

○大阪夕陽丘学園短期大学 学則

昭和 25 年 4 月 1 日

則 第 1 号

施行 昭和 25 年 4 月 1 日

学 則

第 1 章 目的及び使命

第 1 条 大阪夕陽丘学園短期大学（以下「本学」という。）は、広く一般教養並びに専門の知識を授けるとともに職業に必須な学術技能を教授研究し、人格を陶冶して良き社会人として世界の平和と人類の福祉に寄与し得る人間を育成することを目的とする。

第 2 章 学科の組織及び目的

第 2 条 本学に食物栄養学科、キャリア創造学科を置く。

2 本学は、前条に掲げる目的を達成するため設置学科の目的を次のとおり定める。

食物栄養学科

食に関わる専門的な知識・技術・実践力を修得し、食と健康の専門家の育成を目的とする。

キャリア創造学科

幅広い教養と専門知識・技術を修得し、豊かな生活を創造する人材の育成を目的とする。

第 3 章 授業科目

第 3 条 本学における授業科目及びその単位数を別表 1 のとおりとする。

第 4 章 履修方法及び課程修了認定

第 4 条 本学の修業年限は 2 年とする。

2 学生は 4 年を超えて在学することはできない。

第 5 条 本学における 1 年間の授業を行う期間は、定期試験等の期間を含め 3 5 週にわたることを原則とする。

第 6 条 本学の授業科目は学科毎に次のとおり区分し、これらを 2 年間に配当して教授する。

食物栄養学科：教養科目、専門科目

キャリア創造学科：教養科目、専門科目

第7条 1科目の課程を修了した学生には単位を与える。各授業科目に対する単位数は、次の基準によって計算する。

(1) 講義に関しては、1時間の講義に対し教室外における2時間の準備又は学習を必要とすることを考慮し、15時間の講義をもって1単位とする。ただし必要があるときは、22時間半又は30時間の講義をもって1単位とすることができる。

(2) 演習に関しては、2時間の演習に対し1時間の準備を必要とすることを考慮し、30時間の演習をもって1単位とする。ただし必要があるときは、15時間の演習をもって1単位とすることができる。

(3) 実験・実習・実技に関しては、学習はすべて実験室又は実習場において行われるものであることを考慮し、45時間の実験・実習・実技をもって1単位とする。ただし必要があるときは、30時間の実験・実習・実技をもって1単位とすることができる。

2 授業は、講義、演習、実験、実習も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。

3 文部科学大臣が別に定めるところにより、前項の授業を、多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室以外の場所で履修させることができる。

4 前項の授業の方法により修得する単位数は、第8条の規定により卒業の要件として修得すべき単位数のうち30単位を超えないものとする。

第8条 学生は、卒業するためには2年以上在学し、食物栄養学科およびキャリア創造学科では、教養科目、専門科目合わせて62単位以上を取得しなければならない。

2 食物栄養学科では、学則必修を含む教養科目12単位以上、専門科目46単位以上を取得しなければならない。

3 キャリア創造学科では、専門科目の学則必修科目9単位、教養科目12単位以上を取得しなければならない。

4 学則に定めのない授業科目の履修及び単位の取得に関する事項については、「履修規程」に定める。

第8条の2

本学に入学した学生が、入学以前に本学又は国内外の他大学・短期大学において履修

した科目の修得単位を、本学において教育上有益と認めるときは、本学で開講されている授業科目に換えて、その単位を認定することができる。

- 2 前項の実施に当たり必要な事項は、「既修得単位の認定に関する規程」に定める。

第8条の3

本学に入学した学生が、本学と国内外の他大学・短期大学との合意に基づき、当該大学・短期大学で修得した単位を本学において教育上有益と認めるときは、本学で開講されている授業科目に換えて、その単位を認定することができる。

- 2 前項の他大学・短期大学のうち、単位互換制度協定を締結している教育機関での開講科目の履修の実施に当たり必要な事項は、「単位互換制度による修得単位の認定に関する規程」に定める。
- 3 前項の単位互換制度協定を締結している教育機関からの学生の受け入れについては、「単位互換履修生の受け入れに関する規程」に定める。

第8条の4

本学学生が自己の所属する学科でなく他学科のみに配当されている科目の履修を希望し、かつ、本学において教育上有益と認めるときは、所属学科の授業科目区分に相当する単位として、その科目の単位を認定することができる。

- 2 前項の実施に当たり必要な事項は、「他学科科目履修と単位認定に関する規程」に定める。

第8条の5

第8条の2、3、4の各規定により認定される単位の合計は、30単位を超えないものとする。

第9条 課程修了の認定は試験による。試験は、学期末又は学年末にその履修した科目について筆記、口述、論文等によって行う。

第10条 各科目の成績は100点満点とし、60点以上を合格とする。

第11条 本学に2年以上在学し、本学則に定める授業科目及び単位数を修得した者については、学長が卒業を認定する。

- 2 前項の規定により卒業した者には、本学学位規程の定めるところにより、短期大学士の学位を授与する。
- 3 第2項の学位の表記は、次のとおりとする。

食物栄養学科 短期大学士（食物学）

キャリア創造学科 短期大学士（キャリア創造学）

第 12 条 食物栄養学科において栄養士免許証を得ようとする者は、第 8 条の規定のほか、栄養士法及び同法施行規則に規定された科目単位を取得しなければならない。

- 2 食物栄養学科において栄養教諭二種免許状を得ようとする者は、第 1 項の規定のほか、教育職員免許法及び同法施行規則に規定された科目単位を取得しなければならない。

第 13 条 キャリア創造学科において製菓衛生師試験受験資格を得ようとする者は、第 8 条の規定のほか、製菓衛生師法及び同法施行規則に規定された科目単位を取得しなければならない。

第 5 章 入・退学、休学及び転学

第 14 条 入学の時期は、毎年 4 月とする。

第 15 条 学生の入学定員は、食物栄養学科 120 名、キャリア創造学科 100 名とする。

第 16 条 本学に入学することのできるの、次の各号の 1 つに該当する者でなければならない。

- (1) 高等学校（中等教育学校を含む。）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
(通常の課程以外の課程によりこれに相当する学校教育を修了した者)
- (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
- (4) 文部科学大臣の指定した者
- (5) 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)による高等学校卒業程度認定試験に合格した者(旧規程による大学入学資格検定に合格した者を含む。)
- (6) その他学長が、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認めた者

第 17 条 入学の手続は、別に定めるところによる。

第 18 条 入学志願者に対しては、入学試験を行う。

第 19 条 病気又はやむをえない事情により休学しようとするときは、学長に願い出て、許可を得なければならない。

- 2 休学期間は 1 年以内とする。ただし、特別の理由がある場合は、1 年を限度として休学期間の延長をすることができる。
- 3 休学期間は、通算して 2 年を超えることはできない。

- 4 休学期間は第4条第2項に定める在学年限に算入しない。
- 5 休学中の者が復学を願い出た場合は、学長の許可を得て復学することができる。

第19条の2

病気又はやむをえない事情により退学しようとするときは、学長に願い出て、許可を得なければならない。

- 2 退学した者が、退学後2年以内に再入学を願い出た場合は、学長の許可を得て再入学することができる。
- 3 前項の実施に当たり必要な事項は「再入学に関する規程」に定める。

第20条 他の大学に、もしくは他の大学から転学を志望する学生があるときは、正当の事由があると認められた場合には、転学を許可することがある。

第21条 次の各号の1つに該当する者は、学長が除籍する。

- (1) 授業料等の納入を怠り、督促を受けても納入しない者
- (2) 第4条第2項に規定する在学年限を超えた者
- (3) 死亡又は行方不明の者

第21条の2

前条第1号の規定に基づき除籍された者が、再び学業を続けることを希望した場合は、学長の許可を得て復籍することができる。

- 2 前項の実施に当たり必要な事項は、「復籍に関する規程」に定める。

第6章 入学金、授業料・施設設備費、教材費及び履修料

第22条 入学金、授業料及び施設設備費の額は、別表2のとおりとする。

- 2 教材費の額は、別表3のとおりとする。
- 3 科目等履修生・聴講生の履修料は、別表4のとおりとする。
- 4 前3項に定める、入学金、授業料・施設設備費、教材費及び履修料を併せて学費という。
- 5 社会人入学生の学費については、別に定める「社会人入学に関する規程」による。

