

昭和女子大学

キャリアデザイン・ポリシーとキャリア科目の体系

学生の皆さんへ

昭和女子大学は、学生の皆さんが、在学中に“キャリア”をデザインする力を養い、卒業後は自分に適した職業に就いて、社会人・職業人として自立した人生を歩めるように、キャリアデザイン・ポリシー（社会的・職業的自立に関する方針）を策定し、キャリア教育を推進しています。

“キャリア”は、卒業後の就職に止まるものではありません。“キャリアデザイン”は、あなたの長い人生をどのように生きていくか、その中心に職業・就業において人生を計画することです。

昭和女子大学

■ キャリアデザイン・ポリシー（社会的・職業的自立に関する方針）

1. 本学での学修と実践を通して、継続就業や再就業に係る職業意識・職業観を磨き、長い生涯にわたる自分の生き方を設計するキャリアデザイン力を養う。
2. 学科の「キャリアデザイン・ポリシー」に基づき、「専門教育科目」を体系的に履修することによって、その特性を活かした職業・就業分野で社会的に自立できる職業人を育成する。
3. 国際的な視野と豊かな教養、職業上の倫理観を身につけ、自立した人間として21世紀の男女共同参画社会を担う人材を育成する。

■ キャリア科目の体系

本学における「キャリア科目」は、「キャリアコア科目」を含む一般教養科目および各学科の専門教育科目の総体から成り立っています。皆さんは、これらの科目を「キャリアデザイン・ポリシー」に沿って体系的に履修することにより、専門を活かした職業に必要な知識、技能、能力や態度を修得します。

1. 全学共通キャリアコア科目（一般教養科目）

女性として、長い生涯にわたるキャリアをデザインするうえで必要な基礎的知識と方法について学びます。

- ◇「キャリアデザイン入門」（必修）1年前期
 - ◇「女性の生き方と社会」
 - ◇「女性とキャリア形成」
 - ◇「企業と社会のルール」
- （1科目選択必修）2年～3年前期
- （選択）3年・4年後期

2. 一般教養科目：キャリアデザイン・ポリシーと履修の体系

人間や歴史、社会、文化、さらにはそれらを取り巻く環境、自然についての知を拡げ、それによりものの見方、考え方の基盤を築き、自らの視点に立って判断し、行動できる力を身につけます。

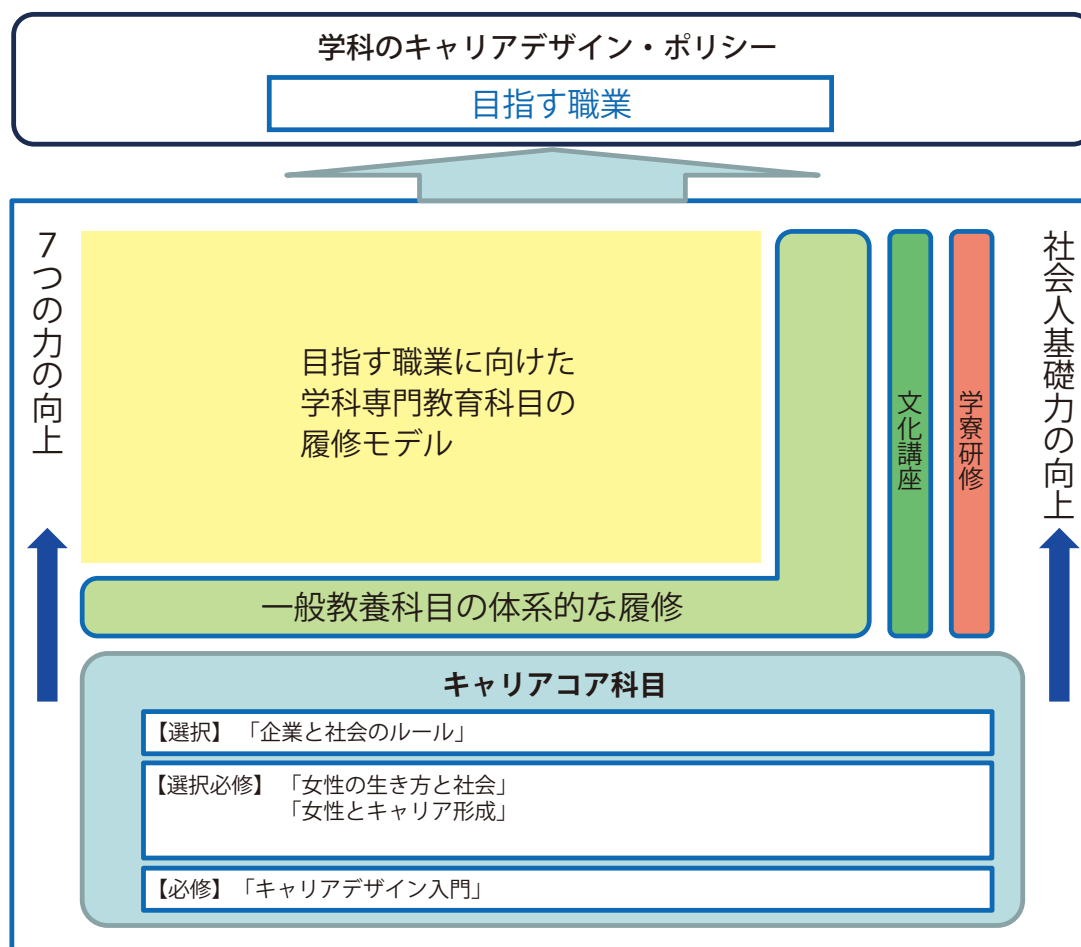
一般教養科目のキャリアデザイン・ポリシーと一般教養の体系については、3～4頁を参照して下さい。

