

# 尚綱大学

## 現代文化学部 文化コミュニケーション学科 2018年4月 文化言語学部文化言語学科より改組

「文化」に関する4つの領域を組み合わせて学び、「文化」のスペシャリストを育成

さらなる高度情報化とグローバル化が進む社会において、必要とされる人材を育成するために、2018年4月に現代文化学部文化コミュニケーション学科を新設しました。

「情報メディア文化」「観光文化」「日本・東アジア社会文化」「文芸文化」の中から異なる2つの文化領域を学ぶことにより相乗効果が高まり、広範な専門的知識が深まるとともに、さらに職業選択の幅も広がられます。

<4つの領域>



4つの専門領域から2つを組み合わせて、文化を多面的に学ぶ

専門性とジェネリックスキルを、バランスよく学ぶ

チームワークを生かして、協力して問題を解決する力を育成

日本語運用力と実践的な外国語(英語・中国語・韓国語)運用力を育成

<取得可能な資格>

- ・司書
- ・社会調査士
- ・プレゼンテーション実務士
- ・観光ビジネス実務士
- ・日本語教師(大学認定)



### 尚綱ビブリアバトル2018

高校生を対象とした「尚綱ビブリアバトル2018」を2018年10月に開催しました。発表者がお気に入りの本を5分間で紹介し、参加者全員の投票により「一番読みたい本」(チャンプ本)を決める書評大会です。今後も、さまざまな「文化」に関わる催しを実施し、高校生や地域の方々との交流に努めます。



## 生活科学部 栄養科学科

高度な専門知識と実践技能を兼ね備えた管理栄養士を育成

健康と食のあり方を広い視野から深く教育研究することにより、食・栄養に関する先進的な専門知識と実践技能を身につけ、自律性・対話力・思考力を兼ね備えた専門家として、栄養教育、栄養管理、食育等を通して広く社会に貢献できる人材を育成します。



高度な専門知識と実践力、豊かな人間性をもつ管理栄養士の育成

実験や研究をサポートする充実した設備環境

しっかりとしたサポート体制に裏づけられた高い管理栄養士国家試験合格率

<取得可能な資格>

- ・管理栄養士国家試験受験資格
- ・食品衛生監視員(任用資格)
- ・食品衛生管理者(任用資格)
- ・栄養教諭一種免許状
- ・栄養士免許



### 地域の強みを活かした社会貢献 ～食品・レシピ開発～

食品関連企業や自治体、東海大学九州キャンパス等との連携事業を通して、地産地消や健康志向を重視した農産物加工品やレシピの開発に取り組んでいます。また、各種レシピコンテストへの応募の機会を活かして、学生の実践力を高めるとともに、考案したメニューの提供による地域貢献を推進しています。この他、本学部で得られた学修・研究成果を積極的に地域に発信しています。

2017年(日本糖尿病協会主催)

「糖尿病いきいきレシピコンテスト」  
審査員奨励賞 受賞

県内農産物を活用した糖尿病食のレシピを学生が考案



菊陽町広報誌「きくよう」  
「恋する野菜」  
ほうれん草のシフォンケーキ

菊陽町産の農産物の特徴を活かしたメニューやスイーツを毎月広報誌で紹介

