

## 健康栄養学部健康栄養学科

### ア 設置の趣旨及び必要性

#### (a) 大学等を設置する理由・必要性

近年我が国においては、がん、心疾患、脳血管疾患、糖尿病等の生活習慣病が死亡原因の過半数を占め、国民の健康促進上の大きな問題となっている。これらの疾病は極めて慢性的に進行するため、その発症と進行を防ぐためには生活習慣自体の改善が必須であり、なかでも食生活の改善が最重要課題である。

21世紀の我が国において少子高齢化や疾病構造の変化が進む中で、生活習慣及び社会環境の改善を通じて、子供から高齢者まで全ての国民が共に支え合いながら希望や生きがいを持ち、ライフステージに応じて、健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現するため、平成25年4月に「21世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第2次）」がスタートした。この運動においては、主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底を図るための具体的な施策として「高血圧症の改善並びに脂質異常症の減少」や「血糖値の適正な管理」などが謳われている。これらの施策を裏切るものにするために医療関係者の更なる努力が求められているが、なかでも栄養士・管理栄養士の、栄養指導等を通じて、果たすべき責務がますます重要となることは明らかである。

「健康日本21（第2次）」の確実な遂行のためには、日本国民一人ひとりに「食」に関する正しい知識を習得させ、個人の健康増進や食事管理、また生活習慣病に進行する危険性の高いメタボリックシンドロームに対応できる専門的な栄養指導や栄養教育ができる人材の育成が望まれている。さらに生活構造や生活環境の著しい変化に伴い、我が国の将来を担う子供たちの食生活の乱れが大きな問題となっている。子供たちの健やかな成長を確保するため、幼少期における適切な食育を実践できる人材もまた必要とされている。このような要求に対処するには、食生活・生活習慣の改善を中心とした一次予防やライフステージ・健康ステージに則した二次予防、三次予防を理解し、「栄養と人の健康」を総合的に判断することのできる高度な専門知識・技能を有する栄養士・管理栄養士の育成が急務である。

一方、食生活の多様化・複雑化の進行に伴い、様々な形態・機能を有する食品が新たに開発され市場に出まわるようになった。食品メーカーにおける新規製品の研究・開発や企画および製品の品質管理や安全管理等も栄養士・管理栄養士の知識・技術を持った人材が活躍できる場である。

このような社会の要求に答えるべく大阪樟蔭女子大学は、昭和30年に栄養士養成施設として指定されて以後、これまでに数多くの栄養士を養成してきた。さらに平成14年には管理栄養士養成施設の認可を受け、昭和30年から今日まで4,000名を越える卒業生を輩出した。卒業生は近畿二府四県をはじめ全国各地の病院、福祉施設、事業所、保健所、学校、企業等において、栄養士・管理栄養士として地域社会の健康増進に貢献している。

一方栄養士・管理栄養士の配置が求められている特定給食施設である病院、介護老人保健施設、社会福祉施設、児童福祉施設等への栄養士・管理栄養士配置率は、平成23年度で全国平均70.7%（厚生労働省健康局がん対策・健康増進課栄養指導室平成25年4月発表）となっており、栄養士・管理栄養士が全国的に不足していることは明らかである。さらに平成25年度に本学に寄せられた栄養士・管理栄養士の求人数は2,898人に達しており、その多くは病院、社会福祉施設および給食施設であった。本学の位置する大阪府は医療法人数が3,612（厚生労働省調査、平成24年3月31日現在）、また、老人福祉・介護事業所数も4,551（平成21年総務省調査）と東京に次いで多いことが示されている。我が国において少子高齢化や疾病構造の変化が進む中で、今後もこの分野での求人の増加傾向は続くと考えられ、この分野へのより多くの人材の輩出は時代の要請と考える。

このような背景のもと、健康栄養学科は地域社会における保健・医療・福祉・教育のみならず事業所や食品関連企業等における多様な問題を解決する幅広い実践力を備えた人材の育成を目的とする。これ

をもって、地域住民が豊かで健康的な生活を送ることができるような社会の実現を目指す。この目的を具体化し、学部として取り組んでいくため、教員数の増加、カリキュラムの充実を図るとともに全ての実験・実習および研究施設等を新規更新し、平成 27 年 4 月より、現在の学芸学部健康栄養学科管理栄養士専攻（入学定員 80 名）および食物栄養専攻（入学定員 40 名）から健康栄養学部健康栄養学科管理栄養士専攻（入学定員 120 名）および食物栄養専攻（入学定員 40 名）に変更する。健康栄養学部は、教育研究の必要に応じ組織されるものであり、教育研究上適当な規模内容を有し、教員組織、教員数その他が学部として適当であり（大学設置基準第 3 条）、栄養士・管理栄養士養成のための専門性を教育研究するに必要な組織を備えている（大学設置基準第 4 条）。

(b) どのような人材を養成するか、また学生にどのような能力を修得させるのか(教育研究上の目的)

本学は、広く一般学科に関する知識を授けると共に、深く専門の学術技芸を教授研究して知性を磨き女性としての豊かな情操と高き品性を養成するをもって教育研究上の目的とする。

この目的のもとに健康栄養学部健康栄養学科は、健康をキーワードに、医療を中心とした現場で栄養教育や指導ができる管理栄養士、ならびに、食を中心とした正しい健康情報を広く国民に教育指導できる人材を育成する。

また健康栄養学部健康栄養学科管理栄養士専攻は、医療や福祉などの現場で、個々人の栄養状態を的確に把握、評価し、その結果をもとに適切な栄養管理・栄養教育ができる、栄養に関する高度な専門知識を持つ管理栄養士を育成する。一方、健康栄養学部健康栄養学科食物栄養専攻は、教育現場での栄養教育をはじめ、給食施設での栄養管理や衛生管理、食品関連企業での研究・開発、企画など、食に関わるあらゆる分野で活躍できる人材を育成する。

健康栄養学部健康栄養学科は、我が国の進展する少子高齢化社会でますます複雑化する健康と栄養に関わる諸問題を、豊かな人間性と深い教養とともに高度な専門知識・技術を併せ持つ栄養士・管理栄養士として対応できるように教育と研究を行う。人生のあらゆるライフステージにおける食育活動・栄養教育活動を通じて地域住民の健康維持に貢献できるよう、また食品関連企業で時代のニーズに則した研究・開発、企画などができる人材を育成する。

(c) 組織として研究対象とする中心的な学問分野（複数可）

健康栄養学部健康栄養学科管理栄養士専攻では主に「臨床病態学」、「食品プロセス学」、「食品衛生学」、「食品学」、「基礎栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」および「給食経営管理論」の分野を、健康栄養学部健康栄養学科食物栄養専攻では「解剖生理学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」および「調理学」の分野を中心的な学問分野とする。ただし各専攻の研究分野の割り振りは厚生労働省の規定によるもので、実際は専攻間の隔たりはなく教員相互が連携して研究を行い、より実りのあるものにする。

## イ 学部、学科等の特色

(a) 設置しようとする学部、学科等がどのような機能を重点的に担い、特色としていく計画であるのか

中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」で提言されている「多様な機能と個性・特色の明確化」で示された機能の中で、健康栄養学部健康栄養学科は栄養士・管理栄養士として「高度な専門知識・技能を有する職業人養成」及び「特定の専門的分野（栄養学）の教育・研究」の機能を重点的に担うこととする。

