

## 大学等の設置の趣旨及び特に設置を必要とする理由を記載した書類

### 1. とうきょうせいえいだいがく東京聖栄大学設置の趣旨及び必要性

学校法人オリズムピア学園が設置する聖徳栄養短期大学は、昭和29年4月栄養士養成施設として厚生大臣から指定を受けた聖徳高等栄養学校が前身であり、昭和32年聖徳栄養専門学校と校名を変更、さらに昭和38年に同校を食物及び栄養に関する技能を授け、栄養士養成及び教員養成などの職業教育を行うとともに、幅広い視野と高い識見を具え、愛情豊にして心身ともに健全な社会人、家庭人を育成しわが国の文化に資する目的として食物科1学科の短期大学として開学した。その後、昭和44年に食物栄養学科と改称、昭和61年に食物栄養学科を栄養士養成課程である「食物栄養専攻」と食品関係の技術者養成課程である「食品科学専攻」の二専攻課程に分離した。

さらに、「食物栄養専攻」にはこれまでの教育実績を踏まえ、2年間学んだ専門的知識、技術の上にさらに高度の専門性と幅広い応用力並びに研究能力を修得させ、社会の要請に応え得る人材養成を目的として、平成8年に専攻科「食物栄養」〈修業年限1年〉を設置、学位授与機構の認定並びに厚生大臣の栄養士養成施設としての指定を受けた。なお、平成14年11月、食品科学専攻に厚生労働大臣から「製菓衛生師養成施設」の指定を受け、「製菓・製パンコース」を開設、現在に至っている。(資料1参照)

このように「食」に関する教育研究活動を展開し、多数の人材を社会に送り出し、栄養、健康など食生活の分野に貢献している。

#### 1-1 建学の精神と教育の理念

本学園の創始者である渡邊正助・富久子先生夫妻が、戦後の社会混乱期に自らの貴重な体験に基づいて「技術を身につけさせる教育をする」ことを理念とし、時代の要請で「食の技術者の養成」を目標に掲げ、技術で自立できる職業人として食品及び栄養と健康の維持増進することをもって社会に貢献する人材の養成を建学の精神としている。

教育の理念としては、聖徳太子の太子十七条憲法の第一条「和をもって貴しとなす」から「和」を校訓としているが、「和」には「大事の決定には独断専行することなく、衆と共によく論うべし」という意味があり、さらには職業人あるいは社会人として広い視野と高い見識を具え、心身ともに健康で知性と完成の豊かな人材育成のため、「誠意」「熱意」「創意」の三意を校是としている。即ち

誠意 人に対して真心で接すること。

熱意 何事も積極的に行動すること。

創意 何事にも創意工夫をし、新しいことにチャレンジする精神を養うこと。

この校是を旨とし、職業人、社会人を育成する任に当る教職員一人一人が常に心している。

## 1 - 2 大学設置の趣旨及び設置を必要とする理由

本学園が、聖徳栄養短期大学を改組して、四年制大学の「東京聖栄大学」を設置しようとする趣旨及び特に設置を必要とする理由は、近年における高等教育機関を取り巻く社会状況が、「多様で新しい価値観や文明観の提示等が強く求められるようになる」と考えられる。大学等の高等教育機関が、知識の量だけでなく、より幅広い視点から「知」というものを総合的に捉え直していくとともに、知的活動の一層の強化のための高等教育機関の構造改革をすすめることが強く求められていく時代となっていく・・・」（平成10年大学審議会答申）また、「社会の高度化、複雑化の進展に伴い、多くの職業分野において高度な知的の能力を必要とする業務が増加していることから高度な知的の能力や職業上求められる専門性を身につけた高等教育修了者の割合が高まっていくことが必要であると考えられる。」（平成9年大学審議会答申）などの高等教育機関の役割が展望されている。こうした新しい高等教育機関としての使命を踏まえて、本学が開学後50年の間に「栄養と食」一筋に培ってきた専門知識と技術に立脚して、さらに研究教育環境を充実して四年制大学としての機能を十分に発揮し、近年特に社会的課題として取り上げられている「健康と栄養」に関する諸問題に対応できる高度の専門知識及び技術を修得した人材を養成する高等教育機関として社会の要望に応える使命を全うするためである。

わが国が極めて短期間のうちに世界一の長寿国になり、二十一世紀を迎えて健康長寿社会を創造し、生活習慣病の増加など、国民の健康課題に対応した方策が重要視され、国民の健康保持増進のための栄養指導など保健・医療・介護サービスの担い手として高度の専門知識と技術を持つ質の高い管理栄養士の養成の必要性が高まっている。

平成13年6月栄養士法が一部改正され管理栄養士の業務内容が明確化された。それによると管理栄養士は「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」、「個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上の必要な指導等を行う」ことと定められたが、このことにより、さらに保健・医療サービス等の担い手としてその役割を十分に発揮するための高度の専門的知識及び技術を持った質の高い管理栄養士の養成が求められている。

さらに、社会環境の変化により食生活の多様化が進み、生活習慣病の若年化など食に関する健康問題が国民的課題として取り上げられ、中央教育審議会は平成14年9

月「子どもの体力向上のための総合的な方策について」の中で、学校における食に関する指導の重要性を指摘し、「栄養教諭制度の創設を検討することを提言した」答申を行い、このことに基づいて具体的な審議を行ってきた結果をまとめて平成16年1月「食に関する指導体制の整備について」の答申案を作成し、文部科学大臣に答申した。この中で「食に関する指導の充実の必要性」について述べ、食に関する問題は、社会の変遷とともに家庭における生活様式の変化に伴って食生活も変化し、外食、調理済み食品の利用の増加など家庭において子供の食生活を十分に把握し管理することが困難になり、これからは、学校が子どもの食についての役割を、地域、家庭と連携して果たしていくことが必要であり、学校における食に関する指導の体制整備が求められ、食に関する専門家である栄養士、管理栄養士に併せて教育に関して必要な資質を兼ね備えた「栄養教諭」制度を創設し、食に関する指導と学校給食の管理を一体化した職務とすることが適当としている。この「栄養教諭」の資質の確保については、栄養に関する基礎資格としては、栄養士の免許取得を求めるとともに、一種免許状(学士相当)にあつては管理栄養士免許を取得するために必要な程度の専門性を求めることが適当であるとしている。

また、現在審議が進められようとしている「食育基本法」は、その前文の中で「すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたっての生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。」とし、子どもに対する食育の重要性の中で、「食育を、知育、徳育、体育の基礎となる教育の基本となるべきものとして位置づけることが求められている。」とあり、基本理念に則り、「基本的施策」として、(1)学校、保育所等における食育の推進、(2)家庭における食育の推進、(3)地域における健康増進のための食生活の改善、(4)食育推進運動の展開、(5)食品の生産者と消費者との交流の推進、(6)食文化の継承のための活動への支援、(7)食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進の7項目が挙げられているが、これらの施策の実現の担い手として、食に関する専門的知識と技術を有する栄養士、管理栄養士あるいは食品科学技術者等の存在は不可欠であると思われる。

