

食物科（栄養士コース・製菓コース）

ディプロマポリシー（学位授与の方針）

【栄養士コース】

1. 【心豊かな人間力】

人間性と品格を備えた勤勉な社会人として行動できる。

2. 【確かな専門的知識や技能】

栄養士に必要な基礎的・専門的な知識や技能を身につけている。

3. 【コミュニケーション能力】

栄養士の業務に必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、コーチング能力を身につけている。

4. 【課題解決能力】

現代の食に関わる様々な課題を発見・理解・分析し、解決に取り組むことができる。

5. 【主体的に学ぶ力】

学修経験をもとに、目標とする栄養士像に近づくために自身を向上させることができる。

【製菓コース】

1. 【心豊かな人間力】

人間性と品格を備えた社会人として行動できる。

2. 【確かな専門的知識や技能】

製菓製造に必要な専門的知識や技能を身につけている。

3. 【コミュニケーション能力】

製菓製造の場面での自分の役割を理解し、協働作業ができる。

4. 【課題解決能力】

専門的知識・技能を応用し、課題解決のためのアイデアを構想し、実行できる。

5. 【主体的に学ぶ力】

学修体験をもとに、自己のキャリアを主体的にデザインすることができる。

カリキュラムポリシー（教育課程編成実施方針）

【栄養士コース】

1. 社会人としての教養（基礎知識）を高めるために、全学必修の「茶道文化」「社会人基礎入門」を配置する。他者を理解し、尊重することができる社会性を養うために学科の専門科目内でのグループワーク型授業を配置する。
2. 栄養士に必要な専門知識を習得するために栄養士養成規定科目を配置する。
3. 食と健康、食とスポーツ、食とライフステージに関する課題解決能力を高めるために「栄養の指導」、「スポーツ栄養」、「栄養と健康」に関する科目を配置する。
4. 栄養士の業務に必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、コーチング能力を高めるために、「給食の運営」、「栄養の指導」に関する科目を配置する。
5. 学修体験を統合するために、「総合演習」を配置する。

【製菓コース】

1. 基礎的な学力を身につけ、社会の出来事に興味を持ち積極的に学び続けるために、「茶道文化」、「社会人基礎入門」などを配置する。
2. 製菓製造に関わる専門的知識を身につけるために、「食品衛生学」、「製菓理論」をはじめとする製菓衛生師専門関連科目を配置する。
3. 製菓製造の場面での自分の役割を理解し、協働作業ができるために、「製菓実習」、「調理実習」などを配置する。
4. 専門的知識・技能を応用し、課題解決のためのアイデアを構想し、実行できるように「製菓店経営概論」、「総合演習」などを配置する。
5. 学修体験をもとに、自己のキャリアを主体的にデザインすることができるために「カフェ学」、「総合演習」、「ビジネスマナー」などを配置する。

アドミッションポリシー（入学者受入方針）

【栄養士コース】

1. 心豊かな人間をめざし、主体的に学ぶ意欲のある人。
2. 食と栄養に関心があり、科学的思考ができる人。
3. 地域の課題に興味を持ち、その発展に貢献したい人。
4. 多様な人と協働して学ぶことができる人。
5. 栄養士として活躍したい人。

【製菓コース】

1. 食を通して、地域社会に貢献したいという意欲のある人。
2. 製菓に興味を持ち、主体的に知識や技能を学ぼうとする意欲のある人。
3. 心身ともに健康で、身の回りの衛生管理ができる人。
4. 周囲に配慮し、協調できる人。
5. 高等学校までに部活動、ボランティア活動、専門教科に関する資格・検定の資格取得に取り組んだ人。