様式第２号の１～４

様式第２号の１－①【⑴実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※大学・短期大学・高等専門学校は、この様式を用いること。専門学校は、様式第２号の１－②を用いること。

学校名	新渡戸文化短期大学
設置者名	学校法人 新渡戸文化学園

１．「実務経験のある教員等による授業科目」の数

学部名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数				省令で定める基準単位数	配置困難
			全学共通科目	学部等共通科目	専門科目	合計		
	フードデザイン学科 栄養士コース	夜・通信	1	43	25	69	7	
	フードデザイン学科 食生活デザインコース	夜・通信			17	61	7	
	臨床検査学科	夜・通信		4	86	91	10	
		夜・通信						

（備考）
実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）については、「省令で定める基準単位数」以上である科目数について、代表して添付書類とする。
令和７年度より、食物栄養学科の募集を停止し、新たにフードデザイン学科に改組した。

２．「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

３．要件を満たすことが困難である学部等

学部等名
（困難である理由）

様式第２号の２－①【⑵-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第２号の２－②を用いること。

学校名	新渡戸文化短期大学
設置者名	学校法人 新渡戸文化学園

１．理事（役員）名簿の公表方法

https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

２．学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	弁護士	R6.4.1 ～ R10.3.31	法務担当
非常勤	株式会社代表取締役	R6.4.1 ～ R10.3.31	教学担当
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	新渡戸文化短期大学
設置者名	学校法人 新渡戸文化学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

１．授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。
（授業計画書の作成・公表に係る取組の概要） 1.シラバスの作成過程 (1)シラバスの作成にあたっては教務委員会が中心となって行う。 (2)毎年、前年度11月の教務委員会において、記載事項の点検及び見直しを行う。 (3)毎年、12月～1月に全教員にシラバスの作成依頼を行う。専任教員は、記載要領等メール配信を行うほか、短大事務局役職者より学科会にて作成説明を行う。非常勤教員は、記載要領等をメールにて配信する。 〔記載要領〕授業科目名、授業形態（講義／演習／講義演習／実験／実習／実技)、担当者名、授業回数、時間数（単位数)、対象学年／開講時期、必修・選択、実務経験の有無及び内容、卒業認定・学位授与の方針との関連性、授業の到達目標、授業概要、授業方法、予習･復習、授業外学修に必要な時間数、授業計画、受講上の注意、教科書および参考書、成績評価の反映方法、オフィスアワー (4)提出されたシラバスは、短大事務局責任者による第三者チェックを行う。 2.シラバスの作成・公表時期 (1)シラバスは前年度3月末までに完成させる。 (2)シラバスは4月初旬にホームページにて公表している。
授業計画書の公表方法　https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/
２．学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。
（授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要） 1.単位授与又は履修認定の厳格かつ適正な実施状況 (1)入学時に全学生へ学生便覧を配布し、単位について説明している。具体的には、単位制、単位と時間数、単位の修得、科目分野（基礎・専門)、免許資格関連科目、必修・選択の科目、配当年次、卒業要件単位数、必修単位数、資格免許取得（受験資格）要件等、詳細に亘る。また、詳細な教育課程表並びに科目配置図を示している。 (2)同様に、履修について説明している。具体的には、履修登録、履修届（登録票）の提出、履修登録から単位認定までを図解表示にて示している。

３．成績評価において、ＧＰＡ等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。	
（客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要） 1.客観的な指標の設定・公表 (1)GPA 制度及び CAP 制に関する内規を公表している。 (2)学則並びに試験規程に定める成績評価は、S(100～90 点)、A(89～80 点)、B(79～70 点)、C(69～60 点)が合格、D(59～0 点)を不合格とする。 (3)GPA の算出方法は、GPA 制度及び CAP 制に関する内規により定めている。 1) 学期 GPA＝（当該学期に評価を受けた個別履修科目の GP×当該科目の単位数の総和÷当該学期に履修登録した授業科目の総単位数 2) 年度 GPA＝（当該年度に評価を受けた個別履修科目の GP×当該科目の単位数の総和÷当該年度に履修登録した授業科目の総単位数 3) 累積 GPA＝（在学全期間に評価を受けた個別履修科目の GP×当該科目の単位数の総和÷在学全期間に履修登録した授業科目の総単位数 2.成績評価の適切な実施 (1)入学時に全学生へ学生便覧を配布し、試験・成績について説明している。 (2)学生便覧には、学則、試験規程、GPA 制度及び CAP 制に関する内規等、学生に関する規則・規程を掲載している。	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/
４．卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。	

（卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要）
1.卒業の認定方針の策定・公表
〇学位授与の方針（ディプロマポリシー）
本学の教育理念を体し、各学科の所定の単位を修得し、各学科の認定要件をそなえた学生に短期大学士の学位を授与します。
◆学科共通
1.社会の一員であることを自覚、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ている。
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究心を備えている。
◆フードデザイン学科
〈栄養士コース〉
1.栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。
2.栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。
〈食生活デザインコース〉
1.栄養と食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会問題を解決する意欲と使命感を身につけている。
2.栄養と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、技術を身につけている。
◆臨床検査学科
1.臨床検査技師として第一歩を踏み出すために必要な専門的知識と技術を修得している。
2.講義、演習、実習およびゼミナール研究などを通して問題解決能力と表現能力を修得している。
3.医療人として高い倫理観を有している。

卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

様式第２号の４－①【⑷財務・経営情報の公表（大学・短期大学・高等専門学校）】

※大学・短期大学・高等専門学校は、この様式を用いること。専門学校は、様式第２号の４－②を用いること。

学校名	新渡戸文化短期大学
設置者名	学校法人 新渡戸文化学園

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://nitobebunka.ac.jp/about/finance/
収支計算書又は損益計算書	https://nitobebunka.ac.jp/about/finance/
財産目録	https://nitobebunka.ac.jp/about/finance/
事業報告書	https://nitobebunka.ac.jp/about/finance/
監事による監査報告（書）	https://nitobebunka.ac.jp/about/finance/

２．事業計画（任意記載事項）

単年度計画（名称：　　対象年度：　　）
公表方法：
中長期計画（名称：　　対象年度：　　）
公表方法：

３．教育活動に係る情報

（１）自己点検・評価の結果

公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

（２）認証評価の結果（任意記載事項）

公表方法：

（３）学校教育法施行規則第 172 条の２第１項に掲げる情報の概要

①教育研究上の目的、卒業又は修了の認定に関する方針、教育課程の編成及び実施に関する方針、入学者の受入れに関する方針の概要

学部等名

教育研究上の目的（公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/）

（概要）
学則（抜粋）
第１条 本学は、一般教養を重んじつつ、専門技能を修得させ、活はたらく頭、勤いそしむ双手、寛ひろき心の３Ｈ精神を体して社会の進歩に貢献できる職業人を養成することを目的とする。
２ 学科および専攻科の目的は、次のとおりとする。

フードデザイン学科	〔栄養士コース〕 食や栄養と健康の理念をふまえた幅広く応用力のある知識と、洗練された調理の技術を修得し、現場で活躍しながら社会貢献できる心豊かな栄養士を養成する。 〔食生活デザインコース〕 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・食品を創造できる人材を養成する。
臨床検査学科	教養が深く人間性豊かで、医学の基礎から先端医療に関する専門知識と技能をもつ臨床検査技師を養成する。
専攻科（調理専攻）	高度な調理技術を習得し、料理を通して社会で活躍できる人材を養成する。

卒業又は修了の認定に関する方針（公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/policy/ ）

（概要）
○学位授与の方針 （ディプロマポリシー）
本学の教育理念を体し、各学科の所定の単位を修得し、各学科の認定要件をそなえた学生に短期大学士の学位を授与します。
◆学科共通
1.社会の一員であることを自覚、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ている。
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究心を備えている。
◆フードデザイン学科
〈栄養士コース〉
1.栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。
2.栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。
〈食生活デザインコース〉
1.栄養と食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会問題を解決する意欲と使命感を身につけている。
2.栄養と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、技術を身につけている。
◆臨床検査学科
1.臨床検査技師として第一歩を踏み出すために必要な専門的知識と技術を修得している。
2.講義、演習、実習およびゼミナール研究などを通して問題解決能力と表現能力を修

