

## 設置の趣旨等を記載した書類

### ア．生命栄養科学科設置の趣旨及び必要性

#### (a)教育研究上の理念、目的

福山大学生命工学部応用生物科学科は、平成元年4月に工学部食品工学科として開設された。農水産物の食品への有効利用はいうまでもなく、新しい生物資源を原料として、糖質、タンパク質、脂質などの食品素材や生理活性物質についての基礎研究と、これら素材を食品に加工し保蔵する産業技術などの応用研究を、相互に密接な連携の下に行い、これらの分野に関する知識技術を身につけた技術者・研究者を養成し、広く食品産業界へ送り出すことを目的としていた。しかし、バイオテクノロジーの発展に伴い、その分野を拡大して食品以外の生命科学の応用分野に進展する必要が高まったため、平成11年4月に学科名を食品工学科から応用生物科学科に改称した。また平成14年4月には工学部の生命系3学科(生物工学科、応用生物科学科、海洋生物工学科)が工学部から独立して、生命工学部が開設された。生命工学部では、生命科学を基盤とし、生物がもつ仕組みを解き、環境との調和のもとでその仕組みを利用するための基礎と応用に関する教育研究を行うことを理念・目的とした。

しかし、近年、豊食(飽食)の時代といわれるほど、多くの食品で溢れるようになった。これは人々の健康志向や食品機能への関心が高まり、食に対するニーズが拡大してきたため、食品成分の機能性を強調した食品が次々と開発されている状況にある。この一方で食品の衛生管理についても関心が高まり、食品安全マネジメントシステム、HACCPによるリスク管理は必須ともいえる状況である。さらに遺伝子組換え食品、狂牛病感染牛肉、農薬を残留した野菜などに対する人々の不安も大きく、これら食料・食品に対するリスク管理の厳密化がさらに要求され、食品生産者と消費者との間を埋めるリスクコミュニケーションの必要性が高まってきている。また高齢者社会となりつつあり、それぞれのライフステージに対応した新たな食品の需要拡大が予測される。これら多くの課題に対応するには従来の食品を開発・製造することの技術に加えて、食品成分や食品物性が健康に及ぼす影響についての科学的な知識を有し、さらに食品へのリスク評価・管理ができ、健常人はもちろん病人・高齢者など、様々な消費者に対して食品機能と健康について説明・指導できる人材の育成が不可欠となりつつある。

そこで応用生物科学科では学科名を生命栄養科学科と改称し、食料・食品分野を拡大するとともに、栄養学などの健康分野を加えて、上記の需要に応える食品、環境、健康をキーワードとした学問体系を構築する。生命科学を基盤として、食品機能科学や食品生産学など食品関連科目のほか、食と係わる環境学、遺伝子組換え作物などのバイオ技術、食品機能および健康に係わる栄養学など、食に関係する多くの専門分野を習得した上で、ヒトの健康に対するリスク管理を考慮した食品の開発および製造、安全管理、健康

管理など多様化する食品分野において時代のニーズに即した実践的な教育研究を行う。すなわち、食を科学し、リスクの評価・管理を通して安全な食品を提供し、健康に対する栄養管理を指導する総合的な食のスペシャリストのための教育研究を行う。

(資料1:生命栄養科学科の改組図)

## (b)どのような人材を養成するのか

本学科で養成する管理栄養士は、生命科学に立脚した知識を有し、食品開発や多様な食品に対するリスク管理などができる特徴があり、その需要は医療機関や福祉機関はもちろんのこと、食品産業界において高いものと確信できる。管理栄養士の業務は栄養士法に明文化されているように、その専門知識を用い人々を指導にする業務であり、消費者の食品機能へのニーズが強まる今日、医療施設や給食施設のほか食品産業界においてもその活躍が期待される。

