

基本計画書

基本計画									
事項	記入欄						備考		
計画の区分	研究科の設置								
フリガナ設置者	ガッコウホウジン ム コ ガワ ガク イン 学校法人 武庫川学院								
フリガナ大学の名称	ム コ ガク ジョウ シ ヲ ヲ ン ガク ガク イン 武庫川女子大学大学院 (Mukogawa Women's University Graduate School)								
大学本部の位置	兵庫県西宮市池開町6番46号								
大学の目的	武庫川学院立学の精神に基づき、学術の理論及び応用を教授研究するとともに、高度の専門性を要する職業等に必要な能力を養い、社会・文化の進展に寄与することを目的とする。								
新設学部等の目的	平和で民主的な社会の形成者として、高度な教養と幅広い知識を有し、豊かな人間性を備えるとともに、時代と社会の要請に応えつつ高度化していく食物栄養科学の分野で活躍できる人材を育成する。食物栄養科学に精通した知識を有し高度な実践力と応用力を身につける。社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力を身につける。さらに、社会情勢の中で食産業界のあらゆる分野で発揮できる企画・運営能力を身につける。また、あらゆる分野において研究成果からエビデンスを明らかにする能力を身につける。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	食物栄養科学研究科 [Graduate School of Food Sciences and Nutrition]	年	人	年次人	人		年 月 第 年次	兵庫県西宮市池開町6番46号 同上 同上 同上	【基礎となる学部】 食物栄養科学部食物栄養学科、食創造科学科 14条特例の実施 14条特例の実施 14条特例の実施 14条特例の実施
	食物栄養学専攻 (M) [Food Sciences and Nutrition Major (Master's Program)]	2	8	—	16	修士 (食物栄養学) 【Master of Food Sciences and Nutrition】	令和4年4月 第1年次		
	食物栄養学専攻 (D) [Food Sciences and Nutrition Major (Doctoral Program)]	3	2	—	6	博士 (食物栄養学) 【Doctor of Food Sciences and Nutrition】	令和4年4月 第1年次		
	食創造科学専攻 (M) [Innovative Food Sciences Major (Master's Program)]	2	4	—	8	修士 (食創造科学) 【Master of Innovative Food Sciences】	令和4年4月 第1年次		
	食創造科学専攻 (D) [Innovative Food Sciences Major (Doctoral Program)]	3	2	—	6	博士 (食創造科学) 【Doctor of Innovative Food Sciences】	令和4年4月 第1年次		
計		16	—	36					
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	生活環境学研究科 食物栄養学専攻 (M) (廃止) (△12) 食物栄養学専攻 (D) (廃止) (△2) ※令和4年4月学生募集停止								

教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数		
		講義	演習	実験・実習	計			
	食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (M)	25 科目	3 科目	7 科目	35 科目	30 単位		
	食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (D)	0 科目	7 科目	0 科目	7 科目	7 単位		
	食物栄養科学研究科 食創造科学専攻 (M)	24 科目	0 科目	2 科目	26 科目	30 単位		
	食物栄養科学研究科 食創造科学専攻 (D)	0 科目	7 科目	0 科目	7 科目	7 単位		
教員	学部等の名称	専任教員等						兼任教員等
		教授	准教授	講師	助教	計	助手	
新設	食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (修士課程)	6 (6)	8 (8)	2 (2)	0 (0)	16 (16)	0 (0)	13 (13)
	食物栄養学専攻 (博士後期課程)	5 (5)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	0 (0)
	食創造科学専攻 (修士課程)	8 (8)	4 (4)	1 (1)	0 (0)	13 (13)	0 (0)	3 (3)
	食創造科学専攻 (博士後期課程)	7 (7)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	0 (0)	0 (0)
	計	14 (14)	12 (12)	3 (3)	0 (0)	29 (29)	0 (0)	— (—)
既設	文学研究科 日本語日本文学専攻 (修士課程)	9 (9)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	1 (1)
	日本語日本文学専攻 (博士後期課程)	9 (9)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	0 (0)
	英語英米文学専攻 (修士課程)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	3 (3)
	英語英米文学専攻 (博士後期課程)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	3 (3)
	教育学専攻 (修士課程)	8 (8)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	2 (2)
	臨床心理学専攻 (修士課程)	8 (8)	4 (4)	1 (1)	1 (1)	14 (14)	0 (0)	8 (8)
	臨床教育学研究科 臨床教育学専攻 (修士課程)	6 (6)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	0 (0)	3 (3)
	臨床教育学専攻 (博士後期課程)	14 (14)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	0 (0)
	健康・スポーツ科学研究科 健康・スポーツ科学専攻 (修士課程)	12 (12)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	2 (2)
	生活環境学研究科 生活環境学専攻 (修士課程)	14 (14)	6 (6)	0 (0)	0 (0)	20 (20)	0 (0)	0 (0)
概	生活環境学専攻 (博士後期課程)	13 (13)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	13 (13)	0 (0)	0 (0)
	建築学研究科 建築学専攻 (修士課程)	6 (6)	7 (7)	1 (1)	1 (1)	15 (15)	0 (0)	16 (16)
	建築学専攻 (博士後期課程)	6 (6)	7 (7)	1 (1)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	0 (0)
	景観建築学専攻 (修士課程)	7 (7)	1 (1)	0 (0)	1 (1)	9 (9)	0 (0)	28 (28)
	景観建築学専攻 (博士後期課程)	7 (7)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	1 (1)
	薬学研究科 薬学専攻 (博士課程)	23 (23)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	23 (23)	0 (0)	1 (1)
	薬科学専攻 (修士課程)	23 (23)	4 (4)	3 (3)	0 (0)	30 (30)	0 (0)	16 (16)
	薬科学専攻 (博士後期課程)	23 (23)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	25 (25)	0 (0)	1 (1)
	看護学研究科 看護学専攻 (修士課程)	12 (12)	5 (5)	4 (4)	2 (2)	23 (23)	0 (0)	18 (18)
	看護学専攻 (博士後期課程)	12 (12)	5 (5)	1 (1)	0 (0)	18 (18)	0 (0)	0 (0)
要	計	108 (108)	37 (37)	10 (10)	5 (5)	160 (160)	0 (0)	— (—)
	合計	122 (122)	49 (49)	13 (13)	5 (5)	189 (189)	0 (0)	— (—)

教員以外の職員の概要	職 種		専 任	兼 任	計	大学全体				
	事 務 職 員		153 (153)	142 (142)	295 (295)					
	技 術 職 員		4 (4)	2 (2)	6 (6)					
	図 書 館 専 門 職 員		2 (2)	0 (0)	2 (2)					
	そ の 他 の 職 員		1 (1)	1 (1)	2 (2)					
計		160 (160)	145 (145)	305 (305)						
校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の学校等の専用	計	武庫川女子大学短期大学部（必要面積14,000㎡）と共用 借用面積： 1,129.19㎡ 借用期間：～令和30年11月				
	校 舎 敷 地	68,039.60 ㎡	77,747.55 ㎡	0 ㎡	145,787.15 ㎡					
	運 動 場 用 地	0 ㎡	92,502.75 ㎡	0 ㎡	92,502.75 ㎡					
	小 計	68,039.60 ㎡	170,250.30 ㎡	0 ㎡	238,289.90 ㎡					
	そ の 他	0 ㎡	9,627.66 ㎡	0 ㎡	9,627.66 ㎡					
合 計	68,039.60 ㎡	179,877.96 ㎡	0 ㎡	247,917.56 ㎡						
校 舎		専 用	共 用	共用する他の学校等の専用	計	武庫川女子大学短期大学部（必要面積10,450㎡）と共用				
		72,056.13 ㎡ (69,363.31㎡)	118,718.08 ㎡ (115,968.32㎡)	0 ㎡ (0 ㎡)	190,774.21 ㎡ (185,331.63㎡)					
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設					
	147 室	196 室	411 室	12 室 (補助職員 1人)	4 室 (補助職員 2人)					
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称		室 数						
		食物栄養科学研究科		28 室						
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	図書・学術雑誌・電子ジャーナル・視聴覚資料については、研究科単位での特定不能なため、大学全体の数。機械・器具および標本は食物栄養科学部との計。		
	食物栄養科学研究科	694,591 〔163,579〕 (694,591〔163,579〕)	9,527〔1,949〕 (9,527〔1,949〕)	8,735〔7,185〕 (8,735〔7,185〕)	11,155 (11,155)	3,435 (3,187)	23 (23)			
	計	694,591 〔163,579〕 (694,591)	9,527〔1,949〕 (9,527〔1,949〕)	8,735〔7,185〕 (8,735〔7,185〕)	11,155 (11,155)	3,435 (3,187)	23 (23)			
図書館		面積		閲覧座席数	収 納 可 能 冊 数					
		12,450.21 ㎡		1,716	868,000					
体育館		面積		体育館以外のスポーツ施設の概要						
		17,497.24 ㎡		総合スタジアム陸上トラック、ソフトボールグラウンド、テニスコート						
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	経 費 の 見 積 り	区 分	開設前年度	第 1 年次	第 2 年次	第 3 年次	第 4 年次	第 5 年次	第 6 年次	大学全体。大学院研究科単位での算出不能のため、大学学部との合計。図書費には、電子ジャーナル、データベースの整備費（運用コスト含む）を含む。
		教員 1 人当り研究費等		358千円	358千円	358千円	— 千円	— 千円	— 千円	
		共 同 研 究 費 等		90,000千円	90,000千円	90,000千円	— 千円	— 千円	— 千円	
		図 書 購 入 費	99,000千円	99,000千円	99,000千円	99,000千円	— 千円	— 千円	— 千円	
	設 備 購 入 費	392,000千円	392,000千円	392,000千円	392,000千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	学生 1 人当り納付金	第 1 年次	第 2 年次	第 3 年次	第 4 年次	第 5 年次	第 6 年次			
	文学研究科日本語日本文学専攻(M)	675千円	675千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円			
	文学研究科日本語日本文学専攻(D)	675千円	675千円	675千円	— 千円	— 千円	— 千円			
	文学研究科英語英米文学専攻(M)	703千円	703千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円			
	文学研究科英語英米文学専攻(D)	703千円	703千円	703千円	— 千円	— 千円	— 千円			
文学研究科教育学専攻・臨床心理学専攻(M)	734千円	734千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円				

経費の見積り及び維持方法の概要	臨床教育学研究科 臨床教育学専攻(M)	650千円	650千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	臨床教育学研究科 臨床教育学専攻(D)	734千円	734千円	734千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	健康・スポーツ科学研究科 健康・スポーツ科学専攻(M)	713千円	713千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	生活環境学研究科 生活環境学専攻(M)	734千円	734千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	生活環境学研究科 生活環境学専攻(D)	734千円	734千円	734千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻・食創 造科学専攻(M)	776千円	776千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻・食創 造科学専攻(D)	776千円	776千円	776千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	建築学研究科 建築学専攻・景観 建築学専攻(M)	1,078千円	1,078千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	建築学研究科 建築学専攻・景観 建築学専攻(D)	1,078千円	1,078千円	1,078千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	薬学研究科 薬学専攻(4年制D)	822千円	822千円	822千円	822千円	— 千円	— 千円		
	薬学研究科 薬科学専攻(M)	834千円 648千円	834千円 648千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	※下段は社会人特別選抜入学者	
	薬学研究科 薬科学専攻(D)	834千円	834千円	834千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	看護学研究科 看護学専攻(M)	650千円 916千円	650千円 916千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	※下段は看護学研究保健師コース	
	看護学研究科 看護学専攻(D)	734千円	734千円	734千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	学生納付金以外の維持方法の概要		私立大学等経常費補助金、資産運用収入、雑収入 等						
既設大学等の状況	大 学 の 名 称	武庫川女子大学大学院							
	学 部 等 の 名 称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
	文学研究科	年	人	年次	人		倍		
	日本語日本文学専攻 (修士課程)	2	12	—	24	修士 (文学)	0.37	昭和46年度	兵庫県西宮市開 町6番46号
	日本語日本文学専攻 (博士後期課程)	3	3	—	9	博士 (文学)	0.22	平成3年度	同上
	英語英米文学専攻 (修士課程)	2	12	—	24	修士 (文学)	0.08	昭和46年度	同上
	英語英米文学専攻 (博士後期課程)	3	3	—	9	博士 (文学)	0.44	平成12年度	同上
	教育学専攻 (修士課程)	2	6	—	12	修士 (教育学)	0.24	平成17年度	同上
	臨床心理学専攻 (修士課程)	2	20	—	40	修士 (臨床心理学)	0.57	平成11年度	同上
	臨床教育学研究科								
臨床教育学専攻 (修士課程)	2	16	—	32	修士 (臨床教育学)	0.77	平成6年度	同上	
臨床教育学専攻 (博士後期課程)	3	6	—	18	博士 (臨床教育学)又は (教育学)又は(臨床 心理学)	0.38	平成9年度	同上	
健康・スポーツ科学研究科									
健康・スポーツ科学専攻 (修士課程)	2	20	—	40	修士 (健康科学)又は (スポーツ科学)	0.22	平成23年度	同上	

既設大学等の状況	生活環境学研究科												
	食物栄養学専攻 (修士課程)	2	12	—	24	修士 (食物栄養学)	0.45	昭和41年度	同上				
	食物栄養学専攻 (博士後期課程)	3	2	—	6	博士 (食物栄養学)	1.00	平成2年度	同上				
	生活環境学専攻 (修士課程)	2	6	—	12	修士(生活環境学) 又は(情報科学)	0.08	平成12年度	同上				
	生活環境学専攻 (博士後期課程)	3	2	—	6	博士(生活環境学) 又は(情報科学)	0.16	平成12年度	同上				
	建築学専攻 (修士課程)	2	—	—	—	修士 (建築学)	—	平成18年度	兵庫県西宮市戸崎 町1番13号				※令和2年度より 学生募集停止
	建築学専攻 (博士後期課程)	3	—	—	—	博士 (建築学)	—	平成18年度	同上				※令和2年度より 学生募集停止
	建築学研究科												
	建築学専攻 (修士課程)	2	22	—	44	修士 (建築学)	0.99	令和2年度	同上				※令和2年度設置
	建築学専攻 (博士後期課程)	3	2	—	4	博士 (建築学)	0.25	令和2年度	同上				※令和2年度設置
	景観建築学専攻 (修士課程)	2	6	—	12	修士 (景観建築学)	2.33	令和2年度	同上				※令和2年度設置
	景観建築学専攻 (博士後期課程)	3	1	—	2	博士 (景観建築学)	0.00	令和2年度	同上				※令和2年度設置
	薬学研究科												
	薬学専攻 (博士課程)	4	2	—	8	博士 (薬学)	0.12	平成24年度	兵庫県西宮市甲子 園九番町11番68号				
	薬科学専攻 (修士課程)	2	30	—	60	修士 (薬科学)	0.24	平成22年度	同上				
	薬科学専攻 (博士後期課程)	3	2	—	6	博士 (薬科学)	1.16	平成24年度	同上				
看護学研究科													
看護学専攻 (修士課程)	2	15	—	27	修士 (看護学)	0.84	平成27年度	兵庫県西宮市池開 町6番46号				※令和3年度入学 定員増(3人)	
看護学専攻 (博士後期課程)	3	5	—	11	博士 (看護学)	2.04	平成29年度	同上				※令和3年度入学 定員増(2人)	
既設大学等の状況	大学の名称	武庫川女子大学											
	学部等の名称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所在地				
		年	人	年次 人	人		倍						
	文学部						0.97						
	日本語日本文学科	4	150	3年次25	650	学士 (日本語日本文学)	0.97	昭和33年度	兵庫県西宮市池開 町6番46号				
	英語文化学科	4	200	3年次25	850	学士 (英語文化学)	0.96	昭和33年度	同上				
	教育学科	4	—	—	—	学士 (教育学)	—	昭和38年度	同上			※令和元年度より 学生募集停止	
	心理・社会福祉学科	4	160	3年次17	674	学士(心理学)又は (社会福祉学)	0.98	平成12年度	同上				
	教育学部						0.94						
教育学科	4	240	3年次25	745	学士 (教育学)	0.94	令和元年度	同上			※令和元年度設置		
健康・スポーツ科学部						0.99							
健康・スポーツ科学科	4	180	3年次20	730	学士 (健康・スポーツ科学)	0.99	平成23年度	同上			※令和元年度入学 定員増(30人、3 年次編入学定員5 人)		

既設大学等の状況	生活環境学部						0.98		同上	
	生活環境学科	4	165	—	665	学士 (生活環境学)	1.00	平成6年度	同上	※令和元年度入学定員増(35人) ※令和2年度より学生募集停止
	食物栄養学科	4	—	—	—	学士 (食物栄養学)	—	平成6年度	同上	
	情報メディア学科	4	150	—	600	学士 (情報メディア学)	0.99	平成6年度	同上	
	建築学科	4	—	—	—	学士 (建築学)	—	平成18年度	兵庫県西宮市戸崎町1番13号	
	食物栄養科学部						0.85			
	食物栄養学科	4	200	3年次10	400	学士 (食物栄養学)	0.89	令和2年度	兵庫県西宮市池開町6番46号	※令和2年度設置
	食創造科学科	4	80	3年次5	160	学士 (食創造科学)	0.77	令和2年度	同上	※令和2年度設置
	建築学部						1.05			
	建築学科	4	45	—	90	学士 (建築学)	1.17	令和2年度	兵庫県西宮市戸崎町1番13号	※令和2年度設置
	景観建築学科	4	40	—	80	学士 (景観建築学)	0.92	令和2年度	同上	※令和2年度設置
	音楽学部						0.82			
	演奏学科	4	30	—	120	学士(声楽)又は (器楽)	0.63	平成21年度	兵庫県西宮市池開町6番46号	
	応用音楽学科	4	20	—	80	学士 (応用音楽)	1.10	平成21年度	同上	
	薬学部(6年制)						0.89			
	薬学科	6	210	—	1,260	学士 (薬学)	0.89	平成18年度	兵庫県西宮市甲子園九番町11番68号	
	薬学部(4年制)						0.83			
	健康生命薬科学科	4	40	—	160	学士 (薬科学)	0.83	平成18年度	同上	
	看護学部						0.99			
	看護学科	4	80	—	320	学士 (看護学)	0.99	平成27年度	兵庫県西宮市池開町6番46号	
経営学部						1.07				
経営学科	4	200	—	400	学士 (経営学)	1.07	令和2年度	同上	※令和2年度設置	
既設大学等の状況	大学の名称	武庫川女子大学短期大学部								
	学部等の名称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所在地	
		年	人	年次 人	人		倍			
	日本語文化学科	2	100	—	200	短期大学士 (日本語文化学)	0.84	昭和26年度	兵庫県西宮市池開町6番46号	
	英語キャリア・コミュニケーション学科	2	100	—	200	短期大学士 (英語コミュニケーション学)	0.67	昭和25年度	同上	
	幼児教育学科	2	150	—	300	短期大学士 (幼児教育学)	0.56	昭和26年度	同上	
	心理・人間関係学科	2	100	—	200	短期大学士 (心理・人間関係学)	0.75	昭和62年度	同上	
	健康・スポーツ学科	2	80	—	160	短期大学士 (健康・スポーツ学)	0.59	昭和30年度	同上	
	食生活学科	2	80	—	160	短期大学士 (食生活学)	0.62	昭和26年度	同上	
生活造形学科	2	90	—	180	短期大学士 (生活造形学)	0.85	昭和25年度	同上		
附属施設の概要	名称 : 武庫川女子大学薬用植物園 所在地 : 兵庫県西宮市甲子園九番町11番68号 設置年月 : 昭和37年4月(現施設は、昭和62年11月) 規模等 : 温室・寒地性植物栽培室 162.68㎡ 薬草園 400.00㎡									

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学又は高等専門学校を取容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「－」又は「該当なし」と記入すること。

学校法人武庫川学院 設置認可等に関わる組織の移行表

令和3年度	入学定員	編入学定員	収容定員	令和4年度	入学定員	編入学定員	収容定員	変更の事由
武庫川女子大学				武庫川女子大学				
文学部				文学部				
日本語日本文学科	150	3年次 25	650	日本語日本文学科	150	3年次 25	650	
英語文化学科	200	3年次 25	850	英語文化学科	200	3年次 25	850	
心理・社会福祉学科	160	3年次 17	674	心理・社会福祉学科	160	3年次 17	674	
教育学部				教育学部				
教育学科	240	3年次 25	1,010	教育学科	240	3年次 25	1,010	
健康・スポーツ科学部				健康・スポーツ科学部				
健康・スポーツ科学科	180	3年次 20	760	健康・スポーツ科学科	180	3年次 20	760	
生活環境学部				生活環境学部				
生活環境学科	165	3年次 20	700	生活環境学科	165	3年次 20	700	
情報メディア学科	150	—	600	情報メディア学科	150	—	600	
食物栄養科学部				食物栄養科学部				
食物栄養学科	200	3年次 10	820	食物栄養学科	200	3年次 10	820	
食創造科学科	80	3年次 5	330	食創造科学科	80	3年次 5	330	
建築学部				建築学部				
建築学科	45	—	180	建築学科	45	—	180	
景観建築学科	40	—	160	景観建築学科	40	—	160	
音楽学部				音楽学部				
演奏学科	30	—	120	演奏学科	30	—	120	
応用音楽学科	20	—	80	応用音楽学科	20	—	80	
薬学部				薬学部				
薬学科(6年制)	210	—	1,260	薬学科(6年制)	210	—	1,260	
健康生命薬科学科	40	—	160	健康生命薬科学科	40	—	160	
看護学部				看護学部				
看護学科	80	—	320	看護学科	80	—	320	
経営学部				経営学部				
経営学科	200	—	800	経営学科	200	—	800	
計	2,190	147	9,474	計	2,190	147	9,474	
武庫川女子大学大学院				武庫川女子大学大学院				
文学研究科				文学研究科				
日本語日本文学専攻(M)	12	—	24	日本語日本文学専攻(M)	12	—	24	
日本語日本文学専攻(D)	3	—	9	日本語日本文学専攻(D)	3	—	9	
英語英米文学専攻(M)	12	—	24	英語英米文学専攻(M)	12	—	24	
英語英米文学専攻(D)	3	—	9	英語英米文学専攻(D)	3	—	9	
教育学専攻(M)	6	—	12	教育学専攻(M)	6	—	12	
臨床心理学専攻(M)	20	—	40	臨床心理学専攻(M)	20	—	40	
臨床教育学研究科				臨床教育学研究科				
臨床教育学専攻(M)	16	—	32	臨床教育学専攻(M)	16	—	32	
臨床教育学専攻(D)	6	—	18	臨床教育学専攻(D)	6	—	18	
健康・スポーツ科学研究科				健康・スポーツ科学研究科				
健康・スポーツ科学専攻(M)	20	—	40	健康・スポーツ科学専攻(M)	20	—	40	
生活環境学研究科				生活環境学研究科				
食物栄養学専攻(M)	12	—	24	食物栄養学専攻(M)	0	—	0	令和4年4月学生募集停止
食物栄養学専攻(D)	2	—	6	食物栄養学専攻(D)	0	—	0	令和4年4月学生募集停止
生活環境学専攻(M)	6	—	12	生活環境学専攻(M)	6	—	12	
生活環境学専攻(D)	2	—	6	生活環境学専攻(D)	2	—	6	
建築学研究科				建築学研究科				
建築学専攻(M)	22	—	44	建築学専攻(M)	22	—	44	
建築学専攻(D)	2	—	6	建築学専攻(D)	2	—	6	
景観建築学専攻(M)	6	—	12	景観建築学専攻(M)	6	—	12	
景観建築学専攻(D)	1	—	3	景観建築学専攻(D)	1	—	3	
薬学研究科				薬学研究科				
薬学専攻(4年制D)	2	—	8	薬学専攻(4年制D)	2	—	8	
薬科学専攻(M)	30	—	60	薬科学専攻(M)	30	—	60	
薬科学専攻(D)	2	—	6	薬科学専攻(D)	2	—	6	
看護学研究科				看護学研究科				
看護学専攻(M)	15	—	30	看護学専攻(M)	15	—	30	
看護学専攻(D)	5	—	15	看護学専攻(D)	5	—	15	
計	205	—	440	計	207	—	446	
武庫川女子大学短期大学部				武庫川女子大学短期大学部				
日本語文化学科				日本語文化学科				
日本語文化学科	100	—	200	日本語文化学科	100	—	200	
英語キャリア・コミュニケーション学科				英語キャリア・コミュニケーション学科				
英語キャリア・コミュニケーション学科	100	—	200	英語キャリア・コミュニケーション学科	100	—	200	
幼児教育学科				幼児教育学科				
幼児教育学科	150	—	300	幼児教育学科	150	—	300	
心理・人間関係学科				心理・人間関係学科				
心理・人間関係学科	100	—	200	心理・人間関係学科	100	—	200	
健康・スポーツ学科				健康・スポーツ学科				
健康・スポーツ学科	80	—	160	健康・スポーツ学科	80	—	160	
食生活学科				食生活学科				
食生活学科	80	—	160	食生活学科	80	—	160	
生活造形学科				生活造形学科				
生活造形学科	90	—	180	生活造形学科	90	—	180	
計	700	—	1,400	計	700	—	1,400	

教 育 課 程 等 の 概 要															
(食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (M))															
科目区分	授 業 科 目 の 名 称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
			必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験 ・ 実 習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手		
研究 指導 科目	(論文指導)	1~2	-					○	6	6					
	食物栄養科学特別実験 I	1通		6				○	5	4					
	食物栄養科学特別実験 II	2通		6				○	5	4					
	実践管理栄養特別実習 I	1通		3				○	1	2					
	実践管理栄養特別実習 II	2通		3				○	1	2					
	小 計 (4科目)	—	0	18	0	—			6	6	0	0	0	—	
専 門 科 目	栄養疫学特論	1通	2					○	1						
	生物統計学	1前	1					○					兼1	集中	
	健康情報解析実践論	1前		2				○	1	1				オムニバス	
	栄養学特論	1・2前		2				○		2				オムニバス 隔年	
	応用栄養学特論	1・2後		2				○		2				オムニバス 隔年	
	栄養教育論特論	1・2前		2				○	1		1			兼1	オムニバス 隔年
	臨床栄養学特論	1・2後		2				○		1					隔年
	公衆栄養学特論	1・2前		2				○	1						隔年 メディア(一部)
	給食経営管理特論	1・2後		2				○						兼1	隔年
	栄養免疫学特論	1・2前		2				○	1						隔年 集中
	病態栄養生理学特論	1前		1				○	1						メディア(一部)
	病態栄養生理学研究特論	1・2後		1				○	1						隔年
	食環境科学特論	1前		2				○						兼1	
	身体活動と栄養	1・2前		2				○	1	1				兼2	オムニバス 隔年
	福祉行政論特論	1前		1				○	1						集中 メディア(一部)
	高齢医学特論	1前		1				○						兼1	メディア(一部)
	医療倫理特論	1前		1				○						兼1	メディア(一部)
	健康政策学特論	1・2後		1				○	1						隔年
	健康管理学研究特論	1・2前		1				○	1						隔年
	臨床医学スキルアップ実習	1通		1											○
	栄養教諭論特論	1・2前		2				○	1						隔年 集中
	食教育実践論	1後		2				○			1				
	臨床実習 I	1後		4							1				○
	臨床実習 II	2前		4							1				○
	エビデンス臨床栄養学演習 I	1前		2					○	1	3			兼3	オムニバス・ 共同
	エビデンス臨床栄養学演習 II	1後		2					○	1	3			兼3	オムニバス・ 共同
	POS演習	1前		2					○	1	1			兼1	オムニバス・ 共同(一部)
小 計 (27科目)	—	3	45	0	—			5	6	2	0	0	兼9	—	

関連科目	食品衛生学特論	1・2前		2		○								兼1	隔年
	食品安全科学特論	1・2前		2		○								兼1	隔年
	健康食品学特論	2後		2		○								兼1	
	栄養ケア食品特論	1・2前		2		○								兼3	オムニバス 隔年
小計(4科目)		—	0	8	0	—		0	0	0	0	0	0	兼5	—
合計(35科目)		—	3	71	0	—		6	8	2	0	0	0	兼13	—
学位又は称号		修士(食物栄養学)			学位又は学科の分野			家政関係							
修了要件及び履修方法							授業期間等								
<p>2年以上在学して、30単位以上を修得するとともに、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すること。(履修科目の登録の上限:設定なし)</p> <p>なお、健康栄養科学コースは、研究指導科目の選択科目のうち食物栄養科学特別実験Ⅰ及び食物栄養科学特別実験Ⅱの計12単位を必修とする。また専門科目の選択科目のうち栄養学特論、応用栄養学特論、栄養教育論特論、臨床栄養学特論、公衆栄養学特論、給食経営管理特論から6単位以上を選択必修とする。</p> <p>実践管理栄養コースは、研究指導科目の選択科目のうち実践管理栄養特別実習Ⅰ、実践管理栄養特別実習Ⅱの計6単位と専門科目のうち臨床実習Ⅰ、臨床実習Ⅱ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅱの計12単位を必修とする。また、選択科目のうち、POS演習、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究特論、福祉行政論特論、高齢医学特論、医療倫理特論、応用栄養学特論、臨床栄養学特論から4単位以上を選択必修とする。</p>							1学年の学期区分			2 学 期					
							1学期の授業期間			15 週					
							1時限の授業時間			90 分					

教 育 課 程 等 の 概 要

(食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (D))

科目区分	授 業 科 目 の 名 称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考	
			必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・ 実 習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手		
専門科目	食物栄養学特殊演習	1前	1				○		5	3					
	小 計 (1科目)	—	1				—		5	3	0	0	0		—
研究 指導 科目	論文指導 I	1前	1				○		5	3					
	論文指導 II	1後	1				○		5	3					
	論文指導 III	2前	1				○		5	3					
	論文指導 IV	2後	1				○		5	3					
	論文指導 V	3前	1				○		5	3					
	論文指導 VI	3後	1				○		5	3					
	小 計 (6科目)	—	6				—		5	3	0	0	0		—
	合 計 (7科目)	—	7				—		5	3	0	0	0		—
学位又は称号	博士(食物栄養学)		学位又は学科の分野				家政関係								
修 了 要 件 及 び 履 修 方 法							授 業 期 間 等								
3年以上在学して、7単位を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、博士論文を提出して、その審査及び最終試験を受ける。 (履修科目の登録の上限:設定なし)							1学年の学期区分			2 学 期					
							1学期の授業期間			15 週					
							1時限の授業時間			90 分					

教 育 課 程 等 の 概 要															
(食物栄養科学研究科 食創造科学専攻 (M))															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
研究指導科目	(論文指導)	1~2	—					○		8	1				
	食創造科学特別実験Ⅰ	1通	6						○	8	1				
	食創造科学特別実験Ⅱ	2通	6						○	8	1				
	小計(2科目)	—	12					—		8	1	0	0	0	
専門科目	研究倫理学特論	1前	2					○			2				オムニバス
	食品機能学特論	1・2前		2				○		1					隔年
	食品衛生学特論	1・2前		2				○		1					隔年
	分子栄養学特論	1・2前		2				○		1					隔年 メディア(一部)
	調理科学特論	1・2後		2				○		1					隔年
	食品製造学特論	1・2前		2				○		1					隔年
	食品開発学特論	1・2後		2				○		1					隔年
	食品安全科学特論	1・2前		2				○		1					隔年 メディア(一部)
	食品機器分析学特論	1・2後		2				○		1					隔年
	食品化学特論	1・2前		2				○		1					隔年
	食品加工学特論	1・2後		2				○						兼1	隔年
	食品産業論特論	1・2前		1				○			1				隔年
	リスク評価学特論	1・2後		2				○		1					隔年 メディア(一部)
	フードビジネス学特論	1・2前		1				○		1					隔年
	メニュー開発特論	1・2後		1				○		1					隔年
	比較食文化特論	1・2前		1				○		1					隔年
	グローバルフード学特論	1・2後		1				○			1				隔年
	バイオビジネス特論	1・2前		1				○		1					隔年
	醸造学特論	1・2後		1				○						兼1	隔年 メディア(一部)
	フードモレキュラーバイオロジー	1・2前		1				○		1					隔年
	健康食品学特論	2後		2				○		1					
小計(21科目)	—	2	32					—		8	2	0	0	0	兼1
関連科目	生物統計学	1前	1					○							兼1 集中
	病態栄養生理学特論	1前		1				○							兼1
	栄養ケア食品特論	1・2前		2				○		1	1	1			オムニバス 隔年
	小計(3科目)	—	1	3				—		1	1	1	0	0	兼2
合計(26科目)	—	15	35					—	8	3	1	0	0	兼3	
学位又は称号		修士(食創造科学)			学位又は学科の分野			家政関係							
修了要件及び履修方法								授業期間等							
2年以上在学して、30単位以上を修得するとともに、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すること。(履修科目の登録の上限:設定なし) なお、専門科目の選択科目のうち、食品機能学特論、食品衛生学特論、分子栄養学特論、調理科学特論、食品製造学特論、食品開発学特論、食品安全科学特論、食品機器分析学特論から6単位を選択必修とする。								1学年の学期区分			2 学 期				
								1学期の授業期間			15 週				
								1時限の授業時間			90 分				

教 育 課 程 等 の 概 要

(食物栄養科学研究科 食創造科学専攻 (D))

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	食創造科学特殊演習	1前	1				○		7						
	小計(1科目)	—	1				—		7	0	0	0	0		
研究指導科目	論文指導Ⅰ	1前	1				○		7						
	論文指導Ⅱ	1後	1				○		7						
	論文指導Ⅲ	2前	1				○		7						
	論文指導Ⅳ	2後	1				○		7						
	論文指導Ⅴ	3前	1				○		7						
	論文指導Ⅵ	3後	1				○		7						
	小計(6科目)	—	6				—		7	0	0	0	0		—
合計(7科目)		—	7				—		7	0	0	0	0		—
学位又は称号		博士(食創造科学)		学位又は学科の分野				家政関係							
修了要件及び履修方法								授業期間等							
3年以上在学して、7単位を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、博士論文を提出して、その審査及び最終試験を受ける。 (履修科目の登録の上限:設定なし)								1学年の学期区分			2 学 期				
								1学期の授業期間			15 週				
								1時限の授業時間			90 分				

教 育 課 程 等 の 概 要

(生活環境学研究科 食物栄養学専攻 (M)) ※既設

科目区分	授 業 科 目 の 名 称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考		
			必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験 ・ 実 習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手			
研究指導科目	(論文指導)	1~2	-					○								
	食物栄養科学特別実験 I	1通		6							○	14				
	食物栄養科学特別実験 II	2通		6							○	12				
	健康栄養科学特別実験 I	1通		6							○	12				
	健康栄養科学特別実験 II	2通		6							○	13				
	実践管理栄養学特別実習 I	1通		3							○	13				
	実践管理栄養学特別実習 II	2通		3							○	2				
	小 計 (6科目)	—	0	30	0			-				14	0	0	0	0
専門科目	栄養疫学特論	1通	2					○				1				
	生物統計学	1前	1					○								兼1 集中
	食品化学特論	2前		2				○				1				隔年
	食品機能学特論	1前		2				○				1				隔年
	食品衛生学特論	2後		2				○				1				隔年
	食品加工学特論	2前		2				○				1				隔年
	調理科学特論	1後		2				○				1				隔年
	分子生物学特論	2後		2				○				1				隔年
	分子栄養学特論	1後		2				○					2			兼2 オムニバス
	時間栄養学特論	1後		1				○				1				隔年
	栄養免疫学特論	1前		2				○				1				兼1 隔年
	身体活動と栄養	1後		2				○				1	1			兼2 集中
	食環境科学特論	1前		2				○				1				
	健康情報解析演習	1前		1					○			1	1			
	病態栄養生理学特論	1前		1					○			1				
	病態栄養生理学研究特論	1後		1					○			1				隔年
	小児臨床栄養学特論	1前		1					○							兼1 集中
	福祉行政論特論	1前		1					○			1				集中
	高齢医学特論	1前		1					○			1				
	医療倫理特論	1前		1					○			1				
	健康政策学特論	1後		1					○			3				隔年
	健康管理学研究特論	1後		1					○			1				隔年
	食文化史特論	2後		2					○							兼1 隔年
	栄養教育特論	1前		2					○			1				
	食教育実践論	1後		2					○					1		
	臨床実習 I	1後		4									1			
	臨床実習 II	2前		4									1			
	エビデンス臨床栄養学演習 I	1後		1					○			1	1			兼4
	エビデンス臨床栄養学演習 II	2前		1					○			1	1			兼4
	POS演習	1前		2					○			2	1			
	実践臨床栄養学 I	1前		1					○			1				
	実践臨床栄養学 II	1後		1					○			1				
	多職種協同症例検討論	2後		1					○			1				兼1 集中
	臨床医学スキルアップ実習	1通		1								1				
小 計 (34科目)	—	3	52	0				-			14	4	1	0	0	兼13
合 計 (40科目)	—	3	52	0				-			14	4	1	0	0	兼13
学位又は称号	修士(食物栄養学)															
学位又は学科の分野																
家政関係																

修了要件及び履修方法	授業期間等	
<p>2年以上在学して、30単位以上を修得するとともに、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すること。（履修科目の登録の上限：設定なし）</p> <p>なお、食物栄養科学コースは、研究指導科目のうち食物栄養科学特別実験Ⅰ、食物栄養科学特別実験Ⅱの計12単位を必修とする。また専門科目のうち食品化学特論、食品機能学特論、食品衛生学特論、食品加工学特論、調理科学特論、分子生物学特論、分子栄養学特論、時間栄養学特論、栄養免疫学特論、身体活動と栄養、食環境科学特論から6単位以上を選択必修とする。</p> <p>健康栄養科学コースは、研究指導科目のうち健康栄養科学特別実験Ⅰ、健康栄養科学特別実験Ⅱの計12単位を必修とする。また、専門科目のうち、食環境科学特論、健康情報解析演習、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究特論、小児臨床栄養学特論、福祉行政論特論、高齢医学特論、医療倫理特論、健康政策学特論、健康管理学研究特論、身体活動と栄養、食品衛生学特論、時間栄養学特論から6単位以上を選択必修とする。</p> <p>実践管理栄養コースは、研究指導科目のうち実践管理栄養学特別実習Ⅰ、実践管理栄養学特別実習Ⅱの計6単位と、専門科目のうち臨床実習Ⅰ、臨床実習Ⅱ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅱの計16単位を必修とする。また、POS演習、実践臨床栄養学Ⅰ、同Ⅱ、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究特論、小児臨床栄養学特論、高齢医学特論、医療倫理特論、多職種協同症例検討論、健康政策学特論、身体活動と栄養から4単位以上を選択必修とする。</p>	1学年の学期区分	2 学期
	1学期の授業期間	15 週
	1時限の授業時間	90 分

教 育 課 程 等 の 概 要

(生活環境学研究科 食物栄養学専攻 (D)) ※既設

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	食物栄養学特殊演習	1前	1				○		14						
	小計 (1科目)	—	1	0	0	—			14	0	0	0	0		—
研究指導科目	研究指導Ⅰ	1前	1				○		14						
	研究指導Ⅱ	1後	1				○		14						
	研究指導Ⅲ	2前	1				○		14						
	研究指導Ⅳ	2後	1				○		14						
	研究指導Ⅴ	3前	1				○		14						
	研究指導Ⅵ	3後	1				○		14						
	小計 (6科目)	—	6	0	0	—			14	0	0	0	0		—
	合計 (7科目)	—	7	0	0	—			14	0	0	0	0		—
学位又は称号		博士(食物栄養学)		学位又は学科の分野			家政関係								
修了要件及び履修方法							授業期間等								
3年以上在学して、7単位を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、博士論文を提出して、その審査及び最終試験を受ける。 (履修科目の登録の上限:設定なし)							1学年の学期区分			2 学 期					
							1学期の授業期間			15 週					
							1時限の授業時間			90 分					

教 育 課 程 等 の 概 要

(食物栄養科学部 食物栄養学科) ※基礎となる学部・学科

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
人文科学科目	神話・伝説の世界から	1前・後		2			○									兼1
	平安朝文学の世界	1前		2			○									兼1
	芭蕉をめぐる人々	1前		2			○									兼1
	雨月物語に込められた情念	1前		2			○									兼1
	芭蕉と旅	1後		2			○									兼1
	「心中天網島」の女房「おさん」	1後		2			○									兼1
	日常生活からの哲学入門	1前・後		2			○									兼1
	現代フランスの音楽事情	1前・後		2			○									兼1
	ミュージカル歌唱法	1前・後		1				○								兼1
	音楽の科学	1前・後		2			○									兼1
	先端芸術表現	1前・後		1					○							兼1
	自己発見アート	1前・後		1					○							兼1
	未来造形	1前・後		1					○							兼1
	日本舞踊に学ぶ着付けと作法	1前・後		1					○							兼1
	ミュージカルの実践	1前・後		1					○							兼1
	歌舞伎鑑賞入門	1後		2				○								兼1
	日本の文化 I	1前		2				○								兼1
	日本の文化 II	1後		2				○								兼1
	遊びの人類学	1後		2				○								兼1
	SNSから日本語を見る	1前・後		2				○								兼1
	江戸時代と現代の道徳の比較	1前		2				○								兼1
	鎌倉時代の文学への誘い	1前・後		2				○								兼1
	日本近代文学の魅力 I	1前		2				○								兼1
	日本近代文学の魅力 II	1後		2				○								兼1
	「昔話」と「昔語り」	1後		2				○								兼1
	平安時代の文学への誘い	1前・後		2				○								兼1
	日本語と英語の比較	1前・後		2				○								兼1
	合唱表現 I	1前		1							○					兼1
	合唱表現 II	1後		1							○					兼1
	生活の中の美的感動表現	1前・後		1							○					兼1
	感性の書	1前・後		2				○								兼1
	書の世界	1前・後		2				○								兼1
	口承文芸入門	1前		2				○								兼1
	生と死の心理学	1後		2				○								兼1
	差別と暴力のない世界をめざして	1後		2				○								兼1
	カウンセリングの実践	1前・後		2				○								兼1
	カウンセリングスキル	1前・後		2				○								兼1
	実践カウンセリング	1前・後		2				○								兼1
	生涯福祉論	1前・後		2				○								兼1
	社会福祉とボランティア	1前・後		2				○								兼1
	福祉レクリエーションの実践	1後		2				○								兼1
	子育てと家族関係	1前		2				○								兼1
	「ふつつ」を考える社会学	1前・後		2				○								兼1
	子育てと母性の気づき	1前		2				○								兼1
	現代社会と憲法	1前・後		2				○								兼1
外国から見た日本社会のしくみ	1後		2				○								兼1	
都市形成のあゆみと都市生活	1後		2				○								兼1	
消費者生活論	1前		2				○								兼1	
日本経済のしくみ	1前		2				○								兼1	
英語で学ぶお金の知識	1後		2				○								兼1	
我々の暮らしと日本の産業	1前・後		2				○								兼1	
環境心理学入門	1前・後		2				○								兼1	
教養としての法律	1前		2				○								兼1	
暮らしと法律	1後		2				○								兼1	
世界の大学事情	1前		2				○								兼1	
現代世界の教育	1前・後		2				○								兼1	
情報化と教育	1前・後		2				○								兼1	
メディアに映る女性	1前・後		2				○								兼1	
災害と子ども・家族	1前		2				○								兼1	
生きがい、探しのボランティア論	1前・後		2				○								兼1	
聴覚障害者の理解と手話	1前・後		2					○							兼1	
女性と子どものヘルスケア	1後		2				○								兼2	
経営学入門	1前・後		2				○								兼1	
情報と社会	1前・後		2				○								兼1	
メディア技術と文字デザイン	1前		2				○								兼1	
自然科学科目	生命科学入門	1前・後		2			○								兼1	
	環境問題の歴史	1前		2			○								兼1	
	科学技術の歩み	1後		2			○								兼1	
	生命科学の基礎	1前		2			○								兼1	
	生活の中の物理学	1後		2			○								兼1	
	最先端物理学が描く宇宙	1後		2			○								兼1	
エコロジーと私たちの暮らし	1後		2			○								兼1		
微生物がつくる発酵食品の不思議	1前		2			○								兼1		

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考				
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手					
基礎 教育 科目	自然科学科目	色彩情報		2		○										兼1		
		文化を創造する数学	1前	2		○											兼1	
		科学への入門	1前・後	2		○											兼1	
		数的能力の発達過程	1前・後	2		○											兼1	
		数や図形の科学	1前・後	2		○											兼1	
		生態学的視覚論	1前	2		○											兼1	
		視覚認知	1後	2		○											兼1	
		身近な動植物の起源と歴史	1前・後	2		○											兼1	
		生命の恒常性と情報伝達	1前・後	2		○				1								
		健康を支える仕組み	1前・後	2		○												兼2
		生活習慣と脳と心と身体の科学	1前・後	2		○												兼1
		韓国文化の理解	1前・後	2		○												兼1
		中国文化論	1前・後	2		○												兼1
		World English I	1前	2		○												兼1
		World English II	1後	2		○												兼1
	世界の中の日本人	1前	2		○												兼1	
	漢字がつなぐ東アジア	1前・後	2		○												兼1	
	科学現代トピック	大学生活入門	1前・後	2		○											兼1	
	Japanese Culture Influence I	1前	2		○												兼1	
	テレビ映像と現代社会	1前・後	2		○												兼1	
	命を守る生体の機構と科学	1前・後	2		○				1									
	女性のためのマーケティング	1前・後	2		○												兼1	
	アジアのなかのジェンダー	1前・後	2		○												兼1	
	ジェンダーとアイデンティティ	1前・後	2		○												兼1	
	女性と教育	1前・後	2		○												兼1	
	メディアに見るジェンダー	1前・後	2		○												兼1	
	女性の身体とセクシュアリティ	1前・後	2		○												兼1	
	女性と家族のゆくえ	1前・後	2		○												兼1	
	セクシュアリティ入門	1前・後	2		○												兼1	
	文章表現の基礎	1前・後	2		○												兼1	
	プレゼンテーションの基礎	1前・後	2		○												兼1	
	日本語表現の基礎	1前・後	2		○												兼1	
	自己アピールトレーニング	1前・後	2		○												兼1	
	キャリアビジョンと人物評価	1前・後	2		○												兼1	
	女性のためのライフプランニング	1前・後	2		○												兼1	
	キャリアデザインとライフプラン	1前・後	2		○												兼1	
	ヒューマンズスキル入門	1前	2		○												兼1	
	パーソナルコミュニケーション	1後	2		○												兼1	
	チームで学ぶ課題解決	1前・後	2		○												兼1	
	企業での女性活動と働き方改革	1前・後	2		○												兼1	
	企業で役に立つ情報収集と企画力	1前	2		○												兼1	
	グローバル化と企業の海外展開	1後	2		○												兼1	
	言語・情報科目	言語リテラシー科目	英語コミュニケーションⅠ	1前・後	2		○										兼1	
			英語コミュニケーションⅡ	1前・後	2		○										兼1	
			英語コミュニケーションⅢ	1前・後	1		○										兼1	
英語コミュニケーションⅣ			1前・後	1		○										兼1		
英語リーディングⅠ			1前・後	1		○										兼2		
英語リーディングⅡ			1前・後	1		○										兼1		
英語ライティングⅠ			1前・後	1		○										兼2		
英語ライティングⅡ			1前・後	1		○										兼1		
TOEIC演習Ⅰ			1前・後	1		○										兼1		
TOEIC演習Ⅱ			1前・後	1		○										兼1		
TOEIC演習Ⅲ			1前・後	1		○										兼1		
TOEFL演習			1後	1		○										兼1		
TOEIC(初級)			1後	1		○										兼1		
Speaking & Listening Ⅰ			2前	1		○										兼1		
Speaking & Listening Ⅱ			2後	1		○										兼1		
Speaking & Listening Ⅲ			3後	1		○										兼1		
Basics for Presentation Ⅰ			2前	1		○										兼1		
Basics for Presentation Ⅱ			2後	1		○										兼1		
Grammar for Communication			2前	1		○										兼1		
Reading & Writing			2後	1		○										兼1		

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考				
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手					
共通教育科目	言語・情報科目群	言語リテラシー科目	Presentation	3後	1			○								兼1		
			English for Careers	3前	1			○									兼1	
			Reading & Discussion	3後	1				○								兼1	
			Current Events I	4前	1				○								兼1	
			Current Events II	4後	1					○							兼1	
			Reading & Critical Thinking	4前	1				○								兼1	
			Global Communication I	4前	1				○								兼1	
			Global Communication II	4後	1					○							兼1	
			Carrer Workshop	4後	1					○							兼1	
			ドイツ語 I	1前・後	2					○							兼3	
			ドイツ語 II	1前・後	2					○							兼1	
			フランス語 I	1前・後	2					○							兼2	
			フランス語 II	1後	2					○							兼1	
			フランス語 I A	1前	1					○							兼1	
			フランス語 I B	1後	1					○							兼1	
			中国語 I	1前・後	2					○							兼3	
			中国語 II	1前・後	2					○							兼3	
			イタリア語 I A	1前・後	1					○							兼1	
			イタリア語 I B	1前・後	1					○							兼1	
			スペイン語 I	1前	2					○							兼2	
			ハンブル I	1前・後	2					○							兼2	
			ハンブル II	1後	2					○							兼1	
			手話	1前	1					○							兼2	共同
			特別英語演習 I	1前・後	4					○							兼1	集中
			特別英語演習 II	1前・後	4					○							兼1	集中
			特別中国語演習 I	1前	2					○							兼1	集中
			特別中国語演習 II	1前	2					○							兼1	集中
			特別ハンブル演習 I	1前	4					○							兼1	集中
			特別ハンブル演習 II	1前	4					○							兼1	集中
			Writing I	3前	1					○							兼1	
			Writing II	3後	1					○							兼1	
			グラフィックデザイン基礎	1後	2					○							兼1	
			フォトタッチ基礎	1前	2					○							兼1	
	Webデザイン基礎	1前・後	2					○							兼1			
	Webデザイン応用	1前・後	2					○							兼1			
	情報社会を生きる技術	1前・後	2					○							兼1			
	Accessデータベース基礎	1前・後	2					○							兼1			
	データサイエンス入門	1前・後	2					○							兼1			
	データサイエンス演習	1後	2					○							兼1			
	健康・スポーツ科目群	健康・スポーツ科学科目	スポーツ実技科目	スポーツと栄養	1前・後	2			○							兼1		
				ダンス・ムーブメントセラピー	1後	2			○							兼1		
				障害者とスポーツ	1前・後	2				○							兼1	
				知っておきたい救急処置	1前	2				○							兼1	
				女性の健康と運動	1前・後	2				○							兼1	
				スポーツ実技(テニス)	1前・後	1					○						兼1	
スポーツ実技(ゴルフ)				1前・後	1					○						兼1		
スポーツ実技(バレーボール)				1前・後	1					○						兼1		
スポーツ実技(バドミントン)				1前・後	1					○						兼1		
スポーツ実技(ジャズダンス)				1前・後	1					○						兼1		
スポーツ実技(エアロビクス)				1前・後	1					○						兼1		
スポーツ実技(スリムエアロ)				1前・後	1					○						兼1		
初年次ゼミ	学び発見ゼミ	1前・後	2				○							兼1				
小計(196科目)			—	0	341	0	—			4	0	0	0	0	兼141	—		

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
基礎教育科目	初期演習Ⅰ	1前	1				○		1	3	1				
	初期演習Ⅱ(食物栄養学入門)	1後	1				○		1	3	1				
	食物栄養科学概論	1前	1			○			3					兼2	オムニバス
	管理栄養士論	1前	1			○			3	1	1			兼1	オムニバス
	基礎化学	1前	2			○								兼1	
	基礎化学実験	1前	1					○		1				兼1	
	栄養学の基礎	1前	2			○			1	1					
	食品素材学	1前	2			○			1						
	微生物学	1後	2			○			1						
	食文化論	1前	2			○								兼1	
	TOEIC PreparationⅠ	1前		1				○						兼1	
	TOEIC PreparationⅡ	1後		1				○						兼1	
	栄養学英語Ⅰ	1前	2					○						兼1	
	栄養学英語Ⅱ	2後	2					○						兼2	
	予防医学概論	1前	1			○			1						
	栄養統計学	1後	2			○								兼1	
	疫学	3前	1			○			2						
食事調査法演習	1後	1					○		1	1			兼1	オムニバス	
食事摂取基準論	1後	1			○			1	2					オムニバス	
健康科学Ⅰ	3前		2		○					1			兼2	オムニバス	
小計(20科目)	—	25	4	0	—	—	—	6	6	1	0	0	兼13		
専門教育科目	公衆衛生学	1後	2			○			2					兼1	オムニバス
	公衆衛生学実習	1後		1				○	1					兼1	オムニバス
	環境科学	2前		2		○								兼2	
	社会福祉概論	1後	2			○								兼1	
	解剖生理学Ⅰ	1後	2			○				1				兼2	
	解剖生理学Ⅱ	2前	2			○				1				兼2	
	解剖生理学実習	1後	1					○		1				兼1	オムニバス
	生化学Ⅰ	1後	2			○				1					
	生化学Ⅱ	2前		2		○			1	1					
	生化学実験	2前	1					○	1	1					
	臨床病原微生物学	3前		2		○			1						
	臨床医学Ⅰ	2後	2			○			2						
	臨床医学Ⅱ	3前		2		○			2						
	臨床学実習	3後		1				○	2					兼1	
	食品学	1後	2			○								兼1	
	食品学実験	2前	1					○						兼2	
	食品加工学実験	1後		1				○	1					兼1	
	食品機能学	2前		2		○								兼2	
	食品機能学実験	2後		1				○						兼2	
	食品衛生学	2前	2			○								兼2	
	食品衛生学実験	2後	1					○						兼2	
	調理学	1前	2			○			1	1				兼1	
	調理学実習Ⅰ	1前		1				○	1	1				兼1	
	調理学実習Ⅱ	1後		1				○	1	1				兼1	
	基礎栄養学	1後	2			○			1	1					
	基礎栄養学実験	2前	1					○		1		1			
	応用栄養学Ⅰ	2前	2			○				2				兼1	
	応用栄養学Ⅱ	2後		2		○				2				兼1	
	応用栄養学Ⅲ	2後		2		○				2				兼1	
	応用栄養学実習	3前	1					○		2				兼1	
	栄養教育論Ⅰ	2前	2			○			1		1			兼1	
	栄養教育論Ⅱ	2後	2			○			1		1			兼1	
	栄養教育論Ⅲ	3前		2		○			1		1			兼2	
	栄養教育論実習Ⅰ	2後	1					○	1		1				
	栄養教育論実習Ⅱ	3前	1					○	1		1			兼2	
	臨床栄養学Ⅰ	2前	2			○				2				兼1	
	臨床栄養学Ⅱ	2後	2			○			1						
	臨床栄養学Ⅲ	3前		2		○				2				兼1	
	臨床栄養学Ⅳ	3後		2		○				2					
	臨床栄養学実習Ⅰ	3前	1					○	1	2				兼1	オムニバス
臨床栄養学実習Ⅱ	3後	1					○		2				兼5	オムニバス	
公衆栄養学Ⅰ	3前	2			○			1	1						
公衆栄養学Ⅱ	3後		2		○			1	1						
公衆栄養学実習	3後	1					○	1	1						
給食経営管理論Ⅰ	2後	2			○			1					兼1		
給食経営管理論Ⅱ	2後	2			○			1					兼1		
給食経営管理実習	3前	1					○	1					兼1		
管理栄養総合演習Ⅰ	4前		1				○	4	3					オムニバス	
管理栄養総合演習Ⅱ	4後		1				○	2	3					オムニバス	
臨地実習Ⅰ	3前・後	1					○	3	2					共同	
臨地実習Ⅱ	4前・後		2				○	3	2					共同	
臨地実習Ⅲ	4前・後	1					○	3	2					共同	
分子栄養学	2前		2		○				2						
在宅栄養ケア支援論	3後		2		○			1							
リハビリテーション栄養学	3後		1		○								兼1		
健康スポーツ栄養学	3後		2		○								兼1		

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
専門教育科目	国際栄養学演習	2前		4				○		1					兼1	共同
	食糧経済学	3後		2		○									兼1	
	健康科学Ⅱ	3後		2			○				1				兼5	オムニバス・共同(一部)
	学校栄養教育・指導論Ⅰ	2後		2		○					1					
	学校栄養教育・指導論Ⅱ	3前		2		○					1					
	卒業研究方法論	3後	1				○		11	10	1				兼5	
	卒業論文	4通		6			○		11	10	1				兼5	
	卒業演習	4通		6			○		11	10	1				兼5	
	卒業英語演習Ⅰ	3前	1				○			2					兼2	
卒業英語演習Ⅱ	3後	1				○		1	2							
小計(66科目)	—		53	63	0		—		11	10	1	1		兼33		
合計(282科目)	—		78	408	0		—		11	10	1	1		兼177		
学位又は称号	学士(食物栄養学)		学位又は学科の分野				家政関係									
卒業要件及び履修方法							授業期間等									
4年以上在学し、共通教育科目6単位以上、基礎教育科目の中から25単位、専門教育科目の中から90単位以上、合計124単位以上を修得すること。なお、共通教育科目、基礎教育科目、専門教育科目に開講される外国語科目を合計8単位以上を修得しなければならない。 (履修科目の登録の上限:50単位未満(年間))							1学年の学期区分			2 学 期						
							1学期の授業期間			15 週						
							1時限の授業時間			90 分						

教 育 課 程 等 の 概 要

(食物栄養科学部 食創造科学科) ※基礎となる学部・学科

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
共通教育科目	基礎教養科目群	人文科学科目	神話・伝説の世界から	1前・後	2		○									兼1	
			平安朝文学の世界	1前	2		○										兼1
			芭蕉をめぐる人々	1前	2		○										兼1
			雨月物語に込められた情念	1前	2		○										兼1
			芭蕉と旅	1後	2		○										兼1
			「心中天網島」の女房「おさん」	1後	2		○										兼1
			日常生活からの哲学入門	1前・後	2		○										兼1
			現代フランスの音楽事情	1前・後	2		○										兼1
			ミュージカル歌唱法	1前・後	1				○								兼1
			音楽の科学	1前・後	2		○										兼1
			先端芸術表現	1前・後	1					○							兼1
			自己発見アート	1前・後	1					○							兼1
			未来造形	1前・後	1					○							兼1
			日本舞踊に学ぶ着付けと作法	1前・後	1					○							兼1
			ミュージカルの実践	1前・後	1					○							兼1
			歌舞伎鑑賞入門	1後	2				○								兼1
			日本の文化 I	1前	2				○								兼1
			日本の文化 II	1後	2				○								兼1
			遊びの人類学	1後	2				○								兼1
			SNSから日本語を見る	1前・後	2				○								兼1
			江戸時代と現代の道徳の比較	1前	2				○								兼1
			鎌倉時代の文学への誘い	1前・後	2				○								兼1
			日本近代文学の魅力 I	1前	2				○								兼1
			日本近代文学の魅力 II	1後	2				○								兼1
			「昔話」と「昔語り」	1後	2				○								兼1
			平安時代の文学への誘い	1前・後	2				○								兼1
			日本語と英語の比較	1前・後	2				○								兼1
			合唱表現 I	1前	1								○				兼1
			合唱表現 II	1後	1								○				兼1
			生活の中の美的感動表現	1前・後	1								○				兼1
			感性の書	1前・後	2				○								兼1
			書の世界	1前・後	2				○								兼1
			口承文芸入門	1前	2				○								兼1
			生と死の心理学	1後	2				○								兼1
			差別と暴力のない世界をめざして	1後	2				○								兼1
			カウンセリングの実際	1前・後	2				○								兼1
			カウンセリングスキル	1前・後	2				○								兼1
			実践カウンセリング	1前・後	2				○								兼1
			生涯福祉論	1前・後	2				○								兼1
			社会福祉とボランティア	1前・後	2				○								兼1
			福祉レクリエーションの実際	1後	2				○								兼1
			子育てと家族関係	1前	2				○								兼1
			「ふつう」を考える社会学	1前・後	2				○								兼1
			子育てと母性の気づき	1前	2				○								兼1
			現代社会と憲法	1前・後	2				○								兼1
			外国から見た日本社会のしくみ	1後	2				○								兼1
			都市形成のあゆみと都市生活	1後	2				○								兼1
			消費者生活論	1前	2				○								兼1
			日本経済のしくみ	1前	2				○								兼1
			英語で学ぶお金の知識	1後	2				○								兼1
我々の暮らしと日本の産業	1前・後	2				○								兼1			
環境心理学入門	1前・後	2				○								兼1			
教養としての法律	1前	2				○								兼1			
暮らしと法律	1後	2				○								兼1			
世界の大学事情	1前	2				○								兼1			
現代世界の教育	1前・後	2				○								兼1			
情報化と教育	1前・後	2				○								兼1			
メディアに映る女性	1前・後	2				○								兼1			
災害と子ども・家族	1前	2				○								兼1			
生きがい探しのボランティア論	1前・後	2				○								兼1			
聴覚障害者の理解と手話	1前・後	2					○							兼1			
女性と子どものヘルスケア	1後	2				○								兼2			
経営学入門	1前・後	2				○								兼1			
情報と社会	1前・後	2				○								兼1			
メディア技術と文字デザイン	1前	2				○								兼1			

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
共通教育科目	基礎教養科目群	自然科学科目	生命科学入門		2		○									兼1	
			環境問題の歴史	1前	2		○										兼1
			科学技術の歩み	1後	2		○										兼1
			生命科学の基礎	1前	2		○										兼1
			生活の中の物理学	1後	2		○										兼1
			最先端物理学が描く宇宙	1後	2		○										兼1
			エコロジーと私たちの暮らし	1後	2		○										兼1
			微生物がつくる発酵食品の不思議	1前	2		○										兼1
			色彩情報	1前・後	2		○										兼1
			文化を創造する数学	1前	2		○										兼1
			科学への入門	1前・後	2		○										兼1
			数的能力の発達過程	1前・後	2		○										兼1
			数や図形の科学	1前・後	2		○										兼1
			生態学的視覚論	1前	2		○										兼1
			視覚認知	1後	2		○										兼1
			身近な動植物の起源と歴史	1前・後	2		○										兼1
			生命の恒常性と情報伝達	1前・後	2		○										兼1
			健康を支える仕組み	1前・後	2		○										兼2
			生活習慣と脳と心と身体の科学	1前・後	2		○										兼1
			国際理解科目	韓国文化の理解	1前・後	2		○									
	中国文化論	1前・後		2		○										兼1	
	World English I	1前		2		○										兼1	
	World English II	1後		2		○										兼1	
	世界の中の日本人	1前		2		○										兼1	
	漢字がつなぐ東アジア	1前・後		2		○										兼1	
	現代トビック科目	大学生活入門		1前・後	2		○									兼1	
	Japanese Culture Influence I	1前	2		○										兼1		
	ジェンダー	テレビ映像と現代社会	1前・後	2		○										兼1	
		命を守る生体の機構と科学	1前・後	2		○										兼1	
		女性のためのマーケティング	1前・後	2		○										兼1	
		アジアのなかのジェンダー	1前・後	2		○										兼1	
		ジェンダーとアイデンティティ	1前・後	2		○										兼1	
		女性と教育	1前・後	2		○										兼1	
		メディアに見るジェンダー	1前・後	2		○										兼1	
		女性の身体とセクシュアリティ	1前・後	2		○										兼1	
		女性と家族のゆくえ	1前・後	2		○										兼1	
		セクシュアリティ入門	1前・後	2		○										兼1	
	キャリアデザイン科目群	文章表現の基礎	1前・後	2		○										兼1	
		プレゼンテーションの基礎	1前・後	2		○										兼1	
		日本語表現の基礎	1前・後	2		○										兼1	
		自己アピールトレーニング	1前・後	2		○										兼1	
		キャリアビジョンと人物評価	1前・後	2		○										兼1	
		女性のためのライフプランニング	1前・後	2		○										兼1	
		キャリアデザインとライフプラン	1前・後	2		○										兼1	
		ヒューマンスキル入門	1前	2		○										兼1	
パーソナルコミュニケーション		1後	2		○										兼1		
チームで学ぶ課題解決		1前・後	2		○										兼1		
企業での女性活動と働き方改革		1前・後	2		○										兼1		
企業で役に立つ情報収集と企画力		1前	2		○										兼1		
グローバル化と企業の海外展開		1後	2		○										兼1		
共通教育科目		言語・情報科目群	言語リテラシー科目	英語コミュニケーションⅠ	1前・後	2		○								兼1	
				英語コミュニケーションⅡ	1前・後	2		○								兼1	
	英語コミュニケーションⅢ			1前・後	1		○									兼1	
	英語コミュニケーションⅣ			1前・後	1		○									兼1	
	英語リーディングⅠ			1前・後	1		○									兼2	
	英語リーディングⅡ			1前・後	1		○									兼1	
	英語ライティングⅠ			1前・後	1		○									兼2	
	英語ライティングⅡ			1前・後	1		○									兼1	
	TOEIC演習Ⅰ			1前・後	1		○									兼1	
	TOEIC演習Ⅱ			1前・後	1		○									兼1	
	TOEIC演習Ⅲ			1前・後	1		○									兼1	
	TOEFL演習			1後	1		○									兼1	
	TOEIC(初級)			1後	1		○									兼1	
	Speaking & Listening I			2前	1		○									兼1	
	Speaking & Listening II			2後	1		○									兼1	
	Speaking & Listening III			3後	1		○									兼1	
	Basics for Presentation I			2前	1		○									兼1	
	Basics for Presentation II			2後	1		○									兼1	
	Grammar for Communication			2前	1		○									兼1	
	Reading & Writing			2後	1		○									兼1	
	Presentation			3後	1		○									兼1	
	English for Careers			3前	1		○									兼1	
	Reading & Discussion			3後	1		○									兼1	
	Current Events I			4前	1		○									兼1	
	Current Events II			4後	1		○									兼1	
	Reading & Critical Thinking			4前	1		○									兼1	
	Global Communication I			4前	1		○									兼1	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考						
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手							
共通教育科目	言語・情報科目群	言語リテラシー科目	Global Communication II		4後		1			○							兼1			
			Carrer Workshop		4後		1			○								兼1		
			ドイツ語 I		1前・後		2				○								兼3	
			ドイツ語 II		1前・後		2				○								兼1	
			フランス語 I		1前・後		2				○								兼2	
			フランス語 II		1後		2				○								兼1	
			フランス語 I A		1前		1				○								兼1	
			フランス語 I B		1後		1				○								兼1	
			中国語 I		1前・後		2				○								兼3	
			中国語 II		1前・後		2				○								兼3	
			イタリア語 I A		1前・後		1				○								兼1	
			イタリア語 II B		1前・後		1				○								兼1	
			スペイン語 I		1前		2				○								兼1	
			ハンブル I		1前・後		2				○								兼2	
			ハンブル II		1後		2				○								兼1	
			手話		1前		1				○								兼2	共同
			特別英語演習 I		1前・後		4				○								兼1	集中
			特別英語演習 II		1前・後		4				○								兼1	集中
			特別中国語演習 I		1前		2				○								兼1	集中
			特別中国語演習 II		1前		2				○								兼1	集中
	特別ハンブル演習 I		1前		4				○								兼1	集中		
	特別ハンブル演習 II		1前		4				○								兼1	集中		
	Writing I		3前		1				○								兼1			
	Writing II		3後		1				○								兼1			
	情報リテラシー科目	グラフィックデザイン基礎		1後		2				○							兼1			
		フォトタッチ基礎		1前		2				○							兼1			
		Webデザイン基礎		1前・後		2				○							兼1			
		Webデザイン応用		1前・後		2				○							兼1			
		情報社会を生きる技術		1前・後		2				○							兼1			
		Accessデータベース基礎		1前・後		2				○							兼1			
		データサイエンス入門		1前・後		2				○							兼1			
		データサイエンス演習		1後		2				○							兼1			
		健康・スポーツ科目群	健康・スポーツ科学科目	スポーツと栄養		1前・後		2			○								兼1	
				ダンス・ムーブメントセラピー		1後		2			○								兼1	
	障害者とスポーツ				1前・後		2				○							兼1		
	知っておきたい救急処置				1前		2				○							兼1		
	女性の健康と運動				1前・後		2				○							兼1		
	スポーツ実技科目		スポーツ実技(テニス)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(ゴルフ)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(バレーボール)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(バドミントン)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(ジャズダンス)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(エアロビクス)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(スリムエアロ)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(ダンスエアロ)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(軽スポーツ)		1前・後		1				○							兼1		
			スポーツ実技(遊びと障害)		1前・後		1				○							兼1		
スポーツ実技(ヨガ)				1前・後		1				○							兼1			
スポーツ実技(ビーチバレー)				1前・後		1				○							兼1			
スポーツ実技(水泳)		1前・後		1				○							兼1					
スポーツ実技(サッカー)		1前・後		1				○							兼1					
スポーツ実技(エアリアルワーク)		1前・後		1				○							兼1					
からだど気づきと姿勢法		1後		1				○							兼1					
初年次ゼミ	学び発見ゼミ		1前・後		2				○							兼40				
小計(196科目)				0	341	0			—		2	0	0	0	0	兼143	—			
基礎教育科目	初期演習 I		1前		1				○											
	初期演習 II (食創造の可能性)		1後		1				○											
	基礎化学		1前		2				○											
	食品化学		1前		2				○											
	食品化学実験		1後		1					○										
	食物栄養科学概論		1前		1				○							兼3	オムニバス			
	統計学		3前		2				○							兼1				
	実践TOEIC演習 I		1前		1				○							兼1				
	実践TOEIC演習 II		1後		1				○							兼1				
	小計(9科目)				—	12	0	0		—		4	1				兼5			

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
専門教育科目	社会福祉概論	1前	2			○										兼1	
	公衆衛生学	1後	2			○										兼1	
	栄養教育論Ⅰ	2前	2			○				1						兼1	
	栄養教育論Ⅱ	2後	2			○				1						兼1	
	栄養教育論実習Ⅰ	2後	1					○		1							
	栄養教育論実習Ⅱ	3前	1					○		1						兼1	
	公衆栄養学	2前	2				○									兼1	
	調理学	1前	2				○				1						
	調理学実習Ⅰ	1前	1						○		1						
	調理学実習Ⅱ	1後	1						○		1						
	給食管理論	2前	2				○									兼1	
	給食管理実習	2後	2						○							兼2	
	校外実習	2後	1						○							兼5	共同
	食品産業論実習Ⅰ	1前	1						○		1						
	食品産業論実習Ⅱ	2前	1						○		1						
	食品製造学Ⅰ	2前	2				○				1						
	食品製造学Ⅱ	2後	2				○				1						
	食品産業論	2後	2				○				1						
	異文化コミュニケーション論	1後	2				○				1						
	フードサイエンス英語Ⅰ	2前	2				○				1						
	フードサイエンス英語Ⅱ	2後	2				○				1						
	食品開発論	3前	2				○				1						
	栄養資源開発論	3前		2			○				1						
	解剖生理学	1後	2				○				1						
	解剖生理学実習	2前	1						○		1					兼1	オムニバス
	臨床医学	2後	2				○									兼1	
	生化学Ⅰ	1前	2				○									兼1	
	生化学Ⅱ	1後	2				○									兼2	
	生化学実験	2前	1						○							兼1	
	食品学	2前	2				○				1						
	食品学実験	2後	1						○		1						
	食品加工学	1後	2				○				1						
	食品加工学実習	2前	1						○		1						
	食品衛生学	2前	2				○				1						
	食品衛生学実験	2後	1						○		1						
	調理科学	2前	2				○				1						
	調理科学実験	2後	1						○		1						
	基礎栄養学	1前	2				○									兼1	
	基礎栄養学実験	1後	1						○							兼1	
	応用栄養学Ⅰ	2前	2				○					1					
	応用栄養学Ⅱ	2後	2				○					1					
	応用栄養学実習	3前	1						○			1					
	臨床栄養学概論	1後	2				○									兼1	
	臨床栄養学実習	2前	1						○							兼3	オムニバス
	バイオテクノロジー概論	3後		2			○				1						
	食品機能学	2後	2				○				1						
	官能評価・鑑別論	3前		2			○				1						
	食品安全学Ⅰ	3前	2				○				1						
	食品安全学Ⅱ	3後		2			○				1						
	食品安全学実験	3前	1						○		1						
グローバル・レギュラトリーサイエンス	3後		2			○				1							
HACCP管理実践論	4前		2			○					1						
マーケットリサーチ法	3前	1				○				1							
フードビジネス論Ⅰ	1前	2				○				1							
フードビジネス論Ⅱ	1後	2				○				1							
補完代替医学	3後		2			○				1							
比較食文化論	3後		2			○									兼1		
卒業英語演習Ⅰ	4前		1				○			1							
卒業英語演習Ⅱ	4後		1				○			1							
卒業論文	4通		6				○			7	5	1					
卒業演習	4通		6				○			7	5	1					
食経営学	3前		2			○				1							
フードデザイン演習	3後		1				○			1							
メニュー企画・開発論	3前		2			○				1							
メニュー企画・開発実習	3後		1					○		1							
食マーケティング演習Ⅰ	3前		1				○			1							
食マーケティング演習Ⅱ	3後		1				○			1							

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門教育科目	インターンシップ(フードマネジメント)	3後		2				○		1					
	食品機器分析学	3前		2		○			1						
	食品機器分析学実験Ⅰ	3後		1				○	1						
	食品機器分析学実験Ⅱ	3後		1				○	1						
	実験計画法演習	3後		1			○		1						
	インターンシップ(フードイノベーション)	3後		2				○	1						
	グローバルフード研修事前演習	4前		1			○		1	1					オムニバス
	食の国際理解	4前		2		○			1	1					オムニバス
	グローバルフード学	4前		2		○			1	1					オムニバス
	国際食流通論	4前		2		○				1					
	国際食科学	4後		2		○				1					
	国際食科学演習	4後		1			○			1					
	実践英会話Ⅰ	4後		2		○			1						
	実践英会話Ⅱ	4後		2		○			1						
	実践英会話Ⅲ	4後		2		○			1						
	実践英会話Ⅳ	4後		2		○			1						
	実践英会話Ⅴ	4後		2		○			1						
	卒業演習(国際インターンシップ含む)	4通		6		○		○	1	1					オムニバス
小計(85科目)		—	80	73	0		—		7	5	1			兼22	
合計(290科目)		—	92	414	0		—		7	5	1			兼165	
学位又は称号		学士(食創造科学)		学位又は学科の分野			家政関係								
卒業要件及び履修方法							授業期間等								
4年以上在学し、共通教育科目6単位以上、基礎教育科目の中から12単位、専門教育科目の中から90単位以上、合計124単位以上を修得すること。なお、共通教育科目、基礎教育科目、専門教育科目に開講される外国語科目を合計8単位以上を修得しなければならない。 (履修科目の登録の上限:50単位未満(年間))							1学年の学期区分			2 学期					
							1学期の授業期間			15 週					
							1時限の授業時間			90 分					

授 業 科 目 の 概 要			
(食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (M))			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
研究指導科目	(論文指導)	<p>(概要) 関連する先行研究の収集・読解・評価を行い、修士論文に向けての研究手法、データの取り扱い、研究倫理について学び、研究に対する真摯な態度と責任感のある研究能力を修得する。</p> <p>(1 高橋 享子) 関連する先行研究文献の収集・読解・評価、修士論文に向けての栄養学的な研究手法の修得などを行う。また、研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学ぶ。データの取り扱い、研究倫理について学び、研究の正義感と責任感を修学する。</p> <p>(3 内藤 義彦) 社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学ぶ。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>(2 林 宏一) 集団（地域等）の食と関連する公衆衛生上の問題を取り上げ、生活部面における社会・自然環境と栄養状態との関連分析をとおして、地域の健康・栄養課題改善のための研究指導を行う。</p> <p>(4 前田 佳予子) 地域高齢者のオーラルフレイルに対する問題を取り上げ、栄養管理と咀嚼力についての課題の研究指導を行う。</p> <p>(5 松井 徳光) 微生物学および発酵生産の手法を用いて、新規発酵機能性食品開発の課題の研究指導を行う。</p> <p>(6 倭 英司) 公衆栄養の研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して、研究成果をまとめて修士論文を作成する。これらの課程を通じて、研究者として必要な基礎的能力を養う。</p> <p>(7 大滝 直人) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案と研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開する。疫学・統計学など関連する分野の様々な解析手法を用いて、地域高齢者の健康と栄養・食生活について栄養疫学に関連する課題の研究指導を行う。</p> <p>(8 大平 耕司) 疾患モデル動物、培養細胞などを実験対象とした組織学、分子生物学、行動学、バイオインフォマティクスを組み合わせ、脳機能・脳疾患と栄養との因果関係を解明するための研究指導を行う。</p> <p>(11 仲谷 照代) 栄養と健康を考慮した食品作製に対する食品素材の調理特性を取り上げ、高齢者の低栄養の予防（サルコペニア発症増加防止に繋がる）、また高齢者や糖尿病患者も食することができるGI値を考慮した食品開発課題の研究指導を行う。</p> <p>(14 山本 周美) ライフステージの変化に対する栄養管理を取り上げ、栄養管理の現場に還元できるエビデンス創出のための課題の研究指導を行う。</p> <p>(9 岸本 三香子) 研究対象者に対して質問紙調査と測定及び介入調査の手法を用いて、ライフステージ特有の課題のデータ収集を行う。</p> <p>(13 松永 哲郎) 生活習慣病の糖尿病や肥満症に対する分子・細胞及び生理学的病態を取り上げ、栄養素や食品成分による病態改善を目指した機能解析の課題の研究指導を行う。</p>	

<p>研究指導 科目</p>	<p>食物栄養科学特別実験 I</p>	<p>(概要) 研究テーマの学術的な位置付けを把握するために、研究方法、研究計画の手順で立案する。データの取り扱いについて研究倫理に沿って実施する。</p> <p>(1 高橋 享子) 栄養免疫、抗アレルギー性を中心とした文献調査、研究課題・研究方法、研究計画の手順で立案を遂行する。研究論理及びデータの取り扱い、統計分析、研究成果・考察に到る過程で、研究者として必要な基礎的能力を習得する。</p> <p>(3 内藤 義彦) 身体活動不足や食生活の乱れ等の現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、先行研究を十分に調べる。その上で、新奇性と社会的ニーズを考慮して、調査内容を決定し、入念な準備をした上で、フィールドサーベイ（データ収集）を行う。</p> <p>(2 林 宏一) 疫学・栄養疫学の手法を用いて、人間生活を取り巻く環境と地域等の健康・栄養課題のデータ収集を行う。</p> <p>(4 前田 佳予子) 地域高齢者のオーラルフレイルに対する問題を取り上げ、栄養状態と咀嚼力の課題のデータ収集を行う。</p> <p>(5 松井 徳光) 微生物学および発酵生産の手法を用いて、機能性食品の課題のデータ収集を行う。</p> <p>(7 大滝 直人) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案と研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開する。その結果得られた研究データを解析、考察し、研究成果としての修士論文を作成する。これらの過程を通じて、研究者として、また、指導的な立場の管理栄養士として必要な基礎的能力を養う。</p> <p>(8 大平 耕司) 栄養素などを投与した動物の脳組織への影響について、組織学的手法を用いてデータ収集および定性・定量解析を行う。</p> <p>(11 仲谷 照代) 栄養と健康を考慮した食品作製に対する食品素材の調理特性を取り上げ、高齢者の低栄養の予防（サルコペニア発症増加防止に繋がる）、また高齢者や糖尿病患者も食することができるGI値を考慮した食品開発課題の課題のデータ収集を行う。</p> <p>(13 松永 哲郎) 分子生物学的、細胞生理学的な実験及び分析の手法を用いて、栄養素や食品成分による生活習慣病の病態改善を目指した分子的機序の機能解析の課題のデータ収集および解析を行う。</p>	
	<p>食物栄養科学特別実験 II</p>	<p>(概要) 食物栄養科学特別実験Iに続き、その問題解決に向けた実施計画を継続して遂行する。その実施に必要な高度な実験手技について学び、実験の実施と結果・考察の評価を行う。</p> <p>(1 高橋 享子) 栄養免疫、抗アレルギー性、栄養機能の観点で、その問題解決に向けた実施計画を立案する。その実施に必要な実験手技について学び、実験の実施と結果の評価を行う。これらの内容について毎月の報告会でプレゼンテーションを行い、相互討論を行い、実験内容についてのフィードバックを行う。また、関連する英語論文についての抄読会を行い、研究の進め方についての理解を深める。</p> <p>(3 内藤 義彦) 身体活動不足や食生活の乱れ等の現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、新奇性と社会的ニーズを考慮して調査内容を決定し、フィールドサーベイ（データ収集）を行う。その際、統計分析による量的検討に止まらず、現場の関係者のインタビュー等による質的検討も加え、現場にフィードバック可能なまとめ方を学んでもらう。</p> <p>(2 林 宏一) 疫学・栄養疫学の手法を用いて、人間生活を取り巻く環境と地域等の健康・栄養課題のデータ収集および解析を行う。</p> <p>(4 前田 佳予子) 地域高齢者のオーラルフレイルに対する問題を取り上げ、栄養状態と咀嚼力の課題のデータ収集および解析を行う。</p> <p>(5 松井 徳光) 微生物学および発酵生産の手法を用いて、機能性食品の課題のデータ収集および解析を行う。</p>	

研究指導 科目	食物栄養科学特別実験Ⅱ	<p>(7 大滝 直人) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案と研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開する。その結果得られた研究データを解析、考察し、研究成果としての修士論文を作成する。これらの過程を通じて、研究者として、また、指導的な立場の管理栄養士として必要な基礎的能力を養う。</p> <p>(8 大平 耕司) 栄養素などを投与した動物の心理・行動への影響について、心理学的行動学的手法を用いてデータ収集および定性・定量解析を行う。</p> <p>(11 仲谷 照代) 栄養と健康を考慮した食品作製に対する食品素材の調理特性を取り上げ、高齢者の低栄養の予防（サルコペニア発症増加防止に繋がる）、また高齢者や糖尿病患者も食することができるGI値を考慮した食品開発課題の課題のデータ収集および解析を行う。</p> <p>(13 松永 哲郎) ヒトを対象とした生理計測の手法を用いて、食事による生活習慣病の病態改善を目指したヒト試験の知見の蓄積の課題のデータ収集および解析を行う。</p>	
	実践管理栄養特別実習Ⅰ	<p>(概要) 実践管理栄養特別実習Ⅰは、医療栄養を基盤とし、最新の臨床栄養の動向に即した研究テーマについて、研究方法、研究計画の手順で立案する。データの取り扱いについて研究倫理に沿って実施する。</p> <p>(6 倭 英司) 実地臨床の研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して、研究成果をまとめて修士論文を作成する。これらの課程を通じて、研究者として必要な基礎的能力を養う。</p> <p>(14 山本 周美) ライフステージの変化に対する栄養管理を取り上げ、栄養管理の現場に還元できるエビデンス創出のための課題のデータ収集を行う。</p> <p>(9 岸本 三香子) 研究対象者に対して質問紙調査と測定及び介入調査の手法を用いて、ライフステージ特有の課題のデータ収集を行う。</p>	
	実践管理栄養特別実習Ⅱ	<p>(概要) 実践管理栄養特別実習Ⅱでは、特別実習Ⅰの継続で医療栄養を基盤とし、最新で高度な臨床栄養の動向に即した研究テーマでのデータの構築を実施し、統計、解析から考察の評価を行う。</p> <p>(6 倭 英司) 実地臨床の研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して、研究成果をまとめて修士論文を作成する。これらの課程を通じて、研究者として必要な基礎的能力を養う。</p> <p>(14 山本 周美) ライフステージの変化に対する栄養管理を取り上げ、栄養管理の現場に還元できるエビデンス創出のための課題のデータ収集および解析を行う。</p> <p>(9 岸本 三香子) 研究対象者に対して質問紙調査と測定及び介入調査の手法を用いて、ライフステージ特有の課題のデータ収集および解析を行う。</p>	
専門科目	栄養疫学特論	生活習慣病対策における食習慣の改善は最も重要な課題の一つである。この課題を実現するためには、栄養と疾病との因果関係の解明から政策立案まで疫学を活用していく必要がある。そこで、疫学の基本概念から栄養疫学の研究デザインの企画までを理解することを目標とする。また、今後の管理栄養士による研究・指導のニーズを踏まえ、身体活動疫学価についても理解を深める。	
	生物統計学	生物統計学の概念および食物栄養学分野における基礎、臨床、疫学それぞれの専門分野で必要となるデータ収集、解析処理の理論と方法論を学ぶ。	

