

## 審査意見への対応を記載した書類（6月）

（目次） 食健康科学研究科 食健康科学専攻

1. 教員資格審査において、「保留」となった授業科目について、当該授業科目を担当する教員を専任教員以外の教員で補充する場合には、当該授業科目の教育課程における位置づけ等を明確にした上で、当該教員を後任として補充することの妥当性について説明すること。

（是正事項）・・・3頁

2. その他

・・・8頁



(是正事項) 食健康科学研究科 食健康科学専攻

1. 教員資格審査において、「保留」となった授業科目について、当該授業科目を担当する教員を専任教員以外の教員で補充する場合には、当該授業科目の教育課程における位置づけ等を明確にした上で、当該教員を後任として補充することの妥当性について説明すること。

(対応)

「保留」となった「国際インターンシップⅠ」及び「国際インターンシップⅡ」は、外国人と協同して仕事に取り組める人材を育成するために国際語である英語のコミュニケーション能力及び異文化の知識を修得するため、一定期間以上の海外の協定校及び専任教員が引率する研修会における研修にて海外の研究者等とのディスカッションや共同作業への参加を行い、研修内容を発表する科目である。

当該科目で「保留」となった教員については、国際共同研究の実施、国際学会における発表、英語論文の執筆・校正・指導の実績があることから、当該科目において指導及び研修会の引率等を十分に担うことができると考えている。

前述の実績が分かるよう、当該教員の教員個人調書に国際共同研究の実施、国際学会における発表、英語論文の執筆・校正・指導の実績を追記した。

(新旧対照表)

①教員個人調書 13 長井万恵

新		旧						
1 頁 学歴 学位論文題目「Disease history and risk of comorbidity in women's life course: a comprehensive analysis of the Japan Nurses' Health Study baseline survey. (女性のライフコースにおける疾患既往歴と併存疾患のリスク：日本ナースヘルス研究ベースライン調査での包括的解析)」		1 頁 学歴 学位論文題目「女性のライフコースにおける疾患既往歴と併存疾患のリスク：日本ナースヘルス研究ベースライン調査での包括的解析」						
職歴 <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>年月</th> <th>事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和6年1月</td> <td>群馬大学 未来先端研究機構海外ラボラトリー 構成員 (現在に至る)</td> </tr> <tr> <td>令和5年10月</td> <td>統計数理研究所 大学統計教員育成センター 客員准教授 (現在に至る)</td> </tr> </tbody> </table>		年月	事項	令和6年1月	群馬大学 未来先端研究機構海外ラボラトリー 構成員 (現在に至る)	令和5年10月	統計数理研究所 大学統計教員育成センター 客員准教授 (現在に至る)	職歴 【追加】
年月	事項							
令和6年1月	群馬大学 未来先端研究機構海外ラボラトリー 構成員 (現在に至る)							
令和5年10月	統計数理研究所 大学統計教員育成センター 客員准教授 (現在に至る)							
賞罰 <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>年月</th> <th>事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和5年9月</td> <td>統計エキスパート人材育成プロジェクト研修 修了 (第1期生)</td> </tr> </tbody> </table>		年月	事項	令和5年9月	統計エキスパート人材育成プロジェクト研修 修了 (第1期生)	賞罰 【追加】		
年月	事項							
令和5年9月	統計エキスパート人材育成プロジェクト研修 修了 (第1期生)							
2 頁 教育上の能力に関する事項 <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="3">4 実務の経験を有する者についての特記事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>統計エキスパート人材育成プロジェクト第1期生</td> <td>令和3年10月 —令和5年9月</td> <td>統計エキスパート人材育成プロジェクト研修修了 各専門領域を持つ統計教育可能な人材創出として2年間研究を受け、令和5年9月に研修修了</td> </tr> </tbody> </table>		4 実務の経験を有する者についての特記事項			統計エキスパート人材育成プロジェクト第1期生	令和3年10月 —令和5年9月	統計エキスパート人材育成プロジェクト研修修了 各専門領域を持つ統計教育可能な人材創出として2年間研究を受け、令和5年9月に研修修了	2 頁 教育上の能力に関する事項 4 実務の経験を有する者についての特記事項 【追加】
4 実務の経験を有する者についての特記事項								
統計エキスパート人材育成プロジェクト第1期生	令和3年10月 —令和5年9月	統計エキスパート人材育成プロジェクト研修修了 各専門領域を持つ統計教育可能な人材創出として2年間研究を受け、令和5年9月に研修修了						
3 頁		5 その他						

<p>5 その他</p> <p>千葉大学大学院医学薬学 府博士課程学位論文 (佐 藤大介氏) の統計解析指 導、論文作成補助を行っ た</p> <p>千葉大学大学院医学薬学 府博士課程学位論文 (Fikri Bahrul 氏) の 統計解析指導、論文作成 補助を行った</p> <p>群馬大学大学院保健学研 究科博士課程学位論文 (李孟蓉氏) の統計解析 指導、論文作成補助を行 った</p> <p>群馬大学大学院医学系研 究科博士課程学位論文 (中田昂氏) の統計解析 指導、論文作成補助を行 った</p>	<p>平成30年9月 修了</p> <p>令和2年3月 修了</p> <p>令和4年3月 修了</p> <p>令和5年3月 修了</p>	<p>学位論文「Effectiveness of Internet-Delivered Computerized Cognitive Behavioral Therapy for Patients With Insomnia Who Remain Symptomatic Following Pharmacotherapy: Randomized Controlled Exploratory Trial.」 (薬物療法後に症状が残る不眠症患 者に対するインターネット配信のコ ンピューター化された認知行動療法 の有効性：ランダム化比較探索的試 験)</p> <p>学位論文「Soluble CD14 in Breast Milk and Its Relation to Atopic Manifestations in Early Infancy.」(母乳中の可溶性 CD14 と乳児初期のアトピー症状との関 係)</p> <p>学位論文「Hypertensive disorders of pregnancy increase the risk of future menopausal hot flashes in Japanese women: Results from the Japan Nurses' Health Study.」(妊娠高血圧症は、日本人 女性の将来の更年期のほとりのリス クを高める：日本ナースヘルス研究 における結果)</p> <p>学位論文「The feasibility of a fully synthetic and self- assembled peptide solution as submucosal injection material: a preliminary animal study.」(粘 膜下注入材料としての完全合成およ び自己組織化ペプチド溶液の有用 性：予備的な動物研究)</p>	<p>【追加】</p>
<p>職務上の実績に関する事項</p>		<p>職務上の実績に関する事項</p>	
<p>事項</p> <p>1 資格、免許</p> <p>大学統計教員育成研修 修了 (文 部科学省補助事業「統計エキス パート人材育成プロジェクト」)</p>	<p>年月日</p> <p>令和5年9月</p>	<p>概要</p> <p>修了証番号 第2301008 号</p>	<p>1 資格、免許 【追加】</p>
<p>3 実務の経験を有する 者についての特記事項</p> <p>国際共同コホート研究 InterLACE-JNHS 国際共 同研究委員</p> <p>コホート研究研究代表者</p> <p>コホート研究研究代表者</p>	<p>令和1年10月 ～</p> <p>令和4年6月 ～</p> <p>令和5年1月 ～</p>	<p>国際共同コホート研究 InterLACE に おいて日本のコホート研究 JNHS で の国際共同研究委員を務めている</p> <p>全国の女性看護職有資格者を対象に した次世代コホート研究 Japan Nurses' Health Study: The Next Generation (JNHS-II) において研 究代表者を務めている</p> <p>全国の女性薬剤師を対象にしたコホ ート研究 Japan Pharmacists' Health Study (JPHS) において研 究代表者を務めている</p>	<p>3 実務の経験を有する者についての特記事項 【追加】</p>
<p>4 頁 研究業績等に関する事項 (学術論文)</p>	<p>研究業績等に関する事項 (学術論文)</p>		

著書、学術論文等の名称	【略】	概要	著書、学術論文等の名称	【略】	概要
1 【略】	【略】	【略】 (一部の解析実施ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	1 【略】	【略】	【略】 (一部の解析実施ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
2 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	2 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
5 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに英文初稿の作成・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	5 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
6 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした/投稿時に必要な統計解析計画書の英文全文を作成した)	6 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
7 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	7 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
8 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	8 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
9 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	9 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
10 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	10 【略】	【略】	【略】 (統計解析ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
11 【略】	【略】	【略】 (データ解析に対する助言と一部の解析実施、解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	11 【略】	【略】	【略】 (データ解析に対する助言と一部の解析実施、最終稿のすべてについて内容確認をした)
12 【略】	【略】	【略】 (解析の実施ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべての内容確認を行った)	12 【略】	【略】	【略】 (解析の実施ならびに最終稿のすべての内容確認を行った)
14 【略】	【略】	【略】 (統計解析に対する助言、解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	14 【略】	【略】	【略】 (統計解析に対する助言、最終稿のすべてについて内容確認をした)
15 【略】	【略】	【略】 (解析の実施ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべての内容確認を行った)	15 【略】	【略】	【略】 (解析の実施ならびに最終稿のすべての内容確認を行った)
16 【略】	【略】	【略】 (データの解析の実施ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべての内容確認を行った)	16 【略】	【略】	【略】 (データの解析の実施ならびに最終稿のすべての内容確認を行った)
17 【略】	【略】	【略】 (データの解析の実施ならびに解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	17 【略】	【略】	【略】 (データの解析の実施ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
18 【略】	【略】	【略】 (統計解析に対する助言ならびに解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	18 【略】	【略】	【略】 (統計解析に対する助言ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
19 【略】	【略】	【略】 (データ解析の一部実施、解析手法・結果の英文化・修正を含む最終稿についてすべての内容確認を行った)	19 【略】	【略】	【略】 (データ解析の一部実施、最終稿についてすべての内容確認を行った)
20 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした/データの一部の解析を行った)	20 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした/データの一部の解析を行った)

