

5.卒業又は修了の認定に当たっての基準（必修・選択区分及び必要取得単位数）

食物栄養学科（１年）授業科目 必修・選択区分一覧

（ ）の数字は単位数

授業科目区分		授業科目	取得すべき単位数		
教養科目		哲学（２）国語表現法（１）心理学（２）※法学（日本国憲法）（２） 化学（２）生物学（２）※フィットネス（１）※スポーツ実習（１）※英語Ⅰ（１） ※英語Ⅱ（１）○※コンピュータ演習Ⅰ（１）※コンピュータ演習Ⅱ（１） ホスピタリティーコミュニケーションⅠ（１） ホスピタリティーコミュニケーションⅡ（１）	12 以上		
専門科目	学則による必修科目	食物基礎科学（１） 太陽学（２） キャリアガイダンス（１） △食品学Ⅰ（２） △栄養学（２） 特別研究Ⅰ（１）	9	62 以上	
	栄養士法規による必修科目（学則による必修科目以外）	公衆衛生学（２）社会福祉概論（２）解剖生理学（２）生化学（２） 運動生理学（２）病態生理学（２）解剖生理学実習（１）食品学Ⅱ（２） 食品学Ⅲ（２） 食品学実験Ⅰ（１）食品学実験Ⅱ（１）食品衛生学（２） 食品衛生学実験（１）栄養学実験（１）応用栄養学（２） ライフステージ栄養学（２）臨床栄養学（２）ライフステージ栄養学実習（１） 臨床栄養学実習（１）栄養指導論（２）栄養指導各論（２）公衆栄養学（２） 栄養指導論実習Ⅰ（１）栄養指導論実習Ⅱ（１）調理学（２）調理実習Ⅰ（１） 調理実習Ⅱ（１）調理実習Ⅲ（１）給食管理論（２） 献立作成論（基礎）（１）献立作成論（給食）（１）給食管理実習Ⅰ（１） 給食管理実習Ⅱ（１）給食管理実習Ⅲ（学外）（１）	51		46 以上
	その他の科目	フードコーディネート論（２） 公衆衛生学特論（２） 生化学特論（２） 食品加工学実習（１）栄養学特論（２） 食事摂取基準論（２） 特別研究Ⅱ（１）			
栄養教諭規定科目		※教職概論（１） ※教育課程論（１） ※教育原理（２） ※教育心理学（２） ※生徒指導・教育相談の理論と方法（２） ※学校栄養教育（２） ※教育の方法と技術（１） ※道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法（１） ※特別支援教育論（１） ※教職実践演習（栄養教諭）（２） ※栄養教育実習（学内）（１） ※栄養教育実習（学外）（１）			
備考		◎ 栄養士免許証を取得するためには、専門科目について、学則による必修科目・栄養士法規による必修科目の全てを履修しなければならない。 ◎ 栄養教諭免許状を取得するためには、※印を付した教養科目・専門科目の全ての科目を履修しなければならない。 ◎ 上記開講科目以外の ①本学入学以前に修得した科目 ②在学中に他大学で修得した科目 ③本学キャリア創造学科で開講されている科目の修得単位の取扱いについては関係諸規定（学則第8条参照）による。			