専門科目	健康情報解析実践論	<p>(概要) まず、疫学および統計学の基本的な知識を学習する。その上で、WHOや厚生労働省、農林水産省などから公表されている統計データを利用して解析する演習を行う。さらに、一定のテーマに関する具体的な調査を実施することを前提に、研究計画を企画し、調査を実現するために必要な条件と対処方法を学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (3 内藤 義彦/8回) 健康情報に関して、疫学研究のデザインとその評価指標を用いながら統計学的解析を行う。提示する課題の演習をとおり、応用統計手法の解説を行うとともに、調査の企画手法について学習する。</p> <p>(7 大滝 直人/7回) 健康情報に関して、疫学研究のデザインとその評価指標を用いながら統計学的解析を行う。提示する課題の演習をとおり、基礎統計手法の解説を行うとともに、調査データの収集手法について学習する。</p>	オムニバス方式
	栄養学特論	<p>(概要) 栄養学特論では、栄養に関する様々な生命現象・生命活動について、最新のトピックを複数取り上げ、分子生物学的または細胞生理学的な視点で解説・ディスカッションを実施する。栄養素や食品成分の生体や細胞での役割や機序を明らかにするための研究上の方法論も取り扱う。また、関連する学術論文の読解とプレゼンテーションを実施する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (13 松永 哲郎/8回) 脂肪細胞および膵β細胞の栄養学と研究手法、生活習慣病と遺伝を主に扱う。</p> <p>(12 土生 敏行/7回) 三大栄養素の中から最新のトピックでの代謝の分子生物学的な視点での解説、及び代謝病の分子栄養学を主に扱う。</p>	オムニバス方式 隔年
	応用栄養学特論	<p>(概要) ライフステージ及びライフスタイルにおける心身の特徴と栄養生理を解説し、生活習慣病の発症となる栄養関連要因を疫学調査報告から解説する。具体的には、母子を対象としたライフステージから、ライフスタイルにおいては時間栄養学の観点から、対象者の問題点を的確にとらえ、解決に向けて必要な考え方やスキルを修得する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (9 岸本 三香子/8回) 論文紹介等をとおり、概日リズム、ヒトと生体リズム、時間栄養学と食事、健康との関係を学ぶ。</p> <p>(14 山本 周美/7回) 主として周産期を取り上げ、妊娠の異常と栄養、新生児の異常と栄養、低出生体重児と栄養、NCDの問題、DOHaD学説と日本の現状を取り上げ、母子栄養における今後の課題を探究する。</p>	オムニバス方式 隔年
	栄養教育論特論	<p>(概要) 栄養教育の実践と研究に活用される行動科学理論・モデルの基本を概説して、それらの栄養教育への活用について述べる。また、栄養教育の介入研究を計画するプロセスにそって、目的・目標設定、評価デザインの設定、介入プログラムの立案、関係職種との連携・協働および評価計画について学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (4 前田 佳予子/5回) 行動科学理論・モデルの栄養教育への応用について、個人、集団、個人間、集団と社会との関わりの面から探究する。</p> <p>(15 小林 知未/5回) 栄養教育介入の研究計画について、目的・目標設定と評価デザインの設定および調査方法、評価デザイン設計、プロセス評価と影響・結果評価、教育的評価としての形成的評価と総括的評価の面から探究する。</p> <p>(28 横路 三有紀/5回) 栄養教育に関する介入研究の事例（海外の先行研究例、国内の実践的介入研究例）紹介をとおり、具体的な活用に向けてディスカッションを行う。</p>	オムニバス方式 隔年

専門科目	臨床栄養学特論	個々の患者に適切な栄養療法を、病態別のみならず、緩和医療、ターミナルケアにいたる臨床上遭遇するすべての栄養ケアの内容を検討する。講義形式ではなく、文献を用い議論を展開する。	隔年
	公衆栄養学特論	人々の健康状態や食生活に影響を与える環境要因としての自然・社会環境の種類とそれらの重要性を理解することから始める。その後、特定の集団を対象とした環境と栄養問題の関連性を文献抄読等で検討し、受講生とのディスカッションをとおして公衆栄養活動における科学的根拠の重要性について学習を深める。	隔年
	給食経営管理特論	給食施設における食事提供のためのシステムやマネジメントサイクルの意義や特徴について理解することから始める。その後、給食の運営・管理に関する課題を文献講読等で検討し、課題解決の進め方について整理し、ディスカッションする。さらに、給食の運営・管理についての課題解決策を考案する。	隔年
	栄養免疫学特論	生体防御機構における免疫系の特徴と免疫反応に関わる組織や細胞を学習する。さらに、免疫細胞と栄養素との関連性は深く、免疫細胞の活性化に関わる栄養素の特性などを学習する。また、公刊されている最新の論文を習熟し、免疫に関する基礎知識の習得並びに基礎研究の紹介を行う。さらに、免疫における栄養並びに食品成分の関わりについて紹介する。	隔年
	病態栄養生理学特論	特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させる。専門分野において優れた実務能力を有する管理栄養士を養成することを目標とする。そこで、本科目では癌をふくめた生活習慣病について、最新の情報を理解し、国家的戦略も含めた対策について学習する。また生活習慣病について、実地臨床で必須である医学的知識についても学習する。	
	病態栄養生理学研究特論	特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させる。専門分野において優れた実務能力を有する管理栄養士を養成することを目標とする。そこで、本科目では生活習慣病について、本特論では国内のみならず国際的な動向についても深く学習し、現在、方法論が確定していない対策もあるため、それについてはそれぞれ、グループにグループディスカッションを用いたアクティブラーニングを行う。	隔年
	食環境科学特論	食環境における人の健康被害について深く掘り下げ、その悪影響をどのように防止することが出来るのかとの問題解決への取り組み方を学習する。化学物質の食品汚染、環境汚染、医薬品曝露を含めた過去の様々な健康被害事例について提示し、ディスカッションする。その際に、食品安全委員会・環境省・厚生労働省などから提供された映像資料を使用し、理解を図る。	
	身体活動と栄養	<p>(概要) 適正な身体活動量の確保は人々の健康の保持・増進にとって不可欠である。同時に、身体活動を支える栄養摂取との相互関係が重要となる。この科目は健常者、疾病を有する者、特別な環境におかれている者についての身体活動と栄養との関係を学習する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (3 内藤 義彦/4回) 身体活動と栄養の問題について、疫学からみた生活習慣病予防と運動・栄養、社会的取り組みの観点から探求する。</p> <p>(13 松永 哲郎/5回) 身体活動と栄養について、エネルギー代謝、各栄養素(糖質、脂質、タンパク質、ビタミン・無機質)代謝、運動時の栄養摂取の面から探求する。</p> <p>(24 菅本 一臣/3回) 身体活動と栄養について、骨の構成要素とそれに影響を及ぼす要因、骨粗鬆症と栄養の関係、サルコペニア、ロコモティブシンドロームの面から解説する。</p> <p>(25 野村 卓生/3回) 身体活動と栄養について、慢性閉塞性肺疾患、糖尿病患者における問題、糖尿病患者に対する療養指導の実際面から解説する。</p>	オムニバス方式 隔年

専門科目	福祉行政論特論	日本国憲法第25条の規定に基づく福祉関係法規の成立の背景を学習しながら、行政の役割の範囲や興行きとその制度内容について学ぶ。また、保健制度、医療制度、介護制度等の社会福祉と関連が深い周辺領域の動向との関連の分析も試みる。これらの学習から得られた社会的課題をテーマとしたディスカッションを行い、政策形成過程の重要性を理解する。	
	高齢医学特論	高齢者診療で重要な老年症候群や高齢者に多い疾患（認知症、骨粗鬆症、慢性閉塞性肺疾患、がんなど）を有する具体的な症例をもとに、少人数のグループ学習を行う。高齢者では、一人暮らしや経済的問題などの社会的な要因の関与が大きいため、専門性を活かす複眼的な視野や提案力の育成を行う。また、論文抄読を通じて、最新の高齢者に関する栄養学的知見を習得する。	
	医療倫理特論	医療従事者として、各人が倫理観を培い、今後の新たな医療問題について自身で考えうる能力を身につけることを目的とする。具体的には、「医療倫理」について臨床現場で問題となっているテーマを取り上げ、医療従事者がどのような問題意識を持ち倫理的に解決すべきかを共に考える。また、研究倫理について取り上げ、研究者として必要な倫理観や論文作成において必要な倫理的な知識を学ぶ。	
	健康政策学特論	人々の健康を決定づける要因は、個人が持つ生物学的機能のみではない。この科目では、人々を取り巻く社会環境としての健康に関する政策および政策を実現するための法律や制度について、受講生とともに考えることを目的とする。また、人の健康に影響を与える健康政策について保健・医療、社会保障、在宅介護・医療の面から、わが国の社会制度を含めて検討する。	隔年
	健康管理学研究特論	集団を構成する人々の健康状態は、個人要因と環境要因とが絡み合っで決定される。本科目では、環境要因に注目し、地域や職域に存在する環境要因と人々の栄養問題との関係を探る手法および課題解決の考え方、手法の理解を深める。環境と栄養問題との関連性を文献抄読等で検討し、課題解決の進め方を学習し、健康対策のモデルに基づいて、課題解決のための対策を研究、考案する。	隔年
	臨床医学スキルアップ実習	大阪大学臨床医工学融合研究教育センターの教育プログラムと本学大学院プログラムとの連携により、医学部、歯学部、工学部、薬学部といった既存の枠を越えた臨床実践教育や実習を実施し、医療ニーズ・患者ニーズを理解した高度先端医療に従事できる人材を育成する。医療機器開発は医療機関に従事した経験を有する者のみならず、エンジニアや薬事担当、知財担当などさまざまな専門家からなるチームで行われる。ここでは、医療機器開発に携わるメンバーとなるために必要な最新の医学知識を習得する。	
	栄養教諭論特論	栄養教諭の役割と職務内容を把握し、児童生徒の発育・発達および学習能力の発達に応じた食に関する指導を学習する。学習指導要領の作成方法について、食育と教科の項目、ねらいを検討する。さらに、子どもに定着する食育とは何かを双方向形式で修得する。	隔年
	食教育実践論	食育推進基本計画や学習指導要領の改訂などの国の動向を受け、学校に求められている食に関する指導の探究を行う。栄養教育マネジメントをとり入れた食育の全体計画立案、食育の視点を取り入れた各教科の学習指導案の作成、個別指導の方法について演習を行い、教育実践課題の解決策について考察する。	
	臨床実習 I	病院研修において月曜日から金曜日の週5回は、実施研修病院の就労規則に従い勤務する。 実地研修は、指導担当者の（医師・管理栄養士）に従い、病院管理栄養士業務を実践する。課題を見出し、課題を推進するための計画をたて実践する。患者の人格を尊重し、個人情報秘密を遵守し監督下での業務を実施する。 1) 診療報酬請求のための基本的事項を理解し、監督下で実施する。 2) 監督者の指導のもと、患者個々の状態に応じた食事や栄養剤などの調整を行う。 3) 研修病院の手順に従い、栄養管理計画の基本を理解し、比較的軽症な症例のアセスメント、計画案を作成し監督者に報告する。 4) 病棟回診への参加（NST、ICT、褥瘡など） 5) 院内外のカンファレンスやセミナー、勉強会、抄読会、諸学会や研究会などに参加する。	
臨床実習 II	臨床実習 I に加え実地研修病院で見出した研究課題を倫理委員会に提出した計画に沿い、指導者（医師、管理栄養士）、医療スタッフの指示のもとに立案した計画を遂行する。 関連英和論文抄読と必要情報の収集、配布資料の作成、症例検討やプレゼンテーションを行う。		

<p>専門科目</p>	<p>エビデンス臨床栄養学 I</p>	<p>(概要) 病院の臨床栄養士には、他職種との連携（チーム医療）による包括的な栄養アセスメント能力が求められる。本論では、学外研修中の問題症例について、学内で症例検討会を行うことにより、臨床栄養士として幅広い専門知識や包括的な判断力を習得することを目的としている。具体的には研究分野の最新情報を得るためのJournal Clubと現在の研究内容について専門の教員から指導を受けるResearch Workからなる。また、全員参加により、senior studentsがjunior studentsを指導することも含め指導方法をも研修する。</p> <p>(オムニバス方式／全15回) (6 倭 英司・22 上田 由美子／2回) (共同) 主として、臨床医学領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・23 堀内 理恵／2回) (共同) 臨床栄養学と給食管理の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・14 山本 周美／2回) (共同) 主として、応用栄養学領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司・27 銚立 容子／1回) (共同) 臨床医学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・22 上田 由美子／1回) (共同) 臨床医学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・23 堀内 理恵／1回) (共同) 応用栄養学と給食管理の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司・14 山本 周美／1回) (共同) 臨床医学と応用栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・27 銚立 容子／1回) (共同) 主として、臨床栄養学領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・22 上田 由美子／1回) (共同) 応用栄養学と臨床医学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司・23 堀内 理恵／1回) (共同) 臨床医学と給食管理の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・14 山本 周美／1回) (共同) 臨床栄養学と応用栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・27 銚立 容子／1回) (共同) 応用栄養学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p>	<p>オムニバス方式 ・共同</p>
-------------	---------------------	---	------------------------

<p>専門科目</p>	<p>エビデンス臨床栄養学Ⅱ</p>	<p>(概要) 病院の臨床栄養士には、他職種との連携(チーム医療)による包括的な栄養アセスメント能力が求められる。本論では、学外研修中の問題症例について、学内で症例検討会を行うことにより、臨床栄養士として幅広い専門知識や包括的な判断力を習得することを目的としている。具体的には研究分野の最新情報を得るためのJournal Clubと現在の研究内容について専門の教員から指導を受けるResearch Workからなる。また、全員参加により、senior studentsがjunior studentsを指導することも含め指導方法をも研修する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回)</p> <p>(6 倭 英司・22 上田 由美子/2回) (共同) 主として、臨床医学領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・23 堀内 理恵/2回) (共同) 臨床栄養学と給食管理の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・14 山本 周美/2回) (共同) 主として、応用栄養学領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司・27 鉦立 容子/1回) (共同) 臨床医学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・22 上田 由美子/1回) (共同) 臨床医学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・23 堀内 理恵/1回) (共同) 応用栄養学と給食管理の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司・14 山本 周美/1回) (共同) 臨床医学と応用栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・27 鉦立 容子/1回) (共同) 主として、臨床栄養学領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・22 上田 由美子/1回) (共同) 応用栄養学と臨床医学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司・23 堀内 理恵/1回) (共同) 臨床医学と給食管理の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・14 山本 周美/1回) (共同) 臨床栄養学と応用栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(9 岸本 三香子・27 鉦立 容子/1回) (共同) 応用栄養学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p>	<p>オムニバス方式 ・共同</p>
-------------	--------------------	---	------------------------

	POS演習	<p>(概要) 学外研修で必要な医療面接に関する基本的知識を学び、傷病者や高齢者の症例を通じた実践的演習から基本的なスキルの習得を図り、さまざまな症例をもとに、病態ごとの医療面接の違いや基本的知識を習得するとともに、小グループによるロールプレイや実際の患者に対する栄養サポートステーションでの診療を通じて、医療面接の基本や患者の接し方を学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式/全30回)</p> <p>(6 倭 英司/6回) 主として、臨床医学領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴/6回) 主として、臨床栄養学領域の課題を指導する。</p> <p>(22 上田 由美子/6回) 主として、臨床医学領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司10 鞍田 三貴/4回) (共同) 臨床医学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p> <p>(6 倭 英司・22 上田 由美子/4回) (共同) 主として、臨床医学領域の課題を指導する。</p> <p>(10 鞍田 三貴・22 上田 由美子/4回) (共同) 臨床医学と臨床栄養学の複合領域の課題を指導する。</p>	オムニバス方式 ・共同 (一部)
関連科目	食品衛生学特論	人々が安全で、健康的な生活を送るためには、健全な食生活が重要であり、食品の安全性確保は必須の条件となる。近年、食品生産・加工・流通の技術革新により、食品の安全性は確実に向上している一方で、食品の危害要因は多様化している。本講義では、食の安全を確保するために実施されている最新の安全性評価方法について学ぶ。	隔年
	食品安全科学特論	食品関連化学物質の安全性を正しく評価・管理・広報し、それらが安全に健康増進機能を発揮する条件や、当該機能の内容と背景メカニズムを明らかにすることを学ぶ。食品安全科学に関する最新情報や研究動向と、当該分野についての先端知識を把握し、自らの知識として利用できることが目標である。	隔年
	健康食品学特論	健康食品は、一般に「特定保健用食品」、「栄養機能食品」、「機能性表示食品」、「いわゆる健康食品」に分類されるが、いずれにしてもこれらの食品が安全で、確実に効くことが科学的に証明されていることが重要である。本講義では、これら健康食品の安全性や有効性の科学的根拠となる論文についてセカンドオピニオンを実施し、医学・薬学・栄養学の立場から健康食品の有用性について考察する。	
	栄養ケア食品特論	<p>(概要) 乳児、授乳婦や病者などを対象とした特別用途食品について理解を深め、それぞれの対象者が適切に選択、利用、適正な栄養管理がなされるような支援策を検討する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (19 戸田 登志也/5回) 特別用途食品を活用した調理法に関する支援策を検討する。 (20 北村 真理/5回) 特別用途食品を活用した栄養指導法について検討する。 (21 今村 友美/5回) 対象者の特性に応じた特別用途食品の選択方法に関する支援策を検討する。</p>	オムニバス方式 隔年
<p>1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。</p> <p>2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることを想定するものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。</p> <p>3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。</p>			

授 業 科 目 の 概 要			
（食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻（D））			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	食物栄養学特殊演習	<p>（概要）論文指導Ⅰ～Ⅴに従って、関連する先行研究の収集・読解・評価、博士論文に向けて学術的な観点で研究計画を立案し遂行を開始する。社会情勢や問題なども想定に含めて、国内外の高い学術レベルでデータの構築、統計解析などを行う。さらに多方面の考察から新規性や再確認性のある結果を導きながら博士學位論文を完成させる。</p> <p>（1 高橋 享子） 関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。また、研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学び得られた結果の評価を行い論文文化に向けた手法を習得する。</p> <p>（2 内藤 義彦） 社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学んでもらう。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>（3 前田 佳予子） 専門分野のこれまでの研究内容や研究方法を掌握するとともに、学会発表、研究論文の執筆、博士論文の完成に向け、研究手法や表現能力を身につけることを目的とする。また、博士論文で扱う分野に関する専門知識を深めるとともに、関連する先行研究文献の収集・読解・批判・評価について修得する。</p> <p>（4 松井 徳光） 食物栄養学特殊演習では、研究に用いる食品素材の特性を活かしながら、生理活性物質を有する微生物を用いた新規な機能性食品の開発に関するデータ収集を行う。なお、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>（5 倭 英司） 本科目では、特に臨床的な研究題目について、医学的実践的な立場から研究を施行する。目標として、研究課題に対しての情報獲得方法の習熟、臨床的研究の方法論の習熟、プレゼンテーション能力の向上を目指し、最終的博士論文の作成につなげる。</p> <p>（6 大平 耕司） 博士論文で扱う分野に関する専門知識を深めるとともに、関連する先行研究文献の収集・読解・批判・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。</p> <p>（7 仲谷 照代） 研究テーマに従った目標設定を行ない、その問題解決に向けた調査、実施計画の立案、研究の遂行、得られた結果の考察、研究成果をまとめる。これらの内容について報告会でプレゼンテーションを通じて相互討論を行い、研究内容をさらに深め、プレゼンの練習を行う。これらの課程を通じて、研究者として必要な基本的能力を養う。</p> <p>（8 山本 周美） 博士論文で扱う分野に関する専門知識を深めるとともに、関連する先行研究文献の収集・読解・批判・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。</p>	
研究指導科目	論文指導Ⅰ	<p>（概要）関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究計画を立案する。</p> <p>（1 高橋 享子） 関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。また、研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、社会に還元する。</p>	

<p>研究指導 科目</p>	<p>論文指導 I</p>	<p>(2 内藤 義彦) 社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学んでもらう。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>(3 前田 佳予子) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して研究成果をまとめて論文を作成する。</p> <p>(4 松井 徳光) 論文指導 I では、研究に用いる食品素材の特性を活かしながら、生理活性物質を有する微生物を用いた新規な機能性食品の開発に関する基礎研究のためのデータ収集と解析を行う。なお、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(5 倭 英司) 本科目では、特に臨床的な研究題目について、医学的実践的な立場から研究を施行する。博士論文は、これまでの先行研究を十分に理解し、現在の研究の新規である点について、論理的に整合性があるようにする。論文の作成については、得られたデータを十分に吟味し、統計的処理の正当性を確認する。これらを確認したうえで、論理的に緻密な論文を作成する。</p> <p>(6 大平 耕司) 文献を精読し、特定の研究テーマを設定する。その研究テーマに沿ってどのような手法でどこまで明らかにするのか研究計画を立案する。計画に基づいて、実験を行い、得られたデータについて適切な統計処理解析を加えて、効果的な図表を作成し、論文本文を執筆し完成させる。これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(7 仲谷 照代) 研究テーマに従った論文を選択し、その内容について発表を行うことにより論文、主に要旨部分中心とする書き方についての型を学ぶ。</p> <p>(8 山本 周美) 栄養管理の現場における解決すべき問題点を抽出する。その問題に関連する先行研究の研究、最新の文献の検討を行った上で課題設定を行う。</p>	
	<p>論文指導 II</p>	<p>(概要) 論文指導Iを経て論文指導IIでは、国内外の高い学術レベルで立案した研究テーマに沿って、研究計画を遂行する。研究テーマは複数立案し、堅実な計画と実効性の高い研究方法で確実に遂行するように指導する。</p> <p>(1 高橋 享子) 論文指導 I を経て論文指導 II では、関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。また、論文指導 I を継続して研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、社会に還元する。</p> <p>(2 内藤 義彦) 論文指導 I に継続して、社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学んでもらう。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>(3 前田 佳予子) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して研究成果をまとめて論文を作成する。</p> <p>(4 松井 徳光) 論文指導 II では、研究に用いる食品素材の特性を活かしながら、生理活性物質を有する微生物を用いた新規な機能性食品の開発に関する基礎研究を実施する。なお、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(5 倭 英司) 本科目では、特に臨床的な研究題目について、医学的実践的な立場から研究を施行する。博士論文は、これまでの先行研究を十分に理解し、現在の研究の新規である点について、論理的に整合性があるようにする。論文の作成については、得られたデータを十分に吟味し、統計的処理の正当性を確認する。これらを確認したうえで、論理的に緻密な論文を作成する。</p>	

	論文指導Ⅱ	<p>(6 大平 耕司) 文献を精読し、特定の研究テーマを設定する。その研究テーマに沿ってどのような手法でどこまで明らかにするのか研究計画を立案する。計画に基づいて、実験を行い、得られたデータについて適切な統計処理解析を加えて、効果的な図表を作成し、論文本文を執筆し完成させる。これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(7 仲谷 照代) 研究テーマに従った論文を選択し、その内容について発表を行うことにより論文、主に結果部分中心とする書き方についての型を学ぶ。</p> <p>(8 山本 周美) 臨床研究を行うにあたり、人を対象とする医学系研究に関する倫理指針の解説を行い、研究倫理教育を実施する。</p>	
研究指導 科目	論文指導Ⅲ	<p>(概要) 論文指導Ⅱを継続して研究結果を論文化して、必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、国内外の学会での審査評価を受け社会に還元する。</p> <p>(1 高橋 享子) 論文指導Ⅱを経て論文指導Ⅲでは、関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。また、論文指導Ⅱを継続して研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、社会に還元する。</p> <p>(2 内藤 義彦) 論文指導Ⅱに継続して、社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学んでもらう。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>(3 前田 佳予子) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して研究成果をまとめて論文を作成する。</p> <p>(4 松井 徳光) 論文指導Ⅲでは、研究に用いる食品素材の特性を活かしながら、生体活性物質を有する微生物を用いた新規な機能性食品の開発に関する応用研究を試みる。なお、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(5 倭 英司) 本科目では、特に臨床的な研究題目について、医学的実践的な立場から研究を施行する。研究は大学あるいは関連研修施設で行う。さらに担当教員の指導のもと、研修病院や関連施設と共同研究を行うことにより、最新の学術的知識や臨床研究に関する専門知識を習得すると共に博士論文を作成する。</p> <p>(6 大平 耕司) 特定の研究テーマに沿って研究計画を立案する。この時、ある事象を解析するために、いくつかの異なる手法を組み合わせた計画を立てられるように教育を行う。例えば、ある脳疾患モデル動物について、行動学、脳の組織学、生化学的手法を組み合わせることで、病態をより詳細に解析することができる。これらのデータについて図表の作成、および論文本文の執筆を行う。また、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(7 仲谷 照代) 研究テーマに従った論文を選択し、その内容について発表を行うことにより論文、主に考察部分中心とする書き方についての型を学ぶ。</p> <p>(8 山本 周美) 臨床研究において使用する生物統計学・疫学の方法論および考え方を提供し、自分自身で研究結果の解釈・批判的吟味ができるよう指導を行う。</p>	
	論文指導Ⅳ	<p>(概要) 論文指導Ⅲを継続して研究結果を論文化して、高度な研究手法、研究結果から新規性の事象を明らかにし、国内外の学術雑誌や国際学会での審査評価を受け、受理された内容を社会に還元する。</p> <p>(1 高橋 享子) 論文指導Ⅲを経て論文指導Ⅳでは、関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。また、論文指導Ⅲを継続して研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、社会に還元する。</p>	

<p>研究指導 科目</p>	<p>論文指導Ⅳ</p>	<p>(2 内藤 義彦) 論文指導Ⅲに継続して、社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学んでもらう。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>(3 前田 佳予子) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して研究成果をまとめて論文を作成する。</p> <p>(4 松井 徳光) 論文指導Ⅳでは、研究に用いる食品素材の特性を活かしながら、生理活性物質を有する微生物を用いた新規な機能性食品の開発の実用化について試みる。なお、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(5 倭 英司) 本科目では、特に臨床的な研究題目について、医学的実践的な立場から研究を施行する。博士論文は、これまでの先行研究を十分に理解し、現在の研究の新規である点について、論理的に整合性があるようにする。論文の作成については、得られたデータを十分に吟味し、統計的処理の正当性を確認する。これらを確認したうえで、論理的に緻密な論文を作成する。</p> <p>(6 大平 耕司) 特定の研究テーマに沿って研究計画を立案する。この時、ある事象を解析するために、いくつかの異なる手法を組み合わせた計画を立てられるように教育を行う。例えば、ある脳疾患モデル動物について、行動学、脳の組織学、生化学的手法を組み合わせることで、病態をより詳細に解析することができる。これらのデータについて図表の作成、および論文本文の執筆を行う。また、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(7 仲谷 照代) 研究テーマに従った論文を選択し、その内容について発表を行うことにより論文、主に考察部分中心とする書き方についての型を学ぶ。</p> <p>(8 山本 周美) 収集したデータの集計、分析、考察を深め、データを客観的かつ多角的視点から捉えられるよう指導を行う。</p>	
	<p>論文指導Ⅴ</p>	<p>(概要) 論文指導Ⅳを継続して研究結果を論文化して、高度な研究方法、研究結果から新規性の事象を明らかにし、国内外の学術雑誌や国際学会での審査評価を受け、受理された論文を社会に還元する。</p> <p>(1 高橋 享子) 論文指導Ⅳを経て論文指導Ⅴでは、関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。また、論文指導Ⅳを継続して研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、社会に還元する。</p> <p>(2 内藤 義彦) 論文指導Ⅳに継続して、社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学んでもらう。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>(3 前田 佳予子) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して研究成果をまとめて論文を作成する。</p> <p>(4 松井 徳光) 論文指導Ⅴでは、研究に用いる食品素材の特性を活かしながら、生理活性物質を有する微生物を用いた新規な機能性食品の開発し、エビデンスを明らかにする。なお、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(5 倭 英司) 本科目では、特に臨床的な研究題目について、医学的実践的な立場から研究を施行する。博士論文は、これまでの先行研究を十分に理解し、現在の研究の新規である点について、論理的に整合性があるようにする。論文の作成については、得られたデータを十分に吟味し、統計的処理の正当性を確認する。これらを確認したうえで、論理的に緻密な論文を作成する。</p>	

研究指導 科目	論文指導V	<p>(6 大平 耕司) 特定の研究テーマに沿って、適切な方法を組み合わせて、実験を行うことでデータを得る。これらのデータについて、論文の主張に沿った効果的かつ有機的な図表の作成と論文執筆が行えるよう教育する。さらに学会発表（ポスター、口頭）が円滑に行えるよう、プレゼンテーション法について重点的に指導する。また、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(7 仲谷 照代) 研究テーマに従った論文を選択し、その内容について発表を行うことにより論文、主に考察部分中心とする書き方についての型を学ぶ。</p> <p>(8 山本 周美) 作成準備中の博士論文に対して、随時検討、コメント、解説などを加え、論理性および科学性を高められるよう指導を行う。</p>	
	論文指導VI	<p>(概要) 論文指導I～Vで実施した研究成果を、博士論文としてまとめる。その際には基礎学力及び専攻学術並びに博士課程として相応しい達成度を確認し、かつ、専攻学術研究者として自立できる水準に達しているかを審査する。</p> <p>(1 高橋 享子) 論文指導Vを経て論文指導VIでは、関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究手法の修得などを行う。また、論文指導Vを継続して研究テーマに沿って目標設定を行い、その課題に向けた実施計画やその実施に必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、社会に還元する。</p> <p>(2 内藤 義彦) 論文指導Vに継続して、社会・環境と健康との関連を明らかにするためには、どのような研究が必要か、そのための研究デザインはどのようなものがあるか、その研究を実践するためにはどのような留意事項があるか、疫学の理論と現実の集団への対応方法を学んでもらう。現代人のライフスタイルに起因する生活習慣病対策を取り上げ、現場にフィードバック可能な課題の研究指導を行う。</p> <p>(3 前田 佳予子) 研究課題を中心とした研究発表・研究論文に関する調査、研究計画の立案、研究の遂行を通じて、研究を論理的に展開し、その結果得られた研究データを解析し、考察して研究成果をまとめて論文を作成する。</p> <p>(4 松井 徳光) 論文指導VIでは、研究に用いる食品素材の特性を活かしながら、生理活性物質を有する微生物を用いた新規な機能性食品の開発およびエビデンスの解明に基づいた商品化を試みる。なお、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(5 倭 英司) 本科目では、特に臨床的な研究題目について、医学的実践的な立場から研究を施行する。博士論文は、これまでの先行研究を十分に理解し、現在の研究の新規である点について、論理的に整合性があるようにする。論文の作成については、得られたデータを十分に吟味し、統計的処理の正当性を確認する。これらを確認したうえで、論理的に緻密な論文を作成する。</p> <p>(6 大平 耕司) 特定の研究テーマに沿って、適切な方法を組み合わせて、実験を行うことでデータを得る。これらのデータを基にして、論文を完成させる。さらに論文を国内外の研究雑誌に投稿し、編集部や査読者との意見交換を行い、論文が受理、公表されるまでの一連の過程を自ら行えるように教育する。また、これらの過程をとおして、研究倫理教育を行う。</p> <p>(7 仲谷 照代) 研究課題に沿って実際に論文を書き、その内容について発表、ディスカッションを通じて具体的な論文の書き方を学ぶ。</p> <p>(8 山本 周美) 作成準備中の論文に対して、随時検討、コメント、解説などを加え、博士論文の完成まで指導を行う。</p>	

(注)

- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることを想定するものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

授 業 科 目 の 概 要			
（食物栄養科学研究科 食創造科学専攻（M））			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
研究指導科目	（論文指導）	<p>（概要）関連する先行研究の収集・読解・評価を行い、修士論文に向けての研究手法、データの取り扱い、研究倫理について学び、研究に対する真摯な態度と責任感のある研究能力を修得する。</p> <p>（1 松浦 寿喜） 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、高度なテクニックを有し、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p> <p>（2 有井 康博） 食品科学、タンパク質化学、分析化学、食品工学、酵素化学、分子生物学等の手法を用いて、世界における食品に関する問題を解決するために必要な科学的知見、技術、物質の提供を目指し、新しい食品の創造に活かすことをテーマとした課題の研究指導を行う。とくに、栄養問題の解決、植物性食品の利用促進、保健機能食品、特別用途食品、一般食品の開発、食品の成り立ちにおける問題解決を目指した研究課題となる。</p> <p>（3 鈴木 靖志） ①高齢者、美容、アスリートをターゲットにした食開発を課題として、動物実験、培養細胞実験、遺伝子解析、および生化学的手法を用いた研究指導を行う。②血糖管理やストレスへの対応における食を通じた解決策を提示するための課題について研究指導を行う。</p> <p>（4 戸田 登志也） 食品機能化学、栄養学、食品工学、食品製造学、食品分析化学等の手法を用いて、食品および食品成分の機能性を明らかにし、新規食品の開発に資することを目的とした課題の研究指導を行う。特に日本の伝統的な食材である大豆、海藻類とその利用に関する課題を取り上げる。</p> <p>（6 義澤 克彦） 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すための実験データ収集を行う。さらに、そのデータを如何にヒトに外挿できるかを考察し、修士論文としてまとめ、学術団体あるいは雑誌に公表する。</p> <p>（8 蓬田 健太郎） 細胞生物学、実験動物学、分子生物学、生化学等の生命科学の手法と食品科学系の分析手法を組み合わせ、生命科学の視点から、ヒトの構造と機能を維持する上で必要となる「食とヒトの新たな可能性」を明らかにする。人口爆発、人口年齢構成、気候変動等による「食」の確保とヒトの健康維持に関連する状況の分析から自らそれらの解決に結びつく課題を設定させ、その課題の解明を目指した研究を行い、修士論文としてまとめる。</p> <p>（7 吉田 徹） 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を通じて、基礎的研究能力の育成のための研究指導を行う。具体的には、生物学的、理化学的手法を用いた実験系研究と、統計学的手法を用いた調査系研究を必要に応じて実施し、食糧資源保全に関わる研究に従事し、その成果を修士論文にまとめる。</p> <p>（5 升井 洋至） 調理科学、食品製造学、食品機器分析学等の手法を中心に用いて、調理加工による食品の嗜好性、機能性成分の変化、改変より、新規食品の開発に役立つ課題の実験、調査データの収集を行う。その結果、広く世界の食文化と日本の伝統的調理（和食）との比較から食に関する問題を解決できる研究指導を行う。</p> <p>（9 北村 真理） ①栄養教育、食教育の手法を用いて、保育現場などにおける食育に関する課題について研究指導を行う。②栄養教育、食教育の手法を用いて、サプリメントなどによるミネラル過剰摂取の危険性を知らせるモニタリング方法の開発に関する課題について研究指導を行う。</p>	

研究指導 科目	食創造科学特別実験 I	<p>(概要) 研究テーマの学術的な位置付けを把握するために、研究方法、研究計画の手順で立案する。データの取り扱いについて研究倫理に沿って実施する。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性に関しては、研究成果の信頼性が重要であり、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p> <p>(2 有井 康博) 食品科学、タンパク質化学、分析化学、食品工学、酵素化学、分子生物学等の手法を用いて、世界における食品に関する問題を解決するために必要な科学的知見、技術、物質の提供を目指し、新しい食品の創造に活かすことをテーマとした課題のデータ収集を行う。とくに、栄養問題の解決、植物性食品の利用促進、保健機能食品、特別用途食品、一般食品の開発、食品の成り立ちにおける問題解決を目指した研究課題となる。</p> <p>(3 鈴木 靖志) 高齢者、美容、アスリートなど、実社会におけるターゲットを掲げた食開発、あるいは、血糖管理やストレスへの対応などにおける食を通じた解決策の提示を課題として、ヒト試験、動物実験、培養細胞実験、遺伝子解析、および生化学的な手法を用いたデータ収集及び解析を行う。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能化学、栄養学、食品工学、食品製造学、食品分析化学等の手法を用いて、食品および食品成分の機能性を明らかにし、新規食品の開発に資することを目的とした課題のデータ収集を行う。特に日本の伝統的な食材である大豆、海藻類とその利用に関する研究課題を取り上げる。</p> <p>(6 義澤 克彦) 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すための基礎実験(in vitro)データ収集を行う。</p> <p>(8 蓬田 健太郎) 研究テーマに従った目的の設定を行い、その問題解決に向けた実施計画を立案する。その実施に必要な実験手技について学び、実験の実施と結果の評価を行う。これらの内容について毎月の報告会でプレゼンテーションを行い、相互討論を行い、実験内容についてのフィードバックを行い、関連する英語論文についての抄読を行い、研究の進め方についての理解を深める。</p> <p>(7 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題として、食糧資源保全の諸問題に対して、アルテミアをモデルとした実験系研究、あるいは、様々な属性を持った集団を対象とした調査系研究を行う。これらを通じて、実験データの収集解析、成果発表を行って、研究に必要な基礎的能力を身につける。</p> <p>(5 升井 洋至) 調理科学、食品科学、食品製造学、食品機器分析学等の手法を用いて、食品素材の調理加工による嗜好性、機能性成分の変化、改変を検討することより、新規食品の開発に役立つ課題の実験、調査データの収集を行う。これにより、日本食のみならず広く世界の食文化を含めて比較して、食の在り方を多方面から考え、存在する問題を解決できる研究者の育成を目指す。</p> <p>(9 北村 真理) 栄養教育、食教育の手法を用いて、課題に関するデータ収集を行う。人を対象とした実践活動、調査研究のため、留意すべき一般的な倫理指針についても考え、理解した上での調査、データの取り扱いができる能力を養う。</p>	
	食創造科学特別実験 II	<p>(概要) 食創造科学特別実験Iに続き、その問題解決に向けた実施計画を継続して遂行する。その実施に必要な高度な実験手技について学び、実験の実施と結果・考察の評価を行う。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性に関しては、研究成果の信頼性が重要であり、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p>	

<p>研究指導 科目</p>	<p>食創造科学特別実験Ⅱ</p>	<p>(2 有井 康博) 食品科学、タンパク質化学、分析化学、食品工学、酵素化学、分子生物学等の手法を用いて、世界における食品に関する問題を解決するために必要な科学的知見、技術、物質の提供を目指し、新しい食品の創造に活かすことをテーマとした課題のデータ収集および解析を行う。とくに、栄養問題の解決、植物性食品の利用促進、保健機能食品、特別用途食品、一般食品の開発、食品の成り立ちにおける問題解決を目指した研究課題となる。</p> <p>(3 鈴木 靖志) 高齢者、美容、アスリートなど、実社会におけるターゲットを掲げた食開発、あるいは、血糖管理やストレスへの対応などにおける食を通じた解決策の提示を課題として、ヒト試験、動物実験、培養細胞実験、遺伝子解析、および生化学的な手法を用いたデータ収集及び解析を行う。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能化学、栄養学、食品工学、食品製造学、食品分析化学等の手法を用いて、食品および食品成分の機能性を明らかにし、新規食品の開発に資することを目的とした課題のデータ収集および解析を行う。特に日本の伝統的な食材である大豆、海藻類とその利用に関する研究課題を取り上げる。</p> <p>(6 義澤 克彦) 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すための動物実験(in vivo)データ収集および解析を行う。</p> <p>(8 蓬田 健太郎) 特別実験Ⅰで得られた研究成果について、実験計画の進行状況や結果の見直しを行い、競合する研究との比較を進め、最新の実験方法や成果を参考に、研究の取りまとめに向けた軌道修正等を含めた検討を行う。これらの内容について毎月の報告会でプレゼンテーションを行い、研究を取りまとめていく。</p> <p>(7 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題として、食糧資源保全の諸問題に対して、アルテミアをモデルとした実験系研究、あるいは、様々な属性を持った集団を対象とした調査系研究を行う。これらを通じて、実験データの収集解析、成果発表を行って、研究に必要な基礎的能力を身につける。特別実験Ⅱでは、より発展的な内容を扱う。</p> <p>(5 升井 洋至) 調理科学、食品科学、食品製造学、食品機器分析学等の手法を用いて、食品素材の調理加工による嗜好性、機能性成分の変化、改変を検討することより、新規食品の開発に役立つ課題の実験、調査データの収集を行う。これにより、日本食のみならず広く世界の食文化を含めて比較して、食の在り方を多方面から考え、存在する問題を解決できる研究者の育成を目指す。</p> <p>(9 北村 真理) 栄養教育、食教育の手法を用いて、課題に関するデータ収集、解析を行う。人を対象とした実践活動、調査研究のため、留意すべき一般的な倫理指針についても考え、理解した上での調査、データの取り扱いができる能力を養う。</p>	
<p>専門科目</p>	<p>研究倫理学特論</p>	<p>(概要) 近年、データ改竄や研究費の不正利用、また他者の論文の盗用や剽窃といった、研究活動における不正行為が多発している。また研究をめぐる倫理問題に対する意識も高まりを見せている。本授業では、研究において不正や倫理問題の発生を防ぐために、様々な規則や規制などの正しい知識を獲得し、研究活動においても社会的責任が発生することを自覚させることを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式／全15回) (10 佐藤 滋之／8回) 論文執筆における正しい引用方法やデータの取り扱いに関して学ぶとともに、社会調査等の調査研究の場面で発生した、研究不正や研究倫理にかかわる問題の事例を通じて、その予防策を学ぶ。</p> <p>(11 高野 義彦／7回) 動物実験における倫理や法規制などについて学ぶことや、過去の具体的な不正行為の事例を通して、研究倫理に対する認識を深める。</p>	<p>オムニバス方式</p>

専門科目	食品機能学特論	食品の三次機能に関する研究の進展によって、食品による健康維持への関心はますます強くなってきている。特定保健用食品や機能性表示食品などの食品の機能性表示制度が施行されたが、利用者の選択能力が要求されるとともに企業責任が重要視されてきている。食品成分の機能とその応用製品について理解し、実践力にとんだ食品研究者・開発者としての基礎力向上を図る。	隔年
	食品衛生学特論	人々が安全で、健康的な生活を送るためには、健全な食生活が重要であり、食品の安全性確保は必須の条件となる。近年、食品生産・加工・流通の技術革新により、食品の安全性は確実に向上している一方で、食品の危害要因は多様化している。本講義では、食の安全を確保するために実施されている最新の安全性評価方法について学ぶ。	隔年
	分子栄養学特論	分子生物学的な解析の進展により、ヒトの生体内での分子レベルでの制御機構の理解が進み、複雑系として解析が困難とされてきた栄養学の分子基盤が次々と明らかにされている。そこで、その分子栄養学の基礎となる分子生物学の方法論と最新の解析手法に至るまでの流れを概説し、栄養学領域への応用の現状を俯瞰する。その上で、食品成分に含まれる生理活性物質の生体における動態や作用についての分子レベルでの栄養学的な最新の知見についての論文等の抄読を通じて、この分野の動向を理解する。	隔年
	調理科学特論	調理の過程における食品素材の変化（テクスチャー、色、匂い、味等）が、嗜好的に好まれる食べ物をもたらす過程が調理操作である。この調理過程は、煮る・蒸す・焼く・炒めるなどの伝統的な方法と食品機能性成分の発現を考えた真空・低温調理などの新調理法が複合し、実践されている。この過程の成分変化を理解、考察するには、食品素材の調理特性と調理法を科学的に理解する必要がある。本科目は調理の科学的意義、食品の栄養価の向上、嗜好的に合致した調理理論についての知識と食材に対する洞察力の修得を目標とする。	隔年
	食品製造学特論	おいしく安全で、かつ、適正な価格の食品を製造するためには、原材料の生産から加工、貯蔵までを含む全工程を理解する必要がある。また、製造工程を適切に制御するためには、その食材や食品の製造に関わる科学的知識が不可欠である。この講義では、大豆や海藻などを題材として、原材料および一連の製造工程を科学的に解析し、実際の製造現場で活かされている技術についての理解を深める。	隔年
	食品開発学特論	食品開発学特論では食品開発現場の実状に関する理解を深め、食品開発を通じて新しい価値を社会実装していく際に発生する様々な課題へ対応するための思考力を養う。食品の開発に必要な要素としてマーケティング、ブランディング、企画、研究開発、工業化へのスケールアップ研究、製品の性能評価研究、品質保証、営業体制、購買、流通管理、プロモーション施策までを実例をベースに議論し、食品開発の全体像を掘り下げて把握する。また、開発に関連する各部門の持つ具体的な課題を題材として課題解決の方法論を議論する。	隔年
	食品安全科学特論	食品関連化学物質の安全性を正しく評価・管理・広報し、それらが安全に健康増進機能を発揮する条件や、当該機能の内容と背景メカニズムを明らかにすることを学ぶ。食品安全科学に関する最新情報や研究動向と、当該分野についての先端知識を把握し、自らの知識として利用できることが目標である。	隔年
	食品機器分析学特論	各種の食品成分の定量・定性法の理解は、食品の異物混入など品質管理、調理加工操作の素材への影響を評価する上で食品産業では不可欠である。食品試料の処理法は成分、食品ごとに異なり、分析機器の技術的理論も機器ごとに異なる。特に微量な成分では、高精度、効率的に分析するには、これら理論の修得は必須である。また、未確立の食品機能性成分の分析法の検討、実施も重要な課題である。本科目は各種機器分析の理論と利用法を理解することを目的とする。さらに分析対象の適切な分析法の選択、応用ができる知識を修得する。	隔年
	食品化学特論	最新の食品化学に関する研究を通じて、食品分野における世界が抱える様々な問題や食品開発の流行を学ぶことで、食品に関わる研究者あるいは開発者として必要な食品化学的知見、思考方法を身につける。また、問題の解決あるいは食品開発の潮流を隆起するために必要な食品化学的手法の原理や意義を理解し、食品に関わる研究あるいは開発に役立てることができるよう能力を身につける。	隔年
	食品加工学特論	加工食品は食品の安全性、保存性、栄養性、嗜好性、利便性、経済性などを高める目的で、人類が生み出したものである。さらに、わが国では時代のニーズに適したインスタントラーメンやレトルト食品なども世界に先駆けて創り上げてきたのである。本講義では、主な加工食品誕生を支えた歴史や技術、研究について調査・発表を行い、先人達の英知を学び、これからのニーズに適した加工食品製造について考える。	隔年

専門科目	食品産業論特論	食品産業は、食品素材の生産、食品製造、販売、流通といった一次産業から二次、三次産業と多くの産業が連携関係し、成り立っている。本科目では、日本国内外の食品産業について、最近の様々な関心の高いテーマやトピックを具体的に拾い上げ調査解析し、食産業界の構造や現状、問題点、今後の動向等について議論しまとめることにより、食産業界を担う人材育成を図ることを目的とする。	隔年
	リスク評価学特論	食品安全におけるリスク評価とは、食品に含まれる化学物質（ハザード）の摂取によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、科学的に評価することである。世界各国での評価の実例を学び、リスク評価の実態を理解する。	隔年
	フードビジネス学特論	フードビジネス学特論では新しいフードビジネスを生み出すための発想法と思考力を身に着ける。食に関連するビジネスに関して、いくつかの具体的な事例を取り上げ、課題を理解し、解決していくための研究開発的、あるいは企画開発的な観点からの方法論を議論する。また、日本を含む世界各国の食文化をビジネス視点で捉えなおし、ビジネスモデルを作成することを演習形式で実施し、食の創造とビジネスを繋いでいく戦略構築の実際を学ぶ。	隔年
	メニュー開発特論	レストランや給食などの外食産業、中食産業の特性に応じたメニュー開発を行うには、栄養バランスを考えた献立内容や嗜好の他、人事管理、原価管理、情報管理、品質管理などの経営的視点から利益を生み出すことが必要となる。本科目では、外食産業の現状や顧客のニーズ、さらに経営的な視点から対象となる施設に適したメニュー開発について、実際に調査・研究を通して理解を深める。	隔年
	比較食文化特論	日本固有の食文化を理解するには、欧米などの先進国のみならず、発展途上国を含むグローバルな世界の食文化を比較検討し、その相違や共通性を捉えることが重要である。本特論では、世界標準語である英語を理解した上で、幾つかの特徴的な地域を選び、食文化の背景となる各国の自然風土、社会制度、宗教分布、あるいは食糧生産から食糧保存に至る食糧事情を明らかにし、比較食文化を深く考察できる柔軟な考え方を学ぶ。	隔年
	グローバルフード学特論	世界各地で報告される異常気象や自然環境の変化によって、安定した食糧生産が脅かされる一方、新興国の経済成長や依然として増え続ける人口の増加は、世界の食糧需給バランスを逼迫させている。各国が自国中心主義の傾向を強める中、自由貿易に依存しながら食糧安全保障を確保することに不確実性が増している。本講義では目まぐるしく変化する国際環境の中で、「飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する」という、国連SDGsに掲げられた目標の達成をめざす国際協力の在り方について考えていく。	隔年
	バイオビジネス特論	バイオビジネスの中でも、人間の生存に関わる食料としての生物（作物、家畜、水産物等の動植物）由来の食品資源をビジネスに結びつける活動を模範的に行う。食品分野における最新の知見をもとに、食品分野における世界が抱える問題を解決する方法を提案し、食品業界に流行を隆起させる新たなアイデアをビジネスに結びつけるように、議論、プレゼンテーション、意見の集約を実践的に行う。	隔年
	醸造学特論	発酵食品は自然と人類が生み出した“宝物”である。清酒、ビール、ワインなどのアルコール飲料をはじめ、味噌、醤油、食酢などの調味料、ヨーグルト、チーズなどの乳製品などは微生物の発酵作用で作られたものである。本講義では、主な発酵食品誕生の歴史や発酵メカニズムなどについて調査・発表を行い、先人達の英知を学び、これからのニーズに適した新規発酵食品開発について考える。	隔年
	フードモレキュラーバイオロジー	有史以前からの農業・畜産歴史は、経験に基づく遺伝学的な品種改良に頼ってきたものであったが、分子生物学の発展により、直接遺伝情報の編集が可能になり、特に生産の現場での分子生物学的技術の応用が進んでいる。さらに、製造、流通、販売の過程における食品ロスの低減化に向けたあらたな技術が開発されつつあるが、これらの検証に分子生物学的手法は不可欠のものとなっている。これらの食品の生産・製造・流通における分子生物学の活用事例を俯瞰し、今後の展望についてともに考えていく。	隔年
	健康食品学特論	健康食品は、一般に「特定保健用食品」、「栄養機能食品」、「機能性表示食品」、「いわゆる健康食品」に分類されるが、いずれにしてもこれらの食品が安全で、確実に効くことが科学的に証明されていることが重要である。本講義では、これら健康食品の安全性や有効性の科学的根拠となる論文についてセカンドオピニオンを実施し、医学・薬学・栄養学の立場から健康食品の有効性について考察する。	

関連科目	生物統計学	生物統計学の概念および食物栄養学分野における基礎、臨床、疫学それぞれの専門分野で必要となるデータ収集、解析処理の理論と方法論を学ぶ。	
	病態栄養生理学特論	特定の研究課題で研究を実践させることにより、研究活動を自主的に展開できる能力を養わせるとともに、実践的研究能力を向上させる。専門分野において優れた実務能力を有する管理栄養士を養成することを目標とする。そこで、本科目では癌をふくめた生活習慣病について、最新の情報を理解し、国家的戦略も含めた対策について学習する。また生活習慣病について、実地臨床で必須である医学的知識についても学習する。	
	栄養ケア食品特論	<p>(概要) 乳児、授乳婦や病者などを対象とした特別用途食品について理解を深め、それぞれの対象者が適切に選択、利用、適正な栄養管理がなされるような支援策を検討する。</p> <p>(オムニバス方式／全15回) (4 戸田 登志也／5回) 特別用途食品を活用した調理法に関する支援策を検討する。 (9 北村 真理／5回) 特別用途食品を活用した栄養指導法について検討する。 (12 今村 友美／5回) 対象者の特性に応じた特別用途食品の選択方法に関する支援策を検討する。</p>	オムニバス方式 隔年

(注)

- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることを想定するものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校等の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

授 業 科 目 の 概 要			
（食物栄養科学研究科 食創造科学専攻（D））			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	食創造科学特殊演習	<p>（概要）論文指導I～VIに従って、関連する先行研究の収集・読解・評価、博士論文に向けて学術的な観点で研究計画を立案し遂行を開始する。社会情勢や問題なども想定に含めて、国内外の高い学術レベルでデータの構築、統計解析などを行う。さらに多方面の考察から新規性や再確認性のある結果を導きながら博士学位論文を完成させる。</p> <p>（1 松浦 寿喜） 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した健康食品の開発が望まれている。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、実験データの適正な取り扱い方法について学ぶ。</p> <p>（2 有井 康博） 研究テーマに従った目標設定を行い、その問題解決に向けた実施計画を立案する。また、その実施に必要な実験手技を収集し、計画案を実施可能なものへと具体化する。計画を実施することで得られた結果をもとに、研究テーマのゴールを見失わない様に、実施計画案の軌道修正を行う。また、受講者の研究テーマを互いに理解し、互いに自身の研究テーマの面白さを伝えるプレゼンテーションを身につける。</p> <p>（4 戸田 登志也） 食品機能に関する研究課題の目標設定を自らが先行し、論文調査、研究計画の立案を行う。また、実験を行うために新規に必要な知識や技術についての調査を行い、計画的に修得し、実践する。これらの過程を通して、研究者として必要な基礎的能力を養う。</p> <p>（5 義澤 克彦） 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すためにデータ収集および解析を行う。さらに、海外の情報収集を実施し、総説を作成する。</p> <p>（3 鈴木 靖志） 実社会におけるターゲットを掲げた食開発を課題とする研究テーマと目標を決定するために研究テーマの背景調査を行い、仮説の設定と検証方法の調査、提案からなる研究計画を作成する。国内外の文献を読み、その内容を元にした指導教員や他の大学院生と討論を通じて、研究分野の理解を深め、科学的思考力を身に付け、同時に研究倫理に関しても知識と理解を広げる。</p> <p>（6 吉田 徹） 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を材料として、研究に必要な学術情報の収集、実行可能な実験計画の策定、データ回収に必要な方法論を主に学ぶ。特に、モデル生物を利用する意味、熱分析などの物性測定、調査研究で必要なコホート分析などについて理解する。</p> <p>（7 蓬田 健太郎） 食創造科学分野が直面する様々な課題の中から、これまでに学んできた生命科学的解析法を基本に、その背景や現状を分析し、新たな解決に向けた仮説を設定し、その科学的検証方法を組み立て、その検証方法の有効性や問題点について討論するとともに、実際に得られた検証結果についても、その妥当性等について多角的に検討を進め、その限界点や正当性についても考えることが出来る研究者の育成を目指す。</p>	

研究指導 科目	論文指導 I	<p>(概要) 関連する先行研究文献の収集・読解・評価、博士論文に向けての研究計画を立案する。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、高度なテクニックを有し、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p> <p>(2 有井 康博) 研究テーマに沿った各人の研究分野における国際的学術雑誌への投稿に向けた具体的な準備方法について学修する。論文作成にあたって、必要な準備を理解することで、より効率的に自身の研究結果を世界に発信できるように論文作成の具体的なイメージを持つ。さらに、自身の研究テーマを論文投稿するために、現状を理解して、不足について考える。これらの作業を通じて、研究論文の作成に必要なアプローチを理解する。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能に関する研究テーマを設定し、国内外の学術雑誌への投稿を目指した具体的な準備と方法について学修する。本科目では、網羅的な文献検索や調査を行い、設定候補のテーマの位置付けと独自性、新規性と進歩性について検討し、課題を明確化する。</p> <p>(5 義澤 克彦) 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すための実験データ収集を行う。さらに、そのデータを如何にヒトに外挿できるかを考察し、ヒト臨床展開をはかる施策を提言する。博士論文としてまとめ、国内の食品関連の学術団体に公表する。</p> <p>(3 鈴木 靖志) 実社会におけるターゲットを掲げた食開発を課題とする研究テーマを決定し、研究計画を立てる。研究の目的と方法を明確にし、博士後期課程における研究計画書を作成する。研究倫理の基本的事項を学び、研究計画内容に応じて、研究開始前に必要な機器器具を準備し、環境と体制を整備し、倫理審査申請等の書類を作成する能力を修得する。</p> <p>(6 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を通じて、自立した研究を進めていける研究能力の育成のための研究指導を行う。具体的には、新規食品保存法である常温ガラス化保存技術の開発に向けた実験系研究、あるいは、食糧資源問題の現状とその解決策に関する調査系研究を実施する。論文指導Iでは、研究に必要な学術情報の調査を行い、自らの研究課題の策定に至るプロセスを重視して指導する。</p> <p>(7 蓬田 健太郎) 食創造科学分野における様々な課題に対し、修士課程までで修得した解析手法や科学的思考法に基づき、自ら研究テーマを設定し、その背景・現状についての先行研究等についての文献的考察を行い、その研究テーマにおける課題を自ら設定し、その解決に向けた仮説の設定を行い、その検証方法を立案し、その内容のプレゼンテーションと討論を通じて、研究テーマの妥当性を深めていく。</p>	
	論文指導 II	<p>(概要) 論文指導Iを経て論文指導IIでは、国内外の高い学術レベルで立案した研究テーマに沿って、研究計画を遂行する。研究テーマは複数立案し、堅実な計画と実効性の高い研究方法で確実に遂行するように指導する。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、高度なテクニックを有し、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p>	

研究指導 科目	論文指導Ⅱ	<p>(2 有井 康博) 研究テーマに沿った各人の研究分野における国際的学術雑誌への投稿に向けた具体的な方法について学修する。とくに、本科目では Materials and Methodsの作成方法について身につける。これらの作業を通じて、研究論文の作成に必要な作業について理解し、自分自身で論文を作成する技術を身につける。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能に関する研究テーマについて、国内外の学術雑誌への投稿を目指した具体的な準備と方法について学修する。特に本科目では、論文の全体的な構造を構築し、論理展開についての検証を行うとともに「緒論」の作成方法を学ぶ。これらの過程を通して、自分で論文を作成する知識と技術を身につける。</p> <p>(5 義澤 克彦) 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すために実験データ収集を行う。さらに、そのデータを如何にヒトに外挿できるかを考察し、ヒト臨床展開をはかる施策を提言する。博士論文の一部としてまとめ、国内の食品関連の学術団体に公表する。</p> <p>(3 鈴木 靖志) 食開発を課題として作成した研究計画に沿って研究を実施する。得られた初期データを解析、考察し、先行研究論文などから課題や問題点を探る方法を習得する。文献の収集、整理、および最新の知見や研究資料を自身の研究テーマと関連付けて検討・分析する能力を習得する。得られた成果に応じて、関連学会での発表、および原著論文の投稿を目指し、発表準備や原稿作成を通して学会発表や論文作成に必要な技術と能力を身に着ける。</p> <p>(6 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を通じて、自立した研究を進めていける研究能力の育成のための研究指導を行う。具体的には、新規食品保存法である常温ガラス化保存技術の開発に向けた実験系研究、あるいは、食糧資源問題の現状とその解決策に関する調査系研究を実施する。論文指導Ⅱでは、研究を進めていくために効果的な分析手法を取り上げ、最も有効な方法論に至るプロセスを重視して指導する。</p> <p>(7 蓬田 健太郎) 論文指導Ⅰで設定した研究課題についての具体的な研究計画と予想される結果並びに想定されるトラブルとその対処法を取りまとめつつ、研究を進めていく。研究結果については定期的にその妥当性を検証し、論文としてまとめるに当たっての全体像を構築していく。</p>	
	論文指導Ⅲ	<p>(概要) 論文指導Ⅱを継続して研究結果を論文化して、必要な実験手技を学び得られた結果を明らかにし、国内外の学会での審査評価を受け社会に還元する。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、高度なテクニックを有し、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p> <p>(2 有井 康博) 研究テーマに沿った各人の研究分野における国際的学術雑誌への投稿に向けた具体的な方法について学修する。とくに、本科目では、Resultsについてまとめる方法を具体的に学ぶ。図表の作成方法、Figure captionの作成方法について身につける。これらの作業を通じて、研究論文の作成に必要な作業について理解し、自分自身で論文を作成する技術を身につける。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能に関する研究テーマについて、国内外の学術雑誌への投稿を目指した具体的な方法について学修する。特に本科目では、「材料および方法」の作成方法を学ぶ。これらの過程を通して、自分で論文を作成する知識と技術を身につける。</p>	

	論文指導Ⅲ	<p>(5 義澤 克彦) 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すために実験データ収集を行う。さらに、そのデータを如何にヒトに外挿できるかを考察し、ヒト臨床展開をはかる施策を提言する。博士論文の一部としてまとめ、国内の食品関連の学術団体に公表する。</p> <p>(3 鈴木 靖志) 研究の初期データの解析、考察結果も踏まえて、博士論文作成の基本構想を練ることで大局的に俯瞰しながら研究を進める力を養う。基本構想に基づいて研究テーマや研究方法の変更、追加実験の必要性などを検討し、検討内容によって速やかに研究計画を立て直し、研究テーマ変更書類や倫理審査の再提出など、必要な手続きを行うことを通じて大局観を見失わずに軌道修正しながら研究を深める能力を高める。</p> <p>(6 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を通じて、自立した研究を進めていける研究能力の育成のための研究指導を行う。具体的には、新規食品保存法である常温ガラス化保存技術の開発に向けた実験系研究、あるいは、食糧資源問題の現状とその解決策に関する調査系研究を実施する。論文指導IIIでは、研究倫理の観点からデータの公正な取扱いのプロセスを重視して指導する。</p> <p>(7 蓬田 健太郎) 論文指導Ⅰ～Ⅱで得られた研究成果を取りまとめ、関連する学会等での発表を通じ、研究内容についての批判的意見を取り入れ、論文投稿へ向けた形式へと完成させていく。さらに論文投稿のプロセスを通じて、実際の論文の構成やデータの効果的な提示の仕方、考察の取りまとめを身につけていく。</p>	
研究指導科目	論文指導Ⅳ	<p>(概要) 論文指導Ⅲを継続して研究結果を論文化して、高度な研究手法、研究結果から新規性の事象を明らかにし、国内外の学術雑誌や国際学会での審査評価を受け、受理された内容を社会に還元する。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、高度なテクニックを有し、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p> <p>(2 有井 康博) 研究テーマに沿った各人の研究分野における国際的学術雑誌への投稿に向けた具体的な方法について学修する。とくに、本科目では、Discussionについてまとめる方法を具体的に学ぶ。Discussionに不足している科学的知見を具体的にあげ、必要な知見を収集する。これらの作業を通じて、研究論文の作成に必要な作業について理解し、自分自身で論文を作成する技術を身につける。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能に関する研究テーマについて、国内外の学術雑誌への投稿を目指した具体的な方法について学修する。特に本科目では、「結果」の作成方法を学ぶ。図表の作成方法、キャプションの作成方法を修得する。これらの過程を通して、自分で論文を作成する知識と技術を身につける。</p> <p>(5 義澤 克彦) 「環境科学・食品安全学・薬効評価学・比較病理学・毒性学」を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すために実験データ収集を行う。さらに、そのデータを如何にヒトに外挿できるかを考察し、ヒト臨床展開をはかる施策を提言する。博士論文の一部としてまとめ、海外の食品関連の学術団体に公表する。</p>	

	論文指導Ⅳ	<p>(3 鈴木 靖志) 計画に沿って研究を遂行する。実施した研究データをまとめ、関連学会等での発表および、学術雑誌への投稿を行う。実施してきた研究で得られた複数の成果を総括的に包含する背景部分を作成することを通して、関連分野への理解を深め、総説的な形式の論文作成力を養う。また、本研究の成果を食開発の現場を通じて社会実装するための課題を整理し、一つの研究課題を多面的に議論する能力を高める。</p> <p>(6 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を通じて、自立した研究を進めていける研究能力の育成のための研究指導を行う。具体的には、新規食品保存法である常温ガラス化保存技術の開発に向けた実験系研究、あるいは、食糧資源問題の現状とその解決策に関する調査系研究を実施する。論文指導Ⅳでは、得られたデータを客観的に判断し、適切な表現方法に至るプロセスを重視して指導する。</p> <p>(7 蓬田 健太郎) 論文指導Ⅲまでの成果から、新たな研究テーマを設定し発展させていく。この過程で、関連する分野の論文等の比較から、より広い視点からの問題提起の可能性を探り、仮設の検証方法として必要となる新規の解析技術等の修得を目指し、常に時流に合わせた研究態度を身に付け、広く国内外の研究者とのネットワーク構築を目指していく。</p>	
研究指導科目	論文指導Ⅴ	<p>(概要) 論文指導Ⅳを継続して研究結果を論文化して、高度な研究手法、研究結果から新規性の事象を明らかにし、国内外の学術雑誌や国際学会での審査評価を受け、受理された論文を社会に還元する。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、高度なテクニックを有し、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p> <p>(2 有井 康博) 研究テーマに沿った各人の研究分野における国際的学術雑誌への投稿に向けた具体的な方法について学修する。とくに、本科目では、Introductionについてまとめる方法を具体的に学ぶ。研究テーマをより魅力的に見せるIntroductionの作成に必要な知見を収集する。これらの作業を通じて、研究論文の作成に必要な作業について理解し、自分自身で論文を作成する技術を身につける。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能に関する研究テーマについて、国内外の学術雑誌への投稿を目指した具体的な方法について学修する。特に本科目では、「考察」の作成方法を学ぶ。不足する知見と限界を明らかにする。これらの過程を通して、自分で論文を作成する知識と技術を身につける。</p> <p>(5 義澤 克彦) 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すために実験データ収集を行う。さらに、そのデータを如何にヒトに外挿できるかを考察し、ヒト臨床展開をはかる施策を提言する。博士論文の一部としてまとめ、海外の食品関連の学術団体に公表する。</p> <p>(3 鈴木 靖志) 計画に沿って研究を遂行し、必要な追加実験を実施する。学会発表や専門分野の研究者との情報交換及び原著論文投稿を通して、自立した研究者として 研究を計画・実施する能力、論文作成に必要なとされるデータ解析と研究的思考能力を修得する。3年間の研究結果を整理統合し、学位論文の草案を作成する。本研究の成果を食開発の現場を通じて社会実装するための課題について関連企業などと意見交換し、統合的考察の一助とする。</p>	

	論文指導 V	<p>(6 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を通じて、自立した研究を進めていける研究能力の育成のための研究指導を行う。具体的には、新規食品保存法である常温ガラス化保存技術の開発に向けた実験系研究、あるいは、食糧資源問題の現状とその解決策に関する調査系研究を実施する。論文指導Vでは、クリティカル・シンキングの立場から、得られたデータに対する合理的な考察のプロセスを重視して指導する。</p> <p>(7 蓬田 健太郎) 研究テーマに従って、一連の成果を論文と投稿していくことを通じて、自らの研究者としての立ち位置を明確なものとしていき、それらを取りまとめて博士論文としての全体像の構築を行っていく。このプロセスを通じて、博士論文の申請に必要な投稿論文間の関連性を再整理し、博士論文を作成を進めていく。</p>	
研究指導 科目	論文指導 VI	<p>(概要) 論文指導 I～Vで実施した研究成果を、博士論文としてまとめる。その際には基礎学力及び専攻学術並びに博士課程として相応しい達成度を確認し、かつ、専攻学術研究者として自立できる水準に達しているかを審査する。</p> <p>(1 松浦 寿喜) 食品衛生学、食品安全学、衛生化学、薬理学等の手法を用いて、安全で、確実に効果を発揮する機能性食品の開発を目指した課題の研究指導を行う。特に、食品の安全性や機能性の研究に際しては、研究成果の信頼性が重要であることから、高度なテクニックを有し、実験データの適正な取り扱いができる研究者を育成することを目指す。</p> <p>(2 有井 康博) 研究テーマに沿った複数の研究成果をまとめる方法を学修する。すなわち、博士論文の完成に必要な作業を実践する。本科目では、すでに出版済みあるいは進行中の複数の研究テーマを一つの大きな研究テーマとして結びつける方法について身につける。また、その作業を通じて、成果のまとめに不足していることを挙げ、それを補う方法を具体化する。</p> <p>(4 戸田 登志也) 食品機能に関する研究テーマについて、国内外の学術雑誌への投稿ならびに博士論文作成の具体的な方法について学修する。論文の「要約」の作成方法について学ぶとともに複数の論文構成から成る博士論文の作成方法について学修する。さらに研究成果のアピール、プレゼンテーションの技術を身につける。</p> <p>(5 義澤 克彦) 環境科学、食品安全学、薬効評価学、比較病理学、毒性学を基本に、食品に含まれる様々な化学物質の生体への影響並びにそのメカニズムを明らかにする。さらに、古来から重要視されている「食と病気の治療」にフォーカスを当てて、食品成分を用いて病気の新しい予防法・治療法を見出すために実験データ収集を行う。さらに、そのデータを如何にヒトに外挿できるかを考察し、ヒト臨床展開をはかる施策を提言する。博士論文としてまとめ、海外の食品関連の学術団体に公表する。</p> <p>(3 鈴木 靖志) 学位論文の草案原稿についての内容精査と推敲を繰り返しながら論文を完成させ、学位審査の発表準備を行う。学位論文作成、および学位審査の発表準備を通して、当該研究から新たに生まれた今後の課題、および幅広く食創造の分野における課題とその解決策についても、専門家として考察を加える力を養い、関連企業のステークホルダーとの実務的な議論などにおいて、社会実装を見据えた議論を深める素地を養う。</p> <p>(6 吉田 徹) 食品衛生学の主要な研究分野の1つである食品保存に関連した研究課題を通じて、自立した研究を進めていける研究能力の育成のための研究指導を行う。具体的には、新規食品保存法である常温ガラス化保存技術の開発に向けた実験系研究、あるいは、食糧資源問題の現状とその解決策に関する調査系研究を実施する。論文指導VIでは、研究成果を学術論文に投稿し、博士論文として発表するプロセスを重視して指導する。</p>	

研究指導 科目	論文指導VI	(7 蓬田 健太郎) 博士課程を通じて、取り組んできた課題の研究テーマの原点に立ち 返り、全体像を俯瞰して、1つの博士論文としてまとめ直し、自分の 研究者としての立場を明確なものとし、研究課題の設定方法、研究 の進め方、研究内容の自己検証、考察の妥当性など修得してきたス キルやフィロソフィーを伝えられるものとして完成させる。	
------------	--------	--	--

(注)

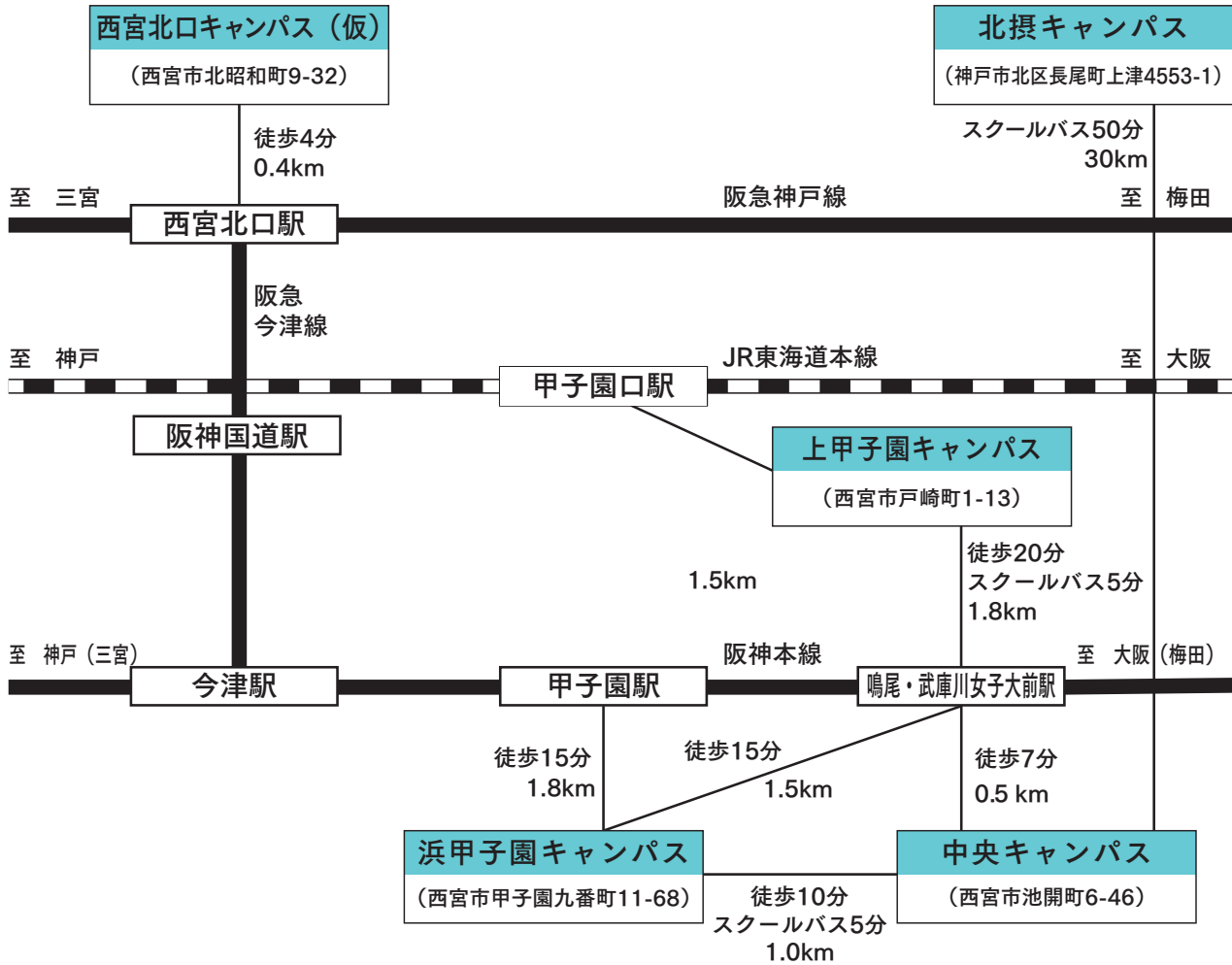
- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることを想定するものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

(1) 都道府県（兵庫県）内における位置関係の図面

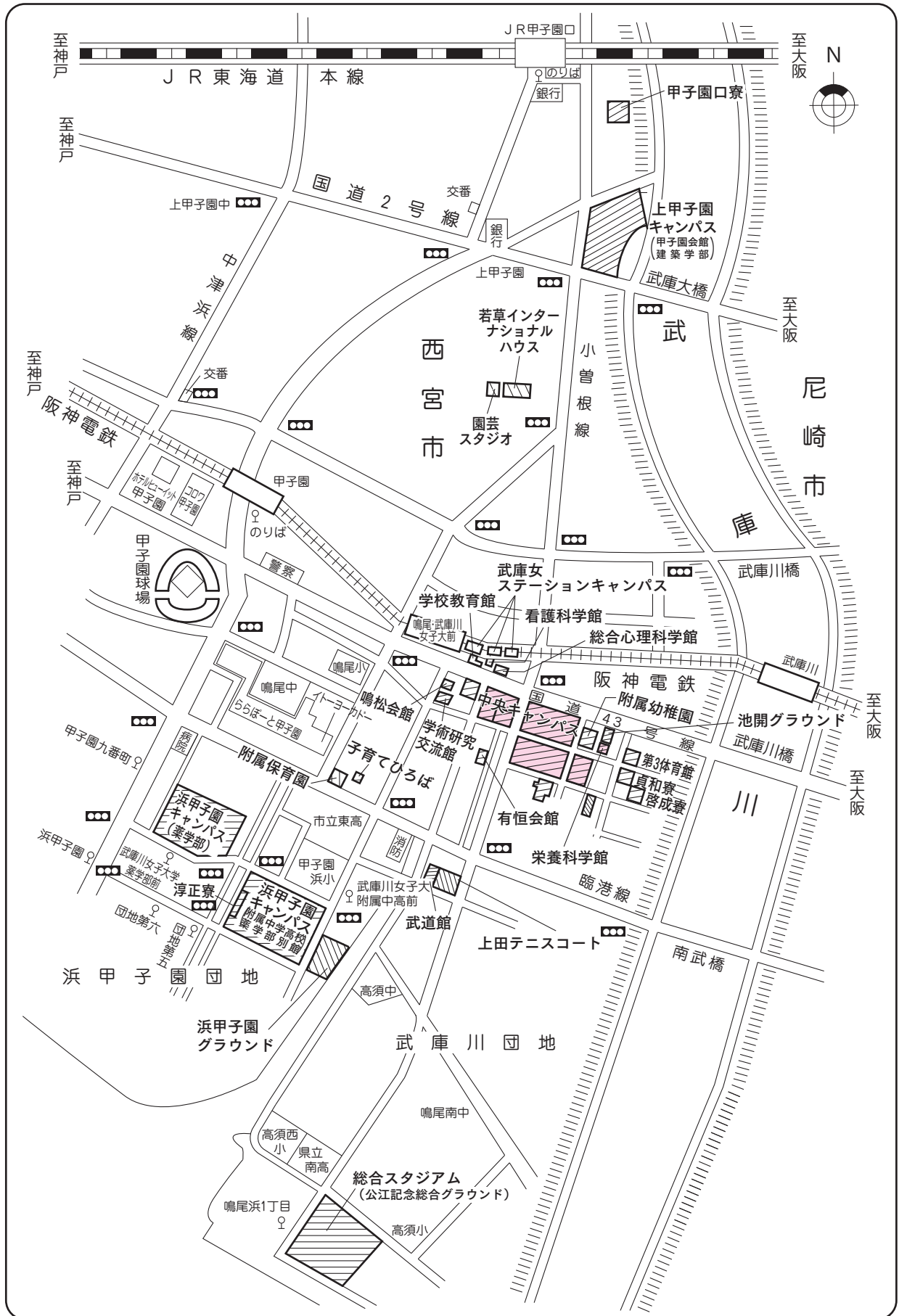


(2) 最寄り駅からの距離、交通機関及び所要時間がわかる図面 武庫川女子大学キャンパス関係図

(注：本図は、校地面積不算入施設用地を除く。)



食物栄養科学研究科が使用するキャンパス



(注) 各キャンパスへは、スクールバスが連絡しています。
発車時刻は各キャンパスのバス発着場にある時刻表を参照してください。

(3) 校舎、運動場等の配置図

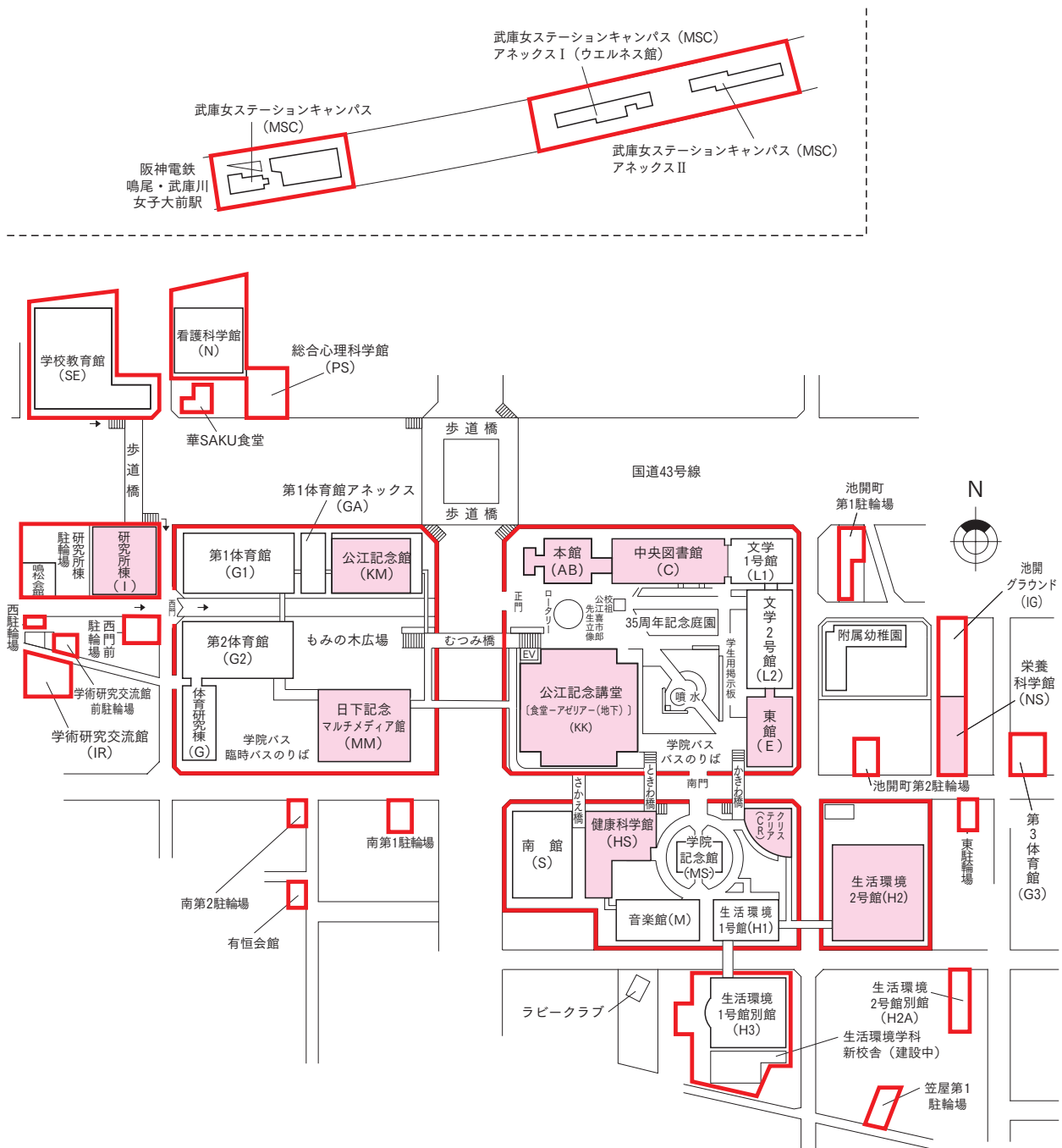
中央キャンパス

(西宮市池開町他)

	校地面積	校舎面積
専用	2,316.11m ²	20,490.22m ²
共用*	115,244.51m ²	108,280.06m ²
	(うち借用1,129.19m ²)	
合計	117,560.62m ²	128,770.28m ²

※武庫川女子大学短期大学部との共用

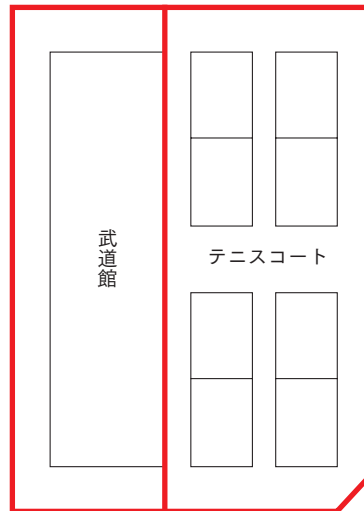
- 設置基準算入校地
- 食物栄養科学研究科が使用する校舎等



(中央キャンパス) 上田テニスコート

(西宮市上田西町)
大学・短大共用

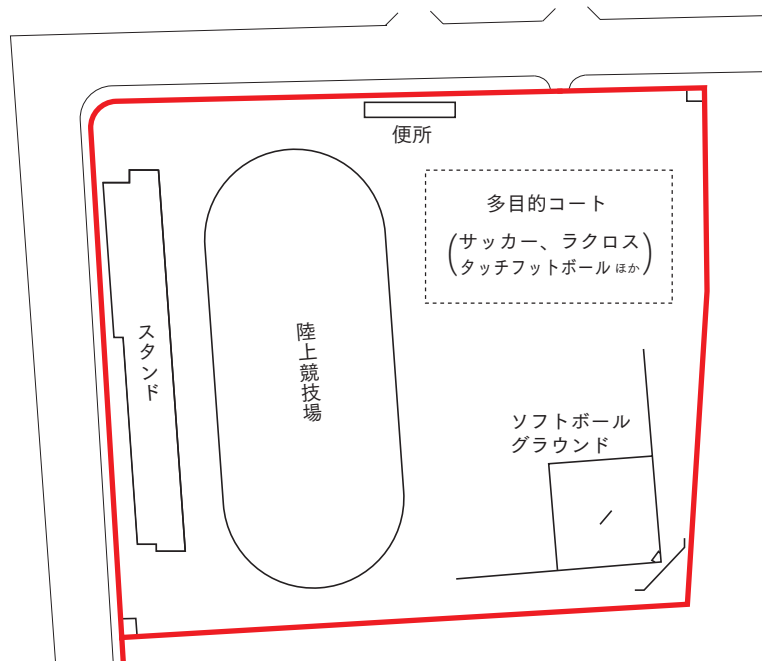
 設置基準算入校地



〈中央キャンパスから徒歩5分〉

(中央キャンパス) 総合スタジアム

(西宮市鳴尾浜)
大学・短大共用



〈中央キャンパスからスクールバス10分〉

浜甲子園キャンパス I

(西宮市甲子園九番町、枝川町)

	校地面積	校舎面積
専用	30,108.75m ²	34,063.30m ²
共用*	11,130.02m ²	730.59m ²
合計	41,238.77m ²	34,793.89m ²