21 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした/データの一部の解析を行った)	21 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした/データの一部の解析を行った)
22 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	22 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
23 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	23 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
24 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	24 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした)
25 【略】	【略】	【略】 (英文初稿作成、データ解析実施/英文修正を含む最終稿の作成) TOP10%論文【BSI, 95. 2percentile, Top 10%】	25 【略】	【略】	【略】 (初稿作成、データ解析実施)
26 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	26 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした)
27 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	27 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした)
28 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	28 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした)
29 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	29 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした)
31 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	31 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした)
32 【略】	【略】	【略】 (解析手法・結果の英文文化・修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした/すべてのデータの解析を行った)	32 【略】	【略】	【略】 (最終稿のすべてについて内容確認をした/すべてのデータの解析を行った)
34 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	34 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)
35 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに解析手法・結果の英文修正を含む最終稿のすべてについて内容確認をした)	35 【略】	【略】	【略】 (統計解析の助言ならびに最終稿のすべてについて内容確認をした)

11 頁

(その他)

国際学会発表				
1 Use of low-dose estrogen oral contraceptives among Japanese women: the Japan Nurses' Health Study (JNHS).	二	令和元年10月	ISPE' s 12th Asian Conference on Pharmacoepidemiology	Ideno Y, Hayashi K, Yasui T, Nagai K, Shinozaki H, Kurabayashi T, Takamatsu K
2 Dexamethasone for the prevention of transcatheter arterial chemoembolization-induced fever,	二	平成28年6月	2016 ASCO Annual Meeting (Chicago)	Ogasawara S, Chiba T, Ooka Y, Suzuki E, Kanogawa N, Motoyama T, Tawada A, Nakagawa T,

(その他)

【追加】

<p><u>nausea, vomiting, and anorexia in patients with hepatocellular carcinoma: a randomized, double-blind, placebo-controlled trial.</u></p>	<p>-</p>	<p>平成 25年 10月</p>	<p>The 5th Scientific Meeting of Asia and Pacific Menopause Federation (Tokyo)</p>	<p><u>Nagai K.</u> <u>Hanaoka H.</u> <u>Kanai F.</u> <u>Yokosuka O.</u></p>	
<p>3 <u>Pregnancy-induced hypertension is associated with maternal history and a risk of cardiovascular disease in later life: a Japanese cross-sectional study.</u></p>	<p>-</p>	<p>平成 25年8 月</p>	<p>The 29th International Conference on Pharmacoepidemiology and Therapeutic Risk Management (Montreal)</p>	<p><u>Kurabayashi T.</u> <u>Mizunuma H.</u> <u>Kubota T.</u> <u>Kiyohara Y.</u> <u>Nagai K.</u> <u>Hayashi K.</u></p>	
<p>4 <u>Breast cancer and postmenopausal hormone therapy in a Japanese cohort of women: An interim analysis of Japan Nurses' Health Study.</u></p>	<p>-</p>	<p>平成 23年6 月</p>	<p>IMS2011 - 13th World Congress on Menopause (Rome)</p>	<p><u>Hayashi K.</u> <u>Mizunuma H.</u> <u>Kubota T.</u> <u>Yasui T.</u> <u>Katanoda K.</u> <u>Lee JS.</u> <u>Nagai K.</u> <u>Suzuki S.</u></p>	
<p>5 <u>Influence of age at menopause on cardiovascular risk factors in the Japanese women.</u></p>	<p>-</p>	<p>平成 23年6 月</p>	<p>IMS2011 - 13th World Congress on Menopause (Rome)</p>	<p><u>Lee JS.</u> <u>Hayashi K.</u> <u>Nagai K.</u> <u>Imazeki S.</u> <u>Yasui T.</u> <u>Kubota T.</u> <u>Aso T.</u></p>	
<p><b>国際共同研究</b></p> <p>女性の健康における世界のコホート統合研究：日本女性と諸外国女性の比較</p>	<p>-</p>	<p>令和元 年10 月-令 和6年 3月</p>	<p>研究分担者 共同研究先： クイーンズランド大学</p>	<p>2020年1月に豪州でスタートアップミーティングに参加、2024年3月まで定期的に豪州クイーンズランド大学に訪問し、共同研究を実施した</p>	

## 2. その他

設置審査意見対応のほか、以下のとおり修正した。

### (対応①)

食健康科学概論において、血液検査などの健康被害に係る分析の講義を食健康科学概論の中で扱う旨、修正した。

また、食健康科学概論は異なる素養を持つ学生がそれぞれ学士課程で学んだ分野について最新の動向を身に付けるとともに、学士課程で学んでいない分野のうち食健康科学を学修する上で欠かすことのできない知識を身に付けるためのリメディアル教育要素を含んだ必修科目であることから、「設置の趣旨等を記載した書類」に異なる素養を持つ学生がどのような知識を修得するかの具体的な例示を追記した。

### (新旧対照表)

#### ①シラバス (7頁)

新	旧
食健康科学概論 <b>【授業のスケジュール】</b> 1. ガイダンス、食健康科学概論の概要 (井上 裕介) 2. 農作物への重金属取り込み抑制 (板橋 英之) 3. 生活習慣病を改善する食品の探索とその機能解明 (井上 裕介) 4. 生涯を通じた健康を科学的に創出する (大西 浩史) 5. 生分解性プラスチックが拓く環境調和型社会 (粕谷 健一) 6. 食品に適用可能な新しいセンサーの開発 (桂 進司) 7. <u>食栄養と健康への影響を生体解析で科学する</u> (鳥居 征司) 8. 女性の健康のためのライフコース疫学 (井手野 由季) 9. 食品に含まれる成分の分析化学 (樋山 みやび) 10. 自然界からの有用物質の探索 (大重 真彦) 11. <u>血液・尿検査による健康被害の評価方法</u> (木村 孝穂) 12. 食品ゲルのテクスチャーや構造を調べる (武野 宏之) 13. バイオベース材料と生分解性材料で食品容器包装をつくる (橘 熊野) 14. 粉体食品や結晶粒子に関する研究 (原野 安士) 15. 脳機能を高める運動・食習慣の探求 (島 孟留)	食健康科学概論 <b>【授業のスケジュール】</b> 1. ガイダンス、食健康科学概論の概要 (井上 裕介) 2. 農作物への重金属取り込み抑制 (板橋 英之) 3. 生活習慣病を改善する食品の探索とその機能解明 (井上 裕介) 4. 生涯を通じた健康を科学的に創出する (大西 浩史) 5. 生分解性プラスチックが拓く環境調和型社会 (粕谷 健一) 6. 食品に適用可能な新しいセンサーの開発 (桂 進司) 7. <u>食栄養科学研究から老年疾患の克服を目指す</u> (鳥居 征司) 8. 女性の健康のためのライフコース疫学 (井手野 由季) 9. 食品に含まれる成分の分析化学 (樋山 みやび) 10. 自然界からの有用物質の探索 (大重 真彦) 11. <u>こんにやくの多面的健康増進作用</u> (木村 孝穂) 12. 食品ゲルのテクスチャーや構造を調べる (武野 宏之) 13. バイオベース材料と生分解性材料で食品容器包装をつくる (橘 熊野) 14. 粉体食品や結晶粒子に関する研究 (原野 安士) 15. 脳機能を高める運動・食習慣の探求 (島 孟留)

#### ②授業科目の概要 (設置計画書 12 頁)

新	旧
食健康科学概論 食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介するとともに、その内容について議論することにより、食健康科学につい	食健康科学概論 食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介するとともに、その内容について議論することにより、食健康科学につい



