

## 5. 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業計画

【学校教育法施行規則 172 条の 2 第 1 項第 3 号関係】

### ＜食物栄養学科＞

本学の教育課程は学則第 10 条に則っている。

#### (1) 単位制度・卒業要件など

##### 1) 単位制度

単位制度は、授業科目を履修し、所定の試験に合格することによって与えられる単位を修得していく制度である。各授業科目に対する学内の授業時間と単位数は、次の基準による。1 単位の履修時間は学内および自宅学習を合わせて 45 時間を標準とする。

(1) 講義及び演習については、15 時間から 30 時間までの範囲で本学が定める時間の授業をもって 1 単位とする。

(2) 実験、実習及び実技については、30 時間から 45 時間までの範囲で本学が定める時間の授業をもって 1 単位とする。

##### 2) 卒業要件

卒業に必要な単位数は、62 単位以上である。

教養に関する教育課程の必修科目 6 単位と選択科目 8 単位の中から 6 単位以上選択し、合計 12 単位以上修得しなければならない。

専門に関する教育科目は、必修科目 12 単位と選択科目 54 単位の中から 38 単位以上を修得しなければならない。

##### 3) CAP 制

卒業の要件として学生が修得すべき単位数について登録できる単位数は年間 50 単位とする。

#### (2) 資格取得に関する教育科目

##### 1) 栄養士

「栄養士」は、人間の生命の源である「食物」の栄養価、成分、物性及び、消化、吸収、代謝など、身体の仕組みを総合的に学び、調理方法の指導や食物の望ましい摂取の方法を日常の食生活に提案できる資格である。

##### 履修方法

栄養士の資格を取得するためには、卒業に必要な単位数を修得し、その他栄養士資格必須科目（P23・P24）を履修しなければならない。

## 校外実習

栄養士免許を取得するためには給食の運営についての校外実習を受ける必要がある。

校外実習の準備として位置づけられている授業において、出席状況や成績及び校外実習に臨む姿勢・意欲に欠ける場合、校外実習を受けることができないこともある。本学における校外実習は「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習について(文部科学省高等教育局長、厚生労働省健康局長通知)」に基づき下記の通り実施する。

### 校外実習実施要領

#### (実習目的)

栄養士養成施設における校外実習は、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。併せて、本学の 建学の精神である「配慮ある愛の実践」を更に身に付ける学びとする。

#### (実習施設)

校外実習は、集団給食施設において実施する。なお実習施設はいずれも管理栄養士又は栄養士が専従するものとする。

#### (実習時間)

45 時間以上(事前・事後指導を含む) とする。

#### (実習方法)

(1) 校外実習に当たっては、その教育効果をあげるため原則として少数グループにより行う。

(2) 担当職員は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士又は栄養士と実習内容等について十分協議の上、校外実習を実施する。

(3) 「給食管理」、「調理学」を終了した者。その他栄養士資格必修科目(P22・23 参照)の単位を、校外実習実施年次前期までに 90%以上(実験・実習科目は全て)修了する見込みのある者。

(4) 実習に関する事前・事後指導はすべて受講すること。受講しなかった場合、単位認定されないこともある。事前・事後教育の重要性を考慮し、「総合演習」2 単位のうち 1 単位は校外実習の事前・事後指導の充実にあてる。

## 2) フードスペシャリスト

フードスペシャリストは、食品の流通や販売部門の多様化する現代の「食」のアドバイザーであり、以下のような食に関する高度な知識と技術をもった専門職である。

- ① 消費者個々の嗜好や健康状態に合った食品が勧められる。
- ② 消費者のニーズを早くつかんで売場をコーディネートできる。
- ③ 店舗に対し食品に最適の管理方法を指導できる。

### 履修方法・資格取得方法

- ① 教養に関する教育科目、および専門に関する教育科目の中から▼印で示した必修科目 22 単位を修得しなければならない。(P22・23 参照)
- ② 資格試験にも関係するため、▽印はできるだけ履習することが望ましい。
- ③ 日本フードスペシャリスト協会の試験に合格しなければならない。
- ④ 資格取得費用は別に定める

