

女子栄養大学 栄養学部 カリキュラムポリシー (2025年度入学生から)

「食は生命なり」の建学の精神に基づき、「食べ物と人間とその関係、及びそれらの社会との関わりを科学的に探究し、実践に結びつけることで、全ての人々の健康と幸せの実現を図るための力を備える」ことを教育目標とし、その達成にむけた教育内容・方法の基本方針を次のように定める。

実践栄養学科	保健栄養学科栄養イノベーション専攻	保健栄養学科保健看護専攻	食文化栄養学科
<p>1 高大接続と広い視野を養う教育科目</p> <p>① 能動的な学びを身につけるための科目を、初年次教育として1年次に配置する。</p> <p>② 栄養学を学ぶうえでの基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、人文科学・社会科学・自然科学・外国語の各分野から構成される選択科目群を配置する。</p>	<p>1 高大接続と広い視野を養う教育科目</p> <p>① 初年次教育を必修として1年次に配置する。</p> <p>② 人間・社会・自然の多様性や変化を理解し、豊かな人間性と社会性を備えるために、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。</p>	<p>1 高大接続と広い視野を養う教育科目</p> <p>① 初年次教育を必修として1年次に配置する。</p> <p>② 人間・社会・自然の多様性や変化を理解し、豊かな人間性と社会性を備えるために、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。</p>	<p>1 高大接続と広い視野を養う教育科目</p> <p>① 初年次教育を必修として1年次に配置する。</p> <p>② 人間・社会・自然の多様性や変化を理解し、豊かな人間性と社会性を備えるために、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。</p>
<p>2 体系的な専門基礎及び専門科目の配置</p> <p>① 本学の食事を自ら実践できるようにするための科目を、1年次に配置する。</p> <p>② 学部共通の導入科目・入門科目および専門科目を学科の専門基礎科目と専門科目とともに配置し、1年次から容易に体系的理解ができるようにする。</p> <p>栄養と健康に関わる理論と実践を身につけるため、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段階的に配置する。</p>	<p>2 体系的な深い専門科目の配置</p> <p>① 本学の建学の精神に基づく食事を学ぶ科目「実践栄養学」を、必修として1年次に配置する。</p> <p>② 学部共通の導入科目・入門科目および専門科目を専攻の専門基礎科目と専門科目とともに配置し、1年次から容易に体系的理解ができるようにする。</p> <p>③ 栄養士に必要な知識と技術の修得に関する専門基礎科目及び専門科目を2年次までに配置する。</p> <p>④ 栄養士の学びを基盤とし、2年次以降に多様な課題解決に向けたイノベーションを創出できる力を備えるために、3領域(フード・ウェルネス領域、栄養データサイエンス領域、臨床検査学領域)の科目を配置する。</p> <p>⑤ 専門性を高める3領域の科目と並行して、家庭科教職課程の科目を2年次以降に配置する。</p>	<p>2 体系的な深い専門科目の配置</p> <p>① 本学の建学の精神に基づく食事を学ぶ科目「実践栄養学」を1年次に必修として配置する。</p> <p>② 学部共通の導入科目・入門科目および専門科目を専攻の専門基礎科目と専門科目とともに配置し、1年次から容易に体系的理解ができるようにする。</p>	<p>2 体系的な深い専門科目の配置</p> <p>① 本学の建学の精神に基づく食事を学ぶ科目を、1年次に必修として配置する。</p> <p>② 栄養学を体系的に学ぶために、学科の専門基礎科目と専門科目とともに、学部共通科目としての学部共通導入科目・入門科目および学部共通専門科目を配置する。</p> <p>③ 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から食に関する多分野の専門的知識と技術を体系的に修得できるようにする。</p>
<p>3 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系</p> <p>① 食事づくり力を含めた栄養管理の理論と実践を修得するため、各分野に講義と実験・実習・演習科目を段階的に配置する。</p> <p>② 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身につけるため、臨地実習を3年後期に配置する。</p>	<p>3 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系</p> <p>① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。</p> <p>② 栄養士教育は、校外実習を2年次後半に配置し、学びの集大成とする。</p> <p>③ 3領域の学内外の実習や教育実習を通して実社会での多様な課題解決にむけ、イノベーションを創出し、普及させる力を備える。</p>	<p>3 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系</p> <p>① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。</p> <p>② 多様な臨地実習や教育実習を2年次から配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につける。</p>	<p>3 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系</p> <p>① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。</p> <p>② 学内での営業調理実習や学外でのフィールドワーク実習を2・3年次に配置し、実社会での多様な課題発見・対応能力を身につけさせる。</p> <p>③ 企業や地域の課題に対応した実践的な実習を3・4年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる。</p>
<p>4 専門領域を意識づけして深める教育</p> <p>① 管理栄養士に求められる倫理観や使命感を養う専門科目を低学年から段階的に配置する。</p> <p>② 学内外の実習等を通し、専門性をより深める選択科目としてプロフェッショナル科目(医療栄養系、福祉栄養系、公衆栄養・国際栄養系、スポーツ栄養系、フードサービスマネジメント系)を、3年後期から4年次に配置する。</p> <p>③ 栄養教諭免許取得を目指す学生に対しては、児童及び生徒の食に関する指導をより深める教職科目を段階的に配置する。</p>	<p>4 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育</p> <p>① 自分らしさを生かした3領域からの履修科目を選択できるよう、領域の専門の学びへの動機付けの科目を配置する。</p> <p>② 企業連携によるキャリア講座を1・2年次に配置する。</p> <p>③ 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップを2・3年次に配置する。</p> <p>④ 大学卒業後も見据えて、主体的に履修科目を選択し、専門性を深められる教育体系を設ける。</p>	<p>4 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育</p> <p>① 1年次に初年次教育の一環として学校との連携による保健室訪問を配置する。</p> <p>② 2・3年次に自治体や各種団体、教育委員会と連携した学校インターンシップや長期学校体験実習を開講する。</p> <p>③ 大学卒業後も見据えて、グローバル化、多様化、技術革新等に対応しうる専門性を深められる教育体系を設ける。</p>	<p>4 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育</p> <p>① 企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開講する。</p> <p>② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を2・3年次に開講する。</p> <p>③ 大学卒業後も見据えて、3年次でコースを選択し、専門性を深める教育体系を設ける。</p> <p>④ コースの1つとして、香川調理製菓専門学校調理師科・製菓科での専門的知識・技術の修得機会を設ける。</p>
