

教育課程・学習成果の検証**1. 研究科・専攻の教育課程について、院生の履修状況に対して開講科目数は適切か、非常勤講師比率は適切か、院生にとって体系的な科目編成となっているか等を検証****【検証結果（全体概要）】**

博士前期課程の開講科目数は 38 科目であり、食物栄養学専攻（博士前期課程）の 1 学年定員 6 名から考えると、少人数教育の充実を図るための十分な開講科目数であると考えられる。

非常勤講師比率は 38 科目中 3 科目（延べ 9 名）である。科目編成は、「大学院人材養成・教育研究上の目的に関する規程」において明示されている食物栄養学専攻の教育課程の教育目標及び編成・実施方針に沿った適切な科目内容であり、学部での専攻の上位課程として食品学、栄養学、食品衛生学、調理学の 4 分野の基礎・発展・周辺領域を包含した柔軟な体系（基礎科目群、分野科目群、特別研究）が設定されている。

【成果および向上施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

特記すべき事項なし

【課題および改善施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

2020 年度は、食物栄養学専攻・博士前期課程への入学者がいなかった。今後は、本専攻の研究内容等についてホームページなどを用いて積極的にアピールし、他大学からの学生も含め多くの大学院生を確保する必要がある。

2. 「大学院生アンケート」等の資料を参考に、研究科・専攻の教育について、効果が挙げられている点、改善すべき点を検証**【検証結果（全体概要）】**

食品学、栄養学、食品衛生学、調理学の 4 分野に渡る幅広い研究を充実させるため、学外の機関（他大学、企業、研究所、病院等）とも積極的に交流が行われている。指導にあたってはシラバスに沿いつつ、少人数体制を活かして院生と相談の上、要望を取り入れながら柔軟に行われる。また、大学院特別講義として、食に係わる各分野のトップの研究者を招いて年間 3～4 回の集中講義を行っている。加えて、大学院生は教員とほぼ 1 対 1 の関係で研究の指導、論文執筆の指導が受けられる態勢にある。

【成果および向上施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

2019 年度大学院アンケートでは、家政学研究科博士前期課程と博士後期課程を合わせた回収数は 23 名（82.1%）であった。教員の研究指導については、回答者全員が、おおむね妥当であることを示す評価値 3 及び 4 を選んでいた。また、授業内容及び授業レベル、教員の熱意や教室や図書館の新設・設備についても前年度よりも全体に評価が上がっており、教育体制における学生の満足度はおおむね良好であると考えられる。ただし、アンケート結果は特性のかなり異なる 3 専攻からなる家政学研究科全体として実施されているため、結果の解釈には注意が必要である。

【課題および改善施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

2019 年度大学院アンケートによると、前年度と同様、大学院学生研究室の設置の充実や就職支援などについての改善要望が続いており、改善に向けて継続的に検討する必要があると考えられる。

3. 研究科・専攻として、教育の質向上・改善に向けた組織的な取り組み（FD）をおこなっているか。おこなっている場合、それはどのような内容か、どのような課題認識に基づくものか。

【検証結果（全体概要）】

学部学科組織と協働してFD研修への参加を積極的に奨励しており、授業公開と参観についても積極的な関与を促している。教育活動（授業のわかりやすさ、履修指導、学生の意見に対するフィードバック等）に対する学生の満足度については、大学院アンケート及び本点検シート（個別の視点）等を基に、学科内FD活動として会議等で検証している。

2019年度も前年と同様、独自FDとして、学科と共通で「人材育成および教育力向上のためのFD研修会」を実施した。また、教員は、学内での学術雑誌「食物学会誌」に積極的な投稿を行なっている。

【成果および向上施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

特筆すべき事項なし

【課題および改善施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

特筆すべき事項なし

4. 教員組織の編成（採用・昇任等）にあたって、職位構成および年齢構成のバランスに配慮した編成をおこなっているか。また、カリキュラムに基づく教員組織となっているか。

【検証結果（全体概要）】

本専攻の2020年4月現在の専任教員数は16名で、年齢構成は40代及び50代で四分の三の12名を占める。男性8名、女性8名であり、職位は教授9名、准教授5名、専任講師2名で構成されている。また、基盤となる学部が管理栄養士の養成施設であることから、監督省庁の指導に基づいた教員組織となっている。研究科自体は資格養成施設ではないが、食品学、栄養学、食品衛生学、調理学の4分野に渡り教員が配置されており、カリキュラムに基づくおおむね適切な教員組織であると考えられる。

【成果および向上施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

特筆すべき事項なし

【課題および改善施策】 ※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

特筆すべき事項なし