

様式第2号の1-①【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※大学・短期大学・高等専門学校は、この様式を用いること。専門学校は、様式第2号の1-②を用いること。

学校名	中村学園大学
設置者名	学校法人中村学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

学部名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数				省令で定める基準単位数	配置困難
			全学 共通 科目	学部等 共通 科目	専門 科目	合計		
栄養科学部	栄養科学科	夜・通信			27	27	13	
	フード・マネジメント学科	夜・通信			22	22	13	
教育学部	児童幼児教育学科	夜・通信			45	45	13	
流通科学部	流通科学科	夜・通信			16	16	13	
(備考) フード・マネジメント学科は 2017 年度に設置								

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

HPにて公表 http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/pdf/h30/5/03_1.pdf
--

3. 要件を満たすことが困難である学部等

学部等名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	中村学園大学
設置者名	学校法人中村学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

事業報告書にて公表 <http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/financial/>

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	宮司	平成29年9月 21日～令和2 年9月20日	組織運営体制への チェック機能
非常勤	フリーアナウンサー	平成29年9月 21日～令和2 年9月20日	組織運営体制への チェック機能
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	中村学園大学
設置者名	学校法人中村学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画(シラバス)を作成し、公表していること。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 学生の学修意欲を促進させ、適切な履修指導を行うために、授業担当者が、以下の内容を記載したシラバスを作成している。 また、記載された内容が、カリキュラムポリシーに沿って当該学科等の学生の現状に適合した適切な授業内容であるかどうかを各学部長等の担当教員以外の第三者が点検を行っている。 シラバスの公表については、進学希望者等も含め、広く周知することが可能であることから、インターネットによる公表を実施している。 【シラバス記載内容】 1. テーマ（ねらい）及び到達目標（当該科目では何が身に付くのか、目標・目的は何か） 2. 授業概要（授業の概要や内容） 3. 授業計画（各回のテーマやキーワードなど具体的な授業内容） 4. 評価方法（成績評価の方法・基準等） 5. 教科書及び参考書（使用教科書の有無、参考図書の紹介等） 6. 事前学習・事後学習（学修に必要な予習・復習の内容及び時間） 7. その他（オフィスアワーや教員からの伝達事項、当該科目に係る実務経験の有無等） 【授業計画(シラバス)作成・公表のスケジュール】 9月上旬～2月上旬：次年度授業担当者決定、シラバス作成依頼 2月中旬～2月下旬：各学部においてシラバス点検 3月上旬：修正が必要なシラバスについて、担当者に再依頼 3月中旬：再依頼したシラバスについて、各学部において再点検 3月下旬：全点検完了後、HP上に公開	
授業計画書の公表方法	HPにて公表 https://nsyllabus.nakamura-u.ac.jp/Care4Web/SYLD200Init.do
2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) 授業担当者は各学生の学修成果に基づき、シラバスに明記された評価方法により厳格かつ適切に単位を授与している。 シラバスの評価方法欄には、成績評価の方法・基準等についての手段(「試験」「レポート」「成果発表」他)・比率(%)や、追再試験の実施の有無について明確に示すよう教科担当者に求めている。 また、欠席回数が授業回数の3分の1を超える場合は当該試験の受験資格を与えない全学統一の対応をとっている。	
3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。	
(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要) 成績の評価に応じて5段階(4、3、2、1、0)の数値(Grade Point)を設定している。各履修科目の「Grade Point」に、科目の単位数をかけた値を全履修科目分合算し、その値を全履修科目の単位数の合計で割ったものを Grade Point Average(GPA)とし、年度ごとの値を「単年度 GPA」、在学期間を通算した値を「総合 GPA」として算出している。 また、算出した GPA は年に二回、資料として成績通知書の郵送とともに全学生、保護者に公表している。なお、成績の分布状況の把握のため、総合 GPA 値毎の学生数を棒グラフ化し、状況の把握に努めている。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	HP にて報告 http://www.nakamura-u.ac.jp/studentlife/curriculum/
4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。	
(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要) 4 年以上在学し、規定の課程を修め、かつ各学部が掲げる必要な資質・能力を備えた者に学士の学位を授与している。(具体的な各学部の卒業認定方針内容については、下記記載本学 HP 上にて参照可) 各学部における卒業認定に関する“卒業認定基準・科目区分別必要単位数・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)”等が明記された履修要項を毎年度在学生へ配付し、入学時に新入生へ配付している学生便覧においても履修細則上にて明記している。また、大学 HP においても、卒業認定関連内容をインターネット公開している。 卒業認定については、各自が履修した科目の成績が確定し、単位修得したことを以て、教授会において審議のうえ、卒業認定学生を確定している。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	HP にて報告 http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/basicinfo/pdf/three_policy_uni.pdf

