

# 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  
 (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

- 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  
 (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

AP (入学者受入れの方針)	CP (教育課程編成方針)	DP (卒業認定・学位授与方針)	
<b>一般教育基礎科目</b> (食物栄養科・保育科共通)	<b>人文・社会区分</b> 2APC-0101 文学 2APC-0102 経済学 2APC-0103 新礼法  <b>芸術・健康区分</b> 2APC-0201 絵画との対話 2APC-0202 こころの科学 2APC-0204 ライフスタイルと健康  <b>情報・自然科学区分</b> 4APC-0301 コンピュータの基礎 4APC-0302 山梨の自然 4APC-0303 クスリの生物学  <b>外国語</b> 2APC-0401 英語 A 2APC-0402 英会話 A 2APC-0403 フランス語 A 2APC-0404 日本語 I 2APC-0405 日本語特講 A  <b>保健体育</b> 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 (※一般教育基礎科目には開講学年は設定していません)	2APC-0104 日本語表現 2APC-0105 国際政治と子どもたち 2APC-0106 知的生活の探求  2APC-0204 西洋音楽の世界 2APC-0205 環境と健康  4APC-0304 暮らしと情報 4APC-0305 生命科学 4APC-0306 生物科学  2APC-0406 英語 B 2APC-0407 英会話 B 2APC-0408 フランス語 B 2APC-0409 日本語 II 2APC-0410 日本語特講 B  2APC-0507 英語 C 2APC-0508 英語 D 2APC-0509 中国語 A 2APC-0510 中国語 B 2APC-0511 日本語 III 2APC-0512 日本語 IV  2APC-0513 体育実技 B 2APC-0514 体育実技 C	DP 2 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。 DP 3 豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している。 DP 4 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。 DP 2 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。 DP 3 豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している。 DP 1 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。 DP 2 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。 DP 4 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。
	<b>卒業要件</b> 1APC-0601 社会人基礎力育成講座 I 1APC-1002 基礎演習	1APC-0602 社会人基礎力育成講座 I 1APC-0603 社会人基礎力育成講座 II 1APC-0604 社会人基礎力育成講座 II  2AP-0705 食文化論 2AP-0710 レストランサービス I 2AP-0711 レストランサービス II 2AP-0712 レストランサービス III  2AP-0716 ホテルサービス I 2AP-0717 ホテルサービス II 2AP-0718 ビバレッジ I 2AP-0719 ビバレッジ II 2AP-0715 スイーツマイスター III 2AP-0716 スイーツマイスター II 2AP-0717 保育学	DP 1 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。 DP 2 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。 DP 4 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。
	<b>学際(基礎科目含む)</b> 4AP-1003 情報処理演習	4APC-0801 情報処理演習 II	DP 5 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 DP 6 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 DP 7 食品学に関する基本的な知識を有している DP 8 栄養学に関する基本的な知識を有している DP 9 経済・経営に関する基本的な知識を有している DP 10 製菓・製パンの理論に関する基本的な知識を有している DP 11 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
	<b>衛生法規・公衆衛生学</b> 5P-1005 衛生法規  <b>食品衛生学</b> 6P-1005 食品衛生学総論  <b>食品学</b> 7P-1005 食品学総論  <b>栄養学</b> 8P-1005 栄養学総論  <b>社会</b> 9P-2015 社会  <b>製菓理論</b> 10P-1010 製菓理論 I (洋菓子) 10P-1011 製菓理論 II (和菓子) 10P-1012 製菓理論 III (和菓子)  <b>製菓実習</b> 11P-1010 製菓基礎実習 I (洋菓子) 11P-1011 製菓基礎実習 II (和菓子) 11P-1012 製菓専門実習 I (洋菓子) 11P-1013 製菓専門実習 II (和菓子) 11P-1014 製菓専門実習 III (洋菓子) 11P-1015 製菓専門実習 IV (和菓子) 11P-1016 製菓特別実習 I 11P-1017 製菓特別実習 II 11P-1018 スイーツショップ実習	5P-1010 公衆衛生学総論 6P-1010 食品衛生学各論 I 6P-1011 食品衛生学各論 II 6P-1012 食品衛生学実験  7P-1010 食品学各論  8P-1010 栄養学各論  9P-2015 社会  10P-1040 製菓理論 II (製パン) 10P-1041 製菓専門理論  11P-1010 製菓基礎実習 II (製パン) 11P-1011 製菓専門実習 II (製パン) 11P-1012 製菓専門実習 III (洋菓子) 11P-1013 製菓専門実習 IV (洋菓子) 11P-1014 製菓専門実習 V (和菓子) 11P-1015 製菓特別実習 I 11P-1016 製菓特別実習 II 11P-1017 スイーツショップ実習	DP 5 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 DP 6 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 DP 7 食品学に関する基本的な知識を有している DP 8 栄養学に関する基本的な知識を有している DP 9 経済・経営に関する基本的な知識を有している DP 10 製菓・製パンの理論に関する基本的な知識を有している DP 11 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 DP 12 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 DP 11 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

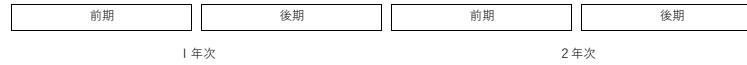
総合的人間力

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