

■カリキュラム・ポリシー(教育課程の編成方針)

2020年度入学生 カリキュラム・ポリシー

生活学科

- ・心技一如の建学の精神を具現化するために、豊かな教養と専門知識を講義で学び、実験・実習を通して高い技術を身につけることをめざしたカリキュラムを編成しています。

食健康コース

- ・栄養士、栄養教諭関連の専門知識と技術を講義と実験・実習を通して修得するとともに、地域の食文化を継承できる食の専門家をめざしたカリキュラムを編成しています。

製菓・製パンコース

- ・和菓子、洋菓子、製パンの理論と技術を講義と実習を通して修得し、菓子や食品製造の現場において活躍できる実践力を身につけることをめざしたカリキュラムを編成しています。

ライフデザインコース

- ・衣・食・住の専門知識と技術を講義と実習を通して修得するとともに、快適で豊かな暮らしの専門家をめざしたカリキュラムを編成しています。

幼児教育保育学科

- ・乳幼児期から青年期に関する基礎的な知識を理解するために卒業必修科目を設置しています。
- ・幼児教育保育に関する知識をさらに深く理解するために各領域の専門科目を体系的に配置しています。
- ・幼児教育保育に関する知識をもとにした実践的な技能を修得するために演習・実習科目を設置しています。
- ・保育士資格および幼稚園教諭二種免許取得のための科目を設置しています。

ビジネスコミュニケーション学科

- ・社会における一般常識やビジネスマナーについて理解し実践するための科目を設置しています。
- ・ビジネスで必要とされる基本的な知識を理解するための科目を設置しています。
- ・相手の話を聞き、自らの考えを表現するためのコミュニケーションスキルを身につけるための科目を設置しています。

医療事務コース

- ・医療機関の医療事務、医療秘書の部門で働くための知識を身につけるための科目を設置しています。
- ・医療機関の医療事務、医療秘書の部門で必要とされるコンピュータ操作と事務作業のスキルを身につけるための科目を設置しています。

観光・ホテル・ブライダルコース

- ・観光・ホテル・ブライダルの現場で働くための知識を身につけ実践するための科目を設置しています。
- ・観光・ホテル・ブライダルの現場で必要とされるスキルとホスピタリティを身につけるための科目を設置しています。

ビジネス実務コース

- ・ビジネスの現場で働くための知識を身につけ実践するための科目を設置しています。
- ・ビジネスの現場で必要とされるコンピュータ操作と事務作業のスキルを身につけるための科目を設置しています。
- ・地方自治の現場で必要とされる知識とスキルを身につけるための科目を設置しています。

スポーツ健康コース

- ・スポーツ、健康づくりの本質と目的について理解するための科目を設置しています。
- ・スポーツ、健康づくりについて指導・支援・助言できるスキルを身につけるための科目を設置しています。