

基準3. 教育課程

3-1. 教育目的が教育課程や教育方法等に十分反映されていること。

(1) 事実の説明（現状）

3-1-① 建学の精神・大学の基本理念及び学生のニーズや社会的需要に基づき、学部、研究科ごとの教育目的・目標が設定されているか。

本学は、豊かな自然と温和な気候に恵まれた南九州の自然のなかで、創造性に富み、人間性と社会性豊かな人間を育成するとともに、食・緑・環境に関する基礎的、応用的研究をすすめ、専門分野において社会に貢献寄与できる人材を育成することを教育研究の理念としている。

これに則り、資格の取得、専門知識の修得、即戦力の養成といった学生のニーズや社会的需要に応えるべく、学部・学科、研究科ごとに教育目的・目標が設定されている。

各学部学科ならびに研究科は、この精神・理念に合わせて教育目的・目標を以下のように定めている。

【教養・教職センター】

教養・教職センターでは、基礎学力の充実以外に、人間性を高め、情操をやしない、広い見識を持った人間を育成することを教育の目的・目標としている。

【園芸学部園芸学科】

園芸学科では、いまある環境を生かして新しい生命をつくり出すということを基礎テーマに、限りある自然とともに豊かな未来を築くためにはどうすればいいのか、ものづくりを“環境”という視点で捉え、さらに遠い未来までも見通せる視野を磨いていくことをめざしている。

実学を重んじ、自然との共存をもとに、ゆたかな社会生活を構築するための持続的発展可能な園芸生産技術の修得と創出、園芸専門家の育成をめざした実践的技術・知識の修得を教育目的・目標に設定している。

【環境造園学部造園学科】

造園学科では、造園をランドスケープ（景観）の観点で捉え、空間を総合的にコーディネートしていくことをめざしている。

伝統的な日本庭園、西洋庭園から公園緑地にいたる園づくりの計画、設計、施工、管理の知識と技術の修得をはかり、造園分野の将来を担う人材、緑豊かなまちづくりに貢献する大地と緑のデザイナーの育成を教育目的・目標としている。

【環境造園学部地域環境学科】

地域環境学科では、持続的な地域社会確立への社会的要求の高まりを踏まえ、自然と社会とのかかわりを理解しながら、失われた自然を再生修復し、自然との共生が可能な社会を築くことをめざしている。

地域の環境問題を体系的に認識し、環境の測定評価から地域計画まで、総合的に環境整備のプランニング、生態系の復元・保全、地域マネジメントのできる専門職業人を養成す

ることを教育目的・目標としている。

【健康栄養学部管理栄養学科】

管理栄養士養成施設として食と栄養の専門家を養成する学科である。教育目的・目標として、人の心や身体を理解して個々人の栄養状態を判断・判定して改善できる技術と知識をもち、高度な栄養実践に従事することにより地域住民の生活の質の向上に貢献できる、視野の広い応用力のある人材の養成を教育目的・目標に設定している。

【健康栄養学部食品健康学科】

食品健康学科では、食の視点から健康を追求、食品の特性や成分を解明しながら、その新たな可能性を探ることをめざしている。

教育目的・目標として、食品生産・製造における技術（食品分析、開発、製造、保蔵）の修得と、消費面で要求される技術（栄養、機能性、安全性、快適性）の修得との両面に力を入れて、高齢化社会の人間の健康維持・増進に資する食の専門職業人を養成することと設定している。

【大学院園芸学・食品科学研究科】

園芸学専攻と食品科学専攻で構成されている。

園芸学専攻は、植物の新たな可能性を探るために、栽培技術やバイオテクノロジー、生態系などの深い世界を探求し、研究者としての確かな技術を身につけることを教育目的・目標としている。

食品科学専攻は、食を通して生命科学の世界を探求し、深い専門知識と広い応用技術をもった第一級の研究者を育成することを教育目的・目標としている。

3-1-② 教育目的の達成のために、課程別の教育課程の編成方針が適切に設定されているか。

各学部学科では、それぞれの教育目的の達成のため、以下のような教育課程の編成方針を設定している。

【教養・教職センター】

数学・理科については、学力不足を補うためのリメディアル教育を念頭に教育している。人文・社会科学及び外国語においては、学生の多様な問題意識に幅広く対応できるように、科目選択の多様性に配慮しカリキュラムの編成を行っている。学生が各自の将来の方向性や現在の問題意識のあり方に従って、それぞれに独自性のある科目の選択を主体的に行えるようになっている。

【園芸学部園芸学科】

園芸学科では、専門分野別に、果樹・蔬菜園芸学、花卉園芸学、環境保全園芸学、総合園芸学の4つのコースを設けている。1年次には園芸学共通の基礎科目について、講義科

目として履修すると同時に実験・実習科目を履修し、入学時から実学教育を実践できる体系となっている。2年次前期に学生の希望に基づいてコース選択を実施し、学年進行に従い専門分野ごとに基礎・応用科目を修得することができる。3年次後期から4年次にかけて、必修科目である「専攻演習」、「専攻実験実習」、「卒業論文」を指導するため、全員を研究室配属とし、少人数教育を実施している。

【環境造園学部造園学科】

造園学科では、造園学、緑化学の2つのコースを設けている。コースは入学時に決まるが、両コースとも1年次には造園学の全体像を理解するため、講義科目を履修すると同時に実習科目を履修し、入学時から実学教育を実践できる体系となっている。2年次からは専門分野の講義科目に加え、演習・実習・実験科目といった実践的学習を学内・学外で行い、実学教育を充実させている。3年次後期から4年次には、必修科目である「専攻演習」「卒業論文」を指導するため全員を研究室配属とし、少人数教育を実施している。

