

農学部 食品栄養学科(取得可能免許種:栄養教諭)

農学の学びを基盤として、食のプロセス（農産物の生産から加工、流通、消費まで）を体系的に理解し、食・栄養・健康・医療・食育の専門知識・技能・態度を身に付ける。このようにして身に付けた知識を基本に、地域の健康と心豊かな暮らしの実現に貢献できる能力の醸成を図る。

こうした教育方針をベースに、同学科では本学の教員養成に対する理念に基づき、主として以下の点に重点をおきながら、児童生徒の豊かな食生活と健康を創造できる高度な資質をもつ教員の養成を目指す。

- (ア) 農学、食・栄養・健康・医療・食育などの学問領域を学んだ総合力のある教員を育成する。
- (イ) 学校において食に関する指導と給食管理を一体のものとして食育を推進し、児童生徒の個別指導、集団的指導、また家庭・地域と連携した食の指導を行うための知識と技術を身につけた教員を育成する。また、食をめぐる社会的状況や食文化の継承等を視野に入れた食育の指導を通して、食品ロスの削減、環境へ配慮した食育、持続可能な社会の実現に貢献する実践的能力をもつ教員を育成する。
- (ウ) 人権を尊重し、教育者としてふさわしい人間力のある人材を育成する。

上記資質をもつ教員を養成するため、同学科においては1年次から4年次まで、農学部4学科共通の専門基礎を学ぶ専門科目・共通群、専門領域の学びを深める専門コア群（基礎系、社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、総合演習、臨地実習）、さらに他の3学科（農業生産系、応用生物系、食農ビジネス系）の領域を学ぶ専門総合群を配置している。

上記（ア）に関して、まず1、2年次に自学科の専門科目を中心に学び専門性を深め、3、4年次ではさらに実践的に専門性を深める。また2年次より他の3学科の領域を学ぶ専門総合群の授業を履修することで、農学に関する幅広い学問領域について学修し、食と農の知識が豊かな教員を養っていく。

上記（イ）に関して、管理栄養士としての専門知識を前提に「栄養に係る教育に関する科目」や「教育の基礎的理解に関する科目」を通して教職に関する理解を深め、児童生徒の発育や発達、あるいは行動特性や教科の特性を理解し、行動科学に基づいた食に関する指導の全体計画や教科単元の目標に沿った食育指導案の作成方法、授業への展開方法を理論的側面と実践的側面から身に付ける。また、専門科目・共通群の必修科目「農学基礎演習」では、福井県・三重県の圃場で、実地の水稻栽培において、日本古来の伝統手法と現代的な機械手法による田植え、稲刈り実習を行い、品種、土壌、施肥、病虫害、農業管理、気象条件などを学ぶとともに、地元農家の方との対話・交流により、教員としての生命・生物学的視点と食育の視点を、農業生産の現場での実践を通して養う。

上記（ウ）に関して「教育の基礎的理解に関する科目」「道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目」「教育実践に関する科目」において、教育者としての資質を養うほか、教養科目の1年次必修科目「生命倫理」では、ヒトだけでなく食やヒトの生活を支えているさまざまな生命、バイオテクノロジーと環境の問題など、「総合科学」の基礎となる幅広い知識の習得に加え、倫理観をもった豊かな人間性を涵養する。また、現職の先生方や教育委員会の方をお招きしご指導いただき、人間尊重に対する意識を高め教育者としてふさわしい資質を醸成する。