3. 専門教育科目：学科のキャリアデザイン・ポリシーと履修モデル

各学科は、独自のキャリアデザイン・ポリシーを掲げ、専門教育科目の特性を活かした職種・職業（目指す職業）と、それらに就くために適した「履修モデル」を具体的に提示しています。

各学科の「目指す職業と履修モデル」を履修計画の目安として活用して下さい。

目指す職業とキャリア科目の体系



夢を実現する7つの力

大学時代に身につけておきたい力、仕事や生活に必要な力を「夢を実現する7つの力」とし、在学中に身につけ高めておくべき力を具体的に示しています。これらを目標に、持っている力をバランスよく高めていきましょう。

- (1) グローバルに生きる力
- (2) 外国語を使う力
- (3) ITを使いこなす力
- (4) コミュニケーションをとる力
- (5) 問題を発見し目標を設定する力
- (6) 一歩踏み出して行動する力
- (7) 自分を大切にする力

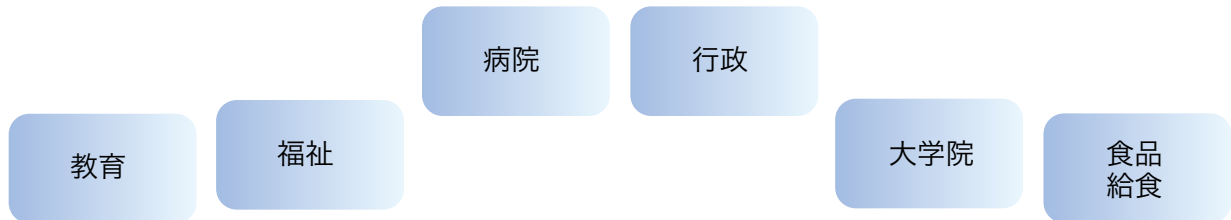
管理栄養学科

キャリアデザイン・ポリシー

医療・福祉・行政分野で働くプロフェッショナルとしての管理栄養士を育成します。

1. 栄養、健康、医療についての専門的な知識及び技術を生かし、医師や医療関係者と連携する能力を身につけチーム医療の一員として栄養・食事プランの提案や指導など、正しい情報発信を通じて、病院・福祉施設において傷病者の治療や療養に貢献できる人材を育成する。
2. 保健所での栄養・食事指導において地域住民との間に信頼関係を築くコミュニケーション能力を身につけ、住民自らが問題を解決できるよう支援することができる人材を育成する。
3. 食品関連企業などが行っている新製品の開発や新製品を使った新しいメニュー提案などの計画の立案と提案および消費者への栄養指導ができる人材を育成する。
4. グローバルに活躍する管理栄養士に求められる英語力を身につけ、食事指導や栄養改善を通して国際的な課題に貢献できる人材を育成する。
5. 子どもの成長発達に合わせた栄養や食育の知識と技能を身につけ、「食に関するスペシャリスト」である栄養教諭として保育所、こども園、小中学校において学校給食の運営、計画、立案および教育することができる人材を育成する。

