

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	P2
2	学部・学科等の特色	P7
3	大学、学部・学科等の名称及び学位の名称	P9
4	教育課程の編成の考え方及び特色	P11
5	教育方法、履修指導方法及び卒業要件	P16
6	実習の具体的計画	P20
7	取得可能な資格	P27
8	入学者選抜の概要	P29
9	教育研究実施組織等の編成の考え方及び特色	P33
10	研究の実施の考え方、体制、取組	P35
11	施設、設備等の整備計画	P37
12	管理運営	P41
13	自己点検・評価	P43
14	情報の公表	P46
15	教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	P48
16	社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	P51

1. 設置の趣旨及び必要性

1.設置の趣旨及び必要性

中野区は東京 23 区の西部にあり、地形的には武蔵野台地の一角に位置し、新宿区、渋谷区、杉並区、豊島区及び練馬区に囲まれた日本で 2 番目に人口密度の高い地域である。近年、中野坂上地区の再開発により、超高層ビルも立ち、ICT 関連企業が定着した。中野区駅周辺は 2016 年より、中野二丁目から五丁目の各地において 11 の再開発事業が進行し、高層マンション、商業施設や高層ビルが建設され、2029 年度までに順次完成していく計画である。完成後は、都会的な風景が広まり、さらに住みやすい街になることが期待されている。

本学は、中野区との間で「中野区と新渡戸文化短期大学との相互協力に関する基本協定」を平成 28 (2016) 年 3 月 31 日に締結し、相互の人的、知的及び物的資源の交流と活用を図り、地域社会の発展や人材の育成という共通目的の実現のために、相乗的に効果を高める取組みを継続している。食物栄養学科と中野区の連携では、生ごみ減量に向けた食品ロス削減の取組みとして、中野区ごみゼロ推進課と連携し、食材を無駄にしないで食べ切るための調理例を用い、中野区民に向けた食品ロス削減の意識啓発を目的として、親子料理教室の実施や情報誌「ごみのん通信」への食品ロス削減レシピを掲載している。

フードデザイン学科は、令和 3 (2021) 年度入学生から生活学科児童生活専攻の廃止を機に、生活学科食物栄養専攻から食物栄養学科に名称変更し、令和 4 (2022) 年度入学生から栄養士免許以外の資格として、フードスペシャリスト、フードスペシャリスト 3 級が取得可能になるよう教育課程を再編成し、該当の令和 6 (2024) 年 3 月卒業生の就職状況が変化している (学生募集の確保の見通し等を記載した書類：資料 2)。この後に予想される食領域へのニーズに対応できる知識・技術を身に付けた人材を養成するため、学科に栄養士コース〔入学定員 50 人、短期大学士 (フードデザイン)〕と食生活デザインコース〔入学定員 30 人、短期大学士 (フードデザイン)〕を区分して設定する。

栄養士コースでは、食物栄養学科で培った実績を基に、食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を修得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士を養成する。

食生活デザインコースでは、現在の幅広い食分野での様々な課題を発見し、新たな食システム・サービス・食品を想像できる人材を養成する。

本学科は、次のディプロマポリシー (DP) を前提として、卒業時に身に付けるべ

き知識と能力を定め、これらを見に付けるための教育課程を編成する。学生は、2年以上在籍し、学則に定める所定の単位を修得することにより、短期大学士（フードデザイン）の学位を授与する。

○学位授与の方針（ディプロマポリシー）

本学の教育理念を体し、各学科の所定の単位を修得し、各学科の認定要件をそなえた学生に短期大学士の学位を授与します。

◆各学科共通の認定要件

- ① 社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。
- ② 科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。

◆フードデザイン学科

<栄養士コース>

- ① 栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。
- ② 栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。

<食生活デザインコース>

- ① 食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。
- ② 食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。

◆臨床検査学科

- ① 臨床検査技師として第一歩を踏み出すために必要な専門的知識と技術を修得している。
- ② 講義、演習、実習およびゼミナール研究を通して問題解決能力と表現能力などを修得している。
- ③ 医療人として高い倫理観を有している。

○教育課程編成・実施の方針（カリキュラムポリシー）

本学の教育理念を体し、各学科の教育目標に示された人材を育成するために、それぞれの定められた方針に基づいて教育課程を編成・実施しています。

◆各学科共通

各学科において必要な科学的判断力、コミュニケーション能力、将来設計能力および豊かな教養と人間性を身につけるために、基礎教育科目を設置します。

◆フードデザイン学科

<栄養士コース>

食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を修得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士を養成する教育課程を編成しています。

- ① 栄養士法施行規則に従い、栄養士資格取得のための必修科目を設置します。
- ② 栄養士としての専門知識の定着のために、「基礎ゼミ」および「栄養士キャリアアップ講座」を設置します。就業力育成のために「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」、「エシカルフード概論」等を設置します。
- ③ 「おいしい料理が作れる栄養士」の養成に向けた技能を修得するために、「プロに学ぶ専門料理実習」、「フルーツカッティング演習」、「製菓・製パン実習」および「調理学実習Ⅳ」等の専門科目を設置します。
- ④ 「食品加工流通学」、「食料経済学」および「食空間デザイン」等、フードスペシャリスト受験資格およびフードコーディネーター3級取得に必要な専門科目を設置します。

<食生活デザインコース>

日本および海外の食文化に対する知識と、課題解決の手法を修得したうえで、よりよい社会を創り出すために食生活をデザインする力を修得します。また食産業の現場で必要となるマネジメントやプロデュースの基本的な考え方と実践的な技術を学ぶための教育課程を編成しています。

- ① 食産業の現場で有用な「基礎ゼミ」、「栄養学」、「調理学」、「食品加工学」等の必修科目を設置し、食産業での活躍に必要な基礎的な知識を修得できるようにします。
- ② 就業力育成のために「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」等を設置します。
- ③ 日本の伝統と文化、および食の現状を広範に理解し、食生活のデザインを通じて社会課題を解決する視座を獲得するために必要となる「フードデザイン論」、「食文化論」、「食と地域の課題論」、「エシカルフード概論」を必修科目に設置します。
- ④ 食品の商品開発と、食産業におけるマネジメントに関する基礎と実践を学ぶため「フードプロデュース論」、「フードマネジメント論」を設置します。また食産業の各段階で重要となる広報・メディア発信の技法を学ぶため「フードメディアプロデュース論ⅠおよびⅡ」を設置します。

- ⑤ 技術の進歩を取り入れて食生活をよりよいものにデザインし、社会課題の解決につながる先端的な調理科学と技術を学ぶため「おいしさの科学」、「応用調理学ⅠおよびⅡ」、「フードテック論」を設置します。
- ⑥ 「食品加工流通学」、「食料経済学」および「食空間デザイン」等、フードスペシャリスト受験資格およびフードコーディネーター3級取得に必要な専門科目を設置します。

◆臨床検査学科

本学の教育目標に基づき、高い専門性と倫理観を兼ね備えた臨床検査技師を養成することを目的として、教育課程を編成しています。

- ① 臨床検査技師学校養成所指定規則および臨床検査技師養成所指導ガイドラインに従い、臨床検査技師国家試験受験資格を得るために必要な知識と技術が修得できる科目を設置しています。
- ② 実習・演習を通して豊かな思考力、自主性、創造性を身につけ、問題発見能力と課題解決能力を養う臨床検査専門演習Ⅰ・Ⅱを必修科目として設置します。
- ③ 臨地実習を通して、チーム医療を担う一員としての協調性と自己の職務に対する責任感、向上心を持った人材を育成します。
- ④ 栄養学、臨床栄養学、病態薬理学、病態学Ⅱ（認知症）、技能修得到達度評価等を新たな教育内容として設置します。

