

○中村学園大学栄養科学部栄養科学科履修細則

平成20年4月1日

制定

改正 令和4年4月1日

(総則)

第1条 中村学園大学栄養科学部栄養科学科(以下「本学科」という)における授業科目の履修は、中村学園大学学則及び中村学園大学履修規程の定める他は、この細則の定めるところによる。

(カリキュラムポリシー)

第2条 栄養科学部では、本学の卒業認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)に掲げる知識・技能などの目標を達成するために、各学科が定める教育目標に沿った専門性の高い教育課程を体系的に編成し、主体的な課題把握と研究態度を修得させ、科学的・論理的思考力を養う教育を行う。

各学科の教育課程においては、知識・技能等の育成を実現するとともに、学内及び学外での学びを連関・充実し、理論と実際の統合を目指す。

学修成果の具体的な内容と評価方法は、シラバスに記載する。

2 本学科では、厚生労働省が「管理栄養士学校指定規則」として定めている教育内容と単位数を充足したうえで、本学の卒業認定・学位授与の方針(ディプロマポリシー)に掲げる知識・技能などの目標を達成するために、共通教育科目、専門教育科目及びその他必要とする科目を体系的に編成し、講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせた授業を開講する。

- (1) 『一般教育科目』及び『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について学年を追って系統的に配置する。
- (2) 専門教育科目では、原則として管理栄養士学校指定規則に定められたカリキュラム編成に準拠する。
- (3) 栄養学領域では、栄養アセスメント、栄養介入、栄養モニタリングと評価からなる「栄養管理プロセス」を意識した能動的学修を取り入れた教育を行う。
- (4) 調理学・食品学領域では、各ライフスタイルに対応した献立作成や食品の調理性、必要な栄養成分に関する基本的知識と系統的な調理技術・開発技術を修得できる教育を行う。
- (5) 初年次には、課題発見・解決能力や学修意欲及び倫理観を養うために課題解決型学

修や早期臨床体験による導入教育を配置する。

- (6) 3年次には模擬患者実習や栄養クリニック演習等の客観的技術能力評価などを通して、臨床の場におけるコミュニケーションと管理栄養士の技能を系統的かつ実践的に教育する。
- (7) 「卒業論文」作成を通して、主体的な研究態度並びに研究の進め方を修得させ、科学的・論理的思考力を養う教育を行う。
- (8) 栄養教諭免許及び家庭科教諭免許取得に必要な教職科目を修得できるカリキュラム編成とする。
- (9) 学修成果の具体的な把握・評価方法については、シラバスに示された観点別評価方法に準じる。

(履修方法)

第3条 学生は、本学科の定める教育課程により、別表に示す単位を修得しなければならない。

- 2 管理栄養士国家試験を受験しようとする者は、「管理栄養士特論Ⅱ」及び「管理栄養士特論Ⅲ」を履修しなければならない。

(履修の上限)

第4条 本学科で履修科目として履修登録できる単位数の上限を、1年間で50単位(教職科目を含む)とする。ただし、編入学生については、入学前既修得単位の認定状況及び入学後の履修状況を勘案し、教授会で決定する。

(GPAによる履修制限)

第5条 前年度の単年度GPAが1.5未満の学生は、前条の規定に関わらず、履修登録できる単位数の上限を1年間で45単位とする。

- 2 前年度の単年度GPAが2.5以上の学生は、前条の規定に関わらず、履修登録できる単位数の上限を1年間で55単位とする。

- 3 編入学生については、入学前既修得単位の認定状況及び入学後の履修状況を勘案し、教授会で決定する。

(教職に関する授業科目の履修制限)

第6条 教育職員免許状を取得しようとする者は、2年次後学期までの総合GPAが2.0以上でなければ、次年度以降の教職に関する授業科目を履修することができない。

- 2 栄養科学部栄養科学科4年次の中学校・高等学校での「教育実習」を履修しようとする者は、「家庭科教育法Ⅰ」「家庭科教育法Ⅱ」「家庭科教育法Ⅲ」「家庭科教育法Ⅳ」及

び「人権教育」を修得しなければならない。

- 3 栄養科学部栄養科学科4年次の「栄養教育実習」を履修しようとする者は、「栄養教育実習事前・事後指導」を履修し、「学校栄養教育論Ⅰ」「学校栄養教育論Ⅱ」及び「人権教育」を修得しなければならない。

- 4 編入学生については、入学前既修得単位の認定状況及び入学後の履修状況を勘案し、教授会で決定する。

(他の大学又は短期大学における授業科目の単位の授与)

第7条 学則第20条により履修した他の大学又は短期大学における授業科目について単位を授与する場合は、本学科の授業科目のうち、全体に係る選択科目の単位とする。ただし、各系列指定の単位には含めない。

(進級要件)

- 第8条 本学科において、各年次中に修得すべき単位数及び進級に必要な科目は別表のとおりとする。

(ディプロマポリシー)