【環境造園学部地域環境学科】

地域環境学科は、文理融合型教育課程のためコースは設定していない。1年次には自然・社会環境に関する基礎的な知識を修得するため、自然科学系および社会科学系の両方の概論科目を履修する。2年次からは専門分野の講義科目に加え、演習・実習を学内のみならず、学外でもフィールドワークとして実施している。3年次後期には必修科目である「専攻演習」を指導するため全員を研究室配属とし、少人数教育を実施している。

【健康栄養学部管理栄養学科】

管理栄養学科における専門必修科目は、省令「管理栄養士学校指定規則」で定められている分野、科目に従い1～4年次にかけて履修することになっている。1年次から4年次へ向けて、共通教育科目、専門基礎科目、専門科目と履修していくよう体系的に編成されており、基礎から理論へ、そして実践へと、知識と技能・技術を積み上げていく内容になっている。

【健康栄養学部食品健康学科】

食品健康学科では、1年次には食品学の基礎科目について、講義科目を履修すると同時に実験・実習科目を履修し、入学時から実学教育を実践できる体系となっている。2年次からは専門分野について、講義科目に加えて実験・実習科目を履修することで、新しい食品・食材の開発、加工法や製造技術の修得、機能性食品の分析などの実践的教育を充実させている。4年次には選択必修科目である「専攻演習」または「卒業論文」を指導するため全員を研究室配属とし、少人数教育を実施している。

【大学院園芸学・食品科学研究科】

園芸学専攻は、園芸生産科学・園芸資源科学・環境保全・造園学・農業経済学の5分野、食品科学専攻は、食品微生物・食品化学・食品生化学の3分野からなる。いずれの専攻、分野においても、1年次に特論科目が設定され、専門分野の実験、演習等は2年間を通し

て行なうようにカリキュラムが編成されており、習得した高度な知識を修士論文へ集約できる体系となっている。担当教員によるマンツーマンの指導により、各自のテーマの研究を通じて研究能力を培うことができる。

3-1-③ 教育目的が教育方法等に十分反映されているか。

(1) 少人数教育

表 3-1-1 は平成 19 (2007) 年度前期の履修登録上の受講者別科目数である。履修者 100 人以上の科目は 6 科目で、全体の 3 % となっている。教育課程区分では共通教育 3 科目、専門教育科目 3 科目となり、傾向として、共通教育 2 科目は教職課程を受講する学生に必要な科目であり、2 年次の教職課程審査を目指し履修しているものと分析される。専門教育科目は 2 学科に共通して担当されている合併授業、他学科担当ではあるが、学生に人気があり自由科目として履修している授業に区分される。

基本的に語学教育はクラス分けして少人数教育としている。また、「コンピュータ実践入門」「表計算ソフトの使い方」のようにコンピュータなどの機器類を使用する授業は、台数による履修制限で学生の不利益にならないように、前後期同じ内容で開講している。更に、実験・実習・実技については、複数担当教員配置、補助員 (TA (Teaching Assistant) を含む) 配置、学生のグループ分けなどを実施し、教育効果が上がるように配慮している。

また、全学的に 3 ~ 4 年次には「卒業論文」等 (「卒業研究」・「専攻演習」・「専攻実験実習」・「特別臨地実習」を含む) の指導のために研究室に配属されるが、表 3-1-2 に示すように、半数以上の研究室で 10 人以下の学生数となっており、16 人以上の配属学生を有する研究室は全体の 20 % である。

表 3-1-1 受講者数別科目数 (平成 19 (2007) 年度前期)

受講者数 (人)	授業科目数	比率 (%)
1 ~ 49	175	74
50 ~ 99	56	23
100 ~ 149	5	2
150 ~ 199	1	1
計	237	100

表 3-1-2 研究室当りの学生数 (平成 18 (2008) 年度)

学生数 (人)	研究室数	比率 (%)
1 ~ 5	20	40
6 ~ 10	8	16
11 ~ 15	12	24
16 ~ 20	8	16
21 ~	2	4
合計	50	100

大学院では、学部と共通の教育環境、指導教員により学界・産業界における先端の研究動向を踏まえて、学部教育より一層理論的実践的な教育をマンツーマン方式で行っている。学生には個々にパソコンを貸与し、ネットワークを通して内外の関係大学、学会、研究機関との交流を図り、最新の研究動向を把握し研究に活用している。院生は日常的に指導教員の研究室で指導を受けるが、大学院生室を設置し自学自習も可能としている。また、社会人入学者等に配慮し、法令の範囲内で柔軟な教育方法を取れるようにしている。

(2) 実学教育

実学教育の実践のひとつとして、いずれの学部学科においても、実験・実習科目は1年次から開設され、環境造園学部地域環境学科をのぞいては、全実験・実習科目の大半が1～2年次に開設されている(表3-1-3)。

表3-1-3 各学部学科の開講時期別専門教育科目数(平成18(2006)年度)