様式第2号の4-①【(4)財務・経営情報の公表(大学・短期大学・高等専門学校)】

※大学・短期大学・高等専門学校は、この様式を用いること。専門学校は、様式第2号の4-②を用いること。

学校名	中村学園大学
設置者名	学校法人中村学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/financial/
収支計算書又は損益計算書	http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/financial/
財産目録	http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/financial/
事業報告書	http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/financial/
監事による監査報告(書)	http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/financial/

2. 事業計画(任意記載事項)

単年度計画(名称:	対象年度:)
公表方法:	
中長期計画(名称:	対象年度:)
公表方法:	

3. 教育活動に係る情報

(1) 自己点検・評価の結果

公表方法: 自己点検・評価 URL http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/evaluation.html 事業報告書 URL http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/financial/
--

(2) 認証評価の結果(任意記載事項)

公表方法: 認証評価 URL http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/evaluation.html

(3) 学校教育法施行規則第 172 条の 2 第 1 項に掲げる情報の概要

①教育研究上の目的、卒業の認定に関する方針、教育課程の編成及び実施に関する方針、入学者の受入れに関する方針の概要

学部等名 栄養科学部 (栄養科学科・フード・マネジメント学科) /教育学部/流通科学部
教育研究上の目的 (公表方法: ホームページにて公表)
(概要) [栄養科学部 栄養科学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_nutritional/policy.html 栄養科学科は、対象者の健康維持・増進、疾病発症と重症化予防および生活の質の向上等に寄与できる管理栄養士の養成を目標としている。特に対象者に応じた適切な栄養状態・食生活の実現に向けた支援ができるよう、科学的なものの見方・考え方ができ、社会に貢献できる人材を養成する。 [栄養科学部 フード・マネジメント学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_foodmg/policy.html フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術を基盤とし、食品の研究・開発・製造に関する食科学をグローバルな視点から国内外のビジネスへつなげる高度な専門性と実践力を備え、食産業で活躍できる人材を養成する。 [教育学部] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_education/policy.html 児童幼児教育学科は、建学の精神を体現した人間性豊かな教員や保育士を養成することを目指している。乳幼児と児童の教育ならびに保育に関する高度な専門性と実践力を備え、教育や保育の分野で熱意と使命感をもって活躍できる人材を養成する。 [流通科学部] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_distribution/policy.html 流通科学部は、経営分野と商学分野を中核とした教育を理論と実践を通じて行い、広く社会全般で指導的役割を果たすことができる人材を育成する。
卒業の認定に関する方針 (公表方法: ホームページにて公表)
(概要) [栄養科学部 栄養科学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_nutritional/policy.html 保健、医療、福祉、介護および教育の領域で、食生活の改善・健康増進・疾病予防の担い手として、栄養学の専門的知識と技術力、また、コミュニケーション能力と実践的指導力を備え、専門職としての倫理観と使命感を基に、高い志を持って社会に貢献できる人に学士(栄養科学)の学位を授与する。 [栄養科学部 フード・マネジメント学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_foodmg/policy.html 栄養科学、食科学、食文化に関する専門知識と技能、コミュニケーションやビジネスに関する知識と合わせ、社会人基礎力などの資質・能力を備え、食産業を中心に社会の発展に貢献するという熱意と志をもった人に学士(栄養科学)の学位を授与する。 [教育学部] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_education/policy.html 子供の発達、教育・保育の原理、制度・政策に関する専門的知識、教育課程や指導法に関する知識と技能、また社会人基礎力などの資質・能力を備え、子供愛にあふれ、教育や保育を通して社会の発展に寄与するという熱意と使命感をもった人に学士(教育学)の学位を授与する。 [流通科学部] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_distribution/policy.html 4年以上在学し本学の課程を修め、次のような資質・能力を備えた者に卒業を認める。 1. 実社会に通用する教養と良識を修得している。 2. 経営分野及び商学分野の基礎知識を身につけている。 3. 経営分野及び商学分野いずれかの専門知識と実践力を身につけている。 4. 実社会の経営課題について関心・問題意識を持ち、解決に導く態度を有している。 5. 発見した課題を解決し、その結果を論理的に分かりやすく表現できる。
教育課程の編成及び実施に関する方針 (公表方法: ホームページにて公表)

