

北海道文教大学

健康栄養科学研究科

2023 (R5) 年度

自己点検・評価報告書

2024 (R6) 年 2 月 22 日

北海道文教大学

## 第1章 理念・目的

点検・評価項目① 大学の理念・目的を適切に設定しているか。また、それを踏まえ、学部・研究科の目的を適切に設定しているか。

評価の視点1 学部においては、学部、学科又は課程ごとに、研究科においては、研究科又は専攻ごとに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・研究科の目的の連関性

<人材育成その他の教育研究上の目的の設定とその内容>

(教育理念)

健康栄養科学専攻は、鶴岡学園が築いた実学重視の伝統を受け継ぎ、「豊かな人間性」、「健全な社会性」、「高い専門性」を有する人材の育成の教育理念を再確認するとともに、新時代における実学の創成、伝承の拠点として発展するための中・長期的な目標を以下のよう

に定めている。

1. 鶴岡学園は、長い間、北海道の栄養士養成と食文化教育の一翼を担い、その目的は食生活改善および栄養指導を行うための実践的学問の追求にあります。本専攻における教育研究の目標は真摯な研究を通して実学の追求にあることを再確認し、学部教育を基礎として、人に深く関わる健康栄養に関して今日的課題の正確な理解、観察力、分析・評価能力、表現能力を持った豊かな人間性を持った健康・栄養のスペシャリストとしての専門性を高めます。
2. 本学の学則の「豊かな人間性を涵養するため幅広い知識を授けるとともに、理論と実践にわたり深く学術の教育と研究を行い、国際社会の一員として、世界の平和と人類の進歩に貢献し得る人材の育成を目的とする」にありますように、本専攻は時代が求める幅広い知識と専門性はもとより、国際標準の業務手順にも対応できるようなより深化した栄養士や管理栄養士教育の確立に努めます。
3. 道央圏における地域社会との連携のために、地域における医療・福祉施設、健康関連団体、教育機関が主催する健康づくり事業、インターンシップなど産学共同事業等を積極的に推進するとともに、地域の住民に生活習慣病などの予防に関する意識を啓発し、日常的に健康増進を積極的に支援し、地域社会との連携を深め、地域の発展に貢献します。

(資料：2023 大学院学生便覧、p 45)

(人材養成の目的)

健康栄養科学研究科は、学部学科の教育課程を基礎とし、これに加えてより高い専門性を持った職業人の養成を目的としており、以下に示すような専門的かつ基礎的素養を涵養するため2つの分野で構成されている。

1. 健康栄養教育学分野では、「栄養」と「身体活動」を組合せ、健康を維持・増進するた

めの高度な専門知識、健康づくりの方策など生活習慣病の予防と生活の質“QOL”を向上させる高度な健康栄養教育を遂行できる実践力を有する指導的な人材を養成する。

2. 食品安全学分野では、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などで、児童・生徒の食物アレルギーなど、食の安全確保に必要な仕組みへの優れた専門性を有し、主に食品衛生、食品製造供給、医薬分野での研究開発、設計、品質管理の実践的な人材を養成する。（資料：2023 大学院学生便覧、p. 46）

これら教育理念と人材育成の目的は、地域的・時代的要求に応え、「栄養」と「身体活動」を基本とした「健康運動指導」・「健康栄養教育」、及び食事提供、食品・医療関連分野において食物アレルギー等の食品の品質や安全に関わる分野に特化した人材を養成する特徴的な研究科で、先に示した本学の教育理念・目的と一致している。

（教育研究上の目標）

教育理念と人材育成の目的に基づき、健康栄養科学研究科の教育目標は、「幼児期のプライマリーヘルスケアから、児童生徒、青年期並びに疾病予防と健康増進、介護予防を課題とする壮年期、高齢期に対する健康栄養について、科学的な根拠に基づき対処ができる高度な知識や技術を有する人材を養成する」と明示している（資料：大学院学則 第3条第3項）。

これにもとづいて、健康栄養科学専攻の教育目標は、「健康栄養及び食品安全において食と栄養を幼児から高齢者まで、個人あるいは集団の人間生活全体としてとらえ、運動、体力、栄養管理・指導方法、食の安全及び食品衛生指導方法を総合的に研究し、より広い視野からの科学的な教育研究活動の展開を通じて高い専門性を有し、健康栄養関連分野でのリーダーとして貢献できる実践的な即戦力を有する高度専門職業人を養成する。」と明示している（資料：大学院学則 第5条第3項）。

<大学の理念・目的と学部・研究科の目的の連関性>

（北海道文教大学の教育理念・目的）

本学の教育理念・目的は、「豊かな人間性を涵養するため幅広い知識を授けるとともに、理念と実践にわたり深く学術の教育と研究を行い、国際社会の一員として、世界の平和と人類の進歩に貢献し得る人材の育成を目的とする。」となっており、健康栄養科学研究科の（教育理念）にある「鶴岡学園が築いた実学重視の伝統を受け継ぎ、「豊かな人間性」、「健全な社会性」、「高い専門性」を有する人材の育成の教育理念を再確認するとともに、新時代における実学の創成、伝承の拠点として発展」させることに合致している。