第23条 既に納入された学費は、返還しない。

授業料等及び履修料は、欠席又は停学中であってもこれを減免しない。

第24条 学費に関する事項は、「学費等納入規定」に定める。

第25条 成績良好にして学内生活に寄与するところ顕著な者には、事情により授業料を免除し、もしくは学資を貸与することがある。

第7章 教職員組織

第26条 本学に学長、教授、准教授、助教、実験助手及び事務職員を置く。その任免は、別に定めるところによる。

第27条 講義、演習、実験、実習及び実技は、専任の教授、准教授、助教が担当することを原則とする。ただし、一時兼任の講師が担当又は分担することがある。

第8章 教授会

第28条 本学に教授会をおく。

第29条 教授会の構成は、別に定める「教授会規則」による。

第30条 教授会の審議事項は、別に定める「教授会規則」による。

第9章 学生定員

第31条 学生の定員は次のとおりとする。

食物栄養学科 240名

キャリア創造学科 200名

第10章 図書館

第32条 本学に図書館を附設する。

第33条 図書館に関する規定は別に定める。

第11章 科目等履修生・聴講生

第34条 本学の授業科目の一部を修めようとする者があるときは、科目等履修生規程に則り、学長が履修を許可することがある。

2 科目等履修生に関して必要な事項は、「科目等履修生規程」に定める。

3 本学授業科目の一部を聴講希望する者があるときは、聴講生規程に則り、学長が聴講を許可することがある。

4 聴講生に関して必要な事項は、「聴講生規程」に定める。

第35条 科目等履修生のうち、本学と単位互換協定を締結した大学又は短期大学の学生については、本学学則第8条の3の3に規定する。

第12章 公開講座

第36条 公開講座は、学生の研究並びに一般市民の文化向上に資する。

第37条 公開講座は、適宜日時を定めてこれを開くことができる。

第13章 学年、学期及び休業日

第38条 学年は4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

第39条 学年を分けて2学期とする。

前期 4月1日から9月30日まで

後期 10月1日から翌年3月31日まで

但し、必要と認めた場合は、前期閉講日および後期閉講日を変更することができる。

第40条 定期休業日を次のとおりとする。

- (1) 日曜日及び国民の祝日・休日
 - (2) 創立記念日 5月1日
 - (3) 夏季休業日 8月上旬から9月下旬まで（詳細は、各年度ごとに定める）
 - (4) 冬季休業日 12月下旬から翌年1月上旬まで（詳細は、各年度ごとに定める）
- 2 必要と認めたときは、前項の休業日を変更することができる。
 - 3 必要と認めたときは、第1項の休業日において授業並びに学校行事を行うことができる。
 - 4 第1項に定める休業日のほか、臨時の休業日を定めることができる。

第14章 保健施設

第41条 職員、学生の保健医療のために医務室を設ける。

第15章 賞 罰

第42条 操行学業ともに優秀で、他の模範となる者に対して、学長は別に定める「学生表彰規程」に則り表彰することができる。

- 2 成績優秀な者には、学長は別に定める「学業優秀者奨学金規則」に則り奨学金を交付する。

第43条 本学の学則に違反し、又本学の学生としてあるまじき行為があったときは、別に定める「学生に対する懲戒の手続きに関する規程」による。

- 2 前項の懲戒は退学、停学及び訓告とする。
- 3 前項の退学は、次の各号の1つに該当する学生に対して行う。
 - (1) 学力劣等で成業の見込みがないと認められる者

- (2) 正当の理由がなくて出席常でない者
- (3) 大学の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した者

- 附 則 本学則は、昭和25年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和27年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和30年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和31年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和35年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和37年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和38年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和40年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和45年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和45年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和47年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和49年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和50年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和52年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和53年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和54年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和55年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和57年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和59年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和62年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、昭和63年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、平成元年4月1日から実施する。
- 附 則 本学則は、平成2年4月1日から実施する。
- 附 則 1 本学則は、平成3年4月1日から実施する。
- 2 第35条に規定する学生定員は、平成12年度までの間は、次の通りとする。

短期大学（101000 短期大学学則）

年度 学科	平成 3 年度		平成 4 年度 ） 平成 11 年度		平成 12 年度	
	入学定員	総定員	入学定員	総定員	入学定員	総定員
食物学科	150 人	250 人	150 人	300 人	100 人	250 人
被服学科	90 人	140 人	90 人	180 人	50 人	140 人
計	240 人	390 人	240 人	480 人	150 人	390 人

附 則 本学則は、平成 5 年度以降の入学生に対し平成 5 年 4 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 7 年度以降の入学生に対し平成 7 年 4 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 9 年度以降の入学生に対し平成 8 年 1 月 1 日から実施する。

附 則 1 本学則は、平成 1 2 年度以降の入学生に対し平成 1 2 年 4 月 1 日から実施する。

2 第 3 5 条に規定する学生定員は、平成 1 7 年度までの間は、次の通りとする。

年度 学科	平成 12 年度 ） 平成 16 年度		平成 17 年度	
	入学定員	総定員	入学定員	総定員
食物学科	150 人	300 人	100 人	250 人
服飾文化学科	90 人	180 人	50 人	140 人
計	240 人	480 人	150 人	390 人

附 則 本学則は、平成 1 3 年度以降の入学生に対し平成 1 3 年 4 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 1 4 年度以降の入学生に対し平成 1 4 年 4 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 1 5 年度以降の入学生に対し平成 1 4 年 1 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 1 6 年度以降の入学生に対し平成 1 6 年 4 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 1 7 年度以降の入学生に対し平成 1 7 年 4 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 1 7 年 1 2 月 1 日から実施する。

附 則 本学則は、平成 1 8 年度以降の入学生に対し平成 1 8 年 4 月 1 日から実施する。

附 則 1 本学則は、平成 1 9 年度以降の入学生に対し平成 1 9 年 4 月 1 日から実施する。

2 平成 1 9 年 3 月 3 1 日現在、専任講師又は助手の職にある者が、同年 4 月 1 日も

継続してその職にある場合の取り扱いについては、旧学則を適用するものとする。

附 則 本学則は、平成20年度以降の入学生に対し平成20年4月1日から実施する。

附 則 本学則は、平成21年度以降の入学生に対し平成21年4月1日から実施する。

附 則 本学則は、平成22年度以降の入学生に対し平成22年4月1日から実施する。

附 則 本学則は、平成23年度以降の入学生に対し平成23年4月1日から実施する。

附 則 本学則は、平成24年度以降の入学生に対し平成24年4月1日から実施する。

附 則 1 本学則は、平成25年度以降の入学生に対し平成26年4月1日から実施する。

2 第35条に規定する学生定員について、平成25年度の総定員は、キャリア創造学科260人、食物栄養学科200人、計460人とする。

附 則 1 本学則は、平成26年度以降の入学生に対し平成26年4月1日から実施する。

2 第35条に規定する学生定員について、平成26年度の総定員は、キャリア創造学科240人、食物栄養学科200人、計440人とする。

附 則 本学則は、平成27年度以降の入学生に対し平成27年4月1日から実施する。

附 則 本学則は、平成28年度以降の入学生に対し平成28年4月1日から実施する。

附 則 1 本学則は、平成29年度以降の入学生に対し平成29年4月1日から実施する。

2 第35条に規定する学生定員について、平成29年度の収容定員は、食物栄養学科220名、キャリア創造学科220名とする。

附 則 本学則は、平成30年度以降の入学生に対し平成30年4月1日から実施する。

附 則 本学則は、2019年度以降の入学生に対し2019年4月1日から実施する。

附 則 本学則は、令和2年度以降の入学生に対し令和2年4月1日から実施する。

附 則 1 本学則は、令和3年度（2021年度）以降の入学生に対し令和3年（2021年）4月1日から実施する。

2 第7条第2項、第3項及び第4項に規定する授業方法等については、令和3年度（2021年度）以降の在籍学生に対し令和3年（2021年）4月1日から実施する。

附 則 1 本学則は、令和4年度（2022年度）以降の入学生に対し令和4年（2022年）4月1日から実施する。

2 第19条に規定する休学・復学・再入学等については、令和4年度（2022年度）以降の在籍学生に対し令和4年（2022年）4月1日から実施する。

短期大学（101000 短期大学学則）

附 則 本学則は、令和 5 年（2023 年）4 月 1 日から施行する。ただし、第 3 条（別表 1）及び第 22 条第 2 項（別表 3）の定めについては、令和 5 年度（2023 年度）入学生から適用する。

附 則 本学則は、令和 6 年（2024 年）4 月 1 日から施行する。ただし、第 3 条（別表 1）及び第 22 条第 2 項（別表 3）の定めについては、令和 6 年度（2024 年度）入学生から適用する。

別表 1 （第 3 条関係）

食物栄養学科 授業科目及び単位数（別添）

キャリア創造学科 授業科目及び単位数（別添）

別表 2 （第 22 条第 1 項関係）

入 学 金	前 期			後 期		
	授業料	施設 設備費	計	授業料	施設 設備費	計
250,000 円	435,000 円	90,000 円	525,000 円	435,000 円	90,000 円	525,000 円