<p>ての理解を深める。 (オムニバス/全15回) 食健康科学に関する最新の動向を踏まえ、それぞれの専門分野から知見を詳しく講述する。</p> <p>(2 井上裕介/1回) ガイダンス、食健康科学概論の概要 (1 板橋英之/1回) 農作物への重金属取り込み抑制 (2 井上裕介/1回) 生活習慣病を改善する食品の探索とその機能解明 (3 大西浩史/1回) 生涯を通じた健康を科学的に創出する (4 粕谷健一/1回) 生分解性プラスチックが拓く環境調和型社会 (5 桂進司/1回) 食品に適用可能な新しいセンサーの開発 (6 鳥居征司/1回) <u>食栄養と健康への影響を生体解析で科学する</u> (7 井手野由季/1回) 女性の健康のためのライフコース疫学 (15 樋山みやび/1回) 食品に含まれる成分の分析化学 (8 大重真彦/1回) 自然界からの有用物質の探索 (9 木村孝穂/1回) <u>血液・尿検査による健康被害の評価方法</u> (11 武野宏之/1回) 食品ゲルのテクスチャーや構造を調べる (12 橋熊野/1回) バイオベース材料と生分解性材料で食品容器包装をつくる (14 原野安土/1回) 粉体食品や結晶粒子に関する研究 (10 島孟留/1回) 脳機能を高める運動・食習慣の探求</p>	<p>ての理解を深める。 (オムニバス/全15回) 食健康科学に関する最新の動向を踏まえ、それぞれの専門分野から知見を詳しく講述する。</p> <p>(2 井上裕介/1回) ガイダンス、食健康科学概論の概要 (1 板橋英之/1回) 農作物への重金属取り込み抑制 (2 井上裕介/1回) 生活習慣病を改善する食品の探索とその機能解明 (3 大西浩史/1回) 生涯を通じた健康を科学的に創出する (4 粕谷健一/1回) 生分解性プラスチックが拓く環境調和型社会 (5 桂進司/1回) 食品に適用可能な新しいセンサーの開発 (6 鳥居征司/1回) <u>食栄養科学研究から老年疾患の克服を目指す</u> (7 井手野由季/1回) 女性の健康のためのライフコース疫学 (15 樋山みやび/1回) 食品に含まれる成分の分析化学 (8 大重真彦/1回) 自然界からの有用物質の探索 (9 木村孝穂/1回) <u>こんにゃくの多面的健康増進作用</u> (11 武野宏之/1回) 食品ゲルのテクスチャーや構造を調べる (12 橋熊野/1回) バイオベース材料と生分解性材料で食品容器包装をつくる (14 原野安土/1回) 粉体食品や結晶粒子に関する研究 (10 島孟留/1回) 脳機能を高める運動・食習慣の探求</p>
---	--

### ③教員個人調書

新		旧	
01 板橋英之	21 頁	01 板橋英之	21 頁
02 井上裕介	26 頁	02 井上裕介	26 頁
03 大西浩史	23 頁	03 大西浩史	23 頁
04 粕谷健一	13 頁	04 粕谷健一	13 頁
05 桂進司	10 頁	05 桂進司	10 頁
06 鳥居征司	15 頁	06 鳥居征司	15 頁
08 大重真彦	12 頁	08 大重真彦	12 頁
09 木村考穂	12 頁	09 木村考穂	12 頁
10 島孟留	11 頁	10 島孟留	11 頁
11 武野宏之	15 頁	11 武野宏之	15 頁
12 橋熊野	34 頁	12 橋熊野	34 頁
14 原野安土	19 頁	14 原野安土	19 頁
15 樋山みやび	24 頁	15 樋山みやび	24 頁
<p>食健康科学概論 食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介するとともに、その内容について議論することにより、食健康科学についての理解を深める。 (オムニバス/全15回) 食健康科学に関する最新の動向を踏まえ、それぞれの専門分野から知見を詳しく講述する。</p> <p>(2 井上裕介/1回) ガイダンス、食健康科学概論の概要 (1 板橋英之/1回) 農作物への重金属取り込み抑制</p>		<p>食健康科学概論 食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介するとともに、その内容について議論することにより、食健康科学についての理解を深める。 (オムニバス/全15回) 食健康科学に関する最新の動向を踏まえ、それぞれの専門分野から知見を詳しく講述する。</p> <p>(2 井上裕介/1回) ガイダンス、食健康科学概論の概要 (1 板橋英之/1回) 農作物への重金属取り込み抑制</p>	

<p>(2 井上裕介/1回)生活習慣病を改善する食品の探索とその機能解明</p> <p>(3 大西浩史/1回)生涯を通じた健康を科学的に創出する</p> <p>(4 粕谷健一/1回)生分解性プラスチックが拓く環境調和型社会</p> <p>(5 桂進司/1回)食品に適用可能な新しいセンサーの開発</p> <p>(6 鳥居征司/1回) <u>食栄養と健康への影響を生体解析で科学する</u></p> <p>(7 井手野由季/1回)女性の健康のためのライフコース疫学</p> <p>(15 樋山みやび/1回)食品に含まれる成分の分析化学</p> <p>(8 大重真彦/1回)自然界からの有用物質の探索</p> <p>(9 木村孝穂/1回) <u>血液・尿検査による健康被害の評価方法</u></p> <p>(11 武野宏之/1回)食品ゲルのテクスチャーや構造を調べる</p> <p>(12 橘熊野/1回)バイオベース材料と生分解性材料で食品容器包装をつくる</p> <p>(14 原野安土/1回)粉体食品や結晶粒子に関する研究</p> <p>(10 島孟留/1回)脳機能を高める運動・食習慣の探求</p>	<p>(2 井上裕介/1回)生活習慣病を改善する食品の探索とその機能解明</p> <p>(3 大西浩史/1回)生涯を通じた健康を科学的に創出する</p> <p>(4 粕谷健一/1回)生分解性プラスチックが拓く環境調和型社会</p> <p>(5 桂進司/1回)食品に適用可能な新しいセンサーの開発</p> <p>(6 鳥居征司/1回) <u>食栄養科学研究から老年疾患の克服を目指す</u></p> <p>(7 井手野由季/1回)女性の健康のためのライフコース疫学</p> <p>(15 樋山みやび/1回)食品に含まれる成分の分析化学</p> <p>(8 大重真彦/1回)自然界からの有用物質の探索</p> <p>(9 木村孝穂/1回) <u>こんにゃくの多面的健康増進作用</u></p> <p>(11 武野宏之/1回)食品ゲルのテクスチャーや構造を調べる</p> <p>(12 橘熊野/1回)バイオベース材料と生分解性材料で食品容器包装をつくる</p> <p>(14 原野安土/1回)粉体食品や結晶粒子に関する研究</p> <p>(10 島孟留/1回)脳機能を高める運動・食習慣の探求</p>
--	---

④設置の趣旨等を記載した書類

新	旧
<p>15 頁</p> <p>②必修科目</p> <p>食健康科学概論、食健康科学特別実験、食健康科学特別演習の3科目が必修である。食健康科学概論は、異なる素養を持つ学生に対する入門科目であり、食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介することで、<u>学士課程で修得した領域の基礎知識を更新するとともに、学士課程で修得していない領域の基礎知識を補うことができる。</u>例えば、学士課程で理工学系を学んだ学生は健康科学領域の基礎的な知識を補うことができる。同様に、学士課程で医学・保健学系を学んだ学生は食品工学領域の基礎的な知識を補うことができ、<u>学士課程で農学系を学んだ学生は農学系の基礎知識を基に食品工学領域及び健康科学領域の基礎的な知識を補うことができる。</u>その内容について議論することにより、食健康科学についての理解を深めることを目的とした講義である。また、食健康科学概論では、<u>生体解析及び血液・尿検査による評価方法を扱っており、食が健康に与える影響の分析手法について学修することができる。</u></p>	<p>13 頁</p> <p>②必修科目</p> <p>食健康科学概論、食健康科学特別実験、食健康科学特別演習の3科目が必修である。食健康科学概論は、異なる素養を持つ学生に対する入門科目であり、食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介するとともに、<u>その内容について議論することにより、食健康科学についての理解を深めることを目的とした講義である。</u></p>

(対応②)

「設置の趣旨等を記載した書類」に学士課程で農学系を学んだ学生は他大学からの進学者を念頭に置いている旨を記載した。

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類

新	旧
10 頁 ③学士課程で農学系を学んだ学生 農学領域における農芸化学、畜産物科、食品機能学、食品生命科学、食品衛生学、食品製造学、食品保存学、土壌学、農業経済学、植物生理学、食品加工・貯蔵学、栄養学等の専門性を高めることに加え、食品工学領域における食品科学、食品生産工学、食品化学、バイオプラスチック学、センサー・電子計測学、環境分析科学及び健康科学領域における栄養生理学、健康栄養学、予防医学、臨床検査学、生物情報学等の知識を身に付けることで、食品工学領域と健康科学領域の視点から農学系領域を幅広く探求できる人材となる。このような人材は、食品工学と健康科学に基づいて食料の安定供給や高付加価値化作物の開発などの課題を抱える農業業界を俯瞰的・総合的に捉える能力を有することになり、農協や農業法人、食品、農業資材、スマート農業、種苗・育苗などを扱う民間農業関連企業において広い視野を活かしつつ研究開発・製造を遂行できる専門人材になる。 <u>なお、本学は農学系の学士課程を置いていないため、他大学の農学系学士課程からの進学者を想定している。</u>	9 頁 ③学士課程で農学系を学んだ学生 農学領域における農芸化学、畜産物科、食品機能学、食品生命科学、食品衛生学、食品製造学、食品保存学、土壌学、農業経済学、植物生理学、食品加工・貯蔵学、栄養学等の専門性を高めることに加え、食品工学領域における食品科学、食品生産工学、食品化学、バイオプラスチック学、センサー・電子計測学、環境分析科学及び健康科学領域における栄養生理学、健康栄養学、予防医学、臨床検査学、生物情報学等の知識を身に付けることで、食品工学領域と健康科学領域の視点から農学系領域を幅広く探求できる人材となる。このような人材は、食品工学と健康科学に基づいて食料の安定供給や高付加価値化作物の開発などの課題を抱える農業業界を俯瞰的・総合的に捉える能力を有することになり、農協や農業法人、食品、農業資材、スマート農業、種苗・育苗などを扱う民間農業関連企業において広い視野を活かしつつ研究開発・製造を遂行できる専門人材になる。