得している。
3.医療人として高い倫理観を有している。

教育課程の編成及び実施に関する方針（公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/policy/）

（概要）
○教育課程編成・実施の方針　（カリキュラムポリシー）
本学の教育理念を体し、各学科の教育目標に示された人材を育成するために、それぞれの定められた方針に基づいて教育課程を編成・実施しています。
◆学科共通
各学科において必要な科学的判断力、コミュニケーション能力、将来設計能力および豊かな教養と人間性を身につけるために、基礎教育科目を設置します。
◆フードデザイン学科
〈栄養士コース〉
食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を修得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士を養成する教育課程を編成しています。
1.栄養士法施行規則に従い、栄養士資格取得のために必修科目を設置します。
2.栄養士としての専門知識の定着のために、「基礎ゼミ」および「栄養士キャリアアップ講座」を設置します。就業力育成のために「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」、「エシカルフード概論」等を設置します。
③「おいしい料理が作れる栄養士」の養成に向けた技能を修得するために、「プロに学ぶ専門料理実習」、「フルーツカッティング演習」、「製菓・製パン実習」および「調理学実習Ⅳ」等の専門科目を設置します。
④「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します。
〈食生活デザインコース〉
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します。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しています。
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ようにします。
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」等を設置します。
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」、「エシカルフード概論」を必須科目に設置します。
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に「フードプロデュース論」、「フードマネジメント論」を設置します。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」を設置します。
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」を設置します。
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します。

◆臨床検査学科
本学の教育目標に基づき、高い専門性と倫理観を兼ね備えた臨床検査技師を養成することを目的として、教育課程を編成しています。
①臨床検査技師学校養成所指定規則および臨床検査技師養成所指導ガイドラインに従い、臨床検査技師国家試験受験資格を得るために必要な知識と技術が修得できる科目を設置しています。
②実習・演習を通して豊かな思考力、自主性、創造性を身につけ、問題発見能力と課題解決能力を養う臨床検査専門演習Ⅰ・Ⅱを必修科目として設置します。
③臨地実習を通して、チーム医療を担う一員としての協調性と自己の職務に対する責任感、向上心を持った人材を育成します。
④栄養学、臨床栄養学、病態薬理学、病態学Ⅱ（認知症）、技能修得到達度評価等を新たな教育内容として設置します。

入学者の受入れに関する方針（公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/policy/）

（概要）
○入学者受入れの方針　（アドミッションポリシー）
本学は建学の精神と教育理念のもと、栄養士をはじめとした資格または臨床検査技師の資格を通して、社会に貢献できる専門性の高い多様な人材を育成することを目的としています。そのために、以下のような人を受け入れます。
①資格取得を目指し、自ら学ぶ姿勢を持ち、その知識と技術を修得する意欲のある人
②短期大学での授業を理解するために必要な基礎学力を身につけている人
③誠実で、他者と協働するためのコミュニケーション能力を身につけている人

②教育研究上の基本組織に関すること

公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

③教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

a.教員数（本務者）

学部等の組織の名称	学長・副学長	教授	准教授	講師	助教	助手 その他	計
ー	1人	ー					1人
フードデザイン学科	ー	3人	3人	1人	1人	3人	11人
臨床検査学科	ー	5人	4人	3人	人	2人	14人

b.教員数（兼務者）

学長・副学長	学長・副学長以外の教員	計
0人	126人	126人

各教員の有する学位及び業績（教員データベース等）	公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

c.ＦＤ（ファカルティ・ディベロップメント）の状況（任意記載事項）

④入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

a.入学者の数、収容定員、在学する学生の数等

学部等名	入学定員 (a)	入学者数 (b)	b/a	収容定員 (c)	在学生数 (d)	d/c	編入学定員	編入学者数
食物栄養学科	-	-	-	-	1人	-	0人	0人
フードデザイン学科	80人	69人	86.3%	160人	127人	79.4%	0人	0人
臨床検査学科	80人	46人	57.5%	240人	161人	67.1%	0人	0人
合計	160人	115人	71.9%	400人	288人	72.0%	0人	0人

