別記様式第２号（その１の１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

基　本　計　画　書

基　本　計　画

事　項	記　入　欄	備　考
計画の区分	短期大学の学科の設置	
フリガナ 設置者	ガッコウホウジン　オオサカセイケイガクエン 学校法人　大阪成蹊学園	
フリガナ 大学の名称	オオサカセイケイタンキダイガク 大阪成蹊短期大学（Osaka Seikei College）	
大学本部の位置	大阪府大阪市東淀川区相川3丁目10番62号	
大学の目的	本学は人間の徳を涵養する成蹊の名を体し、幅広く、深い教養と総合的な判断力を養い、豊かな人間性を育てるとともに、専門的な学芸教授と実際的な専門職業教育に重きを置く大学教育を施し、優秀な社会人を育成することを目的とする。	
新設学部等の目的	栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材を育成する	

新設学部等の概要

新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地
	年	人	年次人	人		年　月 第　年次	
栄養学科 （Faculty of Nutrition）	2	120	－	240	短期大学士 （栄　養）	平成28年4月 第1年次	大阪府大阪市東淀川区相川3丁目10番62号
計		120	－	240			

同一設置者内における変更状況（定員の移行，名称の変更等）

大阪成蹊短期大学　（平成27年3月認可申請）
- 幼児教育学科　〔定員増〕　(60)　（平成28年4月）
- 生活デザイン学科　(50)　（平成27年4月届出予定）
- 調理・製菓学科　(120)　（平成27年4月届出予定）
- グローバルコミュニケーション学科　〔定員減〕　(△20)　（平成28年4月）
- 経営会計学科　〔定員減〕　(△10)　（平成28年4月）
- 総合生活学科（廃止）　(△220)

※平成28年4月学生募集停止

大阪成蹊大学
- マネジメント学部
  - スポーツマネジメント学科　(90)　（平成27年4月届出予定）
  - マネジメント学科　〔定員減〕　(△90)　〈平成28年4月）

びわこ成蹊スポーツ大学
- スポーツ学部
  - スポーツ学科　〔定員増〕　(　80)　（平成27年3月認可申請）

教育課程

新設学部等の名称	開設する授業科目の総数 講義	演習	実験・実習	計	卒業要件単位数
栄養学科	45　科目	22　科目	16　科目	83　科目	62　単位

教員組織の概要

学部等の名称		専任教員等 教授	准教授	講師	助教	計	助手	兼任教員
		人	人	人	人	人	人	人
新設分	栄養学科	3 (3)	0 (0)	3 (3)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	20 (20)
新設分	計	3 (3)	0 (0)	3 ()	0 (0)	6 (6)	0 (0)	－ (－)
既設分	生活デザイン学科	2 (2)	1 (1)	2 (2)	0 (0)	5 (5)	0 (0)	25 (25)
既設分	調理・製菓学科	2 (2)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	31 (31)
既設分	幼児教育学科	5 (5)	9 (9)	8 (8)	0 (0)	22 (22)	0 (0)	62 (62)
既設分	観光学科	5 (5)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	18 (18)
既設分	グローバルコミュニケーション学科	3 (3)	1 (1)	2 (2)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	22 (22)
既設分	経営会計学科	2 (2)	1 (1)	2 (2)	0 (0)	5 (5)	0 (0)	18 (18)
既設分	計	19 (19)	16 (16)	17 (17)	0 (0)	52 (52)	0 (0)	－ (－)
合計		22 (22)	16 (16)	20 (20)	0 (0)	58 (58)	0 (0)	－ (－)

教員以外の職員の概要

職種	専任	兼任	計	
事務職員	29 (29)	17 (17)	46 (46)	
技術職員	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
図書館専門職員	1 (1)	0 (0)	1 (1)	
その他の職員	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
計	30 (30)	17 (17)	47 (47)	

校地等

区分	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計	
校舎敷地	201.52 ㎡	25,780.55 ㎡	55,805.91 ㎡	81,787.98 ㎡	大阪成蹊大学（19,280㎡）、びわこ成蹊スポーツ大学（14,400㎡）と共用
運動場用地	0 ㎡	73,520.01 ㎡	79,482.00 ㎡	153,002.01 ㎡	
小計	201.52 ㎡	99,300.56 ㎡	135,287.91 ㎡	234,789.99 ㎡	
その他	0 ㎡	594.52 ㎡	4,564.28 ㎡	5,158.80 ㎡	
合計	201.52 ㎡	99,895.08 ㎡	139,852.19 ㎡	239,948.79 ㎡	

校舎	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計	
	4,348.39 ㎡ (4,348.39 ㎡)	20,532.04 ㎡ (20,532.04 ㎡)	12,415.47 ㎡ (12,415.47 ㎡)	37,295.90 ㎡ (37,295.90 ㎡)	大阪成蹊大学（13,986.80㎡）と共用

教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	
	14 室	26 室	126 室	8 室 (補助職員-人)	0 室 (補助職員-人)	大学全体

専任教員研究室	新設学部等の名称	室数	
	栄養学科	3 室	

図書・設備

新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	
大学全体	291,391〔33,631〕 (291,391〔33,631〕)	2,540〔390〕 (2,540〔390〕)	257〔257〕 (257〔257〕)	3,093 (3,093)	3,449 (3,449)	34 (34)	大学全体（大阪成蹊大学との共用）
計	291,391〔33,631〕 (291,391〔33,631〕)	2,540〔390〕 (2,540〔390〕)	257〔257〕 (257〔257〕)	3,093 (3,093)	3,449 (3,449)	34 (34)	

図書館	面積	閲覧座席数	収納可能冊数	
	1,757.74 ㎡	180	303,561	大学全体

体育館	面積	体育館以外のスポーツ施設の概要	
	2,357.27 ㎡	該当なし	該当なし

経費の見積り及び維持方法の概要

経費の見積り	区分	開設前年度	第１年次	第２年次	第３年次	第４年次	第５年次	第６年次	
	教員１人当り研究費等		240千円	240千円	—千円	—千円	—千円	—千円	
	共同研究費等		1,000千円	1,000千円	—千円	—千円	—千円	—千円	図書購入費には電子ジャーナルの整備費（運用コストを含む）を含む
	図書購入費	500千円	500千円	500千円	—千円	—千円	—千円	—千円	
	設備購入費	2,000千円	2,000千円	2,000千円	—千円	—千円	—千円	—千円	

学生１人当り納付金	第１年次	第２年次	第３年次	第４年次	第５年次	第６年次
	1,270千円	1,020千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円

学生納付金以外の維持方法の概要	手数料収入、私立大学等経常費補助金収入等をもって充当する。

既設大学等の状況

大学の名称	大阪成蹊大学								
学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
	年	人	人	人		倍			
マネジメント学部							平成15年度	大阪府大阪市東淀川区相川3丁目10番62号	平成27年度から入学定員減（△20）及び3年次編入学生募集停止（△40）（平成26年4月届出済み）
マネジメント学科	4	180	3年次－	820	学士(経営学)	0.92			
芸術学部							平成18年度		平成27年度から美術学科を造形芸術学科に名称変更(平成26年4月届出済み) 平成27年度から造形芸術学科の入学定員増（147） 情報デザイン学科を学生募集停止（△97） 環境デザイン学科を学生募集停止〈△30）（平成26年4月届出済み）
造形芸術学科	4	177	3年次－	277	学士(芸術)	0.81			
情報デザイン学科		－		－					
環境デザイン学科		－		－					
教育学部									
教育学科	4	120	3年次10	220	学士(教育学)	1.10	平成26年度		平成27年度から入学定員増（20）（平成26年4月届出済み）

大学の名称	びわこ成蹊スポーツ大学								
学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
	年	人	人	人		倍			
スポーツ学研究科	2	10	－	20	修士(スポーツ学)	1.10	平成24年度	滋賀県大津市北比良1204番地	平成27年度からスポーツ学科を設置（280） 平成27年4月学生募集停止 生涯スポーツ学科（△124） 競技スポーツ学科（△156）（平成26年9月届出済み）
スポーツ学部			－				平成15年度		
スポーツ学科	4	280	3年次－	280	学士(スポーツ学)	1.07			
生涯スポーツ学科		－		－					
競技スポーツ学科		－		－					

大学の名称	大阪成蹊短期大学								
学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
	年	人	年次人	人		倍			
総合生活学科	2	220	－	440	短期大学士（生活デザイン）（食物）（栄養）	1.24	昭和26年度	大阪府大阪市東淀川区相川3丁目10番62号	
幼児教育学科	2	240	－	480	短期大学士(幼児教育)	1.02	昭和31年度		
観光学科	2	90	－	180	短期大学士（観光）	1.05	昭和42年度		
グローバルコミュニケーション学科	2	50	－	100	短期大学士(ｸﾞﾛｰﾊﾞﾙｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ)	0.77	平成15年度		
経営会計学科	2	60	－	120	短期大学士（経営会計）	0.93	平成15年度		

附属施設の概要	該当なし

別記様式第2号(その2の1)

(用紙　日本工業規格A4縦型)

教　育　課　程　等　の　概　要

(栄養学科)

科目区分		授業科目名	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
共通科目	Ⅰ群　ことばとコミュニケーション	Active English Ⅰ	1前		1			○							兼4	
		Active English Ⅱ	1後		1			○							兼4	
		TOEIC演習1	1・2前		1			○							兼1	
		TOEIC演習2	1・2後		1			○							兼1	
		英語会話1	1・2前		1			○							兼1	
		英語会話2	1・2後		1			○							兼1	
		海外語学演習(英語)	1後		2			○							兼1	集中
		海外語学演習(韓国語)	1前		2			○							兼1	集中
		基礎韓国語A	2前		1			○							兼1	
		基礎韓国語B	2後		1			○							兼1	
		基礎中国語A	2前		1			○							兼1	
		基礎中国語B	2後		1			○							兼1	
		基礎日本語A	1前		1			○							兼1	
		基礎日本語B	1後		1			○							兼1	
	Ⅱ群　健康・生命・環境をいつくしむ	健康とスポーツ	1前		2		○								兼1	
		体育講義	1前		1		○								兼1	
		体育実技	1前		1				○						兼1	
		暮らしと環境	1前・後		2		○								兼2	
		基礎化学	1前		2		○								兼1	
	Ⅲ群　世の中に眼を開く	社会福祉と暮らしの法	1後		2		○								兼1	
		アジアの未来と日本	1後		2		○								兼1	
		日本事情	1後		2			○							兼1	
		美学	1後		2		○								兼1	
		暮らしと経済	1前		2		○								兼1	
		暮らしと金融	1後		2		○								兼1	
		人権と社会	1前		2		○								兼1	
		日本国憲法	1前		2		○								兼1	
	Ⅳ群　人・心・生活をたずねる	文学・歴史・宗教	1後		2		○								兼1	
		人間学	1前		2		○								兼1	
		人間と文化	1前		2		○								兼1	
		日本の食文化	1後		2		○								兼1	
		ホスピタリティー論	1前・後		2		○								兼2	
	Ⅴ群　就職・社会参加に取り組む	成蹊基礎セミナー	1前	2				○		3		3				共同
		キャリアデザイン	1後		2		○								兼1	
		ビジネスコミュニケーション	1前		2		○								兼1	
		キャリア演習	1後		2			○							兼2	共同
		コンピュータリテラシーA	1前		2			○							兼1	
		コンピュータリテラシーB	1後		2			○							兼1	
		情報処理概論	1前		2			○							兼1	
	小計(39科目)			2	62	0	―			3		3			兼32	
学科科目		栄養基礎演習	1前	2				○		3		3				共同
		キャリアディベロップメント	1後		2		○			3		3			兼1	共同
		公衆衛生学	2前		2		○			1						
		社会福祉概論	2前		2		○								兼1	
		解剖生理学Ⅰ	1前		2		○								兼1	
		解剖生理学Ⅱ	1後		2		○								兼1	
		生化学	2後		2		○			1						
		生化学実験	2後		1				○			1				

科目区分	授業科目名	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
学科科目	運動生理学	2後		2		○								兼1	
	食品学総論	1前		2		○			1						
	食品学各論	1後		2		○			1						
	食品学実習	1前		1				○						兼1	
	食品学実験	1後		1				○						兼1	
	食品衛生学	1後		2		○			1						
	食品衛生学実験	2前		1				○	1						
	栄養学総論Ⅰ	1前		2		○					1				
	栄養学総論Ⅱ	1後		2		○					1				
	応用栄養学	2前		2		○								兼1	
	応用栄養学実習	2前		1				○			1				
	臨床栄養学Ⅰ	2前		2		○			1						
	臨床栄養学Ⅱ	2後		2		○			1						
	臨床栄養学実習	2後		1				○	1						
	公衆栄養学	2後		2		○								兼1	
	栄養教育論Ⅰ	2前		2		○					1				
	栄養教育論Ⅱ	2後		2		○					1				
	栄養教育論実習Ⅰ	2前		1				○			1				
	栄養教育論実習Ⅱ	2後		1				○			1				
	調理学	1前		2		○					1				
	調理学実習Ⅰ	1前		1				○			1				
	調理学実習Ⅱ	1後		1				○			1				
	調理学実習Ⅲ	2後		1				○						兼1	
	給食管理論Ⅰ	1前		2		○			1						
	給食管理論Ⅱ	1後		2		○			1						
	給食管理実習Ⅰ	1後		1				○	1						
	給食管理実習Ⅱ	2前		1				○	1						
	給食管理校外実習Ⅰ	1後～2後		1				○	1						
	給食管理校外実習Ⅱ	2通		1				○	1						
	給食管理演習	1・2後		1			○		1		1				共同
	栄養総合演習	2後		1			○		1						
	フードコーディネート論	2後		2		○								兼1	
	食文化概論	2後		2		○								兼1	
	フードマネージメント論	2後		2		○								兼1	
	学校栄養教育論	2前		2		○			1					兼1	オムニバス・共同(一部)
	小計(43科目)	－	2	67	0	－			3		3			兼13	
合計(82科目)		－	4	129	0	－			3		3			兼45	

学位又は称号	短期大学士（栄養）	学位又は学科の分野	家政関係

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
共通科目ではⅠ群から一か国語2単位以上、Ⅱ～Ⅴ群から成蹊基礎セミナー2単位を含む10単位以上を修得し、12単位以上を修得すること。学科科目では、必修科目2単位、学科として履修指導上の必修とする科目48単位を含む、50単位以上を修得すること。以上共通科目12単位以上、学科科目50単位以上、合計62単位以上修得すること。 (履修科目の登録の上限:25単位(1学期) 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)	1学年の学期区分	2　期
	1学期の授業期間	15　週
	1時限の授業時間	90　分

