目　　次

立学の精神と教育方針
学生への期待・エール
学園の沿革
教育研究上の目的と３つのポリシー（３つの方針）
こんなときはこの窓口へ

Ⅰ　カリキュラムと授業科目の履修
１．授業科目の履修 …… 1
１）授業科目の構成
２）単位制度
３）卒業要件
４）本学入学前の既修得単位の認定
２．ＧＰＡ制度 …… 2
１）ＧＰＡ制度（成績評価制度）について
２）判定基準と算出方法
３）成績通知書
３．教育課程表 …… 3
１）食物栄養学科栄養士専攻
２）食物栄養学科製菓専攻
３）科目ナンバーリングについて
４）教職に関する科目
４．野外体育実習・海外研修 ……24
１）野外体育実習
２）海外研修
５．履修登録 ……25
１）選択科目の履修登録について
２）履修登録の方法
３）特別受講
６．授　　業 ……26
１）授業時間
２）受講中の態度
３）休講
４）補講
５）製菓衛生師試験受験資格科目欠席届及び補講受講願
６）公欠
７．定期試験 ……29
１）試験時間
２）試験の方法および単位認定
３）追試験・再試験
４）成績の通知
５）試験の延期について
８．取得資格 ……32

Ⅱ　学　　籍
１．学生証・学籍番号 ……35
１）学生証
２）学籍番号
２．身上異動の手続 ……36
１）住所・氏名等の変更
２）休学
３）復学
４）退学
５）除籍
６）転専攻
７）再入学

Ⅲ　学生生活
１．学園生活での心得 ……37
１）「学生」と「生徒」の違い
２）クラスと指導教員
３）開門時間及び閉門時間
４）学内の美化・清掃
５）喫煙と飲食
６）自転車通学について
２．マナー ……40
１）通学のマナーについて
２）携帯電話･スマートフォン等の充電禁止について
３）SNS 等への書き込みについて
３．学生への伝達 ……41
４．災害に備えて ……42
１）火災時
２）大地震発生時の取扱い
５．奨学金制度 ……47
１）奨学金制度
２）名古屋文理大学短期大学部奨学金
３）その他の奨学金
６．健康管理 ……49
１）定期健康診断
２）保健室
７．学生相談 ……50
１）学生生活について
２）ハラスメントについて
３）学生生活においての意見や要望について
４）学習支援について
５）悪徳商法への注意
８．人権の尊重と守秘義務について ……54
１）個人情報の収集と利用目的について
２）第三者提供について
３）特定個人情報の取扱について
９．18 歳選挙権について ……55
10．国民年金について ……55
11．保険制度 ……56
１）学生教育研究災害傷害保険
２）学研災付帯賠償責任保険
３）学研災付帯学生生活総合保険
12．学寮「文理学生ハイツ」及び下宿の案内 ……56
13．アルバイト ……57
14．省エネ活動について ……57
15．学生自治会・課外活動 ……58
１）学生自治会
２）クラス役員と活動
３）課外活動
16．その他 ……59
１）貴重品の管理
２）郵便物
３）専門実践教育訓練給付金
４）ボランティア活動等
５）スチューデントジョブについて

Ⅳ　就　　職
１．就職活動 ……61
１）就職とは
２）キャリア支援センター等の利用
３）就職希望者の心得
４）就職の斡旋に関する留意事項
２．編入学 ……62

Ⅴ　教育施設の利用
１．図書情報センター ……63
２．コンピュータ施設（パソコン室）……65
１）利用時間
２）利用上の注意
３）守るべきマナー
３．体育館 ……66
１）利用時間
２）利用上の注意
４．学生ホール ……66
１）利用時間
２）常設物
５．学生用ロッカー ……67
６．教室（実験・実習室含む）……67
７．管理栄養士国家試験サポートセンター……67

Ⅵ　事務窓口
１．事務窓口の業務 ……69
１）学務課
２）キャリア支援センター
２．学納金の納付 ……70
３．各種証明書の発行 ……71
４．事務手続の案内（願書・届書・証明書等） ……72

Ⅶ　学 則 等
１．学則（抜粋）……73
２．履修規程 ……89
３．教職課程履修規程 ……91
４．名栄会（同窓会）……93
５．個人情報保護方針 ……94
６．特定個人情報基本方針 ……94
７．在籍料の徴収に関する内規 ……95
８．授業料等の未納者の除籍に関する規程 ……96
９．再入学に関する規程 ……96
10．転学科・転専攻に関する規程 ……98
11．名古屋文理大学短期大学部　奨学生規程 …99
〔付録〕UNIVERSAL PASSPORT 使用操作説明書 … 101
〔付録〕校舎配置図 …… …117
ＭＥＭＯ
文理賛歌

学生への期待・エール
“若い力が日本を担う”

学長　景山　節

皆さんはこれから2年間、勉強に、クラブ活動に、あるいはほか色々な自分のやりたいことを求めて学園で過ごすことになります。高校生のときに短大に入ったらどのように過ごすのか考えてきたに違いありません。高校の授業では基本的なことを広く学ばねばいけなかったのですが、短大ではそれぞれ特色ある科目を学び、専門家として育っていかなければなりません。一方では、アルバイトをたくさんして、お金が貯まったらあれをしよう、これをしようというようなことも考えていたかも知れません。

若者は若さと言うエネルギーがあります。自分で主体的に考え、動き、進め、やりたいことを追求して下さい。学問について言うと、短大では栄養士専攻でも製菓専攻でも、多くの授業のほかに実験、実習が盛りだくさんになっています。その中でも、自分の好みというものがかなり明確になるでしょう。料理や製菓などの実技が好きなのか、もっと基礎的な栄養やお菓子の理論が好きなのか、あるいはこれらとは別に、コンピューターを操作することが好きなのか、文学や外国語の勉強が好きなのか、それぞれみなさんの好みが少しずつ違ってきます。人の興味のあるところはそれぞれ違う、あるいは能力は多様で個々に違うということを実感することになると思います。これとともに、将来の進む道も分かれてくることになります。

このような個々の持っている潜在的な能力あるいは可能性に大きな違いがあることは、皆さんは短大に入るまでどれくらい意識したでしょうか。高校までの授業では表面に出てこなかったかも知れません。本学では栄養士専攻にコース制があるなど、学ぶことの自由度は高くなっています。勉強でも、クラブやサークルでも自主性が尊重されます。自分でいろいろ決めていかなければいけません。学ぶ、あるいは学習することに主体性が高くなると、色々な個性の違いが大きく開花するようです。

春になって色々な草花が芽を出すように、文理短大の学生諸君も自分の隠れた可能性が目覚めるのを感じるに違いないと思います。2年間でそういう可能性を見つけ伸ばして欲しいと思います。大学の役割は若者の可能性を引き出し，伸ばすことにあると言っても過言ではないのです。

日本の人口は少しずつですが減ってきました。2008年にピークを向かえたあと減少し、100年も経つと5000万人という今の1/3くらいまで減ることになります。少子高齢化社会が続き、若者にとって苦難の時代です。しかし、このような困難な日本の将来を救うのも若い力です。文理短大の学生諸君が本学で学び、社会に出て、新しい日本を築いてくれることを期待します。好きなことを深く勉強する、自分の新たな可能性を見つける、クラブ活動で自分を鍛える，興味あることを追求する、いろいろなことを2年間思うようにやって見て下さい。日本の将来はみなさんの新しい発想や実行力によって変わっていくと思います。

学　園　の　沿　革

昭和16年10月	農林省財団食糧科学研究所創立
昭和31年４月	同研究所に厚生大臣指定栄養士養成施設（栄養士養成所）を設置
昭和41年４月	名古屋栄養短期大学開学
	食物栄養（学）科を設置
昭和42年４月	食物専修科（別科２部）を設置
昭和48年４月	生活科学科を設置
昭和58年４月	稲沢キャンパスを開設
昭和61年４月	情報処理学科を設置
昭和63年４月	名古屋文理短期大学に校名変更
平成２年４月	経営学科を設置
平成３年４月	専攻科食物専攻（１ヶ年）を設置
平成４年４月	専攻科経営専攻（１ヶ年）を設置
平成７年４月	専攻科食物科学専攻（２ヶ年）に変更
平成11年４月	名古屋文理大学　開学
	情報文化学部を設置
平成13年４月	生活科学科を生活科学専攻・生活福祉専攻に分離
平成15年４月	名古屋文理大学　健康生活学部を設置
平成17年４月	名古屋文理大学短期大学部に校名変更
	食物栄養学科栄養士専攻・食生活専攻を設置
	介護福祉学科を設置
平成21年４月	食物栄養学科食生活専攻を食物栄養学科製菓専攻に名称変更
平成28年11月	学園創立60周年

〔校章とコミュニケーションマーク〕

清らかで気品のある百合の花と、堅固な意志と生活力を表す盾、これを表象した形を外郭とし、中央には大学の文字が浮き彫りになっています。この百合と盾をモチーフにした校章は今後も本学のシンボルマークです。

NAGOYA BUNRI

学校法人滝川学園名古屋文理大学・名古屋文理大学短期大学部は、ユニバーシティ・アイデンティティを明確にし、本学の国内外における知名度及び信頼性の向上を図るため、2009年11月にコミュニケーションマークを制定しました。このコミュニケーションマークは、マゼンタとオレンジという暖色が特徴である家族的な雰囲気を表現する一方、斜体とアンダーラインがスマートさや未来に向かって進む勢いを表しています。本学は、今まで築いてきた伝統により、今後も世界から信頼される日本人を育成し、より一層地域から愛される大学を目指す、そんな未来への勢い、意志をこのコミュニケーションマークにより表現します。

教育研究上の目的と3つのポリシー（3つの方針）

名古屋文理大学短期大学部の教育研究上の目的

食物栄養学科

食物栄養学科の教育研究上の目的は次の通りとする。食、栄養、健康の関連性ならびに食の楽しさを基礎にした資格教育と文化教養の教育をおこない、栄養士法に基づく栄養士ならびに製菓衛生師法に基づく製菓衛生師を育成することを目的とする。これらの目的を達成するために、栄養士専攻と製菓専攻を置く。

①栄養士専攻

食と栄養・健康に関心をもち、栄養士の使命を理解し、将来、栄養士として社会に貢献する人材を育成する。

栄養士専攻に次のコースをおく。

栄養指導コース
健康管理コース
食品・調理コース

②製菓専攻

食の楽しさを追求する創造性と技術を有し、食の安全性への強い意識をもち、将来、製菓衛生師として製菓の分野で活躍する人材を育成する。

これらの２つの専攻の教育研究上の目的に関するさらに詳細な内容は次のとおりである。

食物栄養学科栄養士専攻

栄養士専攻は栄養士資格取得をめざす学科である。したがって入学後は幅広い教養の上に、高度な専門知識を学び技術を学ばねばならない。現在、日本は世界屈指の経済大国となって、各国の食品が街に溢れ、外食産業、食品産業も繁栄して、我々は豊かな食生活を謳歌している。また、日本人の平均寿命も延びて、世界一の長寿国となったが、その反面、食構造の変化は、“食の混乱”を招き、そのために例えば肥満や貧血、各種の生活習慣病が多発し、また急速な高齢化社会の到来によって、高年層における潜在的病人の増加をきたす等憂慮すべき事態を迎えている。したがって、家族や地域社会の健康増進対策に不可欠な「健全な食生活の指導者」として、さらに「医療、保健の場で活躍する専門職」として、栄養士の社会的使命は今後益々高まるものと予想できる。国としても、食の指導により国民が健康である社会をつくっていくことを強く推進している。

このような社会的使命、国家的要請に応えるために、本学科の教育カリキュラムは専門教科については食物科学・栄養科学をはじめとする授業科目が充実しているだけでなく、2 年次には校外各施設における実習が必修となっている。また一方、幅広い教養科目を修得すると同時に、多岐に亘る就職先にも対応できるよう、多彩な選択科目を開講している。加えて教職の各科目を履修すると、「栄養教諭２種免許状」の取得も可能となっている。

食物栄養学科は昭和 41 年に設置され、これまで約 9 千人の卒業生を送り出してきた。その多くが社会の広い分野で目覚ましく活躍し、高い評価を受けている。さらに本学科の多くの卒業生が毎年高率で管理栄養士国家試験に合格している。これは栄養士就職率70%以上を誇る 2 年間の学習を通じて培われた成果を端的に現わすものである。

食物栄養学科製菓専攻

製菓専攻は永年にわたる教育の成果を生かして栄養士資格にこだわらず、多様化する「食環境」の中で健康な食生活の面からは重要視されなかった食後のデザートや間食時のお菓子などを含めた豊かで楽しく健康に良い食生活について学ぶ事を目標とした教育課程である。この専攻では、製菓や衛生学の時間を増やし国家資格の「製菓衛生師」の受験資格を取得できるように厚生労働省の認可を受けている。また製菓技術や調理技術さらに栄養学など決められた科目を修得することにより「調理技能認定証」を取得する事ができるようになっている。

「資格取得」には必要な教科目を確実に履修する事が求められる。いっぽう、短期大学教育は基礎教育科目、教養科目も多彩で、社会や人生、人間教育、英語などに留まらず、中国語などの外国語など、現代人として必要な教科目を準備している。多くの中から自分の学びたい科目を選択して楽しい学園生活をコーディネートできる。学則・諸規定を守り楽しい 2 年間の学習成果を期待している。

名古屋文理大学短期大学部3つのポリシー（3つの方針）

ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

短期大学士の学位は、本学が世界に対してその卒業生が名古屋文理大学短期大学部を修了したことを証明するものです。この証明は、選択した専門分野、基礎分野および立学の精神による人間力を修得したものに与えられます。本学に所定の期間在学し、学科の教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得し、認定されることが学位授与の要件です。

本学は、立学の精神を重んじ、食と栄養を基盤に人の健康づくりに寄与する専門職としての知識を修得し、食と栄養のリーダーとしての品格を高め、人との充分なコミュニケーション能力を有する人材育成を行います。さらに各専攻が目指す専門職、職業人として即戦力となる力を培い、自由な発想力と責任感を持ち、社会で活躍し、信頼される人材を育成します。

食物栄養学科栄養士専攻

栄養士の資格を活かし、疾病予防、健康増進に関する知識・技術を修得し、学校給食、産業給食、病院、福祉施設、事業所などの職場において専門職として活躍するために、以下のような資質・能力を身につけた人材を育成します。

1．栄養学を学ぶための基礎知識を身につけます。
2．栄養士の各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけます。
3．食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけます。
4．栄養士として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけます。
5．社会人として必要な教養を身につけます。

食物栄養学科製菓専攻

製菓衛生師の資格を活かし、食の楽しさと健康との関わりを理解し、幅広い製菓技術を

修得し、豊かな発想力を持った専門職として活躍するために、以下のような資質・能力を身につけた人材を育成します。

1．製菓の専門科目を学ぶための基礎知識を身につけます。
2．製菓衛生師の各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけます。
3．食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけます。
4．製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけます。
5．社会人として必要な教養を身につけます。

上記の二専攻において、求められる資質・能力を身につけ、卒業要件単位数を修得した学生に、短期大学士（食物栄養学）の学位を授与します。

カリキュラムポリシー（教育課程編成・実施の方針）

短期大学士としてふさわしい教養を身につけ、人間力を高めるための基礎教育科目と食物栄養学を修めるために必要な共通専門科目を修得します。

食物栄養学科栄養士専攻

1．即戦力として活躍できる栄養士をめざし、理論と実験・実習を効果的に修得し単位を充足します。具体的には、栄養士法に基づいた専門教育科目が体系的に配置されており、栄養士として必要な専門知識と技術を修得します。特に調理･給食に関しては、多様な実習や実験科目を設置し、現場で役立つ栄養士養成のカリキュラムを編成しています。
2．選択資格付与とし、食育の重要性に鑑み、「栄養教諭２種免許状」および「食育インストラクター」取得のための授業科目を配置しています。また食に関する高度の専門知識を有し、流通・販売分野や消費者に的確な情報を提供することのできる「フードスペシャリスト」の受験科目を配置しています。さらに調理技能を高めたい者には「調理技能認定」の制度を設置しています。これらの資格の修得を積極的に勧めています。
3．学生の将来の進路に沿った教育･資格が得られるように、コース制を設けています。コースごとに特色ある教育を行うためのコース別科目を設置し、適切なカリキュラムを編成しています。

食物栄養学科製菓専攻

1．製菓衛生師資格を在学中に取得することを目的として、製菓衛生師法に基づいた製菓衛生師国家試験受験に関する授業科目を専門科目として１年次前期から２年次前期を通じて体系的に配置しており、製菓衛生師資格と技術を修得します。
2．製菓・製パン技術の実践力を養うための実習を中心とした授業科目を多数開講しています。さらに、応用力、企画力を身につけるために学習成果発表の場として２年次後期には卒業作品制作発表会（必修）を設けています。
3．栄養、調理に関する理論と実習科目を配置しており、基礎的な調理技術と知識を習得します。さらに調理技能を高めたい者には「調理技能認定」の制度を設置しており、積極的に修得を勧めています。

アドミッションポリシー（入学者受け入れの方針）

名古屋文理大学短期大学部は「食と栄養の教育・研究」を柱として、年齢・国籍等を問わない多様な学生を受け入れる「ユニバーサルアクセス型」の学校をめざしています。本学では、立学の精神に基づき、次のような教育を行います。

１．人が自由に生きることを尊重し、責任を果たすことができる人間を育てます。
２．基礎から専門に至る知識や技術を修得した専門家を育てます。
３．教育・研究および学生生活を通して、心身ともに健康な人間を育てます。
４．礼節をわきまえ、すぐれたものに対して感動する心を持つ人間を育てます。
５．歴史を正面から見つめ、自分の人生に生かすことのできる人間を育てます。
６．人間力を高めることに力を注ぎ、世界の誰からも信頼される人間を育てます。

このため、本学では教養科目や各学科の基礎科目、専門科目を履修するにあたり、知識、技能、思考力、判断力を有し、学修活動を主体的にまた協働的に進めていく能力が求められます。その判定のため、総合型選抜（ＡＯ）、学校推薦型選抜、一般選抜、大学入学共通テスト利用選抜などの様々な視点からの試験を用意し、入学者を選抜します。

食物栄養学科では、「栄養士」あるいは「製菓衛生師」をもつ専門職として社会で活躍する人材を育成するというディプロマポリシーにもとづき、次のような人を求めます。

食物栄養学科栄養士専攻

１．「健全な食生活の指導者」である栄養士の使命を理解し、将来「栄養士」として社会に貢献する意志の強い人
２．「栄養士」資格を短期間で取得し、社会で活躍したい人
３．「食物」や「栄養・健康」に強い関心を持ち、それらを学ぶための理科系科目について教科書レベルの基礎的な知識を学習している人
４．礼儀正しく、規律を守り、人との調和がはかれる人

食物栄養学科製菓専攻

１．「食」の安全・安心に欠かせない「衛生」への意識を持ち、将来「製菓衛生師」として活躍する意志のある人
２．「食のたのしさ」に強い関心を持ち、食と栄養を学ぶための理科系科目について教科書レベルの基礎的な知識を学習している人
３．自己の能力、個性を活かし、粘り強く、努力できる人
４．礼儀正しく、規律を守り、人との調和がはかれる人

（入学者選抜方針）

１．総合型選抜（ＡＯ）

本学の立学の精神およびアドミッションポリシーを理解し、特に入学への強い意欲、資格取得に対する明確な目的意識などを重視するとともに、学科（専攻）別教育目標と学園生活について面談を通して相互に確認を行います。その後、面接選考において、高等学校在学中の勉学や課外活動などを加味し、上記の要件に合致するかどうかを評価します。

２．特別選抜

高等学校在学中に勉学や課外活動などで実績をあげるなど、上記の要件に合致するかど

うか面接選考にて評価をします。

３．学校推薦型選抜
　推薦書、調査書、面接により総合的に評価し、入学者を選抜します。面接では、栄養士・製菓衛生師を目指す目的意識や意欲、コミュニケーション力、適切な対応力・理解力などを評価します。

４.一般選抜・大学入学共通テスト利用選抜
　学力試験の結果を重視し、高等学校程度の基本的な学力を求めます。「国語」「数学」「英語」「理科」「小論文」のうち所定の科目の試験結果および調査書を総合的に評価します。また小論文では、課題に対する知識や論理的な思考力、文章表現力などを評価します。

学習成果

　学習成果とは、教育課程において、一定の学習期間終了時に、学生が学習を通して知り、理解し、行い、実演できることを期待される内容として表わしたものです。したがって、学習成果は、学生が学習を通して達成すべき知識、技術、態度などとして示されています。それぞれの学習成果は、具体的で、一定期間に達成可能であり、学生にとって意味のある内容で、測定や評価が可能なものです。本学では以下のアセスメント・ポリシー（学習成果の査定に関する方針）を定めています。

名古屋文理大学　短期大学部　アセスメント・ポリシー（学習成果の査定に関する方針）

　名古屋文理大学短期大学部では、教育の成果を可視化し、教育改革・改善、学生・学習支援の改善などを恒常的に実施することを目的に、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーおよびアドミッション・ポリシーの３つのポリシーに対応した評価の方針・指標（アセスメント・ポリシー）を定め、学生の学習成果の測定・評価をする。
　学習成果の測定・評価は、機関レベル（短期大学部）、教育課程レベル（学科および専攻）、授業科目レベル（各科目）の３段階において多面的に実施し、アセスメントを行う。

１．機関レベルのアセスメント・ポリシー
　立学の精神に基づき、ディプロマ・ポリシーを備えた人材育成について、学生の卒業時での学習成果の達成状況（資格取得、専門職への就職率など）から検証する。検証結果は、本学の現状把握、全学的な教育改革・改善、学生・学習支援の改善などに活用する。

２．教育課程レベルのアセスメント・ポリシー
　学科・専攻におけるＧＰＡ、成績評価、単位修得状況、資格取得状況、休学・退学・留年状況、学生授業評価アンケートなどから教育課程全体を通した学習成果の達成状況を検証する。検証結果は３つのポリシーに対応づけて行い、教育課程の検証および改革・改善、学生・学習支援の改善に活用する。

３．科目レベルのアセスメント・ポリシー

シラバスに提示された授業科目の到達目標に対する成績評価および学生授業評価アンケートの自己評価などの結果から、科目ごとの学習成果の達成状況を検証する。科目の成績評価は、科目の特性や到達目標などを踏まえて、教員がシラバスに明示した評価方法に沿って適切に行うとともに、授業評価アンケート結果なども合わせ授業改善に活用する。

具体的査定内容は以下の表に示したとおりである。

名古屋文理大学　短期大学部　アセスメント・ポリシー（学習成果の査定に関する方針）

		入学時・入学直後	在学中（単位認定）	卒業時・卒業後
		アドミッション・ポリシーを満たす人材かどうかの検証	カリキュラム・ポリシーに則って学修が進められているかどうかの検証	ディプロマ・ポリシーを満たす人材になったかどうかの検証
機関レベル（短期大学部）の指標		○各種入学試験 ・面接、志望理由書など ・調査書などの記載内容 ○入学前教育プログラム （通信制教育プログラム「食物・栄養系」） ○入学前レポート課題 ○入学前基礎講座における基礎的知識の確認（日本語力、数的処理能力、生物・化学） ○入学生アンケート ○学科のディプロマポリシー、カリキュラムポリシーの理解（オリエンテーション、総合学習） ○キャリアデザイン （学びの目標設定：総合学習）	○GPA得点 ○成績評価 ○単位修得状況 ○休学、退学、留年状況 ○学生授業評価アンケート ○授業外学習状況（学修時間調査） ○適性検査 ○就職個別面談 ○課外活動状況 （サークル加入状況、自治会活動・学内行事への協力状況など）	○学位授与数 ○資格取得数(率) ○就職率（専門職比率） ○進学者数(率) ○卒業時アンケート ○就職に関するアンケート調査 ○学生への外部からの評価（表彰など） ○卒業生へのアンケート調査 ○企業訪問報告書 ○採用ご担当者向けアンケート
教育課程レベル（食物栄養学科・専攻）の指標	専攻共通	○各種入学試験 ・面接、志望理由書など ・調査書などの記載内容 ○入学前教育プログラム （通信制教育プログラム「食物・栄養系」） ○入学前基礎講座における基礎的知識の確認（日本語力、数的処理能力、生物・化学） ○入学生アンケート ○学科のディプロマポリシー、カリキュラムポリシーの理解（オリエンテーション、総合学習） ○キャリアデザイン （学びの目標設定：総合学習）	○GPA得点 ○成績評価 ○単位修得状況 ○休学、退学、留年状況 ○学生授業評価アンケート ○授業外学習状況（学修時間調査） ○適性検査 ○就職個別面談 ○課外活動状況 （サークル加入状況、自治会活動・学内行事への協力状況など）	○学位授与数 ○資格取得数(率) ○就職率（専門職比率） ○進学者数(率) ○卒業時アンケート ○就職に関するアンケート調査 ○学生への外部からの評価（表彰など） ○卒業生へのアンケート調査 ○企業訪問報告書 ○採用ご担当者向けアンケート
	栄養士専攻	○入学前レポート課題 ○入学前基礎講座におけるアンケート （既履修理科系科目調査）	○名古屋文理調理技能認定 （2級、1級、指導員） ○各種コンテストへの参加 ・料理コンテストなど ○コース制選択希望調査 ○校外実習評価と報告書 ○指定科目未履修による校外実習履修制限 ○教職課程履修カルテと報告書 ○成績不振による教育実習履修制限	○栄養士資格認定率 ○栄養士実力認定試験 ・A判定取得率
	製菓専攻	○入学前レポート課題	○各種コンテストへの参加 ・製菓コンテストなど	○製菓衛生師国家試験合格者数(率) ○卒業作品制作
授業科目レベル（各科目）の指標		○日本語プレイスメントテスト（総合学習） ○各授業開始時における確認テストなど	○成績評価（シラバス記載の到達目標の達成確認） ○学生授業評価アンケートの自己評価 ○ゼミナール報告書	○卒業時アンケート

※本学は食物栄養学科単科のため、機関レベルと教育課程レベルの項目は重複する。

こんなときはこの窓口へ

要　　件	窓　口・　相　談　先
Ⅰ　学生生活全般の様々な問題に関すること	
・学生生活上の様々な問題や個人的な悩みごとを相談したいとき	指導教員・学生生活相談室
Ⅱ　学業に関すること	
・修得単位についてたずねたいとき	学務課
・履修方法についてたずねたいとき	学務課
・時間割についてたずねたいとき	学務課
・試験についてたずねたいとき	学務課
・履修をするとき	学務課
・再履修を願い出るとき	学務課
・公欠・忌引の届け出をするとき	学務課
・教職課程についてたずねたいとき	学務課
・編入学についてたずねたいとき	キャリア支援センター
・教科書販売についてたずねたいとき	学務課
Ⅲ　身上異動に関すること	
・休学・退学・復学を希望するとき	学務課
・現住所・姓名・本籍地を変更したとき	学務課
・誓約書の保証人を変更したとき	学務課
Ⅳ　学生生活に関すること	
・学校行事についてたずねたいとき	学務課
・課外活動についてたずねたいとき	学務課
・行事・集会を行いたいとき	学務課
・クラブ・同好会を結成したいとき	学務課
・学内施設・備品を使用したいとき	学務課
・掲示板を使用したいとき	学務課
・紛失物の問い合わせや拾得物を届けるとき	学務課
・台風・交通スト・大地震のとき	学務課
・学生教育研究災害傷害保険についてたずねたいとき	学務課
・奨学制度についてたずねたいとき	学務課
・文理ハイツに入寮したいとき	学務課
・下宿を紹介してほしいとき	学務課
・けが・急病等の応急手当をうけたいとき	保健室・学務課
Ⅴ　就職に関すること	
・就職の相談をしてほしいとき	キャリア支援センター
・就職先の斡旋をしてほしいとき	キャリア支援センター
Ⅵ　証明書等の発行と学納金納入に関すること	
・各種証明書の発行をうけるとき	学務課
・学生証を紛失し再発行をうけるとき	学務課
・学割証の発行をうけるとき	学務課
・学納金の納入又は延納したいとき	学務課
Ⅶ　施設・備品の保守に関すること	
・学内施設・備品が故障又は破損しているとき	学務課
・学内施設・備品を誤って破損したとき	学務課

Ⅰ　カリキュラムと授業科目の履修

1．授業科目の履修

1）授業科目の構成

（1）基礎教育科目

基礎的知識の修得、能力の育成と、豊かな人間性を養うことを目的として、両専攻共通に設けられている科目です。

（2）専門教育科目（専門共通科目・専攻専門教育科目）

食物栄養学科の教育目標に従って設けられている学科の根幹をなす科目です。

（3）教職に関する科目

食物栄養学科栄養士専攻生向けに「栄養教諭２種免許状」を取得するために設けられている科目で、卒業要件には入りません。

2）単位制度

本学では学則第 11 ～ 12 条に基づいて単位制度を採っています。

単位とは、各授業科目の学習量を表す基準であり、履修した科目について試験等に合格すると単位の修得が認定されます。

授業形態は、学習内容や目的によって「講義・演習」「実験・実習」に分けられます。

授業形態毎の単位数は次のとおりです。

講義・演習科目	通　年	１授業時間／週	４単位
	半　期	１授業時間／週	２単位
実験・実習科目	半　期	２授業時間／週	１単位

なお、「健康の科学」と「スポーツ実技」はあわせて、通年毎週１授業時間で、各授業科目１単位ずつとなります。

3）卒業要件

卒業するためには、基礎教育科目から 14 単位以上、専門共通科目から必修科目を含めて 12 単位以上、専攻専門教育科目から必修科目を含めて 36 単位以上を修得し、合計単位数が 62 単位以上であることが必要です（学則第 11 条参照）。なお資格取得要件など詳細については専攻毎の教育課程表を参照してください。

4）本学入学前の既修得単位の認定

本学に入学する前に他大学等で修得した単位は、教授会の審議で認められたものについて、本学の基礎教育科目の授業科目および単位として上限８単位を認定します。（１科目２単位まで）ただし、「健康の科学」および「スポーツ実技」については認められません。

＜認定の願い出＞

４月の定められた期間内に以下の書類を学務課に提出して下さい。

「既修得単位認定願」

「単位修得証明書」(他大学等発行の修得単位および授業科目が記載された物)

「講義概要（シラバス）」（他大学等の授業内容が記載された物）

なお、認定された科目の成績証明書および成績通知書等には、「認定」と表示されます。

2．ＧＰＡ制度

1）ＧＰＡ制度（成績評価制度）について

ＧＰＡ制度は、成績平均値（Grade Point Average）の算出式を用いて成績評価を行うという制度です。

学生の成績評価をより明確にすることにより、授業に対する学生の意識を高め、学期ごとに学生の学修及び学習指導に役立てること、成績評価基準を学外の評価基準に標準化し国際化を図ることが導入の目的です。

ＧＰＡは学んだ量ではなく質を評価するものであり、ＧＰＡという客観的な数値を通して、本学の教育の質や学生の質を社会的評価へつなげるものです。

ＧＰＡは学生ポータルにて確認できます。

2）判定基準と算出方法

区分	成績評価	評価基準			ＧＰ
合格	Ａ＋	100 ～ 90 点	科目内容を修得し、極めて優秀な成績を修めた者		4
	Ａ	89 ～ 80 点	科目内容を修得し、優れた成績を修めた者		3
	Ｂ	79 ～ 70 点	科目内容を修得し、良好な成績を修めた者		2
	Ｃ	69 ～ 60 点	科目内容を修得したと認められる者		1
不合格	Ｄ	59 ～ 0 点	科目内容を修得したとは認められない者		0
	Ｅ		試験欠席		0
	Ｆ		受験資格喪失		0
ＧＰ対象外	Ｇ		履修中止		
	認定		認定科目		
	Ｈ		試験不正行為停止		

（注）履修中止制度があります。（Ｐ 13 参照）

$$ＧＰＡ＝\frac{（各科目ＧＰ×単位数）の合計}{履修登録科目単位数の合計}$$

授業科目	単位数	評価	ＧＰ	ＧＰ×単位数
基礎１	2	Ｂ	2	4
基礎２	2	Ｆ	0	0
実習１	1	Ａ＋	4	4
実習２	1	Ｃ	1	1
専門１	2	Ａ	3	6
専門２	2	Ｄ	0	0
専門３	2	Ｂ	2	4
合　計	12			19

ＧＰＡ　1.5833 ⇒ 1.58（小数第２位）
（19 ÷ 12）

ＧＰＡは履修登録された全ての科目を対象として算出しますので、不合格（Ｄ、Ｅ、Ｆ）評価となった科目（ＧＰ＝0）も含みます。

ただし、①教職科目、②特別科目（卒業単位に含まない）、③認定科目（他大学等からの既修得単位の認定科目）はＧＰＡ評価の対象外となります。

不合格科目を再履修し、合格した場合は、合格評価（Ａ＋、Ａ、Ｂ、Ｃ）のみ記載し、再履修前の不合格評価「Ｄ、Ｅ、Ｆ」は記載されません。

3）成績通知書（成績証明書にはＧＰＡ記載は行いません。）

学期ごとに配布される「成績通知書」には、１年次からの全ての履修登録科目の「通算ＧＰＡ」と、「学期ＧＰＡ」、「学年ＧＰＡ」の３種類が記載されます。

3．教育課程表

1）食物栄養学科栄養士専攻

基礎教育科目

授業科目	単位数		履修確認	毎週授業時間数				資格取得要件		卒業要件	備考
				1年次		2年次					
	必修	選択		前期	後期	前期	後期	2種免許 栄養教諭	栄養士免許		
総合学習	1			1					外国語2単位を含め12単位以上	14単位以上	
地域課題研究	1				1						
心理学		2		1							
文　学		2		1							
芸　術		2					1				
法学（日本国憲法）		2		1				○			
現代社会学		2					1				
数　学		2			1						
化　学		2		1							
生物学		2		1							
情報リテラシー		2		1				○			
ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ		2			1			○			
フランス語		2					1				
中国語		2				1					
健康の科学		1			1			○	○		
スポーツ実技		1		1				○	○		

※○印は資格取得必修です。
※「履修確認」欄は、各自の履修状況について記録してください。
※野外体育実習参加者は「スポーツ実技」の単位を取得することができます。

3．教育課程表

専門教育科目

授業科目			単位数	履修確認	毎週授業時間数 1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	コース選択 栄養指導選択必修2／4科目	健康管理選択必修2／4科目	食品・調理選択必修2／4科目	資格取得要件 栄養士免許 栄養教諭2種免許状	調理技能認定証2・1級	調理指導員認定証	食育インストラクター3級	フードスペシャリスト	卒業要件	備考
専門共通科目	必修科目	公衆衛生学Ⅰ	2				1					○			●		必修科目を含め12単位以上	
		食品学総論	2		1							○		●	●	●		
		食品衛生学Ⅰ	2			1						○		●	●	●		
		基礎栄養学	2		1							○		●	●	●		
		調理学	2		1							○	●	●	●	●		
	選択科目	フードコーディネート論	2					1			☆					●		
		海外生活事情	2			1												
		メンタルヘルス論	2					1		☆								
		デジタル表現技法	2					1										
		キャリアリテラシー	2			1												
		フードマーケティング論	2					1								●		
専攻専門教育科目	必修科目	食品学各論	2			1						○			●	●	必修科目を含め36単位以上	食品加工学含む
		食品衛生学実験	1				2					○			●	●		
		応用栄養学	2			1						○			●	●		
		臨床栄養学総論	2			1						○			●			
		栄養指導論１	2		1							○			●			
		栄養指導論２	2				1					○			●			
		調理学実習１	1			2						○		●	●	●		
		調理学実習２	1				2					○			●			
		調理学実習３	1					2				○			●	●		
		給食経営管理論	2			1						○			●			
		食品学基礎実験	1		2							○			●	●		
		調理基礎実習	1		2							○	●		●	●		
	選択科目	生化学	2			1						○			●			
		栄養生化学	2				1					○			●			
		生化学実験	1			2						○			●			
		解剖生理学	2		1							○			●			
		解剖生理学実験	1			2						○			●			
		運動生理学	2		1							○			●			
		食品学実験	1					2				○			●	●		
		応用栄養学実習	1					2				○			●			
		臨床栄養学各論	2					1				○			●			
		臨床栄養学実習	1				2					○			●			
		栄養指導実習１	1			2						○			●			
		栄養指導実習２	1				2					○			●			
		公衆栄養学	2					1				○			●			
		給食管理基礎実習	1			3						○			●			
		給食管理実習	1				3					○			●			
		校外実習	1									○			●			
		病態生理学	2					1	☆	☆								
		スポーツ栄養論	2					1		☆								
		栄養カウンセリング論	2					1	☆									
		給食計画論	2		1							○			●			
		管理栄養士ゼミ	1				1		★									
		食生活改善指導	1					1	☆	★								
		調理応用演習	1					1			☆							
		社会福祉概論	2					1				○			●			
		フードスペシャリスト論	2					1			☆					●		
		官能評価・鑑別論	2				1				★					●		
		ゼミナール	1					1	☆	☆	☆							
特別科目	必修	栄養士実力認定試験対策１	1				1											卒業要件除外
		栄養士実力認定試験対策２	1					1										卒業要件除外

