

大学番号：私117

注3

[平成29年度設置]

計画の区分：学部の学科の設置

注1

届出

人間総合科学大学 人間科学部 ヘルフト`サイエンス学科

注2

【届出】設置に係る設置計画履行状況報告書

学校法人早稲田医療学園

令和元年5月1日現在

作成担当者

担当部局（課）名 学務課

職名・氏名 シムチョウ 事務長 ハセガワ 長谷川 マコト 誠

電話番号 048-749-6111

（夜間） 048-749-6111

F A X 048-749-6110

e-mail admin@human.ac.jp

(注) 1 「計画の区分」は設置時の基本計画書「計画の区分」と同様に記載してください。

2 大学院の場合は、表題を「〇〇大学大学院・・・」と記入してください。

設置時から対象学部等の名称変更があった場合には、表題には現在の名称を記載し、その下欄に（ ）書きにて、設置時の旧名称を記載してください。

例) 〇〇大学 △△学部 □□学科

(旧名称：◇◇学科(平成◇◇年度より学科名称変更))

表題は「計画の区分」に従い、記入してください。

例)

- ・大学の設置の場合：「〇〇大学」
- ・学部の設置の場合：「〇〇大学 △△学部」
- ・学部の学科の設置の場合：「〇〇大学 △△学部 □□学科」
- ・短期大学の学科の設置の場合：「〇〇短期大学 △△学科」
- ・大学院設置の場合：「〇〇大学大学院」
- ・大学院の研究科の設置の場合：「〇〇大学大学院 〇〇研究科」
- ・大学院の研究科の専攻の設置等の場合：「〇〇大学大学院 〇〇研究科 〇〇専攻(修士課程)」
- ・通信教育課程の開設の場合：「〇〇大学 △△学部 □□学科(通信教育課程)」

3 大学番号の欄については、平成31年4月2日付事務連絡「履行状況報告書の提出について(依頼)」の別紙に記載のある大学番号を記載してください。

目次

人間科学部

＜ヘルスフードサイエンス学科＞	ページ
1. 調査対象大学等の概要等	1
2. 授業科目の概要	5
3. 施設・設備の整備状況、経費	15
4. 既設大学等の状況	17
5. 教員組織の状況	19
6. 附帯事項等に対する履行状況等	31
7. その他全般的事項	33

1 調査対象大学等の概要等

(1) 設置者

学校法人早稲田医療学園

(2) 大学名

人間総合科学大学

(3) 調査対象大学等の位置

〒339-8539

埼玉県さいたま市岩槻区馬込1288番地

- (注) ・対象学部等の位置が大学本部の位置と異なる場合、本部の位置を()書きで記入してください。
 ・対象学部等が複数のキャンパスに所在する場合には、複数のキャンパスの所在地をそれぞれ記載してください。

(4) 管理運営組織

職名	設置時	変更状況	備考
理事長	(クスミ マリ) 久住 眞理 (平成3年4月)		
学長	(クスミ マリ) 久住 眞理 (平成16年4月)	(クスミ タケシ) 久住 武 (平成29年4月)	学長退任のため 平成29年4月(29)
学部長	(ダイトウ シュンイチ) 大東 俊一 (平成27年4月)	(スズキ ハルエ) 鈴木 はる江 (平成28年7月)	学部長死亡による退任のため 平成28年7月(29)
学科長等	(クワタ タモツ) 桑田 有 (平成29年4月)	(トキミツ イチロウ) 時光 一郎 (平成30年4月)	学科長退任のため 平成30年4月(30)

- (注) ・「変更状況」は、変更があった場合に記入し、併せて「備考」に変更の理由と変更年月日、報告年度を()書きで記入してください。

(例) 平成30年度に報告済の内容 → (30)

令和元年度に報告する内容 → (元)

- ・昨年度の報告後から今年度の報告時までに変更があれば、「変更状況」に赤字にて記載(昨年度までに報告された記載があれば、そこに赤字で見え消し修正)するとともに、上記と同様に、「備考」に変更理由等を記入してください。
- ・大学院の場合には、「職名」を「研究科長」等と修正して記入してください。
- ・大学独自の職名を設けていて当該職位がない場合は、各職に相当する職名の方を記載してください。

(5) 調査対象学部等の名称、定員、入学者の状況等

- (注) ・ 当該調査対象の学部の学科または研究科の専攻等、定員を定めている組織ごとに記入してください（入試区分ごとではありません）。
- ・ なお、課程認定等によりコースや専攻に入学定員を定めている場合は、法令上規定されている最小単位（大学であれば「学科」、短期大学であれば「専攻課程」でも記載してください。その場合適宜各項目の表を追加してください。
- ・ 様式は、平成27年度開設の4年制の学科の完成年度を超えて報告する場合（令和元年度までの5年間）ですが、完成年度を超えていない場合は修業年限に合わせて作成してください。（修業年限が4年以下の場合には欄を削除し、5年以上の場合には、欄を設けてください。）
- ・ 留学生については、「出入国管理及び難民認定法」別表第一に定められる「『留学』の在留資格（いわゆる「留学ビザ」）により、我が国の大学（大学院を含む。）、短期大学、高等専門学校、専修学校（専門課程）及び我が国の大学に入学するための準備教育課程を設置する教育施設において教育を受ける外国人学生」を記載してください。
- ・ 短期交換留学生など、定員内に含めていない学生については記入しないでください。

(5) - ① 調査対象学部等の名称等

調査対象学部等の名称(学位)	学位又は学科の分野	設置時の計画				備考
		修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	
人間科学部 ヘルスフードサイエンス学科 学士（食品健康科学）	家政関係	4年	80人	— 年次人	320人	人間科学部健康栄養学科

- (注) ・ 定員を変更した場合は、「備考」に変更前の人数、変更年月及び報告年度を（ ）書きで記入してください。
- ・ 基礎となる学部等がある場合には、「備考」に基礎となる学部等の名称を記入してください。
- ・ 学生募集停止を予定している場合は、「備考」にその旨記載してください。
- ・ 「学位又は学科の分野」には、「認可申請書」又は「設置届出書」の「教育課程等の概要（別記様式第2号（その2の1））」の「学位又は学科の分野」と同様に記入してください。

(5) - ② 調査対象学部等の入学者の状況

区分	平成29年度		平成30年度		令和元年度		令和2年度		令和3年度		平均入学定員超過率	開設年度から報告年度までの平均入学定員超過率	備考
	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期			
A 入学定員	80人 () [-]	—人 () [-]	80人 () [-]	—人 () [-]	80人 () [-]	—人 () [-]	人 () [-]	人 () [-]	人 () [-]	人 () [-]	0.18倍	—	
志願者数	9 () [-]	— () [-]	26 () [-]	— () [-]	33 () [-]	— () [-]	() () [] []	() () [] []	() () [] []	() () [] []			
受験者数	9 () [-]	— () [-]	20 () [-]	— () [-]	33 () [-]	— () [-]	() () [] []	() () [] []	() () [] []	() () [] []			
合格者数	9 () [-]	— () [-]	16 () [-]	— () [-]	31 () [-]	— () [-]	() () [] []	() () [] []	() () [] []	() () [] []			
B 入学者数	7 () [-]	— () [-]	13 () [-]	— () [-]	25 () [-]	— () [-]	() () [] []	() () [] []	() () [] []	() () [] []			
入学定員超過率 B/A	0.08		0.16		0.31								

- (注) ・ 報告年度の5月1日現在の情報を記入してください。（過年度については、各年度末時点の情報として記入してください。）
- ・ () 内には、編入学の状況について外数で記入してください。なお、編入学を複数年次で行っている場合には、(())書きとするなどし、その旨を「備考」に付記してください。該当がない年度には「—」を記入してください。
- ・ 転入学生は記入しないでください。
- ・ [] 内には、留学生の状況について内数で記入してください。該当がない年には「—」を記入してください。
- ・ 学期の区分に従い学生を入学させる場合は、春季入学とその他の学期（春季入学以外の学期区分を設けている場合）に分けて数値を記入してください。春季入学のみの実施の場合は、その他の学期欄は「—」を記入してください。また、その他の学期に入学定員を設けている場合は、備考欄にその人数を記入してください。
- ・ 「入学定員超過率」については、各年度の春季入学とその他を合計した入学定員、入学者数で算出してください。なお、計算の際は小数点以下第3位を切り捨て、小数点以下第2位まで記入してください。
- ・ 「平均入学定員超過率」には、開設年度から報告年度までの入学定員超過率の平均を記入してください。なお、計算の際は「入学定員超過率」と同様にしてください。
- ・ 「開設年度から報告年度までの平均入学定員超過率」は、完成年度を越えて報告書を提出する大学のみ記入してください。完成年度を越えていない場合は「—」を記入してください。

(5) - ③ 調査対象学部等の在学者の状況

対象年度 学 年	平成29年度		平成30年度		令和元年度		令和2年度		令和3年度		備 考	
	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期	春季入学	その他の学期		
1年次	7 [-] (-)	- [-] (-)	13 [-] (-)	3 [-] (-)	25 [-] (-)	- [-] (-)					転入学生3名 (30) 転入学生3名 (30) 転入学生1名 (元)	
2年次	/		9 [-] (-)	1 [-] (-)	15 [-] (-)	- [-] (-)						
3年次			/		/		10 [-] (-)	- [-] (-)				
4年次							/		/			
計			7 [-] (-)	26 [-] (-)	50 [-] (-)							

- (注) ・ 報告年度の5月1日現在の情報を記入してください。(過年度については、各年度末時点の情報として記入してください。)
- ・ []内には、留学生の状況について内数で記入してください。該当がない年度には「-」を記入してください。
 - ・ ()内には、留年者の状況について、内数で記入してください。該当がない年には「-」を記入してください。
 - ・ 編入学生や転入学生も含めて記入してください。その際、備考欄に人数の内訳を記入してください。
 - ・ 学期の区分に従い学生を入学させる場合は、春季入学とその他の学期（春季入学以外の学期区分を設けている場合）に分けて数値を記入してください。春季入学のみの実施の場合は、その他の学期欄は「-」を記入してください。また、その他の学期に入学定員を設けている場合は、備考欄にその人数を記入してください。
 - ・ 「計」については、各年度の春季入学とその他の学期を合計した在学者数、留学生数を記入してください。

(5) - ④ 調査対象学部等の退学者等の状況

区分 対象年度	在学者数(b)	退学者数(a)	内訳			主な退学理由 (留学生の理由は[]書き)
			入学した年度	退学者数		
				うち留学生数		
平成27年度	人	人	平成27年度	人	人	
平成28年度	人	人	平成27年度	人	人	
			平成28年度	人	人	
平成29年度	7人	0人	平成27年度	—人	—人	
			平成28年度	—人	—人	
			平成29年度	0人	—人	
平成30年度	26人	2人	平成27年度	—人	—人	
			平成28年度	—人	—人	
			平成29年度	0人	—人	
			平成30年度	2人	—人	他の教育機関への入学(1名)、 学生個人の心身に関する事情(1名)
令和元年度	50人	0人	平成27年度	—人	—人	
			平成28年度	—人	—人	
			平成29年度	0人	—人	
			平成30年度	0人	—人	
			令和元年度	0人	—人	
合計		2人		2人	—人	

(注)・数字は、報告年度の5月1日現在の数字を記入してください。

- ・各対象年度の在学者数については、対象年度の人数を記入してください。(在学者数から退学者数を減らす必要はありません。)
- ・内訳については、退学した学生が入学した年度ごとに記入してください。また、留学生数欄の人数については、退学者数の内数を記入してください。
- ・在学者数、退学者数には編入学生や転入学生も含めて記入してください。
- ・「主な退学理由」は、下の項目を参考に記入してください。その際、「就学意欲の低下(○人)」というように、その人数も含めて記入してください。
(記入項目例)・就学意欲の低下 ・学力不足 ・他の教育機関への入学・転学 ・海外留学
・就職 ・学生個人の心身に関する事情 ・家庭の事情 ・除籍 ・その他

(5) - ⑤ 調査対象学部等の年度ごとの退学者の割合

【平成27年度】

$$\frac{\text{平成27年度の退学者数(a)}}{\text{平成27年度の在学者数(b)}} = \frac{0}{0} = \boxed{\#DIV/0!} \%$$

【平成28年度】

$$\frac{\text{平成28年度の退学者数(a)}}{\text{平成28年度の在学者数(b)}} = \frac{0}{0} = \boxed{\#DIV/0!} \%$$

【平成29年度】

$$\frac{\text{平成29年度の退学者数(a)}}{\text{平成29年度の在学者数(b)}} = \frac{0}{7} = \boxed{0} \%$$

【平成30年度】

$$\frac{\text{平成30年度の退学者数(a)}}{\text{平成30年度の在学者数(b)}} = \frac{2}{26} = \boxed{7.69} \%$$

【令和元年度】

$$\frac{\text{令和元年度の退学者数(a)}}{\text{令和元年度の在学者数(b)}} = \frac{0}{50} = \boxed{0} \%$$

(注)・小数点以下第3位を切り捨て、小数点以下第2位まで表示されます。

2 授業科目の概要

<人間科学部 ヘルスフードサイエンス学科>

(1) -① 授業科目表

【認可時又は届出時】

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
コア科目	心身健康科学概論	1前	2			3			1		9
	行動科学概論	3後	1								1
	生命科学概論	1前	1								1
	小計(3科目)	-	4	0	0	3	0	0	1	0	11
基礎科目	こころの科学	1前	2								1
	化学基礎	1前	2								1
	生物学基礎	1前	2					1			1
	生化学	2前	2					1			1
	有機化学	2後	2	2							1
	無機化学	2後	2	2							1
	食品微生物学	2前	2	2	1						1
	細胞と遺伝子	3前	2	2							1
	基礎統計演習	3前	2	2							2
	英語基礎	1前	2	2							1
	食文化論	2前	2	2	1						1
	コンピュータ入門	1前	2	2							2
	論理学—論理的思考と表現法	1後	1	1							1
	数学	1前	1	1							1
	ストレスと食・健康	1後	1	1							1
	職業とキャリア形成	1前	1	1	1						1
	コミュニケーション演習	1前	1	1	1	1					4
	体育概論	1前	1	1							1
	スポーツと健康	1後	1	1							1
小計(19科目)	-	23	8	0	3	0	1	0	0	10	
食品・栄養の基礎	食品学総論	1前	2	2		1					1
	食品学各論	1後	2	2	1						1
	食品学実験 I	1後	1	1	1						1
	食品学実験 II	3後	1	1	1						1
	食の科学	1後	2	2							1
	食品素材論	2後	2	2							1
	調理学	2前	2	2							1
	栄養と代謝	1後	2	2			1				1
	栄養代謝実験	3前	2	2				1			1
	食品加工基礎	1後	2	2	1						1
	食品加工基礎実習	1後	1	1	1						1
	食生活と健康	2前	2	2				1			1
	食品管理論	2前	2	2	1						1
	食品衛生学	2前	2	2	1						1
食品衛生学実験	2後	1	1	1						1	
小計(15科目)	-	15	11	0	1	0	1	1	0	2	

