

■カリキュラム

◇ カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成・実施の方針）

大学院栄養学研究科

学生自身の研究課題を深めると同時に、栄養学・保健学の幅広い研究領域の視野を得て、その中で自身の研究課題を位置づけ、研究の実施が可能となるよう、以下のカリキュラム編成を行っている。

- 1 修士課程にあっては、個別の研究課題に取り組む前に、まず栄養学・保健学の学際性・多様性に触れる目的で、入学時に専攻毎に全専任教員による「総合講義」を開設。
- 2 その上で、さらに多様な知見を深める目的で多領域の特論科目を開設。栄養学専攻では、基礎栄養科学領域、実践栄養科学領域、生体科学領域、食文化科学領域、食物科学領域、教職領域の特論科目を、保健学専攻では、健康科学領域、臨床病態生化学領域、実践学校保健学領域の特論科目を開設。
- 3 研究を進めるための方法論の修得を目的として、共通領域として研究手法に係る科目を開設。
- 4 栄養学・保健学の学際性・多様性の中で、自身の研究課題を位置づけ、先行研究をふまえ、その意義と知見を他者に伝え議論するスキルを修得するための「総合演習」（学生全員によるセミナー）を開設。
- 5 修士課程、博士後期課程ともに、学生自身の研究課題や実践課題を深めるため、指導教員による個別指導体制を充実すると同時に、多領域の教員から指導を受けられる機会（全教員参加の下での中間報告会等）を設置。

栄養学部

- 1 （高大接続と初年次教育）高大接続を円滑化すべく、1年次に初年次教育を配置する。
- 2 （学年に適した基礎教養科目配置）広い視野を養う基礎教養科目を、1・2年次（一部3年次）に選択必修として配置する。
- 3 （体系的な専門科目配置）専門科目については、基礎からより分化高度化した内容の教授・自学自修ができるよう、学年を追って体系的に配置する。免許や資格取得必修科目も、学科の学びの体系の中に位置付けて学修できるよう編成する。
- 4 （学科独自の履修課程と教授法）各学科の教育理念に即した学科独自の専門性を養う履修課程を編成する。また、課題解決型、シミュレーション型授業など双方向型の教授法を活用する。
- 5 （低学年からのキャリア教育）低学年から一貫してキャリア教育を導入し、学外実習やインターンシップ等実践的な学習の機会を提供する。

実践栄養学科

1. 初年次における教育では、食事づくり力の基礎と本学の食事法である「四群点数法」を通して、建学の精神である「実践栄養学」を理解する。
2. 基礎・教養科目群である人文科学・社会科学・自然科学・外国語の各分野から選択して学び、人としての倫理観、豊かな人間性と社会性、優れたコミュニケーション能力を養う。
3. 管理栄養士学校指定規則に定められた3分野からなる専門基礎科目群と8分野からなる専門科目群を配置し、健康・栄養に関わる理論と実践を学ぶ。
4. 6系科目群（臨床栄養系、福祉栄養系、地域栄養教育系、スポーツ栄養系、給食マネジメント系、食品開発系）＋栄養教諭免許取得のための科目群から深めたい分野を選択し、学内外の実習等を通して学ぶことで、専門性をより高める。
5. 4年間の学びを、職業倫理をもって総合的に活用するために、模擬形式の演習授業を配置し、課題発見・解決能力、プレゼンテーション能力、管理栄養士としての技能を高める。
6. 臨地実習を通して、管理栄養士業務の実際を学び、専門職としての視点と能力を養う。
7. 卒業研究を通して、科学的・論理的思考力を養い、生涯にわたり自らの専門性を向上させるための学修能力を身につける。

