

●応用生物科学部栄養科学科（中一種免（理科）・高一種免（理科））

①教員養成に対する理念

本学の教育理念である"実学"の精神を授業に取り入れ、農学系総合大学に設置されている栄養科学科である特徴を農学と捉えその中の食品学を活かし、生物学や化学を基盤とし、小中学校の総合的な学習・社会科・家庭科・生活科などの授業で食育や体験授業を指導できる栄養教諭を養成するよう努めている。

さらに、昨今の教育問題である「心の教育」やいじめ、引きこもりなど人間関係に起因する諸問題に学科の特色をいかし適切に対応できる教員、総合的な学習の時間や環境教育の指導に意欲的に取り組む教員、食育を通し人間力を育む教員の育成を目指している。

②教職課程の設置趣旨

農学系総合大学に設置されている栄養科学科である特徴を農学と捉えその中の食品学を活かし、食材の特性、調理、加工、食事設計などの高度な知識や技術を修得させる。さらに、人間の健康増進や生活習慣病予防に関する栄養指導など、農学の知識・技術と医学の知識をあわせ持った管理栄養士を育成することを目指している。

教育システムとしては、

①学部共通科目に生命倫理、科学と哲学、農と科学の歴史、現代の環境問題等のほか、生物学、化学、語学教育を配し、教養と応用生物科学部としての基礎知識を修得させる。

②学科の専門基礎科目には、栄養学の基礎となる化学・生物学をベースにした講義や実験を配するとともに、公衆衛生学、健康管理概論、運動生理学、社会福祉論、医療福祉論、カウンセリング論、病理学などを配し、管理栄養士としての基礎的教育を行う。また、農学概論、医学概論を配し、「農学と医学の連携」の礎を築く。

③学科の専門コア科目として、人間栄養学分野には、臨床栄養学、栄養教育学、公衆栄養学、応用栄養学やこれらに関連した実習を配し、人間を対象に、健康の保持・増進と生活習慣病の予防・改善の要となる栄養学を追究し、実践的な理論ならびに技術を修得させる。食品栄養学分野には、食品加工学、食品衛生学、食品機能学、調理学、給食経営管理論、食事設計基礎演習やこれらに関連した実験・実習を配し、食品に含有される栄養成分・非栄養成分の特性や、これらが生体に与える影響を理解し、食品の調理、加工、食事の提供などに応用されるまでの理論と技術を修得させる。また、多様化する学生の志向にも対応するだけでなく、農学と医学の知識を広げるため、管理栄養士科目以外の選択科目として、薬理学、医療フードコーディネート演習、分子栄養学などの科目を配置する。さらに、病院などの医療施設との連携も積極的に取り入れている。

以上の学科の専門基礎およびコア科目の中には、広く理科教育に関連した科目が多く配当されおり、さらに管理栄養士養成としての授業配当がなされ、理科（中学校一種、高等学校一種）と栄養教諭一種の教員免許状取得のための教職課程を設置している。

《目指す教員像》

① 学習指導要領に示されている総合的な学習・社会科・家庭科・生活科などの教育目標を正確に把握。

② 「心の教育」をはじめとする生徒指導、教育相談も忘れず、本学の教育理念である“実学”の精神を通じ、授業における観察や実験、自然体験を積極的に指導。

③ 管理栄養士養成のカリキュラムで培った知識により、児童生徒への食育、健康管理など生活面をもサポート。

以上をできる意識の高い教員を目指す。