

作成日	2024 年 7 月 12 日
専攻名	食物栄養学専攻

教育・学習

1. 現状分析

自己評価：(S) A・B・C

評価項目①

達成すべき学習成果を明確にし、教育・学習の基本的なあり方を示していること。

<評価の視点>

- ・学位授与方針において、学生が修得すべき知識、技能、態度等の学習成果を明らかにしているか。また、教育課程の編成・実施方針において、学習成果を達成するために必要な教育課程及び教育・学習の方法を明確にしているか。
- ・上記の学習成果は授与する学位にふさわしいか。

参照資料

- ・学位授与方針
- ・教育課程の編成・実施方針
- ・その他参照した資料（)

【現状分析】

大学 HP および大学院要覧に記している家政学研究科博士前期課程食物栄養学専攻の学位授与の方針は、大学院学則に定める単位取得と学位論文審査基準を満たし、「知識・理解」、「技能・表現」、「態度・志向性」、「総合的能力」にある内容について、高度な専門の知識や能力を活用でき、グローバル社会に対応できるコミュニケーション能力を身につけていること、としている。上記を有しているものに対して修士（食物学）の学位が授与される。

大学 HP および大学院要覧には教育課程の編成・実施方針についても記している。食物栄養学専攻として、講義科目で食物栄養学の体系的な学習をして、特別実験・研究を通して未解明の問題に対するアプローチの仕方、論理的思考法、各分野の先端的な知識と実験技術、科学倫理を学び、学会、学術論文等を通じた発表の支援によってプレゼンテーション能力やコミュニケーション能力、討論の技術習得を目指す、としている。以上の方針を教育課程として体系的に編成・実施し、その研究の成果を修士の学位論文として作成し、総合的な能力の確立を目指すとしている。

大学院要覧には「研究指導計画」のページがあり、修士（食物学）の2年間の具体的な学習計画を示している。大学院生と指導教員はこれを目標に、学習の実施を最適化することができるようになっている。

学習の成果は、専攻教員全員が参加する中間発表会および専攻内発表会、さらには研究科教員全員が参加する修士論文発表会を実施するなかで、論文審査と試問によって学位の可否が判断されることから、修士（食物学）の学位授与は適正に行われている。

評価項目②

学習成果の達成につながるよう各学位課程にふさわしい授業科目を開設し、教育課程を体系的に編成していること。

<評価の視点>

- ・学習成果の達成につながるよう、教育課程の編成・実施方針に沿って授業科目を開設し、教育課程を体系的に編成しているか。

※ 具体的な例

- ・授与する学位と整合し専門分野の学問体系等にも適った授業科目の開講。
- ・各授業科目の位置づけ（主要授業科目の類別等）と到達目標の明確化。
- ・学習の順次性に配慮した授業科目の年次・学期配当及び学びの過程の可視化。

参照資料

- ・大学院要覧
- ・シラバス
- ・学修行動調査の学修時間に関する設問（大学院）
- ・大学院開講科目数・開講率
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

教育課程編成・実施の方針に基づき、食品学、栄養学、衛生学、調理学の各分野における専門的知識を個別に学習するとともに、他分野も履修し、食物栄養学として体系的に学習するために、また、学生が担当教員との活発な対話のもと、課題研究に自主的に取り組むことにより、未解明の問題に対するアプローチの仕方、論理的思考法、各分野の先端的な知識と実験技術、科学倫理を学ぶために、多くの科目が開講されている。

科目の構成は、1 年次配当科目の「特論」、「特別実験」、「実習」、1 および 2 年次配当の科目の「特別研究 I、II、III、IV」、「特別講義 I、II」に分類される。なお、「特別講義」では、学内の教員の専門分野以外で最先端の研究を行っている人物を講師として招き、学生が広い視野でより深い知識を得ることを目指して開講している。

必修の食品学、栄養学、衛生学、調理学の基礎科目群が開講され、栄養療法学・スポーツ栄養学・食品機能学・食品開発・栄養教育・衛生管理学・臨床調理学という分野の多彩な科目が開講されており、そのことによって、先端的、学際的、総合的な視点を熟成できる構成となっている。

