

	栄養科学部		教育学部	流通科学部
	栄養科学科	フード・マネジメント学科	児童幼児教育学科	流通科学科
教育目標	<p>栄養科学部栄養科学科は、対象者の健康維持・増進、疾病発症と重症化予防および生活の質の向上に寄与できる管理栄養士を養成することを目標としています。具体的には、対象者に応じた適切な栄養状態・食生活の実現に向けての支援と活動を実践するために、科学的なものの見方・考え方ができ、高い志を持って社会に貢献できる人材を養成します。</p>	<p>栄養科学部フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術およびグローバルな視点を持って考える態度を基盤とし、健康増進に寄与する食品の研究・開発・製造のための知見に加え、食科学を国内外へのビジネスへつなげる知見を併せもつことで、高付加価値な食産業を創出できる人材を養成します。</p>	<p>教育学部は、建学の精神を体現した人間性豊かな教員や保育士を養成することを目標としています。具体的には、乳幼児と児童の教育ならびに保育に関する高度な専門性と実践力を備え、教育や保育の分野で熱意と使命感をもって活躍できる人材を養成します。</p>	<p>流通科学部は、流通業、マーケティング、ロジスティクス関連の知識及び企業経営を中核にした教育を、理論と実践を通じて行うことにより、流通業、一般企業のマーケティング、ロジスティクス等の流通関連分野で、確固たる知識・能力に基づいて状況の変化に柔軟に対応できる、広く社会において指導的活躍が期待される人材を育成します。</p>
ディプロマ・ポリシー	<p>栄養科学科（以下、「本学科」という）では、4年以上在学し本学の課程を修め、かつ次のような資質・能力を備えた者に学士（栄養科学）の学位を授与します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保健、医療、福祉、介護および教育の領域で食生活の改善・健康増進・疾病予防の担い手として活躍できる栄養学と調理学の専門的知識と技術力を修得している。</li> <li>2. 管理栄養士に必要な基礎的知識を修得し、臨床現場において栄養管理のプロセス面よりチーム医療に参画できる知識とコミュニケーション能力を備えている。</li> <li>3. 健康増進のための食品・調理の研究と開発および栄養学的見識を備えた食領域のスペシャリストであり、加えて生活科学の知識を総合的に活用・実践する指導力を兼ね備えている。</li> <li>4. 管理栄養士に求められる専門職としての倫理観と使命感を持ち、高い志を持って社会に貢献できる。</li> <li>5. 生涯にわたり食・栄養と健康に関する新しい知識や技術を取り入れ、応用する能力を備えている。</li> </ol>	<p>フード・マネジメント学科(以下、「本学科」という)では、4年以上在学し本学の課程を修め、かつ次のような資質・能力を備えた者に学士（栄養科学）の学位を授与します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「食に関する科学的知識」と「食をビジネスに結び付ける知識」を兼ね備えている。</li> <li>2. 新製品の企画・製造・販売、6次産業化や海外進出を含む食ビジネスの新展開、食文化の継承・普及・発展といった様々な切り口から食の魅力創出およびその発信等を行うことができる。</li> <li>3. 食の専門的知識に加え、幅広い教養を有している。</li> <li>4. 食産業の抱える課題を自ら発見・解決することができる。</li> <li>5. 高い志・熱意を持ち、多様な人々を牽引し、高付加価値な食産業の創出に貢献することができる。</li> </ol>	<p>児童幼児教育学科(以下、「本学科」という)では、4年以上在学し本学の課程を修め、子供愛にあふれ、教育や保育を通して社会の発展に寄与するという熱意と使命感をもった専門家として、次のような資質・能力を備えた者に学士（教育学）の学位を授与します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 子供の発達過程、教育や保育の原理および制度・政策に関する専門的知識を備えている。</li> <li>2. カリキュラム、教科や保育の領域および指導法に関する知識と技能を備え、それらを実践に活かすことができる。</li> <li>3. 社会の一員として、幅広い教養を身につけ、異なる価値観を有する人を理解することができる。</li> <li>4. 新たに直面する様々な問題を客観的にとらえ、批判的に探究することができる。</li> <li>5. 主体的に学び続けるとともに、他者と協働で問題解決にあたることができる。</li> </ol>	<p>流通科学科(以下、「本学科」という)では、4年以上在学し本学の課程を修め、かつ次のような資質・能力を備えた者に学士（流通科学）の学位を授与します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実社会に通用する教養と良識を修得している。</li> <li>2. 流通（流通マーケティング・ロジスティクスなど）分野及び経営（経営管理・財務会計など）分野の基礎知識を身につけている。</li> <li>3. 流通（流通マーケティング・ロジスティクスなど）分野、経営（経営管理・財務会計など）分野、アジアビジネス分野の内、いずれかの専門知識と実践力を身につけている。</li> <li>4. 実社会の経営課題について関心・問題意識を持ち、解決に導く態度を有している。</li> <li>5. 発見した課題を調査や分析、考察などによって解決し、その結果を論理的に分かりやすく表現できる。</li> </ol>

	栄養科学部		教育学部	流通科学部
	栄養科学科	フード・マネジメント学科	児童幼児教育学科	流通科学科
