

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の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	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										
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			
	調理・製菓学科 (Faculty of Cookery and Confectionary) 計	2年	120人	-	240人	短期大学士 (調理・製菓)	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			
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 幼児教育学科 [定員増] (60) (平成27年3月認可申請) 生活デザイン学科 (50) (平成28年4月) 栄養学科 (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				卒業要件単位数				
	調理・製菓学科	62科目	30科目	36科目	128科目	62単位					
教員組織の概要	学部等の名称			専任教員等					兼任教員		
				教授	准教授	講師	助教	計			助手
	新設	調理・製菓学科			2人 (2)	3人 (3)	3人 (3)	0人 (0)	8人 (8)	0人 (0)	58人 (50)
		計			2人 (2)	3人 (3)	3人 (3)	0人 (0)	8人 (8)	0人 (0)	-人 (-)
	既設	生活デザイン学科			2人 (2)	1人 (1)	2人 (2)	0人 (0)	5人 (5)	0人 (0)	48人 (36)
		栄養学科			3人 (3)	0人 (0)	3人 (3)	0人 (0)	6人 (6)	0人 (0)	45人 (34)
		幼児教育学科			5人 (5)	9人 (9)	8人 (8)	0人 (0)	22人 (22)	0人 (0)	62人 (62)
		観光学科			5人 (5)	1人 (1)	0人 (0)	0人 (0)	6人 (6)	0人 (0)	48人 (48)
		グローバルコミュニケーション学科			3人 (3)	1人 (1)	2人 (2)	0人 (0)	6人 (6)	0人 (0)	52人 (52)
		経営会計学科			2人 (2)	1人 (1)	2人 (2)	0人 (0)	5人 (5)	0人 (0)	48人 (48)
計	計			20人 (20)	13人 (13)	17人 (17)	0人 (0)	50人 (50)	0人 (0)	-人 (-)	
	合計			22人 (22)	16人 (16)	20人 (20)	0人 (0)	58人 (58)	0人 (0)	-人 (-)	

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 m ²	25,780.55 m ²	55,805.91 m ²	81,787.98 m ²	大阪成蹊大学 (19,280m ²)、びわこ成蹊スポーツ大学 (14,400m ²) と共用			
	運 動 場 用 地	0 m ²	73,520.01 m ²	79,482.00 m ²	153,002.01 m ²				
	小 計	201.52 m ²	99,300.56 m ²	135,287.91 m ²	234,789.99 m ²				
	そ の 他	0 m ²	594.52 m ²	4,564.28 m ²	5,158.80 m ²				
	合 計	201.52 m ²	99,895.08 m ²	139,852.19 m ²	239,948.79 m ²				
校 舎		専 用	共 用	共用する他の学校等の専用	計				
		4,348.39 m ² (4,348.39 m ²)	20,532.04 m ² (20,532.04 m ²)	12,415.47 m ² (12,415.47 m ²)	37,295.90 m ² (37,295.90 m ²)	大阪成蹊大学 (13,986.80m ²) 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 調理・製菓学科		室 数 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 1,757.74 m ²		閲覧座席数 180	収 納 可 能 冊 数 303,561				
体 育 館		面積 2,357.27 m ²		体育館以外のスポーツ施設の概要 該当なし		該当なし		大学全体	
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	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	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							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83年次編入学生募集停止(△40)(26年4月届出済)	
	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
	マネジメント学部 マネジメント学科	年	人	人	人	学士(経営学)	倍	平成15年度			
	芸術学部 造形芸術学科 情報デザイン学科 環境デザイン学科	4	180	3年次-	820	学士(芸術)	0.94	平成18年度			
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) 平成27年度から造形芸術学科の入学定員を147人増 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)		
既設大学等の状況	大学の名称	びわこ成蹊スポーツ大学							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)	
	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
	スポーツ学研究科	年	人	人	人	修士(スポーツ学)	倍	平成24年度			
	スポーツ学部 スポーツ学科 生涯スポーツ学科 競技スポーツ学科	4	280	3年次-	280	学士(スポーツ学)	1.25	平成15年度			
既設大学等の状況	大学の名称	大阪成蹊短期大学							大阪府大阪市東淀川区相川3丁目10番62号		
	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
	総合生活学科	年	人	年次人	人	短期大学士(生活デザイン)(食物)(栄養)	倍	昭和26年度			
	幼児教育学科	2	220	-	440	短期大学士(幼児教育)	1.05	昭和31年度			
	観光学科	2	240	-	480	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	90	-	180	短期大学士(グローバルコミュニケーション)	0.80	平成15年度			
経営会計学科	2	50	-	100	短期大学士(経営会計)	0.92	平成15年度				
経営会計学科	2	60	-	120	短期大学士(経営会計)	0.92	平成15年度				
附属施設の概要	該当なし										

教 育 課 程 等 の 概 要

(調理・製菓学科)

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 境をいくくしむ 健康・生命・環境	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後		2			○							兼1	
		日本国憲法	1前		2			○							兼1	
	IV群 をたずねる 人・心・生活	文学・歴史・宗教	1後		2			○							兼1	
		人間学	1前・後		2			○							兼1	
		人間と文化	1前		2			○							兼1	
		日本の食文化	1後		2			○							兼1	
	V群 加に就取組む 就職・社会参	ホスピタリティー論	1前・後		2			○							兼2	
		成蹊基礎セミナー	1前	2					○		1	1	1		兼1	
		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2	
		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					1	1	1		兼32		
学科科目	フードサービス概論	1前		2				○						兼2		
	キャリアディベロップメント	1後		2				○						兼2		
	食物学演習	2後・2通		2				○			1			兼1		
	販売論	1後		2				○						兼1		
	色彩学	1・2後		2				○						兼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 目	栄養学Ⅰ	1前		2		○									兼3		
	栄養学Ⅱ	1後		2		○									兼3		
	栄養学Ⅲ	2前・後		2		○									兼2		
	状態別栄養学実習	2後		1				○							兼1		
	調理学Ⅰ	1前		2		○									兼1		
	調理学Ⅱ	1後		2		○									兼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				○		1							
	調理学実験	1前		1				○								兼1	
	調理理論Ⅰ	1前・2後		2		○				1							
	調理理論Ⅱ	1後		2		○				1							
	調理理論Ⅲ	2前		2		○				1							
	調理理論Ⅳ	2前		2		○				1							
	調理理論Ⅴ	2後		2		○				1							
	調理実習Ⅰ	1・2前		1				○		1		1				兼1	
	調理実習Ⅱ	1前		1				○				2					
	調理実習Ⅲ	1後		1				○		1		1					
	調理実習Ⅳ	1後		1				○				2					
	調理実習Ⅴ	1後		1				○				2					
	総合調理実習	2前		2				○		1		1					
	高度調理技術実習	2後		1				○		1		1					
	基礎調理実習	1前		1				○				2					
	応用調理実習	2後		1				○		1		1					
	学外調理実習Ⅰ	1後～2前		1				○		1		1					
	学外調理実習Ⅱ	2通		1				○		1		1					
	調理学演習Ⅰ	1前		1				○			1						
	調理学演習Ⅱ	2前		1				○			1						
	製菓理論Ⅰ	1前		2		○										兼1	
	製菓理論Ⅱ	1前		2		○										兼1	
	製菓理論Ⅲ	1後		2		○										兼1	
	製菓理論Ⅳ	1後		2		○										兼1	
	製菓理論Ⅴ	2前		2		○										兼1	
	製菓実習Ⅰ	1・2前		1				○			2					兼1	
	製菓実習Ⅱ	1前・2後		1				○			1					兼1	
	製菓実習Ⅲ	1前		1				○								兼1	
	製菓実習Ⅳ	1後		1				○			1						
	製菓実習Ⅴ	1後		1				○								兼1	
	製菓実習Ⅵ	1後		1				○								兼1	
	製菓実習Ⅶ	2前		1				○			1						
	応用製菓実習Ⅰ	2前		1				○			1						
	応用製菓実習Ⅱ	2後		1				○			1						
	高度製菓実習	2後		1				○			1						
	学外製菓実習	1後～2前		1				○			1						
	フードスペシャリスト論	2後		2		○				1							
フードコーディネート論	1前・2後		2		○					1							
フードサービス実習	2前		1				○								兼1		
フードマネジメント論	2後		2		○										兼1		
テーブルコーディネート実習Ⅰ	2後		1				○			1							
テーブルコーディネート実習Ⅱ	1後		1				○								兼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	ラッピング演習Ⅰ	1後・2前		1			○			1					兼1		
	ラッピング演習Ⅱ	2前		1			○			1							
	レストランサービス論	1後		2		○									兼2	共同	
	レストランサービス実習	2前		1				○	1		1				兼2	共同	
	レストランサービス学外実習	1後～2前		1				○		1							
	カフェ実習	1後・2後		1				○		1						兼1	
	フードビジネス演習	2前		1				○								兼1	
	食品評価演習	2後		1				○								兼1	
	フードビジネスセミナー	1後		1				○			1					兼2	
	食品学Ⅰ	1前		2			○				1					兼2	
	食品学Ⅱ	1後		2			○				1					兼2	
	食品加工学	2前		2			○									兼1	
	食品加工学実習	2前		1					○							兼1	
	食文化概論	2前・後		2			○									兼1	
	社会Ⅰ	2前		2			○									兼1	
	社会Ⅱ	2前		2			○									兼1	
	食品衛生学Ⅰ	1前		2			○			1	1					兼1	
	食品衛生学Ⅱ	1前・後		2			○				1					兼1	
	食品衛生学Ⅲ	1後・2前		2			○				1					兼1	
	食品衛生学Ⅳ	2前・2後		2			○			1	1						
	食品衛生学Ⅴ	2前		2			○				1						
	食品衛生学実習	1前		1					○							兼1	
	食生活と健康Ⅰ	1前		2			○									兼1	
	食生活と健康Ⅱ	2前		2			○									兼1	
	食生活と健康Ⅲ	2後		2			○									兼1	
	公衆衛生・法規	2前		2			○									兼1	
	衛生法規	1後		2			○									兼1	
	公衆衛生学Ⅰ	1前		2			○									兼1	
	公衆衛生学Ⅱ	1後		2			○									兼1	
	公衆衛生学Ⅲ	2前		2			○									兼1	
	食料経済学	2前		2			○									兼1	
	フードランゲージ	1後		2				○								兼1	
食文化演習	1後		1				○		1	1							
インテリアコーディネート論	2前		2			○									兼1		
小計 (89科目)		—	2	134	0		—		2	3	3				兼27		
合計(128科目)		—	4	196	0		—		2	3	3				兼58		
学位又は称号	短期大学士 (調理・製菓)	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、コースごと履修指導上の必修とする科目として調理コース48単位、製菓コース26単位、フードコーディネートコース37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							

