

2025 年度

群馬大学大学院
食健康科学研究科

履 修 手 引

目 次

食健康科学研究科の教育ポリシー	1
1. 食健康科学研究科の概要	3
2. カリキュラム構成	4
3. 履修方法等	6
4. 開設授業科目	10
5. 授業科目の概要	11
6. 修士論文の提出等	14
7. その他	17
8. 食健康科学研究科規程	19
建物配置図及び教室配置図	21

【問合せ先】

桐生地区事務部 事務課 入試・大学院係

TEL:0277-30-1037/1039

E-mail: kk-kogaku6@ml.gunma-u.ac.jp

食健康科学研究科の教育ポリシー

○ 学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）～このような人材を育てます～

＜学位授与の条件、達成度・能力評価の基準＞

1. 所定の年限在籍し、修士課程に定められた単位を修得した者
2. 必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び最終試験に合格した者
3. 幅広い学識と高度な専門性、倫理性を身に付けた者

＜学修成果の目標＞

1. 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学を基盤とする食健康に関する高度な専門的科学的リテラシーを有している。
2. 食と健康に関する高度な専門知識・技術を基盤にして、地域食品産業が抱える課題を解決する能力を有し、持続可能な食による地域活性化と近未来社会創造に貢献することができる。
3. 高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発又は食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の専門家として指導的役割を果たすことができる。
4. 責任感、倫理観、信頼感に富み、先端研究・技術を通して健康社会の実現に貢献することができる。
5. コミュニケーション能力や調整力を有し、グローバルに活躍することができる。

○ 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）～このような教育を行います～

＜教育の目標＞

1. 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関する知識や技術を体系的・分野横断的に理解できる能力を涵養するための高度な食健康科学教育
2. 食健康に関する課題やニーズを抽出して、エビデンスに基づいた研究を通じて問題発見・解決能力を涵養するための教育
3. 高度な専門知識を持ちグローバルに活躍するための国際コミュニケーション能力を涵養するための教育
4. 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学又は環境科学に関連する分野の研究実践と同時に、プレゼンテーション能力、職業的倫理観を含めた総合力を涵養するための教育

＜教育課程の構成＞

1. 基礎的な知識及び理論を修得できるよう、概論的かつ入門的講義である大学院共通科目を展開する。
2. 必修科目は、食健康科学概論において、異なる素養を持つ学生に対し、食健康科学に関する最新の動向を紹介する。特別演習・特別実験において、研究を遂行する上で必要

となる能力とその応用力、研究倫理、コミュニケーション能力、課題解決能力、開発研究能力等を身に付ける教育を行う。

3. 選択必修科目において、食品工学系及び健康科学系の要素を含んだ、分野横断的な知識を養う教育を展開する。
4. 選択科目は、食健康科学の広範な学問領域を食品工学系と健康科学系の2系統に選別する、各教員の特長を活かした先端的研究の実践を通じた教育を展開する。

<教育内容・方法>

1. 学生の主体的・能動的な参加に基づいた講義・演習・実習・実験の各科目
2. シラバスに詳述された、カリキュラムを構成する授業科目の目標・内容・教育方法・評価方法等に基づいた授業の展開
3. 複数教員指導制による教育・研究指導

<学修成果の評価>

学修成果の評価は、成績評価基準に基づいて行います。また学位論文の評価は、研究科において定める手続及び論文評価基準に基づいて行います。

1. 食健康科学研究科の概要

食健康科学は、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤とする学問領域です。食と健康に関するエビデンスを探求することにより、食を通じた健康社会の実現を目指します。さらに、エビデンスに基づいた高付加価値かつ低炭素な食品及びその生産システムを創出することを目的とします。今後大きく進むことが予想される産業構造の変化にも柔軟に耐え得る社会を実現するイノベーションの創出、新産業創出による新たな雇用創出、また、これらを担う高度専門人材・研究者の継続的な育成を推進します。食健康科学を基軸に SDGs の達成を加速し、「地球規模の課題解決や社会変革に繋がるヘルスイノベーションを創出する機能」と「地域産業の生産性向上や雇用創出を牽引し、地方自治体、産業界、金融業界等との協働を通し、研究力を活かして地域課題解決をリードする機能」の両方の強化により、人類と地球の幸福度を持続的に高めるヘルスプロモーションを牽引します。

食健康科学研究科は、食を通じて健康を科学することや食に関わる健康増進に関する研究、食の生産・流通・消費に関わる環境の健全性や社会の健全性の維持・強化に取り組みます。学部教育によって培われた個々が有する保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学に関する専門性を基盤に、食品工学から健康科学にまたがる横断的な高度専門知識を身に付けることで、人類の健康向上、脱炭素社会の実現等の世界規模の課題解決や、高付加価値食品の開発等による地域の産業振興に資する人材を養成します。

カリキュラムは、食品工学分野及び健康科学分野を横断して学べる構成となっています。分野横断的となる食健康科学の大学院を設置することにより、異分野の学生の交流のもとで教育研究が行われ、学生の総合知及び俯瞰力がより強化されます。さらに、異なる経験を持つ学生同士の相互作用の促進は、食健康科学の学問発展の加速にも繋がります。また、企業等において第一線で活躍し、社会における課題に直接面している社会人学生と交流することで、実践的な思考能力や社会課題解決に対する意欲が飛躍的に向上し、社会での実践を意識した研究活動を展開できることから、食健康科学の学問発展及び社会実装の加速に繋がることを期待できます。

食健康科学研究科は、地域の産業（農林水産業、製造業、サービス産業等）の生産性向上や雇用の創出、文化の発展を牽引し、地方自治体や地域の産業界をリードする人材を養成します。そのために、SDGs やカーボンニュートラルの実現、QOL を支援する保健、医療の開拓等に関する社会課題解決型プロジェクト研究課題を設定し、バックキャスト的な発想に基づく研究を推進します。これにより、現実社会での研究成果の実践に向けた研究開発を加速し、これらの社会課題解決におけるエコシステムを形成するとともに、食健康科学研究科に所属する大学院生が参加することで、継続的な人材養成を進めていきます。

2. カリキュラム構成

食健康科学研究科では、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学などを専門とする幅広い分野の教員が参画し、1研究科1専攻として教育活動にあたることで、分野横断的なカリキュラムを編成します。分野が偏ることなく講義及び研究指導を行うために、1専攻から構成され、さらにはこの専攻は食品工学領域と健康科学領域の2つの領域から構成されます。分野横断的な教育のために、主指導教員と副指導教員は食品工学領域と健康科学領域の各領域からそれぞれ1名ずつ（計2名）選出されます。選択科目では食品工学領域と健康科学領域の両領域の科目を履修することになります。学位論文審査委員会についても、食品工学領域及び健康科学領域を専門とする両領域の複数の教員から構成されます。

①大学院共通科目

基礎的な知識及び理論を修得できるよう、下地となるのが全学的な共通科目であるアカデミックコミュニケーション、データサイエンス、レギュラトリーサイエンスの3つです。概論的かつ入門的講義であり、必ず履修しなければならない科目です。