○入学者受入れの方針（アドミッションポリシー）

本学は建学の精神と教育理念のもと、栄養士をはじめとした資格または臨床検査技師の資格を通して、社会に貢献できる専門性の高い多様な人材の育成を目的としています。両学科では、専門分野を学ぶために、以下のような資質を持つ人を受け入れます。

- ① 資格取得を目指し、自ら学ぶ姿勢を持ち、その知識と技術を修得する意欲のある人
- ② 短期大学での授業を理解するために必要な基礎学力を身につけている人
- ③ 誠実で、他者と協働するためのコミュニケーション能力を身につけている人

フードデザイン学科における3つのポリシーの各項目の相関及び整合性については、（資料1 フードデザイン学科の履修系統図）で説明する。

2. 学部・学科等の特色

2. 学部・学科等の特色

フードデザイン学科（定員 80 人）は、この後に予想される食領域への価値観やライフスタイルの多様化等、食生活の課題を捉え、食生活を豊かにするためのデザイン力（知識・技術）を身に付けた人材を養成する学科である。学科には、栄養士コース（定員 50 人）と食生活デザインコース（定員 30 人）を設置する。

フードデザイン学科の 2 つのコースの教育課程には、基礎教育科目（自然科学・人文科学・外国語・保健体育・キャリア）、共通必修科目（調理・栄養・食品）を置き、マナー、コミュニケーション力、ICT スキル等の基礎人間力をはじめ、食分野を学ぶ上で必要な知識・技術を修得することができる。

栄養士コースは、共通必修科目と栄養士コース必修科目が栄養士養成課程科目となり、栄養士免許の取得に必要な専門科目を置いている。栄養士以外のフードスペシャリストやフードコーディネーター3 級資格を目指す科目、卒業研究ゼミナール等の科目選択が可能である。食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を習得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士の養成を目指すコースである。

食生活デザインコースは、共通必修科目において、栄養士養成課程の科目を修得する。食生活デザインコース必修科目では、食生活のデザインを通じて、社会課題の解決、食産業におけるマネジメント・広報・メディア、先端的な調理科学と技術、フードスペシャリストやフードコーディネーター3 級資格を取得し、現在の幅広い食分野での様々な課題を発見し、新たな食のシステム・サービス・食品を創造できる人材の養成を目指すコースである。

3. 大学、学部・学科等の名称及び学位の名称

3. 大学、学部・学科等の名称及び学位の名称

フードデザインという学科名は、高等学校指導要領に「家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネート等について実験・実習をとおして、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必須な資質・能力を育成することを旨とする」として掲げられた概念を範としている。

本学科は、高等教育機関として、現在直面する食に対する価値観やライフスタイルの多様化等、食生活の課題を捉え、食生活を豊かにするためのデザイン力を持った人材を輩出する。本学科には、栄養士コースと食生活デザインコースを設け、それぞれのコースが目指すデザイン力の充実を図るため、フードデザイン学科とした。

本学科で授与する学位は「短期大学士（フードデザイン）」（家政学関係）とする。「家政学」は、人間生活における人と環境との相互作用 について、関連する人文・自然科学の研究分野や社会の諸問題を、生活する人の視点から統合的に捉え、他の学術分野と補完し合いながら、現代の変化に富む社会のニーズに対応し、人の暮らしや生き方を食からデザインする教育課程を編成している。

フードデザイン学科の英語表記は、「**Department of Food Design**」とする。「**Food Design**」は国際的にもアカデミックとしても通用する言葉である。

4. 教育課程の編成の考え方及び特色

4. 教育課程の編成の考え方及び特色

フードデザイン学科は、教育課程編成・実施の方針（カリキュラムポリシー）を踏まえ、必要な授業科目を開設し、体系的な教育課程を編成している。

短期大学設置基準第5条第2項に定める「学科に係る専門の学芸を教授し、職業又は实际生活に必要な能力を育成するとともに、幅広く深い教養及び総合的な判断力を培い、豊かな人間性を涵養するよう適切に配慮しなければならない。」に基づき、科目区分を基礎教育科目、専門科目Ⅰ、専門科目Ⅱに区分している。

基礎教育科目 24 科目は、栄養士コース、食生活デザインコースの学生が共通して履修する科目であり、自然科学・人文科学・外国語・保健体育・キャリアに区分している。基礎教育科目は、専門性を学ぶにあたり必要な基礎人間力、マナー、コミュニケーション、ICT スキル等を修得する科目を開設している。また、主要授業科目「新渡戸レクチャー」、「基礎ゼミ」は、本学の建学の精神・教育理念、本学科で学ぶ教育内容を理解するための授業計画となっている。従って、なるべく1年次で履修できるよう時間割を編成している。

専門科目Ⅰは、栄養士コース、食生活デザインコースの学生が共通して履修する共通必修科目、栄養士コースの学生が履修する栄養士コース必修科目、食生活デザインコースの学生が履修する食生活デザインコース必修科目を設定している。

共通必修科目 15 科目は、栄養士コースは栄養士免許取得のための科目として履修する。食生活デザインコースは、食産業で必要な「栄養学」、「調理学」、「食品加工等」から知識・技術の修得のために履修し、配当年次・時期においても適正に配置されている。共通必修科目の中には、フードスペシャリスト必修科目、フードコーディネーター3級必修科目を置いている。

栄養士必修科目 19 科目は、共通必修科目と合わせ栄養士免許取得のための科目として履修する。栄養士養成課程が定める教育内容は、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、給食の運営からなり、配当年次・時期においても適正に配置されている。

食生活デザインコース 17 科目は、日本の伝統と文化および食の現状を広範に理解し食生活のデザインを通じて社会課題を解決する視座を獲得するために必要な科目、食品の商品開発と食産業におけるマネジメントに関する基礎と実践を学ぶ科

目、食産業の各段階で重要となる広報・メディア発信の技法を学ぶ科目、技術の進歩を取り入れて食生活をよりよいものにデザインし社会課題の解決につながる先端的な調理科学と技術を学ぶ科目、フードスペシャリスト受験資格およびフードコーディネーター3級資格取得必修科目を置いており、資格取得のために栄養士コースの学生が履修可能な時間割を編成している。配当年次・時期においても適正に配置されている。

専門科目Ⅱ11科目は、更に専門性を学ぶ意欲のある学生が選択できる科目として設定している。「栄養士キャリアアップ講座」は、栄養士実力認定試験の対策を学び栄養士としての知識が向上できる科目である。「卒業研究ゼミナール」は、自身の専門的領域の知識・技術を更に向上できる科目である。「学外給食管理演習」は、学外給食管理実習のための事前・事後指導の科目として設定している。

主要授業科目の考え方は、フードデザイン学科の学生にとって、特に重要な科目として置いており、基幹教員が関わっている。主要修行科目は、基礎教育科目に2科目、共通必修科目に8科目、栄養士コース必修科目に4科目、食生活デザインコースに7科目、共通選択科目に3科目、計24科を位置付けた。

配当年次・配当時期の考え方は、基礎教育科目から専門科目へのつながり、専門基礎から応用への展開を体系的に整備し設定している。

単位時間数の考え方については、後述の5.教育方法、履修指導方法及び卒業要件にて説明している。

○教育課程編成・実施の方針（カリキュラムポリシー）

本学の教育理念を体し、各学科の教育目標に示された人材を育成するために、それぞれの定められた方針に基づいて教育課程を編成・実施しています。

◆各学科共通

各学科において必要な科学的判断力、コミュニケーション能力、将来設計能力および豊かな教養と人間性を身につけるために、基礎教育科目を設置します。

◆フードデザイン学科

<栄養士コース>

食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を修得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士を養成する教育課程を編成しています。

