

カリキュラム・ポリシー

【教育課程編成方針】

食物栄養学科の教育課程は、専門知識や技術を基本から段階的に学べるように配慮しつつ、以下の方針に基づいて編成されています。

- (1) 社会的能力や豊かな人間性の涵養
- (2) 食の専門職に必要な専門知識修得のための科目群
- (3) 現場に必要なスキルに配慮した専門技術・実践力修得
- (4) 食に関する課題の解決策を考案し判断できる能力修得
- (5) 「卒業研究」等による生涯にわたり学ぶ姿勢の育成
- (6) 栄養教諭免許（2種）

資格に対応した科目群を開設、併せて食関連の視野の拡大や深化を図ります。

【教育課程実施方針(学修過程)】

1年次には、食の専門家として将来活躍するために必要な教養、大学生活を送るためのスキル、社会人としての基礎的能力、基礎調理技術および専門的な基礎知識を中心に修得します。

2年次には、応用的な知識や技術、校外実習などにより実践的な技術および思考力・判断力を修得します。また、卒業研究などを通して生涯にわたり学ぶ姿勢を養うことに重点を置きます。

【学修成果の評価】

各教科目の成績評価は、シラバスに示された評価方法により、学修成果別評価基準（ルーブリック）に沿って、厳正に行います。

学期毎及び累計のGPAを算出し、総合成績評価を行います。

【教育課程実施方針（学修方法）】と【学修成果の評価方法】

(LO1) 知識・理解	【教育内容】 【教育方法・学修方法】 【学修成果の評価方法】	専門科目群（社会生活と健康・人体と機能と構造・食品と衛生・栄養と健康・栄養の指導・給食の運営）により、専門知識を高い水準で網羅的に修得することを図る。 講義形式が主体である。授業においてはアクティブ・ラーニングを極力採り入れ、知識・理解の定着とともに、思考力・判断力をも高める授業を行う。 筆記試験等の客観テストを中心に行う。
(LO2) 技能	【教育内容】 【教育方法・学修方法】 【学修成果の評価方法】	調理・給食管理のスキルやコンピュータを活用した献立作成や学外給食施設での給食管理校外実習など、現場に必要な技術や実践力を、実習科目等により幅広く修得することを図る。 演習や実習形式が中心。 レポート、実技試験、プレゼンテーションによる評価を中心に行う。
(LO3) 思考力・判断力 ・表現力	【教育内容】 【教育方法・学修方法】 【学修成果の評価方法】	専門科目群やその他の科目で、食の専門家の改善事例を学んだり、実習などで様々な改善の必要性を実感し改善を実践することで身に付ける。また、臨床栄養学実習、栄養指導論実習、応用栄養学実習などで栄養指導・栄養管理の実習をしながら、思考力・判断力・表現力を身に付ける。 演習や実習などグループ学習により、他者とのディスカッションやグループワークを通じて、思考・判断や表現力を修得していくことを図る。講義科目では、判断力を有するケース・スタディや改善事例などを扱う。レポート、提出課題、成果発表を中心に評価を行う。その他講義科目では論述式試験問題により評価を行う。
(LO4) 関心・意欲・態度	【教育内容】 【教育方法・学修方法】 【学修成果の評価方法】	「卒業研究」及びその他の科目で高度な専門知識に実際に触れたり、修得法を体得することで、生涯にわたり学ぶ姿勢の育成を図る。 課題解決型に学習、及び栄養士関係知識の実社会に向けた高度な内容や、知識の総合化を目指した学習など。 授業態度や成果発表を中心に評価を行う。また、栄養士の総合知識や先進的知識を客観テストで評価する。
(LO5) 人間性・社会性	【教育内容】 【教育方法・学修方法】 【学修成果の評価方法】	教養科目等により、社会で求められる表現力、調整力、実務等の社会的能力育成や、豊かな人間性の涵養を図る。また、校外実習を通して実社会において求められる社会性を身に付ける。 講義による理論の修得と実習による体験型学習を中心に行う。 理論については筆記テストが中心である。実習は、レポートや成果発表を中心に評価を実施する。