激しく変化していく現代社会においては、大学は従来の教育研究の一辺倒ではその使命を果たしているとは言えず、社会の多様な要請にも応えることが求められている。福山大学食品工学科・応用生物科学科では、平成4年からこれまでに千名におよぶ卒業生を社会に輩出し、その多くは県内外の食品産業界に就職することで社会の要請に伝えてきた。しかし上述した食を取り巻く社会環境の変化に鑑み、食の機能性や安全性に関する幅広い見識を有する管理栄養士を養成する学科(名称:生命栄養科学科)を設置し、給食施設や医療の現場だけでなく食品産業界にも活躍できる人材を輩出することで、これからの社会の要請に応えたい。なお、管理栄養士養成施設を持つ大学が近辺の備後および尾道・三原地区には存在せず、この地区の受験生の多くが他地域、すなわち倉敷、岡山、および広島市内の養成施設を有する大学に入学している状況であり、周辺地域からの管理栄養士養成施設設置の期待も大きい。

(資料2:卒業後の予想進路(主な予想就職先一覧))

## イ. 学科の特色

生命栄養科学科の特色を一言で説明すると、生命工学と栄養学を複合して食に係わる幅広いニーズに応える人材を養成しようとするところである。生命工学部では基礎および応用科目において多彩なバイオサイエンスの科目を配当しており、これが生命工学部・生命栄養科学科の特色のひとつでもある。すなわち、これまで生命工学部・応用生物科学科が培ってきた生命科学および食品の機能性、生産、安全性等に関する教育・研究体系に解剖生理学や調理学から専門分野の基礎、応用および臨床栄養学、栄養教育論、公衆栄養学および給食経営管理論の管理栄養士養成のための栄養学の体系を融合させて出来上がる学問領域であり、既存の家政系や医療系の管理栄養士養成施設の学科にはない特色である。近年、人々の食品機能やその安全性に関心が高まっており、これらについて科学的に指導できる人材が、食品開発・製造・販売業、医療機関、福祉機関、ホテ

ル等観光機関などで求められてきていることより、重要な学問分野と言える。

以上、食を取り巻く社会環境の変化を鑑みて、福山大学生命工学部生命栄養科学科では生命科学の分野で培われたバイオテクノロジーの知識を駆使して生命工学と栄養学を連結・融合することを教育・研究の特色とする。このことは、人口100万人を抱える備後および尾道・三原地区における教育行政と健康・福祉の発展に寄与するものと考えられ、また平成10年10月の大学審議会答申の副題「競争的環境の中で個性が輝く大学」の趣旨に添ったものであると考える。

## ウ．学科の名称及び学位の名称

これまでの応用生物科学科の食品および環境分野に係わるカリキュラムに栄養学など健康分野のカリキュラムを加え、これらを相互に連結・融合させて、各分野の素養を持つ人材の育成を目指した学科を創る。学科名は生命工学部にあることと、特に人々の関心が強い健康に関するキーワードを特徴付けて「生命栄養科学科」とする。英語名称は「Department of Nutrition and Life Science」である。学位は「学士(生命栄養学)」とする。英語名称は「Bachelor of Nutritional Sciences」である。

## エ．教育課程の編成の考え方及び特色

生命栄養科学科のカリキュラムはこれまでの応用生物科学科の食品および環境分野に係わるカリキュラムに栄養学など健康分野のカリキュラムを加え、これらを相互に連結・融合させて、各分野の素養を持つ人材の育成を目指す。教育課程は幅広い教養を養うための一般教育科目と専門知識を修得するための専門教育科目に分けられる。専門教育科目については生化学、分子生物学などの生命科学を基礎科目として、応用・実学的な食品および栄養の専門分野に進んでゆく。

### 1) 一般教育科目

社会全般に対する広い視野や、幅広い教養を養うための一般科目を主に1、2年次に配当している。一般科目は、「自然科学と情報処理」、「社会構造と生活」、「歴史と文化」、「思索と創造」、「芸術とスポーツ」の分野に大別され、社会生活の広い分野にわたって、バランスよく履修できるようにしている。コンピュータ操作および知識を習得する「情報処理(1)(2単位)」を必修とする。

