

基本計画書

基本計画											
事項	記入欄							備考			
計画の区分	研究科の設置										
フリガナ設置者	コウリツダイガクホウジン ニイガタケンリツダイガク 公立大学法人 新潟県立大学										
フリガナ大学の名称	ニイガタケンリツダイガクダイガクイン 新潟県立大学大学院 (The Graduate School of the University of Niigata Prefecture)										
大学本部の位置	新潟県新潟市東区海老ヶ瀬471番地										
大学の目的	<p>本学は、教育基本法及び学校教育法の趣旨に基づき、学術の中心として広く知識を授け、深く学芸を教授研究するとともに、国際化が進展した地域社会の現代的な課題に取り組むため、科学的、客観的な判断に基づいて事象を捉え、批判的精神をもって自ら思考し、行動できる知性豊かな人材を育成することを目的とする。</p>										
新設学部等の目的	<p>本研究科は、地域社会における健康寿命の延伸と食品産業の持続的な発展に食と健康面から貢献するため、食と健康の高度な専門知識・スキル、科学的根拠に基づく課題分析と改善提案力、関係者と協働で実践できる実践力・発信力を備えた、食・栄養の管理、食品の研究開発、食と健康の制度政策の企画立案運用を担う高度専門職業人を養成することを目的とする。</p>										
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	【基礎となる学部】人間生活学部健康栄養学科 14条特例の実施		
	健康栄養学研究科 (Graduate School of Health and Nutrition)		人	年次人	人		年 月 第 年次				
	健康栄養学専攻 (Division of Health and Nutrition)	2	5	-	10	修士 (健康栄養学) (Master of Health and Nutrition)	令和5年4月 第1年次	新潟県新潟市東区 海老ヶ瀬471番地			
	計	2	5	-	10						
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)		—									
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数					
		講義	演習	実習	計						
	健康栄養学研究科 健康栄養学専攻	15科目	15科目	0科目	30科目	30単位					
教員組織の概要	学部等の名称			専任教員等					兼任教員等		
				教授	准教授	講師	助教	計		助手	
				人	人	人	人	人	人	人	
	新設	健康栄養学研究科 健康栄養学専攻 (修士課程)			7	2	2	0	11	0	16
					(7)	(2)	(2)	(0)	(11)	(0)	(16)
	計				7	2	2	0	11	0	-
			(7)	(2)	(2)	(0)	(11)	(0)	(-)		
既設	国際地域学研究科 国際地域学専攻 (修士課程)			5	6	2	0	13	0	9	
				(5)	(6)	(2)	(0)	(13)	(0)	(9)	
計				5	6	2	0	13	0	-	
				(5)	(6)	(2)	(0)	(13)	(0)	(-)	
合計				12	8	4	0	24	0	-	
				(12)	(8)	(4)	(0)	(24)	(0)	(-)	

教員以外の職員の概要	職 種		専 任	兼 任	計	・大学全体				
	事 務 職 員		24 (24)	19 (19)	43 (43)					
	技 術 職 員		0 (0)	0 (0)	0 (0)					
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)	3 (3)	4 (4)					
	そ の 他 職 員		0 (0)	0 (0)	0 (0)					
	計		25 (25)	22 (22)	47 (47)					
校地等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	・大学全体				
	校 舎 敷 地	35,222.55 m ²	—	—	35,222.55 m ²					
	運 動 場 用 地	8,521.00 m ²	—	—	8,521.00 m ²					
	小 計	43,743.55 m ²	—	—	43,743.55 m ²					
	そ の 他	- m ²	—	—	- m ²					
	合 計	43,743.55 m ²	—	—	43,743.55 m ²					
校 舎	専 用	20,978.21 m ²	—	—	20,978.21 m ²	・大学全体				
	(17,660.99 m ²)	—	—	(17,660.99 m ²)						
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				
	23	25	39	1	4					
専任教員研究室		新設学部等の名称 健康栄養学研究科 健康栄養学専攻		室 数	11 室					
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] 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	・研究科単位での 特定不能なため、 大学全体の数		
	健康栄養学研究科 健康栄養学専攻	134,726 [23,236] (126,046 [21,789])	1,579 [1,399] (1,574 [1,394])	1,389 [1,389] (1,384 [1,383])	3,523 (3,371)	1,890 (1,890)	17 (17)			
	計	134,726 [23,236] (126,046 [21,789])	1,579 [1,399] (1,574 [1,394])	1,389 [1,389] (1,384 [1,383])	3,523 (3,371)	1,890 (1,890)	17 (17)			
図書館	面積	閲覧席席数		収 納 可 能 冊 数		・大学全体				
	2,111.12 m ²	283 席		171,849 冊						
体育館	面積	体育館以外のスポーツ施設の概要								
	899.81 m ²	—								
経費の見積り及び維持方法の概要	経費の見積り	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	・共同研究費は大学 全体 ・図書購入費には 電子ジャーナル、データ ベース費を含む
		教員一人当り研究費等		470 千円	470 千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	
		共同研究費等		9,500 千円	9,500 千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	
		図書購入費	2,801 千円	2,801 千円	2,801 千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	
	設備購入費	2,928 千円	1,500 千円	1,500 千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円		
	学生一人当り納付金	第1年次		第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次		
県内者 入学料 141 千円 授業料 535.8千円 合計 676.8千円		535.8千円	—	—	—	—				
県外者 入学料 282 千円 授業料 535.8千円 合計 817.8千円										
学生納付金以外の維持方法の概要			大学運営費交付金をもって充当する。							

既設大学等の状況	大学の名称	新潟県立大学							
