

中村学園大学 栄養科学部 フード・マネジメント学科

学則の変更の趣旨等を記載した書類

ア 学則変更の内容

本学則変更の内容は、平成 29 年 4 月に栄養科学部にフード・マネジメント学科を設置（平成 28 年 4 月設置届出予定）し、入学定員を増やすことで、大学全体の入学定員を 640 人から 740 人に、収容定員を 2,660 人から 3,080 人に増やす計画である。

(変更前)

学部	学科	入学定員	編入学定員	収容定員
栄養科学部	栄養科学科	200名 (4学級)	(3年次) 20名	840名
教育学部	児童幼児教育学科	220名	(3年次) 10名	900名
流通科学部	流通科学科	220名	(3年次) 20名	920名

(変更後)

学部	学科	入学定員	編入学定員	収容定員
栄養科学部	栄養科学科	200名 (4学級)	(3年次) 20名	840名
	フード・マネジメント学科	100名	(3年次) 10名	420名
	教育学部	児童幼児教育学科	220名	(3年次) 10名
流通科学部	流通科学科	220名	(3年次) 20名	920名

イ 学則変更の必要性

本学は、学則第 1 条において「本学の建学の精神に基づき、理論と実際の統合を図り、学問と生活の融合を重んじ教育と研究に務め、社会の発展及び文化の向上に貢献し得る有為の人材を養成することを目的とし、教育研究を行い、その成果を広く社会に提供することにより、社会の発展に寄与する」ことを理念・目的として掲げている。

本学の栄養科学部栄養科学科は、この理念・目的に基づいて、1965 年（昭和 40 年）に家政学部食物栄養学科として設置し、以来、高度な栄養科学の知識・技術・態度を基に、総合的栄養管理能力を有し、栄養科学の分野で活躍できる人間性豊かで広い視野をもった、専門性の高い実践力のある管理栄養士の養成に注力してきた。

ところが栄養科学部栄養科学科の前身たる家政学部食物栄養学科を設置してから 50 年余りを経た今日では、家族構成や生活習慣の多様化による外食・中食産業の台頭、食品表示法改正に伴う新たな機能性食品開発の機運、更には無形文化遺産に指定された和食文化の海外展開など、食産業を取り巻く環境は劇的な変化を迎えると共に、複雑さを増している。

特に、本学が立地する九州における農業産出額は全国の約 2 割を占めており、それら農

産物を活用した食産業について見ると、九州全体での食品製造業出荷額は平成 24 年度において 4 兆 3263 億円に上る。素材そのものの出荷額にあたる農業産出額が 1 兆 6601 億円であることを鑑み、食品加工といった食産業の付加価値が九州経済を牽引する重要な産業であるといえる。また、食品製造業の雇用者数では約 5 千社で 16 万人を雇用するなど自動車産業と並ぶ規模であり、食品製造業に食品卸小売業、飲食業、農業を含む従業者数では 100 万人と、九州の全従業者の 6 分の 1 を占める重要産業である。

このような社会的背景から、栄養科学の知識・技術・態度を基に、機能性食品や高齢食といった健康増進のための食品の研究・開発・製造のための知見に加えて、6 次産業化や海外展開など食科学をビジネスへつなげる知見を併せ持つことで、高付加価値な食産業を創出できる人材の育成が急務であるといえる。

そこで中村学園大学が長きに渡り培ってきた栄養科学の教育の実績を踏まえ、独立した学科として教育の目的や養成する人材像を明確に示すことにより、優秀な人材を確保し、社会から求められている人材養成に積極的に応えるべく、フード・マネジメント学科を新たに設置するものである。

なお、既存の栄養科学部栄養科学科は、学則第 1 条において「栄養科学部栄養科学科は高度な栄養科学の知識・技術・態度を基に、総合的栄養管理能力を有し、栄養科学の分野で活躍できる人間性豊かで広い視野をもった、専門性の高い実践力のある管理栄養士の養成を目的とする」と定めている通り、管理栄養士の養成を主眼としている。

政府が定めた日本再興戦略においては「2020 年までに国民の健康寿命を 1 歳以上延伸」することを言及し、また厚生労働省においては健康日本 21（第二次）において「平均寿命の増加分を上回る健康寿命の増加」を目標として掲げているところであるが、こうした目標の達成のためには、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする管理栄養士の役割は欠かすことができない。

