

# 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。

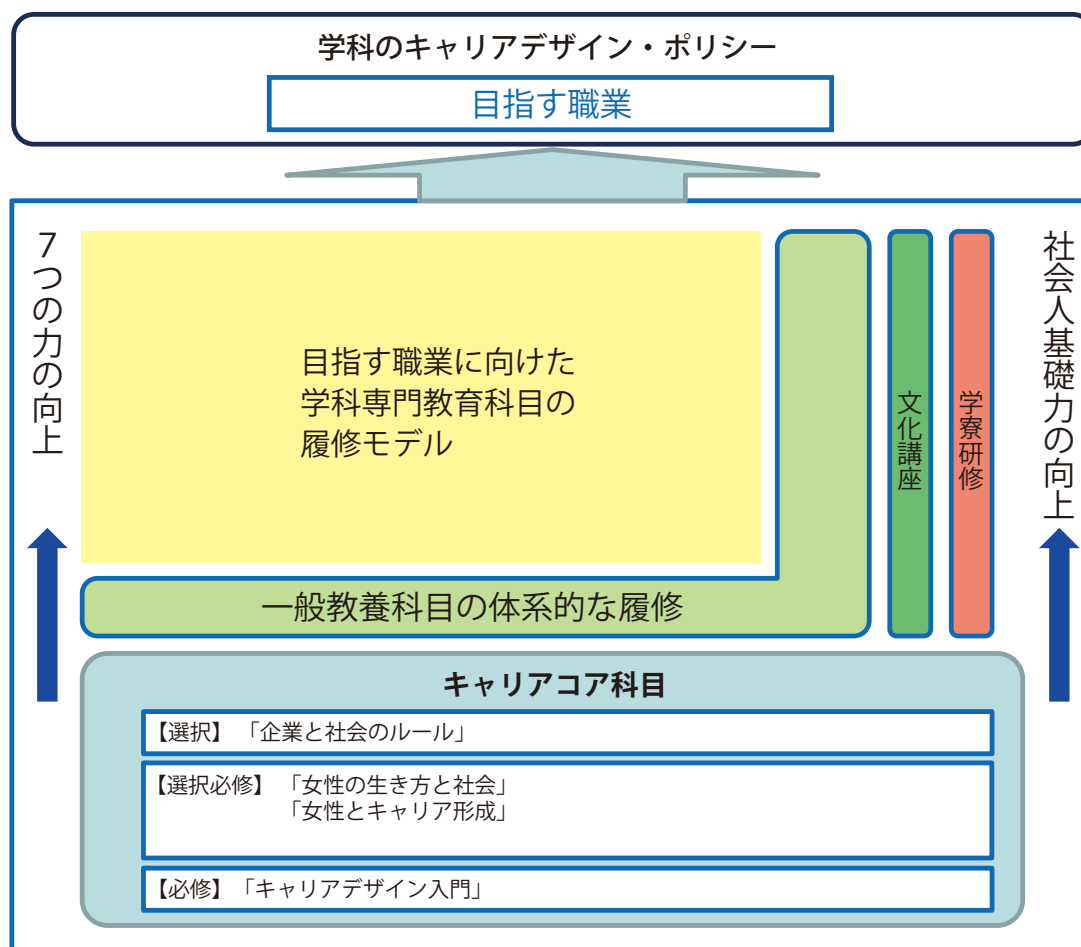
一般教養科目のキャリアデザイン・ポリシーと一般教養の体系については、3～4頁を参照して下さい。