(対応③)

社会課題に直接面している社会人と学生が交流することの効果について、「設置の趣旨等を記載した書類」の「教育課程の特色」及び「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」にも記載した。

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類

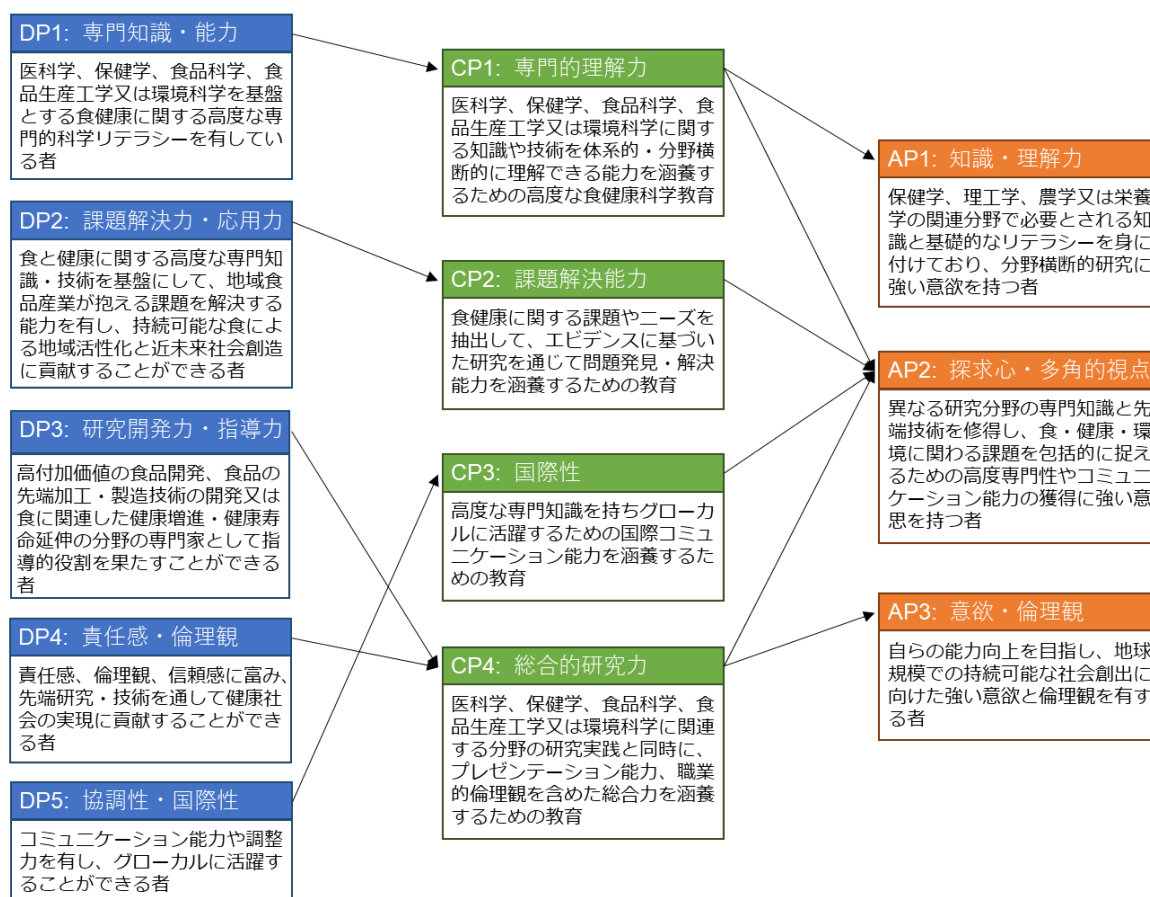
新	旧
<p>15頁</p> <p>2. 教育課程の特色</p> <p>食健康科学研究科では、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学などを専門とする幅広い分野の教員が参画し、1研究科1専攻として教育活動にあたることで、分野横断的なカリキュラムを編成する。分野が偏ることなく講義及び研究指導を行うために、1専攻から構成され、さらにはこの専攻は食品工学領域と健康科学領域の2つの領域から構成される。分野横断的な教育のために、主指導教員と副指導教員は食品工学領域と健康科学領域の各領域からそれぞれ1名ずつ(計2名)選出される。選択科目では食品工学領域と健康科学領域の両領域の科目を履修することとする。学位論文審査委員会についても、食品工学領域及び健康科学領域を専門とする両領域の複数の教員から構成される。</p> <p><u>また、本研究科には、企業等において第一線で活躍している社会人が入学することが見込まれており、社会における課題に直接面している者と学生が交流することで、実践的な思考能力や社会課題解決に対する意欲が飛躍的に向上し、社会での実践を意識した研究活動を展開できる。</u></p>	<p>13頁</p> <p>2. 教育課程の特色</p> <p>食健康科学研究科では、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学などを専門とする幅広い分野の教員が参画し、1研究科1専攻として教育活動にあたることで、分野横断的なカリキュラムを編成する。分野が偏ることなく講義及び研究指導を行うために、1専攻から構成され、さらにはこの専攻は食品工学領域と健康科学領域の2つの領域から構成される。分野横断的な教育のために、主指導教員と副指導教員は食品工学領域と健康科学領域の各領域からそれぞれ1名ずつ(計2名)選出される。選択科目では食品工学領域と健康科学領域の両領域の科目を履修することとする。<u>また、学位論文審査委員会についても、食品工学領域及び健康科学領域を専門とする両領域の複数の教員から構成される。</u></p>
<p>24頁</p> <p><b>VIII. 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</b></p> <p>本学では、これまでも社会人を受け入れてきた実績を有している。</p> <p>本研究科は、食のエビデンスベースの高付加価値化を目指した食品開発や、健康増進と健康寿命延伸を目指した最先端研究の推進のために、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤とする食健康科学に関する高度な専門的科学的リテラシーを有し、地域産業が抱える課題を解決する能力を有し、持続可能な食による地域活性化と近未来社会創造に貢献できる人材、地域において独自性のある高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発、食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の専門家として指導的役割を果たすことができる人材、責任感、倫理観、信頼感に富み、食健康科学の先端研究・技術を通して広く社会に貢献できる人材、コミュニケーション力や調整力を有し、広く社会で活躍できる人材の育成を目的とする。そのため、本研究科では、社会人学生の受け入れを積極的に推進していく方針である。社会人学生の受け入れに対応するため、大学院設置基準第14条に基づき、夜間又は土日開講を実施</p>	<p>22頁</p> <p><b>VIII. 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</b></p> <p>本学では、これまでも社会人を受け入れてきた実績を有している。</p> <p>本研究科は、食のエビデンスベースの高付加価値化を目指した食品開発や、健康増進と健康寿命延伸を目指した最先端研究の推進のために、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤とする食健康科学に関する高度な専門的科学的リテラシーを有し、地域産業が抱える課題を解決する能力を有し、持続可能な食による地域活性化と近未来社会創造に貢献できる人材、地域において独自性のある高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発、食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の専門家として指導的役割を果たすことができる人材、責任感、倫理観、信頼感に富み、食健康科学の先端研究・技術を通して広く社会に貢献できる人材、コミュニケーション力や調整力を有し、広く社会で活躍できる人材の育成を目的とする。そのため、本研究科では、社会人学生の受け入れを積極的に推進していく方針である。社会人学生の受け入れに対応するため、大学院設置基準第14条に基づき、夜間又は土日開講を実施</p>

<p>するなど、社会人学生の利便性の向上に必要な措置を実施する。</p> <p><u>社会における課題に直接面している者と学生が交流することで、実践的な思考能力や社会課題解決に対する意欲が飛躍的に向上し、社会での実践を意識した研究活動を展開できることから、食健康科学の学問発展及び社会実装の加速に繋がることを期待している。</u></p>	<p>するなど、社会人学生の利便性の向上に必要な措置を実施する。</p>
---	--------------------------------------

(対応④)

ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシーの繋がり方を明確にするため、体系図で示した。

また、カリキュラム・ポリシーと各科目の繋がりを明確にするため、一覧表で示すと共に、カリキュラムツリーの時系列表記を削除した。

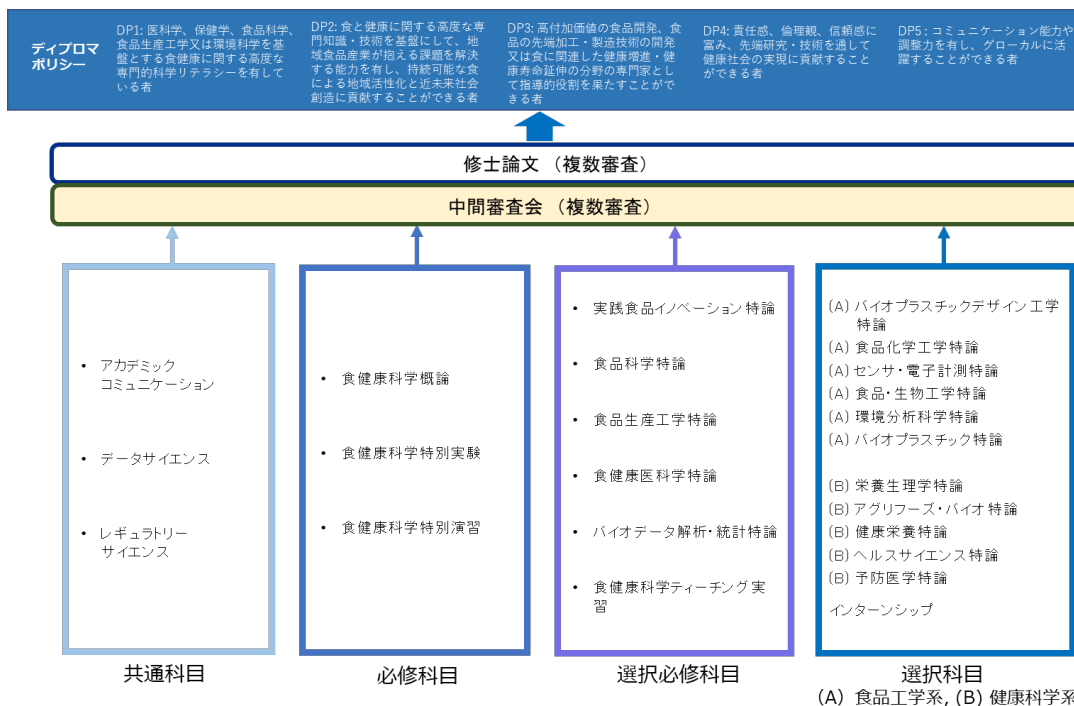


(図2 ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシー間の相互関係)

科目区分	共通科目	必修科目	選択必修科目	選択科目
<b>CP</b> <b>CP1 専門的理解力</b> 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関する知識や技術を体系的・分野横断的に理解できる能力を涵養するための高度な食健康科学教育		食健康科学概論 食健康科学特別実験 食健康科学特別演習	実践食品イノベーション特論 食品科学特論 食品生産工学特論 食健康医科学特論 バイオデータ解析・統計特論	バイオプラスチックデザイン工学特論 食品化学工学特論 センサ・電子計測特論 食品・生物工学特論 環境分析科学特論 バイオプラスチック特論 栄養生理学特論 アグリフーズ・バイオ特論 健康栄養特論 ヘルスサイエンス特論 予防医学特論
<b>CP2 課題解決能力</b> 食健康に関する課題やニーズを抽出して、エビデンスに基づいた研究を通じて問題発見・解決能力を涵養するための教育		食健康科学概論 食健康科学特別実験 食健康科学特別演習	実践食品イノベーション特論 食品科学特論 食品生産工学特論 食健康医科学特論 バイオデータ解析・統計特論	バイオプラスチックデザイン工学特論 食品化学工学特論 センサ・電子計測特論 食品・生物工学特論 環境分析科学特論 バイオプラスチック特論 栄養生理学特論 アグリフーズ・バイオ特論 健康栄養特論 ヘルスサイエンス特論 予防医学特論
<b>CP3 国際性</b> 高度な専門知識を持ちグローバルに活躍するための国際コミュニケーション能力を涵養するための教育	アカデミックコミュニケーション データサイエンス レギュラトリーサイエンス	食健康科学特別実験 食健康科学特別演習	食健康科学ティーチング実習	インターンシップ I インターンシップ II 国際インターンシップ I 国際インターンシップ II
<b>CP4 総合的研究力</b> 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関連する分野の研究実践と同時に、プレゼンテーション能力、職業的倫理観を含めた総合力を涵養するための教育	アカデミックコミュニケーション データサイエンス レギュラトリーサイエンス	食健康科学特別実験 食健康科学特別演習	食健康科学ティーチング実習	インターンシップ I インターンシップ II

(表1 カリキュラム・ポリシーと科目の関係性)

群馬大学大学院 食健康科学研究科 カリキュラムツリー



(資料3 カリキュラムツリー)

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類 (8頁)

新	旧
<p>8頁</p> <p>(1) ディプロマ・ポリシー 【略】</p> <p>【別紙 資料3 カリキュラムツリー】</p> <p>9頁</p> <p><u>本研究科におけるディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシー間の相互関係は、図2のように示すことができる。</u></p> <p><u>(図2 ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシー間の相互関係)</u></p> <p>14頁</p> <p>1. カリキュラム・ポリシー</p> <p>① 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関する知識や技術を体系的・分野横断的に理解できる能力を涵養するための高度な食健康科学教育</p> <p>② 食健康に関する課題やニーズを抽出して、エビデンスに基づいた研究を通じて問題発見・解決能</p>	<p>8頁</p> <p>(1) ディプロマ・ポリシー 【略】</p> <p>【別紙 資料3 カリキュラムツリー】</p> <p>13頁</p> <p>1. カリキュラム・ポリシー</p> <p>① 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関する知識や技術を体系的・分野横断的に理解できる能力を涵養するための高度な食健康科学教育</p> <p>② 食健康に関する課題やニーズを抽出して、エビデンスに基づいた研究を通じて問題発見・解決能</p>

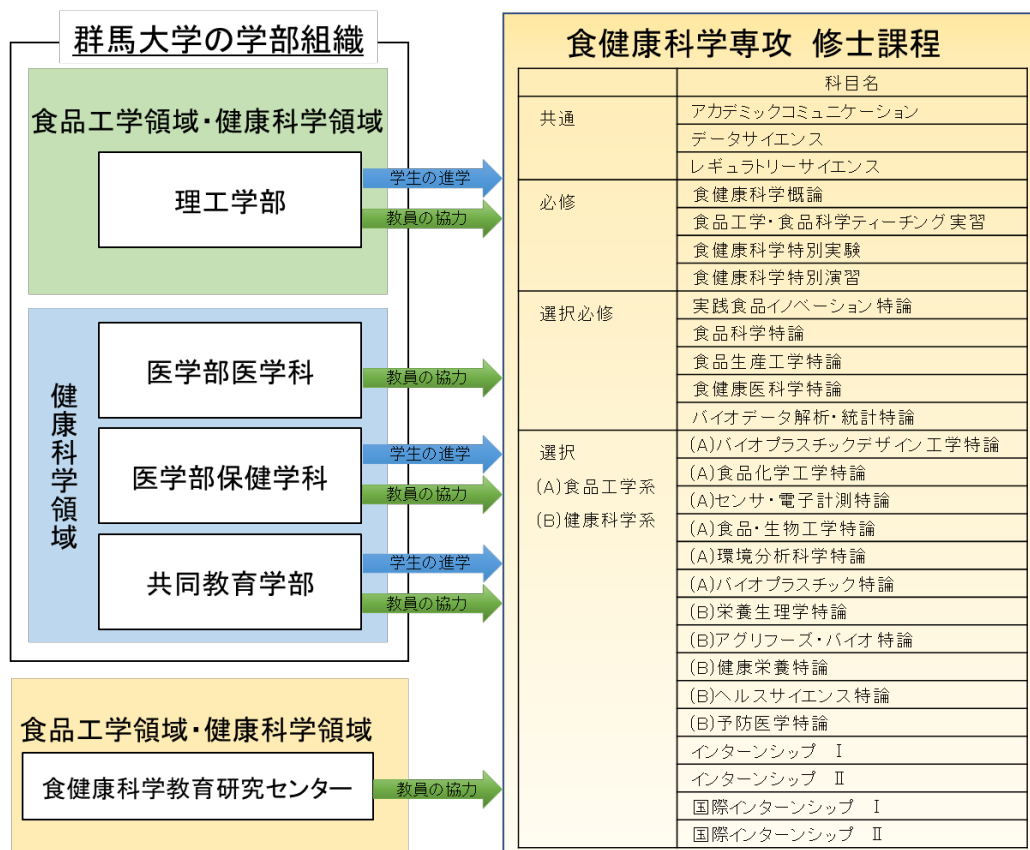


<p>力を涵養するための教育</p> <p>③ 高度な専門知識を持ちグローバルに活躍するための国際コミュニケーション能力を涵養するための教育</p> <p>④ 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関連する分野の研究実践と同時に、プレゼンテーション能力、職業的倫理観を含めた総合力を涵養するための教育</p> <p><u>カリキュラム・ポリシーと科目の関係性は表1のように示すことができる。</u></p> <p><u>(表1 カリキュラム・ポリシーと科目の関係性)</u></p>	<p>力を涵養するための教育</p> <p>③ 高度な専門知識を持ちグローバルに活躍するための国際コミュニケーション能力を涵養するための教育</p> <p>④ 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関連する分野の研究実践と同時に、プレゼンテーション能力、職業的倫理観を含めた総合力を涵養するための教育</p>
--	---

(対応⑤)

「設置の趣旨等を記載した書類」の図2「学部教育との関係図」において、学部等と食健康科学研究科の関係性について学生の進学と教員の関わりを明確にするため、修正した。

## 群馬大学大学院 食健康科学研究科



(図3 学部教育との関係図)

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類

新	旧
21 頁 <b>VI. 基礎となる学部との関係</b> 食健康科学研究科修士課程の基礎となる学部は、理工学部、医学部（医学科と保健学科）及び共同教育学部の3学部である。  (図3 学部教育との関係図)	19 頁 <b>VI. 基礎となる学部との関係</b> 食健康科学研究科修士課程の基礎となる学部は、理工学部、医学部（医学科と保健学科）及び共同教育学部の3学部である。  (図2 学部教育との関係図)