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通科目	Ⅰ群ことばとコミュニケーション	Active EnglishⅠ	本授業は、Linc English教材を活用したアクティブラーニングを中心に、読む・書く・聞く・話すの英語の基礎を身につけながら、日常生活における英語コミュニケーション力の習得を目標とする。「挨拶（自己紹介）」「時間（時間表現）」「健康状態の説明」「観光旅行（旅行者として）」「病気（自分の症状）」「食事（注文する）」「洋服やアクセサリー（買うために）」などをテーマに、自己表現を中心とした一般的な英語表会話を学びながら、日本文化との違いなどについても学習する。	
		Active EnglishⅡ	本授業は、Linc English教材を活用したアクティブラーニングを中心に、前期のテーマから卒業後の専門職として活躍する場面を想定した学習へと発展させ、実用的な英語コミュニケーション力の習得を目標とする。例えば、「観光旅行」のテーマでは、旅行者として食事やデザートを注文するのではなく、調理方法を説明する（調理・製菓学科）、文化的な背景から説明や推奨をする（観光学科）、健康との関わりを説明する（栄養）など、専門的情報を収集して伝えるという将来の職場で求められるような、英語表現力を養う。	
		ＴＯＥＩＣ演習１	本授業は、TOEIC試験を受験するためのリスニング、リーディングに対応した演習を行い、400点以上を取得できる英語力の習得を目標とする。TOEIC試験の入門クラスとして位置づけ、「旅行」「オフィス」「レストラン」「新聞・雑誌」「広告」「休暇」などをテーマにTOEIC試験の出題形式を確認しながら演習を行う。各文法の復習をしながら、日常会話やビジネス英語に多く触れることにより、ビジネス英語に必要な基礎的な語彙や表現方法を習得する。	
		ＴＯＥＩＣ演習２	本授業は、TOEIC試験を受験するためのリスニング、リーディングに対応した演習を行い、450点以上を取得できる英語力の習得を目標とする。TOEIC試験に頻出のテーマである「旅行」「オフィス」「レストラン」「新聞・雑誌」「広告」「休暇」などをテーマに、各文法を確実に身につけながら、日常会話やビジネス英語の基礎的な語彙や表現方法を習得し、定着させることにより、会話の大意がスムーズに理解できるようする。また、リスニングにおいて尋ねられている情報を正確に聴き取り、情報を整理できるよう演習する。	
		英語会話１	本授業は、英会話の基礎的事項に焦点を当てながら、海外旅行や留学、ホームステイの際に必要となるスピーキング・リスニングの力をつけることを目標とする。「自己紹介」「自己紹介への質問と応答」「家族紹介」「名前や住所」「写真クイズ」「英語特有の数の表現」「食べ物の紹介」などの具体的な場面を想定した英会話表現を学び、ゲーム、クイズ、ペアあるいはグループワークなどのアクティブラーニングにより英語を主体的に使用する活動を通して、英会話の基礎を習得させる。	
		英語会話２	本授業は、英語会話１での学習を基礎に、多様な場面における英語コミュニケーション力を身につけることを目標とする。「休日の過ごし方」「スポーツ」「趣味」「幼いころの経験」「将来について」「大好きなこと」などのテーマに対して、単に説明するだけではなく、ペアあるいはグループワークによる活動を中心としたアクティブラーニングにより学生同士で質問・応答を繰り返しながら、表現力を豊かにし、英語の基本的なコミュニケーション力を習得する。	
		海外語学演習（英語）	本授業は、ヴィクトリア大学（オーストラリア）における3週間の語学留学により基本的かつ実践的な英会話力を習得することを目標とする。事前授業では、現地での大学生活に素早く適応でき、積極的かつ有意義な学びとなるよう、オーストラリアの生活習慣と文化的特徴について学び、ホームステイや語学学校での生活の準備をする。帰国後の事後授業では留学期間中の成果をレポートにまとめ、短期間の語学留学の省察と成果の定着を図る。	
		海外語学演習（韓国語）	本授業は、済州観光大学（韓国）における短期交換留学により基本的かつ実践的な韓国語会話力を習得することを目標とする。事前授業では、現地での大学生活に素早く適応でき、積極的かつ有意義な学びとなるよう、韓国の生活習慣と文化的特徴について学び、ホームステイや語学学校での生活の準備をする。帰国後の事後授業では留学期間中の成果をレポートにまとめ、短期間の語学留学の省察と成果の定着を図る。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
		基礎韓国語Ａ	本授業は、韓国語を全く知らない学習者が、韓国語の基礎を身に付け、韓国の生活や文化を理解しながら基本的な日常会話ができることを目標とする。文字である「ハングル」の習得からはじめ、基本文型や文法を学びながら「スピーキング、リスニング、リーディング、ライティング」の領域をバランスよく学習する。また、グループ活動や映像等様々な資料を活用しながら、各領域の基礎を身に付け、韓国語の基礎を習得する。	
		基礎韓国語Ｂ	本授業は、本授業は「ハングル」や基本文型、文法の基礎を身につけた学習者を対象に、文法理解を高め、日常的な韓国語コミュニケーション能力を習得することを目標とする。「誕生日」「日常生活」「交通」「ショッピング」「趣味」「健康」「旅行」など具体的な場面を想定しながら、ペアあるいはグループワークによる活動を中心としたアクティブラーニングにより学生同士で質問・応答を繰り返すことで、表現力を豊かにし、韓国語の基本的なコミュニケーション力を習得する。	
		基礎中国語Ａ	本授業は、中国語学習の第一歩として正確な発音を習得し、基本的な文法や会話表現を習得することを目標とする。中国語の習得に不可欠な正確な発音を習得した後、基本文法や「自己紹介」「他者紹介」「年月日」「曜日」「家族紹介」「時間」などの基本的な表現方法を学びながら、中国語の基本文法と会話表現を身につける。グループ活動や映像等様々な資料を活用しながら、読む、書く、聞く、話すの基礎能力をバランスよく習得する。	
		基礎中国語Ｂ	本授業は、中国語の正確な発音と基本文法を習得したものを対象として、中国語の日常会話力を習得することを目標とする。中国語の正確な発音、文法を確認した上で、「買い物」「公共交通」「両替」「お金の数え方」「電話の会話」「レジャー」「見送り」「出迎え」など具体的な場面を想定しながら、ペアあるいはグループワークによる活動を中心としたアクティブラーニングにより学生同士で質問・応答を繰り返すことで、表現力を豊かにし、中国語の基本的なコミュニケーション力を習得する。	
		基礎日本語Ａ	本授業は、留学生・帰国子女を対象に、日本語での日常会話力の習得、ならびに日本文化に対する広範な知識を養うことを目標とする。「自己紹介」「デパート」「電車・バス」「映画」「お宅訪問」「病気」「道を尋ねる」「銀行・郵便局」「旅行」「電話」などの場面における日常会話について、単語や文型の確認、会話演習、CDを繰り返し聞く等して、日本語の音に慣れ、日本語での日常会話力を習得する。また、日本の文化についても理解することで、日本語力形成や日本での生活の基礎となる知識を身に付ける。	
		基礎日本語Ｂ	本授業は、留学生・帰国子女を対象に、単語や表現の幅を広げ、日本語での日常会話力を高めることを目標とする。「寮生活」「花見」「忘れ物」「工具を使う」「休みの計画」「病院で指導を受ける」「ビデオを買う」「レポートを書く」「会社の出勤・早退」「実習の予定」「手紙を書く」「社員旅行」など具体的な場面を想定しながら、単語や文型の確認、会話演習、CDを繰り返し聞く等して、単語や表現の幅を広げ、日本語での日常会話力を高める。	
Ⅱ群健康・生命・環境をいつくしむ		健康とスポーツ	本授業は、生活習慣病に対する基礎知識と改善方法に対するスポーツの有効性を認識し、運動処方の基礎知識及び自身の健康管理にスポーツを役立てる能力を養うことを目標とする。「発達」「筋肉のつくりについて」「栄養の代謝について」「肥満について」「糖尿病について」などの知識を習得し、運動処方としてバレーボール、バスケットボール、フットサル、バトミントン、卓球などの競技を行いながら、運動の重要性を理解し、自己の健康管理力を高める。	
		体育講義	本授業は、現代社会における健康問題についての基礎知識とその予防及び改善方法について解説し、運動や栄養が身体に与える影響についてスポーツ科学の観点から理解を深めることを目標とする。現代社会における健康を害する環境要因について考えることで、幼児から高齢者の骨の状況、肥満やメタボリックシンドローム、小児肥満、若年女性の健康問題について理解し、学習者及び周囲の人々の将来の健康や、健康な成長に対する運動やスポーツの重要性について考えられるようになる。	
		体育実技	本授業は、現代社会における健康問題の予防と改善に有用なスポーツ競技を体験しながら、学習者自身が生涯スポーツを行う上での運動技能の習得と体力向上を目標とする。生涯スポーツの一環としてさまざまな世代の人たちが行うことのできるスポーツ種目として、卓球やバドミントンを種目例とし、それぞれの基礎技術を身につける一方、シングルスやダブルスのゲームを体験することにより、ゲームや仲間との協調を通じてスポーツ種目の楽しさを理解する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
		暮らしと環境	本授業は、少子高齢化や地球環境問題の深刻化等、私たちの暮らしを取り巻く環境が劇的に変化していることを理解し、自身の将来の暮らし方への考察力を養うことを目標とする。「暮らしと環境」という日常的なテーマに対して、住生活の視点からこれらの問題を考察する。前半では、「いえ」の中の暮らしから、住生活の変化を振り返り、さらに家族問題や環境問題への対応という視点から、近年顕在化してきた新たな暮らし方について議論し考えていく。後半では、「いえ」から「まち」に視野を広げて、京都の住まい・まちづくりの取組を通して、まちに暮らす意義について考える。	
		基礎化学	本授業は、食品学や調理学、栄養学の基礎ともなる化学の基礎知識を習得することを目標とする。「原子構造」「分子構造」「物質の三態」「元素の周期表」「原子量・分子量・式量」「溶液の濃度と溶解度」「化学反応式」「反応の量関係」「酸と塩基」「酸化と還元」「酸化還元反応と人間生活」「無機化合物と有機化合物」「合成高分子」「生物と高分子」等についての基礎を確認しながら、天然高分子化合物である食品成分や生体成分の理解へ結びつける。	
	Ⅲ群世の中に眼を開く	社会福祉と暮らしの法	本授業は、各ライフステージに沿いながら、社会福祉の意味や意義、現行の社会福祉制度の役割や課題を理解し、社会福祉制度の知識を習得することを目標とする。社会福祉の法制度やしくみ、理念や歴史を理解し、「生活保護の目的と原理・原則」「低所得者の支援」「子ども家庭福祉サービスとしくみ」「高齢者福祉サービス」「介護福祉」「障害福祉サービス」「児童福祉施設」などについて理解を深め、役割や課題について考えられるようにする。	
		アジアの未来と日本	本授業は、日本との歴史関係を整理し、アジア社会の多様性及び各国の情勢を理解しながら、グローバル化する社会の中で活躍するために必要となる基礎知識を習得することを目標とする。政治面では民主主義国（日本、韓国）、一党独裁国（中国、ベトナム）、特定の家族による独裁国（北朝鮮）、経済面では開発途上国（カンボジアやラオス）、著しい経済成長国（中国やインド）、宗教面ではキリスト教国（フィリピンや韓）、仏教国（タイ、スリランカ）などあるが、アジア地域の歴史のなかで、何がこうした多様性及び情勢の形成に影響したのかを学び、今後の動向についても考えを深めていく。	
		日本事情	本授業は、留学生・帰国子女を対象として、日常の「トピックス」や「ニュース」を取り上げながら、現代日本語の文法や会話表現、日本文化の現状と併せて、現代日本の社会事情を理解することを目標とする。「レストラン」「映画」「温泉」「習慣」「まんが」「地震」「結婚」「葬式」「ペット」「相撲」「着物」「高齢者」「住居」などの身近なテーマに沿った「トピックス」や「ニュース」を紹介しながら、現代の日本語、日本文化の学習を含め、現代日本の社会事情についての理解を深める。	
		美学	本授業は、人間が「哲学」の一部として「美学」を考え、理想的な価値、真・善・美を追究してきた歴史を理解し、「美とは何か」を考えながら「美を感じる心」を磨くことを目標とする。「日常生活における美の経験」「古代社会における芸術の評価」「芸術を生み出す人の思い」「現代社会における芸術や美的経験の役割」「美と綺麗の違い」などをテーマに考えを深める。最後に、「感性と知性を動員する美的経験」の役割を確認し、「美」や「美的経験」の無い社会を考えることにより「美」の社会的役割を理解する。	
		暮らしと経済	本授業は、経済社会の仕組みや制度、原理となる考え方など経済の基礎的な知識や視点を学び、貨幣経済社会において自立した暮らしを営む力の習得を目標とする。「市場の働き」「市場と自由の関係」「通貨・貨幣と金融機関の役割」「値段と価値、効用の理解」「企業の役割と日本の産業構造」「景気変動と日本経済の現状」「暮らしに関わる世界経済」などをテーマに学び、「自分の欲しいものが欲しい時に手に入れられる仕組み」を理解する。また、経済社会の観点から「豊かさ」や「幸せ」について考える力を身につける。	
		暮らしと金融	本授業は、現代社会における金融の仕組みを理解し、自身の社会生活において応用できる金融に関する基本的な知識を習得することを目標とする。「資本主義経済と金融の役割」「経済活動と貨幣の機能」「金融機関の役割」「金融市場システムと株式市場の役割」をテーマにお金が流通するしくみを学び、高度に発展した現代社会における金融のしくみが、円滑な経済活動が支えていることを理解し、私たちの日常生活と金融のしくみとの関わりを理解し、応用力を養う。	
		人権と社会	本授業は、「人権」とは何かを考え、様々な人権問題の考察を通して、人権に関する個人的・社会的責任力及び、人権問題に対する高い問題意識と倫理的判断力を身につけることを目標とする。「人権誕生の歴史」「世界人権宣言」「自由」「平等」「日本国憲法における人権」「子どもの人権」「障害者・患者の人権」などを学び、人権を構成する諸背景を理解した上で、グループワークや議論を通し、他者の立場、価値観を理解しながら、人権問題についての考察を深めていく。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
		日本国憲法	本授業は、日本国憲法の基礎知識を習得し、日々の生活と日本国憲法との結びつきを理解しながら、社会における多様な問題について憲法の視点から、自分の力で考える能力を身につけることを目標とする。「日本国憲法の成立」「人権の理念」「信仰の自由」「表現の自由」「法の下の自由」「人身の自由」「生存権」「教育を受ける権利」「労働基本権」「参政権」「立法」「行政」「司法」「平和主義」「憲法改正」などをテーマに基礎知識を習得し、政治・社会問題に対して憲法の視点から自分の考えをまとめ、説明する能力を養う。	
	Ⅳ群人・心・生活をたずねる	文学・歴史・宗教	本授業は、大学生として必要な文学・歴史・宗教の基礎知識を習得することを目標とする。「遺跡・古墳」「地図」「地形」「地名」「世界遺産」「文学」「宗教」など様々な観点から、人々の生活等の文化的背景とともに、文学・歴史・宗教の基礎知識を習得する。また、社会の特徴を文学・歴史・宗教の3要素から有機的に捉えられるようにする。さらに、特定の時代や場所について、地形や地図、地名や遺産、都市や街道、宗教や文化などから歴史事象にアプローチし、考えをまとめることで理解を深めていく。	
		人間学	本授業は、「人間とは何か（本質）」「いかに生きるべきか（倫理）」という哲学的で倫理学的な問題を含む問いを、科学や宗教学など多方面の成果をふまえて、多面的に考える力の習得を目標とする。古代、中世、現代の代表的な人間観、19世紀以降の新しい人間観、20世紀に登場した文化的人間観について詳しく学び、これらの学びから、現代社会に生きる学生自身が「人間はいかに生きるべきか」という問いに答えられるよう、考える力と人間観を築いていく。	
		人間と文化	本授業は、日本の伝統芸能である「落語」を通して、コミュニケーション能力やプレゼンテーション能力を習得することを目標とする。自身の表現力を分析し、落語の中に工夫されている「プレゼン技術」「話し方」「表現力」「笑いの表現力」などを分析の上、落語に見出した「プレゼン技術」「話し方」「表現力」「笑いの表現力」を自身の表現に取り入れる方法を学びながら、自己表現力を豊かにし、社会人に必要なコミュニケーション力やプレゼンテーション能力を身につけていく。	
		日本の食文化	本授業は、食材ごとに伝統的な日本の食文化を学びながら、栄養価等の特徴及び日本の食生活の文化的側面についての理解を深めることを目標とする。「日本の伝統的な行事食」「米の文化」「野菜の文化」「麦・雑穀の文化」「大豆の食文化」「魚介・海藻の食文化」「茶と和菓子の文化」などを中心に、日常の食生活を振り返りながら、各特長及び文化について理解する。また、健康的な食生活についても考えを深められるようにする。	
		ホスピタリティー論	本授業は、日本文化の中での「もてなし文化」（ホスピタリティ）の歴史を学び、現代日本社会への適用を考え、現代に求められている「ホスピタリティ」に適した具体的なサービスへと展開するための基礎的な知識の習得を目標とする。自然と人間は「対立するもの」ではなく「融和するもの」とする日本文化に内在してきた「もてなしの空間」を創作する「しかけ」を理解できるよう、「茶」を通したホスピタリティの概念、「いけばな」を通した空間の演出を知り、「快適な空間、快適なサービス、快適な人間関係」を構築する「もてなし理論」について考えていく。	
	Ⅴ群就職・社会参加に取り組む	成蹊基礎セミナー	本授業は、初年次教育として建学の精神である「桃李不言下自成蹊」、行動指針である「忠恕」についての理解を深めながら、本学での2年間の学びの基礎となる能力の習得を目標とする。「成蹊の意味」「忠恕の実践」「挨拶文の書き方」「お礼状の書き方」「社会人のメールマナー」「レポートの書き方」「論文の書き方」「新聞の読み方」「情報収集の仕方」「文章の要約」「批判的な思考方法」について学びながら、本学学生として2年間学んでいくための基礎を身に付ける。	
		キャリアデザイン	本授業は、社会的適応能力を身につけながら、自身のキャリアデザインについて考えられるようになることを目標とする。自身のコミュニケーション傾向を分析し自己理解を深め、また他者との交流を通して他者理解を深めながら、言葉、表情、態度の重要性を理解し、コミュニケーション能力を養う。また、社会人として必要な知識として、経済的視点から社会経済の仕組み（保険や税金の基礎知識）を学びながら、働くことの意義について考える。随時、現状の就職情報や知識を収集しながら、自身のキャリアデザインについて考え、就職への意識を高める。	
		ビジネスコミュニケーション	本授業は、ビジネスの場におけるコミュニケーションの基本ルールを身につけ、聴く力、伝える力、自分をアピールする（売り込む）力を高めることを目標とする。好意的な印象の要件、対話におけるポジティブ・リスニング、ビジネスパーソンとしてのコミュニケーション、接客や営業活動でのコミュニケーション、自分の売りの分析、アピールとその到達度合いの検証など知識・実践力を身につけながら、単なるマニュアル的なハウツー知識の習得のための学習ではなく、自助・自立の基礎力向上を意識した学習をする。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
		キャリア演習	本授業は、社会の一員として、社会人に求められる基本的な知識及びコミュニケーションの能力を習得することを目標とする。インターンシップを意識して、「挨拶」「スケジュール管理」「敬語」「電話」「FAX」「メール」「ビジネス文章（社内文書・社外文書）」のマナーなど、業種に関わらず必要となるビジネスマナーや仕事術について学ぶ。日常生活からマナー等に対する意識を高めるようにし、ペアやグループでのロールプレイ等実践を行いながら、知識の定着と実践力を身に付ける。	共同
		コンピュータリテラシーA	本授業は、情報社会といわれる現代社会において必要不可欠な、コンピュータを使いこなすための基礎能力を習得することを目標とする。まず、キーボードを早く打つためにタッチタイプ（キーボードを見ないで打つ）を習得する。その上で、情報検索等インターネットを使いこなす方法やマナー、WordやExcelを使ったレポートやビジネス文書の作成、エクセルデータの活用方法など、基本的な知識や操作方法を身につけていく。	
		コンピュータリテラシーB	本授業は、コンピュータの基本操作、WordやExcelの基礎操作についての理解の下、実際のビジネス現場で使用頻度の高い機能を中心に、実践力・応用力を習得することを目標とする。表およびグラフ等オブジェクトを活用した文書作成を通して、WordやExcelの実践的な使い方（中級レベル以上）を習得し、また、PowerPointを活用して、特殊効果の設定やスライドのカスタマイズの方法を含め、プレゼンテーションを作成・発表する方法を身につける。	
		情報処理概論	本授業は、パソコンのアプリケーションソフトについての基本的な操作について理解を深め、情報処理能力を高めることを目標とする。アプリケーションソフトは、Word、Excel、PowerPointを用い、個々の学生の専門分野に関するテーマに沿って、情報収集、情報分析、発表資料作成、プレゼンテーションを実施しながら、各アプリケーションソフトの活用について基礎の定着を図り、情報処理能力の向上を図る。	
学科科目		栄養基礎演習	本授業は、演習を通して、栄養学科での２年間の学びに必要な基礎を習得することを目標とする。具体的には、濃度や廃棄率、食品成分表を用いた栄養価の計算力や基本的な調理操作などについて、グループワーク等を取り入れながら理解を深めていく。また、本学科の栄養教育プログラムである「弁当の日」も本授業内で取り組み、月1回自分で弁当を作って持参し、一緒に食べ、作った弁当についてのプレゼンテーションを行う。こうした取り組みを通して、栄養を扱う者としての自覚を持ち、また料理の作り手の思いに対する理解を深めていく。	
		キャリアディベロップメント	本授業は、キャリア教育の一環として、社会人に求められるビジネスマナーや自己表現、コミュニケーション能力を身につけることを目標とする。具体的には、グループワークやプレゼンテーションを行って、自己表現力を養う。また、就職活動にも役立つようあいさつ、言葉遣い、社会で必要なビジネス慣習、自己PRの方法等をロールプレイ形式で学び、身につける。さらに、適性検査や自己分析、履歴書作成、企業研究等を通して、卒業後の進路について考え、その実現に向けて準備する。	
		公衆衛生学	本授業は、人間集団を取りまく社会環境（衛生行政、衛生法規、保健統計）や自然環境（水や大気の衛生）が、人々の健康にどう影響するのか、人々が健康的な生活を営むためにどう関るべきか等、人々の健康と社会環境や地域環境との関わりについて理解することを目標とする。公衆衛生の目的が、地域社会において人々が健康を維持・増進し、質の高い人生をおくることにあること、保健統計による国民の健康状態の把握、水や大気の衛生と健康影響、保健行政および関連法規とこれらを根拠としたわが国の健康増進および感染症への取組みについて学習する。	
		社会福祉概論	本授業は、社会福祉の意義・理念を理解した上で、法体系や制度、福祉サービス体系における公私の役割活動、関連領域など社会福祉の基礎知識を学び、社会福祉制度が現実の福祉諸問題にどのように対応しているのかを踏まえながら、法制度、組織、人的資源、ソーシャルワークの方法について理解することを目標とする。学びを通して、現代の社会福祉の領域が非常に広範囲にわたり、その内容も多種多様化していること、社会福祉が私たちの暮らしに直結した制度、活動となっていることを理解する。	
		解剖生理学Ⅰ	本授業は、人体の構造と機能を理解することを目標とする。人体は約60兆個の細胞から成り立ち、常に生命活動を行っている。細胞の構造について解説し、構造は同じ細胞でも形状や役割が全く異なる組織・器官を作り上げていることを理解する。その上で、こうした器官が作る各臓器の働きとして、身体機能を担うための栄養素の摂取、各栄養成分の消化・吸収、排泄について理解を深める。さらに吸収された各栄養素が、どのように細胞内へ取り込まれ、エネルギー産生やタンパク質の合成、脂質合成へと進行するかという栄養動態を学ぶ。また、遺伝情報であるDNA・RNAなどの仕組みについても学ぶ。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	解剖生理学Ⅱ	本授業は、人体の調節機構について理解することを目標とする。人体内は恒常性（ホメオスタシス）が保たれている。このバランスが崩れることが疾病につながることを理解するため、恒常性のしくみとして水分代謝と血液、心臓、血管との関わりを解説し、肺での酸素と二酸化炭素の交換と関連性を意識しながら学習する。その上で血液の循環としてホルモンの体内調節と神経調節、腎臓の働きと尿生成・排泄について理解する。また血液の体循環から骨への栄養と血球生成、筋肉でのエネルギー生成と運動、運動と感覚機能についても学習する。	
	生化学	本授業は、栄養成分が生体内でどのように利用されているかを化学の視点から理解することを目標とする。授業では、栄養学で学習した生体内での栄養素の代謝および物質代謝の知識を土台として、これらの知識をフィードバックしながら、人体の構造と生体の構成成分、生体エネルギーの生成と役割、遺伝情報を伝える物資の構造と代謝、酵素やホルモンによる生体機能の調節のしくみ、細菌やウイルスから生体を守るしくみ等、さまざまな生命現象について学習する。	
	生化学実験	本実験は、生化学、栄養学総論、臨床栄養学および食品学総論で学習した基礎知識を実験により確認し、生命現象の化学的理解を深めることを目標とする。主に、酵素の特性（最適温度や最適pH）を踏まえて実験を行い、三大栄養素の消化に関わる消化・代謝に必要な器官・健康状態について再認識する。また、食品成分の透析や生体試料中の糖質・脂質の定量と検査値比較により臨床知見を深める。また、食品からの遺伝子抽出およびタンパク質の電気泳動により、食品成分の特性およびその身体構成成分への利用について理解を深める。	
	運動生理学	本授業は、健康の構成要因である、運動と休養のあり方について学び、栄養学との関連を理解しながら、運動処方の実際を身につけることを目標とする。国民健康栄養調査では運動習慣の少ない人が多い現状である一方で、健康の維持・増進のために運動・スポーツへの関心は高まっており、運動の全身への影響を幅広く学び適切な運動処方を理解する。解剖生理学、栄養学、生化学で得た知識から、身体運動が全身に与える効果とエネルギー代謝について学習する。さらに、運動処方及び運動療法について実践的に学び、運動選手の食事計画を行う。	
	食品学総論	本授業は、食品に含まれる主要栄養素である炭水化物（糖質・食物繊維）、脂質、たんぱく質構造と役割を化学的に理解することを目標とする。これらの栄養素を化学的に理解することにより、栄養学総論Ⅰの内容である個々の栄養素が体内に取り込まれる仕組み、栄養素からエネルギーが産生されるメカニズムなどを生化学的に理解する基礎知識を構築する。食品学各論、応用栄養学、臨床栄養学の基礎知識ともなるため、各教科の学びと連関させながら知識を習得する。	
	食品学各論	本授業は、多種多様な食品を農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品などに分類し、それぞれの主要な食品に含まれる栄養素や特徴的な成分についての知識を習得することを目標とする。習得した知識は、応用栄養学で学ぶライフステージ別に必要な栄養素を含む食材を選択する時、臨床栄養学で学ぶ疾患別に最適な食材を選択する時に必須の基礎知識として活用される。また、食材の特性を活かした調理方法を工夫するための基礎知識としても活用されるため、各教科の学びと関連させながら知識を習得する。	
	食品学実習	本授業は、農産食品、畜産食品、水産食品の代表的な加工食品を作ることにより、食品学総論および食品学各論の理解を深め、食品加工の原理と方法、基礎技術を習得することを目標とする。農産食品では小麦、大豆、いも、野菜、果実の加工食品であるパン、麺類、豆腐、コンニャク、ピクルス、ジャム、畜産食品ではソーセージ、マヨネーズ、バター、水産食品ではかまぼこを加工実習することにより、食品加工の原理と方法、基礎技術を身につける。	
	食品学実験	本授業は、食品学総論で学ぶ基礎知識を実験により定着させることを目標とする。糖質、脂質、たんぱく質をほぼ均等に含む脱脂粉乳を試料として成分の分離実験と定性実験を行う。栄養成分の分離方法は栄養素の化学的性質の違いを利用しており、栄養素の性質をより深く理解することができる。また、分離した栄養素を定性実験にて確認することにより、糖質、脂質、たんぱく質それぞれの中にも異なる性質を示すものがあることを確認し、理解を深める。	
	食品衛生学	本授業は、食品の飲食によって発生する健康上の危害を防止することを目的として、食品衛生行政や食品衛生法、食品安全基本法といった行政・法律の分野から、微生物、農薬、食品添加物、有害化学物質などの生物・化学分野まで食品衛生の基礎知識の習得を目標とする。食品は、その生産から消費までのさまざまな過程において、有毒・有害物質や病原微生物に汚染される可能性があること、食品衛生の知識が近年の食環境をめぐるさまざまな問題への理解や対応にも役立つことへの意識を高める。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	食品衛生学実験	本授業は、身の周りの微生物の検出や食品添加物、食品中の有害物質の定性定量分析実験を通して、食品の安全性を評価するために必要な基本的な実験操作の習得と、実験内容を考察することによって得られた知識、体験から、調理現場における衛生管理の目的を理解し、適切に実行できる能力の養成を目標とする。実験では、実験を安全に行うために必要な実験器具の操作法や薬品の扱い方だけでなく、自然環境へ配慮するため実験廃液や廃棄物の処理方法についても指導する。	
	栄養学総論Ⅰ	本授業は、栄養素の種類と働き、および栄養素（特にエネルギー産生栄養素である糖質・脂質・タンパク質）の消化・吸収・代謝（異化・同化）について、栄養素別に理解することを目標とする。また、正常な消化・吸収・代謝が行われるために必要な器官とその役割・機能を理解することにより、その機能を維持することの重要性への理解を深める。さらに、各器官の機能が失われた状態（疾病時）の栄養状態を理解することにより、臨床栄養学の学びに繋がる知識を身に付ける。	
	栄養学総論Ⅱ	本授業は、人体における栄養素（糖質・脂質・タンパク質・ビタミン・ミネラル）の消化・吸収および代謝に関わる器官別（口・食道・胃・小腸・大腸・肛門、肝臓・腎臓）に、その位置と構造、機能を把握することで、栄養学総論Ⅰで学習した内容についての理解を深め、一層の知識を習得することを目標とする。また、水分代謝、血液成分、恒常性の維持およびその調節機能に関わる栄養素（特にビタミン・ミネラル）と器官、調節因子について学習し、日々の食事が身体構成および機能調節に直結していることを再認識する。	
	応用栄養学	本授業は、各ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）の対象者が健康を維持・増進し、疾病の予防をするために日常の食生活が大きく関わっていることを学び、栄養管理の必要性を理解すると共に、各ライフステージの対象者における身体的・栄養的特性や健康を維持するために日々注意しなければいけない事項について理解することを目標とする。また、生活環境や身体活動別（運動時・ストレス時・特殊環境下）の栄養的特性についても理解を深める。	
	応用栄養学実習	本授業は、各ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）における健康維持と疾病予防のために、栄養上の特性や身体的変化を考慮した栄養ケアを実践できるようになることを目標とする。栄養ケアマネジメントの手順に基づいて、対象者の栄養アセスメント、食事計画、献立作成を行い、食事の試作・試食により、具体的に対象者の食事を経験する。また、食事内容について栄養学的および調理学的な評価を行い、改善計画の作成、実施を行うことにより、対象者に応じた栄養ケアの実践力を身に付ける。	
	臨床栄養学Ⅰ	本授業は、健康状態における栄養素の消化、吸収、代謝を復習した上で、疾患における栄養素の摂取および補給による体内環境の変化を学び、疾患の回復を図るための栄養学的な対応方法について理解することを目標とする。栄養・代謝・内分泌系疾患の「糖尿病」「脂質異常症」、消化器系疾患の「胃・十二指腸潰瘍」「肝炎」「脂肪肝」「肝硬変」「膵炎」 、循環器系疾患の「高血圧症」「動脈硬化症」「狭心症」「心筋梗塞」、腎臓・尿路疾患の「糸球体腎炎」「ネフローゼ症候群」「慢性腎臓病」等の発症メカニズムと栄養ケアの基本方針を学習する。	
	臨床栄養学Ⅱ	本授業は、臨床栄養学Ⅰに引き続き、疾患における栄養素の摂取および補給による体内環境の変化を学び、疾患の回復を図るための栄養学的な対応方法について理解することを目標とする。呼吸器系疾患の「慢性閉塞性肺疾患」「気管支喘息」「肺炎」、筋・骨格筋系疾患の「骨粗鬆症」「骨軟化症」「くる病」の発症メカニズムと栄養ケアの基本方針および「摂食・嚥下障害」における栄養補給の方法について学習する。また、医療、福祉、介護と臨床栄養についての理解を深める。	
	臨床栄養学実習	本授業は、臨床栄養学Ⅰで学んだ栄養ケアが必要な疾患に対応する食事作成の基本方針を理解し、調理および試食を行いながら、疾患を回復させるための栄養学的な対応方法の習得を目標とする。消化器系疾患に対応する「易消化食」、腎や肝疾患に対応する「たんぱく質コントロール食」、「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質・カリウムコントロール食」、栄養・代謝・内分泌系疾患に対応する「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」を調理、試食し、献立作成を通して栄養学的な対応方法を習得する。なお、本授業には卒業作品の制作・発表等を含む。	
	公衆栄養学	本授業は、公衆栄養の概念を理解し、栄養問題による疾病の予防について理解を深め、指導や啓蒙する力の習得を目標としている。そのため、生活習慣病等の疾病を誘発する環境要因や遺伝的要因について学び、栄養疫学調査や食事摂取量の基準、測定評価の方法を身につける。その上で、公衆栄養プログラムの計画、実施、評価の方法や、地域特性、ライフステージ等考慮すべき要素について学び、公衆栄養マネジメントの能力を身につける。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	栄養教育論Ⅰ	本授業は、対象者を健康に導くという栄養教育の目的を理解し、栄養に関する正しい情報や健康に関する知識を年代や状況に応じて、人々にわかりやすく伝える力を習得することを目標とする。そのためには対象者の状況を把握することが重要であり、これまで身に付けた知識を対象者の状況に応じて選択することが不可欠である。妊娠期・乳幼児期から高齢期までのライフステージに応じた各々の身体状況と栄養状態、起こりやすい疾患を関連付けて理解し、対象者の身体状況と特徴に応じて必要な栄養情報をわかりやすく伝える方法について学び、栄養指導の力を身につける。	
	栄養教育論Ⅱ	本授業は、対象者を健康に導くという栄養教育の目的を理解し、対象者の状況を適切に把握するためのアセスメントの方法やアプローチ方法等、栄養指導の基礎を身につけることを目標とする。アセスメントの方法や、心理的な変化に関する理論と介入方法、栄養教育の目標設定、情報の選択、効果的な場所や時期に応じたプログラム作成、話し方や実際の効果を上げるための教材の選択や、実際に効果的であったかを評価する方法について学習し、栄養指導の基礎を身につける。	
	栄養教育論実習Ⅰ	本授業は、対象者を健康へと導くという栄養教育の実践力を習得することを目標とする。対象者の状態の把握、問題発見、栄養指導の計画の作成、実施、効果の検証、改善計画の作成というステップを繰り返し、対象者の把握から栄養教育プログラムの実施・評価まで一連の栄養教育のステップを学ぶ。また、自分自身の身体状況を正しく計測しながら、食事記録法や食物摂取頻度調査、カメラ撮影法による栄養評価を行い、食事摂取基準と比較することで問題点を抽出し、栄養教育の実践力を習得する。	
	栄養教育論実習Ⅱ	本授業は、対象者を健康へと導くという栄養教育のうち、対象が集団となる場合の実践力を習得することを目標とする。例えば、幼児期の子どもをもつ親を対象に「子どものお弁当教室」を実施する場合や、中高生を対象に「お菓子の食べ方教室」を実施する場合等を想定し、栄養教育プログラムを作成していく。また、保育園の給食便り媒体を用いた指導案と媒体作成、栄養素を理解するための教材の作成を通し、対象にわかりやすく伝えるための準備から評価までを学び、栄養教育の実施につなげる。	
	調理学	本授業は、調理が身体を作る栄養素を含む食品を、おいしく安全に供する手段であることの認識を深め、献立作成に始まり各種の調理操作を経て食するまでのすべての過程を科学的に理解することを目標とする。食事計画、おいしさ、調理器具、調理操作、調理特性等を学ぶ中で、各食品の科学的・物理的変化によって調理が行われることを捉え、これまで何気なく行っていた調理作業の意味を科学的に認識する。その上で、調理学実習で習得する調理技術や大量調理に求められる技術の基礎となる理論を学ぶ。	
	調理学実習Ⅰ	本授業は、実習を通じて、日本料理、西洋料理、中華料理の基本的な調理操作（切断・洗浄・浸漬・加熱等）及び各種食品素材の調理特性や取り扱い方法、盛りつけ、配膳、マナー等を習得することを目標とする。また、日常の献立作成を行う上でも重要な要素である、食材の重量感覚、食材の彩りや美しい食材の切り方などについて考え、料理の出来上がりまで意識できる力を養えるようにする。更に、調理技術のみではなく、安全な食事提供のための衛生管理の重要性についても理解を深める。	
	調理学実習Ⅱ	本授業は、調理学実習Ⅰでの学習を基に、調理や食の知識、技術を一層高めることを目標とする。食材を調理することのみに留まらず、衛生面を考慮しながら、調理器具の合理的な使用方法、時間を追った計画的・能率的な調理作業工程の立て方、実践する力を習得する。さらに、四季を感じるための行事食や日本料理・西洋料理・中華料理の食事作法や相違点についても学び、料理についての知識を深める。また、摂取栄養量の計算を行い、摂取する栄養素量を把握しながら、献立作成、調理ができるようにする。	
	調理学実習Ⅲ	本授業は、調理学実習Ⅰ・Ⅱで修得した知識、技術を基に、食品学、食品衛生学、栄養学、調理学等の関連科目で習得した知識を活かした食事作りができ、調理現場で活躍できる実践力を習得することを目標とする。単に調理技術の向上のみではなく、コミュニケーション能力を高めることや料理を作る喜びを実感できるよう、献立の作成から調理の実施までグループごとに実施する。また、栄養価の計算の上実習レポートを作成することで、自身の調理を省察する力を身につける。	
	給食管理論Ⅰ	本授業は、給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の現状、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面等から給食管理を行う能力を習得することを目標とする。特に、給食の概念、給食における栄養・食事管理、食材購入やオペレーション等の生産管理について理解を深める。さらに、給食をフードサービスという側面から捉え、マーケティング理論を活用することを理解する。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	給食管理論Ⅱ	本授業は、給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の現状、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面等から給食管理を行う能力を習得することを目標とする。特に、給食施設における施設・設備管理や安全・衛生管理、学校、病院、福祉施設等各種給食施設における給食の目的や運営管理について理解を深める。また、給食運営を計数的に把握し、原価構成の把握や分析手法について理解する。	
	給食管理実習Ⅰ	本授業は、調理学、給食管理論、調理実習等で身につけた知識と技術を活用し、実習を通して給食の管理・運営について理解し、実践する力を習得することを目標とする。実習は班ごとに行い、計画・実施・評価という給食運営の一連の流れに沿って実施する。係を分担し、その役割を遂行することで、責任感とチームワークを身につける。本授業が初の給食実習となるため、実施献立は調理実習のメニューを活用し、大量調理の技術を習得する。また、個人においても、献立作成や価格調査などの課題に取り組み、実践力を培う。	
	給食管理実習Ⅱ	本授業は、給食管理実習Ⅰの応用として、班ごとにテーマに沿った食事を計画し、実施・評価まで学生が主体となって実施することで、給食の管理・運営の実践力を高めることを目標とする。食事の品質を高め、喫食者が満足し、喜んでいただける食事提供とは何かを考えながら実習する。食事提供の形態をお弁当、バイキング、セレクトと変化させ、形態ごとの特性を理解し、また、食券による販売活動を通して、原価管理とマーケティングを経験する。さらに、食事環境にも配慮し、快適な食空間づくりを考え、実践する。	
	給食管理校外実習Ⅰ	本授業は、学科の講義および実験・実習で身に付けた知識や技術を基礎として、実際に給食の現場を体験することでこれまでの学習を省察し、また個々の実践力を高めることを目標とする。実習先の常勤栄養士の指導を5日間受け、それぞれの施設における栄養士の役割や職務内容についての理解を深める。また、多職種との協働体制や食生活から健康をサポートする職業人としての自覚をもって意欲的に取り組み、期間中は、その内容や気づきを実習ノートに記録する。実習後は、振り返りを通して、自分に不足している力を確認する。	
	給食管理校外実習Ⅱ	本授業は、学科の講義および実験・実習で身に付けた知識や技術を基礎として、実際に給食の現場を体験することでこれまでの学習を省察し、また個々の実践力を高めることを目標とする。給食管理校外実習Ⅰを履修済みであり、職業人として現場にて給食業務を体験し、それを活かした仕事に就く意思ことである。なお給食施設の運営は、施設の意義や対象者によって食事計画や生産管理が異なることから、希望者に対し複数個所の実習を可能にしている。	
	給食管理演習	本授業は、給食管理校外実習の事前・事後指導として位置付け、実習までに、実習の目的や実習先について理解することを目標とする。また、校外実習に必要と思われる知識や技術の習得を目標とする。実習先には、学校、病院、福祉施設（高齢者、障がい者、児童、幼児）、事業所があり、給食の運営方法が異なるため、行き先確認も含め、各実習先についてその特徴を把握し、理解した上で実習に臨む必要がある。さらに、実習後には、実習内容についての発表を行い、意見交換を行う。	
	栄養総合演習	本授業は、2年間の学びを振り返りながら、栄養の領域から健康をサポートする専門家として社会人になる自覚を身につけることを目標とする。具体的には、2回生の12月実施の全国栄養士実力認定試験に向けた対策や、卒業を目前にして、個々の課題を認識し、課題克服に取組めるようにする。したがって、各自の実力を知識と技術の両面から見直し、さらに、就職前に心得ておくべきことなどをセミナー形式で学ぶ。また、取得可能な免許の申請方法についても理解する。	
	フードコーディネート論	本授業は料理をよりおいしく楽しく食べるためのフードコーディネートの基礎力を養うことを目標とする。食べ物と器の関係、豊かで快適な食空間の演出方法、日本および世界各国の食卓文化、メニュープランニング、テーブルマナー、フードマネジメントなどフードコーディネートに必要な幅広い知識の基礎を学ぶ。フードコーディネートの重要性の理解と知識の定着、企画力および実践力を身につけ、食の現場で多角的に活躍するための知識、技術を習得する。	
	食文化概論	本授業では、地域・民族によって多様な食文化が形成されてきた社会的背景を踏まえながら、料理面と食事行動面の両面から食文化について学び、さらに他の地域の食文化と比較することにより、文化相対的な見方を養い、異なる食文化に対する寛容で受容的な態度を培うことを目標とする。栄養の領域から人々の健康をサポートする人材を養成する本学科においては、食についての様々な知識が必要であり、人間が築いてきた食に関する技術的、精神的な成果である食文化に焦点を当て、理解を深める。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	フードマネージメント論	本授業では、飲食店マネジメントを理解し、実践するための基本的な知識・技術の習得を目標とする。具体的には、フードサービスの変遷と業界の現状を中心としたフードサービス産業論、フードサービスにおける顧客満足要素、スタッフ教育の基礎、損益計算書の作成方法、人件費管理、原価管理の方法等計数管理の方法、業務改善提案書の作成方法など飲食店経営で必要となる知識について学び、理解を深める。	
	学校栄養教育論	（概要）本授業は、学校教育の中で食や栄養に関する専門的な指導を行うことで、成長期の子どもたちが適切な成長を遂げ、食の自立ができるようにしていくための、栄養に関する専門性と教育者としての資質を習得することを目標とする。学習指導案や教材作成、栄養指導のあり方を中心に学習し、ゲストティーチャーとして学校給食調理従事者や現役の栄養教諭を招く、子ども対象のクッキングを企画する、実際の家庭に配布されている給食新聞の一部分の原稿を作成する等行う。 （オムニバス方式／全１５回） （１　谷口信子／９回） 食や栄養指導、学校給食に関する事項を担当 （７　大槻雅俊／３回） 学校教育、教科における食に関する事項を担当 （１　谷口信子　・７　大槻雅俊／３回）（共同） 栄養教育の実践（指導案作成、模擬授業等）に関する事項を担当	オムニバス方式・共同（一部）