第9条 栄養科学部では、4年以上在学し本学の課程を修め、かつ各学科が定める教育目標に到達し職業人として必要な専門的知識及び技能を総合的に活用・実践する能力を身に付け、かつ幅広い教養と国際感覚を持つ者に学士(栄養科学)の学位を授与する。

- 2 本学科では、4年以上在学し本学の課程を修め、かつ次のような資質・能力を備えた者に学士(栄養科学)の学位を授与する。

(1) 地域社会や国際社会で貢献できる人材として、人間・社会・文化・自然等に関する幅広い教養、語学力、情報処理能力を身につけている。

(2) 保健、医療、福祉、介護及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活躍できる栄養学と調理学の専門的知識と技術力を修得している。

(3) 管理栄養士に必要な基礎的知識を修得し、臨床現場において栄養管理のプロセス面よりチーム医療に参画できる知識とコミュニケーション能力を備えている。

(4) 健康増進のための食品・調理の研究と開発及び栄養学的見識を備えた食領域のスペシャリストであり、加えて生活科学の知識を総合的に活用・実践する指導力を兼ね備えている。

(5) 管理栄養士に求められる専門職としての倫理観と使命感を持ち、高い志を持って社会に貢献できる。

(6) 生涯にわたり食・栄養と健康に関する新しい知識や技術を取り入れ、応用する能力

を備えている。

- (7) (教職課程履修者のみ)学校教育を担う教員として必要とされる使命感や責任感、専門的な知識・技能及び実践的な指導力を有している。

附 則(令和4年4月1日)

この細則は、令和4年4月1日から施行する。

別表(第3条関係・教育課程) N-guide参照

別表(第8条関係) 各年次に修得すべき単位数

|     | 修得すべき単位数       |
|-----|----------------|
| 1年次 | 30単位以上         |
| 2年次 | 1年次からの累積60単位以上 |
| 3年次 | 1年次からの累積90単位以上 |

但し、教職科目はこれに含めない。

なお、編入学生には、本条項を適用しない。

別表(第2条・第8条関係) 進級に必要な科目

(令和4年度以降入学生)

○1年次開講科目

| 授 業 科 目     | 単位数 |
|-------------|-----|
|             | 必修  |
| 管理栄養士入門     | 1   |
| 環境と健康       | 1   |
| 人体の構造と機能Ⅰ   | 2   |
| 人体の構造と機能Ⅱ   | 2   |
| 人体の生化学      | 2   |
| 食品の化学と機能    | 2   |
| 実習・人体の構造と機能 | 1   |
| 実験・人体の生化学   | 1   |
| 実験・食品の化学と機能 | 1   |
| 基礎栄養学       | 2   |
| 食事摂取基準概論    | 1   |
| 基礎栄養学実験     | 1   |
| 実習・食事設計と調理Ⅰ | 1   |
| 実習・食事設計と調理Ⅱ | 1   |

## ○2 年次開講科目

| 授 業 科 目           | 単位数 |
|-------------------|-----|
|                   | 必修  |
| 社会と健康・疫学          | 1   |
| 健康管理概論            | 2   |
| 保健福祉概論            | 2   |
| 疾病の成り立ち-基礎Ⅰ       | 2   |
| 疾病の成り立ち-基礎Ⅱ       | 1   |
| 疾病の成り立ち-臨床Ⅰ       | 2   |
| 疾病の成り立ち-臨床Ⅱ       | 2   |
| 食品の加工と栄養          | 2   |
| 食事設計と栄養           | 2   |
| 食品の安全性            | 2   |
| 実習・応用統計           | 2   |
| 実験・人体の構造と機能       | 1   |
| 実習・食品の加工と栄養       | 1   |
| 実験・食事設計と栄養        | 1   |
| 栄養マネジメント概論        | 1   |
| 応用栄養学Ⅰ            | 2   |
| 応用栄養学Ⅱ（含む運動栄養）    | 2   |
| 栄養教育概論            | 2   |
| 給食栄養管理            | 2   |
| 給食経営管理            | 2   |
| ライフステージ別・在宅栄養管理実習 | 1   |
| 応用栄養管理実習          | 1   |
| 給食経営管理実習          | 1   |

## ○3 年次開講科目

| 授 業 科 目     | 単位数 |
|-------------|-----|
|             | 必修  |
| 栄養生化学       | 1   |
| 実習・疾病の成り立ち  | 1   |
| 実験・食品の安全性   | 1   |
| 栄養教育各論Ⅰ     | 2   |
| 栄養教育各論Ⅱ     | 2   |
| 臨床栄養学概論     | 2   |
| 疾病別栄養管理Ⅰ    | 2   |
| 疾病別栄養管理Ⅱ    | 2   |
| 公衆栄養学Ⅰ      | 2   |
| 公衆栄養学Ⅱ      | 2   |
| 栄養教育論実習     | 1   |
| 臨床栄養管理実習Ⅰ   | 1   |
| 臨床栄養管理実習Ⅱ   | 1   |
| 公衆栄養学実習     | 1   |
| 臨地実習Ⅰ（給食管理） | 1   |