- ① 栄養士法施行規則に従い、栄養士資格取得のための必修科目を設置します。
- ② 栄養士としての専門知識の定着のために、「基礎ゼミ」および「栄養士キャリアアップ講座」を設置します。就業力育成のために「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」、「エシカルフード概論」等を設置します。
- ③ 「おいしい料理が作れる栄養士」の養成に向けた技能を修得するために、「プロに学ぶ専門料理実習」、「フルーツカッティング演習」、「製菓・製パン実習」および「調理学実習Ⅳ」等の専門科目を設置します。
- ④ 「食品加工流通学」、「食料経済学」および「食空間デザイン」等、フードスペシャリスト受験資格およびフードコーディネーター3級取得に必要な専門科目を設置します。

<食生活デザインコース>

日本および海外の食文化に対する知識と、課題解決の手法を修得したうえで、よりよい社会を創り出すために食生活をデザインする力を修得します。また食産業の現場で必要となるマネジメントやプロデュースの基本的な考え方と実践的な技術を学ぶための教育課程を編成しています。

- ① 食産業の現場で有用な「基礎ゼミ」、「栄養学」、「調理学」、「食品加工学」等の必修科目を設置し、食産業での活躍に必要な基礎的な知識を修得できるようにします。
- ② 就業力育成のために「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」等を設置します。
- ③ 日本の伝統と文化、および食の現状を広範に理解し、食生活のデザインを通じて社会課題を解決する視座を獲得するために必要となる「フードデザイン論」、「食文化論」、「食と地域の課題論」、「エシカルフード概論」を必修科目に設置します。
- ④ 食品の商品開発と、食産業におけるマネジメントに関する基礎と実践を学ぶため「フードプロデュース論」、「フードマネジメント論」を設置します。また食産業の各段階で重要となる広報・メディア発信の技法を学ぶため「フードメディアプロデュース論ⅠおよびⅡ」を設置します。
- ⑤ 技術の進歩を取り入れて食生活をよりよいものにデザインし、社会課題の解決につながる先端的な調理科学と技術を学ぶため「おいしさの科学」、「応用調理学ⅠおよびⅡ」、「フードテック論」を設置します。
- ⑥ 「食品加工流通学」、「食料経済学」および「食空間デザイン」等、フードスペ

シャリスト受験資格およびフードコーディネーター3級取得に必要な専門科目を設置します。

5. 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

5. 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

(1) 4. 教育課程の編成の考え方及び特色を踏まえて、

1) 授業の内容に応じた授業の方法をどのように設定するか

修業年限は、教育課程を修了するために必要な期間で、フードデザイン学科では2年と定めている（学則第6条）。学期は、前学期と後学期に分けて授業科目を設定している（学則第12条）。教育課程の編成は、カリキュラムポリシーに基づき、授業科目、単位数、履修方法及び時間を定めている（学則第14条、別表1・2）。

単位の計算方法は、単位の授業科目を45時間の学習（授業外における準備又は学習を含む）を必要とする内容をもって構成し、講義・演習が15時間から30時間の授業をもって1単位、実験・実習・実技が30時間から45時間の授業をもって1単位としている（学則第17条）。

以上内容は、学生便覧やシラバスにも詳しく明記し、新入生オリエンテーションにて学生へ周知している。

2) 授業方法に適した学生数をどのように設定するか

学生は、前学期開始時、後学期開始時に履修登録を行って、授業を受講することが可能となる。学則に定める卒業並びに資格取得の要件を満たすための重要な手続きとして位置付けている。履修登録は、授業科目配当表、教育課程表及び時間割表に基づいて行われる。

学期毎開始前に開催するオリエンテーションにおいて、履修登録の注意事項について説明を行っている。卒業及び資格取得に必要な授業科目（必修科目）、履修登録期限、同時限の登録不可、既修得授業科目の登録不可、CAP制に関する内規に定める年間54単位以内の履修上限等、詳細な説明を行っている。

履修登録に関しては、資格要件が関係する必修科目の配置が多い点、特に栄養士コースは養成施設規則で一度に授業を行う人数が定められているため、常に適正な人数で設定している。選択科目は、履修登録期間（1週間）で履修人数を把握し、ICT授業等の演習科目については一定の人数を定めて1講座または2講座の設置を行っている。

(2) 卒業要件、科目区分ごとの必修、選択必修、選択等の科目数、単位数について「教育課程の概要」で記載した内容に関して、その考え方

卒業のためには、2年以上在学し、フードデザイン学科の授業科目を履修し、次に掲げる要件を満たし合計62単位以上を修得しなければならない。

【卒業必要単位】

区分	基礎教育科目	専門科目Ⅰ	専門科目Ⅱ	合計
必修科目	4単位	8単位	—	12単位
選択必修科目	8単位以上	—	—	8単位以上
選択科目	42単位以上			42単位以上
合計				62単位以上

※卒業要件62単位以上のうち、基礎教育科目から卒業必修単位4単位を含めて12単位以上、専門科目Ⅰから卒業必修単位8単位を含めて、基礎科目又は専門科目から42単位以上、計62単位以上

【授業形態、単位数による学修時間】

授業形態	授業回数	授業時間	授業外学習	単位数
講義・演習	7.5回	15時間	30時間	1単位
	15回	30時間	15時間	1単位
	15回	30時間	60時間	2単位
実習・実技・実践	15回	30時間	15時間	1単位
	15回	45時間	—	1単位
	30回	90時間	—	2単位

※授業形態、授業回数、授業時間、授業外学習及び単位数

【基礎教育科目】

○必要な科学的判断力、コミュニケーション能力、将来設計能力および豊かな教養と人間性を身につけるため、自然科学、外国語、保健体育及びキャリア分野から17科目24単位を設置している。主要授業科目兼卒業必修科目として、「新渡戸レクチャー(1単位)」、「基礎ゼミ(1単位)」を置き、本学の建学の精神、教育理念を踏まえ、本学科で必要とする栄養、調理、食品の基礎的な知識・技術を修得する。これに加えて、「ビジネスマナー(1単位)」、「キャリアデザイン(1単位)」を卒業必修科目として設置し、社会人で必要な基礎人間力を養成する。

【専門科目Ⅰ】

○栄養士コース、食生活デザインコース共通必修科目は、15科目21単位を設置し、栄養、調理、食品の専門的な知識・技術を修得する。主要授業科目8科目13単位、卒業必修単位4科目8単位としている。

○栄養士コース必修科目は、19科目29単位を設置し、共通必修科目と合わせて、栄養士養成課程で必要な授業科目を設置し、栄養士免許を取得する。主要授業科目4科目8単位としている。

○食生活デザインコース必修科目は、17科目32単位を設置し、食の社会課題、ビジネス、メディア、先端調理科学を学ぶと共に、フードスペシャリスト及びフードコーディネーター3級資格を取得する。主要授業科目7科目14単位としている。

【専門科目Ⅱ】

○栄養士コース、食生活デザインコース共通選択科目として、11科目13単位を設置している。必修科目は、15科目21単位を設置し、栄養、調理、食品の専門的な知識・技術を修得する。主要授業科目8科目13単位、卒業必修単位4科目8単位としている。

(3) 履修モデル（養成する具体的な人材像に対応したものごとに作成、卒業要件単位で記載）

【養成する具体的な人材像】

○栄養士コースは、食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を習得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士を養成する。

○食生活デザインコース：現在の幅広い食分野での様々な課題を発見し、新たな食のシステム・サービス・食品を創造できる人材を養成する。

（資料1 フードデザイン学科の履修系統図）

(4) 履修科目の年間登録上限（CAP制）を設定する場合、個々の授業科目に対する学生の十分な学修時間の確保の観点から、その単位数の考え方

CAP制に関する内規を定め、学生便覧に掲載し、学生へ周知している。1単位45時間（授業以外の学修時間を含む）の学修時間を踏まえ、教務委員会で議論を重ねて、年間に履修登録できる単位数の上限を54単位とし、時間割編成に配慮している。

