

2017

履修の手引き

# 建学の精神・行動指針

## 建学の精神

### 桃李不言下自成蹊

<sup>とうり</sup>桃李もの言わざれども下<sup>こみち</sup>おのずから蹊を成す

大阪成蹊学園の建学の精神ならびに「成蹊」の名称は、中国の司馬遷の『史記』に由来しています。

その意味するところは、「桃や李は何も言わないが、その美しい花や実にひかれて人があつまってくるので木の下には自然と小道（蹊）ができる」という意味です。

徳が高く、尊敬される人物のもとには徳を慕って人々が集まってくるという譬え（たとえ）です。

本学の教育は、このような徳のある人物の養成を目標としています。

## 行動指針

ちゅう  
忠

じょ  
恕

### 夫子の道は忠恕のみ

「忠」は誠実、「恕」は思いやりを表わし、誠を尽くし人の立場になって考え行動するという意味です。

大阪成蹊学園では、建学の精神を実践するにあたり、「忠恕」を行動の指針としています。

# 履修の手引き

|                   |    |
|-------------------|----|
| 平成29年度 3つのポリシー    | 1  |
| 学修・履修の手引き         | 21 |
| 教務関係規程 平成29年度 入学生 | 31 |
| 教育課程表             | 77 |
| 研究倫理について          | 92 |

---

# 平成29年度 3つのポリシー

---

**ディプロマ・ポリシー**

(学位授与の方針)

**カリキュラム・ポリシー**

(教育課程編成・実施の方針)

**アドミッション・ポリシー**

(入学者受入れの方針)



# 大阪成蹊短期大学 平成29年度3つのポリシー

## 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」は、中国の司馬遷の『史記』に由来しています。「桃や李は何も言わないが、その美しい花や実にはひかれて人が集まってくるので、木の下には自然と小道（蹊）ができる」というところから、徳が高く尊敬される人物のもとには多くの人が集まってくるというたとえです。本学では、この建学の精神に基づき、徳があり、人に慕われ、信頼される人を育てることを教育の基本目標としています。また、建学の精神を実践するにあたり、行動指針として「忠恕」(孔子『論語』より)の心を掲げ、誠をつくし、ひとの立場に立って、考え行動することとしています。

このような教育目標と行動指針の下、生活デザイン学科、調理・製菓学科、栄養学科、幼児教育学科、観光学科、グローバルコミュニケーション学科、経営会計学科の7学科でそれぞれに専門的な学びを展開し、専門性の高い職業で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

## ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

### 概要

2年間の学修をとおして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の心」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものと認め、短期大学士の学位を授与します。短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するための、自ら課題を発見し解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

### 確かな専門性

1. 確かな専門性を磨くための幅広い教養やスキルを身につけている。
2. 各専門領域における確かな知識・技能、職業理解を身につけている。
3. 各専門領域における知識・技能を実践の中で発揮することができる。

### 社会で実践する力

4. 専門性を活かし、課題を明らかにすることができる。(課題発見)
5. 豊かな発想力によって、課題の解決に向けた計画を立てることができる。(企画・立案)
6. 主体性を持ち、積極的に行動することができる。(行動・実践)
7. 困難な課題にも挑み、解決に向け行動することができる。(完遂)

### 協働できる素養

8. 他者との関係のなかで、学びあうためのコミュニケーション能力を有している。
9. 目的の遂行に向けて他者と協力し、取り組むことができる。

### 忠恕の心

10. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

## カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、各学科において系統的な教育課程を編成しています。特に、本学卒業生には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を推進しています。また、授業の形式を問わず全ての科目でアクティブラーニング授業を展開し、学修効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。

### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、キャリア教育を行う科目など、専門的な学びを支え、「人間力」の基礎を身につけられる科目から編成しています。

「学科科目」では、各学科の専門性に応じて、講義や演習、実習をバランスよく配置し、系統的な教育課程の編成を行っています。「理論と実践の融合」と「体験による職業意識の向上と定着」を重視しており、実習や演習をとおして、各専門分野における専門知識・技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定しています。また、学びの集大成として、2年間の学びを振り返りながら卒業制作、卒業研究をすすめ、卒業作品展や卒業制作ファッションショー、卒論発表会など、2年間の学修成果を発表し、学内外に広く披露する機会を設けています。

そのほか、様々な資格取得や検定合格をめざす教育プログラムを設定することで、興味や関心、進路に応じて学生の成長をサポートできるようにしています。

### 教育方法の特色

本学の授業は「講義」、「演習」、「実験・実習」から構成されており、全ての授業において「アクティブラーニング」を推進しています。「講義」では、教員の一方的な授業ではなく、教員と学生、学生同士の双方向のやり取りを重視した授業を展開しています。「演習」「実験・実習」では、グループやペアで協力しながら課題に取り組む授業や、学外に出て、社会の人々との関わりの中で学びを深めていく授業、学びの専門性と密接に関連する職業現場で実践力を高めていく授業などを展開しています。また、学科の教育目的に沿って、ポートフォリオ（作品や実習記録、学修記録など）を残していくことで、学修の成果を振り返りながら、成長を実感したり、課題を明らかにしたりできる授業も展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。

### 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、「人間力」を構成する個別の能力や知識・技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにおいて養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

### 本学の教育目的

本学は、建学の精神「桃李不言下自成蹊」の理念に基づき、徳があり、人に慕われ、信頼される人、すなわち「人間力」のある人を育てることを教育の基本目標としています。本学では「人間力」のある人を、次のような人であると考えています。

1. 幅広い教養と、専門的な知識・技能をしっかりと身につけている人です。社会に出て、学びを活かした分野で活躍するためには、幅広い教養に裏打ちされた「確かな専門性」が求められます。
2. 人々や社会が抱えている課題を発見し、解決に向けて行動することができる人です。世の中には、多くの課題があふれています。課題を発見し、解決するための、「社会で実践する力」が求められます。
3. 何事も一人でではなく、周囲の多様な人々と協力して、取り組むことのできる人です。様々な人とコミュニケーションを図りながら、課題の解決に向けて行動するための「協働できる素養」が求められます。
4. どのような時も、人の立場に立って考え、行動できる思いやりを身につけている人です。これは、本学の行動指針としている「忠恕の心」にあたります。

本学では、入学したすべての学生が、こうした「確かな専門性」「社会で実践する力」「協働できる素養」「忠恕の心」を身につけた、「人間力」のある人に成長できる教育を展開しています。

### 入学者に求めるもの

本学では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

1. 関心・意欲
 

大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲を持っている。
2. 知識・技能
 

高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
3. 思考・判断・表現
 

他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
4. 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度
 

多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

以上のことに加えて、学科別に求めるものがあります。

### 入学者選抜の方法と評価

本学では、面接、推薦書・調査書、志望理由書、実技、学科試験、センター試験などの多様な方法を活用して、入学者の資質を多角的に測り、入学者選抜を実施しています。

## ■ 生活デザイン学科

### 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、生活全般に対する理解を深めながら、衣の領域において快適な衣生活を創造し、アパレル・ファッション業界で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

#### 概要

2年間の学修をとおして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の心」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものとして短期大学士の学位を授与します。特に短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するための、自ら課題を発見し、解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

#### 確かな専門性

1. 日常の衣生活における衣服管理の基本的な知識・技能を身につけている。
2. 和、洋の衣服制作における基本的な知識・技能を身につけている。
3. ファッションビジネスにおける基本的な知識を身につけている。
4. 家庭生活において必要となる家政学の基本的な知識を身につけている。

また、各コースで身につける知識と技能は以下のとおりです。

##### ・アパレル・スタイリストコース

アパレル・ファッション分野の根幹である衣服制作およびデザインの専門的素養を身につけ、周辺の関連ファッション領域にも目を向け、トータルファッションを理解する。

##### ・ファッションコーディネートコース

ファッション業界の全般的な概略を幅広く学び、将来の目的に応じて制作やデザインの専門技術を修得し、トータルファッションを理解する。

#### 社会で実践する力

5. 独立分業制が中心のアパレル・ファッション業界のなかで、自己が就く職の中から業界の課題を発見し、解決と業界発展に向けて取り組むことができる。
6. アパレル・スタイリストコースにおいては専門技術のスキルアップを目指し、ファッションコーディネートコースにおいては、ファッションビジネスに対して常に興味と向上心を持ち、何れも継続して自己研鑽を図ることができる。

#### 協働できる素養

7. アパレル・ファッション業界が分野ごとに分業制によって成り立ち、それぞれの分野の相互理解の上に同業界が成り立っていることと理解を持ち、他者と協働して取り組むことができる。
8. 自身の置かれた立場と相手の立場を理解して互いに尊重することができる。

#### 忠恕の心

9. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

### カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

#### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、系統的な教育課程を編成しています。本学科では、学びの専門性をより深められるよう、アパレル・スタイリストコース、ファッションコーディネートコースの2コースを設定しています。本学卒業生には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を展開しています。また、授業の形式を問わず全ての科目でアクティブラーニング授業を展開し、教育効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。

#### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、キャリア教育を行う科目など、専門的な学びを支え、「人間力」の基礎を身につけられる科目から編成しています。

「学科科目」では、衣服やファッション理解の基礎などコースの別なく知識・技能を修得する必修科目のほか、アパレル・スタイリストコースでは、制作力やデザイン力を高めるための科目、ファッションコーディネートコースでは、ファッションビジネスを中心としてファッション周辺領域をも含めて、幅広くファッションを学ぶための科目など、コースの専門性に応じて履修する選択科目があります。また、コースの別なく「理論と実践の融合」と「体験による職業意識の向上と定着」を重視しており、実習や演習をとおして、各専門分野における専門知識・技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定しています。

本学科は衣料管理士養成校の認定を受けているので、上記の必修科目および選択科目の中から必要な科目の単位取得に加え、衣料管理士課程の単位を取得することで、2級衣料管理士の資格を取得できます。また、同じく教職課程の単位を取得することで、中学校教員免許（家庭）を取得できます。司書・司書教諭免許は、必修科目と選択科目とは別に、同免許取得に必要な特定の単位を取得することで取得できます。そのほか、様々な資格取得や検定合格にも積極的に挑戦できるような教育課程とサポート体制を整えています。

## 教育方法の特色

本学の授業は「講義」「演習」「実験・実習」から構成されており、全ての授業において「アクティブラーニング」を推進しています。「講義」では、教員の一方的な授業ではなく、教員と学生、学生同士の双方向のやり取りを重視した授業を展開し、基礎となる知識や考え方を身につけられるようにしています。「演習」「実験・実習」では、講義で学んだことの実践を図り、実践を通して専門内容の修得を図ります。「演習」は、コンピュータを用いたデザイン実践で、デザインに必要なCADや基本ソフトの取扱いを修得します。「実習」は、衣服制作の過程で必要となる力として、デザインから制作までさまざまな技能を修得していきます。「実験」は衣料品の取扱いについて、科学的に検証するための実験を行い、主として衣料管理士資格取得のための必須科目としてJIS規格に基づいた専門知識・技能を修得します。このように、学びの目的に応じて適切な授業形式とすることで、学修効果を高めています。また、グループやペアで協力しながら課題に取り組む授業や、学外に出て、社会の人々との関わりの中で学びを深めていく授業、学びの専門性と密接に関連する職業現場で実践力を高めていく授業などを展開しています。学修の成果を振り返りながら、成長を実感したり、課題を明らかにしたりできる授業も展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。

## 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、「人間力」を構成する個別の能力や技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにて養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。

また、2回生の最後には、卒業制作展（ファッションショー）に向けて、企画・設計から制作、展示、そして販売に至るファッション業界全体の一連の流れのなかで2年間の学びを振り返るとともに、2年間の学びの集大成として、学修成果を発揮することのできる科目を設けています。

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

### 教育目的

生活全般に対する理解を深めながら、衣の領域において快適な衣生活を創造し、アパレル・ファッション業界で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### 入学者に求めるもの

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

#### 1. 関心・意欲

- (1) 大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲を持っている。
- (2) 衣服に関心を持ち、常に挑戦しながらスキルアップをめざそうという意欲を持っている。

#### 2. 知識・技能

- (3) 高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- (4) 特定の興味分野に縛られず、衣服に関わる経験に基づいた知識や技能を身につけている。

#### 3. 思考・判断・表現

- (5) 他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
- (6) 多様なアパレル・ファッションについて、自分なりの考えを持つことができる。

#### 4. 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度

- (7) 多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

## 調理・製菓学科

### 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、食の専門領域において理解を深めながら豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

#### 概要

2年間の学修をととして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の心」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものとして短期大学士の学位を授与します。特に短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するために自ら課題を発見し、解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

#### 確かな専門性

1. 各コース（調理、製菓、フードコーディネート）の専門領域における基礎知識、専門知識が身につけている。
2. 各コース（調理、製菓、フードコーディネート）の専門領域における基礎技術・技能を身につけ、実践し活用することができる。

また、各コースで身につける知識と技能は以下のとおりです。

##### ・調理コース

調理師に必要な料理、菓子に関連する衛生、食品、栄養、理論などを幅広く学び、日本料理・西洋料理・中国料理やお菓子を作る専門技術と融合させることで、適切かつ発展的な作業を行うことができる。

##### ・製菓コース

パティシエに必要な菓子に関連する衛生、食品、栄養、理論などを幅広く学び、和菓子、洋菓子、パンを作る専門技術と融合させることで、適切かつ発展的な作業を行うことができる。

##### ・フードコーディネートコース

フードコーディネーターに必要な食全般の衛生、食品、栄養、理論、ホスピタリティなどを幅広く学び、調理技術や製菓技術及び接客サービス、食空間の演出などの技能と融合させることで、適切かつ発展的な作業を行うことができる。

#### 社会で実践する力

3. 段階に応じて様々な課題に対応し、積極的に行動することで問題を解決していくことができる。
4. 技術の修得に向けて反復練習を継続的に行うことができる。

#### 協働できる素養

5. 地域社会や職場で協力して仕事をするためのコミュニケーション能力と協調性が身につけている。
6. チームで働く環境において、自ら考えて行動する姿勢が身につけている。
7. 他人の意見を受け止め、尊重することができる。

#### 忠恕の心

8. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

### カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

#### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、体系的な教育課程を編成しています。本学科では、学びの専門性をより深められるよう、調理コース、製菓コース、フードコーディネートコースの3コースを設定しています。本学卒業生には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を段階的に展開しています。また、授業の形式を問わず全ての科目で「アクティブラーニング」を展開し、教育効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとのシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。さらに、学修成果の発表の機会として「卒業作品展」を行い、地域社会に公開しています。

#### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、キャリア教育を行う科目など、専門的な学びを支え、「人間力」の基礎を身につけられる科目から編成しています。

「学科科目」では、コースの専門性に応じて、講義や演習、実習をバランスよく配置し、体系的な教育課程の編成を行っています。調理師、パティシエ、フードコーディネーターと、めざす進路にあわせてコースを選択し、確かな専門性を身につけられるよう教育課程を編成しています。また、「理論と実践の融合」と「体験による職業意識の向上と定着」を重視しており、実習や演習をとおして、技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定しています。学外での調理・製菓実習やレストランサービス実習など、職業現場で実践力を高め、職業理解を深める授業も充実しています。2回生の最後には、卒業作品展に向けて、コースの専門性に沿った作品の構成を考案し、試作を重ねて2年間の学びを振り返るとともに、2年間の学びの集大成として、卒業作品展を開催し、学修成果を発揮することのできる科目を設けています。

そのほか、様々な資格取得や検定合格をめざす教育プログラムを設定することで、興味や関心、進路に応じて学生の成長をサポートできるようにしています。

### 教育方法の特色

本学の授業は「講義」、「演習」、「実験・実習」から構成されており、全ての授業において「アクティブラーニング」を展開しています。「講義」では、教員のみが言葉を発する一方向的な授業とならないよう、双方向授業を実施しています。学生が自分の考えを話す機会、学生同士で意見を交換する機会等を十分に確保し、主体的な学修が行えるような授業を行っています。「演習」「実験・実習」では、作業をグループや個人に分けて行い、実現場での仕事を疑似的に体験することで、協働する力や実践力を養います。また、学外に出て、社会の人々との関わりの中で学びを深めていく授業、学びの専門性と密接に関連する職業現場で実践力を高めていく授業などを展開しています。また、学内コンテストや作品展示会なども充実しており、自分の力を確かめる機会を設けています。学修の成果を振り返りながら、成長を実感したり、課題を明らかにしたりできる授業も展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。さらに、授業時間外での自己練習もサポートできるようにしています。

### 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、養うべき力と到達目標に準じて評価を行います。具体的には個々の授業科目のシラバスに基づいて、実技試験、作品制作課題、筆記試験、授業内課題、レポート、プレゼンテーション等で「人間力」を構成する個別の能力や技能を身につけることができたかを測ることで行います。そのため授業科目ごとのシラバスには養うべき力、到達目標、成績評価の方法と基準を明記しています。また、2年間の学びの集大成として卒業作品展を開催し、作品による学修成果を発表する機会を設け、取り組み課程を含めた総合的な評価を行っています。

### アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

#### 教育目的

本学科では、食の領域において豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成します。「調理コース」では、調理に関する幅広い知識と高い技術を持ち、料理を通じて人に幸せを届けることのできる調理師やフードスペシャリストを育成します。また、「製菓コース」では、製菓に関する幅広い知識と高い技術を持ち、製菓を通じて人に幸せを届けることのできるパティシエ等の製菓のプロフェッショナルを育成します。「フードコーディネーターコース」では、おもてなしの心（ホスピタリティ）を持ち、調理や菓子、メニュー開発、接客サービス、食空間の演出など「食」に関する幅広い知識と技術を身につけたプロフェッショナルを育成します。

以上の各コースの学びをとおして、フードサービス業界で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

#### 入学者に求めるもの

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

##### 1. 関心・意欲

- (1) 大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲を持っている。
- (2) 食分野に興味・関心があり、熱意と向上心を持って取り組み、社会に貢献したいという意欲を持っている。

##### 2. 知識・技能

- (3) 高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- (4) 食に関わる経験に基づいた知識や技能を身につけている。

##### 3. 思考・判断・表現

- (5) 他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
- (6) 食を巡る様々な人々や営みについて、自分なりの考えを持つことができる。

##### 4. 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度

- (7) 多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

## ■ 栄養学科

### 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、栄養士や栄養教諭などに求められる知識（栄養学・食品学・解剖生理学などの専門知識）と技能（調理技術・伝達力・食品成分の分析などの専門技能）を修得し、栄養の領域において人々の健康で快適な食生活をサポートできる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

#### 概要

2年間の学修をとおして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の心」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものとして短期大学士の学位を授与します。特に短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するための、自ら課題を発見し、解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

#### 確かな専門性

1. 食により人々の健康をサポートする専門家に必要な知識と技能を修得している。
2. 専門の知識と技能を活かした職業観を身につけている。

#### 社会で実践する力

3. 専門知識と技能を実践に活かし自ら課題解決を行うための思考力・判断力を身につけている。
4. 課題解決のために、探求心を持って、積極的に行動できる。
5. 専門職に必要な知識と技能を磨き続ける向上心を持ち、次のステップをめざすことができる。

#### 協働できる素養

6. 周りの人と協力してものを作り上げることができる。
7. 集団の中で責任感を持って、自分の役割を果たすことができる。

#### 忠恕の心

8. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

### カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

#### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、体系的な教育課程を編成しています。本学科卒業生には栄養士や栄養教諭など専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実験・実習や演習科目を展開しています。また、授業の形式を問わず全ての科目で「アクティブラーニング」を展開し、教育効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。

#### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、キャリア教育を行う科目など、専門的な学びを支え、「人間力」の基礎を身につけられる科目から編成しています。

「学科科目」では、講義や演習、実習をバランスよく配置し、体系的な教育課程の編成を行っています。栄養士や栄養教諭など、人の栄養を支える専門職業人に求められる確かな専門性を身につけられるよう教育課程を編成しています。栄養の専門家に求められる基本的な知識・技能を修得する科目群から、身につけた知識と技能を、実践をとおして確かな力にする科目群、さらに栄養に関する専門知識を人に伝えられるよう、実際の栄養現場での実習など応用力を養う科目群を配置しています。単なる栄養に関する知識の修得に留まることなく、コンピュータを使った情報収集や媒体作成、栄養価計算といった実務的な能力を身につけられるようにします。また、「理論と実践の融合」と「体験による職業意識の向上と定着」を重視しており、実習や演習をとおして、技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定しています。学外での給食管理校外実習など、職業現場で実践力を高め、職業理解を深める授業も充実しています。2年生の最後には、卒業作品展に向けて、課題献立の作成から試作、検討を重ね、2年間の学びを振り返るとともに、2年間の学びの集大成として卒業作品展を開催し、学修成果を発揮することのできる科目を設けています。そのほか、様々な資格取得や検定合格をめざす教育プログラムを設定することで、興味や関心、進路に応じて学生の成長をサポートできるようにしています。

## 教育方法の特色

本学の授業は「講義」、「演習」、「実験・実習」から構成されており、全ての授業において「アクティブラーニング」を展開しています。「講義」では、教員のみが言葉を発す、一方向的な授業とならないよう、双方向のやり取りを重視した授業を実施しています。学生が自分の考えを話す機会、学生同士で意見を交換する機会等を十分に確保し、主体的な学修が行えるよう授業を実施しています。「演習」「実験・実習」では、グループで課題に取り組み、役割を分担し、協力して作業を進めることで、協働する力や実践力を養います。また、「給食管理校外実習」など学外に出て、社会の人々との関わりの中で学びを深めていく授業や学びの専門性と密接に関連する職業現場で実践力を高めていく授業を展開しています。「栄養基礎演習」や「栄養総合演習」など、学修の成果を振り返りながら、成長を実感したり、課題を明らかにしたりできる授業も展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。

## 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、「人間力」を構成する個別の能力や技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにて養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。また、本学科では、2年間の学びの集大成として卒業作品展を開催し、学修成果を発揮する、自分自身の成長を実感することのできる科目を設けています。

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

### 教育目的

本学科では、栄養士や栄養教諭などに求められる知識（栄養学・食品学・解剖生理学などの専門知識）と技能（調理技術・伝達力・食品成分の分析などの専門技能）を修得し、栄養の領域において人々の健康で快適な食生活をサポートできる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### 入学者に求めるもの

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

#### 1. 関心・意欲

- (1) 大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲を持っている。
- (2) 食や健康に関心を持ち、栄養の専門家になりたいという意欲を持っている。

#### 2. 知識・技能

- (3) 高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- (4) 食や健康に関わる経験に基づいた知識や技能を身につけている。

#### 3. 思考・判断・表現

- (5) 他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
- (6) 食や健康を巡る様々な人々や営みについて、自分なりの考えを持つことができる。

#### 4. 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度

- (7) 多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

## ■ 幼児教育学科

### 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、教育・保育・福祉の現場における専門職として、未来を創る子どもたちの育ちや保護者による子育て、社会全体による子育てを支え、援助するための確かな専門知識・技能、実践力ならびに専門職倫理を修得し、周りの人と協働しながら自己の役割を果たすことのできる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

#### 概要

2年間の学修をとおして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の心」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものとして短期大学士の学位を授与します。特に短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するための、自ら課題を発見し、解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

#### 確かな専門性

1. 教育・保育・福祉専門職としての職務を遂行することのできる専門知識・技能および基本的な実践力を身につけている。
2. 教育・保育・福祉専門職としての職務内容や責任と倫理を理解している。
3. 人間形成力をもつ児童文化財に関する幅広い教養や探究心をもっている。
4. 子どもの生命、発育・発達、人間形成や子育てのあり方に影響を及ぼす環境への幅広い関心をもっている。

#### 社会で実践する力

5. 実践を通して、自己の課題を明らかにするとともに客観的な視点を養い、自らの人間性や専門性を高めるための努力や課題解決に向けた行動をすることができる。
6. 他者からの助言や指導を素直に受け止め、自己の成長につなげてゆこうとする意欲や行動力をもっている。

#### 協働できる素養

7. 他者の意見やアドバイスに耳を傾ける姿勢をもち、独善的にならず、協調性や柔軟性をもって、課題解決に向けて周りの人と協力することができる。
8. 集団やチームの中で、率先して自らの役割を見つけ、与えられた役割を責任をもって果たすことができる。

#### 忠恕の心

9. 誠実、公平、受容的態度で人と接し、他者の意見や主張を丁寧に聴き、他者の立場に立って物事を考えることができる。
10. 他者の人格やプライバシーを尊重しつつ、他者理解を深めるための積極的な関わりができる。

### カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

#### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、系統的な教育課程を編成しています。本学卒業生には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を展開しています。また、授業の形式を問わず全ての科目で「アクティブラーニング」を展開し、教育効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。

#### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びへの導入教育（初年次教育）科目と、21世紀のグローバルな知識基盤社会において、とくに教育・保育・福祉の現場で活躍できる専門職業人として求められる語学力、幅広い教養、健やかな心身、人権意識を養うための科目群を配置しています。

「学科科目」では、教育・保育・福祉の現場で専門職として活躍することのできる力を養成し、国家資格（幼稚園教諭二種免許ならびに保育士資格）や各種資格（社会福祉主事任用資格、こども音楽療育士資格）を取得することが可能な教育課程を編成しています。教育・保育・福祉専門職として求められる専門知識・技能、実践力や専門職倫理を身につけ、また、学修した専門知識・技能を活用しながら、自己の関心領域を総合的・実践的・協働的に追究し、生涯学び続ける姿勢や周りの人と協働できる素養を高めます。また、「理

論と実践の融合」と「体験による職業意識の向上と定着」を重視しており、教育・保育・福祉の現場での実習や演習をとおして、各専門分野における専門知識・技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定しています。さらに、社会人としての職業上の適性・能力を見極め、取得した国家資格を活かしたキャリア形成を行えるようキャリアについて考える科目も充実しています。

### 教育方法の特色

本学の授業は「講義」、「演習」、「実験・実習」から構成されており、全ての授業において「アクティブラーニング」を展開しています。教員のみが言葉を発す、一方的な授業とならないよう、双方向のやり取りを重視した授業を実施しています。教室内でのグループワーク、プレゼンテーション、パフォーマンス、ロールプレイ、ディスカッション、ディベート等により、学生と教員ならびに学生同士の間に双方向的な学びが展開できる授業を行っています。また、特に実習では、教育・保育・福祉現場での基礎的实践を通して、子どもたちとの関わりの中で、自己の課題を発見し、さらに保育者としての資質を高めるための気づきや学びを深めていきます。実習後には、課題を解決するための方法や理論を学び、さらなる実践力を養います。学修の成果を振り返りながら、成長を実感したり、課題を明らかにしたりできる授業も展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。

### 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、「人間力」を構成する個別の能力や技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにて養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。教育実習、保育実習では、現場指導教員による評価も踏まえながら、教育・保育・福祉の総合的な実践力を評価できるようにしています。

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

### 教育目的

本学科では、教育・保育・福祉の現場における専門職として、未来を創る子どもたちの育ちや保護者による子育て、社会全体による子育てを支え、援助するための確かな専門知識・技能、実践力ならびに専門職倫理を修得し、周りの人と協働しながら自己の役割を果たすことのできる人間力を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### 入学者に求めるもの

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

#### 1. 関心・意欲

- (1) 大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲をもっている。
- (2) 子どもの発育・発達、人間形成に実践的に関わることに関心をもち、将来、教育・保育・福祉分野の専門職として社会に貢献しようという意欲をもっている。

#### 2. 知識・技能

- (3) 高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- (4) 子どもの教育・保育・福祉に活かすことのできる経験（授業やクラブ、ボランティア活動など）に基づいた知識や技能（音楽・造形・身体・言葉などの表現）の基礎を身につけている。

#### 3. 思考・判断・表現

- (5) 他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
- (6) 子どもに関わる問題について、自分なりの考えをもつことができる。

#### 4. 主体性をもって多様な人々と協働して学ぶ態度

- (7) 多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

## ■ 観光学科

### 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、観光ビジネスを理解し、21世紀の観光・ツーリズムの推進を担う、ホスピタリティ・サービス精神、コミュニケーション能力、実務力を持ち、「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

#### 概要

2年間の学修をとおして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の心」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものとして短期大学士の学位を授与します。特に短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するための、自ら課題を発見し、解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

#### 確かな専門性

1. 観光学の専門知識（歴史、文化、社会、経済、経営等）と宿泊、旅行、運輸、接客等に関する実務能力や情報処理の専門技能を身につけている。
2. 観光関連及び一般企業における実務能力や顧客に対するホスピタリティ、サービスを理解し、心のこもった対応力を身につけている。
3. 産学連携・地域連携などに参加し、地域経済の活性化や課題解決に取り組む力を身につけている。
4. 従来のマスメディア及びインターネット関連のメディアに関与し、それらを活用できる。
5. 英語の専門知識や実用英会話の能力を身につけている。

#### 社会で実践する力

6. 社会で自立した人間として生きていくことができるように、自分で考え、問題を発見し、解決することができる。
7. 観光産業をはじめ広く企業、自治体等で活躍できるコミュニケーション能力、社会人としてのマナーを身につけている。
8. ビジネス実務における諸活動（営業、販売管理等）を遂行するのに必要な知識と技能、ならびに自己のキャリアをデザインできる能力を身につけている。

#### 協働できる素養

9. 地域社会や職場において協力して仕事ができるコミュニケーション能力、自分で考える力、プレゼンテーション能力、協調性を身につけている。

#### 忠恕の心

10. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

### カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

#### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、体系的な教育課程を編成しています。本学卒業生には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を展開しています。また、授業の形式を問わず全ての科目で「アクティブラーニング」を展開し、教育効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。

#### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、ホスピタリティ精神を育む科目、キャリア教育を行う科目など、専門的な学びを支え、「人間力」の基礎を身につけられる科目で編成されています。

