

## ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

短期大学士の学位は、本学が世界に対してその卒業生が名古屋文理大学短期大学部を修了したことを証明するものです。この証明は、選択した専門分野、基礎分野および立学の精神による人間力を修得したものに与えられます。本学に所定の期間在学し、学科の教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得し、卒業試験に合格することが学位授与の要件です。

本学は、立学の精神を重んじ、食と栄養を基盤に人の健康づくりに寄与する専門職としての知識を修得し、食と栄養のリーダーとしての品格を高め、人との充分なコミュニケーション能力を有する人材育成を行います。さらに各専攻が目指す専門職、職業人として即戦力となる力を培い、自由な発想力と責任感を持ち、社会で活躍し、信頼される人材を育成します。

### 食物栄養学科栄養士専攻

栄養士の資格を活かし、疾病予防、健康増進に関する知識・技術を修得し、学校給食、産業給食、病院、福祉施設、事業所などの職場において専門職として活躍するために、以下のような資質・能力を身につけた人材を育成します。

1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につけます。
2. 栄養士の各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけます。
3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけます。
4. 栄養士として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけます。
5. 社会人として必要な教養を身につけます。

## 食物栄養学科製菓専攻

製菓衛生師の資格を活かし、食の楽しさと健康との関わりを理解し、幅広い製菓技術を修得し、豊かな発想力を持った専門職として活躍するために、以下のような資質・能力を身につけた人材を育成します。

1. 製菓の専門科目を学ぶための基礎知識を身につけます。
2. 製菓衛生師の各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけます。
3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけます。
4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけます。
5. 社会人として必要な教養を身につけます。

上記の二専攻において、求められる資質・能力を身につけ、卒業要件単位数を修得した学生に、短期大学士（食物栄養学）の学位を授与します。