○：学則必修 △：栄養士免許証必修科目 ※：栄養教諭必修科目

キャリア創造学科（1年）授業科目 必修・選択区分一覧

（ ）の数字は単位数

授業科目区分		授業科目	取得すべき単位数	
専 門 科 目	教 養 科 目	国語表現法（１） ベーシック・イングリッシュ（１） スタンダード・イングリッシュ（１） 法学（２） 現代社会と生活（２） ▼コンピュータと情報（２） 生命科学と倫理（２） 心理学（２） 食と健康（２） フィットネスⅠ（１） フィットネスⅡ（１） ○▼情報リテラシー演習Ⅰ（１） ▼情報リテラシー演習Ⅱ（１） ▼情報リテラシー演習Ⅲ（１） ホスピタリティーコミュニケーションⅠ（１） ホスピタリティーコミュニケーションⅡ（１） 経営学（２） 経済学（２） キャリア創造概論Ａ（２） キャリア創造概論Ｂ（２） ビジネスコミュニケーション（２）	12 以上	62 以上
	学 則 必 修	○太陽学（２） ○キャリアデザイン概論（２） ○キャリアプランニング（１） ○キャリアデザイン特論（２） ○プロジェクト演習ⅠＡ（0.5） ○プロジェクト演習ⅠＢ（0.5） ○プロジェクト演習ⅡＡ（0.5） ○プロジェクト演習ⅡＢ（0.5）	9	
	キ ャ リ ア 共 通	色彩学（２） 色彩学演習（１） 販売論（２） マーケティング論（２） 基礎デザイン論（２） キャリア基礎演習Ⅰ（１） キャリア基礎演習Ⅱ（１） ◇ビジネス実務概論（２） ◇ビジネス実務演習Ⅰ（１） ◇ビジネス実務演習Ⅱ（１） CG実習（１） プレゼンテーション演習（１） 情報文化論（２） WEBデザイン演習（１） ビューティー基礎実習（１） ファッションコーディネート演習（１） ウォーキング実習（１） パーソナルカラー実習（１） リラクゼーション論（２） ホスピタリティー論（２）		
	製 菓 衛 生 師 必 修 科 目	□衛生法規（２） □公衆衛生学（４） □食品学（４） □食品衛生学Ⅰ（４） □食品衛生学Ⅱ（２） □食品衛生学実習（１） □栄養学（４） □社会（２） □製菓理論Ⅰ（洋）（２） □製菓理論Ⅱ（洋）（２） □製菓理論Ⅳ（製パン）（２） □製菓理論Ⅴ（和）（２） □製菓基礎実習（洋）（２） □製菓実習Ⅰ（洋）（２） □製菓実習Ⅱ（洋）（２） □製菓実習Ⅲ（洋）（２） □製菓実習Ⅳ（製パン）（２） □製菓実習Ⅴ（和）（２） □製菓実習Ⅵ（洋）（２） □製菓実習Ⅶ（洋）（２）	47	
専 門 科 目	そ の 他 の 選 択 科 目	ファッションデザイン論（２） ファッションドローイング（１） ファッションクラフト実習（２） ファッションアドバイザー実習（１） ファッションビジネス論（２） ファッション企画実習（１） ディスプレイ実習（１） アパレル構成学及び実習Ⅰ（２） アパレル構成学実習Ⅱ（２） アパレル構成学実習Ⅲ（２） テキスタイル学（２） テキスタイル実習（２） 美容概論（２） 健康栄養論（２） ビューティービジネス論（２） 化粧品科学（２） メイク実習Ⅰ（１） メイク実習Ⅱ（１） ネイル実習Ⅰ（１） ネイル実習Ⅱ（１） ネイル実習Ⅲ（１） メイクセラピー実習（１） アロマセラピー実習（１） 化粧文化論（２） ヘアースタyling実習（１） ブライダル概論（２） ブライダルプランニング実習（１） ブライダルデザイン実習（１） ブライダルスタイリング実習（１） ブライダルプロデュース実習（１） ホスピタリティービジネス論（２） ブライダルマーケティング論（２） ブライダルサービス実習（１） テーブルコーディネート実習（フラワーを含む）（１） ブライダルビジネス論（２） ホテルビジネス論（２） ドレスフィッティング実習（１） 製菓総合演習（１） 企業研究Ⅰ（３） 企業研究Ⅱ（３） 企業研究Ⅲ（３） 企業研究Ⅳ（１） コーオプ実践特論Ⅰ（２） コーオプ実践特論Ⅱ（２） 企業研究Ⅴ（４） 企業研究Ⅵ（４） 企業研究Ⅶ（５） コーオプ実践特論Ⅲ（２） コーオプ実践特論Ⅳ（２） コーオプ実践特論Ⅴ（２） コーオプ実践特論Ⅵ（２）		

備考

◎ 上記開講科目以外の ①本学入学以前に修得した科目 ②在学中に他大学で修得した科目 ③本学食物栄養学科で開講されている科目の修得単位の取扱いについては関係諸規定(学則第8条参照)による。