授 業 科 目 の 概 要			
(調理・製菓学科)			
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 English I	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(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 English II	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になる。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なスピーキング・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」「お金の教え方」「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・環境をいっくしむ	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
Ⅲ 群世 の中 に 眼 を 開 く	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。	
	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きみ、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きみ」「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」「美と綺麗な違い」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」をテーマにお金や金融のしくみを学び、高度に発展した現代社会における金融のしくみが、円滑な経済活動を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。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
IV 群 人 ・ 心 ・ 生 活 を た ず ね る	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。	
	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」「法の下での自由」「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。	
	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能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」を通じたホスピタリティの概念、「いけばな」を通じ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。	
	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。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
V 群就職・社会参加に 取り組む	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。	
	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	フードサービス概論	本授業は、食にたずさわる者として、ホスピタリティ「もてなし」の意味と意義を理解し、様々な場面において実践できる力を養うことを目標とする。本事業においては、ホスピタリティの意味、意義を理解した上で、実際に活用できるようになるためロールプレイングを中心とした実技を多く取り入れ、社会において十分通用できる能力へと高めていく。ロールプレイングでは、様々な事例を提示し、基礎的なレベルから、臨機応変の対応ができるレベルまで能力を高める。	
	キャリアディベロップメント	本授業は、キャリアプランニングの作成をベースとして、自己PRシートやエントリーシートの作成や自己アピールスピーチなどを通じ文章力、表現力等を養い就職活動に必要な基本的な能力の獲得を目標とする。授業では、履歴書の書き方と手渡し方、社会人としての挨拶、言葉遣い、応対、気配り、電話応対、手紙文の書き方等を習得し、さらにそれら知識を実際に活用できるよう実技やロールプレイングを多用し実践力を養成する。	
	食物学演習	本授業は、健康を維持するために、正しい食生活を営むことができるようになることを目標とする。各自の三日間の食事内容と生活時間の調査を行い、推定エネルギー必要量の算出、栄養成分の摂取バランスと摂取食品群の分析を行い、その分析結果の解析と問題点の検討を行う。そのうえで改善メニューの作成・修正を行い、栄養バランスの取れた食事メニューを作成する。実際に改善メニューを作成して「メニューのポイント」を発表し、他者の評価をうける。ここまでの結果をもとに理想メニューの作成を行う。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	販売論	本授業は、将来のショップ経営等をめざし、販売を中心として、流通、マーケティング等を学び経営につながる基本事項を理解することを目標とする。授業では、バーチャルショップの開業をモデルとして、特に販売する上で留意すべき事項を小売業の業態毎に抽出し、チームごとに解決策を検討し、発表する。商品の仕入れ、店舗のディスプレイ、顧客満足度の向上策、接客技術等をベースとして総合的に販売の観点から経営の基礎を習得する。	
	色彩学	本授業は、色彩に関する基本的な知識、理論、技術について理解することを目標とする。普段、何気なく目にしている風景や物体から受ける印象は、その色彩が変われば大きく変化することもあり、色は日常生活の様々な場所で非常に重要な役割を担っている。なぜ色が見えるのか、に始まり、色の表示法、色の心理的効果や視覚効果、理論に基づいた様々な配色、食分野での色の役割と活用事例について学ぶ。	
	栄養学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・機能について学び、その機能を維持することの大切さを理解する。また、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その機能を維持することの大切さを学ぶ。	
	栄養学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により、栄養学Ⅰで学習した内容について理解を深め、関連知識の習得を進め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（ホルモン・酵素）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。	
	栄養学Ⅲ	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・栄養的特性について、健康を維持するために日々注意しなければならない事項を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学ぶ。	
	状態別栄養学実習	本授業は、人間の各ライフステージ（妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期等）における栄養上の特性や身体の特徴的变化を学び、望ましい栄養摂取のための献立を実際に調理して理解を深めることを目標とする。栄養が病気の発症や予防に大きく関与することから、治療食が重要な位置を占める疾患を取り上げ（食物アレルギー、肥満症、糖尿病、鉄欠乏製貧血、腎臓病、高血圧、脂質異常症、骨訴訟症等）、治療食を調理・試食することにより、その理解を深める。	
	調理学Ⅰ	本授業は、調理を科学的に捉え、基本的な調理操作の方法や理論を理解することを目標とする。食べもののおいしさ、調味操作、非加熱操作（はかる、洗う、浸す、切る、混ぜる、和える、冷やす、凍結、解凍他、）加熱操作（煮る、ゆでる、炊く、蒸す、焼く、炒める、揚げる他）、調味料について、エコクッキングと災害時の食生活について学び、また、調理を食料・栄養・安全・環境の面からも考え、健康的で豊かな食生活を営むための基礎的な知識を学ぶ。	
	調理学Ⅱ	本授業は、調理の食材についての調理特性を詳しく学び、それを活かした料理法についての知識を深めることを目標とする。また、西洋料理に供される飲料の種類及び特徴についても概略の知識を学び、フードビジネス業界で働くための基礎的な知識を養うことを目標とする。米、小麦粉、肉、魚介、卵、野菜、いも類、豆類、牛乳と乳製品、油脂、寒天・ゼラチン・でんぷんの調理特性について学び、茶・コーヒー、酒、ワインの種類と特徴について、さらに厨房機器、設備の形態を学ぶ。	
	調理学実習Ⅰ	本授業は、調理技術を学ぶ上での第一ステップとして、基本的な知識・技術の習得を目標とする。日本料理・西洋料理、及び中国料理における定番メニューの調理を行いながら、調理の基本を実践を通して学ぶと共に、ジャンルを越えた基本的な調理作業のポイント、並びに各素材の持つ調理特性とその取り扱い方法を学び、それらの知識・技術を活用することにより、あらゆる料理の調理を可能にする。また、調理作業のみならず、基本的な盛り付けの際のポイントの習得も目指す。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	調理学実習Ⅱ	本授業は、調理技術を学ぶ上での第二ステップとして、調理学実習Ⅰで学んだ調理の基本をベースに、よりレベルの高い知識・技術の習得を目標とする。その為、日本料理・西洋料理、及び中国料理における応用メニューの調理を行いながら、調理の応用を实践を通して学ぶと共に、ジャンルを越えた応用的な調理作業のポイントを学び、それらの知識・技術を活用することにより、様々なジャンルの料理の調理やオリジナルメニューの作成をめざす。	
	調理学実習Ⅲ	本授業は、調理技術を学ぶ上での最終ステップとして、調理学実習Ⅰで学んだ調理の基本とポイント、並びに調理学実習Ⅱで学んだ調理の応用をベースとし、より一層レベルの高い知識・技術の習得を目標とする。その為、日本料理専門店、並びにフランス料理専門店やイタリア料理専門店、及び中国料理専門店において提供されているような精練された料理を調理することにより、高度な調理技術を实践を通して学び、ありとあらゆる料理の調理を可能にすると共に、オリジナルメニューの作成ができるようになることを目指す。	
	調理学実験	本授業は、調理学で学ぶ理論が調理学実習で習得する最良の調理法とどのように結びつくのかを、実験を通して理解することを目標とする。調理の現場で日常行う測る（重量・体積・温度）、砂糖の加熱による変化、米の浸漬による変化、小麦粉（麺、スポンジケーキ、クッキー）、寒天とゼラチンゼリーの相違、乳化（フレンチドレッシングとマヨネーズ）等、基本的な実験を通して、実験に慣れ、レポートを作成し、実験結果から科学的な判断が下せる能力の獲得をめざす。	
	調理理論Ⅰ	本授業は、調理操作の基本について理解することを目標とする。日常行っている調理は化学的物理的な変化の連続である。昔からいわれている「こつ」も、科学的な根拠がある。調理理論Ⅰではまず「おいしさ」について解説し、各種調理操作について科学的な目でとらえられるように解説する。講義科目と実習科目はともすると別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解力を高めていく。	
	調理理論Ⅱ	本授業は、植物性食品の調理特性について理解することを目標とする。食品の持つ調理特性はその種類により大きく異なる。調理理論Ⅱでは日常の調理操作に植物性食品（米、米粉、小麦粉、そば、いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類）の特徴をいかせるようにすることが狙いである。講義科目と実習科目は別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解を高めていく。	
	調理理論Ⅲ	本授業は、健康を考えたメニュー作成ができることを目標とする。献立作成をしていくうえで「栄養」のバランスは欠かすことはできない。しかし、食品群の使用バランスや調理方法の組み合わせ、食事時間（朝・昼・夕）による食事内容の違い、さらには季節感もおいしくいただく大切な要素である。栄養価計算ソフトを使って栄養価計算を行い、栄養価以外の内容も精査していき、健康を考えた日常の食事（調理）作成ができるようにする。さらには新メニューの考案も試みる。	
	調理理論Ⅳ	本授業は、調理理論Ⅱに引き続き植物性・動物性食品の調理特性について理解することを目標とする。食品の持つ調理特性はその種類により非常に異なっている。ここでは日常の調理操作に植物性・動物性食品（種実類、野菜類・果実類・きのこ類、藻類、魚介類、食肉類卵類、乳類）の特徴をいかせるようにすることが狙いである。講義科目と実習科目は別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解を深めていく。	
	調理理論Ⅴ	本授業は、調理理論Ⅳに引き続き食品の調理特性と調理設備・器具と熱源について理解することを目標とする。食品の持つ調理特性はその種類により大きく異なる。ここでは日常の調理操作に食品（油脂類、調味料、ゲル化食品）の特徴をいかせるようにすることと調理器具、食器・容器、調理と熱源について理解することが目的である。講義科目と実習科目は別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解力を高めていく。	
	調理実習Ⅰ	本授業は、調理を行なううえで必要となる、基礎的な技術の修得と衛生的に調理を行うための知識と実際に作業できる力を身に付けることを目標とする。まな板への立ち方、包丁の持ち方をはじめ、素材の刻み方や各種切り方を習得する。日本料理の基礎技術では桂むき・魚の三枚卸し・出し巻き玉子、飾り剥き、天ぷら等揚げ物などの調理を反復練習し、それぞれの作業において衛生面についても同時に習得する。基礎調理実習・調理実習Ⅱと内容を連動させ、より効果的にステップアップしていけるようにしている。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	調理実習Ⅱ	本授業は、調理を行なううえで必要となる、基礎的な技術の修得と衛生的に調理を行うための知識と作業できる力を身に付けることを目標とする。包丁の研ぎ方や扱い方、野菜の刻み方や魚の三枚卸等を習得する。西洋料理の基礎技術では玉子料理、フランス料理のフルコースまでを習得する。それぞれ反復練習をきほんとしつつ、それら作業において衛生面への意識と作業を同時に習得する。基礎調理実習・調理実習Ⅰと内容を連動させ、より効果的にステップアップし知識、技術を高める。	
	調理実習Ⅲ	本授業は、主に日本料理の基本的なメニューにおける調理作業を、手順よく衛生的に行う力と実施メニューに関連する知識を身に付けることを目標とする。また、班単位の実習と個人作業での実習（ワンセルフ実習）を取り入れ、チームで作業を進めるコミュニケーション力、そして個人の作業力をそれぞれ養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、実習するポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。調理実習Ⅳ・Ⅴと内容を連動させ、バランス良く効果的にステップアップし知識、技術を高める。	
	調理実習Ⅳ	本授業は、主に中国料理の基本的なメニューにおける調理作業を、手順よく衛生的に行う力と実施メニューに関連する知識を身に付けることを目標とする。また、班単位の実習と個人作業での実習（ワンセルフ実習）を取り入れ、チームで作業を進めるコミュニケーション力、そして個人の作業力をそれぞれ養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、実習するポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。調理実習Ⅲ・Ⅴと内容を連動させ、バランス良く効果的にステップアップし、知識と技術を高める。	
	調理実習Ⅴ	本授業は、主に西洋料理の基本的なメニューにおける調理作業を、手順よく衛生的に行う力と実施メニューに関連する知識を身に付けることを目標とする。また、班単位の実習と個人作業での実習（ワンセルフ実習）を取り入れ、チームで作業を進めるコミュニケーション力、そして個人の作業力をそれぞれ養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、実習するポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。調理実習Ⅲ・Ⅳと内容を連動させ、バランス良く効果的にステップアップし、知識と技術を高める。	
	総合調理実習	本授業は、日本・西洋・中国料理のコースメニューをレストラン形式で提供時間を意識しながら計画実行できる力を養うことを目標とする。指定のメニューについて提供するまでのプロセスを事前学習で組み立て、当日、提供時間を意識しながら作業することにより、レストラン現場における一連の流れを理解し、実践力を身に付ける。本実習では、班単位での実習と異なり、クラス全体の連携やより細やかなチームワークが必要となり、共同作業の重要性を認識する。さらに衛生管理や業務用機器の取り扱い方なども学ぶ。	
	高度調理技術実習	本授業は、ワンセルフ形式を中心として行い、日本料理・西洋料理のメニューにおいて、下処理から仕上げまで、すべての行程を自分自身で調理できる力と複数のメニューを適切な手順で衛生的に進める個人力を養うことを目標とする。また、これまでに学んできた内容の集大成として位置付ける「卒業作品展」の献立作成から原価計算・試作・作品のコーディネート及び作品展当日の実施についてもこの授業で行い、計画実行力など複合した様々な力を養い、技術のみならず調理全般にわたる総合的な力を身に付けていく。	
	基礎調理実習	本授業は、調理を行なううえで必要となる、基礎的な技術の修得と衛生的に調理を行うための知識と実際に作業できる力を身に付けることを目標とする。包丁の研ぎ方や扱い方をはじめ、素材の刻み方や各種切り方を習得する。日本料理、西洋料理の調理における基礎技術を反復練習し、またワンセルフ実習において個人の力量アップを目指す。同時に衛生面に関する必要事項を習得する。調理実習Ⅰ・Ⅱと内容を連動させ、より効果的にステップアップし、知識と技術を高める。	
	応用調理実習	本授業は、日本料理・西洋料理のコースメニューをレストラン形式で提供する実習で総合調理実習の応用的内容で、特殊食材などを多く取り扱うことで、難易度の高い技術を身に付けるとともに、より円滑な提供までの流れを構築する力を身に付けることを目標とする。仕上げる食数も40～50食と一般的な専門店における食数と同等レベルとし、一つ一つの作業の完成度を高め、より質の高い料理の提供を目指す。サービスとの連携や場面ごとの判断力など総合的な実践力を身に付ける。	
	学外調理実習Ⅰ	本授業は、卒業後の活躍フィールドとして想定されるホテル・レストラン・日本料理店・給食施設などの各事業所の厨房において実際に調理作業を研修することで、技術や知識、経験を得るだけでなく就労意識を高めることを目標とする。実習先は学生の希望に応じ決定し、実習先を意識した事前指導において心構え・習得目標・社会人としてのマナー等を理解する。それぞれの事業所において一日の流れや具体的な調理作業等、実習を通して学んだ内容を指定の実習ノートに記入する。また、学外実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の情報を受講者全員で共有し、様々な現場の実情につき理解を深める。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	学外調理実習Ⅱ	本授業は、卒業後の活躍フィールドとして想定されるホテル・レストラン・日本料理店・給食施設などの各事業所の厨房において実際に調理作業を研修することで、技術や知識、経験を得るだけでなく就労意識を高めることを目標とする。本授業は学外調理実習Ⅰと実施時期が異なり、2年次の夏となる。そのため、よりスキルアップを目指し、また、就職への強い意識を持ち臨む実習となる。実習先は学生の希望に応じ決定し、実習先を意識した事前指導において心構え・習得目標・社会人としてのマナー等を理解する。それぞれの事業所において一日の流れや具体的な調理作業等、実習を通して学んだ内容を指定の実習ノートに記入する。また、学外実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の情報を受講者全員で共有し、様々な現場の実情につき理解を深める。	
	調理学演習Ⅰ	本授業は、調理作業に関する基本的な知識・技術に関してトータルに学ぶとともに、それらを体系的に理解することを目標とする。調理作業の第一ステップである食材の切り出しに関する基本、第二ステップである様々な調理法について学ぶとともに、最も重要である第三ステップの調味（味付け）の仕方やポイントに関する基本や料理の味を大きく左右する、盛り付けのポイントを習得する。	
	調理学演習Ⅱ	本授業は、調理作業に関して学ぶ上での第二ステップとして、調理学演習Ⅰで学んだ調理作業（食材の切り出し・様々な調理法・調味の仕方やポイント）の基本をベースとし、よりレベルの高い調理作業の習得を目標とする。料理やお菓子を調理する上で、調理作業の基本を最大限に活用しつつ、使用食材や調理法など、様々なバランスの取れた献立・メニューを作成する際のポイントを習得すると共に、限られた時間の中に、料理やお菓子を美味しく作る為の知識・技術の習得を目指す。	
	製菓理論Ⅰ	本授業は、製菓製パンの素材について特徴や種類の知識を理解し、利用できるようになることを目標とする。菓子を製作していくうえで原材料の特性を知ることが重要である。材料や素材の選び方と製作技術で出来上がる製品が全く表情をかえ商品価値が変わるためである。製菓理論Ⅰでは粉類（小麦粉・米粉他）、膨化剤、甘味料、卵類について学習する。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図っていく。	
	製菓理論Ⅱ	本授業は、製菓製パンの素材について特徴や種類の知識を理解し、利用できるようになることを目標とする。菓子を製作していくうえで原材料の特性を知ることが重要である。材料や素材の選び方と製作技術で出来上がる製品が全く表情をかえ商品価値が変わるためである。製菓理論Ⅱでは牛乳・乳製品、油脂、凝固剤、チョコレート、果実・ナッツ類、酒・香料・香辛料について学習する。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ理論と実技の融合も図る。	
	製菓理論Ⅲ	本授業は、洋菓子の基本材料、洋菓子の製法、洋菓子の分類及び洋菓子の器具など体系的に理解することを目標とする。ジェノワーズ、バターケーキ、パータ・シュー、タルト・オ・フリユイ、ブッセ、シフォンケーキ、プティフル、スコーン、プッフエデザート、冷菓子等様々な洋菓子の特性を学び、よく起こる失敗の原因を分析しより良い製品作りを学ぶ。同時期に開講されている製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図る。	
	製菓理論Ⅳ	本授業は、和菓子を製作するために必要な知識を体系的に身につけるために、基本材料、製法、分類および製菓道具などについて理解することを目標とする。和菓子の分類・道具を理解したうえで、製法・基本生地、製餡の基本・餡の種類による違い、蒸し物、焼物、流し物、半生菓子・干菓子、練り物について学ぶ。また、和菓子と日本の文化のつながりについても理解を深める。同時期に開講している製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図る。	
	製菓理論Ⅴ	本授業は、代表的なパンを作れるようになるために材料（小麦、ライ麦、酵母他副原料）に関する知識、取り扱い方と製造方法を理解することを目標とする。計量から粉ふるい、ストレート法（直捏法・中種法）と発酵種法、ミキシング、パンチ、分割・ベンチタイム・成形、焼成までの過程を理論から学び、原材料の選択と製法がどのように製品に影響していくかを学ぶ。同時期に開講している製菓実習での実習内容を講義に反映させ、理論と実技の融合も図る。	
	製菓実習Ⅰ	本授業は、洋菓子実習において基本となる各種生地の名称と特徴を理解し、基礎的な技術の修得と衛生的に作業を行うための力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れて実施する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、ステップアップしていくうえでの土台作りとなる基礎となる授業である。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	製菓実習Ⅱ	本授業は、和菓子実習において基本となる餡の炊き方や生地の特徴を理解し、基礎的な技術の修得と衛生的に作業を行うための力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れて実施する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、ステップアップしていくうえでの基礎となる授業である。	
	製菓実習Ⅲ	本授業は、製パンにおける基礎知識と基礎技術の修得、並びに完成に至るまでの作業工程を理解することを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から焼成まで個人作業を多く取り入れて実施する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、ステップアップしていくうえでの基礎となる授業である。	
	製菓実習Ⅳ	本授業は、各種洋菓子を作成することにより、基礎技術や衛生に関する知識を更に深めることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れて実施する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、更なるレベルアップを目指し、総合的な実践力を身に付けていくための基礎となる授業である。	
	製菓実習Ⅴ	本授業は、製菓実習Ⅱ（和菓子基礎）で修得した内容を土台として各種和菓子を作成し、基礎技術や衛生に関する知識を更に深めることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れて実施する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、更なるレベルアップを目指し、総合的な実践力を身に付けていくために、基礎となる授業である。	
	製菓実習Ⅵ	本授業は、製菓実習Ⅲ（製パン基礎）で修得した内容を土台として各種のパンを作成し、基礎技術や衛生に関する知識を更に深めることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで個人作業を多く取り入れて実施する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、更なるレベルアップを目指し、総合的な実践力を身に付けていくための基礎となる授業である。	
	製菓実習Ⅶ	本授業は、これまでに実施した製菓実習で修得した内容を土台として、より高度な技術を要する代表的な各種和洋菓子を作成し、その知識や技術を深めることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子を実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、応用力や総合的な実践力を身に付けていくための基礎となる授業である。	
	応用製菓実習Ⅰ	本授業は、これまでに実施したすべての製菓実習で修得した内容を土台として、より高度な技術を要する代表的な各種洋菓子作りを通して、応用力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。	
	応用製菓実習Ⅱ	本授業は、これまでに実施したすべての製菓実習で修得した内容を土台として、より高度な技術を要する代表的な各種和菓子・製パン作りを通して、応用力を身に付けることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで個人作業を多く取り入れ、基本的な製菓技法を基にしたワンランク上のお菓子作りを実習する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。	
	高度製菓実習	本授業は、ワンセルフ形式を中心として行い、洋菓子・和菓子の代表的なお菓子において、仕込みから仕上げまで、すべての行程を自分自身で行い、複数のメニューを適切な手順で衛生的に進める個人力を養うことを目標とする。これまでに学んできた内容の集大成として位置付ける「卒業作品展」の献立作成から原価計算・試作・作品のコーディネート及び作品展当日の実施についてもこの授業で行い、作品製作のみならず、作品展運営を通じて発生する諸課題解決力を身につける。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	学外製菓実習	本授業は、卒業後の活躍フィールドとして想定される洋菓子店・和菓子店・製パン店・ホテル・レストランなどの各事業所の厨房において実際に調理作業を研修することで、実践力の向上につなげることを目標とする。実習に際しては、事前指導において心構え・習得目標・社会マナー等を理解し、実習期間中には、それぞれの事業所において一日の流れや具体的な作業等、研修を通して学んだ内容を指定の実習ノートに記入する。また、学外実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の情報を受講者全員で共有し、様々な現場の実情につき理解を深める。	
	フードスペシャリスト論	本授業は、フードスペシャリストとして活躍するために必要な、フードスペシャリストの役割・活動の内容と、食に関する全般的な知識（食生活、食品流通、食文化、食品産業の役割、食品の品質規格、食情報と消費者保護など）を理解することを目標とする。フードスペシャリストは食の専門職資格のひとつで、食品の開発・流通から販売・消費にいたる品質判定、コーディネート部分を網羅し、消費者と食品産業会社との橋渡し役となるべく設けられたもので、食育などにも積極的に貢献することが求められる。	
	フードコーディネート論	本授業は、お菓子や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技能を習得する。	
	フードサービス実習	本授業は、基礎的な食空間コーディネートができ、イベントなどの演出力を養うことを目標とする。フード全般の業界を知り、食の幅広い知識と演出力を身につけることで、調理だけでなく食環境から食文化まで役立つフードサービスの感性を身につける。個人作業を中心とし、配布する資料への自主的記入やVTR視聴、課題の作成と発表や意見交換を行い1冊の自己テキストの作成を行う。合わせてフードサービス業界全般で基本となる知識とマナーを修得する。	
	フードマネジメント論	本授業は、フードサービス産業論について学習し、フードサービスの変遷と業界の事情、フードサービスにおける顧客満足要素は何か、飲食店経営に必要な知識、スタッフ教育の基礎、フードビジネスに必要な計数管理、業務改善提案書作成方法を身につけることを目標とする。飲食店マネジメントの基本を理解し、店舗運営コンサルタント、従業員教育、原価・利益管理、販売促進、メニュー改定などの仕事ベースに飲食店、コンサルタント会社、飲食チェーン店の店舗開発部門、フリーランスなどの仕事のについても理解を深める。	
	テーブルコーディネート実習Ⅰ	本授業は、実習形式で食空間コーディネートの基礎知識を学び食空間演出のスキルを磨くことを目標とする。食空間演出に必要な器や道具、色彩など食空間周辺のアイテムや料理との関係を理解し、快適な食空間演出のための知識と技術を身につける。さらに、もてなし料理や年中行事、祭事に応じた食空間ならびにパーティーやティーの食空間演出方法を学び、ルールに乗っ取った正しい食空間演出ができるようになることを目指す。	
	テーブルコーディネート実習Ⅱ	本授業は、食事をより美味しく、楽しくするための快適な食空間を演出するためのテーブルコーディネートの方法を習得することを目標とする。はじめに基本的なセッティングルールやテーブルウエアの知識を学び、実習を通して次第に自分の感性や個性を生かしたテーブルコーディネートを企画、演出できるようになること、さらには食卓を含めた食空間までコーディネートできる能力を養う。学期末には「調理学実習Ⅲ」とも連携し、卒業作品展での作品作りにより、総合力を養う。	
	ラッピング演習Ⅰ	本授業は、お菓子を衛生的にラッピングし、ギフトとして付加価値をつけるための基礎知識と基礎技術を習得することを目標とする。贈り物には人と人の心を結びつける役割がある。その贈り物の役割や決まり事、ラッピングの基本的なルールと正しい包み方から始めて、次第にお菓子・ケーキの形状や特性を生かしてトレンド性の高いラッピング用品を用いたラッピング技術と技能を演習を通して身につける。最終的にはギフトの用途に応じてアレンジできる技術の習得をめざす。	
	ラッピング演習Ⅱ	本授業は、ラッピングの基礎知識と基礎技術をもとに、お菓子・ケーキをギフトとしてきれいにラッピングするテクニックの習得を目標とする。トレンド性の高いラッピング用品を用いながら、製菓実習Ⅰの授業内で制作したお菓子・ケーキに対して、その形状や特性を生かしたラッピングにより付加価値をつける技術を身につける。最終的には用途や対象者に応じたラッピングを自分で考案し、アレンジできるまで技術を高める。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	レストランサービス論	本授業は、ホテルやレストランなどにおいて行われるサービスに関する知識を体系的に学ぶことを目標とする。カフェのようなカジュアルなレストランにおけるサービスから、ホテルやフレンチレストラン、並びにイタリアンレストランのようなプロトコルを意識したレストランにおいて行われるサービスに至るまでの、基本的なサービスに関する知識の習得を目指すと共に、それらのサービスの基本をしっかりと理解した、プロのサービスマンの育成を目指す。	共同
	レストランサービス実習	本授業は日本・西洋・中国料理のコースメニューをレストラン形式で一品ずつ提供し、飲食店におけるサービスの知識、技能における実践力を修得することを目標とする。サービス用語やルールから具体的な技能までの基礎を学んだのち、料理を提供する側と試食側に分かれて実習する。お客様の召し上がるスピードに合わせて、各料理を熱いものは熱い状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう厨房とコミュニケーションを取りながら、理想的な状態で配膳を目指すことの重要性を学ぶ。	共同
	レストランサービス学外実習	本授業は、レストランサービス論において学んだサービスに関する知識を、実際のサービス現場において確認、並びに再認識することを目標とする。レストランサービス論の授業において学んだサービスに関する知識を、実際のサービス現場において実践することにより、より一層理解を深めると共に、サービス現場の一日の流れや、実践的な接客方法について学ぶ。それぞれの事業所において一日の流れや実習を通して学んだ内容を指定の実習ノートに記入する。また、学外実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の課題を確認し、さらなる能力の向上につなげる。	
	カフェ実習	本授業は、これまでに習得した基本調理技術及び知識をもとに、カフェの特徴とメニュー構成を理解し、カフェのアレンジ力を身に付けることを目標とする。流行のスタイル等を取り入れて、フード・デザート・ドリンクそれぞれの調理作業及び盛り付けの実習を行う。日本・西洋・中国・エスニックなど料理ジャンルも幅広く学ぶことで応用力も養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、実習のポイントや関連する知識への理解を深める。	
	フードビジネス演習	本授業は、多岐にわたるフードコーディネーターをはじめ食分野で仕事をする職業人としての仕事の全体像を理解し、特に外食産業、食空間のイベントを中心とした各分野で仕事をするための基本的知識を養うことを目標とする。演習形式によってフードビジネスとしての食空間コーディネーター、食関連のディスプレイ、イベント企画、スタイリングと撮影、パーティープロデュースなどを環境や時代の流れに即してプロデュースする能力を理論と実践で学び養う。	
	食品評価演習	本授業は、科学的・物理的・官能的な食品の評価方法を学び、演習によって理解を深めることを目標とする。各種官能評価（塩味の識別テスト、5基本味の識別テスト、5種のオレンジジュースの嗜好テスト）、食品の酸度と糖度、食品のビタミンC量、じゃがいもデンプンの分離と特性、じゃがいもの酵素的褐変と防止、寒天とゼラチン、クッキーの試作と官能評価、スポンジケーキの試作と官能評価、米飯の官能評価、鶏卵の鮮度、食品の塩分濃度、牛乳タンパク質の分離により種々の食品を識別し、選択する力を身につける。	
	フードビジネスセミナー	本授業は、卒業後に就職や独立などを通してフードビジネス業界で活躍する力を養うことを目標とする。自己分析や食物関連業界の研究の方法や進路選択で必要な就職活動に関する基礎知識を学び、自己のキャリアデザインを明確にして、学生生活で身につけるべき能力や、伸ばす能力を見極める。さらに、フードビジネス業界で活躍する外部講師を招き、各業界の現状や求められる力等について学び、業界に関する理解を深め、最終的には、キャリアデザインマップを作成するなど将来の進路決定につなげる。	
	食品学 I	本授業は、日常的な『植物性食品』についてその「特徴、構造、成分、旬、種類（品種）、貯蔵の方法、加工品」について理解することを目標とする。具体的には「日本食品標準成分表」に準拠した食品群ごとに主に使用頻度の高い食品について学んでいくが、話題性のある食品や品種についても随時紹介解説する。また実際に食品を観察したり試食する機会を設け、自ら好奇心を持って食材に接し、世間に氾濫する食品を比較追究する姿勢を育てていく。	
	食品学 II	本授業は、食品学 I の『植物性食品』の続きとしてまず『動物性食品』についてその「特徴、構造、成分、旬、種類（品種）、貯蔵の方法、加工品」について理解し、後半は油脂類や調味料など幅広くその他の食品の特徴や種類を理解することを目標とする。食品加工については、古来からの技術とともに新しい加工技術についても理解する。さらに食品の生産と流通についても学び、食品を取り巻くわが国の現状理解を深められるだけの力を養う。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	食品加工学	本授業は、食品加工についての基本的な知識の定着を目標とする。食品はどのような原因で変質するのか、それを防ぐためにどのような工夫が行われているか、食品加工に関する基本知識を習得する。次に、各自が身近な加工食品を取り上げ、その食品がどのような加工技術を利用して、作られたものであるかを実際に文献、参考書等で調べ、その結果をレポートにまとめ、授業内で発表する。そして、全員で加工食品の特色とその活用法について考える。	
	食品加工学実習	本授業は、日本古来の伝統食・保存食・その他家庭で手作り可能な加工食品を、余分な添加物を使わず、家庭でできる方法で手作りし、保存食や加工食品がどのようにして作られているかの理論と方法を理解することを目標とする。今では家庭で作ることの少なくなった食品（味噌、たけのこ・付記の瓶詰め、いちごジャム、トマトケチャップ、豆腐、おからのケーキがんとどき、梅干他）を手作りし、日本古来の伝統食等の優秀性を体験的に理解する。	
	食文化概論	本授業は、食に関するさまざまな文化的な面を理解することを目標とする。調理を担う者の社会的使命の一つとして、「伝統的調理技術や調理様式などを受け継ぎ、さらに新たな調理法を創造することなどにより、食文化継承の役割を担うこと」がある。そのためには、食の文化的な側面を素養として身につけることが大切である。また、現在わが国の食環境は「中食」に頼る傾向が高まり、しかも人々のさまざまな要求に応じて、一層多様化が進んでいる。食文化が時代を反映していることの認識を深めながら調理者としての知見を高めていく。	
	社会 I	本授業は、社会的な観点から菓子店を捉え経営に結びつけるために、菓子の歴史、菓子店の現況について理解することを目標とする。食生活における菓子の役割を理解したうえで菓子全般の歴史、続いて和菓子、洋菓子とパンの歴史について世界と日本の双方を学ぶ。和菓子・洋菓子・パンの生産と消費状況について学び、菓子の製造の要件を理解し、菓子の包装と環境問題について、さらに容器包装リサイクル法にも触れ、現代日本の食事情についての理解を深める。	
	社会 II	本授業は、将来菓子・パン店の独立開業を目指すための必要な知識として、店舗の形態、規模、また、従業員対策としての労務管理に関する知識、販売の知識としての流通等を理解することを目標とする。日本経済の動向や小売業の変遷、現在の小売業市場などについて学び、今の時代に過去の考え方でショップを営むことの危険性、ショップ経営の原理原則を理解することの重要性を学ぶ等、店舗経営全体を俯瞰できる知識を養う。	
	食品衛生学 I	本授業は、食品の安全性を確保するための食品衛生の基礎的知識を学び、食品衛生の重要性を理解することを目標とする。安全であるべき食品がときとして健康危害の原因になってしまうことがある。食品が健康危害の原因となるのはどのようなときか、また、飲食による感染症や食中毒についての基礎的知識を学び、それらを発生させないための予防法や対策など、食の安全性を確保するために必要な食品衛生の基礎的知識の定着を図る。	
	食品衛生学 II	本授業は、食品と微生物の関わりを中心とした食品衛生の知識のより深い理解と、それらを実際に活用する能力を養うことを目標とする。食品の変質、微生物性食中毒、自然毒食中毒や化学性食中毒に起因する健康危害にはどのようなものがあり、どのように予防し対策すれば食の安全性を確保できるのかを学び、実際に調理作業・製菓作業においてどのように活用するのかを考えて実践できる能力を身につけていく。	
	食品衛生学 III	本授業は、食品の安全性確保について、特に飲食による健康危害をおよぼすさまざまな要因を学び、食品の安全性を確保するための能力の向上を目標とする。食品と寄生虫、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、食品添加物、食品安全対策、食品の鑑別など食品衛生全般にわたる食の安全性に関わる問題についての正しい知識や考え方を定着させ、安心・安全な食を消費者に提供できる能力を身につける。	
	食品衛生学 IV	本授業は、菓子・パンの安全性確保について、実際にわが国の製菓施設で行われている食品の衛生対策を学び、衛生的で美味しい菓子・パンを製造するための知識と技術を身につけることを目標とする。製菓ならではの製菓器具や設備の特性と衛生管理、製菓材料の保存と商品の管理など衛生的な商品を消費者に提供するための知識のさらなる定着とそれを実際の製菓作業において活用できる能力を養う。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	食品衛生学V	本授業は、食品衛生に関する意識と知識、実践力を強化することを目標とする。卒業後に勤務する菓子店をはじめとする調理現場において、安心・安全でおいしい菓子・パンを消費者に提供するための食品衛生対策を自らの立場で具体的にどのように実践すべきかを考えて行動できる能力を養う。実際の仕事をイメージし、食の安全性を確保するために食材管理、器具の管理等様々に異なる条件、状況においても実践力を十分に発揮できる応用力を身につける。	
	食品衛生学実習	本授業は、実習を通して食品衛生の重要性についての理解を深めることを目標とする。食品衛生学の授業で学んだ知識をもとに、微生物学実習、飲料水や食器の衛生試験、食品添加物の定性定量分析などをグループ単位で実習を行い、食の現場に従事することをめざす者として、食品衛生への重要性を再認識する。また、実験を安全に行うために、器具の操作方法、薬品の扱い方、さらに自然環境への配慮として実験廃液や廃棄物の処理方法についても学習する。	
	食生活と健康 I	本授業は、少子化や高齢化、生活習慣病などわが国が抱える健康に係る様々な問題点を理解し、将来の食生活で活用できる能力の獲得を目標とする。食生活と健康 I では食生活と健康の関連を理解し、どのような食生活を送れば健康な生活を送ることができるかを学ぶ。また、減塩など健康に資する様々な知識を得ることで健康でおいしい食事を提供することの大切さを学ぶ。代表的な疾病とその概要を理解し、食生活と関連の深い生活習慣病を学ぶ。また適切な食生活が生活習慣病の予防につながることを理解する。	
	食生活と健康 II	本授業は、少子化や高齢化、生活習慣病などわが国が抱える健康に係る様々な問題点を理解し、将来の食生活で活用できる能力の獲得を目標とする。食生活と健康 II では感染症の歴史から現代の健康問題と社会制度に至るまで、具体的な最新データを基に学び、感染症と疾病予防の知識を深める。また、加齢と健康との関係への理解を深めるとともに、わが国の保健制度を正しく理解し、調理者として職務を遂行するのにふさわしい知識を身につける。	
	食生活と健康 III	本授業は、少子化や高齢化、生活習慣病などわが国が抱える健康に係る様々な問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。食生活と健康 III としてこれまで学習した I、II の復習をしながら総括として公衆衛生学の歴史（世界・日本）を通して公衆衛生の重要性を理解するとともに、環境問題（大気・水・衣服・住居・ゴミ・そ族・衛生害虫・電離放射線・公害・騒音・振動・悪臭他）と健康について最新の知見に基づいて講義を行う。	
	公衆衛生・法規	本授業は、公衆衛生学と衛生法規の理解を目標とする。公衆衛生学の目的は個人および国民の健康を守り増進する事にある。少子化や高齢化、生活習慣病など、わが国が抱える公衆衛生にかかわる様々な問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につける。公衆衛生の歴史と具体的な最新のデータと関連法規を学ぶ事により、社会の現状を正しく理解し視野を広げ、フードサービス業界での職務を遂行するのにふさわしい知識の獲得を目指す。	
	衛生法規	本授業は、衛生法規を理解することを目標とする。衛生法規とは、国民が健康の保持・増進を図るために制定された法律である。その範囲は多岐にわたるが、本授業では菓子製造又は菓子製品を扱う者にとって必須となる法律（製菓衛生師法・食品衛生法・食品安全基本法他）を中心に講義を行う。食中毒などの事故を未然に防ぎ、消費者に食の安全を保障することが現場に求められていることから、基本的な常識として現場で役立つ実践力を身につける。	
	公衆衛生学 I	本授業は、少子化や高齢化、生活習慣病などわが国が抱える健康に係る様々な問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。公衆衛生学 I では食生活と健康の関連を理解し、どのような食生活を送れば健康を得られるかを学ぶ。また、減塩など様々な知識を得ることで健康でおいしい食事を提供することの大切さや、代表的な疾病とその概要を理解し、食生活と関連の深い生活習慣病を学び、また適切な食生活が生活習慣病の予防につながることを理解する。	
	公衆衛生学 II	本授業は、少子化や高齢化、生活習慣病などわが国が抱える健康に係る様々な問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。公衆衛生学 II では感染症の歴史から現代の健康問題と社会制度に至るまで、具体的な最新データを基に学ぶ事により、感染症と疾病予防の知識を深め、加齢と健康に関する知識を深め、健康づくりを理解し、実践する力を養うとともに、わが国の保健制度を正しく理解し、調理者として職務を遂行するにふさわしい知識を身につける。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	公衆衛生学Ⅲ	本授業は、少子化や高齢化、生活習慣病などわが国が抱える健康に係る様々な問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。公衆衛生学Ⅲとしてこれまで学習したⅠ、Ⅱの復習を行いながら総括として公衆衛生学の歴史（世界・日本）を通して公衆衛生の重要性を理解するとともに、環境問題（大気・水・衣服・住居・ゴミ・そ族・衛生害虫・電離放射線・公害・騒音・振動・悪臭他）と健康について最新の知見に基づいて講義を行い公衆衛生学の理解を深める。	
	食料経済学	本授業は、食品流通論やフードマーケティングの基本的な考え方を示し、食品流通業や食品産業の実態を把握する為の基礎的な力を養うことを目標とする。生産者から消費者に到るまでの食料の流れ、食事の形態の分類、食生活の変化と食糧消費の変化、食品市場と流通の特徴（中間流通・卸売市場・小売流通）、外食産業と中食産業の業務内容や現状の理解、フードマーケティング、フードビジネスと環境問題等をポイントに包括的に食品流通業及び食品産業について学ぶ。	
	フードランゲージ	本授業は、レストランビジネスと調理現場で必要な外国語・用語を体得することを目標とする。グローバル化が進む今、外国語を学ぶことはフードサービスには必要不可欠である。レストランでの接客に必要な英会話ができ、レシピが読めるようにする。中国語、フランス語、イタリア語に関しては数字の読み方から始めつつ、料理用語と背景知識の習得に焦点を当て、実践的な能力を養う。レッスン内で繰り返し音読、暗記、暗証を行い、知識だけの外国語ではなく、すぐに発話できる外国語、現場で使える外国語の習得を目指す。	
	食文化演習	本授業は、海外研修を取り入れることで食における異文化理解をすすめることを目標とする。1年次の春期休暇中にヨーロッパ研修を行う。事前指導では、現地の歴史、地理、文化等を学び、現地では市場の見学、レストランの試食会、調理実習、製菓実習等を行い、現地の食に直に触れる機会を設ける。事後指導では受講者のディスカッション、レポート提出を通じて、得られた情報、知識の整理、まとめを行い、かつ、個々の体験を受講者全員で共有し、知識量の増大を図る。	
	インテリアコーディネート論	本授業は、様々なインテリアの色彩・素材・空間に関する基礎知識を習得して、心地よい暮らしの空間の提案や創造ができる技術を身につけることを目標とする。インテリアコーディネートに必要な基礎知識（色彩、照明、仕上材、建具、ウィンドウトリートメント等）を身につけ、空間のイメージや色彩を専門用語を使って正確に表現することができるようにする。また、空間を図面から読むことができ、図面を使って表現できる力を養う。	

