別記様式第２号（その１の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

基　本　計　画　書

基　本　計　画		
事　項	記　入　欄	備　考
計画の区分	学部の設置	
フリガナ 設置者	ｶﾞｯｺｳﾎｳｼﾞﾝ　ﾃﾂﾞｶﾔﾏｶﾞｸｲﾝ 学校法人　帝塚山学院	
フリガナ 大学の名称	ﾃﾂﾞｶﾔﾏｶﾞｸｲﾝﾀﾞｲｶﾞｸ 帝塚山学院大学	
大学本部の位置	大阪府堺市南区晴美台4丁2番2号	
大学の目的	本学は、教育基本法及び学校教育法の規定するところに従い、「力の教育」、すなわち意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出すという帝塚山学院建学の精神を継承しながら、豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材を育成することを目的とする。	
新設学部等の目的	「食」と「栄養」に関する幅広い知識と「食」の課題に取り組む社会人基礎力を有し、「食」「栄養」と「健康」との関連を理解した上で人々の生活の質と地域社会の発展に寄与する実践力を持つ専門家を養成する。	

新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	備考
		年	人	年次 人	人		年　月 第　年次		
	食環境学部 食イノベーション学科	4	40	－	160	学士 （食産業学）	令和6年4月 第1年次	大阪府堺市南区晴美台 4丁2番2号	
	管理栄養学科	4	80	－	320	学士 （栄養学）	令和6年4月 第1年次	同上	
	計		120	－	480				

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）		
総合心理学部 総合心理学科（１３０）	※令和６年４月設置（令和５年４月届出）	
人間科学部（廃止） 食物栄養学科　（△１２０） 心理学科　（△１３０）	※令和６年４月学生募集停止	

教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数
		講義	演習	実験・実習	計	
	食環境学部 食イノベーション学科	90科目	46科目	19科目	155科目	124単位
	管理栄養学科	82科目	43科目	27科目	152科目	124単位

教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等						兼任教員等	備考
			教授	准教授	講師	助教	計	助手		
			人	人	人	人	人	人	人	
	新設分	食環境学部　食イノベーション学科	5 (5)	1 (1)	2 (2)	－ (－)	8 (8)	－ (－)	70 (48)	令和5年届出済み（予定）
		食環境学部　管理栄養学科	4 (4)	3 (3)	2 (2)	－ (－)	9 (9)	－ (－)	60 (44)	
		総合心理学部 総合心理学科	9 (9)	1 (1)	3 (3)	－ (－)	13 (13)	－ (－)	77 (48)	
		計	18 (18)	5 (5)	7 (7)	－ (－)	30 (30)	－ (－)	－ (－)	
	既設分	リベラルアーツ学部　リベラルアーツ学科	18 (18)	6 (6)	3 (3)	－ (－)	27 (27)	－ (－)	60 (44)	
		計	18 (18)	6 (6)	3 (3)	－ (－)	27 (27)	－ (－)	－ (－)	
	合計		36 (30)	11 (11)	10 (10)	－ (－)	57 (57)	－ (－)	－ (－)	

教員以外の職員の概要	職種	専任	兼任	計	備考
	事務職員	３５　人 （３５）	１６　人 （１６）	５１　人 （５１）	大学全体
	技術職員	0 （0）	0 （0）	0 （0）	
	図書館専門職員	1 （1）	7 （7）	8 （8）	大学全体
	その他の職員	0 （0）	１５ （１５）	１５ （１５）	大学全体
	計	３６ （３６）	３８ （３８）	７４ （７４）	

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	16,973.45㎡	0㎡	15,756.83㎡	32,730.28㎡	帝塚山学院泉ケ丘中学高等学校(必要面積 運動場8,400㎡)と共用(収容定員：1320人)
	運動場用地	4,273.02㎡	6,358.00㎡	4,823.70㎡	15,454.72㎡	
	小計	21,246.47㎡	6,358.00㎡	20,580.53㎡	48,185.00㎡	
	その他	6,645.00㎡	0㎡	0㎡	6,645.00㎡	
	合計	27,891.47㎡	6,358.00㎡	20,580.53㎡	54,830.00㎡	

校舎	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計	
	16,973.71㎡ (16,973.71㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)	16,973.71㎡ (16,973.71㎡)	

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	
	30室	10室	29室	1室 (補助職員 2人)	0室 (補助職員 0人)	大学全体

専任教員研究室	新設学部等の名称	室数	
	食環境学部	17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	
	食環境学部	16,088〔1253〕 (13,119〔687〕)	23〔7〕 (23〔7〕)	1〔1〕 (1〔1〕)	1146 (1131)	94 (85)	0) (0)	
	計	16,088〔1253〕 (13,119〔687〕)	23〔7〕 (23〔7〕)	1〔1〕 (1〔1〕)	1146 (1131)	94 (85)	0) (0)	

図書館	面積	閲覧座席数	収納可能冊数	
	1,391.84㎡	110席	183,180冊	大学全体

体育館	面積	体育館以外のスポーツ施設の概要		
	1,797.28㎡	フィットネスルーム	テニスコート	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	
経費の見積り	教員１人当り研究費等		350,000	350,000	350,000	350,000	－	－	大学全体
	共同研究費等		2,113,000	2,200,000	2,250,000	2,300,000	－	－	
	図書購入費	1,988,680	2,000,000	2,050,000	2,100,000	2,150,000	－	－	
	設備購入費	12,348,154	16,578,154	13,298,154	10,578,154	8,028,154	－	－	

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
	1,500千円	1,250千円	1,250千円	1,250千円	－ 千円	－ 千円

学生納付金以外の維持方法の概要	私立大学経常費補助金、資産運用収入、雑収入 等

既設大学等の状況	大学の名称	帝塚山学院大学								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
		年	人	年次人	人		倍			
	リベラルアーツ学部 リベラルアーツ学科	4	120	－	480	学士(ﾘﾍﾞﾗﾙｱｰﾂ)	1.25	平成21年度	大阪府堺市南区晴美台4丁2番2号	
	人間科学部 キャリア英語学科	4	－	－	－	学士(ｷｬﾘｱ英語)	1.00 －	平成27年度	大阪府堺市南区晴美台4丁2番2号	※令和2年度より学生募集停止(キャリア英語学科)
	情報メディア学科	4	－	－	－	学士(情報ﾒﾃﾞｨｱ)	－	平成21年度		
	心理学科	4	130	－	520	学士(心理学)	1.12	平成21年度		※令和2年度より学生募集停止(情報メディア学科)
	食物栄養学科	4	120	－	480	学士(食物栄養)	0.92	平成18年度		

附属施設の概要	該当なし

(注)
1　共同学科等の認可の申請及び届出の場合，「計画の区分」，「新設学部等の目的」，「新設学部等の概要」，「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず，斜線を引くこと。
2　「教員組織の概要」の「既設分」については，共同学科等に係る数を除いたものとすること。
3　私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科又は高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は，「教育課程」，「教室等」，「専任教員研究室」，「図書・設備」，「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず，斜線を引くこと。
4　大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は，「教育課程」，「校地等」，「校舎」，「教室等」，「専任教員研究室」，「図書・設備」，「図書館」，「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず，斜線を引くこと。
5　「教育課程」の欄の「実験・実習」には，実技も含むこと。
6　空欄には，「－」又は「該当なし」と記入すること。

別記様式第２号（その２の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

教　育　課　程　等　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
基盤教育科目	導入学習	基礎演習Ⅰ	1前		1			○		5	1	2				共同
		基礎演習Ⅱ	1後		1			○		5	1	2				共同
		基礎演習Ⅲ	2前		1			○		5	1	2				共同
		基礎演習Ⅳ	2後		1			○		5	1	2				共同
		日本語表現法	1･2前	2			○								兼4	
		カレッジコミュニティⅠ	1･2通		2			○			1				兼4	共同
		カレッジコミュニティⅡ	2･3通		2			○			1				兼3	共同
		読書演習	2･3後		2			○							兼2	
		小計（8科目）	－	2	10	0		—		5	1	2	0	0	兼8	
	Ａ群（先人の知を受けつぐ）	思想の世界	1･2前		2		○								兼1	メディア
		日本の歴史	1･2前		2		○								兼1	
		民族と文化	1･2後		2		○								兼1	
		ことばの世界	1･2前後		2		○								兼1	メディア
		日本語を知る	1･2前後		2		○								兼2	
		教養としての日本文化	1･2前後		2		○								兼1	
		西洋の文化を考える	1･2後		2		○								兼1	
		子どもの文化	1･2後		2		○								兼1	
		芸術を鑑賞する	1･2後		2		○								兼1	
		伝統文化演習	2･3前後		1			○							兼1	
	Ｂ群（世界と今を読み解く）	日本の憲法	1･2後		2		○								兼1	
		くらしと法律	1･2前		2		○								兼1	
		現代社会を考える	1･2前後		2		○								兼1	メディア
		東アジアを知る	1･2前		2		○								兼1	
		人権を考える	1･2後		2		○								兼2	
		平和を考える	1･2前		2		○								兼1	
		メディアを考える	1･2後		2		○								兼1	メディア
		情報リテラシー	1･2前		2		○								兼1	
		心理学	1･2前後		2		○								兼1	
		くらしと化学	1･2後		2		○					1				
		生物を知る	1･2前後		2		○								兼2	
		データリテラシー	2･3前後		2			○							兼1	
		社会と言語	2･3前		2		○								兼1	メディア
	Ｃ群（未来をひらく）	科学と倫理	1･2後		2		○								兼1	
		ソーシャルメディア論	1･2後		2		○				1					メディア
		先端技術と文化	1･2後		2		○				1				兼4	オムニバス／メディア
		健康を管理する	1･2前後		2		○			1					兼2	
		書いて学ぶ文芸	1･2後		2			○							兼1	
		描いて学ぶアート	1･2前		2			○							兼1	
		健康とスポーツＡ	1･2前		1				○	1					兼2	
		健康とスポーツＢ	1･2後		1				○	1					兼2	
		生涯スポーツ実習Ａ	2･3前		1				○						兼1	
		生涯スポーツ実習Ｂ	2･3後		1				○						兼1	
		教育を考える	1･2前		2		○								兼1	
	キャリア形成	キャリアデザインⅠ	1･2前	2			○								兼3	
		キャリアデザインⅡ	1･2後	2			○								兼3	
		ホスピタリティ入門	1･2後		2		○								兼1	
		数理リテラシー	2･3前		2		○			1					兼3	
		キャリアデザインⅢ	2･3前		2		○								兼1	
		キャリアデザインⅣ	2･3後		2		○								兼1	
		インターンシップＡ	2･3通		2			○							兼1	
		インターンシップＢ	3･4通		2			○							兼1	
		プロジェクト型インターンシップ	3･4通		2			○							兼2	共同

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
	外国語		総合英語Ⅰ1	1･2前	1				○							兼5	
			総合英語Ⅰ2	1･2後	1				○							兼5	
			総合英語Ⅱ1	2･3前	1				○							兼5	
			総合英語Ⅱ2	2･3後	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅰ1	1･2前	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅰ2	1･2後	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅱ1	2･3前	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅱ2	2･3後	1				○							兼5	
			資格英語Ⅰ	1･2前		1			○							兼2	
			資格英語Ⅱ	1･2後		1			○							兼2	
			フランスのことばと文化Ⅰ	2･3前		2			○							兼1	
			フランスのことばと文化Ⅱ	2･3後		2			○							兼1	
			中国のことばと文化Ⅰ	2･3前		2			○							兼1	
			中国のことばと文化Ⅱ	2･3後		2			○							兼1	
			韓国のことばと文化Ⅰ	2･3前		2			○							兼1	
			韓国のことばと文化Ⅱ	2･3後		2			○							兼1	
	情報処理		情報活用基礎A	1･2前後	1				○		1	1				兼1	
			情報活用基礎B	1･2前後	1				○		1	1				兼1	
			情報活用A	1･2前後		1			○							兼1	
			情報活用B	1･2前後		1			○		1						
			プログラミング言語Ⅰ	1･2前		2				○						兼1	
			プログラミング言語Ⅱ	1･2後		2				○						兼1	
			データサイエンス・AI概論	1･2後		2		○				1					
			データサイエンス・AI実習	3･4前		2				○		1					
	資格基礎		図書館概論	1･2前		2		○								兼1	
			図書館情報資源概論	1･2後		2		○								兼1	
			博物館概論	2･3前		2		○								兼1	
			博物館経営論	2･3後		2		○								兼1	
			生涯学習概論Ⅰ	2･3前		2		○								兼1	
			生涯学習概論Ⅱ	2･3後		2		○								兼1	
			レクリエーション概論	2･3前		2		○								兼1	
			レクリエーション実技	2･3後		1			○							兼1	
			レクリエーション現場実習	3･4通		1				○		1				兼1	
	小計（76科目）			―	14	117	0	―			2	1	1	0	0	兼46	
学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門	1･2前	2			○			3		2				オムニバス
			食のための化学	1･2前		2		○								兼1	
			健康医科学	1･2後		2		○								兼1	
	小計（3科目）			―	2	4	0	―			3	0	2	0	0	兼1	―
	専門分野科目	社会生活と健康	公衆衛生学	2･3後	2			○					1				
			社会福祉論	2･3後	2			○			1						
		人体の構造と機能	生化学	2･3前	2			○			1						
			微生物学	3･4前		2		○								兼1	
			解剖生理学Ⅰ	1･2前	2			○			1						
			解剖生理学Ⅱ	1･2後	2			○			1						
			予防医学	1･2前		2		○			1						
		食品と衛生	食品学	1･2後	2			○								兼1	
			食品学実験	1･2後	2					○	1						
			食品加工学	2･3前	2			○								兼1	
			食品加工学実習	2･3前	1					○			1				
			食品衛生学	2･3前	2			○								兼1	
			食品衛生学実験	2･3後	1					○						兼1	
		栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	2･3前	2			○			1						
			基礎栄養学Ⅱ	2･3後	2			○			1						
			基礎栄養学実験	2･3前		1				○	1						
			応用栄養学	2･3後	2			○			1						
			臨床栄養学総論	3･4後		2		○								兼1	
			臨床栄養学実習	3･4後		1				○						兼1	

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
		栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	2･3前	2			○								兼1	
			栄養教育論Ⅱ	2･3後	2			○								兼1	
			栄養教育論実習	3･4前		1				○						兼1	
			公衆栄養学	3･4前		2		○			1						
			公衆栄養学実習	3･4後		1				○	1						
		給食の運営	給食経営管理論Ⅰ	2･3前	2			○								兼1	
			給食経営管理論Ⅱ	2･3後	2			○								兼1	
			給食経営管理論実習	3･4前		1				○						兼1	
			調理学	1･2前	2			○								兼1	
			調理学実習(基礎)	1･2後	2					○						兼1	
			調理学実習(応用)	3･4前		2				○			1				
			給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)	4通		1				○						兼1	
		小計（31科目）		－	38	16	0	－			3	0	2	0	0	兼7	－
	展開科目	フードビジネス	食品産業論	2･3後		2		○								兼1	
			マーケティング情報戦略論	3･4前		2		○								兼1	
			食品の流通と消費	3･4後		2		○								兼1	
			企業連携	3･4後		2			○							兼1	
			外書講読	4前		2		○								兼1	
		フードテック	フードテック概論	1･2後		2		○			1						
			食とデザイン	2･3後		2		○								兼1	
			バイオテクノロジー論	3･4前		2		○								兼1	
			食産業とプラットフォーム	3･4後		2		○			1						
			食品開発	3･4前		2			○							兼1	
			フードコーディネート論	3･4後		2		○								兼1	
			健康食品学	3･4後		2		○								兼1	
		スポーツウェルネス	健康運動科学	1･2後		2		○			1						
			健康運動方法論	2･3前		2		○								兼1	
			スポーツ健康演習Ａ	2･3前		2			○							兼1	
			スポーツ健康演習Ｂ	2･3後		2			○		1						
			救急処置	2･3前		2		○			1					兼1	オムニバス
			スポーツ指導論	3･4前		2		○			1						
			スポーツ栄養学	3･4前		2		○								兼1	
			運動療法	3･4前		2		○								兼1	
			スポーツ心理学	3･4後		2		○								兼1	
		食育健康	保育総論Ａ	1･2後		2		○			1					兼3	オムニバス
			保育総論Ｂ	1･2後		2		○			1					兼2	オムニバス
			保育総論演習	2･3前		1			○		1						
			こどもとジェンダー	2･3前		2		○								兼1	
			発達心理学	2･3前		2		○								兼1	
		コミュニティ開発	食生活論	1･2前		2		○								兼1	
			アグリビジネス	2･3前		2		○			1						
			食文化論	3･4前		2		○								兼1	
			公共政策論	3･4後		2		○								兼1	
			観光・地域創生研究	4前		2		○				1					
		小計（31科目）		－	0	61	0	－			4	1	0	0	0	兼21	－
	演習科目		食イノベーション演習Ａ	2･3後		2			○		1						
			食イノベーション演習Ｂ	3･4前		2			○		1						
			専門演習	3･4後	2				○		3		2				
			卒業演習Ⅰ	4前	2				○		3		2				
			卒業演習Ⅱ	4後	2				○		3		2				
			卒業研究	4通		4			○		3		2				
		小計（6科目）		－	6	8	0	－			3	0	2	0	0	－	－
合計（155科目）				－	62	216	0	－			5	1	2	0	0	兼70	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	

学位又は称号	学士（食産業学）	学位又は学科の分野	家政学関係、保健衛生学関係（看護関係及びリハビリテーション関係を除く）

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件は、基盤教育科目(導入学習2単位必修、A・B・C群から6単位選択必修、キャリア形成4単位必修、外国語8単位必修、情報処理2単位必修を含む)計26単位。 学科専門科目（基礎科目4単位選択必修、専門分野科目38単位必修、展開科目14単位選択、さらに演習科目6単位必修を含む)計78単位。 関連科目として、基盤教育科目、学科専門科目の余剰単位その他20単位以上、合計124単位を修得すること。 (履修科目の登録の上限：44単位(年間)) なお、学科専門科目基礎科目の選択科目のうち、「食のための化学」「健康医科学」から2単位を選択必修とする。	１学年の学期区分	2学期
	１学期の授業期間	14週
	１時限の授業時間	100分

（注）

1　学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科の設置又は大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には，授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科（学位の種類及び分野の変更等に関する基準（平成十五年文部科学省告示第三十九号）別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。）についても作成すること。

2　私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合，大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は，この書類を作成する必要はない。

3　開設する授業科目に応じて，適宜科目区分の枠を設けること。

4　「授業形態」の欄の「実験・実習」には，実技も含むこと。

5　「授業形態」の欄は，各授業科目について，該当する授業形態の欄に「○」を記入すること。ただし，専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目のうち，臨地実務実習については「実験・実習」の欄に「臨」の文字を，連携実務演習等については「演習」又は「実験・実習」の欄に「連」の文字を記入すること。

6　課程を前期課程及び後期課程に区分する専門職大学若しくは専門職大学の学部等を設置する場合又は前期課程及び後期課程に区分する専門職大学の課程を設置し，若しくは変更する場合は，次により記入すること。

（1）各科目区分における「小計」の欄及び「合計」の欄には，当該専門職大学の全課程に係る科目数，「単位数」及び「専任教員等の配置」に加え，前期課程に係る科目数，「単位数」及び「専任教員等の配置」を併記すること。

（2）「学位又は称号」の欄には，当該専門職大学を卒業した者に授与する学位に加え，当該専門職大学の前期課程を修了した者に授与する学位を併記すること。

（3）「卒業・修了要件及び履修方法」の欄には，当該専門職大学の卒業要件及び履修方法に加え，前期課程の修了要件及び履修方法を併記すること。

別記様式第２号（その２の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

教　育　課　程　等　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
基盤教育科目	導入学習	基礎演習Ⅰ	1前		1			○		4	3	2			兼1	共同
		基礎演習Ⅱ	1後		1			○		4	3	2			兼1	共同
		基礎演習Ⅲ	2前		1			○		4	3	2			兼1	共同
		基礎演習Ⅳ	2後		1			○		4	3	2			兼1	共同
		日本語表現法	1･2前	2			○			1					兼3	
		カレッジコミュニティⅠ	1･2通		2			○			1				兼4	共同
		カレッジコミュニティⅡ	2･3通		2			○							兼4	共同
		読書演習	2･3後		2			○							兼2	
		小計（8科目）	－	2	10	0		－		4	3	2	0	0	兼7	
	Ａ群（先人の知を受けつぐ）	思想の世界	1･2前		2		○								兼1	メディア
		日本の歴史	1･2前		2		○								兼1	
		民族と文化	1･2後		2		○								兼1	
		ことばの世界	1･2前後		2		○								兼1	メディア
		日本語を知る	1･2前後		2		○								兼2	
		教養としての日本文化	1･2前後		2		○								兼1	
		西洋の文化を考える	1･2後		2		○								兼1	
		子どもの文化	1･2後		2		○								兼1	
		芸術を鑑賞する	1･2後		2		○								兼1	
		伝統文化演習	2･3前後		1			○							兼1	
	Ｂ群（世界と今を読み解く）	日本の憲法	1･2後		2		○								兼1	
		くらしと法律	1･2前		2		○								兼1	
		現代社会を考える	1･2前後		2		○								兼1	メディア
		東アジアを知る	1･2前		2		○								兼1	
		人権を考える	1･2後		2		○								兼2	
		平和を考える	1･2前		2		○								兼1	
		メディアを考える	1･2後		2		○								兼1	メディア
		情報リテラシー	1･2前		2		○								兼1	
		心理学	1･2前後		2		○								兼1	
		くらしと化学	1･2後		2		○								兼1	
		生物を知る	1･2前後		2		○					1			兼1	
		データリテラシー	2･3前後		2			○							兼1	
		社会と言語	2･3前		2		○								兼1	メディア
	Ｃ群（未来をひらく）	科学と倫理	1･2後		2		○								兼1	
		ソーシャルメディア論	1･2後		2		○								兼1	メディア
		先端技術と文化	1･2後		2		○								兼5	オムニバス／メディア
		健康を管理する	1･2前後		2		○				1	1			兼1	
		書いて学ぶ文芸	1･2後		2			○							兼1	
		描いて学ぶアート	1･2前		2			○							兼1	
		健康とスポーツＡ	1･2前		1				○						兼3	
		健康とスポーツＢ	1･2後		1				○						兼3	
		生涯スポーツ実習Ａ	2･3前		1				○						兼1	
		生涯スポーツ実習Ｂ	2･3後		1				○						兼1	
		教育を考える	1･2前		2		○								兼1	
	キャリア形成	キャリアデザインⅠ	1･2前	2			○								兼3	
		キャリアデザインⅡ	1･2後	2			○								兼3	
		ホスピタリティ入門	1･2後		2		○								兼1	
		数理リテラシー	2･3前		2		○								兼4	
		キャリアデザインⅢ	2･3前		2		○								兼1	
		キャリアデザインⅣ	2･3後		2		○								兼1	
		インターンシップＡ	2･3通		2			○							兼1	
		インターンシップＢ	3･4通		2			○							兼1	
		プロジェクト型インターンシップ	3･4通		2			○							兼2	共同

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
					必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
	外国語		総合英語Ⅰ1	1･2前	1				○							兼5	
			総合英語Ⅰ2	1･2後	1				○							兼5	
			総合英語Ⅱ1	2･3前	1				○							兼5	
			総合英語Ⅱ2	2･3後	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅰ1	1･2前	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅰ2	1･2後	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅱ1	2･3前	1				○							兼5	
			実践コミュニケーション英語Ⅱ2	2･3後	1				○							兼5	
			資格英語Ⅰ	1･2前		1			○							兼2	
			資格英語Ⅱ	1･2後		1			○							兼2	
			フランスのことばと文化Ⅰ	2･3前		2			○							兼1	
			フランスのことばと文化Ⅱ	2･3後		2			○							兼1	
			中国のことばと文化Ⅰ	2･3前		2			○							兼1	
			中国のことばと文化Ⅱ	2･3後		2			○							兼1	
			韓国のことばと文化Ⅰ	2･3前		2			○							兼1	
			韓国のことばと文化Ⅱ	2･3後		2			○							兼1	
	情報処理		情報活用基礎A	1･2前後	1				○							兼3	
			情報活用基礎B	1･2前後	1				○							兼3	
			情報活用A	1･2前後		1			○							兼1	
			情報活用B	1･2前後		1			○							兼1	
			プログラミング言語Ⅰ	1･2前		2				○						兼1	
			プログラミング言語Ⅱ	1･2後		2				○						兼1	
			データサイエンス・AI概論	1･2後		2		○								兼1	
			データサイエンス・AI実習	3･4前		2				○						兼1	
	資格基礎		図書館概論	1･2前		2		○			1						
			図書館情報資源概論	1･2後		2		○			1						
			博物館概論	2･3前		2		○								兼1	
			博物館経営論	2･3後		2		○								兼1	
			生涯学習概論Ⅰ	2･3前		2		○								兼1	
			生涯学習概論Ⅱ	2･3後		2		○								兼1	
			レクリエーション概論	2･3前		2		○								兼1	
			レクリエーション実技	2･3後		1			○							兼1	
			レクリエーション現場実習	3･4通		1				○						兼1	
	小計（76科目）			―	14	117	0	―			1	1	1	0	0	兼47	
学科専門科目	基礎科目		食のための化学	1･2前		2		○					1				
			健康医科学	1･2後		2		○					1				
	小計（2科目）			―	0	4	0	―			0	0	1	0	0	―	―
	専門基礎分野科目	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	2･3前	2			○								兼1	
			公衆衛生学Ⅱ	2･3後		2		○			1						
			公衆衛生学実習	2･3後		1				○						兼1	
			社会福祉論	3･4前	2			○								兼1	
			生涯スポーツ論	2･3前		2		○								兼1	
		人体の構造と機能疾病の成り立ち	生化学	1･2後	2			○				1					
			生化学実験	2･3後		1				○		1					
			解剖生理学Ⅰ	1･2前	2			○			1						
			解剖生理学Ⅱ	1･2後	2			○								兼1	
			解剖生理学実験	1･2後		2				○	1						
			病理学Ⅰ	1･2後	2			○			1						
			病理学Ⅱ	2･3前		2		○			1						
			微生物学	3･4前		2		○					1				
			運動生理学	1･2後		2		○								兼1	
			微生物学実験	3･4後		1				○			1				
			疾病論	3･4後		2		○								兼1	
			薬理学	3･4後		2		○								兼1	
		食べ物と	食品学	1･2前	2			○			1						
			食品学実験	1･2前	2					○	1						
			食品加工学	2･3前	2			○			1						

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	単位数 選択	単位数 自由	授業形態 講義	授業形態 演習	授業形態 実験・実習	専任教員等の配置 教授	専任教員等の配置 准教授	専任教員等の配置 講師	専任教員等の配置 助教	専任教員等の配置 助手	備考	
		健康	食品加工学実習	2･3前	1					○						兼1	
			調理学	1･2前	2			○								兼1	
			調理学実習	1･2後	2					○						兼1	
			食品衛生学	2･3前	2			○			1						
			食品衛生学実験	2･3前	1					○	1						
			応用調理学実習	3･4前		2				○						兼1	
			食生活論	1･2前		2		○			1						
			食品の流通と消費	2･3後		2		○			1						
			フードコーディネート論	3･4後		2		○								兼1	
			健康食品学	3･4後		2		○			1						
		小計（30科目）		―	26	29	0	―			3	1	1	0	0	兼9	―
	専門分野科目	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	2･3前	2			○				1					
			基礎栄養学Ⅱ	2･3後	2			○				1					
			基礎栄養学実験	2･3後	1					○		1					
			外書講読	4前		2		○				1					
		応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2･3前	2			○								兼1	
			応用栄養学Ⅱ	2･3後		2		○								兼1	
			応用栄養学実習	2･3後		1				○			1			兼1	共同
			介護食概論（実習含む）	4前		2			○							兼1	
			スポーツ栄養学	4前		2		○								兼1	
		栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2･3前	2			○					1				
			栄養教育論Ⅱ	2･3後	2			○					1				
			栄養カウンセリング論	3･4前		2		○					1				
			栄養教育論実習	3･4前	1					○			1				
		臨床栄養学	臨床栄養学総論	2･3前	2			○					1				
			臨床栄養学各論Ⅰ	3･4前		2		○								兼1	
			臨床栄養学各論Ⅱ	3･4後		2		○					1				
			栄養アセスメント	3･4後		2		○				1					
			臨床栄養学実習	3･4後	2					○			1				
			医療事務総論	4前		2		○								兼1	
		公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2･3後	2			○				1					
			公衆栄養学Ⅱ	3･4前		2		○				1					
			公衆栄養学実習	3･4後		1				○		1					
		給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2･3前	2			○				1					
			給食経営管理論Ⅱ	2･3後	2			○				1					
			給食経営管理論実習	3･4前	2					○		1					
		総合演習	管理栄養士演習Ⅰ	3･4通		1			○			1					
			管理栄養士演習Ⅱ	4通		1			○			1					
		臨地実習	給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営）	4通		1				○		1					
			給食経営管理臨地実習Ⅱ	4通		1				○		1					
			臨床栄養臨地実習	4通		1				○		1					
			公衆栄養臨地実習	3･4通		1				○		1					
		小計（31科目）		―	24	28	0	―			0	3	2	0	0	兼6	―
	演習科目		専門演習	3･4後	2				○		3	3	2				
			卒業演習Ⅰ	4前	2				○		3	3	2				
			卒業演習Ⅱ	4後	2				○		3	3	2				
			卒業研究	4通		4			○		3	3	2				
			管理栄養士総合演習	4通		4			○								
			小計（5科目）	―	6	8	0	―			3	3	2	0	0	―	―
合計（152科目）				―	72	196	0	―			4	3	2	0	0	兼61	

学位又は称号	学士（栄養学）	学位又は学科の分野	家政学関係、保健衛生学関係（看護関係及びリハビリテーション関係を除く）

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件は、基盤教育科目(導入学習2単位必修、Ａ・Ｂ・Ｃ群から6単位選択必修、キャリア形成4単位必修、外国語8単位必修、情報処理2単位必修を含む)計26単位。 学科専門科目（基礎科目2単位選択必修、専門基礎分野科目26単位必修、専門分野科目24単位必修、さらに演習科目10単位選択必修を含む)計68単位。	１学年の学期区分	2学期

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
関連科目として、基盤教育科目、学科専門科目の余剰単位その他30単位以上、合計124単位を修得すること。 (履修科目の登録の上限：48単位(年間)) なお、学科専門科目基礎科目の選択科目のうち、「食のための化学」「健康医科学」から2単位を選択必修とする。						1学期の授業期間								14週
						1時限の授業時間								100分

（注）

1　学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科の設置又は大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には，授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科（学位の種類及び分野の変更等に関する基準（平成十五年文部科学省告示第三十九号）別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。）についても作成すること。

2　私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合，大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は，この書類を作成する必要はない。

3　開設する授業科目に応じて，適宜科目区分の枠を設けること。

4　「授業形態」の欄の「実験・実習」には，実技も含むこと。

5　「授業形態」の欄は，各授業科目について，該当する授業形態の欄に「○」を記入すること。ただし，専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目のうち，臨地実務実習については「実験・実習」の欄に「臨」の文字を，連携実務演習等については「演習」又は「実験・実習」の欄に「連」の文字を記入すること。

6　課程を前期課程及び後期課程に区分する専門職大学若しくは専門職大学の学部等を設置する場合又は前期課程及び後期課程に区分する専門職大学の課程を設置し，若しくは変更する場合は，次により記入すること。

（1）各科目区分における「小計」の欄及び「合計」の欄には，当該専門職大学の全課程に係る科目数，「単位数」及び「専任教員等の配置」に加え，前期課程に係る科目数，「単位数」及び「専任教員等の配置」を併記すること。

（2）「学位又は称号」の欄には，当該専門職大学を卒業した者に授与する学位に加え，当該専門職大学の前期課程を修了した者に授与する学位を併記すること。

（3）「卒業・修了要件及び履修方法」の欄には，当該専門職大学の卒業要件及び履修方法に加え，前期課程の修了要件及び履修方法を併記すること。

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	導入科目	基礎演習Ⅰ	ノートテイキング、リーディング、レポート作成など、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、自己の特性や志向を理解し、テヅカポートフォリオ上で学修成果を整理する活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びを能動的に行っていけるよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の基礎的な表現方法等を修得し、また自己の特性や志向を客観的に理解して自分なりの目標を立てる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅱ	プレゼンテーションを中心に、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、テヅカポートフォリオ上で自己の学修と大学生活を振り返り、自己の目標を見直す活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っていけるよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の表現方法を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅲ	学科の専門性を生かした課題を扱い、調査・思考の結果をまとめて適切に表現する力を養う。また、学科の専門的な学びの中で今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働して活動するスキルや、論理的思考と問題解決のスキル等についても学修する。授業を通して、大学生活後半の専門的な学びとキャリア形成に接続できるよう、課題を論理的に考える力、学修成果を適切に表現できる力、他者と協働して活動する力を修得する。また、自らのキャリアイメージを背景に、大学での残された期間の活動について主体的に考えられる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅳ	ゼミ体験等を通して、３年次以降の専門的な学びへの準備活動を実践的に行う。また、今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働してアイデアを発見・整理していくスキルを養う活動も行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っていけるよう、専門的な学びに向かう基本的姿勢、学修成果の適切な表現方法、他者と協働して活動する力を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		日本語表現法	的確に内容の伝わるメールとは、どのようなものなのか。文章をわかりやすく書くためには、どうすればよいのか。文章を美しく、効果的に見せるためには、どんなレイアウトがよいのか。さまざまな局面を想定して実際に文章を書きながら、考えて行く。同時に、日本語の基礎知識を修得するために、ｅラーニングを使って課題に取り組む。大学で学修を進めていく上で、また、社会において自立した人間として存在する上で必要な表現力、コミュニケーション力を修得するため、伝わる文章、読んでもらえる文章を書く演習を行う。	
		カレッジコミュニティⅠ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について知り、自分たちでできることを立案して実践する力を修得する。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちにできることを自ら考え、行動する。その過程で、学修することの意味を知り、また今の自分に足りないもの、すなわち今後の大学生活の中で修得しておくべきものは何かに気づくことを目指す。	共同
		カレッジコミュニティⅡ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について考え、自分たちでできることを立案し、実現に導いて行くようなリーダーシップを養う。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちにできることを自ら考え、行動する。その過程で、誰かの後についていくのではなく、グループにおいて指導的な立場で行動する力を修得することを目指す。	共同
		読書演習	新しい読書の方法として、ビブリオバトル（各々好きな本を持ち寄り、スピーチをしてもらうという書評ゲーム）、アクティブブックダイアローグ（１冊の本を数人で分けて、理解を深めるという試み）、ブックトーク（グループごとにテーマを決め、そのテーマのもとに関連する本を集めて、紹介プレゼンテーションを行う）の３つのプログラムを行う。授業を通して、幅広い知識や教養を修得する上で読書が不可欠であることを学修し、今後の人生に必要な継続的な読書習慣を修得する。	
	Ａ群（先人の知を受けつぐ）	思想の世界	この授業のキーワードは、「西洋思想」と「人間と世界」である。それらについてアクティブに学修するため、まず古代から現代に至るまでの西洋思想を、歴史的な視野から考察し、世界や人間存在とは何か、なぜ思想が必要なのか、その問いに答えるために具体的な政治思想や社会思想を取り上げ、実状と課題とを考える訓練をする。そして、自らが社会で生きていく際に直面する判断に向き合う思考力を修得し、今後の人類や社会のあるべき姿をアクティブに模索してゆく。	
		日本の歴史	日本の歴史を時代順に取り上げ、各時代における主要な人物や事件を紹介しながら、各時代の特徴や文化、後世への影響と歴史的意義などを講義する。歴史とは過去の積み重ねであり、その中には規範とすべき事績もあれば、繰り返してはならない過ちもある。現代に生きる我々が、そこから何を学び取りどのように未来へ生かすべきかを考える。授業を通して、日本の歴史を概観し、歴史的事象の経緯や意義、要人の事績を知ることで、そこから学び取れる知見を将来へ反映できるような知識と教養を修得する。	
		民族と文化	民俗学（日本民俗学）は、日本の日常生活の特色を学修する学問である。日本の歴史を考える方法の一つとして、民俗学（生活文化史）がある。日本の歴史は、文字に記されている文献以外に、文字に記されていない民俗資料からも窺える。例えば、民俗資料として、各家や地域に伝わる習慣や言い伝え（伝承）が、それぞれの地域の特色を知る手段になる。そこで、日本における私達の日常生活の特色を考えるために、具体的な項目を取り上げ、授業を進める。	
		ことばの世界	この授業のキーワードは、「言葉と物」である。言語の中にある規則性と普遍性を、客観的な方法を用いて発見していく。その際、多様な言語を資料として活用し、社会的事実としての言葉と物の関係を学修する。さらに、複数の言語を比較することによって、その多様性と一般法則を同時に体験してゆく。授業を通して、人間が言語によって世界を把握するという根源的な事実を知り、それが人類に共通する社会的事実であることを理解する。加えて、言語という、音声や記号を用いて何かを伝達す行為について、理論的に把握することを目指す。	
		日本語を知る	日本語のより教養ある使い手となるために、日本文化の一部としての日本語について、先人の日本語学研究をもとに、基礎的な知識を修得し、ことばの捉え方を学修する。特に、日本語の音韻・音声、文字表記、語彙、文法、敬語、方言などのテーマごとに基礎的な考え方や用語について学修する。授業を通して、日本文化の一部としての日本語に対し、論理的で客観的に分析することができる力を修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）	教養としての日本文化	この授業では「異界」をキーワードに、まずは古典芸能や美術・工芸や、サブカルチャーを含む文学、映像作品などを取り上げる。「異界」の描かれ方、扱われ方を見ることで、日本文化の特質について考えて行く。また、能や浄瑠璃・歌舞伎、和歌や説話などを取り上げる過程で、それらについて海外の人にも紹介できるレベルの知識を修得するよう、それぞれの歴史と代表的な作品についても解説を加える。	
		西洋の文化を考える	20世紀フランス文学を代表する小説、マルセル・プルースト作『失われた時を求めて』を講読し、この作品を通じ、20世紀初めのフランスの社会や文化について学修する。単に作品を読むだけでなく、作品が読者に与える効果とその源泉について考察し、それを自分の言葉で表現する練習を行う。また、作品を読み進めながらその文化・社会的背景、作品を構成する美学、文体的特性などについて考察する。授業を通して、現代の社会で生きていくために必要な教養を修得することを目的に、外国の文学作品読解を通じて地理、時間的に自分とは異なる範疇に属する人々を理解する力を養う。	
		子どもの文化	日本で非常に広く読まれているルパンシリーズ（南洋一郎訳）から４作を取り上げる。各自抱いているルパンに対するイメージや、その由来を探り、原作が20世紀初頭のフランスで書かれたことを念頭に、その文化的・時代的背景について学修する。授業を通して、日本で育つこどもの世界を形成している外国文学作品を読み、そこにあらわれている様々な文化的背景やフィルターを読み解くことで、自らが属する文化のありかたを客観視することのできる力を養う。	
		芸術を鑑賞する	宗教美術から始まって、神話や物語の一場面を描く絵、作者や注文主、関係者のさまざまな意図や思惑が込められたモニュメンタルな作品、作者個人の物語が潜んでいる作品、本来タブーであるはずの裸体画、何らかの風景を主体とする絵画などの鑑賞方法を学修する。さらに、抽象的、装飾的な造形が前面に出た作品へのアプローチの仕方や時代、地域ごとに異なる様式についても学修する。芸術鑑賞への第一歩は、まずその作品をよく観ることであるが、それとともに、美術作品や工芸作品にはさまざまな意図や意味が込められていることを知ることも芸術鑑賞にとって必須の基礎である。そのために、一つの作品に存在するさまざまな要素を理解し、芸術作品へのアプローチの方法を学修する。	
		伝統文化演習	日本の伝統文化である華道（いけばな）に焦点を当てて、時代とともに変化していく日本人の暮らしに対応して、今日に至る華道の精神性と美意識を学修する。そして、いけばなの実技を体験し学修することにより、花を生けることで、自分の思いを表現する楽しさを体感し、さらに実技を重ねて技術を修得する。	
	B群（世界と今を読み解く）	日本の憲法	日本国憲法の全体像（国民主権・三権分立・人権保障）を学修し、国民として生きていくために必要な憲法の基本的知識を修得する。憲法は「人間らしい生活」を保障するものであり、私たちは生活のさまざまな場面で憲法と深く関わっている。授業を通して、そのことを一人ひとりが考え、自分と憲法との距離をはかる参考とすることができる力を養う。	
		くらしと法律	ストーカーやドメスティックバイオレンス、児童虐待防止法、セクハラなどの被害数が増えている。この授業では、そのような問題について法律ではどのように対応できるのかを学修する。自己を確立し社会に貢献していくために、日常生活に起こりうる問題や社会のしくみについて、法の観点から理解する力を養う。	
		現代社会を考える	この授業のキーワードは、社会と自分である。家族、教育、メディア、労働、民主主義、環境といった問題を取り上げ、問題解決学習を通じて、それらが自分たち自身と深く関わっていることを中心に講義する。具体的には、前半は社会学の視点と方法についての講義を行う。後半は、引き続き、社会学の視点と方法についての講義を行い、さらに具体的なトピックをとりあげてそれらを社会学的に講義する。	
		東アジアを知る	中国の伝統思想や文化、歴史、庶民の暮らしなどについて基礎を学修し、日本や韓国との関係を考える。映像を用い、視覚的にイメージする授業手法を取る。日本を含む東アジアの社会を理解するために、中国五千年の思想と文化の学修を通じて、中国ならびに日本の文化や隣国韓国の文化を理解する力を養う。	
		人権を考える	この授業のキーワードは、「人権の基本概念」と「人権思想の成立経緯」である。それらについて学修するため、まず近代社会おける人権概念を、歴史的な視野から考察し、人権とは何か、なぜ人権が必要なのか、その問いに答えるために具体的な人権思想を取り上げる。授業を通して、実状と課題とを考える力を養い、自らが社会で生きていく上で直面する人権問題に向き合う力を修得し、今後の人権保障のあるべき姿を模索していく。また、近代憲法における人権とは何かを学修し、国家による個人の権利保護を考える。	
		平和を考える	紛争や飢餓、貧困、気候変動、ジェンダー格差、富の不均衡など、現代国際社会は解決困難な多くの問題を抱えており、それらは人々の「平和」を脅かしている。2015年、国連は「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）」を採択し、「人権尊重」という理念を「平和」への足掛かりに見据え、その手段として有効なものとして、この授業が中心に据える「国際人権法」と呼ばれるツールを挙げている。そこで、この授業では、国際社会の成り立ちを理解し、「国際人権法」と呼ばれる国際社会のルールの観点から、先人たちがどのようにして「平和」な状態を構築/維持しようと努力してきたのかについて学修する。	
		メディアを考える	この授業のキーワードは、マス・コミュニケーションの歴史と現状である。コミュニケーションの諸類型の中で、マス・コミュニケーションがどのような特性を持つのかを考察する。特に、印刷術の発明から、新聞の発達、映像メディア、電波メディアの誕生と発展について歴史的、社会的に講義する。また、日本だけではなく、ヨーロッパやアメリカの事例を参考に取り上げながら、それを自分たちを取り巻く社会問題として捉える重要性を指摘し、問題解決学習の一助となるよう講義する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）	情報リテラシー	2022年度から、高校の情報のカリキュラムが変更され、全ての高校生がプログラミング、データベース、ネットワークなどの情報科学の基本的な事柄について学ぶ。これは、情報科学の基本的な内容が、これからのIT社会を生きていくうえで、一般教養として必要になってきていることを意味している。授業を通して、情報科学の基本的な内容について学修し、コンピュータをうまく活用できる力を修得する。	
		心理学	教養としての基本的な心理学の内容を中心に概説する。心理学はきわめて多様な学問であり、そのすべてを網羅することはできないが、基礎領域と応用領域のバランスを取りながら授業を進める。まず、心理学の成り立ちを理解するために、心理学の歴史や心理学的な考え方を学修する。さらに、人の心の基本的な仕組みおよび成り立ちについて理解するために、心理学の諸分野を概観し、人の行動やその背後にある考えについて学修する。	
		くらしと化学	生活に不可欠な化学物質についての基礎的な内容を扱う。特に、なぜ化学を学修する必要があるかといった意義から、専門領域へと応用できるようになる内容まで講義する。身の回りの「物質」に関連する化学の知識を得ることで、日常生活に利用されている化学の恩恵について理解し、より便利な生活を営むためにはどのように応用すべきかを考える力を修得する。	
		生物を知る	生物（学）とは何か？動物、植物などの生物に共通する細胞の構造や、ヒトの特徴などについて取り上げる。また、最近話題となっていることも含めて概説し、受講生がより興味を持ち、身近なものとなるようにする。授業を通して、動物、植物などの生物に共通する細胞、ヒトを構成する栄養素や体内で起こる様々な現象について正確な知識を修得し、生物に対する理解を深めるとともに、論理的に考え、理解する力を養う。	
		データリテラシー	データの扱いにおいて、Excelにデータを入力し、整理し、処理する手順を学修する。データ処理においては、Excelの様々な機能を活用したり、他のアプリケーションとの連携をしたりして、情報を包括的に捉える練習をする。特に、統計的なデータに対し、表のまとめ方やグラフへの出力などを中心に、データを処理するための方法を中心に練習し、様々なデータについて、自分で考えられる力を修得する。	
		社会と言語	この授業のキーワードは「社会的事実としての言語」である。我々は、自由に言葉を使っているように見えて、実は言語用法は強く社会関係の影響を受けているということを、体験的な事実を交えて講義する。その際、性別、職業、役割、地域といった具体的な事柄に関連させながら、普段は気づかない人間関係を言語的な側面から講義する。	
	C群（未来をひらく）	科学と倫理	科学は、文明や文化を発展させ、人類の生活の向上に大きな貢献を成した。科学の発展に伴い倫理観は、必ずしも簡単に白黒がつけられるものではなく、むしろ成果の一面としての複雑な性格を持っている。先の見通せない時代には、いろいろな問いかけと知的な基盤から、それぞれの倫理観を生み出そうとしている。恐らく終わりなき模索であり、簡単には正解を得られないかもしれない。状況に応じた倫理への真剣な問いかけによって見えてくるものに違いない。この授業では、テーマごとに事例や資料を提示して講義する。また、必要であれば、2つのグループにわけディベートを行う。	
		ソーシャルメディア論	インターネット、スマートフォンやタブレットの普及でソーシャルメディアが発展してきた経緯を学修し、LINE、Twitter、Instagram、Facebook、YouTubeなどの代表的なソーシャルメディアのサービス例からそれぞれの特徴を学修する。そして、ソーシャルメディアの情報発信におけるメディアリテラシーの重要性について学修する。ソーシャルメディアなどの情報メディア活用ができるようになるために、授業を通して、さまざまなソーシャルメディアの特徴を理解し、情報収集・共有・発信するための知識を修得する。	
		先端技術と文化	（概要） 現代社会を支える先端技術とそれらが現代文化に与える影響に関する基礎教養を学修する。また、それらを客観的に捉えて、将来の自分の生活とどのような関わりが生まれるのか、自分はそれらの技術をどのように活用していくのかについて、独自の考えを育て、それを表明できる教養力を修得する。授業はオムニバス形式でそれぞれの分野に明るい教員が担当する。 （オムニバス方式／全14回） （16 永草　次郎／4回）アートと先端技術 （12 喜家村　奨／1回）プログラミング学修の重要性とSociety5.0 （25 小幡　信／4回）先端技術を知る意義、広告表現と先端技術、サスティナビリティと先端技術、技術の光と影 （6 小松　久美子／3回）AIとロボット、エッジ・コンピューティングと5G、さまざまな分野で応用されるAI技術 （31 佐藤　安／2回）映像表現と制作系先端技術、映像表現と展示系先端技術	オムニバス方式
		健康を管理する	生活習慣と健康管理の関わりや、ライフステージからみた問題点の基礎的・実践的知識を総合的に学修し、どのように活用できるかを考えていく。授業を通して、自身の健康管理のみではなく、社会全体の健康管理に役立つ広範な知識を学修し、それらの知識・知見を他の応用科目や関連科目を学修する時に活用できる力と知識を修得する。	
		書いて学ぶ文芸	自己表現、あるいは、他者とのコミュニケーションにおいて、「言葉」や「文章」は避けて通ることができない。日本語の特徴や多様性を理解しつつ、相手に伝える・伝わる文章とはどういうものかを主題に考察していく。様々なテキストに触れることで読解力を高め、まずは「考える・想像する」ことに慣れていく。その上で、自身の言葉にフィードバックさせ、「書く」ことを繰り返し、文章表現を修得していく。	
		描いて学ぶアート	デッサンが作品制作の基本であることは言うまでもない。アートによる表現力を修得するため、鉛筆による基礎的なデッサン（静物デッサン、動物デッサン、風景デッサンなど）を繰り返し行い、対象を把握し、的確に表現する技術を修得する。授業では、簡単な形から複雑なモティーフへとレベルを上げながらデッサンを行うことによって、鉛筆による基礎的な表現を学修する。また、動物デッサンにより動的な対象を描写する表現力を修得し、風景デッサンにより空間を把握する目と技術を養う。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	C群（未来をひらく）	健康とスポーツＡ	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（卓球、バレーボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
		健康とスポーツＢ	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（バドミントン、バスケットボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
		生涯スポーツ実習Ａ	生涯スポーツとして気軽にできる種目（キンボール、ソフトバレーボール、ラケットテニス、ペタンク等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
		生涯スポーツ実習Ｂ	生涯スポーツとして気軽にできる種目（フライングディスク、インディアカ等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
		教育を考える	授業では最初に教育の基本的概念について学修する。次に、西洋における代表的な教育思想家を取り上げながら、教育の理念・思想について当時の歴史的背景・社会背景との関連から学修する。続いて、日本における教育の歴史を取り扱う。近世から現在に至るまで、いかなる理念・思想のもとに学校教育が行われ、それらが時代とともにどう変化してきたのか学修するとともに、現在の教育にどのような課題があるのかについて考える。教育がかかえる問題について、歴史的視点から考察する力を修得する。	
	キャリア形成	キャリアデザインⅠ	「クッキー屋」のビジネスをモデルケースとして、会社の成り立ち・仕事のしくみについて学修する。また、SDGsの概要や、働く組織、働き方の違い、といった社会・会社のことや、自律と自立、アイデンティティといった自分理解について学修する。この授業では、会社とは何か、働くとは何かといった、就業（就職）に関する基本的な知識を修得し、将来に備える基礎力を養う。	
		キャリアデザインⅡ	「キャリアデザインⅠ」の発展編として、「シャケ弁当」を題材に、商品の流れについて学修する。社会を構成する会社相互のつながり、業界、業種、職種の違いや、産業社会、求められる人材、資格、さらには生きていく上で必要となる経済の設計、人生の目的といったことを学修する。社会を構成する会社の連携について学修し、2回生以降の、社会を知る活動で必要となってくる、基礎的な力（知識、行動力等）を養う。	
		ホスピタリティ入門	ホスピタリティーとは「心のこもったおもてなし」という意味で、「相手に敬意を持ち、心を働かせて、相手のために精一杯手を尽くす」という意味で使われている。「おもてなし」はする側もされる側も心が豊かになる。より”心”が重要視される時代、おもてなしの心が社会では求められている。この授業では、ホスピタリティーの精神と円滑で良好な人間関係の構築につながる対人力を養うために必要な知識や対策を修得する。そして、自らがしっかり行動に起こすことのできる力を養う。	
		数理リテラシー	数学があまり得意でなかった学生にも数学的概念（論理的思考）が理解できるよう、商品の値段決定など身近な事象を題材に、講義を進める。また、割合、推論や確率など様々なテーマを学修することで社会事象を定量的、客観的に理解する力を養う。授業を通して、様々な情報社会の中で、有意義な社会生活を送ることができるようになるために必要な知識や技能を修得することで、論理的思考を活用できるよう社会人基礎力を養う。	
		キャリアデザインⅢ	人工知能（AI）の活用や社会課題への対応、多様性の拡大など、社会・企業の新たな動き・変化について学修する。また、モチベーション、自分にとってのホワイト企業等について考察する。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」の発展編として、今後の社会・企業がどのように変化していくのか、その方向性について学修し、将来有望な働き方について自ら考える力を修得する。また、3回生以降の就職活動で必要となる基本的な力（知識、行動力等）を養う。	
		キャリアデザインⅣ	新しい働き方として、社会起業家やアントレプレナーシップ等について学修する。また、自分の適性、就職活動のプロセス等について学修するとともに、具体的な社会人のインタビュー教材を視聴し、業種や職種の理解を深める。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」「キャリアデザインⅢ」の総仕上げとして、「これからの社会で活躍する個人」に焦点を当て、大きく変わりつつある社会の波を、個人として乗りきっていくための知識や力について学修し、スキルアップを図る。	
		インターンシップＡ	自らの就業力を高めるため、実際に企業における仕事の体験を通じて、仕事とは何かという基本を実体験し、視野を広げるとともに、業種・業界などを学修することで、職業選択に必要となる基本の力を養う。授業は、事前研修、インターンシップ実習（5日間）、参加報告の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。参加報告では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、以降の大学生活に活かしていく準備を行う。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要 （食環境学部食イノベーション学科）				
科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	キャリア形成	インターンシップＢ	社会に貢献する仕事のあり方をより具体的に理解し、自身の働くイメージを明確化させるため、2週間以上の長期インターンシップを経験し、より深い業務の流れ、社会人の働き方などを学修する。事前研修、インターンシップ実習（2週間）、事後研修の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。事後研修では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、体験を言語化し、経験として体得する。	
		プロジェクト型インターンシップ	「キャリアデザインⅠ～Ⅳ」学んだ基礎知識を活用した実践形式の学修と位置付ける。実際の企業から課題を提示していただき、チームでその課題に取り組む。課題に対するアプローチ方法を学ぶともに、必要に応じて、現地調査を実施、課題に対する企画案を立案する。中間発表を行い、企業様からのアドバイスをもとに企画案を練り直し、最終企画書を作成、発表までを行う。実際の社会では、プロジェクト形式で実施される仕事がたくさんあり、個人の力を出し合いチームとして達成していくことが必要となる。この授業を通して、実社会の仕事のプレ体験をするとともに、これらに必要な基礎力（主体性、協調性、課題解決能力、プレゼンテーション力等）を修得する。	共同
	外国語	総合英語Ⅰ1	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常生活のなじみのある活動を講義する文を読んで理解できる。 ②簡単なメッセージを理解できる。 ③簡単な自己紹介を書ける。 ④簡単な語や表現を使いながら、自分に関する短い文書を書くことができる（例：好き嫌い、学校生活など）	
		総合英語Ⅰ2	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常的なトピックに関する文章の要点を理解し、必要な情報を得ることができる。 ②興味のある話題に関する簡単な文章を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ③お気に入りの物や、なじみのあるものを講義する簡単な文章を書くことができる。（例：ペットや好きな本など） ④趣味や興味に関することを書くことができる。	
		総合英語Ⅱ1	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①娯楽に関する情報を読むことができる。（例：観光ガイドなど） ②よく知っている学問的話題に関する記事を読んで理解できる。 ③将来の夢や望みについて書くことができる。 ④聞いたものや読んだものに関して、基本的な語彙や言い回しを用いながら簡単にその感想や意見を書くことができる。	
		総合英語Ⅱ2	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①短い簡単な物語を読んで理解できる。 ②辞書を使いながら、授業に関する専門的な教材を読むことができる。 ③辞書を使いながら、自身の経験したことに関して短い文章を書くことができる。 ④修得した語彙や文法を用いて、現在おかれた状況（学校、職場）で起こったことに関してかなり長い説明を書くことができる。	
		実践コミュニケーション英語Ⅰ1	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている単語や簡単な表現は認識できる。 ②相手がゆっくりと話したり、繰り返し説明すれば、日常生活に関するよく知っている話題の簡単な話の内容を理解できる。 ③好き嫌いを言ったり、簡単な語でその理由を講義することができる。（例：スポーツ、食べ物など） ④日常的な会話においてよく使われる日常的表現と基本的な言い回し用いながら、簡単に答えることができる。 ⑤簡単な自己紹介ができる。	
		実践コミュニケーション英語Ⅰ2	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①簡単なメッセージや、短い案内の要点を聞いて理解できる。 ②相手がゆっくりと丁寧に、趣味や興味のあることについて話していれば理解できる。 ③相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている話題に関するスピーチの要点は理解できる。 ④興味のある話題について、自分自身の意見を表明できる。（スポーツ、趣味など） ⑤簡単な語彙と基本的な言い回しを用いながら、申し出をしたり、相手からの申し出を受けたり、断ったりすることができる。	
		実践コミュニケーション英語Ⅱ1	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①公共のアナウンス（例：空港やデパートなど）を聞いて理解できる。 ②内容が簡単であれば、電話で相手が話すことを理解できる。 ③興味のある話題に関する会話や話を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ④簡単な英語を使って、意見や感想を言い合ったり、同意/反対を表明したりすることができる。 ⑤日常生活に直接関連しているトピックについて、写真などの視覚資料を見せ、簡単な語彙を用いながら短いスピーチができる。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	外国語	実践コミュニケーション英語Ⅱ2	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①ラジオやテレビで放送されているニュースの要点を理解できる。 ②長時間のスピーチや講義を理解し、なじみのある話題であれば、複雑な議論についていくことができる。 ③相手がはっきりと話してくれれば、なじみのある話題（例：スポーツ、食べ物など）に関して意見の交換ができる。 ④将来の夢や望みを語ることができる。 ⑤幅広い分野の簡単な語を使いながら、具体的なトピックに関して、会話を継続することができる。	
		資格英語Ⅰ	「まだ本格的な勉強は始めていないが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート（リスニング、文法、長文読解）の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。TOEIC®攻略方法を実践研究し、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には350点以上をめざす。	
		資格英語Ⅱ	「まだ本格的な勉強は始めていないが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート（リスニング、文法、長文読解）の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。資格英語Iで身につけた英語の技能を活用して、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には400点以上をめざす。	
		フランスのことばと文化Ⅰ	フランス語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して､自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙･表現を覚える。同時にフランスの文化についても知る。	
		フランスのことばと文化Ⅱ	「フランスのことばと文化Ⅰ」で覚えたフランス語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時にフランス語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
		中国のことばと文化Ⅰ	中国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して､自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙･表現を覚える。同時に中国の文化についても知る。	
		中国のことばと文化Ⅱ	「中国のことばと文化Ⅰ」で覚えた中国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に中国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
		韓国のことばと文化Ⅰ	韓国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して､自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙･表現を覚える。同時に韓国語の文化についても知る。	
		韓国のことばと文化Ⅱ	「韓国語のことばと文化Ⅰ」で覚えた韓国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に韓国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	情報処理	情報活用基礎Ａ	これからのIT社会を生きていくために、ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、情報入手・発信の基本となるインターネットや電子メールの活用技術やエチケット、ワードプロセッサ（Word）、プレゼンテーションソフト（PowerPoint）を使ったプレゼンテーション手法まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
		情報活用基礎Ｂ	ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、表計算ソフト（Excel）、HTMLを使ったWebページの作成まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
		情報活用Ａ	情報機器を操作し、諸問題にICTを活用できる基本的な技能を修得することを目指し、一般的なビジネス文書を作成するに留まらず、基本的な機能を効率よく利用して、その変更・印刷等の作業を行うことができる実務能力を養う。それらの基本的な機能を充分に理解した上で、用途や目的に応じて環境設定・データの有効活用等の高度な機能を使った作業が出来る力を修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	情報処理	情報活用Ｂ	パソコンが自在に使えるかどうかを客観的に示す方法の一つは、資格を取得することである。MOS（Microsoft Office Specialist）は、企業でもっともよく使われているパソコンのソフトOfficeの、利用能力を証明する世界的な資格試験制度である。MOS Excel 2019/365の取得を目指し、Excelの基本操作から、関数、テーブル、グラフの管理まで幅広く表計算操作技術を学修する。	
		プログラミング言語Ⅰ	この授業では、実際にプログラミングを行うことによって、プログラムの作成からテスト及びデバッグまでの一連の作業に必要な基礎的な知識と技術を学修する。まず、最初は、MITメディアラボが開発した「Scratch」（スクラッチ）というプログラミング言語を使用する（「Scratch」は、ブロック型の簡易言語で、多くの小学校で、このようなプログラミング環境を使ってプログラミングを学んでいる）。後半は、micro:bitというワンボードコンピュータを使ってプログラミングを学修する（micro:bitは英国BBCが、イギリスの11、12歳の子供たちに無償配布したワンボードコンピュータで、全世界の子供たちが、micro:bitを使って、フィジカルプログラミングを学んでいる）。授業を通して、プログラミングに関する基礎的な知識と技術を修得し、コンピュータで様々なものを制御する仕組みを理解する力を養う。	
		プログラミング言語Ⅱ	この授業ではMonacaというスマートフォンアプリ開発環境を使って、いくつかの課題に挑戦し、最終的には、スマホで動くアプリを開発する。プログラミング言語はJavaScriptを使う。プログラミングは問題を解決する力を修得する良い練習にもなり得る。問題を分析し、その解決策を検討し、それを実現する。これはまさにプログラム制作する過程そのものである。これからのIT社会を生きていくために、プログラミングの基本的な知識を修得し、プログラムの設計や作成、デバックができる力を養う。	
		データサイエンス・AI概論	データサイエンスやIoT（Internet of Things）など高度情報技術の発展、AI（人工知能・Artificial Intelligence）の普及による社会や経済の変革、政府のSociety5。0戦略の推進により、社会は急速に変化している。各人の専攻に関わらず、データサイエンス・AIに関する基本知識を持っていることが、これからの社会を生き抜く上で不可欠になる。この授業では、データサイエンス・AIの基礎を実データを用いて学修する。授業の前半はデータ・AIがどのように活用されているのかを中心に学修する。後半はExcelを使用して様々なデータを扱えるように、多様な課題で演習する。まとめとして、これまで学んできたことをふまえて、データサイエンスとAIを使って、ある問題を解決する方策案を発表する。	
		データサイエンス・AI実習	この授業では、「データサイエンス・AI概論」で身につけた知識や技能を活かして、実社会のビッグデータやAIをビジネスシーンで活用できるようになるための力を養う。そのため、各学科の専門分野に関連する研究テーマまたは産学連携プロジェクトのテーマを実習の題材として、実データを用いた実習をおこなう。	
	資格基礎	図書館概論	図書館は身近な公共施設として広く利用されているが、人々の知的自由を保障する機関、また文化を次世代に伝達していく社会的装置、といった意味合いも持っている。この授業では、図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の意義・理念と現代社会における位置づけ、図書館と知的自由、各種図書館の機能と概要、などを講義する。マスコミ等で取り上げられる最近の具体的な話題も授業内容に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、市民に身近な存在である図書館について、その背後にある目的や理念、またその多様な姿を理解する。	
		図書館情報資源概論	図書館情報資源（図書館資料）としての観点からみた様々な情報メディア、コレクション構築の理論と実際を中心として、情報メディアの歴史や出版流通などについても講義する。図書館資料や出版流通に関する時事的な話題（マスメディア報道など）も授業に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の基盤要素の一つである「図書館情報資源」について学修し、情報資源（資料）の多様な姿とコレクション構築に関する理論・手法を理解する。	
		博物館概論	博物館学の目的、方法、体系、歴史について講義し、具体的な博物館の事例を検討する。博物館に関する専門的で個別な知識・技能の修得に向けて、項目ごとに導入的に学修する。今日の博物館を支えていく制度および学芸員やスタッフの重要な役割について理解し、博物館の今日的な諸課題について討議力を養う。授業を通して、今日の身近な博物館における文化活動を理解し、参画するために必要な基礎的知識を修得する。	
		博物館経営論	博物館学芸員の活動の基盤となる博物館経営について、美術館をはじめとした博物館の具体的な事例をもとに講義する。授業を通して、次のとおり、多様な博物館経営の諸相を把握していく。 理念をもった博物館の成立にかかわる経営基盤と組織／資料、職員、利用者、施設、企画に関わる経営的な管理運営／博物館の機能である収集・保存、調査・研究／展示・教育をささえる適切なマネージメント／マーケティングにまで及ぶ現代的な経営／ネットワーク社会における他の機関や地域との連携のあり方　等	
		生涯学習概論Ⅰ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割について考える。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題など、自らの考えを述べることのできる力を養う。	
		生涯学習概論Ⅱ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割についてさらに発展的に考える。諸事例を関連付け、それらに共通するインプリケーションを拾い上げ、理論体系化する。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題などについての自らの考えを基に批判的に検討できる力を養う。	
		レクリエーション概論	レクリエーション概論、楽しさと心の元気づくりの理論、レクリエーション支援の理論、レクリエーション支援の方法について学修する。講義を通して学修したことを自分に当てはめて考えたり、グループでディスカッションをしたり、実践することにより、支援についての理解を深める。授業を通して、教育分野や福祉分野などにおけるレクリエーションが、生きる喜びや心身の健康につながることを理解し、レクリエーション支援者としての基礎的知識と支援の理論と方法を修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	資格基礎		レクリエーション実技	レクリエーション支援の現場で実施されている心を元気にするための多様な種目を実践し、修得する。レクリエーション活動の基本となるゲームを中心に、社会で必要とされる良好なコミュニケーションの手法を実践的に学修する。さらに、対象者の目的に合致した支援プログラムの作成と指導をする。授業を通して、レクリエーション活動を自らが実践し、支援に活かす多様な実技や指導法を修得する。	
			レクリエーション現場実習	下記の3つの領域に関わり、現場体験を通してレクリエーション・インストラクターの役割やイベント運営の役割を経験する。 1. 日本（大阪府）レクリエーション協会が開催する「事業参加」に2回以上参加する。これは資格取得のために必須である。 2. 指導、運営側のスタッフとして「学外実習」に参加する。 3. 「学内開講授業」通年7回に出席する。	
学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門	（概要） 本学科での導入の学びとして、食事と人間との関係を自然科学と人文・社会科学の両面から講義する。特に、食品の機能、食事と健康との関係、各国の食生活、食習慣と食文化、主要食材の歴史・文化・機能、新しい食糧生産、食品開発について学修する。 （オムニバス方式／全14回） （1 足達　哲也／3回）食品の基礎および機能性について （3 津田　謹輔／2回）食と健康の関係について （2 辻本　洋子／3回）食・保健の制度について （8 勝川　路子／3回）調理を通した食の楽しみについて （7 池田　高紀／3回）食と健康に関わる衛生面について	オムニバス方式
			食のための化学	食および栄養学を修得するための基礎となる化学に関する内容は、将来に渡って、基本とする化学の計算力の習熟が必須となる。この授業では、①食品成分や栄養素に代表される食品成分の化学構造や機能を理解するための化学式、②代謝反応を理解するための化学反応式、③溶液としての状態を理解するための溶解や親水性・疎水性、コロイド、pH等に関する知識、④濃度を中心とした計算力 等の習熟を目指し、食品を化学物質として理解し、状態を科学的に把握するための基礎を築く。	
			健康医科学	「健康」を獲得・維持し豊かで独立した生活を送るためには、適切な運動・栄養・休養を日常生活に取り入れることが必要である。この授業では、運動・身体活動を含む様々な生活習慣が健康にどのような影響を及ぼすかを科学的知見に基づき学修する。これを通じ、適切な運動やその他の身体活動を効果的また安全に日常生活に取り入れる方法を理解することを目的とする。また、代表的な病気や疾患について、原因や症状の概要を講義する。	
	専門分野科目	社会生活と健康	公衆衛生学	公衆衛生学は、社会・環境と密接な関わりをもって、健康の維持・増進と疾病予防を重視する学問である。この授業では、科学的根拠に基づいた医療（Evidence-based medicine：EBM）および保健対策（Evidence-based public health：EBPH）の意義を勘案しつつ、健康の定義、社会と健康、環境と健康などの諸関係を講義するとともに、保健統計の実際やその解析手法、疫学の手法や疫学研究の実例を紹介する。また、人が健康で快適な生活を維持するために社会がなすべきことを考える。	
			社会福祉論	日本国憲法第25条で示される「健康で文化的な最低限度の生活」とは何か考え、「社会的包摂（ソーシャル・インクルージョン）」の視点について考える。その上で、疾病、失業、老齢、貧困などの事象に接したときも、人間らしい生活を維持するための社会保障制度や、社会福祉制度の概要を学修する。社会保障・社会福祉の意義を理解したうえで、様々な社会福祉制度や社会保障制度について、その制度や概要について講義する。	
		人体の構造と機能	生化学	生化学は生命現象を化学的に研究する学問である。この授業では、生体を構成している物質の基本的な性質について学修する。特に、三大栄養素として重要なタンパク質、糖質、脂質、および遺伝物質である核酸の構造や化学的性質について講義する。また、生体内の化学反応の進行に必須である酵素の機能についても講義する。生体内で起こる基本的な反応について、物質レベルでの理解を深める。さらに、生命を維持するための恒常性を保つ仕組みや、生体防御機構などについても講義する。	
			微生物学	微生物に関する基礎知識を講義した後、その応用および病原機構について学修する。特に、管理栄養士の業務に必要な食水系感染症の病因に関する知識を詳述する。また、発酵食品やプロバイオティクスとして応用されている有用な微生物についても紹介する。次に、生体防御の機構を論じ、その破綻によって起きるアレルギーや自己免疫疾患の病態理解の基盤とするとともに、食生活が防御機能に与える影響を自習できる力を修得する。	
			解剖生理学Ⅰ	人体は多くの系、臓器から成り立っている。 春学期に「解剖生理学Ⅰ」、秋学期に「解剖生理学Ⅱ」を受講することによって、人体の構造と生理全体を学修する。人体は、消化器系、呼吸器系、循環器系といったようにいくつかのシステムから構成されている。もちろんこれらのシステムは相互に関連し機能している。各システム毎に、構造と機能を結びつけて学修する。この授業では主に消化器系、肝・胆・膵、代謝内分泌系について学修する。	
			解剖生理学Ⅱ	人体は多くの系、臓器から成り立っている。 春学期に「解剖生理学Ⅰ」、秋学期に「解剖生理学Ⅱ」を受講することによって、人体の構造と生理全体を学修する。人体は、消化器系、呼吸器系、循環器系といったようにいくつかのシステムから構成されている。もちろんこれらのシステムは相互に関連し機能している。各システム毎に、構造と機能を結びつけて学修する。 「解剖生理学Ⅰ」に引き続き、消化器系、肝・胆・膵、代謝内分泌系について学修するとともに、運動と関連の深い筋肉・骨格器系、呼吸・循環器系についても学修し、栄養と運動の関連について理解を深める。	
			予防医学	メタボリックシンドローム対策のキャッチフレーズは「一に運動、二に食事、しっかり禁煙、それからくすり」である。健康増進、予防医学の中心は食事、運動である。この授業では、食べる事、体を動かすことの重要性を中心に、様々なテーマを取り入れていく。栄養士の役割には、食を通した疾病の治療、健常人の健康増進がある。生活習慣、特に栄養と運動が、様々な観点から健康増進、疾病予防の両輪であることを理解する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要 （食環境学部食イノベーション学科）					
科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	専門分野科目	食品と衛生	食品学	食品はどの様なものであるか、どの様に身体に対して機能するものなのかを理解していくためには、食物の中に含まれている一つ一つの成分をそれぞれ化学物質としてとらえ、それぞれの構造と機能を結びつけて考えられるということが必要となる。さらに、保存期間や、調理・加工過程において変化する成分の化学構造と食品に与える影響についても理解する必要がある。糖質、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンの食品学的意義、および糖質、脂質、たんぱく質、エネルギーの代謝について理解できるような講義にする。また食品素材の栄養成分特性、機能性、運動と栄養の関係、栄養摂取のアンバランスによって生じる弊害などについても学修する。	
			食品学実験	食品を十分に理解するには、化学の基礎知識と食品を構成する成分についての知識を持つことが必要である。この授業では、基礎的な化学実験を通して、実験への心構え、器具類やその基本操作、データの整理方法等を学修する。また、食品を試料として用いた分析実験を通して、食品成分についての学修ならびに得られたデータについての考察の方法について学修する。化学実験の基本知識と操作の修得や、分析や考察が行えるようになること、理系のレポートや論文が書けるようになることを目的とする。具体的には、実験ノートの書き方、食品分析のための実験手法、データ処理、グラフ作画法、レポートの作成法等を修得するとともに、データの解析ならびに食品の評価・鑑別技術を学修する。	
			食品加工学	食品の加工は、食品の生産から消費までの時間的、空間的な距離を埋めることや、食料資源の有効活用のために行われる。生活様式や食生活の変化に従い、加工食品の依存度が高まるとともに、高度な加工による社会的な問題も起こっている。食品を取り扱っていく上で、食品素材のみならず加工技術や、加工に伴う成分の変化を知ることは重要である。各種食品の加工技術を通して、加工食品に関する基本知識について学修する。	
			食品加工学実習	食が産業となってしまった現在、原料そのものや、作り手の顔が見えないことに起因して、さまざまな問題が生じている。代表的な加工食品を製造し、素材そのものの特性や加工の原理を学修する。同時に、市販されている加工食品とともに品質評価を行い、添加物の影響や食生活の安全と豊かさについての理解を深める。授業を通して、食品加工の目的や、加工食品の重要性を正しく理解できるようになることを目指す。具体的には、砂糖の性質、小麦粉のグルテン含量による加工性の違い、大豆の特徴、各ゲル化剤の特徴について実習する。1つのものを班で作り上げることで、高いコミュニケーション力を修得する。	
			食品衛生学	食品衛生学は、食品の安全・安心に関わる事柄について学修する学問である。すなわち、食品の安全・安心に関わる法的観点から食品衛生行政と法規を、食品摂取の観点から食品の変質、食中毒、寄生虫起因疾患、有害物質による食品汚染について学修する。さらに、食品の安全性の観点から食品添加物を、食品提供の観点から食品衛生管理や新しい食品の安全性問題等を学修する。	
			食品衛生学実験	この授業では、細菌試験、食品添加物試験、食品の変質試験、飲料水の水質試験を行う。細菌試験では基本技術であるグラム染色や一般生菌、大腸菌群の測定等を行う。食品添加物試験では食品中の着色料の抽出および分離、甘味料および漂白剤の定性試験を行う。食品の変質試験では食用油脂の酸価および過酸化物価の測定を行う。飲料水の水質試験では亜硝酸性窒素および硝酸性窒素、残留塩素の測定等を行う。	
		栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	栄養とは、人が外界から物質を摂取し、身体の中で利用し、不要物を排泄することで生命を維持する一連の現象のことである。これを理解するために、この授業では応用系科目を学修する上で必要となる栄養学の基礎について講義する。栄養についてその定義、歴史、病気との関わりについて講義し、その上で、生命維持に欠かせない三大栄養素であるたんぱく質、糖質、脂質について、それぞれの構造、機能、代謝等について学修する。	
			基礎栄養学Ⅱ	この授業では、食欲のメカニズム、食べたものがどのように消化吸収されるのか、また、我々の体で日々起こっているエネルギー代謝について講義する。さらに、体の維持、調節に必要なビタミン、ミネラルの種類・役割、及び水・電解質の役割についての講義を行う。	
			基礎栄養学実験	「基礎栄養学Ⅰ」「基礎栄養学Ⅱ」で学修する各種栄養素の構造や代謝、生理機能に関する知識について、生体も用いた各種実験により理解を深める。①各種栄養素のもつ化学構造から考えられる化学反応を利用した検出、②栄養素がもつ化学的機能の実際の検出、③各種栄養素の消化・吸収条件の再現反応とそれに影響する条件検討を含めた消化吸収過程の実体験、④生体を用いた代謝経路の調節機構の存在の実体験などを、実験を行うことにより基礎的な実験技術や生体成分の取り扱い方を修得する。加えて、栄養素の性質や栄養機能を実感として理解する。具体的には、実験動物を用いた摂食実験、解剖実験を行う。また、血漿成分の測定方法やグラフを用いた定量方法、及び数値の意味について学修する。さらに、消化酵素による各栄養素の消化実験を行い、栄養素の消化について学修する。	
			応用栄養学	身体計測、身体機能検査、生化学的検査、食事調査などの方法や基準について、栄養ケア・マネジメントの方法および扱う事柄を通して学修する。成長、加齢による身体機能の変化について知り、ヒトのライフサイクルでの栄養ケア・マネジメントについて学修する。日本人の食事摂取基準の基礎理論および活用のための理論と方法について理解する。	
			臨床栄養学総論	健常人と疾病時の病態との相違・変化の気づきと、臨床領域における栄養学的知見の活用および応用の概要を学修する。授業を通して、臨床の場における臨床診査・臨床検査による疾病の把握、栄養ケア計画の目的・策定の意義、栄養補給およびアセスメントを学修し、患者教育の必要性を理解する。医療・介護制度やチーム医療（NST）における役割について学修し、ヒトの健康に関わる問題に深い関心を持ち、強い意志を持ってその問題解決を積極的に進めることができる栄養指導方法などを修得する。	
			臨床栄養学実習	これまでに修得した臨床栄養学の知識（各疾患の特徴等）を基礎として、実践の場における栄養指導を経験する。ただし、指導対象は病気ではなく、一人の人間（あるいは家族）であることを認識し、肉体的・精神的・社会的状況を理解した上での指導方法の修得に繋がる実習内容とする。また、個人の課題のみならずグループワークもほぼ毎回取り入れているため、コミュニケーション力も求められる内容である。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	専門分野科目	栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	栄養教育とは教育的な手段を用いて人々の健康の保持・増進、疾病の予防・治療、適正な食行動への是正、食を介したＱＯＬの向上を目指し、食料生産から食品の安全の確保、食品の適正な選択を通じて、食を営む力を培うための支援を行うことである。授業では栄養教育の目的・目標をはじめとする概念、行動科学理論・行動変容技法・栄養カウンセリングなど栄養教育のための理論的基礎、アセスメント・目標設定・計画・実施・評価の栄養教育マネジメントについて講義する。	
			栄養教育論Ⅱ	「栄養教育論Ⅰ」で修得した基本的な知識をベースに、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育のあり方について、学修者が主体的に考えることができるようになるための講義を行う。具体的には以下の2点である。①多種多様な対象者の特性や予想される課題を自ら学び、それぞれの効果的な教育方法について具体的に検討する。②教育上での留意点や栄養士としての立居振る舞い方について検討する。	
			栄養教育論実習	「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」で学んだ知識・理論を基に、各ライフステージにおける栄養教育の模擬指導を行い、計画、実施、評価を通した栄養教育マネジメントを学修する。学生がチームを組み、自ら考えて議論を重ねながら栄養教育プログラムを作成し、評価していく主体的な実習を目指す。本実習内容は、栄養教育活動の専門家として活躍するためには必須の知識、技術であり、その修得を目的とする。	
			公衆栄養学	わが国の健康・栄養の現状と課題、健康づくりに対する施策を学修する。また、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報から、総合的に食生活改善に結びつく公衆栄養改善プログラムを理解し、作成し、評価する力を修得する。3回生で実施される保健所・保健センターで求められる基礎的な知識を修得する。	
			公衆栄養学実習	前半は、地域の健康問題を解決するためにアセスメントを行い、PDCAサイクルに沿って公衆栄養プログラムを作成する。その際、地域の問題点を把握し、目標を設定し、地域資源を活用してプログラムを作成する。後半は、複数の食事調査を行い、得られた結果から各々の手法の違いについて検討する。また、食事調査結果から統計解析ソフトウェアを用いた解析を行い、自身の食事調査技術の問題点を把握し、問題点解決につなげる。	
		給食の運営	給食経営管理論Ⅰ	給食運営や食品流通、品質管理等について関連の資源との関係を総合的に講義し、栄養面、安全面のマネジメントを行う力を修得する。給食が生活習慣病予防の観点から果たす役割、栄養・食事管理を効率的かつ安全に運営するためのシステム構築、マネジメントの手法について理解し、関係法規及び指導事項に精通し、栄養・食事、安全・衛生、食材・品質、生産（調理）の管理について学修する。	
			給食経営管理論Ⅱ	給食運営や食品流通の理解を基に、経営管理〔組織・人事、会計・原価、情報処理、事故・災害時対策等〕について関連の資源（食品の流通や食品開発の状況、給食に関わる組織やそれにかかる経費）との関係を総合的に述べ、栄養面、安全面に加え、経済面全般のマネジメントを行う力を修得する。また、財務諸表や原価計算の基本的考え方や利用法や、各種給食施設の特徴についても講義する。	
			給食経営管理論実習	食経営管理論において修得した内容を基礎として、給食経営管理における実践内容を学修する。大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた、食材管理、衛生管理、安全管理、品質管理、生産管理や原価管理等を含む一連の給食経営管理に求められる項目を取り入れる。学生自ら作成した予定献立を基に食材料の価格調査、発注書の作成、試作を経て大量調理を行う。また、大量調理の作成に留まらず、喫食者への栄養教育として媒体を作成し、メニューや栄養価、栄養情報の提供も行う。喫食者にはアンケートを配布し、検食評価として活用する。	
			調理学	人間は生命維持・健康増進のために栄養源となる食品を摂取する必要があり、その手段として調理がある。調理は、食品中の有害物や不味成分・不可食部を除き、熱や調味料・香辛料を加えて味と香りを良くし、快く食べられるように調製することである。この科目では、食品の栄養価、安全面、嗜好面を高める調理の基礎知識と、調理過程で起こる様々な現象を科学的に捉えて調理の実際に役立てる理論的裏付け、食事計画や調理器具、食卓構成について講義する。さらに、食品成分表の使い方を修得する。	
			調理学実習(基礎)	日本料理、西洋料理、中国料理の基礎的な献立を実習することで、調理器具の使用方法、材料の扱い方、下準備、調理、後始末などを含めた基礎的な調理法を学修する。大量調理への展開（給食経営管理）、食品学や食品衛生学との関わりについてもあわせて学修することで、上回生開講の専門科目の基礎となる知識を修得する。健康な生活をするために、食べることの大切さを理解し、栄養面、安全面、嗜好面を高める調理方法、どのような料理で食卓を構成したらよいのかを実践的に理解する。	
			調理学実習(応用)	これまでに学修した調理理論および技術を基本にして、料理の組み合わせへの展開を試みる。調理過程における総合的な力を高めるとともに、季節の素材を使った料理、さまざまな国の料理、菓子の実習を行い、調理技術を高めると共に、食事作法についての理解も深める。また、人を招待した場合のテーブルセッティングやもてなしの方法等について学び、相互に評価する。	
			給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)	これまでに修得した知識と技術の実践の場として、小学校給食や工場給食等で、給食の運営に関する実務、および経済面、組織管理等のマネジメントの実務を体験したり、指導を受けたりし、実践力を養う。実習期間の学生への指導は受け入れ施設側の管理栄養士が担当し、学生は必要に応じて大学教員とも連絡がとれ、アドバイスを受けることが出来る。また、実習期間中の教員の訪問も実施する。	
	展開科目	フードビジネス	食品産業論	食品産業は、我々を取り囲む環境が複雑に絡み合って発生する。国際分業がますます強まる今日、食品産業を理解するには、世界的視点と国内的視点の両面から分析する必要がある。食品産業は、食品加工業、外食・中食産業、食品流通業、食品リサイクル産業等に分けられ、それぞれが日本の食と農に重要な影響を与えている。この授業では食品産業について、その現状と課題を学修する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	展開科目	フードビジネス	マーケティング情報戦略論	戦略的なマーケティング情報（３Ｃ:顧客、競合、自社　４Ｐ:製品、価格、広告、流通　に関する情報）の収集と分析のために、マーケティング調査を実施する。具体的調査として、アンケート調査、セカンダリー・データの収集分析などを実施する。また、戦略のための仮説（ビジネス・コンセプト）設定力および分析力を高めるとともに、ビジネス・モデルの構築手法およびマクロ環境データ、市場データ、競合データの分析手法も修得する。なお、ＳＰＳＳを利用した分析にも触れる。	
			食品の流通と消費	食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、食品の流通から消費に至る各課程について学修する。日常的に頻繁に摂取されている食品について、流通の現状と問題点および食の安全管理の面から学修する。具体的には、①食品のマネジメントにおいて重要な食品の流通システムについて、流通の基礎から様々な食品の流通システムを説明できる力を修得する。　②食品の安全管理を含めた高品質化・高効率のための様々な仕組みについて学修する。　③外食産業での直接取引、セントラルキッチン、マーチャンダイジングセンターの材料や食品の供給システムについて説明できる力を修得する。	
			企業連携	基礎的な知見や研究成果などが、どのようなステップを踏んで実社会でのイノベーションにつながるか、企業など現場での見学や関係者に対するインタビュー調査等を通じて理解を深める。また、食イノベーションに係る人材として不可欠な産学連携等について学修するともに、あらゆるキャリアの基盤となる実践的な力を修得する。	
			外書講読	何を目的として英語文献を講読するのか、またその目的にかなった英語文献をどのようにして見つけだすのかなどを講義する。文献の検索方法、データベースの活用法を学び、実際に専門分野の英語文献を検索、講読することにより、専門用語を修得し、内容を理解し、専門知識を深める。あわせて、専門英語文献や用語の構造を理解し、文献を講読することを通して専門分野独特の構文などを理解する。はじめはこちらで用意した文献を用い、英語論文の構造、基本的な専門用語について講義する。その後、英語文献の検索方法を学修してもらい、食・栄養に関して興味のある文献を検索してもらう。それらを用い、多くの英語論文にふれることで読解力を養う。	
		フードテック	フードテック概論	フードテックには代替素材から食品加工技術まで様々な分野がある。そのテクノロジーは、地域の食に関する課題を解決するだけでなく、地域ならではの食文化と結びつき、新たな地域資源を生み出す可能性も期待できる。食糧生産から消費までを見通したフードテックの基本について学修する。	
			食とデザイン	食品科学に加え、収益構造やビジネスモデルなどの社会科学、オペレーションや意匠などの知見を活用し、食関連企業が提供するさまざまなフードプロダクトを対象として、そのデザインについて学修する。また高齢者や障害者も含め健常者とともに生活環境を快適に過ごせる食のユニバーサルデザインに関する知見についても学修する。	
			バイオテクノロジー論	バイオテクノロジーとは、生物の様々なはたらきを利用して生活に役立てる技術、またはそのような技術を研究する学問のことを指す。発酵や醸造など伝統的なバイオテクノロジーから、遺伝子組換え技術など最先端のバイオテクノロジーまで取り上げ、私たちの生活とのつながりを学修する。微生物、ＤＮＡ、細胞などの取り扱いから、バイオテクノロジーの概要を理解する。	
			食産業とプラットフォーム	食品産業がどのように組織され、運営されているか、そしてどのような問題を抱えているかについて、産業組織論のフレームワークから理解する。食品産業を理解するには、世界的視点と国内的視点の両面から分析する必要がある。特に創造と顧客視点（市場リスクの管理）に重点を置き、食産業におけるプラットフォーム創成の可能性を探る。	
			食品開発	「食品」は「個」の健康を支え、「個」の人生目標を達成するための道具として位置付けられる。ヒトの生命活動に影響を与える食物成分は栄養素だけではなく、好影響を与える非栄養素が多種類存在することが明らかとなってきた。この授業では、日本人の健康上、栄養上の問題点を整理し、食品開発の概要（情報の入手、整理、製造、検証、発売、販売促進活動）を学修する。食品開発の意義、ニーズの把握方法、食品のコンセプト作り、試作、製造、評価、検証方法、コスト管理や販売促進方法など食品開発に必要な基礎知識を学修するとともに、成功事例について成功要因の分析、考察を行う。	
			フードコーディネート論	フードコーディネートとは食に関するさまざまな場において複雑な条件を調整し、欲求に沿って満足できる状況を演出することである。人は快適性（アメニティ）のあるところに集い、心や命の安らぎを覚える。飽食の時代における経済的な合理性、物質的な豊かさの追求から変化が見えはじめ、近年、心の安らぎを得られる心情的に質の高い食事が望まれるようになってきた。食の場についてその歴史的背景や変遷をとらえ、文化的意義を考察し講義する。また食空間演出のための様々な知識を修得して、創造的にフードコーディネートできる資質を形成するため、食卓のテーブルコーディネートを中心に講義する。	
			健康食品学	食品には、安全性を前提として三つの機能が求められる。一つは生命の活動に不可欠な栄養素が含まれていること（一次機能）。次に食品組成や成分が生態の感覚に影響する働き（二次機能）である。またさらには、生体リズムの調節、生体防御、疾病予防など、生体の恒常性を維持する機能（三次機能）もある。食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、最近注目される高度な食品機能として、抗がん作用、抗酸化作用、免疫賦活作用等を示す食品成分も取り上げる。生体調節機能にかかわる食品や食品成分、その効果および作用機序などを学修する。	
		スポーツウェルネス	健康運動科学	運動を実施することによって、生体の機能的反応・構造的適応が生じる。骨格筋と骨、神経系、呼吸循環器系、加齢等の影響や体力に及ぼされる要因から、反応の仕組みと適応について学修する。授業を通して運動生理学の知識や、体力の向上、健康の維持・増進のための方法について理解を深め、運動指導や実践時に活かす力を修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	展開科目	スポーツウェルネス	健康運動方法論	健康づくりのための運動プログラムを作成、実施するために必要な運動器について講義する。体力測定の方法と評価方法、有酸素運動・無酸素運動・ストレッチングの効果と実施方法、運動実践における心理的影響や指導時の行動変容のモデルや手法について理解を深める。学修した内容を活用し、数名のグループで運動プログラムについて論議をしたり、個人で意見をまとめ、具体的な運動プログラムの作成をする。	
			スポーツ健康演習Ａ	健康の維持・増進のための運動プログラム作成・実践をするにあたり、筋の収縮様式や筋と関節の関わりを理解する。自らも各体力要素が改善出来る運動を実践し、集団に対して安全かつ効果的な運動方法を説明・指導する力を修得する。あらに、水環境での運動プログラム構成をするために、水の物理的特徴や技術的特徴特徴を理解し、水泳を含めた多様なエクササイズを体験する。その上で、各プログラムの特徴や効果の理解を深め、プログラムの構成や指導法を修得する。水泳は4泳法の獲得、水中運動では、主に健康運動実践指導者資格の実技試験種目の指導練習をする。デッキ上で、水中ウォーキングと水中レジスタンス運動を手本となる動きを示しながら、指導できるようになることを目指す。	
			スポーツ健康演習Ｂ	健康・体力づくりを目指す現場においての指導者は、集団に対して安全かつ効果的な運動プログラムを構成し、指導出来る力が必要である。そのために健康・体力づくりを目的とした有酸素運動（ウォーキング・ジョギング・エアロビックダンス）、レジスタンス運動、ストレッチングの多様な方法や指導法を修得する。レクリエーション支援プログラムも活用し、対象者の目的に合致したプログラム作成力と指導力を修得する。	
			救急処置	（概要） バイタルサインと疾患の関連を理解し、救急処置の基本的知識を修得する。日常的に遭遇する損傷を理解し、適切な救急処置・応急処置を行える力を修得する。 （オムニバス方式／全14回） （21 細川　雅也／8回）運動前の健康診断と健康状態／運動中止が必要な運動開始前および運動中の自覚症状と他覚徴候／運動中に発生する内科的な急性障害／運動に関連して発生する内科的な慢性障害／救急蘇生法として心肺蘇生、AEDを用いた除細動、気道異物の除去、レポート／整形外科的障害の発生機序／頭を強く打ったときの対処法 （5 登　純一郎／6回）テーピング／一次救命処置	オムニバス方式
			スポーツ指導論	スポーツ指導に関わる知識や考察を深め、自分自身の「理想の指導者像」の獲得を目指す。「どのような指導者が求められているのか」「どのような指導者でありたいか」について共に学び、考える中で自分なりの指導者像を描くための礎となることがこの授業のテーマである。その過程を通じて、指導者とはどのような存在かについての考察を深め、指導のために必要な知識我が国の地域住民の健全な健康づくりのために、スポーツ指導者としての力を高めるとともに、常に自己研鑽に努め、社会的に信頼される指導者となり、地域スポーツ推進の中核として活躍できるようにスポーツ指導法を修得する。	
			スポーツ栄養学	アスリートがより良いパフォーマンスを行うために、食事の管理は欠かせない。アスリートにおいてどのようにエネルギーや栄養素を摂取すべきかを科学的根拠に基づいた知見から学修する。また、アスリートにおいて生じやすい栄養障害の予防についても学修する。併せて、生活習慣病予防の観点からの運動、栄養についても学修していく。	
			運動療法	人の全期間で起こりうる外傷や疾病に由来する障害を軽減して、早期に社会復帰しより活動的で質の高い生活を送るためにには運動療法が不可欠である。特に生活習慣病および廃用性症候群は、不健康な生活習慣を基盤にして、病態が進行する。さらに重症化すると運動器疾患・心疾患・脳血管疾患を発症し、生活機能低下、要介護状態になる。このような状況を回避するには、運動療法の役割が重要であることを理解し、各疾病のリスクに合わせた、健康増進・疾病発生の抑制・疾病重症度の抑制に取り組み、疾病のリスク要因の減少となるべく、有効な運動プログラム構成ができる力を修得する。	
			スポーツ心理学	スポーツ心理学、臨床スポーツ心理学、健康スポーツ心理学、アダプテッドスポーツ心理学について学修する。心と身体（心とスポーツ・運動活動）の関係を学び、専門的知識を修得し、競技場面や健康指導場面など日常生活に役立てたり、ペアワークや実践することにより理解を深める。具体的にはスポーツ心理学における「メンタルトレーニング」「運動の制御と学修」「健康心理」「社会心理」のなかからさまざままなテーマを取り上げて授業を展開する。	
		食育健康	保育総論Ａ	（概要） 保育の特性、意義、その思想、実際の保育を展開するにあたり必要となる基礎科目とその中心となる保育所保育指針を中心に学修する。さらに、保育との関係で子どもの発達の特徴・過程や学びの過程を理解し、適切な発達援助の方法を学修する。社会的養護や児童養護の概念・制度・施設における児童養護や社会福祉について学修する。 （オムニバス方式／全14回） （2 辻本　洋子／1回）子どもの食と栄養（子どもの健康と食生活） （67 弘田　みな子／6回）保育原理、社会福祉（保育の意義／保育の目標と方法／保育所の環境と社会的役割／社会福祉の制度と法体系／社会福祉行財政と実施機関／社会福祉の専門職と動向） （54 須河内　貢／4回）保育の心理学（子どもの発達の基本／胎児期から乳幼児期の発達／学童期から青年期の発達／子どもの発達と保育実践） （39 井筒　貴史／3回）社会的養護（社会的養護の変遷／社会的養護の理念と概念／施設養護の基本原理と実際）	オムニバス方式