今日、学生の国語力の低下が課題となっている。特に日本語の作文、発表などコミュニケーション能力を養うため、「歴史と文化」分野の「日本語表現(1)(2単位)」を必修とする。

国際化に対応するために必要な外国語能力の育成を目的として、「英語( ) (2単位)」、「英語( ) (2単位)」、「英会話( ) (2単位)」、「英会話( ) (2単位)」を必修として1、2年次に配当している。また第2外国語として、「ドイツ語( ) (2単位)」、「ドイツ語

( ) (2単位)」、「フランス語( ) (2単位)」、「フランス語( ) (2単位)」、「中国語( ) (2単位)」、「中国語( ) (2単位)」を2科目選択必修として担当している。

## 2) 専門教育科目

専門教育科目は、生命科学と食品科学の基礎分野を学ぶための専門基礎科目と、その応用および実践編として食品機能・生産学、食品安全管理学、生命栄養管理学分野の専門科目に分かれている。

### a) 専門基礎科目

生命栄養科学の基幹科目でもある生命科学について学ぶ。生化学、微生物学、分子生物学、解剖生理学などの科目が担当されている。また、食品分野での基礎として食品科学を置き、食品科学、食品材料学、食品衛生学、調理学などの科目を担当している。食品分野では実験・実習の科目が食品科学実験など7科目と充実しており、専門へ進む上での基礎技能の育成に重点を置いている。

### b) 専門科目

専門科目では食品機能・生産学、食品安全管理学、生命栄養管理学の3つの分野がある。食品機能・生産学では食物成分の機能と利用性や、各種食品の製造について、その材料、機能、加工から製造方法を習熟し、さらにその流通機構を学ぶ。食品安全管理学では農薬や遺伝子組換え食品等の安全管理を理解するため、環境やバイオサイエンスの知識を身につける。また、大量調理での経営管理の理論と実際について実習を通して体得する。上記の食品機能・生産学および食品安全管理学には生命工学部の特色を活かした遺伝子工学、バイオレメディエーションなど食と関連する様々な他の分野科目を選択科目として担当している。選択科目としているのはできるだけ自由に履修する様に配慮したもので、どの分野に重点を置くかについては数種の履修モデルを作成しオリエンテーションで指導する。生命栄養管理学では健康のための栄養学、栄養マネジメント指導や生活習慣病の患者や高齢者のための臨床栄養学等について学ぶ。これらの専門科目の講義・実習を最終的に補完し、実践研修する総合演習および臨地実習を行う。なお、これら科目は管理栄養士課程において必修である。

## オ．教員組織の編成の考え方および特色

生命工学部応用生物科学科からは生命科学・食品科学等に関する科目の担当者として教授3、准教授3、講師1名を専任で配置する。また管理栄養士養成施設として必要な教員として、専門基礎分野に調理学を担当する管理栄養士と解剖生理学等を担当する内科医を専任として、それぞれ1名配置する。さらに専門分野での各種栄養関連科目ではそれぞれに管理栄養士の資格を持つ専任の教員を配置し、さらに加えて実習補助として管理栄養士の資格のある3名を含み、助手を5名配置する。

生命栄養科学科の専任教員は合計14名で、年齢構成は30代 3名、40代 4名、50代 5名、60代 2名の構成で、40、50代の中堅が厚く、これを若手と熟練層がカバーする布陣となっている。教員組織は食品分野と栄養分野に分かれているが、両分野にまたがる講義を多くして、基礎的食品学から実践的な栄養学間で、その理論と実際が効率よく横断的に学べるよう教員を配置する。

(資料3:学校法人福山大学教職員の定年等を定める規程)