## 第4章 教育課程・学習成果

### 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（授与する学位ごと）及び公表

＜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（授与する学位ごと）及び公表＞

健康栄養科学研究科では、以下の通り学位授与方針をディプロマ・ポリシーとして定め、これを大学ホームページに掲載することによって、広く社会に公表している。

#### 健康栄養科学研究科ディプロマ・ポリシー

健康栄養科学研究科は、履修規定によって必要単位を取得し、必要な修業年限を満たしたうえで、次の能力を身につけていると認められた学生に「修士（健康栄養科学）」の学位を授与する。

- ・ 健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。（知識・技能）
- ・ 食の安全確保に必要な仕組み、原因物質検査法、科学的評価・リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけている。（知識・技能）
- ・ 食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。（知識・技能）
- ・ 健康の基本である食品の安心・安全に対する社会の関心を的確に把握することができる。（思考・判断・表現）
- ・ 食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。（思考・判断・表現）
- ・ 指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。（思考・判断・表現）
- ・ 研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。（思考・判断・表現）
- ・ 北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。（関心・意欲・態度）
- ・ 健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている。（関心・意欲・態度）

学位授与の基準は学位規程第4条（修士の授与要件）に定められ、修業年限、研究科の卒業に必要な単位数は、大学院学則に明示されている（資料：大学院学則 第7条、第13条

別表1)。また、修得すべき学習成果に関して、「2023 年度大学院学生便覧・健康栄養科学研究科」に履修指導スケジュール、シラバス、履修モデル、時間割、学位論文審査体制、公表の方法などの修了要件を示している。

学位授与の判定は、研究科委員会で判定を行い決定することとなっている。平成28年度末に学位規程に従い、最初の修士学位が授与された。平成29年11月に「修士論文の審査体制と認定・評価基準に関する申し合わせ」を制定し、大学院生に説明会を開催した。この申し合わせは「2023 大学院学生便覧・健康栄養科学研究科」に記載されており、毎年4月の大学院オリエンテーション時に改めて説明・周知されている。

その他教職員・学生に対しては教育目標等を記載した大学院募集要項を配布し、周知を図っている（資料：健康栄養科学研究科 募集要項2023年度用）。

大学院学生便覧では、「修士論文作成に関する取扱細則」、「修士学位論文作成要領」、「修士修了までのスケジュール」を明示し、前期・後期のオリエンテーションにおいて詳細に説明している。また、「修士論文の審査体制と認定・評価基準に関する申し合わせ」を掲載し、学期始めのオリエンテーションにおいて大学院生に周知している（資料：2023 大学院学生便覧・健康栄養科学研究科）。

**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・実施方針の設定及び公表

- ・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連関性

<下記内容を備えた教育課程の編成・実施方針の設定及び公表>

健康栄養科学研究科では、カリキュラム・ポリシーとして、以下の様に定め、公表している（資料：大学ホームページ）。

健康栄養科学研究科カリキュラム・ポリシー

健康栄養科学研究科は健康栄養科学専攻では、教育上の理念と目的に基づいて「健康栄養教育学分野」及び「食品安全学分野」の2分野を設けます。本専攻研究科では、高度で専門的な健康栄養科学の知識・技術の修得、および、研究を行うための教育課程を編成します。

①教育内容

(知識・技能)

- 1) 研究科共通で健康栄養科学の多様性（栄養学、健康体力科学、食品衛生学、生化学・分子生物学など）に触れる目的で、「健康栄養科学特論」、「公衆衛生学」を配置する。
- 2) 「健康栄養教育学分野」では、健康増進、QOLの向上のため、食と栄養を乳幼児から高齢者までの人間生活全体としてとらえ、身体活動・運動、健康体力とメンタルヘルス、栄

養管理・指導方法の健康栄養教育学の総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。

3) 「食品安全学分野」では、食品成分や食物アレルギーなどの特徴やその機能性を把握し、それらに対する人体の応答・代謝を研究し、食の安全性評価法、食品分析技術、食品衛生指導法などの総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う

(思考・判断・表現)

自らの研究成果を発表する能力を培うために「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を配置する。

(関心・意欲・態度)

