

中村学園大学
栄養科学部 フード・マネジメント学科

設置の趣旨等を記載した書類

■ 目 次 ■

ア 設置の趣旨及び必要性	3
イ 学部、学科等の特色	5
ウ 学部、学科等の名称及び学位の名称	5
エ 教育課程の編成の考え方及び特色	6
オ 教員組織の編成の考え方及び特色	10
カ 教育方法、履修指導方法及び卒業要件	11
キ 施設、設備等の整備計画	15
ク 入学者選抜の概要	16
ケ 取得可能な資格	18
コ 学外実習	18
サ 編入学定員	19
シ 管理運営	20
ス 自己点検・評価	21
セ 情報の公表	21
ソ 授業内容方法の改善を図るための組織的な取組	23
タ 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	24

【添付資料】

- 資料① 「フード・マネジメント学科概要図」
- 資料② 「フード・マネジメント学科で身につける能力」
- 資料③ 「フード・マネジメント学科カリキュラム図」
- 資料④ 「フード・マネジメント学科配当年次表」
- 資料⑤ 「中村学園大学・中村学園大学短期大学部就業規則」
- 資料⑥ 「フード・マネジメント学科履修モデル」
- 資料⑦ 「フード・マネジメント学科編転入学生用履修モデル」
- 資料⑧ 「中村学園大学転入・編入学生の単位換算内規」

ア 設置の趣旨及び必要性

(1)フード・マネジメント学科 設置の趣旨及び必要性

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【資料①「フード・マネジメント学科概要図」参照】。

(2)養成する人材像及び修得させる能力

フード・マネジメント学科では、上記の社会的背景をもとに、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を養成する。

こうした人材が有すべき能力として、フード・マネジメント学科では 6 つの力を掲げ、

教育を実施していく【資料②「フード・マネジメント学科で身につける能力」参照】。

とりわけ専門知識としては、ヒトの栄養に関する高度な栄養科学の知識・技術・態度の修得を基礎として、食品加工や食品機能といった食産業における新製品の企画・開発・製造のために必要な基礎的・専門的な教育を実施するとともに、食関係法規や食品表示、食品流通といった食ビジネスのために必要な基礎的・専門的な教育を実施することで、高付加価値な食産業の創出に寄与するための能力を修得させる。

具体的には、食の技術に係る知識として①人間の体・健康・味覚等の感覚に関する知識、②食品と栄養に関する化学的・微生物学的知識と技術、③食品に関する微生物学的知識と技術、④食品製造・加工・保存・包装・機能等に関する知識と技術、⑤食品の安全・安心に関する知識と技術を身につけるための教育を実施する。

また、食ビジネスに係る知識として①食品に関する法令やルール等社会システムに関する知識、②食品流通・食ビジネス・金融・経済に関する知識、③農水産業・食文化・調理に関する知識と技術、④情報処理・ITに関する知識と技術を身につけるための教育を実施する。

(3)組織として研究対象とする中心的な学問分野

フード・マネジメント学科では、栄養科学の知識・技術・態度を基にした教育を実施すべく、組織として研究対象とする中心的な学問分野も「栄養科学」を基軸とする。

当該「栄養科学」を基軸としながら、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・製造のための教育を行うべく「食品学」や「食品衛生学」といった食の科学的・技術的な研究も中心的な学問分野に据えている。

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ための教育を行うべく、「食料経済」や「食品流通」といった食のビジネスに関わる研究も中心的な学問分野に据える。

(4)教育研究上の具体的な到達目標

フード・マネジメント学科では、先に掲げた人材像を養成すべく、以下の到達目標の下に教育を展開する。

- ①「食に係る科学的知識」と「食をビジネス等に結び付ける知識」の異分野の知識を兼ね備え、新製品の企画・製造・販売、6次産業化や海外展開を含む食ビジネスの新展開、和食文化といった様々な切り口から食の魅力創出・発信等を行うことができる。
- ②食の専門的知識に加え、高い志・熱意と幅広い文化・歴史・地理に係る教養を有した「食領域のスペシャリスト」であり、食産業の抱える課題を自ら発見・解決すると共に、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。

イ 学部、学科等の特色

全国 2 割の農業産出額を占める九州においては、地域の農産物を活用した新たな食製品の開発が強く求められており、また食品製造業出荷額が平成 5 年からほぼ横ばいであり、食製品を高付加価値化すると共に、輸出等による外需の獲得が急務となっている。

さらに和食が世界無形文化遺産に指定されたことに加え、東京オリンピックを迎えるにあたって日本の食と食文化を改めて見直すという契機が高まっており、政府の「日本再興戦略（改訂 2014）（平成 26 年 6 月 24 日閣議決定）」及び「まち・ひと・しごと創生総合戦略（平成 26 年 12 月 27 日閣議決定）」においても、農林水産業の成長産業化が最重要項目の一つとして挙げられ、2020 年までに 6 次産業市場を 10 兆円、就業者数 5 万人創出という目標が掲げられているところである。

フード・マネジメント学科は、かような新たな地域課題（のみならず我が国全体の課題）の解決に資する人材育成として、食産業における食品開発や食ビジネスに関わる課題に対応できる人材を養成すべく、「食品開発・加工・機能性領域」及び「食品流通マネジメント領域」からなる科目群による教育を行うことに大きな特色がある。

