

北海道文教大学 健康栄養科学研究科

2019 (R1) 年度

自己点検・評価報告書

2020 (R2) 年 5 月 20 日

北海道文教大学

基準 1 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・研究科の目的の関連性

1) 建学の精神

『清正進実』（北海道文教大学・明清高等学校・附属幼稚園の建学の精神）

鶴岡学園の創設者鶴岡新太郎・トシ夫妻の遺された学訓『清く正しく雄々しく進め』を源に、1999（平成 11）年「北海道文教大学」開学へと建学の灯火は引き継がれてきた。その精神は今日も 4 本の柱として、学園に集う皆の心に刻まれている。

その 4 本の柱とは

- ① 真理を探究する清新な知性
- ② 正義に基づく誠実な倫理性
- ③ 未来を拓く進取の精神
- ④ 国民の生活の充実に寄与する実学の精神

我々はこれを要約し『清正進実』と呼び習わし、建学の精神としている。

2) 北海道文教大学の教育理念・目的

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。

3) 北海道文教大学の教育目標

本学園の建学の精神及び本学の教育理念の根底を成すのは「未来を拓くチャレンジ精神」である。本学ではこの「未来を拓くチャレンジ精神」の下、実学の創生、伝承の拠点として発展するために中・長期的な目標を以下のように定めている。

- ① 科学的研究に基づく実学の追求
- ② 充実した教養教育の確立
- ③ 国際性の涵養
- ④ 地域社会との連携

健康栄養科学研究科の教育理念と人材育成の目的

(教育理念)

健康栄養科学研究科は、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の確立
- ②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
- ③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

(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、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：2019年度健康栄養科学研究科学生便覧、p93）

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

一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）。

これら教育の理念・目標は、本学の理念及び中・長期的な目標「①科学的研究に基づく実学の追求、②充実した教養教育の確立、③国際性の涵養、④地域社会との連携」に合致している。

（2）長所・特色

「食物アレルギー」に関する教育・研究は他の栄養系教育機関にはなく、本研究科の特色であり、本年度から設立された日本栄養改善学会「公認食物アレルギー栄養士・管理栄養士」(<https://www.dietitian.or.jp/career/specialist/allergy/>)の資格取得を院生に推奨している。また、高度な健康教育の実践力を有する人材育成のため、院生に対して健康・体力づくり事業財団公認「健康運動指導士」(<http://www.health-net.or.jp/shikaku/>)の資格取得を奨励している。

（3）問題点

- ・学部学科学生の教育時間と内容が管理栄養士国家試験対策に偏りすぎ、卒業研究を履修する時間がとれないため、研究への関心がうすく大学院進学への興味が惹起されない。
- ・大学院担当教員に管理栄養士免許を持つものが少ないため、教育内容にも管理栄養士業務に関連する課程が少なく、管理栄養士を目指す学部生、管理栄養士業務についている社会人を受け入れる体制が不十分であると考えられる。
- ・他研究科（特にリハビリテーション科学研究科、こども発達学研究科）と重なる領域についての協働、協力体制が不完全である。即ち、健康・保健・医療政策の変化を的確にとらえ、先取りした複数研究科の共通科目の設定、一定単位数までの他研究科単位互換・単位認定などカリキュラム編成（教育課程）の検討が必要と思われる。また、健康保健科学研究センター（仮称）などを設置し、全研究科の協働、協力して調査研究と地域における健康増進事業を展開できる体制を整える必要がある。

基準 4 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及び公表

健康栄養科学専攻のディプロマポリシー

- ① 健康増進を求める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、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し、今後展開されるより高度な社会システムの構築や産業構造に対応できる高度な専門知識と研究技術を習得している。
- ② 地域の特性を踏まえ、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関などによる事業の計画、実施、評価の活動に関わるなど、QOLを向上させるための健康教育の指導能力、実践力、観察力と豊かな人間性を有する高度専門職業人として、とるべき施策を提起することを自らの使命と感じている。
- ③ 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、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。

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、「2019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。本年度より、この申し合わせは「2019年度大学院学生便覧・健康栄養科学研究科」に記載されており、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。