※食物栄養学科栄養士専攻については、栄養士免許取得要件にある全ての科目の単位を修得することになります。
※○印は資格取得必修です。また●印は受験資格必修です。
※名古屋文理調理技能認定証１級は２級を取得した後、調理技能１級実技試験に合格すると取得できます。
※名古屋文理調理指導員認定証は名古屋文理調理技能認定証１級を取得したうえで教育課程に示された必要科目の単位を修得し、調理指導員認定試験に合格すると取得できます。
※コース選択必修科目のうち、★印はコース必修、☆印の科目は４科目中２科目以上を選択し、単位を修得することになります。斜線部分の科目は履修できません。
※特別科目は単位の認定は行われますが、卒業要件には入りません。
※海外研修参加者は、申請により専門共通科目選択科目「海外生活事情」（２単位）を取得することができます。
※「履修確認」欄は、各自の履修状況について記録してください。
※栄養教諭２種免許状取得のためには、教職課程に関する科目（p.11.）の単位取得が必要です。
※フードスペシャリスト及び専門フードスペシャリストの資格取得要件は、同一科目です。

3．教育課程表

カリキュラムマップ（栄養士専攻）

◎：DP達成のために重要な事項、○：DP達成のために望ましい事項

栄養士専攻の教育目標
栄養士の資格を活かし、疾病予防、健康増進に関する知識・技術を修得し、学校給食、産業給食、病院、福祉施設、事業所などの職場において専門職として活躍するために、以下のような資質・能力を身につけた人材を育成します。

		授業科目名	開講期		授業の到達目標	栄養士専攻のディプロマポリシー（DP）				
						1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 栄養士として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
栄養士免許取得必修科目	社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	2年	前期	1）公衆衛生学の基本概念、特に健康についての基礎概念が理解できる。 2）生活習慣病とその予防および対策についての知識を身につけることができる。 3）学校保健、母子保健や産業保健など身近な健康対策が理解できる。 4）医療・栄養・介護・福祉に関する衛生法規について理解することができる。		◎	○		
		社会福祉概論	2年	後期	1）日本が直面している家族機能の弱体化、孤独・孤立、社会的排除、少子高齢化、貧困・格差の拡大などの懸案問題について説明できる。 2）社会福祉の理念と思想、機能と役割について説明できる。 3）社会福祉の具体的な制度の仕組みについて説明できる。		◎	○		
	人体の構造と機能	解剖生理学	1年	前期	1）各内臓の構造と機能を理解できる。 2）１つの器官系内における個々の臓器の働き、結びつきが理解できる。（例：心臓→肺→心臓→全身） 3）全身における植物機能（呼吸・循環・消化・泌尿・内分泌・免疫・生殖器）の意義が理解できる。 4）全身における動物機能（骨格、筋、神経、感覚器）の意義が理解できる。	◎	○			
		運動生理学	1年	前期	1）運動によっておこる人体の機能（働き）の変化を理解することができる。 2）日常生活での運動の必要性を理解することができる。	◎		○		
		解剖生理学実験	1年	後期	1）各実験の目的や手順、使用する材料や機器を説明できる。 2）各実験で使用する材料・器具・測定機器の取扱い・操作を習得する。 3）各実験の結果を適切に記録し、それについて考察・判断し、自分の言葉で説明できる。 4）正常な人体における主要な臓器の形態と位置、心機能、血液組成、血糖値、肺機能、尿生成を説明できる。	◎	○		○	
		生化学	1年	後期	1）細胞の構造と機能について理解し、説明することができる。 2）生体を構成する成分について理解、説明することができる。 3）酵素について理解し、説明することができる。 4）遺伝子・遺伝子発現について理解し、説明することができる。	◎	○			
		生化学実験	1年	後期	1）基本的実験操作について理解し、主体的に実験ができる。 2）実験・議論・まとめ・発表に協力して取り組むことができる。 3）実験の考察を行い、レポートにまとめて期限内に提出できる。 4）生化学で学ぶ内容について理解を深め、栄養士に必要な知識を身につける。	◎	○		○	
		栄養生化学	2年	前期	1）生体エネルギーとその獲得のしくみについて理解し、説明することができる。 2）三大栄養素の個々の代謝を理解し、説明することができる。 3）三大栄養素の代謝の相関関係とエネルギー代謝について理解し、説明することができる。 4）体と栄養の仕組みについて総合的に理解し、説明することができる。	◎	○	○		
	食品と衛生	食品学総論	1年	前期	1）食品の主要成分と食品機能を系統的に説明することができる。 2）食品成分の種類と化学構造について説明することができる。 3）食品成分の化学変化について説明することができる。 4）食品成分間の相互作用について説明することができる。	◎	◎	◎		
		食品学基礎実験	1年	前期	1）実験器具類の名称、用途、操作方法を理解し、安全、正確な実験を行うことができる。 2）実験結果に基づく考察及び発表ができる。 3）試薬の調整、濃度計算、pH（酸・アルカリ）を理解し、中和滴定ができる。 4）三大栄養素の分析方法（定性、定量）や性質を説明することができる。	○	◎		○	
		食品学各論	1年	後期	1）各種植物性食品の化学成分と利用、その特性を説明することができる。 2）各種動物性食品の化学成分と利用、その特性を説明することができる。 3）各種加工食品の特性理解し、利用方法を説明することができる。	◎	◎	◎		
		食品学実験	2年	後期	1）実験器具類操作に習熟し、安全、正確な実験を行うことができる。 2）食品成分の分離・分析方法、成分間相互反応を理解し、説明できる。 3）官能審査に必要な基礎知識を身に付け、調理、給食実習等の味見に応用できる。 4）実験結果や自己学習成果をまとめ、発信できる。	○	◎		○	
		食品衛生学Ⅰ	1年	後期	1）食品の安全を確保する方法について系統的に説明できる。 2）食品衛生管理手法について説明できる。 3）食品安全に日ごろから関心を持ち、食品衛生管理の現場責任者として主体的に考えることができる。	○	◎	◎		
		食品衛生学実験	2年	前期	1）無菌操作等、基本的な微生物の取り扱いができる。 2）保存検食の意義と重要性について、微生物学的に説明することができる。 3）調理現場において要求される衛生管理手法、および手洗いの意義と重要性を理解し、且つ指導ができる。 4）食品添加物の意義・役割および、ADIと使用基準との関連性が説明できる。		◎	○	○	
	栄養と健康	基礎栄養学	1年	前期	1）栄養素の種類とその機能について説明できる。 2）栄養素の生体内での働き、相互作用について説明できる。 3）栄養素のエネルギー代謝、消化と吸収について説明できる。	◎	◎			
		応用栄養学	1年	後期	1）ライフステージごとの栄養上の特徴と問題点を理解できる。 2）適切な栄養評価法が選択できる。 3）適切な栄養素の摂取について提示できる。 4）健康を増進し、疾病の予防に重点おいた生活習慣改善が立案できる。	◎	◎			
		応用栄養学実習	2年	後期	1）ライフステージごとの特性を説明できる。 2）必要とされる食品や栄養素について理解し、調理を行うことができる。 3）ライフスタイルに応じた栄養食事管理を実践できる。	○	◎	◎	○	

3．教育課程表

		授業科目名	開講期		授業の到達目標	栄養士専攻のディプロマポリシー（DP）				
						1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 栄養士として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
栄養士免許取得必修科目	栄養と健康	臨床栄養学総論	1年	後期	1）栄養ケアマネジメントのツールが説明できる 2）各種の症状をともなう病態が説明できる 3）各病態の診断に必要なデータを選択し、栄養療法の必要性が説明できる	◎	◎			
		臨床栄養学実習	2年	前期	1）各疾患の食事療法について説明できる。 2）各疾患の献立作成ができ、調理を行うことができる。	○	◎	◎	○	
		臨床栄養学各論	2年	後期	1）病歴や検診・生化学検査値からアセスメントの作成ができる。 2）1）の結果より、疑われる疾病について検討し自らの考えを述べることができる。 3）疾病に対するケアプランの作成・献立作成ができる。	◎	◎	○		
	栄養の指導	栄養指導論1	1年	前期	1）栄養士・管理栄養士の法的な位置づけについて説明できる。 2）食生活指針、食事バランスガイド、日本人の食事摂取基準について理解しわかりやすく説明できる。 3）栄養教育の計画を立てる際の、手順や必要な観点について説明できる。 4）カウンセリングの基本について理解し実践できる。		◎			
		栄養指導実習1	1年	後期	1）食品の栄養素と食品群を理解し、対象集団に合う食事摂取基準の算出、食品構成表、献立の作成ができる。 2）生活時間調査や食事調査から栄養アセスメントを行い、改善すべき事項について述べることができる。 3）給食時の食に関する指導の指導案、視聴覚媒体を作成し、適切な態度でプレゼンテーションできる。 4）食品表示や国民健康・栄養調査の結果、食事バランスガイドを実際に活用できる。		◎		○	
		栄養指導論2	2年	前期	1）ライフステージ別に食生活・栄養改善を中心とした実践指導の要点を説明できる。 2）疾病ごとの食事療法の知識をもとに、栄養指導の手段や要点を説明できる。 3）特定給食施設別に、対象者の食生活・食環境を理解した実践指導の要点を説明できる。		◎			
		栄養指導実習2	2年	前期	1）栄養指導に必要な情報を収集できる。 2）カフェテリア方式の献立作成および、病院給食における一般治療食・特別治療食の献立作成ができる。 3）高齢者の栄養特性を考慮した献立作成および栄養指導の媒体作成ができる。 4）校外実習の目的・注意事項を理解し必要な態度を身につける。		◎		○	
		公衆栄養学	2年	後期	1）わが国の栄養政策および施策について簡単に説明できる。 2）食事摂取基準を正しく活用できる。 3）食事バランスガイドおよび健康づくりのための身体活動基準2013をわかりやすく説明できる。 4）公衆栄養関係法規について理解し、法規に照らしあわせて正しいかどうか判断することができる。		◎			
	給食の運営	調理学	1年	前期	1）食品の調理特性と栄養について理解し、調理の現場で生かすことができる知識を身につける。 2）調理操作について理解し、調理の現場で生かすことができる知識を身につける。 3）調理器具・設備・熱源について調理操作に関連づけて，説明ができる。 4）食事の設計と食生活についての用語を説明できる。		◎	○		
		調理基礎実習	1年	前期	1）理論と実技を関連づけて理解できる。 2）実習内容を理解し、協力して取り組むことができる。 3）栄養士に必要とされる基本的な技術修得する。	◎	○		○	
		調理学実習1	1年	後期	1）理論と実技を正しく理解し、再現できる。 2）実習内容を理解し、主体的に実習に取り組むことができる。 3）修得した技術で、正しく調理ができる。	◎	○		○	
		調理学実習2	2年	前期	1）理論と実技を正しく理解し、再現・応用できる。 2）調理工程の全体を把握して行動できる。 3）食生活や食文化、旬の食材、海外の料理の特色について、実習を通して理解を深めることができる。 4）修得した技術で、所定の時間内に、均一に仕上げることができる。	○	◎	◎	○	
		調理学実習3	2年	後期	1）理論と実技を正しく理解し、指導できる。 2）調理工程の全体を把握し、適切な指示ができる。 3）調理学で得た知識を活用し、喫食者や、栄養指導・食育などの目的に合わせたメニュー立案ができる。 4）修得した技術を応用し、所定の時間内に、より高いレベルの調理ができる。	○	◎	◎	○	
		給食計画論	1年	前期	1）給食の運営上，必要となる基本的知識を理解し活用できる知識を身につける。 2）献立の立案ができる。 3）給食管理基礎実習で必要な知識を身につける。	◎	○	○		
		給食経営管理論	1年	後期	1）給食施設における給食の目的および特徴を理解し説明できる知識を身につける。 2）栄養士業務に必要な知識，実践できる能力を身につける。 3）給食管理実習および校外実習で必要な知識を身につける。		◎			
		給食管理基礎実習	1年	後期	1）特定給食施設における給食サービスの基本について説明することができる。 2）大量調理技術の基礎を身につけることができる。 3）大量料理機器の使用方法を理解することができる。 4）大量調理において、協力して取り組むことができる。		◎	○	○	
		給食管理実習	2年	前期	1）特定給食施設における複数定食献立方式について理解および実施することができる。 2）複数定食献立（セレクトメニュー）における調理作業管理、大量調理技術を身につけることができる。 3）新調理システムを理解することができる。 4）大量調理において、協力して取り組むことができる。		◎	○	○	
		校外実習	2年	通年			◎	○	◎	

3．教育課程表

		授業科目名	開講期		授業の到達目標	栄養士専攻のディプロマポリシー（DP）				
						1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 栄養士として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
栄養士免許取得必修科目	基礎教育科目	健康の科学	1年	後期	1）健康に関する項目について、調査・研究することで深い知識を得ることができる。 2）研究の進め方、まとめ方、発表の仕方を理解することができる。 3）他グループの発表の聴講や質疑応答により、健康に関する幅広い知識を得ることができる。				○	◎
		スポーツ実技（室内競技）	1年	通年	1）仲間とともに協力して運動を実施することができる。 2）各種目に興味をもち、技術を習得し、継続的な活動に結びつけることができる。				○	○
		スポーツ実技（キャンプ実習）	1年	集中	1）自然を心と体で感じ仲間と協力して集団生活を過ごすことができる。 2）野外レクリエーションに興味を持ち、体験することにより生涯体育に繋がる姿勢ができる。				○	○
		スポーツ実技（駅伝実習）	1年	集中	1）走ることの楽しさを体で感じ、仲間と協力して目標を達成することができる。 2）走ることに興味を持ち体験することにより、生涯体育に繋がる姿勢ができる。				○	○
基礎教育科目		総合学習	1年	前期	1）本学の立学の精神および教育理念を理解することができる。 2）スタディスキルを身に付け、各授業で活用できる。 3）基礎学力を修得し、自ら学ぶ力を身に付け、活用できる。				○	◎
		地域課題研究	1年	後期	1）地域の特徴や問題を把握し、論じることができる。 2）地域活動に積極的に参加をすることによって、地域社会との繋がりを体験し、社会的マナーやコミュニケーション能力を身につけることができる。 3）就職活動や卒業後の地域社会との関わりについて関心をもち、自分の将来を見つめ直すことができる。				◎	○
		心理学	1年	前期	1）人のこころの基本的なしくみや働きについて理解し、説明できる。 2）人のこころと行動の多様性について理解し、説明できる。 3）社会におけるこころの働きについて理解し、解説できる。				○	◎
		文学	1年	前期	1）平安時代の人々の価値観、習俗などを現代と比較して理解できる。 2）移動手段や通信手段がなく、身分による生活レヴェルの違いも大きく出版というシステムもなかった社会で、女性たちが文学作品を書き、発表し、読むことの価値の重要性を理解できる。 3）登場人物の心理の読解。特に現代の日本とは大きく異なる婚姻制度に焦点をあて、受講者自身の今後について考える基礎をつくる。					◎
		法学（日本国憲法）	1年	前期	1）憲法が生まれた背景を理解できる。 2）憲法が保障する人権の意味と統治機構の基本を理解できる。 3）これからの憲法の課題を考える力を身につける。					◎
		化学	1年	前期	1）元素記号、元素周期表を理解し、説明できる。 2）化学結合について理解し、説明できる。 3）化学反応を理解し、反応式をかける。 4）生体物質について理解し、説明できる。	◎				○
		生物学	1年	前期	1）生物の特徴を説明できる。 2）人体の各器官系の機能を説明できる。 3）人体の主要な器官（臓器）の位置、基本的な構造および機能を説明できる。	◎				○
		情報リテラシー	1年	前期	1）ネットワーク社会で最低限知っておくべきルールとマナー等の情報倫理を説明できる。 2）タッチタイピングができる。 3）文書作成ソフト、表計算ソフト、プレゼンテーション作成ソフトによるレポート作成技術を活用できる。 4）他講義で課されるレポートやデータ分析の課題作成に応用できる。					◎
		数学	1年	後期	1）数理的な考察力や処理能力を養い、理論的に問題を解決することができる。 2）表計算において、数式の入力や各種関数の使用、各種データ分析に適したグラフ作成ができる。					◎
		芸術	2年	後期	1）「平安～鎌倉時代の人々が重視した美意識の特徴は何か、また、作品にあらわれる技術を理解する。 2）作品を政治、社会、文化などの背景のなかでとらえる。平安時代と鎌倉時代では、戦の有無、貴族により支配から武士への権力移行があったがそれが作品にどのような影響を及ぼしているかを理解する。					◎
		現代社会学	2年	後期	1）社会経済に関する基礎的な理論を説明できる。 2）社会学の基礎的な理論を実生活に応用できる。					◎
		イングリッシュコミュニケーション	1年	後期	1）英語に対する苦手意識を克服し、レシピをはじめ基礎的な英語表現を理解できる。 2）専門分野に関する英語表現を使って平易な説明をすることができる。 3）まとまった英文から適切に情報を読み取ることができる				○	◎
		中国語	2年	前期	1）簡単な日常会話ができる 2）簡単な自己紹介ができる				○	◎
		フランス語	2年	後期	1）フランス料理や食材、スィーツについての知識や時代背景について、より深く理解できる。 2）フランス文化や芸術についての理解を深め、視野を広げることができる。 3）フランス留学やワーキングホリデー、フランス語圏への旅行の際には、自分の意思や考えを述べることができる。				○	◎
専門共通科目		海外生活事情（講義）	1年	後期	1）日本と違う文化を知り、理解できる。 2）異文化を理解して、国際交流が進む多文化社会で生じる誤解などを回避する姿勢を示すことができる。				○	◎
		海外生活事情（海外研修）	1年	後期	1）日本と違う文化を理解し、考察することができる。 2）自国語と異なる言語であっても、コミュニケーションをとることができる。 3）異文化・多文化を理解し、グローバル化する社会の中で異文化・多文化との共生について考察することができる。				○	◎
		キャリアリテラシー	1年	後期	1）文書作成が実践できる。 2）社会で役に立つビジネスマナーを身につけることができる。 3）思いやりの心を持って人と接する態度を身につける。 4）仕事の実践について、ビジネスツールを使い意見を発表できる。				○	◎
	食品・調理	フードコーディネート論	2年	後期	1）食事の文化や食卓、食空間のコーディネートについて理解することができる。 2）食卓のサービスとマナーについて理解することができる。 3）食企画の流れが把握でき、立案することができる。		◎	◎		
	健康管理	メンタルヘルス論	2年	後期	1）自分自身のこころの特徴を把握し，述べることができる。 2）適応のしくみを理解し，概説できる。 3）様々なこころの病気について理解し，説明できる。 4）心の健康を保つための方法を考え，説明できる。				○	◎

3．教育課程表

		授業科目名	開講期		授業の到達目標	栄養士専攻のディプロマポリシー（DP）				
						1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 栄養士として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
専門共通科目		デジタル表現技法	2年	後期	1）デジタルカメラなどで撮影した写真に、画像の修正や合成などの処理を加えることができる。 2）デジタルカメラなどで撮影したビデオ映像を編集し、オリジナル作品を作成できる。 3）DTP(Desktop Publishing)を意識した商用印刷原稿を作成できる。 4）レイアウトの整ったウェブページを作成できる。					◎
専門共通科目		フードマーケティング論	2年	後期	1）食生活の時代的変化を理解することで、栄養摂取と食料消費との関連性を発見できる。 2）食品流通システムを勉強することで、食品のより安価な価格形成がなされているか判断できる。 3）食生活の多様化の現状と要因を勉強するとともに、食品の安全性・食料消費誘導などの食環境を取り巻く諸問題を発見し解決できる。			◎		
コース選択	栄養指導	管理栄養士ゼミ	2年	前期	1）栄養士、管理栄養士の業務について理解し、第三者に説明できる。 2）栄養士業務の社会的使命を理解し、学習及び仕事に反映できる。 3）栄養士、管理栄養士の学習内容の相違を理解し、国家試験受験までの学習計画が立案できる。		◎		◎	
コース選択	食品・調理	官能評価・鑑別論	2年	前期	1）食品の評価法（官能、化学的、物理的）を理解し、応用することができる。 2）食品原材料（農畜産物）の特性や品質を理解し、生産、流通、消費の各段階で良好な品質を維持する知識を獲得する。		◎	○	○	
コース選択	栄養指導 健康管理	病態生理学	2年	後期	1）病態や疾患の本質が理解できる。 2）解剖生理学的な正常構造と病態生理学的な疾病構造の違いが理解できる。 3）チーム医療の一員として、チーム医療に携わる最低限度の医学的知識を得ることができる。	○	◎	○		
コース選択	健康管理	スポーツ栄養論	2年	後期	1）スポーツ時の栄養サポートの必要性を説明できる。 2）トップアスリートのみならずヘルスアスリートへの効率的な栄養サポートを述べることができる。		◎	◎		
コース選択	栄養指導	栄養カウンセリング論	2年	後期	1）カウンセリングの概念、栄養カウンセリングの意義を説明できる。 2）カウンセリングの基本的態度・技法を説明できる。 3）カウンセリング技法を用いた栄養指導の計画とシナリオ作成ができる。		◎	○	○	
コース選択	栄養指導 健康管理	食生活改善指導	2年	後期	1）特定保健指導対象者への生活改善指導計画が理解できる。 2）高齢期における身体機能の変化と食環境が理解できる。 3）高齢者への低栄養改善計画が策定できる。 4）食物アレルギー罹患者に対し、安全で適切な食事・給食を提供するための知識が習得できる。		◎	○	○	
コース選択	食品・調理	調理応用演習	2年	後期	1）食材と調理理論について理解することができる。 2）調理理論に基づいた調理ができる。 3）テーマにあった献立作成ができる。		○	◎		
コース選択	食品・調理	フードスペシャリスト論	2年	後期	1）フードビジネスの現場において必要とされる基本的な「食」の幅広い知識を身につけることができる 2）将来の食の仕事へ役立てる応用力を身につけることができる。		○	◎		
コース選択	栄養指導 健康管理 食品・調理	ゼミナール	2年	後期	1）調査・研究を通して課題や問題を見つけ、さらに深く追及することにより知識・技術が習得できる。 2）調査・研究により得られた情報を分析し、自らの考えをふまえ文章にまとめることができる。		◎	◎		
特別科目		栄養士実力認定試験対策1	2年	前期	1）各科目の理解度を確認し、不足知識を補うことができる。 2）栄養士として必要な基本的知識や技能を修得することができる。	◎		◎		
特別科目		栄養士実力認定試験対策2	2年	後期	1）各科目の理解度を確認し、苦手科目を重点的に復習し、不足知識を補うことができる。 2）栄養士として必要な基本的知識や技能を修得することができる。	◎		◎		

栄養士専攻履修系統図

教育内容		1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
栄養士免許取得要件必修科目	社会生活と健康			公衆衛生学Ⅰ	
					社会福祉概論
	人体の構造と機能	解剖生理学	解剖生理学実験		
		運動生理学			
			生化学	栄養生化学	
			生化学実験		
	食品と衛生	食品学総論	食品学各論		
		食品学基礎実験			食品学実験
			食品衛生学Ⅰ	食品衛生学実験	
	栄養と健康	基礎栄養学	応用栄養学		応用栄養学実習
			臨床栄養学総論	臨床栄養学実習	臨床栄養学各論
	栄養の指導	栄養指導論１		栄養指導論２	
			栄養指導実習１	栄養指導実習２	
					公衆栄養学
	給食の運営	調理学			
		調理基礎実習	調理学実習１	調理学実習２	調理学実習３
		給食計画論	給食経営管理論		
			給食管理基礎実習	給食管理実習	
				校外実習	
	基礎教育科目		健康の科学		
		スポーツ実技			
		基礎教育必修科目及び外国語２単位を含め１２単位以上			
基礎教育科目		総合学習	地域課題研究	中国語	芸術
		心理学	数学		現代社会学
		文学	ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ		フランス語
		法学（日本国憲法）			
		化学			
		生物学			
		情報リテラシー			
専門共通科目			海外生活事情		**C**　フードコーディネート論
			キャリアリテラシー		**B**　メンタルヘルス論
					デジタル表現技法
					フードマーケティング論
専攻専門科目				Ⓐ　管理栄養士ゼミ	**A B**　病態生理学
				Ⓒ　官能評価・鑑別論	**B**　スポーツ栄養論
					A　栄養カウンセリング論
					AⒷ　食生活改善指導
					C　調理応用演習
					C　フードスペシャリスト論
					A B C　ゼミナール
特別科目				栄養士実力認定試験対策１	栄養士実力認定試験対策２

必修科目：ゴシック体　　選択科目：明朝体

Ａ＝栄養指導コース　Ｂ＝健康管理コース　Ｃ＝食品・調理コース　○＝コース必修科目

３．教育課程表

栄養士専攻コース制

２年次に興味関心の高い分野を選び、各コースに設定されたコース選択科目を受講することにより、学生の将来の進路に沿った教育、資格が得られるように、適切なカリキュラム構成によりコースごとに特色のある教育を行います。
２年次の校外実習は、コースに対応した実習先が割り当てられます。
１年次 11 月頃のコース希望調査によりコースを決定します。

栄養指導コース
病院における食事管理、栄養指導などに興味のある学生に向けたコースです。

健康管理コース
栄養の知識と技術を身につけながら、健康の維持・増進について運動面からも学び、アスリートの栄養や高齢者等の健康サポートに興味のある学生に向けたコースです。

食品・調理コース
「食と栄養」の知識と高度で実践的な調理技術を身につけ、食品や調理、商品開発などに興味のある学生に向けたコースです。

栄養指導コース	健康管理コース	食品・調理コース
栄養士免許		
特に、病院における食事管理、栄養指導などに興味のある学生向けのコース	特に、アスリートや高齢者の栄養・健康管理に興味のある学生向けのコース	特に、食品や調理、商品開発などに興味のある学生向けのコース
★必修 「管理栄養士ゼミ」 ☆選択（2科目以上選択必修） 「病態生理学」 「栄養カウンセリング論」 「食生活改善指導」 「ゼミナール」	★必修 「食生活改善指導」 ☆選択（2科目以上選択必修） 「メンタルヘルス論」 「病態生理学」 「スポーツ栄養論」 「ゼミナール」	★必修 「官能評価・鑑別論」 ☆選択（2科目以上選択必修） 「フードスペシャリスト論」 「フードコーディネート論」 「調理応用演習」 「ゼミナール」
取得できる資格など		
・栄養教諭2種免許(教職課程) ・名古屋文理調理指導員認定証 ・フードスペシャリスト※ ・管理栄養士国家試験受験資格（栄養士免許取得後、実務経験要3年以上）	・名古屋文理調理技能認定証1･2級 ・食育インストラクター3級 ・専門フードスペシャリスト（食品開発）※	

※食品・調理コースのみ取得可能

校外実習について

「校外実習」は､給食現場における実践をとおして「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識、及び技術を習得する」ために行う学外実習であり、栄養士資格取得のための必修科目です。

実習施設は、学校・病院・事業所・福祉施設のいずれか１か所、実習時間は 45 時間、実習時期は２年次前期（６月～８月）に行い「校外実習」（1 単位）を修得できます。

ただし、１年次終了時に下記の１もしくは２に該当する場合は実習時期の延期、または停止となります。

１．卒業要件必修科目４科目以上、再履修の場合
２．【1 年次前期】調理基礎実習・給食計画論 【1 年次後期】調理学実習１・給食経営管理論・栄養指導実習１・給食管理基礎実習の科目の内、1 科目以上再履修科目に該当する場合

※校外実習停止者の解除については校外実習委員会にて別途、審議します。

ただし、２年次前期 給食管理実習単位不認定の場合に関しては実習停止を解除しません。

２）食物栄養学科製菓専攻

基礎教育科目

授業科目	単位数		履修確認	毎週授業時間数				卒業要件	備考
				１年次		２年次			
	必修	選択		前期	後期	前期	後期		
総合学習	1			1				14単位以上	
地域課題研究	1				1				
心理学		2		1					
文学		2		1					
芸術		2					1		
法学（日本国憲法）		2					1		
現代社会学		2		1					
数学		2			1				
化学		2					1		
生物学		2					1		
情報リテラシー		2		1					
ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ		2		1					
フランス語		2				1			
中国語		2				1			
健康の科学		1			1				
スポーツ実技		1		1					

※「履修確認」欄は、各自の履修状況について記録してください。
※野外体育実習参加者は「スポーツ実技」の単位を取得することができます。

専門教育科目

授業科目			単位数	選択必修3／4科目	履修確認	毎週授業時間数 1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	資格取得要件 製菓衛生師	調理技能認定証2・1級	調理指導員認定証	フードコーディネーター3級	卒業要件	備考
専門共通科目	必修科目	公衆衛生学Ⅰ	2			1				●				必修科目を含め12単位以上	
		食品学総論	2			1				●		●	○		
		食品衛生学Ⅰ	2			1				●		●			
		基礎栄養学	2			1				●		●	○		
		調理学	2			1					●	●	○		
	選択科目	フードコーディネート論	2						1				○		
		海外生活事情	2				1								
		メンタルヘルス論	2						1						
		デジタル表現技法	2						1						
		キャリアリテラシー	2				1								
		フードマーケティング論	2				1			●					
専攻専門教育科目	必修科目	衛生法規	2				1			●				必修科目を含め36単位以上	
		公衆衛生学Ⅱ	2				1			●					
		公衆衛生学Ⅲ	2					1		●					
		食品衛生学Ⅱ	2				1			●					
		食品衛生学Ⅲ	2					1		●			○		
		食品衛生学実験	1				2			●					
		応用栄養学	2				1			●					
		製菓基礎理論１	2			1				●					
		製菓基礎理論２	2				1			●					
		製菓理論Ⅰ	2			1				●					
		製菓理論Ⅱ	2				1			●					
		製菓理論Ⅲ	2			1				●					
		製菓実習Ⅰ	1			2				●					
		製菓実習Ⅱ	1				2			●					
		製菓実習Ⅲ	1			2				●					
		製菓専門実習Ⅰ１	1				2			●			○		
		製菓専門実習Ⅰ２	1					2		●			○		
		製菓専門実習Ⅱ１	1				2			●					
		製菓専門実習Ⅱ２	1					2		●					
		製菓専門実習Ⅲ	1					2		●					
		調理実習Ⅰ	1			2					●	●	○		
	選択科目	食生活と起業	2					1		●			○		
		調理実習Ⅱ	1				2					●	○		
		消費者心理	2						1						
		カラーコーディネート論	2					1							
		食品加工実習	1	◎					2						
		カフェ・スイーツ実習	1	◎					2						
		食文化論	2	◎					1				○		
		フードコーディネート実習	1	◎					2				○		
		ゼミナール	1						1						
特別科目	必修	製菓衛生師国家試験対策	1					1							卒業要件除外
		製菓実践演習	1						1						卒業要件除外

※食物栄養学科製菓専攻については、製菓衛生師国家試験受験資格取得要件にある全ての科目の単位を修得することになります。
※○印は資格取得必修です。また●印は受験資格必修です。
※名古屋文理調理技能認定証１級は２級を取得した後、調理技能１級実技試験に合格すると取得できます。
※名古屋文理調理指導員認定証は名古屋文理調理技能認定証１級を取得したうえで教育課程に示された必要科目の単位を修得し、調理指導員認定試験に合格すると取得できます。
※◎印の科目は選択必修科目で、４科目中３科目以上を選択し、単位を修得することになります。
※特別科目は単位の認定は行われますが、卒業要件には入りません。
※海外研修参加者は、申請により専門共通科目選択科目「海外生活事情」（２単位）を取得することができます。
※「履修確認」欄は、各自の履修状況について記録してください。

3．教育課程表

カリキュラムマップ（製菓専攻）

◎：DP達成のために重要な事項、○：DP達成のために望ましい事項

製菓専攻の教育目標
　製菓衛生師の資格を活かし、食の楽しさと健康との関わりを理解し、幅広い製菓技術を修得し、豊かな発想力を持った専門職として活躍するために、以下のような資質・能力を身につけた人材を育成します。

		授業科目名	開講期		授業の到達目標	製菓専攻のディプロマポリシー（DP）				
						1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
製菓衛生師受験資格要件科目	衛生法規	衛生法規	1年	後期	1）法治国家であるわが国の法体系、憲法との関係、成文法である衛生法規を正しく理解することができる。 2）法律のしくみを知ることにより、衛生法規の主旨を正しく理解することができる。 3）衛生法規を理解することにより、衛生行政の根拠を関連付けることができる。	◎		○		
	公衆衛生学	公衆衛生学Ⅰ	1年	前期	1）公衆衛生の目的と現状について概説できる。 2）衛生統計について理解し概説できる。 3）健康に影響する様々な労働環境や労働安全衛生について概説できる。 4）疾病の予防、疫学について理解し判断することができる。	◎		○		
		公衆衛生学Ⅱ	1年	後期	1）環境衛生について概説できる。 2）環境と健康の関係について概説できる。 3）母子保健、学校保健、高齢者保健、国際保健について理解し適切な判断をすることができる。	◎		○		
		公衆衛生学Ⅲ	2年	前期	1）感染症の病原体と感染源について理解し概説できる。 2）感染症の感染予防について理解し判断することができる。 3）生活習慣病の予防について理解し実践できる。	◎		○		
	食品学	食品学総論	1年	前期	1）食品の種類、成分、機能を十分理解できる。 2）食品を栄養的及び衛生的な面から正しく選びことができる。 3）食品を製菓に応用する知識を身に付けることができる。	◎	○	○		
		フードマーケティング論	1年	後期	1）食品の生産から加工・流通・消費についての基礎的な社会の仕組みを理解することができる 2）自ら選択した食品について、成分、効能、製菓への利用、価格変動等について調べ、プレゼンテーションを行うことにより理解を深めることができる。 3）経済的感覚を備えた消費者（製菓衛生師）として、確かな目を持って食品を選び利用することができる	◎		○		
	食品衛生学	食品衛生学Ⅰ	1年	前期	1）食品衛生の分野は広汎であることを理解し、正確な科学的知識を習得する。 2）食品安全に日ごろから関心を持ち、食品衛生管理の現場責任者として主体的に考えることができる。	◎	○	○		
		食品衛生学Ⅱ	1年	後期	1）様々な微生物やウイルス、自然毒による食中毒とその予防対策を学び、より安全な衛生管理の必要性を理解する。 2）食品中に混入するおそれのある有害物質について、健康影響と防止対策を理解することができる。 3）食中毒予防の対策を理解し、製菓業務における適正な衛生管理に反映することができる。	◎	○	○		
		食品衛生学実験	1年	後期	1）理化学実験で使用する器具の名称・用途等説明することが出来、且つ扱うことができる。 2）無菌操作等、基本的な微生物の取り扱いができる。 3）製菓の現場において要求される衛生管理手法、および手洗いの意義と重要性を理解し、且つ指導ができる。 4）食品添加物の意義・役割および、ADIと使用基準との関連性が説明できる。	◎		○	○	
		食品衛生学Ⅲ	2年	前期	1）製菓の安全を確保する方法について系統的に理解し説明できる。 2）菓子に使用される食品添加物について種類・用途・使用基準等を正しく理解することができる。 3）健康被害が生じるおそれがある有害物質について、食品への混入経路・混入防止策を理解することができる。	◎	○			
	栄養学	基礎栄養学	1年	前期	1）栄養素の種類を理解することができる 2）栄養素の機能と体内での相互作用を理解することができる 3）各食品や果物などを組み合わせて栄養の相乗効果が期待できるレシピの作成を作成し、発表することができる。		◎			
		応用栄養学	1年	後期	1）食品に含まれる栄養素とその意義を正しく理解することができる。 2）食品が本来備えている機能性について正しく理解することができる。 3）ライフステージに合わせた食事の重要性を考え、日常生活および製菓制作時に応用できる能力を身につけることができる。		◎			
	社会	食生活と起業	2年	前期	1）現在の食生活においてどこに問題があり、何が重要であるかを学習を通して提起し、自分なりの食事観を形成することができる。 2）製菓に関連する食生活の発展に汎用できる知識を身につける。 3）店舗経営に必要な経営学の基礎知識を説明でき、実践に応用できる知識を身につける。	◎		○		
	製菓理論および実習	製菓基礎理論1	1年	前期	1）製菓器具・機器・型の名称・用途が説明できる。 2）それぞれの原材料の特徴を理解し実習に生かすことができる。	◎		○		
		製菓基礎理論2	1年	後期	1）製菓業界についての情報を身につける。 2）フランスを中心としたヨーロッパの菓子について、どの国のどんな菓子なのか説明できる。 3）新しいお菓子を考えることができる。	◎		○		