合計で 81 科目あり、令和 6 年度の開講科目は 35 科目であり、開講率は 43.2%である。全ての科目のシラバスには、授業形態、授業の概要、授業計画、到達目標、学位授与の方針との関連、授業時間外学習、関連分野、成績評価の方法などが示されている。令和 6 年度の在籍者数は 1 回生 6 名 2 回生 3 名である。年によって在籍者数の変動はあるが、募集人員 6 名に対して、少人数教育を行なう上でほぼ適正な数である。

評価項目③

課程修了時に求められる学習成果の達成のために適切な授業形態、方法をとっていること。また、学生が学習を意欲的かつ効果的に進めるための指導や支援を十分に行っていること。

<評価の視点>

- ・授業形態、授業方法が学部・研究科の教育研究上の目的や課程修了時に求める学習成果及び教育課程の編成・実施方針に応じたものであり、期待された効果が得られているか。
- ・ICTを利用した遠隔授業を提供する場合、自らの方針に沿って、適した授業科目に用いられているか。また、効果的な授業となるような工夫を講じ、期待された効果が得られているか。
- ・授業の目的が効果的に達成できるよう、学生の多様性を踏まえた対応や学生に対する適切な指導等を行い、それによって学生が意欲的かつ効果的に学習できているか。

※ 具体的な例

- ・学習状況に応じたクラス分けなど、学生の多様性への対応。
- ・単位の実質化（単位制度の趣旨に沿った学習内容、学習時間の確保）を図る措置。
- ・シラバスの作成と活用（学生が授業の内容や目的を理解し、効果的に学習を進めるために十分な内容であるか。）。
- ・授業の履修に関する指導、学習の進捗等の状況や学生の学習の理解度・達成度の確認、授業外学習に資するフィードバック等などの措置。

参照資料

- ・シラバス
- ・授業アンケート
- ・学修行動調査（大学院）
- ・卒業時アンケート（大学院）
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

食物栄養学専攻では、食品学、栄養学、食品衛生学、調理学の4研究分野において、その研究動向や実験・調査の原理を学び、正確な科学知識にもとづいて総合的に評価・分析する能力を身につけ、食を取り巻くさまざまな問題の解決に専門的に取り組み、コーディネートできる人材を育成しようとしている。そのために様々な工夫をしている。少人数教育であることから、学生個人の状況に応じて教員が柔軟に対応している。また、対面とICTを利用した遠隔授業を使い分ける柔軟な態勢ももっている。

シラバスには、授業形態、授業形態詳細、副題、授業の到達目標、学位授与の方針との関連、授業の概要、授業計画、授業時間外学習、課題に対するフィードバック、関連分野、教科書、参考書、学生へのメッセージ、当該科目に関連した実務経験の有無、成績評価の方法、アクティブラーニングの項目があり、講義の情報を詳細に説明している。

学修行動比較調査（大学院）では、ICTを活用した授業において、「授業の理解がしやすい」、「自分のペースで学習しやすい」、「自由な場所で授業が受けやすい」、「各種スケジュールの調整がしやすい」という回答が多く、一定の効果が得られている。また、卒業時の満足度アンケート調査（大学院）では、「プレゼンテーション能力が身につく授業の多さ」、「自分を成長させてくれる教授・先生との出会い」は、令和4年度、5段階中4.67と高評価である。他の多くの評価項目も5段階中4以上であり、適切な指導がなされていると言える。

評価項目④

成績評価、単位認定及び学位授与を適切に行っていること。

＜評価の視点＞

- ・成績評価及び単位認定を客観的かつ厳格で、公正、公平に実施しているか。
- ・成績評価及び単位認定にかかる基準・手続（学生からの不服申立への対応含む）を学生に明示しているか。
- ・既修得単位や実践的な能力を修得している者に対する単位の認定等を適切に行っているか。
- ・学位授与における実施手続及び体制が明確であるか。
- ・学位授与方針に則して、適切に学位を授与しているか。

