尚、他大学の類似の大学院の専攻名称、学位名称においても、「健康栄養学専攻」「修士（健康栄養学）」は用いられていることから、一般的に通用する名称であると判断した。

上記の趣旨より、研究科名称、専攻名、学位名を以下のように修正する。

研究科名称を「健康栄養学研究科 Graduate School of Health and Nutrition」、専攻名称を「健康栄養学専攻 Division of Health and Nutrition」と修正する。合わせて授与する学位は、修士（健康栄養学）とし、英訳を Master of Health and Nutrition とする。

新	旧
<p>(11 ページ)</p> <p>1 研究科及び専攻の名称 研究科名：<u>健康栄養学研究科</u> <u>Graduate School of Health and Nutrition</u> 専攻名：<u>健康栄養学専攻</u> <u>Division of Health and Nutrition</u></p> <p>本研究科は、栄養学を基盤としつつ、人材養成の方向性（9頁に前掲）のとおり、食と健康の3つの分野（健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野）で、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働して解決する実践力、<u>データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を備えた人材を養成することから、名称を「健康栄養学研究科」「健康栄養学専攻」とした。</u></p> <p>尚、本研究科における<u>「健康栄養学」</u>は、地域社会における<u>健康寿命の延伸に食を通した健康の保持・増進面から貢献するための学問</u>である。</p> <p>2 学位の名称 授与する学位は、修士（<u>健康栄養学</u>）とし、英訳 <u>Master of Health and Nutrition</u> とする。</p>	<p>(11 ページ 2行目)</p> <p>1 研究科及び専攻の名称 研究科名：健康栄養科学研究科 Graduate School of Health and Nutrition Sciences 専攻名：健康栄養科学専攻 Division of Health and Nutrition Sciences</p> <p>本研究科は、栄養学を基盤としつつ、人材養成の方向性（9頁に前掲）のとおり、食と健康の3つの分野（健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野）で、高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働して解決する実践力・発信力を備えた人材を養成することから、名称を「健康栄養科学研究科」「健康栄養科学専攻」とした。</p> <p>尚、本研究科における「健康栄養科学」は、地域社会における健康寿命の延伸と食品産業の持続的な発展に食を通した健康の保持・増進（食と健康）面から貢献するための科学である。</p> <p>2 学位の名称 授与する学位は、修士（健康栄養科学）とし、英訳を Master of Health and Nutrition Sciences とする。</p>

(是正事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

5. 審査意見1のとおり、ディプロマ・ポリシーで「発信力」についての説明がなく、具体的にどのような能力であるか不明確であるが、CP①に「国内外への発信力を高めるための科目(DP③)を配置する」とされていることを踏まえるとDP③に対応する授業科目が当該DPを達成するための授業科目と見受けられる。しかしながら、必修科目である特別研究の各授業科目や、選択必修である各科目群の各演習科目については、「国内外への発信力を高める」内容が担保されているようには見受けられず、また、「発信力」に対応する内容を扱っている授業科目と見受けられる「プレゼンテーション演習」、「英語アカデミック・ライティング」及び「英語プレゼンテーション」についてはいずれも選択科目であり、履修モデルも示されていないため、ディプロマ・ポリシーと対応した教育課程であるか必ずしも明らかではない。審査意見1への対応を踏まえ具体的に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

(対応)

審査意見1のご指摘への対応のとおり、人材養成の方向性、ディプロマ・ポリシーに「発信力」が具体的にどのような能力かについて記載する。その上で、「発信力」がカリキュラム・ポリシー、教育課程との関連について明確になるように記載する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類

審査意見1に記載した新旧対照表と同じ

(是正事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

6. 審査意見4のとおり、「健康栄養科学」の概念が必ずしも明らかではなく、また、審査意見4(2)のとおり「食品開発分野」を選択した場合、「健康」に関する内容を十分に扱われているか必ずしも明らかではない。このため、関連する他の審査意見の対応を踏まえ、本研究科の教育課程が、適切なディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づき、適切に編成されていることを明確に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

(対応)

「健康栄養科学」の概念が明らかではないというご指摘については、審査意見4(3)への対応で記載したとおり、本研究科における「健康栄養学」は、地域社会における健康寿命の延伸に食を通じた健康の保持・増進面から貢献するための学問であることを明確にし、研究科名称、専攻名称、学位名称を「健康栄養学」に修正する。

「食品開発分野」を選択した場合、「健康」に関する内容を十分に扱われているか明らかではないというご指摘については、審査意見4(2)への対応で記載したとおり、「食品開発分野」を選択した学生も「健康栄養概論」を必修とし、健康栄養学の全体像を学ぶとともに、「食品学特論Ⅰ」「食品学特論Ⅱ」「食品学演習Ⅰ」「食品学演習Ⅱ」のシラバスを修正する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類

審査意見(2)及び(3)に記載した新旧対照表と同じ

(改善事項) 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻

7. 大学院設置基準第14条に規定する「夜間その他特定の時間又は時期において授業又は研究指導を行う」ことになっているが、当該教育方法の特例について学則上に記載が見受けられないため、本学学則において、教育方法の対象となる専攻や、特例による履修方法等について、明確に記載すること。

(対応)

審査意見のご指摘を踏まえ、本大学院（既設の研究科を含む）において、「夜間その他特定の時間又は時期において授業又は研究指導を行うことができる」ことを明確にするため、学則に次の規定を追加する。

(新旧対照表) 学則

新	旧
(教育方法の特例) 第28条 本大学院において大学院設置基準 <u>(昭和49年文部省令第28号) 第14条の規定</u> <u>に基づき、夜間その他特定の時間又は時期</u> <u>において授業又は研究指導を行う等の適当</u> <u>な方法により教育を行うことができる研究</u> <u>科及び専攻は、次に掲げるとおりとする。</u> <u>国際地域学研究科</u> <u>国際地域学専攻</u> <u>健康栄養学研究科</u> <u>健康栄養学専攻</u> 以降、第29条から第48条まで条の繰り下げ	(追加)

健康栄養学研究科全体の概念図

【養成する人材】

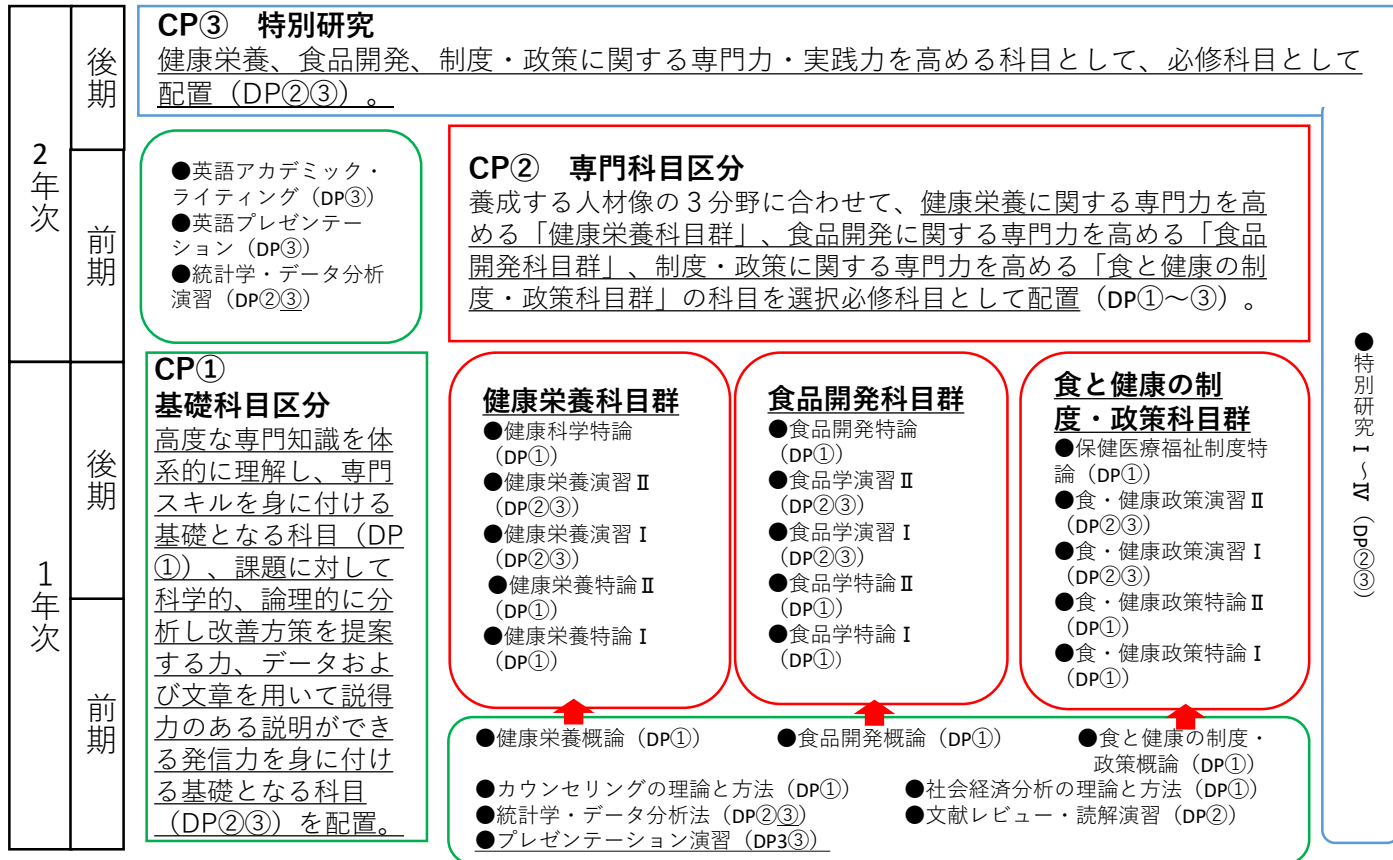
地域社会における健康寿命の延伸に食を通じた健康の保持・増進面から貢献するため、食と健康の高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働で実践できる実践力を備えた、食・栄養の管理、食品の研究開発、食と健康の制度政策の企画立案運用を担う高度専門職業人を養成する。

