

11. 教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報

【学校教育法施行規則 172 条の 2 第 4 号関係】

食物栄養学科

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る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。

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。

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。更に栄養士、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。

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。

【各種資格について】

食物栄養学科

本学科では、「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4つの資格が取得可能である。

(1)栄養士

人間の生命の源である「食物」の栄養価、成分、物性はもちろん、消化、吸収、代謝など、身体の仕組みを総合的に学び、調理方法の指導や望ましい摂取の方法を日常の食生活に提案できる「栄養士」の育成を目指している。「栄養士」の資格は国家資格であり、社会的通用性があると言える。

(2)フードスペシャリスト

消費者の視点にたって、多様化する現代の「食」のアドバイザーとして、食に関する高度な知識および技術を有する専門家＝フードスペシャリストの育成を目標にしている。

(3)健康管理士一般指導員

健康管理や予防医学の知識を身につけ、自分の健康を守ると共に、家庭・地域・職場でも、その知識を生かせるような能力を持つ人材の育成を目指している。

(4)きのこマイスター

きのこの機能や調理法を伝えるマイスターとして活躍できる人材の育成を目指している。