参照資料

- ・シラバス
- ・授業アンケート
- ・各科目の成績分布
- ・学修行動調査の成績評価に関する設問（大学院）
- ・各種会議の議事録等
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

シラバスに、成績評価の方法、大学院要覧に、単位認定及び学位授与の手続・基準が示されている。評価については、学修行動比較調査（大学院）では、令和５年度、受けた授業の成績評価が「適正に評価されている＝６３．８％」、「自己評価より評価が高い＝４．２５％」、「わからない＝４．２５％」「無回答＝２７．７％」であり、良好といえる。

学位授与の方針及び学位記の形式などは、大学院要覧の「京都女子大学学位規程」に示され規程通りに授与されている。手続きなども、大学院要覧の「京都女子大学大学院学位論文の取り扱いに関する内規」に示され適切に実施されている。

評価項目⑤

学位授与方針に明示した学生の学習成果を適切に把握及び評価していること。

<評価の視点>

- ・学習成果を把握・評価する目的や指標、方法等について考えを明確にしているか。
- ・学習成果を把握・評価する指標や方法は、学位授与方針に定めた学習成果に照らして適切なものか。
- ・指標や方法を適切に用いて学習成果を把握・評価し、大学として設定する目的に応じた活用を図っているか。

参照資料

- ・卒業時アンケート（大学院）
- ・学修行動調査（大学院）
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

学習成果を把握・評価する目的や指標、方法等については、シラバスの「授業の到達目標」、「授業の概要」、「授業計画」、「成績評価の方法」に示されている。学習成果は発表、レポート、その他の方法によるが、それらの評価方法も示されており、担当教員が適切に評価し、フィードバックもしている。

上記が適切かどうかは、学修行動比較調査（大学院）の学修成果の満足度において、令和5年度は「満足している」は44.7%、「ある程度満足している」は21.3%であり、一方、「あまり満足していない」と「満足していない」を合わせても6.3%であることから、良好といえる。

評価項目⑥

教育課程及びその内容、教育方法について定期的に点検・評価し、改善・向上に向けて取り組んでいること。

<評価の視点>

- ・教育課程及びその内容、教育方法に関する自己点検・評価の基準、体制、方法、プロセス、周期等を明確にしているか。
- ・課程修了時に求められる学習成果の測定・評価結果や授業内外における学生の学習状況、資格試験の取得状況、進路状況等の情報を活用するなど、適切な情報に基づいているか。
- ・外部の視点や学生の意見を取り入れるなど、自己点検・評価の客観性を高めるための工夫を行っているか。
- ・自己点検・評価の結果を活用し、教育課程及びその内容、教育方法の改善・向上に取り組んでいるか。

参照資料

- ・過年度自己点検評価シート
- ・卒業時アンケート（大学院）
- ・進路就職状況
- ・過年度のFDの取組企画と振り返りシート
- ・各種会議の議事録等
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

定期的な自己点検が毎年行われている。令和5年度の評価項目は「毎年度の向上・改善施策の実施状況（成果・課題・継続事項）はどのような状況か」、「DP・CPと関連したカリキュラムが適切に設計されているか」、「DPに沿って設定された各学位プログラムレベルにおけるカリキュラムについて、適切に実施されているか」、「学修成果の到達度の把握はどのようにおこなっているか」、「各科目の成績および論文・研究が適切に評価されているか」、「上記以外で『継続すること』『課題』『次へのアクション』『全学レベルで検討すべき事項（提案）』などが設けられ、適正に実行している。

進路状況等の情報に関しては大学側で調査されている。これにより、教員、学生ともに現状を把握し、次年度の目標設定などに活用している。

外部の視点を取り入れることなどは、論文発表会の質疑応答によって実行されている。論文発表会には食物栄養学専攻外の教員も参加することが多いため、専攻内だけに止まらない意見交換がなされている。