「学科科目」では、講義、演習、実習をバランスよく配置し、観光の主要テーマを理解するため、観光行動、需要、文化、地理、事業を系統的、段階的に学べるよう教育課程を編成しています。特に社会で必要とされる知識・技能の修得のため、英語、中国語、韓国語などの語学力や、旅行業務取扱管理者試験、AXESS実用検定、観光ビジネス実務士、秘書士などの資格取得にもつながる専門技能やサービスの実務で求められる接遇マナーを身につける科目、職業上の適正・能力を培うキャリア教育科目や職業体験となるインター

ンシップを配置しています。実習や演習では、ホテルやテーマパーク研修、海外語学研修、海外留学、フィールドワーク、地域文化体験、まち歩き、旅行企画、観光調査、地域・企業研究などに取り組み、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などの向上を図りながら、着実に専門性を深めていき、その学修成果を学内外で発表することのできる機会を設けています。特に短期大学におけるツーリズム研究や卒業論文の取り組みは特色ある試みで、2年間の学修をとらして企画力、実践力、政策立案などの能力を養うことができます。

### 教育方法の特色

本学の授業は「講義」、「演習」、「実習」から構成されています。講義系科目では、教員の一方的な授業とならないよう、また学生の主体的、協働的学修により「人間力」を育成するための「アクティブラーニング」(双方向授業)を推進し、学生が自分の考えを話す機会、学生同士で意見を交換する機会等を十分に確保しています。例えば「講義」では、グループワークやディスカッション、「演習」では、英会話、AXESS(航空予約)、国内・海外地理、専門演習(ゼミ)、フィールドワーク、産学連携による企業研究があります。「実習」ではテーマパークでの研修、ホテルのテーブルマナー研修、海外語学研修、短期・長期海外留学(例:オーストラリア・ハワイ・韓国)、インターンシッププログラム(長期・短期)などを行い、主体的、協働的な学修によって、社会で活きる実践力や課題解決力を身につけられるようにしています。このように、グループやペアで協力しながら課題に取り組んだり、学外に出て、社会の人々との関わりの中で学びを深めていく授業、学びの専門性と密接に関連する職業現場で実践力を高めていく授業、学修の成果を振り返りながら、成長を実感したり、課題を明らかにしたりできる授業を展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。

### 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、養うべき力と到達目標に準じて評価を行います。具体的には個々の授業科目のシラバスに基づいて、制作課題、試験、レポート、プレゼンテーション等で「人間力」を構成する個別の能力や技能を身につけることができたかを測ることで行います。そのため授業科目ごとにシラバスにて養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記しています。インターンシップでは、企業側の研修評価と体験レポートにより総合的な評価を行い、ツーリズム研究では地域の歴史や文化の基礎資料制作、専門演習や卒業研究では、地域・企業研究やマーケティング、まちづくり、地域振興などの課題に取り組み、合同の発表会を開催しながら、2年間の学修の進捗状況の把握・指導と評価を行います。

## アドミッション・ポリシー (入学者受入れの方針)

### 教育目的

本学科は、観光ビジネスを理解し、21世紀の観光・ツーリズムの推進を担う、ホスピタリティ・サービス精神、コミュニケーション能力、実務力を持ち、「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### 入学者に求めるもの

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

#### 1. 関心・意欲

- (1) 大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲を持っている。
- (2) 日本国内および世界の観光等に関心を持ち、観光産業(宿泊、旅行、運輸、ブライダル等)や関連産業(サービス・販売等)で働きたいという意欲を持っている。

#### 2. 知識・技能

- (3) 高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- (4) 観光に関して自らの体験や伝聞に基づく知識を身につけている。

#### 3. 思考・判断・表現

- (5) 他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
- (6) 観光に関する体験や現象について、自分なりの考えを持つことができる。

#### 4. 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度

- (7) 多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

## ■ グローバルコミュニケーション学科

### 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、言語・音声・身体・視覚に関する表現方法と幅広い教養を修め、新しい時代を切り拓く斬新な発想力・発信力、豊かなコミュニケーション力を持ち、グローバルに活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

#### 概要

2年間の学修をとおして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の精神」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものとして短期大学士の学位を授与します。特に短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための特定分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するための、自ら課題を発見し、解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

#### 確かな専門性

1. 表現文化全般に精通し、他者と力を合わせ、互恵的な価値を共創できる専門性を備える。具体的には、以下に掲げる事項につき、一つ以上を修得する。
  - (1) 国語・日本語・日本文化についての専門的な知識・技能を身につけている。
  - (2) 英語・英会話・国際社会についての専門的な知識・技能を身につけている。
  - (3) 音声・音楽（発声法、朗読、ナレーション、オーディオドラマ等）についての専門的な知識・技能を身につけている。
  - (4) ダンス・舞踊を通じた身体表現についての専門的な知識・技能を身につけている。
  - (5) アニメ・マンガ・デザインを通じた視覚表現についての専門的な知識・技能を身につけている。

#### 社会で実践する力

2. 何事にも好奇心を持ち、生涯を通じて自ら主体的に学ぶことができる。
3. 変化の激しいグローバル社会を生き抜くための情報収集力・論理的的分析力・発信力を身につけている。
4. 人間に対する深い理解に通じ、問題を整理・解決し、新たな価値を創造することができる。

#### 協働できる素養

5. 確かな言語力と表現力に基づき、異なる価値観を持つ人々と協働することができる。
6. 世の中と自己を関連づけ、広く社会や人々に対して働きかけることができる。

#### 忠恕の心

7. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

### カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

#### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、系統的な教育課程を編成しています。本学卒業生には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を展開しています。また、授業の形式を問わず全ての科目で「アクティブラーニング」を展開し、教育効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。

#### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、キャリア教育を行う科目など、専門的な学びを支え、「人間力」の基礎を身につけられる科目から編成しています。

「学科科目」では、国語・日本語・日本文化、英語・英会話・国際社会、音声・音楽、ダンス・舞踊、アニメ・マンガ・デザインに関わる多様な授業科目が用意されています。一つ以上の領域を中心に据えながら、自身の関心に沿って柔軟に学びをデザインしていくことができます。また就職・進学を支援するためのキャリアプランニングの科目も充実しています。中学校教諭二種免許(国語)・司書・司書教諭に関する科目も用意されており、2年間で所定の単位を修得することによって免許を取得することができます。そのほか、様々な資格取得にも積極的に挑戦できるような教育課程とサポート体制を整えています。

## 教育方法の特色

本学科の授業は「講義」と「演習」から構成され、全ての授業において「アクティブラーニング」を展開しています。「講義」では、教員からの一方的な知識の伝達ではなく、教員と学生、学生同士の双方向のやり取りを重視した授業を展開し、知識や考える力、コミュニケーション力などを身につけられるようにしています。「演習」では、体の一部や全身を動かしながら、発音、発声、舞台パフォーマンスなどに取り組むほか、パソコンやペンタブレットを使った描画やデザインに取り組みます。また仲間と協力しながら課題に取り組む授業や、学びの専門性と密接に関連する職業現場で実践力を高めていく授業なども展開しています。学修の成果を振り返りながら、成長を実感したり、課題を明らかにしたりできる授業も展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。

## 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、「人間力」を構成する個別の能力や技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにて養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。大学祭での創作劇の公演や、オーディオドラマを作成してラジオ局を通じて発信するなど、学修成果を発揮することのできる機会も充実しています。

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

### 教育目的

本学科では、言語・音声・身体・視覚に関する表現方法と幅広い教養を修め、新しい時代を切り拓く斬新な発想力、表現力、コミュニケーション力を持ち、グローバルに活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### 入学者に求めるもの

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

#### 1. 関心・意欲

- (1) 大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲を持っている。
- (2) 言語・音声・身体・視覚に関する表現に関心を持ち、コミュニケーション力を磨いて世の中に貢献しようという意欲を持っている。

#### 2. 知識・技能

- (3) 高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- (4) 様々な表現方法や文化について自らの体験に基づく知識や技能を身につけている。

#### 3. 思考・判断・表現

- (5) 他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
- (6) 多様な表現方法や文化について、自分なりの考えを持つことができる。

#### 4. 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度

- (7) 多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

## ■ 経営会計学科

### 教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、ビジネス社会を構成する一員として社会を支えることができる、社会人基礎力と実践的なビジネス実務能力を身につけ、円滑な人間関係を築ける心豊かな「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）

#### 概要

2年間の学修をとおして、卒業要件単位を取得し、以下に示す「確かな専門性」、「社会で実践する力」、「協働できる素養」、「忠恕の心」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる「人間力」を備えたものとして短期大学士の学位を授与します。特に短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の確かな知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけでなく、社会人、専門職業人として活躍するための、自ら課題を発見し、解決していこうとする姿勢や、様々な人と協力して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

#### 確かな専門性

1. ビジネス実務における諸活動（生産管理事務、営業事務、総務事務、販売、窓口業務等）を遂行するのに必要な知識（企業経営、企業会計、マーケティング、情報処理の専門知識）、簿記、文書作成ソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフト、会計ソフトを活用できる技能、銀行などの金融機関や一般企業の経理・事務処理能力を身につけている。

#### 社会で実践する力

2. 経営や会計の専門的知識を活かして、現状を分析して課題を発見し、課題解決に向けたプロセスを考えることができる。
3. 新たな物事に積極的に取り組むことができる。
4. 失敗や課題にもめげずに、最後までやり遂げることができる。

#### 協働できる素養

5. 担当する分野の先輩や後輩をはじめ、関係者との対話を通して協力して仕事に当たることができる。
6. 所属している組織やプロジェクトチームの中で、自分の役割を理解して、その責務を果たすことができる。

#### 忠恕の心

7. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

### カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

#### 概要

教育目的に掲げる「人間力」を備えた人材を育成するために、系統的な教育課程を編成しています。本学卒業生には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を展開しています。また、授業の形式を問わず全ての科目で「アクティブラーニング」を展開し、教育効果を最大限に高められるようにしています。学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるようにしています。

#### 教育課程の編成

本学の教育課程は、「共通科目」、「学科科目」の2つの科目群で構成されています。

「共通科目」では、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、キャリア教育を行う科目など、専門的な学びを支え、「人間力」の基礎を身につけられる科目から編成しています。

「学科科目」では、ビジネス実務に必要な経営や会計の基本的な知識・技能を修得するための科目群と、ビジネス実務における諸活動（生産管理事務、営業事務、総務事務、販売、窓口業務等）を遂行するのに必要な専門知識（企業経営、企業会計、マーケティング、情報処理の専門知識）や、簿記、文書作成ソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフト、会計ソフトを活用できる実践的スキルを修得するための科目群を配置しています。多様な演習を繰り返しながら、銀行などの金融機関や一般企業の経理・事務処理に必要な知識・技能や実践力を育成します。

## 教育方法の特色

本学の授業は「講義」、「演習」、「実験・実習」から構成されており、全ての授業において「アクティブラーニング」を展開しています。「講義」では、教員の一方的な授業ではなく、教員と学生、学生同士の双方向のやり取りを重視した授業を展開し、基礎となる知識や考え方を身につけられるようにしています。「演習」では、グループやペアで協力しながら課題に取り組む授業や、学外に出て、社会の人々との関わりの中で学びを深め、学びの専門性と密接に関連する職業現場での実践力を高める授業を展開しています。さらに、学科のいずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行い、学修ポートフォリオ等を活用して、自分の成長を実感できるような授業を展開しています。

## 学修成果と評価

学修成果の評価は、本学の「人間力」教育の目的に沿って、「人間力」を構成する個別の能力や技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにて養うべき力、到達目標、成績評価の観点と方法、尺度を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。専門演習や卒業研究では発表会を開催することで、学修成果を発揮することができるようにしています。

## アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

### 教育目的

本学科は、ビジネス社会を構成する一員として社会を支えることができる、社会人基礎力と実践的なビジネス実務能力を身につけ、円滑な人間関係を築ける心豊かな「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

### 入学者に求めるもの

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

#### 1. 関心・意欲

- (1) 大阪成蹊短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、「人間力」を備えた人に成長しようという意欲を持っている。
- (2) 会社の経営や会計、情報処理、ビジネスマナーについて、関心を持ち、ビジネス実務能力を身につけ社会を支えたいという意欲を持っている。

#### 2. 知識・技能

- (3) 高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- (4) 現代の社会に関する基本的な知識を身につけている。

#### 3. 思考・判断・表現

- (5) 他者の意図を適切に理解し、自分の考えを表現することができる。
- (6) 社会の出来事や問題について、自分なりの考えを持つことができる。

#### 4. 主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度

- (7) 多様な人々とも協働しながら、主体的に学びを深めていこうという態度を身につけている。

**MEMO**

---

# 学修・履修の手引き

## 授 業

授業に関する諸規程は、教務関係規程「履修に関する規程」を参照してください。

### 学 期

学期は、前期と後期の2期に分れています。

|     |             |
|-----|-------------|
| 前 期 | 4月1日～9月30日  |
| 後 期 | 10月1日～3月31日 |

※ただし、今年度後期の授業開始は9月

### 授業時間

90分を1時限とし、休憩時間は10分（昼休みは50分）です。

|     |             |
|-----|-------------|
| 1 限 | 9:00～10:30  |
| 2 限 | 10:40～12:10 |
| 3 限 | 13:00～14:30 |
| 4 限 | 14:40～16:10 |
| 5 限 | 16:20～17:50 |

※授業時間確保のため第6時限（18:00～19:30）を行うことがあります。

### 単 位

各科目には、授業方法、教育効果、授業時間外に必要な学習等を考慮して、それぞれに単位が定められています。単位は、授業に出席し、試験等に合格することにより、初めて認定されるものです。（集中講義や学外実習などにより、単位が認定される科目もあります。）

### 〈卒業に必要な単位数〉

| 共通科目                         | 学科科目                        | 合計     |
|------------------------------|-----------------------------|--------|
| I群から必修科目<br>1 力国語<br>2単位以上   | 必修科目                        | 62単位以上 |
| II・III・IV・V群<br>から<br>10単位以上 | 選択科目                        |        |
| 12単位以上                       | 50単位以上<br>(内、自由科目<br>6単位以内) |        |

※詳細については、教育課程表を参照してください。

### 〈授業外学修課題について〉

- ・半期 **2単位**の講義科目では、授業時間を含めて **合計90時間**の学修時間が目安となります。これは、1回2時間の授業を15回行った場合、**授業1回あたり4時間**の授業外学修が必要となる計算です。
- ・半期 **1単位**の実習科目では、授業時間を含めて **合計45時間**の学修時間が目安となります。これは、1回2時間の授業を15回行った場合、**授業1回あたり1時間**の授業外学修が必要となる計算です。

### 学修時間の考え方

| 単位数 | 講義・演習科目の場合 |      |      |
|-----|------------|------|------|
|     | 自学自習       | 授 業  | 合 計  |
| 1   |            |      |      |
| 2   | 60時間       | 30時間 | 90時間 |

| 単位数 | 実技及び実習科目の場合 |      |      |
|-----|-------------|------|------|
|     | 自学自習        | 授 業  | 合 計  |
| 1   | 15時間        | 30時間 | 45時間 |
| 2   | 30時間        | 60時間 | 90時間 |

### カリキュラム（教育課程）

各学科の教育目的をしっかりと達成するために、編成、用意されている教育内容のことです。

学科のカリキュラムは、「教育課程表」に記載されています。

卒業や免許・資格取得のための必修単位等も記載されていますので、よく読んで、卒業や免許・資格の取得のために必要な科目を、しっかりと把握してください。

### 〈授業科目①〉

共通科目：学科、コース、学年をこえて、全学生が履修する科目で、大学生として、また社会人として身につけておくべき教養を養うことを目的とした科目です。

学科科目：学科、コースごとの専門領域について学ぶ科目です。

自由科目：共通科目及び自分の属する学科以外の「学科科目」の中から、「開放科目」として指定されている科目で、6単位を上限として受講できます。

取得した単位は、学科選択科目扱いとなります。

聴講科目：自分の属する学科以外の「学科科目」すべてが対象となります。

他大学における履修科目：

本学と協定を結んだ大学において履修した科目、取得した単位は30単位を上限として卒業単位に含まれます。

### 〈授業科目②〉

必修科目：卒業や免許・資格取得のために、必ず履修しなければならない科目です。

選択科目：選択科目には、卒業や免許・資格取得のために、選択して履修しなければならない科目と、履修するかどうかを学生自身が選べる科目があります。

### 休講・休校

学校行事、担当教員の諸事情等により、休講や休校になることがあります。休講・休校は、教務部の掲示板およびポータルシステム（アクティブアカデミー）でお知らせします。その他、天候や交通機関のストにより、休講となる場合もあります。詳しくは、右表を参照してください。

### 警報発令中や交通ストのとき

- 暴風警報が大阪府内のいずれかに発令された場合
- 阪急電車がストライキ又は災害により運休した場合

#### ①午前7時迄に

- 暴風警報解除
- ストライキ解決
- 運休解除

された場合



平常授業実施

されなかった場合



11時迄待つ

#### ②午前11時迄に

- 暴風警報解除
- ストライキ解決
- 運休解除

された場合



午前中のみ休講

#### ③午前11時を過ぎて

- 暴風警報解除
- ストライキ解決
- 運休解除

された場合



終日休講

上記に該当しないストライキ、気象警報、災害等による交通機関マヒの遅刻、欠席については、科目担当者に直接理由を届けること。

### 補 講

休講・休校となった場合や、授業の進度によっては、授業の補講があります。補講は、教務部の掲示板およびポータルシステム（アクティブアカデミー）でお知らせします。

**教室変更**

授業の教室変更がある場合は、教務部の掲示板およびポータルシステム（アクティブアカデミー）でお知らせします。

**授業の欠席**

授業を欠席したら、授業担当教員に「欠席届」を提出してください。

半期開講の授業科目の欠席回数が3分の1を超える場合は「S」と表示され、成績評価は行われません。

欠席事由によっては、欠席回数に数えない欠席もあります。その場合、「欠席届」にその事由を証明する書類を添付し、担当教員に必ず提出してください。

**『欠席回数に数えられない欠席等について』**

教務関係規程「履修に関する規程」より抜粋

第23条 授業や実習、オリエンテーション等を欠席した場合は、所定の欠席届を提出しなければならない。

第24条 やむを得ない理由とみなされる欠席とは、次の各号に該当するものをいい、正当な理由のある欠席とは、次の各号のうち(1)(2)(3)(4)(10)に該当するものをいう。

- (1) 教育実習等、本学の指定する実習参加による欠席
- (2) 2親等以内の近親者の弔事による欠席（3日まで）
- (3) 学校伝染病等による欠席（医師の診断書による。）
- (4) 災害による欠席（罹災証明書を添付）
- (10) 前各号のほか、教授会においてやむを得ない事由によると認められた欠席

**履修登録****履修登録とは**

授業を受講する（各自の時間割を作成する）ための登録を、履修登録といいます。登録する前に、「教育課程表」で卒業や免許・資格取得のための必修科目など、どの科目を登録しなければいけないのかを調べ、「シラバス（授業科目講義概要）」でその科目がどのような内容なのかを確認し、自分の受講しようとする科目を間違えないように登録してください。登録に誤りがあると、授業の履修は認められず、試験はもちろん、単位の認定を受けることもできませんので、しっかりと自分の履修科目を確認してください。

**履修登録に関する注意事項**

下に挙げた「基本的な履修登録方法」と、A)～H)を十分確認し、履修登録を完了させてください。

## ☆基本的な履修登録方法☆

- ①教育課程表と時間割表を準備する。
- ②「卒業要件」、免許等の「取得要件」欄を確

認する。

数字が記載されている場合、必ず登録する。複数科目に対して〇〇単位以上と記載されている場合、決められた単位数以上になるように登録する。

※と記載されている場合、できるだけ多めに登録する。

③②で確認した登録する科目をポータルシステムの履修登録より登録する。

注) 卒業必修科目や免許・資格必修科目で不合格になった場合には、再度登録を行うなど単位数に不足のないよう確認しなければなりません。

A) 免許・資格の登録について

免許、資格の登録・辞退は、原則として履修登録修正期間中にしかできません。取得できる免許・資格については、所属学科により異なります。

取得したい免許・資格がある場合…

自分の学科でその免許が取得できるか確認し、

登録してください。

B) 共通科目の登録について

【1回生】前期・後期ともに、あらかじめ希望調査を実施し、希望をもとに配当したものを履修登録します。(学科による)

【2回生】共通科目の受講を希望する場合(再履修を除く)は、正規履修登録時の教務部の指示にしたがってください。

C) 再履修について

一度不合格になった科目を再度登録し、履修することを「再履修」といいます。

再履修したい科目がある場合…

①時間割を見て、再履修できるかどうか確認する。

②アドバイザーに相談する。

③履修区分の「再履修」を選択し登録する。

注) 選択していないと履修を受け付けることができません。

D) クラス外受講について

時間割の都合上、通常クラスで受講できなくなり、別のクラスで受講することを「クラス外受講」といいます。(同じ学科、コース内でのみ受講可能となりますので注意してください。)

クラス外受講したい科目がある場合…

①時間割を見て、クラス外受講できるかどうか確認する。

②アドバイザーに相談する。

③「クラス外受講届」を教務部へ提出する。

E) 自由科目／聴講の履修について

共通科目及び、他学科で開講されている科目(自由科目の場合は開放科目に限る)を登録したい場合…

①他学科のシラバスや時間割を見て、登録できるかどうか確認する。

②アドバイザーに相談する。(自由科目の場

合のみ)

③教務部で「自由科目受講願」／「聴講願」を受け取る。

④第1回目の授業時に「自由科目受講願」／「聴講願」を授業担当者に提出し、許可されてサインをもらえた学生のみ教務部に提出する。

注) 必ず第1回目の授業に出席し、許可を得てください。授業担当者に受講を許可されなかった場合や、許可されても「自由科目受講願」／「聴講願」を教務部に提出しなかった場合は、自動的に登録を削除しますので注意してください。

F) 特別再履修について

再履修科目と通常科目が同じ曜日、時限に重なった場合の特別措置を「特別再履修」といいます。「再履修」と異なり、認められるためには、所定用紙の提出が必要となりますので、該当する場合は、アドバイザーもしくは教務部に相談してください。

G) 既修得単位の認定について

新入生で、入学前に短期大学または大学において修得した単位の既修得単位認定を願い出る学生は、「既修得単位の認定願」を教務部に提出してください。その際、添付資料として、修得した科目の「成績単位証明書」と授業内容を判断できる資料(シラバス、学生便覧、教育課程表、教職の学力に関する証明書、教科書等)が必要となります。

H) 技能審査等の合格による単位認定について

実用英語技能検定、TOEIC等、本学所定の技能審査等の合格により単位認定を願い出る学生は、「技能審査等に関する単位の認定について(願)」を教務部に提出してください。その際、添付資料として、技能審査等の合格証の写しが必要となります。

# 成績の評価：履修科目の単位認定と試験【必読】

## 成績評価

各学期末に成績評価を行い、一定以上の成績（10点法（0～10点）の6点以上）をおさめた履修科目が合格となり、単位が認定されます。成績評価は、学期中に行う試験等及び学期末に行う試験等による総合評価です。試験には筆記試験、論文、レポート、作品、実技、口述等があり、成績評価の基となるもので、公平、公正、厳正に実施されます（「履修に関する規程」第12条、第14条）。試験には十分準備して臨み、受験に際しては、試験監督者の指示に従って、真摯に取り組まなければなりません。

## GPA

学業成績を評価し、修学指導、表彰、教育実習の参加要件、学校推薦、奨学金推薦等に活かすためGPA（Grade Point Average）制度を設けています。成績評価とGPA換算方式は以下の通りです。

### 成績評価とGPA換算方式

| 評 価 | 合 格    |    |    |    |    | 不 合 格 |   |
|-----|--------|----|----|----|----|-------|---|
|     | 秀      | 優  | 良  | 可  | 合格 |       |   |
| 点 数 | 10点・9点 | 8点 | 7点 | 6点 | G  | 5点以下  | H |
| GPA | 4点     | 3点 | 2点 | 1点 | —  | 0     | — |

$$GPA = \frac{(\text{履修科目の単位数} \times \text{その単位のポイント}) \text{の総和}}{\text{履修科目の単位数の総和}}$$

## 試験の種類

### 〈定期試験〉

定期試験は、授業最終週の後にある試験期間中に行われます。（授業15週+試験）

### 〈追試験〉

病気等、やむを得ない理由により、定期試験を欠席した場合、所定の期限内に「追試験受験願」を教務部へ提出し、許可を得ることにより、受験できます（「履修に関する規程」第16条）。

追試験は、本試験と同様に10点法で評価されます。受験料は無料です。

### やむを得ない理由

- (1)教育実習等、本学の指定する実習参加による欠席
- (2)2親等以内の近親者の弔事による欠席（3日まで）
- (3)学校伝染病等による欠席(医師の診断書による)

- (4)災害による欠席（罹災証明書を添付）
- (5)負傷、疾病等体調不良による欠席（医師の診断書及びこれに準ずる文書が必要。保健センターで静養していたような場合は、保健センター長の証明書をもって、診断書に代える。）
- (6)編入学試験による欠席（受験を証明する書類により認定する）
- (7)就職試験による欠席（就職課の認定による）
- (8)クラブ活動による欠席（学生課の認定による）
- (9)交通機関の事故による欠席（当該交通機関の発行する延着証明等により認定する）
- (10)前各号のほか、教授会においてやむを得ない事由によると認められた欠席

### 〈再試験〉

すべての科目において、本試験または追試験での評価が最終評価となります。ただし、修業年限に到達する（＝二年間在学する）学期末に限り、再試験を行うものとします。

再試験の対象は、成績評価が不合格となった科目とし、次の条件を満たした学生で、所定の手続きを行ったものとします。合格の場合の成績は6点です。

- ・当該科目の最終評価が「S」以外の不合格点であること
- ・1回生で不合格となった科目である場合、再履修をしていること
- ・必修科目および卒業のために指定された選択科目
- ・各種免許・資格取得に必要な必修科目及び選択科目

### 試験受験に関する注意事項

〈試験時の注意〉

- ①学生証は必ず持参し、試験時は必ず呈示してください。学生証を携帯しない者は、原則受験を認めません。
- ②筆記用具等許可された物以外、机上に置いてはいけません。
- ③カバン、コート類、携帯電話・スマートフォン等の携行品は監督者の指示に従って所定の場所に置いてください。
- ④指定された座席に着席してください。指定の席に着かない場合は、不正行為とみなされることがあります。
- ⑤答案には必ず学年、学科、コース、学籍番号、氏名を明記してください。無記名の答案は0点となります。
- ⑥試験開始後30分以内は、試験場より退出できません。

- ⑦20分を超える遅刻をした者は、受験を認めません。
- ⑧試験場より退出した者は、再度の入室を認めません。
- ⑨試験において不正行為をした場合は、その受験科目をSとし、成績評価を行いません。
- ⑩科目等履修生、単位互換履修生も、上記に準じます。

〈学生証を忘れてしまった場合〉

運転免許証等、本人を確認できるものを呈示してください。

本人確認を証明できるものがない場合は、下記の仮受験票を教務部まで取りに来てください。

**仮受験票**

本票は試験場から当日中に教務部へ提出下さい。

学生は学生証を本人確認を受けた後、当日中に本票を教務部へ提出して下さい。

※本票で本人確認を受けた場合は、当日中に半紙を教務部へ提出して下さい。  
提出しない場合は、成績評価を行えない場合があります。  
※次回から学生証を忘れずに携帯してください。

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>(A) 仮受験票 (試験監督者提出用)</b> |                    |
| 学籍番号:                      | 氏名:                |
| 学 科: 回生                    | 学 科: 専攻・コース<br>クラス |
| 受験月日・時間: 平成                | 年 月 日 ( ) 期限       |
| 受験科目名:                     |                    |
| 科目担当教員:                    | 先生                 |
| 試験監督者氏名:                   | 先生                 |
| キリトリ                       |                    |
| <b>(B) 仮受験票 (学生提出用)</b>    |                    |
| 学籍番号:                      | 氏名:                |
| 学 科: 回生                    | 学 科: 専攻・コース<br>クラス |
| 受験月日・時間: 平成                | 年 月 日 ( ) 期限       |
| 受験科目名:                     |                    |
| 科目担当教員:                    | 先生                 |
| 試験監督者氏名:                   | 先生                 |
| 学籍確認欄 (確認済にご記入下さい)         |                    |
| 学生氏名:                      |                    |
| 捺 印 者: 氏名又は印               |                    |

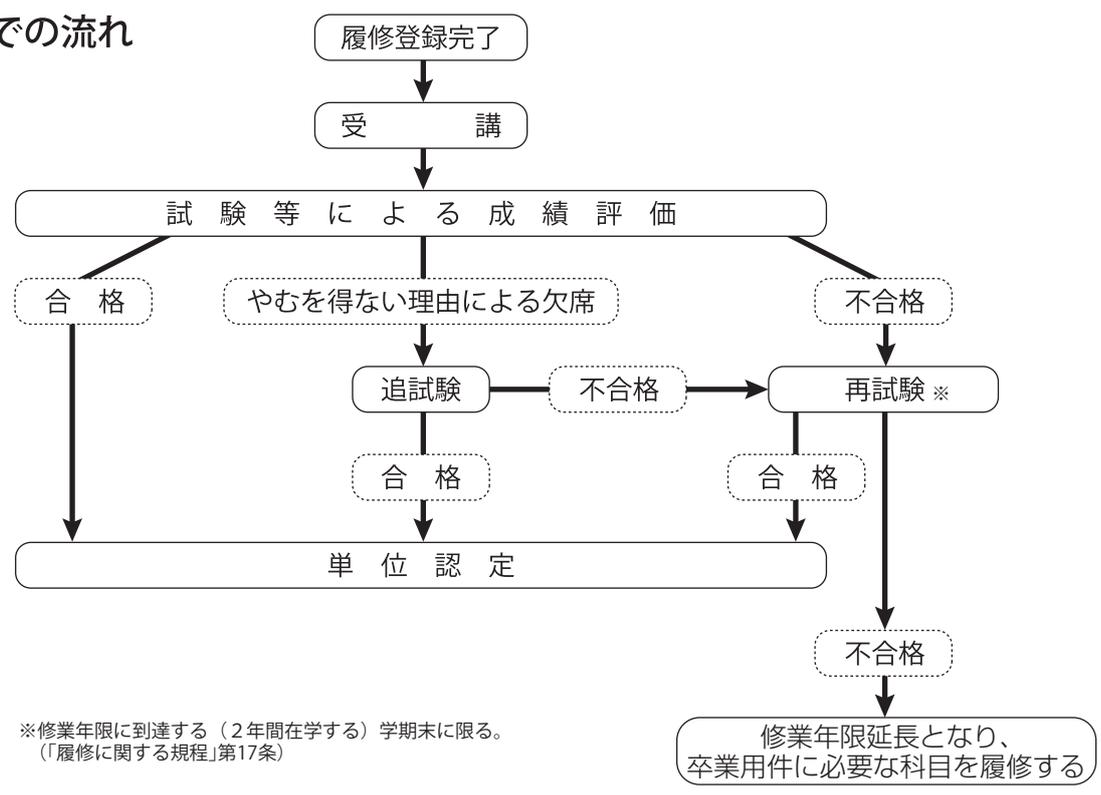
内容を入力し、監督者のサインをもらい、半分に切りとって(A)のみ先生に渡す。

学籍確認サイン又は印

(B)は学科確認を受けた後、本人から教務部に当日中に提出すること。

必ず先生に押印してもらってください!!

