

大阪夕陽丘学園短期大学  
自己点検・評価報告書  
【一部省略】

令和元年（2019年）8月

## 目次

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 【基準Ⅰ 建学の精神と教育の効果】                | 1  |
| [テーマ 基準Ⅰ-A 建学の精神]                | 1  |
| [テーマ 基準Ⅰ-B 教育の効果]                | 4  |
| [テーマ 基準Ⅰ-C 内部質保証]                | 18 |
| 【基準Ⅱ 教育課程と学生支援】                  | 23 |
| [テーマ 基準Ⅱ-A 教育課程]                 | 23 |
| [テーマ 基準Ⅱ-B 学生支援]                 | 45 |
| 【基準Ⅲ 教育資源と財的資源】                  | 66 |
| [テーマ 基準Ⅲ-A 人的資源]                 | 66 |
| [テーマ 基準Ⅲ-B 物的資源]                 | 71 |
| [テーマ 基準Ⅲ-C 技術的資源をはじめとするその他の教育資源] | 76 |
| ※ [テーマ 基準Ⅲ-D 財的資源]               |    |
| 【基準Ⅳ リーダーシップとガバナンス】              | 79 |
| ※ [テーマ 基準Ⅳ-A 理事長のリーダーシップ]        |    |
| [テーマ 基準Ⅳ-B 学長のリーダーシップ]           | 79 |
| [テーマ 基準Ⅳ-C ガバナンス]                | 81 |

※は、「本学自己点検・評価委員会規定」第5条第2項に基づき本年度の報告では省略。

## 【基準 I 建学の精神と教育の効果】

### [テーマ 基準 I-A 建学の精神]

#### <根拠資料>

「学生のおしり」「公式ホームページ」「Campus Guide」「公開講座パンフレット」

#### [区分 基準 I-A-1 建学の精神を確立している。]

#### <区分 基準 I-A-1 の現状>

本学園は 1939 年、名望の事業家、社会教育家であった里見純吉によって設立された。里見翁は幼少からキリスト教を信仰する明治の先覚者一族の下で育ち、自身も信仰によって生きることの意義を見つめ、幾度かの葛藤を経た後、「敬天愛人」の確固とした生き方に目覚めた。

里見翁は、事業家（株式会社大丸第二代社長）としての活動とともに、社会教育家（YMCA、慶應義塾大学、同志社大学、関西学院大学、東京女子大学他、幾多のミッションスクール役員など）としても幅広く活躍され、いわばその当然の帰結として自らの手で聖書に示された「愛と真実」による人間教育を成すべく、本学園を設立したのである。

里見翁は、「学園に来たり学ぶ者は、知識・技能より、その第一に“良き人間”になることを心がけなければならぬ」と説き、「愛と真実こそ“良き人間”たる根本で、真の愛は好き嫌いを超えて人の喜びを我が喜びとする大きな愛（アガペーの愛）であり、真実とは人を偽らず正しい心と勇気を持って行動する姿勢である」と教育理念を説いた。

「愛と真実」のヒューマニティを第一義とする建学の精神は、日常の教育活動の原点になっている。なお、里見翁は「信仰は一人一人の心のうちにある」とし、教会主義と姿勢を異にしていたこともあり、本学園では宗教的行事は行っていない。

創立後 80 年弱の間に、本学園は設置校や教育課程も時代と共に様々な変遷を経てきた。この 10 数年を見ても高校部門においては 2005 年に女子高から男女共学校へと転進し、学園名称を大阪女子学園から大阪夕陽丘学園に改称した。また短期大学部門も 2009 年に食物栄養学科とキャリア創造学科に改組転換して男女共学とし、今まで以上に地域コミュニティとの連携を深めるべく大幅な改革を行った。

21 世紀に入って既に 20 年近くを経、我が国の社会・経済システムは再構築が必要とされている。また、少子高齢化、人口減少が現実の問題となる中でモラルの低下、倫理観の欠如、地方の衰退、コミュニティの喪失、教育の質の低下等も危惧されている。そして我が国が国際競争力を回復し、人々が豊かな人生を送るためにも、優れた人材・人間力の強い若者を育てることが求められている。

そうした中であって、自己愛（エロス）を排し、“愛と真実”に基づいて“良き人間”を育もうとする本学の建学の精神・理念は、変転する社会にあっても、不易の伝統として継承すべきものであり、その精神・理念を支えとして本学園はこれからも改革を続け、我が国に求められる学生・生徒を輩出する使命を担っていると自負している。

したがって、本学園の建学の精神は、短期大学の学校教育理念・理想を明確に示すとともに、学校教育法第 83 条第 2 項、及び私立学校法第 1 条に定める公共性を十分に有していると言える。

また、この教育理念は、今日、本学園の入学式や卒業式等の機会や授業においても一貫して説かれ、日常の教育活動の原点になっており、「CAMPUS GUIDE」や「学生のおしり」等の印刷物、ホームページ等でもその精神を学内外に宣明している。

更に、1 年次の全学生に対して、建学の精神に関する必修科目「夕陽学」を開講し、学長並びに理事長が授業の一部を担当し、その授業を通して建学の精神の周知徹底を図っている。

また、教職員は、所属学科・部署、氏名を記載した教職員カードをネームストラップとして学内で常に携帯しているが、そのカードの裏面に「建学の精神」「教育理念」が印刷されており、常にそれを意識するようにしている。

今後は学内において定期的に見直し・確認を行うとともに、現代の学生たちにとってより理解しやすい表現、今日的なトピックスや事例を引用して解説する等の工夫を加え、継続的に建学の精神を広く、深く納得してもらうことを心がけていく。

**【区分 基準 I-A-2 高等教育機関として地域・社会に貢献している。】**

#### **<区分 基準 I-A-2の現状>**

図書館では、地域との共生という観点から、市民の方々に本学の教育・研究の成果を広く社会に開放し、文化の向上及び地域・社会への貢献に資することを旨とし、機関リポジトリのオープンアクセス化、図書館地域開放、および年1回貴重本展示会を実施している。また、年4回公開講座を開催しており、2018年度は天王寺区との「地域の課題（女性・児童・高齢者）」に対応した公開講座を実施した。これらの活動は、すこやかPARTNERつうしん（第25号）、天王寺区広報紙「天王寺」9月、12月号により情報発信を行った。

本学では2014年に大阪市天王寺区と「健康・栄養・食育」の推進に関する連携協定書を締結し、天王寺区が実施する各種事業等に教員・学生が継続的な協力を行っている。

また、2018年度には、本学の天王寺区への地域貢献が認められ、天王寺区サポーター制度（通称テンサポ）の機関の1つとして認定を受けた。

**【食生活改善推進員協議会「勉強会」の実施（2018年9月10日）】**

天王寺区の保健福祉センターにおいて、天王寺区の食生活改善推進委員に対する勉強会として、「秋の献立」に関する調理実習を教員、助手、学生とともに行った。

**【「みんなの健康展」出展（2018年10月6日）】**

天王寺区の区民センターで毎年行われているみんなの健康展において、食物栄養学科の学生有志13人（1・2年生）が出展し、カルシウム摂取の展示、朝食啓発などの取組を行った。

**【食育媒体の作成への協力（2019年2月4日）】**

保育所等の給食レシピの活用を発信する冊子作成のために、食物栄養学科2年生11名がボランティアとして参加・協力した。

**【天王寺区食生活改善推進員協議会「勉強会」の実施（2019年2月26日）】**

本学にて、天王寺区の食生活改善推進委員に対する勉強会として、「春の献立」に関する調理実習を教員、助手、学生とともに行った。

本学では、協定などの締結以外にも教職員や学生がボランティア活動を通じて地域・社会に貢献しており、2018年度には下記の活動があった。

**【「関西コレクション」の運営スタッフボランティア（2018年8月29日）】**

国内におけるファッションショーの1つで4万人規模の来場者がある「関西コレクション」において、キャリア創造学科の学生有志6名が運営ボランティアとして参加した。学生にとってはファッションの最前線を知る良い機会になるとともに、運営側スタッフ経験としての貴重な体験となった。

**【「ホスピスに入院する子どもたちにクリスマスプレゼントを贈る」プロジェクト（2018年11月1日）】**

株式会社近鉄百貨店が主催する「ホスピスに入院する子どもたちにクリスマスプレゼントを贈る」



プロジェクトにキャリア創造学科の学生有志9名がボランティアとして参加した。幼稚園児が描いた絵をもとに羊毛フェルト細工を施してオーナメントを作成し、プレゼントを行うというプロジェクトに参加し、制作を行った。このことを通して学生たちは、社会貢献の大切さを学んだ。

【**稻念寺の「寺フェス」への参加（2018年11月3日）**】

近隣の稻念寺が実施する「寺フェス」において、学生部教員2名が、学修成果の展示、寺フェスへの参加を行い、学生の学修成果の発表の場を広げるとともに、地域貢献する良い機会となった。

【**高齢者施設でのメイクボランティア（2018年7月21日）**】

授業での取り組みのひとつとして、キャリア創造学科の学生16名が、高齢者施設の利用者に対してメイクを行った。高齢者にメイクをした学生にも意義のある体験となるとともに、施設利用者にも喜ばれた。

【**「スーパースtrings神戸」への協力（2018年12月27日）**】

世界的指揮者佐渡裕氏が最も愛情を注ぐオーケストラ「スーパーキッズ・オーケストラ」のOBプロジェクトとして2017年に発足した弦楽ユニット「スーパースtrings神戸」において、出演者へのヘア・メイク担当としてキャリア創造学科の教員・助手3名、学生4名が協力した。

【**「パールズコレクション in 志摩2019」の企画・参加（2019年2月16～17日）**】

産官学連携の事業として三重県志摩市の真珠の販路拡大と市内の若者の活動の活性化を目標に、キャリア創造学科の学生46名がファッションショー（出演者・メイク担当等）、ネイル・ハンドマッサージ体験指導、真珠アクセサリーの制作と展示、製菓コースのクッキーの配布を行った。全コース共に学生の教育の成果の発表の場として2日間のイベントに取り組み、マスコミ対応も含めて学内の授業では経験できない貴重な経験が出来た。

なお、志摩市とは2019年度に包括連携協定を締結予定である（2019年4月19日締結）。

【**「やったもんがち体験会」に参加・協力（2019年3月17日）**】

一般財団大阪府コミュニティ協会天王寺区支部協議会が大阪市天王寺区民センターで実施している市民協働体験イベント「やったもんがち体験会（小学生を対象に「体験コーナー」を実施）」がある。学生が2014年からボランティア参加している。2018年度は食物栄養学科の学生3名が「カフェ店員体験コーナー」の企画運営、キャリア創造学科の学生3名が授業で制作した「子どもが遊べるフェルトのおもちゃ」を用いて、参加した子どもたちにいろいろな遊びを体験してもらった。この取り組みは、地域貢献であるとともに、学生の学修成果の発表の場としても位置づけている。

## <テーマ 基準 I-A 建学の精神の課題>

本学の建学の精神・理念は、現在、主に入学期あるいは卒業時において理事長や学長の式辞を通して示し、また必修科目「夕陽学」の授業において学生に説明している。

課題としては現代社会の中で生きる学生たちにとってより馴染みやすい工夫を加えて、継続的に建学の精神・理念をより広く深く周知していくことを心がけねばならないことが挙げられる。

また、本学の教職員は非常勤講師や実験助手など、新入職の教職員も多く、学内にも継続的に建学の精神の共有を徹底する必要がある。

## <テーマ 基準 I-A 建学の精神の特記事項>

特になし。

## [テーマ 基準 I-B 教育の効果]

### <根拠資料>

「学則」「シラバス」「学生のしおり」「公式ホームページ」「Campus Guide」「入試ガイド」

### [区分 基準 I-B-1 教育目的・目標を確立している。]

#### <区分 基準 I-B-1 の現状>

本学は、日本国憲法、教育基本法、学校教育法の精神に則り、高い教養を有するとともに専門的技術を有する人材を育成している。建学の精神に基づいて、学則第1条に「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」という教育目的を示している。各学科において、専門的な知識と技術を習得するための教育課程を編成・実施する方針および学位授与の方針を定め、「学則」に明示（7条および8条）するほか、「学生のしおり」、「履修の手引き」にも記載している。さらに建学の精神や教育理念については、教職員・学生はもとより、広く学内外に対して告知している。

各学科の教育目的・目標は、建学の精神や教育理念に基づきこれを定め、カリキュラム編成および学生に対して学習成果を示している。また、各学科の教育目的・目標は、学科会議で定期的に点検し、必要に応じて分掌長会議、教授会にて審議している。

#### 【食物栄養学科】

「学則」の第2条に学科の目的を示している（学生のしおり p8）。「食に関わる専門的な知識・技術・実践力を修得し、食の専門家の育成を目的とする」とあり、教育目的を明確に示している。また、本学ホームページの建学の精神・教育の理念で明記し、教育目的と3つの方針でさらに詳細に掲載（学生のしおり p4～6）し、学内外に教育目的を表明している。建学の精神「愛と真実」に基づき、食と栄養に関わる基礎から専門に至る知識・技術と実践的な能力を身につけ、食の面から人の健康を支えるための総合力を持った栄養士を育成することを目的としている。

食物栄養学科では、国家資格である栄養士免許および栄養教諭2種免許の取得のために、教育効果のあがるように規定された科目を段階的に配当し、2年間の履修により、卒業時にそれらの資格取得ができる。（学則第12条、学生のしおり p9）

栄養士の輩出にあたり、知識・能力とともに実力を身につけた栄養士の育成をするために、教育目的・目標に基づく人材養成が地域・社会の要請に応じて定期的な点検し、さまざまなイベントやコンテストに参加するスキルアップイベント（ホームページ参照）で社会から求められる栄養士像を確認している。

また、栄養教諭は栄養士に求められる資質に加えて、教諭としての知識・能力が必要であり、教職科目の履修と栄養教育実習（学外）に対する綿密な個別指導を繰り返し、児童・生徒の食に関する指導が充分出来るように教育をしている。

#### 【キャリア創造学科】

キャリア創造学科は、コースの領域を越えて、希望する分野や資格を自由に選んで学べる新しいシステムの総合学科として2009年度より（財）短期大学基準協会から「地域総合科学科」に認定されている。

建学の精神「愛と真実」に基づき、3つの方針（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）を短大として定めているが、本学科でも、ホームページに建学の精神・教育の理念を明記し、教育目的と3つの方針でさらに詳細に掲載し、学内外に教育目的を表明している。卒業までに卒業要件を取得し、各コースで目指す、それぞれのプロフェッショナルとなるために必要な「専門

的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」「ホスピタリティの精神」を身につけることが求められる。

建学の精神・教育目的に基づき専門性をもった教養人を養成するため、「製菓クリエイト」「ファッションデザイン」「ブライダルデザイン」「ビューティーデザイン」という多彩な4つのコースがある。基礎能力と実践に役立つ専門知識と技術の修得を学習成果として位置づけ、製菓衛生師、ファッションアドバイザー、ブライダルプランナー、ネイリスト、ビジネス実務士、情報処理士などの養成を目指している。人材の輩出にあたっては、「学則」の第2条に示した『幅広い教養と専門知識・技術を習得し、豊かな生活を創造する人材の育成』が地域・社会の要請に応えているか定期的に点検し、さまざまなイベントやコンテスト、検定試験に挑戦することで、そのスキルアップを確認している。

#### 【区分 基準 I-B-2 学習成果 (Student Learning Outcomes) を定めている。】

##### <区分 基準 I-B-2 の現状>

本学の学習成果は、建学の精神に基づく教育方針の中で、「広く一般教養並びに専門知識」と「職業に必須な技能」を持ち、「良き社会人として世界の平和と人類の福祉に寄与しうる人間」を育成することと定めている。各学科・コースもこの方針に基づいて、専門性を有する資格取得を学習成果の一つとして定めている。とりわけ本学は、65年を超える伝統を持つ栄養士養成施設校として数多くの栄養士を社会に送り出し、卒業生は、病院や社会福祉施設などにおいて、直接「福祉に寄与しうる人間」という学習成果を実践している。また、戦前の大丸洋裁学校をその母体とするキャリア創造学科においても、多くの卒業生が「職業に必須な技能」をもって活躍している。

本学の学習成果は、短期大学士の学位を取得することももちろん、広い教養と技術を持つ学生を育成するという教育目標を資格取得という形で示している。また、短期大学として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」を定め、それを基に学科においても3つのポリシーを定めている。両学科において各科目とディプロマポリシーの関係性をカリキュラムマップで示し、学習成果を可視化している。

本学の学習成果は、「学則」に明示するとおり、(学則必修を含む)教養科目と専門科目を合計して62単位を修得することによって達成される。学習成果は、シラバスに明示された試験、制作物、レポート等によって評価され、60点以上の成績を得ることによって達成される。また、各種資格取得者数も学習成果を測定するデータの一つとして利用されている。

本学では、卒業判定教授会において、短期大学士の学位を得る者および各種資格取得者数を報告している。卒業後の進路については、CAMPUS GUIDE に示している。

本学では、各期末に「学習行動と授業に関する調査 (授業評価アンケート)」を実施するとともに、学生自身の授業成果確認アンケートを実施し、学習成果確認の点検を行っている。また、「学習行動と授業に関する調査 (授業評価アンケート)」については教員が学生からの指摘等に対し、改善計画を書き、学生が閲覧できるように期限を定めて、公開している。

本学では、学習成果を学校教育法の短期大学の規定に照らして、学科会議、分掌長会議、教授会などを通して、定期的に点検し、自己点検評価・報告を通して内外に公表している。

#### 【食物栄養学科】

食物栄養学科では、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」において (学生のしおり p4~6)、教育の目的・目標を明確化している。

「ディプロマポリシー」は、卒業までにどのような能力の習得を目指すのか、達成すべき目標を設定したもので、このポリシーに示されている幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」、論理的思考からひろがる「社会での実践力」、協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」、他者の喜びが自分の喜

びとなる「ホスピタリティの精神」の4項目を学習成果と規定しており、カリキュラムマップの科目ごとの具体的目標を達成することによって、学習成果が得られたものと考えている。また、科目と諸能力の関連性の程度を個々に示している。シラバスと「履修の手引き p15～17」には授業科目と学習成果の4項目との関連性の程度を示し、学内外に表明している。

学習成果を学校教育法の短期大学の規定（学校教育法、第5条、大学）に照らして定期的に点検し必要に応じて変更している。またカリキュラムマップとカリキュラムツリーを「履修の手引き p15～18」に示している。

食物栄養学科ではディプロマポリシーで示された能力を身につけた学生に対して、社会で活躍できる力を備えたものと認め、短期大学士（食物学）の学位を授与している。

食物栄養学科では、学習成果の獲得のため各教科目の達成目標を定め、その関連性をカリキュラムツリーに明示し、「履修の手引き p18」に掲載している。

食物栄養学科では次の項目をもって学習成果とし、学内外に表明している。

- ・ 栄養士免許取得者数および就職率
- ・ 全国栄養士養成施設協会認定試験の上位成績者数
- ・ 日本フードスペシャリスト協会認定試験の合格者数
- ・ 栄養教諭二種免許状取得者数
- ・ 家庭料理技能検定成績優秀者数

また、さらに給食管理実習Ⅲ（学外）や栄養教育実習（学外）の報告会等を実施することで、学習成果の把握に努めている。

## 食物栄養学科カリキュラムマップ (2018年度)

| 科目名              |           | 単位   | 科目の達成目標  | 科の教育目標                   |   |   |   |
|------------------|-----------|--|--|--------------------------|---|---|---|
|                  |           |  |  | ◎ 関連が深い ○ 関連している △ 関連はある |   |   |   |
|                  |           |  |  | ①                        | ② | ③ | ④ |
| 食物栄養学科ディプロマポリシー  |           |  | 1[専門的な力]幅広い物質に裏打ちされた専門的な知識と技能<br>2[社会での実践力] 論理的思考からひらき出る課題解決力<br>3[コミュニケーションの能力] 協働の場活かされる他者との関連性の構築<br>(4)ホスピタリティの精神) 他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ  |                          |   |   |   |
| 専<br>門<br>目<br>的 | 数学        | 2  | 数論の数学の働き方と思想を学ぶことで、学生が自分自身で考え判断することの大切さを認識し、それが出来るようになる<br>私たちの社会の基盤となっている数学を学ぶことで、学生が現実の社会と人間に対する関心と理解を深め、<br>考えを述べて理解するプロセスの中で、他者との関わりについて理解を深め、また、文章の内容についても分かりやすく<br>説明することで、それを理解することによって読解力を高める。そのほか作業を通じて、学生が考え方を身につけていく<br>日本語の知識を身につけ、使いこなせるようになる | △                        | ○ | △ | △ |
|                  | 国語表現法     | 1  | 自分の考えを、他人に伝達できて説明できる<br>正しい話し方を覚える   | ○                        | ◎ | ○ | ○ |
|                  | 心理学       | 2  | 心理学の歴史、研究対象、研究方法、研究分野を理解する<br>性格、記憶のメカニズムについて理解する<br>性格、学習過程、対人認知、態度、心の病について理解する   | △                        | ○ | ○ | ○ |
|                  | 法学(日本国憲法) | 2  | 基本的人権とは何かを学び、それを守るための裁判の仕組みを理解する<br>生きていく上で必要と感じる法的知識を身につける<br>消費者としての自覚を持つことができるようになる   | △                        | ○ | △ | ○ |
|                  | 人権論       | 2  | 人権尊重の具体的な内容を知る<br>なぜその事例が「人権尊重」にあるのか理解できる<br>「人権保護」の重要性と必要性が理解できる  | ○                        | △ | ○ | ◎ |
|                  | 自然のしくみ    | 2  | 遺伝子組み換え食品について他者に説明できるようにする<br>バイオエタノールについて他者に説明できるようにする<br>酵素および酵素の働きについて他者に説明できるようにする   | ○                        | ◎ | ◎ | △ |
|                  | 化学        | 2  | 原子反応式を自分で書けるようになる<br>化学反応式を実際の反応と関連付け理解できるようにする  | ○                        | ◎ | ◎ | △ |
|                  | 生物学       | 2  | 体内時計の性質を理解出来る<br>いろいろな生物の体内時計を認識出来る<br>体内時計と睡眠の関係を理解し、規則正しい生活リズムを心がけようとなる  | ○                        | ◎ | ◎ | ○ |
|                  | フィットネス    | 1  | 身体のしくみを知り、自分自身の身体を調える方法を実践する<br>身体の使い方を学び、加齢によって身体を動かす方法を知る<br>自分の身体の状態を知り、心身の良い身体作りを実践する<br>様々な運動から、健康づくりの重要性を理解する<br>運動するにあたっての注意事項を理解する   | ○                        | ○ | △ | ◎ |
|                  | スポーツ実習    | 1  | スポーツを楽しむための、道具の準備、身体の準備を理解し、実践する<br>卓球とバドミントンのルール、プレーの精微、技術を実習を通じて身につける  | ○                        | △ | ◎ | ◎ |
|                  | 英語Ⅰ       | 1  | 簡単な日常会話ができる<br>専門分野の食物に関する英語がある程度わかる   | ○                        | ○ | ◎ | ○ |
|                  | 英語Ⅱ       | 1  | 授業についての英語を理解し、使うことができる<br>ビジネスシーンの場面がわかり、ある程度内容を理解できる<br>英米土必須科目を履修できる化学の能力をつける  | ○                        | ○ | ○ | ○ |
|                  | 食物基礎科学    | 1  | 英米土必須科目を履修できる化学の能力をつける   | ○                        | ○ | △ | △ |
|                  | 夕膳学       | 2  | 膳学の精神を理解する<br>親身になって他の人のことを配慮できるようにする  | △                        | ○ | ○ | ○ |
|                  | キャリアガイダンス | 1  | 自分の考えをしっかりと持ち、意見発表ができ、議論ができる。<br>何事も前向きに、主体的に取り組む自立心をも身に付ける。<br>キャリアデザインの基となる「考え方」を確立する。   | △                        | ○ | ◎ | ◎ |
|                  | 食生活論      | 2  | 食生活の問題点を理解する。<br>食文化・食習慣の変遷について理解する。<br>食環境と食生活を関連付ける。   | ◎                        | ◎ | ○ | △ |
|                  | 食品学Ⅰ      | 2  | ライフスタイルと食生活を結びつけることができる。<br>日常生活について理解できる。<br>食生活の未来について議論することができる。<br>五大栄養素とその機能について説明できる。<br>嗜好性成分(色、味、香り)について説明できる。<br>食品学の基礎を理解する。   | ◎                        | ◎ | △ | ○ |
|                  | 食品衛生学     | 2  | 食の安全性について食中毒の問題について理解できる<br>食の安全性について食中毒の問題について理解できる<br>安全な食生活の重要性について理解できる  | ◎                        | ◎ | ○ | ○ |
|                  | 栄養学Ⅰ      | 2  | 栄養素と「栄養素」を正しく理解し、それぞれが栄養素の役割が理解出来る<br>食品から栄養素の摂取・吸収から代謝へてそれが働く部位が理解出来る<br>栄養素の役割を果たした物質の排泄の機能が理解出来る  | ◎                        | ◎ | △ | ○ |
|                  | 栄養学Ⅱ      | 2  | 「栄養素」を正しく理解し、それぞれが栄養素の役割が理解出来る<br>食品から栄養素の摂取・吸収から代謝へてそれが働く部位が理解出来る<br>栄養素の役割を果たした物質の排泄の機能が理解出来る<br>調理学の基礎を理解する   | ◎                        | ◎ | △ | ○ |
| 調理学              | 2         | 主要食品の調理上の性質を理解する<br>特殊成分の取り扱い方などを理解する  | ◎  | ◎                        | ○ | △ |   |
| 特別研究Ⅰ            | 1         | 科学論文の作成および発表に関する手法について理解できる<br>文献調査の手法・手立てが理解できる   | ◎  | ◎                        | ○ | ○ |   |
| 特別研究Ⅱ            | 1         | 必要文献・情報等の収集方法が実践出来る<br>取り組んだテーマについての内容に、関し、文獻レベルでの把握が出来る<br>テーマに関する発表用の資料・テーマの組織的な整理が出来る<br>テーマについての発表用ツールが作成出来る | ◎  | ◎                        | ◎ | ◎ |   |

| 食物業栄養学ディプロマポリシー |    | 【専門的学力】幅広い物質に裏付けられた専門的知識と技能  |          |          |          |          |
|-----------------|----|--|----------|----------|----------|----------|
|                 |    | 【社会的な実践力】論理的思考からひたすら問題解決力  |          |          |          |          |
|                 |    | 【コミュニケーション能力】協働的な活動から求められる他者との関係性の構築<br>【ホスピタリティの精神】他者を尊重、理解し、善い精神を持つ  |          |          |          |          |
| 科目名             | 単位 | 科目の達成目標  | 科の教育目標   |          |          |          |
|                 |    |  | ① 習得している | ② 習得している | ③ 習得している | ④ 習得している |
| 公衆衛生学           | 2  | 食・物以外の環境に及ぼす影響を理解する。<br>公衆衛生学の知識を習得する。<br>健康を守るために必要な情報・知識を得る。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 環境と健康           | 2  | 環境がわれわれの身の健康にどのように関わっているかを知るための知識を取得できる。<br>食・水・空気・土壌・水・気候・人との生活について環境と健康の関係を理解できる。<br>国家政策を評価し、消費者の健康を守るために必要な情報・知識を習得できる。  | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 社会福祉概論          | 2  | 日本語療法・社会福祉の歴史、社会福祉のなかまを理解する。<br>知られた社会と社会福祉の発展について理解する。<br>高齢者、児童福祉、障がい者の福祉の現状を理解し、認識を深める。<br>社会福祉における接遇の方法を学び、卒業生としての関わりについて理解する。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 解剖生理学           | 2  | 体の構造について書きこた理解できる。<br>各々の組織・器官の特性が理解できる。<br>人体を細胞の集合体としての相互作用が理解できる。   | ○        | ○        | ○        | △        |
| 解剖生理学実習         | 1  | 各単元の実習により講義予習の理解について理解できる。<br>図の材料および実習資料を使用しての実習からそれぞれの機能について理解できる。<br>人体の構造と機能を実験動物から理解できる。  | ○        | ○        | △        | △        |
| 運動生理学           | 2  | 運動生理学(安静)の基礎的な知識の習得。<br>運動、身体活動におけるエネルギー消費量についての理解。<br>練習の疲労と栄養と飲みの関係、性・年齢・性別についての理解。<br>生活の活動を維持させることに関わる化学物質が関与し始める。   | ○        | ○        | △        | △        |
| 生化学Ⅰ            | 2  | 上記に關する化学物質が、どのように体内・細胞内に取り入れられるか理解出来る。<br>遺伝子から化学物質が、体内でどのように代謝されるか、実習生になるか理解出来る。<br>生活活動を維持させることに関わる化学物質が関与し始める。  | ○        | ○        | △        | △        |
| 生化学Ⅱ            | 2  | 上記に關する化学物質が、どのように体内・細胞内に取り入れられるか理解出来る。<br>遺伝子から化学物質が、体内でどのように代謝されるか、実習生になるか理解出来る。  | ○        | ○        | △        | △        |
| 病態生理学           | 2  | 病態生理学(安静)の基礎的な知識の習得。<br>各疾患について理解し、説明出来る。<br>人の疾患と治療について理解し、説明出来る。   | ○        | ○        | ○        | △        |
| 食品学Ⅰ            | 2  | 食品群に分類し、食品の種類を知る。<br>各食品の栄養的特徴について理解し、調理法・用途を知る。<br>食品を適切に食べる能力を身に付ける。   | ○        | ○        | ○        | △        |
| 食品学Ⅱ            | 2  | 食品加工工程の原理、方法・主要食品の加工工程を知る。<br>食品の加工工程の主な食品加工を理解する。<br>食品の加工工程について習得する。   | ○        | ○        | ○        | △        |
| 食品学Ⅲ            | 1  | 実験器具・装置機器の安全で正しい取り扱い方法を理解し、基本的な試薬の調製ができる。<br>食品成分の分析に関する基本的な実験の原理と操作を理解できる。<br>実験結果をまとめる、つまみひかつかつ場合には原因を追究し、確認ができる。本報などとは文書で<br>実験結果・測定結果をまとめ、使用し、食品の成分を分析し、結果をまとめることができる。<br>実験結果を整理し、実験結果をまとめる科学的な観察をすることが出来る。 | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 食品衛生学概論         | 1  | 実験室から得られた知識を日常生活における実践などに生かすことができる。<br>実験室を通じて食品衛生の必要性についての理解が深められる。<br>実験室を通じて食品衛生の重要性(食品衛生)の内容について理解出来る。<br>実験により科学的な視野からの判断を養うことが出来る。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 食品衛生学実習         | 1  | 実験を行うための器具の取り扱い、試薬の作成、正しい結果の獲得方法を理解する。<br>実験結果をまとめる実験レポートを作成する方法を理解する。<br>得られた結果をレポートにまとめる能力を習得する。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 応用栄養学           | 2  | 栄養摂取基準を理解する。<br>各ライフステージの栄養を理解する。  | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 臨床栄養学           | 2  | 病気の病状や病期に応じて、栄養管理・栄養ケアマネジメント、食物形態や内容が異なることとを理解する。<br>臨床栄養学への理解について理解する。<br>各ライフステージの栄養摂取基準を理解し、それに即した設定を立てられる。   | ○        | ○        | △        | △        |
| 臨床栄養学実習Ⅰ        | 1  | ライフステージや病期に応じた食形態や摂取可能食品、禁忌食品等と理解する。<br>ライフステージや病期に応じた栄養管理、調査を通じて、味や食感を考慮する。<br>上達をまた、栄養管理の計画を構築することができる。  | ○        | ○        | ○        | △        |
| 臨床栄養学実習Ⅱ        | 1  | 病状者の食事摂取基準を理解し、それに即した設定を立てられる。<br>病状者の栄養管理、栄養マネジメントの基本的知識を理解する。  | ○        | ○        | ○        | △        |
| 栄養指導論           | 2  | 栄養指導を実施していただくための基礎知識を習得する。<br>栄養指導の意義、栄養士の役割を理解する。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 栄養指導各論          | 2  | 各ライフステージ・ライフスタイル別の視点で栄養・食生活の特性や問題点を捉えることができる。<br>各ライフステージ・ライフスタイルを考慮した栄養・食生活の改善方法を理解する。<br>上達をまた、栄養管理の計画を構築することができる。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 栄養指導論実習Ⅰ        | 1  | 食事調査ができ、食事調査以外の情報もあわせて評価ができる。<br>アセスメント内容から食事指導の計画を立てることができる。  | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 栄養指導論実習Ⅱ        | 1  | 個人・集団の実践力を身に付ける。<br>計画や記録・レポートの作成が計画を立てることができる。<br>集団指導を行い、見直し改善することができる。<br>多様な集団(栄養指導)の実践力を身に付ける。  | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 公衆栄養学           | 2  | 我が国の健康・栄養問題を理解し、それに対応する施策や制度を理解する。<br>策の策への影響・食生活・食環境・食文化の発展について理解する。<br>地域社会に根付いた公衆栄養学の理念と具体的な内容を理解する。  | ○        | ○        | ○        | △        |
| 調理実習Ⅰ           | 1  | 各調理操作(計量・切替・各種加熱調理方法など)の基礎調理技術を習得する。<br>食中毒予防および調理作業時の事故防止の観点から衛生管理と安全管理を習得する。<br>調理に関する基礎計算、および、栄養価計算を習得する。<br>調理用語・料理名を学ぶ。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 調理実習Ⅱ           | 1  | 各調理操作の技術(質と量)の向上。<br>各調理操作の基礎技術(基本調理作業)の工程を理解し、作業管理を習得する。<br>日本・外国・中国の料理の特性(食品の取扱い・調理方法)を習得する。<br>調理に関する基礎計算、および、栄養価計算を習得する。<br>調理用語・料理名を学ぶ。   | ○        | ○        | ○        | ○        |
| 給食計画論           | 1  | 給食サービスにおける基礎的事項を理解する。<br>給食の立案から配膳に至る業務全体を理解する。<br>フードサービスの視点から、どのような工夫や技術が必要か理解する。  | ○        | ○        | ○        | △        |

