

学 生 便 覧

令和7年度 入学生用



名古屋文理大学短期大学部

立学の精神と教育方針

本学は、自由と責任を重んじ、学問を通して知識技術を磨き、健康を増進し、特に品性を高め、正しい歴史観と人生観をつちかい、世界から信頼される日本人を育成する場である。

1. 学問と技術の錬磨

21世紀に貢献する科学文化を、基礎、応用の両面にわたって修得させ、教養を高め、識見を深める。

2. 心身の強化

精神力と健康の重要性を体得させ、自由と責任を重んずる精神と強健な身体の育成につとめる。

3. 思索力の養成

古今東西の文献に親しみ、思索を重ね、自らの価値観を創造すると同時に、優れた判断力を養う。

4. 品性の陶冶

豊かな情操をつちかい、規律を守り、礼節を貴び、堅実にして高邁な人間性を育てる。

5. 正しい人生観のかん養

広く世界の歴史と文化を学び、よき伝統を認め、将来の動向を洞察して、正しい歴史観と人生観を確立する。

6. 信頼される日本人の育成

人間の尊厳を知ると共に社会生活のあり方をよく認識して、国家の発展と人類福祉の増進、世界平和の実現に寄与する。

<立学の精神のこころ>

- ・名古屋文理は、人が自由に生きることを尊重し、さらに社会生活での責任を果たすことができる人間を育てます。
- ・名古屋文理は、科学技術進展の担い手である教員の手によって、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。
- ・名古屋文理は、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。
- ・名古屋文理は、規律を守り、礼節をわきまえ、堅実で、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。
- ・名古屋文理は、先達の築いた歴史や歩んだ人生を正面から見つめ、自分の人生に生かすことのできる人間を育てます。
- ・名古屋文理は、自由と責任を重んずる専門家を育成する教育機関として、人間力の涵養に力を注ぎ、世界の誰からも信頼される人間を育成します。

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
教学マネジメントポリシー
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) 教職に関する科目 | |
| 4) 科目ナンバリングについて | |
| 4. 野外体育実習等 | 22 |
| 1) 野外体育実習 | |
| 5. 履修登録 | 23 |
| 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 | 24 |
| 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 | 27 |
| 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 | 30 |
| 9. 各種試験 | 32 |

II 学 籍

| | |
|--------------|----|
| 1. 学生証・学籍番号 | 35 |
| 1) 学生証 | |
| 2) 学籍番号 | |
| 2. 学籍異動の手続 | 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) 貴重品の管理 | |
| 5) 学内の美化・清掃 | |
| 6) 喫煙と飲食 | |
| 7) 自転車通学について | |
| 8) 海外渡航の届出 | |
| 2. マナー | 44 |
| 1) 通学のマナーについて | |
| 2) スマートフォン・携帯電話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 | 45 |
| 4. 災害に備えて | 46 |
| 1) 火災時 | |
| 2) 大地震発生時の取扱い | |
| 5. 奨学金・修学支援制度 | 51 |
| 1) 奨学金・修学支援制度 | |
| 2) 名古屋文理大学短期大学部奨学金 | |
| 3) その他の奨学金 | |
| 4) 専門実践教育訓練給付金 | |

| | |
|------------------------|----|
| 6. 健康管理 | 54 |
| 1) 定期健康診断 | |
| 2) 保健室 | |
| 7. 学生相談 | 55 |
| 1) 学生生活について | |
| 2) ハラスメントについて | |
| 3) 学生生活における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 | 59 |
| 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いについて | |
| 9. 18歳選挙権について | 60 |
| 10. 国民年金について | 60 |
| 11. 保険制度 | 61 |
| 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 | 62 |
| 13. アルバイト | 62 |
| 14. 省エネ活動について | 63 |
| 15. 学生自治会・課外活動 | 64 |
| 1) 学生自治会 | |
| 2) 学生自治会やサークルからの連絡事項 | |
| 3) クラス役員と活動 | |
| 4) 課外活動 | |
| 16. その他 | 65 |
| 1) 郵便物 | |
| 2) ボランティア活動等 | |
| 3) スチューデントジョブについて | |
| 17. 18歳成年（2022年4月民法改正） | 65 |

IV 就 職

| | |
|------------------|----|
| 1. 就職活動 | 67 |
| 1) 就職とは | |
| 2) 就職指導 | |
| 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 | 68 |

V 教育施設の利用

| | |
|----------------------|----|
| 1. 図書情報センター | 69 |
| 1) 図書情報センター（図書館利用案内） | |
| 2. 情報実習室 | 71 |
| 1) 利用時間 | |
| 2) 利用上の注意 | |
| 3) 守るべきマナー | |
| 3. 体育館 | 72 |
| 1) 利用時間 | |
| 2) 利用上の注意 | |
| 4. 学生ホール | 72 |
| 1) 利用時間 | |
| 2) 常設物 | |
| 5. 学生用ロッカー | 73 |
| 6. 教室（実験・実習室含む） | 73 |
| 7. 管理栄養士国家試験対策 | 73 |

VI 事務窓口

| | |
|------------------------|----|
| 1. 事務窓口の業務 | 75 |
| 1) 学務課 | |
| 2. 学納金の納付 | 76 |
| 3. 各種証明書の発行 | 77 |
| 4. 事務手続の案内（願書・届書・証明書等） | 78 |

VII 学 則 等

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. 学則 | 79 |
| 1) 履修規程 | 96 |
| 2) 教職課程履修規程 | 98 |
| 3. 名栄会（同窓会） | 100 |
| 4. 個人情報保護方針 | 100 |
| 5. 特定個人情報基本方針 | 101 |
| 6. 在籍料の徴収に関する内規 | 102 |
| 7. 授業料等の未納者の除籍に関する規程 | 102 |
| 8. 再入学に関する規程 | 104 |
| 9. 転学科・転専攻に関する規程 | 105 |
| 10. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程 | 106 |
| 〔付録〕 UNIVERSAL PASSPORT 使用操作説明書 | 108 |
| 〔付録〕 校舎配置図 | 124 |

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たことが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5000万人という今の半分以上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。

N A G O Y A
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。

教学マネジメントポリシー

名古屋文理大学短期大学部（以下、「本学」という。）は、学修者本位の教育の実現を図ることを目的として教学マネジメントポリシーを策定する。この学修者本位の教育の実現とは、学生自身が学修の成果を実感することができること、本学が立学の精神のもと高等教育機関としてその教育の質保証を行うことをいう。

1. 教育の質保証のための3ポリシーによるPDCAを実現するため、その起点となるディプロマポリシーは、学生の学修目標として、また、卒業生の資質・能力を保証するものとして機能すべく、明確かつ具体的に定めます。
2. 授業科目・教育課程の編成・実施は、明確な到達目標を有する個々の授業科目が学位プログラムを支える構造となるように、体系的かつ組織的な教育課程を編成します。
3. 教育活動を学修目標に則して適切に評価するために、アセスメントポリシーに従い、一人ひとりの学生が学位プログラムを通じて得た自らの学びの成果（学修成果）と大学が学位プログラムを通じて「ディプロマポリシー」に定められた資質・能力を備えた学生を育成できていること（教育成果）に関する情報を的確に把握・可視化します。その際、複数の情報を組み合わせた多角的な把握・可視化と成績評価の信頼性の確保に努めます。
4. 教学マネジメントを確立するために、学長の指示のもと全学的な組織運営体制を整え責任と権限を明確にします。
5. 教学マネジメントを支える基盤として、FD (Faculty Development) ・SD (Staff Development) を通じた教職員の能力の向上と教育改善活動及び教学に関わるIR (Institutional Research) 活動の進展に努めます。
6. 外部に対し大学全体の教育成果や教学に係る取組状況等の情報を積極的に公開し説明責任を果たします。

令和6年3月9日

名古屋文理大学短期大学 学長

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（学則第3条2項）

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。

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）

<名古屋文理大学短期大学部ディプロマポリシー>

名古屋文理大学短期大学部は立学の精神に則った知識、技術と人間力を修得した人に短期大学士の学位を授与します。学科に所定の期間在学し、学科の教育研究上の目的に沿って設置された授業科目を履修して、基準となる単位を修得し、総合的な学修経験を積むことで創造的思考力を培い、人間力を高め、短期大学士試験に合格することが学位授与の要件です。

<食物栄養学科ディプロマポリシー>

食物栄養学科では、食と栄養を基盤に各専攻が目指す専門職としての知識、技術を修得するとともに、人間力、実践力、問題解決力を身に付け、豊かな食生活と人の健康に寄与する人材を育成します。本学科の教育を受け、各専攻が定める卒業要件を満たした人に卒業を認定し、短期大学士の学位を授与します。

<栄養士専攻ディプロマポリシー>

栄養士専攻では以下の要件を満たす学生に短期大学士（食物栄養学）の学位を授与します。

1. 栄養学を学ぶための基礎的な知識、技術を身につけている。
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. 栄養士に必要な他者との協調性、協働力を身につけている。
5. 社会生活に必要な教養を身につけている。

＜製菓専攻ディプロマポリシー＞

製菓専攻では以下の要件を満たす学生に短期大学士（食物栄養学）の学位を授与します。

1. 製菓を学ぶための基礎的な知識、技術を身につけている。
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. 製菓衛生師に必要な他者との協調性、協働力を身につけている。
5. 社会生活に必要な教養を身につけている。

カリキュラムポリシー（教育課程編成・実施の方針）

＜名古屋文理大学短期大学部カリキュラムポリシー＞

名古屋文理大学短期大学部は立学の精神に基づき、教育方針「(1) 学問と技術の練磨、(2) 心身の強化、(3) 思索力の養成、(4) 品性の陶冶、(5) 正しい人生観の涵養（かんよう）、(6) 信頼される日本人の育成」に従って、教育課程を編成しています。教育課程の履修を通じて、ディプロマポリシーに掲げる知識と能力を備えた人材を育成します。

＜食物栄養学科カリキュラムポリシー＞

食物栄養学科では食と栄養を基盤に各専攻が目指す専門職としての知識、技術を修得するとともに、人間力、実践力、問題解決力を身に付け、豊かな食生活と人の健康に寄与する人材を育成するために教育課程を編成しています。教育課程は基礎教育科目、専門共通科目および専攻専門教育科目から構成されています。授業科目は講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせて配置しています。学修成果は、各科目のシラバスに提示された成績評価基準に従って、到達目標の達成状況を評価します。

＜栄養士専攻カリキュラムポリシー＞

栄養士専攻では、ディプロマポリシーに掲げる知識と能力を備えた人材を育成するために、次のようにカリキュラムを編成します。

1. 社会生活に必要な教養を身につけるための基礎教育科目を配置する。
2. 栄養士養成施設に関する法令に基づき、「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」「栄養と健康」「栄養の指導」「給食の運営」の6つの教育内容について知識、技術とそれを活用する実践力を身につけるための専門教育科目を配置する。
3. 「健康サポート領域」と「食デザイン領域」の2領域を置き、将来の目標や学びの興味に合わせて選択できる特色ある科目を配置する。

＜製菓専攻カリキュラムポリシー＞

製菓専攻では、ディプロマポリシーに掲げる知識と能力を備えた人材を育成するために、次のようにカリキュラムを編成します。

1. 社会生活に必要な教養を身につけるための基礎教育科目を配置する。
2. 製菓衛生師養成施設に関する法令に基づき、「衛生法規」「公衆衛生学」「食品学」「食品衛生学」「栄養学」「社会」「製菓理論および実習」の7つの教育内容について知識、技術とそれを活用する実践力を身につけるための専門教育科目を配置する。

3. 将来の目標や学びの興味に合わせて、幅広い知識と技術を身に付けられるよう、特色ある科目を配置する。

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アドミッションポリシー＞

名古屋文理大学短期大学部は、立学の精神に基づき、教育方針に従って教育を行います。このため、本学では基礎教育科目、専門共通科目および専攻専門教育科目の履修に必要な素養として、学力の3要素（知識・技能、思考力・判断力・表現力、主体性を持って多様な人々と協働して学ぶ態度）が求められます。その判定のため、総合型選抜、特別選抜、学校推薦型選抜、一般選抜の各試験を用意し、入学者を選抜します。

＜食物栄養学科アドミッションポリシー＞

食物栄養学科では、食と栄養を基盤に各専攻が目指す「栄養士」「製菓衛生師」としての知識、技術を修得するとともに、人間力、実践力、問題解決力を身に付け、豊かな食生活と人の健康に寄与する人材を育成するというディプロマポリシーに基づき、次のような人を求めます。

＜栄養士専攻アドミッションポリシー＞

食物栄養学科栄養士専攻では、ディプロマポリシーに基づき次のような人を求めます。

1. 栄養士の使命を理解し、社会に貢献したいという強い意欲のある人
2. 食、栄養、健康に強い関心を持ち、学習意欲のある人
3. 専門科目の学習の基盤となる理科系科目の基礎的な知識を身につけている人
4. 礼儀正しく、人との調和を大切にし、粘り強く努力できる人

＜製菓専攻アドミッションポリシー＞

食物栄養学科製菓専攻では、ディプロマポリシーに基づき次のような人を求めます。

1. 製菓衛生師の使命を理解し、社会に貢献したいという強い意欲のある人
2. 「食の楽しさ」に強い関心を持ち、学習意欲のある人
3. 専門科目の学習の基盤となる理科系科目の基礎的な知識を身につけている人
4. 礼儀正しく、人との調和を大切にし、粘り強く努力できる人

入学者選抜方針（全ての入試区分において、学力の三要素を評価します）

1. 総合型選抜

それぞれの入試の要件を確認し、学科の教育内容に対する明確な目的意識があり、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ているかを書類と面接にて評価します。

2. 特別選抜

それぞれの入試の要件を確認し、明確な志望理由と目的意識があり、本学の教育方針を理解しているかを書類と面接にて評価します。

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、協調性、理解力などを評価します。

4. 一般選抜

学力試験の結果を重視し、高等学校卒業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等により総合的に評価します。また小論文では、理解力や論理的な思考力、文章表現力などを評価します。

※本学では学力、意欲、適性等を総合的に評価するため、総合型選抜、特別選抜、学校推薦型選抜、一般選抜B・Cでは面接を実施します。

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。

アセスメント・ポリシー（学修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、学修成果を可視化し、教育改善を恒常的に実施することを目的に、3つのポリシー（ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシー）を踏まえて、学修成果の評価の方針・指標（アセスメント・ポリシー）を定めています。

学修成果の測定・評価は、入学時から卒業時までとし、機関（短期大学部）レベル、教育課程（学科・専攻）レベル、科目（個々の授業科目）レベルの3段階で多面的に実施します。

1. 短期大学部

学生の卒業率、志望進路（就職率、専門領域への就職率）等から、教育課程及び学修成果の達成状況を評価します。

2. 学科・専攻

学科・専攻の卒業要件達成状況、単位修得状況、GPA、資格・免許の取得状況等から教育課程全体を通じた学修成果の達成状況を評価します。

3. 授業科目

シラバスで提示された到達目標に対する評価や授業評価アンケート等の結果から、科目ごとの学修成果の達成状況を評価します。授業科目の成績評価は、授業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則って行います。

評価の指標

| | 入学時 | 在学中 | 卒業時 |
|-----------------------|---|---|---|
| | アドミッション・ポリシーを満たす人材かどうかの判定 | カリキュラム・ポリシーに則って学修が勧められているかどうかの評価 | ディプロマ・ポリシーに定める能力を身につけたかどうかの判定 |
| 短期 大学 部 | <ul style="list-style-type: none"> ○各種入学試験 ○入学前教育 ○基礎学力確認テスト ○新入生アンケート ○外部アセスメント | <ul style="list-style-type: none"> ○学生満足感調査 ○学修行動調査 ○課外活動状況 ○休学、退学状況 ○外部アセスメント | <ul style="list-style-type: none"> ○学位授与数 ○卒業率 ○就職率 ○専門領域への就職率 ○進学者数（率） ○卒業時アンケート |
| 学 科 ・ 専 攻 | <ul style="list-style-type: none"> ○各種入学試験 ○入学前教育 ○基礎学力確認テスト ○新入生アンケート ○外部アセスメント | <ul style="list-style-type: none"> ○GPA ○成績分布状況 ○単位修得状況 ○資格取得状況 ○学生満足感調査 ○学修行動調査 ○課外活動状況 ○外部アセスメント ○栄養士実力認定試験成績状況 ○製菓衛生師試験合格者数（率） | <ul style="list-style-type: none"> ○GPA ○単位修得状況 ○資格・免許取得状況 ○栄養士資格認定率 ○卒業時アンケート |
| 授 業 科 目 | <ul style="list-style-type: none"> ○各種入学試験 ○基礎学力確認テスト | <ul style="list-style-type: none"> ○成績評価 ○成績分布状況 ○学外実習評価（栄養士専攻） ○卒業作品制作（製菓専攻） ○授業評価アンケート ○教員相互授業参観 | |

こんなときはこの窓口へ

| 要 件 | 窓 口 ・ 相 談 先 |
|---|---|
| <p>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</p> <p>II 学業に関すること ・ 修得単位についてたずねたいとき ・ 履修方法についてたずねたいとき ・ 時間割についてたずねたいとき ・ 試験についてたずねたいとき ・ 履修をするとき ・ 再履修を願い出るとき ・ 公欠・忌引の届け出をするとき ・ 教職課程についてたずねたいとき ・ 編入学についてたずねたいとき ・ 教科書販売についてたずねたいとき</p> <p>III 学籍異動に関すること ・ 休学・退学・復学を希望するとき ・ 現住所・姓名・本籍地を変更したとき ・ 誓約書の保証人を変更したとき</p> <p>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 ・ 課外活動についてたずねたいとき ・ 行事・集会を行いたいとき ・ クラブ・同好会を結成したいとき ・ 学内施設・備品を使用したいとき ・ 掲示板を使用したいとき ・ 紛失物の問い合わせや拾得物を届けるとき ・ 台風・交通スト・大地震のとき ・ 学生教育研究災害傷害保険についてたずねたいとき ・ 奨学制度についてたずねたいとき ・ 文理ハイツに入寮したいとき ・ 下宿を紹介してほしいとき ・ けが・急病等の応急手当をうけたいとき</p> <p>V 就職に関すること ・ 就職の相談をしてほしいとき ・ 就職先の斡旋をしてほしいとき</p> <p>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 ・ 学生証を紛失し再発行をうけるとき ・ 学割証の発行をうけるとき ・ 学納金の納入又は延納したいとき</p> <p>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 ・ 学内施設・備品を誤って破損したとき</p> | <p>指導教員・学生生活相談室</p> <p>学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課</p> <p>学務課 学務課 学務課</p> <p>学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 学務課 保健室・学務課</p> <p>学務課 学務課</p> <p>学務課 学務課 学務課 学務課</p> <p>学務課 学務課</p> |

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
- 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