## カ．教育方法、履修指導方法及び卒業要件

### (a)教育方法

生命栄養科学科では先述したように生命科学を基盤として、食品機能科学や食品生産学はもとより、食に関連する広い専門分野の知識を有し、リスク管理を考慮した食品の開発・製造・販売、リスク管理計画・指導、健康管理指導等ができ、多様化する食品分野において実践的に対応できる食のスペシャリストの育成を目指す。また、積極的に大学院にまで進学させるようなモチベーションを持たせる教育を行う。1、2年次では基礎化学や生物学など理科系での基礎科目の他に専門科目に通ずる生命科学の科目および食品分野の基礎である食品科学の科目の専門基礎科目を中心とし、3、4年次に食品機能・生産学、食品安全管理学、生命栄養管理学分野の専門科目を中心に履修する。

1年次では一般科目、外国語科目および専門基礎科目の基礎科目を履修する。特に1年次には各人の高校時での選択科目の違いによる理解の不利がないように基礎化学、有機化学、生物学などの基礎科目を設け、支援体制を整えている。2年次では専門基礎科目の生命科学および食品科学分野の科目を中心に履修し、専門科目へ繋がる基礎科目を学ぶ。3年次で専門科目の食品機能・生産学、食品安全管理学、生命栄養管理学分野を主に履修する。食品機能・生産学は現在の食品業界に対応した多様に变化する食品機能、食品生産技術などに関する知識や技術を学ぶもので、食品産業界において重要な科目内容となっている。食品安全管理学は環境学、農薬学、バイオテクノロジーなどの他の分野の視点から食品の安全管理について学ぶ。また、大量調理システムの管理についての実学を学ぶ。食品機能・生産学および食品安全管理学分野の科目には26科目もの選択科目が配当されており、目的に応じた履修パターンが組めるようになっている。例えば食品製造関連に興味があるものはその内容に関して体系的に設定された履修モデルを参考にして履修を行う。生命栄養管理学分野では健康のための栄養学、栄養マネジメントや臨床栄養学など、ヒトの健康管理に対する指導法などについて学ぶ。3年生後期には管理栄養士関連の資格に必要な総合演習および臨地実習が配当されている。4年次ではフードスペシャリスト受験資格の科目が設定されているが、その他はほとんどが卒業研究の時間となり、各教員の個人指導により研究を通じて、研究開発の実際を理解するとともに、研究室という組織での人とのつながりの重要性を理解することで社会性を養って行く。

(資料4:履修モデル)

## 1) 履修方法および履修指導

履修計画は専門基礎科目の生命科学および食品科学に関する各科目を習得し、専門科目に進む。専門科目では食品産業界などで必要な実践的な内容の科目や食に関連する他の分野科目へ広がるように工夫した履修計画を設定している。学生に対して各年度に資格科目との関連も含めて履修指導を行う。

履修方法は、年次ごとに設けられた進級基準に従って、一般教育科目および専門教育科目から必要な単位数分の科目を履修する。

(資料5:卒業要件となる取得単位一覧表及び進級に必要な年次別累積単位数)

### ・終了までの履修方法

#### [一般教育科目]

##### 一般科目

日本語表現(1)(2単位)、情報処理(1)(2単位)

を必修とし、合計14単位以上

##### 外国語科目

第1外国語 英語(必修2科目4単位)、英会話(必修2科目4単位)

第2外国語 2科目(4単位)選択必修

合計12単位以上

#### [専門教育科目]

##### 専門基礎科目

・化学	基礎化学他	2科目	4単位
・生物学	生物学他	2科目	4単位
・数・物理学	数学他	3科目	6単位
・地学	地学他	2科目	4単位
・科学英語	科学英語 A 他	2科目	2単位
・情報処理	健康情報演習	1科目	1単位
・生命科学	微生物学他	14科目	25単位
・食品科学	食品科学他	13科目	19単位

39科目65単位のうち、必修科目25科目39単位、選択必修科目2科目3単位の他に、選択科目12科目23単位で、合計46単位以上

## 専門科目

・食品機能・生産学	食料経済学他	20科目	40単位
・食品安全管理学	食品と医薬品他	14科目	26単位
・生命栄養管理学	栄養学総論他	15科目	24単位
・総合演習・臨地実習	総合演習 他	6科目	7単位
・卒業研究		1科目	6単位