2. 分析を踏まえた長所と問題点

【長所】

食品学、栄養学、食品衛生学、調理学の4研究分野において、その研究動向や実験・調査の原理を学び、正確な科学知識にもとづいて総合的に評価・分析する能力を身につけ、食を取り巻くさまざまな問題の解決に専門的に取り組み、コーディネートできる人材を育成しようとする教育目標のもと、少人数で丁寧な教育と指導をもって、幅広い科目を展開している。また、修士論文発表時には外部からの多様な意見を取り入れ、次の教育と指導に反映することとしている。

【問題点】

少人数であることは、意見交換する機会が少ないとも考えられ、卒業時アンケート調査(大学院)食物栄養学専攻でも、令和5年度の満足度は他校との交流の低さ 2.20、卒業生との交流の低さ 2.80 が意見されている。また、留学の支援・制度の低さ 2.80 も意見され、このような機会の少なさが課題となっている。

3. 改善・発展方策

【改善・発展方策】

学会等へ参加する機会を増やして他大学の大学院生と意見交換できる場を提供することなどが必要である。また、将来的に大学院生の留学の支援・制度を充実していくことが必要である。

学生の受け入れ

1. 現状分析

自己評価 (S)・A・B・C

評価項目①

学生の受け入れ方針に基づき、学生募集及び入学者選抜の制度や運営体制を適切に整備し、入学者選抜を公平、公正に実施していること。

<評価の視点>

- ・学生の受け入れ方針は、少なくとも学位課程ごと（学士課程・修士課程・博士課程）に設定しているか。
- ・学生の受け入れ方針は、入学前の学習歴、学力水準、能力等の求める学生像や、入学希望者に求める水準等の判定方法を志願者等に理解しやすく示しているか。

参照資料

- ・学生の受け入れ方針
- ・各種会議の議事録等
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

大学院募集要項および大学 HP の「大学院入学者受入れの方針」の項に、食物栄養学専攻として、「食物栄養学専攻は、食品学、栄養学、食品衛生学、調理学の 4 研究分野において、その研究動向や実験・調査の原理を学び、正確な科学知識にもとづいて総合的に評価・分析する能力を身につけ、食を取り巻くさまざまな問題の解決に専門的に取り組み、コーディネートできる教育・研究者の育成を目標としています。そのために、大学院入学者選抜試験においては上記 4 分野における専門的知識・技術を有するすぐれた人材を求めます。」と示している。

入学前の学習歴、学力水準、能力等の求める学生像については、大学院 学生募集要項に出願資格として示している。

入学希望者に求める水準等の判定方法についても同募集要項に、試験科目と内容を示している。食物栄養学専攻の特性として、志願者は、研究指導を希望する教員と相談するよう指示している。これによって、上記の受け入れ方針その他に対する入学希望者の理解を促すことにしている。

自己評価 (S)・A・B・C

評価項目③

学生の受け入れに関わる状況を定期的に点検・評価し、改善・向上に向けて取り組んでいること。

<評価の視点>

- ・学生の受け入れに関わる事項を定期的に点検・評価し、当該事項における現状や成果が上がっている取り組み及び課題を適切に把握しているか。
- ・点検・評価の結果を活用して、学生の受け入れに関わる事項の改善・向上に取り組み、効果的な取り組みへとつなげているか。

参照資料

- ・大学院入試志願者推移
- ・各種会議の議事録等
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

定期的な自己点検が毎年行われている。その結果は、大学 HP の「自己点検評価まとめ」として公開している。令和 5 年度の点検シートの評価項目は「毎年度の向上・改善施策の実施状況（成果・課題・継続事項）はどのような状況か」、「定員充足の状況はどのような状況なのか」があり、改善へのアクションを示している。