- 健康栄養分野：食・栄養管理の現場の管理栄養士を指導する実践的専門家
- 食品開発分野：食品企業・研究所での研究開発に従事する専門人材
- 食と健康の制度・政策分野：地域行政機関、途上国や国際機関における専門職行政職員

【ディプロマ・ポリシー】

- DP① 専門知識・スキル**：食を通じた健康の保持・増進の分野における高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付けていること。
- DP② 科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力**：食を通じた健康の保持・増進の分野における課題を自ら発見し、その課題に対して科学的、論理的に分析し、改善方策を提案する能力を身に付けていること。
- DP③ 発信力・実践力**：食を通じた健康の保持・増進の分野の改善について、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。

【カリキュラム・ポリシーとカリキュラム構成】



【アドミッション・ポリシー】

以下のような能力・意欲を持った入学生を求め、大学における学士課程を卒業した者、もしくはそれと同等以上の知識や社会経験を有する社会人を含め、広く受け入れる。

- AP①** 「食と健康」に関する基礎的知見を有し、さらに高度な知識やスキルを学び専門性を身に付けることに意欲のある者 (知識・技能)
- AP②** 「食と健康」に関する研究課題に関心を有し、研究を計画・遂行する能力を身に付けることに意欲のある者 (思考力・判断力)
- AP③** 「食と健康」に関する諸課題に対し、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働して総合的に解決する実践力を身に付けることに意欲のある者 (主体性を持って多様な人びとと協働して学ぶ態度、表現力)

健康栄養科学研究科全体の概念図

資料1

【育成する人材】

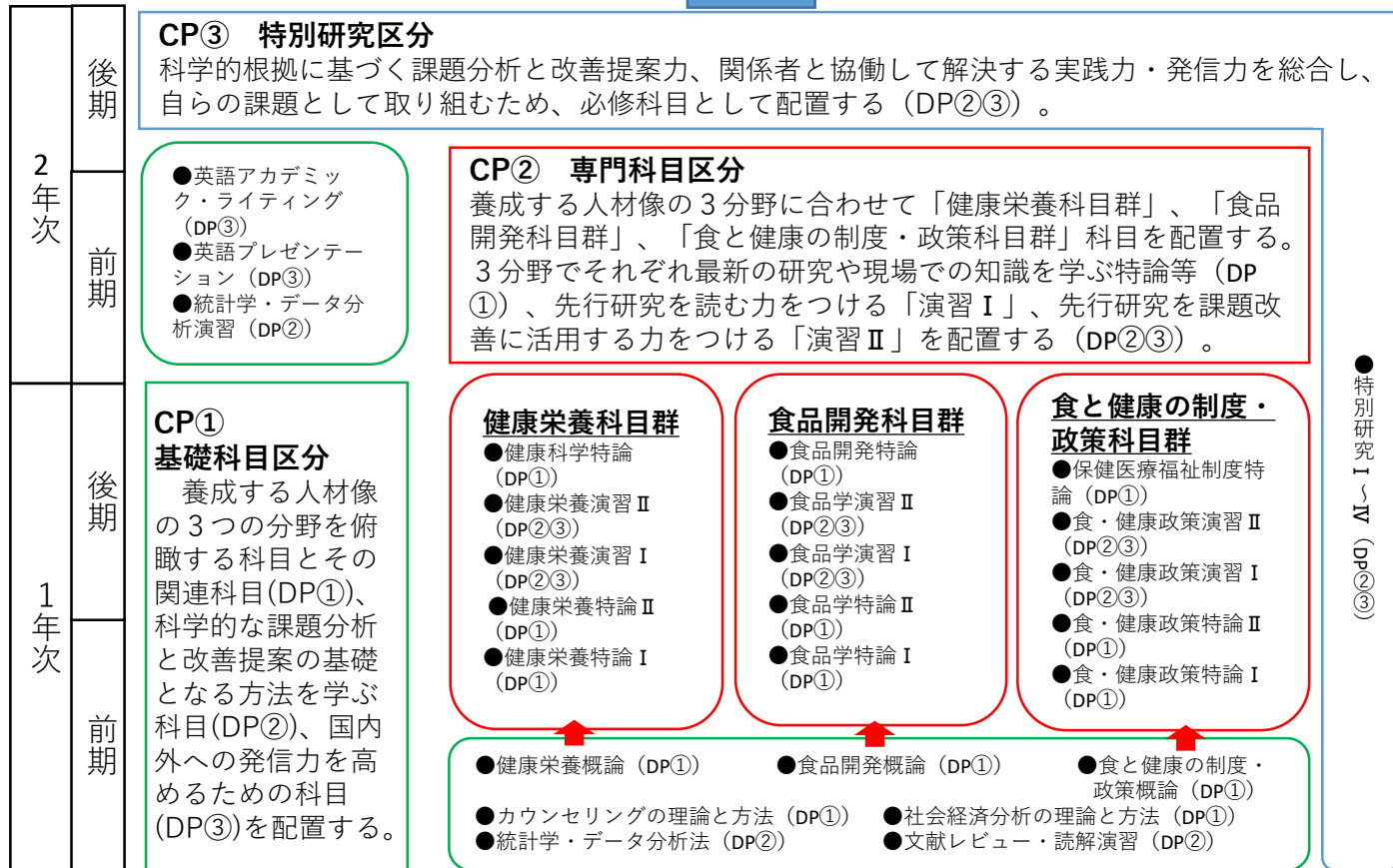
地域社会における健康寿命の延伸と食品産業の持続的な発展に食と健康面から貢献するため、食と健康の高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働で実践できる実践力・発信力を備えた、食・栄養の管理、食品の研究開発、食と健康の制度政策の企画立案運用を担う高度専門職業人を養成する。

- 健康栄養分野：食・栄養管理の現場の管理栄養士を指導する実践的専門家
- 食品開発分野：食品企業・研究所での研究開発に従事する専門人材
- 食と健康の制度・政策分野：地域行政機関、途上国や国際機関における専門職行政職員

【ディプロマ・ポリシー】

- DP① 専門知識・スキル**：「食と健康」の分野における高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付けていること。
- DP② 科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力**：「食と健康」の分野における課題を自ら発見し、その課題に対して科学的、論理的に分析し、改善方策を提案する能力を身に付けていること。
- DP③ 実践力・発信力**：「食と健康」の分野の改善について、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。

