

食品栄養学専攻の概要と特色

超高齢化社会を迎えたわが国において、保健・医療・福祉・介護の領域では、高度に専門化された知識と洗練された技能を持った人材が求められている。本専攻では、リベラルアーツ・カレッジである本学の性格を大切にしながら、「食と健康」に関する基礎・応用研究、さらには臨床的な研究を進めることにより、栄養学の分野から保健・医療等の領域で、社会のニーズに応えることのできる人材の養成を目指している。同時に、食に関する教育、指導ができる人材が育つことを期待している。

(1) 食品栄養学専攻のディプロマ・ポリシー

本専攻に2年以上在学し、所定の授業科目について30単位以上修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、修士の学位論文の審査及び最終試験に合格すれば、修士（学術）の学位が授与される。

その際に、次のような能力や資質を身につけていることが求められる。

1. 食品および栄養に関する高度な専門的知識と技能を修得している。
2. 研究課題の設定力と課題を解決するための実行力を備えている。
3. 食品および栄養の専門家として、研究活動に対する高い倫理観をもち、人々の健康の保持増進に貢献する意欲・関心を有している。
4. 研究成果を社会に発信するためのコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力を有している。
5. 医療、福祉、教育の分野、および企業における高度専門職として活躍できる準備ができています。

(2) 食品栄養学専攻のカリキュラム・ポリシー

本専攻では、上記の社会ニーズに応えることのできる人材を育成するために、栄養管理学、栄養学、食品学の3研究分野を配し、基礎から応用・臨床的な教育研究が行える環境を整えている。栄養管理学分野では、人体生理機能および健康管理に関する教育研究を行い、栄養学分野では、臨床栄養や栄養教育に関する教育を行うとともに、栄養素の代謝と疾病との関係についての基礎および応用的研究を行う。また、食品学分野では食品成分の機能特性や食文化、食品の衛生管理などの分野に関して科学的な究明を行うカリキュラムを編成している。さらに必要に応じて、他専攻の関連科目も履修し、幅広い視野をもつ「食」のスペシャリストの養成を目指している。このスペシャリストとは、将来の栄養学を担う研究者・教育者であり、臨床現場でイニシアチブをとることのできる高度専門職業人としての管理栄養士および栄養教諭である。

(3) 食品栄養学専攻のアドミッション・ポリシー

本専攻では、本学の教育理念に共感し、栄養学を中心とした保健・医療等の領域で、自

ら高いレベルの研究をこころざし、挑戦しようとする女性を求めている。また、幅広い知性・教養を持つための地道な努力を行い、俯瞰的な視野に立って、栄養学に関する諸問題を解決しようとする意欲のある学生を求めている。

本専攻での研究を志望する学生は、入学前に研究指導を希望する教員と面談して指導を受け、入学後の研究をスムーズに進めるための研究計画書を提出する必要がある。