- 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

- 1) 食物栄養学科栄養士専攻
 - 基礎教育科目
 - 専門教育科目
 - カリキュラムマップ
 - 栄養士専攻履修系統図
 - 栄養士専攻コース制
 - 校外実習について
- 2) 食物栄養学科製菓専攻
 - 基礎教育科目
 - 専門教育科目
 - カリキュラムマップ
 - 製菓専攻履修系統図
- 3) 教職に関する科目
- 4) 科目ナンバリングについて

4. 野外体育実習等

- 1) 野外体育実習

5. 履修登録

- 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

- 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

- 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

9. 各種試験

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、45分を1時間として計算しており、実質90分を2時間として取り扱います。1回の授業（90分）を2時間と換算し、これに予習・復習（各2時間）を行うと合計6時間になります。授業回数を半期（前学期又は後学期）15回とすれば、計90時間となり、1単位が45時間ですから2単位の科目となります。つまり予習・復習を含んで単位取得となることを十分留意し授業に臨む必要があります。

講義科目の場合

| | | | | | | |
|--------------|-----|-----|---|--------------|---|----------|
| 予習 | 授業 | 復習 | → | 半期（前学期又は後学期） | → | 45時間＝1単位 |
| 2時間 | 2時間 | 2時間 | | 15回 | | 2単位修得 |
| 1回の学習時間（6時間） | | | | 6時間×15回＝90時間 | | |

実験・実習科目（180分開講）45時間で1単位の場合

| | | | | | | |
|--------------|-----|-----|---|--------------|---|----------|
| 予習 | 授業 | 復習 | → | 半期（前学期又は後学期） | → | 45時間＝1単位 |
| 0時間 | 4時間 | 0時間 | | 15回 | | 1単位修得 |
| 1回の学習時間（4時間） | | | | 4時間×15回＝60時間 | | |

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。

2. GPA制度

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、「スポーツ科学」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 科目の目標に到達し、極めて優秀な成績を修めた者 | 4 |
| | A | 89～80点 科目の目標に到達し、優れた成績を修めた者 | 3 |
| | B | 79～70点 科目の目標に到達し、良好な成績を修めた者 | 2 |
| | C | 69～60点 科目の目標に到達したと認められる者 | 1 |
| 不合格 | D | 59～0点 科目の目標に到達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 |
| GPA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 25 参照)

| GPA = $\frac{\text{(各科目GP} \times \text{単位数)の合計}}{\text{履修登録科目単位数の合計}}$ | | | | |
|---|-----|----|----|----------|
| 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 = $\frac{1.5833}{19 \div 12} \Rightarrow 1.58$ (小数第2位) | | | | |

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)も含まれます。

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、

3. 教育課程表

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 ナンバリング コード | 単位数 | | 履修 確認 | 開講時期 | | | | 資格取得 要件 | | 卒業 要件 | 備考 |
|-------------------------|-----|----|----------|------|----|-----|----|--------------------------|-----------------|------------------------|------|
| | 必修 | 選択 | | 1年次 | | 2年次 | | 2 栄 種 養 免 教 許 諭 | 栄 養 士 免 許 | | |
| | | | | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | | | | |
| 総合学習 EA1101 | 1 | | | ● | | | | ☆ | 外国語2単位を含め12単位以上 | 14 単 位 以 上 | 8週開講 |
| 地域課題研究 EA1102 | 1 | | | | ● | | | | | | 8週開講 |
| キャリアデザイン EA1103 | 1 | | | | ● | | | | | | 8週開講 |
| 心理学 EA1201 | | 2 | | ● | | | | | | | |
| 芸術 EA2202 | | 2 | | | | | ● | | | | |
| 法学(日本国憲法) EA1203 | | 2 | | ● | | | | | | | |
| 現代社会学 EA2203 | | 2 | | | | | ● | | | | |
| 数学 EA1207 | | 2 | | | ● | | | | | | |
| 自然科学 EA1209 | | 2 | | ● | | | | | | | |
| 情報リテラシー EA1104 | 2 | | | ● | | | | | | | ☆ |
| イングリッシュコミュニケーション EA1208 | | 2 | | | ● | | | | | | ☆ |
| フランス語 EA2204 | | 2 | | | | | ● | | | | |
| スポーツ科学 EB1201 | | 2 | | ● | | | | ☆ | ☆ | | |

※☆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。

3. 教育課程表

専門教育科目

| 授業科目 | ナンバリング コード | 単 位 数 | 履 修 確 認 | 開講時期 | | | | 選 択 必 修 | 資格取得要件 | | | | | 卒 業 要 件 | 備 考 | | |
|--------------|---------------|-------------|------------------|--------|--------|--------|--------|------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|--|---|------------------|---------------|---------|--|
| | | | | 1年次 | | 2年次 | | | 栄 養 士 免 許 | 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 コ ー デ ィ ネ ー ト ー 3 級 | | | | |
| | | | | 前 期 | 後 期 | 前 期 | 後 期 | | | | | | | | | | |
| 専門共通科目 | 必修科目 | 公衆衛生学 I | ED2101 | 2 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | 必修科目を含め12単位以上 | 8週開講 | |
| | 食品学総論 | EF1101 | 2 | | ● | | | | ☆ | | ○ | ○ | ☆ | | | | |
| | 食品衛生学 I | EF1104 | 2 | | | ● | | | ☆ | | ○ | ○ | ☆ | | | | |
| | 基礎栄養学 | EG1101 | 2 | | ● | | | | ☆ | | ○ | ○ | ☆ | | | | |
| | 調理学 | EI1101 | 2 | | ● | | | | ☆ | ○ | ○ | ○ | ☆ | | | | |
| | 選択科目 | フードコーディネータ論 | EC2301 | 2 | | | | ● | ★ | | | | | ☆ | | | |
| | 食文化論 | EC2302 | 2 | | | | ● | ★ | | | | | | ☆ | | | |
| | メンタルヘルス論 | EC2303 | 2 | | | | ● | ★ | | | | | | | | | |
| | デジタル表現技法 | EC2203 | 2 | | | | | ● | | | | | | | | | |
| | 海外生活事情 | EC1203 | 1 | | | | ● | | | | | | | | | | |
| 専攻専門教育科目 | 必修科目 | 食品学各論 | EF1103 | 2 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | ☆ | 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 | EF2101 | 1 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 応用栄養学 | EG1102 | 2 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 臨床栄養学総論 | EG1103 | 2 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 栄養指導論1 | EH1101 | 2 | | ● | | | | ☆ | | | ○ | ☆ | | | |
| | | 栄養指導論2 | EH2101 | 2 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 調理基礎実習 | EI1102 | 1 | | ● | | | | ☆ | ○ | | ○ | ☆ | | | |
| | | 調理学実習1 | EI1103 | 1 | | | ● | | | ☆ | | ○ | ○ | ☆ | | | |
| | | 調理学実習2 | EI2103 | 1 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | ☆ | | | |
| | | 給食経営管理論 | EI1104 | 2 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | ☆ | | | |
| | 栄養士特論 | EJ2101 | 1 | | | | | ● | | | | | | | | | |
| | 選択科目 | 社会福祉概論 | ED2201 | 2 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 生化学 | EE1204 | 2 | | ● | | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 栄養生化学 | EE2201 | 2 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 生化学実験 | EE1205 | 1 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 解剖生理学1 | EE1201 | 2 | | ● | | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 解剖生理学2 | EE1202 | 2 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 解剖生理学実験 | EE1203 | 1 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 食品学実験 | EF2201 | 1 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 応用栄養学実習 | EG2202 | 1 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 臨床栄養学各論 | EG2203 | 2 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 臨床栄養学実習 | EG2204 | 1 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 栄養指導実習 | EH1201 | 1 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 公衆栄養学 | EG2201 | 2 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 給食計画論 | EJ1201 | 2 | | ● | | | | ☆ | | | ○ | ☆ | | | |
| | | 給食管理基礎実習 | EI1203 | 2 | | | ● | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 給食管理実習 | EI2202 | 2 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 栄養士実践実習 | EJ2201 | 1 | | | | ● | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 校外実習 | EI2201 | 1 | | | | | | ☆ | | | ○ | | | | |
| | | 健康管理論 | EJ2310 | 2 | | | | ● | ★ | | | | | | | | |
| スポーツ栄養論 | | EJ2306 | 2 | | | | ● | ★ | | | | | | | | | |
| フードコーディネータ実習 | EJ2311 | 1 | | | | ● | ★ | | | | | ☆ | | | | | |
| 調理・製菓応用実習 | EJ2312 | 1 | | | | ● | ★ | | | | | | | | | | |
| フードマネジメント論 | EJ2203 | 2 | | | | ● | | | | | | ☆ | | | | | |
| ゼミナール | EJ2204 | 1 | | | | | ● | | | | | | | | | | |

※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。

※領域選択科目は★印の内、3科目以上を選択し、単位を修得することになります。

※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」(1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、教職に関する科目の単位取得が必要です。

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 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。 | | | | 栄養士専攻のディプロマポリシー(DP) | | | | | |
|---|---------|---------|----|--|--|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---|
| 授業科目名 | 開講期 | 授業の到達目標 | | 1. 栄養学を学ぶための基礎的な知識、技術を身につけている | 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ている | 3. 食の専門家として幅広い専門知識、技術を身につけている | 4. 栄養士に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に必要な教養を身につけている | |
| 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・機能・役割について説明できる。 3) 主要社会福祉制度の仕組みについて説明できる。 4) それぞれの社会福祉分野が抱える課題について自分なりに論理的に説明できる。 | | ◎ | | | ○ |
| 人体の構造と機能 | 解剖生理学1 | 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。 3) 全身における植物機能(血液、呼吸、消化、泌尿)の意義が理解できる。 4) 電解質とその分布が理解できる。 | ◎ | ○ | | | |
| | 解剖生理学2 | 1年 | 後期 | 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。 3) 全身における動物機能(骨格、筋、神経系、感覚器)の意義が理解できる。 4) 疾病の成り立ち、症状、診断、治療の概要が理解できる。 | ◎ | ○ | | | |
| | 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・操作を修得する。 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 | 前期 | 1) 生化学を学ぶために必要な化学の基礎知識を理解し、説明することができる。 2) 生体を構成する成分の構造と機能について理解し、説明することができる。 3) 生体を構成する成分の代謝について理解し、説明することができる。 4) 遺伝・遺伝情報・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) 生化学実験の基本的な実験操作について理解し、実験を行うことができる。 2) 実験結果の考察を行い、レポートにまとめる力を身につける。 3) 実験を通して、生化学で学ぶ酵素の性質と機能について理解し、説明できる。 | ◎ | ○ | | | |
| | 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る、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もち、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) 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。 3) その他、食品を起因とする危害の検出について説明できる。 | ○ | ◎ | | | |
| 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) 各ライフステージの特性と栄養上の問題について理解し、説明できる。 2) 各ライフステージの栄養評価および栄養マネジメントについて理解し、説明できる。 3) 各ライフステージに特徴的な疾患の一次予防について理解し、食事管理を中心とした栄養ケアのあり方を説明できる。 | ○ | ◎ | | | |
| | 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。 | | ◎ | ○ | ○ | |
| 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、栄養療法必要性が説明できる | ○ | ◎ | | | |
| | 臨床栄養学実習 | 2年 | 前期 | 1) 各種疾患別に予防・治療を目的とした栄養食事療法について、専門的知識を修得し説明することができる。 2) 各種疾患別の治療食の対応について、実習を中心に献立作成や調理など一連の内容を修得し実践することができる。 3) 実習の内容を理解し、協働的に実習に取り組むことができる。 | ◎ | ○ | ○ | | |

3. 教育課程表

| | 授業科目名 | 開講期 | 授業の到達目標 | 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的な知識、技術を身につけている | 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. 栄養士に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に必要な教養を身につけている |
| 栄養士免許取得必修科目 | 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理解し、説明できる。 2) 栄養状態の改善と食行動変容の関わりについて理解できる。 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理解できる。 4) 食生活指針、食事バランスガイド、日本人の食事摂取基準、健康づくりのための身体活動基準2013について理解できる。 | ◎ | ○ | | | |
| | 栄養指導実習 | 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) 栄養状態の改善と食行動変容の関わりについて、説明できる。 2) 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し、活用できる。 3) 行動変容理論等に基づいた、栄養カウンセリングを説明し、活用できる。 | | ◎ | | ○ | |
| | 公衆栄養学 | 2年 後期 | 1) 公衆栄養に係る法律(栄養士法、健康増進法、食育基本法等)や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) 栄養疫学の地域・職域の栄養対策への活用を理解する。 3) 国際栄養を理解する。 4) 災害時の栄養対策について理解する。 | | ◎ | | ○ | |
| | 調理学 | 1年 前期 | 1) 調理理論を理解し、調理や食事に関する専門用語を説明できる。 2) 食品の調理特性と栄養について理解し、調理操作に関連づけて説明できる。 3) 調理器具・設備・熱源について理解し、調理操作に関連づけて説明できる。 | ◎ | ○ | | | |
| | 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、他者と協力して取り組むことができる。 3) 栄養士に必要なとされる基本的な技術を修得する。 | ◎ | ○ | | ◎ | |
| | 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、自主的かつ協働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) 全体を把握して主体的に行動し、他者に指示ができる。 3) 旬の食材、日本および海外の料理の特色について理解し調理できる。 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) 大量調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。 | ○ | ◎ | | ◎ | |
| | 栄養士実践実習 | 2年 前期 | 1) 多様な職域における栄養士の役割、業務や活動の特徴について説明できる。 2) それぞれの対象者の栄養特性を考慮した献立作成および媒体作成ができる。 3) 校外実習生としての資質・実践的経験を効果的に修得するために必要な知識を身につける。 | ◎ | ○ | | | |
| | 校外実習 | 2年 後期 | 1) 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能を身につける。 2) 給食業務を行うために必要な、社会人としてのマナーや挨拶、ルール、協調性、協働力について理解し、身につける。 | ◎ | ○ | | ◎ | ○ |

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的な知識、技術を身につけている | 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. 栄養士に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に必要な教養を身につけている |
| 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。 4) 社会におけるデータ・AI活用の概要を理解し、考察できる。 | | | | | ◎ |
| | 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) 地域の種々のデータを適切に分析し、それについて説明することができる。 3) 自身の地域社会との関わりについて述べるができる。 4) 地域活動に参加する意欲、社会的マナー、コミュニケーション能力を身につけている。 | | | | ○ | ◎ |
| | キャリアデザイン | 1年 後期 | 1) 自己分析を通して、自らのキャリア形成を考えることができる。 2) 社会人に求められる資質・能力を理解し、身につけることができる。 3) 働く上での諸制度に関する知識を身につけることができる。 | | | | | ◎ |
| | 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と可塑性について理解し、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。 | | | | | ◎ |
| | 芸術 | 2年 後期 | 1) 人間にとって芸術作品はなぜ必要なのかを論じることができる。 2) 対象を的確に把握し、描くことができる。 3) 他の受講生と協調して作品を鑑賞したり、簡単な制作を行うことができる。 | | | | | ◎ |
| | 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。 | | | | | ◎ |
| | 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。 | | | | | ◎ |
| | 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) 表計算ソフトを利用して表やグラフを作成し、データを適切に処理できる。 | | | | | ◎ |
| | 自然科学 | 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) 生物の特徴(生物とは何か)、細胞と代謝、DNAと遺伝情報、生殖と発生などの基本を理解し、説明できる。 4) ヒトの体の基本的な構造と機能を理解し、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) データを適切に扱い、活用することができる。 | | | | | ◎ |
| | 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、基礎的な英語表現を理解できる。 2) レンビを始め専門分野に関する平易な英語表現を使って活用することができる。 3) まとまった英文から適切な情報を読み取ることができる。 4) トピックに合わせて平易な英文で自己表現ができる。 | | | | ○ | ◎ |
| | フランス語 | 2年 後期 | 1) フランス語の基礎的な文法と表現を通して、簡単に自分の意見や考えを述べるができる。 2) フランス料理や食材、スイ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。 3) 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。 | | | | ○ | ◎ |
| | スポーツ科学 | 1年 前期 | 1) 身体活動の楽しさを体験することにより、継続的な活動に結びつけることができる。 2) 日常生活における運動の必要性を論じることができる。 3) 運動が健康・体力に及ぼす効果について説明できる。 | | | | ○ | ◎ |

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的な知識、技術を身につけている | 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. 栄養士に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に必要な教養を身につけている |
| 専門 共通科目 | 食デザイン領域 フードコーディネータ論 | 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。 | | ○ | ◎ | | |
| | 食デザイン領域 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。 | | ○ | ◎ | | |
| | 健康サポート領域 メンタルヘルス論 | 2年 後期 | 1) 自己のこころの特徴を把握し、述べるができる。 2) 適応のしくみを理解し、説明できる。 3) 様々なこころの病について理解し、説明できる。 4) 社会人としてまた栄養士として、こころの健康を保つための方法を考え、説明できる。 | | | ◎ | | ○ |
| | 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。 | | | ○ | | ◎ |
| | 海外生活事情 | 1年 後期 | 1) 適切な異文化理解及びコミュニケーションをとることができる 2) 自己と違う価値観を通じて、異文化・多文化社会での共生の手がかりを考察できる 3) 多様化する社会を適切に理解し自律した判断ができる | | | | ○ | ◎ |
| 専攻 専門 教育科目 | 栄養士特論 | 2年 後期 | 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) 栄養士に必要な知識・技能を総合的に理解し、説明できる。 | ◎ | ◎ | ◎ | | |
| | 健康サポート領域 健康管理論 | 2年 後期 | 1) 運動による人体の機能(働き)の変化を理解し、説明することができる。 2) 健康の保持・増進を目的とした運動の意義と実践方法を理解し、説明することができる。 3) カウンセリングの基本的態度・技法を説明することができる。 4) 低栄養の高齢者の栄養管理について説明することができる。 | | ○ | ◎ | | |
| | 健康サポート領域 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ができる。 | | ○ | ◎ | | |
| | 食デザイン領域 フードコーディネータ実習 | 2年 後期 | 1) フードコーディネータ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。 4) 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。 | | ○ | ◎ | ○ | |
| | 食デザイン領域 調理・製菓応用実習 | 2年 後期 | 1) 製菓・製パンにおいての基本的な知識・技術を身に付けることができる。 2) 食文化や自然環境など食を取り巻く背景について理解し調理できる。 3) 修得した技術を応用し、所定の時間内により高いレベルに仕上げることができる | | ○ | ◎ | ○ | |
| | フードマネジメント論 | 2年 前期 | 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) 消費者の食品に対する多様なニーズを把握し、ニーズに合った商品開発や販売戦略を立案できる。 4) 高齢社会による食市場の狭隘化に対して、新市場開拓を取り組むための基礎知識を身につけることができる。 | | ○ | ◎ | | |
| | 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・技術が修得できる。 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た文章にまとめることができる。 | | ◎ | ◎ | | |