① 都道府県内における位置関係の図面

大阪府

大阪成蹊短期大学
大阪市東淀川区相川3-10-62

茨木校地
大阪府茨木市彩都あさぎ



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

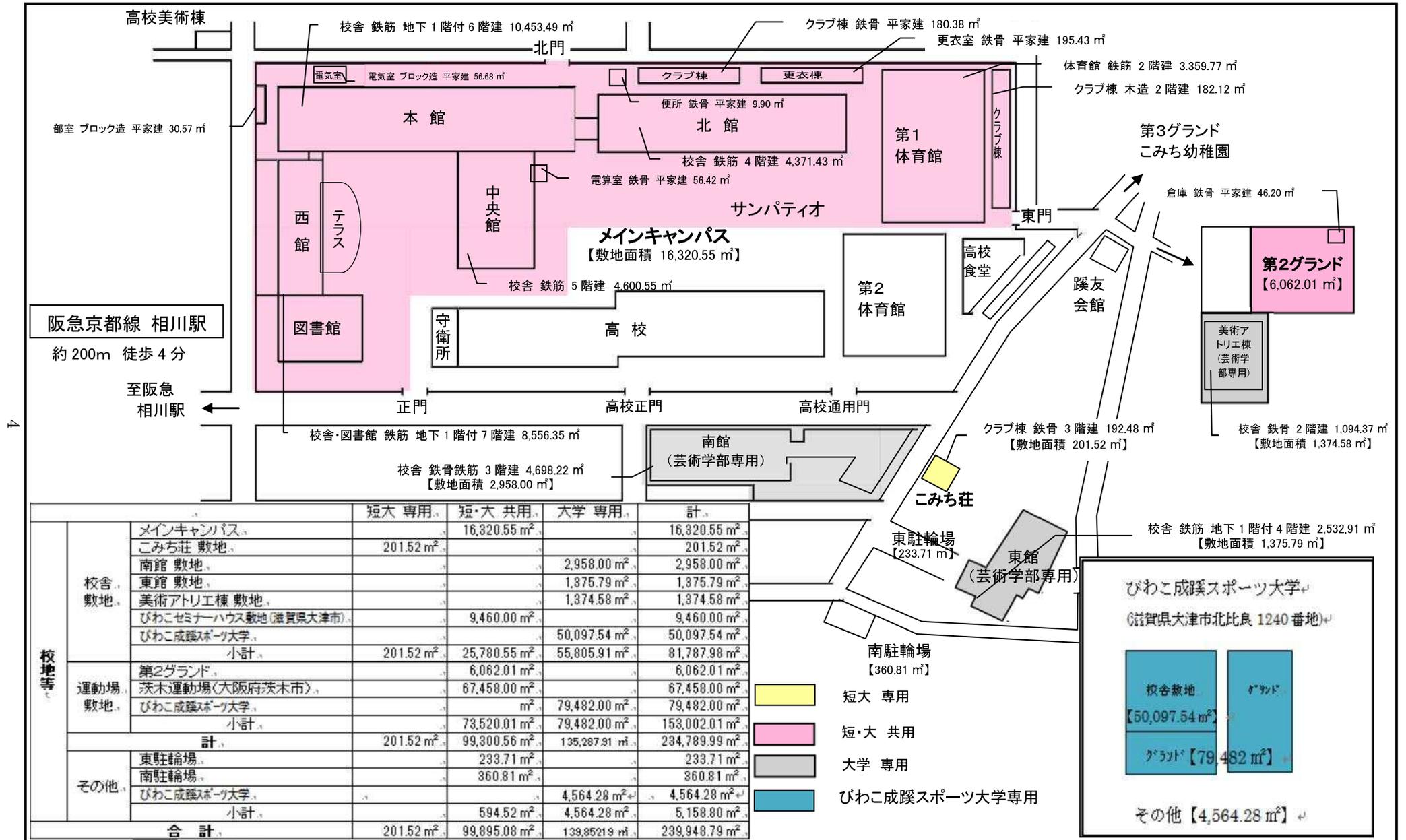
■ 地下鉄今里筋線
JR学研都市線「鳴野駅」で地下鉄今里筋線「鳴野駅」と連絡、京阪本線「関目駅」で地下鉄今里筋線「関目成育駅」と連絡、「井高野駅」下車 西へ850m

