

# 三つの方針

(令和2年度入学生用)

本学は、「学術の理論及び応用を研究教授すると共に、『建学の精神』に基づき、健康にして良識ある人格高き社会の指導的人物の養成」（学則第1条）を目指しています。これを受けて各学科の教育目的・目標を設け、それに向けて学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）、教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）、入学者受入れの方針（アドミッション・ポリシー）の3つを、次のとおり明確にしています。

## 1. 教育目標

### <食物栄養学科>

食物栄養学科規則の第1条で「栄養に関する専門的分野の知識を授け、向上心にあふれ、優れた人格と協調性を持つ人材の育成を目的とする。」という教育目的を掲げ、栄養士として人々の健康維持・改善に貢献できる人材の養成を目指しています。

### <こども学科>

こども学科規則の第1条で「子どもに関する専門的分野の知識を授け、向上心にあふれ、優れた人格と協調性を持つ人材の育成を目的とする。」という教育目的を掲げ、子どもを心から愛することができる保育者・教育者の養成を目指しています。

## 2. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

本学では、建学の精神を理解するとともに、教育理念・教育目的に沿って設定された教育課程（カリキュラム）を履修して所定の単位を修得し、卒業に必要な次の能力を備えた者に卒業を認定して学位が授与されます。

### <食物栄養学科>

#### 【知識・理解・技能】

1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。

#### 【思考・判断・表現】

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。

3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。

**【関心・意欲・態度】**

1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。

＜授与される学位＞

短期大学士（食物栄養）

＜取得する基本となる免許・資格＞

栄養士免許

フードスペシャリスト資格

健康管理士一般指導員資格

＜こども学科＞

**【知識・理解・技能】**

1. 保育・教育に必要な専門的知識を修得している。
2. 子どもの心身の発達特性や健康について理解している。
3. 保育・教育の実践的な技能を身に付けている。

**【思考・判断・表現】**

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。
2. 保育者として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。
3. 保育・教育の意図やねらいを、保育実践を通して表現することができる。

**【関心・意欲・態度】**

1. 子どもを取り巻く社会の現状に関心を持っている。
2. 保育・教育に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。
3. 子どもの権利と最善の利益を尊重する態度を身に付けている。

＜授与される学位＞

短期大学士（幼児教育）

＜取得する基本となる免許・資格＞

幼稚園教諭二種免許状

保育士資格

3. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

本学では、「気品・知性・奉仕」という建学の精神に基づき、高い品格と幅広い教養を身につけた短期大学士を育成するとともに、食と健康のスペシャリストたる質の高い栄養士あるいは子どもを心から愛することができる保育者として高い専門性を有した人材を養成することを目指して、以下のカリキュラムを編成しています。

## <食物栄養学科>

### 【教育科目の配置と展開】

1. 初年次の教育科目として、建学の精神に基づく高い気品、豊かな知性、奉仕の心を涵養する「純真ゼミナールⅠ・Ⅱ」、キャリア教育の一環として社会人基礎力を培う「ビジネスマナー」をはじめとする教養教育科目群を配置する。
2. 栄養士をはじめ食と健康の専門職に就くための免許・資格取得に必要な専門教育科目群を配置する。
3. 栄養、料理、食品に関する基礎的な学習から始まり、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営に関する分野で、講義以外にも実習、実験、演習を効果的に取り入れた2年間の科目展開と教育課程を編成する。

### 【教育内容と方法】

1. 栄養士免許の取得に必要な教育課程を編成する。
2. 食と栄養の専門家に求められるコミュニケーション能力を身につけるために、学園内のレストランなどと連携した就業体験として、主体的なインターンシップを実施する。
3. 調理技術の向上を目指す「調理学基礎実習」「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、大量調理の技術を学ぶための「給食実務実習」「給食サービス」、栄養面から健康づくりを学ぶ「栄養学実習」「食事療法実習」などの実習科目を2年間でバランスよく配置する。
4. 学外の食関連施設の見学や日本料理・西洋料理・中華料理の基本的なテーブルマナーを学ぶ機会として学外研修を実施する。

