食物栄養科学部

令和６年４月１日公表

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
本学部では、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124単位以上を修得し、食物栄養学科及び食創造科学科のそれぞれの学科が定める能力・資質を備えた者に対して、教授会の意見を聴いて学長が卒業を認定します。 食物栄養学科はヒトを対象としてあらゆる状況に対応して栄養管理能力を有する人材の育成、食創造科学科は国内外の食材料の特質に基づき食品の製造・管理・製品化や新しい食品開発の能力を有する人材を育成します。 卒業が認定された食物栄養学科の者には学士（食物栄養学）の学位を、また、卒業が認定された食創造科学科の者には学士（食創造科学）の学位を授与します。	本学部のカリキュラム編成は、まず、全学の方針に従い「共通教育科目」「基礎教育科目」および「専門教育科目」から編成します。 共通教育科目は、歴史的に蓄積された思想や学問について広く基礎を学び、変化の激しい現代社会において的確に判断できる知性および知識・技能の修得、真摯な学習と実践を通じ、思いやりと心の豊かな感性をもつ自律的な個人の確立を目指しています。さらに専門教育との有機的な連携に努力し、卒業後、様々な分野で社会をリードする女性を育成することも目的として編成します。 基礎教育科目ならびに専門教育科目は、管理栄養士・栄養士養成のために厚生労働省によって定められている科目を配置しています。さらに食物栄養学科・食創造科学科の教育目的を実現するために、それぞれの学科において、自らのキャリアプランに即した科目を履修することで幅広い教養と専門的知識に基づく思考力や判断力を育成します。また、人々の健康や安全な食生活を実践するための熱意や責任感、そして技能を身につけることを目指し、専門的かつ体系的な教育課程を配置しています。	本学部は、「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、次に掲げる知識と技能、意欲等を有する女性を求めます。 知識と技能については、高等学校で履修する教科・科目を幅広く修得し、大学で学ぶための基礎学力を有する者、もしくは同等の知識と技能を有する者を求めます。 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）において十分な基礎学力を有していることと、化学や生物だけではなく「管理栄養士」として、あるいは「食の専門家」として、必要な問題解決能力や実践的能力を得るため、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を求めます。