管理栄養士は傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者、栄養

士は栄養の指導に従事することを業とする者と定義されている。

健康栄養学部健康栄養学科管理栄養士専攻においては、管理栄養士はチーム医療の一翼を担う栄養の専門職としての期待が高まっているため、人体の仕組みや病態についての医学分野から、患者の立場に即した食事療法まで幅広く知識・技術を習得させ、栄養教育プログラムの作成や実施を行い、評価までも含めた総合的にマネジメントができる人材を育成する。さらに管理栄養士専攻の目指す管理栄養士は、「食」への専門知識を有するだけではなく「人」について身体面をはじめ、心理面、精神面、食行動や生活スタイルの変化など、社会環境を含めた「人」の総合的な理解をベースに高度な栄養指導を実践するとともに、医療や福祉において必要となる栄養・給食関連サービスのマネジメント能力をも有する人材である。

すなわち、

- ①保健・医療・福祉における多様な専門領域に関する基本となる知識・技術
- ②地域住民の健康の維持増進、疾患の一次、二次、三次予防のための栄養教育を行う能力
- ③チーム医療の一翼を担う栄養の専門職としての自覚を持ち、医療関係多職種と円滑な連携ができる能力
- ④対象者の健康・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした給食の提供のために必要な知識・マネジメント能力

の4つの必要性を十分理解させた上で、それらの能力が備わった人材が育成できるカリキュラムを実践し、学生1人1人に適切な指導が出来るサポートを行う。

我が国においては、食生活の多様化・複雑化による不適切な食事摂取、さらに運動不足や社会環境の大きな変化に伴うストレスなどが国民の健康を脅かしている。生活習慣病はすでに若年層においても見られる状況となっており、今後の高齢化社会の進展に伴い深刻な状況となることが予想される。これらの解決には、地域住民に対して総合的な観点から適切な栄養指導を実施し、健康の維持増進の基礎となる良好な食生活を実現することが重要である。

健康栄養学部健康栄養学科食物栄養専攻においては、生活習慣病患者の増加や若年世代の食の乱れなどの食物と食生活を取り巻く諸問題を多方面から総合的にとらえ、健康のために必要となる食生活やライフスタイルのあり方を指導できる人材を育成する。さらに健康栄養学部健康栄養学科食物栄養専攻では、「食」と「人」についての総合的な理解をベースに若年層を含むあらゆるライフステージにおける食育活動・栄養教育活動を通じて地域住民の健康維持に貢献できる栄養士、また食品関連企業で時代のニーズに則した研究・開発、企画などができる人材を育成する。

すなわち、

- ①健康と食物に関わる課題を的確に捉え、栄養士として、それに適切に対応する能力
- ②健康と食物に関する高度な専門知識を持つ人材として、社会に貢献する能力
- ③地域住民の健康の維持増進のため、各ライフステージに応じた栄養教育を行う能力
- ④対象者の特性をふまえた適切な給食を実施する能力

の4つの必要性を十分理解させた上で、それらの能力が備わった人材が育成できるカリキュラムを実践し、学生1人1人に適切な指導ができるサポートを行う。

## ウ 学部、学科の名称及び学位の名称

### (a) 当該名称とする理由および学位に付記する専攻分野の名称について

我が国の進展する少子高齢化社会でますます複雑化する健康と栄養に関わる諸問題を、豊かな人間性と深い教養とともに高度な専門知識・技術を併せ持つ栄養士・管理栄養士として対応できるように教育と研究を行う。人生のあらゆるライフステージにおける食育活動・栄養教育活動を通じて地域住民の健康維持に貢献できるよう、また食品関連企業で時代のニーズに則した研究・開発、企画などができる人

材を育成する。このような教育研究方針に最も相応する学部学科名として、本学部学科を健康栄養学部健康栄養学科とすることとする。従って、学位に付記する専攻分野についても、現在の「学士（健康栄養学）」を継続していくこととする。

(b) 学部学科等及び学位の英訳名称

最も一般的であり、国際的に通用するという理由から、以下のとおり英訳を定める。

健康栄養学部 「Faculty of Health and Nutrition」

健康栄養学科 「Department of Health and Nutrition」

学位 「Bachelor of Health and Nutrition」

## エ 教育課程の編成の考え方及び特色

(a) 教育課程の編成が体系的になっているか

「設置の趣旨及び必要性」や「学部、学科等の特色」を実現する観点から、健康栄養学部健康栄養学科では教育課程を下記の方針に従って「学士課程基幹教育科目」と「専攻科目」に区分している。

①「学士課程基幹教育科目」は、「樟蔭基幹科目」、「スキル系科目」、「主題別科目」、「統合的学習経験」および「キャリア系科目」を配置して、豊かな人間性と深い教養とともに高度な専門知識・技術を併せ持つ栄養士・管理栄養士の育成に資することとする。

②「専攻科目」は、「学科基礎科目」、「生理関連科目」、「栄養関連科目」、「食品関連科目」、「栄養教育関連科目」、「給食経営関連科目」、「保健衛生関連科目」、「ゼミ」、「栄養士等関連科目」および「関連科目」を配置して、高度な専門知識・技術を持つ栄養士・管理栄養士の育成に資することとする。

③専攻授業科目の理解を深めるため、実験・実習・演習を数多く配置する。多くの実験・実習・演習を通じて、より実学的な専門知識・技術を持つ栄養士・管理栄養士の育成に資することとする。

「学士課程基幹教育科目」の卒業要件単位は管理栄養士専攻、食物栄養専攻ともに18単位以上であり、「専攻科目」の卒業要件単位は管理栄養士専攻70単位以上、食物栄養専攻62単位以上と定めているが、卒業要件単位の違いは、養成する人材像や教育課程の違いによるものである。

(b) 科目区分の設定及びその理由、各科目区分の科目構成とその理由、ア及びイに示された趣旨等を実現するための科目対応関係、必修科目・選択科目・自由科目の構成とその理由、履修順序(配当年次)の考え方等について

「学士課程基幹教育科目」は、本学の4つのミッションである「心豊かで創造的な人生設計」、「人間関係の要」、「社会への貢献」、「自立した女性」を具現化するための学科枠を超えた教養教育科目である。

「樟蔭基幹科目」では、1年次における「樟蔭の窓」で本学園の沿革を学ばせて本学への帰属意識の醸成につなげ、また「芸術と鑑賞」では一流の音楽家や彫刻家等による演奏や講演を通して豊かな情操を育むこととする。「スキル系科目」では、「ベーシックスキル」として1年次に「アカデミック・スキルズ」を配置して大学での学びの意味や技術を修得させる。また「コミュニケーション(外国語)」では、「Communicative English」、「ドイツ語」、「フランス語」等の外国語科目や海外留学用に「海外外国語演習」や「異文化演習」を配置して外国語のスキルや海外事情を修得させることとする。さらに「情報リテラシー」では、「情報と人間」、「電子社会とメディア」や「情報処理基礎」を開講してICTの理論と現実を学ぶとともにその技術を修得させる。「主題別科目」は本学教養教育の中核となるもので、次項(c)で詳述する。

「専攻科目」は、まず専門科目の学習に必要な基礎的知識と基本的な学習能力の獲得のため、すべての学生が履修する「学科基礎科目」として「化学」、「生物」を設置している。

次に管理栄養士養成課程である健康栄養学科管理栄養士専攻においては、「生理関連科目」として「生

化学]、「解剖生理学」、「臨床病態学」や「薬と食」を配置して、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や生活習慣病等の薬物療法を学ぶ。

「栄養関連科目」においては「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養マネジメント論」や「臨床栄養学」を配置して、栄養の化学的側面からライフステージ別および各種生活習慣病患者における栄養アセスメント・栄養マネジメントの理論と方法を学ぶ。