56科目103単位のうち、必修科目28科目49単位、選択必修1科目1単位の他に、  
選択科目27科目53単位で、合計68単位以上

## ・卒業要件

卒業の要件は以下の通りである。

卒業を認められる者は、4年以上在籍し、学部規則で定めるところにより、140単位以上を取得し、かつ、必修科目をすべて取得していなければならない。

一般教育科目、専門教育科目のうちから、学部規則で別に定めるところにより、次のとおり単位を取得し、その合計が140単位以上になるようにしなければならない。

- 一) 一般教育科目については、一般科目から14単位以上、外国語科目からは12単位以上、うち、第1外国語英語4単位、英会話4単位、第2外国語4単位。
- 二) 専門教育科目については、専門基礎科目から46単位以上、専門科目から68単位以上で計114単位以上。

(資料5:卒業要件となる取得単位一覧表及び進級に必要な年次別累積単位数)

## キ．施設、設備等の整備計画

### (a)校地、運動場の整備計画

校地、運動場は、新しい学科の新設に対応できるだけの十分な整備が、これまでなされておらず、これを既存学部と共有で利用することになる。

学内には既に野球場、サッカー場、テニスコート等が整備しており、体育等の授業においては、こうした現有の設備を利用することで十分に対応できる。

また、一般学生の憩いの場として1号館東側の広場に設置してあるバスケットボールのゴールがある。学生は、休憩時間や放課後に3on3のミニバスケットボールができ、キャッチボールやサッカー等を楽しんでいる。女子寮の前のグラウンドでもキャッチボールやサッカー程度は競技できる。建物内では、クラブハウス脇の建物に、数台の卓球台を設置しており、授業のないときなどに卓球をすることができる。また、体育館でも授業のない時には許可を得ることでバドミントンやバレーボールをすることができる。その他、トレーニング

ームも整備されており、備え付けの機器を使い、各人で鍛錬することができる。他に1号館の中庭やその脇には、日本庭園を設置しており、休憩場所は十分に整備している。特に、本学は植樹等環境整備に力を注いでいるので、桜やつつじの頃は見学者も多く、環境整備は行き届いており、学生の憩いの場所は至る所にある。

## (b)校舎等施設の整備計画

### ) 現有の施設について

応用生物科学科の施設として使用している建物は、18号館、24号館、28号館、33号館に分かれ、学生は主に18号館で講義や実験・実習、研究に励んでいる。24号館には使用している講義室が2室あり、28号館には、セミナー室、事務室、学部長室などがあるが、機器室としての機能は、平成16年に文部科学省私立大学ハイテク・リサーチセンター整備事業に選定され設置されたグリーンサイエンス研究センターとして33号館が竣工した時に移転した。

教育研究用施設として、教員室10室、研究室8室、実験・実習とその関連施設3室、実習室2室とミニプラントが18号館にある。さらに、大学院工学研究科生命工学専攻と共同使用する分析実験室がグリーンサイエンス研究センターにある。

実験実習用の主な設備として、質量分析装置、DNAシーケンサー、電子スピン共鳴装置、プロテインシーケンサー、元素分析装置などが整備されている。さらに、卒業研究用の主な設備としては、微小構造解析装置、X線結晶構造解析装置、電子顕微鏡などが整備されている。

