◇　ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

大学院・栄養学研究科

栄養学研究科では、所定の単位を修得し、以下に挙げる能力および学識を修得した者に、修士または博士の学位を授与する。

Ⅰ．修士課程

修士課程にあっては、所定の単位を修得し、修士論文の審査及び最終試験に合格し、栄養学または保健学の幅広い視野に立って精深な学識を有する者、専攻分野における研究能力または高度な専門性を有する職業人として必要な能力を修得したと認められる者に、修士（栄養学）または修士（保健学）を授与する。

Ⅱ．博士後期課程

博士後期課程にあっては、博士論文の審査及び最終試験に合格し、栄養学または保健学の専攻分野について研究者として自立して研究活動を行うに必要な高度な研究能力と、その基礎となる豊かな学識を修得したと認められる者に、博士（栄養学）または博士（保健学）を授与する。

栄養学部

日本栄養大学の建学の精神は「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことであり、教育研究上の目的を「食を通して疾病を予防し、人々の健康を保持・増進することに貢献できる専門家を養成」することとしている。栄養学を基礎として、以下に挙げる具体的な能力を身につけ、4 年以上在籍し、所定の単位を修得した学生に卒業を認定するとともに、学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる。
2. 栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる。
4. 栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
6. 人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。

（総合力と生涯学習力）

7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている。

実践栄養学科

実践栄養学科では、栄養学の知識・技術を、人々の健康の維持・増進のために活用し、生涯に渡

って広く社会に貢献する意欲のある人材を育成する。以下に掲げる能力を身につけ、4 年以上在籍し、所定の単位を修得した学生に学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、管理栄養士の使命および栄養学とその実践について説明できる。
2. 人々の健康の維持・増進、疾病及び要介護状態の予防・治療における食と栄養の役割を理解している。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 対象の課題を診断し、食事づくり力等を生かして栄養管理を実践できる。
4. 多様な価値観や社会的背景を理解し、円滑なコミュニケーションを図ることができる。

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 管理栄養士に求められる倫理観や使命感、責任ある行動について理解している。
6. 人々の QOL 向上のために、管理栄養士として果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。

（総合力と生涯学習力）

7. 大学での学びを総合的に活用し、社会において栄養学を実践する意欲がある。
8. 管理栄養士としてのキャリアを積み重ね、生涯に渡り学び続ける意欲を持ち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている。

保健栄養学科栄養科学専攻

栄養科学専攻の教育理念は「栄養士教育を基盤とした幅広い能力を有する専門家の養成」である。栄養士教育を基盤に、臨床検査学、家庭科教職、健康スポーツ栄養、食品安全管理の各コースに分かれ学修し、幅広い能力を有し、現代社会の様々な場面やライフステージで「食による健康の維持・改善」を図ることができる「栄養士資格を有する専門家」を養成する。4 年以上在籍し、栄養士教育を基盤とした本専攻独自の卒業必修科目と各コースの所定の単位を修得し、到達目標を達成した学生は当該コース修了とし、学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 社会と自然と人間の多様性を広く知り、理解し、栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する専門分野の意義と位置づけを説明できる。
2. 現代社会の様々な場面やライフステージにおける食と健康に関する専門的な知識と技術を修得し、本学の食事法を自ら実践できる。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食と健康に関連する課題を把握・分析し、論理的思考に基づき、専門的技術を用いて有効な解決策を立案し実践することができる。
4. 関係職種や組織と円滑に連携できる協調性、コミュニケーション力、調整力がある。

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 健康で幸福な人間・社会をめざすための豊かな人間性と高い倫理観をもち、社会的に責任ある行動ができる。
6. 人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身につけている。

（総合力と生涯学習力）

7. 栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。

8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力がある。

保健栄養学科栄養イノベーション専攻

栄養イノベーション専攻の教育理念は「栄養科学を基盤にイノベーションの創出ができる人材の養成」である。栄養士養成の専門性に加え、フード・ウェルネス領域、栄養データサイエンス領域、臨床検査学領域の学びを通して、「栄養士＋α」の力を身につけ、それらを連携させて「食」による健康の維持・増進に寄与できる人材を養成する。4 年以上在籍し、所定の単位を修得した学生に、学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、栄養学を基盤として新しい価値を創造する意義を説明できる。
2. 栄養学を基礎として、ライフコースを通じ食と健康に関する専門的な知識を修得している。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食と健康に関連する課題を把握・分析し、創造的思考と論理的思考とに基づき、有効な解決策を講ずることができる。
4. 関係職種や組織と円滑に連携できる協調性、コミュニケーション力、調整力がある。