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部食イノベーション学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	展開科目	食育健康	保育総論Ｂ	（概要） 保育の特性、意義、その思想、実際の保育を展開するにあたり、必要となる基礎科目とその中心となる保育所保育指針を基本に学修する。保育総論Aに続き、子どもの保健や子ども家庭福祉について学修する。また、言語をはじめとした表現方法について学修する。人間の発達段階や特質に基づき、実際の保育場面と関連した知識や小児の健康に影響する事柄を学修する。 （オムニバス方式／全14回） （2 辻本　洋子／4回）子どもの保健、子どもの食と栄養（子どもの発育・発達と保健／小児期特有の疾病／子どもの感染症対策／子どもの健康と食生活） （67 弘田　みな子／7回）教育原理、子ども家庭福祉（教育の目的と意義／教育にまつわる法律と制度／教育課程と幼稚園教育／日本および世界の教育思想と歴史／子ども家庭福祉の法律と関わる人々／子ども家庭福祉と保育、母子保健と子どもの健全育成／ひとり親家庭、障害のある子どもへの対応） （50 阪江　豪／3回）保育実習理論（保育所における保育／入所施設における保育／言語表現に関する技術）	オムニバス方式
			保育総論演習	「保育総論Ａ」「保育総論Ｂ」についてさらに理解を深める。子どもとの出会い、子ども理解の重要性、環境を通しての保育のあり方、家庭や保護者との連携など多様な視点から学修する。保育士の活動に必要な知識を定着させるとともに、保育士業務の意義に関しての理解を深める。	
			こどもとジェンダー	こどもを取り巻くジェンダー問題について、その歴史的成立過程から現代的なトピックまでを扱い、ジェンダー平等な視点を養う。具体的には、こどもの誕生時から乳幼児期、学童期、思春期、青年期へと成長するなかにおいて、いかなるジェンダー問題が存在するのかに気づき、理解し、考える力を修得する。	
			発達心理学	人間の誕生から死に至るまでの生涯における心身の発達について概観する。認知機能の発達及び感情・社会性の発達、自己と他者の関係の在り方と心理的発達、発達障害等非定型発達についての基礎的な知識、高齢者の心理について講義する。授業を通して、誕生から死に至るまでの生涯における心身の発達を学修する。人間の発達のプロセスを捉えるために、認知機能の発達及び感情・社会性の発達、自己と他者の関係の在り方と心理的発達、発達障害等非定型発達についての知識及び考え方を修得する。	
		コミュニティ開発	食生活論	食は生命を維持するためだけではなく、団らんや行事などの社会的機能も有するため、食に関する営みを支える食生活は、民族や地域により多様に変化してきた。そのため、わが国の食生活を理解するにあたり、食材、調理法、食事作法などについての現状と形成過程を、他国や他の地域の食文化とも比較しながら学修する。また、食の専門家であるフードスペシャリストの役割を理解し、関連する食文化・食品科学・食品製造・食品加工・食品流通・食品栄養・食品機能・法律・規格などを広範に学修する。	
			アグリビジネス	わが国および世界の農業・食料に関する需給動向や、国民経済における農業の位置と役割、農業生産に関わる経済理論、農産物市場の特徴と価格形成の仕組み、農業関連団体の特徴と役割、わが国の食料・農業政策の特徴と課題等理解する。具体的には、アグリビジネスの概念が生まれてきた経緯と背景、各部門における発展と主要な企業の動向、とくに地域密着型アグリビジネスである「第6次産業化」について現状と課題を理解する。	
			食文化論	基礎である食品学や食品加工学を背景に、人類の歴史および食の歴史と文化、多様な世界や日本の食などを学修する。食に影響を与える文化的背景を学修する。食文化の学修で培った知識・知見を活用し、新たな情報を収集、分析・理解することを学修する。食文化を、俯瞰的、総合的に、また、個々に細分化し、詳細を分析・学修する。	
			公共政策論	食産業における資源とエネルギーの流れや環境問題発生メカニズムに加え、食産業のエコロジー化を進めるための公共政策を理解する。また実社会に持続可能な食システムを適用するための企画や運営などのマネジメント方法を修得する。	
			観光・地域創生研究	観光まちづくりとは何かから始まり、観光やまちづくり概念の変遷、観光まちづくり政策や着地型観光の取り組み、観光地経営など、観光まちづくりの基本的な考え方に対する理解を深めていく。　また、具体的な観光まちづくりの事例として、地域住民が主体的に取り組む観光まちづくりの方法について考察する。	
	演習科目		食イノベーション演習Ａ	今後の食イノベーション学科での学びについて、演習形式で総合的に学修する。今後の学修目的を醸成し、主体的な学びを促進となるよう、グループまたは個人での学修を行い、フィールドワーク、実技、文献での学修などとプレゼンテーションを組み合わせ、相互学修を行う。	
			食イノベーション演習Ｂ	身につけた食イノベーションの学びをふまえて、個々人が興味関心を持つテーマを具体化するための準備を行う。そのために必要となる技法や、専門科目では学修し切れない専門知識につき理解を深める。グループまたは個人での学修を行い、フィールドワーク、実技、文献での学修などとプレゼンテーションを組み合わせ、相互学修を行う。	
			専門演習	これまでに修得した食科学の専門知識と実践を活かして、関連のある知識や経験を深めることを目的とし、専門分野相互の学修をする。自ら課題とキーワードを提示し、情報収集や実験・実習を行う。それらの結果についてレポート作成や発表、グループディスカッションを行うことで、卒業研究・卒業演習の研究テーマにつなげていくとともに、社会活動において活用することを目指す。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要 （食環境学部食イノベーション学科）				
科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	演習科目	卒業演習Ⅰ	食イノベーションに関するトピックについての議論を通して、現代の問題について認識する。その上で、食イノベーションに関するテーマについて、知識を深め、グループ実習を行う。それぞれが情報収集、分析等に主体的に取り組むことで、専門的な知識を相手にどのように伝えるか等、社会活動において活用できるコミュニケーション力や表現力を修得する。各分野に関する専門的な知識を横断的に学び、各研究分野への理解を深め、疑問点や課題点を見つけ、解決する力を養う。	
		卒業演習Ⅱ	「卒業演習Ⅰ」で培った力で、食イノベーション分野でのより深い学びについて、自ら興味のあるテーマを定め、調査を行い、またゼミ内およびグループで討論しながらまとめる。まとめたものを成果物として発表する。また、文献抄読においてはは、ゼミごとに卒業研究に関連した文献について発表し、質疑応答する形式で進める。	
		卒業研究	食イノベーションに関連する研究テーマについて、自ら課題を発見し、課題解決に向けて文献等を調査して研究計画を作成する。計画に基づき実験・実習や調査を遂行し、得られたデータや知見をまとめる。得られた結果について、わかりやすくプレゼンテーションを行い、質疑応答や討論を行う。さらに、卒業研究論文を作成する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	導入科目	基礎演習Ⅰ	ノートテイキング、リーディング、レポート作成など、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、自己の特性や志向を理解し、テゾカポートフォリオ上で学修成果を整理する活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びを能動的に行っていけるよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の基礎的な表現方法等を修得し、また自己の特性や志向を客観的に理解して自分なりの目標を立てる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅱ	プレゼンテーションを中心に、大学での学びに必要な基礎スキルを実践的に修得する。また、テゾカポートフォリオ上で自己の学修と大学生活を振り返り、自己の目標を見直す活動も授業内で行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っていけるよう、学修に臨む基礎的な知識・態度、学修成果の表現方法を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅲ	学科の専門性を生かした課題を扱い、調査・思考の結果をまとめて適切に表現する力を養う。また、学科の専門的な学びの中で今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働して活動するスキルや、論理的思考と問題解決のスキル等についても学修する。授業を通して、大学生活後半の専門的な学びとキャリア形成に接続できるよう、課題を論理的に考える力、学修成果を適切に表現できる力、他者と協働して活動する力を修得する。また、自らのキャリアイメージを背景に、大学での残された期間の活動について主体的に考えられる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		基礎演習Ⅳ	ゼミ体験等を通して、３年次以降の専門的な学びへの準備活動を実践的に行う。また、今後進むべき方向性を各自が考えていく活動も行う。加えて、全学科共通の内容として、課題解決のために他者と協働してアイデアを発見・整理していくスキルを養う活動も行う。授業を通して、大学生としての学びとキャリア形成を能動的に行っていけるよう、専門的な学びに向かう基本的姿勢、学修成果の適切な表現方法、他者と協働して活動する力を修得し、また入学以降の学修と大学生活を振り返り自己の目標を見直すことができる力を養う。なお、アドバイザー教員は、授業内外の情報を把握し、各学生に応じた指導・支援を行う。	共同
		日本語表現法	的確に内容の伝わるメールとは、どのようなものなのか。文章をわかりやすく書くためには、どうすればよいのか。文章を美しく、効果的に見せるためには、どんなレイアウトがよいのか。さまざまな局面を想定して実際に文章を書きながら、考えて行く。同時に、日本語の基礎知識を修得するために、ｅラーニングを使って課題に取り組む。大学で学修を進めていく上で、また、社会において自立した人間として存在する上で必要な表現力、コミュニケーション力を修得するため、伝わる文章、読んでもらえる文章を書く演習を行う。	
		カレッジコミュニティⅠ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について知り、自分たちでできることを立案して実践する力を修得する。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちにできることを自ら考え、行動する。その過程で、学修することの意味を知り、また今の自分に足りないもの、すなわち今後の大学生活の中で修得しておくべきものは何かに気づくことを目指す。	共同
		カレッジコミュニティⅡ	この授業では、よりよい社会を作り、その一員として生きていくために、課外活動を通して地域の特色や課題について考え、自分たちでできることを立案し、実現に導いて行くようなリーダーシップを養う。授業を通して、地域の方々と協力しながら、自分たちにできることを自ら考え、行動する。その過程で、誰かの後についていくのではなく、グループにおいて指導的な立場で行動する力を修得することを目指す。	共同
		読書演習	新しい読書の方法として、ビブリオバトル（各々好きな本を持ち寄り、スピーチをしてもらうという書評ゲーム）、アクティブブックダイアローグ（１冊の本を数人で分けて、理解を深めるという試み）、ブックトーク（グループごとにテーマを決め、そのテーマのもとに関連する本を集めて、紹介プレゼンテーションを行う）の３つのプログラムを行う。授業を通して、幅広い知識や教養を修得する上で読書が不可欠であることを学修し、今後の人生に必要な継続的な読書習慣を修得する。	
	Ａ群（先人の知を受けつぐ）	思想の世界	この授業のキーワードは、「西洋思想」と「人間と世界」である。それらについてアクティブに学修するため、まず古代から現代に至るまでの西洋思想を、歴史的な視野から考察し、世界や人間存在とは何か、なぜ思想が必要なのか、その問いに答えるために具体的な政治思想や社会思想を取り上げ、実状と課題とを考える訓練をする。そして、自らが社会で生きていく際に直面する判断に向き合う思考力を修得し、今後の人類や社会のあるべき姿をアクティブに模索してゆく。	
		日本の歴史	日本の歴史を時代順に取り上げ、各時代における主要な人物や事件を紹介しながら、各時代の特徴や文化、後世への影響と歴史的意義などを講義する。歴史とは過去の積み重ねであり、その中には規範とすべき事績もあれば、繰り返してはならない過ちもある。現代に生きる我々が、そこから何を学び取りどのように未来へ生かすべきかを考える。授業を通して、日本の歴史を概観し、歴史的事象の経緯や意義、要人の事績を知ることで、そこから学び取れる知見を将来へ反映できるような知識と教養を修得する。	
		民族と文化	民俗学（日本民俗学）は、日本の日常生活の特色を学修する学問である。日本の歴史を考える方法の一つとして、民俗学（生活文化史）がある。日本の歴史は、文字に記されている文献以外に、文字に記されていない民俗資料からも窺える。例えば、民俗資料として、各家や地域に伝わる習慣や言い伝え（伝承）が、それぞれの地域の特色を知る手段になる。そこで、日本における私達の日常生活の特色を考えるために、具体的な項目を取り上げ、授業を進める。	
		ことばの世界	この授業のキーワードは、「言葉と物」である。言語の中にある規則性と普遍性を、客観的な方法を用いて発見していく。その際、多様な言語を資料として活用し、社会的事実としての言葉と物の関係を学修する。さらに、複数の言語を比較することによって、その多様性と一般法則を同時に体験してゆく。授業を通して、人間が言語によって世界を把握するという根源的な事実を知り、それが人類に共通する社会的事実であることを理解する。加えて、言語という、音声や記号を用いて何かを伝達す行為について、理論的に把握することを目指す。	
		日本語を知る	日本語のより教養ある使い手となるために、日本文化の一部としての日本語について、先人の日本語学研究をもとに、基礎的な知識を修得し、ことばの捉え方を学修する。特に、日本語の音韻・音声、文字表記、語彙、文法、敬語、方言などのテーマごとに基礎的な考え方や用語について学修する。授業を通して、日本文化の一部としての日本語に対し、論理的で客観的に分析することができる力を修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）	教養としての日本文化	本授業では「異界」をキーワードに、まずは古典芸能や美術・工芸や、サブカルチャーを含む文学、映像作品などを取り上げる。「異界」の描かれ方、扱われ方を見ることで、日本文化の特質について考えて行く。また、能や浄瑠璃・歌舞伎、和歌や説話などを取り上げる過程で、それらについて海外の人にも紹介できるレベルの知識を修得するよう、それぞれの歴史と代表的な作品についても解説を加える。	
		西洋の文化を考える	20世紀フランス文学を代表する小説、マルセル・プルースト作『失われた時を求めて』を講読し、この作品を通じ、20世紀初めのフランスの社会や文化について学修する。単に作品を読むだけでなく、作品が読者に与える効果とその源泉について考察し、それを自分の言葉で表現する練習を行う。また、作品を読み進めながらその文化・社会的背景、作品を構成する美学、文体的特性などについて考察する。授業を通して、現代の社会で生きていくために必要な教養を修得することを目的に、外国の文学作品読解を通じて地理、時間的に自分とは異なる範疇に属する人々を理解する力を養う。	
		子どもの文化	日本で非常に広く読まれているルパンシリーズ（南洋一郎訳）から４作を取り上げる。各自抱いているルパンに対するイメージや、その由来を探り、原作が20世紀初頭のフランスで書かれたことを念頭に、その文化的・時代的背景について学修する。授業を通して、日本で育つこどもの世界を形成している外国文学作品を読み、そこにあらわれている様々な文化的背景やフィルターを読み解くことで、自らが属する文化のありかたを客観視することのできる力を養う。	
		芸術を鑑賞する	宗教美術から始まって、神話や物語の一場面を描く絵、作者や注文主、関係者のさまざまな意図や思惑が込められたモニュメンタルな作品、作者個人の物語が潜んでいる作品、本来タブーであるはずの裸体画、何らかの風景を主体とする絵画などの鑑賞方法を学修する。さらに、抽象的、装飾的な造形が前面に出た作品へのアプローチの仕方や時代、地域ごとに異なる様式についても学修する。芸術鑑賞への第一歩は、まずその作品をよく観ることであるが、それとともに、美術作品や工芸作品にはさまざまな意図や意味が込められていることを知ることも芸術鑑賞にとって必須の基礎である。そのために、一つの作品に存在するさまざまな要素を理解し、芸術作品へのアプローチの方法を学修する。	
		伝統文化演習	日本の伝統文化である華道（いけばな）に焦点を当てて、時代とともに変化していく日本人の暮らしに対応して、今日に至る華道の精神性と美意識を学修する。そして、いけばなの実技を体験し学修することにより、花を生けることで、自分の思いを表現する楽しさを体感し、さらに実技を重ねて技術を修得する。	
	B群（世界と今を読み解く）	日本の憲法	日本国憲法の全体像（国民主権・三権分立・人権保障）を学修し、国民として生きていくために必要な憲法の基本的知識を修得する。憲法は「人間らしい生活」を保障するものであり、私たちは生活のさまざまな場面で憲法と深く関わっている。授業を通して、そのことを一人ひとりが考え、自分と憲法との距離をはかる参考とすることができる力を養う。	
		くらしと法律	ストーカーやドメスティックバイオレンス、児童虐待防止法、セクハラなどの被害数が増えている。この授業では、そのような問題について法律ではどのように対応できるのかを学修する。自己を確立し社会に貢献していくために、日常生活に起こりうる問題や社会のしくみについて、法の観点から理解する力を養う。	
		現代社会を考える	この授業のキーワードは、社会と自分である。家族、教育、メディア、労働、民主主義、環境といった問題を取り上げ、問題解決学習を通じて、それらが自分たち自身と深く関わっていることを中心に講義する。具体的には、前半は社会学の視点と方法についての講義を行う。後半は、引き続き、社会学の視点と方法についての講義を行い、さらに具体的なトピックをとりあげてそれらを社会学的に講義する。	
		東アジアを知る	中国の伝統思想や文化、歴史、庶民の暮らしなどについて基礎を学修し、日本や韓国との関係を考える。映像を用い、視覚的にイメージする授業手法を取る。日本を含む東アジアの社会を理解するために、中国五千年の思想と文化の学修を通じて、中国ならびに日本の文化や隣国韓国の文化を理解する力を養う。	
		人権を考える	この授業のキーワードは、「人権の基本概念」と「人権思想の成立経緯」である。それらについて学修するため、まず近代社会おける人権概念を、歴史的な視野から考察し、人権とは何か、なぜ人権が必要なのか、その問いに答えるために具体的な人権思想を取り上げる。授業を通して、実状と課題とを考える力を養い、自らが社会で生きていく上で直面する人権問題に向き合う力を修得し、今後の人権保障のあるべき姿を模索していく。また、近代憲法における人権とは何かを学修し、国家による個人の権利保護を考える。	
		平和を考える	紛争や飢餓、貧困、気候変動、ジェンダー格差、富の不均衡など、現代国際社会は解決困難な多くの問題を抱えており、それらは人々の「平和」を脅かしている。2015年、国連は「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）」を採択し、「人権尊重」という理念を「平和」への足掛かりに見据え、その手段として有効なものとして、この授業が中心に据える「国際人権法」と呼ばれるツールを挙げている。そこで、この授業では、国際社会の成り立ちを理解し、「国際人権法」と呼ばれる国際社会のルールの観点から、先人たちがどのようにして「平和」な状態を構築/維持しようと努力してきたのかについて学修する。	
		メディアを考える	この授業のキーワードは、マス・コミュニケーションの歴史と現状である。コミュニケーションの諸類型の中で、マス・コミュニケーションがどのような特性を持つのかを考察する。特に、印刷術の発明から、新聞の発達、映像メディア、電波メディアの誕生と発展について歴史的、社会的に講義する。また、日本だけではなく、ヨーロッパやアメリカの事例を参考に取り上げながら、それを自分たちを取り巻く社会問題として捉える重要性を指摘し、問題解決学習の一助となるよう講義する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）	情報リテラシー	2022年度から、高校の情報のカリキュラムが変更され、全ての高校生がプログラミング、データベース、ネットワークなどの情報科学の基本的な事柄について学ぶ。これは、情報科学の基本的な内容が、これからのIT社会を生きていくうえで、一般教養として必要になってきていることを意味している。授業を通して、情報科学の基本的な内容について学修し、コンピュータをうまく活用できる力を修得する。	
		心理学	教養としての基本的な心理学の内容を中心に概説する。心理学はきわめて多様な学問であり、そのすべてを網羅することはできないが、基礎領域と応用領域のバランスを取りながら授業を進める。まず、心理学の成り立ちを理解するために、心理学の歴史や心理学的な考え方を学修する。さらに、人の心の基本的な仕組みおよび成り立ちについて理解するために、心理学の諸分野を概観し、人の行動やその背後にある考えについて学修する。	
		くらしと化学	生活に不可欠な化学物質についての基礎的な内容を扱う。特に、なぜ化学を学修する必要があるかといった意義から、専門領域へと応用できるようになる内容まで講義する。身の回りの「物質」に関連する化学の知識を得ることで、日常生活に利用されている化学の恩恵について理解し、より便利な生活を営むためにはどのように応用すべきかを考える力を修得する。	
		生物を知る	生物（学）とは何か？動物、植物などの生物に共通する細胞の構造や、ヒトの特徴などについて取り上げる。また、最近話題となっていることも含めて概説し、受講生がより興味を持ち、身近なものとなるようにする。授業を通して、動物、植物などの生物に共通する細胞、ヒトを構成する栄養素や体内で起こる様々な現象について正確な知識を修得し、生物に対する理解を深めるとともに、論理的に考え、理解する力を養う。	
		データリテラシー	データの扱いにおいて、Excelにデータを入力し、整理し、処理する手順を学修する。データ処理においては、Excelの様々な機能を活用したり、他のアプリケーションとの連携をしたりして、情報を包括的に捉える練習をする。特に、統計的なデータに対し、表のまとめ方やグラフへの出力などを中心に、データを処理するための方法を中心に練習し、様々なデータについて、自分で考えられる力を修得する。	
		社会と言語	この授業のキーワードは「社会的事実としての言語」である。我々は、自由に言葉を使っているように見えて、実は言語用法は強く社会関係の影響を受けているということを、体験的な事実を交えて講義する。その際、性別、職業、役割、地域といった具体的な事柄に関連させながら、普段は気づかない人間関係を言語的な側面から講義する。	
	C群（未来をひらく）	科学と倫理	科学は、文明や文化を発展させ、人類の生活の向上に大きな貢献を成した。科学の発展に伴い倫理観は、必ずしも簡単に白黒がつけられるものではなく、むしろ成果の一面としての複雑な性格を持っている。先の見通せない時代には、いろいろな問いかけと知的な基盤から、それぞれの倫理観を生み出そうとしている。恐らく終わりなき模索であり、簡単には正解を得られないかもしれない。状況に応じた倫理への真剣な問いかけによって見えてくるものに違いない。この授業では、テーマごとに事例や資料を提示して講義する。また、必要であれば、2つのグループにわけディベートを行う。	
		ソーシャルメディア論	インターネット、スマートフォンやタブレットの普及でソーシャルメディアが発展してきた経緯を学修し、LINE、Twitter、Instagram、Facebook、YouTubeなどの代表的なソーシャルメディアのサービス例からそれぞれの特徴を学修する。そして、ソーシャルメディアの情報発信におけるメディアリテラシーの重要性について学修する。ソーシャルメディアなどの情報メディア活用ができるようになるために、授業を通して、さまざまなソーシャルメディアの特徴を理解し、情報収集・共有・発信するための知識を修得する。	
		先端技術と文化	（概要） 現代社会を支える先端技術とそれらが現代文化に与える影響に関する基礎教養を学修する。また、それらを客観的に捉えて、将来の自分の生活とどのような関わりが生まれるのか、自分はそれらの技術をどのように活用していくのかについて、独自の考えを育て、それを表明できる教養力を修得する。授業はオムニバス形式でそれぞれの分野に明るい教員が担当する。 （オムニバス方式／全14回） （19 永草　次郎／4回）アートと先端技術 （13 喜家村　奨／1回）プログラミング学修の重要性とSociety5.0 （26 小幡　信／4回）先端技術を知る意義、広告表現と先端技術、サスティナビリティと先端技術、技術の光と影 （27 小松　久美子／3回）AIとロボット、エッジ・コンピューティングと5G、さまざまな分野で応用されるAI技術 （31 佐藤　安／2回）映像表現と制作系先端技術、映像表現と展示系先端技術	オムニバス方式
		健康を管理する	生活習慣と健康管理の関わりや、ライフステージからみた問題点の基礎的・実践的知識を総合的に学修し、どのように活用できるかを考えていく。授業を通して、自身の健康管理のみではなく、社会全体の健康管理に役立つ広範な知識を学修し、それらの知識・知見を他の応用科目や関連科目を学修する時に活用できる力と知識を修得する。	
		書いて学ぶ文芸	自己表現、あるいは、他者とのコミュニケーションにおいて、「言葉」や「文章」は避けて通ることができない。日本語の特徴や多様性を理解しつつ、相手に伝える・伝わる文章とはどういうものかを主題に考察していく。様々なテキストに触れることで読解力を高め、まずは「考える・想像する」ことに慣れていく。その上で、自身の言葉にフィードバックさせ、「書く」ことを繰り返し、文章表現を修得していく。	
		描いて学ぶアート	デッサンが作品制作の基本であることは言うまでもない。アートによる表現力を修得するため、鉛筆による基礎的なデッサン（静物デッサン、動物デッサン、風景デッサンなど）を繰り返し行い、対象を把握し、的確に表現する技術を修得する。授業では、簡単な形から複雑なモティーフへとレベルを上げながらデッサンを行うことによって、鉛筆による基礎的な表現を学修する。また、動物デッサンにより動的な対象を描写する表現力を修得し、風景デッサンにより空間を把握する目と技術を養う。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	C群（未来をひらく）	健康とスポーツＡ	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（卓球、バレーボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
		健康とスポーツＢ	生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識や至適な実践方法を学修する。体力・健康チェックを行い体力の現状を確認する。その上で必要な体力の要素を実践して修得する。また、各種スポーツ（バドミントン、バスケットボール）の基礎技術の修得からゲームまでを実践する。理論は健康とスポーツに関する事項について学修する。また、スポーツルールに基づいたチームプレイや個人プレイの実践を通して自らの役割を認識し、仲間との協調性ならびに社会性やリーダーシップを修得する。スポーツやゲームの本来の楽しさや本質を認識するために、自己の身体的あるいは精神的な特性を生かしながら、問題や課題の解決に取り組み、スキルアップを目指す。	
		生涯スポーツ実習Ａ	生涯スポーツとして気軽にできる種目（キンボール、ソフトバレーボール、ラケットテニス、ペタンク等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
		生涯スポーツ実習Ｂ	生涯スポーツとして気軽にできる種目（フライングディスク、インディアカ等）について取り組み、技術や知識を修得し、自分たちで実践できるようにする。授業を通して、生涯にわたる心身両面の健康維持・増進を図るために、身体活動を通して正しい知識と実践できる力を修得する。また、勝つための競技スポーツと異なり、目的に応じていつでも、どこでもスポーツに親しむ事ができる生涯スポーツ社会を実現する。	
		教育を考える	授業では最初に教育の基本的概念について学修する。次に、西洋における代表的な教育思想家を取り上げながら、教育の理念・思想について当時の歴史的背景・社会背景との関連から学修する。続いて、日本における教育の歴史を取り扱う。近世から現在に至るまで、いかなる理念・思想のもとに学校教育が行われ、それらが時代とともにどう変化してきたのか学修するとともに、現在の教育にどのような課題があるのかについて考える。教育がかかえる問題について、歴史的視点から考察する力を修得する。	
	キャリア形成	キャリアデザインⅠ	「クッキー屋」のビジネスをモデルケースとして、会社の成り立ち・仕事のしくみについて学修する。また、SDGsの概要や、働く組織、働き方の違い、といった社会・会社のことや、自律と自立、アイデンティティといった自分理解について学修する。この授業では、会社とは何か、働くとは何かといった、就業（就職）に関する基本的な知識を修得し、将来に備える基礎力を養う。	
		キャリアデザインⅡ	「キャリアデザインⅠ」の発展編として、「シャケ弁当」を題材に、商品の流れについて学修する。社会を構成する会社相互のつながり、業界、業種、職種の違いや、産業社会、求められる人材、資格、さらには生きていく上で必要となる経済の設計、人生の目的といったことを学修する。社会を構成する会社の連携について学修し、2回生以降の、社会を知る活動で必要となってくる、基礎的な力（知識、行動力等）を養う。	
		ホスピタリティ入門	ホスピタリティーとは「心のこもったおもてなし」という意味で、「相手に敬意を持ち、心を働かせて、相手のために精一杯手を尽くす」という意味で使われている。「おもてなし」はする側もされる側も心が豊かになる。より”心”が重要視される時代、おもてなしの心が社会では求められている。この授業では、ホスピタリティーの精神と円滑で良好な人間関係の構築につながる対人力を養うために必要な知識や対策を修得する。そして、自らがしっかり行動に起こすことのできる力を養う。	
		数理リテラシー	数学があまり得意でなかった学生にも数学的概念（論理的思考）が理解できるよう、商品の値段決定など身近な事象を題材に、講義を進める。また、割合、推論や確率など様々なテーマを学修することで社会事象を定量的、客観的に理解する力を養う。授業を通して、様々な情報社会の中で、有意義な社会生活を送ることができるようになるために必要な知識や技能を修得することで、論理的思考を活用できるよう社会人基礎力を養う。	
		キャリアデザインⅢ	人工知能（AI）の活用や社会課題への対応、多様性の拡大など、社会・企業の新たな動き・変化について学修する。また、モチベーション、自分にとってのホワイト企業等について考察する。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」の発展編として、今後の社会・企業がどのように変化していくのか、その方向性について学修し、将来有望な働き方について自ら考える力を修得する。また、3回生以降の就職活動で必要となる基本的な力（知識、行動力等）を養う。	
		キャリアデザインⅣ	新しい働き方として、社会起業家やアントレプレナーシップ等について学修する。また、自分の適性、就職活動のプロセス等について学修するとともに、具体的な社会人のインタビュー教材を視聴し、業種や職種の理解を深める。「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」「キャリアデザインⅢ」の総仕上げとして、「これからの社会で活躍する個人」に焦点を当て、大きく変わりつつある社会の波を、個人として乗りきっていくための知識や力について学修し、スキルアップを図る。	
		インターンシップＡ	自らの就業力を高めるため、実際に企業における仕事の体験を通じて、仕事とは何かという基本を実体験し、視野を広げるとともに、業種・業界などを学修することで、職業選択に必要となる基本の力を養う。授業は、事前研修、インターンシップ実習（5日間）、参加報告の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。参加報告では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、以降の大学生活に活かしていく準備を行う。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	キャリア形成	インターンシップＢ	社会に貢献する仕事のあり方をより具体的に理解し、自身の働くイメージを明確化させるため、2週間以上の長期インターンシップを経験し、より深い業務の流れ、社会人の働き方などを学修する。事前研修、インターンシップ実習（2週間）、事後研修の3部によって構成する。事前研修では、自己理解、目標設定、社会人マナーといった内容を扱う。インターンシップ実習では、事前に自ら設定・選択した内容に基づき、各実習先での取り組み・就業体験に臨む。事後研修では、事前研修～インターンシップ実習の内容を振り返り、体験を言語化し、経験として体得する。	
		プロジェクト型インターンシップ	「キャリアデザインⅠ～Ⅳ」学んだ基礎知識を活用した実践形式の学修と位置付ける。実際の企業から課題を提示していただき、チームでその課題に取り組む。課題に対するアプローチ方法を学ぶともに、必要に応じて、現地調査を実施、課題に対する企画案を立案する。中間発表を行い、企業様からのアドバイスをもとに企画案を練り直し、最終企画書を作成、発表までを行う。実際の社会では、プロジェクト形式で実施される仕事がたくさんあり、個人の力を出し合いチームとして達成していくことが必要となる。この授業を通して、実社会の仕事のプレ体験をするとともに、これらに必要な基礎力（主体性、協調性、課題解決能力、プレゼンテーション力等）を修得する。	共同
	外国語	総合英語Ⅰ1	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常生活のなじみのある活動を講義する文を読んで理解できる。 ②簡単なメッセージを理解できる。 ③簡単な自己紹介を書ける。 ④簡単な語や表現を使いながら、自分に関する短い文書を書くことができる（例：好き嫌い、学校生活など）	
		総合英語Ⅰ2	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①日常的なトピックに関する文章の要点を理解し、必要な情報を得ることができる。 ②興味のある話題に関する簡単な文章を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ③お気に入りの物や、なじみのあるものを講義する簡単な文章を書くことができる。（例：ペットや好きな本など） ④趣味や興味に関することを書くことができる。	
		総合英語Ⅱ1	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①娯楽に関する情報を読むことができる。（例：観光ガイドなど） ②よく知っている学問的話題に関する記事を読んで理解できる。 ③将来の夢や望みについて書くことができる。 ④聞いたものや読んだものに関して、基本的な語彙や言い回しを用いながら簡単にその感想や意見を書くことができる。	
		総合英語Ⅱ2	主にライティングとリーディングの技能向上を中心課題とする。また、英語の「リーディング」、「ライティング」、「スピーキング」、「リスニング」の4技能を統合的に向上させて、自分の考えを英語で発信することができる基礎力を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①短い簡単な物語を読んで理解できる。 ②辞書を使いながら、授業に関する専門的な教材を読むことができる。 ③辞書を使いながら、自身の経験したことに関して短い文章を書くことができる。 ④修得した語彙や文法を用いて、現在おかれた状況（学校、職場）で起こったことに関してかなり長い説明を書くことができる。	
		実践コミュニケーション英語Ⅰ1	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている単語や簡単な表現は認識できる。 ②相手がゆっくりと話したり、繰り返し説明すれば、日常生活に関するよく知っている話題の簡単な話の内容を理解できる。 ③好き嫌いを言ったり、簡単な語でその理由を講義することができる。（例：スポーツ、食べ物など） ④日常的な会話においてよく使われる日常的表現と基本的な言い回し用いながら、簡単に答えることができる。 ⑤簡単な自己紹介ができる。	
		実践コミュニケーション英語Ⅰ2	自分の意思を簡単な英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①簡単なメッセージや、短い案内の要点を聞いて理解できる。 ②相手がゆっくりと丁寧に、趣味や興味のあることについて話していれば理解できる。 ③相手がゆっくり、はっきりと話していれば、よく知っている話題に関するスピーチの要点は理解できる。 ④興味のある話題について、自分自身の意見を表明できる。（スポーツ、趣味など） ⑤簡単な語彙と基本的な言い回しを用いながら、申し出をしたり、相手からの申し出を受けたり、断ったりすることができる。	
		実践コミュニケーション英語Ⅱ1	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①公共のアナウンス（例：空港やデパートなど）を聞いて理解できる。 ②内容が簡単であれば、電話で相手が話すことを理解できる。 ③興味のある話題に関する会話や話を理解できる。（例：スポーツ、趣味など） ④簡単な英語を使って、意見や感想を言い合ったり、同意/反対を表明したりすることができる。 ⑤日常生活に直接関連しているトピックについて、写真などの視覚資料を見せ、簡単な語彙を用いながら短いスピーチができる。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	外国語	実践コミュニケーション英語Ⅱ2	自分の意思を英語で相手に伝えることができ、また相手の英語を聞き取れるようになるための基礎的な英語技能を養う。 到達目標は、以下のとおりである。 ①ラジオやテレビで放送されているニュースの要点を理解できる。 ②長時間のスピーチや講義を理解し、なじみのある話題であれば、複雑な議論についていくことができる。 ③相手がはっきりと話してくれれば、なじみのある話題（例：スポーツ、食べ物など）に関して意見の交換ができる。 ④将来の夢や望みを語ることができる。 ⑤幅広い分野の簡単な語を使いながら、具体的なトピックに関して、会話を継続することができる。	
		資格英語Ⅰ	「まだ本格的な勉強は始めていないが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート（リスニング、文法、長文読解）の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。TOEIC®攻略方法を実践研究し、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には350点以上をめざす。	
		資格英語Ⅱ	「まだ本格的な勉強は始めていないが、大学生の間にTOEIC®で高得点を取り、留学や就職に生かしたい」と思っている学生を対象とする。TOEIC®の各パート（リスニング、文法、長文読解）の問題を解きながら、問題形式に慣れ、重要事項と解法のコツを理解する。語彙の修得、文法の理解、正確な読解、思考力、リスニング力の強化等、総合的な英語学修を行う。資格英語Iで身につけた英語の技能を活用して、基礎的な英語表現を「瞬時に」かつ、「正確・的確に」運用できるような処理能力を修得することをめざす。TOEIC®のスコアを半年間で50点アップさせることをめざす。最終的には400点以上をめざす。	
		フランスのことばと文化Ⅰ	フランス語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して､自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙･表現を覚える。同時にフランスの文化についても知る。	
		フランスのことばと文化Ⅱ	「フランスのことばと文化Ⅰ」で覚えたフランス語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時にフランス語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
		中国のことばと文化Ⅰ	中国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して､自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙･表現を覚える。同時に中国の文化についても知る。	
		中国のことばと文化Ⅱ	「中国のことばと文化Ⅰ」で覚えた中国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に中国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
		韓国のことばと文化Ⅰ	韓国語の発音やスペリングを覚え、基本的な文法を理解して､自己紹介や旅行で使う会話に必要な語彙･表現を覚える。同時に韓国語の文化についても知る。	
		韓国のことばと文化Ⅱ	「韓国語のことばと文化Ⅰ」で覚えた韓国語の基礎知識を用いて、希望や予定を述べたり、自分の趣味をより詳しく説明したりできるようにする。同時に韓国語が話されている地域における生活、文化習慣について理解を深める。	
	情報処理	情報活用基礎Ａ	これからのIT社会を生きていくために、ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、情報入手・発信の基本となるインターネットや電子メールの活用技術やエチケット、ワードプロセッサ（Word）、プレゼンテーションソフト（PowerPoint）を使ったプレゼンテーション手法まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
		情報活用基礎Ｂ	ファイル操作などのPCを利用する上で必要な基本的な知識、表計算ソフト（Excel）、HTMLを使ったWebページの作成まで、浅く広く基本的なICT活用方法を修得する。授業を通して、パソコンを道具として活用するための基礎知識と技術、どのようなときに利用したらよいを判断する力を養う。	
		情報活用Ａ	情報機器を操作し、諸問題にICTを活用できる基本的な技能を修得することを目指し、一般的なビジネス文書を作成するに留まらず、基本的な機能を効率よく利用して、その変更・印刷等の作業を行うことができる実務能力を養う。それらの基本的な機能を充分に理解した上で、用途や目的に応じて環境設定・データの有効活用等の高度な機能を使った作業が出来る力を修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	情報処理	情報活用Ｂ	パソコンが自在に使えるかどうかを客観的に示す方法の一つは、資格を取得することである。MOS（Microsoft Office Specialist）は、企業でもっともよく使われているパソコンのソフトOfficeの、利用能力を証明する世界的な資格試験制度である。MOS Excel 2019/365の取得を目指し、Excelの基本操作から、関数、テーブル、グラフの管理まで幅広く表計算操作技術を学修する。	
		プログラミング言語Ⅰ	この授業では、実際にプログラミングを行うことによって、プログラムの作成からテスト及びデバッグまでの一連の作業に必要な基礎的な知識と技術を学修する。まず、最初は、MITメディアラボが開発した「Scratch」（スクラッチ）というプログラミング言語を使用する（「Scratch」は、ブロック型の簡易言語で、多くの小学校で、このようなプログラミング環境を使ってプログラミングを学んでいる）。後半は、micro:bitというワンボードコンピュータを使ってプログラミングを学修する（micro:bitは英国BBCが、イギリスの11、12歳の子供たちに無償配布したワンボードコンピュータで、全世界の子供たちが、micro:bitを使って、フィジカルプログラミングを学んでいる）。授業を通して、プログラミングに関する基礎的な知識と技術を修得し、コンピュータで様々なものを制御する仕組みを理解する力を養う。	
		プログラミング言語Ⅱ	この授業ではMonacaというスマートフォンアプリ開発環境を使って、いくつかの課題に挑戦し、最終的には、スマホで動くアプリを開発する。プログラミング言語はJavaScriptを使う。プログラミングは問題を解決する力を修得する良い練習にもなり得る。問題を分析し、その解決策を検討し、それを実現する。これはまさにプログラム制作する過程そのものである。これからのIT社会を生きていくために、プログラミングの基本的な知識を修得し、プログラムの設計や作成、デバックができる力を養う。	
		データサイエンス・AI概論	データサイエンスやIoT（Internet of Things）など高度情報技術の発展、AI（人工知能・Artificial Intelligence）の普及による社会や経済の変革、政府のSociety5。0戦略の推進により、社会は急速に変化している。各人の専攻に関わらず、データサイエンス・AIに関する基本知識を持っていることが、これからの社会を生き抜く上で不可欠になる。この授業では、データサイエンス・AIの基礎を実データを用いて学修する。授業の前半はデータ・AIがどのように活用されているのかを中心に学修する。後半はExcelを使用して様々なデータを扱えるように、多様な課題で演習する。まとめとして、これまで学んできたことをふまえて、データサイエンスとAIを使って、ある問題を解決する方策案を発表する。	
		データサイエンス・AI実習	この授業では、「データサイエンス・AI概論」で身につけた知識や技能を活かして、実社会のビッグデータやAIをビジネスシーンで活用できるようになるための力を養う。そのため、各学科の専門分野に関連する研究テーマまたは産学連携プロジェクトのテーマを実習の題材として、実データを用いた実習をおこなう。	
	資格基礎	図書館概論	図書館は身近な公共施設として広く利用されているが、人々の知的自由を保障する機関、また文化を次世代に伝達していく社会的装置、といった意味合いも持っている。本授業では、図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の意義・理念と現代社会における位置づけ、図書館と知的自由、各種図書館の機能と概要、などを講義する。マスコミ等で取り上げられる最近の具体的な話題も授業内容に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、市民に身近な存在である図書館について、その背後にある目的や理念、またその多様な姿を理解する。	
		図書館情報資源概論	図書館情報資源（図書館資料）としての観点からみた様々な情報メディア、コレクション構築の理論と実際を中心として、情報メディアの歴史や出版流通などについても講義する。図書館資料や出版流通に関する時事的な話題（マスメディア報道など）も授業に取り入れる。図書館司書資格をめざす基礎として、図書館の基盤要素の一つである「図書館情報資源」について学修し、情報資源（資料）の多様な姿とコレクション構築に関する理論・手法を理解する。	
		博物館概論	博物館学の目的、方法、体系、歴史について講義し、具体的な博物館の事例を検討する。博物館に関する専門的で個別な知識・技能の修得に向けて、項目ごとに導入的に学修する。今日の博物館を支えていく制度および学芸員やスタッフの重要な役割について理解し、博物館の今日的な諸課題について討議力を養う。授業を通して、今日の身近な博物館における文化活動を理解し、参画するために必要な基礎的知識を修得する。	
		博物館経営論	博物館学芸員の活動の基盤となる博物館経営について、美術館をはじめとした博物館の具体的な事例をもとに講義する。授業を通して、次のとおり、多様な博物館経営の諸相を把握していく。 理念をもった博物館の成立にかかわる経営基盤と組織／資料、職員、利用者、施設、企画に関わる経営的な管理運営／博物館の機能である収集・保存、調査・研究／展示・教育をささえる適切なマネージメント／マーケティングにまで及ぶ現代的な経営／ネットワーク社会における他の機関や地域との連携のあり方　等	
		生涯学習概論Ⅰ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割について考える。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題など、自らの考えを述べることのできる力を養う。	
		生涯学習概論Ⅱ	生涯学習社会の到来、展開期である実状をふまえ、生涯学習の理念や成立の歴史的経緯を理解し、現状について、学習者のニーズや行政と多様なステークホルダーとの協働という観点から、社会教育主事をはじめとする生涯学習をコーディネートする存在が果たす役割についてさらに発展的に考える。諸事例を関連付け、それらに共通するインプリケーションを拾い上げ、理論体系化する。生涯学習社会とは、各学習者が主体的かつ能動的に学び続ける社会であり、そのための学びの価値が共有された社会といえる。授業を通して、そういった社会の意義や想定される課題などについての自らの考えを基に批判的に検討できる力を養う。	
		レクリエーション概論	レクリエーション概論、楽しさと心の元気づくりの理論、レクリエーション支援の理論、レクリエーション支援の方法について学修する。講義を通して学修したことを自分に当てはめて考えたり、グループでディスカッションをしたり、実践することにより、支援についての理解を深める。授業を通して、教育分野や福祉分野などにおけるレクリエーションが、生きる喜びや心身の健康につながることを理解し、レクリエーション支援者としての基礎的知識と支援の理論と方法を修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	資格基礎		レクリエーション実技	レクリエーション支援の現場で実施されている心を元気にするための多様な種目を実践し、修得する。レクリエーション活動の基本となるゲームを中心に、社会で必要とされる良好なコミュニケーションの手法を実践的に学修する。さらに、対象者の目的に合致した支援プログラムの作成と指導をする。授業を通して、レクリエーション活動を自らが実践し、支援に活かす多様な実技や指導法を修得する。	
			レクリエーション現場実習	下記の3つの領域に関わり、現場体験を通してレクリエーション・インストラクターの役割やイベント運営の役割を経験する。 1. 日本（大阪府）レクリエーション協会が開催する「事業参加」に2回以上参加する。これは資格取得のために必須である。 2. 指導、運営側のスタッフとして「学外実習」に参加する。 3. 「学内開講授業」通年7回に出席する。	
学科専門科目	基礎科目		食のための化学	食および栄養学を修得するための基礎となる化学に関する内容は、将来に渡って、基本とする化学の計算力の習熟が必須となる。この授業では、①食品成分や栄養素に代表される食品成分の化学構造や機能を理解するための化学式、②代謝反応を理解するための化学反応式、③溶液としての状態を理解するための溶解や親水性・疎水性、コロイド、pH等に関する知識、④濃度を中心とした計算力 等の習熟を目指し、食品を化学物質として理解し、状態を科学的に把握するための基礎を築く。	
			健康医科学	「健康」を獲得・維持し豊かで独立した生活を送るためには、適切な運動・栄養・休養を日常生活に取り入れることが必要である。この授業では、運動・身体活動を含む様々な生活習慣が健康にどのような影響を及ぼすかを科学的知見に基づき学修する。これを通じ、適切な運動やその他の身体活動を効果的また安全に日常生活に取り入れる方法を理解することを目的とする。また、代表的な病気や疾患について、原因や症状の概要を講義する。	
	専門基礎分野科目	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学は、社会・環境と密接な関わりをもって、健康の維持・増進と疾病予防を重視する学問である。この授業では、科学的根拠に基づいた医療（Evidence-based medicine：EBM）および保健対策（Evidence-based public health：EBPH）の意義を勘案しつつ、健康の定義、社会と健康、環境と健康などの諸関係を講義するとともに、保健統計の実際やその解析手法、疫学の手法や疫学研究の実例を紹介する。また、人が健康で快適な生活を維持するために社会がなすべきことを考える。	
			公衆衛生学Ⅱ	生活習慣の変化が健康に与える影響を理解する。すなわち、社会環境条件や生活習慣が疾病の発生や蔓延に深く関与することを悪性新生物、循環器疾患、代謝疾患、感染症を主な対象として講義する。また、地域保健、母子保健、成人および高齢者保健、精神保健など、集団としての健康問題への取組み、および産業保健や学校保健など生活の場における公衆衛生の課題と実践活動を紹介する。さらに、公衆衛生活動を推進するために施行されている保健医療制度、栄養関連法規、保健医療関連法規などの新しい情報を講義する。	
			公衆衛生学実習	公衆衛生学実習は、環境と健康との関係を理解することを目的とし、公衆衛生学（社会・環境と健康）分野の必須大項目の一つである環境衛生を中心に行う。内容的には、水質試験と空気試験に大別される。水質試験では、飲料水試験と公共用水水質試験を、空気試験では、温熱環境試験と雰囲気試験を行う。実験には、簡易な器具、簡便な方法を選び測定現場等で対処しやすくした。同時に、測定の目的、使用器具名と測定方法並びに結果の意義をしっかりと理解し、管理栄養士の職務と結びつけ利用・応用することを学修する。	
			社会福祉論	私たち一人ひとりの日常生活と人生に深く関わる社会福祉の役割、地域の様々な生活問題と支援について学修する。社会福祉の各制度の概要、福祉の関わりを学修する。社会福祉に関する歴史と現代社会の福祉課題を理論的に理解し、社会福祉の意義や役割を理解すること、社会福祉的視点と福祉観と人間観を修得することを目指す。また地域社会の中で多様な専門職の連携が求められる中、管理栄養士として一人ひとりの思いを理解し、生活を支える専門職として、専門性をもって支援・協働できるよう専門的知識、技術、価値を修得する。	
			生涯スポーツ論	健康の重要性や福祉の充実が叫ばれる昨今、それらを達成するための手段としてスポーツは必要不可欠な存在となっている。授業では、「文化としてのスポーツ」「地域におけるスポーツ振興」「社会の中のスポーツ」「スポーツ組織の運営と事業」について学修する。授業を通して、「する」だけではなく、「みる」「支える」といったように、スポーツを様々な角度からとらえ、心身両面の健康といった観点から現在の日本が抱える諸問題や、今後考えられる社会的な課題に取り組むことができる視点を養う。	
		人体の構造と機能疾病の成り立ち	生化学	「生化学」は生命現象を化学的に研究する学問である。この授業では、生体を構成している物質の基本的な性質について学修する。特に、三大栄養素として重要なタンパク質、糖質、脂質、および遺伝物質である核酸の構造や化学的性質について講義する。また、生体内の化学反応の進行に必須である酵素の機能についても講義する。生体内で起こる基本的な反応について、物質レベルでの理解を深める。さらに、生命を維持するための恒常性を保つ仕組みや、生体防御機構などについても講義する。	
			生化学実験	生命活動は、数多くの酵素作用とそれにともなった細胞内外の生物および化学反応に基づき行われる。そのような反応の中で、タンパク質、核酸、糖質、脂質といった一連の生体物質は、それぞれが重要な役割を果たしている。本授業では、タンパク質や核酸を中心とした生体物質を実際に取り扱う実験を通じて、生体物質の化学的性質や酵素反応について体験的に学び、生化学の講義で得た知識への理解を深める。さらに、PCR法などによるバイオテクノロジーの基礎について学修する。	
			解剖生理学Ⅰ	ヒトの「からだ」の成り立ちを理解するには、人体の構造と機能について学ばなければならない。人の身体の基本的構成単位は細胞である。細胞は集合し機能分化して異なった働きを担う組織をつくり、種々の臓器や器官を形成する。これらの人体の構成要素は個々のレベルで役割を持ちつつ階層的、有機的に結びつき、全体としての生命活動を行う一つの個体を形成する。栄養・代謝、運動、呼吸・循環、排泄、神経活動などの人の基本的生命活動と環境への適応、およびその病気を理解するために、このような人体の機能・構造的しくみを学修する。	
			解剖生理学Ⅱ	消化と吸収、栄養と代謝、呼吸と循環、筋・神経活動、内分泌などの人体の機能的営みがどのように行われるかについて、分子から個体レベルまで広く講義し、これらにより個体の生命活動がどのように発現、維持されるかそのしくみを講義する。特に食事、運動、休養などの基本的生活活動の機構と外部環境変化に対する個体の適応のしくみを理解する。消化器系、泌尿器系、内分泌系、生殖系、感覚系、神経系などの機能について、それぞれの構造や働く仕組みを、細胞レベル、器官レベル、あるいは器官のまとまりである器官系レベルから学修する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	専門基礎分野科目	人体の構造と機能疾病の成り立ち	解剖生理学実験	各器官系において観察実習、解剖見学、生理学実習を行う。講義だけでは学び得ない事柄について、自ら積極的に身体を動かし、基本的な実験や標本の観察等を通して、系統的に理解する。人体または人体模型による主要臓器について観察実習（組織実習を含む）も実施する。さらに生理学実習としてヒトの生命活動を維持するために必要な生理機能を実験および実習を通して学修する。特に血液、呼吸、循環、感覚生理について人体試料および機器類を用いて実習する。また、DVD教材を視聴して消化器系、内分泌系、腎・尿路系、血液系に係る解剖学名称、生理的機能を学修する。	
			病理学Ⅰ	様々な病気の基本的概念について「細胞レベル」と「組織レベル」で講義する。さらに、病変の肉眼的観察所見・光学顕微鏡的観察所見を学修する。古代ギリシャ時代以来の病理学の歴史的変遷にも触れ、知識を深める。さらに最近の生命科学分野の発展はめざましく、複雑な生命現象についても分子レベルでの解明が進んでいる。この授業では分子レベルから個体レベルまで、病気の成り立ちについての理解を得るとともに、管理栄養士として必要な知識を修得する。特に種々の臓器におこった病気に共通する基本的な病変や病因について学修する。	
			病理学Ⅱ	種々の臓器に共通して発症する基本的な病変や病因を理解することが必要である。さらに、それらの知識をいかして、臓器別、系統別に主要疾患の症状および発症機序を学修することも重要である。最近、さまざまな疾患のなかでも生活習慣病の罹患率が上昇しており社会問題となっている。そこで、管理栄養士にとって栄養管理などと密接に関連する生活習慣病を中心とした疾患群について最新の知識をとりいれながら講義する。各疾病ごとに病態生理を講義するとともに、疾患に関する医学用語の正しい使い方も講義する。さらに、各疾病に対する治療についても学修する。	
			微生物学	微生物に関する基礎知識を教授した後、その応用および病原機構について学修する。特に、管理栄養士の業務に必要な食水系感染症の病因に関する知識を詳述する。また、発酵食品やプロバイオティクスとして応用されている有用な微生物についても紹介する。次に、生体防御の機構を論じ、その破綻によって起きるアレルギーや自己免疫疾患の病態理解の基盤とするとともに、食生活が防御機能に与える影響を自習できる力を修得する。	
			運動生理学	運動による人体の機能の変化すなわち身近な例でいえば、心拍数や血圧あるいは酸素摂取量がどうなるのかといった内容や、運動によって人体が獲得しうる身体能力の法則性をがk修する。例えば、運動が健康・体力の増進、あるい発育・発達にどのように影響しているのかなどを明らかにし、トレーニングの原理・原則に科学的根拠を与える力を修得する。	
			微生物学実験	ヒトの生活、特に食生活に関連の深い酵母やかび、細菌、きのこを扱う。微生物を実際に観察することから始め、無菌操作法などの基本的な微生物の取り扱いについて修得する。次に菌数の計数方法（菌体を染色して顕微鏡による測定、寒天平板による生菌数の測定、濁度の増加、重量の増加、ATPなどの物質の増加、たんぱく質の増加、DNA染色による全菌数の測定など）の手法を学び実際の環境（土壌、大気、水環境）での挙動を調べる。さらに我々の食生活に関連の深い酵母やかび、細菌、きのこを実際培養・栽培し、発酵や腐敗について学修する。また、酵母を使う発酵実験では微生物の代謝を学び、微生物の代謝についても深く理解する。	
			疾病論	臨床栄養学のなかでも特に重要な糖尿病、高血圧、肥満症、メタボリック症候群などの生活習慣病を中心とした領域に関する症例を提示する。また高齢社会において必要とされる健康寿命の延伸、サルコペニア、フレイルといった老年症候群についても症例を提示する。これら症例や課題について個人でまたグループで議論する。	
			薬理学	傷病者にとって栄養管理は疾病の重症化の予防や治癒の促進につながる。また、ほとんどの傷病者は何らかの薬物治療を施されている。傷病者の栄養教育・指導を行う際には薬物治療の知識も重要である。総論として医薬品の基礎知識、作用と副作用、体内動態、食物との相互作用の講義を行い、各論として医療現場で繁用される治療薬について薬理作用、作用機序、副作用および適応症について講義する。また、くすりと私たちの生活や文化についても紹介する。	
		食べ物と健康	食品学	食品はどの様なものであるか、どの様に身体に対して機能するものなのかを理解していくためには、食物の中に含まれている一つ一つの成分をそれぞれ化学物質としてとらえ、それぞれの構造と機能を結びつけて考えられるということが必要となる。さらに、保存期間や、調理・加工過程において変化する成分の化学構造と食品に与える影響についても理解する必要がある。糖質、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンの食品学的意義、および糖質、脂質、たんぱく質、エネルギーの代謝について理解できるような講義にする。また食品素材の栄養成分特性、機能性、運動と栄養の関係、栄養摂取のアンバランスによって生じる弊害などについても学修する。	
			食品学実験	食品を十分に理解するには、化学の基礎知識と食品を構成する成分についての知識を持つ事が必要である。この授業では、基礎的な化学実験を通して、実験への心構え、器具類やその基本操作、データの整理方法等を学修する。また、食品を試料として用いた分析実験を通して、食品成分についての学修ならびに得られたデータについての考察の方法について学修する。化学実験の基本知識と操作の修得や、分析や考察が行えるようになること、理系のレポートや論文が書けるようになることを目的とする。具体的には、実験ノートの書き方、食品分析のための実験手法、データ処理、グラフ作画法、レポートの作成法等を修得するとともに、データの解析ならびに食品の評価・鑑別技術を学修する。	
			食品加工学	食品の加工は、食品の生産から消費までの時間的、空間的な距離を埋めることや、食料資源の有効活用のために行われる。生活様式や食生活の変化とともに、加工食品の依存度が高まるとともに、また高度な加工により社会的な問題も起こっている。食品を取り扱っていく上で、食品素材のみならず加工技術や、加工に伴う成分の変化を知ることは重要である。各種食品の加工技術を通して、加工食品に関する基本知識について学修する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	専門基礎分野科目	食べ物と健康	食品加工学実習	食が産業となってしまった現在、原料そのものや、作り手の顔が見えないことに起因して、さまざまな問題が生じている。代表的な加工食品を製造し、素材そのものの特性や加工の原理を学修する。同時に、市販されている加工食品とともに品質評価を行い、添加物の影響や食生活の安全と豊かさについての理解を深める。食品加工の目的が理解でき、加工食品の重要性が正しく理解できるようになる。具体的には、砂糖の性質、小麦粉のグルテン含量による加工性の違い、大豆の特徴、各ゲル化剤の特徴について実習する。1つのものを班で作り上げることで、高いコミュニケーション力を修得する。	
			調理学	人間は生命維持・健康増進のために栄養源となる食品を摂取する必要があり、その手段として調理がある。調理は、食品中の有害物や不味成分・不可食部を除き、熱や調味料・香辛料を加えて味と香りを良くし、快く食べられるように調製することである。この科目では、食品の栄養価、安全面、嗜好面を高める調理の基礎知識と、調理過程で起こる様々な現象を科学的に捉えて調理の実際に役立てる理論的裏付けを講義する。食事計画や調理器具、食卓構成を講義する。さらに、食品成分表の使い方を修得する。	
			調理学実習	日本料理、西洋料理、中国料理の基礎的な献立を実習することで、調理器具の使用方法、材料の扱い方、下準備、調理、後始末などを含めた基礎的な調理法を学修する。大量調理への展開（給食経営管理）、食品学や食品衛生学との関わりについても併せて学修することで、上回生開講の専門科目の基礎となる知識を修得する。健康な生活をするために、食べることの大切さを理解し、栄養面、安全面、嗜好面を高める調理方法、どのような料理で食卓を構成したらよいのかを実践的に理解する。	
			食品衛生学	食品衛生学は、食品の安全・安心に関わる事柄について学修する学問である。すなわち、食品の安全・安心に関わる法的観点から食品衛生行政と法規を、食品摂取の観点から食品の変質、食中毒、寄生虫起因疾患、有害物質による食品汚染について学修する。さらに、食品の安全性の観点から食品添加物を、食品提供の観点から食品衛生管理や新しい食品の安全性問題等を学修する。	
			食品衛生学実験	この実験では、細菌試験、食品添加物試験、食品の変質試験を行う。細菌試験では基本技術であるグラム染色や一般生菌、大腸菌群の測定等を行う。食品添加物試験では食品中の着色料の抽出および分離、甘味料および漂白剤の定性試験を行う。食品の変質試験では食用油脂の酸価および過酸化物価の測定、ヒスタミンの定性試験を行う。	
			応用調理学実習	調理理論および技術を基本にして、料理の組み合わせへの展開を試みる。調理過程における総合的な力を高めるとともに、季節の素材を使った料理、さまざまな国の料理、菓子の実習を行い、調理技術を高めると共に、食事作法についての理解も深める。また、人を招待した場合のテーブルセッティングやもてなしの方法等について学び、相互に評価する。	
			食生活論	食は生命を維持するためだけではなく、団らんや行事などの社会的機能も有するため、食に関する営みを支える食生活は、民族や地域により多様に変化してきた。そのため、わが国の食生活を理解するにあたり、食材、調理法、食事作法などについての現状と形成過程を、他国や他の地域の食文化とも比較しながら学修する。また、食の専門家であるフードスペシャリストの役割を理解し、関連する食文化・食品科学・食品製造・食品加工・食品流通・食品栄養・食品機能・法律・規格などを広範に学修する。	
			食品の流通と消費	食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、食品の流通から消費に至る各課程について学修する。 日常的に頻繁に摂取されている食品について、流通の現状と問題点および食の安全管理の面か ら学修する。具体的には、 ①食品のマネジメントにおいて重要な食品の流通システムについて、流通の基礎から、様々品の流通システムを説明できるようにする。 ②食品の安全管理を含めた高品質化・高効率のための様々な仕組みについて学修する。 ③外食産業での直接取引、セントラルキッチン、マーチャンダイジングセンターの材料や食品の供給システムについて説明できるようにする。	
			フードコーディネート論	フードコーディネートとは食に関するさまざまな場において複雑な条件を調整し、欲求に沿って満足できる状況を演出することである。人は快適性（アメニティ）のあるところに集い、心や命の安らぎを覚える。飽食の時代における経済的な合理性、物質的な豊かさの追求から変化が見えはじめ、近年、心の安らぎを得られる心情的に質の高い食事が望まれるようになってきた。食の場についてその歴史的背景や変遷をとらえ、文化的意義を考察し講義する。また食空間演出のための様々な知識を修得して、創造的にフードコーディネートできる資質を形成するため、食卓のテーブルコーディネートを中心に講義する。	
			健康食品学	食品には、安全性を前提として三つの機能が求められる。一つは生命の活動に不可欠な栄養素が含まれていること（一次機能）。次に食品組成や成分が生態の感覚に影響する働き（二次機能）である。またさらには、生体リズムの調節、生体防御、疾病予防など、生体の恒常性を維持する機能（三次機能）もある。食品学・食品製造・食品加工・栄養・食品機能・法律・規格などの幅広い基礎知識を活用しながら、最近注目される高度な食品機能として、抗がん作用、抗酸化作用、免疫賦活作用等を示す食品成分も取り上げる。生体調節機能にかかわる食品や食品成分、その効果および作用機序などを学修する。	
	専門分野科目	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	栄養とは、人が外界から物質を摂取し、身体の中で利用し、不要物を排泄することで生命を維持する一連の現象のことである。これを理解するために、「基礎栄養学 Ⅰ」では応用系科目を学修する上で必要となる栄養学の基礎について講義する。栄養についてその定義、歴史、病気との関わりについて講義する。その上で、生命維持に欠かせない三大栄養素であるたんぱく質、糖質、脂質について、それぞれの構造、機能、代謝等について講義する。	
			基礎栄養学Ⅱ	この授業では、食欲のメカニズム、食べたものがどのように消化吸収されるのか、また、我々の体で日々起こっているエネルギー代謝について講義する。さらに、体の維持、調節に必要なビタミン、ミネラルの種類・役割、及び水・電解質の役割についての講義を行う。テキストを中心に必要に応じて資料を配布する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	専門分野科目	基礎栄養学	基礎栄養学実験	「基礎栄養学Ⅰ」「基礎栄養学Ⅱ」で学修する各種栄養素の構造や代謝、生理機能に関する知識について、生体も用いた各種実験により理解を深める。①各種栄養素のもつ化学構造から考えられる化学反応を利用した検出、②栄養素がもつ化学的機能の実際の検出、③各種栄養素の消化・吸収条件の再現反応とそれに影響する条件検討を含めた消化吸収過程の実体験、④生体を用いた代謝経路の調節機構の存在の実体験などを、実験を行うことにより基礎的な実験技術や生体成分の取り扱い方を修得する。加えて、栄養素の性質や栄養機能を実感として理解する。具体的には、実験動物を用いた摂食実験、解剖実験を行う。また、血漿成分の測定方法やグラフを用いた定量方法、及び数値の意味について学修する。さらに、消化酵素による各栄養素の消化実験を行い、栄養素の消化について学修する。	
			外書講読	何を目的として英語文献を講読するのか、またその目的にかなった英語文献をどのようにして見つけだすのかなどを講義する．文献の検索方法、データベースの活用法を学び、実際に専門分野の英語文献を検索、講読することにより、専門用語を修得し、内容を理解し、専門知識を深める．あわせて、専門英語文献や用語の構造を理解し、文献を講読することを通して専門分野独特の構文などを理解する．はじめはこちらで用意した文献を用い、英語論文の構造、基本的な専門用語について講義する。その後、英語文献の検索方法を学んでもらい、食・栄養に関して興味のある文献を検索してもらう。それらを用い、多くの英語論文にふれることで読解力を養う。	
		応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	倫理性と自律力を養うために、身体計測、身体機能検査、生化学的検査、食事調査などの方法や基準について学び、栄養ケア・マネジメントの方法および扱う事柄を通して学修する。成長、加齢による身体機能の変化について知り、ヒトのライフサイクルでの栄養ケア・マネジメントについて学修する。日本人の食事摂取基準の基礎理論および活用のための理論と方法について理解する。	
			応用栄養学Ⅱ	食生活は健康の維持増進に深く関与しているが、そのあり方は性、年齢、ライフスタイル、心身の状態によって異なる。応用栄養学では、ヒトのライフステージや運動・特殊環境下における、心身の特徴および栄養ケア・マネジメントの考え方と手順を学修する。この授業では、成人期および高齢期における生理的特徴と栄養ケア・マネジメントについて学修する。また、運動時の代謝と栄養、特殊環境下での生理的特徴と栄養ケア・マネジメントについても講義する。	
			応用栄養学実習	ライフステージ別、ライフスタイル別の臨床検査・身体測定・食事調査・食環境・食生活に関する個人あるいは集団のデータから健康・栄養上の問題点の発見、栄養ケア、栄養プログラムの計画・目標の設定を行う。さらに各ライフステージにおける食事摂取基準から食品構成の立案・献立作成、調理実習を行う。グループ毎にまとめ、発表と討論をする。	共同
			介護食概論（実習含む）	超高齢化社会が到来し、高齢者の低栄養が問題となっている。高齢期における生理的老化、病的老化を理解したうえで、必要な栄養アセスメントができるようにする。また、健康な身体を維持し、活動するためには自分の口で飲食し、必要な栄養を摂るこも重要である。介護食として食材の取扱い、調理の仕方を学び、摂食から嚥下までを理論的に理解し、おいしく、安心して食べられる環境のととのえ方について学修する。	
			スポーツ栄養学	アスリートがより良いパフォーマンスを行うために、食事の管理は欠かせない。アスリートにおいてどのようにエネルギーや栄養素を摂取すべきかを科学的根拠に基づいた知見から学修する。また、アスリートにおいて生じやすい栄養障害の予防についても学修する。併せて、生活習慣病予防の観点からの運動、栄養についても学んでいく。	
		栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	栄養教育とは教育的な手段を用いて人々の健康の保持・増進、疾病の予防・治療、適正な食行動への是正、食を介したＱＯＬの向上を目指し、食料生産から食品の安全の確保、食品の適正な選択を通じて、食を営む力を培うための支援を行うことである。授業では栄養教育の目的・目標をはじめとする概念、行動科学理論・行動変容技法・栄養カウンセリングなど栄養教育のための理論的基礎、アセスメント・目標設定・計画・実施・評価の栄養教育マネジメントについて講義する。	
			栄養教育論Ⅱ	「栄養教育論Ⅰ」で修得した基本的な知識をベースに、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育のあり方について、学修者が主体的に考えることができるようになるための支援を行う。具体的には以下の2点である。①多種多様な対象者の特性や予想される課題を自ら学び、それぞれの効果的な教育方法について具体的に検討する。②教育上での留意点や管理栄養士（栄養士）としての立居振る舞い方について検討する。	
			栄養カウンセリング論	栄養教育に必要となる基本的カウンセリング技術について体得し、栄養教育のよりよい実践方法について考える力を養う。授業では、次の内容について講義をする。①個人の調査データの収集とアセスメントを行い、そこで得た課題から、より良い行動変容へ導くための栄養教育の具体的な方法（セルフモニタリングの実施）について　②栄養カウンセリングの方法について　③集団アセスメントのための統計（ヒストグラム・相関係数）について　④学修形態（グループワーク）の実際について	
			栄養教育論実習	管理栄養士は、全てのライフステージ・ライフスタイル・健康状態の人々を対象に、自ら健康管理ができるような栄養教育を行う必要がある。この授業では、「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」で学んだ知識・理論を基に、各ライフステージにおける栄養教育の模擬指導を行い、計画、実施、評価を通した栄養教育マネジメントを学修する。学生がチームを組み、自ら考えて議論を重ねながら栄養教育プログラムを作成し、評価していく主体的な実習を目指す。本実習内容は、栄養教育活動の専門家として活躍する管理栄養士になるためには必須の知識、技術であり、その修得を目的とする。	
		臨床栄養学	臨床栄養学総論	健常人と疾病時の病態との相違・変化の気づきと、臨床領域における栄養学的知見の活用および応用の概要を学修する。授業を通して、臨床の場における臨床診査・臨床検査による疾病の把握、栄養ケア計画の目的・策定の意義、栄養補給およびアセスメントを学修し、患者教育の必要性を理解する。医療・介護制度やチーム医療（NST）における役割について学修し、ヒトの健康に関わる問題に深い関心を持ち、強い意志を持ってその問題解決を積極的に進めることができる栄養指導方法などを修得する。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

（食環境学部管理栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	専門分野科目	臨床栄養学	臨床栄養学各論Ⅰ	管理栄養士の大きな役割は、保健・医療・福祉領域においては、一般の方々の健康増進、疾病予防、あるいは疾患を持つ患者には栄養食事療法を指導することである。傷病者対象とした栄養評価方法、栄養必要量の算定、栄養補給方法などの知識を基礎として、疾患別の栄養食事療法について学修する。適切な栄養管理を実施するためには、傷病者の病態や医学的治療の状況を理解した上で、病態別栄養管理では、各疾病に対して、病態、栄養管理に必要な生理学、栄養評価、栄養療法、栄養教育と疾病別の栄養管理を体系的に学修する。	
			臨床栄養学各論Ⅱ	生活習慣の一次予防、二次予防を包含した各疾患の栄養食事療法の基本の他、病態の変化に応じた栄養管理を理解する必要がある。この授業では、消化器系疾患、代謝・内分泌疾患、循環器系疾患、腎・尿路系疾患、呼吸器疾患の栄養食事療法について学修する。具体的には、循環器、呼吸器、腎疾患、免疫・アレルギー及び外科疾患について、臨床データによる経時的変化と栄養管理方法の作成・評価について学修する。	
			栄養アセスメント	栄養アセスメントにとっては、傷病者の病態や栄養状態について、病理学、解剖生理学、基礎栄養学、生化学、臨床栄養学を基礎にそれぞれの特徴を理解し、かつ、各疾患の関連性や変化について学修することが大切である。医療現場での実際例を参考に、臨床診査、臨床検査による病状の実態把握を学び、さらに栄養状態の的確な評価をもとに栄養管理方法の作成・実施・評価を学び、経管栄養・静脈栄養についての知識を高め、医療チームの一員としての役割を理解していく。	
			臨床栄養学実習	臨床栄養学において修得した各疾患の特徴や変化及び関連性を基礎として、実践の場における栄養学的対応及び臨床診査・臨床検査による各疾病把握の実際を経験する。かつ、傷病者における肉体的・精神的・社会的状況を理解し、疾病に対する栄養療法は傷病者を主体とした「人間栄養学」に基づいた「食べる」を基本に展開し、傷病者が主体的に行動変容に取り組める支援者としてかかわるべき事柄を学修する。	
			医療事務総論	現在の医療の高度化が進む中で医療事務に対する専門性と必要性は、医療機関で高く評価されている。日本の医療の現状や動向、医療・病院の組織の変遷、患者の行動等を学修する。また、医療保険制度の特徴・仕組み、公費負担医療制度、各法律に基づく制度のあらまし、その内容と医療保険との関係について学修する。 具体的には、医療保険制度のしくみを理解し、診療報酬請求事務に関する知識を修得し正確なレセプトを作成できる力を修得する。	
		公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	わが国の健康・栄養の現状と課題、健康づくりに対する施策を学修する。また、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報から、総合的に食生活改善に結びつく公衆栄養改善プログラムを理解し、作成し、評価する力を修得する。3回生で実施される保健所・保健センターで求められる基礎的な知識を修得する。	
			公衆栄養学Ⅱ	地域公衆栄養活動のあり方を、国や地方公共団体の栄養政策を学び、管理栄養士にとっての公衆栄養活動とはいかにあるべきかを考え、必要な知識を修得する。特に、地域や職域における公衆栄養活動プログラムの作成・実施・評価を管理栄養士として総合的にマネジメントするために必要な知識を得ることを重要視している。また、担当教員の経験した実践例を紹介し、PDCAサイクルの具体をイメージできるように授業を行っている。	
			公衆栄養学実習	前半は、地域の健康問題を解決するためにアセスメントを行い、PDCAサイクルに沿って公衆栄養プログラムを作成する。その際、地域の問題点を把握し、目標を設定し、地域資源を活用してプログラムを作成する。後半は、複数の食事調査を行い、得られた結果から各々の手法の違いについて検討する。また、食事調査結果から統計解析ソフトウェアを用いた解析を行い、自身の食事調査技術の問題点を把握し、問題点解決につなげる。	
		給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	食運営や食品流通、品質管理等について関連の資源との関係を総合的に述べ、栄養面、安全面のマネジメントが行えるようにする。給食が生活習慣病予防の観点から果たす役割、栄養・食事管理を効率的かつ安全に運営するためのシステム構築、マネジメントの手法について理解し、関係法規及び指導事項に精通し、栄養・食事、衛生・安全、食材・品質、生産（調理）の管理について修得する。	
			給食経営管理論Ⅱ	給食運営や食品流通の理解を基に、経営管理〔組織・人事、会計・原価、情報処理、事故・災害時対策等〕について関連の資源（食品の流通や食品開発の状況、給食に関わる組織やそれにかかる経費）との関係を総合的に述べ、栄養面、安全面に加え、経済面全般のマネジメントが行えるようにする。また、財務諸表や原価計算の基本的考え方や利用法について述べ、さらに各種給食施設の特徴についても講義する。	
			給食経営管理論実習	食経営管理論において修得した内容を基礎として、給食経営管理における実践内容を学修する。大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた、食材管理、衛生管理、安全管理、品質管理、生産管理や原価管理等を含む一連の給食経営管理に求められる項目を取り入れた実習科目。学生自ら作成した予定献立を基に食材料の価格調査、発注書の作成、試作を経て大量調理を行う。また、大量調理の作成に留まらず、喫食者への栄養教育として媒体を作成し、メニューや栄養価、栄養情報の提供も行う。喫食者にはアンケートを配布し、検食評価として活用する。	
		総合演習	管理栄養士演習Ⅰ	応用栄養学、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理の各分野を横断して、管理栄養士の活動を基に、その職務の内容と責務について総合的に学修する。栄養評価や管理が行えるよう実例を挙げながら講義していく。また、校外実習の意義を認識するとともに、事前の計画及び事後の報告、反省を行う。さらに臨地実習で効果を得るために、臨地実習施設の管理栄養士などから具体的な実践的技術を実技やグループワークを交えて学修する。	
			管理栄養士演習Ⅱ	応用栄養学、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理の各分野を横断して、管理栄養士の活動を基に、その職務の内容と責務について総合的に学修する。栄養評価や管理が行えるよう実例を挙げながら講義していく。特に、多様な人々が存在する地域集団に対して、幅広い視野で、あらゆる対象に知識の伝達がスムーズに行えるような演習を通じて、そのスキルアップを図る。また、校外実習の意義を認識するとともに、事前の計画及び事後の報告、反省を行う。	