学部	学科	コース	授業の種類	1年次		2年次		3年次		4年次				
				前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
園芸学部	園芸学科	果樹・蔬菜園芸学コース	講義・演習	3	4	1	1	2	2	1	6	0	0	
			実験・実習	2	3	5	5	4	1	6	0	0		
			卒業論文等*	0	0	0	0	0	2	3	2			
		花卉園芸学コース	講義・演習	3	4	1	1	2	2	1	6	0	0	
実験・実習	2		3	5	5	4	1	0	0					
卒業論文等*	0		0	0	0	0	2	3	2					
環境保全園芸学コース	講義・演習	3	4	1	1	2	2	1	6	0	0			
	実験・実習	2	3	5	5	4	1	0	0					
	卒業論文等*	0	0	0	0	0	2	3	2					
総合園芸学コース	講義・演習	3	4	1	1	2	2	1	6	0	0			
	実験・実習	2	3	5	5	4	1	0	0					
	卒業論文等*	0	0	0	0	0	2	3	2					
環境造園学部	造園学科	造園学コース	講義・演習	5	5	9	1	0	1	1	0	3	1	
			実験・実習	1	2	4	3	2	2	1	0			
	卒業論文等*		0	0	0	0	0	1	3	1				
	緑化工学コース	講義・演習	5	5	9	1	0	1	1	0	3	1		
		実験・実習	1	2	4	3	2	2	1	0				
		卒業論文等*	0	0	0	0	0	1	3	1				
地域環境学科	/	講義・演習	7	8	1	0	9	7	7	0	0			
		実験・実習	1	1	3	4	4	4	0	0				
		卒業論文等*	0	0	0	0	0	1	2	2				
健康栄養学部	管理栄養学科	/	講義・演習	8	8	1	4	1	2	1	4	1	0	0
			実験・実習	1	2	4	6	4	7	0	0			
			卒業論文等*	0	0	0	0	0	0	2	2			
	食品健康学科	/	講義・演習	8	1	0	1	3	9	7	1	0	1	0
			実験・実習	1	2	2	3	4	0	0	0			
			卒業論文等*	0	0	0	0	0	0	2	2			

インターンシップ、国外研修、学外研修を除く。
 2学期にまたがる開講科目は両方の学期で数えた。
 卒業論文等*には、卒業論文、卒業研究、専攻演習、専攻実験実習、特別臨地実習を含む。

(3) 卒業研究等

各学部学科とも、学生は授業科目のほとんどを3年次終了までに履修し(表3-1-3)、主として4年次には、学生は研究室に配属されてマンツーマンで指導を受ける。園芸学部園芸学科では卒業論文、専攻演習、専攻実験実習(いずれも必修科目)、環境造園学部造園学科では卒業論文(必修科目)、専攻演習(選択科目)、環境造園学部地域環境学科では専攻演習(必修科目)、卒業論文(選択必修科目)、健康栄養学部管理栄養学科では卒業研究、特別臨地実習(いずれも選択科目)、健康栄養学部食品健康学科では卒業論文または専攻演習(選択必修科目)が開講されている。いずれの場合にも、学生の主体性を尊重した教育により、問題発見・解決能力を身に付けることができるよう指導が行われている。

(4) 学外・国外で実施される授業

いずれの各学部学科でも、学内で実施される授業のみならず、インターンシップも含めて学外で行われる授業科目を開設し、広い視野と実践力をもった人材の育成に努めている。健康栄養学部管理栄養学科では、省令「管理栄養士学校指定規則」の定めにより学外臨地実習が行われている。

さらに、園芸学部では、毎年約2週間のニュージーランド研修を実施しており、他の学部学科の学生も自由科目として履修することが可能である。

(2) 3-1の自己評価

各学部学科・研究科ともに、本学の教育研究の理念に基づき、「創造性に富み、人間性と社会性豊かな人間」、「専門分野において社会に貢献寄与できる人材」を育成するべく、教育目的・目標を設定している。教育課程の編成方針もこれに即したものとし、少人数教育と実学教育を有効に実施している。

大学院研究科については、進学者が増加しつつあるのが現状である。しかし、他大学の大学院へ進学する者もあり、教員の魅力ある研究と教育がよりいっそう求められていると考える。

(3) 3-1の改善・向上方策(将来計画)

変化していく学生のニーズや社会的需要に柔軟に対応することが大切であり、各学部学科において教育課程について常に検討し続けることが重要である。学内・学外の意見を広く取り入れながら、検証していく。

3-2. 教育課程の編成方針に即して、体系的かつ適切に教育課程が設定されていること。

(1) 事実の説明(現状)

3-2-① 教育課程が体系的に編成され、その内容が適切であるか。

本学は、教育課程を共通教育及び専門教育に区分している。

共通教育科目は園芸学部及び環境造園学部では人文科学系、社会科学系、自然科学系、外国語系、保健体育系に区分され、豊かな人間性の涵養、専門教育の基礎学習のため主として1～2年次に履修するカリキュラムを組んでいる。

各学部学科では、それぞれの教育目的に沿って、以下のように教育課程を体系的に編成している。

【園芸学部園芸学科】

園芸学科は、果樹・蔬菜園芸学、花卉園芸学、環境保全園芸学、総合園芸学の4コースからなる。学生は1年次には園芸学共通の講義科目や実験・実習科目を履修し、2年次よりコース別のカリキュラムとなる。

果樹・蔬菜園芸学コースでは、果樹及び蔬菜を中心に据え、園芸作物の品種、栽培、生育調節、育種、作物保護及び土壌管理や施設における環境調節などの専門知識と技術を習得することを教育目的としている。近年はバイオテクノロジーによる優良種苗の大量増殖、施設栽培におけるコンピュータ制御等の新しい技術にも取り組み、成果をあげている。

花卉園芸学コースでは、花卉園芸学を中心とし、種々の花卉類の育種、種苗、栽培、生理・生態の他、盆栽、花壇デザインと積極的に関連分野も取り入れて、現代人の心の豊かさに貢献する花卉園芸の専門家育成の教育内容となっている。

