■カリキュラム

◇　カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成・実施の方針）

大学院栄養学研究科

栄養学研究科では、学生自身の研究課題を深めると同時に、栄養学・保健学の幅広い研究領域の視野を得て、その中で自身の研究課題を位置づけ、研究の実施が可能となるよう、以下のカリキュラム編成を行っている。

1　修士課程にあっては、個別の研究課題に取り組む前に、まず栄養学・保健学の学際性・多様性に触れる目的で、入学時に専攻毎に全専任教員による「総合講義」を開講。

2　その上で、さらに多様な知見を深める目的で多領域の特論科目を開設。栄養学専攻では、基礎栄養科学領域、実践栄養科学領域、生体科学領域、食文化科学領域、食物科学領域、教職領域の特論科目を、保健学専攻では、健康科学領域、臨床病態生化学領域、実践学校保健学領域の特論科目を開講。

3　研究を進めるための方法論の修得を目的として、共通領域として研究手法に係る科目を開講。

4　栄養学・保健学の学際性・多様性の中で、自身の研究課題を位置づけ、先行研究をふまえ、その意義と知見を他者に伝え議論するスキルを修得するための「総合演習」（学生全員によるセミナー）を開講。

5　修士課程、博士後期課程ともに、学生自身の研究課題や実践課題を深めるため、指導教員による個別指導体制を充実すると同時に、多領域の教員から指導を受けられる機会（全教員参加の下での中間報告会等）を設置。

栄養学部

「食は生命なり」の建学の精神に基づき、「食べ物と人間とその関係、及びそれらの社会との関わりを科学的に探究し、実践に結びつけることで、全ての人々の健康と幸せの実現を図るための力を備える」ことを教育目標とし、その達成にむけた教育内容・方法の基本方針を次のように定める。

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
   ① 初年次教育を必修として 1 年次に配置する。
   ② 基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。（2023･2024 年度入学生）
   人間・社会・自然の多様性や変化を理解し、豊かな人間性と社会性を備えるために、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。（2025･2026 年度入学生）
2. 体系的な深い専門科目の配置
   ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1 年次に必修として配置する。
   ② 栄養学を体系的に学ぶための栄養学部のコアとなる導入科目・入門科目および専門科目を学部共通科目として学科・専攻ごとに配置する。（2025･2026 年度入学生）

③ 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、１年次から容易に体系的理解ができるようにする。(2023･2024 年度入学生)
学科・専攻ごとに専門基礎科目、専門科目を配置する。(2025･2026 年度入学生)

3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
② 臨地実習や学外実習を主に３・４年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる。(2023･2024 年度入学生)
実社会での多様な課題解決能力を備えるため、資格取得に必要な学外での実習のみならず、実社会での活動機会を提供できる科目を配置する。(2025･2026 年度入学生)

4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
① 企業連携によるキャリア講座を 1･2 年次に配置する。
② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を 2･3 年次に配置する。
③ 大学卒業後も見据えて、コースや領域・分野を主体的に選択し、専門性を深められる教育体系を設ける。

5. 総合化を促す科目の配置
① 卒業研究や総合講座など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3 年後期から 4 年次にかけて配置する。

＜教育方法＞

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通した実践型の学び
4. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
5. 学生への支援体制の構築・整備（学生サポーター、TA、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

＜評価＞

1. アセスメント・ポリシーに沿った実施計画に基づいて点検・評価する。(2025･2026 年度入学生)
2. 外部委託した学士力調査により、1 年次から 3 年次への成長を把握する。
3. 2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
4. 各学年で必要とされる単位の取得とＧＰＡによる評価を行う。
5. ｅポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。
6. 栄養と調理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の修得度を評価する。(2025･2026 年度入学生)
7. 卒業研究や総合講座等の成績で判断する。(2023･2024 年度入学生)
各種、資格の取得状況により評価する。(2025･2026 年度入学生)

実践栄養学科

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
① 能動的な学びを身につけるための科目を、初年次教育として 1 年次に配置する。
② 栄養学を学ぶうえでの基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、人文科学・社会科学・自然科学・外国語の各分野から構成される選択科目群