別記様式第２号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

授　業　科　目　の　概　要

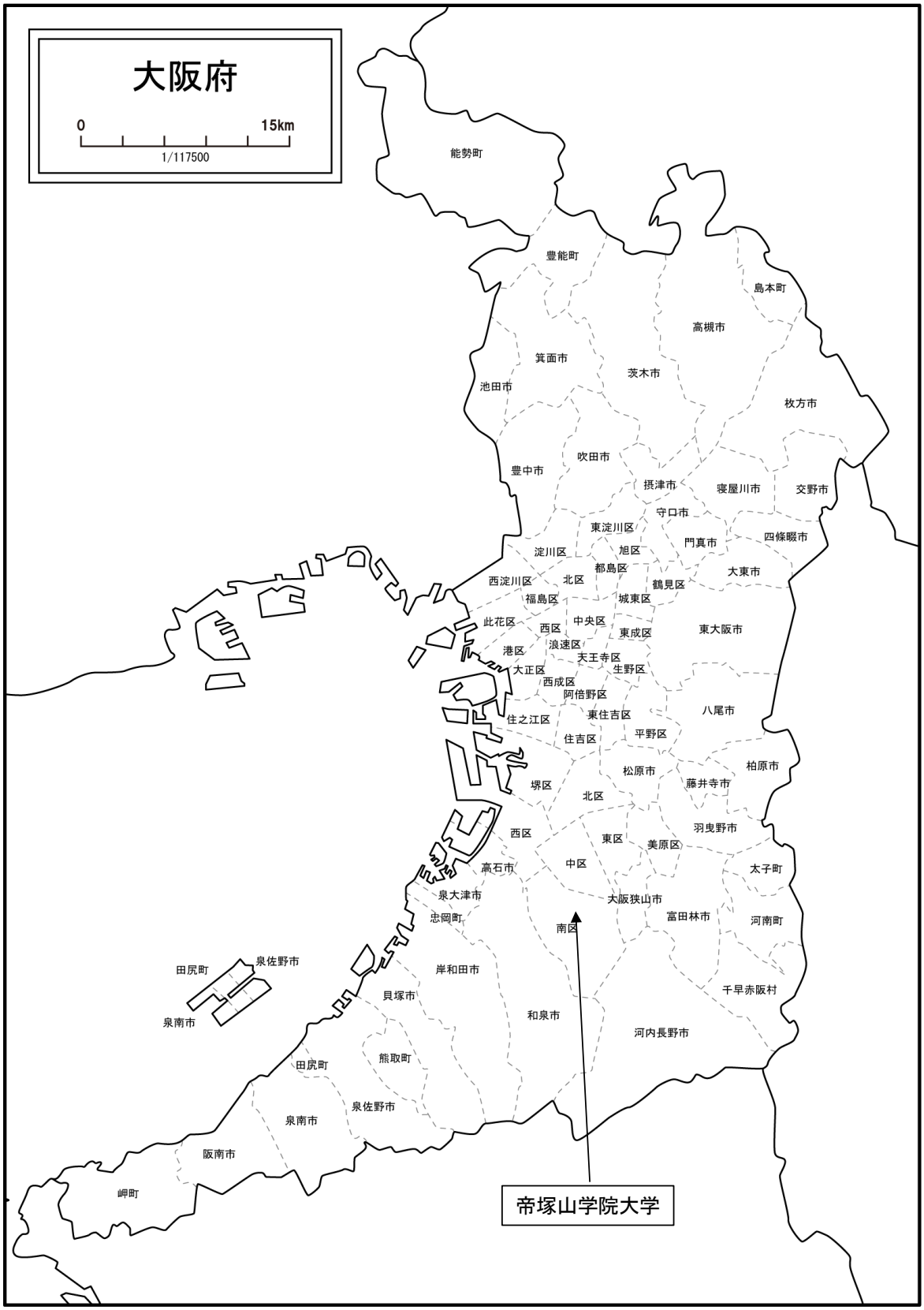
（食環境学部管理栄養学科）

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
学科専門科目	専門分野科目	臨地実習	給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営）	これまでに修得した知識と技術の実践の場として、小学校給食や工場給食等で、給食の運営に関する実務、および経済面、組織管理等のマネジメントの実務を体験したり、指導を受けたりし、実践力を養う。実習期間の学生への指導は受け入れ施設側の管理栄養士が担当し、学生は必要に応じて大学教員とも連絡がとれ、アドバイスを受けることが出来る。また、実習期間中の教員の訪問も実施する。	
			給食経営管理臨地実習Ⅱ	これまでに修得した知識と技術を持って、病院や介護老人福祉施設等を実践の場とし、傷病者や要介護者等に対する治療食・療養食等を軸とした給食運営や関連資源を総合的に判断し、全般に亘るマネジメントやマーケティングの基本を修得する。実習終了後には事後指導として、総評や報告会を実施する。学内での授業で学んだ知識をこの実習で活かし、自分の近い将来像を確立する機会とする。	
			臨床栄養臨地実習	これまでに修得した専門知識と技術の統合し、実践活動の場で活かす貴重な機会である。2週間の病院実習で、課題発見、解決を通じて、栄養アセスメントに基づく適切な栄養管理を行うために必要となる専門的な知識と技術の統合を図る。さらに、病院管理栄養士の業務に同行すること、実務を体験することなどによって、管理栄養士の役割、責務、心構え、協働する関連職種との関わりを学修する。具体的には、病院や介護老人保健施設を実践の場として、主に傷病者や要介護者のいわゆる医療の場での栄養アセスメント・栄養ケアプランの立案について人間栄養学の実体験をする。	
			公衆栄養臨地実習	地域保健活動を推進するために専門的・技術的な業務を行っている保健所、あるいは一般的な栄養指導・保健指導業務を行っている市町村保健センターでの臨地実習を通して、地域住民の健康を保持・増進する具体的な活動内容について学修する。行政栄養士業務指針に基づく自治体間の役割分担についても、実践現場から学修する内容としている。市町村保健センターから実習課題も与えられ、成果物については広く市民への啓発に活用されるなど、学生が地域貢献に寄与する機会ともなっている。	
	演習科目		専門演習	管理栄養士として必要な広範囲にわたる知識を深めることを目的とし、各専門基礎・専門科目の重要項目を学修する。知識を深め、応用する力を養うために、各種試験問題の練習や解説を取り入れる。ゼミ単位での活動により、グループワークの大切さを学修する。さらに、卒業研究発表に参加し、卒業研究に対する心構えを身につけ、研究テーマについての予備知識を得る。	
			卒業演習Ⅰ	食と栄養に関するトピックについての議論を通して、食と栄養に関する現代の問題について認識する。各分野に関する専門的な知識を横断的に学び、各研究分野への理解を深め、疑問点や課題点を見つけ、解決する力を養う。	
			卒業演習Ⅱ	食と栄養に関して自ら興味のあるテーマを定め、調査を行い、内容をまとめて発表を行う。 次に、文献の検索方法、発表スライドの作り方等について学修する。文献抄読は、ゼミごとに卒業研究に関連した文献について発表し、質疑応答する形式で進める。	
			卒業研究	各ゼミに所属し、健康･栄養･食品などに関する分野における諸問題の中から研究課題を設定し、文献検索・解析、調査、実験を行い、その成果を口頭発表するとともに卒業論文としてまとめる。研究計画の立て方、効果的な文献検索、調査・実験の進め方、研究成果の整理の仕方、発表要旨・論文の書き方、スライドの作成法、発表の仕方などを総合的に学修する。具体的には、指導教員と相談の上、各自またはグループで食・栄養に関する卒業研究テーマを決める。研究テーマについて文献等の情報を収集し研究計画を立てる。研究計画に従い研究を進め、得られた知見やデータについて発表を行い、卒業論文をまとめる。	
			管理栄養士総合演習	管理栄養士は、食、栄養、健康の専門家であり、そのために専門基礎科目や専門分野科目で種々の知識や技能を身に付けてきた。この授業では、各科目を横断的に学修し、管理栄養士免許を取得する実力がつくよう、国家試験に出題される全ての専門科目を対象として幅広く、十分な知識レベルを確保するための演習、小テスト、模擬試験等を行う。教員は管理栄養士等の実務経験から、学生が管理栄養士課程の基礎知識・応用力を修得するよう指導する。	

学校法人帝塚山学院　設置認可等に関わる組織の移行表

令和５年度	入学定員	編入学定員	収容定員		令和６年度	入学定員	編入学定員	収容定員	変更の事由
帝塚山学院大学				→	帝塚山学院大学				
リベラルアーツ学部					リベラルアーツ学部				
リベラルアーツ学科	120	―	480		リベラルアーツ学科	120	―	480	
人間科学部									令和6年4月学生募集停止
心理学科	130	―	520			0	―	0	
食物栄養学科	120	―	480			0	―	0	
管理栄養士課程	(80)								
健康実践栄養士課程	(40)								
					総合心理学部				学部の設置(届出)
					総合心理学科	130	―	520	
					食環境学部				学部の設置(届出)
					食イノベーション学科	40	―	160	
					管理栄養学科	80	―	320	
計	370	―	1480		計	370	―	1480	
帝塚山学院大学大学院					帝塚山学院大学大学院				
人間科学研究科					人間科学研究科				
人間科学専攻（M）	10	―	20		人間科学専攻（M）	10	―	20	
臨床心理学専攻（P）	20	―	40		臨床心理学専攻（P）	20	―	40	
計	30	―	60		計	30	―	60	

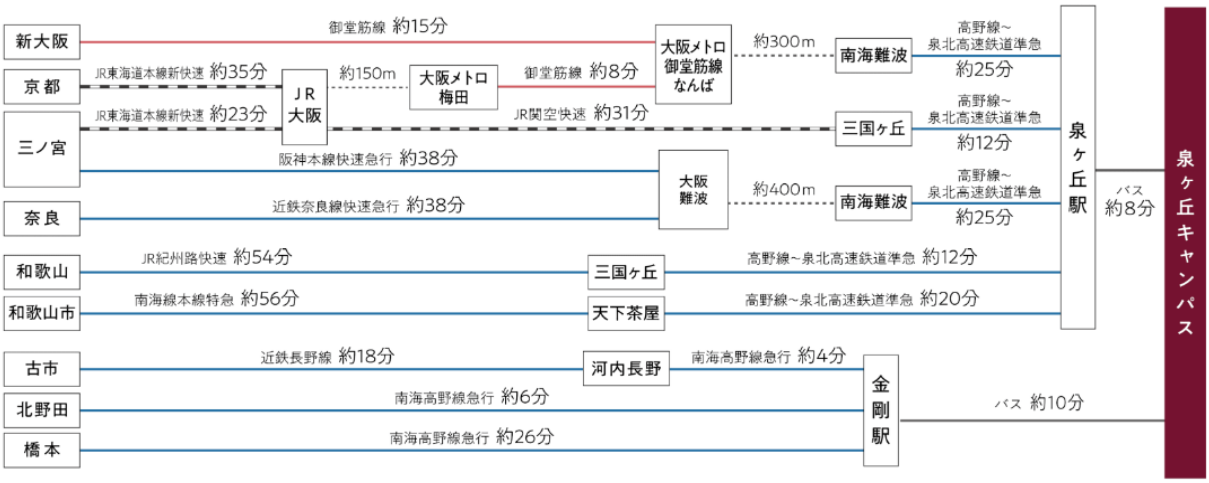
都道府県内における位置関係の図面



最寄り駅からの距離、交通機関及び所要時間がわかる図面

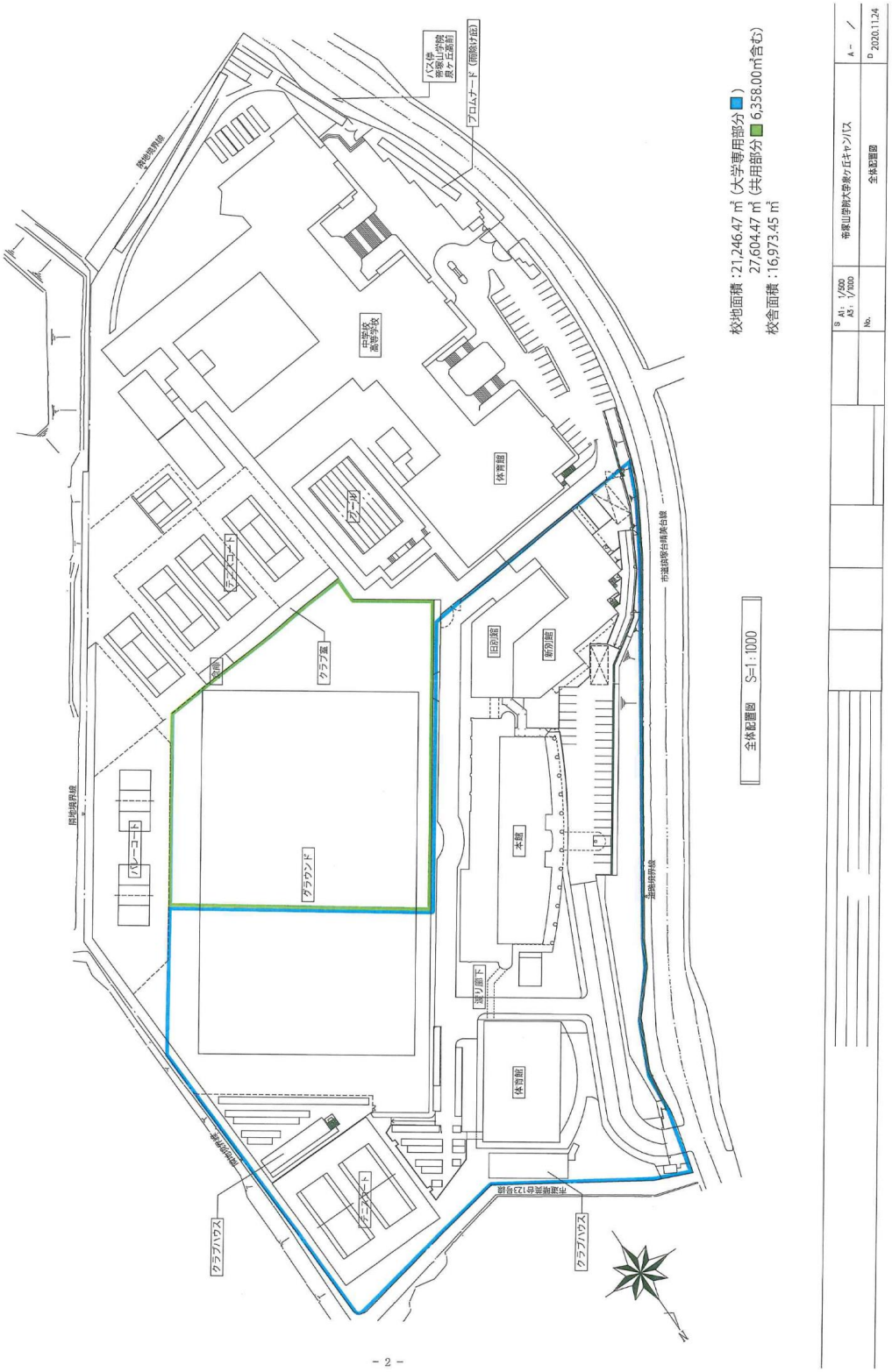
駅からキャンパスまで最短8分

主要駅からのアクセス



※所要時間は目安です。

校舎、運動場等の配置図（完成年度のもの）



帝塚山学院大学学則（案）

第１章　総則

（名称）

第１条　本学は、帝塚山学院大学と称する。

（目的）

第２条　本学は、教育基本法及び学校教育法の規定するところに従い、「力の教育」、すなわち意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出すという帝塚山学院建学の精神を継承しながら、豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材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、常に教育研究水準の向上を図り、前条の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い、その結果を公表し、その改善・充実に努める。

2　前項の点検及び評価の実施のために、自己点検・評価委員会を置く。同委員会に関する規程は、別に定める。

3　第１項の自己点検・評価に加え、教育研究等の総合的な状況について、定期的に文部科学大臣の認証を受けた評価機構の評価(以下「認証評価」という)を受けるものとする。

4　第１項の点検及び評価に関し必要な事項は、別に定める。

（教育組織）

第４条　本学に、次の学部及び学科を置く。

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科

総合心理学部

総合心理学科

食環境学部

食イノベーション学科

管理栄養学科

2　本学に大学院を置く。ただし、大学院に関して必要な事項は、別に定める。

（学部及び学科の人材養成目的等）

第５条　本学の学部、学科における人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的は、次のとおりとする。

《リベラルアーツ学部》

社会の急速な変化に対応できる広い視野、判断力を有し、企画力、実践力、推進力のある総合的、学際的教養を身につけた人材の育成を目指す。

リベラルアーツ学科

社会の急速な変化に対応できる広い視野、判断力を有し、企画力、実践力、推進力のある総合的、学際的教養を身につけた人材の育成を目指す。

《総合心理学部》

多様化、複雑化が進み、様々な問題や課題が山積する現代社会において、本学で身に着けた豊かな教養を基盤に、心理学の知識、技能を理論的かつ実践的に展開する能力を習得するとともに、これらを生かし社会の多様な分野で活躍可能な人材を養成する。

総合心理学科

本学で習得した豊かな教養と心理学の知識・技能を活かして心と体の健康を総合的に理解し、臨床心理学、行動科学、健康発達科学の各分野を中心に幅広く地域・社会・産業に貢献できる人材を養成する。

《食環境学部》

「食」と「栄養」に関する幅広い知識と「食」の課題に取り組む社会人基礎力を有し、「食」「栄養」と「健康」との関連を理解した上で人々の生活の質と地域社会の発展に寄与する実践力を持つ専門家を養成する。

食イノベーション学科

「食」に係る事業において、「食の安全・安心」「食品ロス」「食育」等の「食」の課題を、デジタルトランスフォーメーションを推進しながら解決できる人材を養成する。

管理栄養学科

病院で医療チームの一員として傷病者の健康管理を行うとともに、専門的な知識を生かし企業や事業所において栄養ケアや健康管理を行う管理栄養士を養成する。また生命科学的な視点から栄養・食生活と健康に関する課題に取組み、創造的に解決できる人材を養成する。

（学生定員）

第6条　各学部及び学科の学生定員は、次のとおりとする。

【入学定員】

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科　120名

総合心理学部

総合心理学科　130名

食環境学部

食イノベーション学科　40名

管理栄養学科　80名

【収容定員】

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科　480名

総合心理学部

総合心理学科　520名

食環境学部

食イノベーション学科　160名

管理栄養学科　320名

第2章　学年、学期及び休業日

（学年）

第7条　学年は、4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

（学期）

第8条　学年を分けて、次の2学期とする。

春学期

4月1日から9月30日まで

秋学期

10月1日から翌年3月31日まで

2　必要がある場合、学長は、前項の学期の期間を変更することができる。

（授業期間）

第9条　1年間の授業を行う期間は、35週にわたることを原則とする。

（各授業科目の授業期間）

第10条　各授業科目の授業は、14週にわたる期間を単位として行うものとする。ただし、教育上必要があり、かつ、十分な教育効果をあげることができると認められる場合は、この限りでない。

（休業日）

第11条　休業日は、次のとおりとする。

(1)　国民の祝日に関する法律に規定する休日

(2)　日曜日

(3)　創立記念日（5月12日）

(4)　夏季、冬季及び学年末休業に関しては、別に定める本学の学年暦による。

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3章　入学、編入学、退学、休学、転学部、転学科、転学、留学、除籍及び復籍

（入学時期）

第12条　入学の時期は、学年又は学期の始めとする。

（入学資格）

第13条　入学する資格のある者は、次の各号の一に該当する者とする。

(1)　高等学校（中等教育学校の後期課程を含む）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

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

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

(5)　文部科学大臣の指定した者

(6)　文部科学大臣の行う高等学校卒業程度認定試験に合格した者

(7)　相当の年齢に達し、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると本学で認めた者

（入学試験）

第14条　入学志願者に対して選抜試験を行い、学長が教授会の意見を聴いて、入学を許可する者を決定する。

（入学出願）

第15条　入学志願者は、入学願書に、別に定める書類及び入学検定料をそえて、所定の期日までに、提出しなければならない。

（入学手続）

第16条　入学試験に合格した者は、所定の期日までに本学所定の誓約書及びその他の書類を提出し、入学金を納入しなければならない。

（編入学）

第17条　編入学する資格のある者は、次の各号の一に該当する者とし、編入学年次は、第2年次又は第3年次とする。

(1)　短期大学を卒業した者

(2)　大学に2年以上在学し、所定の単位を修得した者

(3)　高等専門学校を卒業した者

(4)　専修学校専門課程を修了した者。ただし、修業年限が2年以上であり総修業時間1,700時間以上を修了した者

(5)　前各号と同等以上の学力があると本学で認めた者

2　第14条から第16条までの規定は、編入学に準用する。

3　編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扱いについては、卒業要件単位の2分の1を上限として、教授会の意見を聴いて学長が決定する。

（退学及び再入学）

第18条　病気その他やむを得ない理由によって退学しようとする者は、退学願を提出し、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

2　前項によって退学した者が、再入学を願い出るときは、願い出の理由によって、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

（休学及び復学）

第19条　病気その他やむを得ない理由によって就学できない者は、休学を願い出ることができる。その場合、休学願を提出し、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

2　休学の期間は、原則として2年を超えることができない。

3　休学の期間は、在学年数に算入しない。

4　休学者が復学しようとするときは、復学願を提出し、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

（転学部及び転学科）

第 20 条　学内において転学部又は転学科を志願する者は、当該学部長に願い出て、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

（転学）

第 21 条　本学から他の大学に転学を志願する者がある場合は、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

（留学）

第 22 条　外国の大学で学修することを志願する者がある場合は、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

2　前項により留学した期間は、修業年限に含めることができる。

3　前 2 項のほか、外国の大学で修得した単位の認定等に関し必要な事項は、別に定める。

（除　籍）

第 23 条　次の各号の一に該当する者については、学長が教授会の意見を聴いて、除籍する。

(1)　在学年数が第 37 条第 2 項に規定された年数を超える場合

(2)　休学の期間が第 19 条第 2 項に規定された期間を超える場合

(3)　長期にわたって無届で欠席した場合

(4)　第 43 条第 2 項の場合

(5)　休学期間が終了したにもかかわらず、期日までに復学、休学又は退学の手続きを行わない場合

(6)　死亡又は長期にわたり行方不明の場合

（復　籍）

第 23 条の 2　本学に復籍を志願する者がある場合は、学長が教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

2　本学に復籍を願い出ることができる者は、本学を除籍になった者で、除籍になった学期の開始日から起算して 2 年以内の者とする。ただし、第 23 条第 1 号に規定する在学年数を超えて除籍となった者及び復籍後に再び除籍となった者は復籍することができない。

3　除籍となった学期に復籍することはできない。

4　復籍後の在学期間は除籍前の在学期間に通算する。

第 4 章　科目等履修生・聴講生・外国人学生及び特別課程履修生

（科目等履修生）

第 24 条　授業科目の一部について履修を志願する者があるときは、本学の教育に支障のないかぎり、学長が教授会の意見を聴いて、科目等履修生として許可することがある。

2　科目等履修生が受講した科目について試験を受け、合格した場合は、学長が教授会の意見を聴いて、当該科目の単位を授与する。

3　科目等履修生に関して必要な事項は、別に定める。

（聴講生）

第 25 条　第 13 条各号の一に該当する者が、授業科目の一部について聴講を願い出るときは、本学の教育に支障のないかぎり、学長が教授会の意見を聴いて、聴講を許可することがある。

2　聴講した科目の単位取得の認定は行わない。

（特別聴講学生）

第 26 条　他の大学との協議に基づき、当該大学に在学中の者で、授業科目の一部について聴講を願い出るときは、本学の教育に支障のないかぎり、学長が教授会の意見を聴いて、特別聴講学生として聴講を許可することがある。

（外国人学生）

第 27 条　外国人で第 14 条によらないで入学を志願する者がある場合は、学長が教授会の意見を聴いて、外国人学生として入学を許可することがある。

（特別課程履修生）

第 28 条　学校教育法第 105 条に定める特別課程を履修しようとする者がある場合は、学長が教授会の意見を聴いて、特別課程履修生として履修を許可することがある。

2　特別課程履修生が所定の課程を修了したときは、学校教育法に定める履修証明を与えることができる。

第 5 章　教育課程及び履修方法

（授業科目及び単位数）

第 29 条　授業は、講義、演習、実験、実習若しくは実技のいずれかにより又はこれらの併用により行うものとする。

2　リベラルアーツ学部、総合心理学部及び食環境学部の授業科目及びその単位数は、別表（1）のとおりとする。

3　前項に定める科目のほか、臨時に授業科目を開設することがある。この科目に関する事項は、開設ごとに定める。

4　博物館学芸員課程に関する科目、図書館司書課程に関する科目、社会教育主事課程に関する科目、認定心理士／認定心理士（心理調査）・応用心理士課程に関する科目、食品衛生管理者及び食品衛生監視員課程に関する科目、フードスペシャリスト養成課程に関する科目、レクリエーション・インストラクター養成に関する科目、管理栄養士課程に関する科目、栄養士課程に関する科目、健康運動実践指導者養成課程に関する科目、公認心理師（大学指定科目）に関する科目、食育インストラクターに関する科目及び健康食品管理士養成に関する科目は、それぞれ別表（2）、別表（3）、別表（4）、別表（5）、別表（6）、別表（7）、別表（8）、別表（9）、別表（10）、別表（11）、別表（12）、別表（13）及び別表（14）のとおりとする。

（単位算定基準）

第 30 条　前条に定める授業科目の単位数の算定は、前条第 1 項に規定する授業の方法に応じ、おおむね 15 時間から 45 時間までの範囲で本学が定める時間の授業をもって 1 単位とする。

2　前項の規定にかかわらず、卒業論文、卒業研究等の授業科目については、これらに必要な学修等を考慮して単位数を定める。

（履修方法）

第 31 条　履修方法は、履修規程に定める。

（教室等以外の場所での履修）

第 32 条　第 29 条第 1 項に定める講義、演習、実験、実習及び実技による授業は、文部科学大臣が別に定めるところにより、多様なメディアを高度に利用して、教室等以外の場所で履修させることができる。

2　前項に規定する授業方法により修得する単位数は、60 単位を超えないものとする。

（他の大学又は短期大学における授業科目等の履修等）

第 33 条　教育上有益と認めるときは、他の大学又は短期大学等との協議に基づき、学生に当該大学又は短期大学等の授業科目等を履修させることができる。

2　前項の規定により履修した授業科目等について修得した単位については、学長が教授会の意見を聴いて、30 単位を超えない範囲で本学において修得した単位として認めることができる。

（大学以外の教育に資する施設等における学修）

第 34 条　教育上有益と認めるときは、学生が行う短期大学又は高等専門学校の専攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修を、本学における授業科目の履修とみなし、学長が教授会の意見を聴いて、単位を与えることができる。

2　前項の規定により与えることができる単位数は、前条により本学において修得したものとみなす単位数と合わせて 30 単位を超えないものとする。

（入学前の既修得単位等の認定）

第 35 条　教育上有益と認めるときは、新たに本学の第 1 年次に入学した学生が、本学に入学する前に大学又は短期大学等において履修した授業科目について修得した単位（「科目等履修生」として修得した単位を含む）を、入学後の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。

2　前項に規定する学修を本学における授業科目の履修とみなし、学長が教授会の意見を聴いて、第 33 条及び前条により本学において修得したものとみなす単位数と合わせて 30 単位を超えない範囲で本学において修得した単位として認めることができる。

（単位の授与）

第 36 条　単位の授与は、試験その他の大学が定める適切な方法により学修の成果を評価して行う。

2　成績の評価は、100 点法に基づき、60 点以上を合格とする。合格した科目に対しては、所定の単位を与える。

（修業年限及び在学年数）

第 37 条　修業年限は、4 年とする。ただし、編入学生の修業年限は、第 2 年次に入学した者については 3 年、第 3 年次に入学した者については 2 年とする。

2　在学年数は、必要とする修業年限の 2 倍を超えることはできない。

3　大学の学生以外の者として本学において一定の単位を修得した者が本学に入学する場合において、当該単位の修得により本学の教育課程の一部を履修したと認められるときは、修得した単位数その他の事項を勘案し、2 年を上限として第 1 項の修業年限に通算することができる。

第 6 章　卒業及び学位並びに資格等の取得

（卒業時期）

第 38 条　卒業の時期は、原則として学年又は学期の終わりとする。

（卒業の認定）

第 39 条　第 37 条に定める期間在学し、別表に掲げる授業科目の中から所定の履修方法にしたがって、次の単位数を修得した者に対し、学長が教授会の意見を聴いて、卒業と認定し、卒業証書・学位記を授与する。

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科　　124 単位以上

総合心理学部

総合心理学科　　124 単位以上

食環境学部

食イノベーション学科　124 単位以上

管理栄養学科　　124 単位以上

2　本学は、別に定めるところにより、本学の学科に 3 年以上在学した学生が、卒業の要件として本学の定める単位を優秀な成績で修得したと認める場合には、第 37 条第 1 項の規定にかかわらず、その卒業を認めることができる。

3　本学は、別に定めるところにより、卒業に必要な要件を満たす者が、合理的な理由により卒業を延期し引き続き在学を希望する場合は、卒業を延期することができる。

（学位の授与）

第 40 条　学長は、教授会の意見を聴いて、次の区分にしたがって学士の学位の授与を決定する。

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科　　学士　（リベラルアーツ）

総合心理学部

総合心理学科　　学士　（心理学）

食環境学部

食イノベーション学科　学士　（食産業学）

管理栄養学科　　学士　（栄養学）

（資格等の取得）

第 41 条　本学において取得することができる資格等及び免許状の種類は、次のとおりである。

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科

博物館学芸員、図書館司書、社会教育主事及びレクリエーション・インストラクター

総合心理学部

総合心理学科

博物館学芸員、図書館司書、社会教育主事、認定心理士／認定心理士（心理調査）・応用心理士、レクリエーション・インストラクター及び公認心理師受験資格（大学指定科目）

食環境学部

食イノベーション学科

フードスペシャリスト、レクリエーション・インストラクター、栄養士、健康運動実践指導者及び食育インストラクター

管理栄養学科

食品衛生管理者及び食品衛生監視員、フードスペシャリスト、レクリエーション・インストラクター、管理栄養士受験資格、栄養士、健康運動実践指導者、食育インストラクター及び健康食品管理士

2　博物館学芸員の資格を得ようとする者は、本学則第 39 条に定める単位のほか、別表（2）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は別に定める。

3　図書館司書の資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（3）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

4　社会教育主事の資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（4）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

5　認定心理士／認定心理士（心理調査）・応用心理士の資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（5）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

6　食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（6）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

7　フードスペシャリスト受験資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（7）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

8　レクリエーション・インストラクター資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（8）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

9　管理栄養士受験資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（9）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。また、食環境学部管理栄養学科の学級数は、原則 2 とする。

10　栄養士資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（10）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。また、食環境学部食イノベーション学科の学級数は、原則 1 とする。

11　健康運動実践指導者受験資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（11）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

12　公認心理師受験資格（大学指定科目）を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（12）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

13　食育インストラクター受験資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（13）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

14　健康食品管理士受験資格を得ようとする者は、第 39 条に定める単位のほか、別表（14）に規定する専門科目を履修しなければならない。履修方法は、別に定める。

第 7 章　学費

（学費）

第 42 条　本学において徴収する学費は、別表（15）のとおりとする。

2　第 17 条による編入学の学費は、前項と同様とする。

3　在学生の学費は、毎学年 2 期に分けて納入するものとする。納入期日は、春学期 5 月 27 日、秋学期 11 月 27 日とする。ただし、各納入期日が土曜日又は日曜日の場合は翌月曜日とする。

4　すでに納入した学費は返還しない。

5　在学生の学費を納入期日までに納付できない者で延納を希望する者は、申請期日までに延納許可願と延納料を提出・納入し許可を得なければならない。

6　延納の納入期日は、春学期 6 月 27 日、秋学期 12 月 27 日とする。ただし、各納入期日が土曜日又は日曜日の場合は翌月曜日とする。

7　在学生の学費納入期限は春学期 7 月 17 日、秋学期 1 月 17 日とする。ただし、各学費納入期限が土曜日又は日曜日の場合は翌月曜日とし、振替休日の場合はその翌日とする。

（学費の納入及び免除等）

第 43 条　在学生の学費を納入しない者は、本学則第 36 条に定める試験を受けることができない。

2　前条第 7 項に規定する学費納入期限まで在学生の学費の納入を怠った者は、除籍する。

3　前項の規定によって除籍された者が復籍を願い出るときは、復籍願の提出及び別表(15)に規定する復籍料の納入を行う。
4　休学期間中は、在籍料を納付するものとし、この期間の授業料、教育充実費及び実験実習費は全額を免除する。在籍料の延納は認めない。
5　第 37 条に定める修業年限以上在学し、かつ、第 39 条の規定により卒業の認定をされなかった者のうち、卒業の認定を受けるための不足単位数が 8 単位以下の者で、かつ、翌年度の履修登録単位数が 16 単位以下の者は、当該学期の授業料の半額を免除し、教育充実費及び実験実習費は全額を免除する。
6　第 37 条に定める修業年限を春学期末に充足し、かつ第 39 条の規定により卒業の認定をされなかった者のうち、卒業の認定を受けるための不足単位数が 8 単位以下の者で、かつ翌学期の履修登録単位数が 16 単位以下の者は、当該学期の授業料の半額を免除し、教育充実費及び実験実習費は全額を免除する。
7　第 37 条に定める修業年限以上在学し、前項及び前々項の規定の対象とならない者は、教育充実費及び実験実習費の全額を免除する。

第 8 章　賞罰

（表彰）

第 44 条　学業が特に優秀な者又は学生の模範となる行為をした者は、学長が教授会の意見を聴いて、これを表彰する。

（懲戒）

第 45 条　この学則に違反し、又は本学の教育方針に反する行為があった者は、学長が教授会の意見を聴いて、これを懲戒する。
2　懲戒は、訓告、停学（有期又は無期）及び退学とする。
3　懲戒退学は、次の各号の場合に限る。
　(1)　性行不良で改善の見込みがないと認められる者
　(2)　学業を怠り成業の見込みがないと認められる者
　(3)　本学の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した者
4　懲戒に関し必要な事項は、別に定める。

第 9 章　教職員組織

（学長、副学長、学部長等）

第 46 条　本学に学長を置く。学長は校務を掌り、所属教職員を統督する。
2　本学に副学長を置く。副学長は、学長を助け、命を受けて校務を掌る。
3　本学に学長補佐を置くことができる。学長補佐に関し必要な事項は、別に定める。
4　本学の各学部に学部長を置く。学部長に関し必要な事項は、別に定める。

（教職員）

第 47 条　本学に次の教職員を置く。
　教授
　准教授
　講師
　助教
　助手
　事務職員
　その他

（役職員）

第 48 条　本学に、別に定めるところにより役職員を置く。
2　役職員の任免は、学長の内申により、理事長が行う。

第 10 章　運営管理

（運営管理）

第 49 条　本学運営管理のため、別に定めるところにより管理職員を置く。
2　管理職員の任免は、理事長が行う。

第 11 章　大学評議会

（大学評議会）
第 50 条　本学に大学評議会を置く。
2　大学評議会は、学長、副学長、学部長、教務部長、学生部長、学科長、大学事務局長及び大学事務局次長（以下「評議員」という）をもって組織する。ただし、学長が必要とする場合には、評議員以外の教職員及び学外の有識者に出席を求めることができる。
3　大学評議会の規程は、別に定める。
（大学評議会での意見聴取事項）
第 51 条　大学評議会は、全学に関わる次の事項について、学長の求めに応じ意見を述べるものとする。
(1)　学則その他諸規程の制定改廃に関する事項
(2)　教育研究及び組織運営に関する事項
(3)　教育課程の編成方針に関する事項
(4)　教員の教育研究業績の基準に関する事項
(5)　学生の厚生補導に関する事項
(6)　内部質保証に関する事項
(7)　予算に関する事項
(8)　その他、学長が必要とする事項
（全学委員会の設置）
第 52 条　大学評議会のもとに、全学委員会を置く。
2　全学委員会に関する規程は、別に定める。

第 12 章　教授会

（教授会）
第 53 条　本学に教授会を置く。
2　教授会は、学長、副学長、教授、准教授、専任講師、大学事務局長及び大学事務局次長をもって組織する。ただし、学長が必要とする場合には、その他の教職員を加えることができる。
3　学長は、教授会を招集し、その議長となる。
4　教授会の規程は、別に定める。
（教授会での意見聴取事項）
第 54 条　教授会は、学長が決定を行う次の事項について意見を述べるものとする。
(1)　学生の入学、卒業及び課程の修了に関する事項
(2)　学位授与に関する事項
(3)　その他、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの
2　教授会は、前項に規定するもののほか、学長及び学部長が掌る教育研究に関する事項について、学長等の求めに応じ、意見を述べることができる。

第 13 章　事務局

（事務局）
第 55 条　本学に事務局を置く。
2　事務局に関する規程は、別に定める。

第 14 章　図書館

（図書館）

第 56 条　本学に図書館を置く。

2　図書館に関する規程は、別に定める。

第 15 章　機構

（基盤教育機構）

第 57 条　本学に基盤教育機構を置く。

2　基盤教育機構に関する規程は、別に定める。

（社会連携機構）

第 58 条　本学に社会連携機構を置く。

2　社会連携機構に比較文化研究所を置く。

3　社会連携機構及び比較文化研究所に関する規程は、別に定める。

第 16 章　教育研究附属施設等

（教職実践研究センター）

第 59 条　本学に教職実践研究センターを置く。

2　教職実践研究センターに関する規程は、別に定める。

（国際交流センター）

第 60 条　本学に国際交流センターを置く。

2　国際交流センターに関する規程は、別に定める。

（心理教育相談センター）

第 61 条　本学大学院に心理教育相談センターを置く。

2　心理教育相談センターに関する規程は、別に定める。

第 17 章　学則の変更

（学則の変更）

第 62 条　この学則の変更は、大学評議会の意見を聴いて、理事会が行う。

附　則

1　本学則は、昭和 41 年 4 月 1 日から施行する。

2　この学則は、昭和 42 年 4 月 1 日から施行する。

3　この学則は、昭和 43 年 10 月 1 日から施行する。

4　この学則は、昭和 55 年 4 月 1 日から施行する。

5　この学則は、昭和 55 年 10 月 15 日から施行する。

6　この学則は、昭和 56 年 4 月 1 日から施行する。

7　この学則は、昭和 57 年 4 月 1 日から施行する。

8　この学則は、昭和 58 年 4 月 1 日から施行する。

9　この学則は、昭和 59 年 4 月 1 日から施行する。

10　この学則は、昭和 60 年 4 月 1 日から施行する。

11　この学則は、昭和 61 年 4 月 1 日から施行する。ただし、昭和 61 年度から昭和 63 年度における総定員数は第 6 条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

	日本文学科	英文学科
61 年度	350 名	350 名
62 年度	420 名	420 名

63 年度　　490 名　　490 名

12　この学則は、昭和 62 年 4 月 1 日から施行する。

13　この学則は、昭和 63 年 4 月 1 日から施行する。ただし、昭和 63 年度から昭和 65 年度における総定員数は第 6 条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

	日本文学科	英文学科	国際文化学科
63 年度	470 名	470 名	100 名
64 年度	520 名	520 名	200 名
65 年度	500 名	500 名	300 名

14　この学則は、平成元年 4 月 1 日から施行する。

15　この学則は、平成 2 年 4 月 1 日から施行する。

16　この学則は、平成 3 年 4 月 1 日から施行する。ただし、平成 3 年度から平成 11 年度の間、第 6 条の規定にかかわらず、日本文学科入学定員は 160 名とする。

17　この学則は、平成 4 年 4 月 1 日から施行する。ただし、平成 4 年度から平成 11 年度の間、第 6 条の規定にかかわらず、国際文化学科入学定員は 120 名とする。

18　この学則は、平成 5 年 4 月 1 日から施行する。

19　この学則は、平成 6 年 4 月 1 日から施行する。

20　この学則は、平成 7 年 4 月 1 日から施行する。

21　この学則は、平成 8 年 4 月 1 日から施行する。

22　この学則は、平成 9 年 4 月 1 日から施行する。

23　この学則は、平成 10 年 4 月 1 日から施行する。ただし、平成 10 年度から平成 12 年度における収容定員は本学則第 6 条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

	10 年度	11 年度	12 年度
文学部			
日本文学科	510 名	540 名	570 名
国際文化学科	430 名	460 名	490 名
人間文化学部			
文化学科	150 名	300 名	465 名
人間学科	150 名	300 名	465 名

また、平成 10 年度及び平成 11 年度については本学則第 6 条の規定にかかわらず、日本文学科入学定員は 190 名、国際文化学科入学定員は 150 名とする。

24　この学則は、平成 11 年 4 月 1 日から施行する。

25　この学則は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。ただし、学則第 39 条の学費は、平成 11 年度以前入学生にも適用する。

26　この学則は、平成 13 年 4 月 1 日から施行する。

27　この学則は、平成 14 年 4 月 1 日から施行する。平成 13 年度以前に入学した学生については、なお従前の例による。

28　この学則は、平成 15 年 4 月 1 日から施行する。平成 14 年度以前に入学した学生については、なお従前の例による。ただし、学則第 39 条の学費は、平成 12 年度から平成 14 年度入学生にも適用する。

29　この学則は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。

30　この学則は、平成 17 年 4 月 1 日から施行する。

31　この学則は、平成 18 年 4 月 1 日から施行する。ただし、平成 18 年度から平成 20 年度における収容定員は本学則第 6 条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

	18 年度	19 年度	20 年度
文学部			
コミュニケーション学科	920 名	920 名	920 名
国際文化学科	840 名	760 名	680 名

人間文化学部

文化学科　630名　630名　630名

人間学科　630名　630名　630名

食物栄養学科　80名　160名　240名

32　この学則は、平成19年4月1日から施行する。文学部国際文化学科は平成19年度より学生募集を停止する。また、文学部コミュニケーション学科は名称変更により、文学部現代コミュニケーション学科とする。ただし、国際文化学科は当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関する規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

平成19年度から平成21年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

19年度　20年度　21年度

文学部

コミュニケーション学科

690名　460名　230名

現代コミュニケーション学科

230名　460名　690名

国際文化学科　610名　380名　150名

人間文化学部

文化学科　630名　630名　630名

人間学科　630名　630名　630名

食物栄養学科　160名　240名　320名

33　この学則は、平成20年4月1日から施行する。文学部国際文化学科は平成19年度より学生募集を停止する。また、文学部コミュニケーション学科は名称変更により、文学部現代コミュニケーション学科とする。ただし、国際文化学科は当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関する規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

平成20年度から平成22年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

20年度　21年度　22年度

文学部

コミュニケーション学科

460名　230名　0名

現代コミュニケーション学科

460名　690名　920名

国際文化学科　380名　150名　0名

人間文化学部

文化学科　630名　630名　630名

人間学科　630名　630名　630名

食物栄養学科　240名　320名　320名

34　この学則は、平成21年4月1日から施行する。

文学部現代コミュニケーション学科は平成21年度より学生募集を停止する。ただし、文学部現代コミュニケーション学科は当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関する規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

人間文化学部文化学科及び人間学科は平成21年度より学生募集を停止する。ただし、人間文化学部文化学科及び人間学科は当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関する規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

また、人間文化学部情報メディア学科、心理学科、食物栄養学科は、人間科学部に学部名称を変更することにより、人間科学部情報メディア学科、心理学科、食物栄養学科とする。

平成21年度から平成23年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

ただし、学則第39条の学費は、平成18年度から平成20年度入学生にも適用する。

	21年度	22年度	23年度
文学部			
コミュニケーション学科	230名	0名	0名
現代コミュニケーション学科	460名	460名	230名
国際文化学科	150名	0名	0名
人間文化学部			
文化学科	480名	330名	180名
人間学科	480名	330名	180名
食物栄養学科	240名	160名	80名
リベラルアーツ学部			
リベラルアーツ学科	200名	400名	600名
人間科学部			
情報メディア学科	90名	180名	270名
心理学科	150名	300名	450名
食物栄養学科	80名	160名	240名

35　この学則は、平成22年4月1日から施行する。

平成22年度より人間文化学部文化学科及び人間学科の編入学生の募集を停止する。ただし、人間文化学部文化学科及び人間学科は当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関する規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

平成22年度から平成24年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

ただし、学則第39条の学費は、平成19年度から平成21年度入学生にも適用する。

	22年度	23年度	24年度
文学部			
現代コミュニケーション学科	460名	230名	0名
人間文化学部			
文化学科	315名	150名	0名
人間学科	315名	150名	0名
食物栄養学科	160名	80名	0名
リベラルアーツ学部			
リベラルアーツ学科	400名	600名	800名
人間科学部			
情報メディア学科	180名	270名	360名
心理学科	300名	450名	600名
食物栄養学科	160名	240名	320名

36　この学則は、平成23年4月1日から施行する。

人間文化学部文化学科及び人間学科は当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関す

る規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

平成23年度から平成24年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

ただし、学則第39条の学費は、平成19年度から平成21年度入学生にも適用する。

	23年度	24年度
文学部		
現代コミュニケーション学科	230名	0名
人間文化学部		
文化学科	150名	0名
人間学科	150名	0名
食物栄養学科	80名	0名
リベラルアーツ学部		
リベラルアーツ学科	600名	800名
人間科学部		
情報メディア学科	270名	360名
心理学科	450名	600名
食物栄養学科	240名	320名

37　この学則は、平成24年4月1日から施行する。

38　この学則は、平成24年10月1日から施行する。

39　この学則は、平成25年4月1日から施行する。

40　この学則は、平成26年4月1日から施行する。

平成26年度から平成28年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

	26年度	27年度	28年度
リベラルアーツ学部			
リベラルアーツ学科	760名	720名	680名
人間科学部			
情報メディア学科	360名	360名	360名
心理学科	600名	600名	600名
食物栄養学科	240名	160名	80名
食物栄養学科	120名	240名	360名
管理栄養士課程	80名	160名	240名
健康実践栄養士課程	40名	80名	120名

41　この学則は、平成27年4月1日から施行する。

平成27年度から平成29年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

	27年度	28年度	29年度
リベラルアーツ学部			
リベラルアーツ学科	690名	620名	550名
人間科学部			
キャリア英語学科			

50 名　100 名　150 名

情報メディア学科

340 名　320 名　300 名

心理学科　600 名　600 名　600 名

食物栄養学科　160 名　80 名

食物栄養学科　240 名　360 名　480 名

管理栄養士課程

160 名　240 名　320 名

健康実践栄養士課程

80 名　120 名　160 名

42　この学則は、平成 27 年 10 月 1 日から施行する。

43　この学則は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

平成 28 年度から平成 30 年度における収容定員は本学則第 6 条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

28 年度　29 年度　30 年度

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科

620 名　550 名　520 名

人間科学部

キャリア英語学科

100 名　150 名　200 名

情報メディア学科

320 名　300 名　280 名

心理学科　600 名　600 名　600 名

食物栄養学科　80 名

食物栄養学科　360 名　480 名　480 名

管理栄養士課程

240 名　320 名　320 名

健康実践栄養士課程

120 名　160 名　160 名

44　この学則は、平成 28 年 6 月 1 日から施行する。

45　この学則は、平成 29 年 4 月 1 日から施行する。

平成 29 年度から平成 31 年度における収容定員は本学則第 6 条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

29 年度　30 年度　31 年度

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科

550 名　520 名　520 名

人間科学部

キャリア英語学科

150 名　200 名　200 名

情報メディア学科

300 名　280 名　280 名

心理学科　600 名　600 名　600 名

食物栄養学科　480 名　480 名　480 名

管理栄養士課程

320 名　320 名　320 名

健康実践栄養士課程

160名　160名　160名

46　この学則は、平成30年4月1日から施行する。

平成29年度以前入学生の授業料は本学則第39条第3項の規定にかかわらず、毎学年4期分納とする。分納の時期は、4月末日、7月末日、10月末日及び1月末日までとする。

47　この学則は、平成30年6月1日から施行する。

48　この学則は、平成31年4月1日から施行する。

平成31年度から平成33年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

31年度　32年度　33年度

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科

510名　500名　490名

人間科学部

キャリア英語学科

180名　160名　140名

情報メディア学科

260名　240名　220名

心理学科　580名　560名　540名

食物栄養学科　480名　480名　480名

管理栄養士課程

320名　320名　320名

健康実践栄養士課程

160名　160名　160名

49　この学則は、令和元年6月1日から施行する。

50　この学則は、令和2年4月1日から施行する。

人間科学部キャリア英語学科及び情報メディア学科は令和2年度より学生募集を停止する。ただし、人間科学部キャリア英語学科及び情報メディア学科は当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関する規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

令和2年度から令和4年度における収容定員は本学則第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

2年度　3年度　4年度

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科

500名　490名　480名

人間科学部

キャリア英語学科

130名　80名　30名

情報メディア学科

190名　120名　50名

心理学科　560名　540名　520名

食物栄養学科　480名　480名　480名

管理栄養士課程

320名　320名　320名

健康実践栄養士課程

160名　160名　160名

51　この学則は、令和2年7月1日から施行する。

52　この学則は、令和３年４月１日から施行する。

令和３年度から令和５年度における収容定員は本学則第６条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

	３年度	４年度	５年度
リベラルアーツ学部			
リベラルアーツ学科	490 名	480 名	480 名
人間科学部			
キャリア英語学科	80 名	30 名	0 名
情報メディア学科	120 名	50 名	0 名
心理学科	540 名	520 名	520 名
食物栄養学科	480 名	480 名	480 名
管理栄養士課程	320 名	320 名	320 名
健康実践栄養士課程	160 名	160 名	160 名

附　則

（施行期日）

1　この学則は、令和４年４月１日から施行する。

（経過措置）

2　令和４年度から令和５年度における入学定員及び収容定員は、第６条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

【入学定員】

	４年度	５年度
リベラルアーツ学部		
リベラルアーツ学科	120 名	120 名
人間科学部		
キャリア英語学科	0 名	0 名
情報メディア学科	0 名	0 名
心理学科	130 名	130 名
食物栄養学科	120 名	120 名
管理栄養士課程	80 名	80 名
健康実践栄養士課程	40 名	40 名

【収容定員】

リベラルアーツ学部		
リベラルアーツ学科	480 名	480 名
人間科学部		
キャリア英語学科	30 名	0 名

情報メディア学科

50名　0名

心理学科　520名　520名

食物栄養学科　480名　480名

管理栄養士課程

320名　320名

健康実践栄養士課程

160名　160名

附　則

この学則は、令和5年4月1日から施行する。

附　則

（施行期日）

1　この学則は、令和6年4月1日から施行する。

（経過措置）

2　人間科学部心理学科及び食物栄養学科は令和6年度より学生募集を停止する。ただし、当該学科は改正後の学則第4条の規定にかかわらず、当該学科に在籍する学生がいなくなるまでの間存続するものとし、教育課程に関する規程及び資格等の取得については、従前によるものとする。

3　令和6年度から令和8年度における収容定員は、第6条の規定にかかわらず、次のとおりとする。

6年度　7年度　8年度

リベラルアーツ学部

リベラルアーツ学科

480名　480名　480名

総合心理学部

総合心理学科　130名　260名　390名

食環境学部

食イノベーション学科

40名　80名　120名

管理栄養学科　80名　160名　240名

人間科学部

心理学科　390名　260名　130名

食物栄養学科　360名　240名　120名

管理栄養士課程

240名　160名　80名

健康実践栄養士課程

120名　80名　40名

別表(1)

授業科目			単位数			配当年次	備考
			必修	選択	自由		
基盤教育科目	導入学習	基礎演習Ⅰ		1		1	
		基礎演習Ⅱ		1		1	
		基礎演習Ⅲ		1		2	
		基礎演習Ⅳ		1		2	
		日本語表現法	2			1	
		カレッジコミュニティⅠ		2		1	
		カレッジコミュニティⅡ		2		2	
		読書演習		2		2	
	A群（先人の知を受けつぐ）	思想の世界		2		1	
		日本の歴史		2		1	
		民族と文化		2		1	
		ことばの世界		2		1	
		日本語を知る		2		1	
		教養としての日本文化		2		1	
		西洋の文化を考える		2		1	
		子どもの文化		2		1	
		芸術を鑑賞する		2		1	
		伝統文化演習		1		2	
	B群（世界と今を読み解く）	日本の憲法		2		1	
		くらしと法律		2		1	
		現代社会を考える		2		1	
		東アジアを知る		2		1	
		人権を考える		2		1	
		平和を考える		2		1	
		メディアを考える		2		1	
		情報リテラシー		2		1	
		心理学		2		1	
		くらしと化学		2		1	
		生物を知る		2		1	
		データリテラシー		2		2	
		社会と言語		2		2	
	C群（未来をひらく）	科学と倫理		2		1	
		ソーシャルメディア論		2		1	
		先端技術と文化		2		1	
		健康を管理する		2		1	
		書いて学ぶ文芸		2		1	
		描いて学ぶアート		2		1	
		健康とスポーツA		1		1	
		健康とスポーツB		1		1	
		生涯スポーツ実習A		1		2	
		生涯スポーツ実習B		1		2	
		教育を考える		2		1	

授業科目			単位数			配当年次	備考
			必修	選択	自由		
	キャリア形成	キャリアデザインⅠ	2			1	
		キャリアデザインⅡ	2			1	
		ホスピタリティ入門		2		1	
		数理リテラシー		2		2	
		キャリアデザインⅢ		2		2	
		キャリアデザインⅣ		2		2	
		インターンシップA		2		2	
		インターンシップB		2		3	
		プロジェクト型インターンシップ		2		3	
	外国語	総合英語Ⅰ1		1		1	
		総合英語Ⅰ2		1		1	
		総合英語Ⅱ1		1		2	
		総合英語Ⅱ2		1		2	
		実践コミュニケーション英語Ⅰ1		1		1	
		実践コミュニケーション英語Ⅰ2		1		1	
		実践コミュニケーション英語Ⅱ1		1		2	
		実践コミュニケーション英語Ⅱ2		1		2	
		資格英語Ⅰ		1		1	
		資格英語Ⅱ		1		1	
		フランスのことばと文化Ⅰ		2		2	
		フランスのことばと文化Ⅱ		2		2	
		中国のことばと文化Ⅰ		2		2	
		中国のことばと文化Ⅱ		2		2	
		韓国のことばと文化Ⅰ		2		2	
		韓国のことばと文化Ⅱ		2		2	
	情報処理	情報活用基礎A	1			1	
		情報活用基礎B	1			1	
		情報活用A		1		1	
		情報活用B		1		1	
		プログラミング言語Ⅰ		2		1	
		プログラミング言語Ⅱ		2		1	
		データサイエンス・ＡＩ概論		2		1	
		データサイエンス・ＡＩ実習		2		3	
	資格基礎科目	図書館概論		2		1	
		図書館情報資源概論		2		1	
		博物館概論		2		2	
		博物館経営論		2		2	
		生涯学習概論Ⅰ		2		2	
		生涯学習概論Ⅱ		2		2	
		レクリエーション概論		2		2	
		レクリエーション実技		1		2	
		レクリエーション現場実習		1		3	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
リベラルアーツ学部リベラルアーツ学科専門科目	基礎科目		リベラルアーツ入門	2			1	
			現代文化論		2		1	
			言語ストラテジー		2		1	
			異文化理解論		2		1	
			日本語と外国語		2		1	
			隣国を知ろう（韓国）		2		1	
			社会デザイン論		2		1	
			情報デザイン論		2		1	
	基幹科目	日本学・文化構想専攻	日本神話･古典文学概論		2		1	
			近現代文学概論		2		1	
			児童文学概論		2		1	
			現地講義（日本学）		2		1	
			絵本ワークショップ		2		1	
			絵本論		2		1	
			日本文化史		2		1	
			日本伝統文化		2		2	
			日本神話・古典文学講読		2		2	
			近現代文学講読		2		2	
			児童文学講読		2		2	
			近・現代史		2		2	
			児童文学史		2		2	
			近現代文学史		2		2	
			古典文学史		2		2	
			マンガ論		2		2	
			創作研究		2		2	
		韓国語韓国文化専攻	総合韓国語ＩＡ		2		1	
			総合韓国語ＩＢ		2		1	
			韓国語コミュニケーションＩＡ		2		1	
			韓国語コミュニケーションＩＢ		2		1	
			短期韓国語研修		2		1	
			韓国語研究Ａ		2		1	
			韓国語研究Ｂ		2		1	
			総合韓国語ⅡＡ		2		2	
			総合韓国語ⅡＢ		2		2	
			韓国語コミュニケーションⅡＡ		2		2	
			韓国語コミュニケーションⅡＢ		2		2	
			現地講義（韓国）		2		2	
			韓国の社会と文化		2		2	
			留学準備講座（韓国）		2		2	
			韓国語研究Ｃ		2		2	
			韓国語研究Ｄ		2		2	
			日韓異文化理解論		2		2	
			韓国語資格講座Ａ		1		2	
			韓国語資格講座Ｂ		1		2	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
		グローバル英語専攻	Practical English Communication A		2		1	
			Practical English Communication B		2		1	
			短期英語研修		2		1	
			グローバル英語入門		2		2	
			Business Communication A		2		2	
			Business Communication B		2		2	
			英語資格講座A		1		2	
			英語資格講座B		1		2	
			留学準備講座（英語圏）		2		2	
			子どもの英語とICT		2		2	
			ビジネスマナー入門		2		2	
			エアラインサービスビジネス論		2		2	
		情報クリエイティブ専攻	プレゼンテーション技法		2		1	
			コンテンツ制作基礎		2		1	
			デジタルデザイン基礎		2		1	
			UIデザイン実習		2		2	
			音楽・サウンド基礎		2		2	
			クリエイティブプログラミング実習		2		2	
			造形研究		2		2	
			デジタル映像実習		2		2	
			映像制作基礎		2		2	
			広告デザイン演習		2		2	
			現代アート論		2		2	
			アニメーション論		2		2	
			映像メディア概論		2		2	
			ソフトウエア開発論		2		2	
			イメージ創造論		2		2	
			データベース論		2		2	
			IoT・インタラクティブシステム論		2		2	
		社会マネジメント専攻	ビジネス経済論		2		2	
			現代経営論		2		2	
			公共政策論		2		2	
			観光学		2		2	
			ソーシャルメディア企画論		2		2	
			社会マネジメント調査論		2		2	
			エンターテインメント・ビジネス論		2		2	
	展開科目	日本学・文化構想専攻	日本史研究		2		3	
			日本神話・古典文学作品研究		2		3	
			近現代文学作品研究		2		3	
			児童文学作品研究		2		3	
			文化財・歴史遺産論		2		3	
			文化構想論		2		3	
			文芸・シナリオ論		2		3	
			ポップカルチャー論		2		3	
			美学文化表現論		2		3	
			出版・編集文化論		2		3	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
		韓国語韓国文化専攻	総合韓国語Ⅲ		2		3	
			総合韓国語Ⅳ		2		3	
			韓国語コミュニケーションⅢA		2		3	
			韓国語コミュニケーションⅢB		2		3	
			日韓文化交流論		2		3	
			韓国・朝鮮事情		2		3	
			韓国語特殊研究A		2		3	
			韓国語特殊研究B		2		3	
			韓国語特殊研究C		2		3	
			韓国語特殊研究D		2		3	
			韓国･朝鮮特殊研究		2		3	
		グローバル英語専攻	上級英語資格講座A		2		3	
			上級英語資格講座B		2		3	
			English for Specific Purposes		2		3	
			英語文学と映画		2		3	
			Global Issues		2		3	
			Presentation Skills		2		3	
			Discussion Topics		2		3	
			国際ビジネス入門		2		3	
			Advanced Writing Ⅰ		1		3	
			Advanced Writing Ⅱ		1		3	
		情報クリエイティブ専攻	インターネット論		2		3	
			クラウドシステム実習		2		3	
			先端表現研究		2		3	
			アートプロデュース		2		3	
			アート構想研究		2		3	
			３DCG実習		2		3	
			メディア表現技法A		2		3	
			メディア表現技法B		2		3	
			DTP実習		2		3	
			プログラミング研究		2		3	
			データサイエンス・AI研究		2		3	
		社会マネジメント専攻	経営・マーケティング研究		2		3	
			観光・地域創生研究		2		3	
			ソーシャルメディア研究		2		3	
			社会マネジメント調査演習		2		3	
			社会探究プロジェクト演習Ⅰ		2		3	
			社会探究プロジェクト演習Ⅱ		2		3	
	演習科目		専門演習Ⅰ	2			3	
			専門演習Ⅱ	2			3	
			卒業研究Ⅰ	2			4	
			卒業研究Ⅱ	2			4	
			現地研修A		2		1	
			現地研修B		2		1	
			現地研修C		2		1	
			現地研修D		2		1	
			現地研修E		2		1	
			現地研修F		1		1	
			現地研修G		1		1	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
総合心理学部総合心理学科専門科目	基礎科目		心理学基礎実験Ⅰ		1		1	
			心理学基礎実験Ⅱ		1		1	
			心理学概論Ⅰ	2			1	
			心理学概論Ⅱ	2			1	
			心理調査概論		2		1	
			心理学統計法Ⅰ	2			1	
			解剖生理学		2		1	
			公衆衛生学		2		1	
	基幹科目	心理学・行動科学群	心理学実験		2		2	
			心理統計実習Ⅰ		1		2	
			心理統計実習Ⅱ		1		2	
			心理学統計法Ⅱ		2		2	
			心理学研究法		4		2	
			心理的アセスメント		4		2	
			臨床心理学概論Ⅰ		2		2	
			臨床心理学概論Ⅱ		2		2	
			感情・人格心理学Ⅰ		2		2	
			感情・人格心理学Ⅱ		2		2	
			発達心理学Ⅰ		2		2	
			発達心理学Ⅱ		2		2	
			教育・学校心理学		2		2	
			学習・言語心理学		2		2	
			行動心理学		2		2	
			産業心理学概論		2		2	
			健康・医療心理学Ⅰ		2		2	
			健康・医療心理学Ⅱ		2		2	
			人体の構造と機能及び疾病		2		2	
			地域援助論Ⅰ		2		2	
			地域援助論Ⅱ		2		2	
			文化人類学Ⅰ		2		2	
			文化人類学Ⅱ		2		2	
			心理学英語文献講読Ａ		2		2	
			心理学英語文献講読Ｂ		2		2	
		こども学・健康発達科学群	栄養学		2		2	
			生涯スポーツ論		2		2	
			社会保障論		2		2	
			公的扶助論		2		2	
			社会福祉原論Ⅰ		2		2	
			社会福祉原論Ⅱ		2		2	
			こどもとジェンダー		2		2	
			こどもと教育の社会学		2		2	
			こども学		2		2	
			こどもと遊び		2		2	
			こどもと表現		2		2	
			社会教育経営論Ⅰ		2		2	
			社会教育経営論Ⅱ		2		2	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
	展開科目	臨床心理学・行動科学群	心理演習（臨床心理学演習）		2		3	
			心理学的支援法Ａ		2		3	
			心理学的支援法Ｂ		2		3	
			思春期青年期心理学		2		3	
			家族心理学Ⅰ		2		3	
			家族心理学Ⅱ		2		3	
			司法・犯罪心理学		2		3	
			異常心理学		2		3	
			精神疾患とその治療		2		3	
			精神医学特講		2		3	
			神経・生理心理学		2		3	
			知覚・認知心理学		2		3	
			産業・組織心理学		2		3	
			社会・集団・家族心理学Ⅰ		2		3	
			社会・集団・家族心理学Ⅱ		2		3	
			産業心理学実習		1		3	
			社会心理学実習		2		3	
			マーケティング心理学		2		3	
			消費者行動論		2		3	
			心理学英語文献講読Ｃ		2		3	
			公認心理師の職責		2		4	
			関係行政論		2		4	
			心理実習（臨床心理学現場実習）Ⅰ		1		4	
			心理実習（臨床心理学現場実習）Ⅱ		1		4	
		こども学・健康発達科学群	障害者・障害児心理学Ⅰ		2		3	
			障害者・障害児心理学Ⅱ		2		3	
			こどもとスポーツ		2		3	
			こどもマーケティング		2		3	
			スポーツ心理学		2		3	
			ポジティブ心理学		2		3	
			老年学		2		3	
			福祉心理学		2		3	
			精神保健		2		3	
			生涯学習支援論Ⅰ		2		3	
			生涯学習支援論Ⅱ		2		3	
			社会教育課題研究		2		3	
			地域連携実践演習Ａ		2		3	
			地域連携実践演習Ｂ		2		3	
			社会教育演習		1		4	
			社会教育実習		1		4	
	演習科目		専門演習Ⅰ	2			3	
			専門演習Ⅱ	2			3	
			卒業演習Ⅰ	2			4	
			卒業演習Ⅱ	2			4	
			卒業研究		4		4	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
食環境学部食イノベーション学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門	2			1	
			食のための化学		2		1	
			健康医科学		2		1	
	専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学	2			2	
			社会福祉論	2			2	
		人体の構造と機能	生化学	2			2	
			微生物学		2		3	
			解剖生理学Ⅰ	2			1	
			解剖生理学Ⅱ	2			1	
			予防医学		2		1	
		食品と衛生	食品学	2			1	
			食品学実験	2			1	
			食品加工学	2			2	
			食品加工学実習	1			2	
			食品衛生学	2			2	
			食品衛生学実験	1			2	
		栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	2			2	
			基礎栄養学Ⅱ	2			2	
			基礎栄養学実験		1		2	
			応用栄養学	2			2	
			臨床栄養学総論		2		3	
			臨床栄養学実習		1		3	
		栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	2			2	
			栄養教育論Ⅱ	2			2	
			栄養教育論実習		1		3	
			公衆栄養学Ⅰ		2		3	
			公衆栄養学実習		1		3	
		給食の運営	給食経営管理論Ⅰ	2			2	
			給食経営管理論Ⅱ	2			2	
			給食経営管理論実習		1		3	
			調理学	2			1	
			調理学実習（基礎）	2			1	
			調理学実習（応用）		2		3	
			給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営）		1		4	
	展開科目	フードビジネス	食品産業論		2		2	
			マーケティング情報戦略論		2		3	
			食品の流通と消費		2		3	
			企業連携		2		3	
			外書講読		2		4	
		フードテック	フードテック概論		2		1	
			食とデザイン		2		2	
			バイオテクノロジー論		2		3	
			食産業とプラットフォーム		2		3	
			食品開発		2		3	
			フードコーディネート論		2		3	
			健康食品学		2		3	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
		スポーツウェルネス	健康運動科学		2		1	
			健康運動方法論		2		2	
			スポーツ健康演習Ａ		2		2	
			スポーツ健康演習Ｂ		2		2	
			救急処置		2		2	
			スポーツ指導論		2		3	
			スポーツ栄養学		2		3	
			運動療法		2		3	
			スポーツ心理学		2		3	
		食育健康	保育総論A		2		1	
			保育総論B		2		1	
			保育総論演習		1		2	
			こどもとジェンダー		2		2	
			発達心理学		2		2	
		コミュニティ開発	食生活論		2		1	
			アグリビジネス		2		2	
			食文化論		2		3	
			公共政策論		2		3	
			観光・地域創生研究		2		4	
	演習科目		食イノベーション演習Ａ		2		2	
			食イノベーション演習Ｂ		2		3	
			専門演習	2			3	
			卒業演習Ⅰ	2			4	
			卒業演習Ⅱ	2			4	
			卒業研究		4		4	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
食環境学部管理栄養学科専門科目	基礎科目		食のための化学		2		1	
			健康医科学		2		1	
	専門基礎分野	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	2			2	
			公衆衛生学Ⅱ		2		2	
			公衆衛生学実習		1		2	
			社会福祉論	2			3	
			生涯スポーツ論		2		2	
		人体の構造と機能疾病の成り立ち	生化学	2			1	
			生化学実験		1		2	
			解剖生理学Ⅰ	2			1	
			解剖生理学Ⅱ	2			1	
			解剖生理学実験		2		1	
			病理学Ⅰ	2			1	
			病理学Ⅱ		2		2	
			微生物学		2		3	
			運動生理学		2		1	
			微生物学実験		1		3	
			疾病論		2		3	
			薬理学		2		3	
		食べ物と健康	食品学	2			1	
			食品学実験	2			1	
			食品加工学	2			2	
			食品加工学実習	1			2	
			調理学	2			1	
			調理学実習	2			1	
			食品衛生学	2			2	
			食品衛生学実験	1			2	
			応用調理学実習		2		3	
			食生活論		2		1	
			食品の流通と消費		2		2	
			フードコーディネート論		2		3	
			健康食品学		2		3	
	専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	2			2	
			基礎栄養学Ⅱ	2			2	
			基礎栄養学実験	1			2	
			外書講読		2		4	
		応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2			2	
			応用栄養学Ⅱ		2		2	
			応用栄養学実習		1		2	
			介護食概論（実習含む）		2		4	
			スポーツ栄養学		2		4	
		栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2			2	
			栄養教育論Ⅱ	2			2	
			栄養カウンセリング論		2		3	
			栄養教育論実習	1			3	

授業科目				単位数			配当年次	備考
				必修	選択	自由		
		臨床栄養学	臨床栄養学総論	2			2	
			臨床栄養学各論Ⅰ		2		3	
			臨床栄養学各論Ⅱ		2		3	
			栄養アセスメント		2		3	
			臨床栄養学実習	2			3	
			医療事務総論		2		4	
		公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2			2	
			公衆栄養学Ⅱ		2		3	
			公衆栄養学実習		1		3	
		給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2			2	
			給食経営管理論Ⅱ	2			2	
			給食経営管理論実習	2			3	
		総合演習	管理栄養士演習Ⅰ		1		3	
			管理栄養士演習Ⅱ		1		4	
		臨地実習	給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営）		1		4	
			給食経営管理臨地実習Ⅱ		1		4	
			臨床栄養臨地実習		1		4	
			公衆栄養臨地実習		1		3	
	演習科目		専門演習	2			3	
			卒業演習Ⅰ	2			4	
			卒業演習Ⅱ	2			4	
			卒業研究		4		4	
			管理栄養士総合演習		4		4	

別表(2)
博物館学芸員課程に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
生涯学習概論Ⅱ	2			
博物館実習Ⅰ	1			
博物館実習Ⅱ	2			
博物館資料論	2			
博物館資料保存論	2			
博物館展示論	2			
博物館教育論	2			
博物館情報・メディア論	2			
博物館概論	2			
博物館経営論	2			
日本文化史		2		
教養としての日本文化		2		
西洋の文化を考える		2		
現代文化論		2		
日本伝統文化		2		
民族と文化		2		
東アジアを知る		2		
文化人類学Ⅰ		2		
文化人類学Ⅱ		2		
芸術を鑑賞する		2		
イメージ創造論		2		
現代アート論		2		

別表(3)
図書館司書課程に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
生涯学習概論Ⅱ	2			
図書館概論	2			
児童サービス論	2			
図書館制度・経営論	2			
図書館情報技術論	2			
図書館サービス概論	2			
情報サービス論	2			
情報サービス演習Ⅰ	1			
情報サービス演習Ⅱ	1			
図書館情報資源概論	2			
情報資源組織論	2			
情報資源組織論演習Ⅰ	1			
情報資源組織論演習Ⅱ	1			
図書館基礎特論		2		
図書館サービス特論		2		
図書館情報資源特論		2		
図書・図書館史		2		
図書館施設論		2		
図書館総合演習		1		
図書館実習		1		

別表(4)
社会教育主事課程に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
生涯学習概論Ⅰ	2			
生涯学習概論Ⅱ	2			
図書館概論		2		
図書館情報資源概論		2		
生涯スポーツ論		2		
レクリエーション概論		2		
地域援助論Ⅰ		2		
地域援助論Ⅱ		2		
社会福祉原論Ⅰ		2		
社会福祉原論Ⅱ		2		
社会・集団・家族心理学Ⅰ		2		
社会・集団・家族心理学Ⅱ		2		
障害者・障害児心理学Ⅰ		2		
障害者・障害児心理学Ⅱ		2		
社会教育経営論Ⅰ	2			
社会教育経営論Ⅱ	2			
生涯学習支援論Ⅰ	2			
生涯学習支援論Ⅱ	2			
社会教育課題研究	2			
社会教育演習	1			
社会教育実習	1			
現代社会を考える		2		
博物館概論		2		
博物館経営論		2		
博物館教育論		2		
思想の世界		2		
人権を考える		2		
異文化理解論		2		
教育を考える		2		

別表(5)
認定心理士／認定心理士(心理調査)・応用心理士課程に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
心理学概論Ⅰ	2			
心理学概論Ⅱ	2			
心理学研究法		4		
心理調査概論		2		
心理学基礎実験Ⅰ	1			
心理学基礎実験Ⅱ	1			
社会心理学実習		2		
異常心理学		2		
思春期青年期心理学		2		
家族心理学Ⅰ		2		
家族心理学Ⅱ		2		
心理統計実習Ⅰ		1		
心理統計実習Ⅱ		1		
心理学統計法Ⅰ	2			
心理学実験		2		
心理的アセスメント		4		
心理演習(臨床心理学演習)		2		
学習・言語心理学		2		
知覚・認知心理学		2		
発達心理学Ⅰ		2		
発達心理学Ⅱ		2		
教育・学校心理学		2		
感情・人格心理学Ⅰ		2		
感情・人格心理学Ⅱ		2		
臨床心理学概論Ⅰ		2		
臨床心理学概論Ⅱ		2		
心理学的支援法A		2		
心理学的支援法B		2		
社会・集団・家族心理学Ⅰ		2		
社会・集団・家族心理学Ⅱ		2		
産業・組織心理学		2		
心理学統計法Ⅱ		2		

別表(6)
食品衛生管理者及び食品衛生監視員課程に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
食のための化学	2			
生化学	2			
生化学実験	1			
解剖生理学Ⅰ	2			
解剖生理学Ⅱ	2			
解剖生理学実験	2			
微生物学	2			
食品加工学	2			
食品加工学実習	1			
公衆衛生学Ⅰ	2			
公衆衛生学Ⅱ	2			
公衆衛生学実習	1			
食品衛生学	2			
食品衛生学実験	1			
基礎栄養学Ⅰ	2			
基礎栄養学Ⅱ	2			
基礎栄養学実験	1			
応用栄養学Ⅰ	2			
公衆栄養学Ⅰ	2			
公衆栄養学Ⅱ	2			
病理学Ⅰ	2			
病理学Ⅱ	2			
食品学	2			
食品学実験	2			

別表（7）
フードスペシャリスト養成課程に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
食生活論	2			
食品学	2			
食品学実験	2			
食品加工学	2			
食品加工学実習	1			
食品衛生学	2			
調理学	2			
調理学実習	2			
調理学実習(基礎)	2			
基礎栄養学Ⅰ	2			
基礎栄養学Ⅱ	2			
食品の流通と消費		2		
フードコーディネート論	2			
化学		2		
公衆衛生学Ⅰ	2			

別表（8）
レクリエーション・インストラクター養成に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
レクリエーション概論	2			
レクリエーション実技	1			
レクリエーション現場実習	1			
生涯スポーツ実習A	1			
生涯スポーツ実習B	1			

別表(9)
管理栄養士課程に関する科目

管理栄養士学校指定規則による省令科目及び単位数		単位数 講義又は演習	単位数 実験又は実習	本学授業科目	単位数 講義又は演習 必修	講義又は演習 選択	講義又は演習 自由	実験又は実習 必修	実験又は実習 選択	実験又は実習 自由	備考
専門基礎分野（講義又は演習28単位・実験又は実習10単位）	社会・環境と健康	6単位	10単位以上	公衆衛生学Ⅰ	2						
				公衆衛生学Ⅱ	2						
				公衆衛生学実習				1			
				社会福祉論	2						
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14単位		生化学	2						
				生化学実験				1			
				解剖生理学Ⅰ	2						
				解剖生理学Ⅱ	2						
				解剖生理学実験				2			
				病理学Ⅰ	2						
				病理学Ⅱ	2						
				微生物学	2						
				運動生理学	2						
	食べ物と健康	8単位		食品学	2						
				食品学実験				2			
				食品加工学	2						
				食品加工学実習				1			
				調理学	2						
				調理学実習				2			
				食品衛生学	2						
				食品衛生学実験				1			
専門分野（講義又は演習32単位・実験又は実習12単位）	基礎栄養学	2単位	8単位以上	基礎栄養学Ⅰ	2						
				基礎栄養学Ⅱ	2						
				基礎栄養学実験				1			
	応用栄養学	6単位		応用栄養学Ⅰ	2						
				応用栄養学Ⅱ	2						
				応用栄養学実習				1			
				スポーツ栄養学	2						
	栄養教育論	6単位		栄養教育論Ⅰ	2						
				栄養教育論Ⅱ	2						
				栄養カウンセリング論	2						
				栄養教育論実習				1			
	臨床栄養学	8単位		臨床栄養学総論	2						
				臨床栄養学各論Ⅰ	2						
				臨床栄養学各論Ⅱ	2						
				栄養アセスメント	2						
				臨床栄養学実習				2			
	公衆栄養学	4単位		公衆栄養学Ⅰ	2						
				公衆栄養学Ⅱ	2						
				公衆栄養学実習				1			
	給食経営管理論	4単位		給食経営管理論Ⅰ	2						
				給食経営管理論Ⅱ	2						
				給食経営管理論実習				2			

	総合演習	2単位		管理栄養士演習Ⅰ	1						
				管理栄養士演習Ⅱ	1						
	臨地実習		4単位	給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)				1			
				給食経営管理臨地実習Ⅱ				1			
				臨床栄養臨地実習				1			
				公衆栄養臨地実習				1			

別表(10)
栄養士課程に関する科目

栄養士法施行規則に定める科目および単位数		単位数 講義又は演習	単位数 実験又は実習	本学授業科目	単位数 講義又は演習 必修	講義又は演習 選択	講義又は演習 自由	実験又は実習 必修	実験又は実習 選択	実験又は実習 自由	備考
専門分野(講義又は演習36単位・実験又は実習14単位)	社会生活と健康	4単位以上	4単位以上	公衆衛生学Ⅰ	2						
				社会福祉論	2						
	人体の構造と機能	8単位以上		解剖生理学Ⅰ	2						
				解剖生理学Ⅱ	2						
				病理学Ⅰ	2						いずれか1科目選択
				予防医学	2						
				生化学	2						
				微生物学	2						食イノベーション学科
	食品と衛生	6単位以上		食品学	2						
				食品加工学	2						
				食品衛生学	2						
				食品学実験				2			
				食品加工学実習				1			
				食品衛生学実験				1			
	栄養と健康	8単位以上	10単位以上	基礎栄養学Ⅰ	2						
				基礎栄養学Ⅱ	2						
				応用栄養学Ⅰ	2						
				臨床栄養学総論	2						
				基礎栄養学実験				1			
				臨床栄養学実習				2			管理栄養学科
				臨床栄養学実習				1			食イノベーション学科
	栄養の指導	6単位以上		栄養教育論Ⅰ	2						
				栄養教育論Ⅱ	2						
				栄養教育論実習				1			
				公衆栄養学Ⅰ	2						
				公衆栄養学実習				1			
	給食の運営	4単位以上		調理学	2						
				給食経営管理論Ⅰ	2						
				給食経営管理論Ⅱ	2						
				調理学実習				2			いずれか1科目選択
				調理学実習(基礎)				2			
				調理学実習(応用)				2			食イノベーション学科
				給食経営管理論実習				2			管理栄養学科
				給食経営管理論実習				1			食イノベーション学科
				給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)				1			

別表（11）
健康運動実践指導者養成課程に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
予防医学	2			
健康運動科学		2		
運動生理学		2		
解剖生理学Ⅰ		2		
スポーツ栄養学		2		
応用栄養学Ⅰ		2		
健康運動方法論	2			
スポーツ指導論	2			
健康とスポーツA	1			
健康とスポーツB	1			
スポーツ健康演習A	2			
スポーツ健康演習B	2			
救急処置	2			

別表（12）
公認心理師（大学指定科目）に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
公認心理師の職責	2			
心理学概論Ⅰ	2			
臨床心理学概論Ⅰ	2			
心理学研究法	4			
心理学統計法Ⅱ	2			
心理学実験	2			
知覚・認知心理学	2			
学習・言語心理学	2			
感情・人格心理学Ⅰ	2			
神経・生理心理学	2			
社会・集団・家族心理学Ⅰ	2			
発達心理学Ⅰ	2			
障害者・障害児心理学Ⅰ	2			
心理的アセスメント	4			
心理学的支援法A	2			
健康・医療心理学Ⅱ	2			
福祉心理学	2			
教育・学校心理学	2			
司法・犯罪心理学	2			
産業・組織心理学	2			
人体の構造と機能及び疾病	2			
精神疾患とその治療	2			
関係行政論	2			
心理演習（臨床心理学演習）	2			
心理実習（臨床心理学現場実習）Ⅰ	1			
心理実習（臨床心理学現場実習）Ⅱ	1			

別表（13）
食育インストラクターに関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
食品学	2			
調理学	2			
調理学実習	2			いずれか1科目選択
調理学実習（基礎）	2			

別表（14）
健康食品管理士養成に関する科目

授業科目	単位数			備考
	必修	選択	自由	
生化学	2			
解剖生理学Ⅰ	2			
解剖生理学Ⅱ	2			
基礎医学	2			
予防医学	2			
病理学Ⅰ	2			
病理学Ⅱ	2			
微生物学	2			
応用食品学	2			
食品衛生学	2			
食品衛生学実験	1			
臨床栄養学総論	2			
臨床栄養学各論Ⅰ	2			
臨床栄養学各論Ⅱ	2			
薬理学	2			
食品加工学	2			

別表(15)
学　　費

入学検定料　30,000円 入学金　250,000円 授業料　880,000円 教育充実費(リベラルアーツ学部)　300,000円 教育充実費(総合心理学部)　300,000円 教育充実費(食環境学部)　340,000円 実験実習費　30,000円 休学期間中 在籍料　120,000円