【カリキュラム・ポリシーとカリキュラム構成】



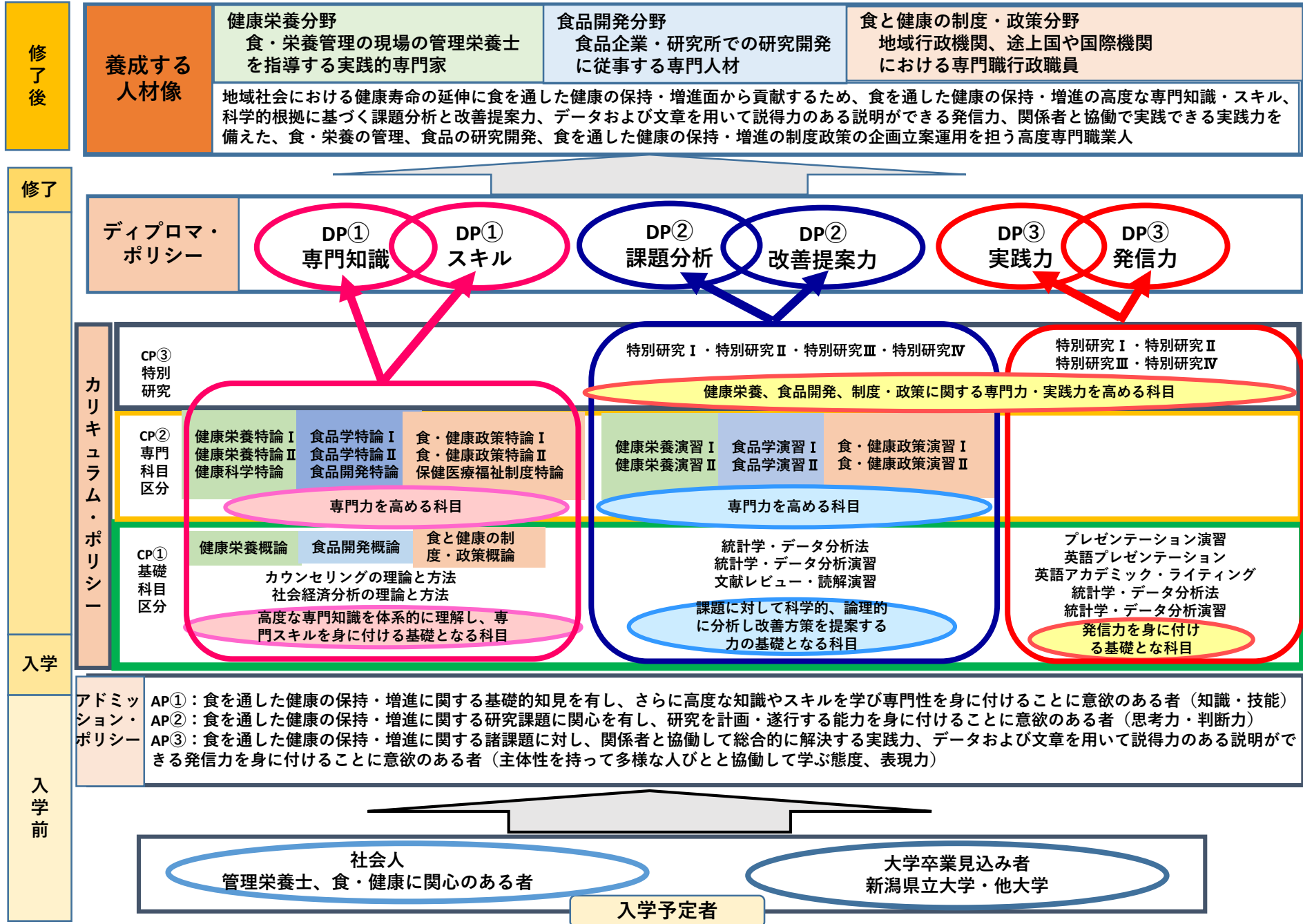
●特別研究Ⅰ～Ⅳ (DP②③)

【アドミッション・ポリシー】

以下のような能力・意欲を持った入学生を求め、大学における学士課程を卒業した者、もしくはそれと同等以上の知識や社会経験を有する社会人を含め、広く受け入れる。

- AP①** 「食と健康」に関する基礎的知見を有し、さらに高度な知識やスキルを学び専門性を身に付けることに意欲のある者 (知識・技能)
- AP②** 「食と健康」に関する研究課題に関心を有し、研究を計画・遂行する能力を身に付けることに意欲のある者 (思考力・判断力)
- AP③** 「食と健康」に関する諸課題に対し、関係者と協働して総合的に解決する実践力を身に付けること、自らの研究成果を国内外に発信することに意欲のある者 (主体性を持って多様な人びとと協働して学ぶ態度、表現力)

ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの関係図



ディプロマ・ポリシーと授業科目の対応

【ディプロマ・ポリシー】

- ①「食と健康」の分野における高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付けていること。(専門知識・スキル)
- ②「食と健康」の分野における課題を自ら発見し、その課題に対して科学的、論理的に分析し、改善方策を提案する能力を身に付けていること。(課題分析と改善提案力)
- ③「食と健康」の分野の改善について、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。(実践力・発信力)

DP対応			科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		
DP①	DP②	DP③				必修	選択	自由
○			基礎科目	健康栄養概論	1前		2	
○				食品開発概論	1前		2	
○				食と健康の制度・政策概論	1前		2	
○				カウンセリングの理論と方法	1前		2	
○				社会経済分析の理論と方法	1前		2	
	○			統計学・データ分析法	1前		2	
	○			統計学・データ分析演習	1後		2	
	○			文献レビュー・読解演習	1前		1	
		○		プレゼンテーション演習	1前		1	
		○		英語アカデミック・ライティング	2前		1	
		○		英語プレゼンテーション	2前		1	
				小計(11科目)			18	
○			専門科目	健康栄養科目群	健康栄養特論Ⅰ	1後	2	
○					健康栄養特論Ⅱ	1後	2	
○					健康科学特論	2前	2	
	○	○			健康栄養演習Ⅰ	1後	2	
	○	○			健康栄養演習Ⅱ	2前	2	
					小計(5科目)		10	
○				食品開発科目群	食品学特論Ⅰ	1後	2	
○					食品学特論Ⅱ	1後	2	
○					食品開発特論	2前	2	
	○	○			食品学演習Ⅰ	1後	2	
	○	○			食品学演習Ⅱ	2前	2	
					小計(5科目)		10	
○				食と健康制度・政策科目群	食・健康政策特論Ⅰ	1後	2	
○					食・健康政策特論Ⅱ	1後	2	
○					保健医療福祉制度特論	2前	2	
	○	○	食・健康政策演習Ⅰ		1後	2		
	○	○	食・健康政策演習Ⅱ		2前	2		
			小計(5科目)			10		
	○	○	特別研究	特別研究Ⅰ	1前	2		
	○	○		特別研究Ⅱ	1後	2		
	○	○		特別研究Ⅲ	2前	2		
	○	○		特別研究Ⅳ	2後	2		
				小計(4科目)		8		
			合計(30科目)			8	48	

新潟県立大学大学院健康栄養学研究科 時間割表 (1年次)

【1年次前期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅰ
3限 13:00~14:30						プレゼンテーション演習 曾根・玉浦
4限 14:45~16:15						健康栄養概論 田村・堀川・玉浦
5限 16:30~18:00						食と健康の制度・政策概論 村山・田邊・太田
6限 18:15~19:45	カウンセリングの理論と方法 藤原	統計学・データ分析法 塚田	社会経済分析の理論と方法 秋山・中島	食品開発概論 曾根・神山・山岸	文献レビュー・読解法 神山・堀川	
7限 20:00~21:30						

【1年次後期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅱ
3限 13:00~14:30						健康栄養学特論Ⅱ 田村・堀川・玉浦 食品学特論Ⅱ 曾根・神山・山岸 食・健康政策特論Ⅱ 村山・田邊・太田
4限 14:45~16:15						
5限 16:30~18:00						
6限 18:15~19:45	健康栄養学特論Ⅰ 田村・堀川・玉浦	食品学特論Ⅰ 曾根・神山・山岸	食・健康政策特論Ⅰ 村山・田邊・太田	健康栄養学演習Ⅰ 田村・堀川・玉浦 食品学演習Ⅰ 曾根・神山・山岸 食・健康政策演習Ⅰ 村山・田邊・太田	統計学・データ分析演習 田邊・堀川	
7限 20:00~21:30						

新潟県立大学大学院健康栄養学研究科 時間割表 (2年次)

資料7

【2年次前期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅲ
3限 13:00~14:30						保健医療福祉制度特論 非常勤(山崎)
4限 14:45~16:15						食品開発特論 非常勤オムニバス
5限 16:30~18:00						
6限 18:20~19:50	英語アカデミック・ライティング クック	健康栄養学演習Ⅱ 田村・堀川・玉浦 食品学演習Ⅱ 曾根・神山・山岸 食・健康政策演習Ⅱ 村山・田邊・太田	英語プレゼンテーション ベネット	健康科学特論 伊藤		
7限 20:00~21:30						

【2年次後期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅳ
3限 13:00~14:30						
4限 14:45~16:15						
5限 16:30~18:00						
6限 18:20~19:50						
7限 20:00~21:30						

新潟県立大学大学院健康栄養科学研究科 時間割表 (1年次)

【1年次前期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅰ
3限 13:00~14:30						プレゼンテーション演習 曾根・玉浦
4限 14:45~16:15						
5限 16:30~18:00						
6限 18:15~19:45	カウンセリングの理論と方法 藤原	統計学・データ分析法 塚田	社会経済分析の理論と方法 秋山・中島	健康栄養概論 田村・堀川・玉浦 食品開発概論 曾根・神山・山岸 食と健康の制度・政策概論 村山・田邊・太田	文献レビュー・読解法 神山・堀川	
7限 20:00~21:30						

【1年次後期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅱ
3限 13:00~14:30						健康栄養特論Ⅱ 田村・堀川・玉浦 食品学特論Ⅱ 曾根・神山・山岸 食・健康政策特論Ⅱ 村山・田邊・太田
4限 14:45~16:15						
5限 16:30~18:00						
6限 18:15~19:45	健康栄養特論Ⅰ 田村・堀川・玉浦	食品学特論Ⅰ 曾根・神山・山岸	食・健康政策特論Ⅰ 村山・田邊・太田	健康栄養演習Ⅰ 田村・堀川・玉浦 食品学演習Ⅰ 曾根・神山・山岸 食・健康政策演習Ⅰ 村山・田邊・太田	統計学・データ分析演習 田邊・堀川	
7限 20:00~21:30						

新潟県立大学大学院健康栄養科学研究科 時間割表 (2年次)

【2年次前期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅲ
3限 13:00~14:30						保健医療福祉制度特論 非常勤(山崎)
4限 14:45~16:15						食品開発特論 非常勤オムニバス
5限 16:30~18:00						
6限 18:20~19:50	英語アカデミック・ライティング クック	健康栄養演習Ⅱ 田村・堀川・玉浦 食品学演習Ⅱ 曽根・神山・山岸 食・健康政策演習Ⅱ 村山・田邊・太田	英語プレゼンテーション ベネット	健康科学特論 伊藤		
7限 20:00~21:30						