| 食物栄養学科ディプロマポリシー  |                         | 【専門的な力】幅広い教養に基いたれた専門的な知識と技能<br>【社会での実践力】論理的思考からひらきを課題解決力<br>【コミュニケーションの力】活動の場にはたかされる協働者との関連性の構築<br>【文化とケアの力】協働者を含む、健康・福祉・社会の持続性を持つ |   |   |   |   |   |   |
|------------------|-------------------------|--|---|---|---|---|---|---|
| 科目名              | 単位                      | 科目の達成目標  | 知の教育目標  |   |   |   |   |   |
|                  |                         |  | ①   | ② | ③ | ④ | ⑤ |   |
| 専<br>科<br>目      | 結食実習Ⅰ                   | 2  | 結食の運営方法について理解することができる<br>適切な献立作成方法を理解し作成することができる<br>結食管理の考えを理解することができる<br>結食の運営の一環の役割について理解できたか<br>衛生管理の必要性が理解できたか<br>衛生管理の必要性が理解できたか   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 結食実習Ⅱ                   | 2  | 結食の運営の一環の役割について理解できたか<br>衛生管理の必要性が理解できたか<br>衛生管理の必要性が理解できたか   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 結食実習Ⅲ                   | 1  | 校内実習に必要知識と技能を習得し実践することができる<br>各施設での実習と業務について知識と技能を習得することができる<br>学生としての態度で実習にまかされる   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 食料経済                    | 2  | 食料消費が人々の健康に影響することを知り、問題解決の方法を考察する<br>フードシステムが社会問題解決のための知識を身に付ける<br>フードシステムの高級化、高級食文化の発展、マナーなどについて、趣味的な食料消費を演出できる  | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
|                  | フードコーディネート論             | 2  | 「食」に関するイベントなどの企画運営ができ、テーブルコーディネートなどの実践ができる<br>フードサービスの役割を理解する   | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
|                  | 食品加工実習Ⅰ                 | 1  | 食品加工の過程を通じて化学的な変化や物性の変化について理解する   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 食品の賞味試験Ⅰ                | 1  | 食味検査の各方法を理解し、実施する<br>食品の嗜好性を理解する<br>物理的評価方法を理解する  | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 食品の賞味試験Ⅱ                | 1  | 各食品群の種類、規格、栄養的特徴、鑑別方法を理解する<br>フードシステムとして、求められている食品の鑑別方法を身に付ける   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 調理実習Ⅰ                   | 1  | 各調理操作の技術(量と温度)の向上、<br>衛生管理・作業管理・安全管理を総合的に習得する。<br>日本・各国・世界の食文化、料理・食品の知識・調理操作を習得する。<br>料理用語・料理法を学ぶ。  | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | コンピュータ講習Ⅰ               | 1  | 学内LANの活用方法を理解できる<br>フロッピー、Microsoft Wordの基本操作が習得できる<br>数値ソフト(Microsoft Excel)の基本操作が習得できる  | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| コンピュータ講習Ⅱ        | 1                       | 数値ソフトを使用した表見方法と計算機能を理解し習得する<br>プレゼンテーションソフトを使用した資料の作成方法を理解し習得する<br>実務教員との協働で理解する   | ◎   | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |   |
| 学校実習教育           | 2                       | 学校実習を主とした教材として活用し、真に習得する指導を理解する  | ◎   | ◎ | ○ | △ | ◎ |   |
| 教<br>育<br>科<br>目 | 教職概論                    | 1  | 人を育てようという教職への意欲を高め、卒業後実践に必要とする意欲を持つ。<br>教職二階級制を知ら、教える立場から学校や子どもを養育する意義・役割を認識し、子どもを成長の助けとなる<br>様々な問題や課題に目を向けられることができる<br>教職の多岐内容や教職に求められる資質や能力、教職の役割、教員の役割、教員の役割、および職業上・身<br>上上の義務を理解する<br>校内での授業と連携・評価、チームとして組織的に対応する   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 教育原理                    | 1  | 教育の歴史や理論のほか、また、教職の理論に基いたった教育のあり方があり、教育の歴史や理論において、それら<br>がどのように現れてきたかについて学ぶとともに、これまでの教育及び学校の意義がどのようによびとられ、変遷<br>してきたかを理解する<br>現代の学校教育に関する社会的、制度的又は経済的事実のいずれかについて、基礎的な知識を身に付けると<br>ともに、それらに関連する問題を理解する。なお、学校と地域との連携に関する理解及び学校教育への対応に<br>関する基礎知識をも身に付ける<br>学習指導要領を基盤として各学校において編成される教育課程について、その意義や編成の方法を理解する<br>とともに、各教科の目標に基いたった教育課程で学ぶための学習活動の意義を理解する | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 教育心理学                   | 2  | 学生が、学習に関する基礎的な学習理論について理解する<br>学生が、発達を促進するための学習指導ができる基礎を理解する<br>これらの知識を基として、そのための実践的スキルを習得するための必要な教育の方法を理解する   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 教育の方法と技術                | 2  | 教育の目的に基いたった指導技術を理解し、身に付ける<br>学生が、模範モデルを含む情報活用の基礎を理解できる<br>学生が、Web2.0環境下で活用し授業実践の作成ができる<br>教育課程の計画・編成・実施について理解するとともに学習指導要領の要素と関係を知る  | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 教育課程論                   | 1  | 教育課程の編成における具体的な方法について理解する<br>教育課程の編成におけるカリキュラム・マネジメントの重要性について理解する   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 生徒指導・教育相談の理論と方法         | 2  | 学生が、生徒指導の意義・方法の理解を深める<br>学生が、生徒指導の理論、学内外の連携について理解する<br>学生が、教育相談に関する理論および方法の概要を理解する  | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 遠隔・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法 | 2  | 遠隔の教育の意義や歴史など、学校における遠隔教育のしくみや内容を理解する<br>総合的な学習の時間の意義や、目標及び内容を定める際の考え方を理解する<br>特別活動の意義、目標及び内容を理解する。特別活動の価値のあり方を理解する。   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 特別支援教育論                 | 2  | 特別の支援を必要とする児童・生徒の特質や課題と支援の基礎を理解する<br>特別の支援を必要とする児童・生徒の課題や特性および自身の教育を理解する<br>特別な教育的ニーズのある児童・生徒の理解を深め、その対応の基礎を理解する  | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 実業教育実習(学内)              | 2  | 学校実習における、食に関する指導の重要性を理解する<br>実業教育として必要な知識と実践方法を身に付ける  | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
|                  | 実業教育実習(学外)              | 2  | 実業教育実習の意義及び内容を理解し、実習の目的の達成と実習全員の心得を身に付ける<br>指導の基本姿勢や学習規律を体得し、児童対応ができる<br>教育実習目標を達成し、指導員及び企業から評価を受けることができる<br>自己評価を行うと同時に、実習校教員に対し、感謝の気持ちを表すことができる   | ◎ | ◎ | ○ | △ | ◎ |
| 教職実践演習(実業教育)     | 2                       | 実業教育としての視点や責任感、教育的愛情をもつ<br>児童・生徒の指導理解や学習指導に関する事項を理解する<br>教科・授業にかかわる教育の現場ができる態度を身に付ける   | ◎   | ◎ | ○ | △ | ◎ |   |

|      |      | 1年前期         | 1年後期          | 2年前期 | 2年後期 |
|------|------|--------------|---------------|------|------|
| 教養科目 | 人文   | 国語表現法<br>心理学 | 哲学            |      |      |
|      | 社会   | 法学(日本国憲法)    | 人権論           |      |      |
|      | 自然   | 化学           | 自然のしくみ<br>生物学 |      |      |
|      | 保健体育 | フィットネス       | スポーツ実習        |      |      |
|      | 外国語  | 英語Ⅰ          | 英語Ⅱ           |      |      |

|       |               |   |                           |                                       |                     |         |        |         |
|-------|---------------|---|---------------------------|---------------------------------------|---------------------|---------|--------|---------|
| 専門科目  | 基礎科目          | コンピュータ演習Ⅰ<br>食物基礎科学<br>夕陽学<br>キャリアガイダンス                       | コンピュータ演習Ⅱ                 |                                       |                     |         |        |         |
|       | 食文化           | 食生活論  |                           |                                       | フードコーディネータ論<br>食料経済 |         |        |         |
|       | 社会生活と健康       |   |                           | 公衆衛生学                                 | 環境と健康<br>社会福祉概論     |         |        |         |
|       | 人体の構造と機能      | 解剖生理学<br>生化学Ⅰ   | 生化学Ⅱ                      | 解剖生理学実習<br>病態生理学                      | 運動生理学               |         |        |         |
|       | 食品と衛生         | 食品学Ⅰ  | 食品学Ⅱ                      | 食品の官能評価Ⅰ<br>食品学Ⅲ<br>食品加工学実習<br>食品学実験Ⅱ | 食品の官能評価Ⅱ            | 食品衛生学実験 |        |         |
|       |               |   |                           |                                       |                     |         | 食品衛生学  | 食品衛生学実験 |
|       |               |   |                           |                                       |                     |         | 食品学実験Ⅰ |         |
|       |               |   |                           |                                       |                     |         | 食品学実験Ⅱ |         |
|       | 栄養と健康         | 栄養学Ⅰ<br>栄養学実験<br>応用栄養学  | 栄養学Ⅱ<br>臨床栄養学             | 臨床栄養学<br>臨床栄養学実習Ⅰ                     | 臨床栄養学実習Ⅱ            |         |        |         |
|       | 栄養の指導         | 栄養指導論<br>学校栄養教育   | 栄養指導各論<br>栄養指導論実習Ⅰ        | 栄養指導各論<br>栄養指導論実習Ⅰ                    | 栄養指導論実習Ⅱ<br>公衆栄養学   |         |        |         |
| 給食の運営 | 調理学<br>調理実習Ⅰ  | 調理実習Ⅱ<br>給食計画論  | 調理実習Ⅲ<br>給食実務論<br>給食管理実習Ⅰ | 給食管理実習Ⅱ<br>給食管理実習Ⅲ                    |                     |         |        |         |
|       |               |   | 特別研究Ⅰ                     | 特別研究Ⅱ                                 |                     |         |        |         |
| 教職    | 教職概論<br>教育課程論 | 教育心理学<br>教育原理<br>教育の方法と技術<br>道徳・特別活動の理論と方法<br>生徒指導・教育相談の理論と方法 | 栄養教育実習(学内)<br>栄養教育実習(学外)  | 教職実践演習(栄養教諭)                          |                     |         |        |         |

二重線：履修制限あり

### 【キャリア創造学科】

キャリア創造学科では、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」において、教育の目的・目標を明確化している。

「ディプロマポリシー」は、卒業までどのような能力の習得を目指すのか、達成すべき目標を設定したもので、学生一人ひとりに以下のような能力を身につけさせることを到達目標としている。



- ・幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」
- ・論理的思考からひろがる「社会での実践力」
- ・協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」
- ・他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」

このポリシーに示されている4項目を学習成果と規定しており、以下の通りカリキュラムマップ（学習成果基準）を定めている。カリキュラムマップの科目ごとの具体的目標を達成することによって、学習成果が得られたものと考えている。また、科目と諸能力の関連性の程度を個々に示している。シラバスと「履修の手引き」には授業科目と学習成果の4項目との関連性の程度を示し、学内外に表明し、学習成果を学校教育法の短期大学の規定（学校教育法、第5条、大学）に照らして定期的に点検し必要に応じて変更している。

「製菓クリエイト」「ファッションデザイン」「ブライダルデザイン」「ビューティーデザイン」という4つのコースでは、基礎能力と実践に役立つ専門知識と技術の修得を学習成果として位置づけ、製菓衛生師、ファッションアドバイザー、ブライダルプランナー、ネイリスト、ビジネス実務士、情報処理士などの養成を目指している。

## キャリア創造学科カリキュラムマップ (2018年度)

| キャリア創造学科ディプロマポリシー |                | 1.【専門的な力】幅広い職業に裏打ちされた専門的な知識と技能 |   |                            |          | 2.【社会での実践力】論理的思考からひろがる課題解決力 |         |   |         | 3.【コミュニケーションの能力】協働の場に活かされる他者との関係性の構築 |   |   |  | 4.【ホスピタリティの精神】他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ |  |  |  |
|-------------------|----------------|--------------------------------|---|----------------------------|----------|-----------------------------|---------|---|---------|--------------------------------------|---|---|--|----------------------------------|--|--|--|
|                   |                | 科目名                            | 単位  | 科目の達成目標(一部省略、詳細はシラバス参照のこと) | 科目の教育目標  |                             |         |   | 科目の教育目標 |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   |                |                                |   |                            | ①        | ②                           | ③       | ④ | ①       | ②                                    | ③ | ④ |  |                                  |  |  |  |
|                   |                |                                |   | ① 関連が強い                    | ② 関連している | ③ 関連はある                     | ④ 関連はない |   |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
| 教養                | 英語表現法          | 1                              | 1. 日本語の知識を身につけ、使いこなせるようになる<br>2. 自分の考えを、他人に筋立てて説明できる<br>3. 正しい敬語が使える  |                            | △        | ○                           | ◎       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | ベースック・イングリッシュ  | 1                              | 1. 動詞と一般動詞の使い分けができるようになる<br>2. 身の回りの物を英語で表現できる<br>3. 英検3級以上に合格できるようになる  |                            | △        | ○                           | ◎       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | スタンダード・イングリッシュ | 1                              | 1. 簡単な英文の物語を読むことができる<br>2. 動詞を正確に使えるようになる   |                            | △        | ○                           | ◎       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 暮らしの科学         | 2                              | 1. パイオで用いられる単語を理解することができる<br>2. 日常生活で利用されているバイオテクノロジーを簡単に説明できるようになる<br>3. パイオテクノロジーを駆使することで、健康的で有意義な生活ができるようになる                       |                            | ○        | △                           | △       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 法学             | 2                              | 1. 自分がどんな権利を保障されているのか知るようになる<br>2. 人の一生の中で出会う基本的な法律の概要を理解できるようになる<br>3. 裁判の仕組みを理解できるようになる   |                            |          |                             | △       | △ | ○       |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | コンピュータと情報      | 2                              | 1. 学生はコンピュータの基本知識を理解できる<br>2. 学生はインターネットの基本知識を理解できる<br>3. 学生は情報リテラシー(モラル・セキュリティ等)を理解できる   |                            | ○        | ○                           | △       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | フィットネスⅠ        | 1                              | 1. 身体の内しみを知り、自分自身の身体を調整する方法を実践する<br>2. 身体の悪い状態を知り、改善し健康的な身体に近づける方法を学ぶ<br>3. 自分の身体の状態を知り、心地の良い身体作りを実践する                                |                            | ○        | △                           | ◎       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | フィットネスⅡ        | 1                              | 1. スポーツを楽しむための、道具の準備、身体の準備を正確に実践する<br>2. 手配にできる個人種目である卓球とバドミントンのルール、プレーの特徴、技術を練習して身につける<br>3. 様々なスポーツの技術を理解し、基本の動作を習得し、対策を楽しむ         |                            |          |                             | △       | △ | ○       |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 生命科学と倫理        | 2                              | 1. 生命科学にまつる歴史や現状について必要な知識を習得する<br>2. 生命科学にまつる倫理的な課題について、自分なりの考えや意見をもちつ<br>3. いちについて自分なりの考えや意見をもち、述べるができる                              |                            |          |                             | △       | △ | ◎       |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 心理学            | 2                              | 1. 心理学の歴史、研究対象、研究方法、研究分野を理解する<br>2. 知覚、記憶のメカニズムについて理解する<br>3. 性格、学習過程、対人認知、態度、心の病について理解する   |                            | △        | △                           | ◎       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 現代社会と生活        | 2                              | 1. 社会課題に目を向け、自分自身の意見をもち、人に伝える力を高めること。<br>2. 自分自身の生活の中で、現代社会と生活に関する新しい発見する力を持つようになること。   |                            |          |                             | ◎       | ◎ | ○       | ◎                                    |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 食と健康           | 2                              | 1. 栄養の基本(なぜ食べる必要があるのか)を理解する<br>2. 現代の日本人をとりまく生活の現状と課題を理解する<br>3. 健康を築くための正しい食生活について理解する   |                            | ◎        | △                           | △       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
| キャリア創造            | 夕陽学            | 2                              | 1. 大阪府立宇治短期大学の建学の精神に込められた思いを理解することができる<br>2. 建学の精神を現実の生活に実践できる<br>3. 本学生に必要とされる「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」をキャリアデザインの精神を身につけることができる |                            |          |                             | △       | ◎ | ◎       |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | キャリアデザイン概論     | 2                              | 1. 自分の考えをしっかりと持ち、意見を表明することができる<br>2. 何事も後回しにせず、自発的に取り組める自立心を身につける。<br>3. キャリアデザインの基本となる「考え方」を修得する。                                    |                            |          |                             | ◎       | ◎ | ◎       |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | キャリアデザイン特論     | 2                              | 1. プライダル業界に必要な知識の理解を深める<br>2. プライダルに関する技術を各個人が身につける<br>3. 卒後の職業としての課題を仕上げる  |                            | ◎        | ◎                           | ◎       | ◎ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | キャリアプランニング     | 1                              | 1. 自分の考えをしっかりと持ち、意見を表明することができる<br>2. 何事も後回しにせず、自発的に取り組める自立心を身につける。<br>3. キャリアデザインの基本となる「考え方」を修得する。                                    |                            |          |                             | ◎       | ◎ | ◎       |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 色彩学            | 2                              | 1. 色の分類とそのあわれみ方、色の見え方とイメージ、色の配色とそのバランス、色彩計画など基礎的な知識を身につけて、生活の中にあかすことができる<br>2. 顔色のある配色を表現するために必要な知識を習得する                              |                            | ○        | ○                           | ○       | △ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 色彩学演習          | 1                              | 1. 配色の基礎的な知識を身につけて、ファッションの配色、インテリアの配色、テーブルコーディネートなどに活かす<br>2. 様々な配色技法を学習し、カードで実際に配色を行い、実践的に応用できる<br>3. ノールカラーカラーについて理解する              |                            | ◎        | ◎                           | ◎       | △ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 販売論            | 2                              | 1. モノやサービスが売れる仕組みを理解する。<br>2. 売れる方を身につける。<br>3. ビジネスに必要な店舗の運営・管理能力を身につける。   |                            | ◎        | ◎                           | △       | △ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | マーケティング論       | 2                              | 1. 良い商品と売れる商品の違いについて理解できる<br>2. ビジネスに興味を持つことができる<br>3. 世の中にある様々な新しい商品や新しいサービスを考え出すことができる  |                            | ◎        | ◎                           | △       | △ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | 基礎デザイン論        | 2                              | 1. 学生はデザイン制作の基礎的な方法を理解できる<br>2. 学生は近代デザイン史の成り立ちを理解できる<br>3. 学生はデザインの今日的課題を把握できる   |                            | ◎        | ◎                           | ◎       | △ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | キャリア基礎演習Ⅰ      | 1                              | 1. 整数、小数、分数の計算が正確にできる<br>2. 文字式の計算ができる<br>3. 「割合」「反比例」がわかる  |                            | ◎        | ◎                           | △       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |
|                   | キャリア基礎演習Ⅱ      | 1                              | 1. 「国語」レベルの漢字を覚えることができる<br>2. 中学国語でレベルの漢字を書くことができる<br>3. 読解力をつける  |                            | ◎        | ◎                           | ◎       | ○ |         |                                      |   |   |  |                                  |  |  |  |

| キャリア創造学科ディプロマポリシー |                 | ①【専門的な力】幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能<br>②【社会での実践力】論理的思考からひろがる課題解決力<br>③【コミュニケーションの能力】協働の場に活かされる他者との関連性の構築<br>④【ホスピタリティの精神】他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ |   |   |   |   |   |
|-------------------|-----------------|---|---|---|---|---|---|
| 科目名               | 単位              | 科目の達成目標（一部省略、詳細はシラバス参照のこと）  | 科目の教育目標   |   |   |   |   |
|                   |                 |   | ◎：関連が深い ○：関連している △：関連はある  |   |   |   |   |
|                   |                 |   | ①   | ② | ③ | ④ |   |
| キャリア<br>共通        | ビジネス実務概論        | 2   | 1. ビジネスの仕組みについて考えを深める<br>2. ビジネスワーカーとして求められる能力を理解する<br>3. ビジネスの流れを大きく理解する<br>4. 基本的な仕事の進め方を理解する                                   | ◎ | ◎ | ◎ | ○ |
|                   | ビジネス実務演習Ⅰ       | 1   | 1. ビジネスコミュニケーションの基本を理解する<br>2. 仕事の進め方とツールを理解する<br>3. 社会について、取り巻く環境の変化についての関心を高める  | ◎ | ◎ | ◎ | ○ |
|                   | ビジネス実務演習Ⅱ       | 1   | 1. 社会で求められるビジネスパーソンの心構えを取得する<br>2. ビジネス基礎知識理解し、活用できる力を身に付ける<br>3. 基本的コミュニケーション能力を身に付け社会に対応できる人材となる                                | ◎ | ◎ | ◎ | ○ |
|                   | CG実習            | 1   | 1. 学生はコンピュータグラフィックスの基本知識を理解できる<br>2. 学生はコンピュータグラフィックスソフト(Photoshop・ラベルマイティなど)の基本操作方法が習得できる<br>3. 学生はコンピュータグラフィックスソフトを用いた作品を制作できる  | ◎ | ○ | △ |   |
|                   | 情報リテラシー演習Ⅰ      | 1   | 1. 学生はコンピュータの基本操作と学内LANの活用方法を理解できる<br>2. 学生はワープロソフト(Microsoft Word)の基本操作が習得できる<br>3. 学生はワープロソフト(Microsoft Word)の活用方法が理解できる        | ○ | ○ | △ |   |
|                   | 情報リテラシー演習Ⅱ      | 1   | 1. Microsoft Excelの基本操作を習得する<br>2. Microsoft Excelを利用した効率的な計算処理方法を理解・習得する<br>3. Microsoft Excelの様々な機能(グラフ・データベース・データ活用など)を理解・習得する | ○ | ○ | △ |   |
|                   | 情報リテラシー演習Ⅲ      | 1   | 1. 学生はコンピュータを用いたプレゼンテーションスキルが習得できる<br>2. 学生はWEBページの構造を理解できる<br>3. 学生はインターネット活用方法が習得できる  | ○ | ◎ | ○ |   |
|                   | プレゼンテーション演習     | 1   | 1. 相手にわかりやすく伝える話し方の構成を習得する<br>2. プレゼンテーションの効果的な準備、発表ができる<br>3. パワーポイントを使った船せる手法表現を理解する  | ○ | ◎ | ○ | △ |
|                   | 情報文化論           | 2   | 1. 学生は情報メディアの成り立ちと発展過程を理解できる<br>2. 学生は情報技術の発達によるメディアの諸問題を理解できる<br>3. 学生は情報文化社会の概要が理解できる   | ○ | ○ | △ |   |
|                   | WEBデザイン演習       | 1   | 1. 学生はWEBページの基本知識を理解できる<br>2. 学生はWEBページ作成ソフト(ホームページビルダーなど)の基本操作方法が習得できる<br>3. 学生はWEBページ作成ソフトを用いた作品(WEBページ)を制作できる                  | ◎ | ○ | ○ | △ |
|                   | ビューティー基礎実習      | 1   | 1. 美容に興味を持つことができる<br>2. 自分に自信を持つことができる<br>3. 人の良い面を見つめることができる   | ○ | ○ | ○ | △ |
|                   | ファッション文化論       | 2   | 1. 日本および西洋の服飾の歴史を概観し、その変遷を理解する<br>2. ある地域またはその時代を生きた人々にとって、「服装」の意義を知る<br>3. 人間にとって「ファッション」とは何かを考察する                               | ◎ | ◎ | △ | △ |
|                   | ファッションコーディネート演習 | 1   | 1. 基本的なファッションアイテムの知識が身につく<br>2. ターゲットの分析とスタイリングマップの表現ができる<br>3. ファッションアイテムを駆使し、トータルなコーディネート提案の仕方が身につく                             | ◎ | ◎ | △ | △ |
|                   | ウォーキング実習        | 1   | 1. 直接で第一印象を与える正しい姿勢と歩き方・美しい表情・歩き方を身につける<br>2. 足の健康や足・靴に関する正しい知識を得る<br>3.  | △ | ○ | ○ | ○ |
|                   | パーソナルカラー実習      | 1   | 1. カラーの重要性(五感)と第一印象の重要性を知る<br>2. パーソナルカラーの歴史を理解する<br>3. パーソナルカラー(4シーズンカラーシステム)を分析が出来る   | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| リラクゼーション論         | 2               | 1. ストレスについて、そしてストレスへの対応に関する理論を理解する<br>2. リラクゼーションの技法の理論を理解する<br>3. リラクゼーションの技法を体験的に理解する   | ◎   | △ | ◎ | ○ |   |
| ホスピタリティ論          | 2               | 1. ホスピタリティの意味を理解する<br>2. ホスピタリティとサービスの違いを理解する<br>3. ホスピタリティの重要性を理解する  | ○   | ◎ | ◎ | ◎ |   |

| キャリア創造学科ディプロマポリシー |    | ①【専門的な力】幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能<br>②【社会での実践力】論理的思考からひろがる課題解決力<br>③【コミュニケーションの能力】協働の場に活かされる他者との関連性の構築<br>④【ホスピタリティの精神】他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ                                       |                                     |   |   |   |
|-------------------|----|---|-------------------------------------|---|---|---|
| 科目名               | 単位 | 科目の達成目標(一部省略、詳細はシラバス参照のこと)  | 科目の教育目標                             |   |   |   |
|                   |    |   | ◎：関連が深い ○：関連している △：関連はある<br>① ② ③ ④ |   |   |   |
| 衛生法規              | 2  | 1. 法律は身近なものとして理解する<br>2. 衛生法規の概要を知る<br>3. 将来の生活や仕事に役立つ衛生法規を知る   | ◎                                   | ○ |   |   |
| 公衆衛生学             | 4  | 1. 公衆衛生の概念と意義、および基本的統計を理解し説明できる<br>2. 生活習慣病とその予防について説明できる<br>3. 疫学の意義、特に感染症に関するリスクについて説明できる   | ◎                                   | ○ |   |   |
| 食品学               | 4  | 1. 栄養成分とその働きについて理解する<br>2. 食品群の栄養的特徴、調理特性について理解する<br>3. 食品加工方法と加工食品について理解する   | ◎                                   | ◎ |   |   |
| 食品衛生学Ⅰ            | 4  | 1. 食品の安全・安心に関わる項目について理解できる<br>2. 食品からとらえざる事柄の項目と内容が理解できる<br>3. 日本における食の位置付けの認識と内容の理解ができる  | ◎                                   | ◎ |   |   |
| 食品衛生学Ⅱ            | 2  | 1. 食品の安全・安心に関わる項目について理解できる<br>2. 食品からとらえざる事柄の項目と内容が理解できる<br>3. 日本における食の位置付けの認識と内容の理解ができる  | ◎                                   | ◎ |   |   |
| 食品衛生学実習           | 1  | 1. 食品に及ぼす環境について理解できる<br>2. ヒトが食品に及ぼす影響について理解できる<br>3. 微生物の動態について理解できる   | ◎                                   | ◎ |   |   |
| 栄養学               | 4  | 1. 栄養素の性質・消化・吸収を理解する<br>2. 食品成分の体内での働きを理解する<br>3. 栄養素と健康の関連を考える   | ◎                                   | ◎ |   |   |
| 社会                | 2  | 1. 食生活における菓子の役割を知る<br>2. 菓子の由来、歴史を知る<br>3. 菓子和社会(経済・環境)の関わりを知る  | ◎                                   | ◎ | ○ | ○ |
| 製菓理論Ⅰ(洋)          | 2  | 1. お菓子の材料について、特徴、成分等を理解してもらう事により、実習での興味が増すようになり、お菓子の世界を習得し、楽しみます<br>2. お菓子に使う主要な材料、小麦粉、砂糖、たばこ、牛乳、バター、の5品目の成分内容、種類を覚える<br>3. それぞれの材料の製菓特性を学び、製菓理論Ⅰの内容とし、材料を理解したうえで製菓実習に結びつける | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓理論Ⅱ(洋)          | 2  | 1. 製菓材料・副材料、素材について基礎知識を学ぶ<br>2. お菓子作りに必要な事項を学ぶ<br>3. 材料原価計算を理解する  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓理論Ⅳ(製パン)        | 2  | 1. パンの歴史、種類を知る<br>2. パンの製法を知る<br>3. パンの材料と働きと特徴を知る  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓理論Ⅴ(和)          | 2  | 1. 日本の食文化である和菓子作りの基本を学ぶ<br>2. 和菓子には季節感、伝統行事を取り入れたものが多く、通過儀礼の知識もつける<br>3. 和菓子特有の材料を学ぶ  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓基礎実習(洋)         | 2  | 1. 製菓理論で、学んだ材料の個々の特性を把握し、食し、官能を高め理解を深める<br>2. 各材料を正確に、製菓実習 1.2.3と基礎応用へと進める事により、技術者としてのスキルを高める。  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓実習Ⅰ(洋)          | 2  | 1. ジェノワーズを手立てで出来る<br>2. 5号の大きさのスポンジをマスケ出来る<br>3. 絞り袋を使い、基本の絞りが出来る   | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓実習Ⅱ(洋)          | 2  | 1. シュー生地が出来る<br>2. パートファンセを目的の大きさ、厚さに延ばせる(丸、四角)<br>3. 寒生地となる生地の種類と用途を覚える  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓実習Ⅲ(洋)          | 2  | 1. チョコレートを使った餡詰りが出来る<br>2. メンダゴ3種類がしっかりと出来る<br>3. オープンの使い方を覚える  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓実習Ⅳ(製パン)        | 2  | 1. パン作りの基本技術を習得する<br>2. パンのいろいろな作り方を体験する<br>3. 好きなパンを作るようになる  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓実習Ⅴ(和)          | 2  | 1. 日本の食文化である和菓子1000年にも及ぶ菓子作りの基本を学習する<br>2. 和菓子には伝統行事や日本の季節感を取り入れたものが多くあり、通過儀礼の知識を身につける<br>3. 日本の和菓子特有の材料を使う事で和菓子の文化を知る  | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓実習Ⅵ(洋)          | 2  | 1. 各国のクラシックな菓子を勉強する事で、今流行している菓子との比較し、その違いを知る<br>2. フランス菓子だけでなく、ドイツ、オーストリア、イタリア等の菓子の歴史を知る<br>今まで習ったスキルを生かして、段取り良くグループで作業を進める事で、仲間との協働性を学ぶ                                    | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| 製菓実習Ⅶ(洋)          | 2  | 1. 各国のクラシックな菓子を勉強する事で、今流行している菓子との比較し、その違いを知る<br>2. パイ生地(折りパイと練りパイ)が仕込み、用途の違いを学ぶ<br>今まで習ったスキルを生かして、段取り良くグループで作業を進める事で、仲間との協働性を学ぶ   | ◎                                   | ◎ | ◎ | ◎ |
| プロジェクト演習Ⅰ         |    | 1. 1年生で、学習した事の確認<br>2. 各自が、自分自身の理解度を見る<br>3. 国家試験に合格する。   | ◎                                   | ◎ |   |   |
| プロジェクト演習Ⅱ         | 1  | 1. グループで一つの作品を作り強固性を高める<br>2. 社会人となっていく為の責任感、コミュニケーション能力を養う<br>3. お作り菓子を通して、食に対する関心を高める   | ◎                                   | ◎ |   |   |

| キャリア創造学科ディプロマポリシー |                | ①【専門的な力】幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能       |   |   |   |   |   |
|-------------------|----------------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|
|                   |                | ②【社会での実践力】論理的思考からひろがる課題解決力          |   |   |   |   |   |
|                   |                | ③【コミュニケーションの能力】協働の場に活かされる他者との関連性の構築 |   |   |   |   |   |
|                   |                | ④【ホスピタリティの精神】他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ     |   |   |   |   |   |
| 科目名               | 単位             | 科目の達成目標(一部省略、詳細はシラバス参照のこと)          | 科目の教育目標   |   |   |   |   |
|                   |                |                                     | ◎:関連が深い ○:関連している △:関連はある  |   |   |   |   |
|                   |                |                                     |   | ① | ② | ③ | ④ |
| ファッション            | ファッションデザイン論    | 2                                   | 1. ファッションデザイナーの意識と人々の意識の変化を理解する<br>2. ファッションデザイナーに必要な基礎知識や用語を習得する<br>3. ファッションデザイナーに求められるデザインの在り方について理解する   | ○ | ○ | △ | △ |
|                   | ファッションローイング    | 1                                   | 1. ファッションプロポーションを理解できる<br>2. 眼、ヘアースタイルを描くことができる<br>3. 様々な髪型のスタイルを着脱できる  | ◎ | △ | ○ | △ |
|                   | ファッション雑貨制作実習   | 2                                   | 1. ファッション雑貨に関する知識を身につける<br>2. 雑貨ショップの客層のターゲットやショップのコンセプトを決定し、商品の企画・立案、制作とついでに流れを理解する<br>3. 商品を生産するための基本技術を習得する  | ○ | ○ | ○ | △ |
|                   | ファッションアドバイザー実習 | 1                                   | 1. ファッションビジネスにおけるファッションアドバイザーの役割を理解する<br>2. ファッション商品の販売売場に必要な商品知識、陳列や演出の技術を身につける<br>3. ファッション商品の販売における接客の基本的なマナーや知識、動き方を身につける                           | ◎ | ◎ | ○ | △ |
|                   | ファッションビジネス論    | 2                                   | 1. 時代の変化と消費の変化を理解する<br>2. マーケティング分析により時代のNEXTを予測する力を養う<br>3. ショップという「点」からビジネスという「面」で見える事が出来、将来のビジネス業界で活躍出来るようにする  | ◎ | ○ | △ |   |
|                   | ファッション企画実習     | 1                                   | 1. 既存のファッションブランドを研究することで各ブランドのターゲット層や商品戦略の違いについて理解する<br>2. ファッションビジネスにおける商品企画の流れを理解し、現代のニーズを捉えた商品の企画立案方法を身につける<br>3. 商品の魅力を伝える企画書の作成方法とプレゼンテーション力を身につける | ◎ | ◎ | △ | △ |
|                   | ディスプレイ実習       | 2                                   | 1. VMODの基礎知識を学び、その効果を理解できる。<br>2. 自身でディスプレイの基本構成を企画できる。<br>3. 様々な目的・用途に応じた適切な表現手法を行うことができる。   | ◎ | ◎ | △ |   |
|                   | 服飾造形論及び実習Ⅰ     | 2                                   | 1. 人体の形態や運動機能を理解し、衣服と人体の関係を把握する<br>2. 素材の扱い方を理解する<br>3. 縫製の基礎的な理論を理解し、技術の習得を目指す   | ◎ | ○ | △ | ○ |
|                   | 服飾造形実習Ⅱ        | 2                                   | 1. ブラウスやワンピースを製作するためのパターンメーキングおよび縫製の基礎的技術を習得する<br>2. 実物製作のための、デザイン展開や縫製の応用力を身につける<br>3. 制作アイテムをトータルファッションとしてコーディネートし、発表の企画・実施を行う                        | ◎ | ◎ | ◎ | ○ |
|                   | 服飾造形実習Ⅲ        | 2                                   | 1. 各自が自由にデザインしたものを製作することができる高度な技術力と応用力を習得する<br>2. 袖付きのアイテムか裏地付きのアイテムを製作する<br>3.   | ◎ | ◎ | ◎ | ○ |
|                   | ファッション科学       | 2                                   | 1. 授業全般を通して、科学的に思考する能力を養う<br>2. 各種繊維の特性を学び、それらの基礎知識を身につける<br>3. 各種繊維の染色方法を理解する  | ◎ | ○ |   | △ |
|                   | ファッション科学実習     | 1                                   | 1. 洗剤(合成洗剤と石けん)の特徴および正しい使用方法を身につける。<br>2. 学んだ知識を基に、今後の衣生活に実践・応用できる能力を養う。<br>3. 代表的な染色技法をマスターし、応用できる能力を養う。   | ◎ | ○ | ◎ | △ |
|                   | プロジェクト演習Ⅰ      | 1                                   | 2. コミュニケーション能力を高める<br>3. 問題解決能力を養う  | ○ | ◎ | ◎ | ○ |
|                   | プロジェクト演習Ⅱ      | 1                                   | 1. 集団で活動する能力を身につけ、お互いを認め合い、豊かな人間性を養う。<br>2. コミュニケーション能力を高める。<br>3. 問題解決能力を養う。   | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |

| キャリア創造学科ディプロマポリシー |               | ①【専門的な力】幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能<br>②【社会での実践力】論理的思考からひろがる課題解決力<br>③【コミュニケーションの能力】協働の場に活かされる他者との関連性の構築<br>④【ホスピタリティの精神】他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ |  |  |   |   |   |
|-------------------|---------------|---|--|--|---|---|---|
|                   |               | 科目名   | 単位   | 科目の達成目標(一部省略、詳細はシラバス参照のこと)                     |   |   |   |
|                   |               |   |  | 科目の教育目標<br>◎:関連が深い ○:関連している △:関連はある<br>① ② ③ ④ |   |   |   |
| ブ<br>ライ<br>ダ<br>ル | ブライダル概論       | 2   | 1. ブライダル業界を理解する<br>2. 日本におけるブライダルの歴史、市場を理解する<br>3. ブライダル関連の基本的知識を理解する<br>4. 将来の資格取得を目指す(ブライダルコーディネーター技能検定)   | ◎  | ○ | ○ | △ |
|                   | ブライダルプランニング実習 | 1   | 1. ブライダル業界に必要なヒューマンスキルを身に付ける<br>2. ブライダル関連施設を理解する<br>3. ブライダルコーディネーター業務を理解する   | ◎  | ◎ | ◎ | ○ |
|                   | ブライダルデザイン実習   | 1   | 1. 学生はウェディング企画ができる<br>2. 学生は企画に基づくデザイン表現(ペーパーアイテム)ができる<br>3. 学生はプレゼンテーションによる表現ができる   | ◎  | ◎ | △ | △ |
|                   | ブライダスタイルング実習  | 1   | 1. ブライダルコスチュームの正しいコーディネートを理解する<br>2. ブライダル形式に合ったウェディングドレスを企画することができる<br>3. 企画に基づきミニドレスを制作し、プレゼンテーションする   | ◎  | ◎ | ◎ | ◎ |
|                   | ブライダルプロデュース実習 | 1   | 1. ブライダル基礎知識を基に、創造力を身に付ける<br>2. ブライダルの企画力・推進力を身に付ける<br>3. 制作発表のプレゼンテーション能力を身に付ける   | ◎  | ◎ | ◎ | ◎ |
|                   | ホスピタリティビジネス論  | 2   | 1. 顧客視点でホスピタリティを実践できる人材の育成<br>2. ホスピタリティマインドで組織運営ができる人材の育成   | ◎  | ◎ | ○ | ◎ |
|                   | ブライダルマーケティング論 | 2   | 1. ブライダル市場の現状やトレンドを知る<br>2. 実務に関連する商品開発や広告宣伝などを学ぶ<br>3. 問題点や課題を捉え、改善策を考察する   | ◎  | ◎ | △ | ○ |
|                   | ブライダルサービス演習   | 1   | 1. テーブルコーディネートの基本を学び、生活や社会で実践出来るようにする。<br>2. 世界と日本の食文化や食卓芸術の歴史を知る。<br>3. テーマやコンセプトに合ったテーブルコーディネートを提案出来る。<br>4. 食事のマナーを身に付ける。<br>5. 花の取り扱い、アレンジメントの構造を知る。<br>6. テーブルコーディネートに纏わるビジネスシーンでの基本ルールを知る。 | ◎  | ◎ | ◎ | ◎ |
|                   | テーブルコーディネート実習 | 1   | 1. テーブルコーディネートの基本を学び、生活や社会で実践出来るようにする。<br>2. 世界と日本の食文化や食卓芸術の歴史を知る。<br>3. テーマやコンセプトに合ったテーブルコーディネートを提案出来る。   | ◎  | ◎ | ◎ | ◎ |
|                   | ブライダルビジネス論    | 2   | 1. ブライダル業界内の職種を研究する<br>2. ブライダル市場の現状を理解し、問題点などを顧客の目線から捉える  | ◎  | ◎ | △ | ◎ |
|                   | ホテルビジネス論      | 2   | 1. ホテル業を理解する。<br>2. ホテルの組織を理解する。<br>3. ホテルのサービスを理解する。  | ◎  | ◎ | △ | ◎ |
|                   | ドレスフィッティング演習  | 1   | 1. 婚嫁衣裳の基礎知識を習得し、実践では正しい着せ付けが出来るようになる。<br>2. 生地、インナー、和装、ヘアセット、小物、メンズなどの婚嫁衣裳に関する広範な知識を習得する。<br>3. 婚嫁衣裳全般について学んだ知識を活かし、コーディネート、フィッティングが出来るようにする。   | ◎  | ◎ | △ | ○ |
|                   | プロジェクト演習Ⅰ     | 1   | 1. コミュニケーションマネー能力を高めることができる<br>2. 集団(グループ)で活動する楽しさや達成感を感じ豊かな人間性を身に付ける<br>3. 卒業後に向け分析力、表現力、パフォーマンス力、発表能力を身に付ける  | ○  | ◎ | ◎ | ◎ |
|                   | プロジェクト演習Ⅱ     | 1   | 1. コミュニケーションマネー能力を高めることができる<br>2. 集団(グループ)で活動する楽しさや達成感を感じ豊かな人間性を身に付ける<br>3. 卒業後に向け分析力、表現力、パフォーマンス力、発表能力を身に付ける  | ○  | ◎ | ◎ | ◎ |

| キャリア創造学科ディプロマポリシー |             | 1【専門的な力】幅広い教養に裏打ちされた専門的な知識と技能<br>2【社会での実践力】論理的思考からひろがる課題解決力<br>3【コミュニケーションの能力】協働の場に活かされる他者との関連性の構築<br>4【ホスピタリティの精神】他者を尊重、理解し、奉仕の精神を持つ |  |          |         |   |   |
|-------------------|-------------|---|--|----------|---------|---|---|
| 科目名               | 単位          | 科目の達成目標（一部省略、詳細はシラバス参照のこと）  | 科目の教育目標  |          |         |   |   |
|                   |             |   | ◎ 関連が深い  | ○ 関連している | △ 関連はある |   |   |
|                   |             |   | ①  | ②        | ③       | ④ |   |
| ビューティ             | 美容概論        | 2   | 日々変化している美容業界最新の仕事に必要な知識やスキルを身につけて幅広い現場活動ができるようになる。   | ◎        | △       | ◎ | ◎ |
|                   | 健康栄養論       | 2   | 1. 内面と外面の美しさを身につくコミュニケーションマナーが円滑に取れるようになる。<br>2. 社会人としての思いやりの心を持ち周りに配慮できる人になる。<br>3. 栄養学の働きを理解する。<br>4. 健康な身体をつくるため、食事が大切なことを理解する。<br>5. 偏ったダイエット等の考えを修正し、心身ともに充実した生活をめざす。 | ◎        | ○       | ○ | ◎ |
|                   | ビューティービジネス論 | 2   | 1. 社会人に必要なマナーをしっかりと身につけて習慣化出来るようになりましょう。<br>2. 電話・接客・アムメイクを身につけ、自信を持って業務に臨めるようになりましょう。<br>3. 接客者の基礎を学習を通して学ぶ事により幅広い業界に就職活動が出来るとなるとなりましょう。                                  | ◎        | ◎       | ◎ | ○ |
|                   | 化粧品科学       | 2   | 1. 皮膚のしくみを理解する。<br>2. 化粧品の中身の変化を理解する。<br>3. 自分に合った化粧品が選べば正しいお肌入れ方法を身につける。  | ◎        | ○       | △ | ◎ |
|                   | メイク実習Ⅰ      | 1   | 1. スキューンメイクの基本技術の習得出来る。<br>2. 自分の長所をいかしたメイク技術の習得出来る。<br>3. 3つ以上の魅力ある顔の表現方法の習得出来る。  | ◎        | ○       | △ | ◎ |
|                   | メイク実習Ⅱ      | 1   | 1. 他者に対して化粧技術の習得に関する基本的知識<br>2. 技術（他者を魅力的に見せるメイク）<br>3. マナー（臭い、メイク環境の設定・立ち方・肌へのタッチなど）を身につける。   | ◎        | ◎       | ◎ | ○ |
|                   | ネイル実習Ⅰ      | 1   | 1. JNCEネイル技術検定試験2級取得<br>2. ネイル基礎知識習得<br>3. ネイルペーシングネイルケア＆カラーリング＆ネイルアート技術習得   | ◎        | ○       | ○ | ◎ |
|                   | ネイル実習Ⅱ      | 1   | 1. JNCEネイル技術検定試験2級取得<br>2. チップラップ、スカルプチュアネイル等の造形テクニックの習得<br>3. 季節・パターンに応じたネイルアートの技術習得  | ◎        | ◎       | ○ | △ |
|                   | ネイル実習Ⅲ      | 1   | 1. JNAジェル技術検定試験初級取得<br>2. ジェルネイルの基礎知識、技術習得<br>3. それぞれのIP、Oにあったネイルとビューティのコーディネート習得  | ◎        | ○       | ○ | △ |
|                   | メイクセラピー実習   | 1   | 1. コミュニケーションスキルを身につける。<br>2. 対話（話）しながらメイクアップを施すことが出来るようになる。<br>3. オーダー（ないたい印象）に合ったメイクアップを施すことが出来るようになる。  | ◎        | ◎       | ◎ | ○ |
|                   | アロマセラピー実習   | 1   | 1. 香り植物の芳香成分で心や身体を癒し、健康に導くことができることを学ぶ<br>2. 香り植物の芳香成分の特徴や効能を理解する<br>3. 健康や地球環境の知識を深める。   | ◎        | ○       | ○ | △ |
|                   | 化粧文化論       | 2   | 1. 化粧を通して、さまざまな文化を多角的に捉える視点を身につける。<br>2. 幅広い基礎知識と考案力が身につく。<br>3. 「化粧」は何かを考案する。   | ○        | ○       | △ | △ |
| プロジェクト実習Ⅰ         | 1           | 1. 物事を客観的・多面的に見ることが出来る。<br>2. 収集した情報を整理し分析することができる。<br>3. 自分の意見や考えを伝えることができる。   | ◎  | ○        | ○       | ◎ |   |
| プロジェクト実習Ⅱ         | 1           | 1. 社会的な課題に対して、実現可能な解決案を提案することができる。<br>2. 情報を表やグラフを使ってまとめ、相手にわかりやすく伝えることができる。<br>3. 仲間に必要な情報を共有することができる。                               | ◎  | ○        | ○       | ◎ |   |

[区分 基準Ⅰ-B-3 卒業認定・学位授与の方針、教育課程編成・実施の方針、入学者受入れの方針（三つの方針）を一体的に策定し、公表している。]

### <区分 基準Ⅰ-B-3の現状>

本学では2016年の学校教育法施行規則の一部改正に伴い、それまでの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」の内容の見直しを行い、2016年2月に新しい3つのポリシーを教授会で定め、理事会で承認されている。

建学の精神である「愛と真実」とその教育理念に基づき、実社会において役立つ専門性とその活動を支える幅広い知識・教養と豊かな人間性を持った人物を育成することを教育目的とし、3つのポリシーを一体的に定めている。

すなわち、ディプロマポリシーでは、幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」、論理的思考からひろがる「社会での実践力」、協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」、他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」を本学での学修を通して身につける力と定めている。カリキュラムポリシーは、各学科における系統的な教育課程編成に当たり、ディプロマポリシーとの関係性をカリキュラムマップで示している。また、アドミッションポリシーでは、入学者に求めるものとして、建学の精神とそれに基づく教育目的の理解と学習意欲、高等学校で履修する教科に対する基本的な知識、思考

力・判断力・表現力、そして主体性をもって多様な人々と協働して学ぶ態度を定めている。さらに、3つのポリシーは各学科でも定め、学科の教育特性を活かしたものとしている。なお、3つのポリシーは学科会議、分掌長会議において定期的に見直しを図り、2017年1月にその一部を改定している。

本学における教育活動は3つのポリシーに基づくものであり、カリキュラムマップに示された各学科の教育科目とディプロマポリシーの関係は、「履修の手引き」に明示され、オリエンテーション時に新入生に配布され、学生への周知を図っている。3つのポリシーは「学生のしおり」および「履修の手引き」に記載されている他、入試ガイドおよびホームページでも公開しており、学内外に広く公表している。

#### <テーマ 基準 I-B 教育の効果の課題>

建学の精神や教育理念について、新入生に対しては、入学前指導やオリエンテーションにおいて確認しているだけでなく、両学科における卒業必修科目である「夕陽学」において、学長が教授している。

また、本学の教育理念を実現するためには専門教育のみならず、教養教育の重要性について学生に理解させることがなお一層必要とされる。今後は、オリエンテーションや授業の一部で、説明するだけにとどまらず、組織的に「人格を高め、相互に尊重しあう良き社会人となる」ことを旨とする教育理念に立ち戻り、教育を行っていく必要がある。また、専門教育および教養教育においても社会のニーズに応じて常に見直しを図る必要がある。

学習成果を多面的な観点で把握するために、学習成果を測定できる質的および量的情報の集積とその分析・解析手法の確立と適切化が必要であり、早急の検討が必要である(㈱リアセック・PROGを2019年度入学生より試行導入)。作成したカリキュラムマップを用いて、学習成果をよりわかりやすく学生に提示する方法などを検討する必要がある。さらに、非常勤講師への学習成果の周知も十分に行われるよう対応策が必要であると考えられる。

#### <テーマ 基準 I-B 教育の効果の特記事項>

特になし。

#### [テーマ 基準 I-C 内部質保証]

#### <根拠資料>

「学則」「シラバス」「公式ホームページ」

#### [区分 基準 I-C-1 自己点検・評価活動等の実施体制を確立し、内部質保証に取り組んでいる。]

#### <区分 基準 I-C-1 の現状>

本学では、本学の設置目的および社会的使命を果たすために、また教育研究水準の向上を図る目的から、1993年には自己点検・評価委員会を設置して同委員会規程を策定している(資料:自己点検・評価委員会規程)。2014年には一般財団法人短期大学基準協定会定款第4条1項第1号の規程に基づき、第三者評価委員会を設置して同委員会規定を策定し(資料:第三者評価委員会規定)、両委員会の組織化をもって自己点検・評価活動等の実施体制を確立し、認証評価に向けて持続的な内部質保証に取り組んでいる。

自己点検・評価委員会は、学長を委員長とし、教務部長、学生部長、食物栄養学科長、キャリア創造学科長、図書館長、ALO、短期大学事務局および法人事務局で構成している。学内の諸委員会の構成員には事務職員も入っており、日常的に教職協働を行っている。2015年度からは、毎年、自己点検・評価の結果を報告書としてまとめ、教授会ならびに理事会に報告後、本学のホームページで自己点検・評



価報告書として公表しており（資料：<http://www.oig.ac.jp/js/about/evaluation/>）、2018年度は、同委員会を4回開催した。

2016年度には、2007年度設置のFD委員会と2014年度設置のSD委員会をFD・SD委員会として統合して同委員会規程を策定し（資料：FD・SD委員会規程）、全教職員を対象とした研修会を開催している。FDとして2018年度は2回の研修会を実施し、うち1回は非常勤講師の参加も含めた意見交換会も行い、全学的に課題や問題点を共有し、その重要性の認識し、全教職員が自己点検・評価活動に取り組んでいる。さらに、毎年、年度当初には事業計画を確認し、計画達成のために年間を通して各分掌や諸委員会あるいは同学科で事業計画に基づいた取り組みを行い、年度末にはそれらの達成度を評価して理事会に報告するとともに、次年度に向けて課題と計画を策定し、PDCAサイクルに則って内部質保証に取り組んでいる。

以上のように、本学では日常的に自己点検・評価を行っている。

なお、自己点検・評価活動には、各分掌長のもと、教職協働で教職員が関与し、ステークホルダーとして（株）ニチダン、（株）オンワード樺山、（株）大丸松坂屋セールスアソシエイツなどの企業の意見を聴取しているが、高等学校の意見聴取にまでは至っていないのが現状である。また、自己点検・評価の結果に基づいて、各基準各テーマに沿って改革・改善の努力がなされているものの、数値目標や指標を導入した活用には至っていないのが現状である。

#### 【区分 基準 I-C-2 教育の質を保証している。】

##### <区分 基準 I-C-2 の現状>

本学では、学校教育法、短期大学設置基準、栄養士法、教育職員免許法、製菓衛生師法等関連諸法令の変更や、文部科学省、厚生労働省の通達、通知、依頼等は、必ず分掌長に回覧することによって確認し、法令遵守に努めている。また、各種資格取得に関わる協会（フードスペシャリスト協会、全国大学実務教育協会）の規則についても同様、その遵守に努めている。

本学では、教育の質を保証するために、まず学習の成果を焦点とするアセスメントの手法をとる。入学前指導および入学後のオリエンテーションにおいて、「学則」に基づく卒業要件を示し、各学科の教育目的に沿って、取得できる資格を示し、それらの資格を取得するために、あるいは各種検定に合格するために、より教育効果の望めるカリキュラムを編成している。カリキュラムポリシーに基づく、カリキュラム編成は、学科会議・分掌長会議の審議を経て、教授会において承認される。カリキュラムは、本学の教育方針に支障をきたさない限り、学生のニーズに応えるべく、毎年アセスメントの見直しを行っている。単位認定は、シラバスに示した評価基準に基づき科目担当者が行うが、学位授与（卒業）判定については、教務委員会が判定資料を作成し、「学則」に従って学位授与者を提案し、教授会で審議する。

上記手法によるアセスメントを行うに際し、本学では、以下のPDCAサイクルを有している。まず、前述の法令に基づく教育課程を定め、「学則」には教育目標を、シラバスには科目の目的・概要・授業計画・到達目標・ディプロマポリシーとの関連性を示している（Plan）。2019年度に向け、各教科に無駄な重複がないか学科長が点検し、担当者間で話し合いが行われ、最終的に調整されたシラバスが、全体として学生の理解しやすいものとなっているかを教務部長がチェックするシステムを整えている。特に、非常勤講師との意思統一を図るために、毎年2月頃に「FDのための意見交換会」を開催しており、その場を利用して、教育目標や学科の理念・到達目標を確認すると共に、シラバス作成に係る留意事項を含む教務関連の説明を実施している。また参加できない教員との間では、関連教員もしくは教務委員が連絡を取り確認している。

### FDのための意見交換会実施状況（2018年度）

|      |  |
|------|--|
| 実施日  | 2019年2月22日（金） 時間 14：00～17：00   |
| 参加者数 | 専任教職員（含助手）22名、新着任教員3名<br>非常勤講師 16名   |
| 内容   | 13:30～14:00<br>新着任教員対象教務説明<br>14:00～15:50<br>挨拶と学園の理念（学長）<br>学科の理念と到達目標（学科長）<br>教務関連説明（教務部長）<br>（1）ICTを活用した教育内容の改善について（講師:治京先生）<br>（2）学生相談を通してみた本学の学生の現状と特徴（講師:興久田先生）<br>16:00～17:00<br>学科・コース別意見交換会、2018年度「教育改革推進事業」<br>実施報告キャリア創造学科における3Dプリンタを活用した実践的教育効果の向上（青山先生） |

教員は、シラバスに従って授業を進めているが、講義や演習において、ゲストスピーカーの招聘、学外での見学等多様な形も取り入れている。また、学生は、授業の成果を学外および地域の活動で発表している。これらの学習後のレポートを含め、制作物や、取り組み状況等も評価の対象とすることによって、質の高い教育を行っている（Do）。

また、FD活動の一環として、FD Week（授業参観週間）を設けて、非常勤講師も含め相互に教授法を学び、改善点を指摘しあう機会を設けているが、2018年度も前年同様に年2回（前期・後期各1回）実施し、相互研鑽の機会を増やしている。さらに15回の授業終了後には、学生による「学習行動と授業に関する調査（授業評価アンケート）」を実施し、全教員は授業毎に学生の評価に対する改善計画書を作成・提出し、学生がこれを閲覧できるようにしている。

また2018年度から、「2017年度 学習行動と授業に関する調査（授業評価アンケート）」の結果を基に、学生代表参加によるFDにて意見聴取を実施した。（Check）

FDWeek実施状況 (2018年度)

| FDWeek実施状況 (2018年度) |                           |      |                           |      |
|---------------------|---------------------------|------|---------------------------|------|
|                     | 前期                        |      | 後期                        |      |
| 実施日                 | 6/11(月)~6/15(金)           |      | 11/26(月)~11/30(金)         |      |
|                     | 科目名                       | 参観者数 | 科目名                       | 参観者数 |
| 教養科目                | 法学(日本国憲法)                 | 3    | 人権論                       | 1    |
|                     | 化学                        | 2    | スポーツ実習                    | 1    |
|                     | フィットネス                    | 2    |                           |      |
|                     | 心理学                       | 3    |                           |      |
| 食物栄養<br>学科科目        | 食生活論                      | 2    |                           |      |
|                     | 解剖生理学                     | 1    | 食料経済                      | 1    |
|                     | 解剖生理学実習                   | 1    | フードコーディネート論               | 1    |
|                     | 病態生理学                     | 1    | 栄養学実験                     | 1    |
|                     | 公衆衛生学                     | 1    | 臨床栄養学実習Ⅱ                  | 1    |
|                     | 食品学実験Ⅱ                    | 1    | 生化学Ⅱ                      | 2    |
|                     | 食品加工学実習                   | 2    | 公衆栄養学                     | 3    |
|                     | 臨床栄養学                     | 2    | 給食計画論                     | 1    |
|                     | 臨床栄養学実習Ⅰ                  | 1    | 給食管理実習Ⅱ                   | 1    |
|                     | 給食実務論                     | 2    | 教育原理                      | 1    |
|                     | 教職概論                      | 1    | 学校栄養教育                    | 1    |
|                     | 食品学Ⅰ                      | 2    | 販売論                       | 5    |
|                     | 調理実習Ⅲ                     | 1    | マーケティング論                  | 2    |
|                     | 給食管理実習Ⅰ                   | 2    | キャリア基礎演習Ⅱ                 | 1    |
|                     | 栄養学Ⅰ                      | 1    | 情報リテラシー演習Ⅲ                | 3    |
|                     | 公衆衛生学                     | 2    | 情報文化論                     | 1    |
|                     | ファッションデザイン論               | 2    | 健康栄養論                     | 1    |
| 色彩学                 | 1                         |      |                           |      |
| キャリア創造<br>学科科目      | ネイル実習Ⅰ                    | 1    | ファッションドローイング              | 2    |
|                     | ビジネス実務概論                  | 2    | ネイル実習Ⅱ                    | 1    |
|                     | プレゼンテーション演習               | 1    | メイクセラピー実習                 | 2    |
|                     | ブライダルスタイリング実習             | 1    | テーブルコーディネート実習(フラワーを含む)    | 1    |
|                     | キャリア基礎演習Ⅰ                 | 2    | ブライダルマーケティング論             | 2    |
|                     | ファッションコーディネート演習           | 1    | ブライダルプランニング実習             | 2    |
|                     | 社会Ⅱ                       | 1    | 製菓実習Ⅵ(洋)                  | 1    |
|                     | 化粧文化論                     | 1    | 食品学                       | 1    |
|                     | ブライダルサービス演習               | 4    | 栄養学                       | 2    |
| 総数                  | 31科目                      | 50   | 27科目                      | 42   |
|                     | 参観者数の内専任教員<br>(助手含延数) 47名 |      | 参観者数の内専任教員<br>(助手含延数) 37名 |      |

一方、学生にも学期後に「学習成果アンケート」を行い、自分自身の学習成果を振り返って、改善すべき点を考えさせている。これらの検討を踏まえ、改善のための提言やアクティブラーニングの学習会(2016年度FDのための意見交換会で実施)など積極的なFD活動を展開し、教務委員会・各学科・各教員がFDのための具体的活動に取り組んでいる(Action)。

## <テーマ 基準 I-C 内部質保証の課題>

本学では、FD活動の一環として、授業参観を実施し、2018年度も2回実施したが、自分の授業や会議のために参観できない場合も多くあった。また、2013年度からは、非常勤講師にも参観の機会が開かれているが、時間的制約などの理由で参観者は必ずしも多いとはいえない。今後も更なる検討が必要である。

なお、2018年度から学生代表参加によるFDにて意見聴取を実施したが、今後も継続実施して課題に向けた対応に取り組む必要がある。

また本学では、日常的に自己点検・評価活動を行い、持続的な内部質保証に取り組んでいるものの、高等学校の意見聴取にまでは至っていない。また、自己点検・評価の結果について、具体的な数値目標や指標を導入した活用には至っていない。今後は、高等学校の意見聴取および自己点検・評価の結果について数値目標や指標を導入して改革・改善に活用し、さらなる内部質保証の向上を追求していくことが課題である。

## <テーマ 基準 I-C 内部質保証の特記事項>

特になし。

## <基準 I 建学の精神と教育の効果の改善状況・改善計画>

### (a) 前回の認証（第三者）評価を受けた際に自己点検・評価報告書に記述した改善計画の実行状況

教育の向上・充実のために、学長を委員長とする自己点検・評価委員会を中心にして全教職員が一体となって2017年度の自己点検・評価を行い、本学の現状や課題について全教職員が情報共有するとともに、課題を言語化し、それらを改善計画にまとめた。年度当初の達成目標の進捗状況を常に確認しながら、目標達成に取り組んでいる。そのために、各分掌長が自己点検・評価を行う中で挙げた改善計画や行動計画について、自己点検・評価委員会において全体を検討し、自己点検・評価の総意を得るとともに、共通理解をして、全教職員へ波及していくべく周知徹底を図っている。

2014年度に策定された中期経営改善計画（5年間）に基づいて、建学の精神「愛と真実」をより広く周知し、学生が本学の建学の精神・理念を自らのものとして十分納得できるよう、建学の精神を学ぶ「夕陽学」の開講をはじめ、講義科目の授業や各種行事において建学の精神に触れ説明をするようにしている。特に、入学式など大きな節目には、その説明を徹底した。

食物栄養学科、キャリア創造学科における教育目標を言語化し、全教員と共有し、授業改善にいかす取り組みをしており、PDCAサイクルをスパイラルさせる初動力は付きつつある。

学習成果については、授業を担当する全教員が教育目標、カリキュラムポリシーを十分に理解できるように努め毎年度末に「FDのための意見交換会」を実施している。学長より教育理念と3つのポリシーについて改めて解説し、今年度は3Dプリンターを活用した教育効果の検証報告を実施した。更に、主体的に学生が授業に参加できる工夫などについて活発な意見交換を行った。

### (b) 今回の自己点検・評価の課題についての改善計画

建学の精神「愛と真実」を学び、より広く周知し、学生が本学の建学の精神・理念を自らのものとして十分習得できるよう開講した「夕陽学」のカリキュラムをさらに充実させる。授業後に実施した学生アンケートを精査し、2学科会議で授業成果を振り返り、改善点を共有し、対策を次年度以降のシラバスに反映する。また、新たに職員も参画できる仕組みを試す。さらに、教育理念と3つのポリシーについては引き続きすべての取り組みに徹底し、今後の変革の推進力していく。

数年前の中期のビジョンを策定し、そのビジョンに向かった単年度の目標を明らかにする。目標に向かって何を最優先に取組むか、また、軸となる取組み姿勢や考え方を方針として言語化する。それら目

標・方針を下敷きにした実行項目をスケジュール化し、実行する。実行した取組みは必ず振り返りを行い、問題発見に注力し、次年度に向けた改善策につなげていく。このPDCAサイクルがすべての業務で当たり前に行える体質づくりに挑戦する。

建学の精神を軸に、時代のニーズに合った新しいカリキュラムや学習コースの開発に取組む。高大連携やコーオプ教育を教学に積極的に取り入れ、魅力ある短大教育の可能性にチャレンジする。また、それらを新しい研究領域として地域に発信していく。

## 【基準Ⅱ 教育課程と学生支援】

### 【テーマ 基準Ⅱ-A 教育課程】

#### ＜根拠資料＞

「学則」「学生のしおり」「公式ホームページ」「Campus Guide」「入試ガイド」「履修の手引き」「シラバス」「学習行動と授業に関する調査」

【区分 基準Ⅱ-A-1 短期大学士の卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）を明確に示している。】

#### ＜区分 基準Ⅱ-A-1の現状＞

本学の学位授与の方針は、社会において役立つ専門的知識と技術を身につけ、豊かな教養と建学の精神である「愛と真実」とに裏打ちされた職業人として自立することにある。各学科のディプロマポリシーは、以下に示した4本の柱からなる。

1. 幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」
2. 論理的思考からひろがる「社会での実践力」
3. 協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」
4. 他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」

#### 【食物栄養学科】

「学則」において卒業の要件、資格取得の要件を明確にし「学生のしおり p8～9」、成績評価の基準は「学生のしおり p36」に明示されている。学位授与の方針はそれぞれ学習成果に対応し、カリキュラムマップに関連性の基準を示しており、科目ごとの具体的目標を達成することによって学習成果が得られたものとする「履修の手引き p15～17」。

2年間の学修を通して、食物栄養学科では、知識・技術と実践的な能力を有し、食の面から人の健康を支えるための栄養士を育成するために学修する「専門的な力」、「社会での実践力」、「コミュニケーションの能力」、「ホスピタリティの精神」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる力を備えたものと認め、短期大学士（食物学）の学位を授与する「履修の手引き p2～5」。

1. 幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」
  - ・ 栄養及び食に関する専門性の基礎となる幅広い教養・技能を身につけている
  - ・ 栄養及び食に関する専門的な知識・技能を身につけている
  - ・ 栄養及び食に関する分野で確かな知識・技能を実践の中で発揮することができる
2. 論理的思考からひろがる「社会での実践力」
  - ・ 専門性を活かし、栄養及び食に関する分野で課題を明らかにすることができる（課題発見）
  - ・ 豊かな発想を持ち、栄養及び食に関する分野での課題の解決に向けた計画を立てることができる（企画・立案）

- ・食の専門家として、仕事を通じて社会に貢献する意欲を持つことができる（企画・立案）
  - ・主体性を持ち、積極的に行動できる（行動・実践）
  - ・困難な課題に対して、解決に向け行動することができる（完遂）
  - ・行動を振り返り成果と反省を踏まえて、新しい課題に活かすことができる（評価・改善）
3. 協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」
- ・社会人としての教養を身につけている
  - ・他者との関係の中で学びあうための良好な関係を構築する能力を有している
  - ・目的の遂行に向けて他者と協力し、取り組むことができる
  - ・自分とは異なる意見や考え方を理解するように努めることができる
4. 他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」
- ・他者の意見や考え方を尊重し、理解できる
  - ・思いやりの心を持って行動することができる
  - ・他者への奉仕の精神を育てることができる

食物栄養学科の卒業には学則必修科目を含み、教養科目で12単位以上、専門科目で46単位以上取得し合計62単位以上取得しなければならない。

栄養士の資格取得には栄養士必修科目を取得し、教養科目12単位以上、専門科目66単位以上取得し、合計78単位以上を取得しなければならない。

本学で栄養士の資格を取得した卒業生の約80%が栄養士または栄養教諭として就職し活躍し、社会で通用性が認められる。また卒業生は管理栄養士の国家試験にも挑戦し、向上心を持っている。このように社会での活躍を心がけている。

食物栄養学科では毎年度ごとに「成績不良者に対する資格取得制限」（栄養士）、「食物栄養学科の履修モデルと制限」、「栄養教諭免許取得の制限」を見直し点検している。（学科会議議事録 第40～44）新入生に対しては「履修の手引き p19～21」に明示し履修指導を行っている。このように入学時に学位授与の方針と栄養士資格の取得についての方針を明らかにしている。

## 【キャリア創造学科】

「学則」において卒業の要件、資格取得の要件を明確にし、成績評価の基準は「学生のしおり」に明示されている。学位授与の方針はそれぞれ学習成果に対応し、カリキュラムマップに関連性の基準を示しており、科目ごとの具体的目標を達成することによって学習成果が得られたものとする。

2年間の学修を通して、キャリア創造学科では、「専門的な力」、「社会での実践力」、「コミュニケーションの能力」、「ホスピタリティの精神」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる力を備えたものと認め、短期大学士（キャリア創造学）の学位を授与する。ディプロマポリシー（学位授与の方針）は以下の通り、良き社会人として、社会で活躍するために必要な要件として示されている。

1. 幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」
- ・各コースにおける専門性の基礎となる幅広い教養やスキルを身につけている
  - ・各コースにおける専門的な知識・技能、職業理解を身につけている
  - ・各コースにおける確かな知識・技能を実践の中で発揮することができる
- 各コースにおける専門的な力とは
- ・製菓クリエイトコース：製菓衛生師国家試験受験資格を有すると認められる技術的能力と理論的能力
  - ・ファッションデザインコース：被服の素材、管理、造形、販売に関する正しい知識を持ち、他コースの学びをより取り入れ「トータルファッションアドバイザー」としての能力の獲得を目指す。

- ・ブライダルデザインコース：ブライダルを企画・立案する能力
  - ・ビューティーデザインコース：メイク、ネイル、ヘア、アロマに関する正しい知識を持って、これを実施・利用する能力
2. 論理的思考からひろがる「社会での実践力」
- ・専門性を活かし、課題を明らかにすることができる（課題発見）
  - ・豊かな発想を持ち、課題の解決に向けた計画を立てることができる（企画・立案）
  - ・主体性を持ち、積極的に行動できる（行動・実践）
  - ・困難な課題に対して、解決に向け行動することができる（完遂）
  - ・行動を振り返り成果と反省を踏まえて、新しい課題に活かすことができる（評価・改善）
3. 協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」
- ・社会人としての教養を身につけている
  - ・他者との関係の中で学びあうための良好な関係を構築する能力を有している
  - ・目的の遂行に向けて他者と協力し、取り組むことができる
  - ・自分とは異なる意見や考え方を理解するように努めることができる
- キャリア創造学科を修了して短期大学士の学位を得た学生の多くが、販売業やサービス業に就職することからも必要であり、ディプロマポリシーとしての「コミュニケーション能力」は重要な能力である。
4. 他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」
- ・他者の意見や考え方を尊重し、理解できる
  - ・思いやりの心を持って行動することができる
  - ・他者への奉仕の精神を育てることができる
- 建学の精神「愛と真実」に基づくものであり、これらの業種に就職し、業務を遂行するうえで、重要な能力である。

キャリア創造学科では、本学ホームページに明示されている「製菓クリエイト」「ファッションデザイン」「ブライダルデザイン」「ビューティーデザイン」という4つのコースを設置しているため、専門教育課程の編成方針は異なるが、全コースに共通する「キャリア創造共通カリキュラム」という科目群を設け、幅広い視野を持って、社会に貢献する職業人を育成することを目指している。

必修科目6科目については、1本のキャリア教育として構築されている。「夕陽学」「キャリアデザイン概論」、「キャリアプランニング」、「キャリアデザイン特論」の4科目によって学習成果を確認している。さらに「プロジェクト演習Ⅰ」「プロジェクト演習Ⅱ」によって各コース専門の分野の企画・演習を行い、専門力を高めている。これらの内容はシラバスに詳細に示されている。

キャリア創造学科では、コース毎に「取得を目標とする資格」「取得を推奨する資格」を設定している。学生は、所属するコースの資格に加え、各自のキャリアプランに応じた科目履修と資格取得指導により多様な資格を取得している。また、資格取得をサポートするために、正規の課程以外に各種資格対策講座を開講することにより検定に合格できる能力をつけさせ、学生に、より明確なキャリア意識を育成することに成功している。

本学が示すシラバスには、科目名、担当教員、対象学科、開講時期、単位数、授業の目的と到達目標、授業の概要、授業計画、テキスト、参考文献、準備学習、評価方法、特別に必要な経費等の特記事項が記載されており、学生はこれらの教育課程を体系的に修めることにより、専門分野への就職が可能である。また、選択の幅を増やすことにより、幅広い分野での就職も可能である。

卒業生は分野が違っても、各自が学んだことや取得した資格をもとに就職・活躍し、その能力は広く社会に認められている。

卒業認定については教務委員会・教授会等で共有し、学生の「学習行動と授業に関する調査」等の結果等を踏まえ、卒業認定・学位授与の方針等を検討、教授会の合議を受けて適宜検討している。

このように各学科のディプロマポリシーの各項目には、学習成果としての「能力」が明示されている。その能力を有するか否か、つまりディプロマポリシーにかなう学習成果を得たか否かは、シラバスに示されている評価方法に基づいて評価される。筆記試験による場合は、1週間の試験週間を設け、試験開始の1週間以上前には、試験時間割を掲示するほか、全学生に配布し、同時に教務委員が、試験に当たっての諸注意を行う。それらは、「学生のしおり」に明示されている。同時に、追試験・再試験の手続きや評価方法、不正行為に対する処置、成績表示方法等が詳細に記載されている。卒業要件は、学則第8条に明記されている。

本学のディプロマポリシーは、全学生と全教職員（非常勤講師を含む）に配布される「学生のしおり」に明記されているほか、本学ホームページにも掲載されている。特に学生には、オリエンテーションや「キャリアガイダンス（食物栄養学科）」、「キャリアデザイン概論（キャリア創造学科）」等の必修科目の中で、周知を図っている。また保護者に対しては、入学式後や保護者懇談会等において説明している。

各学科のディプロマポリシーに従って得られた学習成果は、免許や資格の取得状況にも現れている。食物栄養学科では、栄養士の免許に加えて、栄養教諭の免許を取得することもでき、2017年度は14名となっている。また、ディプロマポリシーにおいて示されている能力は、地域でのイベントにおいても発揮され、それぞれに高く評価されている。