科目等履修生 選考料 5,000円 登録料 10,000円 受講料　(1単位) 10,000円

ただし、本学卒業生については、選考料・登録料は全額、受講料は半額免除する。

聴講生 登録料 5,000円 聴講料　(半期週1コマ) 10,000円

ただし、登録料については、本学卒業生は免除する。

卒業延期制度による納付金 在籍料　(春学期)60,000円・(秋学期)60,000円

復籍のための納付金 復籍料　120,000円

帝塚山学院大学教授会規程

第１条　帝塚山学院大学学則第 53 条の規定にもとづき、帝塚山学院大学（以下「本学」という。）に教授会を置く。

第２条　教授会は、学長、副学長、教授、准教授、専任講師、大学事務局長及び大学事務局次長をもって組織する。

第３条　学長は、教授会を招集し、その議長となる。

２　学長に事故のあるときは、あらかじめ学長が指名した副学長がこれを召集して議長となる。

第４条　教授会は、原則として毎月 1 回開催する。

２　臨時教授会は、学長が必要と認めた場合又は教授会の構成員の 2 分の 1 以上の者から要求のあった場合に開催する。

第５条　教授会は、その構成員の 3 分の 2 以上の出席をもって成立する。

第６条　教授会は、学則第 54 条に基づき、学長が決定を行う次の事項について、意見を述べるものとする。

(1)　学生の入学、卒業及び課程の修了に関する事項

(2)　学位の授与に関する事項

(3)　その他、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの

２　教授会は､前項に規定するもののほか、学長がつかさどる教育研究に関する事項について、学長の求めに応じ、意見を述べることができる。

第７条　前条第 1 項第 3 号で定める事項は、次のとおりとする。

(1)　教育課程の編成に関する事項

(2)　学生の身分に関する事項

(3)　教員の教育研究業績に関する事項

第８条　教授会を構成する者 5 名以上の賛成で、議案を教授会に提出することができる。

２　教授会に提出する議案は、開催日の 1 週間前までに議長のもとに提出しなければならない。

第９条　教授会の議題は、議長が決定する。

第 10 条　教授会に関する事務は、学生センターにおいて行う。

第 11 条　この規程の改廃は、大学評議会の意見を聴いて、学長が行う。

附　則

1　この規程は、平成 10 年 4 月 1 日から施行する。

2　昭和 41 年 4 月 1 日施行の教授会細則は、平成 10 年 3 月 31 日をもって廃止にする。

3　この規程は、平成 19 年 4 月 1 日から施行する。

4　この規程は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。

5　この規程は、平成 28 年 6 月 1 日から施行する。

6　この規程は、令和 3 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この規程は、令和 5 年 4 月 1 日から施行する。

設置の趣旨等を記載した書類

目次

①設置の趣旨及び必要性 2
②学部、学科等の特色 13
③学部、学科等の名称及び学位の名称 16
④教育課程の編成の考え方及び特色 17
⑤教育方法、履修指導方法及び卒業要件 25
⑥多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修させる場合の具体的計画 30
⑦実習の具体的計画 31
⑧企業実習（インターンシップを含む）や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画 33
⑨取得可能な資格 36
⑩入学者選抜の概要 38
⑪教員組織の編制の考え方及び特色 42
⑫研究の実施についての考え方、体制、取組 44
⑬施設、設備等の整備計画 45
⑭管理運営及び事務組織 47
⑮自己点検・評価 48
⑯情報の公表 49
⑰教育内容等の改善を図るための組織的な研修等 51
⑱社会的・職業的自立に関する指導等及び体制 53

①設置の趣旨及び必要性

ア．学校法人帝塚山学院の沿革と帝塚山学院大学の教育理念

（１）学校法人帝塚山学院の沿革

学校法人帝塚山学院は、大正５（1916）年に「財団法人私立帝塚山学院」として時の文部省から認可された。翌大正６（1917）年、大阪市住吉区帝塚山の地に帝塚山学院小学部（小学校）が創立された。その後、幼稚部（幼稚園）の開園、女学部（高等女学校）の開校、学制改革による中学校設置、学制改革による高等学校設置を経て短期大学が設置された。昭和 41（1966）年に短期大学を４年制の帝塚山学院大学（狭山キャンパス）に編成し、開学され、昭和 60（1985）年に大阪府堺市南区に帝塚山学院大学泉ケ丘キャンパスを新設拡充するとともに同キャンパス内に大学院を設置した。現在では、大学院、大学、高等学校、中学校、小学校、幼稚園を擁する総合学園として有為な人材を多数輩出し高い評価を受けている。

（２）帝塚山学院大学の教育理念

帝塚山学院大学（以下、「本学」という。）は、教育基本法及び学校教育法の規定するところに従って規定した帝塚山学院建学の精神である「意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出す」すなわち「力の教育」を継承し、豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材を育成することを学則上の目的（教育理念）と掲げている。この建学の精神を具現化し、教育理念を分かり易く説明するために、全学のディプロマ・ポリシーとも関連した「帝塚山学院大学大学生の 10 のちから」を以下の通り定めた。

ディプロマ・ポリシー(全学)	10 のちから	ちからの説明
Ⅰ．市民としての教養と多様性への理解を身につけていること	❶教養力	現代を生きる社会人としての教養と知識・技能を修得し、活用できる。
Ⅱ．専門的素養を身につけていること	❷専門力	学位プログラム(各学科の教育課程)の専門知識・技能を修得し、活用できる。
Ⅲ．論理的に考え、的確に表現する力を身につけていること	❸情報収集・分析力	多様な情報源から、確かな情報を集めて、分析し活用できる。
	❹論理的思考・表現力	論理的に考え、結論を導いたり、あるいは複雑な事柄を分かりやすく説明したりできる。
Ⅳ．他者と協働し、課題を解決する力を身につけていること	❺コミュニケーション力	他者に自分の意見を適切に伝えることができ、お互いに理解しあって、信頼関係を築いて協働できる。
	❻問題解決力	問題解決において、その方法を主体的に考え、工夫しながら解決に導ける。
Ⅴ．自ら理解し、目標を立て、実現に向けて、持続的に取り組むことができること	❼自己理解力	自分自身を客観的・冷静にとらえて、自分の特徴、強みや弱みを理解し、成長目標を立てられる。

	❽主体的行動力	学修場面、あるいは日常生活において、主体的に目標・目的をたて、挑戦・実行し、最後までやり抜ける。
VI. 公共性と倫理性を持ち、社会・地域に貢献する意欲があること	❾倫理性と自律力	社会人として必要な倫理性を備えながら、自律した一人の人間として社会に参画できる。
	❿地域貢献力	社会・地域の課題や状況を理解し、その解決と発展のために積極的に関与できる。

イ．食環境学部食イノベーション学科・管理栄養学科（仮称）を設置する理由・必要性

本学は、大正 5（1916）年に設置された学校法人帝塚山学院の永きにわたる伝統的な教育を継承して、4 年制大学を昭和 41（1966）年に設置した。文学部を学びの中心とした教育を継続してきたが、人間と文化を重視し、両者を総合的に考えるため、平成 10（1998）年に人間文化学部人間学科と人間文化学部文化学科を増設した。

人間と文化を考える上で“食”は必要不可欠なものであり、人の幸福度や QOL（生活の質）に大きく影響する。また、“食”のあり様は健康増進のみならず疾病の発生や寛解にも関連している。“食”を通じた病気の予防と治療を視野においた健康管理について、科学的に追求し総合的に判断できる実践的な人材を養成するために平成１8（2006）年度に管理栄養士養成施設である「人間文化学部食物栄養学科」を設置（平成 21（2009）年度に「人間科学部食物栄養学科」へ名称変更)した。平成 26（2014）年度には、これまでの管理栄養士養成施設を「管理栄養士課程」とし、あわせて栄養士養成施設を「健康実践栄養士課程」として再編成を行った。

このように「人間科学部食物栄養学科」では、健康管理に果たす現代生活の“食”のあり方を科学的に追求し実践できる人材としての管理栄養士・栄養士を養成してきた。令和４（2022）年度には栄養士・管理栄養士の養成のため特に顕著な功績のあったと認められ、本学教員が栄養関係功労者に対する厚生労働大臣表彰を受けている。このように本学「人間科学部食物栄養学科」が長年培ってきた人材養成を踏まえ、管理栄養士・栄養士養成課程としての機能は維持しながら、現代社会の大きなテーマの一つである“食環境”の変革（イノベーション）と栄養に関する多様な課題解決のため、また以下に記載する「社会的な背景」、「地域的特性」の観点からも、「食環境学部食イノベーション学科（仮称)」および「食環境学部管理栄養学科（仮称)」を設置する事とした。

（１）社会的な背景

日本政府の主催により行われた東京栄養サミット 2021 の東京栄養宣言にて、「健康で生産的な生活には良好な栄養が必要。誰一人として取り残されてはならない。栄養は個人の健康と福祉の基礎であり、持続可能な開発と経済成長の基盤である」との考えのもと、2030 年までに栄養不良を終わらせるために今後取り組むべき具体的な方向性が示された。セッションの最後には日本栄養士会より「すべての人々が健康の増進、疾病の予防、治療、さらに機能回復に関するサービスを享受できる社会の創造に、栄養改善は不可欠。日本栄養士会は政府と連携し管理栄養士・栄養士の育成と質の向上を図り、国民の栄養改善に貢献してきた経験を活かして国際的な栄養改善に貢献する」とのコミットメントが発表された。

上記からも、現代社会では栄養問題は単に健康問題に限定されず、世界が共通の目標として取り組んでいる SDGs（持続可能な開発目標）に包含されていることが見て取れる。SDGs は「サテスナブルな社会」の実現、「持続可能な社会」構築への取り組みであり、世界のあらゆる人々が SDGs の 17 の目標達成のために行動することが求められている。SDGs の 17 の目標のうちのひとつが「2030 年までに飢餓をゼロに」であるが、その他の目標も“食”の問題と密接につながっている。「人々が健康で生産的な生活を送るための食生活に直接・間接的に影響を及ぼす事象および場」を“食環境”と捉えると、SDGs 的な観点での“食環境”における解決すべき課題は食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）の全プロセスに亘っている。栄養問題の解決は、「飢餓をゼロに」するための食料安全保障の課題、「すべての人に健康と福祉を」という健康管理の課題、「質の高い教育をみんなに」行き渡らせ農業を守るという川上産業保護の課題の解決にも不可欠な問題であり、今後の社会では管理栄養士・栄養士の活動範囲は更に広がり、これらの課題解決を担うより質の高い管理栄養士・栄養士人材が求められる。

一方、わが国の食産業を見ると他産業に比べてデジタル化が遅れがちでその生産性を指摘されることに見られるように、食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）の全プロセスに関わる人手不足などの課題を解決するためには、経営マネジメント等のノウハウやデジタル技術を駆使することにより“食環境”に変革（イノベーション）を起こす人材が益々必要となる。

以上の通り、個人の健康と福祉の基礎であり、持続可能な開発と経済成長の基盤となる食と栄養をめぐる社会的背景に基づく様々な問題を解決するために、「食環境学部（仮称）」として学問領域を構築し、AI や IoT などのデジタル技術が急速に発展するこれからの社会において、より良い“食環境”の構築に向けてイノベーションを起こし、活動の場において仕事の質の向上を図ることができる管理栄養士・栄養士を育成することが、本学の社会的責務である。

（２）地域的特性

本学が立地する堺市は、大阪府中南部に位置し、大阪府で人口・面積が二番目に大きい政令指定都市である。高度経済成長期に泉北ニュータウンの造成を経て約 83 万人の人口を有する都市となり、大きく発展した一方、近年では、ニュータウン住民の高齢化や住宅等の老朽化が社会的問題となり、また、大阪府全体で俯瞰しても、産業構造や高齢者比率等のいわゆる南北格差が社会的問題となっている。これらの社会問題等を背景に、食や栄養問題に関しても、脂質や塩分を摂り過ぎるなどの栄養バランスの偏りや、食料資源の浪費等の多様な社会的ニーズが生じている。栄養・食育実践のひとつとして長寿を支える「健康な食事」についても、健康や栄養バランス、美味しさ、楽しみといったものから、食料生産・流通、食文化に至るまでの様々な要因から構成されており、本学もこうした需要にこれまで以上に応える責務があると考えている。

これらを踏まえ本学は、複雑化・多様化する社会の諸問題を栄養面から総合的に解決できる人材を養成すべく、本学で習得した豊かな教養を基盤に、栄養学、食品学、医学等の切り口から食生活が生み出す様々な環境問題に学際的視点で取り組むことを目指し、「食環境学部（仮称）」を設け「食イノベーション学科（仮称）」と「管理栄養学科（仮称）」を置くこととした。

ウ．養成する人材像

本学では、建学の精神である「意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出す」を学則上の目的と掲げ、社会に貢献し得る品性高い人材を育成してきた。これらの実績を基にして、個人の健康と福祉の基礎であり持続可能な開発と経済成長の基盤となる食と栄養をめぐる社会的背景に基づく様々な問題を解決するため、食環境学部（仮称）では以下に示す人材育成の方針により、食生活が生み出す様々な環境問題を学際的視点から学問的課題として取り上げ、課題解決に取り組む人材を養成する。（【資料 1】）

（１）食環境学部食イノベーション学科（仮称）

食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）の全プロセスに関わる人手不足などの課題を解決するために、“食産業”（食のサプライチェーンに係る全ての事業活動）において経営マネジメント等のノウハウやデジタル技術の応用で新たな製品やサービスを生み出すことにより、人々がより健康的な生活を送ることができるよう“食”ビジネスの世界を変革できる人材を養成する。（【資料 1】）

（２）食環境学部管理栄養学科（仮称）

本学が長年培ってきた、健康管理に果たす現代生活の“食”のありかたを科学的に追求し実践できる「管理栄養士」の養成と併せ、フードテックを活用できる人材育成機能を持たせることで、世界が共通の目標として取り組んでいる SDGs（持続可能な開発目標）に包含されている栄養問題を起点として、環境に配慮し持続可能な社会づくりへの貢献を実践できる「管理栄養士」を養成する。（【資料 1】）

エ．ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーおよびアドミッション・ポリシー

前述の通り、持続可能な開発と経済成長を実現できる社会の創造に、栄養改善は不可欠である。栄養学、食品学、医学等の知見を有し、社会の諸問題を栄養面から総合的に解決できる管理栄養士・栄養士の活躍の場は、ますます広がりを見せている。

本学では、建学の精神である「意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出す」、学則上の目的である「豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材の養成」に基づいて全学のディプロマ・ポリシーを定めた。食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、これらを元に幅広い一般的な知識・教養・栄養学、食品学の専門的素養を身につけ、それらの知見に基づいた論理的思考や問題解決能力等の汎用的能力を修得するというディプロマ・ポリシーを定め、このような能力を身に付けた学生に対し、卒業を認定し学位を授与する。また、このディプロマ・ポリシーに基づきカリキュラム・ポリシーを定め、系統的な教育課程を編成し、教育内容・教育方法の充実を図り、学修成果について客観的に評価できるようにするとともに、ディプロマ・ポリシーと関連した「帝塚山学院大学大学生の 10 のちから」の達成度を自己評価出来るようにしている。アドミッション・ポリシーに関しては、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーに基づく教育内容・教育方法等を踏まえ、学力の 3 要素、すなわち「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」「主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度（主体性・多様性・協働性）」を中心に論理的思考・表現への意欲、他者と協同し課題を解決する意思や意欲、公共性と倫理

性及び社会貢献への意欲も含めた内容を策定した。これらディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシーの各項目の対応については、以下の通りである。

【食環境学部食イノベーション学科（仮称)】

ディプロマ・ポリシー	カリキュラム・ポリシー	アドミッション・ポリシー
DP. I 幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できること**＜教養力＞**	CP. I 幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A 群（先人の知を受けつぐ)、B 群（世界と今を読み解く)、C 群（未来をひらく)、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する	AP. I ＜教養力養成のためのレディネス＞ 自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること
DP. II 食と栄養に関する幅広い知識を基に、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等の専門知識を活用しながら、食産業における課題解決と新たな価値創造を実現する専門的知識・技能を有すること＜専門力＞	CP. II 食と栄養に関する幅広い知識を基に、デジタル技術を活用した食に係る事業における課題解決と新たな価値創造に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、基幹科目、展開科目および演習科目を開設する	AP. II ＜専門力養成のためのレディネス＞ ・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること ・食産業における課題解決に興味を持ち、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等を学び続ける意欲を持っていること
DP.Ⅲ 食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること**＜汎用的能力＞**	CP.Ⅲ ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる	AP.Ⅲ ＜論理的思考・表現への意欲＞ 自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること AP.Ⅳ ＜他者と協同し、課題を解決する意思・意欲＞ 多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること

		AP.Ⅴ ＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞ 社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

【食環境学部管理栄養学科（仮称）】

ディプロマ・ポリシー	カリキュラム・ポリシー	アドミッション・ポリシー
DP.Ⅰ 幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できること**＜教養力＞**	CP.Ⅰ 幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A 群（先人の知を受けつぐ）、B 群（世界と今を読み解く）、C 群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する	AP.Ⅰ ＜教養力養成のためのレディネス＞ 自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること
DP.Ⅱ 食と栄養に関する幅広い知識をもとに、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を有すること**＜専門力＞**	CP.Ⅱ 食と栄養に関する幅広い知識を基に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、基幹科目、展開科目および演習科目を開設する	AP.Ⅱ ＜専門力養成のためのレディネス＞ ・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること ・健康管理に果たす現代生活の「食」のありかたを科学的に追求し実践することに興味を持ち、質の高い管理栄養士となるために学び続ける意欲を持っていること
DP.Ⅲ 食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること	CP.Ⅲ ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授	AP.Ⅲ ＜論理的思考・表現への意欲＞ 自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること AP.Ⅳ ＜他者と協同し、課題を解決す

と**＜汎用的能力＞**	業科目に取り入れる	る意思・意欲＞ 多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること
		AP.Ⅴ ＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞ 社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

さらに、本学では、後述の通り、定めた３つのポリシーが適切であるかどうか、また、本学の教育カリキュラムが ３つのポリシーに基づき適切に機能しているかを、多面的、総合的に、点検･評価し、必要な改善に繋げることを目的として「アセスメント・プラン」を実施している。また、学生自身が「帝塚山学院大学生の 10 のちから」の修得状況を認識し、学びをより主体的かつ効果的に深められるようにするために、「テヅカポートフォリオ」という入学から卒業までの大学生活における学修や各種活動の成果を収集および記録するためのシステムを用いている。「テヅカポートフォリオ」へは、学期ごとに「履修した授業に対する自己評価」「帝塚山学院大学生の 10 のちからに対する自己評価」「学修計画と振り返り」を入力し、学修成果の蓄積・可視化を行う。学業及び学生生活全般の個別支援を実施するアドバイザー教員と面談することにより新たな気づきや学びを学生自身の成長につなげることを目指している。３つのポリシーの関係性と改善サイクルとテヅカポートフォリオによる学修成果の蓄積・可視化イメージは別添資料の通りである（資料 2）

（１）ディプロマ・ポリシー

・食環境学部食イノベーション学科（仮称）

本学科では、幅広い教養と食と栄養に関する専門的な知識を生かし、デジタル技術を活用して食に係る事業における課題や問題を解決し、新たな価値を創造できる人材を養成する。そのために以下のディプロマ・ポリシーに基づく能力を修得し、本学学則に基づく授業科目および単位数の修得した学生に対し卒業を認定し、学士（食産業学）を授与する。

DP.Ⅰ	幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できること**＜教養力＞**
DP.Ⅱ	食と栄養に関する幅広い知識を基に、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等の専門知識を活用しながら、食産業における課題解決と新たな価値創造を実現する専門的知識・技能を有すること**＜専門力＞**
DP.Ⅲ	食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること**＜汎用的能力＞**

DP.Ⅲの汎用的能力に関しては、以下の通り４つに細分化して定義している。

・食品学および栄養学的観点から食に係る事業や課題に関する情報収集を行うことができ、それを分析して論理的に考え、表現する力を身につけていること＜情報収集・分析力、論理的思考・表現力＞

・食品学および栄養学の知見に基づき、食に係る事業の問題や課題に深い関心を持ち、コミュニケーションをとりながら、課題解決を組織的に主導できる力を身につけていること＜コミュニケーション力、問題解決力＞

・目標実現に向けて、自分自身を冷静・客観的に理解し、主体的に問題や課題に取り組み、解決に向けて、自主的に行動できる力を持っていること＜自己理解力、主体的行動力＞

・社会的規範やルールを身につけ、自らを律して、行動できる力を身につけていること。食に係る事業や課題解決の視点から社会・地域の現状や課題を理解し、貢献する意欲があること＜倫理性と自律力、地域貢献力＞

・食環境学部管理栄養学科（仮称）

本学科では、幅広い教養と食と栄養に関する専門的な知識を生かし、傷病者の健康管理や現代社会における人々の栄養ケアを担う専門職業人として、食と栄養の様々な環境変化を理解し、創造的に対応できる人材を養成する。そのために以下のディプロマ・ポリシーに基づく能力を修得し、本学学則に基づく授業科目および単位数の修得した学生に対し卒業を認定し、学士（栄養学）を授与する。

DP. Ⅰ	幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できること**＜教養力＞**
DP. Ⅱ	食と栄養に関する幅広い知識をもとに、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を有すること**＜専門力＞**
DP.Ⅲ	食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること**＜汎用的能力＞**

DP.Ⅲの汎用的能力に関しては、以下の通り４つに細分化して定義している。

・食品学および栄養学的観点から食や健康に関する情報収集を行うことができ、それを分析して論理的に考え、表現する力を身につけていること＜情報収集・分析力、論理的思考・表現力＞

・食品学および栄養学の知見に基づき、食や健康に関わる問題に深い関心を持ち、コミュニケーションをとりながら、課題解決を組織的に主導できる力を身につけていること＜コミュニケーション力、問題解決力＞

・目標実現に向けて、自分自身を冷静・客観的に理解し、主体的に問題や課題に取り組み、解決に向けて、自主的に行動できる力を持っていること＜自己理解力、主体的行動力＞

・社会的規範やルールを身につけ、自らを律して、行動できる力を身につけていること。食や健康の視点から社会・地域の現状や課題を理解し、貢献する意欲があること＜倫理性と自律力、地域貢献力＞

（2）カリキュラム・ポリシー

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、幅広い一般的な知識・教養・食品学および栄養学の専門的素養を身につけ、それらの知見に基づいた論理的思考や問題可決能力等の汎用的能力を修得するというディプロマ・ポリシーを達成するため、以下のカリキュラム・ポリシーを定め、これらを基に教育課程を編成している。

・食環境学部食イノベーション学科（仮称）

CP. I	幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A 群（先人の知を受けつぐ）、B 群（世界と今を読み解く）、C 群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する。
CP. II	食と栄養に関する幅広い知識を基に、デジタル技術を活用した食に係る事業における課題解決と新たな価値創造に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、専門分野科目、展開科目および演習科目を開設する。
CP.Ⅲ	ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

CP. I に関して開設する科目は、目的に応じ以下の通り、さらに細分化している。

各科目群の説明は、「④教育課程の編成の考え方及び特色」で詳述する。

・社会や文化に関心を持ち、多角的視点から現実社会の課題を理解して自分自身のデザインにつながる、幅広い教養を身につけさせるための科目群を置く。（導入学習、A・B・C 群）

・グローバル社会、高度情報化社会を生きていくうえで必要な基本的技能を身につけさせるための科目群を置く。（外国語・情報処理）

・学びの基礎的技能、自立に向けて必要な知識・技能を身につけるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群を置く。（キャリア形成）

・社会教育等の資格の基礎となる知識を身につけさせるとともに、社会の課題を理解させるための科目群を置く。（資格基礎）

CP. II に関して開設する科目は、目的に応じ以下の通りさらに細分化した科目群を置いている。

・食に関わる分野の基礎および人体の構造と機能を理解させるための科目群を置く

・食と健康の関連について理解させるための科目群を置く

・食事業の課題を解決するために必要な実践的スキルを修得させるための科目群を置く

・食環境学部管理栄養学科（仮称）

CP. I	幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A 群（先人の知を受けつぐ）、B 群（世界と今を読み解く）、C 群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する。
CP. II	食と栄養に関する幅広い知識を基に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を身につけさせ

	るため、学科専門科目に基礎科目、専門基礎分野科目、専門分野科目および演習科目を開設する。
CP.Ⅲ	ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

CP.Ⅰに関して開設する科目は、目的に応じ以下の通り、さらに細分化している。
各科目群の説明は、「④教育課程の編成の考え方及び特色」で詳述する。
・社会や文化に関心を持ち、多角的視点から現実社会の課題を理解して自分自身のデザインにつながる、幅広い教養を身につけさせるための科目群を置く。(導入学習、A・B・C群)
・グローバル社会、高度情報化社会を生きていくうえで必要な基本的技能を身につけさせるための科目群を置く。(外国語・情報処理)
・学びの基礎的技能、自立に向けて必要な知識・技能を身につけるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群を置く。(キャリア形成)
・社会教育等の資格の基礎となる知識を身につけさせるとともに、社会の課題を理解させるための科目群を置く。(資格基礎)
CP.Ⅱに関して開設する科目は、目的に応じ以下の通りさらに細分化した科目群を置いている。
・食に関わる分野およびコメディカル領域の基礎を理解させるための科目群を置く
・食と健康の関連について理解させるための科目群を置く
・傷病者の健康管理や現代社会における人々の栄養ケアに必要な実践的スキルを修得させるための科目群を置く

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）のディプロマ・ポリシーに基づくカリキュラム・ポリシーに関する「教育課程の概念図」は、別添資料の通りである。(資料3)
また、各科目は以下の教育方法により実施し、また学修成果の評価を行う。
・「情報収集・分析力」「論理的思考・表現力」「コミュニケーション力」「問題解決力」「自己理解力」「主体的行動力」「倫理性と自律力」「地域貢献力」等の汎用的能力を育成するため、アクティブラーニングを取り入れた教育方法を用いる。
・各科目の学修成果は、筆記試験、レポート、参加度等シラバスに明記した内容により、学修目標に即した多角的な方法で評価を行う。
・カリキュラム全体を通した学修成果の達成度を測るため、ディプロマ・ポリシーを具体化した「帝塚山学院大学生の１０のちから」を設定し、その達成度について、各学期末に学生が自己評価を行う機会を設ける。

（3）アドミッション・ポリシー
食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）で定めたディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーに基づき、入学試験では、学力の三要素「知識・技能」「思考力・

判断力・表現力」「主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度（主体性・多様性・協働性）」を中心に論理的思考・表現への意欲、他者と協同し課題を解決する意思や意欲、公共性と倫理性及び社会貢献への意欲も評価の対象として多様な入試選抜方式にて公正な選考を実施している。そのためのアドミッション・ポリシーは、以下のとおりである。

・食環境学部食イノベーション学科（仮称）

AP. I	＜教養力養成のためのレディネス＞ 自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること
AP. II	＜専門力養成のためのレディネス＞ ・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること ・食産業における課題解決に興味を持ち、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等を学び続ける意欲を持っていること
AP.Ⅲ	＜論理的思考・表現への意欲＞ 自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること
AP.Ⅳ	＜他者と協同し、課題を解決する意思・意欲＞ 多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること
AP. V	＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞ 社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

・食環境学部管理栄養学科（仮称）

AP. I	＜教養力養成のためのレディネス＞ 自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること
AP. II	＜専門力養成のためのレディネス＞ ・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること ・健康管理に果たす現代生活の「食」のありかたを科学的に追求し実践することに興味を持ち、質の高い管理栄養士となるために学び続ける意欲を持っていること
AP.Ⅲ	＜論理的思考・表現への意欲＞ 自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること
AP.Ⅳ	＜他者と協同し、課題を解決する意思・意欲＞ 多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること
AP. V	＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞ 社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

オ．研究対象とする中心的学問分野

食環境学部（仮称）では、本学「人間科学部食物栄養学科」が長年培ってきた、“食”のあり方や病気の予防と治療を視野においた健康管理について科学的に追求し、総合的に判断できる実践的な知識および管理栄養士・栄養士としての実践的スキルを修得した人材の育成を基盤として、個人の健康と福祉の基礎であり持続可能な開発（SDGs）と経済成長の基盤となる食と栄養をめぐる社会的背景に基づく様々な問題を解決するため、食生活が生み出す様々な環境問題を学際的視点から学問的課題として取り上げ、課題解決に取り組む人材を養成する。

食イノベーション学科（仮称）では、食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）の全プロセスに関わる人手不足などの課題を解決するために、“食産業”（食のサプライチェーンに係る全ての事業活動）において経営マネジメント等のノウハウやデジタル技術の応用で新たな製品やサービスを生み出すことにより、人々がより健康的な生活を送ることができるよう“食”ビジネスの世界を変革できる人材を養成することを目指している。「食産業学」が研究の対象とする中心的学問分野であり、食のサプライチェーンの全プロセスに亘る幅広い研究を行う。

管理栄養学科（仮称）では本学が長年培ってきた、健康管理に果たす現代生活の“食”のありかたを科学的に追求し実践できる「管理栄養士」人材の養成という使命は変わらないものの、食イノベーション学科（仮称）との交わりの中でフードテックを活用できる人材育成機能を持たせ、世界が共通の目標として取り組んでいる SDGs（持続可能な開発目標）に包含されている栄養問題を起点として、環境に配慮し持続可能な社会づくりへの貢献を実践できる質の高い「管理栄養士」を養成することを目指す。研究の対象とする中心的学問分野は「栄養学」である。

②学部、学科等の特色

本学「人間科学部食物栄養学科」は、人間と文化を考える上で必要不可欠となる“食”の健康管理に果たす役割を教育研究テーマとして管理栄養士・栄養士人材の養成を行ってきた。しかしながら食を取り巻く環境は刻々と変化しており、現代社会において栄養問題は単に健康問題に限定されず、SDGs の 17 の目標に示されている環境問題につながっている。「食環境学部（仮称）」は、健康づくりを支援するための栄養や食生活に関する環境づくりを進める方策を検討することを目指す。このため環境問題を“食”の様々な側面から多くの分野で学問的課題として扱い、“食環境”の課題解決に取り組む人材を育成する。

例えば、SDGs の「目標 2. 飢餓をゼロに」を達成するための課題のひとつに食料安全保障の問題がある。世界人口の増加は未だ継続しており、国連の推計によると 2015 年の世界の人口（年央推計）は 73 億人で、2030 年までに世界の人口は 85 億人に達し、2050 年には 97 億人に増加するものと予測されている。人口の増加は食料需要の拡大に直結し、食料自給率がカロリーベースで 38%（2019 年度 農林水産省「食料需給表」より）と低い日本では食料危機への対応は喫緊の課題である。「食環境学部食イノベーション学科（仮称）」では、このような課題対応に欠かせない分野として「食産業分野」や「食の DX 分野」という“食”の最先端技術を活用し食産業界の課題解決に取り組む人材育成機能を展開することで、環境に配慮し持続可能な社会づくりへの貢献を実践できる質の高い人材を輩出することが可能となる。また、SDGs の「目標 3. すべての人に健康と福祉を」の解決策のひとつである“健康管理”は本学がこれまで担ってきた管理栄養士・栄養士人材育成教育が資する分野である。健康を“食”の視点からより深く広

義に捉え、栄養学の専門的知識と実践力を活用しながら、傷病者だけではなく健康な人も含めた「個人の健康で生産的な生活」への貢献を実践できる質の高い「管理栄養士」人材を輩出することが可能となる。

上記より、本学「食環境学部（仮称）」の教育の特色を実現するための学修領域を構築し、食生活が生み出す様々な環境問題を、学問的課題として主体的に課題解決に取り組む人材を養成する。また、学びに特徴的な専門性を付与するべく、「食環境学部食イノベーション学科（仮称）」、「食環境学部管理栄養学科（仮称）」として構成することにより、幅広い学びの分野の中で、それぞれの学生が深化させたい分野を学ぶことができるカリキュラムを提供する。（【資料 1】）

ア．食環境学部食イノベーション学科（仮称）

本学科は、食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）の全プロセスに関わる人手不足などの課題を解決するために、“食産業”（食のサプライチェーンに係る全ての事業活動）において経営マネジメント等のノウハウやデジタル技術の応用で新たな製品やサービスを生み出すことにより、人々がより健康的な生活を送ることができるよう“食”ビジネスの世界を変革できる人材を養成する教育・研究を目指している。「食産業学」が研究の対象とする中心的学問分野であり、食のサプライチェーンの全プロセスに亘る幅広い研究を行う。

実践的な教育に意欲・適正を持つ学生を「食産業（食に係る全ての事業活動）分野」、「フードテック（食産業における最新技術活用）分野」などの学際的領域を学ぶことにより、“食”に関する課題解決を目指して多方面に活躍できるプロフェッショナルとして養成することを特徴とする。本学科にて養成した人材が活躍する場としては食産業界（食のサプライチェーンに係る全ての事業活動）を想定しており、食料問題解決の糸口として効率的に農産物を生産するための農場経営を実現するためのプロセス改革、食材を長期保存する方法の開発・研究による食品ロス問題の解決、食品流通における安全性の確保等を担う人材育成を目指している。（【資料 1】）

本学の教育理念「豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材を育成する」を踏まえ、学生の求知心を育むための学際的領域の学びを以下の展開科目とする。

（1）フードビジネス科目群

食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）全体の課題を理解した上で経済学的視点に立った課題解決に資する人材を養成すべく、企業戦略やマーケティング、食品の流通から消費に至るまでの専門知識を修得する。また企業等における他社との協働の中で、企業が重視しているコニュニケーション力を始めとする社会人基礎力を養成し、新たな価値創造を行える実践的な力を修得する科目も学科の特色である。

（2）フードテック科目群

産業組織論のフレームワークから、他産業に比べてデジタル化が遅れがちでその生産性を指摘される食産業の現状を理解すると共に、食料生産から加工、流通、調理や消費など食分野の新たなビジネスモデルを支える最新技術やその活用事例について学修する。また食品開発プロセスの概要を学修し、「食べ物」自体の価値を生み出すための調理・開発方法の創出や、開発商品の効果的な販売方法・販売促進のための情報の発信を行える人材を育成する。

（3）スポーツウェルネス科目群

人々の体と心の健康の維持増進のための方法論について、食・栄養に加え運動や心理学の観点から学修する。健康の維持増進のためのプログラム作成・実践・指導力を修得し、一般の人々のみならずアスリートへのパフォーマンス向上支援等もできるようになることを目指す。

（4）食育健康科目群

成長段階にある「こども」に対する食育や、「老齢者」に対するからだの変化に適応した食事の提案、食・栄養と運動の観点から、広く人々の健康の維持増進へ寄与する人材を育成する。

（5）コミュニティ開発科目群

人々が健全な食生活を送るための食環境に必要となる構成要素を理解するにあたり、食文化や政策の視点から食材や調理法、食事作法等を学修し、広く地域に係る行政や NPO 等で人々の健康および QOL の向上に寄与する人材を育成する。

イ．食環境学部管理栄養学科（仮称）

本学科は、管理栄養士として「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者」（栄養士法より）を養成するための学科である。また、益々ニーズが高まる地域社会や企業での活躍を視野に入れ、管理栄養士として求められる基本的な資質や能力をより深めることにより、「すべての人に健康と福祉を」という健康管理の課題を解決し、人々が健康に活躍し続けられる社会づくりに貢献できる人材を養成する。（【資料 1】）

本学の教育理念「豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材を育成する」を踏まえ、「管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデルコアカリキュラム（特定非営利活動法人日本栄養改善学会）」を基盤とした教育課程とする。

（1）基礎栄養学科目群
（2）応用栄養学科目群
（3）栄養教育論科目群
（4）臨床栄養学科目群
（5）公衆栄養学科目群
（6）給食経営管理論科目群
（7）総合演習科目群
（8）臨地実習科目群

③学部、学科等の名称及び学位の名称

今回の届出の学部・学科は、本学がこれまで長年にわたり培ってきた人間科学部食物栄養学科の知見を継承しつつ、時代と共に変化をし続ける“食環境”を総合的に俯瞰した上で“食”と“栄養”に関する幅広い知識と“食”の課題に取り組む社会人基礎力を有し、“食”と“栄養”と“健康”、“食産業”との関連を理解した上で人々の QOL（生活の質）と地域社会の発展に寄与する実践力を持つ専門家を養成することから、「食環境学部（仮称）」がふさわしいと考える。英語表記は、Faculty of Food and Nutrition Science とする。

食環境に関する課題を、（１）食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）に係る全ての事業活動における「食の安全・安心」「食品ロス」「食育」等の課題、（２）生命科学的な視点から栄養・食生活と健康に関する課題、に大別した。

（１）の課題に対し、“食”と“栄養”と“健康”、“食産業”全般に関わる知識を取得した上で、食産業界における様々な課題に対し、DX（デジタルトランスフォーメーション）を起こすことで解決できる人材を養成することから「食イノベーション学科（仮称）」がふさわしいと考える。英語表記は、Department of Gastronomic Innovation とする。学位名称は、「学士（食産業学）」とする。英語表記は、Bachelor of Food Business and Management とする。

（２）の課題に対し、病院で医療チームの一員として傷病者の健康管理を行うとともに、専門的な知識を生かし企業や事業所において栄養ケアや健康管理を行う管理栄養士、および生命科学的な視点から栄養・食生活と健康に関する課題に取組み、創造的に解決できる人材を養成することから「管理栄養士学科（仮称）」がふさわしいと考える。英語表記は、Department of Nutritional Sciences とする。学位名称は、「学士（栄養学）」とする。英語表記は、Bachelor of Nutritional Sciences とする。

④教育課程の編成の考え方及び特色

ア．教育課程編成の考え方

本学では、教育理念やディプロマ・ポリシーを学生に分かり易く伝えるために、「帝塚山学院大学大学生の１０のちから」を定めたことは、①設置の趣旨及び必要性　ア．学校法人帝塚山学院の沿革と帝塚山学院大学の教育理念　（２）帝塚山学院大学の教育理念で記載した通りである。食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、教育課程の編成に際し、前述のディプロマ・ポリシーで定めた能力や「帝塚山学院大学大学生の１０のちから」を身につけることを目指し、前出の通り、以下をカリキュラム・ポリシーとした。

（１）食環境学部食イノベーション学科（仮称）

CP.Ⅰ	幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A 群（先人の知を受けつぐ）、B 群（世界と今を読み解く）、C 群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する。
CP.Ⅱ	食と栄養に関する幅広い知識をもとに、デジタル技術を活用した食に係る事業における課題解決と新たな価値創造に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、専門分野科目、展開科目および演習科目を開設する。
CP.Ⅲ	ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

（２）食環境学部管理栄養学科（仮称）

CP.Ⅰ	幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A 群（先人の知を受けつぐ）、B 群（世界と今を読み解く）、C 群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する。
CP.Ⅱ	食と栄養に関する幅広い知識をもとに、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、専門基礎分野科目、専門分野科目および演習科目を開設する。
CP.Ⅲ	ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

イ．教育課程編成の内容及び特色

（１）教育課程全体の編成

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の教育課程は、次表の通り編成している。

・食環境学部食イノベーション学科（仮称）

基盤教育科目	導入学習	
	A 群（先人の知を受けつぐ）	
	B 群（世界と今を読み解く）	
	C 群（未来をひらく）	
	キャリア形成	
	外国語	
	情報処理	
	資格基礎	
学科専門科目	基礎科目	
	専門分野科目	社会生活と健康群
		人体の構造と機能群
		食品と衛生群
		栄養と健康群
		栄養の指導群
		給食の運営群
	展開科目	フードビジネス群
		フードテック群
		スポーツウェルネス群
		食育健康群
		コミュニティ開発群
	演習科目	
関連科目	他学科開講科目、単位互換制度による修得単位、上記余剰単位	

・食環境学部管理栄養学科（仮称）

基盤教育科目	導入学習	
	A 群（先人の知を受けつぐ）	
	B 群（世界と今を読み解く）	
	C 群（未来をひらく）	
	キャリア形成	
	外国語	
	情報処理	
	資格基礎	
学科専門科目	基礎科目	
	専門基礎分野科目	社会・環境と健康群
		人体の構造と機能疾病の成り立ち群

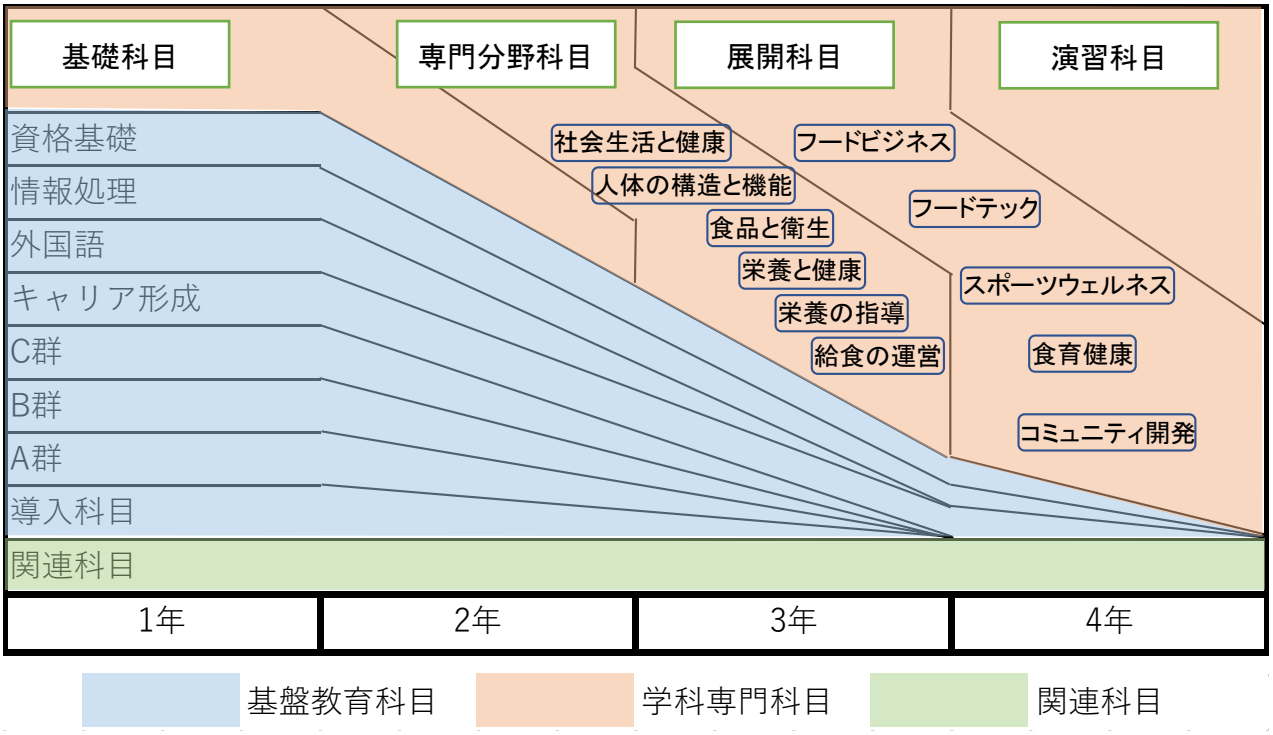
		食べ物と健康群
	専門分野科目	基礎栄養学群
		応用栄養学群
		栄養教育論群
		臨床栄養学群
		公衆栄養学群
		給食経営管理論群
		総合演習群
		臨地実習群
	演習科目	
関連科目	他学科開講科目、単位互換制度による修得単位、上記余剰単位	

教育課程は両学科とも大きくは基盤教育科目と学科専門科目に区分している。教養教育を扱う基盤教育科目は、一部を除き1・2年次の開講とし、低年次に学びの基盤ともなる教養力を修得できるようにする。学科専門科目においては、基礎科目は1年次、基幹科目2年次、展開科目及び演習科目は3・4年次の開講とし、4年間を通して基礎から発展まで、体系的かつ段階的に学修できるよう設計している。なお、単位数は大学設置基準に基づき講義形態の科目を2単位、演習形態、実験・実習形態の科目を1単位とし、週に複数回実施することや、通年で実施することが適切な科目等においては、それぞれ適切な単位数を設定している。1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもつて構成することを標準し、シラバスにおいて準備学習等授業時間外に必要な学修内容を記載するようにする。

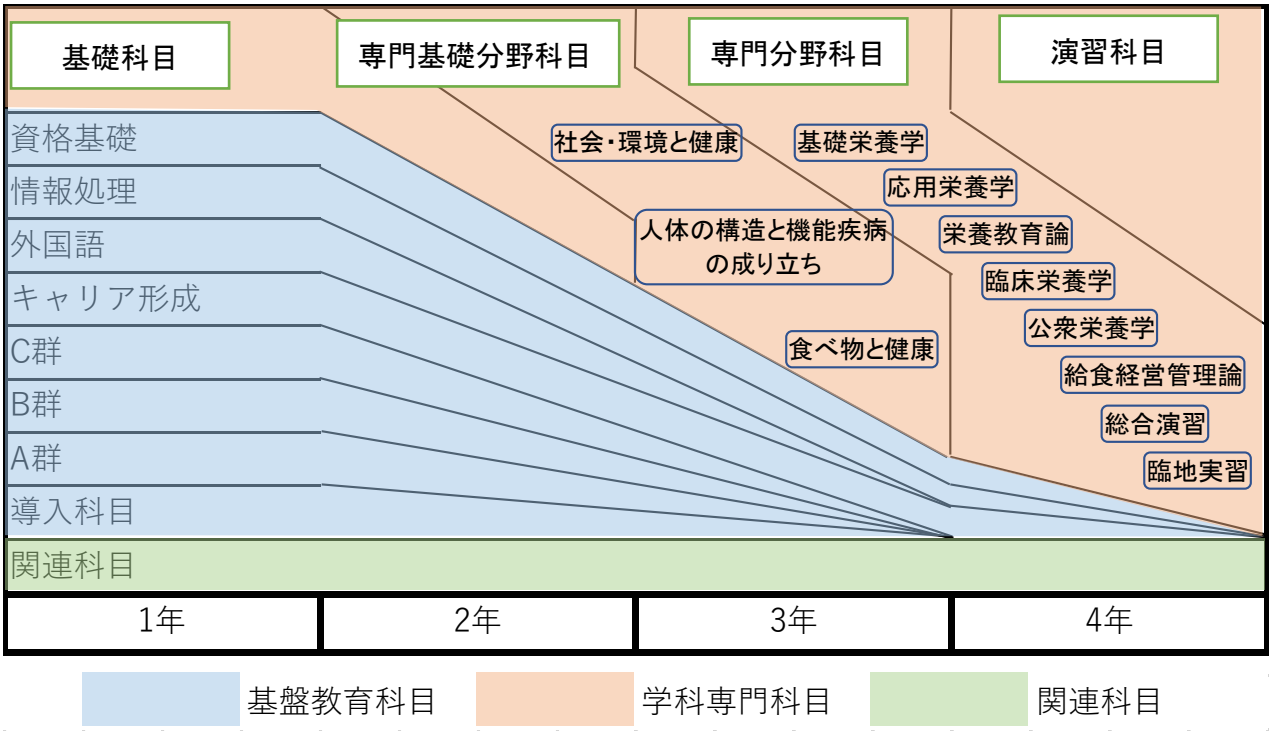
また、「食環境学部食イノベーション学科（仮称）」においては基盤教育科目の13科目16単位及び学科専門科目の24科目46単位を学科共通の必修科目とし、履修条件や卒業要件の範囲において、適切な履修指導のもと、学生が主体的に自身の関心や必要性に応じて学びをデザインできる、自由度の高いカリキュラムとしている。「食環境学部管理栄養学科（仮称）」においては基盤教育科目の13科目16単位及び学科専門科目の30科目56単位を学科共通の必修科目とし、国家試験に向けた個々のレベルに合わせたきめ細かい指導体制を作っている。

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の教育課程の基盤教育科目、学科専門科目、関連科目の学年毎の比重は、以下のイメージ図の通りとなる。

・食環境学部食イノベーション学科（仮称）



・食環境学部管理栄養学科（仮称）



（２）基盤教育科目

本学では、従来の共通教育を、新たな社会変化に対応できる継続的な学びの基盤を提供する基盤教育として位置づけており、おもに CP. I の幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養う科目を開設している。導入科目、A 群（先人の知を受け継ぐ）・B 群（世界と今を読み解く）・C 群（未来

をひらく)、キャリア形成、外国語、情報処理、資格基礎の 8 つに区分している。

・導入学習

導入学習は、本学での学びの基本となる科目として、8 科目 12 単位を置く。うち、日本語での適切な表現技法を身につけることは今後の学修の上で必須であることから「日本語表現法」を必修科目としている。選択科目として、初年次教育の中心となる「基礎演習Ⅰ」「基礎演習Ⅱ」、ゼミとの橋渡しを行う「基礎演習Ⅲ」「基礎演習Ⅳ」といった少人数クラスによる演習形態の科目を置く。加えて、地域と連携した課外活動（サービスラーニング）を行う「カレッジコミュニティⅠ」「カレッジコミュニティⅡ」、読書を軸に人と交わることをコンセプトとした「読書演習」といった特徴的な科目も配置する。

これらの科目により、大学の学びの基礎を養うとともに、学生の探究心を刺激し、大学での学修意欲を向上させることを企図している。また、学業及び学生生活全般の個別支援を実施するために、学生一人ひとりに「アドバイザー教員」を配置する。アドバイザー教員は専任教員とし、教員 1 人あたり 1 学年 10～15 人程度の学生を支援する。上記に記載した基礎演習は、原則アドバイザー教員が担当するように配置すると共に、半期に一度以上は面談をすることとし、きめ細やかな個別相談・個別指導が実施できる体制とする。

・A 群（先人の知を受け継ぐ）・B 群（世界と今を読み解く）・C 群（未来をひらく）

従来、人文・社会・自然といった区分がなされる教養領域を、A 群（先人の知を受け継ぐ）・B 群（世界と今を読み解く）・C 群（未来をひらく）の 3 群に区分し、多角的視点から現実社会の課題を理解して自分自身のデザインに繋がる科目群とし、A 群に 10 科目 19 単位、B 群に 13 科目 26 単位、C 群に 11 科目 18 単位を、いずれも選択科目として置く。

A 群には「思想の世界」「民族と文化」などの講義形態の科目のほか、華道を学修する「伝統文化演習」といった演習形態の科目も配置し、先人の知を受けつぐというコンセプトを実現する。B 群には「東アジアを知る」「日本の憲法」「情報リテラシー」「現代社会を考える」など、世界と今を読み解くための多様な科目を配置する。C 群には「描いて学ぶアート」「書いて学ぶ文芸」「健康とスポーツ A」など、演習形態、実験・実習形態の科目を多く配置し、学生が未来をひらくための知識・技能を身につけられるようにする。

・キャリア形成

キャリア形成科目として、9 科目 18 単位を置く。1 年次開講の「キャリアデザインⅠ」「キャリアデザインⅡ」を必修科目とし、初年次からキャリア形成教育を行い、学生のキャリアレディネスを向上させるようにする。

加えて、「インターンシップ A」「インターンシップ B」「プロジェクト型インターンシップ」といった演習形態の科目を配置し、学生が在学中に企業と接点を持つ場を提供する。

・外国語

外国語科目として、16 科目 22 単位を置く。特に世界共通言語となっている英語の修得は重要という考えのもと、「総合英語Ⅰ1」「総合英語Ⅰ2」「総合英語Ⅱ1」「総合英語Ⅱ2」「実践コミュニケーション英

語Ⅰ1」「実践コミュニケーション英語Ⅰ2」「実践コミュニケーション英語Ⅱ1」「実践コミュニケーション英語Ⅱ2」の 8 科目を必修科目としている。
加えて、さらに英語学修をしたい学生は「資格英語Ⅰ」「資格英語Ⅱ」、他言語も学びたい学生は「フランスのことばと文化Ⅰ」「フランスのことばと文化Ⅱ」「中国のことばと文化Ⅰ」「中国のことばと文化Ⅱ」「韓国のことばと文化Ⅰ」「韓国のことばと文化Ⅱ」を履修できるようにする。

・情報処理
　情報処理科目として、8 科目 12 単位を置く。情報処理はこれからの社会を生きていく上での基本的な技能との認識のもと、情報処理の基本を学ぶ「情報活用基礎 A」「情報活用基礎 B」を必修科目として配置する。
加えて、プログラミングを学ぶ「プログラミング言語Ⅰ」「プログラミング言語Ⅱ」、AI・データサイエンスを学ぶ「データサイエンス・AI 概論」「データサイエンス・AI 実習」といった、専門的な要素も含む知識・技能を修得できる科目も置き、IT リテラシーの高い人材を養成する。
　なお、AI・データサイエンス教育については、文部科学省が認定する「数理・データサイエンス・AI 教育プログラム（リテラシーレベル）」の申請を令和 5(2023)年度に計画している。

・資格基礎
　資格基礎科目として、9 科目 16 単位を置く。本区分に属する科目を含めた所定の科目の単位を修得することで、図書館司書、博物館学芸員、社会教育士・社会教育主事任用資格、レクリエーション・インストラクターといった資格を取得することができるようにする。

（3）学科専門科目
　食環境学部食イノベーション学科・管理栄養学科（仮称）における専門科目の学びを構成する科目群であり、主に CP.Ⅱの食と栄養に関する幅広い知識をもとに、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を身につけさせることを目的としている。

・食環境学部食イノベーション学科（仮称）
＜基礎科目＞
　基礎科目は、本学科における専門科目の学びの基盤となる科目であり、3 科目 6 単位を置く。うち、特に今後の学びの基盤となる「食イノベーション入門」の 1 科目は必修科目としている。選択科目として「食のための化学」「健康医科学」を置く。以上の科目はすべて 1 年次開講であり、1・2 年次の履修を想定している。
　1 科目の必修科目を含む、本学科での学びの基礎となる科目を本区分に配置することで、すべての学生が今後の学びの基盤となる力を身につけられるようにしている。
＜専門分野科目＞
　専門分野科目は、本学科における専門科目の学びの根幹となる科目であり、6 つの科目群「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」「栄養と健康」「栄養の指導」「給食の運営」に区分している。

各科目群には、「社会生活と健康群」に 2 科目、「人体の構造と機能群」に 5 科目、「食品と衛生群」に 6 科目、「栄養と健康群」に 6 科目、「栄養の指導群」に 5 科目、「給食の運営群」に 7 科目、計 31 科目を置く。「食品学」「食品加工学」「食品衛生学」といった食品学領域の科目、「基礎栄養学Ⅰ、Ⅱ」「応用栄養学」「臨床栄養学総論」「公衆栄養学」「栄養教育論」といった栄養学領域に教育の要素も加えた科目、「調理学」「給食経営管理論Ⅰ、Ⅱ」といった調理学領域にマネジメントの要素も加えた科目など、食と栄養に関する幅広い領域の科目を配置している。

また、「食品学実験」「食品加工学実習」「基礎栄養学実験」「臨床栄養学実習」「栄養教育論実習」「給食経営管理論実習」「調理学実習（基礎、応用）」といった演習形態、実験・実習形態科目も多く配置し、専門職業人として必要な専門的知識・技能を修得することを目指している。

実践的な学びの機会により、知識・技能を身につけることはもちろん、社会常識や倫理観に基づき行動する力を身につけることも企図している。

＜展開科目＞

展開科目は、基礎科目および専門分野科目で修得した知識・技能を活用し、食産業において課題解決に貢献できる分野横断的・総合的な知識および実践能力を養うことを目指している。「食産業」、「フードテック」など学際的領域を学ぶ科目として、フードビジネス・フードテック・スポーツウェルネス・食育健康・コミュニティ開発群に区分し、フードビジネス群に 5 科目、フードテック群に 7 科目、スポーツウェルネス群に 9 科目、食育健康群に 5 科目、コミュニティ開発群に 5 科目、計 31 科目を置く。食と栄養に関するより応用的な科目に加え、「マーケティング情報戦略論」「企業連携」「食産業とプラットフォーム」「アグリビジネス」「公共政策論」「観光・地域創生研究」といった実学系の科目、「スポーツ心理学」「こどもとジェンダー」「発達心理学」といった心理学の科目も配置している。

また、必修科目は設定しておらず、学生が自らの学びをデザインできることを制度的に担保している。

＜演習科目＞

2 年次開講の「食イノベーション演習 A」、3 年次開講の「食イノベーション演習 B」「専門演習」、4 年次開講の「卒業演習Ⅰ」「卒業演習Ⅱ」「卒業研究」の 6 科目 14 単位を演習科目として配置している。演習科目の重要性を踏まえ、「専門演習」「卒業演習Ⅰ」「卒業演習Ⅱ」の 3 科目は必修科目としている。

演習科目、いわゆるゼミ活動は本学科の各々の学びを統合する科目・場として最重要視している。特に卒業論文やゼミ論文の作成は、知識・技能はもちろん、これまで培われた汎用的能力も大いに発揮する必要があることから、通常の成績評価に加えて、卒業論文・ゼミ論文の内容や、ゼミ活動におけるその過程を通して、学生のディプロマ・ポリシーの達成状況を評価することを予定している。

・食環境学部管理栄養学科（仮称）

＜基礎科目＞

基礎科目は、本学科における専門科目の学びの基盤となる科目であり、2 科目 4 単位を置く。「食のための化学」「健康医科学」の 2 科目は選択必修とし、1 年次開講であり、1・2 年次の履修を想定している。

本学科での学びの基礎となる科目を本区分に配置することで、すべての学生が今後の学びの基盤となる力を身につけられるようにしている。

＜専門基礎分野科目＞

専門基礎分野科目は、本学科における専門科目の学びの根幹となる科目であり、管理栄養士として求め

られる基礎的な専門能力を「社会・環境と健康」「人体の構造と機能疾病の成り立ち」「食べ物と健康」の3つの科目群に区分し、社会・環境と健康群に5科目、人体の構造と機能疾病の成り立ち群に12科目、食べ物と健康群に13科目、計30科目を置く。「公衆衛生学Ⅰ、Ⅱ」「生化学」「解剖生理学Ⅰ、Ⅱ」「病理学Ⅰ、Ⅱ」「疾病論」「薬理学」といった保健衛生学領域の科目、「食品学」「食品加工学」「食品衛生学」「調理学」といった食品学・調理学領域の科目、「社会福祉論」「生涯スポーツ論」といった社会学、福祉学などの視点を加えた科目など、健康管理や栄養ケアに関する領域の科目を配置している。

＜専門分野科目＞

専門分野科目は、基礎科目および専門分野科目で修得した知識・技能を活用し、病院や企業・事業所等で栄養・食生活の課題解決に貢献するための、管理栄養士として求められる食と健康に関する専門的知識および技能の修得を目指している。各分野をより専門的に学ぶ科目として、基礎栄養学・応用栄養学・栄養教育論・臨床栄養学・公衆栄養学・給食経営管理論群および演習・実習に区分し、基礎栄養学群に4科目、応用栄養学群に5科目、栄養教育論群に4科目、臨床栄養学群に6科目、公衆栄養学群に3科目、給食経営管理論群に3科目、演習・実習に6科目、計31科目を置く。

また、「基礎栄養学実験」「応用栄養学実習」「臨床栄養学実習」「公衆栄養学実習」「給食経営管理臨地実習Ⅰ、Ⅱ」「臨床栄養臨地実習」「公衆栄養臨地実習」といった演習形態、実験・実習形態科目も多く配置し、専門職業人として必要な専門的知識・技能を修得することを目指している。

実践的な学びの機会により、知識・技能を身につけることはもちろん、社会常識や倫理観に基づき行動する力を身につけることも企図している。

＜演習科目＞

3年次開講の「専門演習」、4年次開講の「卒業演習Ⅰ」「卒業演習Ⅱ」「卒業研究」「管理栄養士総合演習」の5科目14単位を演習科目として配置している。演習科目の重要性を踏まえ、「専門演習」「卒業演習Ⅰ」「卒業演習Ⅱ」の3科目は必修科目としている。

演習科目、いわゆるゼミ活動は本学科の各々の学びを統合する科目・場として最重要視している。特に卒業論文やゼミ論文の作成は、知識・技能はもちろん、これまで培われた汎用的能力も大いに発揮する必要があることから、通常の成績評価に加えて、卒業論文・ゼミ論文の内容や、ゼミ活動におけるその過程を通して、学生のディプロマ・ポリシーの達成状況を評価することを予定している。

（4）関連科目

学生一人一人の学びの幅を広げるために関連科目をおく。他学部で開講され食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の学生が受講可能な科目、他大学で開講され単位互換制度等により認定された科目、基礎教育科目・学科専門科目で卒業要件単位数を越えて修得した科目を関連科目としている。

⑤教育方法、履修指導方法及び卒業要件

ア．教育方法

（1）基本方針

食環境学部食イノベーション学科（仮称）では、卒業要件 124 単位のうち 62 単位を必修科目とし、基盤教育科目に加え、学科専門科目として基礎科目と専門分野科目および「フードビジネス」・「フードテック」・「スポーツウェルネス」・「食育健康」・「コミュニティ開発」科目群から構成される展開科目を配置した教育課程を展開し、建学の精神に基づいた幅広い教養と、食と栄養に関する専門的な知識を生かし、デジタル技術を活用して食に係る事業における課題や問題を解決し、新たな価値を創造できる人材を養成する。

食環境学部管理栄養学科（仮称）では、卒業要件 124 単位のうち 72 単位を必修科目とし、基盤教育科目に加え、学科専門科目として基礎科目と専門基礎分野科目および「基礎栄養学」・「応用栄養学」・「栄養教育論」・「臨床栄養学」・「公衆栄養学」・「給食経営管理論」・「総合演習」・「臨地実習」科目群から構成される専門分野科目を配置した教育課程を展開し、建学の精神に基づいた幅広い教養と、食と栄養に関する専門的な知識を生かし、傷病者の健康管理や現代社会における人々の栄養ケアを担う専門職業人として、食と栄養の様々な環境変化を理解し、創造的に対応できる人材を養成する。

（2）授業の方法

授業形態は講義、演習、実験・実習で構成する。実践的な学びを重視する観点から、各科目群において演習形態の科目、実験・実習形態の科目を設定する。講義系科目においては、教員の説明を聞くだけの一方的なものではなく、ディスカッション、ディベート、グループワーク等、アクティブラーニングを取り入れたものとすることで、学生の主体的な学びが出来るように配慮する。

（3）学生数の設定

1 クラスあたりの人数については、教育効果を踏まえて、講義形態の科目は 100 名、実験・実習形態の科目は 20 名、ゼミ科目（「専門演習Ⅰ」「専門演習Ⅱ」「卒業演習Ⅰ」「卒業演習Ⅱ」）を除く演習形態の科目は 35 名、ゼミ科目は 15 名までを目安とし、それ以上の履修者がいる科目については、クラス増や人数調整を検討する。

（4）配当年次の設定

教養教育を扱う基盤教育科目は、一部を除き 1・2 年次の開講とし、低年次に学びの基盤ともなる教養力を修得できるようにする。学科専門科目においては、基礎科目は 1 年次、基幹科目 2 年次、展開科目及び演習科目は 3・4 年次の開講とし、4 年間を通して基礎から発展まで、体系的かつ段階的に学修できるよう配置している。

（5）CAP 制度

年間に履修できる単位数の上限（CAP 制）は、44 単位とする。ただし、意欲のある学生への配慮とし

て、前年度末または前学期末までの累計 GPA が、3.00 以上の場合は年間に履修できる単位数上限を 48 単位に、3.50 以上の場合は上限を 50 単位とする緩和措置を設ける。CAP 制の導入により、4 年間にわたる体系的かつ段階的な学修と、大学設置基準において求められる単位当たりの学修時間を確保することを目的としている。

（６）成績評価

成績の評価は、「１００点法に基づき、６０点以上を合格とする」と学則で規定している。また、上位より秀（１００～９０点)、優（８９～８０点)、良（７９～７０点)、可（６９～６０点）とし、 不 可（５９点以下）を不合格とする。成績評価による学業結果を総合的に判断する指標として、総合平均点（Grade Point Average）（以下「ＧＰＡ」という）を用いる。ＧＰＡは、評点のうち、１００～９０点につき４.０、８９～８０点につき３.０、７９～７０点につき２.０、６９～６０点につき１.０、不可（５９点以下）につき０をそれぞれ評価点（Grade Point）として与え、各授業科目の評価点にその単位数を乗じて得た積の合計を、卒業要件に含まれる登録科目（履修辞退科目、単位認定科目を除く。）の総単位数で除して算出する。これら成績評価の方法については、全学生に配布する学生要覧に記載し、ガイダンスでも周知を行う。また、各授業における評価方法はシラバスに記載して周知を徹底する。

（７）卒業研究科目の取り扱い

大学設置基準第 21 条の趣旨を踏まえ、「卒業研究」についてはその学修の成果をもって単位を認定する。「卒業研究」の作成は食環境学部食イノベーション学科・管理栄養学科（仮称）での学びの集大成であり、また 1 年間を通して行うことから、その内容が単位授与に適切と認められる場合は、4 単位を授与することとする。

（８）多様なメディアを利用した授業の取り扱い

本学学則第 32 条第 2 項において、多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外で履修させる科目の授業により修得する単位数は 60 単位を超えないことを定めている。これは大学設置基準第 32 条第 5 項に定められた単位数以下であり、大学設置基準を遵守している。詳細については後述の通りである。

（９）履修モデル

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、卒業要件は単一としているが、学生に対しては履修のためのモデルコースを提示している。それぞれの具体的な履修モデルは、別添履修モデルの通りである（資料 4)。

（１０）ICT 環境の整備

大学全体として、教育の情報化をより一層促進するために学生は一人一台のノート PC を所有することを強く推奨し、ノート PC を活用した授業、オンデマンド授業、インターネットを介した自学自習に支障が出ないように学内ほぼ全域に Wi-Fi 環境を整備している。また、WebClass と呼ぶ LMS(Learning Management System)を整備し、このシステムを通じて教員は、出席確認、履修生に資料提示や課題（レポート）提示を行い、履修生は、授業前に資料をダウンロードして予習を行ったり、課題（レポート）を

提出することが可能である。また、掲示板機能を用いて教員と履修生が双方向での質疑応答が可能となっている。WebClass は履修管理システムと連携しており、本学全ての授業が自動でシステムに登録され、教員はいつでも使用可能な状態となっている。

イ．履修指導方法

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、入学時を含め半期ごとに、履修指導のガイダンスを実施し、授業科目の履修方法等を説明する。また、1 年次から学生個々に専任教員をアドバイザー教員として設定のうえ、半期に一度以上は面談をすることとし、きめ細やかな個別相談・個別指導が実施できる体制とする。加えて、管理栄養士・栄養士を希望する学生に対しては、適宜別途ガイダンスを行い、必要要件などを学生が常に意識できるように努める。あわせて、授業の目的や内容の進め方、成績評価基準等はシラバスに明記するとともに、ディプロマ・ポリシーやカリキュラム・ポリシーと科目の関係性を整理した「カリキュラム・マップ（修得すべき能力と各科目の関係性を整理)」を配付するとともに、その説明を学生に適切に行い、学生がディプロマ・ポリシーの達成に向けて主体的な履修ができるよう取り組む。

ウ．卒業要件

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の卒業要件は以下の通り設定している。

（1）食環境学部食イノベーション学科（仮称）

・基盤教育科目(導入学習 2 単位必修、A 群・B 群・C 群から各 2 単位選択必修、キャリア形成 4 単位必修、外国語 8 単位必修、情報処理 2 単位必修を含む)計 28 単位以上を修得すること。

・学科専門科目（基礎科目 4 単位選択必修、専門分野科目 38 単位必修、展開科目 14 単位選択、さらに演習科目 6 単位必修を含む)計 78 単位以上を修得すること。

・関連科目として、基盤教育科目、学科専門科目の余剰単位その他 20 単位以上を修得すること。

以上合計 124 単位を修得すること。

なお、学科専門科目基礎科目の選択科目のうち、「食のための化学」「健康医科学」から 2 単位を選択必修とする。

科目区分		必修科目	選択科目	修得単位数
基盤教育科目	導入科目	2 単位	12 単位以上（A 群・B 群・C 群から各 2 単位以上を含む）	28 単位以上（必修科目 16 単位）
	A 群（先人の知を受けつぐ）	-		
	B 群（世界と今を読み解く）	-		
	C 群（未来をひらく）	-		
	キャリア形成	4 単位		
	外国語	8 単位		
	情報処理	2 単位		
	資格基礎	-		
学	基礎科目	2 単位	32 単位以上	78 単位以上

	専門分野科目	社会生活と健康群	4 単位	（基礎科目 4 単位のうち 2 単位は選択必修）	（必修科目 46 単位）
		人体の構造と機能群	6 単位		
		食品と衛生群	10 単位		
		栄養と健康群	6 単位		
		栄養の指導群	4 単位		
		給食の運営群	8 単位		
	展開科目	フードビジネス群	-		
		フードテック群	-		
		スポーツウェルネス群	-		
		食育健康群	-		
		コミュニティ開発群	-		
	演習科目		6 単位		
関連科目 （他学科開講科目、単位互換制度による修得単位、上記余剰単位）				20 単位以上	20 単位以上
卒業要件合計			124 単位以上		

（２）食環境学部管理栄養学科（仮称）

・基盤教育科目(導入学習 2 単位必修、A 群・B 群・C 群から各 2 単位選択必修、キャリア形成 4 単位必修、外国語 8 単位必修、情報処理 2 単位必修を含む)計 28 単位以上を修得すること。

・学科専門科目（基礎科目 2 単位選択必修、専門基礎分野科目 26 単位必修、専門分野科目 24 単位必修、さらに演習科目 10 単位選択必修を含む)計 68 単位以上を修得すること。

・関連科目として、基盤教育科目、学科専門科目の余剰単位その他 30 単位以上を修得すること。

以上合計 124 単位を修得すること。

なお、学科専門科目基礎科目の選択科目のうち、「食のための化学」「健康医科学」から 2 単位を選択必修とする。

科目区分		必修科目	選択科目	修得単位数
基盤教育科目	導入科目	2 単位	12 単位以上 （A 群・B 群・C 群から各 2 単位以上を含む）	28 単位以上 （必修科目 16 単位）
	A 群（先人の知を受けつぐ）	-		
	B 群（世界と今を読み解く）	-		
	C 群（未来をひらく）	-		
	キャリア形成	4 単位		
	外国語	8 単位		
	情報処理	2 単位		
	資格基礎	-		
学	基礎科目	-	12 単位以上	68 単位以上

	専門基礎分野科目	社会・環境と健康群	4 単位	（基礎科目 4 単位のうち 2 単位は選択必修）	（必修科目 56 単位）
		人体の構造と機能疾病の成り立ち群	8 単位		
		食べ物と健康群	14 単位		
	専門分野科目	基礎栄養学群	5 単位		
		応用栄養学群	2 単位		
		栄養教育論群	5 単位		
		臨床栄養学群	4 単位		
		公衆栄養学群	2 単位		
		給食経営管理論群	6 単位		
		総合演習群	-		
		臨地実習群	-		
	演習科目		6 単位		
関連科目 （他学科開講科目、単位互換制度による修得単位、上記余剰単位）				30 単位以上	30 単位以上
卒業要件合計			124 単位以上		

⑥多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修させる場合の具体的計画

学則第３２条において、授業は、文部科学大臣が別に定めるところにより、多様なメディアを高度に利用して、教室等以外の場所で履修させることができるとし、その修得単位数は 60 単位を超えないものと定めている。また、履修規程第１１条において、メディアを利用して行うオンデマンド形態の授業は、インターネットその他の適切な方法により、双方向の通信手段を用いて行い、シラバスに明示するものとしている。平成 13(2001)年文部科学省告示第五十三号の二に定められる方法によるメディアを用いて教室外で履修させる授業をオンデマンド授業として実施する。なお、全 14 回の授業中、オンデマンド授業が 6 回以下の場合は「集合科目」、7 回以上の場合は「オンデマンド科目」として区分する。

ア．実施場所、受講環境

オンデマンド授業は、自宅や学内のコモンスペースなど、教室以外の場所において実施し、受講する学生は、インターネットを介してアクセス可能な LMS を用いて学修を進める。効果的な学修ができるよう、学生は一人一台ノート PC を持つことを強く推奨している。また、必要に応じて学内でもオンデマンド授業が受講できるよう、学内の Wi-Fi 環境やコモンスペースの整備は完了しており、大学としては令和 2(2020)年度より、オンデマンド授業を実施している。

イ．実施方法

オンデマンド授業は、シラバスにて事前に「オンデマンド科目」または一部（6 回以下）がオンデマンドで行われる「集合科目」であることを周知した上で実施する。

オンデマンド授業は、動画または音声ありの教材を用いて、LMS を通して実施する。実施にあたっては、動画・教材の配信及び課題などを組み合わせて 100 分授業を担保することを前提に、フィードバックを必ず行うこと、シラバスに質問方法を提示すること、LMS の機能を活用し学生の意見や質問を共有する場を設けること、などを遵守事項として定めている。加えて、オンデマンド授業を実施する全教員（兼任講師含む）は、前述の遵守事項の確認を含めた FD 研修会に参加することを義務付け、その実効性を担保する。これらの取り組みにより、平成 13(2001)年文部科学省告示第五十三号を遵守するとともに、教育の質向上にも努める。

⑦実習の具体的計画

食環境学部（仮称）では、「ディプロマ・ポリシー（卒業認定、学位の授与方針）」に基づく管理栄養士・栄養士人材の育成を目指しており、地域の医療機関や福祉施設および教育現場等と連携し、臨床現場にて高い実践力を発揮できる人材の養成を行う。

食イノベーション学科（仮称）において栄養士、管理栄養学科（仮称）において栄養士及び管理栄養士の養成を行うため、学外での臨地実習についての具体的計画を以下の内容で構成している。（資料 5）

ア．実習の目的

臨地実習は、学内で行われる講義、演習、実習で学修した成果を、各学校・福祉施設・企業等の給食現場、保健所、保健センター等の行政現場及び病院等の医療現場等で生かすための実務能力を身につける学修成果の集大成の場として位置づけられている。各学科のディプロマ・ポリシー（DP.Ⅲ）に対応し、食品学および栄養学の知見に基づいた汎用的能力の獲得を主眼に、実習施設と連携して栄養士及び管理栄養士の知識・技術・態度及びその実践能力の向上を目的として、少人数グループでの個別指導により実施する。

臨地実習科目として、「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」（4 通、1 単位)、「給食経営管理臨地実習Ⅱ」（4 通、1 単位)、「臨床栄養臨地実習」（4 通、1 単位)、「公衆栄養臨地実習」（3・4 通、1 単位）を配置する。

栄養士免許の取得には「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」（1 単位）の単位修得が必須であり、管理栄養士国家試験受験資格にはすべての臨地実習科目合計 4 単位の単位修得が必要である。

栄養士及び管理栄養士の職務である保健、医療、福祉、食育等の現場において、傷病者、高齢者及び地域住民等を対象とした栄養ケア・栄養マネジメント能力を培うとともに、栄養士及び管理栄養士としての職務内容を体験し、実務に関連する知識・技術を正しく理解し、修得することが臨地実習の目的である。

イ．実習先の確保の状況

食環境学部（仮称）では、厚生労働省の規定に基づき、食イノベーション学科（仮称）に「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」、管理栄養学科（仮称）に「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」、「給食経営管理臨地実習Ⅱ」、「臨床栄養臨地実習」、「公衆栄養臨地実習」を、臨地実習として設置している。

「臨床栄養臨地実習」では、主に傷病者および要介護者の病態や栄養状態に応じた栄養評価・判定とそれに基づく栄養管理・給食管理について実際の症例をもとに体験する。これを通して Nutrition Support Team (NST)における管理栄養士としての役割を理解させる。実施病院として大阪府下の大学病院・公立病院等を確保している。

「公衆栄養臨地実習」では、地域住民の健康を保持・増進する各種の公衆栄養活動を体験する。これを通して公衆栄養の現場における行政栄養士の業務について学び、管理栄養士としての課題発見や、公衆栄養学的な栄養評価と判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要な専門的知識及び技術の統合を図る。堺市の指導のもとに、地域保健行政の第一線機関として位置付けられている保健所・保健セ

ンターなどでの実習を確保している。

「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」および「給食経営管理臨地実習Ⅱ」では、特定給食施設の特質、組織形態、運営方法、給食の目的等を把握し、給食業務の基本的な流れを理解し、給食の運営、対象者の身体機能に応じた栄養・食事管理、安全・衛生管理、給食費、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、マーケティングの活用、リスクマネジメント、栄養教育などの基本的業務を学ぶ。実習先として、大阪府下の病院、事業所、学校、保育所、高齢者福祉施設等を確保している。(資料6)

ウ．実習先との契約内容

臨地実習にあたっては、臨地実習を行う実習施設と依頼書を締結する。施設側で所定の契約書や実習要綱が存在する場合には、内容を双方で検討の上、実習施設の規定に則って実施する。

また、個人情報保護や事故防止の観点から誓約書を作成し、実習前に学生に対して署名、提出を求めている。

エ．実習先水準の確保の方策

実習において充実した教育内容を確保するため、養成施設と実習施設双方が実習の教育目標、教育目的を共有し、連携して指導に当たっていく。また、学生を少人数のグループ編成とすることで、学生に密着したきめ細かな指導体制を確保している。

オ．実習先との連携体制

事前に実習担当教員が各施設を訪問し、実習計画や実習内容、評価方法、学生の実習準備状況等について説明し、効果的な実習の実現に努めている。実習期間中も実習担当教員による巡回訪問を行い、施設側の意見・要望を聞き取るとともに、連絡体制を確保し、実習期間中の様々な事態に即応できる体制を整えている。

カ．実習前の準備状況（感染予防対策・保険等の加入状況）

実習先での感染防止のため、麻疹・風疹・水痘・流行性耳下腺炎の抗体価検査、B型肝炎抗原・抗体検査(実習先施設が必要とする場合)、胸部X線検査等、必要に応じて学生に対して実施するよう指導する。抗体がない場合は、該当学生にワクチン接種を推奨し、接種後は証明書を提出させる。また、インフルエンザや新型コロナウイルス感染症についてもワクチン接種を推奨する。

また、実習先の要望に応じた内容の検便検査や予防接種等の感染症予防対策とともに、実習生の身の安全・保全策を講じるため、入学時に全入学生対象に学生教育研究災害傷害保険（学研災)、学研災付帯賠償責任保険（学研賠）に加入する。

キ．事前・事後における指導計画

食環境学部食イノベーション学科（仮称)「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」では、事前・事後の指導を行う。事前指導としては、実習の意義と目的、特定給食施設の概要の説明や事前訪問の在り方と計画書、日誌、報告書、給食におけるマーケティング等の書き方の講義を行い、実習までに実習先

に合わせた実習ノートを作成し、上級生の事後報告会への参加を通して、臨地実習の学習目標を理解させる。事後指導として、各実習ノート・課題レポートの点検、実習先の評価に基づいた指導および全学生に課す事後報告会を行う。

食環境学部管理栄養学科（仮称）では、事前学習および事後学習において、「管理栄養士演習」を授け、「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」、「給食経営管理臨地実習Ⅱ」、「臨床栄養臨地実習」の目的を理解するよう指導する。事前学習では、実習の意義と目的、特定給食施設の概要の説明や事前訪問の在り方と計画書、日誌、報告書、給食におけるマーケティング等の書き方の講義を行い、各臨地実習先での学習目標の設定や実習先からの課題に対する事前学習、上級生の事後報告会への参加を通して、臨地実習への十分な事前指導を行う。事後指導としては、各実習ノート・課題の点検、実習先の評価に基づいた指導および全学生に課す事後報告会を行う。

ク．教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

食環境学部食イノベーション学科（仮称）「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」および食環境学部管理栄養学科（仮称）「給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)」、「給食経営管理臨地実習Ⅱ」、「臨床栄養臨地実習」、「公衆栄養臨地実習」においては、施設との綿密な連絡および指導体制がとれるよう、各科目に教員及び助手を配置する。

実習開始前に実習担当教員が実習先を訪問し、実習内容・方法等の実習計画や学生の実習準備等について説明を行う。実習期間中も実習担当教員を含めた学科教員による巡回訪問を行い、施設側の意見・要望を聞き取り、必要に応じて学生の個別指導を行う。実習担当教員は、学科教員の過度な負担とならないよう移動距離も考慮しながら、授業の空時間等を利用した巡回訪問を計画の上、実施する。

ケ．実習施設における指導者の配置計画

各実習施設に高い識見と実務経験を持つ臨地実習の指導者が配置されていることを確認の上、学生の指導に足る技術や知識を有する者が指導者に就任するよう要請し、実習中の指導や評価方法等に関する実習担当教員との十分な打合せを経て、依頼を行う。

コ．成績評価体制及び単位認定方法

臨地実習指導者による評価を基に、巡回訪問時の学生の学修への取り組み（実習態度・マナー、コミュニケーション能力等）や、その効果、実習期間中の記録、事前・事後の提出物（実習ノート、課題等）や事後報告会での発表内容を踏まえ、実習担当教員が成績評価を行い、単位を認定している。

⑧企業実習（インターンシップを含む）や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画

ア．企業実習

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）における企業実習（インターンシップ）は、文部科学省、厚生労働省、経済産業省が合同で取り纏めた「インターンシップ

を始めとする学生のキャリア形成支援に係る取組の推進に当たっての基本的考え方」(令和４(2022)年６月１３日一部改正)に沿った形とし、この中の「タイプ３　汎用型能力・専門活用型インターンシップ」の考え方を基盤として運営している。

両学科における企業実習(インターンシップ)は、基盤教育科目として全学的に配置され、学生の志向、就職分野を意識しながら運営されている。

基盤教育科目のキャリア形成科目群に「インターンシップ A」、「インターンシップ B」、「プロジェクト型インターンシップ」を開設しており、在学中に関心のある分野での企業実習（インターンシップ）を行うことで、自身の将来の仕事像を具体化していくための科目である。別添資料として「企業実習　実習施設一覧（2022 年度実績)」を添付する（資料 7)。

（１）実習先確保の状況

インターンシップ科目として、5 日間、35 時間以上を要件とする「インターンシップ A」、2 週間以上を要件とする「インターンシップ B」を開設している。

実習先は、キャリアセンターでの情報提供のほか、仲介機関、学科独自、自己開拓等、複数の方法の中から決定される。履修登録に先立って開催されるインターンシップ説明会を通して、担当教員と本学キャリアセンターにおいて、学生が希望する実習先の取りまとめや、実習先での受け入れのための連携を行っている。必ずしも毎年度特定の企業・団体に受け入れを依頼するわけではなく、学生の関心に応じて柔軟性を持った実習先の確保を行っている。

新型コロナ感染症の蔓延、個人情報の取り扱い等を理由に中・長期の企業実習（インターンシップ）を敬遠する企業・団体が多い中、キャリセンターが主な窓口となり、学生の関心分野や将来のキャリアに関連した企業実習（インターンシップ）を行える企業・団体を開拓している。文部科学省、厚生労働省、経済産業省の合同で取り纏めている「インターンシップを始めとする学生のキャリア形成支援に係る取組の推進に当たっての基本的考え方」が、令和４(2022)年６月１３日に一部改正となり、中・長期の企業実習（インターンシップ）に協力的な企業・団体が増えることが見込まれる。

（２）実習先との連携体制

実習先とは協定書や覚書を交わし、活動の内容や安全確保等について確認の上、実習を行う。実習先担当者には学生の取り組みの評価を実習簿及び評価票に記載するように依頼し、学生が企業・団体の担当者からのフィードバックを受けられるようにする。また、万が一の事故等については、入学時に加入済みの学生教育研究災害傷害保険にて対応できるようにしている。

以上に加え、「プロジェクト型インターンシップ」は、実際の実習先から提示される課題をプロジェクト形式のチーム（履修者）で取り組む実習である。課題に対するアプローチ方法を学ぶとともに、必要に応じて現地調査を実施、課題に対する企画案を立案し、中間発表を行う。実習先からのアドバイスをもとに企画案を練り直し、最終企画書を作成、発表までを行う。このため、実習先の担当者と本学担当教員は、実習前の課題設定から、実習中、実習後の綿密な連携体制を構築し実習を実施している。

（３）成績評価体制及び単位認定方法

事前研修（20%)、実習簿及び評価表（60%)、参加報告書（20%）で評価し、60%以上で合格とする。

「プロジェクト型インターンシップ」は、チーム活動への参加度、貢献度（個人）(50%)、企画内容、プレセンテーション（チーム）(40%)、最終レポート（10%）で評価し、60%以上で合格とする。

（４）その他特記事項

「インターンシップ A」「インターンシップ B」ともに、第 1 回～第 3 回を事前研修として、第 13 回・第 14 回を事後研修として学内で実施し、現地での実習を第 4 回～第 12 回として扱う。

事前研修ではインターンシップの目的設定を行うとともに、基本となるビジネスマナーについて指導する。事後学修では、インターンシップでの活動をまとめ、学びの全体統括を行い、インターンシップの経験を通して今後の大学生活でどういったことに取り組む必要があるのかなどを考える機会とする。

「プロジェクト型インターンシップ」は、5 月中に説明会を集合形態で開催し、7 月に実習先からの課題提示がなされる。その後の現地調査、チーム活動、個別説明、指導等は必要に応じて集合・Zoom 等を使い分けて実施する。 8 月末の中間発表、 9 月末の最終発表会は、集合形態で行う。