②必修科目

食健康科学概論、食健康科学特別実験、食健康科学特別演習の3科目が必修です。食健康科学概論は、異なる素養を持つ学生に対する入門科目であり、食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介することで、学士課程で修得した領域の基礎知識を更新するとともに、学士課程で修得していない領域の基礎知識を補うことができます。各領域について議論することにより、食健康科学についての理解を深めることを目的とした講義です。食健康科学特別実験では、研究テーマの実験計画を立案・実施し、指導教員等と積極的・自発的なディスカッションを行います。その最終成果として修士論文を完成させ、公聴会においてプレゼンテーションを行います。食健康科学特別演習では、各研究室におけるゼミ等に主体的・計画的に参画し、文献調査及び研究過程のプレゼンテーションや学会発表のための準備を行います。また、研究科全体で開催される対面での中間審査会（およそ入学1年後に実施）に参加してプレゼンテーションを行い、他領域の研究者らとの積極的なディスカッションを行います。

③選択必修科目

実践食品イノベーション特論、食品科学特論、食品生産工学特論、食健康医科学特論、バイオデータ解析・統計特論、食健康科学ティーチング実習の6科目から6単位以上を選択します。実践食品イノベーション特論、食健康医科学特論、バイオデータ解析・統計特論、食健康科学ティーチング実習の4科目は2単位、食品科学特論と食品生産工学特論の2科目は1単位であり、食健康科学ティーチング実習以外の5科目は異なる専門分野の教員と外部講師から構成されるオムニバスで行われます。実践食品イノベーション特論は、食品安全

管理に関する標準化・食品の流通・マーケティング・財務・知財・イノベーション手法・食品商品企画提案について講義及び演習を行います。食品科学特論は、食品科学に関する最新の動向を紹介し、その内容について議論することに加え、群馬県産食品の機能や健康への応用についての講義です。食品生産工学特論は、食品生産プロセスに関する最新の技術動向を紹介し、議論します。また、ビッグデータを用いた食品マーケティング手法についても講述します。食健康医科学特論は、食健康科学分野の広範で複数にまたがる研究領域の理解に繋がるよう講義を行います。また、食品の安全や生体調節機能に関する最新の知見を講述し、疾患予防における食の重要性について概説します。バイオデータ解析・統計特論は生物情報学・統計学の最新の解析法や統計手法について学修し、バイオデータ解析・統計の現状とその応用について理解できるようにします。これらの選択必修科目のすべての科目は、食品工学系及び健康科学系の要素を含んでいるために、これらの科目を履修することにより、分野横断的な知識を学修することができます。食健康科学ティーチング実習は、理工学部、医学部、共同教育学部の食健康科学に関する講義・実験・実習・演習の指導補助を通じて、食健康科学の各分野で必要とされる指導技術を修得できます。

④選択科目

食健康科学の広範な学問領域を体系的に 12 分野に分類し、11 分野について(A)食品工学系と(B)健康科学系の2系統に選別しています。食品工学系は、バイオプラスチックデザイン工学特論、食品化学工学特論、センサ・電子計測特論、食品・生物工学特論、環境分析科学特論、バイオプラスチック特論の6科目から構成され、健康科学系は、栄養生理学特論、アグリフーズ・バイオ特論、健康栄養特論、ヘルスサイエンス特論、予防医学特論の5科目から構成されます。食品工学系と健康科学系の各系から1科目以上選択し、残りの1分野（インターンシップⅠ、インターンシップⅡ、国際インターンシップⅠ、国際インターンシップⅡの4科目）を加えた科目から、計6単位以上を取得します。食品工学系及び健康科学系から1科目以上を選択することになるため、分野横断的な知識を学修することができます。すべての科目は関連性のある専門分野の教員が担当します。

3. 履修方法等

1. 修了要件

食健康科学研究科に2年以上在籍して所定の授業科目を32単位以上修得し、かつ、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び最終試験に合格した者とします。

2. 学位論文評価基準

下記の評価項目すべてについて、学位論文としての水準を満たしていると認められたものを合格とします。

① 研究倫理

研究の内容は関連する法令等や研究倫理を遵守していること。必要に応じて、各種倫理委員会の承認を得ていること。

内容や文章などに剽窃がないこと。

② 研究の目的

研究の目的が学術的あるいは社会的に意義を持つものであること。

研究目的が明確な問題意識と位置づけをもとにしたものであること。

③ 研究方法

研究目的に沿った実証的科学的な方法による研究であること。

研究結果を再現できるだけの具体的な情報を含むこと。

④ 研究成果

研究結果について適切な論証と考察が行われていること。

研究で得られた結果と整合性・説得性のある結論が導かれていること。

⑤ 論文の体裁

明快で論理的な構成がとられていること。

先行研究あるいは関連研究に対する適切な引用、評価が行われていること。

3. 授与する学位

食健康科学研究科を修了した者には、群馬大学学位規則の定めるところにより、修士（食健康科学）の学位を授与します。

4. 履修方法

教育活動を円滑に行うため、学生に対しては、十分な情報提供を行うとともに、入学後は主指導教員を中心に、切れ間のない履修指導を行います。学生は、入学当初のガイダンスを経て、指導教員から示される研究指導計画に基づき指導教員と履修計画を作成します。指導教員は、研究テーマと食健康科学の学位を考慮して選択必修科目、選択科目を選択させ、必要単位の修得状況を確認しつつ、修士論文の指導を行うという研究科としての一連の体系的なプロセスを実施します。

学生と指導教員は、十分な話し合いを行い、学生一人一人の事情に即して研究計画を作成し、教育研究指導を行います。

科目区分ごとの必要単位数は下表のとおりです。シラバスや指導教員からの履修指導を踏まえて、履修計画を立ててください。

科目区分	必要単位数	備考
大学院共通科目	6 単位以上	・アカデミックコミュニケーション 2 単位 ・データサイエンス 2 単位以上 ・レギュラトリーサイエンス 2 単位
必修科目	14 単位	
選択必修科目	6 単位以上	
選択科目	6 単位以上	(A) 食品工学系 2 単位以上 (B) 健康科学系 2 単位以上
(A) 食品工学系		
(B) 健康科学系		
インターンシップ		

5. 成績評価

授業科目の成績評価については、定期試験、レポート及び学修状況等の評価により行います。各科目の成績評価基準はシラバスで確認してください。

成績評価基準は下表のとおりです。

成績評価に疑問等がある場合は、成績評価の確認を申し立てることができます。詳細については、各学期における成績開示の際に教務システムで周知します。

群馬大学大学院 成績評価基準

	評語	評価の基準
合格	A	優 : 到達目標を十分に達成している
	B	良 : 到達目標をおおむね達成している
	C	可 : 到達目標を最低限達成している
不合格	D	不可 : 到達目標を達成していない

GUNMA UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL GRADING SYSTEM

	Letter Grade	Evaluation Criteria
Pass	A	Distinction : Outstanding performance
	B	Merit : Above the average standard
	C	Pass : Generally sound work
Fail	D	Fail : Insufficient performance

6. 研究指導

食健康科学研究科では、「食健康科学特別演習」と「食健康科学特別実験」の中で研究指導を行います。これらの特別演習と特別実験を通じて、研究室に所属し、主指導教員の指導のもとで、研究を遂行する上で必要となる能力とその応用力、研究倫理、コミュニケーション能力、課題解決能力、開発研究能力等を身に付けます。

指導教員は2名であり、原則として入学時に希望した主指導教員（食品工学領域と健康科学領域のどちらかの領域に属する）とは異なる領域の教員（食品工学領域又は健康科学領域）を副指導教員とします。この分野横断的複数教員指導制のもと、食健康科学研究科に所属する様々な専門分野を持つ教員間、さらには理工学府、医学系研究科、保健学研究科等の本学の他部局や他の研究・教育機関等との連携により組織する多分野横断型プロジェクト研究活動や共同セミナーなどに参画させることを通じて、食健康科学教育の素養と能力をベースとした俯瞰的なものの見方、実践的な環境における幅広い知識の修得や、実験スキル・プレゼンテーションスキルを含めた基本的な研究スキルの修得、課題解決に向けた実践力の涵養を行います。また、修士論文作成においては複数教員指導体制のメリットを活かし、分野横断的な立場からの論文作成指導を行います。

