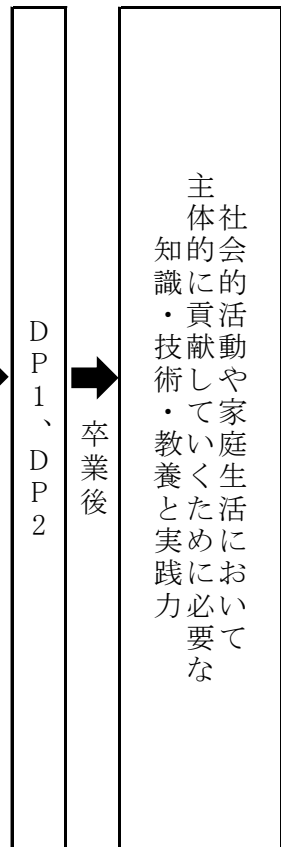


卒業時の学習成果(到達目標)	社会人	①職場や地域社会の中で必要となる、社会人基礎力やキャリア形成力を身につけている。 ・挨拶や言葉遣いをはじめとする社会的マナー、傾聴力を身につけている。 ・読み、書き、計算等の基礎学力が定着している。 ・パソコンソフトウェアのワード・エクセル・パワーポイントを有効に活用できる。 ・情報を収集・整理して、説得力のあるプレゼンテーションができる。 ・自分の目標(免許や資格取得を含む)や将来に向けて努力している。 ・集団の中での役割を理解し、友人と協力しながら自分の責任を果たすことができる。 ・状況を的確に判断し、改善に向けて提案・実行ができる。
	家庭人	②家庭を中心とした日常生活を幅広い視野で捉え、豊かな情操と教養をもっている。 ・心身とも健全で、親切・正直な行動ができる。 ・人々の考え方や価値、文化が多様であることを理解した上で、自己と他者を理解できる。 ・政治・社会で起きている様々なことに対して、自らの意見、考えをもつことができる。 ・日本の伝統文化に親しみ、自らの家庭生活に導入することで豊かな生活を育むことができる。 ・日常の家庭生活を豊かにするために、技術や資格を取得することができる。
	教諭	③家庭科教諭免許状または栄養教諭免許状取得者は、教諭として必要な基礎的知識・技術及び社会規範を身につけ、高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力を有している。

●:卒業必修科目、◎:関連、○:一部関連、空欄:関連なし、DP:ディプロマ・ポリシー

区分	期	1学年配当科目	①	②	③	2学年配当科目(予定)	①	②	③
共通基礎科目	前学期	●家政学概論	○	◎	◎	日本国憲法	○	◎	◎
		●女性と社会	○	◎	◎	●運動と健康Ⅱ		◎	◎
		ポランディア論	◎	◎	◎	キャリア形成Ⅱ	◎	○	
		心理学	○	◎	○	●教養基礎演習Ⅱ	◎	◎	◎
		●情報技術Ⅰ	◎	○	◎				
	後学期	●教養基礎演習Ⅰ	◎	◎	◎				
		異文化と世界		◎	○	英語コミュニケーションⅡ	◎	◎	◎
		●運動と健康Ⅰ		◎	◎				
		●英語コミュニケーションⅠ	◎	◎	◎				
		●キャリア形成Ⅰ	◎	○					
		情報技術Ⅱ	◎		◎				
共通教養科目	前学期	簿記Ⅰ					◎	○	
		生活文化(茶道)					◎	◎	
		秘書技能					◎	○	
		製菓製パン実習Ⅰ					◎	◎	
		包装の文化と技術					◎	◎	
	後学期	アロマテラピー概論					◎	○	
		情報技術Ⅲ					◎		○
		情報技術Ⅳ					◎		○
		簿記Ⅱ					◎	○	
		生活文化(華道)						◎	
		製菓製パン実習Ⅱ				◎	◎		
		アロマテラピー演習				◎	◎		
※支援	前学期	国語基礎演習	◎	◎	◎				
		英語基礎演習	◎	◎	◎				
		数学基礎演習	◎	◎	◎				