別表 3 （第 22 条第 2 項関係）

教材費

学科	1 年次	2 年次
食物栄養学科	53,000 円	51,000 円
キャリア創造学科		
製菓クリエイトコース	78,400 円	18,000 円
ファッションデザインコース	* 9,500 円	* 3,000 円
ブライダルデザインコース	7,600 円	29,000 円
ビューティーデザインコース	115,600 円	3,000 円

※他学科・他コース履修の場合には、別途、必要額を徴収する。

* ファッションデザインコースの授業における制作物の材料費(布地等)は、各自用意となる。

別表4 （第22条第3項関係）

		履修料	
科目等履修生	講義科目	1単位につき10,000円	
	演習及び実験・実習科目	1単位につき20,000円	
聴講生	講義科目	1単位につき5,000円	
	演習及び実験・実習科目	1単位につき10,000円	

※実験・実習科目では履修料以外に実験・実習費（1科目 3,000円）及び保険料が必要で、材料費は必要に応じて自己負担とする。

別表1 (第3条関係) 食物栄養学科(2023年度入学生) 授業科目及び単位数

授業科目の名称		必修	選択	自由	備考
教養科目	哲学		2		
	国語表現法		1		
	心理学		2		
	法学(日本国憲法)		2		
	化学		2		
	生物学		2		
	英語Ⅰ		1		
	英語Ⅱ		1		
	コンピュータ演習Ⅰ	1			
	コンピュータ演習Ⅱ		1		
	フィットネス		1		
	スポーツ実習		1		
	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ		1		
	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ		1		
専門科目	フードコーディネータ論		2		
	食物基礎科学	1			
	夕陽学	2			
	キャリアガイダンス	1			
	栄養学	2			
	栄養学実験		1		
	応用栄養学		2		
	ライフステージ栄養学		2		
	臨床栄養学		2		
	ライフステージ栄養学実習		1		
	臨床栄養学実習		1		
	栄養学特論		2		
	食事摂取基準論		2		
	解剖生理学		2		
	解剖生理学実習		1		
	生化学		2		
	運動生理学		2		
	病態生理学		2		
	生化学特論		2		
	食品学Ⅰ	2			
	食品学Ⅱ		2		
	食品学Ⅲ		2		
	食品学実験Ⅰ		1		
	食品学実験Ⅱ		1		
	食品加工学実習		1		
	食品衛生学		2		
	食品衛生学実験		1		
	公衆衛生学		2		
	社会福祉概論		2		
	公衆衛生学特論		2		
	栄養指導論		2		
	栄養指導各論		2		
	栄養指導論実習Ⅰ		1		
	栄養指導論実習Ⅱ		1		
	公衆栄養学		2		
	調理学		2		
	調理実習Ⅰ		1		
	調理実習Ⅱ		1		
	調理実習Ⅲ		1		
	給食管理論		2		
献立作成論(基礎)		1			

授業科目の名称		必修	選択	自由	備考
専門科目	献立作成論(給食)		1		
	給食管理実習Ⅰ		1		
	給食管理実習Ⅱ		1		
	給食管理実習Ⅲ		1		
	特別研究Ⅰ	1			
	特別研究Ⅱ		1		
教職に関する科目	教育心理学		2		
	教職概論		1		
	教育原理		2		
	特別支援教育論		1		
	教育課程論		1		
	教育の方法と技術		1		
	道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法		1		
	生徒指導・教育相談の理論と方法		2		
	学校栄養教育		2		
	教職実践演習(栄養教諭)		2		
	栄養教育実習(学内)		1		
	栄養教育実習(学外)		1		

別表1 (第3条関係) 食物栄養学科(2024年度入学生) 授業科目及び単位数

授業科目の名称		必修	選択	自由	備考
教養科目	哲学		2		
	国語表現法		1		
	心理学		2		
	法学(日本国憲法)		2		
	化学		2		
	生物学		2		
	英語Ⅰ		1		
	英語Ⅱ		1		
	コンピュータ演習Ⅰ	1			
	コンピュータ演習Ⅱ		1		
	フィットネス		1		
	スポーツ実習		1		
	フィールドワークA		1		
	フィールドワークB		1		
専門科目	フードコーディネータ論		2		
	食物基礎科学	1			
	夕陽学	2			
	キャリアガイダンス	1			
	栄養学	2			
	栄養学実験		1		
	応用栄養学		2		
	ライフステージ栄養学		2		
	臨床栄養学		2		
	ライフステージ栄養学実習		1		
	臨床栄養学実習		1		
	栄養学特論		2		
	食事摂取基準論		2		
	解剖生理学		2		
	解剖生理学実習		1		
	生化学		2		
	運動生理学		2		
	病態生理学		2		
生化学特論		2			
食品学Ⅰ	2				

授業科目の名称		必修	選択	自由	備考
専門科目	食品学Ⅱ		2		
	食品学Ⅲ		2		
	食品学実験Ⅰ		1		
	食品学実験Ⅱ		1		
	食品加工学実習		1		
	食品衛生学		2		
	食品衛生学実験		1		
	公衆衛生学		2		
	社会福祉概論		2		
	公衆衛生学特論		2		
	栄養指導論		2		
	栄養指導各論		2		
	栄養指導論実習Ⅰ		1		
	栄養指導論実習Ⅱ		1		
	公衆栄養学		2		
	調理学		2		
	調理実習Ⅰ		1		
	調理実習Ⅱ		1		
	調理実習Ⅲ		1		
	給食管理論		2		
	献立作成演習		1		
	給食管理実習Ⅰ		1		
	給食管理実習Ⅱ		1		
	給食管理実習Ⅲ		1		
	校外実習事前学習		1		
	特別研究Ⅰ	1			
特別研究Ⅱ		1			
教職に関する科目	教育心理学		2		
	教職概論		1		
	教育原理		2		
	特別支援教育論		1		
	教育課程論		1		
	教育の方法と技術		1		
	道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法		1		
	生徒指導・教育相談の理論と方法		2		
	学校栄養教育		2		
	教職実践演習(栄養教諭)		2		
	栄養教育実習(学内)		1		
	栄養教育実習(学外)		1		

別表1(第3条関係) キャリア創造学科 (2023年度入学生) 授業科目及び単位数

授業科目		必修	選択	自由	備考	
教養科目	国語表現法		1			
	ベーシック・イングリッシュ		1			
	スタンダード・イングリッシュ		1			
	法学		2			
	コンピュータと情報		2			
	フィットネスⅠ		1			
	フィットネスⅡ		1			
	生命科学と倫理		2			
	心理学		2			
	現代社会と生活		2			
	食と健康		2			
	情報リテラシー演習Ⅰ	1				
	情報リテラシー演習Ⅱ		1			
	情報リテラシー演習Ⅲ		1			
	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ		1			
	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ		1			
	経営学		2			
	経済学		2			
	キャリア創造概論A		2			
	キャリア創造概論B		2			
ビジネスコミュニケーション		2				
専門科目	キャリア共通	夕陽学	2			
		キャリアデザイン概論	2			
		キャリアデザイン特論	2			
		キャリアプランニング	1			
		プロジェクト演習ⅠA	0.5			
		プロジェクト演習ⅠB	0.5			
		プロジェクト演習ⅡA	0.5			
		プロジェクト演習ⅡB	0.5			
		色彩学		2		
		色彩学演習		1		
		販売論		2		
		マーケティング論		2		
		基礎デザイン論		2		
		キャリア基礎演習Ⅰ		1		
		キャリア基礎演習Ⅱ		1		
		ビジネス実務概論		2		
		ビジネス実務演習Ⅰ		1		
		ビジネス実務演習Ⅱ		1		
		CG実習		1		
		プレゼンテーション演習		1		
		情報文化論		2		
		WEBデザイン演習		1		
		ビューティー基礎実習		1		
		ファッションコーディネート演習		1		
		ウォーキング実習		1		
		パーソナルカラー実習		1		
		リラクゼーション論		2		
ホスピタリティー論		2				

