

□管理栄養学科 カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

(A)カリキュラムの編成について

(A-1)カリキュラム編成の基本方針について

管理栄養学科の教育課程は、共通科目と専門科目から構成されます。

授業形態は、講義・演習・実習の3タイプ用意しています。各科目の関連性を明確化するためにカリキュラムマップを作成しています。

共通科目は、社会的に自立して生きていく上で必要なスキル・リテラシー・教養等を学修するために、家政学部共通科目として編成しています。

共通科目の卒業要件は24単位以上取得することです。

専門科目は、管理栄養士の資格を生かした「疾病治療・重症化予防」、「疾病予防」、「食育・食環境の整備」等、管理栄養士の資格を生かした各分野で活躍する人材の育成を目的としたカリキュラムを編成しています。また、「栄養教諭」の資格も取得可能です。

専門科目の卒業要件は84単位以上取得することです。なお、厚生労働省の定める管理栄養士養成施設であるので、法令に適合したカリキュラムとなっています。

(A-2)教養教育プログラムについて

教養教育とは、社会的に自立して生きていく上で必要なスキル・リテラシー・教養等の基礎的・体系的な一般的知識・技能のことです。

これらの科目は、共通科目と位置づけて、「教養分野」「保健体育分野」「外国語分野」の3分野で編成しています。

①「教養分野」では家政学・自然科学・人文科学・社会科学に関する基礎的な知識・技能を学修する。

②「保健体育分野」では、講義と実技を通して身体と健康に関する基礎的知識・技能を学修する。

③「外国語分野」では、異文化を理解する上で必要な基礎的な知識・技能を学修する。

(A-3)専門教育プログラムについて

管理栄養学科の専門教育は、専門分野の基礎となるものを専門基礎分野、応用となるものを専門分野に配置し、段階的に理解できるように授業を展開します。

（専門基礎分野）

①栄養学を学修するために必要な基礎的な専門知識を修得するために、生物学入門、化学入門、化学基礎実験、栄養英語を置く。

②社会的課題としての保健・医療・福祉等についての基礎知識並びに環境因子、社会的諸制度としての衛生行政・衛生法規・地域保健対策等について理解するために、公衆衛生学に関する必修科目を置く。

③人体の構造や機能を体系的に理解した上で、主要疾患の成因・病態・診断、治療等について理解を深めるために、解剖・生理学・生化学・臨床医学に関する必修科目とともに実験・実習科目を置く。

④食品の化学成分の構造・性質、物性等の基礎知識及び調理・加工による変化、栄養性・嗜好性の高い食物を調製する技術、食品表示・安全性について学修するために、食品学・調理学・食品衛生学に関する必修科目とともに実験・実習科目を置く。

（専門分野）

①栄養の基本的概念及びその意義並びにエネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解するために、基礎栄養学に関する必修科目とともに実験科目を置く。

- ②各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理の基礎を理解するために応用栄養学に関する必修科目とともに実習科目を置く。
- ③健康・栄養状態・食行動・食環境に関する情報を収集・分析するとともに、それらの総合的評価・判定に基づく栄養教育プログラムを作成する能力を修得するために、栄養教育論に関する必修科目とともに実習科目を置く。
- ④傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて栄養管理計画の作成・実施・評価に関する総合的マネジメントの考え方を理解するために、臨床栄養学に関する必修科目とともに実習科目を置く。
- ⑤地域や職域の健康・栄養問題とそれを取り巻く諸要因を分析するとともに様々な健康・栄養状態の者に対する適切な栄養関連サービスのあり方について理解を深めるために、公衆栄養学に関する必修科目とともに実習科目を置く。
- ⑥給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面・安全面・経済面全般についてマネジメントを行う能力を修得するために、給食経営管理論に関する必修科目とともに実習科目を置く。
- ⑦各専門分野に関わる知識についてさらに理解を深めるとともに、管理栄養士に必要とされる知識・技能を統合して実践活動の場での課題解決能力を修得するために、「臨床総合演習」・「臨地実習」・「卒業研究」を置く。
- ⑧管理栄養士として卒業後の進路をサポートするための科目（アップグレード分野）を置く。