3．教育課程表

		授業科目名	開講期		授業の到達目標	製菓専攻のディプロマポリシー（DP）				
						1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
製菓衛生師受験資格要件科目	製菓理論および実習	製菓理論Ⅰ	1年	前期	1）基本の生地・クリームの名称・製造方法を覚える。 2）どの材料がどの工程で働いているのかを理解する。 3）どうすれば美味しくきれいに仕上がるか、なぜ失敗したのか説明ができる。	◎		◎		
		製菓理論Ⅱ	1年	後期	1）パンの製造工程（計量→捏ね→一次発酵→ガス抜き→分割→ベンチタイム→成形→二次発酵→焼成）について説明ができる。 2）ベイカーズパーセントについて理解することができる。 3）実践を通してベイカーズパーセントを使いこなすことができる。	◎		○		
		製菓理論Ⅲ	1年	前期	1）和菓子とは何かを説明できる。 2）和菓子特有の素材や技術を理解する。 3）和菓子を見て、菓銘を付けることができる。	◎		○		
		製菓実習Ⅰ	1年	前期	1）製菓器具や機器の使用方法を身につけることができる。 2）基本的な製菓技術・製造方法を身につけることができる。 3）材料の役割や基本的な生地・クリームの特徴を理解することができる。 4）班員と協力しながら積極的に実習に取り組むことができる。。	◎	○	○	◎	
		製菓実習Ⅱ	1年	後期	1）パン生地の状態を判断することができるようになる。 2）手捏ねで素早くパン生地を練り上げることができるようになる。 3）成形技術を習得できる。 4）パンの製造工程や各材料の役割を明確に説明することができる。 5）全作業を班全員が取り組めるよう、班でコミュニケーションをとりながら進めることができる。	◎	○	○	◎	
		製菓実習Ⅲ	1年	前期	1）材料の計量を正確にできる。 2）手と目で粉の種類を判別できる 3）道具正しい使い方ができる。 4）包あんができるようになる。 5）全作業を班全員が取り組めるよう、班でコミュニケーションをとりながら進めることができる。	◎	○	○	◎	
		製菓専門実習Ⅰ1	1年	後期	1）ナッペ・絞りのこつをつかみ、自分でデコレーションケーキを仕上げることができる。 2）販売できる洋菓子を意識し、味だけでなく外観も美しく仕上げることができる。 3）より高度な洋菓子の作り方・特徴を理解する。 4）班員と協力しながら積極的に実習に参加することができる。	○	◎	◎	◎	
		製菓専門実習Ⅰ2	2年	前期	1）常に安定した製品を作ることができる。 2）班員と協力し、次の工程を考えながら効率よく作業を進めることができる。 3）自分で創造したお菓子を製造するため、配合を工夫することができる。 4）難しい技術においてやり方・コツを理解する。	○	◎	◎	◎	
		製菓専門実習Ⅱ1	1年	後期	1）生地の混ぜ方、捏ね方のコツをつかむ。 2）オーブンでの焼き具合、ボイラーでの蒸し具合を判断することができる。 3）和菓子の仕上げができるようになる。 4）全作業を班全員が取り組めるよう、班でコミュニケーションをとりながら進めることができる。	○	◎	◎	◎	
		製菓専門実習Ⅱ2	2年	前期	1）菓子の器を作陶し、その器に似合う創作菓子（レシピ、製作）を作ることができる。 2）器とお菓子を季節感を出しながらディスプレーすることができる。 3）全作業を班全員が取り組めるよう、班でコミュニケーションをとりながら進めることができる。	◎	○	◎	◎	
		製菓専門実習Ⅲ	2年	前期	1）工芸菓子の道具の使い方、基本のテクニックを習得できる。 2）自分でデザインを考え、時間内で作品を仕上げることができる。 3）授業内で学んだ技術を生かして、卒業作品のデザインを考えることができる。	◎	○	◎	○	
基礎教育科目		総合学習	1年	前期	1）本学の立学の精神および教育理念を理解することができる。 2）スタディスキルを身に付け、各授業で活用できる。 3）基礎学力を修得し、自ら学ぶ力を身に付け、活用できる。				○	◎
		地域課題研究	1年	後期	1）地域の特徴や問題を把握し、論じることができる。 2）地域活動に積極的に参加をすることによって、地域社会との繋がりを体験し、社会的マナーやコミュニケーション能力を身につけることができる。 3）就職活動や卒業後の地域社会との関わりについて関心をもち、自分の将来を見つめ直すことができる。				◎	○
		心理学	1年	前期	1）人のこころの基本的なしくみや働きについて理解し、説明できる。 2）人のこころと行動の多様性について理解し、説明できる。 3）社会におけるこころの働きについて理解し、解説できる。				○	◎
		文学	1年	前期	1）平安時代の人々の価値観、習俗などを現代と比較して理解できる。 2）移動手段や通信手段がなく、身分による生活レヴェルの違いも大きく出版というシステムもなかった社会で、女性たちが文学作品を書き、発表し、読むことの価値の重要性を理解できる。 3）登場人物の心理の読解。特に現代の日本とは大きく異なる婚姻制度に焦点をあて、受講者自身の今後について考える基礎をつくる。					◎
		現代社会学	1年	前期	1）社会経済に関する基礎的な理論を説明できる。 2）社会学の基礎的な理論を実生活に応用できる。					◎
		情報リテラシー	1年	前期	1）ネットワーク社会で最低限知っておくべきルールとマナー等の情報倫理を説明できる。 2）タッチタイピングができる。 3）文書作成ソフト、表計算ソフト、プレゼンテーション作成ソフトによるレポート作成技術を活用できる。 4）他講義で課されるレポートやデータ分析の課題作成に応用できる。					◎

3．教育課程表

	授業科目名	開講期		授業の到達目標	製菓専攻のディプロマポリシー（DP）				
					1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
基礎教育科目	数学	1年	後期	1）数理的な考察力や処理能力を養い、理論的に問題を解決することができる。 2）表計算において、数式の入力や各種関数の使用、各種データ分析に適したグラフ作成ができる。					◎
	スポーツ実技（室内競技）	1年	通年	1）仲間とともに協力して運動を実施することができる。 2）各種目に興味をもち、技術を習得し、継続的な活動に結びつけることができる。				○	○
	スポーツ実技（キャンプ実習）	1年	集中	1）自然を心と体で感じ仲間と協力して集団生活を過ごすことができる。 2）野外レクリエーションに興味を持ち、体験することにより生涯体育に繋がる姿勢ができる。				○	○
	スポーツ実技（駅伝実習）	1年	集中	1）走ることの楽しさを体で感じ、仲間と協力して目標を達成することができる。 2）走ることに興味を持ち体験することにより、生涯体育に繋がる姿勢ができる。				○	○
	健康の科学	1年	後期	1）健康に関する項目について、調査・研究することで深い知識を得ることができる。 2）研究の進め方、まとめ方、発表の仕方を理解することができる。 3）他グループの発表の聴講や質疑応答により、健康に関する幅広い知識を得ることができる。				○	○
	芸術	2年	後期	1）「平安～鎌倉時代の人々が重視した美意識の特徴は何か、また、作品にあらわれる技術を理解する。 2）作品を政治、社会、文化などの背景のなかでとらえる。平安時代と鎌倉時代では、戦の有無、貴族により支配から武士への権力移行があったがそれが作品にどのような影響を及ぼしているかを理解する。					◎
	法学（日本国憲法）	2年	後期	1）憲法が生まれた背景を理解できる。 2）憲法が保障する人権の意味と統治機構の基本を理解できる。 3）これからの憲法の課題を考える力を身につける。					◎
	化学	2年	後期	1）化学の基礎を修得し、自身の専門とのつながりを意識した理解と実践ができる。 2）自ら課題を設定し、計画を立て、必要な情報を収集・統合することができる。 3）グループワークを通して、他者との知識の共有や合意形成の意義を説明できる。 4）設定した課題の回答を、レポートおよび口頭発表にてアウトプットできる。	◎				○
	生物学	2年	後期	1）生物の特徴を説明できる。 2）人体の基本的な構造と機能を説明できる。	◎				○
	イングリッシュコミュニケーション	1年	前期	1）辞書を使いながら自立して英文読解ができる。 2）目的に応じて平易な英文が書ける。 3）より正確な英文を組み立てて基礎的なコミュニケーションができる。				○	◎
	フランス語	2年	前期	1）フランス料理や食材、スィーツについての知識や時代背景について、より深く理解できる。 2）フランス文化や芸術についての理解を深め、視野を広げることができる。 3）フランス留学やワーキングホリデー、フランス語圏への旅行の際には、自分の意思や考えを述べることができる。				○	◎
	中国語	2年	前期	1）簡単な日常会話ができる。 2）簡単な自己紹介ができる。				○	◎
専門共通科目	海外生活事情（講義）	1年	後期	1）日本と違う文化を知り、理解できる。 2）異文化を理解して、国際交流が進む多文化社会で生じる誤解などを回避する姿勢を示すことができる。				○	◎
	海外生活事情（海外研修）	1年	後期	1）日本と違う文化を理解し、考察することができる。 2）自国語と異なる言語であっても、コミュニケーションをとることができる。 3）異文化・多文化を理解し、グローバル化する社会の中で異文化・多文化との共生について考察することができる。				○	◎
	キャリアリテラシー	1年	後期	1）文書作成が実践できる。 2）社会で役に立つビジネスマナーを身につけることができる。 3）思いやりの心を持って人と接する態度を身につける。 4）仕事の実践について、ビジネスツールを使い意見を発表できる。				○	◎
	フードコーディネート論	2年	後期	1）製菓衛生師として、食を提供する側からの知識やマナーをより深く理解できる。 2）食企画の流れを実際に個人・グループ両方面からプレゼンテーションをし、食プロデュースの実践力を身につけることができる。		◎	◎		
	メンタルヘルス論	2年	後期	1）自分自身のこころの特徴を把握し，述べることができる。 2）適応のしくみを理解し，概説できる。 3）様々なこころの病気について理解し，説明できる。 4）心の健康を保つための方法を考察できる。				○	◎
	デジタル表現技法	2年	後期	1）デジタルカメラなどで撮影した写真に、画像の修正や合成などの処理を加えることができる。 2）デジタルカメラなどで撮影したビデオ映像を編集し、オリジナル作品を作成できる。 3）DTP(Desktop Publishing)を意識した商用印刷原稿を作成できる。 4）レイアウトの整ったウェブページを作成できる。					◎
	調理学	1年	前期	1）調理の基本・用語を系統的に説明できる。 2）食品の調理科学性を理解し、調理に生かすことができる。	◎		○		

3．教育課程表

		授業科目名	開講期		授業の到達目標	製菓専攻のディプロマポリシー（DP）				
						1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につけている	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている	3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけている	4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけている	5. 社会人として必要な教養を身につけている
専攻専門科目	必修	調理実習Ⅰ	1年	前期	1）基本的な包丁技術を身につけることができる。 2）食材の知識や基本的な調理技術を身につけることができる。 3）料理の種類や旬の食材の料理の活かし方を身につけることができる。			◎	◎	
	選択	調理実習Ⅱ	1年	後期	1）調理技術を向上させ、応用料理を身につけることができる。 2）自己の食生活と健康を結びつけることができる。			◎	◎	
	選択必修	食品加工実習	2年	後期	1）加工食品を実際に製造することができる。 2）加工食品の製造に必要な知識、技術が身に付く。 3）加工食品について理解が深まり、製菓衛生師として菓子などに応用(利用）する力が身につく。		○	◎	○	
		カフェ・スイーツ実習	2年	後期	1）ラテアート（フリーポア、エッチング）ができる。 2）様々なお菓子のケースでもラッピングすることができる。 3）和菓子・洋菓子・パンの創作菓子・パンが作ることができる。 4）全作業を班全員が取り組めるように班でコミュニケーションを取りながら進めることができる。	◎	○	◎	◎	
		食文化論	2年	後期	1）日本料理を中心に、西洋、中国、エスニックなど各々の料理の変遷、特徴、調理法が説明ができる。 2）伝統料理、郷土料理の特徴が説明でき、その役割を理解することができる。	◎		◎		
		フードコーディネート実習	2年	後期	1）フードコーディネートの基本をおさえながら、テーマに沿ったコーディネートができる。 2）盛り付け、写真の取り方を含め、実用的なフードスタイリング技術を身につけることができる。 3）切り方など調理技術のスキルアップができる。		○	◎	◎	
	選択	カラーコーディネート論	2年	前期	1）製菓の創作などにカラーを生かすことができる。 2）イメージやテーマに合わせたカラーコーディネートや分析ができる。		○	◎		
		消費者心理	2年	後期	1）消費者の消費行動について説明できる。 2）消費行動に影響を与えている要因について説明できる。 3）自分自身の消費行動について振り返り，今後の消費行動について考えることができる。		○	○	○	
		ゼミナール	2年	後期	1）調査・研究を通して課題や問題を見つけ、さらに深く追及することにより知識・技術が習得できる。 2）調査・研究により得られた情報を分析し、自らの考えをふまえ文章にまとめることができる。		◎	◎		
特別科目		製菓衛生師国家試験対策講座	2年	前期	1）製菓衛生師国家試験の模擬試験問題の各分野で6割以上の得点を取る。 2）製菓衛生師国家試験に合格するための知識を習得し、受験対策に対応することができる。	◎		◎		
		製菓実践演習	2年	後期	1）工芸技法を学び、卒業作品に生かすことができる。 2）デコレーション技術を学び、幅広い創造力を身につける。 3）製菓の現場で必要となるナッペ、絞り、パイピングの基本技術を身につける。		◎	◎		

３．教育課程表

製菓専攻履修系統図

	科目名	科目の内容	１年次前期	１年次後期	２年次前期	２年次後期
製菓衛生師受験資格要件必修科目	衛生法規	法学大意		衛生法規		
		衛生行政概説				
		製菓衛生師法				
		関係法令				
	公衆衛生学	公衆衛生学	公衆衛生学Ⅰ			
		労働衛生				
		環境衛生		公衆衛生学Ⅱ		
		疾病の予防			公衆衛生学Ⅲ	
	食品学	食品学	食品学総論	フードマーケティング論		
		食品の変質とその防止				
		食品の生産と消費		フードマーケティング論		
	食品衛生学	食品衛生学	食品衛生学Ⅰ			
		食中毒		食品衛生学Ⅱ		
		食品添加物			食品衛生学Ⅲ	
				食品衛生学実験		
		食品中における有害物質				
		衛生管理		食品衛生学実験		
	栄養学	栄養学	基礎栄養学			
		栄養素の機能				
		栄養の消化と吸収		応用栄養学		
		栄養の摂取				
	社会	菓子と食生活			食生活と起業	
		菓子店経営論				
	製菓理論及び実習	製菓理論	製菓基礎理論１	製菓基礎理論２		
			製菓理論Ⅰ	製菓理論Ⅱ		
			製菓理論Ⅲ			
		基礎実習	製菓実習Ⅰ	製菓実習Ⅱ		
			製菓実習Ⅲ			
		専門実習		製菓専門実習Ⅰ１	製菓専門実習Ⅰ２	
				製菓専門実習Ⅱ１	製菓専門実習Ⅱ２	
					製菓専門実習Ⅲ	
基礎教育科目			総合学習	地域課題研究	フランス語	芸術
			心理学	数学	中国語	法学（日本国憲法）
			文学	健康の科学		化学
			現代社会学			生物学
			情報リテラシー			
			ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ			
			スポーツ実技			
専門共通科目			調理学	海外生活事情		フードコーディネート論
				キャリアリテラシー		メンタルヘルス論
						デジタル表現技法
専攻専門科目			調理実習Ⅰ	調理実習Ⅱ	カラーコーディネート論	消費者心理
						◎　食品加工実習
						◎　カフェ・スイーツ実習
						◎　食文化論
						◎　フードコーディネート実習
						ゼミナール
特別科目					製菓衛生師国家試験対策	製菓実践演習

必修科目：ゴシック体　　選択科目：明朝体　◎：選択必修３/ ４科目

3）科目ナンバリングについて

◆科目ナンバリング

科目ナンバリングは授業科目ごとにその内容やレベルに応じて適切な番号を付すことで学修の段階や順序を示し、教育課程の体系をよりわかりやすくする仕組みです。科目ナンバリングによって、学習者はどのように学修を進めていけばよいかを把握することができます。

◆科目ナンバリングの構成

科目ナンバリングは、以下の規則に従い、6桁で構成されます。

①	②	③	④	⑤	

① 学科・専攻

E	食物栄養学科　栄養士専攻
S	食物栄養学科　製菓専攻

② 科目群

栄養士専攻

A	基礎教育科目（栄養士科目以外）
B	基礎教育科目（栄養士科目）
C	専門共通科目（栄養士科目以外）
D	社会生活と健康
E	人体の構造と機能
F	食品と衛生
G	栄養と健康
H	栄養の指導
I	給食の運営
J	専攻専門教育科目（栄養士科目以外）
K	特別科目
L	教職に関する科目

３．教育課程表

製菓専攻

A	基礎教育科目
B	専門共通科目（製菓衛生師科目以外）
C	衛生法規
D	公衆衛生学
E	食品学
F	食品衛生学
G	栄養学
H	社会
I	製菓理論及び実習
J	専攻専門教育科目（製菓衛生師科目以外）
K	特別科目

③　配当学年

1	１年
2	２年

④　必修選択等

1	必修
2	選択
3	選択必修

⑤　通し番号（２桁）[④まで同じ場合、連番とする]

（例）　総合学習（栄養士専攻）：ＥＡ１１０１
　　食品学総論（栄養士専攻）：ＥＦ１１０１
　　製菓基礎理論１（製菓専攻）：ＳＩ１１０１

3．教育課程表

栄養士専攻科目ナンバリング

科目群		科目名	ナンバリング
栄養士免許取得要件必修科目	社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	ED2101
		社会福祉概論	ED2201
	人体の構造と機能	解剖生理学	EE1201
		運動生理学	EE1202
		解剖生理学実験	EE1203
		生化学	EE1204
		生化学実験	EE1205
		栄養生化学	EE2201
	食品と衛生	食品学総論	EF1101
		食品学基礎実験	EF1102
		食品学各論	EF1103
		食品衛生学Ⅰ	EF1104
		食品衛生学実験	EF2101
		食品学実験	EF2201
	栄養と健康	基礎栄養学	EG1101
		応用栄養学	EG1102
		臨床栄養学総論	EG1103
		臨床栄養学実習	EG2201
		応用栄養学実習	EG2202
		臨床栄養学各論	EG2203
	栄養の指導	栄養指導論1	EH1101
		栄養指導実習1	EH1201
		栄養指導論2	EH2101
		栄養指導実習2	EH2201
		公衆栄養学	EH2202
	給食の運営	調理学	EI1101
		調理基礎実習	EI1102
		調理学実習1	EI1103
		給食経営管理論	EI1104
		給食計画論	EI1201
		給食管理基礎実習	EI1202
		調理学実習2	EI2101
		調理学実習3	EI2102
		給食管理実習	EI2201
		校外実習	EI2202
	基礎教育科目	健康の科学	EB1201
		スポーツ実技	EB1202
基礎教育科目		総合学習	EA1101
		地域課題研究	EA1102
		心理学	EA1201
		文学	EA1202
		法学（日本国憲法）	EA1203
		化学	EA1204
		生物学	EA1205
		情報リテラシー	EA1206
		数学	EA1207
		イングリッシュコミュニケーション	EA1208
		中国語	EA2201
		芸術	EA2202
		現代社会学	EA2203
		フランス語	EA2204

科目群	科目名	ナンバリング
専門共通科目	海外生活事情	EC1201
	キャリアリテラシー	EC1202
	フードコーディネート論	EC2201
	メンタルヘルス論	EC2202
	デジタル表現技法	EC2203
	フードマーケティング論	EC2204
専攻専門科目	管理栄養士ゼミ	EJ2301
	官能評価・鑑別論	EJ2302
	病態生理学	EJ2303
	スポーツ栄養論	EJ2304
	栄養カウンセリング論	EJ2305
	食生活改善指導	EJ2306
	調理応用演習	EJ2307
	フードスペシャリスト論	EJ2308
	ゼミナール	EJ2309
特別科目	栄養士実力認定試験対策1	EK2101
	栄養士実力認定試験対策2	EK2102
教職に関する科目	教職概論	EL1201
	教育原理	EL1202
	教育心理学	EL1203
	学校栄養教育論	EL1204
	特別支援教育	EL2201
	教育方法	EL2202
	道徳教育	EL2203
	特別活動及び総合的な学習の時間	EL2204
	生徒指導法	EL2205
	教育相談	EL2206
	教職実践演習（栄養教諭）	EL2207
	栄養教育実習	EL2208
	栄養教育実習指導	EL2209

3．教育課程表

製菓専攻科目ナンバリング

	科目群	科目名	ナンバリング
製菓衛生師受験資格要件必修科目	衛生法規	衛生法規	SC1101
	公衆衛生学	公衆衛生学Ⅰ	SD1101
		公衆衛生学Ⅱ	SD1102
		公衆衛生学Ⅲ	SD2101
	食品学	食品学総論	SE1101
		フードマーケティング論	SE1201
	食品衛生学	食品衛生学Ⅰ	SF1101
		食品衛生学Ⅱ	SF1102
		食品衛生学実験	SF1103
		食品衛生学Ⅲ	SF2101
	栄養学	基礎栄養学	SG1101
		応用栄養学	SG1102
	社会	食生活と起業	SH2201
	製菓理論及び実習	製菓基礎理論1	SI1101
		製菓理論Ⅰ	SI1102
		製菓理論Ⅲ	SI1103
		製菓実習Ⅰ	SI1104
		製菓実習Ⅲ	SI1105
		製菓基礎理論2	SI1106
		製菓理論Ⅱ	SI1107
		製菓実習Ⅱ	SI1108
		製菓専門実習Ⅰ1	SI1109
		製菓専門実習Ⅱ1	SI1110
		製菓専門実習Ⅰ2	SI2101
		製菓専門実習Ⅱ2	SI2102
		製菓専門実習Ⅲ	SI2103
基礎教育科目		総合学習	SA1101
		地域課題研究	SA1102
		心理学	SA1201
		文学	SA1202
		現代社会学	SA1203
		情報リテラシー	SA1204
		イングリッシュコミュニケーション	SA1205
		数学	SA1206
		健康の科学	SA1207
		スポーツ実技	SA1208
		フランス語	SA2201
		中国語	SA2202
		芸術	SA2203
		法学（日本国憲法）	SA2204
		化学	SA2205
		生物学	SA2206

科目群	科目名	ナンバリング
専門共通科目	調理学	SB1101
	海外生活事情	SB1201
	キャリアリテラシー	SB1202
	フードコーディネート論	SB2201
	メンタルヘルス論	SB2202
	デジタル表現技法	SB2203
専攻専門科目	調理実習Ⅰ	SJ1101
	調理実習Ⅱ	SJ1201
	カラーコーディネート論	SJ2201
	消費者心理	SJ2202
	食品加工実習	SJ2301
	マジパン・シュガークラフト実習	SJ2302
	カフェ・スイーツ実習	SJ2303
	食文化論	SJ2304
	フードコーディネート実習	SJ2305
	ゼミナール	SJ2203
特別科目	製菓衛生師国家試験対策	SK2101
	製菓実践演習	SK2201

4）教職に関する科目

教職課程は、教育職員免許状を取得するために設けられた課程です。食物栄養学科栄養士専攻において栄養教諭２種免許状を取得することができます。本学の学則のほか教育職員免許法の定めるところによって、下記の所定の科目の単位を取得することになります。この単位は、卒業要件単位には含まれません。

授業科目	単位数	履修確認	毎週授業時間数				取得要件	備考
			１年次		２年次		２種免許 栄養教諭	
			前期	後期	前期	後期		
教職概論	2		1				○	
教育原理	2			1			○	
教育心理学	2		1				○	
特別支援教育	1					1	○	
教育方法	2				1		○	
道徳教育	1				1		○	
特別活動及び総合的な学習の時間	1				1		○	
生徒指導法	1				1		○	
教育相談	1				1		○	
学校栄養教育論	2			1			○	
教職実践演習 (栄養教諭)	2					1	○	
栄養教育実習	1						○	
栄養教育実習指導	1				1		○	

※「履修確認」欄は、各自の履修状況について記録してください。

４．野外体育実習・海外研修

１）野外体育実習（キャンプ実習、マラソン駅伝実習）

キャンプ実習、マラソン駅伝実習は基礎教育科目「スポーツ実技」の選択種目として開講され、参加者は「スポーツ実技」（１単位）を修得することができます。
希望者はスポーツ実技の第１回目の授業に出席し、キャンプ実習およびマラソン駅伝実習への参加申し込みを行ってください。参加者多数の場合は抽選にて参加者を決定する場合もあります。

＜キャンプ実習＞

８月３日～８月６日に長野県白馬村にて３泊４日の日程で実施されます。白馬山麓の大自然の中、ラフティング、トレッキングおよびサイクルオリエンテーリングといったレクリエーションスポーツを中心に行います。

＜マラソン駅伝実習＞

３月５日～３月９日にホノルルにて３泊５日の日程で実施されます。そこで実施されるホノルル・レインボー駅伝（１人５キロ）に参加します。タスキで繋ぐマラソン駅伝で、チーム一丸となって頑張ることの大切さと達成感を学習し、生涯スポーツへの手がかりにすることを目的としています。特に経験の有無は問いません。

２）海外研修

国際交流の体験や異文化・多文化への理解を深めることを目的として、教員が同行する海外研修を実施しています。個人旅行や旅行会社のツアーでは体験できない、大学の研修ならではの内容になっています。実際に海外へ出かけることで、渡航までの準備や空港での出入国手続きなどの経験をし、さらに異なる言語・習慣・文化に直接触れることができます。学生時代の海外体験は、有意義で貴重な機会となることでしょう。
この海外研修には誰でも参加できますが、事前研修や保護者説明会などへの参加が必要となります。募集に関する「説明会」を開催しますので、詳細を確認のうえ参加申込を行って下さい。申込者には面談を実施し、申込者多数の場合は抽選にて参加者を決定する場合もあります。海外研修参加後、申請により専門共通科目選択科目「海外生活事情」（2 単位）を修得することができます。

5．履 修 登 録

1）選択科目の履修登録について

①履修科目の選択

履修科目は、学生便覧・講義概要（シラバス）で確認し、２年間にわたり計画性をもって決定してください。履修登録を行わない科目の単位は認定されません。

②登録後の確認について

変更期間終了後、「選択科目一覧表」を掲示します。申請登録した科目と一覧表の科目が異なっている場合は、速やかに学務課に申し出てください。

③履修人数の制限

選択科目については、履修人数が多い場合には履修の制限がされ、また履修人数が少ない場合には、閉講になることがあります。

④履修中止制度

履修登録後にその科目に対して「授業内容が期待していたものと違う」、「授業を理解する知識がなかった」などの理由から、その科目の履修を取りやめる「履修中止」という制度があります。その場合、ＧＰＡ算出対象外で成績通知書には「G」で記載されますが、成績証明書には記載されません。

また「履修中止」の期限は原則として授業開始から５週目までです。

期限以降は履修の変更や中止は一切認められないので注意してください。

なお、履修中止をせず放置すると成績評価（ＧＰＡ）に影響します。

⑤ＣＡＰ制度（履修登録単位数上限制度）

ＣＡＰ制度は各学期に履修登録をする際、その登録単位数の上限を定めた制度です。

登録単位数の上限は毎学期 28 単位です。

このＣＡＰ制度の対象となる科目は卒業要件科目とします。

2）履修登録の方法

履修登録期間

履修登録は学生ポータルサイトで行います。

巻末にある「UNIVERSAL PASSPORT 使用操作説明書」を参考にしてください。

＜前期開講科目分＞　４ 月 ６ 日（月）～ ４ 月 10 日（金）

※但し１年次は「情報リテラシー」第１週で説明を行います。

＜後期開講科目分＞　９ 月 14 日（月）～ ９ 月 22 日（火）

3）特別受講

再履修を希望する場合や２年次に１年次開講科目を履修する場合は「特別受講届」を学務課へ提出してください。

なお、２年次の半期ごとに１年次開講科目の履修できる科目数は３科目までです。ただし、該当希望科目数が３科目以下であっても時間割上履修できるとは限りません。また半期ごとに１年次開講の卒業要件必修科目の再履修科目が６科目以上ある場合は、その期の２年次開講科目は履修できません。　（名古屋文理大学短期大学部履修規程による）

6．授　　業

授業は時間割により各科目の講義概要（シラバス）に沿って行われます。

1）授業時間

授業時間は１時限（１コマ）90 分を原則として１日５時限（５コマ）です。

	時　限	時　間
通常授業時間	第１時限	９：00 ～ 10：30
	第２時限	10：40 ～ 12：10
	第３時限	13：00 ～ 14：30
	第４時限	14：40 ～ 16：10
	第５時限	16：20 ～ 17：50

2）受講中の態度

常に旺盛な学習意欲をもち、真剣な態度で受講してください。
他の人に迷惑をかけないよう、私語を慎み、スマートフォンやタブレットなどの ICT 機器はマナーを守って利用してください。

3）休　講

休講については掲示または学生ポータルサイトで連絡いたします。
但し緊急時の授業等の取扱は次の通りです。

①暴風警報及び特別警報時について
尾張東部に暴風警報または特別警報が発令された場合

警報発令状況	措　　置
午前６時以前に解除	通常通り授業実施
午前６時過ぎに「発令中」	午前（１・２時限）休講
午前10時過ぎに「発令中」	午後（３時限以降）休講

・尾張東部以外の居住している地域に上記の時間に暴風警報または特別警報が発令され、通学に危険が伴う場合や公共交通機関が災害により不通の場合は後日その証明ができる書類（公共交通機関の遅延証明書等）とともに公欠願を学務課へ提出してください。
・試験期間中も上表に準じます。その場合、試験は順延せず、当該科目の試験日は別に指示します。
・授業中及び試験中に発令された場合は学務課より指示します。
・居住地域ならびに通学経路上の地域に暴風警報または特別警報が発令されて帰宅が困難になった場合には学生の求めに応じ、学内に待機場所を提供します。

②交通ストライキについて

公共交通機関が交通ストライキを実施した場合

ストライキ状況	措　　置
午前６時以前に解除	通常通り授業実施
午前６時過ぎに「継続中」	午前（１・２時限）休講
午前10時過ぎに「継続中」	午後（３時限以降）休講

南海トラフ地震に関する授業等の取扱いは「大地震発生時の取扱い」を参照してください。

4）補　講

授業科目担当教員が必要とする場合に、空いている授業時間あるいは補講期間内に行われます。補講期間および時間については掲示及び学生ポータルサイトにて伝達します。

5）製菓衛生師試験受験資格科目欠席届及び補講受講願

製菓専攻の学生は製菓衛生師試験受験資格科目のすべての時間を受講しなければ製菓衛生師の受験資格は与えられません。そのため欠席はしない事が原則です。

但しやむを得ない事由により欠席をしてしまった場合は以下の通りに手続きをしてください。

①欠席日の翌日に学務課へ「製菓衛生師試験受験資格科目欠席届及び補講受講願」を受け取りに来る。

②必要事項を記入し、欠席事由が判るものがあれば担当教員にそれを添えて科目担当教員に提出し補講の指示を受ける。

但し以下の場合は製菓衛生師試験受験資格喪失となります。
　○補講は１科目につき３回以内であり欠席が４回以上になった場合
　○欠席事由等により、科目担当教員が補講を承認しない場合

6）公欠

校外実習・教育実習に関わること、公共交通機関の運休・遅延・交通ストライキ、暴風警報及び特別警報による欠席は公欠となります。欠席する場合は、科目担当者へ公欠事由を連絡してください。

①公欠届

その他、忌引きや感染症等の特別な事由で欠席する場合は、事由を証明する書類を用意し、学務課で所定の手続きをしてください。

６．授　　業

忌引きによる公欠基準

- 配偶者　　７日以内
- 父・母・子　　５日以内
- 祖父母・兄弟姉妹・孫　　３日以内
- その他の３親等以内の親族　１日以内

学校において予防すべき感染症に伴う出席停止期間一覧

（学校保健安全法施行規則第 18 条より）

種別	感染症名	出席停止期間
第１種	エボラ出血熱等　※	治癒するまで
第２種	インフルエンザ （特定鳥インフルエンザを除く）	発症から５日を経過し、かつ、解熱した後２日を経過するまで
	百日咳	特有の咳が消失するまで又は５日間の適正な抗菌性物質製剤による治療が終了するまで
	麻しん（はしか）	解熱した後３日を経過するまで
	流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）	耳下腺、顎下腺又は舌下腺の腫脹が発現した後５日間を経過し、かつ全身状態が良好になるまで
	風しん（三日はしか）	発疹が消失するまで
	水痘（水ぼうそう）	すべての発疹が痂皮化するまで
	咽頭結膜熱	主要症状が消退した後２日を経過するまで
	結核及び髄膜炎菌性髄膜炎	医師において感染のおそれがないと認められるまで
第３種	コレラ	医師において伝染のおそれがないと認められるまで
	細菌性赤痢	
	腸管出血性大腸菌感染症（O157 等）	
	腸チフス	
	パラチフス	
	流行性角結膜炎	
	急性出血性結膜炎	

※第１種：エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、急性灰白髄炎、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群 (SARS)、中東呼吸器症候群（MERS）、特定鳥インフルエンザ

＜罹患した場合＞

①上記の第１種～第３種の感染症に罹患した場合、大至急 学務課まで連絡をしてください。

なお、上記以外の感染症等は基本的に出席停止となりません。

但し医師から出席を停止する旨の記載された診断書が発行される場合に限り公欠扱いとなります。

ノロウイルス等の感染性胃腸炎に罹患した場合は感染拡大を予防するために給食管理実習や調理学実習、製菓実習など調理に携わることはできません。学務課及び授業科目担当教員に連絡をしてください。

7．定期試験

1）試験時間

試験時間割は試験開始の１週間前に発表し、原則として以下の時間で「試験規程」に従って実施します。

	時　限	時　間
通常試験時間	第１時限	９：30 ～ 10：30
	第２時限	11：00 ～ 12：00
	第３時限	13：00 ～ 14：00
	第４時限	14：30 ～ 15：30

2）試験の方法および単位認定

試験は学期末に期間を設定し実施する定期試験と授業時に実施する試験があります。
筆記試験、レポート、実技試験などの方法により評価および単位認定をします。
成績が 60 点未満の不合格科目には「D」が記載され、単位認定はされません。
　レポート、実技試験の内容、実施方法、時期等については授業科目担当教員の指示に従ってください。
なお、試験を受ける時には必ず学生証を机上に提示してください。学生証を忘れた場合は学務課にて「受験許可証」を取得してください。

3）追試験・再試験

①追試験
やむを得ない理由で本試験を欠席した学生に対して実施します。
追試験受験許可願を学務課に提出し、教授会の審議のうえ学長が承認したときに所定の受験手続き後、受験することができます。（欠席事由を証明する書類が必要です）
追試験時間割は試験開始の１週間前に発表します。

②再試験
60 点未満のため単位が不合格の科目について所定の受験料納付手続き後、再試験を受験することができます。
再試験時間割は試験開始の１週間前に発表します。

4）成績の通知

成績評価の通知は、学期ごとに「成績通知書」を配付することによって行います。また、学生ポータルサイトでも確認することができます。

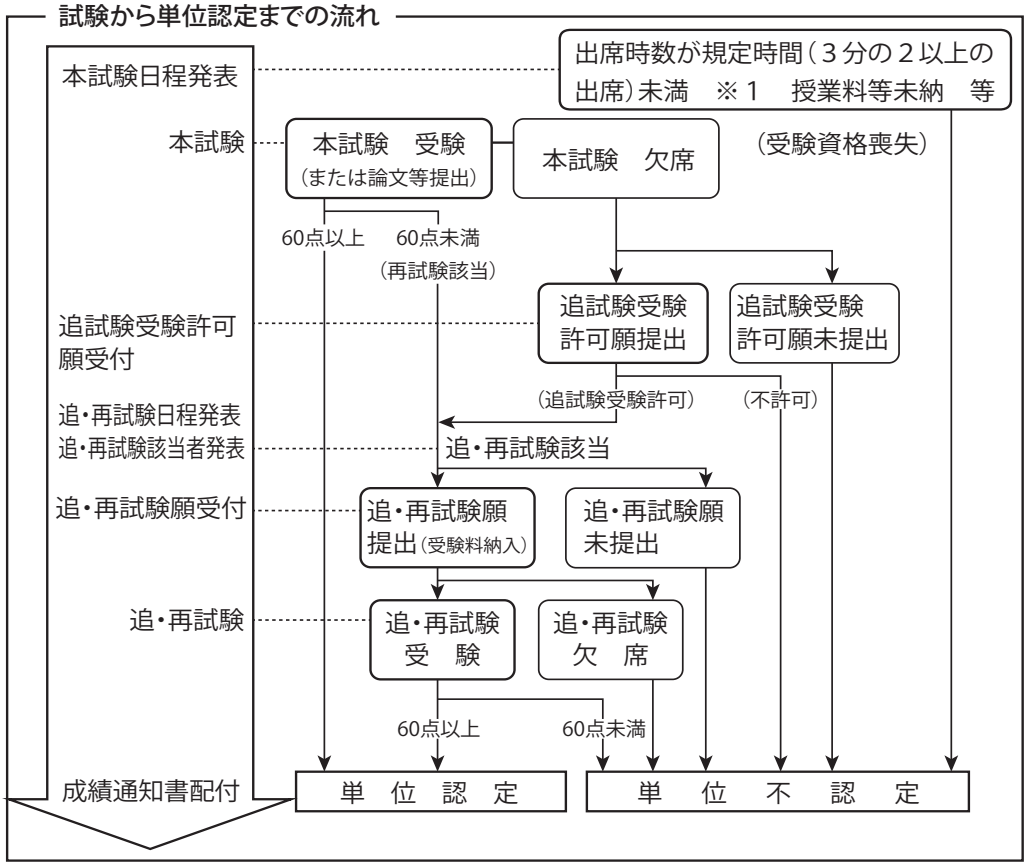
①前期科目の成績通知
前期追・再試験終了後に「成績通知書」を配付します。

②通年・後期科目の成績通知
２年次生には３月の卒業時に「成績通知書」を配付します。

１年次生には２年次のオリエンテーション時に「成績通知書」を配付します。

5）試験の延期について

本試験および追・再試験期間中に暴風警報等が発令されて試験が実施できなかった場合、試験は順延しません。



※１　栄養士免許の取得及び製菓衛生師試験の受験資格については、「栄養士養成課程履修細則」及び「製菓衛生師養成課程履修細則」に従う

成績の問い合わせについて

成績の問い合わせとは、成績評価の確認を行うものです。試験内容や採点（評価方法・評価の理由）についての説明を求めるものや成績の再考や救済を求めるものではありません。