### ) 今後の整備計画

#### 実習室、講義室の増設計画

28号館を改装して講義室1室および給食経営管理実習室と栄養教育実習室を設置する。18号館2階の実験室を改装して、調理実習室および臨床栄養実習室を設ける。さらに3階の実験室を改装して、2つの実験室を設ける。いずれも、40人定員の实習に対応するためのものである。これらは平成19年12月竣工を目指す。竣工後は栄養教育実習室には視聴覚機器及び栄養教育用食品模型、栄養評価及び情報処理のためのコンピュータを、臨床栄養実習室には計測用機器、検査用器具、健康増進関連機器、エネルギー消費の測定機器、要介護者等に対する食事介助等の機器及び器具、経腸栄養用具一式、経静脈栄養用具一式、ベッド、標本並びに模型を速やかに設置する。また給食経営管理実習室においては食品衛生上の危害の発生を防止するための措置を総合的に講じた施設設備を設置する。すなわち、HACCAP に基づいた衛生管理マニュアルに沿った調理施設設備(ドライシステム)とし、品質管理測定機器、作業管理測定機器並びに冷温配膳設備、並びに、給食計画及び実務のためのコンピュータ等を配置する。また、100人同時に試食できる実習食堂室を設置する。

(資料6:実習室等施設の整備計画)



### (c) 図書等の資料及び図書館の整備計画

本学科の教育研究に係わる図書資料等は、本学附属図書館を活用することになる。本館は、大学キャンパスのほぼ中央部に位置する15号館の2～3階にあり、経済学部、人間文化学部、工学部、生命工学部が、分館は薬学部が主に利用している。

本館は、床面積3,760㎡、書架棚総延長13km、収容能力372,000冊、閲覧座席数477席で、2007年3月現在、蔵書272,000冊(年間受け入れ4,200冊)、雑誌3,600種類(年間受け入れ1,760種類)、視聴覚資料2,470点を所蔵している。

図書館本館の設備として、2階には、新聞閲覧架、ブラウジングコーナー、一般雑誌架、和・洋学術雑誌架、専門図書架の他に、学習閲覧室(39席)、辞典・辞書コーナー、情報検索用端末PCコーナー(8台)、自習用パソコン(2台)、文献複写コーナーがあり、3階には、AV室(視聴覚室122席)、研究個室(5室)、グループ学習室(5室)、特別閲覧室、マイクロ資料室、貴重図書室がある。現有設備と現在の状況から、本学科の開設による学生数の増加には、十分対応できる。

現在、生命工学部応用生物科学科に係わる図書資料等については、おもに食品・栄養学関連について整備してきた和書13,848冊(視聴覚資料含む)、洋書4,197冊(視聴覚資料含む)、雑誌、和文26種、英文31種を有する。このように、図書・雑誌は、生命栄養科学科の開設に向け、これまでに整えてきた現有の資料で当面は満たされるが、栄養学関係については管理栄養士国家試験の出題基準に合致した内容を持つ教科書、参考書など実践的な図書についても、今後さらに充実させていく計画である。

### ク．入学者選抜の概要

生命栄養科学科では病院、学校、老人福祉施設で学童や病人のケアの一翼を担う管理栄養士としてだけでなく、積極的に健常者に対してその知識を活かす食の開発者として一般食品産業界に送っていくことも大切になってくると思われる。生命栄養科学科で養成する管理栄養士は医療現場だけでなく、食品産業界においても活躍できる食品のプロフェッショナルの養成を目指している。したがって、入学希望者には生命工学教育に求められる基礎学力を身につけていること、つまり論理的な思考力と理数系科目の基礎知識を身につけていることを期待する。具体的には、食品と栄養の理論と技術を学ぶために、生物学や化学の基礎学力が重要である。また、卒業後には病院や給食施設のみならず食品会社での技術者として働くことから、多様な人間と接触するときに意志疎通の言語能力として国語や英語の基礎学力も身につけていることが必要である。

選抜方法、選抜体制としては、毎年実施している指定校推薦入学試験、推薦入学試験、前期入学試験、後期入学試験を予定している。推薦入学試験は、高等学校または中等教育学校卒業見込み者で、学習成績が全体の評定平均値3.0以上の者であって学校長の推薦した者を対象とし、入学定員の30%程度を採用する。前期入学試験は入学定員の50%程度を採用し、指定校入学試験においては入学定員の20%程度を採用する。