「食品関連科目」においては「食品学」、「食品プロセス学」、「食品機能学」や「バイオテクノロジー」を配置して、食品やその機能に関する理解を深める。

「栄養教育関連科目」においては「栄養教育論」、「公衆栄養学」や「社会調査法」を配置して、個人および集団の栄養状態、生活習慣情報等を収集し、それに基づく栄養アセスメント、カウンセリングを行い、より良い食習慣への行動変容を促す栄養教育の理論・技術を学ぶとともに地域住民の健康の維持増進、疾患の一次、二次、三次予防のための栄養教育を行う能力を育成する。

「給食経営管理関連科目」においては「給食経営管理論」や「調理と食事設計」を配置して、調理技術とともに対象者の健康・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした給食の提供のために必要な知識・マネジメント方法を学ぶ。

「保健衛生関連科目」においては「社会・環境と健康」、「微生物学」や「食品衛生学」を配置して、公衆衛生や社会福祉等の保健・医療・福祉における多様な専門領域に関しての基本となる知識・技術を学ぶ。これら全ての分野において、多数の実験・実習・演習を交えて教授することにより、より実学的な管理栄養士を育成する。

また「栄養士等関連科目」の「健康栄養研究」では、多領域の実習を科目横断的に扱うことにより、管理栄養士の各領域での課題を発見するとともに、栄養評価、判定に基づく適切なマネジメントを行うための専門知識と技術の統合を図る。

さらに地域や職域における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスについて総合的にマネジメントする能力を養うため、「公衆栄養学」、「臨床栄養学」および「給食経営管理論」の臨地実習を配する。本学と包括提携協定を結んでいる社会医療法人近森会近森病院（高知市）は、医療スタッフがチームとなって患者の栄養状態を管理する「栄養サポートチーム（NST）」の先進的な取り組みで知られている。臨地実習とは別に、希望する学生を早い時期に近森病院に派遣し、最新のNSTを経験させることによりチーム医療の一翼を担う栄養の専門職としての自覚を持ち、医療関係多職種と円滑な連携ができる管理栄養士の育成を行う。

「ゼミ」においては、卒業論文の作成を通じて学士課程教育の総仕上げとする。また栄養教諭免許（一種）の取得に必要な科目を配置する。

健康栄養学科管理栄養士専攻においては、栄養士免許の取得と卒業論文を卒業要件として、これに必要な科目および学科基礎科目を必修とし、選択科目の中に管理栄養士資格や栄養教諭取得のために必要な科目を配置している。なお履修順序（配当年次）としては、基礎となる科目を1年次に配当し、学年を経るごとにより専門的な学びとなるよう科目を配当する。

一方、栄養士養成課程である健康栄養学科食物栄養専攻では、健康と食物に関わる課題を的確に捉えて、栄養士としてそれに適切に対応できる能力を育成するため、次の科目を配置する。

「生理関連科目」として「生化学」、「解剖生理学」、「運動生理学」や「臨床病態学」を配置して、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や運動が心身に及ぼす影響について学ぶ。

「栄養関連科目」においては「基礎栄養学」、「応用栄養学」や「臨床栄養学」を配置して、栄養の化学的側面からライフステージ別および各種生活習慣病患者における食事療法を学ぶ。

「食品関連科目」においては「食品学」、「食品プロセス学」、「食品機能学」、「食品の官能評価・鑑別論」、「バイオテクノロジー」や「食料経済学」を配置して、食品やその機能に関する理解とともに食品の品質評価判定や食品の流通に関する知識を深める。

「栄養教育関連科目」においては「栄養教育論」、「公衆栄養学」や「社会調査法」を配置して、地域住民の健康の維持増進のため、各ライフステージに応じた栄養教育を行う理論・技術を学ぶ。

「給食経営管理関連科目」においては「給食経営管理論」や「調理学」を配置して、調理技術とともに対象者の特性をふまえた適切な給食を実施する方法を学ぶ。

「保健衛生関連科目」においては「社会福祉概論」、「公衆衛生学」、「微生物学」や「食品衛生学」を配置して、保健・医療・福祉における多様な専門領域に関する基本となる知識・技術を学ぶ。

さらに地域や職域における保健・福祉・介護関連施設において給食サービスに従事できる資質の高い栄養士を養成するため、「給食経営管理論」の臨地実習を配置する。

また「栄養士等関連科目」の「健康栄養研究」では、食品工業・産業分野における基本的な食品開発及び企画力の育成や食教育や健康増進分野における産官学連携事業への参画や食教育技術力の育成を行う。具体的には近隣食品企業との連携による商品企画や自治体主催の食イベントへの参加を通じて、早い時期から健康と食物に関する高度な専門知識を持つ人材として社会に貢献する意識を持たせる。

「ゼミ」においては、卒業論文の作成を通じて学士課程教育の総仕上げとする。また家庭科教員免許（中学校・高等学校一種）および栄養教諭免許（二種）の取得に必要な科目を配置する。

健康栄養学科食物栄養専攻においては、健康と食物に関する高度な専門知識を持つことおよび卒業論文を卒業要件として、これに必要な科目および学科基礎科目を必修としている。また選択科目の中に栄養士資格、家庭科教諭や栄養教諭免許取得のために必要な科目を配置している。なお履修順序（配当年次）としては、基礎となる科目を1年次に配当し、学年を経るごとにより専門的な学びとなるよう科目を配当する。

#### (c) 教養教育の実施方針、教育課程編成上の具体的工夫など

本学では教養教育を「学士課程基幹教育科目」として位置づけ、以下に示す4つの課題に主体的に取り組む、学士課程で身につけるべき資質・技能を修得できるように科目を配置する。このうち①には「樟蔭基幹科目」、②には「スキル系科目」、④には「キャリア系科目」を配置する。

課題 ①大学で学ぶことの意義を考え、豊かな情操を育むこと

②大学での学びの技術や外国語のスキル、情報リテラシーを身につけること

③専門領域外のさまざまな分野の問題に興味関心を持ち、取り組むことで、幅広い視野から物事を捉え的確な判断ができる能力を身につけること

④自らのキャリア選択に能動的・自主的・肯定的に取り組む、キャリアを選択・決定できるようになること

③に関しては、「主題別科目」および「統合的学習経験」において次の「5つのテーマ別科目群」および「総合ゼミナール」を設定し、豊かな人間性と深い教養とともに高度な専門知識・技術を併せ持つ栄養士・管理栄養士の育成に資することとする。

#### 【5つのテーマ別科目群】

①生活者・消費者として生きる

②女性のライフステージを考える

③心の仕組みを知り他者に配慮できるようになる

④言語力と表現力を身につける

⑤歴史と文化を学び“現代”を考える

①においては「日常生活について様々な側面から学ぶことで、専攻・関心の違いを超えて、自立した生活者となる基礎的知識、判断力の獲得を目指す」ため、「現代社会と生活者の視点」、「日常生活と法」、「日常生活と科学」や「グローバル化する社会」等の科目を配置して、現代社会を「法学」、「科学」や「社会学」など多方面から分析する能力を育成する。

また②においては「女性が「出産前」「子育て期」「子育て後」を通して、健やかで心豊かに生きていくための総合的知識を学び、3つのライフステージについて考える」ために、「女性のライフサイクルと健康」、「ジェンダーを考える」や「子育てを考える」等の科目を配置する。