6. 実習の具体的計画

6. 実習の具体的計画

栄養士コース： 栄養士免許取得にかかわる実習「学外給食管理実習Ⅰ」

ア. 実習の目的

給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの提供に関し、栄養士として具備すべき知識および技術を修得する。管理栄養士・栄養士が専従する特定給食施設において、現場の管理栄養士・栄養士から直接指導を受けながら、専門職として栄養士の業務について実践を通して学ぶ。

- 1) 栄養士の職場の概要を知り、あわせてその実習施設の特徴・特色を把握する。
- 2) 職場の組織について理解し、協力関係と責任分担について体系的に学ぶ。
- 3) 給食計画の立案、献立作成、発注、検収、食数管理、調理、配膳などの業務を体験し、栄養士としての専門的な知識・技術を身につける。
- 4) 職場での体験を通じ、給食の運営に必要とされる専門的知識および技術、業務の流れ（年間、月間、週間、毎日）を理解する。
- 5) 職場で会うことがらとすでに学んだ知識、技術に関連づけて学び、理解することにより、栄養士としての専門性を深める。
- 6) 種々の問題が混在する現場の中で重要性、緊急度の高いものから適正な処理を行う訓練をする。
- 7) 現場特有の迫力ある環境に身をおくことで、どのような状況の中でも能力を最大限に発揮できる訓練をするとともに、現場の雰囲気を利用して自己の能力の可能性をひろげる。
- 8) 対象と出会い、習得した知識や技術を対象にあわせて選択し、活用する方法を学ぶ。
- 9) さまざまな対象、職業人との出会いを通して社会人としての基盤を作る。
- 10) さまざまな業務を体験しながら、栄養士として知識、技術の不足部分を知り、今後の学習計画を修正する。

イ. 実習先の確保の状況

栄養士校外実習の受け入れについて、(資料 2-1 2023 年度実習先一覧 実習施設の名称及び所在地一覧)の実習先より受け入れの承諾を得ている。主な実習先としては、病院、高齢者福祉施設、小中学校、保育所、こども園、事業所である(委託給食会社としての受け入れも含む)。

- ・ 栄養士校外実習の時期：2 年次 8 月～12 月
- ・ 実習期間及び総時間数：5 日間（総時間数：45 時間）

(資料 2-1 2023 年度 実習先一覧 実習施設の名称及び所在地一覧)

ウ. 実習先との契約

栄養士校外実習を依頼するにあたり、実習先と本学との間で受け入れ承諾書を交わしている。依頼書の内容としては、実習期間、実習生数、実習時間数(週)、実習謝礼費を記載。送付後、受け入れに関する承諾書を受理する。施設によっては念書を交わしている。

上記以外に、健康診断書の提出、細菌検査結果証明書の提出を必須とし、実習先により、実習要領、実習生個人票(履歴書)、誓約書、実習生問診票、抗体保有状況調査票(予防接種履歴の把握と対応を含む)、傷害保険契約書等の提出をしている。(資料 2-2 2023 年度 依頼書・承諾書(例))

エ. 実習水準の確保と方策

1) 実習水準を確保するにあたり、〔給食管理実習の履修等に関する規程〕を設けている。1年終了時において、「給食管理実習履修の可否」について、学科で審議する。専門科目 I に分類されている 1 年次の栄養士免許取得必修科目 21 科目のうち、2 科目以上の単位を 1 年次に取得できなかった者で、21 科目について計算した GPA の値が 1.20 未満の学生は、実習水準の確保のため、2 年次の給食管理実習の履修を許可できないとしている。また、2 年次配当科目である「学内給食管理実習」を履修し、大量調理における一定の知識・技術を身につけることを必須とし、前期までの到達状況により、栄養士校外実習の実施を判断する。

【給食管理実習の履修等に関する規程(抜粋)】

〔給食管理実習履修の可否〕

第 2 条 食物栄養学科の学生のうち 1 年次の成績が次に掲げる第一号及び第二号に該当する者に対しては、原則として、2 年次における給食管理実習の履修を許可しない。

- (1) 「栄養士専門科目 I」に分類されている栄養士免許取得必修 18 科目のうち、2 科目以上の単位を 1 年次に修得できなかった者
- (2) 前号で定めた 18 科目の成績を、「新渡戸文化短期大学における GPA 制度及び CAP 制に関する内規」に定める GPA の計算方法により算出した値が 1.20 未満の者
- (3) 1 年次の授業態度が好ましくなく、再三の注意及び指導によっても改善が認められない者

2 前項に定める給食管理実習不許可の判定については、学科会において審

議する。

- 3 科目等履修生の給食管理実習の履修については、学科会において審議する。

(学内給食管理実習の履修中止)

第3条 2年次に行う学内給食管理実習を履修した学生のうち、以下の各号の一に該当する者は履修を中止させることがある。

- (1) 学外給食管理実習Ⅰの受講を希望しない者
- (2) 出席率が低い、又は授業態度が好ましくなく、再三の注意及び指導によっても改善が認められない者
- (3) 前期の授業が終了した段階で、当該科目の達成度が極めて低く、単位取得が困難と判断された者
- (4) その他、単位取得が困難と判定された者

2 前項の判定は必要に応じて学科会で審議する。

- 3 履修中止となった者の当該科目の評価はDとし、再試験は行わない。

2) 栄養士校外実習の実施にあたっては、文部科学省・厚生労働省が定めた「栄養士養成施設における校外実習実施要領」に基づき、また、臨地・校外実習のてびきを元に、栄養士校外実習オリエンテーション・栄養士校外実習事前事後指導を行う。

オ. 実習先との連携体制

実習の実施にあたっては、実習施設と実習担当教員が連携体制をとる。

実習先での実習事前オリエンテーションには、実習担当教員が同席し、指導の目的や目標、具体的な実習中の課題等、指導体制を共有する。また、実習生が実習先で成果を確実に得られるよう、校外実習の実施にあたっては、実習中も実習指導者と連絡をとり、実習担当教員を含む学科教員が事前指導および実習中の実習先巡回訪問を行う。巡回訪問時には、実習経過の確認や問題点、課題等の状況を共有し、実習施設担当者と学生の両者へ速やかな対応を行う。

カ. 実習前の準備状況（感染予防対策・保険等の加入状況）

実習にあたっては、病院や老人福祉施設、保育所等疾病に対して抵抗力の弱い方と接する機会もあるため、麻疹・風疹・水痘・流行性耳下腺炎の抗体検査結果（抗体保有状況調査）の提出を義務づけており、学校にて複写を保管している。また、抗体が陰性の場合、実習先により、予防接種履歴の提出を義務づ

けている。実習までに接種履歴が確認できない学生については、実習を認めない。実習2週間前までに抗体を得られるよう指導する。

また、健康診断書および細菌検査結果証明書の提出、新型コロナウイルス感染症のワクチン接種の推奨、実習前2週間の体調チェック表を持参させる。

保険については、入学時に「学研災付帯賠償責任保険」に加入している。

キ. 事前・事後指導における指導計画

栄養士校外実習の目的や内容については、栄養士校外実習オリエンテーションを実施する。校外実習において、各科目で修得した知識・技能を発揮できるよう、また実習後の継続した指導を行うことを目的に事前・事後指導を行う。

本学では、「学外給食管理演習」を開講し、栄養士免許取得を目指す学生には、履修指導を行う。本授業内では、「臨地・校外実習のてびき」を元に事前指導を行い、実習の目的や意義等、校外実習の心得・心構えの周知を図る。より良い校外実習を受けられるよう校内でのオリエンテーション、校外実習でのオリエンテーション、事前指導で事前準備を徹底し、実習後は事後指導で不足している知識や学びを補足する。