3. 教育課程表

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 1 生化学 | 解剖生理学 2 解剖生理学実験 生化学実験 | 栄養生化学 | |
| | 食品と衛生 | 食品学総論 | 食品学各論 食品衛生学 I | 食品衛生学実験 | 食品学実験 |
| | 栄養と健康 | 基礎栄養学 | 応用栄養学 臨床栄養学総論 | 臨床栄養学実習 | 応用栄養学実習 臨床栄養学各論 |
| | 栄養の指導 | 栄養指導論 1 | 栄養指導実習 | 栄養指導論 2 栄養士実践実習 | 公衆栄養学 |
| | 給食の運営 | 調理学 調理基礎実習 給食計画論 | 調理学実習 1 給食経営管理論 給食管理基礎実習 | 調理学実習 2 給食管理実習 | 校外実習 |
| | 基礎教育科目 | スポーツ科学 | 基礎教育必修科目及び外国語 2 単位を含め 1 2 単位以上 | | |
| 基礎教育科目 | 総合学習 心理学 法学（日本国憲法） 自然科学 情報リテラシー | 地域課題研究 キャリアデザイン 数学 イングリッシュコミュニケーション | | 芸術 現代社会学 フランス語 | |
| 専門共通科目 | | 海外生活事情 | | ★フードコーディネート論 ★食文化論 ★メンタルヘルス論 デジタル表現技法 | |
| 専攻専門科目 | | | フードマネジメント論 | 栄養士特論 ★健康管理論 ★スポーツ栄養論 ★フードコーディネート実習 ★調理・製菓応用実習 ゼミナール | |
| 凡例： | | 必修科目 | 選択科目 | ★領域選択科目 | |

3. 教育課程表

栄養士専攻 領域選択科目

2年次に各領域に設定された領域選択科目を受講することにより、将来の目標や学びの興味に沿った教育が得られるように、適切なカリキュラム構成により特色のある教育を行います。領域選択科目は卒業要件として7科目中3科目以上履修することが必要です。

健康サポート領域

食と健康に関心を持ち、からだところの面から幅広い人々の健康サポート、栄養管理について学ぶ領域です。

(領域選択科目) 「健康管理論」「メンタルヘルス論」「スポーツ栄養論」

食デザイン領域

食・調理・製菓に関心を持ち、幅広い調理・製菓技術を身に付け、食の楽しさについて学ぶ領域です。

(領域選択科目) 「調理・製菓応用実習」「食文化論」「フードコーディネート論」
「フードコーディネート実習」

『フードコーディネーター3級』資格取得を希望する場合

『フードコーディネーター3級』資格取得を希望する場合は、2年前期の「フードマネジメント論」を履修した上で、食デザイン領域から「食文化論」「フードコーディネート論」「フードコーディネート実習^{*1}」の3科目が必要となります。

^{*1}「フードコーディネート実習」は『フードコーディネーター3級』資格取得希望者を優先します。

資格希望者多数の場合は2年次前期までの通算GPAをもとに履修登録者を調整します。

また、定員に空きがある場合は、資格取得を目指さない履修希望者を対象に、2年次前期までの通算GPAをもとに履修登録者を調整します。

3. 教育課程表

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、実習時期は原則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。なお、校外実習の実施には、事前・事後学習が必要です。別途実施する事前・事後学習を必ず受講してください。

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。

- | |
|---|
| <p>1. 卒業要件必修科目4科目以上、再履修の場合</p> <p>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・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</p> |
|---|

※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。

3. 教育課程表

2) 食物栄養学科製菓専攻

基礎教育科目

| 授業科目 ナンバリング コード | 単位数 | | 履修 確認 | 開講時期 | | | | 卒業 要件 | 備考 |
|-------------------------|-----|----|----------|------|----|-----|----|------------------------|------|
| | 必修 | 選択 | | 1年次 | | 2年次 | | | |
| | | | | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | | |
| 総合学習 SA1101 | 1 | | | ● | | | | 14 単 位 以 上 | 8週開講 |
| 地域課題研究 SA1102 | 1 | | | | ● | | | | 8週開講 |
| キャリアデザイン SA1103 | 1 | | | | ● | | | | 8週開講 |
| 心理学 SA1201 | | 2 | | ● | | | | | |
| 芸術 SA2203 | | 2 | | | | ● | | | |
| 法学(日本国憲法) SA2204 | | 2 | | | | ● | | | |
| 現代社会学 SA2208 | | 2 | | | | | ● | | |
| 数学 SA1206 | | 2 | | | ● | | | | |
| 自然科学 SA2209 | | 2 | | | | | ● | | |
| 情報リテラシー SA1104 | 2 | | | ● | | | | | |
| イングリッシュコミュニケーション SA2210 | | 2 | | | | ● | | | |
| フランス語 SA2201 | | 2 | | | | ● | | | |
| スポーツ科学 SA2207 | | 2 | | | | | ● | | |

※「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

専門教育科目

| 授業科目 ナンバリング コード | 単 位 数 | 履 修 確 認 | 選 択 必 修 | 開講時期 | | | | 資格取得要件 | | | | 卒 業 要 件 | 備 考 | |
|-----------------------|--------------|------------------|------------------|--------|--------|--------|--------|---------------------------------|---|--------------------------------------|---|------------------|---|--|
| | | | | 1年次 | | 2年次 | | 製 菓 衛 生 師 免 許 | 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 | | | |
| | | | | 前 期 | 後 期 | 前 期 | 後 期 | | | | | | | |
| 必 修 科 目 | 公衆衛生学Ⅰ | SD1101 | 2 | | ● | | | | ○ | | | | 必 修 科 目 を 含 め 12 単 位 以 上 | |
| | 食品学総論 | SE1101 | 2 | | ● | | | | ○ | | ○ | ☆ | | |
| | 食品衛生学Ⅰ | SF1101 | 2 | | ● | | | | ○ | | ○ | ☆ | | |
| | 基礎栄養学 | SG1101 | 2 | | ● | | | | ○ | | ○ | ☆ | | |
| 選 択 科 目 | 調理学 | SB1101 | 2 | | ● | | | | ○ | | ○ | ☆ | | |
| | フードコーディネータ論 | SB2301 | 2 | | ★ | | ● | | | | | ☆ | | |
| | 食文化論 | SB2302 | 2 | | ★ | | ● | | | | | ☆ | | |
| | メンタルヘルス論 | SB2303 | 2 | | ★ | | ● | | | | | | | |
| | デジタル表現技法 | SB2304 | 2 | | ★ | | ● | | | | | | | |
| | 海外生活事情 | SB1203 | 1 | | | ● | | | | | | | 8週開講 | |
| 必 修 科 目 | 衛生法規 | SG1101 | 2 | | | ● | | | ○ | | | | 必 修 科 目 を 含 め 36 単 位 以 上 | |
| | 公衆衛生学Ⅱ | SD1102 | 2 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 公衆衛生学Ⅲ | SD2101 | 2 | | | | ● | | ○ | | | | | |
| | 食品衛生学Ⅱ | SF1102 | 2 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 食品衛生学Ⅲ | SF2101 | 2 | | | | ● | | ○ | | | ☆ | | |
| | 食品衛生学実験 | SF1103 | 1 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 応用栄養学 | SG1102 | 2 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 製菓基礎理論1 | SI1101 | 2 | | ● | | | | ○ | | | | | |
| | 製菓基礎理論2 | SI1106 | 2 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 製菓理論Ⅰ | SI1102 | 2 | | ● | | | | ○ | | | | | |
| | 製菓理論Ⅱ | SI1107 | 2 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 製菓理論Ⅲ | SI1103 | 2 | | ● | | | | ○ | | | | | |
| | 製菓実習Ⅰ | SI1104 | 1 | | ● | | | | ○ | | | | | |
| | 製菓実習Ⅱ | SI1108 | 1 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 製菓実習Ⅲ | SI1105 | 1 | | ● | | | | ○ | | | | | |
| | 製菓専門実習ⅠⅠ | SI1109 | 1 | | | ● | | | ○ | | | ☆ | | |
| | 製菓専門実習ⅠⅡ | SI2101 | 1 | | | | ● | | ○ | | | ☆ | | |
| | 製菓専門実習ⅡⅠ | SI1110 | 1 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 製菓専門実習ⅡⅡ | SI2102 | 1 | | | | ● | | ○ | | | | | |
| | 製菓専門実習Ⅲ | SI2103 | 1 | | | | ● | | ○ | | | | | |
| | 調理実習Ⅰ | SJ1101 | 1 | | ● | | | | ○ | ○ | | ☆ | | |
| | カフェ・スイーツ実習 | SJ2101 | 1 | | | | ● | | | | | | | |
| | フードコーディネータ実習 | SJ2102 | 1 | | | | ● | | | | | ☆ | | |
| | 製菓実践演習 | SJ2103 | 1 | | | | ● | | | | | | | |
| | 製菓衛生師特論 | SJ2104 | 1 | | | | ● | | | | | | | |
| 選 択 科 目 | 食生活と起業 | SH2201 | 2 | | | | ● | | ○ | | | ☆ | | |
| | フードマーケティング論 | SE1202 | 2 | | | ● | | | ○ | | | | | |
| | 調理実習Ⅱ | SJ1201 | 1 | | | ● | | | | ○ | | ☆ | | |
| | 消費者心理 | SJ2304 | 2 | | ★ | | | ● | | | | | | |
| | カラーコーディネータ論 | SJ2306 | 2 | | ★ | | | ● | | | | | | |
| | ゼミナール | SJ2307 | 1 | | ★ | | | ● | | | | | | |

※食物栄養学科製菓専攻については、製菓衛生師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、7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。

※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」(1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 | | | | 製菓専攻のディプロマポリシー(DP) | | | | | |
|--|-----------|-------------|---------|---|--|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------|--|
| 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。 | | | | 1. 製菓を学ぶための基礎的な知識、技術を身につけている | 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ている | 3. 食の専門家として幅広い専門知識、技術を身につけている | 4. 製菓衛生師に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に必要な教養を身につけている | |
| | 授業科目名 | 開講期 | 授業の到達目標 | | | | | | |
| 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ぶことができる。 3) 食品を製菓に応用する知識を身につけることができる。 | ◎ | ○ | | | |
| | | 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理解することができる。 3) 経済的感覚を備えた消費者(製菓衛生師)として、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修得する。 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) 食品添加物の意義とその役割が説明できる。 | ◎ | ○ | | | |
| | | 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ることで栄養の相乗効果が期待できるレシピを作成し、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、日常生活および菓子製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的な知識、技術を身につけている | 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ている | 3. 食の専門家として幅広い専門知識、技術を身につけている | 4. 製菓衛生師に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に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) ベイカース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ス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) 成形技術を修得できる。 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) 道具を正しく使うことができる。 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ⅠⅠ | 1年 後期 | 1) ナッペ・絞りのコツをつかみ、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ⅠⅡ | 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ⅡⅠ | 1年 後期 | 1) 生地混ぜ方、捏ね方のコツをつかむ。 2) オープンでの焼き具合、ポ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ⅡⅡ | 2年 前期 | 1) 高度な技術を必要とする和菓子を作ることができる。 2) 伝統的な和菓子である「工芸菓子」を作ることによって、クリエイティブ能力を高める。 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修得できる。 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。 | | ◎ | | ◎ | | |

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的な知識、技術を身につけている | 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. 製菓衛生師に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に必要な教養を身につけている |
| 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。 4) 社会におけるデータ・AI活用の概要を理解し、考察できる。 | | | | | ◎ |
| | 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) 地域の種々のデータを適切に分析し、それについて説明することができる。 3) 自身の地域社会との関わりについて述べるすることができる。 4) 地域活動に参加する意欲、社会的マナー、コミュニケーション能力を身につけている。 | | | | ○ | ◎ |
| | キャリアデザイン | 1年 後期 | 1) 自己分析を通して、自らのキャリア形成を考えることができる。 2) 社会人に求められる資質・能力を理解し、身につけることができる。 3) 働く上での諸制度に関する知識を身につけることができる。 | | | | | ◎ |
| | 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と可塑性について理解し、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。 | | | | | ◎ |
| | 芸術 | 2年 前期 | 1) 人間にとって芸術作品はなぜ必要なのかを論じることができる。 2) 対象を的確に把握し、描くことができる。 3) 他の受講生と協調して作品を鑑賞したり、簡単な制作を行うことができる。 | | | | ○ | ◎ |
| | 法学 (日本国憲法) | 2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。 | | | | | ◎ |
| | 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。 | | | | | ◎ |
| | 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) 表計算ソフトを利用して表やグラフを作成し、データを適切に処理できる。 | | | | | ◎ |
| | 自然科学 | 2年 後期 | 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) 生物の特徴(生物とは何か)、細胞と代謝、DNAと遺伝情報、生殖と発生などの基本を理解し、説明できる。 4) ヒトの体の基本的な構造と機能を理解し、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) データを適切に扱い、活用することができる。 | | | | | ◎ |
| | イングリッシュ コミュニケーション | 2年 前期 | 1) 英語に対する苦手意識を克服し、基礎的な英語表現を理解できる。 2) レンビを始め専門分野に関する平易な英語表現を使って活用することができる。 3) まとまった英文から適切な情報を読み取ることができる。 4) トピックに合わせて平易な英文で自己表現ができる。 | | | | ○ | ◎ |
| | フランス語 | 2年 前期 | 1) フランス語の基礎的な文法と表現を通じて、簡単に自分の意見や考えを述べる ことができる。 2) フランス料理や食材、スイ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。 3) 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。 | | | | ○ | ◎ |
| スポーツ科学 | 2年 後期 | 1) 身体活動の楽しさを経験することにより、継続的な活動に結びつけることができる。 2) 日常生活における運動の必要性を論じることができる。 3) 運動が健康・体力に及ぼす効果について説明できる。 | | | | ○ | ◎ | |

3. 教育課程表

| | 授業科目名 | 開講期 | 授業の到達目標 | 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的な知識、技術を身につけている | 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. 製菓衛生師に必要な他者との協調性、協働力を身につけている | 5. 社会生活に必要な教養を身につけている | |
| 専門共通科目 | 必修 | 調理学 | 1年 前期 | 1) 基本的な調理操作や用語を説明できる。 2) 食品の調理特性を理解し、調理に活かすことができる。 3) 食文化に関する知識を他者に示すことができる。 | ◎ | ○ | | | |
| | 選択必修 | フードコーディネータ論 | 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。 | | ○ | ◎ | | |
| | | 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。 | | ○ | ◎ | | |
| | | メンタルヘルス論 | 2年 後期 | 1) 自己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、説明できる。 3) 様々なこころの病について理解し、説明できる。 4) 社会人としてまた製菓衛生師として、こころの健康を保つための方法を考え、説明できる。 | | | ○ | | ◎ |
| | | 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。 | | | ○ | | ◎ |
| 選択 | 海外生活事情 | 1年 後期 | 1) 適切な異文化理解及びコミュニケーションをとることができる 2) 自己と違う価値観を通じて、異文化・多文化社会での共生の手がかりを考察できる 3) 多様化する社会を適切に理解し自律した判断ができる | | | | ○ | ◎ | |
| 専攻専門教育科目 | 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。 | ◎ | | ○ | ○ | |
| | | 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。 | | ○ | ◎ | ◎ | |
| | | フードコーディネータ実習 | 2年 後期 | 1) フードコーディネータの基本をおさえながら、テーマに沿ったコーディネータができる。 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。 4) 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。 | | ○ | ◎ | ◎ | |
| | | 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、ハイピングの基本技術を身につける。 | | ◎ | ○ | | |
| | | 製菓衛生師特論 | 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) 製菓衛生師に必要な知識・技能を総合的に理解し、説明できる。 | ◎ | ◎ | ◎ | | |
| | 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 | 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) 消費者の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。 | | ○ | ◎ | | ○ |
| | | カラーコーディネータ論 | 2年 後期 | 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タや分析ができる。 | | ○ | ◎ | | |
| | | 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・技術が修得できる。 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た文章にまとめることができる。 | | ◎ | ◎ | | |

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 | 食品衛生学実験 | | 食品衛生学Ⅲ | | | |
| | | 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Ⅰ 製菓理論Ⅰ 製菓理論Ⅲ | 製菓基礎理論Ⅱ 製菓理論Ⅱ | | | | | |
| | 基礎実習 | 製菓実習Ⅰ 製菓実習Ⅲ | 製菓実習Ⅱ | | | | | |
| | 専門実習 | | 製菓専門実習ⅠⅠ 製菓専門実習ⅡⅠ | 製菓専門実習ⅠⅡ 製菓専門実習ⅡⅡ 製菓専門実習Ⅲ | | | | |
| 基礎教育科目 | | | 総合学習 心理学 情報リテラシー | 地域課題研究 キャリアデザイン 数学 | 芸術 法学（日本国憲法） イングリッシュコミュニケーション フランス語 | 現代社会学 自然科学 スポーツ科学 | | |
| 専門共通科目 | | | 調理学 | 海外生活事情 | | ★フードコーディネータ論 ★食文化論 ★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 | 製菓衛生師特論 | カフェ・スイーツ実習 フードコーディネータ実習 製菓実践演習 ★消費者心理 ★カラーコーディネータ論 ★ゼミナール | | |

凡例：

| | | |
|------|------|---------|
| 必修科目 | 選択科目 | ★選択必修科目 |
|------|------|---------|

3. 教育課程表

3) 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 ナンバリング コード | 単 位 数 | 履 修 確 認 | 開講時期 | | | | 資格取得 要件 | 備 考 |
|---------------------------|-------------|------------------|--------|--------|--------|--------|------------------------------|--------|
| | | | 1年次 | | 2年次 | | 2 栄 種 養 免 教 諭 | |
| | | | 前 期 | 後 期 | 前 期 | 後 期 | | |
| 教職概論 EL1201 | 2 | | ● | | | | ○ | |
| 教育原理 EL1202 | 2 | | | ● | | | ○ | |
| 教育心理学 EL1203 | 2 | | ● | | | | ○ | |
| 特別支援教育 EL2201 | 1 | | | | | ● | ○ | |
| 教育方法 EL2202 | 2 | | | | ● | | ○ | |
| 道德教育 EL2203 | 1 | | | | ● | | ○ | |
| 特別活動及び総合的な学習の時間 EL2204 | 1 | | | | ● | | ○ | |
| 生徒指導法 EL2205 | 1 | | | | ● | | ○ | |
| 教育相談 EL2206 | 1 | | | | ● | | ○ | |
| 学校栄養教育論 EL1204 | 2 | | | ● | | | ○ | |
| 教職実践演習(栄養教諭) EL2207 | 2 | | | | | ● | ○ | |
| 栄養教育実習 EL2208 | 1 | | | | | | ○ | |
| 栄養教育実習指導 EL2209 | 1 | | | | ● | | ○ | |

3. 教育課程表

4) 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

4. 野外体育実習等

4. 野外体育実習等

1) 野外体育実習（キャンプ実習）

キャンプ実習は基礎教育科目「スポーツ科学」の選択種目として開講され、参加者は「スポーツ科学」の実技相当分に充当することができます。栄養士専攻の参加希望者はスポーツ科学の第1回目の授業時に、製菓専攻は2年次4月のオリエンテーション時に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があります。また、最少催行人数に満たない場合は中止となります。