### 【学習成果の把握と評価】

1. 講義要項（シラバス）に記載された教科目ごとの到達目標の到着度を把握し評価する。
2. 適正な成績評価基準に基づき、多面的な評価方法（定期試験、レポート、小テスト、提出課題、単位修得率、資格・免許取得率、GPA、学習ポートフォリオ）から総合的に評価する。
3. 学生への満足度調査と学習成果の把握に関するアンケート調査の集計結果、半期ごとの学習ポートフォリオの振り返りを通じて到達度を把握し評価する

## <こども学科>

### 【教育科目の配置と展開】

1. 短期大学士として、建学の精神に基づく高い気品、豊かな知性、奉仕の心を身につけるために、「純真ゼミナールⅠ・Ⅱ」をはじめとする教養教育科目群を配置する。
2. 保育と教育の専門職に就くための免許・資格取得に必要な専門教育科目群を配置する。
3. 保育と教育に関する原理原則、あるいは子どもの心理・発達など基礎的な学習から始まり、その学びを基盤に具体的な保育の指導法や応用的、発展的な演習を実施する学びのステップに配慮した2年間の科目展開とカリキュラムを構成する。

### 【教育内容と方法】

1. 授業担当教員の個々の専門性や保育・教育現場経験等を生かし、エビデンスに基づいた授業を実施する。
2. 保育者に求められる高い専門性と技術を身につけるために、学生個々の関心や課題に基づいた2年間の保育研究授業や、アクティブラーニング及びサービスラーニングの手法を取り入れた演習授業を実施する。
3. 保育実践能力と保育者にふさわしい倫理観及び人権意識を身につけるために、「保育実習」「教育実習」「教育インターンシップ」の実習科目を2年間の中でバランスよく配置し、保育・教育現場と協働して実施する。

### 【学習成果の把握と評価の方法】

1. 各授業科目においては、適正な成績評価基準をもとに定期試験やレポート、小テスト、実技テスト、作品提出等により評価する。
2. 保育実習や教育実習の評価や講評と実習の事前事後指導にかかわる課題の達成状況、あるいはサービスラーニング授業での評価を精査、吟味し、学修成果を把握、評価する。
3. 学生が開講期ごとに実施する「履修カルテ」を使った自己評価や学習成果の把握に関するアンケートの集計結果など、学生自身が自己評価した学習成果に関する資料やデータの活用や、教員が把握している学生個々の履修状況や学習態度等の情報を加味し、総合的に学習成果を把握、評価する。

#### 4. 入学者受入れの方針(アドミッション・ポリシー)

本学は、建学の精神である「気品」「知性」「奉仕」の精神が備わった人間性豊かな人材の育成を理解し、幅広い教養と高い専門知識や技術を身につけ、社会に貢献しようとする意欲ある人材を求めています。

##### <食物栄養学科>

###### 【基礎的知識・技能】

高等学校で必要な教養と科学的知識を修得し、高等学校卒業程度の学力を有している。

###### 【思考・判断・表現】

食をとおした健康増進の方法を提案し、望ましい食習慣を判断して表現したいと考えている。

###### 【主体的学習態度】

「食・栄養・健康」に関心があり、食に関する諸問題の解決を図りたいという強い意欲がある。

##### <こども学科>

###### 【基礎的知識・技能】

将来の自己実現に結びつく知識や技能を持ち、高等学校卒業程度の学力を有している。

###### 【思考・判断・表現】

子どもを取り巻く事象を多面的にかつ深く考えることができ、分かりやすく説明することができる。

###### 【主体的学習態度】

子どもの体育や教育、子育てに興味や関心があり、将来子どもに関わる仕事に就きたい気持ちがある。

(令和2年5月1日現在)