

認証評価結果に対する改善報告書

平成27年7月23日

1. 大学名：別府大学

2. 認証評価実施年度：平成24年度

3. 「改善を要する点」の内容

基準項目：2-1

○食物栄養学部発酵食品学科の収容定員充足率は低く、改善を要する。

4. 改善状況及び結果

基準項目2-1について

(1) 改善状況及び結果

指摘を受けた発酵食品学科の収容定員充足率を改善するため、下記①から⑥に掲げる入学者の増加策を実施した。

その結果、志願者は翌平成25年度には43名から81名へとほぼ倍増し、その後も入学定員を上回る志願者を得ている。また、これに比例して入学者も増加しており、入学定員充足率は、平成24年度に35.0%であったが、平成25年度以降は概ね60%を超えるようになっている。

このように入学者数が増加した結果、指摘を受けた収容定員充足率は、平成24年度に40.0%であったものが、平成25年度46.8%、平成26年度51.6%、平成27年度53.6%と年度ごとに上昇し徐々に改善している。

しかしながら、まだ収容定員充足率70%を超えるには至っていない。今後はさらに入学者の増加策を充実させ、情勢に応じて入学定員の削減も視野に入れて検討を進めたい。

【発酵食品学科の定員充足率等の推移】

	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
入学定員（人）	60	60	60	60
収容定員（人）	250	250	250	250
志願者数（人）	43（県外16）	81（県外43）	60（県外34）	77（県外41）
入学者数（人）	21（県外8）	38（県外21）	34（県外19）	38（県外18）
在籍者数（人）	100	117	129	134
入学定員充足率	35.0%	63.3%	56.6%	63.3%
収容定員充足率	40.0%	46.8%	51.6%	53.6%

（注）収容定員には3年次編入学定員5名を含む。

## (2) 改善の取組み

### ①学科イメージの高校生への周知・浸透

発酵食品学科は、醸造発酵学を基盤とする全国でも数少ない学科である。このことが十分に高校生に理解されていないことが入学者数の低迷につながっていると考え、この点の周知に力を入れた。具体的には、年間3回の全学オープンキャンパスのほか、年間2回の学部主催セミナー、学科独自の各種セミナー（第19回日本生物工学会九州支部大分大会の開催、九州学生本格焼酎プログラム講演会（2度）の開催等）、食物アレルギー児童の支援活動等を実施した。これらの取組をマスコミや大学ホームページを通じて積極的に情報発信し、“醸造発酵とバイオに強い”学科のイメージアップに努めた。【資料 2-1-01～資料 2-1-05】

### ②高等学校との連携の強化

発酵食品学科に対する高等学校の信頼を深め、知名度を上昇させる必要があると考え、主に県内高校との連携協力関係の強化に努めた。具体的には、県内外の高校訪問を着実に進めたほか、県内高校の「スーパーサイエンスハイスクール（SSH）」の取組みへの学科教員による協力、遺伝子組換え出前実験の実施、高校生物教員研修会の大学での開催を毎年継続して実施し、信頼関係の構築と知名度の上昇に努めた。【資料 2-1-06～資料 2-1-09】

### ③県外生を増やすための広報活動

発酵食品学科の入学者の半数以上は県外出身者であり、県外生の増加を図ることが収容定員充足率の改善において重要である。このため、県外受験者を主要ターゲットに、ウェブサイトを利用した学科独自の広報企画を毎年実施し、知名度の上昇に努めた。リクナビ進学「先輩の仕事」企画を利用した広報活動はその一つであり、学科の卒業生（塩麴ブームの火付け役となった大分県佐伯市糺屋本店の浅利良得氏など）に学科や研究の魅力を紹介してもらうなど、全国規模での学科の知名度の上昇に努めた。その結果、県外からの志願者は、平成24年度に16名であったものが、平成25年度43名、平成26年度34名、平成27年度41名と増加した。【資料 2-1-10 及び資料 2-1-11】

### ④在学生の高い満足度と就職率

在学生の満足度が学生募集に強く影響すると考え、「発酵食品製造実習」「発酵食品加工実習」などの実習科目を新たに開設するなど、カリキュラム改革に取り組み、在学生の満足度アップに努めた。また、発酵食品学科の特色である「臨地実習（3年次インターンシップ）」に関して、教員がきめ細かい指導を行うなどその充実を図り、過去4年間就職率は100%となっている。さらに、大手の醸造会社より醸造発酵の実務専門家を教員として新規採用し、醸造発酵関連企業とのつながりを強化した。今後も在学生の満足度が高く、就職に強い学科としてのイメージを定着させて入学者数の増加につなげたい。

【資料 2-1-12 及び資料 2-1-13】

### ⑤新たなコースの開設による魅力の向上

幅広い受験者の獲得を目指し、平成 25 年度より発酵食品学科に新たに食品香料コースを開設し、既存の発酵食品コースと食品流通コースと合わせた 3 コース制に移行した。この結果、平成 24 年度までの入学者の男女比は 3:1 で推移していたが、平成 25 年度以降の入学者の男女比は 1:1 になり数も増加した。さらに認知度が高い別府大学の附属施設の大分香りの博物館（博物館相当施設）を活用することで、食品香料コースの教育研究の充実に努めた。【資料 2-1-14 及び資料 2-1-15】

#### ⑥企業との共同研究等による魅力的な研究の推進

発酵食品学科に対する県内の評価を高めるため、地域の発展に貢献する魅力ある研究を展開することに努めた。例えば、大分県は多くの発酵醸造企業が存在するにもかかわらず、醸造に適した大分県産の「大分酵母」がいまだ分離されていないため、県内の各醸造会社・企業との共同研究を通して、科学的な根拠に基づいた優良な「大分酵母」のスクリーニングを行っている。これらの研究には、学生が授業などを通じて積極的に参画している。このような研究を進めることによって、地域の食品産業の発展につながる人材養成の場として徐々に評価を高めており、長期的な視点で入学者の増加につながると確信している。【資料 2-1-16】

### 5. エビデンス（根拠資料）一覧

#### 基準項目 2-1 の資料

- 【資料 2-1-01】 発酵食品学科パンフレット（H27）
- 【資料 2-1-02】 全学オープンキャンパス資料（H25・H26）
- 【資料 2-1-03】 食物栄養科学部公開セミナー資料（H25・H26）
- 【資料 2-1-04】 第 19 回日本生物工学会九州支部大分大会資料
- 【資料 2-1-05】 九州学生本格焼酎プログラム講演会資料（第 4 回・第 7 回）
- 【資料 2-1-06】 スーパーサイエンスハイスクール（SSH）講師依頼書（2 高校）
- 【資料 2-1-07】 スーパーサイエンスハイスクール（SSH）講義日程（H25・H26）
- 【資料 2-1-08】 遺伝子組換え実験出前講座 応募校一覧（H25・H26）
- 【資料 2-1-09】 平成 26 年度高等学校生物担当教員学術交流会資料
- 【資料 2-1-10】 県外生を増やすための広報活動資料（リクナビ進学「先輩の仕事」）
- 【資料 2-1-11】 発酵食品学科入学者の出身県別分布資料（H18～H27 の推移）
- 【資料 2-1-12】 「発酵食品製造実習」「発酵食品加工実習」「臨地実習」のシラバス
- 【資料 2-1-13】 過去 3 年間の就職率及び卒業生の主な就職先
- 【資料 2-1-14】 発酵食品学科（食品香料コース発足時）パンフレット（H25）
- 【資料 2-1-15】 別府大学附属香りの博物館パンフレット（H27）
- 【資料 2-1-16】 清酒用大分酵母の分離に関する共同研究契約書（H24～）