

建学の精神

- 一、徳を樹つること
- 一、実践を貴ぶこと

教育理念

智と情と勇気をそなえ、実践を貴んで、
社会に貢献する人間を育成する

教育目標

1. 深い知性、豊かな感性、高い品性を備えた人間の育成
 - (1) 知的好奇心、探究心をもって学ぶ姿勢の形成
 - (2) 現代社会を生きるうえでの見識と幅広い視野の獲得
 - (3) 芸術を通じた豊かな感性と健康な心身の形成
 - (4) 人と社会に対する奉仕的精神、倫理観の醸成

2. 時代の変化に対応し、創造性豊かに生きる人間の育成
 - (1) 国際化・情報化等の社会の進展に対応する力の形成
 - (2) 日本文化の理解に立ち、異文化を尊重する心の形成
 - (3) 地域社会の課題をとらえ、その解決に創造的に取り組む力の形成

3. 職業に対する専門的な知識・技能・実践力を備え、社会に貢献する人間の育成
 - (1) 専門職業に対する社会的な使命感の醸成
 - (2) 専門職業に関わる理論・技能の習得
 - (3) 専門職業に関わる確かな実践力の形成

(教育目標3に関わる具体的目標を、各科、専攻科の教育目標として示す。)

食物栄養科 教育目標

1. 食に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた栄養士の育成
 - (1) 栄養の専門職としての使命感の醸成
 - (2) 栄養に関わる基礎理論の理解
 - (3) 給食の運営と栄養教育に関する理論及び方法の習得
 - (4) 栄養士としての実践力の形成

2. 食に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた製菓衛生師の育成
 - (1) 製菓に関わる専門職としての使命感の醸成
 - (2) 製菓に関わる基礎理論の理解
 - (3) 衛生管理と製菓技術に関する理論及び方法の習得
 - (4) 製菓衛生師としての実践力の形成

保育科 教育目標

1. 児童福祉に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた保育士の育成
 - (1) 児童福祉の専門職としての保育士の使命感の醸成
 - (2) 児童福祉に関わる基礎理論の理解
 - (3) 保育所保育の計画・援助に関する理論及び方法の習得
 - (4) 施設保育の計画・援助に関する理論及び方法の習得
 - (5) 保育士としての実践力の形成

2. 幼児教育に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた教師の育成
 - (1) 幼児教育の専門職としての幼稚園教諭の使命感の醸成
 - (2) 幼児教育に関わる基礎理論の理解
 - (3) 幼児教育の計画・援助に関する理論及び方法の習得
 - (4) 幼稚園教諭としての実践力の形成

3. 初等教育に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた教師の育成
 - (1) 初等教育の専門職としての小学校教諭の使命感の醸成
 - (2) 初等教育に関わる基礎理論の理解
 - (3) 初等教育の課程・指導に関する理論及び方法の習得
 - (4) 小学校教諭としての実践力の形成

専攻科保育専攻 教育目標

1. 児童福祉に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた指導的な保育士の育成
 - (1) 学校教育との総合的・有機的な連携を行うための児童福祉の役割の理解
 - (2) 児童福祉に関わる高度な基礎理論の理解
 - (3) 保育所保育の計画・援助に関する発展的な理論及び方法の習得
 - (4) 施設保育の計画・援助に関する発展的な理論及び方法の習得
 - (5) 指導的な保育士としての実践力の形成

2. 幼児教育に関わる高度で専門的な知識・技能・実践力を備えた教師の育成
 - (1) 児童福祉や初等教育との総合的・有機的な連携を行うための幼児教育の役割の理解
 - (2) 幼児教育に関わる高度な基礎理論の理解
 - (3) 幼児教育の計画・援助に関する発展的な理論及び方法の習得
 - (4) 幼稚園教諭としての高度な実践力の形成

3. 初等教育に関わる高度で専門的な知識・技能・実践力を備えた教師の育成
 - (1) 児童福祉や幼児教育との総合的・有機的な連携を行うための初等教育の役割の理解
 - (2) 初等教育に関わる高度な基礎理論の理解
 - (3) 初等教育の課程・指導に関する発展的な理論及び方法の習得
 - (4) 小学校教諭としての高度な実践力の形成

