

基本計画書

基本計画									
事項		記入欄						備考	
計画の区分		短期大学の学科の設置							
フリガナ設置者		カッコウホジシン オサカコクサイガクエン 学校法人 大阪国際学園							
フリガナ大学の名称		オサカコクサイダ`イガクタンキョ`イ`クワ` 大阪国際大学短期大学部 (Osaka International College)							
大学本部の位置		大阪府守口市藤田町6丁目21番57号							
大学の目的		本学は、教育基本法の精神に則り、高い教養を授けると共に、専門の職業教育を施し、よき社会人を育成することを目的とする。							
新設学部等の目的		高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材を養成することを目的とする。							
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	栄養学科 [Department of Nutrition]	2年	40人	—年次	80人	短期大学士 (栄養学) (Associate degree in Nutrition)	令和3年4月 第1年次	大阪府守口市藤田町 6丁目21番57号	
	計	2	40	—	80				
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)		大阪国際大学短期大学部 ライフデザイン学科 (100) (令和2年4月 届出予定) ライフデザイン総合学科(廃止) (△140) ※ 令和3年4月より学生募集停止							
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数					卒業要件単位数		
		講義	演習	実験・実習	計				
	栄養学科	30科目	21科目	19科目	70科目	66単位			
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等						兼任教員
			教授	准教授	講師	助教	計	助手	
	新設分	栄養学科	2人 (2)	1人 (1)	3人 (3)	0人 (0)	6人 (6)	0人 (0)	34人 (18)
		ライフデザイン学科	4 (4)	2 (2)	2 (2)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	47 (26)
		計	6 (6)	3 (3)	5 (5)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	— (—)
	既設分	幼児保育学科	5 (5)	4 (4)	3 (3)	1 (1)	13 (13)	0 (0)	47 (47)
		基幹教育機構	0 (0)	1 (1)	1 (1)	0 (0)	2 (2)	0 (0)	— (—)
		計	5 (5)	5 (5)	4 (4)	1 (1)	15 (15)	0 (0)	— (—)
	合計		11 (11)	8 (8)	9 (9)	1 (1)	29 (29)	0 (0)	— (—)

令和2年4月
届出予定

教員以外の職員の概要	職 種		専 任		兼 任		計							
	事 務 職 員		15 人 (15)		32 人 (32)		47 人 (47)							
	技 術 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)							
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)		2 (2)		3 (3)							
	そ の 他 の 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)							
	計		16 (16)		34 (34)		50 (50)							
校 地 等	区 分		専 用		共 用		共用する他の学校等の専用		計					
	校 舎 敷 地		1,959.13 m ²		10,345.67 m ²		2,044.00 m ²		14,348.80 m ²					
	運 動 場 用 地		0 m ²		17,681.15 m ²		0 m ²		17,681.15 m ²					
	小 計		1,959.13 m ²		28,026.82 m ²		2,044.00 m ²		32,029.95 m ²					
	そ の 他		0 m ²		0 m ²		0 m ²		0 m ²					
	合 計		1,959.13 m ²		28,026.82 m ²		2,044.00 m ²		32,029.95 m ²					
校 舎			専 用		共 用		共用する他の学校等の専用		計					
			1,877.83 m ² (1,877.83 m ²)		28,596.66 m ² (28,596.66 m ²)		7,085.00 m ² (7,085.00 m ²)		37,559.49 m ² (37,559.49 m ²)					
教室等		講義室		演習室		実験実習室		情報処理学習施設		語学学習施設				
		25 室		0 室		8 室		6 室 (補助職員 5 人)		2 室 (補助職員 2 人)				
専 任 教 員 研 究 室				新設学部等の名称				室 数						
				栄養学科				6 室						
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称		図書 〔うち外国書〕 冊		学術雑誌 〔うち外国書〕 種		電子ジャーナル 〔うち外国書〕		視聴覚資料 点		機械・器具 点		標本 点	
	栄養学科		4,134〔597〕 (4,134〔597〕)		42〔0〕 (42〔0〕)		28〔0〕 (28〔0〕)		98 (98)		7,000 (7,000)		2 (2)	
	計		4,134〔597〕 (4,134〔597〕)		42〔0〕 (42〔0〕)		28〔0〕 (28〔0〕)		98 (98)		7,000 (7,000)		2 (2)	
図 書 館			面積			閲覧座席数			収 納 可 能 冊 数					
			1,336.00 m ²			348 席			124,000 冊					
体 育 館			面積			体育館以外のスポーツ施設の概要								
			2,144.68 m ²			プール1面、フィットネスルーム3室、トレーニングルーム1室								
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	経 費 の 見 積 り	区 分		開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次				
		教員1人当り研究費等			333千円	333千円	—	—	—	—				
		共同研究費等			8,000千円	8,000千円	—	—	—	—				
		図書購入費		7,500千円	7,500千円	7,500千円	—	—	—	—				
		設備購入費		5,000千円	5,000千円	5,000千円	—	—	—	—				
	学生1人当り納付金		第1年次		第2年次		第3年次		第4年次		第5年次		第6年次	
			1,290 千円		1,040 千円		— 千円		— 千円		— 千円		— 千円	
学生納付金以外の維持方法の概要					該当なし									

既設大学等の状況	大 学 の 名 称	大阪国際大学								
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定 員 超過率	開設 年度	所 在 地	
		年	人	年次 人	人		倍			
	経営経済学部 経営学科	4	80	—	240	学士 (経営学)	1.24 1.22	平成 30年度	大阪府守口市藤田町 6丁目21番57号	
	経済学科	4	60	—	180	学士 (経済学)	1.27	平成 30年度	同上	
	グローバルビジネス学部 グローバルビジネス学科	4	—	—	—	学士 (経営学)	—	平成 26年度	同上	平成30年より 学生募集停止
	現代社会学部 情報デザイン学科	4	—	—	—	学士 (社会情報学)	—	平成 20年度	同上	平成26年より 学生募集停止
	人間科学部 心理コミュニケーション学科	4	70	—	280	学士 (人間科学)	1.20 1.22	平成 14年度	同上	平成30年度 入学定員増(10人)
	人間健康科学科	4	70	—	280	学士 (人間科学)	1.29	平成 14年度	同上	
	スポーツ行動学科	4	110	—	430	学士 (人間科学)	1.13	平成 14年度	同上	
	国際教養学部 国際コミュニケーション学科	4	70	—	280	学士 (国際教養学)	1.26 1.29	平成 27年度	同上	
	国際観光学科	4	70	—	280	学士 (国際教養学)	1.24	平成 27年度	同上	
	国際コミュニケーション学部 国際コミュニケーション学科	4	—	—	—	学士 (国際コミュニケー ション学)	—	平成 19年度	同上	平成27年より 学生募集停止
	経営情報学研究科 経営情報学専攻 (修士課程)	2	15	—	30	修士 (経営情報学)	0.20	平成 5年度	同上	
	経営情報学専攻 (博士後期課程)	3	3	—	9	博士 (経営情報学)	0.11	平成 7年度	同上	
	大 学 の 名 称	大阪国際大学短期大学部								
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定 員 超過率	開設 年度	所 在 地	
		年	人	年次 人	人		倍			
	幼児保育学科	2	150	—	300	短期大学士 (幼児教育学)	0.93	昭和 51年度	大阪府守口市藤田町 6丁目21番57号	令和3年より 学生募集停止
	ライフデザイン総合学科	2	140	—	280	短期大学士 (栄養学) (総合人間学)	1.27	平成 20年度	同上	
附属施設の概要		該当なし								

学校法人大阪国際学園 設置認可等に関わる組織の移行表

令和2年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和3年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
大阪国際大学				大阪国際大学				
経営経済学部				経営経済学部				
経営学科	80	—	320	経営学科	80	—	320	
経済学科	60	—	240	経済学科	60	—	240	
国際教養学部				国際教養学部				
国際コミュニケーション学科	70	—	280	国際コミュニケーション学科	70	—	280	
国際観光学科	70	—	280	国際観光学科	70	—	280	
人間科学部				人間科学部				
心理コミュニケーション学科	70	—	280	心理コミュニケーション学科	70	—	280	
人間健康科学科	70	—	280	人間健康科学科	70	—	280	
スポーツ行動学科	110	—	440	スポーツ行動学科	110	—	440	
計	530	—	2120	計	530	—	2120	
大阪国際大学大学院				大阪国際大学大学院				
経営情報学研究科				経営情報学研究科				
経営情報学専攻(M)	15	—	30	経営情報学専攻(M)	15	—	30	
経営情報学専攻(D)	3	—	9	経営情報学専攻(D)	3	—	9	
計	18	—	39	計	18	—	39	
大阪国際大学短期大学部				大阪国際大学短期大学部				
ライフデザイン総合学科	140	—	280		0	—	0	令和3年4月 学生募集停止
				栄養学科	40	—	80	学科の設置(届出)
				ライフデザイン学科	100	—	200	学科の設置(届出)
幼児保育学科	150	—	300	幼児保育学科	150	—	300	
計	290	—	580	計	290	—	580	

教育課程等の概要																		
(栄養学科)																		
科目 区分		授業科目の名称	配当 年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備 考			
				必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・ 実習	教 授	准 教 授	講 師	助 教	助 手				
基本 教育 科目	現代 社会の 基礎 理解	現代社会のしくみ	1前		2		○									兼1	※講義 オムニバス	
		女性学入門	1後		2		○									兼1		
		日本の伝統文化と芸術	2前		2											兼3		
		暮らしのなかの憲法	1前・後		2		○			○						兼1		
		小計（ 4 科目）	—	0	8	0	—			0	0	0	0	0	兼6	—		
	人間 の 基礎 理解	生活と環境	1前		2		○						1				兼1	
		生活と健康	1前		2		○										兼1	
		人権教育論	1前・後		2		○										兼1	
		生涯スポーツ論	2後		2		○										兼1	
		小計（ 4 科目）	—	0	8	0	—			0	0	1	0	0	兼3	—		
	コミュニ ケー ションと 情報 技術 の 基礎 理解	英語Ⅰ（Basic Conversation）	1前		1			○									兼2	
		英語Ⅱ（Basic Conversation）	1後		1			○									兼2	
		中国語Ⅰ	1前		1			○									兼1	
		中国語Ⅱ	1後		1			○									兼1	
		韓国語Ⅰ	1前		1			○									兼2	
		韓国語Ⅱ	1後		1			○									兼2	
		スタディアブロードⅠ	1・2		1					○							兼1	
		スタディアブロードⅡ	1・2		1					○							兼1	
		コンピュータ基礎演習Ⅰ（ワープロ）	1前		1			○									兼1	
		コンピュータ基礎演習Ⅱ（表計算基礎）	1後		1			○									兼1	
	小計（ 10 科目）	—	0	10	0	—			0	0	0	0	0	兼7	—			
	社会 生活 の 基礎 理解	基礎演習Ⅰ（日本語表現）	1前		2			○									兼1	
		基礎演習Ⅱ（プレゼンテーション）	2前		2			○									兼1	
		社会生活の基礎	1前		2		○										兼1	
		サービスラーニング	1・2		2					○							兼2	
		小計（ 4 科目）	—	0	8	0	—			0	0	0	0	0	兼5	—		
基本教育科目		小計（ 22 科目）	—	0	34	0	—			0	0	1	0	0	兼20	—		
学 科 専 門 教 育 科 目	セ ミ ナ ー	セミナーⅠ a	1前	1			○			2	1	3						
		セミナーⅠ b	1後	1			○			2	1	3						
		セミナーⅡ a	2前	1			○			2	1	3						
		セミナーⅡ b	2後	1			○			2	1	3						
		小計（ 4 科目）	—	4	0	0	—			2	1	3	0	0		—		
	栄 養 土 基 礎	自己開発演習	1前		2			○									兼1	オムニバス
		マナー演習	1前		2			○									兼1	
		基礎生物化学	1前		2		○					1						
		栄養土基礎演習	1前		2			○		2	1	3						
		心理学	1後		2		○									兼1		
		小計（ 5 科目）	—	0	10	0	—			2	1	3	0	0	兼3	—		
	社会 生活 と 健康	公衆衛生学	2前		2		○										兼1	
		社会福祉概論	2後		2		○										兼1	
		小計（ 2 科目）	—	0	4	0	—			0	0	0	0	0	兼2	—		
	人 体 の 機 能 と 構 造	疾病の成り立ち	2前		2		○										兼1	
		解剖生理学	1前		2		○										兼1	
		生化学	1後		2		○			1								
運動生理学		2後		2		○										兼1		
生理・生化学実験		2後		1				○	1									
小計（ 5 科目）		—	0	9	0	—			1	0	0	0	0	兼3	—			

教育課程等の概要																	
(栄養学科)																	
科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
学科専門教育科目	食品と衛生	食品学総論	1前		2		○						1			兼1 兼1 兼1	
		食品学実験	1前		1				○				1				
		食品衛生学	1後		2		○						1				
		食品衛生学実験	1後		1				○				1				
		食品学各論Ⅰ	1後		2		○										
		食品学各論Ⅱ（加工学を含む）	2前		2		○										
		食品学実習（加工学を含む）	2後		1				○								
		小計（ 7 科目）	—	0	11	0	—			0	0	1	0	0	兼1		—
	栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	1前		2		○				1					兼1	
		基礎栄養学Ⅱ	1後		2		○										
		応用栄養学	1後		2		○						1				
		応用栄養学実習	2前		1				○				1				
		実践栄養学	2前		2		○						1				
		実践栄養学実習	2後		1				○				1				
		臨床栄養学	1後		2		○								兼1		
		臨床栄養学実習	2前		1				○				1				
	小計（ 8 科目）	—	0	13	0	—			1	0	2	0	0	兼2	—		
	栄養の指導	栄養指導論	1後		2		○									兼1 オムニバス オムニバス	
		栄養指導論実習Ⅰ	1後		1				○			1					
		栄養指導論実習Ⅱ	2前		1				○			1					
		公衆栄養学	2前		2		○					1					
		栄養士実務演習Ⅰ	1前		1			○									
		栄養士実務演習Ⅱ	2前		1			○				1					
		栄養士総合演習Ⅰ	2前		2			○		2		1					
		栄養士総合演習Ⅱ	2後		2			○		2	1	3					
	小計（ 8 科目）	—	0	12	0	—			2	1	3	0	0	兼2	—		
	給食の運営	調理学	1前		2		○				1					兼1 兼1 集中	
		調理学実習Ⅰ	1前		1				○		1						
		調理学実習Ⅱ	1後		1				○		1						
		調理学実習Ⅲ	2後		1				○								
		給食管理	1後		2		○					1					
		給食計画論	1後		2		○					1					
		給食管理実習	2前		2				○			1					
		実践給食管理実習	2後		1				○						兼1		
		栄養士校外実習	2後		1				○			1					
	小計（ 9 科目）	—	0	13	0	—			1	0	1	0	0	兼2	—		
学科専門教育科目 小計（ 48 科目）		—	4	72	0	—			2	1	3	0	0	兼14	—		
合 計（ 70 科目）		—	4	106	0	—			2	1	3	0	0	兼34	—		
学位又は称号	短期大学士（栄養学）			学位又は学科の分野					家政								
卒業要件及び履修方法								授業期間等									
基本教育科目から外国語科目 2 単位以上を含め 8 単位以上、学科専門教育科目から必修科目 4 単位を含めた 50 単位以上を修得し、残り 8 単位を、基本教育科目、学科専門教育科目のいずれかの科目区分から 8 単位以上修得し、合計 66 単位以上修得すること。								1 学年の学期区分					2 学期				
								1 学期の授業期間					15 週				
								1 時限の授業時間					90 分				

