

# 山梨学院短期大学

## 3つのポリシーと履修系統図

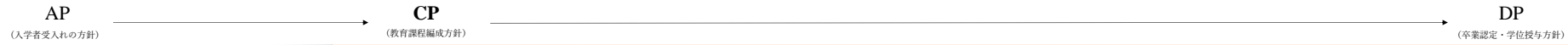
### 食物栄養科 (栄養士コース)

教育理念 智と情と勇気をそなえ、実践を貴んで、社会に貢献する人間を育成する

- 教育目標1 深い知性、豊かな感性、高い品性を備えた人間の育成
- (1) 知的好奇心、探究心をもって学ぶ姿勢の形成
  - (2) 現代社会を生きるうえでの見識と幅広い視野の獲得
  - (3) 芸術を通じた豊かな感性と健康な心身の形成
  - (4) 人と社会に対する奉仕的精神、倫理観の醸成

- 教育目標2 時代の変化に対応し、創造性豊かに生きる人間の育成
- (1) 国際化・情報化等の社会の進展に対応する力の形成
  - (2) 日本文化の理解に立ち、異文化を尊重する心の形成
  - (3) 地域社会の課題をとらえ、その解決に創造的に取り組む力の形成

- 教育目標3 食に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた栄養士の育成
- (1) 栄養の専門職としての使命感の醸成
  - (2) 栄養に関わる基礎理論の理解
  - (3) 給食の運営と栄養教育に関する理論及び方法の習得
  - (4) 栄養士としての実践力の形成



- 入学前学習
- 高等学校卒業までに獲得が期待される基礎的な学力と基本的な生活態度が身に付いている人
  - 専門分野への関心を有している人
  - 自己を表現する力を有している人
  - 主体的に考え行動し、多様な人々と協働しつつ学ぶ態度を有している人