「健康栄養教育学分野」「食品安全学分野」の科目群において、知識・技術とあわせて関心・意欲・態度を醸成する内容を取り入れる。

## ②教育方法

・講義・演習科目は少人数のゼミ方式が主であり、院生の主体的な参加型授業となっている。

・修士論文指導は少人数指導または個人指導により行う。

## ③教育評価

・講義・演習科目はレポートをはじめディスカッションペーパーや試験、および授業時間における発表や討論などの内容について評価する。

・修士論文は複数の論文指導教員と学位論文審査教員による審査を通じて評価する。

## (1) 教育課程の体系、教育内容

カリキュラムポリシーに記載のある通り、健康栄養科学研究科では、「健康栄養教育学分野」と「食品安全学分野」の二つの分野に分けられている。いずれの分野でも、少人数のゼミ方式によって講義・演習科目が実施され、修士論文指導は少人数指導または個人指導で行われる。学生の評価はレポート、ディスカッションペーパー、試験、発表・討論などを通じて行われ、修士論文は複数の指導教員と審査教員による審査を経て評価される。各分野での教育内容の概要は、以下の通りである。

### ・健康栄養教育学分野

この分野では、人間のライフステージ全体にわたる健康と栄養を促進するための教育を提供する。身体活動と運動、メンタルヘルス、健康管理方法などの概念を総合的に学び、個々の生活状況に合わせた適切な栄養指導法や健康増進手法を習得する。ここでは、食と栄養の重要性を理解し、その知識と技術を活かして幅広い人々に対して効果的な教育指導を行なう。

### ・食品安全学分野

この分野では、食品成分の特性やその機能性に焦点を当てる。食品の安全性評価法や衛生管理技術などの科学的手法を通じて、食品の品質と安全性を理解する。食品に含まれる成分やアレルギーについての知識を深め、人体の応答や代謝について研究し、安全な食品生産と提供に関わる総合的なアプローチを身につける。

(2) 教育課程を構成する授業科目区分、授業形態等

科目は両分野共通の「専攻共通科目」、「専門基礎科目」と分野別の「専門科目」、「特別研究」が設定され、専門分野の高度化に対応した教育内容を提供している。

専攻共通科目として、健康栄養科学の多様性に触れるため、「健康栄養科学特論」と「公衆衛生学」を講義として配置している。また、自らの研究成果を発表する能力を培うために「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を配置している。

専門基礎科目は、健康栄養教育学分野と食品安全学分野に共通した学問領域に関する授業として、「健康体力科学特論」、「食行動科学特論」、「健康スポーツ栄養学特論」、「食品機能学特論」、「生化学特論」、「バイオテクノロジー特論」の講義科目を選択授業として配置し、大学院生個人々の必要とする領域の科目を履修出来るようになっている。

専門科目は、それぞれの分野に特化した科目を、講義と演習、もしくは講義と実験の組み合わせで配置し実践的な授業展開が可能となっている。健康栄養教育学分野では、「健康教育学特論」と「健康教育学特論演習」、および「栄養教育学特論」と「栄養教育学特論演習」が配置され、食品安全学分野では、「食物アレルギー学特論」と「食物アレルギー学特論実験」、「食品衛生学特論」と「食品衛生学特論実験」が配置されている。

また、「特別研究」の中の「健康栄養科学特別総合実験・演習」の科目において修士論文の研究を完成させ、専門分野の高度化に対応した教育内容を提供している。

(資料：北海道文教大学大学院学則 別表1)。

<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>

健康栄養科学研究科のカリキュラム・ポリシーは以下の表のように学位授与方針(ディプロマ・ポリシー)に対応しており整合している。

教育課程の編成・実施方針(カリキュラム・ポリシー)	学位授与方針(ディプロマ・ポリシー)
<p>(知識・技能)</p> <p>1) 研究科共通で健康栄養科学の多様性(栄養学、健康体力科学、食品衛生学、生化学・分子生物学など)に触れる目的で、「健康栄養科学特論」、「公衆衛生学」を配置する。</p> <p>(知識・技能)</p> <p>2) 「健康栄養教育学分野」では、健康増進、QOLの向上のため、食と栄養を乳幼児から高齢者までの人間生活全体としてとらえ、身体活動・運動、健康体力とメンタルヘルス、栄養管理・指導方法の健康栄養教育学の総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。</p> <p>(知識・技能)</p> <p>3) 「食品安全学分野」では、食品成分や食物アレルギーなどの特徴やその機能性を把握し、それらに対する人体の応答・代謝を研究し、食の安全性評価法、食</p>	<p>健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)</p> <p>食の安全確保に必要な仕組み、原因物質検査法、科学的評価・リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p>

<p>品分析技術、食品衛生指導法などの総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。</p> <p>(思考・判断・表現)</p> <p>自らの研究成果を発表する能力を培うために「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を配置する。</p> <p>(関心・意欲・態度)</p> <p>「健康栄養教育学分野」「食品安全学分野」の科目群において、知識・技術とあわせて関心・意欲・態度を醸成する内容をとり入れる。</p>	<p>食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。(思考・判断・表現)</p> <p>指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)</p> <p>研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)</p> <p>健康の基本である食品の安心・安全に対する社会の関心を的確に把握することができる。(思考・判断・表現)</p> <p>指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)</p> <p>北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。(関心・意欲・態度)</p> <p>健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている。(関心・意欲・態度)</p>
---	---

