

山梨学院短期大学

3つのポリシーと履修系統図

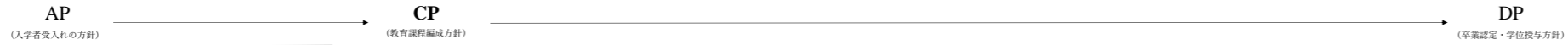
食物栄養科 (栄養士コース)

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-010 文学 20PC-018 経済学 20PC-020 新礼法	20PC-022 日本語表現 20PC-028 国際政治と子どもたち 20PC-032 知的生活の探求	20PC-036 児童文化・文学論 20PC-038 異文化コミュニケーション	20PC-042 法学（日本国憲法） 20PC-048 現代文化論	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-050 絵画との対話 20PC-058 ことこの科学 20PC-074 ライフスタイルと健康	20PC-062 西洋音楽の世界 20PC-068 環境と健康	20PC-070 演劇入門 20PC-072 フード・サイエンスと健康	20PC-076 無意識の世界 20PC-082 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・自然科学分野	20PC-086 コンピュータの基礎 20PC-090 山梨の自然 20PC-094 クスリの生物学	20PC-098 くらしと情報 20PC-102 生命科学	20PC-106 情報科学 20PC-110 生物科学	20PC-114 人間と教育 20PC-118 海の生物学	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	20PC-122 英語A 20PC-126 英会話A 20PC-130 フランス語A 20PC-134 日本語I 20PC-138 日本語特講A	20PC-142 英語B 20PC-146 英会話B 20PC-150 フランス語B 20PC-154 日本語II 20PC-158 日本語特講B	20PC-162 英語C 20PC-166 中国語A 20PC-170 日本語III	20PC-174 英語D 20PC-178 中国語B 20PC-182 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	20PC-190 体育理論 20PC-194 体育実技D	20PC-198 体育実技A 20PC-202 体育実技E	20PC-206 体育実技B	20PC-210 体育実技C	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	(※一般教育基礎科目には開講学年は設定していません)				20PC-214 社会人基礎力育成講座I 20PC-218 基礎演習	20PC-222 社会人基礎力育成講座I 20PC-226 社会人基礎力育成講座II 20PC-230 社会人基礎力育成講座II	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-234 食文化論 20PC-238 レストランサービスI 20PC-242 レストランサービスII 20PC-246 レストランサービスIII	20PC-250 ホテルサービスI 20PC-254 ホテルサービスII 20PC-258 ビバレッジI 20PC-262 ビバレッジII 20PC-266 スイーツマイスターI 20PC-270 保育学	20PC-274 レストランサービスIV 20PC-278 ショップデザイン 20PC-282 スイーツマイスターII	20PC-286 情報処理演習II	20PC-290 栄養と統計	20PC-294 情報処理演習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。
社会生活と健康	20PC-300 社会生活と健康	20PC-304 公衆衛生学総論	20PC-308 人体の構造と機能 20PC-312 栄養生理学 20PC-316 栄養生理学実験	20PC-320 生化学 20PC-324 運動生理学 20PC-328 生化学実験	20PC-332 社会生活と健康 20PC-336 公衆衛生学実験	20PC-340 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	20PC-344 食品学総論 20PC-348 食品衛生学総論	20PC-352 食品学各論 20PC-356 食品学実験	20PC-360 食品衛生学実験	20PC-364 食品加工学実習	20PC-368 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	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	20PC-372 栄養学総論	20PC-376 栄養学各論 20PC-380 臨床栄養学総論	20PC-384 臨床栄養学各論 20PC-388 臨床栄養学実習	20PC-392 栄養学各論実習	20PC-396 栄養と健康に関する基本的な知識と技術を習得している	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	20PC-400 栄養指導論	20PC-404 栄養指導論	20PC-408 栄養教育論	20PC-412 公衆栄養学 20PC-416 栄養指導実習	20PC-420 ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる	DP8 ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる	
栄養の指導	20PC-424 調理学 20PC-428 調理の基本I 20PC-432 給食運営論 20PC-436 食事設計実習	20PC-440 調理の基本II 20PC-444 給食運営実習I	20PC-448 応用調理実習I	20PC-452 応用調理実習II	20PC-456 栄養や健康の基本的な指導を行うことができる	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	20PC-460 卒業演習I	20PC-464 卒業演習II	20PC-468 卒業演習II	20PC-472 卒業演習II	20PC-476 給食の運営、調理に関する基本的な知識と技術を習得している	DP10 給食の運営、調理に関する基本的な知識と技術を習得している	
卒業要件	20PC-480 卒業演習I	20PC-484 卒業演習II	20PC-488 卒業演習II	20PC-492 卒業演習II	20PC-496 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	20PC-496 給食運営実習III	20PC-500 給食運営実習II	20PC-504 給食運営実習IV		20PC-508 給食運営実習IV	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	
実習							

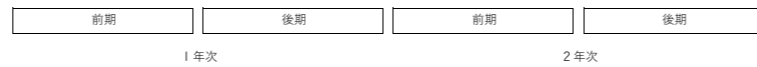
総合的人間力

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