後期入学試験においては若干名採用の予定である。

指定校入学試験においては、面接と小論文、推薦入学試験においては2科目の筆記試験と面接、前期・後期入学試験においては3科目の筆記試験を課している。その他、昨年度からAO入試も実施しており、また大学入試センター試験にも加入した。

## ケ 資格取得を目的とする場合

### (a) 取得可能な資格

国家資格としては、管理栄養士(受験資格)、栄養士、食品衛生管理者(任用資格)、食品衛生監視員(任用資格)が、民間資格としては、フードスペシャリスト(申請予定)が取得可能である。管理栄養士(受験資格)および栄養士の資格取得が、養成課程の修了要件となる。その他の資格は、科目を選択する必要があるが、卒業のための総単位数140単位に含まれる。

### (b) 実習の具体的計画

3年次に臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理の臨地実習を行うが、その実習先の一覧を資料7に示す。  
(資料7: 臨地実習先一覧)

## チ . 自己点検・評価

### (a) 実施体制

平成3年3月に出された大学審議会による答申「大学教員の改善について」の趣旨に基づき、福山大学においても同年10月、委員会設置要綱を決定して、自己評価委員会を発足させた。

委員会の構成は委員長、副委員長、一般教育部及び経済学部から教員各3名、工学部と薬学部から教員各2名、及び事務局1名の計13名で開始した。その後、学部学科の増設に加え、すべての学科主任が加わるようにしたため、平成19年度には委員の総数は27名となり、本年度は7代目の委員長が勤めている。

(資料8: 福山大学自己評価委員会設置要項)

### (b) 実施方法

委員会は手始めに、多岐にわたる大学の自己点検・評価項目の中から「教員の評価に関することについて」審議を開始した。評価を実施するに当たってはその前提となる教員の教員による教育研究業績自己申告制度に絞って検討することにした。そして、点数化

をおこなうための「点数基準表」を作成し、学部別に研究成果の発表形式に基づいた基準表を作成した。それに基づいて実施した結果については、学部別に各人の研究評価点数を算出し、さらに、学部学科別に平均点を算出し、学部別の平均点を公表した。個人名は公表せず、各人で自己採点して平均値と比較してもらった。以上のような点数化による評価を試み、この方法は昨年度の6代目の委員長にまで踏襲されており、これまで4回にわたり自己申告書の提出による評価が実施された。

また、平成10年度の4代目の委員長の際には、3回目の自己申告書の提出が行われたが、担当授業科目数や発表論文数など数値化できる項目に関しては、学部学科ごとに小委員会で集計し、「教員の平均像」としてまとめた。

さらに、5代目の委員長の際には、「学生による大学に関するアンケート」が検討され、6代目の委員長の際、平成16年9月に4回目の自己申告書の提出が実施されるに加えて、学部生及び大学院生を対象に「学生による大学に関するアンケート」と学部生を対象に「学生による授業に関するアンケート」が、各々平成15年7月と12月に実施され、その集計結果は「学生にとってわかりやすい授業をおこなうために」としてまとめられた。その後、平成17年度には2回、前期と後期に「学生による授業評価アンケート」として、学生による授業評価が実施されており、18年度については後期に講義とあらたに実験・実習についてもアンケート調査が行われた。

### (c) 結果の活用・公表等

これら諸評価の結果は、全学教授会で全教員に公表された後、学生等にも公表されている。すなわち、教員による教育研究自己申請書の結果は、平成12年3月は、「自己評価委員会のまとめ」として全文が本学のホームページに掲載された。