## 単位認定までの流れ



## 免許・資格

卒業に必要な単位以外に、免許・資格に必要な単位を修得することにより、希望する免許・資格を取得することができます。各免許・資格取得に必要な単位については、「教育課程表」や「教務関係規程 免許・資格に関する規程」で確認してください。免許・資格の取得には、長期休暇中の集中講義や現場での体験・実習・試験などもありますので、目的意識をしっかりとって臨んでください。

### 本学で習得可能な免許・資格

|                 | 生活デザイン | 調理・製菓             | 栄養 | 幼教 | 観光 | GC  | 経営会計 |
|-----------------|--------|-------------------|----|----|----|-----|------|
| 中学校教諭二種免許状      | ○家庭    |                   |    |    |    | ○国語 |      |
| 幼稚園教諭二種免許状      |        |                   |    | ○  |    |     |      |
| 栄養教諭二種免許状       |        |                   | ○  |    |    |     |      |
| 保育士             |        |                   |    | ○  |    |     |      |
| 栄養士             |        |                   | ○  |    |    |     |      |
| 調理師             |        | ○調理コースのみ          |    |    |    |     |      |
| 司書課程修了証書        | ○      | ○                 | ○  | ○  | ○  | ○   | ○    |
| 司書教諭課程修了証書      | ○      |                   |    |    |    | ○   |      |
| 衣料管理士           | ○      |                   |    |    |    |     |      |
| 秘書士             |        |                   |    |    | ○  |     |      |
| フードスペシャリスト      |        | ○調理コース<br>○製菓コース  |    |    |    |     |      |
| フードコーディネーター3級   |        | ○フードコーディネーターコースのみ |    |    |    |     |      |
| レストランサービス技能検定3級 |        | ○フードコーディネーターコースのみ |    |    |    |     |      |
| 上級ビジネス実務士       |        |                   |    |    |    |     | ○    |
| 製菓衛生師           |        | ○製菓コースのみ          |    |    |    |     |      |
| こども音楽療育士        |        |                   |    | ○  |    |     |      |
| 観光ビジネス実務士       |        |                   |    |    | ○  |     |      |

## 多様な学習機会の提供

多様な学習機会を提供するため、他大学との教育連携を強化しています。

### 単位互換制度

協定している他の大学や短期大学において履修した授業科目について修得した単位を、本学の授業科目により修得した単位として認定できる制度です。

要項等は教務部にあります。協定校間の授業料は無料ですので、積極的に制度を利用し、多様な授業科目を履修してください。

### ■大阪成蹊大学・びわこ成蹊スポーツ大学との単位互換

学園が設置する三大学で学修の交流をはかるため、単位互換の制度を設けています。

### ■大阪学院大学との単位互換

近隣（吹田市岸部）にある大阪学院大学と学修

の交流をはかるため、単位互換制度を設けています。

### 他大学における科目等履修

単位互換制度によらなくとも、他の大学、短期大学で興味ある科目があり、その大学、短期大学で科目等履修生の受け入れがあれば、願い出により、その科目を履修し、単位を修得することができます。ただし、この履修には、本学への願い出と、相手大学への願い出の両方が必要となります。

これらの制度等についての詳細は、「教務関係規程」、「単位互換制度に関する規程」、「他大学における科目等履修に関する規程」を参照してください。

# 教務關係規程

## 教務関係規程 一目次

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 教務関係規程 平成29年度 入学生            | 31 |
| 大阪成蹊短期大学 履修に関する規程            | 32 |
| 教育職員免許状取得に関する規程              | 44 |
| 教育実習参加資格に関する規程               | 50 |
| 保育士証取得に関する規程                 | 51 |
| 栄養士免許証取得に関する規程               | 54 |
| 調理師免許証取得に関する規程               | 56 |
| 司書課程修了証書取得に関する規程             | 58 |
| 司書教諭課程修了証書取得に関する規程           | 59 |
| 衣料管理士資格認定証取得に関する規程           | 60 |
| 秘書士資格認定証取得に関する規程             | 61 |
| フードスペシャリスト資格取得に関する規程         | 62 |
| フードコーディネーター 3級資格取得に関する規程     | 63 |
| レストランサービス技能検定 3級資格取得に関する規程   | 64 |
| 上級ビジネス実務士資格認定証取得に関する規程       | 65 |
| 製菓衛生師資格取得に関する規程              | 66 |
| こども音楽療育士資格取得に関する規程           | 67 |
| 観光ビジネス実務士資格認定証取得に関する規程       | 68 |
| 既修得単位認定の取扱いに関する規程            | 69 |
| 単位互換制度に関する規程                 | 69 |
| 他大学における科目等履修に関する規程           | 70 |
| 外国の短期大学等への留学に関する規程           | 70 |
| 短期大学又は大学以外の教育施設等における学修に関する規程 | 71 |
| 復籍に関する規程                     | 73 |
| 転科に関する規程                     | 73 |
| 科目等履修生に関する規程                 | 74 |
| 研究生に関する規程                    | 74 |
| 研究生に関する規程細則                  | 75 |

---

# 平成29年度 入学生

## (2017年度)

---

# 大阪成蹊短期大学履修に関する規程

平成15年4月1日制定

(最終改正 平成29年2月3日)

## 第1章 目的

(趣旨)

**第1条** この規程は、大阪成蹊短期大学学則（昭和26年4月1日。以下「学則」という。）第6章及び第7章の規定に基づき、授業科目の履修及び単位修得に関する事項について定める。

## 第2章 卒業要件、授業科目の履修と単位

(卒業要件)

**第2条** 大阪成蹊短期大学（以下「本学」という。）を卒業するには、学則第25条に定める期間在学し、かつ、同学則第29条に定める授業科目を履修し、同学則第32条に定める62単位を修得しなければならない。

2 前項の単位修得は、次のとおりとする。

- (1) 共通科目については、別表第1に定めるⅠ群から一か国語2単位以上、Ⅱ群・Ⅲ群・Ⅳ群・Ⅴ群から10単位以上とする。ただし、外国人留学生は、その者の第一言語を除く一か国語2単位以上とする。
- (2) 学科科目・自由科目については、別表第1に定める必修及び選択科目について、あわせて50単位以上。ただし、自由科目は6単位を限度とする。

(授業科目の履修と単位)

**第3条** 本学の授業科目及び単位数並びに履修の方法については、別表第1のとおりとする。

2 前項に定めるもののほか、学則第30条に定める授業科目及び単位数は、別表第2・第3・第4のとおりとする。

(自由科目)

**第4条** 学生は、自分の在籍する学科の授業科目について履修することを原則とするが、在籍する学科に開設されていない授業科目について、他学科の科目を自由科目として履修することができる。

2 自由科目の履修及び修得単位の扱いは選択科目に準ずる。

3 自由科目として履修できる科目は、同一学年又はそれ以下の学年で開設されている科目であり、かつ、共通科目及び各学科が他の学科に開放している科目に限る。

4 自由科目の履修に際しては、所定の手続きを行い、授業担当者の許可を得なければならない。

(聴講)

**第5条** 学生は自由科目によらず、他学科の科目を聴講履修することができる。

2 他学科の科目の聴講履修に際しては、所定の手続きを行い、授業担当者の許可を得なければならない。

3 これによって修得した単位は、学則第32条に定める卒業要件を満たす単位としては認められない。

(既修得単位の認定)

**第6条** 学則第32条の2の規定に基づき、第1年次に入学した学生が、入学前に短期大学又は大学等において修得した授業科目の単位について、本学において教育上有益と認めるときは、本学所定の単位としてみなすことができる。この単位の認定については、既修得単位認定の取扱いに関する規程（昭和62年2月17日）に定めるところによる。

(他大学等における履修等)

**第7条** 学則第32条の2の規定に基づき、他の短期大学又は大学における授業科目を履修し、その単位の認定を希望する場合は、単位互換制度に関する規程（平成15年4月1日）、他大学における科目等履修に関する規程（昭和62年4月1日）及び外国の短期大学等への留学に関する規程（平成12年4月1日）に定めるところによる。

(大学以外の教育施設等における学修)

**第8条** 学則第32条の2の規定に基づき、短期大学又は大学以外の教育施設等における学修について、本学所定の単位としての認定を希望する場合は、短期大学又は大学以外の教育施設等における学修に関する規程（平成11年4月1日）に定めるところによる。

### 第3章 履修登録手続

(履修手続)

**第9条** 授業科目の履修に当たっては、あらかじめ所定の履修届により、履修登録をしなければならない。

2 1学期の履修登録の単位数は25単位を超えてはならない。ただし、免許、資格にかかわる科目の単位数についてはこれを除く。その他25単位を超えて履修を認める場合の条件については別途定める。

3 履修登録は、各学期始めに行うものとし、提出時期は、別途指定する。

4 履修登録を行わない授業科目の受講及び成績評価は、すべて無効とする。

5 履修登録後の変更は、正当な理由がない限り認められない。

**第10条** 履修登録の際には、次の各号に留意しなければならない。

- (1) 各授業科目は、原則として、履修クラス別に定められた授業時間割に従って履修しなければならない。
- (2) 同一時限に配当されている授業科目は、特別に指定している場合を除き、重複して履修できない。
- (3) 原則として、入学年度に対応する配当科目の授業を履修しなければならない。
- (4) 単位修得済みの授業科目は、再履修できない。
- (5) 教科の内容又は使用教室の収容能力などの事由により、授業に支障があると認められるときは、あらかじめ履修人数を限定することがある。
- (6) 選択科目について、開講後の履修人数が著しく少数の場合、閉講することがある。

(授業時間)

**第11条** 本学の授業時間は次のとおりとする。

- 第1時限 9時00分から10時30分まで
- 第2時限 10時40分から12時10分まで
- 第3時限 13時00分から14時30分まで
- 第4時限 14時40分から16時10分まで
- 第5時限 16時20分から17時50分まで

2 上記の他、授業時数確保のため、次の時間に第6時限を行うことがある。

第6時限 18時00分から19時30分まで

### 第4章 成績評価、試験及び履修形態

(成績評価)

**第12条** 成績評価は、10点法により行い、各科目の最終評価6点以上を合格とし、5点以下を不合格とする。ただし、教育実習等については、合格は「G」、不合格は「H」で評価することもある。

2 1学期科目における授業欠席回数が、3分の1を超える場合は「S」と表示し、また2学期以上にわたる、あるいは2駒以上連続する科目については、授業の全期間を通算し、同基準で表示し、成績評価は行わない。

3 第24条に定める正当な理由のある欠席については、欠席回数には数えない。ただし、学修上必要な時は、当該授業回数を補償する。

4 この成績は、成績原簿及び成績通知書に記載する。

5 成績通知書は、各学期末の成績発表日に交付する。

(単位の認定)

**第13条** 前条において合格と評価された科目の点数は、学則第28条の規定に基づき、次のとおり認定され、所定の単位が与えられる。

- (1) 秀 9点・10点
- (2) 優 8点
- (3) 良 7点
- (4) 可 6点
- (5) 合格 G

2 所定の授業料その他の学費を未納の者は、単位は認定しない。

3 学業成績単位修得証明書は、各学期末の成績発表日以降、所定の証明書交付手続に準じて交付する。

(試験)

**第14条** 学則第27条の規定に基づき、履修科目の修了認定のため、試験を行う。

2 試験の方法には、各科目の性格に応じて、筆記試験のほか、論文・レポート、作品、実技、口述等がある。

3 授業期間以外に期日を定めて行う試験には、定期試験、追試験及び再試験がある。

4 受験に際しては、学生証又は科目等履修生証等を携帯しなければならない。

5 試験において不正行為をした場合は、その受験科目の成績評価を行わない（「S」と表示する）。

（定期試験）

**第15条** 定期試験は、原則として各学期末に期間を定めて一斉に行うものとする。

（追試験）

**第16条** 第24条に定めるやむを得ない理由により定期試験を受験できなかった者は、追試験の受験を申し出ることができる。

2 追試験の受験を申し出る者は、所定の追試験受験願に欠席事由を証明する書類を添付し、所定の手続に従って教務部に提出しなければならない。

3 追試験受験願の受付期間は、別に定める。

4 追試験の成績評価は、定期試験に準ずる。

5 追試験は、原則として、各学期の学期末に行う。

6 追試験受験後の成績通知書の交付日は、別に定める。

（再試験）

**第17条** 第3条に定める授業科目は、修業年限に到達する学期末に限り、再試験を行うものとする。

2 再試験の対象は、成績評価が不合格となった科目とする。ただし、第19条をみたすことを原則とする。

3 再試験により単位認定できる科目数は、3科目以内とする。ただし、当該科目の成績表示が「S」の場合は、受験できない。

4 第1項の規定にかかわらず、演習又は実技・実習等、科目によっては再試験を行わない場合もある。

5 再試験の受験申し込みは、修業年限の到達する学期の成績発表の後、所定の再試験受験申込用紙に必要事項を記入し、所定の期日までに申し出るものとする。

6 再試験の受験料は、1科目につき1,000円とする。

7 再試験申込書の受付期間及び受験料の納付期間は、別に定める。

8 再試験の成績評価は、6点を上限とする。

9 再試験の試験日は、別に定める。

10 再試験受験後の成績通知書の交付日は、別に定める。

（クラス外受講）

**第18条** 履修クラスで、必要とする授業科目の履修ができない場合は、クラス外受講を認めることがある。

2 クラス外受講を願い出る者は、当該学期履修届提出期間に、所定の願い出及び登録を行わねばならない。

（再履修）

**第19条** 一度受講した不合格科目について、再び受講することを再履修という。

2 試験で不合格となった科目の単位修得は、原則として再履修によらねばならない。

3 再履修できる科目は、次の各号に該当する科目とする。

(1) 必修科目及び卒業のために指定された選択科目

(2) 各種免許・資格取得に必要な必修科目及び選択科目

4 再履修をする場合は、当該学期履修届提出期間に、所定の登録を行わねばならない。

5 再履修の結果不合格となった科目についても、本条を適用する。

（特別再履修）

**第20条** 再履修の受講に際し、時間割の都合上、当該科目の授業に出席受講できない場合、当該学生の在籍学科及び授業担当者との協議により、特別再履修を認める場合がある。

2 特別再履修できる科目については、前条に準ずるが、授業科目の履修は授業を受けることが原則であるため、選択科目や2種類以上の免許・資格取得のためにこうした事態が生じる場合は、その選択科目や複数の免許・資格科目の履修を取りやめ、再履修を優先させなければならない。

3 特別再履修を願い出る場合は、当該学期履修届提出期間に所定の願い出を提出し、在籍する学科及び授業担当者の承認を得た上で、所定の登録を行わねばならない。

## 第5章 休業・休講・授業欠席

(休業)

**第21条** 学則第23条の規定に基づき、本学主催の諸行事等により休業する場合がある。

2 休業となる場合は、掲示等において別途通知する。

(休講)

**第22条** 次の各号に該当する場合、授業は休講となる。

- (1) やむを得ない事情等により、当該授業を行うことができない場合
- (2) 大阪府内のいずれかに暴風警報が発令中の場合
- (3) 阪急電車がストライキ中である場合

2 前項第1号に該当する場合は、掲示等により別途通知する。

3 前項第2号及び第3号に該当する警報及びストライキが解除された場合は、次のように措置する。

- (1) 午前7時までに解除の場合 平常どおり授業を行う。
- (2) 午前11時までに解除の場合 第3時限目から授業を行う。
- (3) 午前11時以降に解除の場合 全日休講となる。

(授業欠席)

**第23条** 授業や実習、オリエンテーション等を欠席した場合は、所定の欠席届を提出しなければならない。

**第24条** やむを得ない理由とみなされる欠席とは、次の各号に該当するものをいい、正当な理由のある欠席とは、次の各号のうち(1)(2)(3)(4)(10)に該当するものをいう。

- (1) 教育実習等、本学の指定する実習参加による欠席
- (2) 2親等以内の近親者の弔事による欠席（3日まで）
- (3) 学校伝染病等による欠席（医師の診断書による。）
- (4) 災害による欠席（罹災証明書を添付）
- (5) 負傷、疾病等体調不良による欠席（医師の診断書及びこれに準ずる文書が必要。保健センターで静養していたような場合は、保健センター長の証明書をもって、診断書に代える。）
- (6) 編入学試験による欠席（受験を証明する書類により認定する。）
- (7) 就職試験による欠席（就職部就職課の認定による。）
- (8) クラブ活動による欠席（学生部学生課の認定による。）
- (9) 交通機関の事故による欠席（当該交通機関の発行する延着証明等により認定する。）
- (10) 前各号のほか、教授会においてやむを得ない事由によると認められた欠席

**附 則**（平成29年2月3日）

この規程は、平成29年4月1日から施行する。ただし、第2条、第3条の別表第1及び第24条(2)については、平成29年度入学生から適用し、平成28年度以前入学生については、従前の例とする。



## (2) 学科科目

[生活デザイン学科]

| 授 業 科 目 名               | 単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位 | アパレル・<br>スタイリストコース |                  | ファッション<br>デザインコース |                  | 備 考 |
|-------------------------|--------|------------------|--------------------|------------------|-------------------|------------------|-----|
|                         |        |                  | 必<br>修<br>単<br>位   | 選<br>択<br>単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位  | 選<br>択<br>単<br>位 |     |
| 生 活 デ ザ イ ン 総 論 I       | 2      | 2                | 2                  |                  | 2                 |                  |     |
| 生 活 デ ザ イ ン 総 論 II      | 2      | 2                | 2                  |                  | 2                 |                  |     |
| キ ャ リ ア デ ベ ロ ッ プ メ ン ト | 2      | 2                | 2                  |                  | 2                 |                  |     |
| ア パ レ ル 織 維 学           | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| ア パ レ ル 材 料 学           | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| ア パ レ ル 設 計 実 習 I       | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| ア パ レ ル 設 計 実 習 II      | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| ア パ レ ル 設 計 実 習 III     | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| ア パ レ ル 設 計 実 習 IV      | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| デ ザ イ ン 特 論 I           | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| デ ザ イ ン 特 論 II          | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 被 服 整 理 学               | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 家 庭 経 営 学               | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 保 育 学                   | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| マ ー ケ テ ィ ン グ 論         | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| フ ァ ッ シ ョ ン ビ ジ ネ ス 概 論 | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 業 界 研 究                 | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 販 売 論                   | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| シ ョ ッ プ 経 営 学           | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| フ ァ ッ シ ョ ン 心 理 学       | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| ド ロ ー イ ン グ 演 習         | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| パ タ ー ン メ イ キ ン グ I     | 2      |                  |                    | 2                |                   |                  |     |
| パ タ ー ン メ イ キ ン グ II    | 2      |                  |                    | 2                |                   |                  |     |
| 創 作 研 究 I               | 2      |                  |                    | 2                |                   |                  |     |
| 創 作 研 究 II              | 2      |                  |                    | 2                |                   |                  |     |
| デ ザ イ ン 表 現 実 習 I       | 1      |                  |                    | 1                |                   |                  |     |
| デ ザ イ ン 表 現 実 習 II      | 1      |                  |                    | 1                |                   |                  |     |
| C A D 演 習               | 1      |                  |                    | 1                |                   |                  |     |
| 生 活 造 形 実 習 I           | 1      |                  |                    |                  |                   | 1                |     |
| 生 活 造 形 実 習 II          | 1      |                  |                    |                  |                   | 1                |     |
| フ ェ ー ス メ イ ク 演 習       | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| フ ァ ッ シ ョ ン アイテム演習      | 1      |                  |                    |                  |                   | 1                |     |
| ネ ー ル ア ー ト 演 習         | 1      |                  |                    |                  |                   | 1                |     |
| フ ァ ッ シ ョ ン コーディネート論    | 2      |                  |                    |                  |                   | 2                |     |
| ブ ラ イ ダ ル コーディネート論      | 2      |                  |                    |                  |                   | 2                |     |
| ヘ ア メ イ ク 演 習           | 1      |                  |                    |                  |                   | 1                |     |
| テ キ ス タ イ ル 基 礎 実 験     | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| 色 彩 学                   | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 織 維 加 工 学               | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 染 色 加 工 学               | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 衣 環 境 学                 | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| フ ァ ッ シ ョ ン デ ザ イ ン 論   | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 住 居 学                   | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| イ ン テ リ ア コーディネート論      | 2      |                  |                    |                  |                   | 2                |     |
| フ ァ ッ シ ョ ン 文 化 論       | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 衣 環 境 学 実 験             | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| 材 料 学 実 験               | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| 被 服 整 理 学 実 験           | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| 食 物 学                   | 2      |                  |                    | 2                |                   | 2                |     |
| 調 理 学 実 習 I             | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |
| 調 理 学 実 習 II            | 1      |                  |                    | 1                |                   | 1                |     |

[調理・製菓学科]

| 授 業 科 目 名                 | 単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位 | 調 理<br>コ ー ス     |                  | 製 菓<br>コ ー ス     |                  | フ ー ド コ ー デ ィ<br>ネ ー ト コ ー ス |                  | 備 考 |
|---------------------------|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------------------|------------------|-----|
|                           |        |                  | 必<br>修<br>単<br>位 | 選<br>択<br>単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位 | 選<br>択<br>単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位             | 選<br>択<br>単<br>位 |     |
| フ ー ド サ ー ビ ス 概 論         | 2      | 2                | 2                |                  | 2                |                  | 2                            |                  |     |
| キ ャ リ ア デ ィ ベ ロ ッ プ メ ン ト | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 食 生 活 と 健 康 I             | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 食 生 活 と 健 康 II            | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 食 生 活 と 健 康 III           | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 公 衆 衛 生 学 I               | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 公 衆 衛 生 学 II              | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 公 衆 衛 生 学 III             | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 衛 生 法 規                   | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 公 衆 衛 生 ・ 法 規             | 2      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 2                |     |
| 食 品 学 I                   | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 食 品 学 II                  | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 栄 養 学 I                   | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 栄 養 学 II                  | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 栄 養 学 III                 | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              | 2                |     |
| 食 品 衛 生 学 I               | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 食 品 衛 生 学 II              | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              |                  |     |
| 食 品 衛 生 学 III             | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              |                  |     |
| 食 品 衛 生 学 IV              | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              |                  |     |
| 食 品 衛 生 学 実 習             | 1      |                  |                  | 1                |                  | 1                |                              |                  |     |
| 調 理 理 論 I                 | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              |                  |     |
| 調 理 理 論 II                | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 調 理 理 論 III               | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 調 理 理 論 IV                | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 調 理 理 論 V                 | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 調 理 学 I                   | 2      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 2                |     |
| 調 理 学 II                  | 2      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 2                |     |
| 食 文 化 概 論                 | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              | 2                |     |
| 食 文 化 演 習                 | 1      |                  |                  | 1                |                  | 1                |                              |                  |     |
| 社 会 I                     | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 社 会 II                    | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 調 理 実 習 I                 | 1      |                  |                  | 1                |                  | 1                |                              |                  |     |
| 調 理 実 習 II                | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 調 理 実 習 III               | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 調 理 実 習 IV                | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 調 理 実 習 V                 | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 総 合 調 理 実 習               | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| 高 度 調 理 技 術 実 習           | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 基 礎 調 理 実 習               | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 応 用 調 理 実 習               | 2      |                  |                  | 2                |                  |                  |                              |                  |     |
| カ フ ェ 実 習                 | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              | 1                |     |
| 調 理 学 実 習 I               | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| 調 理 学 実 習 II              | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| 調 理 学 実 習 III             | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |

| 授 業 科 目 名                    | 単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位 | 調 理<br>コ ー ス     |                  | 製 菓<br>コ ー ス     |                  | フ ー ド コ ー デ ィ<br>ネ ー ト コ ー ス |                  | 備 考 |
|------------------------------|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------------------|------------------|-----|
|                              |        |                  | 必<br>修<br>単<br>位 | 選<br>択<br>単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位 | 選<br>択<br>単<br>位 | 必<br>修<br>単<br>位             | 選<br>択<br>単<br>位 |     |
| 調 理 学 演 習 I                  | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| 調 理 学 演 習 II                 | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| 状 態 別 栄 養 学 実 習              | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| 調 理 学 実 験                    | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| フ ー ド サ ー ビ ス 実 習            | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| フ ー ド ラ ン ゲ ー ジ              | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              |                  |     |
| 食 料 経 済 学                    | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              |                  |     |
| 食 物 学 演 習                    | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 食 品 評 価 演 習                  | 1      |                  |                  | 1                |                  | 1                |                              |                  |     |
| 食 品 加 工 学                    | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| 食 品 加 工 学 実 習                | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| フ ー ド スペ シ ャ リ ス ト 論         | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              |                  |     |
| レ ス ト ラ ン サ ー ビ ス 論          | 2      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 2                |     |
| レ ス ト ラ ン サ ー ビ ス 実 習        | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              | 1                |     |
| 製 菓 理 論 I                    | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 製 菓 理 論 II                   | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 製 菓 理 論 III                  | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 製 菓 理 論 IV                   | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 製 菓 理 論 V                    | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              |                  |     |
| 製 菓 実 習 I                    | 1      |                  |                  | 1                |                  | 1                |                              | 1                |     |
| 製 菓 実 習 II                   | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              | 1                |     |
| 製 菓 実 習 III                  | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| 製 菓 実 習 IV                   | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| 製 菓 実 習 V                    | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| 製 菓 実 習 VI                   | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| 製 菓 実 習 VII                  | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| フ ー ド コ ー デ ィ ネ ー ト 論        | 2      |                  |                  |                  |                  | 2                |                              | 2                |     |
| イ ン テ リ ア コ ー デ ィ ネ ー ト 論    | 2      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 2                |     |
| テ ー ブ ル コ ー デ ィ ネ ー ト 実 習 I  | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| テ ー ブ ル コ ー デ ィ ネ ー ト 実 習 II | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| 応 用 製 菓 実 習 I                | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| 応 用 製 菓 実 習 II               | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| 高 度 製 菓 実 習                  | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| ラ ッ ピ ン グ 演 習 I              | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              | 1                |     |
| ラ ッ ピ ン グ 演 習 II             | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| フ ー ド マ ネ ー ジ メ ン ト 論        | 2      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 2                |     |
| フ ー ド ビ ジ ネ ス 演 習            | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |
| 色 彩 学                        | 2      |                  |                  | 2                |                  | 2                |                              | 2                |     |
| フ ー ド ビ ジ ネ ス セ ミ ナ ー        | 1      |                  |                  | 1                |                  | 1                |                              | 1                |     |
| 販 売 論                        | 2      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 2                |     |
| 学 外 調 理 実 習 I                | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 学 外 調 理 実 習 II               | 1      |                  |                  | 1                |                  |                  |                              |                  |     |
| 学 外 製 菓 実 習                  | 1      |                  |                  |                  |                  | 1                |                              |                  |     |
| レ ス ト ラ ン サ ー ビ ス 学 外 実 習    | 1      |                  |                  |                  |                  |                  |                              | 1                |     |