健康栄養科学研究科健康栄養科学専攻のディプロマポリシーは大学ホームページに公表しており、広く社会に公表されている。

「教育理念と人材育成の目的」は大学ホームページに公開しており、広く社会に公表されている。

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 2020 年度用）。

今年度より『大学院学生便覧』（資料：2019 年度大学院学生便覧）を作成し、「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、平成 29 年 11 月に制定された「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た（資料：2019 年度大学院学生便覧・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関連性

健康栄養科学専攻のカリキュラムポリシー（CP）は次のように定められている（資料：大学ホームページ）。

1. 研究科共通で栄養学、健康体力科学、食品衛生学、生化学・分子生物学などの健康栄養科学の多様性に触れる目的で、「健康栄養科学特論」、「公衆衛生学」を開設する。また、自らの研究成果を発表・アピールするための「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を開設する。
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開設する。
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開設する。

カリキュラムポリシーに基づき、「専攻共通科目」「専門基礎科目」「専門科目」「特別研究」の 4 つの領域の科目群を配置している。このうち、「専門科目」は「健康栄養教育学分野」と「食品安全学分野」の 2 分野から成り立っている。これらの位置づけは、カリキュラムポリシーに示される。

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周知している。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おり、これらの方針は、学位授与方針と整合している。

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）
1. 研究科共通で栄養学、健康体力科学、食品衛生学、生化学・分子生物学などの健康栄養科学の多様性に触れる目的で、「健康栄養科学特論」、「公衆衛生学」を開設する。また、自らの研究成果を発表・アピールするための「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を開設する。	① 健康増進を求める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、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し、今後展開されるより高度な社会システムの構築や産業構造に対応できる高度な専門知識と研究技術を習得している。
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開設する。	② 地域の特性を踏まえ、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関などによる事業の計画、実施、評価の活動に関わるなど、QOLを向上させるための健康教育の指導能力、実践力、観察力と豊かな人間性を有する高度専門職業人として、とるべき施策を提起することを自らの使命と感じている。
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開設する。	③ 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、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。

健康栄養科学研究科健康栄養科学専攻のカリキュラムポリシーは大学ホームページ、その他大学院募集要項、大学院学生便覧などに公開しており、広く社会に公表されている。

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"> ・教育課程の編成・実施方針と教育課程の整合性 ・教育課程の編成にあたっての順次性及び体系的性への配慮
--

- ・単位制度の趣旨に沿った単位の設定
- ・個々の授業科目の内容及び方法
- ・授業科目の位置づけ（必修、選択等）
- ・各学位課程にふさわしい教育内容の設定

＜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

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

健康栄養科学研究科では、高い専門性を有した職業人の養成及び専門的かつ基礎的素養を涵養するために、「健康栄養教育学分野」と「食品安全学分野」の2分野を設けている（資料：北海道文教大学大学院学則 別表1）。これらの位置づけは、カリキュラムポリシーに示されているように、「健康栄養教育学分野」では、栄養と身体活動を基本とした健康増進活動や健康栄養教育の研究を行い、「食品安全学分野」では食事提供現場及び食品・医療関連産業等において、食物アレルギー等の食品の品質や安全性評価法、食品衛生指導法を総合的に研究する。

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。専門科目は「健康栄養教育学分野」で健康教育学、栄養教育学それぞれについて特論と特論演習を配置し、健康栄養教育方法論に基づく高度な実践力を修得する教育内容を提供している。「食品安全学分野」では食物アレルギー学、食品衛生学それぞれについて特論と特論演習を配置し、食の安全評価法に関する高度の専門性を有する実践的な人材を養成する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）。

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。

授業科目は必修科目（12単位）・選択必修科目（16単位）・選択科目（14単位）の合計42単位で構成している。

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周知している。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。

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

一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：大学院学生便覧・健康栄養科学研究科 p. 98）。

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

評価の視点1 各学部・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

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

シラバスの内容（授業の目的、到達目標、学習成果の指標、授業内容及び方法、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）

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

< 修士課程 >

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

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せられている。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せられており、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：2019年度大学院学生便覧 p. 94）。

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：2019年度大学院学生便覧 p. 95）。

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 2020)。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。

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：2019年度大学院学生便覧 p.109）（資料：大学院健康栄養科学研究科学学位論文作成要領）。

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

健康栄養科学研究科の成績評価は以下の「大学全体の成績評価の方法・基準」で示した評価の方法・基準に沿って成績を評価している。シラバスに各教科について毎回の準備学習と事後学習を明示し、単位の実質化をはかっている（資料：2019年度健康栄養科学研究科学生便覧 p.9）。