大学院入試志願者数推移などのデータが蓄積されており、点検・評価し、改善を検討することができる。

志願者数過去 5 年間の推移は 5 人-3 人-7 人-5 人-6 人となっている。

2. 分析を踏まえた長所と問題点

【長所】

学生の受け入れについて食物栄養学専攻では、食品学・栄養学・食品衛生学・調理学の 4 研究分野において、専門的知識・技術を有するすぐれた人材を求めている。さらに、志願者は、研究指導を希望する教員と相談するこのなっている。これによって、募集人員に即した一定の志願者を確保できることにつながっている。

【問題点】

ばらつきのない安定した志願者を確保することが必要と考えられる。食物栄養学専攻の特徴や利点を、学内外の志願者に、幅広く伝えることが必要と思われる。

3. 改善・発展方策

【改善・発展方策】

大学案内や大学 HP において、専攻の特徴を、多様な視覚的媒体を活用しながら発信するべきであり、少人数制で行っている特徴ある教育・研究活動記録を編集し、掲載していくことが大事である。すでに、令和 5 年度から動画での大学院案内を作っている。

教員・教員組織

1. 現状分析

自己評価 (S)・A・B・C

評価項目①

教員組織の編制に関する方針に基づき、教育研究活動を安定的にかつ十全に展開できる教員組織を編制し、学習成果の達成につながる教育の実現や大学として目指す研究上の成果につなげていること。

<評価の視点>

- ・大学として求める教員像や教員組織の編制方針に基づき、教員組織を編制しているか。
※具体的な例
 - ・科目適合性を含め、学習成果の達成につながる教育や研究等の実施に適った教員構成。
 - ・各教員の担当授業科目、担当授業時間の適切な把握・管理。
- ・教員は職員と役割分担し、それぞれの責任を明確にしながら協働・連携することで、組織的かつ効果的な教育研究活動を実現しているか。
- ・授業において指導補助者に補助又は授業の一部を担当させる場合、あらかじめ責任関係や役割を規程等に定め、明確な指導計画のもとで適任者にそれを行わせているか。

参照資料

- ・教員組織の編成方針
- ・各種会議の議事録等
- ・その他参照した資料 ()

【現状分析】

大学 HP の大学案内「京都女子大学のビジョン」に、大学の求める教員像および教員組織の編成方針が示されている。求める教員像は、「大学の使命や教育目標を十分に理解したうえで教育・研

究並びに大学運営に専心し、学生と共に自らも成長を続けていく、人格識見が優れた教員であることが求められる。また日本の女子大をリードしつづける大学を目指し、新しい学問分野に挑戦して、高度な教育・研究を行い社会に貢献することが求められる。」である。編成方針は、「本学の教育理念に基づいて、大学教員人事会議において決定した学科別基準教員数を基本とし、教育目標やディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーを実現するのに十分な教員組織を整備する。編制にあたっては適切な年齢構成や男女比、職位構成、実務家教員の配置等に留意するものとする。」である。

食物栄養学専攻は、現在、教授 11 名（指導教員 11 名）、准教授 3 名（指導教員 1 名、指導補助教員 1 名、授業担当教員 1 名）、合計 14 名で構成されている。男女比は 7 名/7 名、年齢は 50 代が最も多い。管理栄養士の資格を有する者は 6 名、医師免許を有する者は 2 名、薬剤師免許を有する者は 1 名である。これらの教員は、令和 5 年度末における科目適合性を審議する研究科教授会で審議され承認されている。

自己評価 (S) A・B・C

評価項目②

教員の募集、採用、昇任等を適切に行っていること。

<評価の視点>

- ・教員の募集、採用、昇任等に関わる明確な基準及び手続に沿い、公正性に配慮しながら人事を行っているか。
- ・年齢構成に著しい偏りが生じないように人事を行っているか。また、性別など教員の多様性に配慮しているか。