③においては「心の仕組みを知ることにより、現代社会における複雑な人間関係のあり方を理解し、他者に対して適切に行動するための基盤とする」ために、「心のしくみ」、「対人関係の心理学」や「ストレスとつき合う」等の科目を配置して人間理解を深め、他者の立場に立って考えることのできる力を養う。

④においては「言語についての基礎的知識と実践的な表現力を身につけることで、他者の意見を適切に理解し、自分の考えを効果的に伝えることができるようにする」ため、「言語とコミュニケーション」、「日本語表現基礎」や「応用日本語表現」等の科目を配置する。

さらに⑤においては「今、ここ、私（女性）を出発点として、自分を取り巻く現代社会においての様々な構成要素への理解を深め、心豊かで創造的な生活を送る基盤とする」ために、「日本の歴史」、「世界の歴史」、「国際社会と平和」や「歴史の中の女性」等の科目を配置する。

また「統合的学習経験」に配置した「総合ゼミナール」においては、学部・学科の枠にとらわれずに学士課程基幹教育科目等で学んだ項目から学生が興味を持った事柄に対して教員が指導を行い、学生の知的好奇心や学びの広がりに応えられるようにする。

## オ 教員組織の編成の考え方および特色

(a) どのような考え方にに基づき教員配置を行っているか

(b) アで説明した学部等の研究対象学問分野、エで説明した教育課程における中核的な科目や必修の理論科目等に関して、適切な教員配置を計画しているか

専門分野を担当する専任教員は、健康栄養学科管理栄養士専攻では「臨床病態学」、「食品プロセス学」、「食品衛生学」、「食品学」、「基礎栄養学」、「栄養教育論」、「公衆栄養学」および「給食経営管理論」に各1名の教員を「臨床栄養学」には2名の教員を配置する。さらに科目横断的に実験・実習を担当する教員を2名配置する。

一方、健康栄養学科食物栄養専攻では、「解剖生理学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」および「調理学」に各1名の専任教員を配置する。

専任教員のうち12名が博士の学位を、4名は修士の学位を有している。なお「臨床栄養学」担当者の1名および「臨床病態学」、「解剖生理学」担当者を合わせた3名は医師、「食品衛生学」担当者は薬剤師、「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」担当教員2名、「臨床栄養学」担当教員1名、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」とこれに科目横断的に実験・実習を担当する教員2名を加えた計9名は管理栄養士である。その他には栄養教諭担当として専任1名を配置している。

管理栄養士の業務に「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」が謳われ、この分野での活躍が求められているが、大学教育においては、理論を優先する教育がしばしば問題となっているおり、特に臨床栄養学分野での管理栄養士養成を充実させるためには実学的であることが重要と考える。従って本学では、臨床医3名を専任教員として配置し、この分野の教育を実学的なものとしている。

また専門分野を担当する専任教員のうち3名は、平成27年度の学部化および定員増にともない新たに採用する。

(c) 当該学部等の教員組織において、どのような研究分野が中心となるのか、その際どのような研究体制となるのか

「臨床病態学」、「食品加工学」、「食品衛生学」、「食品化学」、「栄養化学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」、「解剖生理学」、「応用栄養学」および「調理学」研究室に、教員および助手を各1名ずつ配置する。各教員が専門とする分野について研究を行うとともに、卒業必修科目であ

る卒業論文の指導を行う。

(d) 教員の年齢構成について

教員の職位別年齢構成は「別記様式第3号(その3)」のとおりである。これら教員配置による年齢バランスは、30歳代から60歳代まで分布し、均衡のとれた年齢配置となっている。

教員の定年については大阪樟蔭女子大学教員定年規程(資料1)で示すとおり、満65歳である。

(e) 施設指定申請・免許等の関係でやむを得ず学科等の下に設置する専攻等に定員を設定する場合、各専攻の教員組織編制の考え方について

健康栄養学科は厚生労働省より管理栄養士養成施設として健康栄養学科管理栄養士専攻、栄養士養成施設として健康栄養学科食物栄養専攻が指定を受けているため、専攻ごとに定員を設定している。また、教員組織については、健康栄養学科専任教員を栄養士法施行規則等に従い配置している。

|               | 定員   | 専任教員   |
|---------------|------|--|
| 健康栄養学科管理栄養士専攻 | 120名 | 打田良樹、北尾悟、川端康之、山東勤弥、保木昌徳、井尻吉信、木村雅浩、上田秀樹、鈴木朋子、菊田千景、竹本尚未、土屋翼、 |
| 健康栄養学科食物栄養専攻  | 40名  | 石蔵文信、安藤真美、栗原晶子、高橋志乃、南明美、                                   |

カ 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

(a) 授業の内容に応じた授業の方法をどのように設定するのか、また授業方法に適した学生数をどのように設定するのか、配当年次をどのように設定するのか

「学士課程基幹教育科目」は、「スキル系科目」の「アカデミック・スキルズA」、「アカデミック・スキルズB」、「Communicative English A～D」、「Comprehensive English A～D」、「情報と人間」、「情報処理基礎A」および「情報処理基礎B」を必修として、他の「学士課程基幹教育科目」は学生の興味や意欲に応じて履修できるように選択科目として開設する。「豊かな人間性と深い教養とともに高度な専門知識・技術を併せ持つ栄養士・管理栄養士の育成」の為に必要な科目を、個々の学生の能力や希望する職業を考慮してガイダンス時に適切な科目選択ができるように指導する。

専攻科目は栄養士法等の法令に従い、授業方法(履修方法)を設定しており、1クラスの学生数は概ね40名と少人数で編成している。分野・科目別に基礎的な科目から専門的な科目に、また理論から実験・実習そして学外実習へと段階的に各科目を開講し、学生が系統的に理解できるように配慮する。到達度の低い学生には、必要に応じてオフィスアワー等を利用して個別に指導する。

新入生を対象とした冊子「健康栄養学部の歩き方」を作成し、ここに教務関係の注意事項とともに4年間の履修モデルを示す。さらにこの冊子には、各年次の始めに1年間の学生生活、学習や進路・就職についての目標を記載する欄をもうけている。

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

卒業要件として修得すべき単位数は、124単位以上としており、そのうち、「学士課程基幹教育科目」については健康栄養学部健康栄養学科管理栄養士専攻・食物栄養専攻ともに18単位以上修得することとしている。学士課程基幹教育科目の必修科目は英語やアカデミック・スキルズを含む9科目合計10単位となっており、科目設定には本学が主体的に取り組む5つの課題のうちの①大学で学ぶことの意義を考え、豊かな情操を育むこと、②大学での学びの技術や外国語のスキル、情報リテラシーを身につけること、に対応する科目を必修科目とした。

また、専攻科目については、健康栄養学部健康栄養学科管理栄養士専攻の場合、卒業に要する単位数は41科目合計70単位以上で、学科基礎科目（化学・生物学/2科目4単位）、生理・栄養・食品・栄養教育・給食経営管理・保健衛生の各分野から設定した科目（36科目58単位）、及び演習（2科目2単位）、卒業論文（6単位）を必修としている。

健康栄養学部健康栄養学科食物栄養専攻の場合、専攻科目の卒業に要する単位数は合計62単位以上で、化学・生物学を学科基礎科目（化学・生物学/2科目4単位）、生理・栄養・食品・栄養教育・給食経営管理・保健衛生の各分野から設定した科目（16科目32単位）、及び演習（2科目2単位）、卒業論文（6単位）を必修科目として設定し、卒業に必要な18単位は選択科目から履修することとした。