【2年次後期】

	月	火	水	木	金	土
1限 8:50~10:20						
2限 10:35~12:05						特別研究Ⅳ
3限 13:00~14:30						
4限 14:45~16:15						
5限 16:30~18:00						
6限 18:20~19:50						
7限 20:00~21:30						

授業科目名： 健康栄養概論	選択/必修： <u>必修</u>	単位数： 2	semester： 1	担当教員名： 田村朝子・堀川千嘉・ 玉浦有紀
○授業の到達目標 臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における栄養管理の概念を学び、栄養課題を多面的に把握するための研究方法とその研究倫理を結びつけて理解することができる。				
○授業の概要 臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における栄養管理の概念と方法および研究倫理について学び、栄養課題を把握するための研究方法と関連付けて学ぶことを目的とする。 研究倫理の基本、人を対象とする研究に関する倫理指針とその適用について学ぶ。その後、健康を維持するための栄養とは何か、特に本科目では臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における個人を対象とした栄養管理と集団を対象にした栄養管理の概念、研究の種類と方法について多面的学ぶ。総合討論では、研究倫理と研究方法を結び付けて考える。 この科目は専門科目で修得する専門知識・スキルの基礎となる概念を、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、臨床栄養は堀川が、栄養教育は玉浦が、給食経営管理は田村が担当する。 (オムニバス形式／全 15 回) (田村朝子・堀川千嘉・玉浦有紀 (共同) / 2 回) オリエンテーションおよび総合討論 (堀川千嘉 / 4 回) 臨床栄養の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する (玉浦有紀 / 4 回) 栄養教育の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する (田村朝子 / 5 回) 給食経営管理の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する				
○授業計画 第1回 オリエンテーション (田村、堀川、玉浦) 第2回 研究倫理①：人を対象とする研究における倫理的配慮の概要 (堀川) 第3回 研究倫理②：人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針 (玉浦) 第4回 研究倫理③：研究計画と倫理審査 (田村) 第5回 研究倫理④：公正な研究の実施と公表 (田村) 第6回 臨床栄養の概念 (堀川) 第7回 臨床栄養の研究の進め方① (堀川) 第8回 臨床栄養の研究の進め方② (堀川)				

第9回 栄養教育の概念（玉浦）

第10回 栄養教育の研究の進め方①（玉浦）

第11回 栄養教育の研究の進め方②（玉浦）

第12回 給食経営管理の概念（田村）

第13回 給食経営管理の研究の進め方①（田村）

第14回 給食経営管理の研究の進め方②（田村）

第15回 総合討論（田村、堀川、玉浦）

テキスト

特に指定せず、授業ごとに資料を配布する。

参考書・参考資料等

・人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針

(https://www.lifescience.mext.go.jp/bioethics/seimeikagaku_igaku.html)

・日本学術振興会「科学の健全な発展のために－誠実な科学者の心得－」

(<https://www.jsps.go.jp/j-kousei/rinri.html>)

・Frank B. Hu, Obesity Epidemiology, Oxford University Press, 2008

・Nutrition Education : linking Research, Theory, and Practice (Fourth Edition) ,2020

・Nutrition and Food Services of Integrated Health Care: A Handbook for Leaders, 20

17

学生に対する評価

授業への取組：40% 評価基準：授業への参加度（発言、課題への取組状況と質）を評価する

レポート：60% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 健康栄養概論	選択/必修： 選択	単位数： 2	セメスター： 1	担当教員名： 田村朝子・堀川千嘉・ 玉浦有紀
<p>○授業の到達目標</p> <p>臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における栄養管理の概念を学び、栄養課題を多面的に把握するための研究方法とその研究倫理を結びつけて理解することができる。</p>				
<p>○授業の概要</p> <p>臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における栄養管理の概念と方法および研究倫理について学び、栄養課題を把握するための研究方法と関連付けて学ぶことを目的とする。</p> <p>研究倫理の基本、人を対象とする研究に関する倫理指針とその適用について学ぶ。その後、健康を維持するための栄養とは何か、特に本科目では臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における個人を対象とした栄養管理と集団を対象にした栄養管理の概念、研究の種類と方法について多面的学ぶ。総合討論では、研究倫理と研究方法を結び付けて考える。</p> <p>この科目は専門科目で修得する専門知識・スキルの基礎となる概念を、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、臨床栄養は堀川が、栄養教育は玉浦が、給食経営管理は田村が担当する。</p> <p>(オムニバス形式／全15回)</p> <p>(田村朝子・堀川千嘉・玉浦有紀(共同)／2回)</p> <p>オリエンテーションおよび総合討論</p> <p>(堀川千嘉／4回)</p> <p>臨床栄養の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する</p> <p>(玉浦有紀／4回)</p> <p>栄養教育の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する</p> <p>(田村朝子／5回)</p> <p>給食経営管理の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する</p>				
<p>○授業計画</p> <p>第1回 オリエンテーション(田村、堀川、玉浦)</p> <p>第2回 研究倫理①：人を対象とする研究における倫理的配慮の概要(堀川)</p> <p>第3回 研究倫理②：人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針(玉浦)</p> <p>第4回 研究倫理③：研究計画と倫理審査(田村)</p> <p>第5回 研究倫理④：公正な研究の実施と公表(田村)</p> <p>第6回 臨床栄養の概念(堀川)</p> <p>第7回 臨床栄養の研究の進め方①(堀川)</p> <p>第8回 臨床栄養の研究の進め方②(堀川)</p>				

第9回 栄養教育の概念（玉浦）

第10回 栄養教育の研究の進め方①（玉浦）

第11回 栄養教育の研究の進め方②（玉浦）

第12回 給食経営管理の概念（田村）

第13回 給食経営管理の研究の進め方①（田村）

第14回 給食経営管理の研究の進め方②（田村）

第15回 総合討論（田村、堀川、玉浦）

テキスト

特に指定せず、授業ごとに資料を配布する。

参考書・参考資料等

- ・人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針

(https://www.lifescience.mext.go.jp/bioethics/seimeikagaku_igaku.html)

- ・日本学術振興会「科学の健全な発展のために－誠実な科学者の心得－」

(<https://www.jsps.go.jp/j-kousei/rinri.html>)

- ・Frank B. Hu, Obesity Epidemiology, Oxford University Press, 2008

- ・Nutrition Education : linking Research, Theory, and Practice (Fourth Edition) ,2020

- ・Nutrition and Food Services of Integrated Health Care: A Handbook for Leaders, 20

17

学生に対する評価

授業への取組：40% 評価基準：授業への参加度（発言、課題への取組状況と質）を評価する

レポート：60% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食と健康の制度・政策概論	選択/必修： 選択	単位数： 2	semester： 1	担当教員名： 村山伸子・田邊直仁・ 太田亜里美
○授業の到達目標 食と健康の制度・政策の立案・実施・評価に必要な概念を理解し、栄養や健康の課題を多面的に把握するための研究方法とその研究倫理を結びつけて考えることができる。				
○授業の概要 食と健康の制度・政策の立案・実施・評価に必要な概念と方法を、栄養政策、健康政策の視点から学び、研究倫理について学び、研究方法と関連付けて学ぶことを目的とする。 研究倫理の基本、人を対象とする研究に関する倫理指針とその適用について学ぶ。その後、栄養政策や健康政策が扱う範囲や概念、多様な研究の種類と方法について学ぶ。総合討論では、研究倫理と研究方法を結び付けて考える。 この科目は専門科目で修得する専門知識・スキルの基礎となる概念を、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、研究倫理について田邊が、栄養政策は村山が、健康政策は太田が担当する。 ＜オムニバス形式／全15回＞ 村山伸子、田邊直仁、太田亜里美（共同）／3回 オリエンテーションおよび総合討論 田邊直仁／4回 研究倫理を担当する 村山伸子／4回 栄養政策の概念および研究の進め方を担当する 太田亜里美／4回 健康政策の概念および研究の進め方を担当する				
○授業計画 第1回 オリエンテーション（村山、田邊、太田） 第2回 研究倫理①： <u>研究倫理の考え方</u> （田邊） 第3回 研究倫理②： <u>研究倫理に関する法と指針</u> （田邊） 第4回 研究倫理③： <u>行政データを用いる研究の倫理</u> （田邊） 第5回 研究倫理④： <u>研究者の責務</u> （田邊） 第6回 栄養政策の概念（村山） 第7回 栄養政策の研究の進め方①：課題を明確にするための研究（村山） 第8回 栄養政策の研究の進め方②：どのような対策をするかの研究（村山） 第9回 栄養政策の研究の進め方③：実践の現場の評価（村山） 第10回 健康政策の概念（太田）				

- 第11回 健康政策の研究の進め方①：課題を明確にするための研究（太田）
第12回 健康政策の研究の進め方②：どのような対策をするかの研究（太田）
第13回 健康政策の研究の進め方③：実践の現場の評価（太田）
第14回 総合討論①（村山、田邊、太田）
第15回 総合討論②（村山、田邊、太田）