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学科)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備 考	
基本 教育 科目	現代 社会 の 基 礎 理 解	現代社会のしくみ	18歳選挙権成立に伴い、若いうちから自身の生きる社会に目を向け、そこで起こっている諸問題について考え、意思決定や問題解決に参加していくことが、ますます重要となっている。本講義では、現代の日本社会や世界で起きている様々な問題を取り上げ、それらの問題についての基本的理解を図るとともに、関連映像の視聴、ワークシートの記入、付箋を利用した意見交流等の参加型学習を通じて、様々な考え方に触れながら一人ひとりが自身の意見を形成していくことを目指す。	
		女性学入門	「女性学」とは、今まで男性の価値観やものさしで作られ、動いてきた社会を、女性の視点から問い直していこうとする、私たちの生活と密着した学問である。社会的・文化的に構築された性のあり様（ジェンダー、gender）を切り口にして、性暴力、性差別の問題などを捉えなおしていきたい。そして、ジェンダーに縛られない自由な男女のあり方を生かせる道を考えたい。	
		日本の伝統文化と芸術	（全体の概要） 日本の伝統および文化について、講義から基本的な理解をする。その後、初心者向けの体験学習を通じて理論と実践の両面から理解を深める。具体的には、5回の全体講義の後、空手道、華道、書道の3つのクラスに分け、其々10回の実習を行う。（オムニバス方式／全15回） （21 佐藤智明／全体講義5回・空手道10回） 単にスポーツ的に身体活動を実施するのではなく、身体活動を通じて礼節や体の使い方を学んでいく。 （24 高橋泰代／華道10回） 華道は日本の伝統芸術のひとつであり、草木や花を命あるものとしてとらえ、花器や花瓶の上でその美しさを表現するものである。華道の歴史的背景や現在の華道またフラワー・アレンジメントとの関連を解説し、初歩的な花を活ける実習を通して、華道を通して日本の伝統文化を理解することを目的とする。 （34 丸山茜葉／書道10回） 臨書や自由制作を通じての漢字やかな書の実技の演習も行い、その中で鑑賞方法についても教授する。	オムニバス方式 講義10時間 実習20時間
		暮らしのなかの憲法	憲法は我が国の最高法規であり、国のあり方を定める基本的なルールである。憲法上の規定は大きく分けると2つに分類でき、基本理念である「人権保障」に関する諸規定と、国家権力による不当な人権侵害を防止する制度としての「統治機構」に関する諸規定から構成されている。私たちの暮らしの中では特段憲法を意識することなく生活を送っているが、こうした「人権」という観点から憲法を見てみれば、過去から現在に至るまで、国家権力により不当に人権を制限される事態が数々発生しており、自分自身には全く関係ない話であると言い切ることはできない。また、憲法改正が叫ばれる昨今、次代を担う私たちは正面から憲法に向き合わなければならない時期に来ているとも言える。そこで、この講義では、簡潔で抽象的な憲法の諸規定がいかにして私たちの暮らしと関連するのか、憲法の基本構造や全体像を理論的な観点だけでなく、判例等の具体的な事例に即して検討する。	
	人間 の 基 礎 理 解	生活と環境	最新の科学は、様々な環境要因が遺伝子の発現に影響する（エピジェネティクス）ことを明らかにしてきている。人間の健康は、食料生産を含む持続可能な社会の構築を基盤とした環境との調和・共存によって維持されている。この講義では、世界各地で問題を引き起こしてきた様々な公害、放射性物質や化合物による地球環境汚染などの不幸な出来事を具体的に概説しながら、すべての人間が幸せに暮らすための基盤となる人間と環境との関係を科学的に説明し、将来健康に過ごすために欠かすことができない基盤的知識とスキルを身につける。	
		生活と健康	健康にかかわる現代社会の諸問題を、生物・医学的な見地のみならず、社会・文化的な観点でも考える。自身の現状を見直すセルフチェックなどを通して身近な問題として学び、あらためて健康観や生き方を考える端緒としてもらうことを目的とする。	
		人権教育論	「21世紀は人権の世紀である」と言われる。日本国の人権教育は、同和問題の解決をめざすことから始まった同和教育の取り組みと、国連などでもとりあげられている国際的人権教育への取り組みが、一つの流れとして合流したものである。グローバルな人権問題を視野に入れながら、それぞれの国内の人権問題に取り組むのが人権教育である。今、私たちの身の回りには、人命軽視の傾向や人権侵害の事実が数多く存在しており、私たちの人権意識の内実を見つめ直し、人権尊重の今日的意義を問い直すことが益々重要となっている。そこで、新聞報道やビデオ等を活用し、日々生起する生活事例を教材として取り上げることで、差別と人権の問題を追求し、これからの人権教育の在り方について考えていく。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学科)				
科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備 考
基本 教育 科目	人間の 基礎 理解	生涯スポーツ論	2011年に制定されたわが国のスポーツ基本法では、スポーツを世界共通の人類の文化であるとし、スポーツを通じて幸福で豊かな生活を営むことはすべての人々の権利であると謳っている。またスポーツには健康・地域社会再生・経済発展・国際平和貢献など重要な意義と効果があることも期待されている。2015年には新たにスポーツ庁が設置され、2020年には東京オリンピック・パラリンピックが開催される。これらのことをふまえて、スポーツを生涯の友として豊かに暮らすための知識と考察を深める。	
		英語Ⅰ (Basic Conversation)	学生に英語で話す環境に慣れさせることで、英語でコミュニケーションをとることに自信を持たせることを目的とする。学生はペアワークやグループワークで、初歩的なコミュニケーションタスクを行う。話題としては、個人的な話題や身の回りの出来事などを扱う。具体的には、学生各人の趣味嗜好、家族、友人、自由時間の過ごし方などの話題を扱う。学生には、授業内では、英語のみでコミュニケーションをすることを徹底する。同時に学生の興味を持続させるために情意フィルター(Affective filter)を下げるような雰囲気クラス内で保つようにする。	
	コミュニ ケー ション と情 報 技 術 の 基 礎 理 解	英語Ⅱ (Basic Conversation)	学生に様々なコミュニケーションタスクを行い、英語での会話を行うための必要最低限の技能を身につけさせることを目的とし、合わせてスピーキングの応用能力を育成する。会話を促進するような話題を選んで学生に与える。話題としては、英語Ⅰで取り上げたような個人的な話題や身の回りの出来事などに加えて、ホームステイ、学校、旅行など概念的に難しく、抽象的すぎないような話題を取り上げることとする。学生には、授業内では、英語のみでコミュニケーションをすることを徹底する。	
		中国語Ⅰ	前期の授業において、初級程度の中国語の総合的な運用能力をゼロから身につけることを目的で、週1回のペースで中国語の発音やピンイン表記に関する基礎知識及び簡単な会話を学習する。特に「聴く」と「話す」能力の向上に重点を置いて学習する。本科目は、日常の簡単なコミュニケーションにおいて中国語を正確かつ自然に運用できる段階まで学習するもので、履修者が将来各自の専門領域やキャリアプランの中で中国語を活かすための基盤となるものとする。	
		中国語Ⅱ	初級程度の中国語の総合的な運用能力をゼロから身につけることを目的とした本コースのうち、前期に引き続き、後期に週1回のペースで「聴く」と「話す」能力の向上及び日常的な会話能力の向上に重点を置いて学習する。本科目は、中国語の読み・書きの基礎を習得し、日常の簡単なコミュニケーションにおいて中国語を正確かつ自然に運用できる段階まで学習しようとするもので、履修者が将来各自の専門領域やキャリアプランの中で中国語を活かすための基盤となるものとする。	
		韓国語Ⅰ	韓国語を初めて学ぶ学生を対象に、韓国語の文字と発音からはじめ、読み・書きができるように習得していく。その上、簡単な言葉を覚え、短い会話表現ができるように練習する。楽しく韓国語を学びながら、隣国文化の理解を深める事が、この授業の目標である。副教材として韓国のドラマなどを利用するが、学んだ事柄は声を出して確認しあう方法で進める。また、折に触れて韓国若者文化の紹介も行う。	
		韓国語Ⅱ	韓国語Ⅰに引き続き、韓国語の読み・書きを確認しながら、短い会話表現ができるように練習していく。授業はテキストを中心に進めるが、学んだ事柄は声を出して確認しあう。また、折に触れて韓国の映画やドラマの紹介も行う。	
		スタディアブロードⅠ	アメリカ、カナダ、オーストラリアなど世界22か国・地域で実施される海外チャレンジ研修、インドネシア、ベトナムなどで実施されるグローバル短期研修、シンガポールでの海外スポーツ研修、ハワイでの食文化やブライダル研修等多彩な海外研修プログラムを提供し、日本とは違う海外での生活体験・学習体験・職業体験を通じて、日本社会・文化を捉えなおし、異文化理解を深めるとともに、グローバルマインドを持った国際的に活躍する人材を育成することを目的とする。	
		スタディアブロードⅡ	スタディアブロードⅠで提供されるプログラムのうち、異なる研修に参加することにより、更なる異文化への理解を深め、Ⅰ・Ⅱを通じて、①諸外国の社会事情や生活習慣・文化に適応した自立的な生活ができる、②異文化理解を行いながら、自己表現することができる、③複眼的な視野を持ち、社会現象について客観的な分析を行うことができる、④自分の人生を切り開き、なりたい自分になる力をもつことができる、等の能力を得るための一助とすることを目指す。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学科)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備 考
情報技術の基礎理解 コミュニケーションと	コンピュータ基礎演習Ⅰ (ワープロ)	ビジネス社会においてはもちろん、大学の授業においても、ワープロソフトを用いて簡単なレポートを作成する、作成した文書をメールに添付して送る、簡単なプレゼンテーションを行うということがごく普通に行われるようになってきた。そこで、これらの能力を身につけるために、まず、演習室のコンピュータの利用の仕方、パソコン操作の基本、インターネットと電子メールについて解説する。次に、代表的なワープロソフトであるWordの基礎について概説し、効率的な文字入力及びかな漢字変換、文章の校正、書式の設定ができるように指導する。続いて、図や表入りの文書の作成、ビジネス文書の作成、ビジュアルな文書の作成、レポート作成について必要な機能と操作方法を解説する。最後に、プレゼンテーションソフトを用いて簡単なプレゼンテーション資料（スライド）が作成できるように指導する。	
	コンピュータ基礎演習Ⅱ (表計算基礎)	情報化社会では、多くのオフィスにおいてパソコンが導入され、様々なデータ処理がなされている。そのような現場で、よく利用されているものに表計算ソフトウェアがある。この授業では、代表的な表計算ソフトウェアであるExcelを用いたデータ処理演習を行う。Excelにおける表形式データの作成と編集、四則演算や関数によるデータ処理、データの並べ替えや抽出、条件に応じた判断処理、表形式データのグラフ化などについて、それらの機能と操作方法を解説する。また、各種演習課題を与え、Excelを用いて具体的な事例に対して情報処理ができるよう指導する。	
	基礎演習Ⅰ (日本語表現)	日本語の特色や構造を理解した上で言葉による表現力を向上させ、社会に適応できる国語表現力を身につけることを目標とする。日本語は「話し言葉」と「書き言葉」に大別できるが、「話し言葉」に関しては日本人特有の言葉遣いや敬語について概説する。敬語の基本を体系づけて説明した後、社会生活を営む上で必要となる言葉づかいや接遇表現を場面想定しながら学ぶ。また、社会で乱用されている誤用表現や応用敬語についてもシーン別に説明する。「書き言葉」に関しては、制限時間・制限字数（800字）内で小論文が作成でき、私文書作成ができるように指導する。	
	基礎演習Ⅱ (プレゼンテーション)	講義前半では、プレゼンテーションの原点であるセルフプロデュース能力の重要性を学ぶ。さらに言語表現・非言語表現を研究することでプレゼンテーションの根底である自己表現方法を研究する。情報の収集、プレゼンテーション表現法など、それらインプットからアウトプットまでの一連のフローを学習する。更に、プレゼンテーション動画(NHK)などの視聴や、Twitter・FB・LINE等のSNS、さらにブログ・動画共有サイト等の発信媒体等もプレゼンテーションの教材として研究利用する。講義後半では、パワーポイントを活用し、プレゼンテーション資料の作成を学ぶ。プレゼンテーション資料を可視化することの重要性を学び、その表現について実地のうえ発表する。	
基本教育科目	社会生活の基礎理解	私たちは家族として、生活者として、消費者として、労働者として、納税者として、地域住民として、有権者としてなど、私たちは様々な形で「社会」とかかわりながら生活している。短大生という時期は、「学生」から、自立した「社会人」への移行期であり、社会に生きる一人としての準備を行う大切な期間である。そこで本講義では、税金、社会保障、介護・福祉、労働・雇用など、社会的自立に向けて必要な基本的知識を伝えるとともに、地域活動、政治参加など広義の社会生活にも視野を広げて講義し、学生一人ひとりが社会生活の様々な側面について理解を深め、自身が社会にどのように関わっていくか考える機会を提供する。	
	サービスラーニング	地域・社会貢献活動（ボランティア活動＝サービス）での経験と、関連した学習（ラーニング）を通して、視野を広げ、学びを深める。本科目は、事前研修・現地での活動・事後研修・報告会から構成される。事前研修では、ボランティアに関する基礎的理解や心構えの確認に加え、各自が参加する活動の背景や関連する問題について調べ、理解を深める。その後、各自でボランティア活動に参加しながら（原則50時間以上）、日誌の記入や担当教員とのやり取り等を通じて学びや内省を深める。事後研修では、各々の活動の成果や学びを振り返り、報告会の準備を行う。最後に活動報告会を実施する。	
	セミナー	この科目は演習である。短期大学での学生生活を有意義に送るために必要となる姿勢、知識、スキルを身につけることを目的とする。具体的には、学生生活におけるルールとマナーの修得、高等学校までの受動的な学習から自らが課題を見つけ、課題を解決していく能動的な学習への移行に向けて必要なスタディスキルであるノートテイキングや図書館の活用法、新しい人間関係を形成するために必要なソーシャルスキルであるコミュニケーション力や表現力など、グループワークを通じて修得することである。	
学科専門教育科目	セミナーⅠ a	この科目は演習である。短期大学での学生生活を有意義に送るために必要となる姿勢、知識、スキルを身につけることに加え、就職活動に関する知識やスキルを修得することを目的とする。具体的には、大学祭に向けた取り組み、キャリアサポートセンターの活用法、就職活動に向けた準備（履歴書作成、模擬面接、一般常識対策試験）、就職活動に関して在学生の先輩や卒業生との意見交換などを行い、就職活動を行う上での必要な知識とスキルについて学ぶことである。	
	セミナーⅠ b	この科目は演習である。セミナーⅠ aに引き続き、短期大学での学生生活を有意義に送るために必要となる姿勢、知識、スキルを身につけることに加え、就職活動に関する知識やスキルを修得することを目的とする。具体的には、大学祭に向けた取り組み、キャリアサポートセンターの活用法、就職活動に向けた準備（履歴書作成、模擬面接、一般常識対策試験）、就職活動に関して在学生の先輩や卒業生との意見交換などを行い、就職活動を行う上での必要な知識とスキルについて学ぶことである。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学科)				
科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備 考
学 科 専 門 教 育 科 目	セ ミ ナ ー	セミナーⅡ a	本授業は演習である。セミナーでの取り組みを通して、社会人として行動する際に必要なルールとマナーの修得および「自分で考える力」、「自分自身の計画を実行する能力」、人間関係を円滑にする「コミュニケーション能力」を身につけることを目的とする。具体的には、大学近隣の児童や生徒、保護者、地域住民などに向けた食育活動「地域共催イベント」について、各セミナーで行う食育イベント（こども料理教室やクイズやゲームなどを活用した食育など）の内容を学生自ら企画し、実施することで、栄養士としての実践力を高めることである。	
		セミナーⅡ b	本授業は演習である。セミナーⅡaに引き続き、セミナーでの取り組みを通して、社会人として行動する際に必要なルールとマナーの修得および「自分で考える力」、「自分自身の計画を実行する能力」、人間関係を円滑にする「コミュニケーション能力」を身につけることを目的とする。具体的には、セミナー担当教員の専門分野に関する調査研究、料理製作、学生食堂のメニュー開発、中学校給食レシピ開発などを行い、栄養士や食に携わる職業人として必要な専門知識・技能を高め、社会人としての実践力を身につけることである。	
	栄 養 士 基 礎	自己開発演習	本演習は、自分の良さ、強みを発見し、人間関係構築のための基盤となる知識と技術を修得することを目的とする。演習は個人ワーク、ペアワーク、グループワークの形式で行う。テーマとして「自分自身」、「対人関係の中の自分」、「集団の中での自分」などを取り上げる。ペアワーク、グループワークにおいては演技をする、意見を述べる、相談する、発表するなどの形態を伴うが、積極的に参加することで自分の良さ、他の人の良さそして自分の強みを見つづけることができる。ワークによって得た自己分析結果やコミュニケーション能力は生活場面でも活用する。	
		マナー演習	本授業は演習である。日本における「マナー」は他者への気遣いが根底にある。社会生活のさまざまな視点から自分らしさが最大限に発揮でき、さらに好感が持たれるマナーについて知り、社会生活において通用する基礎的なマナーを身につけることを目標とする。具体的には、自己表現法（あいさつ、身だしなみ、立ち振る舞い、話し方など）、正しい言葉遣い、来客対応のマナー（受付対応、名刺の渡し方）、電話のマナー（かけ方、受け方、取り次ぎ方）、冠婚葬祭のマナー、文書のマナー、食事のマナーなど働く人すべてが必要とするマナーが実践できるようになることである。	
		基礎生物化学	栄養士専門科目のうち「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」分野を学修する上で生物学、化学の基礎的理解は必須である。本講義では、これら生物学、化学の基礎を理解し修得することを目的とする。具体的には、生物学分野では身体の仕組み（細胞から器官まで）および構成成分、呼吸、血液循環のしくみ、栄養素の消化・吸収、タンパク質合成、血液成分、恒常性の維持について説明ができるようになることである。化学分野では、元素の種類、原子の構造、化学反応の種類、pH、濃度や生体内化学反応における計算や数値処理について説明ができるようになることである。さらに、単位概念、バイオテクノロジーについても理解を深める。	
		栄養士基礎演習	本演習は、栄養士免許取得を目指す学生に対する導入教育として設定しており、授業を通じて学生自身が栄養士の仕事や使命を理解し、各自の目的意識を明確にすることを目的とする。具体的には、社会における栄養士の責務や職業倫理について理解する、ゲストティーチャーによる講演を通じて医療・福祉・学校・企業などにおける栄養士の役割と業務について理解する、附属認定こども園での栄養士業務の見学などを通じて、栄養士の使命を理解することである。また、栄養士業務に必要な報告書や実習記録の作成など基礎知識・技能についても修得することである。 (オムニバス形式／全15回) (1. 坂井孝／1回) 報告書・レポート作成の基礎について演習を行う。 (2. 久木久美子／2回) 栄養価計算の基礎と実践について演習を行う。 (3. 能瀬陽子／2回) 学校・企業などにおける栄養士の役割と業務について演習を行う。 (4. 秋田聖子／3回) 医療分野の栄養士の役割と業務について演習を行う。 (5. 海老澤薫／5回) 災害に対する備えと栄養士の責務について演習を行う。また、栄養士免許取得に向けて学生自らが将来の目標像を明確するための演習を行う。 (6. 木下佳代子／2回) 栄養士制度の歴史や使命と役割、福祉分野における栄養士の役割と業務について演習を行う。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学科)				
科目 区分	授業科目の名称		講義等の内容	備 考
学 科 専 門 教 育 科 目	栄 養 士 基 礎	心理学	健全な食行動を形成するためには、食をコントロールするスキルを修得することが必要である。その一端を補うのが心理学である。本講義では、発達段階における心理的要因について理解することを目的とする。具体的には、健全な食行動を形成するために必要な心理的要因（こころの病、気分障害、こころと健康、健康とストレス、ストレスと対処、食行動の異常、こどもの健康、高齢者の健康、性差）について学ぶ。なお、心理学で得た知識は、臨床栄養学、応用栄養学、実践栄養学などの理解を深め、将来医療・福祉に関わる職業人として活かす。	
		公衆衛生学	本講義は、健康の考え方、環境と健康、我が国における健康の現状、疫学の方法、主要疾患の疫学と対策について説明できることを目的とする。公衆衛生学の基礎知識を講義形態で学ぶ。具体的には、健康の維持・増進、疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について説明できる、環境汚染と健康影響について説明できる、主な保健統計指標の定義、意義、用途について説明できる、平均余命・平均寿命や健康寿命について説明できる、人口動態統計による人口構成、死因別死亡等の現状と変遷について説明できる、疫学の基礎的な方法について概説できる、疫学情報の収集方法とエビデンスレベルについて説明できる、がん、脳卒中、心疾患、糖尿病の現状と対策、栄養・食生活との関わりについて説明できる、近年の感染症の動向、感染症の内容ならびに精神保健の現状、自殺、不慮の事故等の現状と対策について説明できるようになることである。	
	社会生活と健康	社会福祉概論	本講義は、健康の考え方、社会保障制度・衛生法規と保健活動、傷病者、要介護者および障がい者に対する栄養士の役割について説明できることを目的とする。社会福祉の役割や時代背景、そして現在の社会福祉の制度や仕組みについての知識を講義形態で学ぶ。具体的には、国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携について説明できる、社会保障の定義と歴史および社会保障と公衆衛生の関連ならびに健康づくりに関する諸制度について説明できる、地域保健に関する行政組織、関連機関等の役割と相互の連携について説明できる、関連法規に基づく保健活動について説明できる、地域包括ケアシステムならびに老人福祉法、介護保険法の概要について説明できる、社会福祉施設の種類、障がい者福祉の制度、在宅ケアおよび訪問看護について説明できる、公衆栄養に係る法律制定に至る背景と意義および内容を説明できるようになることである。	
		疾病の成り立ち	本講義は、傷病者の食事の管理を中心とした栄養管理の実践のために、疾病の原因、病態、症状、症候について、人体の構造と機能に関連づけて理解することを目的とする。具体的には、人体の構造や機能と関連づけて、疾病の成り立ち（循環障害、炎症と創傷、浮腫、脱水、嘔吐、下痢など）について学ぶ、各疾患（栄養障害、代謝・内分泌系疾患、消化器系疾患、腎・泌尿系疾患、血液系疾患、運動器系（筋・骨格）など）の原因、病態、症状、診断、治療について学ぶ、個体の調節機構（ホメオスタシス、生体防御機構など）について学ぶことで、臨床栄養学への橋渡しをすることである。	
	人体の構造と機能	解剖生理学	本講義は、栄養と健康との関連性を理解するために必要な人体の構造および個体の調節機構について理解することを目的とする。具体的には、人体の構造と機能（生体構成成分（糖質、脂質、アミノ酸・たんぱく質）、細胞と組織の基本的な構造と機能、各臓器・器官の形態、体内での位置および主要臓器の構造、運動器系、循環器系、消化器系、泌尿器系、内分泌系、血液・造血系系など）について理解を深める。さらに、個体の調節機構（神経による情報伝達機構、細胞間情報伝達物質、ホルモンによる恒常性の維持、体温・呼吸・血圧の調節など）について学び、生体内のしくみについて理解を深めることである。	
		生化学	本講義は、栄養と健康との関連性を理解するために必要となる栄養素の生体内代謝について理解することを目的とする。具体的には、代謝（異化、同化）の意味、生体内代謝に必要な酵素と補酵素の働きについて学ぶ。また、生体内の各種代謝（解糖系、クエン酸回路、電子伝達系と酸化リン酸化、熱産生、糖新生経路、グリコーゲンの合成・分解経路、脂肪酸の合成、β酸化、ケトン体の代謝、トリアシルグリセロールの代謝、コレステロールの合成と利用、たんぱく質の合成と分解、アミノ酸の分解経路（アミノ基転移反応、尿素回路、炭素骨格の代謝）とアミノ酸の利用）について、さらに遺伝子の発現について学ぶことである。	
		運動生理学	本講義は、解剖生理学、生化学を基礎とし、運動による身体各機能の変化・適応について理解することを目的とする。具体的には、日常的な身体活動を題材として、筋収縮のメカニズムやエネルギー供給経路、呼吸機能の調節、循環器系の適応、運動に対する内分泌系の応答、運動能力（酸素摂取量、最大酸素摂取量、無酸素性作業閾値など）および三大栄養素とエネルギー代謝について理解を深めることである。また、これらの知識を活かして、健康や運動に関連する幅広い知識を修得することである。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学科)				
科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備 考
学科専門 教育科目	人体の 構造と 機能	生理・生化学実験	本実験は、生化学、栄養学、解剖生理学および食品学で学修した基礎知識を実験により確認し、人体の仕組みや調節機構について理解を深めることを目的とする。具体的には、生理学領域は、自己を被験者として身体計測（身長、体重、体脂肪率、筋肉量、皮下脂肪厚測定など）による体格測定、血圧の調節、重量感覚や反射、唾液アミラー測定による作業ストレス反応や人工腸を用いた栄養素の吸収メカニズムなどの実験を行うことで理解を深める。生化学領域は、酵素特性（基質特異性、至適温度、至適pH）に関する実験、酵母を用いた糖質代謝実験、生化学的技法を用いて食品からのDNA抽出および電気泳動を用いた食品タンパク質の分離実験を通じて、生体内での生化学的変化について理解を深める。	
		食品学総論	本講義は、安全でおいしく、対象者に対して適切な食事を提供するうえで必要となる食事の基本や食品の知識を学び、食品に含まれるさまざまな成分の性質や所在、食事の基本などを理解することを目的とする。具体的には、人間と食行動、食料自給率や食品ロスなどの食をめぐる諸問題、食品の分類、食品の機能性、特別用途食品、保健機能食品、五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・無機質・ビタミン）および嗜好成分（色素成分・呈味成分・香気成分）の性質と化学的特徴、食品成分間反応（酵素・非酵素的反応）について説明できることである。本講義での学修内容と栄養成分の体内での動態、調理工程における食品の化学的変化、食品の衛生的な加工保存とを関連させて理解できることを目標とする。	
	食品と 衛生	食品学実験	本実験は、食品学総論、食品学各論Ⅰ、食品学各論Ⅱ（食品加工学を含む）の学修内容について実験を通して知識を定着することを目的とする。また、実験により、科学的探究における批判的思考の必要性を説明できるようになることも目的とする。具体的には、実験を行う上での心構え（安全、環境への配慮と対策）、定性実験と定量実験の意味するもの、実験結果の観察およびデータの解析と報告書の作成、試薬の取り扱い（秤量と調製）、食品成分（糖質、たんぱく質、脂質、色素、香気、酸度）に関する定性定量実験、公定法に基づく食品の一般成分分析について理解できることである。さらに、理化学実験に必要な基本的な知識および実験手技、データの解析について理解し、自ら実験を遂行できる力を修得することも目標とする。	
		食品衛生学	本講義は、食品の安全の確保や衛生管理を実施するために必要な法規や制度、食品のリスクや病原性微生物、有害物質による食品の汚染と防止法、食品の調理・加工における原理や食品成分の変化について理解し、安全な食品・食事を提供するための基礎を身につけることを目的とする。具体的には、食品衛生行政および食品衛生に関連する法律、食中毒の分類および特徴（細菌、ウイルス、自然毒、化学物質など）、食物アレルギー、有害物質による食品汚染、食品添加物の種類と規格基準、食品の器具・容器・包装、遺伝子組換え食品、衛生管理基準やHACCP、食品の劣化原因およびその防止方法について理解でき、食品の安全性に関する最新情報や法律改正について自ら情報を求めることができることである。	
		食品衛生学実験	本実験では、実験を通して食品衛生学の学修内容を定着させ、病原性微生物、有害物質による食品の汚染と防止法を理解し、安全な食品・食事を提供するための基礎を身につけることを目的とする。さらに、食品衛生に関する実験技術を修得することにより、実践現場の課題と研究のつながりを説明できるようになることも目的とする。具体的には、水質検査、食品残留成分、洗剤の残存度、食物アレルギー物質の判定、食物アレルギー様物質（ヒスタミン）、食品添加物、油脂の変敗、残留農薬、微生物検査に関する実験について実験の原理、方法を理解できることである。本実験での身につけた知識および技術を大量調理施設衛生管理マニュアルの実践や調理・加工に応用できるようになることを目標とする。	
		食品学各論Ⅰ	本講義は、食品成分表における食品の分類法・分析法、食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における原理や食品成分の変化、特別用途食品・保健機能食品・いわゆる健康食品の制度や表示を学び、それらの違いを理解することを目的とする。具体的に食品学各論Ⅰでは動物性食品と植物性食品の特徴、穀類、イモ類、種実類、マメ類、野菜類、果実類、キノコ類、藻類の特性とその加工品、食品の保存と規格、保健機能食品と特別用途食品について理解することである。食品学総論と併せて学ぶことにより、それぞれの食品について総合的に理解し、調理加工や献立作成に応用できるようになることを目標とする。	
		食品学各論Ⅱ （加工学を含む）	本講義は、食品成分表における食品の分類法・分析法、食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における原理や食品成分の変化、特別用途食品・保健機能食品・いわゆる健康食品の制度や表示を学び、それらの違いを理解することを目的とする。具体的に食品学各論Ⅱでは、肉類（牛肉・豚肉類・鶏肉類）、魚介類、卵類、乳類の特徴、種類、栄養成分、調理性と加工品、調味料、甘味料、香辛料の種類および特性や利用法、発酵食品の種類と製造方法、健康食品や機能性食品について理解することを目指す。食品学総論と併せて学修することにより、それぞれの食品について総合的に理解し、調理加工や献立作成に応用できることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学科)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備 考
学 科 専 門 教 育 科 目	食品と衛生	食品学実習 (加工学を含む)	本実習は、食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における原理や食品成分の変化、食品の適正な扱い方や調理特性、加工特性、さらには実験の心構えやレポートの書き方について理解することを目的とする。具体的に、みその加工、小麦粉の種類および調理加工特性、肉の軟化、卵液の凝固性、凝固剤の種類、膨張剤の特性、米の種類と食味の違い、豆および小麦粉類の加工特性、牛乳を用いた乳製品の製造方法、ジャムの製造について理解し、主要な加工食品の特徴とその加工原理、食品の調理・加工に伴う食品成分の物性および化学的、栄養学的変化について説明できることである。それぞれの食品について食品学総論、食品学各論Ⅰ、食品学各論Ⅱ（食品加工学を含む）、調理学で学修した内容を体系的に理解できることを目標とする。
	栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	本講義は、栄養素の種類と働き、および栄養素（特に糖質・脂質・たんぱく質）の消化・吸収・代謝（異化・同化）について、栄養素別に理解することを目標とする。具体的には、栄養の意義、摂食調節のしくみ、栄養素の消化・吸収メカニズムとその体内動態、栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質）の栄養学的役割と相互連関について学ぶことである。また、人体における栄養素の消化・吸収にかかわる器官（消化器系、特に小腸）の構造と機能を学び、消化・吸収機能の維持の重要性について理解を深め、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防・重症化予防における栄養素の基礎的役割を理解することである。
		基礎栄養学Ⅱ	本講義は、栄養素の種類と働き、水分代謝、エネルギー代謝および食事摂取基準について理解することを目的とする。具体的には、ビタミンの栄養学的役割と他の栄養素との関係、ミネラル（無機質）の栄養学的役割と他の栄養素との関係、水・電解質の代謝と栄養学的役割、エネルギー代謝（エネルギー代謝の概念、基礎代謝、安静時代謝、活動時代謝、食事誘発性熱産生、エネルギー代謝の測定法、エネルギー出納）について学ぶ。さらに、食事摂取基準の策定の基本を学び、エネルギー、各栄養素の摂取基準の科学的根拠と、使用されている指標の意味および適切な活用について学ぶことで、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防・重症化予防における栄養管理・栄養指導に関わる基礎的知識を身に付けることである。
		応用栄養学	本講義は、ライフステージ（妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期）別に、身体的・生理的特徴を理解し、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理について説明できることを目的とする。具体的には、それぞれのライフステージ別の生理的・身体的特徴について説明できる、身体発育曲線および体格指数を用いた栄養評価について説明できる、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を用いた食事の管理を中心とした一般的な栄養管理について説明できる、ライフステージ別に特徴的な疾病を理解し、その食事の管理を中心とした栄養管理について説明できるようになることである。
		応用栄養学実習	本実習は、応用栄養学で学んだ知識を基に、ライフステージ別の食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識と技術を修得することを目的とする。具体的には、妊娠期、授乳期の食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる、授乳・離乳の支援ガイドについて説明できる、授乳・離乳の支援ガイドに沿った離乳食の調理ができる、幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる、幼児食の食事計画、および調理ができる、高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる、摂食嚥下機能、消化機能に応じた食事計画、および調理ができるようになることである。
		実践栄養学	本講義は、本学の就職先の実情を踏まえ、応用栄養学のうち子ども分野（乳児期、幼児期、学童期）と高齢者分野について身体的・生理的特徴をより深く理解し、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理について説明できることを目的とする。具体的には、子ども分野では乳幼児・学童期の咀嚼・嚥下機能の発達について理解できる、現在の子どもの食生活における問題点への対応について説明できる、保育所や幼稚園で行う食育について説明できる、高齢者分野では加齢による身体的（フレイルやサルコペニアを含む）・心理的变化とその対応について理解できる、高齢期に特徴的な生活習慣病への対応について説明できるようになることである。
		実践栄養学実習	本実習は、応用栄養学や実践栄養学で学んだ知識を基に、子どもと高齢者における食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識と技術を修得することを目的とする。具体的には、子ども分野では食物アレルギー対応食を考えることができる、子どものおやつを提案することができる、高齢者分野では咀嚼・嚥下障害に対応した食事について理解し提案することができる、一般食から特別食への展開方法について理解できるようになることである。