		授業科目	必修	選択	自由	備考
製菓クリエイティブコース		衛生法規		2		
		公衆衛生学		4		
		食品学		4		
		食品衛生学Ⅰ		4		
		食品衛生学Ⅱ		2		
		食品衛生学実習		1		
		栄養学		4		
		社会		2		
		製菓理論Ⅰ(洋)		2		
		製菓理論Ⅱ(洋)		2		
		製菓理論Ⅲ(洋)		2		
		製菓理論Ⅳ(製パン)		2		
		製菓理論Ⅴ(和)		2		
		製菓基礎実習(洋)		2		
		製菓実習Ⅰ(洋)		2		
		製菓実習Ⅱ(洋)		2		
		製菓実習Ⅲ(洋)		2		
		製菓実習Ⅳ(製パン)		2		
		製菓実習Ⅴ(和)		2		
		製菓実習Ⅵ(洋)		2		
	製菓実習Ⅶ(洋)		2			
	製菓総合演習		1			
専門科目	ファッションデザインコース	ファッションデザイン論		2		
		ファッションドローイング		1		
		ファッションクラフト実習		2		
		ファッションアドバイザー実習		1		
		ファッションビジネス論		2		
		ファッション企画実習		1		
		ディスプレイ実習		1		
		アパレル構成学及び実習Ⅰ		2		
		アパレル構成学実習Ⅱ		2		
		アパレル構成学実習Ⅲ		2		
		テキスタイル学		2		
		テキスタイル実習		2		
		ビューティーデザインコース	美容概論		2	
健康栄養論			2			
ビューティービジネス論			2			
化粧品科学			2			
メイク実習Ⅰ			1			
メイク実習Ⅱ			1			
ネイル実習Ⅰ			1			
ネイル実習Ⅱ			1			
ネイル実習Ⅲ			1			
メイクセラピー実習			1			
アロマセラピー実習			1			
化粧文化論			2			
ヘアスタイリング実習		1				

		授業科目	必修	選択	自由	備考	
専門科目	ブライダルデザインコース	ブライダル概論		2			
		ブライダルプランニング実習		1			
		ブライダルデザイン実習		1			
		ブライダルスタイリング実習		1			
		ブライダルプロデュース実習		1			
		ホスピタリティービジネス論		2			
		ブライダルマーケティング論		2			
		ブライダルサービス実習		1			
		テーブルコーディネート実習(フラワーを含む)		1			
		ブライダルビジネス論		2			
		ホテルビジネス論		2			
		ドレスフィッティング実習		1			
	産学連携キャリア創造コース	企業研究Ⅰ			3		
		企業研究Ⅱ			3		
		企業研究Ⅲ			3		
		企業研究Ⅳ			1		
		企業研究Ⅴ			4		
		企業研究Ⅵ			4		
		企業研究Ⅶ			5		
		コーオプ実践特論Ⅰ			2		
コーオプ実践特論Ⅱ				2			
コーオプ実践特論Ⅲ				2			
コーオプ実践特論Ⅳ				2			
コーオプ実践特論Ⅴ				2			
コーオプ実践特論Ⅵ			2				

別表1(第3条関係) キャリア創造学科 (2024年度入学生) 授業科目及び単位数

		授業科目	必修	選択	自由	備考
教養科目		国語表現法		1		
		ベーシック・イングリッシュ		1		
		スタンダード・イングリッシュ		1		
		法学		2		
		コンピュータと情報		2		
		フィットネスⅠ		1		
		フィットネスⅡ		1		
		生命科学と倫理		2		
		心理学		2		
		現代社会と生活		2		
		食と健康		2		
		情報リテラシー演習Ⅰ	1			
		情報リテラシー演習Ⅱ		1		
		情報リテラシー演習Ⅲ		1		
		経営学		2		
		経済学		2		
		基礎英会話		1		
		英会話		1		
		インターンシップA		1		
		インターンシップB		1		
		フィールドワークA		1		
		フィールドワークB		1		

授業科目		必修	選択	自由	備考
キャリア共通	夕陽学	2			
	キャリアデザイン概論	2			
	キャリアデザイン特論	2			
	キャリアプランニング	1			
	プロジェクト演習ⅠA	0.5			
	プロジェクト演習ⅠB	0.5			
	プロジェクト演習ⅡA	0.5			
	プロジェクト演習ⅡB	0.5			
	色彩学		2		
	色彩学演習		1		
	マーケティング論		2		
	基礎デザイン論		2		
	キャリア基礎演習Ⅰ		1		
	キャリア基礎演習Ⅱ		1		
	ビジネス実務概論		2		
	ビジネス実務演習Ⅰ		1		
	ビジネス実務演習Ⅱ		1		
	CG実習		1		
	情報文化論		2		
	ビューティー基礎実習		1		
ファッションコーディネート演習		1			
ウォーキング実習		1			
パーソナルカラー実習		1			
リラクゼーション論		2			
ホスピタリティー論		2			
製菓クリエイティブコース	衛生法規		2		
	公衆衛生学		4		
	食品学		4		
	食品衛生学Ⅰ		4		
	食品衛生学Ⅱ		2		
	食品衛生学実習		1		
	栄養学		4		
	社会		2		
	製菓理論Ⅰ(洋)		2		
	製菓理論Ⅱ(洋)		2		
	製菓理論Ⅲ(洋)		2		
	製菓理論Ⅳ(製パン)		2		
	製菓理論Ⅴ(和)		2		
	製菓基礎実習(洋)		2		
	製菓実習Ⅰ(洋)		2		
	製菓実習Ⅱ(洋)		2		
	製菓実習Ⅲ(洋)		2		
	製菓実習Ⅳ(製パン)		2		
	製菓実習Ⅴ(和)		2		
	製菓実習Ⅵ(洋)		2		
製菓実習Ⅶ(洋)		2			
製菓総合演習		1			

専門科目

授業科目		必修	選択	自由	備考	
ファッションデザインコース	ファッションデザイン論		2			
	ファッションドローイング		1			
	ファッションクラフト実習		2			
	ファッションアドバイザー実習		1			
	ファッションビジネス論		2			
	ファッション企画実習		1			
	ディスプレイ実習		1			
	アパレル構成学及び実習Ⅰ		2			
	アパレル構成学実習Ⅱ		2			
	アパレル構成学実習Ⅲ		2			
	テキスタイル学		2			
	テキスタイル実習		2			
	ビューティーデザインコース	美容概論		2		
		健康栄養論		2		
ビューティービジネス論			2			
化粧品科学			2			
メイク実習Ⅰ			1			
メイク実習Ⅱ			1			
ネイル実習Ⅰ			1			
ネイル実習Ⅱ			1			
ネイル実習Ⅲ			1			
メイクセラピー実習			1			
アロマセラピー実習			1			
ブライダルデザインコース	化粧文化論		2			
	ヘアスタイリング実習		1			
	ブライダル概論		2			
	ブライダルプランニング実習		1			
	ブライダルデザイン実習		1			
	ブライダルスタイリング実習		1			
	ブライダルプロデュース実習		1			
	ブライダルマーケティング論		2			
	ブライダルサービス実習		1			
	テーブルコーディネート実習(フラワーを含む)		1			
	ブライダルビジネス論		2			
ホテルビジネス論		2				
ドレスフィッティング実習		1				

専門科目

○短期大学 履修規程

平成 30 年 3 月 23 日

程 第 1 号

施行 平成 30 年 4 月 1 日

第 1 章 総則

（趣旨）

第 1 条 この規程は、大阪夕陽丘学園短期大学（以下「本学」という。）学則（以下「学則」という。）第 8 条第 4 項に基づき、授業科目の履修に関する事項について必要な事項を定める。

第 2 章 授業科目と単位制度

（授業科目の区分及び単位数）

第 2 条 学則第 3 条に定める授業科目及び単位数は、学則別表 1 のとおりとする。

2 授業科目の区分は教養科目、専門科目、教職に関する科目、その他科目とする。

（卒業要件）

第 3 条 本学を卒業するためには、学則第 8 条に定める、卒業に必要な期間を在学し、卒業に必要な単位を取得しなければならない。

2 教職に関する科目は卒業に必要な単位に算入することはできない。

（単位の計算方法）

第 4 条 授業科目の単位は、学則第 7 条の規定に基づき計算するものとする。

2 学則第 7 条第 2 号ただし書きの「15 時間の演習をもって 1 単位とすることができる。」ものとは、別表 2 に記載するものとする。

3 学則第 7 条第 3 号ただし書きの「30 時間の実験・実習・実技をもって 1 単位とすることができる。」ものとは、別表 3 に記載するものとする。

4 本学においては、1 講時 90 分の授業を 2 時間とみなすことを基準とし、2 時間をこえる授業についてはこの基準に則るものとする。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認められる場合は、この限りではない。

第 3 章 履修

（履修登録）

第 5 条 学生は、原則として年度の初めにその年度当初の所定の日に履修する科目の全てを所定の手続きを経て登録するものとして、履修登録手続きの終了後に履修登録の取消・変更・追加を行う場合は教務委員会の承認を必要とする。

2 履修登録していない科目の授業を受講することはできない。

（履修登録単位数の上限）

第 6 条 効果的な学習時間を確保するため、1 年間に履修登録できる上限の単位数を食物栄養学科は 67 単位、キャリア創造学科製菓クリエイトコースは 63 単位、キャリア創造学科の製菓クリエイトコース以外のコースは 57 単位とする。