※武庫川女子大学短期大学部と共用

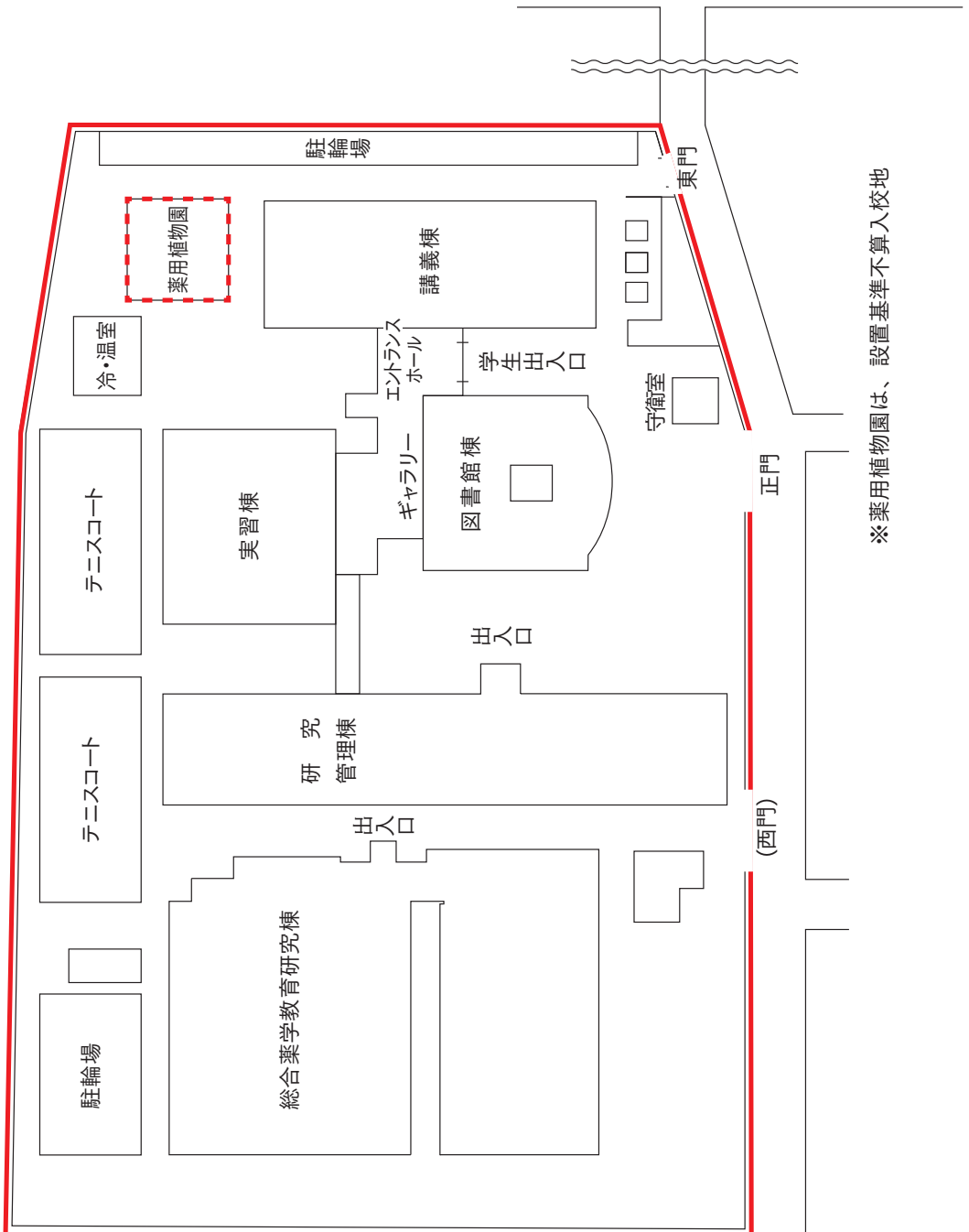


□ 設置基準算入校地

薬学部別館

← (次頁参照)

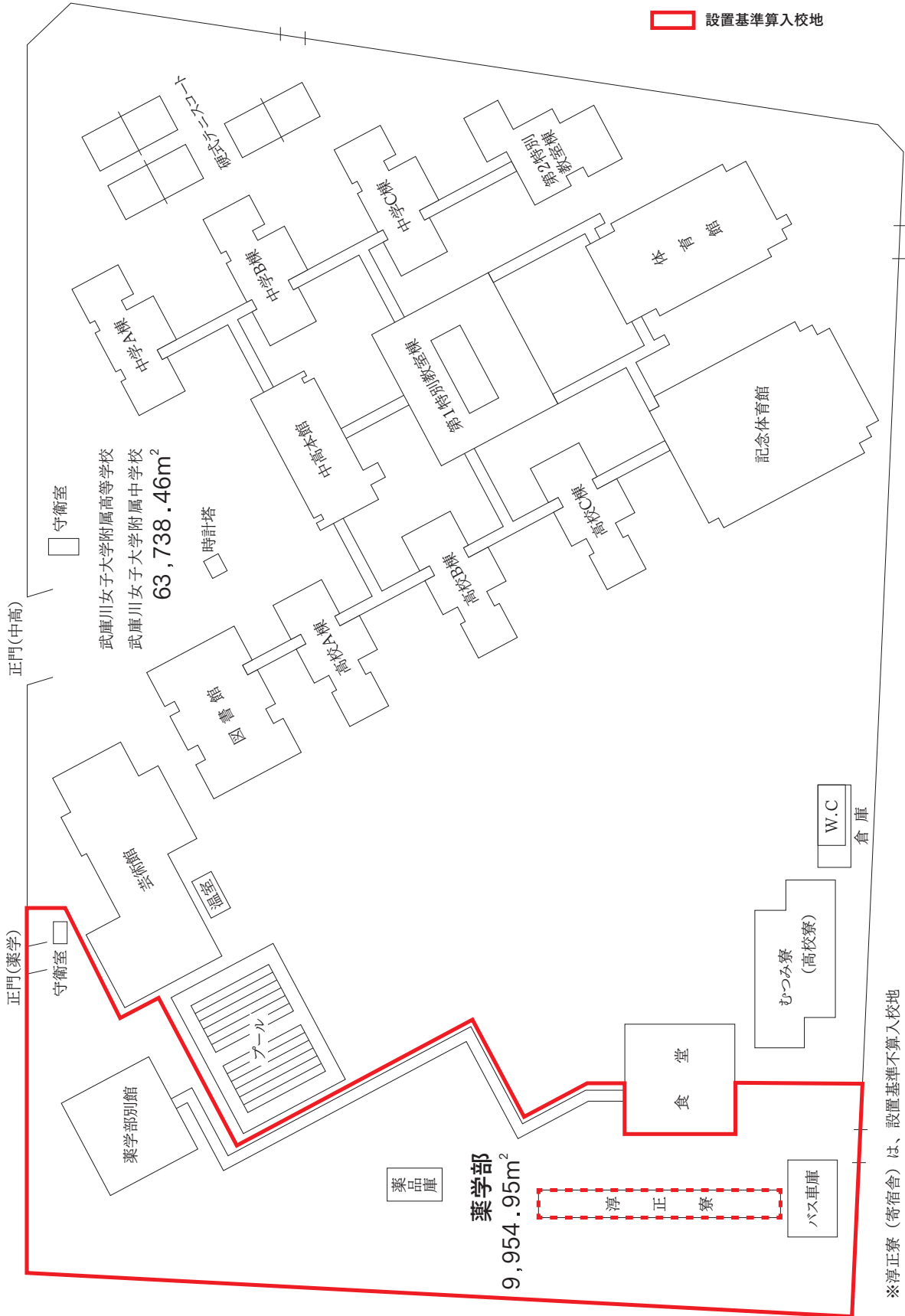
薬学部



※薬用植物園は、設置基準不算入校地

浜甲子園キャンパスⅡ

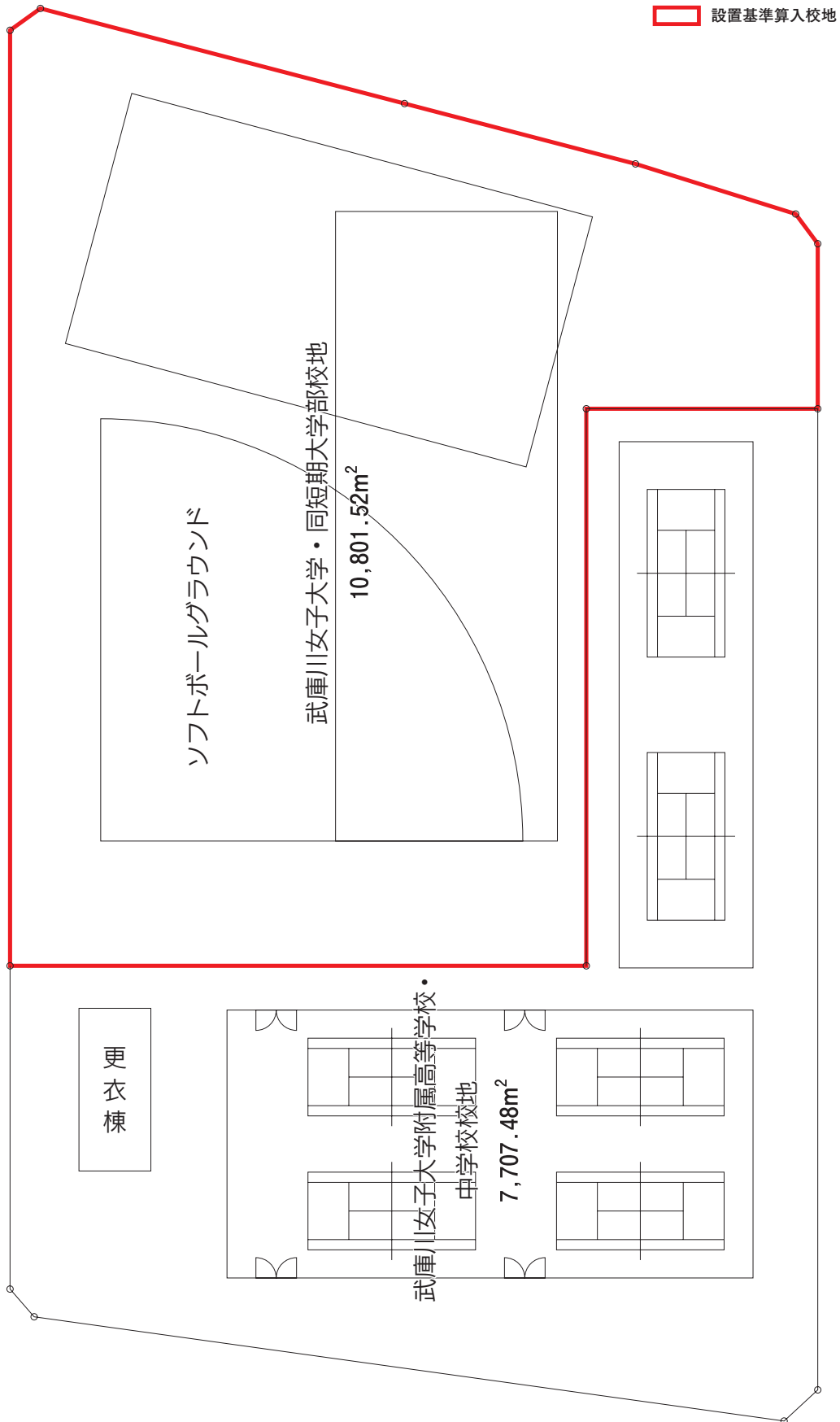
(西宮市枝川町)



※淳正寮(寄宿舎)は、設置基準不算入校地

浜甲子園キャンパス 浜甲子園グラウンド


(西宮市枝川町)



上甲子園キャンパス

(西宮市戸崎町)

校地面積 校舎面積
専用 35,614.74m² 17,502.61m²

 設置基準算入校地

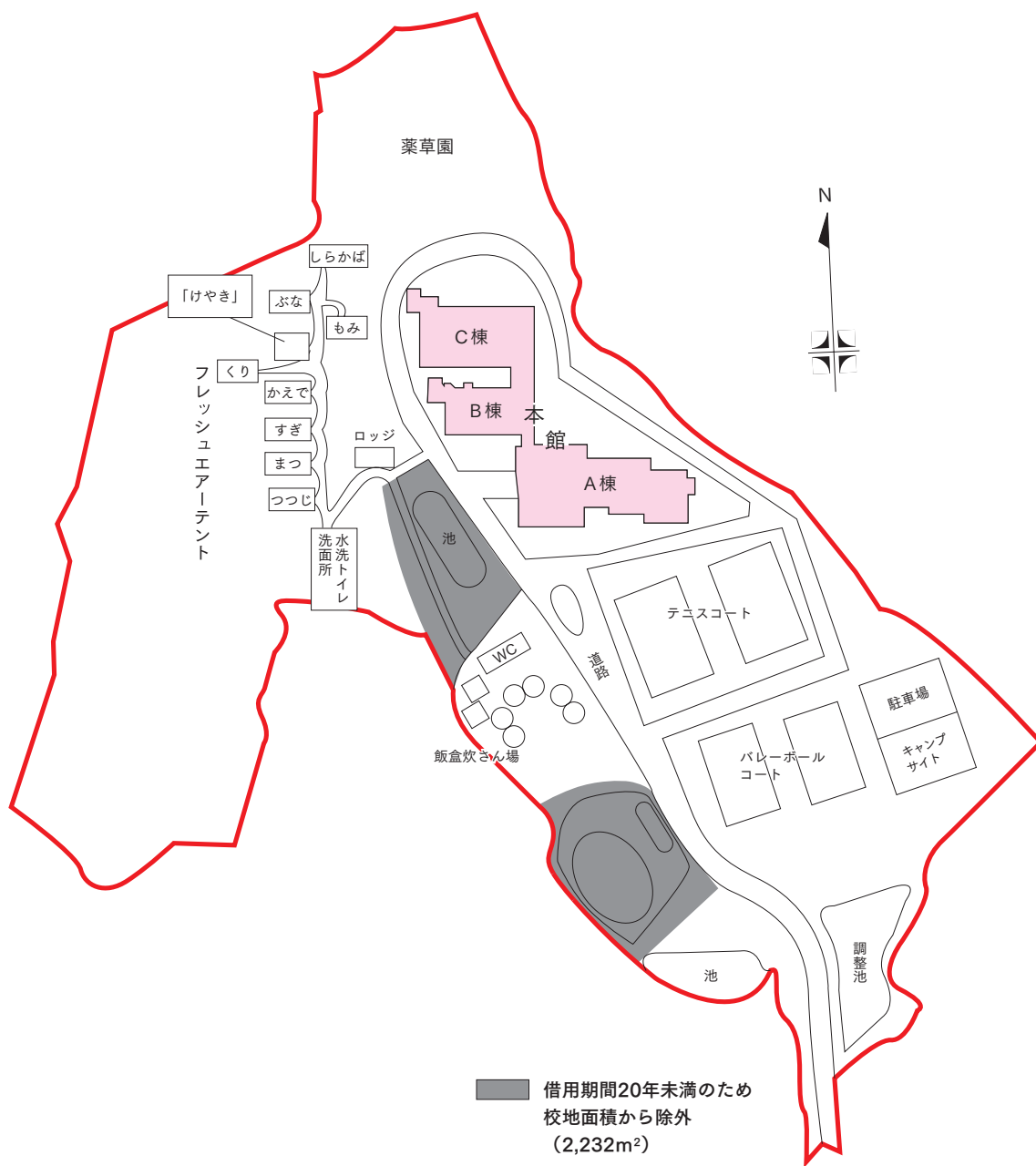


北摂キャンパス

(神戸市北区長尾町)

校地面積 校舎面積
 共用* 40,220.00m² 4,313.18m²
 ※武庫川女子大学短期大学部と共用

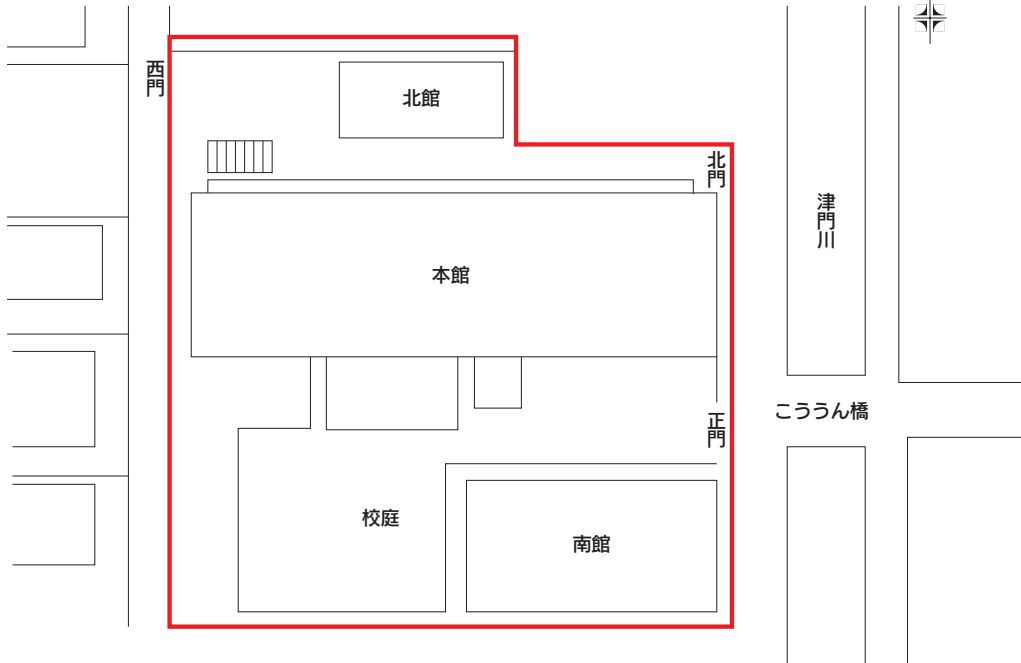
設置基準算入校地
 食物栄養科学研究科が使用する校舎等



西宮北口キャンパス（仮）

（西宮市北昭和町）

校地面積 校舎面積
共用* 3,655.77m² 5,394.25m²
※武庫川女子大学短期大学部と共用



学 則 (案)

武庫川女子大学大学院

第1章 総則

(目的)

第1条 武庫川女子大学大学院（以下「本大学院」という。）は、武庫川学院立学の精神に基づき、学術の理論及び応用を教授研究するとともに、高度の専門性を要する職業等に必要な能力を養い、社会・文化の進展に寄与することを目的とする。

(自己点検及び評価)

第2条 本大学院は、その教育研究水準の向上を図り、前条の目的及び社会的使命を達成するため、本大学院における教育研究活動等の状況について自ら点検及び評価を行い、教育研究の改善に努める。

2 前項の点検及び評価の実施に関して必要な事項は、別に定める。

(教育内容等の改善のための組織的な研修等)

第2条の2 本大学院は、授業及び研究指導の内容及び方法の改善を図るため、本大学院における研修及び研究を組織的に実施するものとする。

2 前項の教育内容等の改善のための組織的な研修等の実施に関して必要な事項は、別に定める。

(課程)

第3条 本大学院に修士課程及び博士課程を置く。

2 修士課程は、一般的並びに専門的教養の上に広い視野に立ってその専攻分野を研究し、精深な学識と研究能力、又は高度の専門性を要する職業等に必要な能力を養うものとする。

3 博士課程は、専攻分野について研究者として自立して研究活動を行い、又はその他の高度に専門的な業務に従事するのに必要な高度の研究能力及びその基礎となる豊かな学識を養うものとする。

(研究科及びその目的)

第4条 本大学院に文学研究科、臨床教育学研究科、健康・スポーツ科学研究科、生活環境学研究科、食物栄養科学研究科、建築学研究科、薬学研究科及び看護学研究科を置く。

2 文学研究科は、基礎となる文学部各学科の教育理念を基本に、専攻分野に関連するより深化した教育・研究を行い、高度な応用能力と専門性を有する職業人、又は自立した研究者を養成することを目的とする。

3 臨床教育学研究科は、修士課程は夜間開講、博士後期課程は昼夜開講の研究科として、修士課程は「教育学」「心理学」「福祉学」、博士後期課程は「臨床教育学」「教育学」「臨床心理学」の専門分野に関連するより深化した教育・研究を行い、高度な応用能力と専門性を有する職業人、又は自立した研究者を養成することを目的とする。

4 健康・スポーツ科学研究科は、基礎となる健康・スポーツ科学部の教育理念を基本に、「健康・スポーツ教育学分野」、「健康・体力科学分野」、「スポーツトレーニング科学分野」、「スポーツビジネス分野」及び「リハビリテーション科学分野」に関連するより深化した教育・研究を行い、高度な応用能力と専門性を有する職業人、又は自立した研究者を養成することを目的とする。

5 生活環境学研究科は、基礎となる生活環境学部各学科の教育理念を基本に、専攻分野に関連するより深化した教育・研究を行い、高度な応用能力と専門性を有する職業人、又は自立した研究

者を養成することを目的とする。

- 6 食物栄養科学研究科は、大学が掲げる立学の精神と教育推進宣言に則り、平和で民主的な社会の形成者として、高度な教養と幅広い知識を有し、豊かな人間性を備えるとともに、時代と社会の要請に応えつつ高度化していく食物栄養科学の分野で活躍できる人材を育成する。
- 7 建築学研究科は、「真」を求める「理性」を磨き、「善」を行う「人格」を練磨し、「美」を享受する「感性」を養うとともに、これらを総合できる全人格的能力を身に付け、社会に貢献できる、より高度な建築・景観設計技術者及び自立した研究者を養成する。「真」「善」「美」の修得と同時に、価値基準が異なる「真」「善」「美」を互いに総合する能力を身につけ、安全で、使い易く、美しい、真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を修得することを目的とする。
- 8 薬学研究科は、本学大学院が掲げる目的を理解し、明確な目的意識を持って、幅広い知識と創造性及び独創的な発想とともに、薬学及び薬科学の分野に関する最新かつ高度な研究・教育活動を通して、分野の発展と新規開拓を目指す意欲と国際性、倫理観を兼ね備えた人材を育成することにより、人類の医療と健康・福祉に奉仕することを目的とする。
- 9 看護学研究科は、基礎となる看護学教育の教育理念を基本に、専攻分野に関連するより深化した教育・研究を行い、高度な応用能力と専門性を有する職業人、又は自立した研究者を養成することを目的とする。

(修業年限及び在学年限)

第5条 修士課程の標準修業年限は、2年とする。

- 2 前項の規定にかかわらず、主として実務の経験を有する者に対して教育を行う場合であって、教育研究上の必要があり、かつ昼間と併せ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等の適切な方法により、教育上支障を生じないときは、研究科、専攻又は学生の履修上の区分に応じ、標準修業年限を1年以上2年未満の期間とすることができる。
- 3 博士課程の標準修業年限は5年とする。博士課程は、これを前期2年と後期3年の課程に分け、前期2年の課程を修士課程として取扱うものとする。ただし、薬学研究科薬学専攻博士課程の標準修業年限は4年とし、前期と後期の課程に区別しない。
- 4 前項に定める前期の課程を「修士課程」といい、後期の課程を「博士後期課程」という。
- 5 第1項及び第3項の規定にかかわらず、当該課程の標準修業年限を超えて一定の期間にわたり計画的に教育課程を履修し、課程を修了することを希望する学生(以下「長期履修学生」という。)が、その旨を申し出たときは、別に定めるところにより、その計画的な履修を認めることができる。
- 6 研究科の在学年限は、修士課程にあつては4年、博士後期課程にあつては6年を超えることはできない。ただし、薬学研究科薬学専攻博士課程にあつては、8年を超えることができない。
(専攻の種類・定員及びその目的)

第6条 各研究科に置く専攻の種類・定員及びその目的は次のとおりとする。

研究科	専攻	修士課程		博士後期課程		博士課程	
		入学定員	収容定員	入学定員	収容定員	入学定員	収容定員
文学研究科	日本語日本文学専攻	12	24	3	9		
	英語英米文学専攻	12	24	3	9		
	教育学専攻	6	12				
	臨床心理学専攻	20	40				
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻	16	32	6	18		
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	20	40				
生活環境学研究科	生活環境学専攻	6	12	2	6		
食物栄養科学研究科	食物栄養学専攻	8	16	2	6		
	食創造科学専攻	4	8	2	6		
建築学研究科	建築学専攻	22	44	2	6		
	景観建築学専攻	6	12	1	3		
薬学研究科	薬学専攻					2	8
	薬科学専攻	30	60	2	6		
看護学研究科	看護学専攻	15	30	5	15		
計		177	354	28	84	2	8

2 日本語日本文学専攻は、日本語学研究、日本文学研究、国語科教育研究、日本語教育研究を柱とした実践的な教育と研究を行い、高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う自立した研究者を養成することを目的とする。

3 英語英米文学専攻は、英文学、米文学及び英語学・英語教育研究を柱とした実践的な教育と研究を行い、国際化にも対応できる高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う自立した研究者を養成することを目的とする。

4 立学の精神と教育推進宣言に則り、教育学専攻は、現代学校教育の課題を視野に入れつつ教育の理論と実践に関する研究能力を育てることを目的とする。

この目的のもと、幅広い教養と豊かな人間性を基礎に、教育の諸課題を解決し新しい知見を創出するために求められる専門的な学識と探究心、教育の実践に対する強い関心と意欲、自己の成長への高い志をそなえた高度専門職者の養成をめざす。

5 臨床心理学専攻は、実践的な教育と研究を行い、保健医療分野、福祉分野、教育分野、司法・犯罪分野、産業・労働分野において、人々の心の健康の回復、増進と維持に寄与しうる高度の専門性を有する公認心理師、臨床心理士等の心理専門職を養成することを目的とする。

6 臨床教育学専攻は、修士課程は「教育学」「心理学」「福祉学」、博士後期課程は「臨床教育学」「教育学」「臨床心理学」、それぞれの独自性を尊重しながらも、各分野を統合した学際的視点からの基礎研究と実践的研究の架橋を目指している。高度な専門性を有する職業人や社会において

指導的な役割を担う自立した研究者を養成することを目的とする。

- 7 健康・スポーツ科学専攻は、健康・スポーツ教育学分野、健康・体力科学分野、スポーツトレーニング科学分野、スポーツビジネス分野及びリハビリテーション科学分野に関する教育と研究を行い、人々の「生活の質」の向上を実現するために必要な高度の専門性を有し、併せて豊かな人間性と協調性を兼ね備えた地域社会に貢献できる職業人や社会において指導的な役割を担う人材を養成することを目的とする。
- 8 生活環境学専攻は、生活文化学分野、生活美学分野、生活行動学分野、生活情報学分野、生活環境学分野、生活材料科学分野、環境デザイン分野の各分野を柱とした実践的な教育と研究を行い、高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う自立した研究者を養成することを目的とする。
- 9 食物栄養学専攻は、健康栄養科学コース、実践管理栄養コースの2コースを設置し、人々の健康づくりに貢献する有能な栄養学専門家を養成する。健康栄養科学コースにおいては、社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力を身につける。実践管理栄養コースにおいては、個人の身体・栄養状態のアセスメント結果に基づいた疾病の治療、QOLの改善など、臨床や福祉といった治療学分野で活躍する実践的な管理栄養士を養成することを目的とする。
- 10 食創造科学専攻は、食産業界の先導者となって新しい製品やサービスを創出できる食の専門家として、食に関する卓越した専門力と探求力および国際的な場で実践できる知識と教養、さらには食産業界でリーダーシップを発揮できる技術力とコミュニケーション能力を身につけ、豊かな発想力から生まれる創造的な研究に取り組むことができる人材を養成することを目的とする。
- 11 建築学専攻は、建築学研究科の養成する人材像に基づいて、グローバル社会に貢献できる国際的通用性を備えた、より高度な建築設計技術者及び自立した研究者を養成する。そして真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を、UNESCO-UIA 建築教育憲章に対応した世界水準の学びを通して修得することを目的とする。
- 12 景観建築学専攻は、建築学研究科の養成する人材像に基づいて、自然と共生する社会に貢献できる、より高度な建築・景観設計技術者及び自立した研究者を養成する。そして真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を、自然との共生や景観映像情報技術の幅広い学びを通して修得することを目的とする。
- 13 薬学専攻は、薬物治療学分野及び実践医療薬学分野に関する教育と研究を行い、医療現場、大学等の研究機関において、医薬品とその使用に関して高度の専門性を有し、社会において指導的な役割を担う研究者を養成することを目的とする。
- 14 薬科学専攻は、薬科学分野に関する教育と研究を行い、創薬系薬科学、生命系薬科学及び臨床系薬科学分野において、高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う研究者を養成することを目的とする。
- 15 看護学専攻は、生涯発達看護学領域及び広域実践看護学領域を柱とした理論及び実践的適用の教育と研究を行い、経験知を理論知に進化させることができ、健康と福祉の向上並びに看護学の

進展に貢献できる高度の専門性を有する職業人や社会において指導的役割を担う研究者を養成することを目的とする。

第2章 教員組織及び運営組織

(教員組織)

第7条 本大学院の教員には、武庫川女子大学の教授、准教授、講師及び助教をあてる。

(研究科長)

第7条の2 本大学院に研究科長を置く。

2 研究科長は、当該研究科の学務を掌理し、所属職員を統督する。

(専攻長)

第7条の3 本大学院に専攻長を置く。

2 専攻長は、当該専攻の学務を掌理する。

(研究科委員会)

第8条 各研究科に研究科委員会を置く。

2 各研究科委員会は教授をもって構成する。ただし、研究科長が必要と認めたときは、同委員会に准教授、講師及び助教を加えることができる。

3 各研究科委員会は、研究科長が招集し、その議長となる。

(研究科委員会の審議事項)

第9条 研究科委員会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

(1) 学生の入学及び課程の修了に関する事項

(2) 修士、博士の学位の授与に関する事項

(3) 前2号に掲げるもののほか、教育研究に関する重要な事項で、研究科委員会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの

2 研究科委員会は、前項に規定するもののほか、学長及び研究科長（以下この項において「学長等」という。）がつかさどる教育研究に関する事項について審議し、及び学長等の求めに応じ、意見を述べることができる。

(大学院委員会)

第10条 本大学院に大学院委員会を置き、全研究科を横断する事項について審議する。

2 大学院委員会は、開設する研究科を代表する者を含む学長の申請に基づき理事長が任命した次に掲げる委員をもって構成する。

(1) 学長

(2) 副学長

(3) 研究科長

(4) 専攻長

(5) その他学長が必要と認めたる者

3 大学院委員会は、学長が招集し、その議長となる。

(大学院委員会の審議事項)

第11条 大学院委員会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

- (1) 学則に基づく規程の制定改廃に関する事項
- (2) 修士、博士の学位の取消に関する事項
- (3) その他学長が大学院委員会の意見を聴くことが必要と定める事項

第11条の2 本章に定めるもののほか、研究科委員会及び大学院委員会に関し必要な事項は、別に定める。

第3章 学年・学期及び休業日

(学年)

第12条 本大学院の学年は、毎年4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

(学期)

第13条 学年は次の3学期に分ける。

- | | |
|------|---------------|
| 前学期 | 4月1日より8月31日まで |
| 後学期 | 9月1日より1月31日まで |
| 特別学期 | 2月1日より3月31日まで |

(休業日)

第14条 休業日は次のとおりとする。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する休日
- (2) 創立記念日 2月25日
- (3) 日曜日
- (4) 夏季休業 8月5日より9月14日まで
- (5) 冬季休業 12月25日より翌年1月7日まで
- (6) 春季休業 3月20日より4月2日まで

2 学長は、必要がある場合、前項の休業日を臨時に変更することができる。

3 学長は、第1項に規定するもののほか、臨時の休業日を定めることができる。

4 特別の必要がある場合は、休業中でも授業、実験又は実習を行うことができる。

第4章 入学・転入学・再入学・留学・転研究科・転専攻・転学・退学・休学・復学及び除籍

(入学の時期)

第15条 入学期日は学年の始めとする。ただし、後学期の始めに入学させることができる。

(入学資格)

第16条 本大学院の修士課程に入学できる者は、次の各号の一に該当する者とする。

- (1) 学校教育法第83条の大学を卒業した者

- (2) 大学評価・学位授与機構から学士の学位を授与された者
 - (3) 外国において、学校教育における16年の課程を修了した者
 - (4) 外国の学校が行う通信教育における授業科目を我が国において履修することにより当該外国の学校教育における16年の課程を修了した者
 - (5) 我が国において、外国の大学の課程（その修了者が当該外国の学校教育における16年の課程を修了したとされるものに限る。）を有するものとして当該外国の学校教育制度において位置付けられた教育施設であって、文部科学大臣が別に指定するものの当該課程を修了した者
 - (6) 専修学校の専門課程（修業年限が4年以上であることその他の文部科学大臣が定める基準を満たすものに限る。）で文部科学大臣が別に指定するものを文部科学大臣が定める日以後に修了した者
 - (7) 文部科学大臣の指定した者
 - (8) 本大学院において、個別の入学資格審査により、大学を卒業した者と同等以上の学力があると認めた者で、22歳に達したもの
- 2 本大学院の博士後期課程に入学できる者は、次の各号の一に該当する者とする。
- (1) 修士の学位又は専門職学位を有する者
 - (2) 外国において、修士の学位又は専門職学位に相当する学位を授与された者
 - (3) 外国の学校が行う通信教育における授業科目を我が国において履修し、修士の学位又は専門職学位に相当する学位を授与された者
 - (4) 我が国において、外国の大学院の課程を有するものとして当該外国の学校教育制度において位置付けられた教育施設であって、文部科学大臣が別に指定するものの当該課程を修了し、修士の学位又は専門職学位に相当する学位を授与された者
 - (5) 文部科学大臣の指定した者
 - (6) 本大学院において、個別の入学資格審査により、修士の学位又は専門職学位を有する者と同等以上の学力があると認めた者で、24歳に達したもの。ただし、医学・歯学・薬学・獣医学に係る6年制の学部を卒業したことのみをもって、これを修士課程相当とし、博士後期課程への入学資格が認められるわけではない。
- 3 本大学院薬学研究科薬学専攻博士課程に入学できる者は、次の各号の一に該当する者とする。
- (1) 学校教育法第87条第2項に定める修業年限6年の薬学を履修する課程を卒業した者
 - (2) 薬学の修士の学位を有する者
 - (3) 外国において、学校教育における18年の課程を修了した者
 - (4) 外国の学校が行う通信教育における授業科目を我が国において履修することにより、当該外国の学校教育における18年の課程を修了した者
 - (5) 我が国において、外国の大学院の課程における18年（その修了者が当該外国の学校教育における18年の課程を修了したとされるものに限る。）を有するものとして当該外国の学校教育制度において位置付けられた教育施設であって、文部科学大臣が別に指定するものの当該課程を修了した者

(6) 文部科学大臣の指定した者

(7) 本大学院において、個別の入学資格審査により、大学を卒業した者

(入学の出願)

第17条 入学志願者は、指定の期日までに、本大学院所定の書類に入学検定料を添えて提出しなければならない。

(入学者の選抜)

第18条 入学志願者に対しては課程を修めるのに必要な学力、人物及び健康状態について当該研究科委員会で選抜の上、学長が入学を許可する。

2 入学選抜の期日及び方法はそのつど定める。

(転入学)

第19条 他の大学院に在学する者で、本大学院に転入学を志願するものがあるときは、欠員のある場合に限り、当該研究科委員会で選考の上、これを許可することがある。

2 前項の規定により転入学を志願する者は、在籍する大学院の学長又は当該研究科の長の許可書を願書に添付しなければならない。

3 入学を許可された者の既に修得した授業科目の履修単位数の取扱いについては、当該研究科委員会の意見を聴いて、学長が定める。

(再入学)

第20条 本大学院に再入学を志願する者があるときは、欠員のある場合に限り、当該研究科委員会で選考の上、これを許可することがある。

2 前項により入学を許可された者の既修得単位の取扱い並びに在学年限については、当該研究科委員会の意見を聴いて、学長が定める。

3 再入学に関して必要な事項は別に定める。

(入学手続)

第21条 入学を許可された者は所定の期日までに入学誓書兼同意書、保証書その他本大学院所定の書類を提出するとともに、所定の入学金を納付しなければならない。

(保証人)

第22条 前条の保証書の保証人は、独立の生計を営む満25歳以上の者で、確実に保証人の責務を履行し得るものでなければならない。若し本大学院において不相当と認めるときは、保証人の変更を命ずることがある。

2 保証人が死亡又はその他の理由で、その責をつくし得ないときは、新たに保証人を選定して、直ちに届け出なければならない。

3 保証人が転居した場合は、直ちにその旨を届け出なければならない。

(留学)

第22条の2 本大学院と交換留学協定又は派遣留学に関する協定を締結している外国の大学院に留学を志願する者があるときは、選考の上、許可をすることがある。

2 前項により留学した期間は、第5条に規定する修業年限及び在学年数に算入する。

3 留学に関する規定は、別に定める。

(転研究科・転専攻)

第23条 本大学院の在籍者で他の研究科に属する専攻に転研究科を志願する者があるときは、欠員のある場合に限り、研究科委員会で選考の上、これを許可することがある。

2 本大学院の在籍者で同一研究科に属する他の専攻へ転専攻を志願する者があるときは、欠員のある場合に限り、研究科委員会で選考の上、これを許可することがある。

3 転研究科又は転専攻した者の既に修得した単位数の取扱い並びに在学すべき年数については、研究科委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

(転学)

第24条 本大学院の在籍者で他の大学院に転学を希望する者があるときは、やむを得ない事情のある場合に限り、許可することがある。

(退学)

第25条 退学しようとする者は、所定の用紙にその理由を記入し、保証人連署の上、願い出て、許可を受けなければならない。

(休学)

第26条 疾病その他、やむを得ない事情により、2か月以上修学することができない者は、所定の用紙にその理由を記入し、保証人連署の上、願い出て、許可を受けなければならない。ただし、疾病の場合は、医師の診断書を添えなければならない。

(休学の期間)

第27条 休学の期間は、1年を超えることができない。ただし、特別の理由がある場合は、引き続き更に1年まで延長することができる。

2 休学の期間は、通算して2年を超えることができない。

3 休学の期間は、第5条第6項に規定する在学年限に算入しない。

(復学)

第28条 休学期間中に、その理由が消滅した場合は、所定の用紙にその理由を記入し、保証人連署の上、願い出て、復学することができる。ただし、疾病により休学していた場合は、医師の診断書を添えなければならない。

(除籍)

第29条 次の各号の一に該当する者は除籍する。

- (1) 第5条第6項に規定する在学年限を超えた者
- (2) 第27条第2項に規定する休学の期間を超えて、なお修学できない者
- (3) 休学期間満了後正当な理由なくして、復学、休学の継続、退学のいずれかの願い出がない者
- (4) 授業料の納付を怠り、督促してもなお納付しない者
- (5) 長期にわたり所在不明の者
- (6) 法に定める在留資格が得られない者
- (7) 死亡した者

第29条の2 入学・転入学・再入学・留学・転研究科・転専攻・転学・退学・休学・復学及び除籍する者は、当該研究科委員会の意見を聴いて、学長が定める。

第5章 課程修了の要件

(課程修了の要件)

第30条 修士課程の修了の要件は、大学院に第5条第1項又は第2項に規定する標準修業年限以上在学し、第31条に定められた必要単位数以上を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、修士論文(以下「論文」という。)又は特定の課題についての研究の成果の審査及び最終試験に合格することとする。ただし、第5条第1項に規定する在学期間に関しては、特に優れた研究業績を上げた者については大学院に1年以上在学すれば足りるものとする。

2 第5条第3項の規定により修士課程として取り扱うものとする博士課程の前期の課程の修了の要件は、当該博士課程の目的を達成するために必要と認められる場合には、前項に規定する修士論文又は特定の課題についての研究の成果の審査及び試験に合格することに代えて、大学院が行う次に掲げる試験及び審査に合格することとすることができる。

(1) 専攻分野に関する高度の専門的知識及び能力並びに当該専攻分野に関連する分野の基礎的素養であって当該前期の課程において修得し、又は涵養すべきものについての試験

(2) 博士論文に係る研究を主体的に遂行するために必要な能力であって当該前期の課程において修得すべきものについての審査

3 博士課程の修了の要件は、大学院に第5条第3項に定める標準修業年限以上(修士課程に2年以上在学し、当該課程を修了した者にあつては、当該課程における2年の在学期間を含む。)在学し、第31条に定められた必要単位数以上を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、博士論文(以下「論文」という。)の審査及び最終試験に合格することとする。ただし、在学期間に関しては、特に優れた研究業績を上げた者については大学院に3年以上(修士課程に2年以上在学し、当該課程を修了した者にあつては、当該課程における2年の在学期間を含む。)、また薬学研究科薬学専攻博士課程にあつては3年以上在学すれば足りるものとする。

4 第5条第2項の規定により標準修業年限を1年以上2年未満とした修士課程を修了した者及び第1項ただし書の規定による在学期間をもって修士課程を修了した者の博士課程の修了の要件は、修士課程における在学期間に3年を加えた期間以上在学し、必要な研究指導を受けた上、論文の審査及び最終試験に合格することとする。ただし、在学期間に関しては、特に優れた研究業績を上げた者については大学院に3年以上(修士課程における在学期間を2年を限度として含む。)在学すれば足りるものとする。

5 修士の学位を有する者と同等以上の学力があると認められた者が、博士後期課程に入学した場合の博士課程の修了の要件は、前2項の規定にかかわらず、大学院に3年(博士後期課程に3年を超える標準修業年限を定める研究科、専攻又は学生の履修上の区分にあつては、当該標準修業年限とし、修士課程(第5条第2項の規定により標準修業年限を1年以上2年未満とした修士課程を除く)に2年(2年を超える標準修業年限を定める研究科、専攻又は学生の履修上の区分に

あつては、当該標準修業年限。)以上在学し、当該課程を修了した者にあつては、当該課程における2年の在学期間を含む。)以上在学し、必要な研究指導を受けた上、論文の審査及び最終試験に合格することとする。ただし、第31条に定められた必要単位数以上を修得するものとする。また在学期間に関しては、特に優れた研究業績を上げた者については、大学院に1年(標準修業年限を1年以上2年未満とした修士課程等を修了した者にあつては、3年から当該1年以上2年未満の期間を減じた期間とし、2年を超える標準修業年限を定める修士課程等を修了した者にあつては、3年から当該課程における在学期間を2年を限度として減じた期間とする。)以上在学すれば足りるものとする。

第6章 授業科目・履修方法及び課程修了認定等

(授業科目及び履修方法等)

第31条 各研究科に課する授業科目及び履修方法は、別表第1のとおりとする。授業科目の単位数は、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間外に必要な学修等を考慮して、次の基準により単位数を計算するものとする。

- (1) 講義及び演習については、15時間から30時間までの範囲で本大学院が定める時間の授業をもって1単位とする。
- (2) 実験、実習及び実技については、30時間から45時間までの範囲で本大学院が定める時間の授業をもって1単位とする。
- (3) 1の授業科目について、講義、演習、実験又は実習のうち2以上の方法により行なう場合については、その組み合わせに応じ、前2号に規定する基準により算定した時間の授業をもって1単位とする。

2 本大学院は、文部科学大臣が別に定めるところにより、前項に規定する講義、演習、実験、実習及び実技による授業を、多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室等以外の場所で履修させることができる。

3 本大学院は、第1項の授業を、外国において履修させることができる。前項の規定により、多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室等以外の場所で履修させる場合についても、同様とする。

4 本大学院は、文部科学大臣が別に定めるところにより、第1項の授業の一部を、校舎及び附属施設以外の場所で行うことができる。

(1年間の授業期間)

第32条 1年間の授業を行う期間は、定期試験等の期間を含め、35週にわたることを原則とする。

(教育方法の特例)

第32条の2 本大学院の課程においては、教育上特別の必要があると認められる場合には、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等の適当な方法により教育を行うことができる。

(研究指導)

第33条 各研究科委員会は、学生の研究を指導するため、各学生ごとに指導教員を定める。

2 各研究科委員会は、教育上有益と認めるときは、博士課程の学生が、他の大学院又は研究所等において必要な研究指導を受けることを許可することがある。

(他の専攻、他の研究科及び他の大学の大学院の授業科目の履修)

第34条 各研究科において、教育上有益と認めるときは、学生が他の専攻、他の研究科と協議して設定した授業科目（以下「関連科目」という。）及び本大学院の協定した他の大学の大学院の授業科目を履修することを許可することがある。

2 前項の規定により学生が履修した関連科目の修得単位は、各研究科委員会で認める場合に限り、10単位を超えない範囲で、本大学院の協定した他の大学の大学院の授業科目の修得単位は15単位を超えない範囲で、それぞれ本大学院で修得したものとみなすことができる。

3 前2項の規定は、学生が本大学院が承認した外国の大学院に留学する場合、外国の大学院が行う通信教育における授業科目を我が国において履修する場合及び外国の大学院の教育課程を有するものとして当該外国の学校教育制度において位置付けられた教育施設であって、文部科学大臣が別に指定するものの当該教育課程における授業科目を我が国において履修する場合について準用する。

(入学前の既修得単位の認定)

第35条 各研究科委員会において、教育上有益と認めるときは、学生が本大学院に入学する前に、大学院において履修した授業科目について修得した単位（科目等履修生として修得した単位を含む。）については、15単位を超えない範囲で本大学院で修得したものとみなすことができる。

2 前条第2項及び前項により、本学において修得したとみなすことのできる単位数は、合わせて20単位を超えないものとする。

(在学期間の短縮)

第35条の2 本大学院に入学する前に修得した単位を本大学院で修得したものとみなす場合であって、当該単位の修得により本大学院の修士課程または博士課程（博士後期課程を除く。）の教育課程の一部を履修したと認めるときは、当該単位数、その修得に要した期間その他を勘案して一年を超えない範囲で本大学院が定める期間在学したものとみなすことができる。ただし、この場合においても修士課程については、当該課程に少なくとも一年以上在学するものとする。

2 前項の規定は、修士課程を修了した者の第30条第4項に規定する博士課程における在学期間については、適用しない。

(単位修得の認定)

第36条 単位修得の認定は、学生の試験又は研究報告の成績により、担当教員が行うものとする。

2 前項の成績は、S、A、B、C、不合格、E、F、認をもって表わし、S、A、B、C、認を合格とする。

3 合格した授業科目については、所定の単位を与える。

4 この学則に定めるもののほか、成績の評価に関する必要な事項は、別に定める。

(論文の審査及び最終試験)

第37条 論文の審査及び最終試験の方法等については、武庫川女子大学学位規程の定めるところによる。

(課程修了の認定)

第38条 課程修了の認定は、研究科委員会の意見を聴いて、学長が行う。

(学位の授与)

第39条 学長は、課程修了の認定を受けた者に対して、武庫川女子大学学位規程の定めるところにより、学位を授与する。

(資格の取得)

第40条 本大学院において取得することができる資格は、次のとおりである。

(1) 本大学院において取得することができる教育職員免許状の種類及び教科は、次のとおりである。

研究科	専攻	免許状の種類	免許教科
文学研究科	日本語日本文学専攻	中学校教諭専修免許状	国語
		高等学校教諭専修免許状	国語
	英語英米文学専攻	中学校教諭専修免許状	英語
		高等学校教諭専修免許状	英語
	教育学専攻	幼稚園教諭専修免許状	—
		小学校教諭専修免許状	—
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻	中学校教諭専修免許状	国語・社会・数学・理科・音楽・美術・保健体育・保健・技術・家庭・職業・職業指導・英語・宗教
		高等学校教諭専修免許状	国語・地理歴史・公民・数学・理科・音楽・美術・工芸・書道・保健体育・保健・看護・家庭・情報・農業・工業・商業・水産・福祉・商船・職業指導・英語・宗教
		小学校教諭専修免許状	—
		幼稚園教諭専修免許状	—
		養護教諭専修免許状	—
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	中学校教諭専修免許状	保健体育
		高等学校教諭専修免許状	保健体育
生活環境学研究科	生活環境学専攻	中学校教諭専修免許状	家庭
		高等学校教諭専修免許状	家庭
食物栄養科学研究科	食物栄養学専攻	栄養教諭専修免許状	—

薬学 研究科	薬科学 専攻	中学校教諭専修免許状	理科
		高等学校教諭専修免許状	理科

(2) 本大学院において取得することができるその他の資格は、次のとおりである。

研究科	専攻	取得できる資格
文学 研究科	臨床心理学 専攻	公認心理師国家試験受験資格
		臨床心理士受験資格
生活環境学 研究科	生活環境学 専攻	一級建築士国家資格免許登録要件
建築学 研究科	建築学 専攻 景観建築学 専攻	
看護学 研究科	看護学 専攻	保健師国家試験受験資格

- 2 前項第1号に掲げる免許状を取得しようとする者は、当該免許に係る各校種・各教科の一種免許状を有する者で、教育職員免許法及び同法施行規則に定める所定の授業科目を履修し、単位を修得しなければならない。
- 3 第1項第2号に掲げる資格のうち、公認心理師国家試験受験資格を取得しようとする者は、大学において文部科学省令・厚生労働省令で定められた公認心理師となるために必要な科目を修めて卒業した文学研究科臨床心理学専攻の学生で、文部科学省令・厚生労働省令で定められた授業科目を履修し、単位を修得しなければならない。なお、履修方法は、別に定める。
- 4 第1項第2号に掲げる資格のうち、臨床心理士受験資格を取得しようとする者は、(公財)日本臨床心理士資格認定協会が指定する所定の授業科目を履修し、単位を修得しなければならない。なお、本大学院における臨床心理士の受験資格を取得しようとする者は、文学研究科臨床心理学専攻の学生で、受験資格取得に係る履修方法は別に定める。
- 5 第1項第2号に掲げる資格のうち、一級建築士国家資格免許登録要件を取得しようとする者は、建築士法第4条第2項第1号における建築実務の経験に該当する旨確認を受けた授業科目を履修し、単位を修得しなければならない。なお、履修方法は、別に定める。
- 6 第1項第2号に掲げる資格のうち、保健師国家試験受験資格を取得しようとする者は、看護学研究科看護学専攻の看護学研究保健師コースの学生で、第30条第1項前段の規定によるほか、保健師助産師看護師学校養成所指定規則に定める所定の単位を修得しなければならない。なお履修方法は、別に定める。
- 7 看護学研究科看護学専攻における看護学研究保健師コースの定員は、6名とする。

第7章 入学検定料・入学金・学費

(入学検定料等の金額)

第41条 本大学院の入学検定料・入学金及び学費は、別表第2のとおりとする。

(学費の納入期)

第42条 学費は次の2回に分けて納入しなければならない。

第1回 4月20日まで

第2回 10月11日まで

2 学長は、必要に応じて前項の期日を臨時に変更することができる。

(納入した入学検定料等)

第43条 納入した入学検定料及び入学金は、事情の如何にかかわらず返還しない。

2 納入した学費の取扱いについては、別に定める。

(転入学・再入学・退学・休学・復学及び除籍の場合の学費)

第44条 休学中は、学費の納入は免除する。ただし、休学中は、休学在籍料を納入しなければならない。休学在籍料に関する必要な事項は、別に定める。

2 各学期の途中で退学し、又は除籍された者の当該学期分の学費は返還しない。

3 前2項に規定するもののほか、本条見出しの学費の納入方法については、別に定める。

第8章 科目等履修生・特別聴講生・研究生及び外国人留学生

(科目等履修生・特別聴講生)

第45条 本大学院において、特定の授業科目の履修を希望する者があるときは、本大学院の教育に支障がない限り、当該研究科委員会で選考の上、科目等履修生として在籍を許可することができる。科目等履修生が受講した授業科目について試験を受け、これに合格した場合は、所定の単位を与える。

2 他の大学の大学院（外国の大学の大学院を含む。）との協議に基づき、当該他の大学の大学院の学生が、本大学院の授業科目について履修を願い出たときは、当該研究科委員会で選考の上、特別聴講生として履修を許可することができる。特別聴講生が受講した授業科目について試験を受け、これに合格した場合は、所定の単位を与える。

3 科目等履修生の履修料等は、別表第3のとおりとし、特別聴講生の聴講料等は、別に定める。

(研究生)

第46条 本大学院において、特定の課題について研究することを志望する者があるときは、本大学院の教育研究に支障がない限り、当該研究科委員会で選考の上、研究生として在籍を許可することができる。

2 研究生の研究料は、別表第4のとおりとする。

(外国人留学生)

第47条 外国人で、本大学院に入学を志願する者があるときは、当該研究科委員会で選抜の上、外国人留学生として入学を許可することができる。

(その他)

第48条 科目等履修生・特別聴講生・研究生及び外国人留学生の許可については、当該研究科委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

2 科目等履修生・特別聴講生・研究生及び外国人留学生の本学則の適用については、修学上必要な事項のほか、第49条並びに第50条の規定を準用する。

- 3 この学則に定めるもののほか、科目等履修生・特別聴講生・研究生及び外国人留学生に関して必要な事項は、別に定める。

第9章 賞罰

(表彰)

第49条 学生として全学生の模範となる善行・業績のあった者は、研究科委員会の意見を聴いて、学長が表彰する。

(懲戒)

第50条 本大学院の規則、命令に違反し、又は学生としての本分に反する行為をしたと認められる者は、その軽重に従い、研究科委員会の意見を聴いて、学長が懲戒する。

- 2 前項の懲戒の種類は、退学・停学及び訓告とする。
- 3 前項により停学となった期間は、第5条に規定する修業年限に含めることはできない。
- 4 この学則に定めるもののほか、懲戒に関する必要な事項は、別に定める。

第10章 建築・都市デザインスタジオ

(建築・都市デザインスタジオ)

第51条 建築学研究科修士課程における実務実習が、建築士試験の大学院における実務経験要件を満たすことができるよう、同研究科内に建築・都市デザインスタジオを置く。

- 2 建築・都市デザインスタジオは、一級建築士事務所として所轄庁に登録する。
- 3 建築・都市デザインスタジオに関する規定は、別に定める。

第11章 改廃

(改廃)

第52条 本学則の改廃は、大学院委員会の意見を聴いて、理事会において決定する。

附 則

この学則は、昭和41年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、昭和46年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、昭和57年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、昭和58年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、昭和60年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、昭和61年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、昭和62年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、昭和63年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成元年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成2年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成3年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成5年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成6年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成7年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成8年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成9年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成10年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成11年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成12年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成13年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成14年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成15年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成16年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成17年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成18年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成19年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成20年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成22年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成23年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この学則は、平成25年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この学則は、平成26年4月1日から施行する。
- 2 第31条の規定にかかわらず、平成25年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

附 則

- 1 この学則は、平成27年4月1日から施行する。
- 2 第31条の規定にかかわらず、平成26年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

附 則

- 1 この学則は、平成28年4月1日から施行する。
- 2 第31条の規定にかかわらず、平成27年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

附 則

- 1 この学則は、平成29年4月1日から施行する。
- 2 第31条の規定にかかわらず、平成28年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

附 則

- 1 この学則は、平成30年4月1日から施行する。
- 2 第6条第5項の規定にかかわらず、平成29年度以前の入学生については、なお従前のおりと

する。

3 第31条の規定にかかわらず、平成29年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

4 第40条第1項第2号、第3項及び第4項の規定にかかわらず、平成29年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

附 則

1 この学則は、平成31年4月1日から施行する。

2 第4条第4項の規定にかかわらず、平成30年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

3 第6条第7項の規定にかかわらず、平成30年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

4 第31条の規定にかかわらず、平成30年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

5 第40条第1項第1号の規定にかかわらず、平成30年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

附 則

1 この学則は、令和2年4月1日から施行する。

2 第4条第6項の規定にかかわらず、平成31年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

3 第6条に規定する建築学研究科建築学専攻修士課程の収容定員は、令和2年度から令和3年度までの間、博士後期課程の収容定員は、令和2年度から令和4年度までの間、次のとおりとする。

研究科・専攻	年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
	収容定員	収容定員	収容定員	収容定員
建築学研究科 建築学専攻修士課程		22	44	
建築学研究科 建築学専攻博士後期課程		2	4	6

4 第6条に規定する建築学研究科景観建築学専攻修士課程の収容定員は、令和2年度から令和3年度までの間、博士後期課程の収容定員は、令和2年度から令和4年度までの間、次のとおりとする。

研究科・専攻	年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
	収容定員	収容定員	収容定員	収容定員
建築学研究科 景観建築学専攻修士課程		6	12	
建築学研究科 景観建築学専攻博士後期課程		1	2	3

5 生活環境学研究科建築学専攻は、令和2年3月31日に当該専攻に在学する者が、当該専攻に在学しなくなるまでの間、存続するものとする。

6 第6条第10項及び第11項の規定にかかわらず、平成31年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

7 第31条の規定にかかわらず、平成31年以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

8 第51条の規定にかかわらず、平成31年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

附 則

1 この学則は、令和3年4月1日から施行する。

2 第6条に規定する看護学研究科看護学専攻修士課程の収容定員は、令和3年度から令和4年度までの間、博士後期課程の収容定員は令和3年度から令和5年度までの間、次のとおりとする。

研究科・専攻	年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
		収容定員	収容定員	収容定員
看護学研究科 看護学専攻修士課程		27	30	
看護学研究科 看護学専攻博士後期課程		11	13	15

3 第31条の規定にかかわらず、令和2年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

附 則

1 この学則は、令和4年4月1日から施行する。

2 第4条第6項の規定にかかわらず、令和3年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

3 第6条に規定する食物栄養科学研究科食物栄養学専攻修士課程の収容定員は、令和4年度から令和5年度までの間、博士後期課程の収容定員は、令和4年度から令和6年度までの間、次のとおりとする。

研究科・専攻	年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
		収容定員	収容定員	収容定員
食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻修士課程		8	16	
食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻博士後期課程		2	4	6

4 第6条に規定する食物栄養科学研究科食創造科学専攻修士課程の収容定員は、令和4年度から令和5年度までの間、博士後期課程の収容定員は、令和4年度から令和6年度までの間、次のとおりとする。

研究科・専攻	年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
		収容定員	収容定員	収容定員
食物栄養科学研究科 食創造科学専攻修士課程		4	8	
食物栄養科学研究科 食創造科学専攻博士後期課程		2	4	6

5 生活環境学研究科食物栄養学専攻は、令和4年3月31日に当該専攻に在籍する学生が、当該専攻に在学しなくなるまでの間、存続するものとする。

6 第31条の規定にかかわらず、令和3年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

7 第51条の規定にかかわらず、令和3年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

別表第1（第31条関係）

文学研究科（修士課程）

日本語日本文学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
特別演習Ⅰ	2	必修科目
特別演習Ⅱ	2	
日本語学演習Ⅰ	2	選択必修科目
日本語学演習Ⅱ	2	
日本文学演習Ⅰ	2	
日本文学演習Ⅱ	2	
日本文学演習Ⅲ	2	
国語科教育演習	2	
日本語教育演習	2	選択科目
日本語学研究Ⅰ	4	
日本語学研究Ⅱ	4	
日本文学研究Ⅰ	4	
日本文学研究Ⅱ	4	
日本文学研究Ⅲ	4	
日本文学史研究	4	
国語科教育研究	4	
漢文学研究	4	
多文化理解研究	4	
日本語教育研究	4	

〔履修方法〕

必修科目4単位、選択必修科目6単位以上、合計30単位以上を修得すること。

文学研究科（博士後期課程）

日本語日本文学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
特殊演習Ⅰ	2	必修科目
特殊演習Ⅱ	2	
特殊演習Ⅲ	2	
日本語学演習Ⅰ	2	選択科目
日本語学演習Ⅱ	2	
日本文学演習Ⅰ	2	
日本文学演習Ⅱ	2	
日本語教育演習	2	
日本語学研究Ⅰ	4	
日本語学研究Ⅱ	4	
日本文学研究Ⅰ	4	
日本文学研究Ⅱ	4	
日本語教育研究	4	
日本文学史研究	4	

〔履修方法〕

必修科目6単位、合計10単位以上を修得すること。

文学研究科（修士課程）

英語英米文学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
特別演習Ⅰ	2	必修科目
特別演習Ⅱ	2	
英語学特論Ⅰ	4	選択必修科目
英語学演習Ⅰ	2	
英語学特論Ⅱ	4	
英語学演習Ⅱ	2	
英文学特論Ⅰ	4	
英文学演習Ⅰ	2	
英文学特論Ⅱ	4	
英文学演習Ⅱ	2	
米文学特論Ⅰ	4	
米文学演習Ⅰ	2	
米文学特論Ⅱ	4	
米文学演習Ⅱ	2	
英語英米文学特別演習Ⅰ	2	選択科目
英語英米文学特別演習Ⅱ	2	
英語英米文学特別演習Ⅲ	2	
英語英米文学特別演習Ⅳ	2	
英語英米文学特別演習Ⅴ	2	
英語英米文学特別演習Ⅵ	2	
英語英米文学特別演習Ⅶ	2	
論文英語演習Ⅰ	2	
論文英語演習Ⅱ	2	

〔履修方法〕

必修科目4単位、選択必修科目14単位以上、合計30単位以上を修得すること。

文学研究科（博士後期課程）

英語英米文学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
特殊演習Ⅰ	2	必修科目
特殊演習Ⅱ	2	
特殊演習Ⅲ	2	
英語学特殊研究Ⅰ	4	選択科目
英語学特殊演習Ⅰ	2	
英語学特殊研究Ⅱ	4	
英語学特殊演習Ⅱ	2	
英文学特殊研究Ⅰ	4	
英文学特殊演習Ⅰ	2	
英文学特殊研究Ⅱ	4	
英文学特殊演習Ⅱ	2	
米文学特殊研究Ⅰ	4	
米文学特殊演習Ⅰ	2	
米文学特殊研究Ⅱ	4	
米文学特殊演習Ⅱ	2	
英語英米文学特殊演習Ⅰ	2	
英語英米文学特殊演習Ⅱ	2	
英語英米文学特殊演習Ⅲ	2	
英語英米文学特殊演習Ⅳ	2	
英語英米文学特殊演習Ⅴ	2	
英語英米文学特殊演習Ⅵ	2	
論文英語特殊演習	2	

〔履修方法〕

必修科目 6 単位、合計16単位以上を修得すること。

文学研究科（修士課程）

教 育 学 専 攻			
分野	授 業 科 目	単位数	必・選別
教 教 教 課 課 課	育 学 研 究 総 論	2	必修科目
	育 学 学 研 究 特 論	2	
	育 学 学 特 別 研 究	2	
	題 研 究	2	
	題 研 究	2	
	題 研 究	2	
教 教 学 学	育 調 査 法 I	2	選択必修科目
	育 調 査 法 II	2	
	術 英 語 I	2	
	術 英 語 II	2	
教 教 教 教 教 教	育 哲 学 特 論	2	選択科目
	教 育 哲 学 演 習 I	2	
	教 育 哲 学 演 習 II	2	
	教 育 人 間 学 特 論	2	
	教 育 思 想 史 特 論	2	
	教 育 思 想 史 演 習 I	2	
教 教 教 教 教 教 教 教 教 教	育 課 程 特 論	2	選択科目
	教 育 課 程 演 習 I	2	
	教 育 課 程 演 習 II	2	
	教 育 心 理 学 特 論	2	
	教 育 心 理 学 演 習 I	2	
	教 育 心 理 学 演 習 II	2	
	教 育 メ デ ィ ア 特 論	2	
	教 科 経 営 特 論	2	
	教 育 行 政 学 特 論	2	
	教 育 行 政 学 演 習 I	2	
教 育 行 政 学 演 習 II	2		
幼 児 教 育 ・ 保 育	こ ども 学 特 論	2	選択科目
	こ ども 学 演 習 I	2	
	こ ども 学 演 習 II	2	
	こ 保 育 内 容 特 論	2	
	保 育 学 特 論	2	
	保 育 学 演 習 I	2	
	保 育 学 演 習 II	2	
	保 幼 児 発 達 特 論	2	
	幼 児 発 達 演 習 I	2	
	幼 児 発 達 演 習 II	2	

〔履修方法〕

必修科目12単位、選択必修科目4単位以上、合計30単位以上を修得すること。

文学研究科（修士課程）

臨床心理学専攻		
授 業 科 目	単位数	必・選別
課 題 研 究 I	1	必修科目
課 題 研 究 II	1	
課 題 研 究 III	1	
臨 床 心 理 学 特 論 I	2	
臨 床 心 理 学 特 論 II	2	
臨床心理査定特論I（心理的アセスメントに関する理論と実践）	2	
臨 床 心 理 査 定 特 論 II	2	
臨床心理面接特論I（心理支援に関する理論と実践）	2	
臨 床 心 理 面 接 特 論 II	2	
臨 床 心 理 基 礎 実 習	2	
臨床心理実習I（心理実践実習（学内）IIA）	1	
臨 床 心 理 実 習 II	1	
保健医療分野に関する理論と支援の展開	2	選択科目
福祉分野に関する理論と支援の展開	2	
教育分野に関する理論と支援の展開	2	
司法・犯罪分野に関する理論と支援の展開	2	
産業・労働分野に関する理論と支援の展開	2	
家族関係・集団・地域社会における心理支援に関する理論と実践	2	
心の健康教育に関する理論と実践	2	
心 理 統 計 法 特 論	2	
臨 床 心 理 学 研 究 法 特 論	2	
発 達 心 理 学 特 論	2	
教 育 心 理 学 特 論	2	
社 会 心 理 学 特 論	2	
神 経 心 理 学 特 論	2	
投 映 法 特 論	2	
学 校 臨 床 心 理 学 特 論	2	
心 理 実 践 実 習（学内）I	2	選択科目
心 理 実 践 実 習（学外）I	1	
心 理 実 践 実 習（学内）II B	1	
心 理 実 践 実 習（学外）II	2	
心 理 実 践 実 習 指 導（学内）I	1	
心 理 実 践 実 習 指 導（学外）I	1	
心 理 実 践 実 習 指 導（学内）II	1	
心 理 実 践 実 習 指 導（学外）II	1	

〔履修方法〕

必修科目19単位、合計30単位以上を修得すること。

臨床教育学研究科（修士課程）

臨床教育学専攻			
分野	授業科目	単位数	必・選別
	臨床教育学総論	2	必修科目
	臨床教育学総合演習	1	
	課題研究Ⅰ	1	
	課題研究Ⅱ	2	
	実地研究	1	
	調査研究計画	2	選択科目
	教育調査・統計法	2	
	社会調査法	2	
教育学 関連	臨床教育学特論	2	
	臨床教育学演習	2	
	生徒指導特論	2	
	生徒指導演習	2	
	教育社会学特論	2	
	教育社会学演習	2	
	教育病理学特論	2	
	道徳教育学特論	2	
	人権教育学特論	2	
	現代教師特論	2	
現代子ども理解特論	2		
学校と子どもの心理	2		
心理学 関連	発達臨床心理学特論	2	
	発達臨床心理学演習	2	
	学校臨床学特論	2	
	学校臨床学演習	2	
	児童・青年臨床心理学特論	2	
	コミュニケーション特論	2	
	教育心理学特論	2	
	心理アセスメントの理論と実際	2	
	障害児・者の教育と心理	2	
	心理教育アセスメント特論	2	
特別支援教育特論	2		
福祉学 関連	人間・社会福祉学特論	2	
	人間・社会福祉学演習	2	
	子ども・家庭福祉学特論	2	
	子ども・家庭福祉学演習	2	
	臨床福祉学特論Ⅰ	2	
	臨床福祉学特論Ⅱ	2	
	教育福祉特論Ⅰ	2	
	教育福祉特論Ⅱ	2	

〔履修方法〕

必修科目7単位、3関連分野の選択科目のうち主に専門とする分野から6単位以上を含め24単位以上、合計30単位以上を履修すること。

臨床教育学研究科（博士後期課程）

臨床教育学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
特別研究Ⅰ	2	必修科目
特別研究Ⅱ	2	
特別研究Ⅲ	2	
臨床教育学特別講義	2	選択科目
教育学特別講義	2	
臨床心理学特別講義	2	
臨床教育学特別演習	1	
教育学特別演習	1	
臨床心理学特別演習	1	

〔履修方法〕

必修科目6単位、選択科目のうちから主として専門とする分野の特別講義2単位、及び特別演習1単位、合計9単位以上を修得すること。

健康・スポーツ科学研究科（修士課程）

健康・スポーツ科学専攻			
分野	授 業 科 目	単位数	必・選別
論文作成 研究科目	課題研究 I	4	必修科目
	課題研究 II	4	
共通	健康・スポーツ科学研究法	2	必修科目
	身体運動評価学実習	1	
健康・ スポーツ 教育学	保健体育科教育学特論	2	選択科目
	保健体育科教育学演習	1	
	スポーツ教育学特論	2	
	スポーツ教育学演習	1	
	教育経営特論	2	
健康・ 体力 科学	運動生理学特論	2	選択科目
運動生理学演習	1		
健康行動学特論	2		
健康行動学演習	1		
レジャー・レクリエーション学特論	2		
レジャー・レクリエーション学演習	1		
トス レー ニン グ 科 学	運動制御学特論	2	選択科目
	運動制御学演習	1	
	スポーツ心理学特論	2	
	スポーツ心理学演習	1	
	スポーツコーチング特論	2	
スポーツコーチング演習	1		
ビス ジ ポ ネ ー ス	スポーツビジネス特論	2	選択科目
	スポーツビジネス演習	1	
	スポーツマーケティング特論	2	
	スポーツマーケティング演習	1	
リハ ビ リ テ ー シ ョ ン 科 学	スポーツ医学特論	2	選択科目
	スポーツ医学演習	1	
	運動機能障害学特論	2	
	運動機能障害学演習	1	
	分子機能回復学特論	2	
	分子機能回復学演習	1	
	リハビリテーション医学特論	2	
	スポーツリハビリテーション学特論	2	

〔履修方法〕

必修科目11単位と指導教員による特論・演習の3単位、その他の特論科目から8科目16単位以上を選択し、合計30単位以上を修得すること。

生活環境学研究科（修士課程）

生活環境学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
特別研究	16	必修科目
生活文化情報学特別演習	4	選択必修科目
生活環境学特別演習	4	
生活文化学特論	2	選択科目
生活文化学演習	2	
生活美学特論	2	
環境芸術特論	2	
購買行動学特論	2	
余暇行動学特論	2	
生活情報処理特論	2	
生活情報処理演習	2	
社会情報学特論	2	
情報数学特論	2	
経営情報システム特論	2	
服飾美学特論	2	
生活材料学特論	2	
材料保存学特論	2	
材料加工学演習	2	
機能発現学特論	2	
空間デザインⅠ	2	
空間デザインⅡ	2	
空間デザイン設計Ⅰ	2	
空間デザイン設計Ⅱ	2	
地域空間デザイン	2	
地域空間デザイン設計	2	
環境計画技術	2	
環境計画技術演習	2	
環境科学演習	2	
環境行動学特論	2	
生活環境学特別講義	2	
建築設計実務	6	
設計・工事監理実務実習Ⅰ	6	
設計・工事監理実務実習Ⅱ	8	

〔履修方法〕

必修科目16単位、選択必修科目4単位以上、合計30単位以上を修得すること。

生活環境学研究科（博士後期課程）

生活環境学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
後期課程研究Ⅰ	1	必修科目
後期課程研究Ⅱ	1	
後期課程研究Ⅲ	1	
後期課程研究Ⅳ	1	
後期課程研究Ⅴ	1	
後期課程研究Ⅵ	1	
生活環境学特殊演習	1	

〔履修方法〕

必修科目7単位を修得すること。

食物栄養科学研究科（修士課程）

食物栄養学専攻 健康栄養科学コース		
授 業 科 目	単位数	必・選別
論 文 指 導	－	
食物栄養科学特別実験Ⅰ	6	必修科目
食物栄養科学特別実験Ⅱ	6	
栄 養 疫 学 特 論	1	
生 物 統 計 学	1	
栄 養 学 特 論	2	
応 用 栄 養 学 特 論	2	選択必修科目
栄 養 教 育 論 特 論	2	
臨 床 栄 養 学 特 論	2	
公 衆 栄 養 学 特 論	2	
給 食 経 営 管 理 特 論	2	
健康情報解析演習	1	
栄 養 免 疫 学 特 論	2	
病態栄養生理学特論	1	
病態栄養生理学研究特論	1	
食 環 境 科 学 特 論	2	
身 体 活 動 と 栄 養	2	
小児臨床栄養学特論	1	
福 祉 行 政 論 特 論	1	
高 齢 医 学 特 論	1	
医 療 倫 理 特 論	1	
健康政策学特論	1	
健康管理学研究特論	1	
臨床医学スキルアップ実習	1	
栄 養 教 諭 論 特 論	2	
食 教 育 実 践 論	2	
食 品 衛 生 学 特 論	2	
食 品 安 全 科 学 特 論	2	
健 康 食 品 学 特 論	2	
栄 養 ケ ア 食 品 特 論	2	

〔履修方法〕

必修科目14単位、選択必修科目6単位以上、合計30単位以上を修得すること。

食物栄養科学研究科（修士課程）

食物栄養学専攻 実践管理栄養コース		
授 業 科 目	単位数	必・選別
論 文 指 導	－	
実践管理栄養特別実習Ⅰ	3	
実践管理栄養特別実習Ⅱ	3	
栄 養 疫 学 特 論	2	
生 物 統 計 学	1	必修科目
臨 床 実 習 Ⅰ	4	
臨 床 実 習 Ⅱ	4	
エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ	1	
エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ	1	
P O S 演 習	2	
実践臨床栄養学Ⅰ	1	
実践臨床栄養学Ⅱ	1	
病態栄養生理学特論	1	
病態栄養生理学研究特論	1	選択必修科目
小児臨床栄養学特論	1	
福祉行政論特論	1	
高齢医学特論	1	
医療倫理特論	1	
多職種協同症例検討論	1	
健康情報解析演習	1	
栄養免疫学特論	2	
食環境科学特論	2	
栄 養 学 特 論	2	
応用栄養学特論	2	
栄養教育論特論	2	
臨床栄養学特論	2	
公衆栄養学特論	2	選択科目
給食経営管理特論	2	
身体活動と栄養	2	
健康政策学特論	1	
臨床医学スキルアップ実習	1	
食品衛生学特論	2	
食品安全科学特論	2	
健康食品学特論	2	
栄養ケア食品特論	2	

〔履修方法〕

必修科目19単位、選択必修科目4単位以上、合計30単位以上を修得すること。

食物栄養科学研究科（博士後期課程）

食物栄養学専攻		
授 業 科 目	単位数	必・選別
食物栄養学特殊演習	1	必修科目
論文指導Ⅰ	1	
論文指導Ⅱ	1	
論文指導Ⅲ	1	
論文指導Ⅳ	1	
論文指導Ⅴ	1	
論文指導Ⅵ	1	

〔履修方法〕

必修単位7科目を修得すること。

食物栄養科学研究科（修士課程）

食創造科学専攻		
授 業 科 目	単位数	必・選別
論 文 指 導	－	必修科目
食創造科学科特別実験Ⅰ	6	
食創造科学科特別実験Ⅱ	6	
研究倫理学特論	2	
生物統計学	1	
食品機能学特論	2	選択必修科目
食品衛生学特論	2	
分子栄養学特論	2	
調理科学特論	2	
食品製造学特論	2	
食品開発学特論	2	
食品安全科学特論	2	
食品機器分析学特論	2	選択科目
食品化学特論	2	
食品加工学特論	2	
食品産業論特論	1	
リスク評価学特論	2	
フードビジネス学特論	1	
メニュー開発特論	1	
比較食文化特論	1	
グローバルフード学特論	1	
バイオビジネス特論	1	
醸造学特論	1	
フードモレキュラーバイオロジー	1	
健康食品学特論	2	
病態栄養生理学特論	1	
栄養ケア食品特論	2	

〔履修方法〕

必修科目15単位、選択必修科目6単位以上、合計30単位以上を修得すること。

食物栄養科学研究科（博士後期課程）

食創造科学専攻		
授 業 科 目	単位数	必・選別
食 創 造 科 学 特 殊 演 習	1	必修科目
論 文 指 導 I	1	
論 文 指 導 II	1	
論 文 指 導 III	1	
論 文 指 導 IV	1	
論 文 指 導 V	1	
論 文 指 導 VI	1	

〔履修方法〕

必修単位7科目を修得すること。

建築学研究科（修士課程）

建 築 学 専 攻			
分野	授 業 科 目	単位数	必・選別
シ ン プ タ ー ン 科 目	建築設計インターンシップⅠ	2	選択必修科目
	建築設計インターンシップⅡ	2	
	建築構造設計インターンシップ	2	
	建築設備設計インターンシップ	2	
	建築施工管理インターンシップ	2	
	建築保存修復インターンシップ	2	
	建 築 設 計 実 務	10	
演 習 科 目	建築設計総合演習 A	6	必修科目
	建築設計技術演習 A	4	
	建築設計総合演習 B	6	
	建築設計技術演習 B	4	
	修 士 設 計 文 修 士 論	6 6	選択必修科目
理 論 科 目	建築家の職能と倫理論	2	必修科目
	建築計画マネジメント論	2	
	建築設計計画論 A	2	選択科目
	建築設計計画論 B	2	
	建築構造設計論 A	2	選択必修科目
	建築構造設計論 B	2	
	建築環境設備設計論 A	2	
	建築環境設備設計論 B	2	
	建築施工管理論	2	
建築法規特論	2		
ワ ー ク 科 目	建築フィールドワークⅤA	1	必修科目
	建築フィールドワークⅤB	1	選択必修科目
	建築フィールドワークⅥ	1	
	海外保存修復実習	1	選択科目
科 目 語 学	ト ル コ 語	1	選択科目

〔履修方法〕

必修科目35単位、選択必修科目19単位以上、合計62単位以上を修得すること。

建築学研究科（博士後期課程）

建 築 学 専 攻		
授 業 科 目	単位数	必・選別
研 究 指 導 I	1	必修科目
研 究 指 導 II	1	
研 究 指 導 III	1	
研 究 指 導 IV	1	
研 究 指 導 V	1	
研 究 指 導 VI	1	
先 端 建 築 学 演 習	1	

〔履修方法〕

必修科目7単位を修得すること。

建築学研究科（修士課程）

景 観 建 築 学 専 攻					
分野	授 業 科 目	単位数	必・選別		
シ ン プ タ ー ン 科 目	建築実務インターンシップⅠ	2	必修科目		
	建築実務インターンシップⅡ	2			
	景観実務インターンシップ	2	選択科目		
	建 築 設 計 実 務	10	必修科目		
演 習 科 目	景観建築設計総合演習A	4	必修科目		
	景観建築設計総合演習B	4			
	修 士 設 計 修 士 論 文	6 6	選択必修科目		
講 義 科 目	建 築 家 の 職 能 と 倫 理 建 築 計 画 マ ネ ジ メ ン ト	2 2	必修科目		
	建 築 構 造 設 計 論 A 建 築 構 造 設 計 論 B 建 築 環 境 設 備 設 計 論 A 建 築 環 境 設 備 設 計 論 B 建 築 施 工 管 理 論 建 築 法 規 特 論	2 2 2 2 2 2	選択必修科目		
	景 観 映 像 情 報 特 論 A 景 観 映 像 情 報 特 論 B 景 観 建 築 特 論	2 2 2		必修科目	
	景 観 生 態 学 特 論 建 築 都 市 緑 化 特 論 景 観 緑 地 計 画 特 論 景 観 緑 化 工 学 特 論 景 観 計 画 論 景 観 設 計 論	2 2 2 2 2 2		選択必修科目	
	景観建築フィールドワークⅤA	1			必修科目
	景観建築フィールドワークⅤB 景観建築フィールドワークⅥ	1 1			選択必修科目
	海 外 保 存 修 復 実 習	1			選択科目
	科 語 目 学	ト ル コ 語	1		選択科目

〔履修方法〕

必修科目33単位、選択必修科目25単位以上、合計62単位以上を修得すること。

建築学研究科（博士後期課程）

景 観 建 築 学 専 攻		
授 業 科 目	単位数	必・選別
研 究 指 導 I	1	必修科目
研 究 指 導 II	1	
研 究 指 導 III	1	
研 究 指 導 IV	1	
研 究 指 導 V	1	
研 究 指 導 VI	1	
先 端 景 観 建 築 学 演 習	1	

〔履修方法〕

必修科目7単位を修得すること。

薬学研究科薬学専攻（博士課程）

薬学専攻			
分類	授業科目	単位数	必・選別
	論文作成研究	－	必修科目
	演習Ⅰ	6	
	演習Ⅱ	6	
	演習Ⅲ	6	
薬物治療学特論群	個別化医療学特論	2	選択科目
	臨床疾病治療学特論	2	
	化学療法学特論	2	
	感染症治療学特論	2	
	薬効・毒性評価学特論	2	
実践医療薬学特論群	健康予防栄養学特論	2	
	レギュラトリーサイエンス特論	2	
	コミュニティーファーマシー特論	2	
	医療保険制度特論	2	
	漢方処方学特論	2	

〔履修方法〕

演習科目（演習Ⅰ～Ⅲ）18単位及び講義科目のうち、主として専攻する特論群から4科目8単位以上、他の特論群から3科目6単位以上の計14単位以上の合計32単位以上を修得すること。

薬学研究科薬科学専攻（修士課程）

薬 科 学 専 攻			
分野	授 業 科 目	単位数	必・選別
	研 究 指 導 A	—	選択必修科目
	研 究 指 導 B	—	
	薬科学論文作成実験 I	6	
	薬科学論文作成実験 II	6	
	実践薬科学課題研究	4	
	薬科学特別演習 I	2	
	薬科学特別演習 II	2	
	実践薬科学演習 I	2	
	実践薬科学演習 II	2	
	実践薬科学特別実習 I	1	
実践薬科学特別実習 II	1		
基礎薬科学	有機化学特論	2	選択科目
	有機合成化学特論	2	
	薬用資源学特論	2	
	物理化学特論	2	
	分析化学特論	2	
	生化学特論	2	
	細胞生物学特論	2	
	ゲノム機能学特論	2	
	衛生・環境学特論	2	
薬理学特論	2		
薬剤学特論	2		
応用薬科学	医薬品開発学特論	2	選択科目
	薬物動態・相互作用学特論	2	
	医薬品薬効・安全性評価学特論	2	
	医薬品情報・評価学特論	2	
	治験・C R C 特論	1	
	臨床統計解析学特論	1	
	遺伝子診断・個別化医療学特論	1	
	化学療法学特論	1	
	漢方・中医薬療法特論	1	
	サプリメント・臨床栄養学特論	2	
保険薬局経営学	1		
臨床薬科学	臨床医学特論	2	選択科目
	薬物治療学特論	2	
	病態生理学特論	2	
	医療倫理学特論	1	
	臨床処方学	1	
	臨床検査学特論	1	
	病院薬局管理学	1	
	看護学概論	1	
	臨床コミュニケーション概論	1	
	医療経済学概論	1	
	医療薬事行政論	1	
医療英語演習	1		

〔履修方法〕

一般学生は選択必修科目16単位、選択科目14単位以上の合計30単位以上を修得すること。
 社会人学生は選択必修科目10単位、選択科目20単位以上、合計30単位以上を修得すること。

薬学研究科薬科学専攻（博士後期課程）

薬 科 学 専 攻			
分類	授 業 科 目	単位数	必・選別
	論 文 作 成 研 究	—	必修科目
	演 習	—	
創薬系薬科学特論群	先端有機合成化学特論	2	選択科目
	先端薬用資源学特論	2	
	先端物理化学特論	2	
	先端分析化学特論	2	
	先端薬剤学特論	2	
生命系薬科学特論群	先端ゲノム機能学特論	2	
	先端生化学特論	2	
	先端細胞生物学特論	2	
	先端衛生・環境学特論	2	
	先端薬理学特論	2	
臨床系薬科学特論群	個別化医療学特論	2	
	臨床疾病治療学特論	2	
	化学療法学特論	2	
	感染症治療学特論	2	
	薬効・毒性評価学特論	2	
	健康予防栄養学特論	2	
	レギュラトリーサイエンス特論	2	
	コミュニティーファーマシー特論	2	
	医療保険制度特論	2	
	漢方処方学特論	2	

〔履修方法〕

講義科目のうち、創薬系薬科学特論群及び生命系薬科学特論群から5科目を含む合計10単位以上を修得すること。

看護学研究科（修士課程）

看護学専攻 看護学研究コース					
科目区分	授 業 科 目		単位数	必・選別	
特別研究	特 別 研 究 A		3	必修科目	
	特 別 研 究 B		3		
共通教育科目	専門基礎科目	看護学研究方法論	2	必修科目	
		看護倫理	2		
		論理的思考論	2	選択科目	
		看護教育論	2		
		保健看護行政論	2		
		看護マネジメント論	2		
		対人援助論	2		
	看護統計法	2			
	関連科目	(臨心)	保健医療分野に関する理論と支援の展開	2	選択科目
		(臨教)	人間・社会福祉学特論	2	
		(臨教)	子ども・家庭福祉学特論	2	
		(臨教)	発達臨床心理学特論	2	
		(食物)	健康情報解析演習	1	
		(食物)	医療倫理特論	1	
		(食物)	福祉行政論特論	1	
		(食物)	栄養疫学特論	2	
		(健康)	運動機能障害学特論	2	
(薬学)		病院薬局管理学	1		
専門教育科目	生涯発達看護学領域	生涯発達看護学総論	2	選択科目	
		生涯発達看護学特論A(成人慢性看護学)	2		
		生涯発達看護学特論B(成人急性看護学)	2		
		生涯発達看護学特論C(小児看護学)	2		
		生涯発達看護学特論D(母性看護学)	2		
		生涯発達看護学演習A	2		
		生涯発達看護学演習B	2		
		広域実践看護学領域	広域実践看護学総論		2
	広域実践看護学特論A(基礎看護学)		2		
	広域実践看護学特論B(老年看護学)		2		
	広域実践看護学特論C(精神看護学)		2		
	広域実践看護学特論D(在宅看護学)		2		
	広域実践看護学特論E(公衆衛生看護学)		2		
	広域実践看護学演習A	2			
広域実践看護学演習B	2				

〔履修方法〕

特別研究 6 単位、共通教育科目において専門基礎科目の必修科目 4 単位、専門教育科目において 2 つの看護学領域から主として専攻する看護学分野の領域の総論 2 単位と特論 2 単位及び演習 4 単位の計 8 単位を含め、合計 30 単位以上を修得すること。