■ 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



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地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	5 0	1 0 0
調 理 ・ 製 菓 学 科	1 2 0	2 4 0
栄 養 学 科	1 2 0	2 4 0
幼 児 教 育 学 科	3 0 0	6 0 0
観 光 学 科	9 0	1 8 0
グ ローバルコミュニケーション学科	3 0	6 0
経 営 会 計 学 科	5 0	1 0 0
合 計	7 6 0	1, 5 2 0

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

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つて、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ひ出て、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ひ出て、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できる。

- 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、願ひ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食物コースでは、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、専門領域である食の領域に係る社会の動向をみると、食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、公益財団法人食の安心・安全財団附属機関外食産業総合調査研究センター「外食産業市場規模（平成23年（2011）～平成25年（2013）」によると、外食産業市場規模は、平成23年が22兆8282億円、平成24年が23兆2314億円、平成25年には23兆9046億円と年々拡大してきている（資料1参照）。

こうした市場規模の拡大に加え、昨今食の安全や食育の推進への関心が高まっている。厚生労働省調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書は、「厚生労働省が平成25年度より開始する健康日本21（第2次）において、健康寿命の延伸と健康格差の縮小を目指し、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底を図ることとしている。そのためには、食生活の改善を図ることが重要であり、関連する具体的な目標が設定されており、良質な食事を通した健康づくりの推進に、調理師の活躍が期待されている」と報告している。さらに、「近年、大規模な食中毒の発症や食中毒による死亡事例など、食の安全を揺るがす事案が後を絶たない状況にある。このため飲食店や病院、学校など各種施設で調理業務に携わる調理師が、安全で安心な料理の提供を行う意義は、極めて大きい」とも報告しており、調理師に対する社会の期待が増大している。

また、昨今海外のスイーツやお菓子のコンテスト等で日本人パティシエが活躍している。国内市場に目を転ざると、矢野経済研究所「和洋菓子・デザート類市場に関する調査結果2013,2014」によれば、近年の和洋菓子・デザート類市場規模は非常に安定している（資料2参照）。特に平成23年度から平成25年度にかけて市場規模が拡大しており、平成25年度は2兆1425億円の市場規模となっている。

一方、日本政府観光局（JNTO）の「訪日外客訪問地調査（2010）」によれば、外国人観光客が「訪日前に期待すること」は2年連続で「食事」が6割前後を占め1位であった（資料3参照）。観光立国推進基本計画等の取組により外国人観光客の増大が図られているが、

急増する外国人観光客への対応としてホスピタリティを持って食をコーディネートできる人材が一層求められており、これら人材育成の社会的要請が増すものと考えられる。

このように、日本における食文化の発展や国際化を背景に、調理、製菓、フードコーディネートなど食に従事す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、食に興味を持つ高校生の、現在の食物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、「食」に関する高い専門性を持ち、食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、現在の食物コースを基に、新たに調理・製菓学科を設置する。

【人材育成の目的】

調理・製菓学科では、食の領域において豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる専門性と実践力を身につけた良識ある人材を育成する。また、学科内には、「調理コース」「製菓コース」「フードコーディネートコース」を設ける。「調理コース」では、調理に関する幅広い知識と高い技術を持ち、料理を通じて人に幸せを届けることのできる調理師等調理のプロフェッショナルを育成する。また、「製菓コース」では、製菓に関する幅広い知識と高い技術を持ち、製菓を通じて人に幸せを届けることのできるパティシエ等製菓のプロフェッショナルを育成する。「フードコーディネートコース」では、おもてなしの心（ホスピタリティ）を持ち、調理やメニュー開発、接客サービス、食空間の演出など「食」に関する幅広い知識と技術を身につけた、フードコーディネーター等フードコーディネートのプロフェッショナルを育成する。

以上の学科及び各コースにおける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】

「生活科学」「食生活学」「調理科学」を中心的な学問分野として研究対象とする。

【教育研究上の数量的・具体的な到達目標等】

調理コースでは、在学中に専門調理師の筆記試験となる技術考査受験資格を得られる。在学中に、技術考査の合格率 100%をめざす。また、フードスペシャリストの合格率 100%をめざす。

製菓コースでは、卒業と同時に製菓衛生師の受験資格を得られるが、受験対策サポートを充実させることで合格率 100%をめざす。また、フードスペシャリストの合格率 100%をめざす。

フードコーディネーターコースでは、レストランサービス技能士3級、家庭料理技能検定3級の合格率100%をめざす。

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。

調理・製菓学科は、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にあたり、「（食の領域に係る）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）食の領域に係る専門性の修得

各コースの教育課程を通して、確かな知識と技術の習得を可能にし、食の領域に係る専門性を身につけられる。

調理コースでは、調理現場で活躍するために必要な知識を習得するための講義科目及び、調理力を身につける実習科目を開講する。

製菓コースでは、製菓現場で活躍するために必要な知識を習得するための講義科目及び、製菓・製パンの技術を基礎から徹底的に身につける実習科目を開講する。また、製菓・製パンに限らず、広く調理に関する基礎的な知識・技術を身につけられるようにする。

フードコーディネーターコースでは、フードビジネスの世界においてトータルに活躍ができるよう、調理やメニュー開発、接客サービス、食空間の演出など「食」に関する幅広い知識と技術を修得する。

これら知識・技術を基礎に、一層の実践力を身につけられるよう、実際にお客様に料理を提供したり、個人作業で調理する実習を成長段階に合わせて基礎・応用として取り入れ、技術の向上はもとより、実践を意識した学びを充実させている。

なお、各コースの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

本学科は、食の領域に関する様々な資格の受験及び、在学中に所定の単位を修得することによる資格取得に対して、サポートを充実させており、学生が専門的な資格を取得することによって成長できる体制を整えている。

(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」、「世の中に眼を開く」、「人・心・生活をたずねる」、「就職・社会参加に取り組む」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、食の領域において豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる人材を育成する。そこで、あらゆる種類の食を創生することを的確に示すよう、また、学びの内容を適切に表すため、学科名称を「調理・製菓学科」とする。

学科英訳名称：Faculty of Cookery and Confectionary

学位名：短期大学士（調理・製菓）

4. 教育課程の編成の考え方及び特色

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、食の領域において豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる人材である。食に係る一層の専門コースとして調理、製菓、フードコーディネートの3コースを設定し、教育を実施する。

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群の科目においては、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

コースの別なく、必修とする学科科目として、食に携わる者に必要なホスピタリティを修得する「フードサービス概論」を、2年間の学びの基礎となるよう1年次に開講する。その他の科目については、コースの特徴に合わせて以下の科目を開講する。

① 調理コース

調理に関する幅広い知識と高い技術を持ち、料理を通じて人に幸せを届けることのできる調理師等調理のプロフェッショナルを育成できるよう教育課程を編成する。

1年次

食を扱う上での基本的な知識を習得するため、食生活と健康の関連を学ぶ「食生活と健康 I」、食品の特徴と性質を学ぶ「食品学 I・II」、栄養素の機能と健康、栄養素の体内での消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準を学ぶ「栄養学 I・II」、食の安全と衛生、食品と微生物、食中毒を学ぶ「食品衛生学 I・II」を開講する。また、調理技術修得に向けた基本的な知識を習得するため、調理とおいしさの関係や調理の基本操作について学ぶ「調理理論 I・II」を開講する。さらに、色彩に関する知識・理論を習得し、調理への活用ができるよう「色彩学」を開講する。

また、衛生概念を初年次より徹底して身につけるため、「食品衛生学実習」を「食品衛生学 I」と同時期に開講し、学習効果を高められるようにする。さらに、調理技術の習得をめざし、調理実習を1年次前期・後期とも週3回となるよう開講し（「基礎調理実習」「調理実習 I・II・III・IV・V」）、調理を行う上で土台となる個人の技術力を高める。

加えて、接客において必要な英会話や、調理現場において求められるフランス語、イタリア語等外国語を習得するために「フードランゲージ」を開講する。また、食に対するグローバルな視野が持てるようヨーロッパでの市場の見学、調理実習等を行う「食文化演習」や、個々の今後の取組に対する課題を明確化し、また就業意欲を高めることを目的に、実店舗での調理実習を行う「学外調理実習 I」を開講する。

こうした知識、技術の習得に加え、食に関連した様々な分野で活躍中の方々や本学科卒業生を招聘し、卒業後の進路である食分野の多彩さを理解し、就職活動に活かすため「フードビジネスセミナー」を開講する。また、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、業界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年次に習得した食を扱う上での基本的な知識の下、専門性を一層深められるよう、健康づくり対策、心の健康づくり、食育について学ぶ「食生活と健康Ⅱ・Ⅲ」、各ライフステージにあった栄養や食事の摂り方を学ぶ「栄養学Ⅲ」、食品添加物や重金属、放射性物質、器具・容器包装の衛生、飲食に伴う食中毒以外の健康危害、食品安全対策について学ぶ「食品衛生学Ⅲ・Ⅳ」、植物性食品・動物性食品の調理科学、調理設備・器具と熱源について学ぶ「調理理論Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ」を開講する。また、食文化の成り立ちと日本の食文化、世界の料理と食文化を学ぶ「食文化概論」を開講する。その他に、食品の生産と流通を学ぶ「食料経済学」、食品加工に関する基本知識と個々の加工食品の特色を学ぶ「食品加工学」さらに、フードスペシャリスト資格を希望する学生には、フードスペシャリストに必要な知識を習得できるよう「フードスペシャリスト論」を開講する。

また、1年次に習得した技術をベースに、一層の実践力を修得するため、現場を想定したレストラン形式による「総合調理実習」や、日本料理・西洋料理などの飲食店で料理を提供する際に必要になる基本的なサービス技能を身につける「レストランサービス実習」、フードサービスを行ううえで必要なフードコーディネート力を身につける「フードサービス実習」を開講する。これらの実習は、快適な空間作り等、食への付加価値のつけ方についても学習目的としている。また、デザート等製菓の技能を身につけるため、「製菓実習Ⅰ」を開講する。その他にも、カフェメニューのアレンジを学び、カフェの特徴とメニュー構成を学ぶ「カフェ実習」やレストラン形式の実習で専門食材をより多く取り入れ、料理内容のレベルも高め、総合的な実践力を身につけていく「応用調理実習」等、学生の関心や能力に応じた実習系科目を開講する。さらに、1年次に続き、学外での調理を通し、調理現場への就職意識を高めるため「学外調理実習Ⅱ」を開講する。また、自身の食生活の省察から始め、正しい食生活を営む力を養う「食物学演習」、生鮮食品から加工食品まで種々の食品を識別し選択する力を習得する「食品評価演習」を開講する。

最後に、2年間の学びの集大成として、「高度調理技術実習」を開講し、卒業作品展に向けた卒業制作を通し、これまでに修得した知識、技術の振り返りや発揮の機会とする。

これら学科科目のうち、食に携わるものに不可欠なホスピタリティについての深い理解を習得するため「フードサービス概論」の2単位を必修とする。また、食に携わるものに不可欠の知識や調理の専門性を修得するために、「食生活と健康Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」「食品学Ⅰ・Ⅱ」「栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」「食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」「食品衛生学実習」「調理理論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ」「食文化概論」「調理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ」「総合調理実習」「高度調理技術実習」「フードサービス実習」「フードランゲージ」の48単位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。

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能力を身につけた調理のプロフェッショナルを養成する教育課程を編成する。

② 製菓コース

製菓に関する幅広い知識と高い技術を持ち、製菓を通じて人に幸せを届けることのできるパティシエ等製菓のプロフェッショナルを育成できるよう教育課程を編成する。

1 年次

講義系科目として、食を扱う上での基本的な知識を習得するため、健康の保持・増進を図るために制定された法律を学ぶ「衛生法規」、食生活や加齢、感染症と健康問題について学ぶ「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」、食品の特徴と性質を学ぶ「食品学Ⅰ・Ⅱ」、食の安全と衛生、食品と微生物、食中毒等について学ぶ「食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」、栄養素の機能と健康、栄養素の体内での消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準を学ぶ「栄養学Ⅰ・Ⅱ」を開講する。また、製菓技術修得に向けた基本的な知識を習得するため、製菓・製パン材料の調理特性について学ぶ「製菓理論Ⅰ・Ⅱ」及び和洋菓子製作の基本理論を学ぶ「製菓理論Ⅲ・Ⅳ」を開講する。

また、演習や実験・実習系科目として、製菓実習を 1 年次前期・後期とも最大で週 3 回となるよう開講し（「製菓実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ・Ⅵ」）、製菓・製パンの基礎を徹底的に指導し、個々の技術力を高める。なお、製菓理論と製菓実習は同日開講し、理論と実践を結び付け、学習効果を高められるようにする。

加えて、接客において必要な英会話や、製菓現場において求められるフランス語、イタリア語等外国語を習得するために「フードランゲージ」を開講する。また、食に対するグローバルな視野が持てるようヨーロッパでの市場の見学、製菓実習等を行う「食文化演習」や、個々の今後の取組に対する課題を明確化し、また就業意欲を高めることを目的に、実店舗での製菓実習を行う「学外製菓実習」を開講する。

こうした知識、技術の習得に加え、食に関連した様々な分野で活躍中の方々や本学科卒業生を招聘して、卒業後の進路である食分野の多彩さを理解し、就職活動に活かすための「フードビジネスセミナー」を開講する。また、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、業界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

講義系科目として、1年次に習得した食を扱う上での基本的な知識の下、環境問題と健康の関わりから公衆衛生についての理解を深める「公衆衛生学Ⅲ」、製菓・製パンの衛生を学ぶ「食品衛生学Ⅳ」、食品衛生の知識の定着と就業後の調理現場での衛生について考える「食品衛生学Ⅴ」、製パンの基本理論を学ぶ「製菓理論Ⅴ」を開講する。また、菓子が消費者に届くまでの過程や付加価値のつけ方を学ぶため、製菓の基礎が身についた2年次より、菓子の歴史・文化や店舗経営、流通等の現況を学習する「社会Ⅰ・Ⅱ」や、菓子などの包装技術を習得する「ラッピング演習Ⅰ」を開講する。加えて、食品全般の生産と流通を学ぶ「食料経済学」、食品加工に関する基本知識と個々の加工食品の特色を学ぶ「食品加工学」を開講する。その他に、色彩に関する知識・理論を習得し、製菓への活用ができるよう「色彩学」を開講するとともに、フードコーディネートの基本的な考え方を身につける「フードコーディネート論」、フードスペシャリスト資格を希望する学生には、フードスペシャリストに必要な知識を習得できるよう「フードスペシャリスト論」を開講する。

また、1年次に習得した技術をベースに、製菓技術をさらに習得する「製菓実習Ⅶ」、現場を想定した共同作業形式として一層の実践力を習得する「応用製菓実習Ⅰ・Ⅱ」を開講する。また調理の科学的裏付けを学習する「調理理論Ⅰ」と基礎的調理技術を習得する「調理実習Ⅰ」を開講し、製菓以外の調理に関する知識・技術も身につけることができるようにする。さらに、自身の食生活の省察から始め、正しい食生活を営む力を養う「食物学演習」、生鮮食品から加工食品まで種々の食品を識別し選択する力を習得する「食品評価演習」を開講する。

最後に、2年間の学びの集大成として、「高度製菓実習」を開講し、卒業作品展に向けた卒業制作を通し、これまでに修得した知識、技術の振り返りや発揮の機会とする。

これら学科科目のうち、食に携わるものに不可欠なホスピタリティについての深い理解を修得するため「フードサービス概論」の2単位を必修とする。また、食に携わるものに不可欠の知識や製菓の専門性を修得するために、「栄養学Ⅰ」「製菓理論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」「製菓実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」「応用製菓実習Ⅰ」「高度製菓実習」「食品学Ⅰ」「社会Ⅰ」「食品衛生学Ⅰ・Ⅱ」「衛生法規」「公衆衛生学Ⅰ」の26単位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。

以上より、共通科目から12単位以上、必修を含め学科科目から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能力を身につけた製菓のプロフェッショナルを養成する教育課程を編成する。

③ フードコーディネーターコース

食空間演出などフードサービスのプロフェッショナルの養成をめざし、フードコーディネーター、レストランサービスに関する科目を中心に教育課程を編成する。前提として食や調理に対する理解が必要となるため、調理実習や製菓実習を開講し、食空間演出等フードサービスの力を育成する。

1年次

食を扱う上での基本的な知識を習得するため、栄養素の機能と健康、栄養素の体内での消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準を学ぶ「栄養学Ⅰ・Ⅱ」、食品の特徴と性質を学ぶ「食品学Ⅰ・Ⅱ」、食の安全と衛生、食中毒を学ぶ「食品衛生学Ⅰ」を開講する。また、調理とおいしさの関係や調理の基本操作について学ぶ「調理学Ⅰ・Ⅱ」、食をコーディネーターする上で必要となる基本的な知識を学ぶ「フードコーディネーター論」、食をサービスする上で必要となる基本的な知識を習得するための「レストランサービス論」を開講する。さらに、色彩に関する知識・理論を習得し、フードコーディネーターへの活用ができるよう「色彩学」、食の販売に関する基礎を学ぶ「販売論」を開講する。