を配置する。

2. 体系的な専門基礎及び専門科目の配置
   ① 本学の食事法を自ら実践できるようになるための科目を、1 年次に配置する。
   ② 学部共通の導入科目・入門科目および専門科目を学科の専門基礎科目と専門科目とともに配置し、1 年次から容易に体系的理解ができるようにする。(2025･2026 年度入学生)
   ③ 栄養と健康に関わる理論と実践を身につけるため、管理栄養士学校指定規則に定められた 3 分野からなる専門基礎科目群と 8 分野からなる専門科目群を段階的に配置する。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
   ① 食事づくり力を含めた栄養管理の理論と実践を修得するため、各分野に講義と実験・実習・演習科目を段階的に配置する。
   ② 管理栄養士業務の実際を学び、専門職としての視点と能力を身につけるため、臨地実習を 3 年次後期に配置する。
4. 専門領域を意識づけして深める教育
   ① 管理栄養士に求められる倫理観や使命感を養う専門科目を低学年から段階的に配置する。
   ② 学内外の実習等を通し、専門性をより深める選択科目としてプロフェッショナル科目（医療栄養系、福祉栄養系、地域栄養・食支援系(2023･2024 年度入学生)、公衆栄養・国際栄養系(2025･2026 年度入学生)、スポーツ栄養系、フードサービスマネジメント系、食品開発系(2023･2024 年度入学生)を、3 年次後期から 4 年次に配置する。
   ③ 栄養教諭免許取得を目指す学生に対しては、児童及び生徒の食に関する指導をより深める教職科目を段階的に配置する。
5. 総合化を促す科目の配置
   ① 課題発見・解決能力、プレゼンテーション能力等、管理栄養士として必要とされる技能を高め、4 年間の学びを総合的に活用する科目を 4 年次に配置する。
   ② 科学的・論理的思考力を養い、生涯にわたり自らの専門性を向上させるための学修能力を身につける卒業研究を、3 年次後期から 4 年次に配置する。

＜教育方法＞

1. 講義と演習・実験・実習との往還や一貫性による知識の定着化や技術の修得
2. グループ討議を通した課題解決型の学びによるコミュニケーション力の育成
3. プレゼンテーション・質疑応答形式による理論の構築や応用力の育成
4. 医療施設、福祉施設、学校、自治体、事業所等での学外実習を通した管理栄養士としての実践力の修得と、倫理観、使命感、責任感の定着
5. プロフェッショナル科目による管理栄養士としての技能と専門性の強化
6. 学生への支援体制の構築・整備（担任、スチューデントアシスタント（SA）制度）

＜評価＞

1. 外部委託した学士力調査により、1 年次から 3 年次への成長を把握する。
2. 各授業における成績評価は、シラバスに明記された方法で行う。
3. 2023･2024 年度入学生は、2 年及び 3 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年及び 4 年次への進級の可否を判断する。2025･2026 年度入学生は、2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
4. 進級の可否は、各学年で必要とされる単位数あるいは管理栄養士国家試験受験資格必修科目の取得により判断する。
5. コミュニケーション能力や倫理観等の自己目標の達成についての評価は、履修カルテとｅ-ポ

ートフォリオで行う。

6. 栄養と調理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の修得度を評価する。(2025･2026 年度入学生)
7. 管理栄養士としての総合的な能力は、管理栄養士実践演習及び管理栄養士総合演習の成績により判断する。

保健栄養学科栄養科学専攻

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
   ① フレッシュマンセミナー（初年次教育）を必修として 1 年次に配置する。
   ② 基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、基礎・教養科目を学年に応じて配置する。
2. 体系的な深い専門科目の配置
   ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目「実践栄養学」を、必修として 1 年次に配置する。
   ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1 年次から容易に体系的理解ができるようにする。
   ③ 専門基礎科目で栄養士と各コースの学びを理解するための基礎知識を学ぶ。
   ④ 専門共通科目で、栄養士に必要な専門知識と技術を学ぶ。
   ⑤ 各コースの専門科目で、各分野の専門知識と技術を学ぶ。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
   ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
   ② 栄養士教育は、校外実習を 3 年次に配置し、学びの集大成とする。
   ③ 各コースの学内外の実習を通して実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる。
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
   ① プレセミナー（初期体験学習）により自分らしさを生かしたコースを選択して各コースの学びへの動機付けを行う。
   ② 企業連携による 1･2 年次からのキャリア講座を開設する。
   ③ 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップを 2 年次に開講する。
   ④ 大学卒業後も見据えて、コースを主体的に選択し、専門性を深める教育体系を設ける。
5. 総合化を促す科目の配置
   ① 栄養士実践セミナーにおいて、最新の知識を学び、それぞれの専門家としての使命感と倫理観をもって、多様で変化に富む社会に栄養学を活用できる力を養う。
   ② 卒業研究など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3 年後期から 4 年次にかけて配置する。

