

[食物栄養学科の特徴と教育]

○特徴

- ・男女共学で栄養士資格の取得ができる私立短期大学
- ・学内にあっては、唯一の理科系学科
- ・科学の目で食物・栄養の実践力を養うことのできる学科

1. 食物栄養学科の3つのポリシー

○教育課程編成と教育内容

- 現在の教育課程は、建学の精神に基づき、真心と思いやりを持った人間性を養うことを基盤としています。
- 12の教養教育科目と、厚生労働省の基準に則った専門教育科目35科目、特別研究2科目を設置しています。
- 2022年度の改正により、現代にマッチした教育内容に変更し、地域連携を含む特別研究を行うことで、総合的な人間力を養います。

2. 食物栄養学科のカリキュラム

○教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

食物栄養学科は各学問分野の専門性において、卒業認定・学位授与に求められる能力や素養を身につけるために、体系的な教育編成を構築しています。

【卒業認定・学位授与に求められる体系的な教育編成】

- すべての学生が根拠に基づく（エビデンスベース）思考力と総合力を身につけるための、充実した教養教育の編成。
- 演習・ゼミナールや学生参画型対話型教育（アクティブラーニング）などの双方向型授業を主体とし、フィールドワークも活用したプロジェクト型の教育を通して、問題発見・解決力、構想・構築力・コミュニケーション力、実践力を培う専門教育の編成。
- 教養教育と専門教育における学生の主体的学びを構築するために、学問分野・レベル・授業形態などをカリキュラムツリー・ナンバリングなどによって体系化。
- 学生の自学自修による体系的な学びを、学修ポートフォリオなどによって可視化（見える化）。

○3つに大別される科目およびプログラム

カリキュラムは、教養教育科目・専門教育科目・体験・実習型科目に大別され、そこに関連する分野の科目によって、卒業認定・学位授与のための体系的な学習が可能です。

①教養教育科目

- 広い視野に立ち、学士力の基礎となる基本的な教養（アカデミック・ツール）を提供します。
- 1～2年次の初年次教育によって、リテラシー（読む・書く・話す）および情報リテラシー

一を修得します。

このことを実現するために食物栄養学科では、基本的な教養を身につける教科、15教科を配置し、短期大学士力・栄養士力の基礎を涵養します。

②専門教育科目

●1～2年次までの専門教育科目によって、研究能力、専門的職業能力を育成するとともに、資格取得のために高い知識・技能の修得を提供します。

具体的には、食の基本、生理・生化学の基本を修得することを目的とした17の専門基礎教育科目、栄養・調理などの修得を目指した15の専門教育科目によって論理的な思考力を涵養し、座学教科を基に、「実習」を通して研究能力、専門的職業能力を育成します。このことで、栄養士資格取得へ向けて必要とされる高い知識と技術を修得します。

③体験・実践型科目

●ボランティア、インターンシップ、リーダーシップ教育、留学など、地域と社会で実践的に学びまた貢献する機会を提供します。

このように、食物栄養学科では、科学的な視点で食物と栄養の実践力を養うための充実したカリキュラムが提供されています。

3. 授業科目履修上の注意

本学科の学修期間は2年間です。栄養士養成施設には2年制から4年制まで様々な学修期間の施設がありますが、特に2年制の本学科では、短期間に集中して学修する必要があります。

各授業科目の単位数は、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、実際の授業時間は授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間以外に必要な学習を考慮して定められています。教員による指導時間及び自学自習の時間を単純計算すると次のようになります。自学自習の成果はおのずから宿題、レポート、発表及びテスト等の成績に現れます。大学での学修において自学自習は大切に欠くことのできないものです。

1. 講義科目は教師による15時間（7.5コマ）の指導と30時間の自学自習をもって1単位とします。
2. 演習科目は30時間（15コマ）の指導及び15時間の自学自習をもって1または2単位とします。
3. 実験・実習及び実技は45時間（22.5コマ）の指導をもって1単位とします1。

このように、授業履修においては、短期間で効率的に学ぶための工夫がされています。

○実習科目と実習について

●給食管理実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ（2年）

栄養士資格取得必修教科である「給食管理実習」では、校内と学外において、それぞれ5

日間ずつ実習を行い、給食の現場における判断力・実践力を培います。これは学生自身が献立作成・栄養価計算、試作を行って一度に100食以上の食事を作製し、学生や教職員に昼食として提供する集団給食の実習です。積極的に実習を行い、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得してください。

(1) 給食管理実習 (学内)

- 目的: 授業で学んだ知識と技術を実際の給食業務で活用し、実践力を高めます。食事を提供する人の気持ちや健康への配慮を実務を通じて学び、評価する経験を積みま

す。

(2) 給食管理実習 (校外)

- 目的: 現場での体験を通じて、栄養士として必要な給食サービスに関する知識と技術を総合的に学びます。また、食事を提供する人への思いやりとその適切な表現方法を身につけます。

(3) 給食管理実習 (校外授業・大規模特定給食施設見学)

- 目的: 教室での授業内容を深く理解し、栄養士としての即戦力を身につけるために、実際の現場で実用的な学習を行います。

このように、実習科目では学内外での実践的な学びを通じて、栄養士としての知識と技術を総合的に身につけることができます。

4. 卒業要件

食物栄養学科では、教育研究上の目的に基づき、学修を通して以下の能力や技能を身につけた学生に対して、卒業を認定し、「短期大学士(食物栄養学)」の学位を授与します。

○卒業認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)

DP1. 総合力: 人間や文化について幅広い知識を身につけ、広い視野から理解することができる思考力・判断力

DP2. 問題発見・解決力: 現代社会に関心を持ち、課題を見つけ出して解決に取り組むことができる関心・意欲・態度

DP3. 構想・構築力: 新たな問題を言語化またはモデル化し、それに対する分析や提案をおこない、論理的に思考・説明する力

DP4. コミュニケーション力: 学びによる能力や素養を活かすために、他者との相互理解を実現する力

DP5. 実践力: 専門性を実践するために必要な知識・能力・技能

5. 各種資格取得課程

“栄養士”とは栄養士法の第1条に「都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいう」と定義づけられています。

また第2条に、「栄養士の免許は、厚生労働大臣の指定した栄養士の養成施設において2年以上栄養士として必要な知識及び技能を修得した者に対して、都道府県知事が与える」とあります。

従って本学の栄養士課程を履修する学生は定められた履修方法によって履修し、単位を修得しなければなりません。

履修しなければならない科目は、将来、栄養士として活躍するうえで重要な分野における基礎的・専門的知識を修得できる科目と、専門的技術や行動力、判断力を身につけることができる科目を設定し、単位を修得した者に栄養士資格が取得できるよう教育課程を編成してあります。(別表教育課程表参照)

栄養士課程は極めて幅広い分野に亘っていますが、2年間で栄養士としての基礎学力を十分に修得されるよう履修方法を検討してください。

栄養士の資格を取得するための必要単位数は、国の定める栄養士法施行規則では、専門教育科目については最低限50単位以上の取得が必要となっておりますが、本学では、実力があり社会に出て活躍できる栄養士の養成を目指していることから、本学における栄養士資格取得には本学の教育課程によって所定の科目を履修し、取得単位の合計が70単位以上(下表参照のこと)になることが必要です。

尚、栄養士資格取得に必要な科目は、卒業に必要な科目とともに教育課程表に掲げてあります。参考にして履修方法を検討してください。