

山梨学院短期大学

3つのポリシーと履修系統図

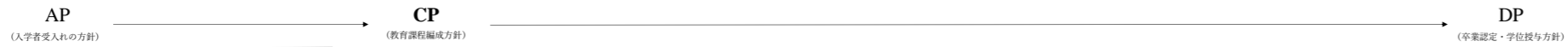
食物栄養科 (栄養士コース)

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
- 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の見識と幅広い視野の獲得
 - 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

- 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
- 栄養の専門職としての使命感の醸成
 - 栄養に関わる基礎理論の理解
 - 給食の運営と栄養教育に関する理論及び方法の習得
 - 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 経済学 20PC-003 新礼法	20PC-004 日本語表現 20PC-005 国際政治と子どもたち 20PC-006 知的生活の探求	20PC-007 児童文化・文学論 20PC-008 異文化コミュニケーション	20PC-009 法学(日本国憲法) 20PC-010 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-011 絵画との対話 20PC-012 こころの科学 20PC-013 ショップデザイン	20PC-014 西洋音楽の世界 20PC-015 環境と健康	20PC-016 演劇入門 20PC-017 食生活学	20PC-018 無意識の世界 20PC-019 ライフスタイルと健康	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	40PC-001 くらしと情報 40PC-002 生命科学A 40PC-003 クスリの生物学	40PC-004 情報科学 40PC-005 生命科学B 40PC-006 フード・サイエンスと健康	40PC-007 人間と教育 40PC-008 生物科学A 40PC-009 海の生物学	40PC-010 山梨の自然 40PC-011 生物科学B	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-041 英語A 20PC-042 英会話A 20PC-043 フランス語A 20PC-044 日本語I 20PC-045 日本語特講A	20PC-046 英語B 20PC-047 英会話B 20PC-048 フランス語B 20PC-049 日本語II 20PC-050 日本語特講B	20PC-051 英語C 20PC-052 中国語A 20PC-053 日本語III	20PC-054 英語D 20PC-055 中国語B 20PC-056 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-061 体育理論 20PC-062 体育実技D	20PC-063 体育実技A 20PC-064 体育実技E	20PC-065 体育実技B 20PC-066 体育実技C	20PC-067 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)				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)	卒業要件	20PC-101 社会人基礎力育成講座I 20PC-102 基礎演習	20PC-103 社会人基礎力育成講座I 20PC-104 社会人基礎力育成講座II	20PC-105 社会人基礎力育成講座II 20PC-106 社会人基礎力育成講座II	20PC-107 社会人基礎力育成講座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。
	学際(基礎科目含む)	20PC-201 家政学 20PC-202 食文化論 20PC-203 レストランサービスI 20PC-204 レストランサービスII 20PC-205 レストランサービスIII 20PC-206 レストランサービスIV	20PC-207 食文化論 20PC-208 レストランサービスI 20PC-209 レストランサービスII 20PC-210 レストランサービスIII 20PC-211 レストランサービスIV	20PC-212 ホテルサービスI 20PC-213 ホテルサービスII 20PC-214 ビバレッジI 20PC-215 ビバレッジII 20PC-216 スイーツマイスターI 20PC-217 スイーツマイスターII	20PC-218 レストランサービスIV 20PC-219 スイーツマイスターI 20PC-220 スイーツマイスター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	卒業要件	40-1005 情報処理演習 40-1005 食の科学	40-1005 情報処理演習 40-1005 食の科学	40-1005 情報処理演習II 40-1005 食の科学	40-1005 情報処理演習II	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	50-1005 社会生活と健康 50-1010 人体の構造と機能 50-1015 栄養生理学 50-1020 栄養生理学実験	50-1010 公衆衛生学総論 50-1005 人体の構造と機能 50-1010 栄養生理学 50-1015 栄養生理学実験	50-2005 生化学 50-2010 運動生理学 50-2015 生化学実験	50-2010 運動生理学 50-2015 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	70-1005 食品学総論 70-1010 食品衛生学総論	70-1015 食品学各論 70-1020 食品学実験	70-2005 食品衛生学実験 70-2010 食品学実験	70-2010 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	80-1005 栄養学総論 80-1010 栄養学各論 80-1015 臨床栄養学総論	80-1010 栄養学各論 80-1015 臨床栄養学総論	80-2005 臨床栄養学各論 80-2010 臨床栄養学実習	80-2010 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	90-1005 栄養指導論	90-1005 栄養指導論	90-2005 栄養教育論	90-2010 公衆栄養学 90-2015 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	100-1005 調理学 100-1015 調理の基本I 100-1020 給食運営論 100-1025 食事設計実習	100-1020 調理の基本II 100-1025 給食運営実習I	100-2005 応用調理実習I 100-2010 応用調理実習II	100-2010 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	120-1005 卒業演習I	120-1005 卒業演習II 120-2010 栄養士特講I 120-2015 給食運営実習III	120-2005 卒業演習II 120-2010 栄養士特講I 120-2015 給食運営実習II 120-2020 給食運営実習IV	120-2005 卒業演習II 120-2015 栄養士特講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	120-1005 卒業演習I	120-2010 給食運営実習III	120-2005 卒業演習II 120-2010 給食運営実習II 120-2020 給食運営実習IV	120-2015 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

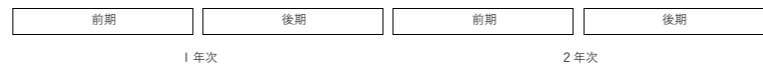
総合的人間力

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

数値・データサイエンス・AI教育プログラムに該当する科目