二十一世紀を迎えて、今や食生活の問題は、国民的課題として大きくクローズアップされ、「食のプロフェッショナル」への期待はますます高まっているといえる。

栄養士養成施設認可を受けて以来50年、栄養士として幾多の有為の人材を社会に送り出し(資料2参照)、卒業後数多く者が職務経験を積み勉学に勤しんで、管理栄養士の国家試験に合格し(資料3参照)、より高度な職務に従事しているなど社会に貢献している実績を有している本学が、こうした社会の要望に応えて、生命の源である健康と栄養に関する高度な専門知識と技術を持ち知性と感性に満ちた人材を養成し、より一層社会の付託に応えることが、本学に与えられた使命であると考えている。

しかしながら、少子化による18歳人口の減少、高学歴志向などの影響で短期大学志望者は減少し、短期大学の定員割れは全体で約48%に及んでいる。本学においても

その例外ではなく定員充足率は、平成10年度以降定員割れを起こし財政に影響を生じはじめた。学園では定員確保のため、全学体制で学生募集の積極化を図り、カリキュラムの見直し、厚生労働省に認可申請を行って「製菓衛生師受験資格」を得るための施設認定を受け、製菓・製パンコースを設けるなどして精力的に学生募集を行ったにもかかわらず、志願者数は思ったほど上がらず、平成15年度まで充足率は、100%を下回り定員割れを生じていた。その後、校舎の増改築、オープンキャンパス、体験実習、見学会などを積極的に実施し、高校訪問の増加などにより辛うじて16年度は102.9%までに回復した。(資料4参照)

これまでに推薦入学による推薦依頼などで高校訪問を行った際に進路担当教員に対する聞き取り調査において、栄養関係希望者の多くは四年制大学の管理栄養士養成課程を志望する者が極めて多いことが分かり、また、大学設置申請準備に当って、本学と比較的係わりの深い東京、千葉、埼玉、神奈川に所在する高校の生徒約4000名を対象としたアンケート調査を行った結果(回答者率98.8%)、四年制大学への進学希望者は61.7%であり、短期大学は7.2%、専門学校16.9%で、この結果を見ても同様な結果が得られている。さらに志望分野別調査において、食品・栄養分野進学希望者は、210人のうち四年制大学の管理栄養士、栄養士、食品・食物の志望者は71.9%、短期大学は16.2%、となっている。(資料5参照)

統計的に見ても四年制大学進学志向が高まり、短大志望者が減少する社会情勢下において、本学は今後も短大を存続していくことより時代に即した四年制大学への改組を行うことにした。

学生確保の見通しについては、本学の所在地は、東京都の東端に位置し、JR総武・横須賀線快速停車駅である新小岩駅から徒歩1分の通学至便の地に在り、自宅通学可能範囲が広く特に千葉県出身者が40%を占めているが(資料6参照)、千葉県には栄養士・管理栄養士養成課程の四年制大学は二校に過ぎないので(資料7参照)この方面からの学生確保の見通しについては期待が持てると考えている。さらに対象エリアを、首都圏を中心とし、聖徳栄養短期大学としての今までの実績と知名度を十分に活用して募集活動を積極的に行うことにするが、これを全国規模に広げて全国各地から優秀な人材を確保したいと考えている。

### 1-3 地域とのコミュニケーション

加えて、本学園は地域社会とのコミュニケーションに配慮し、地方自治体との連携を密にし、教育文化の向上発展に努めているが、本学生涯学習センターが開催する公開講座については、葛飾区教育委員会と共催で行う協定を結び、栄養、調理、健康など主として食に関する実習を伴う公開講座は区民の好評を博して、今後も開かれた大学として公開講座を継続して開催して欲しいとの要望が寄せられている。(資料8参照)

また、地方自治体の地域振興政策の一環としてのS O H O構想に参画するよう同区

から要請されており、地元民間産業等との産学官協同で研究を高度化推進していくのには、四年制大学、大学院などの高度な研究体制を確立する必要があるが、東京都の中で本短期大学を唯一の高等教育機関とする葛飾区としては、以前からの区内に四年制大学設置は要望事項であったが、このたびの本学の大学設置申請に際して、青木 勇区長より、「区内に四年制大学が設置されることにより、区の知名度が大きく向上されるとともに、地域の活性化や区民の学習環境の整備に大きく寄与されるし、四年制大学との交流・連携を深めるため、学生の実習の受入れや地域との産学官の交流促進など可能な限りの支援を行うこと」などの申し出があり、本学園の大学設置に対しての大きな期待と支援についての意向が公文書にて寄せられている。

設置の趣旨及び必要性について述べた通り、社会環境の変化に伴い食に関する健康問題が国民的課題として取り上げられ国民の健康保持増進のために「食に関するスペシャリスト」の需要がますます高まりつつあり、その社会的要望に応えるため、高度の専門知識と技術を修得した人材の育成を目指している。卒業生の活躍分野の中心は、予防・治療・回復のすべての病院などの医療分野、老人ホームなど福祉分野、学校、保健所、保健センター、給食会社、食品関係企業等が挙げられる。

管理栄養士は、近年では健康増進法(平成14年法律第103号)の特定給食施設の管理栄養士必置義務に代表されるように法的にもその役割がより明確化してきており求人の需要は長期的に安定した見通しが立っていると思われる。また、栄養教諭制度の導入、食育の担い手としての管理栄養士の需要は拡大されることが予想されている。また管理栄養士専門職以外では、食品関係企業での研究・開発分野、レストラン等の店舗運営、食品関係企業での営業・販売業務、教育機関での助手など幅広い分野で活躍することが期待される。

さらに、食品学科で養成する食品科学技術者は、食糧輸入国であるわが国の輸入食材の安全性が問われている折から、食品衛生監視員の資格取得者は、食品衛生行政を直接担当する技術公務員として活躍が期待され、食品衛生管理者の資格取得者は食品衛生法及び関連法規によって規定される乳製品、食肉製品、放射線照射食品などを製造・加工する施設での活躍が期待できる。

現在本学では短期大学生生活指導課が中心となり、教員、職員で構成する就職対策委員会やクラス担任と協力して、きめ細かい就職指導が行われ、(資料9参照)の通り就職実績をあげている。

大学設置申請準備に当って本学卒業生の就職実績のある求人先500社にアンケート調査を行った結果、「四大卒栄養士を採用したい」が13.5%、「四大・短大を区別せず栄養士を採用したい」が72.9%で「採用予定なし」は13.6%で、栄養士を採用したいとする企業等86.45%であった。また「管理栄養士」の採用については「採用したい」16.0%、「採用を検討したい」60.6%という結果がもたされている。新設学部の卒業生

の就職については学内に「学生支援センター」 仮称 を設けて、早期に会社訪問、ダイレクトメール、インターネットなどによるPRに努め、官公庁（保健所、教育委員会などを含む） 病院、社会福祉施設、保育所、スポーツ施設、食品関連企業、研究所、大学、各種事業所など聖徳栄養短大としてのこれまでの知名度と就職実績を基盤にして、さらに新規求人開拓に努め、社会で活躍できる場を確保することに努力していきたいと考えている。