**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。**

<p>評価の視点1 各学部・研究科において適切に教育課程を編成するための措置</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程の編成・実施方針と教育課程の整合性</li> <li>・教育課程の編成にあたっての順次性及び体系性への配慮</li> <li>・授業時間の適切な設定</li> <li>・単位制度の趣旨に沿った単位の設定</li> <li>・個々の授業科目の内容及び方法</li> <li>・授業科目の位置づけ(必修、選択等)</li> <li>・各学位課程にふさわしい教育内容の設定</li> </ul> <p style="text-align: center;">&lt;修士課程&gt;コースワークとリサーチワークを適切に組み合わせた教育への配慮等</p>
--



## 評価の視点2 学生の社会的及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

<各学部・研究科において適切に教育課程を編成するための措置>

### (1) 教育課程の編成・実施方針と教育課程の整合性

本章の点検・評価項目②の「教育課程を構成する授業科目区分、授業形態等」で記載した通り、教育課程の編成・実施方針にしたがった教育課程となるよう各科目を配置している。

### (2) 教育課程の編成にあたっての順次性及び体系性への配慮

1年目前期に開講される専攻共通科目の「健康栄養科学特論」(必修)を通して、各専門分野での柱となる専門科目の位置づけを習得させている。講義科目の大部分は1年目の前・後期で修了し、2年目には特別研究(修士論文)に集中出来るように授業科目を体系的に配置してある(資料:北海道文教大学大学院学則 別表1)。また、研究科の履修体系を明確にし、履修モデルを例示している。

### (3) 授業時間の適切な設定

講義・演習は90分を一コマとして時間割に配置し、いずれも予習、および復習の時間を十分に取れるよう考慮している。

### (4) 単位制度の趣旨に沿った単位の設定

講義及び演習は、一コマを2時間として計算し、15回授業で2単位として計算している。実験は、二コマを3時間として計算し、二コマ12回授業で1単位として計算している。

### (5) 個々の授業科目の内容及び方法

個々の授業科目の内容および方法は、シラバスに記載されており、公表されている。

### (6) 授業科目の位置づけ(必修、選択等)

健康栄養科学の多様性に触れる目的で行う専攻共通科目の「健康栄養科学特論」と「公衆衛生学」を必修とし、院生個々の技量によって履修の必要性が分かれる「プレゼンテーション技術演習」と「学術論文作成法」を選択科目としている。また、修士論文作成を目的とした特別研究の「健康栄養科学特別総合実験・演習」は、当然のことながら必修科目としている。その他の科目については、履修モデルを示してあるが、院生本人の目指す専門性に柔軟に対応する事に重点を置き、選択科目としてある。

### (7) 各学位課程にふさわしい教育内容の設定

<修士課程>コースワークとリサーチワークを適切に組み合わせた教育への配慮等

コースワークについては、通常、初年度の1年間で集中的に履修しながら、リサーチワークとしての科目を継続して履修し、1年目後期から2年目に、作成した構想と研究計画に従いながら実質的な研究を行う。全体的に見れば、コースワークで基礎力を養い、リサーチワークで実践力を培いながら、修士論文の研究を完成させる方式となっておりバランスの良い履修ができるよう配慮している(資料:2023 大学院学生便覧 p.51)。

<学生の社会的及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>

健康栄養科学研究科では、健康栄養教育学分野と食品安全学分野を通じて、学生が必要な能力を育成している。健康栄養教育学分野では、健康増進活動や健康栄養教育の研究を行い、社会における健康教育の重要性を理解し、実践できる能力を養う。一方、食品安全学分野で

は、食品の品質や安全性、食品衛生に関する高度な専門性を習得し、食品業界や医療関連分野での職業的な自立を支援している。

この教育プログラムでは、専攻共通科目や専門科目を通じて、基礎から応用まで幅広い知識を提供し、実践力を養っている。さらに、特別研究では修士論文を通して高度な専門性を追求し、社会での実践に直結した能力を育成している。履修体系の明確化やコースワークのバランス調整により、学生は基礎力と実践力の両面を兼ね備え、自立した社会人として活躍できるよう支援される。健康栄養科学研究科の教育は、学生の社会的・職業的自立を促進するために必要な能力を総合的に育成する有効な教育プログラムを提供している。

**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。**

<p>評価の視点1 各学部・研究科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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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）</li><li>・シラバスの内容（授業の目的、到達目標、学習成果の指標、授業内容及び方法、授業計画、授業準備のための指示、成績評価方法及び基準等の明示）及び実施（授業内容とシラバスとの整合性の確保等）</li><li>・授業の内容、方法等を変更する場合における適切なシラバス改訂と学生への周知 学生の主体的参加を促す授業形態、授業内容及び授業方法（教員・学生間や学生同士のコミュニケーション機会の確保、グループ活動の活用等）</li><li>・学習の進捗と学生の理解度の確認</li><li>・授業の履修に関する指導、その他効果的な学習のための指導</li><li>・授業外学習に資する適切なフィードバックや、量的・質的に適当な学習課題の提示</li></ul> <p>&lt;修士課程&gt;</p> <p>研究指導計画（研究指導の内容及び方法、年間スケジュール）の明示とそれに基づく研究指導の実施</p>
--