イ．海外語学研修

グローバル化が進む現代において、語学力向上のみではなく異文化に直接触れ多様性を理解するとともに国際感覚を養うことで将来の視野を広げることを目的として以下の短期海外語学研修を運用している。食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）での短期海外語学研修は、関連科目（他学科開講科目）として提供される。14 回の授業の内、7 回を事前準備にあて、7 回を現地研修及び帰国後の振り返りとしている。事前準備では、研修先であるマレーシアの理解、研修先で一緒に学ぶ現地の学生たちに日本文化を伝えるイベントの事前準備、危機管理オリエンテーション等について行う。現地では英語レッスン、マレー語レッスン、現地企業訪問、日本文化紹介イベント等を実施している。

（１）研修先確保の状況

本学では、オーストラリアのウーロンゴン大学の付属校でマレーシアにあるウーロンゴン大学マレーシア KDU(UOW Malaysia KDU University College)への海外語学研修が可能となっている。

（２）研修先との連携体制

研修先とは覚書を交わし、活動の内容や安全確保等について確認の上、研修を行う。海外渡航・帰国に関しては、担当教員が同行し、現地担当者への引渡し等を実施している。現地で学生は管理の行き届いた研修先が提供する寮に滞在する。現地での状況は現地担当者との連絡を随時行い把握するように努めている。また、万が一の事故等については、入学時に加入済みの学生教育研究災害傷害保険にて対応できるようにしている。

（３）成績評価体制及び単位認定方法

事前準備での活動（課題取組等）を 20%、現地での活動及び研修の成果をまとめたレポート 80%として評価し、60%以上で合格とする。

（４）その他特記事項

本短期海外語学研修は、リベラルアーツ学科で専門科目として開講されている「短期英語研修」を他学部生も受講を可能とし、食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、関連科目としている。

⑨取得可能な資格

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）において、学則に規定している科目を履修しその単位を修得することで、下記の資格を取得あるいは資格取得のための受験資格を得ることができる。なお、本学人間科学部食物栄養学科は管理栄養士養成施設の指定を受けており、食環境学部管理栄養学科（仮称）の設置届出後に内容変更承認を受ける予定である。別添資料として「教育課程・専任教員の配置状況と指定規則との対比表」を添付する。（資料 8）

ア．食環境学部食イノベーション学科（仮称）

（１）国家資格

名称	認定団体	資格取得・受験資格の別	取得方法
栄養士	都道府県	資格取得	所定の科目を修得の上で食イノベーション学科（仮称）を卒業し、都道府県に申請すること。

（２）任用資格

名称	認定団体	資格取得・受験資格の別	取得方法
社会福祉主事	厚生労働省所管	資格取得	所定の科目を修得の上で食イノベーション学科（仮称）を卒業すること。

（３）民間資格

名称	認定団体	資格取得・受験資格の別	取得方法
フードスペシャリスト	（公社）日本フードスペシャリスト協会	受験資格	所定の科目を修得し、食イノベーション学科（仮称）を卒業すること。
食育インストラクター	NPO 日本食育インストラクター協会	受験資格	所定の科目を修得すること。

イ．食環境学部管理栄養学科（仮称）

（1）国家資格

名称	認定団体	資格取得・受験資格の別	取得方法
管理栄養士	厚生労働省所管	受験資格	所定の科目を修得の上で管理栄養学科（仮称）を卒業すること。
栄養士	都道府県	資格取得	所定の科目を修得の上で管理栄養学科（仮称）を卒業し、都道府県に申請すること。
食品衛生管理者	厚生労働省所管	資格取得	所定の科目を修得の上で管理栄養学科（仮称）を卒業すること。

（2）任用資格

名称	認定団体	資格取得・受験資格の別	取得方法
社会福祉主事	厚生労働省所管	資格取得	所定の科目を修得の上で管理栄養学科（仮称）を卒業すること。
食品衛生監視員	厚生労働省所管	資格取得	所定の科目を修得の上で管理栄養学科（仮称）を卒業すること。

（3）民間資格

名称	認定団体	資格取得・受験資格の別	取得方法
健康食品管理士	（一社）日本食品安全協会	受験資格	所定の科目を修得の上で管理栄養学科（仮称）を卒業すること。
フードスペシャリスト	（公社）日本フードスペシャリスト協会	受験資格	所定の科目を修得の上で管理栄養学科（仮称）を卒業すること。
食育インストラクター	NPO 日本食育インストラクター協会	受験資格	所定の科目を修得すること。

⑩入学者選抜の概要

本学では、建学の精神である「意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出す」を学則上の目的と掲げ、社会に貢献し得る品性高い人材を育成してきた。これらの実績を基にして、個人の健康と福祉の基礎であり持続可能な開発と経済成長の基盤となる食と栄養をめぐる社会的背景に基づく様々な問題を解決するため、食環境学部（仮称）では、食生活が生み出す様々な環境問題を学際的視点から学問的課題として取り上げ、課題解決に取り組む人材を養成する。

食環境学部（仮称）では、建学の精神、教育理念や養成する人材像を目指し、学習意欲のある以下のアドミッション・ポリシーの方針に沿った人材を受け入れるため、多様な入学者選抜方法を実施する。

ア．入学者受入れの方針（アドミッション・ポリシー）

食環境学部（仮称）が養成する「食生活が生み出す様々な環境問題を学際的視点から学問的課題として取り上げ、課題解決に取り組む人材」を輩出するために定めた、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーに基づき、入学試験では、学力の三要素「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」「主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度（主体性・多様性・協働性）」を中心に論理的思考・表現への意欲、他者と協働し課題を解決する意思や意欲、公共性と倫理性及び社会貢献への意欲も評価の対象とするため、以下のアドミッション・ポリシーを定めた。

（１）食環境学部食イノベーション学科（仮称）

AP. I	＜教養力養成のためのレディネス＞ 自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること
AP. II	＜専門力養成のためのレディネス＞ ・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること ・食産業における課題解決に興味を持ち、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等を学び続ける意欲を持っていること
AP.Ⅲ	＜論理的思考・表現への意欲＞ 自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること
AP.Ⅳ	＜他者と協同し、課題を解決する意思・意欲＞ 多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること
AP. V	＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞ 社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

（２）食環境学部管理栄養学科（仮称）

AP. I	＜教養力養成のためのレディネス＞ 自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること
AP. II	＜専門力養成のためのレディネス＞ ・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること ・健康管理に果たす現代生活の「食」のありかたを科学的に追求し実践することに興味を持ち、質の高い管理栄養士となるために学び続ける意欲を持っていること
AP.Ⅲ	＜論理的思考・表現への意欲＞ 自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること
AP.Ⅳ	＜他者と協同し、課題を解決する意思・意欲＞ 多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること
AP. V	＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞ 社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

イ．選抜方法と選抜体制

アドミッション・ポリシーに基づき、学力試験、面接、小論文、調査書、課題レポート、大学入学共通テスト等を組み合わせた入試を実施し、本学「食環境学部食イノベーション学科（仮称）」および「食環境学部管理栄養学科（仮称）」が養成する人材像に相応しい能力・学習意欲・適正等を多面的・総合的に評価し、公平かつ公正な方法で入学者選抜を行う。

本学の入試体制は、アドミッション・ポリシーに基づいた入学者選抜が行えるよう副学長（入試担当）を委員長とする全学組織である入試広報委員会が統括して実施する体制としている。また、委員会の事務局を事務組織であるアドミッションセンターにて実施することで入試運営を円滑かつ適正に実施している。合否判定に関しては、学長を議長とする合否判定案作成会議において、適切かつ公正な選抜における審議を行い、教授会の意見を聴取したうえで合否を決定している。食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）においてもこの選抜体制の下で入学選抜を実施する。

また、学校推薦型選抜の募集人員は募集単位ごとの入学定員の５割を超えない範囲において定めており、各学科ごとの学校推薦型選抜の募集定員の割合は、食環境学部食イノベーション学科（仮称）は35%、食環境学部管理栄養学科（仮称）は44%としている。

ウ．入学者選抜の実施計画と選抜方法および、入学試験区分別の募集定員

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）のアドミッション・ポリシーに基づいて入学者を選抜するために多様な方式の選抜を行う。大別すると一般選抜、共通テスト利用入試、学校推薦型選抜、総合型選抜、その他（社会人・帰国生徒）に分けられる。各選抜方式とアドミッション・ポリシーとの関連および募集定員を以下に記す。

		一般選抜	共通テスト利用	学校推薦型（指定校・公募）	総合型	その他（社会人･帰国生徒）
定員	食イノベーション学科	9	10	14	5	2
	管理栄養学科	21	12	35	10	2
AP. I		○	○	○	○	○
AP. II		◎	◎	◎	○	○
AP.III		○	○	◎	◎	◎
AP.IV				○	◎	◎
AP. V				◎	◎	◎

◎：重視項目　○：関連項目

（１）一般選抜（学力に基づく選抜）

a. 一般選抜 A 日程、B 日程、C 日程、英国総合型

高校卒業生、高校卒業見込み者、同等の学力を認められた者を対象に、英語、国語、生物・化学など最大 6 科目の中から選択 2～3 科目の学力試験を課し、その合計点により合否を判定する。

b. 一般選抜英国総合型

高校卒業生、高校卒業見込み者、同等の学力を認められた者を対象に、学力および思考力・表現力を問う記述式総合問題を課し、その合計点により合否を判定する。

（２）共通テスト利用入試（学力に基づく選抜）

a. 共通テスト利用入試前期、後期

高校卒業生、高校卒業見込み者、同等の学力を認められた者を対象に、共通テストの指定科目から得点上位の 2 科目の合計点により合否を判定する。

b. 共通テスト利用入試一般 A 日程利用型、一般 B 日程利用型

高校卒業生、高校卒業見込み者、同等の学力を認められた者を対象に、一般選抜の選択 2 科目および共通テストの指定科目から得点上位の 1 科目の合計点により合否を判定する。

c. 共通テスト利用入試面接併用型

高校卒業生、高校卒業見込み者、同等の学力を認められた者を対象に、共通テストの指定科目から得点上位の 2 科目および面接試験の合計点により合否を判定する。

（３）学校推薦型選抜（高等学校等からの推薦に基づく選抜）

a. 指定校推薦

高校卒業見込み者かつ一定以上の学習成績（評定平均値）を持ち、欠席日数が一定未満であり、出身高等学校長が推薦する者を対象に、小論文試験と面接試験を行った結果を総合的に評価し合

否を判定する。

b. 公募制推薦前期、後期

高校卒業生、高校卒業見込み者かつ出身高等学校長が推薦する者を対象に、選択 2 科目の基礎学力検査の結果と調査書の合計点により合否を判定する。

c. 公募制推薦スペシャルスキル型、専門学科・総合学科推薦

高校卒業生、高校卒業見込み者かつ出身高等学校長が推薦する者を対象に、小論文試験と面接試験結果と調査書の合計点を多面的・総合的に評価し合否を判定する。

d. その他推薦（内部推薦、スポーツ推薦）

内部推薦に関しては、本法人内の高等学校卒業見込みの者で出身高等学校長が推薦する者を対象に、面接試験もしくは基礎学力検査結果により合否を判定する。

スポーツ推薦に関しては、高校卒業見込み者かつ一定以上の学習成績（評定平均値）を持ち、指定スポーツでの顕著な活躍をし、クラブ等の監督が推薦する者を対象に、面接試験を行い合否を判定する。

（4）総合型選抜（個性や実績に基づく選抜）

高校卒業生、高校卒業見込み者、同等の学力を認められた者を対象に、基礎学力検査、オープンキャンパス体験レポート、課題探求レポート、プレゼンテーションのいずれかの得点と面接試験の総合評価の結果を多面的・総合的に評価し合否を判定する。

（5）その他

a. 社会人入試

高校卒業生、同等の学力を認められた者で 5 年以上の社会経験がある者を対象に、小論文試験と面接試験の結果を総合的に評価し合否を判定する。

b. 帰国生徒入試

外国の学校に 2 年以上在学し、本学が定める出願資格を満たす者を対象に、小論文試験と面接試験の結果を総合的に評価し合否を判定する。

エ．入学前教育の導入

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の早期合格者を中心に、教育面および生活面から以下の入学前教育を実施することで、入学予定者が入学後に戸惑うことなく学生生活を送れるような支援を実施する。

（1）生物基礎・化学基礎トレーニングノート

入学後スムーズに大学の授業に取り組めるよう、学科の専門科目を理解するために必要となる生物および化学の基礎を固めるため、生物基礎・化学基礎のトレーニングノートを自主学習課題として実施する。

（２）入学前生物・化学・数学講座

生物･化学講座はトレーニングノートの内容に沿って実施し、数学講座では実践的な資料を用いて基礎となる計算方法を中心に学習する。講座内では質問を受け付け、自主学習では分からなかった点や不足している部分についての理解を深める。希望者を対象に実施する。

（３）情報倫理

SNS の発展に伴い、大学生活を過ごす上で注意すべきモラルやマナーについて再確認をするため、情報倫理の入学前教育を実施する。

（４）入学時スクーリング

入学前後の新生活への不安感を緩和するために、入学前に 2 回、入学後に 1 回、対面もしくはオンラインで先輩学生がファシリテータとなり、入学者同士あるいは先輩学生との交流を行うイベントを開催する。

（５）入学前学生生活面談

入学前スクーリングでは拭いきれない個別の問題に関しても、専門家の視点で支援するために、学生相談室が主体となり個別面談を行う。

⑪教員組織の編制の考え方及び特色

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、持続可能な開発と経済成長を実現できる社会の創造に向け、社会の諸問題を栄養面から総合的に解決できる管理栄養士・栄養士を育成することを目指している。その教育課程の編成を実現するために、主要な専門科目を専任教員（教授・准教授）が担当し、教育に専任教員が責任を持つ配置とする。

ア．食環境学部食イノベーション学科（仮称）

（１）専任教員数及び配置

本学科は、大学設置基準を満たす 8 名の専任教員（教授 5 名、准教授 1 名、講師 2 名）で編成される。8 名の内、6 名が博士の学位を有しており、その学位の分野は、生活科学をはじめ、医学、人間・環境学、工学、学術博士と多岐にわたり、学科の教育研究を幅広くカバー出来る編成となっている。

（２）専任教員の職位及び年齢構成等

本学科の専任教員の開設時における職位及び年齢構成は、以下の通りとなる。また、専任教員 8 名の完成年度における平均年齢は 60.6 才である。

	30 代	40 代	50 代	60 代	70 代
教授			1 名	3 名	1 名
准教授				1 名	
講師		2 名			

大学設置基準第七条第６項「大学は、教育研究水準の維持向上及び教育研究の活性化を図るため、教員の構成が特定の範囲の年齢に著しく偏ることのないよう配慮するものとする。」に従い、40 代から 70 代までの各年代にバランスよく配置している。

本学の教育職員（教員）の定年年齢は、別添資料「定年に関する規程」により、67 歳と定められている（資料 9)。70 代の１名は、本学の学長であり、特任教授である。特任教員採用規程により、契約更新は 72 歳までであるが、高い見識と豊富な経験を持つ特任教員については、学生の指導や後進の育成のため、別添資料「帝塚山学院大学特任教員採用規程」に基づき、完成年度まで契約更新可能となっている。（資料 10)。

イ．食環境学部管理栄養学科（仮称）

（１）専任教員数及び配置

本学科は、大学設置基準を満たす９名の専任教員（教授４名、准教授３名、講師２名）で編成される。9 名の内、5 名が「博士」の学位を有しており、その学位の分野は、医学をはじめ、農学、理学と学科の教育研究を幅広くカバー出来る編成となっている。

（２）専任教員の職位及び年齢構成等

本学科の専任教員の職位及び年齢構成は、以下の通りとなる。また、専任教員 9 名の完成年度における平均年齢は 58.4 才である。

	30 代	40 代	50 代	60 代	70 代
教授				３名	１名
准教授		１名	２名		
講師	１名	１名			

大学設置基準第七条第６項「大学は、教育研究水準の維持向上及び教育研究の活性化を図るため、教員の構成が特定の範囲の年齢に著しく偏ることのないよう配慮するものとする。」に従い、30 代から 70 代までの各年代にバランスよく配置している。

本学の教育職員（教員）の定年年齢は、別添資料「定年に関する規程」により、67 歳と定められている（資料 9)。完成年度において 67 歳を超える２名は特任教授である。特任教員採用規程により、契約更新は 72 歳までであるが、高い見識と豊富な経験を持つ特任教員については、学生の指導や後進の育成のため、別添資料「帝塚山学院大学特任教員採用規程」に基づき、完成年度まで契約更新可能となっている。（資料 10)。

⑫研究の実施についての考え方、体制、取組

本学専任教員は、授業担当時間を含めて 1 週について 4 日出勤義務を有し、1 日を自らの研究等に専念し、研究業績を積み上げ、若手の教員が学位の取得を出来るような体制を取っている。

また、本学では、教員が研究活動を円滑に進められるような、様々な取組みを行っている。全教員に対し、一律 350,000 円の個人研究費を割り当てる以外に学長裁量経費による研究活動の支援や、出版助成等の仕組みも整備している。本学が発行する研究論集や研究紀要は、大学ホームページにおいて積極的に公表している。科学研究費助成事業や外部団体（財団法人等）が行う研究助成の公募情報の案内、必要書類等の確認、研究費予算執行等の業務を総務課が一括して行うことで教員が研究活動に集中できる環境を整えている。

その一方で、研究活動や研究費の使用に関しては厳格な運用が求められることから、以下に挙げた研究活動に関する様々な規程等を整備した上で定期的に開催する FD･SD 研修を通じ、研究倫理意識を高め、研究活動への動機づけを促進している。

帝塚山学院大学における研究活動に携わる者の行動指針
科研費執行の手引き
帝塚山学院大学研究活動の不正行為防止等に関する規程
帝塚山学院大学における研究費の不正使用防止等に関する規程
帝塚山学院大学　個人研究費に関する規程
帝塚山学院受託研究取扱規程
帝塚山学院大学共同研究取扱規程
帝塚山学院大学国内研究員取扱規程
帝塚山学院大学における研究費等の管理･監査のガイドライン
帝塚山学院大学「人を対象とする研究」計画等の審査に関する規程

⑬施設、設備等の整備計画

ア．校地、運動場の整備計画

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）が設置される校地は、大阪府堺市南区の閑静な環境に位置している。併設する帝塚山学院泉ヶ丘中学校高等学校ととセミナーハウス用地をあわせて、54,830 ㎡の敷地を有する。この内、27,891.47 ㎡を大学専用とし、6,358 ㎡を高等学校と共用としている。この校地に食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）を含む、本学全ての学部・学科が設置されている。運動場は、短距離走部分をタータン、それ以外には人工芝を敷き、天候に大きく左右されず、安全かつ快適にスポーツ関連の授業や部活動等を行えるように配慮している。

イ．校舎等施設の整備計画

校舎面積は、16,973.71 ㎡で全てが大学専用となる。食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の設置においては定員増を行わないため、大学設置基準の校舎面積を満たしている。最も古い校舎は、昭和 60（1985)年に建てられており築 30 年以上が経過する。教育環境向上や快適性向上を目的として、令和 2（2020)年に大幅な改修工事を実施した。これにより、学生の自学自習や休息・交流のための以下の 4 つの施設を整備した。

a. ダイニングコモンズ…人々が集い、食を中心としたくつろぎの空間
b. クリエイティブコモンズ…プレゼンテーションやグループワークに適したオープンな空間
c. ナレッジコモンズ（図書館）…知的好奇心を刺激し、様々なメディアに触れることの出来る学びの空間
d. スチューデントコモンズ…教職員と交流を生み、学生サービスのワンストップ対応の空間

以上のコモンズを含め、校舎内ほぼ全域に Wi-Fi 環境を整備して、様々な場所でインターネットに接続し、教育研究のための調査活動、LMS を通じた自学自習可能な環境を整えている。

また、今後の建物の老朽化に対しても、事後対応による修繕ではなく、長寿命化を図るために長期修繕計画の策定に着手した所である。

これらに加えて食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、人間科学部食物栄養学科での教育研究成果創出に重用してきた以下の実験室および実習室を継続使用することで、教育効果を維持発展させる。

No.	名称	研究室・教室	利用目的	平米数
1	食物栄養第1実験室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	85
2	解剖室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	27.5
3	動物飼育室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	20
4	準備室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	18.8
5	測定室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	12.1
6	暗室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	4.8
7	食物栄養第2実験室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	120.8
8	調理実習室・栄養相談室	実験・実習室	調理学実習・応用栄養学実習および卒業研究向け実習室	260.6
9	バイオ実験室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	24.2
10	食物栄養第3実験室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	39.2
11	測定室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	6.6
12	食物栄養第4実験室	実験・実習室	教員および大学院生向けの実験研究室	52.1
13	臨床栄養実習室	実験・実習室	臨床栄養学実習および公衆栄養学実習向け実習室	128.14
14	栄養教育実習室	実験・実習室	栄養教育実習室	106.85
15	給食経営管理実習室(HACCP)	実験・実習室	給食経営管理論実習用実習室	196.87
16	実習食堂	実験・実習室	給食経営管理論実習用実習室	48.75
17	理化学第1実験室	実験・実習室	食品学実験・生化学実験・基礎栄養学実験用実験室	160.65
18	理化学第2実験室	実験・実習室	食品衛生学実験・公衆衛生学実験用実験室	160.49
19	機器分析測定室	実験・実習室	食品学実験・生化学実験・基礎栄養学実験用実験室	46.24
20	天秤室	実験・実習室	食品学実験・生化学実験・基礎栄養学実験用実験室	17.4

ウ．図書等の資料及び図書館の整備計画

令和 2(2020)年の改修工事で図書館は、知的好奇心を刺激し、様々なメディアに触れることの出来る学びの空間であるナレッジコモンズとして新しくなった。教室からも研究・実習室からもアクセスのよい本館 2 階・3 階に設置されている。面積は 1391.8 ㎡で、蔵書数は 183,180 冊、開架率 100%となっており、全ての資料を直接手に取り、閲覧・利用することができる。この中で食産業学および栄養学に関係する書籍は約 13,119 冊である。年次的な計画により蔵書数を毎年約 2,354 冊*（*注．最近 5 年間の平均受入冊数、2021 年度は 1,811 冊）増やしていく計画である。また、新型コロナ感染症の蔓延により、オンライン書籍利用を重要視し、約 111 冊の整備を行った。今後は参考図書を中心に更にオンライン書籍を充実させる計画である。これにより、図書館外からも自学自習をすることができる環境を学生に提供している。

本学図書館は平成 5(1993)年より国立情報学研究所の相互協力ネットワークに参画し、国内外の学術情報資料の検索、学術文献を自由に取得できる環境を有し、その提供を行っている。現在、電子ジャーナルについては個別タイトル契約を進めており、令和 5(2023)年度は大学全体として 13 タイトルを整備する計画である。

図書は図書館システムで電子的に管理され、利用者には検索機能のほか、利用・予約状況、他大学等への複写・貸借依頼、購入希望などをオンライン経由で提供できる環境を整えている。

利用者が求める資料に関しては、相互利用に加えて学習用等の目的で購入希望を受け付けている。また、著作権法の制限範囲で蔵書のコピーができるセルフコピー機を図書館内に設置している。利用者が資料にスムーズにたどり着けるよう、常に専門知識を持つスタッフが支援する体制を構築している。

⑭管理運営及び事務組織

本学は、食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）を含む大学の教学全体の円滑な運営のために、大学評議会と教授会をおいている。

大学評議会は、学長、副学長、学部長、教務部長、学生部長、学科長、大学事務局長、大学事務局次長等をもって組織され、全学に関わる次の事項をについて、学長の求めに応じ意見を述べるものとする。
（１）学則その他諸規定の制定改廃に関する事項
（２）教育研究及び組織運営に関する事項
（３）教育課程の編成方針に関する事項
（４）教員の教育研究業績の基準に関する事項
（５）学生の厚生補導に関する事項
（６）内部質保証に関する事項
（７）予算に関する事項
（８）その他、学長が必要とする事項

教授会は、学長、副学長、教授、准教授、専任講師、大学事務局長、大学事務局次長をもって組織され、学長が決定を行う次の事項について意見を述べるものとする。
（１）学生の入学、卒業及び課程の修了に関する事項
（２）学位授与に関する事項
（３）その他、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの
教授会は(1)～(３)以外に学長及び学部長がつかさどる教育研究に関する事項について、学長等の求めに応じ、意見を述べることができる。

また、本学は食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）を含む大学全体の事務組織として大学事務局をおくことを学則第 55 条において定めている。大学事務局は、総務部、アドミッションセンター、教学センター、学生センター、キャリアセンターからなる。総務部は、総務課、ICT 課からなり、教学センターは、企画課、教学課からなり、学生センターは、学生課からなる。それぞれの職務分掌は、学校法人帝塚山学院事務組織規程にて定められている。

⑮自己点検・評価

本学では、学則第 3 条にて「本学は常に教育研究水準の向上を図り、前条の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い、その結果を公表し、その改善・充実に努める。」と定めており、この学則に従い、自己点検・評価を定期的に実施の上、結果を公表し、改善・充実に努めている。

自己点検・評価の実施にあたっては、学部長・学科長をはじめ大学内各部局長からなる自己点検・評価委員会を設置して組織的に実施を行っている。

本学は、公益財団法人日本高等教育評価機構の評価項目・評価基準に則り自己点検・評価報告書を作成している。自己点検・評価委員会の事務を行う教学センター企画課が、評価に必要な基礎データを取り纏め、それらを元に自己点検・評価委員会にて検証・分析を行い、報告書を作成の上、大学ホームページを通して学内外に広く公表している。

本学は、平成 22(2010)年度に公益財団法人日本高等教育評価機構による認証評価を受審し、同機構が定める大学評価基準を満たしていると認定されている。平成 25(2013)年度には、教育研究活動等の状況について、自己点検・評価を行い、その結果を公表している。

平成 29(2017)年度には、同機構による第 2 期の認証評価を受審し、同機構が定める大学評価基準を満たしていると認定されている。また、その際に指摘された「改善を要する点」については、学内で対応策を検討の上、「認証評価結果に対する改善報告書」を提出し、報告書に基づき改善活動を実施した。令和 3(2021)年度には、教育研究活動等の状況について、自己点検・評価を行い、その結果を公表するとともに、同機構による「改善を要する点」に関し、改善されていることを改めて確認した。

⑯情報の公表

本学は、自らの公共性や社会的責任を明確にするとともに、教育の質向上を目的として「教育研究上の基礎的な情報」、「修学上の情報」等を大学ホームページに一か所に集約した上で積極的に公表している。（大学ホームページ ＞ 大学について ＞ 情報公開）

以下個別の項目についてそれぞれのアドレスは、以下の通りである。

ア．大学の教育研究上の目的及び３つのポリシー(ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシー)に関すること

(教育研究上の目的)
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anc-purpose
(3 つのポリシー)https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/policy/

イ．教育研究上の基本組織に関すること

https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/

ウ．教員組織,教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

(教員組織,教員の数)https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anchor_teachers
(各教員が有する学位及び業績に関すること)https://www.tezuka-gu.ac.jp/nyushi/faculty/teacher/

エ．入学者に関する受入れ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れ方針)https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/policy/
(入学者の数、収容定員及び在学する学生の数)
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anc-capacity
(就職状況)
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anc-inauguration
(進学状況)
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anc-rate

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

(カリキュラム・マップ)
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anchor_curriculum
(開講科目・シラバス)
https://cpportal.tezuka-gu.ac.jp/public/web/Syllabus/WebSyllabusKensaku/UI/WSL_SyllabusKensaku.aspx

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
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anchor_criteria

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
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anchor_institution

ク．授業料,入学料その他の大学が徴収する費用に関すること
https://www.tezuka-gu.ac.jp/nyushi/faculty/tuition/

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
(修学支援)https://www.tezuka-gu.ac.jp/nyushi/campus_life/scholarship/
(心身の健康支援)https://www.tezuka-gu.ac.jp/to_student/support/
(進路選択)https://www.tezuka-gu.ac.jp/to_student/career/center/

コ．その他(教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報,学則等各種規程,設置認可申請書,設置届出書,設置計画履行状況等報告書,自己点検・評価報告書,認証評価の結果　等)
(学則)
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anc-rule
(設置認可申請書,設置届出書、設置計画履行状況等報告書)
https://www.tezuka-gu.ac.jp/about/disclosure/#anchor_plan-report

⑰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、中長期的な教学政策の検討・立案及び教学全般に関する事項の検討を行い、本学の三つのポリシーに基づいた教学体制の改善及び構築を推進することを目的とし、副学長（教学担当）を委員長とする教学委員会を設置している。委員会は、各学部長、教務部長、大学事務局長、教学企画センター長等から構成される。委員会では、教育内容等の改善を図るための組織的な取組みとして以下のものを継続的に実施している。

ア．アセスメント・プラン

本学では、本学で定める３つのポリシーが適切であるかどうか、また、本学の教育カリキュラムが 3 つのポリシーに基づき適切に機能しているかを、多面的・総合的に、点検･評価し、必要な改善に繋げることを目的として「アセスメント・プラン」を実施している。教学委員会は、アセスメント・チェックリストを作成し、このチェックリストに基づき各組織・委員会等は、IR データ等を活用し、アセスメント活動を実施する。各組織･委員会等は、アセスメント活動結果、充実･改善方策案を大学評議会に報告し、大学評議会は、その報告内容・適切性を評価の上、承認を行い学長会議への報告を行う。各組織・委員会等は、承認された改善充実方策に基づき、教育活動の充実・改善活動に取り組む。この活動を年次的に繰り返し継続している。

イ．ティーチング・ポートフォリオ

本学では、教育内容等の改善を図るための組織的な取組みの一環として教育活動に従事する全専任教員が毎年度「ティーチング・ポートフォリオ」を作成し、所属長に提出する。「ティーチング・ポートフォリオ」には、 大学や所属組織の理念や考え方を踏まえた自身の理念、取組・成果（理念実現のためにどのような取組を行い、どのような成果を挙げたか)、充実・改善方策（より成果を挙げるために、今後どのような取組を行うか）を記載し、これらを裏付ける根拠資料を以って構成される。所属長は、提出された「ティーチング・ポートフォリオ」の把握を行い、教育力・指導力の向上に活用している。

ウ．授業公開

本学では、教育内容等の改善を図るための組織的な取組みの一環として、教員が普段実施している授業を他の教員に公開する活動を行っている。公開する授業の数、公開期間等は毎年見直しを行い、順次拡大中である。また、他の授業を参観した教職員は、報告書を作成し、授業を公開した教員にフィードバックすることで教育内容等の改善を図っている。

エ．授業アンケート

本学では「教員個々の授業力、大学の教育力の向上」を目的として学期毎に全ての授業で学生による授業評価を実施している。教員の日々の授業改善への努力の効果をさらに高めるためには、学生と教員との相互関係による評価体制が重要であり、学生がその授業をどのように捉えているかの実態を把握すると同時に、教員は学生からの意見に真摯に耳を傾け、その評価結果に対する所見、授業の改善に向けて具体的な方策をフィードバックしている。また、アンケートの集計結果は、「アセスメント・プラン」や「テ

ィーチング・ポートフォリオ」の基礎的なデータとしても活用するとともに大学ホームページでの公開も積極的に行っている。

オ．FD 研修

本学では、「FD における人材育成の目標・方針」に基づき、教学委員会の下、毎年テーマを定めて FD 研修会を実施している。近年では、「シラバス作成 FD 研修会」、新型コロナ感染症蔓延化における対応として「オンデマンド授業に関する FD 研修会」を実施した。

カ．大学職員の資質向上（SD）

本学では、「SD における人材育成の目標・方針」を制定し、教職員を対象に教学マネジメント等をテーマとした SD 研修会を実施している。教育内容等の改善を図るためには、教育活動の一翼を担う職員の資質向上は必須であると考え、大学職員の資質向上にも積極的に取り組んでいる。具体的には、学校経営支援センター主催の JMA 大学 SD フォーラムにて提供される「大学経営に貢献する組織人材育成プログラム」の各種セミナーに職員の能力に応じて参加し、能力開発を実践している。また、全学組織の委員会の事務局を務めることにより、教職協働での教育内容等の改善を図っている。

⑱社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

本学では、学生の社会的・職業的自立の意識を高め、早期に自らの将来を考えられるように基盤教育科目、学科専門科目、学外実習科目等の様々な科目を配置し、PBL やアクティブラーニングを通じて学生同士が相互に学び合う授業を行う。また、キャリアセンターによる社会的・職業的自立を支援する様々な取組みに参加することで社会人に求められる考え方を養うと共にキャリア形成を支援する。そしてこれら教育課程内外の取組を有機的に機能させるためのキャリア委員会を設置することで、社会的・職業的自立に関する中長期的施策から学生個人への支援までが可能な体制を構築している。

ア．教育課程内の取組について

社会的・職業的自立に関する教育課程内の取組として、基盤教育科目の中にキャリア形成科目群として「キャリアデザインⅠ～Ⅳ」、「インターンシップ A,B」、「プロジェクト型インターンシップ」、「ホスピタリティ入門」、「数理リテラシー」の 9 科目を開講する。この中の「キャリアデザインⅠ,Ⅱ」は、1 年次の必修科目、「キャリアデザインⅢ,Ⅳ」は、2 年次の選択科目とすることで初年次から社会的・職業的自立を意識させるカリキュラムとする。またこれらを補完する形でマナーとおもてなしの心を育む「ホスピタリティ入門」、論理的思考力を育む「数理リテラシー」を開講する。

「キャリアデザインⅠ～Ⅳ」で学んだ知識等を実社会の中で実践するために「インターンシップ A」、「インターンシップ B」、「プロジェクト型インターンシップ」の 3 科目を開講する。「インターンシップ A」は、5 日程度の就業体験に、「インターンシップ B」は、2 週間程度の就業体験に参加し、その事前活動、事後報告を含めて社会的・職業的自立に関する知見や意欲を高める内容である。また、「プロジェクト型インターンシップ」は、チームで就業体験を行う内容である。

また、図書館司書、博物館学芸員、レクリエーション・インストラクター資格等の取得に必要な科目を開講し、様々な形で社会的・職業的自立を目指す教育課程を展開している。

イ．教育課程外の取組について

社会的・職業的自立に関する教育課程外の取組として、事務組織内にキャリアセンターを置いて学生への様々な支援を行う。1,2 年生に対しては、「学年別就職ガイダンス」、「卒業生による仕事理解講座」、「資格を活かした専門職を学ぶ講座」等を開催し、社会的・職業的自立の意識づけを行う。3,4 年生に対しては、より実践的に「自己分析講座」「履歴書作成講座」「業界・企業研究講座」「志望動機作成講座」「面接対策講座」「筆記試験対策講座」等の就活支援講座を開催する。こういった講座だけではなく「学内企業説明会」や「学内企業選考会」を通じて学生と社会(企業)を直接結びつける活動を積極的に行う。また、食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の学びを活かし、公務員志望者への支援も行う。さらには、社会的・職業的自立に役立つ資格として「秘書検定」を定め、多くの学生が 2 級もしくは準 1 級を取得できるように支援を行う。新型コロナ感染症により、社会的・職業的自立のため活動の多くがオンライン化された。これに対応するためにキャリアセンターにおいても、オンラインでの各種講座開催や相談ルームの設置、オンライン面接対策、オンライン面接用個別ブースの設置を行っている。

また、本学では学生一人ひとりにアドバイザー教員を配置し、学生生活全般の支援を実施しており、その中でも社会人に必要な力を身につけていくよう指導すると共に社会的・職業的自立意識の醸成を図っ

ている。

ウ．適切な体制の整備について

社会的・職業的自立に関する教育課程内の取組と教育課程外の取組を有機的に結び付け、より効果を発揮させるために副学長（キャリア担当）を委員長とし、各学部長、大学事務局長、キャリアセンター長等で構成されるキャリア委員会を設置している。キャリア委員会では、中長期的なキャリア形成政策の検討・立案及びキャリア形成並びに就職支援全般に関する検討を行い、本学のディプロマ・ポリシーに基づいたキャリア形成支援体制の改善と構築を推進している。委員会の事務局は事務組織であるキャリアセンターに置き、キャリアセンター長を中心に全学的な方向性から学生一人一人のきめ細やかな支援まで一貫して出来る体制としている。特に 4 年生に対しては全員の最終的な進路決定まで万全な支援をするよう十分に配慮している。

設置の趣旨等を記載した書類（別添資料）

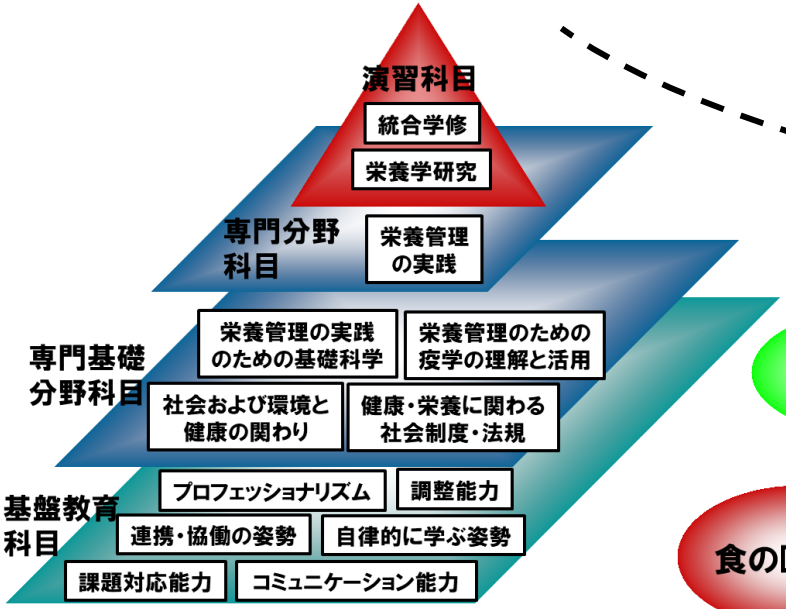
目次

（資料１）　食環境学部の学びの整理 ･･ 2
（資料２）　３つのポリシーの関係性と改善サイクル ･･････････････････････････････ 3
（資料３）　教育課程の概念図 ･･ 5
（資料４）　履修モデル ･･ 7
（資料５）　実習要領 ･･ 13
（資料６）　実習施設一覧 ･･ 19
（資料７）　企業実習　実習施設一覧（2022 年度実績） ･･････････････････････････ 22
（資料８）　教育課程・専任教員の配置状況と指定規則との対比表 ･･････････････････ 23
（資料９）　定年に関する規程 ･･ 24
（資料１０）　特任教員採用規程 ･･ 25

【資料１】　食環境学部の学びの構造

食環境学部…食が生み出す環境問題に学際的視点で取り組む

- 食イノベーション学科…食に関する幅広い学びの分野を含むカリキュラム
- 管理栄養学科…管理栄養士としての専門性を高めるカリキュラム



管理栄養学科

食イノベーション学科

食環境学部食イノベーション学科

建学の精神：力の教育 ➡ 「意志の力」、「情の力」、「知の力」、「躯幹の力」

学則第二条（目的）及び教育理念	豊かな教養を身につけ、自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材
目指すべき人物像	建学の精神「力の教育」「自学主義」に基づき鍛えられた「社会貢献への意志と力」、そしてレジリエンスと気品をそなえた人物(レジリエンス＝逆境を跳ね返すしなやかな強さ)
食環境学部の養成する人材像	食と栄養に関する専門的知識と教養力を有し、人々の健康と生活の質の向上と地域社会の発展に寄与する実践力を持つ専門家
食イノベーション学科の養成する人材像	幅広い教養と専門的な知識を生かし、デジタル技術を活用して食に係る事業における課題や問題を解決し、新たな価値を創造できる人材

ディプロマ・ポリシー

DP. Ⅰ
幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できること＜教養力＞

DP. Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識を基に、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等の専門知識を活用しながら、食産業における課題解決と新たな価値創造を実現する専門的知識・技能を有すること＜専門力＞

DP. Ⅲ
食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること＜汎用的能力＞

カリキュラム・ポリシー

CP. Ⅰ
幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A群（先人の知を受けつぐ）、B群（世界と今を読み解く）、C群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する

CP. Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識を基に、デジタル技術を活用した食産業における課題解決と新たな価値創造に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、専門分野科目、展開科目および演習科目を開設する

CP. Ⅲ
ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

アドミッション・ポリシー

AP. Ⅰ
＜教養力養成のためのレディネス＞
自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること

AP. Ⅱ
＜専門力養成のためのレディネス＞
・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること
・食産業における課題解決に興味を持ち、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等を学び続ける意欲を持っていること

AP. Ⅲ
＜論理的思考・表現への意欲＞
自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること

AP. Ⅳ
＜他者と協同し、課題を解決する意思・意欲＞
多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること

AP. Ⅴ
＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞
社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

❶教養力
❷専門力
❸情報収集・分析力
❹論理的思考・表現力
❺コミュニケーション力
❻問題解決力
❼自己理解力
❽主体的行動力
❾倫理性と自律力
❿地域貢献力

帝塚山学院大学大学生の10のちから

①10のちから達成度評価(自己/教員評価)
②卒業生進路調査
③卒業後状況調査
④就職先調査
⑤産業界調査

履修した授業に対する自己評価

「10のちから」に対する自己評価

テヅカポートフォリオによる学修成果の蓄積と可視化（半期ごと）

学修計画と振り返り

カリキュラム → シラバス → 授業

⑥カリキュラム評価

⑦第三者チェック

⑧授業アンケート

入学試験

⑨選抜機能評価
⑩選抜方法評価

アセスメント・プラン（3つのポリシーの改善サイクル）

【資料2】3つのポリシーの関係性と改善サイクル

食環境学部管理栄養学科

建学の精神：力の教育 ➡ 「意志の力」、「情の力」、「知の力」、「躯幹の力」

学則第二条（目的）及び教育理念	豊かな教養を身につけ、自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材
目指すべき人物像	建学の精神「力の教育」「自学主義」に基づき鍛えられた「社会貢献への意志と力」、そしてレジリエンスと気品をそなえた人物(レジリエンス＝逆境を跳ね返すしなやかな強さ)
食環境学部の養成する人材像	食と栄養に関する専門的知識と教養力を有し、人々の健康と生活の質の向上と地域社会の発展に寄与する実践力を持つ専門家
管理栄養学科の養成する人材像	幅広い教養と専門的な知識を生かし傷病者の健康管理や現代社会における人々の栄養ケアを担う専門職業人として食と栄養の様々な環境変化を理解し創造的に対応できる人材

ディプロマ・ポリシー

DP. Ⅰ
幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できること＜教養力＞

DP. Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識を基に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を有すること＜専門力＞

DP. Ⅲ
食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること＜汎用的能力＞

カリキュラム・ポリシー

CP. Ⅰ
幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A群（先人の知を受けつぐ）、B群（世界と今を読み解く）、C群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する

CP. Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識を基に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、基幹科目、展開科目および演習科目を開設する

CP. Ⅲ
ディプロマ・ポリシーで定めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己理解力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

アドミッション・ポリシー

AP. Ⅰ
＜教養力養成のためのレディネス＞
自身が関わる多様な社会や文化に関心を持ち、さまざまな視点から社会の課題を考え、その解決に取り組むための知識や技能の獲得に意欲を持っていること

AP. Ⅱ
＜専門力養成のためのレディネス＞
・食と栄養に関する幅広い知識修得に必要な基礎学力として、国語、英語、生物および化学の知識を有していること
・健康管理に果たす現代生活の「食」のありかたを科学的に追及し実践することに興味を持ち、質の高い管理栄養士となるために学び続ける意欲を持っていること

AP. Ⅲ
＜論理的思考・表現への意欲＞
自分の考え、思いを適切にまとめ、表現する力を育む素養があること

AP. Ⅳ
＜他者と協同し、課題を解決する意思・意欲＞
多様な人々や文化を理解し、その違いを尊重しながら、他者と協働して課題を解決する態度や意欲を持っていること

AP. Ⅴ
＜公共性と倫理性、社会貢献への意欲＞
社会的規範やルールを身につけ、社会や地域に貢献する意欲があること

❶教養力
❷専門力
❸情報収集・分析力
❹論理的思考・表現力
❺コミュニケーション力
❻問題解決力
❼自己理解力
❽主体的行動力
❾倫理性と自律力
❿地域貢献力

帝塚山学院大学大学生の10のちから

①10のちから達成度評価(自己/教員評価)
②卒業生進路調査
③卒業後状況調査
④就職先調査
⑤産業界調査

「10のちから」に対する自己評価
履修した授業に対する自己評価
テヅカポートフォリオによる学修成果の蓄積と可視化（半期ごと）
学修計画と振り返り

カリキュラム ⑥カリキュラム評価
↓
シラバス ⑦第三者チェック
↓
授業 ⑧授業アンケート

入学試験 ⑨選抜機能評価 ⑩選抜方法評価

アセスメント・プラン（3つのポリシーの改善サイクル）

【資料2】3つのポリシーの関係性と改善サイクル

【資料3】 教育課程の概念図（食環境学部　食イノベーション学科）

カリキュラムポリシー

CP.Ⅲ
ディプロマ・ポリシーで求めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション、問題解決力、自己環境力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

CP.Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識をもとに、デジタル技術を活用した食に係る事業における課題解決と新たな価値創造に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、基幹科目、展開科目および演習科目を開設する。

CP.Ⅰ
幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基礎教育科目に導入学習、A群（先人の知を受けつぐ）、B群（世界と今を読み解く）、C群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する。

ディプロマポリシー

DP.Ⅲ
食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション、問題解決力、自己環境力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること＜汎用的能力＞

DP.Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識を基に、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等の専門知識を活用しながら、食産業における課題解決と新たな価値創造を実践する専門的知識・技能を有すること＜専門力＞

DP.Ⅰ
幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できることく教養力＞

	導入学習	A群	B群	C群	キャリア形成	外国語	情報処理	資格基礎	基礎科目	社会生活と健康界	人体の構造と機能界	食品と衛生界	栄養と健康界	栄養の指導界	給食の運営界	フードビジネス界	フードテック界	スポーツウェルネス界	食育健康界	コミュニティ開発界	演習科目
	基礎教育科目								学科専門科目												
										専門分野科目						展開科目					
4年															給食経営管理臨地実習Ⅰ（給食会の開設）	外書講読				福光・地域創生研究	卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究
3年					インターンシップB プロジェクト型インターンシップ		データサイエンス・AI実習	レクリエーション現場実習			微生物学		臨床栄養学総論 臨床栄養学実習	栄養教育論実習 公衆栄養学 公衆栄養学実習	給食経営管理論実習 調理学実習（応用）	マーケティング情報戦略論 食品の流通と消費 企業連携	バイオテクノロジー論 食産業とプラットフォーム 食品開発 フードコーディネート論 健康食品学	スポーツ指導論 スポーツ栄養学 運動療法 スポーツ心理学		食文化論 公共政策論	専門演習 食イノベーション演習B
2年	基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ カレッジコミュニティⅡ 教養演習	伝統文化演習	データリテラシー 社会と言語	生涯スポーツ実習A 生涯スポーツ実習B	教職リテラシー キャリアデザインⅢ キャリアデザインⅣ インターンシップA	総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 フランスのことばと文化Ⅰ フランスのことばと文化Ⅱ 中国のことばと文化Ⅰ 中国のことばと文化Ⅱ 韓国のことばと文化Ⅰ 韓国のことばと文化Ⅱ		博物館概論 博物館経営論 生涯学習概論Ⅰ 生涯学習概論Ⅱ レクリエーション概論 レクリエーション実技		公衆衛生学 社会福祉論	生化学	食品加工学 食品加工学実習 食品衛生学 食品衛生学実験	基礎栄養学Ⅰ 基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験 応用栄養学	栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論Ⅱ	食品産業論	食とデザイン	健康運動方法論 スポーツ健康演習A スポーツ健康演習B 救急処置	保育総論演習 こどもとジェンダー 発達心理学	アグリビジネス	食イノベーション演習A
1年	基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 日本語表現法 カレッジコミュニティⅠ	思想の世界 日本の歴史 民族と文化 ことばの世界 日本語を知る 教養としての日本文化 西洋の文化を考える 子どもの文化 芸術を鑑賞する	日本の宗教 くらしと法律 現代社会を考える 東アジアを知る 人権を考える 平和を考える メディアを考える 情報リテラシー 心理学 くらしと化学 生物を知る	科学と倫理 ソーシャルメディア論 先端技術と文化 健康を管理する 書いて学ぶ文章 描いて学ぶアート 健康とスポーツA 健康とスポーツB 教育を考える	キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ ホスピタリティ入門	総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 資格英語Ⅰ 資格英語Ⅱ	情報活用基礎A 情報活用基礎B 情報活用A 情報活用B プログラミング言語Ⅰ プログラミング言語Ⅱ データサイエンス・AI概論	図書館概論 図書館情報資源概論	食のための化学 健康医科学		解剖生理学Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 予防医学	食品学 食品学実験			調理学 調理学実習（基礎）		フードテック概論	健康運動科学	保育総論A 保育総論B	食生活論	

【資料3】 教育課程の概念図（食環境学部　管理栄養学科）

カリキュラムポリシー

OP.Ⅲ
ディプロマ・ポリシーで求めた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己環境力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を養うための教育方法を授業科目に取り入れる。

OP.Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識をもとに、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技術を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、基幹科目、展開科目および演習科目を開設する。

OP.Ⅰ
幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基礎教育科目に導入学習、A群（先人の知を受けつぐ）、B群（世界と今を読み解く）、C群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する。

	導入学習	A群	B群	C群	キャリア形成	外国語	情報処理	資格基礎	基礎科目	社会・環境と健康界	人体の構造と機能および疾病の成り立ち界	食べ物と健康界	基礎栄養学界	応用栄養学界	栄養教育論界	臨床栄養学界	公衆栄養学界	給食経営管理論界	総合演習界	臨地実習界	演習科目
	基礎教育科目								学科専門科目	専門基礎分野科目			専門分野科目								
4年													外書講読	介護食概論（実習含む） スポーツ栄養学		医療事務総論			管理栄養士演習Ⅱ	給食経営管理臨地実習Ⅰ 給食経営管理臨地実習Ⅱ 臨床栄養臨地実習	卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究
3年					インターンシップB プロジェクト型インターンシップ		データサイエンス・AI実習	レクリエーション現場実習		社会福祉論	微生物学 微生物学実験 疾病論 薬理学	応用調理学実習 フードコーディネート論 健康食品学			栄養カウンセリング論 栄養教育論実習	臨床栄養学各論Ⅰ 臨床栄養学各論Ⅱ 栄養アセスメント 臨床栄養学実習	公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学実習	給食経営管理論実習	管理栄養士演習Ⅰ	公衆栄養臨地実習	専門演習
2年	基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ カレッジコミュニティⅡ 読書演習	伝統文化演習	データリテラシー 社会と言語	生涯スポーツ実習A 生涯スポーツ実習B	教職リテラシー キャリアデザインⅢ キャリアデザインⅣ インターンシップA	総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 フランスのことばと文化Ⅰ フランスのことばと文化Ⅱ 中国のことばと文化Ⅰ 中国のことばと文化Ⅱ 韓国のことばと文化Ⅰ 韓国のことばと文化Ⅱ		博物館概論 博物館経営論 生涯学習概論Ⅰ 生涯学習概論Ⅱ レクリエーション概論 レクリエーション実技		公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学実習 生涯スポーツ論	生化学実験 病理学Ⅱ	食品加工学 食品加工学実習 食品衛生学 食品衛生学実験 食品の資源と消費	基礎栄養学Ⅰ 基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験	応用栄養学Ⅰ 応用栄養学Ⅱ 応用栄養学実習	栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ	臨床栄養学総論	公衆栄養学Ⅰ	給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論Ⅱ			
1年	基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 日本語表現法 カレッジコミュニティⅠ	星座の世界 日本の歴史 民族と文化 ことばの世界 日本語を知る 歌舞伎としての日本文化 西洋の文化を考える 子どもの文化 芸術を鑑賞する	日本の宗教 くらしと法律 現代社会を考える 東アジアを知る 人権を考える 平和を考える メディアを考える 情報リテラシー 心理学 くらしと化学 生物を知る	科学と倫理 ソーシャルメディア論 先端技術と文化 健康を管理する 書いて学ぶ文章 描いて学ぶアート 健康とスポーツA 健康とスポーツB 教育を考える	キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ ホスピタリティ入門	総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 資格英語Ⅰ 資格英語Ⅱ	情報活用基礎A 情報活用基礎B 情報活用A 情報活用B プログラミング言語Ⅰ プログラミング言語Ⅱ データサイエンス・AI概論	図書館概論 図書館情報資源概論	食のための化学 健康医科学		生化学 解剖生理学Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 解剖生理学実験 病理学Ⅰ 運動生理学	食品学 食品学実験 調理学 調理学実習 食生活論								

ディプロマポリシー

DP.Ⅲ
食品学および栄養学の知見に基づいた情報収集・分析力、論理的思考・表現力、コミュニケーション力、問題解決力、自己環境力、主体的行動力、倫理性と自律力、地域貢献力を身につけていること＜汎用的能力＞

DP.Ⅱ
食と栄養に関する幅広い知識をもとに、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技術を育てること＜専門力＞

DP.Ⅰ
幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から社会の課題を理解できることく教養力＞

【資料4】食環境学部 食イノベーション学科　履修モデル（フードビジネス）/対応資格：栄養士、フードスペシャリスト受験資格、食育インストラクター3級受験資格

（補足）黄色のセルは履修モデルの特色科目

科目区分			1年 春学期	1年 秋学期	2年 春学期	2年 秋学期	3年 春学期	3年 秋学期	4年 春学期	4年 秋学期	単位数計
基盤教育科目	導入科目		基礎演習Ⅰ 1 日本語表現法 2 必修	基礎演習Ⅱ 1	基礎演習Ⅲ 1	基礎演習Ⅳ 1					6
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）			芸術を鑑賞する 2							2
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）		情報リテラシー 2								2
基盤教育科目	C群（未来をひらく）			ソーシャルメディア論 2							2
基盤教育科目	キャリア形成		キャリアデザインⅠ 2 必修	キャリアデザインⅡ 2 必修	数理リテラシー 2 インターンシップA 2		プロジェクト型インターンシップ 2				10
基盤教育科目	外国語		総合英語Ⅰ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 1 必修	総合英語Ⅰ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 1 必修	総合英語Ⅱ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 1 必修	総合英語Ⅱ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 1 必修					8
基盤教育科目	情報処理		情報活用基礎A 1 必修	情報活用基礎B 1 必修							2
基盤教育科目	資格基礎										0
学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門 2 必修 食のための化学 2								4
学科専門科目	専門分野科目	社会生活と健康				公衆衛生学 2 必修 社会福祉論 2 必修					4
学科専門科目	専門分野科目	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ 2 必修 予防医学 2	解剖生理学Ⅱ 2 必修	生化学 2 必修		微生物学 2				10
学科専門科目	専門分野科目	食品と衛生		食品学 2 必修 食品学実験 2 必修	食品加工学 2 必修 食品加工学実習 1 必修 食品衛生学 2 必修	食品衛生学実験 1 必修					10
学科専門科目	専門分野科目	栄養と健康			基礎栄養学Ⅰ 2 必修 基礎栄養学実験 1	基礎栄養学Ⅱ 2 必修 応用栄養学 2 必修		臨床栄養学総論 2 臨床栄養学実習 1			10
学科専門科目	専門分野科目	栄養の指導			栄養教育論Ⅰ 2 必修	栄養教育論Ⅱ 2 必修	栄養教育論実習 1 公衆栄養学 2	公衆栄養学実習 1			8
学科専門科目	専門分野科目	給食の運営	調理学 2 必修	調理学実習（基礎） 2 必修	給食経営管理論Ⅰ 2 必修	給食経営管理論Ⅱ 2 必修	給食経営管理論実習 1 調理学実習（応用） 2		給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営） 1		12
学科専門科目	展開科目	フードビジネス				食品産業論 2	マーケティング情報戦略論 2	食品の流通と消費 2 企業連携 2	外書購読 2		10
学科専門科目	展開科目	フードテック		フードテック概論 2			食品開発 2	食産業とプラットフォーム 2 フードコーディネート論 2			8
学科専門科目	展開科目	スポーツウェルネス									0
学科専門科目	展開科目	食育健康									0
学科専門科目	展開科目	コミュニティ開発	食生活論 2								2
学科専門科目	演習科目					食イノベーション演習A 2	食イノベーション演習B 2	専門演習 2 必修	卒業演習Ⅰ 2 必修 卒業研究 4	卒業演習Ⅱ 2 必修	14
修得単位数			22	20	19	22	14	16	4	7	124

【資料4】食環境学部 食イノベーション学科　履修モデル（フードテック）/対応資格：栄養士、フードスペシャリスト受験資格、食育インストラクター3級受験資格

（補足）黄色のセルは履修モデルの特色科目

科目区分			1年 春学期	1年 秋学期	2年 春学期	2年 秋学期	3年 春学期	3年 秋学期	4年 春学期	4年 秋学期	単位数計
基盤教育科目	導入科目		基礎演習Ⅰ 1 日本語表現法 2 必修	基礎演習Ⅱ 1	基礎演習Ⅲ 1	基礎演習Ⅳ 1					6
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）		日本語を知る 2								2
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）				情報リテラシー 2						2
基盤教育科目	C群（未来をひらく）			科学と倫理 2							2
基盤教育科目	キャリア形成		キャリアデザインⅠ 2 必修	キャリアデザインⅡ 2 必修	数理リテラシー 2						6
基盤教育科目	外国語		総合英語Ⅰ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 1 必修	総合英語Ⅰ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 1 必修	総合英語Ⅱ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 1 必修	総合英語Ⅱ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 1 必修					8
基盤教育科目	情報処理		情報活用基礎A 1 必修	情報活用基礎B 1 必修 データサイエンス・AI概論 2			データサイエンス・AI実習 2				6
基盤教育科目	資格基礎										0
学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門 2 必修 食のための化学 2								4
学科専門科目	専門分野科目	社会生活と健康				公衆衛生学 2 必修 社会福祉論 2 必修					4
学科専門科目	専門分野科目	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ 2 必修 予防医学 2	解剖生理学Ⅱ 2 必修	生化学 2 必修		微生物学 2				10
学科専門科目	専門分野科目	食品と衛生		食品学 2 必修 食品学実験 2 必修	食品加工学 2 必修 食品加工学実習 1 必修 食品衛生学 2 必修	食品衛生学実験 1 必修					10
学科専門科目	専門分野科目	栄養と健康			基礎栄養学Ⅰ 2 必修 基礎栄養学実験 1	基礎栄養学Ⅱ 2 必修 応用栄養学 2 必修		臨床栄養学総論 2 臨床栄養学実習 1			10
学科専門科目	専門分野科目	栄養の指導			栄養教育論Ⅰ 2 必修	栄養教育論Ⅱ 2 必修	栄養教育論実習 1 公衆栄養学 2	公衆栄養学実習 1			8
学科専門科目	専門分野科目	給食の運営	調理学 2 必修	調理学実習（基礎） 2 必修	給食経営管理論Ⅰ 2 必修	給食経営管理論Ⅱ 2 必修	給食経営管理論実習 1 調理学実習（応用） 2		給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営） 1		12
学科専門科目	展開科目	フードビジネス						食品産業論 2 食品の流通と消費 2			2
学科専門科目	展開科目	フードテック		フードテック概論 2		食とデザイン 2	バイオテクノロジー論 2 食品開発 2	食産業とプラットフォーム 2 フードコーディネート論 2 健康食品学 2			14
学科専門科目	展開科目	スポーツウェルネス									0
学科専門科目	展開科目	食育健康									0
学科専門科目	展開科目	コミュニティ開発	食生活論 2								2
学科専門科目	演習科目					食イノベーション演習A 2	食イノベーション演習B 2	専門演習 2 必修	卒業演習Ⅰ 2 必修 卒業研究 4	卒業演習Ⅱ 2 必修	14
修得単位数			22	20	21	20	16	16	2	7	122

【資料4】食環境学部 食イノベーション学科　履修モデル（スポーツウェルネス）/対応資格：栄養士、レクリエーション・インストラクター資格、健康運動実践指導者受験資格、食育インストラクター3級受験資格

（補足）黄色のセルは履修モデルの特色科目

科目区分			1年 春学期	1年 秋学期	2年 春学期	2年 秋学期	3年 春学期	3年 秋学期	4年 春学期	4年 秋学期	単位数計
基盤教育科目	導入科目		基礎演習Ⅰ 1 日本語表現法 2 必修	基礎演習Ⅱ 1	基礎演習Ⅲ 1	基礎演習Ⅳ 1					6
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）			子どもの文化 2							2
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）		現代社会を考える 2								2
基盤教育科目	C群（未来をひらく）		健康とスポーツA 1	健康とスポーツB 1			生涯スポーツ実習A 1	生涯スポーツ実習B 1			4
基盤教育科目	キャリア形成		キャリアデザインⅠ 2 必修	キャリアデザインⅡ 2 必修	数理リテラシー 2						6
基盤教育科目	外国語		総合英語Ⅰ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 1 必修	総合英語Ⅰ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 1 必修	総合英語Ⅱ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 1 必修	総合英語Ⅱ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 1 必修					8
基盤教育科目	情報処理		情報活用基礎A 1 必修	情報活用基礎B 1 必修							2
基盤教育科目	資格基礎						レクリエーション概論 2	レクリエーション実技 1	レクリエーション現場実習 1		4
学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門 2 必修	健康医科学 2							4
学科専門科目	専門分野科目	社会生活と健康				公衆衛生学 2 必修 社会福祉論 2 必修					4
学科専門科目	専門分野科目	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ 2 必修 予防医学 2	解剖生理学Ⅱ 2 必修	生化学 2 必修		微生物学 2				10
学科専門科目	専門分野科目	食品と衛生		食品学 2 必修 食品学実験 2 必修	食品加工学 2 必修 食品加工学実習 1 必修 食品衛生学 2 必修	食品衛生学実験 1 必修					10
学科専門科目	専門分野科目	栄養と健康			基礎栄養学Ⅰ 2 必修 基礎栄養学実験 1	基礎栄養学Ⅱ 2 必修 応用栄養学 2 必修		臨床栄養学総論 2 臨床栄養学実習 1			10
学科専門科目	専門分野科目	栄養の指導			栄養教育論Ⅰ 2 必修	栄養教育論Ⅱ 2 必修	栄養教育論実習 1 公衆栄養学 2	公衆栄養学実習 1			8
学科専門科目	専門分野科目	給食の運営	調理学 2 必修	調理学実習（基礎） 2 必修	給食経営管理論Ⅰ 2 必修	給食経営管理論Ⅱ 2 必修	給食経営管理論実習 1 調理学実習（応用） 2		給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営） 1		12
学科専門科目	展開科目	フードビジネス									0
学科専門科目	展開科目	フードテック						健康食品学 2			2
学科専門科目	展開科目	スポーツウェルネス		健康運動科学 2	健康運動方法論 2 スポーツ健康演習A 2	スポーツ健康演習B 2	救急処置 2 スポーツ指導論 2 スポーツ栄養学 2 運動療法 2	スポーツ心理学 2			18
学科専門科目	展開科目	食育健康					発達心理学 2				2
学科専門科目	展開科目	コミュニティ開発									0
学科専門科目	演習科目							専門演習 2 必修	卒業演習Ⅰ 2 必修 卒業研究 4	卒業演習Ⅱ 2 必修	10
修得単位数			19	21	23	18	21	12	2	8	124

【資料4】食環境学部 食イノベーション学科　履修モデル（食育健康）/対応資格：栄養士、レクリエーション・インストラクター資格、食育インストラクター3級受験資格

（補足）黄色のセルは履修モデルの特色科目

科目区分			1年 春学期	1年 秋学期	2年 春学期	2年 秋学期	3年 春学期	3年 秋学期	4年 春学期	4年 秋学期	単位数計
基盤教育科目	導入科目		基礎演習Ⅰ 1 日本語表現法 2 必修	基礎演習Ⅱ 1	基礎演習Ⅲ 1	基礎演習Ⅳ 1					6
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）			子どもの文化 2				伝統文化演習 1			3
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）		心理学 2								2
基盤教育科目	C群（未来をひらく）		教育を考える 2		健康とスポーツA 1	健康とスポーツB 1	生涯スポーツ実習A 1	生涯スポーツ実習B 1			6
基盤教育科目	キャリア形成		キャリアデザインⅠ 2 必修	キャリアデザインⅡ 2 必修	数理リテラシー 2						6
基盤教育科目	外国語		総合英語Ⅰ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 1 必修	総合英語Ⅰ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 1 必修	総合英語Ⅱ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 1 必修	総合英語Ⅱ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 1 必修					8
基盤教育科目	情報処理		情報活用基礎A 1 必修	情報活用基礎B 1 必修							2
基盤教育科目	資格基礎						レクリエーション概論 2	レクリエーション実技 1	レクリエーション現場実習 1		4
学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門 2 必修 食のための化学 2	健康医科学 2							6
学科専門科目	専門分野科目	社会生活と健康				公衆衛生学 2 必修 社会福祉論 2 必修					4
学科専門科目	専門分野科目	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ 2 必修 予防医学 2	解剖生理学Ⅱ 2 必修	生化学 2 必修		微生物学 2				10
学科専門科目	専門分野科目	食品と衛生		食品学 2 必修 食品学実験 2 必修	食品加工学 2 必修 食品加工学実習 1 必修 食品衛生学 2 必修	食品衛生学実験 1 必修					10
学科専門科目	専門分野科目	栄養と健康			基礎栄養学Ⅰ 2 必修 基礎栄養学実験 1	基礎栄養学Ⅱ 2 必修 応用栄養学 2 必修		臨床栄養学総論 2 臨床栄養学実習 1			10
学科専門科目	専門分野科目	栄養の指導			栄養教育論Ⅰ 2 必修	栄養教育論Ⅱ 2 必修	栄養教育論実習 1 公衆栄養学 2	公衆栄養学実習 1			8
学科専門科目	専門分野科目	給食の運営	調理学 2 必修	調理学実習（基礎） 2 必修	給食経営管理論Ⅰ 2 必修	給食経営管理論Ⅱ 2 必修	給食経営管理論実習 1 調理学実習（応用） 2		給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営） 1		12
学科専門科目	展開科目	フードビジネス									0
学科専門科目	展開科目	フードテック						健康食品学 2			2
学科専門科目	展開科目	スポーツウェルネス					健康運動方法論 2 スポーツ指導論 2		スポーツ栄養学 2		6
学科専門科目	展開科目	食育健康		保育総論A 2 保育総論B 2	保育総論演習 1 こどもとジェンダー 2		発達心理学 2				9
学科専門科目	展開科目	コミュニティ開発									0
学科専門科目	演習科目							専門演習 2 必修	卒業演習Ⅰ 2 必修 卒業研究 4	卒業演習Ⅱ 2 必修	10
修得単位数			22	22	23	17	17	11	4	8	124

【資料4】食環境学部 食イノベーション学科　履修モデル（コミュニティ開発）/対応資格：栄養士、食育インストラクター3級受験資格

（補足）黄色のセルは履修モデルの特色科目

科目区分			1年 春学期	1年 秋学期	2年 春学期	2年 秋学期	3年 春学期	3年 秋学期	4年 春学期	4年 秋学期	単位数計
基盤教育科目	導入科目		基礎演習Ⅰ 1 日本語表現法 2 必修 カレッジコミュニティⅠ 2	基礎演習Ⅱ 1	基礎演習Ⅲ 1 カレッジコミュニティⅡ 2	基礎演習Ⅳ 1					10
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）			民族と文化 2							2
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）		くらしと法律 2								2
基盤教育科目	C群（未来をひらく）		健康とスポーツA 1	健康とスポーツB 1							2
基盤教育科目	キャリア形成		キャリアデザインⅠ 2 必修	キャリアデザインⅡ 2 必修	数理リテラシー 2		プロジェクト型インターンシップ 2				8
基盤教育科目	外国語		総合英語Ⅰ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 1 必修	総合英語Ⅰ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 1 必修	総合英語Ⅱ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 1 必修	総合英語Ⅱ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 1 必修					8
基盤教育科目	情報処理		情報活用基礎A 1 必修	情報活用基礎B 1 必修							2
基盤教育科目	資格基礎										0
学科専門科目	基礎科目		食イノベーション入門 2 必修 食のための化学 2	健康医科学 2							6
学科専門科目	専門分野科目	社会生活と健康				公衆衛生学 2 必修 社会福祉論 2 必修					4
学科専門科目	専門分野科目	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ 2 必修 予防医学 2	解剖生理学Ⅱ 2 必修	生化学 2 必修		微生物学 2				10
学科専門科目	専門分野科目	食品と衛生		食品学 2 必修 食品学実験 2 必修	食品加工学 2 必修 食品加工学実習 1 必修 食品衛生学 2 必修	食品衛生学実験 1 必修					10
学科専門科目	専門分野科目	栄養と健康			基礎栄養学Ⅰ 2 必修 基礎栄養学実験 1	基礎栄養学Ⅱ 2 必修 応用栄養学 2 必修		臨床栄養学総論 2 臨床栄養学実習 1			10
学科専門科目	専門分野科目	栄養の指導			栄養教育論Ⅰ 2 必修	栄養教育論Ⅱ 2 必修	栄養教育論実習 1 公衆栄養学 2	公衆栄養学実習 1			8
学科専門科目	専門分野科目	給食の運営	調理学 2 必修	調理学実習（基礎） 2 必修	給食経営管理論Ⅰ 2 必修	給食経営管理論Ⅱ 2 必修	給食経営管理論実習 1 調理学実習（応用） 2		給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営） 1		12
学科専門科目	展開科目	フードビジネス					マーケティング情報戦略論 2	企業連携 2			4
学科専門科目	展開科目	フードテック									0
学科専門科目	展開科目	スポーツウェルネス							スポーツ指導論 2		2
学科専門科目	展開科目	食育健康									0
学科専門科目	展開科目	コミュニティ開発	食生活論 2		アグリビジネス 2		食文化論 2	公共政策論 2	観光・地域創生研究 2		10
学科専門科目	演習科目					食イノベーション演習A 2	食イノベーション演習B 2	専門演習 2 必修	卒業演習Ⅰ 2 必修 卒業研究 4	卒業演習Ⅱ 2 必修	14
修得単位数			23	21	21	20	14	12	6	7	124

【資料4】食環境学部 管理栄養学科　履修モデル（対応資格：管理栄養士国家資格受験資格・栄養士・食品衛生管理者および食品衛生監視員任用資格・食育インストラクター3級受験資格）

（補足）黄色のセルは必修科目

科目区分			1年 春学期	1年 秋学期	2年 春学期	2年 秋学期	3年 春学期	3年 秋学期	4年 春学期	4年 秋学期	単位数計
基盤教育科目	導入科目		基礎演習Ⅰ 1 日本語表現法 2 必修	基礎演習Ⅱ 1	基礎演習Ⅲ 1	基礎演習Ⅳ 1					6
基盤教育科目	A群（先人の知を受けつぐ）			子どもの文化 2							2
基盤教育科目	B群（世界と今を読み解く）		くらしと法律 2								2
基盤教育科目	C群（未来をひらく）			ソーシャルメディア論 2							2
基盤教育科目	キャリア形成		キャリアデザインⅠ 2 必修	キャリアデザインⅡ 2 必修	数理リテラシー 2						6
基盤教育科目	外国語		総合英語Ⅰ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ1 1 必修	総合英語Ⅰ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅰ2 1 必修	総合英語Ⅱ1 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 1 必修	総合英語Ⅱ2 1 必修 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 1 必修					8
基盤教育科目	情報処理		情報活用基礎A 1 必修	情報活用基礎B 1 必修							2
基盤教育科目	資格基礎										0
学科専門科目	基礎科目		食のための化学 2								2
学科専門科目	専門基礎分野科目	社会・環境と健康			公衆衛生学Ⅰ 2 必修	公衆衛生学Ⅱ 2 公衆衛生学実習 1	社会福祉論 2 必修				7
学科専門科目	専門基礎分野科目	人体の構造と機能疾病の成り立ち	解剖生理学Ⅰ 2 必修	生化学 2 必修 解剖生理学Ⅱ 2 必修 解剖生理学実験 2 病理学Ⅰ 2 必修 運動生理学 2	病理学Ⅱ 2	生化学実験 1	微生物学 2				17
学科専門科目	専門基礎分野科目	食べ物と健康	食品学 2 必修 食品学実験 2 必修 調理学 2 必修	調理学実習 2 必修	食品加工学 2 必修 食品加工学実習 1 必修 食品衛生学 2 必修 食品衛生学実験 1 必修						14
学科専門科目	専門分野科目	基礎栄養学			基礎栄養学Ⅰ 2 必修	基礎栄養学Ⅱ 2 必修 基礎栄養学実験 1 必修					5
学科専門科目	専門分野科目	応用栄養学			応用栄養学Ⅰ 2 必修	応用栄養学Ⅱ 2 応用栄養学実習 1			スポーツ栄養学 2		7
学科専門科目	専門分野科目	栄養教育論			栄養教育論Ⅰ 2 必修	栄養教育論Ⅱ 2 必修	栄養カウンセリング論 2 栄養教育論実習 1 必修				7
学科専門科目	専門分野科目	臨床栄養学			臨床栄養学総論 2 必修		臨床栄養学各論Ⅰ 2	臨床栄養学各論Ⅱ 2 栄養アセスメント 2 臨床栄養学実習 2 必修			10
学科専門科目	専門分野科目	公衆栄養学				公衆栄養学Ⅰ 2 必修	公衆栄養学Ⅱ 2	公衆栄養学実習 1			5
学科専門科目	専門分野科目	給食経営管理論			給食経営管理論Ⅰ 2 必修	給食経営管理論Ⅱ 2 必修	給食経営管理論実習 2 必修				6
学科専門科目	専門分野科目	総合演習					管理栄養士演習Ⅰ 1		管理栄養士演習Ⅱ 1		2
学科専門科目	専門分野科目	臨地実習					公衆栄養臨地実習 1		給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営） 1 給食経営管理臨地実習Ⅱ 1 臨床栄養臨地実習 1		4
学科専門科目	演習科目							専門演習 2 必修	卒業演習Ⅰ 2 必修 管理栄養士総合演習 4	卒業演習Ⅱ 2 必修	10
修得単位数			20	22	25	19	13	11	4	10	124

資料５

臨床栄養臨地実習　実習受け入れ要領

1.　実習目的

専門分野と専門基礎分野で習得した専門知識と技術の統合を、病院や介護老人保健施設を実践の場として、主に傷病者や要介護者のいわゆる医療の場での栄養アセスメント・栄養ケアプランの立案について人間栄養学の実体験をする。

臨床現場で即戦力となる管理栄養士になるために、傷病者の病態や栄養状態に応じた適正な栄養管理・食事管理を体験する。また主体的に目標・目的を立て、挑戦・実行し、最後までやりきる力を養う。

2.　実習内容

・医療の現場で実際にどのような栄養管理が行われているかを知る。
・栄養食事指導に必要な能力とはどのようなものかを実体験から学ぶ。
・チーム医療・職種間の連携について経験する。
・栄養評価・判定について実体験する。
・疾患やライフステージにより栄養管理が異なることを実際に観察する。
・栄養部門業務の全体像の概略を知る。
・施設組織と栄養部門の位置付けを理解する。
・チーム医療、栄養評価・判定について実体験により理解する。
・栄養食事指導に必要な能力とはどのようなものかを実体験から理解する。
・栄養状態不良の患者が多いことを理解する。
・医療における管理栄養士業務の大切さを理解する。

3.　実習単位

１単位

堺市保健所等実習受け入れ要領

（趣旨）

第１条　この要領は、保健所保健医療課、健康推進課及びこころの健康センター（以下「保健所等」という。）が医師、看護師、保健師、助産師、管理栄養士、歯科衛生士、作業療法士、理学療法士、言語聴覚士、精神保健福祉士、公認心理師等養成施設等（以下「施設」という。）に在籍する学生（以下「実習生」という。）の受け入れをする場合に必要なことを定めるものとする。

（役割）

第２条　保健所等は実習生を受け入れるために施設と連絡をとり、健康推進課、こころの健康センター及び保健センター（以下「センター」という。）にその旨連絡するものとする。センターは、実習生に対して実習を実施するものとする。

（実習の目的）

第３条　センターにおいて実施する実習は、実習生が保健サービス提供の現場を体験し、又サービス提供にあたるセンター職員との交流を通じ、地域保健、公衆衛生等について、総合的に学習し、能力の向上を図ることを目的とする。

（資格）

第４条　実習生としての資格を有する者は、次の各号に掲げる施設に在籍する者とする。

（１）保健師助産師看護師法（昭和 23 年法律第 203 号）に規定する保健師養成所、助産師養成所及び看護師養成所等

（２）栄養士法（昭和 22 年法律第 245 号）に規定する管理栄養士養成施設等

（３）歯科衛生士法（昭和 23 年法律第 204 号）に規定する歯科衛生士養成学校又は歯科衛生士養成施設等

（４）理学療法士及び作業療法士法（昭和 40 年法律第 137 号）に規定する理学療法士養成施設又は作業療法士養成施設等

（５）言語聴覚士法（平成 9 年法律第 132 号）に規定する言語聴覚士養成所等

（６）精神保健福祉士法（平成 9 年法律第 131 号）に規定する精神保健福祉士養成施設等

（７）学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）に基づく大学及び大学院

（８）その他健康部長が必要と認める施設

（申請）

第５条　施設の長は、当該施設の実習生に実習を受けさせようとするときは、実習希望年度の前年度中に、次の各号に掲げる区分に従い、当該各号に定める担当部署に対して、実習受け入れ申請書（様式第１号）により申請をしな

ければならない。ただし、やむをえない事情がある場合は、当該年度のできるだけ早い時期に申請をするものとする。

(1) 医師(精神保健実習を必要とする医師を除く。)、助産師又は看護師　　保健所保健医療課

(2) 保健師、管理栄養士、歯科衛生士、作業療法士、理学療法士又は言語聴覚士　　健康推進課

(3) 精神保健実習を必要とする医師、精神保健福祉士又は公認心理師　　こころの健康センター

（実習受け入れの承諾）

第６条　市長は、前条の申請があったときは、次の各号に定める事項を審査し、実習の受け入れを行うものとする。この場合において、市長は、実習受け入れ承諾書（様式第２号）により承諾する旨を、当該施設の長に通知するものとする。

（１）申請書に記された期間等が、センターで実施することが適当であると認められること。

（２）実習の受け入れにより、センター職員の業務に支障が生じないこと。

（３）その他、実習を受け入れ難い理由がないこと。

（変更申請）

第７条　施設の長は、第６条による実習受け入れ承諾の通知の後、やむを得ない事由によりその内容に変更が生じた際は、速やかに実習受け入れ変更申請書（様式第３号）により変更申請をしなければならない。

（実習受け入れの変更の承諾）

第８条　市長は、前条の変更申請があったときは、第６条の規定を準用し、変更を承諾する場合には、実習受け入れ変更承諾書（様式第４号）により当該施設等の長に通知するものとする。

（協定）

第９条　第６条の規定により、実習の受け入れを承諾した場合、市長と当該施設の長は、実習受け入れ協定書（様式第５号）により実習受け入れに関する協定を締結するものとする。

（経費の負担）

第１０条　施設の長は、実習に要する経費を支払うものとする。

（実習に関する協力同意）

第１１条　センターの長は、必要に応じ、センター内に実習の実施に関する掲示を行うなど、市民の協力を求めるものとする。

（施行の細目）

第１２条　この要領に定めるもののほか、実習受け入れに関し必要な事項は、

保健所次長が定める。

附　則
この要領は、平成２０年４月１日から施行する。

附　則
この要領は、平成２２年４月１日から施行する。

附　則
この要領は、平成２２年９月１日から施行する。

附　則
この要領は、平成２３年４月１日から施行する。

附　則
この要領は、平成３０年４月１日から施行する。

附　則
（施行期日）
１　この要領は、令和２年１１月１日から施行する。
（経過措置）
２　この要領の施行の際、この要領による改正前の堺市保健所実習受け入れ要領の様式に関する規定により作成され、現に保管されている帳票については、当分の間、この要領による改正後の堺市保健所実習受け入れ要領の様式に関する規定による帳票とみなして使用することができるものとする。

附　則
１　この要領は、令和４年４月１日から施行する。

給食経営管理臨地実習Ⅰ実習受け入れ要領

1.　実習目的

栄養士を基盤とした専門家に必要な知識をもち、必要な調理理論と実践的調理技術を身につけるために、臨地実習において給食経営管理（給食の運営を含む）の実務について体験する。また、仲間との協調性やコミュニケーション能力を養う。

専門分野と専門基礎分野で習得した知識と技術の実践の場として、小学校給食や学校給食センター、大学学生食堂、こども園などで、給食の運営に関する実務および経済面、衛生面、組織管理面等のマネジメントの実務を体験し、指導を受けその能力を養う。

2.　実習内容

・どのような法律に基づいて給食が提供されているのかを学ぶ。
・献立の作成から栄養・食事管理、給食の提供までの一連の業務に必要な知識と技術を学ぶ。
・大量調理の特性と留意点を知り、生産（調理）作業にどのように反映されているかを学習し、体験する。
・給食運営を行うための施設・設備管理、作業領域について学ぶ。
・給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関し学ぶとともに、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントの実務能力を身につける。
・実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門知識及び技術を身につける。
・組織の中で、自らの役割を認識し、仲間と協調できる力を修得する。
・社会で活躍できるための基本的なマナー（挨拶・態度など）を身につける。

3.　実習単位

1単位

給食経営管理臨地実習Ⅱ　実習受け入れ要領

1.　実習の目的

専門分野と専門基礎分野で習得した知識と技術を持って、病院や介護老人福祉施設等を実践の場とし、傷病者や要介護者等に対する治療食・療養食等を軸とした給食運営や関連資源を総合的に判断し、全般に亘るマネジメントやマーケティングの基本を修得する。

栄養管理を踏まえた効果的な給食経営管理の業務を理解するために、給食施設の実務を体験する。主体的に目標・目的を立て、挑戦・実行し、指導を受けその能力を養う。

2.　実習内容

・どのような法律に基づいて給食が提供されているのかを学ぶ。
・給食業務の一連の流れを体験し、作業工程をさまざまな視点から観察する。
・対象集団が抱える健康問題に対応するため、栄養情報の提供等栄養教育をどのように行っているかを解釈する。
・喫食者ニーズ、メニュー、提供方法、サービスの多様性や個人対応にどのような工夫をされているかを解釈する。
・大学で習得した様々な知識や技術、例えば衛生管理、衛生教育がどのように行われているのかを体験し理解する。
・給食施設の組織には、どのような職種の人たちが関わっているのか、相互のコミュニケーションをどのようにとっているのかを理解する。
・経営計画・経営戦略の重要性を知り、マーケティングの理論が、給食経営にどのように活用されているのかを理解する。

3.　実習単位

1単位

資料６

食環境学部　実習施設一覧

管理栄養学科「臨床栄養臨地実習」

科目名	実習施設名	所在地		受入可能人数
臨床栄養臨地実習	医療法人六三会　大阪さやま病院	589-0032	大阪狭山市岩室３丁目 216-1	4
	大阪公立大学医学部附属病院	545-8586	大阪市阿倍野区旭町 1-5-7	4
	独立行政法人　労働者健康安全機構　大阪労災病院	591-8025	堺市北区長曽根町 1179-3	2
	医療法人　樫本会　樫本病院	589-0012	大阪狭山市東茱萸木 4-1151	1
	関西電力病院	553-0003	大阪市福島区福島２丁目１番７号	2
	医療法人徳洲会　岸和田徳洲会病院	596-0042	岸和田市加守町 4-27-1	3
	近畿大学病院	589-8511	大阪狭山市大野東 377-2	4
	地方独立行政法人堺市立病院機構 堺市立総合医療センター	593-8304	堺市西区家原寺町１丁１番１号	9
	医療法人恵泉会　　堺平成病院	599-8236	堺市中区深井沢町 6-13	4
	社会医療法人さくら会　さくら会病院	589-0011	大阪狭山市半田 5-2610-1	4
	社会医療法人栄公会　佐野記念病院	598-0013	泉佐野市中町 2-4-28	2
	市立貝塚病院	597-0015	貝塚市堀３丁目 10-20	2
	市立柏原病院	582-0005	柏原市法善寺１丁目７番９号	4
	市立岸和田市民病院	596-8501	岸和田市額原町 1001 番地	4
	地方独立行政法人　市立吹田市民病院	564-8567	吹田市岸部新町５番７号	2
	医療法人春秋会　城山病院	583-0872	羽曳野市はびきの２丁目８番１号	2
	特定医療法人仁悠会　タマダ病院	591-8004	堺市北区蔵前町２丁 15-39	6
	医療法人正雅会　辻本病院	589-0031	大阪狭山市池之原２丁目 1128-2	4
	社会医療法人三宝会　南港病院	559-0011	大阪市住之江区北加賀屋 2-11-15	4
	医療法人いずみ会　阪堺病院	590-0974	堺市堺区大浜北町１丁８番８号	6
	社会医療法人　阪南医療福祉センター阪南中央病院″	580-0023	松原市南新町３丁目３番 28 号	4
	医療法人　宝生会　PL病院	584-8585	富田林市新堂 2204	2
	医療法人　橘会　東住吉森本病院	546-0014	大阪市東住吉区鷹合３丁目２番 66 号	2
			受け入れ可能人数合計	81