教員は、これらの結果を各自の教育研究の改善に活用している。また、「学生による大学に関するアンケート」調査の結果もまとめられて、その集計結果が平成15年9月にホームページに掲載され、学生の生活・学習環境改善への施策に結果(例えば、希望図書の購入、食堂・売店の改善、禁煙・喫煙環境など)が活かされている。学生による授業評価の実施結果も、平成15年度後期分以降、「『学生による授業に関するアンケート』の集計結果から 学生にとって分かりやすい授業を行うために 」としてホームページに掲載され、また学生や教職員全員に配布される「学報」にも掲載されている。さらに、平成17年度前期以降の実施分については、教員別授業別に各教員に結果が渡され、各教員はその結果を自己点検・評価して改善点をまとめて学科長に提出し、学科長はそれに基づいて各教員に指導・助言している。さらに学科長は学科として自己点検・評価をおこない、学科としての取り組みを学部長に報告し、結果を効果的に利用するように心がけている。

#### (d) 大学職員以外の者による検証

平成14年の学校教育法改正に伴い、平成16年度以降我が国の大学は、文部科学大臣の認証を受けた認証機関による評価を7年以内の周期で受けることになったが、本学でも検討の結果、認証機関である大学基準協会の評価を「相互評価」として平成18年度に受けることに決め、平成18年1月末に申込み、同年4月に関係書類を提出し、平成19年4月に同協会より大学基準に適合しているとの認定を受けた。本学は大学基準協会の正会員であることから、第三者評価として大学基準協会による相互評価を受けることにしたものである。なお大学基準協会によって指摘された様々な改善点については、これを真摯に受け止め改善し、今後の教育研究に活かしていきたい。

### ツ．情報の提供

#### (a) 本学の広報出版物による方法

本学には、大学要覧と大学案内があり、ここで学部・学科の概要や特色が紹介される（日本語版の他、英語版も改訂の時期に出版）。主な配布先は、関係の高等学校や企業である。また、募集要項にも当然のことながら、本学科の情報が載り、関係の受験希望者に配布される。

#### (b) ホームページによる方法

本年7月末に、設置届出書類を文部科学省に提出した後、福山大学ホームページに、「生命工学部生命栄養科学科」の欄を設け、「届出中」という但し書きのもと、基本理念、カリキュラム、スタッフ一覧、卒業後の進路等を説明する。届出後は、直ちに詳細な学科概要と平成20年4月開設する旨を正式に掲載し、学生募集要項に掲載する。

### テ．教員の資質の維持向上の方策

教員の資質向上の全学的な取組としては、自己評価委員会にFD部会、授業評価部会、大学院部会、第三者部会を設け教員の授業能力の改善について検討を行っている。

平成15年教務委員会に小委員会としてFD委員会を置き、教員の教育、特に授業に関する資質と能力を高めるための取組を行ってきた。即ち、平成15年9月広島大学高等教育研究センター長 有本 章氏を、平成17年10月には山口大学教育センター長 渡邊 正氏を招き、全教員を対象にした「FDの現状と課題」についてFD委員会主催による講演会を開催するとともに、その際は、単に話を聞くだけでなく、講演終了後は講師を囲みでの座談会を行う等授業改善に役立ててきた。さらに、教員相互による授業公開を毎

期行い、互いに評価しあうことにより、各教員の授業改善に努めてきた。

このような活動を行う中で、全学的な立場から教員の資質向上を検討するには、教務委員会の小委員会としてではなく、自己評価委員会と一体で活動すべきとの結論に達し、平成17年10月前述のように自己評価委員会にFD部会、授業評価部会、大学院部会を設け、互いに点検・評価を行うことにより教員の資質向上に努めることとした。また、平成18年9月にはFDのための合宿研修(教員12名)を行っている。

(資料9 福山大学自己評価委員会委員名簿)

## 添付資料

資料1 : 生命栄養科学科の改組図

資料2 : 卒業後の予想進路(主な予想就職先一覧)

資料3 : 学校法人福山大学教職員の定年等を定める規程

資料4 : 履修モデル

資料5 : 卒業要件となる取得単位一覧表及び進級に必要な年次別累積単位数

資料6 : 実習室等施設の整備計画

資料7 : 臨地実習先一覧

資料8 : 福山大学自己評価委員会設置要項

資料9 : 福山大学自己評価委員会委員名簿