食物栄養学科では、地域での食育のボランティア活動や、天王寺区が実施する健康・食育推進事業への協力を行っている。例えば、「愛情いっぱい！野菜たっぷりコンテスト」の一般部門で4名が入賞し、優秀な成績を修めている。さらには、天王寺区民ホールで開かれる「やったもんがち体験会」（一般財団法人大阪市コミュニティ協会主催）では、小学生のカフェ体験をサポートする等の活躍をみせ、高い評価を得ている。

キャリア創造学科では、必要科目の履修によって、ビジネス実務士、情報処理士の資格を取得することができる。また、資格試験の合格を条件とするが、教育課程に対応した資格として、食物栄養学科ではフードスペシャリスト、家庭料理技能検定試験2級や3級、キャリア創造学科ではネイリスト技能検定、メイクセラピー検定、ファッション販売能力検定、アロマセラピー検定、色彩検定、ブライダルコーディネート技能検定、ビジネス能力検定、日本化粧品検定等の受験を勧めている。

#### 各種資格取得状況

| 資格名            | 2018年度 |      |      |
|----------------|--------|------|------|
|                | 取得者数   |      |      |
| 栄養士免許          | 100    |      |      |
| 栄養教諭二種免許状      | 17     |      |      |
| 製菓衛生師免許証       | 20     |      |      |
| 情報処理士          | 9      |      |      |
| ビジネス実務士        | 9      |      |      |
| 資格名            | 2018年度 |      |      |
|                | 受験人数   | 合格人数 | 合格率% |
| フードスペシャリスト認定一般 | 15     | 8    | 57   |
| フードスペシャリスト認定専門 | —      | —    | —    |



|                 |    |    |     |
|-----------------|----|----|-----|
| 家庭料理技能検定2級      | 23 | 14 | 61  |
| 家庭料理技能検定3級      | —  | —  | —   |
| ネイリスト技能検定2級     | —  | —  | —   |
| ネイリスト技能検定3級     | 25 | 20 | 80  |
| 色彩検定2級          | 1  | 0  | 0   |
| 色彩検定3級          | 2  | 2  | 100 |
| ファッションビジネス能力検定2 | —  | —  | —   |
| ファッションビジネス能力検定3 | —  | —  | —   |
| ファッション販売能力検定2級  | 1  | 0  | 0   |
| ファッション販売能力検定3級  | 1  | 1  | 100 |
| アロマセラピー検定1級     | —  | —  | —   |
| メイクセラピー検定2級     | 3  | 3  | 100 |
| プライダルコーディネート技能  | 4  | 4  | 100 |
| 日商PC検定（文書作成3級）  | 4  | 4  | 100 |
| 日商PC（データ活用3級）   | 9  | 9  | 100 |
| ビジネス能力検定（ジョブパ   | 33 | 29 | 88  |
| 日本化粧品検定         | 6  | 4  | 67  |
| 化粧品成分検定         | —  | —  | —   |
| 栄養士実力認定試験       | 16 | 6  | 38  |

また、2018年度の就職内定率は、食物栄養学科 100.0%、キャリア創造学科 98.6%で、この数値は、企業等における本学の社会的評価が高いことを表している。

**【区分 基準Ⅱ-A-2 教育課程編成・実施の方針(カリキュラム・ポリシー)を明確に示している。】**  
**<区分 基準Ⅱ-A-2の現状>**

本学は、前述のディプロマポリシーに対応した教育課程を編成し、その編成方針をカリキュラムポリシーとして定めている。

学科ごとにディプロマポリシーの一部が異なるため、専門科目はそれぞれに応じて教育課程を編成している。教養科目は、両学科共通の教育目的として、専門分野における社会人としての活動を支える、教養を持った人物の育成、つまり人間生活の基盤となる人格を形成することを重視し、教養科目と専門科目のバランスを考慮したうえで教育課程を編成している。また、各科目の成績評価は学修成果の獲得を短期大学設置基準に則り判定している。

分類としては専門教育に属するが、短大生の学力低下を食い止め、より高い専門能力を身につけさせるために、食物栄養学科では「食物基礎科学（数学・化学分野）」、キャリア創造学科では「キャリア基礎演習Ⅰ（数学分野）」「キャリア基礎演習Ⅱ（国語分野）」というリメディアル教育科目を開講し、全員に履修させている。

また、各学科の専門教育課程の編成・実施の方針は、ホームページに示している。

### 教養科目一覧(2018年度)

|   | 食物栄養学科                                | キャリア創造学科   |
|---|---------------------------------------|--|
| 国語表現法 1年前期  | 森崎 光子非常勤講師                            | 森崎 光子非常勤講師   |
| 英語Ⅰ 1年前期<br>英語Ⅱ 1年後期<br>ベーシック・イングリッシュ 1年前期<br>スタンダード・イングリッシュ 1年後期   | 木村 理恵子非常勤講師<br>木村 理恵子非常勤講師            | 杉 真吾非常勤講師<br>杉 真吾非常勤講師   |
| 化学 1年前期<br>生物学 1年後期<br>自然のしくみ 1年後期  | 中西 亜実非常勤講師<br>渡 康彦非常勤講師<br>中西 亜実非常勤講師 |  |
| 法学 1年前期<br>2年前期<br>人権論 1年後期<br>暮らしの科学 2年後期<br>現代社会と生活 1年後期<br>コンピュータと情報 1年後期<br>食と健康 1年前期<br>生命科学と倫理 1年前期<br>2年前期 | 浦川 絢子非常勤講師<br>有江 ディアナ非常勤講師            | 浦川 絢子非常勤講師<br>中西 亜実非常勤講師<br>竹田 恵子非常勤講師<br>山口 眞理教授<br>藤川 喜久子非常勤講師<br>永井 由加里非常勤講師(製菓)<br>永井 由加里非常勤講師 |
| 哲学 1年後期<br>心理学 1年前期<br>2年前期   | 黒瀬 勉非常勤講師<br>與久田 巖教授                  | 與久田 巖教授(製菓)<br>與久田 巖教授   |
| フィットネス 1年前期<br>フィットネスⅠ 2年前期<br>スポーツ実習 1年後期<br>フィットネスⅡ 2年後期  | 高橋 千絵非常勤講師<br>高橋 千絵非常勤講師              | 高橋 千絵非常勤講師<br>高橋 千絵非常勤講師   |

### リメディアル教育一覧(2018年度)

|                | 食物栄養学科                   | キャリア創造学科    |
|----------------|--------------------------|-------------|
| 食物基礎科学 1年前期    | 久我 周夫 准教授<br>中西 亜実 非常勤講師 |             |
| キャリア基礎演習Ⅰ 1年前期 |                          | 寺嶋 明孝 非常勤講師 |
| キャリア基礎演習Ⅱ 1年後期 |                          | 寺嶋 明孝 非常勤講師 |

## 【食物栄養学科】

### ＜教育課程の編成＞

食物栄養学科の教育課程は短期大学設置基準ならびに栄養士法に則り体系的に編成している「短期大学設置基準、栄養士法」。

本学の教育課程は、「教養科目」、「専門科目」の2つの科目群で構成されている。「教養科目」では語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、専門科目につながる基礎科目など、専門的な学びを支え、社会人としての基礎を身につけられる科目から編成している。

「専門科目」では、＜食文化＞、＜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＞など学科の専門性に応じて体系的に学ぶために講義や演習、実習をバランスよく配置し、系統的な教育課程の編成を行っている。（学生のしおり p24～27）

また、2年間の学びの基礎となる初年時教育を行う科目「食物基礎科学」、将来を見据えたキャリア教育「キャリアガイダンス」を行う科目も取り入れている。

実習や演習を通して、各専門分野における専門知識・技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定している。

また、単位の実質化を図るために、自主的な学習が必要でその学習時間を確保する観点から1年間に履修科目として登録することができる単位の上限を67単位としている。（学生のしおり p34）

そのほか、様々な資格取得や検定合格をめざすプログラムを正課外に積極的に設定し、進路や関心に応じて学生の成長をサポートしている。すなわち、栄養士免許取得のほかに、「教職に関する科目」で栄養教諭2種免許の取得に対しての知識・技能の取得に関してもサポートしている。

### ＜教育方法の特色＞

本学科の授業は「講義」、「演習」、「実験・実習」から構成されており、それぞれの授業において「アクティブラーニング」を積極的に取り入れている。「講義」では教員の一方的な授業ではなく、教員と学生、学生同士の双方向のやり取りを重視した授業を心がけている。「演習」、「実験・実習」では、グループで協働しながら課題に取り組む授業や、学外に出て学びを深めていく授業、職業現場で実践力を高めていく授業などを展開している。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細やかな指導を行っている。また、学生ひとりひとりの関心分野領域に応じて専門的で実践的な「特別研究Ⅰ・Ⅱ」を行っている。

### ＜学修成果と評価＞

学修成果の評価は、本学科の教育目的に沿って、個別の能力や知識・技能を身につけることができたかを測ることで行う。

具体的には、授業科目ごとにシラバスにおいてディプロマポリシーとの関係、到達目標、成績評価の方法を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしている。シラバスには到達目標、授業概要、計画、テキスト、参考書、学生に対する評価及び課題に対するフィードバック、準備学習、学位授与方針と授業科目の関連を示している。評価に際しては定期試験、あるいは試験に変わる提出物、発表等で厳正に行われている（シラバス）。

教育課程での理論と実験・実習・演習の比率はまず1年次基礎学力の定着を行い専門科目の基礎となる知識を取得し技術を身につけ、2年次ではより栄養士として専門的な実務を実験・実習・演習で行っている。栄養士として、短期大学士としての必要な能力を身につけるよう教育課程に対応している。

学科の教育課程を遂行するために短期大学設置基準の教員の資格に則り、適切に配置している。学内の「教育職員任用規則」（本学教育職員任用規則）の審査基準は研究及び教育上の業績・学識・人格と校務への貢献等により、成り立ち、設置基準の教員の資格に則った適正な配置がされている。

教育課程の見直しを定期的に行っている。管理栄養士国家試験の出題基準ガイドライン、管理栄養士

モデルコアカリキュラム（日本栄養改善学会）、栄養士実力認定試験（全国栄養士養成施設協会）の問題と照合し定期的に確認している。その結果を科目のシラバス等に反映している。また入学前教育、リメディアル教育の充実をはかり、見直しを行っている。（学科会議議事録 第21,25）

専門科目の夕陽学については両学科で共通の内容と各学科独自の内容を個々に見直しを行っている。（学科会議議事録第23,35）

### 食物栄養学科専門科目の理論と実験・実習・演習の比率（2018年度入学生）

|     | 理 論   | 実験・実習・演習 |
|-----|-------|----------|
| 1年次 | 65.2% | 34.8%    |
| 2年次 | 42.9% | 57.1%    |

本学では、栄養士必修科目に加えて、「教職に関する科目」を履修することによって、栄養教諭の免許状も取得できることをホームページにおいて明示している。そのため、科目等履修生として本学で学ぶ社会人もいる。

### 栄養教諭免許取得のための科目等履修生

|        |
|--------|
| 2018年度 |
| 2人     |

食物栄養学科には、20歳代から60歳代まで、幅広い社会人入学生が在学しており、卒業後もほとんどが栄養士として活躍している。

### 社会人入学生の年齢（2018年度 食物栄養学科 在籍数）

|     | 20歳代 | 30歳代 | 40歳代 | 50歳代 | 60歳代 |
|-----|------|------|------|------|------|
| 1年次 | 4    | 0    | 1    | 0    | 2    |
| 2年次 | 3    | 0    | 0    | 1    | 0    |

### 【キャリア創造学科】

教育課程は短期大学設置基準に則り体系的に編成している。卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）に対応した教育課程の編成方針をホームページ上に示している。専門科目はそれぞれに応じて教育課程を編成している。教養科目は、両学科共通の教育目的として、専門分野における社会人としての活動を支える、教養を持った人物の育成、つまり人間生活の基盤となる人格を形成することを重視し、教養科目と専門科目のバランスを考慮したうえで教育課程を編成し、短期大学設置基準の教員資格に則り、適切に配置している。また、実務家教員の採用に際しても、本学の「教育職員任用規則」に則った適正な配置を実施している。そして、教員任用ならびに昇任の審査基準は研究、実務及び教育上の業績・学識・人格と校務への貢献等により、成り立っている。

教養科目には、コミュニケーション力を培うために「国語表現法」と「ベーシック・イングリッシュ」、「スタンダード・イングリッシュ」、現代社会の事象に関心をもたせ、考える力を養うために、「法学」、「現代社会と生活」、「暮らしの科学」、「生命科学と倫理」、「コンピュータと情報」、「食と健康」、さらに、人間について深く考えさせる科目として、「心理学」が、保健体育科目として「フィットネスⅠ」、「フィットネスⅡ」が置かれている。これらの科目は、シラバスとともにホームページ上に公開している。学生には、入学前説明会時とオリエンテーション時に「学生のしおり」、「履修の手引き」とシラバスを示

しながら、授業の意義と概要を学科教員が説明している。また分類としては専門教育に属するが、短大生の学力低下を食い止め、より高い専門能力を身につけさせるために、「キャリア基礎演習Ⅰ（数学分野）」「キャリア基礎演習Ⅱ（国語分野）」というリメディアル教育科目を開講し、全員に履修させている。

キャリア創造学科の4コースの教育課程を以下に示すが、社会からの卒業生への要望等を鑑み、また社会情勢等も考慮して教育課程の見直しを定期的に行っている。入学前説明会、リメディアル教育等もその充実をはかり、定期的に見直ししている。なお、効果的な学習時間を確保するために、CAP 制を導入し履修単位数の上限を製菓クリエイトコースでは年間63単位、その他のコースでは57単位としている。

製菓クリエイトコースの教育課程は、製菓衛生師国家試験に対応しているため、資格取得のための必修科目が多く、キャリア創造学科を特徴づける多様な学習に時間割上応えることができない場合がある。この問題点も含め、教育課程編成の方針は、受験生にはCAMPUS GUIDEやオープンキャンパスにおいて、入学予定者には入学前説明会において、学生にはオリエンテーション、「学生のしおり」等において明示している。しかし教養科目については、可能な限り他学科での履修や学年をこえての履修を認め、専門的知識や技術だけでなく、豊かな教養を身につける学習ができるよう指導している。

#### 製菓衛生師国家試験受験資格取得のための教育課程編成

| 食品と栄養の基礎   | 製菓の理論と実習           | 食品衛生の理論                           | 食文化と経営 |
|------------|--------------------|-----------------------------------|--------|
| 食品学<br>栄養学 | 製菓理論Ⅰ～Ⅴ<br>製菓実習Ⅰ～Ⅶ | 食品衛生学Ⅰ～Ⅲ<br>食品衛生学実習<br>公衆衛生学・衛生法規 | 社会Ⅰ・Ⅱ  |

ファッションデザインコースの教育課程は、アパレル業界で販売員として活躍することを目標に編成されている。したがって製菓クリエイトコースと同様、教育課程編成の方針は、オープンキャンパス、入学前説明会、オリエンテーションで示されるほか、CAMPUS GUIDE、「学生のしおり」にも明示されている。第2に、デザインから制作、コーディネートを含む一連のファッション関連科目の学習成果は、オープンキャンパスや学園祭だけでなくデザインコンテストへの応募出品や産官学連携事業の「パールズコレクション 2019in 志摩」でのファッションショーならびにラジオ、テレビ出演、マスコミの取材など多方面での活躍が有り、学生の創造力やプレゼンテーション能力が高く評価されている。

#### ファッションデザインコースの技術向上の教育課程の一部

| デザイン  |
|---|
| 基礎デザイン論 → ファッションデザイン論 → ファッションドローイング → ファッション企画実習 |
| 造形  |
| 服飾造形論及び実習Ⅰ → 服飾造形実習Ⅱ → 服飾造形実習Ⅲ → ファッション雑貨制作実習     |
| 販売  |
| 販売論 → ファッションアドバイザー実習 → ファッションビジネス論 → ディスプレイ実習     |

ブライダルデザインコースでは、ブライダルの企画・立案から模擬結婚式を実施できるまでの技術を習得すると同時に、深くホスピタリティの精神を学べるような教育課程を編成し、その方針を他のコースと同様な方法で示している。

### ブライダルデザインコースの実践的教育課程

| 理 論   |
|---|
| ブライダル概論・ホスピタリティービジネス論・ホスピタリティー論・ブライダルマーケティング論 |

↓

| 実 習  |
|--|
| ブライダルスタイリング実習・ブライダルプランニング実習・ブライダルデザイン実習・ブライダルプロデュース実習・ブライダルサービス演習・ドレスフィッティング演習 |

ビューティーデザインコースでは、メイクやネイル、ヘアの技術だけではなく、アロマやメイクを利用した癒しの方法や心身の健康等を学習し、実施できるような能力を育成する教育課程を編成し、明示している。

### ビューティーデザインコースの実践的教育課程

| 理 論                                    |
|--|
| 美容概論・健康栄養論・ビューティービジネス論・化粧品科学・リラクゼーション論 |

↓

| 実 習   |
|---|
| メイク実習Ⅰ → 同実習Ⅱ → メイクセラピー実習<br>ネイル実習Ⅰ → 同実習Ⅱ → 同実習Ⅲ<br>アロマセラピー実習・パーソナルカラー実習 |

キャリア創造学科では、コース毎に「取得を目標とする資格」「取得を推奨する資格」を設定している。学生は、所属するコースの資格に加え、各自のキャリアプランに応じた科目履修と資格取得指導により多様な資格を取得している。また、資格取得をサポートするために、正規の課程以外に各種資格対策講座を開講することにより検定に合格できる能力をつけさせ、学生に、より明確なキャリア意識を育成することに成功している。

### キャリア創造学科・資格一覧

|  |    | 製菓<br>クリエイティブ | ファッション<br>デザイン | ブライダル<br>デザイン | ビューティー<br>デザイン | 共<br>通 |
|--|----|---------------|----------------|---------------|----------------|--------|
| ◎：取得を目標とする資格<br>○：取得を推奨する資格<br><br>※：単位取得により受験可<br>★：単位取得により資格取得 |    |               |                |               |                |        |
| ※ 製菓衛生師  |    | ◎             |                |               |                |        |
| ファッション販売能力検定   | 3級 |               | ◎              | ○             | ○              |        |
|  | 2級 |               | ○              |               |                |        |
| ファッションビジネス能力検定   | 3級 |               | ○              |               |                |        |
|  | 2級 |               | ○              |               |                |        |
| ブライダルコーディネート技能検定   |    |               |                | ◎             |                |        |
| ネイリスト技能検定  | 3級 |               |                | ○             | ◎              |        |
|  | 2級 |               |                |               | ◎              |        |
| アロマセラピー検定  | 1級 |               |                |               | ○              |        |
| メイクセラピー検定  | 2級 |               |                |               | ◎              |        |
| パーソナルカラー検定   |    |               | ○              |               | ◎              |        |
| ★ ビジネス実務士  |    |               |                |               |                | ◎      |
| ★ 情報処理士  |    |               |                |               |                | ◎      |
| 販売士検定  | 3級 |               |                |               |                | ○      |
| A・F・T 色彩検定   | 3級 |               |                |               |                | ○      |
|  | 2級 |               |                |               |                | ○      |
| 日商パソコン検定（文書作成）   | 3級 |               |                |               |                | ○      |
| 日商パソコン検定（データ活用）  | 3級 |               |                |               |                | ○      |
| ビジネス能力検定（ジョブパス）  |    |               |                |               |                | ○      |
| 日本化粧品検定  |    |               |                |               | ◎              |        |
| 化粧品成分検定  |    |               |                |               | ◎              |        |

本学が示すシラバスには、科目名、担当教員、対象学科、開講時期、単位数、授業の目的と到達目標、授業の概要、授業計画、テキスト、参考文献、準備学習、事後学習、評価方法、特別に必要な経費等の特記事項が記載されており、学生はこれらの教育課程を体系的に修めることにより、専門分野への就職が可能である。また、選択の幅を増やすことにより、幅広い分野での就職も可能である。

また、本学において通信教育は行っていない。

【区分 基準Ⅱ-A-3 教育課程は、短期大学設置基準にのっとり、幅広く深い教養を培うよう編成している。】

#### <区分 基準Ⅱ-A-3の現状>

本学では、幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」をディプロマポリシーの一つに掲げ教育を行っている。

本学の教養科目は、専門分野における社会人としての活動を支える、教養をそなえた人物の育成、つまり人間生活の基盤となる人格を形成することを教育目的として、その教育課程を編成し実施している。

教養教育は、学科会議、教務委員会、分掌長会議、教授会を通して検討されており、その内容と実施体制は確立している。

教養科目には、コミュニケーション力を培うために「国語表現法」と「英語」が、食物栄養学科の専門基礎科目として、「生物」「化学」「自然のしくみ」が置かれているほか、現代社会の事象に関心をもたせ、考える力を養うために、「法学」（両学科）、「人権論」（食物栄養学科）、「現代社会と生活」「暮らしの科学」「生命科学と倫理」「コンピュータと情報」（キャリア創造学科）が、さらに、人間について深く考えさせる科目として、「心理学」（両学科）「哲学」（食物栄養学科）が、保健体育科目として両学科に「フィットネス」「スポーツ実習」が置かれている。これらの科目は、シラバスとともにホームページ上に公開しているが、学生には、入学前指導時とオリエンテーション時に「学生のしおり」、「履修の手引き」とシラバスを示しながら、授業の意義と概要、専門教育との関連を学科教員が説明している。

すべての教養科目について、学期毎に「学習行動と授業に関する調査」（授業評価アンケート）を実施し、その効果を測定している。調査の結果は、学科会議、教務委員会、分掌長会議などで議論され、必要に応じ科目の見直しを含め検討している。

#### 教養科目一覧(2018年度)

|   | 食物栄養学科       | キャリア創造学科   |
|---|--------------|--|
| 国語表現法 1年前期                                | 森崎 光子非常勤講師   | 森崎 光子非常勤講師   |
| 英語Ⅰ 1年前期                                  | 木村 理恵子非常勤講師  | 杉 真吾非常勤講師<br>杉 真吾非常勤講師   |
| 英語Ⅱ 1年後期                                  | 木村 理恵子非常勤講師  |  |
| ベーシック・イングリッシュ 1年前期<br>スタンダード・イングリッシュ 1年後期 |              |  |
| 化学 1年前期                                   | 中西 亜実非常勤講師   |  |
| 生物学 1年後期                                  | 渡 康彦非常勤講師    |  |
| 自然のしくみ 1年後期                               | 中西 亜実非常勤講師   |  |
| 法学 1年前期<br>2年前期                           | 浦川 絃子非常勤講師   | 浦川 絃子非常勤講師   |
| 人権論 1年後期                                  | 有江 ディアナ非常勤講師 | 中西 亜実非常勤講師<br>竹田 恵子非常勤講師<br>山口 眞理教授<br>藤川 喜久子非常勤講師<br>永井 由加里非常勤講師<br>(製菓)<br>永井 由加里非常勤講師 |
| 暮らしの科学 2年後期                               |              |  |
| 現代社会と生活 1年後期                              |              |  |
| コンピュータと情報 1年後期                            |              |  |
| 食と健康 1年前期                                 |              |  |
| 生命科学と倫理 1年前期<br>2年前期                      |              |  |
| 哲学 1年後期                                   | 黒瀬 勉非常勤講師    | 與久田 巖教授(製菓)<br>與久田 巖教授   |
| 心理学 1年前期<br>2年前期                          | 與久田 巖教授      |  |
| フィットネス 1年前期                               | 高橋 千絵非常勤講師   |  |



|              |            |
|--------------|------------|
| フィットネスⅠ 2年前期 | 高橋 千絵非常勤講師 |
| スポーツ実習 1年後期  |            |
| フィットネスⅡ 2年後期 |            |

〔区分 基準Ⅱ-A-4 教育課程は、短期大学設置基準にのっとり、職業又は實際生活に必要な能力を育成するよう編成し、職業教育を実施している。〕

#### ＜区分 基準Ⅱ-A-4の現状＞

本学の教育は、ディプロマポリシーに示されている通り、短期大学卒業後の職業人としての自立を促すものである。各学科の専門科目はもちろんのこと、教養科目においても職業人としての教養を身につけ、本学の専門教育と教養教育を主体とする職業への接続を図ることを重視して編成されている。

食物栄養学科は、栄養士資格取得に必要な知識・技術の習得だけでなく、必修科目として「キャリアガイダンス（1年前期）」を設置し、栄養士としての職業の理解、役割を深めている。

キャリア創造学科は、各コースの専門教育において知識・技術を習得するだけでなく、必修科目として「キャリアデザイン概論（1年前期）」「キャリアプランニング（1年後期）」を設置し、自身の進路を見定めた職業教育を行っている。

上記科目は他の科目同様、学期毎に「学習行動と授業に関する調査」（授業評価アンケート）を実施し、その効果を測定している。調査の結果は、学科会議、教務委員会、分掌長会議などで議論され、必要に応じ科目の見直しを含め検討している。

#### 食物栄養学科・キャリアガイダンス（2018年度）シラバス（抜粋）

|              |   |
|--------------|---|
| 授業科目名        | キャリアガイダンス   |
| 学部・学科        | 食物栄養学科 1年生  |
| 選択必修/選択科目    | 学則必修  |
| 担当教員名        | 北野 泉  |
| 単位数          | 1   |
| 科目区分         | 専門科目（基礎科目）  |
| 授業の到達目標及びテーマ | <p>[テーマ]</p> <p>短大での効果的な学びを理解する。<br/>卒業後に社会人として働くことへの意識を高める。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 短大における学び方、学びの活かし方を身につける。</li> <li>2. 働くことの意義や社会人として必要な資質とは何かを理解する。</li> <li>3. 自分の将来像、職業像を思い描くことができる。</li> </ol> |
| 授業の概要        | <p>本授業では、短大での生活を有意義なものとするために、主体的な学びやコミュニケーション能力の必要性について考える。そして、「働く」ということに向き合い、社会や自分自身についての理解を深めながら、卒業後の将来像をより具体化していく。</p>   |

|      |   |
|------|---|
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 短期大学での学び</li> <li>2. 自立して生きるために知っておくべきこと</li> <li>3. 有意義な2年間にするために、過去の振り返りと今と将来の自分を探る</li> <li>4. 学生生活の過ごし方 4つのポイント</li> <li>5. 文章の書き方</li> <li>6. レポートの書き方</li> <li>7. 話し方と聞き方のポイント</li> <li>8. 社会の仕組み</li> <li>9. 企業の仕組み</li> <li>10. 社会において求められる基礎能力</li> <li>11. 栄養士業務の理解・病院</li> <li>12. 栄養士業務の理解・学校健康教育</li> <li>13. 栄養士業務の理解・集団健康管理</li> <li>14. 栄養士業務の理解・福祉</li> <li>15. 栄養士業務の理解・行政</li> </ol> |
|------|---|

#### キャリア創造学科・キャリアデザイン概論 (2018年度) シラバス (抜粋)

|              |  |
|--------------|--|
| 授業科目名        | キャリアデザイン概論   |
| 学部・学科        | キャリア創造学科 (製菓クリエイトコース) : 1年生<br>キャリア創造学科 (ファッションデザインコース) : 1年生<br>キャリア創造学科 (プライダルデザインコース) : 1年生<br>キャリア創造学科 (ビューティーデザインコース) : 1年生   |
| 選択必修/選択科目    | 学則必修   |
| 担当教員名        | 北野 泉   |
| 単位数          | 2  |
| 科目区分         | 専門科目 (キャリア共通)  |
| 授業の到達目標及びテーマ | [テーマ]<br>短大での効果的な学びを理解する。<br>卒業後に社会人として働くことへの意識を高める。<br>[到達目標]<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. 短大における学び方、学びの活かし方を身につける。</li> <li>2. 働くことの意義や社会人として必要な資質とは何かを理解する。</li> <li>3. 自分の将来像、職業像を思い描くことができる。</li> </ol> |
| 授業の概要        | 本授業では、短大での生活を有意義なものとするために、主体的な学びやコミュニケーション能力の必要性について考える。そして、「働く」ということに向き合い、社会や自分自身についての理解を深めながら、卒業後の将来像をより具体化していく。   |

|      |   |
|------|---|
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 学内LANの活用と情報収集</li> <li>3. 自立して生きるために知っておくべきこと</li> <li>4. 有意義な2年間にするために、過去の振り返りと今と将来の自分を探る</li> <li>5. 学生生活の過ごし方 4つのポイント</li> <li>6. 文章の書き方</li> <li>7. レポートの書き方</li> <li>8. 話し方の基本</li> <li>9. 聞き方の基本</li> <li>10. 社会の仕組み</li> <li>11. 企業の仕組み</li> <li>12. 社会において求められる基礎能力</li> <li>13. 働くことの意味を考える</li> <li>14. 企業研究</li> <li>15. 授業のまとめ</li> </ol> |
|------|---|

#### キャリア創造学科・キャリアプランニング（2018年度）シラバス（抜粋）

|              |   |
|--------------|---|
| 授業科目名        | キャリアプランニング  |
| 学部・学科        | キャリア創造学科（製菓クリエイトコース）：1年生<br>キャリア創造学科（ファッションデザインコース）：1年生<br>キャリア創造学科（プライダルデザインコース）：1年生<br>キャリア創造学科（ビューティーデザインコース）：1年生  |
| 選択必修／選択科目    | 学則必修  |
| 担当教員名        | 北野 泉  |
| 単位数          | 1   |
| 科目区分         | 専門科目（キャリア共通）  |
| 授業の到達目標及びテーマ | <p>[テーマ]</p> <p>自分の将来のキャリアを主体的に捉えるために視野を広げ、自分自身について考え、行動していく力を身につける。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. キャリアデザイン力を養う。</li> <li>2. 自己理解を進める。</li> <li>3. 社会人基礎力を高める。</li> </ol> |
| 授業の概要        | <p>本授業では自分自身の人生を考え、計画を立案していくための知識を身につける。自分の視野を広げるために社会人へインタビューを行い、内容を原稿にまとめて発表する。自分で考え、行動を起こし、成果を体感することで社会人基礎力を高める。</p>   |

|      |  |
|------|--|
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. キャリアとは何か</li> <li>3. これまでの自分を振り返る</li> <li>4. 自分を探る</li> <li>5. ライフプランを描く① 準備</li> <li>6. ライフプランを描く② 発表</li> <li>7. 社会人基礎力について</li> <li>8. 自分の長所を知る</li> <li>9. 働くことの意味を考える</li> <li>10. 働くイメージをつかむ</li> <li>11. 視野を広げる① 準備</li> <li>12. 視野を広げる② 発表</li> <li>13. 3年後の自分を描く① 準備</li> <li>14. 3年後の自分を描く② 発表</li> <li>15. 授業のまとめ</li> </ol> |
|------|--|

### 【食物栄養学科】

教養科目の化学、生物、自然のしくみは自然科学系科目であり、幅広い教養を身につけるだけでなく、専門教育の基礎的な知識を定着させることができる。順に段階を経て栄養士教育に必要な知識と技術を身につけていく。

1年次に履修している調理実習Ⅰ・Ⅱは調理技術の向上だけでなく献立作成の基礎を学び、調理方法、食品の特性を知ることができ、将来の栄養士としての土台作りをしている。

2年次の栄養指導論実習Ⅰ・Ⅱ、給食管理実習Ⅰ・Ⅱでは栄養士業務に則した実習内容で、献立作成、衛生管理、大量調理、栄養指導方法を学ぶことができ、給食管理実習Ⅲ（学外）では給食施設（事業所、学校、病院、福祉施設など）に学外での実習の受け入れをお願いして、職業につなげた教育内容となっている。

### 【キャリア創造学科】

教育課程編成・実施の方針については、シラバスの項目の再検討を図るとともに、履修条件の明確化や多様な履修に対応すべく、「履修の手引き」を作成している。

学習成果の査定については、2014年度より学生自身による「授業成果確認アンケート」を実施し、各自が自身の修学状況の振り返りと課題を認識する機会を設けている。卒業生の進路先からの評価聴取方法として、アンケート調査を実施し、その結果を学生教育に活かすとともに、質問項目の内容等の見直しを図っている。

【区分 基準Ⅱ-A-5 入学者受入れの方針（アドミッション・ポリシー）を明確に示している。】

#### <区分 基準Ⅱ-A-5の現状>

本学では、建学の精神に基づいて編成された教育課程とディプロマポリシーに従い、学習成果に対応した教育の効果を十分に得られるよう、以下のアドミッションポリシーを定めホームページに示している。

本学は、建学の精神「愛と真実」に基づき、実社会において役立つ専門性とその活動を支える幅広い教養と豊かな人間性を持った人物を育成するというを教育目標としています。本学では、その教育目標を実現するために、入学したすべての学生が、「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」「ホスピタリティの精神」を身につけた人に成長できる教育を展開しています。

〈入学者に求めるもの〉

本学では、入学後の学修に対する目的や意欲、高等学校で履修した教科や経験を通じた基礎的な知識、身近な問題に気づき自ら考え対処できる力を身につけてくるように、以下のような人の入学を求めています。

- ◎大阪府陽丘学園短期大学の建学の精神とそれに基づく教育目的に共感し、学びたい学科の知識や経験を通じて社会で活躍できる人材になろうという意欲を持っている(目的・意欲)
- ◎高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている(知識・技能)
- ◎身近な問題について、知識や情報をもとに系統だっって自分の考えを表現することができる(思考力・判断力・表現力)
- ◎自分とは異なる意見や考え方を尊重し、その人々と協働しながら主体的に学びを深めていこうという姿勢を持っている(主体性をもって多様な人々と協働して学ぶ態度)

これを基に各学科のアドミッションポリシーを定めており、いずれもホームページで公開している。アドミッションポリシーは、入試ガイドにも明示されており、入試説明会や高校訪問、オープンキャンパス、入学前指導等で説明している。

例えばオープンキャンパスでは、本学の受験に関心のある生徒に対し教員による志望学科毎のアドミッションポリシーと教育課程の説明を行う。その中で、食物栄養学科を志望する者には、理系基礎科目への取組み姿勢、食と健康への関心、栄養士の仕事についての説明をする。またキャリア創造学科を志望する者には、コース毎の取得できる資格および将来像を説明し、「興味」だけではなく、その興味を仕事につなげて人に喜んでもらえる職業人を目指す意思の必要性を認識させる。

入学前の学習成果の把握・評価については、各学科とも多様な入学者選抜制度を実施している。

まず A0 入試では、本人が本学のアドミッションポリシーと教育課程を理解し入学を希望する場合、「エントリーシート」に志望動機を記載した上で「エントリー相談」を実施し、その教育課程を修了可能な基礎学力があるか否かを面談や評定等で確認する。

次に「本相談」を実施するが、ここではアドミッションポリシーが理解できているか、それに基づく質問に的確に回答できるかを確認し、同時にコミュニケーション能力も確認している。

最後に課題レポートの提出を求め、アドミッションポリシーに基づいた評価を行う。

この後、本学のアドミッションポリシーに合致していると、入試委員会および教授会において判定された生徒を受け入れている。

アドミッションポリシーを理解し、入学実績のある高校には、大阪府内外を問わず、指定校制推薦入試の対象としている。

その他、公募制推薦入試、総合学科・専門学科高校生推薦入試、一般入試、本学園高校対象の学内選考入試、社会人入試、帰国生徒入試、留学生入試を実施している。これらの入学者選抜制度は、願書、自己推薦書(A0入試のエントリーシートを含む)、調査書、教科テスト、小論文、面接の結果などをもとに、アドミッションポリシーと対応させながら、入学前の学習成果の把握、評価を行っている。

授業料、その他入学に必要な費用についてはホームページおよび入試ガイドに明示されており、オープンキャンパス等では保護者向け説明会の中で奨学金等と合わせて事務担当者から説明している。

アドミッション・オフィスとして入試広報課が整備されており、入試に関する問い合わせに随時対応している。また高校訪問をはじめ、高等学校向け入試説明会、学園内高等学校との高短連携会議等を行い、本学のアドミッションポリシーの周知と意見交換に努めている。