<キャンプ実習>

8月上旬に長野県白馬村にて2泊3日の日程で実施されます。白馬山麓の大自然の中、カヤック、サップ（スタンドアップパドルボート）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。



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、登録した科目が正しいか学生ポータルで各自確認してください。登録した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（履修登録単位数の制限）

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。ただし、成績優良者（2年前期までの通算GPA 3.0以上の者）については、2年次後期において、履修登録単位数上限を2単位まで緩和します。

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月上旬 ※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月中旬

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

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に、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、科目担当者へ公欠事由を連絡してください。
- ・ 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。

6. 授 業

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」P42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で欠席事由が判るものを示し、受講料を納入し「製菓衛生師試験受験資格科目欠席届及び補講受講願」を受け取る。 ※公欠事由に該当する場合は受講料は不要です
- ②補講受講願に必要事項を記入し、欠席事由が判るもの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。公欠事由による欠席をした場合は、出校した日にすみやかに学務課で所定の手続きをし、科目担当者へ公欠事由を連絡してください。

①公欠届

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。

| 事 由 | 提出する証明書 | 期 間 | |
|-----------------|-------------------|--------------|------|
| 3等親以内の親族の 葬儀 | 会葬御礼など 証明できるもの | 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 |

6. 授 業

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 |
| | 麻疹 (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 |
| | 新型コロナウイルス感染症 | 発症した後 5 日を経過し、かつ、症状が軽快した後 1 日を経過するまで |
| | 結核及び髄膜炎菌性髄膜炎 | 医師において伝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>

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。

上記以外の感染症等は基本的に出席停止となりません。

なお、第 3 種の感染症における「その他の感染症」については、医師から①感染症名、②出席を停止する旨、の 2 点が明記された診断書等が発行され、なおかつ学校側と協議して感染状況から必要と認めた場合に限り、公欠扱いとなります。

※第 3 種における「その他の感染症」：感染性胃腸炎、マイコプラズマ感染症、溶連菌感染症、手足口病など

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申し出て指示を受けてください。

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。

| 通常試験時間 | 時 限 | 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

公欠および公欠に準ずる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、許可され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公的書類が必要です)

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

成績がD判定あるいは欠席となった科目については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。

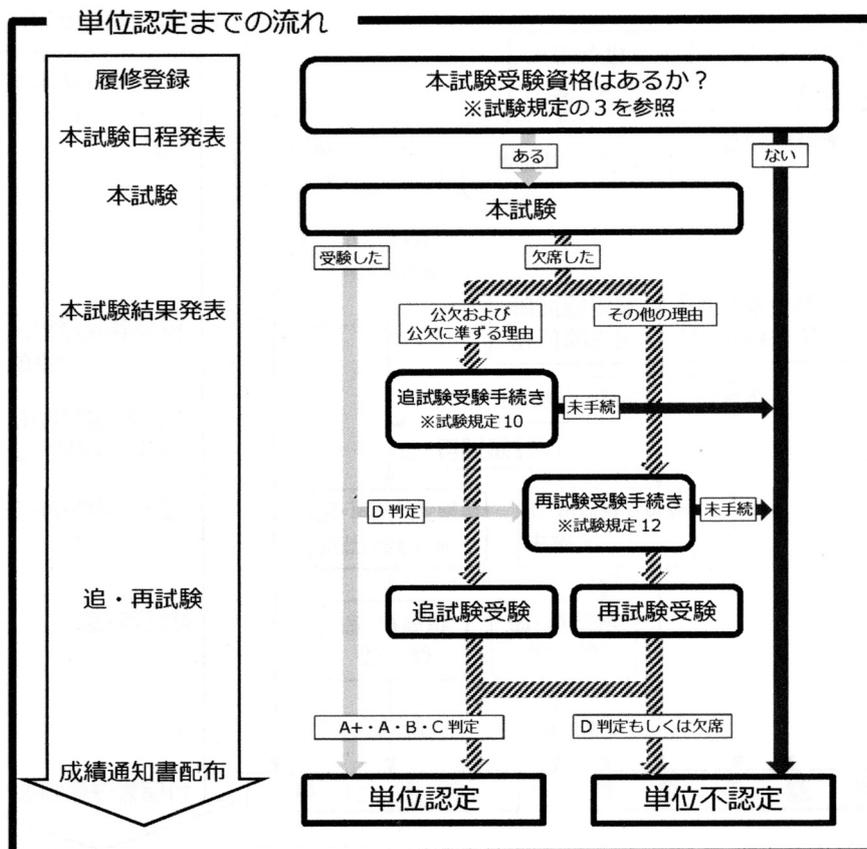
4) 成績の通知

成績評価の通知は、学期ごとに学生ポータルサイトで確認してください。

7. 定期試験

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げ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

名古屋文理大学短期大学部試験規程

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（総授業時間数の3分の2以上の出席）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者
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止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. 成績判定は、学則第14条2の規定通り、A+、A、B、C、Dの評価で表し、C以上合格、Dを不合格とする。
10. 追試験は公欠および公欠に準ずる理由で本試験に欠席した者が、追試験受験許可願に欠席の理由を証明する公的書類を添えて提出し、許可されたときに受けることができる。受験が許可された場合は、追試験受験願を提出しなければならない。
11. 再試験は、その学期に履修した科目のうち成績がD判定あるいは欠席となった科目について、1学期1回受けることができる。
12. 再試験を受ける者は、指定期間内に再試験受験願に受験料を添えて提出しなければならない。
13. 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、改めて認定を受けるものとする。

8. 取得資格

8. 取得資格

①栄養士免許

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務とします。献立作成・発注・検収・調理指導・食数管理などの給食管理および一般の栄養指導を行います。

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の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、在学中に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、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務とします。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、住所地の都道府県知事が与えます。

③栄養教諭二種免許

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二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

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級受験資格（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

8. 取得資格

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ター協会）

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。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】

| 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 | ・栄養士免許取得要件科目 ・指定科目 「フードマネジメント論」 「食文化論」 「フードコーディネート論」 「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 |
| 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年次後期 実技試験 | 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年次前期 実技試験 | 申請料：3,000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Ⅰ」 ・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 |
| 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年次後期 実技試験 | 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年次前期 実技試験 | 申請料：3,000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 |

※ 消費税の税率変更、その他により必要費用が変更になることもあります。

※ 納入された費用は、いかなる事情においても返還致しません。 ※ 上記の資格は卒業時に授与されます。

※ 名古屋文理調理技能認定および調理指導員については申請期間外での申請は一切受け付けません。

9. 各種試験

9. 各種試験

〈栄養士実力認定試験〉

栄養士実力認定試験は、一般社団法人全国栄養士養成施設協会が主催するもので、栄養士・管理栄養士の養成施設に在学する学生や卒業生が、自身の知識・実力を知るための認定試験です。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、各養成施設の教育の向上を目的として、例年12月の第2週に実施されます。

●受験資格

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し、栄養士免許取得見込みのある者

●試験科目

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肢択一方式（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

試験は成績によって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・技能のあと一步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

※認定Aは得点率60%以上、認定Bは得点率60%未満40%以上、認定Cは得点率40%未満の者。

※本学では学修成果として、認定Aを目指しています。

※成績優秀者と優良者には協会より賞状と副賞が贈呈されます。

●認定証交付

2月中旬に「栄養士実力認定証」が交付されます。

〈製菓衛生師試験〉

製菓衛生師試験は、製菓衛生師法に基づく製菓衛生師の資格を得るために、各都道府県知事が行うものです。

●受験資格

製菓衛生師法では次のとおり規定しています。

(1) 都道府県知事の指定する製菓衛生師養成施設において、1年以上製菓衛生師として必要な知識、技能を修得した者

(2) 中学校卒業以上の学歴があり、2年以上菓子製造業（菓子を製造する営業で食品衛生法第55条第1項の許可を受けて営むものをいう。）に従事した者

- ・ 受験には製菓衛生師法で定める資格が必要ですが、本学の製菓衛生師養成課程を修了すると受験資格が得られます。本学では例年、8月初旬に行われる愛知県製菓衛生師試験を受験します。

●試験科目

次の7科目が出題されます。

- ・ 衛生法規 ・ 公衆衛生学 ・ 栄養学 ・ 食品学 ・ 食品衛生学 ・ 製菓理論
- ・ 製菓実技（和菓子、洋菓子、製パンから1分野を選択）

●試験の方法

出題形式 4肢択一方式

問題数 60題 試験時間 2時間

●合否判定に関する国の通知（抜粋）

原則として、全科目の合計点が満点の6割以上であるものを合格とし、1科目でも得点が当該科目の平均点を著しく下回る場合は、不合格とする。

※本学では学修成果として、愛知県製菓衛生師試験全員合格を目指しています。

Ⅱ 学 籍

1. 学生証・学籍番号

- 1) 学 生 証
- 2) 学籍番号

2. 学籍異動の手続

- 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

2. 学籍異動の手続

2. 学籍異動の手続

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。

枠内の手続きは、異動しようとする前学期中に必ず手続きを完了すること。

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。(前期8月末、後期2月末)

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
- 2) クラスと指導教員
- 3) 開門時間及び閉門時間
- 4) 貴重品の管理
- 5) 学内の美化・清掃
- 6) 喫煙と飲食
- 7) 自転車通学について
- 8) 海外渡航の届出

2. マナー

- 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

4. 災害に備えて

- 1) 火災時
- 2) 大地震発生時の取扱い

5. 奨学金・修学支援制度

- 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
- 4) 高等教育の修学支援制度
- 5) 専門実践教育訓練給付金

6. 健康管理

- 1) 定期健康診断
- 2) 保健室

7. 学生相談

- 1) 学生生活について
- 2) ハラスメントについて
- 3) 学生生活における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

- 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いについて

9. 18歳選挙権について

10. 国民年金について

11. 保険制度

- 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

13. アルバイト

14. 省エネ活動について

15. 学生自治会・課外活動

- 1) 学生自治会
- 2) 学生自治会やサークルからの連絡事項
- 3) クラス役員と活動
- 4) 課外活動

16. その他

- 1) 郵便物
- 2) ボランティア活動等
- 3) スチューデントジョブについて

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、先生から教えられるのではなく、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。また土曜・日曜・祝日は構内に入ることはできません。(但し、祝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（補講実施日） | |
| 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 変更ある時は別途指示します。

4) 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。盗難・紛失等について本校では一切の責任を追いません。

5) 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。

1. 学園生活での心得

6) 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すべてください。

| 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 |

7) 自転車通学について

自動車・自動2輪車（電動キックボードも含む）による通学は禁止しています。

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。

自転車を運転する場合はヘルメット着用が努力義務になっているので、ヘルメットを着用しましょう。

道路交通法 第63条の11

第1項 自転車の運転者は、乗車用ヘルメットをかぶるよう努めなければならない。

自転車を運転する場合はくれぐれも法令を順守して、以下の16項目の悪質運転危険行為を行わないよう正しい自転車運転を心掛けて下さい。特に、自転車運転中に「ながらスマホ」をした場合は6か月以下の懲役又は10万円以下の罰金、更に「ながらスマホ」で交通事故を起こした場合は1年以下の懲役又は30万円以下の罰金となります。また、酒気帯び運転の場合、3年以下の懲役又は50万円以下の罰金となるので、絶対に行わないようにしましょう。

<16項目の悪質運転危険行為>

- ・ 信号無視
- ・ 通行禁止道路（場所）の通行
- ・ 通行が認められ（許可され）ている歩行者用道路での歩行者妨害
- ・ 歩道通行や車道の右側通行等
- ・ 路側帯での歩行者の通行妨害
- ・ 遮断踏切への立ち入り
- ・ 信号のない交差点での優先車両（左方車・優先道路車）の通行妨害
- ・ 右折時における直進車や左折車への通行妨害
- ・ 環状交差点での安全進行義務違反等
- ・ 一時停止場所での不停上や交差車両等の通行妨害
- ・ 歩道での歩行者妨害
- ・ ブレーキが不備・不良な自転車の運転
- ・ 酒気帯び運転等
- ・ 安全運転義務違反
- ・ 携帯電話使用等
- ・ 妨害運転

●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参加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。）

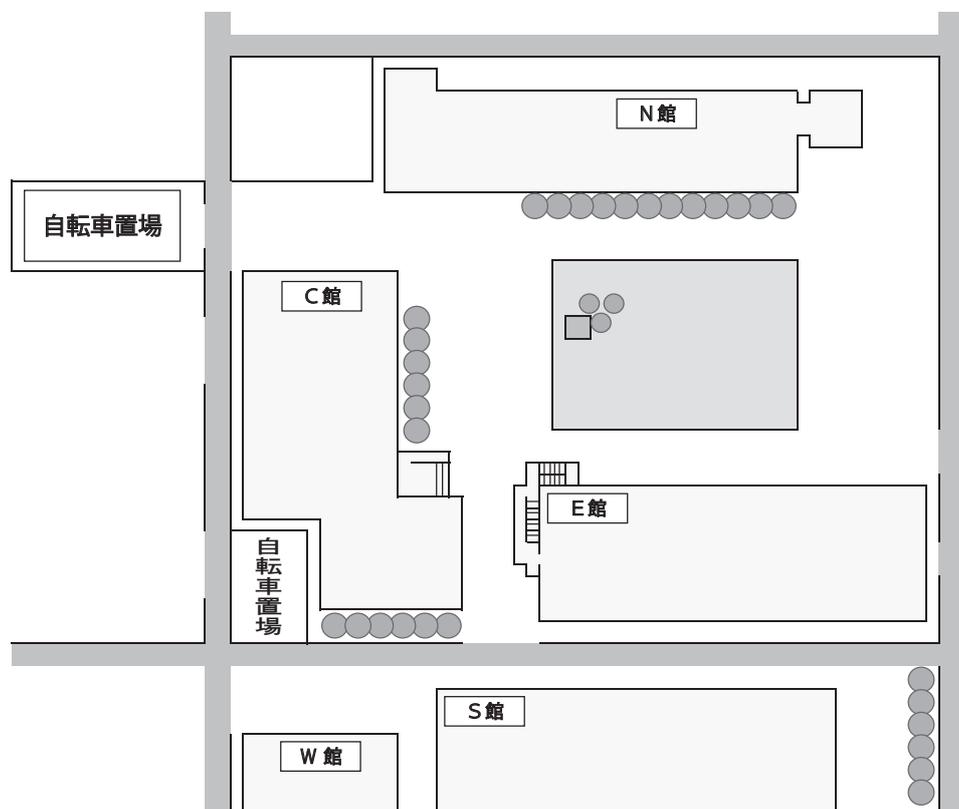
(1) 指定自転車置場

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、南西側

(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。



8) 海外渡航の届出

在学中に海外渡航をする場合には「海外渡航届」を学務課に提出する必要があります。詳細は学務課までお問い合わせください。

自転車スマホ・酒気帯び 罰則強化

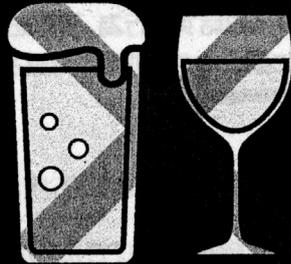
ダメ!!

ながらスマホ



ダメ!!

酒気帯び運転



令和6年11月1日
道路交通法改正

自転車運転中の新たな罰則

携帯電話使用等 → 最大1年以下の懲役又は30万円以下の罰金

酒気帯び運転 → 3年以下の懲役又は50万円以下の罰金

警察庁・都道府県警察

交通ルールを守って
つながる笑顔

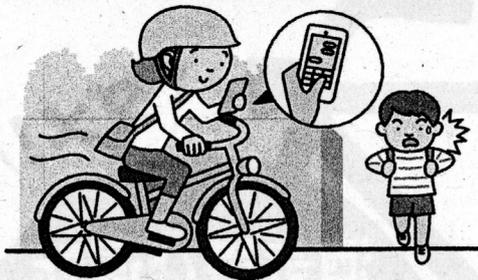


令和6年11月1日 道路交通法の改正

自転車の危険な運転に 新しく罰則が整備されました



運転中のながらスマホ



スマートフォンなどを手で保持して、自転車に乗りながら通話する行為、画面を注視する行為が新たに禁止され、罰則の対象となりました。

※停止中の操作は対象外

違反者は、
6月以下の懲役又は10万円以下の罰金

交通の危険を生じさせた場合、
1年以下の懲役又は30万円以下の罰金



酒気帯び運転および幫助



自転車の酒気帯び運転のほか、酒類の提供や同乗・自転車の提供に対して新たに罰則が整備されました。

違反者は、
3年以下の懲役又は50万円以下の罰金

自転車の提供者は、
3年以下の懲役又は50万円以下の罰金

酒類の提供者・同乗者は、
2年以下の懲役又は30万円以下の罰金



「運転中のながらスマホ」、「酒気帯び運転」は
自転車運転者講習制度の対象になります。

自転車運転者講習制度

自転車の運転に関し、交通の危険を生じさせるおそれのある一定の違反(危険行為)を反復して行った者は講習制度の対象となります。※受講命令違反 5万円以下の罰金

危険行為 信号無視、指定場所一時不停止、遮断踏切立入り、安全運転義務違反、通行区分違反 など

重大事故を防ぐため、交通ルールを遵守しましょう。

令和6年

11月1日

施行

道路交通法改正のポイント

自転車の危険な行為である「酒気帯び運転」と、「携帯電話使用等」に罰則が新設

酒気帯び運転の禁止

「酒酔い運転」に加え、罰則対象外だった「酒気帯び運転」も罰則対象に (法第117条の2の2及び第117条の3の2関係)

罰則 3年以下の懲役
または50万円以下の罰金



自転車の酒気帯び運転を
幫助した者にも罰則が適用!
車両の提供
罰則 3年以下の懲役
または50万円以下の罰金
酒類提供・依頼して同乗
罰則 2年以下の懲役
または30万円以下の罰金

携帯電話使用等の禁止

都道府県公安委員会規則での禁止を、新たに道交法上で一律に禁止し罰則を強化 (法第71条関係)

走行中、携帯電話等を手で持って通話したり、画像を注視すると、
携帯電話使用等(保持)

罰則 6か月以下の懲役または10万円以下の罰金

携帯電話等を使用して走行し
交通事故を起こすなどすると、
携帯電話使用等(交通の危険)

罰則 1年以下の懲役または30万円以下の罰金



原動機付自転車等の「運転」が明確に (法第2条関係)

原動機に加えペダルを備える車両の運転が、原動機付自転車や自動車の運転に該当することを明らかにすることで、「自転車だと思っていた」「免許が必要だと知らなかった」などの誤解をなくし、ルール違反を抑止します。

ペダル付き原動機付自転車
(いわゆる「モベット」)は…
自転車ではなく
一般原付等です

モーターを作用させずにペダルを用いて、人の力のみで走行させた場合でも、一般原動機付自転車または自動車にあたるため、区分に応じた交通ルールを守らなければなりません。



保安基準に適合したものに
乗りましょう

※見た目が似ている「電動アシスト自転車」は、人の力を補うために基準を満たした原動機を用いて走行する「自転車」です。(車体の大きさや構造が内閣府令で定める基準を満たすことで普通自転車として扱われます) ペダル付き原動機付自転車とは別の乗り物なので注意。

公道を走行するためには…

- 運転免許が必要
- ブレーキランプ・ウィンカー、バックミラー等の備え付け
- ナンバープレートの取付け・表示
- 自動車損害賠償責任保険(共済)への加入
- 乗車用ヘルメットの着用
- 車両区分に合った交通ルールの遵守



愛知県交通安全協会

自転車運転者講習の対象となる行為に 「酒気帯び運転」と 「携帯電話のながら運転」が追加!