<各学部・研究科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>

大学の全学部及び全研究科においてシラバス中の「授業の方法」において、①プレゼンテーションの方法、②授業形態、の他に③アクティブラーニングの取り入れの状況を記述するようになっている。また、2018年度から既に「課題に対するフィードバックの方法」欄が独立した項目となりフィードバックを学生に返すことにより学生が意欲をもてるように配慮している。

健康栄養科学研究科のカリキュラム・ポリシーに従って教育方法は以下のようにしている。

専攻共通科目のうち「プレゼンテーション技術演習」と「学術論文作成法」は技能に関する

科目なので、演習の授業形態である。それ以外は知識を習得する科目なので、特論講義となっている。専門基礎科目では同じ理由からすべてが特論講義となっている。

専門科目の健康栄養教育学分野では、同じ学問領域における特論講義と特論演習が組み合わされている。また、食品安全学分野では同じ学問領域における特論講義と特論実験が組み合わされており、知識・技術を効率よく修得するように適切に配置されている（資料：2023 大学院学生便覧 p. 48）。

履修科目登録の上限は設定していないが、履修モデルを提示し、30 単位修得するように指導している（資料：2023 大学院学生便覧 p. 48）。

募集人員が4名であり少人数のゼミ方式が主となる（資料：健康栄養科学研究科 募集要項 2023）。したがって、発表と討論が重視されるため必然的に大学院生の主体的参加の授業となっている。また、発表指導と討論を通し、指導教員のみならず大学院担当教員全員が、大学院生との意見交換、および指導に係わる体制を整えている。大学院生には1、2年次共通の演習室に、各自専用のPCを備えた机を準備した上、演習室中央に会議用机を配置し、院生同士が学年を超えてコミュニケーションを取ることにも可能となっている。

健康栄養科学研究科においては修士学位論文の研究指導は、1年次に指導教員承認のもとで研究計画書（必要に応じて研究倫理審査委員会の承認を求める）を作成する。この研究計画書をもとにして中間発表会、最終発表会に向けて研究指導が行われている（資料：2023 大学院学生便覧 p. 51）。なお、研究にあたっては、その性格上、時間割に示された授業時間以外にも、研究の実施と研究指導が、大学院生および関係する大学院教員の密接な連絡の元に行われている。

#### 点検・評価項目⑤ 成績評価、単位認定及び学位授与を適切に行っているか。

##### 評価の視点1 成績評価及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
- ・ 学位審査及び修了認定の客観性及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及び手続の明示
- ・ 適切な学位授与

##### <成績評価及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

授業科目は、「講義」、「演習」、「実習・実技」に大別されており、1単位を修得するための時間は以下の表のようになっている。よって、いずれも1単位の授業科目に45時間の学修を標準とする大学設置基準の主旨に従っている。なお、本学では授業1回90分を2時間

と計算する。2単位の講義形式の授業科目であれば15回で授業時間が30時間、したがって自習時間は1回4時間×15回＝60時間が必要となると指導している。学生の予習・復習時間を確保するため、シラバスには毎回の授業ごとに準備学習と事後学習の項目を設けて学生が自習時間にすべきことをきめ細かく指示し、単位の実質化をはかっている。

授業形態	授業時間	自習時間	計
講義	15時間	30時間	45時間
演習	30～15時間	15～30時間	
実習・実技	45～30時間	0～15時間	

#### (2) 既修得単位の適切な認定

本学の大学院学則第7章第29条2項において、既修得単位についての取り扱いが記載されており、それに則って運用することが定められている。

#### (3) 成績評価の客観性、厳格性を担保するための措置

成績評価は本学の履修規程に基づき、各教員が事前にシラバス上で学生に公表した評価方法によって成績評価と単位認定を行っている。全学において授業科目の成績評価は、100点満点の60点以上を合格とし、AA(秀)(90点以上)、A(優)(80点以上90点未満)、B(良)(70点以上80点未満)、C(可)(60点以上70点未満)となっている。

定期試験期間中、病欠、公欠等の理由で受験できなかった場合に追試験を課している。また、評価の結果合格点には達していないが一定の条件を満たしている者をいったんDH(不可保留)とし、補習等を経て当該学期内に再評価をする制度が設けられている。なお、DHの後再評価の結果合格となった場合の成績評価はCとなる。

履修した科目の成績が合格となった場合は、定められた単位数を履修者に与えている。なお、成績評価に疑義のある場合は、文書による疑義申し立てと担当教員からの文書による回答をすることを制度化し、学生と教員が相互に成績評価の適正性を確認している。

