

## 甲子園大学学士課程及び大学院教育課程における3つの方針

### －学位授与、教育課程編成・実施、入学者の受け入れ－

#### 1 大学としてのポリシー

##### (1) ディプロマ・ポリシー

本学の学士課程において、幅広い教養を身につけ、専門知識と技術を修得し、以下の要件を満たした学生には学士の学位を授与する。

ア 学則に定める所定の期間、在学し、本学の教育理念及び教育目標に沿って設定した授業科目を履修し、卒業要件を満たす単位数を修得していること。

イ 身につけた幅広い教養と修得した専門的知識や技術をもって社会に貢献しようとする強い意志と自ら行動できる力を有していること。

##### (2) カリキュラム・ポリシー

少人数教育の特徴を活かして、知識や技術の修得だけでなく、大学内及び社会生活において、相手の立場に立って考え、温かさ、やさしさをもって行動できる人材を育てることを目指す。初年次教育においては偏りがなく、幅広い教養を身につけるための共通科目を設け、未知なものに好奇心をもたせて学ぶことの楽しさや奥深さに気づかせ、総合教養科目と専門科目との連携を密にしながら、専門科目や実験・実習科目を通じて高度の知識と技術の修得を目指し、課題の発見及び問題解決能力を養う。また、社会における大学の役割を考え、大学と地域の連携を重視し、地域志向科目や学部ごとに地域実践演習科目等を設け、自治体や地元産業及び市民と連携を保ち、地域が抱えている課題の解決に貢献することを目指す。さらに、多職種・専門職種間の連携を実践的に行う科目を設け、他の専門職との協力関係を構築し、ともに現場での課題解決に取り組んでいく意識と知識を備えることも目指す。

##### (3) アドミッション・ポリシー

多くの課題を抱える現代社会においては、高度の課題解決能力が求められる。本学は建学の精神として黽勉努力（自らの心に従って、自発的に勉め励む）、和衷協同（和や

かに心を込めて力を合わせ、共に行動し、ことにあたる)、至誠一貫(誠をもって人に接し、物事に対処して、一筋に真心を貫き通す)を掲げ、校訓三綱領としている。本学は、この校訓三綱領を理解し、基礎学力を有し、勉学意欲が旺盛で、食や心を通して人間の健康と幸福に関心を持つ人を受け入れる。

## 2 栄養学部の学部・学科のポリシー

### (1) ディプロマ・ポリシー

栄養学部は、次に掲げる能力を有する学生に「学士(栄養学)」<栄養学科>、「学士(食創造学)」<食創造学科>の学位を授与する。

ア 学則に定める所定の期間在学し、各学科の教育理念及び教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、卒業要件を満たす所定の単位数を修得していること。

イ 食と栄養を通じて人類の福祉に貢献しようとする意志を有し、それを実現する幅広い教養と専門的知識と技能をともに修得していること。

ウ 社会生活に必要な基礎的教養とコミュニケーション能力を有し、社会の変化に対応できる総合的判断力を有すること。

### ① 栄養学科

ア 自主的精神に充ち、多様な人々と協調して、何事にも誠心誠意対処できる能力を有している。

イ 幅広い科学的知識を身につけ、社会や自然界の仕組みを理解している。

ウ 食・栄養・健康に関する高度な専門的知識と技能を身につけている。

エ 能動的に課題を発見・探究できる実践力を有している。

オ 様々な職種と連携し、地域と協働するための、コミュニケーション能力や課題発見、課題解決能力を身につけている。

カ 管理栄養士・栄養士として、人々の健康増進・疾病予防・栄養改善に貢献できる総合的能力を有している。

## ② 食創造学科

- ア 食の多様な領域に挑戦する好奇心と人と社会の幸福の向上に貢献しようとする姿勢を有している。
- イ 食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備えている。
- ウ 食に関する幅広い知識を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することができる能力を有する。
- エ 食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を有する。
- オ 社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、課題解決を通じて新しいビジネスを生み出していく力を有している。

## (2) カリキュラム・ポリシー

- ア 幅広い教養を身につけ、コミュニケーション能力、判断力、社会貢献に対する意識を養うために、教養科目を配置する。
- イ 各学科の提供する専門科目を通じた専門的知識の修得と論理的思考を行う力を身につける。
- ウ 豊かな人間性により他者の心情を共感、理解し、自ら情報を発信し円滑なコミュニケーションを通じて指導できる力を身につける。