※赤枠で囲んだ 13 と 15 が今改正で追加された項目です。

(道路交通法施行令第41条の3第2項関係)

改正道路交通法施行令
令和6年11月1日施行



「自転車運転者講習」 受講義務の対象となる 16の自転車危険行為

| | | |
|--|---|---|
| <p>1 信号無視 法第7条違反</p> | <p>2 通行禁止道路(場所)の通行 法第8条第1項違反</p> <p>※警察署長の許可を得た場合は除きます。</p> | <p>3 通行が認められ(併用されている)歩行者用道路での歩行者妨害 法第9条違反</p> |
| <p>4 歩道通行や、車道の右側通行等 法第17条第1項、第4項又は第6項違反</p> <p>※道路の右側に設けられた路側帯を通行する行為もこの違反になります。</p> | <p>5 路側帯での歩行者の通行妨害 法第17条の3第2項違反</p> | <p>6 遮断踏切への立ち入り 法第33条第2項違反</p> |
| <p>7 信号のない交差点等での優先車両(左方車・優先道路車)の通行妨害等 法第36条違反</p> | <p>8 右折時における直進車や左折車への通行妨害 法第37条違反</p> | <p>9 環状交差点での安全進行義務違反等 法第37条の2違反</p> |
| <p>10 一時停止場所での不停止や交差車両等の通行妨害 法第43条違反</p> | <p>11 歩道での歩行者妨害等 法第63条の4第2項違反</p> | <p>12 ブレーキが不備・不良な自転車の運転 法第63条の9第1項違反</p> |
| <p>13 酒気帯び運転等 法第65条第1項違反</p> <p>※もともと危険行為とされている「酒酔い運転」も含まれます。</p> | <p>14 安全運転義務違反 法第70条違反</p> <p>※傘さし運転も該当することがあります。</p> | <p>15 携帯電話使用等 法第71条第5号の5違反</p> <p>※「交通の危険」を生じさせた場合や、携帯電話を「保持」して画面を注視するなどの行為。</p> |
| <p>16 妨害運転 法第117条の2第1項第4号、法第117条の2の2第1項第8号違反</p> <p>※他の車両等の通行を妨害する目的で、逆走して進まふさいだり、ベルを執拗に鳴らすなどの行為。</p> | <p>上記の危険な行為を 過去3年以内に2回以上摘発されると… 「自転車運転者講習」の受講が命じられます。 ※受講義務の対象となるのは14歳以上です。 命令を受けてから、3カ月以内の 指定された期間内に受講しないと5万円以下の罰金!! 講習(受講者の特性に応じた指導を含むもの)は3時間 ※講習手数料の標準額は6,000円</p> | |

※上記の「法」とは「道路交通法」のことです。

事故を起こせば加害者としての責任を問われることも!
万が一の事故に備えて自転車保険等に加入しましょう。

自転車の基本的なルール
「自転車安全利用五則」を
確認してみましょう。▶▶▶



不許複製/自然社

2. マナー

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) スマートフォン・携帯電話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、家から一步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。

4) SNSの不適切利用に注意

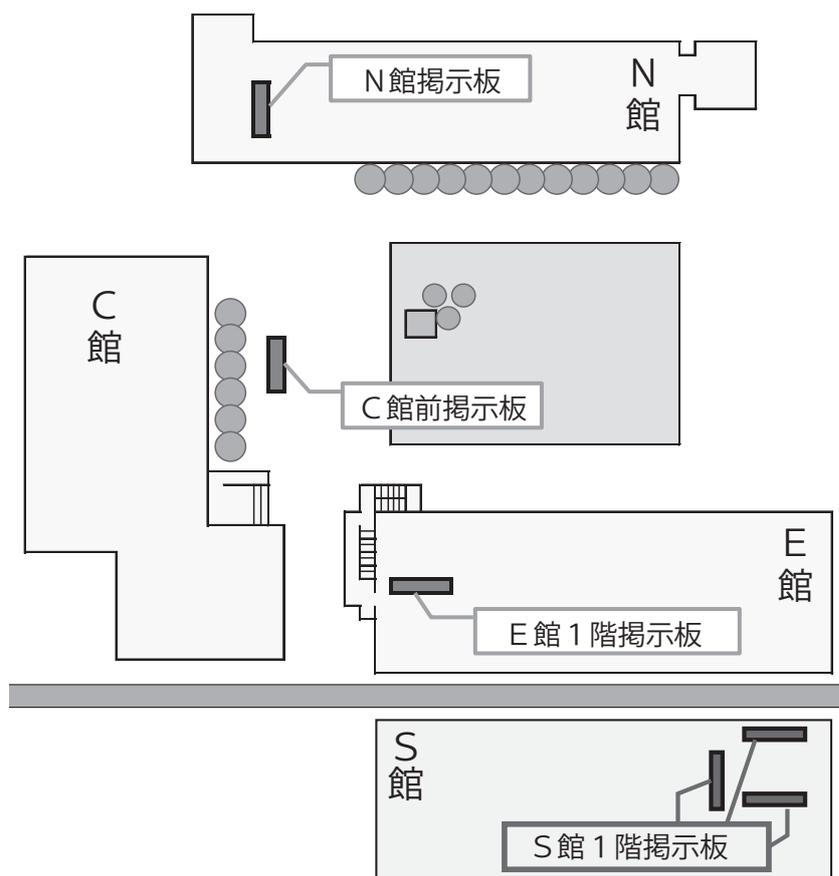
闇バイト、宗教等、顔や素性の知れない人とのつながりに注意、慎重に
☆秘匿性の高い通信アプリの活用は慎重に

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。

| 掲示場所 | 提示内容 | 関係部署 |
|---------|-------------|-------------------|
| N館掲示板 | 授業・試験、奨学金関係 | 学務課 |
| E館1階掲示板 | 就職・進学関係 | 学務課 |
| 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保護者・友人等へ伝えておいてください。

4. 災害に備えて

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。

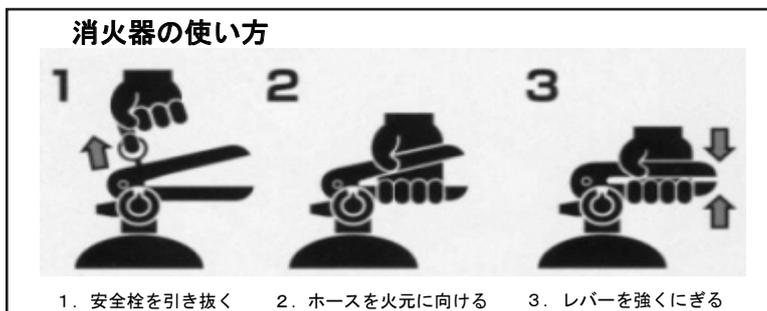
②初期消火活動

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に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。



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なりますので、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、鞆、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。

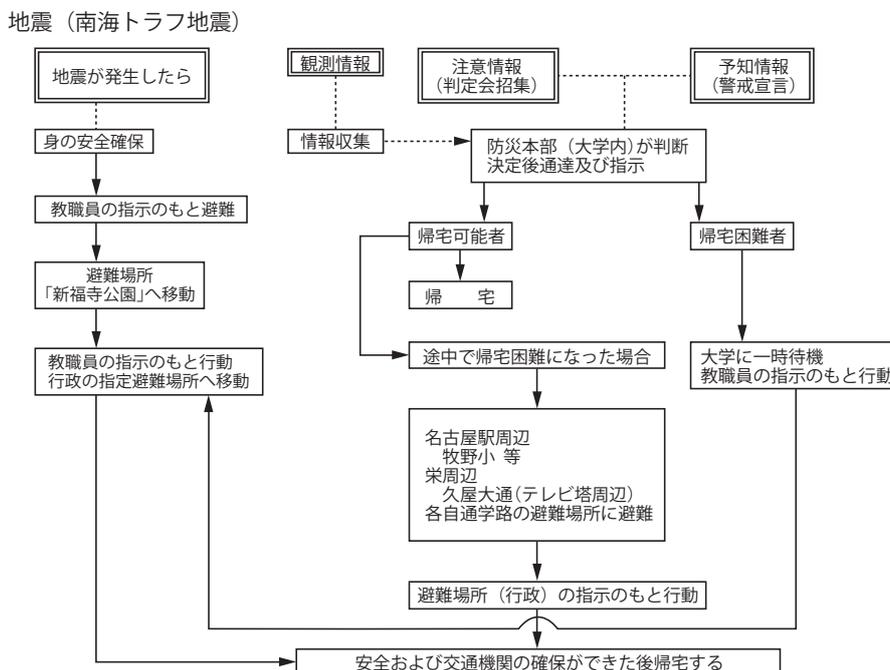
S館・W館は、非常階段を使用して外に出る。

*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

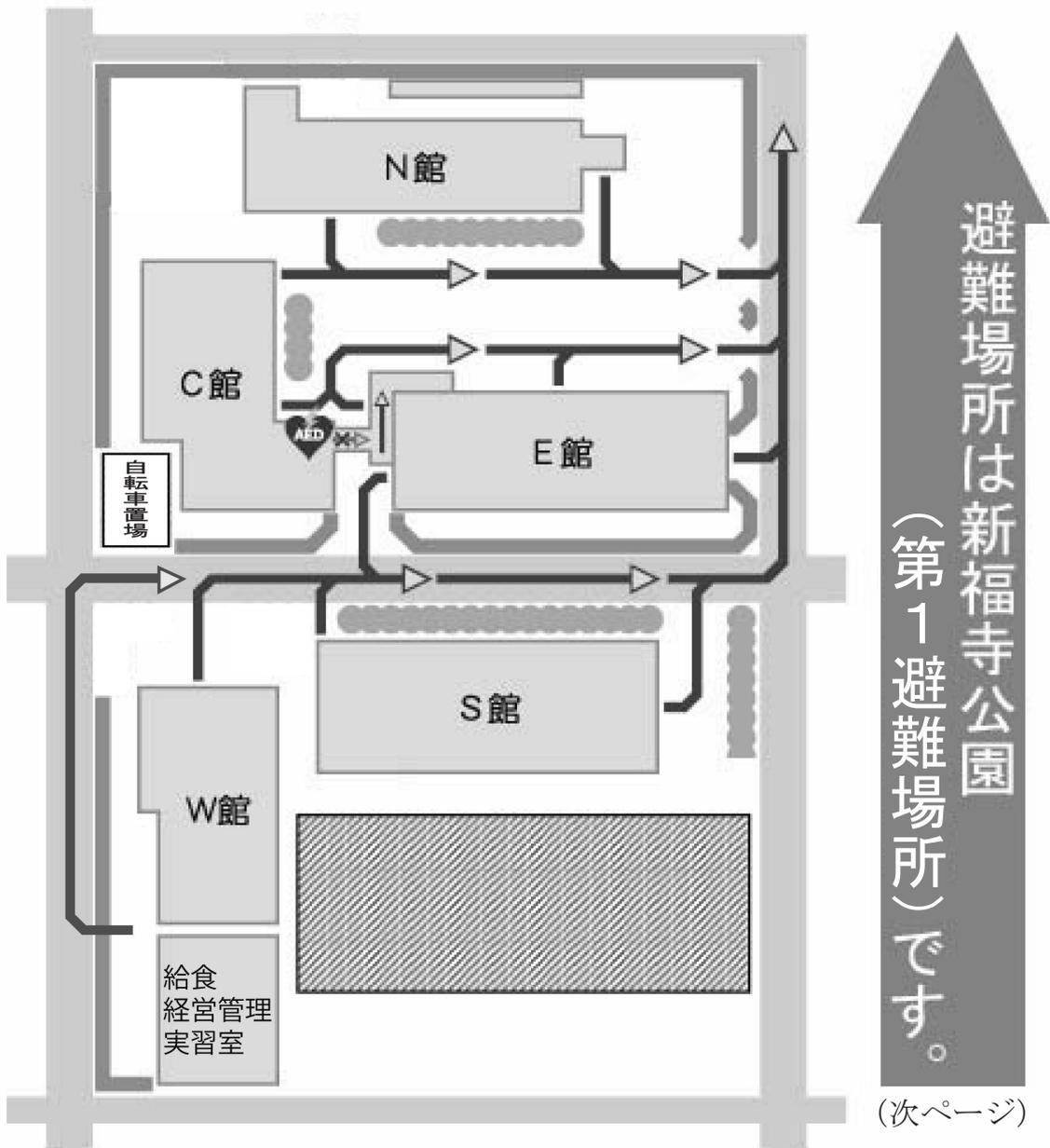
南海トラフ地震注意情報発生時……市バス、地下鉄、電車は運行を継続します
警戒宣言発令時……電車は最寄りの駅で、市バスは最寄りの安全な場所に
停車します

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>



学生生活

- ← 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

4. 災害に備えて

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」へ避難する場合があります。

◎避難後確認のため、授業の体制で集合する。

5. 奨学金・修学支援制度

1) 奨学金制度

(1) 日本学生支援機構奨学金

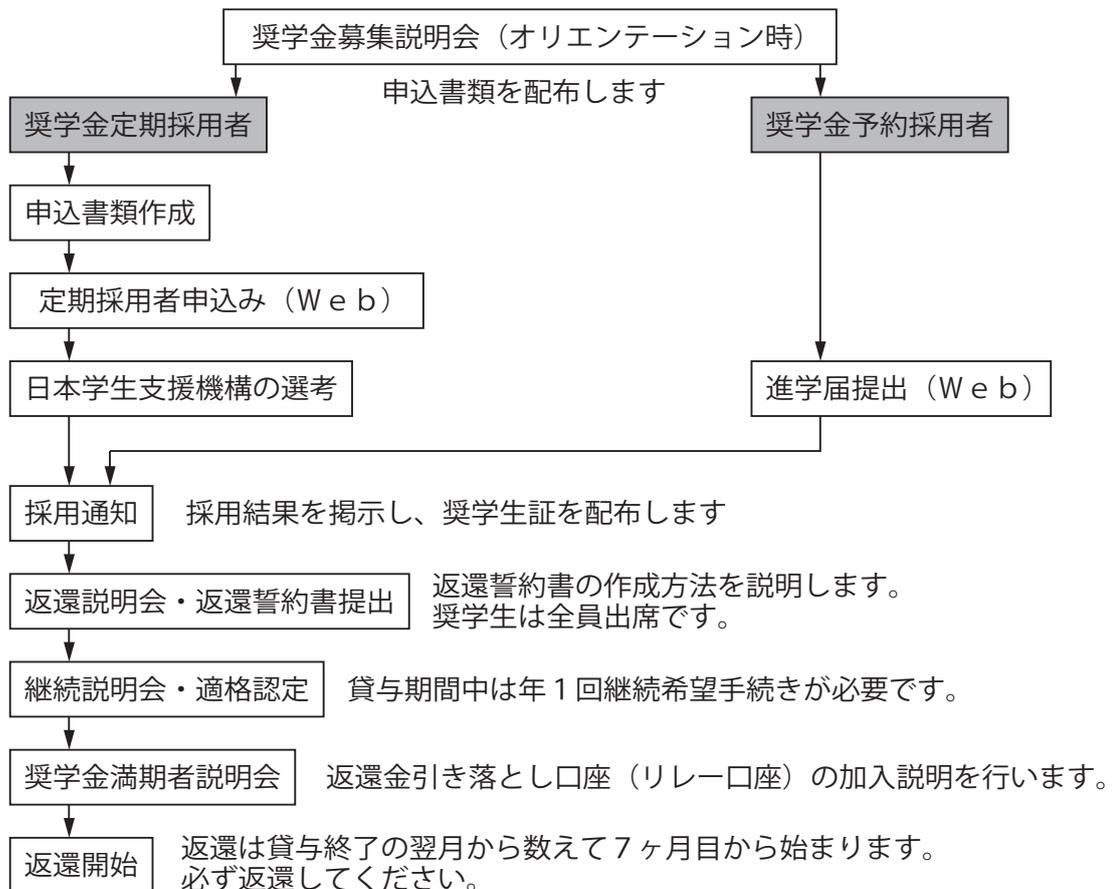
日本学生支援機構奨学生制度は優秀な学生で経済的理由により修学が困難な者に奨学金を貸与することで、社会に貢献する人材を育成するとともに、教育の機会均等を図ることを目的としています。

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 |
|-------------|--|
| 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



5. 奨学金・修学支援制度

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学費等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（東海地方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、優秀かつ所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3名を限度として選抜し、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（東海地方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2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（東海地方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、GPAを基準に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。

※この奨学制度は年度毎改正されることがあります。P.102 奨学生規程参照

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經由するもの、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。

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。

4) 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50%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70%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。

6. 健康管理

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

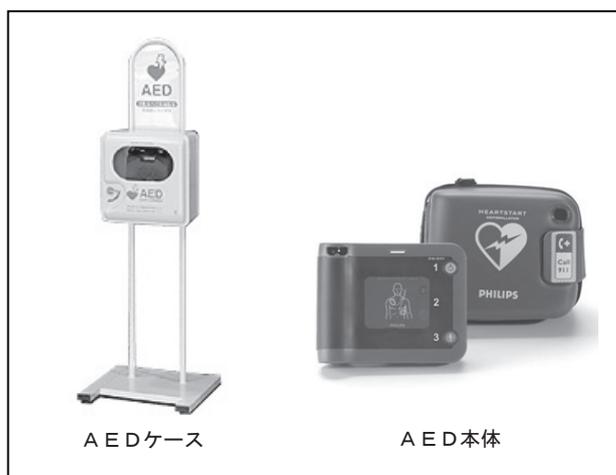
保健衛生管理と救急処置を目的としてE館1階に保健室を設置しています。

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 |



7. 学生相談

●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。

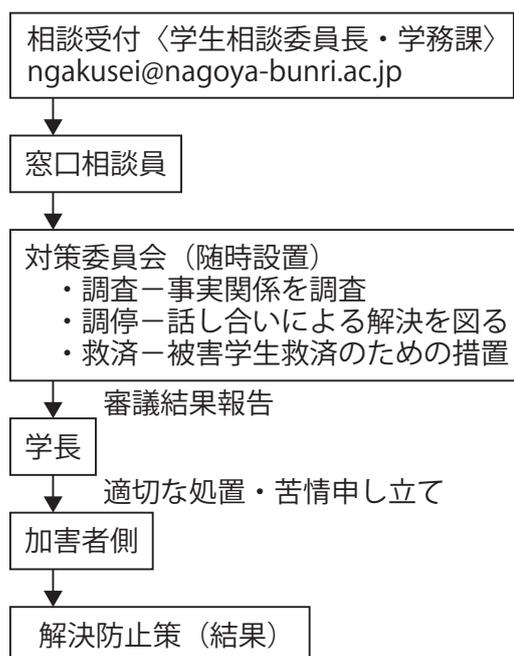
《加害者にならないために》

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) 学生生活における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。