フード・マネジメント学科では、食に係る専門的知識を身につけさせるだけではなく、企業等において他者との協働の中で新たな価値を創出できるようコミュニケーション等を基軸とする社会人基礎力を養成することも、もう一つの教育上の特色である。

こうした能力は、必ずしも食産業のみに求められるものではなく、これからの時代において、職業生活や社会生活等のあらゆる場面で活かされることが期待できる。

以上から、フード・マネジメント学科が果たすべき主たる社会的機能は、平成 17（2005）年 1 月の中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」第 2 章 3「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」に即していえば、「特定の専門的分野（食産業）の教育・研究」及び「幅広い職業人養成」である。

ウ 学部、学科等の名称及び学位の名称

栄養科学部フード・マネジメント学科は、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を行うことを設置の趣旨・目的としている。

それゆえ、学科名称は「食品開発・加工・機能性領域」及び「食品流通マネジメント領域」の双方を学ぶことのできる特色を踏まえて「フード・マネジメント学科」とし、栄養科学の知識・技術・態度が全ての教育の基盤となっていることから、学位の名称は「学士（栄養科学）」とする。

(1) 学科の名称 フード・マネジメント学科

(英訳：Department of Food Management)

(2) 学位の名称 学士 (栄養科学)

(英訳: Bachelor of Nutritional Sciences)

エ 教育課程の編成の考え方及び特色

(1) 教育課程編成の基本方針

フード・マネジメント学科では、機能的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。

また、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。

(2) 科目区分の設定及び科目構成とその理由

上記「(1) 教育課程編成の基本方針」にもとづいた、学修の積み上げに対応させた科目区分を以下のとおり設定する【資料③「フード・マネジメント学科カリキュラム図」参照】。

① 基礎栄養学科目

栄養科学の知識・技術・態度を基に、食品学や食品ビジネスの知見について学修していく事がフード・マネジメント学科の設置の趣旨であるところ、栄養科学の基礎的な知識・技術・態度を学修する基礎栄養学科目を設定する。

当該、基礎栄養学科目では栄養学に係る基本的な事柄を体系的に学ぶことができるよう「基礎栄養学」、「ライフステージ論Ⅰ」、「ライフステージ論Ⅱ」、「環境衛生学」、「解剖生理学」、「生化学」の6科目を配置する。

② 基礎食品学科目

機能的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・製造の知見について学修していく事がフード・マネジメント学科の設置の趣旨であるところ、食品学の基礎的な知見を学修する基礎食品学科目を設定する。

当該、基礎食品学科目では、将来食品の研究・開発・製造を担うにあたって前提として有すべき知見等を学修する基礎科目として「有機化学」、「食品化学」、「食品資源学」、「食品衛生学」、「食品分析学」、「微生物学」、「食品バイオテクノロジー学」、「食品学基礎実験」、「食品化学実験」の9科目を配置する。

③食文化基礎科目

高付加価値な食産業を創出できる人材の養成こそがフード・マネジメント学科の設置の趣旨であるところ、日本のみならず、世界においても食は文化・地理・歴史といった諸背景と共に深化・発展してきた経緯を踏まえ、食文化に係る基礎的な知見を学修する食文化基礎科目を設定する。

当該、食文化基礎科目では、日本と世界それぞれの食文化について学修する基礎科目として「国際食文化論」、「和食文化論」の2科目を配置する。

④基礎調理学科目

食品の研究・開発・製造を行うにしても、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にしても、自らが新たな食産業を切り開くためには、食の調理について基礎的な技術を修得し、「おいしさ」を食の前提として捉えることが必須である。それゆえ調理学に係る基礎的な知見や技術を学修する基礎調理学科目を設定する。

当該、基礎調理学科目では「調理理論Ⅰ」、「調理理論Ⅱ」の2科目を配置する。

⑤基礎食品ビジネス科目

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について学修していく事がフード・マネジメント学科の設置の趣旨であるところ、食ビジネスに係る基礎的な知見を学修する基礎食品ビジネス科目を設定する。

当該、基礎食品ビジネス科目では、ビジネスに係る基礎的な知見を食産業と絡めて体系的に学ぶことができるよう「フードビジネス学」、「食料経済学」、「食品関係規約」、「食品流通学」、「マーケティング論」、「アカウンティング」、「ファイナンス基礎」の7科目を配置する。

⑥応用栄養学科目

基礎的な栄養科学の知識・技術・態度を深め、より高度な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・製造に資する知見を学修する応用栄養学科目を設定する。

当該、応用栄養学科目では、より個別具体的なテーマや機能に焦点を当てた栄養科学の知見を学修できるよう「スポーツ栄養学」、「機能栄養学」、「栄養生化学実験」、「解剖生理学実験」の4科目を配置する。

⑦応用食品学科目

基礎的な食品学に係る知見を深め、食産業における研究・開発・製造のための、より実証的な知見を体系的に学修できるよう応用食品学科目を設定する。

当該、応用食品学科目では、食産業における研究・開発・製造の様々なフェーズや業種において必要とされる、より実際の・実践的な知見を学ぶことができるよう「発酵食品学」、「食品機能学」、「食品製造工学」、「プリザベーション学」、「食品加工学」、「食品流通技術論」、「フードスペシャリスト論」、「フードコーディネート論」、「食品衛生学実験」、「食品機能学実験」、「官能評価・鑑別演習」、「食品加工学実習」の12科目を配置する。