[栄養学科]

| 授業科目名         | 単位 | 必修<br>単位 | 備考 |
|---------------|----|----------|----|
| 栄養基礎演習        | 2  | 2        |    |
| 栄養学総論Ⅰ        | 2  | 2        |    |
| 公衆衛生学         | 2  |          |    |
| 社会福祉概論        | 2  |          |    |
| 解剖生理学Ⅰ        | 2  |          |    |
| 解剖生理学Ⅱ        | 2  |          |    |
| 生化学           | 2  |          |    |
| 生化学実験         | 1  |          |    |
| 運動生理学         | 2  |          |    |
| 食品学総論         | 2  |          |    |
| 食品学各論         | 2  |          |    |
| 食品学実習         | 1  |          |    |
| 食品学実験         | 1  |          |    |
| 食品衛生学         | 2  |          |    |
| 食品衛生学実験       | 1  |          |    |
| 栄養学総論Ⅱ        | 2  |          |    |
| 応用栄養学         | 2  |          |    |
| 応用栄養学実習       | 1  |          |    |
| 臨床栄養学Ⅰ        | 2  |          |    |
| 臨床栄養学Ⅱ        | 2  |          |    |
| 臨床栄養学実習       | 1  |          |    |
| 公衆栄養学         | 2  |          |    |
| 栄養教育論Ⅰ        | 2  |          |    |
| 栄養教育論Ⅱ        | 2  |          |    |
| 栄養教育論実習Ⅰ      | 1  |          |    |
| 栄養教育論実習Ⅱ      | 1  |          |    |
| 調理学           | 2  |          |    |
| 調理学実習Ⅰ        | 1  |          |    |
| 調理学実習Ⅱ        | 1  |          |    |
| 調理学実習Ⅲ        | 1  |          |    |
| 給食管理論Ⅰ        | 2  |          |    |
| 給食管理論Ⅱ        | 2  |          |    |
| 給食管理実習Ⅰ       | 1  |          |    |
| 給食管理実習Ⅱ       | 1  |          |    |
| 給食管理校外実習Ⅰ     | 1  |          |    |
| 給食管理校外実習Ⅱ     | 1  |          |    |
| 給食管理演習        | 1  |          |    |
| 栄養総合演習        | 1  |          |    |
| キャリアディベロップメント | 2  |          |    |
| フードコーディネータ論   | 2  |          |    |
| 食文化概論         | 2  |          |    |
| フードマネジメント論    | 2  |          |    |
| 学校栄養教育論       | 2  |          |    |

[幼児教育学科]

| 授業科目名          | 単位 | 必修<br>単位 | 備考                    |
|----------------|----|----------|-----------------------|
| 国語             | 2  |          |                       |
| 音楽             | 2  |          |                       |
| 図画工作           | 2  |          |                       |
| 体育             | 2  |          |                       |
| 教職論            | 2  |          |                       |
| 教育原理           | 2  |          |                       |
| 教育心理学          | 2  |          |                       |
| 発達心理学          | 1  |          |                       |
| 生涯発達心理学        | 2  |          |                       |
| 教育課程論          | 2  |          |                       |
| 保育内容総論Ⅰ        | 1  |          |                       |
| 保育内容総論Ⅱ        | 1  |          |                       |
| 健康             | 1  |          |                       |
| 人間関係           | 1  |          |                       |
| 環境             | 1  |          |                       |
| 言葉             | 1  |          |                       |
| 表現             | 1  |          |                       |
| 幼児音楽           | 1  |          |                       |
| 幼児造形           | 1  |          |                       |
| 幼児体育           | 1  |          |                       |
| 児童文化           | 1  |          |                       |
| 保育方法論          | 2  |          |                       |
| 臨床心理学          | 2  |          |                       |
| 教育実習事前事後指導     | 1  |          |                       |
| 教育実習Ⅰ          | 2  |          |                       |
| 教育実習Ⅱ          | 2  |          |                       |
| 保育・教職実践演習(幼稚園) | 2  |          |                       |
| 社会福祉           | 2  |          |                       |
| 相談援助           | 1  |          |                       |
| 保育相談支援         | 1  |          |                       |
| 児童家庭福祉         | 2  |          |                       |
| 保育原理           | 2  |          |                       |
| 社会的養護          | 2  |          |                       |
| 保育実習Ⅰ          | 4  |          |                       |
| 保育実習指導Ⅰ        | 2  |          |                       |
| 保育実習指導Ⅱ        | 2  |          |                       |
| 保育実習指導Ⅲ        | 1  |          |                       |
| 保育実習指導Ⅳ        | 1  |          |                       |
| 子どもの保健Ⅰ        | 4  |          |                       |
| 子どもの保健Ⅱ        | 1  |          |                       |
| 子どもの食と栄養       | 2  |          |                       |
| 社会的養護内容        | 1  |          |                       |
| 乳児保育           | 2  |          |                       |
| 障害児保育          | 2  |          |                       |
| 家庭支援論          | 2  |          |                       |
| 子育て支援演習        | 1  |          |                       |
| 情報機器の操作        | 2  |          |                       |
| 器楽Ⅰ            | 1  |          |                       |
| 器楽Ⅱ            | 1  |          |                       |
| こども音楽療育概論      | 2  |          |                       |
| こども音楽療育演習      | 1  |          |                       |
| こども音楽療育実習      | 1  |          |                       |
| キャリアプランニング     | 2  |          |                       |
| 専門演習           | 4  | 4        | 論文(又はこれに準ずるもの)2単位を含む。 |

[観光学科]

| 授業科目名        | 単位 | 必修<br>単位      | 備考 |               |  |
|--------------|----|---------------|----|---------------|--|
| 観光総論         | 2  | 6<br>単位<br>以上 |    |               |  |
| 観光文化論        | 2  |               |    |               |  |
| 観光ビジネス論      | 2  |               |    |               |  |
| 国際観光論        | 2  |               |    |               |  |
| 観光バリエーション    | 2  | 6<br>単位<br>以上 |    |               |  |
| マーケティング入門    | 2  |               |    |               |  |
| 観光マーケティング    | 2  |               |    |               |  |
| 観光調査法        | 2  |               |    |               |  |
| 地域文化遺産の活性化   | 2  |               |    |               |  |
| 地域振興とメディア活用  | 2  |               |    |               |  |
| 観光まちづくり論     | 2  |               |    |               |  |
| アジア文化演習      | 1  |               |    |               |  |
| 宿泊業実務演習      | 2  |               |    | 6<br>単位<br>以上 |  |
| 旅行業実務演習      | 2  |               |    |               |  |
| 運輸業実務演習      | 2  |               |    |               |  |
| ブライダル業実務演習   | 2  |               |    |               |  |
| 国内旅行地理       | 2  |               |    |               |  |
| 海外旅行地理       | 2  |               |    |               |  |
| インターンシップA    | 2  |               |    |               |  |
| インターンシップB    | 2  |               |    |               |  |
| 国内旅行管理者演習A   | 2  | 4<br>単位<br>以上 |    |               |  |
| 国内旅行管理者演習B   | 2  |               |    |               |  |
| 航空予約基礎演習     | 2  |               |    |               |  |
| 航空予約演習A      | 2  |               |    |               |  |
| 航空予約演習B      | 2  |               |    |               |  |
| 情報処理演習A      | 2  |               |    |               |  |
| 情報処理演習B      | 2  |               |    |               |  |
| 情報処理演習C      | 2  |               |    |               |  |
| 情報とネットワーク    | 2  |               |    |               |  |
| 英語演習A        | 2  |               |    | 2<br>単位<br>以上 |  |
| 英語演習B        | 2  |               |    |               |  |
| 海外英語実習       | 1  |               |    |               |  |
| 実用英語I        | 2  |               |    |               |  |
| 実用英語II       | 2  |               |    |               |  |
| 実用英語III      | 2  |               |    |               |  |
| 実用英語IV       | 2  |               |    |               |  |
| 秘書学概論        | 2  |               |    |               |  |
| 秘書実務         | 2  |               |    |               |  |
| 接遇実践         | 2  |               |    |               |  |
| 日本語表現        | 2  |               |    |               |  |
| 簿記概説         | 2  |               |    |               |  |
| キャリアプランニングI  | 2  |               |    |               |  |
| キャリアプランニングII | 2  |               |    |               |  |
| ソーリズム研究      | 2  |               |    |               |  |
| 専門演習I        | 2  |               |    |               |  |
| 専門演習II       | 2  |               |    |               |  |
| 卒業研究         | 2  |               |    |               |  |

[グローバルコミュニケーション学科]

| 授業科目名                   | 単位 | 必修<br>単位 | 備考 |
|-------------------------|----|----------|----|
| 表現文化論                   | 2  | 2        |    |
| English Communication 1 | 1  | 1        |    |
| English Communication 2 | 1  |          |    |
| 文章表現法                   | 2  | 2        |    |
| 音声表現法                   | 2  | 2        |    |
| 基礎発声法I                  | 2  |          |    |
| 基礎発声法II                 | 2  |          |    |
| 朗読演習                    | 2  |          |    |
| オーディオドラマ演習              | 2  |          |    |
| コンピュータ基礎                | 2  | 2        |    |
| グローバルコミュニケーション入門        | 2  |          |    |
| 笑い表現                    | 2  |          |    |
| 広告表現                    | 2  |          |    |
| 映像表現                    | 2  |          |    |
| 身体表現                    | 2  |          |    |
| 音楽パフォーマンス               | 2  |          |    |
| 舞台パフォーマンス               | 2  |          |    |
| 舞台表現演習                  | 2  |          |    |
| 日本の文学                   | 2  |          |    |
| 文学作品講読                  | 2  |          |    |
| 欧米の文化                   | 2  |          |    |
| 英米の文学                   | 2  |          |    |
| 漢文学入門                   | 2  |          |    |
| 書道                      | 2  |          |    |
| 視覚デザイン                  | 2  |          |    |
| デジタル画像処理                | 2  |          |    |
| アニメーション作成演習             | 2  |          |    |
| アニメキャラクター演習             | 2  |          |    |
| 放送メディアコミュニケーション         | 2  |          |    |
| 人間関係論                   | 2  |          |    |
| 社会心理学                   | 2  |          |    |
| 臨床心理学                   | 2  |          |    |
| Communications 1        | 2  |          |    |
| Communications 2        | 2  |          |    |
| Communications 3        | 2  |          |    |
| Communications 4        | 2  |          |    |
| Communications 5        | 2  |          |    |
| Communications 6        | 2  |          |    |
| English Conversation 1  | 2  |          |    |
| English Conversation 2  | 2  |          |    |
| 漢字の世界                   | 2  |          |    |
| 日本語文法1                  | 2  |          |    |
| 日本語文法2                  | 2  |          |    |
| 中級日本語1                  | 2  |          |    |
| 中級日本語2                  | 2  |          |    |
| 日本語能力試験演習1              | 2  |          |    |
| 日本語能力試験演習2              | 2  |          |    |
| 日本語教育能力検定試験演習           | 2  |          |    |
| グローバルコミュニケーション基礎演習1     | 1  | 1        |    |
| グローバルコミュニケーション基礎演習2     | 1  | 1        |    |
| グローバルコミュニケーション演習1       | 1  | 1        |    |
| グローバルコミュニケーション演習2       | 1  | 1        |    |
| キャリアプランニングI             | 2  |          |    |
| キャリアプランニングII            | 2  |          |    |

[経営会計学科]

| 授 業 科 目 名                   | 単 位 | 必修<br>単位              | 備 考 |
|-----------------------------|-----|-----------------------|-----|
| 経 営 学                       | 2   |                       |     |
| 会 計 学                       | 2   |                       |     |
| 初 級 簿 記 1                   | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上 |     |
| 初 級 簿 記 2                   | 2   |                       |     |
| 中 級 簿 記 1                   | 2   |                       |     |
| 中 級 簿 記 2                   | 2   |                       |     |
| 中 級 簿 記 3                   | 2   |                       |     |
| 上 級 簿 記 1                   | 2   |                       |     |
| 上 級 簿 記 2                   | 2   |                       |     |
| 簿 記 資 格 演 習 I               | 2   |                       |     |
| 簿 記 資 格 演 習 II              | 2   |                       |     |
| 会 社 法                       | 2   | 2<br>単<br>位<br>以<br>上 |     |
| 税 法                         | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス 情 報 処 理             | 2   | 2                     |     |
| 財 務 会 計                     | 2   | 2<br>単<br>位<br>以<br>上 |     |
| 管 理 会 計                     | 2   |                       |     |
| マ ー ケ テ ィ ン グ               | 2   |                       |     |
| フ ァ イ ナ ン シ ャ ル プ ラ ン ニ ン グ | 2   |                       |     |
| 販 売 管 理 論                   | 2   |                       |     |
| 人 間 関 係 論                   | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス 実 務 総 論             | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス 実 務 演 習             | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス マ ナ ー I             | 2   | 2<br>単<br>位<br>以<br>上 |     |
| ビ ジ ネ ス マ ナ ー II            | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス マ ナ ー III           | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス マ ナ ー IV            | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス 英 語 I               | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス 英 語 II              | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス 情 報 処 理 演 習 I       | 2   | 2<br>単<br>位<br>以<br>上 |     |
| ビ ジ ネ ス 情 報 処 理 演 習 II      | 2   |                       |     |
| ビ ジ ネ ス 情 報 処 理 演 習 III     | 2   |                       |     |
| デ ー タ 加 工 演 習 I             | 2   | 2<br>単<br>位<br>以<br>上 |     |
| デ ー タ 加 工 演 習 II            | 2   |                       |     |
| コ ン プ ュ ー タ 会 計 演 習 I       | 2   |                       |     |
| コ ン プ ュ ー タ 会 計 演 習 II      | 2   |                       |     |
| キ ャ リ ア プ ラ ン ニ ン グ I       | 2   |                       |     |
| キ ャ リ ア プ ラ ン ニ ン グ II      | 2   |                       |     |
| 専 門 演 習 I                   | 2   |                       |     |
| 専 門 演 習 II                  | 2   |                       |     |
| 卒 業 研 究                     | 2   |                       |     |



# 教育職員免許状取得に関する規程

平成49年4月1日制定

(最近改正 平成27年10月29日)

**第1条** 本学学則第33条の規定に基づき本規則を定める。

**第2条** 本学において取得できる教育職員免許状(以下「免許状」と称する。)は以下の通りとする。

| 学 科              | 取得できる免許状の種類・教科 |
|------------------|----------------|
| 生活デザイン学科         | 中学校教諭二種免許状・家庭  |
| 栄 養 学 科          | 栄養教諭二種免許状      |
| グローバルコミュニケーション学科 | 中学校教諭二種免許状・国語  |
| 幼児教育学科           | 幼稚園教諭二種免許状     |

**第3条** 中学校教諭二種免許状・幼稚園教諭二種免許状・栄養教諭二種免許状(以下「中二免」「幼二免」「栄教二免」と称する。)を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件を満たし、以下別表(I～IX)に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** 中二免を得ようとする者は、7日間を下らない範囲において「介護等の体験」を済ませていなければならない。

**第5条** 教育職員免許状の申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生より適用する。

別表 I 免許状を受けるための基礎資格 (1) 教職に関する科目

| 免許状の種類・教科 |         | 所 要 資 格   |
|-----------|---------|---|
| 中 二 免     | 家 庭     | 卒業の要件に準ずる修得すべき単位<br>共通科目：12単位<br>学科科目：必修及び選択単位について50単位以上<br>栄教二免については、上記の他に、栄養士 |
|           | 国 語     |   |
| 幼 栄       | 二 二 免 免 |   |

別表 II 「教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目」に関する本学授業科目

(生活デザイン・栄養・幼児教育・グローバルコミュニケーション学科)

| 免許法規定           |     | 本学授業科目名           | 単 位 | 修 得 すべき 単 位 | 備 考              |
|-----------------|-----|-------------------|-----|-------------|------------------|
| 科 目             | 単 位 |                   |     |             |                  |
| 日 本 国 憲 法       | 2   | 日 本 国 憲 法         | 2   | 2           |                  |
| 体 育             | 2   | 体 育 講 義           | 1   | 1           |                  |
|                 |     | 体 育 実 技           | 1   | 1           |                  |
| 外 国 語 コミュニケーション | 2   | Active English I  | 1   | 1           |                  |
|                 |     | Active English II | 1   | 1           |                  |
| 情報機器の操作         | 2   | 情報処理概論            | 2   | 2           | 生活デザイン・栄養学科      |
|                 |     | コンピュータ基礎          | 2   | 2           | グローバルコミュニケーション学科 |
|                 |     | 情報機器の操作           | 2   | 2           | 幼児教育学科           |

別表Ⅲ 中二免に係る「教科に関する科目」に関する本学授業科目  
イ「中二免・家庭」に関するもの（生活デザイン学科）

| 免許法規定                           |               | 本学授業科目名   | 単位 | 修得すべき<br>最低単位 |
|---------------------------------|---------------|-----------|----|---------------|
| 科目                              | 最低修得<br>単 位   |           |    |               |
| 家庭経営学<br>〔家族関係学及び<br>家庭経済学を含む。〕 | 各科目にわたって1単位以上 | 家庭経営学     | 2  | 2             |
| 被服学<br>(被服製作実習を含む。)             |               | アパレル材料学   | 2  | 2             |
|                                 |               | アパレル設計実習Ⅰ | 1  | 1             |
|                                 |               | アパレル設計実習Ⅲ | 1  | 1             |
|                                 |               | 被服整理学     | 2  | 2             |
|                                 |               |           |    |               |
| 食物学<br>〔栄養学、食品学及び<br>調理実習を含む。〕  |               | 食物学       | 2  | 2             |
|                                 |               | 調理学実習Ⅰ    | 1  | 1             |
|                                 |               | 調理学実習Ⅱ    | 1  | 1             |
| 住居学                             |               | 住居学       | 2  | 2             |
| 保育学<br>(実習を含む。)                 |               | 保育学       | 2  | 2             |
| 合計                              | 10            |           | 16 | 16            |

ロ「中二免・国語」に関するもの（グローバルコミュニケーション学科）

| 免許法規定                             |               | 本学授業科目名 | 単位 | 修得すべき<br>最低単位 |
|-----------------------------------|---------------|---------|----|---------------|
| 科目                                | 最低修得<br>単 位   |         |    |               |
| 国語学<br>〔音声言語及び文章表現に<br>関するものを含む。〕 | 各科目にわたって1単位以上 | 文章表現法   | 2  | 2             |
|                                   |               | 音声表現法   | 2  | 2             |
|                                   |               | 日本語文法 1 | 2  | 2             |
|                                   |               | 日本語文法 2 | 2  | 2             |
|                                   |               |         |    |               |
| 国文学<br>(国文学史を含む。)                 |               | 日本の文学   | 2  | 2             |
| 漢文学                               |               | 漢文学入門   | 2  | 2             |
| 書道<br>(書写を中心とする。)                 |               | 書道      | 2  | 2             |
| 合計                                | 10            |         | 14 | 14            |

別表Ⅳ「中二免」に係る「教職に関する科目」に関する本学授業科目

(生活デザイン・グローバルコミュニケーション学科)

| 免許法規定                  |   |            | 本学授業科目名                    | 単位     | 修得すべき最低単位   |
|------------------------|---|------------|----------------------------|--------|-------------|
| 科目                     | 左項の各科目に含めることが必要な事項                                      | 最低修得単<br>位 |                            |        |             |
| 教職の意義等に関する科目           | 教職の意義及び教員の役割  | 2          | 教 職 論                      | 2      | 2           |
|                        | 教員の職務内容（研修、服務及び身分保障等を含む。）                               |            |                            |        |             |
|                        | 進路選択に資する各種の機会の提供等                                       |            |                            |        |             |
| 教育の基礎理論に関する科目          | 教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想                                    | 4          | 教 育 学（注1）                  | 2      | 2           |
|                        | 幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程（障害のある幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程を含む。） |            | 教 育 心 理 学                  | 2      | 2           |
|                        | 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項                                    |            |                            |        |             |
| 教育課程及び指導法に関する科目        | 教育課程の意義及び編成の方法  | 4          | 教 育 課 程 論（注2）              | 2      | } いずれか2（注3） |
|                        | 特別活動の指導法  |            |                            |        |             |
|                        | 各教科の指導法   |            | 家 庭 科 教 育 法<br>国 語 科 教 育 法 | 2<br>2 |             |
|                        | 道徳の指導法  |            | 道 徳 教 育 の 指 導 法            | 2      |             |
|                        | 教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）                              |            | 教 育 方 法 論                  | 2      |             |
| 生徒指導、教育相談及び進路指導等に関する科目 | ・生徒指導の理論及び方法<br>・教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法     | 4          | 生 徒 指 導・教 育 相 談            | 2      | 2           |
|                        | ・生徒指導の理論及び方法<br>・進路指導の理論及び方法                            |            | 生 徒 指 導・進 路 指 導            | 2      | 2           |
| 教 育 実 習                |   | 5          | 教育実習事前事後指導                 | 1      | 1           |
|                        |   |            | 教 育 実 習 I                  | 2      | 2           |
|                        |   |            | 教 育 実 習 II                 | 2      | 2           |
| 教 職 実 践 演 習            |   | 2          | 教職実践演習（中学校）                | 2      | 2           |

注1 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項を含む。

注2 特別活動の指導法を含む。

注3 取得しようとする免許教科に関する科目を履修する。

別表Ⅴ「中二免」に係る「教科又は教職に関する科目」に関する本学授業科目

(生活デザイン・グローバルコミュニケーション学科)

| 免許法規定        |            |  | 本学授業科目名   | 単位 | 修得すべき最低単位 | 備考   |
|--------------|------------|--|-----------|----|-----------|--|
| 科目           | 最低修得単<br>位 |  |           |    |           |  |
| 教科又は教職に関する科目 | 4          |  | 人 権 と 社 会 | 2  | 4<br>(※)  | (※)「教科に関する科目」・「教職に関する科目」で最低修得単位数を超えて修得した単位と併せて4単位修得する。 |

別表Ⅵ「幼二免」に係る「教科に関する科目」に関する本学授業科目

(幼児教育学科)

| 免許法規定 |   | 最低修得<br>単 位                          | 本 学 授 業 科 目 名 | 単 位 | 修得すべき<br>最低単 位        |   |
|-------|---|--------------------------------------|---------------|-----|-----------------------|---|
| 科 目   |   |                                      |               |     |                       |   |
| 国     | 語 | 1<br>科<br>目<br>以<br>上<br>4<br>単<br>位 | 国             | 語   | 器楽Ⅰ・器楽Ⅱを含めて10<br>単位以上 |   |
| 音     | 楽 |                                      | 音<br>器<br>器   | 楽   |                       | Ⅰ |
|       |   |                                      |               | 楽   |                       | Ⅱ |
| 図     | 画 |                                      | 工             | 作   |                       | 2 |
| 体     | 育 |                                      | 2             |     |                       |   |
| 合 計   |   | 4                                    |               | 10  | 10                    |   |

別表Ⅶ「幼二免」に係る「教職に関する科目」に関する本学授業科目

(幼児教育学科)

| 免許法規定                 |   |         | 本学授業科目名   | 単位  | 修得すべき最低単位         |
|-----------------------|---|---------|---|---|-------------------|
| 科目                    | 左項の各科目に含めることが必要な事項                                      | 最低修得単 位 |   |   |                   |
| 教職の意義等に関する科目          | 教職の意義及び教員の役割  | 2       | 教 職 論   | 2   | 2                 |
|                       | 教員の職務内容（研修、職務及び身分保障等を含む。）                               |         |   |   |                   |
|                       | 進路選択に資する各種の機会の提供等                                       |         |   |   |                   |
| 教育の基礎理論に関する科目         | 教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想                                    | 4       | 教 育 原 理（注1）   | 2   | } 2単位以上           |
|                       | 幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程（障害のある幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程を含む。） |         | 教 育 心 理 学<br>発 達 心 理 学<br>生 涯 発 達 心 理 学   | 2<br>1<br>2   |                   |
|                       | 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項                                    |         |   |   |                   |
| 教育課程及び指導法に関する科目       | 教育課程の意義及び編成の方法  | 12      | 教 育 課 程 論   | 2   | } 5領域を含む<br>8単位以上 |
|                       | 保育内容の指導法  |         | 保 育 内 容 総 論 I<br>保 育 内 容 総 論 II<br>保 健 人 間 関 係 境 域 現 象 楽 形 育 化<br>幼 児 音 造 体 育 化<br>幼 児 体 育 化<br>幼 児 文 化 | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1 |                   |
|                       |   |         | 教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）  | 保 育 方 法 論   |                   |
| 進路指導、教育相談及び生徒指導に関する科目 | 幼児理解の理論及び方法<br>教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法       | 2       | 臨 床 心 理 学   | 2   | 2                 |
| 教 育 実 習               |   | 5       | 教育実習事前事後指導  | 1   | 1                 |
|                       |   |         | 教 育 実 習 I   | 2   | 2                 |
|                       |   |         | 教 育 実 習 II  | 2   | 2                 |
| 教 職 実 践 演 習           |   | 2       | 保 育 ・ 教 職 実 践 演 習（幼稚園）  | 2   | 2                 |

注1 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項を含む。

別表Ⅷ「栄教二免」に係る「教職に関する科目」に関する本学授業科目

(栄養学科)

| 免許法規定            |   |        | 本学授業科目名                     | 単位     | 修得すべき最低単位 |
|------------------|---|--------|-----------------------------|--------|-----------|
| 科目               | 左項の各科目に含めることが必要な事項                                      | 最低修得単位 |                             |        |           |
| 教職の意義等に関する科目     | 教職の意義及び教員の役割  | 2      | 教 職 論                       | 2      | 2         |
|                  | 教員の職務内容（研修、服務及び身分保障等を含む。）                               |        |                             |        |           |
|                  | 進路選択に資する各種の機会の提供等                                       |        |                             |        |           |
| 教育の基礎理論に関する科目    | 教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想                                    | 2      | 教 育 学（注1）                   | 2      | 2         |
|                  | 幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程（障害のある幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程を含む。） |        | 教 育 心 理 学                   | 2      | 2         |
|                  | 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項                                    |        |                             |        |           |
| 教育課程に関する科目       | 教育課程の意義及び編成の方法  | 2      | 教 育 課 程 論（注2）               | 2      | 2         |
|                  | 道徳及び特別活動に関する内容  |        | 道徳教育の指導法（注3）                | 2      | 2         |
|                  | 教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）                              |        | 教 育 方 法 論                   | 2      | 2         |
| 生徒指導及び教育相談に関する科目 | 生徒指導の理論及び方法<br>教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法       | 2      | 生徒指導・教育相談                   | 2      | 2         |
| 栄養教育実習           |   | 2      | 栄養教育実習事前事後指導<br>栄 養 教 育 実 習 | 1<br>1 | 1<br>1    |
| 教職実践演習           |   | 2      | 教職実践演習（栄養教諭）                | 2      | 2         |

注1 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項を含む。

注2 特別活動の指導法を含む。

注3 特別活動に関する内容を含まない。

別表Ⅸ「栄教二免」に係る「栄養に係る教育に関する科目」に関する本学授業科目

(栄養学科)

| 免許法規定         |                         |        | 本学授業科目名       | 単位 | 修得すべき最低単位 |
|---------------|-------------------------|--------|---------------|----|-----------|
| 科目            | 左項の各科目に含めることが必要な事項      | 最低修得単位 |               |    |           |
| 栄養に係る教育に関する科目 | 栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項     | 2      | 学 校 栄 養 教 育 論 | 2  | 2         |
|               | 幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項 |        |               |    |           |
|               | 食生活に関する歴史的及び文化的事項       |        |               |    |           |
|               | 食に関する指導の方法に関する事項        |        |               |    |           |

## 教育実習参加資格に関する規程

昭和45年4月制定

(最近改正 平成26年2月27日)

**第1条** 第2年次において教育実習に参加できる者は、下記の者とする。教育実習誓約事項を遵守する者。第1年次末において、第1年次に開講された授業科目のうち、次の授業科目の単位を修得している者。

- (1) 卒業のための必修科目
- (2) 免許状取得のための必修科目
  - 中学校教育実習
    - －中二免取得のための必修科目
  - 幼稚園教育実習
    - －幼二免取得のための必修科目
  - 栄養教育実習
    - －栄教二免取得のための必修科目
    - －栄養士資格取得のための必修科目

**第2条** 前項の(1)、(2)を通算して、単位未修得科目が2科目までの者で、再履修等により第2年次末までにこれらの単位を修得する見込みありと学科長・コース主任の認めた者は、教職課程審議会の議を経て、教育実習参加資格を認定することができる。

**第3条** 卒業後に実習を行う場合の教育実習参加資格は次の通りとする。実習参加年度初頭におい

て免許状取得に必要な単位を修得している者。ただし、教育実習の単位を除く。免許状取得に必要な単位が未修得の場合は、科目等履修生としてその単位を修得すること。ただし、当該年度末までにその単位を修得する見込みがあると学科長・コース主任が認めた者に限り、教職課程審議会の議を経て、教育実習参加資格を認定することができる。

**第4条** 修業年限延長者が教育実習に参加する場合は、当該年度末までに卒業及び免許状取得に必要な単位を修得する見込みがあると当該学科長・コース主任が認めた者に限り、教職課程審議会の議を経て、教育実習参加資格を認定することができる。

**第5条** 前項までの規定にかかわらず、学則及び学内諸規定に違反した者、正当な理由がなく、実習に関する諸手続を著しく遅滞あるいは事前事後の指導のうち事前指導の未履修者は、教職課程審議会の議を経て、教育実習参加資格を取り消すことがある。

### 附 則

この規程は、平成26年度教育実習参加者から適用する。

## 保育士証取得に関する規程

昭和46年4月1日制定

(最近改正 平成27年10月29日)

**第1条** 本学学則第37条の規定に基づき本規則を定める。

**第2条** 本学において保育士証を取得できる者は、幼児教育学科に入学し、所定の単位を修得した者とする。

**第3条** 保育士証を得ようとする者は、以下の通り履修し、所定の単位を修得しなければならない。

- (1) 学則第32条に定める卒業の要件として指定した授業科目とその単位。
- (2) 共通科目8単位以上。体育に関する講義及び実技(それぞれ1単位)を含む。
- (3) 児童福祉法施行規則に規定された別表第1・第2に掲げる学則規定科目とその単位。

**第4条** 保育士証の申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

**第5条** 学則第31条(1)号に基づき、次に掲げる授業科目は30時間の授業をもって1単位とする。

・体育講義

**第6条** 学則第31条(2)号に基づき、次に掲げる授

業科目は15時間の授業をもって1単位とする。

- ・成蹊基礎セミナー
- ・健康とスポーツ
- ・キャリア演習(インターンシップ)
- ・コンピュータリテラシーA
- ・コンピュータリテラシーB
- ・情報処理概論
- ・保育・教職実践演習(幼稚園)
- ・国語