一般教育基礎科目 (食物栄養科・保育科共通)	人文・社会科学分野	20PC-001 文学 20PC-002 日本語表現 20PC-003 児童文化・文学論	20PC-004 法学(日本国憲法) 20PC-005 経済学 20PC-006 国際政治と子どもたち	20PC-007 異文化コミュニケーション 20PC-008 現代文化論 20PC-009 新礼法	20PC-010 知的生活の探求	DP2 日本文化や異文化の理解を深め、国際的視点から物事を考えることができる。
	教養	20PC-011 絵画との対話 20PC-012 西洋音楽の世界 20PC-013 演劇入門	20PC-014 無意識の世界 20PC-015 ところの科学 20PC-016 環境と健康	20PC-017 フード・サイエンスと健康 20PC-018 食生活学		DP3 豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している。
外国語	情報・自然科学分野	20PC-019 コンピュータの基礎 20PC-020 くらしと情報 20PC-021 情報科学	20PC-022 人間と教育 20PC-023 山梨の自然 20PC-024 生命科学	20PC-025 生物科学 20PC-026 海の生物学 20PC-027 クスリの生物学		DP4 言語的・数量的処理の方法や自然科学への理解を深め、論理的視点から物事を考えることができる。
	保健体育	20PC-028 英語A 20PC-029 英語B 20PC-030 英語C 20PC-031 英語D 20PC-032 英会話A	20PC-033 英会話B 20PC-034 フランス語A 20PC-035 フランス語B 20PC-036 中国語A 20PC-037 中国語B	20PC-038 日本語I 20PC-039 日本語II 20PC-040 日本語III 20PC-041 日本語IV	20PC-042 日本語特講A 20PC-043 日本語特講B 20PC-044 日本語IV	DP2 日本文化や異文化の理解を深め、国際的視点から物事を考えることができる。
卒業要件	保健体育	20PC-038 体育理論 20PC-039 体育実技A 20PC-040 体育実技B	20PC-041 体育実技A 20PC-042 体育実技B	20PC-043 体育実技C 20PC-044 体育実技D	20PC-045 体育実技E	DP3 豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している。
	卒業要件	20PC-046 社会人基礎力育成講座I 20PC-1002 基礎演習	20PC-047 社会人基礎力育成講座I 20PC-1002 基礎演習	20PC-048 社会人基礎力育成講座II 20PC-1002 基礎演習	20PC-049 社会人基礎力育成講座II 20PC-1002 基礎演習	DP1 主体的に学ぶ姿勢をもち、地域社会の課題解決に取り組むことができる。
学際(基礎科目含む)		20PC-050 食文化論 20PC-051 レストランサービスI 20PC-052 レストランサービスII 20PC-053 レストランサービスIII	20PC-054 食文化論 20PC-055 レストランサービスI 20PC-056 レストランサービスII 20PC-057 レストランサービスIII	20PC-058 ホテルサービスI 20PC-059 ホテルサービスII 20PC-060 ビバレッジI 20PC-061 ビバレッジII	20PC-062 レストランサービスIV 20PC-063 ショップデザイン 20PC-064 スイーツマイスターI 20PC-065 スイーツマイスターII 20PC-066 ライフスタイルと健康	DP2 日本文化や異文化の理解を深め、国際的視点から物事を考えることができる。
		4N-1305 食の科学 4N-2105 情報処理演習	4N-2105 情報処理演習	4N-2605 栄養と統計	4NPC-0600 情報処理演習II	DP4 言語的・数量的処理の方法や自然科学への理解を深め、論理的視点から物事を考えることができる。
社会生活と健康	社会生活と健康	5N-1005 社会生活と健康	5N-1010 公衆衛生学総論			DP5 社会生活と健康との関わりや公衆衛生学に関する基本的な知識を有している
	人体の構造と機能		6N-1005 人体の構造と機能 6N-1010 栄養生理学 6N-1015 栄養生理学実験	6N-2005 生化学	6N-2010 運動生理学 6N-2015 生化学実験	DP6 人体の構造と機能に関する基本的な知識と技術を習得している
食品と衛生	食品と衛生	7N-1005 食品学総論 7N-1010 食品衛生学総論	7N-1015 食品学各論 7N-1020 食品学実験	7N-2005 食品衛生学実験	7N-2010 食品加工学実習	DP7 食品と衛生に関する基本的な知識と技術を習得している
	栄養と健康	8N-1005 栄養学総論	8N-1010 栄養学各論 8N-1015 臨床栄養学総論	8N-2005 臨床栄養学各論 8N-2010 臨床栄養学実習	8N-2015 栄養学各論実習	DP8 ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる
給食の運営	栄養の指導	9N-1005 栄養指導論		9N-2005 栄養教育論	9N-2010 公衆栄養学 9N-2015 栄養指導実習	DP9 栄養や健康の基本的な指導を行うことができる
	給食の運営	10N-1005 調理学 10N-1015 調理の基本I 10N-1010 給食運営論 10N-1020 食事設計実習	10N-1015 調理の基本II 10N-1020 給食運営実習I	10N-2005 応用調理実習I	10N-2010 応用調理実習II	DP10 給食の運営、調理に関する基本的な知識や技術を習得している
卒業要件	卒業要件	12N-1005 卒業演習I	12N-1005 卒業演習I	12N-2005 卒業演習II	12N-2005 卒業演習II	DP12 食生活や健康の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる
	発展 実習		13N-1005 給食運営実習III	13N-2005 栄養士特講I 13N-2005 給食運営実習II 13N-2010 給食運営実習IV	12N-2015 栄養士特講II	DP11 実習および事前事後の指導を通じて、栄養士業務の実際を体験的に学び、栄養士としての実践力を身につけている

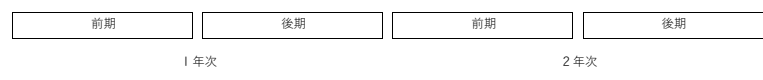
総合的人間力

専門的知識

専門的実践力

本学が求める入学生像

教育課程編成の考え



卒業までに身に付けさせたい力