(c) 履修モデル

履修モデルとして（資料2）のようなモデルを学生に提示している。

(d) 履修科目の年間登録上限や、他大学等における授業科目の履修等について

本学履修規程第10条に「学則第6条の5に定める履修科目として登録ができる単位数の上限設定については、全科目を対象とし、各年次において学期別に履修登録できる単位数は、次の通りとする。ただし、集中講義として学期外に配当される科目、学外実習の科目の単位については含めない。」と定めており、上限単位数を以下の表に示す。

| 年次    | 1年次 |    | 2年次 |    | 3年次 |    | 4年次 |    |
|-------|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|
|       | 春期  | 秋期 | 春期  | 秋期 | 春期  | 秋期 | 春期  | 秋期 |
| 上限単位数 | 24  | 24 | 24  | 24 | 24  | 24 | 24  | 24 |

\*なお、通年科目の取り扱いについては、その単位を1/2にして春期・秋期それぞれの登録単位数として計算する。

なお、前年度の修得単位数が40単位以上修得、かつ前年度のGPA値が3.0以上であれば、上記で説明した上限単位数に6単位追加する

他大学等における履修については、本学学則第6条の4に以下のとおり定める。

「第6条の4 教育上有益と認めるときは、学生が他の大学又は短期大学（外国の大学又は短期大学を含む。）において履修した授業科目について修得した単位を、30単位を超えない範囲で、別に定めるところにより本学における授業科目の履修により修得したものとみなすことがある。」

キ 施設、設備等の整備計画

(a) 校地、運動場の整備計画

健康栄養学部健康栄養学科を設置する小阪キャンパスは、東大阪市に位置し、現在、校地面積28,610㎡を有しており、学生の休息その他の利用のための適当な空地を含む十分な校地面積が確保されており、大学教育に相応しい環境を整えている。

運動場は、小阪キャンパス内に4,187㎡の面積を確保しており、テニスコートの機能を備えているとともに、学生の課外活動にも利用している。

(b) 校舎等施設の整備計画

①健康栄養学部健康栄養学科の設置を計画している小阪キャンパスでは、現在、棟の校舎等施設を有しており、校舎等施設の整備計画については、既存の校舎等施設を有効的に利用することとしているが、健康栄養学部健康栄養学科における学生人数を踏まえた授業科目や授業形態を実施するために必要となる新たな校舎等施設2棟の建設を行っており、教育研究環境のさらなる充実を図ることとしている。その総面積は約43,000㎡で、学部教育に必要な主要な教室等の内訳としては、講義室40

室、演習室 36 室、実験・実習室 48 室、情報処理室 6 室の他、教員研究室 11 室、講師室、図書館、学長室、会議室、事務室、保健室、学生自習室、学生食堂などを整備している。

健康栄養学部健康栄養学科の設置に伴い新たに建設する校舎等施設は、地上 10 階の鉄骨鉄筋コンクリート造、延べ床面積約 10,000 m<sup>2</sup>の翔空館および、地上 5 階の鉄骨鉄筋コンクリート造、延べ床面積約 5,000 m<sup>2</sup>の清志館であり、その内訳として、健康栄養学部健康栄養学科の専用部分は、演習室 18 室、実習食堂・調理室等の実験実習室 16 室を整備することとしている。

健康栄養学部健康栄養学科の設置に伴う教員の研究室の整備計画については、教員組織として計画している専任教員数 17 名（教授 6 名、准教授 5 名、講師 3 名、助教 3 名）に対して、1 室当たり約 30 m<sup>2</sup>の専任教員研究室 16 室（助教は 2 名 1 室）を設けるとともに、教育研究の円滑な実施に必要な業務に従事する専任助手 16 人を各研究室に配置している。

## ②実験等を要する科目を設定する場合、器具等の整備について

実習室には同時に置かなければならない備品が管理栄養士学校指定規則で定められており、次のものを配置した。

- ・栄養教育実習室：視聴覚機器（OHP、DVD・ビデオセット）、栄養教育用食品模型、その他（ホワイトボード）
  - ・臨床栄養実習室：計測用器具（身長計、体重計）、検査用器具（血圧計、採尿・採血用具一式等）、健康増進関連機器（体脂肪計、ライフコーダー）、エネルギー消費の測定機器（呼吸分析器）、要介護者等に対する食事介助等の機器及び器具（車椅子）、経腸栄養用具一式、経静脈栄養用具一式、ベッド、栄養評価及び情報処理のためのコンピュータ、標本並びに模型、その他（ホワイトボード、
  - ・給食経営管理実習室：食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた給食の実習を行うための施設及び設備、品質管理測定機器、作業管理測定機器並びに冷温配膳設備
- また、他の実験室等についても必要な備品等を設置している。

## (c) 図書館の整備計画

図書及び学術雑誌については管理栄養士学校指定規則第 2 条第 10 項に則り、5,000 冊以上の図書及び 20 種以上の学術雑誌を既設の小阪キャンパス図書館に配架している。

【第 2 条第 10 項 定められた別表第一に掲げる教育内容に関する五千冊以上の図書及び二十種以上の学術雑誌が備えられていること。】

別表第一に掲げる教育内容は以下のとおり。

- ① 専門基礎分野：社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康
- ② 専門分野：基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、総合演習、臨地実習

## ク 入学者選抜の概要

(a) 養成する人材像や教育課程との関連性を踏まえ、どのような学生を受け入れようとしているのかというアドミッションポリシーを含め、選抜方法、選抜体制（推薦入試と一般入試の募集定員の割合など）について

健康栄養学部健康栄養学科は、次のようにアドミッションポリシーを定めている。ミッション・教育研究上の目的を踏まえて、次の要件を満たす学生を求める。

- ・健康栄養学科の各専攻で勉学することを強く希望し入学を志す者
- ・健康と栄養（食物）の関わりについて熱い想いを持っている者
- ・一定の基礎学力（特に高等学校「化学」「生物」「家庭科（食物）」において）を有し、学ぶことに意欲と情熱を持ちあわせ、健康栄養学科で能力を伸ばす可能性のある者

【管理栄養士専攻】将来、管理栄養士として活躍するために、入学後、何を勉強するのか明確な目的意識を持っている者

【食物栄養専攻】将来、食に関する職業人として活躍するために、入学後、何を勉強するのか明確な目的意識を持っている者

健康栄養学部健康栄養学科の募集定員は、管理栄養士専攻 120 名、食物栄養専攻 40 名とする。健康栄養学科の過去 3 か年の志願者数は、管理栄養士専攻が平成 24 年度 658 名、平成 25 年度 789 名、平成 26 年度 709 名であった。また食物栄養専攻は平成 24 年度 316 名、平成 25 年度 326 名、平成 26 年度 307 名であった。各専攻ともに定員を大幅に上回っており、オープンキャンパスなどの調査でも栄養士・管理栄養士を目指す高校生の割合は高率で経過しているなどの状況からも、特に管理栄養士専攻の定員 120 名となる場合にも、入学者は十分に確保できる見込みである。

学生の募集は厚生労働省の指導により専攻ごとに行い、入学者の選抜方法は特別入試、推薦入試、一般入試および大学入試センター利用入試とする。特別入試は、本学への進学実績のある高校に対し、履修科目（「化学」、旧課程の「化学Ⅱ」）と評定平均値の指定を行い、各高校長の推薦を受けた受験者について、面接、小論文等の成績により合格者を決定する。推薦入試は、各高校長の推薦、内申書の評定平均値および国語、英語、数学、化学、生物等の成績により合格者を決定する。一般入試は、入学試験科目を国語、英語、数学、化学、生物として、管理栄養士専攻は国語または英語、化学または生物から各 1 科目を、食物栄養専攻は 5 科目から 2 科目を選択し解答する。大学入試センター利用入試では、本学独自の入試は課さずに、管理栄養士専攻は英語、化学または生物から 1 科目および数学の計 3 科目を、食物栄養専攻においては多様な学生のニーズに対応して国語、英語、数学、社会、理科の広範囲の指定科目から 3 科目を選択し解答する。入学試験の実施、合格判定に至るまで、大学教授会等の議を経て公正に行う。