#### (4) 卒業・修了要件の明示

「修士課程において、2年以上在学し、専修分野(健康栄養教育学分野、食品安全学分野)の一つを選択し、主要(柱)科目の講義4単位、実験・実習4単位(2年間に渡り履修)健康栄養科学特別総合実験・演習8単位(2年間に渡り履修)、必修2科目(健康栄養科学特論、公衆衛生学特論)4単位を履修するとともに、その他の科目(実験・演習科目を除く)を選択履修し、合計30単位以上を履修しなければならない。」と明示されている(「大学院健康栄養科学研究科履修について」)。

#### <学位授与を適切に行うための措置>

##### (1) 学位論文審査がある場合、学位論文審査基準の明示

審査基準は、以下の5項目があり、「北海道文教大学大学院健康栄養科学研究科 修士論文の審査体制と認定・評価基準に関する申合せ」の「II 認定・評価基準」に詳細に記述されている。

1) 研究の意義や目的を十分に理解して明確に記述されているか。

- 2) 論文完成までの過程において、適切な研究方法を採用して具体的な分析・考察がなされているか。
- 3) 論文の構成が適切で、読みやすく記述されているか。
- 4) 外国語文献や外国における調査が必要とされるテーマについては、その文献解読等に必要となる外国語能力が十分なレベルに達しているか。
- 5) 論文内容が、「健康栄養教育学分野」、あるいは「食品安全学分野」において、学術的意義、新規性、創造性、応用的価値等を有しているか。

(2) 学位審査及び修了認定の客観性及び厳格性を確保するための措置

修士学位論文の審査は、研究科委員会に付託される。研究科委員会は研究科教員全員を審査員とし、修士論文の審査及び最終試験（修士論文発表会）を行い、審査委員会には主査1名（指導教員以外の者）及び副査1名を置くことにより、指導教員と学位論文審査主査を分離して客観性・厳格性を確保する体制を整えている（資料：2023 大学院学生便覧 p.53 大学院健康栄養科学研究科学学位論文に関する取扱細則）。

(3) 学位授与に係る責任体制及び手続の明示

健康栄養科学研究科における学位授与における審査は、「北海道文教大学大学院健康栄養科学研究科学学位論文に関する取扱細則」第7条に規定される審査委員会で実施されることが明記されている（資料：2023 大学院学生便覧 p.63 北海道文教大学大学院健康栄養科学修士論文の審査体制と認定・評価基準に関する申し合わせ）

学位論文審査は、学位論文作成要領に基づいたスケジュールで学位申請、論文提出及び最終試験として公開発表会が実施される（資料：北海道文教大学大学院健康栄養科学研究科学学位論文作成要領）（資料：北海道文教大学大学院健康栄養科学研究科学学位論文に関する取扱細則 第4条～第11条）。

(4) 適切な学位授与

学位論文提出資格は、「北海道文教大学大学院健康栄養科学研究科学学位論文作成要項」第2に示されており、提出された学位論文は、大学院健康栄養科学研究科学学位論文に関する取扱細則」の「II 評価基準」に基づき審査され合否が決定される。

**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及び評価しているか。**

<p>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（特に専門的な職業との関連性が強いものにあっては、当該職業を担うのに必要な能力の修得状況を適切に把握できるもの）</p> <p>評価の視点2 学位授与方針に明示した学習成果を把握及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</p>
---

・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

＜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＞

健康栄養科学研究科では、学生の学習成果を測定するための指標である GPA (Grade Point Average) は、令和 4 年度において全学生が優以上に相当する 3.0 以上となっており、高い成果があがっている。

＜学位授与方針に明示した学習成果を把握及び評価するための方法の開発＞

(1) アセスメント・テスト・ルーブリックを活用した測定

いずれも実施していない。

(2) 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

学生の自己評価、修了時の評価を調査する組織的な取り組みとして、令和 4 年度修了生 2 名を対象に「修士課程教育修了時アンケート」を実施している。

点検・評価項目⑦ 教育課程及びその内容、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

＜適切な根拠（資料、情報）に基づく点検・評価＞

(1) 学習成果の測定結果の適切な活用

教育課程及びその内容、方法の適切性は研究科委員会で検討される。

健康栄養科学研究科は、本研究科設置の趣旨に基づいて編成・申請した設置計画に従い、既に平成 28 年度に完成年度を終えることができた。教育目標、学位授与方針及び教育課程の編成・実施方針（新規科目設定、専門分野、大学院担当教員の審査基準など）の適切性について、大学院担当教員、院生及び他研究科の意見を随時求め、研究科委員会で検証している。

＜点検・評価結果に基づく改善・向上＞

健康栄養科学研究科では、教育成果の検証の場を修士論文の中間発表会及び最終報告会と考えている。両報告会では、学内の全教員、学生だけでなく、学外にも公開することとしている。ここで、疑問点、問題点などの指摘やコメントを受けることにより、修士論文に反映させる。このことによって学生、教員が教育成果の検証、教育課程や教育内容・方法の改善に効果を上げると考えている。