また、日本・西洋・中国料理の基本的な調理技術を習得する「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、調理作業（切り出し・調理法・調味の仕方等）を詳細に学ぶ「調理学演習Ⅰ」、カフェという業態を理解しカフェメニューを習得する「カフェ実習」、調理学の理論と調理学実習の最良の調理法を結びつける「調理学実験」、食空間コーディネーターのスキルを磨く「テーブルコーディネーター実習Ⅱ」、菓子などの包装技術を習得する「ラッピング演習Ⅰ」を開講する。さらに、個々の今後の取組に対する課題を明確化し、また就業意欲を高めることを目的に、実店舗での食のサービスの実習を行う「レストランサービス学外実習」を開講する。こうした知識、技術の習得に加え、食に関連した様々な分野で活躍中の方々や本学科卒業生を招聘し、卒業後の進路である食分野の多彩さを理解し、就職活動に活かすため「フードビジネスセミナー」を開講する。また、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、業界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年次に習得した食を扱う上での基本的な知識の下、専門性を一層深める科目やフードサービス業界で仕事をしていく上で必要な能力を習得する科目を開講する。各ライフステージにあった栄養や食事の摂り方を学ぶ「栄養学Ⅲ」、食文化の成り立ちと日本の食文化、世界の料理と食文化を学ぶ「食文化概論」を開講する。また、フードサービス業界の基礎知識と提案書作成を学ぶ「フードマネジメント論」、空間演出の力を養う「インテリアコーディネーター論」、健康とは何かを学びかつ衛生関連法規を学習する「公衆衛生・法規」、自身の食生活の省察から始め、正しい食生活を営む力を養う「食物学演習」、フードビジネス

の企画力・プロデュース力を養う「フードビジネス演習」を開講する。

また、日本料理・西洋料理などの飲食店で料理を提供する際に必要となる基本的なサービス技能を身につける「レストランサービス実習」、バランスのとれた献立・メニューの作成ができ料理をおいしく作る技術を習得する「調理学演習Ⅱ」を開講し、引き続き調理技術の向上を図るとともに、調理の基礎技術の下で製菓技術の習得を図る「製菓実習Ⅰ・Ⅱ」を開講する。「製菓実習Ⅰ」にあわせて、「ラッピング演習Ⅱ」を開講し、製作した菓子にラッピングを行いながら、菓子販売に必要な付加価値付けの技術を高める。また、ライフステージごとに必要な栄養を実際の調理を通して考える「状態別栄養学実習」、伝統食・保存食等を余分な添加物を使わないで製作する「食品加工学実習」を開講し、食に関する一層の専門性を習得できるようにする。

最後に、2年間の学びの集大成として、「調理学実習Ⅲ」及び「テーブルコーディネート実習Ⅰ」を開講し、卒業作品展に向けた卒業制作を通し、これまでに習得した知識、技術の振り返りや発揮の機会とする。

これら学科科目のうち、食に携わるものに不可欠なホスピタリティについての深い理解を習得するため「フードサービス概論」の2単位を必修とする。また、食に携わるものに不可欠の知識やフードサービスの専門性を修得するため、「キャリアディベロップメント」「食物学演習」「栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」「食品学Ⅰ・Ⅱ」「食文化概論」「食品衛生学Ⅰ」「調理学Ⅰ・Ⅱ」「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」「食品加工学実習」「カフェ実習」「調理学演習Ⅰ」「フードコーディネート論」「フードマネジメント論」「テーブルコーディネート実習Ⅰ・Ⅱ」「ラッピング演習Ⅰ」「レストランサービス論」「フードビジネス演習」の37単位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。

以上より、共通科目から12単位以上、必修を含め学科科目から50単位以上、合計62単位以上の修得を卒業要件とする。各科目の開講、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能力を身につけたフードコーディネートのプロフェッショナルを養成する教育課程を編成している。

5. 教員組織の編成の考え方及び特色

調理・製菓学科は専門性・実践力・ホスピタリティを兼ね備えた食の専門職業人を育成することを目標にしている。そのため実務経験の豊富な教員を積極的に配置する。

学科の根幹となる講義科目は「調理科学・食品学分野」を専門とする専任教員1人（教授）、「食品衛生学・フードコーディネート分野」を専門とする専任教員1人（准教授）、「栄養学分野」を専門とする専任教員1人（講師）を配置し、非常勤講師に依頼している他の講義科目については、担当講師と連絡を密にとることで、教員による指導内容の系統性や整合性を担保している。

実習科目は調理実習を専門とする専任教員が4人（教授1人・准教授1人・講師2人）、製菓実習を専門とする専任教員1人（准教授）とで構成されている。専任の実習科目教員は、調理師養成施設指導要領や製菓衛生師法施行令・厚生労働省令に規定されている資格を満たしており、かつ実務経験の中で高い指導力を培った者が担当する。

以上のとおり、本学科は講義系教員と実習系教員に大きく分けられるが、緊密に連携をとり、学生にとってよりよい学習環境・教育内容を提供できるようにする。

また、教育課程編成における専任教員の配置について、本学科の教育においては、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。

次に、専任教員の年齢構成は30代1人（講師）、40代4人（教授1人、准教授1人、講師2人）、50代2人（准教授2人）、60代1人（教授）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が（巻末資料4参照）、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】

本学科では1年次から、調理コース、製菓コース、フードコーディネーターコースの3つのコースを設置する。コースの決定については、入学手続き時に学生のコース希望を明らかにし、なるべく希望に沿うよう個々のコースを決定する。コース毎に、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、各コースにおいて履修指導上必修とする科目や履修を奨める科目、取得可能な資格・免許等が異なっているため、コース毎の履修モデルを基に説明する。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・復習を確実にを行うよう、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、能動的主体的な学修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、学修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、コース運営等を鑑み、1クラスあたり40人以下として、調理コース2クラス、製菓コース1クラス、フードコーディネーターコース1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、食を扱う上での基本的な知識を習得する科目や、調理技術修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、調理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修得する科目、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、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の育成である。特に、食に係る一層の専門コースとして調理、製菓、フードコーディネートの3コースを設定している。各コースの育成する人材において修得すべき専門性を身につけるための、各コースの履修モデルは巻末資料5-1,5-2,5-3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

本学科の設置に伴う校地及び運動場の用地の整備については、既存大学等との校地を共用する。校地面積は、99,502.08 m²（相川キャンパス（大阪市東淀川区）16,522.07 m²、第2グラウンド6,062.01 m²、茨木校地（茨木市彩都あさぎ）67,458.00 m²、セミナーハウス（大津市和邇）9,460.00 m²）である。中心校地である相川キャンパスには、校舎 37,295.90 m²、体育館 2,357.27 m²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 m²）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、従来の教育内容をベースとした設置であり、基本的に施設、設備の新たな整備は必要としない。また、製菓の学びをコースとして実施するに伴い、従前より1クラス増えるが、空き教室の利用等によるクラス増を基本に対応する。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 6 参照）。また、研究室について、調理・製菓学科は、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、共同研究室を整備しており、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 m²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を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。

調理・製菓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。

- ・食に興味があり、常に人の立場を尊重して誠実に行動できる人
- ・食分野の専門的な学びに対し、熱意と向上心を持って取り組める人
- ・修得した食の知識と技能を活かし、職業人として社会に貢献したいと思っている人

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

調理コースでは所定の単位を修得することで、調理師免許（国家資格）が取得できる。また、希望者は所定の単位を修得することにより公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の行うフードスペシャリスト資格認定試験を受験できる。

製菓コースでは所定の単位を修得することで、製菓衛生師（国家資格）の受験資格を得ることができる。また、調理クラスと同様に希望者は協会所定の単位を修得することにより公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の行うフードスペシャリスト資格認定試験を受験できる。

フードコーディネーターコースは特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会の認定校となっており、協会所定の単位を修得することにより、卒業時に 3 級フードコーディネーターの資格を得ることができる。また、当コースは NPO 法人食空間コーディネーター協会の認定校でもあり、協会の指定する所定の単位を修得することにより、卒業時に 3 級 TALK 食空間コーディネーター3 級の資格を得ることができる。さらに一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会の承認校として必要科目を開講しており、修得することでレストランサービス技能検定 3 級を受検することができる。

ただし、各コースいずれの資格についても修了要件ではない。

10. 企業実習や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画

調理コース及び製菓コースでは、学生のレストラン・ホテル・給食施設への学外実習を希望者に実施する。事前指導で学外実習の目的・意義を学生に周知、徹底させた後、実習先を決定する。実習先には学外実習の主旨、実習従事内容を説明した上で、受け入れの承諾を得ている。実習期間は 1 週間であるが、中間時期に教員が訪問し、実習先の意見、本人の様子を確認するようにする。事後指導では学外実習に参加した学生たちで体験を共有する時間を設け、現場による内容の差異も感じ取れるようにする。成績評価は、実習先の直接指導責任者による項目ごとの 5 段階評価、毎日の実習ノート、さらに事後指導での学生の発表内容を総合し、本学科教員が行う。

フードコーディネーターコースでは、レストランサービスを念頭に学外実習を実施する。サービスマンとして現場実習を 1 週間行うが、テーブルマナー等の授業で利用するホテルに実習依頼をする。中間時期に教員が訪問し、実習先の意見、本人の様子を確認するようにする。成績評価は実習先の直接指導責任者に項目ごとに 5 段階評価を依頼し、本人からは毎日記載する実習ノートの提出を課し、それらを総合して単位認定する。

なお、学外実習先については、巻末資料 7 のとおりであり、希望者に十分対応できる実習先を確保している。

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、講師及び助教をもつて組織する。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。委員会は学期ごとに開催し、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本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、教員一人あたりの学生数））（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。

1 4. 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。また各年度の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—」
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）

上記 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。

1 5. 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

1 年次前期に「フードサービス概論」を開講し、食にたずさわる者に必要なホスピタリティについて講義を行う。1 年次後期に開講する「キャリアディベロップメント」では、社会人として自立する上で必要な常識を、ロールプレイングを行いつつ習得し、同じく 1 年次後期に開講する「フードビジネスセミナー」では食の仕事についての理解を深める。様々な食の分野で活躍中の卒業生を招聘し、卒業後の「食分野で活躍する自分」がイメージできるようにする。さらに、学外実習を充実させることで、職業的自立に向けて職業の実際の把握や、課題の明確化、実践力の習得ができるようにしている。

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を活発に行い、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。

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、就職部主催の系統の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) 外食産業市場規模

(巻末資料 2) 和洋菓子・デザート類市場規模推移

(巻末資料 3) 外国人観光客が訪日前に期待すること (複数回答可)

(巻末資料 4) 大阪成蹊学園定年規程

(巻末資料 5-1) 履修モデル (調理コース)

(巻末資料 5-2) 履修モデル (製菓コース)

(巻末資料 5-3) 履修モデル (フードコーディネーターコース)

(巻末資料 6) 平成 28 年度教室使用状況表

(巻末資料 7) 学外実習先一覧

(巻末資料 1) 外食産業市場規模

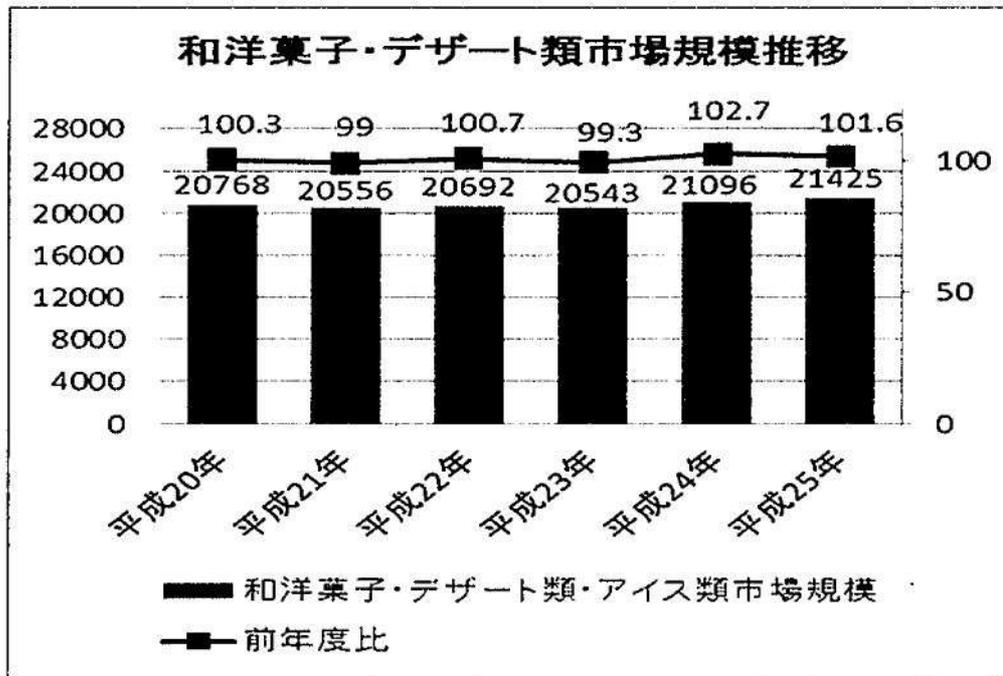
(単位：億円)

	平成 23 年	平成 24 年	平成 25 年
外食産業計	228,282	232,314	239,046

公益財団法人食の安心・安全財団附属機関外食産業総合調査研究センターの
推計による「外食産業市場規模」より引用

(巻末資料 2) 和洋菓子・デザート類市場規模推移

(単位：億円)



矢野経済研究所「和洋菓子・デザート類市場に関する調査結果 2013,2014」より作成

(巻末資料 3) 外国人観光客が訪日前に期待すること (複数回答可)

	平成21年	比率:%	平成22年	比率:%
1	日本の食事	58.5	食事	62.5
2	ショッピング	48.5	ショッピング	53.1
3	温泉	43.4	歴史的・伝統的な景観、旧跡	45.8
4	自然景観、田園風景	41.8	自然、四季、田園風景	45.1
5	伝統的な景観、旧跡	37.6	温泉	44.3

JNTO「訪日外客訪問地調査 (2010)」(平成 23 年発表)

(巻末資料 4) 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、学部長にあつては、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、学科長にあつては、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 学園の役員であつ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つても、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。

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5-1) 履修モデル (調理コース)

科目 区分		授業科目名	単 位	年次配当・単位				本 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	健康とスポーツ	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			
	IV群 人・心・生活をたずねる	文学・歴史・宗教	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				
コンピュータリテラシーA		2	2					
学科科目		フードサービス概論	2	2				50 単 位 以 上
		食生活と健康I	2	2				
		食生活と健康II	2			2		
		食生活と健康III	2				2	
		食品学I	2	2				
		食品学II	2		2			
		栄養学I	2	2				
		栄養学II	2		2			
		栄養学III	2			2		
		食品衛生学I	2	2				
		食品衛生学II	2		2			
		食品衛生学III	2			2		
		食品衛生学IV	2				2	
		食品衛生学実習	1	1				
		調理理論I	2	2				
		調理理論II	2		2			
		調理理論III	2			2		
		調理理論IV	2			2		
		調理理論V	2				2	
		食文化概論	2				2	
		調理実習I	1	1				
		調理実習II	1	1				
		調理実習III	1		1			
		調理実習IV	1		1			
		調理実習V	1		1			
		総合調理実習	2			2		
		高度調理技術実習	1				1	
		フードサービス実習	1			1		
		フードランゲージ	2		2			
	共通科目			12	9	3		
学科科目			50	15	13	13	9	
合計			62	24	16	13	9	

(巻末資料5-2) 履修モデル (製菓コース)

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	暮らしと環境	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		
	IV群 人・心・生活をたずねる	文学・歴史・宗教	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				
	コンピュータリテラシーA	2	2				
学科科目	フードサービス概論	2	2			50単位以上	
	衛生法規	2		2			
	公衆衛生学 I	2	2				
	公衆衛生学 II	2		2			
	公衆衛生学 III	2			2		
	食品学 I	2	2				
	食品学 II	2		2			
	食品衛生学 I	2	2				
	食品衛生学 II	2	2				
	食品衛生学 III	2		2			
	食品衛生学 IV	2			2		
	食品衛生学 V	2			2		
	栄養学 I	2	2				
	栄養学 II	2		2			
	社会 I	2			2		
	製菓理論 I	2	2				
	製菓理論 II	2	2				
	製菓理論 III	2		2			
	製菓理論 IV	2		2			
	調理理論 I	2			2		
	製菓実習 I	1	1				
	製菓実習 II	1	1				
	製菓実習 III	1	1				
	製菓実習 IV	1		1			
	製菓実習 V	1		1			
	高度製菓実習	1			1		
応用製菓実習 I	1			1			
応用製菓実習 II	1			1			
フードコーディネータ論	2			2			
共通科目		12	5	7			
学科科目		50	19	16	9	6	
合計		62	24	23	9	6	

(巻末資料5-3) 履修モデル (フードコーディネーターコース)

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	健康とスポーツ	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			
	IV群 人・心・生活をたずねる	文学・歴史・宗教	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					
	コンピュータリテラシーA	2	2					
学科科目	フードサービス概論	2	2				50 単位 以上	
	キャリアディベロップメント	2		2				
	食物学演習	2			2 (通)			
	栄養学Ⅰ	2	2					
	栄養学Ⅱ	2		2				
	栄養学Ⅲ	2				2		
	食品学Ⅰ	2	2					
	食品学Ⅱ	2		2				
	食品加工学実習	1			1			
	食文化概論	2			2			
	食品衛生学Ⅰ	2	2					
	調理学Ⅰ	2	2					
	調理学Ⅱ	2		2				
	調理学実習Ⅰ	1	1					
	調理学実習Ⅱ	1		1				
	カフェ実習	1		1				
	調理学演習Ⅰ	1	1					
	フードコーディネート論	2	2					
	フードマネジメント論	2				2		
	テーブルコーディネート実習Ⅰ	1				1		
	テーブルコーディネート実習Ⅱ	1		1				
	ラッピング演習Ⅰ	1		1				
	レストランサービス論	2		2				
	フードビジネス演習	1			1			
	状態別栄養学実習	1				1		
	食品加工学実習	1			1			
	製菓実習Ⅰ	1			1			
	製菓実習Ⅱ	1				1		
	調理学実験	1	1					
	レストランサービス実習	1			1			
色彩学	2		2					
公衆衛生・法規	2			2				
フードビジネスセミナー	1		1					
共通科目		12	9	3				
学科科目		50	15	17	11	7		
合計		62	24	20	11	7		