	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	定員超過率	開設年度	所在地
		年	人	年次人	人		倍		
	国際地域学部 国際地域学科	4	180	—	720	学士(国際地域学)	1.06 1.06	平成21年度	新潟県新潟市東区 海老ヶ瀬471番地
	人間生活学部 子ども学科	4	50	—	190	学士(子ども学)	1.01 1.00	平成21年度	
	健康栄養学科	4	40	—	160	学士(栄養学)	1.02	平成21年度	
	国際経済学部 国際経済学科	4	90	—	270	学士(経済学)	1.08 1.08	令和2年度	
	大学院 国際地域学研究科 国際地域学専攻	2	10	—	20	修士(国際地域学)	0.2 0.2	平成27年度	
	附属施設の概要	該当なし							

※令和2年度入学定員増(10人)

教育課程等の概要

(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
基礎科目	健康栄養概論	1前	2			○			1		2				オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) 兼2 兼1 オムニバス オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) 兼1 兼1
	食品開発概論	1前		2		○			2	1					
	食と健康の制度・政策概論	1前		2		○			3						
	カウンセリングの理論と方法	1前		2		○				1					
	社会経済分析の理論と方法	1前		2		○									
	統計学・データ分析法	1前		2		○									
	統計学・データ分析演習	1後		2			○		1		1				
	文献レビュー・読解演習	1前		1			○		1		1				
	プレゼンテーション演習	1前		1			○		1		1				
	英語アカデミック・ライティング	2前		1			○								
	英語プレゼンテーション	2前		1			○								
小計(11科目)		—	2	16	0		—		6	2	2	0	0	兼5	—
専門科目	健康栄養科目群	健康栄養特論Ⅰ	1後		2		○			1		2			兼1 オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部)
		健康栄養特論Ⅱ	1後		2		○			1		2			
		健康科学特論	2前		2		○			1					
		健康栄養演習Ⅰ	1後		2			○		1		2			
		健康栄養演習Ⅱ	2前		2			○		1		2			
	小計(5科目)	—	0	10	0		—		2	0	2	0	0	兼1	—
	食品開発科目群	食品学特論Ⅰ	1後		2		○			2	1				兼3 兼6 オムニバス オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部)
		食品学特論Ⅱ	1後		2		○			2	1				
		食品開発特論	2前		2		○								
		食品学演習Ⅰ	1後		2			○		2	1				
		食品学演習Ⅱ	2前		2			○		2	1				
	小計(5科目)	—	0	10	0		—		2	1	0	0	0	兼9	—
	食と健康の制度・政策科目群	食・健康政策特論Ⅰ	1後		2		○			3					兼1 オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部) オムニバス・共同(一部)
		食・健康政策特論Ⅱ	1後		2		○			3					
		保健医療福祉制度特論	2前		2		○								
食・健康政策演習Ⅰ		1後		2			○		3						
食・健康政策演習Ⅱ		2前		2			○		3						
小計(5科目)	—	0	10	0		—		3	0	0	0	0	兼1	—	
特別研究	特別研究Ⅰ	1前		2			○		6		2				
	特別研究Ⅱ	1後		2			○		6		2				
	特別研究Ⅲ	2前		2			○		6		2				
	特別研究Ⅳ	2後		2			○		6		2				
	小計(4科目)	—	8	0	0		—		6	0	2	0	0	0	—
合計(30科目)			—	10	46	0	—		7	2	2	0	0	兼16	—
学位又は称号	修士(健康栄養学)		学位又は学科の分野					家政関係							
卒業要件及び履修方法							授業期間等								
基礎科目から8単位以上、専門科目から10単位以上、必修10単位(健康栄養概論2単位、特別研究8単位)を含め、30単位取得を修了要件とする。なお、基盤科目のうち、「統計学・データ分析法」又は「データ分析演習」のいずれか1科目、及び「プレゼンテーション演習」「英語アカデミック・ライティング」「英語プレゼンテーション」のいずれか1科目の計2科目を選択必修とする。 また、特別研究の課題に応じて、以下の科目を選択必修とする。 1)健康栄養分野を選択の場合、基礎科目区分の「食品開発概論」又は「食と健康の制度・政策概論」のいずれか1科目、専門科目区分の「健康栄養特論Ⅰ」「健康栄養特論Ⅱ」「健康科学特論」「健康栄養演習Ⅰ」「健康栄養演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。 2)食品開発分野を選択の場合、基礎科目区分の「食品開発概論」、専門科目区分の「食品学特論Ⅰ」「食品学特論Ⅱ」「食品開発特論」「食品学演習Ⅰ」「食品学演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。 3)食と健康の制度・政策分野を選択の場合、基礎科目区分の「食と健康の制度・政策概論」、専門科目区分の「食・健康政策特論Ⅰ」「食・健康政策特論Ⅱ」「保健医療福祉制度特論」「食・健康政策演習Ⅰ」「食・健康政策演習Ⅱ」(合計12単位を修得)。 必要な研究指導を受けた上で、修士論文の審査及び最終試験に合格すること。							1学年の学期区分		2期						
							1学期の授業時間		15週						
							1時限の授業時間		90分						

授 業 科 目 の 概 要			
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎科目	健康栄養概論	<p>臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における栄養管理の概念と方法および研究倫理について学び、栄養課題を把握するための研究方法と関連付けて学ぶことを目的とする。</p> <p>研究倫理の基本、人を対象とする研究に関する倫理指針とその適用について学ぶ。その後、健康を維持するための栄養とは何か、特に本科目では臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における個人を対象とした栄養管理と集団を対象とした栄養管理の概念、研究の種類と方法について多面的学ぶ。総合討論では、研究倫理と研究方法を結び付けて考える。</p> <p>この科目は専門科目で修得する専門知識・スキルの基礎となる概念を、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、臨床栄養は堀川が、栄養教育は玉浦が、給食経営管理は田村が担当する。</p> <p>(オムニバス形式／全15回) (4 田村朝子・11 堀川千嘉・10 玉浦有紀 (共同) / 2回) オリエンテーションおよび総合討論 (11 堀川千嘉 / 4回) 臨床栄養の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する (10 玉浦有紀 / 4回) 栄養教育の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する (4 田村朝子 / 5回) 給食経営管理の概念および研究の進め方、研究倫理を担当する</p>	オムニバス方式・共同（一部）