＜教育方法＞

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習・演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通した実践型の学び
4. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
5. 学生への支援体制（担任、コース担当教員、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

＜評価＞

1. 外部委託した学士力調査により、1 年次から 3 年次への成長を把握する。
2. 2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
3. 各学年で必要とされる単位の修得とＧＰＡによる評価を行う。
4. 3 年次には栄養士実力認定試験により、栄養士に必要な知識の習得度を評価する。
5. 栄養と調理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の習得度を評価する。
6. ｅポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。
7. 栄養士実践セミナーや卒業研究などの成績で判断する。

保健栄養学科栄養イノベーション専攻

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
   ① 初年次教育を必修として 1 年次に配置する。
   ② 人間・社会・自然の多様性や変化を理解し、豊かな人間性と社会性を備えるために、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。
2. 体系的な深い専門科目の配置
   ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目「実践栄養学」を、必修として 1 年次に配置する。
   ② 学部共通の導入科目･入門科目および専門科目を専攻の専門基礎科目と専門科目とともに配置し、1 年次から容易に体系的理解ができるようにする。
   ③ 栄養士に必要な知識と技術の修得に関する専門基礎科目及び専門科目を 2 年次までに配置する。
   ④ 栄養士の学びを基盤とし、2 年次以降に多様な課題解決に向けたイノベーションを創出できる力を備えるために、3 領域（フード・ウェルネス領域、栄養データサイエンス領域、臨床検査学領域）の科目を配置する。
   ⑤ 専門性を高める 3 領域の科目と並行して、家庭科教職課程の科目を 2 年次以降に配置する。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
   ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
   ② 栄養士教育は、校外実習を 2 年次後半に配置し、学びの集大成とする。
   ③ 3 領域の学内外の実習や教育実習を通して実社会での多様な課題解決にむけ、イノベーションを創出し、普及させる力を備える。
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
   ① 自分らしさを生かした 3 領域からの履修科目を選択できるよう､領域の専門の学びへの動機付けの科目を配置する。
   ② 企業連携によるキャリア講座を 1・2 年次に配置する。
   ③ 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップを 2・3 年次に配置する。
   ④ 大学卒業後も見据えて､主体的に履修科目を選択し､専門性を深められる教育体系を設ける。
5. 総合化を促す科目の配置
   ① 最新の知識を学び、それぞれの専門家としての使命感と倫理観をもって、多様で変化に富む社会に栄養学を活用できる力を養う科目を 4 年次に配置する。
   ② 卒業研究など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3 年後期から 4 年次にかけて配置する。

＜教育方法＞

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習・演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通した実践型の学び
4. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
5. 学生への支援体制の構築・整備（担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

＜評価＞

1. 外部委託した学士力調査により、1 年次から 3 年次への成長を把握する。
2. 2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
3. 各学年で必要とされる単位の取得と GPA による評価を行う。
4. 栄養士実力認定試験により、栄養士に必要な知識の修得度を評価する。
5. ｅポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。
6. 栄養と調理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の修得度を評価する。
7. 卒業研究などの成績や各種資格取得状況で評価する。

保健栄養学科保健養護専攻

【2025･2026 年度入学生】

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
   ① 初年次教育を必修として 1 年次に配置する。
   ② 人間・社会・自然の多様性や変化を理解し、豊かな人間性と社会性を備えるために、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。
2. 体系的な深い専門科目の配置
   ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目「実践栄養学」を 1 年次に必修として配置する。
   ② 学部共通の導入科目･入門科目および専門科目を専攻の専門基礎科目と専門科目とともに配置し、1 年次から容易に体系的理解ができるようにする。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
   ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
   ② 多様な臨地実習や教育実習を 2 年次から配置し､実社会での多様な課題解決能力を身につける。
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
   ① 1 年次に初年次教育の一環として学校との連携による保健室訪問を開講する。
   ② 2･3 年次に自治体や各種団体、教育委員会と連携した学校インターンシップや長期学校体験実習を開講する。
   ③ 大学卒業後も見据えて、グローバル化、多様化、技術革新等に対応しうる専門性を深められる教育体系を設ける。
5. 総合化を促す科目の配置
   ① 卒業研究や教職実践演習など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3 年後期から 4 年次にかけて配置する。