看護学研究科（修士課程）

看護学専攻 看護学研究保健師コース					
科目区分	授 業 科 目		単位数	必・選別	
特別研究	特 別 研 究	A B	3 3	必修科目	
共通教育科目	専門基礎科目	看護研究 方法論	2	必修科目	
		看護倫理	2		
		論理的思考論	2	選択科目	
		看護教育論	2		
	保健看護行政論	2	必修科目		
	看護マネジメント論	2	選択科目		
	対人援助論	2			
	看護統計法	2			
	関連科目	(臨心)	保健医療分野に関する理論と支援の展開	2	選択科目
		(臨教)	人間・社会福祉学特論	2	
		(臨教)	子ども・家庭福祉学特論	2	
		(臨教)	発達臨床心理学特論	2	
		(食物)	健康情報解析演習	1	
		(食物)	医療倫理特論	1	
(食物)	福祉行政論特論	1	必修科目		
(食物)	栄養疫学特論	2			
(健康)	運動機能障害学特論	2	選択科目		
(薬学)	病院薬局管理学	1			
専門教育科目	生涯発達看護学領域	生涯発達看護学総論	2	選択科目	
		生涯発達看護学特論A(成人慢性看護学)	2		
		生涯発達看護学特論B(成人急性看護学)	2		
		生涯発達看護学特論C(小児看護学)	2		
		生涯発達看護学特論D(母性看護学)	2		
		生涯発達看護学演習A	2		
		生涯発達看護学演習B	2		
	広域実践看護学領域	広域実践看護学総論	2	必修科目	
		広域実践看護学特論A(基礎看護学)	2	選択科目	
		広域実践看護学特論B(老年看護学)	2		
広域実践看護学特論C(精神看護学)	2				
広域実践看護学特論D(在宅看護学)	2				
広域実践看護学特論E(公衆衛生看護学)	2	必修科目			
広域実践看護学演習A	2				
広域実践看護学演習B	2				
公衆衛生看護学科目	公衆衛生看護学概論	2	必修科目		
	公衆衛生看護学Ⅰ	2			
	公衆衛生看護学Ⅱ	2			
	公衆衛生看護学Ⅲ	2			
	公衆衛生看護学演習Ⅰ	2			
	公衆衛生看護学演習Ⅱ	2			
	学校・産業保健論	2			
	公衆衛生看護管理論	2			
	保健統計学	2			
	公衆衛生看護学継続支援実習	1			
	公衆衛生看護学実習Ⅰ	3			
	公衆衛生看護学実習Ⅱ	2			
公衆衛生看護学実習Ⅲ	1				

〔履修方法〕

看護学研究保健師コースでは、特別研究6単位、共通教育科目において専門基礎科目の必修科目計6単位、関連科目の必修科目計3単位、専門教育科目において広域実践看護学領域の必修科目計8単位、公衆衛生看護学科目において必修科目計25単位を含め、合計60単位以上を修得すること。

看護学研究科（博士後期課程）

看護学専攻			
科目区分	授業科目	単位数	必・選別
特別研究	特別研究Ⅰ	2	必修科目
	特別研究Ⅱ	2	
	特別研究Ⅲ	2	
共通教育科目	看護エビデンス特論	1	必修科目
	看護理論探求特論	1	
	看護研究倫理特論	1	選択科目
	社会連携看護ケア特論	1	
	国際看護情勢特論	1	
専門教育科目	生涯発達看護学特講	1	選択科目
	広域実践看護学特講	1	

〔履修方法〕

必修科目 8 単位、共通教育科目 1 単位以上、専門教育科目 1 単位以上の合計10単位以上を修得すること。

別表第2（第41条関係）

令和4年度の入学生

研究科	費目	入学検定料	入学金	学 費（年額）			備 考
				授業料	教育充実費	実験実習費	
文学研究科	日本語日本文学専攻	35,000 ^円	280,000 ^円	545,000 ^円	130,000 ^円	— ^円	<ul style="list-style-type: none"> • 本学大学および短期大学部卒業生については、入学金を半額とする。但し、本学建築学科および景観建築学科卒業後、直ちに修士課程に進学する者については、入学金を免除する。 • 博士後期課程・博士課程に進学する本学修士課程修了者については、入学金を免除する。 • 薬学研究科薬科学専攻の学生のうち、社会人特別選抜による学生は、授業料を545,000円、教育充実費を103,000円とする。 • 長期履修学生の授業料(年額)は異なる。
	英語英米文学専攻	35,000	280,000	545,000	158,000	—	
	教育学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
	臨床心理学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻(修士)	35,000	280,000	545,000	105,000	—	
	臨床教育学専攻(博士後期)	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	35,000	280,000	605,000	108,000	—	
生活環境学研究科	生活環境学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
食物栄養科学研究科	食物栄養学専攻	35,000	280,000	645,000	131,000	—	
	食創造科学専攻	35,000	280,000	645,000	131,000	—	
建築学研究科	建築学専攻	35,000	280,000	730,000	288,000	60,000	
	景観建築学専攻	35,000	280,000	730,000	288,000	60,000	
薬学研究科	薬学専攻	35,000	280,000	705,000	117,000	—	
	薬科学専攻	35,000	280,000	705,000	129,000	—	
看護学研究科	看護学専攻(修士看護学研究コース)	35,000	280,000	545,000	105,000	—	
	看護学専攻(修士看護学研究保健師コース)	35,000	280,000	700,000	200,000	16,000	
	看護学専攻(博士後期)	35,000	280,000	605,000	129,000	—	

令和3年度の入学生

研究科	費目	入学検定料	入学金	学 費 (年額)			備 考
				授業料	教育充実費	実験実習費	
文学研究科	日本語日本文学専攻	35,000 ^円	280,000 ^円	545,000 ^円	130,000 ^円	— ^円	<ul style="list-style-type: none"> • 本学大学および短期大学部卒業生については、入学金を半額とする。但し、本学建築学科および景観建築学科卒業後、直ちに修士課程に進学する者については、入学金を免除する。 • 博士後期課程・博士課程に進学する本学修士課程修了者については、入学金を免除する。 • 薬学研究科薬科学専攻の学生のうち、社会人特別選抜による学生は、授業料を545,000円、教育充実費を103,000円とする。 • 長期履修学生の授業料(年額)は異なる。
	英語英米文学専攻	35,000	280,000	545,000	158,000	—	
	教育学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
	臨床心理学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻(修士)	35,000	280,000	545,000	105,000	—	
	臨床教育学専攻(博士後期)	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	35,000	280,000	605,000	108,000	—	
生活環境学 研究科	食物栄養学専攻	35,000	280,000	645,000	131,000	—	
	生活環境学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
建築学研究科	建築学専攻	35,000	280,000	730,000	288,000	60,000	
	景観建築学専攻	35,000	280,000	730,000	288,000	60,000	
薬学研究科	薬学専攻	35,000	280,000	705,000	117,000	—	
	薬科学専攻	35,000	280,000	705,000	129,000	—	
看護学 研究科	看護学専攻 (修士看護学研究コース)	35,000	280,000	545,000	105,000	—	
	看護学専攻 (修士看護学研究保健師コース)	35,000	280,000	700,000	200,000	16,000	
	看護学専攻(博士後期)	35,000	280,000	605,000	129,000	—	

令和2年度の入学生

研究科	費目	学 費 (年額)			備 考
		授業料	教育充実費	実験実習費	
文学研究科	日本語日本文学専攻	545,000 ^円	130,000 ^円	— ^円	<ul style="list-style-type: none"> • 薬学研究科薬科学専攻の学生のうち、社会人特別選抜による学生は、授業料を545,000円、教育充実費を103,000円とする。 • 長期履修学生の授業料(年額)は異なる。
	英語英米文学専攻	545,000	158,000	—	
	教育学専攻	605,000	129,000	—	
	臨床心理学専攻	605,000	129,000	—	
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻(修士)	545,000	105,000	—	
	臨床教育学専攻(博士後期)	605,000	129,000	—	
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	605,000	108,000	—	
生活環境学 研究科	食物栄養学専攻	645,000	131,000	—	
	生活環境学専攻	605,000	129,000	—	
建築学研究科	建築学専攻	730,000	288,000	60,000	
	景観建築学専攻	730,000	288,000	60,000	
薬学研究科	薬学専攻	705,000	117,000	—	
	薬科学専攻	705,000	129,000	—	
看護学 研究科	看護学専攻 (修士看護学研究コース)	800,000	200,000	—	
	看護学専攻 (修士看護学研究保健師コース)	800,000	200,000	16,000	
	看護学専攻(博士後期)	700,000	200,000	—	

令和元年度の入学生

研究科 費目		学 費 (年額)			備 考
		授業料	教育充実費	実験実習費	
文学研究科	日本語日本文学専攻	545,000 ^円	130,000 ^円	— ^円	<ul style="list-style-type: none"> 薬学研究科薬科学専攻の学生のうち、社会人特別選抜による学生は、授業料を545,000円、教育充実費を103,000円とする。 長期履修学生の授業料(年額)は異なる。
	英語英米文学専攻	545,000	158,000	—	
	教育学専攻	605,000	129,000	—	
	臨床心理学専攻	605,000	129,000	—	
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻(修士)	545,000	105,000	—	
	臨床教育学専攻(博士後期)	605,000	129,000	—	
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	605,000	108,000	—	
生活環境学 研究科	食物栄養学専攻	645,000	131,000	—	
	生活環境学専攻	605,000	129,000	—	
	建築学専攻	730,000	288,000	60,000	
薬学研究科	薬学専攻	705,000	117,000	—	
	薬科学専攻	705,000	129,000	—	
看護学 研究科	看護学専攻 (修士看護学研究コース)	800,000	200,000	—	
	看護学専攻 (修士看護学研究保健師コース)	800,000	200,000	16,000	
	看護学専攻(博士後期)	700,000	200,000	—	

平成25～30年度の入学生

研究科 費目		学 費 (年額)			備 考
		授業料	教育充実費	実験実習費	
文学研究科	日本語日本文学専攻	545,000 ^円	100,000 ^円	— ^円	<ul style="list-style-type: none"> 薬学研究科薬科学専攻の学生のうち、社会人特別選抜による学生は、授業料を545,000円、教育充実費を80,000円とする。 長期履修学生の授業料(年額)は異なる。
	英語英米文学専攻	545,000	100,000	—	
	教育学専攻	605,000	100,000	—	
	臨床心理学専攻	605,000	100,000	—	
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻(修士)	545,000	80,000	—	
	臨床教育学専攻(博士後期)	605,000	100,000	—	
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	605,000	80,000	—	
生活環境学 研究科	食物栄養学専攻	645,000	100,000	—	
	生活環境学専攻	605,000	100,000	—	
	建築学専攻	730,000	250,000	60,000	
薬学研究科	薬学専攻	705,000	100,000	—	
	薬科学専攻	705,000	100,000	—	
看護学研究科	看護学専攻(修士)	800,000	200,000	—	
	看護学専攻(博士後期)	700,000	200,000	—	

看護学研究科看護学専攻修士課程は平成27年度開設

看護学研究科看護学専攻博士後期課程は平成29年度開設

別表第3（第45条関係）

区 分		金 額	備 考
科目等履修生	選 考 料	10,000円	本学卒業生及び本学修了生は免除
	登 録 料	15,000円	本学卒業生及び本学修了生は半額
	履 修 料	1 単位 30,000円 ただし、薬学研究科薬科学専攻の「実践薬科学特別実習Ⅰ・Ⅱ」については 1 単位 80,000円	単位不要の場合は半額

別表第4（第46条関係）

区 分		研 究 科 ・ 専 攻	金 額（月額）		
研 究 生	研 究 料	文 学 研 究 科	日本語日本文学専攻	24,000円	
			英語英米文学専攻		
			教育学専攻		
				臨床心理学専攻	26,000円
			臨床教育学研究科		26,000円
			健康・スポーツ科学研究科		29,000円
			生活環境学研究科	生活環境学専攻	26,000円
			食物栄養科学研究科	食物栄養学専攻	28,000円
				食創造科学専攻	
			建 築 学 研 究 科	建築学専攻	31,000円
				景観建築学専攻	
			薬 学 研 究 科		30,000円
	看 護 学 研 究 科	看護学専攻	26,000円		

変更事項を記載した書類

1. 変更の事由

令和4年4月に武庫川女子大学大学院に食物栄養科学研究科を設置することに伴い、武庫川女子大学大学院学則に所要の変更を行う。

2. 主な変更点

- ① 第4条（研究科及びその目的）に食物栄養科学研究科とその目的を追加する。
- ② 第6条（専攻の種類・定員及びその目的）に食物栄養科学研究科食物栄養学専攻及び食創造科学専攻の定員及び目的を追加する。生活環境学研究科食物栄養学専攻の記載を削除する。
- ③ 第40条（資格の取得）に食物栄養科学研究科食物栄養学専攻を追加し、取得できる免許状として栄養教諭専修免許状を加える。
- ④ 附則において施行日を明確にし、完成年度までの移行措置を追加する。
- ⑤ 別表第1（第31条関係）に食物栄養科学研究科食物栄養学専攻及び食創造科学専攻の教育課程を追加する。生活環境学研究科食物栄養学専攻の教育課程を削除する。
- ⑥ 別表第2（第41条関係）に令和4年度入学生の入学検定料・入学金・学費の表を追加。
- ⑦ 別表第4（第46条関係）に食物栄養科学研究科研究生の研究料を追加。

改正後（案）	現行
<p style="text-align: center;">○武庫川女子大学大学院学則</p> <p style="text-align: right;">昭和41年3月18日 認可</p> <p>（研究科及びその目的）</p> <p>第4条 本大学院に文学研究科、臨床教育学研究科、健康・スポーツ科学研究科、生活環境学研究科、<u>食物栄養科学研究科</u>、建築学研究科、薬学研究科及び看護学研究科を置く。</p> <p>2～5 省略</p> <p><u>6 食物栄養科学研究科は、大学が掲げる立学の精神と教育推進宣言に則り、平和で民主的な社会の形成者として、高度な教養と幅広い知識を有し、豊かな人間性を備えるとともに、時代と社会の要請に応えつつ高度化していく食物栄養科学の分野で活躍できる人材を育成する。</u></p> <p><u>7</u> 建築学研究科は、「真」を求める「理性」を磨き、「善」を行う「人格」を練磨し、「美」を享受する「感性」を養うとともに、これらを総合できる全人格的能力を身に付け、社会に貢献できる、より高度な建築・景観設計技術者及び自立した研究者を養成する。「真」「善」「美」の修得と同時に、価値基準が異なる「真」「善」「美」を互いに総合する能力を身につけ、安全で、使い易く、美しい、真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を修得することを目的とする。</p> <p><u>8</u> 薬学研究科は、本学大学院が掲げる目的を理解し、明確な目的意識を持って、幅広い知識と創造性及び独創的な発想とともに、薬学及び薬科学の分野に関する最新かつ高度な研究・教育活動を通して、分野の発展と新規開拓を目指す意欲と国際性、倫理観を兼ね備えた人材を育成することにより、人類の医療と健康・福祉に奉仕することを目的とする。</p> <p><u>9</u> 看護学研究科は、基礎となる看護学教育の教育理念を基本に、専攻分野に関連するより深化した教育・研究を行い、高度な応用能力と専門性を有する職業人、又は自立した研究者を養成することを目的とする。</p>	<p style="text-align: center;">○武庫川女子大学大学院学則</p> <p style="text-align: right;">昭和41年3月18日 認可</p> <p>（研究科及びその目的）</p> <p>第4条 本大学院に文学研究科、臨床教育学研究科、健康・スポーツ科学研究科、生活環境学研究科、建築学研究科、薬学研究科及び看護学研究科を置く。</p> <p>2～5 省略</p> <p>（新設）</p> <p><u>6</u> 建築学研究科は、「真」を求める「理性」を磨き、「善」を行う「人格」を練磨し、「美」を享受する「感性」を養うとともに、これらを総合できる全人格的能力を身に付け、社会に貢献できる、より高度な建築・景観設計技術者及び自立した研究者を養成する。「真」「善」「美」の修得と同時に、価値基準が異なる「真」「善」「美」を互いに総合する能力を身につけ、安全で、使い易く、美しい、真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を修得することを目的とする。</p> <p><u>7</u> 薬学研究科は、本学大学院が掲げる目的を理解し、明確な目的意識を持って、幅広い知識と創造性及び独創的な発想とともに、薬学及び薬科学の分野に関する最新かつ高度な研究・教育活動を通して、分野の発展と新規開拓を目指す意欲と国際性、倫理観を兼ね備えた人材を育成することにより、人類の医療と健康・福祉に奉仕することを目的とする。</p> <p><u>8</u> 看護学研究科は、基礎となる看護学教育の教育理念を基本に、専攻分野に関連するより深化した教育・研究を行い、高度な応用能力と専門性を有する職業人、又は自立した研究者を養成することを目的とする。</p>

(専攻の種類・定員及びその目的)

第6条 各研究科に置く専攻の種類・定員及びその目的は次のとおりとする。

研究科	専攻	修士課程		博士後期課程		博士課程	
		入学定員	取寄せ員	入学定員	取寄せ員	入学定員	取寄せ員
文学研究科	日本語日本文学専攻	12	24	3	9		
	英語英米文学専攻	12	24	3	9		
	教育学専攻	6	12				
	臨床心理学専攻	20	40				
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻	16	32	6	18		
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	20	40				
生活環境学研究科	生活環境学専攻	6	12	2	6		
	食物栄養学専攻	8	16	2	6		
建築学研究科	建築学専攻	22	44	2	6		
	健康建築学専攻	6	12	1	3		
薬学研究科	薬学専攻					2	8
	薬科学専攻	30	60	2	6		
看護学研究科	看護学専攻	15	30	6	15		
計		177	354	22	66	2	8

2～7 省略

(削除)

8 生活環境学専攻は、生活文化学分野、生活美学分野、生活行動学分野、生活情報学分野、生活環境学分野、生活材料学分野、環境デザイン分野の各分野を柱とした実践的な教育と研究を行い、高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う自立した研究者を養成することを目的とする。

9 食物栄養学専攻は、健康栄養科学コース、実践管理栄養コースの2コースを設置し、人々の健康づくりに貢献する有能な栄養学専門家を養成する。健康栄養科学コースにおいては、社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力を身につける。実践管理栄養コースにおいては、個人の身体・栄養状態のアセスメント結果に基づいた疾病の治療、QOLの改善など、臨床や福祉といった治療学分野で活躍する実践的な管理栄養士を養成することを目的とする。

10 食創造科学専攻は、食産業界の先導者となって新しい製品やサービスを創出できる食の専門家として、食に関する卓越した専門力と探求力および国際

(専攻の種類・定員及びその目的)

第6条 各研究科に置く専攻の種類・定員及びその目的は次のとおりとする。

研究科	専攻	修士課程		博士後期課程		博士課程	
		入学定員	取寄せ員	入学定員	取寄せ員	入学定員	取寄せ員
文学研究科	日本語日本文学専攻	12	24	3	9		
	英語英米文学専攻	12	24	3	9		
	教育学専攻	6	12				
	臨床心理学専攻	20	40				
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻	16	32	6	18		
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	20	40				
生活環境学研究科	食物栄養学専攻	12	24	2	6		
	生活環境学専攻	6	12	2	6		
建築学研究科	建築学専攻	22	44	2	6		
	健康建築学専攻	6	12	1	3		
薬学研究科	薬学専攻					2	8
	薬科学専攻	30	60	2	6		
看護学研究科	看護学専攻	15	30	5	15		
計		177	354	22	66	2	8

2～7 省略

8 食物栄養学専攻は、人々の健康維持と増進に寄与するための実践的な教育と研究を行い、食生活改善のための高度の専門性を有する管理栄養士や社会において指導的な役割を担う自立した研究者を養成することを目的とする。

9 生活環境学専攻は、生活文化学分野、生活美学分野、生活行動学分野、生活情報学分野、生活環境学分野、生活材料学分野、環境デザイン分野の各分野を柱とした実践的な教育と研究を行い、高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う自立した研究者を養成することを目的とする。

(新設)

(新設)

的な場で実践できる知識と教養、さらには食産業界でリーダーシップを発揮できる技術力とコミュニケーション能力を身につけ、豊かな発想力から生まれる創造的な研究に取り組むことができる人材を養成することを目的とする。

11 建築学専攻は、建築学研究科の養成する人材像に基づいて、グローバル社会に貢献できる国際的通用性を備えた、より高度な建築設計技術者及び自立した研究者を養成する。そして真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を、UNESCO-UIA建築教育憲章に対応した世界水準の学びを通して修得することを目的とする。

12 景観建築学専攻は、建築学研究科の養成する人材像に基づいて、自然と共生する社会に貢献できる、より高度な建築・景観設計技術者及び自立した研究者を養成する。そして真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を、自然との共生や景観映像情報技術の幅広い学びを通して修得することを目的とする。

13 薬学専攻は、薬物治療学分野及び実践医療薬学分野に関する教育と研究を行い、医療現場、大学等の研究機関において、医薬品とその使用に関して高度の専門性を有し、社会において指導的な役割を担う研究者を養成することを目的とする。

14 薬科学専攻は、薬科学分野に関する教育と研究を行い、創薬系薬科学、生命系薬科学及び臨床系薬科学分野において、高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う研究者を養成することを目的とする。

15 看護学専攻は、生涯発達看護学領域及び広域実践看護学領域を柱とした理論及び実践的適用の教育と研究を行い、経験知を理論知に進化させることができ、健康と福祉の向上並びに看護学の進展に貢献できる高度の専門性を有する職業人や社会において指導的役割を担う研究者を養成することを目的とする。

(資格の取得)

第40条 本大学院において取得することができる資格は、次のとおりである。

(1) 本大学院において取得することができる教育職員免許状の種類及び教科は、次のとおりである。

10 建築学専攻は、建築学研究科の養成する人材像に基づいて、グローバル社会に貢献できる国際的通用性を備えた、より高度な建築設計技術者及び自立した研究者を養成する。そして真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を、UNESCO-UIA建築教育憲章に対応した世界水準の学びを通して修得することを目的とする。

11 景観建築学専攻は、建築学研究科の養成する人材像に基づいて、自然と共生する社会に貢献できる、より高度な建築・景観設計技術者及び自立した研究者を養成する。そして真に人間的な住環境を創生する実践的能力及び研究能力を、自然との共生や景観映像情報技術の幅広い学びを通して修得することを目的とする。

12 薬学専攻は、薬物治療学分野及び実践医療薬学分野に関する教育と研究を行い、医療現場、大学等の研究機関において、医薬品とその使用に関して高度の専門性を有し、社会において指導的な役割を担う研究者を養成することを目的とする。

13 薬科学専攻は、薬科学分野に関する教育と研究を行い、創薬系薬科学、生命系薬科学及び臨床系薬科学分野において、高度の専門性を有する職業人や社会において指導的な役割を担う研究者を養成することを目的とする。

14 看護学専攻は、生涯発達看護学領域及び広域実践看護学領域を柱とした理論及び実践的適用の教育と研究を行い、経験知を理論知に進化させることができ、健康と福祉の向上並びに看護学の進展に貢献できる高度の専門性を有する職業人や社会において指導的役割を担う研究者を養成することを目的とする。

(資格の取得)

第40条 本大学院において取得することができる資格は、次のとおりである。

(1) 本大学院において取得することができる教育職員免許状の種類及び教科は、次のとおりである。

研究科	専攻	免許状の種類	免許教科
工学研究科	日本語学専攻	中学校教諭専修免許状	国語
		高等学校教諭専修免許状	国語
	英語学専攻	中学校教諭専修免許状	英語
		高等学校教諭専修免許状	英語
教育学専攻	小学校教諭専修免許状	—	
国際教育研究科	偏在教育学専攻	中学校教諭専修免許状	国語・社会・数学・理科・音楽・美術・保健体育・保健・技術・家庭・職業指導・英語・音楽
		高等学校教諭専修免許状	国語・地理歴史・公民・数学・理科・音楽・美術・工業・普通・保健体育・保健・家庭・英語・職業・農業・工業・商業・外国語・英語・英語・職業指導・英語・音楽
		小学校教諭専修免許状	—
		幼稚園教諭専修免許状	—
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	中学校教諭専修免許状	保健体育
		高等学校教諭専修免許状	保健体育
生活環境学研究科	生活環境学専攻	中学校教諭専修免許状	家庭
		高等学校教諭専修免許状	家庭
食料栄養科学研究科	食料栄養学専攻	栄養教諭専修免許状	—
薬学研究科	薬科学専攻	中学校教諭専修免許状	理科
		高等学校教諭専修免許状	理科

(2) 省略

2～7 省略

研究科	専攻	免許状の種類	免許教科
文学研究科	日本語学専攻	中学校教諭専修免許状	国語
		高等学校教諭専修免許状	国語
	英語学専攻	中学校教諭専修免許状	英語
		高等学校教諭専修免許状	英語
教育学専攻	小学校教諭専修免許状	—	
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻	中学校教諭専修免許状	国語・社会・数学・理科・音楽・美術・保健体育・保健・技術・家庭・職業指導・英語・音楽
		高等学校教諭専修免許状	国語・地理歴史・公民・数学・理科・音楽・美術・工業・普通・保健体育・保健・家庭・英語・職業・農業・工業・商業・外国語・英語・英語・職業指導・英語・音楽
		小学校教諭専修免許状	—
		幼稚園教諭専修免許状	—
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	中学校教諭専修免許状	保健体育
		高等学校教諭専修免許状	保健体育
生活環境学研究科	生活環境学専攻	中学校教諭専修免許状	家庭
		高等学校教諭専修免許状	家庭
薬学研究科	薬科学専攻	中学校教諭専修免許状	理科
		高等学校教諭専修免許状	理科

(2) 省略

2～7 省略

附 則

- この学則は、令和4年4月1日から施行する。
- 第4条第6項の規定にかかわらず、令和3年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。
- 第6条に規定する食物栄養科学研究科食物栄養学専攻修士課程の収容定員は、令和4年度から令和5年度までの間、博士後期課程の収容定員は、令和4年度から令和6年度までの間、次のとおりとする。

研究科・専攻	年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
	収容定員	収容定員	収容定員	収容定員
食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻修士課程	8	16	/	
食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻博士後期課程	2	4		

- 第6条に規定する食物栄養科学研究科食創造科学専攻修士課程の収容定員は、令和4年度から令和5年度までの間、博士後期課程の収容定員は、令和4年度から令和6年度までの間、次のとおりとする。

研究科・専攻	年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
	収容定員	収容定員	収容定員	収容定員
食物栄養科学研究科 食創造科学専攻修士課程	4	8	/	
食物栄養科学研究科 食創造科学専攻博士後期課程	2	4		

- 生活環境学研究科食物栄養学専攻は、令和4年3月31日に当該専攻に在籍する学生が、当該専攻に在学しなくなるまでの間、存続するものとする。

(新設)

6 第31条の規定にかかわらず、令和3年度以前の入学生の授業科目及び履修方法等については、なお従前のおりとする。

7 第51条の規定にかかわらず、令和3年度以前の入学生については、なお従前のおりとする。

別表第1（第31条関係）

（削除）

食物栄養科学研究科（修士課程）

食物栄養学専攻 健康栄養科学コース		
授業科目	単位数	必・選別
論文指導	2	必修科目
食物栄養科学特別実験Ⅰ	6	
食物栄養科学特別実験Ⅱ	6	
栄養疫学特論	1	
生物統計学	1	選択必修科目
栄養学特論	2	
応用栄養学特論	2	
栄養教育論特論	2	
臨床栄養学特論	2	
公衆栄養学特論	2	
給食経営管理特論	2	
健康情報解析演習	1	選択科目
栄養免疫学特論	2	
病態栄養生理学特論	1	
病態栄養生理学研究特論	1	
食環境科学特論	2	
身体活動と栄養	2	
小児臨床栄養学特論	1	
福祉行政論特論	1	
高齢医学特論	1	
医療倫理特論	1	
健康政策学特論	1	
健康管理学研究特論	1	
臨床医学スキルアップ実習	1	
栄養教育論特論	2	
食教育実践論	2	
食品衛生学特論	2	
食品安全科学特論	2	
健康食品学特論	2	
栄養ケア食品特論	2	

〔履修方法〕
必修科目14単位、選択必修科目6単位以上、合計30単位以上を修得すること。

別表第1（第31条関係）

生活環境学研究科（修士課程）

食物栄養学専攻 食物栄養科学コース
（表省略）

生活環境学研究科（修士課程）

食物栄養学専攻 健康栄養科学コース
（表省略）

生活環境学研究科（修士課程）

食物栄養学専攻 実践管理栄養コース
（表省略）

生活環境学研究科（博士後期課程）

食物栄養学専攻
（表省略）

（新設）

食物栄養科学研究科（修士課程）

(新設)

食物栄養学専攻 実践管理栄養コース		
授業科目	単位数	必・選別
論文指導	2	必修科目
実践管理栄養特別実習Ⅰ	3	
実践管理栄養特別実習Ⅱ	3	
栄養疫学特論	2	
生物統計学	1	
臨床実習Ⅰ	4	
臨床実習Ⅱ	4	
エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ	1	
エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ	1	
POS演習	2	
実践臨床栄養学Ⅰ	1	
実践臨床栄養学Ⅱ	1	
病態栄養生理学特論	1	
病態栄養生理学研究特論	1	
小児臨床栄養学特論	1	
福祉行政論特論	1	
高齢医学特論	1	
医療倫理特論	1	
多職種協同症例検討論	1	
健康情報解析演習	1	選択科目
栄養免疫学特論	2	
食環境科学特論	2	
栄養学特論	2	
応用栄養学特論	2	
栄養教育論特論	2	
臨床栄養学特論	2	
公衆栄養学特論	2	
給食経営管理特論	2	
身体活動と栄養	2	
健康政策学特論	1	
臨床医学スキルアップ実習	1	
食品衛生学特論	2	
食品安全科学特論	2	
健康食品学特論	2	
栄養ケア食品特論	2	

〔履修方法〕
必修科目19単位、選択必修科目4単位以上、合計30単位以上を修得すること。

食物栄養科学研究科（博士後期課程）

(新設)

食物栄養学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
食物栄養学特殊演習	1	必修科目
論文指導Ⅰ	1	
論文指導Ⅱ	1	
論文指導Ⅲ	1	
論文指導Ⅳ	1	
論文指導Ⅴ	1	
論文指導Ⅵ	1	

〔履修方法〕
必修単位7科目を修得すること。

食物栄養科学研究科（修士課程）

食創造科学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
論文指導	二	必修科目
食創造科学科特別実験I	6	
食創造科学科特別実験II	6	
研究倫理学特論	2	
生物統計学	1	選択必修科目
食品機能学特論	2	
食品衛生学特論	2	
分子栄養学特論	2	
調理科学特論	2	
食品製造学特論	2	
食品開発学特論	2	
食品安全科学特論	2	
食品機器分析学特論	2	
食品化学特論	2	
食品加工学特論	2	選択科目
食品産業論特論	1	
リスク評価学特論	2	
フードビジネス学特論	1	
メニュー開発特論	1	
比較食文化特論	1	
グローバルフード学特論	1	
バイオビジネス特論	1	
醸造学特論	1	
フードモレキュラーバイオロジー	1	
健康食品学特論	2	
病態栄養生理学特論	1	
栄養ケア食品特論	2	

【履修方法】
必修科目15単位、選択必修科目6単位以上、合計30単位以上を修得すること。

食物栄養科学研究科（博士後期課程）

食創造科学専攻		
授業科目	単位数	必・選別
食創造科学特殊演習	1	必修科目
論文指導I	1	
論文指導II	1	
論文指導III	1	
論文指導IV	1	
論文指導V	1	
論文指導VI	1	

【履修方法】
必修単位7科目を修得すること。

別表第2（第41条関係）

令和4年度の入学生

【別記1 参照】

別表第4（第46条関係）

【別記2 参照】

（新設）

（新設）

別表第2（第41条関係）

（新設）

別表第4（第46条関係）

【別記2 参照】

【別記1】

改正後（案）

研究科	費目	入学検定料	入学金	学費（年額）			備考
				授業料	教育充実費	実験実習費	
文学研究科	日本語日本文学専攻	円	円	円	円	円	・本学大学および短期大学部卒業生については、入学金を半額とする。但し、本学建築学科および景観建築学科卒業後、直ちに修士課程に進学する者については、入学金を免除する。 ・博士後期課程・博士課程に進学する本学修士課程修了者については、入学金を免除する。 ・薬学研究科薬科学専攻の学生のうち、社会人特別選抜による学生は、授業料を545,000円、教育充実費を103,000円とする。 ・長期履修学生の授業料（年額）は異なる。
	英語英米文学専攻	35,000	280,000	545,000	130,000	—	
	教育学専攻	35,000	280,000	545,000	158,000	—	
	臨床心理学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
臨床教育学研究科	臨床教育学専攻（修士）	35,000	280,000	605,000	105,000	—	
	臨床教育学専攻（博士後期）	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
健康・スポーツ科学研究科	健康・スポーツ科学専攻	35,000	280,000	605,000	108,000	—	
生活環境学研究科	生活環境学専攻	35,000	280,000	605,000	129,000	—	
食物栄養科学研究科	食物栄養学専攻	35,000	280,000	645,000	131,000	—	
	食創造科学専攻	35,000	280,000	645,000	131,000	—	
建築学研究科	建築学専攻	35,000	280,000	730,000	288,000	60,000	
	景観建築学専攻	35,000	280,000	730,000	288,000	60,000	
薬学研究科	薬学専攻	35,000	280,000	705,000	117,000	—	
	薬科学専攻	35,000	280,000	705,000	129,000	—	
看護学研究科	看護学専攻（修士看護学研究コース）	35,000	280,000	545,000	105,000	—	
	看護学専攻（修士看護学研究保健師コース）	35,000	280,000	700,000	200,000	16,000	
	看護学専攻（博士後期）	35,000	280,000	605,000	129,000	—	

改正後（案）

区分		研究科・専攻		金額（月額）
研究 生	研究料	文学研究科	日本語日本文学専攻	24,000円
			英語英米文学専攻	
			教育学専攻	26,000円
			臨床心理学専攻	
		臨床教育学研究科		26,000円
		健康・スポーツ科学研究科		29,000円
		生活環境学研究科	(削除)	(削除)
			生活環境学専攻	26,000円
		食物栄養科学研究科	食物栄養学専攻	28,000円
			食創造科学専攻	
		建築学研究科	建築学専攻	31,000円
			景観建築学専攻	
薬学研究科		30,000円		
看護学研究科	看護学専攻	26,000円		

現行

区分		研究科・専攻		金額（月額）
研究 生	研究料	文学研究科	日本語日本文学専攻	24,000円
			英語英米文学専攻	
			教育学専攻	26,000円
			臨床心理学専攻	
		臨床教育学研究科		26,000円
		健康・スポーツ科学研究科		29,000円
		生活環境学研究科	食物栄養学専攻	28,000円
			生活環境学専攻	26,000円
		建築学研究科	建築学専攻	31,000円
			景観建築学専攻	
		薬学研究科		30,000円
		看護学研究科	看護学専攻	26,000円

○武庫川女子大学大学院委員会規程

平成4年4月1日

改正 平成7年4月1日

平成26年4月1日

平成27年4月1日

(目的)

第1条 この規程は、武庫川女子大学院学則第11条の2の規定に基づき、武庫川女子大学大学院委員会（以下「大学院委員会」という。）の運営に関し、必要な事項を定める。

(構成)

第2条 大学院委員会は、開設する研究科を代表する者を含む次に掲げる委員をもって構成する。

- (1) 学長
- (2) 副学長
- (3) 研究科長
- (4) 専攻長
- (5) その他学長が必要と認めた者

(任命)

第3条 委員は、学長の申請に基づき理事長が任命する。

(審議事項)

第4条 大学院委員会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

- (1) 学則に基づく規程の制定改廃に関する事項
- (2) 修士、博士の学位の取消に関する事項
- (3) その他学長が大学院委員会の意見を聴くことが必要と定める事項

(招集)

第5条 大学院委員会は、学長が招集し、その議長となる。学長に事故あるとき、又は学長が欠けたときは、学長があらかじめ指名した者が、その職務を代理し、又はその職務を行う。

(定足数及び議決)

第6条 大学院委員会の定足数は、委員の3分の2以上とし、議事は、出席者の過半数でこれを決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

- 2 休職中の者その他長期にわたって出席できない者は、前項の定足数から除く。
- 3 議長は、大学院委員会委員に直接の利害関係のある事項について審議するときは、当該委員を議決に加えないことができる。

(非構成員の出席)

第7条 議長は、必要があるときは、構成員以外の者を出席させて意見を求めることができる。

(議事録)

第8条 議事録は、教務部教務課長が作成し、学長の確認を得なければならない。

(庶務)

第9条 大学院委員会の庶務は、教務部教務課が担当する。

(改廃)

第10条 この規程の改廃は、大学院委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

(その他)

第11条 学長は、この規程に定めるもののほか、必要な事項を定めることができる。

附 則

この規程は、平成4年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成7年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成27年4月1日から施行する。

○武庫川女子大学大学院研究科委員会規程

平成27年4月1日

規程第4号

(目的)

第1条 この規程は、武庫川女子大学大学院学則第11条の2の規定に基づき、武庫川女子大学研究科委員会（以下「研究科委員会」という。）の運営に関し、必要な事項を定める。

(構成)

第2条 研究科委員会は、当該研究科の専任教授をもって構成する。ただし、研究科長が必要と認めたときは、専任の准教授、講師及び助教を加えることができる。

(審議事項)

第3条 研究科委員会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

- (1) 学生の入学及び課程の修了に関する事項
 - (2) 修士、博士の学位の授与に関する事項
 - (3) 前2号に掲げるもののほか、教育研究に関する重要な事項で、研究科委員会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの
- 2 研究科委員会は、前項に規定するもののほか、学長及び研究科長（以下この項において「学長等」という。）がつかさどる教育研究に関する事項について審議し、及び学長等の求めに応じ、意見を述べることができる。

(招集)

第4条 研究科委員会は、研究科長が招集し、その議長となる。研究科長に事故あるとき、又は研究科長が欠けたときは、研究科長があらかじめ指名した者が、その職務を代理し、又はその職務を行う。

(定足数及び議決)

第5条 研究科委員会の定足数は、構成員の3分の2以上とし、議事は、出席者の過半数でこれを決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

- 2 休職中の者その他長期にわたって出席できない者は、前項の定足数から除く。
- 3 議長は、研究科委員会構成員に直接の利害関係のある事項について審議するときは、当該構成員を議決に加えないことができる。

(非構成員の出席)

第6条 議長は、必要があるときは、構成員以外の者を出席させて意見を求めることができ

る。

(守秘義務)

第7条 人事に関する事項及び学生の個人情報に関する事項の審議内容については、秘密を漏らしてはならない。

(議事録)

第8条 議事録は、当該事務室職員が作成し、学長の確認を得なければならない。ただし、前条に定める事項の議事録は公開しない。

(庶務)

第9条 研究科委員会に関する庶務は、当該事務室が担当し、この規程の改廃に関する庶務は、教務部教務課が担当する。

(改廃)

第10条 この規程の改廃は、大学院委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

(その他)

第11条 研究科長は、この規程に定めるもののほか、必要な事項を定めることができる。

附 則

- 1 この規程は、平成27年4月1日から施行する。
- 2 研究科委員会における規程制定までの諸活動は、この規程により運用されたものとみなす。

武庫川女子大学大学院食物栄養科学研究科 設置の趣旨等を記載した書類

目 次

1.設置の趣旨及び必要性	P.2
2.研究科・専攻等の名称及び学位の名称	P.7
3.教育課程の編成の考え方及び特色	P.8
4.教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件	P.14
5.基礎となる学部（又は修士課程）との関係	P.24
6.多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修させる場合	P.25
7.大学院設置基準第2条の2又は第14条による教育方法の実施	P.26
8.取得可能な資格	P.27
9.入学者選抜の概要	P.28
10.教員組織の編成の考え方及び特色	P.31
11.施設、設備等の整備計画	P.35
12.管理運営	P.37
13.自己点検・評価	P.39
14.情報の公表	P.39
15.教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	P.40

設置の趣旨等を記載した書類

1. 設置の趣旨及び必要性

武庫川女子大学大学院（以下、「本大学院」という。）は、武庫川学院立学の精神に基づき、学術の理論及び応用を教授研究するとともに、高度の専門性を要する職業等に必要な能力を養い、社会・文化の進展に寄与することを目的に、昭和41年度に開設された。令和3年度現在で文学研究科、臨床教育学研究科、健康・スポーツ科学研究科、生活環境学研究科、建築学研究科、薬学研究科及び看護学研究科の7研究科13専攻を有している。また大学には、文学部、教育学部、健康・スポーツ科学部、生活環境学部、食物栄養科学部、建築学部、音楽学部、薬学部、看護学部及び経営学部の10学部17学科を擁し、13の附置研究所（教育研究所、発達臨床心理学研究所、言語文化研究所、生活美学研究所、情報教育研究センター、バイオサイエンス研究所、国際健康開発研究所、トルコ文化研究センター、健康運動科学研究科、栄養科学研究所、学校教育センター、附属総合ミュージアム、女性活躍総合研究所）を開設する総合大学へと発展を遂げている。

【資料1：武庫川女子大学教学組織図】

このたび、令和2年度に開設した食物栄養科学部食物栄養学科・食創造科学科を基礎とし、ヒトを対象としてあらゆる状況に対応できる栄養管理能力を有する人材、国内外の食材料の特質に基づき食品の製造・管理・製品化について精通した知識を有し高度な実践力と応用力を身につけた人材を養成するため、「食物栄養科学研究科(食物栄養学専攻・食創造科学専攻)」を令和4年4月に設置する。

(1) 設置の理由及び必要性について

既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻は、昭和41年4月の本大学院開設と同時に「家政学研究科食物学専攻」として設置され、半世紀以上の歴史を誇る。平成2年には課程変更により博士後期課程を設け、これまで多数の高度専門性を有する管理栄養士や社会において指導的な役割を担う自立した研究者を養成してきた。

近年、我が国を含む先進国において、少子高齢化の進行、食生活・生活様式・生活環境の急速な変化が起こっている。これらの諸変化に伴う健康問題が国内的にも国際的にも大きな問題となり、それらに対する早急な対策が強く求められている。中でも、食生活は国民の健康に重要な役割を担っており、食を中心とした正しい生活習慣の確立をサポートできる栄養指導者が求められている。さらに予防医学の重要性が理解され、食による健康保持と生活習慣病などの疾病予防において、栄養指導者は質の高いアプローチが要求されるようになってきている。そのような社会的ニーズに対応できる人材を養成するため、令和2年度には食物栄養科学部として、より専門性の高い管理栄養士養成の食物栄養学科と、食産業界で長年必要とされてきた企画力と実践力を有する食の専門職を育成

する食創造科学科の2学科構成の学部を開設した。しかしながら、学部教育は教育の範囲が広く問題点や他の分野との関わりなどまで追求することは時間的にも厳しいものがある。そこで食物栄養科学研究科では、社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力を身につけた高度な専門分野で探究する力を有する人材の育成と、社会情勢の中で飛躍する食産業界のあらゆる分野で発揮できる企画・運営能力を身につけ、食産業界でリーダーシップを発揮できる技術力とコミュニケーション能力を身につけ、豊かな発想力から生まれる創造的で高度な研究に取り組むことができる高度な専門職の人材を育成する本研究科の設置を決定した。

(2) 教育上の目的

食物栄養科学研究科、食物栄養学専攻、食創造科学専攻それぞれのディプロマ・ポリシーは以下の通りである。なお、本学では大学院学則第5条第4項において、博士課程の前期の課程を「修士課程」、後期の課程を「博士後期課程」と称することを定めており、以後の記述の本研究科における「修士課程」は「博士前期課程」のことを指す。

【食物栄養科学研究科のディプロマ・ポリシー】

〈修士課程〉

本研究科には、食物栄養学専攻、食創造科学専攻の2専攻で構成されている。本研究科修士課程では、本学の定める修業年限以上在学し、各専攻で定める能力・資質を備えた上で、各専攻所定の履修方法に従って30単位以上を修得するとともに、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することをもって、修士（食物栄養学）または修士（食創造科学）の学位を学長が授与する。

〈博士後期課程〉

研究科博士後期課程では、定める年限において学修し、必要な単位数を修得した上で、博士論文を提出し、その審査及び最終試験を受けて合格することをもって課程博士の学位である博士（食物栄養学）または博士（食創造科学）を授与する。なお、研究科のカリキュラムプロセスを経ることなく提出される論文については、研究科の規定にもとづき博士論文にふさわしい専門的知見が得られているかどうかを審査し、合格することをもって論文博士の学位を授与する。

【食物栄養学専攻のディプロマ・ポリシー】

〈修士課程〉

本専攻修士課程では、本学の定める修業年限以上在学し、次のような能力・資質を備えた上で、30単位以上を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査および最終試験に合格した者に対し、研究科委員会の意見を聴いて、学長が課程修了を認定する。課程

修了が認定された者には、修士(食物栄養学)の学位を授与する。

1. 知識・理解

- 1-1 個人や集団を対象とする栄養学に関する高度な専門的知識を身に付けている。
- 1-2 食物と健康との関係について、高度な専門的知識を身に付けている。

2. 技能・表現

- 2-1 臨床や福祉、学校教育の場で必要となる高度な技能・表現力を身に付けている。
- 2-2 健康増進や健康管理を行う上で必要となる高度な技能・表現力を身に付けている。
- 2-3 予防や治療に必要な食品の情報や栄養管理などで必要となる高度な技能・表現力を身に付けている。
- 2-4 ヒトと栄養との関係を研究するために必要となる高度な技能・表現力を身に付けている。

3. 思考・判断

- 3-1 健康や栄養・食に関する高度かつ専門的な情報を自ら収集する能力を身に付けている。
- 3-2 情報収集によって発見された課題を自ら解決できる能力を身に付けている。
- 3-3 科学的根拠に基づく健康・栄養課題解決の能力を身に付けている。

4. 態度・志向性

- 4-1 個人や社会が抱える様々な健康栄養問題を積極的に学習する態度を身に付けている。
- 4-2 食物栄養学の高度な専門的学習を通して、社会に貢献する自覚を身に付けている。

5. 統合的能力

- 5-1 高度な専門的知識・技術の統合を図り、管理栄養士として社会に貢献できる能力を身に付けている。
- 5-2 社会における指導者として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。
- 5-3 栄養・食と健康に関する様々な問題について、指導的立場から解決する高度な能力を身に付けている。
- 5-4 社会貢献のための実行力を身に付けている。

〈博士後期課程〉

本専攻博士後期課程では、本学の定める修業年限以上在学し、次のような能力・資質を備えた上で、30 単位以上(修士課程における修得単位数を含む)を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、博士論文の審査および最終試験に合格した者に対し、研究科委員会の意見を聴いて、学長が課程修了を認定する。課程修了が認定された者には、博士(食物栄養学)の学位を授与する。

1. 知識・理解
 - 1-1 研究者として必要となる高度な専門的知識を身に付けている。
 - 1-2 研究者として必要な高度な専門的知識を踏まえ、収集したデータを正しく理解する力を身に付けている
2. 技能・表現
 - 2-1 研究者として必要な高度な研究遂行能力を身に付けている。
 - 2-2 研究成果を公表する研究者として必要な高度な表現力を身に付けている。
3. 思考・判断
 - 3-1 研究者として必要な高度かつ専門的な情報を自ら収集し、得られた情報や成果を思考する能力を身に付けている。
 - 3-2 自ら課題を発見し、解決できる研究能力を身に付けている。
4. 態度・志向性
 - 4-1 他研究機関(者)と協調し、積極的に研究課題に取り組める社会性を身に付けている。
 - 4-2 研究活動をとおして地域社会に貢献する態度を身に付けている。
5. 統合的能力
 - 5-1 研究能力を持つ管理栄養士、食品技術者として社会に貢献できる能力を身に付け、指導的役割を果たす自立した教育研究者を志向する態度を身に付けている。
 - 5-2 社会における指導者として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。

【食創造科学専攻のディプロマ・ポリシー】

〈修士課程〉

本専攻修士課程では、本学の定める修業年限以上在学し、次のような能力・資質を備えた上で、30 単位以上を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査および最終試験に合格した者に対し、研究科委員会の意見を聴いて、学長が課程修了を認定する。課程修了が認定された者には、修士(食創造科学)の学位を授与する。

1. 知識・理解
 - 1-1 食品学および栄養学に関する高度な専門的知識を身に付けている。
 - 1-2 食品成分とその機能性に関する高度な専門的知識を身に付けている。
2. 技能・表現
 - 2-1 食品の企画・開発・研究において、創造的にアプローチできる高度な技能を身に付けている。
 - 2-2 食品の企画・開発・研究において、情報を的確に伝える高度かつ専門的なプレゼンテーション能力とコミュニケーション能力を身に付けている。
3. 思考・判断
 - 3-1 食品に関する新たな企画・開発・研究を計画し、その実現性を科学的に判断する

能力を身に付けている。

3—2 食品成分の機能性や安全性を科学的に思考・判断する能力を身に付けている。

4. 態度・志向性

4—1 食産業界の課題に対して、高度な専門的知識を活かして考え、問題を解決する態度を身に付けている。

4—2 食産業界の動向に関心を持ち、他者と協調・協働して食産業界の発展に貢献する態度を身に付けている。

5. 統合的能力

5—1 高度な専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる優れた能力を身に付けている。

5—2 社会貢献のための実行力を身に付けている。

〈博士後期課程〉

本専攻博士課程では、本学の定める修業年限以上在学し、次のような能力・資質を備えた上で、30 単位以上（修士課程における修得単位数を含む）を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、博士論文の審査および最終試験に合格した者に対し、研究科委員会の意見を聴いて、学長が課程修了を認定する。課程修了が認定された者には、博士(食創造科学)の学位を授与する。

1. 知識・理解

1—1 研究者として必要となる高度な専門的知識を身に付けている。

1—2 研究者として必要な高度な専門的知識を踏まえ、収集したデータを正しく理解する力を身に付けている。

2. 技能・表現

2—1 研究者として必要な高度な研究遂行能力を身に付けている。

2—2 研究者として、情報を的確に伝える高度かつ専門的なプレゼンテーション能力とコミュニケーション能力を身に付けている。

3. 思考・判断

3—1 研究者として、食品に関する新たな企画・開発・研究を計画し、その実現性を科学的に判断する高度な能力を身に付けている。

3—2 研究者として、食品成分の機能性や安全性を科学的に思考・判断する能力を身に付けている。

4. 態度・志向性

4—1 研究者として食産業界の課題に対して、高度な専門的知識を活かして考え、問題を解決する態度を身に付けている。

4—2 研究者として食産業界の動向に関心を持ち、他者と協調・協働して食産業界の発展に貢献する態度を身に付けている。

5. 統合的能力

- 5-1 研究者として食産業界に貢献できる優れた能力と、指導的役割を果たす自立した教育研究者を志向する態度を身に付けている。
- 5-2 社会における指導者として必要な優れた実行力とコミュニケーション能力を身に付けている。

(3) 研究対象とする中心的な学問分野

本研究科が研究対象とする中心的な学問分野は、「食物栄養学」である。その中で、食物栄養学専攻は「公衆衛生学」、「臨床医学」、「栄養学」、「栄養教育」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」等で、食創造科学専攻は「フードビジネス」「食品開発」「食品加工」「食品流通」「グローバルフード」等である。これらの分野は食物栄養科学を教育・研究する上で中核となる分野であると同時に、それぞれが密接に関連しあっている。そのため、分野を超えた学際的研究も視野に入れている。

2. 研究科，専攻等の名称及び学位の名称

(1) 研究科・専攻の名称

【研究科名称】	食物栄養科学研究科	Graduate School of Food Sciences and Nutrition
【専攻名称】	食物栄養学専攻	Food Sciences and Nutrition Major
	食創造科学専攻	Innovative Food Sciences Major
【課程名称】	修士課程	Master's Program
	博士後期課程	Doctoral Program

研究科・専攻の名称は、研究科の基礎となる食物栄養科学部食物栄養学科及び食創造科学部の学部学科名称と対応させる。

研究科については、食物栄養科学について学ぶ学部であることを的確に表す名称として、「食物栄養科学研究科」とする。

専攻名称は、既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻の教育研究内容を継承する専攻を従来と同じ「食物栄養学専攻」とし、もう一つの専攻は創造性や先見性を有した食イノベーション力を持って食産業界に貢献する人材を育成する専攻であることから「食創造科学専攻」とする。

また、英語名称については、国際的な通用性を考慮し、「食物栄養科学研究科」は“Graduate School of Food Sciences and Nutrition”、「食物栄養学専攻」は“Food Sciences and Nutrition Major”、「食創造科学専攻」は“Innovative Food Sciences Major”とする。

(2) 学位の名称

【食物栄養学専攻の授与する学位名称】

修士（食物栄養学） Master of Food Sciences and Nutrition

博士（食物栄養学） Doctor of Food Sciences and Nutrition

【食創造科学専攻の授与する学位名称】

修士（食創造科学） Master of Innovative Food Sciences

博士（食創造科学） Doctor of Innovative Food Sciences

学位の名称は、組織として研究対象とする学問分野をより具体的に反映させるために、本学では専攻の名称と連動させている。従って学位の名称は、「食物栄養学」では「修士（食物栄養学）」「博士（食物栄養学）」、英語名称は“Master of Food Sciences and Nutrition” “Doctor of Food Sciences and Nutrition”、「食創造科学専攻」では「修士（食創造科学）」「博士（食創造科学）」、英語名称は“Master of Innovative Food Sciences” “Doctor of Innovative Food Sciences”とする。

3. 教育課程の編成の考え方及び特色

（1）修士課程の教育課程編成の基本方針（カリキュラム・ポリシー）

【食物栄養科学研究科修士課程のカリキュラム・ポリシー】

本研究科修士課程では、研究科・各専攻のディプロマ・ポリシーを修了時に達成できるよう、30単位を修了要件とする教育課程を編成する。また昼夜開講形態で修学上の多様なニーズにも対応している。

各専攻のカリキュラムの特性に合わせ、学修方法を講義、双方向の演習形式などを組み合わせることにより、学生の理解を高める。また、修了年次には、論文の中間発表会で幅広く意見交換を実施し、修士論文の審査及びその発表をもって、教育課程を通じた学修成果の総合的評価を行う。

上記の研究科修士課程としてのカリキュラム・ポリシーと、両専攻の設置の趣旨と特色を踏まえ、各専攻修士課程のカリキュラム・ポリシーを以下の通りとする。

【食物栄養学専攻修士課程のカリキュラム・ポリシー】

本専攻修士課程では、「高度な専門知識と技能を身に付けた教育研究者、管理栄養士、栄養教諭を養成し、社会に貢献する」の方針に基づき、ディプロマ・ポリシーを達成するためのカリキュラム（教育課程）を編成する。

本専攻では、それぞれの領域において高度な専門知識と技能を身に付けた有為な人材を養成するため、「健康栄養科学コース」および「実践管理栄養コース」の2つのコースに分かれる教育課程を編成する。

〔健康栄養科学コース〕

公衆衛生学や予防医学の理念および疫学の方法論を重視し、主に栄養分野の調査・事業の企画・評価・教育（食育）などに関する専門知識と技術を学び、官公庁・教育機関・民間機関などにおいて、集団レベルの栄養指導法、健康管理システムの構築などの身体活動面の改善に貢献できる実務と研究の両面に精通した人材を育成する。また、本コースには栄養教諭の教員免許状（一種）を有する者が、必要な科目を履修し、単位を修得すれば、当該教科にかかわる専修の教員免許が取得できる。

〔実践管理栄養コース〕

管理栄養士の免許を有する者を対象に、研修病院等との連携のもとで、1年間の臨床実習を通して、NST（栄養サポートチーム）や栄養指導に関する能力を育成し、保健医療分野におけるシステムの構築や新しい栄養指導法の開発、妥当性の検証など、資質の高い実践的な専門家、研究者を養成する。

研究は、指導教員が基礎・応用研究さらに臨床研究などを通して、研究課題の決定、研究計画の作成について助言し修士論文の作成を指導する。

いずれのコースにおいても、人々の健康実現を科学的にサポートするという本専攻の理念を具体化するため、初年時には栄養疫学、生物統計学を必修科目として配置し、科学的根拠（エビデンス）についての重要性の理解やエビデンス作成のための技能を学ぶ。また教育課程全般を通じて科目教員と大学院生による対話形式での授業展開、さらに論文指導、特別実験、特別実習といった論文指導担当教員と大学院生が直接討論し修士論文を作成するといった教育方法を活用し、大学院生の理解を高めることとしている。

これらの教育課程の評価については修士論文およびその発表会での質疑応答等によって教育課程を通じた学修成果の総括的評価を行う。

なお標準修業年限を超えて履修することができる長期履修学生制度により、修学上の多様なニーズにも配慮している。

区分	開講科目数			単位数		
	必修	選択	計	必修	選択	計
専門科目	2	25	27	3	45	48
研究指導科目	0	4	4	0	18	18
関連科目	0	4	4	0	8	8
合計	2	33	35	3	71	74

〔食創造科学専攻修士課程のカリキュラム・ポリシー〕

(1) 修士課程の教育課程編成の基本方針（カリキュラム・ポリシー）

[食創造科学修士過程のカリキュラム・ポリシー]

本専攻修士課程では、ディプロマ・ポリシー「高度な専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる優れた能力と実行力を身に付け、社会に貢献する」を達成するためのカリキュラム（教育課程）を編成する。

1) 専門科目は、食産業界において必要とされる食品の機能性・安全性に関連する高度な知識と技術、さらに新商品の研究・開発に必要な企画力・開発力を身につけることを目標に配置する。

2) 研究指導科目は、食に関するさまざまな課題を解決するため、基礎・応用研究を進め、食産業界において活躍できる高度な研究能力を養うことを目標に配置する。

3) 関連科目は、医療分野で貢献する食品の研究・開発に必要な知識を修得することを目標に配置する。

区分	開講科目数			単位数		
	必修	選択	計	必修	選択	計
専門科目	1	20	21	2	32	34
研究指導科目	2	0	2	12	0	12
関連科目	1	2	3	1	3	4
合計	4	22	26	15	35	50

(2) 食物栄養学専攻修士課程の教育課程の科目構成とその理由

専門科目は27科目・48単位、研究指導科目は4科目・18単位、関連科目は4科目・8単位で構成され、それぞれの職域において高度な専門知識と技能を身に付けた教育研究者、管理栄養士、栄養教諭として指導的立場で社会に貢献する人材養成に必要な科目を配置している。

研究指導科目においては、修士論文研究に必要な調査研究を指導するための食物栄養科学特別実験Ⅰ、食物栄養科学特別実験Ⅱ、実践管理栄養特別実習Ⅰ、実践管理栄養特別実習Ⅱを配置し、研究実践能力を高めるとともに、職業人となった後も各々の職において研究的態度で業務に望む重要性を理解させる。

専門科目においては、栄養疫学特論、生物統計学、健康情報解析実践論を配置し、科学的根拠に基づく専門業務遂行能力を取得させる。

学部での管理栄養士養成課程における基礎的な知識、技能修得のための科目群を基礎とした科目として、栄養学特論、応用栄養学特論、栄養教育論特論、臨床栄養学特論、公衆栄養学特論、給食経営管理特論を配置し、それぞれの学術分野における最新の研究結果について理解を深める。

人体に関連する科目として、栄養免疫学特論、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究

特論、身体活動と栄養、高齢医学特論を配置し、人体における生理機能や代謝、健康状態、疾病と栄養との関連性の理解を深める。

人間生活と栄養問題との関連に関する科目として、食環境科学特論、福祉行政論特論、医療倫理特論、健康政策学特論、健康管理学研究特論を配置し、社会における健康・栄養問題と密接に関係する環境、社会保障、倫理、健康政策についての理解を深める。

臨床分野における実践能力を高める科目として、臨床医学スキルアップ実習、臨床実習Ⅰ、臨床実習Ⅱ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ、POS演習を配置し、臨床栄養分野における高度職業人としての実践能力を高める。

栄養教諭に関する科目として、栄養教諭論特論、食教育実践論を配置し、指導的、管理的立場の栄養教諭としての実践能力を高める。

本専攻は、健康栄養科学コースおよび実践管理栄養コースの2つのコースで構成される。専攻全体のカリキュラムの中から、コースごとに異なる選択必修科目を指定し、2コースそれぞれの特徴を生かすこととしている。

健康栄養科学コースにおいては、研究指導科目の選択科目のうち食物栄養科学特別実験Ⅰ及び食物栄養科学特別実験Ⅱの計12単位を必修とする。また専門科目の選択科目のうち栄養学特論、応用栄養学特論、栄養教育論特論、臨床栄養学特論、公衆栄養学特論、給食経営管理特論から6単位以上を選択必修とする。

実践管理栄養コースにおいては、研究指導科目の選択科目のうち実践管理栄養特別実習Ⅰ、実践管理栄養特別実習Ⅱの計6単位と専門科目のうち臨床実習Ⅰ、臨床実習Ⅱ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅱの計12単位を必修とする。また選択科目のうち、POS演習、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究特論、福祉行政論特論、高齢医学特論、医療倫理特論、応用栄養学特論、臨床栄養学特論から4単位以上を選択必修とする。

(3) 食創造科学専攻修士課程の教育課程の科目構成とその理由

専門科目は21科目・34単位、研究指導科目は2科目・12単位、関連科目は3科目・4単位で構成され、食産業界において高度な知識を有する研究者として指導的立場で活躍するために必要な科目を配置している。

研究指導科目においては、修士論文研究に必要な研究を指導するための食創造科学特別実験Ⅰ、食創造科学特別実験Ⅱを配置し、研究実践能力を高めるとともに、職業人となった後も各々の職において研究的態度で業務に望む重要性を理解させる。

食品の機能性に関する科目として、食品機能学特論、分子栄養学特論を配置し、食品成分の生理機能や体内動態について理解を深める。

食品の安全性に関する科目として、食品衛生学特論、食品安全科学特論、リスク評価学特論を配置し、食品の安全性確保に向けた最新技術や研究の動向について理解を深める。

食品の製造・加工に関する科目として、調理科学特論、食品製造学特論、食品加工学特論、

醸造学特論を配置し、食品原材料の特性を理解するとともに、食品の製造工程や最新の加工技術について理解を深める。

食品の企画・研究・開発に関する科目として、食品開発学特論、食品機器分析学特論、食品化学特論、食品産業論特論、フードビジネス学特論、メニュー開発特論、比較食文化特論、グローバルフード学特論、バイオビジネス特論、フードモレキュラーバイオロジー、健康食品学特論を配置し、企画・研究・開発・品質保証・流通管理など食品開発の全体像について理解を深める。

食品に関する高度な研究・開発力と技術力を養う科目として、食創造科学特別実験Ⅰ、食創造科学特別実験Ⅱを配置し、専門科目の知識を活かして高度な研究開発力を身につける。

(4) 博士後期課程の教育課程編成の基本方針（カリキュラム・ポリシー）

[食物栄養科学研究科博士後期課程のカリキュラム・ポリシー]

本研究科博士後期課程では、研究科・各専攻のディプロマ・ポリシーを達成するために、研究指導科目Ⅰ～Ⅵを設定している。

本課程では、より高度で幅広い学識を有し、社会において指導的な役割を担うことができる人材を養成する。なお、昼夜開講形態で修学上の多様なニーズにも対応している。

また、必要な課程博士及び論文博士の審査手順に従って、審査と公聴会の修了と判定によって教育課程を通した学修成果の総括的評価を行う。

上記の研究科博士後期課程としてのカリキュラム・ポリシーと、両専攻の設置の趣旨と特色を踏まえ、各専攻博士後期課程のカリキュラム・ポリシーを以下の通りとする。

[食物栄養学専攻博士後期課程のカリキュラム・ポリシー]

本専攻博士後期課程では、ディプロマ・ポリシーを達成するために、次のような「食物栄養学分野において自らの力で研究課題を発見し解決する能力を身に付けた人材の養成をもって社会に貢献する」の方針に基づき、カリキュラム（教育課程）を編成する。

修士課程で得られた豊かな学識、高度な専門的研究能力を基礎として、食と健康に関して、指導教授による研究課題の決定、研究計画の作成への指導助言を行い、博士論文の作成を指導する。また標準修業年限を超えて履修することができる長期履修学生制度や昼夜開講形態を採るなど、修学上の多様なニーズにも配慮する。

[食創造科学専攻博士後期課程のカリキュラム・ポリシー]

本専攻博士後期課程では、ディプロマ・ポリシー「研究者として食産業界に貢献できる優れた能力と、指導的役割を果たす自立した教育研究者を志向する態度を身に付け、優れた実行力とコミュニケーション能力により社会に貢献する」を達成するためのカリキュラム（教育課程）を編成する。

本専攻では、修士課程で得られた豊かな学識、高度な専門的研究能力を基礎として、食と健康に関して、指導教授による研究課題の決定、研究計画の作成への指導助言を行い、博士論文の作成を指導する。また、標準修業年限を超えて履修することができる長期履修学生制度や昼夜開講形態を設定するなど、修学上の多様なニーズにも配慮する。

区分	開講科目数			単位数		
	必修	選択	計	必修	選択	計
専門科目	1	0	1	1	0	1
研究指導科目	6	0	6	7	0	7
合計	7	0	7	8	0	8

(5) 博士後期課程の教育課程の科目構成とその理由

中央教育審議会答申「新時代の大学院教育－国際的に魅力ある大学院教育の構築に向けて」では博士課程は、5年間を通じた体系的な教育の課程を編成し、コースワーク、論文作成指導、学位論文審査等の各段階が有機的なつながりを持って博士の学位授与へと導いていくといった教育のプロセス管理が重要となるとされている。

本研究科においても各専門分野に関する専門知識を身に付けるための体系的かつ組織的な教育活動を行い、例えば食物栄養学専攻においては修士課程「実践管理栄養学特別実習I,II」では約1年間にわたって医療施設での研究に医師・看護師・作業療法士、理学療法士とともに治療と栄養に取組み、医療施設での課題に向き合う。また、食創造科学専攻では企業と共同研究で「メニュー開発」「食品機能性の検索と開発」などに取組み、社会からの必要性や期待に対応する。博士後期課程ではそれら修士課程（博士前期課程）で得られた豊かな学識、高度な専門的研究能力を基礎として、食と健康に関して、指導教授の指導助言のもと、博士論文の作成に取り組むこととなる。

このように研究科・各専攻・各課程のディプロマ・ポリシーを達成し、かつ無理なく博士の学位授与へと導くような科目構成となっている。

(6) 学生の受け入れ時期と教育体制

学生の受け入れ時期は、毎年度の4月とする。教育体制は、研究指導教員の研究室を居室として研究実験室や演習室で研究展開を行う。また、講義・演習などについては、講義室や演習室に於いて展開する。研究指導は、指導教員が主に担当し、講義・演習は担当教員により指導を受ける。

〈修士課程〉

[食物栄養科学専攻]

食物栄養学専攻は、食物栄養学分野、保健医療分野の学部教育が多くの大学において4月入学、3月卒業としていること、社会人（現職）入学希望者の多くの職場が4月に定期人事異動を行っていることから、原則4月の受け入れとする。入学者全員がカリキュラム・ポリシーに基づく教育課程を履修することとなる。

なお、実践管理栄養コースにおいては、管理栄養士免許取得者のみ（受験時は見込み者を含む）を受け入れることとしている。

【食創造科学専攻】

食創造科学専攻修士課程は、食創造科学科が完成年度を迎える令和5年度までは、食物栄養科学部の前身である生活環境学部食物栄養学科の卒業生を受け入れ、その後令和6年度からは食物栄養科学部食創造科学科及び食物栄養科学部食物栄養学科の卒業生を受け入れることが想定される。いずれの学科においても学生の受入時期を4月としていることから、食創造科学専攻においても受け入れ時期は原則として4月とする。また、昼夜開講であることから、企業や研究所等の研究員も社会人大学院生として修士課程に受け入れる。

また、国内外の他大学の学部（学士課程）で、栄養学、農学、薬学等を学んだ上で、食創造科学専攻での勉学を希望する学生についても入学試験を経て受け入れる。

〈博士後期課程〉

【食物栄養科学専攻・食創造科学専攻】

食物栄養学専攻は、食物栄養学分野、保健医療分野の大学院修士課程教育が多くの大学において4月入学、3月修了としていること、社会人（現職）入学希望者の多くの職場が4月に定期人事異動を行っていることから、原則4月の受け入れとする。入学者全員がカリキュラム・ポリシーに基づく教育課程を履修することとなる。

食創造科学専攻博士後期課程は、食創造科学専攻修士課程が完成年度を迎える令和5年度までは、生活環境学研究科食物栄養学専攻の修了生を受け入れ、その後令和6年度からは食物栄養科学研究科食創造科学専攻及び食物栄養科学研究科食物栄養専攻の修了生を受け入れることが想定される。いずれの専攻においても学生の受入時期を4月としていることから、食創造科学専攻博士後期課程においても受け入れ時期は原則として4月とする。

また、国内外の他大学の大学院（修士課程）で、栄養学、農学、薬学等を学んだ上で、食創造科学専攻博士後期課程での勉学を希望する学生についても入学試験を経て受け入れる。

4. 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件

（1）授業内容に応じた授業の方法、学生数の設定について

〈修士課程〉

食物栄養学専攻（入学定員8人）と食創造科学専攻（入学定員4人）の両専攻において、

教務担当教授が当該専攻・学年の学生を学修面でサポートする。食物栄養科学部が完成年度を迎えるまで、食物栄養科学研究科2専攻の修士課程に入学する学生の大半は、既存の生活環境学部食物栄養学科の卒業生となることが予想される。また、他大学から本学の修士課程に入学した学生は、履修指導をはじめとして、本学の卒業生とは異なる配慮、指導が必要なが多い。そのため各専攻の担当教授が、必要に応じて個別面談を行うとともに、専攻の関係教員と連携しつつ、学修面全般においてきめ細かなサポートを行う。

食物栄養学専攻実践管理栄養コースでは、実践管理栄養特別実習Ⅰ及び実践管理栄養特別実習Ⅱを研究指導科目として設置している。本実習では医療施設の病院において疾病と栄養管理問題や急性期疾患の回復に栄養管理がどのように関わるかなどを研究課題として取り組み、高度な栄養管理指導ができる管理栄養士の専門職を目指す。さらに、実習期間中は、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ・Ⅱを学内で展開し、臨床実習の問題点について双方向で演習授業を実施する。また、食物栄養学専攻では、国内外の専門学会で研究発表を行い、プレゼンテーションや質疑応答なども数多く体験して専門性を高める。

食創造科学専攻では、研究指導教員の研究領域としてメニュー開発などを展開するフードマネジメントと新規食品の開発を展開するフードイノベーションがあり、主に企業との共同研究を展開する。また指導教員のもとで、企業研究員と基礎研究を重ねながら共同開発を行い特許申請などにも関わる。

両専攻とも2年次の6月頃に開催する中間発表会で、研究科教員に研究報告を行い、不足項目や研究の方向性を確認する。2年次修了までに指摘事項を補い、修士論文を修了する。

〈博士後期課程〉

博士後期課程は、食物栄養学専攻（入学定員2人）と食創造科学専攻（入学定員2人）の2専攻となる。研究指導担当教員は、課程院生の研究面をサポートする。既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻修士修了者または他の研究科食物栄養系の専攻科修了者が在籍することが予想されるが、履修指導をはじめとしてきめ細かな研究指導が必要と考えられる。そのため各専攻の研究指導教授が、必要に応じて個別面談を行うとともに、専攻の関係教員と連携しつつ、研究面においてきめ細かなサポートを行うこととする。

【食物栄養学専攻】

〈修士課程〉

教育課程に示された科目に関して、それぞれ単独または複数の科目担当教員を配置する。

講義科目については、教員が授業計画に沿ったテーマ、内容で講義を進める。一方向での授業ではなく、質疑応答や授業テーマに対する新たな提案などの発言を学生に求める双方向型の授業とし、授業への積極的な参加を促す方法とする。

演習科目については、教員があらかじめ指定する課題を提示し、学生自らが個人またはグループワークで課題解決を考える方法とする。なお、テーマによっては、課題を学生自らが

探索することもある。

学外実習科目については、実践管理栄養コースにおいて、臨床実習Ⅰ、臨床実習Ⅱを選択必修としている。受け入れ先施設で教育、指導を受けることに加え、当該施設の患者、入所者などに対する臨地訓練を含む内容とする。また両コースの学生が受講できる臨床医学スキルアップ実習を選択科目として配置している。本専攻教員の指導管理のもと、学外の施設において、臨床医学系の様々な分野の専門家の指導を受けることができる。

主たる指導教員を学生1人に対し1人配置する他、必要に応じて複数の教員を配置し、多面的なサポートを実施する。学生自らが研究テーマに沿った研究活動を実践し、指導教員が研究および学修をサポートする。この中には、調査研究活動の指導、サポートのみではなく、学会発表、論文作成、研究倫理面の指導が含まれる。

なお、学生数については、受け入れ定員が8人であることから、教員が単独開講の科目であったとしても、教育効果を下げることなく十分な対応が可能である。

〈博士後期課程〉

教育課程に示された科目に関して、指導教員が担当者となる。

主たる指導教員を学生1人に対し1人配置する他、必要に応じて複数の教員を配置し、多面的なサポートを実施する。学生自らが研究テーマに沿った研究活動を実践し、指導教員が研究および学修をサポートする。この中には、調査研究活動の指導、サポートのみではなく、学会発表、論文作成、研究倫理面の指導が含まれる。

なお、学生数については、受け入れ定員が2人であることから、同一の教員が2人を担当することになったとしても、教育効果を下げることなく十分な対応が可能である。

【食創造科学専攻】

〈修士課程〉

食創造科学専攻（入学定員4人）では、大学院担当教員を1人配置する。担当教員が当該専攻・学年の学生を学修面でサポートする。食物栄養科学部が完成年度を迎えるまで、修士課程に入学する学生の大半は、既存の生活環境学部食物栄養学科の卒業生となることが予想される。食創造科学専攻の多くの教員は食物栄養学科への授業も兼任しているため、学生への学修面でのサポートに関して問題はない。なお、他大学から本学の修士課程に入学した学生は、履修指導をはじめとして、本学の卒業生とは異なる配慮、指導が必要なことが多い。そのため大学院担当教員並びに研究指導教員は必要に応じて個別面談を行うとともに、専攻の関係教員と連携しつつ、学修面、生活面においてきめ細かなサポートを行うこととする。

最終学期に履修する修士論文は、研究指導教員及び研究指導補助教員が共同で担当する。具体的には原則2人の教員が、1、2人程度の学生を指導する。すべての学生は、よりきめ細かい対話型の研究指導を受ける。

食創造科学専攻の特徴として、産官学連携の共同研究への参加などを通して、革新的な発

想や技術に触れるとともに、新製品を創出するプロセス、すなわち新しい知識や原理を創造するための基礎研究、社会的なニーズに対応した応用研究および研究活動を踏まえた新しい技術的知識を創造するための研究・開発活動について習得する。

修士論文の中間発表及び最終の発表会は、全学生・教員が合同で行う。

〈博士後期課程〉

食創造科学専攻博士後期課程（入学定員2人）では、大学院担当教員を1人配置する。博士後期課程では学生ごとに、主指導教員を入学時に決定する。主指導教員は、当該専攻に所属する研究指導教員の中から、学生本人の希望と、当該指導教員との面談により決定する。当該指導教員は当該学科・学年の学生を学修面でサポートする。

なお、他大学の修士課程から本学の博士後期課程に進学した学生は、本学修士課程の修士とは異なる配慮が必要なが多い。そのため主指導教員が、他の研究指導教員と連携しつつ、学修面、生活面においてきめ細かなサポートを行うこととする。

「研究指導Ⅰ～Ⅵ」は、当該専攻に所属する研究指導教員が共同で担当する。各学生は、主指導教員だけでなく、他の研究指導教員の指導も合わせて受けることにより、食創造科学におけるより高度で幅広い学識を有し、社会において指導的な役割を担うことができる食産業界並びに研究機関における研究者、教育者となるために必要な研究能力を修得する。

また博士後期課程においては昼夜開講形態あるいは集中講義形態を設定し、修学上の多様なニーズにも配慮する。

（2）入学から修了までの指導プロセス

〔食物栄養学専攻〕

〈修士課程〉

食物栄養学専攻では、専攻長1人、教務担当教員1人を配置する。教務担当教員は学生の履修全般を管理し、必要に応じて履修に関するアドバイスを行う。

入学時、専攻において新入生ガイダンスを実施する。専攻長が大学院のアドミッション・ポリシーを確認しながら、高度職業人、指導的立場の人物となるべく人格形成を含めた全般の指導を、教務担当教員がディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーを確認しながら、履修指導、学生生活指導など修学に必要な指導を行う。このガイダンスの実施によって、新入生に本専攻が目指す教育目標、養成する人物像を十分に理解してもらう。

ガイダンス終了後は、日常において指導教員が人格形成、学修および研究活動に関する指導を行う。

研究内容の指導に関しては、前述の指導教員による日常の指導に加え2年次の早い段階で公開の中間発表会を実施し、専攻所属の全教員はもとより、他専攻教員、他機関所属の専門家などの指導を受けられるようにする。さらに学生が専門学会において在学中に発表す

る機会を与え、専門家からの指導を受けられるよう学会活動を支援することとしている。

2年次（修了予定年度）の1月に修士論文の提出を求め、主査及び副査が論文内容についての指導を3月までの約2か月間、実施する。この間、修士論文発表会を公開で開催し、専攻所属の全教員はもとより、他専攻教員、他機関所属の専門家などの指導を受けられるようにする。

〈博士後期課程〉

食物栄養学専攻では、専攻長1人、教務担当教員1人を配置する。教務担当教員は学生の履修全般を管理し、必要に応じて履修に関するアドバイスをを行う。

入学時、指導教員が大学院のアドミッション・ポリシーを確認しながら、高度職業人、指導的立場の人物となるべく人格形成を含めた全般の指導、ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーを確認しながら、履修指導、学生生活指導など修学に必要な指導を行う。この指導の実施によって、新入生に本専攻が目指す教育目標、養成する人物像を十分に理解してもらう。

日常においては、指導教員が中心となり人格形成、学修に関する指導を行う。研究活動の指導に関しては、主たる指導教員、他の研究指導教員、研究指導補助教員が指導を行う。特に各年次の開講期スタート時点（前期4月、後期9月）では、研究活動の進捗状況の確認を含めた学修のガイダンスを指導教員が実施する。

研究内容の指導に関しては、前述の指導教員、他の研究指導教員、研究指導補助教員による日常の指導に加え、学年進行に応じた指導を行う。1年次から2年次にかけては調査研究活動によるデータ収集について、2年次から3年次にかけては博士論文作成に向けての指導を行う。この間、学生が専門学会において在学中に発表する機会を与え、専門家からの指導を受けられるよう学会活動を支援することとしている。

3年次（修了予定年度）の4月に研究進捗状況の確認が行われる。その際、学位授与のための審査には予備検討願の提出から数か月を要することから、学位授与スケジュール（学位授与は翌年3月）と研究スケジュールの指導が行われる。予備検討願が提出されると予備検討委員による口頭試問および論文内見において博士論文として完成させるための必要な指導を受ける。予備検討の結果が可である場合、学位請求論文審査願が提出され、審査員の選出を経て、審査員から学位請求論文に対する指導を受ける。併せて、公聴会が開催され、専攻所属の全教員はもとより、他専攻教員、他機関所属の専門家などの指導を受けられるようにする。

〔食創造科学専攻〕

〈修士課程〉

入学時の4月に、主指導教員や他の研究指導教員、研究指導補助教員によるガイダンスを実施し、専攻のディプロマ・ポリシーを共有した上で、教育課程の構成など、必要事項を十分に理解してもらい、適切な履修登録が行えるようにする。主指導教員は、日々の個別指導

や助言を行うとともに、事務局関連部局とも密接な連携を図って、学生が無理なく修了できるよう配慮する。

研究指導においては、必要に応じて他研究室との研究交流を行うと同時に修士論文にもその相互的な視点を入れることとし、複数の学術的知見の視点から、研究を深める。

2年次の6月に、口頭発表による修士論文の中間発表を行う。中間発表は全教員が参加し、講評、評価を行うことにより、学位の質を担保する。在学期間中に、研究結果の学会での発表や論文発表などでの公表を通じて、研究者としての基礎的能力を養う。

2年次の1月に、修士論文及びその概要・要旨を提出する。その内容に基づき、研究科委員会にて、主査及び副査を最終決定する。後述の審査を経て、可否を決定する。主査副査以外に博士課程前期課程研究指導資格を持つ教員は全員参加し、研究への助言を行う。修士論文が合格で、後述する修了要件を満たした場合のみ、修士の学位を授与する。

〈博士後期課程〉

入学時の4月に、主指導教員や他の研究指導教員、研究指導補助教員によるガイダンスを実施し、専攻のディプロマ・ポリシーを共有した上で、教育課程の構成など、必要事項を十分に理解してもらい、適切な履修登録が行えるようにする。特に博士後期課程は、昼夜開講形態を採っている。そのため主指導教員は、日々の個別指導や助言を個別に行うとともに、他の教員や事務局関連部局とも密接な連携を図って、学生が無理なく修了できるよう配慮する。

各年次の4月及び9月に主指導教員によるガイダンスを行い、当該学期で留意すべき点について指導を行う。研究指導では、食創造科学領域に関するテーマについて研究を進めながら、この科学領域を牽引していく、より高度な専門性と国際的視野を持ち合わせた専門家に要求される実践的な問題解決能力、倫理的思考力などを総合的に養うことを目的に研究指導する。研究指導において博士論文のテーマに関連する最新トピックスについて討議を行うことによってテーマに対する理解を深めると同時に、周辺分野に関する知見を広めテーマの新規性と有用性を正しく認識することを目指す。

3年次の4月に、研究進捗状況の確認を行い、博士論文の執筆に本格的に着手する。在学期間中に、研究結果の学会での発表や論文発表などでの公表を通じて、高度な研究者や研究指導者としての能力を養う。

3年次の遅くとも10月までに、研究説明資料、論文内容を示す資料を作成し、提出する。予備検討を経て、学位請求の審査に値すると認められた場合は、遅くとも12月までに、博士論文を提出する。その後1月までに公聴会を開催し、後述の審査を経て、可否を決定する。博士論文が合格で、後述する修了要件を満たした場合のみ、博士の学位を授与する。

【資料2：入学から修了までのスケジュール表】

(3) 修了要件

修士課程、博士後期課程の修了要件は以下の通りとする。

〈修士課程〉

[食物栄養学専攻]

健康栄養科学コースは、研究指導科目の選択科目のうち食物栄養科学特別実験Ⅰ、食物栄養科学特別実験Ⅱの計12単位と専門科目のうち栄養疫学特論(2単位)、生物統計学(1単位)を必修とする。また選択科目のうち栄養学特論、応用栄養学特論、栄養教育論特論、臨床栄養学特論、公衆栄養学特論、給食経営管理特論から6単位以上を選択必修とする。これらの単位を修得するとともに、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する。

実践管理栄養コースは、研究指導科目の選択科目のうち実践管理栄養特別実習Ⅰ、実践管理栄養特別実習Ⅱの計6単位と専門科目のうち臨床実習Ⅰ、臨床実習Ⅱ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅱの計12単位を必修とする。また選択科目のうちPOS演習、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究特論、福祉行政論特論、高齢医学特論、医療倫理特論、応用栄養学特論、臨床栄養学特論から4単位以上を選択必修とする。これらの単位を修得するとともに、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する。

両コースともに、食創造科学専攻が開講する食品衛生学特論(2単位)、食品安全科学特論(2単位)、健康食品学特論(2単位)、栄養ケア食品特論(2単位)を関連科目として修得した場合、修了要件に加えることができる。

[食創造科学専攻]

2年以上在学し、必修科目15単位、選択科目15単位以上(うち6単位の選択必須を含む)、合計30単位以上を修得する。なお、専門科目の選択科目のうち、食品機能学特論、食品衛生学特論、分子栄養学特論、調理科学特論、食品製造学特論、食品開発学特論、食品安全科学特論、食品機器分析学特論から6単位を選択必修とする。さらに、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する。

〈博士後期課程〉

[食物栄養学専攻・食創造科学専攻]

3年以上在学し、7単位を修得し、必要な研究指導を受けた上、博士論文を提出して、その審査及び最終試験を受ける。

修士課程、博士後期課程の両専攻における修了要件に対する考え方は以下の通りである。

〈修士課程〉

[食物栄養学専攻]

健康栄養科学コースにおいては、高度な専門知識と技能を身に付けた教育研究者、予防分野における管理栄養士、栄養教諭として指導的立場で社会に貢献する人材養成を目指していることから、研究指導科目の選択科目のうち食物栄養科学特別実験Ⅰ及び食物栄養科学特別実験Ⅱの計12単位を必修としている。さらに科学的根拠に基づく専門業務遂行能力を取得させるため、専門科目のうち栄養疫学特論、生物統計学を必修としている。また専門科目の選択科目のうち栄養学特論、応用栄養学特論、栄養教育論特論、臨床栄養学特論、公衆栄養学特論、給食経営管理特論の各科目は管理栄養士業務の中核をなす科目群であることから6単位以上を選択必修としている。これらを除く科目については、食物栄養学分野において近年、重要なテーマとなっている分野であることから広い視野をもつ人材の育成に貢献するとの考えで選択科目としている。これらの科目を履修し、修士レベルの研究指導を受けた上で、修士論文の審査及び最終試験に合格した者を修了とする。