管理栄養学科「公衆栄養臨地実習」

科目名	実習施設名	所在地		受入可能人数
公衆栄養臨地実習	美原保健センター 中保健センター 南保健センター 北保健センター 東保健センター 西保健センター	587-0002 599-8236 590-0141 591-8021 599-8112 593-8324	堺市美原区黒山 782-11 堺市中区深井沢町 2470 番地７ 堺市南区桃山台１丁１番１号 堺市北区新金岡町５丁１番４号 堺市東区日置荘原寺町 195 番地１ 堺市西区鳳東町６丁 600 番地	80
			受け入れ可能人数合計	80

食イノベーション学科「給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営）」

管理栄養学科「給食経営管理臨地実習Ⅰ（含給食の運営）」、「給食経営管理臨地実習Ⅱ」

科目名	実習施設名	所在地		受入可能人数
給食経営管理臨地実習Ⅰ／給食経営管理臨地実習Ⅱ	大阪公立大学医学部附属病院	545-8586	大阪市阿倍野区旭町 1-5-7	4
	独立行政法人 労働者健康安全機構 大阪ろうさい病院	591-8025	堺市北区長曽根町 1179-3	2
	医療法人徳洲会 岸和田徳洲会病院	596-0042	岸和田市加守町 4-27-1	3
	関西電力病院	553-0003	大阪市福島区福島 2 丁目 1 番 7 号	2
	近畿大学病院	589-8511	大阪狭山市大野東 377-2	4
	地方独立行政法人堺市立病院機構 堺市立総合医療センター	593-8304	堺市西区家原寺町 1 丁 1 番 1 号	9
	医療法人恵泉会 堺平成病院	599-8236	堺市中区深井沢町 6-13	4
	市立貝塚病院	597-0015	貝塚市堀 3 丁目 10-20	2
	市立柏原病院	582-0005	柏原市法善寺 1 丁目 7 番 9 号	4
	市立岸和田市民病院	596-8501	岸和田市額原町 1001 番地	4
	地方独立行政法人 市立吹田市民病院	564-8567	吹田市岸部新町 5 番 7 号	2
	医療法人春秋会 城山病院	583-0872	羽曳野市はびきの 2 丁目 8 番 1 号	2
	医療法人 宝生会 PL病院	584-8585	富田林市新堂 2204	2
	医療法人 橘会 東住吉森本病院	546-0014	大阪市東住吉区鷹合 3 丁目 2 番 66 号	2
	社会福祉法人ジー・ケー社会貢献会 グルメ杵屋社会貢献の家	559-0002	大阪市住之江区浜口東 2-5-14	4
	社会福祉法人 長野社会福祉事業財団 クローバーの丘	586-0035	河内長野市小塩町 431-3	4
	医療法人六三会 介護老人保健施設 さやまの里	589-0032	大阪狭山市岩室 2 丁目 185-11	8
	社会福祉法人 大阪府社会福祉事業団 特別養護老人ホーム 美原荘	587-0022	堺市美原区平尾 595-1	6
	社会福祉法人 長野社会福祉事業財団 特別養護老人ホームスリーハートの丘	586-0037	河内長野市上原町 554	4
	社会福祉法人 健成会 特別養護老人ホーム 加賀屋の森	559-0011	大阪市住之江区北加賀屋 5-4-23	6
	地域密着型特別養護老人ホームおがわ苑	544-0025	大阪市生野区生野東 3 丁目 1 番 51 号	4
	社会福祉法人よしみ会泉北園百寿荘	590-0115	堺市南区茶山台 3 丁 23 番 2 号	5
	ウオクニ株式会社(大阪南支店)	592-8347	堺市西区浜寺諏訪ノ森町西 1-1-9	
	学校法人葵学園 あおい幼稚園	599-8241	堺市中区福田 1032-2	2
	幼保連携型認定こども園 菩提幼稚園	599-8103	堺市東区菩提町 1 丁 26 番地	3
	菩提こども園しらさぎ	599-8107	堺市東区白鷺町 3 丁 18 番 8 号	3
	学校法人帝塚山学院 帝塚山学院小学校	558-0053	大阪市住吉区帝塚山中 3-10-51	20
	社会福祉法人 堺あかり会 浅香東保育園	558-0021	大阪市住吉区浅香 1-1-38	1
	大阪狭山市立学校給食センター	589-0021	大阪狭山市今熊 2 丁目 1748-1	5
	学校法人帝塚山学院 帝塚山学院大学 学生食堂	590-0113	堺市南区晴美台 4-2-2	100
	幼保連携型認定こども園 社会福祉法人 堺常磐会浅香こども園	591-8008	堺市北区東浅香山町 3 丁 31-1	2

	社会福祉法人堺あかり会　西陶器こども園	599-8246	堺市中区田園 951	2
	社会福祉法人淳心会　幼保連携型認定こども園平和の園	590-0117	堺市南区高倉台 3-4-1	1
	社会福祉法人堺あかり会　幼保連携型認定こども園美原北こども園	587-0002	堺市美原区黒山 562-1	1
	社会福祉法人白水福祉会　三原台こども園	590-0111	堺市南区三原台 3 丁 1 番 15 号	1
	社会福祉法人ブディストハート しあわせの丘こども園	593-8303	堺市西区上野芝向ヶ丘町 4 丁 24 番 21 号	2
			受け入れ可能人数合計	230

【資料７】　企業実習（インターンシップ）　実習施設一覧　(2022年度実績)

科目名：「インターンシップＡ」

実習施設名	所在地	参加学生数
堺商工会議所	〒591-8025 大阪府堺市北区長曽根町１３０－２３	1
社会福祉法人有田市社会福祉協議会	〒649-0432 和歌山県有田市宮原町東２１５	1
パナソニックコネクト株式会社 現場ソリューションカンパニー西日本社	〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原４丁目５－４１	1
堺市役所	〒590-0078 大阪府堺市堺区南瓦町３－１	1
社会福祉法人大阪手をつなぐ育成会	〒543-0021 大阪府大阪市天王寺区東高津町12-10 大阪市立社会福祉センター内	1
パソナ・パナソニック　ビジネスサービス株式会社	〒540-0031 大阪府大阪市中央区北浜東４－３３ 北浜ネクスビルディング 2F	5

科目名：「インターンシップＢ」

実習施設名	所在地	参加学生数
株式会社カース・キャリアセンター	〒542-0081 大阪市中央区南船場1-11-9　長堀安田ビル2階	1

科目名：「プロジェクト型インターンシップ」

実習施設名	所在地	参加学生数
南海電鉄株式会社　まち共創本部泉北事業部	〒590-0115 堺市南区茶山台1-2-1　泉ヶ丘センタービル4階	6

【資料8】教育課程・専任教員の配置状況と指定規則との対比表

省令科目		単位数		科目名	必修単位数		専任教員等の配置					備考
教育内容		講義	実験・実習		講義	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
専門基礎分野	社会環境と健康	6	10	公衆衛生学Ⅰ	2				池田 高紀(兼担)			管理栄養士
				公衆衛生学Ⅱ	2		西川 禎一					獣医師
				公衆衛生学実習		1			池田 高紀(兼担)			管理栄養士
				社会福祉論	2		辻本 洋子(兼担)					管理栄養士
				合計単位数	6	1						
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14		生化学	2			楠堂 達也				
				生化学実験		1		楠堂 達也				
				解剖生理学Ⅰ	2		細川 雅也					医師
				解剖生理学Ⅱ	2				稲瀬 正彦(兼任)			
				解剖生理学実験		2	細川 雅也					医師
				病理学Ⅰ	2		細川 雅也					医師
				病理学Ⅱ	2		細川 雅也					医師
				微生物学	2				田中 仁			管理栄養士
				運動生理学	2				佐伯 茂(兼任)			
				合計単位数	14	3						
	食べ物と健康	8		食品学	2		齋藤 洋昭					
				食品学実験		2	齋藤 洋昭					
				食品加工学	2		齋藤 洋昭					
				食品加工学実習		1			勝川 路子(兼担)			管理栄養士
				調理学	2				勝川 路子(兼担)			管理栄養士
				調理学実習		2			勝川 路子(兼担)			管理栄養士
				食品衛生学	2		西川 禎一					獣医師
				食品衛生学実験		1	西川 禎一					獣医師
				合計単位数	8	6						
	規則合計単位数	28	10	本学合計単位数	28	10						
専門分野	基礎栄養学	2	8	基礎栄養学Ⅰ	2			楠堂 達也				
				基礎栄養学Ⅱ	2			楠堂 達也				
				基礎栄養学実験		1		楠堂 達也				
				合計単位数	4	1						
	応用栄養学	6		応用栄養学Ⅰ	2				福田 ひとみ(兼任)			管理栄養士
				応用栄養学Ⅱ	2		辻本 洋子(兼担)					管理栄養士
				応用栄養学実習		1			金田 直子 福田 ひとみ(兼任)			管理栄養士 管理栄養士
				スポーツ栄養学	2				今村 友美(兼任)			
				合計単位数	6	1						
	栄養教育論	6		栄養教育論Ⅰ	2				金田 直子			管理栄養士
				栄養教育論Ⅱ	2				金田 直子			管理栄養士
				栄養カウンセリング論	2				金田 直子			管理栄養士
				栄養教育論実習		1			金田 直子			管理栄養士
				合計単位数	6	1						
	臨床栄養学	8		臨床栄養学総論	2				田中 仁			管理栄養士
				臨床栄養学各論Ⅰ	2		津田 謹輔(兼担)					医師
				臨床栄養学各論Ⅱ	2				田中 仁			管理栄養士
				栄養アセスメント	2			西田 有里				管理栄養士
				臨床栄養学実習		2			田中 仁			管理栄養士
				合計単位数	8	2						
	公衆栄養学	4		公衆栄養学Ⅰ	2			久保 佐智美				管理栄養士
				公衆栄養学Ⅱ	2			久保 佐智美				管理栄養士
				公衆栄養学実習		1		久保 佐智美				管理栄養士
				合計単位数	4	1						
	給食経営管理論	4		給食経営管理論Ⅰ	2			西田 有里				管理栄養士
				給食経営管理論Ⅱ	2			西田 有里				管理栄養士
				給食経営管理論実習		2		西田 有里				管理栄養士
				合計単位数	4	2						
	総合演習	2		管理栄養士演習Ⅰ	1			西田 有里				管理栄養士
				管理栄養士演習Ⅱ	1			西田 有里				管理栄養士
				合計単位数	2	0						
	臨地実習		4	給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)		1		西田 有里				管理栄養士
				給食経営管理臨地実習Ⅱ		1		西田 有里				管理栄養士
				臨床栄養臨地実習		1		西田 有里				管理栄養士
				公衆栄養臨地実習		1		久保 佐智美				管理栄養士
				合計単位数	0	4						
	規則合計単位数	32	12	本学合計単位数	34	12						
規則総計単位数		60	22	本学総計単位数	62	22						

資料９

定年に関する規程

（目　的）

第１条　この規程は就業規則第１１条第１項（１）号に基づき必要な事項を定めるものとする。

（定　年）

第２条　大学の教育職員の定年は満６７歳とする。

２　高等学校、中学校、小学校、幼稚園の教育職員の定年は満６２歳とする。

３　行政職員、技術職員および現業職員の定年は満６２歳とする。

４　前項第２項および第３項の定年到達者が引き続き勤務を希望し、対象者の条件を満たしている場合は下表の通り段階的に、引き続き再雇用する。再雇用の場合の処遇については別途定める。

退職年度	更新上限年令
2007（平成 19）年 4 月 1 日～2010（平成 22）年 3 月 31 日	63 歳迄
2010（平成 22）年 4 月 1 日～2013（平成 25）年 3 月 31 日	64 歳迄
2013（平成 25）年 4 月 1 日～	65 歳迄

（定年退職および退職の時期）

第３条　定年に達した教職員は、その年度末をもって退職するものとする。

（退職金の支給）

第４条　退職金の支給は就業規則第１７条に基づき遅滞なく行うものとする。

附　則

第１条　この規程の改廃は理事会がこれを行う。

第２条　大学の設置認可時に大学の教育職員として採用された者で、この規程の施行日において、この規程の定める定年に達し、または定年を超える者については、本規程第３条の定めに拘らず、理事会は本人と協議の上、定年を延長することができる。

ただし、延長後の定年は本規程施行日後２年を超えることはできない。

第３条　この規程は、昭和６２年４月１日より施行する。

附　則（平成８年６月１日）

第１条　大学の新学部開設時における学外からの新規採用の教授および新学部設置準備室長については、本規程第３条の定めに拘らず、新学部完成年度までは定年を延長し、専任職員として勤務することができる。

第２条　この規程は、平成８年６月１日より施行する。

附　則

この規程は、平成１２年４月１日上記のように改正、同日から施行する。

この規程は、平成１９年４月１日上記のように改正、同日から施行する。

資料１０

帝塚山学院大学特任教員採用規程

（目的）

第１条 この規程は帝塚山学院大学及び大学院（以下「本学」という。）における特任教員の採用について定めるものである。ただし、専門職大学院特任講師の採用については、「帝塚山学院大学大学院専門職大学院特任講師選任規程」によるものとする。

２ 特任教員の任用は教授、准教授、専任講師とする。

（採用）

第２条 国内外を問わず、高い業績・知見を有する教員、学識経験者又は専門分野に習熟した者を特任教員として採用することができる。

２ 特任教員採用人事の発議は、学長が「特任教員採用計画書」によって行うものとする。

（意見聴取）

第３条 学長は前条の「特任教員採用計画書」を大学の特任教員においては大学評議会、大学院の特任教員においては研究科委員会の意見を聴取した後、理事長に提出する。

（役員面接）

第４条 提出された「特任教員採用計画書」に基づき、候補者の役員面接を行う。

２ 役員面接は、理事長が指名した役員（監事を除く。）で行う。

（採用の決定）

第５条 理事長は、当該特任教員採用の可否を理事会常務委員会の審議に付し、採用を決定する。

２ 特任教員は、満 72 歳を超えて契約を更新することはできない。ただし、満 72 歳を超えて採用の契約を締結しようとするときは、理事会常務委員会の議を経なければならない。

（特任教員報酬委員会）

第６条 理事長は、特任教員を採用しようとする場合、特任教員報酬委員会（以下、「委員会」という。）を招集する。

２ 委員会の構成は、理事長、学院長、専務理事、常務理事、事業理事、学長及び副学長とする。

（報酬の決定）

第７条 特任教員の報酬は、委員会の意見を聴取した後、理事長が決定する。

（雇用期間等）

第８条 特任教員の雇用期間は、１年毎に更新し、５年を超えて更新することはできない。

４年１２月６日より改定、施行する。

第４条 この規程は、平成２８年４月１日より改定、施行する。

第５条 この規程は、平成２９年９月１４日より改定、施行する。

附則

（施行期日）

１　この規程は、令和４年４月１５日から施行する。
（帝塚山学院大学大学院特任教授採用規程等の廃止）
２　帝塚山学院大学大学院特任教授採用規程、帝塚山学院大学・大学院特任教授雇用規程、帝塚山学院大学外国語特任教員採用規程は令和４年４月１４日をもって廃止する。
附 則
（新学部設置に伴う特例措置）
１　新学部新学科設置において配置される特任教員は、第５条第２項及び第８条の定めにかかわらず、新学部完成年度まで更新できるものとする。
（施行期日）
２　この規程は、令和５年１月１日から施行する

学生の確保の見通し等を記載した書類

目次

(1)　学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況 2

ア　設置又は定員を変更する学科等を設置する大学等の現状把握・分析 2

イ　地域・社会的動向等の現状把握・分析 2

ウ　新設学科等の趣旨目的，教育内容，定員設定等 3

エ　学生確保の見通し 4

A　学生確保の見通しの調査結果 4

B　新設学部等の分野の動向 5

C　中長期的な 18 歳人口の全国的，地域的動向等 6

D　競合校の状況 7

E　既設学部等の学生確保の状況 8

オ　学生確保に向けた具体的な取組と見込まれる効果 9

(2)　人材需要の動向等社会の要請 13

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） 13

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 13

(1) 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況

ア　設置又は定員を変更する学科等を設置する大学等の現状把握・分析

帝塚山学院大学（以下、「本学」という。）は、教育基本法及び学校教育法の規定するところに従い、「力の教育」、すなわち意志の力、情の力、知の力、躯幹の力を含む全人教育を以って有為な人材を社会に送り出すという帝塚山学院建学の精神を継承しながら、豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材を育成することを学則上の目的（教育理念）と掲げている。

こうした教育目的の下、人間と文化を重視し、両者を総合的に考えるため、平成 10（1998）年に人間文化学部を増設した。人間科学部食物栄養学科は、平成 18（2006）年度に管理栄養士養成施設である「人間文化学部食物栄養学科」として開設（平成 21（2009）年度に「人間科学部食物栄養学科」へ名称変更）して以来、人間と文化を考える上で必要不可欠な“食”を通じた病気の予防と治療を科学的に追及し、総合的に判断できる実践的な人材の養成に取り組んできた。

本学は、現在リベラルアーツ学部リベラルアーツ学科（入学定員 120 名）、人間科学部心理学科（入学定員 130 名）、人間科学部食物栄養学科（入学定員 120 名）から成る 2 学部 3 学科構成で収容定員 1,480 名である。

両学部とも令和 2（2020）年入試までの過去 4 年において全て入学定員を満たす学生が入学しており、大学全体の収容定員充足率も 110.8%となっている。また、一般選抜における志願倍率も以下の表の通りとなっており、安定的に学生確保が出来ている状況である。

（表 1）過去 4 年間の一般選抜における志願倍率

	令和 2(2020)年度入試	令和 3(2021)年度入試	令和 4(2022)年度入試	令和 5(2023)年度入試
リベラルアーツ学部	15.8 倍	7.4 倍	6.1 倍	6.3 倍
人間科学部	7.5 倍	4.4 倍	4.3 倍	4.2 倍

イ　地域・社会的動向等の現状把握・分析

本学が立地する堺市は、大阪府中南部に位置し、大阪府で人口・面積が二番目に大きい政令指定都市である。高度経済成長期に泉北ニュータウンの造成を経て約 83 万人の人口を有する都市となり、大きく発展した一方、近年では、ニュータウン住民の高齢化や住宅等の老朽化が社会的問題となり、また、大阪府全体で俯瞰しても、産業構造や高齢者比率等のいわゆる南北格差が社会的問題となっている。これらの社会問題等を背景に、食や栄養問題に関しても、脂質や塩分を摂り過ぎるなどの栄養バランスの偏りや、食料資源の浪費等の多様な社会的ニーズが生じている。栄養・食育実践のひとつとして長寿を支える「健康な食事」についても、健康や栄養バランス、美味しさ、楽しみといったものから、食料生産・流通、食文化に至るまでの様々な要因から構成されており、本学もこうした需要にこれまで以上に応える責務があると考えている。

ウ　新設学科等の趣旨目的，教育内容，定員設定等

現代社会では栄養問題は単に健康問題に限定されず、世界が共通の目標として取り組んでいる SDGs（持続可能な開発目標）に包含されていることが見て取れる。SDGs は「サテスナブルな社会」の実現、「持続可能な社会」構築への取り組みであり、世界のあらゆる人々が SDGs の 17 の目標達成のために行動することが求められている。SDGs の 17 の目標のうちのひとつが「2030 年までに飢餓をゼロに」であるが、その他の目標も“食”の問題と密接につながっている。「人々が健康で生産的な生活を送るための食生活に直接・間接的に影響を及ぼす事象および場」を“食環境”と捉えると、SDGs 的な観点での“食環境”における解決すべき課題は食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）の全プロセスに亘っている。栄養問題の解決は、「飢餓をゼロに」するための食料安全保障の課題、「すべての人に健康と福祉を」という健康管理の課題、「質の高い教育をみんなに」行き渡らせ農業を守るという川上産業保護の課題の解決にも不可欠な問題であり、今後の社会では管理栄養士・栄養士の活動範囲は更に広がり、これらの課題解決を担うより質の高い管理栄養士・栄養士人材が求められる。

一方、わが国の食産業を見ると他産業に比べてデジタル化が遅れがちでその生産性を指摘されることに見られるように、食のサプライチェーン（食料生産、食品開発・製造、食品流通・販売と普及、消費）の全プロセスに関わる人手不足などの課題を解決するためには、経営マネジメント等のノウハウやデジタル技術を駆使することにより“食環境”に変革（イノベーション）を起こす人材が益々必要となる。

上記の社会における人材養成の高まりを鑑みて、本学「人間科学部食物栄養学科」が長年培ってきた、“食”のあり方や病気の予防と治療を視野においた健康管理について、科学的に追及し総合的に判断できる実践的な知識およびスキルを修得した管理栄養士・栄養士人材の育成を基盤とし、環境問題を“食”の側面から多くの分野で学問的課題として扱い、“食環境”の課題解決に取り組む人材を育成することを目指し、食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）を設置することとした。

定員に関しては、これまで通りの学びの質を維持するため、人間科学部食物栄養学科の定員である 120 名と同じとした。

学生納付金の設定は、食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の教育研究環境の充実、本学の継続的な運営の維持を観点に、入学金を 250,000 円、授業料 880,000 円、教育充実費 340,000 円、実験実習費 30,000 円で初年度合計 1,500,000 円と設定した。近隣他大学で類似学部・学科の学生納付金は以下の表の通りである。1 年次から学生個々に専任教員をアドバイザー教員として設定のうえ、半期に一度以上は面談を行い、きめ細やかな個別相談・個別指導が実施できる体制としていること、授業においてディスカッション、ディベート、グループワーク等、アクティブラーニングを取り入れ、学生の主体的な学びができるように配慮していること等を鑑み、合理的な範囲と考える。

（表 2）近隣他大学で類似学部・学科の学生納付金（各大学のホームページ参照）　単位：円

大学名	学部・学科	入学金	授業料等	初年度合計	4 年間合計
同志社女子	生活科学部・食物栄養学科（食物科学専攻）	260,000	1,207,000	1,467,000	5,484,000
同志社女子	生活科学部・食物栄養学科（管理栄養士専攻）	260,000	1,283,000	1,543,000	5,788,000

龍谷大学	農学部・食品栄養学科	260,000	1,352,600	1,612,600	5,670,400
京都女子大学	家政学部・食物栄養学科	250,000	1,203,000	1,453,000	5,062,000
梅花女子大学	食文化学部・食文化学科	220,000	1,290,000	1,510,000	5,830,000
梅花女子大学	食文化学部・管理栄養学科	220,000	1,350,000	1,570,000	6,070,000
近畿大学	農学部・食品栄養学科	250,000	1,442,000	1,692,000	6,198,000
畿央大学	健康科学部・健康栄養学科	260,000	1,230,000	1,490,000	5,570,000

エ　学生確保の見通し

A　学生確保の見通しの調査結果

以下は本学が食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の学生確保の見通しについて更なる検証を行うために、第三者機関（株式会社高等教育総合研究所）に依頼し実施した高校生アンケート調査の結果である。

＜高校生アンケート調査＞実施概要

調査内容	本学が令和 6（2024）年 4 月に設置構想中の食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）における学生確保の見通しを検証するために、高校生アンケートを実施した（同時期に設置予定の総合心理学部(仮称)についても調査対象とした）。 アンケート項目は全 7 問で、全て選択肢式とした。
調査実施時期	令和 4（2022）年 11 月～令和 5（2023）年 3 月
調査対象	令和 6（2024）年度の大学入試を受験する可能性が最も高い**高校 2 年生**（令和 4（2022）年度時点）をアンケートの対象とした。
実施対象	大阪府をはじめ、帝塚山学院大学への出願実績がある近畿地方の高校を中心に、高校 2 年生（令和 4（2022）年度時点）を対象とした高校生アンケート調査の実施を依頼し、73 校から実施協力を得た。 また、大阪府内の大学進学塾 1 箇所にも高校 2 年生を対象としたアンケート協力を得た。さらに、令和 5（2023）年 3 月 19 日実施のオープンキャンパス来場者（高校 2 年生）を対象としたアンケートを実施した（高校実施分との重複回答がないか事前に確認）。 （都道府県別高校内訳：大阪府 50 校、和歌山県 6 校、奈良県 5 校、京都府 1 校、兵庫県 4 校、和歌山県 6 校）
実施人数	8,643 人
調査実施方法	高校側の希望に基づき、紙方式・WEB 方式のいずれかでアンケート調査を実施（内容は同じ）。 ■ 紙方式の場合、高校生アンケート調査用紙・帝塚山学院大学 2024 年度新学部概要を必要部数送付。ホームルーム等で配付の上、その場で回答し回収いただいた。令和 5（2023）年 3 月 19 日の本学オープンキャンパスでは紙方式で実施。回答後、その場で回収した。 ■ WEB 方式の場合、担当教員のメールアドレスにアンケート調査サイト URL およびアクセス用 QR コードを送付。自校対象生徒のタブレット端末等に配信の上、原則その場で回答し送信するよう促していただいた。

高校生アンケート調査では、本学の食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の特色・学費・アクセスなどを具体的に示した上で、出願意欲について回答を求めた。

回答者のうち、139 人（全体の 1.6%）が食環境学部食イノベーション学科（仮称）に「出願したい」とした。また、出願意向を示した 139 人に対し合格した場合の入学意向について回答を求めたところ、45 人が「合格した場合、入学したい」、93 人が「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」とした。「合格した場合、入学したい」とした高校生 45 人のみで、本学科が予定する入学定員 40 名を上回る結果となった。さらに「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」と回答した 93 人を加えると、本学科への入学を具体的に検討している者は計 138 人いた（「出願したい」としながら入学意向に関する設問は無回答だったのが 1 人）。なお、回答を得た高校生には、高校卒業後の進路、興味のある学問分野についても回答を求めている。上述の入学意向を示した高校生についてクロス集計を行い、高校卒業後の進路が「大学への進学」かつ興味のある学問分野について「栄養学・食関連学」を選択している回答者のみを抽出した結果、「合格した場合、入学したい」のみで 42 人おり、本学科が予定する入学定員 40 名を上回る結果となった。また、これに加えて「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」のクロス集計結果は 31 人となった。

また、上記とは重複しない回答結果として、259 人（全体の 3.0%）が食環境学部管理栄養学科（仮称）に「出願したい」とした。また、出願意向を示した 259 人に対し合格した場合の入学意向について回答を求めたところ、95 人が「合格した場合、入学したい」、160 人が「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」とした。「合格した場合、入学したい」とした高校生 95 人のみで、本学科が予定する入学定員 80 名を上回る結果となった。さらに「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」と回答した 160 人を加えると、本学科への入学を具体的に検討している者は計 255 人いた（「出願したい」としながら入学意向に関する設問は無回答だったのが 4 人）。なお、同様に上述の入学意向を示した高校生についてクロス集計を行い、高校卒業後の進路が「大学への進学」かつ興味のある学問分野について「栄養学・食関連学」を選択している回答者のみ抽出した結果、「合格した場合、入学したい」のみで 87 人おり、本学科が予定する入学定員 80 名を上回る結果となった。また、これに加えて「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」のクロス集計結果は 88 人となった。【資料 1】

【資料 1】帝塚山学院大学「総合心理学部（仮称）」「食環境学部（仮称）」学生確保の見通し調査
（設置構想についての高校生アンケート調査）報告書

B　新設学部等の分野の動向

日本私立学校振興・共済事業団発行「平成 25（2013）年度～令和 4（2022）年度 私立大学・短期大学等入学志願動向」によると、食物学・栄養学系が含まれる「家政系」の学部は平成 25（2013）年度時点で 69 学部存在し、入学定員（合計）は 15,048 人で志願者数は 83,524 人であった。このうち 16,264 人が入学しており、倍率（志願者数÷入学者数）は 5.1 倍、入学定員充足率は 108.08%であった。以降、学部数は令和 4（2022）年度には 82 学部となり平成 25(2013)年度比 13 学部増、入学定員（合計）も 15,758 人で 710 人増であった。入学定員充足率は平成 27（2015）年度までは 100.0%超であったが、平成 28（2016）年度以降は定員未充足の状態であるもの最も低かった令和 3（2021）年度の 94.11%を含め概ね高い水準を維持している。【資料 2-1】

一方、私立大学の「健康栄養学部（群）」「栄養科学部」の合計では平成 25（2013）年度時点で 9 学部存在し、入学定員（合計）は 1,020 人で志願者数は 5,594 人であった。このうち 1,141 人が入学しており、倍率（志願者数÷入学者数）は 4.9 倍、入学定員充足率は 111.86%であった。以降、学部数は令和 4（2022）年度には 15 学部となり平成 25（2013）年度比 6 学部増で、入学定員（合計）も 1,750 人で 730 人増であった。入学定員充足率は平成 30（2018）年度までは 100.0%超であったが、平成 31（2019）年度以降は定員未充足の状態で令和 3（2021）年度は 89.60%まで落ち込んだものの、令和 4（2022）年度は 91.49%と回復の兆しがうかがえる。【資料 2-2】

【資料 2-1】私立大学における「家政系」の学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度）
【資料 2-2】私立大学における「健康栄養学部（郡）」「栄養科学部」の学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度）

C　中長期的な 18 歳人口の全国的，地域的動向等

文部科学省中央教育審議会が平成 30（2018）年 11 月 26 日の第 119 回総会で取りまとめた「2040 年に向けた高等教育のグランドデザイン（答申）」の「Ⅳ．18 歳人口の減少を踏まえた高等教育機関の規模や地域配置」によると、全国の大学入学者数は平成 29（2017）年の約 63 万人をピークに以降は減少局面に入ると予測されている。また、少子化進展により令和 22（2040）年の 18 歳人口は 88 万人、大学入学者数 51 万人にまで減少するとしている。また、本学立地の大阪府内では平成 29（2017）年の 18 歳人口 85,687 人、府内大学への入学者数 54,981 人であったが、令和 22（2040）年は 18 歳人口 58,280 人、府内大学への入学者数 41,083 人にまで減少すると予測している。この結果、平成 29（2017）年度の入学定員基準でみた場合、入学定員充足率は 79.6%まで低下するとされている。なお、本学が学生確保の基盤とする大阪府を含む近畿地方においても、入学定員充足率推計は最も高い滋賀県で 83.4%、最も低い和歌山県では 73.9%となっている。【資料 3】

なお、この予測以降に生じた新型コロナウイルス感染拡大に伴い、少子化は予測を上回る勢いで進展している。令和 4（2022）年の全国出生数は 80 万人割れの見通しで、77 万人前後になる見通しと言われている。大阪府においても予測を上回る 18 歳人口減少局面となるのは想像に難くない。

このような状況を踏まえた上で、食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）設置にあたっては、定員増は行わず、その入学定員は基礎となる人間科学部食物栄養学科と同じ 120 名（健康実践栄養士課程 40 名、管理栄養士課程 80 名）とする。また、後述の「オ 学生確保に向けた具体的な取り組みと見込まれる効果」に記載の通り、学生確保の取り組みを着実に行うことで、中長期的かつ安定的な定員充足を実現する。

【資料 3】１８歳人口予測（文部科学省「2040 年に向けた高等教育のグランドデザイン」より抜粋）

D　競合校の状況

近畿地方の私立大学において食物･栄養学系全般(管理栄養士養成課程以外)の学科等は､平成25(2013)～令和4（2022）年度で11学科が確認できた（専攻・コースの場合があるが、ここでは「学科」としてカウント。また年度により開設前のものを含む)。滋賀県1学科、京都府2学科、大阪府3学科、兵庫県4学科、和歌山県1学科であった。志願者数および倍率（志願者÷合格者）は平成25（2013）年度は2,155人志願に対して倍率7.3で、以降志願者数は概ね増加傾向にある。令和4（2022）年度は4,295人志願に対して倍率は2.5となっている。近畿地方の私立大学において管理栄養士養成課程の学科等は、平成25（2013）～令和4（2022）年度で26学科が確認できた（専攻・コースの場合があるが、ここでは「学科」としてカウント。また年度により開設前のものを含む)。滋賀県1学科、京都府4学科、大阪府9学科､兵庫県9学科､奈良県3学科であった｡志願者数および倍率(志願者÷合格者)は平成25(2013)年度は13,002人志願に対して倍率5.3で、以降志願者数は減少傾向にはあるものの令和4（2022）年度は7,614人志願に対して倍率は2.9で、依然として3倍近い水準を維持している。【資料4-1】

令和4（2022）年度現在の収容定員充足状況については、食物・栄養学系全般（管理栄養士養成課程以外）では10学科で確認できた。10学科合計の収容定員は3,480人で、在籍学生は2,969人、収容定員充足率は85.3%であった。管理栄養士養成課程では26学科で確認できた。26学科合計の収容定員は9,632人で、在籍学生は8,533人、収容定員充足率は88.6%であった。【資料4-2】

【資料4-1】近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における一般入試
の志願者・合格者・倍率の状況（平成25(2013)～令和4(2022)年度）

【資料4-2】近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における収容定員充足状況
（令和4(2022)年度現在）

E　既設学部等の学生確保の状況

既設のリベラルアーツ学部リベラルアーツ学科の最近 5 年間の入学志願状況等は、入学定員 120 人に対して平均志願者数は 864 人、平均受験者数は 823 人、平均合格者数は 315 人、平均入学者数は 158 人、平均定員充足率は 132%となっている。

（表 3）リベラルアーツ学部リベラルアーツ学科の最近 5 年間の入学志願状況

		2019	2020	2021	2022	2023	5年平均
志願者	延べ人数	780	1393	898	639	608	864
	実人数	360	567	365	291	262	369
	(他学科との併願者数)	97	220	123	79	66	117
受験者	延べ人数	746	1325	838	615	589	823
	実人数	347	549	348	282	257	357
	(他学科との併願者数)	92	211	112	75	63	111
合格者	延べ人数	357	324	323	300	272	315
	実人数	209	257	225	200	193	217
	(他学科との併願者数)	34	42	55	35	24	38
入学者		149	190	146	144	162	158
定員充足率		124%	158%	122%	120%	135%	132%

既設の人間科学部心理学科の最近 5 年間の入学志願状況等は、入学定員 130 人に対して平均志願者数は 822 人、平均受験者数は 779 人、平均合格者数は 378 人、平均入学者数は 150 人、平均定員充足率は 116%となっている。

（表 4）人間科学部心理学科の最近 5 年間の入学志願状況

		2019	2020	2021	2022	2023	5年平均
志願者	延べ人数	841	1139	912	675	545	822
	実人数	368	453	350	292	214	335
	(他学科との併願者数)	108	218	128	82	64	120
受験者	延べ人数	793	1081	840	655	528	779
	実人数	354	436	336	284	210	324
	(他学科との併願者数)	103	209	116	77	61	113
合格者	延べ人数	411	280	380	379	441	378
	実人数	223	211	249	223	208	223
	(他学科との併願者数)	33	45	57	35	31	40
入学者		143	145	168	159	136	150
定員充足率		110%	112%	129%	122%	105%	116%

既設の人間科学部食物栄養学科の最近 5 年間の入学志願状況等は、入学定員 120 人に対して平均志願者数は 505 人、平均受験者数は 470 人、平均合格者数は 365 人、平均入学者数は 119 人、平均定員充足率は 99%となっている。

（表 5）人間科学部食物栄養学科の最近 5 年間の入学志願状況

		2019	2020	2021	2022	2023	5年平均
志願者	延べ人数	533	688	502	453	347	505
	実人数	186	273	179	169	148	191
	(他学科との併願者数)	35	79	29	28	23	39
受験者	延べ人数	483	646	462	423	334	470
	実人数	175	263	172	164	145	184
	(他学科との併願者数)	33	78	28	25	21	37
合格者	延べ人数	426	398	363	357	282	365
	実人数	166	190	162	162	145	165
	(他学科との併願者数)	10	15	16	11	13	13
入学者		125	137	108	111	112	119
定員充足率		104%	114%	90%	93%	93%	99%

以上のように 18 歳人口の減少に伴い、大学進学率が上昇しても大学進学者数が減少する昨今においても既設のリベラルアーツ学部リベラルアーツ学科、人間科学部心理学科、食物栄養学科では、大きな影響を受けることなく、安定的に学生確保を維持している。

オ　学生確保に向けた具体的な取組と見込まれる効果

帝塚山学院大学は、令和 2（2020）年までの過去 4 年間平均して約 2,200 人以上の志願者を集め、入学定員充足率は平均 116.1%である。継続的に入学定員を満たす学生が入学している中、より一層の拡充を遂げるべく全学をあげた組織的な学生募集活動を掲げ、以下の取り組みを戦略的に実施している。

A. 高等学校・塾・予備校訪問

地盤強化と新規地域への募集拡大を目的に、高等学校・塾・予備校訪問を重点取り組みとしている。それに伴い、本学はアドミッションセンター職員による訪問に留まらず、管理職を中心とした全部署専任職員に至る組織全体の取り組みとして訪問進捗の可視化と共有を徹底しながら訪問体制を整えている。令和 4（2022）年度は新規層への認知拡大とアプローチ強化を掲げ、本学へ志願が多い関西圏の高等学校を中心に、東は長野・静岡、西は九州・沖縄まで 2 府 24 県へエリアを広げ 813 校の高等学校へ延べ 1,621 件の訪問を実施した。令和 3（2021）年度から比較すると 145.4%まで伸ばすに至り、目的に対する取り組みに努めている（表 6）。

訪問の際は、進路指導担当教諭への学部学科概要、入試制度、学生生活、就職状況などを大学に関する説明に留まらず、資料請求やオープンキャンパス参加状況、入試状況など生徒に関する共有や意見交換も重視しながら取り組んでいる。高等学校のニーズに合ったタイムリー且つきめ細やかな訪問により信頼関係を築きながら学生確保に繋げている。同様に、塾および予備校校舎への訪問も積極的に実施し関係構築に努めている。

（表 6）過去 3 年間の高等学校訪問件数

	訪問校数	訪問延べ件数
令和 2（2020）年度	340	949
令和 3（2021）年度	528	1,115
令和 4（2022）年度	813	1,621

B. 高等学校教員対象説明会

例年 6 月に志願者の多い大阪府下ならびに和歌山県を中心に外部会場での説明会を実施。また令和 3（2021）年 4 月のキャンパスリニューアルをきっかけにキャンパス見学も含めた大学での説明会を開催している。いずれも大学概要や入試制度の内容、偏差値状況や各学科の取り組みなどを紹介し、理解いただけるよう努めている。大学開催の際には構内見学とともに、学科教員による解説を交えながら各施設を体感できるようにし、本学が目指す教育や学生の実状についても理解いただけるように工夫している。

本学の説明会には高等学校の進路指導教諭のみならず、予備校・塾の関係者も多く参加いただき、年々参加者数は増加している（表 7）。これは前述の通り本学の積極的な高等学校訪問の取り組みから繋がった成果でもある。高等学校教員との信頼関係構築を強め、且つ募集基盤をさらに強固なものへとしていくためにもより一層力を入れていきたい。

（表 7）過去 3 年間の高等学校教員対象説明会参加者数

	参加人数
令和 2（2020）年度	40
令和 3（2021）年度	87
令和 4（2022）年度	88

C. 校内ガイダンス・進学相談会

高等学校で開催される校内ガイダンスや教員による模擬授業については、高校 3 年生を対象にしたものに留まらず、1・2 年の低学年生からの接触機会として積極的、意欲的に参加しており、出願への基盤づくりに努めている。このことからも令和 4（2022）年度は 264 件と令和 3（2021）年度と比較すると大幅に参加件数を伸ばし、進学への意識付けの機会の創出として取り組んだ（表 8）。

この校内ガイダンスや模擬授業は実状、高等学校側から依頼がないと参加できないケースが多い中、大学説明の PR 機会として力を入れていきたい分野や地域での説明会誘致に努めている。令和 4(2022)年度、近隣校のみならず広い範囲からの依頼が増えてきており、前述の通り本学の積極的な高等学校訪問の取り組みから繋がった成果の一つでもある。

（表 8）過去 3 年間の校内ガイダンス件数

	校内ガイダンス	模擬授業	合計
令和 2（2020）年度	130	14	144
令和 3（2021）年度	176	28	204
令和 4（2022）年度	211	53	264

教育関係の広告代理店等が主催する進学相談会は、高校生や保護者とのダイレクトなコミュニケーションの場として積極的に参加している。令和 4（2022）年度の参加実績は 32 件であった。近畿地区への参加とともに、近畿圏への志願者流入が見込まれる中国地区も加えて取り組んでいる。ブース来訪者の志望分野や状況に応じた説明が個別にできること、また入試制度や入試に対する不安、学びに対するニーズなど率直な意見を聞ける場であることから有意義な機会となっている。

D. オープンキャンパス

オープンキャンパスについては、毎年年間で 10 回程度実施している。令和 5（2023）年度も同様に予定をしており 4 月～9 月の間では来場型で 7 回、配信型で 2 回実施予定である。

オープンキャンパス参加者数の増加を図るため、ダイレクトメールの送付、インターネット広告、交通広告、SNS 広報、各種受験雑誌、 高等学校訪問等で広く周知している。過去 4 年間のオープンキャンパス平均来場者数は（表 9）の通り 1,323 人となっており、毎年多くの参加者実績がある。

本学のオープンキャンパスは､時期ごとに特色を 3 つのステージに分けて開催目的を位置付けている。ステージ 1 の春のオープンキャンパスでは、学びの内容に興味関心を抱き進学先としての意識に繋げることを目的とし、ステージ 2 の夏休み前の時期には入試を意識付けた内容。ステージ 3 の夏季期間については出願に向けた実践的な内容へと、段階的に受験者ニーズに対応しながら継続的な接触を図ることで出願への歩留まり率の向上を狙う。

オープンキャンパスを実施する上で意識していることは、大学側の発信による一方通行のイベントにはせず、教員や在学生と受験生やその保護者とのコミュニケーションが充実する内容にすることである。オープンキャンパスプログラムでは、大学の特色から学部学科説明、入試方式に関する事などの説明を丁寧に行うとともに、模擬授業や学部体験プログラムなどを通じ、学びのイメージを明確に持ってもらえるよう工夫している。これらを通じて教員と受験生やその保護者との接点が持てる仕組みにしながら、4 年間の学びや将来像など大学で得られる内容を伝えられるよう努めている。また、在学生と受験生があらゆる場面で対話できるイベント内容を企画し、大学の雰囲気や環境を実感していただく機会を創出している。これまでの実施のオープンキャンパスアンケートからもこれらの取り組みが大学理解に繋がり、大学を身近に感じる機会となっていたことがわかる。

令和 4（2022）年度のオープンキャンパスにおいても、令和 5（2023）年度入試における令和 4（2022）年度卒生の出願者のうち、オープンキャンパス参加者は 66.7%と高い割合で出願に繋がることから、非常に重要な広報活動と位置付けており、学生確保の効果を見込んでいる。

（表 9）過去 4 年間のオープンキャンパス来場者数推移

	来場者数
令和 1（2019）年度	1,494 人
令和 2（2020）年度	1,032 人
令和 3（2021）年度	1,423 人
令和 4（2022）年度	1,342 人
合計（平均）	5,291 人（1,323 人）

E. 媒体による広報

受験情報誌、インターネット広告など、受験生が利用する様々な媒体を通して学生募集活動を行っている。中でも受験情報誌については幅広い層に訴求できる効果を見込み、特集ページへの参画とともに表回り広告の掲載を増やしている。また、対象となる受験生を区分けしてダイレクトメールや Web ダイレクトメールを送付・配信するなど、ターゲティング広告に注力している。

マス媒体では交通広告等において、通学可能な地域の高等学校の生徒や保護者への訴求を図り本学への興味関心へ繋げる場として活用している。

これらの取り組みからも令和 4（2022）年度の資料請求数は、令和 3（2021）年度より 110.7%伸ばしており、学生募集を行う上での認知拡大に対する効果が大きいものと考えている。

F. Web による情報発信

大学ホームページ、公式 SNS（インスタグラム）、受験情報 Web サイトへの出稿等のインターネットを通じた広報活動を行うことは、タイムリーで且つ広範囲への情報発信が可能なことから、積極的に活用している。大学ホームページでは、「受験生」「在学生」「卒業生」「企業」「地域」等対象者カテゴリーを明確にした内容とし、スマホユーザーの見やすさと利用しやすさを追求した設定にしている。また、公式 SNS（インスタグラム）においては、アドミッションセンターが監修の下、在学生が中心となり学生目線からの大学の魅力発信の場としている。いずれも本学へ興味関心を抱いている受験生に対してのアピールの手段として引き続き強化していく。

G. 広報ツールの制作

様々な学生募集ツールを制作しており、大学の特徴や各学部学科の学びの内容の認知に繋げるため、紙媒体・Web サイトを活用している。

主たる紙媒体である大学案内は毎年 3 月中旬から、次年度向けの大学案内を完成し配付している。本学の学びやキャリア形成、大学生活全般、奨学金等を分かり易くまとめたもので、令和 5（2023）年度は 55,000 部の制作を予定している。資料請求者（高校生、既卒生、保護者等）への送付を通じ、多くの高校生へ認知拡大を図る。また高等学校訪問時や塾・予備校に持参、オープンキャンパス、校内ガイダンス、進学相談会での配付など広く活用している。

受験情報 Web サイトでは、学部・学科の説明、オープンキャンパスや入試に関する情報発信を行っている。また親和性が高い動画コンテンツを取り入れながらより相乗効果の高い訴求を心がけ、高校生、高校教員、保護者など幅広い層に対し、分かりやすい内容と閲覧しやすい環境に努めている。

(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）

食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）では、建学の精神である「力の教育」に基づき豊かな教養を身につけ自学自習の教育によって求知心を育み、社会に貢献し得る品性高い人材の養成することを目的としている。その上で、幅広い一般的な知識・教養・栄養学、食品学の専門的素養を身につけ、それらの知見に基づいた論理的思考や問題解決能力等の汎用的能力を修得するというディプロマ・ポリシーを定めている。

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

以下は本学の食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）が養成する人材の需要の見通しについて更なる検証を行うために、第三者機関（株式会社高等教育総合研究所）に依頼し実施した人材需要アンケート調査の結果である。

＜人材需要アンケート調査＞実施概要

調査内容	本学が 2024 年 4 月に設置構想中の食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）が養成する人材について、人材需要アンケートを実施した。 アンケート項目は全 11 問で、10 問が選択肢式、1 問が記述式とした。
調査実施時期	2023 年 2 月
調査対象 （送付先）	食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）の卒業生採用が見込まれる以下の企業・団体を対象とした。 ■ 帝塚山学院大学卒業生採用実績先（医療機関・福祉施設・食関連企業など） 922 箇所 ■ 上記以外の医療機関・福祉施設・食関連企業（近畿二府四県） 677 箇所 以上、合計 1,599 箇所にアンケート調査用紙を送付した。
回収件数	248 箇所（回収率 15.5%）
調査実施方法	調査対象先の人事･採用担当者宛に依頼状･人材需要アンケート調査用紙･帝塚山学院大学 2024 年度新学部概要･返送用封筒を各 1 部送付した(依頼状には WEB 回答用サイトへの URL･QR コードを記載)。ご協力いただける場合は、紙方式・WEB 方式のいずれかのみで回答いただいた。

以上、人材需要アンケート調査の回答元の種類としては、「飲食サービス」68 箇所（27.4%）が最も多く、「高齢者施設」38 箇所（15.3%）、「その他」31 箇所（12.5%）、「病院・診療所」24 箇所（9.7%）、「小売業」21 箇所（8.5%）、「幼稚園・保育所」「食品メーカー」各 17 箇所（6.9%）、「給食会社」15 箇所（6.0%）などであった。所在地としては「大阪府」60 箇所（24.2%）をはじめ、近畿地方では「京都府」53 箇所（21.4%）、「奈良県」「兵庫県」各 23 箇所（9.4%）、「滋賀県」19 箇所（7.7%）、「和歌山県」8 箇所（3.2%）であった。他に「東京都」54 箇所（21.8%）であった。

管理栄養士・栄養士等の勤務状況については「専任の管理栄養士・栄養士が勤務している」80 箇所（32.3%）の他、「非常勤または派遣の管理栄養士・栄養士が勤務している」12 箇所（4.8%）、「大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、専門知識をいかした業務に従事している」を含めると、合計 122 箇所（49.2%）であった。さらに、回答元における管理栄養士・栄養士または大学の栄養系学科出身者の今後の採用見通しについては、「不足しており、採用数を増やしたい」30 箇所（12.1%）、「適度に充足しており、現行並みの採用数を維持したい」75 箇所（30.2%）、「現在はいないが、新たに採用していきたい」22 箇所（8.9%）であり、合計 127 箇所（51.2%）が栄養関連職者の現状並みもしくは現状以上の採用に前向きな意向を示した。

さらに本学が設置構想中の「食環境学部（仮称）」の概要を示した上で、「食環境学部食イノベーション学科（仮称）」が養成する人材の社会的ニーズ、各回答元における採用意向について回答を求めた。社会的ニーズについては「ニーズは極めて高い」42 箇所（16.9%）、「ニーズはある程度高い」141 箇所（56.9%）であった。合計すると 7 割を超える 183 箇所（73.8%）が、本学科が養成する人材の社会的ニーズは高いとの認識を示した。さらに採用意向については 104 箇所（41.9%）が「採用したい」とし、その上で提示された採用可能人数は、卒業見込人数（入学定員）40 名を大きく上回る合計 217 名であった。

「食環境学部管理栄養学科（仮称）」が養成する人材の社会的ニーズについては、「ニーズは極めて高い」54 箇所（21.8%）、「ニーズはある程度高い」150 箇所（60.5%）であった。合計すると 8 割を超える 204 箇所（82.3%）が本学科が養成する人材（管理栄養士）の社会的ニーズは高いとの認識を示した。さらに採用意向については 108 箇所（43.5%）が「採用したい」とし、その上で提示された採用可能人数は、卒業見込人数（入学定員）80 名を大きく上回る合計 241 名であった。

以上の結果から、本学食環境学部食イノベーション学科（仮称）および食環境学部管理栄養学科（仮称）に対し、社会的・地域的ともに高い人材需要があることが確認できた。

【資料 5】帝塚山学院大学「食環境学部（仮称）」人材需要の見通し調査
（設置構想についての人材需要アンケート調査）報告書

以上

学生の確保の見通し等を記載した書類

資料　一覧

【資料 1】	帝塚山学院大学「総合心理学部（仮称)」「食環境学部（仮称)」学生確保の見通し調査（設置構想についての高校生アンケート調査）報告書
【資料 2-1】	私立大学における「家政系」の学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度）
【資料 2-2】	私立大学における「健康栄養学部（郡)」「栄養科学部」の学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度）
【資料 3】	１８歳人口予測（文部科学省「2040 年に向けた高等教育のグランドデザイン」より抜粋）
【資料 4-1】	近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における一般入試の志願者・合格者・倍率の状況（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度）
【資料 4-2】	近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における収容定員充足状況（令和 4(2022)年度現在）
【資料 5】	帝塚山学院大学「食環境学部（仮称)」人材需要の見通し調査（設置構想についての人材需要アンケート調査）報告書

学生の確保の見通し等を記載した書類（別添資料）

目次

（資料 1）　帝塚山学院大学「総合心理学部（仮称）」「食環境学部（仮称）」学生確保の見通し調査（設置構想についての高校生アンケート調査）報告書 ･････････････ 2

（資料 2-1）私立大学における「家政系」の学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度） ･････････････････ 27

（資料 2-2）私立大学における「健康栄養学部（郡）」「栄養科学部」の学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度） ･･･ 28

（資料 3）　１８歳人口予測（文部科学省「2040 年に向けた高等教育のグランドデザイン」より抜粋） ･･･ 29

（資料 4-1）近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における一般入試の志願者・合格者・倍率の状況（平成 25(2013)～令和 4(2022)年度） ･････････････････････ 32

（資料 4-2）近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における収容定員充足状況（令和 4(2022)年度現在） ･･･ 33

（資料 5）　帝塚山学院大学「食環境学部（仮称）」人材需要の見通し調査（設置構想についての人材需要アンケート調査）報告書･････････････････････････ 34

【資料1】

帝塚山学院大学
「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」
「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」
「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」
設置に係る学生確保の見通し調査
（設置構想についての高校生アンケート調査）
報告書

2023（令和5）年3月

株式会社高等教育総合研究所

帝塚山学院大学

「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」

「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」

「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」

設置に係る学生確保の見通し調査

（設置構想についての高校生アンケート調査）

報告書　目次

1．高校生アンケート調査　実施概要　4

2．高校生アンケート調査　集計結果　5

3．高校生アンケート調査　集計結果ポイント　9

（添付資料）　15

高校生アンケート調査用紙（紙方式・高校実施分）　16

高校生アンケート調査用紙（紙方式・大阪府内大学進学塾およびオープンキャンパス用）　18

帝塚山学院大学 2024年度新学部概要（紙方式）　20

高校生アンケート調査回答画面（web方式）　22

1. 高校生アンケート調査　実施概要

調査対象	帝塚山学院大学が2024(令和6)年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」への入学が見込まれる近畿地方の高校をはじめ、帝塚山学院大学への出願実績がある高校に対し、高校2年生(令和4年度時点)を対象とした高校生アンケート調査の実施を依頼し、73校から実施協力を得た。 また、大阪府内の大学進学塾1箇所にも高校2年生を対象としたアンケート協力を得た。さらに、2023(令和5)年3月19日開催の帝塚山学院大学オープンキャンパス来場者(高校2年生)を対象としたアンケートを実施した(高校実施分との重複回答がないか事前に確認)。
調査内容	● 回答者の基本情報(性別、居住地、高校卒業後の希望進路、興味のある学問分野) ● 帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」への出願・入学意向　他 ● 帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」への出願・入学意向　他 全7問ですべて選択肢式。
調査時期	2022(令和4)年11月～2023(令和5)年3月
調査方法	実施協力先の希望に基づき、紙方式・web方式のいずれかでアンケート調査を実施。 ● 紙方式の場合、アンケート調査用紙・帝塚山学院大学 2024年度新学部概要を必要部数送付。ホームルームで調査対象者に配付。その場で回答を促し、回収いただいた。3月19日の帝塚山学院大学オープンキャンパスでは紙方式で実施。調査対象者が回答後、その場で回収した。 ● web方式の場合、担当教員のメールアドレスにアンケート調査サイトURLおよびアクセス用QRコードを送付。自校対象生徒のタブレット端末等に配信の上、原則その場で回答し送信するよう促していただいた。
回答件数	有効回答数8,643人

高校所在地・設置者別　高校数

	公立	私立	合計
静岡県		1	1
三重県		1	1
京都府		1	1
大阪府	18	32	50
兵庫県	3	1	4
奈良県	2	3	5
和歌山県	3	3	6
香川県	1	2	3
愛媛県		1	1
福岡県		1	1
大阪府内大学進学塾			
オープンキャンパス			
合計	27	46	73

高校所在地・設置者別　回答者数

	公立	私立	合計
静岡県		135	135
三重県		343	343
京都府		72	72
大阪府	1,719	3,627	5,346
兵庫県	565	149	714
奈良県	85	206	291
和歌山県	517	398	915
香川県	97	353	450
愛媛県		57	57
福岡県		230	230
大阪府内大学進学塾			16
オープンキャンパス			74
合計	2,983	5,570	8,643

2. 高校生アンケート調査　集計結果

※「構成比」（%）はいずれも、小数点第二位を四捨五入。

問1　あなたの性別をお答えください。（あてはまるものにマーク）

選択肢		回答数	構成比（%）
1	男性	3,601	41.7%
2	女性	4,629	53.6%
3	回答しない	379	4.4%
	無回答	34	0.4%
合計		8,643	100.0%

問2　あなたがお住まいの府県をお答えください。（あてはまるもの1つにマーク）

選択肢		回答数	構成比（%）
1	大阪府	5,265	60.9%
2	和歌山県	795	9.2%
3	奈良県	398	4.6%
4	兵庫県	784	9.1%
5	京都府	105	1.2%
6	滋賀県	13	0.2%
7	その他	1,252	14.5%
	無回答	31	0.4%
合計		8,643	100.0%

※調査用紙には選択肢「奈良県」が2つ置かれていたため、集計時にまとめた。

問3　あなたの高校卒業後の希望進路をお答えください。（あてはまるものすべてにマーク）

選択肢		回答数	回答率（%）
1	大学への進学	6,204	71.8%
2	短期大学への進学	643	7.4%
3	専門学校等への進学	1,900	22.0%
4	就職	816	9.4%
5	その他	312	3.6%

※複数回答の結果。回答率＝各回答数÷回答対象者（8,643人）である。

問4　あなたの興味のある学問分野をお答えください。（現時点であてはまるものすべてにマーク）

選択肢		回答数	回答率(%)
1	心理学	1,412	16.3%
2	栄養学・食関連学	851	9.8%
3	文学・史学・地理学	777	9.0%
4	哲学	303	3.5%
5	語学・国際関係学	953	11.0%
6	リベラルアーツ	130	1.5%
7	教員養成	616	7.1%
8	幼児教育・保育	844	9.8%
9	法学・政治学	528	6.1%
10	経済	1,196	13.8%
11	経営・商学	1,440	16.7%
12	社会学	538	6.2%
13	社会福祉学	286	3.3%
14	理学	1,003	11.6%
15	工学	675	7.8%
16	データサイエンス	224	2.6%
17	農学・畜産	249	2.9%
18	林学・水産	121	1.4%
19	獣医学	244	2.8%
20	医学	285	3.3%
21	歯学	188	2.2%
22	薬学	298	3.4%
23	看護学	814	9.4%
24	医療（看護以外）	534	6.2%
25	家政・被服・住居	251	2.9%
26	スポーツ・健康科学	1,083	12.5%
27	芸術	930	10.8%
28	その他	741	8.6%

※複数回答の結果。回答率＝各回答数÷回答対象者（8,643人）である。

問5以降は別紙「帝塚山学院大学 2024年度新学部概要」を確認の上、回答を求めた。

問5　あなたは帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」、「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」または「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」に出願したいと思いますか。（あてはまるもの１つにマーク）

選択肢		回答数	構成比（%）
1	「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に出願したい	465	5.4%
2	「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に出願したい	139	1.6%
3	「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したい	259	3.0%
4	いずれの学科にも出願したいと思わない	7,435	86.0%
	無回答	345	4.0%
合計		8,643	100.0%

問６は問５で「1」～「3」を選択（新学科のいずれかに「出願したい」と回答）した合計863人に回答を求めた。

問6　あなたは問５で「出願したい」とした帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」、「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」または「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」に出願し選考の結果、合格した場合、入学したいと思いますか。（あてはまるもの１つにマーク）

選択肢		回答数	構成比（%）
1	合格した場合、入学したい	308	35.7%
2	合格した場合、併願校の合否により入学を検討する	548	63.5%
	無回答	7	0.8%
合計		863	100.0%

※問5の結果（出願希望学科）別にみた問6の結果。

		問5で「『総合心理学部 総合心理学科(仮称)』に出願したい」		問5で「『食環境学部 食イノベーション学科(仮称)』に出願したい」		問5で「『食環境学部 管理栄養学科(仮称)』に出願したい」	
選択肢		回答数	構成比（%）	回答数	構成比（%）	回答数	構成比（%）
1	合格した場合、入学したい	168	19.5%	45	5.2%	95	11.0%
2	合格した場合、併願校の合否により入学を検討する	295	34.2%	93	10.8%	160	18.5%
	無回答	2	0.2%	1	0.1%	4	0.5%
合計		465	53.9%	139	16.1%	259	30.0%

※構成比はいずれも各回答数÷回答対象者(863人)

※「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」への出願・入学希望者を
クロス集計（問3で高校卒業後は「大学への進学」×問4で興味ある学問分野は「心理学」）した結果。

選択肢	回答数
問5で「『総合心理学部 総合心理学科(仮称)』に出願したい」	325
問6で「合格した場合、入学したい」	135
問6で「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」	190

※「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」への出願・入学希望者を
クロス集計（問3で高校卒業後は「大学への進学」×問4で興味ある学問分野は「栄養学・食関連学」）した結果。

選択肢	回答数
問5で「『食環境学部 食イノベーション学科(仮称)』に出願したい」	74
問6で「合格した場合、入学したい」	42
問6で「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」	31

※「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」への出願・入学希望者を
クロス集計（問3で高校卒業後は「大学への進学」×問4で興味ある学問分野は「栄養学・食関連学」）した結果。

選択肢	回答数
問5で「『食環境学部 食イノベーション学科(仮称)』に出願したい」	177
問6で「合格した場合、入学したい」	87
問6で「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」	88

問７は問５で「いずれの学科にも出願したいと思わない」とした7,435人に回答を求めた。

問7　あなたが帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」の「いずれの学科にも出願したいと思わない」とした理由をお答えください。（あてはまるもの3つまでマーク）

	選択肢	回答数	回答率（%）
1	帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから	237	3.2%
2	帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから	72	1.0%
3	帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから	107	1.4%
4	興味・関心のある学部ではないから	3,265	43.9%
5	国公立大学への進学を希望しているから	593	8.0%
6	他の私立大学への進学を希望しているから	1,857	25.0%
7	短期大学・専門学校への進学を希望しているから	1,009	13.6%
8	就職を希望しているから	445	6.0%
9	進路は未定だから	1,189	16.0%
10	通学に時間がかかりそうだから	578	7.8%
11	学費が高いから	476	6.4%
12	その他	185	2.5%

※複数回答の結果。回答率＝各回答数÷回答対象者（7,435人）である。

3. 高校生アンケート調査　集計結果ポイント

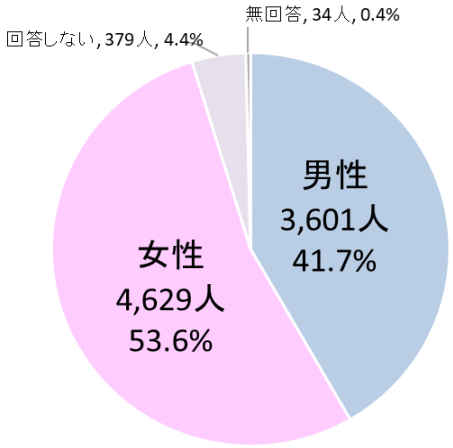
①回答を得た高校生の性別・居住地・高校卒業後の希望進路

Point 1	大阪府を始めとする近畿地方を中心に、高校2年生（2022年度時点）8,643人が高校生アンケート調査に回答。大学進学希望者が全体の7割を占める。

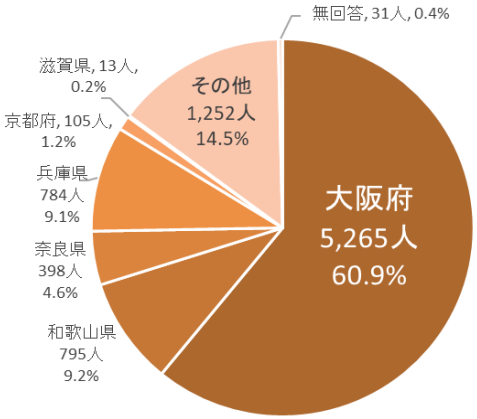
帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」の学生確保の見通しを検証するため高校生アンケート調査（2022年度時点で高校2年生対象）を実施し、8,643人から回答を得た。

回答者の性別は「女性」4,629人（53.6%）、「男性」3,601人（41.7%）、「回答しない」または無回答が413人（4.8%）であった（グラフ1）。居住地別では帝塚山学院大学の所在地である「大阪府」5,265人（60.9%）が最も多く、「和歌山県」795人（9.2%）、「兵庫県」784人（9.1%）、「奈良県」398人（4.6%）など、近畿二府四県で合計7,360人（85.2%）であった。また「その他」1,252人（14.5%）であった（グラフ2／「その他」は近畿以外での帝塚山学院大学実績校で香川県3校、静岡県・三重県・愛媛県・福岡県各1校の生徒）。高校卒業後の希望進路は「大学への進学」が最も多く6,204人（71.8%）であった（グラフ3／複数回答の結果）。

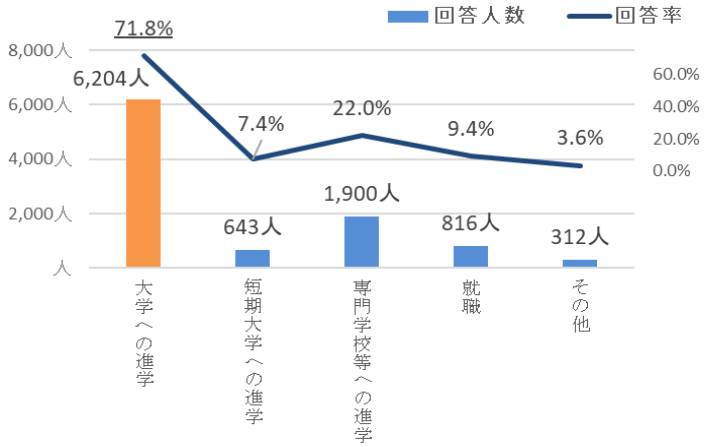
グラフ1：回答者の性別（問1結果より）



グラフ2：回答者の居住地（問2結果より）



グラフ3：回答者の希望進路（問3結果より）

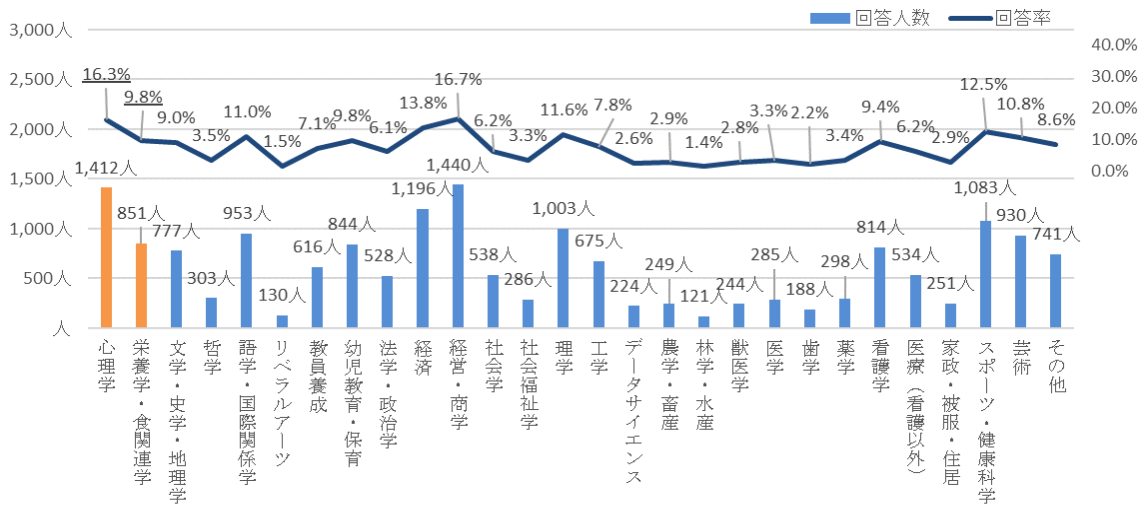


②回答を得た高校生が興味のある学問分野

Point 2	回答を得た高校生のうち、「心理学」は1,412人（16.3%）、「栄養学・食関連学」は851人（9.8%）が興味のある学問分野として挙げる。

興味のある学問分野について回答を求めた結果、最も回答数が多かったのは「経営・商学」1,440人（16.7%）で、次いで「心理学」1,412人（16.3%）であった。以下、「経済」1,196人（13.8%）、「スポーツ・健康科学」1,083人（12.5%）、「理学」1,003人（11.6%）、「語学・国際関係学」953人（11.0%）、「芸術」930人（10.8%）、「栄養学・食関連学」851人（9.8%）などであった（グラフ4／複数回答の結果）。

グラフ4： 回答者が興味のある学問分野（問4結果より）

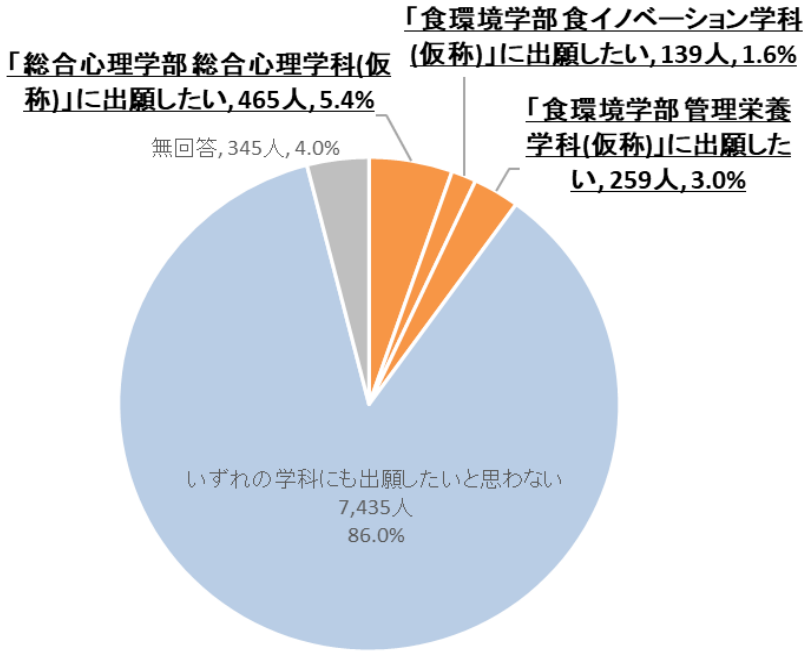


③帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の新学科への出願意向

Point 3	帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」に465人、「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」に139人、「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」に259人が出願意向を示す。

帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の新学科について、その概要を提示した上で出願意向について回答を求めた。結果、「『総合心理学部 総合心理学科（仮称）』に出願したい」は465人（5.4%／予定する入学定員130人の3.58倍）、「『食環境学部 食イノベーション学科（仮称）』に出願したい」は139人（1.6%／予定する入学定員40名の3.48倍）、「『食環境学部 管理栄養学科（仮称）』に出願したい」は259人（3.0%／予定する入学定員80名の3.24倍）であった（グラフ5）。

グラフ5：帝塚山学院大学が２０２４年度に設置構想中の新学科への出願意向（問5結果より）



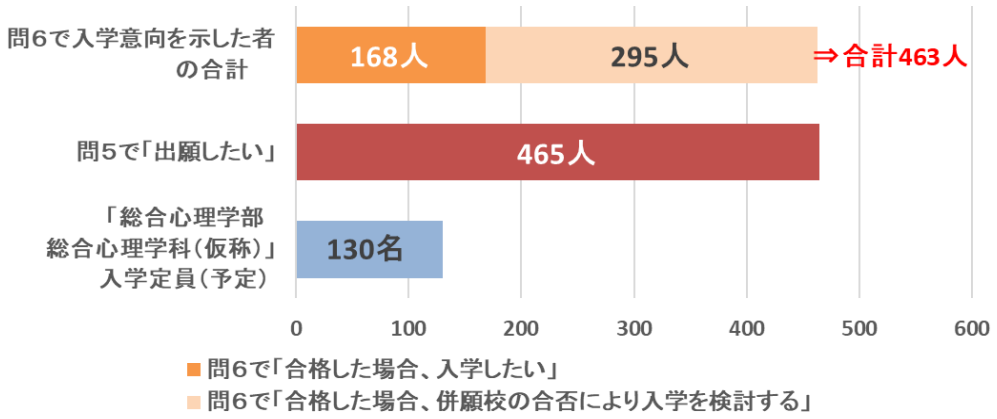
④帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」への出願・入学意向

Point 4	帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」に対し168人が「入学したい」と回答。クロス集計（大学進学希望 ×「心理学」に興味）した上でもなお135人が存在し、予定する入学定員130人を上回る。

帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の新学科に出願意向を示した回答者に対し、合格した場合の入学意向について回答を求めた。「『総合心理学部 総合心理学科（仮称）』に出願したい」とした465人のうち、「合格した場合、入学したい」としたのは168人で、予定する入学定員130名を上回った（グラフ6）。この168人についてクロス集計を行い、高校卒業後は「大学への進学」を希望し、また興味のある学問分野として「心理学」を選択している回答者のみを抽出した結果は135人で、なおも入学定員130名を上回った（グラフ7）。

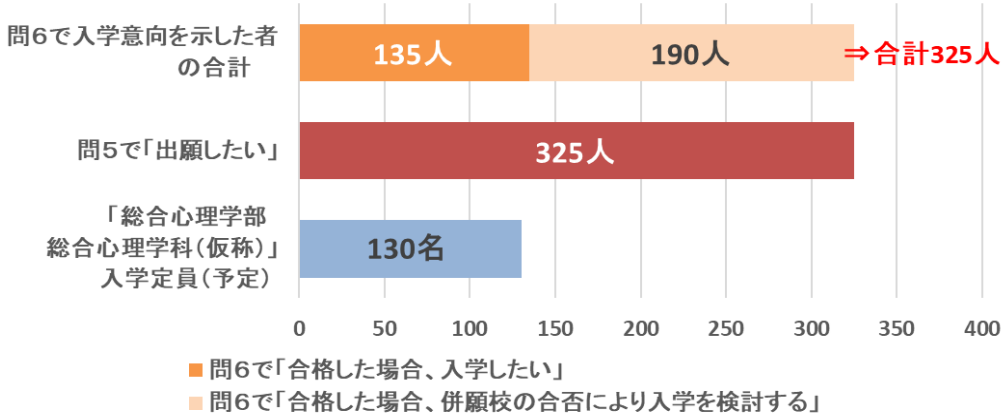
上記以外に「『総合心理学部 総合心理学科（仮称）』に出願したい」とした上で、「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」としたのは295人で（グラフ6）、また同様にクロス集計を経ても190人いた（グラフ7）。

グラフ6： 帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」
出願・入学意向の状況（問5・問6結果より）



（クロス集計の結果）問3で高校卒業後は「大学への進学」を希望し、問4で「心理学」が興味のある学問分野と回答

グラフ7： 帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科（仮称）」
出願・入学意向の状況（問5・問6結果より）



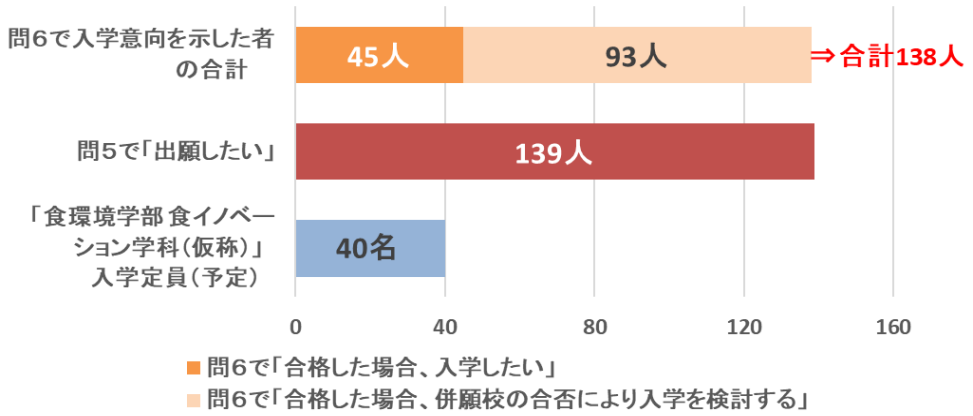
⑤帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」への出願・入学意向

Point 5	帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」に対し45人が「入学したい」と回答。クロス集計（大学進学希望 ×「栄養学・食関連学」に興味）した上でもなお42人が存在し、予定する入学定員40人を上回る。

帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の新学科に出願意向を示した回答者に対し、合格した場合の入学意向について回答を求めた。「『食環境学部 食イノベーション学科（仮称）』に出願したい」とした139人のうち、「合格した場合、入学したい」としたのは45人で、予定する入学定員40名を上回った（グラフ8）。この45人についてクロス集計を行い、高校卒業後は「大学への進学」を希望し、また興味のある学問分野として「栄養学・食関連学」を選択している回答者のみを抽出した結果は42人で、なおも入学定員40名を上回った（グラフ9）。

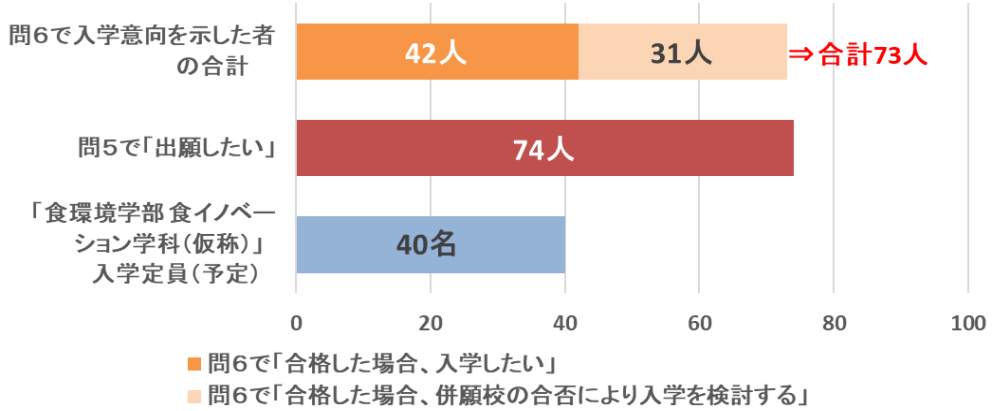
上記以外に「『食環境学部 食イノベーション学科（仮称）』に出願したい」とした上で、「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」としたのは93人で（グラフ8）、また同様にクロス集計を経ても31人いた（グラフ9）。

グラフ8： 帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」出願・入学意向の状況（問5・問6結果より）



（クロス集計の結果）問3で高校卒業後は「大学への進学」を希望し、問4で「栄養学・食関連学」が興味のある学問分野と回答

グラフ9： 帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科（仮称）」出願・入学意向の状況（問5・問6結果より）



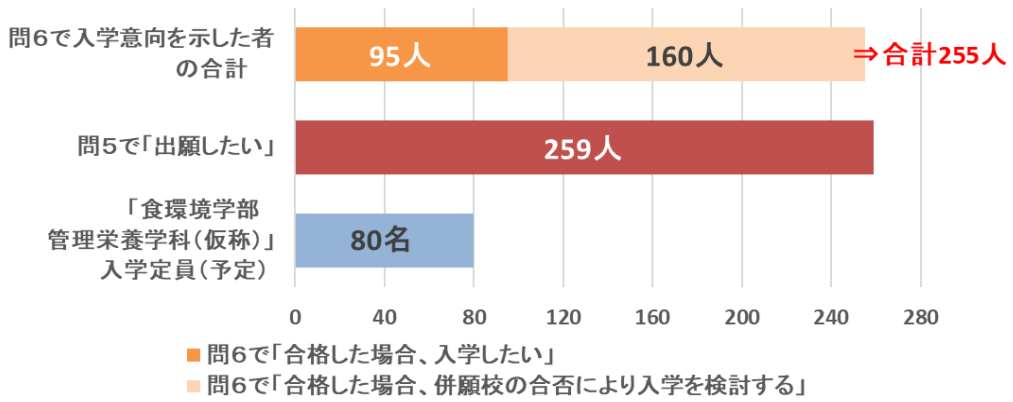
⑥帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」への出願・入学意向

Point 6	帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」に対し95人が「入学したい」と回答。クロス集計（大学進学希望 ×「栄養学・食関連学」に興味）した上でもなお87人が存在し、予定する入学定員80人を上回る。

帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の新学科に出願意向を示した回答者に対し、合格した場合の入学意向について回答を求めた。「『食環境学部 管理栄養学科（仮称）』に出願したい」とした259人のうち、「合格した場合、入学したい」としたのは95人で、予定する入学定員80名を上回った（グラフ10）。この95人についてクロス集計を行い、高校卒業後は「大学への進学」を希望し、また興味のある学問分野として「栄養学・食関連学」を選択している回答者のみを抽出した結果は87人で、なおも入学定員80名を上回った（グラフ11）。

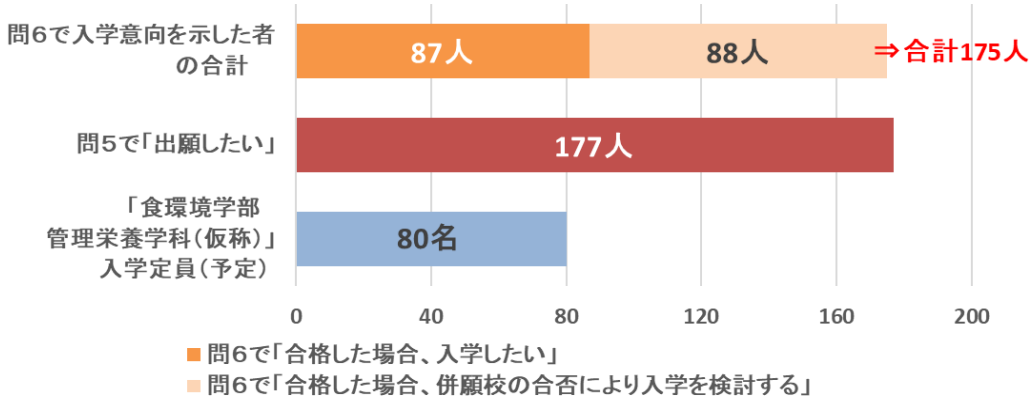
上記以外に「『食環境学部 管理栄養学科（仮称）』に出願したい」とした上で、「合格した場合、併願校の合否により入学を検討する」としたのは160人で（グラフ10）、また同様にクロス集計を経ても88人いた（グラフ11）。

グラフ10：帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」出願・入学意向の状況（問5・問6結果より）



（クロス集計の結果）問3で高校卒業後は「大学への進学」を希望し、問4で「栄養学・食関連学」が興味のある学問分野と回答

グラフ11：帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」出願・入学意向の状況（問5・問6結果より）



（添付資料）

高校生アンケート調査用紙（紙方式・高校実施分）

高校生アンケート調査用紙（紙方式・大阪府内大学進学塾およびオープンキャンパス用）

帝塚山学院大学 2024年度新学部概要（紙方式）

高校生アンケート調査回答画面（web方式）

帝塚山学院大学

総合心理学部　総合心理学科 (仮称・設置構想中)
食環境学部　食イノベーション学科 (仮称・設置構想中)
管理栄養学科【管理栄養士課程】 (仮称・設置構想中)

設置構想についての高校生アンケート調査
（対象：２０２２年度現在、高校２年生の皆さん）

帝塚山学院大学（大阪府堺市南区晴美台4-2-2）は2024(令和6)年度、発展的改組を行い「総合心理学部 総合心理学科(仮称・設置構想中)」「食環境学部 食イノベーション学科(仮称・設置構想中)」及び「食環境学部 管理栄養学科(仮称・設置構想中」の開設を構想しています。本学ではこのアンケート調査を通して、2024年度に大学進学時期を迎える現・高校2年生の皆さんからさまざまなご意見をお聞きし、さらなる計画の充実を図っていきたいと考えています。回答いただいた皆さんから得られた情報は帝塚山学院大学の新学部等設置構想に係る統計資料としてのみ活用し、回答内容が入学に影響を及ぼすことはありません。

