

酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類管理栄養士コース 3ポリシー・教育課程・養成する人材像の関連図

アドミッション・ポリシー (AP)

(AP-1)

・人の心とからだの健康を支える栄養学分野に興味を持つ人

(AP-2)

・人々の健康増進、疾病の治療・予防および生活の質を向上させる栄養指導を行う専門家として、人間社会に貢献したいという意欲を持つ人

(AP-3)

・多様な人々と協働して主体的に学修する人

カリキュラム・ポリシー (CP)

(CP-1)

1. 本学の教育理念の理解を深める目的から酪農学園導入教育ならびに学群専門導入科目を置く。

(CP-2)

2. 大学での学びを円滑に進めるための基礎学力と社会人としての基礎力を身につける科目群として基礎教育科目（人文社会科学教育、自然科学教育、外国語教育、情報教育など）を置く。

(CP-3)

3. 専門的思考の養成に必要な基礎的科目群として学群専門教育科目等を置く。

(CP-4)

4. 専門性を高めるための科目群として学類専門教育（食品科学領域科目、管理栄養士コース専門科目など）を置く。

(CP-5)

5. 分野を超えた探究心に対応するために全学共通教育科目を置く。

教育課程	教 育 課 程							
	1年		2年		3年		4年	
	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期
酪農学園導入教育	基礎演習 キリスト教 I		キリスト教 II					
共通教育	人文社会科学教育	心理学	哲学	キリスト教と諸宗教		キリスト教と生命倫理		
		日本史	文学					
		地理学	社会学					
		日本国憲法	世界史					
		経済学	法学					
	自然科学教育	数学 I	数学 II	統計学 I	統計学 II			
		化学	生物学					
		化学実験	生物学実験					
	保健体育教育	体育実技 I	体育実技 II					
		運動の科学						
情報教育	情報処理基礎演習		情報科学の基礎					
外国語教育	英語 I	英語 II	英語 III	英語 IV	外国語演習 I	外国語演習 II		
	日本語 I (※留学生科目)	日本語 II (※留学生科目)	中国語 I ハングル I	中国語 II ハングル II				
キャリア教育				キャリアデザイン I	キャリア実習			
全学共通教育	全学共通科目 A	全学共通科目 B	学外農場実習		博物館実習			
学群専門導入教育	健士健民・農食環境学入門実習							
	建学の精神と農食環境学概論							
専門教育	専門演習					専門ゼミナール I	専門ゼミナール II	専門ゼミナール III 研究発表
	社会・環境と健康			社会福祉概論	公衆衛生学	健康管理概論		
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学 I	解剖生理学 II	解剖生理学実験・実習 I	解剖生理学実験・実習 II			
		医学概論		病理学				
	食べ物と健康	生化学 I	生化学 II	運動生理学				
		生化学実験・実習 I	生化学実験・実習 II					
	食品学	食品学	食品学実験・実習 I	食品学実験・実習 II	食品加工学	フードクリエイション実習	食品衛生学実験・実習	
		調理学	調理学実験・実習 I	調理学実験・実習 II		食品衛生学		
	基礎栄養学	基礎栄養学		基礎栄養学実験・実習				
	応用栄養学		応用栄養学 I	応用栄養学 II	応用栄養学 III	応用栄養学実習		
	栄養教育論			栄養教育論 I	栄養教育論 II	栄養カウンセリング論		
	臨床栄養学			臨床栄養学 I	臨床栄養学 II	臨床栄養管理論		
				臨床栄養学実習 I	臨床栄養学実習 II	高齢者臨床栄養学		
	公衆栄養学		公衆栄養学 I	公衆栄養学 II	公衆栄養学実習 I			
	給食経営管理論		給食経営管理論 I	給食経営管理論 II	給食管理実習 I			
臨地実習					給食管理実習 II			
					臨床栄養学実習 III			
					臨床栄養学実習 IV			
総合演習					公衆栄養学実習 II			
食品科学関連科目					管理栄養士演習 I	管理栄養士演習 II		
			食品流通論	食品品質管理論				
				フードコーディネータ論				

※必修科目

ディプロマ・ポリシー (DP)

(DP-1)

1. 建学の精神である「三愛精神」「健士健民」を基に、人文・社会・自然科学の知識と倫理観を養い、多様な価値観を尊重し、持続可能な社会の実現に貢献できる。

(DP-2)

2. 食資源としての動物・植物・微生物の特性を科学的に理解できる。

(DP-3)

3. 食品科学や栄養に関する広い知識と技術を基に、食品や健康に関する諸問題の解決に取り組みることができる。

(DP-4)

4. 食の安全・安心に対する高い倫理観を基に、異なる分野の専門家と協働することができる。

(DP-5)

5. 生命への尊敬や自らの職業に対する高い倫理観を備え、使命感と責任感を持って行動できる。

養成する人材像

食と健康学類は、本学の基本理念である実学教育を通して、食の生産、加工・製造、流通ならびに健康に関する幅広い知識と技術を修得するとともに、食と健康に関する総合的な判断力を培い、社会に貢献できる人材を養成する。