## 第5章 学生の受け入れ

### 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。

各研究科のアドミッション・ポリシーは大学院ホームページ及び「募集要項」で公表し、1. 教育目的または、教育研究上の理念と目的 2. アドミッション・ポリシーを明記している。なお、障がいのある学生の受け入れについては、基本的に大学全体と同じである。

#### 【健康栄養科学研究科アドミッション・ポリシー（求める学生像）】

健康栄養科学研究科は、食品の安全管理に関する高度な専門知識と研究技術を習得する意欲のある学生、または病院・保健センターなど健康教育の最前線や栄養士養成系大学の教育者・研究者として必要な知識・技術を習得する意欲のある次のような学生を受け入れます。

（知識・技能）

- ・ 大学で習得した健康栄養科学に関する十分な基礎学力を有している人。

（思考・判断・表現）

- ・ 研究計画について論理的に考察・整理し、分かり易く伝えることができる人。

（関心・意欲・態度）

- ・ 行政、学校、病院各施設等において健康教育指導、給食等食事提供における食品の安全管理的な知識・技術を身につけたい人。
- ・ 食品産業において、研究開発に従事し、消費者の立場で食品の品質や安全管理などを判断し、解決できる実践的な知識・技術を身につけたい人。
- ・ 栄養士養成系大学の教育者・研究者、特に実験・実習の指導ができる知識・技術を身につけたい人。

健康栄養科学研究科におけるアドミッション・ポリシーは以下の表のように、カリキュラム・ポリシー及びディプロマ・ポリシーに対応しており整合している。

学生の受け入れ方針 (アドミッション・ポリシー)	教育課程の編成・実施方針 (カリキュラム・ポリシー)	学位授与方針 (ディプロマ・ポリシー)
1. 行政、学校、病院各施設等において健康教育指導、給食等食事提供における食品の安全管理的な知識・技術を身につけたい人。	（知識・技能） 2) 「健康栄養教育学分野」では、健康増進、QOL の向上のため、食と栄養を乳幼児から高齢者までの人間生活全体としてとらえ、身体活動・運動、健康体力とメンタルヘルス、栄養管理・指導方法の健康栄養教育学の総合的な指導・	健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。（知識・技能） 食の安全確保に必要な仕組み、原因物質検査法、科学的評価・リス

	<p>研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。</p> <p>3)「食品安全学分野」では、食品成分や食物アレルギーなどの特徴やその機能性を把握し、それらに対する人体の応答・代謝を研究し、食の安全性評価法、食品分析技術、食品衛生指導法などの総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。 (思考・判断・表現)</p> <p>自らの研究成果を発表する能力を培うために「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を配置する。</p>	<p>ク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。(思考・判断・表現)</p> <p>指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)</p> <p>研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)</p>
<p>2. 食品産業において、研究開発に従事し、消費者の立場で食品の品質や安全管理などを判断し、解決できる実践的な知識・技術を身につけたい人。</p>	<p>(知識・技能)</p> <p>1) 研究科共通で健康栄養科学の多様性(栄養学、健康体力科学、食品衛生学、生化学・分子生物学など)に触れる目的で、「健康栄養科学特論」、「公衆衛生学」を配置する。</p> <p>3)「食品安全学分野」では、食品成分や食物アレルギーなどの特徴やその機能性を把握し、それらに対する人体の応答・代謝を研究し、食の安全性評価法、食品分析技術、食品衛生指導法などの総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。 (思考・判断・表現)</p>	<p>健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>食の安全確保に必要な仕組み、原因物質検査法、科学的評価・リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応</p>



	<p>自らの研究成果を発表する能力を培うために「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を配置する。</p> <p>(関心・意欲・態度)</p> <p>「健康栄養教育学分野」「食品安全学分野」の科目群において、知識・技術とあわせて関心・意欲・態度を醸成する内容を取り入れる。</p>	<p>できる能力を身につけている。</p> <p>(知識・技能)</p> <p>食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。</p> <p>(思考・判断・表現)</p> <p>指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)</p> <p>研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)</p> <p>健康の基本である食品の安心・安全に対する社会の関心を的確に把握することができる。(思考・判断・表現)</p> <p>指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)</p> <p>北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。(関心・意欲・態度)</p> <p>健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている。(関心・意欲・態度)</p>
<p>3. 栄養士養成系大学の教育者・研究者、特に実験・実習の</p>	<p>(知識・技能)</p> <p>1) 研究科共通で健康栄養科学の多様性(栄養学、健康体力科学、</p>	<p>健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調</p>

