

○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

(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、一般教育科目、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) <知識・理解>管理栄養士に求められる学問分野の基本的な知識を体系的に理解するために、『一般教育科目』及び『基礎教科』『専門教科』を系統的に配置する。

(2) <汎用的技能>管理栄養士に求められる汎用的技能の基本を身につけるために、演習、実験及び実習を系統的に配置するとともに、3年次にはこれらを統合した「総合演習Ⅰ」「臨地実習」を配置する。

(3) <態度・志向性>管理栄養士に求められる態度・志向性を身につけるために、初年次には導入教育としての「初年次教育演習」「管理栄養士入門」を配置し、3年次には「栄養クリニック演習」を配置する。

(4) <総合的な学習経験と創造的思考力>

管理栄養士に求められる創造的思考力及び課題解決能力の基本を身につけるために、

4年次には「総合演習Ⅱ」「管理栄養士特論」及び「卒業論文」を配置する。

(5) <学修成果の評価>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学修成果評価基準にしたがって、試験や課題等、又はこれらの組み合わせにより総合的に評価する。

(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) <知識・理解> 管理栄養士に求められる

- ① 学問分野における基本的知識を体系的に理解している。
- ② 数理・データサイエンスを含む自然科学、社会科学及び人文科学に関する基本的知識を体系的に理解している。

(2) <汎用的技能> 管理栄養士に求められる

- ① 学問分野の基礎的知識を活用し、対象者に応じた栄養管理を実践するための基本的な技能を身につけている。
- ② 数量的スキル、情報リテラシー、コミュニケーション能力(日本語及び外国語)、論理的思考力、アドボカシー能力といった汎用的技能の基本を身につけている。

(3) <態度・志向性>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、多様な職種の人々と協調・協働して社会に貢献するための基本的な能力を身につけている。

(4) <総合的な学習経験と創造的思考力>

学内外での学習経験に基づいて、主体的に課題発見、整理・分析を行い、食・栄養に関する諸問題の創造的解決を図るための基本的な能力を身につけている。

附 則(令和5年4月1日)

この細則は、令和5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