

## 教育研究上の目的

### 食物栄養学科

食物栄養学科の教育研究上の目的は次の通りとする。食、栄養、健康の関連性ならびに食の楽しさを基礎にした資格教育と文化教養の教育をおこない、栄養士法に基づく栄養士ならびに製菓衛生師法に基づく製菓衛生師を育成することを目的とする。これらの目的を達成するために、栄養士専攻と製菓専攻を置く。

#### ① 栄養士専攻

食と栄養・健康に関心をもち、栄養士の使命を理解し、将来、栄養士として社会に貢献する人材を育成する。

栄養士専攻に次のコースをおく。

栄養指導コース

健康管理コース

食品・調理コース

#### ② 製菓専攻

食の楽しさを追求する創造性と技術を有し、食の安全性への強い意識をもち、将来、製菓衛生師として製菓の分野で活躍する人材を育成する。

これらの2つの専攻の教育研究上の目的に関するさらに詳細な内容は次のとおりである。

## 食物栄養学科栄養士専攻

栄養士専攻は栄養士資格取得をめざす学科である。したがって入学後は幅広い教養の上に、高度な専門知識を学び技術を学ばねばならない。現在、日本は世界屈指の経済大国となつて、各国の食品が街に溢れ、外食産業、食品産業も繁栄して、我々は豊かな食生活を謳歌している。また、日本人の平均寿命も延びて、世界一の長寿国となつたが、その反面、食構造の変化は、“食の混乱”を招き、そのために例えば肥満や貧血、各種の生活習慣病が多発し、また急速な高齢化社会の到来によって、高年層における潜在的病人の増加をきたす等憂慮すべき事態を迎えている。したがって、家族や地域社会の健康増進対策に不可欠な「健全な食生活の指導者」として、さらに「医療、保健の場で活躍する専門職」として、栄養士の社会的使命は今後益々高まるものと予想できる。国としても、食の指導により国民が健康である社会をつくっていくことを強く推進している。

このような社会的使命、国家的要請に応えるために、本学科の教育カリキュラムは専門教科については食物科学・栄養科学をはじめとする授業科目が充実しているだけでなく、2年次には校外各施設における実習が必修となっている。また一方、幅広い教養科目を修得すると同時に、多岐に亘る就職先にも対応できるよう、多彩な選択科目を開講している。加えて教職の各科目を履修すると、「栄養教諭2種免許状」の取得も可能となっている。

食物栄養学科は昭和41年に設置され、これまで約9千人の卒業生を送り出してきた。その多くが社会の広い分野で目覚ましく活躍し、高い評価を受けている。さらに本学科の多くの卒業生が毎年高率で管理栄養士国家試験に合格している。これは栄養士就職率70%以上を誇る2年間の学習を通じて培われた成果を端的に現わすものである。

## 食物栄養学科製菓専攻

製菓専攻は永年にわたる教育の成果を生かして栄養士資格にこだわらず、多様化する「食環境」の中で健康な食生活の面からは重要視されなかった食後のデザートや間食時のお菓子などを含めた豊かで楽しく健康に良い食生活について学ぶ事を目標とした教育課程である。この専攻では、製菓や衛生学の時間を増やし国家資格の「製菓衛生師」の受験資格を取得できるように厚生労働省の認可を受けている。また製菓技術や調理技術さらに栄養学など決められた科目を修得することにより「調理技能認定証」を取得する事ができるようになっている。

「資格取得」には必要な教科目を確実に履修する事が求められる。いっぽう、短期大学教育は基礎教育科目、教養科目も多彩で、社会や人生、人間教育、英語などに留まらず、中国語などの外国語など、現代人として必要な教科目を準備している。多くの中から自分の学びたい科目を選択して楽しい学園生活をコーディネートできる。学則・諸規定を守り楽しい2年間の学習成果を期待している。