### 【食物栄養学科】

食物栄養学科では建学の精神「愛と真実」に基づき、実社会において役立つ専門性とその活動を支える幅広い教養と豊かな人間性を持った人物を育成することを教育目標としている。本学科では、その教育目標を実現するために、入学したすべての学生が、「専門的な力」、「社会での実践力」、「コミュニケーションの能力」、「ホスピタリティの精神」を身につけた人に成長できる教育を展開している。

食物栄養学科では入学前の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めている。

- ・本学の建学の精神とそれに基づく教育目的に共感し、学びたい学科の知識や経験を通じて社会で活躍できる人材になろうという意欲を持っている。
- ・高等学校で履修する教科について、特に理科系基礎科目の内容を理解し、基本的な知識を身につけている。
- ・栄養士免許取得を目標に学習する意欲を持っている。
- ・食と健康に関心があり、食育に興味を持っている。
- ・身近な問題について、自分の考えを的確に表現することができる。
- ・自分とは異なる意見や考え方を尊重し、その人々と協働しながら主体的に学びを深めていこうという姿勢を持っている。アドミッションポリシーは学習効果である栄養士資格取得と対応している。

### 【キャリア創造学科】

キャリア創造学科でも、建学の精神「愛と真実」に基づき、実社会において役立つ専門性とその活動を支える幅広い教養と豊かな人間性を持った人物を育成することを教育目標としている。入学後の教育を踏まえ、以下のアドミッションポリシーをホームページに掲げ、その入学を求めている。

- ・本学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、各コースの分野（製菓・ファッション・ブライダル・ビューティー）に強い関心を持っている
- ・本学科各コースの教育内容を充分理解し、積極的に取り組むことができる
- ・本学科で身につける知識や技能を基に、社会で活躍できる人材になろうという意欲を持っている
- ・高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている
- ・自分とは異なる意見や考えを理解し、自分の考えを表現することができる
- ・多様な人々と協働しながら、主体的に学びを深めていこうという意欲を持っている
- ・他者の喜びを自分の喜びとして感じることができ、それを社会で活かしたいと考えている

将来、資格や専門的な知識・技術を活かして就職したいという意思を確認され入学してきた学生が、卒業後直ちにカフェや菓子店舗の経営者、ブライダルプランナー、ネイリスト、アロマセラピストとして立ち立することは難しい。しかし本学で関係科目を修得し、資格対策講座を受講し、基本的な知識と技術を身につけ、各種資格を取得することによって、得た学習成果により将来の職業選択の幅は大きく広がる。本学に関心を持つ人々には、ホームページや入試ガイドでこの点を明確に示しており、学習につなげている。

〔区分 基準Ⅱ-A-6 短期大学及び学科・専攻課程の学習成果は明確である。〕

＜区分 基準Ⅱ-A-6の現状＞

学科の教育課程は、基本的に、各種免許状や資格、国家試験受験資格科目を中心に編成されている。修得すべき教科目の到達目標についてもシラバスに明示されていることから、その学習成果には、具体性がある。シラバスには、各教科に授業の概要、授業計画、到達目標、評価方法、ディプロマポリシーとの関連性が示されていることから、学習成果は一定期間で獲得可能なものとなっている。学習成果の査定方法は「学則」に明示され、各教員は、シラバスに示した評価方法に従って学習成果を査定され測定可能である。査定結果は個人成績票として学生に配布される。個人成績票では、科目ごとにS～Eの6段階に分類してその評価が記載されている。DとEが不合格を意味するが、D評価の学生には、再試験の機会が与えられている。再試験の結果、学習成果の達成が認められても、その評価は、定期試験の最低点を越えることはできないということが、「学生のしおり p35」、「履修の手引き p4」に明示されるとともに、オリエンテーションにおいても説明されている。

学生は、シラバスに明記された評価方法に基づき、到達目標に達していると評価されたとき、単位を取得することができる。しかし、ほとんどの学生が学習成果に到達できる中で、最終的に到達できない学生数は、学年、学科、科目、時間割によって相当異なっている。単位を修得できなかった学生の内訳を見ると、不合格によるよりも出席不良による受験資格喪失に起因するケースが多い。これは、選択科目の多いキャリア創造学科において相対的に顕著である。また、時間割上1時間目に置かれた科目については、受験資格喪失となる場合が多い。特に2年生の場合、卒業単位取得の見通しが立つと、授業半ばで放棄してしまう傾向がある。

なお、定期試験においてD判定となった学生は、補習や教員からのアドバイスを受けるなどして、再試験を経て、2年間で必要単位を修得して卒業する。以下に2018年度の卒業率を示す。

**卒業率(卒業生/2年次 3月15日時点在学者数)**

|          | 2018年度 |
|----------|--------|
| 食物栄養学科   | 99.1%  |
| キャリア創造学科 | 92.4%  |

**成績評価の分布表(特別研究Ⅰ・Ⅱ、プロジェクト演習Ⅰ・Ⅱ、キャリアデザイン特論除く)**

|          | 学年 | S     | A     | B     | C     | D・E  | Z     |
|----------|----|-------|-------|-------|-------|------|-------|
| 食物栄養学科   | 1年 | 25.1% | 33.1% | 19.8% | 18.9% | 1.3% | 1.7%  |
|          | 2年 | 16.1% | 26.4% | 23.4% | 31.5% | 0.9% | 1.5%  |
| キャリア創造学科 | 1年 | 20.6% | 28.5% | 21.5% | 18.8% | 2.5% | 7.7%  |
|          | 2年 | 17.1% | 28.4% | 24.9% | 17.5% | 0.9% | 11.3% |

\*Zは、出席不良による評価不能者

1年次の取得単位数が卒業に必要な単位数の半分以下の場合、2年次において、1年配当科目や他学科の科目を履修し単位を修得することも可能である。

食物栄養学科修了生の栄養士取得率は高く、卒業後、栄養士としてその専門性を活かせる職に就く割合も高い。これは、食物栄養学科の教育課程の学習成果に実際の価値があることを示すものである。一方、キャリア創造学科の場合、その教育課程の特徴として、自分が所属するコース以外の科目も、一部制限があるものの自由に履修することができる。そのため、卒業後の就職先は、その専門性を活かし

た職場に限らず、広く活躍の場を得ることができている。したがって、キャリア創造学科の場合も、その教育課程の学習成果に実際的な価値があるといえる。

### 食物栄養学科栄養士免許取得率（栄養士免許取得者数／食物栄養学科卒業生数）

|        |
|--------|
| 2018年度 |
| 93.5%  |

[区分 基準Ⅱ-A-7 学習成果の獲得状況を量的・質的データを用いて測定する仕組みをもっている。]

#### <区分 基準Ⅱ-A-7の現状>

本学では教務委員会及びIR委員会において、学習成果の量的・質的把握を測定している。

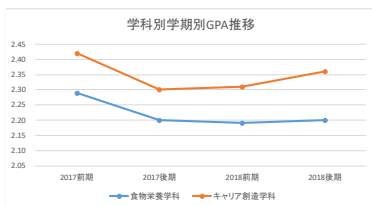
2017年度入学者の学期ごと、学科別のGPAの平均推移から以下の点を読み取れる。

- ・食物栄養学科では1年後期のGPAが一番高く、その後2年前期にかけてやや激しい低下が見られ、2年後期に回復が見られる。キャリア創造学科では1年前期のGPAが最も高く、1年後期に低下した後で2年前期に上昇がみられる。
- ・1年前期と2年前期はキャリア創造学科の方が食物栄養学科よりもGPA平均が高く、1年後期と2年後期は食物栄養学科の方がキャリア創造学科よりもGPA平均が高い。

この特徴からは、学生のGPA値を通じて現れる成績は特に学期を通じての特徴はない。2015年度入学者は、食物栄養学科の方がキャリア創造学科よりもGPA平均が高かったが、2016年度入学者では学期によって異なり、そのような特徴は見られなかった。

### 2017年度入学者各学期平均GPA

| 学科名      | 退学者、除籍者、留年者は含まない |        |        |        |
|----------|------------------|--------|--------|--------|
|          | 2017前期           | 2017後期 | 2018前期 | 2018後期 |
| 食物栄養学科   | 2.29             | 2.20   | 2.19   | 2.20   |
| キャリア創造学科 | 2.42             | 2.30   | 2.31   | 2.36   |



学生調査は、短期大学基準協会が実施する「短期大学学生に関する調査研究」を全学的に実施し、本学の傾向を把握するとともに、全国的な傾向との差異について分析を行っている。

IR委員会での分析は、教授会を通して学内に公開している。

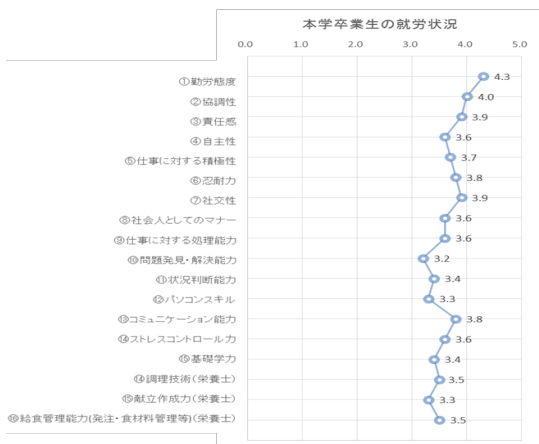


[区分 基準Ⅱ-A-8 学生の卒業後評価への取り組みを行っている。]

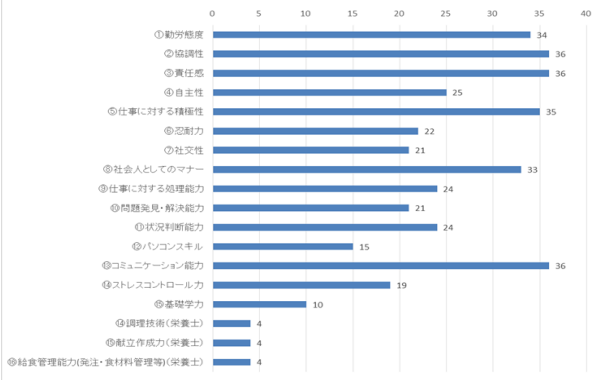
#### <区分 基準Ⅱ-A-8の現状>

卒業生の進路先での評価については、学内企業説明会に企業の人事担当者が来校した折や求人依頼で教職員が企業訪問した際、卒業生の勤務状況として聞きとっている。2014年度からは、それに加えてFAXによる紙ベースでのアンケート調査(記名式)を行っている。2017年度には企業へのアンケート調査の企業数を増やし、質問項目の内容等の見直しを図りより充実させた。2016、2017年に採用実績のある全企業167社を対象に調査を行い、99社から回答を得た。

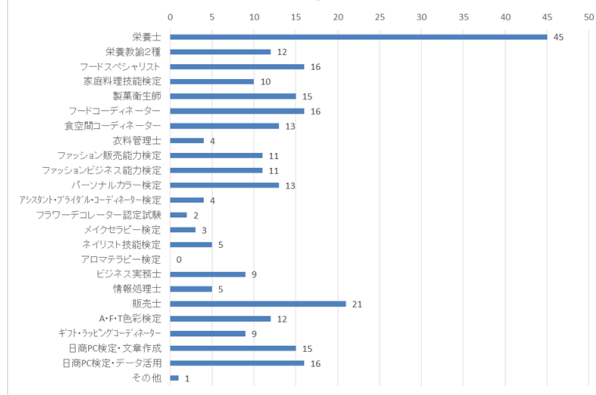
質問内容は、本学卒業生の就労状況(勤労態度、協調性など15項目と栄養士関連の3項目を追加)、5点満点で評価、新卒短大生を採用する上での重視する能力(複数選択)、本学で取得できる資格で業務に有効と思われる、在学時に身につけておいた方がよい能力・スキル(複数選択)などである。以下に結果を図示する。



### 新卒短大生の採用で重視する能力



### 業務に有効な資格



企業へのアンケート調査結果は概ね以下のように考えることができる。①卒業生は全体として高い評価を得ている。とりわけ、勤労態度、協調性、責任感、社交性、忍耐力、コミュニケーション能力、仕事に対する積極性は非常に高い評価を得ている。②この7つの能力の幾つかは企業が短大生の採用で重視する能力とも合致するが、企業が特に重視する、社会人としてのマナーについては、今後さらなる指導の余地がある。③業種・職種に限らずビジネス系やパソコン系の資格が必要とされており、カリキュラムや資格サポート体制の強化が必要である。就職委員会では就職活動・スキルアップ支援のため、長期休暇中に春期・夏期のPC特別講座を企業と提携して実施し、資格取得を勧めている。また、今回の企業からの意見や要望はキャリア支援部門だけでなく、学内全体で共有し、聴取した結果を学習成果の点検に活用していくことが必要である。就職指導プログラムや就職指導体制のみならず、各学科のカリキュラム編成等に活かす必要がある。

#### <テーマ 基準Ⅱ-A 教育課程の課題>

本学の教育課程は、学科毎にその教育効果をあげるために配当年次を決めている。しかし2年間で卒業するためには、1年次に不合格になった必修科目は、2年次において再履修しなければならない。

とりわけ食物栄養学科では履修科目数も多く、時間割編成上の都合で2年次に再履修することができない場合もあり、2年間で栄養士資格を取得することをあきらめざるを得ない場合もある。

学習成果を達成することができない学生への対応については今後も継続的な検討が必要である。

また、両学科とも1年次の定期試験において不合格科目が全くないという学生が少ないという現状がある。シラバスのとおり進めていこうとするあまり、教員側も明らかに授業に集中していない学生を放置したままにしているか、授業担当者が振り返ることも必要であろう。また、主に基礎学力が不足している学生に対し全学的な課外補習（スタディーサポート）を今年度より開設したが、その効果的な運用についても検討が必要である。

学習成果の可視化は、学生目線に立ちディプロマポリシーとの関係性が明示される方法の構築を、今後も継続的に検討する必要がある（2019年度入学生よりPROGを試行実施）。

#### <テーマ 基準Ⅱ-A 教育課程の特記事項>

特になし。

#### [テーマ 基準Ⅱ-B 学生支援]

#### <根拠資料>

「学則」「学生のおしり」「公式ホームページ」「入試ガイド」「オリエンテーション資料」

[区分 基準Ⅱ-B-1 学習成果の獲得に向けて教育資源を有効に活用している。]

#### <区分 基準Ⅱ-B-1の現状>

本学では、S・A・B・C・D・Eの6段階で学習評価する。Dは不合格を意味するが、再試験によって60点以上の評価を受ければ、合格(C以上)となる。Eは15点未満である場合の成績評価であるが、再試験を受けることができず、次年度再履修しなければ単位を取得できない。なお、欠席回数が全授業の3分の1を超えて、受験資格を喪失した場合は、Zと表記する。その評価方法は、定期試験（設定された試験期間中に実施する試験）、授業への参加度や取組み姿勢、レポート、授業内小テスト、実技試験、実習ノート、制作物などであるが、教員はディプロマポリシーに対応した成績評価基準により学習成果を評価している。この評価基準については、「シラバス」に記載されているが、オリエンテーションおよび

び各授業の初回にシラバスを配布し、周知に努めている。

教員は、その授業にとって最も適切な評価方法によって、あるいは複数の評価方法を組み合わせて評価を行い、その成果の状況を担当科目ごとに把握している。

本学では学生による授業評価は「学習行動と授業に関する調査」として実施されている。非常勤講師も含め、各期の授業終了毎に実施し、学生が回収して厳封し、担当教員が教務係に届けるようにしている。これにより学生は、自由に記述することができる。教務係は、この結果を集計し、各担当教員は、その結果を見て改善点を模索し、それを「学習行動と授業に関する調査 改善報告書」に記述し、全員が提出している。その後、授業評価アンケートは、1冊の冊子にまとめられ、学生が閲覧できるように一定期間公開している。このように教員は、学生の授業評価を定期的に受け、その結果を認識し、授業改善のために活用している。

### 学習行動と授業に関する調査・設問(2018年度)

### ※A～Cの回答は5段階評価

|  |
|--|
| A. 学生自身の勉強態度に関する評価   |
| 1) 授業には遅刻・早退・途中退席せず出席していましたか<br>2) 授業は居眠り・私語等をせず集中していましたか<br>3) 授業内容を積極的に理解しようと努めましたか<br>4) 履修するのに、講義要目(シラバス)を活用しましたか<br>5) レポートや宿題などの課題は期限内に提出しましたか<br>6) この授業の予習・復習を十分に行いましたか  |
| B. 授業内容に関する評価  |
| 1) 講義要目(シラバス)と授業は一致していましたか<br>2) 授業の目的は、はっきりしていましたか<br>3) 教科書・参考書・補助教材・配布資料等は授業の理解に役立ちましたか<br>4) 授業の進度は適切であった<br>*「そう思わない」を選んだ方は、授業の進度をどのように感じましたか<br>5) 授業の難易度は適切であった<br>*「そう思わない」を選んだ方は、授業の難易度をどのように感じましたか<br>6) この授業で要求したレポートや宿題などの課題は適切でしたか<br>7) 講義要目(シラバス)にある到達度目標におおむね到達できましたか<br>8) 総合的に判断してこの授業は意義のあるものでしたか |
| C. 教員の授業態度・授業方法に対する評価  |
| 1) 授業の開始や終了時間はほぼ定刻でしたか<br>2) 教員は学生の反応を見ながら授業を進めていましたか<br>3) 教員は学生が授業に集中できる環境を作る努力をしていましたか<br>4) 教員の声は、明瞭で聞きとりやすいですか<br>5) 授業外も含め、分からないことを質問する機会が与えられていましたか   |
| D. この授業を受けて良かった点・得られた点(複数回答可)  |
| 1) 授業内容をよく理解できる、興味を持てる授業だった<br>2) 知識や技術が得られ能力が高まった<br>3) 授業を通して調べる姿勢・考える力・積極性が身についた<br>4) 勉学への動機付けが高まった  |

- 5) 授業を通して視野が広がった
- 6) 授業を通してこの分野への興味や関心が深まった
- 7) 日常生活や今後の勉学、進路選択に役立つと思った
- 8) テキストや配布資料が内容を理解するうえで有効だった
- 9) ビデオ、パワーポイントが内容を理解するうえで有効だった
- 10) レポートや宿題が授業を理解するうえで有効だった
- 11) 学生の授業参加（発表、グループワークなど）が良かった
- 12) 授業に対する教員の熱意を感じた
- 13) その他（自由記述）

E. この授業への改善点・要望点（複数回答可）

- 1) 授業のねらいや学習目標を明確にしてほしい
- 2) シラバスを分かり易くしてほしい
- 3) 授業内容のポイントを分かり易くしてほしい
- 4) 理解できるように説明に工夫してほしい
- 5) レポートや宿題などの課題の内容を易しくしてほしい
- 6) レポートや宿題などの課題の作業量を少なくしてほしい
- 7) 良く聞こえるように話してほしい
- 8) 板書を読みやすくしてほしい
- 9) 私語や携帯電話使用等に適切な対処をしてほしい
- 10) 予告なしの休講・授業変更をしないでほしい
- 11) 教科書・テキストをもっと活用してほしい
- 12) その他（自由記述）

### 学生による学習行動と授業に関する調査の結果

#### ○2018年度前期「学習行動と授業に関する調査」の平均点（A～C項目のみ）

2018年度前期「学習行動と授業に関する調査」(全体)

| No.                       | 設問文                              | 全体平均 | 全体平均 | 食物栄養<br>学科<br>平均 | 食物栄養<br>学科<br>平均 | キャリア<br>創造<br>学科<br>平均 | キャリア<br>創造<br>学科<br>平均 | 製菓<br>クリエイト | ファッション | ブライダル | ビューティー |
|---------------------------|----------------------------------|------|------|------------------|------------------|------------------------|------------------------|-------------|--------|-------|--------|
|                           |                                  | 2017 | 2018 | 2017             | 2018             | 2017                   | 2018                   |             |        |       |        |
| <b>A 学生自身の勉強態度について</b>    |                                  |      |      |                  |                  |                        |                        |             |        |       |        |
| 1                         | 授業には遅刻・早退・途中退席せず出席していましたか        | 4.50 | 4.50 | 4.60             | 4.64             | 4.40                   | 4.35                   | 4.51        | 4.35   | 4.40  | 4.16   |
| 2                         | 授業は居眠り・私語等をせず集中していましたか           | 4.40 | 4.17 | 4.48             | 4.31             | 4.35                   | 4.02                   | 3.83        | 4.15   | 4.08  | 4.02   |
| 3                         | 授業内容を積極的に理解しようと努めましたか            | 4.53 | 4.34 | 4.54             | 4.47             | 4.53                   | 4.22                   | 4.06        | 4.29   | 4.31  | 4.20   |
| 4                         | 履修するのに、講義要目(シラバス)を活用しましたか        | 4.08 | 3.67 | 4.16             | 3.81             | 4.01                   | 3.54                   | 3.21        | 3.52   | 3.74  | 3.68   |
| 5                         | レポートや宿題などの課題は期限内に提出しましたか         | 4.51 | 4.40 | 4.52             | 4.52             | 4.51                   | 4.29                   | 4.28        | 4.38   | 4.32  | 4.18   |
| 6                         | この授業の予習・復習を十分に行いましたか             | 4.17 | 3.79 | 4.24             | 3.92             | 4.11                   | 3.66                   | 3.28        | 3.65   | 3.85  | 3.85   |
| A-1～6平均                   |                                  | 4.37 | 4.15 | 4.42             | 4.28             | 4.32                   | 4.01                   | 3.86        | 4.05   | 4.12  | 4.01   |
| <b>B 授業内容について</b>         |                                  |      |      |                  |                  |                        |                        |             |        |       |        |
| 1                         | 講義要目(シラバス)と授業は一致していましたか          | 4.36 | 4.18 | 4.42             | 4.29             | 4.36                   | 4.07                   | 3.83        | 4.17   | 4.17  | 4.13   |
| 2                         | 授業の目的は、はっきりしていましたか               | 4.39 | 4.35 | 4.52             | 4.49             | 4.49                   | 4.21                   | 4.09        | 4.37   | 4.25  | 4.13   |
| 3                         | 教科書・参考書・補助教材・配布資料等は授業の理解に役立ちましたか | 4.50 | 4.29 | 4.52             | 4.41             | 4.47                   | 4.17                   | 4.10        | 4.34   | 4.13  | 4.11   |
| 4                         | 授業の進度は適切でしたか                     | 4.49 | 4.27 | 4.46             | 4.37             | 4.38                   | 4.16                   | 4.07        | 4.33   | 4.18  | 4.08   |
| 5                         | 授業の難易度は適切でしたか                    | 4.36 | 4.14 | 4.46             | 4.22             | 4.46                   | 4.06                   | 4.02        | 4.19   | 4.12  | 3.93   |
| 6                         | この授業で要求したレポートや宿題などの課題は適切でしたか     | 4.41 | 4.23 | 4.54             | 4.32             | 4.47                   | 4.15                   | 4.08        | 4.30   | 4.13  | 4.07   |
| 7                         | 講義要目(シラバス)にある到達度目標におおむね到達できましたか  | 4.50 | 4.16 | 4.47             | 4.24             | 4.42                   | 4.08                   | 3.89        | 4.20   | 4.16  | 4.05   |
| 8                         | 総合的に判断してこの授業は意義のあるものでしたか         | 4.44 | 4.31 | 4.60             | 4.44             | 4.60                   | 4.18                   | 4.17        | 4.29   | 4.19  | 4.08   |
| B-1～8平均                   |                                  | 4.43 | 4.24 | 4.50             | 4.35             | 4.46                   | 4.14                   | 4.03        | 4.27   | 4.17  | 4.07   |
| <b>C 教員の授業態度・授業方法について</b> |                                  |      |      |                  |                  |                        |                        |             |        |       |        |
| 1                         | 授業の開始や終了時間はほぼ定刻でしたか              | 4.60 | 4.48 | 4.54             | 4.58             | 4.45                   | 4.38                   | 4.22        | 4.59   | 4.41  | 4.29   |
| 2                         | 教員は学生の反応を見ながら授業を進めていましたか         | 4.49 | 4.30 | 4.54             | 4.39             | 4.49                   | 4.21                   | 4.13        | 4.44   | 4.21  | 4.05   |
| 3                         | 教員は学生が授業に集中できる環境を作る努力をっていましたか    | 4.51 | 4.29 | 4.56             | 4.42             | 4.50                   | 4.16                   | 4.07        | 4.37   | 4.18  | 4.01   |
| 4                         | 教員の声は、明瞭で聞きとりやすいですか              | 4.53 | 4.34 | 4.51             | 4.49             | 4.47                   | 4.19                   | 4.06        | 4.42   | 4.17  | 4.11   |
| 5                         | 授業がも含め、分からないことを質問する機会が与えられていましたか | 4.48 | 4.26 | 4.55             | 4.39             | 4.50                   | 4.13                   | 4.02        | 4.31   | 4.14  | 4.04   |
| C-1～5平均                   |                                  | 4.52 | 4.33 | 4.54             | 4.45             | 4.48                   | 4.21                   | 4.10        | 4.43   | 4.22  | 4.10   |

## ○2018年度後期「学習行動と授業に関する調査」の平均点（A～C項目のみ）

2018年度後期学習行動と授業に関する調査（全体）

| No.                       | 設問文   | 全体平均<br>2017 | 全体平均<br>2018 | 食物栄養<br>学科<br>平均<br>2017 | 食物栄養<br>学科<br>平均<br>2018 | キャリア<br>創造学<br>科<br>平均<br>2017 | キャリア<br>創造学<br>科<br>平均<br>2018 | 製菓<br>クリエ<br>イト | フッ<br>シヨ<br>ン | プ<br>ラ<br>イ<br>ダ<br>ル | ビ<br>ュ<br>ー<br>テ<br>ィ<br>ー |
|---------------------------|---|--------------|--------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>A 学生自身の勉強態度について</b>    |   |              |              |                          |                          |                                |                                |                 |               |                       |                            |
| 1                         | 授業には遅刻・早退・途中退席せず出席していましたか   | 4.50         | 4.49         | 4.60                     | 4.58                     | 4.40                           | 4.31                           | 4.56            | 4.25          | 4.30                  | 4.15                       |
| 2                         | 授業は居眠り・私語等をせず集中していましたか  | 4.41         | 4.28         | 4.48                     | 4.37                     | 4.35                           | 4.10                           | 4.05            | 4.16          | 4.10                  | 4.07                       |
| 3                         | 授業内容を積極的に理解しようと努めましたか   | 4.53         | 4.39         | 4.54                     | 4.50                     | 4.53                           | 4.17                           | 4.12            | 4.22          | 4.18                  | 4.16                       |
| 4                         | 履修するのに、講義要目（シラバス）を活用しましたか   | 4.08         | 3.94         | 4.16                     | 4.05                     | 4.01                           | 3.69                           | 3.26            | 3.77          | 3.75                  | 3.98                       |
| 5                         | レポートや宿題などの課題は期限内に提出しましたか  | 4.51         | 4.46         | 4.52                     | 4.57                     | 4.51                           | 4.29                           | 4.40            | 4.28          | 4.31                  | 4.19                       |
| 6                         | この授業の予習・復習を十分に行いましたか  | 4.17         | 4.05         | 4.24                     | 4.18                     | 4.11                           | 3.79                           | 3.46            | 3.86          | 3.86                  | 3.99                       |
| A-1～6平均                   |   | 4.37         | 4.27         | 4.42                     | 4.38                     | 4.32                           | 4.06                           | 3.97            | 4.09          | 4.08                  | 4.09                       |
| <b>B 授業内容について</b>         |   |              |              |                          |                          |                                |                                |                 |               |                       |                            |
| 1                         | 講義要目（シラバス）と授業は一致していましたか   | 4.39         | 4.31         | 4.42                     | 4.44                     | 4.36                           | 4.03                           | 3.72            | 4.18          | 4.12                  | 4.12                       |
| 2                         | 授業の目的は、はっきりしていましたか  | 4.50         | 4.42         | 4.52                     | 4.55                     | 4.49                           | 4.16                           | 4.09            | 4.33          | 4.14                  | 4.08                       |
| 3                         | 教科書・参考書・補助教材・配布資料等は授業の理解に役立ちましたか                                      | 4.49         | 4.36         | 4.52                     | 4.51                     | 4.47                           | 4.08                           | 3.94            | 4.24          | 4.06                  | 4.07                       |
| 4                         | 授業の進度は適切でしたか<br>*「そう思わない」を選んだ方は、授業の進度をどのように感じましたか<br>1.遅すぎる 2.速すぎる    | 4.42         | 4.36         | 4.46                     | 4.49                     | 4.38                           | 4.12                           | 4.04            | 4.27          | 4.12                  | 4.04                       |
| 5                         | 授業の難易度は適切でしたか<br>*「そう思わない」を選んだ方は、授業の難易度をどのように感じましたか<br>1.やさすぎる 2.難すぎる | 4.36         | 4.27         | 4.40                     | 4.40                     | 4.32                           | 4.01                           | 3.93            | 4.16          | 3.97                  | 3.97                       |
| 6                         | この授業で要求したレポートや宿題などの課題は適切でしたか  | 4.46         | 4.32         | 4.46                     | 4.43                     | 4.46                           | 4.11                           | 4.06            | 4.23          | 4.07                  | 4.08                       |
| 7                         | 講義要目（シラバス）にある到達度目標におおむね到達できましたか                                       | 4.41         | 4.29         | 4.41                     | 4.43                     | 4.42                           | 4.02                           | 3.80            | 4.22          | 4.03                  | 4.03                       |
| 8                         | 総合的に判断してこの授業は意義のあるものでしたか  | 4.50         | 4.38         | 4.54                     | 4.52                     | 4.47                           | 4.10                           | 4.06            | 4.26          | 4.03                  | 4.06                       |
| B-1～8平均                   |   | 4.44         | 4.34         | 4.46                     | 4.47                     | 4.42                           | 4.48                           | 4.45            | 4.36          | 4.57                  | 4.56                       |
| <b>C 教員の授業態度・授業方法について</b> |   |              |              |                          |                          |                                |                                |                 |               |                       |                            |
| 1                         | 授業の開始や終了時間はほぼ定刻でしたか   | 4.60         | 4.46         | 4.60                     | 4.54                     | 4.60                           | 4.34                           | 4.40            | 4.45          | 4.29                  | 4.21                       |
| 2                         | 教員は学生の反応を見ながら授業を進めていましたか  | 4.49         | 4.35         | 4.54                     | 4.47                     | 4.45                           | 4.13                           | 4.08            | 4.33          | 4.05                  | 4.06                       |
| 3                         | 教員は学生が授業に集中できる環境を作る努力をしていましたか   | 4.51         | 4.36         | 4.54                     | 4.49                     | 4.49                           | 4.09                           | 4.02            | 4.28          | 4.01                  | 4.05                       |
| 4                         | 教員の声は、明確で聞きとりやすいですか   | 4.53         | 4.38         | 4.56                     | 4.52                     | 4.50                           | 4.12                           | 4.13            | 4.32          | 4.03                  | 4.00                       |
| 5                         | 授業外も含め、分からないことを質問する機会が与えられていましたか                                      | 4.49         | 4.34         | 4.51                     | 4.46                     | 4.47                           | 4.09                           | 4.07            | 4.28          | 3.97                  | 4.04                       |
| C-1～5平均                   |   | 4.52         | 4.38         | 4.55                     | 4.50                     | 4.50                           | 4.15                           | 4.14            | 4.33          | 4.07                  | 4.07                       |

また、学期終了後、学生自身が自らの修学方法や、成績について振り返ることを目的として、学生による「授業成果確認アンケート」を実施している。2年間の短い期間を充実したものにするために、成績や授業により得られた知識や技術の査定を定期的に自ら行うことは意識改革、行動変容のきっかけにもなり、有意義なことである。





## 授業成果確認評価アンケート・結果

2018年度 前期授業成果確認アンケート 集計

I. 前期の成績についてたずねます。成績の評価は自分自身にとって良かったと思いますか。 (%)

|        | 回答数  | ①非常に良かった。 | ②まあまあ良かった。 | ③悪かった。 | 無回答  |
|--------|------|-----------|------------|--------|------|
| 1 食栄   | 117人 | 10.3      | 56.4       | 23.9   | 9.4  |
| 1 キャリア | 87人  | 3.4       | 57.5       | 24.1   | 14.9 |
| 2 食栄   | 107人 | 2.8       | 46.7       | 27.1   | 23.4 |
| 2 キャリア | 85人  | 8.2       | 54.1       | 11.8   | 25.9 |

II. 成績に対して自分の学習時間や行動はどうか。該当する番号を○で囲ってください。

【適当たりの学習時間】

A. 予習 (%)

|        | 回答数  | ①1時間未満 | ②1～2時間 | ③2～5時間 | ④5～10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|--------|------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 56.4   | 34.2   | 7.7    | 0.0     | 0.0     | 1.7 |
| 1 キャリア | 87人  | 88.5   | 9.2    | 1.1    | 1.1     | 0.0     | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 82.2   | 13.1   | 3.7    | 0.0     | 0.9     | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 90.6   | 8.2    | 1.2    | 0.0     | 0.0     | 0.0 |

B. 復習 (%)

|        | 回答数  | ①1時間未満 | ②1～2時間 | ③2～5時間 | ④5～10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|--------|------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 51.3   | 35.0   | 9.4    | 1.7     | 0.0     | 2.6 |
| 1 キャリア | 87人  | 78.2   | 16.1   | 2.3    | 1.1     | 1.1     | 1.1 |
| 2 食栄   | 107人 | 69.2   | 25.2   | 3.7    | 0.9     | 0.9     | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 80.0   | 17.6   | 2.4    | 0.0     | 0.0     | 0.0 |

C. レポート・課題 (%)

|        | 回答数  | ①1時間未満 | ②1～2時間 | ③2～5時間 | ④5～10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|--------|------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 6.8    | 53.8   | 33.3   | 4.3     | 0.9     | 0.9 |
| 1 キャリア | 87人  | 35.6   | 48.3   | 12.6   | 2.3     | 1.1     | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 24.3   | 41.1   | 29.0   | 2.8     | 2.8     | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 44.7   | 43.5   | 10.6   | 1.2     | 0.0     | 0.0 |

【行動】 (%)

|        | 回答数  | ①    | ②    | ③    | ④   | 無回答 |
|--------|------|------|------|------|-----|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 22.2 | 65.8 | 12.0 | 0.0 | 0.0 |
| 1 キャリア | 87人  | 23.0 | 55.2 | 19.5 | 2.3 | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 19.6 | 63.6 | 9.3  | 7.5 | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 24.7 | 63.5 | 10.6 | 1.2 | 0.0 |

選択肢 ① 自分によく頑張ったと思う。② もう少し頑張ることはできたが、しなかった。  
③ 学習の仕方がわからなかった。④ 学習に専念できなかった。(理由自由記述)

Ⅲ.前期の授業を通してあなたの能力や知識はどの程度向上しましたか。(数字が大きいほど向上した)

① 専門的な知識・技能が身についた。

(%)

|        | 回答数  | ①変わらない | ②    | ③    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|--------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 0.9    | 7.7  | 36.8 | 47.0 | 7.7      | 0.0 |
| 1 キャリア | 87人  | 6.9    | 12.6 | 24.1 | 42.5 | 13.8     | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 5.6    | 13.1 | 46.7 | 29.9 | 4.7      | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 5.9    | 12.9 | 34.1 | 41.2 | 4.7      | 1.2 |

④ 社会に出て生かせるような実践力が身についた。

(%)

|        | 回答数  | ①変わらない | ②    | ③    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|--------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 1.7    | 15.4 | 40.2 | 38.5 | 4.3      | 0.0 |
| 1 キャリア | 87人  | 9.2    | 20.7 | 39.1 | 25.3 | 5.7      | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 7.5    | 15.0 | 45.8 | 26.2 | 5.6      | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 5.9    | 14.1 | 47.1 | 28.2 | 3.5      | 1.2 |

⑤ 他者とのコミュニケーションをとる能力が身についた。

(%)

|        | 回答数  | ①変わらない | ②    | ③    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|--------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 1.7    | 14.5 | 36.8 | 38.5 | 8.5      | 0.0 |
| 1 キャリア | 87人  | 4.6    | 16.1 | 40.2 | 27.6 | 11.5     | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 3.7    | 15.0 | 49.5 | 24.3 | 7.5      | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 7.1    | 14.1 | 38.8 | 31.8 | 7.1      | 1.2 |