ディプロマ・ポリシー（卒業までに身に付けさせたい力）

本学では、先の教育目標を受けて、各学科・コースごとに、以下のような具体的なディプロマ・ポリシー（卒業までに身に付けさせたい力）を定めています。

N：栄養士コース　　P：パティシエコース　　C：保育科　　A：専攻科

		食物栄養科・保育科共通DP					
1NPC	主体的に学ぶ姿勢をもち、地域社会の課題解決に取り組むことができる						
2NPC	日本文化や異文化の理解を深め、国際的視点から物事を考えることができる						
3NPC	豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している						
4NPCA	言語的・数量的処理の方法や自然科学への理解を深め、論理的視点から物事を考えることができる						
食物栄養科 栄養士コースDP		食物栄養科 パティシエコースDP		保育科DP		専攻科 保育専攻DP	
5N	社会生活と健康との関わりや公衆衛生学に関する基礎的な知識を有している	5P	衛生法規および公衆衛生学に関する基本的な知識を有している	5C	教育や福祉の理念や意義について理解し、教諭や保育士としての社会的使命と責任を自覚している	5A	教育と福祉との総合的・有機的連携について理解している
6N	人体の構造と機能に関する基本的な知識と技術を習得している	6P	食品衛生学に関する基本的な知識と技術を習得している	6C	教育や福祉の思想、歴史、制度、および幼児や児童の発達特性を理解している	6A	教育や福祉の思想、歴史、制度、および幼児や児童の発達特性に関わる発展的な知識を有している
7N	食品と衛生に関する基本的な知識と技術を習得している	7P	食品学に関する基本的な知識を有している	7C	幼児や児童の発達の理解に立って、基本的な計画や環境設定ができる	7A	幼児や児童の発達の理解に立って、柔軟に計画や環境設定ができる
8N	ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる	8P	栄養学に関する基本的な知識を有している	8C	教育や保育の指導法を理解し、基本的な指導・援助を行うことができる	8A	教育や保育の指導法に関わる発展的な知識を有し、柔軟に指導・援助を行うことができる
9N	栄養や健康の基本的な指導を行うことができる	9P	経済・経営に関する基礎的な知識を有している	9C	教育や福祉の相談や援助の方法についての知識を有している	9A	教育や福祉の相談や援助の方法についての発展的な知識を有している
10N	給食の運営、調理に関する基礎的な知識や技術を習得している	10P	製菓・製パンの理論に関する知識を有している	10C	教科や基礎技能に関する基本的な知識や技能を修得している	10A	教科に関する発展的な知識や技能を習得している
11N	実習および事前事後の指導を通じて、栄養士業務の実際を体験的に学び、栄養士としての実践力を身に付けている	11P	製菓・製パンの実習を通して技術を習得し、製菓衛生師としての実践力を身に付けている	11C	実習および事前事後の指導を通じて、現場における指導援助全般を実践的に体得し、現場での適切な指導援助を行うことができる	11A	現場研修および実習を通じて、現場の運営管理を理解し、使命感をもって適切な指導援助を行うことができる
12NP	食生活や健康の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる			12C	教育や福祉の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる	12A	教育や福祉の問題を探究するための研究方法を習得し、論文として表現することができる

カリキュラム・ポリシー（教育課程編成の考え）

ディプロマ・ポリシー（卒業までに身に付けさせたい力）を達成するために、本学では下記のように構造的に教育課程を編成しています。それぞれの区分にある授業を通じて、ディプロマ・ポリシーの各能力の育成を目指しています。

食物栄養科・保育科共通									
一般基礎教育科目	区分		DP（ディプロマ・ポリシー）						
	教養	2NPC 3NPC 4NPC							
	外国語	2NPC							
	保健体育	3NPC							
専門教育科目	食物栄養科 栄養士コース		食物栄養科 パティシエコース		保育科		専攻科 保育専攻		
	区分		DP	区分		DP	区分		DP
	社会生活と健康		5N	衛生法規 公衆衛生学	5P	教職の意義	5C	教育・福祉の基礎 理論	5A 6A
	人体の構造と機能		6N	食品衛生学	6P	教育・福祉の基礎 理論	6C		
	食品と衛生		7N	食品学	7P	教育・福祉の計画・ 指導法 教職実践演習	7C 8C	教育・福祉の計画・ 指導法	7A 8A
	栄養と健康		8N	栄養学	8P				
	栄養の指導		9N	社会	9P	教育・福祉の相談・ 援助	9C	教育・福祉の相談・ 援助	9A
	給食の運営		10N 11N	製菓理論	10P	教科・基礎技能	10C	教科	10A
	基礎科目		4N	基礎科目	3P 4P	学際	2C 3C 4C		
	発展科目		7N 12N	発展科目	11P 12P				
	学際		2NP 3NP 4NP						
				製菓実習	11P	実習	11C	実習・研修	11A
	卒業要件		1NPC 12NPC					研究	4A 12A