## ① 栄養学科

- ア 自主的精神に充ち、多様な人々と協調して、何事にも誠心誠意対処できる能力を養成する総合教養科目を配置する。
- イ 専門的知識の修得に必要な基礎として、幅広い科学的知識を身につけ、社会や自然界の仕組みを理解できる科目を配置する。
- ウ 管理栄養士・栄養士に必要な、食・栄養・健康に関する高度な専門的知識や技能を深く学び、能動的に課題を発見・探究できる能力を養成する専門教育科目（専門

基礎分野及び専門分野)を、基礎から応用・実践へと段階的に身につけられるよう配置する。

エ 学んだ専門的知識や技能を、実践的に活用できる能力を養成する科目として、「総合演習」「臨地実習」「特別演習」「専門セミナー」を配置する。

オ 様々な職種と連携し、地域と協働するためのコミュニケーション能力を身につけるとともに、地域社会のニーズや課題に対応し、人々の健康増進・疾病予防・栄養改善に貢献できる人材を育成する科目（IPE・地域連携）を配置する。

カ 卒業後の進路選択のために、資格関連（食品衛生管理者・食品衛生監視員、フードスペシャリスト、NR・サプリメントアドバイザー）、コース関連（食品デザイナー、臨床栄養療法、食育実践、スポーツ栄養）の選択科目を配置し、さらに栄養教諭一種免許状の資格を取得することのできる教職課程を配置する。

## ② 食創造学科

ア 食の多様性に触れることで食への好奇心を高め、自己のキャリア意識を醸成するための科目を配置する。

イ 食に関する幅広い知識を身に付け、興味関心に沿った学びを深めるため、食料生産、食品加工・流通、研究開発、食品ビジネス、店舗経営、食生活と健康に関する科目を配置する。

ウ 学んだ知識を有機的に関連させ、人と社会の幸福に寄与する食品を開発・提案できる力へと繋げるために、プロジェクト型学修や自ら設定したテーマを研究・探求する演習科目を配置する。

エ 少人数のゼミナール形式でキャリア意識の醸成や学びのサポートを行うための科目を配置する。

## (3) アドミッション・ポリシー

### ① 栄養学科

栄養学科は、次の素養をもった人物を受け入れる。

- ア 主体的に学ぶ力と基礎学力を有している。
- イ 栄養学関連の科学に関心を有している。
- ウ 人々の健康増進・疾病予防・栄養改善に貢献したいという明確な目標と熱意を有している。

## ② 食創造学科

### ア 教育方針及び受け入れの基本方針

自ら勉め励む自主創造の精神と多様な食の領域に挑戦する好奇心を有し、栄養学をベースとした食に関する専門的かつ実践的な知識・技能の活用を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する

### イ 求める学生像

- (ア) 食の多様な領域に関心を持ち、挑戦する意欲と好奇心を有している。
- (イ) 食に関する幅広く、専門的な知識と技術を身に付けるため、高等学校卒業程度の基礎学力を有している。
- (ウ) 食に対して、ユニークな発想を尊び、創造的に学ぶ意欲を有している。
- (エ) 自らの考えを的確に表現し、同時に、人々と良好な関係を築き、他者の考えを受け入れる力を有している。
- (オ) 大学での学びを、地域や社会に生かそうという志を有している。

## 3 心理学部の学部・学科のポリシー

### (1) ディプロマ・ポリシー

#### ① 現代応用心理学科

心理学を学ぶことによって、人々の幸福に貢献するために、心理学の専門知識や技術を応用できるようになることを目指し、次に掲げる4つの力を有する学生に「学士(心理学)」の学位を授与する。

ア 心理学の専門を通して、科学的視点に基づいて人の心や行動のもつ特性を知識として学び。理解する力があること。

イ 幅広い教養や心理学の基礎知識を通して、情報やデータを収集・加工して活用する力、情報から論理的に結論を導く力、自らの考えを適切な言葉で表現し発信する力、他者とコミュニケーションを図り協働する力をもつこと。

ウ 心理学の専門性と学術的知識の活用方法を実践的に学ぶことによって、市民あるいは社会人としての責任と倫理観をもち、社会に積極的に貢献しようとする意欲を有していること。

エ 「卒業研究」で学ぶことを通して、総合的な学習経験と創造的思考力を習得し、知識・技能等を活用して自ら立てた課題を解決する能力を身につけていること。

## (2) カリキュラム・ポリシー

### ① 現代応用心理学科

心理学に関する科学的知識や方法論、学習内容を応用する力を修得できるように、初年次から段階的に専門科目を高度化する体系を編成して、心理学の基礎知識と方法論、専門知識の獲得と応用を、年次を追って配置する。

