



1. 大学の方針

人材養成の目的【大学全体】

東海学園大学は、勤儉誠実の信念と共生（ともいき）の理念に基づく人間力の向上を核とし、社会の発展と文化の向上に寄与できるよう、総合的教養教育と専門教育を通して幅広い職業人の養成を目的とする。

ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与方針）【大学全体】

1. 「知識・理解」

1. 自然と社会と人間とのかかわりに関心を持ち、幅広い知識と教養を身に付けることができる。
2. それぞれの専門分野における基本的な知識を体系的に身に付けることができる。
3. 世界の多様な文化、思想、歴史について幅広く理解することができる。

2. 「汎用的技能」

1. 日本語及び外国語を用い、的確に読み、書き、聞き、話すことができる。
2. それぞれの専門分野について、問題を発見することができる。
3. 情報・資料の収集、普遍的な尺度や数量的指標を用いた分析、論理的な思考を用いて問題を解決し、その結果を表現することができる。

3. 「態度・志向性」

1. 自分を律して行動し、何事にも誠実に取り組むことができる。
2. 他者から学ぶ姿勢をもち、共に生かし合い仕事や研究を進めることができる。
3. 職業人としての倫理観・使命感・責任感を身に付け、社会に貢献することができる。

4. 「統合的な学習経験と創造的思考力」

卒業論文や卒業研究等の作成を通して、自らが立てた新たな課題を解決することができる。

カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施方針）【大学全体】

1. カリキュラム（教育課程）は、全学部とも「全学共通科目群」「専門科目群」「演習科目群」の3つの科目群によって構成する。なお、その他に「免許・資格関連科目群」がある。
2. 「全学共通科目群」は、全学部で共通に開講する科目群であり、「ともいき人間教育」「ともいき教養教育」「ともいき実践教育」を柱に、「日本語」「英語」「情報」「身体教育」「外国語コミュニケーション」「キャリア形成」の各分野の科目によって構成する。
3. 「専門科目群」では、各学部の専門分野における「知識・理解」「汎用的技能」「態度・志向性」「統合的な学習経験と創造的思考力」の修得・深化をめざす科目を体系的に配置する。

4. 「演習科目群」では、1年次から2年次において幅広い教養の獲得をめざす基礎的演習を開講する。また、3年次から4年次において専門的知識の修得をめざすとともに、4年間の学習成果のまとめとして卒業論文や卒業研究などを作成する演習を開講する。

ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与方針）【全学共通科目群】

1. 「知識・理解」

1. 「共生」と「勤儉誠実」の考え方を理解し、それらに基づいた人間観や自然観、及び価値観を身に付けることができる。
2. 国際社会の一員としての自覚を持ち、異文化について理解することができる。
3. 人文、社会、自然等の各分野に関連する事柄について、「持続可能な開発目標」（SDGs）をキーワードに体系的・総合的に理解することができる。

2. 「汎用的技能」

1. 日本語を用いて、的確に読み、書き、聞き、話すことができる力を身に付けることができる。
2. 国際社会において、的確にコミュニケーションを図ることができる英語等の語学力を身に付けることができる。
3. 情報通信技術を用いて、情報を入手し、分析し、活用するとともに、有益な情報を社会に発信することができる。
4. SDGsをキーワードに、人が人としてよりよく生きていくために、修得した知識を基に、自ら問題を発見し、科学的、及び総合的に問題を捉え、解決方法を見出す汎用的能力を身に付けることができる。

3. 「態度・志向性」

1. 健康づくりの習慣や、自己管理能力などの態度を身に付け、自分を律し、何事にも誠実に最後まで取り組むことができる。
2. 社会人として責任ある態度を身に付けるとともに、様々な価値観や視点から、柔軟かつ論理的思考を基に行動することができる。
3. SDGsで掲げられている課題に対し、自らの問題として捉え、身近な所から取り組むことにより、持続可能な社会を創造する力を身に付けることができる。

カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施方針）【全学共通科目群】

1. 「ともいき人間教育」の分野では、仏教の立場から「共生（ともいき）」について考察する。具体的には、環境や他者の存在により自己が活かされていること、自己中心的な在り方の反省、自己能力の惜しみない提供、相互補完の精神などを学ぶ。これらを通して、共生と勤儉

誠実の考え方を身に付ける。

2. 「ともいき教養教育」の分野では、「共生（ともいき）」の精神のもと、人文・社会・自然科学の領域横断的・多面的な思考力を修得し、持続可能な社会発展のため、自分たちに何ができるかを主体的・協働的に問題を発見し、解決する能力を身に付ける。
3. 「ともいき実践教育」の分野では、SDGsをキーワードとした地域社会における実践的な体験やボランティア、海外留学・研修を通して、多文化共生に対する理解を深め、自ら考え行動する力を身に付ける。また、日本文化を通して歴史や伝統・文化について理解を深めるとともに、SDGsを学ぶ。
4. 「日本語」の分野では、日本語を的確に読み、書き、聞き、話す能力を身に付ける。
5. 「英語」の分野では、日常会話レベルの会話能力を身に付けるとともに、十分な読み、書き能力も身に付ける。また、これからの多文化共生社会で生きるためのグローバルな視点を身に付ける。
6. 「情報」の分野では、情報通信技術を用いて多様な情報を適切に取捨選択し、分析活用する技能を身に付ける。
7. 「身体教育」の分野では、スポーツを通じた健康づくりの習慣や、自己管理能力・チームワーク・勤儉誠実・共生などの態度を身に付ける。
8. 「外国語コミュニケーション」の分野では、各言語での日常会話レベルの会話能力を身に付け、基礎的な読み、書き能力を身に付ける。また、これからの多文化共生社会で生きるためのグローバルな視点を身に付ける。
9. 「キャリア形成」の分野では、職業人として働くことの意義を理解し、社会の発展に貢献する態度を身に付ける。