【大学全体の成績評価の方法・基準】

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。

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	

健康栄養科学研究科における学位論文審査は、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：大学院健康栄養科学研究科学位論文作成要領）（資料：大学院健康栄養科学研究科学位論文に関する取扱細則 第4条～第11条）。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：大学院健康栄養科学研究科学位論文に関する取扱細則 第5条～第11条）。

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。

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

評価の視点2 学習成果を把握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・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

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1年度において全学生が優以上に相当する3.4以上となっており、高い成果があがっている。なお、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、引き続き令和1年度修了生1名を対象に「修士課程教育修了時アンケート」を試みた

が、諸事情のため実施できなかった。

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

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。

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。

（2）長所・特色

- ・本研究科大学院担当教員のバックボーンとなる学歴をみると、家政系（管理栄養士課程）はもとより、医学系、理学系、農学系と多彩な高等教育機関を経た教員が多く、さまざまな社会経験を経ているため、多方面の視点からの教育指導が行える。
- ・組織がそれほど大きくないため、教員相互の連携が密に保たれている。また大学院生の研究指導が指導教員のみ依存することがなく、多くの教員がさまざまな視点からのアドバイスを院生に対して行えるという利点がある。
- ・本研究科では、原則として、修士論文研究に関連する研究成果を在学中に学会発表や学術論文掲載することを要件としている。これらの発表により、外部の研究者や専門家からの評価や意見、及び適切なアドバイスを得ることができ、修士論文研究をより質の高い研究レベルに高めることができる。実際、本研究科では、これまで 3 報の論文、7 回の学会発表があり、今年度の 1 題は、全国大会の学会長企画シンポジウムに採択され、

新規性のある研究課題設定や合理的な研究の進め方が評価された。

(3) 問題点

昨年度、研究科委員会での教育課程及びその内容、方法の適切性の点検・評価を行う中から、健康栄養教育学分野の研究教育活動において、スポーツの実践と活動的なライフスタイルを食生活や栄養面からサポートするために必要な知見や学術的研究領域に関する教育内容が不足していることが問題点として指摘されていた。このことにより、運動やスポーツ活動を合理的でしかも効果的に栄養・食生活面から支えることのできるいわゆるスポーツ栄養分野の専門家の育成が、大きな社会的ニーズでもあり、将来的に大学院生の選択の幅を広げるためにも令和2年度の健康栄養教育学分野の教育課程に「健康スポーツ栄養学」を加えることことが承認された（資料：2019年度第4回大学院委員会議事録）。

基準5 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）】

健康栄養科学専攻は、高度化・多様化する食と健康の諸問題に取り組み、健全で快適な人間生活の実現を目指して、大学院教育を受けるにふさわしい能力・適性を備え、豊かな感性と深い見識と人間重視の観点から健康問題の解決に寄与できる専門能力を活かして活躍できる人材の育成を目標とし、この目標を達成するために、求める学生は以下のとおりとしています。

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。
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。
3. 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。

上記の方針に対して、大学院募集要項（2020）に示されているように入学希望者は、選考試験（専門科目・外国語科目）、口述試験の合否点を設定し、学力、能力を判定している。合格の判定は、専門科目 60 点以上、外国語 50 点以上とし、口述試験は、試験官 5 名による A, B, C 評価で B 以上を合格としている。

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)
-----------------------------	------------------------------	-----------------------

<p>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・技術を身につけた人。</p>	<p>1. 研究科共通で栄養学、健康体力科学、食品衛生学、生化学・分子生物学などの健康栄養科学の多様性に触れる目的で、「健康栄養科学特論」、「公衆衛生学」を開設する。また、自らの研究成果を発表・アピールするための「プレゼンテーション技術演習」、「学術論文作成法」の科目を開設する。</p>	<p>① 健康増進を求める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、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し、今後展開されるより高度な社会システムの構築や産業構造に対応できる高度な専門知識と研究技術を習得している。</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>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開設する。</p>	<p>③ 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、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。</p>
<p>3. 栄養士養成系大学の教育者・研究者、特に実験・実習の指導ができる知識・技術を身につけたい人。</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開設する。</p>	<p>② 地域の特性を踏まえ、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関などによる事業の計画、実施、評価の活動に関わるなど、QOLを向上させるための健康教育の指導能力、実践力、観察力と豊かな人間性を有する高度専門職業人として、とるべき施策を提起することを自らの使命と感じている。</p>