① 都道府県内における位置関係の図面

大阪府

滋賀県

セミナーハウス
滋賀県大津市和邇北浜天川519

②　最寄り駅からの距離や交通機関がわかる図面
大阪成蹊短期大学

■阪急相川駅より東へ 200m。

■地下鉄今里筋線井高野駅から西へ 850m。

■JR 京都線吹田駅下車。阪急バス（31-86 系統）乗車。阪急相川下車。東へ 250m。

■ 阪急京都線（地下鉄堺筋線乗り入れ）
大阪「梅田駅」から「相川駅」下車
京都「河原町駅」から特急・急行で「高槻市駅」で普通に乗り換え、「相川駅」下車

■ JR京都線
「吹田駅」から阪急バスで「相川駅停留所」下車
「摂津富田駅」下車　徒歩2分で阪急「富田駅」から梅田行き、天下茶屋行きで「相川駅」下車

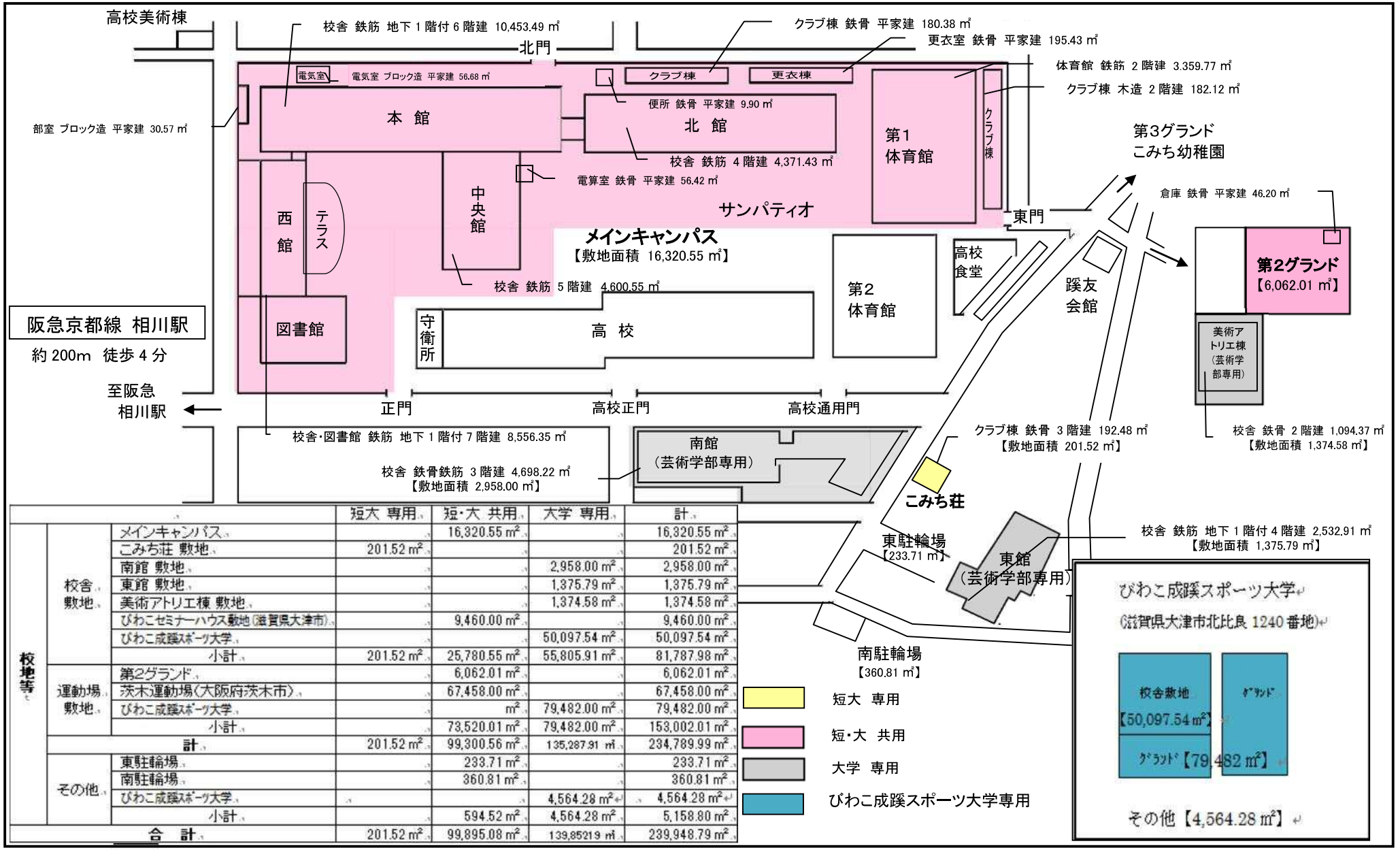
■ 地下鉄今里筋線
JR学研都市線「鴫野駅」で地下鉄今里筋線「鴫野駅」と連絡、京阪本線「関目駅」で地下鉄今里筋線「関目成育駅」と連絡、「井高野駅」下車　西へ850m

■ 京阪電車
「北浜駅」から地下鉄堺筋線高槻市行きで「相川駅」下車
「門真市駅」からモノレールで「南茨木駅」下車　阪急京都線に乗り換え、「相川駅」下車

■ 近鉄電車
「日本橋駅」から地下鉄堺筋線高槻市行きで「相川駅」下車

■ 南海電車
「天下茶屋駅」から地下鉄堺筋線高槻市行きで「相川駅」下車

③ 校舎、運動場等の配置図



			短大 専用	短・大 共用	大学 専用	計
校地等	校舎敷地	メインキャンパス		16,320.55 ㎡		16,320.55 ㎡
		こみち荘 敷地	201.52 ㎡			201.52 ㎡
		南館 敷地			2,958.00 ㎡	2,958.00 ㎡
		東館 敷地			1,375.79 ㎡	1,375.79 ㎡
		美術アトリエ棟 敷地			1,374.58 ㎡	1,374.58 ㎡
		びわこセミナーハウス敷地（滋賀県大津市）		9,460.00 ㎡		9,460.00 ㎡
		びわこ成蹊スポーツ大学			50,097.54 ㎡	50,097.54 ㎡
		小計	201.52 ㎡	25,780.55 ㎡	55,805.91 ㎡	81,787.98 ㎡
	運動場敷地	第2グランド		6,062.01 ㎡		6,062.01 ㎡
		茨木運動場（大阪府茨木市）		67,458.00 ㎡		67,458.00 ㎡
		びわこ成蹊スポーツ大学		㎡	79,482.00 ㎡	79,482.00 ㎡
		小計		73,520.01 ㎡	79,482.00 ㎡	153,002.01 ㎡
	計		201.52 ㎡	99,300.56 ㎡	135,287.91 ㎡	234,789.99 ㎡
	その他	東駐輪場		233.71 ㎡		233.71 ㎡
		南駐輪場		360.81 ㎡		360.81 ㎡
		びわこ成蹊スポーツ大学			4,564.28 ㎡	4,564.28 ㎡
		小計		594.52 ㎡	4,564.28 ㎡	5,158.80 ㎡
合 計			201.52 ㎡	99,895.08 ㎡	139,852.19 ㎡	239,948.79 ㎡

大　阪　成　蹊　短　期　大　学　学　則

第 1 章　　総　　則

（名称）

第 1 条　本学は大阪成蹊短期大学と称する。

（目的）

第 2 条　本学は人間の徳を涵養する成蹊の名を体し、幅広く、深い教養と総合的な判断力を養い、豊かな人間性を育てるとともに、専門的な学芸教授と実際的な専門職業教育に重きを置く大学教育を施し、優秀な社会人を育成することを目的とする。

（自己点検・評価）

第 3 条　本学は教育水準の向上を図り、目的及び社会的使命を達成するため、教育研究活動等の状況について自ら点検及び評価を行う。

2　前項の点検及び評価を行うにあたっての項目の設定、実施体制等については別に定める。

（学科、学科の目的及び学生定員）

第 4 条　本学において次の学科を置く。

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

2　前項の学科における教育研究目的は次の各号に掲げる通りとする。

(1) 生活デザイン学科

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専門性と実践力を身につけた良識ある人材を育成する。

(2) 調理・製菓学科

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専門性と実践力を身につけた良識ある人材を育成する。

(3) 栄養学科

栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材を育成する。

(4) 幼児教育学科

幼児教育を専門とするところの技術と知識を高め、豊かな人間性を育み、常に探究心を持って将来教育・保育に携われる人材を育成する。

(5) 観光学科

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力、実務力を身につけた人材を育成する。

(6) グローバルコミュニケーション学科

言語表現、絵画、映像、身体パフォーマンスなどを学び、クリエイティブな発想力、コミュニケーション力、表現力を持った社会人としてグローバルに活躍できる人材を育成する。

(7) 経営会計学科

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材を育成する。

3　前項の各学科の学生定員は次の通りとする。

学　　科	入学定員	収容定員
生活デザイン学科	５０	１００
調理・製菓学科	１２０	２４０
栄養学科	１２０	２４０
幼児教育学科	３００	６００
観光学科	９０	１８０
グローバルコミュニケーション学科	３０	６０
経営会計学科	５０	１００
合　　計	７６０	1,５２０

第 2 章　教 職 員 組 織

（教職員）

第 5 条　本学に、学長、教授、准教授、講師、助教、助手及び事務職員を置く。職員の定員は別に定める。ただし、教育研究上の組織編制として適切と認められる場合は、准教授、講師、助教又は助手を置かないことができる。

2　本学に、前項のほか、副学長、技術職員その他必要な職員を置くことができる。

（職務）

第 6 条　学長は本学を代表し校務を掌り、所属教職員を統括する。教授は、専攻分野について、教育上、研究上又は実務上の特に優れた知識、能力及び実績を有する者であって、学生を教授し、その研究を指導し、又は研究に従事する。准教授は、専攻分野について、教育上、研究上又は実務上の優れた知識、能力及び実績を有する者であって、学生を教授し、その研究を指導し、又は研究に従事する。助教は、専攻分野について、教育上、研究上又は実務上の知識及び能力を有する者であって、学生を教授し、その研究を指導し、又は研究に従事する。助手は、その所属する組織における教育研究の円滑な実施に必要な業務に従事する。講師は教授及び准教授に準ずる職務に従事する。

2　その他の事務職員等の職務については、別に定める。

第 3 章　教　授　会

（教授会）

第 7 条　本学に教授会を置く。教授会は学長、専任の教授、准教授、講師及び助教をもって組織する。教授会は学長がこれを招集し、その議長となる。学長に支障あるときは、その指名により他の教授がこれに代わる。教授会は必要に応じ専任の教授、准教授、講師及び助教以外の職員を陪席させることがある。

（教授会の審議事項）

第 8 条　教授会は、学長が次に揚げる教育研究に関する事項について決定を行うにあたり審議し意見を述べるものとする。

(1) 学生の入学及び卒業に関すること。

(2) 学生の学位の授与に関すること。

(3) その他本学の教育研究に関する重要な事項

2　教授会の審議事項を専門的に審議するため、専門委員会等を置くことができる。

3　教授会の運営に関する事項は別に定める。

第 4 章　入学、退学、休学、復学、転学、除籍、復籍

（入学資格）

第 9 条　本学に入学することのできる者は、次の各号の一に該当する者とする。

(1) 高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者

(2) 通常の課程による 12 年の学校教育を修了した者（通常の課程以外の課程によりこれに相当する学校教育を修了した者を含む。）

(3) 外国において学校教育における 12 年の課程を修了した者又はこれに準ずる者で文部科学大臣の指定したもの

(4) 文部科学大臣が高等学校の課程と同等の課程を有するものとして認定した在外教育施設の当該課程

を修了した者

(5) 専修学校の高等課程（修業年限が 3 年以上であることその他の文部科学大臣が定める基準を満たすものに限る。）で文部科学大臣が別に指定したものを文部科学大臣が定める日以後に修了した者

(6) 文部科学大臣の指定した者

(7) 高等学校卒業程度認定試験規則による高等学校卒業程度認定試験に合格した者（旧規程による大学入学資格検定（以下「旧検定」という。）に合格した者を含む。）

(8) 学校教育法第 90 条第 2 項の規定により大学に入学した者であって、本学において、大学における教育を受けるにふさわしい学力があると認めたもの

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

（入学の出願）

第１０条　本学に入学を志願する者は所定の手続きを行わなければならない。

２　入学志願の手続きは別に定める。

（入学者の選考）

第１１条　入学志願者は別に定めるところにより選考を行う。

（入学手続き）

第１２条　前条の選考の結果に基づき合格の通知を受けた者は所定の入学手続きを行わなければならない。

２　入学の手続きは別に定める。

（入学の時期）

第１３条　本学入学の時期は毎年４月又は１０月とする。

（休学及び退学）

第１４条　病気その他やむを得ない事由により、退学又は休学しようとする者は保証人の連署をもって願い出て、学長の許可を受けなければならない。

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

（休学の期間）

第１５条　休学の期間は１年を超えることができない。ただし、特別の事由があるときは学長は１年を限度として休学期間の延長を認めることができる。

２　休学の期間は通算して２年を超えることができない。

３　休学期間は第 24 条に定める在学年限に算入しない。

（復学）

第１６条　休学期間中にその理由が消滅した場合には、保証人の連署をもって願い出て、学長の許可を得て復学することができる。

（再入学及び転入学）

第１７条　本学に再入学又は転入学を志願する者があるときは、欠員の有る場合に限り、選考の上、教授会の審議を経て、学長は相当年次に入学を許可することがある。

２　前項の規定により入学を許可された者の既に修得した授業科目及び単位数の取り扱い並びに在学すべき年数については、教授会の審議を経て学長が決定する。

（転学）

第１８条　本学から他の大学に転学しようとする者は事由を具し、願い出て学長の許可を受けなければならない。

（除籍）

第１９条　次の各号の一に該当する者は、教授会の審議を経て学長が除籍する。

(1) 授業料その他の学費の納付を怠り、督促してもなお納付しない者

(2) 休学期間終了までに復学、休学延長、退学のいずれの手続きも取らない者

(3) 第 24 条に定める在学年限を超える者

(4) 第 15 条第 2 項に定める休学期間を超えて、なお修学できない者

(5) ２年以上にわたって行方不明の者

（復籍）

第２０条　前条（1）により除籍となった者が復籍を希望する場合は、学長の許可を得て復籍することができる。

第　5　章　　学期及び休業日

（学年及び学期）
第２１条　学年は４月１日に始まり、翌年３月 31 日に終わる。
２　学年を次の２学期に分ける。
前期　４月１日から９月 30 日まで
後期　10 月１日から翌年３月 31 日まで
３　前項の規定にかかわらず、学長は学期ごとの授業の開始日及び終了日について、変更することができる。
（1 年間の授業期間）
第２２条　１年間の授業日数は定期試験等の日数を含め３５週にわたるものとする。
（休業日）
第２３条　本学の休業日を下記の通り定める。
(1) 日曜日
(2) 国民の祝日に関する法律に規定する休日
(3) 本学園記念日　4 月 20 日
(4) 春期休業日　　3 月 1 日から 3 月 31 日まで
(5) 夏期休業日　　8 月 1 日から 9 月 30 日まで
(6) 冬期休業日　　12 月 25 日から 1 月７日まで
２　必要がある場合、学長は前項の休業日を臨時に変更することができる。
３　第１項に定めるもののほか、学長は臨時の休業日を定めることができる。

第　6　章　　修業年限及び学習の評価、課程修了認定に関する事項

（修業年限）
第２４条　本学の修業年限は２年とし、４年を超えて在学することはできない。
（卒業）
第２５条　本学に２年以上在学し、本学の定める授業科目及び単位数を修得した者については、教授会の審議を経て、学長が卒業を認定する。
（学位）
第２６条　前条の規定により卒業した者には、本学学位規程の定めるところにより短期大学士の学位を授与する。
（試験）
第２７条　試験は学期末又は学年末にその履修した科目について、筆答、口述、論文、実技等によって行う。
（単位の授与）
第２８条　各授業科目の学習の評価は秀、優、良、可、不可をもって表し、可以上を合格と認め、所定の単位を与える。

第　7　章　　教育課程及び履修方法

（教育課程の編成方針）
第２９条　本学は、学科の教育上の目的を達成するために必要な授業科目を開設し、体系的に教育課程を編成する。
２　本学の授業科目を分けて、共通科目、学科科目、自由科目、他大学における履修科目とし、必修科目及び選択科目に分ける。
３　授業科目及び単位数並びに履修の方法については、履修に関する規程に定める。
（教育課程、司書教諭課程及び司書課程）
第３０条　前条に定めるもののほか、教職、教科又は教職、司書教諭及び司書に関する科目を置く。
（単位）
第３１条　各授業科目の単位数は、1 単位の履修時間を教室内及び教室外をあわせて 45 時間とし、次の基準により計算するものとする。
(1) 講義については 15 時間の授業をもって１単位とする。ただし、別に定める授業科目については 30 時間の授業をもって１単位とする。
(2) 演習については 30 時間の授業をもって１単位とする。ただし、別に定める授業科目については 15 時間の授業をもって１単位とする。
(3) 実験、実習及び実技については 45 時間の授業をもって１単位とする。ただし、別に定める授業科目については 30 時間又は 40 時間の授業をもって１単位とする。

（履修単位）

第３２条　各学科においては履修に関する規程にしたがって、共通科目 12 単位以上、学科科目・自由科目 50 単位以上合計 62 単位以上を修得しなければならない。

２　一学期に履修科目として登録することができる単位数の限度を定める。

（本学の履修とみなす学修）

第 32 条の２　本学において教育上有益と認めるときは、次の各号の一に規定する修得単位を、本学における授業科目の履修により修得したものとみなすことができる。

(1) 学生が本学に入学する前に短期大学又は大学（外国の大学又は短期大学を含む。）において履修した授業科目について修得した単位

(2) 他の短期大学又は大学との協議により、学生が他の短期大学等で履修した単位

(3) 本学が認めた外国の短期大学又は大学への留学により得た学習成果

(4) 学生が行なう短期大学又は高等専門学校の専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。）により修得した単位

２　前項の実施に関して必要な事項については、別に定める。

（本学の履修とみなす学修の単位数）

第 32 条の３　第 32 条の２の規定により、第 32 条の２の第１号、第 2 号、第 4 号をあわせて３０単位、第 32 条の２の第 2 号、第 3 号、第 4 号をあわせて３０単位、第 32 条の２の第１号、第 2 号、第 3 号、第 4 号をあわせて４５単位を超えない範囲で単位の認定を行うものとする。

（教育職員免許状）

第３３条　教育職員免許状を取得しようとする者は、第 32 条の規定によるほか教育職員免許法及び同法施行規則に規定された単位を修得しなければならない。

２　教育職員免許状取得に関する細則は別に定める。

（司書教諭課程修了証書）

第３４条　司書教諭課程修了証書を取得しようとする者は、第 32 条並びに第 33 条各項の規定によるほか、学校図書館法及び学校図書館司書教諭講習規程に規定された単位を修得しなければならない。

２　司書教諭課程修了証書に関する細則は別に定める。

（栄養士免許証）

第３５条　栄養士免許証を取得しようとする者は、第 32 条の規定によるほか栄養士法及び同法施行規則に規定された単位を修得しなければならない。

２　栄養士免許証取得に関する規程は別に定める。

（調理師免許証）

第３６条　調理師免許証を取得しようとする者は、第 32 条の規定によるほか調理師法及び同法施行規則に規定された単位を修得しなければならない。

２　調理師免許証取得に関する規程は別に定める。

（保育士証）

第３７条　保育士証を取得しようとする者は、第 32 条の規定によるほか児童福祉法施行規則第 39 条の２第１項第３号に規定された単位を修得しなければならない。

２　保育士証取得に関する規程は別に定める。

（司書課程修了証書）

第３８条　司書課程修了証書を取得しようとする者は、第 32 条の規定によるほか図書館法及び同法施行規則に規定された単位を修得しなければならない。

２　司書課程修了証書取得に関する規程は別に定める。

（取得できる資格）

第３９条　各学科において取得できる資格は次の通りである。

学　科	免　許　状　等　の　種　類	
	免　許　状　等	免許教科
生活デザイン学科	中学校教諭二種免許状	家　　庭
	司書教諭課程修了証書	
調理・製菓学科	調理師免許証	

栄　養　学　科	栄養士免許証	
	栄養教諭二種免許状	
幼 児 教 育 学 科	幼稚園教諭二種免許状	
	保育士証	
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
	司書教諭課程修了証書	
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	司書課程修了証書	

第　8　章　　学　　費

（入学検定料、入学金、授業料等及び納付方法）

第４０条　入学検定料、入学金、授業料その他学生の負担すべき金額及びその納付方法は下記の通り定める。

(1) 入学検定料　　3 万円

(2) 入学金　　25 万円（入学時）

(3) 授業料

生活デザイン学科、調理・製菓学科、栄養学科、幼児教育学科　102 万円（前期 51 万円･後期 51 万円）

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　96 万円（前期 48 万円･後期 48 万円）

ただし、別に実験・実習費は若干額を徴収することがある。

２　授業料は２期に分納するものとし、納付の時期は別に定める。ただし、特別の事情があると認められる者は、延納を認めることがある。

３　一旦収受した納付金は、返還しない。

（退学等の場合の授業料）

第 40 条の２　学期の途中で退学し、又は除籍された者の当該学期分の授業料は徴収する。

２　停学期間中の授業料は徴収する。

（休学等の場合の授業料）

第 40 条の３　休学を許可され又は命ぜられた者については､休学した月の翌月から復学した月の前月までの授業料を免除する。

２　休学者は、休学期間中の在籍料を納付しなければならない。

在籍料　年額　30,000 円

（復学の場合の授業料）

第 40 条の４　学期の途中で復学した者は、復学した月から当該学期末までの授業料を、復学した月に納付しなければならない。

（学年の途中で卒業する見込みの場合の授業料）

第 40 条の５　学年の途中で卒業する見込みの者は、卒業する見込みの月までの授業料を納付するものとする。

第　9　章　　図書館、厚生施設

（附属施設）

第４１条　本学に図書館、教育研究支援センター、保健センターを設ける。

２　図書館、教育研究支援センター、保健センターに関する規定は別にこれを定める。

第　１０　章　　賞　　罰

（表彰）

第４２条　学生として表彰に値する行為があった者は、教授会の審議を経て学長が表彰する。

（懲戒）

第４３条　本学の学則、規則に違反し又は学生の本分に反する行為のあった者は、学長は教授会の審議を経てこれを懲戒する。

（懲戒の種類）

第４４条　懲戒は次の３種とする。

(1)　譴　責

(2)　停　学

(3)　退　学

２　前項の退学は次の各号の一に該当する学生に対して行う。

(1)　性行不良で改善の見込みがないと認められる者

(2)　正当な理由がなくて出席常でない者

(3)　本学の秩序を乱し、その他学生としての本分に著しく反した者

第 １１ 章　　委託生、科目等履修生、単位互換履修生、研究生及び外国人留学生

（委託生）

第４５条　公共団体その他の機関から本学に特定の学科につき修学を委託されたときは本学の教育に支障のない範囲において選考の上、教授会の審議を経て、学長は委託生として受諾することがある。

２　委託生に関して必要な事項は別に定める。

（科目等履修生）

第４６条　本学の授業科目につき聴講することを志願する者があるときは本学の教育に支障のない範囲において選考の上、教授会の審議を経て学長が科目等履修生として修学することを許可する。

２　科目等履修生に関して必要な事項は別に定める。

第 46 条の２　本学が他の短期大学又は大学との間で単位互換協定を結ぶことにより、該当する互いの学生が、単位互換履修生として授業科目を履修することができる。

２　単位互換履修生に関して必要な事項は別に定める。

（研究生）

第 46 条の３　本学の授業科目について研究することを志願する者があるときは本学の教育に支障のない範囲において選考の上、教授会の審議を経て学長は研究生として修学することを許可することがある。

２　研究生に関して必要な事項は別に定める。

（委託生及び科目等履修生の履修の証明）

第４７条　委託生及び科目等履修生はその履修した科目及び単位の証明を求めることができる。

（外国人留学生）

第４８条　外国人で、短期大学等において教育を受ける目的をもって入国し、本学に入学を志願する者があるときは、選考の上、教授会の審議を経て学長が外国人留学生として入学を許可することがある。

２　外国人留学生について必要な事項は別に定める。

（交換留学生）

第 48 条の２　外国人で、本学と学生交流に関する協定を締結している外国の大学又は短期大学に在籍する者のうち、当該大学長よりの推薦を受けた者については、学長が交換留学生として許可することがある。

２　交換留学生について必要な事項は別に定める。

（準用）

第４９条　本学則の規定は特別の規定がない限り委託生・科目等履修生・単位互換履修生・研究生・外国人留学生及び交換留学生にもこれを準用する。

附　則　（略）

附　則（平成　　年　　月　　日）

本学則は、平成 28 年 4 月 1 日から施行し、平成 28 年度入学生から適用する。

１．　設置の趣旨及び必要性

【学科を設置する理由、必要性】

本学園は、昭和８年４月大阪府下吹田観音寺において、「女子にも教育を」との時代の要請に応え、「桃李不言下自成蹊（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意味）」を建学の精神として、「高等成蹊女学校」を創設したことに始まる。昭和 23 年４月には学制改革により大阪成蹊女子高等学校と改称し、昭和 26 年４月には、大阪成蹊女子短期大学を開設した。同時に、本学科の前身となる家政科が国文科とともに開設された。その後、平成 15 年４月に男女共学化し、大阪成蹊短期大学と名称変更するまで、併設女子高校を含め ９ 万人以上の女子教育に多大な貢献をしてきた。同年の名称変更と同時に、家政科は総合生活学科と名称変更し、衣・食・栄養を学びの主軸として、生活デザインコース、食物コース、栄養コースを設けた。

その後、現在に至るまで、総合生活学科に設けた栄養コースでは、教育課程の改編等、様々に教育の充実を図ってきた。しかし、専門領域である栄養の領域に係る社会の動向をみると、栄養の領域における専門職業人に対する需要は急速に高まってきている。

たとえば、医療福祉の水準向上や健康志向の高まりなどにより、社会における栄養への関心が高まっている。厚生労働省が公表した平成 13 年、平成 22 年、平成 25 年の男女別の平均寿命及び健康寿命は年々延びており、日本は世界有数の長寿国となっている（巻末資料 1)。こうした平均寿命及び健康寿命の延びに対し、厚生労働省による「平成 26 年版 厚生労働白書―健康長寿社会の実現に向けて―～健康・予防元年～」では、平均寿命と健康寿命の差が問題視されている。すなわち、これまでのように平均寿命の延伸に伴い、健康寿命との差が拡大すれば、医療費や介護給付費の負担の増大が予想されるということである。また、内閣府「平成 26 年版 高齢社会白書」では、65 歳以上の高齢者人口は過去最高の 3190 万人、総人口に占める割合も 25.1%となっており、今後も急速に高齢者人口及び総人口に占める割合が増えていくことが予想されている。このような社会の情勢のなかで、高齢者福祉施設がさらに増加していくが、このような施設における食事提供には栄養士・管理栄養士配置規定により栄養士を置かなければならない。さらに、平成 25 年度から平成 34 年度までの国民健康づくり運動を推進するため、健康増進法に基づく「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」を改正する「健康日本 21（第二次）」が策定された。栄養、食生活に関する生活習慣及び社会環境の改善が謳われ、「次世代の健康」として子どもへの食育、栄養指導の重要性が指摘されている。