⑧応用食品ビジネス科目

食ビジネスに係る基礎的な知見を深め、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ための、より実際の知見を体系的に学修できるよう応用食品ビジネス科目を設定する。

当該、応用食品ビジネス科目では、より個別具体的なテーマに焦点を当てた食産業に係るビジネスの知見を学修できるよう「経営分析論」、「食産業学」、「外食産業論」、「フードマネジメント論」、「フードマーケティング論」、「オペレーション戦略」、「組織行動とリーダーシップ」、「人的資源管理」、「フードファシリティマネジメント」の9科目を配置する。

⑨フィールドワーク科目

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・マネジメント学科の設置の趣旨であるところ、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ィールドワーク科目を設定する。

当該、フィールドワーク科目では、1次産業から3次産業に渡る現場において、各科目で学んだ知識を体得できるよう「食品工場見学」、「国内食文化研修」、「海外食文化研修」、「食品ビジネスインターンシップ」の4科目を配置する。

⑩発展科目

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・マネジメント学科の設置の趣旨であるところ、活きたケースを用いて学生へ徹底的に考えさせる時間を基軸に据えるなど、実践的な講義を展開すべく発展科目を設定する。

当該、発展科目では、企業等の実務家を招聘し、食産業に係るより実践的かつ専門的な知見を学修できるよう「食品開発論」、「食品表示の実務」、「食品企業経営戦略論」、「食品ビジネス戦略論」、「6次産業化論」、「ストラテジック・マネジメント」、「食の機能性評価学」の7科目を配置する。

⑪マネジメント・コミュニケーション科目

フード・マネジメント学科では、食に係る専門的知識を身につけさせるだけではなく、

企業等において他者との協働の中で新たな価値を創出できるようコミュニケーション等を基軸とする社会人基礎力を養成することも設置の趣旨であるところ、コミュニケーション能力を身につけるためのマネジメント・コミュニケーション科目を設定する。

当該、マネジメント・コミュニケーション科目では、単なる語学スキルの向上を意味するものではなく、自分の想いを多様な価値観の人々へ共感してもらい、ビジネスにおいて新たな価値を創出する力を養うべく、「プレゼンテーション」、「対人コミュニケーション」、「異文化間コミュニケーション」、「論理的作文能力」、「マネジメント・コミュニケーションⅠ」、「マネジメント・コミュニケーションⅡ」の6科目を配置する。

(3) 必修科目・選択科目・自由科目の構成とその理由

フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術・態度を基にした人材養成を前提とすることから、基礎栄養学科目及び応用栄養学科目の大部分は必修科目として指定している。

また、食品開発・加工・機能性に係る領域の知見は、食品の研究・開発・製造を行うだけでなく、それら食の技術をビジネスにつなげる上でも必須の知見であることから、基礎調理学科目、基礎食品学科目、応用食品学科目の大部分を必修科目として指定している。

必修科目以外は選択科目となるが、全ての学生が体系性を持って履修できるように配慮した制度設計とする。具体的には、順次性のある科目区分、時間割やガイダンスによる履修指導、履修モデルによる科目選択の推奨等である。

(4) 履修順序(配当年次)の考え方 **【資料④「フード・マネジメント学科配当年次表」参照】**

フード・マネジメント学科開設科目は、入学時からの学修の積み重ねに対応し、難易度によって一部重なりはあるものの、基礎栄養学科目や基礎食品学科目、基礎食品ビジネス科目といった専門基礎教科は、主として第1年次から第2年次にかけて履修するものとし、応用栄養学科目や応用食品学科目、応用食品ビジネス科目といった専門応用教科は、主として第2年次から第3年次にかけて履修する配当年次としている。

また、フィールドワーク科目、発展科目及びマネジメント・コミュニケーション科目は第1年次から第4年次にかけて、学びの進度に応じて適切に配置しており、順次性のある履修順序となるよう配慮している。

(5) 教養教育の実施方針

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を身につけるために「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、食産業だけではない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。

これらは、平成 20 (2008) 年 12 月の中央教育審議会答申「学士課程教育の構築に向けて」において指摘されている、教養教育と専門教育とで分断しない学士課程教育への期待に応えるものである。

オ 教員組織の編成の考え方及び特色

(1) 配置の考え方

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。

(2) 中核となる科目や必修科目における教員配置

フード・マネジメント学科の中核となる各科目を担当する教員は、教授 5 名、准教授 2 名、講師 2 名の計 8 名の専任教員で構成される。これら 8 名の教員のうち、6 名は担当する科目に関連した博士号の学位を有しており、また論文等、十分な研究実績を有する者を配置しており、フード・マネジメント学科の中核となる各科目を担当するにふさわしい教員配置を行った。

特に、フード・マネジメント学科の中核となる食品学科目及び食品ビジネス科目の必修科目については、2 科目を除き専任教員が担当する教員配置としており、専任教員が中核となる科目及び必修科目に責任を持つ配置とした。

また、学外での演習を行うフィールドワーク科目については、すべて専任教員が担当し、学生の引率等を含めて専任教員が責任を持つ配置としている。

発展科目については企業の実務家等を招聘して実施する科目であり、招聘企業の選定や講義内容等について専任教員が責任を持てるよう、1科目を除いてすべて専任教員が担当する配置とする。