**第7条** 学則第31条(3)号に基づき、次に掲げる授業科目は30時間の授業をもって1単位とする。

・体育実技

**第8条** 学則第31条(3)号に基づき、次に掲げる授業科目は40時間の授業をもって1単位とする。

- ・保育実習Ⅰ
- ・保育実習Ⅱ
- ・保育実習Ⅲ

### 附 則

この規程は、平成26年4月1日から施行する。ただし、平成28年度入学生から適用する。

|                  |                    | 第 1 欄         |    |                           | 第 2 欄          |    |      |   |
|------------------|--------------------|---------------|----|---------------------------|----------------|----|------|---|
| 系 列              | 教 科 目              | 授業形態          | 単位 | 本学授業科目名                   | 授業形態           | 単位 | 修得単位 |   |
| 別<br>表<br>第<br>1 | 保育の本質・<br>目的に関する科目 | 保 育 原 理       | 講義 | 2                         | 保 育 原 理        | 講義 | 2    | 2 |
|                  |                    | 教 育 原 理       | 講義 | 2                         | 教 育 原 理        | 講義 | 2    | 2 |
|                  |                    | 児 童 家 庭 福 祉   | 講義 | 2                         | 児 童 家 庭 福 祉    | 講義 | 2    | 2 |
|                  |                    | 社 会 福 祉       | 講義 | 2                         | 社 会 福 祉        | 講義 | 2    | 2 |
|                  |                    | 相 談 援 助       | 演習 | 1                         | 相 談 援 助        | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    | 社 会 的 養 護     | 講義 | 2                         | 社 会 的 養 護      | 講義 | 2    | 2 |
|                  |                    | 保 育 者 論       | 講義 | 2                         | 教 職 論          | 講義 | 2    | 2 |
|                  | 保育の対象<br>の理解に関する科目 | 保育の心理学Ⅰ       | 講義 | 2                         | 教 育 心 理 学      | 講義 | 2    | 2 |
|                  |                    | 保育の心理学Ⅱ       | 演習 | 1                         | 発 達 心 理 学      | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    | 子どもの保健Ⅰ       | 講義 | 4                         | 子 ども の 保 健 Ⅰ   | 講義 | 4    | 4 |
|                  |                    | 子どもの保健Ⅱ       | 演習 | 1                         | 子 ども の 保 健 Ⅱ   | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    | 子どもの食と栄養      | 演習 | 2                         | 子 ども の 食 と 栄 養 | 演習 | 2    | 2 |
|                  |                    | 家 庭 支 援 論     | 講義 | 2                         | 家 庭 支 援 論      | 講義 | 2    | 2 |
|                  | 保育の内容・<br>方法に関する科目 | 保 育 課 程 論     | 講義 | 2                         | 教 育 課 程 論      | 講義 | 2    | 2 |
|                  |                    | 保 育 内 容 総 論   | 演習 | 1                         | 保 育 内 容 総 論 Ⅰ  | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    | 保 育 内 容 演 習   | 演習 | 5                         | 健 康            | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    |               |    |                           | 人 間 関 係        | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    |               |    |                           | 環 境            | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    |               |    |                           | 言 葉            | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    |               |    |                           | 表 現            | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    | 乳 児 保 育       | 演習 | 2                         | 乳 児 保 育        | 演習 | 2    | 2 |
|                  |                    | 障 害 児 保 育     | 演習 | 2                         | 障 害 児 保 育      | 演習 | 2    | 2 |
|                  |                    | 社 会 的 養 護 内 容 | 演習 | 1                         | 社 会 的 養 護 内 容  | 演習 | 1    | 1 |
|                  | 保 育 相 談 支 援        | 演習            | 1  | 保 育 相 談 支 援               | 演習             | 1  | 1    |   |
|                  | 保育の内容・<br>方法に関する科目 | 保 育 の 表 現 技 術 | 演習 | 4                         | 幼 児 音 楽        | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    |               |    |                           | 幼 児 造 形        | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    |               |    |                           | 幼 児 体 育        | 演習 | 1    | 1 |
|                  |                    |               |    |                           | 児 童 文 化        | 演習 | 1    | 1 |
|                  | 保育実習               | 保 育 実 習 Ⅰ     | 実習 | 4                         | 保 育 実 習 Ⅰ      | 実習 | 4    | 4 |
|                  |                    | 保 育 実 習 指 導 Ⅰ | 演習 | 2                         | 保 育 実 習 指 導 Ⅰ  | 演習 | 2    | 2 |
| 総合演習             | 保 育 実 践 演 習        | 演習            | 2  | 保 育 ・ 教 職 実 践 演 習 (幼 稚 園) | 演習             | 2  | 2    |   |

| 第 1 欄            |                |         |     |         | 第 2 欄   |     |                       |   |
|------------------|----------------|---------|-----|---------|---------|-----|-----------------------|---|
| 系 列              | 教 科 目          | 授業形態    | 単 位 | 本学授業科目名 | 授業形態    | 単 位 | 修得単位                  |   |
| 別<br>表<br>第<br>2 | 保育の本質・目的に関する科目 |         |     |         |         |     | 9 単位以上（うち、保育実習3 単位以上） |   |
|                  | 保育の対象の理解に関する科目 |         |     | 生涯発達心理学 | 講義      | 2   |                       |   |
|                  | 保育の内容・方法に関する科目 |         |     |         | 臨床心理学   | 講義  |                       | 2   |
|                  |                |         |     |         | 保育内容総論Ⅱ | 演習  |                       | 1   |
|                  | 保育の表現技術        |         |     | 15 単位以上 | 保育方法論   | 講義  |                       | 2   |
|                  |                |         |     |         | 子育て支援演習 | 演習  |                       | 1   |
|                  |                |         |     |         | 国語      | 演習  |                       | 2   |
|                  |                |         |     |         | 音楽      | 演習  |                       | 2   |
|                  |                |         |     |         | 図画工作    | 演習  |                       | 2   |
|                  |                |         |     |         | 体育      | 演習  |                       | 2   |
|                  |                |         |     |         | 器楽Ⅰ     | 実技  |                       | 1   |
|                  |                |         |     |         | 器楽Ⅱ     | 実技  | 1                     |   |
|                  | 保育実習           | 保育実習Ⅱ   | 実習  | 2       | 保育実習Ⅱ   | 実習  | 2                     | い<br>ず<br>れ<br>か<br>3<br>単<br>位<br>以<br>上 |
|                  |                | 保育実習指導Ⅱ | 演習  | 1       | 保育実習指導Ⅱ | 演習  | 1                     |   |
|                  |                | 保育実習Ⅲ   | 実習  | 2       | 保育実習Ⅲ   | 実習  | 2                     |   |
| 保育実習指導Ⅲ          |                | 演習      | 1   | 保育実習指導Ⅲ | 演習      | 1   |                       |   |

## 栄養士免許証取得に関する規程

昭和49年4月1日制定

(最近改正 平成27年10月29日)

**第1条** 本学学則第35条の規定に基づき本規則を定める。

**第2条** 本学において栄養士免許証を取得できる者は、栄養学科の学生にして入学あるいは転入学に際し学長の許可した者1学年当たり120名とする。

**第3条** 本学において栄養士免許証を得ようとする者は、以下の通り履修し、所定の単位を修得しなければならない。

- (1) 学則第32条に定める卒業の要件として指定した授業科目とその単位。

- (2) 栄養士法施行規則に規定された別表の第1欄に掲げる教育内容区分ごとに、第2欄に掲げる授業科目について第2欄に掲げる必修単位を修得するものとする。

**第4条** 栄養士免許証の申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

**第5条** 学則第31条に基づき、別表第2欄に掲げる授業科目の内、給食管理校外実習Ⅰについては30時間の授業をもって1単位とする。

### 附 則

この規程は、平成28年度入学生および転入学生から適用する。

別表

| 第 1 欄       |                |                | 第 2 欄   |                |                |    |    |
|-------------|----------------|----------------|---------|----------------|----------------|----|----|
| 栄養士法施行規則等規定 |                |                | 本学授業科目名 | 必修単位           |                |    |    |
| 教育内容        | 単位数            |                |         | 講義<br>又は<br>演習 | 実験<br>又は<br>実習 |    |    |
|             | 講義<br>又は<br>演習 | 実験<br>又は<br>実習 |         |                |                |    |    |
| 社会生活と健康     | 4              | 4              | 公衆衛生学   | 2              |                |    |    |
|             |                |                | 社会福祉概論  | 2              |                |    |    |
| 人体の構造と機能    | 8              |                | 解剖生理学Ⅰ  | 2              |                |    |    |
|             |                |                | 解剖生理学Ⅱ  | 2              |                |    |    |
|             |                |                | 生化学     | 2              |                |    |    |
|             |                |                | 生化学実験   |                | 1              |    |    |
| 食品と衛生       | 6              |                | 運動生理学   | 2              |                |    |    |
|             |                |                | 食品学総論   | 2              |                |    |    |
|             |                |                | 食品学各論   | 2              |                |    |    |
|             |                |                | 食品学実験   |                | 1              |    |    |
|             |                |                | 食品学実習   |                | 1              |    |    |
| 食品衛生学       | 6              |                | 食品衛生学Ⅰ  | 2              |                |    |    |
|             |                | 食品衛生学実験        |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 栄養と健康          | 8       | 栄養学総論Ⅰ         | 2              |    |    |
|             |                |                |         | 栄養学総論Ⅱ         | 2              |    |    |
|             |                |                |         | 応用栄養学          | 2              |    |    |
|             |                | 栄養の指導          | 6       | 応用栄養学実習        |                | 1  |    |
| 臨床栄養学Ⅰ      | 2              |                |         |                |                |    |    |
| 臨床栄養学実習     |                |                |         | 1              |                |    |    |
| 公衆栄養学       | 2              |                |         |                |                |    |    |
| 給食の運営       | 4              | 栄養教育論Ⅰ         | 2       |                |                |    |    |
|             |                | 栄養教育論Ⅱ         | 2       |                |                |    |    |
|             |                | 栄養教育論実習Ⅰ       |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 栄養教育論実習Ⅱ       |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 調理学            | 2       |                |                |    |    |
|             |                | 調理学実習Ⅰ         |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 調理学実習Ⅱ         |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 調理学実習Ⅲ         |         | 1              |                |    |    |
| 給食管理        | 7              | 給食管理論Ⅰ         | 2       |                |                |    |    |
|             |                | 給食管理論Ⅱ         | 2       |                |                |    |    |
|             |                | 給食管理実習Ⅰ        |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 給食管理実習Ⅱ        |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 給食管理校外実習Ⅰ      |         | 1              |                |    |    |
|             |                | 小計             | 36      | 14             | 小計             | 38 | 14 |
|             |                | 合計             | 50      |                | 合計             | 52 |    |

## 調理師免許証取得に関する規程

平成15年4月1日制定

(最近改正 平成27年11月26日)

**第1条** 本学学則第36条の規定に基づき本規則を定める。

**第2条** 本学において調理師免許証を取得できる者は、調理・製菓学科調理コースの学生にして入学に際し学長の許可した者80名とする。

**第3条** 調理師免許証を得ようとする者は、以下の通り履修し、所定の単位を修得しなければならない。

- (1) 学則第32条に定める卒業の要件として指定した授業科目とその単位。
- (2) 調理師法施行規則の一部を改正する省令に規定された別表1, 2の第1欄に掲げる教育内容区分ごとに、第2欄に掲げる授業科目について第2欄に掲げる必修時間を学修

するものとする。

**第4条** 転入学については学則の定めるところによるが、調理師法に基づき調理師養成施設として指定を受けた大学の指定学科に在学しなかった者には、本規則を適用しない。

**第5条** 調理師免許証の申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

**第6条** 学則第31条に基づき、次に掲げる授業科目は30時間の授業をもって1単位とする。

- ・食品衛生学実習
- ・フードサービス実習

**第7条** 学則第40条に基づき、調理実習諸経費を徴収する。金額については年度当初に通知する。

### 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

別表1

| 第 1 欄      |                          |                       | 第 2 欄      |      |      |
|------------|--------------------------|-----------------------|------------|------|------|
| 調理師法施行規則   |                          |                       | 本学授業科目名    | 必修時間 | 必修単位 |
| 教育内容       | 規定時間                     | 規定単位                  |            |      |      |
| 食生活と健康     | 90                       | 3                     | 食生活と健康 I   | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食生活と健康 II  | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食生活と健康 III | 30   | 2    |
| 食品と栄養の特性   | 150                      | 5                     | 食品学 I      | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食品学 II     | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 栄養学 I      | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 栄養学 II     | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 栄養学 III    | 30   | 2    |
| 食品の安全と衛生   | 150<br>(実習30時間<br>以上を含む) | 5<br>(実習1単位<br>以上を含む) | 食品衛生学 I    | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食品衛生学 II   | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食品衛生学 III  | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食品衛生学 IV   | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食品衛生学実習    | 30   | 1    |
| 調理理論と食文化概論 | 180                      | 6                     | 調理理論 I     | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 調理理論 II    | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 調理理論 III   | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 調理理論 IV    | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 調理理論 V     | 30   | 2    |
|            |                          |                       | 食文化概論      | 30   | 2    |
| 調理実習       | 300                      | 10                    | 調理実習 I     | 60   | 1    |
|            |                          |                       | 調理実習 II    | 60   | 1    |
|            |                          |                       | 調理実習 III   | 60   | 1    |
|            |                          |                       | 調理実習 IV    | 60   | 1    |
|            |                          |                       | 調理実習 V     | 60   | 1    |
| 総合調理実習     | 90                       | 3                     | 総合調理実習     | 90   | 2    |

別表2

| 第 1 欄             |  | 第 2 欄     |      |      |
|-------------------|--|-----------|------|------|
| 調理師法施行規則<br>教育内容  |  | 本学授業科目名   | 必修時間 | 必修単位 |
| 高度調理技術実習          |  |           |      |      |
| フードサービス実習         |  | フードサービス実習 | 30   | 1    |
| 調理に関する国際コミュニケーション |  | フードランゲージ  | 30   | 2    |

# 司書課程修了証書取得に関する規程

平成5年4月1日制定

(最近改正 平成27年10月29日)

**第1条** 本学学則第38条の規定に基づき本規則を定める。

**第2条** 本学において司書課程修了証書を取得できる学科は次の通りとする。

- (1) 生活デザイン学科
- (2) 調理・製菓学科
- (3) 栄養学科
- (4) 幼児教育学科
- (5) 観光学科
- (6) グローバルコミュニケーション学科
- (7) 経営会計学科

**第3条** 司書課程修了証書を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件を満たし、かつ、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** 司書課程を履修する者は所定の期日までに司書課程履修料を納入しなければならない。

**2** 履修料（2学期）は16,900円とする。

**3** 一旦収受した履修料は返還しない。

**第5条** 司書課程修了証書の申請に関する手続及び経費については、別にこれを定める。

別表

| 本学授業科目名   | 修得単位 |                      |
|-----------|------|----------------------|
| 生涯学習概論    | 2    |                      |
| 図書館概論     | 2    |                      |
| 図書館制度・経営論 | 2    |                      |
| 図書館情報技術論  | 2    |                      |
| 図書館サービス概論 | 2    |                      |
| 情報サービス論   | 2    |                      |
| 児童サービス論   | 2    |                      |
| 情報サービス演習1 | 1    |                      |
| 情報サービス演習2 | 2    |                      |
| 図書館情報資源概論 | 2    |                      |
| 情報資源組織論   | 2    |                      |
| 情報資源組織演習1 | 1    |                      |
| 情報資源組織演習2 | 1    |                      |
| 図書館基礎特論   | 1    | 単2<br>位科<br>以上<br>目2 |
| 図書館情報資源特論 | 1    |                      |
| 図書・図書館史   | 1    |                      |

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

# 司書教諭課程修了証書取得に関する規程

平成10年10月29日制定

(最近改正 平成27年10月29日)

**第1条** 本学学則第34条の規定に基づき本規則を定める。

**第2条** 本学において司書教諭課程修了証書を取得できる学科は次の通りとする。

- (1) 生活デザイン学科
- (2) グローバルコミュニケーション学科

**第3条** 司書教諭課程修了証書を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件及び学則第33条に定める教育職員免許状取得の要件を満たし、かつ、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** 司書教諭課程を履修する者は所定の期日までに司書教諭課程履修料を納入しなければならない。

2 履修料（1学期）は8,450円とする。

3 一旦収受した履修料は返還しない。

**第5条** 司書教諭課程修了証書の申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

別表

| 本学授業科目名      | 修得単位 |
|--------------|------|
| 学校経営と学校図書館   | 2    |
| 学校図書館メディアの構成 | 2    |
| 学習指導と学校図書館   | 2    |
| 読書と豊かな人間性    | 2    |
| 情報メディアの活用    | 2    |

# 衣料管理士資格認定証取得に関する規程

昭和52年4月10日制定

(最近改正 平成27年10月29日)

**第1条** 本学生生活デザイン学科に日本衣料管理協会の衣料管理士認定規程に基づく二級衣料管理士資格認定証を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程を履修することができる者は、本学生生活デザイン学科在學生にして、第2年次進級に際して願い出て学長の許可を受けた者48名とする。

**第3条** 本教育課程における授業科目及び単位は、別表の通りとする。

**第4条** 二級衣料管理士資格認定証を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件を満たし、かつ、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

2 所定単位の一部が未修得の者は、卒業後1年以内に再度履修のうえ単位を修得すれば、衣料管理士資格認定証を取得することができる。

**第5条** 転入学については学則の定めるところによるが、日本衣料管理協会の衣料管理士規程に基づき、衣料管理士養成大学として認定を受けた大学の指定学科に在學しなかった者には、本規則を適用しない。

**第6条** 衣料管理士資格取得に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入學生から適用する。

別表

| 本学授業科目名         | 修得単位 |
|-----------------|------|
| ア パ レ ル 織 維 学   | 2    |
| ア パ レ ル 材 料 学   | 2    |
| 材 料 学 実 験       | 1    |
| 染 色 加 工 学       | 2    |
| 織 維 加 工 学       | 2    |
| 被 服 整 理 学       | 2    |
| 被 服 整 理 学 実 験   | 1    |
| アパレル設計実習Ⅰ       | 1    |
| アパレル設計実習Ⅲ       | 1    |
| ファッションデザイン論     | 2    |
| 業 界 研 究         | 2    |
| 色 彩 学           | 2    |
| ファッションビジネス概論    | 2    |
| マ ー ケ テ ィ ン グ 論 | 2    |
| 衣 環 境 学 実 験     | 1    |
| 衣 環 境 学         | 2    |
| ファッション心理学       | 2    |
| テキスタイル基礎実験(注)   | 1    |

(注) 1年次に必ず受講しておかなければならない。

# 秘書士資格認定証取得に関する規程

昭和54年4月1日制定

(最近改正 平成29年2月3日)

**第1条** 本学観光学科に全国大学実務教育協会による秘書士資格認定に関する内規に基づく秘書士資格認定を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程における授業科目及び単位は、別表の通りとする。

**第3条** 秘書士資格認定証を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件を満たし、かつ、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** 秘書士資格認定証交付申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成29年度入学生から適用する。

別表

| 本学授業科目名      | 単位 | 修得単位     |
|--------------|----|----------|
| 秘書学概論        | 2  | 2        |
| 秘書実務         | 2  | 2        |
| 実用英語Ⅰ        | 2  | 4科目8単位以上 |
| 実習英語Ⅱ        | 2  |          |
| 日本語表現        | 2  |          |
| 観光調査法        | 2  |          |
| 接遇実践         | 2  |          |
| 簿記概説         | 2  |          |
| インターンシップA    | 2  |          |
| インターンシップB    | 2  |          |
| 情報処理概論(注)    | 2  | 2単位以上    |
| 情報とネットワーク    | 2  |          |
| 情報処理演習A      | 2  |          |
| 情報処理演習B      | 2  |          |
| 観光マーケティング    | 2  | 2単位以上    |
| 観光ビジネス論      | 2  |          |
| 暮らしと経済(注)    | 2  | 2単位以上    |
| キャリアプランニングⅠ  | 2  |          |
| キャリアプランニングⅡ  | 2  |          |
| ホスピタリティー論(注) | 2  |          |
| 国際観光論        | 2  |          |

(注) 共通科目として開講

# フードスペシャリスト資格取得に関する規程

平成14年4月1日制定

(最近改正 平成27年11月26日)

**第1条** 本学調理・製菓学科調理コース・製菓コースに日本フードスペシャリスト協会のフードスペシャリスト養成カリキュラムに基づくフードスペシャリスト資格を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程における授業科目及び単位は、別表の通りとする。

**第3条** フードスペシャリスト資格を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件を満たし、かつ、別表に掲げる所定の単位を修得するとともに、日本フードスペシャリスト協会の実施する資格認定試験に合格しなければならない。

**第4条** フードスペシャリスト資格取得に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

別表

### 調理コース

| 本学授業科目名     | 修得単位 |
|-------------|------|
| フードスペシャリスト論 | 2    |
| 食品評価演習      | 1    |
| 食品学 I       | 2    |
| 食品学 II      | 2    |
| 食品加工学       | 2    |
| 食物学演習       | 2    |
| 食品衛生学 I     | 2    |
| 調理理論 I      | 2    |
| 調理実習 I      | 1    |
| 調理実習 II     | 1    |
| 栄養学 I       | 2    |
| 栄養学 II      | 2    |
| 栄養学 III     | 2    |
| 食料経済学       | 2    |
| 食文化概論       | 2    |
| フードサービス実習   | 1    |

### 製菓コース

| 本学授業科目名     | 修得単位 |
|-------------|------|
| フードスペシャリスト論 | 2    |
| 食品評価演習      | 1    |
| 食品学 I       | 2    |
| 食品学 II      | 2    |
| 食品加工学       | 2    |
| 食物学演習       | 2    |
| 食品衛生学 I     | 2    |
| 調理理論 I      | 2    |
| 調理実習 I      | 1    |
| 製菓実習 I      | 1    |
| 栄養学 I       | 2    |
| 栄養学 II      | 2    |
| 食料経済学       | 2    |
| フードコーディネート論 | 2    |

# フードコーディネーター3級資格取得に関する規程

平成19年3月15日制定

(最近改正 平成27年11月26日)

**第1条** 本学調理・製菓学科フードコーディネーターコースに日本フードコーディネーター協会のフードコーディネーター3級養成カリキュラムに基づくフードコーディネーター3級資格を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程における授業科目及び単位は別表の通りとする。

**第3条** フードコーディネーター3級資格を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件を満たし、かつ、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** フードコーディネーター3級資格取得に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

別表

| 本学授業科目名         | 修得単位 |
|-----------------|------|
| キャリアディベロップメント   | 2    |
| 栄 養 学 I         | 2    |
| 栄 養 学 II        | 2    |
| 栄 養 学 III       | 2    |
| 食 品 学 II        | 2    |
| 食 品 加 工 学       | 2    |
| 食 文 化 概 論       | 2    |
| 食 品 衛 生 学 I     | 2    |
| 調 理 学 II        | 2    |
| 調 理 学 実 習 I     | 1    |
| フードコーディネーター論    | 2    |
| フードマネジメント論      | 2    |
| テーブルコーディネーター実習I | 1    |
| レストランサービス論      | 2    |
| フードビジネス演習       | 1    |

# レストランサービス技能検定3級資格取得に関する規程

平成19年3月15日制定

(最近改正 平成27年11月26日)

**第1条** 本学調理・製菓学科フードコーディネーターコースに日本ホテル・レストランサービス技能協会のレストランサービス技能検定受検資格に基づくレストランサービス技能検定3級資格を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程における授業科目及び単位は別表の通りとする。

**第3条** レストランサービス技能検定3級資格を得ようとする者は、学則第32条に定める卒業要件を満たし、かつ、別表に掲げる所定の単位を修得するとともに、日本ホテル・レストランサービス技能協会の実施する技能検定に合格しなければならない。

**第4条** レストランサービス技能検定3級資格取得に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

別表

| 本学授業科目名       | 修得単位 |
|---------------|------|
| キャリアディベロップメント | 2    |
| 食 品 学 II      | 2    |
| 食 品 加 工 学     | 2    |
| 食 文 化 概 論     | 2    |
| 食 品 衛 生 学 I   | 2    |
| 調 理 学 II      | 2    |
| カ フ ェ 実 習     | 1    |
| フードマネジメント論    | 2    |
| レストランサービス論    | 2    |
| レストランサービス実習   | 1    |
| 公 衆 衛 生 ・ 法 規 | 2    |

# 上級ビジネス実務士資格認定証取得に関する規程

平成28年3月17日制定

**第1条** 本学経営会計学科に全国大学実務教育協会による上級ビジネス実務士資格認定に関する規程に基づくビジネス実務士資格認定を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程における授業科目及び単位は、別表の通りとする。

**第3条** 上級ビジネス実務士資格認定証を得ようとする者は、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** 上級ビジネス実務士資格認定証交付申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

別表

| 本学授業科目名          | 単位 | 修得単位       |
|------------------|----|------------|
| ビジネス実務総論         | 2  | 2          |
| ビジネス実務演習         | 2  | 2          |
| 専門演習Ⅰ            | 2  | 2          |
| 初級簿記Ⅰ            | 1  | 16<br>単位以上 |
| 初級簿記Ⅱ            | 2  |            |
| 中級簿記Ⅰ            | 1  |            |
| 中級簿記Ⅱ            | 2  |            |
| ビジネスマナーⅠ         | 2  |            |
| ビジネスマナーⅡ         | 2  |            |
| ビジネス情報処理         | 2  |            |
| ビジネス情報処理演習Ⅰ      | 2  |            |
| ビジネス情報処理演習Ⅱ      | 2  |            |
| ビジネス情報処理演習Ⅲ      | 2  |            |
| コンピュータ会計演習Ⅰ      | 2  |            |
| 経営学              | 2  |            |
| 会計学              | 2  |            |
| マーケティング          | 2  |            |
| ビジネスコミュニケーション(注) | 2  |            |
| 成蹊基礎セミナー(注)      | 2  |            |
| キャリアプランニングⅠ      | 2  |            |

(注) 共通科目として開講

# 製菓衛生師資格取得に関する規程

平成28年3月17日制定

**第1条** 本学調理・製菓学科製菓コースに製菓衛生師資格を得るための教育課程を置く。

**第2条** 大阪成蹊短期大学において製菓衛生師資格を取得できる者は、調理・製菓学科製菓コースの学生にして入学に際し学長の許可した者40名とする。

**第3条** 製菓衛生師資格を得ようとする者は、別表に掲げる本学授業科目の必修時間を学修するとともに、製菓衛生師試験に合格しなければならない。

**第4条** 転入学については学則の定めるところによるが、製菓衛生師法に基づき製菓衛生師養成施設として指定を受けた大学の指定学科に在学しなかった者には、本規則を適用しない。

**第5条** 製菓衛生師試験受験の申請に関する手続及び経費については、別にこれを定める。

**第6条** 学則第40条に基づき、製菓実習諸経費を徴収する。金額については年度当初に通知する。

別表

| 製菓衛生師養成指定教科科目 |      | 本学授業科目名 | 必修時間 |
|---------------|------|---------|------|
| 衛生法規          |      | 衛生法規    | 30   |
| 公衆衛生学         |      | 公衆衛生学Ⅰ  | 30   |
|               |      | 公衆衛生学Ⅱ  | 30   |
|               |      | 公衆衛生学Ⅲ  | 30   |
| 食品学           |      | 食品学Ⅰ    | 30   |
|               |      | 食品学Ⅱ    | 30   |
| 食品衛生学         |      | 食品衛生学Ⅰ  | 30   |
|               |      | 食品衛生学Ⅱ  | 30   |
|               |      | 食品衛生学Ⅲ  | 30   |
|               |      | 食品衛生学Ⅳ  | 30   |
|               |      | 食品衛生学実習 | 30   |
| 栄養学           |      | 栄養学Ⅰ    | 30   |
|               |      | 栄養学Ⅱ    | 30   |
| 社会            |      | 社会Ⅰ     | 30   |
|               |      | 社会Ⅱ     | 30   |
| 製菓理論及び実習      | 製菓理論 | 製菓理論Ⅰ   | 30   |
|               |      | 製菓理論Ⅱ   | 30   |
|               |      | 製菓理論Ⅲ   | 30   |
|               |      | 製菓理論Ⅳ   | 30   |
|               |      | 製菓理論Ⅴ   | 30   |
|               | 製菓実習 | 製菓実習Ⅰ   | 60   |
|               |      | 製菓実習Ⅱ   | 60   |
|               |      | 製菓実習Ⅲ   | 60   |
|               |      | 製菓実習Ⅳ   | 60   |
|               |      | 製菓実習Ⅴ   | 60   |
|               |      | 製菓実習Ⅵ   | 60   |
|               |      | 製菓実習Ⅶ   | 60   |

## こども音楽療育士資格取得に関する規程

平成28年3月17日制定

**第1条** 本学幼児教育学科に全国大学実務教育協会によるこども音楽療育士資格取得に関する規程に基づくこども音楽療育士資格を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程における授業科目及び単位は、別表の通りとする。

**第3条** こども音楽療育士資格を得ようとする者は、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** こども音楽療育士資格認定証交付申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