【令和元年度】

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
コア科目	心身健康科学	1通	1			1					6
	ヒューマン I	2通	1								8
	ヒューマン II	3通	1			1					7
	ヒューマン III	4通	1								9
小計(4科目)	-	4	0	0	2	0	0	0	0	14	
基礎科目	こころの科学	1前	2								1
	化学基礎	1前	2								1
	生物学基礎	1前	2								1
	生化学	2前	2					1			1
	有機化学	1後	2	2				1			1
	無機化学	2前	2	2				1			1
	食品微生物学	1前	2	2	1				1		1
	細胞と遺伝子	3後	2	2							1
	基礎統計演習	3前	2	2							3
	英語基礎	1前	2	2							1
	食文化論	2後	2	2							1
	コンピュータ入門	1前	2	2							1
	論理学—論理的思考と表現法	1後	1	1							1
	数学	1後	1	1							1
	ストレスと食・健康	1後	1	1				1			1
	職業とキャリア形成	1-2-3通	1	1	1			2	3	1	1
	コミュニケーション演習	1前	1	1	1			2	2		4
	体育概論	1後	1	1					2		1
	スポーツと健康	1後	1	1							1
小計(19科目)	-	27	4	0	3	0	3	1	0	15	
食品・栄養の基礎	食品学総論	1前	2	2		1					1
	食品学各論	1後	2	2	1						1
	食品学実験 I	1後	1	1	1				1		1
	食品学実験 II	3後	1	1	1				1		1
	食の科学	1後	2	2							1
	食品素材論	2前	2	2				1			1
	調理学	1前	2	2					1		1
	栄養と代謝	1後	2	2							1
	栄養代謝実験	3前	1	1					1		1
	食品加工基礎	1後	2	2	1						1
	食品加工基礎実習	1後	1	1	1						1
食生活と健康	1前	2	2							1	
食品管理論	2前	2	2	1						1	
食品衛生学	2前	2	2	1				1		1	
食品衛生学実験	2後	1	1	1				1		1	
臨床栄養学概論	2前	2	2					1		1	
給食計画論	1前	2	2						1	1	
小計(17科目)	-	26	3	0	2	0	3	1	0	3	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
人間理解の基礎	生化学実験	2後	1								1
	身体の構造と機能	1前	2				1				
	病気の成り立ち	2前		2					1		
	解剖生理学実習	2前		1					1		
	食品醗酵学	2前		2		1					
	免疫学	3後		2		1					
	感染症学	3後		2		1					
	小計(7科目)	-	3	9	0	2	0	1	1	0	1
ヘルスフードサイエンス分野	ヘルスフードサイエンス	3前	2			1					
	ブレインサイエンス	2後		2							1
	公衆衛生学Ⅰ	2後	2			1					
	公衆衛生学Ⅱ	3前		2		1					
	シンバイオティクス	3前		2							1
	分析化学	3前		2			1				
	応用微生物学実験	3前		1		1					
	応用栄養学実習	2後		1					1		
	栄養分析学実験	3前		1					1		
	公衆栄養学	2後	2								1
	ライフステージ栄養学(栄養指導論)	2後		2		1					
	ライフステージ栄養管理実習(栄養指導論)	3前		1		1					
	ヘルスサイエンスリサーチ	4前		2		1					
	食品官能評価	4前		2							1
	栄養遺伝子学(ニュートリゲノミクス)	4後		2							1
	食品機能評価	4後		2		1					
小計(16科目)	-	6	22	0	4	0	1	1	0	3	
フードマネージメント分野	調理学実習Ⅰ	2後		1							1
	調理学実習Ⅱ	3前		1							1
	総合調理実習	4前		2							1
	給食の運営管理論	2前		2							1
	給食経営管理実習(校外実習)	2通		2							1
	食品工学総論	2前		2							1
	フードマネジメント論	3後	2			1					
	食品加工貯蔵学	3前		2		1					
	食品加工応用	2後		2		1					
	分子調理学	3前		2							1
	食品機能学	3後	2								1
	食品分析学	3後		2		1					
	食品生命科学	3後		2							1
	機能性食品学Ⅰ	4前		2		1					1
	機能性食品学Ⅱ	4後		2							1
	機能性評価科学	4後		2							1
小計(16科目)	-	4	26	0	3	0	0	0	0	5	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
人間理解の基礎	生化学実験	2後	1					1			
	身体の構造と機能	1前	2								1
	病気の成り立ち	2前	2								1
	解剖生理学実習	2前	1								1
	食品醗酵学	2前		2							1
	免疫学	3後	2								1
	感染症学	3後		2							1
	小計(7科目)	-	8	4	0	1	0	0	0	0	4
ヘルスフードサイエンス分野	ヘルスフードサイエンス	3前	2								1
	ブレインサイエンス	3前		2							1
	公衆衛生学Ⅰ	2後	2						1		
	公衆衛生学Ⅱ	3前	2				1				
	シンバイオティクス	3後		2							1
	分析化学	2後		2			1				
	応用微生物学実験	3前		1						1	
	臨床栄養学実習	2後	1							1	
	応用栄養学実習	2後		1						1	
	栄養分析学実験	3前	1							1	
	公衆栄養学	2後	2							1	
	栄養指導論Ⅰ	1後	2								2
	栄養指導論Ⅱ	2前	2								2
	栄養指導実習	2後	1								2
	ライフステージ栄養学	2前	2							1	
	ライフステージ栄養管理実習	3前		1						1	
ヘルスサイエンスリサーチ	4前		2			1					
食品官能評価	3後		2						1		
栄養遺伝子学(ニュートリゲノミクス)	4後		2							1	
食品機能評価	3後		2							1	
小計(20科目)	-	17	17	0	2	0	3	0	0	6	
フードマネージメント分野	調理学実習Ⅰ	1前	1								1
	調理学実習Ⅱ	1後	1								1
	総合調理(給食の運営)実習	3前	2								1
	給食の運営管理論	1後	2								1
	給食経営管理実習(校外実習)(実習課)	3通	2								1
	食品工学総論	2前		2							1
	フードマネジメント論	3後	2								1
	食品加工貯蔵学	3前		2							1
	食品加工応用	2後		2			1				
	分子調理学	1・2・3通	2				1		2	1	
	食品機能学	3後	2								1
	食品分析学	3前		2							1
	食品生命科学	3後		2							1
	機能性食品学Ⅰ	4前		2							1
	機能性食品学Ⅱ	4後		2							1
	機能性評価科学(臨床検査学)	3前		2							1
小計(16科目)	-	12	18	0	1	0	2	1	0	5	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼担	
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手		
グローバルビジネス分野	フードシステム学	3前	2			1						1
	食品の経営学	3前	2									1
	食品流通学	3前		2								1
	食品資源論	2後		2								1
	食品生産流通学実習(視察)	3後		1		1						
	フードスペシャリスト論	3後		2		1						
	フードコーディネータ論	3後		2		1						
	健康科学英語(心身、食品、健康、衛生)	2前		2								1
	国際英語(プレゼンテーション)	2後		2								1
	食品安全等国際制度論	4前	2									1
	グローバルヘルスフード開発	4前		2		1						
	フードセーフティ入門	4後		2		2						
	食品リスク管理論	4前		2								1
	食環境生産教育実習	3後		2		1						
	国際産学連携論	4前		2								1
	トレーサビリティ論	4後		2								1
	フードビジネス関連法規	4後		2								1
小計(17科目)	-	6	27	0	3	0	0	0	0	0	3	
インターンシップ	3		2		5		1	1				
卒業研究	4		2		5		1	1				
小計(2科目)	-	0	4	0	5	0	1	1	0	0	0	
合計(95科目)	-	61	107	0	5	0	1	1	0	0	19	
卒業要件及び履修方法												
必修科目61単位を修得し、130単位以上修得すること。 (履修科目の登録の上限：46単位(年間))												

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼担	
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手		
グローバルビジネス分野	フードシステム学	3前	2									1
	食品の経営学	1前	2									1
	食品流通学	1前		2								1
	食品資源論	2後		2			1					
	食品生産流通学実習(視察)	3後		1			2		3	1		
	フードスペシャリスト論	3後		2		1						
	フードコーディネータ論	3後		2		1						
	健康科学英語(心身、食品、健康、衛生)	2通		2								1
	国際英語(プレゼンテーション)	3通		2								1
	食品安全等国際制度論	4前	2									1
	グローバルヘルスフード開発	4前		2								1
	フードセーフティ入門	4後		2			1					
	食品リスク管理論	4前		2								1
	食環境生産教育実習	3通		2		1			1	1		2
	国際産学連携論	4前		2								1
	トレーサビリティ論	4後		2								1
	フードビジネス関連法規	4後		2								1
小計(17科目)	-	6	27	0	3	0	3	1	0	0	6	
インターンシップ	2通		2			2		3	1			
卒業研究	3・4		2			2		3	1			
小計(2科目)	-	0	4	0	2	0	3	1	0	0	0	
共通科目	国際研修	全		1		1						
	ボランティア活動	全		1		1						
	小計(2科目)	-	0	2	0	1	0	0	0	0	0	
合計(104科目)	-	100	79	0	4	0	3	1	0	0	39	
卒業要件及び履修方法												
必修科目100単位を修得し、130単位以上修得すること。 (履修科目の登録の上限：46単位(年間))												

【平成29年度】

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
コア科目	心身健康科学概論	1前	2			3					13
	行動科学概論	3後	1							1	
	生命科学概論	1前	1							1	
	小計(3科目)	-	4	0	0	3	0	0	0	0	15
基礎科目	こころの科学	1前	2							1	
	化学基礎	1前	2							1	
	生物学基礎	1前	2							1	
	生化学	2前	2							1	
	有機化学	1後		2		1					
	無機化学	2前		2		1					
	食品微生物学	1後	2					1			
	細胞と遺伝子	3前		2						1	
	基礎統計演習	3前	2							2	
	英語基礎	1前	2							1	
	食文化論	2前	2			1					
	コンピュータ入門	1前	2							2	
	論理学—論理的思考と表現法	1後	1							1	
	数学	1前	1							1	
	ストレスと食・健康	1後	1			2					
	職業とキャリア形成	1前	1			1					
	コミュニケーション演習	1前	1			3				5	
	体育概論	1前	1							1	
	スポーツと健康	1後	1							2	
小計(19科目)	-	25	6	0	5	0	0	1	0	16	
食品・栄養の基礎	食品学総論	1前	2			1					
	食品学各論	1後		2		3			1		
	食品学実験 I	1後	1			1					
	食品学実験 II	3後	1			1					
	食の科学	1後	2			1					
	食品素材論	2前	2							1	
	調理学	1後		2						1	
	栄養と代謝	1後	2			1					
	栄養代謝実験	3前		1		1					
	食品加工基礎	1後	2							1	
	食品加工基礎実習	1後	1							1	
	食生活と健康	1後	2			2					
	食品管理論	2前		2		1					
	食品衛生学	2前	2			1				1	
	食品衛生学実験	2後	1			1				1	
小計(15科目)	-	15	10	0	5	0	0	1	0	3	
人間理解の基礎	生化学実験	2後	1							1	
	身体の構造と機能	1前	2							1	
	病気の成り立ち	2前		2						1	
	解剖生理学実習	2前		1						1	
	食品醱酵学	2前		2		1					
	免疫学	3後		2						1	
	感染症学	3後		2						1	
小計(7科目)	-	3	9	0	1	0	0	0	0	3	

【平成30年度】

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
コア科目	心身健康科学概論	1前	2			2					10
	行動科学概論	3後	1							1	
	生命科学概論	1前	1							1	
	小計(3科目)	-	4	0	0	2	0	0	0	0	12
基礎科目	こころの科学	1前	2							1	
	化学基礎	1前	2							1	
	生物学基礎	1前	2							1	
	生化学	2前	2							1	
	有機化学	1後	2			1					
	無機化学	2前		2		1					
	食品微生物学	1前	2					1			
	細胞と遺伝子	3前		2						1	
	基礎統計演習	3前	2							2	
	英語基礎	1前	2							1	
	食文化論	2後	2			1				1	
	コンピュータ入門	1前	2							1	
	論理学—論理的思考と表現法	1後	1							1	
	数学	1前	1							1	
	ストレスと食・健康	1後	1				2				
	職業とキャリア形成	1前	1				2				
	コミュニケーション演習	1前	1			3		1		2	
	体育概論	1前	1							1	
	スポーツと健康	1後	1							1	
小計(19科目)	-	27	4	0	4	0	1	1	0	13	
食品・栄養の基礎	食品学総論	1前	2			1					
	食品学各論	1後	2			3			1		
	食品学実験 I	1後	1			1					
	食品学実験 II	3後	1			1				1	
	食の科学	1後	2			1					
	食品素材論	2前	2			1					
	調理学	1後	2			1				1	
	栄養と代謝	1後	2			1					
	栄養代謝実験	3前	1			1					
	食品加工基礎	1後	2							1	
	食品加工基礎実習	1後		1						1	
	食生活と健康	1後	2			1					
	食品管理論	2前		2		1					
	食品衛生学	2前	2			1				1	
	食品衛生学実験	2後	1			1				1	
	臨床栄養学概論	2前	2							1	
	給食計画論	1後	2							1	
小計(17科目)	-	26	3	0	4	0	0	1	0	3	
人間理解の基礎	生化学実験	2後	1							1	
	身体の構造と機能	1前	2							1	
	病気の成り立ち	2前	2							1	
	解剖生理学実習	2前	1							2	
	食品醱酵学	2前		2		1					
	免疫学	3後	2							1	
	感染症学	3後	2							1	
小計(7科目)	-	8	4	0	1	0	0	0	0	4	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼担	
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手		
ヘルスフードサイエンス分野	ヘルスフードサイエンス	3前	2			1						
	ブレインサイエンス	2後		2								1
	公衆衛生学Ⅰ	2後	2			1						
	公衆衛生学Ⅱ	3前		2		1						
	シンバイオティクス	3前		2								1
	分析化学	3前		2		1						
	応用微生物学実験	3前		1					1			
	応用栄養学実習	2後		1								1
	栄養分析学実験	3前		1		1						
	公衆栄養学	2後		2								1
	ライフステージ栄養学(栄養指導論)	2後		2		1						
	ライフステージ栄養管理実習(栄養指導論)	3前		1		1						
	ヘルスサイエンスリサーチ	4前		2		1						
	食品官能評価	4前		2								1
	栄養遺伝子学(ニュートリゲノミクス)	4後		2								1
	食品機能評価	4後		2		1						
小計(16科目)	-		6	22	0	3	0	0	1	0	4	
フードマネージメント分野	調理学実習Ⅰ	2後		1								1
	調理学実習Ⅱ	3前		1								1
	総合調理実習	4前		2								1
	給食の運営管理論	2前		2								1
	給食経営管理実習(校外実習)	2通		2								1
	食品工学総論	2前		2								1
	フードマネジメント論	3後	2			1						
	食品加工貯蔵学	3前		2		1						
	食品加工応用	2後		2		1						1
	分子調理学	3前		2								1
	食品機能学	3後	2									1
	食品分析学	3後		2		1						
	食品生命科学	3後		2								1
機能的食品学Ⅰ	4前		2		1						1	
機能的食品学Ⅱ	4後		2								1	
機能的評価科学	3後		2								1	
小計(16科目)	-		4	26	0	3	0	0	0	0	5	
グローバルビジネス分野	フードシステム学	3前	2			1						
	食品の経営学	3前	2									1
	食品流通学	3前		2								1
	食品資源論	2後		2								1
	食品生産流通学実習(視察)	3後		1		1						
	フードスペシャリスト論	3後		2		1						
	フードコーディネーター論	3後		2		1						
	健康科学英語(心身、食品、健康、衛生)	2前		2								1
	国際英語(プレゼンテーション)	2後		2								
	食品安全等国際制度論	4前	2									1
	グローバルヘルスフード開発	4前		2		1						
	フードセーフティ入門	4後		2		2						
	食品リスク管理論	4前		2								1
	食環境生産教育実習	3後		2		1						
	国際産学連携論	4前		2								1
	トレーサビリティ論	4後		2								1
	フードビジネス関連法規	4後		2								1
小計(17科目)	-		6	27	0	3	0	0	0	0	2	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼担	
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手		
ヘルスフードサイエンス分野	ヘルスフードサイエンス	3前	2			1						
	ブレインサイエンス	3前		2								1
	公衆衛生学Ⅰ	2後		2		1						
	公衆衛生学Ⅱ	3前		2		1						
	シンバイオティクス	3前		2								1
	分析化学	2後		2		1						
	応用微生物学実験	3前		1							1	
	臨床栄養学実習	2後		1								1
	応用栄養学実習	2後		1								1
	栄養分析学実験	3前		1		1						
	公衆栄養学	2後		2								1
	栄養指導論Ⅰ	1後		2					1			1
	栄養指導論Ⅱ	2前		2					1			1
	栄養指導実習	2後		1					1			1
	ライフステージ栄養学	2前		2					1			
	ライフステージ栄養管理実習	3前			1			1				
	ヘルスサイエンスリサーチ	4前			2			1				
	食品官能評価	3後			2							1
	栄養遺伝子学(ニュートリゲノミクス)	4後			2							1
	食品機能評価	3後			2			1				
小計(20科目)	-		17	17	0	3	0	1	1	0	5	
フードマネージメント分野	調理学実習Ⅰ	2後		1								1
	調理学実習Ⅱ	3前		1								1
	総合調理実習	3前		2								1
	総合調理(給食の運営)実習	3前		2								1
	給食の運営管理論(未開講)	2前									1	
	給食経営管理実習(校外実習)	3通		2							1	
	食品工学総論	2前		2				1				
	フードマネジメント論	3後		2				1				
	食品加工貯蔵学	3前		2				1				
	食品加工応用	2後		2								1
	分子調理学	3前		2								1
	食品機能学	3後	2									1
	食品分析学	3前		2					1			
	食品生命科学	3後		2								1
	機能的食品学Ⅰ	4前		2					1			1
	機能的食品学Ⅱ	4後		2								1
機能的評価科学(臨床検査学)	3前		2								1	
小計(16科目)	-		12	18	0	3	0	0	1	0	3	
グローバルビジネス分野	フードシステム学	3前	2			1						
	食品の経営学	3前	2									1
	食品流通学	3前		2								1
	食品資源論	2後		2					1			
	食品生産流通学実習(視察)	3後		1		1						
	フードスペシャリスト論	3後		2		1						
	フードコーディネーター論	3後		2		1						
	健康科学英語(心身、食品、健康、衛生)	2通		2					3			2
	国際英語(プレゼンテーション)	3通		2								1
	食品安全等国際制度論	4前	2									1
	グローバルヘルスフード開発	4前		2		1						
	フードセーフティ入門	4後		2		2						
	食品リスク管理論	4前		2								1
	食環境生産教育実習	3後		2		1			1			
	国際産学連携論	4前		2								1
	トレーサビリティ論	4後		2								1
	フードビジネス関連法規	4後		2								1
小計(17科目)	-		6	27	0	3	0	0	1	0	3	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
	インターンシップ	3		2		6			1		
	卒業研究	4		2		6			1		
	小計(2科目)	-	0	4	0	6	0	0	1	0	0
		-									
	合計(95科目)	-	63	104	0	6	0	0	1	0	26
卒業要件及び履修方法											
必修科目63単位を修得し、130単位以上修得すること。 (履修科目の登録の上限：46単位(年間))											

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			専任教員等の配置					兼任・兼任
			必修	選択	自由	教授	准教授	講師	助教	助手	
	インターンシップ	2通		2		4			1		
	卒業研究	4		2		4			1		
	小計(2科目)	-	0	4	0	4	0	0	1	0	0
共通科目	国際研修	全		1		1					
	ボランティア活動	全		1		1					
	小計(2科目)	-	0	2	0	1	0	0	0	0	0
	合計(103科目)	-	100	79	0	5	0	1	2	0	27
卒業要件及び履修方法											
必修科目100単位を修得し、130単位以上修得すること。 (履修科目の登録の上限：46単位(年間))											

