

教育研究上の目的

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。

学科の概要

食物栄養学科栄養士専攻

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。

取得資格

栄養士免許
栄養教諭二種免許
フードスペシャリスト受験資格
食育インストラクター(3級)受験資格

食物栄養学科製菓専攻

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。

取得資格

製菓衛生師国家試験受験資格
フードコーディネーター(3級)
菓子製造技能士国家試験受験資格
パン製造技能士国家試験受験資格

アドミッションポリシー(入学者受け入れ方針)

名古屋文理大学短期大学部は「食と栄養の教育・研究」を柱として、年齢・国籍等を問わない多様な学生を受け入れる「ユニバーサルアクセス型」の学校をめざしています。本学では、立学の精神に基づき、次のような教育を行います。

- 1.人が自由に生きることを尊重し、責任を果たすことができる人間を育てます。
- 2.基礎から専門に至る知識や技術を修得した専門家を育てます。
- 3.教育・研究および学生生活を通して、心身ともに健康な人間を育てます。
- 4.礼節をわかまえ、すぐれたものに対して感動する心を持つ人間を育てます。
- 5.歴史を正面から見つめ、自分の人生に生かすことのできる人間を育てます。
- 6.人間力を高めることに力を注ぎ、世界の誰からも信頼される人間を育てます。

このため、本学では教養科目や各学科の基礎科目、専門科目を履修するにあたり、知識、技能、思考力、判断力を有し、学修活動を主体的にまた協働的に進めていく能力が求められます。その判定のため、総合型選抜(AO)、学校推薦型選抜、一般選抜・大学入学共通テスト利用選抜などの様々な視点からの試験を用意し、入学者を選抜します。

食物栄養学科では、「栄養士」あるいは「製菓衛生師」をもつ専門職として社会で活躍する人材を育成するというディプロマポリシーにもとづき、次のような人を求めます。

食物栄養学科栄養士専攻

- 1 「健全な食生活の指導者」である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意志の強い人
- 2 「栄養士」資格を短期間で取得し、社会で活躍したい人
- 3 「食物」や「栄養・健康」に強い関心を持ち、それらを学ぶための理科系科目について教科書レベルの基礎的な知識を学習している人
- 4 礼儀正しく、規律を守り、人との調和がはかれる人

食物栄養学科製菓専攻

- 1 「食」の安全・安心に欠かせない「衛生」への意識を持ち、将来「製菓衛生師」として活躍する意志のある人
- 2 「食のたのしさ」に強い関心を持ち、食と栄養を学ぶための理科系科目について教科書レベルの基礎的な知識を学習している人
- 3 自己の能力、個性を活かし、粘り強く、努力できる人
- 4 礼儀正しく、規律を守り、人との調和がはかれる人

入学者選抜方針

1.総合型選抜(AO)

本学の立学の精神およびアドミッションポリシーを理解し、特に入学への強い意欲、資格取得に対する明確な目的意識などを重視するとともに、学科(専攻)別教育目標と学園生活について課題と面接を通して本学への理解の確認を行います。面接選考においては、高等学校在学中の勉学や課外活動などを加味し、上記の要件に合致するかどうかを評価します。

2.特別選抜

高等学校在学中に勉学や課外活動などで実績をあげるなど、上記の要件に合致するかどうか書類と面接にて評価します。

3.学校推薦型選抜

推薦書、調査書、面接により総合的に評価し、入学者を選抜します。面接では、栄養士・製菓衛生師を目指す目的意識や意欲、コミュニケーション力、適切な対応力・理解力などを評価します。

4.一般選抜・大学入学共通テスト利用選抜

学力試験の結果を重視し、高等学校程度の基本的な学力を求めます。「国語」「数学」「英語」「理科」「小論文」のうち所定の科目の試験結果および調査書等により総合的に評価します。また小論文では、課題に対する知識や論理的な思考力、文章表現力などを評価します。

※本学では能力、意欲、適性等を多面的・総合的に評価する為、総合型選抜(AO)、学校推薦型選抜、一般選抜B、Cでは面接を実施します。