## 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。これらを目指し、持っている力をバランスよく高めていきましょう。

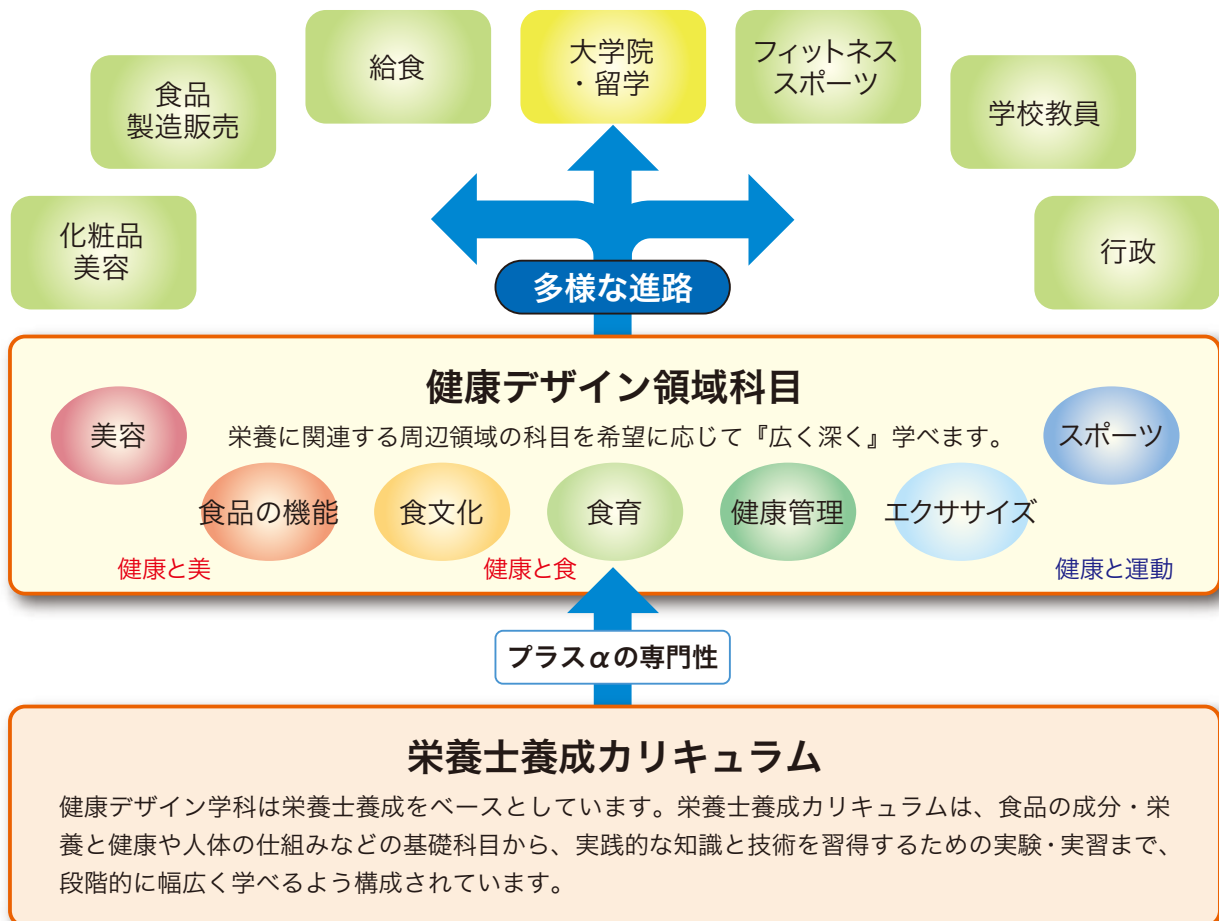
- (1) グローバルに生きる力
- (2) 外国語を使う力
- (3) ITを使いこなす力
- (4) コミュニケーションをとる力
- (5) 問題を発見し目標を設定する力
- (6) 一歩踏み出して行動する力
- (7) 自分を大切にする力

# 健康デザイン学科

## キャリアデザイン・ポリシー

栄養士をベースに、健康のスペシャリストを育成する学科です

1. 食品と栄養の基礎的・応用的な知識ならびに法的知識を有し、健康の増進や疾病予防のための食事や食品の製造、品質管理およびそれらに関する情報を発信・提案することができる。
2. 食育・食文化・食品機能など食全般についての基礎的・応用的な知識ならびに専門的な技能を有し、健康と食に関する情報の発信・提案と実践的な指導をすることができる。
3. 化粧品および皮膚に関する基礎的・応用的な知識を有し、人の美しさを内面から支えるための健康と美に関する情報の発信・提案をすることができる。
4. 運動・スポーツに関する基礎的・応用的な知識ならびに専門的な技能を有し、年齢やライフスタイルを考慮した健康と運動に関する情報の発信・提供と実践的な指導をすることができる。
5. 中学・高校の教員として、科学的な知識と食・健康の知識を活かした教育・食育・指導ができる。

