

■学科紹介

生活学科

● 食健康コース（栄養士養成課程）

栄養学、食品学、調理学などのほか、食の文化や歴史などを含めた食に関する幅広い知識や技術を学びます。そして、食を取り巻く多くの問題点を把握して、栄養士・栄養教諭として、食育や地域の伝統食に対応できる実践能力を身につけます。

● 製菓・製パンコース（製菓衛生師養成課程）

健康な食生活のあり方や食品の衛生について学ぶとともに、和菓子、洋菓子、製パンの3分野にわたってその文化的背景と製造理論・技術を学びます。そして製菓衛生師として社会で活躍できる能力や食の実践能力を身につけます。

幼児教育保育学科

● 運動と表現コース

保育に必要な「造形」「音楽」「運動」について深く詳しく学び、幼児教育・保育分野で活躍できる能力を身につけます。

● 保育実践コース

子どもへの適切な声かけや遊び、小学校との連携、ICT活用などについて深く詳しく学び、幼児教育・保育分野で活躍できる能力を身につけます。

● 子ども理解コース

子どもの発達や心理、遊びの中の学びなど、子どもを深く理解し、保育の基本をじっくり学び、幼児教育・保育分野で活躍できる能力を身につけます。

ビジネスコミュニケーション学科

● 総合ビジネスコース

ホスピタリティマインドをもち、ビジネスの現場で必要とされる知識やコミュニケーション力を養い、ビジネス分野で活躍できる能力を身につけます。

● 医療事務コース

医療秘書・医療事務に必要な知識を学び、実践力を強化することで、医療の現場で活躍できる能力を身につけます。

デジタルライフビジネス学科

● ものづくりデザインコース

リアルなものづくりのための知識やスキルを中心に学び、そのうえでデジタル空間上での情報発信の基礎を学んで、それらを生活やビジネスの場で活かす能力を身につけます。

● デジタルデザインコース

アイデアをデジタル空間上に実現し、情報発信するための知識やスキルを中心に学び、そのうえで、リアルなものづくりの基礎を学んで、それらを生活やビジネスの場で活かす能力を身につけます。