以上の状況を踏まえて、本学は建学の精神と教育の理念を継承し、今日までに培った実績を活かし、施設・設備を充実し、今日まで校地の狭隘等の問題のために設置申請の遅延を余儀なくされていた四年制大学の設置に向けて現存の「聖徳栄養短期大学」を発展的に改組し、「東京聖栄大学」を設置し、資質の高い管理栄養士並びに食品関係の幅広い分野で活躍できる食品科学技術者の養成に努め社会の要望に応え、その使命を果たしたいと考えている。

なお、この改組により、聖徳栄養短期大学食物栄養学科は平成17年4月から、学生募集を停止し、在学生の卒業を待って廃止する。また、同短期大学専攻科食物栄養専攻については、平成18年4月から学生募集を停止し、在学生の修了を待って廃止する。

## 2. 健康栄養学部の特徴について

社会の変遷は急を告げ、少子高齢化の波はわが国に大きなうねりとなって押し寄せ、極めて短期間の間に、「長寿国日本」を形成した。高齢者対策はわが国にとって重要な社会問題となっている。なかんずく高齢者の健康保持増進には様々な方策が論じられ、その施策がなされている。本学においては早くからやがて迎える超高齢化社会に役立つ福祉に関する知識を有する栄養士の養成を意図して「栄養・福祉」を教育内容とし、さらに将来管理栄養士として栄養指導に当る学生のために、より深く栄養に関し教授する教育内容を行うとともに、放送大学との単位互換制度を導入した。

また、短期大学で学んだ栄養士としての知識・技術をさらに体系的に学習させ、より高度の専門知識と技術を習得させるとともに、幅広い教養と総合的な判断力を培い、今日の社会的ニーズに対応して即戦力となる栄養士の養成と管理栄養資格取得を志望する者のために平成8年に大学評価・学位授与機構の認可を受けて、1年制の「専攻科」を設置した。

以上の如く、健康と栄養に関する専門知識と技術を習得させて社会に貢献する人材の養成を今日まで一途に行ってきた本学が、長年培ってきた土壌を礎にして、新栄養士法に基づく給食経営管理実習室、臨床栄養実習室、栄養教育実習室など施設設備を

完備し、新たに専門教員を充足し、教育課程を充実して、管理栄養学科（管理栄養士養成課程）を開設すると同時に、食品関係の研究室、実験室を主とする新校舎を建築して、食品科学技術者養成を目指す食品学科を開設して、本学の教育理念である「誠意・熱意・創意」及び校訓である「和」の精神を受け継ぎ、社会人として広い視野と高い見識を具え、心身ともに健康で知性と感性の豊かにして、さらに資質の高い管理栄養士、栄養士及び食品科学技術者を養成するために、短期大学を発展的に改組して、四年制大学を開設し男女共学による「健康栄養学部」の設置申請することになった。

### 3 . 管理栄養学科（管理栄養士養成課程）の教育課程と特色

管理栄養学科では、人の健康の保持・増進、疾病予防の基本にあるとともに、生活の質（QOL）の向上を支える基盤となる栄養と健康に関する知識と技能を修得できる教育内容とする。

近年、国民の食生活は平均的には向上が見られるものの、エネルギー摂取量に占める脂肪の比率が適正比率の上限とされる 25%を上回っており、食塩の摂取量についても依然として過剰摂取の状況にある。

また、ライフスタイルや家族のあり方の多様化、生活リズムの夜型化等食生活を取りまく社会環境の変化に伴い、欠食、外食、弧食、若い女性の層のやせ志向の増加傾向を示すなど、健康への影響が懸念されている。

さらに、少子高齢化が急速に進行するもとで、生活習慣病の増加が大きな問題となっており、食生活を中心とした一次予防対策の推進、幼児期からの食育推進が重要視されている。そのほか、高齢社会の到来は、保健・医療・福祉・介護システムの中で適正な栄養管理のもとに運営される栄養・給食サービスのニーズが増大しており、こうした業務に対応し得る高度な専門知識や技術を有する指導者が求められている状況にある。

本学科では、これらのことを踏まえて、国民の健康づくり、保健・医療・福祉・その他の分野において即戦力となる管理栄養士の養成に対応した教育内容としている。

#### 3 - 1 教育課程の編成の考え方及び特色

##### (1) 授業科目の区分

管理栄養学科の授業科目を「共通科目」、「専門科目」に大別し、共通科目については、さらに「学部基幹科目」、「教養分野」、「情報分野」、「保健体育分野」、「外国語分野」に中区分し、教養分野についてはそれを「人文科学」、「社会科学」、「自然科学」に小区分する。また、専門科目については、「専門基礎分野」と「専門分野」及び「総合分野」に中区分後、専門基礎分野は「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」に小区分、「専門分野」については「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆

栄養学」、「給食経営管理論」、「総合演習」、「臨地実習」に小区分し、授業科目を配する。

共通科目は食品学科と共通に学ぶ内容の科目で、専門科目は管理栄養学科特有に学ぶ内容の科目で構成する。

## (2) 共通科目

共通科目のうち「学部基幹科目」には、「食生活論」、「食と環境」、「健康管理概論」を配し、導入教育科目として4年間の学習の課題発見を促すことを目指す。

また、「人文科学」、「社会科学」、「自然科学」の科目を配す「教養分野」、「情報分野」及び「外国語分野」は、社会生活を送る上で身に付けておくべき基本的な知識と技能の修得と、専門科目の理解の基礎となる基礎力の養成を目的とするが、特に「基礎化学」、「基礎化学実験」、「生物有機化学」は専門科目を学ぶための必須の科目であり後者の目的に属し、「心理学」、「カウンセリング概論」も栄養指導に必要な行動科学やカウンセリングについての基礎を養うために配している。

「保健体育分野」は、運動の大切さを知り、将来も親しめるスポーツの発見を目途とする。

## (3) 専門科目

専門科目のうち「専門基礎分野」では、「社会・環境と健康」分野に、その関わりについての理解を深めるための「公衆衛生学」、「保健・福祉概論」を配し、また「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の分野には、それに関する科目として「栄養生化学」、「解剖生理学」、「病理学」等の科目を配し、それぞれの関連を学ぶ。さらに、「食べ物と健康」分野には、その関連科目群として「食品学」、「食品衛生学」、「調理学」等を配し、食品についての理解を深めるとともに食品の加工、調理、衛生等に関して総合的に学ぶ。

「専門分野」については、管理栄養士としての専門性を高めるために必要とされる「基礎栄養学」分野、「応用栄養学」分野に加えて「栄養教育論」分野、「臨床栄養学」分野を配して、栄養教育の総合的なマネジメントすることや傷病者に対する適正な栄養管理を行う能力を養うこととしている。また、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスを総合的にマネジメントする能力を養うために「公衆栄養学」分野を、さらに、給食の経営・運営に関するマネジメントの基本的な考え方や方法を修得するために「給食経営管理論」分野を配している。さらに、栄養指導、給食管理の実践活動の場における課題の発見と解決策を考える能力を養うために「実習」、「総合演習」、「臨地実習」などの科目群を配して、専門家として要求される高度の専門知識と技術を有する人材を育成することとしている。