指導教員は、修士論文作成指導の他にも、授業科目の学修・履修、休学、退学、在学中の学生生活等に係る指導を担当します。

7. 学年、学期、休業日及び授業時間について

- (1) 学年は、4月1日に始まり、翌年3月31日までとします。
- (2) 学期は、前学期を4月1日から9月30日まで、後学期を10月1日から翌年3月31日までの2学期とします。（ただし、学長が必要と認めるときは、前学期及び後学期の期間を変更することがあります。）
- (3) 休業日は土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律に規定する日とします。

8. 研究指導計画書の作成

研究の計画的遂行及び単位の計画的修得に資することを目的として、食健康科学研究科の学生を対象として、毎年度初めに行います。

- (1) 学生が記入する項目、指導教員が記入する項目に分かれています。
- (2) 年に2回の提出が必要ですので、ご注意ください。
- (3) 研究指導計画書の作成手順
 - ① 主指導教員が「研究指導計画」を記入し、1年間の研究指導計画を学生に明示する。
 - ② 明示した「研究指導計画」に基づき、主指導教員と学生は十分な打ち合わせ等を行い、学生は、「研究題目」、「研究目的」、「研究計画」及び「単位修得計画」を記入する。
 - ③ 第1回提出 研究指導計画書を、指導教員（主・副）へ提出する。

- ④ 第2回提出 年度末に、学生は「研究実施経過報告」を記入したうえで、指導教員（主・副）へ提出し、主指導教員に「指導教員のコメント」を記入してもらう。

※ 提出期限及び詳細な提出方法については、別途教務システムでお知らせします。

9. 研究倫理教育

一般社団法人公正研究推進協会（APRIN）が提供する研究倫理教育eラーニングを受講してください。

受講方法等については、教務システムでお知らせします。

10. 茨城大学大学院との単位互換について

群馬大学と茨城大学は、大学院の教育研究交流に関する協定を締結しており、茨城大学大学院農学研究科の一部授業科目を、茨城大学特別聴講学生として、無料で履修することができます。茨城大学大学院農学研究科で取得した単位は、食健康科学研究科の授業科目として単位認定することができます。

受講方法等については、教務システムでお知らせします。

【2025年度茨城大学大学院農学研究科単位互換科目】

授業科目名	年次	単位数	学期・Q	曜日	講時	受講条件等
熱帯農業フィールド実習	1	1	通年	集中		対面授業 熱帯農学特論を受講していること
地域サステナビリティ演習	1	1	通年	集中		対面授業 熱帯農学特論を受講していること
熱帯農学特論	1	1	前学期	集中		ハイフレックス授業
動物細胞工学特論	1	1	1Q	木曜	4	オンライン授業 (リアルタイム配信型)
遺伝子制御学特論	1	1	3Q	金曜	3	オンライン授業 (リアルタイム配信型)
畜産物科学特論	1	1	3Q	火曜	2	オンライン授業 (リアルタイム配信型)
食品保蔵学特論	1	1	4Q	金曜	1	オンライン授業 (リアルタイム配信型)
農薬学特論	1	1	4Q	水曜	1	オンライン授業 (リアルタイム配信型)
農業生産技術学特論	1	1	2Q	火曜	1	オンライン授業 (リアルタイム配信型)
水理学特論	1	1	1Q	火曜	3	オンライン授業 (オンデマンド型)
農産物流通特論	1	1	3Q	水曜	3	オンライン授業 (リアルタイム配信型)
生物生産機械学特論	1	1	1Q	水曜	3	ハイフレックス授業

4. 開設授業科目

科目区分	授 業 科 目	単 位			区分	履修方法	
		講義	演習	実習			
大学院共通科目	アカデミック コミュニケーション Research Skills - Presentation and Writing 効果的なプレゼンスキルとライティングスキル	2			必修	大学院共通科目については、「アカデミックコミュニケーション」から2単位、「データサイエンス」から2単位以上、「レギュラトリーサイエンス」から2単位の合計6単位以上を修得	
	サイエンス Pythonによる数理解析	2			選必		
	サイエンス 画像処理と実践応用演習	2			選必		
	レギュラトリー サイエンス レギュラトリーサイエンス概論	2			必修		
必修	食健康科学概論	2			必修	必修科目14単位を修得	
	食健康科学特別実験			8	必修		
	食健康科学特別演習		4		必修		
選択必修	実践食品イノベーション特論	2			選必	選択必修科目を6単位以上修得	
	食品科学特論	1			選必		
	食品生産工学特論	1			選必		
	食健康医科学特論	2			選必		
	バイオデータ解析・統計特論	2			選必		
	食健康科学ティーチング実習			2	選必		
選択	(A) 食品工学系	バイオプラスチックデザイン工学特論	2			選択	選択科目を6単位以上修得 (A)食品工学系から2単位以上、(B)健康科学系から2単位以上)
		食品化学工学特論	2			選択	
		センサ・電子計測特論	2			選択	
		食品・生物工学特論	2			選択	
		環境分析科学特論	2			選択	
		バイオプラスチック特論	2			選択	
	(B) 健康科学系	栄養生理学特論	2			選択	
		アグリフーズ・バイオ特論	2			選択	
		健康栄養特論	2			選択	
		ヘルスサイエンス特論	2			選択	
		予防医学特論	2			選択	
	インターンシップ	インターンシップ I			1	選択	
		インターンシップ II			2	選択	
		国際インターンシップ I			1	選択	
		国際インターンシップ II			2	選択	

5. 授業科目の概要

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容
大学院共通科目	Research Skills - Presentation and Writing 効果的なプレゼンスキルとライティングスキル	本授業では、学部での卒業研究又は大学院入学後取り組んでいる研究内容を具体的な材料として用いながら、下記の実践的な能力の修得を目指す。 1) 国際的な場において、効果的に発表したり質疑応答できるプレゼンテーションスキルズ 2) 説得力のある発表資料を作成するパワーポイントスキルズ 3) 発表した内容を論文としてまとめるライティングスキルズ
	Pythonによる数理解析	Pythonを用いた数理的な解析技術を身に付ける。Python の Jupyter Hubを用いたe-learningにより、深層学習、自然科学に関する数理解析技術をそれぞれ修得することを想定。
	画像処理と実践応用演習	画像解析プログラムを作成し、そのプログラムを用いて、標準画像データを用いた画像解析の基本技術を紹介する。さらに、プログラムに改訂・発展させながら、目的に合わせて効率的に処理する手法を身に付ける。
	レギュラトリーサイエンス概論	科学技術により生じるリスクを客観的なデータに基づいて予測・評価すると共に、そのリスクを最小化するための対策を行う一連の科学的な概念であるレギュラトリーサイエンスについて、基本的な考え方を理解する。 本講義では、医薬品、医療機器、食健康等における安全性やリアルワールドデータの有効性の評価に関するオムニバス講義を行い、様々な科学技術分野のレギュラトリーサイエンスとの関わりを学ぶ。これにより、健康に関連する個人、コミュニティの行動とその背景にある心理的、社会的な要因を把握するとともに、それらの要因や環境にどのように働きかけ、意思決定や行動変容を促し、健康の維持向上及び社会実装につなげるかの健康行動科学を理解する。 まず、ガイダンスとレギュラトリーサイエンスの概要を紹介した後、以下の4つの分野におけるレギュラトリーサイエンスの講義及び健康行動科学について講義を行う。 ・ 治験・臨床研究、医薬品開発におけるレギュラトリーサイエンス ・ 食健康科学におけるレギュラトリーサイエンス ・ 重粒子線医理工学におけるレギュラトリーサイエンス ・ リアルワールドデータの利活用とレギュラトリーサイエンス
必修	食健康科学概論	食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介するとともに、その内容について議論することにより、食健康科学についての理解を深める。
	食健康科学特別実験	研究テーマを自覚し、実験計画を立案し、計画的に実施する。またこのため指導教員等と積極的・自発的なディスカッションを行う。最終成果として修士論文を完成させ、公聴会においてプレゼンテーションを行う。
	食健康科学特別演習	各研究室・研究グループにおけるゼミ等に主体的・計画的に参画する。具体的には文献調査及びプレゼンテーション、学会発表のための準備とプレゼンテーション、他分野の研究者らとの積極的なディスカッションを行う。