このように、「栄養」に関する高い専門性を持ち、栄養士等、栄養の領域から健康を支えることのできる人材への需要が今後も一層高まってくる。実際、それに呼応するように、近年、栄養に興味を持つ高校生の、現在の栄養コースを希望する高校生が増加傾向にある。

以上の社会の動向より、「栄養」に関する高い専門性を持ち、栄養に係る業界で活躍できる人材養成への社会的な要請の高まりに応えるため、教育研究の内容や育成する人材像をより明確にして、適切な教員配置の下、専門性を身につけた人材を養成する短期大学とし

ての使命を一層重く担い、社会的な責任を果たしていくため、現在の栄養コースを基に、新たに栄養学科を設置する。

【人材育成の目的】

栄養学科では、栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材を育成する。

上記、人材育成の目的に示された資質、能力を修得させ、当該人材を育成する。

【学問分野】

「栄養学」を中心的な学問分野として研究対象とする。生物が生命活動を営む上で必要な栄養について研究する学問であり、栄養に携わる者に必要な知識・技術の基礎である。

２．学科の特色

平成 17 年中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」における「3 高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」では、高等教育のうち特に大学は、7 つの機能（1.世界的研究・教育拠点　2.高度専門職業人養成　3.幅広い職業人養成　4.総合的教養教育　5.特定の専門的分野（芸術、体育等）の教育・研究　6.地域の生涯学習機会の拠点　7.社会貢献機能（地域貢献、産学官連携、国際交流等)）を併有し、各大学は保有する機能や比重を選択しながら、個性・特色を明確化することで機能別に分化していくことが示されている。

栄養学科は、上記機能のうち、「4.総合的教養教育」及び「専門職業人養成」の機能を重点的に担い、以下の特色を発揮する。なお、職業人養成に関して、本学科が担う機能を「専門職業人養成」としたのは、学科設置の趣旨に示した社会の求める人材を育成するため、これまでの総合生活学科の下での「幅広い職業人養成」から、「（栄養の領域に係る）専門職業人養成」を機能として重点的に担うためである。

（１）栄養の領域に係る専門性の修得

文部科学省や厚生労働省が推進している「国民の健康づくり」「食育」を実践、推進し、社会に貢献できる、栄養の専門性と実践力を身につけた人材を養成し、社会に輩出する機能を重点的に担う。

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

また、給食現場で活躍する栄養コースの卒業生を招く、病院・高齢者施設での就業に向けた展開食や介護食について理解を深める授業を行う等、進路についての意識を高められるようにしている。

加えて、互いの弁当を持ち寄る月 1 回の「弁当の日」や、企業と共催して年 1 回実施す

る「食育シンポジウム」、その他地域での食育活動等に参画したりすることによって、学んだことを生かし、自身の成長を実感できる機会とする。

こうした学びの集大成として「卒業作品展」を実施し、2 年間の学びの振り返りや修得した専門性の発揮、学習到達度の確認等を行う。

（２）専門的な資格取得

栄養士等の免許取得に対し、授業内外で、教員一丸となってサポートする。さらに、管理栄養士国家試験対策講座を実施する等、卒業後の支援体制も万全に整える。

（３）教養教育の充実

本学の建学の精神である「桃李不言下自成蹊（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意味)」のように「徳があり、人に慕われ、信頼される人」を育成することを教育の目標としており、新入生には、「成蹊基礎セミナー」で本学の建学の精神の理解を深め、このような人となることの重要性を認識させる。また、「ことばとコミュニケーション」、「健康・生命・環境をいつくしむ」、「世の中に目を開く」、「人・心・生活をたずねる」、「就職・社会参加に取組む」の 5 領域から 10 単位以上を選択し社会人として必要となる教養を身につける。

３．学科の名称および学位の名称

本学科では、学びの中心が「栄養学」にあり、栄養士免許の取得を含め、栄養の専門家の養成に特化した学科であることを明確にするため、学科名称を「栄養学科」とする。

学科英訳名称：Faculty of Nutrition

学位名：短期大学士（栄養）

４．教育課程の編成の考え方及び特色

【教育課程編成の基本方針と科目区分】

本学では、幅広く、深い教養と総合的な判断力を養い、建学の精神「桃李不言下自成蹊（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意味)」とその実践規範「忠恕（『忠』は誠実、『恕』は思いやりを表し、誠を尽くし人の立場になって考え行動するという意味)」にもとづいた豊かな人間性を育てるとともに、社会で活かせる実践力を身につけた専門職業人を育成することを教育目標に掲げている。

本学科において育成する専門職業人とは、栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材である。

これら教育課程編成の基本方針の下、（１）共通科目（２）学科科目の区分を設け、次のとおり教育課程を編成する。

（１）共通科目

共通科目では、人間性や自己を取り巻く環境に対する深い関心と理解を持ち続け、自ら価値を見出し創造する力を身につける。一般的な常識や基礎学力を充実させるだけでなく、物事を総合的・主体的に捉え、考える力を身につける。

本学では、以下の 5 群で共通科目を構成している。

Ⅰ群：ことばとコミュニケーション
Ⅱ群：健康・生命・環境をいつくしむ
Ⅲ群：世の中に眼を開く
Ⅳ群：人・心・生活をたずねる
Ⅴ群：就職・社会参加に取り組む

Ⅰ群	**ことばとコミュニケーション** 言語を通じて他者への理解を深める
	Active English Ⅰ／Active English Ⅱ／TOEIC 演習 1／TOEIC 演習2／ 英語会話 1／英語会話 2／海外語学演習（英語）／海外語学演習（韓国語）／基礎韓国語 A／基礎韓国語 B／基礎中国語 A／ 基礎中国語 B／基礎日本語 A／基礎日本語 B
Ⅱ群	**健康・生命・環境をいつくしむ** からだと環境への関心を高める
	健康とスポーツ／体育講義／体育実技／暮らしと環境／基礎化学
Ⅲ群	**世の中に眼を開く** 社会への関心を高める
	社会福祉と暮らしの法／アジアの未来と日本／日本事情／美学／暮らしと経済／暮らしと金融／人権と社会／日本国憲法
Ⅳ群	**人・心・生活をたずねる** 文化を学び教養を身につける
	文学・歴史・宗教／人間学／人間と文化／日本の食文化／ホスピタリティー論
Ⅴ群	**就職・社会参加に取り組む**

	社会で生きていくための実践力を身につける
	成蹊基礎セミナー／キャリアデザイン／ビジネスコミュニケーション／キャリア演習／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

幅広い教養を身につけた人材を育成するため、Ⅰ群より外国語を 2 単位以上、Ⅱ～Ⅴ群より 10 単位以上の修得を卒業要件とする。なおⅤ群では、本学学生に求められる建学の精神や実践規範を身につけられるよう、「成蹊基礎セミナー」を必修とする。

配当年次については、Ⅰ群においては、1 年次に基礎英語として「Active English Ⅰ,Ⅱ」を配当し、希望に応じて 2 年間を通して学習できるよう英語会話等を配当している。また、英語以外の外国語に係る科目として、韓国語や中国語を学ぶことができるが、第 2 外国語として学ぶことを鑑み、2 年次に配当している。その他の群の科目については、2 年間の学びの中で広い教養を身につけた上での専門性の修得がめざされるため、全て 1 年次に配当する。

（2）学科科目

栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけるための教育課程を編成する。演習を通して 2 年間の学びの基礎を身につけるため「栄養基礎演習」を、1 年次に開講し、必修とする。 その他の科目については、学科の特徴に合わせて以下の科目を開講する。

1 年次

栄養に係る基本的な知識を習得するため、人体の構造と機能について学ぶ「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」、食品に含まれる栄養成分の化学的性質と個々の食品の特性について理解する「食品学総論・各論」、食品衛生行政や食品と微生物の関わりなど食品衛生の基礎について理解する「食品衛生学」、栄養素の種類と働き、そしてそれらの人体における消化・吸収・代謝について学ぶ「栄養学総論Ⅰ・Ⅱ」を開講する。さらに、献立作成から各種の調理操作を経て食するまでの過程を科学的に学ぶ「調理学」、給食の管理・運営に必要な知識を身につけるための「給食管理論Ⅰ・Ⅱ」を開講する。

また、食品素材の性質や加工方法の原理について理解を深める「食品学実習」、食品成分の分析を通して、理論との関連性を確認し、その理解を深める「食品学実験」を開講し、実験・実習を通して物理的、化学的側面からの食品理解を深めていく。調理技術の習得と向上をめざす科目としては、「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」を開講し、さらに、調理学実習のメニューを大量調理に発展させる「給食管理実習Ⅰ」や、校外実習に必要な基礎知識・技術を習得する「給食管理演習」及び学外の給食施設等で給食管理実習を行い実践力を身につける

ための「給食管理校外実習Ⅰ」を開講する。なお、「給食管理演習」「給食管理校外実習Ⅰ」については、2 年次にも開講する。

このように知識・技術を習得することに加えて、将来の就職活動に向けての自己分析や社会人となるに必要な基本的な知識・態度等の習得に加え、社会で活躍する様々な方の話を聴き就業意欲を高められるよう「キャリアディベロップメント」を開講する。

2 年次

1 年次に習得した栄養に係る基本的な知識の下、専門性を一層深められるよう、社会環境と健康との関わりについて理解する「公衆衛生学」、社会福祉と人々の暮らしや健康との関わりについて理解する「社会福祉概論」、酵素やホルモンの働きなど人体における様々な生命現象について学ぶ「生化学」、ライフステージ別の身体的・栄養的特性と栄養管理について学ぶ「応用栄養学」、疾患・病態別に食事療法の必要性とその有用性について学ぶ「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ」を開講する。また、人々の健康の維持・増進、疾病予防など公衆栄養についての理解を深める「公衆栄養学」、それをわかりやすく人に伝えるための、栄養指導の基礎を身につける「栄養教育論Ⅰ・Ⅱ」を開講し、健康で快適な食生活をサポートできる専門性を身につける。その他に、食についての幅広い知識を身につけるため「フードコーディネート論」「食文化概論」「フードマネジメント論」、健康と栄養学との関連を理解しながら運動処方について理解するため「運動生理学」を開講する。

また、1 年次に習得した知識・技術をベースに、一層の専門性を身につけられるよう、食品中の有害物質や食品添加物の定性定量分析を行う「食品衛生学実験」、人体の構成成分や代謝物質の定性定量分析を行う「生化学実験」、ライフステージ別の食事計画や栄養管理を学ぶ「応用栄養学実習」、顧客満足度に配慮した食事提供を行う「給食管理実習Ⅱ」を開講する。さらに、疾患・病態別栄養計画及び調理を学ぶ「臨床栄養学実習」、対象者のアセスメントから栄養指導の計画・実施・評価の方法について学ぶ「栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱ」、学校教育の中での食や栄養に関する専門的な指導を行うために必要な知識を学ぶ「学校栄養教育論」を開講する。また、調理技術の向上を図るための「調理学実習Ⅲ」や、学外の給食施設等で給食管理実習を行い一層の実践力を身につけるための「給食管理校外実習Ⅱ」を開講する。加えて、2 年間の学びを振り返りながら、個々の課題の克服と栄養の専門領域で働くための自覚を身につけるための「栄養総合演習」を開講する。なお、「臨床栄養学実習」では、卒業作品の制作・発表を行い、2 年間の学びの振り返りや修得した専門性の発揮、学習到達度の確認等を行う。

これら学科科目のうち、2 年間の学びの基礎となる「栄養基礎演習」の 2 単位を必修とし、また、本学科が育成する人材に不可欠な専門性を修得するため「キャリアディベロプメント」「公衆衛生学」「社会福祉概論」「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」「生化学」「生化学実験」「食品学総論・各論」「食品学実習」「食品学実験」「食品衛生学」「食品衛生学実験」「栄養学総論Ⅰ・

Ⅱ」「応用栄養学」「応用栄養学実習」「臨床栄養学Ⅰ」「臨床栄養学実習」「栄養教育論Ⅰ・Ⅱ」「栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱ」「調理学」「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」「給食管理論Ⅰ」「給食管理実習Ⅰ・Ⅱ」の 46 単位を履修指導上の必修とする。また、併せて、食に対する見識を広げるため「食文化概論」「フードマネージメント論」「フードコーディネート論」の 3 科目から 1 科目 2 単位の修得を履修指導上の必修とする。これらを含めて 50 単位以上の修得を卒業要件とする。

なお、栄養士免許取得希望者には、「公衆栄養学」「給食管理論Ⅱ」「運動生理学」「臨床栄養学Ⅱ」「調理学実習Ⅲ」「栄養総合演習」「給食管理校外実習Ⅰ・Ⅱ」「給食管理演習」を、栄養教諭免許状希望者はさらに「学校栄養教育論」を修得するよう履修指導する。

以上より、共通科目から 12 単位以上、学科科目から 50 単位以上、合計 62 単位以上の修得を卒業要件とする。上記科目の開講、配当年次の設定、必修科目を含めた卒業要件の設定の下、本学科の育成する人材として必要な、栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた人材を養成する教育課程を編成する。

５．　教員組織の編成の考え方及び特色

本学科科目担当の教員は、中心的な学問分野が「栄養学」であることから、専任・非常勤を問わずそのほとんどに管理栄養士（博士・修士を含む 10 人：専任 5 人、非常勤 5 人）を配置し、他に、医師・薬剤師・社会福祉士等担当科目を教授するに相応しい資格・免許を持つ教員を配置する。また、実務経験者を「調理学」の分野において配置する。栄養教諭免許状取得のための学校栄養教育論では、現役の栄養教諭や小学校教諭経験者を配置する。

また、各教科に関連性をもたせるために、基礎科目と応用科目の担当教員が常に話し合いを重ね、学生の状況など密に連絡をとり合う必要性があるため、栄養学、食品学、調理学、食品衛生学、公衆衛生学、給食管理論、栄養教育論、臨床栄養学については、講義と実験・実習をセットで専任教員が担当し、授業内容と学生状況について常に検討を重ねる。また、非常勤教員ともシラバス作成や成績評価についても充分に意見交換する。

さらに、教育課程編成における専任教員の配置について、教員 1 人あたりの担当授業の過多はなく、学生への教育に対する支障はない。また、本学科の対象とする学問分野に対して、共同研究を進める体制を整備している。

次に、専任教員の年齢構成は、60 代 1 人（教授）、50 代 2 人（教授）、40 代 1 人（講師）、30 代 2 人（講師）である。定年に関して、本学では、専任教員について 65 歳を定年と定めている（巻末資料 2 大阪成蹊学園定年規程参照）。なお、本学科において完成年度までに定年を迎える教員はいない。

６．教育方法、履修指導方法及び卒業要件

【履修指導方法】

年次授業開始前及び後期授業開始前のオリエンテーションで、「シラバス」「時間割」等を用いて履修指導を行う。卒業要件や必修科目についても説明するが、栄養士、栄養教諭をめざす学生の場合、履修すべき科目が異なっているため、めざす人材像毎の履修モデルを示しながら説明する。2 年次にも、年次授業開始前及び後期授業開始前にオリエンテーションを行い指導する。また、履修登録の状況を、Web 上または出席簿などで確認し、教務部との連携の下、アドバイザーが個別に指導を行う。また、各授業の開講時には、担当教員が授業の目的や進め方について明確に説明する。

【授業内容に応じた授業方法】

シラバスに授業計画、授業時間外の学習を明示するとともに、学生が予習・復習を確実に行うよう、授業でシラバス記載の課題を与え、提出するよう指導する。授業の内容に応じた授業の方法について、知識の習得等を図る講義系科目においては、教員のみが言葉を発す、一方的な授業とならないよう、全授業において、双方向授業を実施する。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、能動的主体的な学習が行える授業を徹底する。また、特に学科科目では、科目間の系統性を担保し、学習効果を高められるよう、教員間の連絡を密にとり、授業の内容や進度、学生の理解度の共有の下、授業の指導方針を決定する。

【授業方法に適した学生数の設定】

共通科目では、Ⅰ群の外国語科目については、30 人以下での開講を基本とする。その他のⅡ~Ⅴ群の科目については、学科やクラスの別なく 50 人以下での開講を基本とする。ただし、「成蹊基礎セミナー」や「キャリアデザイン」等、学科もしくはクラスでの開講が適切と考えられる科目についてはクラス単位での開講となる。

学科科目では、専門性を修得する上で効果的な適正規模や、クラス運営等を鑑み、1 クラスあたり 40 人以下として、3 クラスでの開講を基本とする。

【配当年次の設定】

共通科目については、Ⅰ群の科目として、1 年次に基礎英語として「Active English Ⅰ,Ⅱ」を配当し、希望に応じて 2 年間を通して学習できるよう英語会話等を配当している。また、英語以外の外国語に係る科目として、韓国語や中国語を学ぶことができるが、第 2 外国語として学ぶことを鑑み、2 年次に配当している。その他の群の科目については、2 年間の学びの中で広い教養を身につけた上での専門性の修得がめざされるため、全て 1 年次に配当する。

学科科目については、栄養を扱う上での基本的な知識を習得する科目や、調理技術習得

に向けた基本的な知識を習得する科目、調理技術の基礎を習得する科目、広く栄養についての見識を広げる科目を中心に、1 年次に開講する。そして、1 年次に習得した基本的な知識を基にさらなる専門性を習得する科目、1 年次に習得した技術を基に一層の実践力を習得する科目、学生の能力や関心に応じた知識・技能を習得する科目を中心に、2 年次に開講する。また、2 年間の学びの集大成として、卒業作品展に向けた卒業制作を行い、知識、技術の振り返りや発揮をする科目を2年次に開講する。以上のとおり、1年次に学習することと、2 年次に学習することとの系統性に十分配慮して配当年次を設定している。

【卒業要件】

共通科目から、Ⅰ群より 1 か国語 2 単位以上、Ⅱ～Ⅴ群より「成蹊基礎セミナー」を含め 10 単位以上、学科科目から必修 2 単位を含む 50 単位以上を修得し、合計 62 単位以上の修得を卒業要件とする

【具体的な人材像と履修モデル】

本学科の人材育成の目的は、栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材の育成である。本学科では、こうした人材を育成するにあたり、特に栄養士の育成を、主たる目的の一つとしている。そのため、修得すべき専門性を身につけ、且つ栄養士免許を取得する場合の履修を鑑み、具体的人材像は、免許を取得せず栄養の専門性を生かして活躍できる人材、栄養士として活躍できる人材の 2 つであり、履修モデルは巻末資料 3-1,3-2 のとおりである。

【履修科目の年間登録上限（CAP 制）】

学生の十分な学習時間を確保することを目的に、履修登録に制限を設け、1 学期 25 単位までとする。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。

【他大学における授業科目の履修等】

大阪成蹊学園三大学単位互換制度及び大阪学院大学との単位互換制度に基づき、協定を結んでいる他の大学が提供する授業科目を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する。

７．施設、設備等の整備計画

ア．校地、運動場の整備計画

本学部の設置に伴う校地及び運動場の用地の整備については、既存学部等との校地を共用する。校地面積は、99,502.08 ㎡（相川キャンパス（大阪市東淀川区）16,522.07 ㎡、第２グランド 6,062.01 ㎡、茨木校地（茨木市彩都あさぎ）67,458.00 ㎡、セミナーハウス（大津市和邇）9,460.00 ㎡）である。中心校地である相川キャンパスには、校舎 37,295.90 ㎡、

体育館 2,357.27 ㎡等の主要施設を整備しているほか、北館の南側にはサンパティオと呼ぶ芝生の憩いの場や西館の前面にテラスを設け、学生同士が談笑できるスペース（約 2,500 ㎡）を用意している。茨木校地は、課外活動のグラウンドとして活用しており、また、セミナーハウスは、学生の厚生補導施設として活用している。

イ．校舎等施設の整備計画

今回の学科の設置は、従来のコースをベースとした設置であり、入学定員は現行のコースの在籍者数と同程度の 120 人としているため、基本的に施設、設備の新たな整備は必要としない。上記の教育課程の実施において、必要となる講義室、演習室、PC 教室等確保できる。なお、大学との共用が講義室の一部であるが、教育研究に支障はない（巻末資料 4 参照)。また、研究室について、栄養学科は、学科教員間の情報共有の下、学生指導を円滑に行う観点から、共同研究室としており、各教員に対し十分な研究スペースを確保している。

ウ．図書等の資料及び図書館の整備計画

図書館棟 4，5 階及び地下 1 階の図書館の面積は 1,757.74 ㎡で閲覧席数 180 席（AV・PC ブース 20 席、グループ閲覧席 140 席、ブラウジング 20 席含む)、収納可能冊数 303,561 冊となっている。全体で 291,391 冊、学術雑誌 2,540 種を有しているが、そのうち家政学関係の図書 5,618 冊、雑誌 52 種を備えている。また、現在、図書館ネットワーク整備の一環として図書館システム「E-cats」を導入しており、利用者が OPAC（Online Public Access Catalog）・WebOPAC により、図書館内外から迅速な蔵書検索が行える環境を整備している。併せて、NACSIS-CAT/ILL にも加入しており、他大学との相互協力に積極的に参加している。

館内に設置している PC はすべて学内 LAN に接続しており、常設のデスクトップ PC は勿論のこと、館内の限られたスペースを有効活用すべく、ワイヤレス LAN 環境を整え、学内 LAN に接続可能なノート PC にて情報検索等を行える環境も整備している。

開館時間については利用者のニーズを考慮し､授業期間中については平日 9 時から 20 時まで、土曜日は 9 時から 17 時までとしている。また、授業のない夏期休業、冬期休業などの休業期間中は平日 9 時から 18 時 30 分まで、土曜日は休館としている。

８．入学者選抜の概要

本学での学びに必要な基礎学力を有し、本学の建学の精神「桃李不言下自成蹊」と教育目標を理解し、21 世紀の知識基盤社会を支える職業人に求められる実務力と専門性を身につけようとする意欲のある人を求める。

栄養学科の専門性及び人材育成の目的等の観点から、以下のアドミッションポリシーを定めている。

・生命の営みに関心があり、常に人の立場を尊重して誠実に行動できる人
・栄養士免許取得を目標とした学びを理解し、意欲的に取り組める人
・栄養士としてのスキルを活かし、社会に貢献できる人

上記アドミッションポリシーのもと、入試選抜として推薦入試（公募推薦入試、指定校推薦入試、併設高校入試、ファミリー入試）、AO 入試、一般入試、大学入試センター試験利用入試及び、留学生や社会人に対して、社会人入試、外国人留学生入試を実施する。

【推薦入試】

推薦入試では書類審査（調査書、推薦書等）に基づき、高等学校での学習到達度と生活態度を評価する。公募推薦入試では、書類審査に加え、面接（志望理由、学科適性、意欲、態度、資質の 5 項目について評価）または、学科試験（国語・英語）により合否を判定する。指定校推薦入試、併設高校入試、ファミリー入試では、書類審査と面接（志望理由、学科適性、意欲、態度、資質の 5 項目について評価）で合否を判定する。募集定員は 71 人とする。

【AO 入試】

AO 入試では、一次選考で志望理由書（志望動機と将来の希望）、二次選考においては課題レポート、面接（志望理由、学科適性、意欲、態度、資質の 5 項目について評価）、書類審査（調査書等）により合否を判定する。募集定員は 30 人とする。

【一般入試】

一般入試では、本学科で学ぶために必要な基本的な学習能力を評価するために、国語または英語の試験（読解能力、表現能力）、または面接（志望理由、学科適性、意欲、態度、資質の 5 項目について評価）、書類審査（調査書等）により合否を判定する。募集定員は 9 人とする。

【大学入試センター試験利用入試】

大学入試センター試験利用入試では、大学入試センター試験（国語、英語）の成績、及び書類審査（調査書等）に基づき合否を判定する。募集定員は 4 人とする。

【社会人入試、外国人留学生入試】

社会人入試、外国人留学生入試では、書類審査（社会人は「志望の動機・修学の目的」、最終出身学校の在学全期間の学業成績証明書、留学生は最終出身学校の、在学全期間の学業成績証明書）、面接（志望理由、学科適性、意欲、態度、資質の 5 項目について評価）によって合否を判定する。外国人留学生のうち、日本留学試験（日本語）受験者は、その成

績を加えて、合否を判定する。募集定員は6人とする。

なお、社会人入試の出願資格は「入学年4月1日に満25歳に達している者で、社会人経験を有する者」で、かつ次の①・②・③のいずれかに該当する者とする。

① 高等学校もしくは中等教育学校を卒業した者、及び入学年3月卒業見込みの者
② 通常の課程による12年の学校教育を修了した者、及び入学年3月修了見込みの者
③ 学校教育法施行規則第150条の規定により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認められる者、及び入学年3月31日までにこれに該当する見込みの者

また、外国人留学生入試は、「日本国籍を有さず、日本に滞在して学業に専念できる者」「在留資格が『留学』の者、その他本学が認める者」「入学年4月1日に満18歳に達している者」「入学以前2年間に『日本留学試験』の教科『日本語』を受験した者、または日本語能力試験N2以上を取得した者」という条件を充たし、かつ次の①・②・③のいずれかに該当する者とする。

① 外国において、外国の学校教育に基づく12年の課程を修了した者、及び入学年3月31日までに修了見込みの者
② 外国において、外国の学校教育に基づく12年の課程を修了した者と同等以上の学力があると認められる者、及び入学年3月31日までにこれに該当する者
③ 文部科学大臣が指定した者（国際バカロレア資格等を有する者）

９．取得可能な資格

栄養士法に則り、所定の単位を修得することにより、栄養士免許（国家資格）を取得することができる。また、栄養士免許取得に必要な単位に加え、学科科目1科目（2単位）及び教職課程の所定の単位を修得することにより、栄養教諭二種免許状（国家資格）を取得することができる。

１０．　実習の具体的計画

栄養学科では、栄養士法に則り、栄養士免許取得に必要な「校外実習Ⅰ単位以上」（本学では実質30時間）を実施している。給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術の習得を目的とする。実習の主な内容は、給食の運営に必要な費用の算出、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務を含む。実施時期は、1年次末および2年次夏に5日間実施している。なお、1年次末の実施は、栄養教諭をめざす学生を対象としている。原則は1人1か所であるが、希望者に対しては2か所での実習も可能としている。実習先は、小学校、病院、福祉施設（高

齢者、児童養護、障がい者)、事業所（委託含む）など卒業生が活躍する施設を中心に依頼し、40 か所以上を確保する。また、条件に合った施設等に内諾をとってくる学生による自己開拓も認めている。なお、具体的な実習先について、給食管理校外実習先一覧のとおりであり、十分な実習先を確保している（巻末資料 5 参照)。

実習の事前指導を行う授業として「給食管理演習」という授業を 1 単位設定し、校外実習の意義や実習先の特徴を理解し、献立作成等の課題に取組んだり、実際に食事提供を行ったり、実習先指導者の話を聞くなどして一定の能力を身につけた上で、校外実習に臨む。実習後には、実習報告会を実施し、実習先ごとにパワーポイントを使った報告を課し、学生相互で実習体験を共有できるように指導する。また、本学独自の実習ノートに日々の記録と課題への取り組みや感想を記入して提出させる。

実習先との連携については、実習の目標を効果的に達成できるよう、実習前から実習後までを通じて密な連携をとる。実習前には、実習内容についての資料を送付し、実習の内諾から実習日時、人数、評価方法などを確認し、電話や訪問によって直接打ち合わせを行う。実習中には最低 1 回以上専任教員が実習先へ訪問し、万が一トラブルが発生したときには、即時対応する。実習後には、学生に礼状を送付するよう指導し、PDCA を行うため、学生と実習先の双方にアンケートをとり、改善すべき点を見出し、以後の実習の更なる充実をめざす。成績評価は、実習先の評価や実習ノートの記載状況等により本学科の教員が 10 段階評価を行い、6 以上を合格として単位を認定する。

なお、実習前には、健康診断の結果を確認して結核予防対策を講じ、全員に検便を義務付ける。事故対策としては、実習前の指導において十分な学生指導を行ったうえで、学生の対応、保険による対処について実習先と情報を共有する。保険については、入学時に全員が加入している「学生教育研究災害傷害保険」及び「学生教育研究火災賠償責任保険」で対応する。また、個人情報保護対策として、事前指導において個人情報の保護について理解を徹底し、施設に応じて、個別に誓約書を交わす。

さらに、本学科では栄養教諭 2 種免許状が取得可能なため、2 年次に 1 週間の栄養教育実習（教職課程）が必要である。実習先は、原則として母校であるが、それができない場合は、近隣の教育委員会へ依頼する。教職履修者は、教育実習までに小学校での給食管理実習を行い、学校給食づくりを経験して教育実習に臨むものとする。実施の流れは、給食管理校外実習と同様である。なお、実習先については大阪市教育委員会からの承諾書を得ており実習先を確保している（巻末資料 6 参照)。

１１．管理運営

教学面における管理運営体制は、学長のガバナンスの下、教授会が重要な事項について審議している。学長に対して意見を述べるものとして位置づけ、学則においては以下のように規定している。