それゆえ、引き続き管理栄養士の育成と輩出を続けていく意義があることから、既存学科である栄養科学部栄養科学科の定員をフード・マネジメント学科に振り分けるのではなく、新たにフード・マネジメント学科のために入学定員及び収容定員の増加を図る。

このため栄養科学部にフード・マネジメント学科を新たに設置することに合わせて、入学定員及び収容定員の増加に伴う学則の変更が必要となる。

ウ 学則変更に伴う教育課程等の変更内容

(1) 教育課程の変更内容について

本学における教養科目は、幅広く深い教養及び総合的な判断力を培い、豊かな人間性を涵養することで、高付加価値な食産業を創出できる人材の育成に資するものである。

教養科目は、次の3つの科目群からなる。すなわち人文科学教科、自然科学教科、外国語教科である。

人文科学教科は、「食の博多学」や「博多学」、「アジア食文化事情」、「国際食文化概論」など、食が文化・歴史・地理といった諸背景と密接に絡み合ったものであることを踏まえた科目を開設しており、また食ビジネスを担う上で必要となる教養身につけるために「リーダーシップ論」や「アジアの経済」、「九州経済事情」といった科目を開設している。

自然科学教科は、食ビジネスを担う上で必要となる統計や情報処理などを学ぶことができるよう「数学の魅力」、「統計学入門」、「情報科学」、「食の科学」といった科目を開設している。

また、外国語教科では、従来の英語科目に加えて韓国語や中国語などのコミュニケーション能力を高める科目を設定している。本学がアジアと日本及び九州をむすぶ福岡の地にあり、今後さらに、食産業だけではなく韓国や中国との歴史的、文化的、経済的な交流が深化すると予想されるためである。いずれも少人数制による授業を行う。

これら教養科目は本学の既設学部のすべてに共通する科目として開講されており、フード・マネジメント学科の設置によって、教養科目の変更など影響を与えるものではない。

なお、フード・マネジメント学科では機能性食品や高齢食といった健康増進のための食品の研究・開発・製造のための知見に加えて、6次産業化や海外展開など食科学をビジネスへつなげる知見の双方を体系的に学ぶことができる教育課程の編成を基本方針としている。

それゆえ、食産業が抱える課題解決に資する、より専門的・実践的な人材育成を行うべく、企業からのゲストスピーカーを招いての講義や実際に食産業の場に赴いて実地で学ぶことを主軸とする「発展科目」や「フィールドワーク科目」の科目群を導入するなど、教育課程の編成に工夫を凝らしている。

こうした体系的な科目配置により、高度な専門知識だけではなく、そうした専門知識を活用しながら課題発見や課題解決のための能力を身につけようとするのが、フード・マネジメント学科における教育課程編成の基本方針である。

既存の栄養科学部栄養科学科においても、高度な専門知識だけではなく、そうした専門知識を活用しながら課題発見や課題解決のための能力を身につけようと、実際に小学校や事業所などの特定給食施設や病院、保健所で実習を行い、管理栄養士としての業務の重要性を学ぶカリキュラムとなっており、フード・マネジメント学科においても同等以上の内容が担保されている。

(2)教育方法及び履修指導方法の変更内容について

フード・マネジメント学科における授業は、講義・演習・実験実習の形式で行う。

講義は教員の講義を聞くだけの一方的なものではなく、アクティブラーニング等を取り入れることで、学生の主体的な学びを実践できるよう配慮する。

また、演習のうち大学の外に出て、数多くの実体験による知識と思考力の体得を図るフ

ワールドワーク科目については第1年次から第4年次までの全期間を通じて開講し、専門知識を活用しながら課題発見や課題解決のための能力を身につけることができるようにしている。

実験実習科目については、一定の知識を修得した上で履修することが望ましいことから、例えば第2年次の前期に「食品衛生学」の講義を履修した後、第2年次の後期に「食品衛生学実験」を履修できるように科目配置を行うなど配慮している。

なお、必修科目に指定している演習・実験実習については2クラスを開講し、演習・実験実習を行うにあたって適切な学生数となるよう配慮する。

また、履修指導については学生が卒業後の目標に向かって、体系的・計画的な履修計画を立てることができるように入学時や各年度において、履修ガイダンスをきめ細かく実施し、合わせて個別指導や窓口指導を行う等、手厚い履修指導を行う。