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容
選択必修	実践食品イノベーション特論	群馬の農作物を原材料とする食品の実践的な開発手法について講述する。本特論では、食品安全管理に関する標準化、食品の流通、マーケティング、財務、知財、イノベーション手法、食品商品企画提案について講義及び演習を行う。主に実務経験のある教員による授業となる。
	食品科学特論	食品科学に関する最新の動向を紹介するとともに、その内容について議論する。これに加え、群馬産食品の機能や健康への応用についても詳しく講述する。 食品科学に関する最新の動向を踏まえ、それぞれの専門分野から知見を詳しく講述する。群馬独特の食品(こんにゃく、小麦など)の機能性について概説する。
	食品生産工学特論	食品生産プロセスに関する最新の技術動向を紹介するとともに、その内容について議論する。 食品生産プロセスに関する最新の動向を踏まえ、それぞれの専門分野から知見を詳しく講述する。
	食健康医科学特論	食健康科学教育研究センターの教員と関連する講座の教員がそれぞれの専門分野における最新研究を紹介するとともに、広範で複数にまたがる研究領域の理解に繋がるよう講義を行う。 食品の安全や生体調節機能に関する最新の動向を踏まえ、それぞれの専門分野から知見を詳しく講述する。 疾患予防における食の重要性について概説する。
	バイオデータ解析・統計特論	生物情報学・統計学に関して非常に高い専門性を持った教員が、その歴史から最新の解析法や統計手法について、実例を挙げて紹介する。加えて、実習を行うことにより、バイオデータ解析・統計の現状とその応用について理解できるようにする。
	食健康科学ティーチング実習	学部の実験のティーチング・アシスタントを行うことにより、実験方法等の教授方法を学習し、実施する。
選択 (A)食品工学系	バイオプラスチックデザイン工学特論	環境低負荷型材料バイオプラスチックとはバイオマスを出発原料として合成されるプラスチックである。本科目では、バイオマスを原料とするバイオプラスチックデザインを体系的に学ぶ。具体的には、バイオマスからバイオベースケミカルの精製(バイオリファイナリー)、バイオベースケミカルを利用したバイオプラスチック合成、バイオプラスチックの構造及び機能制御、バイオプラスチックの生分解性制御など、バイオプラスチックデザインに必要な知見を、先端研究成果を交えながら講述する。
	食品化学工学特論	我々が身近で購入できる食品は工業製品である。食品生産のための化学工学的アプローチについて講義する。
	センサ・電子計測特論	マイクロコンピュータを制御する言語を身に付け、様々な出力を生成する能力、また各種センサ出力の信号をマイクロコンピュータに取り込み、処理する技術を修得する。その後、マイクロコンピュータに接続する様々な回路の基本的な回路設計技術を学び、その動作をLT spiceを用いたシミュレーションにより解析する能力を身に付ける。
	食品・生物工学特論	機能性食品に含まれる生理活性成分や医薬品のもととなる化合物である機能性分子に関する探索及び開発プロセスについて講義する。食品の加工・製造プロセス・物性評価法ならびに、それらの理解の基礎となる物性物理化学について講義する。
	環境分析科学特論	環境中の微量重金属元素の分析における分離・濃縮技術と、微生物群の検出において有用な光学的分析方法について講義する。
	バイオプラスチック特論	プラスチックによる環境問題の解決には、バイオマスから生産するバイオベースプラスチックと環境中の微生物によって分解される生分解性プラスチックが必要である。それらを創成するためには、構造と物性の相関だけではなく経済性や社会的な背景を理解した上での分子設計や、環境中へ流出したプラスチックの分布と環境中でどのように分解するかを理解する必要がある。本講義では、バイオベースプラスチックの分子設計方法とその物性を講義するとともに、生分解性プラスチックの構造と物性及び生分解機構について講義する。

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容
選択	(B)健康科学系	栄養生理学特論	食健康科学研究科の教員がそれぞれの専門分野における最新研究を紹介するとともに、広範で複数にまたがる研究領域の理解に繋がるよう講義を行う。
		アグリフーズ・バイオ特論	アグリフーズ生産・製造過程が抱える諸問題について基礎から解説し、関連産業における課題とバイオイノベーションによる解決に向けた取り組みの理解を図る。
		健康栄養特論	健康には運動、栄養・食生活、休養、社会関係などの様々な要因が影響する。本講義では、特に運動と栄養・食生活が健康に与える影響について講義する。
		ヘルスサイエンス特論	健康維持・増進を目的とする科学的アプローチの基礎と応用について、臨床研究と生命科学を中心に講義する。
		予防医学特論	疾患に関わる生活習慣、環境因子、遺伝因子等、疾患の発症や早期発見に関わる検査とその評価法について最新の文献をもとに疾患の病態生理を解説する。
インターンシップ		インターンシップ I	修得した学問を、企業・団体等において実践的に活用する能力を培うために、インターンシップを行う。事前のガイダンスの後、インターンシップを行い、発表会を開催し、そこでの発表・討論を経験させる。
		インターンシップ II	修得した学問を、企業・団体等において実践的に活用する能力を培うために、事前教育を含めて3ヶ月程度の長期間の企業・団体等におけるインターンシップを行う。事前教育としては、企業・団体等におけるマナー、知的財産、安全管理について教育する。加えて、派遣先の企業・団体等及びそこでの職務に応じた周辺分野の教育も行う。派遣先の担当者との協議をもとに経過報告書を作成することを義務づけ、最終的な報告書を提出させ、最後に発表会を開催し、そこでの発表・討論を経験させる。
		国際インターンシップ I	海外の技術者・研究者との英語による研究討論の能力を養うために、国際会議あるいはこれに準じる場所において、英語による研究発表、海外の研究者との討論・交流等を行い、英語でコミュニケーションする能力の実践的訓練を行う。訓練終了後成果報告書を作成させることで訓練の成果をより確かなものにする。
		国際インターンシップ II	海外の技術者・研究者との英語による研究討論の能力を養うために、約1ヶ月以上にわたって海外の研究機関やこれに準ずる場所において、英語による研究活動や発表、海外の研究者との討論・交流等を行い、先端的な学術領域の内容を英語でコミュニケーションする能力の実践的訓練を行う。訓練終了後成果報告書を作成させることで訓練の成果をより確かなものにする。