環境保全園芸学コースでは、高品質・高集約性に依拠し、化学肥料、農薬の多投の結果、農地荒廃、農業者の健康阻害、園芸作物の残留農薬といった諸問題の深刻化に伴い、消費者の安全や市場での有機農産物の付加価値の発生等を専門分野とし、環境保全型園芸技術の開発・普及に従事する専門家育成を目的とした教育を行っている。

総合園芸学コースでは、関連諸科学の成果を利用することにより、細分化が進行してきている園芸学の専門分野において、総合的な認識を培い、多様な園芸作物の共通の基本的技術と特性を学び園芸作物全体を鳥瞰できる専門家を育成する教育課程となっている。

【環境造園学部造園学科】

造園学科は、造園学、緑化学の2つのコースからなる。両コースとも1年次には造園学全般に関する講義科目や実習科目を行い、2年次より専門分野の授業を行っている。

造園学コースでは、空間を構成する多様な要素（自然環境、歴史、文化など）を把握整理し、理解した上で、魅力ある庭園や公園、広場などを創造することのできる専門家育成の教育を行っている。

緑化学コースでは、破壊された自然環境の修復、都市緑化、オープンスペースの活用等の専門分野において、緑化工事に不可欠な植生調査などの現地調査技術や、植物の生育を促す土壌改良等の施工技術等を身につけた上で、魅力ある空間の保全や創造ができる専門家を育成する教育内容となっている。

【環境造園学部地域環境学科】

地域環境学科では、多様な生物が生息する地域の自然環境と自分達が居住する地域社会の産業経済、生活文化等の重層的人間活動を学び、その両立を考えることのできる人材育成を行っている。自然科学と人文科学の両面から地域環境をとらえる文理融合教育によっ

て、地域の抱える諸々の環境問題を総合的に解明し、解決方法を考え提案できる専門家育成を目的とした教育内容となっている。

【健康栄養学部管理栄養学科】

管理栄養学科では、国民健康づくり政策に基づき、地域住民集団及び個人別の栄養の調査・評価・判定・診断から栄養管理計画の立案、そして傷病者に対する病態別栄養指導あるいは栄養教育を通しての生活習慣病の予防といった高度な栄養実践に従事できる管理栄養士育成を目的とした教育課程となっている。

【健康栄養学部食品健康学科】

食品健康学科では、食品の衛生・安全性、食品の栄養・機能性、高品質食品の開発・加工・製造、食品の快適性の4つの分野の授業科目を開設し、食品消費の視点から、生活習慣病対策および予防、健康維持増進に貢献する食品の研究・開発の専門家を育成する教育課程となっている。

3-2-② 教育課程の編成方針に則した授業科目、授業の内容となっているか。

各学部学科では、以下のように教育課程の編成方針に即した授業科目を開設している。

なお、授業内容はシラバスに明示され、学生・教職員はWEB上で閲覧することができるようになっている。シラバスには、授業科目ごとに、「授業概要」「授業計画」「評価方法」「テキスト」「参考書」等の項目が設けられており、「授業計画」には各学期15週分の授業の計画を記載することになっている。

【園芸学部園芸学科】

コースに分かれるのは2年次からであり、1年次には園芸学共通の基礎科目として、「植物生理学」「植物生態学」「遺伝育種概論」「栽培原論」「園芸概論」「土壌肥料概論」等の講義科目を履修する。

また、入学時から実学教育が実践できるよう、「園芸基礎実習」「園芸病理実験」「園芸昆虫実験」「土壌肥料実験」等の実験・実習科目を履修する体系となっている。

2年次以降はコースに分かれて専門分野の授業を履修する。

学業の仕上げとして、より専門性を深めきめの細かい指導ができるよう、3年次後期からは全員を研究室配属としている。

【環境造園学部造園学科】

1年次よりコースに分かれるが、両コースとも、1年次には造園学の全体像を理解するため、「造園学総論」「造園樹木学」「ガーデニング概論」「造園緑地学概論」「植物生理学」「土壌肥料概論」「ランドスケープ作品論」「デザイン基礎」等の講義科目を履修する。

また、入学時から実学教育が実践できるよう、1年次には「造園設計実習」「造形美学実習」等の実習科目を履修し、2年次以降からは実学教育をさらに充実させるため、「野外体験演習」「都市緑地論演習」「自然緑地論演習」「敷地計画論演習」「庭園学演習」「造園学

実習」「測量学実習」「造園施工実習」「ガーデニング実習」「造園管理学実習」「学外研修」「緑化学実験」「造園植物学実験」等の演習・実習・実験科目を附属実習場、日本庭園、樹木園、育成園、野外フィールド等を利用して実践的に履修する体系となっている。

学業の仕上げとして、より専門性を深めきめの細かい指導ができるよう、3年次後期から全員を研究室配属としている。

【環境造園学部地域環境学科】

まず自然科学と社会科学の両面について基礎的な知識を習得するため、1年次には自然科学系として「岩から土への科学」「生き物生息空間概論」「環境保護論」「植物の分類と系統」「環境科学」「農業と自然との共生」、社会科学系として「経済統計学」「地域環境概論」「地域社会と生活」等の概論科目を履修する。

2年次からは直接環境と対話しながら学ぶ機会を増やすため、専門分野の講義科目に加え、「環境保全型農業実習」「コンピュータ製図」「環境基礎実験」「環境植物学実習及び演習」「学外研修」等の演習・実習を学内のみならず、学外でもフィールドワークとして実施している。