合格者に対する入学前教育として、推薦入試の合格発表後から、通信添削による高等学校「化学」、「生物」の学習支援を行う。また、入学予定者に対して呼びかけ、2 月・3 月の 2 か月間に 6 回のスクーリングを実施し、入学予定者の学力向上および栄養士・管理栄養士への動機付けを行う。入学後は、学生のレベルに応じた個別の学習サポートを行い、学力向上を支援する。具体的には、1 回生時に開講する「化学」、「生物」の講義から始まり、専任教員や助手がいつでも個別の相談に対応できるオフィスアワーやアドバイザー制度を利用させている。

## ケ 資格取得を目的とする場合

### (a) 取得可能な資格等について

|               |           |                                 |
|---------------|-----------|---------------------------------|
| 健康栄養学科管理栄養士専攻 | 教員免許      | 栄養教諭一種                          |
|               | その他の免許・資格 | 栄養士                             |
|               | 受験資格      | 管理栄養士国家試験                       |
| 健康栄養学科食物栄養専攻  | 教員免許      | 栄養教諭二種、<br>中学校一種家庭、<br>高等学校一種家庭 |
|               | その他の免許・資格 | 栄養士                             |

## コ 実習の具体的計画

### (a) 実習先の確保の状況

健康栄養学部健康栄養学科では、厚生労働省の規定に基づき管理栄養士専攻に「臨床栄養学実習 C（学外）」、「公衆栄養学実習 B（学外）」、「給食経営管理実習 B（学外）」および事前事後指導を行う「健康栄養研究」を、食物栄養専攻に「給食経営管理実習 B（学外）（事前事後指導を含む）」を臨地実習として設置している。

「臨床栄養学実習C(学外)」では、各種生活習慣病やライフステージ別に臨床経過のモニタリング、臨床経過の評価、栄養療法のプランニング等の栄養評価・判定および栄養管理方法について実際の症例をもとに体験する。これを通して Nutrition Support Team (NST)における管理栄養士の役割を理解させる。実施病院として大阪府、兵庫県および奈良県下の大学病院・公立病院等を確保している。

「公衆栄養学実習B(学外)」では、地域住民の健康増進のために実施されている栄養施策や制度の展開として行われている公衆栄養プログラムを体験する。これを通して公衆栄養士業務について学び、管理栄養士の課題発見や、公衆栄養学的な栄養評価と判定に基づく適切なマネジメントを行うに必要な専門的知識及び技術の統合を図る。大阪府および東大阪市の指導のもとに、地域保健行政の第一線機関として位置付けられている保健所・保健センターなどでの実習を確保している

「給食経営管理実習B(学外)」および「給食経営管理実習B(学外)(事前事後指導を含む)」では、特定給食施設の特質、組織形態、運営方法、給食の目的等を把握し、給食業務の基本的な流れを理解し、給食の運営、対象者の身体機能に応じた栄養・食事管理、安全・衛生管理、食卓環境サービスなどの基本的業務を学ぶ。実習先として、大阪府および奈良県下の保育所、学校、事業所、高齢者福祉施設等を確保している。(資料3)

(b) 実習先との契約内容

「臨床栄養学実習C(学外)」、「公衆栄養学実習B(学外)」、「給食経営管理実習B(学外)」および「給食経営管理実習B(学外)(事前事後指導を含む)」において、個人情報保護や事故防止の観点から誓約書を作成し、実習前に学生に対して署名、提出を求めている。

(c) 実習水準の確保の方策

実習先との連絡体制を密なものとし、実習内容・方法等や緊急時には何時でも協議できる体制にある。

(d) 実習先との連携体制

各臨地実習の実習計画に基づき、事前に実習担当教員が各施設を訪問して実習計画や学生の実習準備等について説明し、より効果的な実習の実現に努めており。実習前には学生も各実習施設を訪問し、スタッフから施設において取り組む課題等について指導を受ける体制である。

(e) 実習前の準備状況(感染予防対策・保険等の加入状況)

臨地実習を受講する学生に対しては、サルモネラ菌属、赤痢菌、腸チフス菌、パラチフス菌および腸管出血性大腸菌 0157 の検査を実施する。また麻疹、風疹やインフルエンザ等については予防接種を受けているか、抗体を有しているかの調査・検査を行う。これらの項目が適正と判断された学生のみ実習に参加させている。さらに臨地実習開始の10日ほど前から実習期間中は魚介類等の生食を避けるように指導して、感染予防対策としている。さらに臨地実習先への往復や実習中の事故等の不測の事態に対応できるように、全学生を学研災付帯賠償責任保険(公益財団法人 日本国際教育支援協会)に加入させている。

(f) 事前・事後における指導計画

管理栄養士専攻は「健康栄養研究」において事前・事後の指導を行う。各臨地実習での学習目標の設定や実習先からの課題に対する事前学習、上級生の事後報告会への参加、実習先の医師や管理栄養士を招いての講演会の開催を通して、臨地実習への十分な事前指導を行う。事後指導としては、各実

習ノート・課題レポートの点検、実習先の評価、実習先でのプレゼンテーション結果に基づいた指導および全学生に課す事後報告会を行う。食物栄養専攻の「給食経営管理実習B（学外）（事前事後指導を含む）」については、学生の空き時間を利用して事前・事後の指導を行う。事前指導としては、実習の意義と目的、特定給食施設の概要の説明や上級生の事後報告会への参加を通して、臨地実習の学習目標を理解させる。事後指導として、各実習ノート・課題レポートの点検、実習先の評価、実習先でのプレゼンテーション結果に基づいた指導および全学生に課す事後報告会を行う。

(g) 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

管理栄養士専攻の「臨床栄養学実習C（学外）」、「公衆栄養学実習B（学外）」および食物栄養専攻の「給食経営管理実習B（学外）（事前事後指導を含む）」においては、施設との綿密な連絡および指導体制がとれるよう各科目に教員及び助手を配置する。臨地実習開始前に担当教員が全ての実習先を訪問し、実習内容・方法等の実習計画や学生の実習準備等について説明し、より効果的な実習の実現に努める。実習期間中も実習担当教員による全施設への巡回訪問を行い、施設側の意見・要望を聞き取り、必要に応じて学生の個別指導を行う。また全実習生と担当教員間においては携帯電話やメールで即座に連絡できる体制を整えて、実習期間中の様々な事態に即応できる体制を整えている。

(h) 実習施設における指導者の配置計画

各臨地実習先に常駐する管理栄養士を責任者として選出し、事前の打ち合わせおよび実習期間中の指導、実習ノートや課題レポートの評価などを、担当教員との綿密な連携のもとに依頼している。

(i) 成績評価体制及び単位認定方法

「臨床栄養学実習C（学外）」：実習ノート、課題レポートや事後報告会への取り組み等の授業への参加・意欲（50%）、病院指導者の評価（50%）

「公衆栄養学実習B（学外）」：臨地実習レポートや事後報告会等の課題や実習ノートにおける実習記録（評価の100%、うち実習先から評価30%を含む。）

「給食経営管理実習B（学外）」および「給食経営管理実習B（学外）（事前事後指導を含む）」：実習ノート、課題レポートや事後報告会への取り組み等の実習への参加・意欲、課題・提出物（60%）、実習先評価（40%）