また、個々の判断で担当教員に直接問い合わせることはできません。

成績評価に関する問い合わせはすべてこの制度を利用してください。

成績問い合わせを行える条件

１，試験を受験した、又はレポートを提出したが評価が「Ｅ」(試験欠席) である場合。

２，教員の成績評価基準に照らし合わせ、成績評価の結果が明らかにかけ離れていると学生が具体的根拠（試験の点数等）に基づいて立証し、その主張に客観性がある場合。

受付期間　成績発表日を含め３日間とします。（但し、学校休業日は除く）

受付場所　学務課窓口

〔試　験　規　程〕

1．本学の試験は学則の規定に従って行われる。
2．試験は本試験と追試験、再試験からなる。
3．下記の者は受験資格を失う。
　（1）出席時数が当該科目の規定時間を満たしていない者
　（2）授業料等未納の者
　（3）教授会の議を経て、学長が受験資格喪失を決したもの
4．試験は筆答によるが、口述、論文、実技等をもってこれにかえることができる。
5．試験時間中は、原則として学生証を提示する。
6．試験開始20分以内の遅刻者は受験を認められる。また、退室は開始後30分を経過すれば認められる。
7．試験放棄は受験中の急病その他やむを得ない場合のほかは認められない。その場合は監督者に答案を提出して了解を受けなければならない。
8．試験中不正行為のあった者は当該科目を無効とし、他の科目の無効処分および懲戒については教授会の議を経て学長が行う。
9．本試験の成績判定は100点満点とし、60点未満を不合格とする。
10．追試験は、やむを得ぬ事情（災害、忌引、病気、交通機関の不通・遅延など）で本試験に欠席した者が、追試験受験許可願を提出し、教授会の議を経て学長がこれを承認したときに受けることができる。
11．再試験は、本試験の結果、成績が60点未満のため単位が認定されない科目について、１学期１回受けることができる。
12．追試験、再試験を受ける者は、規定期間内に追・再試験願に受験料を添えて提出しなければならない。
13．追試験、再試験の成績判定は最高79点を原則とする。
14．追試験、再試験によって単位が認定されない場合は、必修科目については再びその科目を、選択科目については必要に応じてその科目あるいはその他の科目を履修し、改めて認定をうけるものとする。

8．取 得 資 格

①栄養士免許証

卒業の要件を充足し教育課程に示された栄養士免許に必要な科目の単位を修得すると栄養士免許証の申請資格が与えられます。

＜栄養士＞

栄養士とは、「都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」と栄養士法で位置づけられ、給食管理および一般の栄養指導を業務とします。具体的には献立作成・発注・検収・調理指導・食数管理などの給食管理による食事提供を媒体として栄養指導を行います。

＜栄養士実力認定試験＞

栄養士･管理栄養士の養成施設（学校）に通っている学生や卒業生が、自分自身の知識･実力を知るための認定試験が、一般社団法人全国栄養士養成施設協会主催の「栄養士実力認定試験」です。

この試験は、栄養士の資質向上と質の均一化を図るとともに、各養成施設の教育に資することを目的として行われます。 栄養士実力認定試験を受けると、さまざまなメリットがあります。

●栄養士実力認定試験を受けるメリット

・科目ごとの得点が分かり、全国平均点が表示されるため、「どこができていないのか？」「どこが勉強不足で、どこに重点を置いて勉強し直せばいいか？」が分かる。

・試験結果が 1 月下旬に分かるので、就職までの期間に不足している個所の勉強ができる。

※試験は 12 月なので、その時点でも自分自身が不足している個所が分かる。

●出題科目

次の 14 科目＋総合力問題が出題されます。

・公衆衛生学	・栄養学各論	・生化学
・公衆栄養学概論	・食品衛生学	・栄養学総論
・解剖生理学	・栄養指導論	・食品学各論（食品加工学を含む）
・給食計画論、給食実務論		・社会福祉概論
・臨床栄養学概論	・食品学総論	・調理学

●試験の方法

出題形式	5 問の中から正解を 1 つ選ぶ 5 肢択一が原則（一部、４肢択一もあり）
問題数	85 題
試験時間	2 時間

●評価方法について

試験は 3 段階で評価されます。

認定証 A	栄養士として必要な知識・技能に優れていると認められた者
認定証 B	栄養士として必要な知識・技能のあと一歩の向上を期待する者
認定証 C	栄養士としての知識・技能が不十分で、さらに研鑽を必要とする者

本学では学習成果としてＡ判定取得を目指しています。

●出願からの流れ

出願締切 （10月中旬まで）	栄養士養成施設・管理栄養士養成施設に出願してください（受験料：4,000円）。 受験票は、出願先養成施設より配布されます。

↓

試験実施 （12月上旬）	試験会場は、全国の各養成施設です。 ●持ち物：受験票、学生証、筆記用具（HB鉛筆／プラスチック消しゴム） ※ 既卒者は、本人確認ができるものをお持ちください。

↓

試験判定結果 （1月上旬）	試験判定結果を通知いたします。

↓

認定証交付 （2月中旬）	「栄養士実力認定証」を交付いたします。

②製菓衛生師試験受験資格

教育課程に示された製菓衛生師試験受験に必要な科目の単位を修得し、製菓衛生師養成課程を修了すると製菓衛生師試験の受験資格が与えられます。

＜製菓衛生師＞

製菓衛生師とは、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とし、製菓衛生師法により定められた名称独占資格です。都道府県知事の免許を受け製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事することを業とします。製菓衛生師の免許は、都道府県知事が行う製菓衛生師試験に合格した者に対して、各都道府県知事が付与します。

③栄養教諭二種免許状

栄養士免許の取得要件を充足し教育課程に示された教職科目の単位を修得すると栄養教諭２種免許状の申請資格が与えられます。

④名古屋文理調理技能認定証（２級）

調理技能に必要な、「調理学」および「調理基礎実習」または「調理実習Ⅰ」の単位を修得し、調理技能２級実技試験に合格した者には名古屋文理調理技能認定証２級が卒業時に授与されます。

⑤名古屋文理調理技能認定証（１級）

名古屋文理調理技能２級を取得した者で、調理技能１級実技試験に合格した者には名古屋文理調理技能認定証１級が卒業時に授与されます。

⑥名古屋文理調理指導員認定証

卒業の要件を充足し、かつ名古屋文理調理技能１級を取得のうえ、教育課程に示された必要な科目の単位を修得し、調理指導員認定試験に合格した者には名古屋文理調理指導員認定証が卒業時に授与されます。

⑦食育インストラクター３級（認定団体：日本食育インストラクター協会）

食育の重要性を理解し、料理技術を向上させ衛生・栄養分野の知識を有し、地域に根ざした食育を実践する指導者資格。食物栄養学科栄養士専攻の在籍者で、卒業の要件を充足し教育課程に示された必要な科目の単位を修得した者には、食育インストラクター３級の受験資格が与えられます。

⑧フードスペシャリスト受験資格（認定団体：日本フードスペシャリスト協会）

食品の品質判別、食品情報の収集・提供、食品知識の普及、食品のクレーム処理などに対応できる高度の知識・技術を身に付け、食の流通・販売分野や消費者に提供できる資格。食物栄養学科栄養士専攻の在籍者で、卒業の要件を充足し教育課程に示された必要な科目の単位を修得した者には、フードスペシャリストの受験資格が与えられます。

また上級資格の「専門フードスペシャリスト（食品開発）」は、同時受験が可能です。

⑨フードコーディネーター３級（認定団体：日本フードコーディネート協会）

料理の組み合わせから食器や食卓の演出をトータルにコーディネートする専門資格。

食物栄養学科製菓専攻の在籍者で、卒業の要件を充足し教育課程に示された必要な科目の単位を修得した者には、資格認定試験を免除し、認定登録をするとフードコーディネーター３級が与えられます。

資格の概要一覧

【栄養士専攻】　　消費税の税率変更により変更もあります

資格名	認定団体	取得要件（履修指定科目等）	試験時期・内容等	必要費用（申請料・受験料等）
食育インストラクター３級	日本食育インストラクター協会	・栄養士免許取得要件科目 ・資格認定試験に合格	２年次後期定期試験時 試験時間 30 分 ※６割以上で合格	申請料：6,840 円
フードスペシャリスト	日本フードスペシャリスト協会	・栄養士免許取得要件科目 ・指定科目 「フードコーディネート論」 「フードマーケティング論」 「フードスペシャリスト論」 「官能評価・鑑別論」 ・筆記試験に合格	２年次 12 月第３日曜日 試験時間 80 分 ８科目 60 問筆記試験 優秀者表彰制度あり	受験料：4,000 円 認定証交付料：4,000 円
専門フードスペシャリスト（食品開発）				受験料：2,000 円 認定証交付料：2,000 円
名古屋文理調理技能認定２級	名古屋文理大学短期大学部	・指定科目 「調理学」 「調理基礎実習」 ・２級実技試験に合格	１年次９月下旬 実技試験	１年次 10 月上旬 申請料：2,000 円
名古屋文理調理技能認定１級	名古屋文理大学短期大学部	・調理技能認定２級取得者 ・１級実技試験に合格	２年次４月下旬 実技試験	２年次５月上旬 申請料：7,000 円
名古屋文理調理指導員	名古屋文理大学短期大学部	・調理技能認定１級取得者 ・指定科目 「食品学総論」 「食品衛生学Ⅰ」 「基礎栄養学」 「調理学実習１」 ・調理指導員認定試験に合格	２年次後期 「調理指導員認定試験」	２年次 12 月上旬 申請料：10,000 円

【製菓専攻】

資格名	認定団体	取得要件（履修指定科目等）	試験時期・内容等	必要費用（申請料・受験料等）
フードコーディネーター３級	日本フードコーディネーター協会	・製菓衛生師受験資格要件科目 ・指定学科 「調理学」 「フードコーディネート論」 「調理実習Ⅰ」 「調理実習Ⅱ」 「食文化論」 「フードコーディネート実習」	特になし	２年次後期 認定登録料：6,000 円 （認定期間５年間）
名古屋文理調理技能認定２級	名古屋文理大学短期大学部	・指定科目 「調理学」 「調理実習Ⅰ」 ・２級実技試験に合格	１年次９月下旬 実技試験	１年次 10 月上旬 申請料：2,000 円
名古屋文理調理技能認定１級	名古屋文理大学短期大学部	・調理技能認定２級取得者 ・１級実技試験に合格	２年次４月下旬 実技試験	２年次５月上旬 申請料：7,000 円
名古屋文理調理指導員	名古屋文理大学短期大学部	・調理技能認定１級取得者 ・指定科目 「食品学総論」 「食品衛生学Ⅰ」 「基礎栄養学」 「調理実習Ⅱ」 ・調理指導員試験に合格	２年次後期 「調理指導員認定試験」	２年次 12 月上旬 申請料：10,000 円

Ⅱ　学　　籍

1．学生証・学籍番号

1）学生証

学生証は、本学の学生であることを証明するものであり、大切に取り扱い、常に携帯してください。この学生証は、通学定期券の利用に加え、manaca 電子マネー決済を導入することで、自動証明書発行機への対応およびその他学修の管理（例えば、図書館貸出システムの対応等）などに利用できます。現金のチャージについてはチャージ機にて上限２万円まで入金可能です。（チャージ機設置場所：Ｃ館１階事務室内ロビー）

※チャージ機は平日（月～金）９時から 17 時まで利用可能です。ただし、月末最終日は利用できません。

なお、学生証については次の事項に注意してください。

(1) 他人に貸与したり、譲渡することはできません。

(2) 紛失した場合は学務課に紛失届を提出し再交付手続きをしてください。再発行申請を行う際、定期券および電子マネーがチャージされている場合、交通機関（名鉄等）にて「ＩＣカード紛失再発行整理票」を発行してもらい学務課に持参して下さい。（別途、再発行手数料がかかります。）

(3) 汚損したときは、学務課に申し出て再交付手続きをしてください。

(4) 退学などで学籍を離れるときには、退学願と共に学務課に返還してください。

(5) 卒業時には返却してください。（注）返却する迄に残金を使い切ってください。）

(6) 試験期間中は、必ず学生証を机上に提示してください。

＜学生証＞

表面

裏面

2）学籍番号

学籍番号は、入学時に決定し卒業するまでは変更されません。試験、証明書発行、学費の納入などあらゆる場合に使用します。

＜学籍番号＞

5 ― 1［栄養士専攻］／2［製菓専攻］ ― 20［入学年度］ ― 001 ～ 999

2．身上異動の手続

1）住所・氏名等の変更

氏名・住所・本籍・保証人等に変更が生じた場合、所定の手続きをしてください。
住所等は万一の事故や大学からの事務連絡に使用しますので住所変更を怠ると重要な連絡が伝わらず、不利益をこうむる可能性がありますので必ず届出てください。

2）休　学

(1) 病気その他やむを得ない理由により半期以上休学しようとする場合、「休学願」を学務課に提出してください。病気の場合は医師の診断書を添付してください。
(2) 休学の期間は１年をこえることはできませんので、「休学願」を半期毎に提出してください。ただし、特別の理由があると認められる場合は、引続きさらに１年まで延長することができます。
(3) 休学期間は在学年数に計算しませんが、通算２年を越えることはできません。
(4) 休学中の授業料等は徴収しませんが、別に定める在籍料を徴収します。

3）復　学

休学期間が満了時および休学途中で休学理由が解消し復学を希望する場合、１ヶ月前までに「復学願」を学務課に提出してください。

4）退　学

(1) 家庭の事情や病気などにより就学が不可能になった場合、指導教員に相談した上で学生証を添えて、「退学願」を学務課に提出してください。
(2) 学生としての本分に反する行為がある時は、退学を命ずることがあります。

5）除　籍

４年以上在学しても卒業できない場合や授業料等の納付を怠り督促しても納付されない場合など学則第 33 条の規定に該当する学生は除籍となります。

6）転専攻

食物栄養学科栄養士専攻の学生が、相応の理由がある場合に限り、食物栄養学科製菓専攻に転専攻することができます。転専攻に関しては、「転学科・転専攻に関する規程」に定めます。

7）再入学

５年以内に退学または除籍となった者で再入学を希望する場合は選考のうえ、再入学を許可することがあります。再入学に関しては、「再入学に関する規程」に定めます。

Ⅲ　学　生　生　活

1．学園生活での心得

1）「学生」と「生徒」の違い

大学や短期大学に入学すると、「学生」と呼ばれるようになります。同じような言葉で「生徒」という言葉があります。この呼び方の違いは何でしょうか。

辞書によれば、「学生」とは学校で勉強する者、一方、「生徒」とは中学校や高等学校で教育を受ける者とあります。つまり、「学生」とは、先生から教えを受けるのではなく、主体的に自らすすんで学び、学問を探究していく人であるといえます。

この「学生」の意味を理解し、自ら考え、自ら行動する姿勢をもって、２年間の学園生活を送ってください。

2）クラスと指導教員

入学時に所属クラスが決定され、クラス毎に指導教員を配置しています。

授業科目の履修・試験等の修学上の問題はもとより、進路や生活全般の問題についても相談し、適切な指導を受けて充実した学生生活を送ってください。

3）開門時間及び閉門時間

本学の開門時間及び閉門時間は下記のとおりです。閉門時間までに下校してください。また日曜・祝日は構内に入ることはできません。（但し、休日平常授業日は除く）

平日　月曜日から金曜日及び祝日平常授業日	
開門時間	閉門時間
7 時 30 分	20 時 00 分

土曜日	
開門時間	閉門時間
7 時 30 分	17 時 00 分

※閉門 30 分前にチャイム

4）学内の美化・清掃

学内の環境美化は、学生および教職員全員が努めなければならないのは当然のことですが、それを徹底するために、各クラスに清掃分担区域が割り当てられています。

この区域は各クラスが責任をもって清掃し、常に美化に心掛けてください。

5）喫煙と飲食

学内は紙巻きたばこ、加熱式たばこ、電子たばこ、その他たばこに類するもの全てにおいて全面禁煙です。

未成年者の喫煙や飲酒は法律で禁じられています。また、成年者にとっても喫煙は心身の発達および健康の面から有害であり、禁煙に努めることが大切です。

飲食は指定の場所でとってください。

指定場所	
飲食	学生ホール、食堂（給食実習実施時は利用を控えてください）、中庭、教室

6）自転車通学について

自動車（自動２輪車も含む）による通学は原則として禁止しています。

自転車で通学する場合には、交通ルールを守り、危険な場所を避けて安全に留意してください。

悪質な自転車運転者に対し、安全講習の義務化を盛り込んだ改正道路交通法が施行されました（平成27年6月1日）。施行令は、酒酔い運転や信号無視など計14項目の違反を「危険行為」と定めてあります。3年以内に2回以上、危険行為で摘発された違反者は講習（3時間）を受けなければなりません。（受講しないと5万円以下の罰金が科せられます）

くれぐれも法令を順守して正しい自転車運転を心掛けて下さい。

＜14項目の悪質運転危険行為＞

- **信号無視**
- **通行禁止違反**
- **歩道での徐行違反**
- **通行区分違反**
- **路側帯の歩行者妨害**
- **遮断機が下りた踏切への立ち入り**
- **交差点での優先道路通行車の妨害**
- **交差点での右折車優先妨害**
- **環状交差点での安全進行義務違反**
- **一時停止違反**
- **歩道での歩行者妨害**
- **ブレーキのない自転車運転**
- **酒酔い運転**
- **携帯電話を使用しながら運転するなどの安全運転義務違反**

●自転車損害賠償保険加入のすすめ

名古屋市の条例では自転車損害賠償保険等への加入が義務となっています。

被害者の保護を図るため、また、損害賠償の責任を負ったときの経済的負担の軽減を図るためにも自転車損害賠償保険等に加入することをおすすめします。（「11．保険制度、3）学研災付帯学生生活総合保険」を参照してください。）

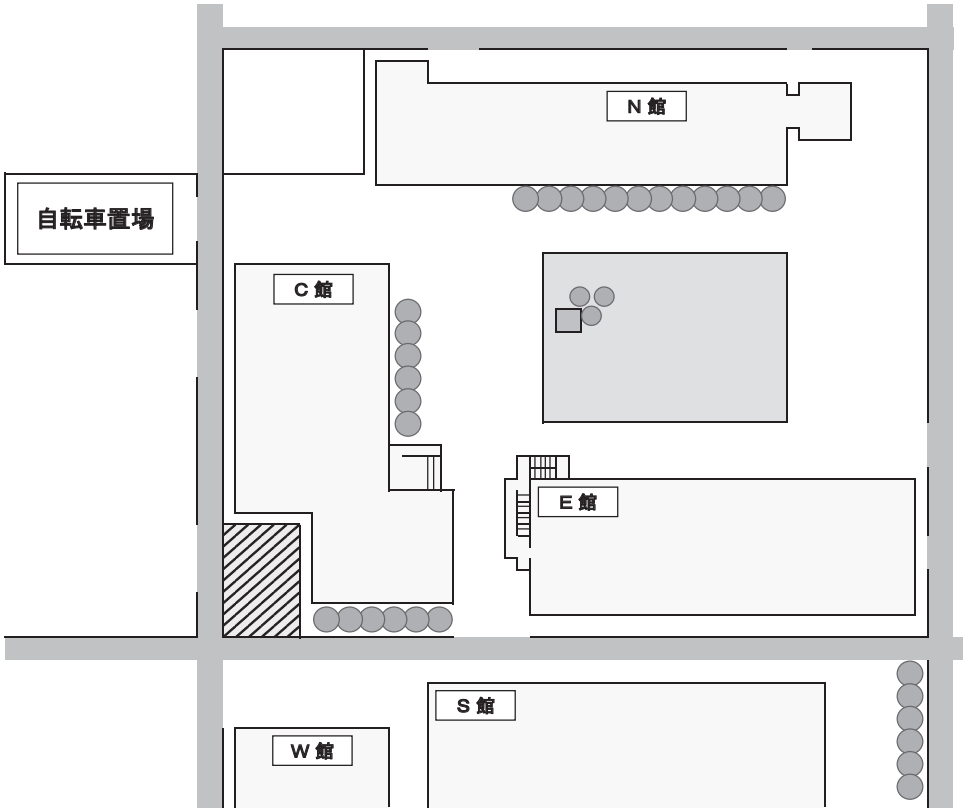
（1）指定自転車置場

自転車は指定された場所に整頓して置いてください。

指定自転車置場　　C館の西側

（2）原付自転車通学について

原付自転車で通学する場合は、学園内の静かな教育環境と通行安全の確保を図るために、自転車置場に駐車し、構内への乗り入れは禁止します。



2．マナー

1）通学のマナーについて

地下鉄やバス等の乗り物の中では携帯電話の使用、大声での会話、飲食や化粧、列の割り込み、席をつめないで座る、足を組んで座るなどの行為はマナー違反です。また、駐車場などの私有地への侵入、立ち入りは違法行為です。周囲の人々のことを考え、本学学生として自覚と責任を持って行動しましょう。

2）携帯電話・スマートフォン等の充電禁止について

学内においてコンセントやパソコンの USB を使用して携帯電話やスマートフォンを充電することは、原則禁止とします。万が一、学内で見つけた場合は、回収し学務課で保管します。

3）SNS等への書き込みについて

Twitter に某大学の学生が安易な気持ちで書き込みをしたところ、当該学生が Web 上で誹謗中傷を受けたり、個人情報が流出して公開されたり、大学に問い合わせが来るといった事例が発生しております。このような Twitter、インスタグラム等での安易な書き込みは、本人の個人情報が流出するだけでなく友人や家族等周囲の人々にも多大な迷惑を及ぼす可能性があります。軽い気持ちの書き込みや非常識な画像を掲載した結果、刑事責任を負うことになったり、顔が特定できるため、家から一歩も出られなくなったという例は記憶に新しいかと思われます。これらのことを踏まえ、Twitter 等への書き込みやネット上での個人情報の扱いは、慎重に考えて各自で責任を持って行動してください。

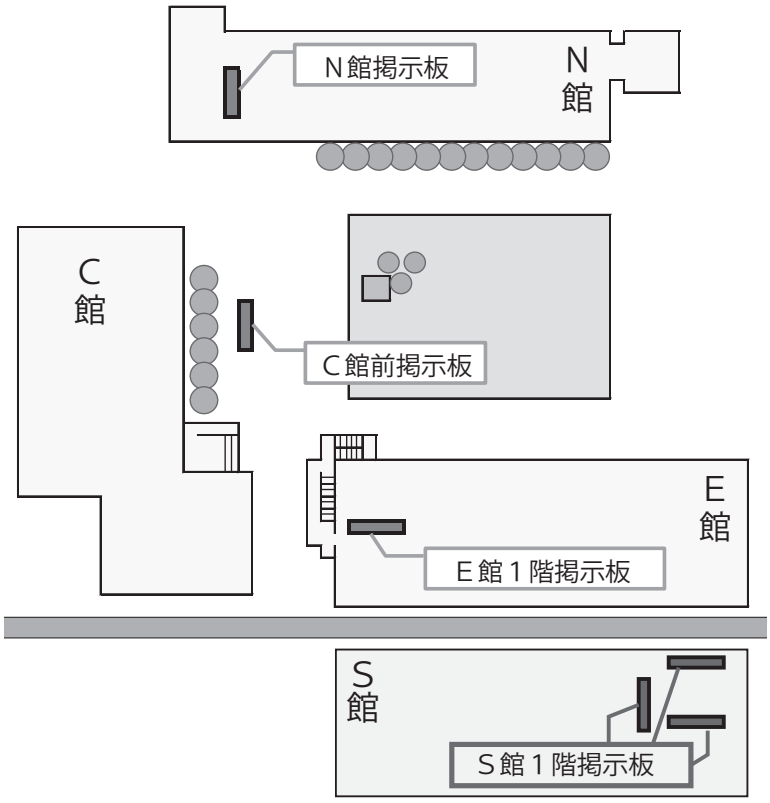
3．学生への伝達

学生に対する公示・通知・呼出など重要な連絡はすべて掲示及び学生ポータルサイトを通して行います。

講義や履修に関すること、就職の連絡や生活全般等、あらゆる事項が伝達されます。掲示等を見落としたことはあなた自身の責任です。受験不能や課題のレポートが受理されない事態に至る場合もありますので、毎日必ず確認してください。

また連絡事項は学生ポータルサイトでも確認できます。こちらも必ず毎日確認してください。

掲示場所	提示内容	関係部署
N館１階掲示板	授業・試験、奨学金関係	学務課
E館１階掲示板	就職関係	キャリア支援センター
C館前掲示板	図書関係	図書情報センター
S館１階掲示板	図書関係・地域連携関係	図書情報センター・地域連携センター



本学では電話での問い合わせは学生の個人情報保護及びお互いに誤解を招く恐れがあるため応じません。また、放送・伝言等の伝達も行いません。
その事をあらかじめ父母・友人等へ伝えておいてください。

４．災害に備えて

東日本大震災では多くの人的物的被害があり、防災知識や日頃の災害に対する心構えなどが不可欠であるとの教訓が残されました。

日頃から避難経路を確認し、防災に対する心構えを持ち、災害時の被害を最小限に抑えることを心に刻んでおいてください。

また本学ホームページより「防災マニュアル」をダウンロードし活用してください。

１）火災時

①火災の周知

まず大声で火災が起きたことを周囲に知らせてください。

②初期消火活動

可能な場合、消火器や水で消火をしてください。

③避難

初期消火が無理な場合、ドア等は閉めて避難。煙を吸い込まないようハンカチなどを口にあて、姿勢を低く床を這うように避難してください。

避難にエレベーターは絶対に使用しないでください。

消火器の使い方

１．安全栓を引き抜く　２．ホースを火元に向ける　３．レバーを強くにぎる

２）大地震発生時の取扱い

(1) 学内で発生した時は､｢地震発生時学生避難のための行動手順｣及び｢防災マニュアル｣に従ってください。

なお、震度５を超える強い揺れが始まると予想された時は、学内放送により「緊急地震速報」が流れます。チャイム音が流れた後、地震に関する情報が流れます。

（震度５未満でも放送が入ることがあります。）

(2) 南海トラフ地震臨時警戒情報（警戒宣言）発令の場合は休講としますので、登校しないでください。また、授業中に発令された場合は、当日の授業は直ちに休講とします。なお、南海トラフ地震臨時警戒情報（警戒宣言）が解除された場合は、原則としてその翌日から授業を再開します。

地震発生時学生避難のための行動手順

1．地震が発生したら教職員の指示に従い、以下のように規律正しく行動してください。

1）教室・実験室・実習室・図書情報センター

実験・実習で火を使用の時はやけどに注意して、速やかに火を消すこと。

落下物から身を守るため机の下に身を隠し、主震動（約１分間）が去るまでむやみに行動しない。

身を隠す場所がないときは、鞄、書籍などで頭を保護し、戸棚など倒れそうなものから離れ、上からの落下物のない所へ移動する。

2）廊下・階段

頭を保護し、落下物に注意し、窓ガラスから離れ、その場にしゃがむか、急いで近くの教室に入り、机の下にもぐる。

3）体育館

落下物に気をつけて、中央部に集まりしゃがむ。

4）学生ホール・食堂

落下物に気をつけ、テーブルの下に身を隠す。

5）建物の外

建物の近く、ブロック塀、電柱、自動販売機、川べり、切断された電線等をさけてしゃがむ。

2．初期消火は、初期微動の“グラッ”と来たときに行うことを原則とする。
激しい震動で消火活動が出来ない場合は、揺れが落ち着いた後早急に行う。

3．避難する時は、近くにいる教職員の指示に従い、慌てず・騒がずに定められた階段を下りて「新福寺公園」へ避難する。
原則、避難に使用する階段（現在位置より最も近い階段を利用する。）

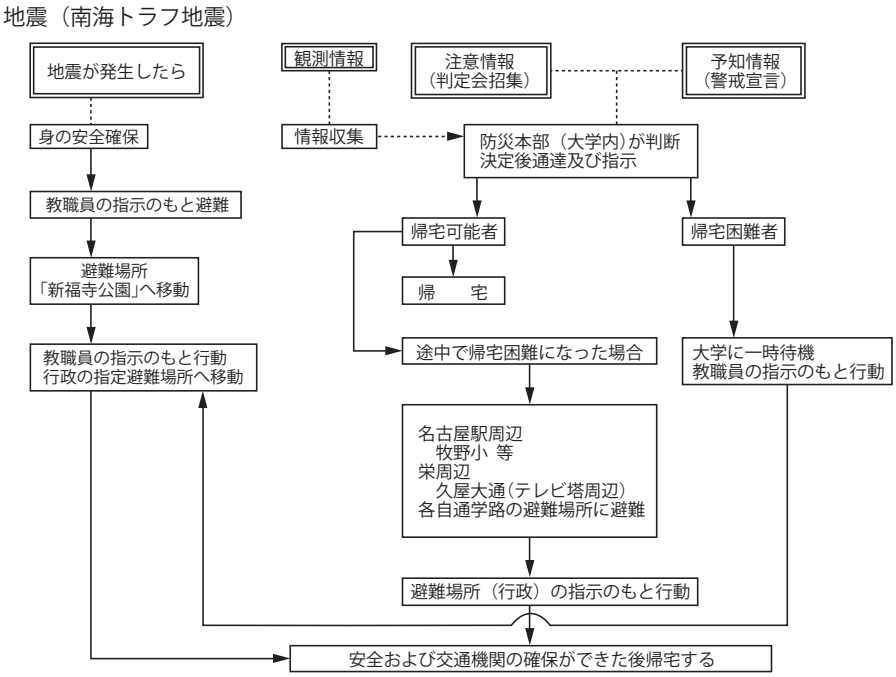
Ｃ館：北側教室は中央階段、南側教室は東階段から。
Ｅ館：東側教室は中央階段、西側教室は西階段から。
Ｎ館：東側教室は東階段、西側教室は西階段から。
Ｓ館・Ｗ館は、非常階段を使用して外に出る。

＊階段での転倒は、大惨事につながるため慌てず、足元をよく見て確かめて降りる。

＊学外への避難は、授業時の体制のまま集団で行動する。忘れ物があってもロッカー、教室に戻らないこと。

4．災害に備えて

《災害時緊急避難フローチャート》



交通機関の運行について

南海トラフ地震注意情報発生時……市バス、地下鉄、電車は運行を継続します

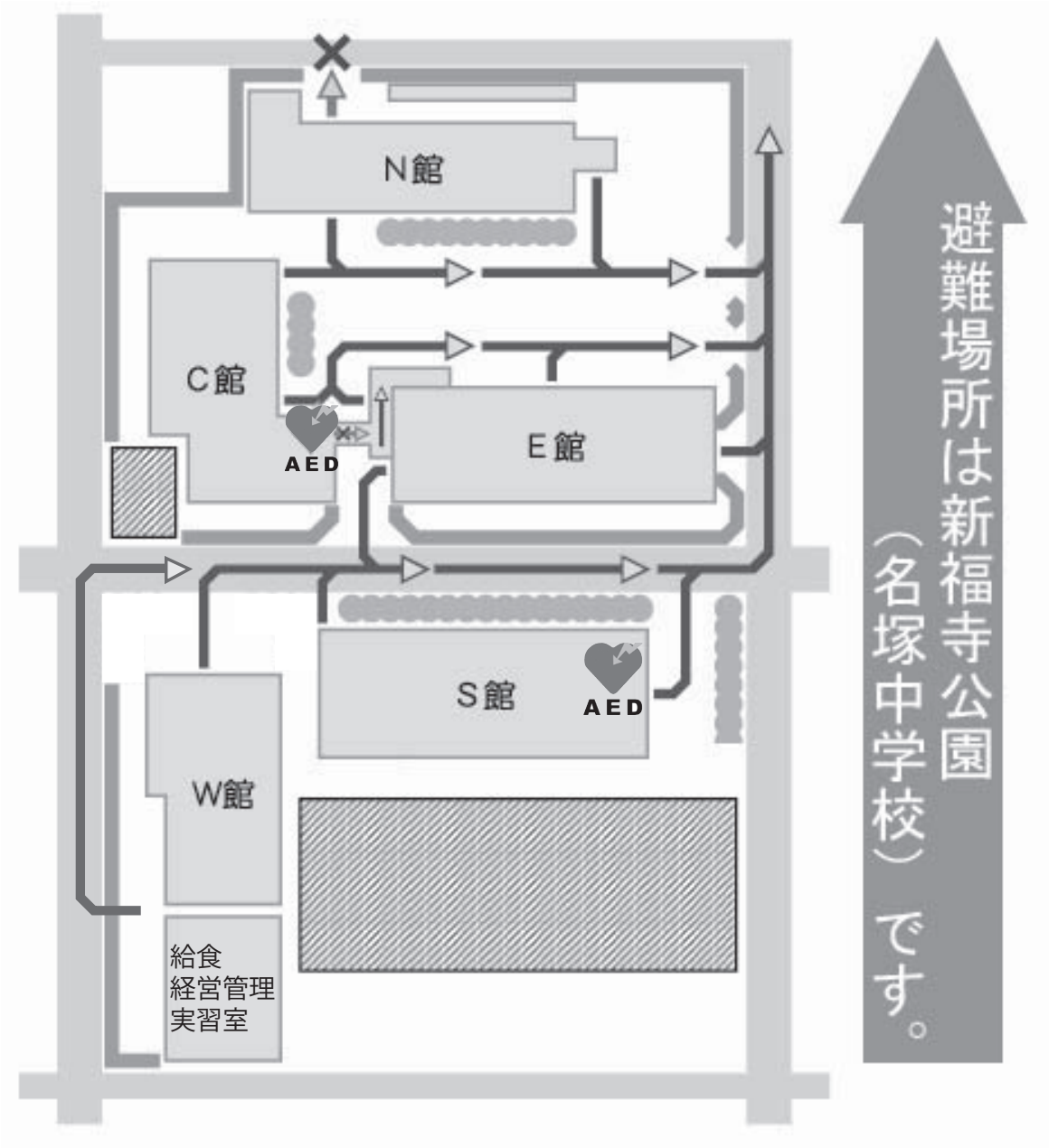
警戒宣言発令時……電車は最寄りの駅で、市バスは最寄りの安全な場所に停車します

その他の注意・確認事項

1）防災本部の指示は放送にて行う
2）帰宅可能者の判断は本部が行う
3）通学路の避難場所は各自で確認のこと
4）避難場所に教職員がいる場合は教職員の指示に従う
5）安否の連絡は安全が確保後、家族および指導教員へ
6）大学周辺の避難場所は別紙参照のこと