授 業 科 目 の 概 要			
(栄養学科)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備 考
栄 養 と 健 康	臨床栄養学	本講義は、疾病の成り立ち、傷病者、要介護者および障がい者の栄養管理、病態に応じた栄養管理について説明できることを目的とする。傷病者の栄養状態や検査値を理解し、栄養評価、栄養補給、治療食の提供や栄養指導を行うための知識を講義形態で学ぶ。具体的には、循環障害を説明できる、炎症と創傷について説明できる、浮腫、脱水、嘔吐、下痢を説明できる、臨床検査、血液生化学検査の種類と意義を説明できる、医療や介護領域における栄養士の役割について説明できる、飢餓、たんぱく質・エネルギー栄養障害の病態と栄養管理を説明できる、メタボリックシンドロームの栄養管理を説明できる、口腔疾患の病態と栄養管理を説明できる、肝疾患の病態と栄養管理を説明できる、外科的・内科的治療および緩和ケアにおける栄養管理の必要性を説明できる、骨粗鬆症の病態と栄養管理を説明できる、サルコペニアの病態と栄養管理を説明できるようになることである。	
	臨床栄養学実習	本実習は、疾病の成り立ちについて説明でき、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践できることを目的とする。疾患をふまえた献立や調理法、医療用特殊食品の利用方法や常食から各治療食への展開法、腎臓病や糖尿病における食品交換表の使い方について実習形態で実践する。具体的には、病歴情報と全身状態を把握できる、肥満症・糖尿病におけるエネルギーコントロール食を実践できる、脂質異常症における脂質コントロール食を実践できる、胃・腸疾患における栄養管理を実践できる、炎症性腸疾患における栄養管理を実践できる、膵臓疾患における栄養管理を実践できる、高血圧症におけるナトリウムコントロール食を実践できる、虚血性心疾患や脳血管障害における栄養管理を実践できる、慢性腎臓病、糖尿病性腎症、慢性腎不全におけるたんぱく質・ナトリウムコントロール食を実践できる、貧血における栄養管理が実践できるようになることである。	
学 科 専 門 教 育 科 目	栄養指導論	本講義は、対象者を望ましい行動変容に導くための基本的な知識や、多様な場における対象者のライフステージや生理的・身体的特徴をふまえ、栄養指導が実践できるための基本的な知識・技術について学ぶことを目的とする。具体的には、生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた望ましい食習慣の形成のために、行動科学を中心とした代表的な理論・モデル・概念とその必要性を理解する、栄養カウンセリングの基本と技法を理解する、栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解し、行動変容に関する理論等を統合した栄養指導を実践できる力を身につけることである。	
	栄養指導論実習Ⅰ	本実習は、栄養指導論で身につけた栄養指導の知識を生かし、対象者を望ましい行動変容に導くための基本的なスキルを身につけることを目的とする。具体的には、日本人の食事摂取基準の基本的な考え方を理解し、食事調査法（食行動、食環境を含む）の活用と評価を理解することができる、栄養カウンセリングの基本と技法を理解することができる、栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解できるようになる、生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた望ましい食習慣の形成のために、行動科学を中心とした代表的な理論・モデル・概念とその必要性を理解し、それらを用いて栄養指導を展開する力をつけることである。	
	栄養指導論実習Ⅱ	本実習は、多様な場における対象者のライフステージや生理的・身体的特徴をふまえた栄養指導の知識をもとに、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践能力を身につけることを目的とする。具体的には、保育園・こども園・幼稚園における栄養指導を実践できる、小・中・高等学校における栄養指導を実践できる、職域・地域における栄養指導を実践できる、疫学を用いた資料および報告書を読み、地域・職域の健康・栄養活動に活用されていることを説明できるようになることである。	
	公衆栄養学	本講義は、我が国における疾病構造や栄養課題の変化の理解をとおして、公衆栄養学の意義・役割、および健康づくり対策の変遷について学ぶ。さらに国際レベルでの健康・栄養課題や、これらに関わる機関の役割を理解して、公衆栄養活動を実践するための知識や技術を修得することを目的とする。具体的には、公衆栄養学の意義・役割を理解する、我が国における疾病構造や栄養課題の変化について理解する、我が国における疾病構造、栄養課題、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する、国民の健康・栄養・食ならびに食料需給の状況を継続的に把握する意義やその方法を理解する、世界における健康・栄養課題を理解し、これに関わる機関の役割を理解する、公衆栄養活動の実践のため疫学の活用方法および食環境整備について学び、科学的態度の形成と科学的探究をすることができるようになることである。	
	栄養士実務演習Ⅰ	本演習は、栄養士実務の要となる「栄養管理」の基礎について、演習を通して理解することを目的とする。具体的には、栄養士の職務内容について理解する、食品成分表の利用方法を理解する、栄養量の算出方法を理解する、基本的な献立作成ができるようになることである。良質で安全な食事の管理を中心とした栄養管理および栄養指導の基本的な知識及び技術を身につけ、実践できるようになることを目標とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学科)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備 考	
学 科 専 門 教 育 科 目	栄 養 の 指 導	栄養士実務演習Ⅱ	コンピュータは、栄養・食事管理のみならず、多くの栄養士業務に活用されており、基本的な文書の作成・データの集計などのコンピュータの活用能力を身につける必要がある。本演習では、栄養士実務演習Ⅰをはじめとする栄養士実務に関する科目で身につけた栄養管理・栄養指導・給食運営管理の知識を基に、コンピュータを活用した栄養計画、給食管理及び栄養指導の科学（疫学）的な評価方法を学び、実践力を身につけることを目的とする。具体的には、栄養士業務で必要となるインターネットの基本的な使い方を修得・活用できる、ワードの基本的な使い方を修得・活用できる、エクセルの基本的な使い方を修得・活用できる、パワーポイントの基本的な使い方を修得・活用できるようになることを目標とする。	
		栄養士総合演習Ⅰ	本演習は、栄養士免許取得に必要な専門科目のうち、1年次に履修した科目を中心に、知識の整理と定着を図ることを目的とする。具体的には、3名の専任教員がオムニバス形式で、基礎栄養学、生化学、解剖生理学、疾病の成り立ち、食品学総論、食品学各論（加工学を含む）、食品衛生学、調理学の演習を行い、基礎学力の定着および2年次履修科目の理解を深めることである。 （オムニバス方式／全15回） （1.坂井孝／7回）基礎栄養学、生化学、解剖生理学、疾病の成り立ちについて演習を行う。 （2.久木久美子／1回）調理学について演習を行う。 （5.海老澤薫／7回）食品学総論、食品学各論（加工学含む）、食品衛生学について演習を行う。	オムニバス方式
		栄養士総合演習Ⅱ	本演習は、栄養士免許取得に必要な栄養士専門科目について、各科目をオムニバス形式（教員6名）で実施し、知識の整理と定着をはかり、栄養士としての総合力を強化することを目的とする。栄養士総合演習Ⅱを通して、栄養士としての専門知識のみならず、即戦力として実務に対応できる能力を身につけることが目標である。 （オムニバス方式／全15回） （1.坂井孝／2回）生化学、解剖生理学について演習を行う。 （2.久木久美子／1回）調理学について演習を行う。 （3.能瀬陽子／3回）公衆栄養学、公衆衛生学、社会福祉概論、栄養指導論について演習を行う。 （4.秋田聖子／2回）臨床栄養学、給食管理について演習を行う。 （5.海老澤薫／5回）食品学（総論・各論）、食品衛生学、化学・生物に関する計算、総合問題について演習を行う。 （6.木下佳代子／2回）基礎栄養学、応用栄養学について演習を行う。	オムニバス方式
	給 食 の 運 営	調理学	本講義は、安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供するために、食事を構成する各食材料についての調理性およびその調理操作（加熱調理操作、非加熱調理操作）、さらに食べ物の嗜好性を理解することを目的とする。具体的には、調理の意義、植物性食品、動物性食品、油脂類、ゲル化剤・とろみ剤、調味料・香辛料、嗜好飲料の調理性が説明できる、加熱調理操作と加熱用器具・要点が説明できる、非加熱調理操作と非加熱用器具の原理や要点が説明できる、おいしさに関与する客観的要因（化学的・物理的要因）・主観的要因（食文化・食環境・身体状況）について説明できるようになることである。	
		調理学実習Ⅰ	本実習は、安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供する際に必要な知識（各食材の特徴・調理性、安全性、食中毒、食品成分表）を活用し、基本的な調理技術と実務能力を身につけることを目的とする。具体的には、非加熱調理操作（はかる、洗う、漬ける、切るなど）および加熱調理操作（湿式加熱：ゆでる、煮る、蒸す、炊く 乾式加熱：焼く、炒める、揚げる）の基本的な調理ができる、各食材（植物性食品、動物性食品、ゲル化剤・とろみ剤、だし、調味料・香辛料）を適切に調理できる、調理器具を適切に調理に活用できる、だしのおいしさについて評価できる、食品成分表を用い基本的な栄養価計算ができる、チームとして行動するために必要なコミュニケーションを取ることができるようになることである。	
		調理学実習Ⅱ	本実習は、調理学実習Ⅰで身につけた基本的な調理技術と実務能力をさらに向上させ定着させることを目的とする。具体的には、日本の日常食・行事食・郷土料理（本学が位置する守口市の雑煮など）・世界各国の料理（フランス、イタリア、ロシア、アメリカ、中国など）の基本的な調理ができる、IH調理台・圧力鍋・オープン（ガス、電気）・蒸し器・フードプロセッサなどの調理器具が使用できる、食べ物の嗜好性（視覚、味覚）について評価し、改善することができる、食品成分表を用いてより実際に即した栄養価計算ができる、チームで協働し調理工程作業を組み立て、定められた時間内で料理を仕上げるができるようになることである。	

授 業 科 目 の 概 要				
(栄養学科)				
科目 区分		授業科目の名称	講義等の内容	備 考
学科専門 教育科目	給食の 運営	調理学実習Ⅲ	本実習は、調理学実習Ⅱで身につけた調理技術や知識を生かし、利用者に対して安心、安全でおいしい食事を提供するための実践力を身につけることを目的とする。具体的には、市場に出回っている多くの食材や調味料の特徴を生かし、適切な調理法を選択することができる、季節感(旬の食材)を大切に調理することができる、味付け・盛り付け・配膳まで気を配り調理することができる、食事を安心・安全に提供するための調理法を実践できるようになることである。	
		給食管理	本講義は、給食の概念、給食運営のマネジメント、給食施設における栄養管理と品質管理、食材料管理、給食の生産・提供における衛生管理、給食の生産管理、給食施設における事故対策の基本について説明できることを目的とする。給食の意義・役割を理解し、利用者に適切な食事を提供するための給食運営に必要な実践的な知識や技術を講義形態で学ぶ。具体的には、食品の安全の確保や衛生管理に必要な法規や制度を説明できる、食品の汚染と防止法を説明できる、特定給食施設の種類の目的と特徴を説明できる、給食運営における管理業務とマネジメントサイクルを説明できる、給食の品質管理の意義とその方法について説明できる、衛生管理プログラムと HACCPシステムとの関連を説明できる、給食施設により生産・提供システムが異なることを説明できる、給食施設における事故対策の必要性について理解できるようになることである。	
		給食計画論	本講義は、食事計画と調理・食事提供、給食施設における栄養管理と品質管理、食品成分表について説明できることを目的とする。給食の意義・役割を理解し、利用者に適切な食事を提供するための給食運営に必要な実践的な知識や技術を講義形態で学ぶ。具体的には、食品成分表の利用における留意点を説明できる、主食・主菜・副菜を組み合わせた日常食を計画できる、食品成分表を食事計画に活用できる、食事摂取基準を活用して対象者に応じた食事計画ができる、調味パーセントを活用した調味の標準化を説明できる、給食施設の給与栄養目標量を算出できるようになることである。給食の運営業務における給食計画や給食施設の特性に基づいた生産管理について、食事の計画や献立作成、評価、調理を含めた給食計画に関することを総合的に学ぶ。	
		給食管理実習	本実習は、給食施設における栄養管理と品質管理、食材料管理、給食の生産・提供における衛生管理、給食の生産管理について実践できることを目的とする。大量調理の献立計画から調理・提供までの給食の運営、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理を含めた給食経営管理業務の基礎について実習形態で実践する。具体的には、各食材料について適切な調理ができる、主食・主菜・副菜を組み合わせた日常食を計画できる、大量調理に適した献立作成ができる、給食の目的に応じた食材料の選択ができる、衛生管理基準に沿った調理工程の衛生管理を実践できる、調理機器を使用して給食の生産・提供ができるようになることである。実習前には喫食者の栄養指導に向けた媒体を作成し、実習終了後はアンケート調査の集計、帳票類の作成を行うことで、給食の意義・役割を理解し、利用者に適切な食事を提供するための給食運営に必要な実践的な知識や技術を学ぶ。	
		実践給食管理実習	本実習は、給食管理実習の発展科目としてライフステージ別に様々な給食形態での大量調理を行うことで実践力を修得することを目的とする。具体的には、保育園、幼稚園、中学校、事業所、高齢者福祉施設を想定した献立を考えることができる、弁当、選択食、行事食、カフェテリア方式といった給食形態について理解できる、併設の認定こども園の園児を対象にした給食提供を通して子どもの現状を理解できる、それぞれの給食形態の違いやその特性を理解し対応できるようになることである。	
		栄養士校外実習	本実習は、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と技能を修得させることを目的に、学外の特定給食施設において栄養士・管理栄養士の指導の下、約1週間の実習を行う。具体的には、献立計画から調理・提供までの給食の運営業務を理解できる、利用者の栄養管理・食材料管理・調理・衛生管理等の実際に説明できる、利用者の栄養管理の課題を関連部門・多職種と共有し、具体的な給食提供に展開するための力を総合的な実習を通して修得する、事前学習を通じて校外実習の目標・ねらいを説明できる、事後指導では実習内容の整理および知識の共有を目的とする報告会のための資料を作成することができるようになることである。	

大阪国際大学短期大学部 学則

第1章 総 則

第1条 本学は、教育基本法に則り、高い教養を授けると共に、専門の職業教育を施し、よき社会人を育成することを目的とする。

第2条 本学に、次の学科を置く。

栄養学科

ライフデザイン学科

幼児保育学科

2 本学は、前条に掲げる目的を達成するため設置学科の目的を次のとおり定める。

栄養学科

高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材を養成することを目的とする。

ライフデザイン学科

高い教養とグローバルな視野を有するとともに、暮らしや社会の変化に対応できる知識・能力を備え、ビジネス社会、地域社会、国際交流に貢献できる人材を養成することを目的とする。

幼児保育学科

高い教養を基礎にし、保育に必要な専門知識・技能を修得した人材を育成することを目的とする。

第2条の2 本学は、卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）、教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）及び入学者受入れの方針（アドミッション・ポリシー）を定める。

それぞれの方針に関する事項は別に定める。

第3条 本学の修業年限は、2年とする。ただし、6年を超えて在学することはできない。

第4条 本学の学生定員は、次のとおりとする。

学科	入学定員	収容定員
栄養学科	40名	80名
ライフデザイン学科	100名	200名
幼児保育学科	150名	300名

第2章 授業科目

第5条 本学の授業科目は、基本教育科目及び学科専門教育科目とする。

第6条 本学において、開設する授業科目及びその単位数は、別表のとおりとする。

第7条 授業科目の単位数は、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学修等を考慮して、次の基準により計算するものとする。

(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)演習については、30時間の授業をもって1単位とする。ただし、授業科目によっては、15時

間の授業をもって1単位とすることができる。

- (3)実験、実習及び実技については、45時間の授業をもって1単位とする。ただし、授業科目によっては、30時間又は40時間の授業をもって1単位とすることができる。

第3章 履修方法及び課程修了の認定

第8条 本学の課程を修了するためには、2年以上6年以内在学し、次の履修方法により、栄養学科ならびにライフデザイン学科においては66単位以上、幼児保育学科においては62単位以上修得しなければならない。

- (1)基本教育科目から外国語科目2単位以上を含め8単位以上
- (2)学科専門教育科目から50単位以上
- (3)基本教育科目ならびに学科専門教育科目のうちから、栄養学科ならびにライフデザイン学科においては8単位以上、幼児保育学科においては4単位以上

第9条 教員免許状を得ようとする者は、前条の規定による修得単位のほかに、教育職員免許法及び同法施行規則に定める科目及び単位を取得しなければならない。教職課程の履修に関しては、別に定める。

- 2 取得できる教員免許状の種類及び教科は、次のとおりとする。

幼児保育学科 幼稚園教諭二種免許状

- 3 栄養士の免許を得ようとする者（栄養士養成施設定員40名、学級数1クラス）は、前条の規定による修得単位のほかに、栄養士法施行令及び同法施行規則等に定める科目及び単位を修得しなければならない。

- 4 保育士の資格を得ようとする者（保育士養成施設定員150名）は、前条の規定による修得単位のほかに、児童福祉法施行令及び同法施行規則等に定める科目及び単位を修得しなければならない。

第10条 学長は、教育上有益と認めるときは、本学学生が次の各号に定めるところにより修得した単位または学修について、教授会の意見を聴き、本学における授業科目の履修とみなし、単位を認定することができる。

- (1)他の短期大学又は大学との協議に基づき、本学の定めるところにより、本学学生が当該大学等の授業科目を履修し修得した単位
- (2)本学学生が行う短期大学又は高等専門学校の専攻科における学修及びその他文部科学大臣が別に定める学修
- (3)本学学生が本学に入学する前に短期大学又は大学で修得した単位
- (4)本学学生が本学に入学する前に行った第2号に定める学修

- 2 前項第1号及び第2号に定める規定により、修得したとみなすことができる単位数は、30単位を超えないものとする。

- 3 第1項第1号に定める規定は、本学学生が外国の短期大学又は大学に留学した場合に準用する。この場合において修得したものとみなすことができる単位数は、第1項第1号及び第2号の規定により修得した単位数と合わせて、45単位を超えないものとする。

- 4 第1項第3号及び第4号の規定により修得したとみなすことができる単位数は、転学等を除き、合わせて30単位を超えないものとする。

- 5 第1項第1号の規定により履修する場合の取り扱いについては、別に定める。

第10条の2 学長は、教育上有益と認めるときは、教授会の意見を聴き、他学科の学科専門教育科目を30単位を限度として、履修させることができる。

2 前項により修得した単位は、所属学科の学科専門教育科目の単位を修得したものと認める。ただし、前条の第1項第1号及び第2号の規定により修得したとみなすことができる単位数と合わせて30単位を超えないものとする。

第10条の3 第10条及び前条により単位を認定された者が、本学の課程を修了するためには、第8条に規定する必要修得単位のうち、本学で開設する基本教育科目ならびに所属学科の学科専門教育科目の中から、栄養学科ならびにライフデザイン学科においては34単位以上、幼児保育学科においては32単位以上を修得しなければならない。

第11条 1つの授業科目を履修し、更にその科目の試験に合格した者には、所定の単位を与える。

2 履修科目の成績評価については、別に定める。

第12条 本学に2年以上在学し、第8条に定める単位を修得した者には、学長が卒業を認定する。但し、在籍の延長を所定の様式により願い出た場合、1年を限度として特別にこれを認めることができる。

第13条 本学を卒業した者には、次の区分に従い短期大学士の学位を授与する。

栄養学科	短期大学士（栄養学）
ライフデザイン学科	短期大学士（総合人間学）
幼児保育学科	短期大学士（幼児教育学）

第4章 入学・休学・退学・転学・転科・復学・除籍・復籍・再入学・転入学

第14条 入学の時期は、学年の始めとする。ただし、再入学及び転入学については、学期の始めとすることができる。

第15条 本学に入学することのできる者は、次の各号の一に該当する者とする。

- (1) 高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者
- (2) 通常の課程による12年の学校教育を修了した者（通常の課程以外の課程により、これに相当する学校教育を修了した者を含む）
- (3) 外国において、学校教育における12年の課程を修了した者又はこれに準ずる者で文部科学大臣の指定した者
- (4) 文部科学大臣が、高等学校の課程と同等の課程を有するものとして認定した在外教育施設の当該課程を修了した者
- (5) 専修学校の高等課程（修業年限が3年以上であることその他の文部科学大臣が定める基準を満たすものに限る。）で文部科学大臣が別に指定するものを文部科学大臣が定める日以後に修了した者
- (6) 文部科学大臣の指定した者
- (7) 高等学校卒業程度認定試験規則（平成17年文部科学省令第1号）による高等学校卒業程度認定試験に合格した者【同規則附則第2条の規定による廃止前の大学入学資格検定規程（昭和26年文部省令第13号。以下「旧規程」という。）による大学入学資格検定（以下「旧検定」という。）に合格した者を含む。】
- (8) 学校教育法第90条第2項の規定により他の大学に入学した者について、本学における教育を受けるにふさわしい学力があると認めたもの。

(9)個別の入学資格審査により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認めた者で、18歳に達したもの。

第16条 本学への入学を志願する者は、所定の入学検定料を添えて、入学願書及び別に定める書類を、所定の期日までに提出しなければならない。

第17条 入学者の選考は、選抜試験の結果に基づき、これを行う。

2 合格の通知を受けた者は、別に定める細則によって所定の手続きをしなければならない。

3 学長は、前項の入学手続きを完了した者に入学を許可する。

第18条 病気その他の事由により、引続いて3カ月以上修学することのできない者は、学長の許可を得て休学することができる。

2 修学することが適当でないと認められる者については、学長は休学を命ずることができる。

3 休学期間は1年以内とする。ただし、特別の理由がある場合は、1年を限度として休学期間の延長を認めることができる。

4 休学期間は、通算して3年を超えることができない。

5 休学の期間は、第3条の在学年限に算入しない。

6 休学期間中にその理由が消滅した場合は学長の許可を得て復学することができる。

7 休学期間中の授業料は、その期間などにより大学が定める。

第19条 退学しようとする者及び転学を希望する者は、その理由を明らかにし、保証人連署の上、願い出て許可を受けなければならない。

第20条 願いにより退学した者が、復学しようとするときは、許可を得て退学時の相当年次に再入学することができる。

第21条 本学在学生在が他学科への転科を志望するときは、選考の上、相当年次への転科を許可することができる。

第22条 他の大学から転学を志願する者に対しては、選考の上、相当年次に転入学を許可することができる。

第23条 次の各号の1に該当する者は、これを除籍する。

(1)授業料・施設設備費の納付を怠り、督促を受けてもなお納付しない者

(2)第3条に定める在学年限を超えた者

(3)第18条第4項に定める休学期間を超えて、なお修学できない者

(4)長期間にわたり行方不明の者

第24条 前条第1号、第3号、第4号により除籍となった者が復学しようとするときは、許可を得て除籍時の相当年次に復籍することができる。

2 復籍に関する取り扱いは、別に定める。

第5章 海外留学

第25条 海外留学に関する規則は、別に定める。

第6章 学生納付金

第26条 入学検定料、学費及びその他の納付金について必要な事項は、別にこれを定める。

第7章 教職員組織

第27条 本学に、次のとおり教職員を置く。

学長・教授・准教授・講師・助教・助手及びその他の職員

2 教職員に関する規則は、別に定める。

第28条 本学に、教授会を置く。

2 教授会は、短期大学部に所属する教授をもって構成する。ただし、教授会が必要と認めたときは、准教授、専任講師、助教を構成員に加えることができる。

3 教授会は、次に掲げる事項について学長が決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

(1) 学生の入学、卒業及び課程の修了

(2) 学位の授与

(3) その他学長が教授会の意見を聴くことが必要であると定めるもの

4 教授会は、前項に規定するもののほか、当該学科に係る教育研究に関する事項について審議し、又は学長の求めに応じ、意見を述べるものとする。

5 その他教授会に関する必要な事項は、別に定める。

第8章 図書館

第29条 本学の図書館に関する規程は、別にこれを定める。

第9章 学年・学期及び休業日

第30条 学年は、4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

第31条 学年を、次の2期に分ける。

前期は、4月1日に始まり9月30日に終わる。

後期は、10月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

第32条 授業を行わない日（以下「休業日」という。）は、次の通りとする。

1 土曜日

2 日曜日

3 国民の祝日に関する法律に規定する休日

4 創立記念日（1月18日）

5 春期休業（3月11日から4月5日まで）

6 夏期休業（8月1日から9月20日まで）

7 冬期休業（12月24日から1月6日まで）

2 前項に定めるもののほか、学長は臨時の休業日を定め、又は休業日に授業を行うことができる。

第10章 科目等履修生

第33条 本学において、特定の授業科目を履修することを志願する者があるときは、本学の教育に支障のない限り選考の上、科目等履修生として、入学を許可することができる。