また、「総合分野」では、「ゼミナールⅠ」、「ゼミナールⅡ」を配し、専門基礎分野について担当教員の指導の下にそれぞれの科目のまとめを計ると同時に、最新のトピックス等を取り上げ新たな知識を得るとともに管理栄養士の実務上知っておくべき知識及び技術の補強修得も目指す。

なお、本学科の管理栄養士養成課程では、保健・医療・福祉といった各々の職域において、即戦力となる専門知識と技術を修得した優秀な人材を養成するために、栄養士法で定められた科目を踏まえた上で、次のような特徴をもたせた。

#### 特徴

専門基礎分野における基幹教科目である生化学、栄養学、食品学等について学力の向上を図るため、共通科目の教養分野に必修科目として「基礎化学」、「基礎化学実験」、「生物有機化学」等の科目を配している。

同じく、傷病者と家族に対する栄養指導、個人に対する生活習慣病の一次予防、特定給食施設における喫食者に対する食生活改善指導等業務を行う上で重要とされるカウンセリングの理論と技術の修得を容易にするため、その基礎となる「心理学」、「カウンセリング概論」といった科目を配している。

また、「総合演習」分野には、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた食品栄養管理を行うために必要な栄養アセスメントについての理論と応用力を養うため、栄養教育論と臨床栄養学及び応用栄養学を包含する「総合演習Ⅰ」を配している。

また、この「総合演習Ⅱ」では、地域や職域における保健・医療・介護システムの栄養関連サービスについて総合的にマネジメントする能力を養うため、公衆栄養学、保健・福祉概論、給食経営管理論等の複数科目にわたる総合演習を行う。

さらに、本学の建学の精神である「和」の教育理念を基礎として、高齢者や障害者のための「食事介護論」、「介護食実習」といった科目を配することにより、心身ともに健康で知性と感性の豊かな管理栄養士の養成を目標とする。

#### 4 . 食品学科の教育課程と特色

食品学科では、教育科目の充実を図り四年間の教育期間の中で食品科学技術者として必要な専門領域に関する基礎能力と知識、技術、態度及び考え方を総合的に活用していく能力を養成し幅広い専門知識と技能を持った技術者の養成を目途としている。

すなわち今日ほど、食品の安全性や表示などが問題になっている時代はなく、食品の安全性確認法や食の安全管理システムについて正しい知識を持ち、消費者に正確な

食の安全情報を伝えることの出来る人材（食品科学技術者）を育成することが社会で強く望まれている。また、生活習慣病の予防の重要性や生活習慣病の低年齢化がいわれているが、正しい食生活の在り方、食事と健康、野菜、果物の効用、バランスの良い食生活の勧めなど食育の担い手としての年少者は無論のこと成人、高齢者に対して食品科学技術者の食生活改善に果たす役割はますます重要となってきた。

今日の食品産業界は、食品のみならず健康、栄養分野へと発展しており、さらに食品衛生、安全性などにも対応していくことが不可欠であり、従来の食品に関する知識、技術のみでは対応しきれなくなっており、食品機能という付加価値を範疇に入れた食品学領域の専門的知識に加えて、栄養学領域の専門的知識、技術を併せ持つ人材の育成が強く要望されている。

本学の数十年にわたる栄養士養成の実績と食品学領域での実績に基づいて、国民が日常の健康生活を営んでいくのに必要な食生活の基本知識の上に、四年間で食品学領域の教科と栄養学領域の教科を併せて履修させ、食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト、バイオ技術者認定などの受験資格が取得できる教育内容とする。

このため本学科では、従来の二年制の短期大学で修業年限の制約から組み込めなかった食品、栄養に関する専門知識、技術習得に特に力を入れ、食品の成分、機能性、調理、栄養などの理論について深く追求することにし、食品の安全性、機能性等についての深い知識を具え、最近注目されている「食育＝食べ物をバランスよく食べるための知識を身に付けたり、食品の選び方を学ぶこと」についても深い知識を持った食品科学技術者を養成する。一方において食品の開発に必要な有用微生物学、食品加工、機器分析、調理、製菓など各種実験実習を取り入れるほか、バイオテクノロジーに関する授業を行い、さらにインターンシップも積極的に取り入れ、食品産業で活躍できる技術者、言い換えればコーディネートの技術を身につけた食品に強いいわゆる「もの創り」の食品科学技術者の養成を目的としている。

#### 4 - 1 教育課程の編成の考え方及び特色

##### (1) 授業科目の区分

食品学科の授業科目を「共通科目」、「専門科目」、「任意科目」に大別し、共通科目については、さらに「学部基幹科目」、「教養分野」、「情報分野」、「保健体育分野」、「外国語分野」に中区分し、教養分野についてはそれを「人文科学」、「社会科学」、「自然科学」に小区分する。また、専門科目については、「専門基礎分野」と「専門分野」及び「総合分野」に中区分後、専門分野は「食品と安全」、「健康と栄養」、「食品の加工と調理」、「食品と産業」、「健康と社会生活」、「食品分析の技術」に小区分し、授業科目を配する。

共通科目は管理栄養学科と共通に学ぶ内容の科目で、専門科目は食品学科特有

に学ぶ内容の科目で構成する。任意科目は、資格取得のための関係科目で、修得単位を卒業の要件としない自由科目で構成する。

## (2) 共通科目

共通科目のうち「学部基幹科目」には、「食生活論」、「食と環境」、「健康管理概論」を配し、導入教育科目として4年間の学習の課題発見を促すことを目指す。

また、「人文科学」、「社会科学」、「自然科学」の科目を配す「教養分野」、「情報分野」及び「外国語分野」は、社会生活を送る上で身に付けておくべき基本的な知識と技能の修得と、専門科目の理解の基礎となる基礎力の養成を主な目的とする。特に後者に属するものとして、教養分野に「基礎化学」、「基礎化学実験」、「生物有機化学」を配している。「保健体育分野」は、健康における運動の大切さを知り、将来も親しめるスポーツの発見を目途とする。

## (3) 専門科目

専門科目のうち専門基礎分野では、人間の生体内での化学を、理解させるために、「人体の構造と機能」、「栄養生化学」、「栄養病理」等の科目を配し、それぞれの関連を学ぶ。

