

# 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 (パティシエコース)

#### 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

- 食に関わる専門的な知識・技能・実践力を備えた製菓衛生師の育成
- (1) 製菓に関わる専門職としての使命感の醸成
  - (2) 製菓に関わる基礎理論の理解
  - (3) 衛生管理と製菓技術に関する理論及び方法の習得
  - (4) 製菓衛生師としての実践力の形成



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

入学前学習

一般教育基礎科目 (食物栄養科・保育科共通)	履修系統図			
<b>教養</b>	INPC-0101 文学 INPC-0102 日本語表現 INPC-0103 児童文化・文学論 INPC-0104 西洋音楽の世界 INPC-0105 無意識の世界 INPC-0106 こころの科学 1P-105 調理の基本Ⅰ	INPC-0108 法学（日本国憲法） INPC-0109 経済学 INPC-0110 国際政治と子どもたち INPC-0111 生活と環境 INPC-0112 暮らしと情報 INPC-0113 現代文化論 1P-110 食事設計実習	INPC-0114 コンピュータの基礎 INPC-0115 生命科学 INPC-0116 山梨の自然 INPC-0117 海の生物学 INPC-0118 人間と教育 INPC-0119 環境と健康	INPC-0120 フード・サイエンスと健康 INPC-0121 知的生活の探求 INPC-0122 新礼法 INPC-0123 情報科学
<b>外国語</b>	INPC-0201 英語 A INPC-0202 英会話 A INPC-0203 フランス語 A INPC-0204 日本語Ⅰ INPC-0205 日本語特講 A	INPC-0206 英語 B INPC-0207 英会話 B INPC-0208 フランス語 B INPC-0209 日本語Ⅱ INPC-0210 日本語特講 B	INPC-0211 英語 C INPC-0212 中国語 A INPC-0213 日本語Ⅲ	INPC-0214 英語 D INPC-0215 中国語 B INPC-0216 日本語Ⅳ
<b>保健体育</b>	INPC-0301 体育理論 INPC-0302 体育実技 A	INPC-0303 英語 B INPC-0304 英会話 B INPC-0305 フランス語 B INPC-0306 日本語Ⅱ INPC-0307 日本語特講 B	INPC-0308 英語 C INPC-0309 中国語 A INPC-0310 日本語Ⅲ	INPC-0311 英語 D INPC-0312 中国語 B INPC-0313 日本語Ⅳ
<b>卒業要件</b>	2P-110 社会人基礎力育成講座Ⅰ 2P-105 基礎演習	2P-110 社会人基礎力育成講座Ⅰ 2P-205 社会人基礎力育成講座Ⅱ	2P-205 社会人基礎力育成講座Ⅱ	2P-205 社会人基礎力育成講座Ⅱ
<b>学際</b>		INP-2306 食文化論 INP-2307 レストランサービスⅠ INP-2308 レストランサービスⅡ INP-2309 レストランサービスⅢ	INP-2306 ホテルサービスⅠ INP-2307 ホテルサービスⅡ INP-2308 ビバレッジⅠ INP-2309 ビバレッジⅡ INP-2310 スイーツマイスターⅢ	INP-2311 レストランサービスⅣ INP-2312 ホテルサービスⅢ INP-2313 ビバレッジⅢ INP-2314 スイーツマイスターⅠ INP-2315 スイーツマイスターⅡ
<b>衛生法規・公衆衛生学</b>	5P-105 衛生法規	5P-110 公衆衛生学総論	5P-215 公衆衛生学各論	
<b>食品衛生学</b>	6P-105 食品衛生学総論	6P-110 食品衛生学各論Ⅰ	6P-215 食品衛生学各論Ⅱ 6P-210 食品衛生学実験	
<b>食品学</b>	7P-105 食品学総論	7P-110 食品学各論		
<b>栄養学</b>	8P-105 栄養学総論	8P-110 栄養学各論		
<b>社会</b>			9P-215 社会	
<b>製菓理論</b>	10P-130 製菓理論Ⅰ(洋菓子) 10P-135 製菓理論Ⅲ(和菓子)	10P-140 製菓理論Ⅱ(製パン) 10P-145 製菓専門理論		
<b>製菓実習</b>	11P-105 製菓基礎実習Ⅰ(洋菓子) 11P-115 製菓基礎実習Ⅲ(和菓子)	11P-110 製菓基礎実習Ⅱ(製パン) 11P-125 製菓専門実習Ⅰ(洋菓子) 11P-130 製菓専門実習Ⅲ(和菓子) 11P-120 製菓特別実習Ⅰ	11P-205 製菓専門実習Ⅱ(製パン) 11P-210 製菓専門実習Ⅳ(洋菓子)	
<b>卒業要件</b>		12P-105 卒業演習Ⅰ	12P-205 卒業演習Ⅱ	12P-205 卒業演習Ⅱ
<b>発展</b>			12P-210 製菓衛生師特講Ⅰ	12P-215 製菓衛生師特講Ⅱ
<b>発展(実習)</b>				11P-215 製菓特別実習Ⅱ 11P-220 スイーツショップ実習

教養科目、外国語、学際科目での学習を通じて、日本文化の理解を深め、地球的視点から多面的に物事を考えることができる

芸術科目、体育等の学習を通じて、豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している

基礎演習、社会人基礎力育成講座、学生サークル活動を通じて、豊かな人間性の基礎的資質を獲得している

教養科目、外国語、学際科目での学習を通じて、日本文化の理解を深め、地球的視点から多面的に物事を考えることができる

コンピューターをつかって、言語的、数量的な処理ができる

衛生法規および公衆衛生学に関する基本的な知識を有している

食品衛生学に関する基本的な知識と技術を習得している

食品学に関する基本的な知識を有している

栄養学に関する基本的な知識を有している

経済・経営に関する基本的な知識を有している

製菓・製パンの理論に関する基本的な知識を有している

製菓・製パンの実習を通して技術を習得し、製菓衛生師としての実践力を身につけている

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

製菓・製パンの実習を通して技術を習得し、製菓衛生師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