6. 修士論文の提出等について

1. 論文審査申請時に提出する書類

- (1) 修士論文
- (2) 修士論文の要旨（様式1）
- (3) 参考論文、印刷発表済の論文等（ある場合のみ）
- (4) 電子的利用確認書
- (5) 学位記記載事項確認書
- (6) その他研究科が必要と認めた書類

2. 修士論文作成要領（ガイドライン）

- (1) サイズはA4
- (2) パソコン等を使用して作成する（手書きは不可）。
- (3) 使用言語は原則として日本語又は英語
- (4) 論文の内容は、下記の項目を備えたものとする。
 - ①序論（研究目的とその背景） ②対象・方法 ③結果 ④考察 ⑤まとめ
 - ⑥引用文献 ⑦図、表及びその説明（本文中あるいは纏めて最後に載せる）本文にはページ番号を付ける。

3. 提出方法等

- (1) 提出期間及び提出方法については教務システムで周知する。
- (2) 修士論文と修士論文の要旨をPDFファイルで提出する。

4. スケジュール（詳細なスケジュールについては、別途周知します。）

- (1) 修士論文及び論文要旨の提出 2年次 1月
- (2) 修士論文発表会（原則として対面で実施） 2年次 2月
- (3) 修士論文審査 2年次 2月

修士論文要旨

和文題目 (12pt、ゴシック体、太字)

英文題目 English Title (11pt、Times New Roman 体)

氏 名 群馬太郎 (Gunma Taro)

英文アブストラクト

Times New Roman 体、10pt にて 100 単語以内で書く。またキーワード (Times New Roman、斜体、10pt) を 2～5 つ書く。

Keywords :

はじめに (研究目的等)

研究目的等について説明する。

本論文の概要 (結果、考察等)

概要は A 4 サイズ 1 ページ以内にまとめ、修士論文と共に提出する。原稿は A 4 サイズ横書き、余白は上 20mm、下 20mm、左 22mm、右 22mm に指定して作成する。

和文題目名は、14pt、**ゴシック体太字**とし、その下に英文題目を 11pt、Times New Roman 体にて記述する。著者名 (英文表記) を明記する。

本文のフォントの種類は、和文は明朝体、英字の場合は Times New Roman 体とし、大きさは 10pt とする。挿入図は原則 1 枚とする。

修士論文表紙

修士（食健康科学）学位論文(20pt)

〇〇〇〇〇〇〇〇〇に関する研究(20pt)

20〇〇年度(16pt)

群馬大学大学院食健康科学研究科（16pt）

氏 名 〇〇 〇〇(16pt)

指導教員 〇〇 〇〇(16pt)

7. その他

1. 教務システム (<https://www.kyomu-sys.gunma-u.ac.jp/Portal/>)

休講、補講等の講義連絡など、重要な連絡を「教務システム」で知らせるので、毎日確認してください。

履修登録も教務システムで行います。教務システムへアクセスし、全学認証 ID およびパスワードでログインして下さい。「履修・成績情報」をクリック→「履修登録」をクリック→希望する曜日・時限の枠内にある「追加」ボタンを押し、履修したい科目を選択して下さい。必要な科目をすべて追加し、時間割に表示されると履修登録は完了です。なお、履修登録期間中は修正が可能です。

2. 各種証明書、学割証の発行

成績証明書、在学証明書、修了見込証明書、健康診断書、学生旅客運賃割引証（学割証）については自動発行機で発行することができます。自動発行機の設置場所は以下のとおりです。

- 荒牧キャンパス・・・学生センター
- 昭和キャンパス・・・共用施設棟3階
- 桐生キャンパス・・・1号館1階

3. 学籍の異動

休学、退学、復学等については、指導教員に相談の上、以下の各キャンパスの担当係に照会してください。

- 荒牧キャンパス・・・学務部教務課大学院係
- 昭和キャンパス・・・昭和地区事務部学務課大学院係
- 桐生キャンパス・・・桐生地区事務部事務課入試・大学院係

4. 授業料免除・奨学金関係、就職・インターンシップ関係

以下の各キャンパスの担当係に照会してください。

- 荒牧キャンパス・・・学務部学生支援課学生生活係（授業料免除・奨学金関係）
キャリアサポート室（就職・インターンシップ関係）
- 昭和キャンパス・・・昭和地区事務部学務課学事・学生支援係
- 桐生キャンパス・・・桐生地区事務部事務課学生支援係

5. 長期履修制度

食健康科学研究科では、群馬大学大学院学則第 16 条の 2 に基づき、職業を有している、家事・育児・介護等に従事するなどの事情で、学修及び研究指導を受ける時間に制約を受けるため、標準修業年限（2 年）を超えて在学しなければ課程を修了することが困難な者に対して、本人の申請に基づいて審査し、標準修業年限を超える長期履修をあらかじめ認めることにより、計画的な課程の修了と学位の取得を可能にする長期履修制度を導入しています。長期履修として認められる期間は、最長 4 年間です。長期履修制度の利用を希望する場合は、指導教員に相談してください。

8. 食健康科学研究科規程

(大学院学則、他の諸規程は学生便覧を参照してください。)

群馬大学大学院食健康科学研究科規程

令和 7. 4. 1 制定

(趣 旨)

第1条 群馬大学大学院食健康科学研究科(以下「研究科」という。)に関し必要な事項は、群馬大学大学院学則(以下「大学院学則」という。)及び群馬大学学位規則に定めるもののほか、この規程の定めるところによる。

(目 的)

第2条 研究科は、食を通じて健康を科学することや食に関わる健康増進に関する研究、食の生産・流通・消費に関わる環境の健全性や社会の健全性の維持・強化に取り組み、学部教育によって培われた個々が有する保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学に関する専門性を基盤に、食品工学から健康科学にまたがる横断的な高度専門知識を身に付けることで、人類の健康向上、脱炭素社会の実現等の世界規模の課題解決や、高付加価値食品の開発等による地域の産業振興に資する人材を育成することを目的とする。

(授業科目及び履修方法)

第3条 研究科における授業科目、修得単位数及び履修方法は、別表のとおりとする。

(教育方法の特例)

第4条 研究科における授業及び研究指導は、夜間その他特定の時間又は時期において行うことができる。

2 教育方法の特例に関して必要な事項は、別に定める。

(単位の計算方法)

第5条 授業科目の単位の計算方法は、講義及び演習については、毎週1時間、実験及び実習については毎週2時間、各15週の授業時間数をもって1単位とする。

(指導教員)

第6条 研究科長は、学生の研究指導を行うために、学生ごとに指導教員を定める。

(履修方法)

第7条 学生は、第3条に規定する授業科目のうちから、32単位以上を履修しなければならない。

2 学生は、あらかじめ履修しようとする授業科目を、指導教員を経て研究科長に届け出なければならない。

(成績評価及び単位認定)

第8条 授業科目の成績の評価については、試験、学修状況等によって担当教員が行うもの

とし、単位の認定は、食健康科学研究科教授会（以下「教授会」という。）の議を経て、研究科長が行う。

（修了要件）

第9条 修了要件は、研究科に2年以上在学し、32単位以上を修得し、かつ、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査及び最終試験に合格することとする。

