

第4章 単位について－フードデザイン学科編－

◆フードデザイン学科 (臨床検査学科の学生は P.22 をご覧ください。)

学生は、本学の卒業ならびに学科が設定する免許や資格の要件を満たすために指定された科目を履修し、それぞれの単位を修得しなければなりません。

1. 単位制について

所定の単位数の修得を卒業や資格取得の要件とする制度です。授業科目に定められている単位を在学中に一定の基準に従って履修し、教科担当者が合格認定をすれば単位を修得できます。必要単位の修得により、学科で定められた免許・資格が取得できます。卒業に必要な単位を満たすと卒業の資格が与えられ短期大学士の学位が授与されます。

2. 単位と時間数

学年は通常、前期・後期の2学期に分かれ、授業は15週ずつ、年間30週実施されます。単位については、1単位を45時間の学習(授業時間外の準備または学習を含む)を必要とする内容をもって構成することと定められ、次の基準により計算します。

- (1) 講義については、毎週1時間15週の授業を1単位とします。よって、通常、半期(前期または後期)のうち、毎週2時間(1コマ)15週の講義は2単位となります。
- (2) 演習については、毎週2時間(1コマ)15週の演習を1単位とします。ただし、語学関係の科目については、2単位とします。
- (3) 実験・実習については、毎週3時間(1コマ)15週の実験・実習を1単位とします。ただし、実技については、毎週2時間(1コマ)15週の実技を1単位とします。

以上の基準に従って、学科課程および時間割が編成されています。ただし、受講者が4名に満たない場合には開講されないことがあります。

本学では、45分を1時間として計算しており、実質90分を2時間として扱います。1回の授業(90分)を2時間と換算し、これに予習・復習を行う時間が必要になります。授業回数を半期(前期又は後期)15回とすれば下記のように講義科目では計90時間となり、1単位が45時間ですから2単位の科目となります。つまり、予習・復習を含んで単位修得となることを十分留意し授業に臨む必要があります。

講義科目の場合(語学を含む)

| | |
|--------------|------|
| 授業 | 予・復習 |
| 2時間 | 4時間 |
| 1回の学習時間(6時間) | |



| |
|--------------|
| 半期(前期又は後期) |
| 15回 |
| 6時間×15回=90時間 |



| |
|----------|
| 45時間=1単位 |
| 2単位修得 |

演習科目の場合(スポーツ実技を含む)

| | |
|--------------|------|
| 授業 | 予・復習 |
| 2時間 | 1時間 |
| 1回の学習時間(3時間) | |



| |
|--------------|
| 半期(前期又は後期) |
| 15回 |
| 3時間×15回=45時間 |



| |
|----------|
| 45時間=1単位 |
| 1単位修得 |

実験・実習科目の場合

| | |
|----------------|-------|
| 授業 | 予・復習 |
| 3時間 | レポート等 |
| 1回の学習時間(3時間+a) | |



| |
|------------------|
| 半期(前期又は後期) |
| 15回 |
| 3時間+a×15回=45時間+a |



| |
|----------|
| 45時間=1単位 |
| 1単位修得 |

3. 単位の修得

授業を受けただけでは、単位を修得したことになりません。学期始めの定められた期日までに履修登録票を提出し、定められた時間の授業3分の2以上に出席し、試験を受け、担当教員から試験等に合格したことを認定されて、はじめて単位が修得できます。

4. 科目と単位

本学の授業科目は、短期大学設置基準、栄養士法施行規則にのっとり学則に定められています。

学生便覧では、理解しやすいように、授業科目を単位数、必修・選択（卒業/免許/資格）、担当者、開講時期、授業形態、時間数、備考を記載しています。

フードデザイン学科 基礎教育科目、専門科目

○必修科目と選択科目

必修科目とは、学科の教育科目として、また卒業・免許要件のひとつとして履修することを義務付けている授業科目です。選択科目とは、特定の科目の中から選択して履修することを義務付けている授業科目です。その他、免許・資格取得条件を充たすための授業科目もありますので、注意して履修計画を立てる必要があります。

○配当年次

授業科目の内容に応じて、学生が履修する時期を定めています。従って、1年次に履修する科目、2年次に履修する科目があります。

○通年または集中授業科目の取扱い

通年科目は指定された時期（前期）に履修登録して、シラバスの授業計画に従って受講し、終了時に成績及び単位が認定されます。

◇通年科目

基礎ゼミ、学内給食管理実習、学外給食管理実習Ⅰ、学外給食管理演習、食育演習、
フードプロデュース実習、卒業研究ゼミナール

5. 卒業要件単位数および必修単位数

◎ 栄養士コース

基礎教育科目より卒業必修科目 4 単位を含む 12 単位以上を、専門科目 I より栄養士免許取得必修科目 50 単位、計 62 単位以上修得する必要があります。

栄養士免許取得を延期した者は、基礎教育科目より卒業必修科目 4 単位を含む 12 単位以上を修得します。専門科目 I より卒業必修科目 8 単位、その他基礎教育科目又は専門科目から 42 単位以上、計 62 単位以上修得する必要があります。

〈栄養士免許取得の場合〉

| 区分 | 基礎教育科目 | 専門科目 I | 合計 |
|------|-----------|-------------|---------|
| 必修科目 | 4 単位 (卒業) | 50 単位 (栄養士) | 54 単位 |
| 選択科目 | 8 単位以上 | — | 8 単位以上 |
| 合計 | 12 単位以上 | 50 単位 | 62 単位以上 |