保健栄養学科栄養科学専攻

1. 1年次には、「基礎・教養科目」で幅広い教養と視野を養う。プレセミナーとフレッシュマンセミナーにより、自分らしさを活かしたコースを選択して各コースの学びへの動機付けを行う。「専門基礎科目」で栄養士と各コースの学びを理解するための基礎知識を学ぶ。
2. 2年次には、「専門共通科目」で、栄養士に必要な基本知識と技能を学ぶ。各コースの「専門科目」で、各分野の基礎知識と技能を学ぶ。
3. 3年次には、各コース教育では、知識や技能をたかめる。栄養士教育は、学外実習で学びの集大成とする。また、キャリア形成に向けた意欲、資格に即した社会的課題への意識を培う。
4. 4年次には、最終学年として、各コースの学内外の実習や卒業研究を通して、技術や分析・考察力を磨き、最新の知識を学ぶ。さらに、それぞれの専門家としての使命感と倫理観をもって、多様で変化に富む社会に栄養学を活用できる力を養う。また、自分の適性に合ったキャリアを選択できる。

保健栄養学科保健養護専攻

本専攻におけるカリキュラム編成の特徴は、教育理念である「時代の要請に応える実践的で専門性の高い保健・養護を担う教育者を養成する」ために実践（学校を始めとする臨地実習の場での学び）と理論（大学での学び）の往還を意図して行うものである。具体的には、2年次と4年次にそれぞれ「長期学校体験実習、病院実習」、「養護実習、教育実習」を経て「教職実践演習」で集大成となるよう教育課程を編成している。

なお、卒業までに獲得して欲しい5つの能力、すなわち「総合的な人間力」「専門的な知識と技術」については、初年次教育及び基礎教養科目、専門基礎科目を中心として1年次から実施し、3年次・4年次の専門科目・教職科目につなげ育成されるよう位置づけている。

「自己教育力」については、初年次から4年間一貫して関連する科目で働きかけ、「課題解決能力、省察力、マネジメント力、コーディネート力」については、2年次に専門科目の入門として実施される「長期学校体験実習」に始まり、3年次を中心とした専門科目・教職科目群を通じて研鑽を深め、4年次の教育実習、教職実践演習において統合していく。

食文化栄養学科

1. 食に関する多分野の専門的知識と技術を修得できる教育体系
2. 初年次教育から一貫した「食の専門家」としての自覚と企画力・発信力の育成
3. インターンシップ制度などによる低学年からのキャリアデザインへの支援
4. 3年からのコース制度による各自の専門性強化、一部調理師科・製菓科での専門的学びの機会導入
5. 実習やフィールドワークを通じた体験型・自主的学修の充実

栄養学部二部

- 1 幅広い教養と専門的知識を学ぶため、基礎・教養科目、必修の専門科目を1・2年次に配置する。
- 2 選択の専門科目は、3・4年次を中心に配置し、11分野にも及ぶ多彩な教科から、学びたい分野を選んで学習できるよう編成する。
- 3 栄養学のより専門的な内容に加え、高度専門科目も配置しており、教職教科分野の科目では、生活に直結する内容も充実させる。
- 4 授業は、学理や知識を学ぶ講義だけでなく、教育効果をあげるため科学的な実験や調理などの実習、グループワークを行う演習等、実践を重視した少人数教育を実施する。

短期大学部

栄養学の知識・理論の学習を通して自ら正しい食生活を実践すると共に社会において、食を介して人の健康を守ることができる優れた栄養士の養成を図り、食事・栄養改善を通じて健康増進をなすための技術、食事・料理の調製・提供に必要な実際的な技術を身につけることを目的としてカリキュラムを編成する。

- 1 広範で多様な基礎的知識の獲得のため基礎・教養科目、自由選択科目を設置する。
- 2 専門的な方法論と知識を体系的に学ぶため、栄養士必修科目、専門科目および教職必修科目を設置する。
- 3 学生が幅広く関心のある科目を履修できることを目的として、専門科目、基礎・教養科目に一般コース・キャリアコースの教育目的に合わせたコース別科目を設置する。
- 4 栄養学を社会に還元し、健康を維持するための基礎技術・能力を育成するため多様な実験・実習科目を設置する。