- (注) ・ 報告年度の5月1日現在の情報を記入してください。(過年度については、各年度末時点の情報として記入してください。)
- ・ 本授業科目表は、開設年度から提出年度までの間において実際に実施された授業科目に関する情報として記入してください。
 - ・ 認可申請書又は設置届出書の様式第2号(その2の1)に準じて作成してください。
 - ・ 各欄の作成方法は「大学の設置等に係る提出書類作成の手引き」の「教育課程等の概要」を確認してください。
 - ・ 「認可時又は届出時」には 設置認可時又は届出時の授業科目全て(兼任、兼任教員が担当する科目を含む。)を黒字で記入してください。その上で、認可時又は届出時から変更となっている箇所は太字の赤字としてください。
 - ・ 履修希望者がいなかったために未開講となった科目についても科目名の後ろに「(未開講)」として記入してください。
 - ・ 1ページ目には認可時又は届出時と報告年度2つの表を記入してください。
 - ・ 不要な年度(平成29年度開設であれば平成28年度)の表は適宜削除してください。
(2つの表が1ページに表示されるようにしてください。)

(1) ②授業科目表に関する変更内容

【平成29年度】

- ・専任教員の所属変更及び教育内容の充実を図る理由により、「心身健康科学概論」の専任教員等の配置を「助教1」から「助教0」、兼任・兼担の配置を「兼9」から「兼13」に変更。
- ・専任教員の所属変更の理由により、「生物学基礎」「生化学」の専任教員等の配置を「講師1」から「講師0」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「有機化学」の配当年次を「2後」から「1後」、専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「無機化学」の配当年次を「2後」から「2前」、専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る及び担当教員の退職の理由により、「食品微生物学」の配当年次を「2前」から「1後」、単位数を「選択2」から「必修2」、専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「助教0」から「助教1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「ストレスと食・健康」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授2」、兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実を図る理由により、「コミュニケーション演習」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授3」、「講師1」から「講師0」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼5」に変更。
- ・担当教員の退職の理由により、「スポーツと健康」の兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品学各論」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授3」、「助教0」から「助教1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食の科学」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品素材論」の配当年次を「2後」から「2前」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「調理学」の配当年次を「2前」から「1後」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養と代謝」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、「講師1」から「講師0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養代謝実験」の単位数を「選択2」から「選択1」、専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、「助教1」から「助教0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品加工基礎」「食品加工基礎実習」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食生活と健康」の配当年次を「2前」から「1後」、専任教員等の配置を「教授0」から「教授2」、「助教1」から「助教0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「身体の構造と機能」の専任教員等の配置を「講師1」から「講師0」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・専任教員の所属変更の理由により、「病気の成り立ち」「解剖生理学実習」の専任教員等の配置を「助教1」から「助教0」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の退職の理由により、「免疫学」「感染症学」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」とし、後任の検討。平成31年度後期開講予定の為、問題はない。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「分析化学」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、「講師1」から「講師0」に変更。
- ・担当教員の退職の理由により、「応用微生物学実験」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「助教0」から「助教1」に変更。
- ・専任教員の所属変更の理由により、「応用栄養学実習」の専任教員等の配置を「助教1」から「助教0」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養分析学実験」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、「助教1」から「助教0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「機能性評価科学」の配当年次を「4後」から「3後」に変更。
- ・担当教員の退職の理由により、「国際英語(プレゼンテーション)」の兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼0」とし、後任の検討。平成30年度後期開講予定の為、問題はない。
- ・専任教員の所属変更の理由により、「インターンシップ」「卒業研究」の専任教員等の配置を「教授5」から「教授6」、「講師1」から「講師0」に変更。

【平成30年度】

- ・担当教員の見直しの理由により、「心身健康科学概論」の専任教員等の配置を「教授3」から「教授2」、兼任・兼担の配置を「兼13」から「兼10」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「有機化学」の単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品微生物学」の配当年次を「1後」から「1前」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食文化論」の配当年次を「2前」から「2後」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の産休の理由により、「コンピューター入門」の兼任・兼担の配置を「兼2」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「職業とキャリア形成」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授2」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実を図る理由により、「コミュニケーション演習」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、兼任・兼担の配置を「兼5」から「兼2」に変更。
- ・担当教員の退職の理由により、「スポーツと健康」の兼任・兼担の配置を「兼2」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品学各論」の単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品学実験Ⅱ」の兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品素材論」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「調理学」の単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養代謝実験」の単位数を「選択1」から「必修1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品加工基礎」の単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「食生活と健康」の専任教員等の配置を「教授2」から「教授1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品衛生学」「食品衛生学実験」の専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「臨床栄養学概論」「2前」「必修2」「兼1」を新規追加。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「給食計画論」「1後」「必修2」「兼1」を新規追加。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「病気の成り立ち」の単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「解剖生理学実習」の単位数を「選択1」から「必修1」、兼任・兼担の配置を「兼1」から「兼2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る及び担当教員の退職により検討中としていた理由により、「免疫学」の単位数を「選択2」から「必修2」、兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の退職により検討中としていた理由により、「感染症学」の兼任・兼担の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「ブレインサイエンス」の配当年次を「2後」から「3前」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「公衆衛生学Ⅱ」の単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「分析化学」の配当年次を「3前」から「2後」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「臨床栄養学実習」「2後」「必修1」「兼1」を新規追加。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養分析学実験」の単位数を「選択1」から「必修1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養指導論Ⅰ」「1後」「必修2」「講師1」「兼1」を新規追加。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養指導論Ⅱ」「2前」「必修2」「講師1」「兼1」を新規追加。

- ・教育効果の充実を図る理由により、「栄養指導実習」「2後」「必修1」「講師1」「兼1」を新規追加。
- ・教育効果の充実を図る及び科目名称の明確化の理由により、「ライフステージ栄養学（栄養指導論）」の授業科目の名称を「ライフステージ栄養学」、配当年次を「2後」から「2前」、単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・科目名称の明確化の理由により、「ライフステージ栄養管理実習（栄養指導論）」の授業科目の名称を「ライフステージ栄養管理実習」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品官能評価」の配当年次を「4前」から「3後」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品機能評価」の配当年次を「4後」から「3後」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「調理学実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」の単位数を「選択1」から「必修1」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実・科目名称の明確化の理由により、「総合調理実習」の授業科目の名称を「総合調理（給食の運営）実習」、配当年次を「4前」から「3前」、単位数を「選択2」から「必修2」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実を図る理由により、「給食の運営管理論」の単位数を「選択2」から「必修2」、専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実を図る理由により、「給食経営管理実習（校外実習）」の配当年次を「2通」から「3通」、単位数を「選択2」から「必修2」、専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品工学総論」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「食品加工応用」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品分析学」の配当年次を「3後」から「3前」に変更。
- ・科目名称の明確化の理由により、「機能性評価科学」の授業科目の名称を「機能性評価科学（臨床検査学）」、配当年次を「3後」から「3前」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「食品資源論」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「健康科学英語（心身、食品、健康、衛生）」の配当年次を「2前」から「2通」、専任教員等の配置を「教授0」から「教授3」、「助教0」から「助教1」、「兼1」から「兼2」に変更。
- ・教育効果の充実を図る及び担当教員の退職により検討中としていた理由により、「国際英語（プレゼンテーション）」の配当年次を「2後」から「3通」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の見直し及び教育効果の充実を図る理由により、「インターンシップ」の配当年次を「3」から「2通」、専任教員等の配置を「教授6」から「教授4」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「卒業研究」の専任教員等の配置を「教授6」から「教授4」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「国際研修」「全」「選択1」「教授1」を新規追加。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「ボランティア活動」「全」「選択1」「教授1」を新規追加。

【令和元年度】

- ・コア科目の教育効果の充実を図る理由により、「心身健康科学概論」「行動科学概論」「生命科学概論」の科目を統廃合し、「心身健康科学」「1通」「必修1」「教授1」「兼6」、「ヒューマンⅠ」「2通」「必修1」「兼8」、「ヒューマンⅡ」「3通」「必修1」「教授1」「兼7」、「ヒューマンⅢ」「4通」「必修1」「兼9」を新規追加。
- ・専任教員の所属変更により、「生化学」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の昇格の理由により、「食品微生物学」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、「助教1」から「助教0」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「細胞と遺伝子」の配当年次を「3前」から「3後」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「基礎統計演習」の兼任・兼任の配置を「兼2」から「兼3」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「食文化論」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」に変更し、「兼1」とした。
- ・担当教員の見直しの理由により、「数学」の配当年次を「1前」から「1後」に変更。
- ・担当教員辞任等の理由により、「ストレスと食・健康」の専任教員等の配置を「教授2」から「教授1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「職業とキャリア形成」の配当年次を「1前」から「1・2・3通」、専任教員等の配置を「講師0」から「講師3」、「助教0」から「助教1」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「コミュニケーション演習」の専任教員等の配置を「教授3」から「教授2」、「講師1」から「講師2」、「助教1」から「助教0」、兼任・兼任の配置を「兼2」から「兼4」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「体育概論」の配当年次を「1前」から「1後」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「食品学各論」の専任教員等の配置を「教授3」から「教授1」、「助教1」から「助教0」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「食品学実験Ⅰ」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「講師0」から「講師1」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「食品学実験Ⅱ」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「講師0」から「講師1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・担当教員の定年退職の理由により、「食の科学」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「調理学」の配当年次を「1後」から「1前」、専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「栄養と代謝」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「栄養代謝実験」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「講師0」から「講師1」に変更。
- ・担当教員辞任及び教育効果の充実を図る理由により、「食生活と健康」の配当年次を「1後」から「1前」、専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・専任教員の昇格の理由により、「食品衛生学」「食品衛生学実験」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、「助教1」から「助教0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「臨床栄養学概論」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実を図る理由により、「給食計画論」の配当年次を「1後」から「1前」、専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の所属変更により、「生化学実験」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「解剖生理学実験」の兼任・兼任の配置を「兼2」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の定年退職の理由により、「食品発酵学」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「ヘルスフードサイエンス」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「公衆衛生学Ⅰ」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「講師0」から「講師1」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「シンバイオティクス」の配当年次を「3前」から「3後」に変更。
- ・専任教員の昇格の理由により、「応用微生物学実験」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、「助教1」から「助教0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「臨床栄養学実習」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の所属変更により、「応用栄養学実験」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「栄養分析学実験」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「講師0」から「講師1」に変更。

- ・専任教員の所属変更により、「公衆栄養学」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の所属変更により、「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導論Ⅱ」「栄養指導実習」の専任教員等の配置を「講師1」から「講師0」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼2」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「ライフステージ栄養学」「ライフステージ栄養管理実習」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、「講師0」から「講師1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品官能評価」の専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「食品機能評価」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実を図る理由により、「調理学実習Ⅰ」の配当年次を「2後」から「1前」、専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び教育効果の充実を図る理由により、「調理学実習Ⅱ」の配当年次を「3前」から「1後」、専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・専任教員の所属変更により、「総合調理（給食の運営）実習」の専任教員等の配置を「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「給食の運営管理論」の配当年次を「2前」から「1後」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「食品工学総論」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「フードマネジメント論」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の定年退職の理由により、「食品加工貯蔵学」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品加工応用」の専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「分子調理学」の配当年次を「3前」から「1・2・3通」、専任教員等の配置を「教授0」から「教授1」、「講師0」から「講師2」、「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼1」から「兼0」に変更。
- ・担当教員辞任の理由により、「食品分析学」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員辞任及び担当教員の見直しの理由により、「機能性食品学Ⅰ」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」に変更し、「兼1」とした。
- ・担当教員の定年退職の理由により、「フードシステム学」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品の経営学」「食品流通学」の配当年次を「3前」から「1前」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食品生産流通学実習（視察）」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授2」、「講師0」から「講師3」、「助教0」から「助教1」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「健康科学英語（心身、食品、健康、衛生）」の専任教員等の配置を「教授3」から「教授0」、「助教1」から「助教0」、兼任・兼任の配置を「兼2」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の定年退職の理由により、「グローバルヘルスフード開発」の専任教員等の配置を「教授1」から「教授0」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼1」に変更。
- ・担当教員の見直しの理由により、「フードセーフティ入門」の専任教員等の配置を「教授2」から「教授1」に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、「食環境生産教育実習」の配当年次を「3後」から「3通」、専任教員等の配置を「講師0」から「講師1」、「助教0」から「助教1」、兼任・兼任の配置を「兼0」から「兼2」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び担当教員の見直しの理由により、「インターンシップ」の専任教員等の配置を「教授4」から「教授2」、「講師0」から「講師3」に変更。
- ・専任教員の所属変更及び担当教員の見直し、教育効果の充実を図る理由により、「卒業研究」の配当年次を「4」から「3・4」、専任教員等の配置を「教授4」から「教授2」、「講師0」から「講師3」に変更。

- (注) ・ 2(1)ー① 授業科目表に記入された各年度における変更内容（配当年次の変更、専任教員等の配置の変更、授業科目名の変更、新規科目の追加など）を簡条書きで記入してください。変更がない年度は「特になし。」と記入してください。
- ・ 変更内容には、授業科目の未開講や廃止については記入しないでください。
 - ・ 不要な年度（平成29年度開設であれば平成28年度）の表は適宜削除してください。

(2) 授業科目数

設置時の計画				変更状況				備考
必修	選択	自由	計 (A)	必修	選択	自由	計	
37 科目	58 科目	— 科目	95 科目	61 科目 [+24]	43 科目 [△15]	— 科目 []	104 科目 [+9]	

- (注) ・ 未開講科目も含めた教育課程上の授業科目数を記入するとともに、[] 内に、設置時の計画からの増減を記入してください。（記入例：1科目減の場合：△1）

(3) 未開講科目

番号	授業科目名	単位数	配当年次	一般・専門	必修・選択	未開講の理由, 代替措置の有無
1	該当なし					
2						
3						

- (注) ・ 配当年次に達しているにも関わらず、何らかの理由で未開講となっている授業科目について記入してください。なお、理由については可能な限り具体的に記入してください。
- ・ 履修希望者がいなかったために未開講となった科目については記入しないでください。
 - ・ 教職大学院の場合は、「一般・専門」を「共通・実習・その他」と修正して記入してください。

(4) 廃止科目

番号	授業科目名	単位数	配当年次	一般・専門	必修・選択	廃止の理由, 代替措置の有無
1	心身健康科学概論	2	1前	一般	必修	廃止の理由: 本学コア科目の教育内容見直しの為 代替措置: 新たに「心身健康科学」「ヒューマンI」「ヒューマンII」「ヒューマンIII」の4科目を開講
2	行動科学概論	1	3後	一般	必修	
3	生命科学概論	1	1前	一般	必修	

- (注) ・ 設置時の計画にあり、何らかの理由で廃止（教育課程から削除）した授業科目について記入してください。なお、理由については可能な限り具体的に記入してください。
- ・ 教職大学院の場合は、「一般・専門」を「共通・実習・その他」として記入してください。

(5) 授業科目を未開講又は廃止としたことに係る「大学の所見」及び「学生への周知方法」

本学コア科目の教育内容の見直しを行い、「心身健康科学概論」「行動科学概論」「生命科学概論」の科目を統合し、「心身健康科学」「ヒューマンI」「ヒューマンII」「ヒューマンIII」に改め、より学生が学び理解しやすい科目内容及び学年配当に変更した。
 なお、2018年度以前入学生については変更前の「心身健康科学概論」「行動科学概論」「生命科学概論」を開講し、2019年度入学生よりガイダンス時における教員紹介、シラバス、時間割により周知徹底した上で、新規「心身健康科学」「ヒューマンI」「ヒューマンII」「ヒューマンIII」を開講している。

- (注) ・ 授業科目を未開講又は廃止としたことによる学生の履修への影響に関する大学の所見、学生への周知方法、今後の方針などを可能なかぎり具体的に記入してください。

(6) 「設置時の計画の授業科目数の計」に対する「未開講科目と廃止科目の計」の割合

$$\frac{\text{未開講科目(3)と廃止科目(4)の計}}{\text{設置時の計画の授業科目数の計(A)}} = \frac{3}{95} = \boxed{3.15} \%$$

- (注) ・ 小数点以下第3位を切り捨て、小数点以下第2位まで表示されます。
- ・ 「未開講科目と廃止科目の計」が、「(3)未開講科目」と「(4)廃止科目」の合計数となるように留意してください。

3 施設・設備の整備状況、経費

区 分		内 容				備 考		
(1) 校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	記載内容の誤りによる 訂正 (30) 実習農園購入による増 加 (31)		
	校舎敷地	22,647 23,319.67㎡	574.68㎡	86.05㎡	22,647 23,980.40㎡			
	運動場用地	2,837.00㎡	0㎡	0㎡	2,837.00㎡			
	小 計	25,484 26,156.67㎡	574.68㎡	86.05㎡	25,484 26,817.40㎡			
	そ の 他	1,923 6,742.23㎡	0㎡	0㎡	1,923 6,742.23㎡			
	合 計	27,407 32,898.90㎡	574.68㎡	86.05㎡	27,407 33,559.63㎡			
(2) 校 舎	専 用	17,694 18,862.71㎡	0㎡	863.35㎡	17,694 19,726.06㎡	実験棟増設 (31)		
	(17,694 18,862.71㎡)	(0㎡)	(863.35㎡)	(17,694 19,726.06㎡)				
(3) 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	大学全体 増設 (30)		
	33 35室	4室	25室	2室 (補助職員2人)	1室 (補助職員 人)			
(4) 専任教員研究室	新設学部等の名称		室 数					
	人間科学部 ヘルスフードサイエンス学科		7 8 室					
(5) 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	学科単位での特定不能 なため大学全体の数 図書、視聴覚資料の増 加分は新規購入。学術 雑誌減少分は契約見直 し変更 (元)
	人間科学部 ヘルスフードサイ エンス学科	42,400 [4,480] (50,828 [6,825]) (42,559 [4,341]) (38,547 [4,072])	7,003 [2,533] (6,911 [2,438]) (7,148 [2,516]) (6,367 [2,303])	55 [55] (73 [73]) (60 [60]) (51 [51])	2,049 (2,147) (2,039) (2,006)	9,518 (7,940)	190 (180)	
	計	42,400 [4,480] (50,828 [6,825]) (42,559 [4,341]) (38,547 [4,072])	7,003 [2,533] (6,911 [2,438]) (7,148 [2,516]) (6,367 [2,303])	55 [55] (73 [73]) (60 [60]) (51 [51])	2,049 (2,147) (2,039) (2,006)	9518 (7,940)	190 (180)	
(6) 図 書 館	面 積	閱 覧 座 席 数	収 納 可 能 冊 数					
	738.15㎡	226	82,500					
(7) 体 育 館	面 積	体育館以外のスポーツ施設の概要						
	523.89㎡	フットサルコート1面				大学全体		
(8) 経費の見積り及び維持方法の概要	経費の見積り	区 分	開設年度	完成年度	区 分	開設前年度	開設年度	完成年度
		教員1人当り研究費等	一千円	300千円	図書購入費	20,000千円	20,000千円	20,000千円
	共同研究費等	一千円	3,000千円	設備購入費	30,000千円	30,000千円	30,000千円	
	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	
		1,600千円	1,300千円	1,300千円	1,300千円	一千円	一千円	
学生納付金以外の維持方法の概要		手数料収入、資産運用収入等						