〈フードスペシャリスト (FS) 資格取得の場合〉

フードスペシャリスト必修科目 22 単位を全て修得し、協会が実施する試験に合格する必要があります。

〈フードコーディネーター (FC) 3 級資格取得の場合〉

フードコーディネーター必修科目 19 単位を全て修得する必要があります。

〔リメディアル教育〕

新入生が基礎学力を補い、専門科目の学修をスムーズに行えるようにすることを目的に行われる補習です。1 年次通年で実施します。栄養士免許取得必修科目の学びや給食管理実習の履修に向けて、自身の弱点到に客観的に向き合い、授業には積極的に参加し、自ら学力向上に努めてください。

〔栄養士実力認定試験〕

2 年次 12 月に、全国栄養士養成施設協定認定の『栄養士実力認定試験』を受験します。
問題数は専門科目について計 85 題です (時間 120 分)。

○ 給食管理実習履修の可否

1 年次の成績が以下に該当するフードデザイン学科栄養士コースの学生には、原則として 2 年次における給食管理実習の履修を許可できません。専門科目 I に分類されている 1 年次の栄養士免許必修科目 21 科目のうち、2 科目以上の単位を 1 年次に取得できなかった者で、上記 21 科目について計算した GPA の値が 1.20 未満の学生。

〈G P A (Grade Point Average)の計算方法〉

1 年次の栄養士免許必修科目 21 科目の成績により、Sは4、Aは3、Bは2、Cは1という点をつけ、21 科目の単位数を乗じて得た数値の総和を、21 科目の単位数の総和で除した数値がG P Aとなります。

〔給食管理実習の履修等に関する規程（抄）〕

〔目的〕

第1条 この規程は、新渡戸文化短期大学フードデザイン学科栄養士コースにおける給食管理実習の履修及び栄養士免許取得延期等に係る取扱いについて定める。

〔給食管理実習履修の可否〕

第2条 フードデザイン学科栄養士コースの学生のうち1年次の成績が次に掲げる第一号及び第二号に該当する者に対しては、原則として、2年次における給食管理実習の履修を許可しない。

- (1) 「栄養士専門科目 I」に分類されている栄養士免許取得必修 21 科目のうち、2科目以上の単位を1年次に修得できなかった者
 - (2) 前号で定めた 21 科目の成績を、「新渡戸文化短期大学におけるG P A制度及びC A P制に関する内規」に定めるG P Aの計算方法により算出した値が1. 20未満の者
 - (3) 1年次の授業態度が好ましくなく、再三の注意及び指導によっても改善が認められない者
- 2 前項に定める給食管理実習不許可の判定については、学科会において審議する。
- 3 科目等履修生の給食管理実習の履修については、学科会において審議する。

〔学内給食管理実習の履修中止〕

第3条 2年次に行う学内給食管理実習を履修した学生のうち、以下の各号の一に該当する者は履修を中止させることがある。

- (1) 学外給食管理実習 I の受講を希望しない者
 - (2) 出席率が低い、又は授業態度が好ましくなく、再三の注意及び指導によっても改善が認められない者
 - (3) 前期の授業が終了した段階で、当該科目の達成度が極めて低く、単位取得が困難と判断された者
 - (4) その他、単位取得が困難と判定された者
- 2 前項の判定は必要に応じて学科会で審議する。
- 3 履修中止となった者の当該科目の評価はDとし、再試験は行わない。

〔栄養士免許取得延期〕

第4条 第2条の定めにより、2年次における給食管理実習の履修を許可されない者は、1年次の3月31日までに栄養士免許取得延期願を短大事務課に提出しなければならない。

◎食生活デザインコース

基礎教育科目より卒業必修科目 4 単位を含む 1 2 単位以上を、専門科目 I のうち共通必修科目 2 1 単位、食生活デザインコース必修科目 3 2 単位、計 6 5 単位以上修得する必要があります。

フードデザイン学科を卒業するためには、基礎教育科目より卒業必修科目 4 単位を含む 1 2 単位以上を修得します。専門科目 I より卒業必修科目 8 単位、その他基礎教育科目又は専門科目から 4 2 単位以上、計 6 2 単位以上修得する必要があります。

〈フードスペシャリスト (FS) およびフードコーディネーター (FC) 3級 資格取得の場合〉

| 区分 | 基礎教育科目 | 専門科目 I (コース共通) | 専門科目 I (食生活デザインコース) | 合計 |
|------|----------|-------------------|------------------------|----------|
| 必修科目 | 4 単位 | 2 1 単位 | 3 2 単位 | 5 7 単位 |
| 選択科目 | 8 単位以上 | — | — | 8 単位以上 |
| 合計 | 1 2 単位以上 | 2 1 単位 | 3 2 単位 | 6 5 単位以上 |

〈フードスペシャリスト (FS) 資格取得の場合〉

フードスペシャリスト必修科目 22 単位を全て修得し、協会が実施する試験に合格する必要があります。

〈フードコーディネーター (FC) 3 級資格取得の場合〉

フードコーディネーター必修科目 19 単位を全て修得する必要があります。

〔リメディアル教育〕

新入生が基礎学力を補い、専門科目の学修をスムーズに行えるようにすることを目的に行われる補習。1 年次通年で実施します。自身の弱点に客観的に向き合い、授業には積極的に参加し、自ら学力向上に努めてください。