(概要) [栄養科学部 栄養科学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_nutritional/policy.html 『一般教育科目』『基礎教科』『専門教科』と、これらを統合した「総合演習」「臨地実習」からなる専門教育科目を、学年を追って系統的に学べるようにカリキュラムを配置している。さらに、導入教育、調理や食品の開発の技術教育、および様々な臨床場面を想定した独自のプログラムを位置づけ、実践的に学修する。 [栄養科学部 フード・マネジメント学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_foodmg/policy.html 「栄養科学・食科学」「食品流通・食ビジネス」「コミュニケーション・マネジメント」などの共通教育科目、専門教育科目、その他の必要とする科目を、講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせた授業を通じて体系的に学修する。 [教育学部] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_education/policy.html 「教員や保育士としての確かな力」「理論と実感を統合する力」「創造的に問題を解決する力」という三つの力の育成を柱とするカリキュラムを編成している。そして、大学での講義や演習、園や学校での実習を通して、その三つの力を体系的に学修する。 [流通科学部] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_distribution/policy.html 流通関連分野の専門家を育成するため、以下の科目を体系的に編成し、講義、演習、実習を適切に組み合わせた授業を開講する。カリキュラム全体を通して、アクティブラーニング型の学生を主体とした授業を多く開講する。 1. 広範囲の教養と良識を修得する「教養科目」 2. 本学部での学修に必要な基本的能力 (Academic Literacy, Business Literacy, Communication Literacy, Language Literacy) を修得する「共通基礎科目」 3. 経営コース科目と商学コース科目を配置する「基幹科目」 4. キャリア開発を行うとともに専門分野の知識と能力を修得するための「専門演習科目」 5. より発展的な領域 (社会調査・統計領域、観光・サービスビジネス領域、IT&ビジネス領域、ビジネス心理領域) を学修するための「発展科目」 6. 本学部が特に目指す人材 (ビジネスリーダー、グローバル人材) を育成するための「人材育成プログラム科目」
入学者の受入れに関する方針 (公表方法：ホームページにて公表) (概要) [栄養科学部 栄養科学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_nutritional/policy.html 次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求める。 1. 高等学校卒業レベルの教養、語学力ならびに基礎的な科学的知識を有している人 2. 食・栄養・教育の分野で社会に貢献したい人 3. 知的好奇心が旺盛で、調理に興味を持ち、食のスペシャリストとして活躍したい人 4. 他者の気持ちを理解し、人間性が豊かで倫理観のある人 5. 労を惜しまず知識・技術の修得に積極的な人 6. コミュニケーション能力があり、常に向上心を持ちリーダーシップを発揮できる人 [栄養科学部 フード・マネジメント学科] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_foodmg/policy.html 次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求める。 1. 高等学校卒業レベルの教養、語学力、基礎的な科学的知識を有している人 2. 知的好奇心が旺盛で、食とビジネスに興味を持ち、将来食産業で活躍したい人 3. 他者の気持ちを理解し、寄り添える人間性豊かで倫理観のある人 4. 労を惜しまず知識・技術の修得に積極的な人 5. 基本的なコミュニケーション能力を身につけており、常に向上心を持ちリーダーシップを発揮できる人 [教育学部] (URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_education/policy.html 次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求める。 1. 高等学校までに学習した教科すべてにわたって基礎学力を備えている人 2. 教育や保育を通して社会に貢献していくという目的意識を持っている人 3. 学ぶ意欲が高く、何事にも主体的に取り組む態度を備えている人

