

## 【フードデザイン学科(令和5年4月募集停止)に関する情報公表】

### I 大学の教育研究上の目的に関すること

#### 大学の人材養成の目的及び教育上の目的

##### 【フードデザイン学科】

フードデザイン学科は、栄養士養成施設であり、栄養士の資格をベースに健康のための食を創るプロフェッショナルを育成することを目的とする。栄養士資格取得に必要な専門科目や食品のデザイン(企画・開発)を自ら立案、実施する能力を養うための科目を開講する。また、栄養教諭二種免許、食品衛生管理者・食品衛生監視員養成施設、フードスペシャリスト養成課程、NR・サプリメントアドバイザー養成講座、食の6次産業化プロデューサー育成プログラムに必要な科目を開講する。さらに、食品デザイナー、食育専門士の資格に関連する科目も開講する。

### II 教育研究上の基本組織に関すること

通常の情報公開項目を参照。

### III 教員組織、教員の数、各教員が有する学位及び業績に関すること

通常の情報公開項目を参照。

※フードデザイン学科の専任教員は、食創造学科とすべて同じ。

### IV 入学者に関する受入方針及び入学者数、収容定員及び在籍者数、卒業・修了者数、進学者数、就職者数等に関すること

#### 入学者の受入方針

フードデザイン学科は学生募集を停止しているため、アドミッションポリシーは作成していない。

### V 授業科目、授業の方法及び内容、年間の授業計画に関すること

#### 教育課程編成実施方針

《カリキュラムポリシー》

##### 【フードデザイン学科】

- ① 食材の生産、食品成分の働き、食品の開発・加工・製造、食品の流通・販売などに関する知識が修得できるように、年次進行に合わせ体系的に科目を配置する。最終年度においては、学習成果を集大成する科目を配置する。
- ② 食品のデザイン(企画・開発)を自ら立案、実施できる能力を養うために講義・実験実習などの専門科目、ならびに専門職連携・地域連携に関する科目を配置する。
- ③ 栄養士として、人々の健康の維持増進を食事・栄養の面からサポートできる能力を養う科目及び社会で活躍できる実践力を養う実習科目や学外実習を体系的に配置する。

### VI 学修の成果に係る評価、卒業又は修了認定の基準に関すること

#### 学位授与の方針

《ディプロマポリシー》

##### 【フードデザイン学科】

- ① 食資源の利用・生産、食品成分の働き、食品の安全性、食品の開発・加工・製造、食品の流通・販売などに関する基礎的な知識や技術を修得し、食品をデザイン(企画・開発)する能力を有すること。
- ② 栄養士として、食を通じて、人々の栄養や健康の面から社会に貢献することを意識し、自ら行動できる能力を有すること。

VII 校地、校舎等の施設及び設備その他の学生教育研究環境に関すること  
通常の情報公開項目を参照。

VIII 授業料、入学料その他大学が徴収する費用に関すること  
通常の情報公開項目を参照。

IX 大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること  
甲子園大学におけるキャリア教育・職業教育に係る基本的な考え／基本方針

区 分	栄養学部
	フードデザイン学科
3 回生以上	キャリアデザインⅡ キャリアデザインⅢ 仕事体験（旧インターンシップ）
2 回生	キャリアデザインⅠ

X 大学設置基準第 14 条の 2 第 2 項に規定する学位論文に係る評価基準  
通常の情報公開項目を参照。

XI 教育上の目的に応じた学生が修得すべき知識及び能力に関する情報  
通常の情報公開項目を参照。

XII その他  
通常の情報公開項目を参照。