

栄養科学部 栄養科学科

[2023年度以降入学生に適用]

教育目標

栄養科学部栄養科学科は、個人及び集団の健康の維持増進、疾病の発症と重症化の予防及び生活の質の向上等に寄与できる管理栄養士の育成を目標としています。特に対象者に応じた適正な栄養状態と適切な食生活の実現に向けた支援ができるよう、人間性豊かで、科学的なものの見方や考え方ができ、社会に貢献できる人材を養成します。

ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与に関する方針）

本学科では、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。

1. <知識・理解>

管理栄養士に求められる

- ①学問分野における基本的知識を体系的に理解している。
- ②数理・データサイエンスを含む自然科学、社会科学及び人文科学に関する基本的知識を体系的に理解している。

2. <汎用的技能>

管理栄養士に求められる

- ①学問分野の基礎的知識を活用し、対象者に応じた栄養管理を実践するための基本的な技能を身につけている。
- ②数量的スキル、情報リテラシー、コミュニケーション能力（日本語及び外国語）、論理的思考力、アドボカシー能力といった汎用的技能の基本を身につけている。

3. <態度・志向性>

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、多様な職種の人々と協調・協働して社会に貢献するための基本的な能力を身につけている。

4. <総合的な学習経験と創造的思考力>

学内外での学習経験に基づいて、主体的に課題発見、整理・分析を行い、食・栄養に関する諸問題の創造的解決を図るための基本的な能力を身につけている。

カリキュラムポリシー（教育課程の編成方針）

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上で、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、一般教育科目、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、実験及び実習を適切に組み合わせた授業を開講します。

1. ＜知識・理解＞

管理栄養士に求められる学問分野の基本的な知識を体系的に理解するために、『一般教育科目』及び『基礎教科』『専門教科』を系統的に配置する。

2. ＜汎用的技能＞

管理栄養士に求められる汎用的技能の基本を身につけるために、演習、実験及び実習を系統的に配置するとともに、3年次にはこれらを統合した「総合演習Ⅰ」「臨地実習」を配置する。

3. ＜態度・志向性＞

管理栄養士に求められる態度・志向性を身につけるために、初年次には導入教育としての「初年次教育演習」「管理栄養士入門」を配置し、3年次には「栄養クリニック演習」を配置する。

4. ＜総合的な学習経験と創造的思考力＞

管理栄養士に求められる創造的思考力及び課題解決能力の基本を身につけるために、4年次には「総合演習Ⅱ」「管理栄養士特論」及び「卒業論文」を配置する。

5. ＜学修成果の評価＞

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学修成果評価基準にしたがって、試験や課題等、又はこれらの組み合わせにより総合的に評価する。

アドミッションポリシー（入学者の受入方針）

本学科では、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。

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的知識を有している人
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
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
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
5. 労を惜しまず知識・技術の修得に積極的な人
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

栄養科学部 栄養科学科

[2022年度以前入学生に適用]

教育目標

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。

ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与に関する方針）

本学科では、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。

1. 地域社会や国際社会で貢献できる人材として、人間・社会・文化・自然等に関する幅広い教養、語学力、情報処理能力を身につけている。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. （教職課程履修者のみ）学校教育を担う教員として必要とされる使命感や責任感、専門的な知識・技能および実践的な指導力を有している。

カリキュラムポリシー（教育課程の編成方針）

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。

1. 『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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。

5. 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。
6. 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。
7. 「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。
8. 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。
9. 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。

アドミッションポリシー（入学者の受入方針）

栄養科学科（以下、「本学科」という）では、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。

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
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
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
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
5. 労を惜まず知識・技術の修得に積極的な人
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