### 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する

別表

| 本学授業科目名   | 単位 | 修得単位  |
|-----------|----|-------|
| こども音楽療育概論 | 2  | 2     |
| こども音楽療育演習 | 1  | 1     |
| こども音楽療育実習 | 1  | 1     |
| 教育心理学     | 2  | 4単位以上 |
| 発達心理学     | 1  |       |
| 生涯発達心理学   | 2  |       |
| 臨床心理学     | 2  |       |
| 障害児保育     | 2  | 2単位以上 |
| 子どもの保健Ⅰ   | 4  |       |
| 子どもの保健Ⅱ   | 1  | 4単位以上 |
| 音楽        | 2  |       |
| 幼児音楽      | 1  |       |
| 器楽Ⅰ       | 1  |       |
| 器楽Ⅱ       | 1  |       |

# 観光ビジネス実務士資格認定証取得に関する規程

平成28年3月17日制定

**第1条** 本学観光学科に全国大学実務教育協会による観光ビジネス実務士資格認定に関する規程に基づく観光ビジネス実務士資格認定を得るための教育課程を置く。

**第2条** 本教育課程における授業科目及び単位は、別表の通りとする。

**第3条** 観光ビジネス実務士資格認定証を得ようとする者は、別表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。

**第4条** 観光ビジネス実務士資格認定証交付申請に関する手続き及び経費については、別にこれを定める。

## 附 則

この規程は、平成28年度入学生から適用する。

別表

| 本学授業科目名              | 単位 | 修得単位                   |
|----------------------|----|------------------------|
| 観 光 総 論              | 2  | 2                      |
| 観 光 ビ ジ ネ ス 論        | 2  | 2                      |
| 観 光 マ ー ケ テ ィ ン グ    | 2  | 4<br>単<br>位<br>以<br>上  |
| 観 光 ま ち づ くり 論       | 2  |                        |
| 国 際 観 光 論            | 2  |                        |
| 観 光 文 化 論            | 2  |                        |
| ホスピタリティー論(注)         | 2  | 4<br>単<br>位<br>以<br>上  |
| 宿 泊 業 実 務 演 習        | 2  |                        |
| 旅 行 業 実 務 演 習        | 2  |                        |
| 運 輸 業 実 務 演 習        | 2  |                        |
| 地 域 文 化 遺 産 の 活 性 化  | 2  | 20<br>単<br>位<br>以<br>上 |
| 実 用 英 語 I            | 2  |                        |
| 成 蹊 基 礎 セ ミ ナ ー (注)  | 2  |                        |
| カ リ ア プ ラ ン ニ ン グ I  | 2  |                        |
| カ リ ア プ ラ ン ニ ン グ II | 2  |                        |
| 日 本 語 表 現            | 2  |                        |
| イ ン タ ー ン シ ッ プ A    | 2  |                        |
| イ ン タ ー ン シ ッ プ B    | 2  |                        |
| マ ー ケ テ ィ ン グ 入 門    | 2  |                        |

(注) 共通科目として開講

## 既修得単位認定の取扱いに関する規程

昭和62年2月17日制定

(最近改正 平成20年1月24日)

**第1条** この規程は、学則第32条の2(1)号に定める既修得単位認定の取扱いについて定めるものとする。

**第2条** 本学入学以前に、短期大学又は大学において修得した単位のある者は、願い出により、本学所定の単位として認めることがある。

2 単位の認定を受けようとする者は、入学後、オリエンテーション終了日までに、単位修得証明書及び学業成績証明書並びに授業内容を判断することができる資料（シラバス・教科書等）を添えて、学長に願い出なければならない。

**第3条** 前条の単位認定は、次の各号に定める範囲とする。

- (1) 共通科目（「履修に関する規程」別表第1）
  - (ア) I群の本学共通科目と同一もしくは類似の科目について、合計2単位を超えない範囲とする。ただし、外国人留学生は、その者の第一言語を除く科目とする。
  - (イ) II・III・IV・V群の本学共通科目と同一もしくは類似の科目について、合計10単位を超えない範囲とする。

- (2) 学科科目（「履修に関する規程」別表第1）  
当該学生の在籍する学科科目と同一もしくは類似の科目について、合計30単位を超えない範囲とする。

- (3) 資格取得に関する科目  
教職に関する科目（「履修に関する規程」別表第2）、司書教諭に関する科目（「履修に関する規程」別表第3）、司書に関する科目（「履修に関する規程」別表第4）等については、本学において開設している授業科目と同一もしくは類似の科目について、合計15単位を超えない範囲とする。

**第4条** 単位認定の総数は、前条各号を合わせて学則第32条の3に定めるところによる。

**第5条** 願い出のあった授業科目の単位の認定及び成績は、当該科目に関係する学科または審議会等で協議の上、教務委員会で審議し、教授会の議を経て決定する。

### 附 則

この規程は、平成20年4月1日から施行する。ただし、第3条共通科目については、平成20年度入学生から適用する。

## 単位互換制度に関する規程

平成15年4月1日制定

**第1条** この規程は、学則第32条の2(2)号及び(3)号、並びに学則第46条の2の規定に基づき、本学が単位互換について協定した短期大学又は大学（以下「協定校」という）との間における学生の履修及び単位の認定等に関する取扱いについて定めるものとする。

（協定校における履修）

**第2条** 協定校の授業科目を履修しようとする者は、所定の期日までに協定校との協議により定められた願い出及び本学所定の単位互換履修願を提出しなければならない。

2 願い出の提出期日は学期ごとに行われるオリエンテーション終了日までとするが、協定校との協議により別に定める場合もある。

3 協定校における修学期間は、1年又は1学期とする。

（単位認定）

**第3条** 協定校で受講した授業科目を、本学授業科目に該当する単位として認定を受けようとする者は、必要な書類を添えて、学長に願い出なければならない。

2 願い出の提出期日は、学期ごとに行われる本学の成績発表日までとするが、協定校との協議に

より別に定める場合もある。

**第4条** 前条で願い出のあった科目の単位の認定については、当該科目に関係する学科または審議会等で協議の上、教務委員会が審議し認定する。

2 修得した単位のうち、本学科目として認定できない科目の単位は、すべて他大学における履修科目として教務委員会で審議し認定する。

3 単位認定の総数は、既修得単位認定の取扱いに関する規程第3条および第4条に準ずる。

4 単位修得を認定された授業科目の成績の評価は、次の通りとする。協定校からの成績評価が、

- (1) 60～69点、6点、可、Cのものは、6点とする。
- (2) 70～79点、7点、良、Bのものは、7点とする。
- (3) 80点～89点以上、8点以上、優、Aのものは、8点とする。

- (4) 90点以上、9点以上、秀、Sのものは、9点とする。

ただし、上記の基準で評価できない場合は、教務委員会において審議し決定する。

(他大学からの履修生受け入れ)

**第5条** 協定校から本学の授業科目の履修を願い出た場合は、協定によって定める所定の手続きにより、単位互換履修生として本学での修学を許可することができる。

2 単位互換履修生の本学における修学期間は、1年又は1学期とする。

**第6条** 単位互換履修生の履修した授業科目の成績評価は、本学の成績評価に準じて、授業担当者がこれを行う。

**第7条** 単位互換履修生の授業料は、協定校との協議に基づき、これを定める。

## 他大学における科目等履修に関する規程

昭和62年4月1日制定  
(最近改正 平成16年4月1日)

**第1条** この規程は、学則第32条の2(2)号の実施に関して必要な事項を定めるものとする。

**第2条** 学則第32条の2(2)号に基づき、本学学生が他の短期大学又は大学（以下「他大学」という）の授業科目の履修を願い出た場合は、本学教授会の承認を経て、当該他大学と協議の上その選考を受け、当該他大学の科目等履修生となることができる。

**第3条** 他大学の授業科目を履修しようとする者は、所定の期日までに所定の他大学における科目等履修願を提出しなければならない。

2 提出の期日は、前期においては2月末日、後

期においては7月15日までとする。

**第4条** 他大学において科目等履修生として修学できる期間は1年又は1学期とする。

**第5条** 他大学における科目等履修生が他大学で修得した単位の認定は、既修得単位認定の取扱いに関する規程第5条の定めるところによる。

**第6条** 単位認定の総数は、既修得単位認定の取扱いに関する規程第3条及び第4条に準ずる。

**第7条** 他大学における科目等履修生は当該他大学の諸規定を厳守しなければならない。

**第8条** 他大学における科目等履修を許可された者の本学の授業料は、全額を徴収する。ただし、特別の事情のある場合には、教授会の議を経て減免することができる。

## 外国の短期大学等への留学に関する規程

平成12年4月1日制定  
(最近改正 平成16年4月1日)

**第1条** この規程は学則第32条の2(3)号の実施に

関して必要な事項を定めるものとする。

**第2条** 本学において教育上有益と認めるときは、外国の短期大学又は大学との協議により、学生に

休学することなく、当該短期大学等に留学することを認めることがある。

**第3条** 前条により外国の短期大学等に留学する学生には、他大学における科目等履修に関する規程を準用する。

**第4条** 第2条の規定によらずして休学して留学し、帰国後に本学における単位認定を受けようとする者は、所定の留学届を学長に提出しなければならない。

- (1) この規程における留学の対象となる外国の短期大学等とは、短期大学学長が認定する短期大学及び学位の授与権をもつ大学とする。

る。

- (2) 留学届には、留学先、滞在予定住所、専攻学部学科、留学期間及び留学の目的を明記し、原則として、受け入れ機関の入学または授業科目履修の許可書を添えなければならない。

**第5条** 前条に規定する留学生在が外国の短期大学等で修得した単位の認定には、既修得単位認定の取扱いに関する規程第5条の定めるところによる。

**第6条** 単位認定の総数は、既修得単位認定の取扱いに関する規程第3条及び第4条に準ずる。

## 短期大学又は大学以外の教育施設等における学修に関する規程

平成11年4月1日制定  
(最近改正 平成29年1月6日)

**第1条** この規程は、学則第32条の2(4)号に基づき、短期大学又は高等専門学校の特攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修による単位認定の取扱いについて定めるものとする。

**第2条** 本学において教育上有益と認めるときは、短期大学又は高等専門学校の特攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修（入学前の学修を含む）を、本学所定の単位として認めることがある。

**2** 文部科学大臣が別に定める学修のうち、単位認定の対象となる技能審査の種類及び認定基準は、別表Aの通りとする。

**3** 別表A以外の単位認定に関しては、別表Aと同等の社会的評価を有し、大学教育に相当する水準を有すると認められ、下記の条件を満たす場合のみ申請に基づき認める。

- イ 審査を行うものが、国又は民法第34条の規定による法人その他の団体であること。
- ロ 審査の内容が、学校教育法第52条に規定する大学の目的に照らし適切なものであること。

と。

- ハ 審査が全国的な規模において、毎年1回以上行われるものであること。
- ニ 審査の実施の方法が、適切かつ公正であること。
- ホ 教務委員会が適切であると認め、教授会の議を経て承認されたものであること。

**第3条** 単位の認定を受けようとする者は、当該学修終了後、所定の期日（入学前の学修については、入学後、オリエンテーション終了日）までに当該学修内容等を証明する書類を添えて、学長に願い出なければならない。

**第4条** 願い出のあった学修の単位の認定及び成績は、既修得単位認定の取扱いに関する規程第5条の定めるところによる。但し、第2条2項に定める規定により認定された成績は、別表Aの通りとする。

**第5条** 単位認定の総数は、既修得単位認定の取扱いに関する規程第3条及び第4条に準ずる。

### 附 則

この規程は、平成29年4月1日から施行する。ただし、平成29年度入学生から適用する。

別表A

| 技能審査の種類   | 認定基準             | 認定科目の名称                 | 単位 | 認定科目群                           | 認定単位数                                    | 成績 |
|---|------------------|-------------------------|----|---------------------------------|--|----|
| 実用英語技能検定(日本英語検定協会)<br>TOEIC (国際ビジネスコミュニケーション協会) | 準2級<br>350点~499点 | T O E I C 演 習 1         | 1  | 共 通 科 目                         | 2  | 10 |
|   |                  | English Communication 1 | 1  | グ ローバルコ<br>ミュニケーショ<br>ン 学 科 科 目 |  |    |
|   |                  | English Communication 2 | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 1        | 2  |                                 |  |    |
| 実用英語技能検定(日本英語検定協会)<br>TOEIC (国際ビジネスコミュニケーション協会) | 2級<br>500点~699点  | Active English I        | 1  | 共 通 科 目                         | 4<br>(学生の申請により、<br>左記科目から4単位ま<br>でを認定する) | 10 |
|   |                  | Active English II       | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | T O E I C 演 習 1         | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | T O E I C 演 習 2         | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | English Communication 1 | 1  | グ ローバルコ<br>ミュニケーショ<br>ン 学 科 科 目 |  |    |
|   |                  | English Communication 2 | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 1        | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 2        | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 実 用 英 語 I               | 2  | 観 光 学 科 科 目                     |  |    |
|   |                  | ビ ジ ネ ス 英 語 I           | 2  | 経 営 会 計 学 科 科 目                 |  |    |
| ビ ジ ネ ス 英 語 II                                  | 2                |                         |    |                                 |  |    |
| 実用英語技能検定(日本英語検定協会)<br>TOEIC (国際ビジネスコミュニケーション協会) | 準1級<br>700点~849点 | Active English I        | 1  | 共 通 科 目                         | 6<br>(学生の申請により、<br>左記科目から6単位ま<br>でを認定する) | 10 |
|   |                  | Active English II       | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | T O E I C 演 習 1         | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | T O E I C 演 習 2         | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 語 会 話 1               | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 語 会 話 2               | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | English Communication 1 | 1  | グ ローバルコ<br>ミュニケーショ<br>ン 学 科 科 目 |  |    |
|   |                  | English Communication 2 | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 1        | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 2        | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 3        | 2  | 観 光 学 科 科 目                     |  |    |
|   |                  | Communications 4        | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 語 演 習 A               | 2  | 経 営 会 計 学 科 科 目                 |  |    |
|   |                  | 英 語 演 習 B               | 2  |                                 |  |    |
| ビ ジ ネ ス 英 語 I                                   | 2                |                         |    |                                 |  |    |
| ビ ジ ネ ス 英 語 II                                  | 2                |                         |    |                                 |  |    |
| 実用英語技能検定(日本英語検定協会)<br>TOEIC (国際ビジネスコミュニケーション協会) | 1級<br>850点以上     | Active English I        | 1  | 共 通 科 目                         | 8<br>(学生の申請により、<br>左記科目から8単位ま<br>でを認定する) | 10 |
|   |                  | Active English II       | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | T O E I C 演 習 1         | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | T O E I C 演 習 2         | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 語 会 話 1               | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 語 会 話 2               | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 文 読 解 1               | 1  | グ ローバルコ<br>ミュニケーショ<br>ン 学 科 科 目 |  |    |
|   |                  | 英 文 読 解 2               | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | English Communication 1 | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | English Communication 2 | 1  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 1        | 2  | 観 光 学 科 科 目                     |  |    |
|   |                  | Communications 2        | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | Communications 3        | 2  | 経 営 会 計 学 科 科 目                 |  |    |
|   |                  | Communications 4        | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 語 演 習 A               | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 英 語 演 習 B               | 2  |                                 |  |    |
| ビ ジ ネ ス 英 語 I                                   | 2                |                         |    |                                 |  |    |
| ビ ジ ネ ス 英 語 II                                  | 2                |                         |    |                                 |  |    |
| 日本漢字能力検定<br>(日本漢字能力検定協会)                        | 2級以上             | 漢 字 の 世 界               | 2  | グ ローバルコ<br>ミュニケーショ<br>ン 学 科 科 目 | 2  | 10 |
| 日商簿記検定 (日本商工会議所)                                | 3級               | 初 級 簿 記 1               | 2  | 経 営 会 計 学 科 科 目                 | 4<br>(学生の申請により、<br>左記科目から4単位ま<br>でを認定する) | 10 |
|   |                  | 初 級 簿 記 2               | 2  |                                 |  |    |
| 日商簿記検定 (日本商工会議所)                                | 2級               | 初 級 簿 記 1               | 2  | 経 営 会 計 学 科 科 目                 | 6<br>(学生の申請により、<br>左記科目から6単位ま<br>でを認定する) | 10 |
|   |                  | 初 級 簿 記 2               | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 中 級 簿 記 1               | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 中 級 簿 記 2               | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 中 級 簿 記 3               | 2  |                                 |  |    |
|   |                  | 上 級 簿 記 1               | 2  |                                 |  |    |
| 上 級 簿 記 2                                       | 2                |                         |    |                                 |  |    |

注) 共通科目の単位認定は、I群は2単位、II・III・IV・V群は10単位を上限とする。

## 復籍に関する規程

平成15年11月27日制定

**第1条** この規程は、学則第20条の取扱いについて定めるものとする。

**第2条** 学則第19条の(1)により除籍された者は、願い出により学長の許可を得て、除籍時と同じ学科の相当年次に再び在籍することができる。

**第3条** 復籍を願い出る者は、授業料その他の学費、復籍手数料（5,000円）を納入し、次の書類を学長に提出するものとする。

- (1) 復籍願（保証人の連署が必要）
- (2) 授業料等納付領収書の写し
- (3) 復籍手数料納付領収書の写し

**第4条** 復籍可能期間は、次の通りとする。

- (1) 1ヶ月以内
- (2) 在籍中の休学期間をあわせて2年以内

**第5条** 前条(1)に定める期間内に復籍を願い出た場合、除籍期間は在学期間に算入することができるものとする。

**2** 前条(2)に定める期間において復籍を願い出た場合、復籍時期は願出日以降最も近い学期初めとし、復籍試験を受験するものとする。この場合の除籍期間は在学期間に算入することはできない。

### 附 則

この規程は、平成16年4月1日より施行する。

## 転科に関する規程

昭和48年12月22日制定

(最近改正 平成26年3月27日)

**第1条** この規程は、転科について必要な事項を定める。

**2** 転科は、本学に在籍している学生が願い出て、在籍学科以外の学科に移ることをいう。

**第2条** 転科は、やむを得ない事情のある場合に限り、願い出ることができる。

**2** 転科は、当該学生の第1年次後期から、各学期ごとに行うことができるものとする。

**第3条** 転科を願い出る者は、在籍学科長を通して次の書類を学長に提出するものとする。

- (1) 保護者連署の願書
- (2) 転科の理由書
- (3) 在籍学科長の意見書
- (4) 入学から転科を願い出たときまでの学業成績証明書

**2** 願い出期日は、学期の始まる1箇月前までとする。

**第4条** 転科を願い出た者については、以下の内

容で選考を行う。

- (1) 提出書類による審査
- (2) 転科先学科が必要と認めた面接・試験等
- (3) 転科先学科の欠員の有無
- (4) 転科先学科の承認

**第5条** 前条の選考結果に基づき、教授会において審議し、学長が決定する。

**第6条** 転科を許可された者（以下「転科生」という）は、前期あるいは後期開始日をもって、転科先学科に編入する。

**2** 転科生の編入年次については、転科先学科が決定する。

**3** 転科生は、転科先学科を含めて、2箇年以上在学しなければならない。

**第7条** 転科生は、転科を許可された年度の転科先学科の授業料その他を納入しなければならない。

**第8条** 転科以前の修得単位の認定については、既修得単位認定の取扱いに関する規程に準ずる。

### 附 則

この規程は、平成19年4月1日から施行する。

## 科目等履修生に関する規程

平成4年4月1日制定

(最近改正 平成24年2月23日)

**第1条** 本学学生以外の者が、1又は複数の授業科目の履修を願い出た場合、在学生の学修に支障のない範囲で、選考の上、科目等履修生としてその履修を許可することがある。

**第2条** 科目等履修生としての履修を出願できる者は、学則第9条に定める入学資格を有する本学学生以外の者に限る。

**第3条** 履修を願い出る者(以下「志願者」という)は、次の書類を学長に提出するものとする。

- (1) 科目等履修生許可願
- (2) 履歴書(本学卒業生は不要)
- (3) 最終出身校の卒業証明書(本学卒業生は不要)
- (4) 健康診断書
- (5) その他必要書類

**2** 出願期日は、前期開講科目の場合3月15日まで、後期開講科目の場合8月末日までとする。ただし、外国人留学生としての出願については、2月15日までとする。

**第4条** 志願者に対する選考は、当該科目の担当学科・共通科目研究室等が書類審査および面接により行い、その履修許可は教授会の議を経るものとする。

**第5条** 検定料、授業料その他科目等履修生の負担すべき金額は、次のとおりとする。

- |              |  |         |
|--------------|--|---------|
| (1) 検定料      |  | 10,000円 |
| (2) 授業料      |  |         |
| 講義科目1単位当たり   |  | 10,000円 |
| 実験実習科目1単位当たり |  | 20,000円 |

なお、実験・実習にかかる費用は、別途実費を徴収する。

- |                              |  |         |
|------------------------------|--|---------|
| (3) 司書教諭課程授業料(1学期)           |  | 30,000円 |
| (4) 司書課程授業料(2学期)             |  | 60,000円 |
| (5) 大阪成蹊学園安全会会費              |  | 500円    |
| (6) 学生教育研究災害傷害保険料及び付帯賠償責任保険料 |  | 実費      |

**2** 納付方法は別に定める。

**3** 一旦収受した納付金は返還しない。

**4** 本学卒業生が科目等履修生を希望する場合の負担すべき金額は、第1項に定める各授業料の半額及び大阪成蹊学園安全会会費、学生教育研究災害傷害保険料及び付帯賠償責任保険料とする。

**第6条** 科目等履修生の在籍、履修期間は1学期とする。

**2** 通年科目の履修については継続を原則とするが、履修継続願を出さなければならない。

**3** 願い出により、新たな科目での履修継続を許可することもある。その場合、第3条に定める提出書類のうち(2)(3)については、省略できるものとする。

**第7条** 履修科目の成績評価等については、履修に関する規程に定める選択科目の履修に準ずる。

**第8条** 科目等履修生には科目等履修証を発行し、本学の学生に準じて諸施設の利用を認める。

**第9条** 科目等履修生が、本学諸規則に反したとき、あるいは履修の見込みがないと認められたときには、教授会の議を経て履修許可を取り消すことがある。

### 附 則

この規程は、平成24年4月1日から施行する。

## 研究生に関する規程

昭和44年4月1日制定

(最近改正 平成24年2月23日)

**第1条** 本学の卒業生が、本学学科・専攻の特定の科目についての研究を願い出た場合は、在学生

の学修に支障のない範囲で、研究生としてその研究を許可する。

**第2条** 研究生を志願する者は、研究科目又は研究事項及び研究期間を願書に記し、本学在学時の

主任教員の推薦状を添えて学長に願い出るものとする。

**第3条** 志願者に対して学力検定または人物考査を行うことがある。

**第4条** 研究生の研究期間は、1学期間又は1年間とする。ただし、事情によって延長を願い出ることができる。

**第5条** 研究生の指導教員は学長が定める。

**第6条** 研究生は専攻する科目及び研究テーマについて、指導教員を通じて学長に報告しなければならない。

2 研究の結果、相当と認めた者には、教授会の審議を経て学長が承認し、研修証書を与える。

**第7条** 検定料、研究料その他研究生の負担すべ

き金額は、下記のとおり定める。

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| イ 検定料                      | 3,500円   |
| ロ 研究料                      |          |
| 非実験テーマ（1学期）                | 145,600円 |
| 実験テーマ（1学期）                 | 167,100円 |
| ハ 大阪成蹊学園安全会会費              | 500円     |
| ニ 学生教育研究災害傷害保険料及び付帯賠償責任保険料 | 実費       |

2 納付方法は別に定める。

**第8条** 研究生に関しては本規程に定めるものの他、本学の諸規則を準用する。

#### 附 則

この規程は、平成24年4月1日から施行する。

## 研究生に関する規程細則

昭和44年4月1日制定  
（最近改正 平成15年4月1日）

**第1条** 規程第6条に定める研究を行うために、研究生は以下のことを守らねばならない。

- (1) 毎週日を定め、4日以上登校し、32時間以上教員の指導のもとに研究に従事すること。

- (2) 研究結果については、学期ごとに指導教員を通じて学長に提出すること。

**第2条** 規程第7条に定める諸費用のほか、研究に要する費用については、光熱水費を除き、すべて研究生が負担しなければならない。

**MEMO**

---

# 教育課程表

## 教育課程表の見方

課程表は、卒業のため、あるいは免許・資格取得のための授業科目の履修について、詳細に示したものです。表の見方をしっかりと理解し、2年間の学修計画に役立ててください。

### 教育課程表の見方

卒業のためには、「共通科目」と自分の在籍している学科の「学科科目」の「卒業要件」欄に記載された単位を修得しなければなりません。また、各種免許・資格取得のためには、それぞれの免許・資格に関する必要な単位を修得しなければなりません。

| 授業科目名 | 単<br>位 | 年次配当   |        |        |        | 取<br>得<br>評<br>点 | 卒<br>業<br>要<br>件 | ①                       |                         | 備<br>考 |
|-------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------|------------------|-------------------------|-------------------------|--------|
|       |        | 1年次    |        | 2年次    |        |                  |                  | 中二免<br>取<br>得<br>要<br>件 | 各種取<br>得免許<br>・資格<br>名称 |        |
|       |        | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |                  |                  |                         |                         |        |
|       |        |        |        |        |        | ※                | *                | ⑤                       |                         |        |
|       |        |        | ③      |        |        | ④                |                  |                         |                         |        |

- ①卒業のために必ず修得しなければならない単位を「卒業要件」欄に示しています。
- ②各種免許・資格取得のために必ず修得しなければならない単位を、各学科科目の表の中の、「中二免取得要件」「幼二免取得要件」「栄養教諭二種免許状取得要件」「衣料管理士取得要件」「調理師取得要件」「フードスペシャリスト取得要件」「フードコーディネーター3級取得認定」「レストランサービス技能検定3級受験資格」「栄養士免許証取得要件」「保育士資格取得要件」「秘書士取得要件」「製菓衛生師受験資格取得要件」「こども音楽療育士資格取得要件」「観光ビジネス実務士取得要件」「上級ビジネス実務士取得要件」に、それぞれ示しています。「中二免取得」「栄教二免取得」を希望する人は、あわせて「教職に関する科目(中二免・栄教二免)」にも必要要件を示しています。司書・司書教諭の資格に関する科目については、学科科目ではなく、「司書取得要件」「司書教諭取得要件」の表に示しています。
- ③年次配当欄の数字は、その配当時期の毎週の授業時間を示しています。
- ④各種要件欄の「※」印は、選択科目を意味します。
- ⑤各種免許・資格取得欄にある「\*」印は、卒業要件と同じであることを意味しています。

### <履修科目の登録について>

単位を修得しようとする授業科目は、各学期の初めにWeb上で受講の登録をしなければなりません。この時、学外実習・集中講義などの授業科目の登録も忘れないよう注意してください。

### <共通科目の単位修得について>

- (1) I群から一カ国語2単位以上、II・III・IV・V群から10単位以上、計12単位以上修得しなければなりません。
- (2) 日本事情、基礎日本語A、基礎日本語Bについては、外国人留学生、帰国子女に対して開講する科目となっています。

### <学科科目の単位修得について>

十分に余裕をもって単位を修得できるように履修科目を定めてください。必修及び選択科目は、指定単位数を含めて合計50単位以上(学科により異なる)を修得しなければなりません。

**<自由科目の単位修得について>**

共通科目並びに他学科同一学年又はそれ以下の学年で開設されている科目であり、かつ科目で開放されている科目の中から6単位を限度として修得することができます。自由科目は学科科目の卒業要件に含めることができます。

**<教職に関する科目の単位修得について>**

教育実習の単位は、教育実習に参加することを認められた者に限り、単位を修得することができます。詳細は教育実習参加資格に関する規程を参照してください。保育実習についても教育実習参加資格に準じます。