- (注) ・ 設置時の計画を、申請書の様式第2号(その1の1)に準じて作成してください。(複数のキャンパスに分かれている場合、複数の様式に分ける必要はありません。なお、「(1)校地等」及び「(2)校舎」は大学全体の数字を、その他の項目はAC対象学部等の数値を記入してください。)
- ・ 運動場用地が校舎敷地と別地にある場合は、その旨(所要時間・距離等)を「備考」に記入してください。
 - ・ 「(5)図書・設備」については、上段に完成年度の予定数値を、下段には令和元年5月1日現在の数値を記入してください。
 - ・ 昨年度の報告後から今年度の報告時までに変更のあったものについては、変更部分を赤字で見え消し修正するとともに、その理由及び報告年度「(元)」を「備考」に赤字で記入してください。
なお、昨年度の報告において赤字で見え消した部分については、見え消しのまま黒字にしてください。
 - ・ 校舎等建物の計画の変更(校舎又は体育館の総面積の減少、建築計画の遅延)がある場合には、「建築等設置計画変更書」を併せて提出してください。
なお、昨年度の報告において赤字で見え消した部分については、黒字で記入してください。
 - ・ 国立大学については「(8)経費の見積り及び維持方法の概要」は記載不要です。

4. 既設大学等の状況

大学の名称	人間総合科学大学									備考
既設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	平均入学定員超過率	定員変更年度 (AC期間の 学科のみ)	開設年度	所在地	
	年	人	年次 人	人		倍	年度	年度	年度	
人間科学部	4	160	—	640	—	0.62	—	平成17	—	
健康栄養学科	4	80	—	320	学士 (健康栄養学)	0.95	—	平成17	埼玉県さいたま市 岩槻区馬込1288番 地	
ヘルス・サイエンス学科	4	80	—	320	学士 (食品健康科学)	0.18	—	平成29	同上	
保健医療学部	4	150	—	600	—	1.05	—	平成23	—	
看護学科	4	80	—	320	学士 (看護学)	1.13	—	平成23	埼玉県さいたま市 岩槻区太田字 新正寺曲輪354-3	
リハビリテーション学科	4	70	—	280	—	0.95	—	平成23	同上	
理学療法学専攻	4	40	—	160	学士 (理学療法学)	1.09	—	平成23	同上	
義肢装具学専攻	4	30	—	120	学士 (義肢装具学)	0.75	—	平成23	同上	
大学全体	4	310	—	1,240	—	0.84	—	—	—	
大学の名称	人間総合科学大学 (通信教育課程)									備考
既設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	平均入学定員超過率	定員変更年度 (AC期間の 学科のみ)	開設年度	所在地	
	年	人	年次 人	人		倍				
人間科学部 (通信教育課程)	4	500	—	2,500	—	0.61	—	平成12	—	
心身健康科学科	4	500	—	2,500	学士 (人間科学)	0.61	平成29	平成12	埼玉県さいたま市 岩槻区馬込1288番 地	定員変更 (△500)
大学全体	4	500	—	2,500	—	0.61	—	—	—	

- (注) ・本調査の対象となっている大学等の設置者が既に設置している全ての大学(大学院含む)、短期大学及び高等専門学校についてそれぞれの学校種ごとに、報告年度の5月1日現在の状況を記入してください。(専攻科及び別科を除く)。
- ・学部の学科または研究科の専攻等、「入学定員を定めている組織」ごとに全ての組織を記入してください。
※「入学定員を定めている組織」ごとには、課程認定等によりコース・専攻に入学定員を定めている場合を含めます。履修上の区分としてコース・専攻を設けている場合は含めません。
 - ・本年度AC対象となる学部等については、必ず下線を引いてください。
 - ・「平均入学定員超過率」の考え方は「大学設置等に係る提出書類の作成の手引き(平成31年度改訂版)」と同じです。
 - ・「備考」の欄については、学年進行中の入学定員の増減や学生募集停止など、収容定員に影響のある情報を記入してください。

5 教員組織の状況

<人間科学部 ヘルスフードサイエンス学科>

(1) -① 担当教員表

【認可時又は届出時】

【平成29年度】

【平成30年度】

【令和元年度】

【令和2年度】

専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢)	氏名 (年齢)	氏名 (年齢)	氏名 (年齢)	氏名 (年齢)
		<就任(予定)年月> 保有学位等	<就任(予定)年月> 保有学位等	<就任(予定)年月> 保有学位等	<就任(予定)年月> 保有学位等	<就任(予定)年月> 保有学位等
		担当授業科目名	担当授業科目名	担当授業科目名	担当授業科目名	担当授業科目名
専	教授	丸井 英二 <平成29年4月> 保健学博士	丸井 英二 <平成29年4月> 保健学博士	丸井 英二 <平成29年4月> 保健学博士	丸井 英二 <平成29年4月> 保健学博士	
		公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ ヘルスサイエンスリサーチ フードセーフティ入門 インターンシップ 卒業研究	公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ ヘルスサイエンスリサーチ フードセーフティ入門 インターンシップ 卒業研究	公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ ヘルスサイエンスリサーチ フードセーフティ入門 インターンシップ 卒業研究	公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ ヘルスサイエンスリサーチ フードセーフティ入門 インターンシップ 卒業研究	
専	教授	岩切 大 <平成29年4月> 医学博士				
		食品微生物学 免疫学 感染症学 応用微生物学実験 インターンシップ 卒業研究	免疫学 感染症学			
専	教授	中西 由季子 <平成29年4月> 博士(農学)	中西 由季子 <平成29年4月> 博士(農学)	中西 由季子 <平成29年4月> 博士(農学)	中西 由季子 <平成29年4月> 博士(農学)	
		心身健康科学概論 職業とキャリア形成 ライフステージ栄養学(栄養指導論) ライフステージ栄養管理実習(栄養指導論) 食品機能評価 フードマネジメント論 食品分析学 機能的食品学Ⅰ フードスペシャリスト論 フードコーディネート論 インターンシップ 卒業研究	心身健康科学概論 ストレスと食・健康 コミュニケーション演習 食品学実験Ⅰ 栄養と代謝 栄養代謝実験 栄養分析学実験 ライフステージ栄養学(栄養指導論) ライフステージ栄養管理実習(栄養指導論) 食品機能評価 フードマネジメント論 食品分析学 機能的食品学Ⅰ フードスペシャリスト論 フードコーディネート論 インターンシップ 卒業研究	ストレスと食・健康 コミュニケーション演習 食品学実験Ⅰ 栄養と代謝 栄養代謝実験 食生活と健康 栄養分析学実験 ライフステージ栄養学 ライフステージ栄養管理実習		
専	教授	玉木 雅子 <平成29年4月> 博士(学術)	玉木 雅子 <平成29年4月> 博士(学術)	玉木 雅子 <平成29年4月> 博士(学術)	玉木 雅子 <平成29年4月> 博士(学術)	
		心身健康科学概論 食文化論 コミュニケーション演習 食品学総論 食品学各論 食品学実験Ⅰ 食品学実験Ⅱ 食品加工基礎 食品加工基礎実習 食品管理論 食品衛生学 食品衛生学実験 食品発酵学 食品加工応用 インターンシップ 卒業研究	心身健康科学概論 食文化論 コミュニケーション演習 食品学総論 食品学各論 食品学実験Ⅱ 食品管理論 食品衛生学 食品衛生学実験 食品発酵学 食品加工応用 インターンシップ 卒業研究	心身健康科学概論 食文化論 コミュニケーション演習 食品学総論 食品学各論 食品管理論 食品衛生学 食品衛生学実験	職業とキャリア形成 コミュニケーション演習 食品学総論 食品学各論 食品管理論 食品衛生学 食品衛生学実験 食品生産流通学実習(視察) インターンシップ 卒業研究	
			生良 初 <平成29年4月> 医学博士			
専	教授		食生活と健康 無機化学 インターンシップ 卒業研究			

専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名
				専任・兼任	助教	宮 聡子 <平成29年4月> 博士(海洋科学)	食品微生物学 食品学各論 食品衛生学 応用微生物学実験 インターンシップ 卒業研究	専任・兼任	助教	宮 聡子 <平成29年4月> 博士(海洋科学)	食品微生物学 食品学各論 食品衛生学 食品衛生学実験 応用微生物学実験 健康科学英語(心身、食品、健康、衛生) インターンシップ 卒業研究	専任・兼任	講師	宮 聡子 <平成29年4月> 博士(海洋科学)	食品微生物学 職業とキャリア形成 コミュニケーション演習 食品衛生学 食品衛生学実験 応用微生物学実験 食品生産流通学実習(視察) インターンシップ 卒業研究
				専任・兼任	教授	時光 一部 <平成29年10月> 医学博士	有機化学 食品学各論 食生活と健康 ヘルスフードサイエンス 分析化学 インターンシップ 卒業研究	専任・兼任	教授	時光 一部 <平成29年10月> 医学博士	有機化学 無機化学 職業とキャリア形成 食品学各論 食品学実験II 食品素材論 ヘルスフードサイエンス 分析化学 食品工学総論 食品資源論 健康科学英語(心身、食品、健康、衛生) インターンシップ 卒業研究 国際研修 ボランティア活動	専任・兼任	教授	時光 一部 <平成29年10月> 医学博士	心身健康科学 有機化学 無機化学 ストレスと食・健康 職業とキャリア形成 コミュニケーション演習 食品素材論 分析化学 食品加工応用 分子調理学 食品資源論 食品生産流通学実習(視察) フーズベジタリスト論 フードコーディネーター論 食環境生産教育実習 インターンシップ 卒業研究 国際研修 ボランティア活動
兼任	教授	庄子 和夫 <平成29年4月> 博士(理学)	生命科学概論 化学基礎 有機化学 無機化学 細胞と遺伝子 生化学実験	兼任	教授	庄子 和夫 <平成29年4月> 博士(理学)	生命科学概論 細胞と遺伝子 生化学実験	兼任	教授	庄子 和夫 <平成29年4月> 博士(理学)	生命科学概論 生化学 細胞と遺伝子 生化学実験	専任	教授	庄子 和夫 <平成29年4月> 博士(理学)	ヒューマンII 生化学 生化学実験
								兼任	講師	秋山 佳代 <平成30年4月> 修士(カウンセリング)	応用栄養学実習 公衆栄養学	専任	講師	秋山 佳代 <平成30年4月> 修士(カウンセリング)	職業とキャリア形成 コミュニケーション演習 臨床栄養学概論 臨床栄養学実習 応用栄養学実習 公衆栄養学 ライフステージ栄養学 ライフステージ栄養管理実習 分子調理学 食品生産流通学実習(視察) 食環境生産教育実習 インターンシップ 卒業研究
								兼任	助教	矢部 えん <平成30年4月> 修士(家政学)	調理学 給食計画論 調理学実習I 調理学実習II 総合調理(給食の運営)実習 食品加工応用	専任	助教	矢部 えん <平成30年4月> 修士(家政学)	職業とキャリア形成 調理学 給食計画論 調理学実習I 調理学実習II 総合調理(給食の運営)実習 給食の運営管理論 給食経営管理実習(校外実習) 分子調理学 食品生産流通学実習(視察) 食環境生産教育実習 インターンシップ 卒業研究

専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名
専	講師	矢島 孔明 <平成29年4月> 博士(医学)	生物学基礎 生化学 コミュニケーション演習 栄養と代謝 身体の構造と機能 分析化学 インターンシップ 卒業研究	兼任	講師	矢島 孔明 <平成29年4月> 博士(医学)	生物学基礎 生化学	兼任	講師	矢島 孔明 <平成29年4月> 博士(医学)	心身健康科学概論	兼任	准教授	本山 陽子 <平成31年4月> 公衆衛生学修士 職業とキャリア形成 食品学実験Ⅰ 食品学実験Ⅱ 栄養代謝実験 公衆衛生学Ⅰ 栄養分析学実験 食品官能評価 分子調理学 食品生産流通学実習(視察) インターンシップ 卒業研究	
専	助教	平子 哲史 <平成29年4月> 博士(薬学)	心身健康科学概論 栄養代謝実験 食生活と健康 病気の成り立ち 解剖生理学実習 応用栄養学実習 栄養分析学実験 インターンシップ 卒業研究	兼任	助教	平子 哲史 <平成29年4月> 博士(薬学)	心身健康科学概論 病気の成り立ち 解剖生理学実習 応用栄養学実習	兼任	助教	平子 哲史 <平成29年4月> 博士(薬学)	心身健康科学概論 解剖生理学実習				
兼任	助教	鈴木 恵美 <平成29年4月> 修士(健康栄養科学)	心身健康科学概論 給食の運営管理論 給食経営管理実習(校外実習)	兼任	助教	鈴木 恵美 <平成29年4月> 修士(健康栄養科学)	心身健康科学概論 給食の運営管理論 給食経営管理実習(校外実習)	専	助教	鈴木 恵美 <平成29年4月> 修士(健康栄養科学)	給食の運営管理論 給食経営管理実習(校外実習)	兼任	講師	鈴木 恵美 <平成29年4月> 修士(健康栄養科学)	食環境生産教育実習
				兼任	講師	中沢 麻理 <平成29年4月> 修士(健康福祉科学)	心身健康科学概論 コミュニケーション演習 公衆栄養学	専	講師	中沢 麻理 <平成29年4月> 修士(健康福祉科学)	コミュニケーション演習 栄養指導論Ⅰ 栄養指導論Ⅱ 栄養指導実習	兼任	講師	中沢 麻理 <平成29年4月> 修士(健康福祉科学)	栄養指導論Ⅰ 栄養指導論Ⅱ 栄養指導実習
兼任	教授	久住 眞理 <平成29年4月> 博士(医学)	心身健康科学概論									兼任	教授	久住 眞理 <平成31年4月> 博士(医学)	ヒューマンⅢ
兼任	教授	久住 武 <平成29年4月> 医学博士	基礎統計演習	兼任	教授	久住 武 <平成29年4月> 医学博士	心身健康科学概論 基礎統計演習	兼任	教授	久住 武 <平成29年4月> 医学博士	心身健康科学概論 基礎統計演習	兼任	教授	久住 武 <平成29年4月> 医学博士	ヒューマンⅠ ヒューマンⅡ ヒューマンⅢ 基礎統計演習
兼任	教授	鈴木 はる江 <平成29年4月> 医学博士	心身健康科学概論 ストレスと食・健康	兼任	教授	鈴木 はる江 <平成29年4月> 医学博士	心身健康科学概論 基礎統計演習	兼任	教授	鈴木 はる江 <平成29年4月> 医学博士	心身健康科学概論 解剖生理学実習	兼任	教授	鈴木 はる江 <平成29年4月> 医学博士	心身健康科学 ヒューマンⅠ
兼任	教授	島田 涼子 <平成29年4月> 博士(医学)	こころの科学	兼任	教授	島田 涼子 <平成29年4月> 博士(医学)	こころの科学	兼任	教授	島田 涼子 <平成29年4月> 博士(医学)	こころの科学	兼任	教授	島田 涼子 <平成29年4月> 博士(医学)	ヒューマンⅢ こころの科学