<p>5 総合化を促す科目の配置</p> <p>① 課題発見・解決能力、プレゼンテーション能力等、管理栄養士として必要とされる技能を高め、4年間の学びを総合的に活用する科目を4年次に配置する。</p> <p>② 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卒業研究を、3年次後期から4年次に配置する。</p>	<p>5 総合化を促す科目の配置</p> <p>① 最新の知識を学び、それぞれの専門家としての使命感と倫理観をもって、多様に変化に富む社会に栄養学を活用できる力を養う科目を4年次に配置する。</p> <p>② 卒業研究など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する。</p>	<p>5 総合化を促す科目の配置</p> <p>① 卒業研究や教職実践演習など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する。</p>	<p>5 総合化を促す科目の配置</p> <p>① 食文化栄養学実習(卒業研究)等、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する。</p>
<p>1 講義と演習・実験・実習との往還や一貫性による知識の定着化や技術の修得</p> <p>2 グループ討議を通じた課題解決型の学びによるコミュニケーション力の育成</p> <p>3 プレゼンテーション・質疑応答形式による理論の構築や応用力の育成</p> <p>4 医療施設、福祉施設、学校、自治体、事業所等での学外実習を通じた管理栄養士としての実践力の修得と、倫理観、使命感、責任感の定着</p> <p>5 プロフェッショナル科目による管理栄養士としての技能と専門性の強化</p> <p>6 学生への支援体制の構築・整備(担任、チューターアシスタント(SA)制度)</p>	<p>1 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解</p> <p>2 実習・演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養</p> <p>3 アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び</p> <p>4 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習</p> <p>5 学生への支援体制の構築・整備(担任、相談時間(オフィスアワー)の設定等)</p>	<p>1 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解</p> <p>2 実習や演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、企画力、実行力、調整力、発信力、論理的思考の涵養</p> <p>3 アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び</p> <p>4 自治体・法人(企業、学校、その他)・NPO(市民団体等)等との連携を活用した学生の自主的・自律的な活動及び多機関との連携による体験型・課題解決型学習</p> <p>5 学生への支援体制の構築・整備(担任制度による学修・生活へのサポート、キャリア支援、相談体制の整備等)</p>	<p>1 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解</p> <p>2 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、企画力・発信力、論理的思考の涵養</p> <p>3 アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び</p> <p>4 国内外へのフィールドワーク実習による実社会に対する深い学び</p> <p>5 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習</p> <p>6 学生への支援体制の構築・整備(学生サポーター、担任、相談時間(オフィスアワー)の設定等)</p>
<p>1 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する。</p> <p>2 各授業における成績評価は、シラバスに明記された方法で行う。</p> <p>3 2年及び3年次終了時には、学則に定める進級制度により3年及び4年次への進級の可否を判断する。</p> <p>4 進級の可否は、各学年で必要とされる単位数あるいは管理栄養士国家試験受験資格必修科目の取得により判断する。</p> <p>5 コミュニケーション能力や倫理観等の自己目標の達成についての評価は、履修カルテとe-ポートフォリオで行う。</p> <p>6 家庭料理技能検定により、本学の食事にに関する知識と技術の修得度を評価する。</p> <p>7 管理栄養士としての総合的な能力は、管理栄養士実践演習及び管理栄養士総合演習の成績により判断する。</p>	<p>1 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する。</p> <p>2 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する。</p> <p>3 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う。</p> <p>4 栄養士実力認定試験により、栄養士に必要な知識の修得度を評価する。</p> <p>5 e-ポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業アンケートで評価する。</p> <p>6 家庭料理技能検定により、本学の食事にに関する知識と技術の修得度を評価する。</p> <p>7 卒業研究などの成績や各種資格取得状況で評価する。</p>	<p>1 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する。</p> <p>2 各学年で平常の成績・試験等による評価を行い、単位の取得とGPAによる評価を行う。</p> <p>3 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する。</p> <p>4 履修カルテやe-ポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。</p> <p>5 卒業研究や教職実践演習等の成績と各種資格取得で判断する。</p> <p>家庭料理技能検定により、本学の食事にに関する知識と技術の修得度を評価する。</p>	<p>1 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する。</p> <p>2 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する。</p> <p>3 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う。</p> <p>4 履修カルテ、e-ポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。</p> <p>5 家庭料理技能検定により、本学の食事にに関する知識と技術の修得度を評価する。</p> <p>食文化栄養学実習(卒業研究)等の成績で判断する。</p>