また、低年次から順次性のある学修を促すべく、履修要項及び履修ガイダンスにおいて履修モデルを提示するとともに、シラバスやオフィスアワーの充実を図り、きめ細かな指導体制を整備する。

既存学部においても、アクティブラーニング等を取り入れた教育方法の採用に加え、きめ細かな履修指導を行ってきたところであり、フード・マネジメント学科においても同等以上の内容が担保していく。

(3) 教員組織の変更内容について

フード・マネジメント学科では、専門科目の大部分を専任教員が担当することで、教育に専任教員が責任を持つ配置とする。栄養科学部フード・マネジメント学科の教員編成にあたっては、既設の栄養科学部栄養科学科の専任教員のうち食品学を専門とする1名、本学流通科学部流通科学科においてコミュニケーション学を専門とする1名、本学短期大学部食物栄養学科において調理学と食品衛生学を専門とする各1名、同じく短期大学部キャリア開発学科において経営学を専門とする1名の計5名と新規採用の3名の合計8名とした。

当該教員配置においては、栄養学、食品学、食品ビジネス、コミュニケーションの各分野で優れた業績を有する専任教員の学内異動や新規採用等、各分野の中核となる科目は専任教員によって担当されるよう人事を進めた。

今回のフード・マネジメント学科の設置に際しては、専任教員の半分近くを新規採用するとともに、内部から異動した教員の補充についても進める予定であることから、既存学部に与える影響はなく、フード・マネジメント学科においても他学部と同等以上の教員組織を担保していく。

(4) 大学全体の施設・設備の変更内容について

本学キャンパスは、現在 31,934.84 m²の校舎敷地を有し、運動場等と合わせて 74,449.85

m²の校地面積を有している。それゆえ新たに設置するフード・マネジメント学科においては教室や図書館、学生食堂等の施設のほか、福利厚生施設を含む各種施設については、既設学部学科等と十分に共用可能である。

運動場については、近隣に田島グラウンドを有するほか、キャンパス内に体育館及びテニスコート（4面）、軟式野球場・サッカー場（各1面）を設けている。学生が休息や談話するスペースについては、学生食堂をはじめラーニングスペースを備えている。また、図書館前や東門横のテラス席等、オープンな談話スペースも設けている。

また、フード・マネジメント学科は、既存の栄養科学部栄養科学科で整備した校舎当施設を有効活用する計画としている。教室については、科目の配置状況やその授業形態を踏まえたうえで必要な教室を確保する。また、実験・実習についても、栄養科学部栄養科学科が「食品学実験室」、「食品加工実習室」、「栄養・生化学実験室」、「食品衛生学・微生物学実験室」、「解剖生理学実験室」などの必要な設備（及び関連する機器備品）を有しており、これらを有効活用する。

加えて、既存の栄養科学部栄養科学科において整備してきた図書館資料（図書、視聴覚資料、学術雑誌ほか）についても有効活用できる。

本学図書館においては、2,736.62 m²の面積に、216,500冊の書籍に344種の学術雑誌を配架しているところであり、既存の栄養科学部栄養科学科が整備してきた栄養科学や食品学に係る初期を数多く保有しているところである。

さらに、今後の研究者（教員・学生）の調査・研究活動を更に活発にしてゆくため、データベースの拡充と、外国雑誌購読タイトルの電子ジャーナル化を図っている。特に電子データベースでは、食品化学、外食産業、加工、パッケージ、出荷等に関する文献を検索できる「EBSCO host (Food Science Source)」や世界各国の化学・医薬・生化学・物理・工学等の科学情報を検索できる「SciFinder Scholar」などを導入している。

本学図書館は1997年（平成9年）より、国立情報学研究所（当時は学術情報センター）が推進する全国規模で展開する相互協力ネットワークに参画しており、国内外の学術情報資料の検索、学術文献の提供・取り寄せを行っている。教育・研究図書館であることに加え、在学生・卒業生の学習支援を行うためのレファレンス体制を充実するなど、利用者サービスの拡大にも努めている。

以上のことから、フード・マネジメント学科の設置は既存学部学科に影響を与えるものではなく、フード・マネジメント学科においても他学部と同等以上の施設・設備を担保していく。

以上