ア 教養教育において心理学以外の分野の知識を修得するとともに、大学での学びの基礎となる読解力・表現力・論理的思考力・情報発信力を養うために、少人数による「心理学基礎セミナー」を設ける。

イ 心理学についての専門知識を基礎から修得するために、「基礎心理学」「臨床心理学」「健康・スポーツ心理学」「ビジネス心理学」「犯罪心理学」の各領域について幅広く学べる専門科目を配置する。またその前段階として「心理学概論」をはじめとする各領域の概論を配置する。

ウ 心理学の基礎的な方法論とスキルを修得するために、「基礎実験実習」「研究法」「統計法」「心理アセスメント」などの実習・演習科目を配置する。

エ 5領域のそれぞれで学んだ心理学の専門知識を応用し、自らの関心や問題意識とつなげて人の行動や心の特性について深く考え、新たな知見をもたらす力を養うために、「心理学専門セミナー」を設ける。

オ 公認心理師として必要な知識・技術・職業倫理を修得するための専門科目と、将来の実践現場である保健医療・教育・福祉・司法・産業の各領域に関するスキルを学修する「心理演習」「心理実習」を配置する。

カ 自ら学んだ専門知識の社会での活用方法を実践的に考えるために、キャリア形成を積極的に探索する「仕事体験」と、多職種・専門職連携の基礎を学修する「多職種・専門職連携」科目を設ける。

キ 4年次教育において、学習した知識と自ら設定した問題について科学的な手法で探索する力、研究の成果を適切な表現を用いてまとめ、それを発表する力などの総合的な能力を養うために、「卒業研究」を設置し必修とする。

### (3) アドミッション・ポリシー

#### ① 現代応用心理学科

##### ア 教育方針および受け入れの基本教育方針

自分を含めた人間に強い関心を持ち、探求心をもって人の心と行動、人と社会の相互作用を深く理解すること、さらに人の心と行動の多様性や社会のありようを予測的に考えることを通じて、心理学の専門知識を生かしながら、人々の健康や幸福に貢献できる人材を育てる。

##### イ 求める学生像

(ア) 人々の健康や幸福に貢献したいという意志を有している。

(イ) 人の心の動きやそれが引き起こす諸課題を理解したいという意欲を有している。

(ウ) 調査や対人支援など社会の様々な要求に対して心理学を応用するための、基礎学力、思考力、高い協調性を有している。

(エ) 公認心理師、臨床心理士などの資格という目標、あるいは、卒業後の自分自身について何らかの目標を有している。

#### 4 栄養学研究科のポリシー

##### (1) 博士前期課程

###### ア ディプロマ・ポリシー

栄養学研究科は、次に掲げる能力を身につけ、かつ、所定の単位を修得した大学院生に対して、主査および副査による論文審査、公開の論文発表会と審査委員による口頭試問を行って、可否を判定し、修士（栄養学）の学位を授与する。

(ア) 現代社会が抱える食と栄養の課題に対する学識を修め、課題解決のための実験・調査技法を身につけている。

(イ) 他者との議論の中で研究を発展させ、的確な結果を導いて提示・発表するとともに、修士論文としてまとめることができる。

(ウ) 身につけた専門的知識と技術を、社会的な問題の解決に還元することができる能力を備えている。

###### イ カリキュラム・ポリシー

(ア) 現代社会が抱える食と栄養に関する課題を、広範な視野を持って俯瞰するとともに、高い倫理的な見地から理解させる講義を配置する。

(イ) 諸課題に取り組むため、栄養学および食品学領域の専門的知識と技術を学び、社会に還元できる能力を身につけられる科目を配置する。

(ウ) 研究内容や学識について、整理要約して第三者に提示するとともに、他者との議論の中で発展させることができる演習科目を配置する。

(エ) 教員の指導の下、自らの研究課題に対し、実験・調査を行い、結論を導き、修士論文としてまとめる科目を配置する。

#### ウ アドミッション・ポリシー

甲子園大学大学院栄養学研究科博士前期課程では、以下の要件を満たす人を受け入れる。

- (ア) 食料生産や栄養学、食品学に関連する知識・経験を有している。
- (イ) 専門的な学識や技術を活かして社会に貢献することを目指している。

### (2) 博士後期課程

#### ア ディプロマ・ポリシー

栄養学研究科は、次に掲げる能力を身につけ、かつ、所定の単位を修得した大学院生に対して、主査および副査による論文審査、公開の論文発表会と審査委員による口頭試問を行って、可否を判定し、博士（栄養学）の学位を授与する。