2 履修した授業科目について、試験の結果、合格者には所定の単位を認定することができる。

第34条 科目等履修生に関する規則は、別に定める。

第 1 1 章 外国人留学生

第 3 5 条 外国人で本学に入学を志望する者があるときは、選考のうえ、外国人留学生として、入学を許可することができる。

2 外国人留学生に関する規則は、別に定める。

第 1 2 章 厚生施設

第 3 6 条 本学に、厚生施設を設ける。その規則は、別に定める。

第 1 3 章 賞 罰

第 3 7 条 本学学生で、性行、学業の特に優秀な者は、学長が褒賞することがある。

第 3 8 条 本学の、規則に違反し又は学生としての本分に反する行為をした者は、学長が懲戒する。

2 懲戒は、その軽重に従い、譴責・停学・退学とする。

3 前項の退学は、次の 1 に該当する者に対して行う。

(1) 性行不良で、改善の見込みがないと認められる者

(2) 学業を怠り、成業の見込みがないと認められる者

(3) 正当な理由がなくて出席常でない者

(4) 本学の秩序を乱し、その他学生としての本分に著しく反した者

附 則

1 本学則は、昭和 3 7 年 4 月 1 日より施行し、施行に必要な細則は、別に学長が定める。

附 則

1 英文科増設に伴う改正学則は、昭和 3 8 年 4 月 1 日より施行する。

附 則

1 栄養士課程の教育課程改正に伴う学則は、昭和 4 0 年 4 月 1 日以降に適用する。

附 則

1 栄養士課程の教育課程改正に伴う学則は、昭和 4 2 年 4 月 1 日以降に適用する。

附 則

1 この改正学則は、昭和 4 9 年 4 月 1 日より施行する。

2 前項の規定にかかわらず、改正後の学則第 6 条及び第 2 0 条は昭和 4 9 年度以降入学者についてのみ適用し、昭和 4 8 年度以前入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

1 英文科定員変更並びに幼児教育科増設に伴う改正学則は、昭和 5 1 年 4 月 1 日より施行する。

2 前項の規定にかかわらず、昭和 5 0 年度以前入学者については、なお従前の例によるものとする。

3 英文科の総定員は、学年進行により完成年度(昭和 5 2 年度)に達するまで昭和 5 1 年度 1 2 0 名、

昭和５２年度１６０名と暫増するものとする。

- 4 幼児教育科の総定員は、学年進行により完成年度（昭和５２年度）に達するまで昭和５１年度１００名、昭和５２年度２００名と暫増するものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、昭和５２年４月１日より施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和５１年度以前入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、昭和５３年４月１日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、改正後の学則第２０条は、昭和５３年度以降入学者についてのみ適用し、昭和５２年度以前入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、昭和５４年４月１日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、改正後の学則第２０条の規定は、昭和５４年度以降入学者についてのみ適用し、昭和５３年度以前入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、昭和５５年４月１日から施行し適用する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和５４年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、昭和５６年４月１日から施行し適用する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和５５年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、昭和５７年４月１日から施行し適用する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和５６年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 家政科・英文科・幼児教育科の定員変更に伴う改正学則は、昭和５８年４月１日より施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和５７年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。
- 3 家政科の総定員は、学年進行により、完成年度（昭和５９年度）に達するまで昭和５８年度２００名、昭和５９年度２４０名と暫増するものとする。
- 4 英文科の総定員は、学年進行により、完成年度（昭和５９年度）に達するまで昭和５８年度２００名、昭和５９年度２４０名と暫増するものとする。
- 5 幼児教育科の総定員は、学年進行により、完成年度（昭和５９年度）に達するまで昭和５８年度２５０名、昭和５９年度３００名と暫増するものとする。

附 則

- 1 国際文化学科増設に伴う改正学則は、昭和５９年４月１日より施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和５８年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、昭和60年4月1日から施行し適用する。
- 2 前項の規定にかかわらず、改正後の学則第8条及び第21条の規定は、昭和60年度以降の入学者についてのみ適用し、昭和59年度以前入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、昭和61年4月1日から施行し適用する。
- 2 第4条に規定する入学定員（総定員）は、平成12年度までの間は次のとおりとする。

年 度 学 科	昭和61年度		昭和62年度 ～平成11年度		平成12年度	
	入 学 定 員	総定員	入 学 定 員	総定員	入 学 定 員	総定員
家 政 科	180	300	180	360	120	300
英 語 科	200	320	200	400	120	320
幼児教育科	150	300	150	300	150	300
国際文化学科	200	360	200	400	160	360
計	730	1,280	730	1,460	550	1,280

- 3 第1項の規定にかかわらず、改正後の第21条の規定は、昭和61年度以降の入学者についてのみ適用し、昭和60年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、昭和62年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和61年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、昭和63年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和62年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、平成元年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、昭和63年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。
「ただし書き」削除

附 則

- 1 この学則は、平成2年4月1日から施行し適用する。
- 2 昭和61年4月1日施行の附則第2項の規定にかかわらず、国際文化学科の入学定員（総定員）については、平成11年度までの間は次のとおりとする。

年 度 学 科	平成2年度		平成3年度～ 平成10年度		平成11年度	
	入 学 定 員	総定員	入 学 定 員	総定員	入 学 定 員	総定員
国際文化学科	240	440	240	480	200	440

- 3 第1項の規定にかかわらず、平成元年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、平成3年4月1日から施行する。
- 2 昭和61年4月1日施行の附則第2項及び平成2年4月1日施行の附則第2項の規定にかかわらず、家政科・英語科及び国際文化学科の入学定員（総定員）については、平成12年度までの間は次のとおりとする。

年 度 学 科	平成3年度		平成4年度～ 平成10年度		平成11年度		平成12年度	
	入 学 定 員	総定員	入 学 定 員	総定員	入 学 定 員	総定員	入 学 定 員	総定員
家 政 科	220	400	220	440	220	440	120	340
英 語 科	240	440	240	480	240	480	120	360
国際文化学科	280	520	280	560	240	520	160	400

- 3 第1項の規定にかかわらず、平成2年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この学則は、平成3年10月1日から施行する。
- 2 前項の学則施行の際、昭和63年度の入学者で、現に在籍する者については、改正前の平成元年度施行の附則第2項の「ただし書き」に定める施設費の額を、次のとおりとする。

昭和63年度入学者 年額 170,000円

附 則

- 1 この学則は、平成4年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成3年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成5年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成4年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成6年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成5年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成6年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成7年6月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成6年度以前の入学者については、第32条の規定を除きなお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成8年4月1日から施行する。

- 2 前項の規定にかかわらず、平成7年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成9年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成8年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。
- 3 英語科については、平成9年4月1日で、学生募集を停止する。なお、平成9年3月31日現在、英語科に在籍する学生が在籍しなくなるまでの間は、英語科は存続するものとする。
- 4 第4条の規定及び平成3年4月1日施行の附則第2項の規定にかかわらず、家政科の学生定員については、平成12年度までの間は次のとおりとする。

年 度	平成9年度		平成10年度及び 平成11年度		平成12年度	
	入 学 定 員	収 容 定 員	入 学 定 員	収 容 定 員	入 学 定 員	収 容 定 員
家 政 科	160	380	160	320	60	220

附 則

- 1 この改正学則は、平成10年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成9年度以前入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成11年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成10年度以前の入学者については、第9条第4項の規定を除きなお従前の例によるものとする。
- 3 平成3年4月1日施行の附則第2項の規定にかかわらず、国際文化学科の学生定員については、平成12年度までは次のとおりとする。

年 度	平成11年度		平成12年度	
	入 学 定 員	収 容 定 員	入 学 定 員	収 容 定 員
国際文化学科	280	560	160	440

附 則

- 1 この改正学則は、平成12年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成11年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。
- 3 平成9年4月1日施行の附則第4項及び平成11年4月1日施行の附則第3項の規定にかかわらず、家政科及び国際文化学科の学生定員については、平成16年度までの間は次のとおりとする。

年 度	平成12年度		平成13年度		平成14年度		平成15年度		平成16年度	
	入 学 定 員	収 容 定 員	入 学 定 員	収 容 定 員	入 学 定 員	収 容 定 員	入 学 定 員	収 容 定 員	入 学 定 員	収 容 定 員
家 政 科	150	310	140	290	130	270	120	250	110	230
国際文化学科	268	548	256	524	244	500	232	476	220	452

附 則

- 1 この改正学則は、平成13年4月1日から施行する。

- 2 前項の規定にかかわらず、平成１２年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正学則は、平成１４年４月１日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成１３年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正は、平成１５年４月１日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、第２６条及び第３３条を除き、平成１４年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正は、平成１５年１２月２５日から施行する。

附 則

- 1 この改正は、平成１６年４月１日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成１５年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。
- 3 第４条の規定にかかわらず、平成１６年度の収容定員は次のとおりとする。

年度	平成１６年度
学科	収容定員
家 政 科	２３０名
国際文化学科	３９２名

附 則

- 1 この改正は、平成１７年４月１日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成１６年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。
- 3 第４条の規定にかかわらず、平成１７年度の幼児保育学科及び国際文化学科の収容定員は次のとおりとする。

年度	平成１７年度
学科	収容定員
幼児保育学科	３３０名 (但し、幼児教育科の収容定員１５０名を含む)
国際文化学科	２９０名

附 則

この改正は、平成１７年１２月２２日から施行する。

附 則

- 1 この改正は、平成１８年４月１日から施行する。

- 2 前項の規定にかかわらず、平成17年度以前の入学者については、なお従前の例によるものとする。

附 則

- 1 この改正は、平成19年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この改正は、平成20年4月1日から施行する。
2 前項にかかわらず、平成19年度以前の入学者については、なお従前の例による。第4条の規定にかかわらず、平成20年度の収容定員は、次のとおりとする。

学科	年度
	平成20年度 収容定員
ライフデザイン総合学科	200名
家政科	110名
幼児保育学科	360名
国際文化学科	130名

- 3 家政科及び国際文化学科については、当該学科に在籍する者が、在籍しなくなる日までの間、存続するものとする。

附 則

- 1 この改正は、平成21年4月1日から施行する。
2 前項にかかわらず、平成20年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、平成22年4月1日から施行する。
2 前項にかかわらず、平成21年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、平成23年4月1日から施行する。
2 前項にかかわらず、平成22年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、平成24年4月1日から施行する。
2 前項にかかわらず、平成23年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、平成25年4月1日から施行する。
2 前項にかかわらず、平成24年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- この改正は、平成26年2月25日から施行する。

附 則

- 1 この改正は、平成26年4月1日から施行する。
- 2 前項にかかわらず、平成25年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、平成27年4月1日から施行する。
- 2 前項にかかわらず、平成26年度以前の入学者については、なお従前の例による。
- 3 第4条の規定にかかわらず、平成28年度までの収容定員は、次のとおりとする。

学科	平成27年度 収容定員	平成28年度 収容定員
ライフデザイン総合学科	340名	280名
幼児保育学科	330名	300名

附 則

この改正は、平成29年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この改正は、平成30年4月1日から施行する。
- 2 前項にかかわらず、平成29年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、平成31年4月1日から施行する。
- 2 前項にかかわらず、平成30年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、令和2年4月1日から施行する。
- 2 前項にかかわらず、令和元年度以前の入学者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この改正は、令和3年4月1日から施行する。
- 2 前項にかかわらず、令和2年度以前の入学者については、なお従前の例による。第4条の規定にかかわらず、令和3年度の収容定員は、次のとおりとする。

学科	年度	令和3年度 収容定員
栄養学科		40名
ライフデザイン学科		100名
ライフデザイン総合学科		140名
幼児保育学科		300名

- 3 ライフデザイン総合学科については、当該学科に在籍する者が、在籍しなくなる日までの間、存続するものとする。

別表 授業科目・単位数（学則第6条関係）

基本教育科目

授 業 科 目	単 位 数		授 業 科 目	単 位 数	
	必修	選択		必修	選択
[現代社会の基礎理解]			中国語Ⅰ		1
現代社会のしくみ		2	中国語Ⅱ		1
女性学入門		2	韓国語Ⅰ		1
日本の伝統文化と芸術		2	韓国語Ⅱ		1
暮らしのなかの憲法		2	スタディアブロードⅠ		1
[人間の基礎理解]			スタディアブロードⅡ		1
生活と環境		2	コンピュータ基礎演習Ⅰ(ワープロ)		1
生活と健康		2	コンピュータ基礎演習Ⅱ(表計算基礎)		1
人権教育論		2	[社会生活の基礎理解]		
生涯スポーツ論		2	基礎演習Ⅰ		2
[コミュニケーションと情報技術の基礎理解]			基礎演習Ⅱ		2
英語Ⅰ (Basic Conversation)		1	社会生活の基礎		2
英語Ⅱ (Basic Conversation)		1	サービスラーニング		2

栄養学科 専門教育科目

授 業 科 目	単 位 数		授 業 科 目	単 位 数	
	必修	選択		必修	選択
セミナーⅠ a	1		基礎栄養学Ⅱ		2
セミナーⅠ b	1		応用栄養学		2
セミナーⅡ a	1		応用栄養学実習		1
セミナーⅡ b	1		実践栄養学		2
自己開発演習		2	実践栄養学実習		1
マナー演習		2	臨床栄養学		2
基礎生物化学		2	臨床栄養学実習		1
栄養士基礎演習		2	栄養指導論		2
心理学		2	栄養指導論実習Ⅰ		1
公衆衛生学		2	栄養指導論実習Ⅱ		1
社会福祉概論		2	公衆栄養学		2
疾病の成り立ち		2	栄養士実務演習Ⅰ		1
解剖生理学		2	栄養士実務演習Ⅱ		1
生化学		2	栄養士総合演習Ⅰ		2
運動生理学		2	栄養士総合演習Ⅱ		2
生理・生化学実験		1	調理学		2
食品学総論		2	調理学実習Ⅰ		1
食品学実験		1	調理学実習Ⅱ		1
食品衛生学		2	調理学実習Ⅲ		1
食品衛生学実験		1	給食管理		2
食品学各論Ⅰ		2	給食計画論		2
食品学各論Ⅱ（加工学を含む）		2	給食管理実習		2
食品学実習（加工学を含む）		1	実践給食管理実習		1
基礎栄養学Ⅰ		2	栄養士校外実習		1

ライフデザイン学科 専門教育科目

授 業 科 目	単 位 数		授 業 科 目	単 位 数	
	必修	選択		必修	選択
セミナーⅠ a	1		フィットネス		2
セミナーⅠ b	1		住まいと生活		2
セミナーⅡ a	1		防災と生活		2
セミナーⅡ b	1		育児学		2
秘書概論		2	子どもの発達論		2
秘書実務Ⅰ		2	心理学		2
秘書実務Ⅱ		2	医療事務のしくみ		2
自己開発演習		2	医療事務演習		2
人間関係		2	医学一般と薬理の知識		2
メディカル秘書概論		2	診療報酬請求事務		2
メディカル秘書実務		2	医療事務特講		2
情報処理のしくみ		2	介護概論		2
表現力開発		2	社会福祉概論		2
ホスピタリティ		2	情報社会のしくみ		2
観光概論		2	表計算演習		1
旅行業実務論		2	表計算特講		2
ホテル実務論		2	ワープロ特講		2
エアライン実務論		2	ビジネスシミュレーション		2
観光ビジネス実務総論		2	コンピュータ会計		2
国内観光資源		2	インターネットビジネス		2
English CommunicationⅠ		2	情報総合演習		2
英語総合演習Ⅰ		2	海外観光資源Ⅰ		2
英語総合演習Ⅱ		2	海外観光資源Ⅱ		2
経営のしくみ		2	地域と観光演習		2
経済のしくみ		2	旅行業特講Ⅰ		2
マナー演習		2	旅行業特講Ⅱ		2
秘書実務総合演習		2	旅行業特講Ⅲ		2
簿記会計Ⅰ		2	ブライダル実務論		2
簿記会計Ⅱ		2	リゾート演習		2
簿記会計特講		2	インターンシップ（海外）		3
販売実務Ⅰ		2	English CommunicationⅡ		2
販売実務Ⅱ		2	English WritingⅠ		1
販売実務総合演習		2	English WritingⅡ		1
国際ビジネス		2	English ListeningⅠ		1
インターンシップ（国内）		3	English ListeningⅡ		1
ライフデザイン論		2	English Reading		1
市民と生活		2	Travel English		2
地域研究		2	英語総合演習Ⅲ		2
食と生活		2	英語総合演習Ⅳ		2
クッキング論		2	夏季特別集中講座		2
クッキングの基礎		2	時事英語		2
スイーツの基礎		2	英語集中演習		2
カラーコーディネート		2			

幼児保育学科 専門教育科目

授 業 科 目	単 位 数		授 業 科 目	単 位 数	
	必修	選択		必修	選択
教育原理（教育制度を含む）	2		健康と運動遊び		1
保育原理		2	発達と運動遊び		2
教育心理学	2		野外活動演習（キャンプ）		1
発達心理学Ⅰ	2		児童文化演習		2
発達心理学Ⅱ		1	教育方法の理論と実践Ⅰ		1
特別支援教育		1	教育方法の理論と実践Ⅱ		1
保育者論		2	教育実習		5
幼児教育演習Ⅰ	2		保育技術演習		1
幼児教育演習Ⅱ	2		保育・教職実践演習（幼稚園）		2
保育内容（健康）	1		子ども家庭福祉		2
保育内容（人間関係）	1		子ども家庭支援の心理学		2
保育内容（環境）	1		社会福祉		2
保育内容（言葉）	1		社会的養護Ⅰ		2
保育内容（表現Ⅰ）	2		社会的養護Ⅱ		1
保育内容（表現Ⅱ）		2	子どもの食と栄養		2
保育・教育課程論		2	カウンセリングマインド論		2
保育相談（幼児理解の理論・方法を含む）		2	子ども家庭支援論		2
音楽理論	2		乳児保育Ⅰ		2
美術理論	2		乳児保育Ⅱ		1
子どもの保健		2	障害児保育		2
子どもの健康と安全		1	子育て支援演習		1
国語概説		2	保育実習Ⅰ		4
音楽Ⅰ	2		保育実習指導Ⅰ		2
音楽Ⅱ		2	保育実習Ⅱ		2
ピアノ実技		1	保育実習指導Ⅱ		1
吹奏楽Ⅰ		2	保育内容総論		1
吹奏楽Ⅱ		2	レクリエーション理論		2
美術	2		レクリエーション実技		2
スポーツ実技		1	在宅保育		2
幼児体育	2				

大阪国際大学短期大学部 教授会規程

(趣旨)

第1条 この規程は、大阪国際大学短期大学部学則第28条第5項の規定に基づき、大阪国際大学短期大学部教授会（以下「教授会」という。）に関し、必要な事項を定める。

(構成)

第2条 教授会は、短期大学部に所属する教授をもって構成する。ただし、教授会が必要と認めたときは、准教授、専任講師、助教を構成員に加えることができる。（この場合の教授会を「拡大教授会」と称する。）

2 学長、副学長及び事務局長、並びに議長が必要と認めた者は、教授会に出席して、意見を述べることができる。

(運営)

第3条 教授会は、短期大学部長が招集し、その議長となる。

2 短期大学部長が出席できない場合は、あらかじめ、短期大学部長が指名した教授がその職務を代行する。

(開催)

第4条 教授会は、構成員の3分の2以上の出席がなければ、議事を開くことができない。

2 次の各号に一に該当する者は、前項の成立数から除外する。

(1) 休職中の者

(2) 外国出張中の者

(3) 病気休暇等で引き続き2ヶ月以上にわたって出勤できない者

(議決)

第5条 議事は、出席者の過半数をもって決し、可否同数の場合は、議長の決するところによる。

(審議事項)

第6条 教授会は、次に掲げる事項について学長が決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

(1) 学生の入学、卒業及び課程の修了

(2) 学位の授与

(3) その他学長が教授会の意見を聴くことが必要であると定めるもの

2 教授会は、当該学科に係る次の各号に掲げる教育研究に関する事項について審議し、学長の求めに応じ、意見を述べるものとする。

(1) 学則、短期大学部内の規程その他重要な規則の制定改廃に関する事

(2) 教育・研究上重要な事項に関する事

(3) 学生の復学、除籍及び転科に関する事

(4) 学生の学業成績に関する事

(5) 学生の賞罰に関する事

- (6) 科目等履修生に関する事
- (7) 外国人留学生に関する事
- (8) 学生の厚生補導に関する事
- (9) 運営協議会が諮問する事項
- (10) その他短期大学部長が諮問する事項

(定例会議及び臨時会議)

第7条 教授会は、定例会議及び臨時会議とする。

2 定例会議は、原則として毎月1回開催する。

3 臨時会議は、短期大学部長が必要と認めたとき、又は構成員の3分の1以上の要求があるときに開催する。

(事務)

第8条 教授会の事務は、当該教学・教職センターの所掌とする。

(補則)

第9条 この規程の改正については、運営協議会の意見を聴き、学長が定める。

附則

1 この規程は、平成4年4月1日から施行する。

2 帝国女子短期大学教授会規程（昭和37年4月1日制定）は、廃止する。

附則

この改正規程は、平成5年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成7年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成10年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成12年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成14年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成17年4月1日から施行する。

附則

この改正規程は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。

附則

この改正規程は、平成 29 年 4 月 1 日から施行する。

① 設置の趣旨及び必要性

【学科を設置する理由・必要性】

大阪国際大学短期大学部（以下、本学という）は、学校法人大阪国際学園の教学の理念「建学の精神である『全人教育』を基礎として、礼節を重んじ、世界に通じる心豊かな人間を育成する」の下、本学の使命・目的として、「教育基本法に則り、高い教養を授けると共に、専門の職業教育を施し、よき社会人を育成する」を掲げ、教育研究活動に取り組んでいる。

本学には、幼児保育学科、ライフデザイン総合学科の2学科を置き、上記の目的を達成するために、学科ごとにその教育目的を定めている。

ライフデザイン総合学科の教育目的は、「高い教養を基礎にし、ビジネス・地域貢献・国際交流に必要な専門知識・技能を修得し、豊かな生活を創造する人材を育成すること」であり、そのために、栄養士コース、キャリアデザインコース、観光・英語コースの3つのコースを設けている。

2008年にライフデザイン総合学科を設置して以来、現在に至るまで、栄養士コースでは、教育課程の改編等を行い、様々に教育の充実を図ってきた。しかしながら、昨今の激変する社会情勢をみると、今後栄養や健康に係る専門領域における専門職業人に対する需要がさらに高まってくるものと予測される。