また、専門分野の「食品と安全」の分野では、「食品学総論」、「食品学各論」、「食品衛生学」、「食品添加物」、「食品学実験」、「食品衛生学実験」、「食品添加物実験」を配し、食品、衛生について総合的に学ぶ。「健康と栄養」分野には、「栄養学」、「応用栄養学」、「健康と栄養・食生活」、「応用栄養学実習」を配し、食生活と栄養が健康とどのように関連しているかを学ぶ。「食品の加工と調理」の分野では、「食品加工貯蔵学」、「醸造調味食品製造学」、「調理学」、「製菓・製パンの科学」、「食品加工実習」、「調理実習」を配し、食品加工や調理の基本的手法を修得させ、さらに実際に販売されている食品の品質や安全性について判断できる能力を養う。「食品と産業」の分野では、「食品産業論」、「食品開発論」、「食品流通論」、「食品流通技術論」を配し、食品産業の現状と新規加工食品の開発、さらにその流通と技術について学ぶ。「食品分析の技術」の分野では、「食品分析学」、「分析化学」、「機器分析学」、「機器分析実習」を配し、実際に食品を分析し、その品質管理ができる能力を養う。以上のような科目を履修することにより、食品の品質や安全性について正しい知識、情報に基づいて自ら判断できる能力を有する人材を育成する。

なお、総合分野には「卒業論文」を配し必修科目とし4年間の集大成を図るとともに、「インターンシップ」で就業体験を積ませる。

#### (4) 任意科目

任意科目は、学生の資格取得を積極的に支援するために設けた科目である。本学科では、学生の取得資格として食品衛生管理者、食品衛生監視員、バイオ技術者認定、フィードスペシャリスト資格、フードサイエンティスト認定を想定おり、その受験対策として必修・選択科目にない必要不可欠とおもわれる科目を配している。

### 5 . 教育方法及び履修指導方法

本学の教育は、原則として1クラス40人で編成するクラスを基本単位として授業を行うこと、そして、実験・実習を重視・多用することを特色とする。講義、演習、実験、実習のいずれにおいても、1クラス40人とすることで多人数教育の弊害を防ぎ双方向の授業を志向し高い教育効果を目指す。また、実験、実習を多用し学習効果を高めるよう工夫している。管理栄養学科で28科目（学内実験実習24科目、学外実習4科目、学科総開設科目数81科目）、食品学科で25科目（学内実験実習24科目、学外実習1科目、学科総開設科目数89科目）の実験・実習科目を設け、講義と併用することにより、講義で得た知識についてより理解を深めるとともに、より高い実務能力の養成をねらいとしている。

授業科目の配当としては、共通科目の学部基幹科目の「食生活論」、「食と環境」、「健康管理概論」を気付きの科目として1年に配し、4年間の学習の課題発見をねらう。また、共通科目は、主として、社会生活を送る上で身に付けておくべき基本的な知識と技能を習得させることと、専門科目の理解の基礎となる基礎力の養成を目的としているので、1年次ないし2年次前期に配当するが、将来の人生を豊にすることを目的とする面や1年間の履修登録の上限を設定（1年間50単位までとする）することもあって選択科目については4年次まで履修が可能なように配慮する。

専門科目については、専門基礎分野の科目は、専門分野の科目との関連から、その多くを1～2年次に配当し、専門分野科目は2～3年次を中心として配当する。特に、管理栄養学科にあっては、3年次から4年次前期に実施予定の臨地実習が十分な教育成果を得られるように考慮した履修順序（年次配当）としている。

卒業の要件については、4年以上在学し124単位以上修得することとする。両学科とも、共通科目については、学部基幹科目の「食生活論」、「食と環境」、「健康管理概論」、基礎力養成を目的とする「カウンセリング概論」、「基礎化学」、「基礎化学実験」、「生物有機化学」及び「英語（ ． ）」、「英語（ ． ）」、「体育実技」の計10科目18単位を必修とし、「フランス語（ ． ）」、「中国語（ ． ）」のうち1科目2単位を選択必修とする。専門科目については、管理栄養学科が35科目68単位、食品学科が41科目65単位を必修とする。卒業要件を満たすにはその他に、共通科目

の外国語分野を除くその他の選択科目及び専門科目の選択科目から管理栄養学科は36単位以上を、食品学科は39単位以上を修得しなければならない。(資料10参照)

また、履修モデルとして、管理栄養学科については、管理栄養士を目指すケースを、食品学科については食品科学技術者を目指すケースを示した。(資料11参照)

## 6. 入学者の選抜の概要

### 6-1 入学選抜者の概要

入学者の選抜方式は、「一般入試(試験入試及び大学入試センター利用入試)」、「推薦入試」、「AO入試・自己推薦入試」、「特別入試(社会人、帰国子女、留学生)」の4方式を基本として考えられており、受験生は前記入試方式の中から入試方法を選択する。受験方式は、現代の多様化した時代に対応した入試制度の実施を目途にしており、「入学した学生は、責任を持って教育し、有能な人材として社会に送り出す」ことを目標としている。

入学者選抜にあたっては、公正を旨とし、受験生のプライバシーを尊重し、健康栄養学部の目的に合致した人格、知識及び意欲を有する者の選抜を行うことを基本的な方針としている。

### 6-2 アドミッションポリシー

近年18歳人口の減少、景気低迷、高校カリキュラムの改正など周囲の教育環境の状況が大きく変化しており、この変化する社会に対応できるように本学健康栄養学部は設置の趣旨及び必要に照らして可能な限り多様な背景を持った学生を受け入れるものである。例えば本学はその前身の聖徳高等栄養学校が、昭和29年から栄養士養成を行い、関東を中心にほぼ全国的に栄養士の人材を輩出してきたことから、健康栄養学部では、健康や栄養に関する専門的知識や技術を修得し健康の維持・増進の向上に貢献する能力を有する人材の育成、さらに保健医療のサービスの担い手としてチーム医療の重要性を理解し、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行う能力を持った人材を選抜することを目的としている。

### 6-3 一般入試制度による具体的方策

この一般入試制度は、聖徳栄養短期大学が従来行ってきたものであるが、日程及び回数を決めるにあたって試行を重ねていた経緯がある。今般、17年度試験入試は1月下旬を第1期、2月下旬を第2期に行う予定である。一般入試には、学力試験及び面接を課して合否を決定する。試験科目は、国語(国語・国語)、外国語(英語・英語)の2科目、理科(化学B、生物B)、数学(数)から1科目選択とする。

推薦入試で不合格になった者が希望すれば、試験入試検定料を無料で受験できるこ

とも検討されており、これらの特長を生かしながら健康栄養学部的一般入試の試験科目は選択科目の幅を広げて受験しやすくし、出願期間を長くして他大学と併願し易くするなど、きめ細かく対応する。また、できるだけ早期に大学入試センター試験利用選抜を活用する方向である。これらを含め今後さらに入試制度検討委員会等で協議し、全国規模で優秀な学生を積極的に受け入れることを目指している。

#### 6 - 4 推薦入試制度による具体的方策

聖徳栄養短期大学においては、良質の学生の確保を基本に面接と書類審査によって指定校推薦入試を実施してきた。この指定校推薦は都道府県下の高校を指定し、当該高校から人数を限定して推薦依頼をし、高等学校長の推薦で殆ど無条件に入学を許可していた。しかし、近年他大学の入試制度改革に加え、規制緩和による社会的な変化に対応すること、さらにはこの制度が広く普及した結果、18歳人口の減少に伴い指定に意味が希薄になってきた。そのため従来はこの指定校推薦制度を見直し、健康栄養学部にあふさわしい推薦入試制度を導入して推薦入試制度を確固たるものにする考えである。