アンケート調査へのご協力を、よろしくお願いいたします。

※このアンケート調査は帝塚山学院大学から委託された第三者機関（株式会社高等教育総合研究所）が実施しています。

【記入例】 正しい回答 ● ✓　誤った回答 ◯ ✓

・上の記入例を参考に、黒鉛筆またはシャープペンでご回答ください。
・誤って記入した回答は消しゴムでしっかりと消してください。

問１ あなたの性別をお答えください。（あてはまるものにマーク）

◯ 男性　◯ 女性　◯ 回答しない

問２ あなたがお住まいの府県をお答えください。（あてはまるもの１つにマーク）

◯ 大阪府　◯ 和歌山県　◯ 奈良県　◯ 兵庫県　◯ 京都府　◯ 滋賀県　◯ 奈良県　◯ その他

問３ あなたの高校卒業後の希望進路をお答えください。（あてはまるものすべてにマーク）

◯ 大学への進学　◯ 短期大学への進学　◯ 専門学校等への進学　◯ 就職　◯ その他

問４ あなたの興味のある学問分野をお答えください。（現時点であてはまるものすべてにマーク）

◯ 心理学　◯ 栄養学・食関連学　◯ 文学・史学・地理学　◯ 哲学　◯ 語学・国際関係学
◯ リベラルアーツ　◯ 教員養成　◯ 幼児教育・保育　◯ 法学・政治学　◯ 経済
◯ 経営・商学　◯ 社会学　◯ 社会福祉学　◯ 理学　◯ 工学
◯ データサイエンス　◯ 農学・畜産　◯ 林学・水産　◯ 獣医学　◯ 医学
◯ 歯学　◯ 薬学　◯ 看護学　◯ 医療（看護以外）　◯ 家政・被服・住居
◯ スポーツ・健康科学　◯ 芸術　◯ その他 [　　]

本アンケート調査用紙に印刷されている
QRコードは集計時に使用するものです。
個人の特定を目的とするものではありません。

問５以降は別紙「帝塚山学院大学 2024年度新学部概要 」をご覧いただき、お答えください。

問５ あなたは帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したいと思いますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ 「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に出願したい ⇒ 以下の問６にお答えください。
- ○ 「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に出願したい ⇒ 以下の問６にお答えください。
- ○ 「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したい ⇒ 以下の問６にお答えください。
- ○ いずれの学科にも出願したいと思わない ⇒ 以下の問７にお答えください。

問５ で「出願したい」と回答した方は、以下の問６にお答えください。

問６ あなたは問５で「出願したい」とした帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願し選考の結果、合格した場合、入学したいと思いますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ 合格した場合、入学したい
- ○ 合格した場合、併願校の合否により入学を検討する

問５で「いずれの学科にも出願したいと思わない」と回答した方は、以下の問７にお答えください。

問７ あなたが帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」の「いずれの学科にも出願したいと思わない」とした理由をお答えください。（あてはまるもの３つまでマーク）

- ○ 帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- ○ 帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- ○ 帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- ○ 興味・関心のある学部ではないから
- ○ 国公立大学への進学を希望しているから
- ○ 他の私立大学への進学を希望しているから
- ○ 短期大学・専門学校への進学を希望しているから
- ○ 就職を希望しているから
- ○ 進路は未定だから
- ○ 通学に時間がかかりそうだから
- ○ 学費が高いから
- ○ その他 [　　]

質問は以上となります。ご協力をいただき、ありがとうございました。

本アンケート調査用紙に印刷されている
QRコードは集計時に使用するものです。
個人の特定を目的とするものではありません。

※高校で以下のアンケートに回答済みの方は回答不要です。

帝塚山学院大学

総合心理学部　総合心理学科 (仮称・設置構想中)
食環境学部　食イノベーション学科 (仮称・設置構想中)
管理栄養学科【管理栄養士課程】 (仮称・設置構想中)

設置構想についての高校生アンケート調査
（対象：２０２２年度現在、高校２年生の皆さん）

帝塚山学院大学 (大阪府堺市南区晴美台4-2-2) は2024(令和6)年度、「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」及び「食環境学部管理栄養学科(仮称)」の開設を計画しています。本学ではこのアンケート調査を通して、2024年度に大学進学時期を迎える現・高校2年生の皆さんからさまざまなご意見をお聞きし、さらなる計画と学びの充実を図っていきたいと考えています。

回答いただいた皆さんから得られた情報は帝塚山学院大学の新学部等設置計画に係る統計資料としてのみ活用し、回答内容が入学に影響を及ぼすことはありません。

アンケート調査へのご協力を、よろしくお願いいたします。

※このアンケート調査は帝塚山学院大学から委託された第三者機関（株式会社高等教育総合研究所）が実施しています。

【記入例】 正しい回答 ● ✓　誤った回答 ◯ ✓

・上の記入例を参考に、黒鉛筆またはシャープペンでご回答ください。
・誤って記入した回答は消しゴムでしっかりと消してください。

問１ あなたの性別をお答えください。（あてはまるものにマーク）

◯ 男性　◯ 女性　◯ 回答しない

問２ あなたがお住まいの府県をお答えください。（あてはまるもの１つにマーク）

◯ 大阪府　◯ 和歌山県　◯ 奈良県　◯ 兵庫県　◯ 京都府　◯ 滋賀県　◯ 奈良県　◯ その他

問３ あなたの高校卒業後の希望進路をお答えください。（あてはまるものすべてにマーク）

◯ 大学への進学　◯ 短期大学への進学　◯ 専門学校等への進学　◯ 就職　◯ その他

問４ あなたの興味のある学問分野をお答えください。（現時点であてはまるものすべてにマーク）

◯ 心理学　◯ 栄養学・食関連学　◯ 文学・史学・地理学　◯ 哲学　◯ 語学・国際関係学
◯ リベラルアーツ　◯ 教員養成　◯ 幼児教育・保育　◯ 法学・政治学　◯ 経済
◯ 経営・商学　◯ 社会学　◯ 社会福祉学　◯ 理学　◯ 工学
◯ データサイエンス　◯ 農学・畜産　◯ 林学・水産　◯ 獣医学　◯ 医学
◯ 歯学　◯ 薬学　◯ 看護学　◯ 医療（看護以外）　◯ 家政・被服・住居
◯ スポーツ・健康科学　◯ 芸術　◯ その他 [　　]

本アンケート調査用紙に印刷されている
QRコードは集計時に使用するものです。
個人の特定を目的とするものではありません。

問５以降は別紙「帝塚山学院大学 2024年度新学部概要 」をご覧いただき、お答えください。

問５ あなたは帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したいと思いますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ 「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に出願したい ⇒ 以下の問６にお答えください。
- ○ 「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に出願したい ⇒ 以下の問６にお答えください。
- ○ 「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したい ⇒ 以下の問６にお答えください。
- ○ いずれの学科にも出願したいと思わない ⇒ 以下の問７にお答えください。

問５ で「出願したい」と回答した方は、以下の問６にお答えください。

問６ あなたは問５で「出願したい」とした帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願し選考の結果、合格した場合、入学したいと思いますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ 合格した場合、入学したい
- ○ 合格した場合、併願校の合否により入学を検討する

問５で「いずれの学科にも出願したいと思わない」と回答した方は、以下の問７にお答えください。

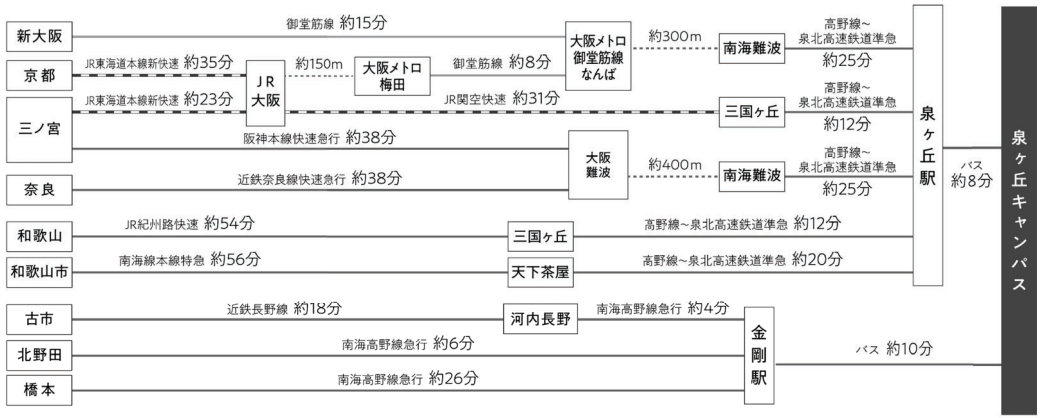
問７ あなたが帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」の「いずれの学科にも出願したいと思わない」とした理由をお答えください。（あてはまるもの３つまでマーク）

- ○ 帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- ○ 帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- ○ 帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- ○ 興味・関心のある学部ではないから
- ○ 国公立大学への進学を希望しているから
- ○ 他の私立大学への進学を希望しているから
- ○ 短期大学・専門学校への進学を希望しているから
- ○ 就職を希望しているから
- ○ 進路は未定だから
- ○ 通学に時間がかかりそうだから
- ○ 学費が高いから
- ○ その他 [　　]

質問は以上となります。ご協力をいただき、ありがとうございました。

本アンケート調査用紙に印刷されている
QRコードは集計時に使用するものです。
個人の特定を目的とするものではありません。

交通アクセス



※所要時間は目安です。

納付金（初年度）

大学名	学部名	学科名	入学金	授業料、教育充実費等	初年度合計
帝塚山学院大学	総合心理学部（仮称）	総合心理学科（仮称）	250,000	1,210,000	1,460,000
	食環境学部（仮称）	食イノベーション学科（仮称）	250,000	1,250,000	1,500,000
		管理栄養学科（仮称）	250,000	1,250,000	1,500,000

◆ 帝塚山学院大学が設置構想中の各学科の納付金は予定のものです。
◆ 諸費等別途徴収費を含みません。

参　考

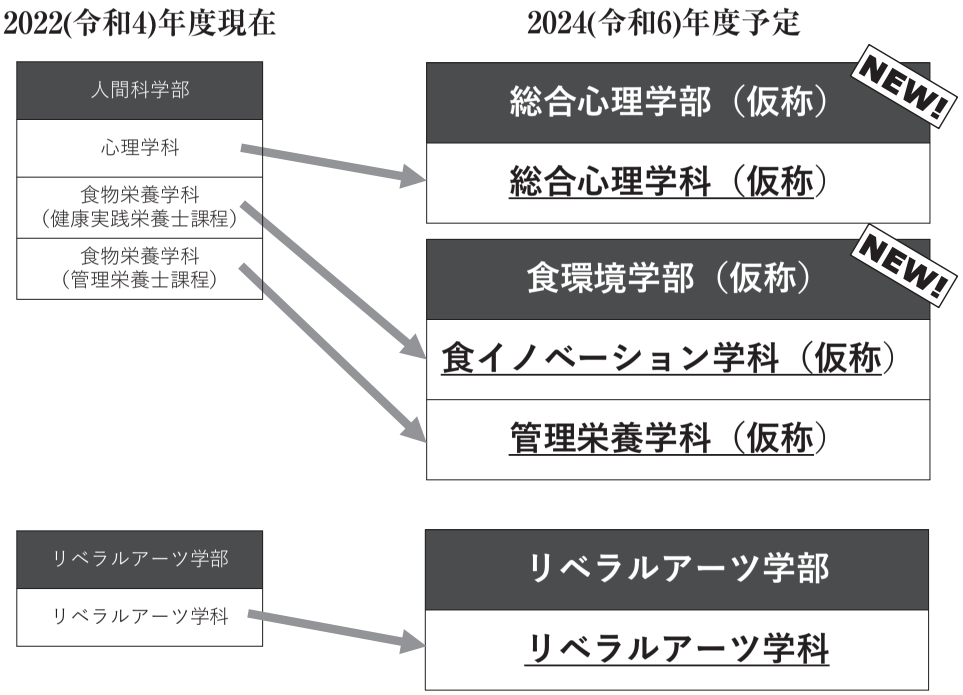
関西において心理系学部、栄養系学部または学科を設置する主な大学

【心理系学部】
同志社大学（心理学部）、立命館大学（総合心理学部）、龍谷大学（心理学部）、京都橘大学（総合心理学部）、京都文教大学（臨床心理学部）、追手門学院大学（心理学部）、大阪人間科学大学（心理学部）、関西福祉科学大学（心理科学部）、神戸学院大学（心理学部）、武庫川女子大学（心理・社会福祉学部）、神戸女子大学（心理学部）、甲子園大学（心理学部）、関西国際大学（心理学部）、帝塚山大学（心理学部）

【栄養系学部または学科】
同志社女子大学（生活科学部食物栄養科学科）、京都女子大学（家政学部食物栄養学科）、千里金蘭大学（栄養学部）、梅花女子大学（食文化学部）、羽衣国際大学（人間生活学部食物栄養学科）、甲子園大学（栄養学部）、神戸松蔭女子学院大学（人間科学部食物栄養学科）、園田学園女子大学（人間健康学部食物栄養学科）、武庫川女子大学（食物栄養科学部）、畿央大学（健康科学部健康栄養学科）

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

2024(令和6)年４月、
帝塚山学院大学
の学部・学科が生まれ変わります。



３学部４学科へ

この「概要」をご覧の上、
別紙・高校生アンケート調査にご回答ください。

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

2024(令和6)年4月、帝塚山学院大学に新規開設予定の学部・学科

総合心理学部 仮称・設置構想中

総合心理学科 仮称・設置構想中

入学定員130人(収容定員520人)／修業年限:4年／学位:学士(心理学)

養成する人材

多角的視点から現代社会の課題、人間・文化・社会の諸現象を心理学を通して理解し、分析するための科学的・統計的知識や技能を有する人材を育成します。

学科の特色

- 「公認心理師」「臨床心理士」の資格取得対応
- 4つのコースを設けた実践重視のカリキュラム

臨床心理学コース ＜プロフェッショナルの育成＞	心の病、発達的な障がいを抱えるこどもや大人への心理的支援、非行・犯罪の原因と予防について考える学びの領域。
産業・行動科学コース ＜ビジネスへの応用＞	消費者行動や社会・集団での心理学についての理解を深め、人の心の動きと行動を分析する学びの領域。
健康・発達科学コース ＜QOLへの貢献＞	人間の健康、Well Beingを多元的、全体的視点(生物・心理・社会モデル)から理解する学びの領域。
こども学コース ＜こどもの心理＞	こどもを社会の多様性を構成する存在として、こどもの心理や成長を多角的にながめる学びの領域。保育士資格取得を目指すことも可能。

- 卒業後に活躍が期待できる業界から様々なゲストを招いた講演やPBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)を展開
- 全国で5校のみの専門職大学院を併設

目指せる資格（主なもの）

- 公認心理師・臨床心理士(大学院進学が必要)
- 認定心理士
- 社会教育士・社会教育主事(任用資格)
- 児童指導員(任用資格)

卒業後に活躍が期待できるフィールド

心理学の専門知識をいかし、様々な業種・職種での活躍が期待されます。

- 一般企業(商品開発リサーチ部門・営業サービス・人事労務部門など)
- 公務員(心理相談員など)、医療機関・NGO・NPO等の団体職員
- 大学院進学(公認心理師、臨床心理士をめざす)

食環境学部 仮称・設置構想中

食イノベーション学科 仮称・設置構想中

入学定員40人(収容定員160人)／修業年限:4年／学位:学士(食産業学)

養成する人材

「食」を起点としたあらゆる産業へとつながる学びにより、複雑に変化する「食」の価値観へ、創造的に対応できる人材を育成します。

学科の特色

- 幅広い業界で活躍する「食と健康のゼネラリスト」をめざす
- 目指す業界で求められる学びを提供する5つのコースを設定

フードビジネス	商品の企画開発に留まらず、企業戦略やマーケティングなど活躍の場を広げる。
スポーツウェルネス	広く人々の健康の維持増進を食・栄養の運動の観点から寄与する。
食育健康	成長段階にあるこどもに対し、食育が行える人材を育成。保育士資格取得を目指すことも可能。
フードテック	「食」を直接開発するだけではなく、それを取り巻く産業にて、食のデジタル化を担う人材を育成する。
コミュニティ開発	広く地域に係る行政やNPO等で人々の健康およびQOLの向上に寄与する人材を育成する。

- 卒業後に活躍が期待できる業界から様々なゲストを招いた講演やPBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)を展開

目指せる資格（主なもの）

- 栄養士
- 健康運動指導士
- フードスペシャリスト
- 食育インストラクター

卒業後に活躍が期待できるフィールド

「食」を起点としてつながる、様々な業種・職種での活躍が期待されます。

- 食に直接関わる業界(食品メーカー、食関連サービス、流通・物流、外食、農業・漁業)
- 食のデジタル化に伴い関連が高まる業界(住宅メーカー、キッチンメーカー、家電メーカー、ITベンダー)
- 食と組み合わさることで付加価値が高まる業界(医療、ヘルスケア、スポーツウェルネス、観光)
- 日々の生活を支える基盤/インフラ(ガス、電気、水道、運輸、地方自治体、メディア)

管理栄養学科 仮称・設置構想中

入学定員80人(収容定員320人)／修業年限:4年／学位:学士(栄養学)

養成する人材

管理栄養士として「食」「栄養」に関する高度な専門知識に加え、「食」をめぐる様々な環境変化を理解し、対応可能な人材を育成します。

学科の特色

- 管理栄養士として「食と栄養のスペシャリスト」をめざす
- きめ細やかな講義・演習を展開し、充実した国家試験対策の実施(ハイエンド国試対策コース)
  ※人間科学部 食物栄養学科実績:2020年～2022年の平均合格率97.1%(全国平均92.9%)
- 管理栄養士としての価値を高めるために以下の科目群を開講

栄養サイエンス	大学の学修を活かし、食・栄養分野の先進的な研究開発を目指す。
メディカル応用	予防医学・薬学目線から食と栄養を見通せる知識と技術を身につける。
アスリート栄養	食とスポーツに関わる領域でアスリートに対し、アドバイスができるプロを目指す。
食品開発	食品業界にて単なる商品開発でなく栄養の付加価値を付けた開発が行える人材を目指す。
国際栄養	グローバル化が加速する世界で活躍するために、食・栄養に関する国際的な知識・技術を身につける。

- 卒業後に活躍が期待できる業界から様々なゲストを招いた講演やPBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)を展開

目指せる資格（主なもの）

- 管理栄養士国家試験受験資格
- 食品衛生管理者
- 健康食品管理士
- フードスペシャリスト

卒業後に活躍が期待できるフィールド

管理栄養士として、保健・医療・福祉や民間企業での活躍が期待されます。

- 保健・医療・福祉関連(病院や高齢者施設等で個々の健康状態を把握し栄養指導)
- 食・栄養の専門知識が求められる業界(食品メーカー、飲食関連、プロ・アマチュアスポーツ)
- 給食関連(小中学校、幼稚園、保育園などの給食提供、企業の社員向け食堂を運営する企業)

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

高校生アンケート調査回答画面（Web方式）

TOP画面

帝塚山学院大学

1ページ目（全4ページ）

総合心理学部	総合心理学科（仮称・設置構想中）
食環境学部	食イノベーション学科（仮称・設置構想中）
	管理栄養学科【管理栄養士課程】（仮称・設置構想中）

設置構想についての高校生アンケート調査

（対象：２０２２年度現在、高校２年生の皆さん）

帝塚山学院大学（大阪府堺市南区晴美台4-2-2）は2024(令和6)年度、発展的改組を行い「総合心理学部 総合心理学科(仮称・設置構想中)」「食環境学部 食イノベーション学科(仮称・設置構想中)」及び「食環境学部 管理栄養学科(仮称・設置構想中）」の開設を構想しています。本学ではこのアンケート調査を通して、2024年度に大学進学時期を迎える現・高校2年生の皆さんからさまざまなご意見をお聞きし、さらなる計画の充実を図っていきたいと考えています。回答いただいた皆さんから得られた情報は帝塚山学院大学の新学部等設置構想に係る統計資料としてのみ活用し、回答内容が入学に影響を及ぼすことはありません。

アンケート調査へのご協力を、よろしくお願いいたします。

※このアンケート調査は帝塚山学院大学から委託された第三者機関（株式会社高等教育総合研究所）が実施しています。

規約に同意する 必須

本アンケート調査は、お一人につき１回までとなります。（６ヶ月以内に帝塚山学院大学に関する同様のアンケート調査に回答済みの方は回答をお控えください。）

☐ 同意する

規約に同意の上チェックしてください

次へ

問1・問2・問3・問4

2ページ目（全4ページ）

あなたの性別をお答えください。 必須

選択してください

あなたがお住まいの府県をお答えください。 必須

選択してください

あなたの高校卒業後の希望進路をお答えください。（あてはまるものすべてにマーク） 必須

- ☐ 大学への進学
- ☐ 短期大学への進学
- ☐ 専門学校等への進学
- ☐ 就職
- ☐ その他

あなたの興味のある学問分野をお答えください。（現時点であてはまるものすべてにマーク） 必須

- ☐ 心理学
- ☐ 栄養学・食関連学
- ☐ 文学・史学・地理学
- ☐ 哲学
- ☐ 語学・国際関係学
- ☐ リベラルアーツ
- ☐ 教員養成
- ☐ 幼児教育・保育
- ☐ 法学・政治学
- ☐ 経済
- ☐ 経営・商学
- ☐ 社会学
- ☐ 社会福祉学
- ☐ 理学
- ☐ 工学
- ☐ データサイエンス
- ☐ 農学・畜産
- ☐ 林学・水産
- ☐ 獣医学
- ☐ 医学
- ☐ 歯学
- ☐ 薬学
- ☐ 看護学
- ☐ 医療（看護以外）
- ☐ 家政・被服・住居
- ☐ スポーツ・健康科学
- ☐ 芸術
- ☐ その他

次へ

戻る

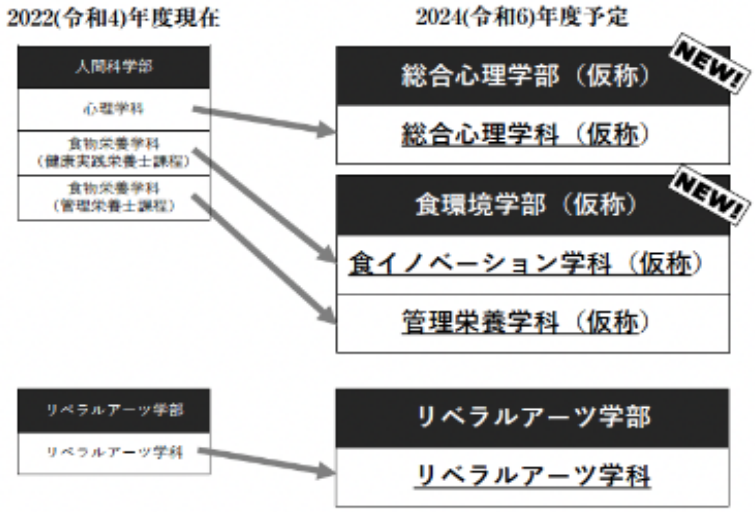
帝塚山学院大学 2024年度新学部概要
※スクロールすることで全ページ閲覧が可能。一番下に「次へ」ボタン。

以降は「帝塚山学院大学 2024年度新学部概要 」をご覧いただき、お答えください。

2024(令和6)年４月、

帝塚山学院大学

の学部・学科が生まれ変わります。



３学部４学科へ

この「概要」をご覧の上、
別紙・高校生アンケート調査にご回答ください。

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

問5でいずれかの学科を「出願したい」⇒問6

4ページ目（全4ページ）

あなたは帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したいと思いますか。 必須

- ◉ 「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に出願したい
- ○ 「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に出願したい
- ○ 「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したい
- ○ いずれの学科にも出願したいと思わない

あなたは「出願したい」とした帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願し選考の結果、合格した場合、入学したいと思いますか。 必須

- ○ 合格した場合、入学したい
- ○ 合格した場合、併願校の合否により入学を検討する

送信

戻る

問5にて「いずれの学科も出願したいと思わない」⇒問7

4ページ目（全4ページ）

あなたは帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したいと思いますか。 必須

- ○ 「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に出願したい
- ○ 「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に出願したい
- ○ 「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に出願したい
- ◉ いずれの学科にも出願したいと思わない

あなたが帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」、「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」の「いずれの学科にも出願したいと思わない」とした理由をお答えください。（あてはまるもの３つまでマーク） 必須

- □ 帝塚山学院大学「総合心理学部 総合心理学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- □ 帝塚山学院大学「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- □ 帝塚山学院大学「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」に興味・関心はあるが、詳細を知った上で検討したいから
- □ 興味・関心のある学部ではないから
- □ 国公立大学への進学を希望しているから
- □ 他の私立大学への進学を希望しているから
- □ 短期大学・専門学校への進学を希望しているから
- □ 就職を希望しているから
- □ 進路は未定だから
- □ 通学に時間がかかりそうだから
- □ 学費が高いから
- □ その他

送信

戻る

【資料2-1】私立大学における「家政系」の学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移（平成25(2013)～令和4(2022)年度）

	平成25(2013)年度	平成26(2014)年度	平成27(2015)年度	平成28(2016)年度	平成29(2017)年度	平成30(2018)年度	平成31(2019)年度	令和2(2020)年度	令和3(2021)年度	令和4(2022)年度
学部数	69	72	73	75	77	81	84	84	83	82
入学定員（合計）	15,048	15,413	15,911	16,386	16,961	17,254	17,233	16,373	16,133	15,758
志願者数	83,524	81,097	78,182	78,959	77,566	77,099	75,917	70,601	60,407	57,535
入学者数	16,264	15,707	16,245	16,252	16,655	16,816	17,158	15,992	15,183	15,015
倍率 （志願者数÷入学者数）	5.1	5.2	4.8	4.9	4.7	4.6	4.4	4.4	4.0	3.8
入学定員充足率	108.08	101.91	102.10	99.18	98.20	97.46	99.56	97.67	94.11	95.28

※日本私立学校振興・共済事業団発行「平成25（2013）年度～令和4（2022）年度　私立大学・短期大学等入学志願動向」より

【資料2-2】私立大学における「健康栄養学部（群）」「栄養科学部」の合計学部数・入学定員・志願者数・入学者数・入学定員充足率の推移
（平成25(2013)～令和4(2022)年度）

	平成25(2013)年度	平成26(2014)年度	平成27(2015)年度	平成28(2016)年度	平成29(2017)年度	平成30(2018)年度	平成31(2019)年度	令和2(2020)年度	令和3(2021)年度	令和4(2022)年度
学部数	9	11	12	13	13	13	15	15	15	15
入学定員（合計）	1,020	1,250	1,410	1,490	1,590	1,590	1,750	1,750	1,750	1,750
入学定員（１学部平均）	113.3	113.6	117.5	114.6	122.3	122.3	116.7	116.7	116.7	116.7
志願者数	5,594	5,154	6,255	6,667	6,898	6,087	5,858	5,423	4,562	4,449
入学者数	1,141	1,297	1,497	1,521	1,671	1,643	1,739	1,575	1,568	1,601
倍率 （志願者数÷入学者数）	4.9	4.0	4.2	4.4	4.1	3.7	3.4	3.4	2.9	2.8
入学定員充足率	111.86%	103.76%	106.17%	102.08%	105.09%	103.33%	99.37%	90.00%	89.60%	91.49%

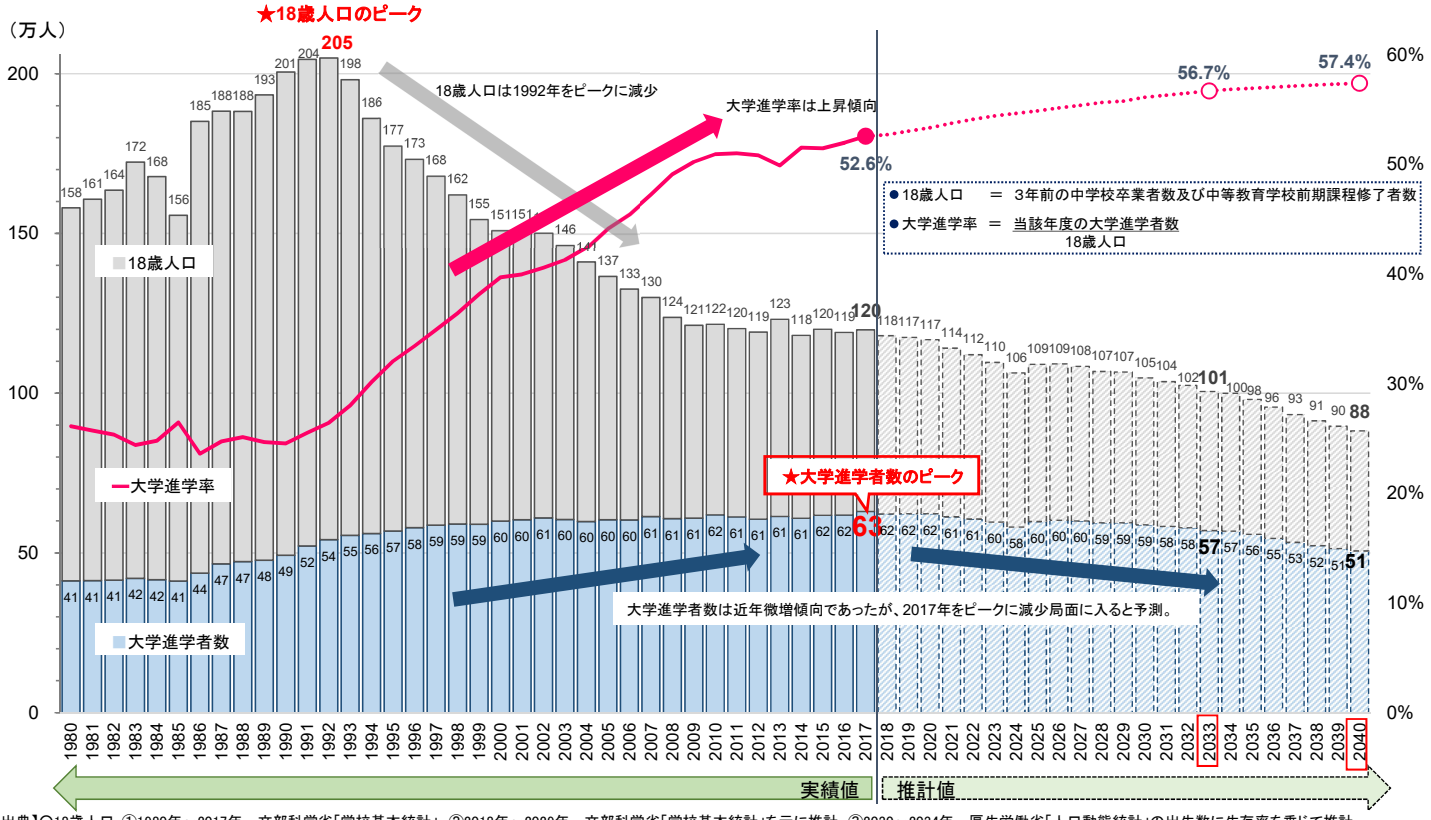
※日本私立学校振興・共済事業団発行「平成25（2013）年度～令和4（2022）年度　私立大学・短期大学等入学志願動向」より

【資料３】１８歳人口予測（文部科学省「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン」より抜粋）

大学進学者数等の将来推計について②【推計結果】

H30.2.21中央教育審議会大学分科会
将来構想部会（第13回）資料2より

18歳人口が減少し続ける中でも、大学進学率は上昇し、大学進学者数も増加傾向にあったが、
2018年以降は18歳人口の減少に伴い、大学進学率が上昇しても大学進学者数は減少局面に突入すると予測される。



【出典】○18歳人口：①1980年～2017年…文部科学省「学校基本統計」、②2018年～2029年…文部科学省「学校基本統計」を元に推計、③2030～2034年…厚生労働省「人口動態統計」の出生数に生存率を乗じて推計、④2035～2040年については国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成29年推計）（出生中位・死亡中位）」を元に作成（2034年の都道府県比率で案分）
○大学進学者数及び大学進学率：①1980～2017年…文部科学省「学校基本統計」、②2018年～2040年…文部科学省による推計

高等教育に関する基礎データ（2017年基準＋2040年推計）について

H30.2.21中央教育審議会大学分科会
将来構想部会（第13回）資料2より

≪注≫

- 本資料では、これまで基準としていた2016年を最新の2017年に更新するとともに、国立教育政策研究所による推計（2015年の大学進学率が一定のまま推移すると仮定した場合の2033年の大学進学者数等の推計）ではなく、過去3年間の都道府県別・男女別の進学率の伸び率等を勘案した大学進学率の新たな推計に基づく2040年の大学進学者数等の推計を示している。

- 18歳人口：各県における3年前の中学校卒業者数及び中等教育学校前期課程修了者数
- 高校等卒業者数：各県における当該年度の高等学校卒業者数及び中等教育学校後期課程修了者数
- 大学進学者数：各県に所在する高校等を卒業した者で当該年度に全国いずれかの大学に進学した者の数（過年度卒業者等を含む）
- 大学進学率：各県における18歳人口に占める大学進学者数の割合（過年度卒業者等を含む）
- 大学進学率（国公私別）：各県における国公私別の「大学進学率」
- 短大進学率：各県における18歳人口に占める短大進学者数の割合（過年度卒業者等を含む）
- 専門学校進学率（現役）：各県における高校等卒業者数のうち、直ちに専門学校へ進学した者の割合（現役進学者のみ）
- 大学数：各県に所在する大学の数（※大学本部の所在地による。大学院大学を含む。）
- 大学数（国公私別）：各県に所在する国公私別の「大学数」
- 入学定員★：各県に所在する大学（学部）の入学定員（※入学時の学部の所在地による。学部内の学科が複数の県にまたがる場合は、入学定員数が最も多い県に集計するなど補正している。）
  【例：北里大学獣医学部の所在地は青森県十和田市であるが、1年次（入学時）は神奈川県相模原市のキャンパスで学ぶため、獣医学部の定員340名は青森県ではなく、神奈川県にカウントしている。】
- 入学定員（国公私別）★：各県に所在する国公私別の大学（学部）の「入学定員」
- 大学入学者数★：当該年度に、各県に所在する大学（※入学時の学部の所在地による。）に入学した者の数（過年度卒業者等を含む）
- 大学入学者数（国公私別）★：各県に所在する国公私別の「大学入学者数」
- 県外から流入★：当該大学の所在する県以外の高校等卒業者で当該大学へ入学した者（過年度卒業者等を含む）
- 県内から流出★：当該大学の所在する県内の高校等卒業者で当該県（自県）以外の大学へ入学した者（過年度卒業者等を含む）
- 流出入差（流入-流出）★：「県外から流入」－「県内から流出」
- 自県進学率★：各県における「大学進学者数」のうち、自県に所在する大学に進学した者の数（過年度卒業者数を含む）
- 18歳人口推計【2040】：国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成29年推計）（出生中位・死亡中位）」を元に都道府県別18歳人口比率で案分
- 大学進学者数推計【2040】：2040年の都道府県別18歳人口推計×都道府県別大学進学率推計
- 大学進学率推計【2040】：過去3年間（2014～2017年度）の都道府県別の大学進学率の伸び率を延長（※男性は進学率の上昇が著しい県は+5ptを上限とし、女性は同県の男性の進学率の同値を上限）して推計。
- 大学入学者数推計【2040】★：2040年の都道府県別大学進学者数推計を2017年現在の都道府県別大学入学者比率で案分
- 大学入学者数推計（国公私別）【2040】★：2040年の都道府県別大学進学者数推計を2017年現在の都道府県別・国公私別大学入学者比率で案分
- 入学定員充足率推計【2040】★：大学入学者数推計【2040】÷入学定員【2017】×100（入学定員が2017年と同じと仮定した場合の2040年の入学定員充足率推計）
- 入学定員充足率推計（国公私別）【2040】★：各県に所在する国公私別の大学入学定員充足率推計（2040年）

≪出典≫上記のうち、入学定員以外：文部科学省「学校基本統計（平成29年度）」を元に作成、★印は二次利用により得たデータを元に作成。
入学定員：文部科学省調べ（※「学校基本統計」二次利用により得たデータに合わせ、入学時の学部の所在地に再集計。）

高等教育に関する基礎データ（2017年基準＋2040年推計）①

H30.2.21中央教育審議会大学分科会
将来構想部会（第13回）資料2より

	北海道	青森	岩手	宮城	秋田	山形	福島	茨城	栃木	群馬	埼玉	千葉
18歳人口【2017】	47,624	13,256	12,530	22,026	9,303	10,850	19,782	28,661	18,920	19,530	65,774	55,647
高校等卒業者数【2017】	42,484	12,094	11,558	19,806	8,524	10,073	17,607	25,284	17,493	17,056	57,262	49,330
大学進学者数【2017】	20,912	5,056	4,735	10,132	3,592	4,240	7,785	14,793	9,085	9,139	34,585	29,574
大学進学率【2017】	43.9%	38.1%	37.8%	46.0%	38.6%	39.1%	39.4%	51.6%	48.0%	46.8%	52.6%	53.1%
（国公私別）【2017】	9.8% 2.6% 31.5%	10.4% 4.3% 23.4%	10.4% 5.1% 22.3%	8.5% 2.4% 35.1%	12.6% 4.1% 21.9%	10.6% 2.8% 25.7%	7.5% 2.4% 29.5%	8.1% 1.8% 41.7%	8.1% 1.8% 38.1%	7.6% 3.7% 35.5%	3.8% 0.8% 48.0%	4.3% 0.5% 48.3%
短大進学率【2017】	5.3%	5.6%	4.5%	3.8%	6.5%	5.9%	5.4%	3.3%	4.6%	4.9%	4.1%	3.5%
専門学校進学率（現役）【2017】	21.9%	15.1%	17.4%	15.7%	17.0%	18.5%	18.8%	17.9%	17.3%	18.4%	16.7%	17.8%
大学数【2017】	38	10	6	14	7	6	8	9	9	13	28	27
（国公私別）【2017】	7 5 26	1 2 7	1 1 4	2 1 11	1 3 3	1 2 3	1 2 5	3 1 5	1 0 8	1 4 8	1 1 26	1 1 25
入学定員【2017】	18,917	3,472	2,826	11,374	2,090	2,624	3,389	6,948	4,703	6,381	29,340	26,060
入学定員（国公私別）【2017】	5,617 1,095 12,205	1,322 510 1,640	1,030 440 1,356	2,741 415 8,218	955 665 470	1,675 143 806	945 454 1,990	3,737 170 3,041	910 0 3,793	1,098 1,482 3,801	1,535 395 27,410	2,598 180 23,282
大学入学者数【2017】	19,053	3,421	2,625	11,845	2,059	2,794	3,351	7,261	4,597	6,720	30,804	26,505
（国公私別）【2017】	5,846 1,157 12,050	1,352 548 1,521	1,091 463 1,071	2,825 438 8,582	1,000 666 393	1,731 151 912	993 461 1,897	3,901 170 3,190	951 0 3,646	1,141 1,696 3,883	1,594 405 28,805	2,701 183 23,621
県外から流入【2017】	5,000	1,473	1,266	5,957	1,195	1,906	1,774	4,298	2,543	4,086	20,387	16,772
県内から流出【2017】	6,859	3,108	3,376	4,244	2,728	3,352	6,208	11,830	7,031	6,505	24,168	19,841
流出入差（流入-流出）【2017】	−1,859	−1,635	−2,110	1,713	−1,533	−1,446	−4,434	−7,532	−4,488	−2,419	−3,781	−3,069
自県進学率【2017】	67.2%	38.5%	28.7%	58.1%	24.1%	20.9%	20.3%	20.0%	22.6%	28.8%	30.1%	32.9%
18歳人口推計【2040】	31,499	7,499	7,607	15,601	5,135	6,755	11,794	19,251	13,491	12,581	47,985	41,481
大学進学者数推計【2040】	17,121	3,397	3,340	7,409	2,098	2,639	5,598	10,305	6,868	6,172	28,770	23,873
大学進学率推計【2040】	54.4%	45.3%	43.9%	47.5%	40.9%	39.1%	47.5%	53.5%	50.9%	49.1%	60.0%	57.6%
大学入学者数推計【2040】	15,389	2,408	1,866	8,533	1,391	1,947	2,422	5,507	3,432	4,951	25,630	21,767
（国公私別）【2040】（※注）	4,722 935 9,733	952 386 1,071	775 329 761	2,035 316 6,182	675 450 265	1,206 105 636	718 333 1,371	2,959 129 2,420	710 0 2,722	841 1,250 2,861	1,326 337 23,966	2,218 150 19,398
入学定員充足率推計【2040】	81.4%	69.4%	66.0%	75.0%	66.5%	74.2%	71.5%	79.3%	73.0%	77.6%	87.4%	83.5 %
（国公私別）【2040】（※注）	84.1% 85.3% 79.7%	72.0% 75.6% 65.3%	75.3% 74.8% 56.1%	74.2% 76.0% 75.2%	70.7% 67.6% 56.5%	72.0% 73.6% 78.9%	75.9% 73.4% 68.9%	79.2% 75.8% 79.6%	78.0% 71.8%	76.6% 84.3% 75.3%	86.4% 85.3% 87.4%	85.4% 83.5% 83.3%

（※注）2017年の国公私の割合（実績値）のまま機械的に試算したもの。

高等教育に関する基礎データ（2017年基準＋2040年推計）②

H30.2.21中央教育審議会大学分科会
将来構想部会（第13回）資料2より

	東京	神奈川	新潟	富山	石川	福井	山梨	長野	岐阜	静岡	愛知	三重
18歳人口【2017】	105,971	80,472	22,252	10,063	11,393	8,156	8,325	21,297	20,795	35,989	74,550	18,382
高校等卒業者数【2017】	102,326	66,400	19,427	9,115	10,550	7,564	8,229	18,898	18,379	32,825	65,204	16,212
大学進学者数【2017】	77,103	43,758	9,169	4,559	5,658	4,092	5,041	8,980	9,725	17,323	38,905	8,299
大学進学率【2017】	72.8%	54.4%	41.2%	45.3%	49.7%	50.2%	60.6%	42.2%	46.8%	48.1%	52.2%	45.1%
（国公私別）【2017】	6.2% 0.9% 65.7%	3.4% 1.1% 49.9%	8.6% 3.0% 29.7%	14.9% 4.1% 26.3%	13.8% 3.6% 32.3%	13.1% 5.6% 31.4%	8.9% 5.0% 46.7%	8.2% 3.3% 30.7%	9.1% 2.8% 34.9%	7.8% 3.5% 36.8%	9.1% 2.8% 40.3%	8.6% 2.3% 34.2%
短大進学率【2017】	2.5%	3.5%	4.3%	6.7%	6.9%	5.3%	5.6%	8.7%	6.9%	4.1%	3.8%	4.9%
専門学校進学率（現役）【2017】	11.7%	15.7%	26.0%	17.0%	13.5%	14.8%	17.5%	20.8%	13.2%	17.2%	12.6%	15.0%
大学数【2017】	138	32	18	5	12	6	7	9	12	12	51	7
（国公私別）【2017】	12 2 124	2 2 28	3 3 12	1 1 3	2 3 7	1 2 3	1 2 4	1 2 6	1 3 8	2 2 8	4 4 43	1 1 5
入学定員【2017】	142,722	45,971	5,907	2,450	5,901	2,275	3,835	3,428	4,820	8,001	40,877	3,110
入学定員（国公私別）【2017】	9,740 1,570 131,412	1,662 1,070 43,239	2,482 585 2,840	1,800 330 320	1,726 350 3,825	855 425 995	825 990 2,020	1,978 380 1,070	1,240 200 3,380	2,145 890 4,966	3,982 1,708 35,187	1,310 100 1,700
大学入学者数【2017】	153,113	49,011	5,972	2,480	6,063	2,418	3,829	3,621	4,649	8,157	43,163	3,299
（国公私別）【2017】	10,180 1,641 141,292	1,713 1,188 46,110	2,588 620 2,764	1,853 356 271	1,779 376 3,908	875 476 1,067	854 1,148 1,827	2,074 448 1,099	1,271 212 3,166	2,193 988 4,976	4,177 1,787 37,199	1,370 100 1,829
県外から流入【2017】	102,137	31,242	2,711	1,547	3,534	1,135	2,622	2,173	2,730	3,255	15,170	1,595
県内から流出【2017】	26,127	25,989	5,908	3,626	3,129	2,809	3,834	7,532	7,806	12,421	10,912	6,595
流出入差（流入-流出）【2017】	76,010	5,253	−3,197	−2,079	405	−1,674	−1,212	−5,359	−5,076	−9,166	4,258	−5,000
自県進学率【2017】	66.1%	40.6%	35.6%	20.5%	44.7%	31.4%	23.9%	16.1%	19.7%	28.3%	72.0%	20.5%
18歳人口推計【2040】	106,569	61,879	14,216	6,610	7,819	5,414	5,195	13,687	13,839	24,828	57,157	12,497
大学進学者数推計【2040】	77,539	34,848	5,863	3,157	4,179	3,255	3,721	5,770	6,949	12,762	31,099	5,804
大学進学率推計【2040】	72.8%	56.3%	41.2%	47.8%	53.4%	60.1%	71.6%	42.2%	50.2%	51.4%	54.4%	46.4%
大学入学者数推計【2040】	131,389	40,573	4,032	1,804	4,469	1,883	2,942	2,610	3,516	6,168	33,550	2,442
（国公私別）【2040】（※注）	8,736 1,408 121,246	1,418 983 38,171	1,747 419 1,866	1,348 259 197	1,311 277 2,881	681 371 831	656 882 1,404	1,495 323 792	961 160 2,395	1,658 747 3,762	3,247 1,389 28,914	1,014 74 1,354
入学定員充足率推計【2040】	92.1%	88.3%	68.3%	73.6%	75.7%	82.8%	76.7%	76.2%	73.0%	77.1%	82.1%	78.5%
（国公私別）【2040】（※注）	89.7% 89.7% 92.3%	85.3% 91.9% 88.3%	70.4% 71.6% 65.7%	74.9% 78.5% 61.6%	76.0% 79.2% 75.3%	79.7% 87.2% 83.5%	79.5% 89.1% 69.5%	75.6% 85.0% 74.0%	77.5% 80.2% 70.8%	77.3% 83.9% 75.8%	81.5% 81.3% 82.2%	77.4% 74.0% 79.6%

（※注）2017年の国公私の割合（実績値）のまま機械的に試算したもの。

高等教育に関する基礎データ（2017年基準＋2040年推計）③

H30.2.21中央教育審議会大学分科会
将来構想部会（第13回）資料2より

	滋賀	京都	大阪	兵庫	奈良	和歌山	鳥取	島根	岡山	広島	山口	徳島
18歳人口【2017】	14,537	24,543	85,687	54,774	14,072	9,998	5,427	6,517	19,189	27,297	13,098	7,159
高校等卒業者数【2017】	12,884	23,480	75,858	47,201	12,061	8,986	4,881	6,045	17,762	23,780	11,321	6,443
大学進学者数【2017】	7,182	15,884	47,347	30,147	8,016	4,324	2,115	2,650	9,183	14,995	5,069	3,318
大学進学率【2017】	49.4%	64.7%	55.3%	55.0%	57.0%	43.2%	39.0%	40.7%	47.9%	54.9%	38.7%	46.3%
（国公私別）【2017】	7.1% 2.9% 39.4%	8.4% 3.9% 52.4%	5.4% 2.7% 47.2%	8.5% 3.8% 42.7%	9.6% 3.9% 43.4%	9.5% 4.0% 29.7%	13.3% 3.1% 22.6%	13.9% 4.3% 22.5%	12.7% 3.4% 31.8%	11.6% 5.1% 38.2%	9.9% 4.1% 24.7%	14.5% 2.7% 29.1%
短大進学率【2017】	5.7%	5.4%	5.5%	4.4%	5.4%	5.6%	7.3%	6.9%	4.1%	3.8%	5.0%	4.9%
専門学校進学率（現役）【2017】	16.9%	13.7%	15.0%	13.9%	14.1%	16.7%	19.3%	22.0%	17.1%	11.8%	16.5%	16.6%
大学数【2017】	8	34	55	37	11	3	3	2	17	20	10	4
（国公私別）【2017】	2 1 5	3 4 27	2 2 51	2 3 32	3 2 6	1 1 1	1 1 1	1 1 0	1 2 14	1 4 15	1 3 6	2 0 2
入学定員【2017】	7,098	32,736	51,582	26,955	4,813	1,605	1,496	1,457	9,670	13,531	4,226	2,983
入学定員（国公私別）【2017】	950 600 5,548	3,706 920 28,110	4,155 2,776 44,651	2,690 1,792 22,473	730 348 3,735	890 180 535	1,140 276 80	1,157 300 0	2,198 430 7,042	2,338 1,515 9,678	1,917 959 1,350	1,388 0 1,595
大学入学者数【2017】	7,498	33,783	54,891	28,060	4,993	1,640	1,591	1,516	9,330	13,547	4,290	2,769
（国公私別）【2017】	1,023 641 5,834	3,837 979 28,967	4,276 2,916 47,699	2,792 1,873 23,395	786 362 3,845	936 181 523	1,181 320 90	1,195 321 0	2,278 472 6,580	2,466 1,689 9,392	1,997 1,019 1,274	1,447 0 1,322
県外から流入【2017】	5,968	25,789	27,862	14,270	3,799	1,148	1,275	1,125	5,279	5,726	3,098	1,506
県内から流出【2017】	5,652	7,890	20,318	16,357	6,822	3,832	1,799	2,259	5,132	7,174	3,877	2,055
流出入差（流入-流出）【2017】	316	17,899	7,544	−2,087	−3,023	−2,684	−524	−1,134	147	−1,448	−779	−549
自県進学率【2017】	21.3%	50.3%	57.1%	45.7%	14.9%	11.4%	14.9%	14.8%	44.1%	52.2%	23.5%	38.1%
18歳人口推計【2040】	11,375	17,431	58,280	39,050	8,874	6,224	3,994	4,887	13,744	20,268	8,972	4,789
大学進学者数推計【2040】	6,233	12,868	34,683	22,294	5,452	2,914	1,821	2,127	7,436	11,564	3,623	2,216
大学進学率推計【2040】	54.8%	73.8%	59.5%	57.1%	61.4%	46.8%	45.6%	43.5%	54.1%	57.1%	40.4%	46.3%
大学入学者数推計【2040】	5,919	26,287	41,083	21,098	3,691	1,186	1,256	1,201	7,358	10,519	3,419	1,997
（国公私別）【2040】（※注）	808 506 4,606	2,986 762 22,540	3,200 2,182 35,700	2,099 1,408 17,590	581 268 2,842	677 131 378	932 253 71	946 254 0	1,796 372 5,189	1,915 1,312 7,293	1,592 812 1,015	1,044 0 953
入学定員充足率推計【2040】	83.4%	80.3%	79.6%	78.3%	76.7%	73.9%	84.0%	82.4%	76.1%	77.7%	80.9%	66.9%
（国公私別）【2040】（※注）	85.0% 84.3% 83.0%	80.6% 82.8% 80.2%	77.0% 78.6% 80.0%	78.0% 78.6% 78.3%	79.6% 76.9% 76.1%	76.1% 72.7% 70.7%	81.8% 91.5% 88.8%	81.8% 84.7%	81.7% 86.6% 73.7%	81.9% 86.6% 75.4%	83.0% 84.7% 75.2%	75.2% 59.8%

（※注）2017年の国公私の割合（実績値）のまま機械的に試算したもの。

高等教育に関する基礎データ（2017年基準＋2040年推計）④

H30.2.21中央教育審議会大学分科会
将来構想部会（第13回）資料2より

	香川	愛媛	高知	福岡	佐賀	長崎	熊本	大分	宮崎	鹿児島	沖縄	その他
18歳人口【2017】	9,652	13,586	6,626	48,031	9,058	14,269	17,635	10,921	11,299	16,389	16,978	
高校等卒業者数【2017】	8,662	11,480	6,081	42,435	8,106	12,977	15,622	10,102	10,329	14,765	14,607	
大学進学者数【2017】	4,733	6,373	2,685	23,157	3,566	5,471	7,453	4,029	4,267	6,184	6,304	19,041
大学進学率【2017】	49.0%	46.9%	40.5%	48.2%	39.4%	38.3%	42.3%	36.9%	37.8%	37.7%	37.1%	
（国公私別）【2017】	12.5% 3.0% 33.5%	13.9% 3.6% 29.5%	8.7% 5.7% 26.1%	10.0% 3.0% 35.2%	12.5% 2.4% 24.5%	13.1% 4.5% 20.8%	9.6% 3.8% 28.9%	12.5% 3.7% 20.7%	12.0% 3.9% 21.9%	12.1% 2.7% 22.9%	9.7% 3.0% 24.5%	
短大進学率【2017】	5.2%	5.7%	6.0%	5.1%	5.2%	4.6%	3.5%	7.9%	5.6%	7.8%	3.8%	
専門学校進学率（現役）【2017】	15.5%	18.5%	17.6%	16.2%	15.1%	17.2%	17.7%	20.5%	16.0%	20.1%	25.0%	※「その他」とは、「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」「専修学校高等課程の修了者」及び「高等学校卒業程度認定試験規則（平成17年文部科学省令第1号）により文部科学大臣が行う高等学校卒業程度認定試験に合格した者」等である。（学校教育法施行規則第150条）
大学数【2017】	4	5	3	35	2	8	9	5	7	6	8	
（国公私別）【2017】	1 1 2	1 1 3	1 2 0	3 4 28	1 0 1	1 1 6	1 1 7	1 1 3	1 2 4	2 0 4	1 3 4	
入学定員【2017】	2,184	3,630	1,935	24,675	1,741	4,021	5,902	3,520	2,510	3,700	3,912	
入学定員（国公私別）【2017】	1,239 90 855	1,770 100 1,760	1,075 860 0	4,111 1,970 18,594	1,291 0 450	1,641 690 1,690	1,672 480 3,750	1,070 80 2,370	1,035 300 1,175	2,075 0 1,625	1,547 640 1,725	
大学入学者数【2017】	2,077	3,789	2,045	26,320	1,772	3,921	5,851	3,097	2,329	3,570	4,244	
（国公私別）【2017】	1,279 90 708	1,866 100 1,823	1,131 914 0	4,234 2,083 20,003	1,339 0 433	1,687 747 1,487	1,737 525 3,589	1,105 83 1,909	1,064 310 955	2,164 0 1,406	1,589 676 1,979	
県外から流入【2017】	1,256	1,694	1,501	11,191	1,230	2,064	2,503	2,100	1,217	1,490	817	
県内から流出【2017】	3,912	4,278	2,141	8,028	3,024	3,614	4,105	3,032	3,155	4,104	2,877	
流出入差（流入-流出）【2017】	−2,656	−2,584	−640	3,163	−1,794	−1,550	−1,602	−932	−1,938	−2,614	−2,060	
自県進学率【2017】	17.3%	32.9%	20.3%	65.3%	15.2%	33.9%	44.9%	24.7%	26.1%	33.6%	54.4%	
18歳人口推計【2040】	6,712	8,981	4,366	39,997	6,371	9,514	13,828	8,020	8,133	12,605	14,974	
大学進学者数推計【2040】	3,330	4,901	2,049	21,390	2,978	3,907	6,743	3,013	3,414	6,010	5,778	16,724
大学進学率推計【2040】	49.6%	54.6%	46.9%	53.5%	46.7%	41.1%	48.8%	37.6%	42.0%	47.7%	38.6%	
大学入学者数推計【2040】	1,549	2,907	1,562	23,092	1,519	3,088	5,149	2,512	1,917	3,268	3,807	
（国公私別）【2040】（※注）	954 67 528	1,432 77 1,399	864 698 0	3,715 1,827 17,549	1,148 0 371	1,329 588 1,171	1,529 462 3,158	896 67 1,548	876 255 786	1,981 0 1,287	1,425 606 1,775	
入学定員充足率推計【2040】	70.9%	80.1%	80.7%	93.6%	87.3%	76.8%	87.2%	71.4%	76.4%	88.3%	97.3%	
（国公私別）【2040】（※注）	77.0% 74.6% 61.7%	80.9% 76.7% 79.5%	80.4% 81.2%	90.4% 92.8% 94.4%	88.9% 82.5%	81.0% 85.3% 69.3%	91.4% 96.3% 84.2%	83.8% 84.2% 65.3%	84.6% 85.0% 66.9%	95.5% 79.2%	92.1% 94.8% 102.9%	

（※注）2017年の国公私の割合（実績値）のまま機械的に試算したもの。

【資料4-1】近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における一般入試（共通テスト・センター試験を含む）の志願者・合格者・倍率の状況（平成25(2013)～令和4(2022)年度）

【食物・栄養学系全般（管理栄養士養成課程以外）】

番号	所在地	大学名	学部名	学科名～専攻・コース等名	入学定員（2022年度時点）	平成25(2013)年度			平成26(2014)年度			平成27(2015)年度			平成28(2016)年度			平成29(2017)年度			平成30(2018)年度			平成31(2019)年度			令和2(2020)年度			令和3(2021)年度			令和4(2022)年度		
						志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率
1	滋賀県	立命館	食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ	食マネジメント	320	開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			3,217	795	4.0	1,300	242	5.4	2,630	750	3.5	2,587	783	3.3	2,559	811	3.2
2	京都府	京都先端科学	バイオ・環境	食農	40	開設前			開設前			112	85	1.3	107	80	1.3	111	80	1.4	72	57	1.3	109	76	1.4	88	49	1.8	46	25	1.8	46	33	1.4
3	京都府	同志社女子	生活科学	食物～食物科学	60	574	117	4.9	548	109	5.0	437	127	3.4	552	97	5.7	375	115	3.3	308	87	3.5	342	86	4.0	248	109	2.3	326	112	2.9	298	122	2.4
4	大阪府	大阪樟蔭女子	健康栄養	健康栄養～食物栄養	40	225	38	5.9	203	57	3.6	305	61	5.0	259	80	3.2	223	87	2.6	157	82	1.9	46	37	1.3	55	40	1.3	23	19	1.2	45	27	1.7
5	大阪府	帝塚山学院	人間科学	食物～健康実践栄養士	40	開設前			19	15	1.3	20	13	1.5	20	15	1.3	18	17	1.1	71	57	1.2	91	71	1.3	96	24	4.0	52	37	1.4	67	45	1.5
6	大阪府	梅花女子	食文化	食文化	60	64	50	1.3	68	65	1.0	73	69	1.1	69	62	1.1	186	142	1.3	129	61	2.1	97	59	1.6	139	72	1.9	91	48	1.9	62	45	1.4
7	兵庫県	甲子園	栄養	食創造(旧：ﾌｰﾄﾞﾃﾞｻﾞｲﾝ)	80	40	32	1.3	10	18	0.6	35	26	1.3	16	10	1.6	18	9	2.0	18	13	1.4	16	10	1.6	7	4	1.8	4	0	0.0	6	5	1.2
8	兵庫県	神戸松陰女子学院	人間科学	都市生活～食ビジネス	－	開設前			開設前			開設前			開設前			105	72	1.5	123	83	1.5	194	123	1.6	310	114	2.7	83	56	1.5	64	41	1.6
9	兵庫県	神戸女子	健康福祉	健康ｽﾎﾟｰﾂ栄養	80	611	60	10.2	578	61	9.5	460	57	8.1	390	51	7.6	316	66	4.8	384	92	4.2	336	95	3.5	190	79	2.4	297	55	5.4	227	55	4.1
10	兵庫県	武庫川女子	食物栄養	食創造科学	80	開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			254	97	2.6	232	108	2.1	237	114	2.1
11	和歌山県	近畿	生物理工	食品安全工	90	641	198	3.2	988	248	4.0	1002	291	3.4	633	256	2.5	750	360	2.1	879	302	2.9	922	297	3.1	706	414	1.7	696	463	1.5	684	449	1.5
合計						2,155	297	7.3	2,414	573	4.2	2,444	729	3.4	2,046	651	3.1	2,102	948	2.2	5,358	1,629	3.3	3,455	1,086	3.1	4,723	1,755	2.7	4,437	1,706	2.6	4,295	1,747	2.5

【管理栄養士養成課程】

番号	所在地	大学名	学部名	学科名～専攻・コース等名	入学定員（2022年度時点）	平成25(2013)年度			平成26(2014)年度			平成27(2015)年度			平成28(2016)年度			平成29(2017)年度			平成30(2018)年度			平成31(2019)年度			令和2(2020)年度			令和3(2021)年度			令和4(2022)年度		
						志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率	志願	合格	倍率
1	滋賀県	聖泉	農	食品栄養	80	開設前			開設前			784	107	7.3	1,086	157	6.9	938	158	5.9	851	139	6.1	756	222	3.4	907	288	3.1	984	388	2.5	1,067	249	4.3
2	京都府	京都華頂	現代家政	食物栄養	60	開設前			開設前			開設前			67	55	1.2	78	53	1.5	54	49	1.1	55	41	1.3	38	28	1.4	31	25	1.2	28	23	1.2
3	京都府	京都光華女子	健康科学	健康～管理栄養士(旧：健康栄養)	80	453	136	3.3	420	103	4.1	292	106	2.8	241	103	2.3	279	88	3.2	156	46	3.4	127	88	1.4	65	48	1.4	53	49	1.1	52	48	1.1
4	京都府	京都女子	家政	食物栄養	120	1,521	191	8.0	1,424	210	6.8	1,048	256	4.1	1,191	250	4.8	1,072	228	4.7	835	202	4.1	694	227	3.1	551	264	2.1	718	180	4.0	594	203	2.9
5	京都府	同志社女子	生活科学	食物～管理栄養士	80	1099	200	5.5	1246	175	7.1	949	205	4.6	1039	161	6.5	950	172	5.5	851	168	5.1	662	154	4.3	664	216	3.1	684	219	3.1	652	178	3.7
6	大阪府	大阪青山	健康科学	健康栄養	80	78	51	1.5	101	36	2.8	67	34	2.0	67	33	2.0	61	46	1.3	58	48	1.2	41	23	1.8	60	42	1.4	30	20	1.5	25	27	0.9
7	大阪府	大阪樟蔭女子	健康栄養	健康栄養～管理栄養士(旧：食物栄養)	120	485	84	5.8	432	82	5.3	579	119	4.9	601	142	4.2	660	194	3.4	454	193	2.4	219	141	1.6	187	99	1.9	94	68	1.4	115	71	1.6
8	大阪府	関西福祉科学	健康福祉	福祉栄養	80	135	60	2.3	118	83	1.4	109	49	2.2	89	54	1.6	73	52	1.4	86	59	1.5	69	58	1.2	45	36	1.3	34	27	1.3	33	22	1.5
9	大阪府	摂南	農	食品栄養	80	開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			893	154	5.8	598	264	2.3	424	131	3.2
10	大阪府	千里金蘭	栄養	栄養(旧：食物栄養)	80	215	120	1.8	211	105	2.0	201	109	1.8	129	107	1.2	98	93	1.1	69	65	1.1	42	36	1.1	44	34	1.3	51	32	1.6	32	24	1.3
11	大阪府	相愛	人間発達	発達栄養	80	50	44	1.1	34	31	1.1	非公表			25	25	1.0	17	15	1.1	15	13	1.2	25	20	1.3	31	25	1.2	9	9	1.0	17	14	1.2
12	大阪府	帝塚山学院	人間科学	食物～管理栄養士(旧：食物栄養)	80	156	38	4.1	158	48	3.3	162	40	4.1	134	53	2.5	100	59	1.7	143	81	1.8	132	76	1.7	100	19	5.3	75	43	1.7	83	39	2.1
13	大阪府	梅花女子	食文化	管理栄養	40	開設前			開設前			開設前			開設前			96	71	1.4	91	44	2.1	113	57	2.0	86	29	3.0	112	24	4.7	75	36	2.1
14	大阪府	羽衣国際	人間生活	食物栄養	70	65	29	2.2	69	47	1.5	125	27	4.6	77	23	3.3	53	26	2.0	19	15	1.3	11	9	1.2	28	21	1.3	15	10	1.5	10	10	1.0
15	兵庫県	大手前	健康栄養	管理栄養	80	開設前			開設前			開設前			226	62	3.7	200	47	4.3	170	70	2.4	218	54	4.0	97	43	2.3	97	22	4.4	23	14	1.6
16	兵庫県	甲子園	栄養	栄養	120	170	134	1.3	117	93	1.3	110	74	1.5	84	52	1.6	62	34	1.8	44	23	1.9	29	18	1.6	20	14	1.4	8	1	8.0	15	11	1.4
17	兵庫県	甲南女子	医療栄養	医療栄養	80	開設前			開設前			開設前			開設前			開設前			非公表			非公表			299	167	1.8	192	99	1.9	184	55	3.3
18	兵庫県	神戸学院	栄養	栄養～管理栄養学	95	1,008	184	5.5	1,282	288	4.5	1,140	144	7.9	926	253	3.7	806	275	2.9	504	237	2.1	582	161	3.6	459	163	2.8	369	220	1.7	318	221	1.4
19	兵庫県	神戸松陰女子学院	人間科学	食物栄養	60	351	107	3.3	315	92	3.4	204	94	2.2	143	75	1.9	124	68	1.8	129	47	2.7	115	44	2.6	128	22	5.8	71	33	2.2	32	17	1.9
20	兵庫県	神戸女子	家政	管理栄養士	150	1,262	143	8.8	1,198	180	6.7	948	163	5.8	802	169	4.7	902	190	4.7	1041	183	5.7	716	190	3.8	450	170	2.6	489	204	2.4	624	231	2.7
21	兵庫県	園田学園女子	人間健康	食物栄養	80	177	62	2.9	202	77	2.6	192	78	2.5	206	72	2.9	133	88	1.5	137	98	1.4	90	55	1.6	80	50	1.6	30	15	2.0	28	22	1.3
22	兵庫県	兵庫	健康科学	栄養マネジメント	80	84	88	1.0	82	97	0.8	78	62	1.3	46	33	1.3	56	50	1.1	59	51	1.2	93	70	1.3	122	83	1.5	84	58	1.4	109	60	1.8
23	兵庫県	武庫川女子	食物栄養	食物栄養(旧：生活環境学部)	200	2,344	281	8.3	2,102	324	6.5	1,729	298	5.8	1,944	342	5.7	2,242	314	7.1	1,675	288	5.8	1,358	375	3.6	1,157	305	3.8	779	273	2.9	859	302	2.8
24	奈良県	近畿	農	食品栄養(旧：2専攻統合)	80	1,176	179	6.6	1,246	150	8.3	1,174	149	7.9	1,466	219	6.7	1,355	291	4.7	1,262	271	4.7	1,162	330	3.5	1,163	338	3.4	1,020	297	3.4	1,016	298	3.4
25	奈良県	帝塚山	現代生活	食物栄養	120	537	145	3.7	411	136	3.0	520	208	2.5	511	184	2.8	369	81	4.6	290	116	2.5	392	90	4.4	196	69	2.8	194	69	2.8	127	40	3.2
26	奈良県	畿央	健康科学	健康栄養	90	1,636	157	10.4	1,751	207	8.5	1,853	232	8.0	1,872	211	8.9	1,686	256	6.6	1,877	225	8.3	1,813	266	6.8	1,347	360	3.7	927	263	3.5	1,072	271	4.0
合計						13,002	2,433	5.3	12,919	2,564	5.0	12,294	2,554	4.8	12,572	2,835	4.6	12,410	2,951	4.2	10,867	2,731	4.0	9,514	2,807	3.4	9,217	3,087	3.0	7,748	2,912	2.7	7,614	2,617	2.9

※旺文社発行　蛍雪時代8月臨時増刊号「全国大学案内内容号」(2014年入試対策用～2023年入試対策用)

【資料4-2】近畿地方の私立大学食物・栄養・管理栄養学系における収容定員充足状況（令和4(2022)年度現在）

※資料3-1の大学について作成。学科または専攻・コース等の内訳が非公表の場合は省略した。

【食物・栄養学系全般（管理栄養士養成課程以外）】

番号	所在地	大学名	学部名	学科名-専攻・コース等名	入学定員（2022年度時点）	収容定員	在籍学生	収容定員充足率	備考
1	滋賀県	立命館	食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ	食マネジメント	320	1,280	1,261	98.5%	
2	京都府	京都先端科学	バイオ環境	食農	40	160	136	85.0%	
3	京都府	同志社女子	生活科学	食物－食物科学	60	235	238	101.3%	令和2(2020)年度より入学定員55名⇒60名。
4	大阪府	大阪樟蔭女子	健康栄養	健康栄養－食物栄養	40	160	104	65.0%	
5	大阪府	帝塚山学院	人間科学	食物－健康実践栄養士	40	160	148	92.5%	
6	大阪府	梅花女子	食文化	食文化	60	240	225	93.8%	
7	兵庫県	甲子園	栄養	食創造(旧：ﾌｰﾄﾞﾃﾞｻﾞｲﾝ)	80	320	48	15.0%	令和5(2023)年度よりフードデザイン学科⇒食創造学科
8	兵庫県	神戸松蔭女子学院	人間科学	都市生活－食マネジメント	－	－	－	－	コース別人数を確認できないため集計対象外としている。
9	兵庫県	神戸女子	健康福祉	健康ｽﾎﾟｰﾂ栄養	80	320	263	82.2%	
10	兵庫県	武庫川女子	食物栄養	食創造科学	80	245	203	82.9%	令和2(2020)年度開設のため3年次まで。収容定員には3年次編入学定員5名を含む。
11	和歌山県	近畿	生物理工	食品安全工	90	360	343	95.3%	
合計						3,480	2,969	85.3%	

※各大学ウェブサイト情報公開ページ掲載情報を元に作成。いずれも平成4(2022)年5月1日時点の状況。

【管理栄養士養成課程】

番号	所在地	大学名	学部名	学科名-専攻・コース等名	入学定員（2022年度時点）	収容定員	在籍学生	収容定員充足率	備考
1	滋賀県	龍谷	農	食品栄養	80	320	321	100.3%	
2	京都府	京都華頂	現代家政	食物栄養	60	240	202	84.2%	
3	京都府	京都光華女子	健康科学	健康－管理栄養士（旧：健康栄養）	80	480	445	92.7%	
4	京都府	京都女子	家政	食物栄養	120	480	526	109.6%	
5	京都府	同志社女子	生活科学	食物－管理栄養士	80	320	359	112.2%	
6	大阪府	大阪青山	健康科学	健康栄養	80	320	264	82.5%	
7	大阪府	大阪樟蔭女子	健康栄養	健康栄養－管理栄養士（旧：食物栄養）	120	480	389	81.0%	
8	大阪府	関西福祉科学	健康福祉	福祉栄養	80	330	234	70.9%	収容定員には3年次編入学定員5名を含む。
9	大阪府	摂南	農	食品栄養	80	240	231	96.3%	令和2(2020)年度開設。
10	大阪府	千里金蘭	栄養	栄養(旧：食物栄養）	80	320	255	79.7%	
11	大阪府	相愛	人間発達	発達栄養	80	320	272	85.0%	
12	大阪府	帝塚山学院	人間科学	食物－管理栄養士（旧：食物栄養）	80	320	323	100.9%	
13	大阪府	梅花女子	食文化	管理栄養	40	160	161	100.6%	
14	大阪府	羽衣国際	人間生活	食物栄養	70	300	215	71.7%	収容定員には3年次編入学定員10名を含む。
15	兵庫県	大手前	健康栄養	管理栄養	80	352	311	88.4%	収容定員には3年次編入学定員16名を含む。
16	兵庫県	甲子園	栄養	栄養	120	480	154	32.1%	
17	兵庫県	甲南女子	医療栄養	医療栄養	80	320	303	94.7%	
18	兵庫県	神戸学院	栄養	栄養－管理栄養学	95	380	374	98.4%	
19	兵庫県	神戸松蔭女子学院	人間科学	食物栄養	60	240	170	70.8%	
20	兵庫県	神戸女子	家政	管理栄養士	150	620	556	89.7%	収容定員には3年次編入学定員10名を含む。
21	兵庫県	園田学園女子	人間健康	食物栄養	80	320	245	76.6%	
22	兵庫県	兵庫	健康科学	栄養マネジメント	80	330	245	74.2%	
23	兵庫県	武庫川女子	食物栄養	食物栄養（旧：生活環境学部）	200	820	811	98.9%	収容定員には3年次編入学定員10名を含む。
24	奈良県	近畿	農	食品栄養（旧：2専攻統合）	80	320	326	101.9%	
25	奈良県	帝塚山	現代生活	食物栄養	120	480	447	93.1%	
26	奈良県	畿央	健康科学	健康栄養	90	340	394	115.9%	令和3(2021)年度より入学定員80名⇒90名。
合計						9,632	8,533	88.6%	

※各大学ウェブサイト情報公開ページ掲載情報を元に作成。いずれも平成4(2022)年5月1日時点の状況。

【資料5】

帝塚山学院大学
「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」
「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」
設置に係る人材需要の見通し調査
（設置構想についての人材需要アンケート調査）
報告書

2023（令和5）年3月

株式会社高等教育総合研究所

帝塚山学院大学

「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」

「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」

設置に係る人材需要の見通し調査

（設置構想についての人材需要アンケート調査）

報告書　目次

1．人材需要アンケート調査　実施概要　3

2．人材需要アンケート調査　集計結果　4

3．人材需要アンケート調査　集計結果ポイント　12

【人材需要アンケート調査用紙・帝塚山学院大学 2024年度新学部概要」 他】　16

人材需要アンケート調査用紙（紙方式）　17

帝塚山学院大学 2024年度新学部概要（紙方式）　20

人材需要アンケート調査回答画面（Web方式）　22

1. 人材需要アンケート調査　実施概要

調査対象	帝塚山学院大学が2024（令和6）年度に設置構想中の「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」「食環境学部 管理栄養学科（仮称）」が養成する人材の採用が見込まれる、以下の人事採用担当者に人材需要アンケート調査の回答を依頼した。 1. 帝塚山学院大学卒業生採用実績先（医療機関・福祉施設・食関連企業など）922箇所 2. 上記1以外の医療機関・福祉施設・食関連企業（近畿二府四県）　677箇所 以上、合計1,599箇所にアンケート調査用紙を送付した。
調査内容	●回答元の基本情報（業種、本社・主たる事業所等所在地、管理栄養士・栄養士の勤務の有無、管理栄養士・栄養士または大学の栄養系学科出身者の今後の採用見通し） ●帝塚山学院大学「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」が養成する人材のニーズ、採用意向 ●帝塚山学院大学「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」が養成する人材のニーズ、採用意向 全11問で主に選択肢式（一部記述）。
調査時期	2023（令和5）年2月
調査方法	調査対象先の人事・採用担当者宛に依頼状・人材需要アンケート調査用紙・帝塚山学院大学 2024年度新学部概要・返送用封筒を各1部送付した（依頼状にはWEB回答用サイトへのURL・QRコードを記載）。ご協力いただける場合は、紙方式・WEB方式のいずれかのみで回答いただいた。
回答件数	248箇所（回収率15.5%）

2. 人材需要アンケート調査　集計結果

※「構成比」(%)はいずれも、小数点第二位を四捨五入。

問1　貴機関・貴施設・貴社の種類としてあてはまるものをお答えください。(最もあてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	病院・診療所	24	9.7%
2	高齢者施設	38	15.3%
3	幼稚園・保育所	17	6.9%
4	児童養護施設・乳児院	5	2.0%
5	地方自治体	6	2.4%
6	給食会社	15	6.0%
7	食品メーカー	17	6.9%
8	飲食サービス	68	27.4%
9	宿泊施設	6	2.4%
10	スポーツ関連施設	0	0.0%
11	小売業	21	8.5%
12	その他	31	12.5%
	無回答	0	0.0%
合計		248	100.0%

問2　貴機関・貴施設の所在地、または貴社の本社所在地をお答えください。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	大阪府	60	24.2%
2	和歌山県	8	3.2%
3	奈良県	23	9.3%
4	兵庫県	23	9.3%
5	京都府	53	21.4%
6	滋賀県	19	7.7%
7	その他	61	24.6%
	無回答	1	0.4%
合計		248	100.0%

問3 貴機関・貴施設・貴社における管理栄養士・栄養士の勤務状況を お答えください。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	専任の管理栄養士・栄養士が勤務している	80	32.3%
2	非常勤または派遣の管理栄養士・栄養士が勤務している	12	4.8%
3	大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、専門知識をいかした業務に従事している	30	12.1%
4	大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、栄養関連以外の業務に従事している	24	9.7%
5	上記にあてはまる人材はいない	96	38.7%
6	わからない	6	2.4%
	無回答	0	0.0%
合計		248	100.0%

問4 貴機関・貴施設・貴社における管理栄養士・栄養士または大学の栄養系学部出身者の 今後の採用見通しについてお答えください。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	不足しており、採用数を増やしたい	30	12.1%
2	適度に充足しており、現行並みの採用数を維持したい	75	30.2%
3	過剰であり、採用数を減らしたい	2	0.8%
4	採用にあたって、学部・学科は不問としている	87	35.1%
5	現在はいないが、新たに採用していきたい	22	8.9%
6	わからない	31	12.5%
	無回答	1	0.4%
合計		248	100.0%

問５以降は別紙「帝塚山学院大学 2024年度新学部概要」をを確認の上、回答を求めた。

【「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」について】

問5　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材は、今後の社会においてニーズが高いと思われますか。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	ニーズは極めて高い	42	16.9%
2	ニーズはある程度高い	141	56.9%
3	ニーズはあまりない	18	7.3%
4	ニーズは全くない	2	0.8%
5	わからない	44	17.7%
	無回答	1	0.4%
合計		248	100.0%

問6　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材を、貴機関・貴施設・貴社において採用したいと思われますか。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	採用したい	104	41.9%
2	採用しない	34	13.7%
3	わからない	110	44.4%
	無回答	0	0.0%
合計		248	100.0%

問7　＜問6で「採用したい」とされた場合、お答えください＞　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材について、よろしければ採用可能な人数をお答えください。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	人数合計
1	1名	53	53
2	2名	22	44
3	3名	11	33
4	4名	0	0
5	5名	3	15
6	6名以上(6名でカウント)	12	72
	無回答	3	－
合計		104	217

【「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」について】

問8 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材は、今後の社会においてニーズが高いと思われますか。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	ニーズは極めて高い	54	21.8%
2	ニーズはある程度高い	150	60.5%
3	ニーズはあまりない	15	6.0%
4	ニーズは全くない	0	0.0%
5	わからない	29	11.7%
	無回答	0	0.0%
合計		248	100.0%

問9 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材を、貴機関・貴施設・貴社において採用したいと思われますか。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	構成比
1	採用したい	108	43.5%
2	採用しない	27	10.9%
3	わからない	113	45.6%
	無回答	0	0.0%
合計		248	100.0%

問10 ＜問9で「採用したい」とされた場合、お答えください＞ 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材について、よろしければ採用可能な人数をお答えください。(あてはまるもの1つにマーク)

選択項目		回答数	人数合計
1	1名	54	54
2	2名	22	44
3	3名	10	30
4	4名	1	4
5	5名	5	25
6	6名以上(6名でカウント)	14	84
	無回答	2	-
合計		108	241

問8　帝塚山学院大学が設置構想中の「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」について期待される点、ご要望等がありましたら、ご自由にご記入ください。

※48箇所から回答を得た。

	回答内容
1	より臨床の経験を積めるような内容を設定してほしいです。栄養相談には年齢問わずコミュニケーションをとるスキルが求められるため、地域の方と関わるような機会が多いと良いと思います。
2	当社が兵庫県産の食材を主に取り扱っているため、可能であれば、兵庫県出身者を希望したいと考えております。
3	今のところ、栄養士を必要とするメニューを考える予定がなく申し訳ありません。
4	眼科診療のスタッフとして食環境学部に興味を持って大学で勉強してこられた方は、是非入職してほしいと考えています。御紹介いただければ幸いです。
5	自ら進んで問題解決に動ける、考えることのできる人材
6	夫婦2人の超零細商売で高等教育の対象外に位置する店舗と思っております。
7	配達人数が少ないため、退職者が出ないと採用ができない仕組みになっています。新しい知識を持った人が活躍する場ももっと増えると思います。高齢者が増加する中で、高齢者が健康で生活できるようサポートできる人材を育てて下さい。
8	こども園がどのような目的を持って食育を行っているのかを理解した上で自分自身の持ち味を生かした取り組みが実行できるか意欲的な学生さんはいつでもウェルカムです。施設の規模によっては調理しなければならない場合もあります。色んなことが出来る人がどこへ行っても喜ばれ大切にされると思います。
9	すべての学生が大学で学んだ学部学科に関連する職業に就くとは限らないと思われる。少しでも飲食業の調理、営業、経理等に興味がある学生がいれば是非とも紹介頂きたい。
10	弊社では主に学校給食事業を中心に営んでいます。管理栄養士が不足していますので採用検討致します。
11	食イノベーションの考え方は私どもの代表が教える 食を通じて社会のあるべき姿の実現をめざすという考えと通じるものがあり アクティブラーニングと重学を中心とした内容を一致を見るところであります。
12	食品衛生法が年々きびしくなっていく中で調理師の知識のみでは対応できないため食品衛生管理者等の役割が重要となってくる。又、食に対する消費者のとらえ方も変わってきているため、単に美味しいだけでなく食をとりまく環境を開発するためにも食イノベーション学科も大いに役立つ存在になるかと考えられる。
13	介護施設において、専門的な栄養ケアを担う人材が求められています。食事に関するスペシャリストとして福祉分野での幅広い活躍を大変期待しております。
14	今後、食糧難の時代が来ると言われる中で、御校の生徒にはぜひ食に対する倫理観を育んでいただきたいと存じます。知識も去ることながら、食べ物を頂くことの感謝の気持ちを持った、そのような人物に是非ご入職いただければ幸いです。
15	・問6、問9について、今現在充足している為わからないと答えましたが、今後必要になるかもしれません。 ・気候変動激しく、また、日本の人口減少による農業、水産業従事者減少など、将来的な食生活が非常に不安です。是非、研究を重ね、将来に向けての対応策を講じて頂ければと思います。 ・超高齢社会の中、健康寿命を伸ばす為にも食事、栄養面からの社会への取り組みを期待しています。 ・研究発表などの内容を知る事ができればありがたいです。

	回答内容
16	これから食料危機が近い将来訪れると予想しています。未来の子供たちのために今何をすべきか何ができるのか？そんな視点で食を考えれる人材を育てていって欲しいです。
17	個人経営の小規模レストランでの採用は少し難しい気はしますが、食の安全、生産性、大量廃棄、環境負荷、健康への影響など日本のみならず地球規模でひじょうに大事な事だと思います。若い人たちの学びや取り組み、ご活躍に期待しております。
18	総合的でジャンルの枠をこえた知見、行動力
19	「食環境学部食イノベーション学科」には日本の食文化を学んだ上で、未来に継承するために新しい手法（デジタル化やIT化など）を用いて 活躍できる人材を期待します。当社は江戸からつづく飲食サービス業ですので、そういった学生様と出会えるのを楽しみにしています。
20	専門知識を持って入社していただくと即戦力で働いていただけるので期待しています。是非ご紹介宜しくお願いいたします。
21	学科名が長く、分かりにくく　直観的に印象はよくないです。もっと社会的に必要なテーマへの取り組みを期待します。
22	食材の厳選：頭で考えるのではなく心をこめて作業にあたることが重要です。そこから1人1人のお客様にとって必要なお料理が提供されます。心身共に癒されるお料理を提供しています。その考えに添って頂ける人材が必要です。
23	弊社、関東（東京、埼玉、神奈川、千葉）に保育園を運営しております。関東に就職をご検討されておりましたらマイナビ2024から登録し、ご応募いただいております。
24	弊社は飲食企業ですが、今後の事業展開を考えると広範囲なスキルを持つ人材が必要となってくると考えております。現時点では具体的なイメージや構想はありませんが、弊社の知見を広げるためにも今後の関係性を望みます。
25	管理栄養士の資格保持者を募集しております。お弁当メニュー作成、食材管理、衛生管理業務を期待しています。
26	卒業後に活躍が期待できるフィールドと畑違いかもしれませんが、学生生活で得た知識や経験を活かせそうであれば、採用していきたいと考えております。
27	個人店に体験として働いて視野を広げるのみいいと思います。今後も食に敏感に興味を持つ人が増えることが飲食店の課題でもあると思うので、もしうちでよければ使って下さい。
28	採用するかどうか、今後の施設形態の変化により可能性はあります。本年四月より、大学院を卒業する方を一名採用いたします。現在、非常勤で働いている管理栄養士が非常に優秀な方であり、将来は正規枠で管理栄養士を採用できればと考えています。
29	栄養学は身体の基礎になるものだと思うのでその分野に精通される人材が増えるのはとても有意義だと思います。
30	弊社は介護施設の運営会社になります。介護職員の募集にはなりますが、食環境の学びを通し介護を志望する学生がいらっしゃればぜひ入社していただきたいと考えております。
31	期待しています。
32	学部の内容がわからないので答えづらいですが、飲食業としては即戦力として現場で働いてくれる人材がありがたいです。
33	資格、知識を活かし、様々なことに興味を持ってチャレンジできる人に成長してほしい。