(対応⑥)

「設置の趣旨等を記載した書類」中ディプロマ・ポリシーで表記している「グローバル」の定義を明記した。

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類（8頁）

新	旧
<p>2. 養成人材像 (ディプロマ・ポリシー (DP) との関係)</p> <p>食健康科学研究科では、食のエビデンスベースの高付加価値化を目指した食品開発や、健康増進と健康寿命延伸を目指した最先端研究の推進のために、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤とする食健康科学に関する高度な専門的科学的リテラシーを有し、地域産業が抱える課題を解決する能力を有し、持続可能な食による地域活性化と近未来社会創造に貢献できる人材 (DP①, ②)、地域において独自性のある高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発、食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の専門家として指導的役割を果たすことができる人材 (DP③)、責任感、倫理観、信頼感に富み、食健康科学の先端研究・技術を通して健康社会の実現に貢献できる人材、コミュニケーション能力や調整力を有し、<u>グローバル (食や健康の課題について、地域社会を考慮しながら、地球規模の視点をもって取り組み、国際的に貢献できる研究や開発)</u>に活躍できる人材 (DP④, ⑤) を養成する。</p>	<p>2. 養成人材像 (ディプロマ・ポリシー (DP) との関係)</p> <p>食健康科学研究科では、食のエビデンスベースの高付加価値化を目指した食品開発や、健康増進と健康寿命延伸を目指した最先端研究の推進のために、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤とする食健康科学に関する高度な専門的科学的リテラシーを有し、地域産業が抱える課題を解決する能力を有し、持続可能な食による地域活性化と近未来社会創造に貢献できる人材 (DP①, ②)、地域において独自性のある高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発、食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の専門家として指導的役割を果たすことができる人材 (DP③)、責任感、倫理観、信頼感に富み、食健康科学の先端研究・技術を通して健康社会の実現に貢献できる人材、コミュニケーション能力や調整力を有し、<u>グローバルに活躍できる人材 (DP④, ⑤) を養成する。</u></p>

(対応⑦)

異なる素養を持つ学生を受け入れることを想定しており、学士課程において栄養学を学んだ学生の受け入れも可能であるため、その旨をアドミッション・ポリシーに明記した。

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類

新	旧
9頁 ②学士課程で医学・保健学・ <u>栄養学系</u> を学んだ学生	9頁 ②学士課程で医学・保健学系を学んだ学生
26頁 1. アドミッション・ポリシー ① 保健学、 <u>理工学</u> 、 <u>農学</u> 又は <u>栄養学</u> の関連分野で必要とされる知識と基礎的なリテラシーを身に付けており、分野横断的研究に強い意欲を持つ者 ② 異なる研究分野の専門知識と先端技術を修得し、食・健康・環境に関わる課題を包括的に捉えるための高度専門性やコミュニケーション能力の獲得に強い意思を持つ者 ③ 自らの能力向上を目指し、地球規模での持続可能な社会創出に向けた強い意欲と倫理観を有する者	24頁 1. アドミッション・ポリシー ① 保健学、 <u>理工学</u> 又は <u>農学</u> の関連分野で必要とされる知識と基礎的なリテラシーを身に付けており、分野横断的研究に強い意欲を持つ者 ② 異なる研究分野の専門知識と先端技術を修得し、食・健康・環境に関わる課題を包括的に捉えるための高度専門性やコミュニケーション能力の獲得に強い意思を持つ者 ③ 自らの能力向上を目指し、地球規模での持続可能な社会創出に向けた強い意欲と倫理観を有する者

(対応⑧)

研究倫理を身に付けるため、入学時に一般社団法人構成研究推進協会（APRIN）が提供する研究倫理教育 e ラーニングを受講させることを明記した。

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類

新	旧
20 頁 5. 研究の倫理審査体制 【略】 大学院生への研究倫理教育については、一般社団法人公正研究推進協会 (APRIN) が提供する研究倫理教育 e ラーニングを全学生に受講させている。 <u>食健康科学研究科においても入学時に研究倫理教育 e ラーニングを受講させる。</u>	18 頁 5. 研究の倫理審査体制 【略】 大学院生への研究倫理教育については、一般社団法人公正研究推進協会 (APRIN) が提供する研究倫理教育 e ラーニングを全学生に受講させている。

(対応⑨)

シラバスについて以下のとおり修正した。

- ・オンライン講義に係る授業実施方法（同時双方向型、オンデマンド型）を明記した。食健康科学研究科は3つのキャンパスに学生及び教員が滞在していることから、キャンパス間を移動せずに履修できるよう、講義はいずれも同時双方向型のオンライン講義を行うとともに、通常時間帯以外の時間帯でも学修できるようオンデマンドで受講できるようにする。
- ・「ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）」において、当該科目がどのディプロマ・ポリシーとどの程度関係性があるかを示すため、関連の程度を示す記号の意味を追記した。
- ・評価方法、評価基準を明記した。

(新旧対照表)

①シラバス

新	旧
<p>1 頁 Research Skills - Presentation and Writing 【授業の形式（授業方法）】 講義および演習 オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 毎時の授業における課題達成 50%、プレゼンテーション 25%、レポート 25%</p>	<p>1 頁 Research Skills - Presentation and Writing 【授業の形式（授業方法）】 講義および演習</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 毎時の授業における課題達成 50% プレゼンテーション 25% レポート 25%</p>
<p>3 頁 Python による数理解析 【授業の形式（授業方法）】 Jupyter Hub を用いた e-learning により講義、演習を実施する。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 レポート課題（プログラム作成を含む）の完成度により評価する。 授業におけるプレゼンテーション 10%、課題、レポートの提出 90%</p>	<p>3 頁 Python による数理解析 【授業の形式（授業方法）】 Jupyter Hub を用いた e-learning により講義、演習を実施する。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 レポート課題（プログラム作成を含む）の完成度により評価する。 授業への積極的参加：1割 課題、レポートの提出：9割</p>
<p>4 頁 画像処理と実践応用演習 【授業の形式（授業方法）】 講義と演習を行う。プログラミング環境として、Google Colaboratory を利用する。 オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で実施</p>	<p>4 頁 画像処理と実践応用演習 【授業の形式（授業方法）】 オンラインでの講義と演習を行う。プログラミング環境として、Google Colaboratory を利用する。</p>

<p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 授業中に<u>出題する課題の他、中間課題、最終課題を課し、課題の内容により評価。</u> 授業中の課題 20%、中間課題 20%、最終課題 40%</p> <p>5 頁 レギュラトリーサイエンス概論 【授業の形式（授業方法）】 オムニバス形式での講義、オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で実施。 【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 毎回の講義における質疑応答・議論およびレポートにより総合評価を行う。 レポート（80%） プレゼンテーション・討論（20%）</p>	<p>【成績評価基準（授業評価方法）】 授業中に<u>出題する課題の他、中間課題、最終課題を課し、課題の内容及び出欠状況により評価。</u></p> <p>5 頁 レギュラトリーサイエンス概論 【授業の形式（授業方法）】 オムニバス形式での講義 【成績評価基準（授業評価方法）】 毎回の講義における質疑応答・議論およびレポートにより総合評価を行う。 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。</p>
<p>7 頁 食健康科学概論 【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ ◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－：評価対象としない 【授業の形式（授業方法）】 パワーポイント、スライドなどを用いた講義およびプレゼンテーション オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で行う。 【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 課題提出（50%）、授業における質疑応答（50%）により評価を行う。</p>	<p>7 頁 食健康科学概論 【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ 【授業の形式（授業方法）】 パワーポイント、スライドなどを用いた講義およびプレゼンテーション 【成績評価基準（授業評価方法）】 課題提出、および授業における質疑応答により評価を行う。</p>
<p>9 頁 食健康科学特別実験 【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ◎、DP4 ◎、DP5 ◎ ◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－：評価対象としない 【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 研究への取り組み、修士論文の完成度を総合的に評価（100%）</p>	<p>8 頁 食健康科学特別実験 【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ◎、DP4 ◎、DP5 ◎ 【成績評価基準（授業評価方法）】 研究への取り組み、修士論文の完成度を総合的に評価</p>

<p>10 頁 食健康科学特別演習</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ◎、DP4 ◎、DP5 ◎ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。 ゼミでのプレゼンテーション、学会発表およびその準備状況を総合的に評価 (100%)</p>	<p>9 頁 食健康科学特別演習</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ◎、DP4 ◎、DP5 ◎</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 ゼミへの参画、学会発表およびその準備状況を総合的に評価</p>
<p>11 頁 実践食品イノベーション特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。 主に授業の取り組みを評価して行う。講義内容を理解し、適切なプレゼンテーションができるかを評価する (80-100 点)。課題あるいはレポートの提出を求めることもある (0-20 点)。</p>	<p>10 頁 実践食品イノベーション特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 課題提出、およびプレゼンテーションにより評価を行う。</p>
<p>13 頁 食品科学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。 課題提出 (50%)、授業における質疑応答 (プレゼン含む; 50%) により評価を行う。</p>	<p>11 頁 食品科学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 課題提出、およびプレゼンテーションにより評価を行う。</p>
<p>14 頁 食品生産工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】</p>	<p>12 頁 食品生産工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】</p>