#### 6 - 5 A O入試・自己推薦入試制度による具体的方策

ここ数年来各大学ではA O入試が急速に広まり、聖徳栄養短期大学では対象を熱意と学習意欲の強い学生に門戸を広げ、平成14年度入試から募集を実施した経緯がある。平成14年度は21名、平成15年度は51名、平成16年度は46名の応募があった。いずれもエントリーシートの応募書類及び各種の検定資格の取得があれば証明書の写しの提出を求め、教員2人が受験者と30分の時間帯で面談を行って合否を決めている。

その後入学決定者のアフターケアとして、出身高校を訪問するなどして高校側との連携を密にし、さらに入学が決定した者に対しては基礎学力向上のため継続的な学習を課した。このことは高校側の理解が得られて大変好評である。

これらのことから、健康栄養学部においても多様化した学生が受験しやすく、また、学習意欲と熱意のある学生が対象であるためA O入試及び自己推薦入試制度は実施することを考えている。

#### 6 - 6 特別入試（社会人、帰国子女、留学生）制度による具体的方策

##### (1) 社会人入試

社会人のみを対象とした入試制度は聖徳栄養短期大学では特別な入試枠を設定していなかったが、毎年2～3名の受験希望がありA O入試、推薦入試、試験入試等に含めて実施してきた経緯がある。いずれも栄養士免許取得を目的とした動機があるが、入学後優秀な成績で卒業する者と途中で脱落する者と二つに分か

れる傾向があるため、社会人入試制度では社会人入試対策も含め入学後の学習に特別な指導を必要とするなど有効な手だてを検討している。

## (2) 帰国子女・留学生入試

聖徳栄養短期大学においても、帰国子女及び留学生のみを対象とした入試制度があり毎年入試要項を作成して募集を行っている。新設の健康栄養学部の帰国子女及び留学生の入試制度の活用にはインターネット等の広報活動に力点をおくことはもとより、入学前後の日本語教育を充実することを検討している。例えば帰国子女・留学生別科課程を設置し、入学後もケアすることなど特別な指導を施すことなどが考えられている。

## 7. 資格取得を目的とする場合

### 7 - 1 取得可能な資格

管理栄養学科及び食品学科における取得可能な資格は次の通りである。

#### (1) 管理栄養学科

管理栄養士国試験受験資格  
栄養士免許

#### (2) 食品学科

食品衛生管理者  
食品衛生監視員  
バイオ技術者認定  
フードスペシャリスト資格  
フードサイエンティスト認定

#### (3) 資格取得可能な教科目及び単位数一覧表 (資料12参照)

### 7 - 2 資格取得に必要な学外実習の実施計画の概要

管理栄養学科では、栄養士法に示されている管理栄養士業務に十分対応できて、どのような職域においても即戦力となる有能な管理栄養士の養成を目指している。

それを実現するためには、単に授業を通しての知識や技術を身につけさせるだけでなく、実践活動の場において体験実習させることの必要性が強調される。

このため、学外施設(病院、保健所、福祉施設、事業所等)での臨地実習4単位(うち1単位は給食の運営に係わる校外実習)を必修としている。

また、学外実習成果を挙げるためには、事前の準備と指導、実習期間中の教員・助手による巡回指導、事後の指導等を一体化して取り組む必要がある。このため、臨地・校外実習センター(仮称)を設置して、センター長の指揮のもとに専門分野の教科担当教員・助手全員が一致協力して、学外実習の指導に当ることとしている。

とくに、実習施設側との連絡調整役として専任の担当者を置き、施設の管理栄養士との連携のもとに実習前のガイダンス、オリエンテーション、実習内容、事後評価に至るまで綿密な計画を立てて実施する。

なお、事前事後の指導については、総合演習 2 単位のうち 1 単位を当てて、実り多い成果を上げるよう配慮する。

### 7 - 3 臨地実習の実施計画

#### (1) 目的

臨地実習は、授業で修得した知識、技術を踏まえて、実際に管理栄養士が業務を行っている学外施設において体験学習をして、傷病者に対する療養のため必要な栄養指導、個人に対する健康の保持・増進のための栄養指導、地域における公衆栄養活動の進め方、特定給食施設における給食の運営管理等を行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士としての具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。

#### (2) 実習の種類及び単位数

臨地実習の種類及び単位数は、「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」で 4 単位以上（うち、「給食の運営」に係わる校外実習 1 単位を含むこと）とされている。

なお、実習施設の種類別実習内容を整理してみると（資料 1 3 表 - 1 参照）の通りとなる。一方、学生の卒業後の進路は様々であるので、本学では可能な限り学生の就職希望に沿った臨地実習ができるよう配慮して、（資料 1 3 表 - 2 参照）に例示する実習計画を立案することとしている。

#### (3) 実習の実施時期

臨地実習は、実習施設の状況を考慮した上、年間の教育計画にあらかじめ取り入れ、計画的に実施するが、実習の実施時期は、前提となる臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論等の授業を終了した後、3、4 学年に順次実施する。

#### (4) 実習施設

臨地実習の実習施設は、（資料 1 4 参照）に示す通りである。

## (5) 実習の内容

実習の内容は、実習の目的が達成できるよう、「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」の各教育内容の目標に即し、かつ専門的な知識及び技術の統合を図ることに留意して、次に示す実習内容とする。

### 臨床栄養学

「臨床栄養学」では、傷病者を対象とした栄養管理や食事管理、栄養指導等について修得する。

- a. 外来、入院患者を対象とした栄養食事指導の実践の場を見学又は体験する。
- b. 診療科やベッドサイドへの訪問に同行し、患者の栄養、食事の喫食上の問題が実際にあることを把握し、その対応がどのように行われているかについて学習する。
- c. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの立案、チーム医療等の実際について学習する。
- d. 栄養指導や栄養管理の報告書の作成、栄養処方(カルテ)の実際について学習する。

### 公衆栄養学

「公衆栄養学」では、地域や職域といった実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる知識及び技術について習得する。

- a. 国や地域社会の単位で栄養評価・食生活の問題を考えることの意義、必要性を理解する。
- b. 栄養調査などの調査による情報分析の必要性と難しさについて理解する。
- c. 法律に基づいて保健所等で様々な事業が実施されていることを知る。
- d. 住民を対象とした栄養関連サービス事業を体験する。
- e. 事業の企画・立案・実施に関するシミュレーションを体験する。
- f. 住民参加の重要性と難しさに気づく。
- g. 地域の栄養行政について企画・実施・評価を通じたマネジメントの重要性に気づく。