学則（平成 27 年 4 月 1 日施行）

(教授会)

第 7 条　本学に教授会を置く。教授会は学長、専任の教授、准教授、講師及び助教をもって組織する。教授会は学長がこれを招集し、その議長となる。学長に支障あるときは、その指名により他の教授がこれに代わる。教授会は必要に応じ専任の教授、准教授、講師及び助教以外の職員を陪席させることがある。

(教授会の審議事項)

第 8 条　教授会は、学長が次に掲げる教育研究に関する事項について決定を行うにあたり審議し意見を述べるものとする。

(1)　学生の入学及び卒業に関すること。

(2)　学生の学位の授与に関すること。

(3)　その他本学の教育研究に関する重要な事項

なお、教授会は、月 1 回を定例とし、入試判定やその他審議が必要な場合は、適宜開催している。

また、本学全体の教学運営に関する重要な事項の審議については、学長、副学長、学科長及び事務部門の各部長で構成する運営協議会を設置しており、教務的事項や学生生活事項などの個別的専門的事項については、学科選出教員および各事務部局員で構成する審議会や委員会を設置している。なお現在設置している委員会等は以下の通りである。

教務委員会
教員資格審査委員会
教職課程審議会
司書教諭課程審議会
共通教育審議会
学生生活委員会
図書館委員会
入試委員会
情報教育委員会
自己点検評価委員会
FD 委員会
人権委員会

１２．自己点検・評価

本学においては、自己点検評価委員会を設置し、自己点検・評価作業を行っている。委員会は、学長、副学長、ALO、学科長、専攻・コース主任、総務部長、就職部長ならびに教務、学生、入試の各部長・各委員長及び図書館、教育研究支援センターより選出された各 1 人によって構成する　学期ごとに開催し、自己点検・評価シートを利用して全学的に実施し、その内容は HP に公開している（平成 25･6 年度は作成作業中）。

なお、一般財団法人短期大学基準協会による平成 24 年度第三者評価の結果、適格と認定されている。

１３．情報の公表

教育研究活動等に関する情報の公表については、教育研究上の目的や基本組織、教員組織や入学者、授業に関する事柄など、基本的な情報は全て短期大学のホームページに公表している（大阪成蹊短期大学 TOP http://tandai.osaka-seikei.ac.jp/index.html）。

ア．大学の教育研究上の目的に関すること

学則をホームページで公表すると共に、建学の精神「桃李不言下自成蹊」及び行動指針「忠恕」についても掲載している（TOP＞大学紹介＞建学の理念）。また、建学の精神及び行動指針については、学校案内への記載はもとより、新入生及びその保護者に対し、毎年解説文を配布し周知を図る。

イ．教育研究上の基本組織に関すること

学科等教育研究の基本組織とその目的について、ホームページに公表し、学内外に広く周知している（TOP＞大学紹介＞組織図）（TOP＞大学情報＞教育研究上の基本組織とその目的、入学者の受入方針、学生が修得すべき知識・能力）。

ウ．教員組織、教員の数並びに各教員の有する学位及び業績に関すること

教員数データとして、専任教員数、年齢構成、専任教員と非常勤講師比率、教員一人あたりの学生数及び教員組織、教員が有する学位及び業績をホームページで公表し、学内外に広く周知する（TOP＞大学情報＞教員数データ（専任教員数、専任教員と非常勤教員の比率、教員一人当たりの学生数））（TOP＞大学情報＞教員組織、教員が有する学位及び業績）。

エ．入学者に関する受入方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

入学者に関する受入方針（TOP＞大学情報＞教育研究上の基本組織とその目的、入学者の受入方針、学生が修得すべき知識・能力）及び入学定員、収容定員、在学者数、卒業者

数、進路状況・就職実績（TOP＞大学情報＞学生数データ（定員数、現員数、社会人学生数、卒業者数)）等をホームページに公表している。併せて、学生募集要項を発行し広く学内外に公表している。また、大学案内を発行し、本学に関する情報を、オープンキャンパスや入試説明会並びに高校訪問時において積極的に公表している。

オ．授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

シラバスをホームページに掲載し、授業科目、授業概要、授業計画、授業時間外の学修、授業形態、授業目標、評価方法、評価基準、教科書・参考書、履修条件、履修上の注意、オフィスアワーを学内外に広く公表している（TOP＞大学情報＞シラバス 2014（平成 26）年度用)。また、履修の手引きと授業概要を発行し、授業科目、授業の方法及び年間の授業の計画等について学生・教職員に周知徹底している。

カ．学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

学修の成果に係る評価については、成績評価、卒業認定、学位授与の基準についてはホームページにて公表するとともに、履修の手引きに掲載し、履修ガイダンスにおいて学生に周知徹底している（TOP＞大学情報＞学修の成果に係る評価、卒業の認定に当たっての基準、取得可能学位)。

キ．校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

キャンパスの概要、運動施設の概要、休息を行う環境、課外活動施設等についてホームページに公表している（TOP＞大学情報＞校地・校舎等の施設その他の学生の教育研究環境)。また、学生便覧を発行し、図書館の利用案内、情報機器施設等利用案内を掲載し、オリエンテーションで学生に周知徹底している。

ク．授業料、入学料その他、大学が徴収する費用に関すること

授業料、入学料及び教育充実費、学研災付帯賠償責任保険（付帯賠償）その他大学が徴収する費用に関しては、ホームページに公表している（TOP＞大学情報＞授業料、入学料等)。また、学生募集要項を発行し、入学検定料、授業料等大学が徴収する費用について周知している。

ケ．大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援についてホームページに公表し、学生及び学外者に周知している（TOP＞大学情報＞学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援)。学生の健康診断・健康相談については保健センターにおいて実施し、様々な悩みの相談については、臨床心理士によるカウンセリングも実施している。なお、学生への就学支援、就職支援、学生生活支援については学生便覧に掲載するとともにオリエンテ

ーションにおいて学生に周知徹底している。

１４．教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

本学ではFD委員会を設け、教員の授業改善に向けた取り組みを積極的に実施している。原則全ての専任教員が、常時授業を公開している。また前後期に行われる授業アンケートや、研修会、ワークショップなどを通して、組織的に教育内容の改善に努めている。なお、昨年度実施した研修会は以下のとおりである。

・「アクティブラーニングを促す教育技法」ワークショップ
　佐藤浩章氏（大阪大学教育学修支援センター准教授）
・「＜新しい能力＞とその評価―パフォーマンス評価を中心にー」
　松下佳代氏（京大高等教育研究開発推進センター教授）
・「PBLの実際とその工夫
「キャリアデザインⅡ」におけるアクティブラーニングについて」研修会
　門脇英純氏（大阪成蹊大学芸術学部教授）

FD委員会の活動に加えて、学園全体の教学改革のための組織として、高等教育研究所を設置しており、アクティブラーニングやPBLなど、授業方法の改善から教育評価、学生授業アンケートなどの組織的教育研究に係る改善を図っている。

１５．社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

ア．教育課程内の取り組み

給食現場で活躍する卒業生の話から、栄養の専門性を活かして働く自分をイメージできる機会を、複数の授業で設ける。これは学生の将来に向けてのモチベーションや現在の学びに対する意欲の向上等をねらいとしている。

イ．教育課程外の取り組み

就業意識を養う就職ガイダンスや学内企業セミナーも活発に行われ、個別のキャリア・カウンセリングや模擬面接の実施、資格取得対策講座の開設、就職に関する情報の個別提供等を精力的に行うことによって、学生の人間形成とキャリア形成の両面的な促進を図る。

さらに、地域での食育活動や子ども対象のクッキングのお手伝いなど食を通したボランティア活動の機会も設け、他者や社会との関わりによって人間力を養う。

ウ．適切な体制の整備

「就職委員会」及び事務所管部門の「就職部」さらに「教育研究支援センター」等の緊

密な連携をもとに、学生の社会的及び職業的な自律に必要な能力の養成に努めていく。教育研究支援センターでは資格取得の講習会等の実施を担当する。また、就職部主催の系統的かつ横断的な就活サポート体制に加え、専任教員が教育課程内・外の取り組みに際して手厚い個別相談及び指導を継続して行う体制をとり、学生一人ひとりの適性を見極めその適性に応じた親身な教育指導を行う。その目的は生涯を通じた持続的な就業力の養成にあり、学生の豊かな人間形成とキャリア設計に貢献する。

資料目次

（巻末資料 1）日本における男女別の平均寿命及び健康寿命の推移

（巻末資料 2）大阪成蹊学園定年規程

（巻末資料 3-1）履修モデル（免許を取得せず栄養の専門性を生かして活躍できる人材）

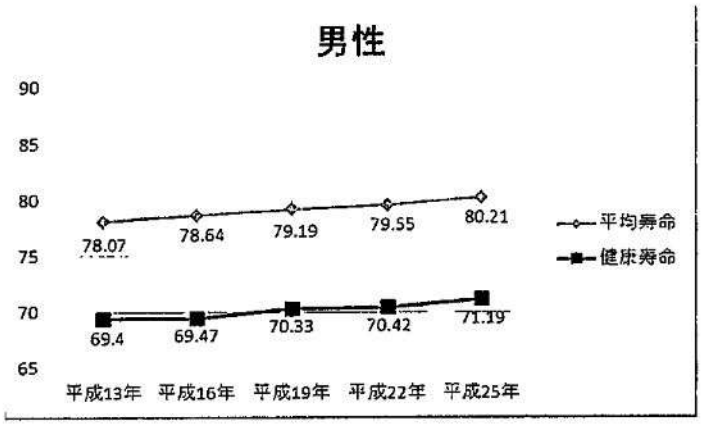
（巻末資料 3-2）履修モデル（栄養士として活躍できる人材）

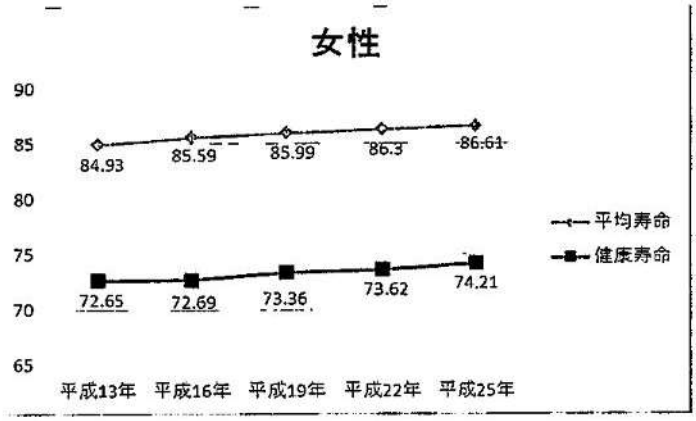
（巻末資料 4）平成 28 年度教室使用状況表

（巻末資料 5）給食管理校外実習先一覧

（巻末資料 6）大阪市教育委員会からの栄養教育実習受入承諾書及び実習先一覧

（巻末資料1）日本における男女別の平均寿命及び健康寿命の推移





平成26年10月1日厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会「第2回健康日本21（第2次）推進専門委員会」より作成

（巻末資料２）大阪成蹊学園定年規程

○大阪成蹊学園定年規程

昭和44年4月1日
制定

第1条　大阪成蹊学園(以下「学園」という。)に勤務する専任教職員の定年は、次のとおりとする。

(1)　大学並びに短期大学の教授、准教授、講師及び助教は、満65歳とする。

(2)　中学・高等学校の教諭及び養護教諭は、満62歳とする。

(3)　幼稚園の教諭は、満60歳とする。

(4)　事務職員、技術職員及び校務員は、満62歳とする。

(5)　大学並びに短期大学において、副学長、学部長、学長補佐、学科長の役職にある教員のうち、副学長、学部長にあっては、その教員の定年退職日の翌日から起算して、2年を超えない範囲内で、また、学長補佐、学科長にあっては、その教員の定年退職日の翌日から起算して、1年を超えない範囲内で期限を定め、それぞれの当該役職に従事するために定年期限を延長することができる。但しいずれの場合も70歳を超えることはできない。

第2条　退職時期は、定年に達した日の属する年度末とする。なお、延長された期限が到来する前に、延長事由が存しなくなった場合の退職時期は、当該年度末とする。

第3条　学園の役員であって常勤する者については、この規程を適用しない。

第4条　「大阪成蹊大学及びびわこ成蹊スポーツ大学の教員任期に関する規程」及び「大阪成蹊短期大学の教員任期制に関する規程」に定める任期期間の途中であっても、学園定年規程を優先して適用する。

附　則

平成17年3月31日現在学園に専任技術職員及び校務員として在籍している者(平成15年度開設の大学設置申請において採用予定の者で平成17年4月1日以降に勤務する者を含む。)は下記の規程を適用する。

(1)　技術職員及び校務員は、満67歳とする。

附　則

この規程は、昭和44年4月1日から施行する。

（巻末資料3-1）履修モデル（免許を取得せず栄養の専門性を生かして活躍できる人材）

科目区分		授業科目名	単位	年次配当・単位				卒業要件
				1年次		2年次		
				前期	後期	前期	後期	
共通科目	Ⅰ群　ことばとコミュニケーション	Active English Ⅰ	1	1				1か国語2単位以上
		Active English Ⅱ	1		1			
	Ⅱ群　健康・生命・環境をいつくしむ	基礎化学	2	2				10単位以上
	Ⅲ群　世の中に眼を開く	社会福祉と暮らしの法	2		2			
		人権と社会	2	2				
	Ⅳ群　人・心・生活をたずねる	人間と文化	2	2				
	Ⅴ群　就職・社会参加に取り組む	成蹊基礎セミナー	2	2				
学科科目		栄養基礎演習	2	2				50単位以上
		キャリアディベロップメント	2		2			
		公衆衛生学	2			2		
		社会福祉概論	2			2		
		解剖生理学Ⅰ	2	2				
		解剖生理学Ⅱ	2		2			
		生化学	2				2	
		生化学実験	1				1	
		食品学総論	2	2				
		食品学各論	2		2			
		食品学実習	1	1				
		食品学実験	1		1			
		食品衛生学	2		2			
		食品衛生学実験	1			1		
		栄養学総論Ⅰ	2	2				
		栄養学総論Ⅱ	2		2			
		応用栄養学	2			2		
		応用栄養学実習	1			1		
		臨床栄養学Ⅰ	2			2		
		臨床栄養学実習	1				1	
		栄養教育論Ⅰ	2			2		
		栄養教育論Ⅱ	2				2	
		栄養教育論実習Ⅰ	1			1		
		栄養教育論実習Ⅱ	1				1	
		調理学	2	2				
		調理学実習Ⅰ	1	1				
		調理学実習Ⅱ	1		1			
		給食管理論Ⅰ	2	2				
		給食管理実習Ⅰ	1		1			
		給食管理実習Ⅱ	1			1		
		フードマネージメント論	2				2	
共通科目			12	9	3			
学科科目			50	14	13	14	9	
合　計			62	23	16	14	9	

附　則(昭和47年4月1日)

この規程は、昭和47年4月1日から施行する。

附　則(昭和63年4月1日)

この規程は、昭和63年4月1日から施行する。

附　則(平成4年4月1日)

この規程は、平成4年4月1日から施行する。

附　則(平成15年4月1日)

この規程は、平成15年4月1日から施行する。

附　則(平成17年3月18日)

この規程は、平成17年4月1日から施行する。

附　則(平成18年12月21日)

この規程は、平成19年4月1日から施行する。

附　則(平成21年12月15日)

この規程は、平成22年4月1日から施行する。

附　則(平成22年9月21日)

この規程は、平成23年4月1日から施行する。

（巻末資料3-2）履修モデル（栄養士として活躍できる人材）

科目区分		授業科目名	単位	年次配当・単位				卒業要件
				1年次		2年次		
				前期	後期	前期	後期	
共通科目	Ⅰ群　ことばとコミュニケーション	Active English Ⅰ	1	1				1か国語2単位以上
		Active English Ⅱ	1		1			
	Ⅱ群　健康・生命・環境をいつくしむ	基礎化学	2	2				10単位以上
	Ⅲ群　世の中に眼を開く	社会福祉と暮らしの法	2		2			
		人権と社会	2	2				
	Ⅳ群　人・心・生活をたずねる	日本の食文化	2		2			
	Ⅴ群　就職・社会参加に取り組む	成瞹基礎セミナー	2	2				
学科科目		栄養基礎演習	2	2				50単位以上
		キャリアディベロップメント	2		2			
		公衆衛生学	2			2		
		社会福祉概論	2			2		
		解剖生理学Ⅰ	2	2				
		解剖生理学Ⅱ	2		2			
		生化学	2				2	
		生化学実験	1				1	
		食品学総論	2	2				
		食品学各論	2		2			
		食品学実習	1	1				
		食品学実験	1		1			
		食品衛生学	2		2			
		食品衛生学実験	1			1		
		栄養学総論Ⅰ	2	2				
		栄養学総論Ⅱ	2		2			
		応用栄養学	2			2		
		応用栄養学実習	1			1		
		臨床栄養学Ⅰ	2			2		
		臨床栄養学実習	1				1	
		栄養教育論Ⅰ	2			2		
		栄養教育論Ⅱ	2				2	
		栄養教育論実習Ⅰ	1			1		
		栄養教育論実習Ⅱ	1				1	
		調理学	2	2				
		調理学実習Ⅰ	1	1				
		調理学実習Ⅱ	1		1			
		給食管理論Ⅰ	2	2				
		給食管理実習Ⅰ	1		1			
		給食管理実習Ⅱ	1			1		
		フードマネージメント論	2				2	
		運動生理学	2				2	
		臨床栄養学Ⅱ	2				2	
		公衆栄養学	2				2	
		調理学実習Ⅲ	1				1	
		給食管理論Ⅱ	2		2			
		給食管理校外実習Ⅰ	1			1		
		給食管理校外実習Ⅱ	1				1	
		給食管理演習	1			1		
		栄養総合演習	1				1	
共通科目			12	7	5			
学科科目			63	14	15	16	18	
合　計			75	21	20	16	18	

(巻末資料4)平成28年度教室使用状況表

平成28年度　前期　教室使用状況表(講義・演習室)

		北館														本館														中央館											
		201 (99)	210 (110)	211 (110)	215 (42)	300大 (350)	310 (64)	312 (42)	401 (80)	411 (60)	412 (60)	414 (60)	415 (60)	202 (24)	413 (18)	424 (77)	425 (77)	522大 (231)	520 (135)	525 (160)	527 (72)	530 (54)	534 (72)	535 (108)	536 (107)	537 (108)	538 (168)	344 (63)	345 (63)	349 (63)	444 (107)	445 (107)	540 (72)	543 (108)	545 (160)	546 (108)	547 (108)	549 (151)	541 (50)
月	1	001	291	93	302	302	001	001	302	94	94	94	291	99		91	321	91	93	301	811	201	301	301	001	312	93	93	002	95	001	002	301	242	94	321	322	302	302
	2	93	93	001	92	93	301	001	94	142	94	271	271	99		91	94	201	302	91	001	272		301	001	302	91	611	302	202	302	002	93	001	001	301		301	272
	3	272	302	272	92	93	92	291	92	94	94	242	142	91		91	612	92	302	281	281	91		301	93	301	93	611	611	281	301	301	142	282	322	202	241	812	94
	4	94	302	812	93	302	302		202	91	141	302	302		93	302	612	93	241		281	001	612	241	302	611	93	002	611	281	301	302	302	302	202	611	302	302	94
	5					321				94	99	99	99	99	93			302		321	141		301		322	811	302	242		241	141				321			321	
火	1	302	242	94		301	94		301	94	94	94	94	99		94	611	91	93	91	93	301	611	92	301	95	93	142	281	93	812	302	301	302	302	302	611	91	94
	2	612	241	611	93	91	94	94	92	94	94	94	94	611	292	611	811	93	142	93	272	93	611	91	91	93	302	302	281	201	302	301	94	301	301	301	301	93	94
	3	301	202	94	94	93			94	94	94	611	302	91		611	811	301	93	302	272	301	142	93	301	281	93	611	811	91		301	302	812	301	292	302	91	94
	4	302	611	811		91			94	94	94		612			93	611	93	301	301	292		93	141	302	93	93	びわこ	611	301	302		281	301		281			301
	5	242						99	99	94	99	99	612	99		302	322	322	94	301	141		93		321	93	93	びわこ	001	93	611		141	001	322	301	242	301	001
水	1		271	281	93	301	241	271	301	91	271		142	93			141		301	201	271	301	301	95	91	301	93	292	611	811	302	302	812	611	301	241	281	302	271
	2	92	93	281	291	93	241	142	91	91	93		301			91	811	93	301	93	301	271	201	93	91	301	301	271	202	812	301	302	611	301	92	302	281	302	302
	3	301	93	321	92	93	302	141	91	94	811		301			91	811	92	91	93	271	282	301	93	301	812	301	281	92	812	201	282	812	301	93	281	011	302	301
	4	322	241	141	99	302	301	99	94	99	99	99	301			141	811	92	322	93	141	301	301	321	321	812	93	271	242	93	141	321	301	302	302	261	611	321	302	
	5	321			99			99	99	99	99	99					001	92			001	301	301	302	321	302	321	002	001	302	001	002					322		001	
木	1	301	94	302	94	94	94	141	94	94	94	91	142		811	611	05	91	292	272	241	94	94	302	271	91	93	93	202	271	281	281	301	281	282	95	812	901	201	271
	2	302	302	141	91	93	811			94	272	91	301	141		611	241	93	321	92	321	301	811	811	282	142	93	242	291	272	301	302		202	301	321	321	291	302
	3	93	241	93	141	301	95			93	93	202	301	811		93	241		301	91	202	282	281	612	282	141	241	272	291	272	302	141	612	282	141	302	93	281	301
	4		241	93	92		95	99	99	99	99	202	141				202	302	302	292	141		302	612	282	281	302	811	301	301			612	282			301	321	
	5							99	99	99	99		99				001		302				301	302	301	302		001										321		
金	1	94	94	811	291	301	271	94	301	94	94	93	94			201	92	93	93	92	611	301	282	611	241	282	91	292	95	301	812	812	301	301	301	93	281	302	301
	2	811	241	94	291	91	302	141	301	94	142	93	91	141		242	301	92	91	94	611	611	282	93	95	141	93	292	811	93	302	301	301	302	93	301	281	201	301
	3	141	94	94	301	93	301	301	94	94	93	94	94			302	281	301	91	93	292	94	282	611	141	282	93	271	811	93	302	301	271	302	93	301	142	611	271
	4				99	92	271	93	99	94	94	99	99		94	312	281	93	301	91	302	302	201	271	611	281	93	271	93	241	312	321	93	141	94	321		321	271	
	5		94	94	99	92			99	99		99	99											301	301	302		001	302			321				321			
土	1																														001	002							
	2																														001	002							
	3					92																									001	002							
	4					92																									001	002							

平成28年度　前期　教室使用状況表（実習室等特別教室）

		PC教室								栄養						食物				生活デザイン				幼児教育学科								
		200 (40)	203 (40)	205 (50)	213 (40)	214 (18)	301 (42)	303 (60)	402LL (40)	220	223	225	230	228	346	325	328	334・336	323・320	434	436	437 (CAD)	438	342 理科	420 図工	422 図工	449 看護	657 アンサンブル	658 音楽	659 音楽	443 保育室
月	1	92		292	001		611			282				282	302									99	びわこ	302	99		94	94	
	2	612		292	812				94	282	282	282		282	302									99	301	302	99		301	94	
	3	812			141		611		93	282	282	282				271	201	291	271						301	94	302		141	びわこ	
	4	302			302	812	302	302	93	282						271	201	292	271	241				312	302	94		322	302	302	
	5						611						282							241										94	
火	1	241	141	272	611		271	92	242	281			282	282	281		202	93		241					321	301	302	141	141	302	
	2	92	241	272	611		92	291	93	281	282	282	282	282	281	271	202		271	241							302		99	301	
	3	612	242	93	93	95	93	93	812	281	282	282	282		93	271	201	291	271	242			241		301	94	301		321	94	
	4	612	242	612	93	93		812	94	281			282		93		201	291	272	242	241		241		301	321	302		301	94	
	5			93	93	93		93	001				282								241									99	
水	1		612				612			282				282	302			292	272						321	99	302		302	94	
	2	612						93	94	282	282	282		282	302			292	272				242		302	99	302		302	94	
	3	612	142	141	141		612		94	281	282	282		271			202	291	272	241	241		242			99	302		301	94	
	4	612	142	93	93	93	612	93	93	281		282		271			202	291	272	241	241					301	302		302	94	
	5		93	93	93				94															312					99	94	
木	1	611	281	281	281	95	141	93	141			281	281		302						242				302	302	301		301	301	
	2	611	811		612										302	271	201	292	271	242					302	302	301		93	302	
	3	611	142	281	242		95	611	93			281			302	271	201	292	271		242				302		301		301	94	
	4	611					95	611							302					241	242					302			301	94	
	5																			241						302					
金	1	141			141		141		93	281			282	282	281			292	272	242					94		302		302		
	2	612	271	92	93		612	612	93	281			282	282	281		202	292	272	242					301	302	301		302		
	3	612	142	612	281	93	201	93		281				282	302		202	291	272		241	242	242		302		301		302	302	
	4	612	93	271	281	93	93	611	93	281					302		202	291	272		241		242		302		302		301	301	
	5		93																								302		302		
土	1	001/002																													
	2																														
	3																														
	4																														

平成28年度　後期　教室使用状況表(講義・演習室)

		北館														本館													中央館										
		201 (99)	210 (110)	211 (110)	215 (42)	300大 (350)	310 (84)	312 (42)	401 (80)	411 (60)	412 (60)	414 (60)	415 (60)	202 (24)	413 (18)	424 (77)	425 (77)	522大 (231)	520 (135)	525 (160)	527 (72)	530 (77)	534 (72)	535 (108)	536 (107)	537 (108)	538 (168)	344 (63)	345 (63)	349 (63)	444 (107)	445 (107)	540 (72)	543 (108)	545 (160)	546 (108)	547 (108)	549 (151)	541 (50)
月	1	95	301	301	92	99	92	93		びわこ	94		002			95		92	302	302	001		001	001	91	302	302	92	002	93	001	001	002		001		301	001	302	
	2	301	91	301	92	91	92			94	94	811	002			91	242	92	001	91	611	91	611	001	282	282	93	92	93	282	95	321	001	281	301	201	001	001	302
	3	91	301	812	301	301	301	272		94	94	301	141	811		202	301	91	142	94	611	301	611	91	281	282	91	93	301	94	301	301	321	611	91	811	282	612	291
	4	301	302	93	91	302	302	91	93	94	94	302	301			302	142		321		301	321				282		001	272	272	302	93	302	302	301	302	282	612	292
	5	301							99	94	99	99	99					302		321	141						302	002	002	282					301				
火	1	001	301	91	94	94	94	94	91	94	94	94	291	99		93	91	94	001	92	272	94	612	001	001	301	91	91	272	94	91	301	94	001	91	001	612	302	202
	2	93	91	241	291	93	93		302	302	302	611	611	99		91	94	93	93	292	272	93	94	812	202	811	301	91	94	92	91	242	301	282	322	93	301	612	301	94
	3	811	811	93	94	93	93		201	94	94	611	611	99		241	242	92	302	93	812	94	302	302	302	301	93	93	811	94	93	301	282	202	302	281	282	93	91
	4	611	611	141	94	99	201			94	94	301		99		93	271	93	322	93		94	202	812		141		91	611	302	93	301		281	301	302	301	93	
	5						99			94	94	94	94	99		93		302	93	94		142	93				302	001	001		93	321		001		321	322		
水	1	301	271	241	812		612	271	95	95	811	93	301			301	91	91	94	202	271	141	142	201	141	281	91	271	811	611	301	301	93	611	93	281	301	93	271
	2	202	271	271	301	91	612	321		93	271	141	301			201	91	92	93	92	302	91	281	92	281	93	142	91	811	611	301	301	302	611	93	301	94	93	301
	3	93	302	302			301		94	271	811	612	812			611	93	93	201	93	91	92	281	321	301	612	281	142	811	271	93	301	301	282	93	301	322	93	
	4	301	322	322		99	001	99		271	201	811	141		93	611	811		322		91	92	281	301	301	301			811	271	301		281	301	281	322			
	5	301	241	322				99				99	99								001					141		001		001	322	002		301					
木	1	301	301	94	94	93	202	141	91	94	302	302	281	811		302	281	91	301	91	812	812	302	302	201	271	91	91	291	93	281	302	281	302	93	93	811	93	141
	2		812	202	91	93	92	94		94	94		301					93	322	92	321	812	141	611	611	302	93	321	291	811	301	142	301	281		281	301		94
	3	302	241	321	291		95	92				93	93			612	241		93		612		301	272	94	611	93	272	91	242	301	142		301	301	282	281		
	4	301		321			95			94	99	99				612	201				612			272	94			272			301			301	301				
	5	301								94	99	99													94				001		301	301							
金	1	611	341	611		93	92	141		93	142	92	92			93	91	92	94	92	301	94	91	611	812	95	91	291	94	301	93	202	301	301	302	282	271	93	321
	2	611	241	301	141	91	92	141	93	94	94	91	201		93	91	302	92	93	92	301	271	282	611	94	302	93	811	93	271	93	301	282	241	301	281	291	93	93
	3	141	94	94			93	95		94	94	94	94			93	141	301	91	91	611	271	302	611	142	282	93	201	812	271	93	301	282	281	301	302	301	93	141
	4		301					93	99	94	94	94	94			93	271			93	611		302	301	271			201		811		301	282		93				
	5			301				95	99		99	99	99			141					141				94						322	301		301				
土	1																											001			001	002						
	2																											001			001	002						
	3																											001			001/002	002						
	4																											001				002						

