

健康発達学部 食健康学科 各ポリシー（案）

1 アドミッション・ポリシー（入学者受入方針）

食健康学科では、健康に関する幅広い知見と、栄養学を中心とした食物（調理含む）や人の体と心に関する高度な専門的知識、技術を併せ持ち、それらを総合的に理解して、他者と豊かなコミュニケーションを構築し、全ての人々の健康やQOL（生活の質）の向上に寄与する食と健康のプロフェッショナルを育成することを目的としています。そのため、次のような学生を求めています。

- ・人と食をこよなく愛し、楽しく豊かな食を創造できる人
- ・人々の生命を支える食の営みを、科学的に探究することに情熱のある人
- ・人とのコミュニケーションを大切にし、食を通して他者を幸せにできる人
- ・長野県の健康長寿の発展に貢献し、国際的にも活躍したいと考えている人
- ・栄養学の土台となる化学や生物などの基礎学力を身につけている人

2 カリキュラム・ポリシー（教育課程編成方針）

食健康学科では、健康に関する幅広い知見と、栄養学を中心とした食物（調理含む）や人の体と心に関する高度な専門的知識、技術を習得するために、「総合教育科目」「外国語科目」「人文科学」「社会科学」「自然科学」等）と「専門科目」「導入教育分野」「専門基礎分野」「専門分野」に大別した教育科目を配置し、基礎から応用へと系統的、段階的に習得できるように構成しています。資格としては、栄養士免許、管理栄養士の国家試験受験資格のほか、栄養教諭一種免許状を取得できる科目を配置しています。少人数教育により、教員と学生が一体となって、教育・研究に取り組みます。そのため、以下の特徴を有したカリキュラムを編成しています。

- ・学生が主体的に学ぶ姿勢を培う
- ・基礎と実践の関係性を意識した教育を展開する
- ・コミュニケーション能力やリーダーシップを涵養する
- ・自ら課題を発見し、論理的、総合的に解決する力を育成する
- ・海外プログラムを通じて、異文化体験による視野の拡大、国際感覚、主体的な行動力を育成する

3 ディプロマ・ポリシー（学位授与方針）

食健康学科は、健康に関する幅広い知見と、栄養・食物（調理含む）・人の体と心についての高度な専門的知識・技術を習得して、倫理観に則って活動することができる食と健康のプロフェッショナルを育てることを目的としています。

以下に示す能力や知識、技能を身につけ、卒業に必要な所定の単位を修得した者に学位を授与します。

- ・ 高度な専門的知識と技術を身につけ、論理的、科学的に考察する力
- ・ 人とのかかわりを大切にし、食を通して人々の健康を支える力
- ・ 生涯にわたり、主体的な学びを継続し続ける力
- ・ グローバルな視野を持ち、地域に食と健康に関するイノベーションを創出する力
- ・ 管理栄養士としての倫理観に則り、ミッションを達成できる力