### 給食経営管理論

「給食経営管理論」では、給食の運営や関連の資源に係わる栄養面、安全面、経済面等のマネジメントを行う能力を実践活動の場で養う。

- a. 食事オーダの複雑さ、喫食者のニーズとその多様性に気づく。
- b. マーケティングの理論が給食経営とどのように結びついているかについて

考えてみる。

- c. 嗜好調査、食事診断などの情報分析の必要性と難しさについて気づく。
- d. 給食運営の組織の実態を知り、学内の授業で習ったことと照らし合わせてみる。
- e. 給食業務の流れの全体像を的確にとらえて、様々な観点から検討してみる。
- f. 給食経営管理の知識や技術が給食の現場においてどのように生かされているかを学習する。

#### 給食の運営(校外実習)

「給食の運営」では、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの提供等に関する技術を修得する。

- a. 献立の立案に始まって、大量調理、配膳に至る作業の流れを学習する。
- b. フードサービスの観点から実際の場でどのような工夫や技術が活用されているかを体験しながら学習する。
- c. 食事のオーダ管理がどのようなシステムで運営されているかを見学し、学習する。
- d. 治療食や嚥下食など食事の調理形態に特別な配慮が必用とされる対象の献立管理、食数管理、作業管理の対応について学習する。
- e. 適時・適温配膳についての作業管理の進め方、使用されている機器の活用等について学習する。
- f. 衛生管理について、院内感染の予防、食中毒の予防といった観点から学習する。

#### (6) 実習の方法

臨地実習に当っては、その教育効果を上げるため、次のことに留意して実施する。

実習担当教員は、あらかじめ実習施設の管理責任者及び直接指導に当る管理栄養士と実習内容等について十分協議の上、計画を立案するとともに、学生に対しても周知徹底を図って実施させる。

臨地実習に当っては、その教育効果を上げるため原則として2～4名の少数グループにより実施する。

実習期間中は、実習担当教員は施設を訪問して、実習状況を確認するとともに、より充実した実習となるよう意見交換や必要な調整を行う。

#### (7) 事前・事後の教育実施

臨地実習に当っては、その教育効果を上げるため総合演習 2 単位のうち 1 単位を臨地実習の事前・事後の指導に当てる。

##### 事前教育の内容

- a. 実習の目的、目標などの理解
- b. 実習に際しての心構え
- c. 準備の徹底
- d. 研究課題の設定
- e. 実習中の注意事項
- f. 実習終了時の対応

##### 事後教育の内容

- a. 実習後の反省と内容の点検
- b. 実習レポートの提出
- c. 実習レポートの評価
- d. 各班・個人の実習成果の発表・討論

## 8 . 企業実習

本学が行うインターンシップ( 学生が在学中に自らの専攻、将来のキャリアに関連した就業体験を行うこと ) は、実学を重視する食品学科の鍵となる科目である。食品学科においては、正規の教育課程として位置付け、企業等と連携しながら実施し、適切に評価するものであり、選択科目として開設し単位として認定される。実施形態としては、対象者は、3 ~ 4 年生を予定している。実施時期、期間としてはコースによって 2 週間から数ヶ月と幅をもたせて、実施時期については特に限定せずに学生個々の条件に適った時期に行わせる。

インターンシップを実りあるものにするためには、事前に講義、オリエンテーションなどを実施し、職業教育の本質を理解させる。実習中の指導、評価は実習先に委任することになるが、期間中の巡回指導、事後の指導を含めて、教員、助手が一体となって行う。インターンシップ終了後は、レポートを提出させレポート報告会を開催し発表を義務付け反省を含めた討議を行い、成果を確かめる。

また、インターンシップ導入に当っては、今日まで他所で実施された実例として挙げられている導入の効果、問題点などを十分に参照にして学内で検討し実施したいと考えている。

## 8 - 1 インターンシップ実施計画

### (1) 目的

インターンシップは、授業で修得した知識、技術を元に、実際に学外の諸施設で体験実習を行い、高い職業意識を育成するとともに、将来食品関連分野で就職するために必要とされる知識及び技能を修得させることを目的とする。

### (2) 実習の種類及び単位数

インターンシップの単位数は、2単位である。実習受け入れ施設として、公的研究機関や食品関連企業に依頼しており、実習のプログラム、教材、受け入れ体制や学生指導のあり方等も各企業と相談し実施していく。また学生の卒業後の進路は、様々であるので、学生の希望に沿ったインターンシップ先を配慮して、実施計画を立案することになっている。

### (3) 実習の実施時期

インターンシップは、実習施設の状況を考えて、年間の教育計画にあらかじめ取り入れ、計画的に実施するが、実習の時期は3年次の、夏休み、冬休み、春休みなどを当てる場合と、通年で実施する場合がある。

### (4) 実習施設

インターンシップの実習施設は、(資料15参照)に示す通りである。

### (5) 実習の内容

実習の内容は、公的研究機関、食品関連企業での研究開発、食品関連企業での製造、営業、食品開発、市場調査など多様であり、各分野で積極的に活動することで、課題を解決し、実際に各分野で必要とされる知識や技術を身につけさせる。

### (6) 実習の方法

実習に当たっては、その教育効果を上げるため、次のことに留意する。

実習担当教員は、実習施設の管理責任者及び指導者と実習内容について十分協議の上、計画を立案し、学生に対して周知徹底の上実施する。

実習に当たっては、その教育効果を上げるため、2～4名の少数グループで実施する。

実習期間中は、実習担当教員が施設を訪問して、実際の実習状況を確認するとともに、より充実した実習となるよう意見交換や調節を行う。

## (7) 事前・事後の教育実施

実習に当たっては、その教育効果を上げるため実習の事前・事後の指導を行う。このために日常の授業を通して職業教育の本質を自覚させ、実習事前の準備と指導、実習期間中の教員、助手による巡回指導、事後の指導を一体化して取り組んでいく。また実習施設側との連携を密にし、施設側との意見の交換や調整も積極的に行う。学生は実習終了時に報告書を提出し、その報告書を元に討議の会を開き、実習の成果を確認する。

## 9 . 自己点検・評価

本学は、平成3年の大学設置基準の改正とともに、その自己点検・評価の趣旨に沿って、平成4年に自己点検・評価検討委員会を設置し、委員会活動を開始した。平成5年には、「自己点検・評価委員会規程」を制定し、評価検討項目を決定した。

### 9 - 1 実施方法

実施方法は、自己点検・評価委員会規程に基づき、自己点検・評価委員会委員(以下「委員会」という)が、2カ年の任期で学長から委嘱されることから活動が開始される。委員会は、自己点検・評価項目から本学の食物栄養学科における教育の現状を分析し、さらに入学者数などを鑑み適正な教育環境の整備・運営などの問題点をも調査検討して自己点検・評価項目を設定する。自己点検・評価項目は、教授会に上程され審議される。本学では、教務委員会、生活指導委員会、図書委員会及び12特別委員会が設置されている。また各委員会には、専門別の部会が設置されて専任教員及び関係事務職員が所属している。自己点検・評価は、検討項目に最も関係ある教員及び事務職員が随時小委員会を開催して点検・評価作業を行い、その結果を委員会に提出する。委員会では、点検・評価の内容を検討し、問題点が他委員会と関係する場合には合同の検討会を開催している。全ての作業終了後は、自己点検・評価編集委員により報告書を編纂している。