<p>パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講。</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  <u>成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。</u>  <u>課題提出（50%）、授業における質疑応答（プレゼン含む；50%）により評価を行う。</u></p> <p>15 頁  食健康医科学特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】</b>  DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △  （◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－：評価対象としない）</p> <p><b>【授業の形式（授業方法）】</b>  パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講。</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  <u>成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。</u>  <u>課題提出（50%）、授業における質疑応答（プレゼン含む；50%）により評価を行う。</u></p> <p>16 頁  バイオデータ解析・統計特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】</b>  DP1 ○、DP2 ○、DP3 ○、DP4 ○、DP5 ○  （◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－：評価対象としない）</p> <p><b>【授業の形式（授業方法）】</b>  パワーポイントを用いた講義形式で、オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で行う。</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  <u>成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。</u>  <u>講義内容を理解し、適切に説明することができるかを、レポートで評価する（100%）。</u></p> <p>17 頁  食健康科学ティーチング実習</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】</b>  DP1 ○、DP2 ○、DP3 ◎、DP4 ◎、DP5 ◎  （◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－：評価対象としない）</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  <u>成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。</u>  <u>実習への取り組みにより評価（100%）する。</u></p>	<p>パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  課題提出、およびプレゼンテーションにより評価を行う。</p> <p>13 頁  食健康医科学特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】</b>  DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p><b>【授業の形式（授業方法）】</b>  パワーポイント、スライドなどを用いた講義および討議</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  <u>課題提出、およびプレゼンテーションにより評価を行う。</u></p> <p>14 頁  バイオデータ解析・統計特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】</b>  DP1 ○、DP2 ○、DP3 ○、DP4 ○、DP5 ○</p> <p><b>【授業の形式（授業方法）】</b>  パワーポイントを用いた講義形式で、オンラインで行う。</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  <u>主に授業に対する取り組みを評価して行う。レポートの提出を求めることもある。</u>  <u>講義内容を理解し、適切に説明することができる（100点）。</u></p> <p>15 頁  食健康科学ティーチング実習</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】</b>  DP1 ○、DP2 ○、DP3 ◎、DP4 ◎、DP5 ◎</p> <p><b>【成績評価基準（授業評価方法）】</b>  <u>実習への取り組みにより評価する。</u></p>
---	--

<p>18 頁 バイオプラスチックデザイン工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－： 評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 集中講義、オンライン（同時双方向型及びオンデマ ンド型）で開講。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A(80-100点)、B(70-79点)、C(60- 69点)、D(59点以下)とし、A、B、Cを合格、Dを不 合格とする。 レポートでの評価（100%）</p>	<p>16 頁 バイオプラスチックデザイン工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 集中講義、オンライン</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A(80-100点)、B(70-79点)、C(60- 69点)、D(59点以下)とし、A、B、Cを合格、Dを不 合格とする。</p>
<p>20 頁 食品化学工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－： 評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション。オンライン（同時双 方向型及びオンデマンド型）で開講。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69 点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不 合格とする。 課題（50%）、レポート（30%）、プレゼンテーション・ 討論（20%）</p>	<p>18 頁 食品化学工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 講義への取り組み、課題の提出</p>
<p>22 頁 センサ・電子計測特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－： 評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義および自宅学習として行う演習課題。オンライン （同時双方向型及びオンデマンド型）で開講。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69 点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不 合格とする。 提出課題(70%)および理解度を測るテスト(30%)によ り評価を行う。</p>	<p>20 頁 センサ・電子計測特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義および自宅学習として行う演習課題</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 提出課題および理解度を測るテストにより評価を行 う</p>
<p>24 頁 食品・生物工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、 －：評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション。オンライン（同時双</p>	<p>21 頁 食品・生物工学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション</p>

<p>方向型及びオンデマンド型) で開講</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。</u>  <u>レポート (75%)、プレゼンテーション・討論 (25%)</u></p> <p>26 頁  環境分析科学特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △  (◎: 特に重視する、○: 重視する、△: 評価対象、—: 評価対象としない)</p> <p><b>【授業の形式 (授業方法)】</b>  講義、<u>オンライン (同時双方向型及びオンデマンド型) で開講。</u></p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。</u>  <u>定期試験 (100%)</u></p> <p>28 頁  バイオプラスチック特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1◎、DP2◎、DP3○、DP4△、DP5△  (◎: 特に重視する、○: 重視する、△: 評価対象、—: 評価対象としない)</p> <p><b>【授業の形式 (授業方法)】</b>  講義形式、<u>オンライン (同時双方向型及びオンデマンド型) で開講。</u></p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。</u>  <u>講義への取り組み (小テスト) (50%)、レポート課題 (50%)</u></p> <p>30 頁  栄養生理学特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △  (◎: 特に重視する、○: 重視する、△: 評価対象、—: 評価対象としない)</p> <p><b>【授業の形式 (授業方法)】</b>  パワーポイント、スライドなどを用いた講義およびプレゼンテーション  <u>オンライン (同時双方向型及びオンデマンド型) で開講</u></p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。</u>  <u>課題提出 (50%) および授業における質疑応答 (プレゼン含む ; 50%) により評価を行う。</u></p>	<p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>講義への取り組み、課題の提出</u></p> <p>23 頁  環境分析科学特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p><b>【授業の形式 (授業方法)】</b>  講義</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>理解度を測るテストにより評価を行う</u></p> <p>25 頁  バイオプラスチック特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1◎、DP2◎、DP3○、DP4△、DP5△</p> <p><b>【授業の形式 (授業方法)】</b>  講義形式</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>講義への取り組み、課題の提出で総合的に評価する。</u></p> <p>27 頁  栄養生理学特論</p> <p><b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p><b>【授業の形式 (授業方法)】</b>  パワーポイント、スライドなどを用いた講義およびプレゼンテーション</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>課題提出、および授業における質疑応答により評価を行う。</u></p>
--	---

<p>32 頁 アグリフーズ・バイオ特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 課題提出(50%)、討論・プレゼンテーション(50%)により評価を行う。</p>	<p>28 頁 アグリフーズ・バイオ特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 講義への取り組み、課題の提出を総合的に評価する</p>
<p>34 頁 健康栄養特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 レポート（70%）プレゼンテーション・討論（30%）</p>	<p>30 頁 健康栄養特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業の形式（授業方法）】 講義およびプレゼンテーション</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 提出課題による評価を行う</p>
<p>36 頁 ヘルスサイエンス特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p> <p>【授業概要】 (概要)健康維持・増進を目的とする科学的アプローチの基礎と応用について、基礎生命科学と臨床研究を中心に講義する。オンライン（同時双方向型及びオンデマンド型）で開講</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 成績評価は、A（80-100点）、B（70-79点）、C（60-69点）、D（59点以下）とし、A、B、Cを合格、Dを不合格とする。 講義への取り組み（20%）、課題の提出（80%） 興味のある英文論文1本を読み、要旨をまとめるとともに、批評をレポート A4 2枚以上でまとめること</p>	<p>31 頁 ヘルスサイエンス特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1 ◎、DP2 ◎、DP3 ○、DP4 △、DP5 △</p> <p>【授業概要】 (概要)健康維持・増進を目的とする科学的アプローチの基礎と応用について、基礎生命科学と臨床研究を中心に講義する。</p> <p>【成績評価基準（授業評価方法）】 講義への取り組み、課題の提出 興味のある英文論文1本を読み、要旨をまとめるとともに、批評をレポート A4 2枚以上でまとめること</p>
<p>38 頁 予防医学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1:◎ DP2:◎ DP3:○ DP4:△ DP5:△ (◎:特に重視する、○:重視する、△:評価対象、-:評価対象としない)</p>	<p>33 頁 予防医学特論</p> <p>【ディプロマ・ポリシーとの関連（評価の観点）】 DP1:◎ DP2:◎ DP3:○ DP4:△ DP5:△</p>

**【授業の形式 (授業方法)】**

オムニバス方式で木村と常川が担当する。講義の理解を深めるために事前に予習すべき内容を学ぶ講義前の課題、講義内容を考察するための講義後の課題をそれぞれ用意する。講義では適宜、学生によるプレゼンテーションと討論を行う。講義ではより多くの学生の発表や討論の機会を用意する。

オンライン (同時双方向型及びオンデマンド型) で開講。

**【成績評価基準 (授業評価方法)】**

成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。

講義前後の提出課題と講義の際のプレゼンテーションや討論で評価する。比率は講義前の課題：講義後の課題：講義の際のプレゼンテーションと討論で 3：3：4 とする。それぞれをすべて 100 点満点で評価する。

40 頁

インターンシップ I

**【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】**

DP1 ○、DP2 ○、DP3 ○、DP4 ◎、DP5 ◎

(◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－：評価対象としない)

**【授業の形式 (授業方法)】**

1. 実習前講座を受講 (オンライン (オンデマンド型))
  - ・ 守秘義務について (機密保持についての留意事項等)
  - ・ ビジネスマナー (勤務時の服装や就業規則の遵守等)
  - ・ 実習の手順 (実習先事前訪問・実習日誌・報告書の作成・提出等)
2. 実習 (期間中、日誌を作成)
3. 実習後、日誌・報告書・アンケートの提出、受入先への礼状の送付
4. インターンシップ成果報告会での発表 (対面)