	食品開発概論	<p>食品開発に必要となる基礎知識と開発研究における基礎研究・応用研究の全体像について学ぶことを目的とする。</p> <p>食品開発における体系的な知識や考え方、一連の流れについて学ぶ。その後、食品の開発研究における研究倫理（公正な研究活動、倫理的配慮を必要とする研究など）と基礎研究・応用研究のそれぞれの研究方法について学ぶ。</p> <p>この科目は専門科目で修得する専門知識・研究方法の基礎となる概念を、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、食品開発に必要な一連の基礎知識は神山が、研究倫理、基礎研究については曾根が、応用研究については山岸が担当する。</p> <p>(オムニバス形式／全15回) (③ 神山伸・② 曾根英行・④ 山岸あづみ (共同) / 3回) オリエンテーションおよびまとめ (③ 神山伸 / 4回) 食品開発の基本概念を担当する (② 曾根英行 / 5回) 研究倫理、基礎研究の進め方を担当する (④ 山岸あづみ / 3回) 応用研究の進め方を担当する</p>	オムニバス方式・共同（一部）

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎科目	食と健康の制度・政策概論	<p>食と健康の制度・政策の立案・実施・評価に必要な概念と方法を、栄養政策、健康政策の視点から学び、研究倫理について学び、研究方法と関連付けて学ぶことを目的とする。</p> <p>研究倫理の基本、人を対象とする研究に関する倫理指針とその適用について学ぶ。その後、栄養政策や健康政策が扱う範囲や概念、多様な研究の種類と方法について学ぶ。総合討論では、研究倫理と研究方法を結び付けて考える。</p> <p>この科目は専門科目で修得する専門知識・スキルの基礎となる概念を、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、研究倫理について田邊が、栄養政策は村山が、健康政策は太田が担当する。</p> <p>(オムニバス形式/全15回) (1 村山伸子・① 田邊直仁・7 太田亜里美 (共同) / 3回) オリエンテーションおよび総合討論 ① 田邊直仁 / 4回 研究倫理を担当する (1 村山伸子 / 4回) 栄養政策の概念および研究の進め方を担当する (7 太田亜里美 / 4回) 健康政策の概念および研究の進め方を担当する</p>	オムニバス方式・共同 (一部)
	カウンセリングの理論と方法	<p>心理学やカウンセリング、心理療法に関する代表的な理論や方法論、諸技法について学び、食や栄養、健康など受講者自身の専門分野へ活用するための観点を考察することを目的とする。授業では、精神分析理論や認知・行動理論など、心理援助の基礎となるさまざまな理論の学習を行う。また、発達や知的側面、パーソナリティなど、人間心理の諸側面を理解する方法について学ぶ。そして、要支援者と関係を形成するための基本的な技術について、一部体験を通じて理解を図る。カウンセリングに関するワークを行うため、受講者の積極的な参加を求める。</p>	
	社会経済分析の理論と方法	<p>経済学を学ぶことで、個人や企業の選択、その土台となる経済の仕組みやその動きについての見方や理解を身につけることを目的とする。この科目は経済学の基礎となる概念や見方を、2名の教員(秋山太郎、中島厚志)で担当し、講義する。ミクロ経済学については秋山が、マクロ経済の見方については中島が担当する。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (13 秋山太郎・12 中島厚志 (共同) / 1回) オリエンテーション (13 秋山太郎 / 10回) ミクロ経済学を担当する (12 中島厚志 / 4回) マクロ経済の見方を担当する</p>	オムニバス方式・共同 (一部)
	統計学・データ分析法	<p>研究で収集するデータを分析して科学的根拠に基づいた判断を行うために必要となる統計学の基礎的な考え方や実用的な統計学的分析手法を身につけることを目的とする。</p> <p>標本から母集団の特徴を推定するための考え方や仮説検定の仕組みなど、統計学を学んでいく上で必須となる基礎的な概念を説明したのちに、平均値を比較する方法や回帰分析などについての様々な分析手法を解説する。よく利用される実用的な各種の分析手法について、どのような研究目的でどのような特性のデータに適用できるのか具体的な例を用いて説明していく。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎科目	統計学・データ分析演習	<p>研究で収集する情報の統計解析を行って公表のための作表・作図ができるようになることを目的とする。</p> <p>解析に必要なデータファイルの作成、データの集計、基本的な統計学的な検定や推定まで、エクセルやEZR等の統計ソフトで実際にデータを扱いながら実施し、表や図にまとめる。また、既に公表されている先行研究の結果を系統的に集約して解釈・公表できる能力を身につけるため、システムティックレビューおよびメタ解析のためのデータベース検索、研究の抽出、エビデンステーブルの作成、データの入力、解析、図表の作成の演習を行う。</p> <p>(オムニバス方式／全15回) (① 田邊直仁／10回) データベースの作成と基本的な統計解析を担当する (11 堀川千嘉／5回) システムティックレビューとメタ解析を担当する</p>	オムニバス方式
	文献レビュー・読解演習	<p>国内外の最新知識を得るために必要となる文献の読解法を身につけるとともに、設定した課題に関する文献調査方法を修得することを目的とする。</p> <p>文献レビュー・読解法では、設定した課題の文献を各自で探索し、得られた英語論文を精読・読解するとともに、その内容をプレゼンテーションにより紹介し討論する授業を行う。基礎研究に関する英語文献と調査研究に関する英語文献に分けて、担当する教員がオムニバス形式で実施する。</p> <p>(オムニバス方式／全8回) (③ 神山伸・11 堀川千嘉 (共同) / 1回) オリエンテーション (③ 神山伸 / 4回) 主に基礎研究に関する英語文献を取り扱う (11 堀川千嘉 / 3回) 主に調査研究に関する英語文献を取り扱う</p>	オムニバス方式・共同 (一部)
	プレゼンテーション演習	<p>研究成果をはじめ、食と健康に関する内容について効果的なプレゼンテーションを行うための基本的な知識とスキルを身につけることを目的とする。</p> <p>プレゼンテーション演習では、プレゼンテーションの意義、種類、構成、ツールの活用等に関する基本的な知識を修得し、さらに学会や研究機関などアカデミックの場や、行政や医療・福祉、学校の研修会など実践の場で、目的やニーズに適したプレゼンテーションを行うためのスキルについて学修する。食と健康に関するプレゼンテーションについてアカデミックの場と実践の場に分けて、担当する教員がオムニバス形式で実施する。</p> <p>(オムニバス形式／全8回) (② 曾根英行・10 玉浦有紀 (共同) / 1回) オリエンテーション (② 曾根英行 / 4回) プレゼンテーションの基本 (意義、分類、構成)、学会や研究機関などアカデミックの場におけるプレゼンテーションを担当する。 (10 玉浦有紀 / 3回) 行政や医療・福祉、学校の研修会など実践の場におけるプレゼンテーションを担当する。</p>	オムニバス方式・共同 (一部)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎科目	英語アカデミック・ライティング	<p>(英文) Students will learn the following in this course:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thesis organization • How to avoid plagiarism • How to correctly cite and reference others' work • How to make their writing more sophisticated • How to find and correct common errors <p>Students will read material, listen to lectures, and watch videos related to all aspects of academic writing. Students will be expected to do weekly writing assignments and homework about common errors.</p> <p>(和訳) この科目では、以下を学習する。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 論文の構成 • 剽窃の回避について • 他者の著作物を正しく引用・参照する方法 • 自分の文章をより洗練されたものにする方法 • よく見られるエラーの見つけ方と修正方法 <p>学生は、アカデミックライティングのあらゆる側面に関連する資料を講読し、講義を聞き、ビデオを見る。また、毎週のライティング課題と、よく見られるエラーについてホームワークを行う。</p>	
