

## ディプロマ・ポリシー（卒業までに身につけさせたい能力）

本学では、先の教育目標を受けて、各学科・コースごとに、以下のような具体的なディプロマ・ポリシー（卒業までに身につけさせたい能力）を定めています。

N：栄養士コース　　F：フードクリエイティブコース　　C：保育科　　A：専攻科

		食物栄養科・保育科共通DP					
1NFC	教養科目、外国語、学際科目での学習を通じて、日本文化の理解を深め、地球的視点から多面的に物事を考えることができる						
2NFC	基礎演習、社会人基礎力育成講座、学生サークル活動等を通じて、豊かな人間性の基礎的資質を獲得している						
3NFC	芸術科目、体育等の学習を通じて、豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している						
4NFCA	コンピュータをつかって、言語的、数量的な処理ができる						
食物栄養科 栄養士コースDP		食物栄養科 フードクリエイティブコースDP		保育科DP		専攻科 保育専攻DP	
5N	社会生活と健康との関わりや公衆衛生学に関する基礎的な知識を有している	5F	衛生法規および公衆衛生学に関する基本的な知識を有している	5C	教育や福祉の理念や意義について理解し、教諭や保育士としての社会的使命と責任を自覚している	5A	教育と福祉との総合的・有機的連携について理解している
6N	人体の構造と機能に関する基本的な知識と技術を習得している	6F	食品衛生学に関する基本的な知識と技術を習得している	6C	教育や福祉の思想、歴史、制度、および幼児や児童の発達特性を理解する	6A	教育や福祉の思想、歴史、制度、および幼児や児童の発達特性に関わる発展的な知識を有している
7N	食品と衛生に関する基本的な知識と技術を習得している	7F	食品学に関する基本的な知識を有している	7C	幼児や児童の発達の理解に立って、基本的な計画や環境設定ができる	7A	幼児や児童の発達の理解に立って、柔軟に計画や環境設定ができる
8N	ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる	8F	栄養学に関する基本的な知識を有している	8C	教育や保育の指導法を理解し、基本的な指導・援助を行うことができる	8A	教育や保育の指導法に関わる発展的な知識を有し、柔軟に指導・援助を行うことができる
9N	栄養や健康の基本的な指導を行うことができる	9F	経済・経営に関する基礎的な知識を有している	9C	教育や福祉の相談や援助の方法についての知識を有している	9A	教育や福祉の相談や援助の方法についての発展的な知識を有している
10N	給食の運営、調理に関する基礎的な知識や技術を習得している	10F	製菓・製パンの理論に関する知識を有している	10C	教科や基礎技能に関する基本的な知識や技能を修得している	10A	教科に関する発展的な知識や技能を習得している
11N	実習および事前事後の指導を通じて、栄養士業務の実際を体験的に学び、栄養士としての実践力を身につけている	11F	製菓・製パンの実習を通して技術を習得し、製菓衛生師としての実践力を身につけている	11C	実習および事前事後の指導を通じて、現場における指導援助全般を実践的に体得し、現場での適切な指導援助を行うことができる	11A	現場研修および実習を通じて、現場の運営管理を理解し、使命感をもって適切な指導援助を行うことができる
12NF	食生活や健康の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる			12C	教育や福祉の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる	12A	教育や福祉の問題を探究するための研究方法を習得し、論文として表現することができる