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、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、群集心理を利用して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、ピラなどを配り、一定の場所に客を集めその部屋を閉め切ってしまう。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「元氣よく手を挙げた方、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、こらあいを見て、本当に売りたい商品を買ったかのように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。

7. 学生相談

◆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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------|--|----------------|----------------------|-----------|-----|-------------|-----|-------------------|-----|------------|-----|----------------|-----|-------------------------------------|-----|----------|-----|---------------------|-----|----------|-----|
| <ol style="list-style-type: none"> 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） | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">契約解除通知</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>契約申込日 平成〇年〇月〇日</td> <td>郵便はがき 切手 □□□-□□□□</td> </tr> <tr> <td>商品名 〇〇〇〇〇</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>契約金額 〇〇〇〇〇円</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>販売会社名 〇〇株式会社〇〇営業所</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>担当者名 〇〇〇〇氏</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>上記日付の契約を解除します。</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>尚、支払い済みの〇〇〇円をすみやかに返金し、商品を引き取ってください。</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>平成〇年〇月〇日</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>契約者住所 〇〇市〇〇区〇〇町〇〇番地</td> <td>〇 〇</td> </tr> <tr> <td>氏 名 〇〇〇〇</td> <td>〇 〇</td> </tr> </tbody> </table> | 契約解除通知 | | 契約申込日 平成〇年〇月〇日 | 郵便はがき 切手 □□□-□□□□ | 商品名 〇〇〇〇〇 | 〇 〇 | 契約金額 〇〇〇〇〇円 | 〇 〇 | 販売会社名 〇〇株式会社〇〇営業所 | 〇 〇 | 担当者名 〇〇〇〇氏 | 〇 〇 | 上記日付の契約を解除します。 | 〇 〇 | 尚、支払い済みの〇〇〇円をすみやかに返金し、商品を引き取ってください。 | 〇 〇 | 平成〇年〇月〇日 | 〇 〇 | 契約者住所 〇〇市〇〇区〇〇町〇〇番地 | 〇 〇 | 氏 名 〇〇〇〇 | 〇 〇 |
| 契約解除通知 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 契約申込日 平成〇年〇月〇日 | 郵便はがき 切手 □□□-□□□□ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 商品名 〇〇〇〇〇 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 契約金額 〇〇〇〇〇円 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 販売会社名 〇〇株式会社〇〇営業所 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 担当者名 〇〇〇〇氏 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 上記日付の契約を解除します。 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 尚、支払い済みの〇〇〇円をすみやかに返金し、商品を引き取ってください。 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成〇年〇月〇日 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 契約者住所 〇〇市〇〇区〇〇町〇〇番地 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 氏 名 〇〇〇〇 | 〇 〇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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・保証人の生命・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。

9. 18歳選挙権について

3) 特定個人情報の取扱いについて

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」に必要な事項を明記し、居住地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及び学研災付帯賠償責任保険

この保険は本学に学ぶ学生の正課、学校行事など種々の教育活動・研究活動・課外活動中や通学の往復途中において加入者本人が被った傷害や他人にケガを負わ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します。

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。

〔補償の範囲〕

| 行動 | 事故内容 |
|---------------------|---|
| 正課中 | 講義・実験・実習などの授業中及びそれらに関する研究活動を行っている間の傷害事故 |
| 学校行事中 | 入学式・オリエンテーション・卒業式・体育大会・学園祭など学校行事中の傷害事故 |
| 課外活動中 | 学校施設内及び学校施設外で行う大学に届け出た課外活動の傷害事故 |
| 通学中及び施設間の移動中 | 住居と学校施設を往復する間の傷害事故 授業・学校行事・課外活動等の行われる場所の相互間を移動して移動している間の傷害事故 |
| その他、学校の施設内にいる間の傷害事故 | |

◎不明な点は、学務課へ問い合わせてください。

2) 学研災付帯学生生活総合保険（任意加入）

上記の二つの保険、学生教育研究災害傷害保険および学研災付帯賠償責任保険は正課、学校行事および学校が認める課外活動中のケガおよび物損等に対して補償する保険です。病気による入通院およびインターンシップやアルバイト先でのケガおよび物損事故等は補償の対象外となります。これらの学生生活で欠かすことのできない範囲を補償するのが本保険制度です。

インターンシップやアルバイト中のケガや物損事故、自転車で走行中に通行人にぶつかってケガをさせてしまった場合の賠償責任、病気による入通院にかかる治療費等が補償対象になります。

詳細や加入手続きについてはオリエンテーション時に配布しているパンフレットをご確認ください。

詳細は学務課へお問い合わせください。

12. 学寮「文理学生ハイツ」及び下宿の案内

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(株)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(株)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(株)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・情報実習室等 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・情報実習室等 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

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) 学生自治会やサークルからの連絡事項

学生自治会やサークルからのお知らせは随時自治会掲示板にて確認することができます。自治会掲示板は正門付近に設置されています。

3) 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（体育祭・学園祭など）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。 |

4) 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) 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。

2) 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してください。

3) 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。

17. 18 歳成年（2022 年 4 月民法改正）

18 歳成年により、親権者の同意なく 1 人で契約を行えるようになります。自分 1 人で行えるようになるということは、その責任を自分で負うということです。今後、新成人を狙う詐欺が増えるかもしれません。トラブルに巻き込まれない様、契約する責任の重さを知っておきましょう。

法務省ホームページ

<https://www.moj.go.jp/>

IV 就 職

1. 就職活動

- 1) 就職とは
- 2) 就職指導
- 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

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のある仕事を、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) 就職指導

本学では、職業安定法に基づき学務課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

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 個別ブースの利用

就職活動における面接等のオンライン化に対応するため、オンライン選考用個別ブースを就職資料室内に設置しています。授業の合間の選考や、静穏な環境が必要な際に活用してください。事前に予約が必要です。

③ 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、オンライン化への対応、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。

④ 就職指導・斡旋の実施

学務課では、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) あらかじめ学務課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

2. 編 入 学

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、可否の結果を直ちに学務課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、早めに準備を進めてください。

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」、その他書類を学務課に提出して、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) 本学に求人が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。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、学校締切日までに学務課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、学務課の指示に従って応募手続きを行ってください。

2. 編 入 学

学務課では、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E館1階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。

名古屋文理大学フードビジネス学科並びに情報メディア学科や他大学の編入学情報についても取り扱っていますので、不明な点は学務課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

- 1) 図書情報センター（図書館利用案内）

2. 情報実習室

- 1) 利用時間
- 2) 利用上の注意
- 3) 守るべきマナー

3. 体育館

- 1) 利用時間
- 2) 利用上の注意

4. 学生ホール

- 1) 利用時間
- 2) 常設物

5. 学生用ロッカー

6. 教室（実験・実習室含む）

7. 管理栄養士国家試験対策

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。

1) 図書情報センター（図書館利用案内）

(1) 開館時間

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ま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。

1. 図書情報センター

- 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、受付カウンターま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、受付カウンターま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

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) 情報機器備品の貸出

情報機器の附属備品の貸出を行っております。必要に応じて受付カウンターまで申し出てください。

- ・Webカメラ
- ・マルチカードリーダー

(15) 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、名古屋文理大学附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. 情報実習室

1) 利用時間

| C21 情報実習室 | C22 情報実習室 | C23 情報実習室 |
|---|-----------|-----------|
| 終日利用可能。※クールシェア・ウォームシェア推進 ※通常授業日以外は C21 情報実習室のみ利用可能 | | 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。

閉門時間の 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製・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、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まで申し出てください。ただし、対応時間は 9 時～16 時 50 分までとします。
- ⑨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、自学自習の際は原則 C21 情報実習室を利用してください。

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

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

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電子レンジ
- ②自動販売機
- ③テレビ

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。

教科書、ノート類はその都度持ち帰るようにしてください。

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。
- ③教室内に私物を置かないでください。移動教室の場合も荷物は全て持って移動してください。
- ④貴重品の管理には充分注意してください。

7. 管理栄養士国家試験対策

本学では、管理栄養士資格取得を目指す卒業生を対象に、卒後教育として名古屋文理大学（稲沢キャンパス）で「管理栄養士国家試験対策講座」を開講しています（有料）。現役の学生と共に管理栄養士国家資格の取得を目指します。対策講座で、資格のステップアップを実現しましょう。（詳細は7月以降に本学HPに掲出します）

<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。

VI 事務窓口

1. 事務窓口の業務

1) 学務課

2. 学納金の納付

3. 各種証明書の発行

4. 事務手続の案内（願書・届書・証明書等）

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事項を示してあります。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時まで）

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業務としています。

| | |
|---|---|
| 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、製菓衛生師免許等） 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） 学籍異動（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、を主な業務としています。

| | |
|---|--------------------------|
| 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） 自販機 |
|---|--------------------------|

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業務としています。

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| 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

2. 学納金の納付

窓口：学務課

| 項 目 | 手続・留意事項 |
|---|---|
| <p>授 業 料 等</p> <p>教育充実費</p> <p>実験実習費</p> <p>施設設備費</p> | <p>授業料等の納付は、必ず銀行振込。</p> <p>1) 納付期限</p> <p style="padding-left: 40px;">前期（ 4月～9月分） 4月30日まで</p> <p style="padding-left: 40px;">後期（ 10月～3月分） 10月31日まで</p> <p>2) 納入方法</p> <p>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。</p> <p>3) その他</p> <p>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、あらかじめ窓口申し出て指示を受けること。</p> <p>指定の銀行振込用紙は前期3月末 後期9月末に保証人宛に郵送します。</p> |
| <p>その他の学納金</p> <p>教職課程費</p> <p>野外体育実習費</p> <p>調理指導員認定料</p> <p>調理技能認定料</p> <p>栄養士実力認定試験受験料</p> <p>フードコーディネーター検定料</p> <p>食育インストラクター検定料</p> <p>海外研修費</p> <p>追再試受験料</p> | <p>現金等の納付は原則として15時まで受付。</p> <p>1) 栄養教諭免許状の取得希望者は教職課程費を納入</p> <p>2) キャンプ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。</p> <p>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。</p> <p>海外研修を希望する学生は、別途指示に従って下さい。</p> <p>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。</p> |

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 | 1年生・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 | 学務課 |

※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学務課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おり、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）

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） 海外渡航届 | 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 | |
| | 求職票 推薦書 進路調査票 進路登録票 就職試験等活動証明書 就職試験受験報告書 進路報告書 | キャリア支援講座にて指示 就職試験等受験前に提出 就職試験受験後に提出 進路決定時に提出 |

Ⅶ 学 則 等

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

Ⅶ 学 則 等

1. 学 則

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 本学に次の学科及び専攻を置く。
- 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。

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。
- 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。

1. 学 則

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 80名 収容定員160名

製菓専攻 入学定員 30名 収容定員 60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攻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 10 条の2 授業は、講義、演習、実験、実習若しくは実技のいずれかにより実施するものとする。

2. 前項の授業は、多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室等以外の場所で履修させることができる。
3. 第2項の規定による方法で履修し修得した単位は、30単位を超えない範囲で卒業要件として認定することができる。

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通り62単位とする。

(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、専門共通科目及び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。 |
| 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 | 左記の単位数には、専門共通科目及び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。 |
| 専攻専門教育科目 | 36 単位以上 | |
| 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単位を超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単位を超えないものとする。
 - 3 この規定により単位の認定を行った場合においても、修業年限の短縮はおこなわない。
 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。
 5. 履修の上限に関して必要な事項は別に定める。
- 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) 講義および演習については15時間から30時間までの範囲で本学が定める時間の授業をもって1単位とする。
 - (2) 実験・実習および実技については30時間から45時間までの範囲で本学が定める時間の授業をもって1単位とする。
 - (3) 授業科目について、講義、演習、実験、実習または実技の内二以上の方法の併用により行う場合については、その組み合わせに応じ、前二号に規定する基準を考慮して本学が定める時間の授業をもって1単位とする。

1. 学 則

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以上を合格、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。
 4. 評価に関して必要な事項は別に定める。
- 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・休学および転専攻

- 第18条 入学の時期は学年の始めとする。
- 第19条 本学に入学することのできる者は次の各項の一に該当する者とする。
1. 高等学校を卒業した者
 2. 通常の課程による12年の学校教育を修了した者
 3. 学校教育法施行規則第150条の規定により高等学校卒業者と同等以上の学力があると認められる者
- 第20条 入学志願者については別に定めるところにより選考をおこなう。
- 第21条 前条の選考の結果に基づき合格の通知を受けた者は、所定の期日までに本学所定の手続をおこなう。
2. 学長は前項の入学手続を完了した者に入学を許可する。
- 第22条 退学した者におい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ヶ年を超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別に定める。
- 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 年を超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 年を超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 休学中の者におい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 本学の他の専攻へ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超えた者
 - (2) 第 29 条に定める休学の期間を超えて、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閲覧・学内施設を利用することができない。
- 第 37 条 入学志願者は、別に定める検定料を納めなければならない。
2. 入学手続きにあたっては、別に定める入学金を納めなければならない。
- 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。
ただし、入学手続き後本学所定の期日までに入学辞退を申し出た者については、入学金を除く学納金を返付することがある。

第 9 章 職員組織

- 第 39 条 本学に次の職員を置く。
学長 副学長 教授 准教授 助教 助手 講師 事務職員 技術職員その他
- 第 40 条 学長は本学の校務を掌り職員を統督する。

1. 学 則

学長は校務の一部を副学長その他に委任することができる。

第 41 条 教授、准教授および助教は学生を教授しその研究を指導しならびに研究に従事する。講師の職務は教授または准教授に準ずる。

第 42 条 事務職員は上司の命を承け部局その他の事務を分掌する。

技術職員は上司の命を承け技術に従事する。

第 43 条 各学科に学科長を置く。学科長は学長の命を承け、その学科に関する事項を掌る。

第 44 条 図書情報センターに図書情報センター長を置く。

図書情報センター長は学長の命を承け図書情報センターに関する事項を掌る。

第 45 条 本学に事務局学務部を置く。

第 46 条 教授会は教授、准教授および助教で組織し、必要に応じてその他の職員を加えることができる。

2. 教授会は学長が必要と認めた時、または構成員の3分の1以上の要求があった時、学長が召集開会する。

3. 教授会の議長は学長がこれに当たる。学長に支障があるとき等は、あらかじめ学長が指名した者がこれにあたる。

第 47 条 教授会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

1) 学生の入学、卒業および課程の修了に関する事項

2) 学位の授与に関する事項

2. 教授会は、前項に掲げるもののほか、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定める次に掲げるものについて、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

1) 教育研究の基本方針に関する事項

2) 教育課程の編成に関する事項

3) 学術研究の推進に関する事項

4) 学生の資格認定および身分に関する事項

5) 学生の厚生補導および賞罰に関する事項

6) 学則その他重要な規則等の制定および改廃に関する事項

3. 学長は、前項に規定する事項のうち特に重要と認める事項については、教授会を招集し審議のうえ、決定する。

4. 教授会の運営に関する事項は別に定める。

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いるときは、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いるときは、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いるときは、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 懲戒および賞

- 第 51 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。
- 第 52 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 53 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12章 図書情報センター

- 第 54 条 本学に図書情報センターを置く。
2. 図書情報センターに関する規定は別に定める。

第13章 地域連携センター

- 第 55 条 本学に地域連携センターを置く。
2. 地域連携センターに関する規定は別に定める。

第14章 学則の改廃

- 第 56 条 この学則の改廃は、教授会の意見を聴いて学長が承認し、理事会が行う。

1. 学 則

別表第一

(1) 基礎教育科目

| 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 栄養士専攻 製菓専攻 | 総合学習 | 1 | | | 8週開講 |
| | 地域課題研究 | 1 | | | 8週開講 |
| | キャリアデザイン | 1 | | | 8週開講 |
| | 心理学 | | 2 | | |
| | 芸術 | | 2 | | |
| | 法学（日本国憲法） | | 2 | | |
| | 現代社会学 | | 2 | | |
| | 数学 | | 2 | | |
| | 自然科学 | | 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 | | |
| | スポーツ科学 | | 2 | 14単位以上 | |

(2) 食物栄養学科専門共通科目

| 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 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タ論 | | 2 | | 栄養士専攻 選択必修科目 製菓専攻 選択必修科目 |
| | 食文化論 | | 2 | | 栄養士専攻 選択必修科目 製菓専攻 選択必修科目 |
| | メンタルヘルス論 | | 2 | | 栄養士専攻 選択必修科目 製菓専攻 選択必修科目 |
| | デジタル表現技法 | | 2 | | 製菓専攻 選択必修科目 |
| | 海外生活事情 | | 1 | 12 単位以上 | 8 週開講 |

1. 学 則

(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 | | 卒業要件 単位数 | 備 考 |
|-----------------|--------------|-----|----|-------------|--------------|
| | | 必修 | 選択 | | |
| 食物栄養学科 栄養士専攻 | 食品学各論 | 2 | | | |
| | 食品衛生学実験 | 1 | | | |
| | 応用栄養学 | 2 | | | |
| | 臨床栄養学総論 | 2 | | | |
| | 栄養指導論 1 | 2 | | | |
| | 栄養指導論 2 | 2 | | | |
| | 調理基礎実習 | 1 | | | |
| | 調理学実習 1 | 1 | | | |
| | 調理学実習 2 | 1 | | | |
| | 給食経営管理論 | 2 | | | |
| | 栄養士特論 | 1 | | | |
| | 社会福祉概論 | | | 2 | |
| | 生化学 | | | 2 | |
| | 栄養生化学 | | | 2 | |
| | 生化学実験 | | | 1 | |
| | 解剖生理学 1 | | | 2 | |
| | 解剖生理学 2 | | | 2 | |
| | 解剖生理学実験 | | | 1 | |
| | 食品学実験 | | | 1 | |
| | 応用栄養学実習 | | | 1 | |
| | 臨床栄養学各論 | | | 2 | |
| | 臨床栄養学実習 | | | 1 | |
| | 栄養指導実習 | | | 1 | |
| | 公衆栄養学 | | | 2 | |
| | 給食計画論 | | | 2 | |
| | 給食管理基礎実習 | | | 2 | |
| | 給食管理実習 | | | 2 | |
| | 栄養士実践実習 | | | 1 | |
| | 校外実習 | | | 1 | |
| | 健康管理論 | | | 2 | 栄養士専攻 選択必修科目 |
| | スポーツ栄養論 | | | 2 | 栄養士専攻 選択必修科目 |
| | フードコーディネート実習 | | | 1 | 栄養士専攻 選択必修科目 |
| | 調理・製菓応用実習 | | | 1 | 栄養士専攻 選択必修科目 |
| | フードマネジメント論 | | | 2 | |
| ゼミナール | | | 1 | | |
| | | | | 36 単位以上 | |