(巻末資料6)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 (180)	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	91	201	301	301	001	312	93	93	002	95	001	002	301	242	94	321	322	302	302	302	302	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		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		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		94	
	5					321				91	99	99	99	99	99	93		302		321	141		301		322	611	302	242		241	141				321					321		321
火	1	302	242	94		301	94		301	94	94	94	94	99		94	811	91	93	91	93	301	611	92	301	93	93	142	281	93	612	302	301	302	302	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	302	281	201	302	301	94	301	301	301	301	93	94		94
	3	301	202	94	94	93		94	94	94	611	302	91			611	611	301	93	302	272	301	142	93	301	281	93	611	611	91		301	302	612	301	292	302	91	94		94	
	4	302	611	811		91		94	94	94		612				99	611	93	301	301	292		93	141	302	93	93		611	611	301	302		281	301		281			301		301
	5	242					99	99	94	99	99	612	99			302	322	322	94	301	141		93		321	93	93		611	611	93	611		141	001	322	301	242	301	001	001	301
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	611	302	302	612	611	301	241	281	302	271		271		
	2	92	93	281	291	93	241	142	91	91	93		301			91	611	93	301	93	301	271	201	93	91	301	301	271	202	612	301	302	611	301	92	302	281	302	302	302		
	3	301	93	321	92	93	302	141	91	94	611		301			91	611	92	91	93	271	282	301	93	301	612	301	281	92	612	201	282	612	301	93	281	611	302	301		301	
	4	322	241	141	99	302	301	99	94	99	99	99	301			141	611	92	322	93	141	301	301	321	321	612	93	271	242	93	141	321	301	302	302	281	611	321	302	302	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	001		
木	1	301	94	302	94	94	94	141	94	94	94	91	142	611	611	95	91	292	272	241	94	94	302	271	91	93	93	202	271	281	281	301	281	282	95	812	301	201	271		271	
	2	302	302	141	91	93	611		94	272	91	301	141		611	241	93	94	94	92	321	301	611	811	282	142	93	242	291	272	301	302		202	301	321	321	281	302	302		
	3	93	241	93	141	301	95		93	93	202	301	611		93	241		301	91	202	282	281	612	282	141	241	272	291	272	302	141	612	282	141	302	93	281	301		301		
	4		241	93	92		95	99	99	99	99	202	141			202	302	302	292	141		302	612	282	281	302	611	301	301	301		612	282		301	321			321		321	
	5						99	99	99	99		99				001	302				301	302	301	302				001											321		321	
金	1	94	94	611	291	301	271	94	301	91	94	93	94	611	201	92	93	93	92	611	301	282	611	241	282	91	292	95	301	612	612	301	301	301	93	281	302	301		301		
	2	611	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	611	93	302	301	301	302	93	301	281	201	301		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	611	93	302	301	271	302	93	301	142	611	271		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	612	321	93	141	94	321		321	271		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																													001	002											
	4																													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								実習室					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		811		282				282	302											99	びわこ	302	99		94	94
	2	612		292	612				282	282	282		282	302											99	301	302	99		301	94
	3	612			141		811		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						812	302	94		322	302	302
	5						811					282							241												94
火	1	241	141	272	811		271	92	242	281		282	282	281		202	93		241						821	301	302	141	141	302	
	2	92	241	272	811		92	291	93	281	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	921	302		301	94
	5			93	93	93		93	001			282								241											99
水	1		612			612			282			282	302			292	272								821	99	302		302	94	
	2	612					93	94	282	282	282		282	302			292	272							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		812	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 (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 (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	81	002				91	242	92	001	91	611	91	611	001	282	282	93	92	93	282	95	321	001	28	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	611	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	91	99	99	99					302		321	141					302		002	002	282						301													
火	1	001	301	91	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		01	94	93	292	272	93	94	812	202	811	301	91	94	92	01	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	91	611	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	611	271	93	301	301	282	93	301	322	93											
	4	301	322	322		99	001	99		271	291	811	141	93		611	811		322		91	92	281	301	301	301			811	271	301		281	301	281	322													
	5	301	241	322			99			94	94	99	99													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	93	811	93	141									
	2		812	202	91	93	92	94		93	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			912				272	94			272			301		301	301															
	5	301							94	99	99														94			001		301	301																		
金	1	611	341	811		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					811		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							音楽						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									231			281		272		272								99		94	301	99			94	
	2	312	312	94	001		612	93	231	231	231		231	322	272		272								99	301	びわこ	301	99			94	
	3	311	301	292	241	301	141	93	301	231	231	231		232	322	271	201		271				242		321	301		びわこ		301	321	301	321
	4	611	302	302	241	302	141	302	94			231	231	232	99	271	201		271				242		312	302				302	322	302	
	5		311	94	311		93		94																								
火	1	612	94	001	92		312	94	94				232	93		201	93							99	301	301		302					
	2	612	93	141	241		141	312	92		231	231		232	93	271	201		271						99	301	312	94	302	301			321
	3	93	612	93	93	93	93	301	142	232	231	231		231	302	271			271							94	94	びわこ		321			321
	4	311	242	93	93		93	301	142	231				231	302				231	242	241					94	94	94		301			
	5		242	93	141	93	93		001										231	242	241							321					
水	1	142	242	92			612	93	232	231		232		232		202	272	272						312	301				301			94	
	2	93	241	93	312	93	612	92	232	231		232		232	272	202	272	272		242					301	312			301			94	
	3		141	311	242		321	311	232					302	272	202	231	272	241	241				312	301							94	
	4	312	142	93	242	93		93	232					302	232			231	241	241					99	301			94			94	
	5		93	93	93		93	93	311										231						99								94
木	1	92	001	272	311		322	94	242			232	232	232	232					241	242				322	301	99	302	142				
	2	142		272	92	311	612	301	231	231	231	232	232	232	271	201	232	271	241	242							99		301			94	
	3	311	141	92	92		95	301	93	231	231	231		231	302	271	201	232	271							302		301	99				301
	4	311	142	311	241		95	93	93					231	302								242						301	99			
	5							301														242						301					
金	1		92	93	311		94	301	132					232		202	232							321	94	99	301					321	
	2	322		311	311	95		301	001	231			231	232	272	202	232	272				242		321	321		301	301				94	
	3	142	93	93	311		95	301	93	231			232	231	322	272	202	231	272	241	241		242			321		301					321
	4	311	93	001	93		93						232		322				231	241	241					321							301
	5		93				95														241												94
土	1																																
	2																																
	3		002																														
	4																																

(巻末資料7)学外実習先一覧

	実習先	ジャンル	所在地	TEL	受入人数			
					調理	製菓	フードコーディネーター	
1	株式会社ロイヤルホテル	リーガロイヤルホテル	ホテル	〒550-0005 大阪市北区中之島5丁目3番55号	06-6448-4321	3 3	2	5
2	株式会社 阪急阪神ホテルズ	ホテル阪急 インターナショナル	ホテル	〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町10-10	06-6377-3606	3 3	2	5
3	(株)ポトマック	カラース	西洋	〒530-0015 大阪市北区中崎西2-4-20 チェルシーマーケット内	06-4602-5335	2 2		
4	(株)ポトマック	バルバラマーケットプレイス 中崎本店	西洋	〒530-0015 大阪市北区中崎西2-4-20	06-4706-5767	2 2		
5	(株)ポトマック	バルバラマーケットプレイス 阿倍野HOOP店	西洋	〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-2-30 HOOP 地下1階	06-6625-7447	2 2		
6	(株)ポトマック	フェスティバル	西洋	〒530-0005 大阪市北区中之島2-3-1フェスティバルプラザ2F	050-5788-5021	2 2		
7	(株)ポトマック	C+	西洋	〒530-0013 大阪市北区茶屋町8-26 NU茶屋町プラス9F	050-5788-5022	2 2		
8	(株)ポトマック	BBQ33	西洋	〒530-0011 大阪市北区大深町3-1 グランフロント大阪北館6F	06-6485-7137	2 2		
9	(株)ポトマック	トラットリア アル・ボンビナーレ	西洋	〒530-8530 大阪市北区角田町8-7阪急梅田本店13F	06-6313-1570	2 2		
10	(株)ポトマック	TOOTH TOOTH ガーデンレストラン	西洋	〒651-0087 神戸市中央区港町8-1-6 神戸国際食館11F	078-230-3412	1 1		
11	個人	京都ネーゼ	西洋	〒604-8004 京都市中京区三条通木町上る三条木町ビルⅡ3階	075-212-2120	2 2		
12	個人	ビストロ ニド・ワ・ソー	西洋	〒540-0083 大阪市中央区東心斎橋1-13-33	06-6251-0771	2 2		
13	個人	オレンジハウス	西洋	〒612-8403 京都市伏見区深草ラカヤ町32-25	075-643-1004	1 1		
14	株式会社 ブラネットワーク	迎賓館	西洋	〒585-0826 吹田市千里万博公園9-1	06-6877-3330	2 2		
15	有限会社 イテロー	ビストロセプト	西洋	〒604-8165 京都市中京区東洞院六角下ル御村山町285 CUBE M&S 2階	075-708-5503	2 2		
16	個人	ポッチ デ ビッラ	西洋	〒584-0051 大阪府吹田市豊津町12-28 サクセス江坂103	06-6821-0735	2 2		
17	個人	マイードドゥエーベ	西洋	〒584-0082 吹田市墨江町3-30-13 ライビルディング101	06-6192-0110	2 2		
18	個人	トラットリア カザレッチョ	西洋	〒615-8208 京都市京都市西京区西寺町36	075-381-5754	1 1		
19	株式会社 つちや	旬彩天 つちや	日本	〒584-0051 大阪府吹田市豊津町41-4	06-6330-2288	1 1		
20	(株)オペレーションファクトリー	紅芋庵(なんば)	日本	〒532-0031 大阪府大阪市淀川区加島1-2-3-209	06-6847-1717	2 2		
21	(株)オペレーションファクトリー	燦花(堀江)	日本	〒590-0015 大阪府大阪市西区南堀江1-5-17	06-6110-8888	2 2		
22	株式会社 木乃帰	京料理 木乃帰	日本	〒600-8445 京都市下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町416	075-352-0001	2 2		
23	株式会社	はり清	日本	〒605-0911 京都市東山区大黒町通五条下ル袋町294	075-561-1017 075-561-5021	2 2		
24	株式会社	桜鶴苑	日本	〒606-8437 京都市左京区南禅寺草川町55番地	075-771-4111	2 2		
25	個人	柏屋	日本	〒565-0851 吹田市千里山西2-5-18	06-6386-2234	2 2		
26	株式会社 FOODPRO	兆(KIZASHI)	日本	〒573-1115 大阪府枚方市東船場1-78	072-864-0505	1 1		
27	個人	割烹 大田川	日本	〒550-0003 大阪市北区堂島1丁目3番16号 堂島メリーセンタービル地下1階	06-6344-0141	1 1		
28	学校法人 大阪成蹊学園	こみち幼稚園	給食	〒533-0001 大阪市東淀川区井高野4丁目8-8	06-6829-2598	2		
29	社会福祉法人 博光福祉会	春色つばさ保育園	給食	〒531-0074 北区本庄東1-24-9	06-6373-0283	1		
30	社会福祉法人 なみはや福祉会	大阪市立豊里第2保育所	給食	〒533-0013 東淀川区豊里2-1-26	06-6328-0616	1		
31	社会福祉法人 なみはや福祉会	道里小野保育園	給食	〒568-0032 住吉区道里小野1-1-31	06-6694-4118	1		
32	社会福祉法人 石井記念愛染園	愛染園愛染園保育園	給食	〒566-0006 津守区日本橋東2-9-11	06-6632-5640	1		
33	社会福祉法人 新よどがわ	大阪市立木川第2保育所	給食	〒532-0005 淀川区三國本町1-13-16	06-6393-4171	1		
34	財団法人 多善会	北津学園保育所	給食	〒554-0051 此花区西島3-28-11	06-5461-7849	1		
35	社会福祉法人 天王福祉会	天王保育園	給食	〒567-0887 茨木市大正町3-18	072-632-1600	1		
36	社会福祉法人 みおつくし福祉会	相川保育園	給食	〒533-0007 東淀川区相川3-11-24	06-6340-3585	1		
37	社会福祉法人	水上障児養護乳児院	給食	〒618-0001 三島郡島本町山崎5-3-21	075-681-0091	2		
38	社会福祉法人 みおつくし福祉会	今福南保育所	給食	〒536-0003 城東区今福南4-6-48-100	06-6934-5098	1		
39	学校法人 森上学園	中央保育園	給食	〒563-0027 池田市上池田2-2-34	072-751-8160	1		
40	社会福祉法人	短ヶ丘学園	給食	〒584-0033 吹田市朝日が丘1-5	06-6388-0619	1		
41	社会福祉法人 みおつくし福祉会	湯屋保育園	給食	〒546-0012 東淀川区中野4-14-8	06-6705-0585	1		
42	日清医療食品株式会社	藤本病院	給食	〒530-0017 北区角田町8-1 梅田阪急ビルオフィスタワー21F	06-6365-3301	1		
43	社会福祉法人 千里山手学園	千里山やまて学園	給食	〒584-0073 吹田市山手町2-17-22	06-6388-1821	1		
44	社会福祉法人 山善福祉会	さんずい学園	給食	〒567-0012 茨木市東太田3-8-3	072-626-9047	1		
45	有限会社 五感	北浜本館ほか	製菓	〒541-0042 大阪市中央区今橋2-1-1 新井ビル	06-4706-8160		16	
46	プチプランズ	本社夏屋ほか	製菓	〒533-0013 大阪市東淀川区豊里7-3-27	06-6329-2688		16	

※2段での表記はクールごとの受入人数

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

調理・製菓学科は、現在の総合生活学科食物コースの教育課程を踏襲し、学科を設置するもので、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の育成をめざす。

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、志願者数等安定的に推移している。また、現在の食物コースでは、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 82 人、24 年度 84 人、25 年度 102 人、26 年度 112 人のコース希望者を受け入れており、平成 27 年度は 96 人となった（資料 2 参照）。今回の学科の設置にあたっては、学びの内容をより適切に表現する学科名称として調理・製菓学科とするため、これまで食物コースの中にあった調理、製菓の学びが一層見えやすくなる。そのため、現状の食物コース希望者以上の志願者、入学者を見込むことができる。

一方、調理・製菓学科への社会的な人材需要の動向に目を向ければ、外食産業や和洋菓子・デザート類市場の拡大、健康や食の安全への関心の高まりや外国人観光客の増大に伴い、調理、製菓、フードコーディネーターに従事する人材の需要が高まっており、本学においても食物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調理・製菓学科を設置し、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、学科の基となる食物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本学科の特色である各種技術の修得を図る実習指導に相応しい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、学科の基となる食物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）、食物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、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

調理・製菓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 ヶ年の推移を見ると、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 倍であった。

また、従来の総合生活学科入学者の、調理・製菓学科の基となる食物コースの希望者数は、資料 2 のとおり、平成 23 年度 82 人、24 年度 84 人、25 年度 102 人、26 年度 112 人となっており、平成 27 年度は 96 人であった。今回の学科の設置にあたっては、学びの内容をより適切に表現する学科名称として調理・製菓学科とするため、これまで食物コースの中にあった調理、製菓の学びが一層見えやすくなる。そのため、現状の食物コース希望者以上の志願者、入学者を見込むことができる。

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 ヶ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 ヶ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 ヶ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科のオープンキャンパスにおいて、総合生活学科の食物コースを目的として参加する生徒数は平成 23 年度募集の 283 人から平成 27 年度募集では 381 人となっている。その間若干の増減はあるものの、直近 3 ヶ年は 400 人近い来場者となっており、同コースの学びへの興味関心が高まっ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及び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、新入生に対しアンケートを実施している（コース毎に調査を実施）。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食物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食物コースの新入生の 87.7%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、1.9%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、食物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についても尋ねている。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。

調理・製菓学科の競合校は資料 4・2 より、大阪青山大学短期大学部、大阪夕陽丘学園短期大学であるといえる。大阪青山大学短期大学部は、平成 25 年度、26 年度と入学定員を充足している（資料 9 参照）。なお、大阪夕陽丘学園短期大学はキャリア創造学科に製菓クリエイトコースとフードデザインコースに加え、ファッションデザイン等が含まれており、食物系統の募集状況のみを抽出することができなかった。こうした競合校に対し、食物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 1 人のみであり、調理・製菓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、食物コースにおける先の新入生アンケートで、入学を決めた理由として最も多かった「資格、免許取得に有利」について、特にフードコーディネーター協会認定校となっている短期大学は、大阪では本学のほかに、大阪夕陽丘学園短期大学、四条畷学園短期大学の 2 校しかない。本学フードコーディネータークラス及び大阪夕陽丘学園短期大学キャリア創造学科フードデザインコースにおいて、ホームページにて「取得できる免許や資格」として挙げられているものは資料 10 のとおりである。本学はフードコーディネーターを含む 9 種類の資格、

免許を掲げており、他校と比して充実している。なお、四条畷学園短期大学は、資料 4-2 のとおり、他短期大学のオープンキャンパスへの参加状況においては回答がなく、競合校とみなすのは難しいため、除外している。今回設置する調理・製菓学科においてもこうした幅広い資格等の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。「資格、免許取得に有利」以外に、「設備や環境が整っている」という理由も多かったが（資料 4-3 参照）、本学では平成 22 年に食物実習室の改修工事、平成 25 年に集団調理実習室の空調機の増設、平成 26 年に再度食物実習室の改修工事を行う等、施設設備等の教育環境の向上に力を入れており、今後も充実を図りながら、より魅力的な教育環境とすることで高校生及び学生の期待に応える。

さらに、本学では、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。食物コースでは、平成 23 年度、24 年度は 1 桁台であったが、徐々に増加し平成 27 年度には 33 人となった。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する。

また、調理・製菓学科の入学定員を 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 ヶ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、栄養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○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」において調理・製菓学科に○印を付した高校生が併設高校の85人を含めて574人であった。入学定員の120人に対し、4.78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、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、調理・製菓学科の基となる食物コースへの希望者の推移、オープンキャンパスへの参加者数の推移、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、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等データにより、新設する調理・製菓学科の入学者を、長期的に安定して確保できると考える。

③ 学生納付金の設定の考え方

調理・製菓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、調理・製菓学科においては、本学を含めた3校の平均は229万7千円であり、本学科の229万円はちょうど中間の金額となっており、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1,547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、併設高校から本学への内部進学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）

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。

(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

① 社会的な人材需要の動向

公益財団法人食の安心・安全財団附属機関外食産業総合調査研究センター「外食産業市場規模（平成 23 年（2011）～平成 25 年（2013））」によると、外食産業市場規模は、平成 23 年が 22 兆 8282 億円、平成 24 年が 23 兆 2314 億円、平成 25 年には 23 兆 9046 億円と年々拡大してきている（資料 15 参照）。