事前指導では実習の目的や意義を十分に理解し、意欲的に実習に取り組むための基本姿勢を養い、実習に向けた学びの復習とともに課題を行いながら、実習に向けた準備を行う。課題の準備や実習中に学びたいことを明らかにするなど、校外実習の個人目標を決め、実習に向けたモチベーションの維持と充実した校外実習になるよう準備を徹底させる。学生の質問や課題の相談には実習担当教員が当たる。また、事前指導では実習先の担当者に来校いただき、実習先施設の具体的なお話や実習生としての心得などを直接指導いただく機会を設ける。校外実習後は、各施設での学びの共有、実習中の振り返りと今後の課題を明らかにするために、栄養士校外実習の実習報告会を実施する。

(資料 2-3 学外給食管理演習授業計画)

ク. 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

実習担当教員は、実習先との調整・連携、事務的手続き及び事前事後指導にあたる。

学内外オリエンテーション(学内集中講義及び学外集中講義)、事前事後指導他、校外実習計画や学外実習先の確保を行う。

特に実習担当教員の不在等で連絡が滞らないよう、実習先と緊密に連携を取れるよう、学科及び事務課とも連携し、万全の体制を整え、学生が円滑に実習

を実施できるよう努める。

実習前の学外オリエンテーション(学外集中講義)、実習中の実習先巡回訪問については、実習担当教員を含めた学科教員であたる。施設によっては専門分野を考慮し、巡回時に学生指導ができるよう教員を配置する。実習担当教員は、巡回訪問が学科教員の負担にならないよう、各教員のスケジュールおよび巡回先との移動可能な距離等を考慮し巡回スケジュールを組む。

巡回訪問にあたった教員は、実習担当教員および学科と情報を共有し、対応が必要な学生について学生指導や実習先への対応が速やかにできるよう務める。巡回訪問後は、学科会にて報告し、学科教員全員と共有する。

また、学校からの貸し出し物、実習先への持ち物等の準備にあたっては担当教員及び授業担当助手があたる。校外実習票・校外実習実施証明書、出席簿等の管理は、実習担当教員と助手で確認を行う。

実習期間中のトラブルは、実習担当教員が把握し、学科と連携して対応に当たる。

トラブルが発生した際には、該当する実習先を巡回訪問する教員と情報共有するが、場合によっては、実習担当教員が即時に実習先を訪問し、実習先への対応および学生に対する指導を行う。

ケ. 実習施設における指導者の配置計画

各実習施設において、実習指導担当責任者 1 名は管理栄養士又は栄養士であることを受け入れ承諾時に確認する。施設によっては、複数の管理栄養士・栄養士による指導を受けることがあるが、実習先により異なる。

コ. 成績評価体制及び単位認定方法

栄養士校外実習の成績評価は、単位認定教員である授業担当教員が行うが、認定は単位修得条件のもと、食物栄養学科会議で行う。

学生には下記の通り、通達している。

(1) 校外実習単位の修得には、下記の諸条件の充足が必要である。

- ① 学外の実習先で、1 週間の実習をし、C 以上の実習成績(可に相当する)を得ていること。(1週 = 45 時間 = 1 単位)
- ② 実習に先立って行われる学内・学外の集中講義、実習前面接(学校実習のみ)、終了後の学内・学外の報告会・反省会に出席していること。
- ③ 所定の提出物を期限内に提出し、C 以上の評価を得ていること。
・学外提出物.....各実習先から出される課題

・学内提出物.....校外実習記録(その他:校外実習票、資料綴りファイル)

④以上の条件の充足を食物栄養学科会議が認定したもの。

(2)校外実習成績は、第一次卒業発表時に発表される。再実習は原則として行わない。

各学生の実習状況、出席状況、実習中の課題の内容、校外実習記録の提出状況と内容、実習先指導者からの成績評価および巡回訪問報告等を総合的に判断し、校外実習の到達目標に対する到達状況を評価し、学科にて単位を認定する。

サ. 成績評価および単位認定

成績評価は、実習施設の指導者の評価（50%）、校外実習記録（課題含む）及び実習報告資料の内容と提出状況評価（50%）となる。

実習施設の指導者評価（校外実習実施証明書）は、態度、知識、技能の3項目で評価していただき、A（良い）・B（普通）・C（やや劣る）・D（劣る）の4段階評価。3項目のうち、「D」がある場合には、認定不可となる。また、「C」が2つ以上の場合は学外にて再指導を行う。

評価には、各学生についての特記事項を記載いただき、評価に至った観点、学生の問題点、評価すべき点なども記載いただく。

校外実習記録及び課題については、未提出は認めない。提出とともに記入内容も評価の対象とし、記入不足の場合には、再指導の対象となる。

再指導後に実習担当教員が評価を行い、単位を認定する。

（資料 2-4 校外実習実施証明書）

7. 取得可能な資格

7. 取得可能な資格

【栄養士コース】

本学は昭和25年から栄養士養成を行っている。令和7年設置の栄養士コースは、引続き栄養士養成を行い、栄養士免許の取得を目指す。また、フードスペシャリスト受験資格、フードコーディネーター3級資格取得に必要な科目を履修し、単位を修得することが可能である。

【食生活デザインコース】

現在の幅広い食分野での様々な課題を発見し、新たな食システム・サービス・食品を創造できる人材養成を目指しており、フードスペシャリスト受験資格、フードコーディネーター3級資格取得は、食生活デザインコースの専門必修科目としている。

フードデザイン学科で取得可能な資格一覧表

コース	免許・資格の名称	国家資格・民間資格	取得・受験資格	卒業要件の可否
栄養士コース	栄養士	国家資格	資格取得	否
コース共通	フードスペシャリスト	民間資格	受験資格	否
	フードコーディネーター3級	民間資格	資格取得	否

8. 入学者選抜の概要

8. 入学者選抜の概要

(1) 入学者受入れの方針 (アドミッションポリシー)

本学は建学の精神と教育理念のもと、栄養士をはじめとした資格または臨床検査技師の資格を通して、社会に貢献できる専門性の高い多様な人材の育成を目的としています。両学科(フードデザイン学科・臨床検査学科)では、専門分野を学ぶために、以下のような資質を持つ人を受け入れます。

- ①資格取得を目指し、自ら学ぶ姿勢を持ち、その知識と技術を修得する意欲のある人
- ②短期大学での授業を理解するために必要な基礎学力を身につけている人
- ③誠実で、他者と協働するためのコミュニケーション能力を身につけている人

○フードデザイン学科の授業を理解するために必要な基礎学力

栄養士コース、食生活デザインコース共に、栄養について学ぶための基礎知識として、化学基礎、生物基礎、計算の基本と要点について身につけている人を掲げている。

(2) 入学者選抜

アドミッションポリシーを踏まえ、フードデザイン学科の入学者選抜の実施について、下記のとおり予定している。

- 募集人員 フードデザイン学科(男女共学)定員80人
 栄養士コース50人・食生活デザインコース30人
- 出願資格 高等学校卒業者または2025年3月卒業見込みの者
 上記と同等の学力を有すると認めた者
- 選抜形態別の内容

形態・入学定員	専・併	選抜方法	選抜内容	選抜形態の出願資格
総合型選抜 30人	専・併	出願書類審査 面接15分(口頭試問含む)	入学志願書・調査書・自己アピール 資料(任意) 個別面接 口頭試問:生物基礎・化学基礎・計算の要点	なし
学校推薦型選抜 40人 指定校(内部)	専	出願書類審査 面接15分(口頭試問含む)	入学志願書・志望理由書・調査書・ 推薦書(学校長) 個別面接 口頭試問:生物基礎・化学基礎・計算の要点	学科が定める条件・人数 (内部)合意協定による 条件 高校3年生