（履修の再登録）

第 7 条 既に単位を修得した科目は、再度履修登録することはできない。

（履修科目の制限）

第 8 条 学生は予め定められた授業の配当学年・学科、コース、クラスに従って履修登録するものとす

る。

2 予め定められた授業の配当学年・学科、コース、クラスと異なる授業を履修する場合には、これを特別履修とし、教務委員会の承認を必要とする。

3 予め定められた授業の配当学年・学科、コース、クラス以外に、授業によっては履修希望者の数などにより履修を制限することがある。

（授業科目の開講）

第9条 授業科目は、教育課程編成上の理由等で開講されないことがある。

（授業科目の開講取消）

第10条 授業科目は原則として、受講者数が5名以下の場合には開講しない。ただし、教務委員会の承認を得た場合は、開講することができる。

第4章 授業の出欠

（欠席の取扱）

第11条 学生は、履修登録した授業科目には出席しなければならない。

2 病気災害その他やむをえない事由により、本学の休校日を含み1週間以上続いて欠席する場合は、直ちに欠席届を教務学生課へ提出しなければならない。

3 公欠の取扱いは次の各号の通りとする。

(1) 忌引

忌引による欠席の場合は、登学後1週間以内に教務学生課へ欠席届、事由書及び根拠となる資料（写）を添えて届出しなければならない。なお、忌引の日数は、死亡の日もしくは、葬儀等が行われた日を含め連続した次の日数とすることができる。

①1 親等（父母・子）、配偶者 …………… 7日

②2 親等（兄弟姉妹・祖父母他） …………… 3日

③3 親等（伯叔父母・甥姪・曾祖父母他） …………… 1日

(2) 本学の指示により他へ出向かなければならない場合

(3) 対外試合その他の自治会・クラブ活動の事由により、やむをえず欠席しなければならない場合で、その事由を次の者が認めたとき。ただし、この公欠は、1年間に1日限りとする。

①クラブ活動の場合 …… 本学教員のクラブ顧問

②自治会活動の場合 …… 教務学生部長

(4) 学校保健安全法施行規則第18条に定める感染症に罹患した場合は、同施行規則第19条に定める出席停止期間を公欠期間として認める。ただし、当該学生は、治癒後、1週間以内に医師による治癒証明書（出席停止期間が記載されたもの）を提出するものとし、提出しないときは、公欠扱いを取り消すものとする。

(5) 交通事情または天候事情によって通学が困難となったために授業を欠席した場合で、次に掲げるような状況のときは、公欠とする。ただし、各履修科目において2回までとする。当該学生は、登学後、1週間以内に欠席届を提出する。

①通学に利用している交通機関の事情により、授業を欠席したとき。

②通学区間における天候事情（大雨、洪水など）で通学が困難であったとき。

③大阪市又は学生本人が居住している地域に暴風警報が発令されているとき。

(6) 学業に関係ある事由又は、その他やむをえない事由により欠席しなければならない場合で、「欠席届」を教務学生課へ提出し、教務委員会がやむをえないと判断したとき。

第5章 単位の授与と成績評価

(学習の成果に係る評価及び単位の授与)

第12条 授業科目担当教員は、授業科目を履修した者に対し、試験、論文、研究報告等または平常の学修状況等により学修の成果を評価して単位を授与することができる。

(単位を授与されるための条件)

第13条 単位を授与されるためには、以下の全ての条件を満たしていなければならない。

- (1) 当該授業科目の開講学期の授業料その他の納入金が期限までに全て納入されていること。
- (2) 当該授業科目を履修登録していること。
- (3) 該当授業科目の欠席時数がその授業科目の規定時数の3分の1未満であること。(計算により生じた小数点は切り捨てる)
- (4) 第12条に定める学習の成果にかかる評価において、第14条に定める合格点に達していること。

(成績評価の基準)

第14条 履修した授業科目の成績は、第12条の規定により成績評価され、下記の点数及び評語によって示される。

100点～90点	S (秀)	特に優れた成績を示したもの
89点～80点	A (優)	優れた成績を示したもの
79点～70点	B (良)	妥当と認められる成績を示したもの
69点～60点	C (可)	合格と認められる最低限度の成績を示したもの
59点～15点	D (不可)	合格と認められるに足る成績を示さないが、再試験の資格があるもの
14点以下	E (不可)	合格と認められるに足る成績を示さず、また再試験の資格がないもの
	Z (資格なし)	履修登録をしたが、授業欠席回数が1/3以上となり、成績を示さなかったもの 定期試験を欠席し、追試験も受験せず成績を示さなかったもの
	N (認定)	編入学や留学などにより、修得単位と認められたもの

第6章 試験

(受験資格)

第15条 第12条に定める試験のうち、本学が定める期間に行われる試験を定期試験といい、該当授業科目の欠席時数がその授業科目の規定時数の3分の1以上である者は、該当科目の定期試験の受験資格を喪失する。なお、受験をした場合は無効「Z (資格なし)」とする。

(受験の注意事項)

第16条 定期試験の受験に際しては、試験時間割とともに公表される注意事項を遵守しなければならない。

(試験時における不正行為)

第17条 学生が定期試験において不正行為を行った場合は、次の各号の措置をとる。

- (1) 即時退場を命じ、当該科目についてはこれを無効「Z (資格なし)」とする。
- (2) 「学生に対する懲戒の手続きに関する規程」に則り処分し、停学期間は1週間とする。また、原則として再試験の受験も許可しない。
- (3) 懲戒処分が決定した場合は、当該学期に受験した試験はすべて無効とする。

(追試験)

第18条 追試験は、病気又はやむを得ない事情で所定の日時に受験できない場合に、次の各号に掲げるものを教務学生課に提出し、教務委員会の許可を得て受けることができる。

- (1) 欠席届
- (2) 医師の診断書又は保護者若しくは保証人による事由書
- (3) 受験手数料

2 前項 3 号に定める受験手数料は、欠席事由が、第 11 条第 3 項に定める公欠の場合には、これを免除する。

（再試験）

第 19 条 受験した科目の成績が D 判定であった場合、教務学生課に所定の手数料とともに再試験願を提出して再試験を受けることができる。ただし、E 判定の者には再試験の受験資格はない。

第 7 章 GPA

（GPA）

第 20 条 本学においては、履修した各科目の成績から算出される成績評価値として、各科目ごとの成績評価を 0～4 にポイント化し、単位当りの平均を出す GPA を用いる。

2 GPA は、次の算式により計算する。

$$\text{GPA} = \frac{\text{（履修した科目の評価ポイント} \times \text{その科目の単位数）の合計}}{\text{履修登録科目の総単位数}}$$

3 GPA の値は、成績表及び成績証明書に記載する。

4 GPA による成績評価は、次の表のとおりとする。

（2021 年度以降入学生）

成績	100～ 90	89～ 85	84～ 80	79～ 75	74～ 70	69～ 65	64～ 60	59～ 15	14～ 0	資格 なし
評価	秀	優	優	良	良	可	可	不可	不可	評価 不能
評価記号	S	A+	A	B+	B	C+	C	D	E	Z
評価ポイント	4	3.5	3.0	2.5	2.0	1.5	1.0	0	0	0

S～C：単位修得（合格）

D：再試験を受験することができる。

E：再試験は受験できない。

Z：授業欠席回数(時間数)が 3 分の 1 以上となったため、成績評価を受けられない。

（GPA と学習指導）

第 21 条 2 期連続で各期の GPA が 1.0 未満の場合に、学科長からの指導を行う。

2 3 期連続で各期の GPA が 1.0 未満の場合に、学長から退学勧告できる。ただし、累積で 1.0 以上の者は除外とする。

第 8 章 資格

（栄養士）

第 22 条 食物栄養学科において栄養士免許証を得ようとする者は、学則第 8 条に規定する卒業に必要な単位のほか、栄養士法及び同法施行規則に規定された科目（別表 4）の単位を修得し、食物栄養学科を卒業しなければならない。

（栄養教諭）

第23条 食物栄養学科において栄養教諭二種免許状を得ようとする者は、学則第8条に規定する卒業に必要な単位のほか、第22条に規定する栄養士免許証を取得し、教育職員免許法及び同法施行規則に規定された科目（別表5）の単位を修得し、食物栄養学科を卒業しなければならない。

第24条 削除

（製菓衛生師）

第25条 キャリア創造学科において、製菓衛生師国家試験受験資格を得ようとする者は、別表7に定める単位を修得し、キャリア創造学科製菓クリエイトコースに1年以上在学しなければならない。