(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Ⅰ 1 | 1 | | | |
| | 製菓専門実習Ⅰ 2 | 1 | | | |
| | 製菓専門実習Ⅱ 1 | 1 | | | |
| | 製菓専門実習Ⅱ 2 | 1 | | | |
| | 製菓専門実習Ⅲ | 1 | | | |
| | 調理実習Ⅰ | 1 | | | |
| | カフェ・スイーツ実習 | 1 | | | |
| | フードコーディネータ実習 | 1 | | | |
| | 製菓実践演習 | 1 | | | |
| | 製菓衛生師特論 | 1 | | | |
| | 食生活と起業 | | 2 | | |
| | フードマーケティング論 | | 2 | | |
| | 調理実習Ⅱ | | 1 | | |
| | 消費者心理 | | 2 | | 製菓専攻 選択必修科目 |
| | カラーコーディネータ論 | | 2 | | 製菓専攻 選択必修科目 |
| ゼミナール | | 1 | 36単位以上 | 製菓専攻 選択必修科目 | |

1. 学 則

別表第二

教職に関する専門科目

| 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 栄養士専攻 | 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 | |
| | 道德教育 | 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 | |

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。

1. 学 則

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 80 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者に限る。
- 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。

別表

| 教育内容 | 単位数 | | 科目名 | 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Ⅰ | 2 | |
| | | | 解剖生理学Ⅱ | 2 | |
| | | | 解剖生理学実験 | | 1 |
| | | | 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 | 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Ⅰ | 2 | | |
| | | 栄養指導論Ⅱ | 2 | | |
| | | 栄養指導実習 | | 1 | |
| | | 公衆栄養学 | 2 | | |
| | | 栄養の指導の小計 | 6 | 1 | |
| 給食の運営 | 4 | 調理学 | 2 | | |
| | | 調理学実習Ⅰ | | 1 | |
| | | 調理学実習Ⅱ | | 1 | |
| | | 給食経営管理論 | 2 | | |
| | | 給食管理基礎実習 | | 2 | |
| | | 給食管理実習 | | 2 | |
| | | 校外実習 | | 1 | |
| | | 給食の運営の小計 | 4 | 7 | |
| | 36 | 14 | 小計 | 36 | 14 |
| | 50 | | 合計 | 50 | |

1. 学 則

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

| 科目名 | 規定時間 | 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 |
|----------|--------------------------|--------------------|---|-----|-----------|-----|-----|------|--|
| | | 科目の内容 | 規定時間 | 科目名 | 授業時間 | | | | |
| | | | | | 講義 | 実習 | 計 | | |
| 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 | | | | | |
| | | 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 | 食中毒の発生状況 食中毒の病因物質と予防対策 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 農業及び動物用医薬品中の残留 食品中の異物 | 19 | | | | | |
| | | 食品添加物 衛生管理 | 食品添加物の種類と使用方法 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 | 食品衛生学実験 | 30 | 30 | | |
| | | 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 | 洋菓子 製パン 和菓子 洋菓子 製パン 和菓子 |
| | | | | | 製菓基礎理論2 | 30 | | | |
| | | | | | 製菓理論Ⅰ | 30 | | | |
| | | | | | 製菓理論Ⅱ | 30 | | | |
| | | | | | 製菓理論Ⅲ | 30 | | | |
| | | 基礎実習 | 洋菓子実習 | 60 | 製菓実習Ⅰ | | 60 | | |
| | | | 製パン実習 | 60 | 製菓実習Ⅱ | | 60 | | |
| | | | 和菓子実習 | 60 | 製菓実習Ⅲ | | 60 | | |
| | | 専門実習 | 洋菓子及び製パン実習 | 300 | 製菓専門実習Ⅰ 1 | | 60 | | |
| | | | | | 製菓専門実習Ⅰ 2 | | 60 | | |
| | | | 製菓専門実習Ⅲ | | 60 | | | | |
| | | | 製菓専門実習Ⅱ 1 | | 60 | | | | |
| | | | 製菓専門実習Ⅱ 2 | | 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

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 条および第 14 条の規定に基づき、履修方法、成績評価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、24 単位とする。ただし、成績優良者については、2 年次後期において、履修登録単位数上限を 2 単位まで緩和をする。

- 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 1 4 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 | | 成績評点 |
|-----|------|-------------|-------------------------|------|
| 合格 | A + | 100 点～ 90 点 | 科目の目標に到達し、極めて優秀な成績を修めた者 | 4 |
| | A | 89 点～ 80 点 | 科目の目標に到達し、優れた成績を修めた者 | 3 |
| | B | 79 点～ 70 点 | 科目の目標に到達し、良好な成績を修めた者 | 2 |
| | C | 69 点～ 60 点 | 科目の目標に到達したと認められる者 | 1 |
| 不合格 | D | 59 点～ 0 点 | 科目の目標に到達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 1 1 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。

3. 教職課程履修規程

- 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2年次開講科目とともに履修できる1年次開講科目の科目数を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 |
| | スポーツ科学 | 2 |

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2.00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」を教学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。

4. 名栄会（同窓会）

（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的全卒業生を普通会员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。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。

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。

7. 在籍料の徴収に関する内規

5. 質問及び苦情処理の窓口

本学は、特定個人情報等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、次の各号に定めるとおりとする。

- (1) 授業料等延納許可を受けていない者

8. 授業料等の未納者の除籍に関する規程

前期 6月30日

後期 12月31日

(2) 授業料等延納許可を受けた者

前期 8月31日

後期 2月28日

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31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。

(改廃)

第8条 この規程の改廃は、教授会の議を経て学長が行う。

(その他)

第9条 この規程に定めるもののほか、除籍の取扱いに関し必要な事項は、学長が別に定める。

9. 再入学に関する規程

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られた学科・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出しなければならない。

- (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。

11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

(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る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）

11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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。

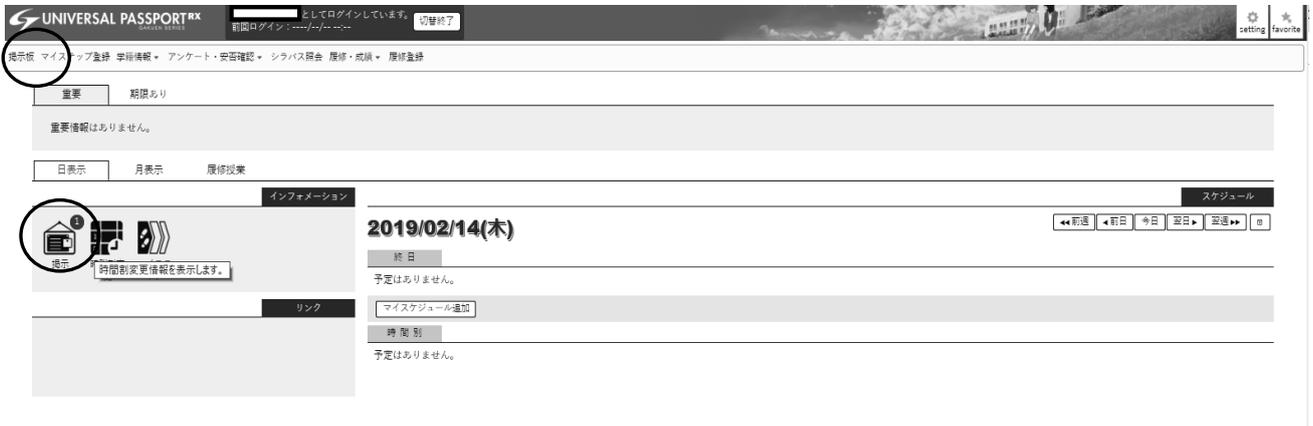
UNIPAからのお知らせメールが届かない時は「unipa@nagoya-bunri.ac.jp」からのメールを、ご利用の端末で受信許可に設定をしてください。

また、「unipa@nagoya-bunri.ac.jp」は送信専用のため、返信は出来ません。

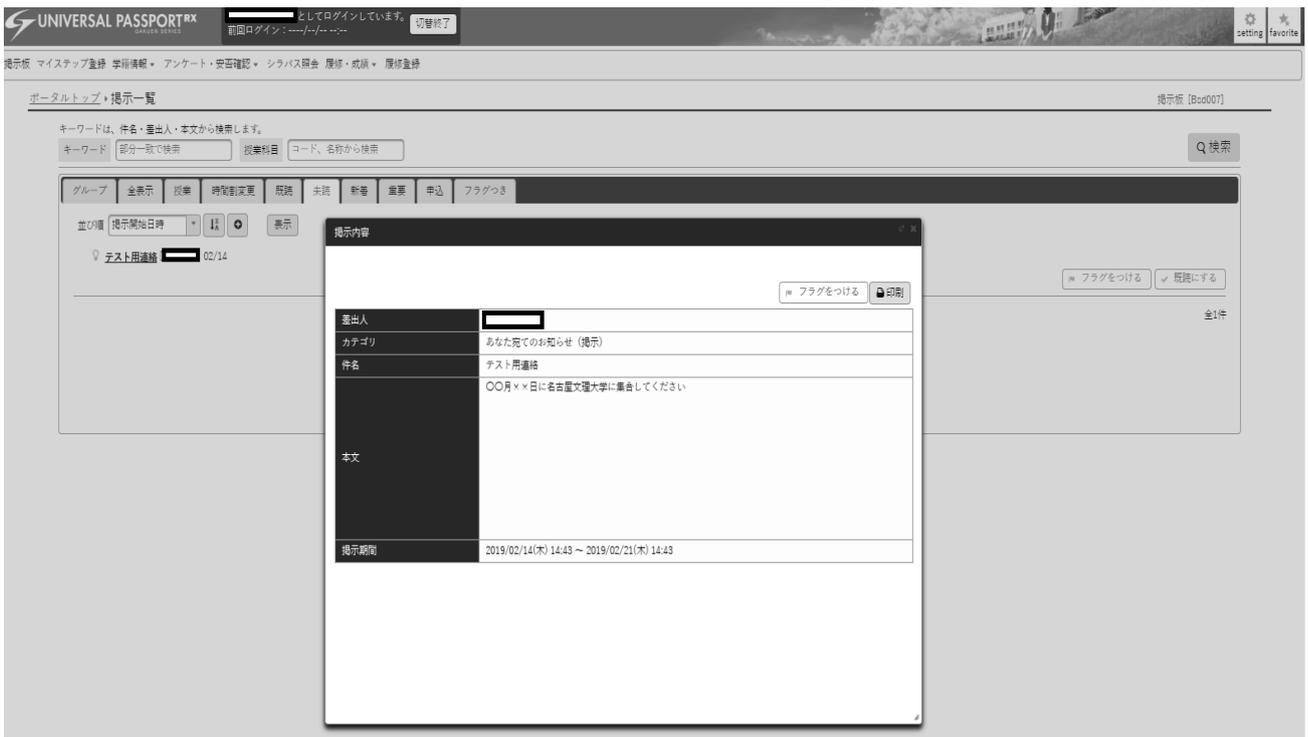
11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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できます。



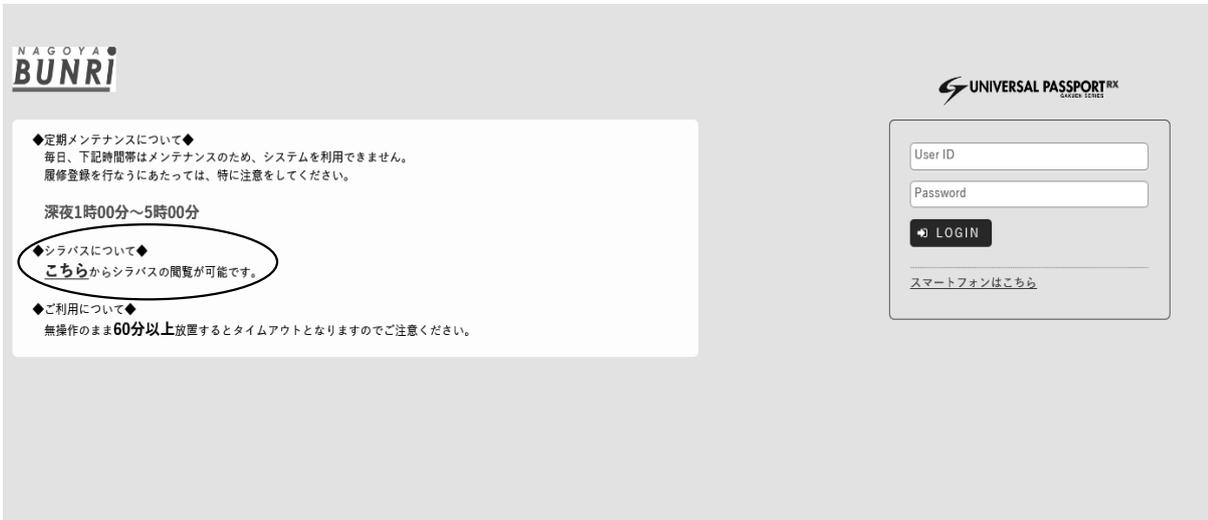
②講義に関するお知らせ（休講、補講、時間割変更、教室変更等）や、あなた宛てのお知らせ、学生呼び出し等の掲示が届きます。頻繁に確認するようにしてください。



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。

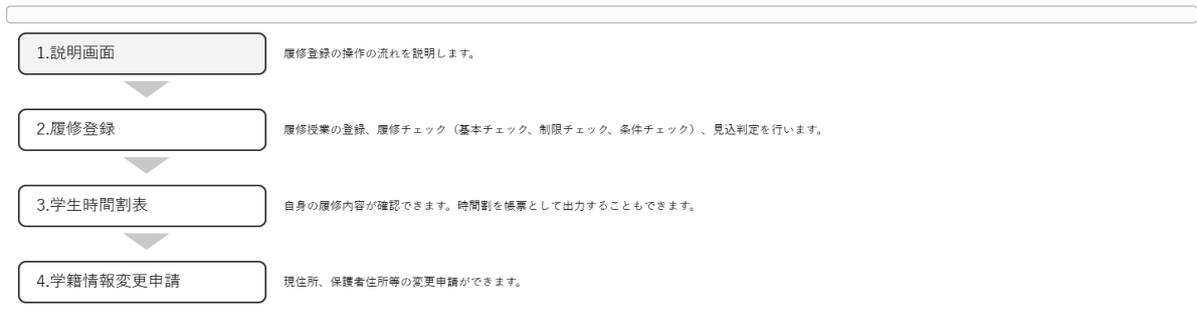
シラバスはUNIVERSAL PASSPORTにログインせずに閲覧することが出来ます。また履修登録の画面からも確認することができます。



11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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。



11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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。



11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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。

UNIVERSAL PASSPORT

プロダクト共通 > 共通 > 教務 > 履修関連 > 資格・成績 > 教員支援 > 学生支援 > 学生

学生支援 > 履修登録

履修登録 [Kmd004]

履修開始 授業の選択 最終確認 見込判定 完了

履修内容にエラーはありません。
見込判定へ進んでください。

授業の選択へ戻る

見込判定へ

授業を選択 | 授業を追加 | 授業コードを直接入力

2018年度 後期

| | 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 |
|------|-----|--|---|--|---|-----|
| 1 | | サウンドクリエーション 柴山 一幸 C108情報実習室 110162 2単位 | コンピュータミュージック I 柴山 一幸 C108情報実習室 110074 2単位 | | | |
| 2 | | 卒業演習 II 古田 洋 N101情報実習室 110288 2単位 | | フードサービス経営論 萩高幹 C203教室 110333 2単位 | フードサービス実務研究 田中 司朗 C301教室 110335 2単位 | |
| 情報管理 | | | コーポレートアカウンティング | 情報と職業 | | |

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。

UNIVERSAL PASSPORT

プロダクト共通 > 共通 > 教務 > 履修関連 > 資格・成績 > 教員支援 > 学生支援 > 学生

学生支援 > 履修登録

履修登録 [Kmd004]

履修開始 授業の選択 最終確認 見込判定 完了

履修内容にエラーはありません。
提出へ進んでください。

授業の選択へ戻る

提出

【卒業見込判定エラー】 判定日付: 2019/02/15 14:45

- ▶ 専門科目(必修)について124単位修得済または履修中であること (A0003)
- ▶ 専門科目について82単位修得済または履修中であること (A0004)
- ▶ 卒業要件科目合計について124単位修得済または履修中であること (A0005)

授業を選択 | 授業を追加 | 授業コードを直接入力

2018年度 後期

| | 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 |
|---|-----|--|---|-------------------|----------------------|-----|
| 1 | | サウンドクリエーション 柴山 一幸 C108情報実習室 110162 2単位 | コンピュータミュージック I 柴山 一幸 C108情報実習室 110074 2単位 | | | |
| | | 卒業演習 II 古田 洋 | | フードサービス経営論 萩高幹 | フードサービス実務研究 田中 司朗 | |

11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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。

The screenshot shows the '履修登録' (Course Registration) page. A modal dialog box is displayed in the center, asking '提出します。よろしいですか?' (Submit. Is it all right?). The dialog has 'OK' and 'キャンセル' (Cancel) buttons. The '提出' (Submit) button on the main page is circled in red. Below the dialog, a table shows the course schedule for the 2018 academic year.

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 |
|-----|---|---|---|--|-----|
| | サウンドクリエーション 栄山 一幸 C108 情報実習室 110162 2単位 | コンピュータミュージックⅠ 栄山 一幸 C108 情報実習室 110074 2単位 | | | |
| | 卒業演習Ⅱ 五田 洋 N101 情報実習室 110288 2単位 | | フードサービス経営論 藤岡幹 C203 教室 110333 2単位 | フードサービス実務研究 田中 可朗 C301 教室 110335 2単位 | |

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。

The screenshot shows the '履修登録' (Course Registration) page after completion. The progress bar at the top indicates '完了' (Completed). The main message reads '履修登録が完了しました。' (Course registration is complete). Below the message, the same course schedule table as in the previous screenshot is displayed.