■カリキュラムの展開と目指す分野



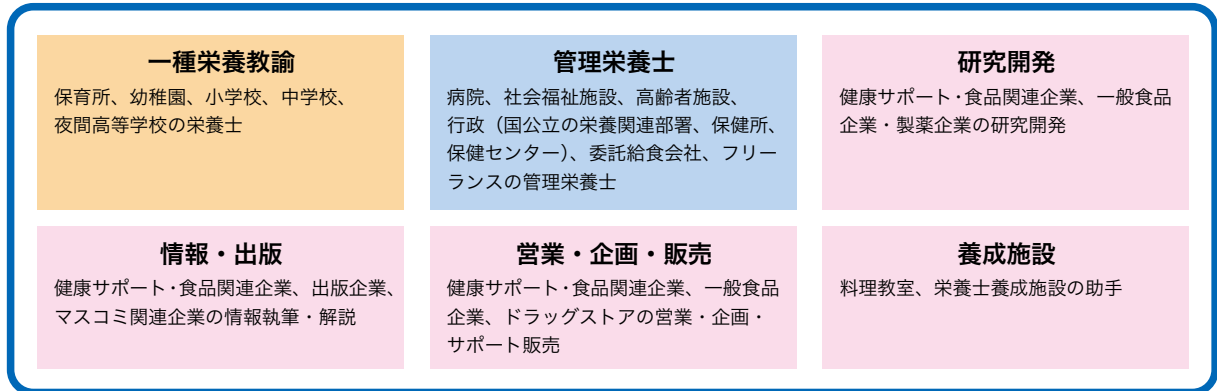
管 理 栄 養 士 国 家 試 験 受 験

実践力をつける	栄養アセスメントとマネージメント演習 臨地実習事前事後集中講義 臨地実習（保健所・保健センター、病院、高齢者施設）		応用演習 健康美プロジェクト 卒業研究		
専門性を高める	人間と社会生活 社会環境と福祉 健康管理概論 人体の構造と機能 生化学 栄養生化学	臨床医学 生化学実験 解剖生理学実験 食べ物と健康 食品と加工 食品衛生学	調理科学 微生物学 微生物学実験 食品学実験 食品衛生学・食品加工学実験 調理学実習	基礎栄養学 応用栄養学 応用栄養学実習 栄養教育論 栄養教育論実習 臨床栄養学	臨床栄養学実習 公衆栄養学 公衆栄養学実習 給食管理論 給食経営管理実習 他
基礎を学ぶ	管理栄養士概論 化学 生物学	化学実験 生物学実験	科学英語 基礎調理学及び実習 統計・情報処理演習		

カリキュラムは栄養・食品の基礎科目から、応用・実践へと段階的に積み重ね、知識と技術を統合した実践力を育て、卒業後、栄養士資格及び管理栄養士国家試験受験資格、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格を取得することができます。

管理栄養学科

目指す職業と履修モデル



開講中心年次	一般教養科目	基礎科目	栄養士養成科目	選択専門科目	国試対策科目	栄養教諭科目	海外研修
4年			卒業研究・特別演習B(輪講) 食品と加工 食品衛生学・食品加工学実験 応用栄養学C(特殊環境) 臨床栄養学各論C 栄養アセスメントとマネジメント演習 臨地実習事前事後集中講義(総合実習B)	应用演習I 应用演習II 应用演習B~F	栄養教育実習事前事後の指導 栄養教育実習		
3年			特別演習A(外書講読) 人間と社会生活 カウンセリング論 栄養教育論実習 臨床栄養学各論A 臨床栄養学各論B 臨床栄養学実習 公衆栄養学各論 公衆栄養学実習 給食経営管理論 給食経営管理実習 栄養アセスメントとマネジメント演習 臨地実習事前事後集中講義(総合演習A) 臨地実習事前事後集中講義(総合演習B) 臨地実習(保健所・保健センター、病院、高齢者施設)	栄養情報処理論(演習) 調理学実験 臨床と分子栄養学 臨床療法調理学実習	应用演習A	栄養教育実習事前事後の指導	
2年	一般教養・語学	科学英語(食品と栄養学を学ぶために)	栄養生化学 臨床医学総論(病理も含む) 臨床医学各論(病理と遺伝子、遺伝子治療含む) 生化学実験 解剖生理学実験A(人体の構造と生理) 解剖生理学実験B(人体の生理と分子医学) 食品素材の科学 食品衛生学 調理科学 微生物学実験 食品学実験 調理学実習 基礎栄養学実習 応用栄養学A(母性・乳幼児) 応用栄養学B(学童期~高齢期) 応用栄養学実習 栄養教育論総論 栄養教育論各論 臨床栄養学総論 公衆栄養学総論 給食管理論 臨地実習事前事後集中講義(総合演習A)			学校栄養教育論I 学校栄養教育論II	
1年		管理栄養士概論 化学A 化学B 生物学 化学実験 生物学実験 基礎調理学及び実習I 基礎調理学及び実習II 統計・情報処理演習	社会環境と福祉 健康管理概論 人体の構造と機能A(総論) 人体の構造と機能B(解剖学) 人体の構造と機能C(生理学) 生化学 食べ物と健康(総論) 微生物学 基礎栄養学				

アメリカ栄養士(2週間)、春季ヨーロッパ(2週間)、イタリア食文化(2週間)