学業の仕上げとして、より専門性を深めきめの細かい指導ができるよう、3年次後期からは全員を研究室配属としている。

【健康栄養学部管理栄養学科】

省令「管理栄養士学校指定規則」で定められている分野、科目の他に本学教育課程独自に定める区分として特修分野と総合分野を設けている。特修分野では専門必修科目として、総合的な食の援助にかかわる食事介助、食環境の調整、食事に関連した体調の変化に対する救急法などを修得するための「介護・看護演習」と、専門選択科目として「食文化論」「環境保全型農業論」「園芸療法論」「薬用植物論」等の科目を開講し、食と健康に関する幅広い知識を修得できるようになっている。

また、総合分野は「管理栄養士演習」「特別臨地実習」「ライフサイエンス」等の科目を開講し、管理栄養士として必要な知識・技術の修得のみならず、豊富な演習・実習などの実践体験により、職務上良好な人間関係を築き栄養指導の即戦力となれるような教育を実施している。（注：教育効果に配慮し、「特別臨地実習」は平成19年度から「専攻演習」に変更。「ライフサイエンス」は平成19年度から廃止した。）

学業の仕上げとして、より専門性を深めきめの細かい指導ができるよう、4年次からは全員を研究室に配属し、卒業研究及び管理栄養士国家試験受験へ向けての学習指導を行っている。

【健康栄養学部食品健康学科】

1年次には食品学の基礎科目として「食品健康学概論」「生活微生物学」「生物化学」「有機化学」「生理学」「食品分析学」等の講義科目を履修する。

また、入学時から実学教育を実践できるよう、「食物基礎実験」「食物生化学実験」「食品微生物学利用実験」等の実習科目を履修し、2年次からは、新しい食品・食材の開発、加工法や製造技術の習得、機能性食品の分析などの実践的教育を充実させるため、専門分

野の講義科目に加え、「食品学実験」「食品衛生学実験」「食品開発実習」「食品工場見学」「調理学実習」「食品製造実習」等の実験・実習科目を履修する体系になっている。

学業の仕上げとして、より専門性を深めきめの細かい指導ができるよう、3年次には全員を研究室配属としている。

3-2-③ 年間学事予定、授業期間が明示されており、適切に運営されているか。

学生便覧の巻頭には当該年度の「学年暦」が掲載されている。授業期間、定期試験の期間、夏季・冬季・学年末の各休業期間等のほか、入学式、新入生オリエンテーション、定期健康診断、卒業式などの主要行事等が記載され、これに沿って施行されている。

2年次以上の学生に対しては、各年度の初頭にその年度の「学年暦」を掲示するとともに、全員に配付することにより周知徹底している。

学則第18条・19条には、前期は4月1日から9月30日まで、後期は10月1日から3月31日までであり、1年間の授業を行う期間は、定期試験等の期間を含め、35週にわたることを原則とすると定めている。各学期の授業期間は定期試験の期間を含めて15週と設定している。

授業科目の単位数の計算方法については、学則第28条に定めている。すなわち、単位を定めるにあたっては、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間外に必要な修学等を考慮して、次の基準により単位数を計算するものとする。健康栄養学部管理栄養学科以外の学部学科にあつては、(1)講義および演習については、15時間の授業をもって1単位とする。(2)実験、実習および実技等については、30時間の授業をもって1単位とする。健康栄養学部管理栄養学科にあつては、(1)講義については、15時間の授業をもって1単位とする。(2)演習および実技については、30時間の授業をもって1単位とする。(3)実験、実習等については、45時間の授業をもって1単位とする。

授業は1時限を90分と設定しており、これは単位計算上の授業時間としては2時間に相当する。

3-2-④ 年次別履修科目の上限と進級・卒業・修了要件が適切に定められ、適用されているか。

(1) 学部

各学部学科とも年次別履修科目の上限は定めていない。これにかわって、まず1年次のはじめに学年指導教員が、取得しようとする免許・資格や卒業後の進路に即した履修計画の立て方を指導している。1年次後期以降には、学年指導教員あるいは研究室担当教員等が、各学生の単位修得状況に応じて、履修計画の立て方等の指導にあたっている。学生は、年度初頭に履修計画を立て、各学期のはじめの定められた期間内に履修登録を行う。

健康栄養学部管理栄養学科では、省令「管理栄養士学校指定規則」の定めにより学外臨地実習が実施されるが、学外臨地実習の履修資格を得るために修得しなければならない単位等の要件を定め、管理栄養士養成課程履修要項に明示している。要件を満たさない学生

は学外臨地実習に行くことができないが、要件を満たした時点で学外臨地実習の履修資格が与えられる。

表 3 - 2 - 1 卒業に必要な総単位数

学部	学科	卒業に必要な単位数
園芸学部	園芸学科	124単位
環境造園学部	造園学科	124単位
	地域環境学科	124単位
健康栄養学部	管理栄養学科	128単位
	食品健康学科	128単位

本学では進級判定は行っておらず、4年次終了時に卒業判定が行われる。

卒業要件単位数は、学則第 30 条に表 3 - 2 - 1 のごとく規定されている。本学に 4 年以上在学し、所定の単位数を修得した者については、原則として学科会議で確認のうえ、教授会の議を経て学長が卒業を認定する。卒業が認定された者には、それぞれ表 3 - 2 - 2 の学位が授与される。

表 3 - 2 - 2 授与される学位

学部	学科	学位
園芸学部	園芸学科	学士 (農学)
環境造園学部	造園学科	学士 (農学)
	地域環境学科	学士 (農学)
健康栄養学部	管理栄養学科	学士 (栄養学)
	食品健康学科	学士 (食品学)

履修規程には、共通教育と専門教育について、学部学科ごとに最低単位と認定単位の上限、区分が定められている (表 3 - 2 - 3、表 3 - 2 - 4)。卒業するためには、学部学科ごとに定められた最低単位を、区分に従い取得しなければならず、また、認定単位の上限を超えて取得した単位は、卒業認定単位として認められない。

