

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1 深い知性、豊かな感性、高い品性を備えた人間の育成
- 知的好奇心、探究心をもって学ぶ姿勢の形成
 - 現代社会を生きるうえで広い視野の獲得
 - 芸術を通じた豊かな感性と健康な心身の形成
 - 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
- 国際化・情報化等の社会の進展に対応する力の形成
 - 日本文化の理解に立ち、異文化を尊重する心の形成
 - 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

- 3.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
- 製菓に関わる専門職としての使命感の醸成
 - 製菓に関わる基礎理論の理解
 - 衛生管理と製菓技術に関する理論及び方法の習得
 - 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

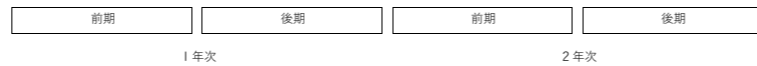
主体的に考え行動し、多様な人々と協働しつつ学ぶ態度を有している人

入学前学習

一般教育基礎科目 (食物栄養科・保育科共通)	人文・社会区分	2APC-0101 文学 2APC-0102 日本語表現 2APC-0103 児童文化・文学論	2APC-0104 法学（日本国憲法） 2APC-0105 経済学 2APC-0106 国際政治と子どもたち	2APC-0107 異文化コミュニケーション 2APC-0108 現代文化論 2APC-0109 新礼法	2APC-0110 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。	総合的人間力
	教養	2APC-0201 絵画との対話 2APC-0202 西洋音楽の世界 2APC-0203 演劇入門	2APC-0204 無意識の世界 2APC-0205 こころの科学 2APC-0206 環境と健康	2APC-0207 フード・サイエンスと健康 2APC-0208 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。	
	情報・自然科学区分	4APC-0301 コンピュータの基礎 4APC-0302 くらしと情報 4APC-0303 情報科学	4APC-0304 人間と教育 4APC-0305 山梨の自然 4APC-0306 生命科学	4APC-0307 生物科学 4APC-0308 海の生物学 4APC-0309 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。	
	外国語	2APC-0401 英語A 2APC-0402 英語B 2APC-0403 英語C 2APC-0404 英語D 2APC-0405 英会話A	2APC-0406 英会話B 2APC-0407 フランス語A 2APC-0408 フランス語B 2APC-0409 中国語A 2APC-0410 中国語B	2APC-0411 日本語I 2APC-0412 日本語II 2APC-0413 日本語III 2APC-0414 日本語IV	2APC-0415 日本語特講A 2APC-0416 日本語特講B 2APC-0417 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。	
保健体育	卒業要件	2APC-0501 体育理論 2APC-0502 体育実技A 2APC-0503 体育実技B	2APC-0504 体育実技C 2APC-0505 体育実技D	2APC-0506 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。	
		(※一般教育基礎科目には開講学年は設定していません)				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)	3AP-1005 調理の基本I 4N-1005 情報処理演習	3AP-1010 食事設計実習	2NP-0705 食文化論 2NP-1710 レストランサービスI 2NP-1711 レストランサービスII 2NP-1712 レストランサービスIII	2NP-0706 ホテルサービスI 2NP-2707 ホテルサービスII 2NP-0708 ビバレッジI 2NP-2709 ビバレッジII	2NP-1713 レストランサービスIV 2NP-0903 ショップデザイン 2NP-2714 スイーツマイスターI 2NP-2715 スイーツマイスターII	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。	
	3P-1005 調理の基本I 4N-1005 情報処理演習	3P-1010 食事設計実習	2NP-0705 食文化論 2NP-1710 レストランサービスI 2NP-1711 レストランサービスII 2NP-1712 レストランサービスIII	2NP-0706 ホテルサービスI 2NP-2707 ホテルサービスII 2NP-0708 ビバレッジI 2NP-2709 ビバレッジII	2NP-1713 レストランサービスIV 2NP-0903 ショップデザイン 2NP-2714 スイーツマイスターI 2NP-2715 スイーツマイスターII	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。	
衛生法規・公衆衛生学	5P-1005 衛生法規	5P-2010 公衆衛生学総論	5P-2015 公衆衛生学各論		5P-2710 ライフスタイルと健康	DP5 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	6P-1005 食品衛生学総論	6P-2010 食品衛生学各論I	6P-2015 食品衛生学各論II	6P-2010 食品衛生学実験		DP6 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	7P-1005 食品学総論	7P-2010 食品学各論				DP7 食品学に関する基本的な知識を有している	
栄養学	8P-1005 栄養学総論	8P-2010 栄養学各論				DP8 栄養学に関する基本的な知識を有している	
社会			9P-2015 社会			DP9 経済・経営に関する基本的な知識を有している	
製菓理論	11P-1010 製菓理論I(洋菓子) 11P-1015 製菓理論III(和菓子)	11P-1040 製菓理論II(製パン) 11P-1045 製菓専門理論				DP10 製菓・製パンの理論に関する基本的な知識を有している	
製菓実習	11P-1055 製菓基礎実習I(洋菓子) 11P-1015 製菓基礎実習III(和菓子)	11P-1010 製菓基礎実習II(製パン) 11P-1025 製菓専門実習I(洋菓子) 11P-1030 製菓専門実習III(和菓子) 11P-1020 製菓特別実習I	11P-2005 製菓専門実習II(製パン) 11P-2010 製菓専門実習IV(洋菓子)			DP11 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	
卒業要件		11P-1005 卒業演習I	11P-2005 卒業演習II	11P-2015 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			11P-2010 製菓衛生師特講I	11P-2015 製菓衛生師特講II			
発展(実習)				11P-2015 製菓特別実習II 11P-2020 スイーツショップ実習		DP11 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	

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

専門的知識

専門的実践力