テキスト

特に指定せず、授業ごとに資料を配布する。

参考書・参考資料等

- ・人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針
(https://www.lifescience.mext.go.jp/bioethics/seimeikagaku_igaku.html)
- ・日本学術振興会「科学の健全な発展のためにー誠実な科学者の心得ー」
(<https://www.jsps.go.jp/j-kousei/rinri.html>)
- ・Public Health Nutrition (The Nutrition Society Textbook), Judith L. Buttriss, Ailsa A. Welch, Wiley-Blackwell, 2017
- ・Food Security, Poverty and Nutrition Policy Analysis: Statistical Methods and Applications, Suresh Babu, Shailendra Gajanan, Academic Press, 2014
- ・Essentials of Health Policy and Law 5th ed. Sara E Wilensky, Joel B Teitelbaum, Jones & Bartlett Publishers Inc., 2022/03

学生に対する評価

授業への取組：40% 評価基準：授業への参加度（発言、課題への取組状況と質）を評価する
レポート：60% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食と健康の制度・政策概論	選択/必修： 選択	単位数： 2	セメスター： 1	担当教員名： 村山伸子・田邊直仁・ 太田亜里美
<p>○授業の到達目標</p> <p>食と健康の制度・政策の立案・実施・評価に必要な概念を理解し、栄養や健康の課題を多面的に把握するための研究方法とその研究倫理を結びつけて考えることができる。</p>				
<p>○授業の概要</p> <p>食と健康の制度・政策の立案・実施・評価に必要な概念と方法を、栄養政策、健康政策の視点から学び、研究倫理について学び、研究方法と関連付けて学ぶことを目的とする。</p> <p>研究倫理の基本、人を対象とする研究に関する倫理指針とその適用について学ぶ。その後、栄養政策や健康政策が扱う範囲や概念、多様な研究の種類と方法について学ぶ。総合討論では、研究倫理と研究方法を結び付けて考える。</p> <p>この科目は専門科目で修得する専門知識・スキルの基礎となる概念を、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、研究倫理について田邊が、栄養政策は村山が、健康政策は太田が担当する。</p> <p>(オムニバス形式／全 15 回)</p> <p>(村山伸子・田邊直仁・太田亜里美 (共同) / 3 回)</p> <p>オリエンテーションおよび総合討論</p> <p>(田邊直仁 / 4 回)</p> <p>研究倫理を担当する</p> <p>(村山伸子 / 4 回)</p> <p>栄養政策の概念および研究の進め方を担当する</p> <p>(太田亜里美 / 4 回)</p> <p>健康政策の概念および研究の進め方を担当する</p>				
<p>○授業計画</p> <p>第1回 オリエンテーション (村山、田邊、太田)</p> <p>第2回 研究倫理①：人を対象とする研究における倫理的配慮の概要 (田邊)</p> <p>第3回 研究倫理②：人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針 (田邊)</p> <p>第4回 研究倫理③：研究計画と倫理審査 (田邊)</p> <p>第5回 研究倫理④：公正な研究の実施と公表 (田邊)</p> <p>第6回 栄養政策の概念 (村山)</p> <p>第7回 栄養政策の研究の進め方①：課題を明確にするための研究 (村山)</p> <p>第8回 栄養政策の研究の進め方②：どのような対策をするかの研究 (村山)</p> <p>第9回 栄養政策の研究の進め方③：実践の現場の評価 (村山)</p>				

- 第10回 健康政策の概念 (太田)
- 第11回 健康政策の研究の進め方①: 課題を明確にするための研究 (太田)
- 第12回 健康政策の研究の進め方②: どのような対策をするかの研究 (太田)
- 第13回 健康政策の研究の進め方③: 実践の現場の評価 (太田)
- 第14回 総合討論① (村山、田邊、太田)
- 第15回 総合討論② (村山、田邊、太田)

テキスト

特に指定せず、授業ごとに資料を配布する。

参考書・参考資料等

- ・人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針
(https://www.lifescience.mext.go.jp/bioethics/seimeikagaku_igaku.html)
- ・日本学術振興会「科学の健全な発展のためにー誠実な科学者の心得ー」
(<https://www.jsps.go.jp/j-kousei/rinri.html>)
- ・Public Health Nutrition (The Nutrition Society Textbook), Judith L. Buttriss, Ailsa A. Welch, Wiley-Blackwell, 2017
- ・Food Security, Poverty and Nutrition Policy Analysis: Statistical Methods and Applications, Suresh Babu, Shailendra Gajanan, Academic Press, 2014
- ・Essentials of Health Policy and Law 5th ed. Sara E Wilensky, Joel B Teitelbaum, Jones & Bartlett Publishers Inc., 2022/03

学生に対する評価

授業への取組: 40% 評価基準: 授業への参加度 (発言、課題への取組状況と質) を評価する
レポート: 60% 評価基準: レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学特論 I	選択/必修： 選択	単位数： 2	セメスター： 2	担当教員名： 神山 伸・曾根英行・ 山岸あづみ
○授業の到達目標 食品開発分野に関して、食品の三機能の調節機序と寄与する食品成分の作用機序を学び、 <u>健康栄養面で有用となる食品の開発研究の立案に必要な専門知識を理解することができる。</u>				
○授業の概要 <u>健康の維持・増進に資する新たな食品の開発研究の立案に必要な専門知識を修得するために、食品の三機能の調節機序と食品成分の作用機序を学ぶことを目的とする。</u> 食品の三機能の調節は開発研究の基本であり、 <u>その増強・減弱により生命維持、味覚、生体調節（生体防御、疾病予防・回復、老化防止等）に対する効果に変化する。そのため、その作用機序を理解することで、健康の維持・増進に資する食品の新たな開発研究のアイデアが創出される。</u> 食品学特論 I では、食品の開発研究に必要な専門知識として、これら食品の三機能の調節機序と寄与する食品成分（栄養素と機能性を有する非栄養素成分）の性質と生体内での作用機序について、栄養機能、感覚・嗜好機能、生体調節機能に分けて、担当する教員がオムニバス形式で実施する。 (オムニバス形式) (神山伸・曾根英行・山岸あづみ（共同）／3回) オリエンテーションおよび総合討論 (曾根英行／6回) 栄養成分による栄養機能を担当する (神山伸／3回) 機能性成分による生体調節機能を担当する (山岸あづみ／3回) 嗜好性に関わる因子（感覚・嗜好機能）について担当する				
○授業計画 第1回 オリエンテーション（神山・曾根・山岸） 第2回 栄養成分による栄養機能①：糖質の体内動態と細胞内代謝（曾根） 第3回 栄養成分による栄養機能②：糖質代謝の破綻と疾病発症（糖尿病）の分子機序（曾根） 第4回 栄養成分による栄養機能③：脂質の体内動態と細胞内代謝（曾根） 第5回 栄養成分による栄養機能④：脂質代謝の破綻と疾病発症（肥満症）の分子機序（曾根） 第6回 栄養成分による栄養機能⑤：タンパク質（アミノ酸）の体内動態と細胞内代謝（曾根） 第7回 栄養成分による栄養機能⑥：ペプチドによる疾病予防（高血圧症）の分子機序（曾根）				

- 第8回 機能性成分の生体調節機能①：機能性成分（非栄養成分）の分類と性質（神山）
- 第9回 機能性成分の生体調節機能②：脂溶性成分による生体調節機能とその分子機序（神山）
- 第10回 機能性成分の生体調節機能③：水溶性成分による生体調節機能とその分子機序（神山）
- 第11回 嗜好性に関わる因子①：おいしさに関わる因子の概説（山岸）
- 第12回 嗜好性に関わる因子①：味成分、香り成分による分子機序（山岸）
- 第13回 嗜好性に関わる因子②：温度、テクスチャー、外観、記憶による分子機序（山岸）
- 第14回 総合討論①（神山・曾根・山岸）
- 第15回 総合討論②（神山・曾根・山岸）

テキスト

授業時に配布する

参考書・参考資料等

- ・松本仲子著 「調理と食品の官能評価」 建帛社
- ・上野川修一・清水俊雄・清水誠・鈴木英毅・武田英二 著 機能性食品の作用と安全性百科 丸善出版
- ・佐竹元吉・黒柳正典・正山征洋・和仁皓明 著 健康・機能性食品の基原物質事典 中央法規出版
- ・渋谷正史・湯浅 保仁 編 がん生物学イラストレイテッド 羊土社
- ・Danik Martirosyan 著 Functional Foods and Cancer: Functional Foods in Integrative Oncology CreateSpace Independent Publishing Platform 2017