**<司書教諭に関する科目の履修について>**

司書教諭課程を履修しようとする者は、中学校教諭二種免許状取得見込みの者でなければなりません。詳細は司書教諭課程修了証書取得に関する規程を参照してください。

**<司書に関する科目の履修について>**

司書課程修了証書取得に関する規程を参照してください。

共通科目 2017（平成29）年4月入学生用

| 授業科目名                     | 単<br>位            | 年次配当   |        |        |        | 取<br>得<br>評<br>点              | 卒<br>業<br>要<br>件                   | 備<br>考                                 |                   |
|---------------------------|-------------------|--------|--------|--------|--------|-------------------------------|------------------------------------|--|-------------------|
|                           |                   | 1年次    |        | 2年次    |        |                               |                                    |  |                   |
|                           |                   | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |                               |                                    |  |                   |
| I群<br>ことばと<br>コミュニケーション   | 基礎英語A             | 1      | 1      |        |        |                               | 1か国語2単位以上                          | 生活デザイン学科 栄養学科の教職履修者は必修科目とする            |                   |
|                           | 基礎英語B             | 1      | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | Active English I  | 1      | 1      |        |        |                               |                                    | 幼児教育学科及びグローバルコミュニケーション学科の教職履修者は必修科目とする |                   |
|                           | Active English II | 1      | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 英文読解1             | 1      | 開講せず   |        |        |                               |                                    | 留学生、帰国子女を対象とする                         |                   |
|                           | 英文読解2             | 1      | 開講せず   |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | TOEIC演習1          | 1      | 開講せず   |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | TOEIC演習2          | 1      | 開講せず   |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 英語会話1             | 1      | 1      |        | 1      |                               |                                    |  |                   |
|                           | 英語会話2             | 1      |        | 1      |        | 1                             |                                    |  |                   |
|                           | 海外語学演習(英語)        | 2      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 海外語学演習(韓国語)       | 2      | 1      | (1)    |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 基礎韓国語A            | 1      | (1)    |        | 1      |                               |                                    |  |                   |
|                           | 基礎韓国語B            | 1      |        | (1)    |        | 1                             |                                    |  |                   |
|                           | 基礎中国語A            | 1      | (1)    |        | 1      |                               |                                    |  |                   |
|                           | 基礎中国語B            | 1      |        | (1)    |        | 1                             |                                    |  |                   |
| 基礎日本語A                    | 1                 | 1      |        |        |        |                               |                                    |  |                   |
| 基礎日本語B                    | 1                 |        | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
| II群<br>健康・生命・環境<br>をいつくしむ | 健康とスポーツ           | 2      | 1      |        |        |                               | 成蹊基礎セミナーを含みII群、III群、IV群、V群から10単位以上 |  | 教職、保育士履修者は必修科目とする |
|                           | 体育講義              | 1      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 体育実技              | 1      | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 暮らしと環境            | 2      | 1      | (1)    |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 基礎化学              | 2      | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
| III群<br>世の中に眼を開く          | 社会福祉と暮らしの法        | 2      |        | 1      |        |                               | 成蹊基礎セミナーを含みII群、III群、IV群、V群から10単位以上 | 栄養学科は1年次に必ず履修すること                      |                   |
|                           | アジアの未来と日本         | 2      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 日本事情              | 2      |        | 1      |        |                               |                                    | 留学生、帰国子女を対象とする                         |                   |
|                           | 美学                | 2      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 暮らしと経済            | 2      | 1      | (1)    |        |                               |                                    | 上級ビジネス実務士取得希望者は履修すること                  |                   |
|                           | 暮らしと金融            | 2      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 人権と社会             | 2      | 1      | (1)    |        |                               |                                    | 教職履修者は必修科目とする                          |                   |
|                           | 日本国憲法             | 2      | 1      | (1)    |        |                               |                                    |  |                   |
| IV群<br>人・心・生活を<br>たずねる    | 文学・歴史・宗教          | 2      | 1      | (1)    |        |                               | 成蹊基礎セミナーを含みII群、III群、IV群、V群から10単位以上 | 必修科目                                   |                   |
|                           | 人間学               | 2      | 1      | (1)    |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 人間と文化             | 2      | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | 日本の食文化            | 2      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
| V群<br>就職・社会参加に<br>取り組む    | ホスピタリティー論         | 2      | 1      |        |        |                               | 成蹊基礎セミナーを含みII群、III群、IV群、V群から10単位以上 | 上級ビジネス実務士取得希望者は履修すること                  |                   |
|                           | 成蹊基礎セミナー          | 2      | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | キャリアデザイン          | 2      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | ビジネスコミュニケーション     | 2      | 1      |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | キャリア演習(インターンシップ)  | 2      | 開講せず   |        |        |                               |                                    |  |                   |
|                           | コンピュータリテラシーA      | 2      | 1      |        |        |                               |                                    | 調理・製菓学科は必修科目とする                        |                   |
|                           | コンピュータリテラシーB      | 2      |        | 1      |        |                               |                                    |  |                   |
| 情報処理概論                    | 2                 | 1      |        |        |        | 生活デザイン学科および栄養学科の教職履修者は必修科目とする |                                    |  |                   |

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数（1駒90分）を示す。

●卒業要件は単位数のあるものは必修、単位数を指定されているものは選択必修である。

[学科科目] 生活デザイン学科 (アパレル・スタイリストコース) 2017 (平成29) 年4月入学生用

| 授業科目名        | 単<br>位 | 年次配当 |    |     |    | 取得<br>評点 | 卒業<br>要件 | 取得<br>要件 | 中<br>二<br>免 | 取得<br>要件 | 衣料<br>管理<br>士 | 取得<br>要件 | 司<br>書<br>要件 | 取得<br>要件                        | 備考 |
|--------------|--------|------|----|-----|----|----------|----------|----------|-------------|----------|---------------|----------|--------------|---------------------------------|----|
|              |        | 1年次  |    | 2年次 |    |          |          |          |             |          |               |          |              |                                 |    |
|              |        | 前期   | 後期 | 前期  | 後期 |          |          |          |             |          |               |          |              |                                 |    |
| 生活デザイン総論Ⅰ    | 2      | 1    |    |     |    | 2        | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 生活デザイン総論Ⅱ    | 2      |      | 1  |     |    | 2        | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| キャリアデベロップメント | 2      |      | 1  |     |    | 2        | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| アパレル繊維学      | 2      | 1    |    |     |    | 2        | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| アパレル材料学      | 2      |      | 1  |     |    | 2        | 2        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| ファッションデザイン論  | 2      | 1    |    |     |    | 2        | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| アパレル設計実習Ⅰ    | 1      | 2    |    |     |    | 1        | 1        |          | 1           |          |               |          |              |                                 |    |
| アパレル設計実習Ⅱ    | 1      | 2    |    |     |    | 1        | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| アパレル設計実習Ⅲ    | 1      |      | 2  |     |    | 1        | 1        |          | 1           |          |               |          |              |                                 |    |
| アパレル設計実習Ⅳ    | 1      |      | 2  |     |    | 1        | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| デザイン特論Ⅰ      | 2      |      |    | 2   |    | 2        | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| デザイン特論Ⅱ      | 2      |      |    |     | 2  | 2        | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 被服整理学        | 2      | 1    |    |     |    | 2        | 2        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| 家庭経営学        | 2      |      |    | 1   |    |          | 2        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 保育学          | 2      |      |    | 1   |    |          | 2        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 食物学          | 2      |      | 1  |     |    |          | 2        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| マーケティング論     | 2      |      |    |     | 1  |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| ファッションビジネス概論 | 2      | 1    |    |     |    |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| 業界研究         | 2      |      | 1  |     |    |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| 販売論          | 2      |      | 1  |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| ショップ経営学      | 2      |      |    |     | 1  |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| ファッション心理学    | 2      |      |    | 1   |    |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| ドローイング演習     | 1      | 1    |    |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| パターンメイキングⅠ   | 2      | 2    |    |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| パターンメイキングⅡ   | 2      |      | 2  |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 創作研究Ⅰ        | 2      |      |    | 2   |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 創作研究Ⅱ        | 2      |      |    |     | 2  |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| C A D 演習     | 1      |      |    | 1   |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| フェースメイク演習    | 1      | 1    |    |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| デザイン表現実習Ⅰ    | 1      | 2    |    |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| デザイン表現実習Ⅱ    | 1      |      | 2  |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| テキスタイル基礎実験   | 1      |      | 2  |     |    |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 色彩学          | 2      | 1    |    |     |    |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| 染色加工学        | 2      |      |    | 1   |    |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| 衣環境学         | 2      |      | 1  |     |    |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| 住居学          | 2      |      |    | 1   |    |          | 2        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| ファッション文化論    | 2      |      |    |     | 1  |          | *        |          | *           |          |               |          |              |                                 |    |
| 調理学実習Ⅰ       | 1      |      |    | 2   |    | ※        | 1        |          | *           |          |               |          |              | 調理学実習は必ず先にⅠを受講し、その後にⅡを受講すること    |    |
| 調理学実習Ⅱ       | 1      |      |    |     | 2  | ※        | 1        |          | *           |          |               |          |              | 調理学実習Ⅰ、Ⅱは中二免取得予定者以外は受講できないことがある |    |
| 繊維加工学        | 2      |      |    |     | 1  |          | *        |          | 2           |          |               |          |              |                                 |    |
| 衣環境学実験       | 1      |      |    |     | 2  |          | *        |          | 1           |          |               |          |              |                                 |    |
| 材料学実験        | 1      |      |    |     | 2  |          | *        |          | 1           |          |               |          |              |                                 |    |
| 被服整理学実験      | 1      |      |    | 2   |    |          | *        |          | 1           |          |               |          |              |                                 |    |

●年次配当欄の数字は毎週の授業回数（1駒90分）を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

卒業要件を満たし中二免取得要件を含むこと

アパレル設計実習は必ず先にⅠとⅡから受講し、その後にⅢとⅣを受講すること

選択科目については「履修課程」によっては、他の科目と同時開講することがあり、受講できない場合もあるので受講可能な場合は必ず受講することが望ましい受講しない場合には卒業要件を充足できない場合もあるので充分注意すること

創作研究Ⅰ、Ⅱは先にパターンメイキングⅠ、Ⅱを受講し、創作研究Ⅰから受講すること

必ず履修すること

必ず履修すること

衣料管理士資格はテキスタイル基礎実験を受講しておかなければならない

調理学実習は必ず先にⅠを受講し、その後にⅡを受講すること

調理学実習Ⅰ、Ⅱは中二免取得予定者以外は受講できないことがある

／印科目はその「履修課程」では受講できない。衣料管理士課程で受講できる

[学科科目] 生活デザイン学科 (ファッションコーディネートコース) 2017 (平成29) 年4月入学生用

| 授業科目名          | 単<br>位 | 年次配当   |        |        |        | 取<br>得<br>評<br>点 | 卒<br>業<br>要<br>件 | 取<br>得<br>要<br>件<br>免 | 中<br>二<br>免 | 取<br>得<br>要<br>件<br>士 | 取<br>得<br>要<br>件<br>論 | 取<br>得<br>要<br>件<br>書               | 備<br>考 |
|----------------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------|------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------|--------|
|                |        | 1年次    |        | 2年次    |        |                  |                  |                       |             |                       |                       |                                     |        |
|                |        | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |                  |                  |                       |             |                       |                       |                                     |        |
| 生活デザイン総論Ⅰ      | 2      | 1      |        |        |        | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 生活デザイン総論Ⅱ      | 2      |        | 1      |        |        | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| キャリアデベロップメント   | 2      |        | 1      |        |        | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| アパレル繊維学        | 2      | 1      |        |        |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| アパレル材料学        | 2      |        | 1      |        |        | 2                | 2                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| ファッションデザイン論    | 2      | 1      |        |        |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| アパレル設計実習Ⅰ      | 1      | 2      |        |        |        | 1                | 1                |                       | 1           |                       |                       |                                     |        |
| アパレル設計実習Ⅱ      | 1      | 2      |        |        |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| アパレル設計実習Ⅲ      | 1      |        | 2      |        |        | 1                | 1                |                       | 1           |                       |                       |                                     |        |
| アパレル設計実習Ⅳ      | 1      |        | 2      |        |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| デザイン特論Ⅰ        | 2      |        |        | 2      |        | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| デザイン特論Ⅱ        | 2      |        |        |        | 2      | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 被服整理学          | 2      | 1      |        |        |        | 2                | 2                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| 家庭経営学          | 2      |        |        | 1      |        | 2                | 2                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 保育学            | 2      |        |        | 1      |        | 2                | 2                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 食物学            | 2      |        | 1      |        |        | 2                | 2                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| マーケティング論       | 2      |        |        |        | 1      | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| ファッションビジネス概論   | 2      | 1      |        |        |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| 業界研究           | 2      |        | 1      |        |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| 販売論            | 2      |        | 1      |        |        | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ショップ経営学        | 2      |        |        |        | 1      | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ファッション心理学      | 2      |        |        | 1      |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| ドロ잉演習          | 1      | 1      |        |        |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 生活造形実習Ⅰ        | 1      |        |        | 2      |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 生活造形実習Ⅱ        | 1      |        |        |        | 2      | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| フェースメイク演習      | 1      | 1      |        |        |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ファッションアイテム演習   | 1      |        | 1      |        |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ネールアート演習       | 1      |        |        |        | 1      | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ファッションコーディネート論 | 2      |        |        |        | 1      | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ブライダルコーディネート論  | 2      |        |        | 1      |        | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ヘアメイク演習        | 1      |        |        | 1      |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| テキスタイル基礎実験     | 1      |        | 2      |        |        | 1                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 色彩学            | 2      | 1      |        |        |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| 染色加工学          | 2      |        |        | 1      |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| 衣環境学           | 2      |        | 1      |        |        | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| 住居学            | 2      |        |        | 1      |        | 2                | 2                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| インテリアコーディネート論  | 2      |        |        |        | 1      | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| ファッション文化論      | 2      |        |        |        | 1      | 2                | *                |                       | *           |                       |                       |                                     |        |
| 調理学実習Ⅰ         | 1      |        |        | 2      |        | 1                | 1                |                       | *           |                       |                       | 調理学実習は必ず先にⅠを受講し、その後Ⅱを受講すること         |        |
| 調理学実習Ⅱ         | 1      |        |        |        | 2      | 1                | 1                |                       | *           |                       |                       | 調理学実習Ⅰ、Ⅱは中二免取得予定者以外は受講できないことがある     |        |
| 繊維加工学          | 2      |        |        |        | 1      | 2                | *                |                       | 2           |                       |                       |                                     |        |
| 衣環境学実験         | 1      |        |        |        | 2      | 1                | *                |                       | 1           |                       |                       |                                     |        |
| 材料学実験          | 1      |        |        |        | 2      | 1                | *                |                       | 1           |                       |                       |                                     |        |
| 被服整理学実験        | 1      |        |        | 2      |        | 1                | *                |                       | 1           |                       |                       | ／印科目はその「履修課程」では受講できない 衣料管理士課程で受講できる |        |

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数(1駒90分)を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

[学科科目] 調理・製菓学科（調理コース）2017（平成29）年度4月入学生用

| 授業科目名         | 単<br>位 | 年次配当   |        |        |        | 取<br>得<br>評<br>点 | 卒<br>業<br>要<br>件 | 取<br>得<br>要<br>件<br>師 | 取<br>得<br>要<br>件<br>シ<br>ャ<br>リ<br>ス<br>ト | フ<br>ー<br>ド<br>ス<br>ペ<br>シ<br>ャ<br>リ<br>ス<br>ト | 取<br>得<br>要<br>件<br>書 | 備<br>考 |
|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------|------------------|-----------------------|---|--|-----------------------|--------|
|               |        | 1年次    |        | 2年次    |        |                  |                  |                       |   |  |                       |        |
|               |        | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |                  |                  |                       |   |  |                       |        |
| フードサービス概論     | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| キャリアディベロップメント | 2      |        | 1      |        |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 食生活と健康Ⅰ       | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 食生活と健康Ⅱ       | 2      |        |        | 1      |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 食生活と健康Ⅲ       | 2      |        |        |        | 1      | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 食品学Ⅰ          | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 食品学Ⅱ          | 2      |        | 1      |        |        | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 栄養学Ⅰ          | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 栄養学Ⅱ          | 2      |        | 1      |        |        | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 栄養学Ⅲ          | 2      |        |        | 1      |        | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅰ        | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅱ        | 2      |        | 1      |        |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅲ        | 2      |        |        | 1      |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅳ        | 2      |        |        |        | 1      | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 食品衛生学実習       | 1      | 1      |        |        |        | 1                |                  | 1                     |   | *  |                       |        |
| 調理理論Ⅰ         | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 調理理論Ⅱ         | 2      |        | 1      |        |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 調理理論Ⅲ         | 2      |        |        | 1      |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 調理理論Ⅳ         | 2      |        |        | 1      |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 調理理論Ⅴ         | 2      |        |        |        | 1      | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 食文化概論         | 2      |        |        |        | 1      | 2                |                  | 2                     |   | 2  |                       |        |
| 調理実習Ⅰ         | 1      | 2      |        |        |        | 1                |                  | 1                     |   | 1  |                       |        |
| 調理実習Ⅱ         | 1      | 2      |        |        |        | 1                |                  | 1                     |   | 1  |                       |        |
| 調理実習Ⅲ         | 1      |        | 2      |        |        | 1                |                  | 1                     |   | *  |                       |        |
| 調理実習Ⅳ         | 1      |        | 2      |        |        | 1                |                  | 1                     |   | *  |                       |        |
| 調理実習Ⅴ         | 1      |        | 2      |        |        | 1                |                  | 1                     |   | *  |                       |        |
| 総合調理実習        | 2      |        |        | 3      |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 高度調理技術実習      | 1      |        |        |        | 2      | 1                |                  | 1                     |   | *  |                       |        |
| フードサービス実習     | 1      |        |        | 1      |        | 1                |                  | 1                     |   | 1  |                       |        |
| フードランゲージ      | 2      |        | 1      |        |        | 2                |                  | 2                     |   | *  |                       |        |
| 基礎調理実習        | 1      | 2      |        |        |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 応用調理実習        | 2      |        |        |        | 3      | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 学外調理実習Ⅰ       | 1      |        | 1      | 1      |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 学外調理実習Ⅱ       | 1      |        |        | 1      | 1      | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| レストランサービス実習   | 1      |        |        | 2      |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 製菓実習Ⅰ         | 1      |        |        | 2      |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| カフェ実習         | 1      |        |        |        | 2      | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 色彩学           | 2      |        | 1      |        |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 食料経済学         | 2      |        |        | 1      |        | ※                |                  | *                     |   | 2  |                       |        |
| 食物学演習         | 2      |        |        |        | 2      | ※                |                  | *                     |   | 2  |                       |        |
| 食品評価演習        | 1      |        |        |        | 2      | ※                |                  | *                     |   | 1  |                       |        |
| 食品加工学         | 2      |        |        | 1      |        | ※                |                  | *                     |   | 2  |                       |        |
| フードスペシャリスト論   | 2      |        |        |        | 1      | ※                |                  | *                     |   | 2  |                       |        |
| フードビジネスセミナー   | 1      |        | 1      |        |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |
| 食文化演習         | 1      |        | 1      | 1      |        | ※                |                  | *                     |   | *  |                       |        |

指定単位を含めて50単位以上

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

卒業要件に同じ

集中

●年次配当欄の数字は毎週の授業回数（1駒90分）を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

[学科科目] 調理・製菓学科（製菓コース）2017（平成29）年度4月入学生用

| 授業科目名         | 単<br>位 | 年次配当   |        |        |        | 取得<br>評点 | 卒<br>業<br>要<br>件 | 取得<br>要<br>件 | 製菓衛生師<br>受験<br>資格 | 取得<br>要<br>件 | フ<br>ー<br>ド<br>ス<br>ペ<br>シ<br>ャ<br>リ<br>ス<br>ト | 司<br>得<br>要<br>件<br>書 | 備<br>考 |
|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|------------------|--------------|-------------------|--------------|--|-----------------------|--------|
|               |        | 1年次    |        | 2年次    |        |          |                  |              |                   |              |  |                       |        |
|               |        | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |          |                  |              |                   |              |  |                       |        |
| フードサービス概論     | 2      | 1      |        |        |        | 2        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| キャリアディベロップメント | 2      |        | 1      |        |        | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| 衛生法規          | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 公衆衛生学Ⅰ        | 2      | 1      |        |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 公衆衛生学Ⅱ        | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 公衆衛生学Ⅲ        | 2      |        |        | 1      |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 食品学Ⅰ          | 2      | 1      |        |        |        | 2        |                  | 2            |                   | 2            |  |                       |        |
| 食品学Ⅱ          | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | 2            |  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅰ        | 2      | 1      |        |        |        | 2        |                  | 2            |                   | 2            |  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅱ        | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅲ        | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 食品衛生学Ⅳ        | 2      |        |        | 1      |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 食品衛生学実習       | 1      | 1      |        |        |        | 1        |                  | 1            |                   | *            |  |                       |        |
| 栄養学Ⅰ          | 2      | 1      |        |        |        | 2        |                  | 2            |                   | 2            |  |                       |        |
| 栄養学Ⅱ          | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | 2            |  |                       |        |
| 社会Ⅰ           | 2      |        |        | 1      |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 社会Ⅱ           | 2      |        |        | 1      |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 製菓理論Ⅰ         | 2      | 1      |        |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 製菓理論Ⅱ         | 2      | 1      |        |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 製菓理論Ⅲ         | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 製菓理論Ⅳ         | 2      |        | 1      |        |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 製菓理論Ⅴ         | 2      |        |        | 1      |        | 2        |                  | 2            |                   | *            |  |                       |        |
| 製菓実習Ⅰ         | 1      | 2      |        |        |        | 1        |                  | 1            |                   | 1            |  |                       |        |
| 製菓実習Ⅱ         | 1      | 2      |        |        |        | 1        |                  | 1            |                   | 1            |  |                       |        |
| 製菓実習Ⅲ         | 1      | 2      |        |        |        | 1        |                  | 1            |                   | 1            |  |                       |        |
| 製菓実習Ⅳ         | 1      |        | 2      |        |        | 1        |                  | 1            |                   | 1            |  |                       |        |
| 製菓実習Ⅴ         | 1      |        | 2      |        |        | 1        |                  | 1            |                   | 1            |  |                       |        |
| 製菓実習Ⅵ         | 1      |        | 2      |        |        | 1        |                  | 1            |                   | 1            |  |                       |        |
| 製菓実習Ⅶ         | 1      |        |        | 2      |        | 1        |                  | 1            |                   | 1            |  |                       |        |
| 応用製菓実習Ⅰ       | 1      |        |        | 2      |        | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| 応用製菓実習Ⅱ       | 1      |        |        |        | 2      | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| 学外製菓実習        | 1      |        | 1      | 1      |        | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| 高度製菓実習        | 1      |        |        |        | 2      | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| フードランゲージ      | 2      |        | 1      |        |        | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| 色彩学           | 2      |        |        |        | 1      | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| ラッピング演習Ⅰ      | 1      |        |        |        | 1      | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| フードコーディネータ論   | 2      |        |        |        | 1      | ※        |                  | *            |                   | 2            |  |                       |        |
| 調理理論Ⅰ         | 2      |        |        |        | 1      | ※        |                  | *            |                   | 2            |  |                       |        |
| 調理実習Ⅰ         | 1      |        |        | 2      |        | ※        |                  | *            |                   | 1            |  |                       |        |
| 食料経済学         | 2      |        |        | 1      |        | ※        |                  | *            |                   | 2            |  |                       |        |
| 食物学演習         | 2      |        |        |        | 2      | ※        |                  | *            |                   | 2            |  |                       |        |
| 食品評価演習        | 1      |        |        |        | 2      | ※        |                  | *            |                   | 1            |  |                       |        |
| 食品加工学         | 2      |        |        | 1      |        | ※        |                  | *            |                   | 2            |  |                       |        |
| フードスペシャリスト論   | 2      |        |        |        | 1      | ※        |                  | *            |                   | 2            |  |                       |        |
| フードビジネスセミナー   | 1      |        | 1      |        |        | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |
| 食文化演習         | 1      |        | 1      |        |        | ※        |                  | *            |                   | *            |  |                       |        |

指定単位を含めて50単位以上

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

卒業要件に同じ

集中

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数（1駒90分）を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

[学科科目] 調理・製菓学科（フードコーディネーターコース）2017（平成29）年度4月入学生

| 授業科目名          | 単<br>位 | 年次配当   |        |        |        | 取得<br>評点 | 卒業<br>要件 | 3<br>級<br>資<br>格<br>認<br>定 | フ<br>ー<br>ド<br>コ<br>ー<br>デ<br>ィ<br>ネ<br>ー<br>タ<br>ー | 3<br>級<br>受<br>験<br>資<br>格<br>定 | レ<br>ス<br>ト<br>ラ<br>ン<br>サ<br>ー<br>ビ<br>ス<br>技<br>能<br>検<br>定 | 取<br>得<br>要<br>件<br>書 | 備<br>考 |
|----------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|----------|----------------------------|---|---------------------------------|---|-----------------------|--------|
|                |        | 1年次    |        | 2年次    |        |          |          |                            |   |                                 |   |                       |        |
|                |        | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |          |          |                            |   |                                 |   |                       |        |
| フードサービス概論      | 2      | 1      |        |        |        | 2        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| キャリアディベロップメント  | 2      |        | 1      |        |        | ※        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| 食物学演習          | 2      |        |        | 1      | 1      | 2        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 栄養学Ⅰ           | 2      | 1      |        |        |        | 2        | 2        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 栄養学Ⅱ           | 2      |        | 1      |        |        | 2        | 2        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 栄養学Ⅲ           | 2      |        |        |        | 1      | 2        | 2        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 食品学Ⅰ           | 2      | 1      |        |        |        | 2        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 食品学Ⅱ           | 2      |        | 1      |        |        | 2        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| 食品加工学          | 2      |        |        | 1      |        | 2        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| 食文化概論          | 2      |        |        | 1      |        | 2        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| 食品衛生学Ⅰ         | 2      | 1      |        |        |        | 2        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| 調理学Ⅰ           | 2      | 1      |        |        |        | 2        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 調理学Ⅱ           | 2      |        | 1      |        |        | 2        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| 調理学実習Ⅰ         | 1      | 2      |        |        |        | 1        | 1        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 調理学実習Ⅱ         | 1      |        | 2      |        |        | 1        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| カフェ実習          | 1      |        | 2      |        |        | 1        | *        |                            | 1   |                                 |   |                       |        |
| 調理学演習Ⅰ         | 1      | 2      |        |        |        | 1        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| フードコーディネータ論    | 2      | 1      |        |        |        | 2        | 2        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| フードマネジメント論     | 2      |        |        |        | 1      | 2        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| テーブルコーディネータ実習Ⅰ | 1      |        |        |        | 2      | 1        | 1        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| テーブルコーディネータ実習Ⅱ | 1      |        | 2      |        |        | 1        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| ラッピング演習Ⅰ       | 1      |        | 1      |        |        | 1        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| ラッピング演習Ⅱ       | 1      |        |        | 1      |        | 1        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| レストランサービス論     | 2      |        | 1      |        |        | 2        | 2        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| フードビジネス演習      | 1      |        |        | 1      |        | 1        | 1        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 状態別栄養学実習       | 1      |        |        |        | 2      |          | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 食品加工学実習        | 1      |        |        | 2      |        |          | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 製菓実習Ⅰ          | 1      |        |        | 2      |        |          | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 製菓実習Ⅱ          | 1      |        |        |        | 2      |          | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 調理学実習Ⅲ         | 1      |        |        |        | 2      |          | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 調理学演習Ⅱ         | 1      |        |        | 2      |        |          | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 調理学実験          | 1      | 2      |        |        |        |          | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| レストランサービス実習    | 1      |        |        | 2      |        |          | *        |                            | 1   |                                 |   |                       |        |
| 色彩学            | 2      |        | 1      |        |        | ※        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 販売論            | 2      |        | 1      |        |        | ※        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| インテリアコーディネータ論  | 2      |        |        | 1      |        | ※        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| 公衆衛生・法規        | 2      |        |        | 1      |        | ※        | *        |                            | 2   |                                 |   |                       |        |
| レストランサービス学外実習  | 1      |        | 1      | 1      |        | ※        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |
| フードビジネスセミナー    | 1      |        | 1      |        |        | ※        | *        |                            | *   |                                 |   |                       |        |

指定単位を含めて50単位以上

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

卒業要件に同じ

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数（1駒90分）を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

[学科科目] 栄養学科 2017 (平成29) 年度4月入学生

| 授業科目名         | 単<br>位 | 年次配当   |        |        |        | 取<br>得<br>評<br>点 | 卒<br>業<br>要<br>件 | 証<br>取<br>得<br>要<br>件 | 栄<br>養<br>士<br>免<br>許 | 取<br>得<br>要<br>件 | 二<br>種<br>免<br>許<br>状 | 栄<br>養<br>教<br>諭 | 取<br>得<br>要<br>件<br>書  | 備<br>考 |
|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--|--------|
|               |        | 1年次    |        | 2年次    |        |                  |                  |                       |                       |                  |                       |                  |  |        |
|               |        | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |                  |                  |                       |                       |                  |                       |                  |  |        |
| 栄養基礎演習        | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | *                     |                       | *                |                       |                  | ◎給食管理校外実習Ⅰ<br>(年次配当せず)<br>1回生後期から<br>2回生にかけて実施<br><br>◎給食管理校外実習Ⅱ<br>(年次配当せず)<br>2回生に実施、給食<br>管理校外実習Ⅰを修得<br>してあること<br><br>◎給食管理演習<br>(年次配当せず)<br>1回生後期から2回生<br>前期にかけて実施 |        |
| 栄養学総論Ⅰ        | 2      | 1      |        |        |        | 2                |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 公衆衛生学         | 2      |        |        | 1      |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 社会福祉概論        | 2      |        |        | 1      |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 解剖生理学Ⅰ        | 2      | 1      |        |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 解剖生理学Ⅱ        | 2      |        | 1      |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 生化学           | 2      |        |        |        | 1      |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 生化学実験         | 1      |        |        |        | 2      |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 運動生理学         | 2      |        |        |        | 1      |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 食品学総論         | 2      | 1      |        |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 食品学各論         | 2      |        | 1      |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 食品学実習         | 1      | 2      |        |        |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 食品学実験         | 1      |        | 2      |        |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 食品衛生学         | 2      |        | 1      |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 食品衛生学実験       | 1      |        |        | 2      |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 栄養学総論Ⅱ        | 2      |        | 1      |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 応用栄養学         | 2      |        |        | 1      |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 応用栄養学実習       | 1      |        |        | 2      |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 臨床栄養学Ⅰ        | 2      |        |        | 1      |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 臨床栄養学Ⅱ        | 2      |        |        |        | 1      |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 臨床栄養学実習       | 1      |        |        |        | 2      |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 公衆栄養学         | 2      |        |        |        | 1      |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 栄養教育論Ⅰ        | 2      |        |        | 1      |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 栄養教育論Ⅱ        | 2      |        |        |        | 1      |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 栄養教育論実習Ⅰ      | 1      |        |        | 2      |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 栄養教育論実習Ⅱ      | 1      |        |        |        | 2      |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 調理学           | 2      | 1      |        |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 調理学実習Ⅰ        | 1      | 2      |        |        |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 調理学実習Ⅱ        | 1      |        | 2      |        |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 調理学実習Ⅲ        | 1      |        |        |        | 2      |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 給食管理論Ⅰ        | 2      | 1      |        |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 給食管理論Ⅱ        | 2      |        | 1      |        |        |                  |                  | 2                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |
| 給食管理実習Ⅰ       | 1      |        | 2      |        |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 給食管理実習Ⅱ       | 1      |        |        | 2      |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 給食管理校外実習Ⅰ     | 1      |        |        |        |        |                  |                  | 1                     |                       | 1                |                       |                  |  |        |
| 給食管理校外実習Ⅱ     | 1      |        |        |        |        |                  |                  | *                     |                       | *                |                       |                  |  |        |
| 給食管理演習        | 1      |        |        |        |        |                  |                  | *                     |                       | *                |                       |                  |  |        |
| 栄養総合演習        | 1      |        |        |        | 1      | ※                |                  | *                     |                       | *                |                       |                  |  |        |
| キャリアディベロップメント | 2      |        | 1      |        |        | ※                |                  | *                     |                       | *                |                       |                  |  |        |
| フードコーディネータ論   | 2      |        |        |        | 1      | 2単位以上            |                  | *                     |                       | *                |                       |                  |  |        |
| 食文化概論         | 2      |        |        |        | 1      |                  |                  | *                     |                       | *                |                       |                  |  |        |
| フードマネジメント論    | 2      |        |        |        | 1      |                  |                  | *                     |                       | *                |                       |                  |  |        |
| 学校栄養教育論       | 2      |        |        | 1      |        | ※                |                  | *                     |                       | 2                |                       |                  |  |        |