〈教育課程外活動〉

学友会 クラブ活動	1NPCA
木犀の会	3NPCA

アドミッション・ポリシー（本学が求める入学生像）

ディプロマ・ポリシー（卒業までに身に付けさせたい力）及びカリキュラム・ポリシー（教育課程編成の考え）を踏まえ、本学では以下のような能力を有する入学生を求め、それらを評価する入学試験を実施しています。

【食物栄養科・保育科】

- ① 高等学校卒業までに獲得が期待される基礎的な学力と基本的な生活態度が身に付いている人
- ② 自己を表現する力を有している人
- ③ 専門分野への関心を有している人
- ④ 主体的に考え、行動し、多様な人々と協働しつつ学ぶ態度を有している人

【専攻科保育専攻】

- ① 短期大学卒業と同等の学力を有している人
- ② 児童福祉、幼児教育、初等教育等の専門性を有し、専門分野の学びをさらに深める意欲を有している人
- ③ 専門性をいかした社会貢献の基盤となる総合的人間力をさらに高める意欲を有している人

アセスメントプラン（学修成果の評価）

本学では、3つのポリシー（アドミッション・ポリシー、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー）を踏まえ、学生の学修成果を以下の指標で評価する。

授業科目 レベル	・成績評価	・授業評価アンケート	
教育課程 レベル	・GPA ※1 ・専門的知識外部試験 ※3 ・単位修得状況 ・卒業生調査 ※6	・実力養成試験（保育科） ※2 ・専門的実践力外部試験 ※4 ・資格・免許取得状況 ・就職先調査 ※7	・ボランティア・パスポート ※5
機 関 レ ベル	・入学試験 ・学修時間調査 ・休学率・退学率 ・就職率 ・自己点検・評価 ※10	・入学時意識調査 ※8 ・学修行動調査 ・卒業率 ・進学率 ・学外助言評価 ※11	・入学者追跡調査 ※9 ・卒業時満足度調査 ※8 ・学位授与数

それぞれの指標は、ディプロマ・ポリシーに定めた「卒業までに身に付けさせたい力」を学生が獲得したかを評価する目的で設定している。上表の※の評価指標の詳細は以下のとおり。

- ※1 GPA：12のディプロマ・ポリシーに対応する授業科目のGPAを年度ごとに算出する。2.00を達成すべき水準とする。
- ※2 実力養成試験（保育科）：保育者・教員に必要とされる一般教養の筆記試験で、1年次前後期末に行う。60点以上を達成すべき水準とする。
- ※3 専門的知識外部試験：専門的知識を外部の試験で評価する。2年次後期に、食物栄養科栄養士コースは「栄養士実力認定試験」、パティシエコースは「製菓衛生師国家試験」、保育科は「幼保採用模擬試験」を受験する。
- ※4 専門的実践力外部試験：専門的実践力を学外者が評価する。2年次後期に、食物栄養科栄養士コースは献立作成・調理、パティシエコースは製菓または製パン、保育科は現場での保育を行い学外者が評価する。
- ※5 ボランティア・パスポート：総合的人間力が身に付いたかを評価する。2年間を通して、ボランティア活動を行い、パスポートに記録・振り返りを記入する。4か所16時間以上の活動の実施を達成すべき水準とする。
- ※6 卒業生調査：卒業生を対象に、ディプロマ・ポリシーに定めた「卒業までに身に付けさせたい力」の「修得度」と「卒業後の重要度」を評価する。社会で真に必要とされる力を学修できる教育課程であるかを確認する。
- ※7 就職先調査：本学卒業生が社会に貢献するために必要とされる力を身に付けられているかを、卒業生の就職先に調査する。社会で必要とされる力を学修できる教育課程であるかを確認する。
- ※8 入学時意識調査、卒業時満足度調査：ディプロマ・ポリシーに定めた「卒業までに身に付けさせたい力」について入学時にどのくらい獲得しているか（入学時意識調査）、卒業時にどのくらい獲得しているか（卒業時満足度調査）、を学生が自己評価する。
- ※9 入学者追跡調査：本学の入学試験の妥当性を、入学後の学修状況を調査し確認する。入試方法ごとに学修状況に偏りがあれば、入学試験の改善を試みる。
- ※10 自己点検・評価：本学の教育が3つのポリシーに基づいて適切かつ効果的に行われているか、全学的に確認する。年度末に「自己点検評価票」を用いて評価する。
- ※11 学外助言評価：本学の教育が3つのポリシーに基づいて適切かつ効果的に行われているか、学外者の助言を得る。助言を元に教育課程等を見直す。