◎ 製菓衛生師試験の受験資格を取得するためには、製菓衛生師必修科目を全て履修し、単位を修得しなければならない。

◎ ビジネス実務士の認定資格を取得するためには、以下に示した必修3科目の4単位と、選択科目16単位以上の合わせて20単位以上を修得しなければならない。

◎ 情報処理士の認定資格を取得するためには、以下に示した必修3科目の4単位と、選択科目16単位以上の合わせて20単位以上を修得しなければならない。

別表 8 ビジネス実務士

領域・資格到達目標の区分		本学の開講科目	単位数	備考
領域			必修	選択
領域 1	ビジネス実務全体に必要な情報業務や対人業務に関する知識・スキル・態度、それを活用する実務実践力の基本とその学修力を身につけている。	ビジネス実務概論 ビジネス実務演習Ⅰ ビジネス実務演習Ⅱ プレゼンテーション演習 情報リテラシー演習Ⅰ 情報リテラシー演習Ⅱ 情報リテラシー演習Ⅲ	2 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1
領域 2	幅広いビジネス実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	国語表現法 コンピュータと情報 CG実習		1 2 1
領域 3	学びの基礎能力や実務実践力を活かして取り組む課題解決の学修活動を通して、多様な職業能力の基盤となる課題発見・解決力の基礎と学びの継続力の重要性を理解している。	販売論 マーケティング論 法学 ホスピタリティー論 基礎デザイン論 情報文化論		2 2 2 2 2 2

別表 9 情報処理士

領域・資格到達目標の区分		本学の開講科目	単位数	備考
領域			必修	選択
領域 1	情報実務に必要な知識・スキル・態度、それを活用する実務実践力の基本とその学修力を身につけている。	コンピュータと情報 情報リテラシー演習Ⅰ 情報リテラシー演習Ⅱ 情報リテラシー演習Ⅲ CG実習	2 1 1 1 1	1 1
領域 2	幅広い情報実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	ビジネス実務概論 ビジネス実務演習Ⅰ ビジネス実務演習Ⅱ プレゼンテーション演習 情報文化論 国語表現法		2 1 1 1 2 1
領域 3	幅広い情報実務に対応できる学びの基礎能力や社会と自分を知る力を備えている。	法学 販売論 マーケティング論 心理学 色彩学		2 2 2 2 2

※ 必修科目 4 単位以上 選択科目 16 単位以上 総単位 20 単位以上取得 ※ 必修科目 4 単位以上 選択科目 16 単位以上 総単位 20 単位以上取得

○：学則必修 □：製菓衛生師必修 ◇：ビジネス実務士必修 ▼：情報処理士必修

<取得可能な学位>

食物栄養学科：短期大学士（食物学）

キャリア創造学科：短期大学士（キャリア創造学）

<学修の成果に係る評価>

履修科目の成績は、試験および実験実習その他の成績を考慮した上で、次の点数および評語により評価されます。

100点～90点 S（秀）

89点～80点 A（優）

79点～70点 B（良）

69点～60点 C（可）

59点～15点 D（不可）

14点以下 E（不可・再試験の受験資格なし）

<GPAの算出方法>

科目ごとの成績評価を0～4にポイント化し、単位当りの平均を出すものです。本学では、各教科の評価を以下のように換算して次の算式によって計算されます。

※教職科目は、卒業要件外のため、GPAの計算には含まれません。

成績	100 ～90	89～ 85	84～ 80	79～ 75	74～ 70	69～ 65	64～ 60	59～ 15	14～ 0	資格 なし
評価	秀	優	優	良	良	可	可	不可	不可	評価不能
評価記号	S	A+	A	B+	B	C+	C	D	E	Z
評価 ポイント	4	3.5	3.0	2.5	2.0	1.5	1.0	0	0	0

※成績表・成績証明書には＋（プラス）表記はされませんが、計算上は上記のポイントで計算されます。

S～C：単位修得（合格）

D：再試験を受験することができます。

E：再試験は受験できません。

Z：授業欠席回数(時間数)が1/3以上となったため、成績評価を受けられません。

$$\text{GPA} = \frac{(\text{履修した科目の評価ポイント} \times \text{その科目の単位数}) \text{の合計}}{\text{履修登録科目の総単位数}}$$

本学ではGPAを用いて以下の通り学習指導を行います。

- ① 2期連続で各期のGPAが1.0未満の場合に、学科長からの指導を行います。
 - ② 3期連続で各期のGPAが1.0未満の場合に、学長から退学勧告できます。
- 但し、累積で1.0以上は除外とします。

<教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報>

食物栄養学科：<http://www.oyg.ac.jp/js/course/syokumotsueiyou/>

キャリア創造学科：<http://www.oyg.ac.jp/js/course/careersouzou/>