専門教育科目は、必修科目、選択必修科目、選択科目、自由科目に区分され、学年進行に従い基礎から応用へと体系的に修得できるようになっている。最低取得単位は、園芸学部及び環境造園学部では 72 単位、健康栄養学部では 104 単位としている。

なお、自由科目とは、専門分野の学際的領域等を考慮し、学生が幅広い選択肢を持てるように他学科開設科目を 20 単位を上限として修得できる制度で、資格養成課程として設置された健康栄養学部管理栄養学科以外の学生は、担当教員の承諾を得て任意に履修する

ことができる。ただし、管理栄養学科の専門科目については、選択科目にかぎり、食品健康学科の学生のみが履修することができることになっている。最低取得単位は定められていないが、認定単位の上限を超えて取得した単位は、卒業認定単位として認められない。

また、宮崎県の高等教育機関（高専を含む）で組織する「高等教育コンソーシアム宮崎」で平成 19（2007）年度から実施している単位互換科目についても、履修規程に定められた範囲内で卒業認定単位としている。

表 3 - 2 - 3 卒業に必要な共通教育の単位数

学部	学科	取得すべき最低単位	区分	認定単位の上限
園芸学部	園芸学科	3 2 単位	人文科学系 社会科学系 保健講義 体育実技 1 6 単位	5 2 単位
			自然科学系 1 0 単位	
			外国語 6 単位	
環境造園学部	造園学科 地域環境学科	3 2 単位	なし	5 2 単位
健康栄養学部	管理栄養学科	2 4 単位	なし	2 4 単位
	食品健康学科	2 4 単位	なし	2 4 単位

表 3 - 2 - 4 卒業に必要な専門教育の単位数

学部	学科	取得すべき最低単位	区分	認定単位の上限
園芸学部	園芸学科	7 2 単位	果樹・蔬菜園芸学コース 花卉園芸学コース 必修科目 2 8 単位 選択必修科目 2 6 単位以上 自由科目	2 0 単位
			環境保全園芸学コース 総合園芸学コース 必修科目 2 6 単位 選択必修科目 2 0 単位以上 自由科目	
環境造園学部	造園学科	7 2 単位	必修科目 2 6 単位 選択必修科目 2 0 単位以上 自由科目	2 0 単位
	地域環境学科	7 2 単位	必修科目 6 単位 選択必修科目 2 0 単位以上 自由科目	
健康栄養学部	管理栄養学科	1 0 4 単位	必修科目 9 2 単位	2 0 単位
	食品健康学科	1 0 4 単位	必修科目 6 4 単位 選択必修科目 4 単位以上 自由科目	

(2) 大学院研究科（修士課程）

園芸学専攻では園芸生産科学、園芸資源科学、環境保全、造園学、農業経済学の 5 つの分野、食品科学専攻では食品微生物、食品化学、食品生化学の 3 つの分野の授業科目が開設されている。大学院学則第 21 条には、所属する専攻の開設科目から合計 30 単位以上を履修しなければならないと規定しており、履修する授業科目の選択にあたっては、当該学生を担当する教員の指導を受けなければならないとしている。

院生は、2 年間かけて担当教員から研究指導と論文指導を受け、修士論文を完成させることになるが、これを提出して審査に合格しなければならない。論文審査は、研究科会議において、論文発表会における質疑応答の内容等も考慮して行われる。本学大学院に 2 年以上在学し、所定の単位数を修得し、かつ、必要な研究指導を受けたうえ、修士論文の審査および最終試験に合格した者については、研究科会議の議を経て、学長が修士課程の修了を認定する。修士課程を修了した者には、修士（農学）の学位が授与される。

3-2-⑤ 教育・学習結果の評価が適切になされており、その評価の結果が有効に活用されているか。

履修規程には、科目を履修した者には、試験および出席状況等を評価し、所定の単位を与え成績とすると記されている。成績は、定期試験後の定められた期間内に、評価区分により学生に通知し、点数は通知していない。試験は、学期末に筆答、レポート等により行われる。履修登録をしたうえで、出席すべき日数の 3 分の 2 以上出席した者がこれを受験することができる。試験の成績は 100 点をもって満点とし、60 点以上を合格として所定の単位が与えられる（表 3-2-5）。定期試験の受験資格を有し、病気その他正当な理由により定期試験を受けなかった者は追試験を、定期試験および追試験の不合格者、ならびに正当な理由なくして定期試験を受けなかった者は再試験を受けることができる。

研究科においても、これに準じて成績評価がなされている。

科目ごとの成績評価の方法については、シラバスに明記することになっている。各科目の担当教員は、授業の途中において小テストやレポート等を実施する場合がある。これにより学生の学習を補助することができ、また学生の理解度を把握し、授業内容や方法の検討材料とすることができる。小テストやレポート等の成績、出席状況を加味して成績評価を行っている。

単位修得状況が思わしくない学生や欠席が目立つ学生には、各学年の指導教員あるいは研究室担当教員等が個別に指導にあたるなどの支援を行っている。また、学期ごとに、個人情報保護法を踏まえたうえで保護者のもとに成績表を送付し、各学生の単位修得状況を知らせている。

表 3 - 2 - 5 試験の種類と評価区分

試験の種類	評価区分
定期試験	[合格] 優 (100点～80点) 良 (79点～70点) 可 (69点～60点) [不合格] 不可 (59点～0点)
追試験	定期試験に同じ
再試験	[合格] 良 (79点～70点) 可 (69点～60点) [不合格] 不可 (59点～0点)

