

カリキュラム・ポリシー

【教育課程編成方針】

専攻科食物栄養専攻の教育課程は、栄養士免許取得者が学修を積み上げて、管理栄養士に必要な専門知識・技術を修得し、(独)大学改革支援・学位授与機構からの学士の取得が円滑に進むよう、以下の方針に基づいて編成されています。

(1) 高度で網羅的な専門知識・理解力修得のための科目

栄養管理・栄養指導のための高度な専門知識と理解力を修得するために必要な科目を、幅広く設置し、深く学んで修得します。

(2) 臨地実習など技術・実践力修得の科目を設置

臨地実習(病院・保健所)等で、栄養サポートチームの一員としての役割の果たし方を含め、現場で役立つ高度な技術・実践力の修得を図ります。

(3) 栄養状態の分析・把握と栄養管理計画の立案能力修得のための科目

栄養状態や病態の分析・把握から、どのような栄養管理が必要かを判断する方法、そして適切な栄養管理の計画の立案とその評価法まで学びます。

(4) 「特別研究」等による創造的問題解決力の育成

「特別研究」等の科目で研究方法や知識の活用法を学び、問題を発見し創造的に解決する能力を修得し、地域貢献可能な人材育成を図ります。

(5) 関連科目群により全人的な総合力を育成

上記科目の他、関連科目群に総合短期大学の特長を活かして社会や人間理解を深める科目を配置し、全人的能力育成を図ります。

【教育課程実施方針(学修方法)】と【学修成果の評価方法】

【教育内容】

主として知識・理解を養う科目には、専門科目A群【講義科目】の「栄養に関する総合的な科目」3科目、「人体の仕組みに関する科目」5科目、「食物に関する科目」3科目、「臨床栄養に関する科目」2科目、「公衆栄養に関する科目」2科目、「保健衛生に関する科目」3科目、「栄養指導に関する科目」3科目および関連科目8科目の計29科目がある。

【教育方法・学修方法】

講義形式が主体である。ただし、どの科目においても、アクティブラーニングを導入し、学生が主体的に学ぶように工夫をし、学生自身が考え、理解する力を養う。

【学修成果の評価方法】

主に筆記試験による客観テスト。

【教育内容】

主として技能・技法を養う科目には、専門科目B群【実験・実習科目】の「栄養に関する演習・実験・実習科目」8科目がある。

【教育方法・学修方法】

演習、実習、実験を通して、専門的技能・技術の習得を目指す。

【学修成果の評価方法】

技術試験および筆記試験による客観テスト。

【教育内容】

思考力、判断力、表現力を養う科目には、専門科目A群【講義科目】、専門科目B群【実験・実習科目】、および関連科目のすべての科目が対象であり、どの科目においても、学生自らが思考、判断、表現が必要となる。

【教育方法・学修方法】

講義、演習、実験、実習の多様な形態で、アクティブラーニングを導入し、学生が主体的に学べるようにする。

【学修成果の評価方法】

技術試験および筆記試験による客観テスト、またはレポートによる評価。

【教育内容】

関心・意欲・態度を養う科目には、専門科目B群【実験・実習科目】の「栄養に関する演習・実験・実習科目」8科目および関連科目の「特別研究」がある。その他にも、学生評価の高い科目「臨床医学Ⅰ・Ⅱ」「食品学特論」「臨床心理学特論」などが該当する。

【教育方法・学修方法】

体験学習を主体とする演習・実験・実習により、学生が主体的に学べるようにする。また、講義でも様々な教育手法を導入して学生の関心、意欲、態度を養う努力をする。

【学修成果の評価方法】

技術試験および筆記試験による客観テスト、またはレポートによる評価。

【教育内容】

全人的な総合力を育成するために必要な人間性・社会性を養う科目には、関連科目7科目および専門科目B群【実験・実習科目】の「栄養に関する演習・実験・実習科目」8科目がある。

【教育方法・学修方法】

体験学習を主体とする演習・実験・実習により、学生が主体的に学べるようにする。

【学修成果の評価方法】

技術試験および筆記試験による客観テスト、またはレポートによる評価。