【2022年度】 2022年5月1日現在

# ■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、的確に対応できる能力を養い、更に、 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力を獲得します。

# ● 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

時代や社会のニーズに応えることのできる幼稚園教諭、保育士、そして准学校心理士などをめざします。そのために乳児期から青年期までのこどもたちを理解し、実際の保育や教育を展開していくための専門知識や技術を学びます。また、幼稚園や保育所・社会福祉施設での実習、キャンパス内にある附属幼稚園や守山市にある附属保育園、乳幼児総合研究所の子育て支援事業である「すみれが一でん」などを活用した「生きた教育」により、確かな実践力と豊かな人間性を身につけます。

# ビジネスコミュニケーション学科

## ● 医療事務コース

将来、医療機関での就職をめざすために必要な知識を身につけます。近畿の大学で唯一、「日本医師会認定医療秘書」の資格を取得できます。

#### ● ビジネス実務コース

ビジネスの基本となる知識と技能を身につけ、企業の事務職や公務員として活躍することをめざ します。また、東京アカデミーと提携した"公務員試験対策"特別カリキュラムにて丁寧にサポー トします。

#### ● 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活躍するための知識を十分に理解し、必要とされるスキルと ホスピタリティを身につけることができます。現場において適切な対応・処理ができるように実践 力を身につけます

# ● 経営経済・地域ビジネスコース

地域活動への参加を通じて課題発見・解決の実践力を身につけ、地元企業で活躍することをめざします。また、経営学特講や経済学特講などの専門の学びや一般知識と教養を学び、公務員や四年制大学への編入をめざします。

#### デジタルライフビジネス学科

● デジタルライフコース

ファッションデザインやネイルアートなど、自分のアイデアやイメージを実際のモノとして形に するためのスキルを学び、新しい時代の自分自身のライフとワークの在り方を考え、生活と仕事の 両方が充実した生き方を選択できる能力を身につけます。

# ● デジタルビジネスコース

ウェブデザインやプログラミングなど、自分のアイデアやイメージをデジタル空間上に表現し、 世界中に発信するスキルを学び、様々なデジタルコンテンツの作成方法を身につけ、Web や SNS を 通した情報発信の能力を身につけます。