専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	担当授業科目名
兼任	教授	小岩 信義 <平成29年4月> 博士(医学)	心身健康科学概論	兼任	教授	小岩 信義 <平成29年4月> 博士(医学)	心身健康科学概論	兼任	教授	小岩 信義 <平成29年4月> 博士(医学)	心身健康科学 ヒューマンⅠ ヒューマンⅡ 基礎統計演習 ブレインサイエンス
			基礎統計演習								
兼任	教授	白石 弘美 <平成29年4月> 短期大学士	心身健康科学概論	兼任	教授	白石 弘美 <平成29年4月> 短期大学士	心身健康科学概論	兼任	教授	白石 弘美 <平成29年4月> 短期大学士	心身健康科学 コミュニケーション演習
							コミュニケーション演習 臨床栄養学概論 臨床栄養学実習				
兼任	教授	熊谷 修 <平成29年4月> 学術博士	心身健康科学概論 公衆栄養学								
兼任	教授	吉田 浩子 <平成29年4月> 博士(理学)	行動科学概論	兼任	教授	吉田 浩子 <平成29年4月> 博士(理学)	行動科学概論	兼任	教授	吉田 浩子 <平成29年4月> 博士(理学)	行動科学概論 ヒューマンⅡ ヒューマンⅢ
兼任	教授	遠藤 隆行 <平成29年4月> 博士(理学)	ブレインサイエンス 食品機能学 食品生命科学 健康科学英語(心身、食品、健康、衛生)	兼任	教授	遠藤 隆行 <平成29年4月> 博士(理学)	ブレインサイエンス 食品機能学 食品生命科学 健康科学英語(心身、食品、健康、衛生)	兼任	教授		
兼任	教授	大塚 博 <平成29年4月> 博士(工学)	数学					兼任	教授	大塚 博 <平成31年4月> 博士(工学)	数学
兼任	准教授	梅園 智子 <平成29年4月> 博士(学術)	心身健康科学概論 調理学 食の科学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 総合調理実習	兼任	准教授	梅園 智子 <平成29年4月> 博士(学術)	心身健康科学概論 調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 総合調理実習	兼任	准教授	梅園 智子 <平成29年4月> 博士(学術)	心身健康科学概論
兼任	助教	高原 皓全 <平成29年4月> 博士(健康科学)	心身健康科学概論 コンピュータ入門 体育概論 スポーツと健康								
兼任	助教	朴峠 周子 <平成29年4月> 博士(学術)	心身健康科学概論 コンピュータ入門	兼任	助教	朴峠 周子 <平成29年4月> 博士(学術)	心身健康科学概論 コンピュータ入門	兼任	講師	朴峠 周子 <平成31年4月> 博士(学術)	ヒューマンⅠ ヒューマンⅢ コンピュータ入門
				兼任	教授	渡邊 成 <平成29年4月> 医学学士	心身健康科学概論 コミュニケーション演習 身体の構造と機能	兼任	教授	渡邊 成 <平成29年4月> 医学学士	心身健康科学概論 コミュニケーション演習 身体の構造と機能 病気の成り立ち
				兼任	講師	藤原 宏子 <平成29年4月> 博士(理学)	心身健康科学概論	兼任	教授	藤原 宏子 <平成29年4月> 博士(理学)	心身健康科学 ヒューマンⅠ ヒューマンⅡ
				兼任	講師	弓削田 綾乃 <平成29年4月> 博士(人間科学)	体育概論 スポーツと健康	兼任	助教	大出 理香 <平成29年4月> 修士(健康栄養科学)	心身健康科学概論 コミュニケーション演習 食環境生産教育実習
				兼任	助教	大出 理香 <平成29年4月> 修士(健康栄養科学)	心身健康科学概論 コミュニケーション演習				

専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等	専任・兼任・兼任の別	職名	氏名 (年齢) <就任(予定)年月> 保有学位等
	担当授業科目名			担当授業科目名			担当授業科目名			担当授業科目名	
兼任	教授	大谷 敏郎 <平成29年4月> 博士(農学)	兼任	教授	大谷 敏郎 <平成29年4月> 博士(農学)	兼任	教授	大谷 敏郎 <平成29年4月> 博士(農学)	兼任	教授	大谷 敏郎 <平成29年4月> 博士(農学)
	食品素材論 食品工学総論 食品の経営学 食品流通学 食品資源論 食品安全等国際制度論 食品リスク管理論 国際産学連携論 トレーサビリティ論 フードビジネス関連法規			食品素材論 食品工学総論 食品の経営学 食品流通学 食品資源論 食品安全等国際制度論 食品リスク管理論 国際産学連携論 トレーサビリティ論 フードビジネス関連法規			食品の経営学 食品流通学 食品安全等国際制度論 食品リスク管理論 国際産学連携論 トレーサビリティ論 フードビジネス関連法規			食品安全等国際制度論 食品リスク管理論 国際産学連携論 トレーサビリティ論 フードビジネス関連法規	
兼任	講師	岡野 幸江 <平成29年4月> 文学修士	兼任	講師	岡野 幸江 <平成29年4月> 文学修士						
	論理学—論理的思考と表現法			論理学—論理的思考と表現法							
兼任	講師	奥下 香 <平成29年4月> 修士(英文学)									
	英語基礎 国際英語(プレゼンテーション)										
			兼任	講師	高橋 紀子 <平成29年4月> 学士(社会福祉学)						
				スポーツと健康							
			兼任	講師	織田 佐由子 <平成29年4月> 修士(法学)	兼任	講師	織田 佐由子 <平成29年4月> 修士(法学)			
				英語基礎				健康科学英語(心身、食品、健康、衛生)			
			兼任	講師	三輪 操 <平成29年10月> 農学博士	兼任	講師	三輪 操 <平成29年10月> 農学博士	兼任	講師	三輪 操 <平成29年10月> 農学博士
				食品加工基礎 食品加工基礎実習				食品加工基礎 食品加工基礎実習 食品学実験II			食品加工基礎 食品加工基礎実習
						兼任	講師	小川 聖子 <平成30年4月> 修士(学術)	兼任	講師	小川 聖子 <平成30年4月> 修士(学術)
								食文化論			食文化論
			兼任	講師	矢澤 美佐紀 <平成30年4月> 文学博士	兼任	講師	矢澤 美佐紀 <平成30年4月> 文学博士	兼任	講師	矢澤 美佐紀 <平成30年4月> 文学博士
				論理学—論理的思考と表現法				論理学—論理的思考と表現法			論理学—論理的思考と表現法
			兼任	講師	佐藤 裕子 <平成30年4月> 修士(家政学)	兼任	講師	佐藤 裕子 <平成30年4月> 修士(家政学)	兼任	講師	佐藤 裕子 <平成30年4月> 修士(家政学)
				栄養指導論I 栄養指導論II 栄養指導実習				栄養指導論I 栄養指導論II 栄養指導実習			栄養指導論I 栄養指導論II 栄養指導実習
			兼任	講師	松尾 登 <平成30年10月> 農学博士	兼任	講師	松尾 登 <平成30年10月> 農学博士	兼任	講師	松尾 登 <平成30年10月> 農学博士
				健康科学英語(心身、食品、健康、衛生) 国際英語(プレゼンテーション)				健康科学英語(心身、食品、健康、衛生) 国際英語(プレゼンテーション)			健康科学英語(心身、食品、健康、衛生) 国際英語(プレゼンテーション)
						兼任	講師	山田 裕子 <平成31年4月> 文学学士	兼任	講師	山田 裕子 <平成31年4月> 文学学士
								英語基礎			英語基礎
			兼任	講師	山本 和守 <平成31年4月> 博士(医学)	兼任	講師	山本 和守 <平成31年4月> 博士(医学)	兼任	講師	山本 和守 <平成31年4月> 博士(医学)
				食品機能評価 食品分析学 食品生命科学				食品機能評価 食品分析学 食品生命科学			食品機能評価 食品分析学 食品生命科学
			兼任	講師	山田 直人 <平成31年4月> 工学修士	兼任	講師	山田 直人 <平成31年4月> 工学修士	兼任	講師	山田 直人 <平成31年4月> 工学修士
				食品工学総論 食品加工貯蔵学				食品工学総論 食品加工貯蔵学			食品工学総論 食品加工貯蔵学
			兼任	講師	沖田 憲文 <平成31年4月> 農学学士	兼任	講師	沖田 憲文 <平成31年4月> 農学学士	兼任	講師	沖田 憲文 <平成31年4月> 農学学士
				食品の経営学 食品流通学				食品の経営学 食品流通学			食品の経営学 食品流通学
			兼任	講師	小平 健太郎 <平成31年10月> 修士(体育学)	兼任	講師	小平 健太郎 <平成31年10月> 修士(体育学)	兼任	講師	小平 健太郎 <平成31年10月> 修士(体育学)
				体育概論 スポーツと健康				体育概論 スポーツと健康			体育概論 スポーツと健康
			兼任	講師	石本 強 <平成31年10月> 博士(保健学)	兼任	講師	石本 強 <平成31年10月> 博士(保健学)	兼任	講師	石本 強 <平成31年10月> 博士(保健学)
				免疫学 感染症学				免疫学 感染症学			免疫学 感染症学

(1) ②担当教員表に関する変更内容

【平成29年度】

- ・専任岩切大教授退職による就任辞退により、専任宮聡子助教、兼担渡邊成教授に変更。
- ・専任矢島孔明講師所属変更による兼担に変更により、専任時光一郎教授に変更。
- ・専任平子哲史助教所属変更による兼担に変更により、専任生貝初教授に変更。
- ・兼担久住眞理学長退任による就任辞退により、兼担藤原宏子講師、兼担大出理香助教、兼担岩崎有希助教に変更。
- ・兼担熊谷修教授退職による就任辞退により、兼担中沢麻理講師に変更。
- ・兼担大塚博教授就任辞退により、兼担鈴木淳子助教に変更。
- ・兼担高原皓全助教退職による就任辞退により、兼担弓削田彩乃講師、兼任高橋紀子講師に変更。
- ・兼任奥下香講師就任辞退により、兼任織田佐由子講師に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、兼任三輪操講師新規採用。

【平成30年度】

- ・専任生貝初教授退職による辞任及教育効果の充実を図る理由により、兼担助教鈴木恵美助教、兼担中沢麻理講師を専任に変更。
- ・兼担朴峠周子助教産休による辞任。オムニバス科目を担当しており授業に影響がない為、後任なし。
- ・教育効果の充実を図る理由により、兼担矢部えん助教新規採用。
- ・兼任岡野幸江講師退職による辞任により、兼任矢澤美佐紀講師に変更。
- ・兼任高橋紀子講師退職による辞任。オムニバス科目を担当しており授業に影響がない為、後任なし。
- ・教育効果の充実を図る理由により、兼任小川聖子講師、兼任佐藤裕子講師、兼任松尾登講師新規採用。

【令和元年度】

- ・専任中西由季子教授退職による就任辞退により、専任庄子和夫教授、兼任加藤秀樹講師に変更。
- ・専任鈴木恵美助教所属変更による兼担講師に変更により、専任矢部えん助教に変更。
- ・専任中沢麻理講師所属変更による兼担講師に変更により、専任秋山佳代講師に変更。
- ・専任森田有教授定年退職による兼担に変更。後任は教員組織編製の将来構想に基づき、平成29・30年度専任教員を採用済。
- ・教員組織編製の将来構想に基づく教育効果の充実を図る理由により、専任本山陽子講師新規採用。
- ・兼担平子哲史助教就任辞退により、兼担山根周恒教授、兼担貝原奈緒子助教に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、兼担久住眞理教授再採用。
- ・兼担遠藤隆行教授就任辞退により、兼任山本和守講師に変更。
- ・兼担鈴木淳子助教退職による就任辞退により、兼担大塚博教授、兼担朴峠周子講師に変更。
- ・兼担梅岡留子准教授就任辞退。オムニバス科目を担当しており授業に影響がない為、後任なし。
- ・兼担弓削田彩乃講師就任辞退により、兼任小平健太郎講師に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、兼担中野博子教授、兼担中山和久教授、兼担鍵谷方子教授、兼担萩原素人准教授、兼担村上香奈准教授、兼担元木敬助教新規採用。
- ・兼担織田佐由子講師退職による就任辞退により、兼任山田裕子講師に変更。
- ・教育効果の充実を図る理由により、兼任石本強講師、兼任山田直人講師、兼任沖田憲文講師新規採用。

- (注) ・ 変更内容を簡条書きで記入してください。変更がない年度は「特になし。」と記入してください。
- ・ 認可で設置された学部等の専任教員を変更する場合は、当該専任教員が授業を開始する前に必ず「専任教員採用等設置計画変更書」を提出し、大学設置・学校法人審議会による教員資格審査(AC教員審査)を受けてください。AC教員審査を受けずに専任教員として授業等を担当することは出来ません。
 - ・ 「専任教員採用等変更書(AC)」を提出し「可」の教員判定を受けている場合は「〇年〇月教員審査済」と記入してください。
- なお、設置認可審査時に教員審査省略となっている場合は、「教員審査省略」と記入してください。
- ・ 不要な年度(平成29年度開設であれば平成28年度)の表は適宜削除してください。

(2) 専任教員数等

(2)-① 設置基準上の必要専任教員数

完成年度時における 設置基準上の必要専 任教員数	うち、完成年度時 における設置基準上 の必要教授数
7 名	4 名

(注) ・ 大学設置基準第十三条別表第一、短期大学設置基準第二十二条別表第一イにより算出される専任教員数を記入してください。

(2)-② 専任教員数【大学】

設置時の計画					現在（報告時）の状況				
教 授	准教授	講 師	助 教	計 (A)	教 授	准教授	講 師	助 教	計 (B)
5	0	1	1	7	4	0	3	1	8
(6)	(0)	(0)	(1)	(7)					
現在（報告時）の完成年度時の状況					現在（報告時）の完成年度時の計画				
教 授	准教授	講 師	助 教	計 (C)	教 授	准教授	講 師	助 教	計 (D)
4	0	3	1	8	4	0	3	1	8
[△1]	[±0]	[+2]	[±0]	[+1]	[△1]	[±0]	[+2]	[±0]	[+1]

(注) ・ 「設置時の計画」には、設置時に予定されていた完成年度時の人数を記入するとともに、()内に開設時の状況を記入してください。
 ・ 「現在（報告時）の状況」には、報告年度の5月1日の教員数（実人数）を記入してください。
 ・ 「現在（報告時）の完成年度時の状況」には、「現在（報告時）の状況」に記入した数字に、教員審査を受審済みであり、完成年度までに就任する教員数を加えた数を記入するとともに、[]内に設置時の計画との増減数を記入してください。（記入例：1名減の場合：△1）
 ・ 「現在（報告時）の完成年度時の計画」には、予定されている完成年度時の人数を記入するとともに、[]内に設置時の計画との増減数を記入してください。（記入例：1名減の場合：△1）

(2)-③ 年齢構成

年齢構成		
定年規定の定める 定年年齢（歳）	報告時（上記 (B)）の教員の うち、定年を延長 して採用している 教員数	完成年度時（上記 (C)）の教員 うち、定年を延長し て採用する教員数
65 歳	1 名	1 名

(注) ・ 「年齢構成」には、当該学部における教員の定年に関する規定に基づく定年年齢（特例等による定年年齢ではありません）、および、報告年度の5月1日現在、定年に関する規定に基づく特例等により定年を超えて専任教員として採用されている教員数および完成年度時に定年を超えて専任教員として採用する教員数を記入してください。
 ・ なお、職位等によって定年年齢が異なる場合には、職位ごとの定年年齢を「定年規定の定める定年年齢」に二段書きで記入し、「定年を延長している教員数」には合算した数を記入してください。
 []内に設置時の計画との増減数を記入してください。（記入例：1名減の場合：△1）

(2)-④ 設置時の計画に対する教員充足率

$$\frac{\text{現在（報告時）の完成年度時の状況(C)}}{\text{設置時の計画(A)}} = \frac{8}{7} = \boxed{114.28} \%$$

(注) ・ 小数点以下第3位を切り捨て、小数点以下第2位まで表示されます。

(2)-⑤ 現在（報告時）の状況における定年を延長している教員構成率

$$\frac{\text{報告時の教員のうち、定年を延長して採用している教員数}}{\text{現在（報告時）の状況(B)}} = \frac{1}{8} = \boxed{12.5} \%$$

(注) ・ 小数点以下第3位を切り捨て、小数点以下第2位まで表示されます。

(3) 専任教員辞任等の理由

(3) -① 専任教員の就任辞退（未就任）の理由及び後任補充状況

番号	職位	専任教員氏名	時期	必修・選択・自由の別	担当予定科目	後任補充状況	就任辞退（未就任）の理由						
1	教授	岩切 大	H29.3	必修	食品微生物学	①	H29.3.31付け人間総合科学大学を退職したため 就任辞退（29）						
				選択	免疫学	②							
				選択	感染症学	②							
				選択	応用微生物学実験	①							
2	講師	矢島 孔明	H29.3	必修	生物学基礎	②	H29.4.1付け人間科学部心身健康科学科専任に 就任したため就任辞退（29）						
				必修	生化学	②							
				必修	コミュニケーション演習	①							
				必修	栄養と代謝	①							
				必修	身体の構造と機能	②							
3	助教	平子 哲史	H29.3	選択	分析化学	①	H29.4.1付け人間科学部健康栄養学科専任に就 任したため就任辞退（29）						
				必修	心身健康科学概論	①							
				選択	栄養代謝実験	①							
				必修	食生活と環境	①							
				選択	病気の成り立ち	②							
				選択	解剖生理学実習	②							
選択	応用栄養学実習	②											
選択	栄養分析学実験	①											
合計（D）					後任補充状況の集計（E）								
就任を辞退した教員数		担当科目数の合計（a）+（b）+（c）			①の合計数（a）	②の合計数（b）	③の合計数（c）						
3	人	必修	8	科目	必修	5	科目	必修	3	科目	必修	0	科目
		選択	9	科目	選択	4	科目	選択	5	科目	選択	0	科目
		自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目
		計	17	科目	計	9	科目	計	8	科目	計	0	科目

- (注) ・ 認可時又は届出時以降、就任を辞退した全ての専任教員の就任辞退の理由を具体的に記入してください。
 ・ 「就任辞退（未就任）」とは、認可又は届出時に就任予定としながら、実際には就任しなかった教員のことで、就任した後に辞任した教員は、以下「(3) -②専任教員辞任の理由及び後任補充状況」に記入してください。
 ・ 昨年度の報告後から今年度の報告時まで専任教員が新たに就任を辞退した場合、赤字にて記入するとともに、「就任辞退（未就任）の理由」に就任辞退の理由等および（ ）書きで報告年度を記入してください。
 ・ また、担当予定であった科目の後任補充の状況について、各科目ごとに状況を以下「①」～「③」から選択し、「後任補充理由」の欄にその数字を記載してください。