	英語プレゼンテーション	<p>(英文) This is a course designed for postgraduate students required to make academic presentations. Students will be instructed on how to conduct both poster and PowerPoint presentations and how to prepare effectively for both types. Particular attention will be paid to the academic and language skills necessary for academic presentations: structuring the presentation clearly; presenting the thesis; establishing the importance of the study; referring to and critiquing other studies; explaining methodologies clearly and concisely; making strong and tentative claims based on results; highlighting key findings of the study; presenting visual data; dealing with question and answer sessions; and using the voice, rhythm and body language to achieve confident delivery.</p> <p>Students are required to follow the course schedule below shown and participate in class discussions, preparation, practice, and presentations. The lecture will provide materials and handouts relevant for each class. Students are required to make both poster and PowerPoint presentations.</p> <p>(和訳) この科目は、学術的なプレゼンテーション(以下、発表)を行う必要のある大学院生用である。学生は、ポスター発表及びパワーポイントを用いた発表のいずれも行えるようになる必要があり、効率的に準備する方法を学ぶ。学術的な発表に必要なアカデミックスキルや言語表現に関わるスキルに焦点を当てる。すなわち、発表を明確に構成すること、論旨を示すこと、学術的な引用の仕方、情報を正確に説得的に示すこと、調査法と量的データ・質的データを提示すること、データを重要文献と関係づけること、結論と今後の課題を示すこと、質疑応答への対応、発声やジェスチャーを用いることなどである。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目 健康栄養科目群	健康栄養特論Ⅰ	<p>健康栄養分野、すなわち臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における対象者の疾病や身体状況、生活環境などの実態を的確に把握し、栄養課題とその要因を分析し、栄養ケア計画を構築するための理論と方法を学ぶことを目的とする。</p> <p>栄養課題の要因を把握する際に用いるアセスメントの方法や項目、それらのデータの収集・分析方法を学び、対象者の状態と要因との関連を学ぶ。次に、栄養ケア計画の立案、実施、評価の方法を学ぶ。これらを理解するために必要な専門知識について、担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、臨床栄養は堀川と細島が、栄養教育は玉浦が、給食経営管理は田村が担当する。</p> <p>(オムニバス形式/全15回) (4 田村朝子・11 堀川千嘉・10 玉浦有紀 (共同) / 2回) オリエンテーションおよび総合討論 (11 堀川千嘉 / 4回) 医療分野における栄養・食生活指導に関するガイドラインの構築、ガイドラインの根拠となった各種疾患の病態と栄養管理を担当する (24 細島康宏 / 2回) 病院など臨床の場における栄養管理とそれに基づく栄養学研究、それらの研究に基づく医療分野における栄養・食生活指導に関するガイドラインの構築を担当する (10 玉浦有紀 / 4回) 栄養教育の目的、行動科学の理論とモデル、栄養カウンセリング、個人/集団を対象とした栄養教育の計画とマネジメントを担当する (4 田村朝子 / 3回) 給食経営管理の目的、マーケティング理論を加味した栄養管理、災害時の栄養管理を担当する</p>	オムニバス方式・共同 (一部)
	健康栄養特論Ⅱ	<p>健康栄養分野、すなわち臨床栄養、栄養教育、給食経営管理における栄養ケア計画構築に必要な対象者の実態把握、栄養ケア計画の構築、実施、評価について、国内外の事例を基に理論的、実践的に理解した上で、その事例について分析し、改善策等を考える力をつけることを目的とする。</p> <p>栄養ケア計画の構築にあたって、どのように栄養課題やその要因に関するデータを収集・分析し、栄養ケア計画がどのように構築、実施、評価されたかの過程を学ぶため、事例をもとに担当する教員がオムニバス形式で実施する。なお、臨床栄養は堀川が、栄養教育は玉浦が、給食経営管理は田村が担当する。</p> <p>(オムニバス形式/全15回) (4 田村朝子・11 堀川千嘉・10 玉浦有紀 (共同) / 3回) オリエンテーションおよび総合討論 (11 堀川千嘉 / 4回) 臨床栄養の栄養管理に関する事例紹介を担当する (10 玉浦有紀 / 4回) 栄養教育の栄養管理に関する事例紹介を担当する (4 田村朝子 / 4回) 給食経営管理の栄養管理に関する事例紹介を担当する</p>	オムニバス方式・共同 (一部)