2 製菓クリエイトコースの科目を履修する者は、キャリア創造学科製菓コース履修細則に従わなければならない。

（ビジネス実務士）

第26条 キャリア創造学科において、ビジネス実務士の認定資格を取得するためには、別表8に定める単位を修得し、キャリア創造学科を卒業しなければならない。

（情報処理士）

第27条 キャリア創造学科において、情報処理士の認定資格を取得するためには、別表9に定める単位を修得し、キャリア創造学科を卒業しなければならない。

第9章 改廃

（改廃）

第28条 この規程の改廃は、別に定める「規則等の管理に関する規則」第6条第1項第3号の定めによる。

附 則

この規程は、2018年4月1日から施行する。

この規程は、2019年度以降の入学生に対し、2019年4月1日から実施する。

この規程は、2020年度以降の入学生に対し、2020年4月1日から実施する。

この規程は、2021年度以降の入学生に対し、2021年4月1日から実施する。

この規程は、2022年度以降の入学生に対し、2022年4月1日から実施する。

この規程は、2023年度以降の入学生に対し、2023年4月1日から実施する。

この規程は、2024年4月1日から実施する。

別表1 食物栄養学科 授業科目及び単位数（2023年度入学者）

	授業科目	必修	選択	自由	備考
教養科目	哲学		2		
	国語表現法		1		
	心理学		2		
	法学（日本国憲法）		2		
	化学		2		
	生物学		2		
	英語Ⅰ		1		
	英語Ⅱ		1		
	コンピュータ演習Ⅰ	1			
	コンピュータ演習Ⅱ		1		
	フィットネス		1		
	スポーツ実習		1		
	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ		1		
ホスピタリティーコミュニケーションⅡ		1			
専門科目	フードコーディネート論		2		
	食物基礎科学	1			
	夕陽学	2			
	キャリアガイダンス	1			
	栄養学	2			
	栄養学実験		1		
	応用栄養学		2		
	ライフステージ栄養学		2		
	臨床栄養学		2		
	ライフステージ栄養学実習		1		
	臨床栄養学実習		1		
	栄養学特論		2		
	食事摂取基準論		2		
	解剖生理学		2		
	解剖生理学実習		1		
	生化学		2		
	運動生理学		2		
	病態生理学		2		
	生化学特論		2		
	食品学Ⅰ	2			
	食品学Ⅱ		2		
	食品学Ⅲ		2		
	食品学実験Ⅰ		1		
	食品学実験Ⅱ		1		
	食品加工学実習		1		
	食品衛生学		2		
	食品衛生学実験		1		
	公衆衛生学		2		
	社会福祉概論		2		
	公衆衛生学特論		2		
	栄養指導論		2		
	栄養指導各論		2		
	栄養指導論実習Ⅰ		1		
	栄養指導論実習Ⅱ		1		
	公衆栄養学		2		
	調理学		2		
	調理実習Ⅰ		1		
	調理実習Ⅱ		1		
	調理実習Ⅲ		1		
	給食管理論		2		
	献立作成論（基礎）		1		
	献立作成論（給食）		1		
	給食管理実習Ⅰ		1		
	給食管理実習Ⅱ		1		
	給食管理実習Ⅲ		1		
	特別研究Ⅰ	1			

	特別研究Ⅱ		1		
教職に関する科目	教育心理学		2		
	教職概論		1		
	教育原理		2		
	特別支援教育論		1		
	教育課程論		1		
	教育の方法と技術		1		
	道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法		1		
	生徒指導・教育相談の理論と方法		2		
	学校栄養教育		2		
	教職実践演習（栄養教諭）		2		
	栄養教育実習（学内）		1		
	栄養教育実習（学外）		1		

別表1 食物栄養学科 授業科目及び単位数（2024年度入学者）

	授業科目	必修	選択	自由	備考
教養科目	哲学		2		
	国語表現法		1		
	心理学		2		
	法学（日本国憲法）		2		
	化学		2		
	生物学		2		
	英語Ⅰ		1		
	英語Ⅱ		1		
	コンピュータ演習Ⅰ	1			
	コンピュータ演習Ⅱ		1		
	フィットネス		1		
	スポーツ実習		1		
	フィールドワークA		1		
	フィールドワークB		1		
専門科目	フードコーディネータ論		2		
	食物基礎科学	1			
	夕陽学	2			
	キャリアガイダンス	1			
	栄養学	2			
	栄養学実験		1		
	応用栄養学		2		
	ライフステージ栄養学		2		
	臨床栄養学		2		
	ライフステージ栄養学実習		1		
	臨床栄養学実習		1		
	栄養学特論		2		
	食事摂取基準論		2		
	解剖生理学		2		
	解剖生理学実習		1		
	生化学		2		
	運動生理学		2		
	病態生理学		2		
	生化学特論		2		
	食品学Ⅰ	2			
	食品学Ⅱ		2		
	食品学Ⅲ		2		
	食品学実験Ⅰ		1		
	食品学実験Ⅱ		1		
	食品加工学実習		1		
	食品衛生学		2		
	食品衛生学実験		1		
	公衆衛生学		2		
	社会福祉概論		2		
	公衆衛生学特論		2		
	栄養指導論		2		
栄養指導各論		2			

専門科目	栄養指導論実習Ⅰ		1		
	栄養指導論実習Ⅱ		1		
	公衆栄養学		2		
	調理学		2		
	調理実習Ⅰ		1		
	調理実習Ⅱ		1		
	調理実習Ⅲ		1		
	給食管理論		2		
	献立作成演習		1		
	給食管理実習Ⅰ		1		
	給食管理実習Ⅱ		1		
	給食管理実習Ⅲ		1		
	校外実習事前学習		1		
	特別研究Ⅰ	1			
特別研究Ⅱ		1			
教職に関する科目	教育心理学		2		
	教職概論		1		
	教育原理		2		
	特別支援教育論		1		
	教育課程論		1		
	教育の方法と技術		1		
	道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法		1		
	生徒指導・教育相談の理論と方法		2		
	学校栄養教育		2		
	教職実践演習（栄養教諭）		2		
	栄養教育実習（学内）		1		
	栄養教育実習（学外）		1		

キャリア創造学科 授業科目及び単位数（2023年度入学者）

授業科目		必修	選択	自由	備考	
教養科目	国語表現法		1			
	ベーシック・イングリッシュ		1			
	スタンダード・イングリッシュ		1			
	法学		2			
	コンピュータと情報		2			
	フィットネスⅠ		1			
	フィットネスⅡ		1			
	生命科学与倫理		2			
	心理学		2			
	現代社会と生活		2			
	食と健康		2			
	情報リテラシー演習Ⅰ	1				
	情報リテラシー演習Ⅱ		1			
	情報リテラシー演習Ⅲ		1			
	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ		1			
	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ		1			
	経営学		2			
	経済学		2			
	キャリア創造概論A		2			
	キャリア創造概論B		2			
ビジネスコミュニケーション		2				
専門科目	キャリア共通	夕陽学	2			
		キャリアデザイン概論	2			
		キャリアデザイン特論	2			
		キャリアプランニング	1			
		プロジェクト演習ⅠA	0.5			
		プロジェクト演習ⅠB	0.5			
		プロジェクト演習ⅡA	0.5			
		プロジェクト演習ⅡB	0.5			
		色彩学		2		
		色彩学演習		1		
		販売論		2		
		マーケティング論		2		

専門科目	キャリア共通	基礎デザイン論	2		
		キャリア基礎演習Ⅰ	1		
		キャリア基礎演習Ⅱ	1		
		ビジネス実務概論	2		
		ビジネス実務演習Ⅰ	1		
		ビジネス実務演習Ⅱ	1		
		CG実習	1		
		プレゼンテーション演習	1		
		情報文化論	2		
		WEBデザイン演習	1		
		ビューティー基礎実習	1		
		ファッションコーディネート演習	1		
		ウォーキング実習	1		
		パーソナルカラー実習	1		
		リラクゼーション論	2		
	ホスピタリティー論	2			
	製菓クリエイティブコース	衛生法規	2		
		公衆衛生学	4		
		食品学	4		
		食品衛生学Ⅰ	4		
		食品衛生学Ⅱ	2		
		食品衛生学実習	1		
		栄養学	4		
		社会	2		
		製菓理論Ⅰ(洋)	2		
		製菓理論Ⅱ(洋)	2		
		製菓理論Ⅲ(洋)	2		
		製菓理論Ⅳ(製パン)	2		
		製菓理論Ⅴ(和)	2		
		製菓基礎実習(洋)	2		
		製菓実習Ⅰ(洋)	2		
		製菓実習Ⅱ(洋)	2		
		製菓実習Ⅲ(洋)	2		
		製菓実習Ⅳ(製パン)	2		
	製菓実習Ⅴ(和)	2			
	製菓実習Ⅵ(洋)	2			
	製菓実習Ⅶ(洋)	2			
	製菓総合演習	1			
	ファッションデザインコース	ファッションデザイン論	2		
		ファッションドローイング	1		
		ファッションクラフト実習	2		
		ファッションアドバイザー実習	1		
		ファッションビジネス論	2		
ファッション企画実習		1			
ディスプレイ実習		1			
アパレル構成学及び実習Ⅰ		2			
アパレル構成学実習Ⅱ		2			
アパレル構成学実習Ⅲ		2			
テキスタイル学		2			
テキスタイル実習		2			
ビューティーデザインコース	美容概論	2			
	健康栄養論	2			
	ビューティービジネス論	2			
	化粧品科学	2			
	メイク実習Ⅰ	1			
	メイク実習Ⅱ	1			
	ネイル実習Ⅰ	1			
	ネイル実習Ⅱ	1			
	ネイル実習Ⅲ	1			
	メイクセラピー実習	1			
アロマセラピー実習	1				