平成28年度　後期　教室使用状況表(実習室等特別教室)

		PC教室								栄養						食物				生活デザイン					幼児教育学科								
		200	203	205	213	214	301	303	402 (LL)	220	223	225	230	228	346	325	328	334・336	323・320	434	436	437 (CAD)	428	438	342 理科	420 図工	422 図工	小学校実習室	449 看護	658 音楽	657 アンサンブル	659 音楽	443 保育室
月	1										281			281		272		272								99		94	301	99		94	
	2	312	812	94	001		612	93		281	281	281		281	322	272		272								99	301	びわこ	301	99		94	
	3	811	301	292	241	301	141	93	301	281	281	281		282	322	271	201		271				242		321	301		びわこ		301	321	301	321
	4	611	302	302	241	302	141	302	94			281	281	282	99	271	201		271				242		312	302				302	322	302	
							93																									
	5		811	94	811		93		94						99																	
火	1	612	94	001	92		812	94	94					282	93		201	93							99	301	301		302				
																		272														
	2	612	93	141	241		141	612	92		281	281		282	93	271	201		271						99	301	312	94	302	301		321	
																		272														
	3	93	612	93	93	93	93	301	142	282	281	281		281	302	271			271							94	94	びわこ		321		321	
																		291														
	4	811	242	93	93		93	301	142	281				281	302			292		242	241					94	94	94		301			
																		291														
	5		242	93	141	93	93		001									292		242	241						321						
水	1	142	242	92			612	93		282	281		282		282		202	272	272						312	301				301		94	
	2	93	241	93	812	93	612	92		282	281		282		282	272	202	272	272		242					301	312				301		94	
																292																	
	3		141	611	242		321	611		282					302	272	202	291	272	241	241					312	301					94	
																292																	
	4	812	142	93	242	93		93		282					302			291		241	241					99	301			94		94	
	5		93	93	93		93	93	811																	99						94	
木	1	92	001	272	611		322	94	242			282	282	282	282					241	242					322	301	99	302	142				
	2	142		272	92	811	612	301		281	281	281	282	282	282	271	201	292	271	241	242							99		301		94	
		92																															
	3	611	141	92	92		95	301	93	281	281	281		281	302	271	201	292	271								302		301	99		301	
	4	611	142	611	241		95	93	93					281	302								242						301	99			
	5							301															242						301				
金	1		92	93	611		94	301	132						282		202	292								321	94	99	301			321	
	2	322		611	811	95		301	001	281				281	282	272	202	292	272				242			321	321		301	301		94	
	3	142	93	93	811		95	301	93	281			282	281	322	272	202	291	272	241	241		242				321		301			321	
	4	611	93	001	93		93						282		322			291		241	241						321					301	
	5		93				95														241											94	
土	1																																
	2																																
	3		002																														
	4																																

(巻末資料5) 給食管理校外実習先一覧

NO	実習先		住所	TEL	学生数
1	摂津市立	三宅柳田小学校	〒566-0033 摂津市学園町2-9-1	072-632-6618	2
2	高槻市立	丸橋小学校	〒569-0823 大阪府高槻市芝生町3-16-2	072-678-1456	2
3	高槻市立	第四中学校	〒569-1144 大阪府高槻市大畑町4番4号	072-695-0404	2
4	大阪市立	扇町小学校	〒530-0025 大阪市北区扇町2-7-24	06-6363-0192	2
5	箕面市立	第五中学校	〒562-0015 大阪府箕面市稲4丁目3-12	072-728-7602	2
6	箕面市立	とどろみの森学園	〒563-0257 大阪府箕面市森町中1丁目23番14号	072-739-0087	2
7	箕面市立	箕面西小学校	〒562-0005 箕面市新稲3-12-2	072-721-7975	2
8	委託業者	不二家商事	〒615-8003 京都市西京区桂上野東町129	075-391-0055	6
	実習先	こみち幼稚園	〒533-0001 大阪市東淀川区井高野4-8-8	06-6829-2598	
9	委託業者	双葉給食株式会社	〒569-0062 高槻市下田部町2-41-14	072-672-4351	6
	実習先	追手門学院小学校	〒540-0008 大阪市中央区大手前1-3-20	06-6942-2231	
10	病院	大阪医科大学附属病院	〒569-0801 高槻市大学町2-7	072-683-1221	2
11	病院	社会医療法人協和会加納総合病院	〒531-0041 大阪市北区天神橋7-5-26	06-6351-5381	2
12	病院	医療法人尚和会宝塚第一病院	〒665-0832 宝塚市向月町19－5	0797-84-8811	2
13	病院	公立那賀病院	〒649-6414 和歌山県紀の川市打田1282	0736-77-2019	2
14	病院	医療法人好寿会美原病院	〒587-0061 大阪府堺市美原区今井380	0723-61-0545	2
15	病院	医療法人信愛会　新生病院	〒569-0856 高槻市玉川新町8-1	072-677-1333	2
16	施設	社会福祉法人　大阪水上隣保館乳児院	〒618-0001 大阪府三島郡島本町山崎5-3-25	075-961-0091	2
17	施設	医療法人柏友会門真老健ひかり	〒571-0007 門真市北岸和田1-14-23	072-887-6780	4
18	施設	社会福祉法人花の会共働舎花の会	〒569-1042 高槻市南平台3－29－9	0726-92-2859	2
19	施設	社会福祉法人きらくえん 特別養護老人ホームけま喜楽苑	〒661-0982 兵庫県尼崎市食満2丁目22－1	06-6493－8300	2
20	施設	社会福祉法人成晃会摂津特養ひかり	〒566-0054 摂津市鳥飼八防2-7-12	072-650-1300	2
21	施設	社会福祉法人つながり	〒569-0814 高槻市富田町4丁目7－16	072-697-7080	2
22	施設	介護老人保健施設ステップハウス宝塚	〒665-0827 宝塚市小浜4-5-6	0797-86-8823	2
23	施設	社会福祉法人　レバノンホーム	〒567-0001 茨木市安威1-7-21	072-643-5145	2
24	保育所	社会福祉法人みおつくし福祉会相川保育園	〒533-0007 大阪市東淀川区相川3-11-24	06-6340-3595	2
25	保育所	社会福祉法人満寿園川添保育園	〒569-0854 高槻市西町48-8	072-692-0185	2
26	保育所	社会福祉法人路交館保育所聖愛園	〒533-0023 大阪市東淀川区東淡路2-7-5	06-6321-3955	2
27	保育所	社会福祉法人博乃会南平台保育園	〒569-1042 高槻市南平台5-1-8	072-697-7577	1
28	保育所	社会福祉法人　聖ヨハネ学園附属下田部保育園	〒569-0046 高槻市登町1-1	072-671-9960	1
29	保育所	社会福祉法人　大阪水上隣保館藤の里保育園	〒569-0025 高槻市藤の里町38-28	072-672-0124	2
30	企業	日清医療食品 株式会社関西支店	〒530-0017　大阪市北区角田町八番一号 梅田阪急ビルオフィスタワー21階	06-6365-3301	10
31	企業	一冨士フードサービス株式会社	〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目3－20 明治安田生命大阪梅田ビル26階	06-6458-8801	10
32	企業	与太呂食品	〒569-1143 高槻市幸町1-1	072-682-7747	10
33	企業	パナソニックビジネスサービス㈱サービスソリューション本部	〒571-8504 門真市松生町1-15	06-6905-4620	10
34	企業	双葉給食株式会社	〒569-0062 高槻市下田部町2－41－14	072-672-4351	5
35	企業	サン食品工業株式会社	〒604-8124　京都市中京区高倉通り四条上る帯屋町574高倉ビル内	075-241-6602	4
36	企業	株式会社テスティパル	〒550-0013 大阪市西区新町1-10-2大阪産業ビル	06-6535-6161	5

（参考資料６）

大市教委第３１４７号
平成２７年３月５日

大阪成蹊学園
理事長　石　井　　茂　様

大阪市教育委員会
教育長　山本　晋次

教育実習の受入について

貴学より依頼（平成２７年２月２７日付）のあった教育実習の受入について、貴学より所定の手続き後、教育実習承認申請があった場合は、大阪市立小学校・中学校にて教育実習を受け入れることを承諾します。

記

１．教育実習の受け入れに係る学科及び免許状の種類
　生活デザイン学科（入学定員５０名）
　　中学校教諭二種免許状
　栄養学科　　（入学定員１２０名）
　　栄養教諭二種免許状

２．授業科目名及び教育実習の受け入れ時期
　教育実習Ⅰ　（平成２９年５月以降）
　教育実習Ⅱ　（平成２９年５月以降）
　栄養教育実習　（平成２９年９月以降）

３．所管学校数（平成２６年５月１日現在）
　小学校　　２９８校
　中学校　　１３０校

番号	区名	校園名	57	港区	田中小学校	114	淀川区	三国小学校
1	北区	滝川小学校	58	港区	八幡屋小学校	115	淀川区	北中島小学校
2	北区	堀川小学校	59	港区	波除小学校	116	淀川区	西中島小学校
3	北区	西天満小学校	60	港区	築港小学校	117	淀川区	塚本小学校
4	北区	菅北小学校	61	港区	南市岡小学校	118	淀川区	木川南小学校
5	北区	豊崎東小学校	62	港区	港晴小学校	119	淀川区	東三国小学校
6	北区	豊崎本庄小学校	63	港区	弁天小学校	120	淀川区	西三国小学校
7	北区	中津小学校	64	港区	池島小学校	121	淀川区	新東三国小学校
8	北区	大淀小学校	65	大正区	三軒家西小学校	122	淀川区	宮原小学校
9	北区	豊仁小学校	66	大正区	泉尾東小学校	123	東淀川区	東淡路小学校
10	北区	豊崎小学校	67	大正区	中泉尾小学校	124	東淀川区	西淡路小学校
11	北区	扇町小学校	68	大正区	北恩加島小学校	125	東淀川区	菅原小学校
12	北区	弘済小学校	69	大正区	南恩加島小学校	126	東淀川区	新庄小学校
13	都島区	桜宮小学校	70	大正区	鶴町小学校	127	東淀川区	大隅東小学校
14	都島区	中野小学校	71	大正区	泉尾北小学校	128	東淀川区	豊里小学校
15	都島区	高倉小学校	72	大正区	平尾小学校	129	東淀川区	啓発小学校
16	都島区	淀川小学校	73	大正区	三軒家東小学校	130	東淀川区	小松小学校
17	都島区	都島小学校	74	大正区	小林小学校	131	東淀川区	淡路小学校
18	都島区	内代小学校	75	大正区	鶴浜小学校	132	東淀川区	下新庄小学校
19	都島区	東都島小学校	76	天王寺区	真田山小学校	133	東淀川区	井高野小学校
20	都島区	大東小学校	77	天王寺区	味原小学校	134	東淀川区	大桐小学校
21	都島区	友渕小学校	78	天王寺区	桃陽小学校	135	東淀川区	豊新小学校
22	福島区	福島小学校	79	天王寺区	五条小学校	136	東淀川区	東井高野小学校
23	福島区	玉川小学校	80	天王寺区	聖和小学校	137	東淀川区	大隅西小学校
24	福島区	野田小学校	81	天王寺区	大江小学校	138	東淀川区	豊里南小学校
25	福島区	吉野小学校	82	天王寺区	生魂小学校	139	東淀川区	大道南小学校
26	福島区	大開小学校	83	天王寺区	天王寺小学校	140	東成区	東小橋小学校
27	福島区	鷺洲小学校	84	浪速区	塩草立葉小学校	141	東成区	大成小学校
28	福島区	海老江東小学校	85	浪速区	栄小学校	142	東成区	中道小学校
29	福島区	海老江西小学校	86	浪速区	難波元町小学校	143	東成区	北中道小学校
30	福島区	上福島小学校	87	浪速区	大国小学校	144	東成区	中本小学校
31	此花区	西九条小学校	88	浪速区	恵美小学校	145	東成区	東中本小学校
32	此花区	四貫島小学校	89	浪速区	日東小学校	146	東成区	今里小学校
33	此花区	島屋小学校	90	浪速区	日本橋小学校	147	東成区	片江小学校
34	此花区	伝法小学校	91	浪速区	敷津小学校	148	東成区	神路小学校
35	此花区	梅香小学校	92	西淀川区	柏里小学校	149	東成区	深江小学校
36	此花区	高見小学校	93	西淀川区	野里小学校	150	東成区	宝栄小学校
37	此花区	酉島小学校	94	西淀川区	姫里小学校	151	生野区	北鶴橋小学校
38	此花区	春日出小学校	95	西淀川区	姫島小学校	152	生野区	御幸森小学校
39	中央区	玉造小学校	96	西淀川区	福小学校	153	生野区	鶴橋小学校
40	中央区	南大江小学校	97	西淀川区	大和田小学校	154	生野区	東桃谷小学校
41	中央区	中大江小学校	98	西淀川区	川北小学校	155	生野区	勝山小学校
42	中央区	高津小学校	99	西淀川区	佃小学校	156	生野区	林寺小学校
43	中央区	南小学校	100	西淀川区	香簑小学校	157	生野区	生野小学校
44	中央区	開平小学校	101	西淀川区	歌島小学校	158	生野区	中川小学校
45	中央区	中央小学校	102	西淀川区	出来島小学校	159	生野区	東中川小学校
46	西区	西船場小学校	103	西淀川区	佃西小学校	160	生野区	小路小学校
47	西区	日吉小学校	104	西淀川区	佃南小学校	161	生野区	東小路小学校
48	西区	九条南小学校	105	西淀川区	御幣島小学校	162	生野区	田島小学校
49	西区	九条東小学校	106	淀川区	神津小学校	163	生野区	舎利寺小学校
50	西区	九条北小学校	107	淀川区	田川小学校	164	生野区	生野南小学校
51	西区	本田小学校	108	淀川区	加島小学校	165	生野区	巽小学校
52	西区	堀江小学校	109	淀川区	三津屋小学校	166	生野区	北巽小学校
53	西区	明治小学校	110	淀川区	新高小学校	167	生野区	西生野小学校
54	港区	市岡小学校	111	淀川区	野中小学校	168	生野区	巽南小学校
55	港区	磯路小学校	112	淀川区	十三小学校	169	生野区	巽東小学校
56	港区	三先小学校	113	淀川区	木川小学校	170	旭区	清水小学校

学生の確保の見通し等を記載した書類

１　学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況

（１）学生の確保の見通し

①　定員充足の見込み

栄養学科は、現在の総合生活学科栄養コースの教育課程を踏襲し、学科を設置するもので、栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材育成をめざす。

本学科の基となる、総合生活学科の募集状況は資料 1 のとおりであり、志願者数等順調に推移している。また、現在の栄養コースでは、平成 23 年度から平成 26 年度の総合生活学科入学者のうち、平成 23 年度 80 人、平成 24 年度 119 人、平成 25 年度 103 人、平成 26 年度 118 人のコース希望者を受け入れており、平成 27 年度は 109 人であった（資料 2 参照）。

一方、栄養学科への社会的な人材需要の動向に目を向ければ、近年の医療福祉の水準向上や健康志向の高まりなどにより、社会における栄養への関心が高まっている。併せて、栄養、食生活に関する生活習慣の改善や社会環境の改善、食育や栄養指導の重要性が高まっており、本学においても、栄養コースの就職率は毎年高く、平成 26 年度卒業者の就職内定率は 100％である。

本学では、このような社会の要請に応えるため栄養学科を設置し、入学定員を 120 人とする。入学定員設定の考え方は、従来の総合生活学科入学者の、学科の基となる栄養コースへの希望状況（資料 2 参照）や、高校生への進学希望アンケート調査の結果（資料 3 参照）及び、本学科の教員数や施設設備をもとにきめ細かい指導等を可能にする少人数クラス編成等を勘案して設定した。

また、定員充足の根拠については、従来の総合生活学科入学者の、学科の基となる栄養コースへの希望状況（資料 2 参照）や、高校生への進学希望アンケート調査の結果（資料 3 参照）、栄養コースで実施した平成 26 年度新入生アンケート調査の結果（資料 4-1～4-3 参照）、及び本学の取組実績等としている。

なお、これらの入学定員は後述に示すとおり、客観的データに基づき算出したものであることから確実に充足する見込みであり、また大阪府の 18 歳人口の推移と本学科の基となる総合生活学科の志願倍率の状況は資料 5-1,5-2 のとおりであり、長期的かつ安定的に学生の確保を図ることができる見通しである。

②　定員充足の根拠となる客観的なデータの概要

栄養学科の基となる総合生活学科の募集状況は、資料 1 のとおりである。総合生活学科の過去 5 ヵ年の推移を見ると、志願者数は平成 23 年度が 250 人で平成 27 年度では 323 人、受験者数は平成 23 年度が 249 人で平成 27 年度が 321 人であり、志願倍率においては平成

23 年度が 1.14 倍で平成 27 年度では 1.47 倍となった。

また、従来の総合生活学科入学者の、栄養学科の基となる栄養コースの希望者数は、資料 2 のとおり、平成 23 年度 80 人、平成 24 年度 119 人、平成 25 年度 103 人、平成 26 年度 118 人となっており、平成 27 年度は 109 人であった。

一方、日本私立学校振興・共済事業団「私立大学・短期大学等入学志願動向」（平成 22 年度版～26 年度版）のデータによると「学科系統別の動向」（家政系）の過去 5 ヵ年の志願倍率及び入学定員充足率は、平成 22 年度 1.35 倍／87.72%、23 年度 1.30 倍／84.78%、24 年度 1.29 倍／83.45%、25 年度 1.36 倍／87.01%、26 年度 1.31 倍／84.48%と志願倍率はほぼ 1.3 倍で入学定員充足率は 80%台の半ばを上下して推移している（資料 6 参照)。さらに、同事業団の「規模別の動向」で本学が位置すると思われる入学定員 500 人以上の短期大学について、過去 5 ヵ年の志願倍率及び入学定員充足率を見てみると、平成 22 年度 2.08 倍／102.41%、23 年度 2.03 倍／98.96%、24 年度 2.04 倍／95.97%、25 年度 2.08 倍／100.61%、26 年度 2.24 倍／100.74%と志願倍率は安定して 2 倍を上回っている（資料 7 参照)。また、入学定員充足率は、資料 7 のとおり平成 23 年度、24 年度は 100%を若干下回ったが、平成 25 年度から 100%台へと回復しており、募集が安定していることが見て取れる。これに対し、本学の現総合生活学科の直近の募集状況において、志願倍率は「学科系統別の動向」に示す 1.3 倍より高く、加えて平成 24 年度以降は入学定員を充足している（資料 1 参照)。また、高校生の進路決定には、短大の入学定員規模が大きな判断要素となっていることが資料 7 の直近の 5 ヵ年のデータにより明らかであり、入学定員が 500 人を超える本学は、今後もこの傾向が続くものと考えられ、学生確保の根拠となるデータである。

また、受験校選びの判断材料を得るための重要な機会となっている本学のオープンキャンパスにおいて、総合生活学科の栄養コースを目的として参加する学生数は平成 23 年度募集の 288 人から平成 27 年度募集では 328 人となっている。その間若干の増減はあるものの、毎年 300 人前後の来場者となっており、同コースの学びへの高校生の興味関心が一定程度安定していることが分かる（資料 8 参照)。

さらに、長期的に安定して学生を確保できる根拠として、本学の地元である大阪府の 18 歳人口の動態を基に説明する。大阪府の 18 歳人口の今後の推移は 5-1 のとおりである。本学総合生活学科の平成 27 年度入試の志願倍率は、1.47 倍であり、大阪府における平成 27 年度入試の対象となる 18 歳人口は、80,765 人である。また、平成 37 年度入試の対象となる 18 歳人口は 72,882 人となり、対 27 年度比は 90.2%となる。本学の 1.47 倍の志願倍率に対 27 年度比の大阪府における 18 歳人口の変動率 90.2%を単に乗じると平成 37 年度入試の志願倍率は 1.33 倍と予測され、現状と大きな差異はなく長期的、安定的に学生確保ができると考える（資料 5-2 参照)。

次に、現総合生活学科の入学者に対するアンケートの分析を元に、本学と競合校の状況から本学の強みを明らかにし、定員充足の根拠を示す。

本学では、毎年、新入生（コース毎に調査を実施）に対しアンケートを実施している。その中に、本学及び他校のオープンキャンパスへの参加状況や、他校への受験状況を尋ねる項目を設定している。平成 26 年度の総合生活学科の栄養コースの新入生に対するアンケートの回答状況は資料 4-1～4-3 のとおりである。資料 4-1 をみると、アンケートに回答した栄養コースの新入生の 89.0%が 1 回以上本学のオープンキャンパスに参加していると回答しており、オープンキャンパスが、受験生が志望校を決定するにあたり重要な判断要素となっていることが分かる。また、同新入生の 67.0%が他の大学、短期大学、専門学校等のオープンキャンパスに参加したと回答しているが、実際に受験したと回答したのは、9.2%に留まっている。すなわち、新入生の 7 割弱は、他校のオープンキャンパスに参加し、進学先として本学と他校とを比較したうえで、本学を選択しているということである。これらの数字は、栄養コースの教育内容や環境等に十分魅力を感じて選択していることを表しており、教育に対する評価、人気の表れと理解できる。

同アンケートにおいては、具体的にどこの大学、短期大学、専門学校等のオープンキャンパスに参加しているかを尋ねている。それらの回答のうち、短期大学に限定した場合、回答を得た新入生のオープンキャンパス参加校や参加件数の状況は資料 4-2 のとおりである。また同新入生の本学への入学理由については資料 4-3 のとおりとなっている。同アンケートの調査結果に基づき、競合校等の分析を以下に示す。

栄養学科の競合短期大学は資料 4-2 より、大阪夕陽丘学園短期大学、大阪女子短期大学、神戸女子短期大学、京都文教短期大学であるといえる。各短期大学の募集状況は資料 9 のとおりである。なお大阪女子短期大学については、生活科学科に栄養士コースと製菓コースが混在しているため、この表からは除外している。平成 26 年度の各短期大学の入学定員充足率は 0.86 倍から 1.07 倍となっており、3 ヵ年の平均で見ると、すべての短期大学で入学定員を充足しており、安定した募集状況である。こうした競合校に対し、栄養コース新入生のうち、これら競合する学びを含む他の短期大学への受験者は 6 名のみであり、栄養学科の募集においても安定して学生を確保できると考えられる。また、栄養コースにおける先の新入生アンケートにおいて、「就職実績、内容」「資格、免許取得に有利」という理由で入学を決めたという回答が多かった（資料 4-3 参照）。これに対して、特に、本学の栄養士決定者率（栄養士希望者が実際に栄養士として就職した割合）は資料 10 のとおりである。平成 24 年度卒業生における栄養士決定者率は、97.9%、平成 25 年度 95.6%、平成 26 年度においては、100%を達成している。今回設置する栄養学科においても、栄養士や栄養教諭の資格取得のサポートを充実させるため、学生確保につながると考えている。

さらに、本学には、併設の大阪成蹊女子高校から内部進学者が入学している。平成 27 年度入学予定者を含めた平成 23 年度以降の実績は資料 11 のとおりである。平成 23 年度 0 人、

平成 24 年度 8 人、平成 25 年度 4 人、平成 26 年度 14 人、平成 27 年度は 15 人となり、平成 26 年度、27 年度は 10 人を超えている。これは、後述するが、併設高校から本学への内部進学を強化する学園方針に基づく施策の実施によるものであり、今後ともこの施策を継続するため、本学科への併設高校からの内部進学者は、平成 28 年度入学生募集以降も一定数見込めるものと考える。

また、栄養学科の入学定員を 120 人と設定するにあたって、平成 28 年度募集の対象となる現高校 2 年生を対象とした進学希望アンケート調査を平成 27 年 2 月 17 日から 3 月 13 日の間で実施した。アンケート結果は以下のとおりである（資料 3 参照)。

アンケートの実施にあたっては、調査を依頼する高校を次の条件で抽出した。

①平成 26 年度の入試において本学を含めた短期大学への進学実績が 10 人以上の高校

②過去 5 ヵ年で本学への志願実績のある高校

③主に大阪北部等本学への通学に便利な高校

①については、各校のホームページ及び受験情報誌により対象校を抽出した。②については、本学所有のデータにより抽出し、③の通学に便利な高校は、高校の所在地が大阪府北部各市等、大阪市内、京都市内及び兵庫県（神戸市以東）とした。本調査は①から③までの全ての条件を満たした高校 47 校（併設の大阪成蹊女子高校を含む）で実施した。実施にあたっては、本学の入試広報部の職員が各校の進路指導部等に訪問し、調査の趣旨等を説明の上、協力をお願いし、承諾を得た高校には、後日アンケート用紙を必要部数送付或いは持参し、各校において実施いただいた。回収は、郵送或いは入試広報部員が訪問し行った。なお、学科の名称、養成する人物像、設置場所（アクセス)、学生納付金、競合する短期大学及び学科の名称を中心に、高校生に対し必要な情報を明示し、実施している。また、高校生の負担を考慮して、本学が同時に学科設置を構想している生活デザイン学科、調理・製菓学科及び収容定員増を構想している幼児教育学科を含めた 4 学科について、同一のアンケート用紙を用いて一括で実施した。

アンケート調査は、全 3 問を設定し、問 1 で性別、問 2 で進学希望、問 3 で居住地を問い、それぞれ〇印で選択する方式とした。調査の結果、問 2 の「以下のいずれかの学科に進学したいと思いますか」において栄養学科に〇印を付した高校生が併設高校の 35 人を含めて 272 人であった。入学定員の 120 人に対し、2.27 倍となる回答を得ており、定員を充足できる根拠となる調査結果であった。

以上のとおり、従来の総合生活学科の募集状況、栄養学科の基となる栄養コースへの希望者数の推移、全国の同系統の学科の動向、規模別による動向等データ及び、オープンキャンパスへの参加者数の推移、大阪府の 18 歳人口の推移に伴う平成 37 年度の志願倍率の予測、新入生アンケートの分析、併設高校からの内部進学者数の推移、平成 28 年度募集対象の高校生への進学希望アンケート調査の結果等データにより、新設する栄養学科の入学

定員を充足し、長期的に安定して入学者を確保できると考える。

③　学生納付金の設定の考え方

栄養学科の学生納付金は、入学金が 25 万円、授業料が 102 万円で、初年度納入額が 127 万円、2 年次が授業料 102 万円で、2 年間の学生納付金額は 229 万円となっている。他の短期大学との比較は資料 12 のとおりである。実習費、諸会費等は、実費負担での表記が多いため、省いている。また本学は授業料に施設費等を含めている。

学生納付金額は、従来の総合生活学科における金額と変更はない。2 年間の学生納付金額を競合校と比較すると、栄養学科においては、本学を含めた 5 校の平均は 239 万 4 千円であり、本学科の 229 万円は夕陽丘学園短期大学に次いで 2 番目の安さであり、社会的にも適切な金額と考えている（資料 12 参照）。

（2）学生確保に向けた具体的な取組状況

本学園では平成 22 年度から新理事長が就任し、経営陣を刷新するとともに、学園の諸改革に着手した。特に、学生募集については、組織の整備（募集本部、入試企画部、入試広報部、入試事務部、広報部の設置）、陣容強化（担当理事制、本部長職、2 部長制の導入）、募集要員の増員、教職協働組織の立上げ（理事長、学長をはじめ、教職員幹部が全員参加する募集強化対策会議を月一回の定例開催）等学生募集業務全般の見直しを行った。その結果として、本学及び併設大学の入学者数は資料 13-1 のとおり、平成 23 年度の 1,129 人から平成 27 年度は 1,555 人となり、本学及び併設大学とも入学定員を充足している。なお、本学では資料 13-2 のとおり、平成 23 年度の 602 人から平成 27 年度は 697 人の入学者数となった。また、併設高校から本学科への内部進学の強化を重点課題として取上げ、高大連携の一層の促進、教員の交流の促進等取り組んでいる。その成果として内部進学者数が平成 23 年度の 46 人から平成 27 年度は 178 人まで増加したことも、短期大学の学生募集に大いに貢献している（資料 14 参照）。