## 3) 健康管理士一般指導員

健康管理士一般指導員は、特定非営利活動法人日本成人病予防協会と(財)生涯学習開発財団の認定するものであり、健康管理や予防医学の普及・指導を行う能力を備えたことを認定するものである。

### 履修方法・資格取得方法

- ① 健康管理士一般指導員の資格を取得するには、教養に関する教育科目、専門に関する教育科目のうち★印で示した必修科目 18 単位を修得しなければならない (P22・23 参照)。
- ② 資格試験に合格しなければならない。
- ③ 資格取得費用は別に定める

健康管理士一般指導員に関する教育科目

| 協会指定科目    | 本学該当科目 (読み替え科目) |
|-----------|-----------------|
| 健康管理学     | 健康管理概論 食生活論     |
| 成人病の基礎知識  | 臨床栄養学総論 臨床栄養学各論 |
| 健康管理の進め方  | 公衆衛生学           |
| 心の健康管理    | 健康管理概論 人間生活論    |
| 生活を守る栄養学  | 栄養学総論           |
| 生活環境と健康   | 環境と健康           |
| 身体を守る健康知識 | 運動生理学           |

#### 4) ベーシックきのこマイスター

ベーシックきのこマイスターは、一般社団法人日本きのこマイスター協会の認定するものであり、きのこの生理特性、栄養学、食生活、マイコファジスト等の知識を備えたことを認定するものである。

#### 履修方法・資格取得方法

- ① 資格試験にも関係するため専門に関する教育科目の項の□印は、できるだけ履習することが望ましい。(P22・23 参照)
- ② 協会指定の講座を受講し、資格認定試験に合格しなければならない。
- ③ 資格取得費用は別に定める。

#### (5) 資格取得に関する各団体のホームページ

日本フードスペシャリスト協会 <https://www.jafs.org/>

特定非営利活動法人 日本成人病予防協会 <https://healthcare.or.jp/>

一般財団法人日本きのこマイスター協会 <https://kinokomeister.com/>

食物栄養学科 教養に関する教育科目 別表Ⅳ

2026 年度生

| 授業科目          | 単位数 |    | 資格必須科目 |            |            |          |
|---------------|-----|----|--------|------------|------------|----------|
|               | 必須  | 選択 | 栄養士    | フードスペシャリスト | 一般指導員健康管理士 | きのこマイスター |
| 生活と音楽         |     | 1  |        |            |            |          |
| 生活文化論         | 1   |    |        |            |            |          |
| 暮らしと法律        |     | 2  |        |            |            |          |
| 人間生活論         |     | 2  |        |            | ★          |          |
| 基礎英語          | 2   |    | ●      |            |            |          |
| 情報処理演習Ⅰ       | 1   |    |        | ▽          |            |          |
| 情報処理演習Ⅱ       | 1   |    |        | ▽          |            |          |
| スポーツと健康Ⅰ      | 1   |    | ●      |            |            |          |
| スポーツと健康Ⅱ      |     | 1  | ●      |            |            |          |
| 環境と健康（統計学を含む） |     | 2  |        |            | ★          |          |

- 栄養士免許必修科目
- ▼ フードスペシャリスト資格受験必修科目（▽履修が望ましい科目）
- ★ 健康管理士一般指導員受験必須科目
- きのこマイスター資格取得推奨科目