専門科目		化粧文化論	2		
		ヘアスタイリング実習	1		
	ブライダルデザインコース	ブライダル概論	2		
		ブライダルプランニング実習	1		
		ブライダルデザイン実習	1		
		ブライダルスタイリング実習	1		
		ブライダルプロデュース実習	1		
		ホスピタリティービジネス論	2		
		ブライダルマーケティング論	2		
		ブライダルサービス実習	1		
		テーブルコーディネート実習(フラワーを含む)	1		
		ブライダルビジネス論	2		
		ホテルビジネス論	2		
		ドレスフィッティング実習	1		
		産学連携キャリア創造コース	企業研究Ⅰ	3	
	企業研究Ⅱ		3		
	企業研究Ⅲ		3		
	企業研究Ⅳ		1		
	企業研究Ⅴ		4		
	企業研究Ⅵ		4		
	企業研究Ⅶ		5		
	コーオプ実践特論Ⅰ		2		
	コーオプ実践特論Ⅱ		2		
	コーオプ実践特論Ⅲ		2		
コーオプ実践特論Ⅳ	2				
コーオプ実践特論Ⅴ	2				
コーオプ実践特論Ⅵ	2				

キャリア創造学科 授業科目及び単位数 (2024 年度入学者)

授業科目		必修	選択	自由	備考
教養科目	国語表現法		1		
	ベーシック・イングリッシュ		1		
	スタンダード・イングリッシュ		1		
	法学		2		
	コンピュータと情報		2		
	フィットネスⅠ		1		
	フィットネスⅡ		1		
	生命科学と倫理		2		
	心理学		2		
	現代社会と生活		2		
	食と健康		2		
	情報リテラシー演習Ⅰ	1			
	情報リテラシー演習Ⅱ		1		
	情報リテラシー演習Ⅲ		1		
	経営学		2		
	経済学		2		
	基礎英会話		1		
	英会話		1		
	インターンシップ A		1		
	インターンシップ B		1		
フィールドワーク A		1			
フィールドワーク B		1			
専門科目	キャリア共通	夕陽学	2		
		キャリアデザイン概論	2		
		キャリアデザイン特論	2		
		キャリアプランニング	1		
		プロジェクト演習ⅠA	0.5		
		プロジェクト演習ⅠB	0.5		
		プロジェクト演習ⅡA	0.5		
		プロジェクト演習ⅡB	0.5		

専門科目	キャリア共通	色彩学	2		
		色彩学演習	1		
		マーケティング論	2		
		基礎デザイン論	2		
		キャリア基礎演習Ⅰ	1		
		キャリア基礎演習Ⅱ	1		
		ビジネス実務概論	2		
		ビジネス実務演習Ⅰ	1		
		ビジネス実務演習Ⅱ	1		
		CG 実習	1		
		情報文化論	2		
		ビューティー基礎実習	1		
		ファッションコーディネート演習	1		
		ウォーキング実習	1		
		パーソナルカラー実習	1		
		リラクゼーション論	2		
		ホスピタリティー論	2		
	製菓クリエイトコース	衛生法規	2		
		公衆衛生学	4		
		食品学	4		
		食品衛生学Ⅰ	4		
		食品衛生学Ⅱ	2		
		食品衛生学実習	1		
		栄養学	4		
		社会	2		
		製菓理論Ⅰ (洋)	2		
		製菓理論Ⅱ (洋)	2		
		製菓理論Ⅲ (洋)	2		
		製菓理論Ⅳ (製パン)	2		
		製菓理論Ⅴ (和)	2		
		製菓基礎実習 (洋)	2		
		製菓実習Ⅰ (洋)	2		
		製菓実習Ⅱ (洋)	2		
		製菓実習Ⅲ (洋)	2		
		製菓実習Ⅳ (製パン)	2		
		製菓実習Ⅴ (和)	2		
	製菓実習Ⅵ (洋)	2			
	製菓実習Ⅶ (洋)	2			
	製菓総合演習	1			
	ファッションデザインコース	ファッションデザイン論	2		
		ファッションドローイング	1		
		ファッションクラフト実習	2		
		ファッションアドバイザー実習	1		
		ファッションビジネス論	2		
		ファッション企画実習	1		
		ディスプレイ実習	1		
		アパレル構成学及び実習Ⅰ	2		
アパレル構成学実習Ⅱ		2			
アパレル構成学実習Ⅲ		2			
テキスタイル学		2			
テキスタイル実習	2				
ビューティーデザインコース	美容概論	2			
	健康栄養論	2			
	ビューティービジネス論	2			
	化粧品科学	2			
	メイク実習Ⅰ	1			
	メイク実習Ⅱ	1			
	ネイル実習Ⅰ	1			
	ネイル実習Ⅱ	1			
ネイル実習Ⅲ	1				
メイクセラピー実習	1				

専門科目		アロマセラピー実習	1		
		化粧文化論	2		
		ヘアースタyling実習	1		
	ブライダルデザインコース	ブライダル概論	2		
		ブライダルプランニング実習	1		
		ブライダルデザイン実習	1		
		ブライダルスタイリング実習	1		
		ブライダルプロデュース実習	1		
		ブライダルマーケティング論	2		
		ブライダルサービス実習	1		
		テーブルコーディネート実習(フラワーを含む)	1		
		ブライダルビジネス論	2		
		ホテルビジネス論	2		
		ドレスフィッティング実習	1		

別表 2

授業科目名	開設学科	単位数
教職実践演習	食物栄養学科	2

別表 3

授業科目名	開設学科	単位数
フィットネス	食物栄養学科	1
スポーツ実習	食物栄養学科	1
フィットネス I	キャリア創造学科	1
フィットネス II	キャリア創造学科	1
ビューティー基礎実習	キャリア創造学科	1
ウォーキング実習	キャリア創造学科	1
CG実習	キャリア創造学科	1
パーソナルカラー実習	キャリア創造学科	1
製菓基礎実習(洋)	キャリア創造学科	2
製菓実習 I (洋)	キャリア創造学科	2
製菓実習 II (洋)	キャリア創造学科	2
製菓実習 III (洋)	キャリア創造学科	2
製菓実習 IV (製パン)	キャリア創造学科	2
製菓実習 V (和)	キャリア創造学科	2
製菓実習 VI (洋)	キャリア創造学科	2
製菓実習 VII (洋)	キャリア創造学科	2
食品衛生学実習	キャリア創造学科	1
アパレル構成学及び実習 I	キャリア創造学科	2
アパレル構成学実習 II	キャリア創造学科	2
アパレル構成学実習 III	キャリア創造学科	2
ファッションクラフト実習	キャリア創造学科	2
ファッション企画実習	キャリア創造学科	1
テキスタイル実習	キャリア創造学科	2
ヘアースタyling実習	キャリア創造学科	1
ブライダルデザイン実習	キャリア創造学科	1

別表 4 栄養士（2023 年度入学者対象）

栄養士法施行規則及び栄養士養成施設指導要領に定める科目			本学の開講科目		
教育内容	単位数		科目名	単位数	
	講義・演習	実験・実習			
専門分野	社会生活と健康	4 単位以上	4 単位以上	公衆衛生学	2
	人体の構造と機能	8 単位以上		社会福祉概論	2
				解剖生理学	2
食品と衛生	6 単位以上	4 単位以上		生化学	2
				運動生理学	2
				病態生理学	2
			解剖生理学実習	1	
			食品学 I	2	
			食品学 II	2	
			食品学 III	2	

				食品衛生学 食品学実験Ⅰ 食品学実験Ⅱ 食品衛生学実験	2 1 1 1
	栄養と健康	8 単位以上	10 単位以上	栄養学 栄養学実験 応用栄養学 ライフステージ栄養学 臨床栄養学 ライフステージ栄養学実習 臨床栄養学実習	2 1 2 2 2 1 1
	栄養の指導	6 単位以上		栄養指導論 栄養指導各論 公衆栄養学 栄養指導論実習Ⅰ 栄養指導論実習Ⅱ	2 2 2 1 1
	給食の運営	4 単位以上		調理学 調理実習Ⅰ 調理実習Ⅱ 調理実習Ⅲ 給食管理論 献立作成論（基礎） 献立作成論（給食） 給食管理実習Ⅰ 給食管理実習Ⅱ 給食管理実習Ⅲ（学外）	2 1 1 1 2 1 1 1 1 1