実践管理栄養コースにおいては、管理栄養士の免許を有する者を対象に、研修病院等との連携のもとで、1年間の臨床実習を通して、NST（栄養サポートチーム）や栄養指導に関する能力を育成し、保健医療分野におけるシステムの構築や新しい栄養指導法の開発、妥当性の検証など、資質の高い実践的な専門家、研究者を養成することを目指している。このことから、研究指導科目の選択科目のうち実践管理栄養特別実習Ⅰ、実践管理栄養特別実習Ⅱの計6単位と専門科目のうち臨床実習Ⅰ、臨床実習Ⅱ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ、エビデンス臨床栄養学演習Ⅱの計12単位を必修としている。さらに科学的根拠に基づく専門業務遂行能力を取得させるため、専門科目のうち栄養疫学特論、生物統計学を必修としている。また選択科目のうち、POS演習、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究特論、福祉行政論特論、高齢医学特論、医療倫理特論、応用栄養学特論、臨床栄養学特論の各科目は臨床分野の管理栄養士業務と密接な関係にある科目群であることから4単位以上を選択必修としている。これらを除く科目については、臨床栄養学分野を取り巻く人間生活の視点から近年、重要なテーマとなっている分野である。広い視野をもつ臨床栄養分野の人材育成に貢献するとの考えで選択科目としている。これらの科目を履修し、修士レベルの研究指導を受けた上で、修士論文の審査及び最終試験に合格した者を修了とする。

[食創造科学専攻]

研究指導科目においては、「食創造科学特別実験Ⅰ」1科目6単位を1年次に、「食創造科学特別実験Ⅱ」1科目6単位を2年次に、いずれも通年で実施する。計12単位を必修とする。研究指導科目は、所属する研究室の教員の指導の下で、専門の研究を行う能力を身に付けることを目的として実施される。（論文指導）では、指導する教員を中心に専攻に所属教員が、修士論文を完成させるために必要な指導を適切に行い、修士論文を完成させ、修士（食創造科学）の学位を取得させる。

専門科目のうち、「研究倫理学特論」1科目2単位は、在学中の研究活動および修了後の

社会における研究開発活動を実施する上で遵守すべきルールを修得させることを目的としており、1年次前期に2名の教員によるオムニバスとして開講され、必修科目としている。その他の専門科目(20科目32単位)は、選択科目として各教員がそれぞれの専門の分野における先端的な講義実施される。ただし、選択科目のうち、食品機能学特論(2単位)、食品衛生学特論(2単位)、分子栄養学特論(2単位)、調理科学特論(2単位)、食品製造学特論(2単位)、食品開発学特論(2単位)、食品安全科学特論(2単位)、食品機器分析学特論(2単位)から、3科目6単位を選択必修とする。

関連科目のうち、「生物統計学」1科目1単位は、研究活動におけるデータの解釈を統計学的に実施する能力を身に付けることを目的として、1年次前期に集中講義として開講され、必修科目としている。その他の関連科目(2科目3単位)である、「病態栄養生理学特論」1単位および「栄養ケア食品特論」2単位は、その分野で深い経験と知識を有する教員が担当し、保健機能食品の開発に必要な知識を身につけることを目的としている。特に「栄養ケア食品特論」は、3名の教員によるオムニバスとして開講することで幅広い学修を可能としている。

〈博士後期課程〉

【食物栄養学専攻・食創造科学専攻】

食物栄養学専攻では、食物栄養学分野の教育研究者、社会において指導的立場となる管理栄養士、栄養教諭の養成に主眼をおいていることから、ディプロマ・ポリシーの達成にすべての科目が必要との考えで、全科目を必修としている。全科目を履修し、博士レベルの研究指導を受け、博士論文の審査及び最終試験に合格した者を修了とする。

【資料3：食物栄養学専攻履修モデル】

食創造科学専攻においては、より高度で幅広い学識を有し、社会において指導的な役割を担うことができる技術者、研究者、教育者となるために必要な研究能力を養成する上で、開講科目はすべて必修と考えているため、7科目7単位をすべて必修とする。

【資料4：食創造科学専攻履修モデル】

(4) 履修科目の年間登録上限

【食物栄養学専攻】

食物栄養学専攻では履修科目の年間登録上限を設けないこととしている。修士課程2年間における修了要件が30単位以上の取得となっている。このうち必修となる研究指導科目について、健康栄養科学コースでは必修科目である食物栄養科学実験Ⅰ(6単位)、食物栄養科学実験Ⅱ(6単位)がそれぞれ1年次、2年次開講となっている。この単位数を勘案すると、残り18単位を2年間で取得することになるが仮に18単位を1年次または2年次にまとめて修得することとなったとしても年間24単位である。一方、実践管理栄養コースで

は必修科目である実践管理栄養特別実習Ⅰ（3単位）、実践管理栄養特別実習Ⅱ（3単位）がそれぞれ1年次、2年次開講となっている。また選択科目である臨床実習Ⅰ（4単位）、臨床実習Ⅱ（4単位）がそれぞれ1年次（後期）、2年次（前期）開講となっている。この単位数を勘案すると、残り16単位を2年間で取得することになるが仮に16単位を1年次または2年次にまとめて修得することとなったとしても年間23単位である。このことから特に年間登録上限を設けずとも学修に無理が生じないと考えられる。いずれの場合も各期の履修登録に当たっては指導教員による事前指導を受けることとなっており、研究活動に支障のない履修が可能である。

博士後期課程については、1年次前期の履修が3単位であり、1年次後期、2年次前期、2年次後期、3年次前期、3年次後期の各期がそれぞれ2単位であることから、無理なく履修できる範囲のため、特に上限を設けないこととする。

【食創造科学専攻】

食創造科学専攻修士課程では、全開講科目26科目50単位のうちから必要単位を2年間4期で修得することとなっており、年間登録上限を設けずとも学修に無理が生じないと考えられるため、上限を設けない。また、食創造科学専攻博士後期課程では、全開講科目7単位を、1年次前期2単位、1年次後期1単位、2年次前期1単位、2年次後期1単位、3年次前期1単位、3年次後期1単位を配当年次に履修することが可能となっており、同様に上限は設けないこととする。

（５） 学位論文の審査体制

食物栄養学専攻、食創造科学専攻ともに、修士論文は、原則として食物栄養科学研究科食物栄養学専攻、食創造科学専攻のそれぞれ教員3人以上を、当該専攻の選出に基づき審査員とし、審査及び最終試験を行う。審査員のうち1人を主査、それ以外の教員を副査とする。最終試験は、修士論文発表会の場において公開で行い、原則、当該専攻の全専任教員が同席して行うことにより、審査の厳格性、透明性を確保する。審査及び最終試験の結果は研究科委員会に報告する。研究科委員会はその報告に基づき可否を審議、決定する。

食物栄養学専攻、食創造科学専攻ともに、博士論文は、原則として食物栄養科学研究科の教員のうち3人以上を、研究科委員会の選出に基づき審査員とし、審査及び最終試験を行う。審査員のうち1人を主査、それ以外の教員を副査とする。最終試験は、学位論文公聴会の場において公開で行うことにより、審査の厳格性、透明性を確保する。審査及び最終試験の結果は研究科委員会に報告する。研究科委員会はその報告に基づき可否を審議、決定する。

（６） 学位論文の公表方法

修士論文は、本学が紙または電子媒体で保管し、求めに応じて閲覧に供するものとする。

博士論文は「武庫川女子大学学位規程」に基づき、博士の学位を授与した日から3か月以

内に、博士論文の要旨、及び審査結果の要旨を、インターネット上で公表する。また原則として1年以内に、博士論文の全文を、インターネット上で公表する。ただしやむを得ない理由がある場合には、研究科委員会の議を経て、博士論文の全文に代えて、その内容を要約したものを公表できる。この場合も本学は、博士論文の全文を求めに応じて閲覧に供するものとする。

(7) 研究の倫理審査体制

「武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部研究倫理規程」において研究者の行動及び態度、倫理的指針及び研究計画の審査に関する事項を定めている。本規程の下、「研究倫理委員会」を置き、倫理的配慮のもとに研究等の実施計画等がなされているか事前に審査する体制を整えている。委員構成は以下のとおり。

- ①委員は男女両性を含む5名以上とし、以下次号以下に挙げる条件を満たすものとする。
- ②医学・医療の専門家等、自然科学の有識者を含む。
- ③倫理学・法律学の専門家等、人文・社会科学の有識者を含む。
- ④研究対象者の観点も含めて一般の立場から意見を述べるができるものを含む。
- ⑤本学に所属しない者を2名以上含む。

【資料5：武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部 研究倫理委員会規程】

5. 基礎となる学部（又は修士課程）との関係

食物栄養学専攻では、基礎となる食物栄養科学部食物栄養学科の教育研究の柱となる公衆衛生学、臨床医学、栄養学、栄養教育、臨床栄養学、公衆栄養学等の研究をさらに発展させ、人々の健康づくりに貢献する有能な栄養学専門家を養成する。「健康栄養科学」と「実践管理栄養」の2分野で専門性を高め、博士後期課程ではそれぞれの分野においてリーダーとなる管理栄養士、実践栄養学研究者、管理栄養士養成施設の教員をめざす。

食創造科学専攻では、基礎となる食物栄養科学部食創造科学科の教育研究の柱となるフードビジネス、食品開発、食品加工、食品流通、グローバルフード等の研究をさらに発展させ、食産業界の先導者となる食の専門家を育成する。「フードマネージメント」と「フードイノベーション」の2分野に別れて専門性を高め、豊富な専門的知識・技術と研究能力を有し、研究・産業発展などで指導的立場を担える高度な人材の育成をめざす。

以上のように本研究科の両専攻は、基礎となる食物栄養科学部と研究テーマ、指導体制の継続性を保っており、学士課程から修士課程、修士課程から博士後期課程への教育研究の一貫性・連携を保つことができる体制にある。

【資料6：基礎となる学部/修士課程との関係図】

6. 多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修

させる場合

(1) 学則における規定

武庫川女子大学大学院学則第 31 条(授業科目及び履修方法等)第 2 項では「本大学院は、文部科学大臣が別に定めるところにより、前項に規定する講義、演習、実験、実習及び実技による授業を、多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室等以外の場所で履修させることができる。」と規定されており、昨今のコロナ禍にあって対面授業とメディアを利用した遠隔授業を併用して教育効果を高めている。

食物栄養科学研究科における指導は、通学制大学院であること及び本学設備を使用する研究や教育目的に基づく直接的な指導を重視する立場から、「対面指導」を原則としている。その上で、昨今のウィズコロナの時代に対応した授業運営方法として、一部科目では多様なメディアを高度に利用した遠隔授業を導入する予定である。

(2) 実施方法

本学ではコロナ禍以前から遠隔授業を可能とする体制や設備の整備を進めている。学内教室、研究室での Wi-Fi(ラベースポット)の充実により、授業の配信と学生の受講環境に問題はない。ソフト面では、平成 28 年から Google 社の提供するクラウド型アプリケーション「Google Apps for Education」を全学に導入しており、同アプリ内の Classroom 機能を用いた授業課題提供、動画を配信、学生からの質問対応など、双方向コミュニケーションが可能となっている。さらに、Zoom や Google Meet といったテレビ会議システムを用いた遠隔指導やディスカッションを実施しており遠隔であっても対面授業と同程度の教育効果を得られる環境を整備している。

当該システムの利用は文部科学省告示の要件を満たす「同時かつ双方向」の遠隔授業を実現し、また柔軟で密度の濃い指導が実行できることから、特に社会人学生に対して豊かな教育研究環境を提供することになりより質の高い指導ができることが見込まれる。

食物栄養科学研究科食物栄養学専攻実践管理栄養コースでは、社会人大学院生の在籍が多く、遠隔での授業展開の希望者が多くなるが見込まれる。特に、実践管理栄養コースの科目「病態栄養生理学特論」、「公衆栄養学特論」、「福祉行政論特論」、「高齢医学特論」、「医療倫理特論」においては、Classroom 機能を用いて授業ごとに課題を提供したり、動画を配信したり、学生からの質問に教員が対応したり、双方向コミュニケーションを持った授業とする。さらに、対面との同時配信の場合は、教員と院生との双方向の授業を展開するために、共同作業、グループワークなどを実施する。

食創造科学専攻では、「分子栄養学特論」、「食品安全科学特論」、「リスク評価学特論」、「醸造学特論」においては、Classroom 機能を用いて授業ごとに課題を提供したり、動画を配信したり、学生からの質問に教員が対応したり、双方向コミュニケーションを持った授業とす

る。さらに、対面との同時配信の場合は、教員と学生との双方向の授業を展開するために、共同作業、グループワークなどを実施する。

7. 大学院設置基準第2条の2又は第14条による教育方法の実施

ア 修業年限

修士課程の標準修業年限は2年、博士後期課程の標準修業年限は3年であるが、最大在籍可能年限は修士課程4年、博士後期課程6年とする。長期履修制度を導入しており、通常の修業年限で修了することが困難な学生を対象に、一定の期間にわたり計画的に教育課程を履修し修了することにより、学位取得を可能とする。

【資料7：武庫川女子大学大学院長期履修学生規程】

イ 履修指導及び研究指導の方法

大学院生及び社会人大学院生の研究指導は、入学前に各学生の勤務状況や家庭の事情等を個別的に聴取し、大学院教務担当教授が学生のニーズに応じた時間帯に実施する。履修指導、研究指導、及び日常的な連絡・指導はキャンパス内で行うことを原則とする。しかし、社会人大学院生の場合には、研究課題インターネット会議システムや電子メール、その他の情報通信手段を活用し、必要な情報を遅滞なく伝達できるようにする。

ウ 授業の実施方法

担当教員が実施するが、状況により本校または本校以外の場所に教育研究指導の場を設置する事なども考慮する。

エ 教員の負担の程度

食物栄養科学研究科の専任教員は全員が基礎となる食物栄養科学部の教員を兼ねており、本研究科設置により負担が増加することが危惧されるため、本研究科に所属する専任教員に対しては授業担当時間を調整し過度な負担とならないよう配慮する。

オ 図書館・情報処理施設等の利用方法や学生の厚生に対する配慮、必要な職員の配置

中央キャンパスの中央図書館は授業開講期には毎日8時30分から21時30分まで開館しており、学生が昼間、夜間いずれも利用可能である。Wi-Fi環境、マルチスクリーン、音響設備、貸出用ノートパソコン、TV会議システム等、多彩なメディアが利用できる環境を整備し、学生の学習活動のサポート及び教員の教育・研究活動の支援を行っている。

中央キャンパスは大阪と神戸の中間にあたる西宮市内にあり、いずれのターミナルからも30分以内の場所に位置し、大学最寄りの「鳴尾・武庫川女子大学前駅」から徒歩7

分の好立地であり、社会人学生が勤務後に通学するにあたって恵まれた立地と言える。また学内にはコンビニエンスストアや各種自動販売機のほか、キャンパス周辺に飲食店や24時間営業のコンビニエンスストアが複数店営業しており、学生に不便はない。さらに教職員や学生が育児と就労、修学が両立できるよう、学内に保育ルームを設置しており、土曜・日曜・祝日の出勤、保育園を卒園した春休み等で保育所が利用できない時等も、随時利用できる。

昼間、夜間の交替勤務をとり、教員だけでなく必要な職員も適切に配置し、学生の修学上、何ら不便・支障を来たすことがないよう配慮している。以上で述べた昼夜開講制は、既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻において経験と実績が蓄積されており、これまで多くの社会人が学位を取得している。

カ 入学者選抜の概要

入学者選抜の概要については「9. 入学者選抜の概要」に記載した。

キ 必要とされる分野であること

既存専攻においても多数の社会人学生を受け入れており、食物栄養科学分野で活躍している管理栄養士等に教育研究の場を提供するため昼夜開講による教育方法の特例は必要であると言える。また多様な経験を持つ社会人と、大学を卒業して大学院に進学してきた学生がともに学ぶことは双方にとって有用な経験となり、大学院全体の活性化にも繋がると考える。

ク 教員組織の整備状況

大学院を専ら担当する専任教員は配置しないが大学院担当専任教員は原則、博士の学位を有する者で構成されており、領域横断的な研究も視野に入れながら、高いレベルでの教育研究の質を確保する体制を整えている。修士課程の研究指導担当教員は食物栄養学専攻が10人、食創造科学専攻は7人、博士後期課程研究指導担当教員は食物栄養学専攻が7人、食創造科学専攻は4人と、両専攻の収容定員からみても十分な体制と言える。

8. 取得可能な資格

食物栄養科学研究科において取得可能な資格とその取得条件等は以下のとおりである。

<食物栄養学専攻（修士）>

栄養教諭専修免許

ア 国家資格 イ 資格取得可能 ウ 資格取得が修了要件ではない。関連科目履修が必要。

食物栄養学専攻においては、教職課程の指定科目を修得することによって栄養教諭専修免許の取得が可能である。ただし、管理栄養士免許取得者かつ一種免許状授与の所要資格を有する者に限る。

(ア:国家資格もしくは民間資格 イ:資格取得もしくは受験資格取得 ウ:取得の要件)。

9. 入学者選抜の概要

(1) アドミッション・ポリシー

大学院食物栄養科学研究科、食物栄養学専攻、食創造科学専攻の入学者選抜の方針は、以下のとおりである。

[食物栄養科学研究科のアドミッション・ポリシー]

社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力を身につけ、または、社会情勢の中で食産業界のあらゆる分野で発揮できる企画・運営能力を身につける。食物栄養科学研究科は、食物栄養学専攻・食創造科学専攻の2専攻から構成し、次のような資質を満たす入学者を受け入れる。

〈博士前期課程（修士課程）〉

- ・一般的並びに専門的教養を持っている男性・女性。
- ・専門分野を高度に学修・研究し、高度な専門性を要する職業等に必要な能力を得たいと希望する者で、学問に対する意欲を充分にもつ者を求める。

〈博士後期課程〉

- ・専門分野について、専門家・研究者として意欲的かつ自立して研究活動が行える資質をもつ男性・女性を求める。

[食物栄養学専攻のアドミッション・ポリシー]

<修士課程>

本専攻修士課程は「立学の精神」とそれに基づく「教育目標」に賛同し、かつ修了認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）および教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）に定める教育を受けるために必要な次に掲げる知識や技能、意欲を備えた人を求める。

食から健康を追求することによって社会に貢献しようとする職業人を育成することを目指しており、①「食と健康」のより良い関係を理解するための基礎・応用研究を進め、研究開発者や栄養情報担当者などとして活躍しようとする者、②臨床や福祉の現場で管理栄養士として実践的な活躍をしようとする者、③「食育」を含めた集団レベルでの健康増進のあり方を研究しようとする者を受け入れます。

<博士後期課程>

本専攻博士後期課程は「立学の精神」とそれに基づく「教育目標」に賛同し、かつ修了認

定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）および教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）に定める教育を受けるために必要な次に掲げる知識や技能、意欲を備えた人を求める。

修士課程で培った専門性をさらに高め、食と健康に関する研究者として、自立して研究活動を行い、高度に専門的な業務に従事するために必要な学識と能力を有したいと希望する者で、優れた資質を持ち、学問に対する意欲にあふれた者を受け入れる。

[食創造科学専攻のアドミッション・ポリシー]

<修士課程>

本専攻修士課程は「立学の精神」とそれに基づく「教育目標」に賛同し、かつ修了認定学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)および教育課程編成・実施の方針(カリキュラム・ポリシー)に定める教育を受けるために必要な次に掲げる知識や技能、意欲を備えた人を求める。

高度な専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる優れた能力と実行力を身に付け、社会に貢献しようとする職業人を育成することを目標としており、「食と健康」のより良い関係を理解するための基礎・応用研究を進め、研究開発者として活躍しようとする者を受け入れる。

<博士後期課程>

本専攻博士後期課程は「立学の精神」とそれに基づく「教育目標」に賛同し、かつ修了認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)および教育課程編成・実施の方針(カリキュラム・ポリシー)に定める教育を受けるために必要な次に掲げる知識や技能、意欲を備えた人を求める。

修士課程で培った専門性をさらに高め、研究者として食産業界に貢献できる優れた能力と、指導的役割を果たす自立した教育研究者を志向する態度を身に付け、優れた実行力とコミュニケーション能力により社会に貢献したいと希望する者で、優れた資質を持ち、学問に対する意欲にあふれた者を受け入れる。

(2) 選抜方法と募集人員

【修士課程】

<食物栄養学専攻・食創造科学専攻 共通>

入学者選抜の区分としては、推薦入試、一般選抜（前期募集）、一般選抜（後期募集）、社会人特別選抜、外国人留学生特別選抜を行う。

推薦入試の試験科目は書類審査及び面接とし、6月と10月に入学試験を実施する。推薦入試は本学食物栄養科学部（生活環境学部食物栄養学科）を卒業または卒業見込みの者のう

成績が優秀な者に受験資格を与える。

一般選抜の試験科目は専門科目 2 科目及び英語からなる筆記試験、面接とし、前期募集は 10 月に、後期募集は 2 月に入学試験を実施する。

社会人特別選抜の試験科目は小論文及び面接とし、10 月と 2 月に入学試験を実施する。

なお、社会人とは入学時点において大学を卒業後、5 年以上経過している者、または大学を卒業後、原則として同一の企業、官公庁、教育・研究機関、医療・福祉・保健機関等において、引き続き 3 年以上勤務している者である。

外国人留学生特別選抜は第 1 次選抜と第 2 次選抜の 2 段階によって行う。第 1 次選抜は書類選考とし、合格した者が第 2 次選抜に進む。第 2 次選抜は小論文(日本語または英語)、面接および口頭試問である。本専攻の授業は原則として日本語で行われるため、口頭試問には日本語能力の確認が含まれる。第 1 次選抜は 9 月に、第 2 次選抜は 10 月に入学試験を実施する。

入学者選抜の全区分において、当該試験科目の 60%以上の得点率をもって合格と判定する。

募集人員は入学定員である食物栄養学専攻 8 人、食創造科学専攻 4 人とし、推薦入試、一般選抜(前期募集)、一般選抜(後期募集)、社会人特別選抜、外国人留学生特別選抜の全区分を通しての募集人員とする。

【博士後期課程】

<食物栄養学専攻・食創造科学専攻 共通>

入学者選抜の区分としては、一般選抜、外国人留学生特別選抜を行う。

一般選抜の試験科目は口頭試問とし、2 月に入学試験を実施する。

外国人留学生特別選抜は第 1 次選抜と第 2 次選抜の 2 段階によって行う。第 1 次選抜は書類選考とし、合格した者が第 2 次選抜に進む。第 2 次選抜は小論文(日本語または英語による専門科目)、面接および口頭試問である。本専攻の授業は原則として日本語で行われるため、口頭試問には日本語能力の確認が含まれる。第 1 次選抜は 9 月に、第 2 次選抜は 10 月に入学試験を実施する。

入学者選抜の全区分において、当該試験科目の 60%以上の得点率をもって合格と判定する。

募集人員は入学定員である食物栄養学専攻 2 人、食創造科学専攻 2 人とし、一般選抜、外国人留学生特別選抜の全区分を通しての募集人員とする。

(3) 合格者決定手続き

合格者の決定は、本学「入学者選抜規程」に基づき、各入学者選抜試験終了後に開催する研究科委員会(判定会議)を経て学長が行う。

<食物栄養学専攻・食創造科学専攻 共通>

「推薦入試」「一般選抜前期募集」「一般選抜後期募集」「社会人特別選抜」を行う。

入学定員は、食物栄養学専攻 8 人、食創造科学専攻 4 人とする。

○令和 4 年度 実施案

・推薦入試（6 月募集）

試験科目：書類審査、面接

試験実施：6 月初旬、合格発表：6 月中旬

・推薦入試（10 月募集）

試験科目：書類審査、面接

試験実施：10 月初旬、合格発表：10 月中旬

・一般選抜（前期募集）

試験科目：筆記試験（専門科目 2 科目及び英語）、面接

試験実施：10 月上旬、合格発表：10 月中旬

・一般選抜（後期募集）

試験科目：筆記試験（専門科目 2 科目及び英語）、面接

試験実施：2 月中旬、合格発表：2 月下旬

・社会人特別選抜（前期募集）

試験科目：小論文、面接

試験実施：10 月上旬、合格発表：10 月中旬

・社会人特別選抜（前期募集）

試験科目：小論文、面接

試験実施：2 月中旬、合格発表：2 月下旬

【博士後期課程】

<食物栄養学専攻・食創造科学専攻 共通>

「一般選抜後期募集」を行う。

入学定員は、食物栄養学専攻 2 人、食創造科学専攻 2 人とする。

○令和 4 年度 実施案

・一般選抜（後期募集）

試験科目：口頭試問

試験実施：2 月中旬、合格発表：2 月下旬

10. 教員組織の編制の考え方及び特色

（1）教員配置の考え方

食物栄養科学研究科食物栄養学専攻・食創造科学専攻の教員組織においては、原則として、基礎となる食物栄養学科・食創造科学科の専任教員が、それと対応する専攻の専任教員として勤務する。それは武庫川女子大学大学院担当教員資格審査規程に基づき、食物栄養科学研究科が定める資格審査の基準により、高度な教育研究上の指導能力があると認められた者で構成されており、教員配置は適切に行われている。修士課程完成時点で食物栄養学専攻 16 人（教授 6 人、准教授 8 人、講師 2 人）、食創造科学専攻 12 人（教授 8 人、准教授 3 人、講師 1 人）の合計 28 人で構成される。また、博士課程完成時点で食物栄養学専攻 8 人（教授 5 人、准教授 3 人）、食創造科学専攻 7 人（教授 7 人）合計 15 人で構成される。

（２）教員組織編制の考え方

食物栄養科学研究科の主要な特色は、高度専門職業人として予防栄養領域、医療栄養領域、食産業界で活躍する人材の養成するところにある。食物栄養学専攻については、昼夜開講で、健康栄養科学コースと管理栄養士資格者の高度専門教育を行う実践管理栄養コース修士課程で構成されている。食創造科学専攻は、同様に昼夜開講で多様なニーズに合わせて履修修了ができる専攻としている。

教育上主要である授業科目には専任の教授や准教授を配置し、一部は非常勤講師も参加しつつ、原則として専任教員が複数で担当する体制を整えている。食物栄養学専攻の「臨床医学スキルアップ実習」や「エビデンス臨床栄養学演習」は、実践管理栄養コース教員がグループにわかれて複数で指導を行う。食創造科学専攻についても、食物栄養学専攻と同様の考え方で教員配置を行う。すなわち教育上主要である授業科目には専任の教授や准教授を配置し、一部科目は非常勤講師が担当する体制を整えている。

以上のような教員配置の考え方により、専任教員は、博士の学位を有した者で構成されている。既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻から食物栄養科学研究科食物栄養科学専攻と食創造科学専攻に別れて異動する教員で構成されている。食物栄養学専攻の教員組織においては、「健康栄養科学」分野に専任教員 12 人、「実践管理栄養」分野が専任教員 4 人の研究体制である。食創造科学専攻では、「フードマネジメント」分野が専任教員 6 人、「フードイノベーション」分野に専任教員 6 人の研究体制である。

修士課程においては、食物栄養科学研究科が定める資格審査の基準に適合する研究指導教員を適切に配置して、社会において指導的な役割を担うことができる高度な実践力と応用力を有する専門職人材の育成を行う。

< 修士課程研究指導担当教員 >

食物栄養学専攻	研究指導（M マル合）	教授 6 人, 准教授 4 人
	研究指導補助（M 合）	准教授 2 人
食創造科学専攻	研究指導（M マル合）	教授 7 人
	研究指導補助（M 合）	教授 1 人、准教授 1 人

博士後期課程においては、食物栄養科学研究科が定める資格審査の基準に適合する研究指導教員を適切に配置して、社会において指導的な役割を担うことができる高度専門職や研究者を養成する体制を整えている。

<博士後期課程研究指導担当教員>

食物栄養学専攻	研究指導 (D マル合)	教授 5 人、准教授 2 人
	研究指導補助 (D 合)	准教授 1 人
食創造科学専攻	研究指導 (D マル合)	教授 4 人
	研究指導補助 (D 合)	教授 3 人

(3) 専任教員の年齢構成

専任教員の年齢構成については、食物栄養学専攻が 70 歳以上 1 人、60 歳代 7 人、50 歳代 4 人、40 歳代 4 人、食創造科学専攻は 60 歳代 6 人、50 歳代 5 人、40 歳代 1 人である（年齢は完成年度末時点）。

教員の定年については武庫川学院職員就業規則第 17 条において満 66 歳に達した年度末をもって定年退職となることが定められているが、食物栄養学専攻博士後期課程では、開設年度に 2 割の専任教員が定年年齢を超えている。当該者については、令和 3 年 3 月の理事会において、完成年度末までの雇用継続が承認されており、教育研究活動の継続に問題はない。今後、大学の基本的な将来計画として、完成年度以降の教員組織については、教育研究領域での後任採用に対して専門性の維持継続を目的として計画的に実施する。

現在の教員採用は、学部長会での教育研究の中長期的な継続、そのための年齢構成等、全学的な視野に立っての議論を経て、当該学部長、学科長と理事長、学長、副学長、事務局長、人事部による「教員採用のための事前協議」の場で、採用候補者の教育研究業績、本学における教育研究の考え方、模擬授業、面接結果等をもとに慎重に協議し、人事委員会にて決定している。

今後も、現在の運用を継続するとともに、教育の継続性をより確実なものとするため、以下の点に留意して教員採用を決定する。

1. 若手人材を意識的に採用するべく中期的な人員計画を策定する。
2. 募集は J R E C - I N の活用等、公募形式を中心とするが、特に高年齢に偏らないよう年齢構成に留意した募集を行う。
3. 学部長会及び「教員採用のための事前協議」の場において、年齢構成のバランスについてこれまで以上に厳格な確認、協議を行う。

さらに、主に 40 歳代の中堅若手教員の育成のための教育研究業績の支援として、以下の施策を行う。

- 1.6 か月～1 年間の国内研修、海外研修制度の応募支援、在職中に博士学位が取得できる制度での経費補助の実施。
- 2.研究論文執筆、研究所等への紀要投稿、学会発表への研究予算の配分。
- 3.各学科における教員選考基準において「教育評価、研究評価」で具体的な指標を明示し、積極的に支援する。

なお、昇格面では本学の教育職員選考規程をもとに、各学科の教育研究業績基準を満たした教員を承認しているが、教育職員選考規程でも上位資格への昇格要件である滞留年数を平成 30 年度より 7 年間から 2 年間短縮し若手教員の教授、准教授への育成の推進を始めている。

以上の基本方針のもと、教員組織において専門性の維持継続が図れるよう人事運用面での対応を強化する。**【資料 8：定年に関する規定】**

(4) 専任教員が保有する学位

食物栄養学専攻ならびに食創造科学専攻の専任教員の学位の保有状況は下表のとおり。食物栄養学専攻は、修士課程及び博士後期課程の完成時点で 16 人／16 人中、食創造科学専攻では 12 人／12 人中で博士号は全員取得している予定である。研究機能も十分満足する教員組織となっている。本学では、修士学位及び学士学位の保有者に対して、勤務しながら大学院への修学や博士の学位取得を奨励する「在職研修制度」があり、専任教員全員の博士号の取得を目指している。食物栄養学専攻の准教授 1 名は、現在、論文博士の審査中で 2021 年度前期中には、博士号取得予定である。食創造科学専攻では、大学院担当の教員の全員が博士号取得している。

食物栄養科学専攻

	博士の学位	修士の学位	学士の学位	計
教授	6	—	—	6
准教授	7	—	1	8
講師	2	—	—	2
計	15	0	1	16

食創造科学専攻

	博士の学位	修士の学位	学士の学位	計
教授	5	—	—	5
准教授	3	—	—	3
講師	—	—	—	—
計	8	—	—	8

11. 施設、設備等の整備計画

(1) 校地等の整備計画

令和3年度現在、武庫川女子大学は大学10学部、大学院7研究科及び短期大学部7学科を設置し、大学及び短大設置基準上の必要校地面積(108,740 m²)を大きく上回る237,822 m²の校地を有している。食物栄養科学研究科を設置する中央キャンパスも必要校地面積(93,864 m²)に対し161,813 m²の校地を有し、大学設置基準第34条に定められる「学生が休息その他に利用するのに適当な空地」として、噴水、35周年記念庭園、もみの木広場が整備されている。また、その周辺には各種のオブジェ、植樹、休憩用ベンチ等も配置され、学生の憩いの場となっている。大学設置基準第35条に定められる運動場についても、中央キャンパス隣接の鳴尾・池開グラウンド、上田テニスコート、浜甲子園キャンパス隣接の浜甲子園グラウンド、中央キャンパスからスクールバスで南に約10分の場所にある総合スタジアムがあり、運動場の面積は合計92,502.75 m²と、十分な面積を有している。食物栄養科学研究科は、これらの校地を既設の研究科・専攻及び学部・学科と共用で使用する。

(2) 校舎等施設の整備計画

同様に、本学は大学及び短大設置基準上必要となる校舎面積(74,115 m²)を大きく上回る185,331 m²の校舎を有しており、食物栄養科学研究科を設置する中央キャンパスは123,020 m²の校舎を有している。また、食物栄養科学研究科は中央キャンパス内の生活環境2号館と栄養科学館を主に使用し、同研究科の専用使用面積は126 m²と138 m²の合計264 m²である。生活環境2号館には講義室、研究室、実験・実習室、演習室を備え、栄養科学館には研究室、実験・実習室、演習室を備えている。既設の研究科・専攻及び学部・学科との共用となるが、時間割場も本研究科の教育研究活動に支障はない。

【資料9：食物栄養科学研究科時間割】

専任教員の研究室は、専任教員研究室は1室あたり広さ約22 m²で、必要な実験室等については既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻の使用する部屋を使用する。大学院生用の研究室・自習室は、H2-36(42 m²)を使用する。なお、部屋内には大型モニター、プリンタ、コピー機、Wi-Fi環境を整え、十分な広さの机・椅子等を設置する。

【資料10：大学院生自習室の見取り図】

教育・研究活動に関わる機器・器具については、食品中の機能性成分の構造解析に用いる高速液体クロマトグラフ質量分析装置、キャピラリー電気泳動システム、食品および生体内成分の解析に用いるLC/MS高速アミノ酸分析システム、フリーラジカル解析装置、実験動物用X線CTシステム、リアルタイムPCRシステム、原子吸光分光高度計、フーリエ変換赤外分光光度計、ガスクロマトグラフ、高速液体クロマトグラフ、健康・栄養指標である血液生化学検査値の測定に用いる臨床化学分析装置、多項目自動血球計数装置、健康影響評価に用いる体成分分析装置、末梢血管モニタリング装置、超音波骨密度測定装置を設置して

る。令和3年9月には、機器分析センター（197m²）および機器分析実験室（165m²）が完成予定であり、これらの機器を集約する予定である。

以上のように、本研究科では食品に関する教育・研究に必要な機器や設備は十分に整備されている。

（3） 図書等の資料及び図書館の整備計画

①図書館の概要及び整備計画

本学附属図書館は、中央キャンパスの「中央図書館」、上甲子園キャンパスの「甲子園会館分室」、浜甲子園キャンパスの「薬学分館」から構成されており、中央図書館が管理・運営の中心となって連携し、図書館システムを活用して図書資料の相互貸借業務を行っており、各キャンパスの図書資料を利用できる。中央キャンパスの中央図書館は平成25年に大幅にリニューアルした。授業開講期は毎日8時30分から21時30分まで開館しており、館内にはアクティブ・ラーニングや実習・演習に役立つラーニング・コモンズの設置、インターネット Wi-Fi 環境、マルチスクリーン、音響設備、貸出用ノートパソコン、TV 会議システム等、多彩なメディアが利用できる環境を整備し、学生の学習活動のサポート及び教員の教育・研究活動の支援を行っている。

令和2年4月時点で、本学附属図書館に所蔵する図書は694,591冊（うち外国書163,579冊）、学術雑誌は9,527種（うち外国雑誌1,949種）、視聴覚資料は11,155点である。その内、食物栄養科学分野の図書は32,172冊、学術雑誌278種、電子ジャーナル1,302種、視聴覚資料は751点である。

<和雑誌タイトル>

栄養と料理、Vesta：食文化のひろば給食・栄養管理の手引き、Hormone frontier in gynecology、公衆衛生、レタスクラブ、New food industry、栄養学雑誌、化学と工業、化学と生物、生化学、ビタミン、日本栄養・食糧学会誌、The journal of biochemistry、Journal of nutritional science and vitaminology、日本家政学会誌、実験医学、生物工学会誌、食品衛生研究、月刊糖尿病、糖尿病プラクティス、週刊医学のあゆみ、公衆衛生情報、日本医事新報 など

<洋雑誌タイトル>

Journal of lipid research : JLR、Journal of nutrition / American Institute of Nutrition、The American journal of clinical nutrition、Diabetes care、American journal of epidemiology、Epidemiologic reviews など

②データベース、電子ジャーナル等の整備

データベースは、国立情報学研究所等が作成する文献検索データベースのほか、「JDreamIII」「医中誌 Web」「化学書資料館」「Academic Search Premier」「Web of Science」といった専門データベースを完備している。新聞についても「聞蔵II ビジュアル」「日経テレコン」「毎索」「ヨミダス歴史館」「Global Newsstream」等、国内外の各紙電子版を購入し、文献検索ツールのリンクリゾルバ「SFX」も導入している。これらの各種有料データベース・電子ジャーナルは VPN 接続での環境を構築し、学外からでも利用できるようにしている。

③閲覧室等について

大学全体で図書館の閲覧座席数は 1,716 席ある。本学で所蔵していない資料については、24 時間いつでもウェブ上で文献複写と貸借の申込みができる。ほかにも「E-CatsLibrary」の「マイライブラリ」機能では、直接利用者が貸出・予約状況の確認と延長処理ができ、自身の研究・学習分野に関係のあるインターネット・サイトを集めたオリジナルリンク集の作成や、研究分野に応じた電子ジャーナルリンク集の作成、SDI (Selective Dissemination Information) サービスの登録・確認、複数のデータベースを利用した横断検索ができるようになっている。仮に開館時間内に来館することが難しい状況であっても、ウェブ・ベースの利点を活かして通常と変わらぬ学習環境を提供している。

④他大学の図書館等との協力について

国公私立の大学図書館協会、兵庫県下の大学図書館協議会はもとより、国立国会図書館、各公共図書館等あらゆる関係諸機関との連携強化を図り、相互利用サービスを推進している。これらは国立情報学研究所の ILL システムに参加することによって料金の支払いが簡便になり、図書の貸借、文献複写の相互協力業務の効率化を図っている。

12. 管理運営

学校教育法第 93 条及び同法施行規則第 143 条の規定に基づき、研究科委員会、大学院委員会を置いており、大学院学則に構成員、審議事項等についての条文を整備し、運営している。さらに大学院委員会の下に「大学院の振興・充実に関する検討委員会」を設けている。

学長は、大学・大学院を代表し、主宰する会議の議長となり、その決定権を有している。また研究科長は、研究科を代表し、主宰する会議の議長となり、その決定権を有している。

(1) 研究科委員会

大学院学則第 8・9 条及び 11 条の 2 の規定に基づき、各研究科に専任教授をもって構成される研究科委員会を置いている。審議事項は、学長が以下に掲げる事項について決定を行うにあたり意見を述べることとしており、研究科長が開催を招集し、その議長となる。

- ①学生の入学及び課程の修了に関する事項
- ②修士、博士の学位の授与に関する事項
- ③前2号に掲げるもののほか、教育研究に関する重要な事項で、研究科委員会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの

なお研究科委員会は、上記①～③のほか、学長及び研究科長が担う教育研究に関する事項について審議し、及び学長等の求めに応じ、意見を述べることができる。

食物栄養科学研究科委員会では、上記のほか研究科の基本方針の策定、教育課程の編成、単位認定、予算編成及び人事等に関する事項について審議することとし、研究科運営の独立性は確保する。

【資料 11：武庫川女子大学大学院研究科委員会規程】

(2) 大学院委員会

大学院学則第 10・11 条及び 11 条の 2 の規定に基づき、本大学院に学長、副学長、研究科長、専攻長、その他学長が必要と認めた者をもって構成される大学院委員会を置いている。

審議事項は、学長が以下に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べることとしており、学長が開催を招集し、その議長となる。

- ①学則に基づく規程の制定改廃に関する事項
- ②修士、博士の学位の取消に関する事項
- ③その他学長が大学院委員会の意見を聴くことが必要と定める事項

【資料 12：武庫川女子大学大学院委員会規程】

(3) 専攻長会議

大学院委員会の下に大学院の振興・充実と運営の円滑化を図るための委員会として「専攻長会議」を設置している。副学長、各研究科専攻の専攻長、その他学長が必要と認めた者によって構成され、副学長が議長、学長が指名した者が副議長となって、以下の事項を審議している。食物栄養科学研究科設置後は、両専攻長が委員として参画する。

- ①学生確保の方策に関する事項
- ②学生の修学支援に関する事項
- ③課程修了学生の進路（就職）に関する事項
- ④大学院 FD に関する事項
- ⑤大学院担当教員基準に関する事項
- ⑥教育研究の環境整備に関する事項
- ⑦大学院委員会からの諮問事項
- ⑧研究科委員会からの提案事項
- ⑨その他、委員会が必要と認めた事項

【資料 13：武庫川女子大学大学院専攻長会議規程】

13. 自己点検・評価

本学では、教育研究水準の向上を図り、大学院の目的及び社会的使命を達成するため、教育研究活動等の状況について自ら点検及び評価を行い、また教育研究の改善に努めるため、平成8年4月に武庫川女子大学大学院自己評価委員会を組織しており、大学院自己委員会には、食物栄養科学研究科を代表して研究科長が出席する。また開設する研究科ごとに研究科自己評価委員会を置いており、食物栄養科学研究科設置後は、研究科長を委員長とする「食物栄養科学研究科自己評価委員会」において、食物栄養科学部の自己評価委員会とも連携しながら組織的な自己点検・評価を行っていく。なお、本学は令和4年に認証評価機関（公益財団法人大学基準協会）の評価を受けることが決まっており、前回認証評価における大学院関係の指摘事項を踏まえつつ、同協会が示す10の大学基準の項目①理念・目的、②内部質保証、③教育研究組織、④教育課程・学習成果、⑤学生の受け入れ、⑥教員・教員組織、⑦学生支援、⑧教育研究等環境、⑨社会連携・社会貢献、⑩大学運営・財務に従って点検・評価を実施する。これらの項目に従って、研究科・専攻単位で評価活動を行い、その結果は研究科自己評価委員会から大学院自己評価委員会に報告される。なお、これまでの点検・評価報告書、認証評価機関からの評価結果、評価における助言等に対する改善・改革の取り組み、改善報告書をはじめ、本学独自で実施した「卒業生アンケート」「卒業時アンケート」や「在学生満足度アンケート」についての調査結果や改善方策については、ホームページで公開し、積極的に情報公表を行っている。

【資料14：武庫川女子大学大学院自己評価委員会規則】

【資料15：武庫川女子大学大学院研究科自己評価委員会規程】

14. 情報の公表

本学は、学校法人としての公共性に鑑み、社会に対する社会的説明責任を果たすために、主としてインターネットホームページを通して広く社会に教育研究活動等の情報を公表している。本学ホームページ内の「大学情報の公表」を中心に、学校教育法施行規則に定められる9項目をはじめ各種情報を積極的に公表している。

「大学情報の公表」 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/kouhyou.html>
(武庫川女子大学 ホームページトップ>大学情報の公表)

ア 大学の教育研究上の目的に関すること

教育目的 https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/kyo_moku.html

イ 教育研究上の基本組織に関すること

教学組織図 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/pdf/kouhyou/kyogakusoshiki.pdf>

- ウ 教員組織，教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること
教員情報 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/gyoseki/gyoseki.html>
- エ 入学者に関する受入れ方針及び入学者の数，収容定員及び在学する学生の数，卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること
入学者受入れ方針 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/~kyoumuka/policytreemap/index.html>
収容定員 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/teiin.html>
進路 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/~syusyoku/data/gyousyu.htm>
- オ 授業科目，授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること
大学院カリキュラム https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/in_curriculum.html
シラバス https://www.mukogawa-u.ac.jp/~kyoumuka/syllabus/2020/syl_2020.htm
- カ 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること
履修便覧 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/syllabus/binran/binran-frame.htm>
成績評価 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/pdf/kouhyou/seiseki01.pdf>
大学院学位授与状況 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/pdf/kouhyou/gakui.pdf>
- キ 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること
校地・校舎等の面積 https://www.mukogawa-u.ac.jp/~kohoj/files/pdf/site_building/site_building.pdf
校舎耐震化率 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/announce/pdf/sisetu/taishinkaritu.pdf>
キャンパスマップ <https://www.mukogawa-u.ac.jp/campus/index.html>
交通アクセス <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/campus/access.html>
- ク 授業料，入学料その他の大学が徴収する費用に関すること
大学院学費 https://www.mukogawa-u.ac.jp/~nyushi/g_school/pdf/g_school_nyugaku.pdf#page=2
- ケ 大学が行う学生の修学，進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること
学生支援部署一覧 https://www.mukogawa-u.ac.jp/mukojolife/student_support.html
進路支援 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/career/carrier.html>
- コ その他
学則 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/mukojolife/gakusoku.html>
設置認可申請書，設置届出書，設置計画履行状況等報告書
<https://www.mukogawa-u.ac.jp/~kohoj/application.html>
自己点検・評価報告書 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/evaluation/saiten.html>
認証評価の結果 <https://www.mukogawa-u.ac.jp/gakuin/evaluation/hyouka.html>

15. 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

(1) 授業内容の及び方法の改善を図るための組織的な研修の計画

本学の教育理念及び学部等の教育目標の実現をめざし、社会に役立つ有為な人材を育成するために、教員の主体的・恒常的に行う授業の内容及び方法の改善・向上（FD）に努めている。

平成 20 年 1 月には各学部及び事務部門から選出された委員で構成される「武庫川女子大学 FD 推進委員会」を設置し、“学生の主体性・論理性・実行力を培う教育”を推進するために、授業内容及び方法の改善と向上に資する全学的な取り組みを行っている。大学・大学院全体の FD 活動はこの「FD 推進委員会」を中心となり進められており、主な取り組みとして「FD 研修・勉強会実施」「授業公開」「授業改善のための工夫・失敗事例の収集」「FD ニューズの発行」などを行っている。以上の活動のほか、就任 1 年目教員を対象に「新任教員研修プログラム」を実施しており、本学就任初年度の 4～7 月の毎週水曜日の 2 時限目を「新任教員研修プログラム」の時間とし、本学に関する知識の定着、授業設計、教育方法、教育評価、授業運営、提案資料作成等のテーマについて、合計 15 回の集合研修を実施している。大学院のみ特化した FD 活動については、「大学院の振興・充実に係る検討委員会」が中心となり、進められている。この委員会は、「12. 管理運営」で説明したとおり、大学院委員会の下に組織され、審議事項の一つに「大学院 FD」を掲げている。武庫川女子大学大学院 FD に関する規程も整備しており、①授業及び研究指導の内容及び方法の改善の方策、②研修会及び講習会の開催、③その他、学長及び委員会が必要と認めた事項などを検討事項としている。

【資料 16：武庫川女子大学 FD 推進委員会規程】

【資料 17：武庫川女子大学大学院 FD に関する規程】

【資料 18：新任教員研修プログラム内容】

（2）大学職員に必要な知識・技能の習得及び向上の取り組み

本学では、「SD 推進委員会」を設置し、大学等の運営に必要な知識・技能を身に付け、能力・資質を向上させることを目指している。SD の対象となる「職員」には事務職員のほか、教員等も含まれることから、FD 推進委員会と SD 推進委員会が連携した活動を行い、教育職員・事務職員がともに必要な知識・技能の習得及び向上の取り組み、「教職協働」を実現している。

教職協働を実現させる職員育成のため、事務職員に対しては体系的な研修体系を構築しており、具体的には、キャリアに応じて新任職員、中堅職員、管理職、監督職を対象に「階層別研修」を実施し、その内容はビジネスマナーやパソコン知識、データリテラシー、ロジカルシンキングといった汎用的なものから大学職員として必要な知識である教育関係の法令や諸規則といった専門的スキルの修得まで多岐に及ぶ。特に令和元年度からは、新任職員研修が充実し、新任職員向けの 3 年間の体系的な研修プログラム「新任職員育成制度 Rising3」がスタートした。大学職員としての基礎知識習得はもちろんのこと、教職協働で授業運営に参画したり幅広い視野・専門性を高めたりする機会を設けている。

その他、教育職員、事務職員が日本私立大学協会など外部団体主催の就職支援や厚生補導等の分野別の研修会へ参加するなどして、大学運営に必要な基礎力、応用力及びマネジメント力の向上を目指している。

【資料 18：SD 推進委員会規程】

資料目次

- 資料 1 : 武庫川女子大学教学組織図
- 資料 2 : 入学から修了までのスケジュール表
- 資料 3 : 食物栄養学専攻履修モデル
- 資料 4 : 食創造科学専攻履修モデル
- 資料 5 : 武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部 研究倫理委員会規程
- 資料 6 : 基礎となる学部/修士課程との関係図
- 資料 7 : 武庫川女子大学大学院長期履修学生規程
- 資料 8 : 定年に関する規定
- 資料 9 : 食物栄養科学研究科時間割
- 資料 10 : 大学院生自習室の見取り図
- 資料 11 : 武庫川女子大学大学院研究科委員会規程
- 資料 12 : 武庫川女子大学大学院委員会規程
- 資料 13 : 武庫川女子大学大学院の振興・充実に係る検討委員会規程
- 資料 14 : 武庫川女子大学大学院自己評価委員会規則
- 資料 15 : 武庫川女子大学大学院 研究科自己評価委員会規程
- 資料 16 : 武庫川女子大学 F D 推進委員会規程
- 資料 17 : 武庫川女子大学大学院 F D に関する規程
- 資料 18 : 新任教員研修プログラム内容
- 資料 19 : SD 推進委員会規程



武庫川女子大学教学組織

武庫川女子大学 Mukogawa Women's University

文 学 部 School of Letters	<ul style="list-style-type: none"> 日本語日本文学科 Department of Japanese Language and Literature 英語文化学科 Department of English 教育学科 (平成31年4月学生募集停止) Department of Education 心理・社会福祉学科 Department of Psychology and Social Welfare
教 育 学 部 School of Education	<ul style="list-style-type: none"> 教育学科 Department of Education
健康・スポーツ科学部 School of Health and Sports Sciences	<ul style="list-style-type: none"> 健康・スポーツ科学科 Department of Health and Sports Sciences
生 活 環 境 学 部 School of Human Environmental Sciences	<ul style="list-style-type: none"> 生活環境学科 Department of Human Environmental Sciences 食物栄養学科 (令和2年4月学生募集停止) Department of Food Sciences and Nutrition 情報メディア学科 Department of Informatics and Mediology 建築学科 (令和2年4月学生募集停止) Department of Architecture
食 物 栄 養 科 学 部 School of Food Sciences and Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> 食物栄養学科 Department of Food Sciences and Nutrition 食創造科学科 Department of Innovative Food Sciences
建 築 学 部 School of Architecture	<ul style="list-style-type: none"> 建築学科 Department of Architecture 景観建築学科 Department of Landscape Architecture
音 楽 学 部 School of Music	<ul style="list-style-type: none"> 演奏学科 Department of Performing Arts 応用音楽学科 Department of Applied Music
薬 学 部 School of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences	<ul style="list-style-type: none"> 薬学科 Department of Pharmacy 健康生命薬科学科 Department of Health and Bio-Pharmaceutical Sciences
看 護 学 部 School of Nursing	<ul style="list-style-type: none"> 看護学科 Department of Nursing
経 営 学 部 School of Business Administration	<ul style="list-style-type: none"> 経営学科 Department of Business Administration
共 通 教 育 部 School of General Education	

附属図書館
 University Library
教育研究所
 Institute for Education
発達臨床心理学研究所
 Institute of Developmental and Clinical Psychology
言語文化研究所
 Institute for Linguistic Cultural Studies
生活美学研究所
 Institute of Esthetics in Everyday-Life
情報教育研究センター
 Institute for Educational Computing Research
バイオサイエンス研究所
 Institute for Biosciences
国際健康開発研究所
 Institute for World Health Development

トルコ文化研究センター
 Institute for Turkish Culture Studies
健康運動科学研究所
 Institute for Health and Exercise Science
栄養科学研究所
 Research Institute for Nutrition Sciences
学校教育センター
 Research Center for School Education and Childcare
女性活躍総合研究所
 Institute for Women's Career Advancement and Gender Equality Development
附属総合ミュージアム
 University Museum
スポーツセンター
 Sports Center
オープンカレッジ
 Open College

武庫川女子大学短期大学部 Mukogawa Women's University Junior College Division

- 日本語文化学科
Department of Japanese Language
- 英語キャリア・コミュニケーション学科
Department of Careers in English Communication
- 幼児教育学科
Department of Early Childhood Education
- 心理・人間関係学科
Department of Psychology and Human Relations
- 健康・スポーツ学科
Department of Health and Sports
- 食生活学科
Department of Dietary Life and Food Sciences
- 生活造形学科
Department of Fashion and Living Design
- 共通教育科
Department of General Education

武庫川女子大学大学院 Mukogawa Women's University Graduate School

- 文学研究科**
 Graduate School of Letters
 - 日本語日本文学専攻（修士課程・博士後期課程）
Japanese Language and Literature Major (Master's Program, Doctoral Program)
 - 英語英米文学専攻（修士課程・博士後期課程）
English Language and Literature Major (Master's Program, Doctoral Program)
 - 教育学専攻（修士課程）
Education Major (Master's Program)
 - 臨床心理学専攻（修士課程）
Clinical Psychology Major (Master's Program)
- 臨床教育学研究科**
 Graduate School of Clinical Education
 - 臨床教育学専攻（修士課程・博士後期課程）
Clinical Education Major (Master's Program, Doctoral Program)
- 健康・スポーツ科学研究科**
 Graduate School of Health and Sports Sciences
 - 健康・スポーツ科学専攻（修士課程）
Health and Sports Sciences Major (Master's Program)
- 生活環境学研究科**
 Graduate School of Human Environmental Sciences
 - 食物栄養学専攻（修士課程・博士後期課程）
Food Sciences and Nutrition Major (Master's Program, Doctoral Program)
 - 生活環境学専攻（修士課程・博士後期課程）
Human Environmental Sciences Major (Master's Program, Doctoral Program)
 - 建築学専攻（修士課程・博士後期課程）（令和2年4月学生募集停止）
Architecture Major (Master's Program, Doctoral Program)
- 建築学研究科**
 Graduate School of Architecture
 - 建築学専攻（修士課程・博士後期課程）
Architecture Major (Master's Program, Doctoral Program)
 - 景観建築学専攻（修士課程・博士後期課程）
Landscape Architecture Major (Master's Program, Doctoral Program)
- 薬学研究科**
 Graduate School of Pharmaceutical Sciences
 - 薬学専攻（博士課程）
Pharmacy Major (Doctoral Program)
 - 薬科学専攻（修士課程・博士後期課程）
Pharmaceutical Sciences Major (Master's Program, Doctoral Program)
- 看護学研究科**
 Graduate School of Nursing
 - 看護学専攻（修士課程・博士後期課程）
Nursing Science Major (Master's Program, Doctoral Program)

武庫川女子大学専攻科 Mukogawa Women's University One-Year Graduate Programs

音楽専攻科
Music Major

声乐専攻
Vocal Music Major
器楽専攻
Instrumental Study Major

武庫川女子大学附属高等学校 Mukogawa Women's University Senior High School

武庫川女子大学附属中学校 Mukogawa Women's University Junior High School

武庫川女子大学附属幼稚園 Mukogawa Women's University Kindergarten

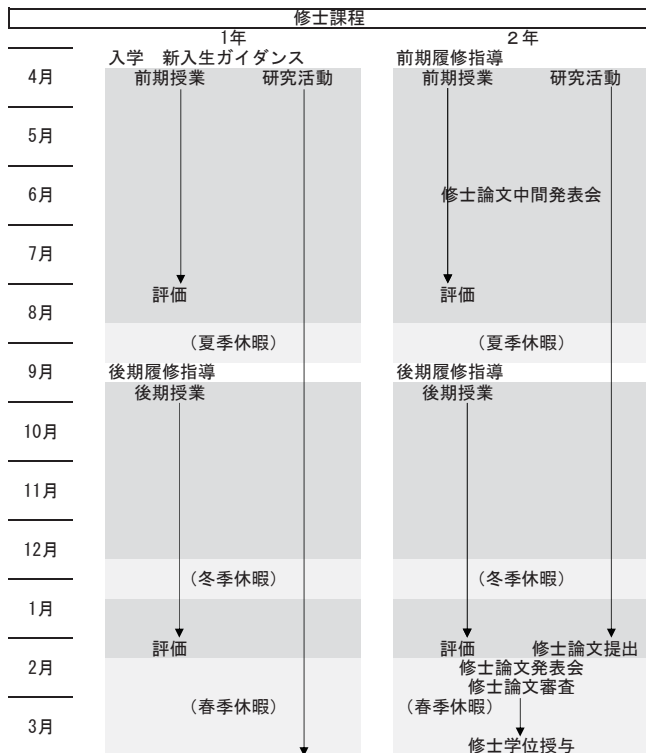
武庫川女子大学附属保育園 Mukogawa Women's University Child Care Center

武庫川女子大学アメリカ分校 Mukogawa Women's University U.S. Campus

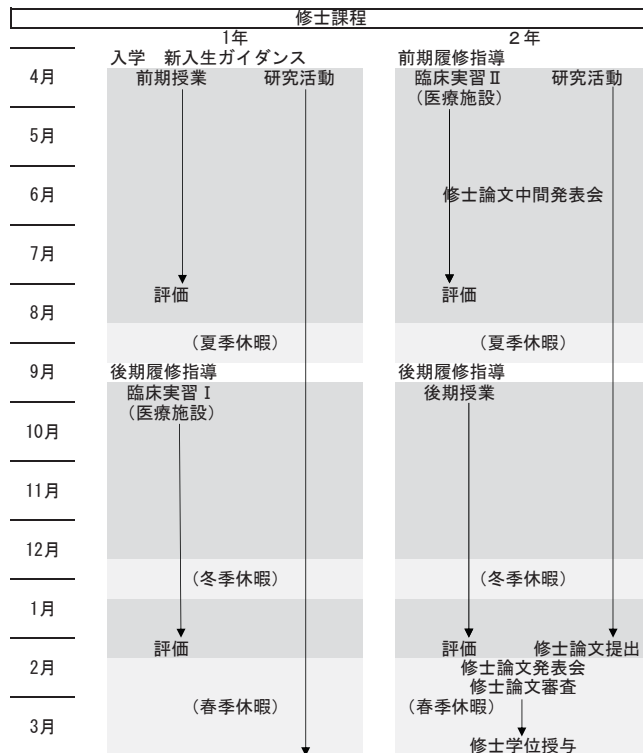
丹嶺学苑研修センター Tanrei Seminar Center

入学から修了までのスケジュール

食物栄養学専攻 修士課程 健康栄養科学コース

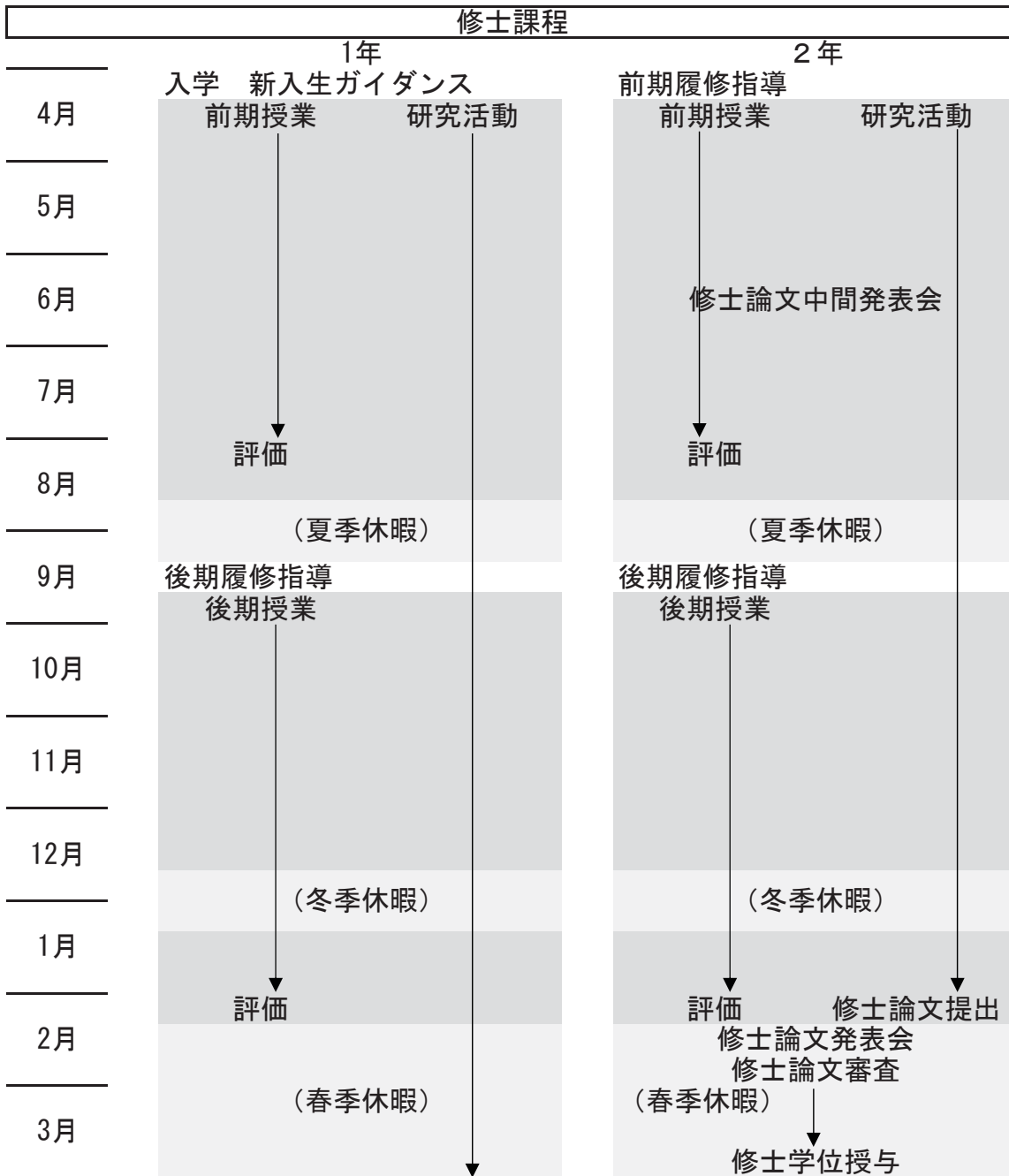


食物栄養学専攻 修士課程 実践管理栄養コース



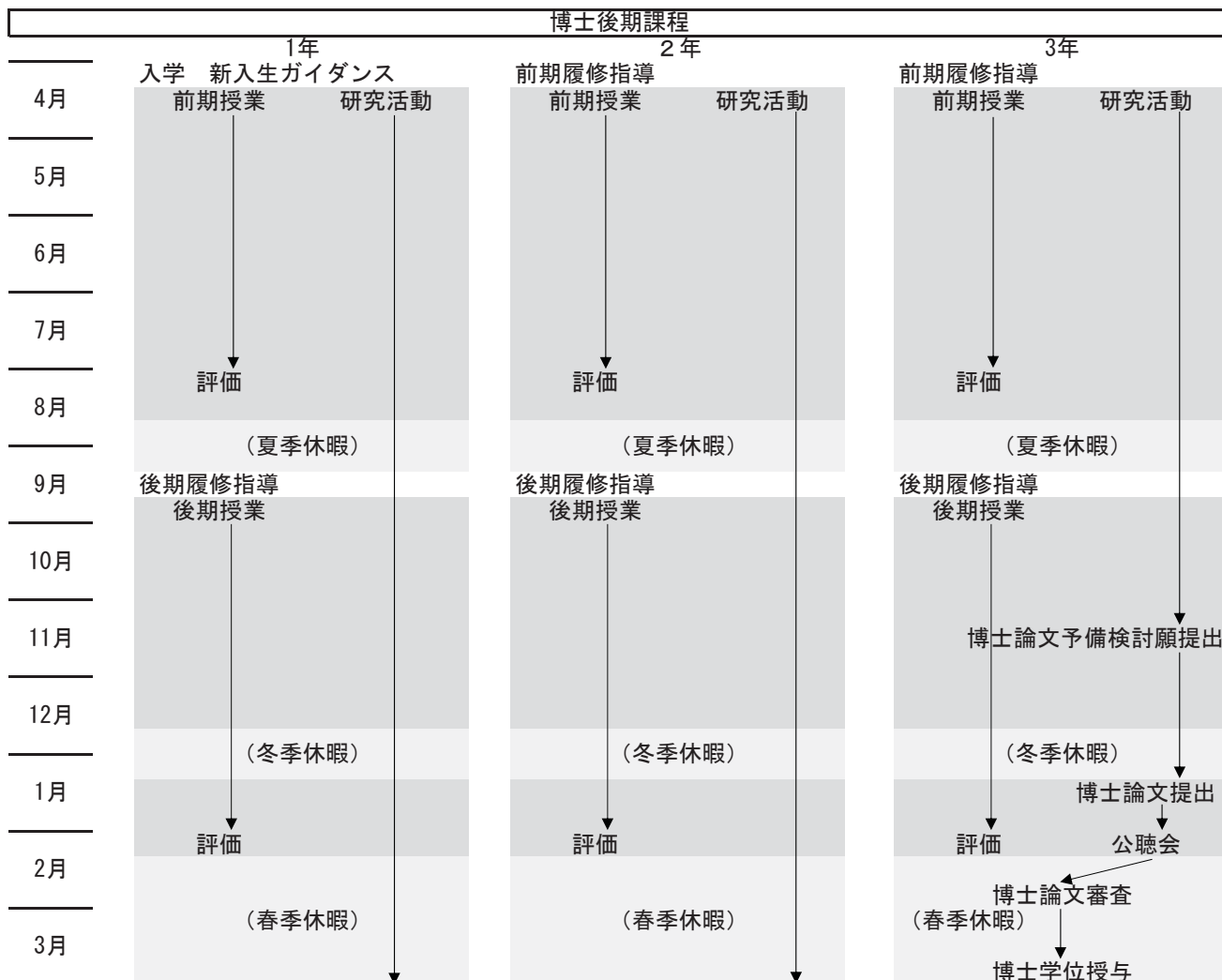
入学から修了までのスケジュール

食創造科学専攻 修士課程



入学から修了までのスケジュール

食物栄養学専攻・食創造科学専攻 博士後期課程



【履修モデル】 高度職業人たる管理栄養士（予防系）を目指す学生
 食物栄養学専攻 修士課程 健康栄養科学コース

学年	通年		前期		後期	
	科目	単位	科目	単位	科目	単位
1年	(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ(選)	6				
			栄養疫学特論(必)	2		
			生物統計学(必)	1		
			健康情報解析実践論(選)	2	応用栄養学特論(選)	2
			栄養学特論(選)	2	給食経営管理特論(選)	2
		公衆栄養学特論(選)	2	健康政策学特論(選)	1	
		栄養免疫学特論(選)	2			
		食環境科学特論(選)	2			
小計		6		13		5
2年	(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅱ(選)	6				
			栄養教育論特論(選)	2	臨床栄養学特論(選)	2
小計		6		2		2
計		12		15		7
					総計	34

【履修モデル】栄養教諭専修免許取得を目指す学生

食物栄養学専攻 修士課程 健康栄養科学コース

学年	通年		前期		後期	
	科目	単位	科目	単位	科目	単位
1年	(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ(選)	6				
			栄養疫学特論(必)	2		
			生物統計学(必)	1		
			栄養学特論(選) 公衆栄養学特論(選) 栄養免疫学特論(選) 身体活動と栄養(選)	2 2 2 2	応用栄養学特論(選) 給食経営管理特論(選) 健康政策学特論(選)	2 2 1
小計		6		11		5
2年	(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅱ(選)	6				
			健康情報解析実践論(選) 栄養教育論特論(選) 食環境科学特論(選)	2 2 2	臨床栄養学特論(選) 食教育実践論(選)	2 2
小計		6		6		4
計		12		17		9
総計						38

【履修モデル】 高度職業人たる管理栄養士（臨床系）を目指す学生

食物栄養学専攻 修士課程 実践管理栄養コース

学年	通年		前期		後期	
	科目	単位	科目	単位	科目	単位
1年	(論文指導) 実践管理栄養特別実習Ⅰ(選)	3				
			栄養疫学特論(必)	2		
			生物統計学(必)	1		
			健康情報解析実践論(選)	2	臨床実習Ⅰ(選)	4
			栄養免疫学特論(選)	2	エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ(選)	2
			病態栄養生理学特論	1		
			食環境科学特論(選)	2		
			高齢医学特論(選)	1		
		医療倫理特論(選)	1			
		エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ(選)	2			
小計		3		14		6
2年	(論文指導) 実践管理栄養特別実習Ⅱ(選)	3				
			臨床実習Ⅱ(選)	4	臨床栄養学特論(選)	2
小計		3		4		2
計		6		18		8
					総計	32

【履修モデル】食物栄養学分野の教育研究者・高度職業人（管理栄養士）を目指す学生
食物栄養学専攻 博士後期課程

学年	通年		前期		後期	
	科目	単位	科目	単位	科目	単位
1年			食物栄養学特殊演習(必)	1		
			論文指導Ⅰ(必)	1	論文指導Ⅱ(必)	1
小計		0		2		1
2年			論文指導Ⅲ(必)	1	論文指導Ⅳ(必)	1
小計				1		1
3年			論文指導Ⅳ(必)	1	論文指導Ⅴ(必)	1
小計		0		1		1
計		0		4		3
					総計	7

【履修モデル】食産業界に貢献できる人材を目指す学生

食創造科学専攻 修士課程

学年	通年		前期		後期	
	科目	単位	科目	単位	科目	単位
1年	(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ(選)	6				
			研究倫理学特論(必)	2		
			生物統計学(必)	1		
			食品機能学特論(選)	2	調理科学特論(選)	2
			食品衛生学特論(選)	2	食品機器分析学特論(選)	2
			分子栄養学特論(選)	2	醸造学特論(選)	1
		食品化学特論(選)	2			
		食品製造学特論(選)	2			
小計		6		13		5
2年	(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅱ(選)	6				
			フードビジネス学特論(選)	1	食品加工学特論(選)	2
小計		6		1		2
計		12		14		7
					総計	33

学年	通年		前期		後期	
	科目	単位	科目	単位	科目	単位
1年			食創造科学特殊演習(必)	1		
			論文指導Ⅰ(必)	1	論文指導Ⅱ(必)	1
小計		0		2		1
2年			論文指導Ⅲ(必)	1	論文指導Ⅳ(必)	1
小計				1		1
3年			論文指導Ⅳ(必)	1	論文指導Ⅴ(必)	1
小計		0		1		1
計		0		4		3
					総計	7

○武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部研究倫理委員会規程

平成14年4月1日

規程第7号

改正 平成25年4月1日

平成27年12月1日

令和2年4月1日

(設置)

第1条 「武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部研究倫理規程」第9条に基づき、武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部（以下「本学」という。）に武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部研究倫理委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(目的)

第2条 委員会は、「武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部研究倫理規程」第3条第3号に定める研究者が、人（試料・情報を含む。）を用いて実施する全ての医学系研究、実験及び実習（以下「研究等」という。）について、「ヘルシンキ宣言（1964年世界医師会総会で採択）」及び「人を対象とする医学系研究に関する倫理指針」（以下「指針等」という。）の趣旨にそって、倫理的配慮のもとに、研究等の実施計画等について事前に審査を行うことを目的とする。

(任務)

第3条 委員会は、前条の研究等の実施責任者から申請された実施計画について、倫理的、社会的観点から次の各号に掲げる点に留意して審査を行う。ただし、利益相反に関する事項については、利益相反管理委員会に意見を聴くものとする。

- (1) 研究対象者・試料提供者・その家族など（以下「研究対象者等」という。）の個人の人権の擁護及び個人情報の保護
- (2) 研究対象者等に理解を求め同意を得る方法（インフォームド・コンセント）
- (3) 予測される研究対象者等への不利益並びに危険性に対する配慮
- (4) 研究期間中及び研究期間終了後の試料等の保管・廃棄の方法
- (5) 研究実施の責任体制

(構成)

第4条 委員会は、次に掲げる委員をもって構成する。

- (1) 委員は男女両性を含む5名以上とし、以下次号以下に挙げる条件を満たすものとする。

- (2) 医学・医療の専門家等、自然科学の有識者を含む。
- (3) 倫理学・法律学の専門家等、人文・社会科学の有識者を含む。
- (4) 研究対象者の観点も含めて一般の立場から意見を述べるができるものを含む。
- (5) 本学に所属しない者を2名以上含む。

2 委員会に委員長及び副委員長を置く。委員長及び副委員長は、委員の互選により選出する。

3 委員は学長が委嘱する。

(任期)

第5条 委員の任期は2年とし、再任を妨げない。

2 委員会の委員に欠員が生じた場合は、補充する。後任者の任期は、前任者の残任期間とする。

(運営)

第6条 委員会は、委員長が招集し、その議長となる。ただし、委員長に事故あるときは、副委員長がその職務を代行する。

2 委員会は、委員の半数以上の出席で成立するものとする。ただし、審議及び採決の際は、第4条第1項第3号又は第4条第1項第4号に示す委員が1名以上出席していなければならない。なお、委員長が必要と認めた場合は、WEBによる参加を認める。

3 委員会が必要と認めた場合は、委員以外の者の出席を求め、その意見を聴くことができる。

(情報公開等)

第7条 委員会の議事要旨(研究課題名、申請者名、研究期間及び審査の結果等を含む。)、委員会の構成並びに委員の氏名及び所属等の情報は、公開するものとする。ただし、個人情報又は研究に係る独創性若しくは知的所有権を害するおそれのある部分は、非公開とすることができる。

(申請手続き)

第8条 申請者は、倫理審査申請書、研究計画書、研究対象者等への説明書等、下記に挙げる書類に必要事項を記入又は作成して学長に提出する。

- (1) 「人を対象とする研究計画等倫理審査申請書」(様式第1号)
- (2) 「研究計画書」(様式第2号)
- (3) 「研究対象者等への説明書」(雛型1)
- (4) 「研究参加への同意書」(雛型2)

(5) 「研究参加への同意撤回書」(雛型3)

(6) その他研究対象者等に配布する文書

2 前項に定める添付書類について、外国語で作成された書類の場合は、その訳文を添付すること。

(審査)

第9条 委員会は、第3条に定める事項を円滑に審議又は処理するため、申請者を討議に参加させることができる。ただし、委員又は申請者は、自らが実施する研究が審査を受けるときは、当該審査に加わることができない。

2 審査の判定は、次のとおりとし、出席委員全体の合意によるものとする。出席委員全体の合意に至らない場合は、不承認とする。

(1) 申請された研究計画が指針等に合致し、科学的かつ倫理的に問題ないと判断した場合は「承認」とする。

(2) 申請された研究計画が科学的又は倫理的に問題はあるが計画の一部を修正すれば問題は解決すると判断した場合には「条件付承認」とし、付帯条件も合わせて明示する。

(3) 申請された研究計画において申請に関する情報が不足して判断できない場合や、委員会が研究責任者に討議参加を要請したにもかかわらず応じない場合は、その理由を明示して「不承認」とする。

(4) 申請された研究計画が当委員会の審査の対象に当たらないと判断した場合は「非該当」とする。

3 判定が条件付承認となった場合、申請者は、結果通知書発行日から2週間以内に付帯条件を満たした書類を委員会に提出し、委員長承認を得るものとする。なお、委員長承認にあたり副委員長と協議するものとする。

(迅速審査)

第10条 委員長が次の各号に該当すると認める場合には、委員会が指名する委員による審査(以下「迅速審査」という。)を行い、審査結果は委員会の意見として取り扱うものとする。

(1) 他の研究機関と共同して実施される研究であって、既に当該研究の全体について共同研究機関において倫理審査委員会の審査を受け、その実施について、適当である旨の意見を得ている場合の審査

(2) 研究計画書の軽微な変更に関する審査

(3) 侵襲を伴わない研究であって介入を行わないものに関する審査

(4) 軽微な侵襲を伴う研究であって介入を行わないものに関する審査

- 2 迅速審査は、委員長が指名した委員3名が行い、当該3名全員の合意によって、第9条第2項に定める「承認」「条件付承認」「不承認」「非該当」のいずれかを決定する。
- 3 前項の審査の結果は、当該審査を行った委員を除く全ての委員に報告する。
- 4 前項の報告を受けた委員は、審査結果について異議を申し述べることができる。異議があった場合、第9条に定める通常の審査を行うものとする。
- 5 本条第2項に規定する審査の結果が「不承認」の場合及び委員長が指名した委員3名が合意に至らなかった場合は、第9条に定める通常の審査を行うものとする。

(研究及び評価)

第11条 申請者は、委員会の承認を得なければ、当該研究の実施ができないものとする。

- 2 申請者は、当該研究終了後、速やかに研究結果及び研究材料について、委員会に書面(様式第6号)にて報告する。
- 3 研究結果は、各研究部門で保存する。委員会は申請者に何時でも当該研究結果の提出を命ずることができ、審査事項の遵守等の確認をすることができる。

(判定の通知)

第12条 判定通知は、委員会終了後、遅滞なく倫理審査結果通知書(様式第3号及び様式第4号)をもって、申請者に通知する。

- 2 前項の判定通知は、承認の場合は、倫理審査結果通知書(様式第3号)を用い、それ以外の場合は、倫理審査結果通知書(様式第4号)を用いる。

(異議申立て)

第13条 審査の判定に異議のある申請者は、所属組織の長を経由し、異議申立書(様式第5号)により、委員会に再審査を申請することができる。

- 2 再審査の手続については、第9条から第11条を準用する。

(実施状況の報告及び実施調査)

第14条 委員会は、研究等について必要があると判断したときは、申請者に対し実施状況を報告させることができる。

- 2 委員会は、研究等が研究計画等に沿って適切に行われているかを随時実地調査することができる。

(研究等の変更又は中止の勧告)

第15条 前条の報告又は調査結果について委員会が不適切と判断した場合には、速やかに学長に報告する。学長が必要と認めたときは、当該研究の変更又は中止の勧告、その他必

要な処置を講じることができる。

(記録の保存)

第16条 委員会の審査に関する記録の保存期間は、法令上別段の定めがある場合を除き、研究の終了又は中止した年度の翌年度から5年間とする。

(守秘義務)

第17条 委員は、その職務上知りえた秘密（研究対象者に関する情報や広義の知的財産となる可能性のある方法など）を漏らし、又は自己のために利用してはならない。その職を退いた後も同様とする。

(報告)

第18条 委員及びその事務に従事する者は、審査を行った研究に関連する情報の漏えい等、研究対象者等の人権を尊重する観点並びに当該研究の実施上及び審査の中立性・公正性の観点から重大な懸念が生じた場合には、速やかに学長に報告するものとする。

(教育・研修)

第19条 委員及びその事務に従事する者は、倫理的観点及び科学的観点からの審査等に必要知識を習得するための教育・研修を継続して受けなければならない。

(庶務)

第20条 委員会に関する庶務は、総務部総務課が行う。

2 担当部署は、委員会の審査、決議内容等を記録し、20年間保管するものとする。

(補則)

第21条 この規程に定めるもののほか、委員会の管理運営に関し必要な事項は、別に定める。

(改廃)

第22条 この規程の改廃は、委員会からの意見を聴いて、学長が決定する。

附 則

この規程は、平成14年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成25年4月1日から施行する。

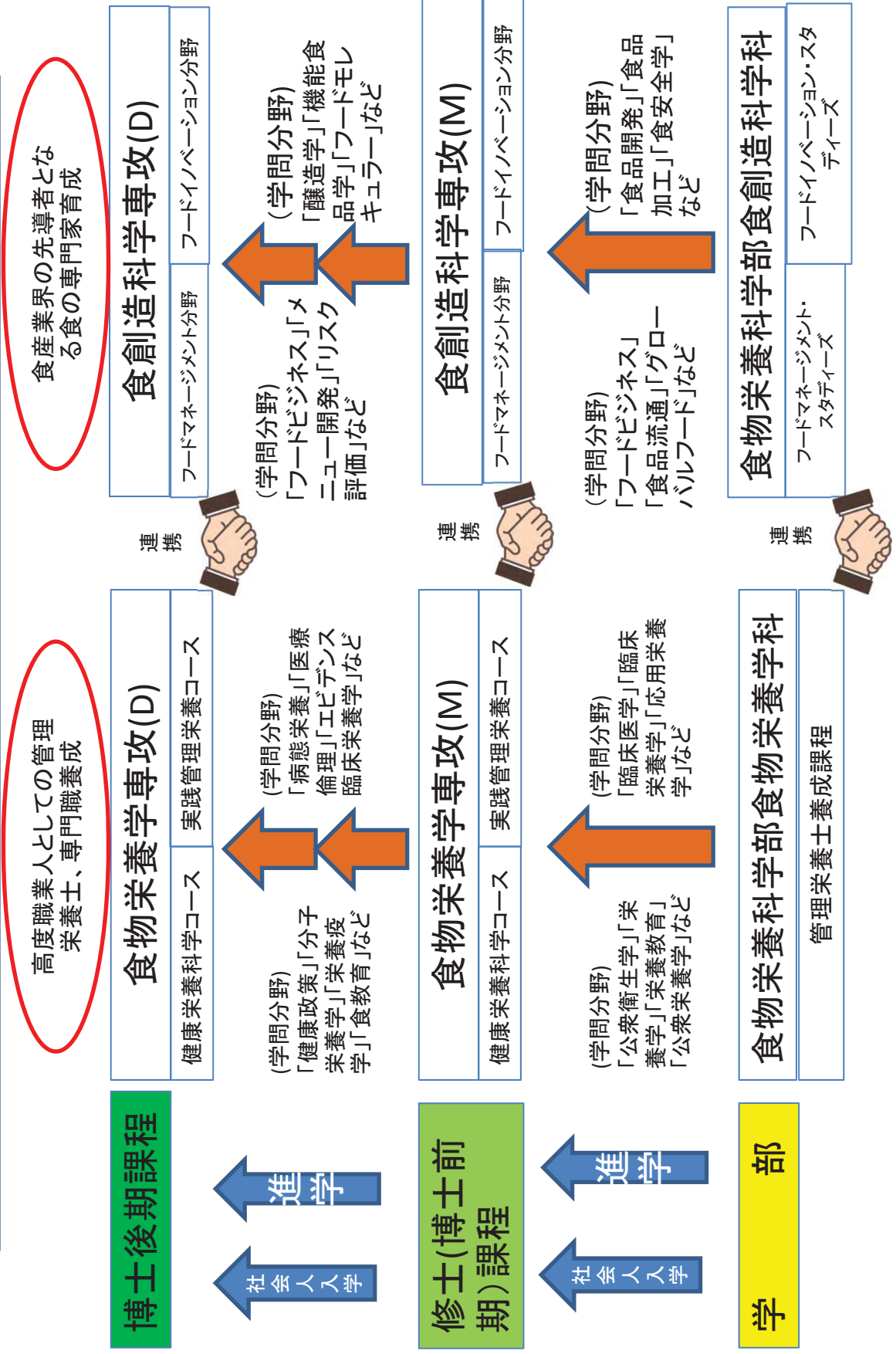
附 則

この規程は、平成27年12月1日から施行する。

附 則

この規程は、令和2年4月1日から施行する。

基礎となる学部(又は修士課程)との関係



○武庫川女子大学大学院長期履修学生規程

平成22年4月1日

規程第3号

改正 平成23年4月1日

平成24年4月1日

平成27年4月1日

(趣旨)

第1条 この規程は、武庫川女子大学大学院（以下「本大学院」という。）学則第5条第5項の規定に基づき、長期履修学生に関し必要な事項を定める。

(申請資格)

第2条 長期履修学生として申請できる者は、本条第2項に定める研究科の専攻が行う入学試験に合格した者（以下「入学予定者」という。）及び本条第2項に定める研究科の専攻に所属する学生（以下「在學生」という。）で次の各号の一に該当し、本大学院学則第5条第1項又は第3項に定める標準修業年限内での修学が困難なものとする。ただし、単位の修得状況や学位論文の執筆状況などにより修了が延期となる者（いわゆる修了延期者）及び入院、療養、出産、長期出張、海外留学等の事由により一定期間履修することができない者を除く。

- (1) 職業を有し、就業している者（自営業、臨時雇用（単発的なものを除く。）を含む。）で、著しく学習時間の制約を受けるもの
- (2) 家事、育児、長期介護等により、著しく学習時間の制約を受ける者
- (3) その他やむをえない事情を有すると学長が認めた者

2 長期履修学生を受け入れる本大学院の研究科・専攻は、次の各号に定める研究科・専攻の修士課程、博士後期課程及び博士課程とする。

- (1) 文学研究科の全専攻
- (2) 臨床教育学研究科臨床教育学専攻
- (3) 健康・スポーツ科学研究科健康・スポーツ科学専攻
- (4) 生活環境学研究科生活環境学専攻及び食物栄養学専攻
- (5) 薬学研究科の全専攻
- (6) 看護学研究科看護学専攻

(長期履修期間及び在学年限)

