

○中村学園大学栄養科学部フード・マネジメント学科履修細則

平成29年4月1日

制定

改正 令和3年4月1日

(総則)

第1条 中村学園大学栄養科学部フード・マネジメント学科(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、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) 「食に関する科学的知識」を身につけるための「栄養学科目」「食品学科目」と、「食をビジネスに結び付ける知識」を身につけるための「食品ビジネス科目」の融合を図った教育課程の編成を基本とする。

(2) 実地で学ぶ「フィールドワーク科目」、企業等の実務を学ぶ「発展科目」、ビジネスの現場に不可欠なコミュニケーション能力を身につける「コミュニケーション科目」を配置し、より実践的な教育を行うことで専門知識の深化を図るとともに、食ビジネスをグローバルに捉える視野を養う。

(3) 文化・歴史・地理をはじめとした広範囲にわたる教養科目を配置する。

(4) 教員と学生が相互に刺激を与えながら、学生が主体的に問題を発見し解を見出していくアクティブ・ラーニングを積極的に取り入れた学修方法を重視する。

(5) 動機づけの第一歩として「フィールドワーク科目」、「発展科目」を初年次から配置し、学生が自らのキャリアに対する志・熱意を持ち社会人基礎力を修得できるよう教

育する。

(6) 「卒業論文」作成を通して、主体的な課題把握並びにその解決に向けての調査・研究の進め方を修得させ、科学的・論理的思考に裏付けられた課題解決力を教育する。

(7) 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。

(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49単位とする。
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 編入学生及び転学科生については、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6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。

(大学以外の教育施設等における学修)

第7条 学則第21条により学生が行う短期大学又は高等専門学校の特攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修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) 「食に関する科学的知識」と「食をビジネスに結び付ける知識」を兼ね備えている。
- (2) 新製品の企画・製造・販売、6次産業化や海外進出を含む食ビジネスの新展開、食文化の継承・普及・発展といった様々な切り口から食の魅力創出及びその発信等を行うことができる。
- (3) 食の専門的知識に加え、幅広い教養を有している。
- (4) 食産業の抱える課題を自ら発見・解決することができる。
- (5) 高い志・熱意を持ち、多様な人々を牽引し、高付加価値な食産業の創出に貢献することができる。

附 則（令和3年4月1日）

1 この細則は、令和3年4月1日から施行する。

2 令和3年3月31日に在学する者（以下、在学者という。）及び令和3年4月1日以降において在学者の属する年次に転入学又は再入学する者については、従前の細則を適用する。

別表(第3条関係・教育課程) N-guide参照

別表(第8条関係)各年次中に修得すべき単位数

	修得すべき単位数
2年次	1年次からの累積60単位以上