# 食物栄養学科 専門に関する教育科目 (2026 年度生)

別表V

| 授業科目                  | 単位数 |    | 資格必須科目 |            |       |         |          | 授業科目          | 単位数 |    | 資格必須科目 |            |       |         |          |
|-----------------------|-----|----|--------|------------|-------|---------|----------|---------------|-----|----|--------|------------|-------|---------|----------|
|                       | 必修  | 選択 | 栄養士    | フードスペシャリスト | 健康指導員 | 健康管理士一般 | きのこマイスター |               | 必修  | 選択 | 栄養士    | フードスペシャリスト | 健康指導員 | 健康管理士一般 | きのこマイスター |
| 公衆衛生学                 |     | 2  | ●      |            | ★     |         | □        | 栄養指導論Ⅰ        |     | 2  | ●      |            |       |         |          |
| 社会福祉概論                | 2   |    | ●      |            |       |         |          | 栄養指導論Ⅱ        |     | 2  | ●      |            |       |         |          |
| 解剖生理学Ⅰ                |     | 2  | ●      |            |       |         |          | 栄養指導論実習Ⅱ      |     | 1  | ●      |            |       |         |          |
| 解剖生理学Ⅱ                |     | 2  | ●      |            |       |         |          | 公衆栄養学         |     | 2  | ●      |            |       |         |          |
| 解剖生理学実習               |     | 1  | ●      |            |       |         |          | 調理学実習Ⅰ        | 1   |    | ●      | ▼          |       |         |          |
| 運動生理学<br>(スポーツ栄養学を含む) |     | 2  | ●      |            | ★     |         |          | 調理学実習Ⅱ        |     | 1  | ●      | ▼          |       |         |          |
| 生化学                   |     | 2  | ●      |            |       |         |          | 調理学           | 2   |    | ●      | ▼          |       |         | □        |
| 生化学実験                 |     | 1  | ●      |            |       |         |          | 給食管理          |     | 2  | ●      |            |       |         |          |
| 食品学総論                 | 2   |    | ●      | ▼          |       |         | □        | 給食管理実習Ⅰ       |     | 1  | ●      |            |       |         |          |
| 食品学実験                 | 1   |    | ●      | ▼          |       |         |          | 給食管理実習Ⅱ       |     | 1  | ●      |            |       |         |          |
| 食品学各論Ⅰ<br>(食品加工学を含む)  |     | 2  | ●      | ▼          |       |         | □        | 給食管理実習Ⅲ       |     | 1  | ●      |            |       |         |          |
| 食品衛生学                 |     | 2  | ●      | ▼          |       |         | □        | 食品学各論Ⅱ        |     | 2  |        | ▼          |       |         |          |
| 食品衛生学実験               |     | 1  | ●      | ▽          |       |         |          | 食品の消費と流通      |     | 2  |        | ▼          |       |         |          |
| 栄養学総論                 | 2   |    | ●      | ▼          | ★     |         | □        | フード・スヘ・シャリスト論 |     | 2  |        | ▼          |       |         |          |
| 栄養学実験・実習              |     | 1  | ●      | ▼          |       |         |          | フード・コーディネート論  |     | 2  |        | ▼          |       |         |          |
| 臨床栄養学総論               |     | 2  | ●      |            | ★     |         |          | 健康管理概論        |     | 2  |        |            | ★     |         |          |
| 栄養学各論                 |     | 2  | ●      |            |       |         |          | 栄養英語          |     | 2  |        |            |       |         |          |
| 栄養学各論実習               |     | 1  | ●      |            |       |         |          | 食生活論          | 2   |    |        |            | ★     |         | □        |
| 臨床栄養学各論               |     | 2  | ●      |            | ★     |         |          | 総合演習          |     | 2  | ●      |            |       |         |          |
| 臨床栄養学実習               |     | 1  | ●      |            |       |         |          | 計             | 12  | 54 | —      | —          | —     | —       |          |
| 栄養指導論実習Ⅰ              |     | 1  | ●      |            |       |         |          |               |     |    |        |            |       |         |          |

● 栄養士免許必修科目

▼ フードスペシャリスト資格受験必修科目 (▽履修が望ましい科目)