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数（1駒90分）を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

[学科科目] 幼児教育学科 2017 (平成29) 年度4月入学生

| 授業科目名          | 単<br>位 | 年次配当   |        |        |        | 取<br>得<br>評<br>点   | 卒<br>業<br>要<br>件      | 取<br>得<br>要<br>件                          |   | 取<br>得<br>要<br>件<br>書 | 備<br>考  |  |
|----------------|--------|--------|--------|--------|--------|--|-----------------------|---|---|-----------------------|---|--|
|                |        | 1年次    |        | 2年次    |        |  |                       | 幼<br>二<br>免                               | 保<br>育<br>士<br>資<br>格<br>取<br>得<br>要<br>件 |                       |   | こ<br>ど<br>も<br>音<br>楽<br>療<br>育<br>士<br>資<br>格<br>取<br>得<br>要<br>件 |
|                |        | 前<br>期 | 後<br>期 | 前<br>期 | 後<br>期 |  |                       |   |   |                       |   |  |
| 国語             | 2      | 1      |        |        |        | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                                      | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 登<br>録<br>學<br>舎<br>音<br>楽<br>室<br>以<br>上 | 2☆  | *                     | 保育士資格取得要件欄<br>◎別表第1による教科目(必修)<br>☆別表第2による教科目(選択必修)<br>9単位以上(うち保育実習3単位以上)<br><br>◇<br>幼稚園指導要領に掲げる事項(五領域)に即し包括的な内容を含むものでなければならない<br>五領域:健康・人間関係・環境・言葉・表現<br><br>①印科目から4単位以上<br>②印科目から2単位以上<br>③印科目から4単位以上 |  |
| 音楽             | 2      | 1      | 1      |        |        |  |                       |   | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上 |   | 2☆   |
| 図画工作           | 2      | 1      | 1      |        |        | 6<br>単<br>位<br>以<br>上                                      | 2                     | 2☆  | *   |                       |   |  |
| 体育             | 2      |        |        | 1      | 1      |  |                       | 2◎  | *   |                       |   |  |
| 教職論            | 2      | 1      |        |        |        | 12<br>単<br>位<br>以<br>上                                     | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2◎  | *   |                       |   |  |
| 教育原理           | 2      | 1      |        |        |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 2◎                    |   | *  |
| 教育心理学          | 2      | 1      |        |        |        | 12<br>単<br>位<br>以<br>上                                     | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2◎  | ①   |                       |   |  |
| 発達心理学          | 1      |        |        |        | 1      |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 1◎                    |   | ①  |
| 生涯発達心理学        | 2      |        |        |        | 1      | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2☆  | ①   |                       |   |  |
| 教育課程論          | 2      |        | 1      |        |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 2◎                    |   | *  |
| 保育内容総論Ⅰ        | 1      | 1      |        |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 保育内容総論Ⅱ        | 1      |        | 1      |        |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 1◎                    |   | *  |
| 健康             | 1      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 人間関係           | 1      |        |        | 1      |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 1◎                    |   | *  |
| 環境             | 1      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 言葉             | 1      |        |        | 1      |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 1◎                    |   | *  |
| 表現             | 1      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 幼児音楽           | 1      |        |        | 1      |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 1◎                    |   | ③  |
| 幼児造形           | 1      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 幼児体育           | 1      |        | 1      |        |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 1◎                    |   | *  |
| 児童文化           | 1      |        |        |        | 1      | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 保育方法論          | 2      |        |        | 1      |        |  |                       | 2   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上                     | 2☆                    | *   |  |
| 臨床心理学          | 2      |        | 1      |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2☆  | ①   |                       |   |  |
| 教育実習事前事後指導     | 1      |        |        |        |        |  |                       | 1   | 5   | *                     | *   |  |
| 教育実習Ⅰ          | 2      |        |        |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2   | 5   |                       |   |  |
| 教育実習Ⅱ          | 2      |        |        |        |        |  |                       | 2   | 5   | *                     | *   |  |
| 保育・教職実践演習(幼稚園) | 2      |        |        |        | 1      | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2◎  | *   |                       |   |  |
| 社会福祉           | 2      | 1      |        |        |        |  |                       | 2   | 5   | 2◎                    | *   |  |
| 相談援助           | 1      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 保育相談支援         | 1      |        |        |        | 1      |  |                       | 2   | 5   | 1◎                    | *   |  |
| 児童家庭福祉         | 2      |        | 1      |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2◎  | ①   |                       |   |  |
| 保育原理           | 2      | 1      |        |        |        |  |                       | 2   | 5   | 2◎                    | *   |  |
| 社会的養護          | 2      |        | 1      |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2◎  | *   |                       |   |  |
| 保育実習Ⅰ          | 4      |        |        |        |        |  |                       | 2   | 5   | 4◎                    | *   |  |
| 保育実習指導Ⅰ        | 2      |        |        |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | *   | *   |                       |   |  |
| 保育実習指導Ⅱ        | 2      |        |        |        |        |  |                       | 2   | 5   | 2◎                    | *   |  |
| 保育実習指導Ⅲ        | 1      |        |        |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2☆  | *   |                       |   |  |
| 保育実習Ⅲ          | 2      |        |        |        |        |  |                       | 2   | 5   | 1☆                    | *   |  |
| 子どもの保健Ⅰ        | 4      | 1      | 1      |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | *   | *   |                       |   |  |
| 子どもの保健Ⅱ        | 1      |        |        | 1      |        |  |                       | 2   | 5   | 1☆                    | *   |  |
| 子どもの食と栄養       | 2      |        |        | 2      | (2)    | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | *   | *   |                       |   |  |
| 社会的養護内容        | 1      |        | 1      |        |        |  |                       | 2   | 5   | 2◎                    | *   |  |
| 乳児保育           | 2      | 1      | 1      |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1◎  | *   |                       |   |  |
| 障害児保育          | 2      |        |        | 1      | 1      |  |                       | 2   | 5   | 2◎                    | ①   |  |
| 家庭支援論          | 2      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 2◎  | *   |                       |   |  |
| 子育て支援演習        | 1      |        |        |        | 1      |  |                       | 2   | 5   | 1☆                    | *   |  |
| 情報機器の操作        | 2      |        | 1      |        |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | *   | *   |                       |   |  |
| 器楽Ⅰ            | 1      | 1      | 1      |        |        |  |                       | 1   | 5   | *                     | *   |  |
| 器楽Ⅱ            | 1      |        |        | 1      | 1      | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | 1☆  | ③   |                       |   |  |
| こども音楽療育概論      | 2      |        | 1      |        |        |  |                       | 1   | 5   | 1☆                    | ③   |  |
| こども音楽療育演習      | 1      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | *   | 2   |                       |   |  |
| こども音楽療育実習      | 1      |        |        |        | 1      |  |                       | *   | 5   | *                     | 2   |  |
| キャリアプランニング     | 2      |        |        | 1      |        | 指定<br>単<br>位<br>を<br>含<br>め<br>て<br>50<br>単<br>位<br>以<br>上 | 8<br>単<br>位<br>以<br>上 | *   | *   |                       |   |  |
| 専門演習           | 4      |        |        | 1      | 1      |  |                       | 4   | 5   | *                     | *   |  |

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数(1駒90分)を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

いずれか  
3単位以上

保育士履修者は必ず履修すること

2年次に必ず履修すること

論文(又はこれに準ずるもの)2単位を含む

[学科科目] 観光学科 2017 (平成29) 年4月入学生

| 授業科目名       | 単<br>位 | 年次配当 |    |     |    | 取得<br>評価              | 卒業<br>要件 | 取得<br>要件 | 秘書<br>要件 | 実務<br>士 | 観光<br>ビジネス<br>士   | 秘書士取得要件                                     | 観光ビジネス実務士<br>取得要件     |
|-------------|--------|------|----|-----|----|-----------------------|----------|----------|----------|---------|---|---|-----------------------|
|             |        | 1年次  |    | 2年次 |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
|             |        | 前期   | 後期 | 前期  | 後期 |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 観光総論        | 2      | 1    |    |     |    | 6<br>単<br>位<br>以<br>上 |          |          |          | ●       | 秘書士を取得しようとする者は、卒業要件を満たし、なおかつ、下記の要件を満たさなければならない                                    | 観光ビジネス実務士を取得しようとする者は下記の要件を満たさなければならない。      |                       |
| 観光文化論       | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 観光ビジネス論     | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 国際観光論       | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 観光バリアフリー    | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| マーケティング入門   | 2      |      | 1  |     |    | 6<br>単<br>位<br>以<br>上 |          |          |          | C       | 1. ◎印科目必修<br>2. ①印科目から8単位以上<br>3. ②印科目から2単位以上<br>4. ③印科目から2単位以上<br>5. ④印科目から2単位以上 | 1. ●印科目必修<br>2. A科目から4単位以上<br>3. B科目から4単位以上 |                       |
| 観光マーケティング   | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 観光調査法       | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 地域文化遺産の活性化  | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 地域振興とメディア活用 | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 観光まちづくり論    | 2      | 1    |    |     |    | 6<br>単<br>位<br>以<br>上 |          |          |          | A       | ※共通科目の情報処理概論は②印科目、ホスピタリティー論は④印科目に、暮らしと経済は③印科目を含む                                  | ※共通科目のホスピタリティー論はA科目、成蹊基礎セミナーはC科目を含む         |                       |
| アジア文化演習     | 1      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 宿泊業実務演習     | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 旅行業実務演習     | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 運輸業実務演習     | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| プライダル業実務演習  | 2      |      | 1  |     |    | 6<br>単<br>位<br>以<br>上 |          |          |          | B       | ※共通科目の情報処理概論は②印科目、ホスピタリティー論は④印科目に、暮らしと経済は③印科目を含む                                  | 4. A,B,C科目の合計が20単位以上                        |                       |
| 国内旅行地理      | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 海外旅行地理      | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| インターンシップA   | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| インターンシップB   | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 国内旅行管理者演習A  | 2      | 1    |    |     |    | ※                     |          |          |          |         |   |   |                       |
| 国内旅行管理者演習B  | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 航空予約基礎演習    | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 航空予約演習A     | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 航空予約演習B     | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 情報処理演習A     | 2      |      | 1  |     |    | ※                     |          |          |          |         |   |   |                       |
| 情報処理演習B     | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 情報処理演習C     | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 情報とネットワーク   | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 英語演習A       | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   | 4<br>単<br>位<br>以<br>上 |
| 英語演習B       | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 海外英語演習      | 1      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 実用英語Ⅰ       | 2      | 1    |    |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 実用英語Ⅱ       | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 実用英語Ⅲ       | 2      |      |    | 1   |    | ※                     |          |          |          |         |   |   |                       |
| 実用英語Ⅳ       | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 秘書学概論       | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 秘書実務        | 2      | 1    | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 接遇実践        | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 日本語表現       | 2      |      |    | 1   |    | ※                     |          |          |          |         |   |   |                       |
| 簿記概説        | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| キャリアプランニングⅠ | 2      |      | 1  |     |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| キャリアプランニングⅡ | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| ツーリズム研究     | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 専門演習Ⅰ       | 2      |      | 1  |     |    | 2<br>単<br>位<br>以<br>上 |          |          |          |         |   |   |                       |
| 専門演習Ⅱ       | 2      |      |    | 1   |    |                       |          |          |          |         |   |   |                       |
| 卒業研究        | 2      |      |    |     | 1  |                       |          |          |          |         |   |   |                       |

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数（1駒90分）を示す。

[学科科目] グローバルコミュニケーション学科 2017 (平成29) 年4月入学生

| 授 業 科 目 名               | 開講単位 | 年次配当 |    |     |    | 取得評点 | 卒業要件 | 中 二 免<br>取 得 要 件 | 国 語 | 取 得 要 件 | 取 得 要 件 | 備 考 |
|-------------------------|------|------|----|-----|----|------|------|------------------|-----|---------|---------|-----|
|                         |      | 1年次  |    | 2年次 |    |      |      |                  |     |         |         |     |
|                         |      | 前期   | 後期 | 前期  | 後期 |      |      |                  |     |         |         |     |
| 表 現 文 化 論               | 2    |      | 1  |     |    |      | 2    | *                |     |         |         |     |
| English Communication 1 | 1    | 1    |    |     |    |      | 1    | *                |     |         |         |     |
| English Communication 2 | 1    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 文 章 表 現 法               | 2    | 1    |    |     |    |      | 2    | 2                |     |         |         |     |
| 音 声 表 現 法               | 2    | 1    |    |     |    |      | 2    | 2                |     |         |         |     |
| 基 礎 発 声 法 I             | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 基 礎 発 声 法 II            | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 朗 読 演 習                 | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| オーディオドラマ演習              | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| コンピュータ基礎                | 2    | 1    |    |     |    |      | 2    | 2                |     |         |         |     |
| グローバルコミュニケーション入門        | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 笑 い と 表 現               | 2    |      | 1  |     |    |      |      | *                |     |         |         |     |
| 広 告 表 現                 | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 映 像 表 現                 | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 身 体 表 現                 | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 音楽パフォーマンス               | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 舞台パフォーマンス               | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 舞台表現演習                  | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 日本の文学                   | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | 2                |     |         |         |     |
| 文学作品講読                  | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 欧米の文化                   | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 英米の文学                   | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 漢文学入門                   | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | 2                |     |         |         |     |
| 書 道                     | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | 2                |     |         |         |     |
| 視覚デザイン                  | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| デジタル画像処理                | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| アニメーション作成演習             | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| アニメキャラクター演習             | 2    |      |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 放送メディアコミュニケーション         | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 人間関係論                   | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 社会心理学                   | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 臨床心理学                   | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| Communications 1        | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| Communications 2        | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| Communications 3        | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| Communications 4        | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| Communications 5        | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| Communications 6        | 2    |      |    |     | 1  |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| English Conversation 1  | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| English Conversation 2  | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 漢字の世界                   | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 日本語文法 1                 | 2    | 1    |    |     |    |      | ※    | 2                |     |         |         |     |
| 日本語文法 2                 | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | 2                |     |         |         |     |
| 中級日本語 1                 | 2    |      |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 中級日本語 2                 | 2    |      |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 日本語能力試験演習1              | 2    |      |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 日本語能力試験演習2              | 2    |      |    |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| 日本語教育能力検定試験演習           | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| グローバルコミュニケーション基礎演習1     | 1    | 1    |    |     |    |      | 1    | *                |     |         |         |     |
| グローバルコミュニケーション基礎演習2     | 1    |      | 1  |     |    |      | 1    | *                |     |         |         |     |
| グローバルコミュニケーション演習1       | 1    |      |    | 1   |    |      | 1    | *                |     |         |         |     |
| グローバルコミュニケーション演習2       | 1    |      |    |     | 1  |      | 1    | *                |     |         |         |     |
| キャリアプランニング I            | 2    |      | 1  |     |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |
| キャリアプランニング II           | 2    |      |    | 1   |    |      | ※    | *                |     |         |         |     |

卒業単位を満たし中二免取得要件を含むこと

卒業要件に同じ

指定単位を含めて50単位以上

指定単位を含めて50単位以上

●年次配当欄の数字は毎週の授業回数（1駒90分）を示す。 ●\*印科目は卒業要件に同じとする。

[学科科目] 経営会計学科 2017 (平成 29) 年 4 月入学生用

| 授業科目名          | 単<br>位 | 年次配当 |      |      |    | 取得<br>評点 | 卒業<br>要件 | 取得<br>要件 | 実務<br>士 | 上級<br>ビジネス   | 上級ビジネス実務士取得要件 |
|----------------|--------|------|------|------|----|----------|----------|----------|---------|--|---------------|
|                |        | 1年次  |      | 2年次  |    |          |          |          |         |  |               |
|                |        | 前期   | 後期   | 前期   | 後期 |          |          |          |         |  |               |
| 経営学            | 2      |      |      | 1    |    | ※        |          |          | ①       | 上級ビジネス実務士を取得しようとする者は下記の要件をみたさなければならない。<br>1. ◎印科目必修<br>2. ①印科目から16単位以上、②印科目から2単位以上<br>3. ①②各郡の必要単位を満たし、計18単位以上<br>4. 下記共通科目については、上記2の①②に含む。<br>ビジネスコミュニケーション<br>成蹊基礎セミナー |               |
| 会計学            | 2      |      |      | 1    |    | ※        |          |          | ①       |  |               |
| 初級簿記 1         | 2      | 1    |      |      |    |          |          |          | ①       |  |               |
| 初級簿記 2         | 2      | 1    |      |      |    |          |          |          | ①       |  |               |
| 中級簿記 1         | 2      |      | 1    |      |    |          | 4単位以上    |          | ①       |  |               |
| 中級簿記 2         | 2      |      | 1    |      |    |          |          |          | ①       |  |               |
| 中級簿記 3         | 2      |      | 1    |      |    |          |          |          |         |  |               |
| 上級簿記 1         | 2      |      |      | 1    |    |          |          |          |         |  |               |
| 上級簿記 2         | 2      |      | 開講せず |      |    |          |          |          |         |  |               |
| 簿記資格演習 I       | 2      | 開講せず |      |      |    | ※        |          |          |         |  |               |
| 簿記資格演習 II      | 2      | 開講せず |      |      |    | ※        |          |          |         |  |               |
| 会社法            | 2      |      | 1    |      |    |          | 2単位以上    |          |         |  |               |
| 税法             | 2      |      |      |      | 1  |          |          |          |         |  |               |
| ビジネス情報処理       | 2      | 1    |      |      |    | 2        |          |          | ①       |  |               |
| 財務会計           | 2      |      |      |      | 1  |          | 2単位以上    |          |         |  |               |
| 管理会計           | 2      |      |      | 1    |    |          |          |          | ①       |  |               |
| マーケティング        | 2      |      |      |      | 1  |          |          |          |         |  |               |
| ファイナンシャルプランニング | 2      |      |      | 1    |    | ※        |          |          |         |  |               |
| 販売管理論          | 2      |      |      |      | 1  | ※        |          |          |         |  |               |
| 人間関係論          | 2      | 1    |      |      |    | ※        |          |          |         |  |               |
| ビジネス実務総論       | 2      | 1    |      |      |    | ※        |          |          | ◎       |  |               |
| ビジネス実務演習       | 2      |      | 1    |      |    | ※        |          |          | ◎       |  |               |
| ビジネスマナー I      | 2      | 1    |      |      |    |          | 2単位以上    |          | ①       |  |               |
| ビジネスマナー II     | 2      |      | 1    |      |    |          |          |          | ①       |  |               |
| ビジネスマナー III    | 2      |      |      | 1    |    | ※        |          |          |         |  |               |
| ビジネスマナー IV     | 2      |      |      |      | 1  | ※        |          |          |         |  |               |
| ビジネス英語 I       | 2      |      |      | 1    |    | ※        |          |          |         |  |               |
| ビジネス英語 II      | 2      |      |      |      | 1  | ※        |          |          |         |  |               |
| ビジネス情報処理演習 I   | 2      | 1    |      |      |    |          | 2単位以上    |          | ①       |  |               |
| ビジネス情報処理演習 II  | 2      |      | 1    |      |    |          |          |          | ①       |  |               |
| ビジネス情報処理演習 III | 2      |      | 1    |      |    |          |          |          | ①       |  |               |
| データ加工演習 I      | 2      |      |      | 1    |    |          | 2単位以上    |          |         |  |               |
| データ加工演習 II     | 1      |      |      | 1    |    |          |          |          |         |  |               |
| コンピュータ会計演習 I   | 2      |      |      |      | 1  |          |          |          | ①       |  |               |
| コンピュータ会計演習 II  | 2      |      |      | 開講せず |    |          |          |          |         |  |               |
| キャリアプランニング I   | 2      |      | 1    |      |    | ※        |          |          | ②       |  |               |
| キャリアプランニング II  | 2      |      |      | 1    |    | ※        |          |          |         |  |               |
| 専門演習 I         | 2      |      | 1    |      |    | ※        |          |          | ◎       |  |               |
| 専門演習 II        | 2      |      |      | 1    |    | ※        |          |          |         |  |               |
| 卒業研究           | 2      |      |      |      | 1  | ※        |          |          |         |  |               |

指定単位を含め50単位以上

卒業要件に同じ

●年次配当欄の数字は毎週の授業駒数（1駒90分）を示す。

## [教職に関する科目 (中二免・栄教二免)]

| 授業科目名                   | 開講単位 | 年次配当 |    |     |    | 取得評点 | 卒業要件 | 中取得二要件 | 栄取得二要件 | 備考 |
|-------------------------|------|------|----|-----|----|------|------|--------|--------|----|
|                         |      | 1年次  |    | 2年次 |    |      |      |        |        |    |
|                         |      | 前期   | 後期 | 前期  | 後期 |      |      |        |        |    |
| 教 職 論                   | 2    | 1    |    |     |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 教 育 学                   | 2    | 1    |    |     |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 教 育 心 理 学               | 2    |      | 1  |     |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 教 育 課 程 論               | 2    |      | 1  |     |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 国 語 科 教 育 法             | 2    |      | 1  |     |    |      | 2    |        |        |    |
| 家 庭 科 教 育 法             | 2    |      | 1  |     |    |      | 2    |        |        |    |
| 道 徳 教 育 の 指 導 法         | 2    |      |    | 1   |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 教 育 方 法 論               | 2    | 1    |    |     |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 生 徒 指 導 ・ 教 育 相 談       | 2    |      | 1  |     |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 生 徒 指 導 ・ 進 路 指 導       | 2    |      |    | 1   |    |      | 2    | 2      |        |    |
| 教 育 実 習 事 前 事 後 指 導     | 1    |      |    |     |    |      | 1    |        |        |    |
| 教 育 実 習 I               | 2    |      |    |     |    |      | 2    |        |        |    |
| 教 育 実 習 II              | 2    |      |    |     |    |      | 2    |        |        |    |
| 教 職 実 践 演 習 (中 学 校)     | 2    |      |    |     | 1  |      | 2    |        |        |    |
| 栄 養 教 育 実 習 事 前 事 後 指 導 | 1    |      |    |     |    |      |      | 1      |        |    |
| 栄 養 教 育 実 習             | 1    |      |    |     |    |      |      | 1      |        |    |
| 教 職 実 践 演 習 (栄 養 教 諭)   | 2    |      |    |     | 1  |      |      | 2      |        |    |

## [司書教諭に関する科目]

| 授業科目名                   | 開講単位 | 年次配当  |    |     |    | 取得評点 | 卒業要件 | 取司<br>得書<br>要件<br>教諭 | 備考 |
|-------------------------|------|-------|----|-----|----|------|------|----------------------|----|
|                         |      | 1・2年次 |    | 2年次 |    |      |      |                      |    |
|                         |      | 前期    | 後期 | 前期  | 後期 |      |      |                      |    |
| 学 校 経 営 と 学 校 図 書 館     | 2    |       | 1  |     |    |      | 2    |                      |    |
| 学 校 図 書 館 メ デ ィ ア の 構 成 | 2    | 1     |    |     |    |      | 2    |                      |    |
| 学 習 指 導 と 学 校 図 書 館     | 2    |       | 1  |     |    |      | 2    |                      |    |
| 読 書 と 豊 かな 人 間 性        | 2    |       | 1  |     |    |      | 2    |                      |    |
| 情 報 メ デ ィ ア の 活 用       | 2    | 1     |    |     |    |      | 2    |                      |    |

## [司書に関する科目]

| 授業科目名             | 開講単位 | 年次配当 |    |     |     | 取得評点 | 卒業要件             | 取司<br>得書<br>要件<br>書 | 備考 |
|-------------------|------|------|----|-----|-----|------|------------------|---------------------|----|
|                   |      | 1年次  |    | 2年次 |     |      |                  |                     |    |
|                   |      | 前期   | 後期 | 前期  | 後期  |      |                  |                     |    |
| 生 涯 学 習 概 論       | 2    |      | 1  |     |     |      | 2                |                     |    |
| 図 書 館 概 論         | 2    | 1    |    |     |     |      | 2                |                     |    |
| 図 書 館 制 度 ・ 経 営 論 | 2    |      | 1  |     |     |      | 2                |                     |    |
| 図 書 館 情 報 技 術 論   | 2    |      | 1  |     |     |      | 2                |                     |    |
| 図 書 館 サ ー ビ ス 概 論 | 2    |      |    |     | 1   |      | 2                |                     |    |
| 情 報 サ ー ビ ス 論     | 2    |      |    | 1   |     |      | 2                |                     |    |
| 児 童 サ ー ビ ス 論     | 2    | 1    |    |     |     |      | 2                | 集中講義                |    |
| 情 報 サ ー ビ ス 演 習 1 | 1    |      |    | 1   |     |      | 1                |                     |    |
| 情 報 サ ー ビ ス 演 習 2 | 1    |      |    |     | 1   |      | 1                |                     |    |
| 図 書 館 情 報 資 源 概 論 | 2    | 1    |    |     |     |      | 2                |                     |    |
| 情 報 資 源 組 織 論     | 2    | 1    |    |     |     |      | 2                |                     |    |
| 情 報 資 源 組 織 演 習 1 | 1    |      | 1  |     |     |      | 1                |                     |    |
| 情 報 資 源 組 織 演 習 2 | 1    |      |    |     | 1   |      | 1                |                     |    |
| 図 書 館 基 礎 特 論     | (1)  |      |    |     | (1) |      |                  | 集中講義                |    |
| 図 書 館 情 報 資 源 特 論 | 1    | 1    |    |     |     |      | 2科目<br>2単位<br>以上 |                     |    |
| 図 書 ・ 図 書 館 史     | 1    |      |    | 1   |     |      |                  |                     |    |

## ■ 研究倫理について —レポート・論文の作成にあたり—

レポートや論文作成など、研究活動に関わる際の、研究倫理に関する考え方や取組の概要については以下のとおりです。下記の著作権ならびに個人情報に関わる部分は、レポートや論文を作成する際に理解しておくべき基本的なものです。担当の先生方に相談の上、情報の扱いに注意してください。

### 1. 著作権関連

ネットや書籍に掲載されている写真や文字情報などを、引用のルールなしにコピー・ペーストして使用すると著作権の侵害ならびに研究不正行為として盗用とみなされます。

#### (1) 著作権とは

著作物を製作した際、申請や登録といった手続を一切必要とせず自動的に付与される権利です。著作物は「思想又は感情を創作的に表現したものであり、文芸、学術、美術又は音楽の範囲に属するもの」と定義され、小説、音楽、美術、映画、コンピュータプログラムなどが著作物として著作権法に例示されていますが、論文、書籍中の文章・図・表・写真・イラスト、講演、新聞記事、雑誌記事などもすべて著作物です。

#### (2) 引用について

自分の著作物の中で他の著作物の一部を掲載する行為を「引用」といいます。著作権法により、「公表された」著作物を「公正な慣行に合致し」、「報道、批評、研究その他の引用の目的上正当な範囲内」で著作物の中に引用できます。判例等を踏まえると、下記の要件を満たせば著作権者の了解を得ずに引用してよいと考えられます。

- ① 出典を明記すること
- ② 自分の著作物が主たる部分で、引用部分は従たるものであること
- ③ 引用する著作物を許可なく改変しないこと
- ④ 引用する著作物がすでに公表されたものであること（ウェブ上の公開なども含む）
- ⑤ 引用する必然性があること（自説の補強などのために他人の著作物を使用するなど）
- ⑥ 引用にあたる部分を明確に示してあること（引用部分を括弧で括ったり、書体を変えるなど自分の著作物ではないことを明示する）

### 2. 個人情報関連

レポートや論文を作成する上で、アンケート調査の結果や個人から聞いた話を掲載する場合、個人が特定されない工夫や事前に許可を得る必要があります。

#### (1) 個人情報とは

生存する個人に関する情報です。

1) 氏名、 2) 生年月日、 3) 住所、 4) 電話番号

などの記述により特定の個人を識別できるものを個人情報といいます（2005年4月から全面的に施行された個人情報保護法2条1項に定義）。

#### (2) 個人情報の取り扱いについて

アンケート調査やインタビュー調査を実施する時には、

1) 対象者に研究の目的及び方法などを説明し、理解を求めた上で、同意を得ること

2) 対象者にかかわる情報をむやみに他人に開示しない

など、個人情報を保護する定めがあります。詳しくは、担当の先生に確認の上、調査ならびにレポート、論文を作成してください。

また、以下のサイトでも詳細を確認できます。

「文部科学省所管事業分野における個人情報保護に関するガイドライン（平成27年8月31日文部科学省告示第132号）」[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/koukai/kojin/info/1321223.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/koukai/kojin/info/1321223.htm)

### 【参考文献】

日本学術振興会「科学の健全な発展のために」編集委員会編（2015）「科学の健全な発展のために—誠実な科学者の心得—」