（備考）令和7年度より、食物栄養学科の募集を停止し、新たにフードデザイン学科に改組した。

b.卒業者数・修了者数、進学者数、就職者数

学部等名	卒業者数・修了者数	進学者数	就職者数（自営業を含む。）	その他
食物栄養学科	62人 (100%)	2人 (3.2%)	60人 (96.8%)	0人 (0%)
臨床検査学科	61人 (100%)	0人 (0%)	56人 (91.8%)	5人 (8.2%)
合計	123人 (100%)	2人 (1.6%)	116人 (94.3%)	5人 (4.1%)

（主な進学先・就職先）（任意記載事項）

（備考）

c.修業年限期間内に卒業又は修了する学生の割合、留年者数、中途退学者数（任意記載事項）

学部等名	入学者数	修業年限期間内卒業・修了者数	留年者数	中途退学者数	その他
	人 （100%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）
	人 （100%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）
合計	人 （100%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）
（備考）					

⑤授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

（概要）
シラバスのホームページ公開（4月初旬）
年度初めのオリエンテーションにおいて、全学生に対し、ホームページに公開しているシラバスの説明を実施している。
〔シラバスの記載事項〕
授業科目名、授業形態（講義／演習／講義演習／実験／実習／実技）、担当者名、授業回数、時間数（単位数）、対象学年／開講時期、必修・選択、実務経験の有無及び内容、卒業認定・学位授与の方針との関連性、授業の到達目標、授業概要、授業方法、予習・復習、授業外学修に必要な時間数、授業計画、受講上の注意、教科書および参考書、成績評価の反映方法、オフィスアワー

⑥学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

（概要）
1.単位授与又は履修認定の厳格かつ適正な実施状況
(1)入学時に全学生へ学生便覧を配布し、単位について説明している。具体的には、単位制、単位と時間数、単位の修得、科目分野（基礎・専門）、免許資格関連科目、必修・選択の科目、配当年次、卒業要件単位数、必修単位数、資格免許取得（受験資格）要件等、詳細に亘る。また、詳細な教育課程表並びに科目配置図を示している。
(2)同様に、履修について説明している。具体的には、履修登録、履修届（登録票）の提出、履修登録から単位認定までを図解表示にて示している。

学部名	学科名	卒業又は修了に必要となる単位数	ＧＰＡ制度の採用（任意記載事項）	履修単位の登録上限（任意記載事項）
	食物栄養学科	62単位	(有)・無	単位
	フードデザイン学科	62単位	(有)・無	単位
	臨床検査学科	108単位	(有)・無	単位
		単位	有・無	単位
ＧＰＡの活用状況（任意記載事項）		公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/		
学生の学修状況に係る参考情報（任意記載事項）		公表方法：		

⑦校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

⑧授業料、入学金その他の大学等が徴収する費用に関すること

学部名	学科名	授業料（年間）	入学金	その他	備考（任意記載事項）
	フードデザイン学科	670,000 円	300,000 円	340,000 円	その他：教育充実費、実験演習等費、専攻費
	臨床検査学科	700,000 円	300,000 円	480,000 円	その他：教育充実費、実験実習費、施設・冷暖房費
		円	円	円	
		円	円	円	

⑨大学等が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

a.学生の修学に係る支援に関する取組
（概要） 1.学内オリエンテーション 新入生オリエンテーション、保護者会、試験前ガイダンス、試験後ガイダンス、進級時ガイダンス 2.学外研修 オリエンテーションキャンプ
b.進路選択に係る支援に関する取組
（概要） 1.キャリア支援 キャリアコンサルタント職員配置、就職ノート配布、キャリアガイダンス実施（自己分析等）、インターンシップ説明会実施、業界研究セミナー、OBOG によるセミナー等 2.就職支援 就職対策講座（履歴書、面接、SPI 等の筆記対策、マナー、メイクアップ、身だしなみ）、未内定者対策講座、各種資格講座等進学支援 3.進学支援 希望者に向けてのガイダンス、小論文対策、キャリア英語
c.学生の心身の健康等に係る支援に関する取組
（概要） 1.健康支援 健康診断、スクールカウンセラーによるカウンセリング（希望者）、産婦人科オンラインの活用

⑩教育研究活動等の状況についての情報の公表の方法

公表方法：https://www.nitobebunka.jp/about/public-information/

備考　この用紙の大きさは、日本産業規格Ａ４とする。