上記は、以下の学生確保に向けた各取組の成果であると考えている。

① 高校訪問

前述の通り、組織の整備や担当役員の配置及び募集要員の増員等さらに教職協働組織の立上げ等により、近隣高校への募集訪問を強化した。訪問高校数や訪問回数を増やし、教員と職員が同道する回数を増やすことで学科等の説明をより詳細に行い、本学への理解を深めている。

② オープンキャンパス

本学では、3 月から 12 月まで合計 12 回のオープンキャンパスを実施して、高校生の本学への理解を深めている。毎回各学科等ごとに工夫をこらし模擬授業等様々なイベントを実施している。また、大学の施設設備等を知る機会としてキャンパスツアーを実施したり、

入試対策講座を実施したり、多様な受験機会を活用できるように入試説明会を開催している。

③ 進学相談会

3月から翌年2月にかけて実施される広告代理店等の企画する会場での進学相談会に平成27年度募集では183会場に参加した。大阪、京都、兵庫を中心に奈良、和歌山或いは中国・四国地方等近畿圏以外の入学実績のある地域にも参加をして受験生獲得を目指している。

④ 各高校内入試説明会

高校内で開催される入試説明会へも積極的に参加している。高校から本学へ直接要望があるケースと広告代理店が企画するものがあり、平成27年度募集では200校以上に参加している。

⑤ 高校教員対象入試説明会

高校の進路指導担当教員を本学に招き、入試全般の説明や学校見学会を実施し、本学への理解を深めていただき、高校生への進路指導の一助となる機会を設けている。

⑥ インターネット等広報ツール

地域を選ばず、不特定多数への広報が可能なインターネットは、最近では特に重要な広報ツールとなっている。本学においても広報部を設置して、担当の職員によるきめ細かな管理を行い、高校生や保護者、高校教員等にタイムリーな情報等の発信に務めている。

また、本学の学びや特色等をより説明するためのツールとして大学案内を作成し、高校進路指導部への送付やオープンキャンパス、進学相談会等において高校生に手渡すなどしている。さらに、受験産業が発行する受験情報誌も積極的に活用し、受験生獲得を図っている。

⑦ マスメディアの広報

本学では、平成25年より、4月から11月にかけてテレビを活用した広報を実施している。また、朝日新聞、読売新聞等全国紙を活用した広報も毎年行っている。

⑧併設高校生及び教員対象説明会

併設校の生徒及び教員の本学への理解を深めるため、それぞれ説明会を実施している。特に、生徒に対しては、ミニオープンキャンパスの形態で、模擬授業等を行い、本学への進学意欲向上へとつなげている。

以上の通り、様々な機会や媒体を活用して高校生、保護者、高校教員等の本学への理解を深める取り組みを行っており、次年度以降も方針に変更はなく一層精力的に広報活動等の学生確保に向けた具体的取り組みを展開する予定である。

2　人材需要の動向等社会の要請

① 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的（概要）

栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材を養成する。

② 上記①が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠

ア 社会的な人材需要の動向

医療福祉の水準向上や健康志向の高まりなどにより、我が国における平均寿命と健康寿命は年々延び続けている。厚生労働省が公表した平成 13 年、16 年、19 年、22 年、25 年の男女別の平均寿命及び健康寿命は資料 15 のとおりであり、世界有数の長寿国となっている。こうした平均寿命及び健康寿命の延びに対し、厚生労働省による「平成 26 年版 厚生労働白書―健康長寿社会の実現に向けて―～健康・予防元年～」では、平均寿命と健康寿命の差が問題視されている。すなわち、これまでのように平均寿命の延伸に伴い、健康寿命との差が拡大すれば、医療費や介護給付費の負担の増大が予想されるということである。内閣府「平成 26 年版 高齢社会白書」では、平成 25 年 10 月 1 日現在の 65 歳以上の高齢者人口は過去最高の 3190 万人、総人口に占める割合も 25.1%となっており、今後も急速に高齢者人口及び割合が増えていくことが予想されている。このような社会の情勢のなか、平成 25 年度から平成 34 年度までの国民健康づくり運動を推進するため、健康増進法に基づく「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」を改正する「健康日本 21（第二次）」が策定された。栄養、食生活に関する生活習慣の改善及び社会環境の改善が謳われ、「次世代の健康」として子どもへの食育、栄養指導の重要性が指摘されている。

以上より、栄養という領域から健康を支えることのできる人材に対する社会的な人材需要は今後も高まっていくことが予想され、栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材を育成するという本学科の人材育成の目的はこうした社会の要請に応えるものである。

イ　地域的な人材需要の動向

地域的な人材需要の動向を明らかにするものとして、栄養に関係する企業・関係機関等への採用意向調査（アンケート）を平成 27 年 1 月 26 日から 2 月 27 日の間で実施した（資料 16 参照）。

このアンケートは、本学就職部の職員がアンケート用紙を持参し、栄養に関係する企業の人事担当者に新設する学科の概略を記した案内をもとに育成する人材像等を含めた、学科設置の趣旨の説明を行ったうえで実施したものである。調査対象として、本学の現総合生活学科での採用実績企業を中心に、栄養士の資格を活用できるなど食関連の企業 44 社を抽出した。

アンケートでは、「Ｑ１．大阪成蹊短期大学栄養学科の卒業生を採用する可能性はありますか？（あてはまるもの１つに○を、1. を選択する場合には予定人数をご記入ください）」との設問に合計 42 社から採用したいとの回答を得、予定採用数は 191 人であった。入学定

員 120 人に対し、1.59 倍の採用人数の回答を得た。

こうした地域的な人材需要の状況は、栄養コースの就職内容に反映されている。過去 3 ヶ年の栄養コースの就職率は資料 17 のとおりであり、平成 24 年度 98.5%、平成 25 年 98.9%、平成 26 年度 100%となっており、地域からの人材需要の高さを表している。

本学科の人材養成の目的である栄養の領域において、健康で快適な食生活をサポートできる専門性と実践力を身につけた良識ある人材の育成は、上記のとおり地域の要請にも応えるものである。

資料目次

(資料1)　総合生活学科募集状況（平成23年度～27年度）

(資料2)　総合生活学科入学者の各コースへの希望者数（平成23年度～27年度）

(資料3)　進学希望アンケート調査（栄養学科）

(資料4-1)　平成26年度新入生アンケート回答結果（栄養コース）

(資料4-2)　本学栄養コース平成26年度新入生の本学以外の短期大学オープン
キャンパス参加校、参加件数及び受験校、受験件数の内訳

(資料4-3)　本学栄養コース平成26年度新入生の本学入学理由

(資料5-1)　大阪府の18歳人口の推移（平成27年度～37年度）

(資料5-2)　総合生活学科の平成37年度学生募集の志願倍率の算出

(資料6)　学科系統別の動向（家政系）

(資料7)　規模別の動向（平成23年度～26年度）

(資料8)　オープンキャンパス参加者数（平成23年度～27年度入学生の募集）

(資料9)　本学栄養学科の競合短期大学の入学者数等推移

(資料10)　本学栄養コース卒業生における栄養士希望者の栄養士決定者率

(資料11)　併設高校からの総合生活学科への内部進学者における栄養コース希望者数
（平成23年度～27年度）

(資料12)　本学栄養学科競合校の学生納付金一覧

(資料13-1)　大阪成蹊大学、びわこ成蹊スポーツ大学、大阪成蹊短期大学の
3大学合計の入学者数推移

(資料13-2)　大阪成蹊短期大学の入学者数推移

(資料14)　併設高校から本学各学科への内部進学者数推移（平成23年度～27年度入学）

(資料15)　日本における男女別の平均寿命及び健康寿命の推移

(資料16)　大阪成蹊短期大学　栄養学科（平成28年4月　届出設置予定）
構想に係るアンケート調査

(資料17)　過去3ヵ年の総合生活学科各コース別就職状況（平成24年度～26年度）

（資料1） 総合生活学科募集状況（平成23年度～27年度）

（単位：人、倍）

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
入学定員(A)	220	220	220	220	220
志願者数(B)	250	276	286	353	323
受験者数	249	275	283	351	321
合格者数	246	264	272	302	289
入学者数	212	247	254	284	266
志願倍率(B)/(A)	1.14	1.26	1.30	1.60	1.47

（資料2） 総合生活学科入学者の各コースへの希望者数（平成23年度～27年度）

（単位：人）

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
生活デザインコース	50	44	49	54	61
食物コース	82	84	102	112	96
栄養コース	80	119	103	118	109
総合生活学科 計	212	247	254	284	266

（資料 3）

進学希望アンケート調査

（栄養学科）

目　次

1. 調査概要

2. 栄養学科アンケート集計結果

3. 調査協力高校及びアンケート各項目の高校別回答数等明細一覧

1．調査概要

（1） 調査目的　：本調査は、平成28年4月設置予定の大阪成蹊短期大学栄養学科（仮称）の学生確保の見通しについて客観的なデータを取得するために実施した。
なお、本調査は、高校生の負担を考慮して、本学が同時に設置する生活デザイン学科、調理・製菓学科及び収容定員増を予定している幼児教育学科を含め4学科について、同一のアンケート用紙を使用して一括で実施した（アンケート用紙参照）。

（2） 調査期間　：平成27年2月17日（火）～3月13日（金）

（3） 調査方法　：対象高校の進路指導部等に本学入試広報部員が訪問し、アンケート調査の趣旨を説明するとともに調査への協力を依頼した。
アンケート調査を承諾いただけた高校にアンケート調査用紙を必要部数郵送し（一部持参あり）、各校においてアンケート調査を実施いただいた。
なお、回収は、郵便にて本学へ返送いただいたが、一部入試広報部員による回収もあった。

（4） 調査対象　：高校2年生（平成27年3月現在）

（5） 調査内容　：アンケート用紙に設置する学科の名称、養成する人材像、設置するコース、取得可能な資格・免許、就職状況、設置場所（アクセス）、本学以外の同様の学びがある短期大学の紹介、学生納付金等の情報を明示し、対象学科への進学希望について意思を確認する内容とした。
設問は全3問とし、各設問に選択肢を用意し○印で選択する方式で、問2において、当該学科への進学希望を確認した。

（6） 調査高校数　：47校　（178クラス）　　（大阪31校（公立23、私学8）、京都7（私学7）、兵庫9（公立6、私学3））

（7） 回答数内訳　：全回答数　6,513枚
有効回答数 6,364枚
無効回答数 149枚　（全3問全てに回答をしていないもの、同一設問内に○印が2つ以上等）

（8） 高校の抽出　：アンケート調査を実施するにあたり、以下の条件全てに合致する高校を抽出した。
① 平成26年度入試において本学を含めた短期大学への進学実績が10人以上の高校
② 過去5ヵ年で本学への志願実績のある高校
③ 主に大阪北部等本学への通学に便利な高校
①については、各校のホームページ及び受験情報誌により対象校を抽出
②については、本学所有のデータにより抽出し、③の通学に便利な高校は、高校の所在地が大阪北部各市等、大阪市内、京都市内及び兵庫県（神戸市以東）とした。

2. 栄養学科アンケート集計結果

①	アンケート協力高校数	47校　（併設高校を含む）
②	アンケート回答総数	6、513枚（併設高校を含む）
③	アンケート無効回答総数	149枚　（併設高校を含む）
④	アンケート有効回答総数	6、364枚（併設高校を含む）

問1　あなたの性別を教えてください。
（該当するものに○を付けてください）

1. 男	2,402
2. 女	3,962
合計	6,364

問2　以下のいずれかの学科に進学したいと思いますか。
（該当するもの一つに○を付けてください）

栄養学科	272
うち、併設高校	35
その他の学科	1,924
いずれにも進学したいと思わない	4,168
合計	6,364

問3　あなたの居住地を教えてください。
（該当するもの一つに○を付けてください）

1. 大阪市内	1,502	2. 吹田市	339	3. 摂津市	130	4. 茨木市	205	5. 高槻市	265
6. 豊中市、池田市、箕面市、豊能郡、三島郡			727	7. 大阪府（その他）	868	8. 兵庫県（尼崎市、伊丹市、西宮市、宝塚市、川西市、川辺郡）			1,111
9. 兵庫県（その他）	186	10. 京都市・亀岡市以南	692	11. 京都府（南丹市以北）	180	12. 奈良県	42	13. その他（　）	117
								合計	6,364

【調査結果の分析】

問1　あなたの性別を教えてください。(該当するもに○を付けてください)

有効回答数　6,364人のうち　男性　2,402人　女性　3,962人
男性37.7%、女性62.3%であった。
調査依頼校の抽出条件に本学を含めた短期大学への進学実績が含まれるため女性の比率が高くなったと考えられる。

問2　以下のいずれかの学科に進学したいと思いますか。(該当するもに○を付けてください)

栄養学科を選択した高校生数が有効回答数の4.3%にあたる272人であった。なお、その他の学科1,924人、いずれにも進学したいと思わない4,168人であった。

問3　あなたの居住地を教えてください。(該当するものに○を付けてください)

大阪市内　24%、大阪北部(吹田市、摂津市、茨木市、高槻市、豊中市、池田市、箕面市、豊能郡、三島郡)26%、大阪府(その他)14%　大阪府下に64%が居住している。以下、
兵庫県神戸市以東(尼崎市、伊丹市、西宮市、宝塚市、川西市、川辺郡)17%、兵庫県(その他)3%、
京都市・亀岡市以南　11%、京都府(南丹市以北)3%及び奈良県等その他　3%という結果であった。

3. 調査協力高校及びアンケート各項目の高校別回答数等明細一覧

2015/3/16

（栄養学科）

	高校名	公立・私立区分	実施クラス数	回収枚数(有効回答)	性別		進学したい		いずれにも進学したいとは思わない	居住地													無効
					男性	女性	栄養学科	その他の学科		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
1	*大阪成蹊女子*	私	11	399	0	399	35	240	124	158	71	17	25	30	40	23	28	3	1	0	0	3	2
2	渋谷	公	7	263	126	137	16	90	157	29	3	0	0	0	224	3	4	0	0	0	0	0	6
3	豊島	公	6	227	97	130	15	84	128	14	47	4	9	3	148	1	0	0	1	0	0	0	2
4	東淀川	公	7	270	102	168	15	62	193	166	34	1	1	1	61	2	0	0	0	1	2	1	1
5	大阪	私	9	354	233	121	14	69	271	131	63	13	31	30	26	17	35	6	1	0	0	1	9
6	尼崎(県立)	公	8	291	125	166	14	74	203	1	0	0	0	0	0	0	285	5	0	0	0	0	4
7	鶴見商業	公	7	240	22	218	9	59	172	145	0	3	0	1	0	90	0	0	0	0	0	1	8
8	尼崎北	公	4	116	54	62	8	26	82	0	0	0	0	0	0	0	111	5	0	0	0	0	0
9	汎愛	公	3	114	65	49	8	16	90	74	1	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	5	1
10	北摂つばさ	公	6	214	87	127	7	61	146	40	22	51	73	18	5	1	1	0	0	0	1	2	6
11	*京都明徳*	私	7	254	127	127	7	82	165	2	2	0	2	2	0	4	0	0	205	28	0	9	4
12	宝塚西	公	5	192	80	112	7	47	138	0	0	0	0	0	0	0	184	6	2	0	0	0	1
13	*夙川学院*	私	4	121	0	121	7	25	89	6	1	1	0	0	1	2	65	44	0	0	0	1	2
14	京都西山	私	5	177	0	177	6	78	93	1	3	2	2	18	1	0	0	0	109	28	1	12	2
15	阪南大学	私	2	72	45	27	6	18	48	29	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	3	0	4
16	芦間	公	2	73	43	30	6	14	53	30	0	3	0	0	0	34	0	0	0	0	0	6	0
17	*華頂女子*	私	2	80	0	80	6	23	51	3	3	0	0	3	2	2	2	0	49	10	0	6	2
18	西	公	4	147	50	97	5	41	101	121	1	1	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0
19	西寝屋川	公	3	91	35	56	5	26	60	11	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0	1	1	4
20	芥川	公	2	76	28	48	5	19	52	2	1	0	5	64	2	1	1	0	0	0	0	0	1
21	交野	公	3	112	50	62	5	27	80	10	0	0	0	0	0	92	0	0	0	0	0	10	2
22	あべの翔学	私	4	120	0	120	4	33	83	52	0	0	0	0	0	60	1	0	0	0	2	5	12
23	北かわち皐が丘	公	3	114	49	65	4	36	74	2	0	0	0	0	0	99	1	0	0	0	1	11	1
24	八尾北	公	2	75	23	52	4	22	49	30	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	1
25	大冠	公	2	74	35	39	4	24	46	3	0	1	12	53	5	0	0	0	0	0	0	0	2
26	茨木西	公	1	33	18	15	4	8	21	4	9	9	8	1	1	0	0	0	1	0	0	0	3
27	北淀	公	5	180	72	108	3	60	117	122	25	13	5	1	12	2	0	0	0	0	0	0	11
28	京都外大西	私	3	116	38	78	3	39	74	4	2	1	4	4	1	2	0	1	70	17	2	8	2
29	京都翔英	私	6	224	152	72	3	60	161	5	1	0	1	1	0	3	1	0	141	58	2	11	3
30	芦屋学園	私	5	146	94	52	3	41	102	2	1	0	0	1	0	1	84	55	0	0	1	1	5
31	京都橘	私	3	123	54	69	3	29	91	0	1	0	0	1	0	10	1	0	53	24	24	9	1
32	箕面東	公	5	172	61	111	3	38	131	9	26	0	7	0	126	2	1	0	0	1	0	0	6
33	守口東	公	2	68	18	50	3	25	40	22	0	0	0	0	0	44	0	0	0	0	0	2	8
34	箕面学園	私	2	90	71	19	3	23	64	5	5	0	9	3	36	0	27	2	0	2	1	0	5
35	宝塚東	公	1	35	14	21	3	17	15	0	0	0	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	1
36	扇町総合	公	1	33	3	30	3	12	18	19	0	1	0	1	2	8	0	0	0	0	0	2	1
37	枚岡樟風	公	1	32	4	28	3	15	14	6	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	1	2
38	尼崎双星	公	5	149	77	72	2	33	114	1	0	0	0	0	0	0	147	0	1	0	0	0	6
39	茨田	公	5	169	72	97	2	40	127	78	0	0	0	0	1	79	1	1	1	0	1	7	9
40	清明学院	私	1	36	19	17	2	12	22	15	0	0	0	0	1	18	1	0	1	0	0	0	0
41	伊丹北	公	2	74	32	42	2	18	54	0	0	0	0	0	0	0	72	2	0	0	0	0	0
42	昇陽	私	3	98	34	64	2	20	76	81	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	5
43	柴島	公	2	76	21	55	1	21	54	54	6	0	0	2	11	3	0	0	0	0	0	0	1
44	神戸野田	私	2	60	11	49	1	16	43	1	0	0	0	0	0	1	2	56	0	0	0	0	1
45	島本	公	1	42	5	37	1	28	13	3	3	9	6	20	1	0	0	0	0	0	0	0	1
46	京都両洋	私	2	74	56	18	0	18	56	2	0	0	0	3	0	0	0	0	56	11	0	2	1
47	*宣真*	私	2	68	0	68	0	55	13	9	8	0	5	4	20	1	21	0	0	0	0	0	0
合計			178	6364	2402	3962	272	1924	4168	1502	339	130	205	265	727	868	1111	186	692	180	42	117	149

※実施クラス数の欄において数字が太字でかつ下線を付しているのは、2年生全クラスで実施したことを表す

※イタリックは女子高校

（資料4-1）平成26年度新入生アンケート回答結果（栄養コース）

本学オープンキャンパス参加状況（平成26年度本学栄養コース新入生）

選　択　肢		回答数	構成比(%)
本学オープンキャンパスに参加した		97	89.0%
	1回参加した	38	34.9%
	2回以上参加した	59	54.1%
参加しなかった		12	11.0%
無回答		0	0.0%
合　　計		109	100.0%

平成26年度本学総合生活学科栄養コース新入生へのアンケート結果

本学以外の大学、短期大学、専門学校等のオープンキャンパス参加状況（平成26年度本学栄養コース新入生）

選　択　肢		回答数	構成比(%)
他校のオープンキャンパスに参加した		73	67.0%
	1～3校参加した	67	61.5%
	4校以上参加した	6	5.5%
参加しなかった		33	30.3%
無回答		3	2.8%
合　　計		109	100.0%

平成26年度本学総合生活学科栄養コース新入生へのアンケート結果

本学以外の短期大学への受験状況（平成26年度本学栄養コース新入生）

選　択　肢	回答数	構成比(%)
受験した	10	9.2%
受験しなかった	98	89.9%
無回答	1	0.9%
合　　計	109	100.0%

平成26年度本学総合生活学科栄養コース新入生へのアンケート結果

（資料4-2）本学栄養コース平成26年度新入生の本学以外の短期大学オープンキャンパス参加校、参加件数及び受験校、受験件数の内訳

	短期大学	オープンキャンパス参加校、件数		受験校、受験件数	
		回答総数	67	回答総数	6
		回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)
1	大阪夕陽丘学園短期大学	22	32.8%	0	0.0%
2	大阪女子短期大学	7	10.4%	0	0.0%
3	神戸女子短期大学	7	10.4%	0	0.0%
4	京都文教短期大学	6	9.0%	3	50.0%
5	大阪國際大学短期大学部	5	7.5%	0	0.0%
6	武庫川女子大学短期大学部	5	7.5%	1	16.7%
7	大阪青山大学短期大学部	4	6.0%	0	0.0%
8	大手前短期大学	2	3.0%	1	16.7%
9	四天王寺大学短期大学部	2	3.0%	0	0.0%
10	東大阪短期大学	2	3.0%	0	0.0%
11	大阪キリスト教短期大学	1	1.5%	0	0.0%
12	園田学園女子大学短期大学部	1	1.5%	0	0.0%
13	池坊短期大学	1	1.5%	0	0.0%
14	神戸山手短期大学	1	1.5%	0	0.0%
15	滋賀短期大学	1	1.5%	0	0.0%
16	大阪城南女子短期大学	0	0.0%	0	0.0%
17	関西外国語大学短期大学部	0	0.0%	0	0.0%
18	近畿大学短期大学部	0	0.0%	0	0.0%
19	常磐会短期大学	0	0.0%	0	0.0%
20	平安女学院短期大学短期大学部	0	0.0%	0	0.0%
21	龍谷大学短期大学部	0	0.0%	0	0.0%
22	島根県立短期大学	0	0.0%	1	16.7%

平成26年度本学総合生活学科栄養コース新入生へのアンケート結果

上記は他校のオープンキャンパス参加者73人のうち、他の短期大学のオープンキャンパスに参加した高校生の学校別参加件数

（資料4-3）本学栄養コース平成26年度新入生の本学入学理由

	選択肢	回答数	構成比
1	就職実績、内容	55	20.9%
2	校風や雰囲気	46	17.5%
3	資格、免許取得に有利	46	17.5%
4	通学が便利	37	14.1%
5	設備や環境が整っている	24	9.1%
6	学生生活が楽しめそう	19	7.2%
7	教員が魅力的	13	4.9%
8	学生の面倒見が良い	13	4.9%
9	伝統や実績	9	3.4%
10	その他	1	0.4%
	合　計	263	100.0%

平成26年度本学総合生活学科栄養コース新入生へのアンケート結果

質問項目「大阪成蹊短期大学に入学を決めた理由」に対する回答結果（複数回答可）

（資料5-1） 大阪府の18歳人口の推移 （平成27年度～37年度）　　（単位：人）

入学年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	平成31年度	平成32年度	平成33年度	平成34年度	平成35年度	平成36年度	平成37年度	平成27年度比
大阪府の18歳人口	80,765	83,243	83,617	86,273	84,097	83,201	82,080	79,692	77,633	76,043	72,882	90.2%

大阪府の18歳人口は文部科学省学校基本調査をもとにしたリクルート進学総研「18歳人口・大学／専修学校進学率・残留率の動向-都道府県別分析：関西版-」を参照した

（資料5-2） 総合生活学科の平成37年度学生募集の志願倍率の算出　　（単位：倍）

入学年度	平成27年度 (a)	人口変動率 (b)	平成37年度 (a)X(b)
志願倍率	1.47	0.902	1.33

平成26年度の志願倍率をベースに人口の減少率を乗じて平成37年度の志願倍率を算出
総合生活学科の志願倍率は（資料1参照）

（資料6）学科系統別の動向（家政系）

	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度
志願倍率（倍）	1.35	1.30	1.29	1.36	1.31
入学定員充足率（%）	87.72	84.78	83.45	87.01	84.48

日本私立学校振興・共済事業団 「私立大学・短期大学等入学志願動向」平成22年度～26年度版より

（資料7） 規模別の動向（平成23年度～26年度）

規模別の動向（短期大学：入学定員500人以上）

	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度
志願倍率 （倍）	2.08	2.03	2.04	2.08	2.24
入学定員充足率 （%）	102.41	98.96	95.97	100.61	100.74

日本私立学校振興・共済事業団 「私立大学・短期大学等入学志願動向」平成22年度～26年度版より

（資料8） オープンキャンパス参加者数 （平成23年度～27年度入学生の募集）

（単位：人、倍）

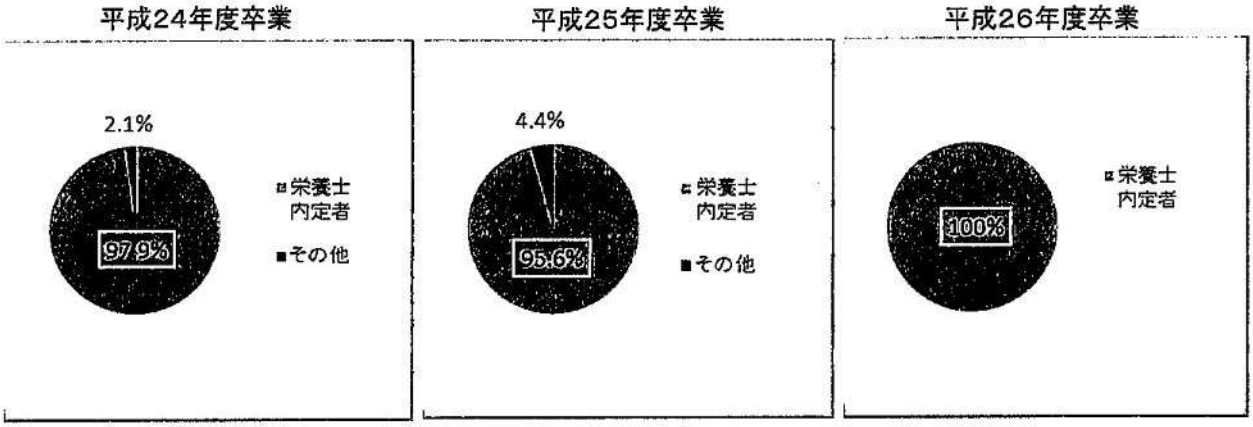
	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	
						対23年度比
総合生活学科	715	759	845	924	880	1.23
生活デザインコース	144	165	161	200	171	1.23
食物コース	283	286	413	397	381	1.23
栄養コース	288	308	271	327	328	1.14
幼児教育学科	745	885	958	974	977	1.31
観光学科	120	115	145	185	206	1.72
グローバルコミュニケーション学科	82	100	75	161	148	1.81
経営会計学科	112	98	110	146	120	1.07

※上記は、本学のオープンキャンパス実施時に来校した高校生にアンケート調査を実施し、そのアンケートにおいて
「本学の中で第1希望の学部・学科・コースの番号をご記入ください」との問いに、当該学科・コースの番号を記入した来場者の数

（資料9）本学栄養学科の競合短期大学の入学者数等推移

大学名	学科	専攻等	入学定員	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成26年 入学定員充足率	平均入学定員 充足率(3カ年)
大阪夕陽丘学園短期大学	食物栄養学科		100	94	104	107	1.07	1.02
神戸女子短期大学	食物栄養学科	食物栄養専攻	140	160	147	121	0.86	1.02
京都文教短期大学	食物栄養学科		120	132	129	120	1.06	1.06

（資料10）本学栄養コース卒業生における栄養士希望者の栄養士決定者率（平成24年度～26年度卒業生）



（資料11） 併設高校からの総合生活学科への内部進学者における栄養コース希望者数

（平成23年度～27年度）

（単位：人）

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
生活デザインコース	0	2	5	6	15
食物コース	4	9	12	25	33
栄養コース	0	8	4	14	15
合計	4	19	21	45	63