★ 健康管理士一般指導員受験必須科目

□ きのこマイスター資格取得推奨科目

### (5) カリキュラムマップ

カリキュラム・マップは、授業科目と教育目標の関係を示したものである。

【ディプロマ・ポリシー】 本学に2年以上在籍し、所定の単位を修得した学生は、以下の到達目標に達した者であると認定し、卒業と同時に「短期大学士」の学位を授与する。

1. 豊かな人間性を持ち、幅広い教養と社会人としてのマナーを兼ね備えている。
2. 食の専門家としての責任感と倫理観を持って、社会に貢献できる専門知識と技能を身に付けている。
3. 多様な課題に対して主体的に考え、コミュニケーションを図りながら協働して活動する態度を身に付けている。

|                  |                                                                                                 | 1 年前期                                                         | 1 年後期                        | 2 年前期                           | 2 年後期                                                 | ディプロマ・ポリシー |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|
| 教<br>養<br>科<br>目 | 生涯にわたる自己研鑽<br>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                                                   | 生活と音楽<br>○生活文化論<br>○●基礎英語<br>○情報処理演習Ⅰ<br>○●スポーツと健康Ⅰ<br>暮らしと法律 | ○情報処理演習Ⅱ<br>●スポーツと健康Ⅱ        | ★人間生活論                          | ★環境と健康                                                | 1・3        |
|                  |                                                                                                 |                                                               |                              |                                 |                                                       |            |
| 専<br>門<br>科<br>目 | 社会生活と健康<br>社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉・介護システムの概要について修得する                                     |                                                               | ○●社会福祉概論                     | ●★公衆衛生学                         |                                                       | 1・2・3      |
|                  | 人体の構造と機能<br>人体の仕組みについて構造と機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得する                       | ●解剖生理学Ⅰ                                                       | ●解剖生理学Ⅱ<br>●解剖生理学実習          | ●★運動生理学<br>(スポーツ栄養学含む)          | ●生化学<br>●生化学実験                                        | 1・2・3      |
|                  | 食品と衛生<br>食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得する                                | ○●▼食品学総論<br>●▼食品学各論Ⅰ<br>○●▼食品学実験                              |                              | ●▼食品衛生学<br>●食品衛生学実験             |                                                       | 1・2・3      |
|                  | 栄養と健康<br>栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及び生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における栄養、生理的特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得する | ○●●▼★栄養学総論                                                    | ●▼栄養学実験・実習<br>●★臨床栄養学総論      | ●栄養学各論<br>●栄養学各論実習<br>●★臨床栄養学各論 | ●臨床栄養学実習                                              | 1・2・3      |
|                  | 栄養の指導<br>個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や、栄養に関する各種統計について理解する。また基本的な栄養指導の方法について修得する                     | ●栄養指導論実習Ⅰ                                                     | ●栄養指導論Ⅰ                      | ●栄養指導論Ⅱ                         | ●栄養指導論実習Ⅱ<br>●公衆栄養学                                   | 1・2・3      |
|                  | 給食の運営<br>給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する                                          | ○●●▼調理学実習Ⅰ                                                    | ●給食管理<br>○●●▼調理学<br>●▼調理学実習Ⅱ | ●給食管理実習Ⅰ<br>●給食管理実習Ⅱ(校外)        | ●給食管理実習Ⅲ                                              | 1・2・3      |
|                  | 各種資格取得に関する科目<br>フードスペシャリスト資格受験必修科目・健康管理士一般指導員資格受験必修科目                                           |                                                               | ○★食生活論<br>栄養英語               | ▼食品学各論Ⅱ                         | ▼フードスペシャリスト論<br>▼フードコーディネーター論<br>▼食品の消費と流通<br>★健康管理概論 | 1・2・3      |
|                  |                                                                                                 |                                                               |                              | ●総合演習                           | ●総合演習                                                 | 1・2・3      |