	回答内容
34	弊社の業務には直接関わりはないですが、市場には一定ニーズはあると思います。しかしながら、理学療法士のように供給過多になることで、雇用の難易度が下がり、専門職としての優位性が減少するのではないかとも思います。
35	管理栄養士養成校も多くなり、専門性と即戦力となる管理栄養士の育成をよろしくお願いします。
36	当社は惣菜・弁当・食品ギフト商品を店頭にて販売している会社で、食に関する知識を持つ販売員が採用出来れば今後に役に立つと思料致します。食品店頭販売を行う会社からの期待は高いと思いますので、宜しくお願い致します。
37	病院や、高齢者介護施設、保育園を運営しているグループです。 ・厨房への抵抗がなく厨房理解のある管理栄養士・栄養士の育成 ・馴染みのない高齢者施設も身近に感じてもらえるような指導
38	社会に適用できる基礎知識や大学で学んだ知識をどんな職場でも柔軟に活かしていける対応力、発信力の育成に期待します
39	実際に保育現場で行われている食育を見る事や、食べるだけではなく、育てる事、五感で感じる事、が乳幼児期においては大切だと思います。そこを具体的に感じられる感性が育つと良いなと思います。
40	採用について「わからない」と回答した理由としましては、食に関わる仕事や管理栄養士としての採用がないため。まずは全員が介護の仕事に従事していただきます。その後のキャリアについては、多岐にわたり様々な職種（相談員や生活支援部門、本社部門等）にキャリアアップしていくことが可能です。学部学科不問にて総合職として募集しておりますので、高齢者福祉業界にご興味がある方は是非ご応募いただければ幸いです。今度ともどうぞよろしくお願い申し上げます。
41	まだまだ小さな会社故、管理のみでの採用と言うには、まだまだ厳しいと思います。しかし、現場も学び、その中で更なる改革のため、管理栄養などの分野へも注力していくことは、大切だと感じてはいます。
42	いつもお世話になっております。2024年度も採用活動を行って参りますので今後ともどうぞよろしくお願いいたします。
43	食という分野で食べ物の入り口でもあり食べる行為を正常に行えるよう治療を行う歯科ですが、リハビリテーションの一環で食事指導という分野が軽視されています。症状や病態の悪化後の医療ではなく、管理栄養科と歯科との組み合わせが予防医療への入り口になることを期待しております。
44	自分の考えや意見を持ちつつも、人の話が聞けるような人材を希望します。
45	高齢者福祉施設の管理栄養士には、いかに安全にしかも美味しく食事をしていただくかが重要な視点になっています。専門的な栄養の知識はもちろん、むせるから刻む、ソフト食にするのではなく、いかに誤嚥性肺炎を起こさないか、吐き出す力の付け方、口腔ケアの重要性などを含めて大切になってきますので、栄養士だから栄養のことだけ、ではなく広い視野を持っていただければと期待します。また、各施設が1人程度の配置ですので、多職種と連携を取る、厨房と施設の架け橋になるという点では、いかに協力してもらうかのコミュニケーション能力も求められているかと痛感しています。どの職場でもコミュニケーションを取れる人は楽しく仕事をすることができます。そんな力も養っていただけると幸いです。
46	当社では、近年お客様よりアレルギー関連のお問合せを頂戴するケースが増加しており、食の安全に対応できる人材を求めております。また、給食事業においては一部栄養成分表示を行っており、今後は通常のレストランにおいても需要が高まると考えています。「食と健康」「食と栄養」に関するスペシャリストの養成に期待しております。
47	当社のこれまでの採用実績では大卒社員は非常に少なく、待遇面でも他社に見劣りしますが、今後も情報交換等でご案内を頂けたら幸いです。
48	新しい商品の開発には必要だと考えています。

問１で「その他」の場合の記載（【】は同一回答数）

	記載内容
1	サービス業（治験）
2	医療サービス
3	卸売業【4】
4	卸売業(食品)【2】
5	水産物卸売業
6	化学メーカー
7	建設業、不動産業
8	社会福祉
9	社協
10	商社
11	障がいサービス

	記載内容
12	障がい者施設【3】
13	障害者支援施設
14	障害福祉サービス事業所
15	食肉加工
16	食品商社
17	製造業
18	認定こども園
19	福祉介護事業
20	物品賃貸業
21	幼保連携型認定こども園
22	臨床検査業・環境衛生検査業

問２で「その他」の場合の記載（【】は同一回答数）

	記載内容
1	東京都【54】
2	愛知県
3	沖縄県

3. 人材需要アンケート調査　集計結果ポイント

①回答元の基本情報

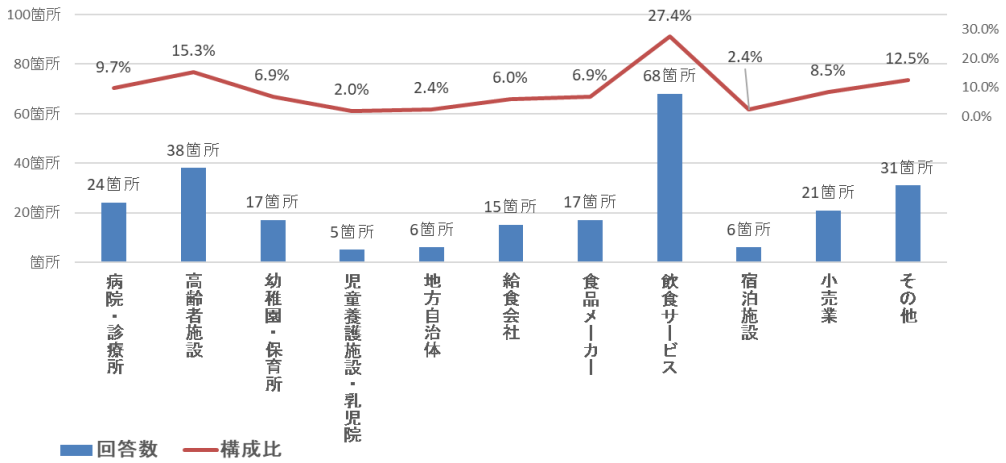
Point 1	本アンケート調査に対し、近畿地方、東京都をはじめとする医療機関・福祉施設・食関連会社など248箇所が回答し、約半数で栄養関連職者が勤務し、現状並みもしくは現状以上の採用に前向きな意向。

帝塚山学院大学が2024(令和6)年度、に設置構想中の「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」の人材需要の見通しを検証するため、人材需要アンケート調査を実施し248箇所から回答を得た。

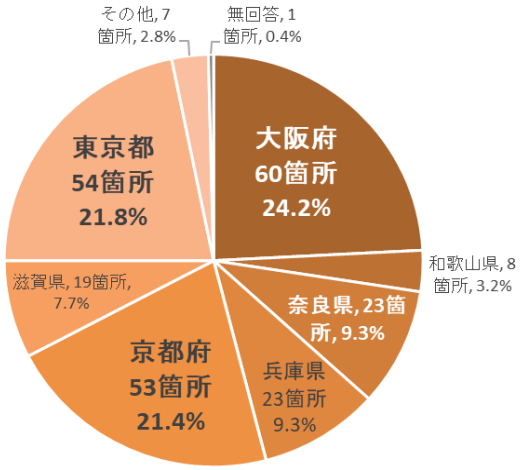
回答元の種類としては、「飲食サービス」68箇所(27.4%)が最も多く、「高齢者施設」38箇所(15.3%)、「その他」31箇所(12.5%／「その他」内容は11ページ参照)、「病院・診療所」24箇所(9.7%)、「小売業」21箇所(8.5%)、「幼稚園・保育所」「食品メーカー」各17箇所(6.9%)、「給食会社」15箇所(6.0%)などであった(グラフ1)。所在地としては「大阪府」60箇所(24.2%)をはじめ、近畿地方では「京都府」53箇所(21.4%)、「兵庫県」「奈良県」各23箇所(9.4%)、「滋賀県」19箇所(7.7%)、「和歌山県」8箇所(3.2%)であった。他に「東京都」54箇所(21.8%)であった(グラフ2)。

管理栄養士・栄養士等の勤務状況については「専任の管理栄養士・栄養士が勤務している」80箇所(32.3%)の他、「非常勤または派遣の管理栄養士・栄養士が勤務している」12箇所(4.8%)、「大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、専門知識をいかした業務に従事している」を含めると、合計122箇所(49.2%)であった(グラフ3)。さらに、回答元における管理栄養士・栄養士または大学の栄養系学科出身者の今後の採用見通しについては、「不足しており、採用数を増やしたい」30箇所(12.1%)、「適度に充足しており、現行並みの採用数を維持したい」75箇所(30.2%)、「現在はいないが、新たに採用していきたい」22箇所(8.9%)であり、合計127箇所(51.2%)が栄養関連職者の現状並みもしくは現状以上の採用に前向きな意向を示した(グラフ4)。

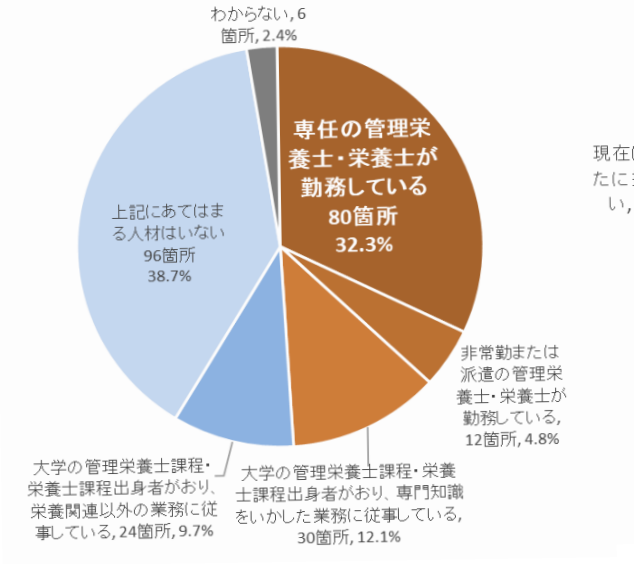
グラフ1：　回答元の業種(問1結果より)



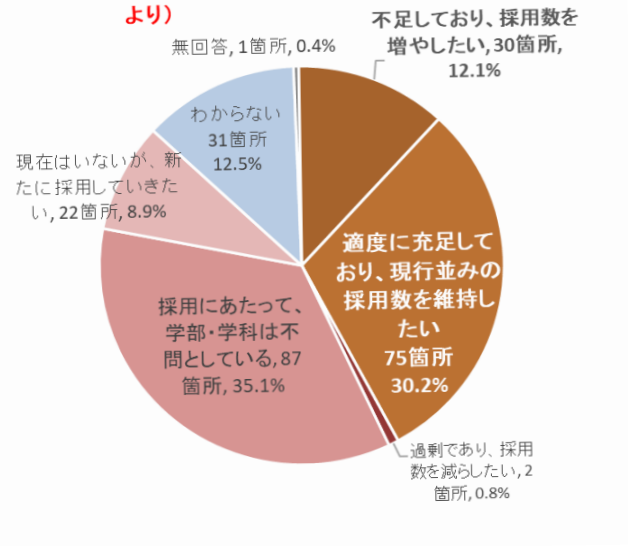
グラフ2：　回答元の所在地(問2結果より)



グラフ3：管理栄養士・栄養士の勤務状況（問3結果より）



グラフ4：管理栄養士・栄養士または大学の栄養系学科出身者の今後の採用見通し（問4結果より）



②帝塚山学院大学「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」が養成する人材の社会的ニーズおよび採用ニーズについて

Point 2	帝塚山学院大学「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」が養成する人材の社会的ニーズについて、7割超の183箇所（73.8%）が認める結果。

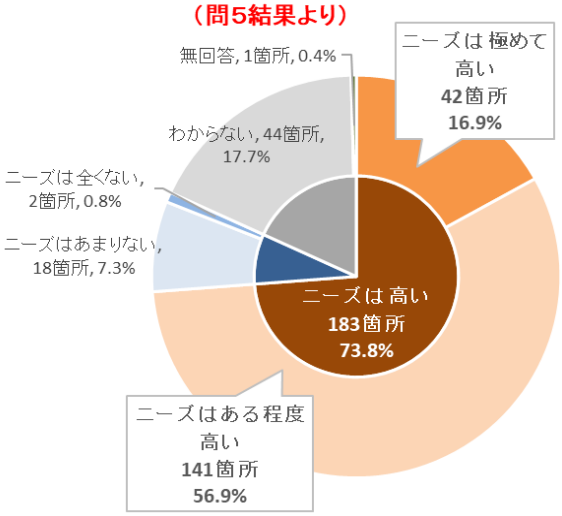
Point 3	帝塚山学院大学「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」が養成する人材について、4割超の104箇所（41.9%）が採用意向を示し、採用可能人数は卒業見込人数40名を大きく上回る217名。

帝塚山学院大学「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」の概要を示した上で、養成する人材の社会的ニーズ、各回答元における採用意向について回答を求めた。

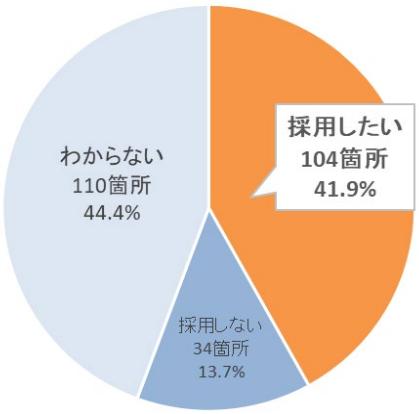
社会的ニーズについては「ニーズは極めて高い」42箇所（16.9%）、「ニーズはある程度高い」141箇所（56.9%）であった。合計すると7割を超える183箇所（73.8%）が「食環境学部　食イノベーション学科（仮称）」が養成する人材の社会的ニーズは高いとの認識を示した（グラフ5）。

さらに採用意向については104箇所（41.9%）が「採用したい」とし、その上で提示された採用可能人数は、卒業見込人数（入学定員）40名を大きく上回る合計217名であった（グラフ6・グラフ7）。

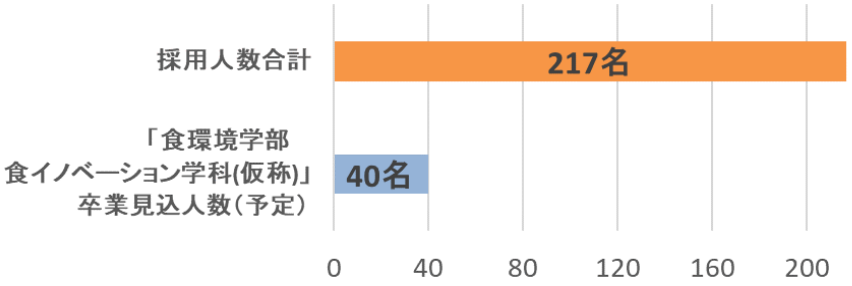
グラフ5：「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」養成する人材の社会的ニーズ（問5結果より）



グラフ6：「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」養成する人材の採用意向（問6結果より）



グラフ7：「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」養成する人材の採用人数合計（問7結果より）



②帝塚山学院大学「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」が養成する人材（管理栄養士）の社会的ニーズおよび採用ニーズについて

Point 2	帝塚山学院大学「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」が養成する人材（管理栄養士）の社会的ニーズについて、8割超の204箇所（82.3%）が認める結果。

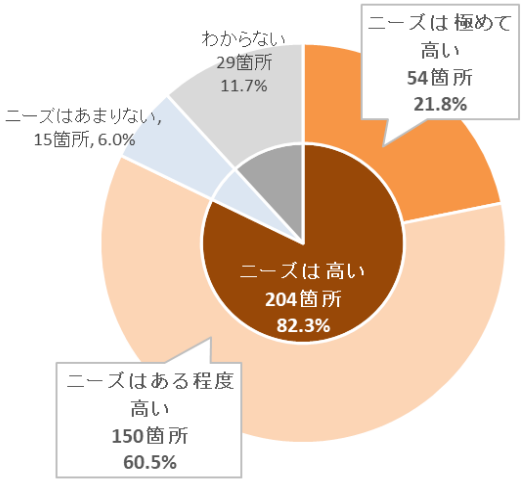
Point 3	帝塚山学院大学「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」が養成する人材（管理栄養士）について、4割超の108箇所（43.5%）が採用意向を示し、採用可能人数は卒業見込人数80名を大きく上回る241名。

帝塚山学院大学「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」の概要を示した上で、養成する人材（管理栄養士）の社会的ニーズ、各回答元における採用意向について回答を求めた。

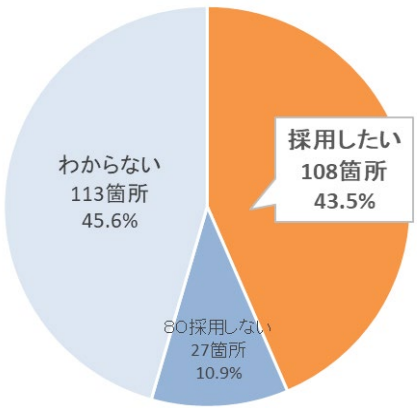
社会的ニーズについては「ニーズは極めて高い」54箇所（21.8%）、「ニーズはある程度高い」204箇所（82.3%）であった。合計すると8割を超える204箇所（82.3%）が「食環境学部　管理栄養学科（仮称）」が養成する人材（管理栄養士）の社会的ニーズは高いとの認識を示した（グラフ8）。

さらに採用意向については108箇所（43.5%）が「採用したい」とし、その上で提示された採用可能人数は、卒業見込人数（入学定員）80名を大きく上回る合計241名であった（グラフ9・グラフ10）。

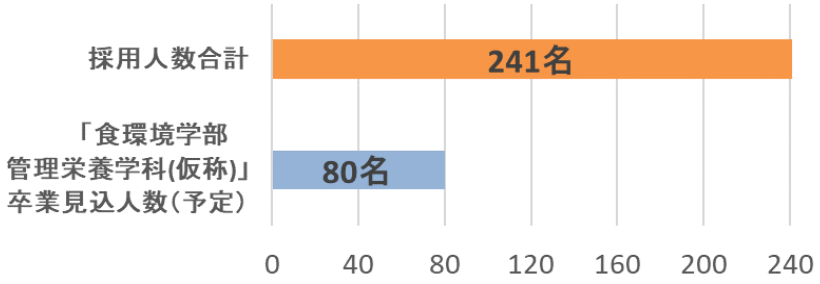
グラフ8：「食環境学部　管理栄養学科(仮称)」養成する人材の社会的ニーズ（問8結果より）



グラフ9：「食環境学部　管理栄養学科(仮称)」養成する人材の採用意向（問9結果より）



グラフ10：「食環境学部　管理栄養学科(仮称)」養成する人材の採用人数合計（問10結果より）



【人材需要アンケート調査用紙・帝塚山学院大学新学部概要リーフレット　他】

人材需要アンケート調査用紙（紙方式）

帝塚山学院大学 2024年度新学部概要（紙方式）

人材需要アンケート調査回答画面（Ｗｅｂ方式）

帝塚山学院大学

食環境学部　食イノベーション学科 (仮称・設置構想中)
管理栄養学科【管理栄養士課程】(仮称・設置構想中)

設置構想についての人材需要アンケート調査
（対象：人事採用担当者様）

帝塚山学院大学（大阪府堺市南区晴美台4-2-2）は2024(令和6)年度、発展的改組を行い「食環境学部 食イノベーション学科(仮称・設置構想中)」及び「食環境学部 管理栄養学科(仮称・設置構想中」の開設を構想しています。本学ではこのアンケート調査を通して、将来的に卒業生を採用をご検討いただく皆様からさまざまなご意見をお聞きし、さらなる計画の充実を図っていきたいと考えています。回答いただいた皆様から得られた情報は帝塚山学院大学の新学部設置構想に係る統計資料としてのみ活用いたします。アンケート調査へのご協力を謹んでお願い申し上げます。

※このアンケート調査は帝塚山学院大学から委託された第三者機関（株式会社高等教育総合研究所）が実施しています。

【記入例】 正しい回答 ●✓ 誤った回答 ◯✓

・上の記入例を参考に、黒鉛筆またはシャープペンでご回答ください。
・誤って記入した回答は消しゴムでしっかりと消してください。

問 1 貴機関・貴施設・貴社の種類としてあてはまるものをお答えください。（最もあてはまるもの1つにマーク）

- ◯ 病院・診療所
- ◯ 高齢者施設
- ◯ 幼稚園・保育所
- ◯ 児童養護施設・乳児院
- ◯ 地方自治体
- ◯ 給食会社
- ◯ 食品メーカー
- ◯ 飲食サービス
- ◯ 宿泊施設
- ◯ スポーツ関連施設
- ◯ 小売業
- ◯ その他 [　　]

問 2 貴機関・貴施設の所在地、または貴社の本社所在地をお答えください。（あてはまるもの１つにマーク）

- ◯ 大阪府
- ◯ 和歌山県
- ◯ 奈良県
- ◯ 兵庫県
- ◯ 京都府
- ◯ 滋賀県
- ◯ その他 [　　]

問 3 貴機関・貴施設・貴社における管理栄養士・栄養士の勤務状況を お答えください。（あてはまるもの１つにマーク）

- ◯ 専任の管理栄養士・栄養士が勤務している
- ◯ 非常勤または派遣の管理栄養士・栄養士が勤務している
- ◯ 大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、専門知識をいかした業務に従事している
- ◯ 大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、栄養関連以外の業務に従事している
- ◯ 上記にあてはまる人材はいない
- ◯ わからない

本アンケート調査用紙に印刷されている
QRコードは集計時に使用するものです。
個人の特定を目的とするものではありません。

問４ 貴機関・貴施設・貴社における管理栄養士・栄養士または大学の栄養系学部出身者の 今後の採用見通しについてお答えください。
（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ 不足しており、採用数を増やしたい
- ○ 適度に充足しており、現行並みの採用数を維持したい
- ○ 過剰であり、採用数を減らしたい
- ○ 採用にあたって、学部・学科は不問としている
- ○ 現在はいないが、新たに採用していきたい
- ○ わからない

問５以降は別紙「帝塚山学院大学 2024年度新学部概要」をご覧いただき、お答えください。

【「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」について】

問５ 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材は、今後の社会においてニーズが高いと思われますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ ニーズは極めて高い
- ○ ニーズはある程度高い
- ○ ニーズはあまりない
- ○ ニーズは全くない
- ○ わからない

問６ 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材を、貴機関・貴施設・貴社において採用したいと思われますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ 採用したい
- ○ 採用しない
- ○ わからない

問７ ＜問６で「採用したい」とされた場合、お答えください＞　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材について、よろしければ採用可能な人数をお答えください。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ １名
- ○ ２名
- ○ ３名
- ○ ４名
- ○ ５名
- ○ ６名以上（ご支障なければ人数をご記入ください）［　　］

【「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」について】

問８ 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材は、今後の社会においてニーズが高いと思われますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ ニーズは極めて高い
- ○ ニーズはある程度高い
- ○ ニーズはあまりない
- ○ ニーズは全くない
- ○ わからない

問９ 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材を、貴機関・貴施設・貴社において採用したいと思われますか。（あてはまるもの１つにマーク）

- ○ 採用したい
- ○ 採用しない
- ○ わからない

本アンケート調査用紙に印刷されている
QRコードは集計時に使用するものです。
個人の特定を目的とするものではありません。

問 10 ＜問９で「採用したい」とされた場合、お答えください＞　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材について、よろしければ採用可能な人数をお答えください。（あてはまるもの１つにマーク）

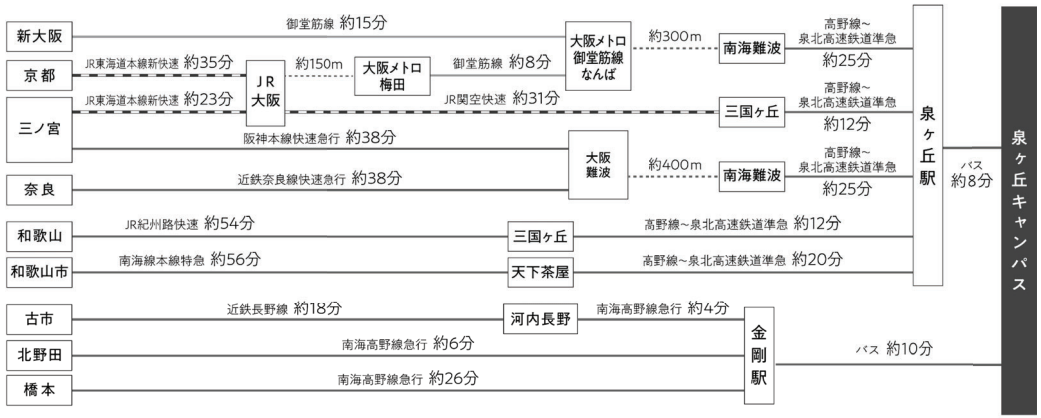
- ○ １名
- ○ ２名
- ○ ３名
- ○ ４名
- ○ ５名
- ○ ６名以上（ご支障なければ人数をご記入ください）

問 11 帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」について期待される点、ご要望等がありましたら、ご自由にご記入ください。

質問は以上となります。ご協力をいただき、ありがとうございました。

本アンケート調査用紙に印刷されている
QRコードは集計時に使用するものです。
個人の特定を目的とするものではありません。

交通アクセス



※所要時間は目安です。

納付金（初年度）

大学名	学部名	学科名	入学金	授業料、教育充実費等	初年度合計
帝塚山学院大学	総合心理学部（仮称）	総合心理学科（仮称）	250,000	1,210,000	1,460,000
	食環境学部（仮称）	食イノベーション学科（仮称）	250,000	1,250,000	1,500,000
		管理栄養学科（仮称）	250,000	1,250,000	1,500,000

◆ 帝塚山学院大学が設置構想中の各学科の納付金は予定のものです。
◆ 諸費等別途徴収費を含みません。

参　考

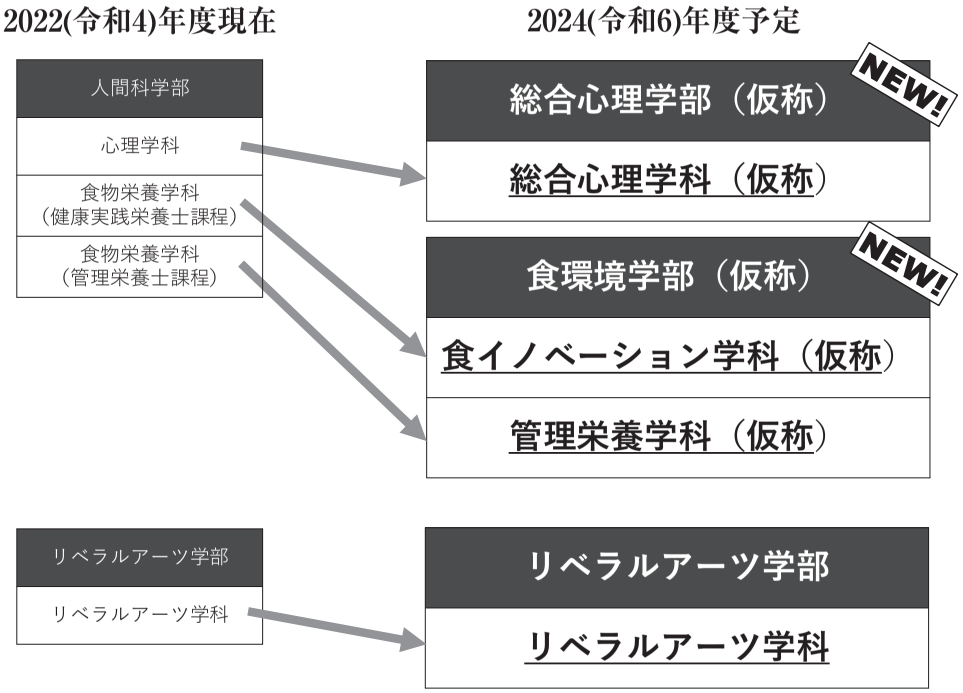
関西において心理系学部、栄養系学部または学科を設置する主な大学

【心理系学部】
同志社大学（心理学部）、立命館大学（総合心理学部）、龍谷大学（心理学部）、京都橘大学（総合心理学部）、京都文教大学（臨床心理学部）、追手門学院大学（心理学部）、大阪人間科学大学（心理学部）、関西福祉科学大学（心理科学部）、神戸学院大学（心理学部）、武庫川女子大学（心理・社会福祉学部）、神戸女子大学（心理学部）、甲子園大学（心理学部）、関西国際大学（心理学部）、帝塚山大学（心理学部）

【栄養系学部または学科】
同志社女子大学（生活科学部食物栄養科学科）、京都女子大学（家政学部食物栄養学科）、千里金蘭大学（栄養学部）、梅花女子大学（食文化学部）、羽衣国際大学（人間生活学部食物栄養学科）、甲子園大学（栄養学部）、神戸松蔭女子学院大学（人間科学部食物栄養学科）、園田学園女子大学（人間健康学部食物栄養学科）、武庫川女子大学（食物栄養科学部）、畿央大学（健康科学部健康栄養学科）

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

2024(令和6)年４月、
帝塚山学院大学
の学部・学科が生まれ変わります。



３学部４学科へ

この「概要」をご覧の上、
別紙・高校生アンケート調査にご回答ください。

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

2024(令和6)年4月、帝塚山学院大学に新規開設予定の学部・学科

総合心理学部 仮称・設置構想中

総合心理学科 仮称・設置構想中

入学定員130人(収容定員520人)／修業年限:4年／学位:学士(心理学)

養成する人材

多角的視点から現代社会の課題、人間・文化・社会の諸現象を心理学を通して理解し、分析するための科学的・統計的知識や技能を有する人材を育成します。

学科の特色

- 「公認心理師」「臨床心理士」の資格取得対応
- 4つのコースを設けた実践重視のカリキュラム

臨床心理学コース ＜プロフェッショナルの育成＞	心の病、発達的な障がいを抱えるこどもや大人への心理的支援、非行・犯罪の原因と予防について考える学びの領域。
産業・行動科学コース ＜ビジネスへの応用＞	消費者行動や社会・集団での心理学についての理解を深め、人の心の動きと行動を分析する学びの領域。
健康・発達科学コース ＜QOLへの貢献＞	人間の健康、Well Beingを多元的、全体的視点(生物・心理・社会モデル)から理解する学びの領域。
こども学コース ＜こどもの心理＞	こどもを社会の多様性を構成する存在として、こどもの心理や成長を多角的にながめる学びの領域。保育士資格取得を目指すことも可能。

- 卒業後に活躍が期待できる業界から様々なゲストを招いた講演やPBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)を展開
- 全国で5校のみの専門職大学院を併設

目指せる資格（主なもの）

- 公認心理師・臨床心理士(大学院進学が必要)
- 認定心理士
- 社会教育士・社会教育主事(任用資格)
- 児童指導員(任用資格)

卒業後に活躍が期待できるフィールド

心理学の専門知識をいかし、様々な業種・職種での活躍が期待されます。

- 一般企業(商品開発リサーチ部門・営業サービス・人事労務部門など)
- 公務員(心理相談員など)、医療機関・NGO・NPO等の団体職員
- 大学院進学(公認心理師、臨床心理士をめざす)

食環境学部 仮称・設置構想中

食イノベーション学科 仮称・設置構想中

入学定員40人(収容定員160人)／修業年限:4年／学位:学士(食産業学)

養成する人材

「食」を起点としたあらゆる産業へとつながる学びにより、複雑に変化する「食」の価値観へ、創造的に対応できる人材を育成します。

学科の特色

- 幅広い業界で活躍する「食と健康のゼネラリスト」をめざす
- 目指す業界で求められる学びを提供する5つのコースを設定

フードビジネス	商品の企画開発に留まらず、企業戦略やマーケティングなど活躍の場を広げる。
スポーツウェルネス	広く人々の健康の維持増進を食・栄養の運動の観点から寄与する。
食育健康	成長段階にあるこどもに対し、食育が行える人材を育成。保育士資格取得を目指すことも可能。
フードテック	「食」を直接開発するだけではなく、それを取り巻く産業にて、食のデジタル化を担う人材を育成する。
コミュニティ開発	広く地域に係る行政やNPO等で人々の健康およびQOLの向上に寄与する人材を育成する。

- 卒業後に活躍が期待できる業界から様々なゲストを招いた講演やPBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)を展開

目指せる資格（主なもの）

- 栄養士
- 健康運動指導士
- フードスペシャリスト
- 食育インストラクター

卒業後に活躍が期待できるフィールド

「食」を起点としてつながる、様々な業種・職種での活躍が期待されます。

- 食に直接関わる業界(食品メーカー、食関連サービス、流通・物流、外食、農業・漁業)
- 食のデジタル化に伴い関連が高まる業界(住宅メーカー、キッチンメーカー、家電メーカー、ITベンダー)
- 食と組み合わさることで付加価値が高まる業界(医療、ヘルスケア、スポーツウェルネス、観光)
- 日々の生活を支える基盤/インフラ(ガス、電気、水道、運輸、地方自治体、メディア)

管理栄養学科 仮称・設置構想中

入学定員80人(収容定員320人)／修業年限:4年／学位:学士(栄養学)

養成する人材

管理栄養士として「食」「栄養」に関する高度な専門知識に加え、「食」をめぐる様々な環境変化を理解し、対応可能な人材を育成します。

学科の特色

- 管理栄養士として「食と栄養のスペシャリスト」をめざす
- きめ細やかな講義・演習を展開し、充実した国家試験対策の実施(ハイエンド国試対策コース)
  ※人間科学部 食物栄養学科実績:2020年～2022年の平均合格率97.1%(全国平均92.9%)
- 管理栄養士としての価値を高めるために以下の科目群を開講

栄養サイエンス	大学の学修を活かし、食・栄養分野の先進的な研究開発を目指す。
メディカル応用	予防医学・薬学目線から食と栄養を見通せる知識と技術を身につける。
アスリート栄養	食とスポーツに関わる領域でアスリートに対し、アドバイスができるプロを目指す。
食品開発	食品業界にて単なる商品開発でなく栄養の付加価値を付けた開発が行える人材を目指す。
国際栄養	グローバル化が加速する世界で活躍するために、食・栄養に関する国際的な知識・技術を身につける。

- 卒業後に活躍が期待できる業界から様々なゲストを招いた講演やPBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)を展開

目指せる資格（主なもの）

- 管理栄養士国家試験受験資格
- 食品衛生管理者
- 健康食品管理士
- フードスペシャリスト

卒業後に活躍が期待できるフィールド

管理栄養士として、保健・医療・福祉や民間企業での活躍が期待されます。

- 保健・医療・福祉関連(病院や高齢者施設等で個々の健康状態を把握し栄養指導)
- 食・栄養の専門知識が求められる業界(食品メーカー、飲食関連、プロ・アマチュアスポーツ)
- 給食関連(小中学校、幼稚園、保育園などの給食提供、企業の社員向け食堂を運営する企業)

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

人材需要アンケート調査回答画面（Web方式）

TOP画面

帝塚山学院大学

1ページ目（全6ページ）

食環境学部

食イノベーション学科（仮称・設置構想中）

管理栄養学科【管理栄養士課程】（仮称・設置構想中）

設置構想についての人材需要アンケート調査

（対象：人事採用担当者様）

帝塚山学院大学（大阪府堺市南区晴美台4-2-2）は2024(令和6)年度、発展的改組を行い「食環境学部 食イノベーション学科(仮称・設置構想中)」及び「食環境学部 管理栄養学科(仮称・設置構想中)」の開設を構想しています。本学ではこのアンケート調査を通して、将来的に卒業生を採用をご検討いただく皆様からさまざまなご意見をお聞きし、さらなる計画の充実を図っていきたいと考えています。回答いただいた皆様から得られた情報は帝塚山学院大学の新学部設置構想に係る統計資料としてのみ活用いたします。アンケート調査へのご協力を謹んでお願い申し上げます。

※このアンケート調査は帝塚山学院大学から委託された第三者機関（株式会社高等教育総合研究所）が実施しています。

規約に同意する 必須

ご回答は、お一人様につき一回までお願いいたします。

☐ 同意する

次へ

問1・問2

帝塚山学院大学

2ページ目（全6ページ）

問１　貴機関・貴施設・貴社の種類としてあてはまるものをお答えください。 必須

- ○ 病院・診療所
- ○ 高齢者施設
- ○ 幼稚園・保育所
- ○ 児童養護施設・乳児院
- ○ 地方自治体
- ○ 給食会社
- ○ 食品メーカー
- ○ 飲食サービス
- ○ 宿泊施設
- ○ スポーツ関連施設
- ○ 小売業
- ○ その他

問２　貴機関・貴施設の所在地、または貴社の本社所在地をお答えください。 必須

- ○ 大阪府
- ○ 和歌山県
- ○ 奈良県
- ○ 兵庫県
- ○ 京都府
- ○ 滋賀県
- ○ その他

次へ

戻る

問3・問4

3ページ目（全6ページ）

問 3　貴機関・貴施設・貴社における管理栄養士・栄養士の勤務状況をお答えください。 必須

- ◯ 専任の管理栄養士・栄養士が勤務している
- ◯ 非常勤または派遣の管理栄養士・栄養士が勤務している
- ◯ 大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、専門知識をいかした業務に従事している
- ◯ 大学の管理栄養士課程・栄養士課程出身者がおり、栄養関連以外の業務に従事している
- ◯ 上記にあてはまる人材はいない
- ◯ わからない

問 4　貴機関・貴施設・貴社における管理栄養士・栄養士または大学の栄養系学部出身者の 今後の採用見通しについてお答えください。 必須

- ◯ 不足しており、採用数を増やしたい
- ◯ 適度に充足しており、現行並みの採用数を維持したい
- ◯ 過剰であり、採用数を減らしたい
- ◯ 採用にあたって、学部・学科は不問としている
- ◯ 現在はいないが、新たに採用していきたい
- ◯ わからない

次へ

戻る

帝塚山学院大学新学科概要リーフレットTOP

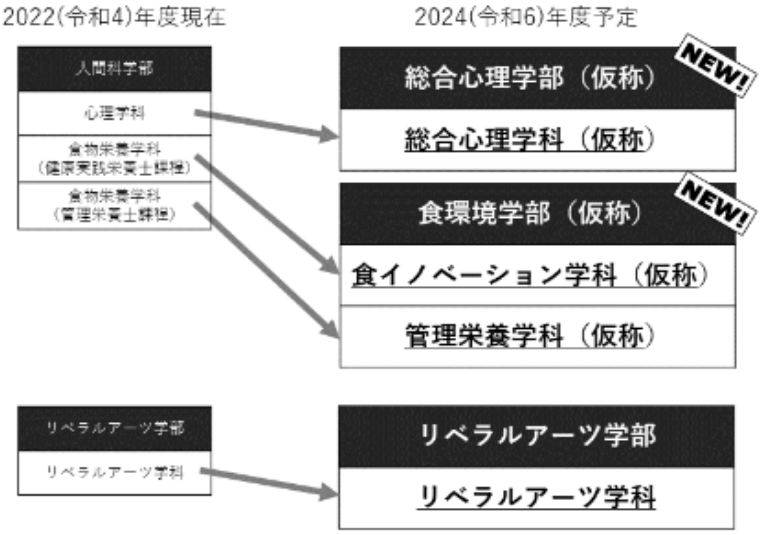
4ページ目（全6ページ）

これ以降の質問は、以下の「帝塚山学院大学 2024年度新学部概要」をご覧いただき、お答えください。

2024(令和6)年４月、

帝塚山学院大学

の学部・学科が生まれ変わります。



３学部４学科へ

この「概要」をご覧の上、
アンケート調査にご回答ください。

上記は設置構想中のため、学部・学科名称、定員、取得できる免許・資格、内容、学費などは変更となる場合があります。

1

スクロールすることで全ページ閲覧可

問5・問6・問7

5ページ目（全6ページ）

【「食環境学部　食イノベーション学科(仮称)」について】

問５　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材は、今後の社会において ニーズが高いと思われますか。 必須

- ○ ニーズは極めて高い
- ○ ニーズはある程度高い
- ○ ニーズはあまりない
- ○ ニーズは全くない
- ○ わからない

問６　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材を、貴機関・貴施設・貴社 において採用したいと思われますか。 必須

- ◉ 採用したい
- ○ 採用しない
- ○ わからない

問７　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」が養成する人材について、よろしければ採用可能な人数をお答えください。 必須

- ○ １名
- ○ ２名
- ○ ３名
- ○ ４名
- ○ ５名
- ○ ６名以上

次へ

戻る

問8・問9・問10・問11

6ページ目（全6ページ）

【「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」について】

問 8　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材は、今後の社会においてニーズが高いと思われますか。 必須

- ◉ ニーズは極めて高い
- ○ ニーズはある程度高い
- ○ ニーズはあまりない
- ○ ニーズは全くない
- ○ わからない

問 9　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材を、貴機関・貴施設・貴社において採用したいと思われますか。 必須

- ◉ 採用したい
- ○ 採用しない
- ○ わからない

問 10　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」が養成する人材について、よろしければ採用可能な人数をお答えください。 必須

- ○ 1名
- ○ 2名
- ○ 3名
- ○ 4名
- ○ 5名
- ○ 6名以上

問 11　帝塚山学院大学が2024年度に設置構想中の「食環境学部 食イノベーション学科(仮称)」または「食環境学部 管理栄養学科(仮称)」について期待される点、ご要望等がありましたら、ご自由にご記入ください。 任意

送信

戻る

別記様式第３号（その１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

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	ﾂﾀﾞ　ｷﾝｽｹ 津田　謹輔 〈平成26年4月〉		医学博士		帝塚山学院大学　学長 （平成26年4月～令和8年3月）

（注）　高等専門学校にあっては校長について記入すること。

別記様式第３号（その２の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

教　員　の　氏　名　等

（食環境学部食イノベーション学科）

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職(就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
1	専	教授 (学科長)	アダチ　テツヤ 足達　哲也 ＜令和6年4月＞		博士 （人間・環境学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 食イノベーション入門 生化学 食品学実験 基礎栄養学Ⅰ 基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験 フードテック概論 健康運動科学 アグリビジネス 食イノベーション演習Ｂ 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前 2･3前 1･2後 2･3前 2･3後 2･3前 1･2後 1･2後 2･3前 3･4前 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 0.5 2 2 2 2 1 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 （令2.4）	4日
2	専	教授	ツジモト　ヨウコ 辻本　洋子 ＜令和6年4月＞		博士 （生活科学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 食イノベーション入門 社会福祉論 応用栄養学 公衆栄養学 公衆栄養学実習 保育総論Ａ 保育総論Ｂ 保育総論演習 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前 2･3後 2･3後 3･4前 3･4後 1･2後 1･2後 2･3前 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 0.4 2 2 2 1 0.1 0.6 1 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 （令5.4）	4日
3	専	教授	ツダ　キンスケ 津田　謹輔 ＜令和6年4月＞		医学博士		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 食イノベーション入門 解剖生理学Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 予防医学 食イノベーション演習Ａ 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前 1･2前 1･2後 1･2前 2･3後 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 0.3 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 （平25.4）	4日
4	専	教授	トガミ　ヨシヒロ 戸上　良弘 ＜令和6年4月＞		工学修士※		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 数理リテラシー 情報活用基礎Ａ 情報活用基礎Ｂ 情報活用Ｂ 食産業とﾌﾟﾗｯﾄﾌｫｰﾑ	1前 1後 2前 2後 2･3前 1･2前後 1･2前後 1･2前後 3･4後	1 1 1 1 4 4 4 2 2	1 1 1 1 2 4 4 2 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 （平8.4）	4日
5	専	教授	ノボリ　ジュンイチロウ 登　純一郎 ＜令和6年4月＞		学士 （体育学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 健康を管理する 健康とスポーツＡ 健康とスポーツＢ スポーツ健康演習Ｂ 救急処置 スポーツ指導論	1前 1後 2前 2後 1･2前後 1･2前 1･2後 2･3後 2･3前 3･4前	1 1 1 1 2 4 4 2 0.9 2	1 1 1 1 1 4 4 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 （平30.4）	4日

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
6	専	准教授	コマツ　クミコ 小松　久美子 ＜令和6年4月＞		博士(学術)		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ ソーシャルメディア論 先端技術と文化 情報活用基礎Ａ 情報活用基礎Ｂ ﾃﾞｰﾀｻｲｴﾝｽ・AI概論 ﾃﾞｰﾀｻｲｴﾝｽ・AI実習 観光・地域創生研究	1前 1後 2前 2後 1･2通 2･3通 1･2後 1･2後 1･2前後 1･2前後 1･2後 3･4前 4前	1 1 1 1 2 2 2 0.9 4 4 2 2 2	1 1 1 1 1 1 1 2 4 4 1 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 准教授 (平27.4)	4日
7	専	講師	イケダ　タカノリ 池田　高紀 ＜令和6年4月＞		博士(生活科学)		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ くらしと化学 食イノベーション入門 公衆衛生学 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2後 1･2前 2･3後 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 0.4 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 講師 (平19.4)	4日
8	専	講師	カツカワ　ミチコ 勝川　路子 ＜令和6年4月＞		博士(学術)		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 食イノベーション入門 食品加工学実習 調理学実習(応用) 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前 2･3前 3･4前 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 0.4 1 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 講師 (平26.4)	4日
9	兼担	教授	ウ　トモコ 禹　朋子 ＜令和6年4月＞		文学修士※		西洋の文化を考える 子どもの文化 ﾌﾗﾝｽのことばと文化Ⅰ ﾌﾗﾝｽのことばと文化Ⅰ	1･2後 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	1 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 (平10.4)	4日
10	兼担	教授	カワゴエ　ナホコ 川越　菜穂子 ＜令和6年4月＞		文学修士		日本語表現法 カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ 日本語を知る 韓国のことばと文化Ⅰ 韓国のことばと文化Ⅱ	1･2前 1･2通 2･3通 1･2前後 2･3前 2･3後	4 2 2 2 2 2	2 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 (平1.4)	4日
11	兼担	教授	カワベ　ツトム 川辺　勉 ＜令和6年4月＞		修士(教育学)		日本語表現法	1･2前	2	1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 (令2.4)	4日
12	兼担	教授	キヤムラ　ススム 喜家村　奨 ＜令和6年4月＞		博士(工学)		情報リテラシー 先端技術と文化 プログラミング言語Ⅰ プログラミング言語Ⅱ	1･2前 1･2後 1･2前 1･2後	2 0.3 4 4	1 2 2 2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授 (平10.4)	4日
13	兼担	教授	コダニ　キョウコ 小谷(河鰭) 恭子 ＜令和6年4月＞		体育学士		健康とスポーツＡ 健康とスポーツＢ 生涯スポーツ実習Ａ 生涯スポーツ実習Ｂ スポーツ健康演習Ａ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 2･3前	3 3 2 2 2	3 3 2 2 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 (平1.4)	4日
14	兼担	教授	サイトウ　ヒロアキ 齋藤　洋昭 ＜令和6年4月＞		理学博士		食品学 食品加工学 食品産業論 食品の流通と消費 健康食品学 食生活論 食文化論	1･2後 2･3前 2･3後 3･4後 3･4後 1･2前 3･4前	2 2 2 2 2 2 2	1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 (令2.4)	4日
15	兼担	教授	ツチダ　ヨウコ 土田　陽子 ＜令和6年4月＞		博士(人間・環境学)		読書演習 人権を考える 教育を考える こどもとジェンダー	2･3後 1･2後 1･2前 2･3前	2 2 2 2	1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 (平29.4)	4日
16	兼担	教授	ナガクサ　ジロウ 永草　次郎 ＜令和6年4月＞		文学修士		先端技術と文化 博物館概論 博物館経営論	1･2後 2･3前 2･3後	1.1 2 2	2 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授 (平5.4)	4日

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
17	兼担	教授 (学部長)	ニシカワ ヨシカズ 西川　禎一 ＜令和7年4月＞		農学博士		食品衛生学 食品衛生学実験	2･3前 2･3後	2 1	1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 (令2.4)	4日
18	兼担	教授	ヒカワ　トシオ 飛河　智生 ＜令和6年4月＞		修士(学術)		キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ キャリアデザインⅢ キャリアデザインⅣ インターンシップA インターンシップB ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ型ｲﾝﾀｰﾝｼｯﾌﾟ 企業連携	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 2･3通 3･4通 3･4通 3･4後	4 4 2 2 2 2 2 2	2 2 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授 (平26.4)	4日
19	兼担	教授	フクシマ　リコ 福島　理子 ＜令和6年4月＞		文学修士※		カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ 読書演習 教養としての日本文化	1･2通 2･3通 2･3後 1･2前後	2 2 2 2	1 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 (平10.4)	4日
20	兼担	教授	フルタ　トミタテ 古田　富建 ＜令和6年4月＞		博士(文学)		東アジアを知る	1･2前	2	1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授 (平21.4)	4日
21	兼担	教授	ホソカワ　マサヤ 細川　雅也 ＜令和7年4月＞		博士(医学)		救急処置	2･3前	1.1	1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 (平22.4)	4日
22	兼担	教授	ミゾテ　マリ 溝手　真理 ＜令和6年4月＞		文学修士※		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2 2 2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授 (平3.4)	4日
23	兼担	教授	ヤクシイン ヒトシ 薬師院　仁志 ＜令和6年4月＞		教育学修士		思想の世界 ことばの世界 現代社会を考える 人権を考える メディアを考える 社会と言語	1･2前 1･2前後 1･2前後 1･2後 1･2後 2･3前	4 4 4 2 2 2	2 2 2 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 (平7.4)	4日
24	兼担	教授	ワタナベ タカヒロ 渡邊　隆弘 ＜令和6年4月＞		修士(学術)		日本語表現法 図書館概論 図書館情報資源概論 公共政策論	1･2前 1･2前 1･2後 3･4後	2 4 2 2	1 2 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 (平18.4)	4日
25	兼担	准教授	オバタ　シン 小幡　信 ＜令和6年4月＞		学士(社会学)		先端技術と文化	1･2後	1.1	2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 准教授 (平27.4)	4日
26	兼担	准教授	クスドウ　タツヤ 楠堂　達也 ＜令和9年4月＞		博士(農学)		外書講読	4前	2	1	帝塚山学院大学人間科学部 准教授 (平27.4)	4日
27	兼担	准教授	クボ　サチミ 久保　佐智美 ＜令和6年4月＞		博士(医学)		健康を管理する	1･2前後	2	1	帝塚山学院大学人間科学部 准教授 (令2.4)	4日
28	兼担	准教授	スギモト ヨシタカ 杉本　喜孝 ＜令和6年4月＞		修士(言語教育情報学)		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2 資格英語Ⅰ 資格英語Ⅱ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後	2 2 2 2 2 2 2 2 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 准教授 (令3.4)	4日
29	兼担	准教授	ニシダ　ユリ 西田　有里 ＜令和6年4月＞		修士(生活科学)		カレッジコミュニティⅠ 給食経営管理論実習 給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営)	1･2通 3･4前 4通	2 1 1	1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 准教授 (令4.4)	4日

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	兼担	講師	カネダ　ナオコ 金田　直子 ＜令和7年4月＞		修士(生活科学)※		栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 栄養教育論実習	2･3前 2･3後 3･4前	2 2 1	1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 講師(平29.4)	4日
31	兼担	講師	サトウ　アン 佐藤　安(安弘) ＜令和6年4月＞		学士(芸術)		先端技術と文化	1･2後	0.6	2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 講師(平29.4)	4日
32	兼担	講師	タナカ　ヒロシ 田中　仁 ＜令和6年4月＞		修士(生活科学)		生物を知る 健康を管理する 食のための化学 健康医科学 微生物学	1･2前後 1･2前後 1･2前 1･2後 3･4前	2 2 2 2 2	1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 講師(平23.4)	4日
33	兼担	講師	ハチノ　サチコ 八野　幸子 ＜令和6年4月＞		博士(言語文化学)		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 資格英語Ⅰ 資格英語Ⅱ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後	2 2 2 2 1 1	2 2 2 2 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 講師(平28.4)	4日
34	兼担	講師	ハラベ　ヨシヒロ 原邊　祥弘 ＜令和6年4月＞		修士(社会学)		カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ 心理学 データリテラシー 情報活用基礎Ａ 情報活用基礎Ｂ	1･2通 2･3通 1･2前後 2･3前後 1･2前後 1･2前後	2 2 6 4 4 4	1 1 3 2 4 4	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 講師(平21.4)	4日
35	兼任	講師	アオノ　アキコ 青野　明子 ＜令和7年4月＞		医学博士		発達心理学	2･3前	2	1	大阪国際大学教授(平25.4)	
36	兼任	講師	アオヤギ コウイチ 青柳　幸一 ＜令和7年4月＞		学士(工学)		数理リテラシー	2･3前	8	4	はやぶさ進学教室(平23.2)	
37	兼任	講師	アラカワ　ユキ 荒川　由規 ＜令和6年4月＞		修士(都市経営)		キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ型ｲﾝﾀｰﾝｼｯﾌﾟ	1･2前 1･2後 3･4通	4 4 2	2 2 1	帝塚山学院大学非常勤講師(令4.4)	
38	兼任	講師	イケダ　ヒサキ 池田　久輝 ＜令和6年4月＞		学士(法学)		書いて学ぶ文芸	1･2後	2	1	専業作家(平30.8)	
39	兼任	講師	イヅツ　タカシ 井筒　貴史 ＜令和6年4月＞		専門学校卒		保育総論Ａ	1･2後	0.4	1	社会福祉法人大阪児童福祉事業協会 児童養護施設 清心寮副施設長(令4.4)	
40	兼任	講師	イトウ　マサヒコ 伊藤　雅彦 ＜令和6年4月＞		文学士		情報活用Ａ	1･2前後	2	2	大阪産業大学非常勤講師(平13.4)	
41	兼任	講師	イノウエ　セツコ 井上　節子 ＜令和8年4月＞		学士(文学)		フードコーディネート論	3･4後	2	1	ジャパンテーブルアーテスト協会　認定講師(平13.4)	
42	兼任	講師	イマムラ　トモミ 今村　友美 ＜令和8年4月＞		博士(食物栄養学)		スポーツ栄養学	3･4前	2	1	武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科講師(平25.4)	
43	兼任	講師	ウカイ　チトセ 鵜飼　千登静 ＜令和6年4月＞		学士(経済学)		ホスピタリティ入門	1･2後	4	2	関西外国語大学非常勤講師(令2.4)	

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
44	兼任	講師	オオモリ　アツシ 大森　淳史 ＜令和6年4月＞		博士(文学)		教養としての日本文化 芸術を鑑賞する	1･2前後 1･2後	2 2	1 1	帝塚山学院大学名誉教授 (令4.4)	
45	兼任	講師	カドイ　セツコ 門井　節子 ＜令和7年4月＞		文学士		伝統文化演習	2･3前後	2	2	宗教法人園龍寺坊守 (平7.5)	
46	兼任	講師	カワタ　ヤスヒロ 河田　康裕 ＜令和6年4月＞		Ph.d.計算言語学(英国)		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	神戸市外国語大学　非常勤講師 (平18.4)	
47	兼任	講師	クマダキ　ユウキ 熊懐　祐樹 ＜令和6年4月＞		修士(文学)		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	大阪市立大学 非常勤講師 (平19.4)	
48	兼任	講師	コウノ　ヒサオ 甲野　寿夫 ＜令和7年4月＞		学士(文学)		数理リテラシー	2･3前	4	2	株式会社ウィルウェイ　専任講師 (平24.3)	
49	兼任	講師	コウバヤシ　アヤコ 香林　綾子 ＜令和6年4月＞		修士(英語教育法)		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	平安女学院大学 助教 (令4.4)	
50	兼任	講師	サカエ　ゴウ 阪江　豪 ＜令和6年4月＞		修士(学校教育学)		保育総論Ｂ	1･2後	0.4	1	大阪人間科学大学　助教 (平31.4)	
51	兼任	講師	サトウ　ミツコ 佐藤　光子 ＜令和6年4月＞		教育学修士		健康とスポーツＡ 健康とスポーツＢ	1･2前 1･2後	2 2	2 2	大阪教育大学 非常勤講師 (平2.4)	
52	兼任	講師	シンドウ　ミエコ 神道　美映子 ＜令和7年4月＞		文学修士		中国のことばと文化Ⅰ 中国のことばと文化Ⅱ	2･3前 2･3後	2 2	1 1	関西大学 非常勤講師 (平19.4)	
53	兼任	講師	シンノ　ヒロミ 新野（山本）　弘美 ＜令和7年4月＞		博士(医学)		レクリエーション概論 レクリエーション実技 ﾚｸﾘｴｰｼｮﾝ現場実習 健康運動方法論	2･3前 2･3後 3･4通 2･3前	2 1 1 2	1 1 1 1	帝塚山学院大学 非常勤講師 (令5.4)	
54	兼任	講師	スゴウチ　ミツグ 須河内　貢 ＜令和6年4月＞		修士(心理学)		保育総論Ａ	1･2後	0.6	1	大阪人間科学大学　教授 (平23.4)	
55	兼任	講師	ゾーイ　アンマリー　バーバー Zoe Ann-Marie Barber ＜令和7年4月＞		Master of Education(TESOL)(豪州)		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	2･3前 2･3後	2 2	2 2	甲南大学　非常勤講師 (令3.8)	
56	兼任	講師	タカヤマ　マサコ 髙山　昌子 ＜令和8年4月＞		修士(スポーツ科学)		スポーツ心理学	3･4後	2	1	大阪国際大学 専任講師 (平30.4)	
57	兼任	講師	タケナカ　タケシ 竹中　烈 ＜令和7年4月＞		修士(教育学)		生涯学習概論Ⅰ 生涯学習概論Ⅱ	2･3前 2･3後	2 2	1 1	愛知文教大学 准教授 (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
58	兼任	講師	タケモリ　アリサ 竹森　ありさ ＜令和6年4月＞		修士(言語文化学)		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	大阪大学マルチリンガル教育センター　TA (令2.4)	
59	兼任	講師	チバ　アツシ 千葉　惇 ＜令和6年4月＞		博士(医学)		科学と倫理	1･2後	2	1	近畿大学　講師 (昭57.5)	
60	兼任	講師	ナガタ　トシカズ 永田　敏和 ＜令和7年4月＞		経営学士		数理リテラシー	2･3前	8	4	家庭教師（自営） (平31.4)	
61	兼任	講師	ナカノ　タダオ 中野　忠雄 ＜令和7年4月＞		人間科学修士		臨床栄養学総論 臨床栄養学実習 給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論Ⅱ	3･4後 3･4後 2･3前 2･3後	2 1 2 2	1 1 1 1	帝塚山学院大学非常勤講師 (令4.4)	
62	兼任	講師	ニイナ　ノリコ 新稲　法子 ＜令和6年4月＞		博士(文学)		日本語表現法	1･2前	4	2	関西国際大学非常勤講師 (平22.4)	
63	兼任	講師	ノザワ　モエコ 野澤　萌子 ＜令和6年4月＞		修士(国際協力)		日本の憲法 くらしと法律	1･2後 1･2前	2 2	1 1	神戸女学院大学非常勤講師 (平22.4)	
64	兼任	講師	ノセ　マサハル 野瀬　正治 ＜令和8年4月＞		国際公共政策博士		ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ情報戦略論	3･4前	2	1	関西学院大学教授 (平13.4)	
65	兼任	講師	ノリタケ　リツキ 則武　立樹 ＜令和6年4月＞		修士(国際公共政策)		平和を考える	1･2前	2	1	同志社大学　非常勤講師 (平29.4)	
66	兼任	講師	ハラ　トモシ 原　朋志 ＜令和6年4月＞		修士(歴史学) ※		日本の歴史	1･2前	2	1	関西学院大学文学部　非常勤講師 (平23.4)	
67	兼任	講師	ヒロタ　ミナコ 弘田　みな子 ＜令和6年4月＞		博士(教育学)		保育総論Ａ 保育総論Ｂ	1･2後 1･2後	0.9 1	1 1	大阪城南女子短期大学　非常勤講師 (平28.9)	
68	兼任	講師	フクダ　ヒトミ 福田　ひとみ ＜令和6年4月＞		学術博士		調理学 調理学実習(基礎)	1･2前 1･2後	2 2	1 1	帝塚山学院大学名誉教授 (令4.4)	
69	兼任	講師	フジワラ　キミコ 藤原　喜美子 ＜令和6年4月＞		博士(日本史学)		民族と文化	1･2後	2	1	流通科学大学准教授 (平22.4)	
70	兼任	講師	フルタ　シンイチ 古田　真一 ＜令和6年4月＞		芸術学士		描いて学ぶアート	1･2前	2	1	帝塚山学院大学名誉教授 (令4.4)	
71	兼任	講師	マスダ　ショウコ 増田　祥子 ＜令和6年4月＞		修士(言語文化学)		日本語を知る	1･2前後	2	1	武庫川女子大学非常勤講師 (平26.9)	

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
72	兼任	講師	マツモト　ユミ 松本　由美 ＜令和6年4月＞		学士(文学)		キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ キャリアデザインⅢ キャリアデザインⅣ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	4 4 2 2	2 2 1 1	株式会社SHIN (令2.12)	
73	兼任	講師	ムラタ　ユウコ 村田　優子 ＜令和8年4月＞		学士(人間文化)		食品開発	3･4前	2	1	帝塚山学院大学非常勤講師 (令4.4)	
74	兼任	講師	レベッカ　キング Rebecca King ＜令和6年4月＞		MSc.Applied Linguistics(英国)		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2	1･2前 1･2後	2 2	2 2	大阪大学 非常勤講師 (平31.4)	
75	兼任	講師	サエキ　シゲル 佐伯　茂 ＜令和6年4月＞		農学博士		生物を知る	1･2前後	4	2	大阪公立大学大学院　教授 (令4.4)	
76	兼任	講師	モリ　ノブヒコ 森　信彦 ＜令和8年4月＞		修士(保健学)		運動療法	3･4前	2	1	大阪大学　特任研究員 (平30.8)	
77	兼任	講師	スズキ　トシオ 鈴木　利雄 ＜令和7年4月＞		博士(理学)		食とデザイン	2･3後	2	1	フジッコ株式会社　イノベーションセンター部長 (平成30.4)	
78	兼任	講師	ミヤケ　マサミ 三宅　眞実 ＜令和8年4月＞		医学博士		バイオテクノロジー論	3･4前	2	1	大阪公立大学大学院獣医学研究科　教授 (令和4.4)	

(注)
1　教員の数に応じ，適宜枠を増やして記入すること。
2　私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合又は大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合は，この書類を作成する必要はない。
3　「申請に係る学部等に従事する週当たりの平均日数」の欄は，専任教員のみ記載すること。

別記様式第３号（その２の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

教　員　の　氏　名　等

（食環境学部管理栄養学科）

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給（千円）	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職（就任年月）	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
1	専	教授 (学部長) (学科長)	ニシカワ　ヨシカズ 西川　禎一 ＜令和6年4月＞		農学博士		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 公衆衛生学Ⅱ 食品衛生学 食品衛生学実験 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 2･3後 2･3前 2･3前 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 2 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 （令2.4）	4日
2	専	教授	サイトウ　ヒロアキ 齋藤　洋昭 ＜令和6年4月＞		理学博士		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 食品学 食品学実験 食品加工学 食生活論 食品の流通と消費 健康食品学 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前 1･2前 2･3前 1･2前 2･3後 3･4後 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 4 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 （令2.4）	4日
3	専	教授	ホソカワ　マサヤ 細川　雅也 ＜令和6年4月＞		博士（医学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 解剖生理学Ⅰ 解剖生理学実験 病理学Ⅰ 病理学Ⅱ 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前 1･2後 1･2後 2･3前 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 4 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授 （平22.4）	4日
4	専	教授	ワタナベ　タカヒロ 渡邊　隆弘 ＜令和6年4月＞		修士（学術）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 日本語表現法 図書館概論 図書館情報資源概論	1前 1後 2前 2後 1･2前 1･2前 1･2後	1 1 1 1 2 4 2	1 1 1 1 1 2 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 （平18.4）	4日
5	専	准教授	クスドウ　タツヤ 楠堂　達也 ＜令和6年4月＞		博士（農学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 生化学 生化学実験 基礎栄養学Ⅰ 基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験 外書講読 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2後 2･3後 2･3前 2･3後 2･3後 4前 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 2 1 1 2 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 准教授 （平27.4）	4日
6	専	准教授	クボ　サチミ 久保　佐智美 ＜令和6年4月＞		博士（医学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 健康を管理する 公衆栄養学Ⅰ 公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学実習 公衆栄養臨地実習 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前後 2･3後 3･4前 3･4後 3･4通 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 2 2 2 1 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 准教授 （令2.4）	4日

調書番号	専任等区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有学位等	月額基本給(千円)	担当授業科目の名称	配当年次	担当単位数	年間開講数	現職(就任年月)	申請に係る大学等の職務に従事する週当たり平均日数
7	専	准教授	ニシダ　ユリ 西田　有里 ＜令和6年4月＞		修士 （生活科学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ カレッジコミュニティⅠ 栄養アセスメント 給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論Ⅱ 給食経営管理論実習 管理栄養士演習Ⅰ 管理栄養士演習Ⅱ 給食経営管理臨地実習Ⅰ(含給食の運営) 給食経営管理臨地実習Ⅱ 臨床栄養臨地実習 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2通 3･4後 2･3前 2･3後 3･4前 3･4通 4通 4通 4通 4通 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 4 2 4 4 1 1 1 1 1 2 2 2 4	1 1 1 1 1 2 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 准教授 （令4.4）	4日
8	専	講師	カネダ　ナオコ 金田　直子 ＜令和6年4月＞		修士 （生活科学） ※		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 応用栄養学実習 栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 栄養カウンセリング論 栄養教育論実習 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 2･3後 2･3前 2･3後 3･4前 3･4前 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 2 1 1 1 2 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 講師 （平29.4）	4日
9	専	講師	タナカ　ヒロシ 田中　仁 ＜令和6年4月＞		修士 （生活科学）		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 生物を知る 健康を管理する 食のための化学 健康医科学 微生物学 微生物学実験 臨床栄養学総論 臨床栄養学各論Ⅱ 臨床栄養学実習 専門演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ 卒業研究	1前 1後 2前 2後 1･2前後 1･2前後 1･2前 1･2後 3･4前 3･4後 2･3前 3･4後 3･4後 3･4後 4前 4後 4通	1 1 1 1 2 2 2 2 2 1 2 2 4 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 講師 （平23.4）	4日
10	兼担	教授	ウ　トモコ 禹　朋子 ＜令和6年4月＞		文学修士※		西洋の文化を考える 子どもの文化 ﾌﾗﾝｽのことばと文化Ⅰ ﾌﾗﾝｽのことばと文化Ⅰ	1･2後 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	1 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 （平10.4）	4日
11	兼担	教授	カワゴエ　ナホコ 川越　菜穂子 ＜令和6年4月＞		文学修士		基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ 基礎演習Ⅲ 基礎演習Ⅳ 日本語表現法 カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ 日本語を知る 韓国のことばと文化Ⅰ 韓国のことばと文化Ⅱ	1前 1後 2前 2後 1･2前 1･2通 2･3通 1･2前後 2･3前 2･3後	1 1 1 1 4 2 2 2 2 2	1 1 1 1 2 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 （平1.4）	4日
12	兼担	教授	カワベ　ツトム 川辺　勉 ＜令和6年4月＞		修士 （教育学）		日本語表現法	1･2前	2	1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授 （令2.4）	4日
13	兼担	教授	キヤムラ　ススム 喜家村　奨 ＜令和6年4月＞		博士 （工学）		情報リテラシー 先端技術と文化 プログラミング言語Ⅰ プログラミング言語Ⅱ	1･2前 1･2後 1･2前 1･2後	2 0.3 4 4	1 2 2 2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授 （平10.4）	4日

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
14	兼担	教授	コダニ　キョウコ 小谷（河鰭）　恭子 ＜令和6年4月＞		体育学士		健康とスポーツA 健康とスポーツB 生涯スポーツ実習A 生涯スポーツ実習B	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	3 3 2 2	3 3 2 2	帝塚山学院大学基盤教育機構教授（平1.4）	4日
15	兼担	教授	ツジモト　ヨウコ 辻本　洋子 ＜令和7年4月＞		博士（生活科学）		社会福祉論 応用栄養学Ⅱ	3･4前 2･3後	2 2	1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授（令5.4）	4日
16	兼担	教授	ツダ　キンスケ 津田　謹輔 ＜令和8年4月＞		医学博士		疾病論 臨床栄養学各論Ⅰ	3･4後 3･4前	2 2	1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授（平25.4）	4日
17	兼担	教授	ツチダ　ヨウコ 土田　陽子 ＜令和6年4月＞		博士（人間･環境学）		読書演習 人権を考える 教育を考える	2･3後 1･2後 1･2前	2 2 2	1 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 教授（平29.4）	4日
18	兼担	教授	トガミ　ヨシヒロ 戸上　良弘 ＜令和6年4月＞		工学修士※		数理リテラシー 情報活用基礎A 情報活用基礎B 情報活用B	2･3前 1･2前後 1･2前後 1･2前後	4 4 4 2	2 4 4 2	帝塚山学院大学基盤教育機構教授（平8.4）	4日
19	兼担	教授	ナガクサ　ジロウ 永草　次郎 ＜令和6年4月＞		文学修士		先端技術と文化 博物館概論 博物館経営論	1･2後 2･3前 2･3後	1.1 2 2	2 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授（平5.4）	4日
20	兼担	教授	ノボリ　ジュンイチロウ 登　純一郎 ＜令和6年4月＞		学士（体育学）		健康を管理する 健康とスポーツA 健康とスポーツB	1･2前後 1･2前 1･2後	2 4 4	1 4 4	帝塚山学院大学基盤教育機構教授（平30.4）	4日
21	兼担	教授	ヒカワ　トシオ 飛河　智生 ＜令和6年4月＞		修士（学術）		キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ キャリアデザインⅢ キャリアデザインⅣ インターンシップA インターンシップB ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ型ｲﾝﾀｰﾝｼｯﾌﾟ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 2･3通 3･4通 3･4通	4 4 2 2 2 2 2	2 2 1 1 1 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授（平26.4）	4日
22	兼担	教授	フクシマ　リコ 福島　理子 ＜令和6年4月＞		文学修士※		カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ 読書演習 教養としての日本文化	1･2通 2･3通 2･3後 1･2前後	2 2 2 2	1 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授（平10.4）	4日
23	兼担	教授	フルタ　トミタテ 古田　富建 ＜令和6年4月＞		博士（文学）		東アジアを知る	1･2前	2	1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授（平21.4）	4日
24	兼担	教授	ミゾテ　マリ 溝手　真理 ＜令和6年4月＞		文学修士※		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2 2 2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 教授（平3.4）	4日
25	兼担	教授	ヤクシイン　ヒトシ 藥師院　仁志 ＜令和6年4月＞		教育学修士		思想の世界 ことばの世界 現代社会を考える 人権を考える メディアを考える 社会と言語	1･2前 1･2前後 1･2前後 1･2後 1･2後 2･3前	4 4 4 2 2 2	2 2 2 1 1 1	帝塚山学院大学基盤教育機構教授（平7.4）	4日
26	兼担	准教授	オバタ　シン 小幡　信 ＜令和6年4月＞		学士（社会学）		先端技術と文化	1･2後	1.1	2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 准教授（平27.4）	4日

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
27	兼担	准教授	コマツ　クミコ 小松　久美子 ＜令和6年4月＞		博士（学術）		カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ ソーシャルメディア論 先端技術と文化 情報活用基礎Ａ 情報活用基礎Ｂ ﾃﾞｰﾀｻｲｴﾝｽ・AI概論 ﾃﾞｰﾀｻｲｴﾝｽ・AI実習	1･2通 2･3通 1･2後 1･2後 1･2前後 1･2前後 1･2後 3･4前	2 2 2 0.9 4 4 2 2	1 1 1 2 4 4 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 准教授（平27.4）	4日
28	兼担	准教授	スギモト　ヨシタカ 杉本　喜孝 ＜令和6年4月＞		修士（言語教育情報学）		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2 資格英語Ⅰ 資格英語Ⅱ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後	2 2 2 2 2 2 2 2 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 准教授（令3.4）	4日
29	兼担	講師	イケダ　タカノリ 池田　高紀 ＜令和6年4月＞		博士（生活科学）		くらしと化学 公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学実習	1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2	1 1 2	帝塚山学院大学人間科学部 講師（平19.4）	4日
30	兼担	講師	カツカワ　ミチコ 勝川　路子 ＜令和6年4月＞		博士（学術）		食品加工学実習 調理学 調理学実習 応用調理学実習 介護食概論（実習含む）	2･3前 1･2前 1･2後 3･4前 4前	2 2 4 2 2	2 1 2 1 1	帝塚山学院大学人間科学部 講師（平26.4）	4日
31	兼担	講師	サトウ　アン 佐藤　安（安弘） ＜令和6年4月＞		学士（芸術）		先端技術と文化	1･2後	0.6	2	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 講師（平29.4）	4日
32	兼担	講師	ハチノ　サチコ 八野　幸子 ＜令和6年4月＞		博士（言語文化学）		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2 資格英語Ⅰ 資格英語Ⅱ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後 1･2前 1･2後	2 2 2 2 1 1	2 2 2 2 1 1	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 講師（平28.4）	4日
33	兼担	講師	ハラベ　ヨシヒロ 原邊　祥弘 ＜令和6年4月＞		修士（社会学）		カレッジコミュニティⅠ カレッジコミュニティⅡ 心理学 データリテラシー 情報活用基礎Ａ 情報活用基礎Ｂ	1･2通 2･3通 1･2前後 2･3前後 1･2前後 1･2前後	2 2 6 4 4 4	1 1 3 2 4 4	帝塚山学院大学リベラルアーツ学部 講師（平21.4）	4日
34	兼任	講師	アオヤギ　コウイチ 青柳　幸一 ＜令和7年4月＞		学士（工学）		数理リテラシー	2･3前	8	4	はやぶさ進学教室（平23.2）	
35	兼任	講師	アラカワ　ユキ 荒川　由規 ＜令和6年4月＞		修士（都市経営）		キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ型ｲﾝﾀｰﾝｼｯﾌﾟ	1･2前 1･2後 3･4通	4 4 2	2 2 1	帝塚山学院大学非常勤講師（令4.4）	
36	兼任	講師	イケダ　ヒサキ 池田　久輝 ＜令和6年4月＞		学士（法学）		書いて学ぶ文芸	1･2後	2	1	専業作家（平30.8）	
37	兼任	講師	イチジョウ　トモアキ 一條 知昭 ＜令和8年4月＞		博士（薬学）		薬理学	3･4後	2	1	大阪樟蔭女子大学　准教授（平31.4）	
38	兼任	講師	イトウ　マサヒコ 伊藤　雅彦 ＜令和6年4月＞		文学士		情報活用Ａ	1･2前後	2	2	大阪産業大学非常勤講師（平13.4）	

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
39	兼任	講師	イナセ　マサヒコ 稲瀬　正彦 ＜令和6年4月＞		医学博士		解剖生理学Ⅱ	1･2後	2	1	近畿大学医学部教授 （平11.4）	
40	兼任	講師	イノウエ　セツコ 井上　節子 ＜令和8年4月＞		学士（文学）		フードコーディネート論	3･4後	2	1	ジャパンテーブルアーテスト協会　認定講師 （平13.4）	
41	兼任	講師	イマムラ　トモミ 今村　友美 ＜令和9年4月＞		博士（食物栄養学）		スポーツ栄養学	4前	2	1	武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科講師 （平25.4）	
42	兼任	講師	ウカイ　チトセ 鵜飼　千登静 ＜令和6年4月＞		学士（経済学）		ホスピタリティ入門	1･2後	4	2	関西外国語大学非常勤講師 （令2.4）	
43	兼任	講師	オオモリ　アツシ 大森　淳史 ＜令和6年4月＞		博士（文学）		教養としての日本文化 芸術を鑑賞する	1･2前後 1･2後	2 2	1 1	帝塚山学院大学名誉教授 （令4.4）	
44	兼任	講師	カドイ　セツコ 門井　節子 ＜令和7年4月＞		文学士		伝統文化演習	2･3前後	2	2	宗教法人園龍寺坊守 （平7.5）	
45	兼任	講師	カワタ　ヤスヒロ 河田　康裕 ＜令和6年4月＞		Ph.d.計算言語学（英国）		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	神戸市外国語大学　非常勤講師 （平18.4）	
46	兼任	講師	クマダキ　ユウキ 熊懐　祐樹 ＜令和6年4月＞		修士（文学）		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	大阪市立大学非常勤講師 （平19.4）	
47	兼任	講師	コウノ　ヒサオ 甲野　寿夫 ＜令和7年4月＞		学士（文学）		数理リテラシー	2･3前	4	2	株式会社ウィルウェイ　専任講師 （平24.3）	
48	兼任	講師	コウバヤシ　アヤコ 香林　綾子 ＜令和6年4月＞		修士（英語教育法）		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	平安女学院大学助教 （令4.4）	
49	兼任	講師	サトウ　ミツコ 佐藤　光子 ＜令和6年4月＞		教育学修士		健康とスポーツＡ 健康とスポーツＢ	1･2前 1･2後	2 2	2 2	大阪教育大学非常勤講師 （平2.4）	
50	兼任	講師	シンドウ　ミエコ 神道　美映子 ＜令和7年4月＞		文学修士		中国のことばと文化Ⅰ 中国のことばと文化Ⅱ	2･3前 2･3後	2 2	1 1	関西大学 非常勤講師 （平19.4）	
51	兼任	講師	シンノ　ヒロミ 新野（山本）　弘美 ＜令和7年4月＞		博士（医学）		レクリエーション概論 レクリエーション実技 ﾚｸﾘｴｰｼｮﾝ現場実習	2･3前 2･3後 3･4通	2 1 1	1 1 1	帝塚山学院大学非常勤講師 （令5.4）	
52	兼任	講師	ゾーイ　アンマリー　バーバー Zoe Ann-Marie Barber ＜令和7年4月＞		Master of Education(TESOL)（豪州）		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅱ2	2･3前 2･3後	2 2	2 2	甲南大学　非常勤講師 （令3.8）	

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
53	兼任	講師	タケナカ　タケシ 竹中　烈 ＜令和7年4月＞		修士（教育学）		生涯学習概論Ⅰ 生涯学習概論Ⅱ	2･3前 2･3後	2 2	1 1	愛知文教大学准教授（平27.4）	
54	兼任	講師	タケモリ　アリサ 竹森　ありさ ＜令和6年4月＞		修士（言語文化学）		総合英語Ⅰ1 総合英語Ⅰ2 総合英語Ⅱ1 総合英語Ⅱ2	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	2 2 2 2	2 2 2 2	大阪大学マルチリンガル教育センター　TA（令2.4）	
55	兼任	講師	チバ　アツシ 千葉　惇 ＜令和6年4月＞		博士（医学）		科学と倫理	1･2後	2	1	近畿大学　講師（昭57.5）	
56	兼任	講師	ナガタ　トシカズ 永田　敏和 ＜令和7年4月＞		経営学士		数理リテラシー	2･3前	8	4	家庭教師（自営）（平31.4）	
57	兼任	講師	ナカノ　タク 中野　卓 ＜令和7年4月＞		修士（体育学）		生涯スポーツ論	2･3前	2	1	NPO法人 Heart Link Project（平30.10）	
58	兼任	講師	ニイナ　ノリコ 新稲　法子 ＜令和6年4月＞		博士（文学）		日本語表現法	1･2前	4	2	関西国際大学非常勤講師（平22.4）	
59	兼任	講師	ノザワ　モエコ 野澤　萌子 ＜令和6年4月＞		修士（国際協力）		日本の憲法 くらしと法律	1･2後 1･2前	2 2	1 1	神戸女学院大学非常勤講師（平22.4）	
60	兼任	講師	ノリタケ　リツキ 則武　立樹 ＜令和6年4月＞		修士（国際公共政策）		平和を考える	1･2前	2	1	同志社大学　非常勤講師（平29.4）	
61	兼任	講師	ハラ　トモシ 原　朋志 ＜令和6年4月＞		修士（歴史学）※		日本の歴史	1･2前	2	1	関西学院大学文学部　非常勤講師（平23.4）	
62	兼任	講師	フクダ　ヒトミ 福田　ひとみ ＜令和7年4月＞		学術博士		応用栄養学Ⅰ 応用栄養学実習	2･3前 2･3後	2 2	1 2	帝塚山学院大学名誉教授（令4.4）	
63	兼任	講師	フジワラ　キミコ 藤原　喜美子 ＜令和6年4月＞		博士（日本史学）		民族と文化	1･2後	2	1	流通科学大学准教授（平22.4）	
64	兼任	講師	フルタ　シンイチ 古田　真一 ＜令和6年4月＞		芸術学士		描いて学ぶアート	1･2前	2	1	帝塚山学院大学名誉教授（令4.4）	
65	兼任	講師	マスダ　ショウコ 増田　祥子 ＜令和6年4月＞		修士（言語文化学）		日本語を知る	1･2前後	2	1	武庫川女子大学非常勤講師（平26.9）	
66	兼任	講師	マツモト　ユミ 松本　由美 ＜令和6年4月＞		学士（文学）		キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ キャリアデザインⅢ キャリアデザインⅣ	1･2前 1･2後 2･3前 2･3後	4 4 2 2	2 2 1 1	株式会社SHIN（令2.12）	

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
67	兼任	講師	レベッカ　キング Rebecca King ＜令和6年4月＞		MSc.Applied Linguistics（英国）		実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ1 実践ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ英語Ⅰ2	1･2前 1･2後	2 2	2 2	大阪大学 非常勤講師（平31.4）	
68	兼任	講師	サエキ　シゲル 佐伯　茂 ＜令和6年4月＞		農学博士		生物を知る 運動生理学	1･2前後 1･2後	4 2	2 1	大阪公立大学大学院　教授（令4.4）	
69	兼任	講師	オサダ　キョウコ 長田　京子 ＜令和9年4月＞		学士（教養）		医療事務総論	4前	2	1	フリーランス講師（平成26.4）	

（注）
1　教員の数に応じ，適宜枠を増やして記入すること。
2　私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合又は大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合は，この書類を作成する必要はない。
3　「申請に係る学部等に従事する週当たりの平均日数」の欄は，専任教員のみ記載すること。

別記様式第３号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

専任教員の年齢構成・学位保有状況

（食環境学部食イノベーション学科）

職　位	学　位	29 歳 以 下	30 ～ 39 歳	40 ～ 49 歳	50 ～ 59 歳	60 ～ 64 歳	65 ～ 69 歳	70 歳 以 上	合　計	備　考
教　授	博　士	人	人	人	1人	人	1人	1人	3人	
	修　士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	学　士	人	人	人	人	人	1人	人	1人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博　士	人	人	人	人	人	1人	人	1人	
	修　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講　師	博　士	人	人	2人	人	人	人	人	2人	
	修　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助　教	博　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合　計	博　士	人	人	2人	1人	人	2人	1人	6人	
	修　士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	学　士	人	人	人	人	人	1人	人	1人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	

（注）
1　この書類は，申請又は届出に係る学部等ごとに作成すること。
2　この書類は，専任教員についてのみ，作成すること。
3　この書類は，申請又は届出に係る学部等の開設後，当該学部等の修業年限に相当する期間が満了する年度における状況を記載すること。
4　専門職大学院若しくは専門職大学の前期課程を修了した者又は専門職大学又は専門職短期大学を卒業した者に対し授与された学位については，「その他」の欄にその数を記載し，「備考」の欄に，具体的な学位名称を付記すること。

別記様式第３号（その３の１）

（用紙　日本産業規格Ａ４縦型）

専任教員の年齢構成・学位保有状況

（食環境学部管理栄養学科）

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	1人	人	2人	3人	
	修　士	人	人	人	人	人	1人	人	1人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博　士	人	人	人	2人	人	人	人	2人	
	修　士	人	人	人	1人	人	人	人	1人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
講　師	博　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　士	人	人	2人	人	人	人	人	2人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助　教	博　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合　計	博　士	人	人	人	2人	1人	人	2人	5人	
	修　士	人	人	2人	1人	人	1人	人	4人	
	学　士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大学士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	

（注）
1　この書類は，申請又は届出に係る学部等ごとに作成すること。
2　この書類は，専任教員についてのみ，作成すること。
3　この書類は，申請又は届出に係る学部等の開設後，当該学部等の修業年限に相当する期間が満了する年度における状況を記載すること。
4　専門職大学院若しくは専門職大学の前期課程を修了した者又は専門職大学又は専門職短期大学を卒業した者に対し授与された学位については，「その他」の欄にその数を記載し，「備考」の欄に，具体的な学位名称を付記すること。