（学位論文及び最終試験）

第10条 学位論文の審査及び最終試験に関しては、別に定める。

（学位の授与）

第11条 研究科を修了した者には、群馬大学学位規則に定めるところにより、修士（食健康科学）の学位を授与する。

（特別研究学生、特別聴講学生、科目等履修生、研究生、聴講生及び外国人留学生）

第12条 大学院学則第49条から第51条までに定める特別研究学生、特別聴講学生、科目等履修生、研究生、聴講生及び外国人留学生に関しては、別に定める。

（雑 則）

第13条 この規程に定めるもののほか、研究科に関して必要な事項は、研究科長が別に定める。

（規程の改廃）

第14条 この規程の改廃は、教授会の議を経て、研究科長が行う。

附 則

この規程は、令和7年4月1日から施行する。

※ 第3条の別表については、10ページの4. 開設授業科目を参照してください。

教養教育教室等配置図

〔 1号館 〕

5 階

			エレベーター	学生 研究室	GA509 化学実験室	化学 図書室	GA511 化学実験室 (有機)	GA512 化学実験室		
GA501 化学実験室	女子 トイレ	男子 トイレ			GA502 化学実験室	準備室	尾崎 研究室	住吉 研究室	山田 研究室	京免 研究室

4 階

			エレベーター	GA408 化学 実験室	GA409 物理実験室	準備室	GA411 物理実験室	学生研究室		
GA401 物理実験室	女子 トイレ	男子 トイレ			GA402 物理実験室	準備室	物理 図書室	高橋 研究室	後藤 研究室	研究室

3 階

			エレベーター	学生 研究室	GA308 教 室	物理実験室 (精密 測定室)	GA310 物理実験室 (光学)	GA311 物理実験室		
GA301 教 室	女子 トイレ	男子 トイレ			GA302 教 室	大塚 研究室	渡辺 研究室	高江洲 研究室	数学図書室	

2 階

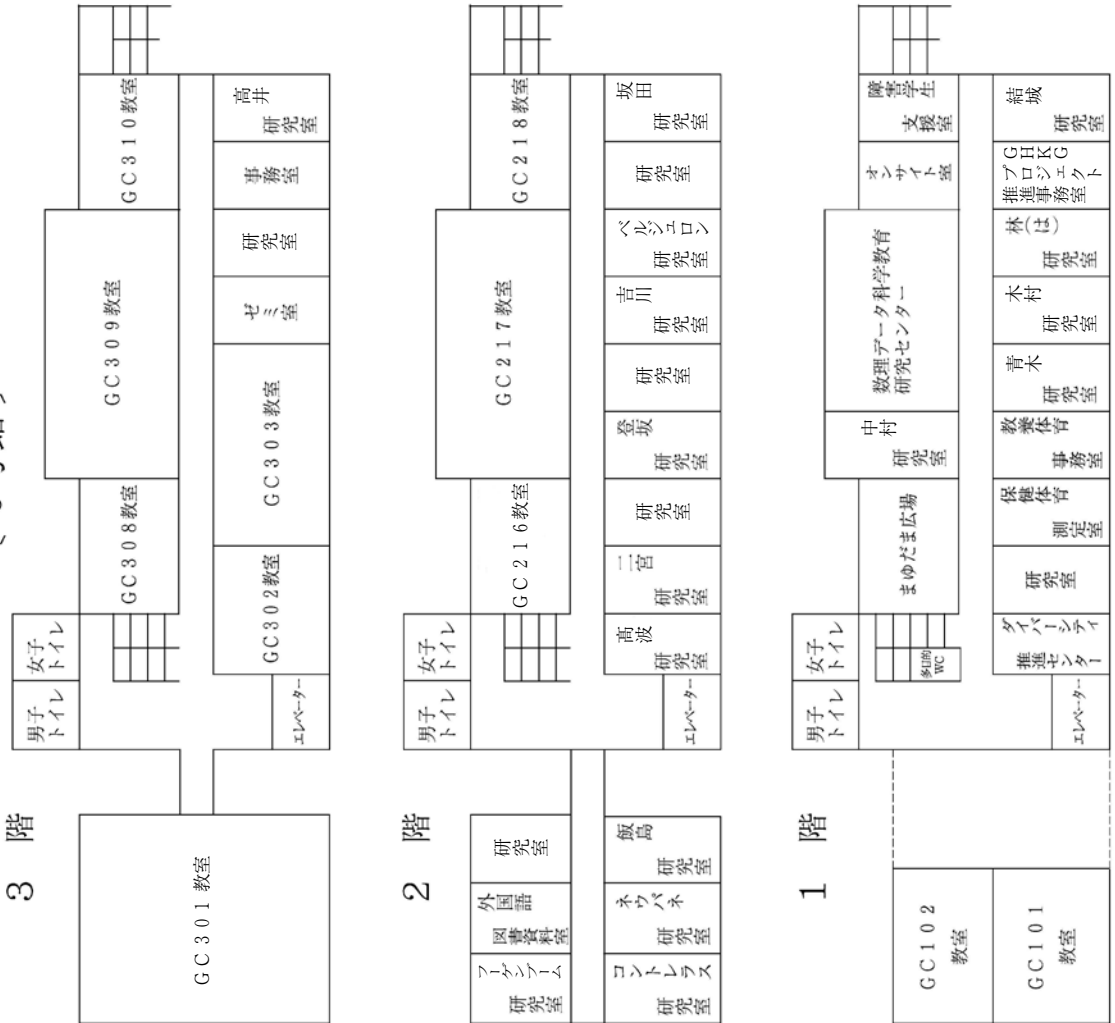
			エレベーター	工作室	分光実験室	GA210 共通実験室	準備室	動物 創育室	学生 研究室	分 析 室	
GA201 教 室	女子 トイレ	男子 トイレ			GA202 教室	GA203 教室	化学 実験室	植物 栽培室	保管 室	石川 研究室	西村(尚) 研究室

1 階

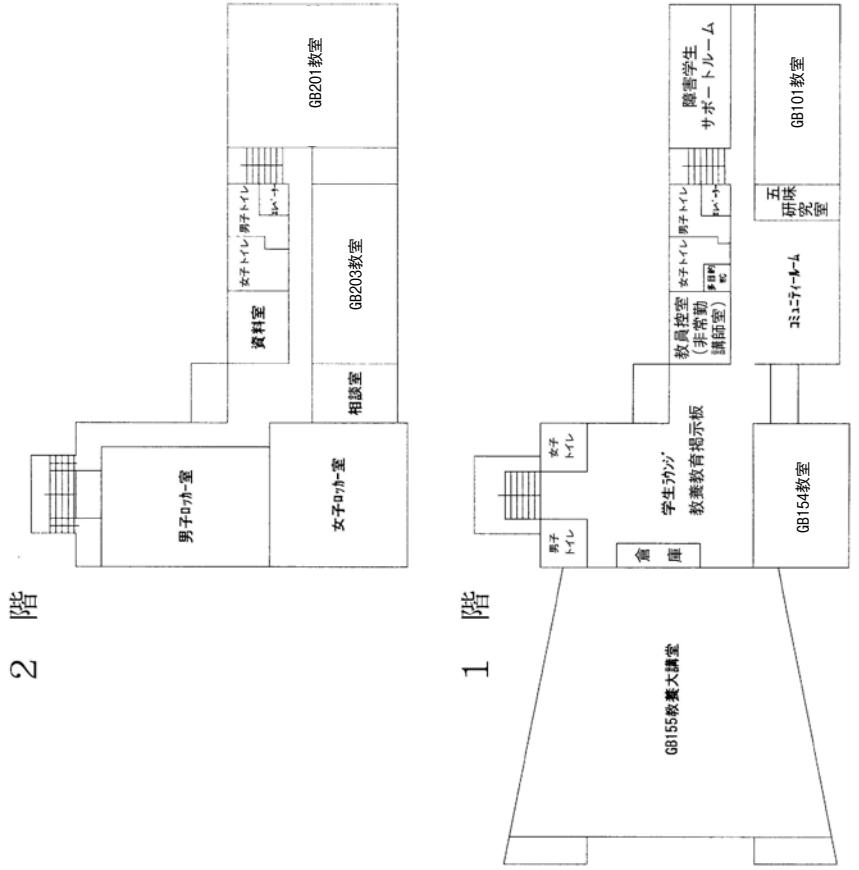
			エレベーター	印刷室	学生 ホール	教 務 課	アドミッ ションセ ンター			
電 気 室	女子 トイレ	男子 トイレ			学生支援課	教務課				学生受入課

