

生命環境学部食保健学科

食保健学科は、「食」を通して生活の質を向上させることを目的として、「食」と「健康」を取り巻く要因を総合的に捉え、望ましい食生活のあり方について教育研究を行い、「食」に関する高い見識を持ち、課題解決能力を持った、社会に貢献できる人材を養成します。

ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

食保健学科では、幅広く見聞を広め、多面的な視点・価値観を身につけ人生に生かすための教養教育、および食に関する深い知識を学びそれを現場で活用する技能を身につけるための専門教育を行います。人々の生活の質（QOL）を多面的な視点から捉え、食物と食生活をとりまく課題の発見・解決能力をもった専門的職業人として社会に貢献できる以下の能力を持った学生に学士（食保健学）の学位を授与します。

<知識・理解>

1. 生命科学分野の基礎から専門分野への展開を可能とする基礎学力を身につけている。
2. 現代社会の「食」に関する諸問題を理解できる必要な知識を身につけている。
3. 研究・開発を推進するための専門的な技能および論理的思考力、問題解決力を有している。

<汎用的技能>

1. 社会人として必要な広い文化的な知識およびグローバル社会に対応するための語学力を身につけている。
2. 科学的根拠に基づく情報提供や課題解決に活かす能力およびコミュニケーション能力を有している。

<態度・志向性>

1. 心身の健康を保持・増進するための知識と実践力を身につけている。
2. 京都府民・国民の健康と生活の質(QOL)向上に寄与できる能力を有し、責任を持った行動をとることができる。

<統合的な学習経験と創造的思考力>

1. 高度な専門的職業人として食保健学の基礎的研究や教育を担うための学習意欲を持っている。
2. 個人および集団の健康・栄養状態等に関する高度な専門的知識および技能を有している。

カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

1～2年次には教養と汎用的技能を育成するための教養教育科目と専門的職業人として多面的・総合的に食を考える能力を育成するための基礎となる科目、3年次には多様な専門教育科目を提供します。また、4年次には食と健康に関する課題の発見・解決能力を育成するために、卒業研究として専攻科目実験および演習を提供します。

1. 1～2年次には、大学生、そして社会人として必要な知識や汎用的技能を習得するための教養基礎科目や教養総合科目、卒後の仕事や生活全般における働き方、生き方を創造する能力を習得するためのキャリア育成科目を提供する。さらに専門的職業人として必要な職業倫理や責任感を理解するための導入教育科目や4年間の学びの前提となる基礎科目を提供する。
2. 2～3年次には、専門的職業人として食に関する基本的な知識となる「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能」および「食べ物と健康」に関する専門基礎分野、高度な専門知識と技術を習得するための「基礎・応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」および「給食経

営管理」に関する専門分野の講義および実習科目を提供する。

3. 3年次には、専門科目の講義や実習より習得した知識と技術を統合させ、実践現場における食の専門的職業人としての社会性や他職種との協働性を学ぶために「臨地校外実習」を提供する。
4. 4年次には、課題の発見・解決能力を習得し、社会において指導的役割を担う管理栄養士、研究者および教育者などの専門的職業人を志す人材を育成するために、卒業研究として「専攻科目実験」および「専攻科目演習」を提供する。
5. 4年間の学修成果は卒業研究（必修）によって行い、その卒業論文の内容と発表能力について評価する。

食保健学科カリキュラムツリー

(1~2年次) 大学生、そして社会人として必要な知識や汎用的技能を習得する

(2年次) 食に関する基本的な知識と技術を習得する

(3年次) 食に関する専門的知識や実践的技術を習得する

(4年次) 専門的職業人として食に関する課題の発見・解決能力を習得する

栄養士免許、管理栄養士国家試験の受験資格、栄養教諭、食品衛生監視員、食品衛生管理者など