近年、子どもの育ちをめぐる、基本的な生活習慣の欠如、運動能力の低下、食生活の乱れなどが問題となり、2018年には10年ぶりに「保育所保育指針」が改定された。新しい「保育所保育指針」では、子どもの育ちをめぐる環境の変化を踏まえた健康及び安全の記載の見直しが行われ、食育の一層の推進として「保育所の特性を生かした食育」や食物アレルギーのある子どもへの対応なども付け加えられた。

一方、内閣府「平成30年度版 高齢社会白書」では、65歳以上の人口は3,515万人、総人口に占める割合（高齢化率）は27.7%となっており、「団塊の世代」が65歳以上となった2015年以降、65歳以上人口は増加の一途をたどり、2025年には、3,677万人に達すると見込まれている（資料①：高齢化の推移と将来推計）。このような社会情勢のなかで、社会生活を営むために必要な身体機能の低下など、健康課題はより複雑化、深刻化しており、高齢者に係る栄養素等の不足又は過剰に関連した栄養障害が重大な課題である。このように、少子超高齢社会が進展するなか、栄養に関する高い専門性を持ち、栄養士等、栄養の領域から健康を支えることのできる人材への需要が今後より一層高まっている。

以上のような社会の動向により、栄養や健康に関する高い専門性を持ち、栄養や健康に係る業界で活躍できる人材育成への社会的な要請の高まりに応えるため、教育研究の内容や育成する人材像をより明確にして、適切な教員配置の下、専門性を身につけた人材を育成する短期大学の使命を一層重く担い、社会的な責任を果たしていくため、現在の栄養士コースを基に、新たに栄養学科（以下、本学科という）を設置する。

【教育上の目的及び学位授与の方針】

本学科において、どのような人材を養成するのか、また学生にどのような能力を修得させるのか等の教育上の目的と卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）は、以下に示すとおりである。

教育上の目的

高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材を養成する。

そのために、幅広く深い教養と、食と栄養や健康に関する専門的知識と実践的能力、さらには地域貢献に必要な知識・能力を付与する。

卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）	
栄養学科は、建学の精神である「全人教育」と「教学の基本」のもと、高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材を育成することを目的とし、以下のとおり、卒業時に学生が身につける能力を定め、これらの能力を身につけ本学所定の卒業要件を満たした者に短期大学士（栄養学）の学位を授与する。	
1. 知識・理解	（食事を中心とした栄養管理を実践するための基礎的知識の理解） (1) 食べ物に関する基礎的・専門的知識と技術を身につけている。 (2) 栄養管理の実践のための基礎的・専門的知識を身につけている。
2. 職業上必要な能力	（食事を中心とした栄養管理を実践するための能力：人々の健康増進に貢献できる能力） (1) 食の安心・安全を理解し、適切な食事を提供することができる。 (2) 対象者の特性を理解し、食事を中心とした栄養管理を実践することができる。
3. 汎用的技能	（栄養士の業務を遂行するために必要な能力） (1) 栄養管理を実践するためのコミュニケーション能力を身につけている。 (2) 栄養士の業務に必要な ICT を使うことができる。 (3) 食と栄養に関わる課題を発見し、科学的根拠に基づき解決に向けて取り組むことができる。
4. 態度・志向性	（栄養士として使命感と責任感をもって職務を遂行するために必要な能力） (1) 目標とする栄養士像に近づくため、主体的に学ぼうとする態度を身につけている。 (2) 栄養の専門家として、人々の健康増進のために、自らの果たすべき役割を理解している。
5. 統合的な学習経験と計画実行力	（社会人として行動する際に必要な能力） これまでの体系的な学習により獲得した知識、態度、スキルを総合的に活用し、自らが立てた計画を実行し、最後までやり遂げることができる。

【人材養成像とディプロマ・ポリシーとの相関】

上記「教育上の目的」で述べた人材養成像で示した要素とディプロマ・ポリシーで記した能力（表中の番号で示す）とは以下のように対応しており、それぞれ相関がある。

「高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観」を身につけることは、本学科のディプロマ・ポリシーの「2. (2)」、「3. (1)」、「4. (1)」、「5.」に関する能力にあたる。

「食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる」能力を身につけることは、本学科のディプロマ・ポリシーの「1. (1)(2)」、「2. (1)(2)」、「3. (1)(2)(3)」、「4. (1)(2)」に関する能力にあたる。

【卒業後の想定される進路】

食事の管理を中心とした食と栄養の専門職として、給食施設や病院、福祉施設、介護保健施設などで働く栄養士などが想定される。

【組織として研究対象となる中心的な学問分野】

本学科は栄養士養成課程であることから、研究対象となる中心的な学問分野は栄養学であり、さらに、「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」、「栄養の指導」、「給食の運営」等に細分化される。加えて、本学には併設の4年制大学に人間科学部があり、栄養学を基本に、食品学、調理学、健康科学、スポーツ科学などの学問分野における分野を超えた学際的研究も視野に入れている。

② 学科の特色

本学科は、2005年 中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」の提言する「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」で示された大学の7つの機能のうち、「3. 幅広い職業人養成」、「4. 総合的教養教育」及び「7. 社会貢献機能（地域貢献、産学官連携、国際交流等）」に重点を置いた教育研究活動を展開していく。

これらの機能を担っていくための本学科の特色としては、次の2つが挙げられる。

（1）「栄養の領域」に係る専門性の修得

厚生労働省が推進している「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本 21）」を实践、推進し、社会に貢献できる、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材を養成し、社会に輩出する機能を重点的に担う。

栄養に係る知識・技術等を修得できるよう教育課程を編成しているのはもとより、知識や技術の修得状況について、教員間での共有を徹底することで、授業間の教育指導、内容の関連を強化し、学生の理解を一層深める。

また、給食現場で活躍する卒業生、認定こども園園長や給食会社社員などによる講演、病院・高齢者施設での就業に向けた展開食や介護食について理解を深める授業・実習を行う等、進路についての意識を高められるようにしている。

加えて、年1回2年次生が中心となって、地域の子どもの対象にした食育イベント「地域共催イベント」を実施している。その他地域での食育活動やボランティア等に参画することによって、学んだことを活かし、自己成長を実感できる機会を設定している。

こうした学びの集大成としてセミナー内での発表会を実施し、2年間の学びの振り返りや修得した専門性の発揮、学習到達度の確認等を行う。

（2）栄養士免許の取得

栄養士免許の取得に向け、専任教員、技術職員（助手）及び職員が一丸となり学習支援のサポート体制を整える。特に、専任教員は「オフィスアワー」を設定し授業内外での学習支援、技術職員（助手）については「学修相談室」を開設し、学習支援、調理技術指導等を実施する。

③ 学科の名称及び学位の名称

本学科では、「高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材を養成する」ことを教育目的とすること、教育課程が栄養士養成を主眼としたもので、学びの中心が「栄養学」にあることから、学科名称を「栄養学科」とする。同様の理由から、学位記に付記する専攻分野の名称を「栄養学」とし、学位の名称は「短期大学士（栄養学）」とする。

学科及び学位の英訳名称については、次のとおりとする。

学科の英訳名称	Department of Nutrition
学位の英訳名称	Associate degree in Nutrition

④ 教育課程の編成の考え方及び特色

本学の教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）は、以下のとおりである。

本学は、建学の精神である「全人教育」及び学則に定める教育目的を達成するために以下のとおり教育課程を編成する。

1. 教育課程は、「総合的な教養教育」と「幅広い職業人の養成」を念頭に編成する。
2. 教育課程は、基本教育科目、学科専門教育科目から構成し、必要に応じて、それぞれに下位の科目区分を設ける。
3. 開講科目は、必修科目及び選択科目に区分し、履修年次を設ける。

また、本学科の教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）は、以下のとおりである。

栄養学科の人材育成に関する目的を達成するために、以下の教育課程を編成する。

- (1) 「基本教育科目」では、「現代社会の基礎理解」、「人間の基礎理解」、「コミュニケーションと情報技術の基礎理解」、「社会生活の基礎理解」の4科目群を配置する。
- (2) 「学科専門教育科目」では、「栄養士基礎」、「社会生活と健康」、「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」「栄養の指導」、「給食の運営」の7科目群を配置する。
- (3) 「学科専門教育科目」に少人数編成による「セミナー」科目群を配置する。

人材養成像とディプロマ・ポリシーとの相関については、設置の趣旨及び必要性で述べたとおりである。

一方、ディプロマ・ポリシーに示された獲得すべき諸能力（＝学習成果）がどの科目によって育成されるかは、カリキュラム・マップによって示されており、このカリキュラム・マップと履修系統図を示すカリキュラム・フローに沿って学習を進めることで学習成果が得られるようになっている。このように、カリキュラム・ポリシーは、ディプロマ・ポリシーに対応している。

したがって、人材養成像やディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーは整合性が取れている。

本学科では、このカリキュラム・ポリシーに則って、設置の趣旨で述べた「高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材」を養成する観点から、本学の3学科共通の「基本教育科目」により総合的な教養教育を、「学科専門教育科目」により幅広い職業人の養成を、それぞれ担うように、どちらの科目にも下位の科目群を設け、体系的に学べるように教育課程を編成する。

各科目区分の科目構成とその理由は以下のとおりである。

(1) 「基本教育科目」

「基本教育科目」では、総合的な教養教育、即ち、専門分野の枠を超えて共通に求められる知識や思考法など、新しい時代を担う学生が身につけるべき広さと深さを持った教養教育を実現するために、現代社会の理解に必要な社会や人間に関する基礎知識、情報化社会やグローバル社会を生きるために必要なコンピュータの活用能力、実践的コミュニケーション能力、社会生活を

送るために必要な知識や実践的能力が必要と考え、「現代社会の基礎理解」、「人間の基礎理解」、「コミュニケーションと情報技術の基礎理解」、「社会生活の基礎理解」の4科目群を設置し、特にグローバル社会への対応を重視して、「コミュニケーションと情報技術の基礎理解」のうち、外国語科目2単位を必修とする。

これらの基本教育科目が担う教養教育の実施にあたっては、全学的な組織である基幹教育機構が明確な責任と権限を以って取り組む。

基本教育科目の科目構成は次表のとおりであり、配当年次については、専門分野の枠を超えて共通に求められる知識や思考法など、新しい時代を担う学生が身につけるべき広さと深さを持った教養教育という位置付けから、2年間の学びの中の早い段階で身につける必要があると考え、1年次に配当することを基本とする。

科目群	開講科目
現代社会の基礎理解（4科目）	現代社会のしくみ／女性学入門／日本の伝統文化と芸術／暮らしのなかの憲法
人間の基礎理解（4科目）	生活と環境／生活と健康／人権教育論／生涯スポーツ論
コミュニケーションと情報技術の基礎理解（10科目）	英語Ⅰ（Basic Conversation）／英語Ⅱ（Basic Conversation）／中国語Ⅰ／中国語Ⅱ／韓国語Ⅰ／韓国語Ⅱ／スタディアブロードⅠ／スタディアブロードⅡ／コンピュータ基礎演習Ⅰ（ワープロ）／コンピュータ基礎演習Ⅱ（表計算基礎）
社会生活の基礎理解（4科目）	基礎演習Ⅰ（日本語表現）／基礎演習Ⅱ（プレゼンテーション）／社会生活の基礎／サービスラーニング

（2）「学科専門教育科目」（セミナーを除く）

「学科専門教育科目」では、講義や演習、実験、実習をバランスよく配置し、基礎的な学びから専門的、さらに実践的な学びへと展開し、栄養士として必要な知識や実践力を体系的に学べるように「栄養士基礎」、「社会生活と健康」、「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」、「栄養の指導」、「給食の運営」の7科目群を配置する。

1年次には「栄養士基礎」科目群を配置し、栄養士免許取得に向けた導入教育として「栄養士基礎演習」、「自己開発演習」を開講する。さらに、栄養学を理解するために必要な基礎知識の修得を目的として「基礎生物化学」を開講する。上記科目に加えて、健全な食行動に必要な心理的要因を学ぶ「心理学」を開講する。また、社会人の基本姿勢について学ぶ「マナー演習」を開講する。

栄養士免許取得にかかる科目群（「社会生活と健康」、「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」、「栄養の指導」、「給食の運営」）については、2019年3月に日本栄養改善学会より公表された「栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」（以下、「コアカリ」と示す）を参考に、栄養学科のディプロマ・ポリシーに関連づけながら、体系的に学ぶことができるように科目を配置する。

1年次では、栄養に係る基本的な知識を修得するために、人体の構造と機能について学ぶ「解剖生理学」、食べ物に関する基礎的知識を学ぶ「食品学総論」、「食品学各論Ⅰ」、食べ物の安全・安心の基礎的知識を学ぶ「食品衛生学」、栄養素の種類と働き、および栄養素の消化・吸収・代謝（異化・同化）について学ぶ「基礎栄養学Ⅰ」、「基礎栄養学Ⅱ」、「生化学」、ライフステージ別の生理的・身体的特徴と栄養管理について学ぶ「応用栄養学」、傷病者、要介護者および障がい者の栄養管理、病態に応じた栄養管理を学ぶ「臨床栄養学」、食事を構成する各食材料についての調理性およびその調理操作、さらに食べ物の嗜好性を学ぶ「調理学」、給食の運営管理に必要な知識を学ぶ「給食管理」、「給食計画論」、行動変動に関する理論やモデルおよび栄養指導を実践するために必要な基礎的知識を学ぶ「栄養指導論」を開講する。

さらに上記で学ぶ理論をさらに深めるために、実験・実習を配置する。食品成分の定性・定量分析を通じて、理論との関連性を確認し、その理解を深める「食品学実験」、病原性微生物や有害物質、食品添加物などの定性・定量分析を行う「食品衛生学実験」を開講し、実験・実習を通じて、化学的・物理的側面から食品の理解を深めていく。基本的な調理技術と実務能力を修得する「調理学実習Ⅰ」、「調理学実習Ⅱ」、行動科学を中心とした代表的な理論・モデル・概念とその必要性を理解し、それらを用いて栄養指導を展開する力を修得する「栄養指導論実習Ⅰ」を開講する。加えて、栄養士実務の要となる栄養管理の基礎について演習を通じて学ぶ「栄養士実務演習Ⅰ」を開講する。

2年次では、1年次に修得した栄養に係る基本的な知識や技術のもと、専門性を一層深められるように科目を配置する。社会および環境と健康のかかわりについて理解する「公衆衛生学」、健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動について理解する「社会福祉概論」、疾病の原因、病態、症状、症候について、人体の構造と機能に関連づけて学ぶ「疾病の成り立ち」、食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における原理や食品成分の変化を学ぶ「食品学各論Ⅱ（加工学を含む）」、人々の健康の維持・増進などに関係する公衆栄養学の意義・役割、および健康づくり対策の変遷について学ぶ「公衆栄養学」、さらにライフステージの中で子ども分野（乳児期、幼児期、学童期）及び高齢者分野の栄養管理をより深く学ぶ「実践栄養学」、栄養学と健康との関連を理解しながら身体活動について学ぶ「運動生理学」を開講する。また、栄養士免許取得に必要な専門科目のうち、1年次に履修した科目を中心に、知識の整理と定着を図ることを目的とした「栄養士総合演習Ⅰ」を開講する。

また、これまでに学んだ理論や技術を土台として、一層の専門性を修得できるように実験・実習を配置する。人体の仕組みや生体内の調節機能について理解する「生理・生化学実験」、食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における理論を活かした調理・加工技術を身につける「食品学実習（加工学を含む）」、基本的な調理技術を活かして利用者に対して安心・安全でおいしい食事を提供するための実践力を身につける「調理学実習Ⅲ」、ライフステージ別の食事管理や栄養管理を行う「応用栄養学実習」、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を行う「臨床栄養学実習」、子どもと高齢者における食事管理を中心とした栄養管理を実践する「実践栄養学実習」、大量調理の献立計画から調理・提供までの給食の運営について実習形態で実践する「給食管理実習」、ライフステージ別に様々な給食形態を実践する「実践給食管理実習」を開講する。加えて、多様な場における対象者のライフステージや生理的・身体的特徴をふまえた栄養指導法を学ぶ「栄養指導論実習Ⅱ」、ICTを活用した食事管理や栄養管理、栄養指導等の栄養士業務について学ぶ「栄養士実務演習Ⅱ」、学外の特定給食施設での実習を通じて、給食施設における栄養士の役割を理解し給食提供に展開するための力を身につける「栄養士校外実習」を開講する。さらに、栄養士としての専門知識のみならず、即戦力として多様な実務に対応できる能力の修得を目的とした「栄養士総合演習Ⅱ」を開講する。

(3)「学科専門教育科目」(セミナー)

「セミナー」とは、「学科専門教育科目」の一つであり、1年次に「セミナーⅠa」「セミナーⅠb」、2年次に「セミナーⅡa」「セミナーⅡb」を配置している。2年間のセミナーを通して得られた学習経験を活用し、計画し、実行する。すなわち最後までやり遂げる力を身につけることを目的としている。従って、セミナーは少人数で実施できるよう編成する。それぞれのステージで獲得した知識・態度、スキルを総合的に活用し、自らが計画し実行し、最後までやり遂げる力を身につける。

1年次では、入学時の学籍番号順でクラス編成を行い「セミナーⅠa」及び「セミナーⅠb」を開講する。「セミナーⅠa」では、主に本学での学生生活を有意義に送るための基本的スキルなどを修得する。「セミナーⅠb」では、「セミナーⅠa」に引き続き基本的なスキルを修得することに加え、キャリアサポートセンターと連携して、将来の就職活動に向けての自己分析や就業意欲を

高めるために社会人となるのに必要な基礎的な知識や態度・ふるまい等の修得、社会で活躍する卒業生の講演なども実施する。

2年次では、「セミナーⅡa」及び「セミナーⅡb」を開講する。1年次終了後に学生の希望を考慮したクラス再編を行い、各専任教員の専門性を活かした授業展開を行う。「セミナーⅡa」では、大学近隣の児童や生徒、保護者、地域住民などに向けた食育活動を計画し、実践する。「セミナーⅡb」においては、セミナー担当教員の専門分野に関する調査研究、料理製作、学生食堂のメニュー開発、中学校給食レシピ開発などを計画、実践する。

これら「学科専門教育科目」のうち、「セミナー」の4単位を卒業必修科目とする。また、「学科専門教育科目」のうち、栄養士免許取得に必修となる科目は、「公衆衛生学」、「社会福祉概論」「疾病の成り立ち」、「解剖生理学」、「運動生理学」、「生化学」、「生理・生化学実験」、「食品学総論」、「食品学実験」、「食品衛生学」、「食品衛生学実験」、「食品学各論Ⅰ」、「食品学各論Ⅱ（加工学を含む）」、「食品学実習（加工学を含む）」、「基礎栄養学Ⅰ」、「基礎栄養学Ⅱ」、「応用栄養学」、「応用栄養学実習」、「臨床栄養学」、「臨床栄養学実習」、「栄養指導論」、「栄養指導論実習Ⅰ」、「栄養指導論実習Ⅱ」、「公衆栄養学」、「栄養士実務演習Ⅰ」、「栄養士実務演習Ⅱ」、「調理学」、「調理学実習Ⅰ」、「調理学実習Ⅱ」、「調理学実習Ⅲ」、「給食管理」、「給食計画論」、「給食管理実習」、「栄養士校外実習」の54単位であり、これに加え、「実践栄養学」、「実践栄養学実習」、「実践給食管理実習」、「栄養士総合演習Ⅰ」、「栄養士総合演習Ⅱ」の8単位は、より高度な食と栄養の専門職として人々の健康増進に貢献できる人材育成を目的とした科目として履修を推奨する科目である。

⑤ 教員組織の編成の考え方及び特色

【教員組織の編成の考え方】

本学科では、設置の趣旨に示した教育上の目的を達成し、有為なる人材を養成するために、教育課程に沿って、学科専門教育科目のうち主要な5科目群にそれぞれを専門とする専任教員を少なくとも1名配置することを基本的な考えとする。

具体的には、「人体の構造と機能」分野を専門とする専任教員を1名（教授）、「食品と衛生」分野を専門とする専任教員を1名（講師）、「栄養と健康」分野を専門とする専任教員を1名（講師）、「栄養の指導」分野を専門とする専任教員を1名（准教授）、「給食の運営」分野を専門とする専任教員を2名（教授1、講師1）という配置である。

教育課程で示した教育上主要な5科目群については、上述のように専任教員を少なくとも1名は配置しており、「人体の構造と機能」、「栄養の指導」、「給食の運営」の3分野においては、教授または准教授を配置している。「食品と衛生」分野においては講師1名のみの配置だが、当該講師は修士（学術）の学位を有し、5年間の助教の経験があるため、教育上の支障はないと考える。同様に、「栄養と健康」分野においては講師1名のみの配置だが、当該講師は修士（栄養学）の学位を有し、10年間の教育経験があるため、教育上の支障はないと考える。

また、専任教員1人あたりの基準となる授業担当時間数（責任担当時間数）は、「大阪国際大学・大阪国際大学短期大学部 教員の職務について」において通年14時間(7コマ)とされており、教員の負担上の問題はなく、学生指導に際しても支障はない。

「学科専門教育科目」では、専任・非常勤を問わず管理栄養士、医師、理学療法士、社会福祉士など科目を教授するに相応しい資格・免許をもつ教員を配置している。また、実務経験者を「健康と栄養」分野において配置している。

【教員組織の特色】

設置の趣旨で述べたとおり、本学科の組織として研究対象とする中心的な学問分野は、栄養学であり、さらに「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」、「栄養の指導」、「給食の運営」等に細分化される。

6名の専任教員は、各分野で十分な研究業績を有し、その内5名は管理栄養士である。研究体制としては、各教員の専門分野を追究することはもちろん、分野をまたがった共同研究も積極的に推進していく考えである。

【教員組織の年齢構成】

本学科の教員組織の完成年度末における年齢構成は、60代2名（教授1、准教授1）、50代3名（教授1、講師2）、40代1名（講師1）である。本学の専任教員の定年は、満63歳と定められている（資料②：定年規程）。なお、本学科において完成年度までに定年を迎える専任教員はいない。したがって、教育研究水準の維持向上及び教育研究の活性化には支障がない。

【専任教員の学位の保有状況】

本学科の専任教員数は前述のとおり6名であるが、各教員の学位保有状況は以下のとおりである。

博士（栄養学）1名、博士（学術）1名、博士（環境人間学）1名、
修士（栄養学）1名、修士（学術）1名、修士（教育学）1名

⑥ 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

【教育方法、授業の方法】

本学科の授業は、講義、演習、実験・実習の各形式で実施する。講義・演習科目には、学生が主体的に考え、学びを深めることができるようにアクティブ・ラーニングの要素を多く取り入れていく。また各教員において少人数で指導を受けるセミナー科目を配置している（「セミナーⅠa」、「セミナーⅠb」、「セミナーⅡa」、「セミナーⅡb」）。

【学生数の設定】

「基本教育科目」については、本学全学生が履修できるシステムで、履修登録者数に合わせて教室が決定される。「基本教育科目」のうち外国語科目（「英語Ⅰ（Basic Conversation）」、「英語Ⅱ（Basic Conversation）」）及び「コンピュータ基礎演習Ⅰ（ワープロ）」、「コンピュータ基礎演習Ⅱ（表計算基礎）」については、本学科の学生を2クラスに分けて実施する。

「学科専門教育科目」（セミナーを除く）については、40人（1クラス）で行う。

「学科専門教育科目」（セミナー）については、専任教員1人あたり、1学年6～7人の学生を対象として実施する。

【配当年次の設定】

本学科の教育課程は、「基本教育科目」及び「学科専門教育科目（セミナー、栄養士基礎、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営）」に分けている。配当年次については、基本教育科目は、一部2年次も配置されているが、2年間の学びの中で、幅広い教養を身につけた上での専門性の修得を目指すためほとんどの科目が1年次に配置されている。セミナーは、ディプロマ・ポリシーの一つである「統合的な学習経験と計画実行力」を獲得するために、2年間を通じて配置している。栄養士基礎、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営に設定している科目（講義、演習、実験・実習）