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

各研究科共に志願者の募集は、研究科の理念と教育目的、AP、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。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科目の筆記試験、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、総合的に判断する。

研究科委員会は、入学者選抜に関する学生募集、選抜の実施、合否判定等を行い、入学者選抜の結果、方針に沿った学生の受け入れを確認し、最終的に学長が入学を許可する。

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

<修士課程>

- ・収容定員に対する在籍学生数比率

大学院健康栄養科学研究科は、2014年に設置、既に4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4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
		2016	2017	2018	2019		
健康栄養科学研究科	4	1	2	1	1	5	0.25

健康栄養科学研究科は、すでに5回の入試を実施しているが、初年度の入学比率が175%で、その後の入学者は非常に減少し、平均の収容定員は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在籍比率は、以下のとおりである。

【2019 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（2019. 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	1	1	2	0.25

健康栄養科学研究科の在籍学生比率は 0.25 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、大学院においても新設したアドミッション・オフィスにおいて入学試験体制について客観的に検証することとなった。

（2）長所・特色

大学院は新設の 2 研究科が完成年度を迎え、4 研究科が揃う体制となり、大学院委員会などを通じて互いに情報の共有化が図られるなか、研究科としての研究体制整備や指導体制など、より本格化した体制作りを志向しつつある。今後、情報の共有化と体制整備を推し進め、今後ますます切磋琢磨し、大学各学部の研究・教育を牽引する大学院として、発展が期待される。

（3）問題点

研究科は、教育研究内容及びその指導内容から担当教員が中心になり学生募集を行わざるを得ない。さらに、学修意欲や質の高い入学者をこれまで以上に確保するためには、志願者の増加を図ることが前提となる。大学院も 4 研究科体制になり、大学院の組織体制を再構築し、研究・指導体制や情報の共有化、学生募集の恒常化について改善が必要である。

基準 6 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

健康栄養科学研究科では研究科のFDセミナーを以下のように行った。

- 題目 : ①「健康運動指導士の理解のために」講師：佐美 靖
②「食物アレルギー栄養士・管理栄養士の理解のために」講師：諸橋京美
- 日時 : 令和1年12月2日（月）13:30～
- 場所 : 1号館2階 大学院演習室
- 出席者 : 計20名

（2）長所・特色

- ・大学院入学の入学に際し、本学出身卒業生は入学金・実験実習費を全額免除、授業料を4割減免する措置を講じており、入学後にもTA等の制度を利用して、学部学生の実験指導等を行える能力を保持させると同時に、TAに対しては賃金の給付を行い、希望する大学院生には図書館の時間外でのカウンター業務などにより大学院生の学費面でのサポートを実施し、経済的な負担を最小限にする措置を講じている。
- ・全教員が人間科学部健康栄養学科の授業も担当していることから、学部授業内容を十分に把握したうえで、大学院科目として整合性の取れた教育内容の積み上げが可能となっている。同時に健康栄養学科教員との大学院教員との共同研究が円滑に行われており、さらに修士論文研究における被験者や研究サポートなどの研究協力体制が整っている。

（3）問題点

- ・論文発表や学会発表など研究成果を出した教員に対しての正当な評価が学内でなされておらず、その取り扱いが、大学の部署でまちまちである。大学での知的財産として外部に向けて発信されておらず、これら業績の経年的な蓄積も行われておらず放置されていることなどが、研究や大学院教育への意欲を低下させる要因の一つとなっている。
- ・大学院担当教員は人間科学部健康栄養学科との併任であるため、クラス担任や学生アドバイザー等の学生生活指導や履修指導、さらに管理栄養士国家試対策特別講座の業務にさかれる時間が多く、非常に多忙な状況であり、改善が必要と考えられる。

- ・臨床栄養学分野の大学院担当教員（特に修士論文指導教員）が採用されていないため、医療関係の履修科目や研究関連情報が不十分である。

大学院健康栄養科学研究科 2019年度自己点検評価実施委員

役名	氏名		
委員長	教授	大山 徹	健康栄養科学研究科長
委員	教授	侘美 靖	健康栄養科学研究科
委員	教授	峯尾 仁	健康栄養科学研究科