マネジメント・コミュニケーション科目については、特にコミュニケーション学を専門とする教員を専任教員として配置し、6科目すべてを専任教員が担当する配置としている。

(3) 教員組織の研究分野と研究体制

フード・マネジメント学科では、食に係る幅広い科目編成を実現するため、栄養科学の知識・技術・態度を基にした教育を実施すべく「栄養科学」を基軸としつつ、機能的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・製造のための教育に資する「食品学」や「食品衛生学」といった食の科学的・技術的な研究分野と、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ための教育に資する「食料経済」や「食品流通」といった食のビジネスに関わる研究分野など、各分野の専門的知識を有する多彩な教員により編成している。

フード・マネジメント学科の設置の趣旨である高付加価値な食産業を創出できる人材の育成という教育目的を達成するために、栄養学や食品学、食品ビジネス学に関する優れた研究業績を有するそれぞれの教員が連携し、FD活動及び科目の共同開発・共同研究の組織づくり等を行う。

(4) 教員組織の年齢構成

フード・マネジメント学科における教員組織構成は、教授5名、准教授2名、講師1名の計8名である。また年齢構成は、40歳代2名、50歳代4名、60歳代以上2名と配置しており、教育研究水準の維持向上及び教育研究の活性化に資する構成であると言える。

なお、本学における定年は「中村学園大学・中村学園大学短期大学部就業規則」の第44条の1において「教育職員のうち教授は満65歳…に達した日の直後の3月31日をもって定年退職とする」と規定しており、あわせて第44条の2において「教育職員のうち、教授については満70歳…に達した直後の3月31日を再雇用契約の最終の終了期日として再雇用する」と規定している **【資料⑤「中村学園大学・中村学園大学短期大学部就業規則」参照】**。

この点、フード・マネジメント学科における教授1名については設置時において67歳であり、第44条の2を適用し、再雇用とする。当該教員は完成年度を迎える70歳まで再雇用にてフード・マネジメント学科の教育研究水準の維持向上及び教育研究の活性化に貢献するものであるが、完成年度前に後任となる教員の補充を行い、教員組織の継続性に影響がないよう担保する。

カ 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

1. 授業の方法、学生数、配当年次の設定

(1) 授業の方法及び学生数

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实践できるように配慮する。

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ィ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。

(3) 配当年次 **【資料④「フード・マネジメント学科配当年次表」参照】**

① 第1年次

第1年次では、基礎栄養学科目や基礎食品学科目、基礎食品ビジネス科目といった専門基礎教科の中から、最も基礎的な科目について学ぶ科目配置をしておき、具体的には「基礎栄養学」や「解剖生理学」、「生化学」、「有機化学」、「食品化学」、「微生物学」、「食品学基礎実験」、「食品加工学」、「食品資源学」、「食品バイオテクノロジー学」、「食品分析学」、「食品加工学実習」、「食料経済学」、「食品流通学」、「マーケティング論」などの基礎科目を配置している。

また、第1年次においては幅広く食産業が抱える課題等を知るため、発展科目として「食品ビジネス戦略論」を配置し、第1次産業から第3次産業までの現状と課題を知る講義を設け、フィールドワーク科目として「国内食文化研修」を配置し、「食品ビジネス戦略論」で学んだ第1次産業から第3次産業までの現状や課題を実地で確認する機会を設けている。

なお、マネジメント・コミュニケーション科目は「論理的作文能力」と「プレゼンテーション」の講義を第1年次に配置しており、コミュニケーションにおける基本的な「書く力」と「伝える力」を身につけながら、「説得」という概念を学ぶ導入科目を配置している。

② 第2年次

第2年次では、基礎栄養学科目や基礎食品学科目、基礎食品ビジネス科目といった専門基礎教科に加えて、応用栄養学科目や応用食品学科目、応用食品ビジネス科目といった専門応用教科の配置し、より専門的な知見を得るための科目配置としている。具体的には、「ラ

ライフステージ論Ⅰ」、「ライフステージ論Ⅱ」、「食品機能学」、「食品化学実験」、「食品衛生学」、「発酵食品学」、「プリザベーション学」、「食品衛生学実験」、「アカウンティング」、「フードビジネス学」、「食産業学」、「フードマネジメント論」、「ファイナンス基礎」、「外食産業論」、「食品関係規約」などの基礎科目及び応用科目を配置している。

また、第2年次には企業の経営者（トップマネジメント層）を招聘し、組織及び業界を牽引するリーダーとして必要な素養を、経営者の実体験やケースを基に徹底的に考え抜く機会として発展科目である「食品企業経営戦略論」、これまで得た知識を確認すると共に、実際との「ギャップ」を感じる契機としてフィールドワーク科目である「食品工場見学」を配置している。

なお、マネジメント・コミュニケーション科目は「対人コミュニケーション」、「異文化間コミュニケーション」の2科目を第2年次に配置しており、コミュニケーションで求められる能力やスキルを科学的に学び、理論と実際の両面においてコミュニケーションを駆使する能力を身につけ、また、異文化間のコミュニケーションへの対処能力も身につける科目配置としている。

③第3年次

第3年次では、専門応用教科として「スポーツ栄養学」、「フードスペシャリスト論」、「フードコーディネート論」、「食品機能学実験」、「食品製造工学」、「経営分析論」、「組織行動とリーダーシップ」など、より個別具体的なテーマに焦点を当てた食産業に係る知見を学修できるよう科目配置している。