○卒業必修科目 ●栄養士免許必修科目 ▼フードスペシャリスト資格受験必修科目 ★健康管理士一般指導員受験必修科目

## <幼児教育学科>

本学の教育課程は学則第 10 条に則っている。

### (1) 単位制度・卒業要件など

#### 1) 単位制度

単位制度は、2 学期クォーター制を導入。前期を第 1・第 2 クォーター、後期を第 3・第 4 クォーターに区分している。

|                   |      |
|-------------------|------|
| 週 2 回×8 週：90 分授業  | 2 単位 |
| 週 1 回×8 週：180 分授業 | 2 単位 |
| 週 1 回×8 週：90 分授業  | 1 単位 |

#### 2) 卒業要件

卒業に必要な単位数は、64 単位以上である。

基本教育科目の必修科目 8 単位と選択科目 8 単位の中から 8 単位以上選択し、合計 12 単位以上修得しなければならない。

専門教育科目は、必修科目 17 単位と選択科目 35 単位の中から 64 単位以上を修得しなければならない。

#### 3) CAP 制

卒業の要件として学生が修得すべき単位数について登録できる単位数は年間 42 単位とする。

### (2) 基本教育科目の教育課程

基本教育科目の必修科目 8 単位と選択科目 8 単位の中から 4 単位以上選択し、合計 12 単位以上修得しなければならない。(P16・17 別表Ⅱ参照)

### (3) 専門教育科目の教育課程

専門教育科目は、必修科目 17 単位と選択科目 62 単位の中から 35 単位以上選択し、合計 52 単位以上修得しなければならない。(P16・17 別表Ⅱ参照)

### (4) 各実習について

#### 1. 期間

|             |      |        |      |        |
|-------------|------|--------|------|--------|
| 保育実習Ⅰ       | 4 週間 | 実日数    | 20 日 | 160 時間 |
| 保育実習Ⅱ       | 2 週間 | 実日数    | 10 日 | 80 時間  |
| 保育実習Ⅲ       | 2 週間 | 実日数    | 10 日 | 80 時間  |
| 幼稚園実習（教育実習） | 3 週間 | 120 時間 |      |        |

#### 2. 実習について

幼稚園教諭や保育士の資格を得るために、地域の幼稚園・保育所・その他の児童福祉施設などで様々な実習を行う。幼稚園・保育園の実習を通じて、数多くの子どもたちと関わり、学内で学んだ知識や技術を実際の保育現場で活かしながら保育及び幼児教育のケアスペシャリストとしての倫理観を備える。