**【成績評価基準 (授業評価方法)】**

成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。

実習の報告書 (50%) 及び報告会での発表 (50%) を総合して評価する。

41 頁

インターンシップ II

**【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】**

DP1 ○、DP2 ○、DP3 ○、DP4 ◎、DP5 ◎

(◎：特に重視する、○：重視する、△：評価対象、－：評価対象としない)

**【授業の形式 (授業方法)】**

1. 実習前講座を受講 (オンライン (オンデマンド型))
  - ・ 守秘義務について (機密保持についての留意事項等)
  - ・ ビジネスマナー (勤務時の服装や就業規則の遵守等)
  - ・ 実習の手順 (実習先事前訪問・実習日誌・報告書

**【授業の形式 (授業方法)】**

オムニバス方式で木村と常川が担当する。講義の理解を深めるために事前に予習すべき内容を学ぶ講義前の課題、講義内容を考察するための講義後の課題をそれぞれ用意する。講義では適宜、学生によるプレゼンテーションと討論を行う。講義ではより多くの学生の発表や討論の機会を用意する。

**【成績評価基準 (授業評価方法)】**

提出課題と講義の際のプレゼンテーションや討論で評価する。

35 頁

インターンシップ I

**【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】**

DP1 ○、DP2 ○、DP3 ○、DP4 ◎、DP5 ◎

**【授業の形式 (授業方法)】**

1. 実習前講座を受講
  - ・ 守秘義務について (機密保持についての留意事項等)
  - ・ ビジネスマナー (勤務時の服装や就業規則の遵守等)
  - ・ 実習の手順 (実習先事前訪問・実習日誌・報告書の作成・提出等)
2. 実習 (期間中、日誌を作成)
3. 実習後、日誌・報告書・アンケートの提出、受入先への礼状の送付
4. インターンシップ成果報告会での発表

**【成績評価基準 (授業評価方法)】**

実習の報告書 (50%) 及び報告会での発表 (50%) を総合して評価する。

36 頁

インターンシップ II

**【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】**

DP1 ○、DP2 ○、DP3 ○、DP4 ◎、DP5 ◎

**【授業の形式 (授業方法)】**

1. 実習前講座を受講
  - ・ 守秘義務について (機密保持についての留意事項等)
  - ・ ビジネスマナー (勤務時の服装や就業規則の遵守等)
  - ・ 実習の手順 (実習先事前訪問・実習日誌・報告書

<p>の作成・提出等)</p> <p>2. 実習 (期間中、日誌を作成)</p> <p>3. 実習後、日誌・報告書・アンケートの提出、受入先への礼状の送付</p> <p>4. インターンシップ成果報告会での発表 (対面)</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。</u>  <u>実習の報告書 (50%) 及び報告会での発表 (50%) を総合して評価する。</u></p> <p>42 頁  国際インターンシップ I  <b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ー、DP2 ー、DP3 ー、DP4 ○、DP5 ◎  (◎: 特に重視する、○: 重視する、△: 評価対象、ー: 評価対象としない)</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。</u>  <u>研修成果についてプレゼンテーションをもとに評価する (100%)。</u></p> <p>43 頁  国際インターンシップ II  <b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ー、DP2 ー、DP3 ー、DP4 ○、DP5 ◎  (◎: 特に重視する、○: 重視する、△: 評価対象、ー: 評価対象としない)</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>成績評価は、A (80-100 点)、B (70-79 点)、C (60-69 点)、D (59 点以下) とし、A、B、C を合格、D を不合格とする。</u>  <u>研修成果についてプレゼンテーションをもとに評価 (100%) する。</u></p>	<p>の作成・提出等)</p> <p>2. 実習 (期間中、日誌を作成)</p> <p>3. 実習後、日誌・報告書・アンケートの提出、受入先への礼状の送付</p> <p>4. インターンシップ成果報告会での発表</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>実習の報告書 (50%) 及び報告会での発表 (50%) を総合して評価する。</u></p> <p>37 頁  国際インターンシップ I  <b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ー、DP2 ー、DP3 ー、DP4 ○、DP5 ◎</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>研修成果についてプレゼンテーションをもとに評価する。</u></p> <p>38 頁  国際インターンシップ II  <b>【ディプロマ・ポリシーとの関連 (評価の観点)】</b>  DP1 ー、DP2 ー、DP3 ー、DP4 ○、DP5 ◎</p> <p><b>【成績評価基準 (授業評価方法)】</b>  <u>研修成果についてプレゼンテーションをもとに評価する。</u></p>
--	--

(対応⑩)

上記対応等を踏まえ表記を修正した。

(新旧対照表)

①設置の趣旨等を記載した書類

新	旧
<p>1 頁</p> <p>I. 設置の趣旨及び必要性・・・2</p> <p>II. 修士課程までの構想か、又は、博士課程の設置を目指した構想か・・・<u>11</u></p> <p>III. 研究科、専攻等の名称及び学位の名称・・・<u>12</u></p> <p>IV. 教育課程の編成の考え方及び特色・・・<u>14</u></p> <p>V. 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件・・・<u>19</u></p> <p>VI. 基礎となる学部との関係・・・<u>21</u></p> <p>VII. 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・・・<u>23</u></p> <p>VIII. 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・・・<u>24</u></p> <p>IX. 入学者選抜の概要・・・<u>26</u></p> <p>X. 教員研究実施組織の編制の考え方及び特色・・・<u>29</u></p> <p>XI. 研究の実施についての考え方、体制、取組・・・<u>31</u></p> <p>XII. 施設・設備等の整備計画・・・<u>32</u></p> <p>XIII. 2以上の校地において教育研究を行う場合・・・<u>33</u></p> <p>XIV. 管理運営・・・<u>34</u></p> <p>XV. 自己点検・評価・・・<u>35</u></p> <p>XVI. 情報の公表・・・<u>36</u></p> <p>XVII. 教育内容等の改善を図るための組織的な取組・・・<u>38</u></p> <p>3 頁</p> <p>(3) 群馬大学が目指す組織再編と大学院教育改革</p> <p>本学では、2014年度に教員組織を部局管理の教育組織から分離して大学の一元管理として、学長のリーダーシップにより機動的、戦略的な大学運営が可能になる「学術研究院」を創設した。以降、第3期中期目標期間において、次世代モビリティ社会実装研究センター（2016年12月）、食健康科学教育研究センター（2017年12月）、数理データ科学教育研究センター（2017年12月）の3つのセンターを設置することにより、学部・研究科を横断した学際的教育研究を実施するための組織改革を進め、社会課題解決への貢献及び分野横断の学術を育むための土壌を作ってきた。</p> <p>17 頁</p> <p>(表2 食健康科学研究所修士課程の授業科目)</p> <p>29 頁</p> <p>(表3 食健康科学研究所の専任教員数)</p> <p>31 頁</p> <p>(図4 機構の構成及び機能連携図)</p>	<p>1 頁</p> <p>I. 設置の趣旨及び必要性・・・2</p> <p>II. 修士課程までの構想か、又は、博士課程の設置を目指した構想か・・・<u>10</u></p> <p>III. 研究科、専攻等の名称及び学位の名称・・・<u>11</u></p> <p>IV. 教育課程の編成の考え方及び特色・・・<u>13</u></p> <p>V. 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件・・・<u>17</u></p> <p>VI. 基礎となる学部との関係・・・<u>19</u></p> <p>VII. 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・・・<u>21</u></p> <p>VIII. 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・・・<u>22</u></p> <p>IX. 入学者選抜の概要・・・<u>24</u></p> <p>X. 教員研究実施組織の編制の考え方及び特色・・・<u>27</u></p> <p>XI. 研究の実施についての考え方、体制、取組・・・<u>29</u></p> <p>XII. 施設・設備等の整備計画・・・<u>30</u></p> <p>XIII. 2以上の校地において教育研究を行う場合・・・<u>31</u></p> <p>XIV. 管理運営・・・<u>32</u></p> <p>XV. 自己点検・評価・・・<u>33</u></p> <p>XVI. 情報の公表・・・<u>34</u></p> <p>XVII. 教育内容等の改善を図るための組織的な取組・・・<u>36</u></p> <p>3 頁</p> <p>(3) 群馬大学が目指す組織再編と大学院教育改革</p> <p>本学では、2014年度に教員組織を部局管理の教育組織から分離して大学の一元管理として、学長のリーダーシップにより機動的、戦略的な大学運営が可能になる「学術研究院」を創設した。以降、第3期中期目標期間において、次世代モビリティ社会実装研究センター（2016年12月）、食健康科学教育研究センター（2017年12月）、数理データ科学教育研究センター（2017年12月）の3つのセンターを設置することにより、学部・研究科を横断した教育研究を実施するための組織改革を進め、社会課題解決への貢献及び分野横断の学術を育むための土壌を作ってきた。</p> <p>15 頁</p> <p>(表1 食健康科学研究所修士課程の授業科目)</p> <p>27 頁</p> <p>(表2 食健康科学研究所の専任教員数)</p> <p>29 頁</p> <p>(図3 機構の構成及び機能連携図)</p>