＜教育方法＞

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習や演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、企画力、実行力、調整力、発信力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通した実践型の学び
4. 自治体・法人（企業、学校、その他）・ＮＰＯ（市民団体等）等との連携を活用した学生の自主的・自律的な活動及び多機関との連携による体験型・課題解決型学習
5. 学生への支援体制の構築・整備（担任制度による学修・生活へのサポート、キャリア支援、相談体制の整備等）

＜評価＞

1. 外部委託した学士力調査により、1 年次から 3 年次への成長を把握する。
2. 各学年で平常の成績・試験等による評価を行い、単位の取得とＧＰＡによる評価を行う。
3. 2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
4. 履修カルテやｅポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。
5. 卒業研究や教職実践演習等の成績と各種資格取得で判断する。
6. 栄養と調理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の修得度を評価する。

【2023･2024 年度入学生】

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
   ① 初年次教育を必修として 1 年次に配置する。
   ② 人間・社会・自然の多様性を理解するため、基礎・教養科目を学年に応じて配置する。
2. 保健・養護に関する体系的な深い専門科目の配置
   ① 本学の建学の精神に基づく栄養と食に関する科目を 1 年次に必修として配置する。
   ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1 年次から容易に体系的理解ができるようにする。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
   ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
   ② 多様な臨地実習や教育実習を 2 年次から配置し､実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる。
4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
   ① 1 年次に初年次教育の一環として学校との連携による保健室訪問を開講する。
   ② 2･3 年次に自治体や各種団体、教育委員会と連携したインターンシップや長期学校体験実習を開講する。
   ③ 大学卒業後も見据えて、グローバル化、多様化、技術革新等に対応しうる専門性を深める教育体系を設ける。
5. 総合化を促す科目の配置
   ① 卒業研究や教職実践演習など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3 年後期から 4 年次にかけて配置する。

＜教育方法＞

1. 系統的・基礎的知識の定着をはかるための授業形態

栄養学を中核とした学問的知識・技能の総合化・体系化をうながすために、講義・演習・実験等の授業に関連性をもたせる。

2. 時代や社会の要請に応じた教育方法
専門的知識を生活（社会・自然・文化）と結びつけ生きた知識として内面化させ、世界観を描けるようにするために課題解決型･探求型授業方法を取り入れ､学生の興味･関心を引き出し、相互の学び合いを行う。
3. 大学独自の専門的知識・技能を磨く教育方法
専門性を高め、科学的態度を修得し、専門家としての責任感・倫理感を養えるよう、調査・発表・討論・検証・報告（レポート・論文作成を含む）等の知的体験を取り入れる。
4. 学生の自主的活動及び多機関との連携による体験学習
教員としての資質能力や高度な実践力を養うために、学生の自主的活動、および自治体・法人（企業、学校、その他）・ＮＰＯ（市民団体等）等との連携を活用した体験型・課題解決型学習を取り入れる。
5. 学生への支援体制
青年期特有の成長･発達の危機をのりこえるため､大学での学修･生活への適応をサポートし、外部機関との連携をはかり、資格取得を中心にキャリア支援をおこなう。
学生自身が自己の学修成果を確認するため､学修評価の適正化に向け学内の自己点検機能を充実させる。

＜評価＞

1. ポートフォリオ等を用いて自己の学修経験の振り返りを行い、その成果で評価する。
2. 各学年で平常の成績・試験等による評価を行い、単位の取得とＧＰＡによる評価を行う。
3. 2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
4. 教職課程履修カルテや外部委託した学士力調査等を利用して、4 年間の成長を把握する。
5. 卒業研究や教職実践演習等の成績と各種資格取得で判断する。

食文化栄養学科

【2025･2026 年度入学生】

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
① 初年次教育を必修として 1 年次に配置する。
② 人間・社会・自然の多様性や変化を理解し、豊かな人間性と社会性を備えるために、基礎・教養科目を、学年に応じて配置する。
2. 体系的な深い専門科目の配置
① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1 年次に必修として配置する。
② 栄養学を体系的に学ぶために、学科の専門基礎科目と専門科目とともに、学部共通科目としての学部共通導入科目・入門科目および学部共通専門科目を配置する。
③ 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により､1 年次から食に関する多分野の専門的知識と技術を体系的に修得できるようにする。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
② 学内での営業調理実習や学外でのフィールドワーク実習を 2・3 年次に配置し、実社会での多様な課題発見・対応能力を身につけさせる。

③ 企業や地域の課題に対応した実践的な実習を 3・4 年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる。