第3条 長期履修学生として標準修業年限を超えて一定の期間にわたり計画的に教育課程

を履修することを認められる期間（以下「長期履修期間」という。）は年度単位とし、次の各号に掲げるとおりとする。

(1) 長期履修学生として認められた入学予定者の長期履修期間は、修士課程にあつては4年以内、博士後期課程にあつては6年以内、薬学研究科薬学専攻博士課程にあつては8年以内とする。

(2) 長期履修学生として認められた在学生の長期履修期間は、未修学年数の2倍に相当する年数以内とする。

2 在学年限は、修士課程においては4年、博士後期課程においては6年、薬学研究科薬学専攻博士課程においては8年を超えることはできない。

(申請手続)

第4条 長期履修学生となることを希望する入学予定者は、所定の期日までに、在生において、長期履修開始年度の前年度の2月末日までに、長期履修学生申請書（様式第1号）に次に掲げる書類を添えて、学長に願い出なければならない。

(1) 第2条第1項第1号に該当する者は、在職証明書又は在職していることが確認できる書類

(2) 第2条第1項第2号又は第3号に該当する者は、当該事実又は事情を証する書類

(3) その他当該研究科長が必要と認める書類

(許可)

第5条 前条の申請については、当該研究科の研究科委員会の意見を聴いて、学長が許可する。

2 長期履修を許可した場合は、長期履修学生許可書（様式第2号）により通知する。

(授業料等)

第6条 長期履修学生の授業料は、本大学院学則第41条に定める授業料の総額を、長期履修学生として認められた長期履修期間で分割して納入することができる。ただし、在学中に授業料の改定がある場合及び第9条に基づき長期履修期間の変更が認められた場合は、授業料を再計算する。また、実験実習費等に要する経費は、必要に応じ別途徴収することがある。

2 分割して納入する額は、別に定める。

(履修計画)

第7条 長期履修学生の授業科目の履修については、指導教員から十分な指導を受け、計画的に柔軟な履修計画を立てるものとする。

(履修登録単位数の制限)

第8条 長期履修学生が履修登録できる1学年当たりの単位数は、修士課程にあつては15単位、博士後期課程にあつては10単位を限度とする。ただし、看護学研究科看護学専攻修士課程の看護学研究保健師コースについては、30単位を限度とする。

2 前項の規定にかかわらず、特別の事情のある場合については、この限りでない。

(長期履修期間の変更)

第9条 長期履修学生が、許可された長期履修期間の延長又は短縮を希望する場合は、許可を受けようとする適用年度開始の1ヶ月前までに、長期履修期間変更申請書(様式第3号)に必要書類を添えて、学長に願い出なければならない。ただし、長期履修期間の変更は、修了予定年度での延長の申出はできず、また、標準修業年限より短縮することはできない。

2 前項の申請については、当該研究科の研究科委員会の意見を聴いて、学長が許可する。

3 第1項に定める長期履修期間の変更は、1年単位で、課程在学中1回限りとする。

4 変更申請が許可された場合における授業料その他納付金の額は、別に定める。

(長期履修の許可の取消し)

第10条 長期履修学生が本大学院学則、若しくは諸規程に違反したとき、又は長期履修に関し虚偽の申請をしたときは、学長は、研究科委員会の意見を聴いて、長期履修の許可を取り消すことができる。学生の本分に反する行為のあった時も同様とする。

(改廃)

第11条 この規程の改廃は、大学院委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

(その他)

第12条 この規程に定めるもののほか、長期履修学生に関し必要な事項は、各研究科において別に定める。

附 則

1 この規程は、平成22年4月1日から施行する。

2 この規程制定時において、長期履修学生の申請のできる者は、平成22年度入学予定者のみとする。

附 則

この規程は、平成23年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成27年4月1日から施行する。

様式第1号(第4条関係)

研究科長	専攻長	事務長	担当者

長期履修学生申請書

申請年月日 年 月 日

武庫川女子大学学長 殿

研究科・専攻・課程名

氏名 印

下記のとおり、武庫川女子大学大学院長期履修学生規程第4条に基づき、長期履修学生制度の適用を申請いたします。

記

入学年度	令和 年度(令和 年 月入学)			
適用開始	令和 年 月	修了予定	令和 年 月	年間
申請理由：(標準修業年限で修了できない具体的な理由を記載ください。)				
履修計画：(入学予定者は、申請時の記載は不要です。入学後7日以内に記載ください。別紙記載可。)				

(注) 履修期間に修得する年度ごとのおおよその履修単位数、修士論文、博士論文又は特定課題研究の進め方などを具体的に記載すること。特に必修科目及び特別演習、特別研究等の科目をいつ履修するかを明確に記載すること。

書類の流れ	各学部 事務室	→ 会計課	→ 入試センター	→ 学生課	→ 教務課	→ 各学部 事務室

様式第2号(第5条関係)

令和 年 月 日

〇 〇 〇 〇 様

武庫川女子大学長 〇 〇 〇 〇 印

長期履修学生許可書

上記の者を武庫川女子大学大学院学則第5条第5項の規定により、下記のとおり、長期履修学生として許可する。

記

1 所 属 大学院〇〇学研究科〇〇学専攻〇〇課程

2 長期履修期間 令和 年 4月 1日から令和 年 3月31日まで

以 上

様式第3号(第9条関係)

研究科長	専攻長	事務長	担当者

長期履修期間変更(延長・短縮)申請書

申請年月日 年 月 日

武庫川女子大学学長 殿

研究科・専攻・課程名 _____

学籍番号 _____

氏名 _____ ㊟

下記のとおり、武庫川女子大学大学院長期履修学生規程第9条に基づき、長期履修期間の変更(延長・短縮)を申請いたします。

記

入学年度	令和 (令和 年 年度 月入学)	期 間 変 更 適 用 開 始	令 和 年 月
変更前	修了予定	令和 年 月	年間
変更後	修了予定	令和 年 月	年間
変更理由：(具体的な理由を記載してください。)			
履修計画：(別紙記載可。)			

(注) 変更後の履修期間に修得する年度ごとのおおよその履修単位数、修士論文、博士論文又は特定課題研究の進め方などを具体的に記載すること。特に必修科目及び特別演習、特別研究等の科目をいつ履修するかを明確に記載すること。

書類の 流れ	各学部 事務室	→ 会計課	→ 入試セ ンター	→ 学生課	→ 教務課	各学部 事務室

様式第 1 号 (第 4 条関係)

様式第 2 号 (第 5 条関係)

様式第 3 号 (第 9 条関係)

定 年 に 関 す る 規 定

○ 武庫川学院職員就業規則（抜粋）

（定義）

第2条 この規則における職員とは、第2章に定める手続により学院に採用された専任の教育職員、事務職員及び技能労務職員をいう。

2 前項職員の資格は別表1に定めるとおりとし、任用、判定基準その他については別に定める。

（任命権者）

第4条 職員の任命その他人事に関する権限は、任命権者がこれを行う。

2 前項の任命権者は、理事長とする。

（定年）

第17条 職員は、次の年齢に達した年度の3月末日をもって定年退職となる。

(1) 教育職員(本条第2号の職員を除く)、事務職員及び技能労務職員 満66歳

(2) 附属幼稚園の教育職員 満60歳

2 附属幼稚園の教育職員については定年到達者が引き続き勤務を希望した場合、臨時職員、嘱託職員等の身分にて、原則として65歳に達した年度の3月末日まで継続雇用する。なお、当該雇用期間の身分については、職員個別に定める。

3 前項の定めにかかわらず、次のいずれかに該当した場合は継続雇用しない。

(1) 心身の故障のため業務に堪えられないと認められた場合

(2) 勤務状況が著しく不良で、引き続き職責を果たし得ないと認められた場合

(3) その他、就業規則に定める解雇事由又は退職事由(年齢に係るものを除く)に該当する場合

4 業務の都合により、特に任命権者が必要があると認めた者については、第1項の規定にかかわらず定年を延長することがある。

	院食修1年	院食修2年
月	1	
	2	
	3	基礎栄養学特論 松永哲郎・土生敏行 H2-36-2
	4	栄養教育論特論 前田佳予子・小林知未・横路美有紀 NS-310
	5	栄養教諭論特論 高橋享子 NS-310
火	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
水	1	食品安全科学特論 義澤克彦 NS-310
	2	公衆栄養学特論 林宏一 NS-310
	3	食環境科学特論 義澤克彦 NS-310
	4	
	5	
木	1	
	2	
	3	健康情報解析演習 大滝直人 内藤義彦 NS-310
	4	栄養疫学特論 内藤義彦 NS-310
	5	
金	1	
	2	
	3	
	4	
	5	給食経営管理特論 川村雅夫・堀内理恵 NS-310
	6	
	7	
土	1	
	2	【1/2】高齢医学特論 池永昌之 NS-412 【1/2】医療倫理特論池永昌之 NS-412
	3	
	4	病態栄養生理学特論 倭英司 NS-412
	5	

	院食修1年	院食修2年
月	1	POS演習 鞍田三貴 倭英司 福尾恵介 NS-412
	2	
	3	基礎栄養学特論 松永哲郎・土生敏行 H2-36-2
	4	栄養教育論特論 前田佳予子・小林知未・横路美有紀 NS-310
	5	
火	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
水	1	食品安全科学特論 義澤克彦 NS-310
	2	公衆栄養学特論 林宏一 NS-310
	3	食環境学特論 義澤克彦 NS-310
	4	
	5	
木	1	
	2	
	3	健康情報解析演習 大滝直人 内藤義彦 NS-310
	4	栄養疫学特論 内藤義彦 NS-310
	5	
金	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	実践臨床栄養学Ⅰ 倭英司 NS-412
	7	
土	1	多職種共同症例検討論 倭英司 NS-412
	2	【1/2】高齢医学特論 池永昌之 NS-412 【1/2】医療倫理特論 池永昌之 NS-412
	3	エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ 倭・上田・鞍田
	4	病態栄養生理学特論 倭英司 NS-412
	5	

【集中講義】

生物統計学 福井敬祐 NS-310
栄養免疫学特論 内藤義彦 NS-310
小児臨床栄養学特論 位田忍 NS-310
福祉行政論特論 林宏一 NS-310

食物栄養学専攻修士課程時間割（後期）

健康栄養科学コース

	院食修1年	院食修2年
月	1	
	2	
	3	臨床栄養学特論 鞆田三貴 NS-412
	4	
	5	
火	1	
	2	
	3	食品衛生学特論 松浦寿喜 NS-310
	4	
	5	
水	1	食教育実践論 脇本景子 NS-310
	2	
	3	
	4	
	5	
木	1	時間栄養学特論 蓮田健太郎 NS-310
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	健康政策学特論 前田佳予子 NS-310
金	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	健康管理学研究特論 林宏一 NS-412
土	1	【1/2】病態栄養生理学研究特論 倭英司 他 NS-412
	2	
	3	
	4	栄養疫学特論 内藤義彦 NS-310
	5	

実践管理栄養コース

	院食修1年	院食修2年
月	1	
	2	
	3	臨床栄養学特論 鞆田三貴 NS-412
	4	
	5	
火	1	
	2	
	3	修士
	4	
	5	
水	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
木	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	健康政策学特論 前田佳予子 NS-310
金	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	実践臨床栄養学Ⅱ 倭英司 NS-412
	7	
土	1	【1/2】病態栄養生理学研究特論 倭英司 他 NS-412
	2	
	3	エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ 倭英司 NS-412
	4	栄養疫学特論 内藤義彦 NS-310
	5	

食物栄養学専攻 博士後期課程時間割

	院食博士後期1年 (前期)	院食博士後期1年 (後期)	院食博士後期2年 (前期)	院食博士後期2年 (後期)	院食博士後期3年 (前期)	院食博士後期3年 (後期)
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					
土	4					
	5					
日	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
月	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
火	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
水	1					
木	2					
金	3					

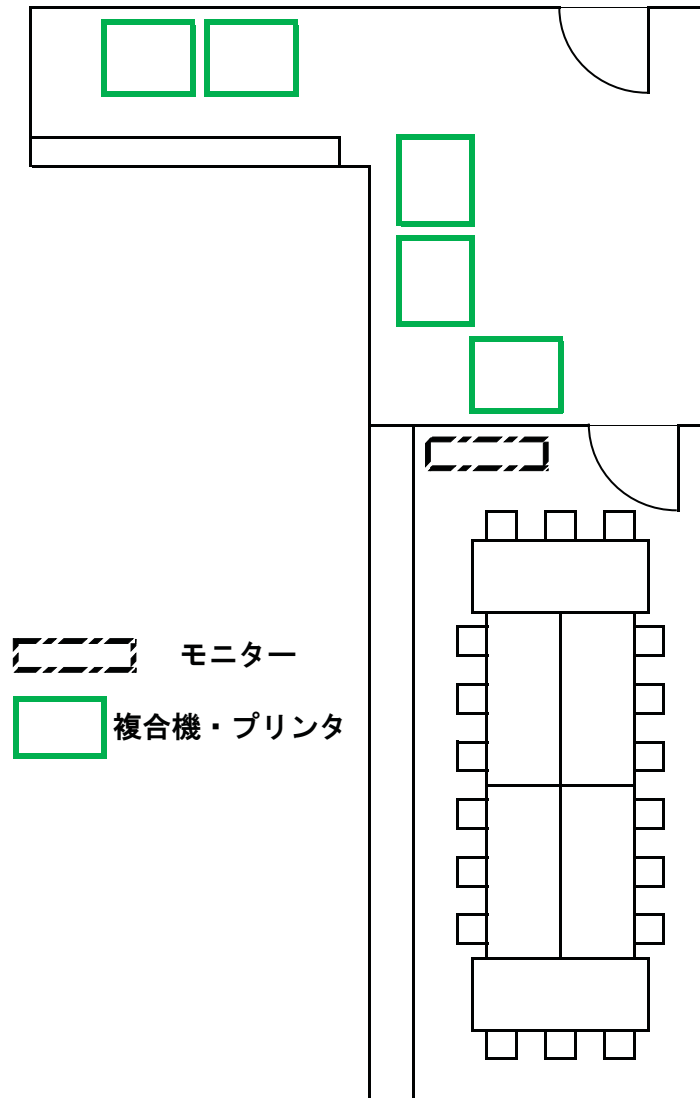
食創造科学専攻 修士課程時間割

	院食創修1年(前期)	院食創修1年(後期)	院食創修2年(前期)	院食創修2年(後期)
月				
1				
2				
3	食創造科学特別実験I	食創造科学特別実験I	食創造科学特別実験II	食創造科学特別実験II
4	食創造科学特別実験I	食創造科学特別実験I	食創造科学特別実験II	食創造科学特別実験II
5	食創造科学特別実験I	食創造科学特別実験I	食創造科学特別実験II	食創造科学特別実験II
火				
1				
2				
3	研究倫理学特論 佐藤滋之・高野薫彦 H2-36-2	調理科学特論 升井洋至 H2-36-2		
4	食品化学特論 有井康博 H2-36-2			
5				
水				
1				
2				
3	生物統計学 長谷川裕紀H2-36-2	食品機器分析学特論 升井洋至 H2-36-2		
4				
5				
木				
1				
2				
3	食品機能学特論 戸田登志也 H2-36-2	醸造学特論 松井徳光 H2-36-2		
4	食品衛生学特論 松浦春喜 H2-36-2			
5				
金				
1				
2				
3	分子栄養学特論 蓬田健太郎 H2-36-2		フードビジネス学特論 鈴木靖志 NS-310	食品加工学特論 松井徳光 H2-36-2
4	食品製造学特論 戸田登志也 H2-36-2			
5				
6				
7				
土				
1				
2				
3				
4				
5				

食創造科学専攻 博士後期課程時間割

	院食創博士後期1年(前期)	院食創博士後期1年(後期)	院食創博士後期2年(前期)	院食創博士後期2年(後期)	院食創博士後期3年(前期)	院食創博士後期3年(後期)
月	院食創博士後期1年(前期)	院食創博士後期1年(後期)	院食創博士後期2年(前期)	院食創博士後期2年(後期)	院食創博士後期3年(前期)	院食創博士後期3年(後期)
1	食創造科学特殊演習					
2	論文指導I	論文指導II	論文指導III	論文指導IV	論文指導V	論文指導VI
3						
4						
5						
火						
1						
2						
3						
4						
5						
水						
1						
2						
3						
4						
5						
木						
1						
2						
3						
4						
5						
金						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
土						
1						
2						
3						
4						
5						

大学院演習室 生活環境2号館 36-2、36-3
42㎡ 座席数18



○武庫川女子大学大学院研究科委員会規程

平成27年4月1日

規程第4号

(目的)

第1条 この規程は、武庫川女子大学大学院学則第11条の2の規定に基づき、武庫川女子大学研究科委員会（以下「研究科委員会」という。）の運営に関し、必要な事項を定める。

(構成)

第2条 研究科委員会は、当該研究科の専任教授をもって構成する。ただし、研究科長が必要と認めるときは、専任の准教授、講師及び助教を加えることができる。

(審議事項)

第3条 研究科委員会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

- (1) 学生の入学及び課程の修了に関する事項
- (2) 修士、博士の学位の授与に関する事項
- (3) 前2号に掲げるもののほか、教育研究に関する重要な事項で、研究科委員会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの

2 研究科委員会は、前項に規定するもののほか、学長及び研究科長（以下この項において「学長等」という。）がつかさどる教育研究に関する事項について審議し、及び学長等の求めに応じ、意見を述べることができる。

(招集)

第4条 研究科委員会は、研究科長が招集し、その議長となる。研究科長に事故あるとき、又は研究科長が欠けたときは、研究科長があらかじめ指名した者が、その職務を代理し、又はその職務を行う。

(定足数及び議決)

第5条 研究科委員会の定足数は、構成員の3分の2以上とし、議事は、出席者の過半数でこれを決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

- 2 休職中の者その他長期にわたって出席できない者は、前項の定足数から除く。
- 3 議長は、研究科委員会構成員に直接の利害関係のある事項について審議するときは、当該構成員を議決に加えないことができる。

(非構成員の出席)

第6条 議長は、必要があるときは、構成員以外の者を出席させて意見を求めることができ

る。

(守秘義務)

第7条 人事に関する事項及び学生の個人情報に関する事項の審議内容については、秘密を漏らしてはならない。

(議事録)

第8条 議事録は、当該事務室職員が作成し、学長の確認を得なければならない。ただし、前条に定める事項の議事録は公開しない。

(庶務)

第9条 研究科委員会に関する庶務は、当該事務室が担当し、この規程の改廃に関する庶務は、教務部教務課が担当する。

(改廃)

第10条 この規程の改廃は、大学院委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

(その他)

第11条 研究科長は、この規程に定めるもののほか、必要な事項を定めることができる。

附 則

- 1 この規程は、平成27年4月1日から施行する。
- 2 研究科委員会における規程制定までの諸活動は、この規程により運用されたものとみなす。

○武庫川女子大学大学院委員会規程

平成4年4月1日

改正 平成7年4月1日

平成26年4月1日

平成27年4月1日

(目的)

第1条 この規程は、武庫川女子大学院学則第11条の2の規定に基づき、武庫川女子大学大学院委員会（以下「大学院委員会」という。）の運営に関し、必要な事項を定める。

(構成)

第2条 大学院委員会は、開設する研究科を代表する者を含む次に掲げる委員をもって構成する。

- (1) 学長
- (2) 副学長
- (3) 研究科長
- (4) 専攻長
- (5) その他学長が必要と認めた者

(任命)

第3条 委員は、学長の申請に基づき理事長が任命する。

(審議事項)

第4条 大学院委員会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

- (1) 学則に基づく規程の制定改廃に関する事項
- (2) 修士、博士の学位の取消に関する事項
- (3) その他学長が大学院委員会の意見を聴くことが必要と定める事項

(招集)

第5条 大学院委員会は、学長が招集し、その議長となる。学長に事故あるとき、又は学長が欠けたときは、学長があらかじめ指名した者が、その職務を代理し、又はその職務を行う。

(定足数及び議決)

第6条 大学院委員会の定足数は、委員の3分の2以上とし、議事は、出席者の過半数でこれを決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

- 2 休職中の者その他長期にわたって出席できない者は、前項の定足数から除く。
- 3 議長は、大学院委員会委員に直接の利害関係のある事項について審議するときは、当該委員を議決に加えないことができる。

(非構成員の出席)

第7条 議長は、必要があるときは、構成員以外の者を出席させて意見を求めることができる。

(議事録)

第8条 議事録は、教務部教務課長が作成し、学長の確認を得なければならない。

(庶務)

第9条 大学院委員会の庶務は、教務部教務課が担当する。

(改廃)

第10条 この規程の改廃は、大学院委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

(その他)

第11条 学長は、この規程に定めるもののほか、必要な事項を定めることができる。

附 則

この規程は、平成4年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成7年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成27年4月1日から施行する。

○武庫川女子大学大学院専攻長会議規程

平成29年4月1日

改正 平成30年4月1日

(目的)

第1条 武庫川女子大学大学院の振興・充実と運営の円滑化を図るため、大学院委員会の下に、専攻長会議を設置する。

2 専攻長会議の運営に関して、この規程に定めのない事項については、専攻長会議の意見を聴いて、委員長が定める。

(構成)

第2条 専攻長会議の委員は、次の者をもって構成する。

- (1) 副学長
- (2) 専攻長
- (3) 前2号のほか学長が必要と認めた者

2 専攻長会議の委員長は、副学長とし、副委員長は、学長が指名する。

3 委員の任期は1年とする。ただし、再任を妨げない。

4 第1項第1号及び第2号の委員は、それぞれの職を退いたときは退任となり、後任の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(検討・審査事項)

第3条 専攻長会議は、第1条の目的を達成するため、次の事項を検討する。

- (1) 学生確保の方策に関する事項
- (2) 学生の修学支援に関する事項
- (3) 課程修了学生の進路（就職）に関する事項
- (4) 大学院FDに関する事項
- (5) 大学院担当教員基準に関する事項
- (6) 教育研究の環境整備に関する事項
- (7) 大学院委員会からの諮問事項
- (8) 研究科委員会からの提案事項
- (9) その他、専攻長会議が必要と認めた事項

2 専攻長会議は、前項のほか、武庫川女子大学大学院学生の学会活動支援に関する規程第8条の規定に基づき、支援対象者及び支援費の金額等について審査する。

(会議)

第4条 専攻長会議は、委員長が招集し、その議長となる。

2 専攻長会議は、原則として毎月1回開催する。ただし、委員長が必要と認めた場合は、臨時に開催することができる。

3 委員長は、必要と認めた場合、構成員以外の者を出席させることができる。

(各種委員会等への提案・報告)

第5条 委員長は、必要に応じて大学院委員会及び学内に設置される各種の委員会等に出席し、第3条第1項の検討結果について、提案・報告することができる。

(庶務)

第6条 専攻長会議の庶務は、教務部教務課が担当する。

(改廃)

第7条 この規程の改廃は、専攻長会議及び大学院委員会の意見を聴いて、学長が行う。

附 則

この規程は、平成29年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成30年4月1日から施行する。

○武庫川女子大学大学院自己評価委員会規則

平成8年4月1日

規則第1号

改正 平成19年4月1日

平成26年4月1日

平成29年4月1日

令和2年5月1日

(設置)

第1条 武庫川女子大学大学院学則第2条の規定に基づき、武庫川女子大学大学院に自己評価委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(目的)

第2条 委員会は、教育研究水準の向上に資するため、武庫川女子大学大学院の教育及び研究、組織及び運営並びに施設及び設備の状況について、全学的な自己点検及び自己評価（以下「自己点検・評価」という。）を行い、その結果を公表することを目的とする。

(委員会の組織)

第3条 委員会は、次にかかげる委員をもって組織し、委員は学長が委嘱する。

- (1) 学長
- (2) 副学長
- (3) 各研究科長
- (4) 理事のうちから選任されたもの
- (5) 事務局長
- (6) 教学局長
- (7) 教務部長
- (8) 入試センター長
- (9) 学生部長
- (10) キャリアセンター長
- (11) 教育研究所長
- (12) 大学事務室統括部長
- (13) その他学長が必要と認めたもの

(会議)

第4条 委員会に委員長を置き、学長をもって充てる。

- 2 委員会は、委員長が招集し、議長は副学長のうちから学長が指名する。
- 3 委員会は、必要があるときは、委員以外の者の出席を求めて意見を聴くことができる。
- 4 委員長が委員会に出席できない事情があるときは、委員長があらかじめ指名した委員が、その職務を代行する。

(審議事項)

第5条 委員会は、次の各号に掲げる事項を審議する。

- (1) 自己点検・評価の基本方針の策定に関する事項
- (2) 自己点検・評価の実施、組織及び体制に関する事項
- (3) 自己点検・評価報告書の作成に関する事項
- (4) 自己点検・評価結果に基づく改善・改革の取り組みに関する事項
- (5) 自己点検・評価結果の公表に関する事項
- (6) 認証評価及びその他の第三者評価に関する事項
- (7) その他委員長が必要と認めた事項

(研究科自己評価委員会)

第6条 各研究科に自己点検・評価を実施するために研究科自己評価委員会を委員会の下に置く。

- 2 研究科自己評価委員会に関する必要な事項は、別に定める。

(自己点検・評価の実施方法)

第7条 第6条に規定する各研究科の自己評価委員会は、毎年度末に、活動状況等を取りまとめて委員会に報告するものとする。

(委員の任期)

第8条 各委員会の委員の任期は1年とする。ただし、再任を妨げない。

- 2 委員に欠員が生じた場合は、これを補充しなければならない。補充によって委員となった者の任期は、前任者の残任期間とする。

(規則の改廃)

第9条 この規則の改廃は、委員会の議を経て、学長がこれを行う。

(その他)

第10条 この規則に定めるもののほか、委員会について必要な事項は別に定める。

附 則

この規則は、平成8年4月1日から施行する。

附 則

この規則は、平成19年4月1日から施行する。

附 則

この規則は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この規則は、平成29年4月1日から施行する。

附 則

この規則は、令和2年5月1日から施行する。

○武庫川女子大学大学院研究科自己評価委員会規程

平成29年4月1日

規程第2号

(目的)

第1条 この規程は、武庫川女子大学大学院自己評価委員会規則第6条の規定に基づき、各研究科の自己点検及び自己評価（以下「自己点検・評価」という。）を実施する研究科自己評価委員会（以下「委員会」という。）の運営に関し、必要な事項を定める。

(構成)

第2条 委員会は、次に掲げる委員をもって組織し、学長が委嘱する。

- (1) 研究科長
- (2) 専攻長
- (3) 事務長
- (4) その他委員長が必要と認めたもの

(会議)

第3条 委員会に委員長を置き、研究科長をもって充てる。

- 2 委員会は、委員長が招集し、その議長となる。
- 3 委員会は、必要があるときは、委員以外の者の出席を求めて意見を聴くことができる。
- 4 委員長が委員会に出席できない事情があるときは、委員長があらかじめ指名した委員が、その職務を代行する。

(自己点検・評価項目)

第4条 委員会は、次に掲げる項目について自己点検・評価を実施する。

- (1) 理念・目的に関する事項
- (2) 教育課程・学習成果に関する事項
- (3) 学生の受け入れに関する事項
- (4) 教員・教員組織に関する事項
- (5) その他自己点検・評価に必要な事項

(専攻自己評価委員会)

第5条 複数の専攻を有する研究科の委員会に、専攻単位の自己評価委員会を置くことができる。

- 2 専攻自己評価委員会は、研究科長の委嘱する委員若干名をもって組織し、会議は専攻長が招集して、その議長となる。

(任期)

第6条 委員の任期は2年とする。ただし、再任を妨げない。

(報告)

第7条 委員会は、毎年度末に、活動状況等を取りまとめて武庫川女子大学大学院自己評価委員会に報告する。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、当該研究科を所掌する学部事務室がこれを担当する。

2 臨床教育学研究科自己評価委員会の庶務は、教育研究所事務室がこれを担当する。

(規程の改廃)

第9条 この規程の改廃は、武庫川女子大学大学院自己評価委員会の議を経て、学長が行う。

(その他)

第10条 この規程に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員会が別に定める。

附 則

この規程は、平成29年4月1日から施行する。

○武庫川女子大学FD推進委員会規程

平成20年1月1日

規程第1号

改正 平成23年4月1日

平成24年4月1日

平成26年4月1日

平成27年4月1日

平成29年4月1日

平成31年4月1日

令和2年4月1日

(目的)

第1条 武庫川女子大学の教育理念及び学部等の教育目標の実現を目指し、社会に役立つ有為な人材を育成するために、教員の資質向上や、主体的・恒常的に行う授業の内容及び方法の改善に資することを主たる目的とし、大学全体で組織的に教育水準の質的向上を推進するため、学長の下に、武庫川女子大学FD推進委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(構成)

第2条 委員会は、次に掲げる委員をもって構成する。

- (1) 文学部各学科から推薦された委員 各1名 計3名
- (2) 教育学部から推薦された委員 1名
- (3) 健康・スポーツ科学部から推薦された委員 1名
- (4) 生活環境学部各学科から推薦された委員 各1名 計2名
- (5) 食物栄養科学部から推薦された委員 1名
- (6) 建築学部から推薦された委員 1名
- (7) 音楽学部から推薦された委員 1名
- (8) 薬学部から推薦された委員 1名
- (9) 看護学部から推薦された委員 1名
- (10) 経営学部から推薦された委員 1名
- (11) 共通教育部から推薦された委員 1名
- (12) 教務部長
- (13) 学長が委嘱する委員 若干名

- 2 委員長及び副委員長をおく。委員長及び副委員長は、学長が指名する。
- 3 委員の任期は2年とする。ただし、再任を妨げない。欠員を生じた場合は、これを補充しなければならない。補充によって委員となった者の任期は、前任者の残任期間とする。

(審議事項)

第3条 委員会は、第1条の目的を達成するため、次に掲げる事項を審議する。

- (1) 授業改善のための基本方針の策定に関する事項
- (2) 教員の研修会及び講習会の開催に関する事項
- (3) 教員の教授法及び教授活動の相互研鑽に関する事項
- (4) FD活動に関する情報の収集と提供に関する事項
- (5) 各学科の教員へのFD活動の啓発に関する事項
- (6) 教員の教授活動の支援に関する事項
- (7) その他、学長の諮問する事項及び委員会が必要と認めた事項

(会議)

第4条 委員会は、原則として毎月1回会議を開く。

- 2 委員会は、委員長が招集し、その議長となる。
- 3 委員長に事故があるときは、副委員長がその職務を行う。
- 4 委員長は、必要と認めた場合、委員以外の者を出席させることができる。

(庶務)

第5条 委員会の庶務は、教育開発推進室教育開発・IR推進課が担当する。

(改廃)

第6条 この規程の改廃は、FD推進委員会の意見を聴いて、学長が決定する。

(その他)

第7条 この規程に定めるもののほか、委員会の運営に関する必要な事項は、委員会の議を経て委員長が定める。

附 則

- 1 この規程は、平成20年1月1日から施行する。
- 2 第2条第3項の規定にかかわらず、委員会設置当初の任期は平成20年1月1日から平成21年3月31日までとする。

附 則

この規程は、平成23年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成26年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成29年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成31年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、令和2年4月1日から施行する。

○武庫川女子大学大学院FDに関する規程

平成25年9月14日

規程第12号

改正 平成30年4月1日

(目的)

第1条 この規程は、武庫川女子大学大学院学則第2条の2の規定に基づき、授業及び研究指導の内容及び方法の改善を図るための研修及び研究（以下「大学院FD」という。）を組織的に行うために必要な事項を定めることを目的とする。

2 この規程に定めのない事項及び大学院FDに関して必要な事項は、専攻長会議の意見を聴いて、学長が定める。

(検討組織)

第2条 前条第1項の目的を達成するため、武庫川女子大学大学院専攻長会議（以下「専攻長会議」という。）は、武庫川女子大学大学院専攻長会議規程第3条第4号の規定に基づき、大学院FDに関する事項を検討する。

(検討事項)

第3条 専攻長会議は、次の事項について検討する。

- (1) 授業及び研究指導の内容及び方法の改善の方策に関する事項
- (2) 研修会及び講習会の開催に関する事項
- (3) その他、学長又は専攻長会議が必要と認めた事項

(ワーキング・グループ)

第4条 専攻長会議は、前条に定める事項を推進するため、ワーキング・グループを編成することができる。

2 前項のワーキング・グループは、専攻長会議の委員長及び委員若干名で構成する。

(改廃)

第5条 この規程の改廃は、専攻長会議及び大学院委員会の意見を聴いて、学長が行う。

附 則

- 1 この規程は、平成25年9月14日（大学院委員会承認の日）から施行する。
- 2 第4条に規定するワーキング・グループは、平成25年6月1日から編成され、本規程制定までの諸活動は、この規程により運用されたものとみなす。

附 則

この規程は、平成30年4月1日から施行する。

2021年度 新任教員研修プログラム

※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、プログラム内容が変わる可能性があります。

研修目的	本学院は、2039年までのビジョンとして「一生を生きる女性力を」をかねて「立学の精神」にうたわれ「高い知性、善美な情操、高雅な徳性」を兼ね備えた有為な女性の育成を具現化することを宣言することを宣言しました。本学の教職員は、これを受けて、幅広い教養と豊かな人間性を育む全人教育を実現し、人・家庭・社会に貢献できる女性の育成に寄与することを目標としています。「教育の質向上と特色の探求」として8つの目標を掲げ、さまざまな先駆的な取組みを進めようとしています。 MR010 Principles 2019→2039においては、女性一人ひとりのライフデザインを支える総合大学の教育として、「教育の質向上と特色の探求」として8つの目標を掲げ、さまざまな先駆的な取組みを進めようとしています。 また、本学は2022年度に認証評価を受審します。今年度についても、認証評価基準に合わせて、各授業・学科や学部・大学全体として行われている教育の取組み等について自己点検・評価・評価報告書としてまとめるとともに、課題となる点についても、定期的に改善を図ります。 本研修では、本学に新規採用された教員に対して、本学でこれまで取り組まれてきた大学教育を展開するための知識と技能を共有するとともに、MR010 Principles 2019→2039を共有し、お互いが持っている技能や大学教育に対する想いを繋ぎ合わせることで、教員自身の考えによって教育をさらに良くしていく力の形成を目的としています。
到達目標	1 本学の教員として教育活動を行うために、これまで本学において取り組まれてきた教育改革・改善の基礎知識や手法、教育インフラを理解しそれらを自身の教育に活用できる。 2 授業の創意工夫を行うための基礎となる考え方や評価方法、集団におけるコミュニケーション能力を修得し、学生の能力を引き出すことができる。 3 教育の質向上のために教員同士が切磋琢磨できる関係を築きあげ、学院全体の教育力の向上に繋げることができる。 4 さらなる改善に向けての、具体的な形での改革・提案を示すことができる。

研修は独立した15回のプログラムから構成されています。対象者を1班5名程度のグループに編成し、研修を展開します。

チーフコーディネータ：副学長・教育開発推進室長 河合 優年

教員：文学部2号館3階アクティブ・ラーニング教室 L2-31教室

実施日(水曜2時限) 10:55~12:25	授業方法	ユニット	テーマ	内容	目標1	目標2	目標3	目標4	GW	研修担当者	コーディネータ	備考
初回 4月14日	対面		本学で共に働くにあたって 本学の実情を知る (1)	学長・事務局長メッセージ、現在の本学の状況について 本研修の目的とゴール・アイスブレイク	○				GW	学長 瀬口 和義 事務局長 瀧居 豊 副学長・教育開発推進室長 河合 優年	教育開発推進室	-
2回目 4月21日	対面	本学に関する 知識の定着	本学で共に働くにあたって 本学の実情を知る (2)	新たな時代の大学に求められるものと本学の課題 (1) (本学の教育の現状と成果)	◎	○				副学長・教務局長 山崎 彰 総合情報学部長 車体 弘 副学長・教育開発推進室長 河合 優年		Rising3 動画視聴予定
3回目 4月28日	対面			新たな時代の大学に求められるものと本学の課題 (2) (学修成果の一冊を知る：外部アセスメントPRG)	◎	○			GW	副学長・教育開発推進室長 河合 優年 教務部長 福積 包則	英語文化学科 清水学科長	Rising3 動画視聴予定
4回目 5月12日	online		大学教職員の倫理観 学生とのコミュニケーション	大学教職員としての倫理観 多様な学生とのコミュニケーションについて	○	◎			GW	副学長・教務局長 山崎 彰 学生サポート室 田坂 祥子	建築学科 橋次学科長 景観建築学科 杉浦学科長	Rising3 動画視聴予定
5回目 5月19日	online		3つのポリシーと教育課程 (1)	3つのポリシー・カリキュラムツリー・ナンバリング等、体系的な教育の理解	◎				GW	愛媛大学学生支援機構教育企画室 講師 竹中 喜一	-	Rising3 動画視聴予定
6回目 5月26日	online	資源の7-4/7'1 授業設計	3つのポリシーと教育課程 (2)	所属する組織の教育目標の理解とグループ内での問題意識の共有	○	◎			GW	副学長・教育開発推進室長 河合 優年	薬学科 中村学科長 健康生命薬科学科 森山学科長	Rising3 動画視聴予定
7回目 6月2日	online		授業デザイン	授業デザインとは (授業デザインとシラバス作成)	○	◎			GW	東北学院大学文学部教育学科 教授・学長特別補佐 福田 忠	-	Rising3 動画視聴予定
8回目 6月9日	対面	資源の7-4/7'2 教育方法	概念理解の形成を助ける工夫	さまざまな授業方法 (遠隔・対面、ICTの活用、能動的学修の方法など)	○	◎			GW*	共通教育部 准教授 寺井 朋子	健康・スポーツ科学科 中西学科長	Rising3 動画視聴予定
9回目 6月16日	対面	資源の7-4/7'3 教育評価	大学における評価	さまざまな評価方法 (形成的評価・量的評価・質的評価、5-LIKERT・4-PTリク)	○	◎			GW	京都大学高等教育研究開発推進センター 教授 松下 佳代	情報メディア学科 赤岡学科長	Rising3 動画視聴予定
10回目 6月23日	対面		客観的測定方法	PROJ:ジュネエキルの測定方法	○	◎			GW*	副学長・教育開発推進室長 河合 優年 株式会社リアセック PROJ担当者	看護学科 實田学科長	-
11回目 6月30日	対面/online	資源の7-4/7'4 授業運営	実際の授業見学	実際に水曜日2時限目に行われている授業への参観	○	◎				授業担当者	-	-
12回目 7月7日	対面		授業見学の振り返り	授業見学を踏まえての振り返り	◎	○	◎		GW*	副学長・教育開発推進室長 河合 優年	共通教育部 茅野共通教育部長	-
13回目 7月14日	対面/online		提案資料の検討	本学の教育改革・授業改善に繋がる提案に向けての検討	○	○	◎		GW	副学長・教育開発推進室長 河合 優年 事務局長 瀧居 豊		-
14回目 7月21日	対面	7-4/7'の活用	提案発表	本学の教育改革・授業改善に繋がる提案内容の発表	○	○	◎		GW	学長 瀬口 和義 副学長・教務局長 山崎 彰 副学長・教育開発推進室長 河合 優年 事務局長 瀧居 豊	教育開発推進室	-
15回目 7月28日	対面	振り返り	研修のまとめ・意見交換会	研修内容の振り返り、学長、副学長、事務局長を交えた意見交換会、修了証授与	○	○	◎			学長 瀬口 和義 副学長・教務局長 山崎 彰 副学長・教育開発推進室長 河合 優年 事務局長 瀧居 豊		-

★ 学内施設見学ツアーは希望者に対して4月24日(土)13:00~15:30で実施予定であったが、大人数での移動となるので、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、キャンパスマップおよび施設紹介の動画資料をClassroomに格納に変更

GW：グループワーク
(グループワーク時には研修担当者または学科長がコーディネータとして参加します)

GW*の回はグループ構成を変更して実施

SD推進委員会規程

(目的)

第 1 条 学校法人武庫川学院の立学の精神のもと、社会に役立つ有為な人材を育成するために、事務職員（以下「職員」という。）の教育・研究に対する提案力と支援業務の対応能力の向上、および、法人・組織の管理運営に対する企画力と管理運営業務の対応能力の向上を推進するため、事務局長の下に、武庫川学院SD推進委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(構成)

第 2 条 委員会は、事務局長、教学局長、人事部長から推薦された委員 10 名程度で構成する。

2 委員長及び副委員長をおく。委員長及び副委員長は、事務局長が指名する。

3 委員の任期は 2 年とする。ただし、再任を妨げない。欠員を生じた場合は、これを補充しなければならない。補充によって委員となった者の任期は、前任者の残任期間とする。

(協議事項)

第 3 条 委員会は、第 1 条の目的を達成するため、次に掲げる事項を協議する。

- (1) 本規程に掲げる目的達成に必要な人事諸施策の改革・改善に関する事項
- (2) 職員の研修会及び講習会の開催に関する事項
- (3) 職員の業務対応能力の相互研鑽に関する事項
- (4) SD活動に関する情報の収集と提供に関する事項
- (5) 事務局各部署の職員へのSD活動の啓発に関する事項
- (6) FD活動との連携・調整に関する事項
- (7) その他、事務局長の諮問する事項及び委員会が必要と認めた事項

(会議)

第 4 条 委員会は、原則として毎月 1 回以上会議を開く。

2 委員会は、委員長が招集し、その議長となる。

3 委員長に事故があるときは、副委員長がその職務を行う。

4 委員長は、必要と認めた場合、委員以外の者を出席させることができる。

(庶務)

第 5 条 委員会の庶務は、人事部が担当する。

(その他)

第 6 条 この規程に定めるもののほか、委員会の運営に関する必要な事項は、委員会の議を経て委員長が定める。

附 則

1 この規程は、平成 27 年 7 月 1 日から施行する。

2 第 2 条第 3 項の規定にかかわらず、委員会設置当初の任期は平成 27 年 7 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日までとする。

目 次

(1) 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況	
①学生の確保の見通し	・・・ p. 2
ア 定員充足の見込み	・・・ p. 2
1 入学定員設定の考え方及び定員充足の見込み	・・・ p. 2
2 定員超過率が0.7倍未満の学科について	・・・ p. 2
イ 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要	・・・ p. 3
1 既存専攻の状況	・・・ p. 3
2 本学学生を対象としたアンケートによる進学意向調査	・・・ p. 4
3 学外者を対象としたアンケートによる入学意向調査	・・・ p. 5
4 近隣同系統研究科の設置状況	・・・ p. 6
ウ 学生納付金の設定の考え方	・・・ p. 6
②学生確保に向けた具体的な取組状況	・・・ p. 7
1 学生確保の取り組み	・・・ p. 7
2 定員超過率が0.7倍未満の学科について	・・・ p. 8
(2) 人材需要の動向等社会の要請	
① 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的（概要）	・・・ p. 8
② 上記①が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたもの であることの客観的な根拠	・・・ p. 8
1 既存研究科・専攻への求人状況と就職実績	・・・ p. 8
2 社会的な人材需要	・・・ p. 9

学生の確保の見通し等を記載した書類

(1) 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況

①学生確保の見通し

ア 定員充足の見込み

1 入学定員設定の考え方及び定員充足の見込み

食物栄養科学研究科は、修士課程(博士前期)の入学定員を12人(食物栄養学専攻8人、食創造科学専攻4人)、博士後期課程の入学定員を4人(食物栄養学専攻2人、食創造科学専攻2人)に設定する。

武庫川女子大学では令和2年4月、既存の生活環境学部食物栄養学科(入学定員200人)の学生募集を停止し、食と栄養にかかわる諸課題を俯瞰的かつ総合的に捉え、解決することのできる人材を育成するため、令和2年4月に食物栄養科学部食物栄養学科(入学定員200人)・食創造科学科(入学定員80人)を開設した。

既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻の修士課程(入学定員12人)及び博士後期課程(入学定員2人)の過去5年間の入学者数の平均は、修士課程が約10人、博士後期課程が2人と、年によって若干の多寡があるものの安定した学生確保を続けている。食物栄養科学研究科は食物栄養科学部を基礎とする研究科であり、令和6年度以降は食物栄養科学部食物栄養学科及び食創造科学科からの進学者が増加することが確実であり、両専攻の入学定員を充足することは十分に可能であると考えます。

また、後述する本学在籍学生を対象とした進学意向調査や社会人を対象とした第三者機関による進学意向アンケートにおいても、本研究科に「進学したい」という回答が、設定した入学定員を大きく上回る結果となった。

以上の検討に基づき、食物栄養科学研究科の入学定員を充足させることが可能であると判断する。

2 定員超過率が0.7倍未満の学科について

令和3年度の入試結果を受けて、武庫川女子大学音楽学部演奏学科の4年間の平均入学定員超過率が0.7倍未満(0.63倍)となった。定員未充足の原因は、伝統的なクラシック音楽を学ぶ音楽大学(含音楽学部)への進学率の低下及び新型コロナウイルス感染拡大による影響と分析している。具体的には全国的にミュージカルや電子機器を使ったオリジナル音楽を志向する傾向にあり、クラシック音楽を専門に学び続けようとする進学者が減少している。加えて、令和2年からのコロナ禍の中、マスコミ報道において演奏家が窮地に置かれている情報が拡散され、先行き不透明な時代に就職を見通すのが難しい音楽学部は敬遠されたものと分析している。

また併設の武庫川女子大学短期大学部に設置している7学科のうち、英語キャリア・コミュニケーション学科(平均入学定員超過率0.67倍)、幼児教育学科(同0.67倍)、健康・

スポーツ学科（同 0.59 倍）及び食生活学科（0.62 倍）の 4 学科において 2 年間の平均入学定員超過率が 0.7 倍未満となった。文部科学省が令和 3 年 2 月にとりまとめた「私立学校の経営状況について（概要）」によると、令和 2 年度における入学定員未充足の短期大学の割合は 73.9%であり、また、入学定員の 80%以上に満たない短期大学の割合は全体の約 35%と、全国的な短大離れの傾向は止まらない。武庫川女子大学短期大学部においても、平成 27 年度以降毎年定員未充足の状況が続いていたが、令和 3 年度入試は新型コロナウイルス感染拡大による経済状況の悪化等の影響から、大学・短大への現役志願率は伸び悩み、短期大学部全体の入学定員 700 人に対して入学者は 370 人（入学定員超過率 0.53 倍）という入試結果となった。現在の短期大学部の定員設定はこの様な状況下で維持することは難しく、大学の学部学科の充実とあわせて短大定員設定の在り方を見直す予定である。

イ 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要

1 既存専攻の状況

既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻の入学者は下表のとおりで、直近 6 年間の平均入学定員超過率は、修士課程が 0.81 倍、博士後期課程が 0.91 倍と、入学定員定員割れを起こしている年度があるものの他大学大学院の同系統専攻と比べても比較的安定した入学者を確保している。

○生活環境学研究科食物栄養学専攻 修士課程の直近 6 年間の志願者・入学者等の状況

年 度	入学定員 ①	志願者 ②	志願倍率 (②/①)	入学者 ③	定員超過率 (③/①)
平成28年度	12	17	1.41	15	1.25
平成29年度		18	1.50	16	1.33
平成30年度		10	0.83	10	0.83
令和元年度		8	0.66	7	0.58
令和2年度		6	0.50	5	0.41
令和3年度		6	0.50	6	0.50
平 均	—	10.83	0.90	9.83	0.81

○生活環境研究科食物栄養学専攻 博士後期課程の直近6年間の志願者・入学者等の状況

年 度	入学定員 ①	志願者 ②	志願倍率 (②/①)	入学者 ③	定員超過率 (③/①)
平成 28 年度	2	0	0	0	0
平成 29 年度		3	1.5	3	1.5
平成 30 年度		2	1.0	2	1.0
令和元年度		0	0	0	0
令和 2 年度		5	2.5	5	2.5
令和 3 年度		1	0.5	1	0.5
平 均	—	1.83	0.91	1.83	0.91

今後は令和2年度に開設した食物栄養科学部2学科からの卒業生の入学者を見込んでおり、さらに入学者を見込むことができると考えられる。進学希望についてのアンケート調査は後述の通りである。

2 本学学生を対象としたアンケートによる進学意向調査

継続的な学生確保の見通しを定量的に確認することを目的として、令和4年4月の本研究科開設以降に入学する可能性がある武庫川女子大学在学中の学生に進学意向アンケートを実施した。以下、令和3年2月に実施したアンケートの調査結果を示す。各学年において食物栄養科学研究科の入学定員を上回る進学希望者がいることが確認できた。

◆調査概要：本研究科への入学希望者のニーズアンケート

◆調査期間：令和2年 11月

◆回答件数：学部在学生 652人

所属	学年	入学予定 年度	学生数	食物栄養学 専攻	食創造科学 専攻	合計
生活環境学部 食物栄養学科	3	R4年度	184	10	4	14
生活環境学部 食物栄養学科	2	R5年度	208	11	3	14
食物栄養科学部 食物栄養学科	1	R6年度	200	20	0	20
食物栄養科学部 食創造科学科			60	0	8	8

以上のような調査結果が得られたことから、学生の確保を見込めると考えられる。

3 学外者を対象としたアンケートによる入学意向調査

さらに学外からの入学意向の調査として、外部機関（株式会社高等教育総合研究所）によるアンケート調査を行った。

- ◆調査概要：本研究科への入学希望者のニーズをWEB アンケート方式にて測定した。
- ◆調査期間：令和3年2月
- ◆調査内容：合計10問の選択式のアンケート
- ◆回答件数：近畿2府4県在住、22～44歳の男女計12,092人（管理栄養士132人、栄養士262人、保健師61人、看護師282人など医療関連の免許保有者含む）

以下、アンケート調査の結果を示す。

表1：武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科（仮称）」で学びたいと思いますか。
（母数：6,063人）

選択肢	回答数	構成比
ぜひ学びたい（入学したい）	193人	3.2%
将来の選択肢の一つとしたい	781人	12.9%
あまり興味がない	1,939人	32.0%
全く興味がない	3,150人	52.0%
合計	6,063人	100.0%

表2：武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科」で学びたい課程・専攻・コースをお答えください。（母数：132人）

選択肢	回答数	構成比
【修士課程】食物栄養学専攻（仮称）	99人	75.0%
【修士課程】食創造科学専攻（仮称）	25人	18.9%
【博士後期課程】食物栄養学専攻（仮称）	4人	3.0%
【博士後期課程】食創造科学専攻（仮称）	4人	3.0%

表3：武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科」の修士課程で学んだ後、さらに博士後期課程で学びたいと思いますか。（母数：542人）

選択肢	回答数	構成比
学びたい	231人	42.6%
学びたくない	29人	5.4%
現時点ではわからない	282人	52.0%
合計	542人	100%

以上の結果から、学外からも一定の進学希望者が見込めると考えられる。

**【資料 1】 武庫川女子大学大学院 食物栄養科学研究科 修士課程・博士後期課程
入学意向についてのアンケート調査報告書**

【資料 2】 食物栄養科学研究科リーフレット

4 近隣同系統研究科の設置状況

地域科学研究会高等教育情報センター発行の「全国大学一覧」（著作：文部科学省）によると、全国に栄養科学系を柱とする私立の大学大学院研究科（食物栄養科学研究科、家政学研究科）は全国に 16 校確認でき、令和 2 年度現在、近畿内には 6 大学に 8 研究科が存在する。本研究科の近隣府県には、大阪市立大学大学院、神戸学院大学大学院、神戸女子大学大学院、京都女子大学大学院、同志社女子大学大学院などがある。

また、栄養科学系学部を有する大学は、奈良女子大学の生活環境学部食物栄養学科、大阪市立大学生生活科学部食品栄養科学科などの国公立大学を含め、近畿圏内の栄養科学系学部を有する大学は 9 校存在し、大学卒業後に本研究科に進学する学生を広く集めることができると考えられる。

本研究科は兵庫県西宮市に立地し、兵庫県と大阪府を主な通学圏とし、学生募集地域と想定している。大阪府に私立の同系統の研究科はなく、兵庫県下にある 2 校においては大阪府から西宮市、芦屋市を挟んで神戸市須磨区および西区にある。神戸三宮と大阪梅田の両ターミナルの中心に位置する西宮市にキャンパスを持つ本研究科は、地理的な要因も踏まえ、需要は高いと考えられる。

【資料 3】 栄養学研究科系を有する近隣大学の入学者数、充足率

【資料 4】 食物栄養学系を有する近隣大学の立地

ウ 学生納付金の設定の考え方

食物栄養科学研究科は、既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻を改編し設置することから、学生納付金についても生活環境学研究科食物栄養学専攻と同額とすることが妥当と考える。具体的な納付金額は以下のとおりである。※計数は端数処理により、合計において一致しない場合がある。

食物栄養学専攻・食創造科学専攻 修士課程・博士後期課程共通

(単位：円)

入学金	授業料	教育充実費	初年度納付金
280,000	645,000	131,000	1,056,000

文部科学省がとりまとめた「私立大学等の令和元年度入学者に係る学生納付金等調査結果」によると、全国の私立大学大学院（集計学校数：博士前期課程 442 大学、博士後期課程 316 大学）の令和元年度入学者に係る学生納付金平均額は以下のとおりとなっている。

	入学金	授業料	施設設備費	合計
博士前期課程	206,203	766,889	75,753	1,048,445
博士後期課程	196,972	603,496	50,831	851,298

また、同調査における研究科の「家政」分野の学生納付金平均額は以下のとおりとなる。

家政系	入学金	授業料	施設設備費	合計
博士前期課程	237,776	619,706	103,445	960,927
博士後期課程	236,928	623,036	103,439	963,403

食物栄養科学研究科で設定した学生納付金額は上記の平均を約95,000円上回っているが、私立大学大学院研究科の納付金としては突出した額というわけではない。家政系のうち本研究科と同系統の食物栄養系の競合校である女子栄養大学大学院栄養学研究科(1,272,000円)、同志社女子大学大学院生活科学研究科食物栄養科学専攻(1,066,000円)と比較した場合はむしろ低い額となっていることが確認できる。

(金額は日本私立大学団体連合会「令和2年度学生納付金等調査」より)

さらに武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部の卒業生は新卒・既卒にかかわらず入学金が半額(140,000円)免除となる措置もあり、学生の経済的負担に考慮した学費設定であると考えられる。

②学生確保に向けた具体的な取組状況

1 学生確保の取り組み

学生確保に向けた具体的な取組みとして、既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻と同様に、大学院の魅力伝えるリーフレット作成、ホームページ開設、ダイレクトメール送付等を行い、学内外の入学希望者に対して本研究科を広く周知し、学生確保に努める。

しかしながら、このような不特定多数に向けた広報媒体だけでは学生確保に向けた十分な取組みとは言えず、入学者確保に向け、食物栄養科学部の入学者に対して早い時期から大学院進学への興味を持たせ、必要性を認知させる努力が必要であると考えられる。そこで、進学希望者を対象とした進学説明会を開催したり、教員が適宜大学院に関する情報提供を行ったりし、大学院進学についての動機付けを高めるよう努める。

また、経済面での学生支援も充実させている。社会人学生が仕事と学業を両立しやすいよう、以下の学生支援制度を用意している。

①長期履修学生制度

修士課程では2年間の授業料で最大4年間、博士後期課程は3年間の授業料で最大6年間の在籍が可能となる長期履修制度を導入しており、職業に従事しながら学ぶ社会人の学修機会を拡大させている。

②奨学金制度

給付型の「武庫川女子大学大学院奨学」制度を設けており、採用されると年間授業料の50%相当額が給付される（外国人留学生と50歳以上の学生は対象外）。

③保育ルーム

学内に子どもを一時的に預かる保育施設ラビークラブを開設しており、子育て中の本学大学院生が安心して大学院の学業に取り組むことができる環境を整備している。

④学会活動支援制度

国内外での学会発表や参加において申請し認められれば、申請内容により所定の支援金を得ることができる活動支援制度を整備している。

2 定員超過率が0.7倍未満の学科について

音楽学部演奏学科については、高校生には吹奏楽が根強い人気があるため、令和2年度入学生より専門に学ぶ管楽器の楽器種を5種類増やした。音楽学部ホームページは、在学生の様子や活躍が見やすく、情報更新しやすいものにリニューアルしてスマートフォンにも対応し、高校生に必要な情報を提供するツールとして活用していく。また、教員が積極的に高校訪問を行い、今後も音楽担当教諭への面談を続け、希望があれば音楽学部教員による特別レッスンやクラブ指導を行うなど良好な関係を構築し、学生募集につなげる。また、総合大学の利点を生かした確実な就職及び就職率の高さをアピールすると共に、授業内容を見直すなど、高校生に魅力ある学科となるよう検討し、入学者の確保に繋がるようにしたい。

武庫川女子大学短期大学部の英語キャリア・コミュニケーション学科、幼児教育学科、健康・スポーツ学科及び食生活学科の4学科の学生確保に向けた取組としては、短期大学部に特化した案内パンフレットや学科の魅力を伝えるリーフレットの作成、より分かりやすいホームページの開設、ダイレクトメール送付等をこれまで以上に行い、入学者確保につなげていきたい。

(2) 人材需要の動向等社会の要請

①人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的（概要）

食物栄養科学研究科では、大学が掲げる立学の精神と教育推進宣言に則り、平和で民主的な社会の形成者として、高度な教養と幅広い知識を有し、豊かな人間性を備えるとともに、時代と社会の要請に応えつつ高度化していく食物栄養科学の分野で活躍できる人材を育成する。

食物栄養科学に精通した知識を有し、社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力、社会情勢の中で食産業界のあらゆる分野で発揮できる企画・運営能力を身につけることを目的とする。また、あらゆる分野において研究成果からエビデンスを明らかにする能力を身につける。

【食物栄養学専攻】

健康栄養科学コース、実践管理栄養コースの2コースを設置する。2コースとも人々の健康づくりに貢献する有能な栄養学専門家を養成する。健康栄養科学コースにおいては、疾病の予防、ヘルスプロモーションの考え方を重視し、主として公衆衛生機関等において予防学分野で活躍する人材を養成し、実践管理栄養コースにおいては、個人の身体・栄養状態のアセスメント結果に基づいた疾病の治療、QOLの改善など、臨床や福祉といった治療学分野で活躍する実践的な管理栄養士を養成する。さらに、博士後期課程においては、予防学分野、治療学分野の研究者を養成する。

【食創造科学専攻】

食産業界の先導者となって新しい製品やサービスを創出できる食の専門家として、食に関する卓越した専門力と探求力および国際的な場で実践できる知識と教養、さらには食産業界でリーダーシップを発揮できる技術力とコミュニケーション能力を身につけ、豊かな発想力から生まれる創造的な研究に取り組むことができる人材を養成する。食品関連教育機関における教育・研究者、食品・医薬品関連企業における研究・開発者、公的機関における専門技術者を目指す。

②上記①が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠

1 既存研究科・専攻への求人状況と就職実績

既存の生活環境学研究科食物栄養学専攻修了後は、有名企業の研究員、病院管理栄養士、教員、検疫所（国家公務員）、栄養教諭、行政機関などに人材を送り、幅広いキャリアへ道を広げている。企業や病院等に勤めている社会人も多く受け入れてきたことから、社会的なニーズは十分あることが確認できている。

【資料5】 食物栄養学専攻修士課程修了者の就職実績

【資料6】 博士号取得者の就職実績

2 社会的な人材需要

食物栄養科学研究科においては、修了後の将来の進路はそれぞれの総合的知識・理解を有する優位性を活かして、期待される活躍の場は相当な広がりがあると考えられる。

現在の国際的状況として、国連加盟 193 か国により 2016 年から 2030 年の 15 年間で達成するために掲げた国際目標である持続可能な開発目標 (SDGs) が採択された。その中の「目標 2：飢餓をゼロに」「目標 3：すべての人に健康と福祉を」を達成するため、栄養改善の取組が不可欠であり、世界中で様々な取組みが進められている。飢餓、低栄養、過栄養及び栄養不良の二重負荷といった何らかの栄養課題がどの国にも存在し、その解決に向けては社会環境を含め、様々なアプローチを組み合わせた包括的な対策が必要とされている。

一方、日本は戦後の食糧難の時代から、高度経済成長期を経て、飽食と食生活の多様化へと、戦後 50 年で日本人の食生活は激変した。1990 年代に入り高齢化社会を迎え、健康状

態に対して栄養や食生活が重要な役割を果たしていることが注目されている。このような背景の中で、21世紀の栄養・食生活のあり方が検討され、大きな改革の時期を迎えている。現在、日本は栄養に関する取組として、日本の栄養政策の重要な3つの要素である「食事」「人材」「エビデンス」を組み合わせた栄養政策を始動させた。乳幼児期から高齢期まで全ライフコースを対象とした様々な施設に管理栄養士・栄養士を配置し、他職種との連携によって、各現場の対象者特性に合わせた栄養改善を目指している。また、栄養対策と並行して、傷病者や被災者等を対象とした対策を通じて、「誰一人取り残さない」社会づくりをしてきた。こうした日本の100年以上の栄養政策の経験を世界に発信し、持続可能な社会の実現への貢献を目指すためにも、食物栄養学の専門的な知識を持った人材が必要であるといえる。

健康増進法第16条の2に基づく食事摂取基準の策定、高齢者の介護予防・フレイル予防の対策・健康支援型配食サービスの推進等、これから我が国が直面する諸問題に栄養面から支え、対策を打つ必要がある。

【資料7】厚生労働省健康局健康課栄養指導室発行 「日本の栄養政策」

【資料8】厚生労働省 栄養施策の動向について

食物栄養科学の専門性に応じて、具体的な社会的ニーズを以下に示した。

<行政職として>

人口減少、高齢化が進み、国内の食市場の縮小が予想される一方、今後、健康に配慮した食生活を気にかける消費者が増えることが見込まれる。都道府県や市町村などの地方自治体、または、保健所や保健センターなどで働く行政管理栄養士、栄養教諭、検疫所に従事する国家公務員等、行政職としてキャリアを広げることができる。食をキーワードに公衆衛生、介護・福祉においても、予防栄養、医療栄養の観点から、健康増進のコーディネーターなどとして、地域活性化の役割を果たし、多方面での活躍が期待される。

<我が国の食関連産業を担う人材として>

ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録され、日本の食事が世界中から注目される時代が到来した。食を通じて国内外のマーケットへ発信し、「食」をキーワードに価値創造し、ブランド力を高めることができるような食の専門家として活躍が期待される。食文化を通じて地域を活性化させると同時に日本の食文化を世界に広める橋渡しの役割も担うことができる。

健康へのニーズに対応した新たな食市場を創造していくことが重要である。このため、健康を切り口とした食環境づくりを推進することにより、健康に着目した食材の利用拡大や日本型食生活の普及・実践のための人材が必要となってくる。

<商品企画・開発担当者として>

食に関する社会のニーズを探りあて、新たな商品やサービスを生み出す。社会情勢に応じたトレンドに常にアンテナを張り、市場調査の分析を科学的に掘り下げ、商品・サービ

スのコンセプトの立案、開発を実行することができる。

<経営者として>

食産業に関連するビジネスのリーダーとして、企業のトップマネジメントをする。食に関する専門意識を持つ経営者として、経営方針、経営計画を立てるとともに、ビジョンを示したうえで経営全般を管理し、その実現をとおして社会的役割を果たす役割が期待される。

【資料9】農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室 日本食文化ナビ

以上のことから、今後の方向性として、食物栄養科学に基づいた科学的根拠による栄養や食品に関する研究が必要であり、栄養や食に関する実践的な技術者の人材的需要は高いと言える。

食物栄養科学研究科においては、技術力、豊かな発想力を兼ね備えた食物栄養科学のあらゆる分野で活躍できる研究者の育成により、食品企画・開発担当として食品関連企業や薬品関連企業をはじめ、保健所、検疫所や病院等での行政管理栄養士としての貢献が期待されると考えられる。予防栄養、医療栄養に特化した、既存とは違う管理栄養士の育成により、第一線で活躍できる人材を生み出すことが可能であると考えられる。

以上

資料目次

- 資料 1 : 武庫川女子大学大学院 食物栄養科学研究科 修士課程・博士後期課程入学意向についてのアンケート調査報告書
- 資料 2 : 食物栄養科学研究科リーフレット
- 資料 3 : 栄養学研究科系を有する近隣大学の入学者数、充足率
- 資料 4 : 食物栄養学系を有する近隣大学の立地
- 資料 5 : 食物栄養学専攻修士課程修了者の就職実績
- 資料 6 : 博士号取得者の就職実績
- 資料 7 : 厚生労働省健康局健康課栄養指導室発行 「日本の栄養政策」
- 資料 8 : 厚生労働省 栄養施策の動向について
- 資料 9 : 農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室 日本食文化ナビ

武庫川女子大学大学院

食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻／食創造科学専攻

(いずれも仮称)

修士課程・博士後期課程

設置に係る学生確保の見通し調査

(入学意向についてのネットアンケート調査)

報告書

株式会社 高等教育総合研究所

武庫川女子大学大学院
食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻／食創造科学専攻（いずれも仮称）
修士課程・博士後期課程 設置に係る学生確保の見通し調査
（入学意向についてのネットアンケート調査）
報告書

目 次

1. 「入学意向についてのネットアンケート調査」概要と結果ポイント	3
2. 「入学意向についてのネットアンケート調査」集計結果	5
「入学意向についてのネットアンケート調査」画面	10

1. 「入学意向についてのネットアンケート調査」概要と結果ポイント

武庫川女子大学が 2022 年度に設置予定の「食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻・食創造科学専攻（いずれも仮称・設置構想中）」における学生確保の見通しを測定するために、近畿二府四県（兵庫県・大阪府・京都府・奈良県・滋賀県・和歌山県）在住の社会人、大学生（3年生以上）、大学院生を対象としたネットアンケート調査を実施した。結果、以下の回答を得た。

・武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科（仮称）」で

「ぜひ学びたい（入学したい）」193人 希望する課程・専攻については

【修士課程】食物栄養学専攻（仮称／入学定員8名を予定）	99人
食創造科学専攻（仮称／入学定員4名を予定）	25人
【博士後期課程】食物栄養学専攻（仮称／入学定員2名を予定）	4人
食創造科学専攻（仮称／入学定員2名を予定）	4人

※61人は希望する課程・専攻については無回答

「将来の選択肢の一つとしたい」781人 希望する課程・専攻については

【修士課程】食物栄養学専攻（仮称／入学定員8名を予定）	303人
食創造科学専攻（仮称／入学定員4名を予定）	115人
【博士後期課程】食物栄養学専攻（仮称／入学定員2名を予定）	39人
食創造科学専攻（仮称／入学定員2名を予定）	27人

※297人は希望する課程・専攻については無回答

・希望する課程・専攻を問う設問は、本人の学歴状況にあわせ、選択肢を提示するよう制御した。

具体的には、回答者が大学学部卒業または卒業予定の場合は修士課程の2専攻、大学院修了または修了予定の場合は博士後期課程の2専攻のみ選択肢として提示している。そのため、学歴上の出願要件は回答者全員が満たしている。

調査対象	近畿二府四県（兵庫県・大阪府・京都府・奈良県・滋賀県・和歌山県）在住の社会人、大学生（3年生以上）、大学院生を調査対象とした。年齢別では22～45歳の者とし、また、武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻・食創造科学専攻（仮称・設置構想中）」は男女共学のため、男性も対象とした（女性：男性比率は概ね6：4）。を対象とした。なお、食物栄養科学研究科（仮称）への入学意向に関する設問については、学歴上の出願要件を満たさない者、武庫川女子大学または大学院の在学生は、回答対象から除外した。
調査内容	<ul style="list-style-type: none"> ● SC1～3：回答者の基本情報（性別、年齢、居住地） ● SC4：武庫川女子大学・大学院への在学状況 ● SC5：保有免許、資格 ● SC6～7：最終学歴または在学状況、出身学部等の学問分野 ● SC8・Q1～2：食物栄養科学研究科（仮称）への入学意向、希望する課程・専攻等以上、全10問中、年齢に関する設問は入力式、他はすべて選択肢式。
調査時期	2021年2月19日～24日

調査方法	株式会社高等教育総合研究所にて調査設計ならびに上記の調査対象を検討。その上でネットアンケート調査会社である株式会社クロス・マーケティングの登録モニターのうち、条件にあてはまる者 10,009 人を対象にアンケート調査を実施した（システム上重複回答はできないシステムのため、10,009 人は実人数である）。
回収件数	有効回答数 12,092 件（入学意向に関する設問は 6,063 人が回答対象）

2. 「入学意向についてのネットアンケート調査」集計結果

※「構成比」(%) はいずれも、小数点第二位を四捨五入。

SC1 あなたの性別をお答えください。

選択項目	回答数	構成比
1. 男性	4,866	40.2%
2. 女性	7,226	59.8%
(無回答)	0	0.0%
合計	12,092	100.0%

※大学院食物栄養科学研究科は男女共学とする予定のため、男性も一定数、回答対象とした。

SC2 あなたの年齢をお答えください。

抽出項目	値
年齢平均	36.6
最年少	22
最年長	46

※回答者 12,092 人について、年齢平均、最年少と最年長の年齢を示した。

SC3 あなたが現在お住まいの都道府県をお答えください。

選択項目	回答数	構成比
25. 滋賀県	647	5.4%
26. 京都府	1,548	12.8%
27. 大阪府	5,462	45.2%
28. 兵庫県	3,269	27.0%
29. 奈良県	746	6.2%
30. 和歌山県	420	3.5%
(無回答)	0	0.0%
合計	12,092	100.0%

※実際の選択肢は上記以外の都道府県も提示したが、アンケート依頼対象は事前に上記 6 府県在住者に限定した。

SC4 あなたご自身について、該当するものを1つお選びください。

選択項目	回答数	構成比
1. 武庫川女子大学または大学院の学生（卒業生は除く）	259	2.1%
2. 上記のいずれにも該当しない	11,833	97.9%
(無回答)	0	0.0%
合計	12,092	100.0%

以降は、SC4で「上記のいずれにも該当しない」（武庫川女子大学あるいは大学院の現役の学生ではない）とした11,833人が回答対象。

SC5 以下のうち、あなたがお持ちの免許・資格があればお答えください。

選択項目	回答数	構成比
1. 管理栄養士	132	1.1%
2. 栄養士	263	2.2%
3. 栄養教諭（専修、一種、二種を含む）	26	0.2%
4. 栄養教諭以外の教員免許（幼小中高教諭、養護教諭、特別支援学校含む）	386	3.3%
5. 保育士	348	2.9%
6. 保健師	61	0.5%
7. 助産師	19	0.2%
8. 看護師	282	2.4%
9. 理学療法士	67	0.6%
10. 作業療法士	35	0.3%
11. 言語聴覚士	15	0.1%
12. その他	1,373	11.6%
13. いずれも持っていない	9,248	78.2%

※SC5は複数回答項目のため、回答数は延べ。

※構成比＝各回答数÷回答対象者11,833人。

SC6 あなたの最終学歴または在学中の状況としてあてはまるものをお答えください。

選択項目	回答数	構成比
1. 大学（学部）卒	5,099	43.1%
2. 大学院（修士）修了	714	6.0%
3. 大学在学中（3年生）	16	0.1%
4. 大学在学中（4年生）	181	1.5%
5. 大学院修士課程在学中（1年生）	18	0.2%
6. 大学院修士課程在学中（2年生）	35	0.3%
7. その他	5,770	48.8%
（無回答）	0	0.0%
合計	11,833	100.0%

以降は、SC6で「その他」（大学卒業あるいは大学院修了、もしくは在学中か確認できない）以外の6,063人が回答対象。

SC7 学生の方は在学中の、既卒の方は卒業された学部・研究科の学問分野についてお答えください。

選択項目	回答数	構成比
1. 文学	626	10.3%
2. 語学・言語学	396	6.5%
3. 史学・考古学	128	2.1%
4. 哲学・倫理学	20	0.3%
5. 心理学	181	3.0%
6. 社会学	296	4.9%
7. 国際関係学	119	2.0%
8. 経済学	641	10.6%
9. 経営学	348	5.7%
10. 商学・会計学	210	3.5%
11. 法学	413	6.8%
12. 政治学	45	0.7%
13. 教育学	207	3.4%
14. 保育・児童学	81	1.3%
15. 理学	223	3.7%
16. 工学	632	10.4%
17. 情報学	125	2.1%
18. 医学	63	1.0%
19. 歯学	14	0.2%
20. 薬学	122	2.0%
21. 看護・福祉	218	3.6%
22. 食物・栄養学	150	2.5%
23. 農学・水産学・獣医学	106	1.7%
24. 芸術学	103	1.7%
25. 体育・健康・保健科学	61	1.0%
26. ビジネス・マーケティング	17	0.3%
27. 栄養・調理・製菓	16	0.3%
28. 旅行・観光・ホテル・ブライダル	21	0.3%
29. 美容・理容・ヘアメイク・メイク・ネイル・エステ	1	0.0%
30. アート・デザイン・写真	40	0.7%
31. ファッション・和裁	18	0.3%
32. ゲーム・マルチメディア・コンピュータ	7	0.1%
33. 自動車・航空・宇宙	9	0.1%
34. 建築・土木・インテリア	66	1.1%
35. その他	340	5.6%
(無回答)	0	0.0%
合計	6,063	100.0%

以降は、武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科(仮称・男女共学)」の概要を見た上での回答を求めた。

SC8 あなたは武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科（仮称・男女共学）」で学びたいと思いますか。

選択項目	回答数	構成比
1. ぜひ学びたい（入学したい）	193	3.2%
2. 将来の選択肢の一つとしたい	781	12.9%
3. あまり興味がない	1,939	32.0%
4. 全く興味がない	3,150	52.0%
（無回答）	0	0.0%
合計	6,063	100.0%

以下 Q1 は、SC8 で「ぜひ学びたい（入学したい）」の 193 人、「将来の選択肢の一つとしたい」の 781 人、合計 974 人が回答対象（実際に回答したのは 616 人で、358 人は無回答だった）。

Q1 武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科（仮称・男女共学）」において、あなたが学びたい課程・専攻をお答えください。

選択項目	回答数	構成比
1. 【修士課程】食物栄養学専攻（仮称）	402	41.3%
2. 【修士課程】食創造科学専攻（仮称）	140	14.4%
3. 【博士後期課程】食物栄養学専攻（仮称）	43	4.4%
4. 【博士後期課程】食創造科学専攻（仮称）	31	3.2%
（無回答）	358	36.8%
合計	974	100.0%

※Q1 結果を、SC8 において「ぜひ学びたい（入学したい）」とした回答者のみに限定した場合。

選択項目	回答数	構成比
1. 【修士課程】食物栄養学専攻（仮称）	99	75.0%
2. 【修士課程】食創造科学専攻（仮称）	25	18.9%
3. 【博士後期課程】食物栄養学専攻（仮称）	4	3.0%
4. 【博士後期課程】食創造科学専攻（仮称）	4	3.0%
（無回答）	0	0.0%
合計	132	100.0%

以下 Q2 は、Q1 で「【修士課程】食物栄養学専攻（仮称）」の 402 人、「【修士課程】食創造科学専攻（仮称）」の 25 人、合計 542 人が回答対象。

Q2 武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科（仮称・男女共学）」の修士課程で学んだ後、さらに博士後期課程で学びたいと思いますか。

選択項目	回答数	構成比
1. 学びたい	231	42.6%
2. 学びたくない	29	5.4%
3. 現時点ではわからない	282	52.0%
（無回答）	0	0.0%
合計	974	100.0%

「入学意向についてのネットアンケート調査」画面

SC1

あなたの性別をお答えください。

1 男性

2 女性

次へ

0 50 100(%)

SC2

あなたの年齢をお答えください。

歳

次へ

0 50 100(%)

SC3

あなたが現在お住まいの都道府県をお答えください。

--- ▼

次へ

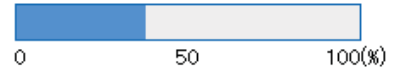
0 50 100(%)

SC4

あなたご自身について、該当するものを1つお選びください。

- 1 武庫川女子大学または大学院の学生(卒業生は除く)
- 2 上記のいずれにも該当しない

次へ



SC5

以下のうち、あなたがお持ちの免許・資格があればお答えください。(いくつでも)

- 1 管理栄養士
- 2 栄養士
- 3 栄養教諭(専修、一種、二種を含む)
- 4 栄養教諭以外の教員免許
(幼小中高教諭、養護教諭、特別支援学校含む)
- 5 保育士
- 6 保健師
- 7 助産師
- 8 看護師
- 9 理学療法士
- 10 作業療法士
- 11 言語聴覚士
- 12 その他
- 13 いずれも持っていない

次へ

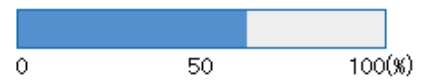


SC6

あなたの最終学歴または在学中の状況としてあてはまるものをお答えください。

- 1 大学(学部)卒
- 2 大学院(修士)修了
- 3 大学在学中(3年生)
- 4 大学在学中(4年生)
- 5 大学院修士課程在学中(1年生)
- 6 大学院修士課程在学中(2年生)
- 7 その他

次へ



※次ページにつづく。

SC7

学生の方は在学中の、既卒の方は卒業された学部・研究科の学問分野についてお答えください。

- 1 文学
- 2 語学・言語学
- 3 史学・考古学
- 4 哲学・倫理学
- 5 心理学
- 6 社会学
- 7 国際関係学
- 8 経済学
- 9 経営学
- 10 商学・会計学
- 11 法学
- 12 政治学
- 13 教育学
- 14 保育・児童学
- 15 理学
- 16 工学
- 17 情報学
- 18 医学
- 19 歯学
- 20 薬学
- 21 看護・福祉
- 22 食物・栄養学
- 23 農学・水産学・獣医学
- 24 芸術学
- 25 体育・健康・保健科学
- 26 ビジネス・マーケティング
- 27 栄養・調理・製菓
- 28 旅行・観光・ホテル・ブライダル
- 29 美容・理容・ヘアメイク・メイク・ネイル・エステ
- 30 アート・デザイン・写真
- 31 ファッション・和裁
- 32 ゲーム・マルチメディア・コンピュータ
- 33 自動車・航空・宇宙
- 34 建築・土木・インテリア
- 35 その他

次へ



SC8

あなたは武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科(仮称・男女共学)」で学びたいと思いますか。

※リンク先の内容を確認して回答ください(クリック必須です)

- 1 ぜひ学びたい(入学したい)
- 2 将来の選択肢の一つとしたい
- 3 あまり興味がない
- 4 全く興味がない

次へ



※16～17 ページに「概要資料」

武庫川女子大学大学院

食物栄養科学研究科

男女
共学

令和4年度
開設予定

(仮 称 ・ 設 置 構 想 中)

高度な教養と幅広い知識を有し、豊かな人間性を備えるとともに、時代と社会の要請に応えつつ高度化していく食物栄養科学の分野で活躍できる人材を育成。

食物栄養科学研究科の教育研究の目的

- 食物栄養科学に精通した知識を有し高度な実践力と応用力を身につける。
- 社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力を身につける。
- 社会情勢の中で食産業界のあらゆる分野で発揮できる企画・運営能力を身につける。
- あらゆる分野において研究成果からエビデンスを明らかにする能力を身につける。

各専攻・コースが養成する人材・教育目標

食物栄養学専攻

人々の健康づくりに貢献する有能な栄養学専門家を養成する。2コースを設置し、各分野での専門性を高める。

健康栄養科学コース

疾病の予防、ヘルスプロモーションの考え方を重視し、主として公衆衛生機関等において予防学分野で活躍する人材を養成する。

実践管理栄養コース

個人の身体・栄養状態のアセスメント結果に基づいた疾病の治療、QOLの改善など、臨床や福祉といった治療学分野で活躍する実践的な管理栄養士を養成する。

食創造科学専攻

食産業界の先導者となって新しい製品やサービスを創出できる食の専門家として、食に関する卓越した専門力と探求力および国際的な場で実践できる知識と教養、さらには食産業界でリーダーシップを発揮できる技術力とコミュニケーション能力を身につけ、豊かな発想力から生まれる創造的な研究に取り組むことができる人材を養成する。企業等との共同研究やコラボ開発を通して、技術力、企画力および実践力を身につける。

修了後の進路

【食物栄養学専攻】

健康栄養科学コース

- ・ 公衆衛生機関、教育機関における高度職業人としての管理栄養士
- ・ スポーツ選手や乳幼児、高齢者といったライフステージの特性に応じた高度な栄養管理が必要な分野で活躍する管理栄養士や専門職

実践管理栄養コース

- ・ 医療機関、介護施設等における高度職業人としての管理栄養士

※博士後期課程においては、それぞれの分野においてリーダーとなる管理栄養士、実践栄養学研究者、管理栄養士養成施設（大学等）の教員を目指す。

【食創造科学専攻】

- ・ 食品関連教育機関における教育・研究者、食品・医薬品関連企業における研究・開発者、公的機関における専門技術者

- 1 - ※本学が設置構想中の上記の研究科名・専攻名・課程名・コース名はいずれも仮称です。

各専攻・課程・コースの概要

専攻・コース	食物栄養学専攻 <small>(健康栄養科学コース・実践管理栄養コース)</small>		食創造科学専攻	
課程名	修士課程	博士後期課程	修士課程	博士後期課程
入学定員	8名	2名	4名	2名
授与する学位	修士(食物栄養学)	博士(食物栄養学)	修士(食創造科学)	博士(食創造科学)
標準修業年限	2年	3年	2年	3年
長期履修学生制度	長期履修学生制度とは、職業を有しているなどの事情で、通常の修業年限で修了することが困難な方のための制度です。この制度を利用し、標準の修業年数を超えて学び、学位を取得することが可能になります。ただし、この制度を利用する場合、本人の申請に基づき審査を受け、承認される必要があります。			
開講形態	昼夜開講			
出願資格	大学を卒業している方および、前年度3月31日までに卒業見込みの方	入学時点で修士の学位あるいは専門職学位を有する方、または前年度3月31日までに取得見込みの方	大学を卒業している方および、前年度3月31日までに卒業見込みの方	入学時点で修士の学位あるいは専門職学位を有する方、または前年度3月31日までに取得見込みの方
	※実践管理栄養コースは、管理栄養士免許を有している方または取得見込みの方			

初年度納付金 (修士課程・博士後期課程 共通)

(単位:円)

入学金	授業料	教育充実費	初年度納付金合計
280,000	645,000	131,000	1,056,000

- * 2022(令和4)年度予定のものです。変更となる場合があります。
- * 武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部の卒業生で、修士課程に入学する者は、入学金を半額免除します。(新卒・既卒とも)
- * 武庫川女子大学大学院修士課程修了者で、博士後期課程に入学する者は入学金を全額免除します。また、武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学部の卒業生で博士後期課程に入学する者は、入学金を半額免除します。(新卒・既卒とも)
- * 長期履修学生の授業料(年額)は異なります。

多様な学びを応援する学生支援制度

- 長期履修学生制度

奨学金制度

保育ルーム(ラビークラブ)
- 学会活動支援制度

アクセス



(参考) 本学が開設予定の食物栄養科学研究科(仮称)と同系統の学びを提供する近隣の大学院

大阪府立大学大学院生活科学研究科食・健康科学講座 / 同志社女子大学大学院生活科学研究科食物栄養科学専攻 / 京都女子大学大学院家政学研究科食物栄養学専攻 / 神戸女子大学大学院家政学研究科食物栄養学専攻 / 神戸学院大学大学院栄養学研究科栄養学専攻 及び 食品薬品総合科学研究科食品薬品総合科学専攻

※本学が設置構想中の上記の研究科名・専攻名・課程名・コース名はいずれも仮称です。

【武庫川女子大学】(栄養・院)概要資料

Q1

武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科(仮称・男女共学)」において、あなたが学びたい課程・専攻をお答えください。

※リンク先の内容を確認して回答ください(クリック必須です)

- 1 【修士課程】食物栄養学専攻(仮称)
- 2 【修士課程】食創造科学専攻(仮称)
- 3 【博士後期課程】食物栄養学専攻(仮称)
- 4 【博士後期課程】食創造科学専攻(仮称)

次へ

0 50 100(%)

【武庫川女子大学】(栄養・院)概要資料

Q2

武庫川女子大学大学院「食物栄養科学研究科(仮称・男女共学)」の修士課程で学んだ後、さらに博士後期課程で学びたいと思いますか。

- 1 学びたい
- 2 学びたくない
- 3 現時点ではわからない

送信

0 50 100(%)

※概要資料は Q1・Q2 とともに、16～17 ページと同じ。

食物栄養科学研究科

男女
共学令和4年度
開設予定

(仮 称 ・ 設 置 構 想 中)

高度な教養と幅広い知識を有し、豊かな人間性を備えるとともに、時代と社会の要請に応えつつ高度化していく食物栄養科学の分野で活躍できる人材を育成。

食物栄養科学研究科の教育研究の目的

- 食物栄養科学に精通した知識を有し高度な実践力と応用力を身につける。
- 社会の動向や予防・医療現場に対応した予防栄養・医療栄養への実践力と応用力を身につける。
- 社会情勢の中で食産業界のあらゆる分野で発揮できる企画・運営能力を身につける。
- あらゆる分野において研究成果からエビデンスを明らかにする能力を身につける。

各専攻・コースが養成する人材・教育目標

食物栄養学専攻

人々の健康づくりに貢献する有能な栄養学専門家を養成する。2コースを設置し、各分野での専門性を高める。

健康栄養科学コース

疾病の予防、ヘルスプロモーションの考え方を重視し、主として公衆衛生機関等において予防学分野で活躍する人材を養成する。

実践管理栄養コース

個人の身体・栄養状態のアセスメント結果に基づいた疾病の治療、QOLの改善など、臨床や福祉といった治療学分野で活躍する実践的な管理栄養士を養成する。

食創造科学専攻

食産業界の先導者となって新しい製品やサービスを創出できる食の専門家として、食に関する卓越した専門力と探求力および国際的な場で実践できる知識と教養、さらには食産業界でリーダーシップを発揮できる技術力とコミュニケーション能力を身につけ、豊かな発想力から生まれる創造的な研究に取り組むことができる人材を養成する。企業等との共同研究やコラボ開発を通して、技術力、企画力および実践力を身につける。