学生に対する評価

授業への取組：40% 評価基準：授業への参加度（発言、課題への取組状況と質）を評価する
 レポート：60% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学特論 I	選択/必修： 選択	単位数： 2	セメスター： 2	担当教員名： 神山 伸・曾根英行・ 山岸あづみ
<p>○授業の到達目標</p> <p>食品開発分野に関して、食品の三機能の調節機序と寄与する食品成分の作用機序を学び、新たな開発研究の立案に必要な専門知識を理解することができる。</p>				
<p>○授業の概要</p> <p>新たな食品開発研究を立案するために必要となる専門知識を修得するために、食品の三機能の調節機序と食品成分の作用機序を学ぶことを目的とする。</p> <p>食品の三機能の調節（増強・減弱）は開発研究の基本であり、その作用機序を理解することで新たな開発研究のアイデアが創出される。</p> <p>食品学特論 I では、食品の開発研究に必要な専門知識として、これら食品の三機能の調節機序と寄与する食品成分（栄養素と機能性を有する非栄養素成分）の性質と生体内での作用機序について、栄養機能、感覚・嗜好機能、生体調節機能に分けて、担当する教員がオムニバス形式で実施する。</p> <p>(オムニバス形式)</p> <p>(神山伸・曾根英行・山岸あづみ（共同）／3回)</p> <p>オリエンテーションおよび総合討論</p> <p>(曾根英行／6回)</p> <p>栄養成分による栄養機能を担当する</p> <p>(神山伸／3回)</p> <p>機能性成分による生体調節機能を担当する</p> <p>(山岸あづみ／3回)</p> <p>嗜好性に関わる因子（感覚・嗜好機能）について担当する</p>				
<p>○授業計画</p> <p>第1回 オリエンテーション（神山・曾根・山岸）</p> <p>第2回 栄養成分による栄養機能①：糖質の体内動態と細胞内代謝（曾根）</p> <p>第3回 栄養成分による栄養機能②：糖質代謝の破綻と疾病発症（糖尿病）の分子機序（曾根）</p> <p>第4回 栄養成分による栄養機能③：脂質の体内動態と細胞内代謝（曾根）</p> <p>第5回 栄養成分による栄養機能④：脂質代謝の破綻と疾病発症（肥満症）の分子機序（曾根）</p> <p>第6回 栄養成分による栄養機能⑤：タンパク質（アミノ酸）の体内動態と細胞内代謝（曾根）</p> <p>第7回 栄養成分による栄養機能⑥：ペプチドによる疾病予防（高血圧症）の分子機序（曾根）</p> <p>第8回 機能性成分の生体調節機能①：機能性成分（非栄養成分）の分類と性質（神山）</p> <p>第9回 機能性成分の生体調節機能②：脂溶性成分による生体調節機能とその分子機序（神山）</p>				

- 第10回 機能性成分の生体調節機能③:水溶性成分による生体調節機能とその分子機序(神山)
- 第11回 嗜好性に関わる因子①:おいしさに関わる因子の概説(山岸)
- 第12回 嗜好性に関わる因子①:味成分、香り成分による分子機序(山岸)
- 第13回 嗜好性に関わる因子②:温度、テクスチャー、外観、記憶による分子機序(山岸)
- 第14回 総合討論①(神山・曾根・山岸)
- 第15回 総合討論②(神山・曾根・山岸)

テキスト

授業時に配布する

参考書・参考資料等

- ・松本仲子著 「調理と食品の官能評価」建帛社
- ・上野川修一・清水俊雄・清水誠・鈴木英毅・武田英二 著 機能性食品の作用と安全性百科丸善出版
- ・佐竹元吉・黒柳正典・正山征洋・和仁皓明 著 健康・機能性食品の基原物質事典 中央法規出版
- ・渋谷正史・湯浅保仁 編 がん生物学イラストレイテッド 羊土社
- ・Danik Martirosyan 著 Functional Foods and Cancer: Functional Foods in Integrative Oncology CreateSpace Independent Publishing Platform 2017

学生に対する評価

授業への取組:40% 評価基準:授業への参加度(発言、課題への取組状況と質)を評価する

レポート:60% 評価基準:レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学特論Ⅱ	選択/必修： 選択	単位数： 2	semester： 2	担当教員名： 神山 伸・曾根 英行・ 山岸あづみ・高橋 誠・ 小林 和也・佐藤 嘉一
○授業の到達目標 健康栄養面で有用な食品の開発過程について学び、食品開発研究としての基礎研究、応用研究の詳細について理解することができる。				
○授業の概要 食品開発分野、すなわち健康の維持・増進に資する新たな食品の開発研究における研究能力を養うため、食品開発の開発過程（企画設定、開発研究、製品化に向けた取り組み等）と開発研究である基礎研究、応用研究の詳細について学ぶことを目的とする。 食品開発の開発過程を理解するため、食品開発がどのように計画され、関連する基礎研究、応用研究を経て商品化されるか、高付加価値化食品や新潟の地域性を活かしたブランド食品などの開発研究事例や産官学連携による食品開発事例をもとに、担当する教員がオムニバス形式で実施する。 (オムニバス形式／全15回) (神山伸・曾根英行・山岸あづみ（共同）／3回) オリエンテーションおよび総合討論 (曾根英行／3回) 食品開発研究の事例として、健康の維持増進・疾病予防による食品の高付加価値化を担当する。 (神山伸／4回) 食品開発研究の事例として、健康の維持増進・疾病予防による食品の高付加価値化と雪利用貯蔵による食品の高付加価値化を担当する。 (山岸あづみ／2回) 食品開発研究の事例として、健康の維持増進・疾病予防による食品の高付加価値化と調理加工による食品の高付加価値化を担当する。 (高橋誠／1回) 産学官連携による食品開発事例（穀類食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。 (小林和也／1回) 産学官連携による食品開発事例（微生物利用食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。 (佐藤嘉一／1回)				

産学官連携による食品開発事例（青果物利用食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。

○授業計画

- 第1回 オリエンテーション（神山・曾根・山岸）
- 第2回 健康維持増進・疾病予防による高付加価値化①：微量栄養素による疾病予防（曾根）
- 第3回 健康維持増進・疾病予防による高付加価値化②：ポリフェノール類による疾病予防（曾根）
- 第4回 健康維持増進・疾病予防による高付加価値化③：発酵食品による疾病予防（曾根）
- 第5回 健康維持増進・疾病予防による高付加価値化④：食品機能性成分によるがん抑制（神山）
- 第6回 健康維持増進・疾病予防による高付加価値化⑤：機能性ペプチドによる疾病予防（神山）
- 第7回 健康維持増進・疾病予防による高付加価値化⑥：食品の調理加工による疾病予防（山岸）
- 第8回 雪利用貯蔵による高付加価値化①：食品の雪室熟成と成分変化（神山）
- 第9回 雪利用貯蔵による高付加価値化②：機能性を指標とした雪利用貯蔵（神山）
- 第10回 調理加工による高付加価値①：調理加工による成分変化（山岸）
- 第11回 産学連携による食品開発①：穀類食品の加工技術と実践（高橋）
- 第12回 産学連携による食品開発①：微生物利用食品の加工技術と実践（小林）
- 第13回 産学連携による食品開発①：青果物利用食品の加工技術と実践（佐藤）
- 第14回 総合討論①（神山・曾根・山岸）
- 第15回 総合討論②（神山・曾根・山岸）

テキスト

授業時に配布する

参考書・参考資料等

- ・オーレ・G・モウリットセン、クラフス・ストルベク 著 食感をめぐるサイエンス 味や香りだけではない、もう一つのおいしさを探る 化学同人 2019
- ・食品総合研究所 編 食品技術総合事典 朝倉書店 2008
- ・日本香料協会 編 [食べ物] 香り百科事典 朝倉書店 2006
- ・グエン・ヴァン・チュエン 著 コーヒーの科学と機能 アイ・ケイコーポレーション 2006
- ・César Vega, Job Ubbink et. al 著 The Kitchen as Laboratory: Reflections on the Science of Food and Cooking (Arts and Traditions of the Table Perspectives on Culinary History) Columbia University Press 2012

学生に対する評価

授業への取組：40% 評価基準：授業への参加度（発言、課題への取組状況と質）を評価する
レポート：60% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学特論Ⅱ	選択/必修： 選択	単位数： 2	セメスター： 2	担当教員名： 神山 伸・曾根 英行・ 山岸あづみ・高橋 誠・ 小林 和也・佐藤 嘉一
○授業の到達目標 食品開発の開発過程について学び、食品の開発研究として基礎研究、応用研究の詳細について理解することができる。				
○授業の概要 食品開発分野、すなわち食品開発研究における研究能力を養うため、食品開発の開発過程（企画設定、開発研究、製品化に向けた取り組み等）と開発研究である基礎研究、応用研究の詳細について学ぶことを目的とする。 食品開発の開発過程を理解するため、食品開発がどのように計画され、関連する基礎研究、応用研究を経て商品化されるか、食と健康を踏まえた高付加価値化食品や新潟の地域性を活かしたブランド化食品などの開発研究事例や産官学連携による食品開発事例をもとに、担当する教員がオムニバス形式で実施する。 (オムニバス形式／全15回) (神山伸・曾根英行・山岸あづみ（共同）／3回) オリエンテーションおよび総合討論 (曾根英行／3回) 食品開発研究の事例として、健康増進・疾病予防による食品の高付加価値化を担当する。 (神山伸／4回) 食品開発研究の事例として、雪利用貯蔵による食品の高付加価値化を担当する。 (山岸あづみ／2回) 食品開発研究の事例として、調理加工による食品の高付加価値化を担当する。 (高橋誠／1回) 産学官連携による食品開発事例（穀類食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。 (小林和也／1回) 産学官連携による食品開発事例（微生物利用食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。 (佐藤嘉一／1回) 産学官連携による食品開発事例（青果物利用食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。				