	健康科学特論	<p>身体運動の視点から健康について、健康度測定や身体計測方法を的確に把握し、数値を分析し、運動実践につながる理論と方法について学ぶことを目的とする。</p> <p>日常的な活動や運動・スポーツを通じた活動の健康度測定から健康づくりの実践的支援について理解を深める。身体計測から導き出せる測定値や測定方法を多面的に捉え、発育期から成人に至るまでの生活支援のあり方について学習する。また、運動指針や運動基準等を基に、地域における健康づくりのための運動実践について理解を深める。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目 健康栄養 科目群	健康栄養演習Ⅰ	<p>先行研究から健康栄養分野すなわち、臨床栄養、栄養教育、給食経営管理に必要な根拠（エビデンス）を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た研究スキル、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自分の現場の課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、健康栄養分野の専門科目（特論Ⅱ）を担当する教員によるオムニバス形式で実施する。</p> <p>健康栄養分野における栄養管理を効果的に実践するためには、根拠（エビデンス）に基づいた栄養ケア計画の立案、実施、評価のPDCAができる力が必要である。本演習では、基礎科目で修得した研究スキルと、専門科目の特論で修得する専門知識・スキルを統合し、栄養管理の立案の根拠（エビデンス）、評価法について、先行研究から収集し、正しく読解し、他者に説明できるよう、文献検索、文献収集、文献内容の把握、把握した情報のプレゼンテーションの一連の流れを実施する。内容は、疾患（糖尿病等）の栄養管理、高齢者の栄養管理、給食施設（学校、保育所）の栄養管理を扱う。</p> <p>（オムニバス方式／全15回） （4 田村朝子・11 堀川千嘉・10 玉浦有紀（共同）／3回） オリエンテーションおよび総合討論 （11 堀川千嘉／4回） 疾患、特に糖尿病の病態改善・治療を目的とした栄養管理の根拠となるエビデンス、栄養評価の先行研究を用いた演習を担当する （10 玉浦有紀／4回） 高齢者のADL・QOLの維持・向上を目的とした栄養管理の根拠となるエビデンス、栄養評価の先行研究を用いた演習を担当する （4 田村朝子／4回） 健康者、特に幼児・児童等の健全な成長を目的とした給食を通じた栄養管理の根拠となるエビデンス、栄養評価の先行研究を用いた演習を担当する</p>	オムニバス方式・共同（一部）
	健康栄養演習Ⅱ	<p>健康栄養分野、すなわち臨床栄養、栄養教育、給食経営管理のマネジメント力を向上させるために、現在の健康栄養分野の課題の把握、その課題の改善のために先行研究を自分の職場で活用できる力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た研究スキル、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自分の現場の課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、健康栄養分野の専門科目（特論Ⅱ）を担当する教員が共同で実施する。</p> <p>健康栄養分野における栄養管理を効果的に実践するためには、根拠（エビデンス）に基づいた栄養ケア計画の立案、実施、評価のPDCAができる力が必要である。演習Ⅱでは、基礎科目で修得した研究スキルと、専門科目の特論で修得する専門知識・スキルを統合し、さらに演習Ⅰで修得した文献の読解力を活かして、実践の現場の栄養ケア計画の立案・実施・評価のPDCAを実践する総合力をつける。</p> <p>健康栄養分野に関連する医療、福祉、学校、事業所等の既存の栄養管理を事例として取り上げ、課題を分析、抽出し、その課題を解決するために必要なエビデンスについてディスカッションする。必要な根拠（エビデンス）を検索し、読解し、事例に適用し、改善計画を作成する。さらに、立案した栄養ケア計画の評価計画を作成する。扱う事例は、疾患の栄養管理、高齢者の栄養管理、給食施設での栄養管理から1つを選択し、特別研究を指導する教員の指導とディスカッションのもと、最終的に改善または新規の栄養ケア計画書、評価計画書を作成し、発表する。</p> <p>（共同授業方式／全15回） （4 田村朝子・11 堀川千嘉・10 玉浦有紀（共同）／15回）</p>	共同

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目 食品開発科目群	食品学特論 I	<p>健康の維持・増進に資する新たな食品の開発研究の立案に必要な専門知識を修得するために、食品の三機能の調節機序と食品成分の作用機序を学ぶことを目的とする。</p> <p>食品の三機能の調節は開発研究の基本であり、その増強・減弱により生命維持、味覚、生体調節（生体防御、疾病予防・回復、老化防止等）に対する効果が変化する。そのため、その作用機序を理解することで、健康の維持・増進に資する食品の新たな開発研究のアイデアが創出される。</p> <p>食品学特論 I では、食品の開発研究に必要な専門知識として、これら食品の三機能の調節機序と寄与する食品成分（栄養素と機能性を有する非栄養素成分）の性質と生体内での作用機序について、栄養機能、感覚・嗜好機能、生体調節機能に分けて、担当する教員がオムニバス形式で実施する。</p> <p>（オムニバス形式） ③ 神山伸・② 曾根英行・④ 山岸あづみ（共同）／3回 オリエンテーションおよび総合討論 ② 曾根英行／6回 栄養成分による栄養機能を担当する ③ 神山伸／3回 機能性成分による生体調節機能を担当する ④ 山岸あづみ／3回 嗜好性に関わる因子（感覚・嗜好機能）について担当する</p>	オムニバス方式・共同（一部）
	食品学特論 II	<p>食品開発分野、すなわち健康の維持・増進に資する新たな食品の開発研究における研究能力を養うため、食品開発の開発過程（企画設定、開発研究、製品化に向けた取り組み等）と開発研究である基礎研究、応用研究の詳細について学ぶことを目的とする。</p> <p>食品開発の開発過程を理解するため、食品開発がどのように計画され、関連する基礎研究、応用研究を経て商品化されるか、高付加価値化食品や新潟の地域性を活かしたブランド食品などの開発研究事例や産学連携による食品開発事例をもとに、担当する教員がオムニバス形式で実施する。</p> <p>（オムニバス形式／全15回） ③ 神山伸・② 曾根英行・④ 山岸あづみ（共同）／3回 オリエンテーションおよび総合討論 ② 曾根英行／3回 食品開発研究の事例として、健康の維持増進・疾病予防による食品の高付加価値化を担当する。 ③ 神山伸／4回 食品開発研究の事例として、健康の維持増進・疾病予防による食品の高付加価値化と雪利用貯蔵による食品の高付加価値化を担当する。 ④ 山岸あづみ／2回 食品開発研究の事例として、健康の維持増進・疾病予防による食品の高付加価値化と調理加工による食品の高付加価値化を担当する。 ②3 高橋誠／1回 産学官連携による食品開発事例（穀類食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。 ②7 小林和也／1回 産学官連携による食品開発事例（微生物利用食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。 ②2 佐藤嘉一／1回 産学官連携による食品開発事例（青果物利用食品の加工技術と実践）とマネジメント方法の事例を担当する。</p>	オムニバス方式・共同（一部）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	食品開発科目群	食品開発特論	<p>新潟県における実践的な食品開発について、近年の市場ニーズやトレンドを踏まえて学ぶことを目的とする。</p> <p>食品開発においては、新たな市場創出や一歩先行く技術開発を目標に掲げながら、その地域に特化した商品開発に取り組むことで新たな付加価値を生み出していくことが重要となる。食品開発特論では、全国的に流通販売を展開しているさまざまな新潟県内の食品企業の成功事例をもとに実践的な食品開発の手法と事業展開について、担当教員がオムニバス形式で実施する。加えて、その開発製品の特徴とマーケティング戦略を紹介することにより、消費者ニーズに合致した食品開発による新たな消費機会の創出と商品流通の実際についても学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式／全15回) (17 佐藤健之／3回) オリエンテーション、県内の中小企業・団体が構成される統一ブランドの設立背景と事業展開の紹介 (18 宇尾野隆／2回) 食肉加工品の企画・開発、中小企業の海外事業展開の事例紹介 (26 倉橋敦／3回) 酒類の市場調査、高付加価値化と地域ブランド化による商品開発、事業展開による事例紹介 (19 中野晃／3回) 魚肉練り製品の基礎知識と製法の理解、減塩等の健康性機能を有した付加価値商品と地域及びメーカー独自のブランド化商品の開発事例紹介 (25 前島大輔／2回) ビスケット原料の特性解説と商品開発の事例紹介 (21 佐藤久栄／2回) 小麦製粉会社としての小麦粉及び乾麺の製造・販売、自社小麦粉を活用した地域事業展開の事例紹介</p>	オムニバス方式