災害時緊急避難マップ

＜学内の避難経路＞



に従って避難場所へ移動する

・空いている階段で１階まで降りて外に出る

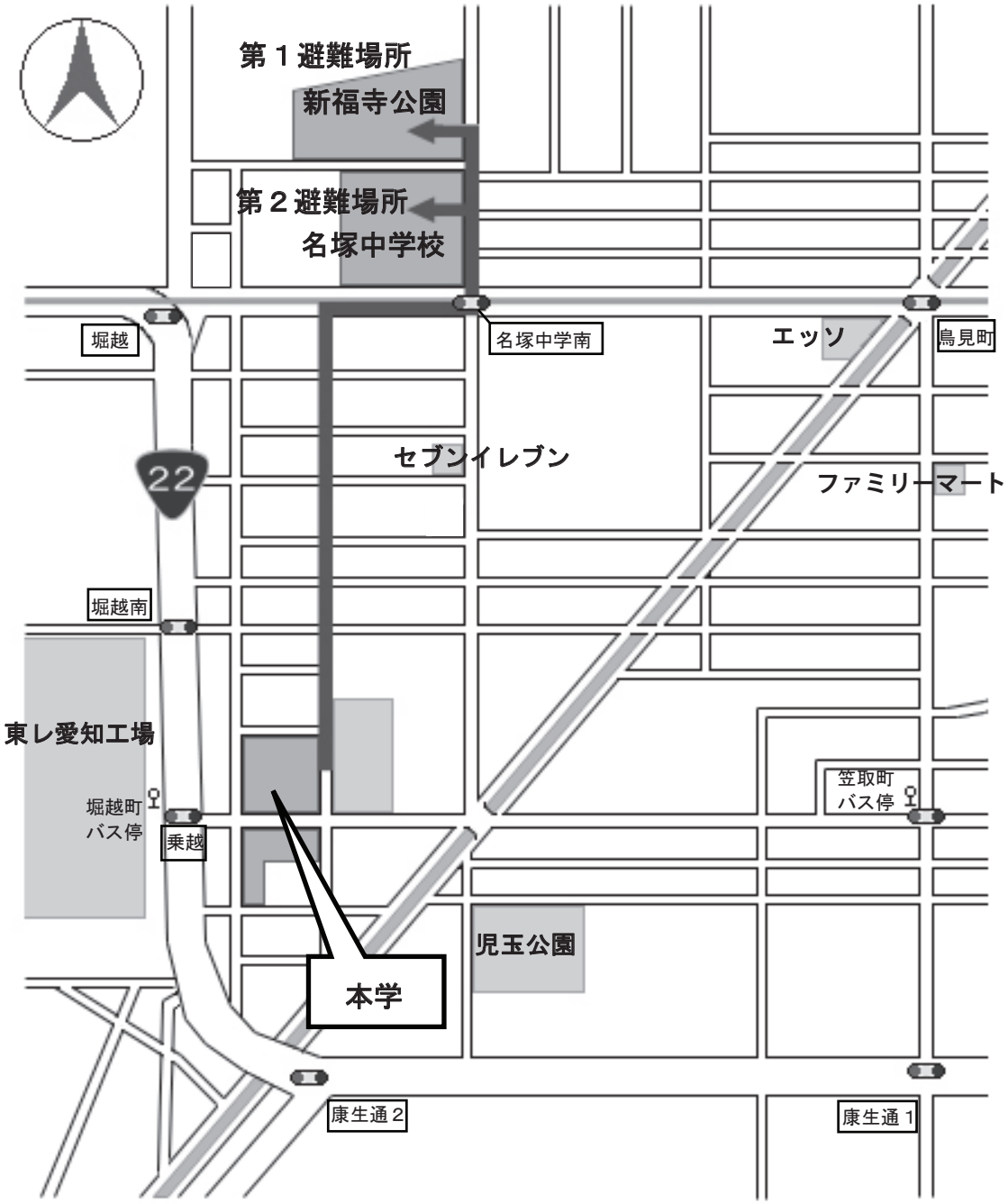
・Ｃ館は館内階段を利用して１階まで降りる

２階のＥ館への連絡通路は利用しない

学内にいる時は教職員の指示に従い、速やかに「新福寺公園」へ避難すること

災害時緊急避難マップ

＜本学より避難場所への経路＞



◎本学より避難場所へ避難する場合、まず「新福寺公園」へ避難してください。
その後、状況に合わせて「名塚中学校」へ避難する場合もあります。
◎避難後確認のため、授業の体制で集合する。

5．奨学金制度

1）奨学金制度

（1）日本学生支援機構奨学金

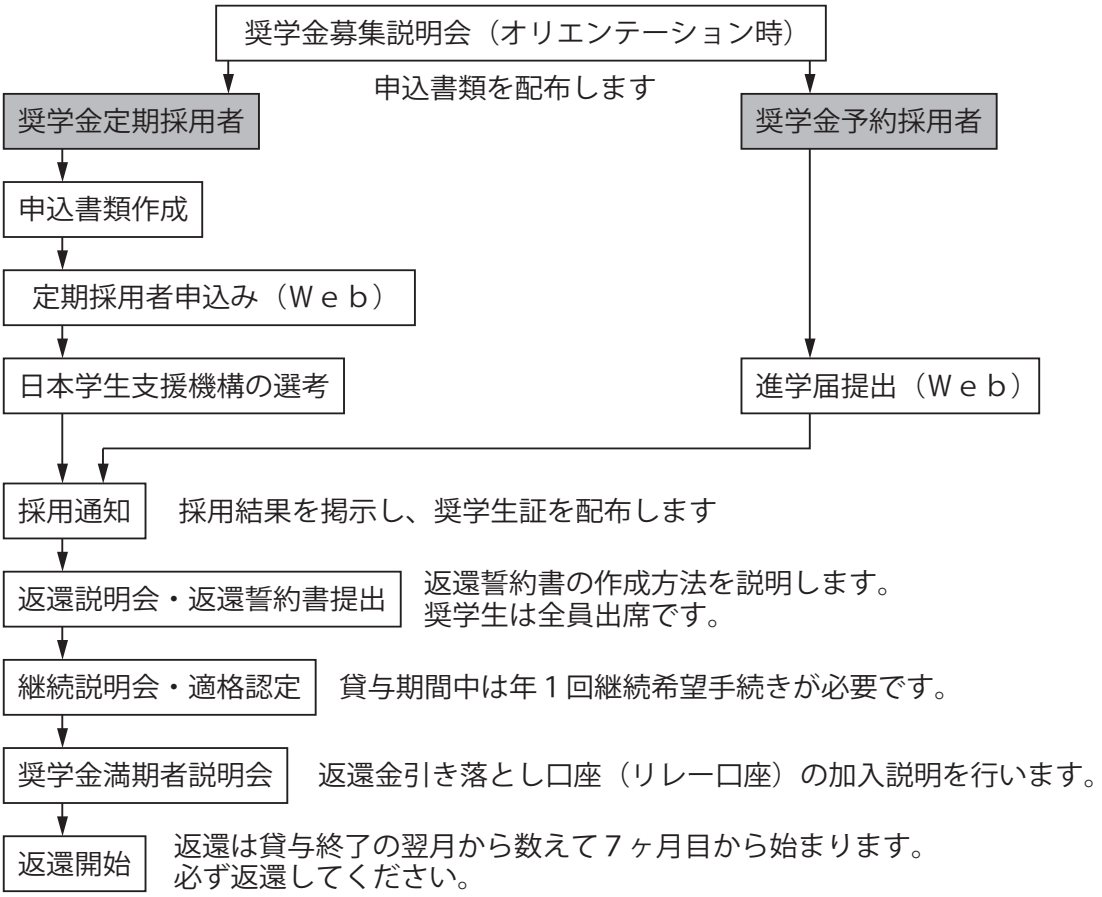
日本学生支援機構奨学生制度は優秀な学生で経済的理由により修学が困難な者に奨学金を貸与することで、社会に貢献する人材を育成するとともに、教育の機会均等を図ることを目的としています。

奨学生となった学生はその趣旨に基づいて学業に専念し、学生の規範となるよう、また規定に反しないよう心掛けなければなりません。

種類	貸与月額
給付奨学金（返還義務なし）	自宅通学者　第Ⅰ区分 38,200 円・第Ⅱ区分 25,600 円・第Ⅲ区分 12,800 円 自宅外通学者　第Ⅰ区分 75,800 円・第Ⅱ区分 50,600 円・第Ⅲ区分 25,300 円 ※区分は家庭収入によって判断
第一種奨学金（無利子）	自宅通学者　20,000 円・30,000 円・40,000 円・53,000 円 自宅外通学者　20,000 円・30,000 円・40,000 円・50,000 円・60,000 円
第二種奨学金（有利子）	20,000 円から 120,000 円のうち 1 万円単位で選択

・詳細は日本学生支援機構ホームページで確認してください。

◎申込から返還までの流れ



2）名古屋文理大学短期大学部奨学金

名古屋文理大学短期大学部奨学金制度は、優秀な学生や経済的事情により就学困難な学生に対して授業料を使途とした奨学金を給付することで、社会に有為な人材の育成と教育の機会均等に寄与することを目的としています。
入学者選抜時における奨学金制度以外の在学生対象の奨学金制度は次のとおりです。

（1）第一種奨学金制度

２年生（西区近郊在住社会人特別入学試験で入学した者を除く）を対象として、優秀かつ一定の収入基準を満たし経済的な事情により修学困難な学生に奨学金を給付します。
食物栄養学科栄養士専攻および食物栄養学科製菓専攻から５名を選抜し、奨学生として 200,000 円を給付します。
１年生の 12 月に募集を行います。希望する学生は定められた期日までに「奨学生採用願」を学務課に提出してください。

（2）第四種奨学金制度

２年生（西区近郊在住社会人特別入学試験で入学した者を除く）を対象として、１年生終了時の学業成績が優秀な学生に奨学金を給付します。
食物栄養学科栄養士専攻から４名、食物栄養学科製菓専攻から１名を限度に選抜し、奨学生として 100,000 円を給付します。

（3）第五種奨学金制度

２年生（西区近郊在住社会人特別入学試験で入学した者を除く）を対象として、１年生終了時の学業成績が卓越している学生に奨学金を給付します。
第四種奨学金制度の該当学生から１名を選抜し、奨学生として 300,000 円を給付します。
ただし、第五種奨学金制度の該当学生には、第四種奨学金の重複給付はおこないません。

3）その他の奨学金

あしなが育英会奨学金・大幸財団育英奨学金・横山育英財団奨学金・交通遺児育英会奨学金等、地方公共団体や民間育英団体等による奨学生の募集は本学を経由するもの、公報の公示によって直接本人が出願するもの等取り扱いが様々です。
本学に各団体から募集があったものは随時掲示にて連絡しますが、募集人数としてはごく少数ですので注意してください。
地方公共団体の奨学金は本学を経由しません。直接各地方公共団体に問い合わせることが必要です。
また奨学金制度とは別に学業継続のために国の教育ローンや各銀行が行う教育ローンなどもあります。

6．健康管理

1）定期健康診断

毎年４月初旬、全学生を対象に健康診断を行います。これは学校保健安全法により受診が義務づけられています。未受診者は、病院または保健所で受診し、診断書を学務課に提出してください。

なお、就職活動、学外実習、奨学金出願などで「健康診断書」が必要な場合がありますが、上記未受診者で診断書未提出者には、同証明書が発行できないので注意してください。

2）保健室

保健衛生管理と救急処置を目的としてＥ館１階に保健室を設置しています。

急病や負傷の時は学務課に申し出て処置を受けてください。

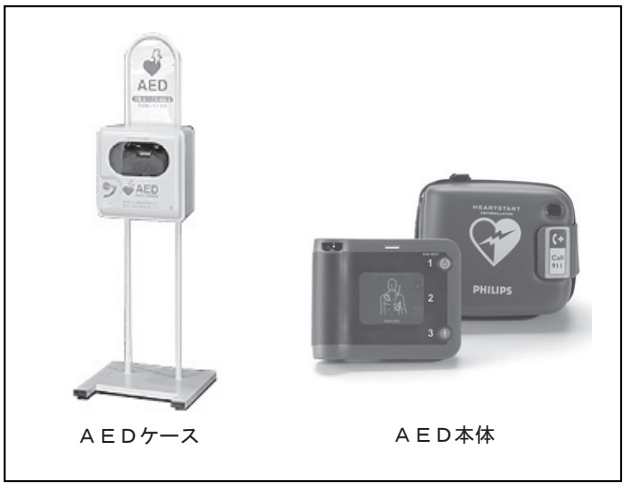
（1）保健室は一時的な安静、休養および簡単な負傷の手当てのために利用できます。利用する時は学務課に申し出てください。

（2）健康や身体の悩みなどの相談は、週１回保健室で校医が応じています。

（3）急病・負傷の場合は状況により校医または最寄りの病院と連絡をとり応急処置や病院へ搬送し、家庭へも連絡します。

◎万一に備え、ＡＥＤ（自動体外式除細動器）がＣ館１階事務室およびＳ館１階ロビーに設置してあります。

保健室及びＡＥＤ設置場所	
保　　健　　室	Ｅ館１階　第２調理実習室前
ＡＥＤ（自動体外式除細動器）設置場所	Ｃ館１階　事務室内ロビー
	Ｓ館１階　ロビー



ＡＥＤケース　　ＡＥＤ本体

7．学 生 相 談

1）学生生活について

学生の皆さんの悩みの相談については学生生活相談室で応じています。

学生生活のこと、友人関係のこと、家族関係のこと、異性関係のこと、性格のこと、将来のこと、ストレスやうつのような心理的問題など、どんな内容でも構いません。

相談室で話された秘密は厳守します。必要に応じて、外部機関、授業や学生生活に詳しい教職員の紹介もします。悩んだとき、困ったとき、誰かに話を聞いてもらいたいときには、一人で悩まずに学生生活相談室を利用してください。

学生生活相談室		
場　所	Ｓ館２階　図書情報センター手前	
開室日	曜日・時間等は各期初めに掲示等で連絡しますが、開室日以外でも相談を受け付け、相談に応じます。	
申込方法	窓　口	学務課又は担当の先生に相談内容と希望日時を連絡
	E-mail	相談内容と希望日時を送信 ngakusei@nagoya-bunri.ac.jp
	Web	相談したい内容をフォームに入力 http://www.nagoya-bunri.ac.jp/COL/campus/consultation.html

2）ハラスメントについて

本学では立学の精神に「自由と責任を重んじ」「品性を高め」「世界から信頼される日本人の育成」をうたっています。このような教育方針を持つ本学においてハラスメントのような人権侵害はあってはならないことです。

被害者にも加害者にもならないよう各自の自覚を育て防止に努め、もし被害者になった場合、ひとりで悩まないで相談しましょう。

学生生活相談室では、あなたの意思を尊重しながら真剣に相談に応じます。

●セクシャル・ハラスメント

性的な言動で相手を不快にさせること、地位や権限を利用して性的な嫌がらせや、それをほのめかす。また本人にそのつもりがなくても､その行為や言葉が他人を不快にさせ、人格を傷つけるなどの行為をセクシャル・ハラスメントと言います。

行為者本人が意識していなくても、相手が“望まない性的な行動”はセクシャル・ハラスメントとなります。

＜例＞

・性に関する卑猥な冗談を言ったり、しつこく食事やデートに誘う。

・性的な含みのあるメールや手紙などを送る。　　など

●アカデミック・ハラスメント

アカデミック・ハラスメントとは、教育の場で、「指導」、「教育」または「研究」の名を借りて、嫌がらせや差別をしたり、人格を傷つけたり、相手方の勉学・学習意欲や学習環境を害することです。

●パワー・ハラスメント

パワー・ハラスメントとは、職務上優位な立場にある者が、嫌がらせや差別をしたり、人格を傷つけたり、相手方の就労意欲や就労環境を害することです。

◎ハラスメント防止のための心構え

本学では特に就学上・就労上の関係等を利用してなされる教職員と学生、学生同士に対する嫌がらせを防止します。被害者にも加害者にもならぬよう気をつけましょう。

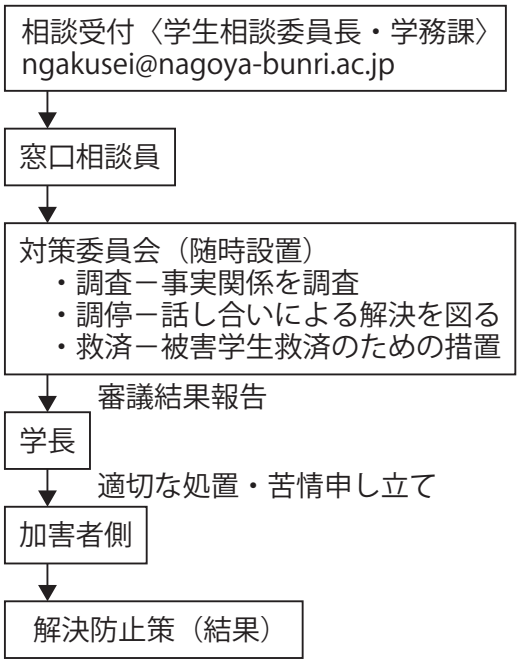
《加害者にならないために》

重要なことは言動をした側が「どう思っていたか」ではなく、受けた側が「どう感じたか」ということです。「そんなつもりはなかった」、「冗談だった」などという考え違いをしないようにし、相手が嫌がっていることを繰り返さない、相手の気持ちや立場を尊重するよう日常的に注意を払いましょう。

《被害があった場合》

・嫌なことは手紙でも言葉でもいいので必ず相手にはっきり伝える
・ひとりで悩まず、すぐに相談窓口や親身になってくれる人、または友人などに勇気をもって相談する
・いつ、どこで、何が起きたか記録しておく

◎相談・救済の流れ



3）学生生活においての意見や要望について

学生生活に関する意見や要望を学生の皆さんから聴取するため、意見箱がＳ館１階の掲示板前に設置してあります。意見や要望のある学生は専用の用紙に記入し、投函してください。いただいた意見はキャンパスライフ向上のために活用し、要望の回答はＳ館１階の掲示板にて回答します。

4）学習支援について

学習を進める上での様々な悩みや相談についてはオフィスアワーの体制を採っています。「授業を聞いても良く判らない。」「興味があって、もっと知りたいけど、どの先生に聞いたら良いのか判らない。」など学習についての相談に利用してください。

Web 上からも相談できます。http://www.nagoya-bunri.ac.jp/COL/study/support.html

5）悪徳商法への注意

社会的経験の少ない学生をターゲットにした悪質商法の被害が増えています。

困ったときは、ひとりで悩まずに指導教員や学務課に相談してください。

◆悪徳商法の種類

キャッチセールス	ネガティブオプション（送り付け商法）	振り込め詐欺（架空請求）
該当で「アンケートに答えてください」と近寄り、商品を購入させたり、ローンを組ませたりする。	事前に何の連絡もせずに、一方的に商品を送りつけて『受け取った以上、購入しなければいけない』と勘違いさせて代金を請求する手口。	ウェブや電子メールの利用料や情報料、借金の請求など他人に相談しにくい内容の現金振り込みを要求する手口。
内職（在宅ワーク）商法	**アポイントメントセールス**	**資格商法**
「簡単に高収入が得られる」、「誰でも簡単に出来る」などと謳い、仕事を提供する代わりに登録料や教材等の金銭負担をさせ、実際に契約をしても勧誘時に言っていたこととは異なる。 高額な登録料を支払わせるだけであったり、高額な教材を購入させることが目的。	「プレゼントが当たった」「旅行が格安になる」「会って話がしたい」等と販売目的を隠して電話やメールなどで喫茶店や営業所などに呼び出し、契約をさせる手口。	難関資格を「この講座を受講すると簡単に資格がとれますよ。」や、なる予定もないのに「この資格は、近々国家資格になる予定です。」紹介する気もないのに「この資格をとったら、仕事を紹介します。」などといい、申込金や受講料を支払わせたり教材を売りつける商法。
点検商法	**デート商法**	**催眠（ＳＦ）商法**
セールスマンが「屋根や床下を無料で点検します。」や「水道水の検査に来ました。」など点検と称し、本来の目的を隠してやってきます。無料だからいいかなと思ってお願いしてしまうと、「耐震基準を満たしておらず、大きな地震がきたら、倒壊しちゃいますよ。」、「シロアリが住みついてて柱が腐ってますよ。」、「この水を飲み続けると危険ですよ」などと言い、不安をあおり、高額の工事代金や商品代金を請求してくる手口です。	知り合った相手がいかにも好意があるようなふるまいをし、販売目的を隠して喫茶店やファミレスなどでデートをし、その好意を利用して商品を販売する商法です。 出会い系サイトで知り合った異性が販売員だったというケースや、電話がきっかけでメールをやり取りするようになり実際に会ったところ販売員だったというケースもあります。ネックレス、指輪などの貴金属類、絵画、毛皮などの商品による被害が多いです。	客を一定の場所に集め、閉鎖的な状況を作り出して、群集心理を利用し冷静な判断力を客から奪い、その上で高額商品を買わせる行為。 業者は、ビラなどを配り、一定の場所に客を集めその部屋を閉め切ってしまいます。そして話のうまい販売員が、おもしろおかしく客を笑わせるなどして、その中で「元気よく手を挙げた方、5名様にこの商品を差し上げます」などと、日用品などを無料または少額で配り、得した気分にさせ、客は先を争うように手を挙げ、その会場は熱狂的な状態になります。そして、客は冷静な判断を失ってしまい販売員は、ころあいを見て、本当に売りたかった商品を勧誘し高い値段で売りつけるという手口。

◆被害に遭わないために

- あいまいな返事はせず、きっぱり断る。
- その場で印鑑を押す、サインをするなどの契約または現金支払いをしない。

もっと消費生活について学ぶには

～「あいち暮らしWEB」を活用しよう!～

消費者問題を始め、暮らしの情報サイトとして、お子様から高齢者の方まで幅広くご利用いただける総合サイトです。是非ご利用ください。

パソコンサイトはこちら
http://www.pref.aichi.jp/kenmin/shohiseikatsu/

スマートフォンサイトはこちら
スマートフォンからも消費生活情報（あいち暮らしWEB）の情報をご覧いただけます。
http://www.pref.aichi.jp/kenmin/shohiseikatsu/sp/

◆クーリング・オフ

クーリング・オフとは、訪問販売や電話勧誘販売など特定の取引方法で契約した場合に、いったん申し込みや契約をした後でも一定の条件を満たせば、消費者が一方的に契約をやめることができる制度です。

クーリング・オフにより契約をやめる時には、特別な理由は要りません。

何らかの費用を負担する必要も一切ありません。

特定商取引法によるクーリング・オフ制度一覧表

取引内容	期　　間	適用対象
訪問販売	法定書面を受領した日から８日間	原則すべての商品・役務及び指定権利（※１）
電話勧誘販売	法定書面を受領した日から８日間	原則すべての商品・役務及び指定権利（※１）
特定継続的役務提供	法定書面を受領した日から８日間	エステ、語学教室、学習塾、家庭教師派遣、パソコン教室、結婚相手紹介サービス
連鎖販売取引（マルチ商法）	法定書面を受領した日または再販売する商品を最初に受領した日のいずれか遅い日から20日間	健康食品、化粧品など、すべての商品・権利・役務
業務提供誘引販売取引	法定書面を受領した日から20日間	教材、チラシなどの購入を伴う内職。すべての商品・権利・役務
訪問購入	法定書面を受領した日から８日間	原則すべての物品

※１　指定権利とは・・・
1. 保養のための施設又はスポーツ施設を利用する権利
2. 映画、演劇、音楽、スポーツ、写真又は絵画、彫刻その他の美術工芸品を鑑賞し、又は観覧する権利
3. 語学の教授を受ける権利

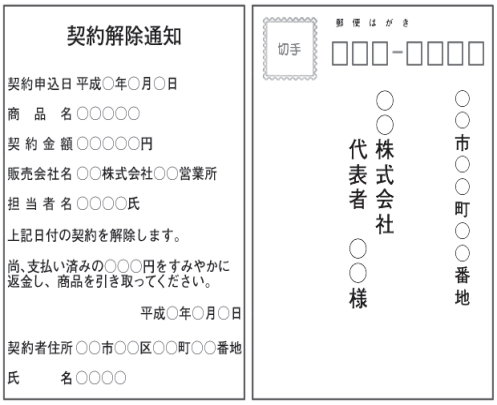
出典：名古屋市消費生活センターＨＰ（抄）

クーリング・オフ書面の記載例

1．記載したはがきは、郵送する前に必ず両面（表と裏）をコピーします。

2．はがきは郵便局の窓口で、特定記録郵便または簡易書留で出します。

3．はがきのコピーと郵便局の窓口で渡される特定記録郵便または簡易書留受領証を大切に保管しましょう。（これがクーリング・オフをした証拠になります）



パトネットあいち（愛知県警メールマガジン）

最近、女子学生が被害にあう痛ましい事件が多発しています。こういった背景から愛知県警では地域安全の取り組みとして、不審者に関する情報や身近で発生した犯罪に関する情報を携帯向けにメールマガジンとして配信しています。

http://www.pref.aichi.jp/police/mail/index.html

http://www.pref.aichi.jp/police/keitai/index.html（モバイル版）

８．人権の尊重と守秘義務について

１）個人情報の収集と利用目的について

学校法人滝川学園並びに法人が設置する名古屋文理大学及び名古屋文理大学短期大学部（以下「本学」という）では、学生・保証人から提出された氏名、住所、電話番号、生年月日等の個人を特定・識別できる情報につきましては、関連する法令および学内諸規程を遵守し、その利用目的を明確にして厳重に管理します。また個人情報は適正な手段により収集し、その利用目的の達成に必要な範囲を越えて取り扱うようなことはしません。

入学手続き時および在学中に本学所定の手続きにおいて収集する個人情報の利用目的は以下の通りです。熟読の上、「個人情報の取り扱いに関する同意書」に学生本人、保証人連署の上、提出してください。

＜利用目的＞

①学籍管理、学籍異動管理、健康管理、奨学金管理
②履修登録、成績管理、授業運営、学修（学習）成果管理
③就職・進学関係情報の作成、管理
④学生証・各種証明書の発行
⑤授業料等納付に関する情報管理
⑥学生生活・課外活動における情報管理
⑦学内施設の利用管理、防犯カメラの映像情報管理
⑧図書情報センター利用情報管理、学内ネットワーク利用情報管理
⑨保証人への成績通知書の送付
⑩保証人との成績、履修相談
⑪同窓会への情報提供
⑫卒業後の各種案内
⑬学内でアルバイトを行う際の雇用管理、給与等の支払いに関する情報管理
⑭学内手続きにおける本人確認を目的とした写真その他データの活用
⑮広報活動に伴う出身高等学校等への情報提供
⑯実習先等教育研究活動を目的とした必要情報の収集と提供

２）第三者提供について

本学では個人情報は原則として第三者には開示しませんが、上記〈利用目的〉に基づく場合、法令に基づく開示義務を負う場合や、学生・保護者の生命・身体・財産その他の権利・利益を保護するために必要であると判断できる場合および緊急の必要があり、個別の承諾を得ることができない場合には、例外的に個別情報を開示することがあります。

3）特定個人情報の取扱について

本学は、特定個人情報の取扱に関する関係法令、国が定めるガイドラインその他の規範および学内諸規程を遵守します。また、本学は適正な安全管理措置を確立の上、特定個人情報を取り扱います。

9．18 歳選挙権について

日本は超少子高齢化、人口減少社会を迎えており、日本の未来を作り担う存在である 10 代にもより政治に参画できるよう、またより早く選挙権を持つことにより、社会の担い手であるという意識を若いうちから持ち、主体的に政治に関わる若者が増えるようにと選挙権が 18 歳に引き下げられました。
皆さんは選挙権を有しております。安易な気持ちで立候補者や政党を誹謗中傷したりすることは選挙違反となります。
また親しい友人等であっても Twitter や LINE など SNS で選挙に関する内容をやりとりする場合は公職選挙法を遵守してください。

10．国民年金について

公的年金の制度とは、年老いたときやいざというときの生活を働いている世代みんなで支えようという考えで作られた仕組みで、日本国内に居住する 20 歳以上 60 歳未満のすべての方に、国民年金への加入が法律で義務付けられています（国民皆年金）。
若いときに公的年金制度に加入して、保険料を納め続けることで、次のような場合に、年金を受け取ることができます。

1　年をとったとき（老齢基礎年金）
2　病気やケガで障害が残ったとき（障害基礎年金）
3　家族の働き手が亡くなったとき（遺族基礎年金）

ただし、必要な手続きを行わず、保険料を未納のまま放置すると、これらの年金が受け取れなくなる場合があります。
20 歳の誕生月の前月に日本年金機構から送付される「国民年金被保険者資格取得届書」に必要事項を明記し、居住地域の役所等に提出する必要があります。
なお学生については、申請により在学中の保険料の納付が猶予される「学生納付特例制度」が設けられています。

○必要な書類
・国民年金保険料学生納付特例申請書
・在学証明書または学生証の写し

○手続き窓口
・住民登録をしている市区役所等

※詳細については年金事務所にて確認してください。

11. 保 険 制 度

1）学生教育研究災害傷害保険

この保険は、文部科学省が大学に学ぶ学生の種々の教育活動・研究活動・課外活動中及び通学中等において被る災害に対する被害救済のために発足した災害補償制度です。
加入については全員一斉加入になっています。
万一、学内または学外の公的活動の場において事故が発生した場合は、ただちに学務課に届け出て指示を受けてください。
なお、詳細についてはオリエンテーション時に配付した「学生教育研究災害傷害保険のしおり」を参照してください。不明な点は学務課へ問い合わせてください。

2）学研災付帯賠償責任保険

この保険は日本国際教育支援協会が大学に学ぶ学生の、正課、学校行事及びその往復途中で、他人にケガをさせたり、他人の財物を損壊したことによる法律上の損害賠償を補償する制度です。
加入については全員一斉加入になっています。
万一、学内または学外の公的活動の場において事故が発生した場合は、直ちに学務課に届け出て指示を受けてください。

3）学研災付帯学生生活総合保険

上記の保険１）学生教育研究災害傷害保険、２）学研災付帯賠償責任保険の適応範囲は学内もしくは課外活動中のみの補償になります。それ以外の場面での補償が不足しています。本保険では不足している学生生活全般を 24 時間補償する保険です。なお保険は任意加入です。

12. 学寮「文理学生ハイツ」及び下宿の案内

遠隔地から就学する女子学生に対して、「文理学生ハイツ（稲沢市大塚北 1 丁目 22 番地）」があります。全館個室で、各室の設備は完備され快適な生活を送ることができるようになっています。
また、下宿を希望する場合には、学務課に下宿の資料が整えてあります。
文理学生ハイツ及び下宿に関しては学務課または㈱学生情報センター（TEL 0120-749-077）に問い合わせてください。

13. アルバイト

学生の本分は学業にあります。アルバイトをするときは、慎重に職場を選び、学生としての本分を忘れることなく、節度を守り、心身の安全に十分留意しながら従事するように心がけてください。
なお、事故や危険を伴う職種のアルバイトや、成績不振で単位修得が困難と思われる学生のアルバイトは禁止します。
本学ではアルバイト紹介業務を、財団法人学生サポートセンターが指導する㈱ナジック・アイ・サポートに業務委託しています。

①学生の皆さんは㈱ナジック・アイ・サポートが運営する「学生アルバイト情報ネットワーク」ウェブサイトにて、アルバイト情報を閲覧・検討することができます。

②「学生アルバイト情報ネットワーク」のウェブサイトは、パソコン、携帯電話から24 時間 365 日、閲覧・検討することができます。

14. 省エネ活動について

学生一人一人が省エネを心掛けましょう！

＜通年＞
1）こまめに照明・エアコンの電源オフ。
2）エレベータの使用は控え、使用する場合は 3 階以上から。

＜夏場＞
1）「クールシェア」の推進
少人数での教室（特に大教室）利用は控える。【限りある資源の効率利用】
ひとつの教室や図書館などに集まる。省エネと学生同士の絆を深めよう。
2）普通教室・実験室・パソコン室等　エアコン設定温度を 28℃目標に。
3）通気・発散性のある快適で涼しい服の着用。

＜冬場＞
1）「ウォームシェア」の推進
少人数での教室（特に大教室）利用は控える。【限りある資源の効率利用】
ひとつの教室や図書館などに集まる。省エネと学生同士の絆を深めよう。
2）普通教室・実験室・パソコン室等　エアコン設定温度を 20℃目標に。
3）保温性の優れた快適で暖かい服の着用。

15. 学生自治会・課外活動

1）学生自治会

本学では立学の精神にのっとり、学生の自治会活動を通して学生生活の充実と向上をはかっています。自治会活動は学生自治会を結成し、それぞれ自主的に会則を定め、学務課の助言と指導を得て活発に活動しています。

2）クラス役員と活動

クラスには選出されたクラス室長・副室長等の役員を置いています。
クラス役員はクラスの代表者としてクラスをまとめ、指導教員をはじめ関係教職員と学生間との連絡および教室の環境美化・保全等の自主的なクラスの運営や自治活動にあたります。

クラス役員の役割			
役名	人数	任期	役割
室長	1	半期	クラスの代表。指導教員との連携、クラスの統括等を行う。
副室長	1	半期	室長の補佐、室長不在時にはその任務を代行。
代議員	2	半期	代議員会を組織し、自治会執行部が提案する各種行事の企画案を審議・議決する。室長・副室長いずれか１名が兼ねる。
会計	2	半期	各種費用の徴収・会計報告。
アルバム委員	2	通年（２年のみ）	アルバム編集委員会を組織。写真撮影の計画・編集などアルバム製作全般の実行。
実行委員	2	通年	実行委員会を組織し、体育祭・大学祭など自治会主催の行事を遂行。
選挙管理委員	1	通年	選挙管理委員会の構成員。自治会執行部役員選出の告示・開票等、選挙事務の実施。
美化委員	2	半期	クラス清掃区域等の環境美化に努め、またクラスの清掃道具の管理を行う。

3）課外活動

課外活動においては学生自身が自主的な研究やサークル活動を行います。本学においては、課外活動を通して趣味を豊かにし、特技をのばし、心身を鍛える場として学生の自主的で多彩なサークル活動が活発に行われています。目覚ましい活躍をしているサーク

ルに対しては学園・同窓会から援助金が贈られます。
＜課外活動の時間＞
学生が学内において課外活動を行う場合は 17 時までとします。
なお、それ以降の活動や特別行事等には、教職員の付添いがあれば許可します。その場合は閉門時間までに下校してください。

16. そ の 他

1）貴重品の管理

貴重品は必ず身につけて行動し、各自が責任をもって管理してください。
多額の金銭など貴重品はなるべく持参しないでください。万一紛失したり、拾得した場合は、直ちに学務課に届けてください。また、自己の所有物には必ず学籍番号・氏名を記入してください。

2）郵便物

自治会・サークルあるいは学生個人に宛てた郵便物は学務課に届けられます。
本学へ個人宛の郵便物は避け、やむを得ないときは、学務課へ相談してください。

3）専門実践教育訓練給付金

1．対象：食物栄養学科栄養士専攻
2．補助：授業料等の４０％相当額が国より補助されます（元々減額された授業料等から更に減額されます。上限あり）。
3．指定日：平成２９年度入学者からの適用となります
4．制度の目的：働く人のキャリア形成を支援し、雇用の安定と再就職の促進を図ることを目的とする『雇用保険』の制度です。詳細は、厚生労働省のウェブサイト「教育訓練給付金制度」を参照して下さい。
5．その他：受給には一定の要件が必要になります。詳細は最寄りのハローワークおよび学務課入試係にお問い合わせください。

※要件に該当し、栄養士専攻を修了（栄養士資格を取得）した場合、受講のために受講者本人が支払った対象教育訓練経費の４０％に相当する額（上限あり）が、申請により国から支給されます。

4）ボランティア活動等

本学は、名古屋市西区と包括協定を結んでおり、様々なボランティア活動等に参加する機会があります。このような地域交流の場を提供することは皆さんのコミュニケーション能力を高めることを目的としています。活動については、随時掲示板等で連絡しますので積極的に参加するようにしてください。

5）スチューデント・ジョブについて

現在、学内で働いている学生がいます。これをスチューデント・ジョブと呼んでいます。スチューデント・ジョブは、皆さんのキャリア形成や社会人としての常識を身に付けてもらうことを目的としています。本学では、図書館アルバイト及び学習支援スタッフがあります。講義の空き時間を利用して賃金を得ることができます。募集については、掲示板等で案内しますので確認をしてください。

Ⅳ　就　　職

1．就 職 活 動

1）就職とは

就職の目的は将来の生活を保障するためだけでなく、将来に向けて自己実現や社会貢献ができるよう自分の興味・能力・価値観などに適したやりがいある仕事を、自らの責任において求めることです。

就職は人生を決める重要な選択事項ですから、より早い時期から就職に対する意識と関心を高めることが必要です。

2）キャリア支援センター等の利用

本学では、職業安定法に基づきキャリア支援センターにおいて学生の就職指導及び斡旋を行います。

① 企業研究と情報交換

キャリア支援センターに併設されている就職資料室には、企業研究を始めとして就職活動に必要な各種情報が収集・整理され、求人票、会社案内、受験報告書や参考図書などがいつでも閲覧可能な状態になっています。企業研究の場として、また情報交換の場として活用してください。

