

ディプロマ・ポリシー			カリキュラム・ポリシー	アドミッション・ポリシー
<p>本学科では、本学の定める修業年限以上在学し、共通教育科目・基礎教育科目および専門教育科目を所定の履修方法に従って62単位以上を修得し、次のような能力・資質を備えた者に対し、教授会の意見を聴いて、学長が卒業を認定します。卒業が認定された者には、短期大学士（食生活学）の学位を授与します。</p>			<p>本学科では、ディプロマポリシーを達成するために、短期大学士授与水準に定めた能力を持ち、栄養士として問題解決能力および実践的能力を修得することを目標にカリキュラムを編成します。</p>	<p>本学科は「立学の精神」とそれに基づく「教育目標」に賛同し、かつ卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）および教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）に定める教育を受けるために必要な次に掲げる知識や技能、意欲を備えた女性を求めます。</p>
1. 知識・理解	1-1	個人や集団を対象とする栄養学に関する基礎的・専門的知識を身に付けている。	<p>1) 基礎教育科目は、専門知識の習得に必要な基礎知識への理解を図ることを目標に配置します。</p> <p>2) 専門教育科目は、栄養士養成のため厚生労働省によって定められている科目を配置します。</p> <p>3) サポート科目は、栄養士として必要な実践的能力を習得するためのサブ科目として配置します。</p> <p>上記の教育課程全般を通じて講義、実験・実習、演習を組み合わせた授業を展開し、学生の理解を高めます。</p>	<p>健康で心豊かな食生活を支える実践的な栄養士となって、生活習慣病の発症予防・重症化予防と健康増進に貢献しようとする者を受け入れます。具体的には入学前に、栄養学や食品学の基本となる化学（化学基礎・化学）および生物（生物基礎・生物）を学習していることが求められます。また、化学や生物だけではなく、栄養士として必要な問題解決能力や実践的能力を得るためには、国語、外国語、数学、地理歴史、公民等の科目も幅広く学習していることが求められます。</p>
	1-2	食べ物と健康との関係について、基礎的・専門的知識を身に付けている。		
2. 技能・表現	2-1	臨床や福祉、学校教育の場で必要となる技能・表現力を身に付けている。		
	2-2	健康増進や健康管理を行う上で必要となる技能・表現力を身に付けている。		
	2-3	食品開発や食品管理などで必要となる技能・表現力を身に付けている。		
	2-4	ヒトと栄養との関係を研究するために必要となる技能・表現力を身に付けている。		
3. 思考・判断	3-1	健康や栄養・食に関する情報を自ら収集する能力を身に付けている。		
	3-2	科学的根拠に基づく健康・栄養課題解決の能力を身に付けている。		
4. 態度・志向性	4-1	個人や社会が抱える様々な健康栄養問題を積極的に学習する態度を身に付けている。		
	4-2	食生活学の専門的学習を通して、社会に貢献する自覚を身に付けている。		
5. 統合的能力	5-1	専門的知識・技術の統合を図り、栄養士として社会に貢献できる能力を身に付けている。		
	5-2	社会における指導者として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。		
	5-3	栄養・食と健康に関する様々な問題について、指導的立場から解決する能力を身に付けている。		
	5-4	社会貢献のための実行力を身に付けている。		