- (ア) 現代社会が抱える食と栄養に関する問題から、自ら研究課題を設定する洞察力、創造力を有している。
- (イ) 課題解決のための研究計画を立案し、栄養学的、食品学的な専門的知識と技術を用いて実験・調査を遂行し、その成果をまとめ博士論文として公表することができる。
- (ウ) 身につけた知識と技術を能動的に社会活動や教育活動として還元できるとともに、学术界の指導者としての能力を身につけている。

#### イ カリキュラム・ポリシー

現代社会の抱える食と栄養の問題に関して自らが設定した課題を、栄養学的、食品学的な知識と技術を用いて、教員の助言の下で能動的に研究し、自立した研究者として解決できるよう、見識、洞察力、創造力を養うことができるカリキュラムを配置する。

#### ウ アドミッション・ポリシー

甲子園大学大学院栄養学研究科博士後期課程では、以下の要件を満たす人を受け入れる。

(ア) 基礎栄養学、応用栄養学、食品分析科学、食資源利用学のいずれかの部門における博士前期課程を修了、もしくはこれと同等の栄養学、食品学関連の深い知識・経験を有している。

(イ) 大学や企業および各種の試験研究機関において活躍できる自立した研究者、教育者をめざすとともに、社会活動や学術研究を積極的に推進する指導者をめざしている。

## 5 心理学研究科のポリシー

### (1) 博士前期課程

#### ア ディプロマ・ポリシー

(ア) 臨床心理学又は心理学を中心とした高度な専門知識について深い理解を持っていると同時に心理学以外の領域についても学び、物事を幅広い視野から深く考えるために役立てることができていること。(知識)

(イ) 臨床心理学又は心理学の知識を通して人間と社会への深い理解、さらに、社会人として求められる倫理観や責任を持ち、他者とともに専門職業人として協働できる能力を有していること。(態度)

(ウ) 臨床心理学又は心理学の知識を通して他者とのコミュニケーションスキル、データや資料を読み取る能力、情報処理能力などの技能を獲得していること。(汎用性技能)

(エ) 総合的な学習経験と創造的な思考力の集大成として修士論文を提出していること。

#### イ カリキュラム・ポリシー

(ア) 臨床心理学と心理学コースに関わる現象について、科学的に探究し、問題を発見・解決していける高度専門職業人を養成するために、講義科目、演習科目、実習科目からなるカリキュラムを配置する。

(イ) 自らの専門に対し複眼的な思考と視点を持ち、柔軟に取り組むことができるように「インターディシプリナリー研究」科目を配置する。

(ウ) 公認心理師及び臨床心理士として必要な専門的知識と技術を修得するための科目を配置する。

(エ) 修士論文は、演習科目において実施した研究をもとに新たな知見について公表することを必修とする。

#### ウ アドミッション・ポリシー

臨床心理学あるいは心理学及び関連した分野の問題に、強い関心を持つと共に、豊かな人間力を持ち、人々の幸福の向上に取り組む真面目な態度と情熱を持っている人を求める。

### (2) 博士後期課程

#### ア ディプロマ・ポリシー

(ア) 心理学に関する最新の知見と考え方、対象としている社会的な問題とその周辺的な課題について専門的な知識に基づき、科学的な探究が行えること。(知識)

(イ) 心理学についての未開拓、未解決な課題を解決するための研究を行い、関連する学問分野や社会に新しい知見を提供できるようになること。(態度)

(ウ) 心理学について、独自の研究計画・方法・知見を見出し、心理学分野に新しい知見を提供できること。(技能)

#### イ カリキュラム・ポリシー

(ア) 指導者・研究者として自立していくための高度な知識と技術の習得、態度の形成に必要なカリキュラムを配置する。

(イ) 博士論文作成に向けた研究指導を第一の目的とし、それに関連する学会発表や論文投稿についても積極的な指導を行う。

(ウ) カリキュラムの学びのほかに、指導者・研究者としての経験を積むことを奨励する。

#### ウ アドミッション・ポリシー

「人間」の心についての専門的な知識や技能を持って、人や人間関係等に生じる様々な課題に取り組むことに強い関心を持っており、修得した知識や技能を教育・研究・実践に生かし社会で活躍することを目指している人を求める。

#### 附 則

この規程は、令和5年4月1日から施行する。