また、第3年次には、実際の商品開発（&6次産業化）のケースについて、企業の実務担当者を招いてケーススタディ形式で学ぶ発展科目である「食品開発論」や「6次産業化論」を配置し、国内外の食産業関連企業等でのインターンシップを通じて、これまでに学んだ栄養科学や食品学、食品ビジネスを実務を通して学び直すフィールドワーク科目の「食品ビジネスインターンシップ」などを配置している。

なお、マネジメント・コミュニケーション科目は「マネジメント・コミュニケーションⅠ」及び「マネジメント・コミュニケーションⅡ」の2科目を配置しており、1・2年次で身につけたコミュニケーション能力を駆使し、食産業におけるマネジメント業務に効果的なコミュニケーションの総合演習を行うことで、「リーダー（管理監督職）として新たな価値を創出する力」を開花させる科目配置を行っている。

④第4年次

第4年次は、学部教育の集大成としての位置づけから、これまでに学んだ栄養科学や食品学、食品ビジネスの知見を活用して食課題発見・解決を行う総合演習である「ストラテジック・マネジメント」などを配置している。

また、卒業研究を必修科目として第4年次に配置しており、卒業論文を完成させる過程

を通じて、これまでの学びの集大成を図る。

(3)履修指導方法

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。

(4)卒業要件

フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術・態度を基にした人材養成を前提とすることから、基礎栄養学科目及び応用栄養学科目の大部分は必修科目として指定している。また、食品開発・加工・機能性に係る領域の知見は、食品の研究・開発・製造を行うだけでなく、それら食の技術をビジネスにつなげる上でも必須の知見であることから、基礎調理学科目、基礎食品学科目、応用食品学科目の大部分を必修科目として指定しているところである。

そうした必修科目に係る考え方を踏まえ、フード・マネジメント学科の卒業要件は、教養科目のうち、人文科学教科から6単位以上、自然科学教科から6単位以上、外国語教科から5単位以上、専門教育のうち、専門基礎教科の必修科目34単位、専門応用教科の必修科目21単位、卒業研究4単位、このほか一般教育および専門教育の選択科目からさらに48単位以上修得し、合計124単位以上修得することとする。

科目区分		必修	選択
教養科目	人文科学教科	—	人文科学教科から6単位以上、自然科学教科から6単位以上、外国語教科から5単位以上、このほか一般教育および専門教育の選択科目からさらに48単位以上
	自然科学教科	—	
	外国語教科	—	
専門教育	専門基礎教科	34単位	
	専門応用教科	21単位	
	専門発展教科	—	
卒業研究		4単位	—
小計		59単位	65単位
合計		124単位	

(5)履修モデル **【資料⑥「フード・マネジメント学科履修モデル」参照】**

フード・マネジメント学科は、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を行うことを設置の趣旨・目的としている。

それゆえ履修科目についても「食品の研究・開発・製造のための知見」に係る科目と、「食科学をビジネスへつなげる知見」に係る科目の双方を履修していく事になるが、修了段階での自らの進路に応じた専門科目の履修が可能となるよう、下記 2 通りの履修モデルを用意している。

履修モデル① ～主として食品の研究・開発部門に係る人材育成～

「食品の研究・開発・製造のための知見」に係る科目を中心に履修することで、主として食品の研究・開発部門で活躍する人材のための履修モデルを用意している。

修了後は、大学院進学に加えて、企業等における研究開発部門や国立研究所等での研究者として活躍することを想定している。

履修モデル② ～主として食品の商品企画や経営企画に係る人材育成～

「食科学をビジネスへつなげる知見」に係る科目を中心に履修することで、主として食品の商品企画や経営企画で活躍する人材のための履修モデルを用意している。

修了後は、食の技術（栄養科学・食品学等）と共に、食の技術をビジネスにつなげる力（マーケティング等）を身につけることで、企業における新しい商品企画・経営企画の部門や商社で活躍することを想定している。

(6)履修科目の年間登録上限(CAP制)について

フード・マネジメント学科は、履修科目の登録の上限を「年間 50 単位」に制限する。この制度は、学生各人が自身の適性や希望する進路に従って厳選した科目一つひとつの学修に十分なコミットメントをもって取り組むことによって、高度な言語運用能力と学術スキルを体得することを目的とするものである。この方針に従い、各学生に対し履修すべき科目・単位についてきめ細かな履修指導を行う。

キ 施設、設備等の整備計画

(1)校地、運動場の整備計画

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 66,219.36 m²の校地面積を有している。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。

(2) 校舎等施設の整備計画

栄養科学部フード・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。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。

(3) 図書等の資料及び図書館の整備計画

栄養科学部フード・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）を有効活用する。

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。

ク 入学者選抜の概要

(1) フード・マネジメント学科のアドミッションポリシー

フード・マネジメント学科は、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を行うことを設置の趣旨・目的としている。

それゆえフード・マネジメント学科では、何よりも食に係る興味関心を持つ学生を受け入れたいと考え、以下の入学者受け入れ方針を掲げる。

(1) 食及び食を取り巻く環境に興味を持っている人

- (2)食に関する課題を探究し、その解決に情熱を傾けようとする人
- (3)食品製造の現場で活躍できる実践力と応用力のある人
- (4)地域社会の一員として自身の知識や技術を地域の発展に活かしたいと願う人
- (5)新しいことに積極的にチャレンジする向上心のある人