3 - 2 - ⑥ 教育内容・方法に、特色ある工夫がなされているか。

本学では、教育職員、栄養士、管理栄養士、食品衛生管理者・監視員、学芸員、測量士補、生活園芸士、フードスペシャリスト、健康食品管理士、樹木医補の養成課程が認定されている。これらについては履修要項が定められ、該当する学部学科ではそれぞれ履修要項にもとづいて教育が行われている（表 3 - 2 - 6）。「大学履修規程」の開講科目一覧には、これらの資格取得のために履修しなければならない科目に印をつけ、学生に分かりやすいように工夫している。教員免許については取得できる免許状の種類と免許教科を表 3 - 2 - 7 に示した。

表 3 - 2 - 6 資格養成課程に認定されている学科

資格	認定学科
教育職員	全学科
栄養士	管理栄養学科
管理栄養士	管理栄養学科
食品衛生管理者・監視員	管理栄養学科 食品健康学科
学芸員	地域環境学科
測量士補	地域環境学科
生活園芸士	造園学科
フードスペシャリスト	食品健康学科
健康食品管理士	食品健康学科
樹木医補	造園学科 地域環境学科 園芸学科

表 3 - 2 - 7 取得できる教育職員免許状（学士課程）

学部学科		免許状の種類	免許教科
園芸学部	園芸学科	中学校教諭 1 種免許状	理科
		高等学校教諭 1 種免許状	理科
		高等学校教諭 1 種免許状	農業
環境造園学部	造園学科	中学校教諭 1 種免許状	理科
		高等学校教諭 1 種免許状	理科
	地域環境学科	中学校教諭 1 種免許状	農業
		高等学校教諭 1 種免許状	農業
健康栄養学部	食品健康学科	中学校教諭 1 種免許状	理科
		高等学校教諭 1 種免許状	理科
		高等学校教諭 1 種免許状	農業
	管理栄養学科	栄養教諭 1 種免許状	

このほか、在学中、卒業見込み、卒業後に取得可能な資格（本学専門分野に関係するもの）について、資格名、取得方法を一覧表にして学生便覧に掲載している（表 3 - 2 - 8）。

表 3 - 2 - 8 取得可能な資格（本学専門分野に関係するもの）

資格	種類	対象学科
国家資格	普及指導員	全学科
	危険物取扱者	全学科
	毒物劇物取扱責任者	全学科
	大型特殊自動車免許（農用トラクタ免許）	全学科
	大型特殊自動車免許（農業用牽引運転免許）	全学科
	小型車両系建設機械運転特別教育	全学科
	車両系建設機械運転技能	全学科
	不整地運搬車の運転技能	全学科
	5トン未満小型移動式クレーン運転技能	全学科
	高所作業車運転技能	全学科
	臭気判定士	全学科
	水質関係第 1 ～ 4 種公害防止管理者	全学科
	技術士補	全学科
	園芸装飾技能士（グリーンコーディネーター）	園芸学科 造園学科 地域環境学科
	造園施工管理技士	造園学科 造園環境学科 造園園芸学科
造園技能士	造園学科 造園環境学科 造園園芸学科	
土木施工管理技士	造園環境学科 造園園芸学科	
玉掛け技能	造園学科	
公的資格	色彩検定	全学科
	農業機械士	全学科
	食品保健指導士	全学科
	樹木医	造園環境学科 造園園芸学科
民間資格	ピオトープ計画・施工管理士	全学科
	エクステリアプランナー	全学科
	福祉住環境コーディネーター	全学科
	消費生活アドバイザー	全学科
	食生活アドバイザー	全学科
	フードコーディネーター	全学科
	バイオ技術者認定試験	全学科
グリーンアドバイザー	園芸学科 造園環境学科	

これら以外の資格についても情報を学生に周知し、資格取得へ向けて学生の学習を促すとともに、教育プログラムを充実させるなど受験の支援に取り組んでいる。

研究科においては、表 3-2-9 のような教育職員専修免許状を取得することができる。

学部学科ごとの教育内容・方法における工夫は以下のとおりである。

【園芸学部園芸学科】

国際的な視野を養うことを目的として、希望者に約 2 週間のニュージーランド研修を実施している。また、地元高鍋地区で 2 週間の農家実習を希望者に行わせるなど、自主性を重んじながら園芸学を学べるようにしている。コンピュータ管理された学内の温室では、パソコンや携帯電話を使って温室内の状況を確認することができ、実践的な IT 技術を習得しながら学ぶことができる。

【環境造園学部造園学科】

講義と実習教育の場がキャンパス内で隣接しているため、日常的にキャンパスで実感し、学び、試みることができる実学教育を行っている。調査、設計、施工や管理などが附属実習場を含むキャンパス全域を有効に利用してできる条件下にある。さらに、学外のフィールドも利用して行っている。また、全国で行われている設計コンペや競技大会に積極的に参加するよう教育指導を行っている。

表 3-2-9 取得できる教員職員専修免許状（修士課程）

研究科専攻等		免許状の種類	免許教科
園芸学・食品科学研究科	園芸学専攻 (農業経済学分野以外)	中学校教諭専修免許状 高等学校教諭専修免許状 高等学校教諭専修免許状	理科 理科 農業
	食品科学専攻	高等学校教諭専修免許状	農業
注) 園芸学専攻農業経済学分野および食品科学専攻の学生で理科の専修免許の取得を希望する者は、科目等履修制度に準拠して履修し、免許を取得することができる。			

【環境造園学部地域環境学科】

資源循環型社会の仕組みや地域計画の方向性を学習する一方、溪流や干潟などをフィールドにして環境再生修復の基礎を学んだり、空気や土壌環境を測定するなど、キャンパス周辺の自然を題材に、地域で生じるさまざまな環境問題や、自然との共生のあり方を学ばせている。

