

学科	学科の特徴 (DP・CP・AP)
<b>商 科</b>	
<p>学科の特徴</p>	<p>社会を規律するルールや、経済を動かしている仕組みを体系的に把握することを通じて、自分たちを取り巻く社会構造を理解し、自分なりに考えることのできる素養を身につける。</p> <p>同時に、即戦力として活躍できる実践的能力・技能を身につけた人材育成を目指す。</p>
<p>ディプロマ・ポリシー</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会人に求められる一般的素養を、幅広く身につける。</li> <li>2. 戦力となるべき人材に相応しい一定レベルの実践的な能力を身につける。</li> </ol>
<p>カリキュラム・ポリシー</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 簿記検定、PC検定、医療秘書技能検定、秘書技能検定、販売士検定など、実践的能力を身につけた証としての資格取得を目標とする。</li> <li>2. ビジネス実務コース、医療事務コースの2コースあるが、履修科目が特定領域に偏ることなく幅広い知識を身につけるとともに、学問的な理論だけでなく、経済社会の実態的側面に重点を置いた指導を行う。</li> </ol>
<p>アドミッション・ポリシー</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 一般的な知識・技能に磨きをかけ、就職に活かしたいと考える学生</li> <li>2. 具体的な進路目標は明確化されていないが、社会の在り様を深く知り、自分の適性を見つめ直すことにより、自分に相応しい進路を模索しようとする学生。</li> <li>3. 医療事務への進路を希望する学生</li> </ol>



学科	学科の特徴（DP・CP・AP）
<b>生活科学科 生活科学専攻</b>	
学科の特徴	洋菓子・和菓子制作やデザイン・アートワーク、ブライダルやファッションに関する専門知識や技術の習得により、制作技能・表現技能・企画力・分析力・独創性・忍耐力・チャレンジ精神を養い、企業人として活躍する。
ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. パティシエになるための基礎的制作技術の養成。</li> <li>2. ブライダル・ファッション販売等のサービス業で求められる、分析・企画およびコミュニケーションやプレゼンテーションの基礎的能力の養成。</li> <li>3. 「ものづくり」やデザイン関連で活躍できる基礎的創造力の養成。</li> </ol>
カリキュラム・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洋菓子・和菓子制作の基礎・応用をプロのパティシエ外部講師に学ぶ。</li> <li>2. ブライダル関連科目は地元のトップ企業の全面応援により業界第一線の知識・技術に触れる。またファッション関連科目も、現在第一線でデザイン・制作をしている外部講師による専門的な経験談を取り入れ、学生のスキル向上を図る。</li> <li>3. デザイン・アートワークは、2年間の成果を卒業制作展で発表する。</li> </ol>
アドミッション・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. パティシエをめざしている人を求めます。</li> <li>2. ブライダル・ファッション等の、他人に「夢」を提供する仕事に強い関心がある人を求めます。</li> <li>3. 「ものづくり」を通して自己表現を欲している人を求めます。</li> </ol>

学科	学科の特徴（DP・CP・AP）
<b>生活科学科 食物専攻</b>	
学科の特徴	健康的な生活ができるよう食品・栄養・調理に関する知識を身につけ、実践力をもつ栄養士として社会で活躍する。
ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卒業後、直ちに栄養士として実践できる実力を身につけることを目標に、必要な知識の習得を目指す。</li> <li>2. 就職先で同僚および喫食者と話題を共有できるような知識とコミュニケーション能力を身につけさせる。</li> </ol>
カリキュラム・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品や栄養学的な知識を基にした調理実習を行い、調理技術を身につける。</li> <li>2. ライフステージおよび病弱者、疾病に対応した献立作成、調理ができるように栄養学各論、臨床栄養学で理論および実習をとおして知識を習得し、実践力を身につける。</li> <li>3. 保育所・幼稚園・学校などで食育が行えるような栄養指導能力を身につける。</li> <li>4. 学生の力が十分に発揮できるようカウンセリングを行い、個々の能力アップに努める。</li> </ol>
アドミッション・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 現代社会において生活習慣病は大きな問題となっている。健康や食に興味があり、調理に関心をもっている人で継続的な努力のできる人材を求めます。</li> <li>2. 食の専門家として食品・栄養・調理の知識、目的達成のために必要な知識を学習し、実践につなげられる応用力のある人材を求めます。</li> </ol>

学科	学科の特徴（DP・CP・AP）
<b>保育科</b>	
学科の特徴	豊かな人間性を基盤として、これからの保育者として必要な専門性を体系的に修得し、幅広い視野にたつて理解を深める。また、その能力を保育者として活かすことができる人間の養成を目指す。
ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. これからの保育者として必要な専門知識を体系的に修得し、幅広い教養を身につけている人間を育成する。</li> <li>2. 修得した知識・技能・態度を基盤として、新たな課題を発見し、解決する能力を身につけている人間を育成する。</li> <li>3. 自立を目指し、他者と協調して行動でき、社会の一員として寄与できる人間を育成する。</li> </ol>
カリキュラム・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保育の専門分野に関する知識・技能・態度を講義・演習・実技・実習をとおして、体系的に修得することができる。</li> <li>2. 授業、学外実習、担任指導、行事等をとおして、自主性と対話を重視した教育を実践する。</li> <li>3. 新しい保育理論と技術、困難なことに取り組んでいく精神力を備えた保育士および幼稚園教諭を養成する。</li> </ol>
アドミッション・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学の「建学の精神」を理解し、基礎的能力と学習意欲をもっている人間。</li> <li>2. マナーを尊重し、よき社会人としてのプライドをもっている人間。</li> <li>3. 子どもの保育・教育に関心をもち、その分野に関わる仕事に就くことを目指している人間。</li> </ol>

学科	学科の特徴（DP・CP・AP）
<b>音楽科</b>	
学科の特徴	音楽や音楽療法に関する知識と技術を基礎から体系的に修得するとともに、合奏や実習を通して社会性、協調性、忍耐力を身につける。
ディプロマ・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 演奏家、音楽家を目指すための基礎的知識、技術を修得させる。</li> <li>2. 音楽療法士になるための基礎的知識、技術を修得させる。</li> <li>3. 音楽教育に携わるために必要な、演奏、教育法等に関する基礎的能力を養成する。</li> <li>4. レッスンや合奏、実習などを通して、社会人として必要な社会性、協調性、忍耐力、独創力、コミュニケーション力を身につけさせる。</li> </ol>
カリキュラム・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 個人個人に応じてデザインされるレッスンプログラムにより、個性や創造力を培う。</li> <li>2. 社会で働くことを想定し、音楽療法実習の中で音楽療法の計画、実践、評価を行う。</li> <li>3. 演奏や音楽療法等に関して、提携校であるウィーン国立音楽大学やシェンブローネン大学の教授陣に学ぶ。</li> </ol>
アドミッション・ポリシー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 音楽に対して強い関心を持っている人を求めます。</li> <li>2. 音楽を生かして社会で貢献したいと考えている人を求めます。</li> </ol>