※支援: 共通支援(リメディアル)科目

カリキュラム・ポリシー

建学の精神に則り、高い教養・情操と専門的な知識や実践的な技術をバランスよく身につけ、社会的活動及び家庭において貢献できる人材の育成を目的としてカリキュラムを編成しています。

家政科共通の科目として、共通基礎科目及び共通教養科目、共通支援科目を設置しています。共通基礎科目は、広い視野と総合的な判断力及びコミュニケーション能力を養うことを目的とし、共通教養科目は自らの教養を高め、社会貢献できるように、生活に必要な知識・技術や資格の取得ができる科目を設けています。共通支援科目は、短期大学での学習や社会生活で必要不可欠となる基礎学力の定着を図るための科目です。

ディプロマ・ポリシー

所定の単位を修得することによって、以下の能力を身につけた学生に対して学位を授与します。

1. 仕事や家庭生活に必要な専門的な知識・技術を持ち、豊かな生活にそれを実践できる能力
2. 高い教養、情操及び倫理観をもって社会的活動や家庭生活に主体的に参画するために必要となる思考力、他者に対し配慮する力、豊かなコミュニケーション能力及び問題解決能力

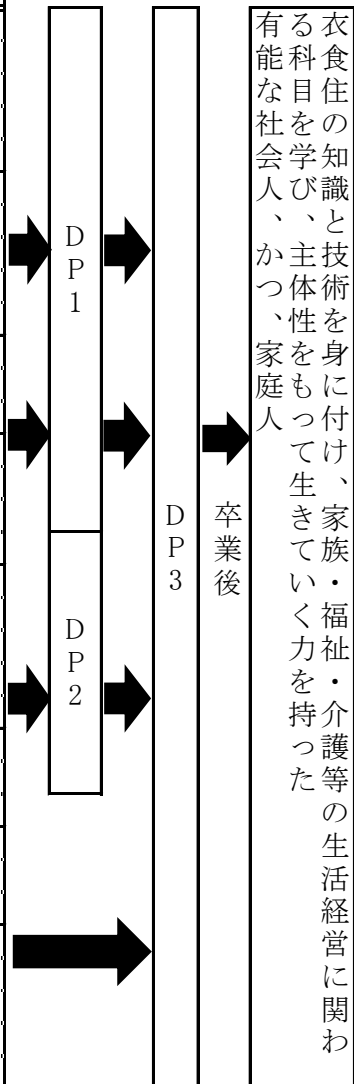
卒業時の学習成果（到達目標）	社会人	①自らのキャリア形成に必要な専門的知識・技術、コミュニケーション能力を身につけている。 (1)服飾と住まいの企画や販売に必要な知識と技術を身につけている。 (2)食品に関する知識を持ち、商品開発や食空間を総合的にプロデュースするために必要な知識を身につけている。 食の流通やマーケティング、店舗プロデュースに必要な企画・評価・分析ができる。 (3)社会福祉に関する知識を学び、保健・医療・介護分野との連携の重要性を理解している。 介護業務に関する知識や技術を学び、実践できる能力を身につけている。 医療事務に関する知識と技術を学び、実践できる能力を身につけている。
	家庭人	②家庭経営に必要な衣食住や家族・福祉・介護、保育、経済などに関する知識・技術をバランスよく身につけ、自らの家庭生活で実践できる。 家族・家庭が社会に果たす役割について理解し、高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力を有している。
	教諭	③家庭科教諭免許状取得者は、家庭科教諭として必要な家庭科に関する知識と技術を身につけ、高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力、発達段階に応じた指導力を有している。

