

カリキュラムポリシー（教育課程編成・実施の方針）

短期大学士としてふさわしい教養を身につけ、人間力を高めるための基礎教育科目と食物栄養学を修めるために必要な共通専門科目を修得します。

食物栄養学科栄養士専攻

1. 即戦力として活躍できる栄養士をめざし、理論と実験・実習を効果的に修得し単位を充足します。具体的には、栄養士法に基づいた専門教育科目が体系的に配置されており、栄養士として必要な専門知識と技術を修得します。特に調理・給食に関しては、多様な実習や実験科目を設置し、現場で役立つ栄養士養成のカリキュラムを編成しています。
2. 選択資格付与とし、食育の重要性に鑑み、「栄養教諭2種免許状」および「食育インストラクター」取得のための授業科目を配置しています。また食に関する高度の専門知識を有し、流通・販売分野や消費者に的確な情報を提供することのできる「フードスペシャリスト」の受験科目を配置しています。さらに調理技能を高めたい者には「調理技能認定」の制度を設置しています。これらの資格の修得を積極的に勧めています。
3. 学生の将来の進路に沿った教育・資格が得られるように、コース制を設けています。コースごとに特色ある教育を行うためのコース別科目を設置し、適切なカリキュラムを編成しています。

食物栄養学科製菓専攻

1. 製菓衛生師資格を在学中に取得することを目的として、製菓衛生師法に基づいた製菓衛生師国家試験受験に関する授業科目を専門科目として1年次前期から2年次前期を通じて体系的に配置しており、製菓衛生師資格と技術を修得します。
2. 製菓・製パン技術の実践力を養うための実習を中心とした授業科目を多数開講しています。さらに、応用力、企画力を身につけるために学習成果発表の場として2年次後期には卒業作品制作発表会（必修）を設けています。

3. 栄養、調理に関する理論と実習科目を配置しており、基礎的な調理技術と知識を習得します。さらに調理技能を高めたい者には「調理技能認定」の制度を設置しており、積極的に修得を勧めています。