【健康栄養学部管理栄養学科】

専門領域の業務に対してリアリティーを感じさせるために、介護施設や病院の管理栄養士を招いて、実態を踏まえた生きた教育を行っている。県内のスタンダードとなっている給食経営管理システムの操作を身に付けるために、現場の専門家から最新の情報を学ばせ

ている。

【健康栄養学部食品健康学科】

食と健康との関連のみならず、食と文化との関連にも造詣の深い、広い視野をもった人材を育成する教育を行っている。食品加工・製造に関しても、その実際を体得し、問題発見と解決能力を養うことができるよう、学内での授業に加えて、食品工場の見学を授業に取り入れ、さらにはインターンシップ同様の工場実習を授業として行っている。

3-2-⑦ 学士課程、大学院課程、専門職大学院課程等において通信教育を行っている場合には、それぞれの添削等による指導を含む印刷教材などによる授業、添削等による指導を含む放送授業、面接授業もしくはメディアを利用しておこなう授業の実施方法が適切に整備されているか。

本学では通信教育は行っていない。

(2) 3-2の自己評価

教養教育として、専門基礎科目と位置づけられる数学・理科については、学力不足を補うためのリメディアル教育を念頭に教育しているが、理系の基礎学力が不足する学生のモチベーションが著しく高まることもなく、逆に、そうではない学生の満足度を低下させてしまうことになっているのではないかと考えられる。人文・社会科学および外国語においては、学生の多様な問題意識に幅広く対応できるように、科目選択の多様性に配慮しカリキュラムの編成を行ってきた。学生が各自の将来の方向性や現在の問題意識のあり方に従って、それぞれに独自性のある科目の選択を主体的に行ってくれることを期待していたが、結果的には、学生はどのような科目の選択をすればよいのかがよくわからず、むしろ不安をいだかせる原因にもなっているのではないかと考える。

専門教育は、いずれの学部学科においても体系的に教育課程が編成されているといえる。

園芸学部園芸学科においては4つのコースが設定され、それぞれ教育課程を編成している。コースごとに履修する授業科目が異なるが、各コースに特色ある授業科目は開設されていない。地域環境学部造園学科においても同様のことがいえる。コースの特色を明確にするためには、コースを特徴づける授業科目をそれぞれ設定することが教育上より効果的であろう。

年間学事予定、授業期間は、学生便覧巻頭の「学年暦」に明示されており、適切に運営されている。2年次以上の学生に対しても、当該年度の「学年暦」を掲示や配付により周知している。

単位数の設定や授業期間、卒業要件単位その他は、大学設置基準を満たすものである。本学では、設置基準の定めにかかわらず年次別履修科目の上限は定めていないが、教員が学生の履修計画を指導しており、教育上の大きな混乱は生じていない。健康栄養学部管理栄養学科においては、学外臨地実習を受講するための条件として修得しなければならない単位等を定め、指導にあたっている。

(3) 3-2の改善・向上方策（将来計画）

教育課程の編成については、教育課程に関する学生アンケートを行うほか、保護者、卒業生、高等学校、企業等からも意見を聞くなど、要望と需要に沿うべく努る。

本学では上述のごとく進級判定を行っていないが、学生の現状と教育効果に鑑み、たとえば3年次への進級要件を定めるかどうかについて学部学科ごとに検討する。

「学年暦」に関しては、現状のものでも機能してはいるが、「学年歴」を1年度分のカレンダー形式にして、追再試験の期間、履修登録期間、入試の日程等も明示するなど、学生にとってより分かりやすい形にするよう、一層の工夫を加えたい。追再試験は現在、次の学期が始まってから授業のない時間帯に実施しているが、この点についても学習効果の観点から検討する。

[基準3の自己評価]

本学の学部学科構成及び附属施設は、大学設置基準を問題なくクリアしているが、園芸学部園芸学科は1学部1学科体制で、設置基準上他学部より専任教員数を多く揃えることになっている。1学科体制の必然性を考慮すると、組織形態としては合理性に欠ける部分がある。また、環境造園学部造園学科、地域環境学科は文理融合教育を行っているが、理系は改組前に同じ学科だったこともあり、カリキュラム上でも少なからず類似点がみられる。学生に魅力ある学部学科組織づくりを再検討する必要がある。

各学部学科・研究科ともに、本学の教育研究の理念に基づき教育目的・目標を設定しており、教育課程の編成方針もこれに即したものとなっている。少人数教育と実学教育を有効に実施し、学内において行われる授業に加え、学外における実習等も取り入れ、教育効果をあげていると考える。

しかしながら、コース制をとっている学科において教育課程上各コースの特色が明確でない面もあり、学生にとって、保護者、卒業生、高等学校、企業等にとって魅力ある教育課程を編成するべく、検証しつづけていく必要がある。

免許・資格の取得へ向けての指導體制もさらなる検討の余地がある。

[基準3の改善・向上方策（将来計画）]

各学部学科の教育内容や取得できる免許・資格の種類については、変化していく学生のニーズや社会的需要に柔軟に対応するべく、教員と広報部・学務部職員等による検討グループを編成して、学内・学外の意見・要望を積極的に聞き取り、継続的に検証していく。

免許・資格の取得へ向けての指導も、学部学科ごとに、学生、教員双方の意識高揚も含めてより効果的な方法を検討し、全学的、組織的に検証する。

資格試験に不合格となった卒業生に対しては、研究生制度、在学生向け正課外補習及び資格対策講座などを弾力的に援用する。