修了後の進路

【食物栄養学専攻】

健康栄養科学コース

- ・ 公衆衛生機関、教育機関における高度職業人としての管理栄養士
- ・ スポーツ選手や乳幼児、高齢者といったライフステージの特性に応じた高度な栄養管理が必要な分野で活躍する管理栄養士や専門職

実践管理栄養コース

- ・ 医療機関、介護施設等における高度職業人としての管理栄養士

※博士後期課程においては、それぞれの分野においてリーダーとなる管理栄養士、実践栄養学研究者、管理栄養士養成施設（大学等）の教員を目指す。

【食創造科学専攻】

- ・ 食品関連教育機関における教育・研究者、食品・医薬品関連企業における研究・開発者、公的機関における専門技術者

各専攻・課程・コースの概要

専攻・コース	食物栄養学専攻 (健康栄養科学コース・実践管理栄養コース)		食創造科学専攻	
	修士課程	博士後期課程	修士課程	博士後期課程
入学定員	8名	2名	4名	2名
授与する学位	修士(食物栄養学)	博士(食物栄養学)	修士(食創造科学)	博士(食創造科学)
標準修業年限	2年	3年	2年	3年
長期履修学生制度	長期履修学生制度とは、職業を有しているなどの事情で、通常の修業年限で修了することが困難な方のための制度です。この制度を利用し、標準の修業年数を超えて学び、学位を取得することが可能になります。ただし、この制度を利用する場合、本人の申請に基づき審査を受け、承認される必要があります。			
開講形態	昼夜開講			
出願資格	大学を卒業している方および、前年度3月31日までに卒業見込みの方	入学時点で修士の学位あるいは専門職学位を有する方、または前年度3月31日までに取得見込みの方	大学を卒業している方および、前年度3月31日までに卒業見込みの方	入学時点で修士の学位あるいは専門職学位を有する方、または前年度3月31日までに取得見込みの方
	※実践管理栄養コースは、管理栄養士免許を有している方または取得見込みの方			

初年度納付金（修士課程・博士後期課程 共通）

(単位：円)

入学金	授業料	教育充実費	初年度納付金合計
280,000	645,000	131,000	1,056,000

* 2022(令和4)年度予定のものです。変更となる場合があります。

* 武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学の卒業生で、修士課程に入学する者は、入学金を半額免除します。(新卒・既卒とも)

* 武庫川女子大学大学院修士課程修了者で、博士後期課程に入学する者は入学金を全額免除します。また、武庫川女子大学・武庫川女子大学短期大学の卒業生で博士後期課程に入学する者は、入学金を半額免除します。(新卒・既卒とも)

* 長期履修学生の授業料(年額)は異なります。

多様な学びを応援する学生支援制度

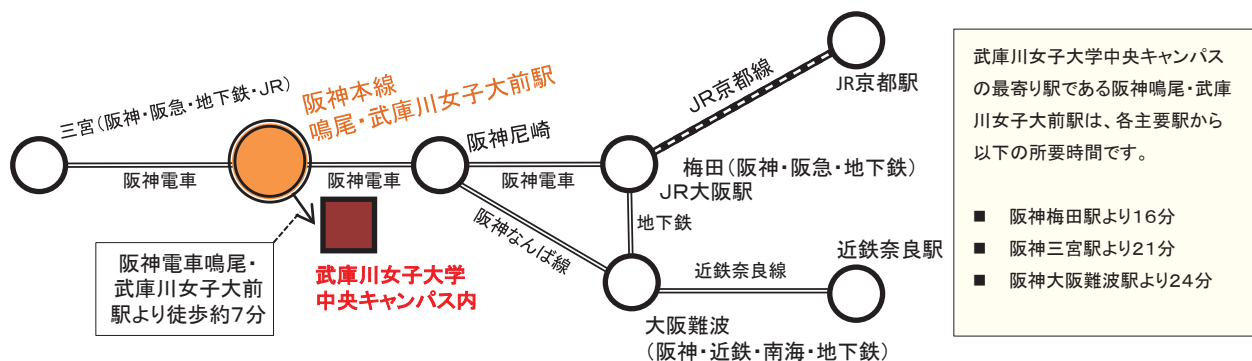
長期履修学生制度

奨学金制度

保育ルーム(ラビークラブ)

学会活動支援制度

アクセス



(参考) 本学が開設予定の食物栄養科学研究科(仮称)と同系統の学びを提供する近隣の大学院

大阪市立大学大学院生活科学研究科食・健康科学講座 / 同志社女子大学大学院生活科学研究科食物栄養科学専攻 / 京都女子大学大学院家政学研究科食物栄養学専攻 / 神戸女子大学大学院家政学研究科食物栄養学専攻 / 神戸学院大学大学院栄養学研究科栄養学専攻 及び 食品薬品総合科学研究科食品薬品総合科学専攻

近隣私立大学食物系大学院研究科の入学者数、充足率

2020/5/1現在

	府県	大学院名	課程	設置 年度	定員	志願 者数	入学 者数	充足率
1	兵庫	神戸学院大学大学院 栄養学研究科 栄養学専攻	修士課程	S49	6	—	4	66%
2	兵庫	神戸学院大学大学院 食品薬品総合科学研究科 食品薬品総合科学専攻	博士 後期課程	S54	2	—	0	0%
3	兵庫	神戸女子大学大学院 家政学研究科 食物栄養学専攻	修士課程	—	8	—	4	50%
			博士課程	H元	2	—	0	0%
4	兵庫	神戸女子大学大学院 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻	修士課程	H27	4	—	5	125%
5	京都	京都女子大学大学院 家政学研究科 食物栄養学専攻	修士課程	H18	6	—	0	0%
6	京都	同志社女子大学大学院 生活科学研究科 食物栄養科学専攻	修士課程	H11	8	2	0	0%
7	大阪	大阪市立大学大学院 生活科学研究科 生活科学専攻	修士課程	H12	53	—	55	103%
			博士課程	H12	10	—	6	60%

※ 参考：地域科学研究会 高等教育情報センター「大学一覧」、各大学HP

—：公表データを見つけられず

【資料4 食物栄養学系の研究科を有する近隣大学の立地】



【食物栄養学専攻修士課程修了者の就職実績】

修了年度	修士	就職先	分類
R1	12人	(株)オリンピア、JCRファーマー、日本食品分析センター、医薬基盤健康、栄養研究所、芦屋市栄養教諭、不二食品、近畿大学付属病院管理栄養部、北宇和病院管理栄養部、神戸学院大学院助手、博士課程進学	研究員4人 病院管理栄養士3人 教員4人 進学1人
H30	13人	大阪市栄養教諭、日本食品分析センター、ワールドインテックス(研究員)、日本食品エコロジー研究所、明石市立市民病院管理栄養部、高槻病院管理栄養部、中谷整形外科病院管理栄養部、わかかさ竜間リハビリテーション病院管理栄養部、武庫川女子大学食物栄養学科助手	研究員6人 病院管理栄養士4人 教員2人 行政1人
H29	13人	ホクト(株)、WDB(株)、帝京大学医学部付属病院管理栄養部、永野松代病院管理栄養部、大道クリニック栄養部、柏原病院管理栄養部、西宮渡辺病院管理栄養部、アビー社研究員	研究員2人 病院管理栄養士5人 進学1人
H28	9人	川崎市栄養教諭、四国化工(株)研究員、検疫所(食品衛生管理員)、京都市医連中央病院管理栄養部、市立伊丹病院管理栄養部、国立京都都病院管理栄養部、池田病院管理栄養部	研究員2人 病院管理栄養士4人 教員1人 行政1人 進学1人
H27	13人	川西市管理栄養士、ミツカン(株)研究員、厚労省本省管理栄養士、兵庫県庁管理栄養士、渡辺病院管理栄養部、神戸アドベンチスト病院管理栄養部、済生会中津病院管理栄養部、武庫川女子大学助手、青木松風庵本社、アビー社研究員	研究員2人 病院管理栄養士5人 教員2人 行政3人 進学1人

【博士号取得者の就職実績】

年度	課程博士	就職先
R1	3人	北野病院管理栄養部、明和病院管理栄養部、他大学助手
H30	1人	大学事務職
H29	1人	大阪府栄養教諭
H28	2人	金蘭大学教員、東洋食品株式会社
H27	1人	中津済生会病院管理栄養部

論文博士取得者

年度	論文博士	就職先
R1	1人	武庫川女子大学食物栄養学科教務助手
H30	1人	武庫川女子大学食物栄養学科助手
H29	2人	武庫川女子大学食物栄養学科助教、武庫川女子大学食物栄養学科教員
H28	0人	
H27	0人	

博士号取得者 大学教員

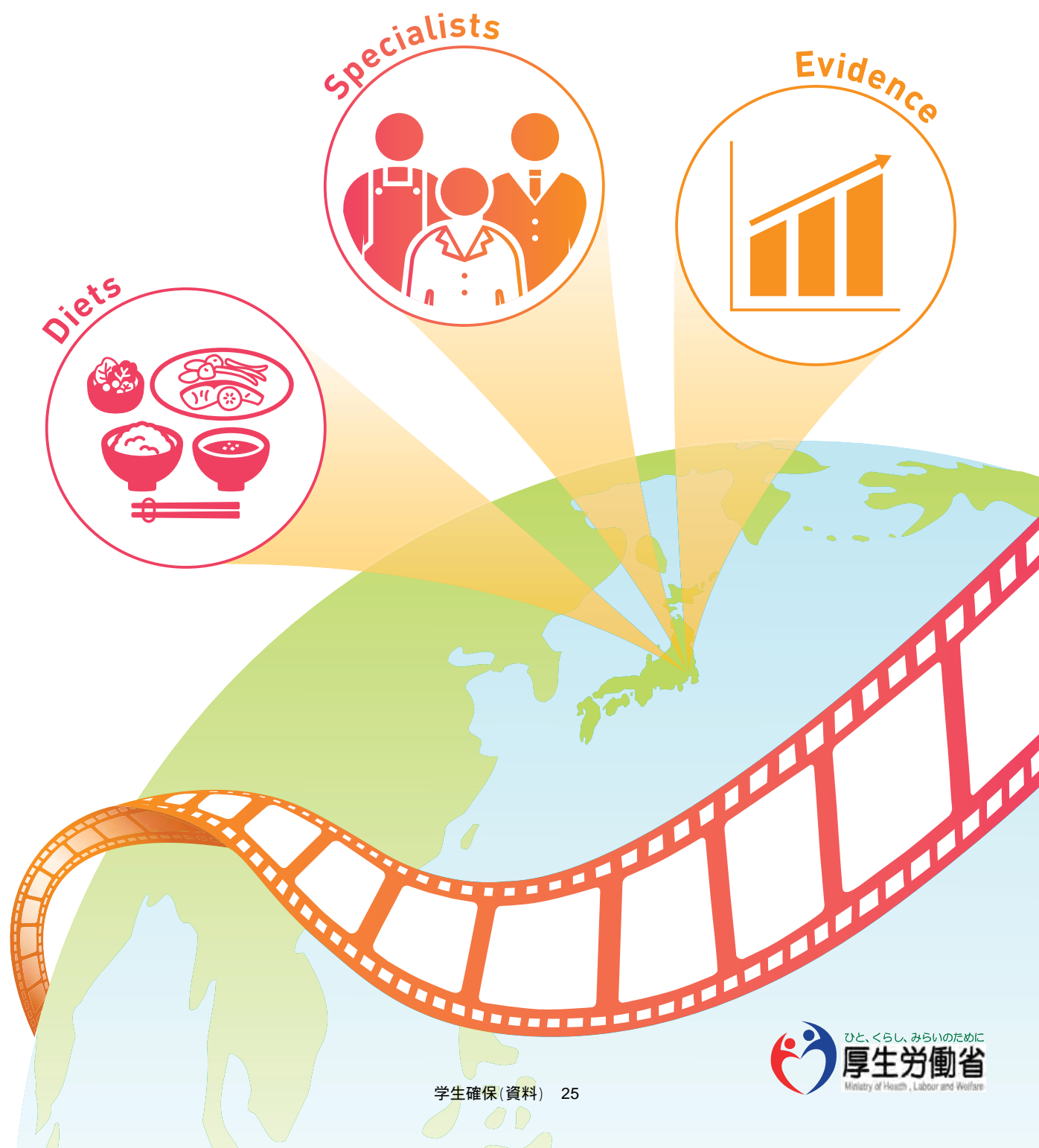
大学	職名	大学	職名
甲子園大学	教授	大阪教育大学	准教授
兵庫大学	教授	光華女子大学	准教授
神戸女子大学	教授	龍谷大学	講師
神戸学院大学	助教	高知県立大学	助教

誰一人取り残さない

日本の栄養政策

～持続可能な社会の実現のために～

Nutrition Policy in Japan to Leave No One Behind
- For Achieving Sustainable Societies -



世界の栄養課題と日本の栄養政策の歴史

持続可能な社会の実現に立ちただかる世界の栄養課題

- 持続可能な開発目標(SDGs)の達成には栄養改善の取組が不可欠である
- 世界中で様々な取組が進められているが、どの国にも何らかの栄養課題が存在する

P3

経済成長に先立って、日本は誰一人取り残さない栄養政策を推進

- 食糧難による栄養欠乏への対策の時代～栄養調査に基づく施策により栄養欠乏対策を推進～
- 経済成長に伴う生活習慣病への対策の時代～地域主体の栄養改善施策により生活習慣病対策を推進～
- 複雑化した栄養課題への対策の時代～制度の充実化により高度かつきめ細かな栄養政策を推進～

P4～5

日本の栄養政策における重要な3つの要素

① 「食事」を中心とした栄養政策

- 主食・主菜・副菜を基本に、食べ方までを含む「食事」という考え方を広げ、全ライフコースのほか、傷病者や被災者までをもカバーする栄養政策
- 日本各地で実施されている、地域特性を取り入れた「食事」の指導
- 地域を主体に発展させてきた「食事」の指導の歴史
- 全国の給食施設で栄養専門職によって栄養管理された「食事」を提供
- 大規模災害時でも健康的な「食事」を支援するための取組

P6～7

② 「人材」の養成と全国への配置

- 1924年に始まった長きにわたる栄養専門職養成の歴史
- 全国の栄養改善に取り組み栄養学を学んだ栄養専門職
- 日本各地の様々な現場における、栄養専門職による栄養改善の取組
- 地域の栄養改善活動を支えるボランティア

P8～9

③ 科学的な「エビデンス」に基づく政策プロセス

- 栄養政策の科学的なエビデンスとなる調査・研究における100年以上の歴史
- PDCAサイクルに基づく健康・栄養政策の策定・改善プロセス
- 1945年から毎年実施している、信頼性の高い国民健康・栄養調査
- 栄養政策の基盤となる「食事摂取基準」の策定・活用と継続的な改善
- 国と各自治体の連携による健康・栄養政策の推進

P10～11

国際貢献に向けて…

日本の100年以上の栄養政策の経験に基き、持続可能な社会の実現に向けて貢献したい

P12

持続可能な社会の実現に立ちただかる世界の栄養課題

持続可能な開発目標(SDGs)の達成には栄養改善の取組が不可欠である

持続可能な開発目標(SDGs)とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までの国際目標であり、「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現に向けて、17の目標が掲げられている。あらゆる形態の栄養不良への取組は栄養や健康の課題を対象とする「目標2 飢餓をゼロに」「目標3 すべての人に健康と福祉を」をはじめ、全ての目標の達成に寄与し得る。

目標2 飢餓をゼロに

飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する

目標3 すべての人に健康と福祉を

あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する

栄養課題への取組は、あらゆる年齢(全ライフコース)の人々の栄養状態を改善・維持し健康増進に繋がるだけでなく、教育や勤労等の様々な社会活動を支え、社会全体の発展にも寄与する。

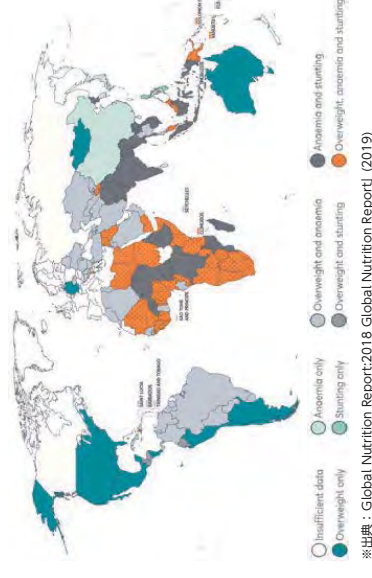
SDGsの達成にはあらゆる形態の栄養不良への取組が不可欠である。

※出典：国際連合(United Nations)：The Sustainable Development Goals Report 2019 (2019)



世界中で様々な取組が進められているが、どの国にも何らかの栄養課題が存在する

これまでも各国の政府や国際機関、産業界、市民社会等により様々な栄養改善の取組が行われてきた。こうした中、2012年の世界保健総会にて2025年までに達成すべき目標(世界栄養目標2025)が策定された。この目標はSDGsにも採用されるなど、栄養改善に対する国際的気運は年々高まっている。しかし、どの国にも何らかの栄養課題が存在し、多くの国が「栄養不良の二重負荷」に直面している。



※出典：Global Nutrition Report:2018 Global Nutrition Report (2019)

栄養不良の二重負荷

「栄養不良の二重負荷」とは、低栄養と過栄養が個人内・世帯内・集団内で同時に昇られたり、一生の中で低栄養と過栄養の時期がそれぞれ存在したりするなど、低栄養と過栄養が併存する状態のことであり、持続可能な社会の発展を阻害する地球規模の課題となっている。



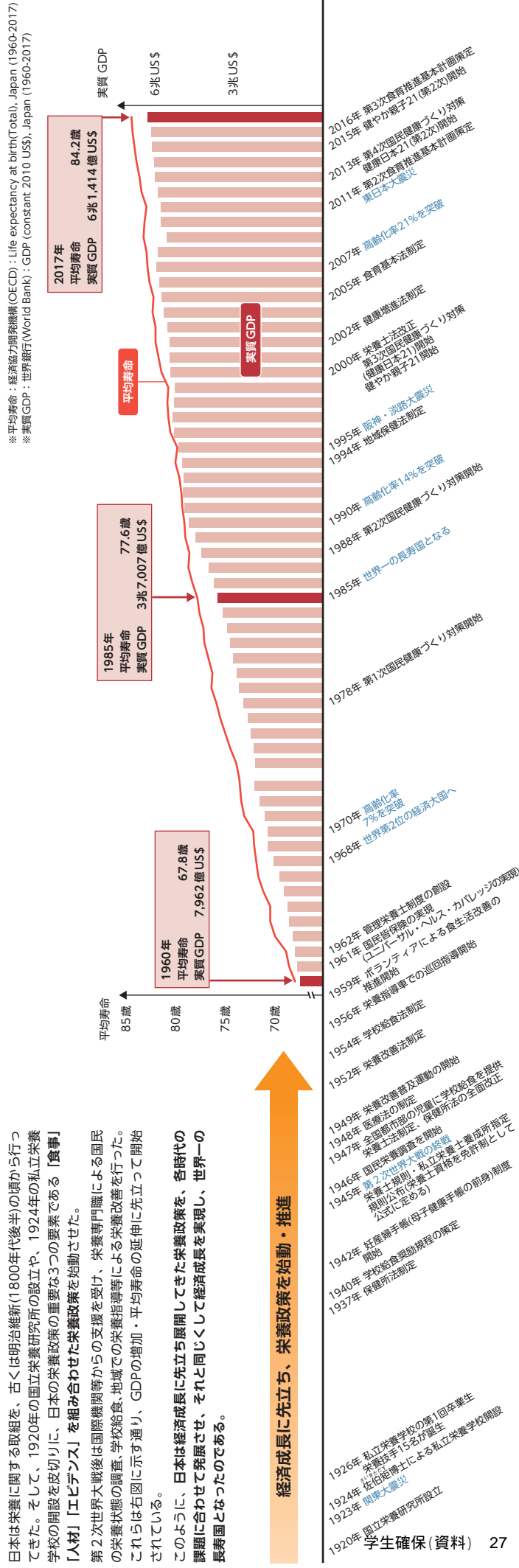
経済成長に先立って、日本は誰一人取り残さない栄養政策を推進

日本は栄養に関する取組を、古くは明治維新(1800年代後半)の頃から行ってきた。そして、1920年の国立栄養研究所の設立や、1924年の私立栄養学校の開設を皮切りに、日本の栄養政策の重要な3つの要素である「食事」「人材」「エビデンス」を組み合わせた栄養政策を始動させた。

第2次世界大戦後は国際機関等からの支援を受け、栄養専門職による国民の栄養状態の調査、学校給食、地域での栄養指導等による栄養改善を行った。これらは右図に示す通り、GDPの増加・平均寿命の延伸に先立って開始されている。

このように、日本は経済成長に先立ち展開してきた栄養政策を、各時代の課題に合わせて発展させ、それと同じくして経済成長を実現し、世界一の長寿国となったのである。

経済成長に先立ち、栄養政策を始動・推進



食料難による栄養欠乏への対策の時代



栄養調査に基づく施策を推進
 日本は古くから飢饉等の気候変動や有事による食料不足から深刻な栄養欠乏に幾度となく直面してきた。第2次世界大戦後は、国際機関等の支援の下、1945年に始まった栄養調査の結果に基づき施策を全国の栄養専門職等によって行い、早期に栄養欠乏の解消を実現した。

日本の栄養政策では、以下の3つの要素を重視してきた

「食事」を中心とした栄養政策

P6~7

さらに、乳幼児期から高齢期まで全ライフコースを対象とした栄養対策と並行して、傷病者や被災者等を対象とした対策を通じて、思いやりと強靱性を兼ね備えた「誰一人取り残さない」社会づくりを行ってきた

経済成長に伴う生活習慣病への対策の時代



地域主体の栄養改善施策を推進
 生活習慣病対策を推進
 経済成長期に突入した日本では、肥満や生活習慣病の増加といった過栄養の問題が顕在化し始めた。そこで、健康診断・保健指導の拡充や人材育成・施設整備を中心とした「国民健康づくり対策」により、地域主体の栄養改善施策を推進し、生活習慣病対策に取り組んだ。

「人材」の養成と全国への配置

P8~9

複雑化した栄養課題への対策の時代



制度の充実化により
 高度かつきめ細かな栄養政策を推進
 少子高齢社会の更なる進展が図込まれる中、活力ある社会の実現に向けて、2000年の栄養士法改正のほか、栄養に関連する様々な制度の充実化を図ることで、医療・介護・福祉・学校・行政等の各領域において、高度かつきめ細かな栄養政策を推進している。

科学的な「エビデンス」に基づく政策プロセス

P10~11

『食事』を中心とした栄養政策

■主食・主菜・副菜を基本に、食べ方までを含む『食事』という考え方を中心とした様々な栄養政策を実施している。

日本では料理の組合せからその食べ方までを含む『食事』という考え方を中心とした様々な栄養政策を実施している。

その基本は「主食・主菜・副菜」という考え方である。エネルギー源となる米等の「主食」、たんぱく質・脂質等の供給源となる肉・魚等が中心の「主菜」、ビタミン・ミネラル等の供給源となる野菜・きのこ等が中心の「副菜」をそろえることで栄養バランスが整いやすくなる。

さらに、食事を通じて人との交流を大切に、1日の食事のリズムを整えるなど、その食べ方も大切に、食生活指針の中でも推奨している。

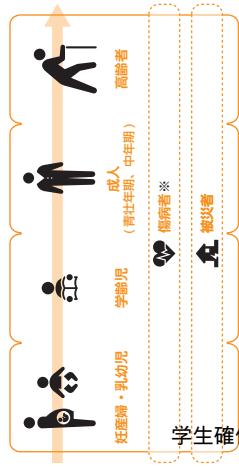


■全ライフコースのほか、傷病者や被災者までもカバーする栄養政策

日本の栄養政策は全ライフコースだけでなく、傷病者や被災者までもカバーしている。

栄養改善法(1952年)では、政府が国民を対象として栄養改善に取り組むことが規定された。健康増進法(2002年)に同内容は引き継がれ、国民自身の健康増進への取組についても規定された。日本は健康増進法をはじめ各種法令に基づき、誰一人取り残さない栄養政策を全国に展開している。

※経口摂取が困難な傷病者等には、経管栄養に関するサービスを提供(併用等)に応じ、管理栄養士等により経口摂取への移行を支援



■日本各地で実施されている、地域特性を取り入れた『食事』の指導

日本各地で健康的な食事の指導が実施されている。この指導は全国的な管理栄養士・栄養士やポランティア等を中心として実施され、各地域の食文化・地域産物等を取り入れることで効果を上げている。さらに、被災地においても被災者に対する健康に配慮した食事の指導が管理栄養士・栄養士等によって行われている。



■地域を主体に発展させてきた『食事』の指導の歴史

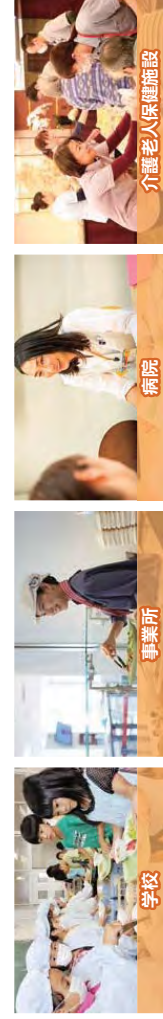
日本では、戦後の栄養不足を解消するため、1949年から「栄養改善普及運動」(明：食生活改善普及運動)を開始した。当時は、保健所の栄養士が中心となり、他職種と連携しながら住民の栄養相談に応じ、併せて、合理的な調理法の指導や栄養指導教材の配布を行っていた。その後、国民健康・栄養調査の結果を基に、毎年普及項目を設定し、時代に合った運動を展開している。

また、保健所による本運動における取組の一環として、1956年から地域のボランティアと連携し、栄養指導車(キッチンカー)による食事の巡回指導を開始した。ここでは、短時間で効果のある方法で食事の指導を行い、食生活改善の必要性の普及や各地域に適した献立による調理実演を行うとともに、住民の食生活・保健に関する相談に応じた。



■全国の給食施設で栄養専門職によって栄養管理された『食事』を提供

日本では第2次世界大戦前から、事業所、学校等を中心に栄養面も考慮した給食を提供し、戦後は関連法規に基づき、学校、事業所、病院等の様々な施設において栄養専門職によって栄養管理された食事を提供してきた。健康増進法では、大人数を対象とした給食施設に管理栄養士・栄養士を配置し、適切に栄養管理された食事を提供することが規定されており、対象施設としては、保育所、学校、事業所、高齢者施設、病院のほか、矯正施設(刑務所等)や自衛隊等、多岐にわたっている。約5万件の給食施設のうち、約3/4に管理栄養士・栄養士が配置され、中でも、病院や介護老人保健施設ではほぼ100%配置されている。



■参考：企業・団体・自治体等との連携による栄養政策の展開

厚生労働省では2011年から「スマート・ライフ・プロジェクト」を実施、国民の健康づくりに向けた企業・団体・自治体などの自主的かつ効果的な取組を推進している。本プロジェクトでは「健康に関心のない人たちも含めて誰もが自然に健康になれるような社会づくり」の観点から、減塩や野菜摂取量の増加等を目的とした食品やメニューの開発等、「食環境整備」に関する取組も推進している。

■大規模災害時でも健康的な『食事』を支援するための取組

多くの自然災害に見舞われてきた日本では、災害時にも健康的な『食事』を支援できるように様々な取組を実施している。さらに、近年の大規模災害を契機に、これらの取組の強化を図っている。厚生労働省が行っている主な取組としては以下が挙げられる。

支援活動における標準・指針の策定	・避難所での栄養管理のために参照すべきエネルギー、各栄養素摂取量を設定 ・乳児や高齢者、病者、アレルギー患者などの要配慮者を対象に、避難所における食生活上の留意事項を整理
被災地の管理栄養士等の派遣	・大規模災害により機能不全に陥った被災自治体に管理栄養士等を派遣するための、国・自治体・職能団体等の連携体制の構築及び人材育成を推進
支援内容及び体制の体系化	・大規模災害の発生から復興までの各フェーズにおける自治体・支援者等の役割を栄養・食生活支援ガイドとして体系化し、体制構築や円滑な支援の実施を推進
食料備蓄量の簡易シミュレーション作成	・健康・栄養面や要配慮者も考慮した食料備蓄の推進を目的に、必要な食料備蓄量を推計する、自治体向けの簡易シミュレーションを作成



食事バランスガイド



■健康的な『食事』を料理で表現した実用性の高いツール

1日の適切な食事量と内容をコマと料理のイラストで表現した『食事バランスガイド』が食事指導の現場で活用されている。

5つの料理グループが適正量の多い順に「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」と並び、体に欠かせない「水・お茶」はコマの軸、楽しみを加える「菓子・嗜好飲料」はコマのヒモとして描かれている。また、運動の必要性はコマを回す要素として表現されている。料理別に、運動に必要な料理を加えるなど、このツールを独自に活用する自治体もある。

『人材』の養成と全国への配置

■ 1924年に始まった長きにわたる栄養専門職養成の歴史

日本では、栄養不足解消に向けて、食事指導や給食管理のための人材を養成するため、1924年に佐伯矩博士が「栄養学校」を設立し、栄養士の養成が始まった。その後、1947年に制定された「栄養士法」によって栄養士の養成が法制化された。

経済成長期には生活習慣病対策のために、より高度な栄養管理が必要となり、1962年の栄養士法の一部改正により「管理栄養士制度」を創設、管理栄養士の養成が始まった。当時は、管理栄養士の具体的な業務が必ずしも明確に定義されていなかったが、2000年の栄養士法の一部改正により、栄養士法に明文化された。それにより、管理栄養士は傷病者や高齢者をはじめとする複雑な栄養課題を抱える対象者の栄養管理を行う人材として、その役割が明確化された。

このように、日本は時代の変化に応じた栄養専門職の役割を見いだすことにより、約100年にわたる栄養専門職を養成し、全国に配置してきた。

■ 全国の栄養改善に取り組み栄養学を学んだ栄養専門職

管理栄養士・栄養士は、栄養指導や給食経営管理に必要な知識や技術を有した人材であり、栄養士法に規定された免許資格職である。このうち、管理栄養士は、より高度な専門的知識・技術を有する人材に与えられる免許資格職であり、栄養士免許の取得に加えて、国家試験の合格が必須である。

職種別	管理栄養士	栄養士
配置職務	特別な栄養指導・給食管理が必要な施設 ・高度な医療を提供する病院 ・医学的な栄養管理を必要とする給食施設 等	栄養指導・給食管理が必要な一般の施設 ・児童福祉施設 ・事業所 ・病院 ・学校 ・老人福祉施設 ・更生施設 等
免許要件	管理栄養士国家試験への合格 (試験科目: 臨床栄養学、公衆栄養学 等)	都道府県知事により免許付与
備考	養成施設での規程単位の修得	



■ 日本各地の様々な現場における、栄養専門職による栄養改善の取組

日本では管理栄養士・栄養士の配置が法律に規定されており、さらに、その対象となる施設は病院や学校、老人福祉施設等、非常に多岐にわたる。このような配置規定は、1947年制定の「保健所法(現: 地域保健法)」において保健所への栄養士の配置が規定されたことに始まる。

以降、様々な施設への配置が各種法令により規定され、それらを根拠として全国への配置を確実に進めてきた。このほか、管理栄養士・栄養士は民間企業、研究機関等にも勤務し、各現場で栄養改善に取り組んでいる。

管理栄養士・栄養士の配置先

国民の栄養に関わる様々な施設に管理栄養士・栄養士が配置され、他職種との連携によって、各現場の対象者特性に合わせた栄養改善に取り組んでいる。

地方自治体

保健師等の専門職やボランティアと連携し、地域における健康づくりや栄養・食生活政策の企画・実施・評価を行っている。

病院

医師・看護師・薬剤師等と連携し、患者の栄養管理や病院給食の運営を行っている。

高齢者施設

看護職員や介護職員等と連携し、高齢者の栄養ケア・マネジメントや給食の運営を行っている。

学校

学校給食の運営や、給食や農業・漁業体験等を題材とした栄養パランスのとれた食事や食文化等の教育を行っている。

保育所等

子どもの栄養管理や給食の運営のほか、他職種等と協力して子どもの発育・発達を支えている。

その他の現場にも多くの栄養専門職が配置されている

そのほか、自衛隊、刑務所等にも配置されているだけでなく、民間企業や研究機関等、その活躍の場は非常に多岐にわたる。



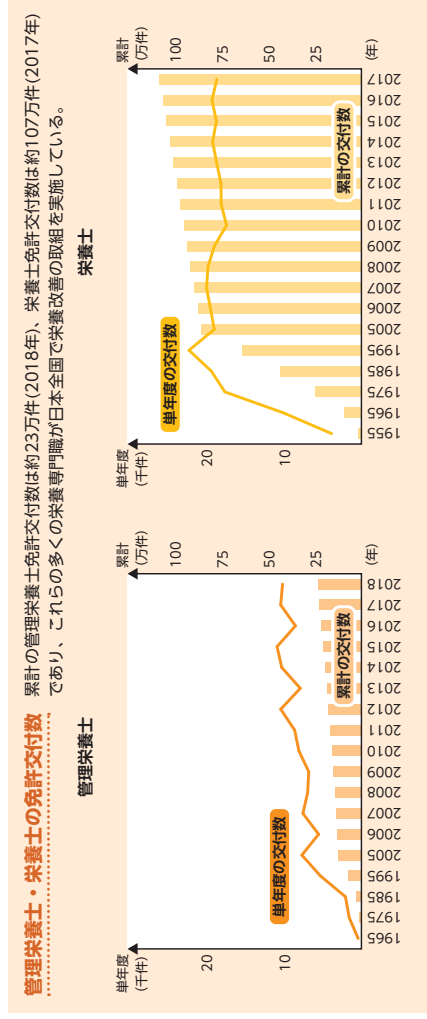
■ 地域の栄養改善活動を支えるボランティア

日本では、栄養専門職のほか、数多くのボランティアにより地域の栄養改善が行われてきた。その代表例が「食生活改善推進員」である。

食生活改善推進員は、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに食を通じて健康づくりに取り組むボランティア団体「日本食生活協会」の会員であり、地域の栄養改善活動を支える重要な「人材」である。

日本食生活協会は、戦後(1950年頃)、食料不足による栄養失調の解決に向けて、栄養指導車(キッチンカー)による栄養改善の巡回活動を進め、各地域で料理講習会を開催した。その後、全国の県・市町村を中心に「栄養教室」が開講され、正しい知識と技術を習得した主婦のボランティア組織が誕生し、全国組織化された。

食生活改善推進員は、市町村が実施する規定の養成講座を修了した後に「市町村食生活改善推進員協議会」に自らの意志で入会して活動を行っている。2018年度時点で会員数は約14万4千人であり、市町村と連携し、地域の健康づくりのための栄養・食生活改善活動を長きにわたって支えている。現在は男性も参加している。



科学的な「エビデンス」に基づく政策プロセス

■ 栄養政策の科学的なエビデンスとなる調査・研究における100年以上の歴史

日本の栄養に係る調査・研究の歴史は1800年代後半の脚気対策に始まる。当時、白米中心の食生活がビタミンB₁欠乏を引き起こし、脚気による死亡者が多数見られたが、欧米に脚気患者が見られないことから、白米中心の食事を改めることで脚気を予防した。上記事例をはじめ様々な栄養学研究的な発展を背景に、佐伯矩博士によって世界初の栄養学研究機関となる栄養研究所が1914年に設立され、その後1920年には国立栄養研究所(現：国立健康・栄養研究所)となった。栄養研究所では、戦前から主要な食品の成分分析やデータの整備、栄養素等摂取量の基準の策定等に寄与した。このほか、大学等の研究機関による調査・研究によって、日本は100年以上にわたり栄養政策・栄養学研究的な科学的なデータを蓄積している。



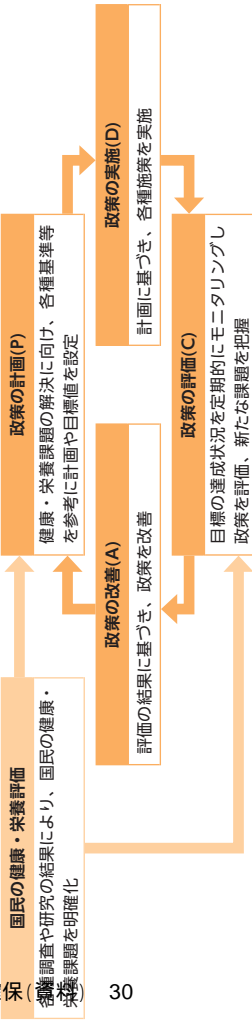
1914年創設の栄養研究所

参考：栄養学における学術団体の活動

日本では、様々な学術団体による研究成果の普及や情報提供等の活動が行われており、栄養学研究的な発展に大きく貢献している。これらの活動においても70年以上の歴史を持つ。

■ PDCAサイクルに基づく健康・栄養政策の策定・改善プロセス

日本では健康・栄養政策を効果的・効果的に推進するために、PDCAサイクルの考え方を取り入れている。すなわち、各種調査や研究により明確化した健康・栄養課題の解決に向け、政策を計画(P)、実施(D)、評価(C)、改善(A)することで政策を発展させている。

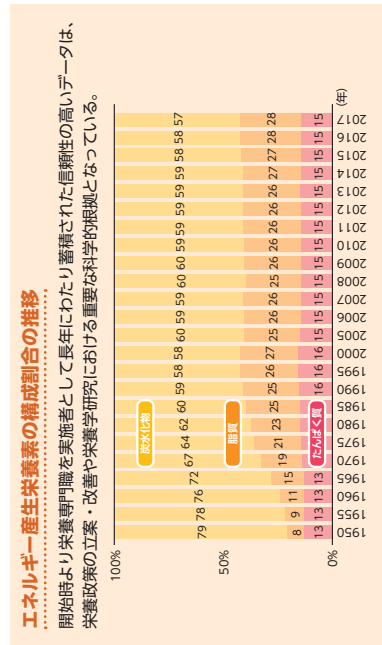


■ 1945年から毎年実施している、信頼性の高い国民健康・栄養調査

日本では国民の健康・栄養状態を把握することを目的に、健康増進法に基づき「国民健康・栄養調査」を毎年実施している。

1945年実施の栄養調査を起源とし、開始当初は、国際機関等からの食料支援のために必要な基礎資料を得ることを目的に実施していたが、その後、時勢に合わせて内容の見直しを図り、健康増進や生活習慣病対策に資する基礎資料を得るための調査へと発展した。

国が実施する栄養調査で、70年以上にもわたって毎年実施しているものは世界にも例がない。



■ 栄養政策の基盤となる「食事摂取基準」の策定・活用と継続的な改善

「食事摂取基準」とはエネルギープラス及び各栄養素の摂取量について1日当たりの基準を示したものであり、様々な栄養政策の方針を定める重要な基盤である。国立健康・栄養研究所での基礎的研究や国民健康・栄養調査の結果等を踏まえて策定され、戦後から栄養指導や給食計画等の基準など、健康増進や生活習慣病の予防に活用されてきた。近年では、医療・介護施設等における栄養・食事管理など活用の範囲も広がってきている。厚生省(現：厚生労働省)での改定が始まった1969年以降、新たなエビデンスの集積等を踏まえ5年毎に改定している。



エネルギープラス一代謝実験の様子
※国立健康・栄養研究所(1920年創)

2020年版の食事摂取基準では、更なる高齢化の進展や糖尿病等の有病者数増加を踏まえ、世界に先立って高齢者の低栄養・フレイル予防や生活習慣病の重症化予防も視野に入れ、エビデンスが十分な栄養素については摂取基準を策定した。

■ 国と各自治体の連携による健康・栄養政策の推進

日本の健康・栄養政策は、国と各自治体の高輪で実施される。厚生労働省が定める国の計画に従い、各都道府県及び各市区町村が地域の特徴に合わせた計画を策定・実行し、健康・栄養施策に取り組んでいる。

2000年以降、健康増進を図る計画(第3、4次国民健康づくり対策)を策定、具体的な数値目標を設定し、PDCAサイクルによる評価・改善を行っている。第3次計画(2000～2012年度)では80の目標項目の約6割が改善傾向を示すなど、有意義な成果を上げた。

国・各自治体の健康増進計画の策定プロセス

厚生労働省が定める2013～2022年度までの改善計画「第4次国民健康づくり対策」を基に、各都道府県・市区町村が地域の状況を踏まえた独自目標を据えた「健康増進計画」を策定しており、その策定率は非常に高い。



厚生労働省

国の計画(第4次国民健康づくり対策)を策定

- ・ 栄養状態、生活習慣病、食習慣等の改善を含む健康増進全体の目標を策定
- ・ 日本全体での10年後の目標値を設定

47都道府県

各都道府県の実施計画(健康増進計画)を策定

- ・ 当該都道府県における健康増進施策の実施計画を策定
- ・ 厚生労働省の定める目標値と地域の状況を加味し、独自のKPI(重要業績評価指標)を設定

約1,700市区町村

各市区町村の実施計画(健康増進計画)を策定

- ・ 当該市区町村における健康増進施策の実施計画を策定
- ・ 都道府県の定める目標値と各地域の状況を加味し、独自のKPIを設定

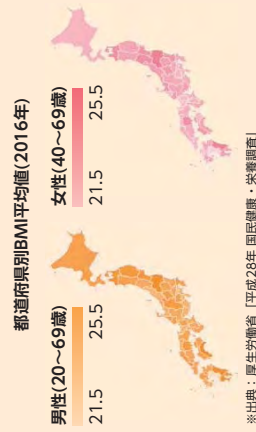
第4次国民健康づくり対策の目標分類

国民の健康増進に関する5つの基本的な方向を策定し、「栄養・食生活」に関する目標もその中に位置付けている。目標ごとに具体的な数値目標を定め、評価・改善のために定期的にモニタリングを行っている。

- 第4次国民健康づくり対策の基本的な方向
- ① 健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現
 - ② 主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底
 - ③ 社会生活を営むために必要な機能の維持・向上
 - ④ 健康を支え、守るための社会環境の整備
 - ⑤ 栄養・食生活、身体活動、運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善

健康格差の縮小に向けた取組

第4次国民健康づくり対策の主要目標である健康格差の縮小に向けて、国は都道府県別の健康状態等を明らかにし、各自治体での自主的な取組を促進している。



※出典：厚生労働省「平成28年 国民健康・栄養調査」

日本の100年以上の栄養政策の経験に根ざし、持続可能な社会の実現に向けて貢献したい



栄養士による子どもの健康に関する指導

(写真提供：今村 健志朗/JICA)

栄養課題のほとんどが慢性的な問題であり、解決のためには継続的な取組が必要である。また、栄養課題を解決し、社会が持続可能な成長を遂げるためには、経済の発展とともに変化する栄養課題に迅速に対応し、栄養状態を改善・維持するための仕組みを各国の法制度や文化等を踏まえて構築していくことが重要となる。

現在、各国が直面している栄養課題は日本がすでに取り組んできたものも多く、日本の栄養政策の知見の中には各国の取組に活用できる多くの示唆が含まれていると考えている。

これまで、2008年に日本で開催された国際栄養士会議(ICD2008)等の国際会議において、世界の栄養課題解決のために日本の栄養政策の知見を発信してきた。栄養改善に向けた国際的な機運が高まる中、日本は、「東京栄養サミット2020」を契機に、世界中で様々な取組が開始、加速化されていくことを強く期待している。

日本が経済成長に先立ち展開し、経済成長を遂げる中で培ってきた100年以上の栄養政策の経験を世界に発信し、栄養課題の解決、ひいてはその先に達成されるであろう持続可能な社会の実現に貢献していきたいと考えている。



国際栄養士会議(2008年)の開会式

すでに一部の国々では日本の知見を活用した政策が展開され始めている

ベトナムでは、2009年より、日本の民間企業がベトナム国立栄養研究所と共同して、ベトナムでの栄養に関する研究を開始。その後、日本の管理栄養士・栄養士の職能団体や大学の協力も得ながら、栄養士養成に向けた準備が進み、2012年にはハノイ医科大学での栄養学士コースの設置が教育訓練省により許可され、2013年から栄養士養成が開始された。

途中、独立行政法人国際協力機構(JICA)の支援も受けながら、2017年には同国初の栄養士43名が誕生した。また、この栄養士の誕生に向けて、2015年には栄養士に関するジョブコード(国が定める職業規定)が制定された。



参考文献(50音順)

- 1) Global Nutrition Report : 2018 Global Nutrition Report (2019)
- 2) 経済協力開発機構(OECD) : Life expectancy at birth(Total), Japan (1960-2017)
- 3) 健康日本2.1 評価作業チーム : 健康日本2.1 最終評価 (2011)
- 4) 国際連合(United Nations) : The Sustainable Development Goals Report 2018 (2018)
- 5) 国際連合(United Nations) : The Sustainable Development Goals Report 2019 (2019)
- 6) 世界銀行(World Bank) : GDP(constant 2010 US\$), Japan (1960-2017)
- 7) 世界保健機構(WHO) : Infographics on double burden of malnutrition (2019)
- 8) 中村丁次 : 栄養100年 その歴史を紐解き、未来への旗を掲げる, 日本栄養士会雑誌, 62, 4-14 (2019)
- 9) 野村真利香 : 栄養と持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals: SDGs)—日本の公衆栄養の歴史からの学び—, 保健医療科学, 66, 415-424 (2017)

発行：厚生労働省健康局健康課栄養指導室

本冊子は、2019年度厚生労働省予算事業(受託者：PwCコンサルティング合同会社)により、厚生労働省が所管する栄養政策を中心に取りまとめたものです。

栄養施策の動向について

～自治体での政策立案に向けて～



厚生労働省健康局健康課
栄養指導室

- 1 災害・新型コロナウイルス感染症対応関係について
- 2 今年度の栄養施策計画について
- 3 栄養政策の更なる推進に向けた調査研究事業について
- 4 今後を見据えた行政栄養士の人材育成ビジョンを考えるために

令和2年7月豪雨における栄養・食生活支援対策

- 令和2年7月3日から9日にかけて梅雨前線が停滞したことにより、西日本から東日本にかけての広い範囲で大雨となった。特に、7月4日に熊本県・鹿児島県、7月6日に福岡県・佐賀県・長崎県、7月8日に岐阜県・長野県で大雨特別警報が発表されるなど、記録的な大雨となった。
- 被災地の避難所等で生活する方への栄養・食生活支援について、公益社団法人日本栄養士会に特殊栄養食品ステーションの設置等に関する協力依頼をするとともに、災害時健康危機管理支援チーム(DHEAT)及び保健師等の応援派遣の枠組みを活用し、近隣自治体からの管理栄養士の派遣調整等を実施した。

【栄養・食生活支援に係る概要】

- 7月4日 災害救助法の適用決定(熊本県及び鹿児島県)
当室において、被災地等から情報収集を実施
- 7月5日 熊本県からDHEAT及び保健師等応援派遣調整の要請
- 7月8日 当室から自治体及び公益社団法人日本栄養士会に対して事務連絡※を发出
※ 「令和2年7月3日からの大雨による災害に係る避難所等で生活する方への栄養・食生活の支援について」
- 7月10日～ 近隣自治体から熊本県に管理栄養士派遣開始
⇒ 三重県、鳥取県、宮崎県、岡山県、岡山市・倉敷市、山口県、徳島県、愛媛県、北九州市、福岡市から
保健師等応援派遣:延べ26名 DHEAT:延べ2名
(8月12日まで)



図: 熊本県(球磨村・芦北町・人吉市)に保健師等応援派遣及びDHEATの枠組みで派遣された管理栄養士の延べ人数

災害時における栄養・食生活の支援

- 「地域保健総合推進事業」の一環で、「大規模災害における栄養・食生活支援活動の連携体制と人材育成に関する研究」を実施。

【平成30年度】

- ・ 地方自治体の栄養・食生活支援に係る準備状況調査を実施し、現状と課題を整理
- ・ 被災地における各支援チームの連携体制の整備が重要となっていることを踏まえて「栄養・食生活支援に係るガイドライン」を改訂(※)
※ これまでのガイドラインは、主に行政管理栄養士を対象とした内容だったが、発災時の栄養・食生活支援に当たっては、防災担当課や食事調達担当課などとの連携が一層重要となることから、自治体職員を対象とした内容となるよう改訂。



栄養・食生活支援に係るガイドライン

【令和元年度】

- 平成30年度に改訂されたガイドラインに基づき、
 - ・ これまでの災害における栄養・食生活支援活動事例を基に、被災地における栄養・食生活支援活動に資する演習教材を作成
 - ・ 大規模災害が発生した際、限られた人数や資源で「被災状況の収集」、「提供食の把握」「食環境の整備」等の緊急対応を行うことができるよう、アクションカード(例)を作成
 - ・ ガイドライン、演習教材の啓発を目的としたワークショップを開催



演習教材



アクションカード(例)

※ ガイドライン、教材集、アクションカード(例)はウェブサイトにおいて公表 <http://www.hc-kanri.jp/03/index.html>

【令和2年度】

- ・ アクションカード(例)の啓発を目的としたワークショップを開催を予定
- ・ 演習の講師となるファシリテーターの人材育成を整備を推進

大規模災害時に備えた栄養に配慮した食料備蓄量の算出のための簡易シミュレーター(第1版)

- 大規模災害がどのまちに、いつ訪れるかわからない中、発災後の住民の健康危機を最小化するために、**防災部門と健康増進部門等がしっかりと連携**し、地域診断に基づく食料の備蓄のほか、栄養・食生活の支援体制を平時から十分確保しておくことは全ての自治体にとっての責務。
- 令和元年度予算事業において、各自治体内の防災部門と健康増進部門等を対象に、**健康・栄養面や要配慮者も考慮した食料備蓄の重要性の普及啓発と、そうした食料備蓄の推進を目的**として、「大規模災害時に備えた栄養に配慮した食料備蓄量の算出のための簡易シミュレーター」を作成。

〈防災備蓄における留意事項及び本シミュレーターの特徴〉

項目	留意事項	詳細	本シミュレーターの特徴
対象地域・人口	「 対応日数 」は、発災からの時間軸を考慮する。	農林水産省「災害時に備えた食品ストックガイド」にて、推奨する対応日数(1週間)を考慮する。	備蓄対応日数は初期値として包括的に「 3日 」に設定(手動で修正可)
	「 想定被災者数 」を元に備蓄量を算出する。	全人口を対象とする必要はなく、想定被災者割合に基づき備蓄量を算出する。	「 想定被災者割合 」を入力欄として設け(手動で修正可)、人口と乗じ「 想定被災者数 」を算出して、対象者に対する備蓄食品の必要量を算出
	水 の必要量を把握する。	防災備蓄においては食料だけでなく、飲料用・調理用も含めた水の備蓄も検討する。	調理用と飲用として 必要量(1人3リットル/日) を基準に、対象人口に対しその必要量を算出 ※湯せん、米や野菜、食器を洗う水は、別途必要
食料・数量選択	主食・おかず(主菜・副菜) の考えで備蓄を行う。	主菜・副菜等に含まれるビタミンB ₁ 、B ₂ 等の栄養素の摂取は、炭水化物を燃やす上で重要である。	主食・おかず(主菜・副菜) の分類を考慮しつつ食品を選択
	乳児等、要配慮者 も考慮した備蓄を行う。	乳児、嚥下困難者、アレルギー患者等の要配慮者も食べられる食品の備蓄も考慮することは重要である。	乳児に対して必要ミルク量を算出することや、嚥下困難者に対してやわらかい食品やとろみのある食品を提供する等、 要配慮者の対応についてのアドバイス を表示
結果出力	備蓄食料の購入費用 も考慮する。	各自治体の財政上、備蓄食料の購入費用も考慮することは重要である。	備蓄食料の全体費用及び年間の減価償却費 を出力

(出典) 厚生労働省「大規模災害時に備えた栄養に配慮した食料備蓄量の算出のための簡易シミュレーター」
(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00004.html)

1 災害・新型コロナウイルス感染症対応関係について

新たな日常における栄養・食生活支援対策

「経済財政運営と改革の基本方針2020 ～危機の克服、そして新しい未来へ～」 (令和2年7月17日 閣議決定)【抄】

第3章 新たな日常の実現

4. 「新たな日常」を支える包摂的な社会の実現

今回の感染症拡大を契機として、柔軟な医療提供体制、データ利活用、**健康予防の重要性が再認識**された。社会保障制度の基盤強化を着実に進め、「新たな日常」を支える社会保障を構築するとともに、困難に直面している女性や若者などへの支援を通じた格差拡大の防止を図り、地域社会やコミュニティ等において高齢者の見守り、人の交流やつながり、助け合いが充実した地域共生社会の構築を進め、**誰ひとり取り残されることない包摂的な社会の実現**をしていく。

(1) 「新たな日常」に向けた社会保障の構築

現下の情勢を踏まえ、当面の最重要課題として、感染症の影響を踏まえ、新規感染者数の増大に十分対応することができる医療提供体制に向けて万全の準備を進めておく必要がある。また、検査体制の強化、保健所の体制強化及びクラスター対策の強化等に取り組むとともに、**外出自粛下において再認識された日々の健康管理の重要性を踏まえ、エビデンスに基づく予防・健康づくり、重症化予防の取組もより一層推進**する。

今般の感染症に係る施策の実施状況等の分析・評価を踏まえつつ、その重要性が再認識された以下の取組をより一層推進する。今般の診療報酬等の対応、病床・宿泊療養施設の確保状況、情報の利活用等の在り方を検証し、より迅速・柔軟に対応できる医療提供体制を再構築する。骨太方針2018、骨太方針2019等の内容に沿って、社会保障制度の基盤強化を着実に進め、人生100年時代に対応した社会保障制度を構築し、世界に冠たる国民皆保険・皆年金の維持、そして持続可能なものとして次世代への継承を目指す。

食生活改善普及運動

- 「健康日本21(第二次)」の目標の達成に向けて、毎年9月に実施。
- 令和2年度食生活改善普及運動は、今般の新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う外出自粛等により、家庭で食事をとる機会が増加したと見込まれることから、**家庭での食生活改善の重要性を普及・啓発することに焦点を当て展開**。
- 普及啓発用ツールをウェブサイトに掲載するとともに、取組事例を収集して横展開を進めていく等、バランスの良い食事を入りやすい環境づくりを推進。

【令和2年度普及啓発ツール】

	普及チラシ	毎日プラス1皿の野菜	おいしく減塩1日マイナス2g	毎日のくらしにwith ミルク
既存				
新規				

- 小売店、飲食店等で活用可能なPOP類等は、「スマート・ライフ・プロジェクト」のウェブサイト※からダウンロード・印刷して使用。
- ※ <https://www.smartlife.mhlw.go.jp/plus1tool>

6

新型コロナウイルス感染症緊急包括支援交付金

- 新型コロナウイルス感染症への対応として緊急に必要となる感染拡大防止や医療提供体制の整備等について、地域の実情に応じて、柔軟かつ機動的に実施することができるよう、都道府県の取組を包括的に支援することを目的に創設。
- 本交付金には、新型コロナウイルス感染症対策事業(※)が盛り込まれ、都道府県等が自宅療養を行う場合のフォローアップ(健康管理)、**生活支援として配食による食事の提供等も対象**。

(※)本事業は、都道府県を交付対象とした新型コロナウイルス感染症緊急包括支援交付金によるものであり、保健所設置市・特別区にあっては、都道府県からの間接補助金が充てられる。

《新型コロナウイルス感染症の軽傷者等に係る自宅療養の実施に関する留意事項(第3版)(令和2年5月1日(令和2年6月15日改訂))》

(5) 自宅療養に関する準備(配食サービスについて)

- 自宅療養に当たっては、新型コロナウイルス感染症対策事業に基づき、解除までの期間、自宅軽症者等に対し、外出せずに自宅療養に専念してもらうため、生活支援として配送による食事の提供等(以下「配食サービス」という。)を行うことが可能となっている。特に、単身者が自宅療養を行う場合や、ひとり親家庭の保護者が自宅軽症者等に該当する場合など、自宅軽症者等が外出せずに生活を継続できるよう、配食サービスの導入を検討することが考えられる。

① 配食サービスの提供体制確保

- 配食サービスの実施に当たっては、事前に管内における当該サービスを提供する主体(配食事業者等)の把握が必要になると考えられる。その際、事業の趣旨に照らし、配送に当たっての感染症対策、個人情報の保護等、適切な対応を執ることが可能な事業者であることが求められる。
- 配食サービスに携わる配食事業者等に関しては、例えば以下の事項について把握することが必要となる。
 - ・ 都道府県等域において配食サービスを実施可能な区域の範囲
 - ・ 食事提供能力
 - ・ 提供可能な食事内容(アレルギー食など特別の配慮を要する場合への対応や栄養素等に配慮した献立を含む)
 - ・ 配食サービスが開始可能となる時期

(略)

③ 配食事業者等の選定方法

(略)

- また、配食事業者等の選定に当たっては、上記①の趣旨を踏まえ、円滑かつ適切な事業実施が可能となるよう、必要な選定要件を設定することが考えられる。(チェックすることが考えられる例については、別添1を参照)

(略)

7

1. 東京栄養サミットを契機にした食環境づくりの推進

- 東京栄養サミットにおけるテクニカルセッション開催経費 <予算:81百万円>
※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和3年12月を目途に延期
- 東京栄養サミットを契機とした国際貢献に向けた調査事業 <予算:46百万円>
- 自然に健康になれる食環境づくりの推進事業 <予算:5百万円>

2. 科学的根拠に基づく基準等の整備・普及

- 国民健康・栄養調査の実施 <予算:257百万円(125百万円)> ※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和2年度調査は中止
- 食事摂取基準等の策定 <予算:10百万円(12百万円)>
- 健康日本21(第二次)分析評価事業の実施 <予算:38百万円(28百万円)>
委託先:国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

3. 管理栄養士等の養成・育成

- 実践領域での高度な人材育成の支援 <予算:10百万円(10百万円)、委託先:公益社団法人日本栄養士会>
- 養成教育の更なる質の向上 <予算:10百万円(10百万円)、委託先:特定非営利活動法人日本栄養改善学会>
- 管理栄養士国家試験の運営、管理栄養士等の資質確保 <予算:62百万円(60百万円)>
- 特殊な調理に対応できる調理師研修事業 <予算:30百万円(28百万円)、補助先:公益社団法人調理技術技能センター>

4. 地域における栄養指導の充実

- 栄養ケア活動支援整備事業の実施 <予算:30百万円(30百万円)>
補助先:民間団体(公募) 令和元年度事業採択数:6事業
- 糖尿病予防戦略事業の実施 <予算:37百万円(37百万円) 補助先:都道府県等 令和元年度内示数:50自治体>

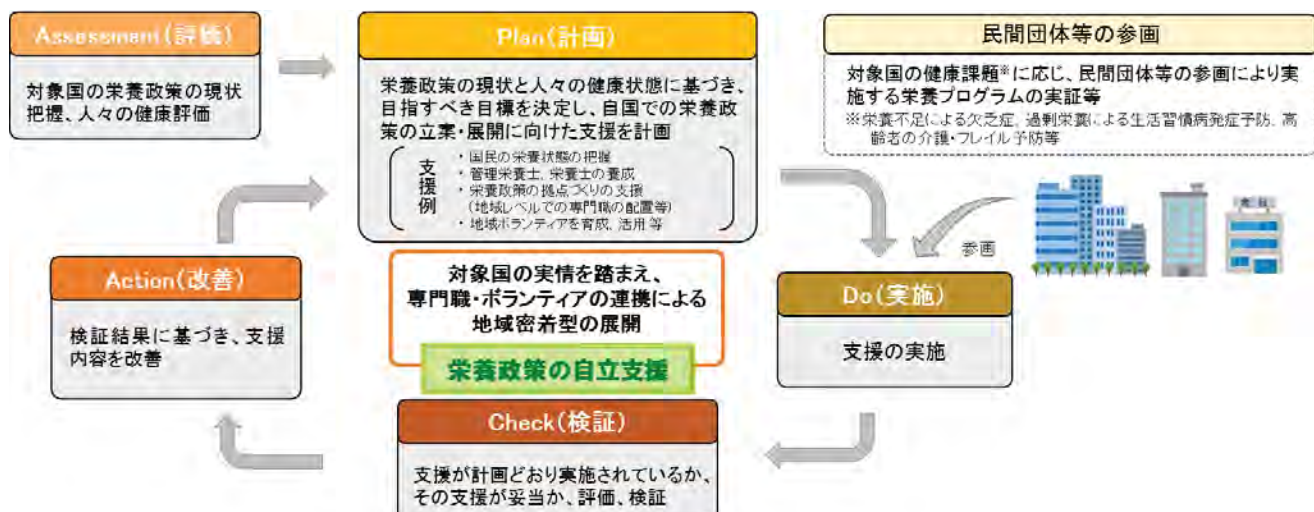
1. 東京栄養サミットを契機にした食環境づくりの推進

東京栄養サミットにおけるテクニカルセッション開催経費

- 東京栄養サミットの一環として、各国の産学官関係者に対し技術的な情報共有等を行うためのテクニカルセッションを開催する。
※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和3年12月を目途に延期

東京栄養サミットを契機とした国際貢献に向けた調査事業

- 東京栄養サミットを契機とした栄養政策を通じた国際貢献の本格展開に向けて、途上国等が栄養政策を自力で立案・展開できるように、各国の栄養政策を調査・分析する。



東京栄養サミットの開催

- 「栄養サミット」は、英国の主導により開始した栄養改善に向けた国際的取組であり、2012年のロンドンオリンピック最終日に当時のキャメロン英国首相が開催した「飢餓サミット」をきっかけに、2013年にロンドンで初めて開催され、2016年はリオでも開催。
- 東京開催では、飢餓と低栄養だけでなく、過栄養のほか「**栄養不良の二重負荷**」をも対象とした上で、**これらの解決に向け、持続可能な開発目標(SDGs)の推進にも資する議論を予定。**
- 厚生労働省は我が国の栄養行政を中心的に担う省庁として、これまでの栄養政策の知見・経験の共有も交え、国際的な議論に貢献しつつ、さらには、栄養に関する国際貢献(栄養政策の立案・展開支援)につなげていく。
- 本サミット開催に向けた準備を省内横断的に行っていく体制を確保するため、厚生労働省に厚生労働大臣政務官を本部長とする「東京栄養サミット2020厚生労働省準備本部」を2020年1月に設置。準備本部では、栄養課題の整理・共有、今後の栄養政策の方向性の検討を行うとともに、国内外の栄養課題の解決に向けたコミットメント(誓約)の検討を行う予定。

現時点でのサミットのイメージ

日程	2021年12月(予定)
主催	日本政府
共催(予定)	英国, 仏国(2024年オリンピック開催国), 国際機関 (WHO, FAO, WFP, UNICEF, 世銀等), ビル&メリンダ・ゲイツ財団, NGO等
想定される出席者	首脳級, 閣僚級, 国際機関の長, 市民社会, 民間企業等
目的	世界的な栄養改善の現状と課題を確認し, 栄養課題に向けた各国の今後の国際的取組の促進を主導
主なテーマ	① 健康: 栄養のユニバーサル・ヘルス・カバレッジ (UHC) への統合 ② 食: 健康的で持続可能なフード・システムの構築 ③ 強靱性: 脆弱な状況下における栄養不良対策 ④ 説明責任: データに基づくモニタリング ⑤ 財政: 栄養改善のための財源確保
想定される成果	Tokyo Nutrition for Growth Compact (成果文書) (各ステークホルダーからの、栄養課題に向けたコミットメントを添付) ※我が国の栄養に対する取組をパッケージとして発信

10

「成長戦略フォローアップ」(令和2年7月17日 閣議決定)【抄】

6. 個別分野の取組

(2) 新たに講ずべき具体的施策

x) 海外の成長市場の取り込み

(略)

持続可能な開発目標(SDGs)の達成に向けた世界的な動きは、新たな事業機会でもある。「行動の10年」のスタートに当たり、2021年に予定されているアジア・太平洋水サミット、**東京栄養サミット2020**や**東京オリンピック・パラリンピック競技大会への機運も活用し、Society 5.0や「日本のSDGsモデル」を国際社会に共有、展開する。**

(略)

① Society5.0の国際展開とSDGs達成

ア) マルチステークホルダーによる取組の支援

- ・ 世界経済フォーラム及び一般社団法人世界経済フォーラム第4次産業革命センターが2021年4月に日本で開催するGlobal Technology Governance Summit(GTGS)を支援し、民間主導によるヘルスケア、スマートシティ及びモビリティを中心とした各プログラムや、DFFT及びそれを踏まえたガバナンスイノベーションの実現に向けた取組を行うほか、各プログラムを支援する日本の施策の成果発信にも活用する。

- ・ 昨年の国連SDGサミットで合意された「**行動の10年**」の実践のため、**保健・栄養、海洋プラスチックごみ、気候変動、防災など日本の強みが活かせるSDGs主要課題において、TICAD7や日メコンSDGsイニシアティブをモデルに、日本企業による国際機関との連携等を促すことを含め、官民挙げた取組を推進する。**

(略)

(参考)SDGs実施指針・SDGsアクションプラン

- 持続可能な開発目標(SDGs)とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までの国際目標であり、「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現に向けて、17の目標を設定。
- **栄養課題への取組は、栄養や健康の課題を対象とする、目標2「飢餓をゼロに」、目標3「すべての人に健康と福祉を」をはじめ、教育や勤労等の様々な全ての目標の達成に寄与し得る。**
- SDGsに係る施策の実施について、関係行政機関相互の緊密な連携を図り、総合的かつ効果的に推進するため、2016年5月にSDGs推進本部(本部長：安倍総理大臣)を内閣に設置。その第2回会合において、安倍総理大臣の指示の下、SDGsの実施のための我が国政府としての実施指針(SDGs実施指針)を決定し、2019年12月の第8回会合において本指針を初めて改定。
- また、我が国の「SDGsモデル」を世界に発信することを目的に、その方向性や主要な取組を取りまとめた「SDGsアクションプラン」を2017年12月に公表し、以降毎年改定。

「SDGs 実施指針改定版」 (令和元年12月20日 SDGs推進本部策定)【抄】

5. 今後の推進体制

(4) 広報・啓発等

今後、2020年には、SDGsの達成に向けた法の支配の推進をテーマとする第14回国連犯罪防止刑事司法会議(京都Congress)や持続可能性の取組をレガシーとする東京オリンピック・パラリンピック競技大会、**日本が重視する保健分野で東京栄養サミット2020**、水分野で第4回アジア太平洋水サミットが、2025年には日本国際博覧会(大阪・関西万博)が開催されるなど、世界の注目が日本に集まる機会がある。これらの行事やそれ以外のあらゆる機会を捉え、SDGsの理念や日本の取組を世界に発信する絶好の機会を活用し、国内のステークホルダー及び国際機関との協力の下、日本の「SDGsモデル」の発信と日本全国でのSDGsの主流化に努めていく。これらの機会にかかる準備、運営、調達等についても、SDGsに基づき、環境、人権等に関わるデュー・ディリジェンスを確実に実行する必要がある。

目標2 飢餓をゼロに
飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する

目標3 すべての人に健康と福祉を
あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を推進する



12

(参考)SDGsアクションプラン2020 ~2030年の目標達成に向けた「行動の10年」の始まり~ (令和元年12月SDGs推進本部)【抄】



『SDGsアクションプラン2020』のポイント

- 日本は、豊かで活力のある「誰一人取り残さない」社会を実現するため、一人ひとりの保護と能力強化に焦点を当てた「人間の安全保障」の理念に基づき、世界の「国づくり」と「人づくり」に貢献。SDGsの力強い担い手たる日本の姿を国際社会に示す。
- 『SDGsアクションプラン2020』では、改定されたSDGs実施指針の下、今後の10年を2030年の目標達成に向けた「行動の10年」とすべく、2020年に実施する政府の具体的な取組を盛り込んだ。
- 国内実施・国際協力の両面において、次の3本柱を中核とする「日本のSDGsモデル」の展開を加速化していく。

I. ビジネスとイノベーション ~SDGsと連動する「Society 5.0」の推進~

ビジネス
▶ 企業経営へのSDGsの取り込み及びESG投資を後押し。
▶ 「Connected Industries」の推進
▶ 中小企業のSDGs取組強化のための関係団体・地域、金融機関との連携を強化。

科学技術イノベーション(STI)
▶ STI for SDGsロードマップ策定と、各国のロードマップ策定支援。
▶ STI for SDGsプラットフォームの構築。
▶ 研究開発成果の社会実装化促進。
▶ バイオ戦略の推進による持続可能な循環型社会の実現(バイオエコノミー)。
▶ スマート農林水産業の推進。
▶ 「Society 5.0」を支えるICT分野の研究開発、AI、ビッグデータの活用。

II. SDGsを原動力とした地方創生、強靭かつ環境に優しい魅力的なまちづくり

地方創生の推進
▶ SDGs未来都市、地方創生SDGs官民連携プラットフォームを通じた民間参画の促進、地方創生SDGs国際フォーラムを通じた普及展開
▶ 「地方創生SDGs金融」を通じた「自律的好循環」の形成に向け、SDGsに取り組む地域事業者等の登録・認証制度等を推進

強靭なまちづくり
▶ 防災・減災、国土強靭化の推進、エネルギーインフラ強化やグリーンインフラの推進
▶ 質の高いインフラの推進

循環共生型社会の構築
▶ 東京オリンピック・パラリンピックに向けた持続可能性の配慮
▶ 「大阪ブルー・オーシャン・ビジョン」実現に向けた海洋プラスチックごみ対策の推進。
▶ 地域循環共生圏づくりの促進。
▶ 「パリ協定長期成長戦略」に基づく施策の実施。

III. SDGsの担い手としての次世代・女性のエンパワーメント

次世代・女性のエンパワーメント
▶ 働き方改革の着実な実施
▶ あらゆる分野における女性の活躍推進
▶ ダイバーシティ・バリアフリーの推進
▶ 「次世代のSDGs推進プラットフォーム」の内外での活動を支援。

「人づくり」の中核としての保健、教育
▶ 東京オリンピック・パラリンピックを通じたスポーツSDGsの推進。
▶ 新学習指導要領を踏まえた持続可能な開発のための教育(ESD)の推進。
▶ ユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)推進
▶ 東京栄養サミット2020の開催、食育の推進。

国際社会への展開

2020年に開催される、京都Congress(4月)、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会(7月~9月)、アジア・太平洋水サミット(10月)、東京栄養サミット2020(時期調整中)等の機会も活用し、国際社会に日本のSDGsの取組を共有・展開していく。

(参考)SDGsアクションプラン2020 ~2030年の目標達成に向けた「行動の10年」の始まり～
(令和元年12月20日SDGs推進本部)【抄】

「SDGs実施指針」優先課題②【主な取組】:健康・長寿の達成(続き)

ユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)推進のための国際協力

栄養・水・衛生

栄養、水・衛生分野の取組を進めることはUHCを達成するために不可欠。例えば、以下の取組を実施。

- ・10万人超の青少年(7万人の女児、3万人の男児)に貧血及び栄養不良予防サービスを提供
- ・水質汚染の減少(特に、5歳以下の子供)、女性・子供の水汲労働の減少

第4回アジア・太平洋水サミット開催

2020年10月、熊本にて第4回アジア・太平洋水サミットを開催。アジア・太平洋地域の持続可能な発展に向け、地域の水問題について議論が行われる見込み。

アフリカにおける取組

医療施設におけるカイゼンの普及

途上国の公的医療施設のサービス向上に貢献すべく、2007年からアフリカ15か国にて開始。現在では33か国の200以上の医療施設がカイゼン手法を導入。医療資源に限りある医療施設において大きな成果をあげ、2012年にはUN南々協力賞を受賞、2015年にはDAC賞のファイナリストに選出された。

栄養改善ビジネスの国際展開支援事業

「栄養改善事業推進プラットフォーム(NIPPP)」と連携し、栄養改善に関する情報発信、セミナー・シンポジウムの開催等を支援。国内食品事業者等の栄養改善ビジネスの国際展開のために必要な基礎情報の収集等の支援を行い、海外進出を後方支援。(R2当初0.2億円)

アフリカにおける顧みられない熱帯病(NTDs)対策のための国際共同研究プログラム

我が国とアフリカ諸国の大学等研究機関において、以下の取組を実施。

- ・NTDsの予防、診断、創薬、治療法の開発等を実施
- ・成果の社会実装を目指すとともに、共同研究を通じてアフリカの若手研究者を人材育成 (R2当初0.7億円)

「東京栄養サミット2020」の開催と栄養サミットテクニカル・セッション等実施事業

・2020年に我が国は「東京栄養サミット2020」を開催予定。マルチセクターの取組や官民連携の重要性を確認し、我が国の栄養に対する取組を発信予定。

また、東京栄養サミット2020にあわせ、各国・国際機関等の栄養政策立案者等との国際的な栄養政策の推進に向けた技術的な情報共有等を図るためのテクニカル・セッションを開催する。さらに、我が国が戦後、低栄養・過栄養の両方への対策として栄養改善を行いながら、経済発展を遂げ、健康長寿社会を達成してきた経験を活かし、東京栄養サミット2020を契機として栄養政策の立案・展開に係る国際貢献を進めるため、必要な調査分析を行う。(R2当初1.3億円)

アジアにおける取組

アジア健康構想・アフリカ健康構想の推進

「アジア健康構想に向けた基本方針」及び「アフリカ健康構想に向けた基本方針」に基づき、アジア諸国及びアフリカ諸国との相互協力的な協力を通じ、医療・介護、ヘルスケアサービス、健康な生活を支えるサービスにおいて、自律的な産業を振興し、裾野の広い富士山型のヘルスケアをアジアとアフリカで実現していくことを目指す。

食料安全保障と栄養改善に向けたイニシアティブとアプローチ

アフリカ地域の食料安全保障と栄養改善の達成に向けて、「アフリカ稲作振興のための共同体イニシアティブ(CARDフェーズ2)」、「市場志向型農業振興アプローチ(SHEP)」、「食と栄養のアフリカ・イニシアティブ(IFNA)」等を通じて、以下等を推進。

本事業の活動現場では、女性や子ども、小規模農家など社会的弱者の参加や利益を重視。

- ・持続可能な生産性向上・収穫から市場に至るフードロス削減
- ・食料アクセス改善・フードバリューチェーン強化
- ・食の多様化・栄養改善等

東京栄養サミットに向けた調査・分析等事業

- 令和元年度予算事業において、東京栄養サミットに向けて、これまでの我が国の栄養政策における取組や今後の取組の方向性などを整理した「日本の栄養政策」のパンフレットを作成。

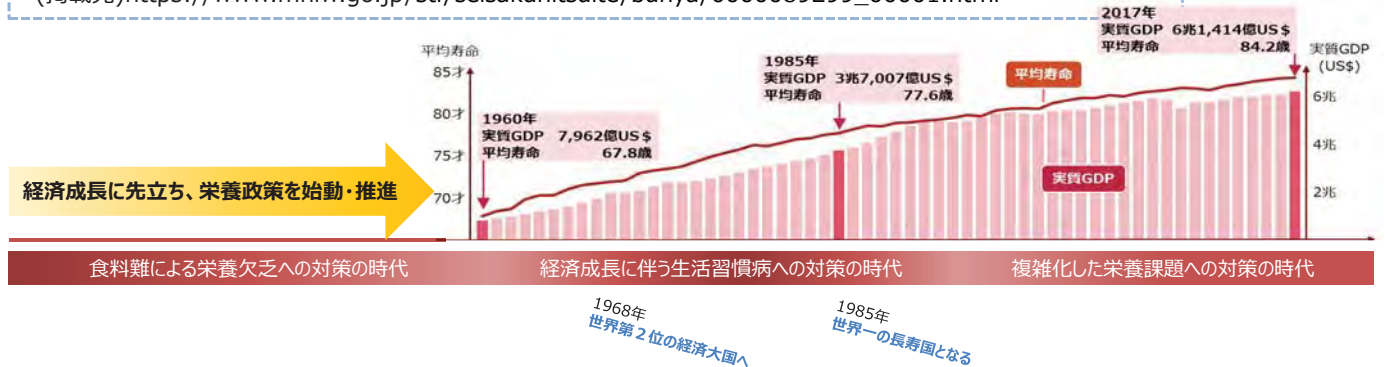
〈パンフレットのポイント〉

- 日本は栄養に関する取組を、**経済発展に先立ち、日本の栄養政策の重要な3つの要素である「食事」「人材」「エビデンス」を組み合わせた栄養政策を始動。各時代の栄養課題に合わせて発展させ、それと同じくして経済成長を実現し、世界一の長寿国**となった。
- さらに、乳幼児期から高齢期まで全ライフコースを対象とした栄養対策と並行して、傷病者や被災者等を対象とした対策を通じて、「**誰一人取り残さない社会づくり**」を行ってきた。
- こうした日本の100年以上の栄養政策の経験に根ざし、持続可能な社会の実現への貢献を目指す。

(掲載先)https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00001.html



「日本の栄養政策」パンフレット



災害時に備えた栄養・食生活支援体制(防災栄養)の強化につながるように、各自治体において活用できる、**地域の基本属性に対して災害時に備える備蓄等がわかるような簡易ツールを作成し**、以下のウェブサイトにて公表。**適宜防災部門等の関連する部門にも共有の上**、食料備蓄量を推計する際の一助として、積極的にご活用いただきますよう、お願いいたします。

(掲載先)https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00004.html

自然に健康になれる食環境づくりの推進事業

- 活力ある「人生100年時代」の実現に向けて、健康寿命の更なる延伸が課題であり、この課題解決を図る上で、栄養・食生活は最も重要な要素の一つである。
- 適切な栄養・食生活を支え、推進するための食環境づくりに向けて、令和2年秋頃に、**産学官及びその共同体等、様々な主体との連携体制を整備**する。
- 食環境づくりの推進に向けては、現下の国民の健康の保持増進に資する取組とするだけでなく、環境にも配慮するなど、**持続可能な開発目標(SDGs)の達成にも広く資するもの**とし、東京栄養サミットのコミットメントとすることやアジア諸国等への国際展開も視野に入れて検討する。

「成長戦略フォローアップ」（令和2年7月17日 閣議決定）【抄】

6. 個別分野の取組

(2) 新たに講ずべき具体的施策

vi) 疾病・介護の予防

① 人生100年時代を見据えた健康づくり、疾病・介護予防の推進

イ) 予防・健康づくりに向けた個人の行動変容につなげる取組の強化

- ・ **健康無関心層も含め自然に健康になれる食環境づくりの推進に向けて、2020年秋頃に産学官及びその共同体等、様々な主体との連携体制を整備するとともに、効果的な減塩アプローチ等に関するエビデンス構築を含む総合的な施策について、栄養サミットのコミットメントとすることやアジア諸国等への国際展開も視野に、検討を進める。**

16

2. 科学的根拠に基づく基準等の整備・普及

国民健康・栄養調査の実施

国民健康・栄養調査の重点テーマ

国民健康・栄養調査企画解析検討会(令和2年2月14日)において決定

調査項目		調査テーマ				
		H30	R1	R2 大規模年	R3	R4
身体状況	身体計測	所得等社会経済的状況	社会環境	地域格差(※)	次期健康づくり等に関する実態把握	社会環境
	問診					
	血圧					
	血液検査					
栄養・食生活						
身体活動・運動						
休養						
喫煙						
飲酒						
歯の健康						
その他(高齢者、所得等)						

(※) 新型コロナウイルス感染症の影響等を踏まえて調査は中止し、重点テーマは以後1年ずつずらして実施予定。

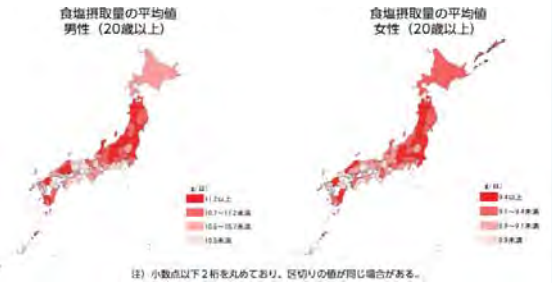
令和3年国民健康・栄養調査の概要(予定)

《調査規模の拡大》

健康日本21(第二次)の最終評価に向けて、地域ごとに把握、比較分析し、健康づくり施策を展開していくための資料とするため、調査地区を拡大した国民健康・栄養調査(以下「拡大調査」という。)を実施予定。

【背景・目的】

- 健康日本21(第二次)において、基本的な方向性として健康格差(地域格差等)の縮小を設定
- 健康日本21(第二次)の開始時の現状把握として平成24年調査において拡大調査を実施、中間評価として平成28年調査において拡大調査を実施
- **健康日本21(第二次)の最終評価に向けて、令和3年に拡大調査を実施予定**



地域格差の例(前回拡大調査:平成28年国民健康・栄養調査結果)

【拡大調査の概要】

〈調査地区〉

通常年:約6,000世帯、約18,000人

→令和3年(予定):約23,750世帯、約61,000人(平成24年及び28年調査と同規模、通常年の約4倍)

〈調査項目〉

- 1) 身体状況調査票(身長、体重、腹囲、血圧測定、血液検査等)
- 2) 栄養摂取状況調査票(食品摂取量、栄養素等摂取量、食事状況(欠食・外食等))
- 3) 生活習慣調査票(食生活、身体活動・運動、休養(睡眠)、喫煙等に関する生活習慣全般を把握)

18

食事摂取基準の策定等

【背景】

- 食事摂取基準は、健康増進法第16条の2に基づき厚生労働大臣が定めるものとされ、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防を目的として、エネルギー及び各栄養素の摂取量について、1日当たりの基準を示したものであり、5年ごとに改定を行っている。
- 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、更なる高齢化の進展を踏まえ、生活習慣病予防に加え、**高齢者のフレイル予防も視野に入れて策定。**

【主な変更ポイント】

- きめ細かな栄養施策を推進する観点から、50歳以上について、**より細かな年齢区分による摂取基準を設定。**
- 高齢者のフレイル予防の観点から、総エネルギー量に占めるべきたんぱく質由来エネルギー量の割合(%エネルギー)について、**65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げ。**
- **若いうちからの生活習慣病予防を推進**するため、以下の対応を実施。
 - 飽和脂肪酸、カリウムについて、小児の目標量を新たに設定。
 - ナトリウム(食塩相当量)について、成人の目標量を0.5 g/日引き下げるとともに、高血圧及び慢性腎臓病(CKD)の重症化予防を目的とした量として、新たに6g/日未満と設定。
 - コレステロールについて、脂質異常症の重症化予防を目的とした量として、新たに200 mg/日未満に留めることが望ましいことを記載。

※ 検討会報告書を踏まえ、令和2年1月に告示。

【食事摂取基準の活用】

- 2020年版の食事摂取基準では、高齢者のフレイル予防も視野に入れて策定したことから、**自治体でも活用可能な高齢者向けのフレイル予防に資する普及啓発資料を作成・公表。**

食事摂取基準を活用した高齢者のフレイル予防事業

- 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、更なる高齢化の進展を踏まえ、高齢者のフレイル予防も視野に入れて策定したことから、令和元年度は、**フレイルの概念の普及やフレイル予防の推進に向けて、食事摂取基準を活用した高齢者向けの普及啓発用パンフレット等を作成。**

〈パンフレットのポイント〉

- 高齢者自身が主体的にフレイル予防に取り組めるよう、セルフチェックを掲載。
- 高齢期における「メタボ予防からフレイル予防へ」の切り替えの重要性を啓発するとともに、フレイル予防の3つのポイントとして、「栄養」を中心に、「身体活動」、「社会参加」のそれぞれの観点からできる取組について提案。

※ フレイル予防の普及啓発用ツールとして、パンフレット(日・英版)のほか、活用媒体や動画も作成。



フレイル予防の普及啓発パンフレット

「経済財政運営と改革の基本方針2018」(平成30年6月15日閣議決定)において、**本普及啓発ツールを活用して地域高齢者等のフレイル対策に取り組むことが示されている**ため(※)、適宜介護保険主管部局や後期高齢者医療主管部局等の関連する部門との連携を図りつつ、積極的にご活用いただきますよう、お願いいたします。

(※) KPI (第一階層) : フレイル予防の普及啓発ツールを活用した栄養に係る事業を実施する市町村【2022年度までに50%以上】

パンフレットの活用事例

- 神奈川県大和市では、高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の取組の一環として、昨年度通いの場で実施した「フレイルチェック票」から低栄養リスクのある者を抽出し、「フレイル予防パンフレット」(後期高齢者のセルフチェック付き)を郵送。
- 後日、セルフチェックの状況を電話で聞き取り、フォローアップを実施予定。

(出典) 厚生労働省「新型コロナウイルス感染症対策下における一体的実施の対応策について」(<https://www.mhlw.go.jp/content/000628569.pdf>)

(出典) 厚生労働省「高齢者のフレイル予防事業」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00002.html)