●:卒業必修科目、◎:関連、○:一部関連、空欄:関連なし、DP:ディプロマ・ポリシー

区分	期	1学年担当科目	①(1)	①(2)	①(3)	②	③	2学年担当科目(予定)	①(1)	①(2)	①(3)	②	③
服飾と住まい	前学期	●衣生活論	◎		○	◎	◎	クラフト実習Ⅱ	◎			○	○
		ファッション造形実習Ⅰ	◎		○	◎	◎	カラーコーディネート演習	◎	◎	○	○	○
		●アパレル素材・管理学	◎		○	◎	◎						
	後学期	●住生活論	◎		○	◎	◎						
		生活数理解習	◎		○	◎							
		ファッション造形実習Ⅱ	◎		○	◎	◎	服飾デザイン演習Ⅱ	◎			○	○
食の科学・文化	前学期	●食生活論Ⅰ		◎	○	◎	◎	食生活論Ⅱ		◎	○	◎	○
		●調理学		◎	○	◎	◎						
		基礎調理学実習		◎	○	◎	◎						
	後学期	●食文化論		◎		◎	○	食品衛生学		◎	○	◎	○
		調理学実習		◎	○	◎	◎	フードコーディネート実習	○	◎	○	◎	○
		フードデザイン・マネジメント論		◎		○		食品加工学実習		◎		◎	
家族・福祉・介護	前学期	●社会福祉概論			◎	◎	○	●家庭経営学			○	◎	◎
		医療事務			◎			家庭経済学			○	◎	◎
								妊娠と出産の科学			○	◎	◎
	後学期	●家族関係学			◎	◎	◎	●介護概論			◎	◎	○
		●保育学			◎	◎	◎	福祉住環境コーディネート概論	○		◎	○	○
								介護・医療の生活経済			○	◎	○
教職課程科目	前学期	教職入門					◎	生徒指導					◎
		教育原理					◎	教育相談					◎
		教育心理					◎	教育実習Ⅱ					◎
	後学期	教育の課程及び方法					◎	教職実践演習(中学)					◎
		家庭科教育法					◎						
		道徳及び特別活動の指導法					◎						
	教育実習Ⅰ					◎							
	介護等体験(事前事後指導を含む)					◎							

カリキュラム・ポリシー
 家政専攻の専門科目は、「服飾と住まい」「食の科学・文化」「家族・福祉・介護」の各領域から構成され、それらの知識と技術の習得により、家庭経営や社会活動において貢献できる人材を育成します。
 1. 「服飾と住まい」領域では、衣生活・住生活に関する知識と技術を習得し、豊かな感性を育むためのカリキュラムを編成し
 2. 「食の科学・文化」領域では、栄養・食品・調理の科学と実践を学び、食の喜び・楽しみを実現する力を育むとともに、食文化を理解し次世代に伝える能力を磨くためのカリキュラムを編成しています。
 3. 「家族・福祉・介護」領域では、家族および家庭生活をめぐる問題について、福祉・介護、経済、人間関係の観点から、よりよく生きるための思考力・実践力を育むためのカリキュラムを編成しています。
 4. 中学校教諭二種(家庭)免許状の取得できる家庭科教諭教職課程を設置しています。

ディプロマ・ポリシー
 所定の単位を修得することによって、以下の能力を身につけた学生に対して学位を授与します。
 1. 衣食住に関する知識と技術を仕事や家庭での実践に生かす能力
 2. 家庭経営や社会活動に主体的に参画する能力
 3. 高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力



卒業時の学習成果（到達目標）	社会人	① 目的に応じた「おいしい」献立を立案でき、調理技術に長けた栄養士 ・人体の構造・機能を理解した上で、食品と栄養の特性がわかる。 ・社会や環境と健康との関係を理解している。 ・食の安心・安全を理解した上で、対象者に合った献立作成及び調理ができる。 ・科学的根拠に基づいて、対象者に合った食・栄養指導ができる。 ・基本的な病態の理解と栄養療法の目的や有効性について理解している。 ・周囲の人と円滑なコミュニケーションがとれ、自分の考えを述べるができる。
	家庭人	② 専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士 ・食の商品開発や、食空間を総合的にプロデュースするために必要な知識を身につけている。 ・食の流通やマーケティング、店舗プロデュースに必要な企画・評価・分析ができる。
	教諭	③ 「おいしい」献立の立案と調理が日常的に実践できる ④ 栄養教諭免許状取得者は、高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力、発達段階に応じた指導力を有している。

