10　教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び技能に関する情報

教育課程編成・実施の方針

[幼児保育学科]

幼児保育学科では、知識基盤社会に求められる社会人力、豊かな教養、教育・保育に関する幅広い専門知識・技能を修得させるために、教養科目と専門科目を連携させ、カリキュラムを体系的に編成・実施する。

社会情勢の変化にあわせて検討を試みる。実施にあたっては、免許・資格取得に主軸を置くとともに、基礎教養科目を充実し、社会人力を高める「人間と社会」、「海外研修」、「日本文化と国際理解」に重点を置く。

幼児保育学科の教育課程は、「教養科目」と「専門科目」で編成する。

「教養科目」は、法的に定められた一般教養科目で基本的教養を身につけるとともに、小グループによる討議形式の演習を通して問題解決の手法を学ぶ「人間と社会」、宿泊研修を通して協調性やコミュニケーション力を学ぶ「海外研修」や「日本文化と国際理解」などの本学独自の教養科目を通して社会人力を養成する。

「専門科目」は、幼稚園教諭二種免許及び保育士資格の同時取得を前提として、教育職員免許法施行規則や児童福祉法施行規則に定められた科目をもとに「教科教育に関する科目」、「教育・保育の基礎理論に関する科目」、「保育内容・指導法に関する科目」、「乳幼児保育に関する科目」、「教育相談に関する科目」、「保育・教職実践演習」、「保育・教育実習」の７系列で編成する。

また、教養教育ならびに専門教育の集大成として、「卒業研究」を設置する。この科目は、問題発見・解決能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などを総合的かつ実践的に学ぶ機会を学生に提供するものである。

健康栄養学科

栄養士専攻では、知識基盤社会に求められる社会人力、豊かな教養、食育と栄養に関する幅広い知識・技能を修得させるために、教養科目と専門科目を連携させ、カリキュラムを体系的に編成する。 調理師専攻では、知識基盤社会に求められる社会人力、豊かな教養、食育と専門調理に関する幅広い知識・技術を修得させるために、教養科目と専門科目を連携させ、カリキュラムを体系的に編成・実施する。

社会情勢の変化にあわせて検討を試みる。実施にあたっては、免許・資格取得に主軸を置くとともに、基礎教養科目を充実し、社会人力を高める「人間と社会」、「海外研修」、「日本文化と国際理解」に重点を置く。

栄養士専攻の教育課程は、「教養科目」と「専門科目」とで編成する。

「教養科目」は、法的に定められた一般教養科目で基本的教養を身につけるとともに、小グループによる討議形式の演習を通して問題解決の手法を学ぶ「人間と社会」、宿泊研修を通して協調性やコミュニケーション力を学ぶ「海外研修」や「日本文化と国際理解」などの本学独自の教養科目を通して社会人力を養成する。

「専門科目」は、栄養士法施行規則に定める「社会生活と健康に関する科目」、「人体の構造と機能に関する科目」、「食品と衛生に関する科目」、「栄養と健康に関する科目」、「栄養の指導に関する科目」、「給食の運営に関する科目」の６系列で編成する。

また、教養教育ならびに専門教育の集大成として、「卒業研究」を設置する。この科目は、問題発見・解決能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などを総合的かつ実践的に学ぶ機会を学生に提供するものである。

なお、教育職員免許法施行規則に基づく「栄養に係る教育に関する科目」、「教職に関する科目」を履修することで、両免許（栄養士、栄養教諭）が無理なく取得できるよう配慮する。さらに、志の高い学生の満足度を高める専門関連科目（例：フードスペシャリスト論、フードコーディネート論など）を設置する。

調理師専攻の教育課程は、「教養科目」と「専門科目」で編成する。

「教養科目」は、栄養士専攻と同一である。

「専門科目」は、調理師法施行規則に定める「食文化論」、「衛生法規」、「公衆衛生学」、「栄養学」、「食品学」、「食品衛生学」、「調理理論」、「調理実習」の８教科目で編成する。

高度な調理技術と幅広い教養、確実な知識と豊かな人間性を持った、より質の高い調理師の養成を図るために、専門関連科目（例：フードスペシャリスト論、フードビジネス、総合芸術など）を設置する。