⑥ 他者を、意見や考え方を尊重し思いやれるようになった。

(%)

|        | 回答数  | ①変わらない | ②    | ③    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|--------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 0.9    | 6.0  | 41.0 | 40.2 | 12.0     | 0.0 |
| 1 キャリア | 87人  | 5.7    | 18.4 | 34.5 | 28.7 | 12.6     | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 4.7    | 12.1 | 47.7 | 26.2 | 9.3      | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 5.9    | 11.8 | 40.0 | 34.1 | 7.1      | 1.2 |

Ⅳ.後期の授業について、どのような点を心がけるつもりですか。特に重点を置くものはどれですか。

① から⑦のなかで最も重点を置くものは何ですか。

(%)

|        | 回答数  | ①    | ②    | ③   | ④    | ⑤    | ⑥   | ⑦   | 無回答 |
|--------|------|------|------|-----|------|------|-----|-----|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 29.1 | 19.7 | 1.7 | 14.5 | 31.6 | 3.4 | 0.0 | 0.0 |
| 1 キャリア | 87人  | 54.0 | 18.4 | 1.1 | 9.2  | 11.5 | 3.4 | 2.3 | 0.0 |
| 2 食栄   | 107人 | 47.7 | 16.8 | 0.0 | 21.5 | 10.3 | 2.8 | 0.9 | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 58.8 | 23.5 | 1.2 | 7.1  | 5.9  | 2.4 | 0.0 | 1.2 |

① から⑦のなかで2番目に重点を置くものは何ですか。

(%)

|        | 回答数  | ①    | ②    | ③    | ④    | ⑤    | ⑥    | ⑦   | 無回答 |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|
| 1 食栄   | 117人 | 22.2 | 23.1 | 3.4  | 19.7 | 16.2 | 12.8 | 2.6 | 0.0 |
| 1 キャリア | 87人  | 19.5 | 26.4 | 2.3  | 25.3 | 14.9 | 8.0  | 1.1 | 2.3 |
| 2 食栄   | 107人 | 20.6 | 20.6 | 2.8  | 35.5 | 13.1 | 4.7  | 2.8 | 0.0 |
| 2 キャリア | 85人  | 17.6 | 31.8 | 10.6 | 23.5 | 4.7  | 9.4  | 0.0 | 2.4 |

選択肢

- ① 遅刻や欠席をしない。 ② 授業に集中する。 ③ 私語をしない。  
 ④ 課題や宿題の期日を守る。 ⑤ 自宅での予習・復習をしっかりとる。  
 ⑥ 積極的に質問し、取り組む。 ⑦図書館などを利用する。

VI. 2年生にたずねます。GPAは1年後期よりも上昇しましたか、それとも低下しましたか。(%)

|        | 回答数   | ①GPAは上昇した。 | ②GPAは低下した。 | ③GPAは覚えていない。 | 無回答 |
|--------|-------|------------|------------|--------------|-----|
| 2 食栄   | 107 人 | 47.7       | 34.6       | 17.8         | 0.0 |
| 2 キャリア | 85 人  | 48.2       | 35.3       | 15.3         | 1.2 |

I. 前期の成績についてたずねます。成績の評価は自分自身にとって良かったと思いますか。(%)

|        | 回答数   | ①非常に良かった。 | ②まあまあ良かった。 | ③悪かった。 | 無回答 |
|--------|-------|-----------|------------|--------|-----|
| 1 食栄   | 114 人 | 7.0       | 50.9       | 36.8   | 5.3 |
| 1 キャリア | 92 人  | 4.3       | 48.9       | 45.7   | 1.1 |
| 2 食栄   | 96 人  | 4.2       | 37.5       | 55.2   | 3.1 |
| 2 キャリア | 71 人  | 5.6       | 59.2       | 29.6   | 5.6 |

II. 成績に対して自分の学習時間や行動はどうでしたか。該当する番号を○で囲ってください。

【週当たりの学習時間】

A. 予習 (%)

|        | 回答数   | ①1時間未満 | ②1~2時間 | ③2~5時間 | ④5~10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|--------|-------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 1 食栄   | 114 人 | 75.4   | 19.3   | 3.5    | 0.0     | 0.9     | 0.9 |
| 1 キャリア | 92 人  | 79.3   | 16.3   | 2.2    | 0.0     | 0.0     | 2.2 |
| 2 食栄   | 96 人  | 80.2   | 16.7   | 3.1    | 0.0     | 0.0     | 0.0 |
| 2 キャリア | 71 人  | 84.5   | 12.7   | 1.4    | 0.0     | 0.0     | 1.4 |

B. 復習 (%)

|        | 回答数   | ①1時間未満 | ②1~2時間 | ③2~5時間 | ④5~10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|--------|-------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 1 食栄   | 114 人 | 62.3   | 24.6   | 10.5   | 0.0     | 0.9     | 1.8 |
| 1 キャリア | 92 人  | 62.0   | 29.3   | 4.3    | 2.2     | 0.0     | 2.2 |
| 2 食栄   | 96 人  | 69.8   | 26.0   | 3.1    | 1.0     | 0.0     | 0.0 |
| 2 キャリア | 71 人  | 71.8   | 22.5   | 4.2    | 0.0     | 0.0     | 1.4 |

C. レポート・課題 (%)

|        | 回答数   | ①1時間未満 | ②1~2時間 | ③2~5時間 | ④5~10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|--------|-------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 1 食栄   | 114 人 | 14.9   | 52.6   | 26.3   | 3.5     | 0.9     | 1.8 |
| 1 キャリア | 92 人  | 21.7   | 47.8   | 23.9   | 4.3     | 0.0     | 2.2 |
| 2 食栄   | 96 人  | 18.8   | 40.6   | 34.4   | 5.2     | 1.0     | 0.0 |
| 2 キャリア | 71 人  | 40.8   | 42.3   | 14.1   | 2.8     | 0.0     | 0.0 |

【行動】 (%)

|        | 回答数   | ①    | ②    | ③    | ④   | 無回答 |
|--------|-------|------|------|------|-----|-----|
| 1 食栄   | 114 人 | 13.2 | 57.9 | 23.7 | 2.6 | 2.6 |
| 1 キャリア | 92 人  | 8.7  | 67.4 | 21.7 | 1.1 | 1.1 |
| 2 食栄   | 96 人  | 16.7 | 58.3 | 16.7 | 6.3 | 2.1 |
| 2 キャリア | 71 人  | 25.4 | 57.7 | 8.5  | 7.0 | 1.4 |

- 選択肢 ① 自分はよくがんばったと思う。② もう少し頑張ることはできたが、しなかった。  
③ 学習の仕方がわからなかった。④ 学習に専念できなかった。(理由自由記述)

Ⅲ. 前期の授業でどのような点が身についたり、向上しましたか？①～④についてそれぞれ答えてください。  
**I. 後期の成績についてたずねます。成績の評価は自分自身にとって良かったと思えますか。(%)**

|       | 回答数  | ①非常に良かった。 | ②まあまあ良かった。 | ③悪かった。 | 無回答  |
|-------|------|-----------|------------|--------|------|
| 現2食栄  | 114人 | 7.0       | 45.6       | 42.1   | 5.3  |
| 現2キリ7 | 74人  | 5.4       | 64.9       | 14.9   | 14.9 |
| 既2食栄  | 107人 | 8.4       | 43.0       | 21.5   | 27.1 |
| 既2キリ7 | 53人  | 9.4       | 50.9       | 17.0   | 22.6 |

**Ⅱ. 成績に対して自分の学習時間や行動はどうか。該当する番号を○で囲ってください。**

**【適当な学習時間】**

A. 予習

(%)

|       | 回答数  | ①1時間未満 | ②1～2時間 | ③2～5時間 | ④5～10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|-------|------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 現2食栄  | 114人 | 81.6   | 14.9   | 1.8    | 1.8     | 0.0     | 0.0 |
| 現2キリ7 | 74人  | 79.7   | 13.5   | 1.4    | 0.0     | 1.4     | 4.1 |
| 既2食栄  | 107人 | 79.4   | 15.9   | 1.9    | 0.9     | 0.0     | 1.9 |
| 既2キリ7 | 53人  | 88.7   | 9.4    | 0.0    | 1.9     | 0.0     | 0.0 |

B. 復習

(%)

|       | 回答数  | ①1時間未満 | ②1～2時間 | ③2～5時間 | ④5～10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|-------|------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 現2食栄  | 114人 | 66.7   | 28.1   | 3.5    | 1.8     | 0.0     | 0.0 |
| 現2キリ7 | 74人  | 74.3   | 18.9   | 2.7    | 0.0     | 1.4     | 2.7 |
| 既2食栄  | 107人 | 64.5   | 27.1   | 5.6    | 0.0     | 0.9     | 1.9 |
| 既2キリ7 | 53人  | 81.1   | 15.1   | 3.8    | 0.0     | 0.0     | 0.0 |

C. レポート・課題

(%)

|       | 回答数  | ①1時間未満 | ②1～2時間 | ③2～5時間 | ④5～10時間 | ⑤10時間以上 | 無回答 |
|-------|------|--------|--------|--------|---------|---------|-----|
| 現2食栄  | 114人 | 4.4    | 50.0   | 33.3   | 10.5    | 1.8     | 0.0 |
| 現2キリ7 | 74人  | 33.8   | 47.3   | 13.5   | 1.4     | 1.4     | 2.7 |
| 既2食栄  | 107人 | 36.4   | 40.2   | 16.8   | 2.8     | 0.9     | 2.8 |
| 既2キリ7 | 53人  | 52.8   | 34.0   | 11.3   | 0.0     | 0.0     | 1.9 |

**【行動】**

(%)

|       | 回答数  | ①    | ②    | ③    | ④   | 無回答 |
|-------|------|------|------|------|-----|-----|
| 現2食栄  | 114人 | 27.2 | 63.2 | 7.0  | 2.6 | 0.0 |
| 現2キリ7 | 74人  | 21.6 | 59.5 | 13.5 | 1.4 | 4.1 |
| 既2食栄  | 107人 | 26.2 | 65.4 | 7.5  | 0.9 | 0.0 |
| 既2キリ7 | 53人  | 34.0 | 54.7 | 7.5  | 3.8 | 0.0 |

選択肢 ① 自分はよく頑張ったと思う。 ② もう少し頑張ることはできたが、しなかった。  
 ③ 学習の仕方がわからなかった。 ④ 学習に専念できなかった。(理由自由記述)

**Ⅲ. 後期の授業を通してあなたの能力や知識はどの程度向上しましたか。(数字が大きいほど向上した)**

① 専門的な知識・技能が身についた。

(%)

|       | 回答数  | ①変わらない | ⑦    | ⑧    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|-------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 現2食栄  | 117人 | 6.1    | 8.8  | 43.9 | 34.2 | 7.0      | 0.0 |
| 現2キリ7 | 87人  | 2.7    | 17.6 | 32.4 | 40.5 | 5.4      | 1.4 |
| 既2食栄  | 107人 | 2.8    | 6.5  | 41.1 | 40.2 | 8.4      | 0.9 |
| 既2キリ7 | 85人  | 9.4    | 11.3 | 32.1 | 30.2 | 15.1     | 1.9 |

② 社会に出て生かせるような実践力が身についた。

(%)

|       | 回答数  | ①変わらない | ②    | ③    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|-------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 現2食栄  | 117人 | 6.1    | 19.3 | 45.6 | 23.7 | 5.3      | 0.0 |
| 現2キリ7 | 87人  | 2.7    | 17.6 | 39.2 | 35.1 | 4.1      | 1.4 |
| 既2食栄  | 107人 | 2.8    | 11.2 | 39.3 | 33.6 | 11.2     | 1.9 |
| 既2キリ7 | 85人  | 13.2   | 7.5  | 35.8 | 34.0 | 7.5      | 1.9 |

② 他者とのコミュニケーションをとる能力が身についた。(%)

|        | 回答数  | ①変わらない | ②    | ③    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|--------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 現2食采   | 117人 | 6.1    | 12.3 | 42.1 | 30.7 | 8.8      | 0.0 |
| 現2キャリア | 87人  | 5.4    | 12.2 | 43.2 | 31.1 | 6.8      | 1.4 |
| 既2食采   | 107人 | 2.8    | 11.2 | 41.1 | 34.6 | 8.4      | 1.9 |
| 既2キャリア | 85人  | 13.2   | 5.7  | 28.3 | 39.6 | 11.3     | 1.9 |

④ 他者を、意見や考え方を尊重し思いやれるようになった。(%)

|        | 回答数  | ①変わらない | ②    | ③    | ④    | ⑤非常に向上した | 無回答 |
|--------|------|--------|------|------|------|----------|-----|
| 現2食采   | 117人 | 7.0    | 6.1  | 40.4 | 39.5 | 7.0      | 0.0 |
| 現2キャリア | 87人  | 4.1    | 14.9 | 40.5 | 35.1 | 4.1      | 1.4 |
| 既2食采   | 107人 | 2.8    | 9.3  | 42.1 | 33.6 | 10.3     | 1.9 |
| 既2キャリア | 85人  | 7.5    | 11.3 | 34.0 | 35.8 | 9.4      | 1.9 |

IV. 2年前期の授業について、どのような点を心がけるつもりですか。特に重点を置くものはどれですか。

(現2年生)

①から⑦のなかで最も重点を置くものは何ですか。(%)

|        | 回答数  | ①    | ②    | ③   | ④    | ⑤    | ⑥   | ⑦   | 無回答 |
|--------|------|------|------|-----|------|------|-----|-----|-----|
| 現2食采   | 117人 | 39.5 | 21.1 | 0.0 | 21.1 | 14.0 | 4.4 | 0.0 | 0.0 |
| 現2キャリア | 87人  | 70.3 | 10.8 | 0.0 | 8.1  | 2.7  | 4.1 | 0.0 | 4.1 |

①から⑦のなかで2番目に重点を置くものは何ですか。(%)

|        | 回答数  | ①    | ②    | ③   | ④    | ⑤    | ⑥   | ⑦   | 無回答 |
|--------|------|------|------|-----|------|------|-----|-----|-----|
| 現2食采   | 117人 | 14.0 | 29.8 | 3.5 | 27.2 | 14.9 | 7.0 | 2.6 | 0.9 |
| 現2キャリア | 87人  | 9.5  | 28.4 | 2.7 | 29.7 | 14.9 | 8.1 | 1.4 | 5.4 |

- 選択肢 ① 遅刻や欠席をしない。 ② 授業に集中する。 ③ 私語をしない。  
 ④ 課題や宿題の期日を守る。 ⑤ 自宅での予習・復習をしっかりとる。  
 ⑥ 積極的に質問し、取り組む。 ⑦ 図書館などを利用する。

V. この2年間の授業でどのような点に取り組みましたか。(既2年生)

①遅刻や欠席をしない。(%)

|        | 回答数  | よく取り組んだ | まあまあ取り組めた | あまり取り組めなかった | 無回答 |
|--------|------|---------|-----------|-------------|-----|
| 既2食采   | 107人 | 43.9    | 38.3      | 16.8        | 0.9 |
| 既2キャリア | 85人  | 41.5    | 39.6      | 18.9        | 0.0 |

②授業に集中する。(%)

|        | 回答数  | よく取り組んだ | まあまあ取り組めた | あまり取り組めなかった | 無回答 |
|--------|------|---------|-----------|-------------|-----|
| 既2食采   | 107人 | 24.3    | 71.0      | 3.7         | 0.9 |
| 既2キャリア | 85人  | 37.7    | 56.6      | 5.7         | 0.0 |

③私語をしない。(%)

|        | 回答数  | よく取り組んだ | まあまあ取り組めた | あまり取り組めなかった | 無回答 |
|--------|------|---------|-----------|-------------|-----|
| 既2食采   | 107人 | 27.1    | 66.4      | 5.6         | 0.9 |
| 既2キャリア | 85人  | 24.5    | 64.2      | 11.3        | 0.0 |

④課題や宿題の期日を守る。(%)

|        | 回答数  | よく取り組んだ | まあまあ取り組めた | あまり取り組めなかった | 無回答 |
|--------|------|---------|-----------|-------------|-----|
| 既2食采   | 107人 | 43.9    | 45.8      | 9.3         | 0.9 |
| 既2キャリア | 85人  | 43.4    | 47.2      | 9.4         | 0.0 |

⑤ 自宅での予習・復習をしっかりとる。 (9%)

|       | 回答数  | よく取り組んだ | まあまあ取り組めた | あまり取り組めなかった | 無回答 |
|-------|------|---------|-----------|-------------|-----|
| 既2食采  | 107人 | 8.4     | 49.5      | 39.3        | 2.8 |
| 既2ｷｱﾘ | 85人  | 5.7     | 49.1      | 45.3        | 0.0 |

⑥積極的に質問し、取り組む。 (9%)

|       | 回答数  | よく取り組んだ | まあまあ取り組めた | あまり取り組めなかった | 無回答 |
|-------|------|---------|-----------|-------------|-----|
| 既2食采  | 107人 | 15.0    | 47.7      | 33.6        | 3.7 |
| 既2ｷｱﾘ | 85人  | 9.4     | 52.8      | 34.0        | 3.8 |

⑦図書館・コンピュータ室を利用する。 (9%)

|       | 回答数  | よく利用した | まあまあ利用した | あまり利用しなかった | 無回答 |
|-------|------|--------|----------|------------|-----|
| 既2食采  | 107人 | 29.0   | 41.1     | 27.1       | 2.8 |
| 既2ｷｱﾘ | 85人  | 7.5    | 28.3     | 64.2       | 0.0 |

⑧VI. GPAは前期よりも上昇しましたか、それとも低下しましたか。 (9%)

|       | 回答数  | ①GPAは上昇した。 | ②GPAは低下した。 | ③GPAは覚えていない。 | 無回答  |
|-------|------|------------|------------|--------------|------|
| 現2食采  | 117人 | 22.8       | 41.2       | 33.3         | 2.6  |
| 現2ｷｱﾘ | 87人  | 8.1        | 13.5       | 63.5         | 14.9 |
| 既2食采  | 107人 | 30.8       | 38.3       | 30.8         | 0.0  |
| 既2ｷｱﾘ | 85人  | 37.7       | 37.7       | 24.5         | 0.0  |

Iの「成績に対する自分自身の考え」は成績に対する肯定感や満足感を示すものと思われるが、1年食采、2年食采、2年キャリアでは「②まあまあ良かった」と感じている学生がおおよそ半数であった。

IIの「自分の学習時間や行動」に対しては、両学科とも「A.予習」にはあまり時間をかけていないが、食采は「C.課題・レポート」に時間をかけている様子が伺える。「行動」を見てみると、食采、キャリアともに「①よくがんばったと思う」が前期に比べると上昇しているが、「②もう少し頑張ることはできたが、しなかった」は、両学科とも40～60%超と高くまたほとんど変わらなかった。今後は、継続的に学習に対する取り組みの啓発が必要と思われる。また、この設問で「③学習の仕方がわからなかった」は、1年食采では、前期21.2%と高かったが、後期12.1%と大きく低下している。前期の授業を通して「学習方法」、「授業の受け方」、「ノートの取り方」などを身につけることができたことの現れと思われるが、入学前指導や入学時のオリエンテーションにおいても、それらの指導を心がけ、戸惑いなく短大での学習が始められるようにする必要があると思われる。

IIIの「授業で身についたあるいは向上した点」では、いずれの設問でも高い値を示しており、講義や実習での教育効果の一端が見受けられる。

IVの「今後の授業で心がける点」では「①遅刻や欠席をしない」、「②授業に集中する」、「⑤自宅での予習・復習をしっかりとる」が高い値を示しており、多くの学生が授業に対して真摯に取り組むことを課題として認識している。

自由記述においても前期同様に、多くの学生が授業に真摯に取り組む、良い成績を取れるようにと願っていることが記述されており、今回のアンケートの目的は達成されたと考えられるが、これらの意識を学期中も継続できるような取り組みや仕組みを今後構築していくことが望まれる。

授業内容について、授業担当者間で意思疎通、協力・調整を図るために、毎年後期授業終了後実験助手を含む全ての専任教職員と非常勤講師が一同に会し、「FDのための意見交換会」を行っている。多岐にわたる科目をおくキャリア創造学科では、非常勤講師との協力・調整を図るため、関連科目の担当者や学科長、教務委員等がシラバスの詳細について相談を受ける等、また授業に関わる学生への緊急連絡など教育に対して責任ある態勢をとっている。

本学では、FD Week 年2回（前期・後期）を設け、教職員が授業参観に行き、参考となった点・考慮点とアドバイス（案）をアンケートで回答している。そのアンケートは、教務課で集約された後、当該

授業担当教員に渡される。教員はこれを参考にして、授業の改善を図っている。

「FDのための意見交換会」においては、「非常勤の先生方へ」という授業マニュアルを、参加者全員に配布する。欠席者に対しては、第1回の授業時に手渡す。このマニュアルは、毎年見直しが行われ、全教員が「学生の授業の受け方」について共通認識を持って授業にあたるようにしている。新入職の専任教員や非常勤講師に対しては、意見交換会開始前に別室に集め、出席管理の重要性や授業評価アンケートを実施する意義などを教務部長から説明する。このように教員は、FD活動を通して、授業・教育方法の改善を行っている。

教務委員会としては、教育目的・目標の達成状況を把握するために、以下のことを実施している。

- ① 学期末終了ごとに、3科目以上の不合格科目および資格喪失科目のある学生については、担任教員がその状況報告と家人の協力を要請する文書をそえ、教務課が保護者宛に郵送している。これによって教員は、学期ごとの達成状況を把握し、新学期に向けた指導を行う。
- ② 2年後期になると、教務課作成の「卒業が危ぶまれる学生」の一覧表が教授会において示され、担任および受講中科目担当教員は、当該学生の出席状況や授業への参加度に特に注意を払うとともに、警告を発している。
- ③ 栄養教諭関連科目担当者は、栄養教諭取得見込み者の履修カルテを作成し、教育目的の達成状況を把握している。

本学では、全ての専任教員が、学生に対して履修および卒業に至る指導ができる。全学的には、入学式翌日から始まるオリエンテーションにおいて、教務委員が卒業要件や資格取得要件について説明し、その後クラス担任と副担任による履修指導が行われる。

4月1日に入職した教員は、その日に「学生のしおり」、「履修の手引き」を受け取り、教務委員による学生向けオリエンテーションに出席し、学習する。新2年生については、1年次必修（学則・資格）科目の未修得者、既修得単位数30単位以下の者、教養科目の既修得単位数が7単位以下の者に対し、3月末に「特別履修指導」を全教員によって実施している。

各種資格必修科目については、「学生のしおり」、「履修の手引き」に示した科目に資格ごとに異なるマークを記すことによって、視覚情報として把握できるようにしており、教務委員のみならず、学科教員はそれらの科目を正確に把握し、適切に学生を指導することができる。このように学科教員は、学生の学習成果の獲得に向けて責任を果たしている。

教務課は、出席の管理や成績の管理を行い、非常勤講師の窓口となって各教科における学生の学習成果を認識している。学生の欠席が増加し、学習成果をあげることが困難であると推量される場合には、学生課に報告し、奨学金の扱いについての判断情報を提供している。一方庶務課は、定期試験が近づいても授業料未納の学生がいる場合には、その時点までの督促状況と保護者の対応を教務係に伝え、授業料延納願いを提出させて、学生が仮受験できるように支援している。キャリア支援課は、学生の成績や出席状況を把握した上で、就職指導や求人依頼の業務にあたっている。

教務課は、ポータル上で管理されている出席状況に学生が異議を唱えてきた場合、担当教員に問い合わせ適切に処理している。また、教員は、授業終了後2日以内に欠席の入力をしなければならないが、入力の遅れている教員に対しては、これを促し、学生が資格喪失にならないよう気をつけている。

また資格必修科目についても熟知し、適切な指導を行い、学科の教育目標達成に貢献している。

学生課は、奨学金業務に精通し、開始手続きをスムーズにできない学生に対して個別に指導し、提出書類が遅れている学生に対しては、メールや電話、個人ロッカーへの呼び出しメモ貼付などによって接触を図っているが、それでも事務室に来ない場合には、授業開始前から講義室前で待つなど、卒業までの支援を熱心に行っている。

キャリア支援課は、学生の教育課程の達成度に応じ、就職の支援を行っている。学生課は学生の個人

情報を把握し、授業への配慮が必要な病弱者や障がいのある学生について必要な支援を行っている。

図書館職員は、その専門知識を活かし、蔵書を管理し、学生の文献検索指導、選書にも力を入れ、学習成果の獲得に向け責任を十分果たしている。

図書館では、学生の学習向上のためにレファレンスサービスを行い、所蔵している図書、探している資料に効率的に利用できるように支援を行っている。図書資料テーマに合わせて、ブックリストやパスファインダーの構築も進めている。また、レポート提出、作成の際には図書館でノートパソコン、プリンターの貸出を行い、図書資料を参考にレポート作成、プレゼン準備等、図書館で学習資源センターとしての活用を努めている。さらに、2017年度より包括的ラーニング・commons室を開設し、学生の自学自習支援を行っている。

学内のコンピュータ室は、2015年度にリニューアルされた。コンピュータ演習や情報リテラシー実習、CG実習で利用されるだけでなく、英語や栄養指導論実習、給食管理実習などの授業においても利用されている。また、一部の授業でICTを活用したアクティブラーニング（クリッカー等の利用）が実施されている。教員の多くは、講義室においてパワーポイントを利用しての授業を行い、特別研究（食物栄養学科）やプレゼンテーション演習（キャリア創造学科）などにおいては、コンピュータ室2のパソコンにより、学生自身の資料作りや研究発表がなされている。

学内LANの整備時に導入した夕陽丘ポータルによって、学生の成績管理や出欠管理を教務係が行っている。教務委員会では、教授会に提案するべき緊急議案がある場合には、これを利用している。

学生には、学科教員のメールアドレスが公開されており、質問や相談をするために自由に利用されている。学生は、レポートの作成や就職用エントリーシートの作成などのために、コンピュータ室2やキャリア支援室を9時～17時まで自由に使用することができる。

長期休暇前には、「コンピュータ室の使用について」という文書を全員に配布し、積極的に利用するよう勧めている。

本学では、教育課程を充実させるために、コンピュータリテラシーの向上を図るべく、教育課程の中に「コンピュータ演習Ⅰ」「コンピュータ演習Ⅱ」（食物栄養学科）、「情報リテラシーⅠ」「情報リテラシーⅡ」「情報リテラシーⅢ」（キャリア創造学科）の科目を置いている。また、就職指導の一環として、「日商パソコン検定」対策講座を紹介し、長期休暇中にその資格を取得するよう勧めている。

なお、PCを活用した授業の増加に伴い、2017年度末に102教室をPC室としても利用できる教室に改修（文部科学省「2016年度私立大学等教育研究活性化設備整備事業」の補助金採択）するとともに、各PCのOSのバージョンアップを行った。

## 【区分 基準Ⅱ-B-2 学習成果の獲得に向けて学習支援を組織的にしている。】

### <区分 基準Ⅱ-B-2の現状>

本学では、4月初旬に新入学生及び新2年生にオリエンテーションを実施している。オリエンテーションでは、教務および学生生活の概要を中心に、図書館の利用、事務手続き等も含めた各種説明が行われるが、その中心となっているのは学習の動機付けに焦点を合わせた学習の方法や科目の選択のためのガイダンス（履修指導）である。履修指導にあたっては、教務委員および学科教員が連携し、資格取得に必要な科目の履修や卒業要件を満たすかどうかをチェックしている。チェック後、コンピュータ室で学生自身がWeb履修登録を実施している。登録結果は、当日のオリエンテーション終了後に印刷したものを返却し、その場で確認させてミスを防いでいる。また、入学式後、新入学生の保護者に向けて、教務、学生生活の概要を説明し、短期大学と家庭とが一体となった学習成果支援、学生生活支援にも取り組んでいる。

学習成果の獲得に向けて、学生便覧等、学習支援のための配布物として「学生のおしり」を全学生と



教員（非常勤講師を含む）に配布している。「学生のしおり」には、建学の精神をはじめ、「学則」、教務情報、学生支援情報の必要事項が記載されている。オリエンテーションの際、各分掌の説明に「学生のしおり」を使用するほか、学生には常に参照するよう指導している。

また、履修指導時に、食物栄養学科では「食物栄養学科の教育効果をあげるための履修モデルと制限」「成績不良者に対する資格取得の制限（栄養士）」「栄養教諭免許取得の制限について」を配布し、一部科目の履修順や制限を詳細に解説し、理解させている。

また、キャリア創造学科では学科作成の「ミニシラバス」「資格チェック表」を配布し、多様な履修と資格取得に向けた支援を行っている。2017年度には、新たに「資格取得奨励金制度」「学業優秀者奨学金制度」を新設した。

各学科とも入学前指導時に短期大学での学びに必要な能力を説明し、それぞれの特性に応じた入学前課題を実施している。また、入学後は、学生の基礎学力向上のため、リメディアル科目をカリキュラムに導入し、組織的に対応している。食物栄養学科では「食物基礎科学（1年前期）」において、栄養士に必要な基礎的知識を養っている。

キャリア創造学科では、「キャリア基礎演習Ⅰ（1年前期）」において数学的能力を、「キャリア基礎演習Ⅱ（1年後期）」において日本語能力の向上を図っている。なお、「キャリア基礎演習Ⅰ」は、入学前指導時の基礎学力試験により習熟度別クラス編成を実施している。

2018年度から課外で「スタディサポート」を開始し、基礎学力に不安のある学生や授業内容の理解が困難な学生に対して、併設高校教員が個別補習を行っている。

また、各教員はオフィスアワーを設定し、学生の質問等に応じている。オフィスアワーの設定が困難な非常勤講師へは、授業終了後の時間やポータルを利用して学生からの質問等に応じるよう要請している。それ以外にも、各教員による個別の補習は、放課後、研究室等で日常的に行われている。

学習成果の獲得に向けて、学習上の悩みを持つ学生は少なくない。その悩みは、まず担任に相談するケースが最も多いが、非常勤講師が担当する科目については、直接相談できないことが多く、主に担任が聴取して、教務課もしくは直接非常勤講師に連絡している。

進度の早い学生や優秀学生に対する学習上の配慮は、科目の内容によって異なっており、担当教員が個別に対応している。例えば、「ファッション雑貨制作実習」や「服飾工芸実習」などの場合、進度の速い学生には、複数の作品を制作させている。また、演習科目では、発展問題に取り組みさせている場合もある。調理科目履修者には、技術向上のために「家庭料理技能検定2,3級」の受験を勧めている。

本学では、留学生の派遣は行っていないが、留学生入試制度を設け、留学生の受け入れは行っている。しかし実際に入学してくる学生は非常に少ない。

IR委員会が取りまとめた学習成果の獲得状況の量的・質的データに基づき、学科会議や分掌長会議で学修支援方策を検討している。

【区分 基準Ⅱ-B-3 学習成果の獲得に向けて学生の生活支援を組織的にしている。】

<区分 基準Ⅱ-B-3の現状>

学生生活支援は、学生生活委員会を中心に行っている。学生生活委員会は、委員長（学生部長が兼務）1名、学生生活委員1名、学生課事務職員1名の計3名が任に当たり、長期休暇期間中を除き、月4～5回程度開催している。学生生活委員会では、学生の課外活動、奨学金、保健衛生、福利厚生、賞罰、その他学生指導全般に関する事項について協議を行っている。学生自治会は、自治会会則に基づき各クラスから選出された議員（クラス委員）から、自治会役員を選任し運営に当たっている。学生生活委員は、学生自治会活動の円滑な発展のために指導や助言を行う支援体制を整えている。また2011年度からは、オリエンテーション期間に天王寺警察署の協力のもと、防犯・交通講習を行い、2017年度からはNTTの

協力のもと、SNS 利用上の注意についても講習を行っている。

課外活動の支援として、クラブ室、ミーティング室を整備しており、集会室やクラブ相互の連絡の場として利用されている。今年度は製菓同好会、ボランティア同好会の2団体が新設された。ボランティア同好会の設立に当たり、参加学生の安全を考慮して、自治会負担でボランティア保険に加入するルールを設定した。課外活動の活性化に繋げるため、外部コンテストなどで顕著な成績を挙げた学生および団体を新入生歓迎会、学園祭において表彰している。体育館や講堂が本学園高等学校と共用であるため、活動場所以限定されることが課題であり、学外で活動する際の費用補助についても検討が必要である。

学生食堂と売店は本学園高校と共用であるが、利用時間を調整して混雑を緩和している。また、教職員で構成される食堂委員会があり、価格やメニューなど学生食堂の改善向上を図っている。熱中症予防・対策の必要性から、学内の飲料自動販売機にスポーツドリンクを増やすよう業者に依頼するなど健康にも配慮している。2018年度は学生の要望を受けて、飲料の自動販売機以外に、パンの自動販売機とアイスクリームの自動販売機を設置した。

下宿・アパート等については、入試広報課と連携して、提携学生寮等をオープンキャンパス時等に紹介している。また、自宅外通学学生には、学生課事務職員との定期面談を実施して下宿生活の様子を確認している。

本学は大阪市の中心部にあり交通の便が良いため、自動車・単車通学を禁止しているが、自転車通学は許可制とし、自転車専用駐輪場（収容台数18台）を設置している。

経済的支援としては、本学独自の制度(減免制度、奨学金制度、支援制度)を設けている。また、(株)オリエンコーポレーションとの提携による「学費サポートプラン」の利用も可能である。2018年度の主な経済支援制度及び利用者は、下記の通りである。

2018年度 本学独自の経済的支援（減免制度、奨学金、支援制度）利用人数

| 名称          | 1年生 | 2年生 | 備考       |
|-------------|-----|-----|----------|
| 授業料減免制度     | 7   | 7   | 1・2年生 対象 |
| 修学支援授業料減免制度 | 36  |     | 1年生 対象   |
| 遠隔地修学支援制度   | 19  |     | 1年生 対象   |
| 家族奨学優遇制度    | 6   |     | 1年生 対象   |
| 学業優秀者奨学金制度  |     | 6   | 2年生 対象   |
| 合計          | 68  | 13  |          |

近年の経済状況の変化により奨学生が増えている。日本学生支援機構の奨学金の利用者は、2018年度は1年生の約50%、2年生の約60%に達している。本学独自の制度である修学支援授業料減免制度、授業料減免制度についても、より多くの支援ができるよう内容・採用人数を見直している。

学生の健康管理に関しては、学校保健安全法に基づき、全学生を対象とした健康診断を年1回実施している。また、学生の健康管理のために、看護師有資格者の学生課職員1を配置するとともに、保健室を開室して体制を整えている。メンタルヘルスケアとして、カウンセリング・ルームを開設しており、2018年度は前後期とも週4日計6コマ開設している。2018年度は専任教員1名（男性：臨床心理士）に加え、非常勤講師1名（女性：心理カウンセラー）を増員して、学生が相談しやすい環境を整えた。カウンセリング・ルームの利用者は2018年度は延べ38人で、延べ面接回数は86回である。カウンセリング・ルームの利用者は年々増加傾向にある。このような状況を踏まえ学生生活委員会では新入生オリエンテーション時に「自己発見検査」((株)ウイネット)を実施し、学生自身が生活態度、学習意欲、

対人関係等の行動特性を自己把握できるよう努めるとともに、担任や学生科職員が学生指導に活用している。

本学では、担任制度を取り入れており、食物栄養学科ではクラス毎、キャリア創造学科ではコース毎に担任・副担任を定め、修学および学生生活面からのサポートに当たっている。担任・副担任はそれぞれの学科教員がその任に当たり、学生生活がより良きものになるよう、積極的に学生とかわり、学生一人ひとりの修学の進捗状況を把握しながら、勉強や進路等の指導・助言を行っている。その中で、個々の学生の意見や要望を聞き入れ、学科会議や各委員会等に申し入れをしている。

さらに、匿名でも学生が意見を出せるよう「意見・要望箱」を設置している他、学生生活に関する学生の意識を聴取するために学生生活に関する調査（日本私立短期大学協会）を実施し、学生の意識と学生生活の実態を把握し、学生生活支援の改善に役立てている。また、2年生には卒業前の2月に学生生活満足度を調査するアンケート実施して学生生活の改善に活かしている。