別表4 栄養士（2024年度入学者対象）

栄養士法施行規則及び栄養士養成施設指導要領に定める科目			本学の開講科目		
教育内容	単位数	単位数		科目名	単位数
		講義・演習	実験・実習		
専門分野	社会生活と健康	4 単位以上	4 単位以上	公衆衛生学 社会福祉概論	2 2
	人体の構造と機能	8 単位以上		解剖生理学 生化学 運動生理学 病態生理学 解剖生理学実習	2 2 2 2 1
	食品と衛生	6 単位以上		食品学Ⅰ 食品学Ⅱ 食品学Ⅲ 食品衛生学 食品学実験Ⅰ 食品学実験Ⅱ 食品衛生学実験	2 2 2 2 1 1 1
	栄養と健康	8 単位以上		栄養学 栄養学実験 応用栄養学 ライフステージ栄養学 臨床栄養学 ライフステージ栄養学実習 臨床栄養学実習	2 1 2 2 2 1 1
	栄養の指導	6 単位以上		栄養指導論 栄養指導各論 公衆栄養学 栄養指導論実習Ⅰ 栄養指導論実習Ⅱ	2 2 2 1 1
	給食の運営	4 単位以上		調理学 調理実習Ⅰ 調理実習Ⅱ 調理実習Ⅲ 給食管理論 献立作成演習 給食管理実習Ⅰ 給食管理実習Ⅱ 給食管理実習Ⅲ（校外実習） 校外実習事前学習	2 1 1 1 2 1 1 1 1 1

別表5 栄養教諭

教育職員免許法施行規則 第六十六条の六に定める科目

教育職員免許法施行規則第六十六条の六に定める科目	本学の開講科目	単位数	備考
日本国憲法	法学（日本国憲法）	2	
体育	フィットネス スポーツ実習	1 1	
外国語コミュニケーション	英語Ⅰ 英語Ⅱ	1 1	
情報機器の操作	コンピュータ演習Ⅰ コンピュータ演習Ⅱ	1 1	

教育の基礎的理解に関する科目

教育職員免許法施行規則に定める科目区分等		本学の開講科目	単位数	備考
科目	各科目に含める必要事項			
教育の基礎的理解に関する科目	・教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想 ・教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。）	教育原理	2	
	・教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校運営への対応を含む。）	教職概論	1	
	・幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程	教育心理学	2	
	・特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解	特別支援教育論	1	
	・教育課程の意義及び編成の方法（カリキュラム・マネジメントを含む。）	教育課程論	1	
道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目	・道徳、総合的な学習及び特別活動に関する内容	道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法	1	
	・教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。） ・生徒指導の理論及び方法 ・教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法	教育の方法と技術 生徒指導・教育相談の理論と方法	1 2	
教育実践に関する科目	栄養教育実習	栄養教育実習（学内） 栄養教育実習（学外）	1 1	
	教職実践演習	教職実践演習（栄養教諭）	2	

全ての開講科目が必修である。

栄養に係る教育に関する科目

教育職員免許法施行規則に定める科目区分等		本学の開講科目	単位数	備考
科目区分	各科目に含める必要事項			
栄養に係る教育及び教職に関する科目	・栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項 ・幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項 ・食生活に関する歴史的及び文化的事項 ・食に関する指導の方法に関する事項	学校栄養教育	2	

別表6 フードスペシャリスト（削除）

別表7 製菓衛生師国家試験受験資格

製菓衛生師法施行規則に定める科目		本学の開講科目	単位数	備考
衛生法規		衛生法規	2	
公衆衛生学		公衆衛生学	4	
食品学		食品学	4	
食品衛生学		食品衛生学Ⅰ	4	
		食品衛生学Ⅱ	2	
		食品衛生学実習	1	
栄養学		栄養学	4	
社会		社会	2	
製菓理論		製菓理論Ⅰ（洋）	2	
		製菓理論Ⅱ（洋）	2	
		製菓理論Ⅳ（製パン）	2	
		製菓理論Ⅴ（和）	2	
製菓実習	基礎実習	製菓基礎実習（洋）	2	
		製菓実習Ⅳ（製パン）	2	
		製菓実習Ⅴ（和）	2	
	専門実習	製菓実習Ⅰ（洋）	2	
		製菓実習Ⅱ（洋）	2	
		製菓実習Ⅲ（洋）	2	
		製菓実習Ⅵ（洋）	2	
製菓実習Ⅶ（洋）	2			

※ 全ての開講科目が必修である。

別表8 ビジネス実務士（2023年度入学者対象）

領域・資格到達目標の区分		本学の開講科目	単位数		備考
			必修	選択	
領域 1	ビジネス実務全体に必要な情報業務や対人業務に関する知識・スキル・態度、それを活用する実務実践力の基本とその学修力を身につけている。	ビジネス実務概論	2		
		ビジネス実務演習Ⅰ	1		
		ビジネス実務演習Ⅱ	1		
		プレゼンテーション演習		1	
		情報リテラシー演習Ⅰ		1	
		情報リテラシー演習Ⅱ		1	
		情報リテラシー演習Ⅲ		1	
領域 2	幅広いビジネス実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	国語表現法		1	
		コンピュータと情報		2	
		CG実習		1	
領域 3	学びの基礎能力や実務実践力を活かして取り組む課題解決の学修活動を通して、多様な職業能力の基盤となる課題発見・解決力の基礎と学びの継続力の重要性を理解している。	販売論		2	
		マーケティング論		2	
		法学		2	
		ホスピタリティー論		2	
		基礎デザイン論		2	
		情報文化論		2	

※ 必修科目4単位以上 選択科目16単位以上 総単位20単位以上取得

別表8 ビジネス実務士（2024年度入学者対象）

領域・資格到達目標の区分		本学の開講科目	単位数		備考
			必修	選択	
領域 1	ビジネス実務全体に必要な情報業務や対人業務に関する知識・スキル・態度、それを活用する実務実践力の基本とその学修力を身につけている。	ビジネス実務概論	2		
		ビジネス実務演習Ⅰ	1		
		ビジネス実務演習Ⅱ	1		
		情報リテラシー演習Ⅰ		1	
		情報リテラシー演習Ⅱ		1	
		情報リテラシー演習Ⅲ		1	
領域 2	幅広いビジネス実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	国語表現法		1	
		コンピュータと情報		2	
		CG実習		1	
領域 3	学びの基礎能力や実務実践力を活かして取り組む課題解決の学修活動を通して、多様な職業能力の基盤となる課題発見・解決力の基礎と学びの継続力の重要性を理解している。	マーケティング論		2	
		法学		2	
		ホスピタリティー論		2	
		基礎デザイン論		2	
		情報文化論		2	

※ 必修科目4単位以上 選択科目16単位以上 総単位20単位以上取得

別表9 情報処理士（2023 年度入学者対象）

領域・資格到達目標の区分		本学の開講科目	単位数		備考
			必修	選択	
領域 1	情報実務に必要な知識・スキル・態度、それを活用する実務実践力の基本とその学修力を身につけている。	コンピュータと情報	2		
		情報リテラシー演習Ⅰ	1		
		情報リテラシー演習Ⅱ	1		
		情報リテラシー演習Ⅲ		1	
		CG実習		1	
領域 2	幅広い情報実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	ビジネス実務概論		2	
		ビジネス実務演習Ⅰ		1	
		ビジネス実務演習Ⅱ		1	
		プレゼンテーション演習		1	
		情報文化論		2	
		国語表現法		1	
領域 3	幅広い情報実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	法学		2	
		販売論		2	
		マーケティング論		2	
		心理学		2	
		色彩学		2	

※ 必修科目 4 単位以上 選択科目 16 単位以上 総単位 20 単位以上取得

別表9 情報処理士（2024 年度入学者対象）

領域・資格到達目標の区分		本学の開講科目	単位数		備考
			必修	選択	
領域 1	情報実務に必要な知識・スキル・態度、それを活用する実務実践力の基本とその学修力を身につけている。	コンピュータと情報	2		
		情報リテラシー演習Ⅰ	1		
		情報リテラシー演習Ⅱ	1		
		情報リテラシー演習Ⅲ		1	
		CG実習		1	
領域 2	幅広い情報実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	ビジネス実務概論		2	
		ビジネス実務演習Ⅰ		1	
		ビジネス実務演習Ⅱ		1	
		情報文化論		2	
		国語表現法		1	
領域 3	幅広い情報実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	法学		2	
		マーケティング論		2	
		心理学		2	
		色彩学		2	

※ 必修科目 4 単位以上 選択科目 16 単位以上 総単位 20 単位以上取得