は、栄養を扱う上での基本的な知識を修得する科目や、調理技術修得に向けた基本的な知識を修得する科目、調理技術の基礎を修得する科目、広く栄養についての見識を広げる科目を中心に1年次に開講する。そして、1年次に修得した基本的な知識を基にさらなる専門性を修得する科目、1年次に修得した技術を基に一層の実践力を修得する科目、学生の能力や関心に応じた知識・技能を修得する科目を中心に、2年次に開講する。以上のとおり、「基本教育科目」「学科専門教育科目」を体系的にかつ段階的に学修を深める教育課程としている。

【履修指導方法】

本学科では冊子（「栄養学科必携」）を作成し、入学時に配布する。「栄養学科必携」に記載する項目について以下に記す。

記載されている項目
卒業認定・学位授与方針（ディプロマ・ポリシー） 学生としてのルールとマナー 栄養士について 履修すべき科目と単位数および開講時期 カリキュラム・マップ カリキュラム・フロー 履修上の諸注意 成績問い合わせについて 栄養士校外実習を履修するための条件 「麻しん（はしか）対応」対応の証明書類の提出 感染症報告書 栄養士実力認定試験について 実験の注意事項 実習における衛生管理マニュアル ロッカー使用上の注意 白衣等の購入について 実習及び免許取得にあたっての諸経費

入学時においては、新入生オリエンテーション時に「履修の手引」「授業時間割表」及び「栄養学科必携」を用いて、学生生活及び履修指導（Webによる履修登録方法の指導も含む）を行う。履修指導終了後はセミナー担任の指導のもとオリエンテーション期間中に時間割を完成させ、履修申請期間中に履修登録が完了するよう個別に対応する。セミナー担任がセミナーⅠaの第1回目の授業時に登録した個々の時間割を確認する。

2年次においても、前期授業開講前の在学生オリエンテーション時に1年次に配布した資料を用いて履修指導を行う。また、後期授業開講前の履修修正期間において、セミナー担任による個別指導を実施し、履修登録科目の確認を行う。

授業においては、シラバスに授業計画、事前学習及び事後学習の内容を明示する。授業の内容に応じた授業方法については、基礎的知識の修得等を図る講義系科目においては、教員のみが一方的にならないように、全講義において双方向授業を実施する。ICTの活用、学生が自分の考えを発表する機会、学生同士が意見交換できる機会を十分に確保するなど、学習効果を高める工夫を施すと同時に、教員間の連携を密にして授業の内容や進度、学生の理解度を共有する。

学生が履修登録した科目のうち、栄養士免許取得に必要な履修すべき科目の成績の平均を数値で表したGPA（Grade Point Average）を算出し、セミナー担任のみならず学生自らも学業成績の状況を把握して、適切な履修計画とそれに基づく学習への取り組みに役立つようにしている。

【卒業要件】

基本教育科目のうち、外国語科目 2 単位以上を含め 8 単位以上、学科専門教育科目から必修科目 4 単位を含む 50 単位以上を修得し、残り 8 単位を、基本教育科目、学科専門教育科目のいずれかの科目区分から修得し、合計 66 単位以上の修得を卒業要件とする。

授業科目区分		卒業に要する単位数
基本教育科目	現代社会の基礎理解	外国語科目 2 単位以上を含め 8 単位以上
	人間の基礎理解	
	コミュニケーションと情報技術の基礎理解	
	社会生活の基礎理解	
学科専門教育科目		50 単位以上（必修科目 4 単位を含む）
基本教育科目、学科専門教育科目のいずれか		8 単位以上
合 計		66 単位以上

【履修モデル】

設置の趣旨で示したように、本学科では、「高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材」を養成する。具体的には、給食施設や病院、福祉施設、介護保健施設などで働く栄養士を想定する。

このように、本学科では、卒業後の進路として様々な施設などで働く栄養士を想定しているが、履修モデルは栄養士免許を取得する学生共通で、卒業要件単位数で示す（資料③：履修モデル）。

【履修科目の年間登録条件（CAP 制）】

本学科では、カリキュラム・ポリシーに則り、体系的に学ぶ教育課程を構成していること、学生全員が、栄養士免許取得のために、履修モデルの「学科専門教育科目」を履修登録することから、履修科目の年間登録条件（CAP 制）は定めていない。

セミナー担任が各期の初めに GPA の数値をもとに個別に履修指導を行い、必要に応じて課題を与えるなどの対応を行うことで、一定の学修時間を確保する。また、各科目担当者が学生に対し事前・事後課題の指示と確認を行い、学生の学修進捗状況をもとに、オフィスアワーや放課後などを活用して補習を実施するなど学修時間の確保に努める。

【他大学における授業科目の履修等】

他大学における授業科目の履修等に関する制度としては、大阪国際大学との協定により、相互の授業科目の履修が認められる単位互換制度、教育上有益と認められるときは、他学科の授業科目の履修が認められる他学科履修制度がある。これらの制度を利用して履修し取得した単位のうち、単位互換制度では各年次 15 単位まで、他学科履修制度では 30 単位まで、合計 30 単位まで修得単位として認められる。ただし、本学の授業の履修と両立し得ない履修は認められない。

⑦ 施設、設備等の整備計画

1. 校地、運動場の整備計画

本学が現有する校地面積は、併設の大学との共用部分を含めて、約 30,000 m²であり、短期大学設置基準に定める面積を十分満たしており、また、運動場用地として、計約 18,000 m²を有しており、正課授業や課外活動に必要なグラウンド、プールなど運動施設も整備されている。

2. 校舎等施設の整備計画

本学の校舎面積は約 30,500 m²を有し、短期大学設置基準に定める面積を十分満たしているが、教育の形態の多様化に対応した、また、学生のアメニティ向上に配慮した教育環境の充実に向け、計画的に整備していく。

3. 図書等の資料及び図書館の整備計画

本学の図書館は、2つのフロアに 348 席の閲覧席、約 12 万冊の蔵書を有しており、特に本学科に関連する書籍としては、食物学、栄養学、保健衛生、健康科学等の分野に関連する資料の収集と提供に努めている。蔵書の検索機能だけでなく、日経テレコン 21 や CiNii をはじめとする各種のデータベースを導入し、図書館内の端末のほか、学内の演習室や研究室にあるインターネットに接続できる端末すべてから利用可能としている。

本学の図書館システムでは、全学共通の ID 認証方式による個人利用機能（マイライブラリ）を運用しており、学外からでも図書購入リクエストや貸出期間の延長、他大学図書館への資料の複写や貸借の申込み等の豊富な機能を利用できる。また、これらの機能は、スマートフォンやタブレット PC でも利用でき、学生の利便性を図っている。

図書館が提供する資料の検索方法やサービスの内容については、図書館職員がセミナー単位で学生に対して利用に関するガイダンスを行っている。このガイダンスは、年間でのべ 100 回以上実施しており、図書館を使った学習への学生の理解に役立っている。今後も、図書館が有する学習・教育・研究支援の機能および図書館サービスのより一層の充実を図っていく。

⑧ 入学者選抜の概要

1. 学生の受入れ

(1) 入学者受入れの方針（アドミッション・ポリシー）

本学科では、食と栄養の専門職として人々の健康増進に貢献するために、以下の資質を持つ人を求める。

- 1) 高等学校卒業程度の基礎学力を身につけている人。
- 2) 食や栄養、健康に関心があり、その分野を深く学びたいという意欲を持つ人。
- 3) 自ら積極的に学ぼうとする姿勢を持つ人。
- 4) コミュニケーションの重要性を理解している人。
- 5) 自己成長のために努力し続けようとする姿勢を持つ人。
- 6) 栄養士として社会に貢献しようとする意欲のある人。

【高等学校等で履修・取得しておくことが望ましい科目分野・資格等】

国語、数学、英語、理科（生物・化学）の基礎的な内容。

(2) 入学者選抜の基本方針

全ての入試区分において、受験者の学力の 3 要素（①「知識・技能」（基礎学力）、②「思考力・判断力・表現力」（応用力）、③「主体性を持って多様な人々と協働し学ぶ態度」（主体性・多様性・協働性）をアドミッション・ポリシーに基づいて多面的・総合的に評価をして入学者を選抜する。

なお、入学者選抜の概要は、以下のとおりである。

1) 一般選抜（前期・後期日程）

大学教育を受けるために必要な能力・適性を「学力検査（英語または国語）」により評価する。

また、英語科目受験者においては、本学が定める TOEIC や実用英語技能検定等の試験結果に応じて得点換算を行う制度を導入する。

なお、「調査書」を入学後の学生指導の参考資料として活用する。

2) 一般選抜（ラストチャレンジ日程）

小論文（作文）において、大学教育を受けるために必要な「知識・技能」を、「思考力・判断力・表現力」、「主体性・多様性・協働性」を評価するため、個人面接に加え、調査書を活用し総合的に判定する。

3) 総合型選抜（AO）

学力検査では測ることのできない、個性的な能力や可能性を評価する入学者選抜であり、プレゼンテーション方式（テーマ発表型）、課題方式、資格・活動実績方式に加え、オープンキャンパス参加型のエントリーパターンで構成し、個人面接、志望理由書、調査書等を組み合わせることにより、受験者の能力・適性や学習に対する意欲や目的意識等を総合的に判定する。

4) 学校推薦型選抜

① 学校推薦型選抜（公募）

高等学校長より推薦された受験者に対し、① 調査書＋基礎学力調査（「国語」または「英語」）、② 基礎学力調査（「国語」または「英語」）のいずれかの方式により、総合的に判定する。「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力」については基礎学力調査で、「主体性・多様性・協働性」については、調査書を活用し総合的に判定する。

なお、一般選抜と同様に英語試験においては、本学が定める TOEIC や実用英語技能検定等の試験結果に応じて得点換算を行うことが可能。

② 学校推薦型選抜（指定校等）

調査書における「全体の学習成績の状況」に基準を設け、学科が求める学生像を提示した上で、高等学校長に推薦された者を受け入れる入学者選抜である。面接による評価と書類審査（推薦書、調査書および志望理由書）の評価に基づいて、学力の3要素を総合的に判定する。

③ 学校推薦型選抜（併設高校等）

同一法人内の併設高等学校生（大阪国際滝井高等学校・大阪国際大和田高等学校等）を対象とした入学者選抜である。高等学校において学力面、生活面等の校内基準を満たした生徒であることから、学力検査は実施せず、面接、調査書や志望理由書を活用し、学力の3要素を総合的に判定する。

④ 学校推薦型選抜（専門・総合学科）

高等学校の専門学科（職業教育を主とする学科）もしくは総合学科で学ぶ者を対象とした入学者選抜である。小論文（作文）において大学教育を受けるために必要な「知識・技能」を、また、「思考力・判断力・表現力」、「主体性・多様性・協働性」を評価するため、個人面接に加え、調査書を活用し総合的に判定する。

5) 特別選抜

① 栄養士適性型特別選抜

栄養士として活躍しようとする強い意思を持ち、その適正があると認められる者を求める入学者選抜である。高等学校における学習成績（「全体の学習成績の状況」）や小論文（作文）において、大学教育を受けるために必要な「知識・技能」を、また、「思考力・判断力・表現力」、

「主体性・多様性・協働性」を評価するため、個人面接に加え、志望理由書を活用し総合的に判定する。

② スポーツ・吹奏楽特別選抜

高等学校において体育会系クラブ並びに吹奏楽部で活躍した実績があり、所属クラブ顧問の推薦を受けられる者を対象とした入学者選抜である。実績・個人面接に加え、調査書を活用し学力の3要素を総合的に判定する。

③ ファミリー特別選抜

本学園の同窓生・在学生の親族を対象とした入学者選抜を実施しており、調査書・個人面接により、学力の3要素を総合的に判定する。

④ 帰国生徒・渡日生徒特別選抜

海外で学校教育を受け、大学教育を受けるのに十分な日本語能力を有し、本学を専願とする者を対象とした入学者選抜である。志望理由書、小論文（作文）及び個人面接により学力の3要素を総合的に判定する。

⑤ 社会人特別選抜

社会経験を有する23歳以上の者で、本学を専願とする者を対象とした入学者選抜である。志望理由書と個人面接により総合的に判定する。

入学者選抜試験の実施については、学長を本部長とする「入試実施本部」を設け、適性かつ円滑に遂行する。

2. 科目等履修生の受入れ

現在、本学が毎年受け入れている科目等履修生は20名程度となっている。大半は本学卒業生で教職課程など免許・資格に関連する授業科目の履修生であるが、近隣住民の方々と、外国語、経営・経済・文化などの専門科目を生涯学修として受講されるケースも見受けられる。

本学科では、基本教育科目において20科目、専門教育科目として50科目程度が開講されるが、専門教育科目については、栄養士養成のための専門的な科目であることから、卒業生を除き、当面は基本教育科目を中心に受入れを行っていく予定である。

⑨ 取得可能な資格

本学科では、栄養士法に則り、所定の単位を取得することにより、栄養士免許（国家資格）を取得することができる。この資格は、卒業要件単位に含まれる科目の履修のみで取得可能だが、資格取得が修了要件ではない。

⑩ 「栄養士校外実習」の具体的計画

本学科では、栄養士の養成を行うため、栄養士法施行規則第9条に則り、「校外実習1単位以上」（本学では「栄養士校外実習」1単位45時間）を実施する。

【栄養士校外実習の目的】

栄養士校外実習は、本学科のディプロマ・ポリシーに掲げる職業上必要な能力（「食の安心・安全を理解し、適切な食事を提供することができる」「対象者の特性を理解し、食事を中心とした栄養管理を実践することができる」）を、給食の運営業務に必要な献立作成、費用の算出、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳など、給食施設での実習を通じて獲得する。

栄養士校外実習の目的は、「コアカリ」の「G 給食の運営に関する総合学習」に示された内容に則り「給食施設における栄養士の役割を理解し、利用者の栄養管理の課題を関連部門・多職種と共有し、給食提供に展開するための力を修得する」と定めた。さらに、到達目標についても「コアカリ」の学修目標と対応させ作成した。以下、到達目標を示す。

- ① 栄養士の職業倫理について給食の運営の中で説明できる。
- ② 利用者および多職種とのコミュニケーションを実践できる。
- ③ 給食施設の献立計画から調理・提供までの給食の運営業務を実践できる。
- ④ 給食施設（児童福祉施設・教育機関・職域・高齢者福祉施設・医療施設）において関連部門・多職種と協働し利用者の栄養管理を実践できる。

【実習先の確保】

「栄養士校外実習」担当教員（以下、科目担当教員と示す）は、大阪府下及び近隣県内の福祉施設（保育園、高齢者施設）、病院、事業所（委託給食会社を含む）に実習受け入れの依頼をして、20 か所以上の実習施設を確保している。具体的な実習先は一覧のとおりである（資料④：栄養士校外実習施設一覧）。

【実習先との契約内容】

栄養士校外実習にあたっては、科目担当教員が実習を行う実習施設に対し、事前に電話で実習の内諾を取り、内諾が得られた実習先に実習依頼状（資料⑤：栄養士校外実習依頼状）を送付して、実習施設から返送される受入承諾書（資料⑥：栄養士校外実習受入承諾書）で実習日時、人数、評価方法などを確認する。

また、個人情報保護対策として、事前指導において個人情報の保護について理解を徹底し、施設に応じて、個別に誓約書を交わす（資料⑦：栄養士校外実習誓約書）。

さらに、事故防止に関して、学長名で実習施設と念書进行をかわし、危機管理の一環として、緊急時の対応マニュアル（資料⑧：栄養士校外実習 緊急時対応マニュアル）を作成し学生全員に指導を行う。万が一トラブルが発生したときには、科目担当教員が即時対応する。

【実習水準の確保の方策】

栄養士校外実習の履修条件は、以下のように規定し、実習水準の確保を図っている。判定時期は、原則2年次前期終了時点とする。

- ① 2年次前期までに開講される栄養士免許にかかわる必修科目において、GPA1.8以上であること。

GPA（Grade Point Average）は、次式より計算する。

$$\text{GPA} = \frac{\text{〔2年次前期までの必修科目の単位数} \times \text{当該科目のGP〕の合計}}{\text{2年次前期までの必修科目の単位数の合計}}$$

（少数点以下第3位を切り捨て）

- ② 「給食の運営」の分野のうち、「給食管理」、「給食計画論」、「給食管理実習Ⅰ」、「調理学実習Ⅰ」、「調理学実習Ⅱ」については、事前に単位の修得ができていること。

栄養士校外実習の目的・目標、実習方法、実習内容、実習上の注意事項等を実習前より理解できるようにプリントを配付し準備する。栄養士校外実習中に必要に応じて内容確認できるように、学生には事前指導で配付したプリントをファイリングしたものを持参させる。

栄養士校外実習では、学習効果を高めるために、学生は原則少人数（1～2名）のグループ編成とする。実習施設の指導者（以下、施設指導者と示す）は、少人数担当制とすることで、実習生に目が行き届き的確な指導が可能となり、栄養士の実践力を高める実習の水準を保つことができる。

【実習先との連携体制】

科目担当教員は、学生が実習の目的を効果的に達成できるよう、実習前から実習後までを通じて実習先の施設指導者及び施設責任者と密に連携をとる。

【実習前の準備状況（感染予防対策・保険等の加入状況）】

① 感染予防対策

学校保健安全法施行規則に規定する学校伝染病の予防対策に努めている。

科目担当教員は、事前に学生全員に対し、母子手帳等により麻しんワクチンの2回接種の有無を確認させ、接種が確認できない場合は追加接種の指導を行う。また、健康診断により結核予防対策を講じ、全員に検便を義務付ける。

② 保険等の加入

実習中の事故への対応としては、学生の対応、保険による対応について実習先と情報を共有する。保険については、入学時に学生全員が加入する「学生教育研究災害傷害保険」及び2年次に加入する「学生教育研究賠償責任保険」で対応する。

【事前・事後における指導計画】

① 事前指導

実施に先立ち、科目担当教員は学生全員に対し事前指導を行う。具体的には、「栄養士校外実習」の目的・到達目標、実習にあたっての心構えや実習中の注意事項などの指導、衛生管理の復習テストを行う。

また、学生には事前に実習施設を訪問させて、施設指導者との面談を通じて、実習概要・特徴、実習時の注意事項、実習計画、事前課題を確認させる。

さらに、学生全体への指導とは別に、自らの実習中の目標設定（目標管理シートの作成）をさせるために個別指導を行う。

② 事後指導

「栄養士校外実習」終了後に、科目担当教員は実習施設ごとの実習グループに対し事後指導を行う。具体的な内容としては、実習内容の確認や実習ノートの整理、お礼状の作成、実習前に設定した目標の達成度についての振り返り、及び「栄養士校外実習」報告会の資料（パワーポイント）の作成を行う。「栄養士校外実習」報告会では、実習施設別の実習グループごとに、実習内容や実習成果等を発表させ、実習成果等の共有化を図るとともに、その後の学習につなげる。

【教員及び助手の配置並びに巡回指導計画】

実習訪問指導は、1施設あたり1名の専任教員（以下、訪問指導教員と示す。科目担当教員を含む講師以上の専任教員）が実習先を訪問する。訪問指導教員は、実習中に最低1回以上実習先へ

出向き、巡回指導を行う。巡回指導時に、訪問指導教員は施設指導者又は施設責任者と学生の実習態度、実習の進行状況、今後の実習計画などについて協議するとともに、学生との面談を通じて実習内容の振り返り、情報の共有を行う。訪問指導教員は実習施設ごとに実習巡回報告書を作成し、教員間で情報や課題を共有し、今後の実習計画に反映させる。

【実習施設における指導者の配置計画】

実習施設における施設指導者には、学生の指導経験を有する者が就任するように要請する。

【成績評価体制及び単位認定方法】

成績は、科目担当教員が、実習先の評価や実習ノートの記載状況、事前・事後の提出物（目標管理シート、課題献立）等、あらかじめ示された基準により評価を行い、学科会議による審議を経て単位を認定する。

⑪ 企業実習（インターンシップを含む）や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画

本学では、これまで海外の教育機関での語学研修や海外ボランティア研修などには、「スタディアブロードⅠ」、「スタディアブロードⅡ」で単位認定を行ってきた。これらの機会は、学科で学修した内容を実社会で活かせることを目的に実施されており、参加した学生の満足度は高く、その後の学修効果にも良い影響を与えている。

海外研修のプログラムとしては、①ハワイ食文化研修などグローバル短期研修、②海外ホテルインターンシップ研修、③海外スポーツ研修、④海外チャレンジ研修などがあり、ライフデザイン総合学科では学科企画の研修も含めて、毎年カナダ、米国、韓国等複数の国に学生を派遣していた。

これらの研修では、危機管理、トラベル英語、自己分析セミナー、異文化適応セミナー等の事前研修及び帰国後のレポート提出や報告会での発表を義務付けている。単位認定と成績評価は、事前オリエンテーション、現地での活動状況、現地機関での成績、意欲・態度、事後のレポート等を総合的に判断して評価している。このように事前・事後研修を充実させることで、参加者の渡航前と帰国後の能力の比較や、自己成長の可視化が可能となっており、海外研修への参加は、卒業後のキャリア選択にも大きな影響を与えている。

また、本学科で企画する海外研修では、韓国の文化を学ぶために「海外異文化研修（韓国）」がある。この研修は13日間で企画され、本学提携校での韓国語の授業や調理実習（食品加工実習）、プサン市内観光による歴史探索や異文化体験などを学ぶ。また研修期間中は提携校が運営する学生寮のゲストルームで生活することで学生間交流を行い、さらに1泊2日でホームステイも実施する。

⑫ 管理運営

本学を設置する法人部門では、毎年、中・長期の経営計画が策定され、さらに理事長による年度当初方針が確定されるとともに、事業計画書が策定されている。本学は、これに基づき、学長が年度当初に開催する学長方針発表会において当該年度の学長方針を発表し、各部局等がこの方針に基づき事業計画や活動計画を策定し、業務を遂行している。

本学における最高の審議機関としては「運営協議会」を設け、また、教学に関する重要事項を審議する機関としては「教授会」を設置している。本学の学長は、学園の理事として、「理事会」、「常勤理事会」に出席するほか、運営協議会の議長として本学の教学と管理運営の執行責任を担っている。

運営協議会は、学長以下、副学長、短期大学部長、学務部長、入試・広報部長、キャリアサポートセンター長、事務局長などの幹部教職員が出席し、本学の重要案件を審議している。

また、運営協議会では、常に理事会における審議・報告事項等の情報が資料を含めて開示されており、理事会と本学関係者の共通理解が確保されている。理事会・運営協議会から発信された情報は、教授会にも周知される。

教授会の構成は、本学の教授により構成されるが、教授会が必要と認めたときは、准教授、専任講師、助教を構成員に加えることができ、その場合の教授会は拡大教授会と称される。

教授会の役割は、学生の入学、卒業及び課程の修了、学位の授与等に関し学長が決定を行うに当たり意見を述べ、また、教育研究に関する重要な事項等について審議し、学長の求めに応じ意見を述べることである。また、審議事項により、より専門的な検討が必要とされる場合は、委員会を設けることができる。

教授会は、月1回定例的に開催されるが、短期大学部長が必要と認めたとき又は構成員の3分の1以上の者から請求があったときは、臨時に開催することができる。

その他、本学と理事会や法人との密接なコミュニケーションを図るため、理事長、法人本部事務局長（理事）、学長、副学長（学務担当）、事務局長による常勤理事懇談会を随時開催しており、意見交換や事案の調整を図っている。

事務局においては、法人と合同で、管理職員により構成される局内会議を月2回開催し、理事会や運営協議会、教授会の議事内容を共有し、業務の遂行に反映させている。本学では、これらの会議体や諸機能によって、管理運営を適切且つ円滑に実行している。

⑬ 自己点検・評価

本学には、学長、副学長、短期大学部長、図書館長、国際関係研究所長、学務部長、事務局長及び学長が委嘱した者から構成される自己点検運営委員会と学長が選任した委員から構成される自己点検実施委員会が組織されており、自己点検運営委員会から点検と評価の実施の委託を受けた自己点検実施委員会が、自己点検と評価を実施し、その結果に基づく『自己点検・評価報告書』が作成され、本学のホームページ上で公開されている。