- ・ 専任教員が担当する（している）場合は「①」
 ・ 兼任兼担教員が担当する（している）場合は「②」
 ・ 後任未定、科目廃止など、上記「①」「②」以外の場合は「③」

(3) -② 専任教員辞任の理由及び後任補充状況

番号	職位	専任教員氏名	時期	必修・選択・自由の別	担当予定科目	後任補充状況	辞任等の理由						
1	教授	中西 由季子	H31.3	必修	ストレスと食・健康	①	H31.3.31付け家庭の事情による一身上の都合で、人間総合科学大学を退職したため専任教員辞任（元）						
				必修	コミュニケーション演習	①							
				必修	食品学実験Ⅰ	①							
				必修	栄養と代謝	②							
				必修	栄養代謝実験	①							
				必修	食生活と健康	①							
				必修	栄養分析学実験	①							
				必修	ライフステージ栄養学	①							
				選択	ライフステージ栄養管理実習	①							
				選択	食品機能評価	②							
				必修	フードマネジメント論	①							
				選択	食品分析学	②							
				選択	機能的食品学Ⅰ	②							
				選択	フードスペシャリスト論	①							
選択	フードコーディネーター論	①											
選択	健康科学実習（食・食生活・健康・福祉）	②											
選択	卒業研究	①											
2	講師	中沢 麻理	H31.3	必修	コミュニケーション演習	①	H31.4.1付け人間科学部健康栄養学科専任に就 任したため専任教員辞任（元）						
				必修	栄養指導論Ⅰ	②							
				必修	栄養指導論Ⅱ	②							
3	助教	鈴木 恵美	H31.3	必修	栄養指導実習	②	H31.4.1付け人間科学部健康栄養学科専任に就 任したため専任教員辞任（元）						
				必修	給食の運営管理論	①							
必修	給食経営管理実習（校外実習）	①											
合計（F）					後任補充状況の集計（G）								
辞任した教員数		担当科目数の合計（a）+（b）+（c）			①の合計数（a）	②の合計数（b）	③の合計数（c）						
3	人	必修	15	科目	必修	11	科目	必修	4	科目	必修	0	科目
		選択	8	科目	選択	4	科目	選択	4	科目	選択	0	科目
		自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目
		計	23	科目	計	15	科目	計	8	科目	計	0	科目

- (注) ・ 一度就任した後に、定年による退職以外の理由で辞任した全ての専任教員について記入してください。
 ・ 昨年度の報告後から今年度の報告時までに専任教員が新たに辞任等した場合、赤字にて記入するとともに、「辞任等の理由」に辞任理由等および()書きで報告年度を記入してください。
 ・ また、担当予定であった科目の後任補充の状況について、各科目ごとに状況を以下「①」～「③」から選択し、「後任補充理由」の欄にその数字を記載してください。

・ 専任教員が担当する(している)場合は「①」
 ・ 兼任兼担教員が担当する(している)場合は「②」
 ・ 後任未定、科目廃止など、上記「①」「②」以外の場合は「③」

(3) - ③ 上記(3) - ① ・ (3) - ② の合計

合計(D) + (F)			後任補充状況の集計(E) + (G)									
辞任等した教員数	担当科目数の合計(a) + (b) + (c)			①の合計数(a)		②の合計数(b)		③の合計数(c)				
6 人	必修	23	科目	必修	16	科目	必修	7	科目	必修	0	科目
	選択	17	科目	選択	8	科目	選択	9	科目	選択	0	科目
	自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目
	計	40	科目	計	24	科目	計	16	科目	計	0	科目

(3) - ④ 設置時の計画に対する教員辞任率

$$\frac{(3) - ③ \text{合計}(D) + (F)}{(2) - ② \text{設置時の計画}(A)} = \frac{6}{7} = \boxed{85.71} \%$$

(注) ・ 小数点以下第3位を切り捨て、小数点以下第2位まで表示されます。

(3) - ⑤ 定年により退職した専任教員に対する後任補充状況

番号	職位	専任教員氏名	必修・選択・自由の別	担当予定科目	後任補充状況	辞任等の理由							
1	教授	生貝 初	必修	食生活と健康	①	H30. 3. 31付け65歳で定年退職 (30)							
			選択	無機化学	①								
2	教授	桑田 有	必修	心身健康科学概論	③	H31. 3. 31付け75歳で特例で定める定年退職 (元)							
			必修	ストレスと食・健康	①								
			必修	職業とキャリア形成	①								
			必修	コミュニケーション演習	①								
			必修	食品学各論	①								
			必修	食の科学	①								
			選択	食品発酵学	②								
			選択	食品加工貯蔵学	②								
			必修	フードシステム学	②								
			選択	食品生産流通学実習 (視察)	②								
			選択	健康科学英語 (心身 食品 健康 衛生)	②								
			選択	グローバルヘルスフード開発	②								
			選択	フードセーフティ入門	①								
			選択	食環境生産教育実習	①								
選択	インターンシップ	①											
選択	卒業研究	①											
合計					後任補充状況の集計								
辞任した教員数			担当科目数の合計 (a) + (b) + (c)		①の合計数 (a)	②の合計数 (b)	③の合計数 (c)						
2	人	必修	8	科目	必修	6	科目	必修	1	科目	必修	1	科目
		選択	10	科目	選択	5	科目	選択	5	科目	選択	0	科目
		自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目	自由	0	科目
		計	18	科目	計	11	科目	計	6	科目	計	1	科目

- (注) ・ 定年により退職した全ての専任教員について記入してください。
 ・ 昨年度の報告後から今年度の報告時までに専任教員が新たに辞任等した場合、赤字にて記入するとともに、「辞任等の理由」に辞任理由等および()書きで報告年度を記入してください。
 ・ また、担当予定であった科目の後任補充の状況について、各科目ごとに状況を以下「①」～「③」から選択し、「後任補充理由」の欄にその数字を記載してください。

- ・ 専任教員が担当する(している)場合は「①」
 ・ 兼任兼担教員が担当する(している)場合は「②」
 ・ 後任未定、科目廃止など、上記「①」「②」以外の場合は「③」

(4) 専任教員交代に係る「大学の所見」及び「学生への周知方法」

岩切大教授(人間科学部人間科学科・平成29年3月)のやむを得ない退職及び矢島孔明講師(人間科学部心身健康科学科・平成29年4月)、平子哲史助教(人間科学部健康栄養学科・平成29年4月)の他学科就任に伴い、生貝初教授(平成29年4月)、宮聡子助教(平成29年4月)、時光一郎教授(平成29年10月)を本学科の専任教員とした。
 生貝初教授(人間科学部ヘルスフードサイエンス学科・平成30年3月)の定年による退職に伴い、中沢麻理講師(平成30年4月)、鈴木恵美助教(平成30年4月)を本学科の専任教員とした。
 中西由希子教授(人間科学部ヘルスフードサイエンス学科・平成31年3月)のやむを得ない退職及び桑田有教授(人間科学部ヘルスフードサイエンス学科・平成31年3月)の特例の定年による退職に伴い、庄子和夫教授(平成31年4月)、本山陽子講師(平成31年4月)を本学科の専任教員とした。
 中沢麻理講師(人間科学部健康栄養学科・平成31年4月)、鈴木恵美助教(人間科学部健康栄養学科・平成31年4月)の他学科就任に伴い、秋山佳代講師(平成31年4月)、矢部えん助教(平成31年4月)を本学科の専任教員とした。
 なお、学生には、ガイダンス時における教員紹介、シラバス、時間割により周知されている。

- (注) ・ 上記(3)の専任教員辞任等による学生の履修等への影響に関する大学の所見、学生への周知方法、今後の方針などを可能なかぎり具体的に記入してください。

6 附帯事項等に対する履行状況等

区 分	附 帯 事 項 等	履 行 状 況	今後の の実施計画	
認 可 時 (平成28年)	・人間科学部人間科学科（通信教育課程）の定員充足率の平均が0.7倍未満となっていることから、学生確保に努めるとともに、入学定員の見直しについて検討すること。	留意事項	・人間科学部心身健康科学科（平成29年度より人間科学科より名称変更）の入学定員を平成29年度入学生より1,000名から500名に変更した。	・平成29年度より定員変更（500名）を行い、入学者は平成29年度367名/500名（0.73%）、平成30年度365名/500名、平成31年度春期253名/200名と入学定員充足率が改善している。今後より入学定員充足率が改善するよう努力していく。
	・完成年度前に、定年規程に定める退職年齢を超える専任教員数の割合が比較的高いことから、定年規程の趣旨を踏まえた適切な運用に努めるとともに、教員組織編制の将来構想について検討すること。	留意事項	・認可時完成年度における退職年齢を超える専任教員数は7名中2名であったが、教員組織編制の将来構想を見直し現在8名中1名としている。また、退職する後任の採用として、50歳代の教授職を公募する検討を行っている。	・教員組織編制の将来構想を着実に実行する。
設置計画履行状況 調 査 時 (平成29年)	・人間科学部ヘルスフードサイエンス学科の定員充足率の平均が0.7倍未満となっていることから、学生確保に努めるとともに、入学定員の見直しについて検討すること。	留意事項	・入学定員の大幅な未充足を重く受け止め、学生募集の見直し及び強化を図るとともに、入学定員の見直しについて検討することとしている。	・設置の趣旨・目的の達成状況に関する総括評価・所見に記載しているとおり、本学科の魅力を最大限に受験対象者に理解が十分に得られるよう学生募集の見直し及び強化を図るとともに、ヘルスフードサイエンス学科の入学者の需要調査を改めて実施することとする。その上で、将来構想等を考慮しながら入学定員の見直しについて検討する。
	・人間総合科学研究科臨床心理学専攻（M）（通信教育課程）において、定年規程に定める退職年齢を超える専任教員数の割合が比較的高いことから、定年規程の趣旨を踏まえた適切な運用に努めるとともに、教員組織編制の将来構想について検討すること。	留意事項	・認可時完成年度における退職年齢を超える専任教員数は6名中1名であったが、教員組織編制の将来構想を見直し現在6名中0名としている。引続き教員組織編制の将来構想を着実に実行していく。	履行済

設置計画履行状況 調査時 (平成30年)	・平均入学定員充足率が0.12倍と著しく低い。学生確保に努めるとともに、長期的な学生確保の見通しを客観的根拠に基づき分析し、入学定員について見直しも検討しつつ、収容定員の充足に努めること。(人間科学部ヘルスフードサイエンス学科)	是正意見	・入学定員の大幅な未充足を重く受け止め、学生募集の見直し及び強化を図るとともに、入学定員の見直しについて検討することとしている。	履行中	・設置の趣旨・目的の達成状況に関する総括評価・所見に記載しているとおり、本学科の魅力を最大限に受験対象者に理解が十分に得られるよう学生募集の見直し及び強化を図るとともに、ヘルスフードサイエンス学科の入学者の需要調査を改めて実施することとする。その上で、将来構想等を考慮しながら入学定員の見直しについて検討する。
	・休講や授業時間の変更連絡が、変更当日に学内の掲示板で掲示されるのみで学生の履修に支障が生じている。休講や授業時間の変更の際は、期間に余裕をもって周知するとともに、急な変更時は速やかに学内ホームページやメール等を活用すること。(人間科学部ヘルスフードサイエンス学科)	留意事項	休講や授業時間の変更の際は、期間に余裕をもって周知するとともに、急な変更時はポータルサイト(Uhas@Myキャンパス)を利用し学生が携帯からも確認できるよう学内運用の改善及び教職員へ周知徹底を実施した。	履行済	
	教員のオフィスアワーが学生に適切に周知されていないため改善すること。(人間科学部ヘルスフードサイエンス学科)	留意事項	オフィスアワーについて、学生便覧、掲示板及びガイダンスで周知徹底を図り、学内運用の改善を実施した。	履行済	
	・成績評価に対する学生からの不服申し立て制度を整備した上で、学生に周知することが望ましい。(人間科学部ヘルスフードサイエンス学科)	留意事項	・成績評価に対する学生からの不服申し立て制度を整備し、学生に周知するよう学内運用の改善を実施した。	履行済	

- (注) ・ 「認可時」には、認可時または届出時に付された附帯事項(学校法人の寄附行為又は寄附行為変更の認可の申請に係る附帯事項を除く。)と、それに対する履行状況等について、具体的に記入してください。
- ・ 「設置計画履行状況調査時」には、当該年度の調査の結果、**当該大学に付された指摘を**全て記入するとともに、付された指摘に対する履行状況等について、具体的に記入してください。その履行状況等の参考となる資料があれば、添付してください。
 - ・ 「履行状況」では、履行中であれば「履行中」、履行が完了していれば「履行済」を選択してください。
 - ・ 該当がない場合には、「附帯事項等」の部分に「該当なし」と記入してください。
 - ・ 「設置計画履行状況調査時」には、調査結果が公表された年度の年を記入してください。

7 その他全般的事項

<人間科学部 ヘルスフードサイエンス学科>

(1) 設置計画変更事項等

設置時の計画	変更内容・状況、今後の見通しなど
記入例) ① 卒業要件単位数 130単位 必修科目63単位, 選択科目57単位	① 学生の専門性をより高めるため、栄養士免許養成校として平成30年度より認定された。 卒業要件単位数 130単位 必修科目100単位, 選択科目30単位

(注) ・ 1～6の項目に記入した事項以外で、設置時の計画より変更のあったもの(未実施を含む。)及び法令適合性に関して生じた留意すべき事項について記入してください。

(2) 教員の資質の維持向上の方策(FD・SD活動含む)

<p>① 実施体制</p> <p>a 委員会の設置状況</p> <p>本学では、「FD・SD推進委員会」を設置し、FD活動を計画・実施している。 (平成19年度～平成22年度「FD推進室」、平成23年度～平成27年度「FD推進委員会」、平成28年度～「FD・SD推進委員会」として規程、運営方法の見直しも行いながら、機動的な活動展開を実施している。)</p> <p>b 委員会の開催状況(教員の参加状況含む)</p> <p>本学のFD・SD推進委員会は、平成30年度構成員16名(教員11名、職員5名)、令和元年度構成員16名(教員11名、職員5名)とし設置。このような構成員及び出席者により、平成30年度は、年6回開催した。</p> <p>c 委員会の審議事項等</p> <p>FD・SD推進委員会(FD・SD推進委員会規程第7条)</p> <p>(1) FD及びSD活動方針に関する事項 (2) 授業アンケート、卒業生アンケート等FDの実施に関する事項 (3) FD機関紙に関する事項 (4) FD・SD研修プログラムの開発・実施に関する事項 (5) その他FD及びSDに関する重要な事項</p> <p>② 実施状況</p> <p>a 実施内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・FD研修会 ・新任教員のための研修会 ・教員相互の授業参観及び意見交換会 ・学生による授業評価アンケート ・機関誌の発行 等 <p>b 実施方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・FD研修会：テーマを決め、全教職員を対象に定期的開催 ・新任教員のための研修会：着任時に新任教員対象に研修会を実施 ・教員相互の授業参観及び意見交換会：各学科で授業参観の対象教員及び科目を決定し、年間を通じて全教員を対象に実施 ・学生による授業評価アンケート：全ての授業について、各授業終了時に実施 ・機関誌の発行：FD研修会及び教員相互の授業参観等における内容を機関誌(News Letter)にて発行
--

c 開催状況（教員の参加状況含む）

- ・FD研修会 年6回
- ・新任教員のための研修会 1回
- ・教員相互の授業参観及び意見交換会 11教員11科目
- ・学生による授業評価アンケート 年2回
- ・機関誌の発行 年2回

d 実施結果を踏まえた授業改善への取組状況

- ・FD研修会及び教員相互の授業参観を通じて、自分自身の研究領域及び研究に対する視野を広げ相関性を持つと共に、教育の資質向上に努めている。
- ・学生による授業評価アンケートの集計結果に対して、各教員に授業改善提案書を提出させることで、授業改善に努めている。
- ・本学での取組みを機関誌として発行することで、振り返り及び新着任教員への周知徹底に役立てている。

③ 学生に対する授業評価アンケートの実施状況

a 実施の有無及び実施時期

実施	有
実施時期	各授業終了時に実施（集計春期・秋期の年2回）

b 教員や学生への公開状況、方法等

- ・Webシステム（Uhas@Myキャンパス）上で、教員や学生へ集計結果を公開している。
- ・ホームページ上で概要を公開している。

（注）・「①a 委員会の設置状況」には、関係規程等を転載又は添付すること。
「②実施状況」には、実施されている取組を全て記載すること。（記入例参照）

(3) 教育課程連携協議会に関する事項

※専門職大学、専門職短期大学、専門職大学院以外は「該当なし」と記入ください。

該当なし

① 体制

- a 委員会の設置状況（各区分を踏まえた委員構成を踏まえた委員の追加や交代状況含む）
- b 委員会の開催状況（回数や開催日など）
- c 委員会の審議事項等
- d その他

② 審議状況

- a 審議した内容
- b 教育課程連携協議会が審議した内容を踏まえた大学での教育課程への見直し状況
- c 教育課程連携協議会が審議した内容を踏まえた大学での教育課程への反映状況

(4) 自己点検・評価等に関する事項

① 設置の趣旨・目的の達成状況に関する総括評価・所見

(別紙のとおり)

② 自己点検・評価報告書

a 公表(予定)時期

- ・『自己点検評価書』(平成27年度) 平成28年4月1日公表開始
- ・『自己点検評価書』(平成24年度)、『自己評価報告書』(平成20年度)、
『人間総合科学大学 自己点検・評価報告書(2000-2003年度)』は過年度に公表済み

b 公表方法

- ・『自己点検評価書』(平成27年度)、『自己点検評価書』(平成24年度)、
『自己評価報告書』(平成20年度)は大学ホームページにて公表
- ・『人間総合科学大学 自己点検・評価報告書(2000-2003年度)』は大学事務局