4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
   ① 企業連携による 1･2 年次からのキャリア講座を開設する。
   ② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を 2･3 年次に開講する。
   ③ 大学卒業後も見据えて、3 年次でコースを選択し、専門性を深める教育体系を設ける。
   ④ コースの 1 つとして、香川調理製菓専門学校調理師科・製菓科での専門的知識・技術の修得機会を設ける。
5. 総合化を促す科目の配置
   ① 食文化栄養学実習（卒業研究）等、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3 年後期から 4 年次にかけて配置する。

＜教育方法＞

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、企画力・発信力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通した実践型の学び
4. 国内外へのフィールドワーク実習による実社会に対する深い学び
5. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
6. 学生への支援体制の構築・整備（学生サポーター、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

＜評価＞

1. 外部委託した学士力調査により、1 年次から 3 年次への成長を把握する。
2. 2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
3. 各学年で必要とされる単位の取得とＧＰＡによる評価を行う。
4. 履修カルテ、ｅポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。
5. 栄養と調理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の修得度を評価する。
6. 食文化栄養学実習（卒業研究）等の成績で判断する。

【2023･2024 年度入学生】

＜教育内容＞

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
   ① 初年次教育を必修として 1 年次に配置する。
   ② 人間・自然・社会の多様性を理解するために、基礎・教養科目を学年に応じて配置する。
2. 体系的な深い専門科目の配置
   ① 本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1 年次に必修として配置する。
   ② 専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1 年次から食に関する多分野の専門的知識と技術を体系的に修得できるようにする。
3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
   ① 講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
   ② 学内での営業調理実習や学外でのフィールドワーク実習を 2･3 年次に配置し、実社会での多様な課題発見・対応能力を身につけさせる。

③ 企業や地域の課題に対応した実践的な実習を 3･4 年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる。

4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
   ① 企業連携による 1･2 年次からのキャリア講座を開設する。
   ② 自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を 2･3 年次に開講する。
   ③ 大学卒業後も見据えて、3 年次でコースを選択し、専門性を深める教育体系を設ける。
   ④ コースの 1 つとして、香川調理製菓専門学校調理師科・製菓科での専門的知識・技術の修得機会を設ける。
5. 総合化を促す科目の配置
   ① 食文化栄養学実習（卒業研究）等、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3 年後期から 4 年次にかけて配置する。

＜教育方法＞

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、企画力・発信力、論理的思考の涵養
3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通した実践型の学び
4. 国内外へのフィールドワーク実習による実社会に対する深い学び
5. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
6. 学生への支援体制（学生サポーター、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

＜評価＞

1. 外部委託した学士力調査により、1 年次から 3 年次への成長を把握する。
2. 2 年次終了時には、学則に定める進級制度により 3 年次への進級の可否を判断する。
3. 各学年で必要とされる単位の取得とＧＰＡによる評価を行う。
4. 履修カルテ、ｅポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。
5. 食文化栄養学実習（卒業研究）等の成績で判断する。

短期大学部

ディプロマポリシーに掲げる教育目標達成のために、必要なカリキュラムを設けている。

1. 基礎的知識を獲得する基礎・教養科目及び、個々の能力向上や弱点克服のための自由選択科目を設置する。
2. 専門的な知識と方法論を体系的に学ぶ、栄養士必修科目、専門科目を設置する。
3. 栄養学を社会に還元するため、健康を維持する基礎技術・能力の育成を目的に多様な実験・実習科目を設置する。

香川調理製菓専門学校

卒業時に身につけるべき技術や能力の達成を目的として、以下のようにカリキュラム編成を行う。

（調理マイスター科）

現場実習を中心とした実践的なカリキュラム編成とする。校内での実習に加えて校外の営業施設における実習を多時間開講する。また、学外者を含めた教育課程編成委員会で出された意見や要請を踏まえたカリキュラム編成を行う。

（調理師科）

日本・西洋・中国料理の基礎から応用までの技術を学ぶとともに、食の安全・衛生及び食文化などに関する幅広い知識を育むカリキュラム編成とする。校内設置の直営施設での実習を体験できる授業科目を配置する。

（製菓科）

洋菓子・和菓子・製パンなど基本技術から徐々に高度な技術へと発展させ、技術と知識を段階的に幅広く修得できるようカリキュラムを編成する。校内設置の直営施設で菓子製品の企画、製造、販売を体験実習できる授業科目を配置する。