留学生への支援としては、入試制度として留学生入試（1、2次）、奨学制度として私費外国人留学生授業料減免制度を設け、留学生の受け入れ態勢を整えているが、2018年度は在籍者がいない。

社会人学生への支援としては、入試制度として社会人入試（1～6次）、奨学制度として社会人入試授業料減免制度を設け、社会人の受け入れ態勢を整えている。

障がい学生のための支援体制としては、2016年度には本館階段の手すり設置、身障者用トイレと段差解消整備を行い計画的に行い、2018年度には屋外から東館1階へ入る際のスロープが設置された。また、障がい学生修学支援委員会においては入学時の健康調査で疾病や障がいの有無の他に学生生活における配慮について確認し、授業の配慮願いを作成して周知するとともに、必要に応じて入学前から学生・保護者と面談を行い、学生生活上の配慮を行っている。

長期履修生の受け入れ体制については、食物栄養学科の性質上、養成課程としてのカリキュラムの体系化がなされているため、履修科目の選択の幅が少ないことにより、現在は整備されていない。

学生の社会的活動（地域活動、ボランティア活動等）への参加については、各学科・コースの専門性を活かして、積極的に貢献し、評価している（基準Ⅰ-A-2参照）。

#### 【区分 基準Ⅱ-B-4 進路支援を行っている。】

##### <区分 基準Ⅱ-B-4の現状>

学生の就職支援は、就職委員会を中心にこなされている。2018年度の就職委員会は、委員長である学生部長1名、教員から選出された就職委員2名、キャリア支援課職員2名でその任に当たっている。委員会は月1回（年11回）の定例および必要に応じて開催される臨時委員会において、就職セミナーや学生の就職状況などについて審議、報告している。

記念館・東館1Fにキャリア支援室を整備し、就職担当職員との相談・面談のほか、企業からの求人票の掲示、情報検索用コンピュータを4台設置、過去の就職関連資料や企業資料などを配備しており、いずれも学生は自由に利用することができる。

就職セミナーは、①就活ホップ研修（1年次9～12月）、②就活ステップ研修（1年次2月）、③就活ジャンプ研修（1年次2～3月）に区分し、それぞれの段階に応じた適切なプログラムを実施している。プログラムは卒業時の就職状況を分析・検討し、その結果を学生の就職支援に活用できる内容としている。

以下に2018年度の就職セミナーの一覧を示す。

| 実施日                              | I   |  | II  |  | III  |  | IV  |  | 教室   |
|----------------------------------|---|--|---|--|--|--|---|--|--|
|                                  | 09:30～11:00   |  | 11:10～12:40   |  | 13:30～15:00  |  | 15:10～16:40   |  |  |
| 9月12日(水)<br>食物栄養1-4<br>[製菓]      | 9:30-10:30<br>就活スタート! ①<br>就職活動の流れを知る<br>101<br>[模擬実習]                        |  | 10:40-12:40<br>社会人先輩による<br>企業体験談<br>101<br>[模擬実習]                 |  | 就職ナビの活用・就職活動の<br>進め方・職業の決め方<br>マイナビ 飯沼氏 101                                      |  | 就活キックオフセミナー<br>NCSA 飯沼氏<br>104  |  | 101・104<br>視聴覚<br>フロンティア<br>202・204<br>フロンティア<br>実習室 |
| 9月12日(水)<br>食物栄養5-6<br>+17(製菓以外) | 9:30-10:30<br>就活スタート! ①<br>就職活動の流れを知る<br>104                                  |  | キャリアと光る<br>就活マナー<br>(身だしなみ・電話のマナー等)<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏<br>[模擬実習] |  | 自己分析・自己発見のための<br>職務適性テスト<br>ディスコ 飯沼氏 101<br>[模擬実習]                               |  | 就職ナビの活用・就職活動の<br>進め方・職業の決め方<br>マイナビ 飯沼氏 101                                       |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室                                 |
| 9月18日(火)                         | 9月19日(水)  |  | 自己分析・自己PR作成<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏<br>[模擬実習]                         |  | 自己分析・自己発見のための<br>職務適性テストからの<br>自己PR作成<br>ディスコ 飯沼氏 101<br>[模擬実習]                  |  | 15:00～17:30<br>進路・登録カード回収面談<br>(食采1-4・製菓)<br>[模擬実習]                               |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室                                 |
| 10月27日(土)                        | 自己分析・自己発見のための<br>職務適性テストからの<br>自己PR作成<br>ディスコ 飯沼氏 101<br>[模擬実習]               |  | 筆記試験対策<br>ガイダンス<br>NCSA 飯沼氏 101<br>[模擬実習]                         |  | SP1試験は難しくない!<br>SP1対策予備校 飯沼氏<br>[模擬実習]   |  | 15:00～17:30<br>進路・登録カード回収面談<br>(食采5-6+17(製菓以外))<br>[模擬実習]                         |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室                                 |
| 11月10日(土)                        | 履歴書作成<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏<br>[模擬実習]   |  | 面接対策(座学)<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏<br>[模擬実習]                            |  | 面接対策(座学)<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏<br>[模擬実習]   |  | 15:00～17:30<br>進路・登録カード回収面談<br>(食采5-6+17(製菓以外))<br>[模擬実習]                         |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室                                 |
| 12月8日(土)                         | 冬休みに向けて<br>ホップ研修まとめ<br>情報収集について<br>[模擬実習]                                     |  | 30歳の自分を描く<br>(ワークショップ)<br>[模擬実習]                                  |  | 社会人に必要なPCスキル<br>事務職ってどんな仕事?<br>ワークアカデミー<br>[模擬実習]                                |  | 帰省先での就活<br>L.O活プロジェクト<br>個別相談(希望者のみ)<br>[模擬実習]                                    |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室                                 |
| 2月6日(水)                          | キックオフ宣言<br>求人情報解説<br>[模擬実習]   |  | 自立するための<br>おカネの話<br>SMBコングレスマーファインテス<br>[模擬実習]                    |  | 2年生の就職活動体験談<br>[模擬実習]  |  | 15:00～17:30<br>進路・登録カード回収面談<br>(食采1-4・製菓)<br>101 202・204 104<br>[模擬実習]            |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室<br>フロンティア科学<br>実習室              |
| 2月7日(木)<br>(スーン専用)               | 自分に合った企業の探し方<br>～業界研究・職種研究・企業研究～<br>9:30-12:00<br>[模擬実習]                      |  | 企業・業界研究会1<br>13:00-13:50<br>101:給食会社<br>104:パルレ                   |  | 企業・業界研究会2<br>14:00-14:50<br>101:給食会社<br>104:パルレ                                  |  | 15:00～17:30<br>個人面談<br>(食采1-4・製菓)<br>101 202・204 104<br>[模擬実習]                    |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室<br>101・104                      |
| 2月8日(金)<br>(スーン専用)               | ES(エントリーシート)作成①<br>志望企業の見つけ方・志望動機作成<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏 [模擬実習]                |  | ES作成②<br>ES対策・ES送付時の<br>送付状・メモの書き方<br>[模擬実習]                      |  | ES作成②<br>ES対策・ES送付時の<br>送付状・メモの書き方<br>[模擬実習]                                     |  | 15:00～17:30<br>個人面談<br>(食采5-6+17(製菓以外))<br>[模擬実習]                                 |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室                                 |
| 2月12日(火)<br>(スーン専用)              | 面接官の視点から学ぶ<br>内定に必要なこと<br>面接官の視点から必要な要素を解説<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏<br>[模擬実習]      |  | 実践就活マナー<br>面接入退室<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏<br>[模擬実習]                    |  | 集団面接実践<br>日本キャリア推進センター 遠藤 他<br>[模擬実習]  |  | 13:00～<br>『短大生のための就職セミナー』<br>主催:大阪私立短期大学協会就職情報研究会<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏 他<br>[模擬実習] |  | 講堂<br>204  |
| 2月14日(木)<br>(スーン専用)              | GD(グループディスカッション対策)<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏 他<br>[模擬実習]                            |  | GD(グループディスカッション対策)<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏 他<br>[模擬実習]                |  | GD(グループディスカッション対策)<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏 他<br>[模擬実習]                               |  | GD(グループディスカッション対策)<br>日本キャリア推進センター 遠藤氏 他<br>[模擬実習]                                |  | 講堂<br>204  |
| 2月19日(火)<br>(スーン専用)<br>※希望者のみ    | 履歴書用証明写真の撮影(学内) ※9:30～<br>主場スタジオウタイム  |  |   |  |  |  |   |  |  |
| 2月21日(木)<br>(スーン専用)              | 応募手続きから内定まで<br>9:30-10:20<br>合同説明会参加の手引き<br>10:30-11:00<br>マイナビ 飯沼氏<br>[模擬実習] |  | これだけは覚えておこう<br>～働く自分を守る～<br>労働法セミナー～<br>11:10-12:40<br>[模擬実習]     |  | 自分も相手も大切にする<br>コミュニケーション<br>13:30-16:00<br>※4人1組になれる席配置<br>オフィス401 402<br>[模擬実習] |  | 地方就活<br>セミナー<br>希望者のみ<br>16:00-<br>17:00<br>[模擬実習]                                |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室                                 |
| 3月4日(月)<br>(スーン専用)               | 就活のための<br>メイクアップ実習<br>(食物栄養1-4・製菓)<br>101<br>[模擬実習]                           |  | 筆記試験対策<br>(食物栄養1-4・製菓)<br>101<br>[模擬実習]                           |  | 大阪新卒応募<br>ワーク登録会<br>13:30-<br>14:30<br>[模擬実習]                                    |  | 学内合同企業説明会<br>14:30-17:00<br>[模擬実習]  |  | 視聴覚<br>フロンティア<br>実習室<br>101-102-104                  |

各学科の教育課程で取得できる資格以外に就職に役立つ資格として、就職委員会が日商 PC 検定（文書作成・データ活用）を（株）ワークアカデミーの協力のもと夏期（8・9月）・春期（2・3月）にそれぞれ開講している。2018年度の受講者および合格者は以下の通りである。

|    |               |         |
|----|---------------|---------|
| 夏期 | データ活用 (Excel) | 1 ( 1 ) |
|    | 文書作成 (Word)   | 4 ( 4 ) |
| 春期 | データ活用 (Excel) | 8 ( 8 ) |
|    | 文書作成 (Word)   | 0 ( 0 ) |
|    | 年度計           | 13 (13) |

※（ ）内は受講者数

学生の就職状況は教授会に報告され、全教職員で情報を共有し、担任・授業担当者からも就職のアドバイスを適宜行っている。学生の就職動向を把握し、適切な就職斡旋を行うために、就職担当者との個別面談（いつでも相談）を実施するとともに、年間3回の就職状況調査（アンケート）を実施している。

#### 2018年度の就職状況(2019年5月1日現在)

|                |     |        |
|----------------|-----|--------|
| 卒業生数           | 192 |        |
| 食物栄養学科         | 107 |        |
| キャリア創造学科       | 85  |        |
| 就職希望者数・希望率     | 174 | 90.6%  |
| 食物栄養学科         | 100 | 93.5%  |
| キャリア創造学科       | 74  | 87.1%  |
| 就職決定者・就職率（決定率） | 173 | 99.4%  |
| 食物栄養学科         | 100 | 100.0% |
| キャリア創造学科       | 73  | 98.6%  |

※就職率（決定率）は（就職決定者/就職希望者）で算出

食物栄養学科の就職率は3年連続100.0%である。しかし、栄養士資格を取得した学生でも栄養士としての就職を希望せず、事務等の職種に就職する場合がみられた。その要因の一つに栄養士の賃金や勤務内容・体制の過酷さが挙げられるが、学生自身の栄養士としての資質やスキル不足も否めない。そのため、職種に関しては幅広い選択肢を持つように指導している。

キャリア創造学科の就職率は98.6%である。食物栄養学科と同様、各コースの専門性を活かさず、事務等を希望する学生がみられた。また、総合職で転勤ありの求人に対しては消極的で、地元志向の学生が大半である。

専門性を活かした就職に関しては、食物栄養学科では栄養士資格を活かした就職が100人中77人(77.0%)（2017年度は85人中62人72.9%）、キャリア創造学科では74人中40人(54.1%)（2017年度は60人中31人51.71%）と両学科ともに毎年専門性を活かした就職内定者が増えている。

### 学科・コース別の専門性を活かした内定状況(2018年度)

|            | 食物栄養<br>学科                     | キャリア創造学科 |                |              |                                |                     |
|------------|--------------------------------|----------|----------------|--------------|--------------------------------|---------------------|
|            |                                | 学科計      | 製菓             | ファッション       | ブライダル                          | ビューティー              |
| 専門性を活かして就職 | 77                             | 40       | 18             | 11           | 3                              | 8                   |
| 希望者数       | 100                            | 74       | 27             | 14           | 17                             | 16                  |
| %          | 77.0%                          | 54.1%    | 66.7%          | 78.6%        | 17.6%                          | 50.0%               |
| 専門性のある職種   | 栄養士<br>栄養教諭<br>(講師)<br>マーケティング |          | 製菓製造<br>販売・カフェ | アパレル販売<br>縫製 | ブライダルプランナー<br>・レストランウェイト<br>イク | エステティシャン・<br>美容・ネイル |

就職委員会では、2012年度より<アルバイトで学ぶ企業体験学習(アルキタイ)>を実施している。参加希望者は学科・コースの学びに応じてタイアップした企業でのアルバイト体験を通して、自分のキャリアについてより深く学び就職活動に役立てている。2018年度のタイアップ企業は6コース45社(①アパレルコース4社、②パティシエコース5社、③ブライダルコース9社、④飲食コース5社、⑤栄養士コース18社、⑥ビューティーコース4社、参加者は47名(2017年度は38名)と増加傾向にある。また、<アルキタイ>を活用した学生は早く内定している傾向にある。特に栄養士コース18社では、実際に給食会社で働くことにより、具体的なイメージや、自分の適性などを考える参考となる。また、ブライダルプランナーの新人をあまり採用しないブライダル業界では、ブライダルプランナーとしてのアルバイトを9社とタイアップし、実際にプランナーアシスタントとしてフロント、チャペル、案内などの仕事をしている。通常のアルバイトでは、ホールスタッフとして料理提供の仕事がメインの場合が多く、あまりプランナーとしての参考とはならない。実際にプランナー業務をアルバイト経験することにより業務内容やビジネスマナーもわかり、内定に有利となり、内定者が出るなどの成果を上げている。進学、留学に対する支援は教務部が中心になり、学生からの申し出に応じて主に4年制大学への編入(編入学指定校含む)の支援・相談を行っている。2018年度は1名が4年制大学へ編入している。

#### <テーマ 基準Ⅱ-B 学生支援の課題>

本学では、シラバスの活用は学生へ徐々に浸透しつつあるが、未だ十分とは言えずオリエンテーションや各授業を通し繰り返し案内していく必要がある。

学習行動と授業に関する調査、授業成果確認アンケートはFD委員会、IR委員会等で分析されているが、未だ十分とは言えずより有効なものにする必要があり、そのためにPDCAサイクルに基づき、授業成果を見直していく体制を強化していく必要がある。

成績不良者や基礎学力不足の学生は年々増加傾向にあり、それらに対する学習支援については組織的に検討する必要があるが、今年度より課外補習としてスタディーサポートを実施しそれにあたっており、その効果については今後検討する必要がある。

就職支援については、引き続き就職委員会が中心になり各種就職支援プログラムを企画・実施していくが、学生の多様な就職ニーズに対応するため、また1～3月期には就職未内定者の2年生だけでなく、これから就職活動に着手する1年生への対応も必要になってくるため、現行の体制では限界がある。就職担当職員との個別面談(いつでも相談)を実施していることもあり、就職担当職員の増員は必要である。

カウンセリング・ルームの利用者増への対応のため、また女性カウンセラーを希望する学生がいることから、非常勤の女性カウンセラー1名を増員した。今後は、カウンセリング・ルームを利用する学生がくつろげる居場所を開設したが、その活用方法を検討していくことが課題である。

#### <テーマ 基準Ⅱ-B 学生支援の特記事項>

特になし。

#### <基準Ⅱ 教育課程と学生支援の改善状況・改善計画>

##### (a) 前回の認証（第三者）評価を受けた際に自己点検・評価報告書に記述した改善計画の実行状況

前回の認証評価において指摘を受けた学習成果の可視化については、2018年度に検討を進め、2019年度入学生より開リアセックのPROGを試行導入することとなり、その効果については継続的に検討する必要がある。FD活動については、学習行動と授業に関する調査（授業評価アンケート）の内容を吟味し、設問見直しなどの検討を継続して実施する。

学習支援については、履修ガイドの作成や習熟度別クラス編成の検討を継続して進める。

生活支援については、近年、経済的に余裕のない学生が増加している。学生からの相談は担任・副担任・学生・教務事務員が複数で対応することで、学生の悩みやなどのきめ細かく対応できるようにしている。今後は学科、教務委員会、学生生活委員会、事務局が連携して退学者を減らすように努める。

経済的支援としては、日本学生支援機構による奨学金（第一種・第二種）のほか、本学独自の制度として、新入学生に対して、修学支援授業料減免制度、遠隔地修学支援制度、家族奨学優遇制度、社会人入試授業料減免制度、私費外国人留学生授業料減免制度を設け、また在学生に対しては授業料減免制度を設けている。

障がい学生支援については、2016年度には本館の障がい者用トイレの整備、階段の段差の解消装置の整備ならびに手すりの整備をおこなった。

入学前指導については、両学科が入学前指導を食物栄養学科は3回、キャリア創造学科は2回開催しており、入学前課題についても、各学科の特色により、それぞれが検討を続けており、2018年度入学生より食物栄養学科では外部講師によるプレ講義を導入した。

就職支援については、学生の多様な就職へのニーズに対応するために、2016年度より、専任の就職担当職員1名とアルバイト職員1名（週3日）の増員ができた。

##### (b) 今回の自己点検・評価の課題についての改善計画

シラバスの更なる活用を図るべく、FD研修会などで教員へシラバスの更なる活用をテーマとして継続的に取り上げる。

FD委員会、IR委員会を中心に、学習行動と授業に関する調査、授業成果確認アンケートをPDCAサイクルに基づき見直していく体制づくりを図る。

成績不良者、基礎学力不足者を支援するためのスタディサポート制度を設置し、2018年度より併設高校教員の協力のもと週1回開設しているが、今年度の状況を踏まえ開講日数・内容について見直しを図る。

就職支援については、2016年より専任職員1名とアルバイト1名の体制になり、今後は2名体制とし、更なるキメの細かい学生指導が望ましいと考える。

学生相談支援については、殆どが女子である本学では、時には女性のカウンセラーを希望することを鑑み、2018年度から非常勤の女性カウンセラーの増員と共に、カウンセリングルームを開設したが、今後は更なる活用方法を検討する必要がある。

## 【基準Ⅲ 教育資源と財的資源】

### [テーマ 基準Ⅲ-A 人的資源]

#### <根拠資料>

「就業規則」「学生のしおり」「公式ホームページ」

[区分 基準Ⅲ-A-1 学科・専攻課程の教育課程編成・実施の方針に基づいて教員組織を整備している。]

#### <区分 基準Ⅲ-A-1の現状>

本学の教員組織は短期大学設置基準に定める専任教員数、各学科の専任教員は教育課程に沿って適切に編成されている。また、食物栄養学科は、栄養教諭の教職に必要な専任教員数および厚生労働省による栄養士養成施設基準も満たしている。その職位も短期大学設置基準の規定を充足しており、それを公表している。

短期大学設置基準に定める本学の学科の種類および規模に応じる専任教員数（イ）は食物栄養学科 6名（うち教授 2名以上）、キャリア創造学科 4名（うち教授 2名以上）、また、短期大学全体での入学定員に応じて定める専任教員数（ロ）は 4名（うち教授 2名以上）、栄養教諭の教職に必要な専任教員 2名となっているが、下表の通り、食物栄養学科 10名、キャリア創造学科 7名を配置し、短期大学設置基準に定める定員を充足している。

また、食物栄養学科の教員数は、厚生労働省が省令によって定める栄養士法施行規則第 9 条（4）（養成施設の指定の基準）の教員数 4名および専門分野を充足している。

本学では教育課程編成・実施の方針に基づき、教員を配置している。両学科とも専任教員は主として専門分野に配置し、広い学びを提供するため、専任教員では対応が十分でない科目には非常勤講師を配置している。また、実験・実習科目においては、教育の質、安全を期して、教育課程編成・実施の方針に基づいて、実験助手及び危険回避のための実験補助員を配置している。

平均年齢で教授 58 歳、准教授 50 歳、助教 44 歳である。

**専任教員数(2018年5月1日現在)**

| 学科名      | 専任教員数 |     |    |    | 設置基準で定める教員数 |     | 教職に必要な専任教員 |
|----------|-------|-----|----|----|-------------|-----|------------|
|          | 教授    | 准教授 | 助教 | 計  | (イ)         | (ロ) |            |
| 食物栄養学科   | 3     | 5   | 2  | 10 | 6           | 4   | 2          |
| キャリア創造学科 | 3     | 2   | 2  | 7  | 4           |     | -          |
| 合計       | 6     | 7   | 4  | 17 | 10          | 4   | 2          |

教員の採用および昇任については、「就業規則」「短期大学 教育職員任用規則」「短期大学 教員人事に関する規定細則」に基づき公正かつ適切に実施している。

非常勤講師の採用は、短期大学設置基準の規定を遵守するとともに「就業規則」「短期大学 教育職員任用規則」「短期大学 教員人事に関する規定細則」に基づき公正かつ適切に実施している。

[区分 基準Ⅲ-A-2 専任教員は、学科・専攻課程の教育課程編成・実施の方針に基づいて教育研究活動を行っている。]



### <区分 基準Ⅲ-A-2の現状>

本学専任教員は、学科・コース教育課程編成・実施の方針に基づいて研究教育活動を進めている。教員は、研究活動で得られた知見を積極的に教育に反映させている。専任教員の研究教育活動の状況については、毎年3月末までに当該年度の業績報告書が提出され、教務係で閲覧することができる。また業績の概要は、独立行政法人科学技術振興機構が運営する ReaD に登録するようすすめている。

**2018年度専任教員の研究実績表(学科等の順に記述)**

| 学科等      | 氏名     | 2018年度職名     | 研究業績        |             |                            |             | 国際的<br>活動の有無 | 社会的<br>活動の有無 |
|----------|--------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|-------------|--------------|--------------|
|          |        |              | 著<br>作<br>数 | 論<br>文<br>数 | 学<br>会<br>等<br>発<br>表<br>数 | そ<br>の<br>他 |              |              |
|          | 東田 晋三  | 学長           |             |             |                            |             |              |              |
| 食物栄養学科   | 山本 悦子  | 教授・食物栄養学科長   | 1           | 1           | 2                          | 3           | 無            | 有            |
|          | 與久田 巖  | 教授・学生部長      | 0           | 1           | 2                          | 0           | 有            | 有            |
|          | 久我 周夫  | 准教授          | 0           | 1           | 0                          | 0           | 無            | 有            |
|          | 森 久栄   | 准教授          | 1           | 0           | 0                          | 1           | 無            | 有            |
|          | 治京 玉記  | 准教授・図書館長     | 0           | 1           | 5                          | 0           | 有            | 有            |
|          | 成田 和巳  | 准教授          | 0           | 0           | 0                          | 1           | 無            | 無            |
|          | 露口 小百合 | 准教授          | 0           | 0           | 1                          | 0           | 無            | 無            |
|          | 梅本 真美  | 助教           | 0           | 1           | 2                          | 0           | 無            | 無            |
|          | 岡田 有司  | 助教           | 0           | 0           | 0                          | 0           | 無            | 有            |
| キャリア創造学科 | 青山 佐喜子 | 教授・キャリア創造学科長 | 0           | 1           | 2                          | 3           | 無            | 有            |
|          | 山口 眞理  | 教授・教務部長      | 0           | 0           | 0                          | 0           | 無            | 有            |
|          | 齋藤 耕一  | 教授           | 0           | 0           | 0                          | 0           | 無            | 無            |
|          | 白坂 文   | 准教授          | 0           | 5           | 3                          | 0           | 無            | 有            |
|          | 北野 泉   | 准教授          | 0           | 1           | 0                          | 0           | 無            | 有            |
|          | 向山 久子  | 助教           | 0           | 0           | 0                          | 0           | 無            | 無            |
|          | 千田 啓互  | 助教           | 0           | 1           | 0                          | 0           | 無            | 無            |

専任教員には、科学研究費補助金等外部資金の獲得のため、積極的に応募をすすめているが、2018年度に研究代表者としてあるいは研究チームの一員として科学研究費補助金に応募した者は1人(1件)、資金を獲得した教員は0人(0件)であった。

本学では教育課程上で実施される科学的な実験に対応すべく、病原体と遺伝子等を用いる研究が安全

かつ適切に実施されることを目的とする「短期大学 バイオハザード安全対策委員会規程」が2006年に施行され、また、動物の福祉、環境保全、安全確保等の観点から適正な動物実験等が実施されることを目的とする「短期大学 動物実験委員会規定」が2011年に施行されている。さらに、「短期大学 研究活動に関する規程」「短期大学 研究倫理規程」を2014年度に整備し適正な研究活動が行われるようにしている。各規程に基づき、研究倫理審査委員会において研究倫理を遵守する取り組みを定期的に行っている。

本学では、専任教員が研究成果を発表する機会として大阪夕陽丘学園短期大学紀要を毎年1回12月に発行している。この紀要は、紀要編集委員および学外の専門教員が査読にあたり、また研究を保障するために毎年個人研究費が予算化されており、その中から4万円～15万円の範囲で研究旅費として使用することができる。学会や国際会議、研修会等への参加は出張として扱われ、そのために必要な交通費・宿泊費は、旅費規定に従い支給される。専任教員の研究費は30万円であるが、特別専任教員については10～20万円である。

専任教員が研究を行う個人研究室は20～35㎡あり、教員と実験助手もしくは教員のみで利用している。専任教員には週1回研究日が保障されており、学外での共同研究や自宅での研究が認められている。教員の勤務時間は通常9時～17時までとされており、授業や会議がなければ17時以降に他の研究機関に出かけることが許されている。また夏季休暇、冬季休暇、春季休暇中は裁量労働が認められており、会議や行事等を除いて自宅や他の研究機関での研究が認められている。

本学では、「短期大学 教員国内留学規定」を1983年に整備しているが、諸般の事情により、近年は活用されていない。

本学では、「短期大学 FD・SD委員会規程」第5条「委員会の任務」において、FD・SD委員会はFD活動の推進を図るために、下記項目について検討し、実施することとされている。

- (1) 学生による授業評価の実施に関する事項
- (2) 教員による自己評価の実施に関する事項
- (3) 公開授業等教員の教授活動相互研鑽に関する事項
- (4) FDに必要な講習会・研修会に関する事項
- (5) SDに必要な講習会・研修会に関する事項
- (6) 委員会活動報告書の作成
- (7) 学生の代表者等からの授業改善等に向けた意見聴取の実施に関する事項
- (8) その他委員会が必要と認めた事項

FD・SD委員会は、この規程に基づいてFD活動を適切に行っている。

学習成果を向上させるために、教務課が非常勤講師から得た授業に関する情報や、学生課が自治会学生から得た施設設備に関する情報、入試広報課が来訪した高校生からの感想などの情報を、専任教員は、教授会や学科会議で報告を受け、教育方法改善の参考にしている。

#### 【区分 基準Ⅲ-A-3 学生の学習成果の獲得が向上するよう事務組織を整備している。】

##### <区分 基準Ⅲ-A-3の現状>

本学園の事務組織は、「事務組織規則」に基づき設置され、稟議規則や公印取扱規則のほか、後の章で述べられている、「財務諸規程について整備している規程」や「施設設備等の管理について整備している規程」により運営されている。

事務組織は、1979年に法人、短大及び高校に3分割され、それぞれの部門長が所属長として統括していた。しかし2013年7月、とすれば所属する部門だけに偏っていた事務職員の意識を学園全体に向

けさせ、停滞していた人事異動を活発化させ、それにより事務組織全体を活性化させる事を目的に事務組織を再統合し、能力や適性を十分に発揮できる環境を整えている。

2018年度時点では、法人事務局に、総務課、財務課を置き、主管する業務を遂行している。

短期大学における業務については、短期大学事務局に、庶務課、教務課及び学生課、キャリア支援課、入試広報課を置き、それぞれ専門的な職能を有してその業務を担っている。

SD活動については、短期大学の設置基準の一部改正（2016年3月31日付、文科省通知）により、教職員対象としたSDの義務化が求められたことを受けて、従前の法人全体の「学園SD委員会」から、短大教職員対象とするSD委員会として独立すると共に、「短期大学FD委員会」との統合により、「短期大学FD・SD委員会」として、2016年度から規程制定・施行して、教職員一体運営している。また、当該委員会にて、毎年度「SD実施方針・計画」を策定して、「教学マネジメントに関わる専門的職員の育成」「大学改革」「学生の厚生補導」「業務領域の知見の獲得を目的」等のテーマに応じた研修会を、毎年3回実施している。その様々な学内研修会や学外の研修会や他大学の情報交換会等の参加を通じて、職務を充実させ、教育研究活動等の支援を図っている。

2018年度は、具体的に

- ・第1回8月31日（金）「大阪夕陽丘学園短期大学をデータから考える—大業務と1R—」
- ・第2回9月5日（水）「経営淘汰の最前線。問われる短期大学の覚悟」
- ・第3回2月6日（金）「本学における障がいのある学生に対する配慮事項の周知」

を行った。

教務課及び学生課・キャリア支援課は、教員とともに教務委員会、学生生活委員会、就職委員会等を組織し、相互連携をとり、学生の学習成果の獲得が向上するよう、企画、立案及びその実施にあたっている。

入試広報課は、入試委員会と綿密な連携を取り、オープンキャンパスの企画、立案をはじめとして、学生募集及び広報並びに入試試験に関する業務を担当している。

短期大学事務局の事務職員数（実験助手、法人事務局からの割振りを除く）は、15名（うち嘱託・契約職員6名、アルバイト職員3名、派遣職員1名）であり、それぞれが1台ずつのコンピュータを所持し、グループウェア（デスクネッツ）で教職員相互の連携をはかり、ワード及びエクセルなどのソフトを駆使してそれぞれの業務に当たっている。また、情報セキュリティ対策については、紙媒体の個人情報（住所・氏名・学籍簿・成績等）は施錠できる保管庫に厳重に保管しているが、電子データの取扱いについては、セキュリティの脆弱性が懸念され、2014年度に、「情報セキュリティポリシー」「コンピュータ利用規定」「PC利用ガイドライン」が策定され、SD活動の一環としてセキュリティ基礎講座を2014年度に3回開催し、教職員全員が受講したが、教職員の入れ替りもあるため、今後も継続して講座・説明会を開催する必要がある。

学園事務部門における日常的な業務の見直しや事務処理の改善についての検討は、毎週火曜日の常勤理事会後に開催される事務局長会議（メンバー 法人事務局長、短大事務局長、高校事務長、法人総務課長、法人財務課長）において、各部門間の連絡調整と共に行われ、各課長（事務長）が管理する事務業務に反映させている。又理事長決裁が必要な事項については、常勤理事会に具申し、その決裁を得て業務を遂行している。

**【区分 基準Ⅲ-A-4 労働基準法等の労働関係法令を遵守し、人事・労務管理を適切に行っている。】**  
**<区分 基準Ⅲ-A-4の現状>**

教職員の就業に関する諸規程は、期間の定めのない教職員、有期雇用の教職員及びその両者共通のもの整備され、学内グループウェア（デスクネッツ NEO）における閲覧機能により教職員に対する周知徹底が行われている。

教職員の人事管理は、各部門長の下、管理責任者が労働基準法をはじめとする法令を遵守し、学内諸規程に基づき適正に管理している。又教職員の人事管理に関し、諸規程上の不明な点が出た場合は契約する弁護士及び社労士の指導を、健康面に関する不明な点が出た場合は産業医の指導を仰ぎ、常勤理事会で検討の上、適切な処置をとっている。

定期的に安全衛生委員会を開催し、教職員の安全面及び健康面の問題点の把握・検討とその改善に向けた取り組みを行っている。

教職員の就業に関する諸規程は、次の通りである。

#### 【期間の定めのない専任教職員の諸規程】

1. 就業規則
2. 給与規則
3. 定年制規則
4. 退職金規則
5. 前歴換算規定
6. 在職者調整実施要領規定

#### 【有期雇用教職員の諸規程】

1. 有期教職員就業規則（対象者は、①短期大学：特別専任教員、非常勤講師、実験助手、非常勤助手、②高等学校：専任講師、非常勤講師、③事務職員：契約職員、嘱託職員、アルバイト職員）
2. 短期大学 特別専任教員の給与に関する規則
3. 短期大学 非常勤講師の給与に関する規則
4. 短期大学 実験助手の給与に関する規則
5. 短期大学 非常勤助手の給与に関する規則
6. 高等学校 専任講師の給与に関する規則
7. 高等学校 非常勤講師の給与に関する規則
8. 契約職員の給与に関する規則
9. 嘱託職員の給与に関する規則
10. 有期教職員の傷病による休業に関する規定
11. 有期教職員に関する規則等補則

#### 【上記教職員に共通する諸規程】

21. 育児休業等規則
22. 介護休業に関する規則
23. ハラスメント防止のための指針
24. ハラスメントの防止等に関する規定
25. 安全衛生管理規則
26. 安全衛生委員会規定
27. 公益通報等に関する規定
28. リフレッシュ休暇規定

### <テーマ 基準Ⅲ-A 人的資源の課題>

専任教員が専門分野の研究を積極的に行えるよう、また外部研究費の獲得が増加するよう事務室はバックアップ体制の構築に取り組む必要がある。また、ホームページにおいて教育研究活動等を公開しているが、更なる充実が望まれる。

事務室職員 15 名のうち、3 名が入職 2 年未満の新規入職者となり、業務の円滑な運営が大きな課題である。共有フォルダや共有メールなど IT の活用、および朝会や意見交換会などによる職員間の情報共有を徹底しているが、今後は更なる個々の職員力の向上が課題である。

また、短期大学の設置基準の一部改正（2017 年 3 月 31 日付、文科省通知）により、教職協働体制の更なる推進に伴う事務組織の整備が求められていることから、現行の事務組織の見直しとして、2018 年度から、法人事務局の中にある「短期大学課」を学長直轄の「短期大学事務局」とし、現行の「担当係」から「担当課」体制へ変更を行うこととした。なお、質的・量的にも年々増加する短期大学事務局全般の業務負荷の観点から、事務局内のライン機能の強化と共に事務局長の負荷を軽減するためにも、「担当課」体制と共に、本来は専任の課長職を置くべきであるが、当面は、担当部長が課長兼務として対応することとした。

また SD の取り組みは、2016 年度から「FD・SD 委員会」として、今後も FD 活動との連携も含め計画的に推進していくことが求められる。

就業管理、業務運営体制・人員配置の見直しなど、教職員の人事管理の見直しは不可欠である。特に本学の場合、従来は教員・職員の役割分担において教員に占める業務負荷が相対的に大きい状況がみられた。職員の専門性の向上と、業務分担の適正な整理が不可欠である。また、専任教職員の就業規則の今日の見直しや給与制度・退職金制度の改革も喫緊の課題である。なお、課題であった実験助手の働き方と労働時間管理については、2017 年度から、事務職員と同様に、担当教員等による労働時間管理を実施した。

### <テーマ 基準Ⅲ-A 人的資源の特記事項>

特になし。

### [テーマ 基準Ⅲ-B 物的資源]

#### <根拠資料>

「学生のおしり」

[区分 基準Ⅲ-B-1 学科・専攻課程の教育課程編成・実施の方針に基づいて校地、校舎、施設設備、その他の物的資源を整備、活用している。]