③ 認証評価を受ける計画

- ・平成27年度に日本高等評価機構による大学機関別認証評価を受審し、「適合」と認定された。
- ・次回は令和3年に受審を予定。

(注) ・ 設置時の計画の変更(又は未実施)の有無に関わらず記入してください。

また、「① 設置の趣旨・目的の達成状況に関する総括評価・所見」については、できるだけ具体的な根拠を含めて記入してください。

なお、「② 自己点検・評価報告書」については、当該調査対象の組織に関する評価内容を含む報告書について記入してください。

(5) 情報公表に関する事項

○ 設置計画履行状況報告書(令和元年度)

a ホームページへの公表予定の有無 (有 ・ 無)

b 公表有の場合の公表(予定)時期 (2019年 5月 15日)

b 公表無の場合の特段の理由 ()

(注) ・ 今後公表する予定の場合は、「有」にマルを記入してください。今後も公表する予定がない場合は、「無」にマルを記入してください。

(別紙) 設置の趣旨・目的の達成状況に関する総括評価・所見

ヘルスフードサイエンス学科の設置目的を達成すべく、以下の取り組みを実施した。

ヘルスフードサイエンス学科は、人間の総合的・科学的な理解を基本に、「食・栄養」について幅広く学び、食の安全・安心、リスク管理、国際的な食のマネジメントの総合的な知識と技術を身につけた人材養成を目的に教育を展開している。

開設時からアドミッションポリシーに基づき適正な入試を実施しているが、初年度は定員を大幅に下回る結果となった。そのため、カリキュラム編成を検討し、国家資格である「栄養士免許」養成校として申請し認可された。しかし、入学者は増加したものの未充足が続いている。開設3年目となる今年度は、学生募集の見直し及び強化を図るとともに、ヘルスフードサイエンス学科の入学者の需要調査を改めて実施し、社会のニーズにあった広報戦略を検討する。また、本学の将来構想等を考慮しながら入学定員の見直しについても検討していく。

●社会ニーズに応じる教育プログラム

教育課程では、進行する年度毎に全ての授業を開講し、計画を着実に履行している。

本学科の特徴ある取り組みとして、さいたま商工会議所や多くの企業と連携し、市民の健康増進、生活支援を目的とした、ナトカリ塩を使用した減塩効果の高い商品開発に取り組んでおり、多くの商品を販売するまで至っている(添付資料1・2)。これは、さいたま市の平成29・30年度大学による地域の課題解決、活性化支援事業等補助金に採択された。平成30～31年度にかけては、オーストラリア・マカダミア協会主催によるマカダミアを使用した商品開発を考える「オーストラリア マカダミア イノベーション2」に挑戦した。その一つに学生5名が考えた自然災害の多い日本ならではの発想で、非常食になるマカダミア・バーを提案し、栄養価や味、見た目、保存性等は勿論のこと、日本の伝統的な蕎麦粉や、地場産業神亀酒造(株)の酒粕を使用するなど、日本や地場産業の発展に向けた「食・栄養」の流通も考えた作品となっている。この作品は、2019年4月4日オーストラリア パイロンベイで開催された最終選考に選ばれ、「チーム部門優勝」を授賞した(添付資料3・4)。これらの活動実績から、様々な企業(イオン、大宮そごう等)より商品の共同開発の要請がきている。

●ヘルスフードサイエンス学科と食・栄養分野の有望性

上記の取り組みは、時代の変化とともに生じる「食・栄養」の問題を、自ら考え解決する能力を養うことを目的としており、現代社会の「食・栄養」に関係する企業や地域自治体、更には海外の企業からも今後必要とされる人材を養成する学科であるとの認知を高める取り組みであるといえる。

既存の「食・栄養」に関する管理栄養士を養成する目的とは違った、これからの時代のニーズに応える「食・栄養」の人材養成であることを受験対象者に伝えてきていたが、理解が十分に得られなかった。今後はこれらの実績とこれからの取り組みを具体的に伝えることにより、本学科の魅力を受験対象者に十分に伝え、入学者確保に全学あげて取り組んでいく。

今後も設置の趣旨・目的の達成に向けて、引き続き設置計画に基づいて教育課程を履行するとともに、問題点の把握、改善策の実施を進めていく。

人間総合科学大学と会員事業所の共同開発 適塩ランチメニュー・商品販売のお知らせ

さいたま商工会議所では、市民の健康増進、生活習慣の改善・定着を推進しています。その一環として、人間総合科学大学と会員事業所が連携し、減塩効果が高いナト・カリ減塩調味料（※裏面参照）を使用した新商品・レシピの開発に取り組んで参りました。

この度、下記の協力店舗にて、適塩ランチメニュー・商品の販売を実施します。どれも学生のアイデアとお店の技がコラボした自信作ばかりです。この機会に是非ご賞味いただければと存じます。

※各店舗とも数量限定での販売となります。売切れの際には「容赦ください」。写真は開発中のものです。

- 店舗名：京雀（中央区本町西 1-3-24）
- お店の特徴：素材にこだわった京料理のお店
- 商品名：胡麻の香り味噌のコク九条葱と海老天うどん（880 円税込）
うすい豆の風味、湯葉の旨味おじゃこのとろ玉井（880 円税込）
- 販売期間：2/5(月)～3/31(土) 11:30～14:00
- 定休日：水曜日 ■電話：048-858-5675



- 店舗名：Harbal MOMO(ハーバルモモ)（大宮区北袋町 1-285）
※「カフェギャラリーてらこや新都心」での期間限定営業
- お店の特徴：ハーブと野菜の滋養強壮スープと野菜のお惣菜
- 商品名：“ココロとカラダがトキメク”ランチプレート(1200 円税込)
じゃがいもと長芋のコロッケ、白岡の無農薬サラダ、大根ステーキ
菓草すうぶ(蕪のポターージュ)、ハイビスカス酢でほんのり桜色の春色ご飯 他
- 販売期間：2/19(月)～2/22(木) 11:00～14:00
- 電話：048-627-2411 コラボスイーツとして
「抹茶とエキナセアと米粉のシフォンケーキ」(400 円税込) もご用意



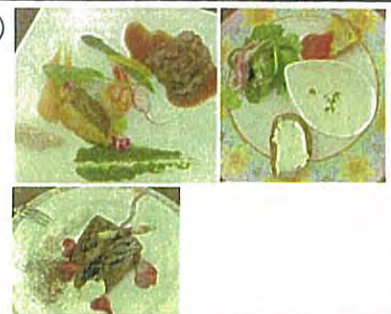
- 店舗名：(有) 寿々家（岩槻区本町 3-3-12）
- お店の特徴：旬のものをおいしく提供する懐石料理店
- 商品名：春よ来い（1500 円税別）
ぶりの素焼き 練り味噌添え、ホタテのポン酢ジュレ、
味噌マヨネーズのディップサラダ、ごはん、お吸い物
- 販売期間：2/21(水)～3/21(水) 11:45～14:00
- 定休日：月曜日 ■電話：048-756-0334



- 店舗名：(有) 藤宮製菓（岩槻区本町 2-1-32）
- お店の特徴：国内産の材料を使用した和菓子で笑顔をお届けます
- 商品名：みそあんのやさしい風味ゆず白もち（129 円税込）
豆腐クリームがヘルシーな栗まる（216 円税込）
- 販売期間：2/24(土)～3/11(日) 9:30～19:00 [人形のまち岩槻
「まちかど雑めぐり」開催期間中]
- 試食会：2/24(土)、3/4(日) 10:00～15:00
- 定休日：水曜日 ■電話：048-756-1569



- 店舗名：(株)ボンドール北浦和西口駅前店(浦和区北浦和 4-5-1)
さいたま市役所店(浦和区常盤 6-4-4)
- お店の特徴：女性に人気の手作りベーカリーレストラン
- 商品名：春た～っぷり健康ランチ（1500 円税別）
きのこほうれん草のキッシュ、本日のスープ、サラダ
鯛とエビのフリッター春色ソース添え、ローストビーフ、季節のケーキ
- 販売期間：3/5(月)～3/31(土) 11:00～15:00
- 定休日/電話：北浦西口駅前店/無休/048-832-8191
さいたま市役所店/日曜・祝日定休/ 048-824-5673



今回の取り組みについて

市民の健康増進、生活習慣の改善・定着を目的に会員事業所と人間総合科学大学ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科の学生さんたちの協力での共同開発に取り組みました。

各開発メニュー・商品には減塩効果が高いナト・カリ減塩調味料（※）を使用しています。



共同開発の様子がわかる大学の
ブログはこちら



※ナト・カリ減塩調味料とは

ナト・カリ減塩調味料（塩・醤油・味噌）は、通常の調味料（塩・醤油・味噌）と塩味の濃さは変わりません。調理の際に調味料（塩・醤油・味噌）の使用量を減らさずにナト・カリ減塩調味料に変更するだけで約 25%の減塩ができます。

どうして減塩になるの？

ナトカリ塩は、食塩の主成分である塩化ナトリウム（NaCl）の一部を塩化カリウム（KCl）に置き換えた混合塩で、塩化カリウムに含まれるカリウムには、ナトリウムの排泄作用、血圧低下など、さまざまな健康維持効果があります。

○腎臓病などカリウム摂取制限のある方は医師にご相談ください。

○「ナト・カリ」及び「ナト・カリ食」は(一社)適塩・血圧対策推進協会登録商標です。

人間総合科学大学

人間科学部（ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科）

お問合せ 蓮田キャンパス事務局 さいたま市岩槻区馬込 1288 TEL 048-749-6111

今回の取組みにご協力いただいた会員事業所（順不同）

- ・京雀（京料理）
- ・Harbal MOMO（ハーバルモモ）（ハーブに関する講習、栽培、商品開発）
- ・(有)寿々家（懐石料理）
- ・(有)藤宮製菓（和菓子製造小売）
- ・(株)ボンドール（パン・洋菓子・レストラン）

さいたま商工会議所では、今後も引き続きナト・カリ減塩調味料等を活用した適塩商品開発を推進していく予定です。ご協力いただける店舗等、詳細については下記までお問い合わせください。

お問合せ さいたま商工会議所 政策企画推進グループ 担当：松本
TEL 048-838-7706

第二弾!

適塩ランチメニュー・商品販売のお知らせ

～人間総合科学大学・会員事業所 共同開発～

さいたま商工会議所では、市民の健康増進、生活習慣の改善・定着を推進しています。その一環として、人間総合科学大学と会員事業所が連携し、減塩効果があるナト・カリ調味料(※裏面参照)を使用し、地産地消も意識した新商品・レシピの開発に取り組んで参りました。

この度、下記の協力店舗(順不同)にて、適塩ランチメニュー・商品の販売を実施します。どれも学生のアイデアとお店の技がコラボした自信作ばかりです。この機会に是非ご賞味下さい。

■店舗名：いけす料理 寿々家(岩槻区本町 3-3-12)

■お店の特徴：旬のものをおいしく提供する懐石料理店

■商品名：春隣(はるとなり)(1500円税別)

県産牛豚鳥の3種盛り～適塩ソースを添えて～、
変わり種茶碗蒸し、けんちん鍋、ごはん

■販売期間：2/13(水)～3/10(日) 11:45～14:00(火曜日は要予約)

■定休日：月曜日 ■電話：048-756-0334



■店舗名：京雀(中央区本町西 1-3-24)

■お店の特徴：素材にこだわった京料理のお店

■商品名：彩り豊かな赤酢あん定食(980円税込)

蒲焼き天のせ ふわ玉うどん(980円税込)

■販売期間：2/15(金)～2/19(火) 11:30～14:00

■定休日：水曜日 ■電話：048-858-5675



■店舗名：(有)藤宮製菓(岩槻区本町 2-1-32)

■お店の特徴：国内産の材料を使用した和菓子で笑顔をお届けます

■商品名：適塩岩槻ネギ味噌団子(108円税込)

適塩みたらし団子(108円税込)

その他学生発案オリジナル団子もあり

■販売期間：2/23(土)～3/10(日) 9:30～19:00 [人形のまち岩槻
「まちかど雑めぐり」開催期間中]

■定休日：水曜日 ■電話：048-756-1569



■店舗名：(株)ボンドール北浦和西口駅前店(浦和区北浦和 4-5-1)

さいたま市役所店(浦和区常盤 6-4-4)

■お店の特徴：女性に人気の手作りベーカリーレストラン

■商品名：適塩自家製パンチェッタとほうれん草の彩りパスタ

(1100円税別)

彩り野菜と魚介の適塩アクアパッツァ(1500円税別)

■販売期間：3/4(月)～3/31(日) 11:00～15:00

■定休日/電話：北浦和西口駅前店/無休/048-832-8191

さいたま市役所店/日曜・祝日定休/048-824-5673



■店舗名：Herbal MOMO(ハーバルモモ)

■会場：みどりの学び舎 Pompom House(北区盆栽町 153-5)

■お店の特徴：ハーブと野菜の滋養強壮スープとハーブ教室

■商品名：おから de ごはん～美肌・デトックス・アンチエイジング～(3000円税込)

※講話込み、要事前申込 定員12名

■販売期間：3/7(木) 10:30～13:00

■電話：090-2413-7060



※さいたま商工会議所では、通常店舗で使用している調味料の一部または全部をナト・カリ調味料に変え、減塩を図ったメニュー・商品を「適塩」としています。各店舗とも数量限定での販売となります。売切れの際にはご容赦ください。商品名・写真は開発中のものです。

■今回の取り組みについて

市民の健康増進、生活習慣の改善・定着を目的にさいたま商工会議所会員事業所と人間総合科学大学ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科の学生さんたちの協力での共同開発に取り組みました。

各開発メニュー・商品は、地産地消と適塩をテーマに減塩効果があるナト・カリ調味料（※）を使用した共同開発メニューとなっています。



共同開発の様子が
わかる大学の
ブログはこちら



ナト・カリ調味料
の詳細については
適塩・血圧対策推進
協会へ



(※)ナト・カリ調味料とは

ナト・カリ調味料（塩・醤油・味噌）は、通常の調味料（塩・醤油・味噌）と塩味の濃さは変わりませんが、約 25%減塩されている調味料です。

ナト・カリ塩は、食塩の主成分である塩化ナトリウム（NaCl）の一部を塩化カリウム（KCl）に置き換えた混合塩です。ナト・カリ塩は、塩化ナトリウムと比べてナトリウム含有量が少なく、塩化カリウムに含まれるカリウムにはナトリウムの排出作用があります。

○腎臓病などカリウム摂取制限のある方は医師にご相談ください。

○「ナト・カリ」「ナト・カリ食」は矢巾町(岩手県)と生活習慣病予防研究センターの登録商標です。〔登録番号 5842908 号、5842909 号〕

○共同開発メニューにはナト・カリ調味料以外の調味料も使用しております。

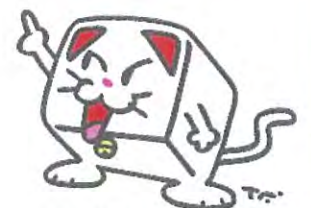
人間総合科学大学

・人間科学部（ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科）

お問合せ 蓮田キャンパス事務局 さいたま市岩槻区馬込 1288 電話 048-749-6111

今回の取組みにご協力いただいた会員事業所（順不同）

- ・いけす料理 寿々家（懐石料理）
- ・京雀（京料理）
- ・(有)藤宮製菓（和菓子製造小売）
- ・(株)ボンドール（パン・洋菓子・レストラン）
- ・Herbal MOMO(ハーバルモモ)（ハーブに関する講習、栽培、商品開発）



さいたま商工会議所
イメージキャラクター
「さいたにゃん」

ナト・カリ調味料について

（一社）適塩・血圧対策推進協会（東京都中央区新川 1-3-9 4階 電話 050-3823-0101）

さいたま商工会議所では、今後も引き続きナト・カリ調味料等を活用した適塩商品開発を支援していく予定です。ご協力いただける店舗等、詳細については下記までお問い合わせください。

○お問合せ さいたま商工会議所 ものづくり支援課 担当：松本

さいたま市大宮区桜木町 1-7-5 リックホテル 8階 電話 048-641-0084

そば粉、酒かす 非常食に



「マカダミア・イノベーション・チャレンジ」最終選考に出場する(左から)三村裕美さん、谷山遥菜さん、近能一真さん、大橋昂矢さん、大沢萌萌香さん。さいたま市岩槻区の間総合科学大

さいたま市岩槻区の間総合科学大(久住真理学園長)の学生5人が、4月4日に豪州東部のバイロンベイで行われるマカダミアナッツを使った食品開発品コンテスト「第2回オーストラリア・マカダミア・イノベーション・チャレンジ」の最終選考に出場する。学生たちは本番の前に「現地の方に日本の食文化を感じてほしい」と意気込んでいる。

人間総合 豪のコンテストへ

生産者支援を目的に豪マカミア協会が日本、中国、豪州在住の学生や食品開発分野で働く専門家を対象に行う「チーム」の3部門で競われ、予選を経た10組がバイロンベイで行われる最終選考に招待された。同大ヘルスフードサイエンス学科の学生チーム5人は、日本では兵庫県の商社とともに、約180組の中から最終選考出場者に選ばれた。学生を指導する同大大学院

(新井護)

マカダミア ナッツと融合 「日本の文化感じて」

の桑田有健康栄養科学専攻長(食品科学)によると、高付加価値の商品を目指し、昨年10月から開発に着手。豪州のビスケットを参考に試作を繰り返し、「マカダミアナッツと日本の伝統的食文化の融合」をテーマに日本らしさを感じさせるため、そば粉、地元の神亀酒造(蓮田市)の酒かすなどを練り込んだ生地の上にマカダミアをあしらった焼き菓子を開発した。