(2)フード・マネジメント学科の入学選抜方式

前述の入学受け入れ方針に基づき、入学後の教育との関連を十分に踏まえた上で、入試方法の多様化、評価尺度の多元化に努めることとする。具体的には、次のとおり、一般入試、大学入試センター試験利用入学試験、推薦入試を実施する。

① 一般入試（前期日程：2月実施）

- ・募集人員 40人（入学定員の約40%）
- ・選考方法 「外国語」（英語（コミュニケーション英語Ⅰ・Ⅱ））と「選択科目」（国語（国語総合（漢文を除く）、数学（数学Ⅰ・Ⅱ、数学A）、理科（化学基礎）、理科（生物基礎）から2科目選択）計3科目の合計得点（各科目100点・300点満点）により選考

② 一般入試（後期日程：3月実施）

- ・募集人員 5人（入学定員の約5%）
- ・選考方法 「外国語」（英語（コミュニケーション英語Ⅰ・Ⅱ））と「国語」（国語総合（漢文を除く））の2科目の合計得点（各科目100点・200点満点）により選考

③ 大学入試センター試験利用入学試験（前期日程：2月実施）

- ・募集人員 7人（入学定員の約7%）
- ・選考方法 大学入試センター試験の成績（3科目型：300点満点）により選考
※本学の個別学力試験は課さない

④ 大学入試センター試験利用入学試験（後期日程：3月実施）

- ・募集人員 3人（入学定員の約3%）
- ・選考方法 大学入試センター試験の成績（3科目型：300点満点）により選考
※本学の個別学力試験は課さない

⑤ 推薦入試（公募制・指定校制・併設校制：11月実施）

- ・募集人員 公募制20人、指定校制15人、併設校制10人（計45名（入学定員の45%））
- ・選考方法 調査書、適性検査、小論文及び面接により選考

なお、この選抜方法は既設学部において十分な実績があり、安定した志願者及び入学者を確保している。

(3) 入学者の選抜体制

入学試験は、学部の入学試験実施委員会、学長を委員長とする入学試験運営委員会及び入試課を中心として全学体制で実施し、両委員会及び教授会の審議により合否判定を行う。

なお、この選抜体制は既設学部において十分な実績があり、支障なく運営されている。

ケ 取得可能な資格

フード・マネジメント学科では資格取得を卒業要件とはしない。学則に規定されている関連科目を履修することにより、以下の資格取得（受験資格の取得を含む）を可能としている。

資格の名称	国家資格	民間資格	
食品衛生管理者	○		資格取得が可能
食品衛生監視員	○		資格取得が可能
H A C C P 管理者		○	資格取得が可能
フードスペシャリスト		○	受験資格の取得が可能

この他、課外ではあるが本学校法人との姉妹法人が設置する中村調理製菓専門学校の夜間コースに合わせて通うことで「調理師」の免許取得が行えるよう体制を整える。

また、ベネッセグループのベルリッツ・ジャパン株式会社等との連携により、TOEIC に特化した教育を受けるコースなどを別途課外で設けることで、学生が TOEIC600 点以上の取得を目指せる体制を整える。

その他、「食品表示検定」や「惣菜管理士」など食に係る民間資格について、学生の卒業後の進路の希望に応じて取得のアドバイスを行う等、きめ細やかな対応を行っていく。

コ 学外実習

企業・行政機関・NPO 等において行う学外（国内）実習として、「食品工場見学」（実習期間 3 日程度、1 単位（選択科目）、2 年生前期）及び「食品ビジネスインターンシップ」（実習期間 10 日程度、2 単位（選択科目）、3 年生前期）を配置している。

実習先は、フード・マネジメント学科と合わせて、就職支援課が責任を持って確保している。なお、守秘義務については、学生と受入団体との間において誓約書を交わし、遵守することとしている。

実習先とは、本学が組成する「食産業サービス経営人材育成コンソーシアム」に加盟する企業との連携体制の下、具体的には下記企業から受入可能との返答を得ているところで

あるが、下記以外に留まらず、フード・マネジメント学科と合わせて、就職支援課が受入実習先を開拓していく。

また成績評価及び単位認定に関しては、事前・事後研修の出席状況も踏まえつつ、実習レポート等の提出によって評価・認定を行う。

○実習先一覧

団体名	所在地	受入人数
一番食品(株)	福岡県飯塚市	若干名
(株)久原本家グループ	福岡県糟屋郡久山町	若干名
新日本製菓(株)	福岡県福岡市	若干名
鳥越製粉(株)	福岡県福岡市	若干名
(株)ひよ子	福岡県福岡市	若干名
大陽製粉(株)	福岡県福岡市	若干名
(株)ふくや	福岡県福岡市	若干名
三和酒類(株)	大分県宇佐市	若干名
(株)友枿飲料	佐賀県小城市	若干名
九星飲料工業(株)	福岡県糸島市	若干名
石橋工業(株)	福岡県筑後市	若干名
オーム乳業(株)	福岡県大牟田市	若干名
凸版印刷(株)	福岡県福岡市	若干名
岩田産業(株)	福岡県福岡市	若干名
あいしん食品(株)	福岡県福岡市	若干名
(株)クックチャムプラスシー	福岡県福岡市	若干名
(株)力の源カンパニー	福岡県福岡市	若干名
ロイヤルホールディングス(株)	福岡県福岡市	若干名
(株)ハローデイ	福岡県北九州市	若干名