		食品学演習 I	<p>先行研究から、健康の維持・増進に資する新たな食品の開発研究に必要な根拠（エビデンス）を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た食品開発の全体像、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自身が設定した課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食品開発分野の専門科目（特論）を担当する教員によるオムニバス形式で実施する。</p> <p>食品開発研究を効果的に実践するためには、根拠（エビデンス：先行研究により立証されている機能性の作用機序）に基づいた課題設定、適切な研究方法の作成、研究結果の評価ができる力を必要とする。食品学演習 I では、基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目の特論で修得した健康の維持・増進に資する食品を中心とした食品開発研究の専門知識・スキルを統合し、開発研究の課題設定の根拠（エビデンス）と研究方法について、先行研究から収集し、正しく読解し、他者に説明できるよう、文献検索、文献収集、文献内容の把握、把握した情報のプレゼンテーションの一連の流れを実施する。内容は、食品成分による生活習慣病等の予防、雪利用による食品開発、食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上及び疾病予防を扱う。</p> <p>(オムニバス方式／全15回) (3 神山伸・2 曾根英行・4 山岸あづみ（共同）／3回) オリエンテーションおよび総合討論 (2 曾根英行／3回) 食品成分による生活習慣病予防を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。 (3 神山伸／6回) がん予防を目的とした開発研究及び食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。 (4 山岸あづみ／3回) 食品の貯蔵・加工による嗜好性の向上及び疾病予防を目的とした開発研究の課題設定の根拠となるエビデンス、研究方法および結果の評価の先行研究を用いた演習を担当する。</p>	オムニバス方式・共同（一部）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	食品開発科目群	食品学演習Ⅱ	<p>食品開発分野での開発研究（基礎研究、応用研究）能力を向上させるために、健康の維持・増進に資する食品の食品開発に関連する多くの先行研究を活用し、根拠に基づいた課題設定、適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる力をつけることを目的とする。</p> <p>基礎科目で得た食品開発の全体像、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自身が設定した課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食品開発分野の専門科目（特論）を担当する教員が共同で実施する。</p> <p>食品開発研究を効果的に実践するためには、根拠に基づいた課題設定と適切な研究方法の選択、研究結果の評価ができる力が必要である。食品学演習Ⅱでは、基礎科目で修得した食品開発の基礎知識と、専門科目の特論で修得した健康の維持・増進に資する食品を中心とした食品開発研究の専門知識・スキルを統合し、さらに演習Ⅰで修得した文献の読解力を活かして、実際の研究計画、つまり研究課題の設定、研究方法の作成、研究結果の評価を実践する総合力をつける。</p> <p>健康の維持・増進に資する高付加価値化食品や地域特性を活かしたブランド食品に関連する研究開発の事例を参考に、開発対象とする食品・食品成分を設定し、想定される付加価値についてディスカッションする。必要な根拠（エビデンス）と研究方法を検索し、読解し、自身が設定した課題に適用し、研究計画を作成する。扱う事例は、食品成分による生活習慣病等の予防、食品貯蔵による機能性の変化、食品の貯蔵・加工による嗜好性の変化及び疾病予防から1つ選択し、教員の指導とディスカッションのもと、最終的に改善または新規の研究計画書を作成し、発表する。</p> <p>（共同授業方式／全15回） ③ 神山伸・② 曾根英行・④ 山岸あづみ（共同）／15回</p>	共同
	食と健康の制度・政策科目群	食・健康政策特論Ⅰ	<p>食と健康の制度・政策分野に関して、集団の健康・栄養状態の実態を的確に把握し、課題と要因を分析、目標設定、評価するPDCAに必要な理論と方法について学ぶことを目的とする。</p> <p>人の健康・栄養状態に影響を及ぼす要因を把握する際に用いる既存のモデルと活用方法を学ぶ。次に、実態把握の方法として、既存文献の活用方法、疫学的手法を学び、健康・栄養状態と要因の因果関係の把握について学ぶ。健康・栄養状態とその要因について指標化し目標設定する方法、事業体系の設計、評価方法について学ぶ。</p> <p>担当する教員がオムニバス形式で実施する。</p> <p>（オムニバス形式／全15回） (1 村山伸子・① 田邊直仁・7 太田亜里美（共同）／3回） オリエンテーションおよび総合討論 (1 村山伸子／2回) 人々の健康・栄養状態とその要因の概念モデルを担当する (7 太田亜里美／2回) 実態把握の方法について、既存データの活用を担当する ① 田邊直仁／8回 実態把握の方法として疫学、目標設定、事業体系、評価について担当する</p>	オムニバス方式・共同（一部）
	食・健康政策特論Ⅱ	<p>食と健康の制度・政策の実態把握、立案、実施、評価のPDCAについて、国内外の事例をもとに理論的、実践的に理解を深めた上で、その事例について批判的に分析し、改善策を考える力をつけることを目的とする。</p> <p>食と健康の制度・政策の立案にあたっての健康・栄養課題とその要因に関するデータの収集・分析、制度・政策の立案、実施、評価方法について、学校・施設、自治体、国、諸外国、国際機関の事例をもとに担当する教員がオムニバス形式で実施する。総合討論を村山、田邊、太田が担当し、栄養政策を村山が、健康政策を太田が担当する。</p> <p>（オムニバス形式／全15回） (1 村山伸子・① 田邊直仁・7 太田亜里美（共同）／3回） オリエンテーションおよびまとめ (1 村山伸子／6回) 栄養政策に関する事例検討を担当する (7 太田亜里美／6回) 健康政策に関する事例検討を担当する</p>	オムニバス方式・共同（一部）	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目 食と健康の制度・政策科目群	保健医療福祉制度特論	日本の国と自治体の保健医療福祉制度・行政について、近年の政策動向を踏まえて学ぶことを目的とする。特に保健医療福祉制度の現場である自治体における地域の健康課題に対応した保健医療福祉行政のPDCAの実際について、具体的な課題を取りあげて学び、改善のあり方を考える。	