開発リーダーを務めた同学科2年の近能一真さん(20)は「商品名はまだまだですが、新時代の非常食がコンセプト。手軽なカロリー摂取においてさと栄養をプラスしました」と自信を見せる。商品ほしつとひとしだの中にさくさくとした食感があるのが特徴で、基本味のほか、ショウガやユズ、シナモンなど異なる味の商品も用意するといふ。

4月1日に発売し3日に調理、同4日に英語による商品説明、審査員との質疑応答を行う。大賞は賞金5千豪が。審査は商品の背景や独自性、市場に出た際にアピールできる点などが基準となるという。近能さんは「現地の見学や生産者の皆さん、参加者との交流も楽しみ。日本代表として伝えるべきことをしっかりと発表したい」と話している。



竹内栄一 都市整備部長 戸張悦男 事務局長

【副部長級】総務部副部長兼財務課長(健康長寿部副部長兼長寿支援課長) 吉田誠▽健康長寿部副部長兼健康増進課長(健康長寿部健康増進課長) 小林以津己▽市民生活部副部長兼市民参加推進課長(市民生活部市民参加推進課長) 小林千重▽都市整備部副部長兼都市計画課長(都市整備部都市計画課長) 中村喜光▽教育部副部長兼学校教育課長(埼玉県から派遣) 佐藤勝俊(課長級) 総務部収入課長(水道課長) 山口剛介▽こども福祉部地域福祉課長(こども福祉部子育て支援課長) 山崎純子▽こども福祉部子育て支援課長(総務部収入課長) 櫻井健一▽こども福祉部保育幼稚園課長(政策室企画担当副主幹) 島村善和▽健康長寿部長寿支援課長(産業振興部商工課課長補佐) 鈴木康雄▽市民生活部危機管理課長(政策室秘書担当副主幹) 島田勝三▽都市整備部河川下水道課長(都市整備部河川下水道課長) 長補佐 多田文武▽水道課長(都市整備部河川下水道課長) 秋谷裕司▽教育部学校教育課長(支援担当主幹兼少年センター所長) 埼玉県から派遣) 菊名久子

ニュースクリップ

◆手渡し詐欺でキャッシュカード7枚被害(草加) 草加署は28日、草加市の無職女性(80)が手渡し詐欺でキャッシュカード7枚をだまし取られたと発表。同署によると、27日午後1時ごろ、女性方が家電量販店、警察官、銀行協会職員を名乗る男から「あなたの口座から100万円が引き落とされている」と電話があった。信じた女性自宅を訪れた男にキャッシュカード7枚を手渡した。警察に問い合わせ、被害に気付いた。既に口座から少なくとも現金150万円が引き出されていた。

◆キャッシュカード3枚盗難(緑区) 浦和東署は28日、さいたま市緑区の無職女性(77)がキャッシュカード3枚を盗まれたと発表した。同署によると、22日午前9時50分ごろ、女性方に警察官を名乗る男から「あなたのキャッシュカードが使われています」「金融機関名や口座番号を教えてください」「カードは1週間使えなくします」「金融庁の者を古いカードの回収に向かわせます」などと電話があった。約1時間後、女性宅を訪れた金融庁職員を名乗る男が女性に「封筒を封印するので印鑑を準備してください」などと言いい、封筒をすり替えてキャッシュカード3枚を盗んだという。男から25日に新しいカードの作り方を教えると言われたが訪ねなかったため、不審に思った女性が28日に同署へ相談し被害が発覚した。男は20代くらいで身長約165センチだったという。

音

◆ルナ・マン 回演会 浦和ホール。浦和第2ホール。浦和東署は28日、女性2人がキャッシュカード2枚、現金500円を盗まれたと発表した。同署によると、22日午前11時ごろ、女性方が家電量販店、警察官、銀行協会職員を名乗る男から「あなたの口座から100万円が引き落とされている」と電話があった。信じた女性自宅を訪れた男にキャッシュカード7枚を手渡した。警察に問い合わせ、被害に気付いた。既に口座から少なくとも現金150万円が引き出されていた。

◆キャッシュカード3枚盗難(緑区) 浦和東署は28日、さいたま市緑区の無職女性(77)がキャッシュカード3枚を盗まれたと発表した。同署によると、22日午前9時50分ごろ、女性方に警察官を名乗る男から「あなたのキャッシュカードが使われています」「金融機関名や口座番号を教えてください」「カードは1週間使えなくします」「金融庁の者を古いカードの回収に向かわせます」などと電話があった。約1時間後、女性宅を訪れた金融庁職員を名乗る男が女性に「封筒を封印するので印鑑を準備してください」などと言いい、封筒をすり替えてキャッシュカード3枚を盗んだという。男から25日に新しいカードの作り方を教えると言われたが訪ねなかったため、不審に思った女性が28日に同署へ相談し被害が発覚した。男は20代くらいで身長約165センチだったという。

老舗酒井の
清酒
奈良
浦

方には20日前の...
を装った男から...
浄水器の仕事を...
て、会社のお金...
「会社の監査が...
円用意して...

第二回マカダミア・イノベーション・チャレンジ開催！今年もクリエイティブな製品コンセプトが数多く登場



昨年、大好評に終わったオーストラリア・マカダミア・イノベーション・チャレンジが、4月上旬にマカダミアの最大産地であるバイロンベイに帰ってきました。ファイナリスト・イベントでは、食品業界各所から最もクリエイティブな精神を持った参加者たちが集まり、マカダミアを使った画期的な製品の数々を披露しました。

昨年開催された**第一回マカダミア・イノベーション・チャレンジ**の成功を受け、業界においてもユニークな試みである本イベントは、世界中の食品メーカーにマカダミアを使った製品開発を促し、世界中でマカダミアの新たな需要を喚起する狙いがあります。今回、参加者は菓子、スナック、シリアル、未来の食品の4つのカテゴリの中で西洋風またはアジア風の味つけを選び、マカダミアを使った独創的な作品を作ることが求められました。「マカダミア・チキスナック」、「マカダミアとスイートポテトのバター」、「非常食になるマカダミア・バー」、「マカダミアを使った日本風かりとう」などの作品がそれぞれの部門で優勝しました。

イベントは今年も大成功を収め、[NBN news](#)、[Food & Beverage Industry News](#) といった開催地オーストラリアのメディアである [ABC News](#)、地元の [NBN news](#)、[Food & Beverage Industry News](#) をはじめ、中国の [Sugar and Wine Express](#) and [iNONG.net](#) や日本の [Japan Food Journal](#) にも取り上げられました。

第一回および第二回のイノベーション・チャレンジの受賞作品は、世界中の食品メーカーや製品開発者が自社商品として商品化できます。詳細については、市場開発マネージャーの[リン・ゼイリク](#)もしくは日本代理望月英子までお問い合わせください。

また、第二回イノベーション・チャレンジの様子は、まもなく公開されるビデオでもご覧になれます。

大会規模の拡大

今年のチャレンジでは、オーストラリアだけでなく日本と中国からの参加も受け付けたため、参加機会が拡大しました。また今年は参加カテゴリーも多く、賞品も豪華となり、カテゴリーによっては人数多数のチーム参加も多かったため、結果としてファイナリスト・イベントに招待された出席者も去年と比べて大人数になりました。

絞り込まれたファイナリストたちの作品は、マカダミア業界を代表する4人のエキスパートによって審査されました。オーストラリアからは、昨年に引き続き審査員を務めたブルックファームのパム・ブルック氏、飲料とスナックのブランド「エマ・アンド・トムズ」の共同創設者のエマ・ウエルシュ氏、「ハイズ・チョコレート」のテクニカル兼プロダクト・マネージャーのベン・コリー氏の3人。そして初めてオーストラリア以外の国からの審査員として、日本の久保村食文化研究所の久保村喜代子氏が審査パネルに参加しました。



全ての審査員がファイナリストたちの作品の質の高さに感銘を受け、パム・ブルック氏は、昨年よりもさらに水準が高くなっているようだと感想を述べました。

「マカダミア産業が成長し続けるのを見るのはとても刺激的です。今年のイノベーション・チャレンジにおける創造性のレベルは、昨年のもよりさらに高くなっています。すべてのファイナリストが独自のアイデアでマカダミアを革新的に使用しているので、受賞者を選ぶことはとても大変な作業でした」とパム氏は語っています。

エマ・ウエルシュ氏にとって審査員の経験は自身のビジネスへのヒントになったそうです。「今回の体験で大変多くのことを学ぶと同時に、ビジネスの最初の頃にたくさんの新しい材料を混ぜて商品を考えていた時のことを思い出しました。われわれの製品にもマカダミアを使ったものを試みたいと思わせてくれました。」とエマ氏は語っています。

ヘルシーさが焦点に

ファイナリストは皆、マカダミアが製品にもたらす風味と食感を気に入っています。しかし、今年はマカダミアを加えることにより、製品に健康上の利点を付加できる点を強調する場面が多く見られました。

日本から参加したファイナリストの近能氏は、「マカダミアはとてもクリーミーで、素晴らしく深みのある味わいのうえ、ビタミンやミネラル、そして身体に良い脂肪が豊富に含まれていることが気に入っています」と述べました。

中国から参加したペングアン・リーさんとゼン・ショウさんも同様の理由でマカダミアに引きつけられました。「われわれが作った製品は、日々忙しく働く中、質の良いエネルギーを必要としている人を栄養的に助けることを意図しています。マカダミアは美味しいだけでなく、健康、エネルギー、栄養を提供してくれる最適な材料です。」

当協会のリン・ゼイリクは、今年の募集が開始した頃から健康への興味が高いことを感じていました。「今回は健康食品寄りのアイデアが集中し、グルテンフリーや植物ベースをコンセプトにしたものが多く提出されました。特にファイナルに残ったアイデアにはマカダミアの健康特性を深く理解し、他の材料の健康特性とうまく組み合わせた素晴らしい作品が多かったようです」とゼイリクは語ります。

様々な機会の創出

イノベーション・チャレンジは食品メーカーにとって大きなチャンスになるとゼイリクは言います。「マカダミアは未だ希少であり、食品の材料としてまだあまり利用されていません。そこで、われわれは新しい利用方法を開発しようとしているのです。」

またイノベーション・チャレンジはファイナリストにとっても大きなチャンスです。彼らの製品アイデアを発表する舞台を提供し、入賞すればキャリアを向上させる賞品を手に入れる機会を与えます。そして彼らは期待以上の成果を見せてくれました。



「学生やプロの方々が、今まで考えたことなかったようなマカダミアの使い方を思いついてくれました。特に若い参加者たちは本当にフレッシュで斬新なアイデアを披露してくれました。このような創造性を役立てることができるのは我々にとって大変エキサイティングです」とゼイリクは言います。

全てのファイナリストにとって今回の大会は大きな興奮と期待に満ちた機会であり、また数人にとっては初めてオーストラリアを訪問する機会となりました。

今回が初参加ではなかった者にとっても、今大会は大きな興奮をもたらしました。プリドゥヴィ・タヴァラーズさんは第一回チャレンジのファイナリストで、今回もトップ 10に残れたことを喜んでいました。「昨年は学生部門のファイナリストとして残りましたが、その後学校を卒業したので今年はプロ部門でエントリーしました。再びファイナリストに残れてとても光栄です」と語っています。



入賞者発表

各作品のお披露目後、レストラン「ビーチ・バイロンベイ」で優勝者の発表を兼ねたカクテル・イベントが行われ、第二回マカダミア・イノベーション・チャレンジは幕を閉じました。



マカダミアの生産者、マーケティング担当者、メディア、ファイナリスト、そして審査員が一堂に集い、日が沈む中マカダミアのカクテルやカナッペを楽しみ、受賞者の発表を待ちました。



学生部門優勝:カーティ・ミタルさん(オーストラリア)

コンセプト名:「ブリッティ・マカディ・チキ」

カテゴリー:スナック

製品について:カーティさんの作品は健康志向の消費者をターゲットにしており、数種類の種子、キヌア、マカダミアを通常の白砂糖ではなく、インドやその他アジア地域で使われるジャガリーというトウキビで甘味付けをしています。カーティさんの説明によると、「ジャガリーはインドでは薬膳として知られており、ピーナッツのブリトルに使われています。今回マカダミアはローストして風味を増大させ、いくつかの種子と組み合わせ、甘い物を食べなくなる欲求を抑え、かつ満腹効果のあるスナックを作りました」とのことです。

賞品:パリで開催される世界的食品・飲料見本市「Fi Europe 2019」へご招待



プロ部門優勝: ブリドウヴィ・タヴァラージさん(オーストラリア)

コンセプト名:「パープル・セサダミア・バター」

製品カテゴリー:未来の食品

製品について:ブリドウヴィさんは子供の頃からオーストラリアの定番商品「ナッチュラ」の大ファンでしたが、実はあまり健康に良くないことを知って失望したことからこの作品を思いつきました。「マカダミアを使って、美味しくヘルシーなスプレッドを作りたいと思いました。マカダミアはナッツの風味を担うだけでなく、満腹感をもたらしてくれ、香りも口当たりも素晴らしく、パンに塗りやすい、まさにスターといえる材料です。紫のサツマイモが美しい色と甘みをもたらし、黒ゴマがビタミンEを提供してくれます。また、植物由来のコラーゲンを少し加えているのでお肌にも良いです」と語るブリドウヴィさん。このバターはスムージーに加えたりパンを焼く時に使ったりするにも最適だそうです。

賞品:パリで開催される世界的食品・飲料見本市「Fi Europe 2019」へご招待



チーム部門優勝: 近能一真、大橋昂矢、谷山遥菜、三村裕美、大澤萌々香(日本)

コンセプト名:「蕎麦とマカダミアを使った非常食バー」

製品カテゴリー:スナック

製品について:日本からの参加チームはエントリーにあたり、オーストラリアの歴史を調査することから始めました。そこで出会ったのがオーストラリアとニュージーランドの軍隊が常備していたことで定番のお菓子として広まった ANZAC ビスケットです。多くの自然災害を経験した日本では「非常食」の役割が大きいので、作品のアイデアに採用することにしました。日本チームはこのインスピレーションから、日本の伝統的な蕎麦粉に味と食感と栄養が豊かなマカダミアを主役としたユニークな非常食を生み出しました。非常時でなくとも食べたくなる美味しい製品が完成し、チームにとって喜ばしい勝利がもたらされました。

賞品:5,000 オーストラリアドル



マカダミア生産者賞受賞(生産者による投票): 大谷奈津実(日本)

コンセプト名: 「クリスピー・クランチ・マカダミアかりんとう」

製品カテゴリー: 菓子

製品について: かりんとうは日本では古くから人気のお菓子で、通常は小麦粉、イースト、黒糖で作られます。奈津実さんが考案した「マカダミアかりんとう」は米粉を使っているためグルテンフリーで、生地を揚げるのにマカダミアオイルを使用、風味と食感を追加するためローストマカダミアを刻んだものを加えています。

賞品: 特別研修プログラムへの参加資格



チャレンジに参加してくださった皆さん、ありがとうございました。

そして、入賞者の皆さん、おめでとうございます！

次のヒット商品をお探しですか？

もしあなたが、現代消費者の要求に応える新鮮なアイデアを探している製品開発者または食品メーカーであれば、第一回および第二回のイノベーション・チャレンジから生まれた製品コンセプトが、あなたのブランドまたはビジネスにとって次の大きなチャンスになるかもしれません。

マカダミア・イノベーション・チャレンジは今までに、ベーカリー、アイスクリーム、スナック、シリアル、菓子、そして未来の食品の各カテゴリーで展開されています。詳細については、市場開発マネージャーの[リン・ゼイリク](#)もしくは日本代理[望月英子](#)までお問い合わせください。

人間総合科学大学 FD・SD推進委員会規程

制 定 日： 平成23年 3月27日 (理事会)

最新改定日： 平成28年 5月28日 (理事会)

(趣旨)

第1条 人間総合科学大学（以下「本大学」という。）のファカルティ・ディベロップメント（以下「FD」という。）及びスタッフ・ディベロップメント（以下「SD」という。）に関わる事項を審議立案するために、FD・SD推進委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(委員会の構成)

第2条 委員会は、委員長及び委員若干名をもって構成する。

2 委員長及び委員は、学長が指名し理事長が委嘱する。

(任期)

第3条 委員の任期は、人間総合科学大学 委員会規程第3条第2項乃至第4項による。

(委員長の職務)

第4条 委員長は、委員会を代表し、審議事項を統括する。

(会議)

第5条 委員会の会議（以下「会議」という。）は、委員長が招集し、議長を務める。

2 会議は、委員の過半数の出席がなければ、議事を開き、審議することができない。

3 会議の議決は、出席委員の過半数の同意によって成立する。

4 委員会は、必要に応じて持ち回りによって審議を行うことができる。

5 委員会は、必要に応じて学部ごとに部会を開催して審議を行うことができる。

(意見の聴取)

第6条 委員会は、必要に応じて委員以外の者に会議への出席を求め、その意見を聞くことができる。

(審議事項)

第7条 委員会は、次の事項を審議立案する。

- (1) FD及びSDの活動方針に関する事項
- (2) 授業アンケート、卒業生アンケート等FDの実施に関する事項
- (3) FD機関紙に関する事項
- (4) FD・SD研修プログラムの開発・実施に関する事項
- (5) その他FD及びSDに関する重要な事項

2 委員長は、委員会の審議結果について、理事長、学長及び事務局長に報告する。

(事務所管)

第8条 委員会の事務は、学務課が行う。

(改廃)

第9条 この規程の改廃については、理事長が決定する。

附則

1 この規程は、平成23年 4月 1日から施行する。

附則

1 この規程は、平成28年 4月 1日から施行する。