こうした市場規模の拡大に加え、昨今食の安全や食育の推進への関心が高まっている。厚生労働省調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書は、「厚生労働省が平成 25 年度より開始する健康日本 21（第 2 次）において、健康寿命の延伸と健康格差の縮小を目指し、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底を図ることとしている。そのためには、食生活の改善を図ることが重要であり、関連する具体的な目標が設定されており、良質な食事を通じた健康づくりの推進に、調理師の活躍が期待されている」と報告している。さらに、「近年、大規模な食中毒の発症や食中毒による死亡事例など、食の安全を揺るがす事案が後を絶たない状況にある。このため、飲食店や病院、学校など各種施設で調理業務に携わる調理師が、安全で安心な料理の提供を行う意義は、極めて大きい」とも報告しており、調理師に対する社会の期待が増大している。

また、昨今海外のスイーツやお菓子のコンテスト等で日本人パティシエが活躍している。国内市場に目を転ざると、矢野経済研究所「和洋菓子・デザート類市場に関する調査結果 2013,2014」によれば、近年の和洋菓子・デザート類市場規模は非常に安定している（資料 16 参照）。特に平成 23 年度から平成 25 年度にかけて市場規模が拡大しており、平成 25 年度は 2 兆 1425 億円の市場規模となっている。

一方、日本政府観光局（JNTO）の「訪日外客訪問地調査（2010）」によれば、外国人観光客が「訪日前に期待すること」は2年連続で「食事」が6割前後を占め1位であった（資料17参照）。観光立国推進基本計画等の取組により外国人観光客の増大が図られているが、急増する外国人観光客への対応としてホスピタリティを持って食をコーディネートできる人材が一層求められており、これら人材育成の社会的要請が増すものと考えられる。

以上より、日本における食文化の発展や国際化を背景に、調理、製菓、フードコーディネーターに従事するフードサービス業界における人材需要は今後も一層高まってくると言える。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という本学科の人材の育成は、上記のとおり社会の要請に応えるものである。

② 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、フードサービス業界の企業・関係機関等への本学科卒業生の採用意向調査（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18参照）。

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、フードサービス業界の企業等の人事担当者に本学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、フードサービスに係る企業59社を抽出した。

アンケートでは、「Q1. 大阪成蹊短期大学調理・製菓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52社から採用したいとの回答を得、予定採用数は196人であった。入学定員120人に対し、1.63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、食物コースの就職内容に反映されている。過去3ヶ年の食物コースの就職率は資料19のとおりであり、平成24年度96.6%、平成25年度96.9%、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（調理・製菓学科）
- (資料4-1) 平成26年度新入生アンケート回答結果（食物コース）
- (資料4-2) 本学食物コース平成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) 本学食物コース平成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) 本学調理・製菓学科の競合短期大学の入学者数推移
- (資料10) 本学総合生活学科食物コースフードコーディネータークラス及び
競合短期大学で「取得できる免許や資格」の比較
- (資料11) 併設高校からの内部進学者数（平成23年度～27年度）
- (資料12) 本学調理・製菓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) 外食産業市場規模（平成23年（2011）～平成25年（2013））
- (資料16) 和菓子・デザート類市場に関する調査結果
- (資料17) 外国人観光客が訪日前に期待すること（複数回答可）
- (資料18) 大阪成蹊短期大学 調理・製菓学科（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19) 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**
(調理・製菓学科)

目 次

1. 調査概要
2. 調理・製菓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調理・製菓学科(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、栄養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7)、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か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. 調理・製菓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)

調理・製菓学科	574
うち、併設高校	85
その他の学科	1,622
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

【調査結果のまとめ】

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)

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。(該当するものに○を付けてください)

調理・製菓学科を選択した高校生数が有効回答数の9.0%にあたる574人であった。なお、その他の学科1,622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

(調理・製菓学科)

	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	調理・製菓学科	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	85	190	124	158	71	17	25	30	40	23	28	3	1	0	0	3	2
2	豊島	公	6	227	97	130	39	60	128	14	47	4	9	3	148	1	0	0	1	0	0	0	2
3	渋谷	公	7	263	126	137	29	77	157	29	3	0	0	0	224	3	4	0	0	0	0	0	6
4	東淀川	公	7	270	102	168	29	48	193	166	34	1	1	1	61	2	0	0	0	1	2	1	1
5	京都明德	私	7	254	127	127	29	60	165	2	2	0	2	2	0	4	0	0	205	28	0	9	4
6	京都翔英	私	6	224	152	72	24	39	161	5	1	0	1	1	0	3	1	0	141	58	2	11	3
7	大阪	私	9	354	233	121	21	62	271	131	63	13	31	30	26	17	35	6	1	0	0	1	9
8	尼崎(県立)	公	8	291	125	166	20	68	203	1	0	0	0	0	0	0	285	5	0	0	0	0	4
9	北淀	公	5	180	72	108	18	45	117	122	25	13	5	1	12	2	0	0	0	0	0	0	11
10	北摂つばさ	公	6	214	87	127	18	50	146	40	22	51	73	18	5	1	1	0	0	0	1	2	6
11	鶴見商業	公	7	240	22	218	16	52	172	145	0	3	0	1	0	90	0	0	0	0	0	1	8
12	京都西山	私	5	177	0	177	15	69	93	1	3	2	2	18	1	0	0	0	109	28	1	12	2
13	茨田	公	5	169	72	97	14	28	127	78	0	0	0	0	1	79	1	1	1	0	1	7	9
14	北かわち農が丘	公	3	114	49	65	13	27	74	2	0	0	0	0	0	99	1	0	0	0	1	11	1
15	箕面東	公	5	172	61	111	12	29	131	9	26	0	7	0	126	2	1	0	0	1	0	0	6
16	宝塚西	公	5	192	80	112	12	42	138	0	0	0	0	0	0	0	184	6	2	0	0	0	1
17	尼崎双星	公	5	149	77	72	11	24	114	1	0	0	0	0	0	0	147	0	1	0	0	0	6
18	芦屋学園	私	5	146	94	52	11	33	102	2	1	0	0	1	0	1	84	55	0	0	1	1	5
19	京都外大西	私	3	116	38	78	10	32	74	4	2	1	4	4	1	2	0	1	70	17	2	8	2
20	交野	公	3	112	50	62	10	22	80	10	0	0	0	0	0	92	0	0	0	0	0	10	2
21	大冠	公	2	74	35	39	10	18	46	3	0	1	12	53	5	0	0	0	0	0	0	0	2
22	昇陽	私	3	98	34	64	10	12	76	81	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	5
23	夙川学院	私	4	121	0	121	9	23	89	6	1	1	0	0	1	2	65	44	0	0	0	1	2
24	守口東	公	2	68	18	50	9	19	40	22	0	0	0	0	0	44	0	0	0	0	0	2	8
25	宝塚東	公	1	35	14	21	8	12	15	0	0	0	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	1
26	西	公	4	147	50	97	8	38	101	121	1	1	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0
27	京都橘	私	3	123	54	69	8	24	91	0	1	0	0	1	0	10	1	0	53	24	24	9	1
28	八尾北	公	2	75	23	52	7	19	49	30	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	1
29	伊丹北	公	2	74	32	42	7	13	54	0	0	0	0	0	0	0	72	2	0	0	0	0	0
30	京都両洋	私	2	74	56	18	6	12	58	2	0	0	0	3	0	0	0	0	56	11	0	2	1
31	芥川	公	2	76	28	48	6	18	52	2	1	0	5	64	2	1	1	0	0	0	0	0	1
32	島本	公	1	42	5	37	6	23	13	3	3	9	6	20	1	0	0	0	0	0	0	0	1
33	尼崎北	公	4	116	54	62	6	28	82	0	0	0	0	0	0	0	111	5	0	0	0	0	0
34	西寝屋川	公	3	91	35	56	6	25	60	11	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0	1	1	4
35	芦間	公	2	73	43	30	5	15	53	30	0	3	0	0	0	34	0	0	0	0	0	6	0
36	箕面学園	私	2	90	71	19	5	21	64	5	5	0	9	3	36	0	27	2	0	2	1	0	5
37	扇町総合	公	1	33	3	30	4	11	18	19	0	1	0	1	2	8	0	0	0	0	0	2	1
38	阪南大学	私	2	72	45	27	3	21	48	29	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	3	0	4
39	あべの翔学	私	4	120	0	120	3	34	83	52	0	0	0	0	0	60	1	0	0	0	2	5	12
40	柴島	公	2	76	21	55	3	19	54	54	6	0	0	2	11	3	0	0	0	0	0	0	1
41	茨木西	公	1	33	18	15	2	10	21	4	9	9	8	1	1	0	0	0	1	0	0	0	3
42	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
43	華頂女子	私	2	80	0	80	2	27	51	3	3	0	0	3	2	2	2	0	49	10	0	6	2
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	汎愛	公	3	114	65	49	1	23	90	74	1	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	5	1
46	枚岡樟風	公	1	32	4	28	1	17	14	6	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	1	2
47	直真	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	574	1622	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(食物コース)

本学オープンキャンパス参加状況(平成26年度本学食物コース新入生)

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	93	87.7%
1回参加した	47	44.3%
2回以上参加した	46	43.4%
参加しなかった	13	12.3%
無回答	0	0.0%
合 計	106	100.0%

平成26年度本学総合生活学科食物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年度本学食物コース新入生)

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	71	67.0%
1~3校参加した	63	59.4%
4校以上参加した	8	7.5%
参加しなかった	34	32.1%
無回答	1	0.9%
合 計	106	100.0%

平成26年度本学総合生活学科食物コース新入生へのアンケート結果

過去3年の総合生活学科各コース別就職状況

本学以外の短期大学への受験状況(平成26年度本学食物コース新入生)

選 択 肢	回答数	構成比(%)
受験した	2	1.9%
受験しなかった	101	95.3%
無回答	3	2.8%
合 計	106	100.0%

平成26年度本学総合生活学科食物コース新入生へのアンケート結果

(資料4-2) 本学食物コース平成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	47	回答総数	1
		回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)
1	大阪青山大学短期大学部	15	31.9%	0	0.0%
2	大阪夕陽丘学園短期大学	14	29.8%	0	0.0%
3	大手前短期大学	3	6.4%	0	0.0%
4	大阪女子短期大学	3	6.4%	0	0.0%
5	園田学園女子大学短期大学部	2	4.3%	0	0.0%
6	神戸女子短期大学	2	4.3%	0	0.0%
7	京都文教短期大学	2	4.3%	0	0.0%
8	龍谷大学短期大学部	1	2.1%	0	0.0%
9	四天王寺大学短期大学部	1	2.1%	0	0.0%
10	滋賀短期大学	1	2.1%	0	0.0%
11	京都光華女子短期大学	1	2.1%	0	0.0%
12	大阪信愛女学院短期大学	1	2.1%	1	100.0%
13	大阪国際大学短期大学部	1	2.1%	0	0.0%

平成26年度本学総合生活学科食物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71人(資料4-1参照)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) 本学食物コース平成26年度新入生の本学入学理由

	選択肢	回答数	構成比
1	資格、免許取得に有利	68	22.0%
2	校風や雰囲気	46	14.9%
3	学生生活が楽しめそう	43	13.9%
4	通学が便利	41	13.3%
5	就職実績、内容	37	12.0%
6	設備や環境が整っている	36	11.7%
7	その他	13	4.2%
8	教員が魅力的	11	3.6%
9	学生の面倒見が良い	10	3.2%
10	伝統や実績	4	1.3%
	合計	309	100.0%

平成26年度本学総合生活学科食物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	

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) 本学調理・製菓学科の競合短期大学の入学者数推移

(単位:人)

大学名	学科	入学定員	平成24年度	平成25年度	平成26年度
大阪青山大学短期大学部	調理製菓学科	60	38	67	61

※大学のホームページから引用

(資料10) 本学総合生活学科食物コースフードコーディネータークラス及び競合短期大学で「取得できる免許や資格」の比較 (各大学のホームページにて「取得できる免許や資格」として挙げられているもの)

大阪成蹊短期大学	総合生活学科	食物コースフードコーディネータークラス
		フードコーディネーター
		レストランサービス技能士
		食空間コーディネーター
		家庭料理技能検定
		ラッピングコーディネーター
		サービス接客検定
		販売士
		色彩検定
		図書館司書資格
大阪夕陽丘学園短期大学	フードデザインコース	キャリア創造学科
		フードコーディネーター
		食空間コーディネーター
		家庭料理技能検定

(資料11) 併設高校からの内部進学者数 (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) 本学調理・製菓学科競合校の学生納付金一覧(平成27年度入学生対象)

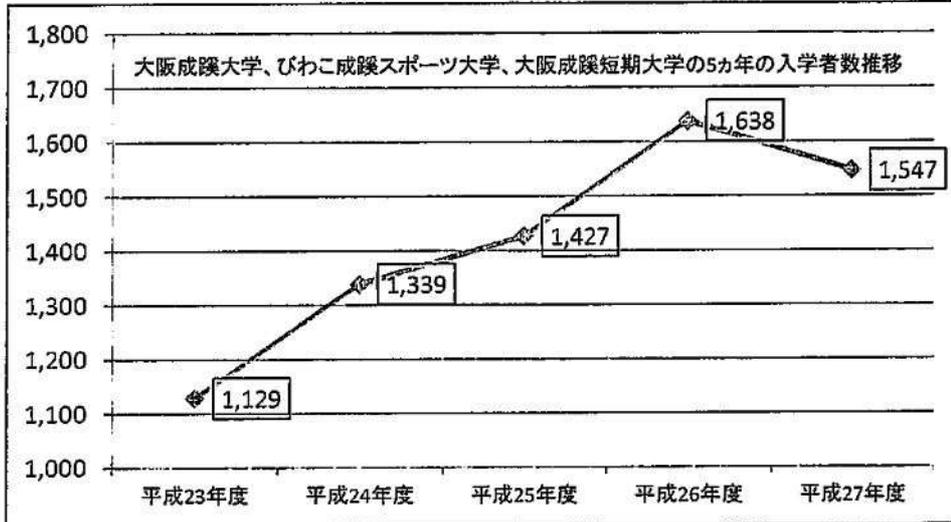
大学	学科	入学金	授業料	施設費等	初年度納入額	2年間学費
大阪夕陽丘学園短大	キャリア創造学科	200,000	840,000	180,000	1,220,000	2,240,000
本学	調理・製菓学科	250,000	1,020,000		1,270,000	2,290,000
大阪青山短大部	調理製菓学科	200,000	1,000,000	80,000	1,280,000	2,360,000
平均		216,667	953,333	130,000	1,256,667	2,296,667

※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。

※短期大学ホームページより引用

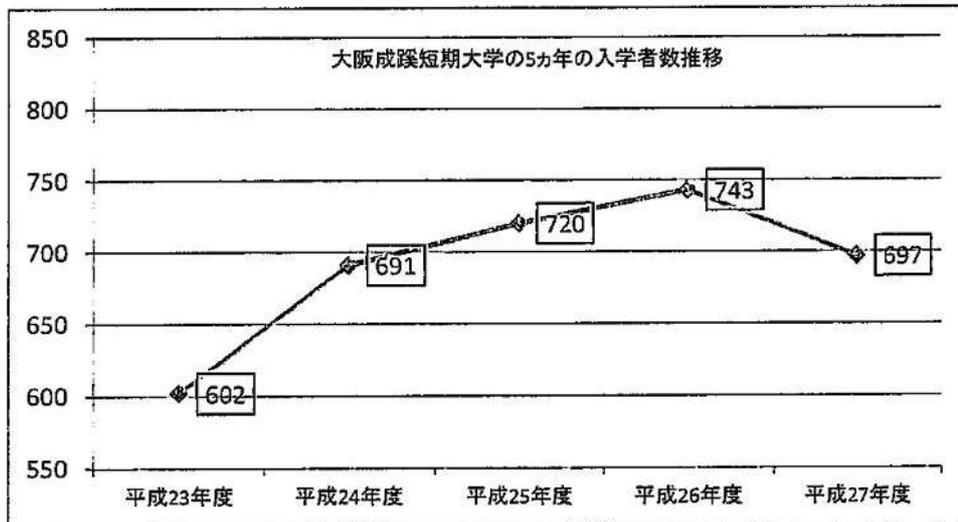
(資料13-1) 大阪成蹊大学、びわこ成蹊スポーツ大学、
大阪成蹊短期大学の3大学合計の入学者数推移

(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 (見込)
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) 外食産業市場規模(平成23年(2011)～平成25年(2013))

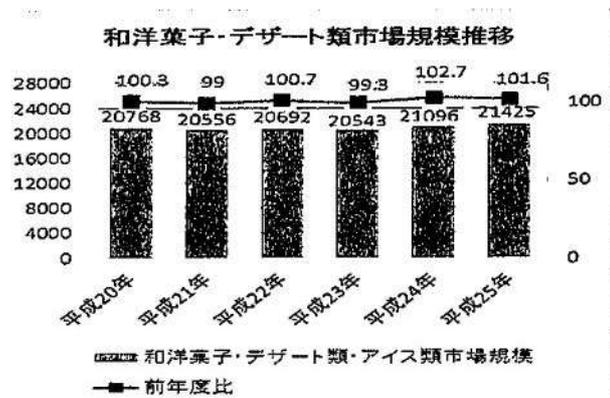
(単位:億円)

	平成23年	平成24年	平成25年
外食産業計	228,282	232,314	239,046

公益財団法人食の安心・安全財団附属機関外食産業総合調査研究センターの推計による「外食産業市場規模」より引用

(資料16) 和菓子・デザート類市場に関する調査結果

(単位:億円)



矢野経済研究所「和洋菓子・デザート類市場に関する調査結果2013,2014」より作成

(資料17) 外国人観光客が訪日前に期待すること(複数回答可)

	平成21年	比率:%	平成22年	比率:%
1 日本の食事		58.5	食事	62.5
2 ショッピング		48.5	ショッピング	53.1
3 温泉		43.4	歴史的・伝統的な景観、旧跡	45.8
4 自然景観、田園風景		41.8	自然、四季、田園風景	45.1
5 伝統的な景観、旧跡		37.6	温泉	44.3

JNTO「訪日外客訪問地調査(2010)」(平成23年発表)

(資料18)大阪成蹊短期大学 調理・製菓学科(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

調理・製菓学科(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、総合生活学科食物コースの教育内容、指導法、環境等を一層充実させ、平成28年4月に「調理・製菓学科」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、これまでの料理、カフェ、製菓や接客、食空間のコーディネーターなどの「食」に関する多様な学びはそのままに、「調理師」「フードコーディネーター」に加え、新たに「製菓衛生師」の資格取得を可能にするなど、更なる教育の充実を図ります。現在の学びの特色を生かしつつ、新学科において更なる特色化を構想しております。