公募	専	出願書類審査 面接 15 分（口頭試問含む）	入学志願書・志望理由書・調査書・推薦書（学校長） 個別面接 口頭試問：生物基礎・化学基礎・計算の要点	なし
一般選抜 10人	専・併	出願書類審査 筆記試験 60 分記述式 面接 15 分	入学志願書・志望理由書・調査書 生物基礎または化学基礎から 1 科目選択 個別面接	なし
既卒者・社会人選抜 ※一般選抜の定員 に含む	専・併	出願書類審査 面接 15 分	入学志願書・履歴志望理由書・調査書または成績証明書 個別面接	入学の時点で高等学校卒業または高等学校卒業程度認定試験合格後 1 年以上経過する者
特別選抜 （帰国生徒・留学生） ※一般選抜の定員 に含む	専・併	出願書類審査 面接 15 分	入学志願書・出身高校の成績証明書、同卒業証明書、日本留学試験等の成績通知書、在留カード、誓約書（保証人連署）・出席状況証明書 個別面接	帰国生徒：外国に 2 年以上居住し、入学者選抜日から遡って 2 年以内に帰国した者 留学生：日本留学試験の日本語を受験、日本語能力試験 N2 合格者

○学力の 3 要素と入学者選抜方法の関連性

選抜形態	知識・技術	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
総合型選抜	口頭試問	面接	面接
学校推薦型選抜	口頭試問	面接	面接
一般選抜	筆記試験	面接	面接
既卒者社会人選抜	成績証明書	面接	面接
特別選抜	各種成績証明書	面接	面接

志望理由書、推薦書、調査書（成績・諸活動の記録）等は、面接の参考資料として活用する。

○社会人の受入れ

社会人の受入れについては、既卒者・社会人選抜として実施している。

選抜における社会人の定義は、「入学の時点で高等学校卒業または高等学校卒業程度認定試験合格後1年以上経過する者」としている。

社会人の入学前における大学、短期大学又は専修学校専門課程で修得した単位について、学則第20条及び「新渡戸文化短期大学における入学前既修得単位の認定に関する規程」に基づき、30単位を超えない範囲で、教授会が審議決定する。

○ 留学生の受入れ

留学生の受入れについては、日本留学試験の日本語を受験、日本語能力試験 N2 合格者等、日本語能力を有する者としている。出願書類として、入学志願書・出身高校の成績証明書、同卒業証明書、日本語留学試験等の成績通知書、在留カード、誓約書（保証人連署・東京都近郊在住者）・出席状況証明書（日本語学校に在籍の場合）

9. 教育研究実施組織等の編成の考え方及び特色

9. 教育研究実施組織等の編成の考え方及び特色

(1) 設置の趣旨、特色、教育課程等を踏まえ、どのような考え方にに基づき教員配置を行っているか。

フードデザイン学科のカリキュラムは、栄養士コース・食生活デザインコース共に栄養、調理、食品の専門的な基礎知識・技術を修得させる基礎教育科目・専門科目Ⅰの共通必修科目に、専門科目Ⅱの共通選択科目に、また、専門科目Ⅰのコース毎の必修科目に、それぞれ教育上主要と認める授業科目を配置し、基幹教員（専）が授業を担当する。教育課程の編成に関わる点では、教授会、教務委員会に所属する基幹教員または学科会の審議に参画している。

本学科の教育研究実施組織は、家政学の研究分野が中心となる。基幹教員は、栄養学、食品学、調理学、健康科学、生活科学等、広く研究に当たっている。

教員組織の年齢構成は、完成年度の令和9年3月31日時点で、30歳代1人、40歳代2人、50歳代3人、60歳代2人の計8人で構成している。フードデザイン学科（家政関係）の入学定員80名に照らし、短期大学設置基準で定める基幹教員5人（うち教授2人）を満たしている。

教員の定年は、「学校法人新渡戸文化学園常勤教職員A就業規則」に基づき、満63歳に達した日の属する年度の3月31日であり、この度届出する本学科の基幹教員には該当者はなく、教育研究水準の維持向上及び教育研究の活性化に支障がない構成になっている。短期大学全体の入学定員160人（フードデザイン学科80人・臨床検学科80人）に対する短期大学設置基準で定める基幹教員19人（うち教授7人）に照らし、令和9年4月1日時点で、臨床検査学科基幹教員のうち、教授2人、准教授1人が定年を超えているが、「学校法人新渡戸文化学園定年退職者再雇用規程」に基づき、雇用を継続（再雇用65歳、健康状態が良好であれば満70歳）し、また「新渡戸文化短期大学教員選考基準」に照らし、定年に達する前の准教授を教授へ昇格することにより、教員組織に支障がないよう維持する計画である。

栄養士コースの教員は、栄養士法施行規則に定める専任教員4人（うち2人は管理栄養士）、助手3人（うち管理栄養士2人）を満たしている。

教育研究活動等の運営や厚生補導等が組織的にかつ効果的に行われるよう、教授会、運営会、学科会、各運営会には事務職員も参画し、教職協働体制は十分に確立している。

10. 研究の実施の考え方、体制、取組

10. 研究の実施の考え方、体制、取組

本学は、基幹教員、助手に個人研究費の予算を措置し、研究を支援する体制が整備されている。

本学における学術雑誌は毎年発行され、研究者が投稿できる環境があり、雑誌編集委員会が管理運営している。

研究事務体制は、短大事務局及び法人事務局の検証体制が確立され、研究費に関する規程等の整備、研究に当たってのフローの整備、研究費及び間接経費の執行管理、研究倫理教育の実施等を担っている。

現在は、研究マネジメント人材（URA）の配置は行っていない。

1 1 . 施設、設備等の整備計画

1 1. 施設、設備等の整備計画

ア. 校地、運動場の整備計画

フードデザイン学科は、東高円寺キャンパスと呼称される本町校地・校舎のみを使用する。もう一つの臨床検査学科は、中野キャンパスと呼称される中野校地・校舎を使用しており、一部（体育・ICT）の授業で、本町校地・校舎を使用する。本町校地・校舎は、併設の幼稚園、小学校、中学校、高等学校と共用している部分がある。

短期大学設置基準で定める校地面積は、フードデザイン学科（家政関係）の収容定員 160 人（1,600 m²）、臨床検査学科は（保健衛生関係・看護学関係を除く）の収容定員 240 人（2,400 m²）で計（4,000 m²）となっている。

東高円寺キャンパスにガーデン約 1,000 m²、中野キャンパスに中庭約 150 m²があり、人工芝敷きでベンチが整備されている。また、両キャンパスにカフェテリアがあり、飲食の自動販売機の設置、PC 環境を整備し、学生が解放的に休息、交流できる場が確立されている。

学生に対する教育や厚生補導を行う場として、体育館 2,765 m²（スポーツ施設）が併設校との共用で保有している。学生は、体育の授業や放課後のクラブ活動等に支障なく使用できる環境となっている。

イ. 校舎等施設の整備計画

短期大学の専用校舎の面積は、東高円寺キャンパスと中野キャンパスを合わせて、4,849 m²、併設高等学校の併用面積 435 m²（体育館は除く）、計 5,284 m²であり、短大設置基準で定める 4,600 m²（家政関係 2,350 m²+保健衛生学・看護学関係を除く 2,250 m²、）を満たしている。

フードデザイン学科が使用する東高円寺キャンパスの施設は次のとおりである。

教室（講義室・演習室）	5 室（うち共用 1 室・Happiness Hall）
実習・実験室	4 室（うち共用 1 室・Lab2 第 2 実験室）
研究室	10 室