## (5) カリキュラムマップ

2026 年度生版

|        |        | 1年次                                      |                                                |                                                                       |                                                           | 2年次                                     |                                                      |                                      |                                           |                                  |            |
|--------|--------|------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|------------|
|        |        | 幅広い教養と教育現場に必要な専門知識を身に付け実践的・創造的に取り組む人材の育成 |                                                |                                                                       |                                                           |                                         |                                                      |                                      |                                           |                                  |            |
|        |        | 1クォーター                                   | 2クォーター                                         | 3クォーター                                                                | 4クォーター                                                    | 1クォーター                                  | 2クォーター                                               | 3クォーター                               | 4クォーター                                    |                                  |            |
| 基本教養科目 |        | 情報処理演習Ⅰ<br>日本語表現Ⅰ(文章)<br>英語表現Ⅰ(基礎)       | 情報処理演習Ⅱ<br>日本語表現Ⅱ(口頭)<br>英語表現Ⅱ(応用)             |                                                                       |                                                           |                                         |                                                      |                                      |                                           |                                  | ディプロマポリシー① |
|        |        | 保育教職キャリア                                 |                                                |                                                                       |                                                           | 日本国憲法                                   | 育児と介護<br>地域と経済<br>経済と政策<br>自然と環境                     | 健康と運動Ⅰ                               | 育児と介護<br>地域と経済<br>経済と政策<br>自然と環境<br>健康と運動 |                                  |            |
| 専門教育科目 | 専門基礎   | 教育原理<br>保育原理<br>保育者論                     | 保育内容総論                                         |                                                                       |                                                           |                                         |                                                      |                                      |                                           |                                  | ディプロマポリシー② |
|        | 専門基幹科目 |                                          | 幼児と健康<br>幼児と人間関係<br>幼児と環境<br>幼児と言葉<br>保育・教育課程論 | 幼児と表現<br>(音楽表現)<br>幼児と表現<br>(造形表現)<br>保育の心理学<br>幼児理解                  | 教育心理学<br>特別支援教育・保育論Ⅰ<br>乳児保育Ⅰ                             | 社会的養護Ⅰ                                  |                                                      |                                      |                                           |                                  |            |
|        | 専門展開科目 |                                          |                                                | 保育内容指導法(健康)<br>保育内容指導法(人間関係)<br>保育内容指導法(環境)<br>保育内容指導法(言葉)<br>子ども家庭福祉 | 保育指導法(音楽表現)<br>保育指導法(造形表現)<br>教育相談<br>社会福祉<br>子ども家庭支援の心理学 | 教育制度論<br>子ども家庭支援論<br>子どもの保健<br>子どもの食と栄養 | 特別支援教育・保育論Ⅱ<br>教育方法論<br>社会的養護Ⅱ<br>子どもの理解と援助<br>乳児保育Ⅱ | 子どもの健康と安全<br>子育て支援<br>幼児と運動<br>幼児と音楽 | 幼児と造形<br>幼児と安全                            | ディプロマポリシー③                       |            |
|        | 専門関連   |                                          |                                                |                                                                       |                                                           |                                         |                                                      | 比較教育・保育論Ⅰ<br>比較教育・保育論Ⅱ               | 人間関係構築力基礎                                 |                                  |            |
|        | 専門実習科目 |                                          |                                                |                                                                       |                                                           |                                         | 教育実習指導                                               |                                      |                                           |                                  | ディプロマポリシー④ |
|        |        |                                          |                                                |                                                                       |                                                           |                                         |                                                      | 教育実習<br>保育実習指導Ⅰ                      | 保育実習Ⅰ<br>保育実習指導Ⅱ<br>保育実習指導Ⅲ               | 保育実習Ⅱ<br>保育実習Ⅲ<br>保育・教職実践演習(幼稚園) |            |

- ① 情報処理や情報活用のための機器操作力及び日本語による表現力や伝達力と外国語による基礎的なコミュニケーション能力を高める
- ② 人間の文化や社会と自然及び健康に関する知識並びに職業人として必要な職業意識や職業観と職業選択力や生涯学習力に付ける
- ③ 教育の理念と歴史や思想及び教職の意識と教員の役割や職務内容並びに現代公教育の法的・制度的な仕組みの知識を身に付ける
- ④ 幼児の心身の発達と学習の過程及び幼児理解に基づく発達援助や支援並びに教育目標を達成するための指導計画や方法を身に付ける
- ⑤ 健康、人間関係、環境、言葉、表現の各領域と保育の内容や方法に関する知識や技術を指導場面で実践するための能力を身に付け
- ⑥ 保育を実践するうえで必要となる保育の本質や目的と保育の対象の理解及び保育の内容や方法に関する専門知識と能力を身に付ける
- ⑦ 学んだ知識や技術を基礎として実践活動に応用する能力を身に付けるとともに学校教育や保育の実践を体験的かつ総合的に理解する

## 2 受講登録

### (1) 受講登録について

- 1) 授業科目と履修単位数は、学則第 10 条に則り、食物栄養学科は別表Ⅰ、幼児教育学科は別表Ⅱのとおりとする。卒業に必要な単位数、資格（称号）取得に必要な教育科目を履修できるよう 2 年間を見通して受講科目を決定すること。
- 2) 卒業に必要な単位数を確認し、最低 2～4 単位の余裕をもって履修すること。
- 3) 資格（称号）取得に必要な教育科目と単位数については、「資格取得に関する教育科目」を参照すること。