参照資料

- ・教員の性別・年齢構成
- ・各種会議の議事録等
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

大学 H P の大学案内「京都女子大学のビジョン」の大学の求める教員像および教員組織の編成方針には、採用に関する方針として、「採用人事にあたっては、授業科目の教育課程上での目的を踏まえて授業科目と担当教員の専門分野の研究業績との適合性や教育方法改善の姿勢を確認するとともに、大学運営に関する業務(組織運営、学生支援、学生募集、国際化推進)、社会貢献業務等に積極的に参画することを確認する。」とある。また、人事手続の適切性として、「教員の募集・採用・昇任については、「京都女子大学教員の採用及び昇任の手続きに関する規則」及び「京都女子大学教員資格審査基準」を適正に運用し、その適切性・透明性を確保する。」とある。これを踏まえて、教員の募集、採用、昇任が行われている。その上で、大学院の専攻では、指導教員、指導補助教員、授業担当教員の資格審査を大学院学則に基づいて行なっている。

男女比は 7 名/7 名であり、性別においてはバランスが取れている。年齢は 50 歳代が中心であるため、将来に向けて若手教員の登用を考える必要がある。

評価項目③

教育研究活動等の改善・向上、活性化につながる取り組みを組織的かつ多面的に実施し、教員の資質向上につなげていること。

<評価の視点>

- ・教員の教育能力の向上、教育課程や授業方法の開発及び改善につなげる組織的な取り組みを行い、成果を得ているか。
- ・教員の研究活動や社会貢献等の諸活動の活性化や資質向上を図るために、組織的な取り組みを行い、成果を得ているか。
- ・大学としての考えに応じて教員の業績を評価する仕組みを導入し、教育活動、研究活動等の活性化を図ることに寄与しているか。
- ・教員以外が指導補助者となって教育に関わる場合、必要な研修を行い、授業の運営等が適切になされるよう図っているか。

参照資料

- ・過年度の FD の取組企画と振り返りシート
- ・学修行動調査（大学院）
- ・卒業生アンケート（大学院）
- ・各種会議の議事録等
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

食物栄養学専攻内の修士論文中間発表会においては、食物栄養学専攻および学部の食物栄養学科の教員が参加でき、研究科における修士論文発表会においては、食物栄養学専攻、学部の食物栄養学科に加えて、他専攻を含む研究科の全教員が出席でき、意見交換を行うことができる。食物栄養学専攻内だけでなく、外部の意見を取り入れることによって、専攻における指導・研究手法の改善が行われている。その結果は、卒業時アンケート（大学院）を見ると、食物栄養学専攻は「自分を成長させてくれる教授、先生との出会い」の満足度が、令和5年度4.2、4年度も4.67に表れている。

評価項目④

教員組織に関わる事項を定期的に点検・評価し、改善・向上に向けて取り組んでいること。

<評価の視点>

- ・教員組織に関わる事項を定期的に点検・評価し、当該事項における現状や成果が上がっている取り組み及び課題を適切に把握しているか。
- ・点検・評価の結果を活用して、教員組織に関わる事項の改善・向上に取り組み、効果的な取り組みへとつなげているか。

参照資料

- ・各種会議の議事録等
- ・過年度自己点検評価シート
- ・その他参照した資料（ ）

【現状分析】

定期的な自己点検が毎年行われている。その結果、自己点検評価シート過去6年分を大学HPの

「自己点検評価まとめ 年次報告書」として公開している。令和5年度の点検シートの評価項目は「職位構成・年齢構成のバランス、非常勤比率に留意し、かつカリキュラムに基づく教員組織となっているか。」があり、現在は特に問題は生じていない。しかし、将来に向けて教員平均年齢の若返りを考える必要がある。

2. 分析を踏まえた長所と問題点

【長所】

少人数制にもかかわらず教授11名（指導教員11名）、准教授3名（指導教員1名、指導補助教員1名、授業担当教員1名）であり、非常に密度の高い指導ができる教員組織を整えていることが、卒業時アンケート（大学院）の満足度の結果にも表れている。

【問題点】

教員の年齢は50歳代が中心であるため、将来に向けて若手教員の登用を考える必要がある。

3. 改善・発展方策

【改善・発展方策】

食物栄養学専攻の教員組織の長期的な計画（指導教員、指導補助教員、授業担当教員）を立てることが必要である。