

令和6年度入学生 滋賀短期大学 生活学科 の三つのポリシー（予定）

生活学科の学修成果		
本学科の卒業生は、身につけた教養と生活学に関する専門的知識・技能・情報リテラシーにもとづく問題提起・解決能力、表現力、コミュニケーション力を獲得し、健康で豊かな生活と地域及び社会に貢献できる能力を有します。		
ディプロマ・ポリシー	カリキュラム・ポリシー	アドミッション・ポリシー
<p>生活学科を卒業するためには、次のような知識と能力を身につけていることを求めます。</p> <p><b>【専門知識と教養】</b> 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力</p> <p><b>【専門性を活かす技能】</b> 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力</p> <p><b>【問題提起・解決能力】</b> 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力</p> <p><b>【表現力・コミュニケーション力】</b> 専門知識と実践的スキルを活かして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション力</p>	<p>生活学科では、ディプロマ・ポリシーを実現するために、次のような特色あるカリキュラムを編成しています。</p> <p><b>【学科全体の特色】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●社会生活と健康、食品と安全、栄養と健康、食文化、食デザインに関する専門科目を配置しています。</li> <li>●実験実習を通して高い技術を身につけるために、豊富な実験実習科目を配置しています。</li> </ul> <p><b>【各コースの特色】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●食健康コースでは、卒業と同時に栄養士免許を取得できます。地域との連携が充実しており、栄養士としての実践力が身につくカリキュラムを編成しています。</li> <li>●製菓・製パンコースでは、在学中に製菓衛生師免許を取得できます。菓子やパンだけでなく、食品一般の製造現場において活躍できる実践力が身につくカリキュラムを編成しています。</li> </ul> <p><b>【デジタルライフビジネス学科との関係】</b> 本学科は、ビジネスコミュニケーション学科と連携し、デジタルライフビジネス学科と共通のカリキュラムをもっています。暮らしをテーマに衣、食、住の各分野の専門知識に加え、デジタル技術を活用して快適で豊かな暮らしを提供できる専門家を目指したカリキュラムを編成しています。</p>	<p>生活学科では、次のような資質や能力をもつ入学生を求めます。</p> <p><b>【求める学生像】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●生活学は総合的な学問であるため、様々な分野に興味をもち探求心をもっている人</li> <li>●健康で豊かな生活を目指して自ら楽しく実践し、自分らしく工夫する喜びや楽しみをもてる人</li> <li>●地域社会で積極的に活動し、地域に貢献する意欲をもっている人</li> <li>●食健康コースでは、栄養士免許を取得し、食を通じて健康づくりに貢献したい人</li> <li>●製菓・製パンコースではお菓子やパン作りを将来の仕事として考えている人</li> </ul>