（倫理観・使命感・社会的責任）

5. 健康で幸福な人間・社会をめざすための豊かな人間性と高い倫理観をもち、社会的に責任ある行動ができる。
6. 人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。

（総合力と生涯学習力）

7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
8. 食と健康に関わる社会的課題の変化に新しいアイディアの創出をもって応える力をもっている。

保健栄養学科保健養護専攻

保健養護専攻においては、本学に 4 年以上（編入生は 2 年以上）在籍し、本専攻が指定する卒業必修科目と指定の科目群から 124 単位以上を修得して、下記に記す目標達成をもって学位授与基準とする。

（知識・理解）

1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、栄養学を基盤として養護教諭等教育職員としての使命および教育実践について説明できる。
2. 栄養学を基礎として、食・健康・教育に関する専門的な知識を修得している。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）【2025･2026 年度入学生】／（汎用的能力と専門的技能・実践力）【2023・2024 年度入学生】

3. 子どもを理解し、心身の健康や発育発達上の課題を見極め、論理的思考に基づき解決策を講じることができる。
4. 健康管理と健康教育を推進する知識や技能を獲得し、それらを生かし企画・実行・調整・評価できる能力がある。
5. 栄養学に基礎をおく食・健康・教育の専門家として関係職種や機関と円滑に連携できるコミュニケーション力がある。

（倫理観・使命感・社会的責任）

6. 豊かな感性や人間性を備え、子どもを愛し尊重する姿勢や態度、グローバルで自立した市民としての倫理観を持ち、専門家としての責任ある行動ができる。
7. 子どもを中核とした人々の健康の保持増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。

（総合力と生涯学習力）【2025･2026 年度入学生】／（総合力と創造的思考力）【2023・2024 年度入学生】

8. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
9. 生涯に渡り専門性を追究し学び続ける意欲を持ち常に時代の要請に応えられる創造的思考力をもっている。

食文化栄養学科

食文化栄養学科では、食文化と栄養への深い理解のもとに、豊かで健康的な食生活を提案し、地域社会や食産業の発展を推進できる専門家を養成する。栄養学を基礎として、以下に挙げる具体的な能力を身につけ、4 年以上在籍し、所定の単位を修得した学生に卒業を認定するとともに、学士（栄養学）の学位を授与する。

（知識・理解）

1. 日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している。
2. 栄養学の正しい知見、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している。
4. 食に関する情報発信や食育の基本的な理解と技術を修得している。
5. 国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる。
6. 関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。

（倫理観・使命感・社会的責任）

7. 食の専門家としての倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
8. 人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている。

（総合力と生涯学習力）

9. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
10. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている。

短期大学部

建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」に基づき、以下の能力を身につけ、所定の単位を修得した者に卒業を認定し、短期大学士（食物栄養学）を授与する。

1. 栄養学の確かな知識・技術を身につけ、自らが正しい食生活を実践できる。
2. 栄養学の専門的知識・技術を具現化できる調理力で、人々の健康と幸せをサポートできる。
3. 栄養・食の専門家として、科学的視点を持って問題を探求し、社会に還元できる。
4. 職業倫理感を備えた専門家として、関係職種や組織の中で円滑に連携し、調整力とリーダーシップを発揮できる。

5. 自らの行動に責任を持ち、他者への共感や思いやりを持ったコミュニケーションを取ることができる

香川調理製菓専門学校

所定の年限在学し、所定の課程を修め、以下の能力を身につけた者に卒業を認定する。調理マイスター科を卒業した者には専門士（調理専門課程）の称号を付与する。

（調理マイスター科）

調理師となるために必要な基本技術・知識をベースに、より高度で実践的な調理技術を身につけた者。

（調理師科）

基礎から応用まで段階的に学ぶことにより、調理師となるために必要な基本技術・知識を身につけた者。

（製菓科）

菓子やパン作りをバランスよく学び、パティシエ及びブーランジェとして多彩な技術を身につけた者。