② キャリア支援センター行事への出席

１年次後期において「キャリア支援講座」を開きます。「キャリア支援講座」は、就職への心構えや取り組み、企業へのアプローチ方法、さらには採用試験時における注意点など実践的な内容に至るまで、時期に応じて幅広く指導するものです。その中で、就職活動に必要な資料を配付しますので、就職の斡旋を希望する学生は、この講座に必ず出席してください。

③ ホームページの利用

キャリア支援センターのホームページでは、大学独自の就職情報や行事の案内など、就職活動に役立つ情報を提供しています。本学への求人企業の情報や会社説明会の情報も随時更新しますので、ホームページを頻繁に確認してください。

④ 就職指導・斡旋の実施

キャリア支援センターでは、常時就職活動の相談・指導及び就職斡旋などを行っています。就職活動上での不安やトラブルなど、どんな小さなことでも構いませんので、気軽に相談に来てください。

3）就職希望者の心得

（1）あらかじめキャリア支援センターや指導教員とよく相談するとともに、就職資料室や図書情報センター等の資料を活用して情報を収集してください。

（2）日頃から服装・動作・言葉づかいに留意して、品性を高め洗練されたマナーを身

につけるよう心掛けてください。

（3）就職先を選ぶときは資料等でその内容をよく研究するとともに、保護者の了解を得たうえで自主的に決めてください。

（4）企業の重複内定は社会道義にも反し、トラブルの原因になり易いので、応募にあたっては示されたルールを守り誠実に就職先を決定してください。

（5）本学から推薦されて就職が内定したものについては、就職先の変更が認められないので、よく考え慎重に応募してください。なお、同時に複数企業へ推薦することはできません。

（6）就職試験を受けた学生は、合否の結果を直ちにキャリア支援センターに連絡してください。また、「受験報告書」を提出してください。

（7）就職や進学が決定した時点で「進路報告書」を速やかに提出してください。

（8）就職活動を円滑に行うため、履歴書・証明書などの必要応募書類は、あらかじめ常備してください。

4）就職の斡旋に関する留意事項

（1）就職を希望する学生は、所定の期日までに「求職票」、「登録票」、その他書類をキャリア支援センターに提出して、求職手続きをする必要があります。この手続きを怠ると、本学の就職斡旋・推薦を受けることはできません。

（2）本学に求人のあった企業等については、求人情報として求人票を掲示します。希望者は、キャリア支援センターに申し込んでください。また、求人検索システムを活用して企業からの情報をリアルタイムで閲覧することが可能です。

（3）学校推薦の企業等については、学校締切日までにキャリア支援センターに申し込んでください。学校推薦を申し込んだ学生は原則として、キャリア支援センターの指示に従って応募手続きを行ってください。

2．編　入　学

キャリア支援センターでは、編入学を希望する学生への支援も行っています。

編入学情報はキャリア支援センター掲示板でお知らせします。編入学を希望する学生はこまめに確認してください。募集要項は就職資料室で閲覧できます。

食物栄養学科栄養士専攻の学生には、姉妹校の名古屋文理大学健康生活学部健康栄養学科（管理栄養士課程）への特別編入学の道が開かれています。

特別編入学では入学者全員、入学金が奨学金として付与されます。

さらに成績上位者には、入学金に加えて３・４年次の後期授業料も奨学金として付与されます。

不明な点はキャリア支援センターに相談してください。

Ⅴ　教育施設の利用

1．図書情報センター

本学には、図書情報センターがあり、専門書をはじめとする多数の図書、雑誌などを所蔵しています。大学において知識・技術を磨くためには、自主的意欲的な学習が必要であり、そのためにも図書情報センターの積極的な利用を期待しています。

＜図書情報センター利用案内＞

（1）開館時間　（定期試験前には、開館時間を延長します。その都度別途掲示します。）

平日：９時～ 16 時 50 分

(2）休館日（長期休暇中の図書情報センター利用については、その都度別途掲示します。）

①学則に定める休業日

②土曜日

③学園行事日（入学式・卒業式等）

④蔵書点検日（春期休暇中）

⑤臨時休館日（その都度別途掲示）

（3）入館・退館

Ａ．入　館

①受付で学生証を提出してください。

②ロッカーの鍵を受け取り、貴重品以外の荷物をロッカーへ入れてください。

Ｂ．退　館

①ロッカーより荷物を出して鍵を返却してください。

②学生証を受け取って退館してください。

（4）館内閲覧

①閲覧室の図書（開架図書）は、直接手に取って自由に閲覧できます。
閲覧後は、必ず元の位置に戻してください。

②書庫内の図書（閉架図書）は所定用紙に記入して受付カウンターで申し出て閲覧してください。同時に閲覧できる閉架図書冊数は３冊以内です。

（5）図書のさがし方（検索）

図書は、日本十進分類法によって分類・配架されています。直接書架に行って探す方法と、本学図書情報センターホームページ（蔵書検索システム・OPAC）にアクセスし、探す方法があります。

また、本学図書情報センターに所蔵しない図書・雑誌・その他の資料をさがす場合は、書誌や索引などの２次資料やインターネットを利用する検索方法がありますので、受付カウンターまで申し出てください。

（6）貸出

①図書および雑誌を館外で利用したいときは、受付カウンターで貸出者本人の名前を伝え、図書を渡し、申し込みください。

②館外貸出は２冊以内、１週間を限度とします。ただし、延長利用を希望する場合は、返却期限内に図書を持参し、受付カウンターで申し出てください。

③図書を汚損、破損もしくは紛失した場合は、受付カウンターで申し出て相応の弁償をしてください。

④「禁帯出」と指定された図書（辞書・事典・参考図書など）、雑誌最新号、CD・DVD・ビデオテープなどの視聴覚資料は、館外貸出ができません。

⑤貸出を受けた図書などを他人に転貸してはいけません。

(7) 返却

①返却図書は、受付カウンターで直接手渡しにて返却してください。

②返却日は必ず守ってください。期日を過ぎて返却した場合は延滞日数分貸出停止となります。

(8) 予　約

本学図書情報センターホームページより蔵書検索システム・OPAC を利用して「貸出中の図書」を予約することができます。

利用方法等については、蔵書検索システム・OPAC 内の利用説明を参照するか、受付カウンターでお尋ねください。

(9) レファレンスサービス

必要な資料のさがし方、図書・雑誌の所在など図書情報センター利用の全般にわたり不明な点、あるいは図書情報内容についての質問などがあれば、図書情報センター員に相談してください。

(10) 相互利用

他館への文献複写依頼や他大学図書館の利用を希望する場合は、受付カウンターまで申し出てください。

(11) 文献のコピー等

利用者は、著作権法による一定の制約のもとに、図書資料等を複写することができます。学内のコイン式複写機を利用してください。

(12) 視聴覚機器

図書情報センターの視聴覚機器を利用する場合は、受付カウンターまで申し出てください。

(13) ラーニング・コモンズ〔17 席〕

ラーニング・コモンズを利用する場合は、受付カウンターまで申し出てください。

(14) 利用上の注意

①館内では他の利用者の迷惑にならないよう談笑を慎み静粛にお願いします。携帯電話などの電源を切る配慮をし、飲食・喫煙は禁止します。なお、ラーニング・コモンズ内及びブラウジングコーナーでの水分補給は許可します。

②館内の資料・備品・器物類は大切に取り扱い、汚損、破損などしないように注意してください。

③本学学生は、名古屋文理大学付属図書情報センター（稲沢市稲沢町前田 365）の利

用もできます。

2．コンピュータ施設（パソコン室）

1）利用時間

パソコン室Ａ	パソコン室Ｂ	パソコン室Ｃ
終日オープン利用可能 ※通常授業日以外はパソコン室Ｂのみ利用可能		授業時のみ利用可能

学生退校時間を守って利用してください。
学生退校時間の 30 分前にチャイムが鳴りますので、帰宅準備を始めてください。

2）利用上の注意

①授業で利用される際は、その受講生以外は入室できません。
②コンピュータを利用する際にはパスワードが必要です。授業などで配布されたパスワードは卒業時まで大切に管理し、紛失など問題が生じた場合は、図書情報センターに申し出てください。
③個人情報保護のため、パスワードの貸し借りは絶対にしないでください。
④利用後はコンピュータごとに指定されたシャットダウン手順に従って必ず電源を切ってください。
⑤ハードディスク内のソフトの複写・消去などはしないでください。また、作成したデータやプログラムをハードディスク内に保存しないでください。
⑥プリンタ用紙は各自で用意してください。不要のプリンタ用紙は各自で処分してください。
⑦操作上の疑問があれば各科目担当の教職員に質問してください。
⑧機器の異常等は直ちに学務課または図書情報センターに申し出てください。ただし、対応時間は９時～１６時５０分までとします。

3）守るべきマナー

①飲食物の持ち込みは機器の故障につながるため禁止します。
②談笑や他人に迷惑となる音に注意し、静かに利用してください。
③カバン・資料等を放置して機器を占有しないでください。
④清掃に心掛け、椅子等の整理整頓に努めてください。
⑤使用したマニュアル等は必ず元の場所へ戻し、備品類を移動させないでください。
⑥プリンタや空調など、機器の設定値を変更しないでください。
⑦インターネットは他の利用者の迷惑にならないように心掛けて利用してください。

3．体　育　館

1）利用時間

通常授業日：９時～ 17 時

利用は大学行事及び授業が優先します。また原則として８月は使用できません。

2）利用上の注意

①利用時間内であれば全学生は授業及び運動系サークルの活動に支障のない限り体育館を利用することができます。利用したい場合は学務課の許可を得てください。また運動用具の貸出しも学務課で行っていますので大いに活用してください。

②利用時間以外に利用するときは、教職員の付添いが必要です。学務課の許可を受けてください。（施設・備品利用許可願を提出する）

③サークル等が課外活動に利用する場合は、サークル協議会で調整のうえ、学務課の許可を受けてください。閉門時間までに下校してください。

④体育館内では、体育館用の履物を使用してください。

⑤体育館内での飲食は禁止します。

⑥利用後は、利用者が責任をもって清掃をしてください。

⑦器物を破損した場合は、直ちに、学務課に届け出て指示を受けてください。

⑧注意事項に反した場合は利用を禁止します。

4．学生ホール・食堂

学生ホールは学生・教職員の憩いの場であり、飲食・談話などに利用して、学生相互や教職員との対話を深め、学生生活をより豊かなものにしてください。

利用にあたっては清潔・整頓に努め、大声で話す、場所取りをする、長時間座席を独占するなどの他人に迷惑をかける行為はしないように心がけてください。

1）利用時間

開門時間から閉門時間まで。

利用は大学行事及び授業が優先します。

2）常設物（利用時間内はいつでも利用可能です）

①パソコン（学生ホール　ネットスポット）

自由にインターネットを楽しむことができます。

②電子レンジ

飲食物のあたため等に利用してください。

③自動販売機

軽食、お菓子および飲料の販売機があります。

④テレビ
周囲の迷惑にならない音量で楽しんでください。

売店（営業時間　平日　月～金 10 時～ 14 時 30 分） 学生ホール内では授業期間中は、売店が営業しています。 売店では、軽食の提供とともに文房具類およびパン・菓子類の販売を行っています。

5．学生用ロッカー

学生には専用のロッカーを貸与します。ロッカーは丁寧に清潔に取扱い、破損などの場合は直ちに学務課へ届け出てその指示を受けてください。
鍵はダイヤル鍵を各自で用意し、必ず施錠してください。

6．教室（実験・実習室を含む）

利用時間
開門時間から閉門時間まで。
利用は大学行事及び授業が優先します。
1）利用上の注意
①実験・実習室を授業以外で利用する場合は「施設・備品利用許可願」による申請が必要です。
②省エネ活動を推進していますので、「クールシェア」、「ウォームシェア」に心掛けてください。

7．管理栄養士国家試験サポートセンター

本学では、管理栄養士資格取得を目指す卒業生を対象に、管理栄養士国家試験受験の支援として管理栄養士国家試験サポートセンターを設定しています。このサポートセンターでは、過去問題集、参考書および DVD、パソコンおよびインターネット環境をそろえてあり、随時利用が可能です（無料）。利用については、個人で勉強するもよし、グループで勉強会を開くもよし、活用は自由です。また教員による助言、相談も可能です。是非、管理栄養士国家試験サポートセンターを活用してください。
また、卒後教育として外部団体による模擬試験及び解説講義を行っています。（有料）

＜管理栄養士＞
管理栄養士は、厚生労働大臣の免許を受け、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する

7．管理栄養士国家試験サポートセンター

療養のため必要な栄養の指導、身体の状況、栄養状態、衛生面・改善指導等を行う国家資格です。栄養士養成過程の卒業生は、3 年の実務経験により受験資格取得となります。

1）利用時間
　通常授業日：9 時～ 17 時
2）場所
　E 館 4 階　E42 演習室
3）利用方法
　1．学務課に利用の申し出をし、利用簿に必要事項を記入する。
　2．利用し終えたら、学務課に報告する。

Ⅵ　事務窓口

1．事務窓口の業務

大学生活を送る上で最も身近な事務窓口業務部署について、特に学生に関係の深い業務を示してあります。必要に応じて適宜利用・相談してください。

1）学務課　（窓口取扱時間　平日（月～金）　９時～17時　※現金納付は15時迄）

学務課は、教務一般に関する校務処理および学生の訓育・補導・福利厚生を担当し、学生が自主的に、健全かつ有意義な学園生活を送れるよう指導することを主な任務としています。

履修（履修登録、履修相談等） 授業（科目関係、休講、補講等） 試験（受験資格、単位認定、追再試等） 資格（栄養士免許、製菓衛生師等） 学籍異動（休学、退学等） 学外実習（校外実習、栄養教育実習等） 奨学金（日本学生支援機構等） 相談（学修上、学生生活上の相談）	下宿（文理学生ハイツ、下宿等） 身上異動（住所・氏名変更等） 紛失（紛失物、拾得物等） 保険（学研災、事故報告等） 健康管理（健康診断、保健室利用等） 自治会活動（自治会、サークル活動等） 学生行事（体育祭、名栄祭等） 施設利用（各施設利用許可等）

また、教育実施に必要な施設・備品等環境の整備、学納金の収納など、大学の健全な運営基盤の維持管理をはかること、を主な任務としています。

学納金対応（延納等） 現金納付（各実習費、追再試験料等） 証明書（各種証明書発行等） 学割（学割証、通学証明等） 同窓会（名栄同窓会関係）	施設管理（施設・備品の維持管理等） 売店（学生ホール売店、自販機関係等）

2）キャリア支援センター（窓口取扱時間　平日（月～金）９時～17時）

キャリア支援センターは、就職や進学に関する校務処理を担当し、学生の円滑な進路選択をはかることを主な任務としています。

就職支援（指導、紹介、斡旋等）	編入学案内（文理大学、他大学等） アルバイト（案内、紹介等）

２．学納金の納付

窓口：学務課

項　　目	手続・留意事項
授 業 料 等 教育充実費 実験実習費 施設設備費	授業料等の納付は、必ず銀行振込。 １）納付期限 前期（　４月～９月分）　　４月 30 日まで 後期（ 10 月～３月分）　10 月 31 日まで ２）納入方法 指定の銀行振込用紙に必要事項を明記の上、指定銀行口座に振込む。また、ＡＴＭでの振込不可。 ３）その他 やむを得ない事情のため、納付金を期限までに納入できないときは、あらかじめ窓口に申し出て指示を受けること。
その他の学納金 教職課程費 野外体育実習費 調理指導員認定料 調理技能認定料 栄養士実力認定試験受験料 フードスペシャリスト検定料 フードコーディネーター検定料 食育インストラクター検定料 海外研修費 追再試受験料	現金等の納付は原則として 15 時まで受付。 １）栄養教諭免許状の取得希望者は教職課程費を納入 ２）キャンプ実習、マラソン駅伝実習を選択する学生は定められた期間内に野外体育実習費を納入。 ３）調理指導員認定証等の各種資格取得を希望する学生は、所定の費用を納入。 海外研修を希望する学生は「説明会」に参加し、別途指示に従って下さい。 追再試験を受験する学生は定められた期間内に追再試受験料を納入。

３．各種証明書の発行

証明書発行窓口　　学務課　　（平日（月～金）９時～ 17 時）
証明書発行機　　Ｃ館１階事務室内　（平日（月～金）９時～ 17 時）

No.	証　明　書　名	発行対象学年	手数料	発行
1	学割証（学生旅客運賃割引証）※	１年生・２年生	無　料	発行機
2	在学証明書	１年生・２年生	300 円	発行機
3	卒業見込証明書	２年生	200 円	発行機
4	健康診断書	２年生	300 円	発行機
5	学業成績証明書	１年生・２年生	200 円	発行機
6	単位取得見込証明書	１年生・２年生	400 円	学務課
7	教育職員免許状取得見込証明書	２年生	300 円	発行機
8	栄養士免許証取得見込証明書	２年生	300 円	発行機
9	推薦書	２年生	400 円	キャリア支援センター

※学割証はＪＲ等を利用して 100km を超える区間を乗車する際に、運賃が割引になる制度です。
〈参考　名古屋から 100km 以上の都市〉

都市名	距　離
浜松	108.9km
伊勢	104.8km
下呂	118.6km
京都	147.6km
近江八幡	108.3km

①休暇期間中（夏期休暇、冬期休暇等）は発行できないこともあります。また発行機等のトラブルにより発行できないこともあります。余裕をもって準備してください。
②上記以外の証明書の発行については、学務課に問い合わせてください。
③学割証は他人に譲渡または貸与できません。また１人あたり年間８枚までです。
④単位取得見込証明書の発行は事前に学務課へ申し出てください。
⑤推薦書の発行は事前にキャリア支援センターへ申し出てください。
⑥窓口受付の証明書発行については原則３日後（土・日・祝日を除く）となります。
⑦上記「発行」欄に「発行機」と記載してある証明書については、学生証（manaca 電子マネー決済）に現金をチャージすることで発行できます。
なお、チャージ機は、Ｃ館１階事務室内ロビーに設置してあり、現金のチャージは上限２万円までです。利用時間は平日（月～金）の９時から 17 時までで月末最終日は利用できません。

４．事務手続の案内（願書・届書・証明書等）

担当	書　　類	備　　考
学務課	特別受講届 追試験受験許可願 公欠届	
	身上異動届 休学願 退学願 復学願	改姓・保証人等の変更の場合
	紛失盗難届 破損届 集会・宿泊許可願 指導者・講演者等招聘許可願 クラブ・同好会結成願 クラブ・部室利用許可願 クラブ・同好会活動変更願 施設・備品利用許可願 承諾書（保護者）	合宿・旅行等特に必要があると認めた場合
	追・再試験受験願	指導教員→該当者→受験料納付
	学生証再発行願	
	卒業見込証明書 学業成績証明書 単位取得見込証明書 健康診断書 在学証明書 栄養士免許証取得見込証明書 教育職員免許状取得見込証明書 学割証	
キャリア支援センター	求職票 推薦書 進路調査票 進路登録票	キャリア支援講座にて指示
	就職試験等活動証明書	就職試験等受験前に提出
	就職試験受験報告書	就職試験受験後に提出
	進路報告書	進路決定時に提出

Ⅶ　学　則　等

1．学　則（抜粋）

第１章　　目的および使命

第 1 条　本学は、教育基本法ならびに学校教育法に基づき、かつ自由と責任を重んずる立学の精神に則って、科学文化教育とくに栄養・食に関する諸科学と文化教養の教育をおこない、もって学識深く心身健全にして社会有為な人材の育成を目的とし、科学文化の振興と社会福祉の増進に寄与し、延いては国家の発展と世界平和の実現に貢献することを使命とする。

第 2 条　本学は、教育水準の向上を図り、目的およ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、自ら点検および評価をおこなう。

2．前項の点検および評価をおこなうにあたっての項目の設定・実施体制等については、別に定める。

第２章　　学　　科

第 3 条　本学に次の学科をおく。

食物栄養学科

栄養士専攻

製菓専攻

2．学科の目的は次の通りとする。

食、栄養、健康の関連性ならびに食の楽しさを基礎にした資格教育と文化教養の教育をおこない、栄養士法に基づく栄養士ならびに製菓衛生師法に基づく製菓衛生師を育成することを目的とする。これらの目的を達成するために、栄養士専攻と製菓専攻を置く。

①栄養士専攻

食と栄養・健康に関心をもち、栄養士の使命を理解し、将来、栄養士として社会に貢献する人材を育成する。

②製菓専攻

食の楽しさを追求する創造性と技術を有し、食の安全性への強い意識をもち、将来、製菓衛生師として製菓の分野で活躍する人材を育成する。

3．栄養士専攻に次のコースをおく。

栄養指導コース

健康管理コース

食品・調理コース

第３章　　学年・学期および休業日

第 4 条　学年は４月１日に始まり翌年３月 31 日に終る。

1．学　則（抜粋）

第 5 条　学年を分けて次の２学期とする。

前学期　　４月１日から９月 30 日まで

後学期　　10 月１日から翌年３月 31 日まで

２．学長は前項の授業期間を変更することができる。

第 6 条　休業日は次の通りとする。

日曜日

国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日

本学創立記念日　11 月 8 日

夏期休業日　　8 月 1 日から８月 31 日まで

冬期休業日　　12 月 26 日から翌年 1 月７日まで

春期休業日　　3 月 26 日から３月 31 日まで

２．学長は前項の休業日を変更することができる。

３．第１項に定めるもののほか、学長は臨時の休業日を定めることができる。

第４章　学　生　定　員

第 7 条　学生定員は次の通りとする。

食物栄養学科

栄養士専攻　入学定員 150 名　収容定員 300 名

製菓専攻　入学定員 40 名　収容定員 80 名

第５章　修業年限および学科課程

第 8 条　修業年限は２ヶ年とする。

第 9 条　授業科目を分けて、基礎教育科目、専門共通科目および専門教育科目とする。

２．授業科目の種類・単位数等は、別表第一の通りとする。

第 10 条　前条に定めるもののほか、教職に関する専門科目を置く。

２．授業科目の種類・単位数等は、別表第二の通りとする。

第 11 条　修業年限は２年であるがその間に履修すべき授業科目および単位数は次の表のとおりとする。

（1）食物栄養学科栄養士専攻

科目	卒業要件単位数	備考
基礎教育科目	14 単位以上	
専門共通科目	12 単位以上	左記の単位数には、栄養士専攻の各コースにおいて定める必修科目を履修し、修得した単位を必ず含むこと。 また、栄養士専攻の各コースにおいて定める選択必修科目より２科目以上を履修し、修得した単位を必ず含むこと。
専攻専門教育科目	36 単位以上	
合計	62 単位以上	

（2）食物栄養学科製菓専攻

科　目	卒業要件単位数	備　　考
基礎教育科目	14 単位以上	
専門共通科目	12 単位以上	
専攻専門教育科目	36 単位以上	左記の単位数には、専攻専門教育科目に定める選択必修科目より３科目以上を履修し、修得した単位を必ず含むこと。
合　計	62 単位以上	

2．　教育上有益と認めるときは、学生が他の大学または短期大学において履修した授業科目について修得した単位、および短期大学設置基準第 15 条第１項に規定する文部科学大臣が別に定める学修を、８単位をこえない範囲で本学における授業科目の履修により修得したものとみなすことができる。

2　この規定は、本学の承認を受けて学生が外国の大学または短期大学に留学する場合に準用する。

3．　教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に他の大学または短期大学において履修した授業科目について修得した単位（第 48 条により修得した単位を含む）、および短期大学設置基準第 15 条第１項に規定する文部科学大臣が別に定める学修を、本学に入学した後の本学における授業科目の履修により修得したものとみなすことができる。

2　この規定により修得したものとみなし、または与えることができる単位数は、本学において修得した単位以外のものについては、合わせて８単位をこえないものとする。

3　この規定により単位の認定を行った場合においても、修業年限の短縮は行わない。

4．　１年間の授業を行う期間は定期試験等の期間を含め 35 週を原則とする。

第 12 条　各授業科目の単位数は１単位の履修時間を教室内および教室外を合わせて 45 時間とし、次の基準により計算するものとする。

（1）講義については 15 時間の授業をもって１単位とする。ただし、別に定める授業科目については 30 時間の授業をもって１単位とする。

（2）演習については 30 時間の授業をもって１単位とする。ただし、別に定める授業科目については 15 時間の授業をもって１単位とする。

（3）実験・実習および実技については 45 時間の授業をもって１単位とする。

第６章　　試験および卒業

第 13 条　試験は通常毎学期末において実施する。

第 14 条　授業科目の成績は試験その他の成績により担当教員が判定する。

2．　成績判定はＡ＋・Ａ・Ｂ・Ｃ・Ｄの評価で表わしＣ以上合格、Ｄを不合格とする。

３．　不合格科目については一定期間を経た後、再試験をおこなうことができる。

第 15 条　２ヶ年以上在学し第 11 条に定める授業科目および単位数を修得した者については、教授会の議を経て学長が卒業を認定する。

第 16 条　前条により卒業した者には、本学学位規程の定めるところにより短期大学士の学位を授与する。

第 17 条　教員の資格を得ようとする学生は、教育職員免許法（昭和 24 年法律第 147 号）および教育職員免許法施行規則（昭和 29 年文部省令第 26 号）に定めるところにより、教科に関する専門科目および教職に関する専門科目を履修しなければならない。

２．　本学において取得できる教員免許状の種類は次の通りとする。

食物栄養学科

栄養士専攻　　栄養教諭２種免許状

第７章　　入学・退学・休学および転学

第 18 条　入学の時期は学年の始めとする。ただし、転学はこの限りではない。

第 22 条　退学した者にして再入学を願い出た者は選考の上、許可することができる。

第 23 条　大学に転入を願い出た者は選考の上、許可することができる。

第 24 条　学生は４ヶ年をこえて在学することができない。

第 25 条　在学中学生の守らなければならない事項については学生守則に定める。

第 26 条　退学しようとする者はその事由を具し学科長を経て学長に願い出て許可を得なければならない。

第 27 条　疾病その他やむを得ない事由により引き続き１学期以上休学しようとするときはその事由を具し、学科長を経て学長に願い出て許可を得なければならない。ただし、疾病の場合は医師の診断書の添付を必要とする。

第 28 条　疾病の種類によっては休学を命ずることがある。

第 29 条　休学の期間は１年をこえることができない。ただし、特別の事由がある場合は引き続き更に１年まで延長することができる。

２．　休学の期間は通算して２年をこえることができない。

３．　休学の期間はこれを在学期間に算入しない。

第 30 条　休学中の者にしてその事由がやみ復学しようとする時は学科長を経て学長に願い出て許可を得なければならない。

第 31 条　他の大学の入学試験に応じまたは転学しようとする者はその事由を具し、学科長を経て学長に願い出て許可を得なければならない。

第 32 条　本学の他の学科・専攻へ転学科・転専攻しようとする者はその事由を具し、学科長を経て学長に願い出て許可を得なければならない。

第 33 条　次の各号の一に該当する者は教授会の議を経て学長が除籍する。

(1) 第 24 条に定める在学期間をこえた者

(2) 第 29 条に定める休学の期間をこえて、なお修学できない者

(3) 授業料等の納付を怠り督促しても、なお納付しない者
(4) 長期にわたり行方不明の者

第８章　　授業料・入学料および検定料

第 34 条　授業料等は、別に定める金額を毎年前後２期に分けて徴収する。
２．徴収時期は前期分（４月～９月の分）は４月中､後期分（10 月～翌年３月の分）は 10 月中とし、それぞれ年額の２分の１を徴収する。
第 35 条　退学または除籍の場合は該当期分の授業料等を徴収する。
２．停学を命ぜられた時はその期間中も授業料等を徴収する。
３．休学の期間は授業料等を徴収しない。
４．休学の期間の在籍料は別に定める。
第 36 条　授業料等を所定の期間内に納めない時は講義その他の課程に出席しまたは図書の閲覧・学内施設を利用することができない。
第 38 条　既納の授業料・入学料等はいかなる理由があってもこれを返付しない。
２．前項の規定は学生寮費の場合にもこれを適用する。

（第９章　職員組織　略）

第10章　　科目等履修生、聴講生および外国人留学生

第 48 条　本学の授業科目の履修を希望する者があるときは、本学の教育に支障のない限りにおいて、科目等履修生として履修を許可することがある。
２．科目等履修生には、本学則第 13 条および第 14 条の規定を準用して単位を与えることができる。
３．科目等履修生に関して必要な事項は別に定める。
第 49 条　本学の授業科目の聴講を希望する者があるときは、本学の教育に支障のない限りにおいて、聴講生として聴講を許可することがある。
２．聴講生に関して必要な事項は別に定める。
第 50 条　外国人で短期大学等において教育を受ける目的を持って入国し、本学に入学を志願する者があるときは、選考の上、外国人留学生として入学を許可することがある。
２．外国人留学生について必要な事項は別に定める。

第11章　　学　　生　　寮

第 51 条　本学に学生寮をおく。
２．学生寮に関する規定は別に定める。

第12章　　懲戒および賞

第 52 条　本学の規則に違反し、または学生としての本分に反する行為をした者は、教授会の議を経て学長はこれを懲戒する。

1．学　則（抜粋）

第 53 条　懲戒の種類は譴責・停学・退学とする。

2．　前項の退学は次の各号の一に該当する学生に対しておこなう。

(1) 性行不良で改善の見込がないと認められる者

(2) 学力劣等で成業の見込がないと認められる者

(3) 正当な理由がなく出席が常でない者

(4) 学内の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した者

第 54 条　学生で品行方正・学術優秀な者、または学生の模範となるべきおこないをした者は、教授会の議を経て学長はこれを賞することができる。

第13章　図書情報センター

第 55 条　本学に図書情報センターをおく。

2．　図書情報センターに関する規定は別に定める。

別表第一

（1）基礎教育科目

授業科目	単位数		卒業要件単位数	備考
	必修	選択		
総合学習	1			
地域課題研究	1			
心理学		2		
文学		2		
芸術		2		
法学（日本国憲法）		2		
現代社会学		2		
数学		2		
化学		2		
生物学		2		
情報リテラシー		2		
イングリッシュコミュニケーション		2		
フランス語		2		
中国語		2		
健康の科学		1		
スポーツ実技		1	14単位以上	

1．学　則（抜粋）

（2）食物栄養学科専門共通科目

学科・選考	授　業　科　目	単位数		卒業要件単位数	備　　考
		必修	選択		
食物栄養学科 栄養士専攻 製菓専攻	公衆衛生学Ⅰ	2			
	食品学総論	2			
	食品衛生学Ⅰ	2			
	基礎栄養学	2			
	調理学	2			
	フードコーディネート論		2		食品・調理コース選択必修科目
	海外生活事情		2		
	メンタルヘルス論		2		健康管理コース選択必修科目
	デジタル表現技法		2		
	キャリアリテラシー		2		
	フードマーケティング論		2	12 単位以上	

（3）食物栄養学科栄養士専攻専門教育科目

学科・専攻	授業科目	単位数 必修	単位数 選択	卒業要件単位数	備考
食物栄養学科栄養士専攻	生化学		2		
	栄養生化学		2		
	生化学実験		1		
	解剖生理学		2		
	解剖生理学実験		1		
	運動生理学		2		
	食品学各論	2			
	食品学実験		1		
	食品衛生学実験	1			
	応用栄養学	2			
	応用栄養学実習		1		
	臨床栄養学総論	2			
	臨床栄養学各論		2		
	臨床栄養学実習		1		
	栄養指導論1	2			
	栄養指導論2	2			
	栄養指導実習1		1		
	栄養指導実習2		1		
	公衆栄養学		2		
	調理学実習1	1			
	調理学実習2	1			
	調理学実習3	1			
	給食経営管理論	2			
	給食管理基礎実習		1		
	給食管理実習		1		
	校外実習		1		
	病態生理学		2		栄養指導コース選択必修科目 健康管理コース選択必修科目
	スポーツ栄養論		2		健康管理コース選択必修科目
	栄養カウンセリング論		2		栄養指導コース選択必修科目
	給食計画論		2		
	管理栄養士ゼミ		1		栄養指導コース必修科目 健康管理コース選択必修科目
	食品学基礎実験	1			
	食生活改善指導		1		栄養指導コース選択必修科目 健康管理コース必修科目
	調理応用演習		1		食品・調理コース選択必修科目
	調理基礎実習	1			
	社会福祉概論		2		
	フードスペシャリスト論		2		食品・調理コース選択必修科目
	官能評価・鑑別論		2		食品・調理コース必修科目
	ゼミナール		1	36単位以上	栄養指導コース選択必修科目 健康管理コース選択必修科目 食品・調理コース選択必修科目

（4）食物栄養学科製菓専攻専門教育科目

学科・専攻	授業科目	単位数		卒業要件単位数	備考
		必修	選択		
食物栄養学科製菓専攻	衛生法規	2			
	公衆衛生学Ⅱ	2			
	公衆衛生学Ⅲ	2			
	食品衛生学Ⅱ	2			
	食品衛生学Ⅲ	2			
	食品衛生学実験	1			
	応用栄養学	2			
	製菓基礎理論1	2			
	製菓基礎理論2	2			
	製菓理論Ⅰ	2			
	製菓理論Ⅱ	2			
	製菓理論Ⅲ	2			
	製菓実習Ⅰ	1			
	製菓実習Ⅱ	1			
	製菓実習Ⅲ	1			
	製菓専門実習Ⅰ1	1			
	製菓専門実習Ⅰ2	1			
	製菓専門実習Ⅱ1	1			
	製菓専門実習Ⅱ2	1			
	製菓専門実習Ⅲ	1			
	調理実習Ⅰ	1			
	食生活と起業		2		
	調理実習Ⅱ		1		
	消費者心理		2		
	カラーコーディネート論		2		
	食品加工実習		1		
	カフェ・スイーツ実習		1		選択必修科目
	食文化論		2		選択必修科目
	フードコーディネート実習		1		選択必修科目
	ゼミナール		1		選択必修科目
				36 単位以上	

別表第二

教職に関する専門科目

授業科目	単位数		要修得単位数	備考
	必修	選択		
教職概論	2		2	
教育原理	2		2	
教育心理学	2		2	
特別支援教育	1		1	
教育方法	2		2	
道徳教育	1		1	
特別活動及び総合的な学習の時間	1		1	
生徒指導法	1		2	
教育相談	1		2	
学校栄養教育論	2		2	
教職実践演習（栄養教諭）	2		2	
栄養教育実習	1		1	
栄養教育実習指導	1		1	

1．学　則（抜粋）

名古屋文理大学短期大学部学位規程

（目的）

第 1 条　この規程は、学位規則（昭和 28 年文部省令第 9 号）第 13 条および名古屋文理大学短期大学部学則（以下「学則」という。）第 16 条の規定に基づき、名古屋文理大学短期大学部（以下「本学」という。）において授与する学位について必要な事項を定めるものである。

（付記する専攻分野）

第 2 条　本学において授与する学位は短期大学士とし、付記する専攻分野の名称は次のとおりとする。

学科名		付記する専攻分野名
食物栄養学科	栄養士専攻	食物栄養学
	製菓専攻	食物栄養学

（学位授与要件）

第 3 条　短期大学士の学位は、学則第 16 条の規定に基づき、本学を卒業した者に授与する。

（学位の授与）

第 4 条　教授会は、卒業を認定したときは、その結果を文章により学長に報告しなければならない。

2　学長は、前項の報告に基づき、学位を授与し、学位記を交付するものとする。

（学位の名称）

第 5 条　本学の学位を授与された者が、その学位の名称を用いるときは、「名古屋文理大学短期大学部」と付記するものとする。

（学位授与の取り消し）

第 6 条　学長は、学位を授与された者が、不正の方法により学位の授与を受けた事実が判明したとき、又はその名誉を汚辱する行為があったときは、教授会の議を経て当該学位を取り消すことができる。

2　学長は、前項の規定に基づき当該学位を取り消したときは、学位記を返還させ、かつ、その旨を公表するものとする。

栄養士養成課程履修細則

第 1 条　学則第３条の規定による本学食物栄養学科栄養士専攻を栄養士養成課程とする。

第 2 条　栄養士養成課程は栄養士法第１条に規定する栄養士の養成を目的とする。

第 3 条　栄養士養成課程の入学定員は 150 名とする。

第 4 条　栄養士養成課程を履修できるものは入学時において学長の許可を受け、かつ食物栄養学科栄養士専攻に在籍するものに限る。

第 5 条　栄養士養成課程の修業年限は２年とする。

第 6 条　栄養士養成課程への転学は認めない。ただし他の栄養士養成施設の在学者であって、残余の履修科目を本学栄養士養成施設において履修することが可能である者と認められた者に限り転学を許可することがある。