教養教育教室等配置図

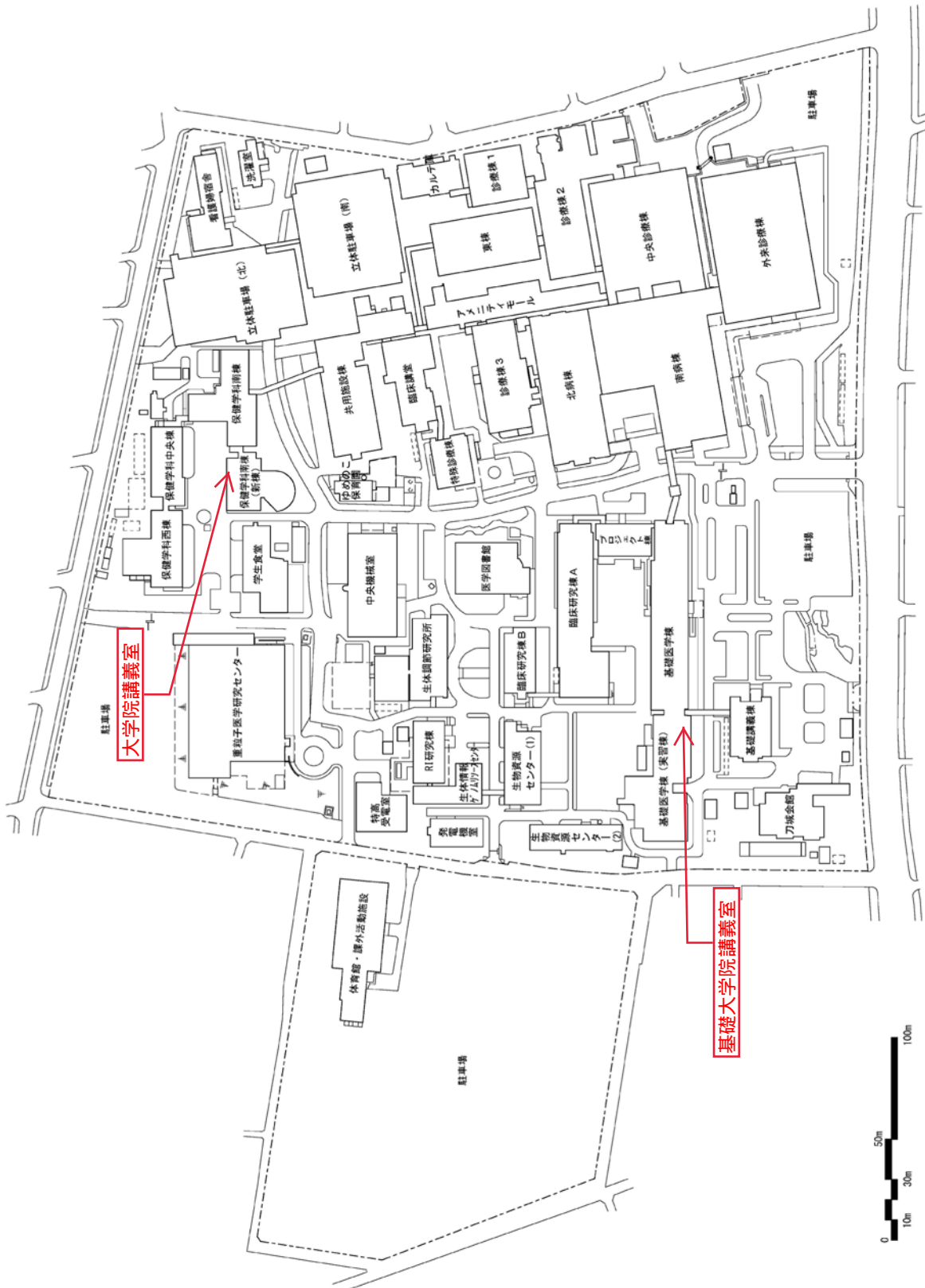
[3号館]



[2号館]

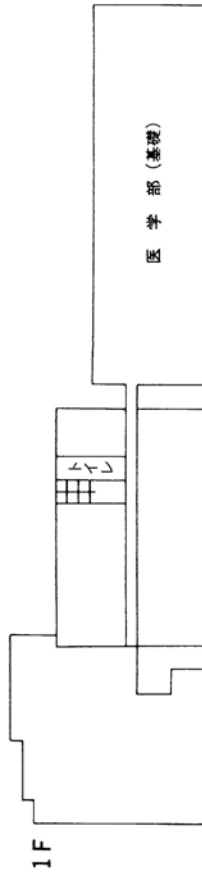
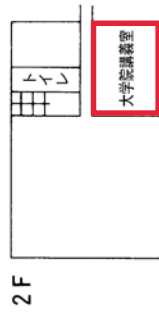