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〕

大阪成蹊短期大学調理・製菓学科（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： _____

Q 1. 大阪成蹊短期大学調理・製菓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

Q 2. 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

調理・製菓学科 企業アンケート回収状況

	企業名	業種	上場区分	会社概要	採用予定人数
1	(株)WDI JAPAN	レストラン・カフェ	未上場	資本金:1000万円 売上高:170億円 従業員:535名 採用実績:13年1名、14年1名	10
2	エームサービス(株)	給食	未上場	資本金:19億800万円 売上高:1148億4800万円 従業員:4013名 採用実績:13年1名、14年5名	10
3	うおまん(株)	飲食	未上場	資本金:2850万円 従業員数:757名 採用実績:12年1名、14年1名	5
4	中央フードサービス(株)	給食	未上場	資本金:2800万円 売上高:93億円 従業員:1700名 採用実績:07年1名、09年1名	5
5	(株)魚国総本社	給食	未上場	資本金:2億8800万円 売上高:626億円 従業員:18119名 採用実績:10年1名、13年1名	1
6	シダックス(株)	給食	ジャスダック	資本金:107億8100万円 売上高:1915億8300万円 従業員:10280名 採用実績:12年1名、14年1名	5
7	(株)フクナガ	飲食	未上場	資本金:8900万円 売上高:80億5400万円 従業員数:145名 採用実績:08年1名	2
8	(株)くらコーポレーション	回転寿司	未上場	資本金:20億532万円 売上高:681億4484万円 従業員数:1032名 採用実績:03年1名	1
9	富士産業(株) 神戸事業部	給食	未上場	資本金:4億4000万円 売上高:448億7800万円 従業員数:16583名 採用実績:なし	1
10	(株)美々卵	飲食	未上場	資本金:1億円 売上高:40億円 従業員数:580名 採用実績:14年2名	1
11	日本KFCホールディングス(株)	飲食	東証1部	資本金:72億9750万円 売上高:779億8800万円 従業員数:1028名 採用実績:なし	5
12	(株)ミルフィーユ	洋菓子製造・販売	未上場	資本金:1000万円 売上高:7億円 従業員数:120名 採用実績:13年1名	5
13	(株)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
14	カラピナフードワークス(株)	飲食	未上場	資本金:1200万円 従業員数:45名 採用実績:14年2名	2
15	(株)神戸屋	パン・菓子製造・販売	未上場	資本金:11億9700万円 売上高:555億6800万円 従業員数:1403名 採用実績:14年3名	3
16	(株)治元	飲食店	未上場	資本金:4800万円 売上高:44億円 従業員数:125名 採用実績:なし	5
17	ホロニクスヘルスケア(株)	給食	未上場	資本金:8000万円 売上高:822億8800万円 従業員数:880名 採用実績:14年1名	1
18	日清医療食品(株) 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:40968名 採用実績:13年3名、14年18名	10
19	(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:1817名 採用実績:なし	2
20	(株)LEOC 関西支店	給食	未上場	資本金:5000万円 売上高:970億円 従業員:14000名 採用実績:なし	2
21	南陽食品(株)	学校給食・食営	未上場	資本金:1500万円 従業員:918名 採用実績:なし	1
22	日清医療食品(株) 近畿支店	給食	未上場	資本金:1億円 売上高:1965億円 従業員:2473名 採用実績:13年3名、14年3名	2
23	(株)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
24	(株)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
25	富士産業(株) 関西事業部	給食	未上場	資本金:4億4084万円 売上高:693億2100万円 従業員数:18582名 採用実績:13年1名、14年3名	3
26	(株)東洋食品 関西事業部	給食	未上場	資本金:3800万円 従業員数:7300名 採用実績:12年1名、13年1名、14年1名	5
27	過去3カ年の総合生活学科各コース別就職状況	飲食	未上場	資本金:5000万円 従業員:1400名 採用実績:10年1名	2
28	(株)エムアンドエムフーズ	飲食	未上場	資本金300万円 売上高:8億8000万円 従業員数:130名 採用実績:09年1名	10
29	(株)ワン・ダイニング	焼肉店	未上場	資本金:3億1500万円 売上高:186億859万円 従業員数:5237名 採用実績:12年1名	10
30	(株)テストィバル	給食	未上場	資本金:4500万円 売上高:98億円 従業員数:1830名 採用実績:12年3名、13年3名、14年1名	3
31	(株)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:1030名 採用実績:なし	5

	企業名	業種	上場区分	会社概要	採用予定人数
32	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	5
33	イフスコヘルスケア㈱	給食	未上場	資本金:3000万円 従業員数:2460名 採用実績:11年1名、13年1名	5
34	アイコン㈱	外食・飲食	未上場	資本金:4000万円 売上高:14億1000万円 従業員数:47名 採用実績:なし	10
35	大王フードサービス㈱	給食	未上場	資本金:6000万円 採用実績:08年1名、07年1名	2
36	㈱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	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:81億6800万円 売上高:782億8100万円 従業員数:2045名 採用実績:10年3名	5
38	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:695億2100万円 従業員数:18127名 採用実績:14年1名	3
39	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
40	㈱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:6341億2300万円 従業員数:2114名 採用実績:12年2名、13年4名、14年1名	2
41	ホテルニューアワジグループ	ホテル	未上場	資本金:2000万円 売上高:100億円 従業員数:1113名 採用実績:13年2名、14年2名	5
42	京都ブライトンホテル㈱	ホテル	未上場	資本金:3000万円 従業員数:257名 採用実績:09年1名	1
43	オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社 ホテル ユニバーサルポート	ホテル	未上場	従業員数:220名 採用実績:14年1名	2
44	㈱京都ホテル	ホテル	東証2部	資本金:9億8900万円 売上高:104億7500万円 従業員数:418名 採用実績:13年1名	1
45	㈱ノバレーゼ	ブライダル	東証1部	資本金:6億800万円 売上高:138億8400万円 従業員数:3217名 採用実績:14年2名	5
46	㈱神戸ポートピアホテル	ホテル	未上場	資本金:45億円 売上高:89億円 従業員数:420名 採用実績:13年1名、14年1名	1
47	㈱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:26億円 従業員数:119名 採用実績:10年1名、13年1名	3
48	和歌山ターミナルビル㈱	ホテル	未上場	資本金:10億円 従業員数:124名 採用実績:13年1名、14年1名	2
49	㈱アゴーラ・ホテルマネジメント堺	ホテル	未上場	資本金:5700万円 従業員数:185名 採用実績:14年1名	3
50	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	1
51	エンド商事㈱	業務用・外食産業の卸売	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
52	㈱阪急阪神ホテルズ	ホテル	未上場	資本金:1000万円 売上高:459億8900万円 従業員数:2018名 採用実績:11年1名、12年2名、14年5名	5
	合計				196

大阪成蹊短期大学 調理・製菓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 52社(予定人数:196人)
 2. どちらとも言えない 6社
 3. 採用しない 1社

(資料19)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

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 カズキ 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)

教 員 の 氏 名 等												
(調理・製菓学科)												
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 (学科学長)	マツノ アキラ 松野 陽 <平成28年4月>		専門学校卒		調理実習Ⅰ 調理実習Ⅲ 総合調理実習 高度調理技術実習 応用調理実習 学外調理実習Ⅰ 学外調理実習Ⅱ レストラン・ヒズ実習 食文化演習	1前 1後 2前 2後 2後 1後～2前 2通 2前 1後 1集中	1 1 2 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 教授 (平15.4)	5日
2	専	教授	ヤマモトモエ 山本 友江 <平成28年4月>		修士 (家政学)		成蹊基礎セミナー 調理理論Ⅰ 調理理論Ⅱ 調理理論Ⅲ 調理理論Ⅳ 調理理論Ⅴ フード・スペース・シヤリト論	1前 1前・2後 1後 2前 2前 2後 2後 2後	2 6 4 4 4 4 4 2	1 3 2 2 2 2 1	大阪成蹊短期大学 教授 (昭54.4)	5日
3	専	准教授	クサオ ヨシコ 草尾 賀子 <平成28年4月>		修士 (家政学)		成蹊基礎セミナー 食物学演習 フード・コーデイング・ネット論 テーブルコーデイング実習Ⅰ ラッピング演習Ⅰ ラッピング演習Ⅱ 食品衛生学Ⅰ 食品衛生学Ⅳ	1前 2通 1前・2後 2後 1後 2前 1前 2後	2 4 4 1 1 1 6 4	1 2 2 1 1 1 3 2	大阪成蹊短期大学 准教授 (平19.4)	5日
4	専	准教授	サカネ マサフミ 坂根 正史 <平成28年4月>		専門学校卒		調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 調理学実習Ⅲ 調理学演習Ⅰ 調理学演習Ⅱ 製菓実習Ⅰ 製菓実習Ⅱ レストラン・ヒズ学外実習 カフェ実習	1前 1後 2後 1前 2前 2前 2後 1後～2前 1後	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 准教授 (平19.4)	5日
5	専	准教授	オキ タダヒロ 沖 忠浩 <平成28年4月>		専門学校卒		製菓実習Ⅰ 製菓実習Ⅳ 製菓実習Ⅶ 高度製菓実習 学外製菓実習 応用製菓実習Ⅰ 応用製菓実習Ⅱ 食文化演習	1前 1後 2前 2後 1後～2前 2前 2後 1後 1集中	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 准教授 (平27.4)	5日
6	専	講師	オカモトマサタカ 岡本 正隆 <平成28年4月>		専門学校卒		調理実習Ⅱ 調理実習Ⅳ 調理実習Ⅴ 総合調理実習 高度調理技術実習 基礎調理実習 応用調理実習 学外調理実習Ⅰ 学外調理実習Ⅱ レストラン・ヒズ実習	1前 1後 1後 2前 2後 1前 2後 1後～2前 2通 2前	1 1 1 2 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 講師 (平23.4)	5日
7	専	講師	サカモト ミナコ 阪本 美奈子 <平成28年4月>		専門学校卒		調理実習Ⅰ 調理実習Ⅱ 調理実習Ⅲ 調理実習Ⅳ 調理実習Ⅴ 基礎調理実習	1前 1前 1後 1後 1後 1前	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 講師 (平26.4)	5日
8	専	講師	タハラ アヤ 田原 彩 <平成28年4月>		博士 (食物栄養学)		成蹊基礎セミナー フードビジネスセミナー 食品学Ⅰ 食品学Ⅱ 食品衛生学Ⅰ 食品衛生学Ⅱ 食品衛生学Ⅲ 食品衛生学Ⅳ 食品衛生学Ⅴ	1前 1後 1前 1後 1前 1前 1後 2前 2前	2 1 6 6 2 2 2 2 2	1 1 3 3 1 1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平25.4)	5日
9	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)	

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
10	兼任	教授	ハヤカワ エイチ 早川 栄一 ＜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)	
11	兼任	准教授	キム ジョン 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	兼任	准教授	アサノ 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	兼任	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)	
14	兼任	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)	
15	兼任	講師	サエキ アキコ 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)	
16	兼任	講師	ツマキ マキコ 妻木 麻紀子 ＜平成28年4月＞		修士 (文学)		海外語学演習 (英語)	1後 「集中」	2	1	大阪成蹊短期大学 講師 (平25.4)	
17	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)	
18	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)	
19	兼任	講師	ジョンソン ガーヴィー ＜平成28年4月＞		B.A Personnel Management (英国)		Active English I Active English II 英語会話 1 英語会話 2	1前 1後 1・2前 1・2後	1 1 1 1	1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平24.4)	
20	兼任	講師	ジョン アラン スミス ＜平成28年4月＞		教育修士		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9.4)	
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60.10)	
22	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)	
23	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)	
24	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)	
25	兼任	講師	ジェイムズ ラッセル ＜平成28年4月＞		Master of Linguistics (英国)		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	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・後	4	2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平8.4)	
27	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後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平17.4)	
28	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)	
29	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)	

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
30	兼任	講師	タナカ ヨシコ 田中 美子 ＜平成28年4月＞		修士※ (文学)		美学	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
31	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)	
32	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)	
33	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)	
34	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)	
35	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)	
36	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A コンピュータリテラシーB 情報処理概論	1後 1前 1後 1前	2 6 2 2	1 3 1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
37	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)	
38	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21.4)	
39	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)	
40	兼任	講師	タノ ナオミ 田野 直美 ＜平成28年4月＞		短期大学卒		フードサービス概論 キャリアディベロップメント	1前 1後	4 4	2 2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平16.4) トータルマネージャー 代表取締役 (平10.4)	
41	兼任	講師	オノノ キヨコ 大野 紀世子 ＜平成28年4月＞		短期大学卒		フードサービス概論 キャリアディベロップメント	1前 1後	4 4	2 2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平24.4)	
42	兼任	講師	セガワユキコ 瀬川悠紀子 ＜平成28年4月＞		修士 (栄養学)		公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学Ⅲ	1前 1後 2前	2 2 2	1 1 1	大阪あべの辻調理 師専門学校 非常勤講師 (平26.4)	
43	兼任	准教授	ベン ミズホ 伴 みずほ ＜平成28年4月＞		修士 (家政学)		栄養学Ⅰ 栄養学Ⅱ	1前 1後	2 2	1 1	大阪成蹊大学 准教授 (平24.4)	
44	兼任	講師	ゴトウ トモエ 後藤 智恵 ＜平成28年4月＞		家政学士		栄養学Ⅰ 栄養学Ⅱ 栄養学Ⅲ	1前 1後 2後	2 2 2	1 1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平24.4)	
45	兼任	講師	カワハラササエ 川原 早苗 ＜平成28年4月＞		家政学士		状態別栄養学実習 調理学Ⅰ 調理学Ⅱ 調理学実験 食品評価演習 食品加工学実習	2後 1前 1後 1前 2後 2前	1 2 2 1 1 1	1 1 1 1 1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平13.4)	
46	兼任	講師	タナカ コウヘイ 田中 宏平 ＜平成28年4月＞		専門学校卒		調理実習Ⅰ 製菓実習Ⅱ 製菓実習Ⅲ 製菓実習Ⅳ 製菓実習Ⅴ 製菓実習Ⅵ	2前 1前 1前 1前 1後 1後	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	parc (カフェ) オーナーシェフ (平26.9)	
47	兼任	講師	マツシタ クミコ 松下 久美子 ＜平成28年4月＞		短期大学卒		テーブルコーディネート実習Ⅱ フードビジネス演習	1後 2前	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平19.4)	
48	兼任	講師	ホリイ サトシ 堀井 聡 ＜平成28年4月＞		芸術学修士		色彩学 色彩学	1後 2後	6	3	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平19.4)	

調査 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
49	兼任	講師	ミヤウチサヨコ 宮内 さよ子 ＜平成28年4月＞		高等学校卒		販売論	1後	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平18.9)	
50	兼任	講師	ヤマオカマサヒロ 山岡 正弘 ＜平成28年4月＞		専門学校卒		フードマネージメント論 フードビジネスセミナー	2後 1後	2 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平19.4)	
51	兼任	講師	マツダ タカノリ 松田 剛典 ＜平成28年4月＞		学士 (教育学)		フードビジネスセミナー	1後	1	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平25.4) 一般社団法人 キヤ リアラボ 代表理事 (平21.10)	
52	兼任	講師	センダ マキコ 千田 真喜子 ＜平成28年4月＞		修士 (家政学)		日本の食文化 食文化概論 食生活と健康Ⅰ 食生活と健康Ⅱ	1後 2前・後 1前 2前	2 6 4 4	1 3 2 2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平16.4)	
53	兼任	講師	イシダ ユミコ 石田 由美子 ＜平成28年4月＞		修士 (家政学)		食品学Ⅰ 食品学Ⅱ	1前 1後	4 4	2 2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平18.4)	
54	兼任	講師	コバタケ ユカリ 小島 ゆかり ＜平成28年4月＞		修士 (生活科学)		栄養学Ⅰ 栄養学Ⅱ 栄養学Ⅲ	1前 1後 2前	4 4 4	2 2 2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
55	兼任	講師	タマダ マキ 玉田 真紀 ＜平成28年4月＞		修士 (生活環境 学)		食物学演習 食品学Ⅰ 食品学Ⅱ 食品加工学 食品衛生学Ⅰ 食品衛生学実習	2後 1前 1後 2前 1前 1前	4 2 2 2 4 1	2 1 1 1 2 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平19.4)	
56	兼任	講師	オオタ ヒロコ 太田 浩子 ＜平成28年4月＞		薬学士		食品衛生学Ⅱ 食品衛生学Ⅲ 衛生法規	1後 2前 1後	4 4 2	2 2 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平26.4)	
57	兼任	講師	ミドリカワカオル 翠川 薫 ＜平成29年4月＞		博士 (医学)		食生活と健康Ⅲ 公衆衛生・法規	2後 2前	4 2	2 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平22.4)	
58	兼任	講師	アオキ ジュンコ 青木 順子 ＜平成29年4月＞		家政学士		インテリアコーディネート論	2前	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平23.4)	
59	兼任	講師	コバヤシトヨヒロ 小林 豊博 ＜平成29年4月＞		修士※ (農業経済学)		食料経済学	2前	2	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平10.9)	
60	兼任	講師	クボ ミホコ 久保 美穂子 ＜平成29年4月＞		専門学校卒		フードサービス実習	2前	2	2	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平26.4)	
61	兼任	講師	ミヤケ リュウジ 三宅 隆二 ＜平成29年4月＞		専門学校卒		カフェ実習	2後	1	1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
62	兼任	講師	イナガワヤスノブ 稲川 泰信 ＜平成28年4月＞		高等学校卒		レストランサービス論 レストランサービス実習	1後 2前	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
63	兼任	講師	シバタ ツトム 柴田 勉 ＜平成28年4月＞		高等学校卒		レストランサービス論 レストランサービス実習	1後 2前	1 1	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平20.4)	
64	兼任	講師	ヤマザキ チエコ 山崎 千英子 ＜平成28年4月＞		学士 (法学)		フードランゲージ	1後	6	3	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平27.4)	
65	兼任	講師	イタナミハルミ 板並 晴美 ＜平成29年4月＞		学士 (経済学)		社会Ⅰ 社会Ⅱ	2前 2前	2 2	1 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平26.4)	
66	兼任	講師	ウチヤマ マサコ 内山 昌子 ＜平成28年4月＞		高等学校卒		製菓理論Ⅰ 製菓理論Ⅱ 製菓理論Ⅲ 製菓理論Ⅳ 製菓理論Ⅴ 製菓実習Ⅰ ラッピング演習Ⅰ	1前 1前 1後 1後 2前 2前 2前	2 2 2 2 2 2 1	1 1 1 1 1 2 1	大阪成蹊短期大学 非常勤講師 (平25.4)	

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	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	1人	人	人	人	1人	
准教授	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	1人	人	人	人	1人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	1人	1人	人	人	人	2人	
講 師	博 士	人	1人	人	人	人	人	人	1人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	2人	人	人	人	人	2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	人	人	人	人	1人	
	修 士	人	人	人	1人	1人	人	人	2人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	3人	2人	人	人	人	5人	