なお、認証評価については、2015年度に財団法人短期大学基準協会による機関別第三者評価を受け、2016年3月10日付けで、同協会が定める短期大学評価基準の全てを満たしていると認定された。この認定期間は2015年4月1日から2022年3月31日までの7年間であり、引き続き、2022年度に認証評価を受審する予定である。

⑭ 情報の公表

本学では、2010年6月15日に行われた学校教育法施行規則の改正により、2011年度から公式Webサイト（<https://www.oiu.ac.jp/oic/gaiyo/educationinfo.html>）にて、教育情報の公表を行っている。この主旨は、本学が公的機関として社会に対する説明責任を果たすとともに、その教育の質を向上させる観点から、積極的に情報公開すべきと定められたもので、本学においても必要な情報を年度毎に更新して公表している。

現在公表している内容は、①短期大学部の教育研究上の目的に関すること、②教育研究上の基本組織に関すること、③教育組織、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、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数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、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、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、⑦校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育環境に関すること、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、⑨短期大学部が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること、⑩教育上の目的に応じた学生が修得すべき知識及び能力に関すること、⑪修学支援制度に関すること、の計11項目である。

また、これ以外に主なものとして以下の情報を公開している。

- ア. 自己点検・評価報告書 (<https://www.oiu.ac.jp/oic/gaiyo/jikotenken.html>)
- イ. 履行状況報告書・届出書 (<https://www.oiu.ac.jp/oic/gaiyo/jikotenken.html>)
- ウ. 教職課程に関する状況 (<https://www.oiu.ac.jp/oic/gaiyo/curriculuminfo.html>)
- エ. 財務状況 (<https://www.oiei.jp/information/>)

⑮ 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

FD活動の取り組みについて、本学には十数年の蓄積がある。全学的な取り組みは、「FD協議会」を設置した2003年度より開始した。2005年度からは、自己点検実施委員会の下部組織として「FD専門委員会」を設置し、授業内容方法の改善を行ってきた。

2007年度には「FD委員会」に改称し、2014年度からは「組織的な教育の質向上にかかるPDCAサイクルを機能させる取り組みを推進することにより、教員が行う教育活動の改善・向上に資することを目的」として「FD委員会」を「FDセンター会議」に発展的に改組し、FD活動の取り組みを積極的に行っている。この「FDセンター会議」は、併設大学を含めた各学科から選出された委員により構成されており、その事務は学務部FDセンターが担当している。

本学FDの主な活動は以下の4点である。まず、本学は、毎年度前後期の各期末に開講全科目にかかる学生による「授業アンケート」を実施している。教員は、学生による評価・コメントを踏まえたうえで、次年度における授業の改善に取り組んでいる。また、学生には、ポータルサイトによりアンケートの集計結果を公開するとともに、希望者には各科目の結果を閲覧できることとしている。

第2に、本学は教員相互の「授業見学」を実施している。授業見学は、前期と後期のそれぞれの授業期間中とし、見学後は「授業見学報告書」を作成し、FDセンター員に提出するとともに、各学科で授業改善にかかる意見交換を行い、「意見交換報告書」を纏めることとしている。なお、授業見学の対象となる授業には、非常勤講師による授業も含まれている。

第3に、「授業力向上マニュアル」を作成・配布することで、全学的な授業改善を行っている。これは、2012年度に学長を中心としたワーキンググループにおいて作成されたもので、以降毎年度内容を精査したうえで非常勤講師を含む全教員に配布、周知している。この「授業力向上マニュアル」には、建学の精神、教学の基本や卒業認定・学位授与の方針などのポリシーが掲載され、授業・セミナー・課外指導にあたっての基本事項などが詳細に定められており、各教員は本マニュアルに基づき授業改善に努めている。

第4に、FD講演会・研修会の開催やFDセンター員を中心とした外部研修会への参加を推進している。たとえば、FD講演会では、学生の関心を高めるための授業方法等について学ぶとともに、教員が抱える悩みや問題について意見交換を行っている。FD講演会・研修会の内容・形態は毎年度FDセンター会議で検討のうえ実施されている。2016年度から2018年度にかけて、本学専任教員による実践への取り組みや先駆的な試みによる教育的工夫を紹介するため、FD研修として「ポスターセッション」を3年連続、学内で開催した。また、2018年度には外部講師を招いて「FD・SD研修会」を実施した。

⑯ 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

基本教育科目として「現代社会の基礎理解」、「人間の基礎理解」、「コミュニケーションと情報技術の基礎理解」、「社会生活の基礎理解」という科目群を設け、それぞれ社会的・職業的自立に関する科目を配置する。「暮らしのなかの憲法」では、簡潔で抽象的な憲法の諸規定がいかんして私たちの暮らしと関連するのか、憲法の基本構造や全体像を学ぶ。「社会生活の基礎」では、税金、社会保障、介護・福祉、労働・雇用など、社会的自立に向けて必要な基本的知識を修得し、自身が社会にどのように関わっていくか考える機会を提供する。地域社会の課題を探り、自らその課題や問題に触れ、それらの解決に対して組織が担う役割や必要性を理解する「サービスラーニング」の科目では、社会におけるサービスの価値の実際について経験的に学んでいく。

また、学科専門教育科目の「栄養士基礎」科目として、1年次前期に「マナー演習」や「自己開発演習」などの科目を開講し、社会人として自立するための基礎を学ぶ。栄養士の仕事を理解するために、1年次前期に開講している「栄養士基礎演習」では、給食現場で活躍する卒業生の話、給食会社社員の特別講話、認定こども園園長講話などを通じて、栄養の専門性を活かして働く自分をイメージできる機会を設ける。これは学生の将来に向けてのモチベーションや現在の学びに対する意欲の向上等をねらいとしている。

2. 教育課程外の取組について

キャリア教育を推進するにあたっては、正課教育に加えて、次のような正課外の活動に取り組んでおり、本学科においても、これらの取り組みを継続して実施していく。

(1) 地域貢献活動の展開

本学では地域協働センターを設置し、地域貢献に興味関心がある学生を「ボランティアバンク」登録し、各教員の専門分野でのリーダーシップや知見・外部ネットワークを活用し、地域行事や授業連携を通じた貢献活動を行っている。

同センターでは、「産官学連携」、「地域づくり活動（こどもたちの居場所づくり・生涯学習・地域防災啓発）」、「JR関西国際空港駅でのガイダンス等の各種ボランティア」など、行政部門や地元企業、地域住民との協働を深めている。

本学科教員・学生が中心となり推進している取り組みとしては、2年次前期に実施する「地域共催イベント」がある。この「地域共催イベント」の具体的な内容としては、子ども料理教室（中学年、高学年）、食に関するクイズやゲームを用いた食育活動などがある。さらに、近隣教育委員会と連携を行い中学校給食メニューの提供や大学学食メニュー提供等を実施しており、それらの活動を通し参加学生への社会観、人生観、学修観等への多くの示唆を与える場を設けている。

(2) 学生チャレンジ制度

本学は、独自の学生支援制度として、「学生チャレンジ制度（Challenge the Global Mind）」を設けている。これは、学生個人またはグループ単位でチャレンジしたい内容を企画書にまとめ、大学側の書類審査やプレゼンテーション審査を経て、採択された場合、大学が給付した奨励金を活用して目的達成に向けて活動できる制度である。毎年、国際交流、海外ボランティア、地域貢献などのユニークな企画が申請され、審査の結果、5～6件程度の企画が採択されている。この企画書の作成やプレゼンテーション審査は、学生が本格的に自分達の課題探求力やプレゼンテーション能力を試せる良い機会となっている。また、企画の実施にあたっては、主体性やコミュニケーション力、チームワーク力、粘り強さなどが大いに試される機会となっている。終了後の発表報告会などでは、逞しく成長した姿を確認することができている。

3. 適切な体制の整備について

本学では学生の進路を支援する専門部署として「キャリアサポートセンター」を設置し、その使命を「学生の個々の進路に応じた適切な指導支援により、自立した社会人として社会に輩出すること」としている。また、キャリアサポートセンター職員と各学科から選出された教員による就職委員会において、就職活動支援に関する検討や提言、情報交換を行い、その内容は各学科の委員を通じて、セミナー担任から所属学生に案内されている。セミナーでは少人数体制で1年次より実施されており、学修指導だけでなく進路指導も行っている。

保護者との連携も重要施策の一つとして位置付けられており、1年次より保護者向けキャリア情報の発信を行うとともに、必要な場合は学生・保護者・キャリアサポートセンターカウンセラーとの3者面談を実施している。

キャリアサポートセンターでは、個別面談を重視する方針の下で、専門力のあるキャリアカウンセラー（常勤職員）が学生1人あたり平均約9回の面談対応を行うとともに、様々な就職支援行事を実施して、キャリア開発や就職への興味喚起、意識づけを行っている。

企業・団体に対しては、短大との関係強化を図るため、本学主催による合同及び個別の企業説明会実施による学生と企業のマッチングの場を提供するとともに、定期的な企業訪問により、本学卒業生の動向確認・定着促進や業界の情報収集に努め、さらに企業・団体との情報交換会への積極的参加により情報源を充実させている。

短期大学の場合、入学後半年過ぎから就職支援が以下に示すとおり始まるが、まず「就職ガイダンス／オリエンテーション」で就職活動の概要を把握し、「各種就職ガイダンス・就職講座」では就職活動に対する意識を高めさせていくという体制を敷いて対応している。

（1）1年次生対象施策

- ① インターンシップの参加促進
- ② 就職ガイダンスや各種就職講座による就職活動全容の理解促進、及び面談の徹底によるきめ細かな個別対応
- ③ 就職した卒業生及びチューター（卒業年次生で内定取得した者から任命）による1年次学生への就職活動アドバイス

（2）2年次生対象施策

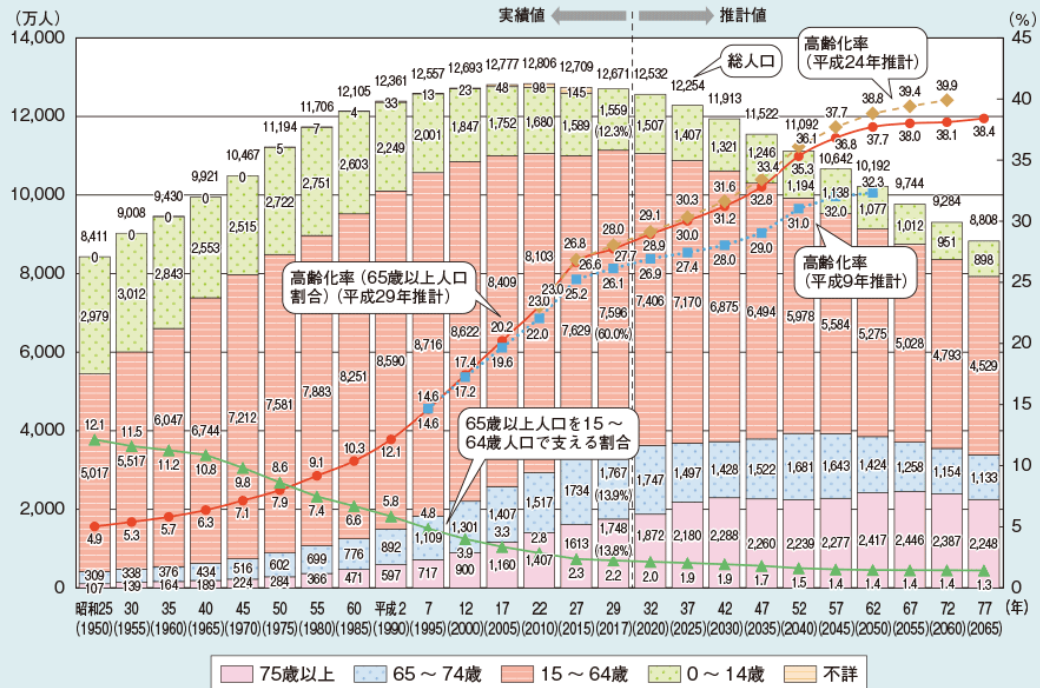
- ① 就職ガイダンスや各種就職講座による就職活動全容の理解促進、及び面談の徹底によるきめ細かな個別対応
- ② 本学主催による合同及び個別企業説明会実施と求職学生と求人企業・団体のマッチングの場の開設
- ③ ハローワーク連携による学生と企業・団体とのマッチング促進

（3）全学年対象共通施策

- ① キャリアコンサルタントの常時配置と個別相談の推進
- ② キャリアサポートセンター職員の学科・セミナー担当制による担当教員との就職活動情報共有や具体的支援施策及び学生別支援状況の情報共有と協働による学生支援
- ③ 保護者への就職ガイドブック配布、保護者メールの発信等による就職活動の保護者理解の促進と学生フォローの依頼、必要に応じた保護者、本人、カウンセラーによる三者懇談

高齢化の推移と将来推計

図1-1-2 高齢化の推移と将来推計



資料：棒グラフと実線の高齢化率については、2015年までは総務省「国勢調査」、2017年は総務省「人口推計」（平成29年10月1日確定値）、2020年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成29年推計）」の出生中位・死亡中位仮定による推計結果。
点線と破線の高齢化率については、それぞれ「日本の将来推計人口（平成9年推計）」の出生中位・死亡中位仮定、「日本の将来推計人口（平成24年推計）」の出生中位・死亡中位仮定による、推計時点における将来推計結果である。

（注1）2017年以降の年齢階級別人口は、総務省統計局「平成27年国勢調査 年齢・国籍不詳をあん分した人口（参考表）」による年齢不詳をあん分した人口に基づいて算出されていることから、年齢不詳は存在しない。なお、1950年～2015年の高齢化率の算出には分母から年齢不詳を除いている。

（注2）年齢別の結果からは、沖縄県の昭和25年70歳以上の外国人136人（男55人、女81人）及び昭和30年70歳以上23,328人（男8,090人、女15,238人）を除いている。

（注3）将来人口推計とは、基準時点までに得られた人口学的データに基づき、それまでの傾向、趨勢を将来に向けて投影するものである。基準時点以降の構造的な変化等により、推計以降に得られる実績や新たな将来推計との間には乖離が生じうるのであり、将来推計人口はこのような実績等を踏まえて定期的に見直すこととしている。

（出典）内閣府 令和元年版高齢社会白書

https://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2019/html/zenbun/s1_1_1.html

定年規程

昭和60年 4月 1日 制定
大阪国際学園規程第207号
改正 平成 4 年11月17日

(目 的)

第1条 この規程は就業規則第15条第2項に基づき、本学園に勤務する専任教職員の定年に関する必要な事項を定めることを目的とする。

(定年年齢)

第2条 専任教職員の定年年齢は、満63才とする。

2 教授のうち、必要と認められる者については、理事長が理事会の承認を得て定年年齢を満65才とすることができる。

3 大学院担当の教授のうち必要と認められる者及びその他特に必要と認められる教授については、前項の規定にかかわらず、理事長が理事会の承認を得て、定年年齢を満68才とすることができる。

(適用の除外)

第3条 前条第1項に定める定年年齢に近接する高年齢で採用された者のうち、予め特に定めた者については、特定の期間を限り、前条第1項に定める定年年齢の適用を猶予することができる。

2 前項に定める期間は、採用の日が属する学年度を含めて5学年度を限度とする。

第4条 前2条の規定にかかわらず、理事会が特に指定する職にある者、及び指定する職に新たに任用する者については、理事会の議を経て別に定める。

(定年退職の日)

第5条 定年による退職の日は、定年に達した日の属する学年度の末日とする。

附 則

1 この規程は、昭和60年 4月 1日より施行する。

2 昭和60年 3月31日現在、管理職および教授として任用されている者については、経過処置として、この規程の適用を平成2年 3月30日まで延期する。

附 則

この改正規程は、昭和63年 4月 1日より施行する。

附 則

この改正規程は、平成元年 4月 1日より施行する。

附 則

この改正規程は、平成3年 4月 1日より施行する。

附 則

この改正規程は、平成 3 年12月25日より施行する。

附 則

この改正規程は、平成 4 年 3月31日より施行する。

定年規程運用細則

定年規程第2条第2項ならびに第3項の取り扱いを次のとおり定める。

1. 就任時

新規に採用しようとする者のうち、教学運営上あるいは教育・研究業績等から定年年齢を満65才あるいは満68才とすることが適当と認められる者にあつては、その理由を付して学長が申請し、理事会の議を経るものとする。

2. 在職者について

a. 定年規程第2条第1項の適用を受けて採用された者のうち、教学運営上あるいは教育・研究業績等から定年年齢を満65才あるいは満68才とすることが適当と認められる者にあつては、満63才となる年度の12月までに、その理由を付して学長が申請し、理事会の議を経るものとする。

b. 満65才定年により採用された者あるいは上記a.により採用後定年年齢が満65才になった者のうち、教学運営上あるいは教育・研究業績等から定年年齢を満68才とする必要が生じた場合は、その都度理事会において決定する。

c. その他、定年年齢の運用について、疑義が生じた場合は、理事会において決定する。

栄養学科 履修モデル

授業科目名		必修	選択	単位数	履修年次				卒業要件
					1年次		2年次		
					前期	後期	前期	後期	
					単位数	単位数	単位数	単位数	
基本 教育 科目	現代社会のしくみ		○	2	2				外国語科目2単位以上を含め8単位以上
	生活と環境		○	2	2				
	英語Ⅰ（Basic Conversation）		○	1	1				
	英語Ⅱ（Basic Conversation）		○	1		1			
	コンピュータ基礎演習Ⅰ（ワープロ）		○	1	1				
	コンピュータ基礎演習Ⅱ（表計算基礎）		○	1		1			
学科専門 教育科目	セミナーⅠa	○		1	1				50単位以上
	セミナーⅠb	○		1		1			
	セミナーⅡa	○		1			1		
	セミナーⅡb	○		1				1	
	公衆衛生学		○	2			2		
	社会福祉概論		○	2				2	
	疾病の成り立ち		○	2			2		
	解剖生理学		○	2	2				
	生化学		○	2		2			
	運動生理学		○	2				2	
	生理・生化学実験		○	1				1	
	食品学総論		○	2	2				
	食品学実験		○	1	1				
	食品衛生学		○	2		2			
	食品衛生学実験		○	1		1			
	食品学各論Ⅰ		○	2		2			
	食品学各論Ⅱ（加工学を含む）		○	2			2		
	食品学実習（加工学を含む）		○	1				1	
	基礎栄養学Ⅰ		○	2	2				
	基礎栄養学Ⅱ		○	2		2			
	応用栄養学		○	2		2			
	応用栄養学実習		○	1			1		
	臨床栄養学		○	2		2			
	臨床栄養学実習		○	1			1		
	栄養指導論		○	2		2			
	栄養指導論実習Ⅰ		○	1		1			
	栄養指導論実習Ⅱ		○	1			1		
	公衆栄養学		○	2			2		
	栄養士実務演習Ⅰ		○	1	1				
	栄養士実務演習Ⅱ		○	1			1		
	調理学		○	2	2				
	調理学実習Ⅰ		○	1	1				
	調理学実習Ⅱ		○	1		1			
調理学実習Ⅲ		○	1				1		
給食管理		○	2		2				
給食計画論		○	2		2				
給食管理実習		○	2			2			
栄養士校外実習		○	1				1		
基本教育科目				8	6	2	0	0	
学科専門教育科目（セミナー除く）				54	11	21	14	8	
学科専門教育科目（セミナー）				4	1	1	1	1	
合計				66	18	24	15	9	

栄養士校外実習先一覧

NO		実習先	住所	TEL	学生数
1	病院	社会医療法人蒼生会 蒼生病院	〒571-0023 門真市大字横地596番地	072-885-1711	2
2	病院	関西医科大学くずは病院	〒573-1121 枚方市楠葉花園町4-1	072-809-0005	2
3	病院	社会医療法人弘道会 萱島生野病院	〒571-0071 門真市上島町22-11	072-885-3000	2
4	施設	社会福祉法人成晃会 摂津特養ひかり	〒566-0012 摂津市島飼八防2-7-12	072-650-1300	2
5	施設	医療法人柏友会 門真老健ひかり	〒571-0007 門真市北岸和田1-14-23	072-887-6780	2
6	施設	社会福祉法人晋栄福祉会 ナーシングホーム智鳥	〒571-0026 門真市北島町12-3	072-881-8201	2
7	施設	社会福祉法人晋栄福祉会 ケアホームちどり	〒571-0038 門真市柳田町15-23	06-6991-8361	2
8	施設	社会福祉法人ロータス福祉会 特別養護老人ホーム 門真荘	〒571-0059 門真市堂山町25-20	06-6901-8111	1
9	施設	社会福祉法人諭心会 特別養護老人ホーム 門真千寿園	〒571-0024 門真市野口822	072-884-7677	2
10	施設	社会福祉法人優喜会 特別養護老人ホーム フローラル	〒570-0003 守口市大日町1-11-11	06-6907-1371	2
11	施設	社会福祉法人スリーヴィレッジ 特別養護老人ホーム つくしの里	〒571-0077 門真市大橋町12-8	072-8000-0130	2
12	保育所	社会福祉法 天王福祉会 天王こども園	〒567-0867 茨木市大正町3-16	072-632-1500	2
13	保育所	社会福祉法人水と緑の地球と 生野こもれび保育園	〒544-0006 大阪市生野区中川東 1-5-3	06-6752-9668	2
14	保育所	社会福祉法人 長尾会 第2長尾保育園	〒573-0161 枚方市長尾北町3-2-1	072-857-0234	1
15	保育所	社会福祉法人 真栄福祉会 樋之上保育園	〒573-1128 枚方市樋之上6-1	072-850-7585	2
16	保育所	社会福祉法人 青雲福祉会 はるか保育園	〒578-0976 東大阪市西鴻池町2-3-21	06-6746-2208	1
17	保育所	社会福祉法人 城東福祉会 今福保育園	〒536-0003 大阪市城東区 今福南2-21-14	06-6931-2890	2
18	企業	一富士フードサービス株式会社	〒530-0001 大阪市北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル26階	06-6458-8801	2
19	企業	株式会社テストィバル	〒550-0013 大阪市西区新町1-10-2 大阪産業ビル4F	06-6535-6161	2
20	企業	名阪食品株式会社	〒633-0065 桜井市吉備452-7	0744-43-9090	1
21	企業	日清医療食品株式会社 関西支店	〒530-0017 大阪市北区角田町8-1 梅田阪急ビルオフィスタワー21F	06-6365-3301	2
22	企業	エームサービス株式会社	〒107-0052 港区赤坂2-23-1 アークヒルズフロントタワー20F	03-6234-7532	2

令和〇年〇月〇日

«法人名»
«実習先»
«役職» «責任者»様

大阪国際大学短期大学部
学 長 宮 本 郁 夫

栄養士校外実習について（依頼）

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます

平素は、本学教育に対しまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度貴社におきまして栄養士校外実習のご指導にあずかりたく、下記のとおり計画いたしております。

つきましては、ご多忙のところ甚だ恐縮ではございますが、ご承諾賜りますようよろしくお願い申し上げます。

なお、ご承諾いただけます場合は、お手数ではございますが、別紙「栄養士校外実習受入承諾書」に必要事項を記載していただき、返信用封筒にて、〇月〇日（月）までにご返送いただきますよう併せてお願い申し上げます。

敬具

記

1. 実 習 期 間：令和〇年〇月〇日（月）～〇年〇月〇日（金）
2. 実 習 人 数：本学栄養学科2年次生〇名
3. 本学連絡担当教員：（主担当）〇〇

栄養士校外実習受入承諾書

令和 年 月 日

大阪国際大学短期大学部
学長 宮本 郁夫 様

施 設 名 _____

施 設 長 名 _____ 印

所 在 地 〒 _____

TEL (_____)

下記のとおり貴学の栄養士校外実習生の受け入れを承諾します。

記

1. 実習学生： 大阪国際大学短期大学部 栄養学科 2年次生 ○名

2. 実習期間： 自 令和 年 月 日
至 令和 年 月 日 (1 週間)

