

新渡戸文化短期大学

<建学の精神>

「VERITAS VOS LIBERABIT」 ～真理は汝らに自由を与う～

<教育理念>

「3H精神」 活く頭(Head) 勤しむ双手(Hands) 寛き心(Heart)」

<3つの方針>

○学位授与の方針（ディプロマポリシー）

本学の教育理念を体し、各学科の所定の単位を修得し、各学科の認定要件をそなえた学生に短期大学士の学位を授与します。

◆各学科共通の認定要件

- ① 社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。
- ② 科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。

◆食物栄養学科

- ① 栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。
- ② 栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。

◆臨床検査学科

- ① 臨床検査技師として第一歩を踏み出すために必要な専門的知識と技術を修得している。
- ② 講義、演習、実習およびゼミナール研究を通して問題解決能力と表現能力などを修得している。
- ③ 医療人として高い倫理観を有している。

○教育課程編成・実施の方針（カリキュラムポリシー）

本学の教育理念を体し、各学科の教育目標に示された人材を育成するために、それぞれの定められた方針に基づいて教育課程を編成・実施しています。

◆各学科共通

各学科において必要な科学的判断力、コミュニケーション能力、将来設計能力および豊かな教養と人間性を身につけるために、基礎教育科目を設置します。

◆食物栄養学科

食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を修得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士を養成する教育課程を編成しています。

- ① 栄養士法施行規則に従い、栄養士資格取得のための必修科目を設置します。
- ② 栄養士としての専門知識の定着のために、「基礎ゼミ」および「栄養士キャリアアップ講座」を設置します。就業力育成のために「ビジネスマナー」「キャリアデザイン」「エシカルフード概論」等を設置します。
- ③ 「おいしい料理が作れる栄養士」の養成に向けた技能を修得するために、「プロに学ぶ専門料理実習」「フルーツカット演習」「製菓・製パン実習」および「調理学実習Ⅳ」等の専門科目を設置します。

- ④ 「食品加工流通学」、「食料経済学」および「食空間デザイン」等、フードスペシャリスト受験資格およびフードコーディネータ3級取得に必要な専門科目を設置します。

◆臨床検査学科

本学の教育目標に基づき、高い専門性と倫理観を兼ね備えた臨床検査技師を養成することを目的として、教育課程を編成しています。

- ① 臨床検査技師学校養成所指定規則および臨床検査技師養成所指導ガイドラインに従い、臨床検査技師国家試験受験資格を得るために必要な知識と技術が修得できる科目を設置しています。
- ② 実習・演習を通して豊かな思考力、自主性、創造性を身につけ、問題発見能力と課題解決能力を養う臨床検査専門演習Ⅰ・Ⅱを必修科目として設置します。
- ③ 臨地実習を通して、チーム医療を担う一員としての協調性と自己の職務に対する責任感、向上心を持った人材を育成します。
- ④ 栄養学、臨床栄養学、病態薬理学、病態学Ⅱ（認知症）、技能修得到達度評価等を新たな教育内容として設置します。

○入学者受入れの方針（アドミッションポリシー）

本学は建学の精神と教育理念のもと、栄養士または臨床検査技師の資格を通して、社会に貢献できる専門性の高い多様な人材の育成を目的としています。そのために、以下のような人を受け入れます。

- ① 資格取得を目指し、自ら学ぶ姿勢を持ち、その知識と技術を修得する意欲のある人
- ② 短期大学での授業を理解するために必要な基礎学力を身につけている人
- ③ 誠実で、他者と協働するためのコミュニケーション能力を身につけている人