20

地域高齢者等の健康支援を推進するための配食事業の栄養管理

【概要】

- 配食事業者における栄養管理体制等の在り方を検討するために、平成28年度に検討会を開催し、平成29年3月に事業者向けのガイドラインを策定。
- ガイドラインを踏まえた配食サービスの普及と利活用の推進に向けて、配食事業者向けと配食利用者向けの普及啓発用パンフレットを作成し、自治体等に周知するとともにホームページに掲載した。(平成29年度)
- 普及啓発用パンフレットも活用しながら、ガイドラインを踏まえた配食サービスの更なる普及に向け、ガイドラインを踏まえた取組事例集を作成するとともに、栄養ケア活動支援整備事業等において、管理栄養士等の専門職と事業者の連携を推進した。(平成30年度・令和元年度)



配食事業者向けパンフレット 配食利用者向けパンフレット

【令和2年度以降の方針】

- 引き続き、管理栄養士等の専門職と事業者の連携を推進するとともに、適切な栄養管理に基づく配食サービスを、地域高齢者等の個々の自宅のみならず、地域の共食の場でも推進していくための仕組みづくりを支援する。
- そのほか、ガイドラインを踏まえて取り組んでいる事業者及び地方自治体の新たな事例を継続的に収集していく。

(出典) 「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」の普及について：
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000158814.html>



取組事例集

「健康・医療戦略」(令和2年3月27日閣議決定)【抄】

4.2. 健康長寿社会の形成に資する新産業創出及び国際展開の促進等

4.2.1. 新産業創出

(1) 公的保険外のヘルスケア産業の促進等

○ 個別の領域の取組

(健康な食、地域資源の活用)

- **管理栄養士などの専門職が参画して適切な栄養管理を行う「健康支援型配食サービス」の地域での展開を支援する。**

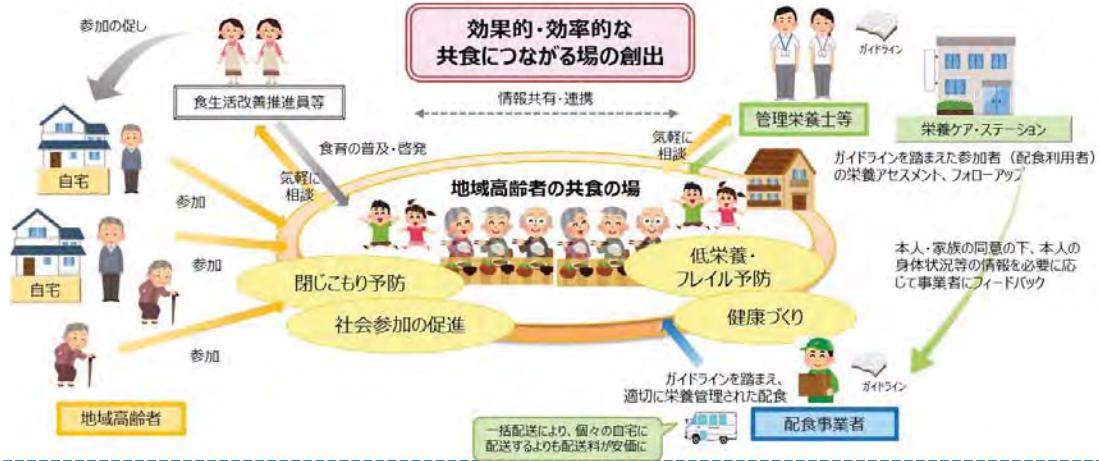
○地域の共食の場やボランティア等も活用した、適切な栄養管理に基づく健康支援型配食サービスを推進し、地域高齢者の低栄養・フレイル予防にも資する、効果的・効率的な健康支援につなげる。

○咀嚼機能等が低下した高齢者等に向けた健康な食事の普及を図る。

【目標】

・2020年度までに専門職と事業者が連携した配食サービスの活用について、25%の市町村、70拠点の栄養ケア・ステーションでの展開を目指す。

〈地域高齢者の共食の場における「健康支援型配食サービス」の活用イメージ〉



【配食事業者向けガイドライン※の概要】 ※「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」（平成29年3月厚生労働省健康局策定）

- 日々の配食には教材的役割が期待され、適切に栄養管理された食事が提供される必要があることから、献立作成の対応体制、基本手順、栄養価のばらつきの管理等の在り方について、我が国として初めて整理。
- 利用者の適切な食種の選択を支援する観点から、
 - ・ 配食事業者は利用者の身体状況等について、注文時のアセスメントや継続時のフォローアップを行うとともに、
 - ・ 利用者側は自身の身体状況等を正しく把握した上で、配食事業者に適切に伝えることが重要であり、その基本的在り方を整理。
- 献立作成や、配食利用者に対する注文時のアセスメントと継続時のフォローアップについては、管理栄養士又は栄養士（栄養ケア・ステーション等、外部の管理栄養士を含む。）が担当することを推奨。

「健康支援型配食サービス」の取組事例

① 新潟県長岡地域振興局健康福祉環境部(新潟県長岡保健所)

- 「配食事業者向けガイドライン」を踏まえ、平成29年度から健康増進指導事業の一環として、地域高齢者等の栄養・食生活の充実を目指した食環境整備を推進。
- 管内へ宅配可能な民間配食サービスとスーパーマーケット等による宅配サービスの情報を集約した「長岡地域配食サービス等情報一覧表」を平成30年3月に作成し、地域高齢者等を支援する多職種の関係者に情報提供。
- 地域高齢者等の栄養・食生活の課題の共有と今後の取組を検討するとともに、**関係者間の連携体制を強化することを目的に、地域高齢者等の「食」をサポートする体制整備検討会を開催。**



長岡地域配食サービス等
情報一覧表

② 兵庫県

- 兵庫県の低栄養傾向(BMI \leq 20kg/m²)の高齢者の割合が、全国の値と比較して高い状況であったことから、兵庫県医師会、歯科医師会、栄養士会、歯科衛生士会等の関係団体や配食事業者、市町介護予防部局と協働で、「兵庫県版フレイル予防・改善プログラム」を作成。
- 本プログラムでは、通いの場やサロンなど高齢者が集う場におけるフレイル予防・改善プログラムの実践メニューとして、**通いの場等において配食サービスを活用したフレイル予防・改善食の会食と管理栄養士、歯科衛生士による栄養・健康教育の実施**を含む4パターンの例を示し、高齢者が自らフレイル予防に取り組めるよう事業を実施。
- これまで、市町における地域高齢者の通いの場では、健康体操など身体機能の向上を目的とした取組が中心だったが、令和2年3月時点の調査では、県内全41市町のうち32市町が本プログラムを活用したフレイル予防教室を実施。



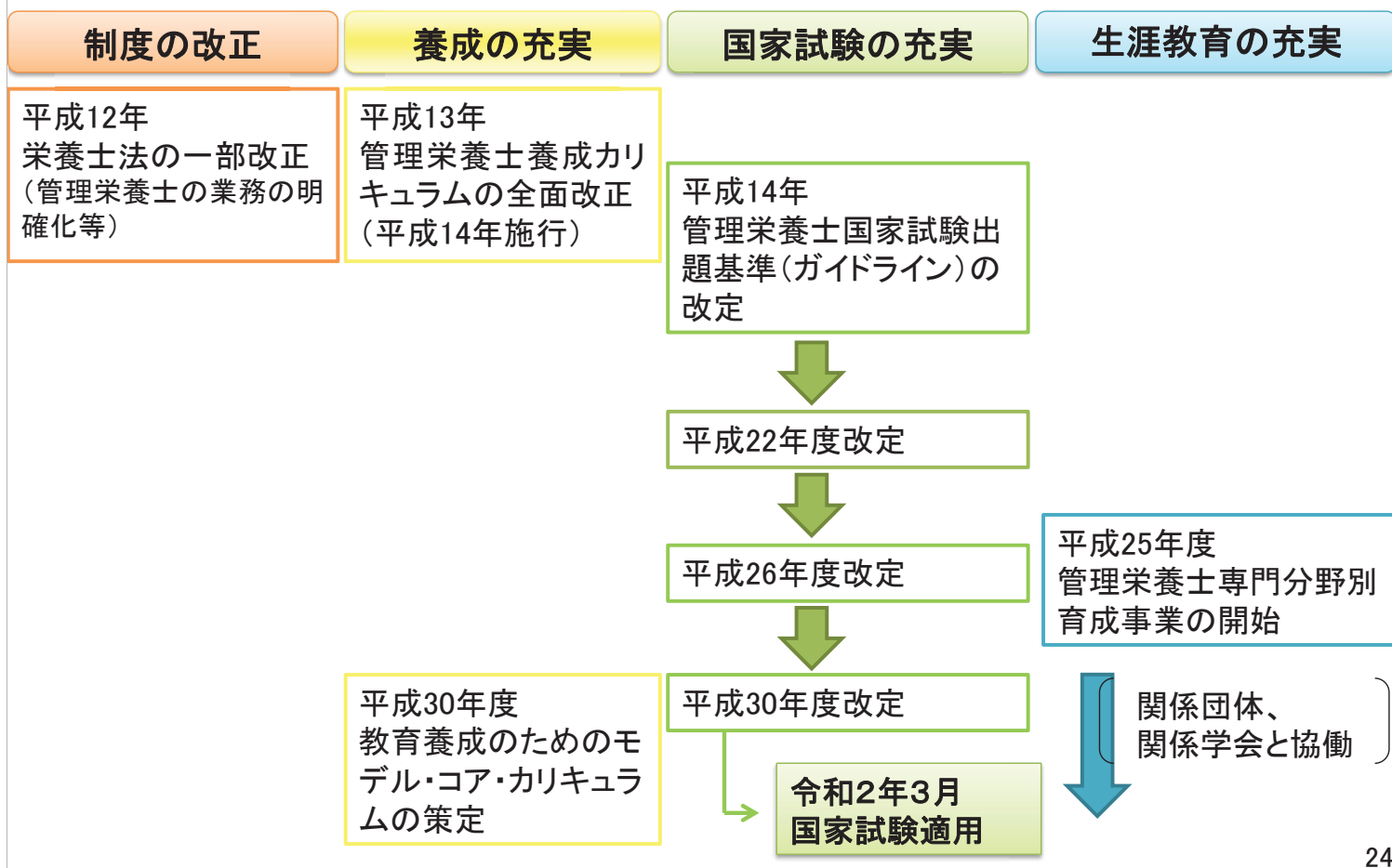
「兵庫県版フレイル予防・改善プログラム」の流れ

③ 神奈川県大和市

- **「高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施」の一環として、通いの場等で健康支援型配食サービスを活用した食講座を実施予定。**

(出典) 厚生労働省「高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施に係る準備状況に関する調査結果」(令和2年3月時点集計版) 学生確保(資料) 43

3. 管理栄養士等の養成・育成



24

実践領域での人材育成の支援

- 高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図るため、厚生労働省の委託事業(委託先:日本栄養士会)として、平成25年度から「管理栄養士専門分野別育成事業」を実施。
- 新たな専門領域の認定の在り方について検討するとともに、既に認定を開始している専門分野別管理栄養士の認定システムについて学会と連携し、検証・改善を行う。

教育領域での人材育成の支援

- 管理栄養士養成施設数は151校、栄養士養成施設数は150校(令和2年4月現在)
- 令和元年度に作成した「管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」活用支援ガイドの普及を行うほか、食環境整備等のアプローチも含めて地域の栄養課題の解決を図る上で必要な知識や技術に関する教育プログラムを作成する。(委託先:日本栄養改善学会)

管理栄養士国家試験の運営、管理栄養士等の資質確保

- 栄養士法に基づく管理栄養士国家試験の実施及び管理栄養士免許証の交付等を行う。

特殊な調理に対応できる調理師研修事業

- 東京オリンピック・パラリンピックに向けて政府全体で、ハラールに関して必要な対応について、関係省庁が連携して取り組むことになっていることから、日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を普及するための研修を支援する。
- 今後の高齢社会の更なる進展を見据え、調理師が、医療・介護施設のみならず飲食店等でも、対象者の嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理できるよう、専門技能の修得を支援する。

4. 地域における栄養指導の充実

栄養ケア活動支援整備事業の実施

【事業の目的】

増大する在宅療養者に対する食事・栄養支援を行う人材が圧倒的に不足していることから、潜在管理栄養士・栄養士の人材確保、関係機関・関係職種と連携した栄養ケアの先駆的活動を全国単位又は地域単位で行う公益法人等の民間の取組の促進・整備を行う。

【事業の概要(抜粋)】

○ 地域事業

地域における在宅療養者・居宅要介護者の栄養ケアの状況に応じて在宅や診療所での栄養ケアを行う人材を継続的に供給できるシステムをモデル的に構築し、そのシステムを活用した栄養ケア活動の成果を検証する。

○ 全国事業又は地域事業

栄養ケアの一環として、地域高齢者等の個々の住まいや地域の共食の場を対象に適切な栄養管理に基づく配食サービスを予定している事業者に対して、管理栄養士又は栄養士を継続的に供給又は参画させることができるシステムをモデル的に構築し、そのシステムを活用した成果を検証する。

⇒「地域事業」にあつては、以下の要件も全て満たすこと。

- ・ **自治体と連携し、地域における在宅療養者・居宅要介護者の栄養ケアの状況を把握していること。**
- ・ 管理栄養士の雇用を考えている施設の登録事業を含んでいること。
- ・ 常勤の職を有していない管理栄養士の登録事業を含んでいること。
- ・ 管理栄養士の雇用を考えている施設への管理栄養士の紹介事業を含んでいること。
- ・ 紹介事業により地域での栄養ケア活動の促進が期待されるものであること。

令和元年度採択例	(全国単位) 日本栄養士会	管理栄養士・栄養士による健康支援型配食サービス事業の拡充
	(地域単位) 栃木県栄養士会	地域で生活する高齢者に対する栄養・食生活のためのモデル事業の実施と検証
	東京都栄養士会	地域高齢者を対象とした通いの場等における適切な食支援を目的とした調査研究事業
	石川県栄養士会	在宅療養者支援のための多職種連携と食支援モデルの構築を目指す栄養ケアアステーション事業
	福井県栄養士会	地域に寄り添う在宅栄養ケアシステムの構築～栄養管理・食事支援システムの充実
	兵庫県栄養士会	みんなで食べてフレイル予防“GENKI弁当”プロジェクト～健康支援型配食サービスを活用した高齢者のフレイル対策～

26

健康的な生活習慣づくり重点化事業[糖尿病予防戦略事業]

【事業目的】

糖尿病の発症を予防するために、生活習慣を改善し、適切な食生活や適度な運動習慣など、糖尿病予防に取り組みやすい環境を整備することを目的とする。

【事業内容】

- ①民間産業と連携した栄養バランスのとれた食事を入手しやすい環境整備
中食や外食等の利用機会を通じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事についての理解促進、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の実践の定着を図るための取組の実施
- ②若い世代への栄養バランスのとれた食事の実践支援活動
管理栄養士・栄養士養成施設と連携し、学生による同世代の人たちへの主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を広めていくための創意工夫ある取組の実施
- ③地域高齢者等の健康支援を推進する食環境の整備
フレイル予防にも配慮した糖尿病予防事業として、地域高齢者等にとって質・量が適切な食事に対する理解促進、各々の身体状況に応じた食事が提供される体制構築
- ④その他地域の特性を踏まえた糖尿病予防対策
優先的な課題を解決するために、地域の特性を踏まえた疾病の構造と食事や食習慣の特徴を踏まえた取組の実施

【実施主体】都道府県・保健所を設置する市・特別区

〈平成元年度実績〉 37百万円、50自治体(都道府県、保健所設置市、特別区)

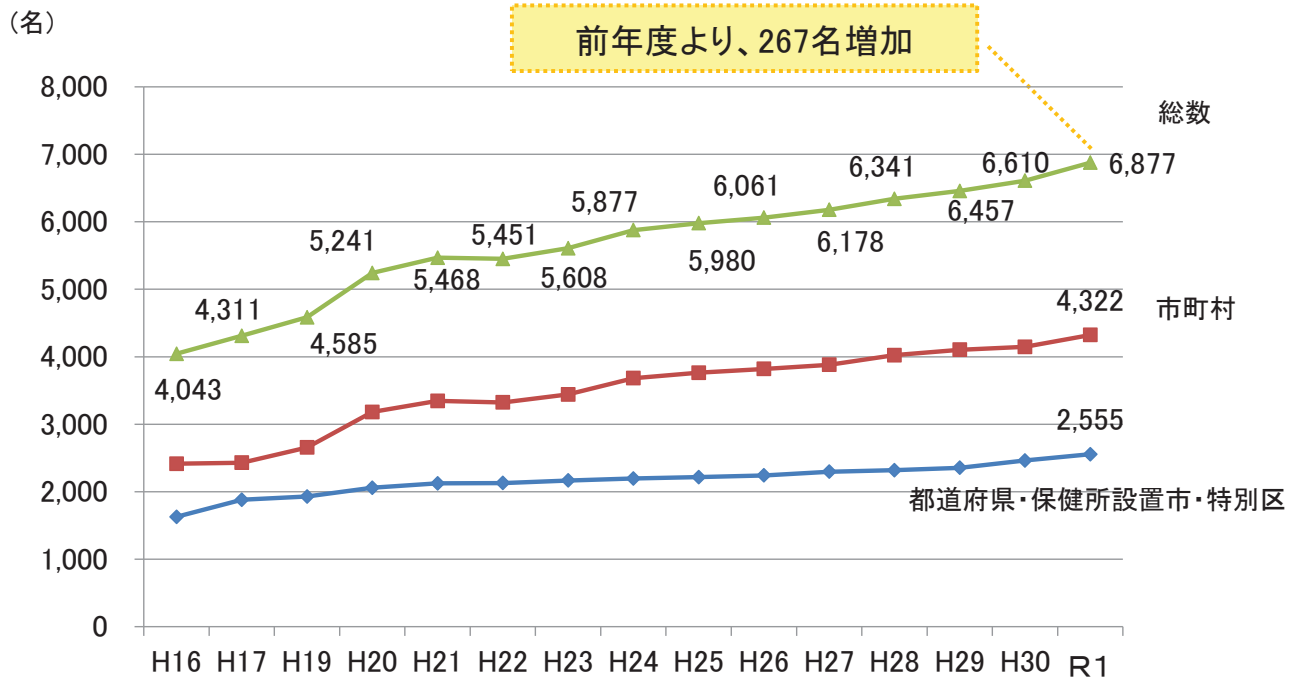
※申請が多数あった場合は、事業内容を精査し、予算額内で補助。

特に、委託費の割合の高い事業は、査定の対象とする。

〈令和2年度予算〉 37百万円※ 【補助率】 1/2

行政栄養士数の推移

※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和2年度調査は中止



資料：厚生労働省健康局健康課栄養指導室とりまとめ

※H18は把握実施なし

28

3 栄養施策の更なる推進に向けた調査研究事業について

厚生労働科学研究等(栄養関係)の実施状況

- 根拠に基づく政策立案(Evidence Based Policy Making:EBPM)が重要視される中、限られた資源を有効に活用し、国民により信頼される行政を展開するために、**栄養政策に関してもEBPMの視点を一層深めていくことが重要。**
- 栄養政策の立案に当たっては、今後の望ましい社会像と現行の政策や制度との差分を解消するための根拠となる政策研究の積み上げる必要があり、こうした**調査研究の機会を自ら創出していく必要。**

《行政栄養士と特に関わりがある研究①》

- 厚生労働科学研究(循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業)
 - 公衆衛生領域を中心とした自治体栄養士育成プログラム開発のための研究(令和2～4年度)
行政栄養士の系統立った人材育成に向けて、保健関連職種のキャリアラダー等に基づく人材育成プログラムに関する文献レビューを実施し、行政栄養士向けのキャリアラダーモデルとそれに基づく人材育成プログラムを開発する。
 - 大規模災害時における避難所等での適切な食事の提供に関する研究(令和2～3年度)
大規模災害時の避難所等における適切な栄養管理のために、人口に関する統計情報や食事摂取基準を活用して、地域の人口構成に応じて適用可能な、避難所等における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量案と、炊き出し用の標準的な献立を作成する。
- 地域保健総合推進事業
 - 大規模災害における栄養・食生活支援活動の連携体制と人材育成に関する研究(平成30～令和2年度)
全国市区町村の災害時の栄養・食生活支援に係る準備状況について調査し、調査結果を踏まえ、大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドラインを作成する。また、本ガイドラインに基づき、災害時の栄養・食生活支援活動アクションカードを作成し普及するとともに、ケースメソッドを用いた演習による人材育成を行う。

《行政栄養士と特に関わりがある研究②》

- 厚生労働科学研究(健やか次世代育成総合研究事業)
 - 乳幼児の身体発育及び健康度に関する調査実施手法及び評価に関する研究(平成30～令和2年度)
令和2年度に実施予定の乳幼児身体発育調査に向けた課題・手法を検討し、我が国の乳幼児の身体発育や健康度を把握するための基礎資料を作成する。
 - 児童福祉施設における栄養管理のための研究(令和元～3年度)
児童福祉施設に通う子どもの発育、食事とそでの給食の役割を家庭の社会経済的条件との関連を踏まえて明らかにし、児童福祉施設の栄養管理の質の向上のために、給食の提供基準を検討する。
 - 幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援に向けた効果的な展開のための研究(令和2～3年度)
幼児の栄養・食生活支援に関わる保健医療従事者や児童福祉関係者等を対象とし作成された支援ガイド(案)について、市町村保健センターの母子保健事業、保育所や幼稚園等での保育・幼児教育の場等において、本ガイド案を実践的に活用するための方法を明らかにする。
- 厚生労働科学研究(長寿科学政策研究事業)
 - 運動・栄養介入による高齢者の虚弱予防に関する長期的な介護費削減効果の検証とガイドライン策定のための研究(平成30～令和2年度)
これまで市町村で行われた介護予防事業や介入研究のエビデンスを網羅的に評価し、虚弱の改善、介護費削減の効果を検証し、有効な運動・栄養介入の方法を検証する。これをもとに検討された介入方法に基づき、新たな介入を行い、その効果を検証し、介護予防事業のための運動・栄養のガイドラインを作成する。

30

《行政栄養士と特に関わりがある研究③》

- 老人保健健康増進等事業(老人保健事業推進費等補助金)
 - 認知症対応型共同生活介護における栄養管理の在り方に関する調査研究事業(令和2年度)
栄養スクリーニング加算導入後の認知症対応型共同生活介護入所者(認知症GH)の栄養状態等に関する実態把握のための調査を実施する。その調査結果も踏まえ、現行、認知症GHにおける栄養管理に関しては、制度上、通院困難な重度者を対象とした管理栄養士による居宅療養管理指導しかない中で、日常生活で低栄養改善を図るための仕組みについて検討を行う。
 - 通いの場に参加する高齢者を中心とした摂食機能等に応じた適切な食事選択の方策に関する調査研究事業(令和2年度)
令和元年度老人保健健康増進等事業で提案されたツール(※)の実証や、通いの場における低栄養予防・口腔機能向上など食の重要性に関する普及啓発のための検討を行う。
(※)通いの場に参加する高齢者の健康状態や日常の食生活等により現状と課題の分析を行うとともに、通いの場等で活用可能な高齢者が自身の栄養状態や摂食機能、生活環境、嗜好等に合った適切な食事を選択するための具体的なツール提案を実施。
- 厚生労働科学研究(政策科学推進研究事業)
 - 高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施推進に係る検証のための研究(令和2～4年度)
 - ①後期高齢者の質問票の検証、②モデル自治体を対象とした、高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の事業検証、③高齢者の保健事業プログラムの進捗に向けた進捗チェックリストの開発、④保健事業対象者の抽出方法の検討、⑤高齢者の保健事業の企画、実施、評価のサポートとなるようなKDB活用ツールの開発を行う。

31

《その他進行中の栄養関係の研究等》

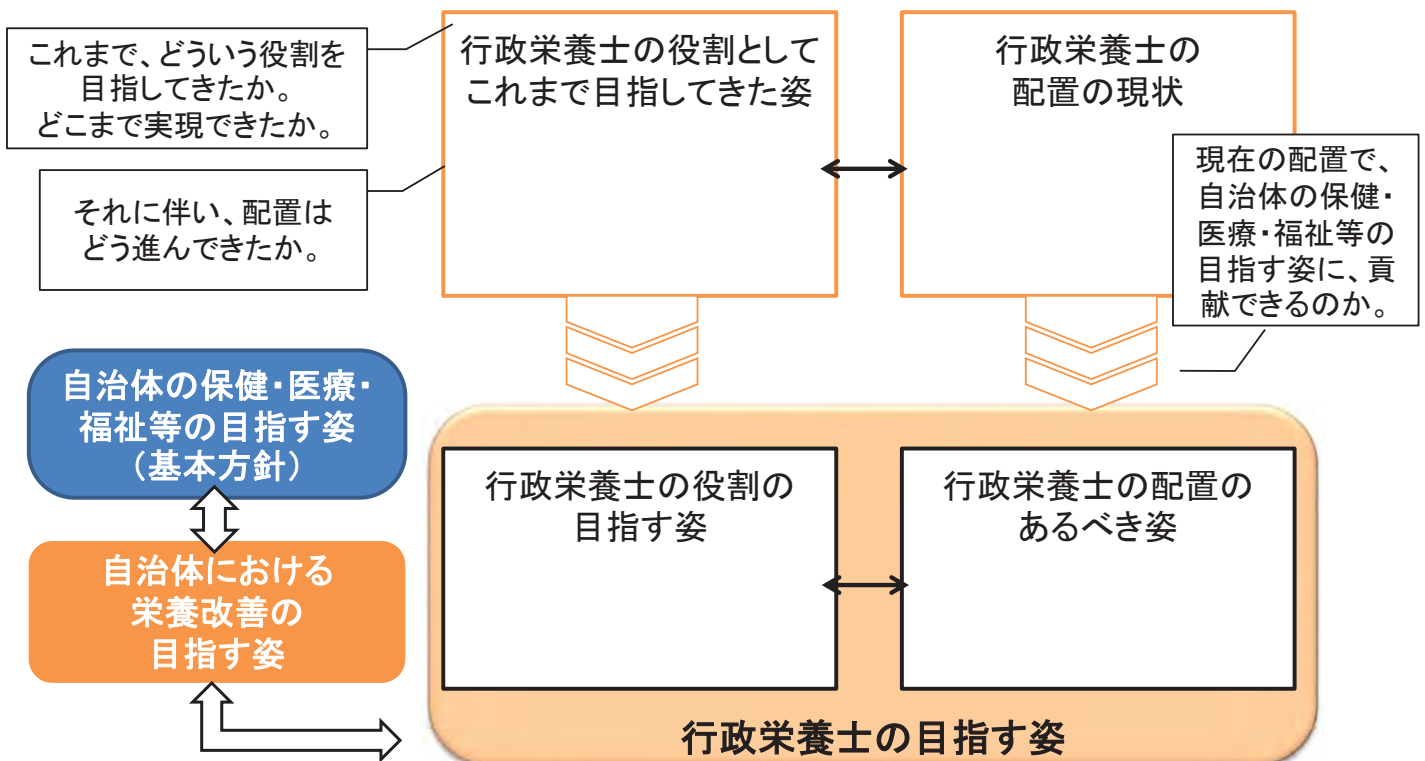
- 厚生労働科学研究(循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業)
 - ・ 社会経済格差による生活習慣課題への対応方策に関する社会学的研究(平成30年～令和2年度)
 - ・ 地域高齢者の市販弁当等の購買状況を踏まえた適切な食事の普及啓発のための研究(平成30年～令和2年度)
 - ・ 栄養政策等の社会保障費抑制効果の評価に向けた医療経済学的な基礎研究(令和元～3年度)
 - ・ 特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究(令和元～3年度)
 - ・ 栄養及び食品の適切な摂取のための行動変容につながる日本版栄養プロフィール策定に向けた基礎的研究(令和元～3年度)
 - ・ 「健康な食事」の基準の再評価と基準に沿った食事の調理・選択に応じた活用支援ガイドの開発(令和2～4年度)
 - ・ 国民健康・栄養調査の質の確保・向上のための基盤研究(令和2～3年度)

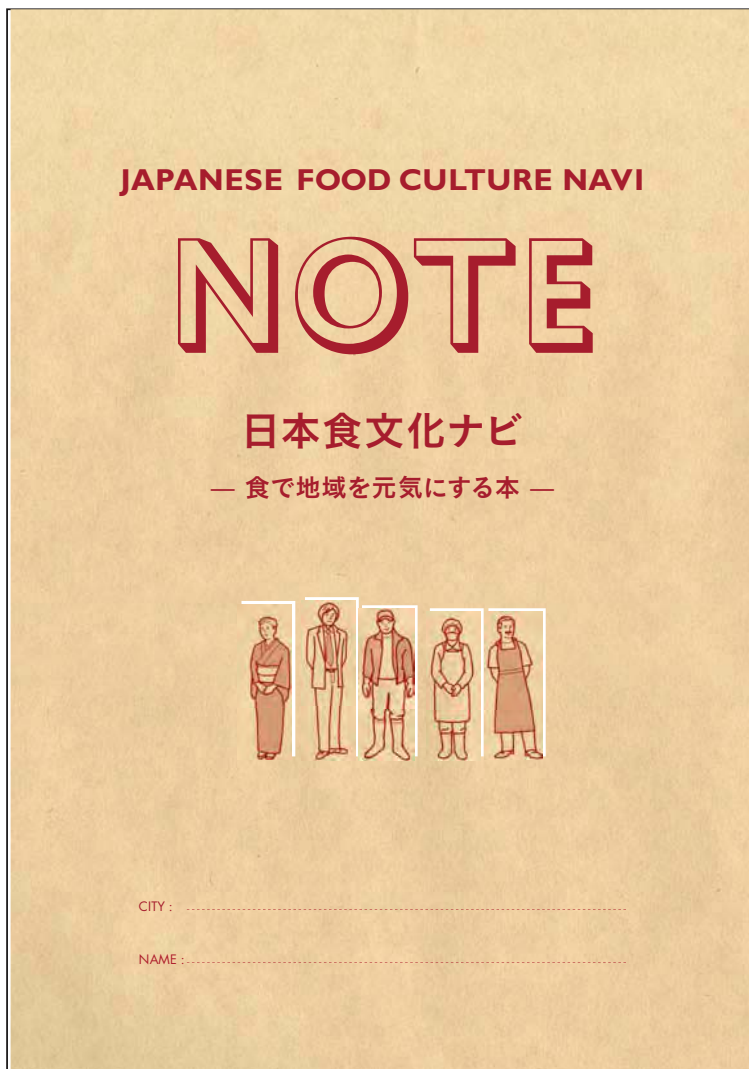
《特別研究》

- ・ 国内COVID-19入院患者レジストリデータを用いたCOVID-19の罹患・予後と栄養状態・生活習慣の関連の縦断的解明(令和2年度)
 - ・ 新興・再興感染症発生時に備えた配食サービスの強靱化に向けた研究(令和2年度)
 - ・ 新型コロナウイルス感染症流行前後における親子の栄養・食生活の変化及び要因研究(令和2年度)
 - ・ 新型コロナウイルス感染症の影響による国民の食行動等の変化とその要因研究(令和2年度)
- 厚生労働科学研究(健やか次世代育成総合研究事業)
 - ・ 生涯を通じた健康の実現に向けた「人生最初の1000日」のための、妊娠前から出産後の女性に対する栄養・健康に関する知識の普及と行動変容のための研究(令和2～4年度)
 - 子ども子育て支援推進調査研究事業
 - ・ 妊産婦の適正な栄養・食生活に関する、効果的な情報発信に関する調査研究(令和2年度)
 - 日本医療研究開発機構研究
 - ・ 後期高齢者のADL維持に効果的な栄養療法の開発(平成30年～令和2年度)
 - ・ 高齢者の虚弱化の予防・先送りに資する総エネルギー消費量の評価法に関する研究(平成30年～令和2年度)
 - ・ 日本人若年女性における血中ビタミンD濃度の実態調査及びビタミンD欠乏判定のための予測モデル開発研究(令和2～4年度)
 - ・ 生活習慣病の栄養療法に関する研究(令和元～3年度)

4 今後を見据えた行政栄養士の人材育成ビジョンを考えるために

これまで、なにを目指し、どこまで実現できたか、 改めて、現状を振り返り、今後の目指す姿を考える





INTRODUCTION

はじめに

「和食」がユネスコ無形文化遺産に。
食文化で地域を元気にするチャンス到来！でも…。

日本の伝統的な食文化「和食」が、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。かつてないほど熱い視線が注がれ、世界中の人が「和食」をますます楽しむ時代が来でしょう。2015年のミラノ万博、2020年の東京オリンピック・パラリンピックなどは日本の食文化が大きく注目される場となります。

この「和食」が認定されたのは、おいしいからという理由ではありません。料亭の特別な料理が注目されたのでもありません。素材を生かし、栄養バランスに優れた健康的な、自然とともにある日本人の日常の食習慣が地球人の食として評価されたのです。日本の地域の多様な食文化は、海外からの観光客のおもてなしや、日本食の海外展開の主役として期待されます。

食には、農業、漁業、食品加工業、飲食業、観光業、器や道具をつくる職人…、いろいろな人の営みが関わっています。地域の数多くの産業が食文化に支えられているのです。地域おこしを食で行うことは、こうしたさまざまな地域の人々が元気になることでもあります。ところが…。皆さんは今週、「和」の食事を

何回楽しみましたか？ 世界に評価される一方で、国内を見渡すと急速に「和食」が損なわれつつあるという事実ではないでしょうか。食による地域おこしは、「岐路」に立つ「和食」を見つめ直す絶好のチャンスです。

しかし、食を通じた地域おこしには、陥りやすい落とし穴もあります。目先の一瞬の盛り上がりで終わってしまうケース。マーケティング的に成功しても地域の人や産業がないがしろにされて、地域の人々が幸せにならないケース。それでは、食文化が結局育たず、持続可能な地域おこしにはなっていないまま、20年、30年と持続していくことが、実は収益の最大化であるはずなのに。

一方で、地域の文化、祭り、伝統行事などを生かし、食文化を継承しながら、地域活性化に成功する事例も数多く生まれています。

日本の食文化を使って、地域をもっともと元気にしよう。どうしたらいいの？ その道筋を示すのが「日本食文化ナビ」です。これを地域の幅広い人々が活用して、自分たちの食文化を見直し、生かしながら、新しい地域活性化の可能性が見つかることを願っています。



地域食材のブランド化に成功
⇒BOOK p42参照



一工夫することで大ヒット
⇒BOOK p28参照



切り口を変えることで新たな商品価値へ
⇒BOOK p45参照



A級グルメで若者も魅了
⇒BOOK p52参照

<NOTEとBOOK>

「日本食文化ナビ」には、NOTEとBOOKの2冊があります。まずはNOTEを使って、みなさんの地域の現在についてページに書き込み、各チェックポイント別に様々な「気づき」を得ていただきます。次に、各チェックポイント別の実践ヒント集であるBOOKの該当箇所を参考に、取り組みのヒントを見つけ出しましょう。BOOKには各地域の事例も掲載していますので、取り組みの流れや関連性など、全体像を見ていただけます。

NOTE



「NOTE」の目的

「NOTE」は、食文化と地域活性化に関わる方々が自分で書き込み、または、検討テーマにして、関係者間の情報共有と気づきを目指すものです。

自分のまちの食文化や活性化の種を見つけ出し、どう育てるか。常識のリセット、発見と価値付け、進化、地域内での共有や定着。こうした視点のチェックポイントがあります。

BOOK



「BOOK」の目的

「BOOK」は、地域の実践事例を、知りたい項目別に検索し、参考にする事例集です。「NOTE」に書き込んでみて、課題となった項目や知りたい項目を読んで、ヒントを見つけ出してください。

地域の取り組み別に、また視点やチェックポイント別に、各地域の活動を紹介していますので、気になるところから読み進めてみてください。

「日本食文化ナビ」を手にとった方々へ

突然ですが、みなさんの地域の活性化の取り組み、こんなことになっていませんか？

「インパクト重視で、地域食文化ないがしろ」型

A町は、山と海に囲まれた風光明媚な土地で、小さな温泉地が有名。

温泉の新たな名物として、商工会の青年メンバーが中心になり、温泉が噴出するように盛りつけを工夫したカレーを開発。“カレーの街”として地域活性化に取り組むことに。

しかし、カレーは元々の名物でもなく、原材料はコスト重視のため地域外から調達するなど、カレー自体へのこだわりはない。

NGポイント

- 地域の食文化と無関係
- 食材や調達方法へのこだわりがない

「素材は地元産なのに、加工はおまかせ外部委託」型

B市は、地域活性化の一環で、地元のこだわり野菜を使ったピクルスをつくることに。

地元の農家とJAがプロジェクトチームを結成し、意見を出し合ったところ、季節ごとに旬の野菜を持ち寄り、原料とすることに。

しかし、地域内の加工業者でなく、B市となんのゆかりもない外部の加工業者に委託。

商品のコンセプトやパッケージデザインも含めて外部に依存しており、商品開発のストーリーを伝えていなかったため、季節ごとの野菜を使っているという商品のアピールポイントをPRできず。

NGポイント

- 地域内での高付加価値化を追求できていない
- 原材料やこだわりポイントの見える化ができていない

「地元住民は蚊帳の外、地域に根づかない」型

C村は、数年前から鳥獣の被害に悩まされていたが、捕獲した有害鳥獣の肉を活用し、地元のレストラン料理のシェフと連携してジビエ料理のレシピを開発。

このレシピでのジビエ料理を提供する場が一部の宿泊施設や高級料理店に限られていて、地元の住民がジビエ料理を食べたり、子どもたちが学校教育などでジビエについて学ぶ機会がないため、地元の名産と言いつつ、地元の人には食べたことがない。

NGポイント

- 地元の人材や食文化が育たない

「外部への素材提供のみの、食材ファクトリー」型

E市は、地域の農業を元気にしようと外部の業者に素材を販売するプロジェクトを立ち上げる。

大手流通チェーンへアピールするが、そこで求められるのは、地元の特産野菜ではなく、流通チェーンや加工品の原料となる野菜の安定的な供給だった。

地域生産者が参加するプロジェクトにはならず、地域産品の販売拡大につながらない。

NGポイント

- 地域産品の高付加価値がでず、安く大量に生産する食材工場になってしまう
- 1次産業、2次産業、3次産業が連携する6次産業になっていない

「原料、製品不足で、外部仕入れ」型

D町は、特産品のオリーブを原料にしたオリーブオイルを開発。地元の名産品として売り出すことに。売り上げは好調だったが、生産が追いつかず、逆に地元産オリーブオイルの供給が滞ることに。そこで、外部から仕入れたオリーブオイルも併せて販売。

結果的には、地域の素材を活用するという生産者の意思が反映されない事業に変化していく。

NGポイント

- 地域での6次産業化のはずが、地元で収益を還元できない一業者になってしまう

こんなことにならないように、「日本食文化ナビ」で、食文化で地域を元気にするヒントを見出していきましょう！



「日本食文化ナビ」はこんな人に使ってほしい！

この「日本食文化ナビ」は、地域の食文化を活用して地域を元気にしようと思っている方を対象に作成しました。コミュニティのリーダー、6次産業化に取り組む方、商工会の方、地域の食文化の継承や振興に関わる方、食育に関わ

る方、行政の方などで、これから取り組みを始める方、壁に突き当たっている方に利用していただければと考えられました。地域活性化には、どの地域でも通用する単一の方法はありません。「日本食文化ナビ」は

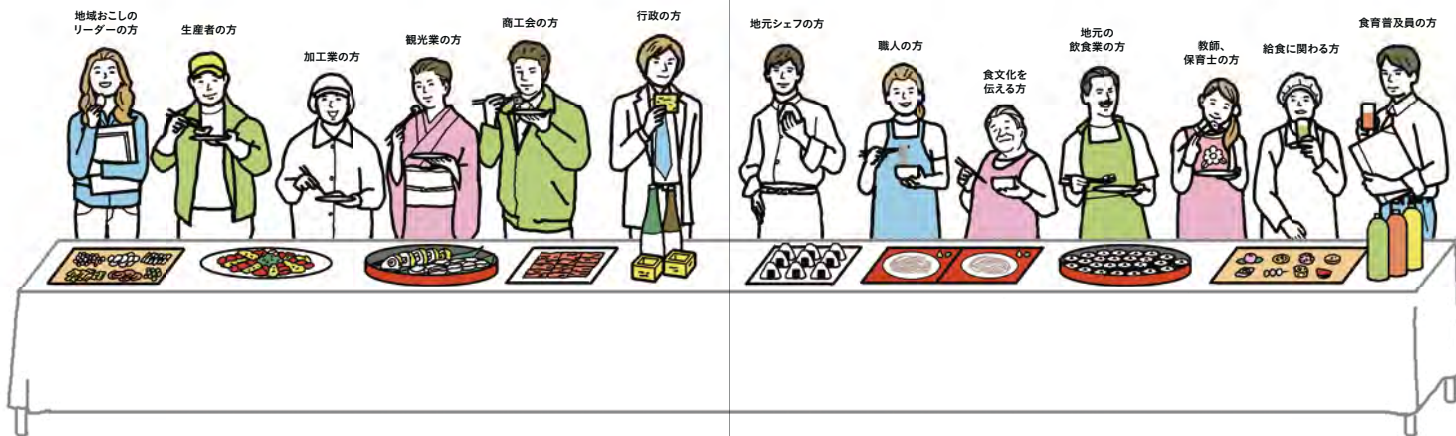
“これをやれば地域活性化が叶う！”といったマニュアルではなく、“どのような視点が必要か”を示すナビゲーションです。食文化と結びつけることで、地域が長期的に持続可能なかたちで元気になることを願っています。

みんなの知恵を出し合って、食で地域を元気に！

地域活性化に関わる方々

地域の食文化に関わる方々

食育に関わる方々



「日本食文化ナビ NOTE」の使い方

地域活性化のための「6つの視点」を把握しましょう ▶ P9~11

食文化を生かしながら地域を活性化している実際の事例を分析して、大切なポイントとして得られたのが「6つの視点」です。6つの視点をさらに詳しく細分化し、26のチェックポイントを設定しました。これから取り組みを始める、またはさらにステップアップするにあたり、どのようなコトが必要かを知ることが大切です。

「6つの視点」による自己診断をしてみましょう。▶ P12~29

次に、12ページ以降のワークシートに思いつくことをどんどん書き込んでいきましょう。「6つの視点」に添って、自らチェックしてみると、当たり前だと思っていたことがそうでないとかつたり、思いがけない気づきや発見があると思います。そのときの、ちょっとした気づきやつづきは、具体的なアクションのための大切な種となります。忘れないように、キーワードだけでもよいのでワークシートに書き留めておきましょう。

地域の「現在のすがた」を、あらためて眺めてみましょう ▶ P30

最後に、視点別の取り組み状況を、30ページのシートに再度書きこみます。自分たちの地域で、よく取り組んでいる点、今後まだまだ取り組みを進められそうな点、これまでは意識していなかった点など、一度俯瞰的に見てみましょう。

—いつ使うのがよいですか？

取り組みを始める前に使ってみる

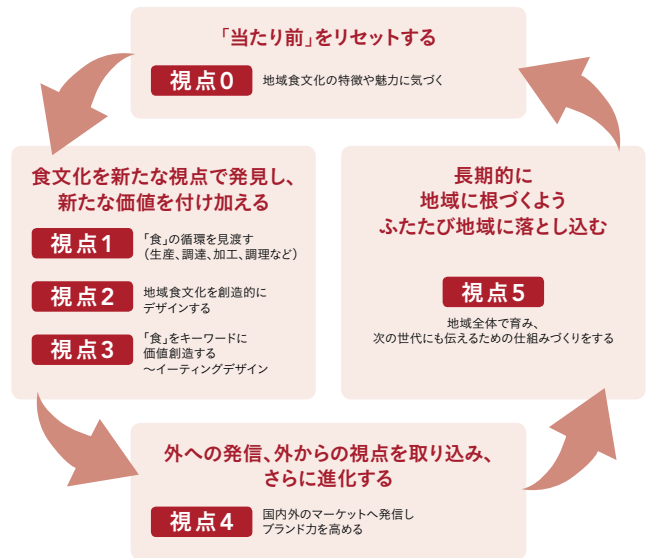
せっかく地域に良いものがあるのに、その価値に気がついていない、ということはありませんか。そこに、地域活性化の宝が埋もれているかもしれません。まずは、6つの視点と26のチェックポイントを眺めながら、「食文化」で地域が元気になるために意識すべきことに気づき、関係者で共有するところから始めましょう。

いまの取り組みやプロジェクトを診断する(or見直してみる)

すでに「食」を使った取り組みを進めているけれども、今ひとつうまくいかない、あるいは長続きしないなどの悩みを抱えている地域は少なくありません。さらに前進するためには何が不足しているのか、どんなことが必要なのか、を発見するために使ってみてはいかがでしょうか。

「日本食文化ナビ」 6視点と26チェックポイントの意味

まずは、地域のみなさんが「当たり前」と思っている地域の食文化に、実は宝ものが眠っているのでは？という可能性を探ります。つまり、「当たり前」と思っていることをリセットするところから始めましょう。次に、その食文化を今までとは違った切り口から見ると、取り組みを深めていきます。それらのステップによって得た価値観をふたたび地域内で共有して、次の気づきにつなげるという一連のサイクルが大切です。では早速、自分の地域の取り組みについて、12ページの「視点0」からチェックしてみてください。これまで見過ごしていた思いがけない「気づき」に出合えるかもしれません。



「当たり前」をリセットする

視点0 地域食文化の特徴や魅力に気づく

- CHECK1_ 食文化を活用して地域を活性化しようと考えたきっかけは何ですか？
- CHECK2_ 地域に眠っている魅力探しをしてどんな食文化を見つけましたか？
- CHECK3_ 見つけた食文化をどのように活性化につなげようと思われましたか？ 初期段階の企画やアイデアは？
- CHECK4_ 活性化につなげるためにどのような地元関係者と気づきや狙いを共有しましたか？

有志の市民が、伝統的な「もち」文化の衰退やもち米の県外流出に危機感を抱いた「気づき」が糸口になり、商業振興や食育イベントにつながった地域が！
⇒BOOK p20参照

食文化を新たな視点で発見し、新たな価値を付け加える

視点1 「食」の循環を見渡す (生産、調達、加工、調理など)

- CHECK5_ 地域の食材の来歴・由来を知っていますか？
- CHECK6_ 地産地消が意識されたり、行われていますか？
- CHECK7_ 在来の品種を活用していますか？
- CHECK8_ 地域の食材を地域で加工していますか？ (地域内での付加価値化・6次産業化)
- CHECK9_ 原材料の生産から加工までの過程を見える化する工夫をしていますか？

地域の食材を見つめ直し、「地元食材を料理し、提供する」をコンセプトに、山菜、大根、お茶など地域の在来作物を使った郷土料理を開発、提供することになったのは…。
⇒BOOK p28参照

視点2 地域食文化を創造的にデザインする

- CHECK10_ 伝統的な地域の食文化に工夫を加え、新たな魅力を創造していますか？
- CHECK11_ 地域の自然や景観、環境の価値を見出し、それをどのように引き出そうとしていますか？
- CHECK12_ 食にかかわる地域の祭や行事などの価値を見出し、どのように活性化につなげようとしていますか？

地域の食材を使ったA級グルメを展開。レストランを開業し、地元食文化から離れがちな若者や、マスコットの関心を集めたまちとは？
⇒BOOK p52参照

視点3 「食」をキーワードに価値創造する ~イーティングデザイン

ワイングラスに伝統工芸の技を取り入れ、デザイン。食材や料理だけでなく、食器やサービスを海外富裕層向けにアピールしている地域とは？
⇒BOOK p31参照

- CHECK13_ 日本食文化の特長である「おもてなし」をどのように取り入れていますか？
- CHECK14_ 食の伝統的作法や地元の歴史的風習などをどのように生かしていますか？
- CHECK15_ 「食器」やその他の伝統的工芸品と「食べ物」をどのように連携させていますか？
- CHECK16_ 食の「空間」や「しつらい」をどのように工夫し、活用していますか？

外への発信、外からの視点を取り込み、さらに進化する

視点4 国内外のマーケットへ発信しブランド力を高める

- CHECK17_ 国内の他地域(又は消費地・消費者)に対して情報発信をするとともに、評価を受けるための工夫をしていますか？
- CHECK18_ 観光業界や流通業界等と連携するなど、地域の食文化を日本全国に広げるための工夫をしていますか？
- CHECK19_ 海外に対する情報発信や海外拠点の整備など、地域の食文化を海外に広げるための工夫をしていますか？
- CHECK20_ 外国人観光客や外国人の評価を受けるための工夫をしていますか？

流通業者が消費者を現地に案内し、情報発信をしている地域はあるらしい。それは…。
⇒BOOK p24参照

長期的に地域に根づくようふたたび地域に落とし込む

視点5 地域全体で育み、次の世代にも伝えるための仕組みづくりをする

- CHECK21_ 地域に食文化が根付き、それが誇りとなるよう、気づいた食文化の価値を地域内でどのように共有していますか？
- CHECK22_ 食文化を通じて地域や家族の絆を深める工夫はありますか？
- CHECK23_ 学校などの教育現場や地元店舗(レストラン・直売所等)と連携し、食文化の継承を目的とした仕組みはありますか？
- CHECK24_ 食文化の継承に向けて、伝える側の人を育てる仕組みはありますか？
- CHECK25_ 食文化の継承に向けて、受け継ぐ側の人を育てる(次世代の舌つくり)仕組みはありますか？
- CHECK26_ 「食文化の継承」を人づくりの一環と捉え、食育に生かしていますか？

食文化、食育、健康をテーマにしたガイドブックやイベントで、地域の人々の意識が高まり、継承活動が活発になった！
⇒BOOK p16参照

視点0 地域食文化の特徴や魅力に気づく

CHECK1_ 食文化を活用して地域を活性化しようと考えたきっかけは何ですか？

これからプロジェクトを始めようとする人は、地域の食文化の魅力について考えてみましょう。

HINT!
“あるもの探し”の始まりは？ 消えそうな伝統食？ 地元で人気の個性的メニュー？



CHECK2_ 地域に眠っている魅力探しをしてどんな食文化を見つけましたか？

あなたの地域の食文化やその他の特徴、気に入っている点などを好きだけ挙げてください。

HINT!
郷土料理、特産品、食材、加工・保存技術、行事・文化・伝統、自然・環境・風景。幅広く“あるもの探し”を！



12

CHECK3_ 見つけた食文化をどのように活性化につなげようと思いましたか？ 初期段階の企画やアイデアは？

見つけた魅力を、地域おこしのためにどう活用しようと思ったか。初期段階のアイデアを書き出してみましょう。

HINT!
何を、どのように始めましたか？ (始めようと思いますか?) きっかけを見つけてみよう。



CHECK4_ 活性化につなげるためにどのような地元関係者と気づきや狙いを共有しましたか？

人のつながりを広げる関係者やキーパーソン、プランニングや情報発信の仲間になりそうな人を考えてみましょう。

HINT!
地域を元気にする取り組みは、ひとりではできません。一緒に取り組む仲間は誰でしたか (ですか)?



13

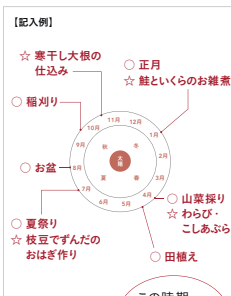
COLUMN1 地域行事

大切にしたい地域の営み

わがまちの食文化を見直し、地域に眠っている食の資源を見つけ出そうとする際に、地域の行事に着目するのもひとつの方法です。まちの各地域のさまざまな行事を洗い出し、カレンダーに書き込んでみましょう。それぞれの行事に関わる料理や食文化はありませんか。また、この時期にこれを収穫する、調理するなど地域独特の風習はありませんか。これまで日本人は、季節の変化とともに暮らしを営んできました。地域の行事には、その季節ならではの土地の食材や料理、食べ方などが登場する可能性も少なくないようです。土地の人には見慣れたものであっても、他の地域の人からは珍しく価値あるものが隠れているかもしれません。

>地域の営みカレンダー

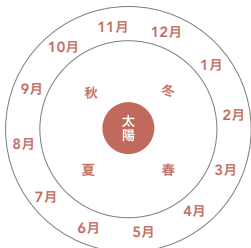
- → 自分の町の祭りや行事、季節の風習を記入してみましょう。
- ☆ → 次にそれに関わる「食」の思い出や風景を書いてみましょう。



この時期、ゆずの甘露煮作ったね〜。



夏祭りに集まるとおばあさんのいなか寿司を食べたな〜。



14

視点1 「食」の循環を見渡す (生産、調達、加工、調理など)

- CHECK5_ 地域の食材の来歴・由来を知っていますか？
- CHECK6_ 地産地消が意識されたり、行われていますか？
- CHECK7_ 在来の品種を活用していますか？

- ・ 地域が提供する代表的な料理や特産品の材料について、地域に根付いたものかどうか確認しましょう。
- ・ 現時点の状況を踏まえて、これまで以上に地元産や在来の品種を活用できないか検討してみましょう。

HINT!
一番上の欄には、地域の自慢の料理や加工食品の名称を書きましょう。

HINT!
「素材」の欄には原材料を、「来歴・由来」の欄には、食材が地元産であれば「○」、そうでないものは「-」を。地域に昔からある在来の食材の場合は「◎」を記入しましょう。

HINT!
下の表には地域に昔からある素材、いま生産されている素材を書いて。また、アピールポイントも探しましょう (例・伝統大蔵大根 → 純白で繊維の密度が高いので、煮崩れにくい。)



〈自慢の料理とその素材は?〉

〈料理等の名称〉		〈料理等の名称〉	
素材	来歴・由来	素材	来歴・由来

〈地域でとれる素材は?〉

素材	特徴や活用状況

15

CHECK8_ 地域の食材を地域で加工していますか？
(地域内での付加価値化・6次産業化)

地域が提供する代表的な料理や特産品などを、
どこで加工・調理しているか書き出してみてください。

HINT!
意外と「地域外」が多くありませんか？ どうしてかを話し合ってみよう。



CHECK9_ 原材料の生産から加工までの過程を見える化する工夫をしていますか？ (食の安全・安心、消費者ニーズへの対応)

加工の過程を見える化するために、
どのような工夫をしているか書いてみてください。

HINT!
消費者の信頼や関心を
得られるって大切。商品
づくりの過程はオープン
になっている？



視点2 地域食文化を創造的にデザインする

CHECK10_ 伝統的な地域の食文化に工夫を加え、
新たな魅力を創造していますか？

地域の固有性にプラスしてどのような一工夫や一手間を
かけているか書き出してください。

HINT!
「伝統は、実は革新の連続!」。上の世代から受け
継いだものをどうアレンジ
すれば、多くの人に受け入
れてもらえるだろう？



HINT!
地域の伝統的なメニューが提
供方法をひと工夫しただけで
ヒット! 少しずつたくさん食べ
られる小皿料理にしたアイデア
⇒BOOK p109 ヒント10-3参照



HINT!
都会を問わず、独自の生活文
化から価値の創造に成功した
地域があります。いったいその
地域とは...?
⇒BOOK p109 ヒント10-2参照



CHECK11_ 地域の自然や景観、環境の価値を見出し、
それをどのように引き出そうとしていますか？

食材を生産する地域の自然環境、食事する場の景観など、食文化を支える
様々な環境的要素をどのように活用しているか書き出してください。

HINT!
茅葺き屋根の小屋、はさが
けをしている水田、自然放
牧、囲炉裏での食事...、美
しい食の風景はない？



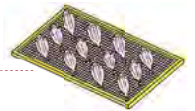
CHECK12_ 食にかかわる地域の祭や行事などの価値を見出し、
どのように活性化につなげようとしていますか？

取り組みを長く続いていくものにするには、活用する食文化が地域に根ざし
ていた本物であることがポイントです。
地域の歴史と結び付いた祭や行事はどういったものがあるか、
またそれをどのように食と結び付けているか書き出してください。

HINT!
行事のたびに食べる「もち
料理」、お祭りの打ち上げ
で振る舞われる伝統料理
など、行事での食を見つ
め直して。



COLUMN2
発酵と栄養、そして技



日本食文化の偉大な加工技術

発酵や天日干しは、日本人が昔から利用してきた伝統的な技術ですが、最新の科学では栄養価が高まる事が再評価されています。ただし天日干しは、まさに日に干すことによりビタミンDを生み出しますが、現在、機械で乾燥したものが多く出回るのも事実。もう一度、地域の食材や料理、暮らし方などを、健康や栄養という面から正しく見直すことが、地域の食文化の付加価値づけになるのではないのでしょうか。このほかの料理技術や、ものづくりの技術

も大きなアピールポイントになります。築地は日本人にとってはわざわざ行くという場所ではないけれど、外国人にとっては世界水準の価値があります。それは、職人芸の世界だからです。このように、料理人はもちろん、料理道具、器、箸をつくる職人の技術は、無形文化遺産登録によって、国内では予測できない新しい価値として注目される可能性があります。日本人にはあたりまえの包丁の技術でも、海外では、人を魅きつけるトピックスになるかもしれません。

COLUMN3
循環という視点

お金、エネルギー、人を地域内循環させる

食でまちおこしをしようとするとき、一時のブームで終わらないようにしなければなりません。そのためには「循環」という視点も重要です。収益が一部に集約していくのではなく、関わる地域の人々に回っていくお金の循環。石油やガスなどを地域外から買うのを当たり前とするのではなく、自給で地域の自立を目指すエネルギーの循環。そして、高齢化や後継者不足のなかで、地域に新しい働き手や後継者をつかっていく人の循環。いま、日本の地域では、雇用が減り、若い世代が地域の外に出ていくということが慢性化している傾向があります。そうして、各地で伝統的な食文化や行事の後継者が少なくなり、消滅の危機に陥るケースも見られます。新しいプロジェクトでは、コストがネックになること

もあります。地域にないものを買ってくるという発想ではなく、地域資源を循環させながら、地域を元気にする。これは、一瞬の盛り上がりでなく、持続可能なかたちを追求する姿勢にもつながります。



視点3 「食」をキーワードに価値創造する ～イーティング デザイン

CHECK13_ 日本食文化の特長である「おもてなし」をどのように取り入れていますか？

HINT!
最高のおもてなしをするため伝統工芸品や食器などの細部にまでこだわりを持っている地域とは…？
⇒BOOK p121 ヒント13-1参照



HINT!
地域の人々が昔から客をもてなすときのことを思い出してみましょう。なにか、魅力的なふるまいが見つからない？



20

CHECK14_ 食の伝統的作法や地元の歴史的風習などをどのように生かしていますか？

HINT!
祭りや年中行事で神仏に捧げる食、この日にはこれを食べるといった風習はない？



CHECK15_ 「食器」やその他の伝統的工芸品と「食べ物」をどのように連携させていますか？

HINT!
地域の食文化は、「食べ物」だけではないはず。「食器」や「料理道具」なども一緒に考えてみては？



21

WORKSHEET

CHECK16_ 食の「空間」や「しつらい」をどのように工夫し、活用していますか？

食材を生産する地域の自然環境、食事する場の景観など、食文化を支える様々な環境的要素をどのように活用しているかを書き出してください。

HINT!
食事の空間が魅力的であることも大切。都会的である必要はなく、地域らしい伝統や個性は見つからない？



HINT!
見て楽しむ、食べて楽しむ！景観による食の演出を楽しんでいる地域とは…？
⇒BOOK p130 ヒント16-1参照



22

COLUMN4

マーケットを見つめ直す



「都市部でウケる」は果たして成功か？

「東京などの都市部でウケるのは何か」。地域のメジャーや加工食品を開発、販売するとき、ついそういう発想をしてしまいがちです。でも、3年前にウケていたものが、今でもウケ続けているのでしょうか？
農業や食文化は、1年や2年でなくなっていくものではありません。地域の食を都市のマーケットへ売り出すとき、素材や調理法、食べられ方、扱われ方をデザインできないことにより、一時的なブームで終わったり、価値を逆に落としてしまうことになりかねません。マーケットにウケるといふ発想から、一度長期的な視点に立って、長く安定的に支持されるという発想に立ち返ることも大切です。

COLUMNS

2030年問題



少子高齢化とマーケティング視点

アニメ「サザエさん」の食卓を思い出してください。象徴的な日本の団らん風景です。しかし、日本の食卓風景はずっとそうでしょうか？
2030年、高齢者は32%に増え、そのうち一人暮らしは3人に1人。皆で食卓を囲むという家庭は減っています。では、一人暮らしのお年寄りには食べ物に関心がないのでしょうか。いえ、実は高くても美味しいものを少量いただきたいという人が増えてきます。マーケットは、子どもたちが沢山食べる家庭だけでなく、一人暮らしの方がゆったりと自分の食を楽しむ食卓も想定する必要がありそうです。

COLUMN6

6次産業化



6次産業ってなに？

1次産業×2次産業×3次産業が一緒になると6次産業って言いますよね。でも「3×2×1」で6次産業というもあるんです。「1次産業で、地元で取れるものを地元で加工してなるべくブランド化して売らしよう」が「1×2×3」型の6次産業。それに対して「3×2×1」型は「こういのが沢山売れているから誰か効率的に作ってください。原料ください」「そんなに作れません」「ではよそで買って来ましょう」。販売が先に立ち、地域の食材を使わない結果を招く。食文化で地域振興するという本当の目的がひっくりかえってしまいますね。〇〇うどん、〇〇ラーメンなどには、地名が付いているけど地元産の原料を全く使っていないものがあつたりする。これは、「3×2×1」でたくさん売ろうと、やりすぎた結果。みなさんもそうならないように気をつけましょう。

23

視点4 国内外のマーケットへ発信しブランド力を高める

CHECK17_ 国内の他地域(又は消費地・消費者)に対して情報発信をするとともに、評価を受けるための工夫をしていますか？

どのように発信や評価を受けるための工夫をしているか書き出しましょう。

HINT!
地域のよさに気づくのは、意外と地域外の人だったりするもの。外の人との交流を考えてみましょう。



HINT!
海女100人の大移動。キャラバンが広告塔になってPRをしている地域とは…?
⇒BOOK p136 ヒント17-8参照



24

CHECK18_ 観光業界や流通業界等と連携するなど、地域の食文化を日本全国に広げるための工夫をしていますか？

地域の食文化を日本全国に広げるために、どんな工夫をしているか書き出しましょう。

HINT!
体験型ツアーにより生産者と消費者をつなっている地域とは…?
⇒BOOK p140 ヒント18-1参照



HINT!
魅力を伝え、人やものを動かすキーマンや会社とのつながりはどうすれば結べる？



25

WORKSHEET

CHECK19_ 海外に対する情報発信や海外拠点の整備など、地域の食文化を海外に広げるための工夫をしていますか？

地域の食文化を海外に広げるために、どんな工夫をしているか書き出しましょう。

HINT!
海外への発信のルートは広がっています。海外の目によって地域の食文化がさらに価値を増すという視点も持って。



CHECK20_ 外国人観光客や外国人の評価を受けるための工夫をしていますか？

外国人観光客向け、外国人コミュニティへのアプローチなどどんな工夫をしているか書き出しましょう。

HINT!
けっこう外国人旅行者って来てるんじゃない？輸出までは難しくても、外国人旅行者のリピーター化や口コミの可能性はあるんじゃない？



26

視点5 地域全体で育み、次の世代にも伝えるための仕組みづくりをする

CHECK21_ 地域に食文化が根付き、それが誇りとなるよう、気づいた食文化の価値を地域内でどのように共有していますか？

どのような方法を使って地域内で食文化の価値を共有していますか？

HINT!
持続的な取り組みとなるためにも、地域内で取り組みを共有する輪を広げよう。



CHECK22_ 食文化を通じて地域や家族の絆を深める工夫はありますか？

HINT!
地域外の人向けの行事だけでなく、地域や家庭内で、食文化を楽しむイベントはない？



27

CHECK23_ 学校などの教育現場や地元店舗(レストラン・直売所等)と連携し、食文化の継承を目的とした仕組みはありますか？

他産業や異業種などと連携して取り組んでいる食文化の継承に向けた活動があれば書き出してください。

HINT!
地域の学校・お店・生産者・加工業の方と知り合い、取り組みの理念や想いを共有する工夫はできている？



CHECK24_ 食文化の継承に向けて、伝える側の人を育てる仕組みはありますか？

HINT!
地域の伝統的な食について教え合う場をつくるなどのイベントはある？



CHECK25_ 食文化の継承に向けて、受け継ぐ側の人を育てる(次世代の舌づくり)仕組みはありますか？

HINT!
次世代の若手と連携して、食文化について楽しく体験できる場所づくりを考えてる？



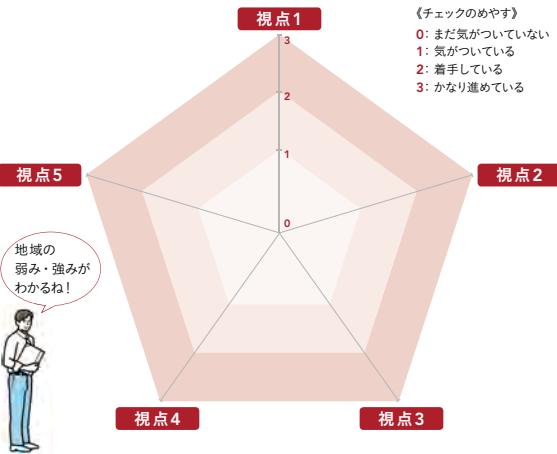
CHECK26_ 「食文化の継承」を人づくりの一環と捉え、食育に生かしていますか？

HINT!
だしの味や、地元料理を食べる機会を持つなど、子どもの舌を育てる場をつくる視点も大切です。



セルフチェック!
レーダーチャート式“気づき”発見シート

・ワークシートに取り組んでいただいたところで、視点ごとの取り組み状況を自分なりに4段階で評価し、五角形の頂点を線でつないでみましょう。
・プロジェクトが進んだところで改めて評価を書き込み、自分たちの事業の進化を確認しましょう。
・よくできているところ、もうひとつがんばりというところを改めて再認識し、次のステップを考えるための参考にしてください。



MEMO

「日本食文化ナビ BOOK」の使い方



「NOTE」で自己診断ができれば、次はウィークポイントを解決する段階となります。地域の事例から、具体的にどのような取り組みが功を奏したか、どうやって解決したかのヒントを「BOOK」で見つけましょう。机上の空論ではなく、実際の現場で得られている体験からこそ得られる気づきやヒントがあるはずですよ。



【第1部 地域事例】



POINT

ここでは、「食」を活用して地域活性化に取り組む国内の事例を取り上げ、その取り組みの経緯や歴史、取り組みの成功ポイントや課題克服の手法について、詳しく解説します。

POINT

最初から順番に読む必要はありません。まずは第1部の地域の事例を読んでみる、また気になる内容を第2部からピンポイントで探してみるなど、使い方によって様々な気づきがあることですよ。使いやすい方法で利用してみてください。

【第2部 ヒント集】



POINT

チェックできなかった項目に取り組むためのヒントになるように、各項目ごとに成功のポイントをご紹介します。

POINT

それぞれの地域の、具体的にどのような取り組みが功を奏したか、どうやって解決したのか、そのヒントを見つけてみてください。

POINT

同じ視点・同じチェック項目でも、それに取り組み方は様々ではありません。わがまちの状況に照らし合わせながら、ヒントを活用してはどうでしょう。

食文化 地域活性化

検索

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/vitalization>

【お問い合わせ先】

農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室

TEL: 03-3502-5516

FAX: 03-3508-4080

E-mail: syoku_vision@nm.maff.go.jp

教 員 名 簿

学 長 の 氏 名 等						
調書 番号	役職名	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有 学位等	月額基本給 (千円)	現 職 (就任年月)
一	学 長	セガチ カズヨシ 瀬口 和義 <平成31年4月>		理学博士		武庫川女子大学学長 (平31.4~令5.3)

教 員 の 氏 名 等												
(食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (M))												
調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職(就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
1	専	教授 (研究科長)	タカハシ キョウコ 高橋 享子 <令和4年4月>		博士 (家政学)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ 栄養免疫学特論【隔年】 栄養教諭論特論【隔年】	1~2 1通 2通 1・2前 1・2前	— 6 6 2 2	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (昭49.4)	5日
2	専	教授 (専攻長)	ハヤシ コウイチ 林 宏一 <令和4年4月>		博士 (医学)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ 公衆栄養学特論【隔年】 福祉行政論特論 健康管理学研究特論	1~2 1通 2通 1・2前 1前 1・2前	— 6 6 2 1 1	— 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平18.4)	5日
3	専	教授	ナイノウ ヨシヒコ 内藤 義彦 <令和4年4月>		博士 (医学)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ 栄養疫学特論 健康情報解析実践論 ※ 身体活動と栄養【隔年】※	1~2 1通 2通 1通 1前 1・2前	— 6 6 2 1 0.5	— 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平16.4)	5日
4	専	教授	マエダ カヨコ 前田 佳予子 <令和4年4月>		博士 (保健衛生学)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ 栄養教育論特論【隔年】※ 健康政策学特論【隔年】	1~2 1通 2通 1・2前 1・2後	— 6 6 0.7 1	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平17.4)	5日
5	専	教授	マツイ トクミツ 松井 徳光 <令和4年4月>		農学博士		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ	1~2 1通 2通	— 6 6	— 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平2.4)	5日
6	専	教授	ヤマ イシロシ 倭 英司 <令和4年4月>		医学博士		(論文指導) 実践管理栄養特別実習Ⅰ 実践管理栄養特別実習Ⅱ エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ ※ エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ ※ 病態栄養生理学特論 病態栄養生理学研究特論【隔年】 臨床医学スキルアップ実習 P O S 演習※	1~2 1通 2通 1前 1後 1前 1・2後 1通 1前	— 3 3 0.3 0.3 1 1 1 0.7	— 1 1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平25.4)	5日
7	専	准教授	オオタテ ナオト 大滝 直人 <令和4年4月>		博士 (食品栄養学)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ 健康情報解析実践論 ※	1~2 1通 2通 1前	— 6 6 0.9	— 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平21.4)	5日
8	専	准教授	オオハラ ヨウジ 大平 耕司 <令和4年4月>		博士 (理学)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ	1~2 1通 2通	— 6 6	— 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平27.4)	5日
9	専	准教授	キシモト ミカコ 岸本 三香子 <令和4年4月>		博士 (家政学)		(論文指導) 実践管理栄養特別実習Ⅰ 実践管理栄養特別実習Ⅱ エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ ※ エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ ※ 応用栄養学特論【隔年】※	1~2 1通 2通 1前 1後 1・2後	— 3 3 0.3 0.3 1.1	— 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (昭59.4)	5日
10	専	准教授	クラタ ミキ 鞍田 三貴 <令和4年4月>		家政学士		臨床実習Ⅰ 臨床実習Ⅱ エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ ※ エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ ※ 臨床栄養学特論【隔年】 P O S 演習※	1後 2前 1前 1後 1・2後 1前	4 4 0.3 0.3 2 0.7	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平17.4)	5日
11	専	准教授	オカニ テル代 仲谷 照代 <令和4年4月>		博士 (学術)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ	1~2 1通 2通	— 6 6	— 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平30.4)	5日
12	専	准教授	ハブ トシユキ 土生 敏行 <令和4年4月>		博士 (医学)		栄養学特論【隔年】※	1・2前	0.9	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平27.4)	5日
13	専	准教授	マンナガ テツロウ 松永 哲郎 <令和4年4月>		博士 (人間・環境学)		(論文指導) 食物栄養科学特別実験Ⅰ 食物栄養科学特別実験Ⅱ 栄養学特論【隔年】※ 身体活動と栄養【隔年】※	1~2 1通 2通 1・2前 1・2前	— 6 6 1.1 0.7	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平29.4)	5日
14	専	准教授	ヤマモト シユウ 山本 周美 <令和4年4月>		博士 (医学)		(論文指導) 実践管理栄養特別実習Ⅰ 実践管理栄養特別実習Ⅱ エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ ※ エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ ※ 応用栄養学特論【隔年】※	1~2 1通 2通 1前 1後 1・2後	— 3 3 0.3 0.3 0.9	— 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平18.4)	5日
15	専	講師	コバヤシ トモミ 小林 知未 <令和4年4月>		博士 (学術)		栄養教育論特論【隔年】※	1・2前	0.7	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 講師 (令2.4)	5日
16	専	講師	フキモト ケイコ 脇本 景子 <令和4年9月>		博士 (学校教育学)		食教育実践論	1後	2	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 講師 (平29.4)	5日

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職(就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
17	兼任	教授	松浦 寿喜 <令和4年4月>		薬学博士		食品衛生学特論【隔年】 健康食品学特論	1・2前 2後	2 2	1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平6.4)	
18	兼任	教授	義澤 克彦 <令和4年4月>		博士 (医学)		食環境科学特論 食品安全科学特論【隔年】	1前 1・2前	2 2	1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平29.4)	
19	兼任	教授	戸田 登志也 <令和4年4月>		博士 (工学)		栄養ケア食品特論【隔年】※	1・2前	0.7	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平30.4)	
20	兼任	准教授	北村(鷺尾) 真理 <令和4年4月>		博士 (医学)		栄養ケア食品特論【隔年】※	1・2前	0.7	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平18.4)	
21	兼任	講師	今村 友美 <令和4年4月>		博士 (食物栄養学)		栄養ケア食品特論【隔年】※	1・2前	0.7	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 講師 (平21.4)	
22	兼任	講師	上田 由美子 <令和4年4月>		博士 (医学)		エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ※ エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ※ POS演習※	1前 1後 1前	0.3 0.3 0.7	1 1 1	武庫川女子大学 短期大学部食生活学科 准教授 (平26.4)	
23	兼任	講師	堀内 理恵 <令和4年4月>		博士 (食物栄養学)		給食経営管理特論【隔年】 エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ※ エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ※	1・2後 1前 1後	2 0.3 0.3	1 1 1	武庫川女子大学 短期大学部食生活学科 准教授 (平21.4)	
24	兼任	講師	菅本 一臣 <令和4年4月>		医学博士		身体活動と栄養【隔年】※	1・2前	0.4	1	大阪大学大学院 医学系研究科 教授 (平9.1)	
25	兼任	講師	野村 卓生 <令和4年4月>		博士 (学術)		身体活動と栄養【隔年】※	1・2前	0.4	1	関西福祉科学大学 保健医療学部 教授 (平23.4)	
26	兼任	講師	福井 敬祐 <令和4年4月>		博士 (理学)		生物統計学	1前	1	1	広島大学大学院先進理工系学研究所 准教授 (令2.8)	
27	兼任	講師	錦立 容子 <令和4年4月>		修士 (食物栄養学)		エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ※ エビデンス臨床栄養学演習Ⅱ※	1前 1後	0.2 0.2	1 1	医療法人尚和会 宝塚第一病院栄養部 管理栄養士 (平23.4)	
28	兼任	講師	横路 三有紀 <令和4年4月>		博士 (栄養学)		栄養教育論特論【隔年】※	1・2前	0.7	1	武庫川女子大学 短期大学部食生活学科 講師 (平27.4)	
29	兼任	講師	池永 昌之 <令和4年4月>		医学士		高齢医学特論 医療倫理特論	1前 1前	1 1	1 1	淀川キリスト教病院 副医務部長 (平2.6)	

教 員 の 氏 名 等												
(食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (D))												
調 査 番 号	専 任 等 区 分	職 位	フリガナ 氏 名 ＜就任(予定)年月＞	年 齢	保 有 学 位 等	月 額 基 本 給 (千円)	担 当 授 業 科 目 の 名 称	配 当 年 次	担 当 単 位 数	年 間 開 講 数	現 職 (就 任 年 月)	申 請 に 係 る 大 学 等 の 職 務 に 従 事 す る 週 当 た り 平 均 日 数
1	専	教授 (研究科 長)	タカハシ キョウコ 高橋 享子 ＜令和4年4月＞		博士 (家政学)		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (昭49.4)	5日
2	専	教授	ウチノテ 義彦 内藤 義彦 ＜令和4年4月＞		博士 (医学)		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平16.4)	5日
3	専	教授	マエダ カヨコ 前田 佳予子 ＜令和4年4月＞		博士 (保健衛生学)		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平17.4)	5日
4	専	教授	マツイ トクミツ 松井 徳光 ＜令和4年4月＞		農学博士		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平2.4)	5日
5	専	教授	ヤマモト エイジ 倭 英司 ＜令和4年4月＞		医学博士		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平25.4)	5日
6	専	准教授	オホスミ 耕司 大平 耕司 ＜令和4年4月＞		博士 (理学)		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平27.4)	5日
7	専	准教授	ナカニ テル代 仲谷 照代 ＜令和4年4月＞		博士 (学術)		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平30.4)	5日
8	専	准教授	ヤマモト ショウミ 山本 周美 ＜令和4年4月＞		博士 (医学)		食物栄養学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平18.4)	5日

教 員 の 氏 名 等												
(食物栄養科学研究科 食創造科学専攻 (M))												
調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏 名 <就任(予定)年月>	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職(就任年月)	申請に係る大学の職務に従事する週当たり平均日数
1	専	教授(専攻長)	マツウラ トシキ 松浦 寿喜 <令和4年4月>		薬学博士		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 食品衛生学特論【隔年】 健康食品学特論	1～2 1通 2通 1・2前 2後	— 6 6 2 2	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平6.4)	5日
2	専	教授	アライ ヤスヒロ 有井 康博 <令和4年4月>		博士(農学)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 食品化学特論【隔年】 バイオビジネス特論【隔年】	1～2 1通 2通 1・2前 1・2前	— 6 6 2 1	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平21.4)	5日
3	専	教授	スズキ ヤスシ 鈴木 靖志 <令和4年4月>		Ph. D. (米国)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 食品開発学特論【隔年】 フードビジネス学特論【隔年】 メニュー開発特論【隔年】	1～2 1通 2通 1・2後 1・2前 1・2後	— 6 6 2 1 1	— 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (令2.4)	5日
4	専	教授	トダ トシヤ 戸田 登志也 <令和4年4月>		博士(工学)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 食品機能学特論【隔年】 食品製造学特論【隔年】 栄養ケア食品特論【隔年】※	1～2 1通 2通 1・2前 1・2前 1・2前	— 6 6 2 2 0.7	— 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平30.4)	5日
5	専	教授	アスイ ヒロシ 升井 洋至 <令和4年4月>		博士(農学)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 調理科学特論【隔年】 食品機器分析学特論【隔年】	1～2 1通 2通 1・2後 1・2後	— 6 6 2 2	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平10.4)	5日
6	専	教授	ヨシザワ カツヒロ 義澤 克彦 <令和4年4月>		博士(医学)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 食品安全科学特論【隔年】 リスク評価学特論【隔年】	1～2 1通 2通 1・2前 1・2後	— 6 6 2 2	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平29.4)	5日
7	専	教授	ヨシダ トオル 吉田 徹 <令和4年4月>		Ph. D. (米国)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 比較食文化特論【隔年】	1～2 1通 2通 1・2前	— 6 6 1	— 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平19.9)	5日
8	専	教授	ヨシギタ ケンタロウ 蓬田 健太郎 <令和4年4月>		博士(医学)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 分子栄養学特論【隔年】 フードモレキュラーバイオロジー【隔年】	1～2 1通 2通 1・2前 1・2前	— 6 6 2 1	— 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平16.4)	5日
9	専	准教授	キタムラ マリ 北村(鷺尾) 真理 <令和4年4月>		博士(医学)		(論文指導) 食創造科学特別実験Ⅰ 食創造科学特別実験Ⅱ 栄養ケア食品特論【隔年】※	1～2 1通 2通 1・2前	— 6 6 0.7	— 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平18.4)	5日
10	専	准教授	サトウ シグユキ 佐藤 滋之 <令和4年4月>		博士(社会科学)		研究倫理学特論※ グローバルフード学特論【隔年】	1前 1・2後	1.1 1	1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (令2.4)	5日
11	専	准教授	タカノ ヨシヒコ 高野 義彦 <令和4年4月>		博士(農学)		研究倫理学特論※ 食品産業論特論【隔年】	1前 1・2前	0.9 1	1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (令2.4)	5日
12	専	講師	イマムラ トモミ 今村 友美 <令和4年4月>		博士(食物栄養学)		栄養ケア食品特論【隔年】※	1・2前	0.7	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 准教授 (平21.9)	5日
13	兼任	教授	マツイ トシノブ 松井 徳光 <令和4年9月>		農学博士		食品加工学特論【隔年】 醸造学特論【隔年】	1・2後 1・2後	2 1	1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平2.4)	
14	兼任	教授	ヤマシロ エイジ 倭 英司 <令和4年4月>		医学博士		病態栄養生理学特論	1前	1	1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平25.4)	
15	兼任	講師	フカイ ケイスケ 福井 敬祐 <令和4年4月>		博士(理学)		生物統計学	1前	1	1	広島大学大学院先進理工学系研究科 准教授 (令2.8)	

教 員 の 氏 名 等												
(食物栄養科学研究科 食創造科学専攻 (D))												
調査番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職(就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
1	専	教授(専攻長)	マツウラ トシキ 松浦 寿喜 <令和4年4月>		薬学博士		食創造科学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平6.4)	5日
2	専	教授	アリイ ヤスヒロ 有井 康博 <令和4年4月>		博士(農学)		食創造科学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平21.4)	5日
3	専	教授	スズキ ヤスシ 鈴木 靖志 <令和4年4月>		Ph. D. (米国)		食創造科学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (令2.4)	5日
4	専	教授	トダ トシヤ 戸田 登志也 <令和4年4月>		博士(工学)		食創造科学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平30.4)	5日
5	専	教授	シノヅカ カズヒコ 義澤 克彦 <令和4年4月>		博士(医学)		食創造科学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平29.4)	5日
6	専	教授	ヨシダ トオル 吉田 徹 <令和4年4月>		Ph. D. (米国)		食創造科学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平19.9)	5日
7	専	教授	ヨモギダ ケンタロウ 蓬田 健太郎 <令和4年4月>		博士(医学)		食創造科学特殊演習 論文指導 I 論文指導 II 論文指導 III 論文指導 IV 論文指導 V 論文指導 VI	1前 1前 1後 2前 2後 3前 3後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授 (平16.4)	5日

専任教員の年齢構成・学位保有状況										
(食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 (M))										
職 位	学 位	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～64歳	65～69歳	70歳以上	合 計	備 考
教 授	博 士	人	人	人	人	3人	2人	1人	6人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博 士	人	人	3人	3人	1人	人	人	7人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講 師	博 士	人	人	1人	1人	人	人	人	2人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助 教	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合 計	博 士	人	人	4人	4人	4人	2人	1人	15人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	

(注)

- 1 この書類は、申請又は届出に係る学部等ごとに作成すること。
- 2 この書類は、専任教員についてのみ、作成すること。
- 3 この書類は、申請又は届出に係る学部等の開設後、当該学部等の修業年限に相当する期間が満了する年度（以下「完成年度」という。）における状況を記載すること。
- 4 専門職大学院の課程を修了した者に対し授与された学位については、「その他」の欄にその数を記載し、「備考」の欄に、具体的な学位名称を付記すること。

専任教員の年齢構成・学位保有状況										
(食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻(D))										
職 位	学 位	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～64歳	65～69歳	70歳以上	合 計	備 考
教 授	博 士	人	人	人	人	人	3人	2人	5人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博 士	人	人	1人	2人	人	人	人	3人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講 師	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助 教	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合 計	博 士	人	人	1人	2人	人	3人	2人	8人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	

(注)

- 1 この書類は、申請又は届出に係る学部等ごとに作成すること。
- 2 この書類は、専任教員についてのみ、作成すること。
- 3 この書類は、申請又は届出に係る学部等の開設後、当該学部等の修業年限に相当する期間が満了する年度（以下「完成年度」という。）における状況を記載すること。
- 4 専門職大学院の課程を修了した者に対し授与された学位については、「その他」の欄にその数を記載し、「備考」の欄に、具体的な学位名称を付記すること。

専任教員の年齢構成・学位保有状況										
(食物栄養科学研究科 食創造科学専攻 (M))										
職 位	学 位	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～64歳	65～69歳	70歳以上	合 計	備 考
教 授	博 士	人	人	人	2人	5人	1人	人	8人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博 士	人	人	人	3人	人	人	人	3人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講 師	博 士	人	人	1人	人	人	人	人	1人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助 教	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合 計	博 士	人	人	1人	5人	5人	1人	人	12人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	

(注)

- 1 この書類は、申請又は届出に係る学部等ごとに作成すること。
- 2 この書類は、専任教員についてのみ、作成すること。
- 3 この書類は、申請又は届出に係る学部等の開設後、当該学部等の修業年限に相当する期間が満了する年度（以下「完成年度」という。）における状況を記載すること。
- 4 専門職大学院の課程を修了した者に対し授与された学位については、「その他」の欄にその数を記載し、「備考」の欄に、具体的な学位名称を付記すること。

専任教員の年齢構成・学位保有状況										
(食物栄養科学研究科 食創造科学専攻(D))										
職 位	学 位	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～64歳	65～69歳	70歳以上	合 計	備 考
教 授	博 士	人	人	人	2人	3人	2人	人	7人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講 師	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助 教	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合 計	博 士	人	人	人	2人	3人	2人	人	7人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士学	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	

(注)

- 1 この書類は、申請又は届出に係る学部等ごとに作成すること。
- 2 この書類は、専任教員についてのみ、作成すること。
- 3 この書類は、申請又は届出に係る学部等の開設後、当該学部等の修業年限に相当する期間が満了する年度（以下「完成年度」という。）における状況を記載すること。
- 4 専門職大学院の課程を修了した者に対し授与された学位については、「その他」の欄にその数を記載し、「備考」の欄に、具体的な学位名称を付記すること。