サ 企業実習や海外語学研修など学外実習を実施する場合は、その具体的計画

(a) 実習先の確保の状況

インターンシップを学士課程基幹教育のキャリア系科目として位置づけており、タイプによって「教育型、就業体験型、学生提案型」として展開し、学生の成長をサポートしている。また参加者は年々増加する傾向にあり、女性の視点を活かした提案を行なう学生提案型インターンシップでは、食品関連企業などと連携し多くの商品化が実現している。

学芸学部健康栄養学科インターンシップ参加者推移（過去3年間）

|       | 平成23年度 | 平成24年度 | 平成25年度 |
|-------|--------|--------|--------|
| 教育型   | 3人     | 7人     | 5人     |
| 就業体験型 | 8人     | 15人    | 35人    |
| 学生提案型 | 4人     | 0人     | 4人     |

ツ 管理運営

(a) 教学面における管理運営体制について

教学面における管理運営は、部館長会、大学協議会、教授会、各種の委員会のもと、適切な管理運営に努めるものである。

教授会は学長、副学長及び本学の専任の教授、准教授、講師、助教をもって組織し、次に記載する重要事項を審議する。

- (1) 教授、准教授、講師、助教の資格審査、その他教員の人事に関する事項
- (2) 学則、規定に関する事項
- (3) 学科、課程に関する事項
- (4) 授業科目、担任、その他教授上重要な事項
- (5) 学生の学業成績に関する事項
- (6) 学生の入学、退学、休学、復学、転学、卒業に関する事項
- (7) 科目等履修生、聴講生、研修員に関する事項
- (8) 学生団体、学生活動及び学生生活に関する事項
- (9) 学生の賞罰に関する事項
- (10) その他大学の教育研究に関する重要な事項

但し、(1)に関する事項については、教授のみをもって組織する教授会において審議する。

また、教授会は、原則として月1回開催し、他に、学長又は副学長が必要と認めたとき、または、3分の1以上の構成員の開催要請があるとき、臨時に開催する。

#### (b) 教授会以外に関連する委員会とその役割

全学に関わる次の事項を調整・審議すると共に意思決定の迅速化を図るため、学長、副学長、大学院研究科長、学部長、図書館長、教務部長、入試部長、学生部長、キャリアセンター長、教育開発機構長、事務局長、事務部長、その他学長が指名した者をもって組織する大学協議会を置く。

さらに、大学協議会の運営・調整を行うとともに大学の管理・運営に係る方針を審議するため部館長会を置き、学長、学部長、各部長の意思疎通を図るものである。

## テ 自己点検・評価

### (a) 大学としての対応（実施方法、実施体制、結果の活用・公表及び評価項目等）

本学の教育研究水準の向上を図り、建学の目的及び社会的使命を達成するため、教育研究活動等の状況について、自ら点検・評価を行う。また、その内容を公表することにより、活動状況を明らかにし、大学の存在意義を認められるようめざす。

#### ①実施方法体制・実施体制としては、

自己点検・評価を行う組織として、「自己点検・評価委員会」を「自己点検・評価委員会規程」に基づき設置し（小阪キャンパス教授会選出委員3名、関屋キャンパス教授会選出委員3名、及び、事務職員6名）、自己点検・評価項目の決定、作業の取り纏め、実施計画の策定をし、学長、副学長、学部長、各学科、各種委員会、大学事務局、法人事務局を含めた実施体制を整備し、自己点検・評価を実施している。

また、個々の教員の「教育活動」、「研究活動」、「社会活動」の点検を内容とする「大阪樟蔭女子大学教育・研究者総覧」の刊行、自己点検・評価（報告書の刊行）、第三者による評価を中心に自己点検・評価活動を行っている。

自己点検・評価委員会において、次の4項目に関して、認証評価機関による認証評価に向けて自己点検・評価を行う。

1. 使命・目的、教育目的
2. 学修と教授
3. 経営・管理と財務
4. 自己点検・評価

#### ②結果の活用・公表及び評価項目等

本学の教育活動・研究活動について「大阪樟蔭女子大学教育・研究者総覧」を平成17年度版から刊行し、全教員の略歴、所属学会、研究・教育活動、担当科目、業績を掲載し研究教育活動状況報告を行い、文部科学省、各研究機関、大学などに送付していたが、平成23年度からは、教員の研究業績を公開するシステムを導入し、毎年更新を行い情報の公開につとめるとともに、本学に蓄積された知的リソースの社会的還元配慮している。また、具体的な研究活動の成果については、「大阪樟蔭女子大学紀要」を発行・配布しており、本学の自己点検活動の成果については「自己点検・評価報告書」においてまとめている。

## ト 情報の提供

### (1) 実施方法

大学が公共的な機関であり、その教育研究活動に関する情報を広く社会に提供することは、大学の責務と考えている。学科、専攻における人材養成に関する目的、その他教育研究上の目的について、学則及び規則等の適切な形式により定め、これを広く社会に公表するとともに、教育研究活動等の状況など大学に関する情報全般について、インターネット上のホームページや大学案内等の刊行物への掲載、その他広く一般に周知を図ることができる方法により積極的に提供する。

特に教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報を積極的に公表することとし、その際、大学の教育力の向上の観点から、明確になるよう留意することとしている。

教育情報の公表については、そのための適切な体制を整え、刊行物への掲載、インターネットの利用その他広く周知を図ることができる方法により行うこととしており、現在、本学のホームページ

「<http://www.osaka-shoin.ac.jp/univ/general/about/disclosure/index.html>」において、情報を公表している。

### (2) 実施項目

以下の教育研究活動等の状況についての情報を公表する。

- ①大学の教育研究上の目的に関すること（建学の精神・教育理念、学部・学科毎の教育研究上の目的）
- ②教育研究上の基本組織に関すること（学部・学科・課程等の名称）
- ③教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること
- ④入学者に関する受入方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること
- ⑤授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること
- ⑥学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること（修業年限、修了・卒業要件、必要とする修得単位数、取得可能な学位・称号）
- ⑦校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること（所在地・アクセス方法、キャンパス並びに運動施設概要、課外活動の状況）
- ⑧授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること
- ⑨大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること
- ⑩その他（教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、学則等各種規程、設置認可申請書、設置届出書、設置計画履行状況等報告書、自己点検・評価報告書、認証評価の結果等）

### (3) 公表内容

教育研究活動等の状況についての情報を公表するに際し、以下の点に留意したうえで行うこととする。

- ①教育研究上の目的に関する情報については、学科、専攻ごとにそれぞれ定めた目的を公表する。
- ②教育研究上の基本組織に関する情報については、学科、専攻等の名称を明らかにする。
- ③教員組織に関する情報については、組織内の役割分担や年齢構成を明らかにし、効果的な教育を行うための組織的な連携を図っていることを積極的に明らかにする。

