

## 建学の精神

### 「配慮ある愛の実践」

創立者であり初代学長の小林倭文（しずり）先生は、「女性はゆくゆく母となり、子どもをもうけ、命をかけてその子どもを教え導いていかなければならない」、「女性は家庭内にあつてその核となる存在だから、女子にこそ高等教育が必要である」という熱い思いから、家政学を基盤とした女子高等教育機関（長野女子短期大学）を長野の地に開学しました。その際に「配慮ある愛の実践」を本学の建学の精神として教育の柱に掲げています。これは、自分の周囲のものに絶えず関心を示し、自分自身はもとより家族や友人、社会の全ての人々、さらには世の中すべての生きとし生けるものの命に対して、深いいたわりと思ひやりをもって接することのできる人間の育成を図ろうとするものです。

## 教育理念

本学は、建学の精神を根底に据え、「心豊かな人間の育成」を教育理念とし、次のような基本的考えに基づき教育活動を行っています。

- (1) 豊かな人間性と専門性、幅広い教養を育てる
- (2) たくましく生きる人間を育てる
- (3) 思いやりと豊かな感受性を育てる
- (4) みずから考えて行動できる力を育てる

## 教育目標

- (1) 幅広い教養、食物栄養に関する専門知識及び技術を身につけ、優れた実践力を育成する。
- (2) 人の尊厳を大切にす豊かな人間性と食物栄養の専門職としての責任感・倫理観を育成する。
- (3) 社会の変化に適応でき、女性の視点で地域社会に貢献し、その発展に寄与できる人材を育成する。
- (4) 主体的に考え行動し、幸福な人生を自ら切り開いていく自立した態度と意欲を養う。

## 教育方針

本学は、自らの建学精神と教育理念に基づき、育成すべき人材像を明確にするために「卒業の認定に関する方針」を定め、それを実現するための適切な教育課程を編成し、体系的・組織的な教育活動を行うために「教育課程の編成及び実施に関する方針」を定めました。そして、本学の教育を受けるにふさわしい学生を受け入れるための入学者選抜を実施するために「入学者の受入れに関する方針」を定めました。これらの3つの方針を以下に示します。

## 1. 食物栄養学科

### 1.1 卒業の認定に関する方針（ディプロマ・ポリシー）

本学に2年以上在籍し、所定の単位を修得した学生は、以下の到達目標に達した者であると認定し、卒業と同時に「短期大学士」の学位を授与する。

- (1) 豊かな人間性を持ち、幅広い教養と社会人としてのマナーを兼ね備えている。
- (2) 食の専門家としての責任感と倫理観を持って、社会に貢献できる専門知識と技能を身につけている。
- (3) 多様な課題に対して主体的に考え、コミュニケーションを図りながら協働して活動する態度を身につけている。

### 1.2 教育課程の編成及び実施に関する方針（カリキュラム・ポリシー）

本学が掲げる教育目標を達成するため、以下の教育課程を編成する。さらに栄養士、フードスペシャリスト、健康管理士一般指導員、きのこマイスターの資格が取得できるように教育課程を編成する。

- (1) 豊かな人間性、および幅広い教養を身につけるために、多様な分野から教養科目を設置する。
- (2) 専門知識を身につけ、自ら考えて行動できる力をつけるために、以下の専門分野について学べる教育課程を編成する。
  - ① 社会生活と健康
  - ② 人体の構造と機能
  - ③ 食品と衛生
  - ④ 栄養と健康
  - ⑤ 栄養の指導
  - ⑥ 給食の運営
- (3) 講義、実験、実習、演習など、多様な授業形態で理論、技能および実践を学修する。
- (4) 適性に合わせて学修計画を立ててキャリアを選択できるよう、4つの資格（栄養士、フードスペシャリスト、健康管理士一般指導員、きのこマイスター）取得に必要な科目を配置する。
- (5) 表現力、思考力、コミュニケーション能力などを実践的に学ぶ地域に密着したカリキュラムを設置する。

### 1.3 入学者の受入れに関する方針（アドミッション・ポリシー）

本学の教育理念、教育目的、教育目標に共感する以下のような学生を求める。

- (1) 高等学校卒業程度の基礎学力を有し、自分の考えを言葉・文章として表現できる人
- (2) 食べること、食事を作ること、食に関することに興味がある人
- (3) 他者と良好な関係を築くことができ、基本的な生活力を持っている人
- (4) 意欲的にコミュニケーションをとり、協働できる人
- (5) 食生活と健康に関する専門性を、職場、家庭、地域社会の中で役立てたいと思っている人
- (6) 栄養士資格取得を目標に勉学する意志がある人

#### 1. 4 学習成果

- (1) 豊かな人間性を持ち、幅広い教養と社会人としてのマナーを修得している。
- (2) 食の専門家としての責任感と倫理観を持って、専門知識と技能を修得し、社会に貢献できる能力を身につけている。
- (3) 多様な課題に対して主体的に考え、コミュニケーションを図りながら協働して活動する態度を修得している。