	食・健康政策演習Ⅰ	<p>先行研究から食と健康の制度・政策に必要な根拠（エビデンス）を正しく収集し、理解し、他者に伝える力をつけることを目的とする。基礎科目で得た研究スキル、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自分の現場の課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食と健康の制度・政策分野の専門科目（特論）を担当する教員によるオムニバス形式で実施する。</p> <p>食と健康の制度・政策を効果的に実践するためには、根拠（エビデンス）に基づいた企画立案、実施、評価のPDCAができる力が必要である。本演習では、基礎科目で修得した研究スキルと、専門科目の特論で修得する専門知識・スキルを統合し、食・健康政策の立案の根拠（エビデンス）、評価法について、先行研究から収集し、正しく読解し、他者に説明できるよう、文献検索、文献収集、文献内容の把握、把握した情報のプレゼンテーションの一連の流れを実施する。内容は、生活習慣病の予防、ライフステージ毎の健康課題、食・健康に関する社会的課題を扱う。</p> <p>（オムニバス方式／全15回） （1 村山伸子・① 田邊直仁・7 太田亜里美（共同）／3回） オリエンテーションおよび総合討論 （① 田邊直仁／4回） 生活習慣病対策の制度・政策の企画の根拠となる先行研究を用いた演習を担当する （7 太田亜里美／4回） ライフステージ毎の健康課題に対する制度・政策の企画の根拠となる先行研究を用いた演習を担当する （1 村山伸子／4回） 食・健康に関する社会的課題に対する制度・政策の企画の根拠となる先行研究を用いた演習を担当する</p>	オムニバス方式・共同（一部）
	食・健康政策演習Ⅱ	<p>食と健康の制度・政策のPDCAマネジメント力を向上させるために、現在の制度・政策の課題の把握、その課題の改善のために先行研究の活用ができる力をつけることを目的とする。基礎科目で得た研究スキル、専門科目で得た高度な専門知識・スキルを、自分の現場の課題に適用し、実践できる実践力をつけるために、食と健康の制度・政策分野の専門科目（特論）を担当する教員が実施する。</p> <p>食と健康の制度・政策を効果的に実践するためには、根拠（エビデンス）に基づいた企画立案、実施、評価のPDCAができる力が必要である。演習Ⅱでは、基礎科目で修得した研究スキルと、専門科目の特論で修得する専門知識・スキルを統合し、さらに演習Ⅰで修得した文献の読解力を活かして、実践の現場の制度・政策の企画立案・実施・評価のPDCAを実践する総合力をつける。</p> <p>食と健康に関連する既存の制度・政策を事例として取り上げ、課題を分析し抽出、その課題を解決するために必要な根拠（エビデンス）についてディスカッションする。必要な根拠（エビデンス）を検索し、読解し、事例に適用し、改善企画を作成する。さらに、立案した企画の評価計画を作成する。扱う事例は、生活習慣病対策、ライフステージ毎の対策、食・健康の環境整備、国際栄養・保健対策から1つ選択し、特別研究を指導する教員の指導とディスカッションのもと、最終的に改善または新規の企画書、評価計画書を作成し、発表する。</p> <p>（共同授業方式／全15回） （1 村山伸子・① 田邊直仁・7 太田亜里美（共同）／15回）</p>	共同

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
特別研究	特別研究 I	<p>担当指導教員の指導のもと、健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野に関連する研究テーマを決定し、修士論文作成に必要な基礎的な知識、研究方法を理解することを目的とする。自身の分野に関する先行研究の文献を収集し、その整理方法を学ぶ。次に、収集した文献から指導教員との討論から解決すべき課題を見つけ、研究の仮説を立案する方法を学ぶ。なお、担当指導教員が指導する主な研究課題は次のとおりである。</p> <p>(1 村山伸子) 専門領域は、公衆栄養学、国際栄養学である。国内外の地域における健康・栄養課題の的確なアセスメントと要因分析に基づいた、効果的な対策・制度・政策の立案、実施、評価に関する研究テーマを決定するための指導を行う。</p> <p>(1 田邊直仁) 専門領域は、疫学、公衆衛生学である。主に臨床や保健指導等の現場で集積されたデータを分析し、疾病の管理・重症化予防や発症予防における栄養・食生活要因の影響、栄養指導等の効果について検討する研究テーマを決定するための指導を行う。</p> <p>(4 田村朝子) 専門領域は、給食経営管理である。利用者のニーズに応じた栄養管理を目指し、食品機能やおいしさを加味した食品や給食の提供を実現するために必要な、利用者のアセスメントによる身体的特徴と提供する給食のテクスチャー、嗜好、食品成分、食品機能との関連についての研究テーマを決定するための指導を行う。</p> <p>(2 皆根英行) 専門領域は、生化学、食品機能学である。食品成分による健康増進・疾病予防を中心として、新たな食品開発に繋がる研究課題を設定し、栄養生化学、栄養生理学の視点から検討する研究テーマを決定するための指導を行う。</p> <p>(3 神山伸) 専門領域は、食品機能学、基礎栄養学である。食品の機能性と健康増進、新潟県の特徴を活かした食品の高付加価値化などに関する研究を通して新たな食品開発に繋げられる研究テーマを決定するための指導を行う。</p> <p>(7 太田亜里美) 専門領域は、健康管理学である。国内外の、健康につながる個人要因、食環境要因、地理的環境要因の現状と課題を把握し、分析・評価を行い、課題解決のための対策、政策を考える研究テーマを決定するための指導を行う。</p> <p>(10 玉浦有紀) 専門領域は、栄養教育、臨床栄養学である。地域高齢者や慢性疾患患者の食支援の在り方に関して、対象者や家族、地域のニーズのアセスメント、栄養教育マネジメントや行動科学を用いた介入の検討をし、エビデンスを構築する研究テーマを決定するための指導を行う。</p> <p>(11 堀川千嘉) 専門領域は、応用栄養学、臨床栄養学である。臨床栄養学分野において、傷病者および疾患発症リスクのある者の栄養管理に関連する課題の抽出や要因の解明に基づいた効果的な栄養管理に関する研究テーマを決定するための指導を行う。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
特別研究	特別研究Ⅱ	<p>担当指導教員の指導のもと、健康栄養分野、食品開発分野、食と健康の制度・政策分野に関連する修士論文作成に必要な基礎的な知識、研究方法を理解し、研究計画を作成することを目的とする。担当指導教員の指導のもと、研究の仮説を立証するために必要な研究方法、データ収集方法、統計解析方法を学ぶ。最終的に、担当指導教員とのディスカッションのもと、研究計画書を作成する。なお、担当指導教員が指導する主な研究課題は次のとおりである。</p> <p>(1 村山伸子) 専門領域は、公衆栄養学、国際栄養学である。国内外の地域における健康・栄養課題の的確なアセスメントと要因分析に基づいた、効果的な対策・制度・政策の立案、実施、評価に関する研究計画の立案指導を行う。</p> <p>(1 田邊直仁) 専門領域は、疫学、公衆衛生学である。主に臨床や保健指導等の現場で集積されたデータを分析し、疾病の管理・重症化予防や発症予防における栄養・食生活要因の影響、栄養指導等の効果について検討する研究計画の立案指導を行う。</p> <p>(4 田村朝子) 専門領域は、給食経営管理である。利用者のニーズに応じた栄養管理を目指し、食品機能やおいしさを加味した食品や給食の提供を実現するために必要な、利用者のアセスメントによる身体的特徴と提供する給食のテクスチャー、嗜好、食品成分、食品機能との関連についての研究計画の立案指導を行う。</p> <p>(2 曾根英行) 専門領域は、生化学、食品機能学である。食品成分による健康増進・疾病予防を中心として、新たな食品開発に繋がる研究課題を設定し、栄養生化学、栄養生理学の視点から検討する研究計画の立案指導を行う。</p> <p>(3 神山伸) 専門領域は、食品機能学、基礎栄養学である。食品の機能性と健康増進、新潟県の特徴を活かした食品の高付加価値化などに関する研究を通して新たな食品開発に繋げられる研究計画の立案指導を行う。</p> <p>(7 太田亜里美) 専門領域は、健康管理学である。国内外の、健康につながる個人要因、食環境要因、地理的環境要因の現状と課題を把握し、分析・評価を行い、課題解決のための対策、政策を考える研究計画の立案指導を行う。</p> <p>(10 玉浦有紀) 専門領域は、栄養教育、臨床栄養学である。地域高齢者や慢性疾患患者の食支援の在り方に関して、対象者や家族、地域のニーズのアセスメント、栄養教育マネジメントや行動科学を用いた介入の検討をし、エビデンスを構築する研究計画の立案指導を行う。</p> <p>(11 堀川千嘉) 専門領域は、応用栄養学、臨床栄養学である。臨床栄養学分野において、傷病者および疾患発症リスクのある者の栄養管理に関連する課題の抽出や要因の解明に基づいた効果的な栄養管理に関する研究計画の立案指導を行う。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