教室に配置している机・椅子は全て可動式であり、講義または演習授業として使用が可能である。栄養士必修科目は、栄養士法施行規則で定める同時に授業を行える学生の数は、おおむね 44 人までとなっている。以上を踏まえて、時間割の編成を行い、コース共通必修科目、各コース必修科目、卒業必修科目、選択科目、学年別、講義・演習と実験・実習の別、また臨床検査学科、併設高等学校の共用を勘案し、授業の実施には支障はない。

(資料 3-1 令和 8 年度フードデザイン学科時間割シミュレーション)

(資料 3-2 共用施設 時間割シミュレーション)

フードデザイン学科が実施する実験・実習に使用する器具・備品・標本は、既に食物栄養学科が、栄養士法施行規則に定める内容を満たし、約 300 点の器具等を整備しているため、栄養士コースでの活用に支障のない環境となっている。フードデザインコースは、新たな器具・備品の購入計画に基づき、設置前年度、設置年度、完成年度まで計画的に整備する。

(資料-3 併設校(幼稚園、小学校、中学校、高等学校)の設置基準の根拠等)

研究室は、助手以外の基幹教員は、個室の構造となっており、オフィスアワー等、学生のプライバシー保護の環境が確保されている。

ウ. 図書等の資料及び整備計画

本学の図書館は、臨床検査学科と共用している。フードデザイン学科が保有する図書、学術雑誌は下記のとおりである。

食物栄養学科(既設)

蔵書数 13,196 冊(外国書 2,554 冊)

栄養士養成で定める教育内容に則り、「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」に必要な図書のほか、食に関わる多様な図書を整備している。

学術雑誌 13 種(和雑誌 12、洋雑誌 1 種)

No.	和洋 No.	学術雑誌タイトル ※50 音順
1	和 1	化学と生物
2	和 2	国民生活研究
3	和 3	食生活研究
4	和 4	生化学
5	和 5	日本栄養・食糧学会誌
6	和 6	日本栄養士会雑誌
7	和 7	日本家政学会誌
8	和 8	日本公衆衛生雑誌

9	和 9	日本食品科学工学会誌
10	和 10	日本調理科学会誌
11	和 11	ビタミン
12	和 12	臨床栄養
13	洋 1	Bioscience,Biotechnology & Biochemistry

既設の食物栄養学科が保有する図書、学術雑誌は、フードデザイン学科（栄養士コース・食生活デザインコース）と同一分野であり、既に保有する蔵書分を活用する。食生活デザインコースが新たに必要とする蔵書については、下記のとおり計画的に整備し、本学科の教育研究を担保する。

食生活デザインコース 図書購入計画

カリキュラムポリシー	R6	R7	R8
食現場の広範理解、社会課題解決	18冊	11冊	11冊
	95千円	70千円	70千円
食の商品開発・食産業マネジメント	18冊	13冊	13冊
メディア	150千円	80千円	80千円
先端調理科学・フードテック	12冊	13冊	13冊
	115千円	80千円	80千円
計	48冊	37冊	37冊
	360千円	230千円	230千円

既設の食物栄養学科に関わる年間の経常予算約 40 万円を計上し、年化更新（改訂版の購入）、定期購読（雑誌など）、新規、学生や教員からのリクエスト、検索状況等を勘案し、年度購入計画を立てている。

デジタルデータベース、電子ジャーナル等の整備は、現在段階での計画はない。

図書館は、1、2 階フロアがあり、1 階にテーブル 2 台 9 席・検索 PC2 台、2 階にテーブル 14 台 77 席・検索 PC1 台、視聴用個別ブース 4 席を整備している。1 階にはレファレンスサービスを担当する専任職員 1 人、非常勤職員 1 人を配置し、学生・教員の調べもの資料探しの支援体制を整備し、教育研究の目的等に照らし、適切な状況にある。

栄養士コースは、栄養士法施行規則に定める必要図書数 2 千冊以上及び 5 種以上の学術雑誌の保有を満たしている。

1 2 . 管理運営

1 2. 管理運営

- (1) 教授会は、学則第10条第1項に本学に教授会を置く、第2項で教授会は、学長、副学長、及び教授をもって組織する、第3項で教授会の審議事項及び教授会に関する必要事項は、別に定めるとし、「新渡戸文化短期大学教授会規程」を定めている。

教授会規程では、第2条構成員、第3条議長及び招集、第4条開催日、第5条議決、第6条審議事項、第7条学長等への意見、第8条事務局及び議事録、第9条学科会を明記している。

第6条審議事項に学則に関する事項を定め、教育課程の編成、学生の入学、卒業及び課程の修了、学位の授与等について審議する。

- (2) 教育課程の編成等の意思決定に係る会議体として、教授会規程第9条に定める学科会は各学科に置き、学長、当該学科の教授、准教授、講師及び助教が構成員として参画し、各学科における重要事項として審議し、教授会へ上程する管理運営体制を整備している。
- (3) 教授会規程第6条審議事項、第9条学科会を遂行するため、各委員会を置いている。主要4委員会は、①教務委員会、②学生募集委員会、③学生生活委員会、④キャリア支援委員会を置き、詳細な管理運営を行っている。

1 3. 自己点検・評価

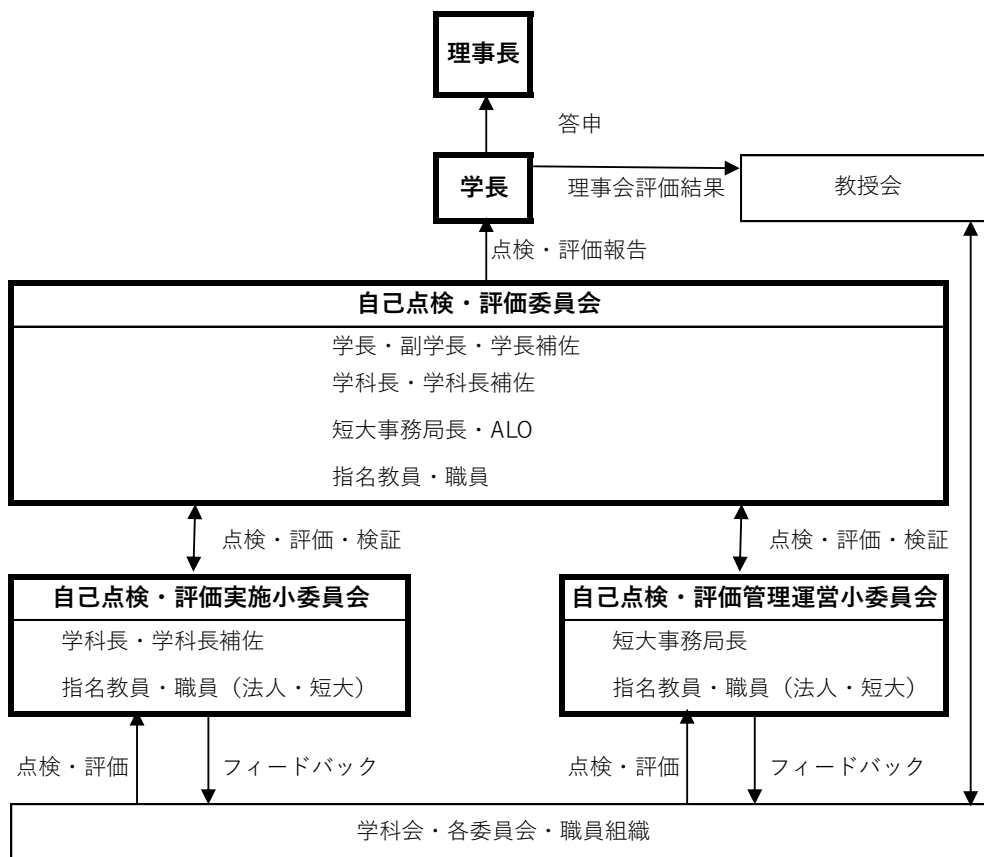
1.3. 自己点検・評価

(1) 自己点検・評価等については、学則第2条第1項において、本学は、教育水準の向上を図り、本学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うとしている。更に、同条第2項において、前項の点検及び評価を行うにあたっての項目の設定、実施体制については、別に定めるとし、「新渡戸文化短期大学自己点検・評価委員会規程」において、必要事項を定めている。