また、教養教育ならびに専門教育の集大成として、「卒業研究」を設置する。この科目は、問題発見・解決能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などを総合的かつ実践的に学ぶ機会を学生に提供するものである。さらに、志の高い学生の満足度を高める専門関連科目（例：フードスペシャリスト論、フードコーディネート論など）を設置する。

専攻科

専攻科の幼児保育専攻と健康栄養専攻では、知識基盤社会に求められる豊かな教養と社会人力を有し、学士としてふさわしい人材を育成する。また、各分野において指導的立場で活躍できるために教育学・保育学及び栄養学に関する幅広く高度な知識、技能を修得できるように、カリキュラムを体系的に編成・実施する。

専攻科の高度調理師専攻では、知識基盤社会に求められる豊かな教養と社会人力を有し、高い職業意識を持った調理師を育成する。また、各分野において指導的立場で活躍できるために、健康と調理に関する幅広く高度な知識、技能を修得できるように、カリキュラムを体系的に編成・実施する。

社会情勢の変化にあわせて検討を試みる。実施にあたっては、幼児保育専攻と健康栄養専攻では、学士取得に主軸を置くとともに、専門科目を充実し、社会人力を高め、自主学習を推進する「人間と社会」、「外国事情」、「特別研究」に重点を置く。 高度調理師専攻では、高度な職業意識を身につけることと、調理師免許取得に主軸を置くとともに、社会人力を高め、自主学習を推進する「人間と社会」などに重点を置く。

幼児保育専攻の教育課程は、「専門科目」と「専門関連科目」とで編成する。

「専門科目」は「教科教育に関する科目」、「教育の基礎理論に関する科目」、「保育内容・指導法に関する科目」、「教育相談に関する科目」の４系列で編成する。 特に、短期大学士としての学修の上に、教育･保育に関する表現実技及び指導法、食育・栄養、特別支援教育、カウンセリング等の知識･技能の一層の向上が図れるようにカリキュラムを編成する。

「専門関連科目」は、健康科学特論、幼児栄養学実習などで構成され、豊かな教養とより幅広く高度な専門知識と技能を修得するために設置する。 また、専門教育の集大成として、「特別研究」を設置する。この科目は、より高度な問題発見・解決能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などを総合的かつ実践的に学ぶ機会を学生に提供するものである。

健康栄養専攻の教育課程は、「専門科目」と「専門関連科目」とで編成する。

「専門科目」は、「栄養に関する総合的な科目」、「人体の仕組みに関する科目」、「食物に関する科目」、「臨床栄養に関する科目」、「公衆栄養に関する科目」、「保健衛生に関する科目」、「栄養教育に関する科目」、「栄養に関する演習・実験・実習科目」の８系列で編成する。 病院で、実際に管理栄養士の業務全般にわたり体験学習をし、各施設給食業務や栄養管理などの特徴について学べるようにカリキュラムを編成する。

「専門関連科目」は、消費者経済特論、社会福祉特論などで構成され、豊な教養とより幅広く高度な専門知識と技能を修得するために設置する。 また、専門教育の集大成として、

「特別研究」を設置する。この科目は、より高度な問題発見・解決能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などを総合的かつ実践的に学ぶ機会を学生に提供するものである。

高度調理師専攻の教育課程は、「専門科目」と「専門関連科目」とで編成する。

「専門科目」は、調理師法施行規則に定める「食文化論」、「衛生法規」、「公衆衛生学」、「栄養学」、「食品学」、「食品衛生学」、「調理理論」、「調理実習」の８教科目で編成する。

「専門関連科目」は、「人間と社会」などで構成され、より豊な教養とより幅広く高度な専門知識と技能を修得するために設置する。この科目は、より高度な問題発見・解決能力、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などを総合的かつ実践的に学ぶ機会を学生に提供するものである。

キャリア開発専攻の教育課程は、「専門科目」で編成する。

保育または食と健康に関わる専門職業人として必要な実践的知識・技能および勤労観・職業観、就業力を高めるための学外実習を中心に特色あるカリキュラムを体系的に編成し実施する