

## 2021 年度入学生 生活学科のポリシー

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、次のような資質や能力をもつことを求めます。</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>【専門性をいかす技能】</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> 日常の生活全般を科学的・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能力】</b> 専門知識と実践的スキルをいかして、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払い、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能力。</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配置しています。</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、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設置しています。</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に加え栄養教諭免許も取得できます。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> <li>・ ライフデザインコースでは、暮らしに関わる多様な資格を取得できます。暮らしをテーマに衣、食、住の各分野の科目を選択し、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。</li> </ul>	<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>・ 生活学はあらゆる科目にまたがる総合的な学問なので、いろいろ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>・ 栄養教諭免許を取得して教育現場で食育に携わりたい人。</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> <li>・ ライフデザインコースでは、衣食住について総合的に学び、豊かな暮らしづくりに貢献して、暮らしの専門家になろうという人。</li> </ul>