当委員会は、理事長の諮問機関とし、学長が委員長となり、副学長、学長補佐、学科長、学科長補佐、専攻科主任、短大事務局長、認証評価連絡調整責任者（ALO）、学長が推薦し教授会が指名する専任教員4名以内、法人事務局長が指名する法人事務局職員1名及び短大事務局長が指名する短大事務課職員1名で構成される。

自己点検・評価委員会規程第9条により、自己点検・評価の実施に関し、必要な細目を定め、自己点検・評価の実施機関として、「自己点検・評価実施小委員会」、管理運営及び財政点検・評価小委員会（以下「管理運営小委員会」という）を置いている。

【自己点検・評価の実施方法と実施体制図】



【自己点検・評価の実施項目表】

評価基準		評価項目		実施機関
基準Ⅰ	建学の精神	A	建学の精神	実施小委員会
		B	教育の効果	教務委員会
		C	内部質保証	
基準Ⅱ	教育課程と 学生支援	A	教育課程	教務委員会 キャリア支援委員会
		B	学生支援	教務委員会 図書館委員会 ICT委員会 学生生活委員会 キャリア支援委員会 短期大学事務局
基準Ⅲ	教育資源と 財的資源	A	人的資源	実施小委員会 管理運営小委員会
		B	物的資源	管理運営小委員会
		C	技術的資源をはじめとするその他の教育資源	管理運営小委員会 ICT委員会
		D	財的資源	管理運営小委員会
基準Ⅳ	リーダーシップと ガバナンス	A	理事長のリーダーシップ	管理運営小委員会
		B	学長のリーダーシップ	実施小委員会
		C	ガバナンス	管理運営小委員会

(2) 自己点検・評価の結果の活用・公表

学則に定める教育水準の向上を図り、本学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うため、自己点検・評価実施小委員会（実施小委員会）、管理運営及び財政点検・評価小委員会（管理運営小委員会）において細かい役割分担し、下部実施機関である教務委員会、学生生活委員会及びキャリア支援委員会等において、資料収集・整備、各種アンケート集計を点検・評価し、結果の基づくPDCAサイクルを確立している。また、情報公開には、認証評価の結果とともに掲載している。

1 4. 情報の公表

1 4. 情報の公表

(1) 教育研究活動等の状況に関する情報の公表について、

学校教育法第113条において、教育研究の成果の普及及び活用の促進に資するため、その教育研究活動の状況を公表するものとするという考え方にに基づき、本学はホームページに下記の情報を公開している。

3つのポリシー： <https://www.nitobebunka.jp/about/policy/>

情報公開： <https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/>

- 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
- イ. 教育研究上の基本組織に関すること
- ウ. 教育研究実施組織、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
- 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
- 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. 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
- 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
- ク. 授業料、入学料その他大学が徴収する費用に関すること
- 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
- 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)

15. 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

1 5. 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

(1) FD の取組み

FD に関しては学則第 2 条に定める教育 活動に関する点検評価について、教員の研修活動（授業内容・方法改善）を立案し運営するために、「新渡戸文化短期大学における教員の研修活動（FD）に関する規程」を定めている。規程では、年に 1 回以上、教務委員会がテーマを検討し、学長が教育研修会として、毎年後期授業開始前に実施している。また、学科単位での開催は、学科会の中で、実施している。フードデザイン学科の設置に向けて、既設の食物栄養学科では、教育課程の内容について、研修会を複数回実施した。

短大での FD のテーマ

- 毎年 4 月 1 日 合同学科会を開催し、学長の方針、学園事業計画
建学の精神、3 つのポリシーの確認
- 令和 2 年度 自己点検・評価報告書の作成（認証評価年度）
自己点検評価実施委員、ALO、ALO 補佐
- 令和 3 年度 個人情報保護に関する理解 外部講師
- 令和 4 年度 ICT 授業の事例紹介 学内教員
- 令和 5 年度 研究発表 博士号学位の学内教員

授業に関わる内容や方法等の検証を行うため、学生による授業アンケート、教員同士が相互に参観し、授業の改善に結びつける PDCA サイクルを確立している。授業アンケートに関しては、図書館で広く閲覧できるよう学期毎にファイリングしたものを置いている。さらに、担当教員から結果に対する総括シートを回収し、教務委員会で検討し教育課程のあり方も含め審議する。

本学における FD 活動は、短大の役職者も参画している。

(2) SD の取組み

SD の取組みは、「新渡戸文化短期大学 SD 実施委員会規程」において、職員
の能力開発向上（SD）に関する施策立案及び実施のため、SD 実施委員会を設
置している。

SD 委員会は、短大事務局役職者で構成され、目標管理の策定（チーム目標）、
合同学科会 FD 内容の説明（学長の方針、学園事業計画、建学の精神、3 つの
ポリシー）、毎月開催の教授会・学科会の説明（教務、キャリア、学生生活、学
生募集）等を行い、課題の共有とルール（法律・規則・規程）に基づく対応等

について、研修を実施している。

学園全体の SD として、情報セキュリティー週間に外部講師による情報セキュリティーに関する講義受講並びに理解度テストの実施、学生の事故等への対応として LED 研修、エビペン研修等を実施している。

外部の SD 研修では、担当業務に関連する日本私立短期大学協会主催の研修会等への積極的な参加を推奨している。

16. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

16. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

ア 教育課程内の取組みについて

フードデザイン学科では、既設の食物栄養学科の教育課程から社会的・職業的自立を図るため、基礎教育科目に「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」を置き、1年次後半から始まる就活準備活動に向け、キャリアサポート（教育課程外）と相互に連携し、卒業必修科目として置いている。また、専門科目Ⅱにおいて「卒業研究ゼミナール」を置き、自身が興味のある研究を行い、卒業研究発表会でプレゼンテーション能力を醸成している。

（資料4 「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」、「卒業研究ゼミナール」シラバス）

イ 教育課程外の取組みについて

フードデザイン学科では、キャリアサポートセンターが、就職活動を支援している。短期大学2年間という短い期間であるため、中身の濃い内容となっている。

本学科のキャリア支援体制

1年次

6月 進路講座、キャリアサポートセンターの利用方法

7月 SPI 講座、インターンシップ、就職活動の流れ

8月 進路調査票の配布

10月 進路面談（全員）

11月 就職の進め方

12月 自己分析、各種面接対策

1月 証明書写真の撮影、マナー

2月 就職実践ゼミ、業界職種研究、身だしなみ、オンライン面接

3月 就職実践ゼミ、業界職種研究

2年次

4月 新年度オリエンテーション、就職活動に対する個別支援

5月 就職活動に対する個別支援

8月 未内定者就活リスタート

本学科におけるキャリア支援は、専任のキャリアコンサルタントが常駐し、きめ細かい対応を行っている。例年の就職決定率（対就職希望者）は、令和4年3月から3年連続100%となっている。

ウ 適切な体制の整備について

社会的・職業的自立を図るための体制は、教育課程内の授業担当、教育課程外のキャリア支援担当、短大事務課職員（学生生活、教務、学生募集）全員が連携し、学生の能力育成に寄与している。