（資料12） 本学栄養学科競合校の学生納付金一覧

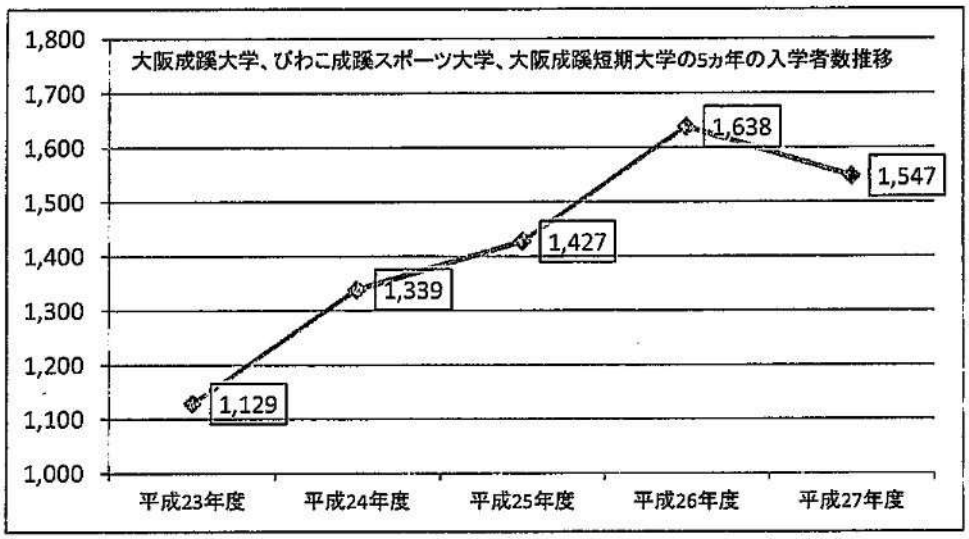
（単位：円）

大学	学科	入学金	授業料	施設費等	初年度納入額	2年間学費
大阪夕陽丘学園短大	食物栄養学科	200,000	840,000	180,000	1,220,000	2,240,000
本学	栄養学科	250,000	1,020,000		1,270,000	2,290,000
京都文教短大	食物栄養学科	200,000	740,000	390,000	1,330,000	2,460,000
神戸女子短大	食物栄養学科	300,000	800,000	280,000	1,380,000	2,460,000
大阪女子短大	生活科学科	200,000	860,000	300,000	1,360,000	2,520,000
平均		230,000	852,000	287,500	1,312,000	2,394,000

※実習費は実費負担の表記が多いため、省いている。諸会費も同様。
※各短期大学のホームページより引用

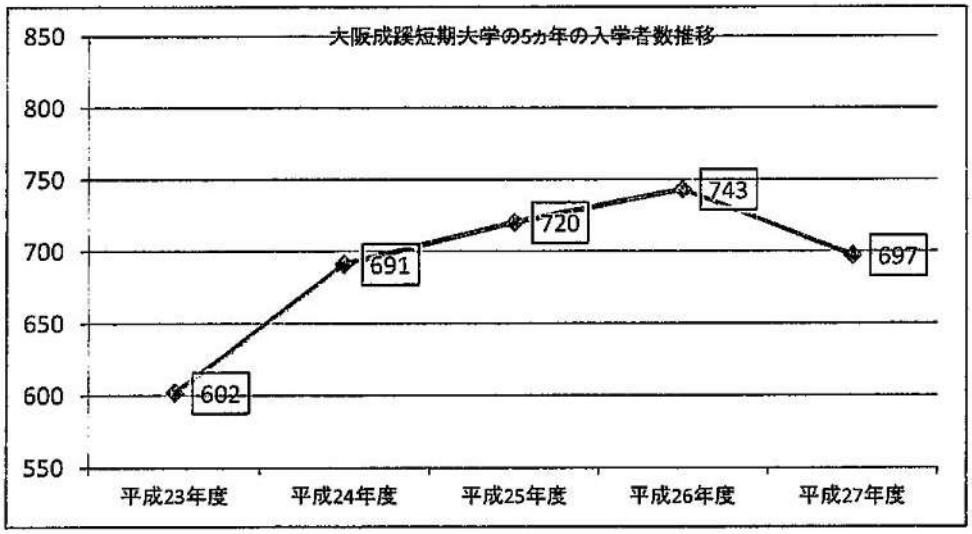
（資料13-1） 大阪成蹊大学、びわこ成蹊スポーツ大学、
大阪成蹊短期大学の3大学合計の入学者数推移

（単位：人）



（資料13-2） 大阪成蹊短期大学の入学者数推移

（単位：人）

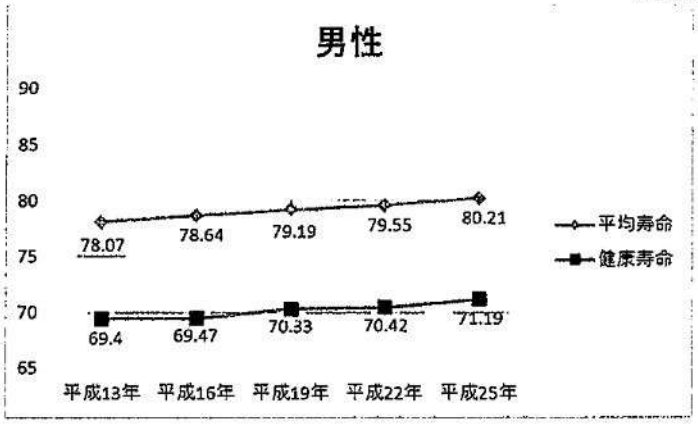


（資料14） 併設高校から本学各学科への内部進学者数推移 （平成23年度～27年度入学）（単位：人）

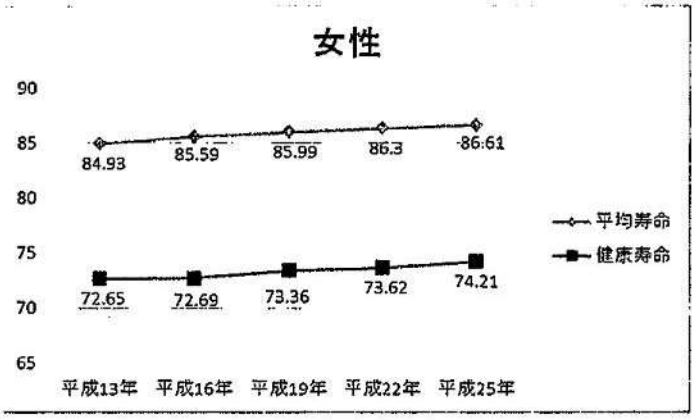
		平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
総合生活学科		4	19	21	45	63
	生活デザインコース	0	2	5	6	15
	食物コース	4	9	12	25	33
	栄養コース	0	8	4	14	15
幼児教育学科		39	33	65	67	87
観光学科		2	7	5	15	19
グローバルコミュニケーション学科		0	4	3	11	3
経営会計学科		1	3	1	10	6
合計		46	66	95	148	178

（資料15）日本における男女別の平均寿命及び健康寿命の推移

（単位：才）



（単位：才）



平成26年10月1日厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会「第2回健康日本21（第2次）推進専門委員会」より作成

（資料 16）大阪成蹊短期大学　栄養学科（平成 28 年 4 月　届出設置予定）構想に係るアンケート調査

平成 27 年 1 月

採用ご担当者各位

大阪成蹊短期大学 就職部

大阪成蹊短期大学
栄養学科（平成 28 年 4 月 届出設置予定）に関するアンケート調査のお願い

拝啓　時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて現在大阪成蹊短期大学では、総合生活学科栄養コースの教育内容、指導法、環境等を一層充実させ、平成 28 年 4 月に「栄養学科」を設置するため、文部科学省へ届出申請を行う準備を進めております。

新学科では「栄養士」や「栄養教諭」の養成を中心に、栄養と健康の視点から「食」をとらえ、活躍できる人材を育成します。現在の栄養コースでの学びの特色を生かして、新学科の学びの更なる特色化を構想しています。
社会人基礎力、人間力を身につけた多様な人材を育て、社会に送り出していきたいと考えております。

こうした新学科の設置に関し、文部科学省への届出申請に際しまして、企業様の採用等社会のニーズ調査の必要があります。
つきましては、ご多忙中誠に恐縮ではございますが、別紙アンケート調査にご協力のほどお願い申し上げます。
なお、本アンケートで得られた情報は、文部科学省への申請資料として活用するのみであり、その他の目的に使用することはございません。
何卒、ご協力くださいますよう重ねてお願い申し上げます。

以上

〔解答用紙〕

大阪成蹊短期大学栄養学科（平成28年４月 届出設置予定）
構想に係るアンケート調査

貴社名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

Ｑ１．大阪成蹊短期大学栄養学科の卒業生を採用する可能性はありますか？
（あてはまるもの１つに○を、１．を選択する場合には予定人数をご記入ください）

１．採用したい　（予定人数：　　人）
２．どちらとも言えない
３．採用しない

Ｑ２．貴社が採用する学生に求めるものは何ですか？
（あてはまるもの全てに○をご記入ください）

１．コミュニケーション能力
２．基礎的な学力
３．専門的な知識
４．社会常識
５．積極的な行動力
６．仕事への積極性
７．チームで働く力
８．主体性
９．目標達成への意欲
１０．課題解決能力
１１．忍耐力
１２．ボランティアでの経験など
１３．取得資格
１４．その他（　　）

ご協力ありがとうございました。

大阪成蹊短期大学 就職部

栄養学科　企業アンケート回収状況

	企業名	職種	上場区分	会社概要	採用予定人数
1	㈱万福	給食	未上場	資本金:1000万円 従業員:275名 採用実績:09年1名、10年1名	1
2	日清医療食品㈱　関西支店	給食	未上場	資本金:1億円 売上高:1789億3100万円 従業員:40988名 採用実績:13年8名、14年18名	20
3	シダックス㈱	給食	ジャスダック	資本金:107億8100万円 売上高:1815億8300万円 従業員数:10290名 採用実績:12年1名、14年1名	3
4	ホロニクスヘルスケア㈱	給食	未上場	資本金:9000万円 売上高:822億6800万円 従業員数:680名 採用実績:14年1名	1
5	㈱グリーンハウス	給食	未上場	資本金:21億4300万円 売上高:927億円 従業員数:217名 採用実績:13年2名、14年3名	3
6	(株)アスモフードサービス 大阪営業所	給食	未上場	資本金:1000万円 従業員数:1617名 採用実績:なし	2
7	㈱LEOC　関西支店	給食	未上場	資本金:5000万円 売上高:570億円 従業員:14000名 採用実績:なし	2
8	南陽食品㈱	学校給食・食堂	未上場	資本金:1500万円 従業員:516名 採用実績:なし	1
9	日清医療食品㈱　近畿支店	給食	未上場	資本金:1億円 売上高:1966億万円 従業員:2473名 採用実績:13年3名、14年3名	3
10	㈱ゲート	給食	未上場	資本金:2000万円 売上高:3億円 従業員数:80名 採用実績:11年1名、13年1名、14年2名	3
11	㈱ナリコマエンタープライズ	給食	未上場	資本金:5000万円 売上高:177億4800万円 従業員数:553名 採用実績:11年1名、12年1名、13年2名	7
12	㈱マルワ	給食	未上場	資本金:7000万円 売上高:47億円 従業員数:1100名 採用実績:12年1名、13年1名、14年2名	5
13	㈱塩梅なにわ	給食	未上場	資本金:2000万円 売上高:60億円 従業員数:1650名 採用実績:12年5名、13年7名、14年3名	3
14	㈱センダン	給食	未上場	資本金:5000万円 売上高:21億8330万円 従業員数:621名 採用実績:なし	2
15	マルタマフーズ㈱	食堂受託運営	未上場	資本金:4800万円 売上高:153億円 従業員数:7500名 採用実績:12年9名、13年11名、14年9名	10
16	富士産業㈱　関西事業部	給食	未上場	資本金:4億4054万円 売上高:693億2100万円 従業員数:16562名 採用実績:13年1名、14年3名	3
17	㈱東洋食品　関西事業部	給食	未上場	資本金:3000万円 従業員数:7300名 採用実績:12年1名、13年1名、14年1名	5
18	エームサービス㈱	給食	未上場	資本金:19億900万円 売上高:1146億4800万円 従業員:4013名 採用実績:13年1名、14年5名	10
19	中央フードサービス㈱	給食	未上場	資本金:2900万円 売上高:93億円 従業員:1700名 採用実績:07年1名、09年1名	5
20	㈱魚国総本社	給食	未上場	資本金:2億8600万円 売上高:628億円 従業員:18119名 採用実績:10年1名、13年1名	1
21	富士産業㈱　神戸事業部	給食	未上場	資本金:4億4000万円 売上高:445億7900万円 従業員数:16583名 採用実績:なし	2
22	㈱ケアフードサービス	給食	未上場	従業員数:200名 採用実績:12年2名	2
23	阪神給食㈱	給食	未上場	資本金:1000万円 従業員数:270名 採用実績:14年1名	5
24	㈱東紅給食	給食	未上場	資本金2200万円 従業員数:230名 採用実績:11年2名、12年1名	2
25	㈱テスティパル	給食	未上場	資本金:4500万円 売上高:66億円 従業員数:1600名 採用実績:12年3名、13年3名、14年1名	5
26	シップヘルケアフード㈱	病院・施設	未上場	資本金:1000万円 売上高:33億4000万円 従業員数:695名 採用実績:12年1名、13年1名、14年1名	2
27	一富士フードサービス㈱	給食	未上場	資本金:1000万円 売上高:277億円 従業員数:8703名 採用実績:12年1名、13年2名、14年2名	10
28	イフスコヘルスケア㈱	給食	未上場	資本金:3000万円 従業員:2460名 採用実績:11年1名、13年1名	10
29	㈱東テスティパル	給食	未上場	資本金:2000万円 売上高:26億円 従業員数:920名 採用実績:11年1名、12年2名、14年1名	10

	企業名	業種	上場区分	会社概要	採用予定人数
30	㈱メフォス　西日本	給食	未上場	資本金:10億9650万円 売上高:478億円 従業員数:15165名 採用実績:13年1名	6
31	富士産業㈱　京都事業部	給食	未上場	資本金:4億4000万円 売上高:693億2100万円 従業員数:16127名 採用実績:14年1名	5
32	日本誠食㈱	給食	未上場	資本金:3000万円 従業員数:120名 採用実績:14年1名	2
33	㈱そごう・西武　西武高槻店	百貨店	未上場	資本金:100億円 売上高:8347億2300万円 従業員数:214名 採用実績:12年2名、13年4名、14年1名	2
34	㈱治元	飲食	未上場	資本金:4900万円 売上高:44億円 従業員数:125名 採用実績:なし	5
35	㈱近鉄ホテルシステムズ シェラトン都ホテル大阪	ホテル	未上場	資本金:1億円 売上高:28億円 従業員数:119名 採用実績:10年1名、13年1名	3
36	エンド商事㈱	食材卸売	未上場	資本金:2000万円 売上高:200億円 従業員数:200名 採用実績:14年2名	3
37	㈱王将フードサービス	中華レストラン	東証1部	資本金:81億6600万円 売上高:782億8100万円 従業員:2045名 採用実績:10年3名	5
38	㈱オペレーションファクトリー	飲食店	未上場	資本金:4700万円 売上高:55億5800円 従業員数:276名 採用実績:13年3名、14年5名	5
39	イコン㈱	外食・飲食	未上場	資本金:4000万円 売上高:14億1000万円 従業員:47名 採用実績:なし	10
40	㈱音羽	和食・寿司	未上場	資本金:5000万円 売上高:48億5400万円 従業員数:1000名 採用実績:なし	2
41	㈱ライフフーズ	外食・飲食	ジャスダック	資本金:18億3800万円 売上高:123億5000万円 従業員数:252名 採用実績:なし	3
42	㈱コロワイド東日本	飲食店	東証1部	資本金:140億3000万円 売上高:1484億4300万円 従業員数:2786名 採用実績:なし	2
	合計				191

大阪成蹊短期大学　栄養学科の卒業生を採用する可能性はありますか？

1. 採用したい　　42社（予定人数:191人）
2. どちらとも言えない　　2社
3. 採用しない　　0社

（資料17）過去3カ年の総合生活学科各コース別就職率推移

（平成24年度～26年度）

（単位：%）

	平成24年度	平成25年度	平成26年度
生活デザインコース	96.7	96.9	100
食物コース	96.6	96.9	100
栄養コース	98.5	98.9	100

別記様式第３号（その１）

教　　員　　名　　簿

学　　長　　の　　氏　　名　　等						
調書番号	役職名	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給（千円）	現　職 （就任年月）
—	学長	ｷﾑﾗ　ｶｽﾞｱｷ 木村　一信 ＜平成２７年４月＞		博士 (文学)		大阪成蹊短期大学 教授 （平成27.4）

別記様式第３号（その２の１）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

教　員　の　氏　名　等

（栄養学科）

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給（千円）	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現　職 （就任年月）	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
1	専	教授 （学科長）	タニグチノブコ 谷口　信子 ＜平成28年4月＞		家政学修士		成蹊基礎セミナー 栄養基礎演習 キャリアディベロップメント 給食管理論Ⅰ 給食管理論Ⅱ 給食管理実習Ⅰ 給食管理実習Ⅱ 給食管理校外実習Ⅰ 給食管理校外実習Ⅱ 給食管理演習 栄養総合演習 学校栄養教育論　※	1前 1前 1後 1前 1後 1後 2前 1後～2前 2前 1後･2前 2後 2前	2 2 2 6 6 3 3 1 1 2 1 1.4	1 1 1 3 3 6 6 1 1 1 1 0.7	大阪成蹊短期大学 教授 （平8.4）	5日
2	専	教授	ムライ　ヒデコ 村井　秀子 ＜平成28年4月＞		薬学士		成蹊基礎セミナー 栄養基礎演習 キャリアディベロップメント 公衆衛生学 生化学 食品衛生学 食品衛生学実験	1前 1前 1後 2前 2後 1後 2前	2 2 2 6 6 6 3	1 1 1 3 3 3 6	大阪成蹊短期大学 教授 （昭50.4）	5日
3	専	教授	コセキ　サキヨ 小関佐貴代 ＜平成28年4月＞		農学博士		成蹊基礎セミナー 栄養基礎演習 キャリアディベロップメント 食品学総論 食品学各論 臨床栄養学Ⅰ 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学実習	1前 1前 1後 1前 1後 2前 2後 2後	2 2 2 6 6 6 6 3	1 1 1 3 3 3 3 6	大阪成蹊短期大学 教授 （平23.4）	5日
4	専	講師	ハシモト　ヒロコ 橋本　弘子 ＜平成28年4月＞		栄養学修士		成蹊基礎セミナー 栄養基礎演習 キャリアディベロップメント 栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 栄養教育論実習Ⅰ 栄養教育論実習Ⅱ 給食管理演習	1前 1前 1後 2前 2後 2前 2後 2前	2 2 2 6 6 3 3 1	1 1 1 3 3 6 6 1	大阪成蹊短期大学 講師 （平23.4）	5日
5	専	講師	キヅ　クミコ 木津　久美子 ＜平成28年4月＞		博士 （家政学）		成蹊基礎セミナー 栄養基礎演習 キャリアディベロップメント 生化学実験 栄養学総論Ⅰ 栄養学総論Ⅱ 応用栄養学実習	1前 1前 1後 2後 1前 1後 2前	2 2 2 3 6 6 3	1 1 1 6 3 3 6	大阪成蹊短期大学 講師 （平25.4）	5日
6	専	講師	カジハラ　チエ 梶原　稚英 ＜平成28年4月＞		栄養学士		成蹊基礎セミナー 栄養基礎演習 キャリアディベロップメント 調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ	1前 1前 1後 1前 1前 1後	2 2 2 6 3 3	1 1 1 3 6 6	大阪成蹊短期大学 講師 （平26.4）	5日
7	兼担	教授	オオツキ　マサトシ 大槻　雅俊 ＜平成29年4月＞		教育学修士		学校栄養教育論　※	2前	0.6	0.3	大阪成蹊短期大学 教授 （平24.4）	
8	兼担	教授	ナカ　イサオ 中　伊佐雄 ＜平成28年4月＞		社会学士		ホスピタリティー論	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 教授 （昭53.4）	
9	兼担	教授	ハヤカワ　エイイチ 早川　榮一 ＜平成28年4月＞		教育学修士		キャリア演習	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 教授 （昭56.4）	
10	兼担	准教授	クサオ　ヨシコ 草尾　賀子 ＜平成29年4月＞		修士 （家政学）		フードコーディネート論	2後	2	1	大阪成蹊短期大学 准教授 （平19.4）	
11	兼担	准教授	キム　ジソン 金　志善 ＜平成28年4月＞		博士 （商学）		海外語学演習（韓国語）	1前 「集中」	2	1	大阪成蹊短期大学 准教授 （平26.4）	
12	兼担	准教授	アサノ　ノリコ 浅野　法子 ＜平成28年4月＞		博士 （文学）		基礎日本語A 基礎日本語B	1前 1後	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 准教授 （平27.4）	
13	兼担	講師	ツマキ マキコ 妻木 麻紀子 ＜平成28年4月＞		修士 （文学）		Active English Ⅰ Active English Ⅱ 海外語学演習（英語）	1前 1後 1後 「集中」	1 1 2	1 1 1	大阪成蹊短期大学 講師 （平25.4）	
14	兼担	講師	オリタ　ケイスケ 織田　恵輔 ＜平成28年4月＞		博士 （医学）		健康とスポーツ	1前	2	1	大阪成蹊短期大学 講師 （平26.4）	

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現　職 (就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
15	兼担	講師	タケヤスチエ 竹安　知枝 ＜平成28年4月＞		修士 (学校教育学)		体育講義 体育実技	1前 1前	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 講師 (平26.4)	
16	兼担	講師	サエキ　キョウコ 佐伯　暁子 ＜平成28年4月＞		博士 (文学)		日本事情	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 講師 (平27.4)	
17	兼坦	講師	タバラ　アヤ 田原　彩 ＜平成28年4月＞		博士 (食物栄養学)		食品学実習	1前	3	6	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平25.4)	
18	兼任	講師	フジモリアズサ 藤森　梓 ＜平成28年4月＞		博士 (経済学)		暮らしと金融	1後	2	1	大阪成蹊大学 講師 (平27.4)	
19	兼任	講師	マツシタエリコ 松下　恵利子 ＜平成28年4月＞		教育学士		コンピュータリテラシーＡ	1前	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (昭60.4)	
20	兼任	講師	ジョナサン　ガーヴィー ＜平成28年4月＞		B.A Personnel Management (英国)		英語会話１ 英語会話２	1･2前 1･2後	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平24.4)	
21	兼任	講師	マ　キカン 馬　紀環 ＜平成29年4月＞		学士 (中国)		基礎中国語A 基礎中国語B	2前 2後	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (昭60.4)	
22	兼任	講師	キム　ソジン 金　素辰 ＜平成29年4月＞		修士 (言語文化学)		基礎韓国語A 基礎韓国語B	2前 2後	2 2	2 2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
23	兼任	講師	サイモンシゲキ 西紋　茂樹 ＜平成28年4月＞		文学修士		Active English Ⅰ Active English Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (昭62.4)	
24	兼任	講師	ヤブイ　エミコ 薮井　恵美子 ＜平成28年4月＞		学術修士※		Active English Ⅰ Active English Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平12.4)	
25	兼任	講師	メリッサ　ハミルトン ＜平成28年4月＞		B.A. Sociology (カナダ)		Active English Ⅰ Active English Ⅱ	1前 1後	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
26	兼任	講師	マツモトサキコ 松本　佐紀子 ＜平成28年4月＞		文学士		ＴＯＥＩＣ演習１ ＴＯＥＩＣ演習２	1･2前 1･2後	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
27	兼任	講師	アラキ　ヒデオ 荒木　秀夫 ＜平成28年4月＞		文学修士※		人間学	1前	4	2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平8.4)	
28	兼任	講師	イシイ　モトヒロ 石井　基博 ＜平成28年4月＞		博士 (哲学)		人権と社会	1前	4	2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平17.4)	
29	兼任	講師	イタミ　ヨシノリ 伊丹　芳徳 ＜平成28年4月＞		工学修士		基礎化学	1前	4	2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平26.4)	
30	兼任	講師	イマイ　タカシ 今井　孝司 ＜平成28年4月＞		社会学修士 ※		アジアの未来と日本 ホスピタリティー論	1後 1前	2 2	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
31	兼任	講師	ハマダ　ダイスケ 濱田　大助 ＜平成28年4月＞		高等学校卒		人間と文化	1前	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平22.4)	
32	兼任	講師	ノカミ　エミ 野上　恵美 ＜平成28年4月＞		修士 (文化学)		暮らしと環境	1後	4	2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
33	兼任	講師	センダ　マキコ 千田　眞喜子 ＜平成28年4月＞		修士 (家政学)		日本の食文化	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平16.4)	
34	兼任	講師	タナカ　ヨシコ 田中　美子 ＜平成28年4月＞		文学修士※		美学	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
35	兼任	講師	ドイ　シュウシ 土井　脩史 ＜平成28年4月＞		博士 (工学)		暮らしと環境	1前･後	4	2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平24.4)	

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現　職 (就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
36	兼任	講師	ニシカワヒデトモ 西川　秀智 ＜平成28年4月＞		教育学修士		文学・歴史・宗教	1後	2	1	大阪成蹊大学 准教授 (平26.4)	
37	兼任	講師	モリ　シゲハル 森　茂治 ＜平成28年4月＞		商学士		暮らしと経済 ビジネスコミュニケーション	1前 1前	2 2	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
38	兼任	講師	ナカガワヨウコ 中川　陽子 ＜平成28年4月＞		修士 (社会福祉学)		社会福祉と暮らしの法	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
39	兼任	講師	ヨシダ　スミエ 吉田　澄江 ＜平成28年4月＞		学士 (文学)		キャリア演習 コンピュータリテラシーＢ 情報処理概論	1後 1後 1前	2 2 6	1 1 3	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
40	兼任	講師	タカハシカズヒロ 高橋　和広 ＜平成28年4月＞		博士 (法学)		日本国憲法	1前	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
41	兼任	講師	コメタニ ユウコ 米谷 侑子 ＜平成28年4月＞		短期大学卒		キャリアデザイン	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平成21.4)	
42	兼任	講師	ハトウ　フミヒコ 羽藤　文彦 ＜平成28年4月＞		医学博士		解剖生理学Ⅰ 解剖生理学Ⅱ	1前 1後	6 6	3 3	大阪成蹊大学 教授 (平17.4)	
43	兼任	講師	マツダ　アケミ 松田　朱未 ＜平成28年4月＞		短期大学卒		キャリアディベロップメント	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平23.4)	
44	兼任	講師	ヒライ　ユミコ 平井　由美子 ＜平成28年4月＞		家政学士		食品学実験	1後	3	6	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平21.4)	
45	兼任	講師	オオバ　ヒデキ 大庭　英樹 ＜平成29年4月＞		社会学士		社会福祉概論	2前	6	3	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平25.4)	
46	兼任	講師	バン　ミズホ 伴　みずほ ＜平成29年4月＞		修士家政学		運動生理学	2後	6	3	大阪成蹊大学 准教授 (平24.4)	
47	兼任	講師	クドウ　アサコ 久藤　麻子 ＜平成29年4月＞		修士 (栄養学)		応用栄養学	2前	6	3	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平25.4)	
48	兼任	講師	ヒロタ　クロキ　ユカリ 廣田（黒木）有加里 ＜平成29年4月＞		修了 (生活環境学)		公衆栄養学	2後	6	3	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平22.4)	
49	兼任	講師	フジモトヨシヒロ 藤本　喜寛 ＜平成29年4月＞		専門学校卒		調理学実習Ⅲ	2後	3	6	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平24.4)	
50	兼任	講師	ゴトウ　トモエ 後藤　智恵 ＜平成29年4月＞		家政学士		食文化概論	2後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平24.4)	
51	兼任	講師	ヤマオカマサヒロ 山岡　正弘 ＜平成29年4月＞		専門学校卒		フードマネジメント論	2後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平19.4)	

別記様式第３号（その３）

（用紙　日本工業規格Ａ４縦型）

専任教員の年齢構成・学位保有状況

職　　位	学　　位	29 歳 以 下	30 ～ 39 歳	40 ～ 49 歳	50 ～ 59 歳	60 ～ 64 歳	65 ～ 69 歳	70 歳 以 上	合　　計	備　　考
教　　授	博　　士	人	人	人	1人	人	人	人	1人	
	修　　士	人	人	人	1人	人	人	人	1人	
	学　　士	人	人	人	人	人	1人	人	1人	
	短 期 大 学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	そ の 他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准 教 授	博　　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学　　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短 期 大 学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	そ の 他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講　　師	博　　士	人	1人	人	人	人	人	人	1人	
	修　　士	人	人	1人	人	人	人	人	1人	
	学　　士	人	1人	人	人	人	人	人	1人	
	短 期 大 学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	そ の 他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助　　教	博　　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学　　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短 期 大 学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	そ の 他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合　　計	博　　士	人	1人	人	1人	人	人	人	2人	
	修　　士	人	人	1人	1人	人	人	人	2人	
	学　　士	人	1人	人	人	人	1人	人	2人	
	短 期 大 学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	そ の 他	人	人	人	人	人	人	人	人	