

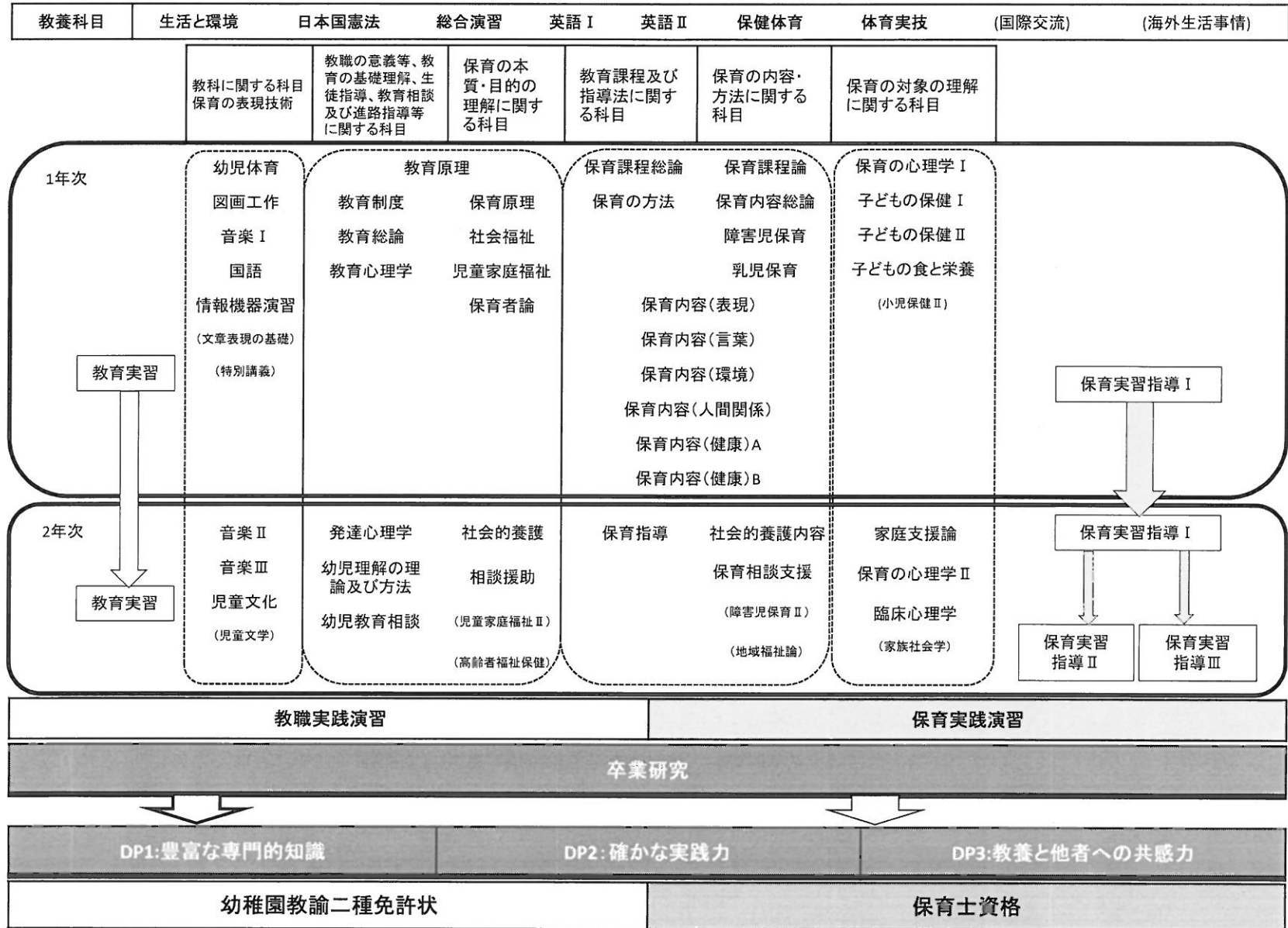
幼児教育学科

○アドミッションポリシー(入学者受入方針)

1. 子どもの発達や心の理解に高い興味・関心を持っている人
2. 地域のボランティア活動に対する興味・関心を持っている人
3. 音楽や美術、スポーツなどに日頃から興味・関心を持っている人

○カリキュラムポリシー(教育課程編成・実施の方針)

1. 幅広い学問分野や知見に触れ、豊かな教養を身につけさせる。
2. 乳幼児期を中心とした子どもに関する多様な社会的問題を理解させるとともに、子どもの発達に関する専門的知識を身につけさせる。
3. 実習・演習を通して、幼稚園教諭や保育士としての総合的な実践力を習得させる。
4. 地域社会における保育・教育課題を理解させるとともに、家庭支援や特別支援に関する知識・技術を習得させる。



○ディプロマポリシー(学位授与の方針)

1. 乳幼児期を中心とした子どもに関する豊富な専門的知識が身についている。
2. 専門的知識・技術を実際の場面に応用し、自らの活動を省察し改善していく確かな実践力が身についている。
3. 社会人としての豊かな教養と他者への共感力が身についている。

食物栄養学科

○アドミッションポリシー(入学者受入方針)

1. 食を通じて人々の健康の増進・保持のための役立つ仕事がしたい人
2. 主体的に行動でき、周りの人を思いやり、ともに協力し合える人
3. 生物基礎もしくは化学基礎を履修していることが望ましい。
(旧教育課程履修者:理科総合Aもしくは理科総合B、その他に生物Iもしくは化学Iを履修していることが望ましい。)

- カリキュラムポリシー(教育課程編成・実施の方針)
1. 栄養士に必要な知識や技能を身につけさせる。
 2. 栄養指導に必要なコミュニケーション能力、チームワーク、リーダーシップおよび対人関係力を育成する。
 3. 食育に関わる教育指導力を育てる。
 4. 自然・文化への理解とともに情報活用力・生涯学習力を育てる。

教養科目	生活と環境	日本国憲法	食物栄養基礎科学	現代社会論	英語 I	英語 II	栄養情報処理	体育実技	〔日本の文化と言葉〕
	社会生活と健康	人体の構造と機能	食品と衛生	栄養と健康	栄養の指導	給食の運営	卒業必修・選択科目	教職科目	資格取得科目
一年次	公衆衛生学	解剖生理学	食品学	基礎栄養学	公衆栄養学	調理学	有機化学	教職総論	フードスペシャリスト論
		解剖生理学実習		食品学実験					
二年次	社会福祉概論	生化学	食品加工学	臨床栄養学総論	栄養指導論 I	調理学実習 II	食物栄養学特講	教育原理	食品の官能評価・鑑別論
		生化学実験		食品加工学実験					
		運動生理学	食品衛生学	臨床栄養学実習	栄養指導論 II	調理学実習 III	臨床心理学	学校栄養教育論	
		病理学		食品衛生学実験					
			食品衛生学実験	臨床栄養学実習	栄養指導実習 II	給食管理実習 II	校外実習指導	生徒指導・教育相談	
					校外実習	校外実習			
卒業研究									
DP1: 栄養士に必要な知識と技能			DP2: 多方面で活躍できる実践力			DP3: 専門職業人としての態度			
栄養士免許									フードスペシャリスト資格 専門フードスペシャリスト資格
栄養教諭二種免許状									

○ディプロマポリシー(学位授与の方針)

1. 栄養士に必要な知識と技能が身についている。
2. 社会・地域の人々の健康の増進・保持のため、食生活の改善を通して多方面で活躍できる実践力が身についている。
3. 専門職業人としての意識と責任感が身についている。