○授業計画

- 第1回 オリエンテーション (神山・曾根・山岸)
- 第2回 健康増進・疾病予防による高付加価値化①：微量栄養素による疾病予防 (曾根)
- 第3回 健康増進・疾病予防による高付加価値化②：ポリフェノール類による疾病予防 (曾根)
- 第4回 健康増進・疾病予防による高付加価値化③：発酵食品による疾病予防 (曾根)
- 第5回 雪利用貯蔵による高付加価値化①：農作物の雪室貯蔵と成分変化 (神山)
- 第6回 雪利用貯蔵による高付加価値化②：雪室貯蔵と香気変化 (神山)
- 第7回 雪利用貯蔵による高付加価値化③：食品の雪室熟成と成分変化 (神山)
- 第8回 雪利用貯蔵による高付加価値化④：機能性を指標とした雪利用貯蔵 (神山)
- 第9回 調理加工による高付加価値①：調理加工による成分変化 (山岸)
- 第10回 調理加工による高付加価値②：調理加工による物理的变化 (山岸)
- 第11回 産学連携による食品開発①：穀類食品の加工技術と実践 (高橋)
- 第12回 産学連携による食品開発①：微生物利用食品の加工技術と実践 (小林)
- 第13回 産学連携による食品開発①：青果物利用食品の加工技術と実践 (佐藤)
- 第14回 総合討論① (神山・曾根・山岸)
- 第15回 総合討論② (神山・曾根・山岸)

テキスト

授業時に配布する

参考書・参考資料等

- ・オーレ・G・モウリットセン、クラフス・ストルベク 著 食感をめぐるサイエンス 味や香りだけではない、もう一つのおいしさを探る 化学同人 2019
- ・食品総合研究所 編 食品技術総合事典 朝倉書店 2008
- ・日本香料協会 編 [食べ物] 香り百科事典 朝倉書店 2006
- ・グエン・ヴァン・チュエン 著 コーヒーの科学と機能 アイ・ケイコーポレーション 2006
- ・César Vega, Job Ubbink et.al 著 The Kitchen as Laboratory: Reflections on the Science of Food and Cooking (Arts and Traditions of the Table Perspectives on Culinary History) Columbia University Press 2012

学生に対する評価

授業への取組：40% 評価基準：授業への参加度（発言、課題への取組状況と質）を評価する
レポート：60% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学演習 I	選択/必修： 選択	単位数： 2	semester： 2	担当教員名： 神山 伸・曾根英行・ 山岸あづみ
<p>○授業の到達目標</p> <p>先行研究で、<u>健康栄養面で有用な食品の開発研究に必要なエビデンス</u>を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつける。食品開発分野の開発研究について目的に合った文献検索と収集ができる。文献内容を正しく読解でき、把握した内容をプレゼンテーションできる。</p>				
<p>○授業の概要</p> <p>先行研究から、<u>健康の維持・増進に資する新たな食品の開発研究に必要な根拠（エビデンス）</u>を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た食品開発の全体像、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自身が設定した課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食品開発分野の専門科目（特論）を担当する教員によるオムニバス形式で実施する。</p> <p>食品開発研究を効果的に実践するためには、根拠（エビデンス：先行研究により立証されている機能性の作用機序）に基づいた課題設定、適切な研究方法の作成、研究結果の評価ができる力を必要とする。食品学演習 I では、基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目の特論で修得した<u>健康の維持・増進に資する食品を中心とした食品開発研究の専門知識・スキル</u>を統合し、開発研究の課題設定の根拠（エビデンス）と研究方法について、先行研究から収集し、正しく読解し、他者に説明できるよう、文献検索、文献収集、文献内容の把握、把握した情報のプレゼンテーションの一連の流れを実施する。内容は、食品成分による生活習慣病等の予防、雪利用による食品開発、食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上<u>及び疾病予防</u>を扱う。</p> <p>(オムニバス方式／全 15 回)</p> <p>(神山伸・曾根英行・山岸あづみ (共同) ／ 3 回)</p> <p>オリエンテーションおよび総合討論</p> <p>(曾根英行／ 3 回)</p> <p>食品成分による生活習慣病予防を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。</p> <p>(神山伸／ 6 回)</p> <p>がん予防を目的とした開発研究及び食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。</p> <p>(山岸あづみ／ 3 回)</p> <p>食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上<u>及び疾病予防</u>を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。</p>				

○授業計画

第1回 オリエンテーション (神山・曾根・山岸)

第2回 食品成分による生活習慣病予防：文献の検索・読解 (曾根)

第3回 食品成分による生活習慣病予防：文献の紹介 (曾根)

第4回 食品成分による生活習慣病予防：文献内容についてのディスカッション (曾根)

第5回 食品機能性成分とがんの予防・抑制：文献の検索・読解 (神山)

第6回 食品機能性成分とがんの予防・抑制：文献の紹介 (神山)

第7回 食品機能性成分とがんの予防・抑制：文献紹介についてのディスカッション (神山)

第8回 雪利用による食品開発研究：文献の検索・読解 (神山)

第9回 雪利用による食品開発研究：文献の紹介 (神山)

第10回 雪利用による食品開発研究：文献内容についてのディスカッション (神山)

第11回 食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上及び疾病予防：文献の検索・読解 (山岸)

第12回 食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上及び疾病予防：文献の紹介 (山岸)

第13回 食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上及び疾病予防：文献内容についてのディスカッション (山岸)

第14回～15回 総合討論 (神山・曾根・山岸)

4種類の文献を通して、根拠 (エビデンス) に基づく食品開発研究の課題設定と研究方法について学んだことを議論する。

テキスト

授業時に配布する

参考書・参考資料等

授業時に紹介する

学生に対する評価

授業への取組：80% 評価基準：授業への参加態度 (発言・議論の活発さ、課題への取組状況と質) を評価する

レポート：20% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学演習 I	選択/必修： 選択	単位数： 2	semester： 2	担当教員名： 神山 伸・曾根英行・ 山岸あづみ
<p>○授業の到達目標</p> <p>先行研究で食品の開発研究に必要なエビデンスを正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつける。食品開発分野の開発研究について目的に合った文献検索と収集ができる。文献内容を正しく読解でき、把握した内容をプレゼンテーションできる。</p>				
<p>○授業の概要</p> <p>先行研究から食品の開発研究に必要な根拠（エビデンス）を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た食品開発の全体像、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自身が設定した課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食品開発分野の専門科目（特論）を担当する教員によるオムニバス形式で実施する。</p> <p>食品開発研究を効果的に実践するためには、根拠（エビデンス：先行研究により立証されている機能性の作用機序）に基づいた課題設定、適切な研究方法の作成、研究結果の評価ができる力を必要とする。食品学演習 I では、基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目の特論で修得した開発研究の専門知識・スキルを統合し、開発研究の課題設定の根拠（エビデンス）と研究方法について、先行研究から収集し、正しく読解し、他者に説明できるよう、文献検索、文献収集、文献内容の把握、把握した情報のプレゼンテーションの一連の流れを実施する。内容は、食品成分による生活習慣病等の予防、食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上を扱う。</p> <p>(オムニバス方式／全 15 回)</p> <p>(神山伸・曾根英行・山岸あづみ (共同) ／ 3 回)</p> <p>オリエンテーションおよび総合討論</p> <p>(曾根英行／ 3 回)</p> <p>食品成分による生活習慣病予防を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。</p> <p>(神山伸／ 6 回)</p> <p>がん予防を目的とした開発研究及び食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。</p> <p>(山岸あづみ／ 3 回)</p> <p>食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。</p>				

○授業計画

第1回 オリエンテーション (神山・曾根・山岸)

第2回 食品成分による生活習慣病予防：文献の検索・読解 (曾根)

第3回 食品成分による生活習慣病予防：文献の紹介 (曾根)

第4回 食品成分による生活習慣病予防：文献内容についてのディスカッション (曾根)

第5回 食品機能性成分とがんの予防・抑制：文献の検索・読解 (神山)

第6回 食品機能性成分とがんの予防・抑制：文献の紹介 (神山)

第7回 食品機能性成分とがんの予防・抑制：文献紹介についてのディスカッション (神山)

第8回 雪利用による食品開発研究：文献の検索・読解 (神山)

第9回 雪利用による食品開発研究：文献の紹介 (神山)

第10回 雪利用による食品開発研究：文献内容についてのディスカッション (神山)

第11回 食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上：文献の検索・読解 (山岸)

第12回 食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上：文献の紹介 (山岸)

第13回 食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上：文献内容についてのディスカッション (山岸)

第14回～15回 総合討論 (神山・曾根・山岸)