●:卒業必修科目、◎:関連、○:一部関連、空欄:関連なし、DP:ディプロマ・ポリシー

区分	期	1学年配当科目	①	②	③	④	2学年配当科目(予定)	①	②	③	④
栄養士規定科目	前学期	解剖生理学Ⅰ	◎		○	◎	公衆衛生学	◎		○	◎
		●食品学Ⅰ	◎			◎	解剖生理学実験				
		●栄養学Ⅰ	◎		○	◎	●食品衛生学	◎		○	◎
		●調理学	◎		◎	◎	食品衛生学実験	◎			◎
		●調理学実験	◎		◎	◎	臨床栄養学実習Ⅰ	◎			◎
		給食管理	◎		○	◎	栄養指導論Ⅰ	◎		○	◎
		献立作成論	◎		○	◎	栄養指導論実習Ⅰ	◎			◎
	後学期	解剖生理学Ⅱ	◎		○	◎	社会福祉概論	◎		○	◎
		●生化学	◎			◎	●生化学実験	◎			◎
		運動生理学	◎		○	◎	臨床栄養学Ⅱ	◎			◎
		●食品学Ⅱ	◎		○	◎	臨床栄養学実習Ⅱ	◎			◎
		●食品学実験Ⅰ	◎			◎	栄養指導論Ⅱ	◎		○	◎
		●栄養学Ⅱ	◎		○	◎	栄養指導論実習Ⅱ	◎			◎
		栄養学実習	◎		○	◎	公衆栄養学	◎		○	◎
栄養士規定科目以外	前学期	●基礎化学演習	◎	◎		◎	学校栄養教育論	○	○	○	◎
		基礎調理学実習	◎	◎	◎	◎	食品の官能評価・鑑別論	○	◎	◎	◎
		フードスペシャリスト論	○	◎	○		フードマーケティング論	○	◎	○	
							食文化論	○	◎	◎	◎
							スポーツ栄養学実習	○	◎	○	◎
	後学期	保育学	○		◎	○	食品学実験Ⅱ	○	◎	○	
		介護概論	○		◎	○	フードコーディネータ論	○	◎	◎	◎
		家族関係学	○		◎	○	フードコーディネータ実習	○	◎	◎	◎
		フードデザイン・マネジメント論	○	◎	○		栄養統計学演習	○	◎		◎
		フードプランニング論	○	◎	○						
教職課程科目	前学期	教職入門				◎					◎
		教育原理				◎	生徒指導				◎
		教育心理				◎	教育相談				◎
	後学期	教育の課程及び方法				◎	教職実践演習(栄養教諭)	◎			◎
通年	道徳特別活動の指導法				◎					◎	
						栄養教諭教育実習	◎			◎	

DP1、DP2

DP3

卒業後
 人々の健康の維持増進に寄与する食に関する専門の知識と実践力
 有能な社会人、かつ、健全な家庭人

カリキュラム・ポリシー

栄養士・栄養教諭の資格規定科目は、厚生労働省・文部科学省の指定規則に準拠して開設し、食物栄養専攻の教育目的を達成するために系統的なカリキュラムを編成しています。食・栄養の専門家として食文化、食品開発及び食企画等の能力を有する人材になるため、食に関する視野を広げることができるフードスペシャリスト・フードコーディネーターの資格取得も可能です。

1. 講義、実験・実習を系統的に組み合わせ、プレゼンテーション等のアクティブ・ラーニングを積極的に取り入れています。
2. 一部に履修制限の科目を設け、栄養士・栄養教諭としての質の維持・向上を図っています。
3. 食に関する専門性を深めるための科目や家庭生活に必要な知識・技術を身につけるための科目も開講しています。

ディプロマ・ポリシー (3は取得者に限る)

所定の単位を修得することによって、以下の能力を身につけた学生に対して学位を授与します。

1. 食と栄養について高度な知識及び技術を有し、社会・家庭で活かせる能力
2. 問題解決能力及び他者に対する配慮をもって、積極的に社会貢献できる能力
3. 栄養士・栄養教諭の自覚をもち、食と健康に関する指導的な行動をとるための高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力