

(様式1)

職業実践力育成プログラム(BP)への申請について

申請日: 令和6年10月10日

①学校名:	新渡戸文化短期大学	②所在地:	東京都中野区本町6丁目38番1号				
③課程名:	フードデザイン学科食生活デザインコース						
④正規課程/ 履修証明プログラム:	正規課程(短期大学士)	⑤定員:	30	⑥期間:	2年間		
⑦責任者:	学長 宮地 勇人		⑧開設年月日:	令和7年4月1日			
⑨申請する課程 の目的・概要:	食生活デザインコースは、フードデザイン学科共通必修科目として、栄養士コースが学ぶ栄養学・調理学・食品学の基礎知識・技術及び、食生活デザインコース必修科目では、食生活のデザインを通じて、社会課題の解決、食産業におけるマネジメント・広報・メディア、先端的な調理科学と技術を修得する。また、フードスペシャリストやフードコーディネーター3級資格を取得し、現在の幅広い食分野での様々な課題を発見し、新たな食のシステム・サービス・食品を創造し、食分野の成長市場で活躍できる人材を養成する。						
⑩10テーマへの 該当	1 女性活躍	3 中小企業活性化	5 環境保全	7 医療介護	9 起業		
	2 地方創生	4 DX	6 就労支援 ○	8 ビジネス等	10 防災危機管理		
⑪履修資格:	学校教育法第90条に規定する大学に入学することができる者						
⑫対象とする職 業の種類:	調理人、飲食店主・店長、飲食物給仕従事者						
⑬身に付けること のできる能力:	(身に付けられる知識、技術、技能) ①食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につける。 ②食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につける。						
	(得られる能力) ①社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につける。 ②科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。						
⑭教育課程:	日本および海外の食文化に対する知識と、課題解決の手法を修得したうえで、よりよい社会を創り出すために食生活をデザインする力を修得する。また食産業の現場で必要となるマネジメントやプロデュースの基本的な考え方と実践的な技術を学ぶための教育課程を編成する。 ①食の現場で有用な「基礎ゼミ」「栄養学」「調理学」「食品加工学」等の必修科目を設置し、食産業で必要な基礎的な知識を修得できる。 ②就業力育成のために「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」等を設置する。 ③日本の伝統と文化、および食の現状を広範に理解し、食生活のデザインを通じて社会課題を解決する視座を獲得するために必要となる「フードデザイン論」「食文化論」「食と地域の課題論」「エンカルフード概論」を必修科目に設置する。 ④食品の商品開発と、食産業におけるマネジメントに関する基礎と実践を学ぶため「フードプロデュース論」「フードマネジメント論」を設置する。また食産業の各段階で重要となる広報・メディア発信の技法を学ぶため「フードメディアプロデュース論ⅠおよびⅡ」を設置する。 ⑤ 技術の進歩を取り入れて食生活をよりよいものにデザインし、社会課題の解決につながる先端的な調理科学と技術を学ぶため「おいしさの科学」「応用調理学ⅠおよびⅡ」「フードテック論」を設置する。 ⑥ 「食品加工流通学」「食料経済学」および「食空間デザイン」等、フードスペシャリスト受験資格およびフードコーディネーター3級取得に必要な専門科目を設置する。						
⑮修了要件(修 了授業時数等):	卒業要件 62単位以上						
⑯修了時に付与さ れる学位・資格等:	短期大学士(フードデザイン)、フードスペシャリスト受験資格、フードコーディネーター3級資格						
⑰総授業時数:	78単位	⑱要件該当 授業時数:	47単位	⑲要件該当授業時数 /総授業時数:	60.3 %		
⑳該当要件	企業等	双方向	○	実務家	○	実地	

⑳成績評価の方法:	シラバスにおいて、各授業毎に到達目標、概要、方法、授業計画等の詳細に基づき、成績評価(定期試験、レポート、学習成果の確認、授業の取組状況等)、具体的な割合を明記している。
㉑自己点検・評価の方法:	学校教育法第109条第1項に定める評価を実施する、本学の「自己点検・評価委員会」において本プログラムの成果の検証・評価を実施する。自己点検・評価の結果は、本学ホームページに公開する。
㉒修了者の状況に係る効果検証の方法:	フードスペシャリスト受験結果、フードコーディネーター3級資格に必要な授業科目のGPA、就職状況等により、学習成果の検証を実施する。
㉓企業等の意見を取り入れる仕組み:	(教育課程の編成) 本学の地域産学連携委員会に中野区役所部長等に参画いただき、中野区の地域課題等について意見交換し、教育課程の編成に企業等の意見を取り入れ、PDCAサイクルを確立する。
	(自己点検・評価) 本学の新コース(食生活デザインコース)関わるプロジェクト会議に参画いただき、食業界が抱える課題等について意見交換し、課程の自己点検・評価を行う際に企業等の意見を取り入れ、外部意見について課程に反映させていく。
㉔社会人が受講しやすい工夫:	<ul style="list-style-type: none"> <li>・既卒者・社会人の入学者が約1割在籍</li> <li>・既卒者・社会人の入学金が半額減免</li> <li>・補講等体制の確立:社会人特有の事由により欠席した場合は、補講の実施又は授業(講義)のアーカイブ配信を以って対応する。複数開講の同授業(講義)は、いずれの受講でも可とする。</li> </ul>
㉕ホームページ:	<a href="https://www.nitobebunka.jp">https://www.nitobebunka.jp</a>