### (2) 受講登録の変更

受講登録の変更は、原則として下記の場合以外は認められないため慎重に登録すること。

- 1) 卒業単位の不足
- 2) 取得資格の変更

### (3) 受講登録変更の留意事項

- 1) 受講登録の変更は、上記 2 つの理由のいずれかに該当しなければならない。
- 2) 受講登録の変更に際しては、取得単位数、現在登録済みの単位数などを正確に計算し、卒業単位数、資格取得に必要な単位数などに注意すること。
- 3) 受講登録の変更手続きは、開講後 2 週間以内に「受講科目変更願」を教務学生課・授業科目担任に提出し、許可を受けなければならない。

## 3 試験

### (1) 定期試験

定期試験（期末試験）は、学期末に行う。

定期試験の科目、日程、留意事項等については、その都度掲示板に告示するので注意すること。

#### 受験資格

- 1) あらかじめ履修登録した教育科目であること。
- 2) 授業の出席時数が、その科目の所定時数の 3 分の 2 以上あること。
- 3) 授業料等の学納金が納付済みこと。

### (2) 追試験

病気その他やむを得ない理由で期末試験を受験できなかった場合は、「追試験願」に欠席理由証明書を添え、原則としてその科目の試験日後 3 日以内に所定の手続きをすることによって、追試験を受けることができる。

追試験の成績評価は、得点の 80% で評価される。

### (3) 再試験

試験の評価が合格点に満たなかった場合は、「再試験願」を提出して所定の手続きをすることによって再試験を受けられる。

再試験の成績評価は、合格の場合、全て「可」と評価される。

## 4 成績の評価

- (1) 成績の評価は、「成績の評価に関する規程」に則り行われる。
- (2) 成績は、シラバスに示された評価基準によって「秀・優・良・可・不可」と評価され、「可」以上を合格とする。「不可」は不合格とし、単位は認定されない。
- (3) 成績の評価は、次の基準により行う。

|    |          |
|----|----------|
| 秀  | 90 ～ 100 |
| 優  | 80 ～ 89  |
| 良  | 70 ～ 79  |
| 可  | 60 ～ 69  |
| 不可 | 0 ～ 59   |

- (4) 学習成績の結果は、「成績通知書」により学生及び保護者に通知する。
- (5) 期末試験（追試験・再試験を含む）の受験中に不正行為があったと認められた場合は、その学期の全試験科目の成績が評価されない。
- (6) GPA 制度

GPA (Grade Point Average) とは、学生が履修した授業科目に対し Grade Point (GP) と呼ばれるポイントを付与し、修得した単位当たりの平均値 (GPA) を算出するものである。

成績評価と GP

| 点 数      | 成績評価   | GP |
|----------|--------|----|
| 90～100   | 秀 (S)  | 4  |
| 80～90 未満 | 優 (A)  | 3  |
| 70～80 未満 | 良 (B)  | 2  |
| 60～70 未満 | 可 (C)  | 1  |
| 60 未満    | 不可 (D) | 0  |

#### 1) GPA の対象となる授業科目

次の適用除外科目を除くすべての授業科目が GPA の対象となる。

① 本学入学前に他大学で修得した単位認定科目

#### 2) GPA の算出方法

- ①授業科目ごとの成績に応じて、5段階で評価する。
- ②それぞれの段階に対して4から0までのGPを付与する。
- ③GPAの算出式に代入して、GPAを求める。

### 3) GPA 算出式

$$\text{GPA} = \frac{\text{秀の総単位数} \times 4 + \text{優の総単位数} \times 3 + \text{良の総単位数} \times 2 + \text{可の総単位数} \times 1 + \text{不可の数}}{\text{履修科目の総単位数}}$$

### 4) GPA の活用

GPAは、成績評価と学習指導・教育支援に活用している。GPAは、各期および通算（1年次・2年次）で算出される。

主にしらうめ特待生の選考・編入学時の成績証明・奨学金の2年次以降継続手続き・高等教育の修学支援制度・各協会の表彰者の選出に活用する。

また各期のGPAが低い学生には個別指導・支援を行う。