第 7 条　栄養士養成課程の在籍者は別表に掲げる栄養士法施行規則に定める必修科目及び単位を履修しなければならない。

第 8 条　栄養士養成課程履修の認定は所定時間についての出席、試験、報告書、実験、実習その他による成績審査に合格した者とする。

1．学　則（抜粋）

別表

教育内容	単位数		授業科目	単位数	
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学Ⅰ	2	
			社会福祉概論	2	
			社会生活と健康の小計	4	
人体の構造と機能	8		生化学	2	
			栄養生化学	2	
			生化学実験		1
			解剖生理学	2	
			解剖生理学実験		1
			運動生理学	2	
			人体の構造と機能の小計	8	2
食品と衛生	6		食品学総論	2	
			食品学各論	2	
			食品学実験		1
			食品衛生学Ⅰ	2	
			食品衛生学実験		1
			食品と衛生の小計	6	2
栄養と健康	8	10	基礎栄養学	2	
			応用栄養学	2	
			応用栄養学実習		1
			臨床栄養学総論	2	
			臨床栄養学各論	2	
			臨床栄養学実習		1
			栄養と健康の小計	8	2
栄養の指導	6		栄養指導論１	2	
			栄養指導論２	2	
			栄養指導実習１		1
			栄養指導実習２		1
			公衆栄養学	2	
			栄養の指導の小計	6	2
給食の運営	4		調理学	2	
			調理学実習		3
			給食経営管理論	2	
			給食管理基礎実習		1
			給食管理実習		1
			校外実習		1
			給食の運営の小計	4	6
	36	14	小　　計	36	14
	50		合　　計	50	

製菓衛生師養成課程履修細則

第 1 条　学則第３条の規定による本学食物栄養学科製菓専攻を製菓衛生師養成課程とする。

第 2 条　製菓衛生師養成課程は製菓衛生師法第１条に規定する製菓衛生師の養成を目的とする。

第 3 条　製菓衛生師養成課程の入学定員は 40 名とする。

第 4 条　製菓衛生師養成課程を履修できる者は入学時において学長の許可を受け、かつ食物栄養学科製菓専攻に在籍する者に限る。

第 5 条　製菓衛生師養成課程の修業年限は１年６ヶ月とする。ただし、短期大学の卒業にかかる修業年限は２年とする。

第 6 条　製菓衛生師養成課程の在籍者は製菓衛生師法施行規則に定める必修科目を履修しなければならない。製菓衛生師法施行規則に定める必修科目と本学授業科目の対応は別表のとおりとする。

第 7 条　別表に定める授業科目の所定時間をすべて修め、製菓衛生師として必要な知識及び技能を修得することにより、製菓衛生師養成課程を履修したと認定する。

第 8 条　やむを得ない理由により別表に定める授業科目を欠席した者は、「欠席事由届出書兼補講受講願」を提出し、授業科目担当教員の承認を得ることにより、当該授業科目の補講を受講することができる。

第 9 条　製菓衛生師養成課程を履修した者は、都道府県知事が行う製菓衛生師試験を受けることができる。

別表　　製菓衛生師法施行規則に定める必修科目と本学授業科目の対応表

	製菓衛生師法施行規則に定める必修科目					本学授業科目				備　考
	科目名	規定時間	科目の内容		規定時間	科目名	授業時間 講義	授業時間 実習	授業時間 計	
必修科目	衛生法規	30	法学大意	法学に関する基礎的事項	3	衛生法規	30		30	
			衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項 わが国の衛生行政機構	9					
			製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革 製菓衛生師法の概要	9					
			関係法令	食品衛生法の概要 衛生関係法令の概要	9					
	公衆衛生学	60	公衆衛生学	公衆衛生学の概要 公衆衛生の意義 公衆衛生の現状 衛生統計	8	公衆衛生学Ⅰ	30		90	
			労働衛生	労働と健康 安全衛生管理	12					
			環境衛生	環境衛生の意義 環境と健康	20	公衆衛生学Ⅱ	30			
			疾病の予防	感染症の予防 生活習慣病の予防	20	公衆衛生学Ⅲ	30			
	食品学	60	食品学	食品学の概要 食品の種類と成分	6	食品学総論	30		60	
			食品の変質とその防止	食品の変質 食品の変質の防止	24					
			食品学	食品の種類	6	ﾌｰﾄﾞﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論	30			
			食品の生産と消費	食品の消費構造の変化 食品の生産と輸入 食品の流通と価格	24					
	食品衛生学	120	食品衛生学	食品衛生学の概要 食品衛生の意義 食品衛生の現状	17	食品衛生学Ⅰ	30		150	
			食中毒	菓子と食中毒						
			食中毒	食中毒の発生状況 食中毒の病因物資と予防対策 菓子と食中毒	22	食品衛生学Ⅱ　※1	30			
			食品添加物	食品添加物の種類と使用方法 菓子と食品添加物	19					
			食品添加物	菓子と食品添加物		食品衛生学Ⅲ	30			
			食品中における有害物質	化学物質による環境汚染と生物濃縮 農薬及び動物用医薬品中の残留 食品中の異物	19					
			食品添加物	食品添加物の種類と使用方法		食品衛生学実験	30	30		
			衛生管理	食品の取り扱い 施設，設備の要件と管理 営業者の責務 総合衛生管理製造過程 食品の保存と表示	43					
	栄養学	60	栄養学	栄養学の概要 栄養の意義 栄養素の分類	6	基礎栄養学	30		60	
			栄養素の機能	栄養素の機能	18					
			栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	6					
			栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	12	応用栄養学	30			
			栄養の摂取	栄養所要量 菓子と栄養 栄養成分表示	18					
	社会	30	菓子と食生活	菓子と食生活 菓子の歴史 菓子の生産と消費	10	食生活と起業	30		30	
			菓子店経営論	経営論の概要 労働生産性 労務管理	20					
	製菓理論及び実習	570	製菓理論	製菓理論 菓子の分類 菓子の原材料 菓子の包装	90	製菓基礎理論１	30		630	
						製菓基礎理論２	30			
						製菓理論Ⅰ	30			洋菓子
						製菓理論Ⅱ	30			製パン
						製菓理論Ⅲ	30			和菓子
			基礎実習	洋菓子実習	60	製菓実習Ⅰ		60		洋菓子
				製パン実習	60	製菓実習Ⅱ		60		製パン
				和菓子実習	60	製菓実習Ⅲ		60		和菓子
			専門実習	洋菓子及び製パン実習	300	製菓専門実習Ⅰ１		60		
						製菓専門実習Ⅰ２		60		
						製菓専門実習Ⅲ		60		
				和菓子実習		製菓専門実習Ⅱ１		60		
						製菓専門実習Ⅱ２		60		
	計	930			930	計	540	510	1050	

※1　食品衛生学Ⅱで総時間数を満たしていない分については、食品衛生学Ⅰに「菓子と食中毒」を、食品衛生学Ⅲに「菓子と食品添加物」を内包することで対応する。

２．履修規程

（目的）

第　１　条　　この規程は、名古屋文理大学短期大学部学則第１１条の規定に基づき、履修方法等に関して必要な事項を定める。

（履修登録の手続）

第　２　条　　授業科目の単位を修得するためには、各学期の履修登録期間内に、履修を希望する授業科目を登録しなければならない。

２　　不合格により再履修を希望する場合や在学学年以外の学年において開講する授業科目の履修を希望する場合は、各学期の所定の期間内に、特別受講届を提出しなければならない。

３　　履修登録の結果は、学生本人が確認しなければならない。

（履修登録の変更）

第　３　条　　前条の規定により履修登録した授業科目（以下、履修科目という。）の変更を希望する場合は、各学期の履修登録変更期間内に、変更を希望する当該科目を申請しなければならない。

２　　前項に定める履修科目の修正結果については、学生本人が確認しなければならない。

（履修の中止）

第　４　条　　履修科目は、定められた期間内に申請することにより、履修を取りやめることができる（以下、履修中止という。）。

２　　履修中止をおこなえる期間は、各学期の授業開始から５週目までとする。

３　　履修中止期間を過ぎた場合は、履修科目を取りやめることはできない。

（履修人数の制限）

第　５　条　　履修人数が多い場合は、当該科目の履修を制限することがある。また、履修人数が著しく少ない場合は、当該科目を閉講することがある。

（履修登録単位数の制限［ＣＡＰ制度］）

第　６　条　各学期に履修登録ができる単位数の上限については、２８単位とする。

２　　特別科目および教職に関する科目は、履修制限の対象としない。

（ＧＰＡ制度）

第　７　条　　学業成績を総合的に判断する指標として、ＧＰＡ（Grade Point Average）を用いる。

２　ＧＰＡは、学生の各履修科目の成績評点に、その科目の単位数を掛けた数値の合計を、履修科目の総単位数で除して算出する。

３　学則第１４条に規定する成績評価に対する評価基準および成績は、次の表のとおりとする。

区分	成績評価	評価基準		ＧＰ
合格	Ａ＋	100 点～ 90 点	科目内容を修得し、極めて優秀な成績を修めた者	4
	Ａ	89 点～ 80 点	科目内容を修得し、優れた成績を修めた者	3
	Ｂ	79 点～ 70 点	科目内容を修得し、良好な成績を修めた者	2
	Ｃ	69 点～ 60 点	科目内容を修得したと認められる者	1
不合格	Ｄ	59 点～ 0 点	科目内容を修得したとは認められない者	0
	Ｅ		試験欠席	0
	Ｆ		受験資格喪失	0
対象外	認定		認定科目	―

４　学則第１１条第２項および第３項に規定する、本学以外で修得した単位を本学において修得したものとみなし、単位を認定する場合の評価は、認定とする。

５　再履修した授業科目については、再履修前の成績（ＧＰＡ算出の対象となる場合に限る。）をＧＰＡの算出に含める。

（成績通知）

第８条　各学期終了後に成績通知書を配付する。

２　本学以外で使用するために発行する成績証明書には、Ａ＋、Ａ、Ｂ、Ｃおよび認定の成績評価を記載する。

（再履修等）

第９条　必要な単位修得ができなかった授業科目については再履修しなければならない。

２　再履修必修科目と２年次授業科目の授業時間が重複する場合は、原則１年次の授業科目を優先して履修するものとする。

３　２年次生は半期ごとに１年次開講科目の履修できる科目数を３科目までとする。ただし、該当希望科目数が３科目以下であっても時間割上履修できるとは

限らない。

４　半期ごとに１年次開講の卒業要件必修科目の再履修科目が６科目以上ある場合は、その期の２年次開講科目は履修できない。

５　再履修等で、１年次開講科目を履修する場合は、第２条第２項に準ずる。

（改廃）

第 10 条　この規程の改廃は、教授会の議を経て行う。

３．教職課程履修規程

（目的）

第 １ 条　この規程は、名古屋文理大学短期大学部（以下「本学」という。）学則第１７条に基づき、教職課程の履修に関する事項を定める。

（教育職員免許状授与の所要資格の取得）

第 ２ 条　教育職員免許状（以下「免許状」という。）授与の所要資格を取得しようとする者は、教育職員免許法および教育職員免許法施行規則に定める基礎資格および所要の単位を修得しなければならない。

（取得できる免許状）

第 ３ 条　本学において取得できる免許状の種類は、次のとおりとする。

食物栄養学科栄養士専攻　栄養教諭２種免許状

（授業科目）

第 ４ 条　免許状を取得するためには、次の表の授業科目の単位を修得しなければならない。

３．教職課程履修規程

区　　分	科　目　名	単位数
栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育論	2
教職に関する専門科目	教職概論	2
	教育原理	2
	教育心理学	2
	特別支援教育	1
	教育方法	2
	道徳教育	1
	特別活動及び総合的な学習の時間	1
	生徒指導法	1
	教育相談	1
	教職実践演習（栄養教諭）	2
	栄養教育実習	1
	栄養教育実習指導	1
教育職員免許法施行規則第６６条の６に定める科目	法学（日本国憲法）	2
	情報リテラシー	2
	イングリッシュコミュニケーション	2
	健康の科学	1
	スポーツ実技	1

２　栄養に係る教育に関する科目および教職に関する専門科目は、本学学則第 11 条に定める卒業に必要な科目および単位に含まれない。

（栄養教育実習の履修）

第 5 条　栄養教育実習の履修は、栄養教育実習をおこなう学年の前学年において開講する栄養に係る教育に関する科目および教職に関する専門科目の単位をすべて修得していること。

２．教育委員会および学校への栄養教育実習の実施申請は、原則１年生前期のＧＰＡが平均値以上の者を対象とする。

３．科目等履修生においては、第１項および第２項の規定によらず、別途審査のうえ履修を認める。

（教職課程の履修手続）

第 6 条　教職課程を履修しようとする者は、１年生前期の所定の期間に「教職課程履修者台帳」を学務課に提出しなければならない。１年生後期以降から新規に教職課程を履修することは認めない。

（教職課程費）

第 7 条　教職課程を履修する者は、栄養教育実習をおこなう学年の所定の期間に教職課程費を納入しなければならない。

2．教職課程費は、別途定める。科目等履修生においても同額とする。

3．既納の教職課程費は、いかなる理由があってもこれを返付しない。

（改廃）

第 8 条　この規程の改廃は、教授会において決定する。

4．名栄会（同窓会）

名栄会（同窓会）は名古屋栄養専門学院、名古屋栄養短期大学、同栄養士養成所、名古屋文理短期大学、同栄養士養成所、名古屋文理大学短期大学部および名古屋文理栄養士専門学校の全卒業生を普通会員とする本学の外郭団体です。理事長、学長を常任顧問に推載し、若干名の教職員を顧問としています。

本会は会員相互の親睦を図るとともに、母校の発展に寄与することを目的とし、卒業生の中から選任された会長ならびに役員がそれぞれ会の運営にあたっています。

名栄会の事業としては、

1．会員の親睦と福祉増進に関する事業
2．母校事業への協賛に関する事業
3．会報並びに会員名簿の調整に関する事業
4．全各号に掲げる事業に附帯する事業

を実施しており、例えば、在学生の課外活動に対してはクラブの活動状況に応じた助成を行っていますが、卒業後にクラス会、同期会等を実施した場合にも助成金を交付しています。

また、毎年６月に定時総会を開催しますが、その都度全会員に通知をしています。卒業後、氏名や住所の変更が生じた場合は同窓会事務局に速やかに連絡してください。

同窓会事務局開室日

原則、月・金曜日午前 10 時から午後３時とするが、長期休暇中（夏・冬・春）は別に定める。

5．個人情報保護方針

名古屋文理大学短期大学部では、個人情報が重要な資産であることを理解し、個人情報を正しく扱うことが本学の重要な責務であることを認識し、以下の方針に基づき個人情報の保護に努めることを宣言する。

第１．個人情報に関する法令の遵守
本学では、個人情報の保護に関する法令およびその他の規範を遵守し、個人情報を適正に取り扱います。

第２．個人情報の取得について
本学が個人情報を取得する場合は、利用目的を明確にするとともに、適法かつ公平な手段によって取得します。

第３．個人情報の利用について
本学が取得した個人情報は、取得の際に示した利用目的もしくはそれと合理的な関連性のある範囲内で、教育の遂行上必要な限りにおいて利用します。また、個人情報の取り扱いを第三者に委託する場合は、第三者に対して個人情報の適正な利用を実現するように求め、これを監督します。

第４．個人情報の第三者提供について
本学は、法令の定める場合を除き、個人情報を事前に本人の同意を得ることなく第三者に提供しません。

第５．個人情報の管理について
本学は、個人情報の正確性および最新性を保ち、安全に管理するとともに個人情報の紛失、改ざん、漏洩などを防止するため、必要かつ適正な情報セキュリティを実現します。

第６．個人情報の開示・訂正・消去について
本学は、本人が個人情報について、開示、訂正、利用停止・消去などを求める権利を有していることを認識し、個人情報に掛かる相談・問い合わせのための窓口を設置して、これらの要求のある場合には、法令に従って速やかに対応します。

第７．組織と体制
本学は、教育上使用する個人情報について適正な管理を実現するとともに、個人情報の適正な取り扱いを実現するための体制を構築します。

6．特定個人情報基本方針

本学は、特定個人情報等の適正な取扱いの確保について組織として取り組むため基本方針を以下の通り定めます。

１．事業者の名称
学校法人滝川学園

2．法令、ガイドライン等の遵守
本学は、特定個人情報の取扱いに関する関係法令、国が定めるガイドラインその他規範を遵守します。

3．安全管理措置に関する組織体制の確立
本学は、業務の内容および規模を考慮した特定個人情報の適正な取扱いのための組織管理体制を確立します。

4．安全管理措置の実施
本学は、特定個人情報の取得、利用、保管、提供、削除・廃棄に際しては、所定の規程・規則を遵守し、適正な取扱いを実施するために十分な措置を講じます。

5．質問及び苦情処理の窓口
本学は、特定個人情報の苦情や相談に関して、法人事務局総務課に窓口を設け、適切かつ迅速に対応し、問題の解決を図るよう努めます。

7．在籍料の徴収に関する内規

（目的）
第 1 条　在籍料の徴収に関しては、この内規に定めるところによる。

（在籍料の納入）
第 2 条　休学が許可された者は、在籍料を期日までに納めなければならない。
2．在籍料の納入は、原則として半期ごととする。ただし、入学以降、最初の休学期間となる半期分については、これを免除する。

（在籍料）
第 3 条　在籍料は、半期 20,000 円とする

（在籍料等の返還）
第 4 条　期中にあって休学より退学への学籍変更があった者については、既納の在籍料はこれを返還しない
2．期中にあって学費を既に納入した後に、休学を願い出た者については、在籍料を徴収しない。ただし、既納の学費はこれを返還しない。

（除籍手続）
第 5 条　休学を許可された者が、所定の在籍料の納入を怠った場合は、学則の規定により、除籍の手続きに付す。

８．授業料等の未納者の除籍に関する規程

（目的）

第 １ 条　この規程は、学則第 33 条第３号に規定する「授業料等の納付を怠り督促しても、なお納付しない者」の除籍に関して必要な事項を定める。

（除籍とする未納期間）

第 ２ 条　「督促しても、なお納付しない期間」は、当該未納学期の最終月の末日とする。なお、卒業年度後期については当該年度の１月末日とする。

２．　９月末卒業の対象となる可能性のある者の「督促しても、なお納付しない期間」は、前項の規定にかかわらず、当該年度の７月末日とする。

（履修登録の取り扱い）

第 ３ 条　授業料等の未納学期における履修登録は、授業料等が納付されない場合は無効とする。

２．　本規程に基づいて除籍した者の修得単位は、授業料等の納付が完了した学期までの単位とする。

（納付督促）

第 ４ 条　授業料等の納付指定期日までに納付しない者については、その保証人に対して、納付指定期日経過後、督促をおこない、第２条に規定する期日までに納付しない場合は、除籍となる旨告知する。

（除籍の決定）

第 ５ 条　除籍の決定は、第２条に規定する期日の翌月の教授会の議を経て学長がおこなう。

（除籍の日付）

第 ６ 条　前期授業料等未納による除籍の日付は、当該年度の５月２日とする。また、後期授業料等未納による除籍の日付は、当該年度の 10 月１日とする。

（除籍の通知）

第 ７ 条　除籍を決定した時は、除籍とした者とその保証人に対し、除籍とした旨を通知する。

９．再入学に関する規程

（目的）

第 １ 条　この規程は、学則第 22 条に規定する再入学に関して必要な事項を定める。

（出願資格）

第 2 条　再入学を出願できる者は、退学または授業料等未納により除籍した者とする。ただし、次の者を除く。

（1）学則第 24 条に定める在学年限を超えたことにより退学した者

（2）学則第 53 条に定める懲戒により退学した者

（3）本規程に基づき、再入学した後、退学または除籍した者

2．前項に規定する再入学を出願できる者は、退学または授業料未納により除籍になって 5 年以内の者とする。

（出願できる学科）

第 3 条　再入学を出願できる学科は、原則として在学時の学科・専攻とする。ただし、学科等改編により当該学科・専攻が存在しない場合は、本学が相当すると認めた学科・専攻とする。

（出願手続）

第 4 条　再入学を出願する者は、次の書類に検定料を添えて、所定の期日までに願い出なければならない。

（1）再入学願書

（2）在学時の成績証明書

2．検定料は、当該年度の入学検定料と同額とする。

（選考）

第 5 条　再入学者の選考は、書類審査および面接によりおこなう。

（再入学の許可）

第 6 条　再入学の許可は、前条の選考結果に基づき、教授会の議を経て学長がおこなう。

（再入学の手続）

第 7 条　再入学を許可された者は、所定の期日までに授業料等を納付しなければならない。

（入学金および授業料等）

第 8 条　再入学者の入学金は、次のとおりとする。

（1）１年次に再入学した場合は、当該年度の入学金の半額を徴収する。

（2）２年次に再入学した場合は、入学金を徴収しない。

ただし、授業料等未納により除籍した者は、当該年度の入学金の全額を徴収する。

2．再入学者の授業料等は、再入学を許可された学科・専攻・学年次の授業料等と

同額とする。

3．　既納の授業料等は、いかなる理由があってもこれを返付しない。

（再入学の時期）

第 9 条　再入学の時期は、原則として学年の始めとする。

（既修得単位の認定）

第 10 条　再入学者の退学または除籍以前に修得した授業科目および単位は、教授会の議を経て認定する。

（再入学学年）

第 11 条　再入学者の学年は、退学または除籍以前の在学期間および既修得単位数を勘案し、教授会の議を経て学長が決定する。

（修業年限）

第 12 条　再入学者の修業年限は、退学または除籍以前の在学期間を含め２年とする。

（在学年限）

第 13 条　再入学者の在学年限は、退学または除籍以前の在学期間を含め４年とする。

（適用学則等）

第 14 条　再入学者には、再入学学年次の学則および諸規定を適用する。

10. 転学科・転専攻に関する規程

（目的）

第 1 条　この規程は、転学科・転専攻に関して必要な事項を定めるものとする。

（転学科・転専攻のできる学科・専攻）

第 2 条　転学科・転専攻のできる学科・専攻は、食物栄養学科製菓専攻とする。

2．　食物栄養学科栄養士専攻への転学科・転専攻は認められない。

（転学科・転専攻の許可）

第 3 条　転学科・転専攻をしようとする者は、その事由を具し、学科長を経て、学長に願い出て許可を得なければならない。

2．　転学科・転専攻をしようする学科・専攻に欠員のある場合に認める。

3．　学年途中での転学科・転専攻は原則的に認めない。ただし、転学科・転専攻以

前の本学における修得単位の状況により、教授会で審議のうえ、学年途中での転学科・転専攻を認めることがある。

（転学科・転専攻願）

第 4 条　転学科・転専攻をしようとする者は、所定の「転学科・転専攻願」に検定料を添えて、学務課に提出しなければならない。

2．　検定料は、15,000 円とする。

（単位の認定）

第 5 条　転学科・転専攻以前の本学における修得単位は、基礎教育科目と専門教育科目をあわせて８単位を超えない範囲で、教授会で審議のうえ、転学科・転専攻をした学科・専攻の授業科目の単位として認定する。

2．　製菓衛生師養成にかかる授業科目の単位は認定しない。

（授業料等）

第 6 条　転学科・転専攻を許可された者は、転学科・転専攻をした学科・専攻の授業料等を納入することとする。

11. 名古屋文理大学短期大学部　奨学生規程

（目的）

第 1 条　この規程は、本学に入学する者および在学生のうち、特に学力・人物ともに優れた者および経済的に困難な者に対して学費等を援助し一層の修学を奨励し、以て社会に有為な人材を育成することを目的とする。

（奨学生制度の種類）

第 2 条　奨学生制度は次の５種類とする。

第一種：経済的理由により修学困難な学生を対象とする。

第二種：入学時において特別に選考した学生を対象にする。

第三種：優秀な地域社会人入学生を対象とする。

第四種　成績優秀な学生を対象とする。

第五種　卓越した学生を対象とする。

（願出および決定）

第 3 条　名古屋文理大学短期大学部奨学生選考要領に基づき、第一種、第四種、第五種については奨学生採用願（様式１）を提出し、別に定める奨学生選考委員会の議を経て、および第二種、第三種については当該入学試験を受験し、入試委員会の議を経て、奨学生候補者を決定する。

二　学長は上記各委員会の決定に基づき、奨学生として適格と認めたとき学費等援助の種類、期間、額等の条件を付して理事長の承認を得て決定する。

（誓約書の提出）

第 4 条　奨学生は、第一種、第四種、第五種については所定の授業料等納入期日までに、第二種、第三種については所定の入学手続き締切日までに誓約書（様式４あるいは様式５）を提出するものとする。

（取消）

第 5 条　学長は第二項の理由により学費等援助の理由が消滅したとき、すみやかに理事長に報告し、援助措置を取り消さなければならない。

二　次の事項に該当する者は給付された奨学金の返還等を求めることがある。

(1) 奨学生として不適当な事由があった場合

(2) 停学、退学、または除籍となった場合

（返還）

第 6 条　学長は奨学生選考委員会の議を経て奨学金の支給を停止し、すでに支給した奨学金の返還を命ずる。

（規程の改正）

第 7 条　この規程の改正は　理事会の承認を得て行なうものとする。

UNIVERSAL PASSPORT　使用操作説明書

【学生向け】

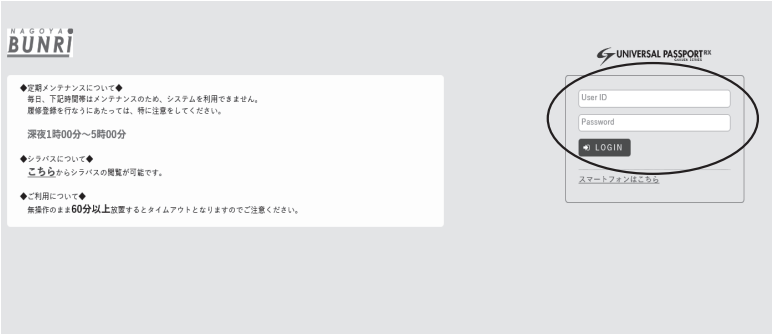
【目次】

1 ログイン方法
2 学生ポータル画面（掲示・講義連絡等の確認方法）
3 シラバス閲覧方法
4 履修登録
5 学生時間割表
6 成績照会
7 学籍情報変更申請（住所、連絡先変更）
8 マイステップ登録
9 その他事項（安否確認、携帯画面の紹介、アプリについて）

〔付録〕

Ⅰ　ログイン方法

①本学のホームページTOP画面より学生ポータルをクリックします。



②UNIVERSAL　PASSPORTのログイン画面に移ります。ユーザIDと、パスワードを入力してログインします。
ログイン画面URL：
https://unipa.nagoya-bunri.ac.jp/uprx/

③UNIVERSAL　PASSPORTのTOP画面となります。

【注意点】UNIVERSAL　PASSPORTは同じユーザIDを使って、複数のタブや複数ブラウザ、複数の端末での同時利用は出来ませんので注意してください。
（複数端末で同時操作すると『別の画面で操作されたため、この画面の操作は無効となりました。複数の画面でご利用になれません。』のエラー画面に切り替わります。）

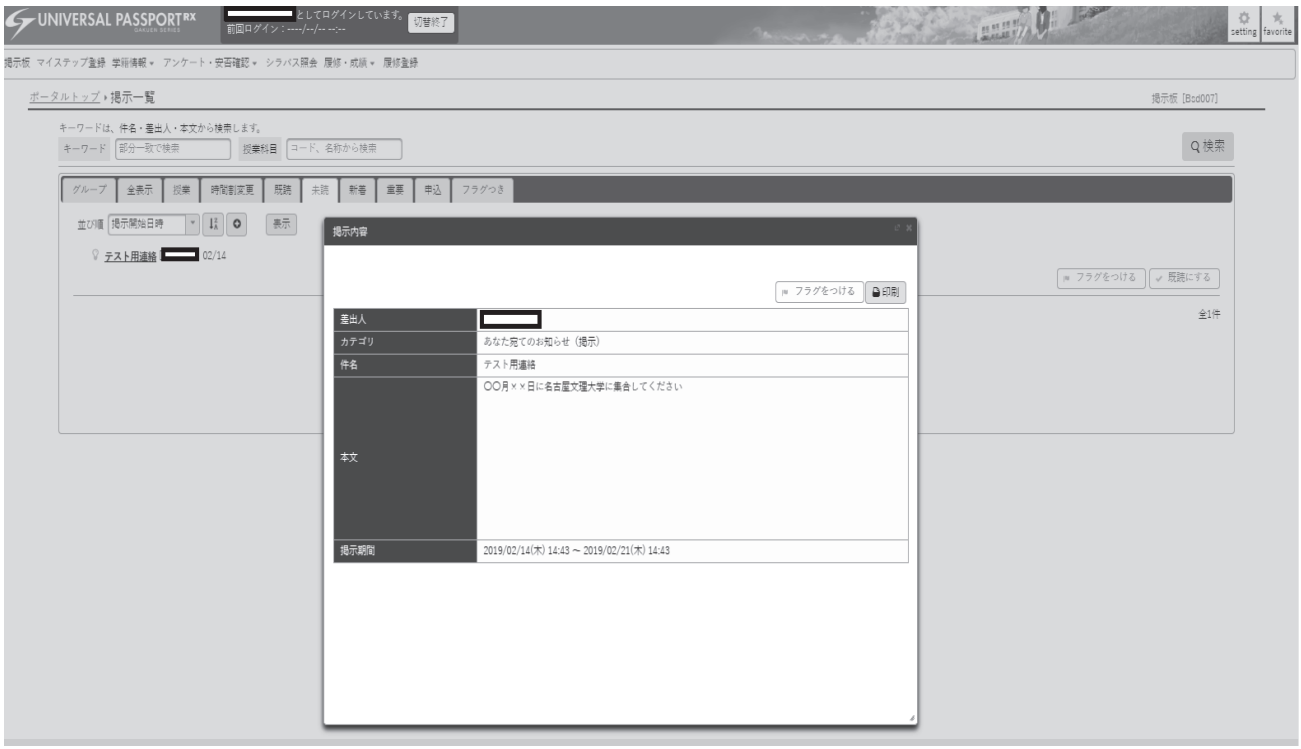
④右上の『setting』より個人の設定を変更することが出来ます。
連絡用メールアドレスを設定することで、学生ポータルのお知らせが届きます。

UNIPAからのお知らせメールが届かない時は「unipa@nagoya-bunri.ac.jp」からのメールを、ご利用の端末で受信許可に設定をしてください。
　また、「unipa@nagoya-bunri.ac.jp」は送信専用のため、返信は出来ません。

2　学生ポータル画面（掲示・講義連絡等の確認方法）

①左上の『掲示板』かインフォメーション内『掲示』ボタンをクリックすると、学生への連絡事項を確認することが出来ます。

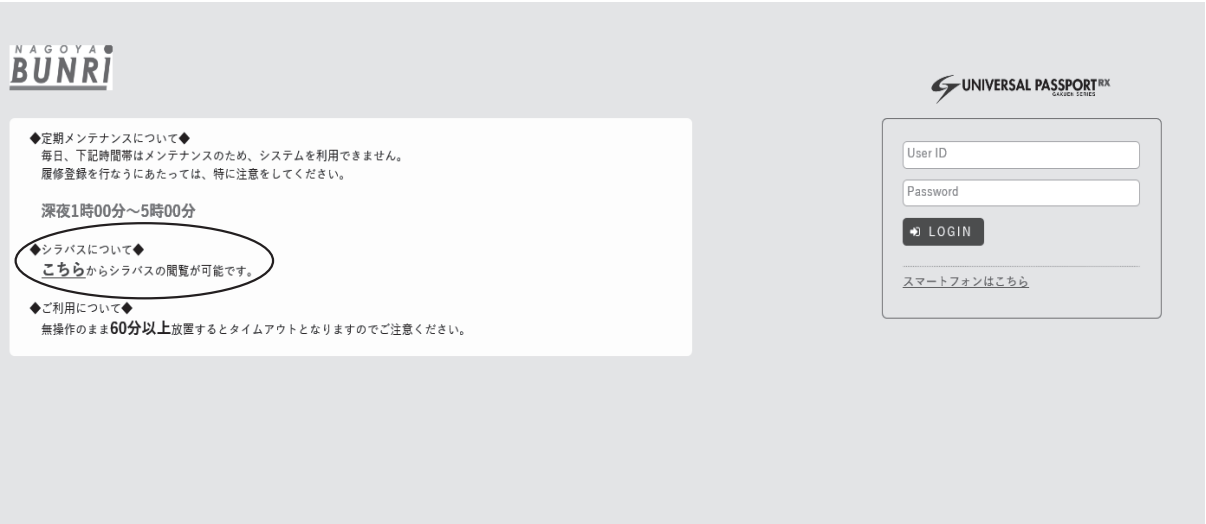
②講義に関するお知らせ（休講、補講、時間割変更、教室変更等）や、あなた宛てのお知らせ、学生呼び出し等の掲示が届きます。頻繁に確認するようにしてください。



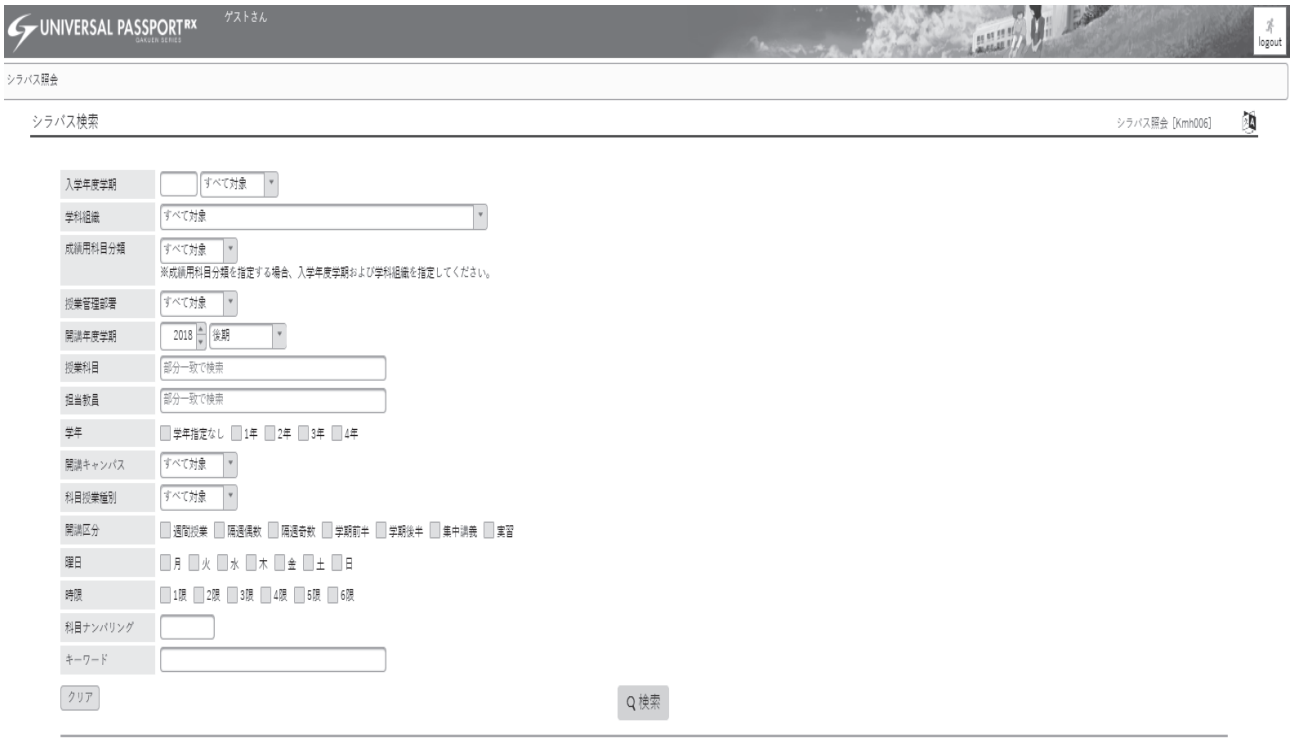
〔付録〕

3 シラバス閲覧方法

①ログイン画面より
シラバスについて『こちら』をクリックします。



②シラバスの検索画面に移ります。
シラバスはUNIVERSAL　PASSPORTにログインせずに閲覧することが出来ます。また履修登録の画面からも確認することができます。



4 履修登録

①上部の『履修登録』をクリックします。履修登録の説明画面が表示されます。操作の流れを確認したら、右の『矢印』をクリックします。

②履修登録の画面になります。学籍番号、クラス指定のある必修科目は事前に登録してあります。変更はできません。下位学年科目を特別受講などにより変更する場合は学務課に申し出てください。

曜日時限のマスにある追加ボタンをクリックすると、その時間の科目の一覧が表示されます。

③追加ボタンのクリック後、科目の選択画面になります。受講を希望する科目のマスをクリックしチェックを入れます。本のボタンをクリックするとシラバスを確認することができます。全ての希望する科目の登録が終わりましたら、右にあります『最終確認へ』のボタンをクリックします。