<p>指導ができる知識・技術を身につけたい人。</p>	<p>食品衛生学、生化学・分子生物学など)に触れる目的で、「健康栄養科学特論」、「公衆衛生学」を配置する。</p> <p>2)「健康栄養教育学分野」では、健康増進、QOLの向上のため、食と栄養を乳幼児から高齢者までの人間生活全体としてとらえ、身体活動・運動、健康体力とメンタルヘルス、栄養管理・指導方法の健康栄養教育学の総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。</p> <p>3)「食品安全学分野」では、食品成分や食物アレルギーなどの特徴やその機能性を把握し、それらに対する人体の応答・代謝を研究し、食の安全性評価法、食品分析技術、食品衛生指導法などの総合的な指導・研究に係わる科目を配置し、知識・技術を養う。</p> <p>(思考・判断・表現)</p> <p>自らの研究成果を発表する能力を培うために「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を配置する。</p> <p>(関心・意欲・態度)</p> <p>「健康栄養教育学分野」「食品安全学分野」の科目群において、知識・技術とあわせて関心・意欲・態度を醸成する内容をとりいれる。</p>	<p>査法などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>食の安全確保に必要な仕組み、原因物質検査法、科学的評価・リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。(知識・技能)</p> <p>健康の基本である食品の安心・安全に対する社会の関心を的確に把握することができる。(思考・判断・表現)</p> <p>食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。(思考・判断・表現)</p> <p>指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)</p> <p>研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)</p> <p>北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。(関心・意欲・態度)</p> <p>健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使</p>
-----------------------------	---	--

	命感をもっている。(関心・意欲・態度)
--	---------------------

点検・評価項目② 学生の受け入れ方針に基づき、学生募集及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 学位授与方針及び教育課程の編成・実施方針を踏まえた学生の受け入れ方針の適切な設定及び公表

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

<学位授与方針及び教育課程の編成・実施方針を踏まえた学生の受け入れ方針の適切な設定及び公表>

志願者の募集は、研究科の理念と教育目的、アドミッション・ポリシー、カリキュラム、募集要項を盛り込んだ「募集要項」リーフレットの公表配布及びホームページで公開している。

<下記内容を踏まえた学生の受け入れ方針の設定>

(1) 入学前の学習歴、学力水準、能力等の求める学生像

北海道文教大学大学院学則第25条に入学資格、および第27条に選考方法について定められており、アドミッション・ポリシーで、求める人物像について公開している。

(2) 入学希望者に求める水準等の判定方法

入学者選抜に当たっては、出願前に入学後の研究等について志望する専門分野の教員と研究計画、出願資格の有無、実務経験等について十分な相談を行う機会を設けている。選抜方法は、本研究科に教育を受けるにふさわしい能力と適性を備えた人材を合理的に判断するために、「一般選抜」は専門科目の1科目と英語の筆記試験、及び面接を含む口頭試問により実施し、各々の試験に評点基準を設定している。また、「社会人選抜」は「一般選抜」と同様の方法で実施する。なお、受験者には入学願書に志望理由書、研究計画書等を書類添付させることとして、これらの出願書類を基に面接を含む口頭試問を実施し、総合的に判断している。

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 入学定員及び収容定員の適切な設定と在籍学生数の管理

<入学定員及び収容定員の適切な設定と在籍学生数の管理>

大学院健康栄養科学研究科は、2014年に設置、既に9回の入試を実施している。入学定員4名、収容定員8名のこれも極めて小規模の修士課程である。なお、各研究科過去4年の入学者及び入学定員に対する比率は下表のとおりである。

【大学院研究科入学定員に対する入学者比率（過去5年間平均）】

研究科	入学定員	入学者数					入学者数	入学比率 平均値
		2019	2020	2021	2022	2023		
健康栄養科学研究科	4	1	0	2	1	4	8	0.25

健康栄養科学研究科は、初年度の入学比率が1.75であったが、その後の入学者は非常に減少し、収容定員は0.25と充足されていない。定員確保のため、募集に研究科はもちろん学科教員のより一層の努力が求められる、

また、大学院の収容定員に対する2023年度の在籍比率は、以下のとおりである。

【2023年度大学院の在籍学生数と収容定員に対する在籍学生比率（2023.5.1日現在）】

研究科	収容定員 (A)	年次別在籍学生数		在籍学生数 (B)	在籍学生比率 B/A
		1年次	2年次		
健康栄養科学研究科	8	4	2	6	0.750

健康栄養科学研究科の在籍学生比率は0.500と収容定員未充足であり、安定した学生募集を維持継続するように是正が求められる。なお、大学院においても入試委員会において入学試験体制について客観的に検証されている。

## 第6章 教員・教員組織

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、教員の資質向上及び教員組織の改善・向上につなげているか。

### 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

＜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＞

健康栄養科学研究科の教員は、健康栄養学科教員、あるいは作業朗報学科教員を併任しており、学科、あるいは学部、もしくは大学全体で実施するFD活動に積極的に参加していることから、研究科独自のFD活動は実施していない。

#### 大学院健康栄養科学研究科 2023年度自己点検評価実施委員

役名	氏名		
委員長	教授	木村浩一	健康栄養科学研究科長
委員	教授	峯尾 仁	健康栄養科学研究科