特別研究	特別研究Ⅲ	<p>特別研究Ⅱで作成した研究計画をもとに、研究（実験、調査）を実施し、成果を中間発表することを目的とする。</p> <p>担当指導教員の指導のもと、作成した研究計画に基づき仮説立証のために必要な研究を実施し、データ収集、解析し、その成果をまとめ、中間発表する。なお、担当指導教員が指導する主な研究課題は次のとおりである。</p> <p>(1 村山伸子) 専門領域は公衆栄養学、国際栄養学である。国内外の地域における健康・栄養課題の的確なアセスメントと要因分析に基づいた、効果的な対策・制度・政策の立案、実施、評価に関する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(1 田邊直仁) 専門領域は疫学、公衆衛生学である。主に臨床や保健指導等の現場で集積されたデータを分析し、疾病の管理・重症化予防や発症予防における栄養・食生活要因の影響、栄養指導等の効果について検討する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(4 田村朝子) 専門領域は給食経営管理である。利用者のニーズに応じた栄養管理を目指し、食品機能やおいしさを加味した食品や給食の提供を実現するために必要な、利用者のアセスメントによる身体的特徴と提供する給食のテクスチャー、嗜好、食品成分、食品機能との関連についての研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(2 曾根英行) 専門領域は生化学、食品機能学である。食品成分による健康増進・疾病予防を中心として、新たな食品開発に繋がる研究課題を設定し、栄養生化学、栄養生理学の視点から検討する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(3 神山伸) 専門領域は食品機能学、基礎栄養学である。食品の機能性と健康増進、新潟県の特徴を活かした食品の高付加価値化などに関する研究を通して新たな食品開発に繋げられる研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(7 太田亜里美) 専門領域は健康管理学である。国内外の、健康につながる個人要因、食環境要因、地理的環境要因の現状と課題を把握し、分析・評価を行い、課題解決のための対策、政策を考える研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(10 玉浦有紀) 専門領域は栄養教育、臨床栄養学である。地域高齢者や慢性疾患患者の食支援の在り方に関して、対象者や家族、地域のニーズのアセスメント、栄養教育マネジメントや行動科学を用いた介入の検討をし、エビデンスを構築する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(11 堀川千嘉) 専門領域は応用栄養学、臨床栄養学である。臨床栄養学分野において、傷病者および疾患発症リスクのある者の栄養管理に関連する課題の抽出や要因の解明に基づいた効果的な栄養管理に関する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
特別研究	特別研究Ⅳ	<p>中間発表の成果をさらに積み上げ、修士論文を作成し、成果を発表することを目的とする。 担当指導教員の指導のもと、仮説立証のために実施した成果を修士論文としてまとめ、それを審査会等で発表する。なお、担当指導教員が指導する主な研究課題は次のとおりである。</p> <p>(1 村山伸子) 専門領域は公衆栄養学、国際栄養学である。国内外の地域における健康・栄養課題の的確なアセスメントと要因分析に基づいた、効果的な対策・制度・政策の立案、実施、評価に関する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(1 田邊直仁) 専門領域は疫学、公衆衛生学である。主に臨床や保健指導等の現場で集積されたデータを分析し、疾病の管理・重症化予防や発症予防における栄養・食生活要因の影響、栄養指導等の効果について検討する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(4 田村朝子) 専門領域は給食経営管理である。利用者のニーズに応じた栄養管理を目指し、食品機能やおいしさを加味した食品や給食の提供を実現するために必要な、利用者のアセスメントによる身体的特徴と提供する給食のテクスチャー、嗜好、食品成分、食品機能との関連についての研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(2 曾根英行) 専門領域は生化学、食品機能学である。食品成分による健康増進・疾病予防を中心として、新たな食品開発に繋がる研究課題を設定し、栄養生化学、栄養生理学の視点から検討する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(3 神山伸) 専門領域は食品機能学、基礎栄養学である。食品の機能性と健康増進、新潟県の特徴を活かした食品の高付加価値化などに関する研究を通して新たな食品開発に繋げられる研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(7 太田垂里美) 専門領域は健康管理学である。国内外の、健康につながる個人要因、食環境要因、地理的環境要因の現状と課題を把握し、分析・評価を行い、課題解決のための対策、政策を考える研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(10 玉浦有紀) 専門領域は栄養教育、臨床栄養学である。地域高齢者や慢性疾患患者の食支援の在り方に関して、対象者や家族、地域のニーズのアセスメント、栄養教育マネジメントや行動科学を用いた介入の検討をし、エビデンスを構築する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p> <p>(11 堀川千嘉) 専門領域は応用栄養学、臨床栄養学である。臨床栄養学分野において、傷病者および疾患発症リスクのある者の栄養管理に関連する課題の抽出や要因の解明に基づいた効果的な栄養管理に関する研究の実施、データ解析、論文作成、発表等の指導を行う。</p>	

公立大学法人新潟県立大学 設置認可等に関する組織の移行表

令和4年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員		令和5年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由	
新潟県立大学				→	新潟県立大学					
国際地域学部					国際地域学部					
国際地域学科	180	—	720		国際地域学科	180	—	720		
人間生活学部					人間生活学部					
子ども学科	50	—	200		子ども学科	50	—	200		
健康栄養学科	40	—	160		健康栄養学科	40	—	160		
国際経済学部					国際経済学部					
国際経済学科	90	—	360		国際経済学科	90	—	360		
計	360	—	1,440		計	360	—	1,440		
新潟県立大学大学院					新潟県立大学大学院					
国際地域学研究科				国際地域学研究科						
国際地域学専攻(M)	10	—	20	国際地域学専攻(M)	10	—	20			
				健康栄養学研究科						
				健康栄養学専攻(M)				5	—	10 研究科の設置 (認可申請)
計	10	—	20	計	<u>15</u>	—	<u>30</u>			