- ④教員の数については、学校法人基本調査における回答に準じ公表することとし、法令上必要な専任教員数を確保していることや男女別、職別の人数等の詳細をできるだけ明らかにする。
- ⑤各教員の業績については、研究業績等にとどまらず、各教員の多様な業績を積極的に明らかにすることにより、教育上の能力に関する事項や職務上の実績に関する事項等、当該教員の専門性と提供できる教育内容に関することを確認できるという点に留意したうえで公表する。
- ⑥入学者に関する受入方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者その他進学及び就職等の状況に関する情報については、学校法人基本調査における回答に準じ公表する。
- ⑦授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業計画に関する情報については、教育課程の体系を明らかにする観点に留意するとともに、年間の授業計画については、シラバスや年間授業計画の概要を活用する。
- ⑧学習の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定にあたっての基準に関する情報については、必修科目、選択科目の別の必要単位修得数を明らかにし、取得可能な学位に関する情報をあきらかにする。
- ⑨校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関する情報については、学生生活の中心であるキャンパスの概要の他、運動施設の概要、課外活動の状況及びそのために用いる施設、休息を行う環境その他の学習環境、主な交通手段等の状況をできるだけ明らかにする。
- ⑩授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関する情報については、学生寮に関する費用、教材購入費、施設利用料等の費用に関することをできるだけ明らかにする。
- ⑪学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関する情報については、留学生支援や障害者支援等大学が取り組む様々な学生支援の状況をできるだけ明らかにする。

また、在学生、父母、卒業生に対して、年2回発行する学園報「くすのき」により、大学の現状、教育・研究活動の報告、財務状況や将来計画等の説明を行っている。学内では各部局及び学生へ配布している。新たに設置する化粧ファッション学専攻においても、この方向をさらに推進したい。

## ナ 授業内容方法の改善を図るための組織的な取組

大阪樟蔭女子大学が、多様な学生などの教育需要に応え、質の高い教育を提供していくためには、教育を行う教員の資質の維持向上を組織的に図っていかねばならない。このことを踏まえて、大学の組織的対応として、授業の内容及び方法の改善を図るための研修および研究（FD）に取り組む。

FDの取組は、本学FD・SD活動推進委員会が中心となり、全学的にFD組織の運営を図っていく。具体的な対応として、

### (1) 授業開始前の対応

#### ①教育研究上の理念・目的に係る研修

本学の専任教員および兼任教員が授業を行うに当たって、まず認識しておくべきことは、大学全体の理念や教育上の目的のもとに、学部・学科の教育目的や育成する人材像があり、さらに、それらを具体的に実現するものとして、教育課程の編成や授業科目の開設を行っているということである。したがって、専任教員および兼任教員は、このような自らが担当する授業科目の位置づけを理解し、それを踏まえた上で、授業の内容や方法を決定する必要がある。そこで、授業を開始する前に、教員が大学および学部、学科の教育上の目的や育成する人材像について共通認識を持つことができるようにするため、組織的な研究・研修会を行う。

#### ②各授業科目の教育目標等の周知・徹底のための研修

専任教員および兼任教員が担当する授業の内容や方法を決定するために、各授業科目の教育目標や位置づけ、他の授業科目の授業内容や授業範囲などの接続関係について相互理解が必要なことから、各学科単位での研修会を行う。

### ③大学における教育制度の基本的な枠組みに関する研修

新人教員や実務家教員など、大学での勤務が未経験の教員等に対しては、大学における教育制度の基本的な枠組みを理解させるために、FD・SD活動推進委員会が運営する初任者研修を行う。

### ④シラバスに係る対応

本学では、すべての授業科目においてシラバスを作成することとするが、授業内容の質を高めるためには、シラバスの内容の充実を図ることが必要になることから、シラバスの記載事項や記載方法に関する一定の規則を整備している。

## (2) 授業開始後の対応

### ①学生による授業アンケート

授業の内容及び方法の改善を図るためには、何らかの形で授業の評価を行う必要があり、その評価者としては、授業の内容や方法の適否の影響を最も受けることとなる学生が適当であることから、学生による授業アンケートを実施することとする。評価結果については、集計分析するとともに、分析結果について各教員にフィードバックし、各教員が授業の内容や方法の改善に役立てることができるようにする。また各教員の授業改善のヒントとなるように大学全体、学科ごとに分析された資料を作成し提供する。

### ②教員相互の授業参観と検討会

授業の内容及び方法の改善を図るためには、他の教員の授業を参観して、自らの授業の内容及び方法の改善に役立てることも有効であることから、教員相互の授業参観を行い、その後授業担当教員と見学者による対話の機会を設け、授業に関してお互いが熟達する機会を持つこととする。

## (3) その他の研修および研究

### ①研究会等

FDに取り組む必要性や重要性について全教員が共通認識を持つように、FDに関する定期的な研究会等を開催する。

### ②意見交換や情報交換を行う場の設定

FDへの取組がFD・SD活動推進委員会の内部にとどまることなく、他の教員も主体的に参加できるように、授業の内容や方法の改善方策についての意見交換や情報交換を行うための研修会を開催する。

### ③研究会、研修会等への教職員の派遣

他大学や学外の団体が主催する研究会や研修会などに積極的に教職員を派遣する。

### ④研究成果等の情報収集・周知

他大学における授業の内容や方法の改善に関する研究成果等の情報収集に努めるとともに、これらの情報を教員に周知する。

## ニ 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

### (a) 教育課程内の取組について

入学前教育として実施する2月・3月の2か月間の計6回のスクーリングにおいて、栄養士・管理栄養士の職務を話題に取り上げて、入学後の勉学への意欲や職業選択への動機付けを行う。入学後は1年次開講の「アカデミック・スキルズA」や「アカデミック・スキルズB」において、教科書を用いての栄養専門職としての栄養士・管理栄養士のすがた、栄養学・発展の歴史、地球レベルでの栄養の課題と取り組み、現代医学と生活習慣病や生命の尊厳と生命倫理感等の話題提供を通して、また栄養士・管理栄養士の実務経験や食品関連行政の経験を有する教員の講義を通して栄養士・管理栄養士の職務や食に関わる職業・産業を紹介する。さらに2年次以降においては、「学士課程基幹科目」の「キャリア系科目」で食品関連会社において学生提案型インターンシップを体験させる。平成25年

度は、「そうめん店での新メニューの提案」、「チーズケーキ専門店での新商品の提案」、「『フェラムネ』の新フレーバー商品の提案」および「レンジでマカロニを調理できる器具の開発」を行い、商品化に成功している。

(b) 教育課程外の取組について

地方自治体や食品企業が企画する食のイベントやレシピコンテスト等へ専任教員の指導のもとに参加・応募させる。一方「栄養サポートチーム（NST）」の先進的な取り組みで知られている社会医療法人近森会近森病院（高知市）へ希望する学生を派遣し、最新のNSTを経験させることによりチーム医療の一翼を担う栄養の専門職としての自覚を持ち、医療関係多職種と円滑な連携ができる管理栄養士の育成を行う。さらに3年次以降は、具体的な就職活動につなげるために、キャリアセンターに依頼のあった栄養士・管理栄養士および食品関連職種の求人は、直ちに学生のみならず専任教員や助手に配信している。PDFファイルで情報を得た専任教員や助手は、それを印刷して卒業論文を指導する4年次生へ提示して学生の希望に沿った就職先の紹介に努めている。

(c) 適正な体制の整備について

キャリアセンターが中心となって大学という学びの場から職業を得て社会に出ていく橋渡しの役割を果たす。年間を通じてキャリア関係の専門家を招くなど就職に必要な情報、スキルの習得を援助するのみならず、キャリアセンターのスタッフが3年生以上の演習の時間に学内外で活用できるキャリアナビの説明を行い、インターンシップに参加した学生たちの体験発表の場を設け、学科の教員と共にその内容を検討するなど、学外における活動と学内の教育課程との有機的な連携を図っている。