サ 編入学定員 【資料⑦「フード・マネジメント学科編入学生用履修モデル」参照】

3年次に10名の編入学定員を設け、平成31(2019)年度より編入学生を受け入れる。編入学生の既修得単位は、入学時に、他大学・短期大学・高等専門学校において修得した単位のうち、62単位を超えない範囲で認定する【資料⑧「中村学園大学転入・編入学生の単位換算内規」参照】。

また、教育上の配慮として、入学時に、カリキュラムや履修方法について全体的なオリエンテーションを実施し、龍谷大学の教育全般について理解促進を図るとともに、2年間の卒業が可能となるよう個別の履修相談に応じ、必修科目の履修を含む適正な履修計画を立てられるように支援する。

編入学生の履修モデルは【資料⑦「フード・マネジメント学科編入学生用履修モデル」参照】に示す。

シ 管理運営

本学の管理運営は、一義的には大学・学部の教育・研究の理念・目的を達成することが目標であるが、学部の特徴を生かした学部運営と大学全体としての取り組みが明確になるよう運営することを目標としている。

教授会は、「中村学園大学学則」及び「中村学園大学教授会運営細則」により運営され、学部長及び学部にも所属する教授をもって組織するが、准教授・講師を加えて開催されている。構成員の3分の2以上の出席をもって成立し、議決は過半数の賛成による。月1回の定例の他、学部構成員の意見も反映して必要に応じて臨時を設け、年間14回から16回開催されている。

学則に規定されている、教授会の審議事項は次のとおりである。

第59条 教授会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり審議し、意見を述べるものとする。ただし、学校法人中村学園理事会の権限事項については、この限りでない。

- 一 学生の入学、卒業及び課程の修了に関する事項
- 二 学位の授与に関する事項
- 三 前二号に掲げるもののほか、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの。

また、学則第59条第三号については、中村学園大学教授会運営細則に定めがある。

第5条 学則第59条第一号及び第二号に定めるもののほか、第三号については次の各号とする。

- 一 教育課程及び授業に関する事項
- 二 学則及び学内諸規程に関する事項
- 三 教育職員の研究等に関する事項
- 四 自己点検、評価に関する事項
- 五 教育職員の学外における研修、講義、海外留学に関する事項
- 六 その他教育研究上必要と思われる重要事項

教授会に関連した委員会として、学長直轄の審議会及び各種委員会がある。

審議会は、学長、大学院研究科長、学部長、短期大学部長、短期大学部学科主任、図書館長、及び事務局長で構成されている。審議会は教育内容、学生生活、各種施設など大学

全体の在り方を幅広く扱い審議している、意思決定全体の効率化をはかったものである。各委員会は、学部個性と大学全体の調和を考慮して運用されている。

ス 自己点検・評価

自己点検・評価にあたっては、本学が財団法人大学基準協会の正会員（平成14年6月加盟判定審査申請、平成15年4月1日付で正会員として加盟・登録）であることから、大学基準協会の点検評価項目に準拠しながら、本学の自己点検・評価項目を設定し、それぞれについて担当を割り当て、部局ごとに書類を作成する過程でそれぞれに点検・評価を行い、委員会が取りまとめる体制としている。

平成27（2015）年度に大学基準協会の大学評価（認証評価）に申請し、同協会の定める大学基準に適合しているとの認定を受けた。

また、平成20（2008）年4月より、「教育研究水準の向上を図り、教育目標を達成するため、本学における教育研究活動等の状況について、自己点検・評価に基づくFDを円滑に実施する」ことを目的とし、FD委員会を発足させ、各学部はFD計画を策定し、年度終了時にはFD実施報告を課すことによりFDの改善に取り組んでいる。なお、このFD実施計画・実施報告はホームページにおいても公表している。

同年1月には、「学校法人中村学園人事考課規程（平成12年1月1日制定・施行）」による人事考課の更なる充実を図るため、教員総合評価制度検討委員会を発足させ、教員個々に対し、自己評価を通じた教育研究活動の改善を目的とし、教員の活動を総合的に評価する新たな考課システムを構築した。

学校法人としては、学園各学校が将来の教育・研究の目標を明確にした上で、各年度計画を含めた具体的な計画である「中村学園中期総合計画」である第一次計画（平成10年）、第二次計画（平成15年）、第三次計画（平成18年）、第四次計画（平成21年）、第五次計画（平成24年）、第六次計画（平成27年）を策定し、各期間における達成状況と点検・評価を行い、計画的な事業計画遂行を実施している。

また、「学校法人中村学園寄付行為」第37条に「決算および実績の報告」とし、「この法人の決算は、毎会計年度終了後2月以内に作成し、監事の意見を求めるものとする。」「理事長は、毎会計年度終了後2月以内に、決算および事業の実績を評議員会に報告し、その意見を求めなければならない。」と定め、「事業計画」を策定し、「中間報告」、「事業計画報告」を審議会、理事会へ提出し、事業報告書はホームページにおいても公表している。

セ 情報の公表

本学では、在学生、保護者、卒業生、受験生等に向けて、大学の情報（大学の使命、目的、大学の運営状況、教育・研究活動等）を積極的に発信し、社会から魅力ある大学として評価を得るよう努めている。