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 |
|-----|---|---|---|--|-----|
| | サウンドクリエーション 栄山 一幸 C108 情報実習室 110162 2単位 | コンピュータミュージックⅠ 栄山 一幸 C108 情報実習室 110074 2単位 | | | |
| | 卒業演習Ⅱ 五田 洋 N101 情報実習室 110288 2単位 | | フードサービス経営論 藤岡幹 C203 教室 110333 2単位 | フードサービス実務研究 田中 可朗 C301 教室 110335 2単位 | |

11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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。

UNIVERSAL PASSPORT

プロダクト共通 > 共通 > 教務 > 履修関連 > 資格・成績 > 教員支援 > 学生支援 > 学生 > 履修登録

1 説明画面 2 履修登録 3 学生時間割表 4 学籍情報変更申請

学生支援・学生時間割表

学籍時間割表 [kma008]

PDF Excel 表示

【卒業見込判定エラー】判定日時: 2019/02/15 14:48

*判定日以降履修状況が変わった場合は、見込判定を実行してください。

エラーを修正する

| | 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 |
|---|---|---|-----|--|---|-----|
| 1 | | | | | | |
| 2 | 広告概論 辻本 善二 C 3 0 3 教室 100584 2単位 | フランス語Ⅰ クリストフ ゴケール C 2 0 1 教室 100486 2単位 | | | リスクマネジメント 英林 芳彦 C 3 0 3 教室 100441 2単位 | |
| 3 | 自然科学Ⅰ 大塚 信治 C 2 0 1 教室 100067 2単位 | ネットPR 英林 芳彦 C 2 0 4 教室 100628 2単位 | | 食品流通論Ⅱ 植野 益寿 C 2 0 4 教室 100259 2単位 | フードビジネス特別演習Ⅰ 植野 益寿 F 2 0 6 演習室 100658 2単位 | |
| | | | 哲学 | | 経済学 | |

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。

UNIVERSAL PASSPORT

プロダクト共通 > 共通 > 教務 > 履修関連 > 資格・成績 > 教員支援 > 学生支援 > 学生 > 履修登録

1 説明画面 2 履修登録 3 学生時間割表 4 学籍情報変更申請

学生支援・学籍情報変更申請

学籍情報変更申請 [Bcb010]

【大学】学生住所・連絡先情報 表示

●は必須項目です。

| 項目名 | 現在の登録内容 | 変更内容 |
|-----------|---------|------|
| 郵便番号 | | |
| 現住所1 | | |
| 現住所2 | | |
| 現住所3 | | |
| 電話番号1 | | |
| 電話番号2 | | |
| 携帯電話番号 | | |
| PCメールアドレス | | |
| 携帯メールアドレス | | |

変更理由:

申請内容確認

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。

学生時間割表

2018年度 前期

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 |
|-----|--|---|--|--|-----|
| 1 | | | | | |
| 2 | 広義概論 3単位数 100554 2単位 | フランス語 I クリスタフ オクール C201 教室 100486 2単位 | | リスクマネジメント 荒林 芳彦 C202 教室 100441 2単位 | |
| 3 | 自然科学 I 大木 隆光 C204 教室 100067 | ネットPR 荒林 芳彦 C204 教室 100628 | 食品流通論 II 相澤 益実 C204 教室 100259 | フードビジネス特別演習 I 相澤 益実 F206 演習室 100688 | |
| 4 | | | | | |
| 5 | マーケティング概論 荒林 芳彦 ソフィアホール 110410 2単位 | | | | |
| 6 | | | | | |

集中講義

| 授業科目 | 教員氏名 | 教室 | 単位数 |
|-------------|------|----|-----|
| 110289 研究発表 | | | 2 |

希望演習

16 フードスペシャリスト

単位数取得状況表

| 科目分類 | 卒業要件単位 | 修得済単位 | 履修中単位 | 合計単位 |
|------|--------|-------|-------|------|
| 卒業要件 | 124 | | | 124 |
| 基礎教育 | | | | 42 |
| 必修 | 24 | | | 24 |
| 選択 | 6 | | | 6 |
| 専門 | 82 | | | 82 |
| 必修 | 46 | | | 46 |
| 選択 | | | | 24 |
| 他学部 | | | | 12 |
| 他大学 | | | | 0 |
| 海外校 | | | | 0 |
| 他学部 | | | | 0 |
| 他大程度 | | | | 0 |
| 合計 | | | | 122 |
| | | | | 24 |

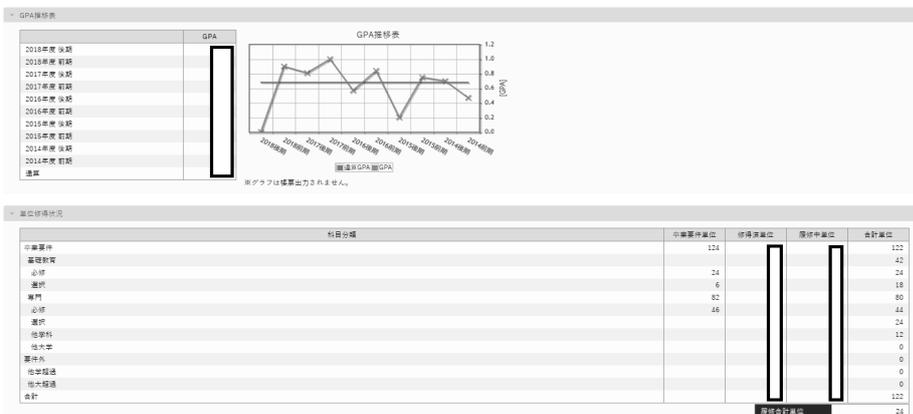
11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

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G P Aの推移が表示されます。



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。

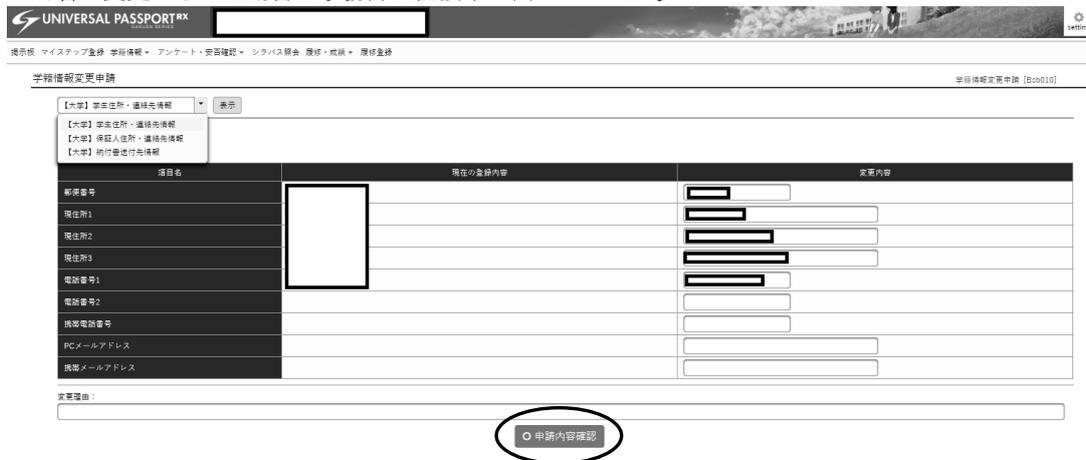
【短期大学部（専門学校）】学生住所・連絡先情報

【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。



11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

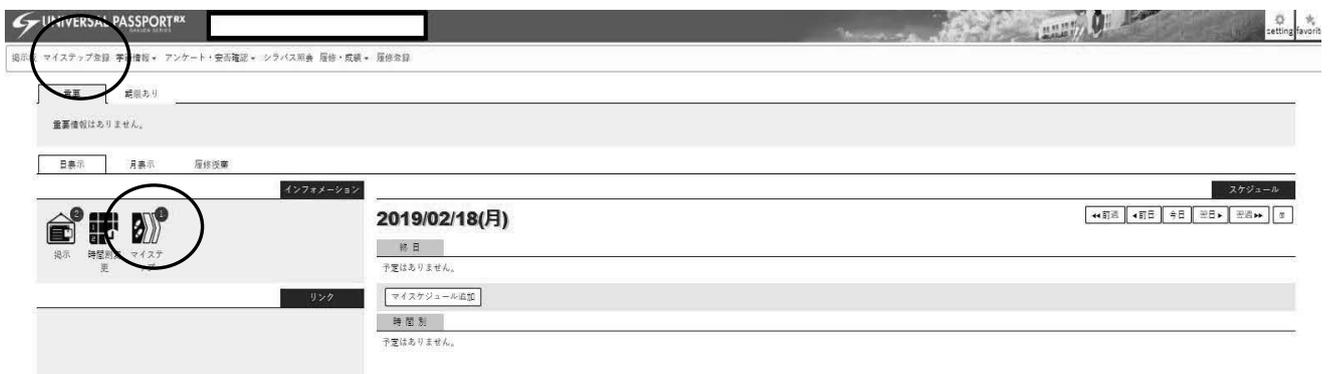
8 マイステップ登録

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・S A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。



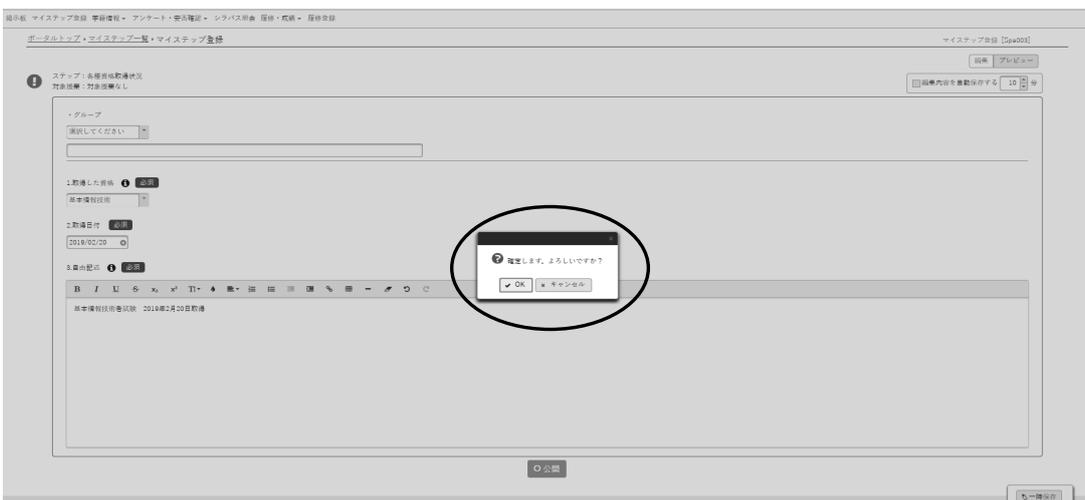
②新しく追加したい項目の『+新規』ボタンをクリックします。過去の内容を修正したい場合、確認したい場合は『詳細』ボタンをクリックします。



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。



11. 名古屋文理大学短期大学部 奨学生規程

9 その他事項（安否確認、携帯画面の紹介、アプリについて）

○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。

UNIVERSAL PASSPORT RX

安否確認回答一覧・安否確認回答

回答締切日時：2019/02/21(木) 00:00

安否確認回答 [Bse003]

提出人：教務課

安否確認

2019年2月13日に発生した災害に対する安否の確認をおこなっております。(テスト)

1. 2019年2月13日に発生した災害に対する安否の確認をおこなっております。(テスト)

選択必須

はい

いいえ

回答

○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。

UNIVERSAL PASSPORT RX

ポータルトップ

2019/02/15(金)

重要

重要情報はありません。

期限あり

期限あり情報はありません。

マイスケジュールを追加する

終了

予定はありません。

時間別

09:00-10:30 補講 出席率:100%

経営学

C201教室 (稲沢)

授業のメモを編集しよう!

【休講】110292 経営学 2018/10/02(火) 3限 JAST作業用

UNIVERSAL PASSPORT RX

安否確認回答一覧

未回答の安否確認について期間内に回答して下さい。

未回答

安否確認 (教学課)

回答期限：2019/02/21(木) 00:00

あと6日

○アプリについて

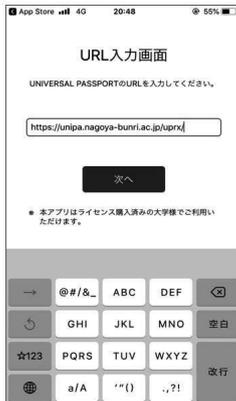
- ・ UNIVERSAL PASSPORTのアプリをダウンロードしていただくと、掲示、学生時間割表が確認できます。こちらも活用してください。UNIPAからの掲示がプッシュ通知で分かるようになります。
- また、アプリからスマホサイトへのリンクも可能です。

【使用方法】

- ・ アプリのダウンロードサイト（App Store、Google Play）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/>

UNIPAアプリ参考画面

①インストール直後のURL入力画面
 （※初回必須です）



②ユーザID/パスワード入力画面



UNIPAアプリ参考画面

③ログイン直後の画面
 （学生時間割表が表示されます）

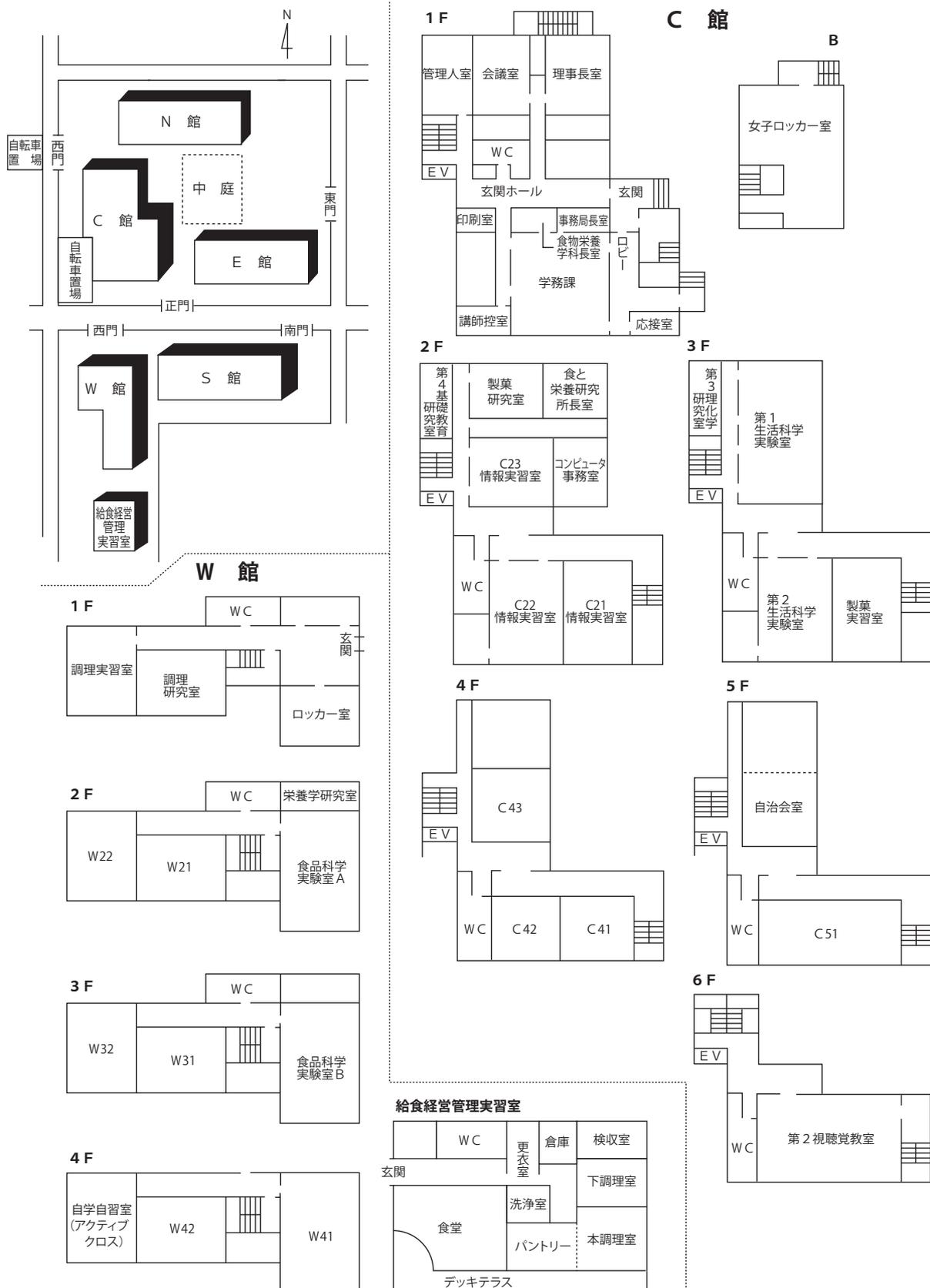


④メニュー画面
 （「スマホサイトへ」をクリックすると
 スマホサイトのポータルトップにリンクします。）



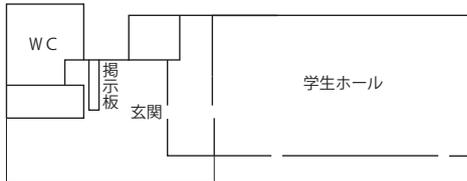
2. 学籍異動の手続

校舎配置図



2. 学籍異動の手続

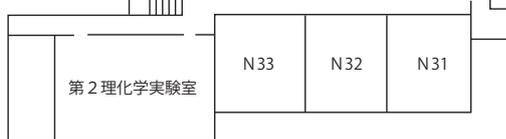
1F N 館



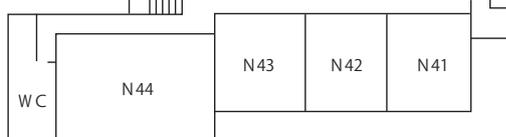
2F



3F



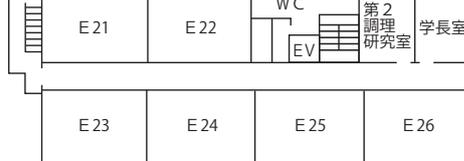
4F



E 館



2F



3F

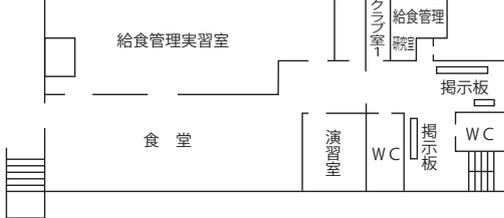


4F



S 館

1F



2F



3F



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
 - イ. ②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

- 名古屋から(市バス)
 - ア. ①系統 名西線(循環)名古屋駅行で堀越町下車
 - イ. ③系統 中切町行で笠取町下車
- 栄から(市バス)
 - ア. ②系統 名塚中学行で堀越町下車
 - イ. ④系統 名西橋行で堀越町下車



文 理 贊 歌

作詞 井 塚 政 義

作曲 中 田 直 宏

1 東海に陽は昇り

この学舎まなびやに集いし我等 若き生命
 理念おもいは高く 志操こころは堅し
 建学の理想を仰ぎつつ 誓いて我等
 世界を照らす 光とならん
 人類のため 世のため
 ああ 名古屋文理
 わが魂こころの歓喜よろこび

2 東海に陽は溢れ

この学舎あふに集いし我等 若き生命
 真理まことを求め 正道まみちを歩む
 建学の理想を仰ぎつつ 拳こぞりて我等
 世界を照らす 焰ほのおと燃えん
 人類のため 世のため
 ああ 名古屋文理
 わが魂こころの故郷ふるさと

3 東海に陽は栄え

この学舎に集いし我等 若き生命
 友情なごみを深め 親睦むつみを築く
 建学の理想を仰ぎつつ 久遠くおんに我等
 世界を照らす 力とならん
 人類のため 世のため
 ああ 名古屋文理
 わが魂こころの天空あゝそら

学籍番号

氏名