#### <区分 基準Ⅲ-B-1 の現状>

本学の校地、校舎及び施設についての概要は、下記のとおりである。

| 校地等   |            |            |        |          |       |                |
|-------|------------|------------|--------|----------|-------|----------------|
| 区 分   | 専 用<br>(㎡) | 共 用<br>(㎡) | 共用する他の | 計<br>(㎡) | 短期大学  | 備 考            |
|       |            |            | 学校等の専用 |          | 基準面積  |                |
|       |            |            | (㎡)    |          | (㎡)   |                |
| 校舎敷地  | 3,861      | 0          | 3,670  | 7,531    |       | 大阪夕陽丘学園高等学校と共用 |
| 運動場用地 | 6,613      | 4,098      | 4,526  | 15,237   |       |                |
| (小 計) | 10,474     | 4,098      | 8,196  | 22,768   | 4,400 |                |
| その他   | 197        | 0          | 0      | 197      |       |                |
| (合 計) | 10,671     | 4,098      | 8,196  | 22,965   |       |                |

| 校舎  |            |            |        |          |       |                |
|-----|------------|------------|--------|----------|-------|----------------|
| 区 分 | 専 用<br>(㎡) | 共 用<br>(㎡) | 共用する他の | 計<br>(㎡) | 短期大学  | 備 考            |
|     |            |            | 学校等の専用 |          | 基準面積  |                |
|     |            |            | (㎡)    |          | (㎡)   |                |
| 校舎  | 8,481      | 329        | 8,798  | 17,608   | 4,150 | 大阪夕陽丘学園高等学校と共用 |

校地面積については、2018年度、本学の文部科学省届出校地面積は14,769㎡であり、その内、運動場用地4,098㎡を併設の大阪夕陽丘学園高等学校と共用している。2003年短期大学設置基準改正により、440人(収容定員)×10㎡=4,400㎡が校地面積の設置基準となり、併設の高校専用部分(8,196㎡)を含めた学園全体の現有面積(22,965㎡)では、併設の高校の設置基準面積(8,400㎡)を含めた学園全体の基準面積(12,800㎡)を上回っていて、適切な面積の運動場を有し、短期大学設置基準の規定を充足している。

校舎面積については、2018年度、本学の文部科学省届出校舎面積は8,810㎡であり、その内、食堂部分(329㎡)を併設の高校と共用している。併設の高校専用部分(8,798㎡)を含めた学園全体の現有面積(17,608㎡)では、併設の高校の設置基準面積(7,440㎡)を含めた学園全体の基準面積(11,590㎡)を上回っていて、適切な面積の校舎を有し、短期大学設置基準の規定を充足している。

体育施設等については、運動場は、高等学校と共用施設として隣接地に3,040㎡のグラウンドがある。また、体育館は延床面積612㎡でスポーツ実習やフィットネスの授業等でも利用して本学の規模では適切な面積の体育館である。

本学園の地形的環境から、各校舎の1階部分が同一平面上にはないので校舎間にはスロープや大小の階段が敷設されている状況にあり、校舎間を移動する際には、車イスの利用者や松葉杖の必要な障害者にとっては不便な環境であるのが現状である。本館にはエレベーターが1基設置されているので、本館の上下の移動には支障はない。また、本館から記念館の建物間は数段の階段によって連結されているが、2016年度に本館の3階に車イス利用者のために車椅子移動昇降機を設置し、講堂への移動を可能にするとともに、本館3階に車椅子用トイレを新設した。

実験・実習室については、それぞれの学科の教育課程編成・実施の方針に基づいて授業を行う講義室・実験・実習室を有しており、2016年度末には、キャリア創造学科関連の実習室を全面リニューアル・再

配置し、2018年度には食物栄養学科の給食管理実習室の大幅改修を行い、施設設備の充実を図った。実験室・実習室は以下の通りである。

本館2階には、食物栄養学科の調理系科目の授業を行う調理実習室を2室、3階には食物栄養学科の実験・実習系科目である「栄養学実験」、「解剖生理学実習」などを栄養学実験室で、「食品学実験Ⅰ・Ⅱ」、「食品加工学実習」などを食品加工実習室で行っている。また4階・5階では、キャリア創造学科の製菓、ファッション、ブライダル、ビューティーデザインコースの実習授業を行う製菓実習室、ファッション科学実習室、ファッションデザイン実習室、ブライダルデザイン実習室、ビューティーデザイン実習室として、専門学校と同等の施設設備が配置されている。

また両学科の講義形式で使用する講義室には、教育課程編成・実施の方針に基づいて授業を行うための各種メディア機器関連の整備が順次整っており、設置状況は次の表の通りである。

**各教室の収容人数と情報機器の設置状況**

|          | 収容人数 | マイク | プロジェクタ | TV | VHS | DVD | 学内LAN |
|----------|------|-----|--------|----|-----|-----|-------|
| 101 講義室  | 118  | ○   | ○      |    | ○   | ○   | ○     |
| 102 講義室  | 54   |     | ○      | ○  | ○   | ○   | ○     |
| 104 講義室  | 104  | ○   | ○      |    | ○   | ○   | ○     |
| 201 講義室  | 56   |     | ○      |    |     | ○   | ○     |
| 202A 講義室 | 56   |     | ○      |    |     | ○   | ○     |
| 202B 講義室 | 56   | ○   | ○      |    |     | ○   | ○     |
| 203A 講義室 | 56   | ○   | ○      |    |     | ○   | ○     |
| 203B 講義室 | 56   |     | ○      |    |     | ○   | ○     |
| 204 講義室  | 56   |     | ○      |    |     | ○   | ○     |
| 視聴覚教室    | 144  | ○   | ○      |    |     | ○   | ○     |
| コンピュータ室1 | 54   | ○   |        |    |     |     | ○     |
| コンピュータ室2 | 26   |     |        |    |     |     | ○     |

コンピュータ台数： コンピュータ室1 (56)  
 コンピュータ室2 (26)  
 102 講義室 (54)  
 図書館 (検索用) (3)  
 図書館 (貸出用) (30)  
 就職資料室 (4)

注：DVDは可動式のプロジェクタで対応可能

少人数制の授業を実施するために101講義室、104講義室、202講義室、203講義室は可動式の壁で仕切り授業を行っている。

情報機器を設置するコンピュータ室1 (56台) コンピュータ室2 (26台) については、2015年度にコンピュータの入れ替えを行い、よりよい情報環境で授業が行われるようになった。なお、コンピュータ室2は、学生が授業外で自由に使用できる施設である。

また102教室については、PCを活用した授業の増加に伴い、2016年度末にPC教室としても兼用できる教室に改修(文部科学省の「2016年度私立大学等教育活性化設備整備事業」の採択)するとともに、あわせて各コンピュータ室のPCのバージョンアップも実施した。なお、本学では通信による教育を行う学科・専攻課程を開設していない。

図書館は、床面積 614, 19 ㎡である。施設としては開架閲覧室、新着図書コーナー、雑誌コーナー、新聞コーナー、パンフレットコーナー、視聴覚コーナー、情報検索コーナー、ラーニング・commons室、事務室（司書室）、閉架書庫がある。出入りにブックディテクション・システムを設置し、利用者はカバンなどを携帯しての入場が可能である。図書館入室者用のロッカーも完備している。

座席数は、閲覧席 48 席（6 人掛けテーブル 8 台）、キャレル 6 台、DVD 視聴可能席 1 席、パソコン検索可能な 3 席、合計 58 席である。

2018 年度の図書費購入予算は 1,200,000 円、雑誌費 850,000 円であった。それに対する図書数内訳は、購入図書数 440 冊、学術製本雑誌 49 冊、寄贈図書 26 冊、編入図書 0 冊、除籍図書 38 冊等で、結果的に 483 冊の増加であった。

図書等廃棄システムに関して、一部の消耗図書・雑誌については、保存期間を成文化している。図書資料については資産登録し、除籍・廃棄は「短期大学 図書館資料収集・管理規程」に基づいて、図書館委員会で審議、決定し、教授会にて報告を行っている。

図書館に設置している情報関連機器は下記の表のとおりである。

#### 情報関連機器

| 種別            | 内容                   |
|---------------|----------------------|
| 図書館システム       | 情報館 V8               |
| OPAC 検索専用パソコン | 3 台                  |
| データベース        | 日経テレコン 21            |
| DVD プース       | 1 台                  |
| 有線 LAN        | 閲覧用テーブル 1 台（6 人分）に設置 |

#### 2018 年度 図書館蔵書「資産図書数」一覧（2019 年 3 月 31 日現在）

| 区分   | 和書       | 洋書      | 学術製本<br>雑誌 | AV 資料 |
|------|----------|---------|------------|-------|
| 冊(点) | 41,762 冊 | 1,513 冊 | 8,029 冊    | 73 点  |

2018 年度購入資産図書：440 冊  
 定期刊行物：和書 41 誌 洋書 2 誌  
 追録：1 種  
 2018 年度受入消耗図書：147 冊  
 開館日数：232 日  
 入館者数：12,669 人

その他の施設としては、学生の休憩場所として独立した「学生ラウンジ」を有し、昼食や休憩時には学生が自由に利用できる。また、2014 年度には食堂をリニューアルし、学生の憩いの場所づくりの最適化を推進している。さらに、2016 年度よりラーニング・commons室を開設し、学生の自学自習が可能な学習環境を整えている。



## 〔区分 基準Ⅲ-B-2 施設設備の維持管理を適切に行っている。〕

### ＜区分 基準Ⅲ-B-2の現状＞

資産等の保有と運用については、「固定資産及び物品管理規則」に基づき施設設備等の維持保全・処分の適正を図るため、所属長が所管の長として統轄し、統轄事務は事務局長としている。固定資産管理については、原則として10万円以上のものを固定資産の対象として50万円以上の固定資産の購入は稟議書により理事長の決裁を受けている。管理帳簿は固定資産台帳で管理し、減価償却対象資産については定額法により減価償却費の管理をしている。図書の管理については別に、「図書館資料収集管理規程」に基づいて管理している。

機器備品については、固定資産台帳の物品分類表の区分に従い整理番号を記入したラベルを添付して管理し、年度末にチェックしている。また、学生用机・椅子などの少額重要資産はその数を保管場所とともに台帳管理をしており、隔年ごとにチェックを行っている。固定資産の全額償却前の処分については、廃棄申請書により法人事務局長の決裁を受けている。2018年度も毎年同様、年度末に公認会計士の監査を受け、適正に固定資産が管理、また会計処理がされているとの評価を受けた。

以下に、財務諸規程について整備している規程名及び施設設備等の管理について整備している規程の一覧を示す。

|  |
|--|
| <p><b>【財務諸規程について整備している規程】</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 経理規則</li><li>2. 資金運用規則</li><li>3. 財務書類等閲覧規則</li><li>4. 「大丸里見純吉基金」運用規則</li><li>5. 「片山教育研究基金」運用規則</li></ol> <p><b>【施設設備等の管理について整備している規程】</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 固定資産及び物品管理規則</li><li>2. 大阪夕陽丘学園消防計画</li><li>3. 図書館資料収集・管理規程</li></ol> |
|--|

本学は、火災・地震対策、防犯対策等の整備にも努めている。

火災・地震対策については、自動火災報知機を設置し、消防設備点検は6月、11月に行っている。検査結果を理事長に報告し、指摘事項があった場合は、早急な修繕等の対応をしている。又「大阪夕陽丘学園消防計画」に則り、従前は併設の学園高校と合同開催していたが、2017年度からは、短期大学独自の防災訓練として、9月21日に実施した。主な内容は、地震発生による出火を想定した通報訓練、避難訓練、担架搬送訓練、避難場所での安否確認、学生による初期消火訓練を天王寺消防局の協力を得て実施した。なお、2018年度は9月20日に予定していたが、雨天のため11月15日に順延し併設高校との合同で防災訓練を実施した。また計画的に校舎の耐震診断・耐震改修を実施している。2011年度には本館・東館の耐震改修工事を実施し、安全性を確保した。また、2014年度には非構造部材の耐震診断を実施し、この結果をもとに耐震改修工事の4年次計画を策定し、2015年度から引き続き実施している。

防犯対策については、警備会社と契約を締結し、守衛による警備と夜間等無人の時間帯では機械警備により厳重な警備を行っている。

防災対策については、「大阪夕陽丘学園消防計画」により、自衛消防隊が組織されている。また、地元天王寺区とは2012年6月1日避難所施設としての共同使用に関する覚書を締結し、防災備蓄倉庫の共同使用も実施している。

当学園の情報セキュリティ対策については、当校の定める「個人情報保護に関する規則」を軸に、短

期大学および高等学校共通の「個人情報保護基本方針」を定め、遵守するための取り組みを行っている。

ネットワーク全体では、学外からのアクセスを制御するためのファイアウォールを設置し利用目的に応じて教職員と生徒が利用する環境（セグメント）を分離しアクセス制御を行っている。また教職員が利用するすべての端末（パソコン）にはウイルス対策ソフトを導入し、利用者個別のパスワードを設定し、第三者による不正利用や情報漏えいを防止している。また、重要なシステムについては、ネットワークの遮断、特定の利用者のみにアクセスを許可した運用などを行い、情報の取り扱いについて慎重な対応を行っている。その他、「情報セキュリティ基本方針」及び「PC 利用ガイドライン」を作成し、情報セキュリティ対策の強化に取り組んでおり、今後も当学園全体で継続的な改善に取り組む予定である。

省エネルギー・省資源対策及び地球環境保全の配慮としては、まず電気関係では、デマンドコントローラを設置し、学内全体のデマンド使用量と全体の使用量を抑えるとともに、照明のLED化を順次進めつつある。外灯の一部は、デライトとタイマーの併用で使用量を抑えている。また、空調機関係としては、本館等は最新のガス吸収式冷暖房機に更新し、設置業者と協力し、集中管理的に最高・最低温度を抑制し、電気・空調ガスの使用量を抑えている。水道関係は、各蛇口に節水コマを取り付け、さらに、女子トイレの大半を更新し、使用感の改善と、節水に努めている。またゴミの分別回収をすすめ、段ボールや一般ゴミは極力再資源に回し、空き缶・ペットボトルは別に回収し、ゴミ処理量の削減に努めている。

#### <テーマ 基準Ⅲ-B 物的資源の課題>

本館（1986年竣工）・記念館（1960年竣工）・東館（1971年竣工）と建物の老朽化が進んでおり、また同様に設備関係も更新が必要な時期が順次到来しており、今後長期に亘るメンテナンス計画を策定し、年度毎に補修改善工事等を実施していく必要がある。特に校舎の老朽化に向けて、毎年膨大な補修工事費を要しているため、中長期計画として校舎の建替えも含め検討する必要がある。

#### <テーマ 基準Ⅲ-B 物的資源の特記事項>

特になし。

#### [テーマ 基準Ⅲ-C 技術的資源をはじめとするその他の教育資源]

#### <根拠資料>

[区分 基準Ⅲ-C-1 短期大学は、学科・専攻課程の教育課程編成・実施の方針に基づいて学習成果を獲得させるために技術的資源を整備している。]

#### <区分 基準Ⅲ-C-1 の現状>

本学では技術サービス、専門的な支援、施設、設備、ハードウェアおよびソフトウェアの向上・充実、計画的な維持と整備を教育課程編成・実施の方針に基づいて、以下のように図っている。

全学生に対する技術的サービスは、新入生全員に対して学内 LAN のアカウントを発行し、ID とパスワードを入学式後のオリエンテーション時に通知している。全教職員に対する技術的サービスは、着任と同時にアカウントを発行している。全学生に対する専門的な支援については、入学後のオリエンテーション時の「コンピュータの使い方」に加え、食物栄養学科では「コンピュータ演習Ⅰ」、キャリア創造学科では「キャリアデザイン概論」「情報リテラシー演習Ⅰ」の中で、本学ネットワークへのログイン、グループウェアを利用した Web メール の操作法、学生ポータル の利用方法を習得させている。個別の学生に対する専門的な支援については、学生用コンピュータでトラブルが発生した時は、主に情報科目

担当教員、事務室で対応している。

本学では、全教室・実験室、研究室、事務室にネットワークコンセントを配備し、学内 LAN が利用できる。以下は、各教室における PC・AV 機器等の設置状況である。2015 年度末、全講義室に液晶プロジェクタを配備し、PC を用いた授業に広く対応できるように整備を行った。

|        | 101 | 102 | 104 | 201 | 202A | 202B | 203A | 203B | 204 | 視聴覚 |
|--------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|-----|-----|
| PC 使用  | ○   | ○   | ○   | ○   | ○    | ○    | ○    | ○    | ○   | ○   |
| マイク    | ○   |     | ○   |     |      | ○    | ○    |      |     | ○   |
| プロジェクタ | ○   | ○   | ○   | ○   | ○    | ○    | ○    | ○    | ○   | ○   |
| スクリーン  | ○   | ○   | ○   | ○   | ○    | ○    | ○    | ○    | ○   | ○   |
| ビデオ    | ○   | ○   | ○   |     |      |      |      | ○    |     | ○   |
| DVD    | ○   | ○   | ○   | ○   | ○    | ○    | ○    | ○    | ○   | ○   |

学生のグループ学習を支援するために、記念館 2 階に包括的ラーニング・コモンズ室を設けている。室内にはイスとテーブルの他 OA ボード、ホワイトボードなどの備品が常備されている。授業や学習に使用できる可動式のノート PC10 台入りカセット (3 組) と、プロジェクターワゴンとスクリーンを学内に配置している。

2015 年度にサーバ機器およびコンピュータ室 1・2 のクライアント端末をリニューアルした。それに伴い、使用している OS およびアプリケーションソフトウェアの更新も実施した。授業で利用している学生用コンピュータのハードウェアおよび OS (Windows) と各アプリケーションは、定期的にメンテナンスを行い、セキュリティ上最善の環境を維持している。また、図書館とキャリア支援室にも情報検索用として PC が設置されている。

教育課程編成・実施の方針に基づき、全学生に対する情報技術の向上に関するトレーニングの内容と対応する科目として、食物栄養学科では専門科目の中に、「コンピュータ演習 I」で Microsoft Word、Microsoft Excel の基本操作の習得、「コンピュータ演習 II」で Microsoft Excel の応用操作と Microsoft PowerPoint の基本操作の習得を図っている。キャリア創造学科ではキャリア共通科目として、「情報リテラシー演習 I」では Microsoft Word の基本操作、「情報リテラシー演習 II」では Microsoft Excel の基本操作、「情報リテラシー演習 III」では Microsoft PowerPoint の基本操作とインターネット活用方法の習得について図っている。

また、それぞれの学科では専門科目においても情報機器を活用している。食物栄養学科では、給食管理、栄養指導、臨床栄養学などで必要となる栄養価計算専用のアプリケーションを使用して教科目の修得に活用を図っている。キャリア創造学科では「CG 実習」「ブライダルデザイン実習」「プレゼンテーション演習」などで、それぞれの科目特性に応じたアプリケーションを利用し授業を展開している。また、一部の科目でコンピュータ室 1 の教育管理システムを用いたアクティブラーニングを実施し、ICT の実践にも取り組み始めている。

情報機器以外にも学生の技術的支援を行う施設として、食物栄養学科では給食管理実習室、給食管理試食室、調理実習室(2室)、試食室(2室)、食品学実験室、栄養学実験室を設置し、それぞれの実験・実習の理解度を高めるために活用されている。キャリア創造学科では製菓、ファッション、ブライダル、ビューティーデザインコースの実習授業を行う製菓実習室、ファッション科学実習室、ファッションデ

デザイン実習室、ブライダルデザイン実習室、ビューティーデザイン実習室を整備している。また、全学共通の施設として、視聴覚教室、コンピュータ室1、コンピュータ室2、図書館、食堂、学生ラウンジ、体育館、運動場等の整備をしている。

これらの施設については、各学科会議および分掌長会議において設備機器等の見直しを行い適切な運営を行っている。

教育課程編成・実施の方針に基づく、教職員に対する情報技術の向上に関する特別なトレーニングは実施していないが、新たな、あるいは分かり難い情報技術は情報科目担当教員へ問い合わせができる体制を整えている。

学内のコンピュータは、教育課程編成・実施の方針に基づいて導入している。2015年度に機器のリニューアル、2018年度にOSのバージョンアップを行い、学生が利用できるクライアント端末は、コンピュータ室1(56台、Windows10)、コンピュータ室2(26台、Windows10)、図書館(検索用として3台、Windows10)、キャリア支援室(検索用として4台、Windows10)となっている。学内のコンピュータは全て学内LANからインターネットに接続することができ、学生の学習支援に繋がっている。学生支援を充実させるために、2010年度から、ポータルシステム(夕陽丘ポータル)に出欠表、成績修得状況を取り入れ、ポータルの情報を授業担当者、担任、一部職員が閲覧できるようにした。また、学生は2011年度からポータルにアクセスして自分の出欠確認ができる。ポータルシステムはインターネットを介して学外からもアクセス可能であり、教職員・学生は自宅PCやスマートフォンからも利用できる。

また、学内の教育資源を活用して、様々な教学改革を推進してきた結果として、2016年度は、文部科学省・私学振興事業団の「私立大学等改革総合支援事業(タイプI:建学の精神を生かした大学教育の質向上)」に選定され、かつ、文部科学省の「私立大学等教育活性化設備整備事業」にも採択され、2016年度末に、102教室をノートPC兼用教室へと改修し、全学的なICT教育を推進し、新しい情報技術などを活用し効果的な授業を行うことができ、更に財務上の収支改善にも大きく寄与することができた。

#### <テーマ 基準Ⅲ-C 技術的資源をはじめとするその他の教育資源の課題>

2015年度にコンピュータ室等で使用している現行端末リニューアルを行い、2018年度にOSのバージョンアップを行ったが、今後も端末の老朽化、サポート年限等を踏まえ、サーバ等も含め継続的なリニューアルの検討が必要である。また、情報技術の進歩は目覚ましく、本学の教育活動に効果的な取り組みの情報収集を継続的に行い教育の向上を目指すとともに、既存資源の有効活用を図るべく、教職員のコンピュータリテラシーの向上のためのより実践的な研修会の開催が必要である。また、包括的ラーニング・コモンズ室の有効活用すべく各授業で周知していく必要がある。

#### <テーマ 基準Ⅲ-C 技術的資源をはじめとするその他の教育資源の特記事項>

特になし。

#### [テーマ 基準Ⅲ-D 財的資源]

本学「自己点検・評価委員会規定」第5条第2項に基づき本年度の報告では省略。

#### <基準Ⅲ 教育資源と財的資源の改善状況・改善計画>

(a) 前回の認証(第三者)評価を受けた際に自己点検・評価報告書に記述した改善計画の実行状況  
人的資源の改善計画は、中期経営改善計画の再周知徹底をはかる中で、委員会運営を含む業務運営体制の見直しを教職員一体ですすめている。定年退職等による事務職員の入れ替わりに対応し

て、体系立てたSD活動を行い、目標管理制度の導入実施とともに、計画的に職員の能力開発・意識改革をはかっている。

物的資源の改善計画は、中期経営改善計画の施設等整備計画において、毎年度帰属収入の3%を目途に財源を確保し、各施設整備の補修と実習室のリニューアル等の改善を行っている。学内LANや教育システムの整備充実に関しては、予定よりも実施の遅れはあるものの、計画を推進していく。

技術的資源をはじめとするその他の教育資源の改善計画は、2015年度夏季休暇中にコンピュータ室の端末、各種サーバ機器等のリニューアルを図った。また、教職員向けにコンピュータ室の利活用方法についての研修会を開催した。

学内LANの有効活用策として、グループウェアの利活用は実施に至っており、ネットワークのWi-Fi化の導入が遅れている。

財的資源の改善計画は、2015年度以降、短期大学部門の帰属収支差額（法人配布後）の黒字確保を最低限必達するために、2017年度より各学科の募集定員の見直しを行った。また、中期経営改善計画に盛り込んだ人事政策と人件費抑制計画については2015年度中に制度改革の準備を完了することを目標とし労使協議に臨んだが、一部交渉は継続している。経費の更なる見直し策の実施とともに、遊休資産である河内長野市に保有する土地の処分も視野に入れて資金確保にあらゆる手段を検討も継続中である。

#### **(b) 今回の自己点検・評価の課題についての改善計画**

2017年度の短期大学部門の教育活動収支差額は依然、支出超過状態であり、2017年度以降に向けてキャリア創造学科の定員充足を最重点課題として継続的に取り組む。また、高等学校部門においては2017年度からの総合進学コースの再編・共学化に伴う文理進学コースの新設によって得られた生徒増の好影響をもとに、定員充足をはかり教育活動収支差額の黒字1億円以上を達成していく。

一方、支出抑制については、中期計画に則った人件費抑制計画について労使協議を着実に進めていく必要がある。

また、経費の更なる見直し策の実施とともに、遊休資産である河内長野市に保有する土地の処分も視野に入れて資金確保にあらゆる手段を検討実施していく。また、施設の老朽化に対応する校舎の建て替えを、中長期的な観点から計画する必要がある。

#### **【基準Ⅳ リーダーシップとガバナンス】**

##### **[テーマ 基準Ⅳ-A 理事長のリーダーシップ]**

本学「自己点検・評価委員会規定」第5条第2項に基づき本年度の報告では省略。

##### **[テーマ 基準Ⅳ-B 学長のリーダーシップ]**

#### **<根拠資料>**

**[区分 基準Ⅳ-B-1 学習成果を獲得するために教授会等の短期大学の教学運営体制が確立している。]**

#### **<区分 基準Ⅳ-B-1の現状>**

学長は、「短期大学 学長及び学長代行選任規則」により、理事会の意見を聴いて、理事長によって任

命され、教学運営の最高責任者として、その権限と責任において、教授会の意見を参酌し最終的な判断を行う。

学長は、企業と教育・研究現場での長い経験を有し、特に経営実務における豊富な経験を生かした大学運営に関し高い識見を有しており、建学の精神及び教育理念・目的を深く理解し、それらに基づく教育研究を推進し、短期大学が持つ可能性の拡大に努力している。特に学生に対して建学の精神や理念を周知させるための必修科目として「夕陽学」を設け、食物栄養学科・キャリア創造学科の教員と共に講義している。

学生に対する懲戒（退学、停学及び訓告の処分）の手続きについては、学則 47 条において「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、学長は教授会の審議を経て懲戒する」と規定されており、教授会が意見を述べる事項を教授会に周知している。

教授会においては、学則第 32 条（本学に教授会を置く）および教授会規則に基づき、短期大学の教育活動等に関する重要な事項を議長となって適切に運営している。開催は、月 1 回を原則とし、審議機関として適切に運営されている。必要に応じて臨時の教授会を開く。議事録は書記が作成し、次回の教授会で承認を得た上で、事務室に保管している。なお、議題及び配布物は、2015 年度から PDF で事前に教授会各員が閲覧できるようにし、パソコン持参で、ペーパーレスで教授会が運営されている。

また、学生の入学、卒業、課程の修了、学位の授与等教育研究に関する重要事項について、教授会に諮った上で決定している。

教授会では、学生に学習成果を獲得させるために、各学科の 3 つの方針「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」をもとに教育を実践し、その結果については学科教職員間で共有している。

本学では、教授会の下に各種委員会を設置し、それぞれの委員会規程に基づいて適切に運営されている。学長の下には、分掌長会議（含予算検討委員会）、自己点検・評価委員会、第三者評価委員会、入試委員会、修学支援授業減免審査委員会、授業料減免審査委員会、図書館委員会（含図書館地域開放委員会）、公開講座企画委員会、紀要編集委員会、教務委員会、FD・SD 委員会、IR 委員会、学生生活委員会、学生相談委員会、障害学生修学支援委員会、就職委員会、安全委員会、バイオハザード安全対策委員会、危険・危機・安全管理委員会、動物実験委員会、個人情報管理委員会、ICT 教育推進委員会、私費外国人留学生授業料減免審査委員会、人を対象とする研究に関する倫理審査委員会等が設置されている。

これら委員会では、学長または学長が指名した者が委員長となり、それぞれの委員会規程に基づいて適切に運営されている。これら各種委員会の活動には事務職員も積極的に参加しているが、専任教員が複数の委員を兼務する等、教員の負担は大きい。委員会の削減と教員数の増加による解決策が考えられるが、短大だけでなく、学園規模で検討しなければならない課題である。

#### <テーマ 基準IV-B 学長のリーダーシップの課題>

教員の事務的な負担をできるだけ軽減し、効果的な授業、学生指導、研究活動にもつばら時間が割けるようにその環境整備に着手する必要があると感じており、その取組み優先順位を見定めるため、「どう在るのが良いか」及び「現状把握」に注力している。願いと現状のギャップに問題があるので、その問題把握を全教職員の協力を得て進める。

中長期ビジョンの策定とその具体化に全力で取組む。先が見えないからこそ学長がその先頭を進む必要があると考える。大学運営の成否の責任はすべて学長にあることをすべての教職員に周知し、失敗を恐れず改革に取組む雰囲気を生み出していく。また、そうしたチャレンジャブルな取組みを推奨し評価する環境を創り出す。

また多様な学生の受入れや外部環境の変化に対応するために、学外のネットワーク構築に学長自らが

動くとともに、教職員が主体的に提案し、教学運営に参画できるようにする。分掌長会議を始め諸会議のコンパクト化をはかり、迅速かつ効率的な大学運営を推進する先頭に学長が立つ。

<テーマ 基準IV-B 学長のリーダーシップの特記事項>

特になし。

[テーマ 基準IV-C ガバナンス]

<根拠資料>

[区分 基準IV-C-1 監事は寄附行為の規定に基づいて適切に業務を行っている。]

<区分 基準IV-C-1 の現状>

本学における監事には、「学校法人大阪夕陽丘学園寄附行為第13条」に基づき、学校法人の監事が果たすべき学校法人の業務の監査と学校法人の財産状況の監査等、機能と役割を必要かつ十分に果たし、当該会計年度終了後2月以内に理事会及び評議員会に提出し、適切に業務を行っている。2017年度に開催された理事会、評議員会の何れにも出席し、必要により質疑および意見の陳述を行い、監事としての役割と機能を十分に果たしている。

監事は、2018年5月に行われた監査法人の会計監査に立会い、会計上の意見を公認会計士から聴き、また2017年度の法人の業務監査の状況については理事会、評議員会議事録及び稟議書を調査すると共に、問題点の有無について確認を行った。また毎月1回常勤理事会にも出席し、質疑及び意見の陳述を行っている。監事の活動については、理事長宛に「監査計画」を4月に提出し、社会通念上学校法人の監事が果たすべき機能と役割を十分に果たし、適切に業務を行った。

2018年4月～2019年3月の間に、磯部公認会計士事務所による、2017年度会計監査が9日間、また2018年度の会計監査が10日間にわたり実施された。また、5月に監事による財務状況に関する監査及び法人の業務監査が行われた。監査立会いの際には、公認会計士より法人の会計処理及び財務状況について意見を聴取し、財務計算書類や財産目録は適正な表示に努めている。

以上、監事は資金の流れ、及び理事会議事録等の確認など厳格な監査を行うとともに、監査報告書の公表及び理事会の機能のチェックも厳正に行っている。

**公認会計士による監査実施状況(2018年度)**

| 監査実施年月日     | 概要         | 備考(監査人数) |
|-------------|------------|----------|
| 2018年4月5日   | 2017年度決算監査 | 2人       |
| 2018年4月23日  | 〃          | 2人       |
| 2018年4月24日  | 〃          | 3人       |
| 2018年4月25日  | 〃          | 3人       |
| 2018年5月8日   | 〃          | 3人       |
| 2018年5月9日   | 〃          | 3人       |
| 2018年5月14日  | 〃          | 4人       |
| 2018年5月15日  | 〃          | 3人       |
| 2018年5月22日  | 〃          | 4人       |
| 2018年9月26日  | 2018年度会計監査 | 4人       |
| 2018年9月27日  | 〃          | 3人       |
| 2018年11月27日 | 〃          | 3人       |

|             |   |    |
|-------------|---|----|
| 2018年11月28日 | 〃 | 4人 |
| 2018年12月19日 | 〃 | 4人 |
| 2018年12月20日 | 〃 | 3人 |
| 2019年1月24日  | 〃 | 4人 |
| 2019年2月19日  | 〃 | 3人 |
| 2019年2月20日  | 〃 | 4人 |
| 2019年3月18日  | 〃 | 4人 |

〔区分 基準IV-C-2 評議員会は寄附行為の規定に基づいて開催し、理事長を含め役員の諮問機関として適切に運営している。〕

#### <区分 基準IV-C-2の現状>

評議員会は、「学校法人大阪夕陽丘学園寄附行為」第22条に基づき、また「私立学校法」第42条の規定に従い、理事会の諮問機関として組織されている。評議員会は、5月（決算）、3月（予算）に定例評議員会を開催し、臨時評議員会を年3～4回開催している。

評議員の構成については、「学校法人大阪夕陽丘学園寄附行為」に「23名以上33名以内」と規定され、理事定数10名の2倍を超える26名の評議員数をもって構成されている。また、学園長、短期大学長、高等学校長は拠職上の評議員となり、教職員から選出された者、卒業生から選出された者、在学者の保護者から選出された者、及び学識経験者から構成され、バランスのとれた状態にある。

#### 評議員会開催状況(2018年度)

| 回数  | 主な内容                           | 開催日         |
|-----|--------------------------------|-------------|
| 第1回 | 2017年度事業報告・決算報告等               | 2018年5月25日  |
| 第2回 | 高等学校教室棟新築計画・施設整備計画・高等学校授業料改定 等 | 2018年7月10日  |
| 第3回 | 高等学校新棟工事契約 等                   | 2018年9月18日  |
| 第4回 | 短期大学学則改定・高等学校学則改定 等            | 2018年11月20日 |
| 第5回 | 2018年度補正予算等                    | 2019年2月5日   |
| 第6回 | 2019年度事業計画・当初予算等               | 2019年3月26日  |

〔区分 基準IV-C-3 短期大学は、高い公共性と社会的責任を有しており、積極的に情報を公表・公開して説明責任を果たしている。〕

#### <区分 基準IV-C-3の現状>

本学園の情報公開については、「学校教育法施行規則」及び「私立学校法」の規定に基づき教育情報、財務情報を、本学園ホームページにおいて公表・公開して、説明責任を果たしている。

#### <テーマ 基準IV-C ガバナンスの課題>

ガバナンスは適切に機能しており、現中期経営改善計画（2014～2018年度）の評価とともに新たな目標を設定し、2019年度を起点とする第2期経営5ヵ年計画（2019年3月末理事会・評議員会承認）を策定した。今後はこの計画を具体的に実行することが課題である。



#### <テーマ 基準Ⅳ-C ガバナンスの特記事項>

特になし。

#### <基準Ⅳ リーダーシップとガバナンスの改善状況・改善計画>

##### (a) 前回の認証（第三者）評価を受けた際に自己点検・評価報告書に記述した改善計画の実行状況

理事長のリーダーシップのもと理事及び監事はガバナンスとコンプライアンスを意識した学校法人経営を行っている。また、理事長は理事会の議長として、理事会の更なる活性化を目指し、懇談形式の場を持つなど議事運営の工夫を行ってきた。

学校教育法改正に伴い、見直しを行った内部規定の趣旨を踏まえ、理事会主導の改革を着実に実施している。

中期経営改善計画・年度事業計画・財政状況等の教職員間の共有については、まだ不十分な状況であり、今後、新中期経営計画策定にあたり教職員の当事者意識の更なる強化をはかる必要がある。

##### (b) 今回の自己点検・評価の課題についての改善計画

学校法人としての管理運営体制は確立されているが、今後さらに経営環境が厳しくなっていく状況を考えると、理事会においては理事長のリーダーシップのもと、全理事が経営・財務の実態を客観的に把握し、より戦略的な議論を行うことが求められる。

また、短期大学においては、多様な学生の受入れや外部環境の変化に対応するために、教員の事務的負担を軽減し、教学運営の体制を整備、強化する必要がある。そのため、学長のリーダーシップのもと、分掌会議の更なる活性化を図り、教授会や各種委員会での迅速かつ効率的な運営を推進していく。

学校法人としてのガバナンスは適切に機能しているが、今後は2019年4月よりスタートする第2期経営5ヵ年計画に従い、組織的なPDCAの取組みが必要である。