人材養成の目的【健康栄養学部】

健康栄養学部は、食品、健康、栄養に関する基本的・専門的知識と実践的技能を有し、医療、教育、産業の領域で専門知識及び技術に優れた専門家として社会に貢献できる人材を養成する。

ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与方針）【健康栄養学部】

1. 「知識・理解」

1. 専門基礎分野に関する知識・理解

- ・社会・環境と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。
- ・人体の構造と機能や疾病の成り立ちに関する基本的な知識を理解し、説明できる。
- ・食べ物と健康に関する基本的な知識を理解し、説明できる。

2. 専門分野に関する知識・理解

- ・基礎栄養学・応用栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。
- ・栄養教育論・給食経営管理論に関する基本的・専門的な知識を理解し、説明できる。
- ・健康栄養学科・管理栄養士専攻では、専門性の高い4分野（臨床栄養、食品研究、栄養教諭、スポーツ栄養）に関する専門知識を理解し、説明できる。
- ・健康栄養学科・食品開発専攻では、食品開発・分析に関する必要な専門知識を理解し、説明できる。

2. 「汎用的技能」

1. 学習する上で必要な、「読む」・「書く」・「聞く」・「伝える」などの技能を身に付け、活用できる（コミュニケーション・スキル）。
2. 調理技術と食品安全衛生管理能力を基本的技能として身に付け、活用できる。基本的技能を給食管理、介護、医療に応用できる（基本的技能）。
3. 社会、集団ならびに個人における栄養と健康に関する質的または数量的指標を解析し、表現することができる（数量的スキル）。
4. 情報通信技術を用いて、健康や栄養・食に関する情報を収集・分析して活用できる（情報リテラシー）。
5. 実験・実習で得られた結果を論理的に分析し、考察することができる（論理的思考力）。
6. 健康や栄養・食に関する問題点を見出し、必要な情報を収集・分析・整理し、解決できる（問題解決力）。

3. 「態度・志向性」

1. 健康や栄養・食について関心を持ち、その問題点について学習できる。問題点を客観的に把握する能力を身に付けている（自己管理能力）。

2. 問題点の解決に向けて他者と協調・協働して行動し、方向性を示すことができる（チームワーク・リーダーシップ）。
3. 人々の健康増進分野の担い手として、将来にわたり人々の健康の保持・増進に貢献する意欲と目的意識をもち、責任ある行動をとることができる（倫理観・社会的責任・生涯学習力）。

4. 「統合的な学習経験と創造的思考力」

修得した知識や技能、態度・志向性等を統合的に活用し、新たな課題を解決したり、新しい価値を創造したりできる。

カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施方針）【健康栄養学部】

健康栄養学部では、食品、健康、栄養に関する基本的・専門的知識と実践的スキルを有し、医療、教育、産業の領域で専門知識及び技術に優れた専門家として社会に貢献できる人材の養成を目的としている。この目的を達成するため、基礎から応用・実践系に至るステップアップ式カリキュラム編成を実施している。

科目は、「導入科目」「専門基礎分野科目」「専門分野科目」「展開科目」「演習科目」「免許・資格関連科目群」によって構成する。「導入科目」は管理栄養士という専門的職業人への知識・意欲を高めるために、初年度に必修科目として開講している。

「専門基礎分野科目」では、専門知識の修得に必要な基礎知識への理解を図るために、人体の構造・機能の理解、疾病の成り立ち、社会・環境や食べ物と健康などに関連する講義及び実験・実習を開講している。

「専門分野科目」では、栄養管理、栄養教育、給食経営管理等実践科目の講義、実習を有機的に編成している。また、3年次から開講の「臨地実習」と「総合演習」を通じて、専門分野の知識とスキルの深化、定着、統合を図り、実践の場で応用できる能力を身に付けることができる。

「展開科目」及び「免許・資格関連科目群」では、専門性の高い得意分野を有する管理栄養士を目指すために、健康栄養学科・管理栄養士専攻向けの専門分野（臨床栄養、食品研究、栄養教諭、スポーツ栄養）や健康栄養学科・食品開発専攻向けの専門分野（食品開発・分析）に関連する科目を開講している。

「演習科目」では少人数教育を実施している。1、2年次にかけて、「基礎演習」「栄養科学演習」を開講し、管理栄養士の資質を培いコミュニケーション能力を高める。3、4年次では「専門演習」を通じて卒業論文や卒業制作を完成させることで、論理的・科学的に考察し、新たな課題を解決したり、新しい価値を創造したりできる総合的な能力を身に付ける。