

| 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124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、学士（食創造科学）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、学士授与水準に定めた能力を持ち、栄養の専門性を持ち、あらゆる人々の健康と幸福のために、食産業に革新的・創造的な製品やサービスを創造する実践的能力および問題解決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>1) 基礎教育科目は、栄養の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、さらに「フードマネジメントスタディーズ」と「フードイノベーションスタディーズ」を設けます。</p> <p>3) 4年次には、希望者を対象に、グローバル企業の職場でも通用できる語学力と栄養士としての知識と実践力の両方を兼ね備えた人材を育成することを目標としたグローバルフード研修プログラムを配置します。</p> <p>上記の教育課程全般を通じて講義、実験・実習、演習ならびにインターンシップ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>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> <p>高い基礎学力とモチベーションを有し、高度な問題解決能力および実践的能力を身につけた「食の専門家」となって、食産業界に貢献しようとする意欲を持つ者を受け入れます。</p> <p>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を求めます。また、化学や生物だけではなく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を求めます。</p> |
| 1. 知識・理解 | 1-1 | 食品学および栄養学に関する基礎的・専門的知識を身につけている。 | | |
| | 1-2 | 食品成分とその機能性に関する基礎的・専門的知識を身につけている。 | | |
| 2. 技能・表現 | 2-1 | 食品の企画・開発・研究において、創造的にアプローチできる技能を身につけている。 | | |
| | 2-2 | 食品の企画・開発・研究において、情報的的確に伝えるプレゼンテーション能力とコミュニケーション能力を身につけている。 | | |
| 3. 思考・判断 | 3-1 | 食品に関する新たな企画・開発・研究を計画し、その実現性を科学的に判断する能力を身につけている。 | | |
| | 3-2 | 食品成分の機能性や安全性を科学的に思考・判断する能力を身につけている。 | | |
| 4. 態度・志向性 | 4-1 | 食産業界の課題に対して、専門的知識を活かして考え、問題を解決する態度を身につけている。 | | |
| | 4-2 | 食産業界の動向に関心を持ち、他者と協調・協働して食産業界の発展に貢献する態度を身につけている。 | | |
| 5. 統合的能力 | 5-1 | 専門的知識・技術の統合を図り、食産業界に貢献できる能力を身につけている。 | | |
| | 5-2 | 社会貢献のための実行力を身につけている。 | | |