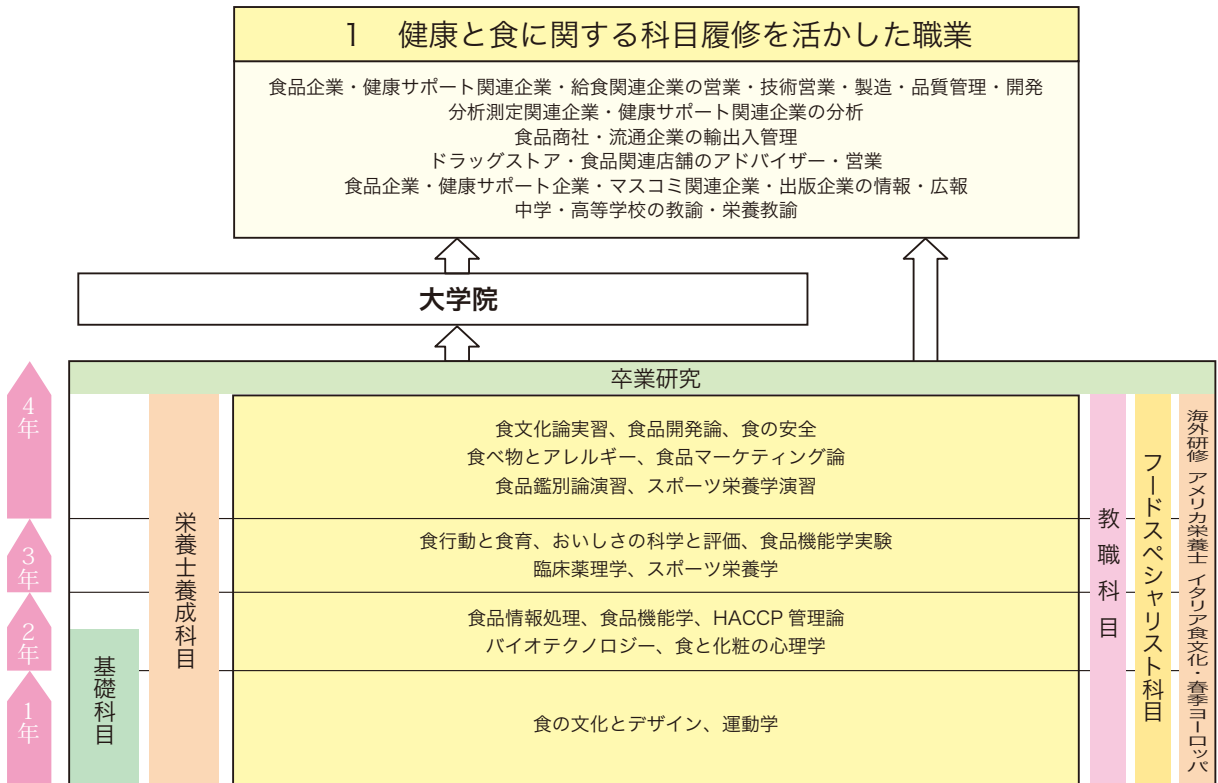


# 健康デザイン学科

## 栄養士養成と基礎・資格関連科目

4年	一般教養・語学	卒業研究		海外研修 アメリカ栄養士 イタリア食文化・春季ヨーロッパ	
			校外実習、校外実習事前事後の指導 公衆栄養学、栄養指導論実習 臨床栄養学各論、臨床栄養学実習 食品と加工		教職科目 フードスペシャリスト科目
			給食運営論、給食計画・実務論、給食実務論実習 栄養指導論総論、栄養指導論各論、調理学実習 食品科学実験、応用栄養学、臨床栄養学総論、栄養学実習 病理・疾病、生化学・解剖生理学実験、食品衛生学 社会福祉概論、衛生・公衆衛生学、人体の構造と機能 B		
		健康デザイン概論 B、微生物学実験	食品学、栄養と健康、人体の構造と機能 A、生化学		
1年	化学 A、化学 B、化学実験、生物学、生物学実験 栄養学(基礎)、食品学(基礎)、生理生化学(基礎) 微生物学、調理学、調理学基礎実習 統計・情報処理演習、健康デザイン概論 A				
		基礎科目	栄養士養成科目		

## 目指す職業と履修モデル



# 健康デザイン学科