また、本学の諸活動に関する社会的責任や説明責任を果たし、公正かつ透明性の高い運

営を実現し、構成員による自律的な運営及び教育研究の質の向上に資することを目的として、積極的な情報公開に努めている。

公開内容は次のとおりである。

①大学の教育研究上の目的に関すること

- ・学部、学科、課程、研究科、専攻ごとの名称及び教育研究上の目的を掲載している。

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 教育研究上の目的

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec01>

②教育研究上の基本組織に関すること

- ・教育研究及び事務の組織図を掲載している。

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 教育研究上の基本組織

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec02>

③教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

- ・教員組織や年齢構成、非常勤比率、各教員が有する学位及び業績を掲載している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 教員・教員組織に関する情報

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec03>

④入学者に関する受入方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

- ・アドミッションポリシーや入学者数の推移、就職先一覧を掲載している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 学生に関する情報

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec04>

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

- ・科目配置図やシラバスを掲載している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 授業に関する情報

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec05>

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

- ・卒業(修了)認定基準・科目区分別必要単位数や学位授与数(卒業判定)を掲載している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 学修の評価と認定基準

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec06>

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

- ・キャンパスマップや図書館情報、交通アクセスを掲載している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 教育研究環境（校地、校舎の施設・設備等）

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec07>

⑧授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること

- ・入学検定料、学費・納付金、学生寮を掲載している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 授業料、入学料その他学納金

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec08>

⑨大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

- ・奨学金等の生活支援や就職支援、学修支援等を掲載している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 学生の修学、進路選択、心身の健康等に係る支援

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/#sec09>

⑩その他（教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、学則等各種規程、設置認可申請書、設置届出書、設置計画履行状況報告書、自己点検・評価報告書、認証評価の結果 等）

認証評価の公開

- ・大学基準協会 適合認定（評価結果・自己点検評価報告書）を公開している

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 認証評価

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/evaluation.html>

設置認可申請書、設置届出書

- ・設置認可申請書、設置届出書のうち「基本計画書」や「設置の趣旨等を記載した書類」等を大学設置室へのリンクを張る形式で掲載している。

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 設置認可申請書類等

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/regulations.html>

設置計画履行状況報告書

- ・設置計画履行状況報告書を掲載している。

HOME > 大学案内 > 情報公表 > 設置認可申請書類等

<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/disclosure/regulations.html>

ソ 授業内容方法の改善を図るための組織的な取組

本学では、授業の内容及び方法の改善を図るための組織的な研修及び研究を実施してい

る。具体的には「中村学園大学・中村学園短期大学部 FD 推進委員会」において、学生の短期大学士、学士、修士及び博士課程での全学 FD を実施し、FD 推進に参加する教職員の連携により、本学教育力の向上に取り組んでいる。

本学における FD の目標は、①全学 FD と学部・学科等で実施する FD の連携を図り、全学的FD を実施する、②FD を、教員・職員・学生を含め大学全体として取り組む、③FD ホームページを開設し、FD 情報の一元化、共有化を図り、学外に発信する、④FD 推進計画を策定し、計画の円滑な実施を図り、目的の着実な達成に努めることである。

これを受けて、平成 21 年度より FD 実施計画書を作成するとともに、FD 実施報告書を作成の上、WEB で公開している (<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/fd/project.html>)。

この他、授業アンケート (<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/fd/questionnaire/>) や公開授業 (<http://www.nakamura-u.ac.jp/outline/fd/openlesson.html>) といった、授業内容方法の改善を図るための組織的な取組を行っているところである。

タ 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

(1)教育課程内の取組について

フード・マネジメント学科のカリキュラムは、「卒業研究」に至るまで一貫して高付加価値な食産業を創出できる人材の養成のために必要な科目で構成されており、所属の全教員が指導を通じて学生の社会的・職業的自立を促す。

(2)教育課程外の取組について

就職支援課が実施するキャリアセミナー等により、学生の就職意識の高揚と自主的・積極的な活動を促すとともに、本学オリジナル「就職ノート」などの冊子を早い時期から配布することにより、学生の社会的自立や職業的自立を涵養している。

また、就職支援課では「面談」を実施し、1 人ひとりの希望を早期に把握することにより、見湯印と連携しながらマンツーマンできめ細かな支援ができるよう心掛けている。

(3)適切な体制の整備について

学生の社会的・職業的自立を指導・支援するための体制として、「学生支援センター」の中に「生活支援課」、「就職支援課」、「学修支援課」、「実習支援課」、「国際交流・社会連携課」、「教育研究支援課」が設置されており、各オフィスが連携して、学生の社会的・職業的自立に関する支援を行っている。

就職支援課では、前述の通り、個人面談を実施し、学生一人ひとりの進路希望を把握し、マンツーマンできめ細かな指導を心掛けている。近年、就職活動が開始できない者や、活動時期に出遅れる者、また安易にフリーターになる者がいる等、学生の職業観が変化しているため、この改善に向けて、1 年次に「職業適性検査」を実施している。この実施は、早期に自己の職業適性を知る機会と卒業後の自立と進路選択について考えることを目的と

している。また、保護者対象の就職説明会を実施しており、保護者へ就職環境の説明や家庭内での進路支援への理解を求めている。

以上