- [流通科学部]

(URL) http://www.nakamura-u.ac.jp/faculty/uni_distribution/policy.html

流通関連分野の専門家を育成するため、次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求める。

1. 高等学校までの学習内容を十分に理解している人
2. 経営分野、商学分野について学習する意欲がある人
3. 問題意識を持って社会の変化を観察し、疑問を解明する人

公表方法：HP にて公表 <http://www.nakamura-u.ac.jp/gakuen/organization/>

a. 教員数（本務者）							
学部等の組織の名称	学長・副学長	教授	准教授	講師	助教	助手 その他	計
－	1 人	－					1 人
栄養科学部	－	19 人	11 人	4 人	3 人	16 人	53 人
教育学部	－	12 人	11 人	9 人	3 人	5 人	40 人
流通科学部	－	8 人	13 人	1 人	1 人	1 人	24 人
b. 教員数（兼務者）							
学長・副学長		学長・副学長以外の教員					計
0 人		184 人					184 人
各教員の有する学位及び業績 （教員データベース等）		公表方法：ホームページにて公開 https://unipa.nakamura-u.ac.jp/kg/japanese/index.html					
c. F D（ファカルティ・ディベロップメント）の状況（任意記載事項）							
本学では、FD 活動そのものが建学の精神に則った大学運営の核と捉え、単に授業内容・方法の改善などの取り組みにとどめず、広く教育の改善、研究活動、社会貢献、管理運営に関わる教職員の活動全般として多角的に捉え、「教育の質の改善と充実」に重点を置いて日々の活動を続けている。							

[illegible]

b. 卒業者数、進学者数、就職者数				
学部等名	卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
栄養科学部	226 人 (100%)	2 人 (0.9%)	216 人 (95.6%)	8 人 (3.5%)
教育学部	248 人 (100%)	1 人 (0.4%)	234 人 (94.4%)	13 人 (5.2%)
流通科学部	239 人 (100%)	0 人 (0.0%)	229 人 (95.8%)	10 人 (4.2%)
合計	713 人 (100%)	3 人 (0.4%)	679 人 (95.2%)	31 人 (4.4%)
(主な進学先・就職先) (任意記載事項) 【就職】北九州市、コカ・コーラボトラーズジャパン、国立病院機構九州グループ、東日本旅客鉄道、福岡市、福岡銀行、三菱食品、ゆうちょ銀行【進学】近畿大学				
(備考)				

c. 修業年限期間内に卒業する学生の割合、留年者数、中途退学者数 (任意記載事項)					
学部等名	入学者数	修業年限期間内 卒業者数	留年者数	中途退学者数	その他
	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
合計	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
(備考)					

⑤授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

(概要)
授業科目については、前学期、後学期の 2 学期制を導入し、各学期の授業は、15 週にわたる期間を単位として行うことを原則としている。
授業方法については、講義、演習、実験、実習若しくは実技のいずれかにより又はこれらの併用により行うこととしている。
上述の内容は全て学則に定めており、広く周知する観点からホームページ上で公表している。
なお、各科目の授業内容、年間の授業の計画についてはシラバスに記載しており、ホームページ上で公表している。具体的なシラバス記載内容は、以下の通りである。
【シラバス記載内容】
1. テーマ (ねらい) 及び到達目標 (当該科目では何が身に付くのか、目標・目的は何か)
2. 授業概要 (授業の概要や内容)
3. 授業計画 (各回のテーマやキーワードなど具体的な授業内容)
4. 評価方法 (成績評価の方法・基準等)
5. 教科書及び参考書 (使用教科書の有無、参考図書の紹介等)
6. 事前学習・事後学習 (学修に必要な予習・復習の内容及び時間)
7. その他 (オフィスアワーや教員からの伝達事項、当該科目に係る実務経験の有無等)