### 9 - 2 自己点検・評価報告書作成の経過

- (1) 本学の委員会の活動は、平成5年2月から12月まで、教養系、実習・演習系、実験系、教職系の四部門で教育活動について評価検討を行った。その結果は、平成6年4月に「聖徳栄養短期大学・教育活動」として学内向けの報告書を作成し、同時に全教科のシラバスも作成して添付資料とした。翌年からは、毎年、全学生にシラバスを配布して各教科担当教員と学生間の教育活動の指針とするように努力を重ねた。

- (2) 平成12年4月からは、専任教員及び専任職員が自己点検・評価委員会を開催し、自己点検・評価の全項目について点検・評価を行うことに決定した。これを受けて教育及び事務の各部門では、必要資料の収集、調査などの作業を開始し、さらに教育部門は、教養系、実習・演習系、実験系及び各委員会で評価検討がなされた。そして、平成13年3月末日までに得られた検討結果及び各データをもとに、第1回号2000年度版、自己点検・評価報告書として公表した。
- (3) 第2号の自己点検・評価は、平成13年4月から平成15年8月末までの自己点検・評価を行った。検討項目は(資料16参照)に示す通りである。前号の改良点としての検討の重要課題は、入学者の減少に伴う対策と実践、その関連の改革として食品科学専攻に「製菓・製パンコース」と「食品・調理コース」の新設などである。さらには、「教育指導と成績評価」の一環として教授方法の工夫と研究を課題として取り入れ、各教員はそれぞれの責任において各自の授業に対する自己点検を行い「目標と内容」「創意と工夫」「成果と課題」の三項目について発表した。また、管理と運営に関して財務状況については、今回から、資金収支計算書、消費収支計算書、賃借対照表を開示することとした。

### 9 - 3 実施体制

実施体制は、平成5年に本学が制定した「自己点検・評価委員会規程」に基づいて実施している。

- (1) 委員会の組織は、委員会規程定める。学長を委員長として専攻主任教授2名、専任教授8～10名、学園理事2名及び事務職員4～5名から構成され、委員の任期は2年である。
- (2) 委員会の任務は、調査・点検並びに評価を行う。点検・評価は、定められた検討項目の事項に関して行い、必要に応じて委員会規程に定める部会を設けることができる。
- (3) 答申と通知は、委員会規程第6条の定めにより、学長は点検・評価した結果を教授会に提案して、教授会の了承を得た後、理事長にこれを提出する。通知は、各機関・部局の長通知または連絡し、さらに全教職員にも通知する。

### 9 - 4 結果の活用、公表及び評価

点検・評価の公表は、委員会規程第7条に定める通り、報告書を編纂して公表している。報告書の公表先は、本学園の全教職員、本学園の顧問、本学名誉教授、日本私立短期大学協会及び本学図書館が発行する紀要発送先の全国の大学(6大学)・短期大学(100短期大学)であるが、さらに公表先について検討を行い、拡大したいと考えている。

本学は、これまで学内において学生による授業評価を実施して授業改善の参考として教育のより一層の充実を図ることを制度化して専任教員の授業の学生による評価を行っていることや、教員・職員の勤務評価を実施していること以外に現在のところ本学教職員以外の者による自己点検・評価の実証は実施していない。しかし過去二回にわたる自己点検・評価報告書を公表した評価項目をさらに見直して、教育・研究、組織運営及び施設設備等についてきめ細かく点検し、他大学との相互評価等についても検討したいと考えている。

#### 10 . 情報の提供（教育研究活動等の状況に関する情報の提供について実施方法及び報提供項目等）

研究活動の成果は、学会発表、研究論文、著書などによって情報提供されているが、短期大学である本学においては、教育活動に重点が置かれ、時間的ゆとりや研究施設、設備、研究費などの制約もあって研究活動は全般的にみて必ずしも十分な成果が挙げられているとはいえない。教育活動に関する情報は、毎回「現状と課題」の教育目的と教育活動の項目の中で提供している。また、研究活動としては、学会誌、著書などで発表されているが、学内では毎年発行される「紀要」に掲載し提供されている。

#### 11 . 教員の資質の維持向上の方策

大学の在り方が問われているが、高等教育機関として学問に対する探究心を養成するために教員の資質を維持し、さらに向上させなければならない。授業内容を学生がよく理解し、興味をもって授業に参加できるよう積極的に取り組まなければならない。これには教員がそれぞれ担当する教科目を学生に理解させる不断の努力、責任ある授業運営が前提であり、さらに立場を変えて学生の視点に立った見方も必要であると思われる。

このため本学では、教育に責任をもち、教育内容の改善について全学を挙げて体制の強化を図るため教育改善委員会を組織する。委員会の組織は、学部長を委員長とし各学科主任教授2名、教授4～8名及び事務部長から構成され任期は2年とし教員の資質の維持向上の方策を検討したい。授業の質の向上を図るに当り、学生の自主的な学習意欲を喚起させるためにも文献の提示等準備学習の指示、成績評価基準などを示したシラバスを作成しているが今後も継続していきたい。また学生による授業評価アンケートを実施、教材や授業の方法に関して、学生の要望を入れながら授業内容、方法の改善を図って行きたい。

さらに教員が共通の認識を得るためにも研修を行い、その一環として公開授業にも取り組むこととし、教員が相互に授業評価を行ってその実を挙げたいと考えている。

特に本学は実践的、専門的職業に直結した教育を行うため、学生は当初から卒業後の職業意識を強くもって入学してくる者が多いと思われる。基礎教育科目と専門教育科目、あるいは専門教育科目の中で実験、実習にも重点を置くため相互の関連性の中で、シラバスを活用しながら連携した授業を教員相互が意識していかなければならない。直接的な授業内容・方法の改善のために努力し、将来的にはコンピュータネットワークを活用することにより、自己学習支援システムを構築することも考慮したい。

こうした授業環境を整えることが必要だが、学生の自主的、判断力、思考力を図りながら、一方では期待度、満足度についても調査し、これを授業に反映させるための努力を続けなければならない。併せて学生との交流を強化し、教員との距離感を縮めることによって学生生活に対する満足度も上がり、授業にも活性化が生まれることを期待したい。

研究活動の向上推進については、研究体制整備を行うため学長のもとに「研究推進委員会」仮称を設置し、本学の研究活動推進についての基本的な方針を策定するとともに、研究施設、研究用機器備品の充実、教員研究費配分等について検討する。学内での研究基盤を整え、さらに学外との連携を深め、産学官共同研究の一環として民間企業、公的機関などとの受託研究を促進するとともに、研究費についても学内予算のみに依存せず、国・地方公共団体などからの補助金、助成金、奨励金などに積極的に応募して交付を受けるように努力し、学外からの研究費を受入れ、研究成果を高めていきたいと考えている。