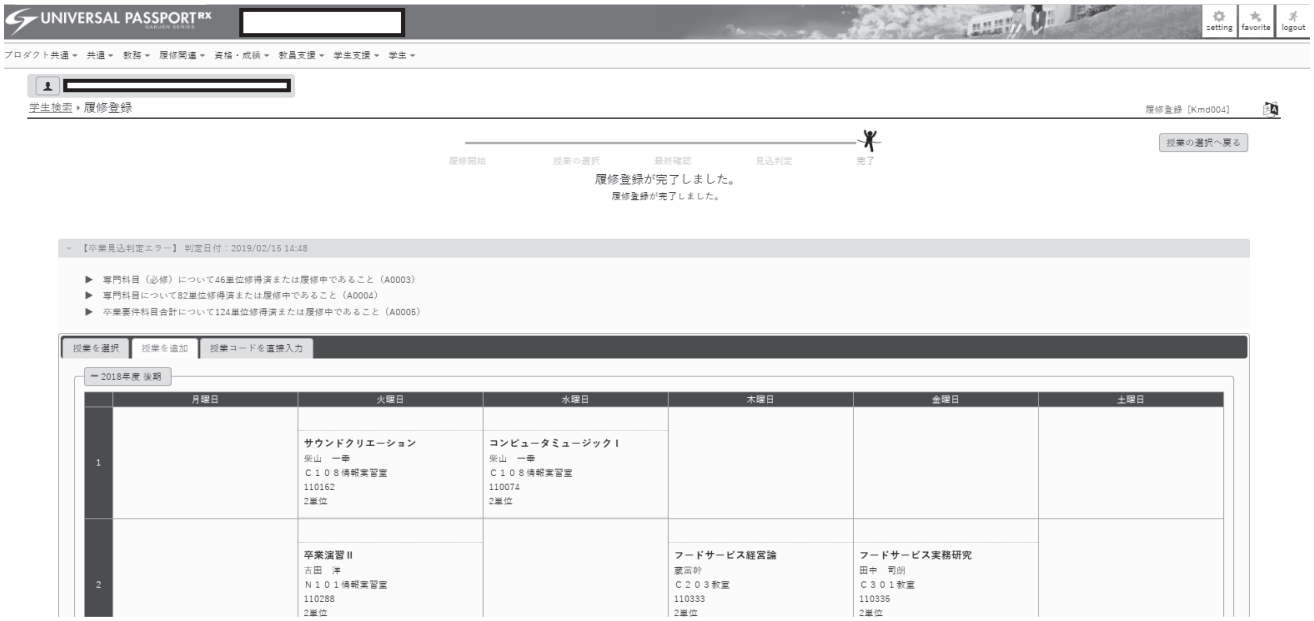
④シラバスの確認画面になります。ふせんの機能を使い、ふせんを付けた科目を一度に履修登録することもできます。

⑤『最終確認へ』のボタンをクリックすると、履修確認の画面となります。学部学科学年が異なる履修できない科目を登録した場合、履修科目単位数の上限を超えた場合、過去修得済みの科目を登録した場合、履修が同じ時間に重複している場合等は、エラーが表示されます。訂正してください。
修正する場合は、『授業の選択へ戻る』をクリックしてください。エラーがある場合は先に進めません。

⑥2年生の後期は、『見込判定へ』のボタンを押すことで卒業判定が表示されます。活用してください。

⑦『提出』のボタンをクリックすると、確認ボタンが出ますのでＯＫをクリックします。これで履修登録は完了となります。

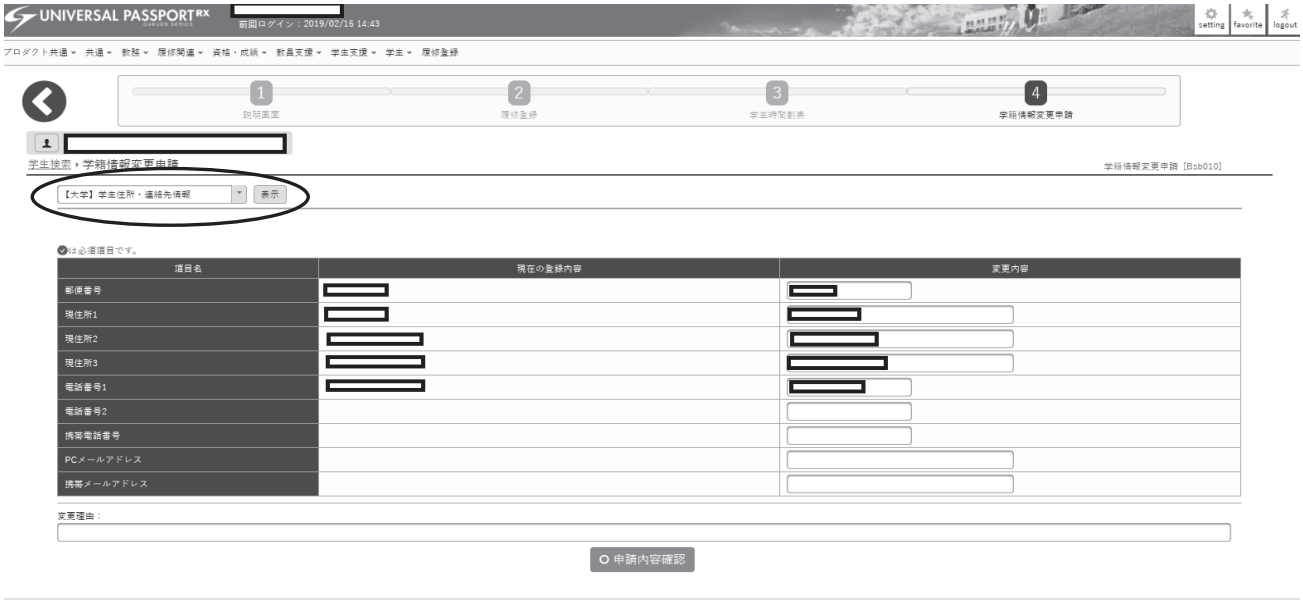
⑧提出の完了画面になります。履修登録の変更は期間中であれば、何度でもおこなえます。
必ず『履修登録が完了しました。』の画面まで、進むようにしてください。



⑨提出の完了後、学生時間割表の画面に移ります。こちらの画面でもう一度、登録した履修に誤りが無いかよく確認してください。誤りが無ければ右の『矢印』ボタンをクリックします。

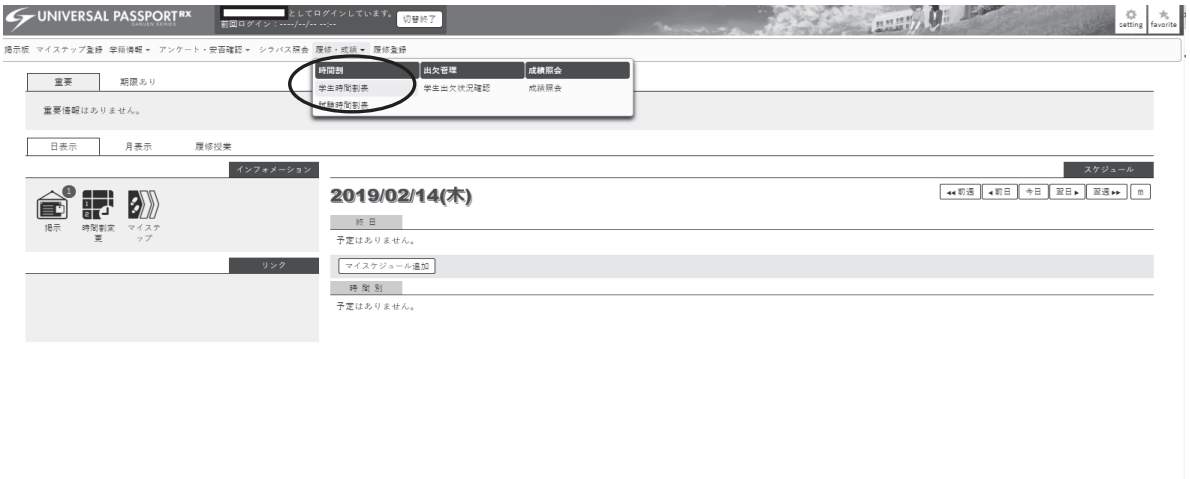
⑩最後に学籍情報の変更申請画面へ移ります。現住所、保証人住所等に変更がある場合はこちらの画面より、申請してください。

新入生は、この画面より、【短期大学部（専門学校）】学生住所・連絡先情報、【短期大学部（専門学校）】保証人住所・連絡先情報、【短期大学部（専門学校）】納付書送付先情報（授業料の納入用紙の送り先）の内容を確認し、学籍簿に記入していただいた内容に沿って変更の登録をしてください。

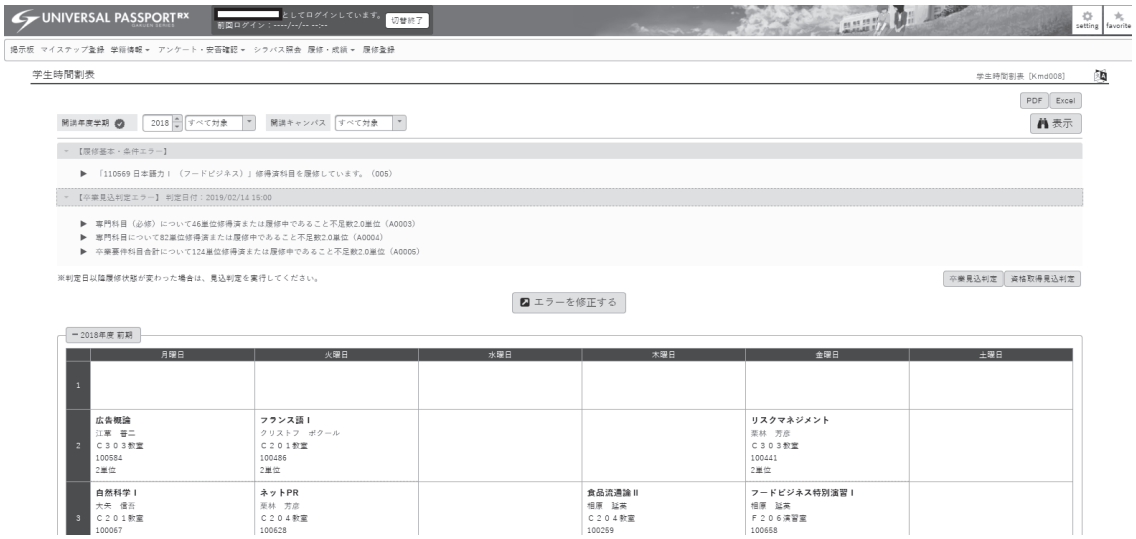


5 学生時間割表

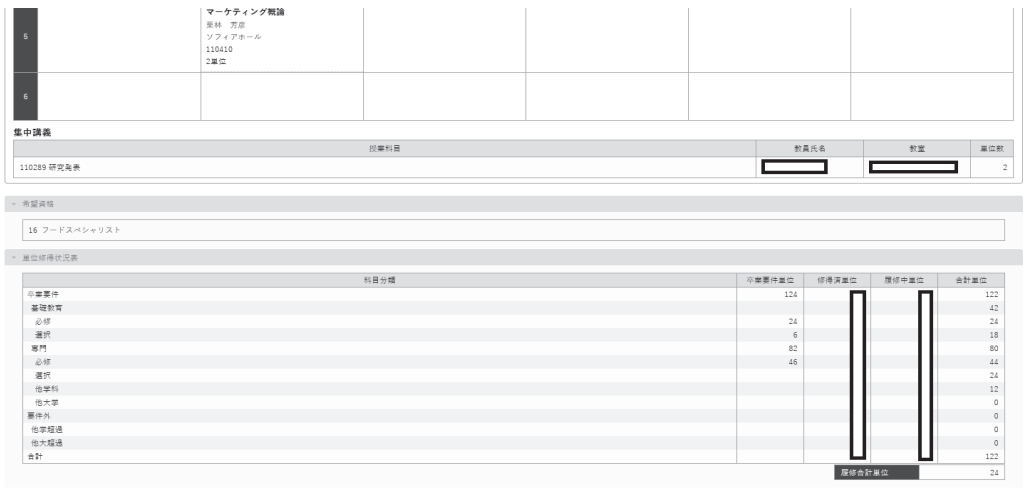
①履修登録の期間終了後、時間割を確認したい場合は、学生時間割表をクリックします。
『履修・成績』→『学生時間割表』



②学生時間割表では、履修登録の内容と現在の成績、履修登録科目の単位数等が表示されます。



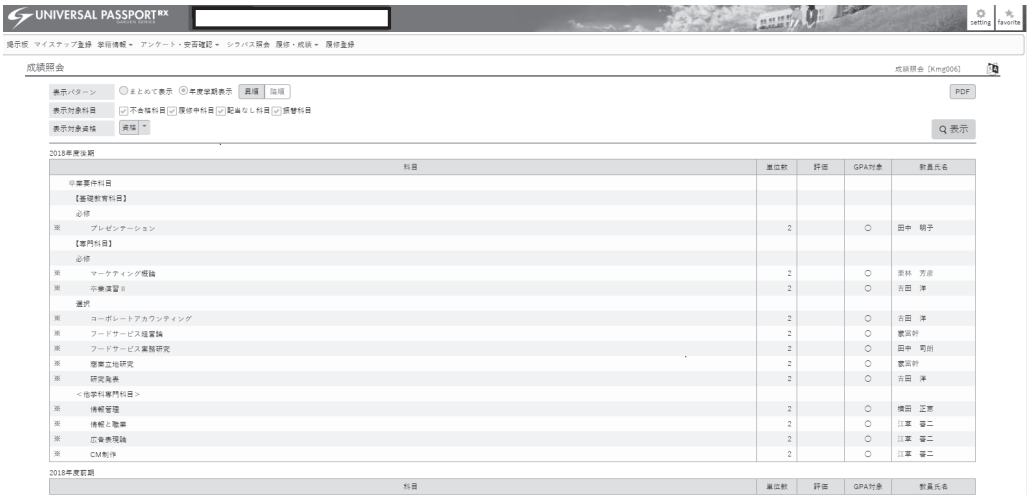
～



6 成績照会

①成績の確認をする際は『成績照会』をクリックします。
『履修・成績』→『成績照会』

②成績照会画面となります。科目の表示は、年度学期ごとに表示されておりますが、まとめて表示することも可能です。下部までスクロールすると、単位数の状況やＧＰＡの推移が表示されます。



～

〔付録〕

7 学籍情報変更申請（住所、連絡先変更）

①住所、電話番号等が変更になった場合は学籍情報変更申請をおこないます。

『学籍情報』→『学籍情報変更申請』

②変更箇所を変更内容欄に登録し、『申請内容確認』ボタンをクリックします。住所には3種類あります。

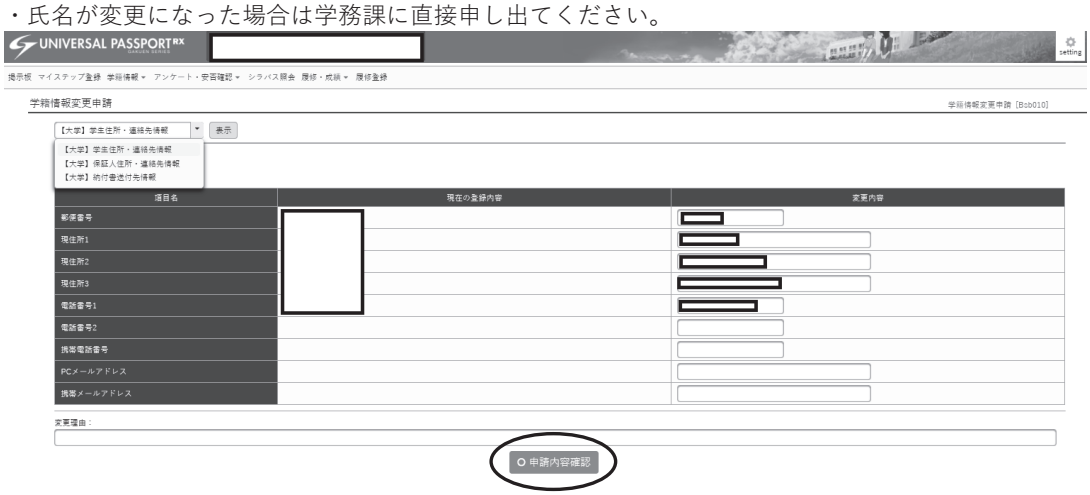
【短期大学部（専門学校）】学生住所・連絡先情報

【短期大学部（専門学校）】保証人住所・連絡先情報

【短期大学部（専門学校）】納付書送付先情報（授業料の納入用紙の送り先）

・保証人と同居している場合で住所変更があった場合は学生住所、保証人住所、納付書送付先、全て変更するようにしてください。

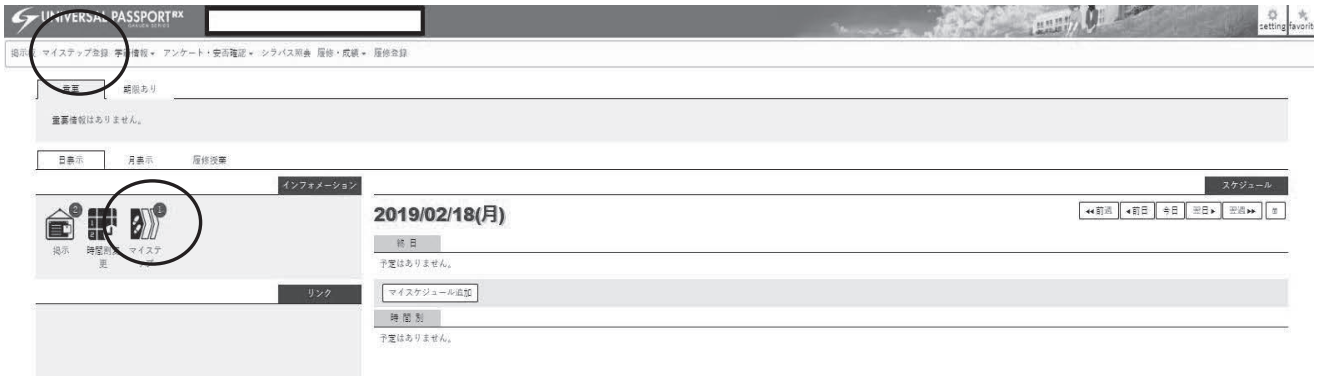
・氏名が変更になった場合は学務課に直接申し出てください。



③申請確認画面にて、変更内容を確認し『この内容で申請』ボタンをクリックしてください。

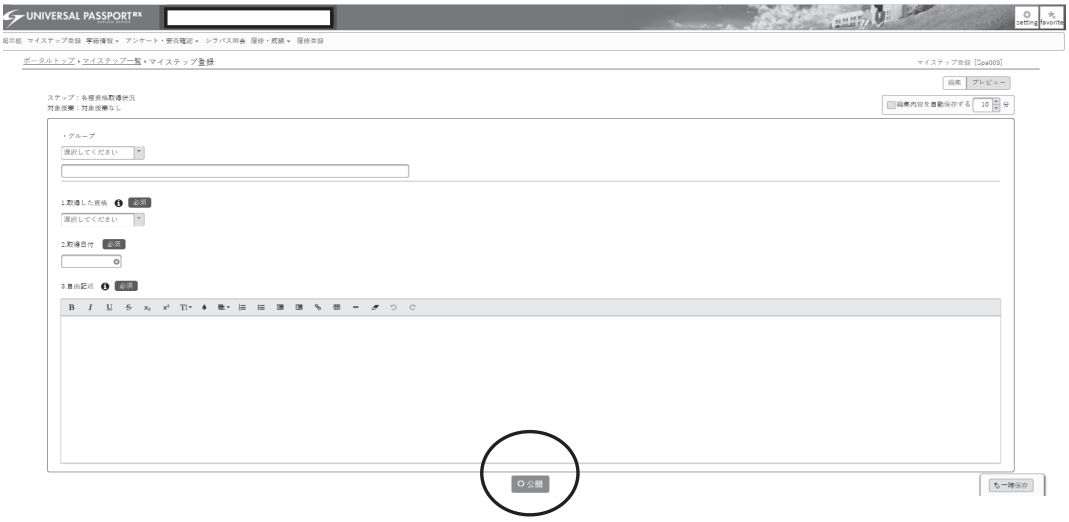
8 マイステップ登録

①マイステップは2年間の学生生活における、様々な経験を記録しておく機能です。卒業制作作成時、就職活動等に自分の積み重ねを振り返る際に役立ちます。また指導教員は閲覧することが出来ますので、教員と今後の計画を立てる際利用いたします。
項目としては下記項目があります。ぜひ活用してください。
・目標・成果
・各種資格取得状況
・クラブ・サークル活動への参加状況（オープンキャンパススタッフ・ＳＡ等記録）
・個人参加活動（インターンシップ・ボランティア・海外研修）
・就職活動状況
・アルバイトの経験
左上の『マイステップ登録』かインフォメーション内『マイステップ』をクリックします。



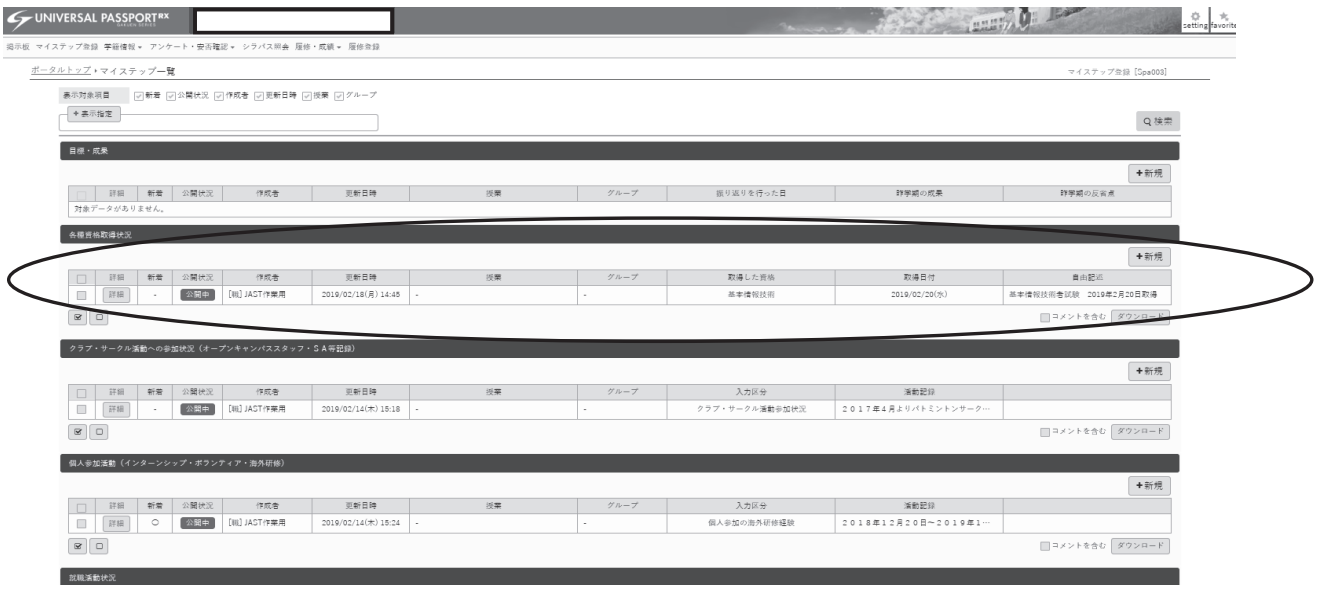
②新しく追加したい項目の『+新規』ボタンをクリックします。過去の内容を修正したい場合、確認したい場合は『詳細』ボタンをクリックします。

③各項目を入力し、『公開』ボタンをクリックします。



③『確定します。～』の確認ボタンが出ますのでＯＫをクリックします。

③新しい項目が登録されました。これで登録完了となります。



9 その他事項（安否確認、携帯画面の紹介、アプリについて）

〇安否確認

・災害時等、学校より緊急で安否を確認したい場合、下記のような安否確認の連絡が届きます。その際はログインと同時に下記画面（例）が表示されますので、回答をしてください。

〇携帯画面の紹介

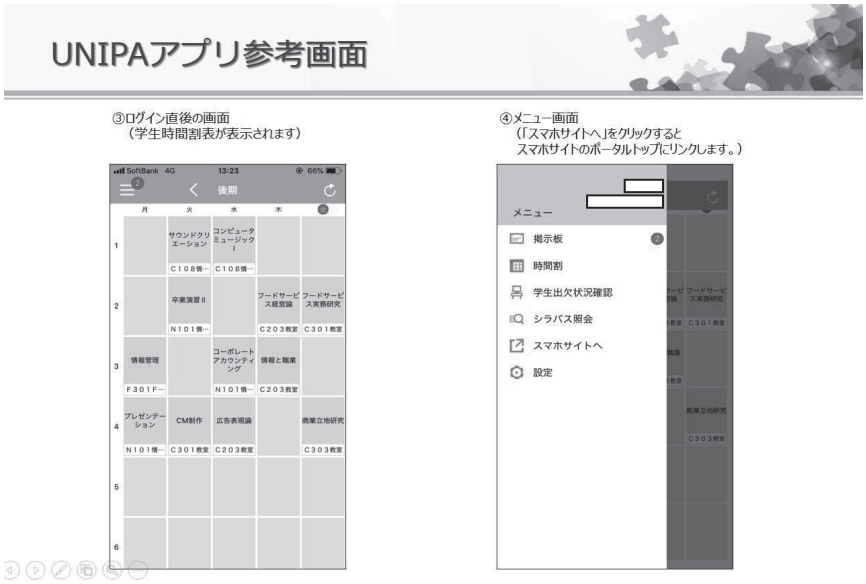
・スマートフォンで閲覧した場合は下記のような画面となります。

〔付録〕

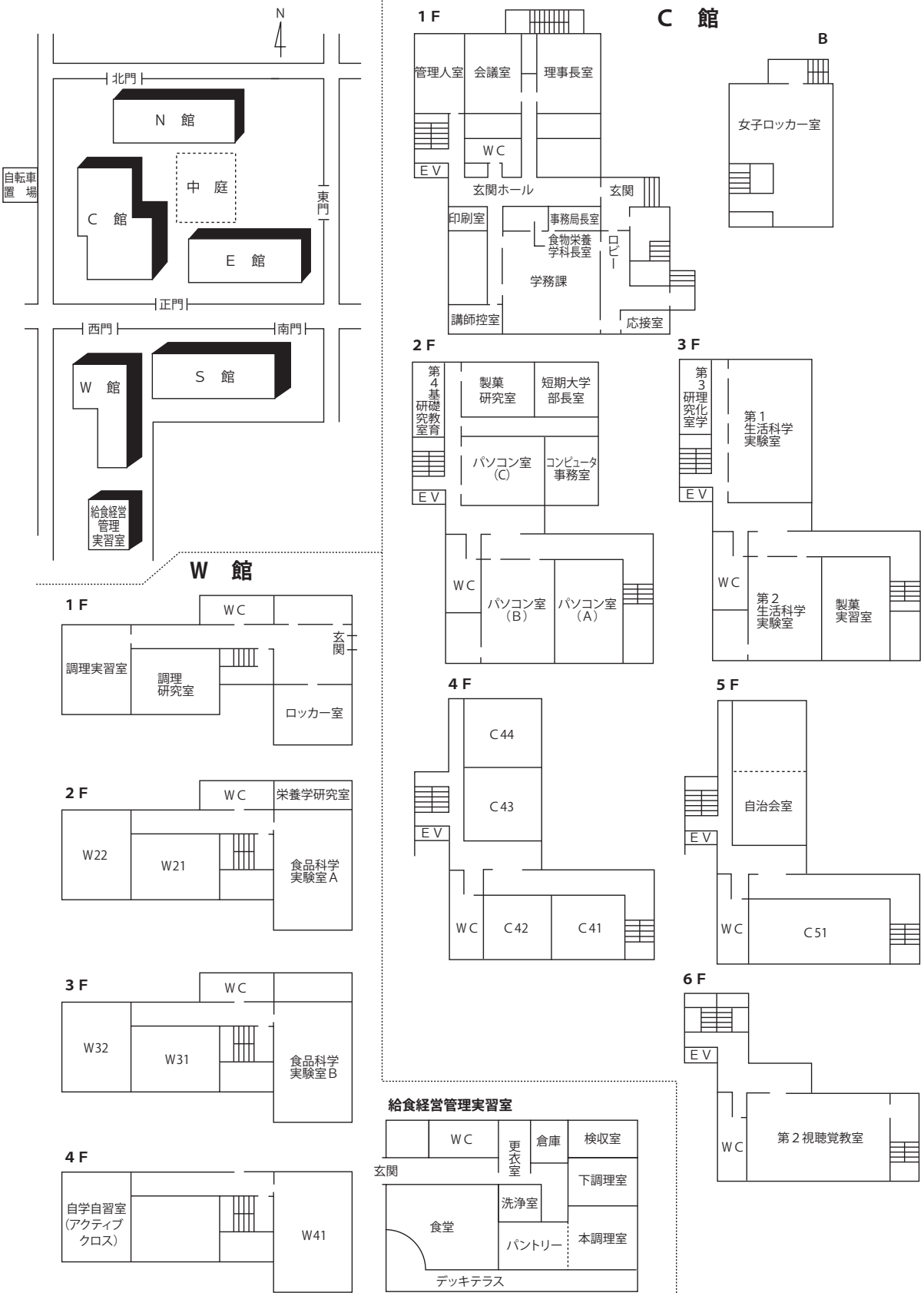
〇アプリについて

・UNIVERSAL PASSPORTのアプリをダウンロードしていただくと、掲示、学生時間割表が確認できます。こちらも活用してください。UNIPAからの掲示がプッシュ通知で分かるようになります。
　また、アプリからスマホサイトへのリンクも可能です。

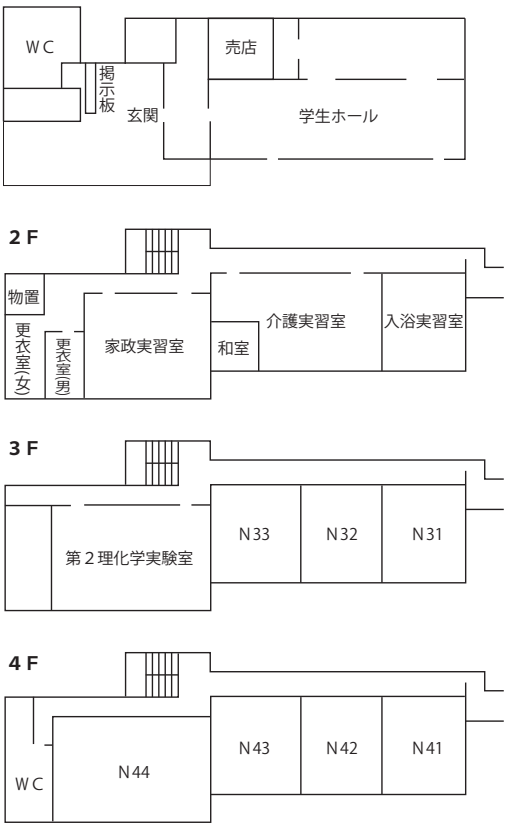
【使用方法】
・アプリのダウンロードサイト（ＡｐｐＳｔｏｒｅ、ＧｏｏｇｌｅＰｌａｙ）よりＵＮＩＰＡを検索し、インストールする。
・インストール後に入力するＵＲＬ
　https://unipa.nagoya-bunri.ac.jp/uprx/



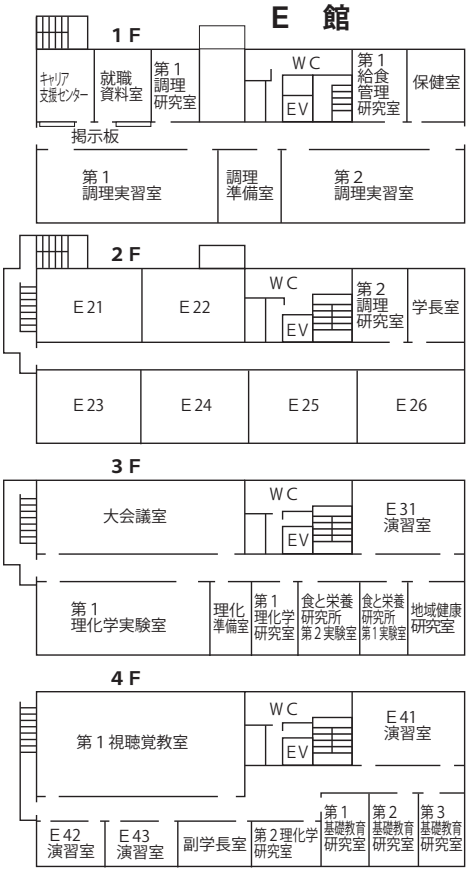
校　舎　配　置　図


N
北門
N　館
自転車置場
C　館
中　庭
東門
E　館
正門
西門
南門
W　館
S　館
給食経営管理実習室
C　館
1 F
管理人室
会議室
理事長室
WC
EV
玄関ホール
玄関
印刷室
事務局長室
食物栄養学科長室
ロビー
学務課
講師控室
応接室
B
女子ロッカー室
2 F
第4基礎研究教育室
製菓研究室
短期大学部長室
パソコン室（C）
コンピュータ事務室
WC
パソコン室（B）
パソコン室（A）
3 F
第3研究室
第1生活科学実験室
第2生活科学実験室
製菓実習室
4 F
C44
C43
WC
C42
C41
5 F
自治会室
WC
C51
6 F
第2視聴覚教室
W　館
1 F
WC
玄関
調理実習室
調理研究室
ロッカー室
2 F
WC
栄養学研究室
W22
W21
食品科学実験室A
3 F
WC
W32
W31
食品科学実験室B
4 F
自学自習室（アクティブクロス）
W41
給食経営管理実習室
WC
更衣室
倉庫
検収室
玄関
下調理室
洗浄室
食堂
パントリー
本調理室
デッキテラス

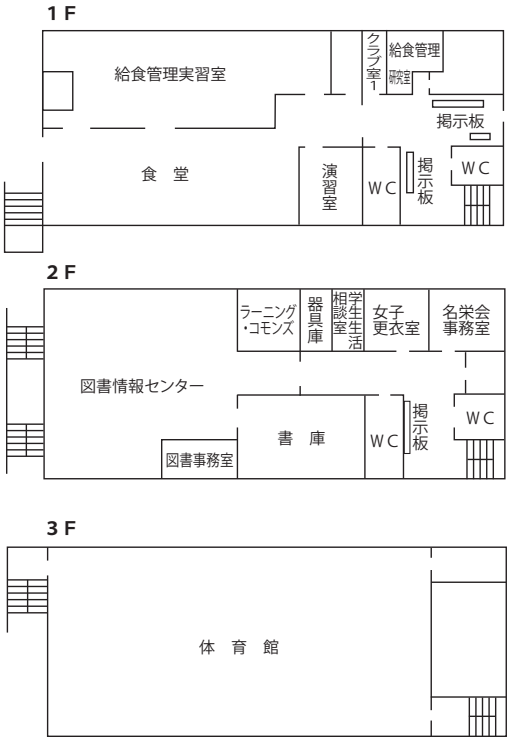
N　館



E　館



S　館



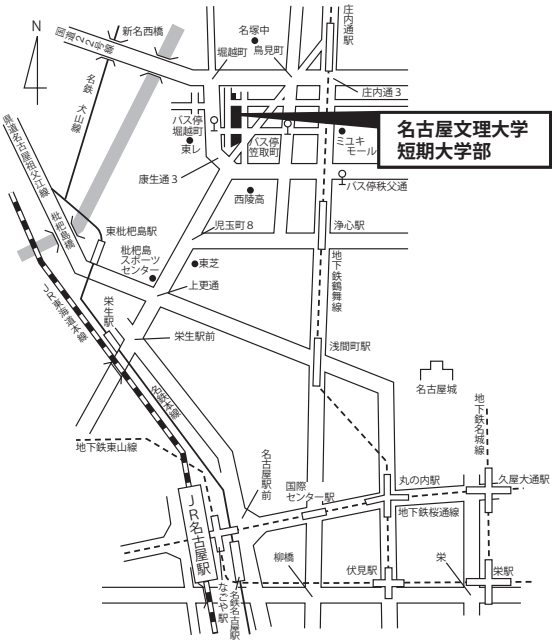
交通案内

名古屋市西区笹塚町２－１
〒451-0077 ☎052(521)2251

●地下鉄
ア. 鶴舞線（豊田市－赤池－浄心）**浄心**下車
　㉕系統市バスに乗り継ぎ**堀越町**下車
イ. 鶴舞線（豊田市－赤池－庄内通）**庄内通**下車
　徒歩15分

●名古屋から（市バス）
ア. ⑪系統　名西線(循環)名古屋駅行で**堀越町**下車
イ. ⑬系統　中切町上飯田町行で**笠取町**下車

●栄から（市バス）
ア. ㉕系統　名塚中学名西橋行で**堀越町**下車



MEMO

MEMO