(A-4)初年次教育プログラムについて

初年次教育として「未来へつなぐアウトリーチスタートアップ」及び「未来へつなぐアウトリーチⅠ」を配置しています。

「未来へつなぐアウトリーチⅠ」では、PDCA（P:計画、D:実施、C:チェック、A:修正）サイクルを活用して、家政学の核となる衣・食・住・消費活動などの生活環境の視点から地域の課題を発見し、その課題解決を目指します。

(A-5)キャリア教育プログラムについて

「課題解決型行動特性」及び「課題解決型学力」の修得、自己成長のためのキャリアビジョンの方向性や目標の明確化のために、「管理栄養士への道」・「基礎キャリア教育」を配置しています。

「管理栄養士への道」では、管理栄養士の職業に対する理解を深め、管理栄養士の行動特性を理解し、自己のビジョンを達成する生涯学習計画を立てる授業を行います。

「基礎キャリア教育」では、各分野で活躍する専門家からの講話を聴く中で、自分の能力を社会貢献につなげていくための能力の適格性、開発方法、心構えなどを学び、望ましい管理栄養士の専門的行動能力（コンピテンシー）を学修し、就職につながる意識を高めます。

さらに、専門実践実習として疾病治療・重症化予防、疾病予防、食育・食環境の3分野の実習科目を設け、これまでに学修した専門的知識・技能を活用して、実践活動に結びつけます。

(A-6)リメディアル教育プログラムについて

読解力、数読理解（計算含む）をリメディアル教育内容として設定しています。これらは、1年次に専門科目を学ぶための導入教育として配置しています。

(A-7)教職課程教育プログラムについて

教育の現場で必要とする知識・技能を修得して、栄養教諭免許が取得できるカリキュラム(18科目で構成)を編成しています。

授業方法は、以下の3点に焦点を当てて、講義に加え事例研究・模擬授業・グループ討議・ロールプレイング等実践的な学修方法を取り入れます。

- ①学校における食育のあり方や栄養教諭の職務内容の理解等栄養教諭に必要な食育基本法や学校給食法等を学修します。
- ②食育の模擬授業や肥満・やせ、食物アレルギー等栄養教諭に必要な個別指導の実践能力を育成します。
- ③小学校(中学校)の役割・組織及び栄養教諭の職務内容に関する理解を通して、栄養教諭としての使命感と責任感を育成します。

(B)カリキュラムの実施について

カリキュラムの実施については、下記の通りです。

- ①各専門分野の科目においては、管理栄養士に必要な知識・技能を理解するために、講義とそれに関わる実験・実習を行う。
- ②課題解決型学力（pisa型学力）、課題解決型行動特性（社会人基礎力）を発揮する授業を実践する。
- ③シラバス上に予習・復習内容及び必要な学修時間（目安）を記載し、授業の内・外での能動的な学修を促す。また、資格取得に向けての課題の提出、資格対策授業等の学修支援を行う。
- ④クラス指導教授は定期的に学生と面談を行い、履修状況、進路希望等を確認しつつ、適切な履修指導を行う。
- ⑤学修成果の評価は、学期末テストにとどまることなく、レポートや小テストなどで定期的に理解度・習熟度の確認を行う。
- ⑥ルーブリック評価等を用いて、評価の可視化を行います。ルーブリックはディプロマ・ポリシーの能力形成を評価できる評価内容とする。

(C) 資格対応について

取得可能な資格は以下のとおりです。

- ①管理栄養士国家試験受験資格
- ②栄養士免許
- ③栄養教諭一種免許状
- ④食品衛生監視員任用資格
- ⑤食品衛生管理者任用資格
- ⑥健康運動実践指導者認定試験受験資格
- ⑦商品プランナー認定試験受験資格