昭和地区建物配置図

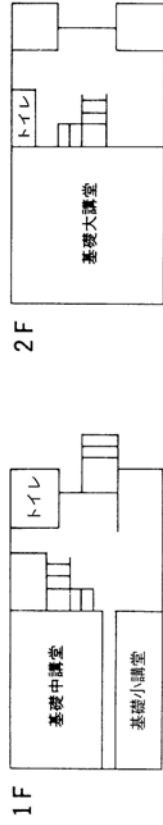


医学部（医学科）教室配置図

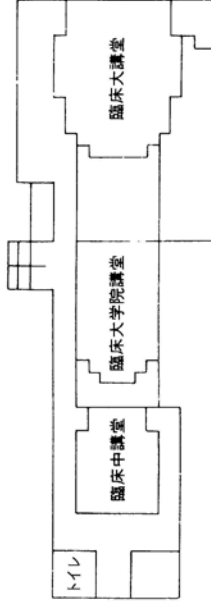
基礎医学実習棟



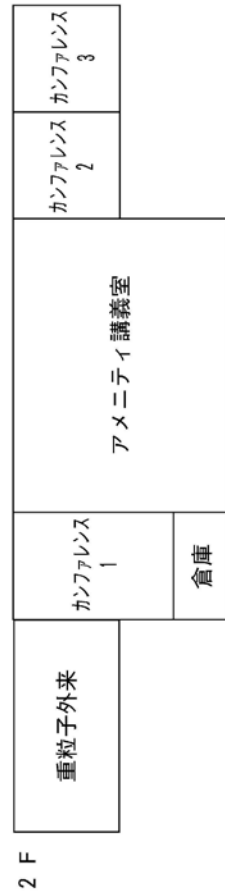
基礎講義棟



臨床講義棟

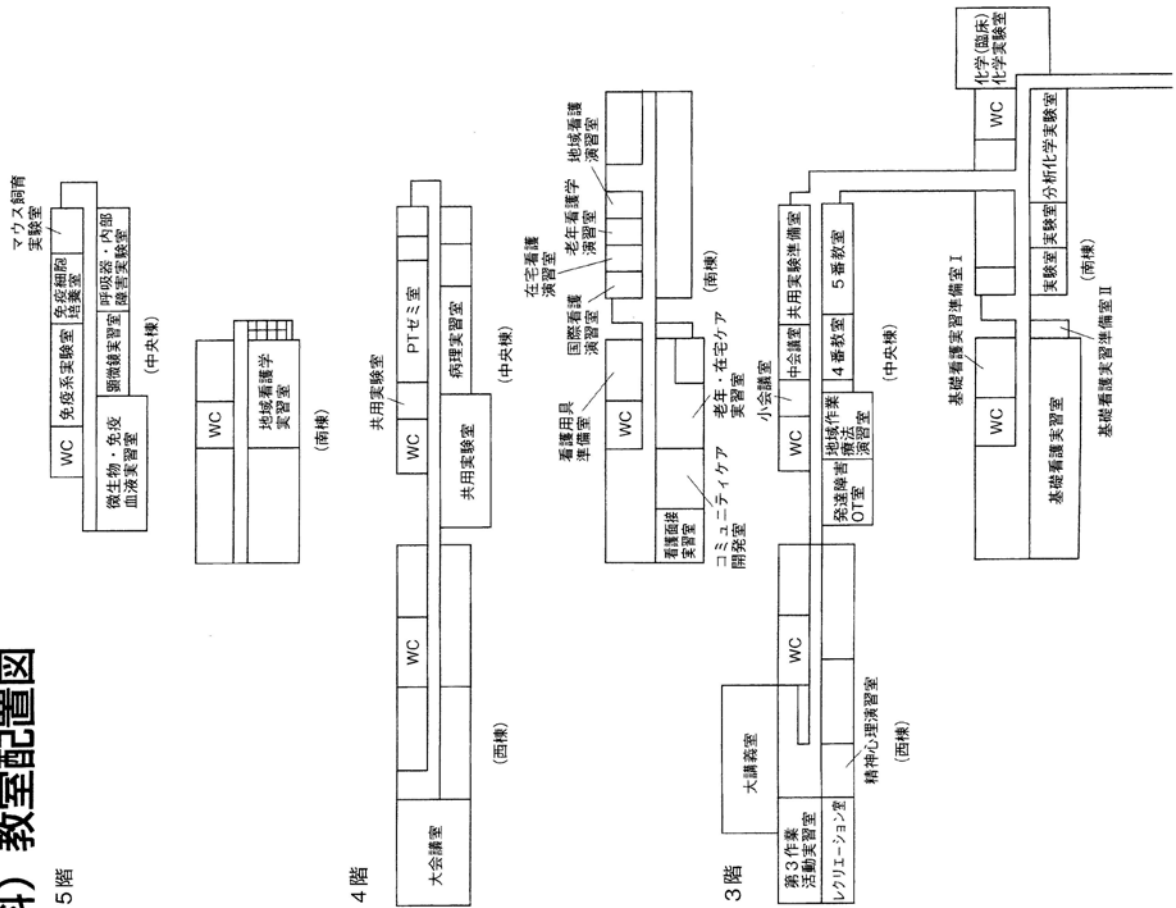


アメニティモール



医学部 (保健学科) 教室配置図

5階



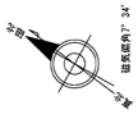
4階

3階

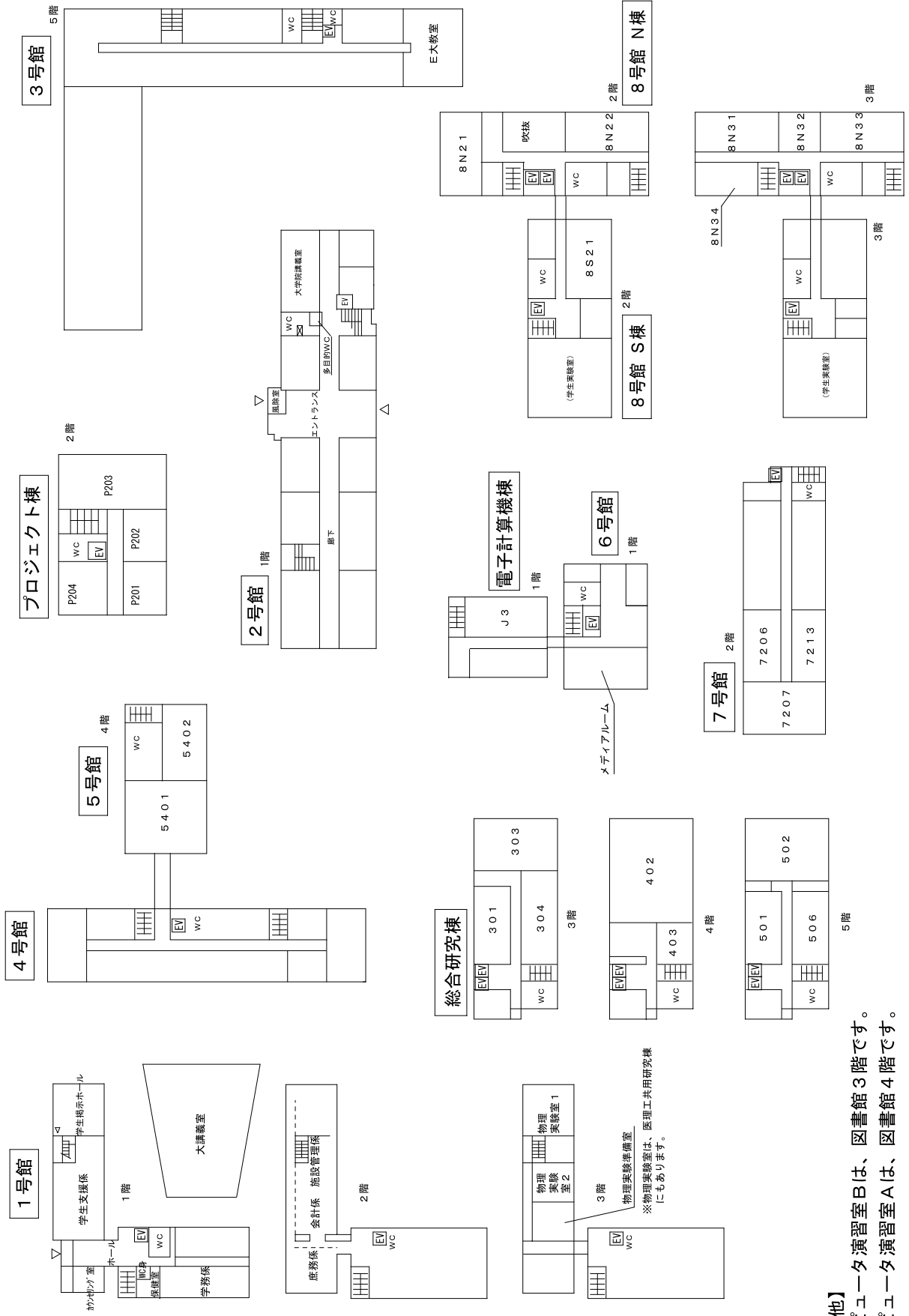
2階

1階

桐生地区建物配置図



理工学部教室配置図 (桐生地区)



【その他】
 コンピュータ演習室Bは、図書館3階です。
 コンピュータ演習室Aは、図書館4階です。