4種類の文献を通して、根拠(エビデンス)に基づく食品開発研究の課題設定と研究方法について学んだことを議論する。

テキスト

授業時に配布する

参考書・参考資料等

授業時に紹介する

学生に対する評価

授業への取組：80% 評価基準：授業への参加態度(発言・議論の活発さ、課題への取組状況と質)を評価する

レポート：20% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学演習Ⅱ	選択/必修： 選択	単位数： 2	semester： 3	担当教員名： 神山伸・曾根英行・ 山岸あづみ
<p>○授業の到達目標</p> <p><u>健康栄養面で有用な食品の食品開発</u>に関連する多くの先行研究を活用し、根拠に基づいた課題設定、適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる。研究計画を作成するために必要な根拠（エビデンス）について、既存の文献を検索し活用することができる。</p>				
<p>○授業の概要</p> <p>食品開発分野での開発研究（基礎研究、応用研究）能力を向上させるために、<u>健康の維持・増進に資する食品の食品開発</u>に関連する多くの先行研究を活用し、根拠に基づいた課題設定、適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た食品開発の全体像、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自身が設定した課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食品開発分野の専門科目（特論）を担当する教員が共同で実施する。</p> <p>食品開発研究を効果的に実践するためには、根拠に基づいた課題設定と適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる力が必要である。食品学演習Ⅱでは、基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目の特論で修得した<u>健康の維持・増進に資する食品</u>を中心とした食品開発研究の専門知識・スキルを統合し、さらに演習Ⅰで修得した文献の読解力を活かして、実際の研究計画、つまり研究課題の設定、研究方法の作成、研究結果の評価を実践する総合力をつける。</p> <p><u>健康の維持・増進に資する高付加価値化食品や地域特性を活かしたブランド食品</u>に関連する研究開発の事例を参考に、開発対象とする食品・食品成分を設定し、想定される付加価値についてディスカッションする。必要な根拠（エビデンス）と研究方法を検索し、読解し、自身が設定した課題に適用し、研究計画を作成する。扱う事例は、<u>食品成分による生活習慣病等の予防</u>、<u>食品貯蔵による機能性の変化</u>、<u>食品の貯蔵・加工による嗜好性の変化及び疾病予防</u>から1つ選択し、教員の指導とディスカッションのもと、最終的に改善または新規の研究計画書を作成し、発表する。</p> <p>(共同授業方式／全15回) (神山伸・曾根英行・山岸あづみ（共同）／15回)</p>				
<p>○授業計画</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 事例を用いた食品開発研究の課題分析①：現状把握</p> <p>第3回 事例を用いた食品開発研究の課題分析②：課題抽出</p>				

- 第4回 事例を用いた食品開発研究の課題分析③：課題の優先順位付け
- 第5回 課題解決のための研究方法の検討①：解決策の多面的な検討1
- 第6回 課題解決のための研究方法の検討②：解決策の多面的な検討2
- 第7回 課題解決のための研究方法の検討③：実験項目の決定
- 第8回 研究結果の評価方法の検討①
- 第9回 研究結果の評価方法の検討②
- 第10回 研究計画の作成：研究の学術的背景、研究課題の学術的問い
- 第11回 研究計画の作成：研究の目的、学術的独自性
- 第12回 研究計画の作成：研究のアウトラインと実験項目
- 第13回 研究計画の作成：実験方法（実験群、測定方法）の決定
- 第14回 総合討論①
- 第15回 総合討論②

テキスト

特に指定せず、授業ごとに資料を配布する。

参考書・参考資料等

授業ごとに関連の参考書や資料を紹介する。

学生に対する評価

授業への取組：80% 評価基準：授業への参加態度（発言・議論の活発さ、課題への取組状況と質）を評価する

レポート：20% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

授業科目名： 食品学演習Ⅱ	選択/必修： 選択	単位数： 2	semester： 3	担当教員名： 神山伸・曾根英行・ 山岸あづみ
<p>○授業の到達目標</p> <p>食品開発に関連する多くの先行研究を活用し、根拠に基づいた課題設定、適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる。研究計画を作成するために必要な根拠（エビデンス）について、既存の文献を検索し活用することができる。</p>				
<p>○授業の概要</p> <p>食品開発分野での開発研究（基礎研究、応用研究）能力を向上させるために、食品開発に関連する多くの先行研究を活用し、根拠に基づいた課題設定、適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た食品開発の全体像、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自身が設定した課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食品開発分野の専門科目（特論）を担当する教員が共同で実施する。</p> <p>食品開発研究を効果的に実践するためには、根拠に基づいた課題設定と適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる力が必要である。食品学演習Ⅱでは、基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目の特論で修得した開発研究の専門知識・スキルを統合し、さらに演習Ⅰで修得した文献の読解力を活かして、実際の研究計画、つまり研究課題の設定、研究方法の作成、研究結果の評価を実践する総合力をつける。</p> <p>食品開発に関連する研究開発の事例を参考に、開発対象とする食品・食品成分を設定し、想定される付加価値についてディスカッションする。必要な根拠（エビデンス）と研究方法を検索し、読解し、自身が設定した課題に適用し、研究計画を作成する。扱う事例は、食品成分による生活習慣病予防、食品貯蔵による機能性の変化、食品加工による嗜好性の変化から1つ選択し、教員の指導とディスカッションのもと、最終的に改善または新規の研究計画書を作成し、発表する。</p> <p>(共同授業方式／全15回) (神山伸・曾根英行・山岸あづみ (共同) /15回)</p>				
<p>○授業計画</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 事例を用いた食品開発研究の課題分析①：現状把握</p> <p>第3回 事例を用いた食品開発研究の課題分析②：課題抽出</p> <p>第4回 事例を用いた食品開発研究の課題分析③：課題の優先順位付け</p> <p>第5回 課題解決のための研究方法の検討①：解決策の多面的な検討1</p>				

- 第 6 回 課題解決のための研究方法の検討②：解決策の多面的な検討 2
第 7 回 課題解決のための研究方法の検討③：実験項目の決定
第 8 回 研究結果の評価方法の検討①
第 9 回 研究結果の評価方法の検討②
第 10 回 研究計画の作成：研究の学術的背景、研究課題の学術的問い
第 11 回 研究計画の作成：研究の目的、学術的独自性
第 12 回 研究計画の作成：研究のアウトラインと実験項目
第 13 回 研究計画の作成：実験方法（実験群、測定方法）の決定
第 14 回 総合討論①
第 15 回 総合討論②

テキスト

特に指定せず、授業ごとに資料を配布する。

参考書・参考資料等

授業ごとに関連の参考書や資料を紹介する。

学生に対する評価

授業への取組：80% 評価基準：授業への参加態度（発言・議論の活発さ、課題への取組状況と質）を評価する

レポート：20% 評価基準：レポート課題で授業目標の達成度を評価する

ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシー、科目配置の関係

科目区分	カリキュラムポリシー	授業科目の名称	配当年次	単位数			ディプロマポリシー								
				必修	選択	自由	食を通じた健康の保持・増進に関する高度専門職業人								
							健康栄養分野			食品開発分野			食と健康の制度・政策分野		
							専門知識・スキル	課題分析・改善提案力	発信力・実践力	専門知識・スキル	課題分析・改善提案力	発信力・実践力	専門知識・スキル	課題分析・改善提案力	発信力・実践力
基礎科目区分	高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付ける基礎となる科目	健康栄養概論	1前	2		●			●			●			
		食品開発概論	1前	2		●			●						
		食と健康の制度・政策概論	1前	2		●						●			
		カウンセリングの理論と方法	1前	2		●			●			●			
		社会経済分析の理論と方法	1前	2		●			●			●			
	課題に対して科学的、論理的に分析し改善方を提案する力、データおよび文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を身に付ける基礎となる科目	文献レビュー・読解演習	1前	1			●			●			●		
		統計学・データ分析法	1前	2			●	●		●	●		●	●	
		統計学・データ分析演習	1後	2			●	●		●	●		●	●	
		プレゼンテーション演習	1前	1				●			●			●	
		英語アカデミック・ライティング	2前	1				●			●			●	
		英語プレゼンテーション	2前	1				●			●			●	
	小計(11科目)		2	16											
	カリキュラムポリシーと科目配置	健康栄養に関する専門力を高める科目	健康栄養特論Ⅰ	1後	2		●								
			健康栄養特論Ⅱ	1後	2		●								
			健康科学特論	2前	2		●								
			健康栄養演習Ⅰ	1後	2			●	●						
健康栄養演習Ⅱ			2前	2			●	●							
小計(5科目)				10											
食品開発に関する専門力を高める科目		食品学特論Ⅰ	1後	2					●						
		食品学特論Ⅱ	1後	2					●						
		食品開発特論	2前	2					●						
		食品学演習Ⅰ	1後	2						●	●				
	食品学演習Ⅱ	2前	2						●	●					
小計(5科目)			10												
制度・政策に関する専門力を高める科目	食・健康政策特論Ⅰ	1後	2									●			
	食・健康政策特論Ⅱ	1後	2									●			
	保健医療福祉制度特論	2前	2									●			
	食・健康政策演習Ⅰ	1後	2									●	●		
	食・健康政策演習Ⅱ	2前	2									●	●		
小計(5科目)			10												
特別研究	健康栄養、食品開発、制度・政策に関する専門力・実践力を高める科目	特別研究Ⅰ	1前	2			●	●		●	●		●	●	
		特別研究Ⅱ	1後	2			●	●		●	●		●	●	
		特別研究Ⅲ	2前	2			●	●		●	●		●	●	
		特別研究Ⅳ	2後	2			●	●		●	●		●	●	
小計(4科目)			8												
合計(30科目)			10	46											