以上

ご連絡先等

事務連絡担当者名 _____

実習指導者資格 管理栄養士 ・ 栄養士

実習指導者名 _____ 印

※「ご連絡先等」の欄は、実習指導者として管理栄養士又は栄養士の方のうち、代表者名を明記していただき、「管理栄養士・栄養士」につきましては、○でお示してください。

<施設名>

< > 様

栄養士校外実習誓約書

私は、栄養士校外実習に参加するにあたり、下記の事項を厳守することを誓います。

記

1. 実習において、誠実と意欲を持って実習に臨みます。
2. 実習期間中において、貴施設の指示に従い、実習に専念します。
3. 実習生として、貴施設の信用を傷つけ、また不名誉になる行為を行いません。
4. 実習を通じて知り得た個人情報及び貴施設の機密を、実習期間中および実習終了後においても守秘し、適正な取り扱いに努めます。
5. 利用者に対して、不遜な行為を行わず、人権に配慮することを誓います。

以上

令和 年 月 日

大阪国際大学短期大学部

栄養学科 2 年

学籍番号 _____

氏名 _____ 印

栄養士校外実習 緊急時対応マニュアル

1. 「やむを得ない理由」による実習の欠席や遅刻などの措置

(1) 病気・けがの場合：

- ① 実習先と実習担当教員にただちに連絡する。(メールまたは大学に電話)
- ② 医療機関を受診し、医師の診断書または感染症報告書(インフルエンザなどの感染症の場合)を取得する。(コピーを2部 準備する。原本は自分で保管する)
- ③ 実習再開初日に実習先に1通を提出し、実習終了後、教学・教職センターに1通を提出する。

(2) 交通機関の不通・延着の場合：

- ① 実習先と実習担当教員にただちに連絡する。
- ② 事故証明書または延着証明書を実習先に提出する。

(3) 忌引の場合:(■ 父母・配偶者・子 7日 ■ 兄弟姉妹・祖父母 3日 ■ 三親等の親族 1日)

- ① 忌引のため休まなければならないことがわかった時点で、実習先と実習担当教員にただちに連絡する。
- ② 会葬礼状または死亡診断書のコピーを準備し、実習終了後、教学・教職センターに提出する。

(4) 暴風警報が発令中の場合

- ① 保育所、学校は休校になるため、実習先の指導者の指示を仰ぐ。(自宅待機になる場合がある)
- ② 病院、福祉施設の場合は、担当教員に確認する。

2. 実習中の不測の事態の対応

(1) 病気・けがの場合

- ① 無理をせず、早めに実習先指導担当者に伝え、指示を仰ぐ。
- ② 早退する場合、必ず医療機関を受診し、医師の診断書を取得する。(コピーを2部 準備する。原本は自分で保管する)
- ③ 実習再開初日に実習先に1通を提出し、実習終了後、教学・教職センターに1通を提出する。

(2) その他の不測の事態

- ① 実習先の指導担当者に伝え、実習担当教員にも連絡する。
- ② その後は実習担当教員からの指示を仰ぐ。

<連絡先>

大阪国際大学短期大学部(代表) (9:00~17:50) 06-6902-0791

- ①自分のクラスの担当教員 ②別のクラスの担当教員 ③教学・教職センター 助手の先生

メールアドレス (それ以外の時間)

学生の確保の見通し等を記載した書類

1. 学生の確保の見通し及び取組状況

(1) 学生の確保の見通し

①定員充足の見込み

栄養学科並びにライフデザイン学科は、既設のライフデザイン総合学科を再編して新設する。

入学定員は既設のライフデザイン総合学科140名を募集停止し、次表のとおり新たに栄養学科40名、ライフデザイン学科100名の2学科を設置する。この入学定員は、本学が整備する教育環境、授業の適切な規模、大学として保証すべき進路先の確保等の観点から設定したものである。

【学科別定員】

学科名	入学定員	収容定員
栄養学科	40名	80名
ライフデザイン学科	100名	200名

以下に示すとおり、ここ数年のライフデザイン総合学科の入学状況より、新たに設置を計画する2学科合計の入学定員（140名）は充分確保できるものとする。ただ、学科に置かれるコースの人数に偏りが見られることから、学科の教育内容や卒業後の進路を明確に示すため、新たに2学科編成とした。

学科ごとの入学定員は上記のとおりであるが、栄養学科における学生確保の見通しについては、次項の調査概要に示す。

【ライフデザイン総合学科の入学者の状況】

学科・入学定員	コース	入学者数		
		平成30年度	平成31年度	令和2年度
ライフデザイン総合 (140名)	栄養士	53名	54名	39名
	キャリアデザイン 観光・英語	111名	126名	140名
計		164名	180名	179名

②定員充足の根拠となる客観的なデータの概要

栄養学科並びにライフデザイン学科の設置計画における学生確保の見通しについては、本学科に対する興味・関心や受験・進学意欲に関するアンケート調査を実施した。調査の実施・集計は、株式会社 進研アド（本社：大阪府大阪市北区堂島2-4-27 新藤田ビル）に委託した。

調査は、栄養学科並びにライフデザイン学科の基本情報（設置構想中である旨を付記）についてまとめたリーフレットを調査対象者に読んでもらい、その上で、調査回答者の属性、学科の魅力度、興味・関心度、受験・入学意向などについてマークシート方式により回答してもらった。

調査は、栄養学科並びにライフデザイン学科の開設(予定)前年度である令和2年度(2020年度)に受験対象(3年生)となる2年生で、本学の主な学生募集エリアである、大阪府、京都府並びに奈良県下の高校生を対象とした。調査の実施期間は、令和元年(2019年)11月22日から12月20日と設定して実施した。実施方法として、本学から高校に依頼をし、高校内での留め置き調査を行い、リーフレットとアンケート用紙配布により最終的に2,749人からの有効回答を得た。【資料1：結果報告書（高校生対象調査）参照】

この調査結果から、本学が開設を予定する栄養学科並びにライフデザイン学科への受験意向は、2,749人中、304人(11.1%)の回答を得た。また、受験意向のある生徒のうち、栄養学科へ入学したいと思った人の数は、99人(32.6%)であり、内、61人が女子であったことから、専門的な知識・技能を身に付けて社会で活躍したいと考える女子が多数いることが窺えた。

また、栄養学科においては4つの特色を示し、体系的に学ぶ分野や卒業後の進路への魅力度を調査した結果、全ての特色に対して全回答者の60%以上から「とても魅力を感じる」「ある程度魅力を感じる」との支持を得た。本学が狙いとしている教育や支援体制の内容については、今後さらに十分な情報提供を行うことにより、高校生・受験生から評価を得られるものという確証を得た。

以上のようなことから、栄養学科の学生確保の見通しについては、これまでの本学の受験実績や入学実績のある地域・高校・学力レベルなどを基本的なターゲットとして、高校生・受験生に対して丁寧な情報提供を行い、これまでよりも知名度や認知度を高める広報活動を行うことで達成していくことが可能である。当該調査結果に基づき、入試・広報部を中心として全学体制で学生募集広報の展開を推進していく。

③学生納付金の設定の考え方

栄養学科の初年度学納金は、教育充実費(67,000円)を除き、1,290,000円(入学金250,000円、授業料830,000円、施設・設備費210,000円)を予定している。既設学科を含めて、学納金の金額については、毎年度、近隣諸大学の状況を比較考量し、理事会において決定している。栄養学科と類似する学科を設置する本学と同規模の短期大学とも比較した結果、本学科の学納金の設定については妥当であると考えている。

(2) 学生確保に向けた具体的な取組状況

新学科における学生確保への取組みは、併設大学の各学部や短期大学部の既設学科における広報活動と学生募集活動に合わせて、その教育内容や修学支援体制等について、変更の可能性があることを明記のうえ、積極的に紹介していく予定である。単に交通広告・受験雑誌等への掲載による周知に頼らず、高校生や保護者、高校教員等への直接的な募集活動に重点をおき、しっかりと本学科の方針・使命を伝えていきたいと考えている。

今後の学生募集活動の具体的な重点項目としては、以下のとおり予定している。

①高等学校へのアプローチの強化並びに情報提供

新学科を含め高校訪問や説明会を実施し、教育内容を中心に本学の教学方針、養成する人材像について伝えていく。また、卒業生の近況や資格取得・表彰・就職内定状況など在校中の活動について出身高校への積極的な情報提供を行う。

②オープンキャンパス参加者の増員並びに歩留まり率の向上

高校生にとって興味のあるプログラムを設定するとともに、開催数の増や参加者の増員を図る。また、現状、オープンキャンパス参加者の短期大学部への出願・入学率が45%程度であることを踏まえ、これらのアップに繋がるよう説明内容の充実を図る。

③教育協定校との連携強化

現在、27高等学校と教育協定を締結しているが、これらとの一層の連携強化を図る。

④地方からの入学者の獲得

地元大阪府のみならず、本学が募集ターゲット地域としている、沖縄や中国・四国の各地域に、広報・学生募集活動を拡大していく。

2. 人材需要の動向等社会の要請

(1) 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的

栄養学科において養成する人材像は、「高い教養を基礎にし、心豊かな人間性と生命の尊厳に対する倫理観を有し、食と栄養の専門職として、使命感と責任感をもって人々の健康増進に貢献できる人材」である。

このような人材を養成するため、「幅広く深い教養と、食と栄養や健康に関する専門的知識と実践的能力、さらには地域貢献に必要な知識・能力を付与すること」を教育研究上の目的としている。

(2) 社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの根拠

栄養学科において養成する人材像や教育研究上の目的が、社会的、地域的な人材需要と合致しているか否かについて、卒業生の就職先として想定される企業に対してアンケート

調査を実施した。

調査の実施・集計は、株式会社進研アド（前掲）に委託し、関西圏を中心とした本学卒業生の就職実績がある企業や就職先として想定される企業、計500社に対して郵送調査により令和元年(2019年)11月22日から12月20日の間に行った。栄養学科の基本情報についてまとめたリーフレット並びにアンケート用紙を送付して回答を返送してもらい、最終的に225社からの有効回答を得た。【資料2：結果報告書（企業対象調査）参照】

この結果から、調査年度における全般的な採用予定数としては、「昨年度並み」(55.6%)、「増やす」(28.4%) が、「減らす」(4.9%) を大きく上回り、上昇傾向にあることが窺えた。

採用したい学問系統では、「経済・経営・商学系統」(67.1%) が最も高く、次いで、「社会学系統（観光学、情報、コミュニケーション、医療福祉含む）」(60.4%)、「語学系統（英語学、外国語学含む）」(52.4%) と続き、栄養学科の学びに関連のある「生活科学系統（食物・栄養学を含む）」も42.7%と高い割合であった。

また、高校生対象調査と同様、本学及び学科における4つの特色を示し、体系的に学ぶ分野や卒業後の進路への魅力度を調査した結果として、全てにおいて全回答者の70%以上から「とても魅力を感じる」「ある程度魅力を感じる」との支持を得ており、学科が狙いとしている教育や支援体制の内容について、企業から一定の評価を得られているものと考ええる。

本学の栄養学科の社会的必要性については、90.7%（225社中、204社）が「必要だと思う」と回答しており、本学科が目指す能力を身につけた卒業生への採用意向についての問いには、155社（68.9%）が「採用したいと思う」との意向を示し、採用想定人数の合計は、388名という結果が示された。

以上のような調査結果と景気動向等を踏まえると、栄養学科の教育研究上の目的に沿って養成された人材については、安定的かつ十分な求人を確保でき、社会的な需要に応えることができるものと言える。

教 員 名 簿

学 長 の 氏 名 等						
調書 番号	役職名	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有 学位等	月額基本給 (千円)	現 職 (就任年月)
一	学 長	ミヤモト ユウヂ 宮 本 郁 夫 ＜平成26年4月＞		経済学士		大阪国際大学 学 長 (平成26年4月～令和4年3月) 大阪国際大学短期大学部 学 長 (平成26年4月～令和4年3月)

別記様式第3号（その2の1）

教 員 の 氏 名 等												
(栄養学科)												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 （千円）	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 （就任年月）	申請に係る大学等 の職務に従事する 週当たり平均日数
1	専	教授 (学科長)	サカイ タカシ 坂 井 孝 ＜令和3年4月＞		博士 (栄養学)		セミナーⅠ a セミナーⅠ b セミナーⅡ a セミナーⅡ b 栄養士基礎演習※ 生化学 生理・生化学実験 基礎栄養学Ⅰ 栄養士総合演習Ⅰ※ 栄養士総合演習Ⅱ※	1前 1後 2前 2後 1前 1後 2後 1前 2前 2後	1 1 1 1 0.1 2 1 2 0.9 0.3	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 教授 (平成24年4月)	5日
2	専	教授	ヒサキ クミコ 久 木 久美子 ＜令和3年4月＞		博士 (学術)		セミナーⅠ a セミナーⅠ b セミナーⅡ a セミナーⅡ b 栄養士基礎演習※ 栄養士総合演習Ⅰ※ 栄養士総合演習Ⅱ※ 調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ	1前 1後 2前 2後 1前 2前 2後 1前 1前 1後	1 1 1 1 0.3 0.2 0.1 2 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 教授 (平成18年4月)	5日
3	専	准教授	ノセ ヨウヨ子 能 瀬 陽 子 ＜令和3年4月＞		博士 (環境人間学) 修士 (学校教育学)		セミナーⅠ a セミナーⅠ b セミナーⅡ a セミナーⅡ b 栄養士基礎演習※ 栄養指導論実習Ⅰ 栄養指導論実習Ⅱ 公衆栄養学 栄養士実務演習Ⅱ 栄養士総合演習Ⅱ※	1前 1後 2前 2後 1前 1後 2前 2前 2前 2後	1 1 1 1 0.3 1 1 2 1 0.4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 准教授 (平成24年4月)	5日
4	専	講師	アキタ セイヨ子 秋 田 聖 子 ＜令和3年4月＞		修士 (教育学)		セミナーⅠ a セミナーⅠ b セミナーⅡ a セミナーⅡ b 栄養士基礎演習※ 臨床栄養学実習 栄養士総合演習Ⅱ※ 給食管理 給食計画論 給食管理実習 栄養士校外実習	1前 1後 2前 2後 1前 2前 2後 1後 1後 2前 2後	1 1 1 1 0.4 1 0.3 2 2 2 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 講師 (平成31年4月)	5日
5	専	講師	エビスワ カオル 海老澤 薫 ＜令和3年4月＞		修士※ (学術)		生活と環境 セミナーⅠ a セミナーⅠ b セミナーⅡ a セミナーⅡ b 基礎生物化学 栄養士基礎演習※ 食品学総論 食品学実験 食品衛生学 食品衛生学実験 栄養士総合演習Ⅰ※ 栄養士総合演習Ⅱ※	1前 1前 1後 2前 2後 1前 1前 1前 1後 1後 2前 2後	2 1 1 1 1 0.6 2 1 2 1 0.9 0.6	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 講師 (平成30年4月)	5日
6	専	講師	キノ シタ カヨコ 木 下 佳代子 ＜令和3年4月＞		修士 (栄養学)		セミナーⅠ a セミナーⅠ b セミナーⅡ a セミナーⅡ b 栄養士基礎演習※ 応用栄養学 応用栄養学実習 実践栄養学 実践栄養学実習 栄養士総合演習Ⅱ※	1前 1後 2前 2後 1前 1後 2前 2前 2後 2後	1 1 1 1 0.3 2 1 2 1 0.3	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 講師 (平成30年4月)	5日

別記様式第3号（その2の1）

教 員 の 氏 名 等												
(栄養学科)												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 （千円）	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 （就任年月）	申請に係る大学等 の職務に従事する 週当たり平均日数
7	兼任	教授	マエ カワ タケシ 前 川 武 ＜令和3年4月＞		文学士		スタディアブロードⅠ スタディアブロードⅡ	1・2 1・2	1 1	1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 教授 （平成20年4月）	
8	兼任	准教授	キモ ムラ マサト 木 村 真 人 ＜令和3年10月＞		博士 （心理学）		心理学	1後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 基幹教育機構 准教授 （平成31年4月）	
9	兼任	准教授	フル タ ユウ イチ 古 田 雄 一 ＜令和3年4月＞		博士 （教育学）		現代社会のしくみ サービ斯拉ーニング	1前 1・2	2 2	1 1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 准教授 （平成28年4月）	
10	兼任	講師	カ加 トウ ジュンイチ 藤 淳 一 ＜令和3年4月＞		修士 （観光学）		社会生活の基礎	1前	2	1	大阪国際大学 短期大学部 ライフデザイン総合学科 講師 （平成30年4月）	
11	兼任	講師	ニシ ムラ マユコ 西 村 真由子 ＜令和4年10月＞		修士 （学校教育）		生涯スポーツ論	2後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 基幹教育機構 講師 （令和2年4月）	
12	兼任	講師	オオ ハラ エイ ジ 大 原 栄 二 ＜令和3年10月＞		修士 （大学アドミ ニストレー ション）		基礎栄養学Ⅱ	1後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 （平成26年4月）	
13	兼任	講師	オク ヤマ ミネ ユキ 奥 山 峰 幸 ＜令和4年10月＞		修士 （経営学）		社会福祉概論	2後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 （平成30年4月）	
14	兼任	講師	オエ ゼキ キョ ヨ子 尾 関 清 子 ＜令和3年10月＞		農学士		食品学各論Ⅰ 食品学各論Ⅱ （加工学を含む） 食品学実習 （加工学を含む）	1後 2前 2後	2 2 1	1 1 1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 （平成18年4月）	
15	兼任	講師	カザ オカ タク マ 風 岡 拓 磨 ＜令和3年10月＞		修士 （栄養学）		臨床栄養学	1後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 （平成31年4月）	
16	兼任	講師	カサ マ ト ヒロ 笠 間 基 寛 ＜令和3年4月＞		修士 （学校教育学）		栄養士実務演習Ⅰ 実践給食管理実習	1前 2後	1 1	1 1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 （平成30年4月）	
17	兼任	講師	カマ クラ ショウタロウ 鎌 倉 祥太郎 ＜令和3年4月＞		博士 （文学）		基礎演習Ⅰ （日本語表現）	1前	2	1	大谷大学 文学部 非常勤講師 （平成29年4月）	
18	兼任	講師	カワ イ タツ ハ 河 合 達 憲 ＜令和4年4月＞		商学修士		基礎演習Ⅱ （プレゼンテーション）	2前	2	1	大阪国際大学 非常勤講師 （平成25年4月）	
19	兼任	講師	キム ホン ソン 金 洪 仙 ＜令和3年4月＞		なし		人権教育論	1前・後	4	2	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 （平成18年4月）	
20	兼任	講師	キム ムン ス 金 文 洙 ＜令和3年4月＞		博士 （文学）		韓国語Ⅰ 韓国語Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	大阪国際大学 非常勤講師 （平成16年4月）	

別記様式第3号（その2の1）

教 員 の 氏 名 等												
(栄養学科)												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 (千円)	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 (就任年月)	申請に係る大学等 の職務に従事する 週当たり平均日数
21	兼任	講師	サ 佐 トウ トモ アキ 藤 智 明 ＜令和4年4月＞		博士 (医学) 体育学修士		日本の伝統文化と芸術※	2前	2	1	大阪国際大学 経営経済学部 教授 (平成30年4月)	
22	兼任	講師	シ ン オ ン メイ 沈 恩 明 ＜令和3年4月＞		修士 (哲学碩士)		中国語Ⅰ 中国語Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (平成10年4月)	
23	兼任	講師	シ ン タニ コウ イチ 新 谷 廣 一 ＜令和3年4月＞		学士 (経営情報学)		コンピュータ基礎演習Ⅰ (ワープロ) コンピュータ基礎演習Ⅱ (表計算基礎)	1前 1後	1 1	1 1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (平成26年4月)	
24	兼任	講師	タカ ハシ ヤス ヨ代 高 橋 泰 代 ＜令和4年4月＞		博士 (経営情報科学) 商学修士		日本の伝統文化と芸術※	2前	1.3	1	大阪国際大学 経営経済学部 教授 (平成30年4月)	
25	兼任	講師	タカ モリ ヤス ハル 高 森 康 晴 ＜令和3年4月＞		博士 (生理学)		解剖生理学	1前	2	1	関西医科大学 医学部 研究員 (平成27年4月)	
26	兼任	講師	チョン ドッ ヒ 姫 鄭 徳 姫 ＜令和3年4月＞		修士 (教育学)		韓国語Ⅰ 韓国語Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (平成31年4月)	
27	兼任	講師	ニシ オ サチ コ子 西 尾 幸 子 ＜令和4年10月＞		短期大学士		調理学実習Ⅲ	2後	1	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (平成21年9月)	
28	兼任	講師	ニシ ダ チ ヒロ 西 田 千 裕 ＜令和4年10月＞		修士 (教育学)		運動生理学	2後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (平成30年4月)	
29	兼任	講師	ノリ タケ ツキ キ 樹 則 武 立 樹 ＜令和3年4月＞		修士 (国際公共政策)		暮らしのなかの憲法	1前・後	4	2	大阪国際大学 非常勤講師 (平成24年4月)	
30	兼任	講 師	クリスティーナ ピーターソン Kristina M. Peterson ＜令和3年4月＞		B. A. (米国)		英語Ⅰ (Basic Conversation) 英語Ⅱ (Basic Conversation)	1前 1後	1 1	1 1	大阪国際大学 非常勤講師 (平成14年4月)	
31	兼任	講師	ジョン ボイル John Boyle ＜令和3年4月＞		B. A. (加国)		英語Ⅰ (Basic Conversation) 英語Ⅱ (Basic Conversation)	1前 1後	1 1	1 1	大阪国際大学 非常勤講師 (平成6年4月)	
32	兼任	講師	ホン ダ アン ナ 本 田 杏 奈 ＜令和3年10月＞		修士 (家政学)		栄養指導論	1後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (平成28年4月)	
33	兼任	講師	マツ イ タエ ミ 実 松 井 妙 実 ＜令和3年4月＞		看護学修士		生活と健康	1前	2	1	名張市立 看護専門学校 学校長 (平成17年4月)	
34	兼任	講師	マル ヤマ セン ヨウ 葉 丸 山 茜 葉 ＜令和4年4月＞		学士 (文学)		日本の伝統文化と芸術※	2前	1.3	1	大阪国際大学 非常勤講師 (平成28年4月)	
35	兼任	講師	ミ ツギ アキヨ 三 次 亜紀子 ＜令和3年4月＞		学士 (商学)		マナー演習	1前	2	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (令和2年4月)	

別記様式第3号（その2の1）

教 員 の 氏 名 等												
(栄養学科)												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 (千円)	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 (就任年月)	申請に係る大学等 の職務に従事する 週当たり平均日数
36	兼任	講師	ミヤ ザキ ジュンジ 宮 崎 潤 二 ＜令和4年4月＞		学士 (鍼灸学)		公衆衛生学	2前	2	1	大阪大学大学院 医学系研究科 特任研究員 (平成31年4月)	
37	兼任	講師	ミヤ マエ チカコ 宮 前 千雅子 ＜令和3年10月＞		文学修士		女性学入門	1後	2	1	大阪国際大学 短期大学部 非常勤講師 (平成22年4月)	
38	兼任	講師	モリ オカ イク ハル 森 岡 郁 晴 ＜令和4年4月＞		医学博士		疾病の成り立ち	2前	2	1	大阪国際大学 非常勤講師 (平成31年4月)	
39	兼任	講師	モリ カミ ユキ オ 森 上 幸 夫 ＜令和3年4月＞		修士 (社会学)		自己開発演習	1前	2	1	大阪国際大学 基幹教育機構 教授 (平成31年4月)	
40	兼任	講師	ヨコ ヤマ マコト 横 山 誠 ＜令和3年4月＞		修士 (体育学)		サービスマーケティング	1・2	2	1	大阪国際大学 経営経済学部 准教授 (平成30年4月)	

別記様式第3号（その3）

（栄養学科）

専任教員の年齢構成・学位保有状況										
職 位	学 位	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～64歳	65～69歳	70歳以上	合 計	備 考
教 授	博 士	人	人	人	1人	1人	人	人	2人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博 士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講 師	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	1人	2人	人	人	人	3人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助 教	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合 計	博 士	人	人	人	1人	2人	人	人	3人	
	修 士	人	人	1人	2人	人	人	人	3人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	