カリキュラム・ポリシー	<p>本学科では、厚生労働省が「管理栄養士学校指定規則」として定めている教育内容と単位数を充足したうえで、本学の卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）に掲げる知識・技能などの目標を達成するために、共通教育科目、専門教育科目及びその他必要とする科目を体系的に編成し、講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせた授業を開講します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>『一般教育科目』および『基礎教科』『専門教科』とこれらを統合した「総合演習」「臨地実習」からなる専門教育科目について学年を追って系統的に配置する。</li> <li>専門教育科目では、原則として管理栄養士学校指定規則に定められたカリキュラム編成に準拠する。</li> <li>栄養学領域では、栄養アセスメント、栄養介入、栄養モニタリングと評価からなる「栄養管理プロセス」を意識した能動的学修を取り入れた教育を行う。</li> <li>調理学・食品学領域では、各ライフスタイルに対応した献立作成や食品の調理性、必要な栄養成分に関する基本的知識と系統的な調理技術・開発技術を修得できる教育を行う。</li> <li>初年次には、課題発見・解決能力や学修意欲および倫理観を養うために課題解決型学修や早期臨床体験による導入教育を配置する。</li> <li>3年次には模擬患者実習や栄養クリニック演習等の客観的技術能力評価などを通して、臨床の場におけるコミュニケーションと管理栄養士の技能を系統的かつ実践的に教育する。</li> <li>「卒業論文」作成を通して、主体的な研究態度ならびに研究の進め方を修得させ、科学的・論理的思考力を養う教育を行う。</li> <li>栄養教諭免許および家庭科教諭免許取得に必要な教職科目を修得できるカリキュラム編成とする。</li> <li>学修成果の具体的な把握・評価方法については、シラバスに示された観点別評価方法に準じる。</li> </ol>	<p>本学科では、本学の卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）に掲げる知識・技能などの目標を達成するために、共通教育科目、専門教育科目及びその他必要とする科目を体系的に編成し、講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせた授業を開講します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>「食に関する科学的知識」を身につけるための「栄養学科目」「食品学科目」と、「食をビジネスに結び付ける知識」を身につけるための「食品ビジネス科目」の融合を図った教育課程の編成を基本とする。</li> <li>実地で学ぶ「フィールドワーク科目」、企業等の実務を学ぶ「発展科目」、ビジネスの現場に不可欠なコミュニケーション能力を身につける「コミュニケーション科目」を配置し、より実践的な教育を行うことで専門知識の深化を図るとともに、食ビジネスをグローバルに捉える視野を養う。</li> <li>文化・歴史・地理をはじめとした広範囲にわたる教養科目を配置する。</li> <li>教員と学生が相互に刺激を与えながら、学生が主体的に問題を発見し解を見出していくアクティブ・ラーニングを積極的に取り入れた学修方法を重視する。</li> <li>動機づけの第一歩として「フィールドワーク科目」、「発展科目」、「コミュニケーション科目」を初年次から配置し、学生が自らのキャリアに対する志・熱意を持ち社会人基礎力を修得できるよう教育する。</li> <li>「卒業論文」作成を通して、主体的な課題把握ならびにその解決に向けての調査・研究の進め方を修得させ、科学的・論理的思考に裏付けられた課題解決力を教育する。</li> <li>学修成果の具体的な把握・評価方法については、シラバスに示された観点別評価方法に準じる。</li> </ol>	<p>本学科では、本学の卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）に掲げる知識・技能などの目標を達成するために、共通教育科目、専門教育科目及びその他必要とする科目を体系的に編成し、講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせた授業を開講します。</p> <p>「理論と実際を統合する力」「創造的に問題を解決する力」という三つの力の育成が基本となっています。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>子供の発達過程、教育や保育の原理および制度・政策に関する専門的知識を教授する専門基礎理論科目を1年次に配置する。</li> <li>カリキュラムの意義、教科や保育の領域に関する専門的知識と技能を教授する科目を1年次と2年次に配置する。</li> <li>教科および保育の領域に関する指導法を教授する科目を2年次と3年次に配置する。</li> <li>教員や保育士にとって必要不可欠な教養を身につけるために、人文科学、社会科学、自然科学、健康・スポーツ科学、外国語の科目を1年次から4年次にわたって配置する。</li> <li>理論と実際を統合するために、実習および実習関連科目を2年次から配置する。</li> <li>高等学校から大学への接続を円滑にし、キャリア意識を醸成するための初年次教育科目を1年次に配置する。</li> <li>客観的問題把握力と批判的な探究力を育成するためのゼミナール科目を3年次と4年次に配置する。</li> <li>教育学部教育目標の達成度評価は、本学部が定めた「教員や保育士の力量を高めるためのルーブリック」に従って行う。</li> <li>卒業研究の評価は、「教育学部卒業研究審査基準」に従って行う。</li> <li>付属幼稚園実習および学外実習の履修資格審査は、「実習資格審査基準」に従って行う。</li> <li>学生の主体的な学びを深めるため、各科目の教授については、その教育目標を達成するための最適な様式を用いる。