⑥学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

(概要)				
○学修の成果に係る評価に当たっての基準				
授業担当者は各学生の学修成果に基づき、シラバスに明記された評価方法により厳格かつ適切に単位を授与している。シラバスの評価方法欄には、成績評価の方法・基準等についての手段(「試験」「レポート」「成果発表」他)・比率(%)や、追再試験の実施の有無について明確に示すよう教科担当者に求めている。				
また、欠席回数が授業回数の3分の1を超える場合は当該試験の受験資格を与えない全学統一の対応をとっている。				
○卒業又は修了の認定に当たっての基準				
本学においては、4年以上在学し、規定の課程を修め、かつ各学部が掲げる必要な資質・能力を備えた者に学士の学位を授与している。				
各学部における卒業認定に関する“卒業認定基準・科目区分別必要単位数・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)”等が明記された履修要項を毎年度在学生へ配付し、入学時に新入生へ配付している学生便覧にも履修細則上にて明記している。また、大学HPにても、卒業認定関連内容をインターネット公開している。				
卒業認定については、各自が履修した科目の成績が確定したことを以て、教授会において審議のうえ、卒業認定学生を確定している。				
学部名	学科名	卒業に必要な単位数	GPA制度の採用 (任意記載事項)	履修単位の登録上限 (任意記載事項)
栄養科学部	栄養科学科	124 単位	有・無	50 単位
	フード・マネジメント学科	124 単位	有・無	49 単位
教育学部	児童幼児教育学科	124 単位	有・無	49 単位
流通科学部	流通科学科	124 単位	有・無	46 単位
GPAの活用状況 (任意記載事項)		公表方法：ホームページにて公表 http://www.nakamura-u.ac.jp/studentlife/curriculum/		
学生の学修状況に係る参考情報 (任意記載事項)		公表方法：		

⑦校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

公表方法：HPにて公表 http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec07

⑧授業料、入学金その他の大学等が徴収する費用に関すること

学部名	学科名	授業料 (年間)	入学金	その他	備考 (任意記載事項)
栄養科学部	栄養科学科	810,000 円	260,000 円	420,000 円	
	フード・マネジメント学科	780,000 円	260,000 円	390,000 円	
教育学部	児童幼児教育学科	780,000 円	260,000 円	292,000 円	
流通科学部	流通科学科	690,000 円	260,000 円	240,000 円	

⑨大学等が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

a. 学生の修学に係る支援に関する取組
(概要) 授業内容等に関する質問・相談等に応じるための時間として、専任教員全員がオフィスアワーを設定している。 また、2013年4月から、学生の学習を支援するためラーニングサポートセンターを開設している。センターでは、基礎学力を向上させるために、個別指導やグループ指導、学内講座を開講し、高校教育から大学教育への円滑なシフトのサポートを行っている。さらに、外国人留学生を対象に日本語サポートとして勉強会を実施し、専門分野への円滑な修学に向けて、日本語力の向上を図る取組を行っている。
b. 進路選択に係る支援に関する取組
(概要) 就職支援課では、個人面談（進路相談、履歴書添削、模擬面接）による支援の他に卒業生との交流イベント、業界研究セミナー、学内合同企業説明会等各種セミナーを実施。また、低学年対象にもセミナーを行い、早期にキャリア意識を持たせる支援を行っている。学科では学内だけでなく、学外実習やインターンシップを通し卒後について早期から検討させる機会を設けている。
c. 学生の心身の健康等に係る支援に関する取組
(概要) 本学では、健康で快適な学生生活を送ることができるよう、保健室と学生相談室を設置しており、身体的・精神的な問題に対応できる体制を整えている。 年に一回、全学生を対象に定期健康診断を実施し、学生個々人の状況を把握するとともに、精査等が必要な場合は、学校医等と連携して対応している。 学生相談室では、臨床心理士の資格を持ったカウンセラーが、様々な相談に対応している。また、年に6回、嘱託の精神科医による相談日も設けている。 また、「障がいのある学生の修学支援に関する基本方針」を制定し、関係部署が連携して、障がいを持つ学生の修学支援に取り組んでいる。

⑩教育研究活動等の状況についての情報の公表の方法

公表方法：ホームページにて公表 <http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/>