</li> <li>学修成果の具体的な把握・評価方法については、シラバスに示された観点別評価方法に準じる。</li> </ol>	<p>本学科では、本学の卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）に掲げる知識・技能などの目標を達成するために、共通教育科目、専門教育科目及びその他必要とする科目を体系的に編成し、講義、演習、実験、実習を適切に組み合わせた授業を開講します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>教育課程を編成する科目を「教養教育科目」、「共通基礎科目（日本語、外国語、情報処理科目）」、「キャリア開発科目」、「専門（基礎、発展・応用）科目」に分ける。各科目群内においては、科目間の関連と難易度により年次別段階的な配当を行い、基幹科目は必修とする。</li> <li>「教養教育科目」には、広範囲にわたる教養と良識を身につけるための科目を配置する。</li> <li>「共通基礎科目」には、日本語、外国語、情報処理分野の基本的能力を身につけるための科目を配置する。</li> <li>「キャリア開発科目」には、初年次教育として主体的に学ぶ姿勢と技法を身につけるための科目を配置する。また、自己発見・キャリア開発を行いながら、問題発見・問題解決能力、表現能力の向上を図るための科目を配置する。</li> <li>「専門科目」には、専門分野の知識と能力を修得するために必須な「専門基礎科目」を配置する。さらに、より高度な「専門発展・応用科目」を3つの専門分野（コース）に応じて、体系的、段階的に配置する。</li> <li>2年次以降に3つの専門分野（コース）として、「流通・マーケティングコース」「経営コース」と、いずれかのコースに加え、アジアのビジネスについて高度に学ぶ「アジア・ビジネスコース」を設置する。</li> <li>理論と実践の融合による教育効果を重視し、ケーススタディやフィールドワーク、課題解決等のアクティブ・ラーニング型の学習を授業に盛り込む。</li> <li>学修成果の具体的な把握・評価方法については、シラバスに示された観点別評価方法に準じる。</li> </ol>

	栄養科学部		教育学部	流通科学部
	栄養科学科	フード・マネジメント学科	児童幼児教育学科	流通科学科
アドミッション・ポリシー	<p>本学科は、ディプロマポリシー及びカリキュラムポリシーに定める教育を受け、管理栄養士として科学的なものの見方・考え方ができ、高い志を持って社会に貢献する者を育成するため、次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求めます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高等学校卒業レベルの教養、語学力ならびに基礎的な科学知識を有している人</li> <li>2. 食・栄養を通して保健、医療、福祉、介護および教育の分野で社会に貢献したい人</li> <li>3. 知的好奇心が旺盛で、調理することに興味を持ち、食領域のスペシャリストとして活躍したい人</li> <li>4. 他者の気持ちを理解し、寄り添える人間性豊かで倫理観のある人</li> <li>5. 労を惜まず知識・技術の修得に積極的な人</li> <li>6. 基本的なコミュニケーション能力を身につけており、常に向上心を持ちリーダーシップを発揮できる人</li> </ol>	<p>本学科は、ディプロマポリシー及びカリキュラムポリシーに定める教育を受け、高い志を持って食産業に貢献できる専門家を育成するため、次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求めます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高等学校卒業レベルの教養、語学力ならびに基礎的な科学知識を有している人</li> <li>2. 知的好奇心が旺盛で、食とビジネスに興味を持ち、将来食産業で活躍したい人</li> <li>3. 他者の気持ちを理解し、寄り添える人間性豊かで倫理観のある人</li> <li>4. 労を惜まず知識・技術の修得に積極的な人</li> <li>5. 基本的なコミュニケーション能力を身につけており、常に向上心を持ちリーダーシップを発揮できる人</li> </ol>	<p>本学科は、ディプロマポリシー及びカリキュラムポリシーに定める教育を受け、多様な分野にわたる教養や専門的知識と技能を有した教育者を育成するため、次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求めます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高等学校までに学習した教科すべてにわたって基礎学力を備えている人</li> <li>2. 教育や保育を通して社会に貢献していくという目的意識を持っている人</li> <li>3. 学ぶ意欲が高く、何事にも主体的に取り組む態度を備えている人</li> <li>4. 資料や文献を読解・分析し、結論を導く論理的思考力と表現力を備えている人</li> <li>5. 対話と協働の精神と態度を備えている人</li> </ol>	<p>本学科は、ディプロマポリシー及びカリキュラムポリシーに定める教育を受け、流通関連分野の専門家を育成するため、次に掲げる知識・技能や能力、目的意識・意欲を備えた人を求めます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高等学校までの学習内容を十分に理解している人</li> <li>2. 流通分野、経営分野、アジアビジネス分野について学習する意欲がある人</li> <li>3. 問題意識を持って社会の変化を観察し、疑問を解明する人</li> <li>4. 自分の考えを的確に表現し、伝えることができる人</li> <li>5. 多様な価値観を受け入れ、協働して学ぶことができる人</li> </ol>