

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-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
	芸術・健康科学分野	20PC-050 絵画との対話 20PC-058 ことこの科学 20PC-070 コミュニケーションデザイン	20PC-052 西洋音楽の世界 20PC-056 環境と健康	20PC-060 演劇入門 20PC-068 食生活学	20PC-074 無意識の世界 20PC-080 ライフスタイルと健康
外国語	情報・自然科学分野	20PC-082 くらしと情報 20PC-088 生命科学 20PC-090 クスリの生物学	20PC-084 情報科学 20PC-091 生命・地球科学入門 20PC-096 フード・サイエンスと健康	20PC-094 人間と教育 20PC-098 生物科学 20PC-100 海の生物学	20PC-104 山梨の自然 20PC-108 暮らしの中の生物学
	保健体育	20PC-110 英語A 20PC-118 英会話A 20PC-122 フランス語A 20PC-126 日本語I 20PC-130 日本語特講A	20PC-114 英語B 20PC-120 英会話B 20PC-124 フランス語B 20PC-128 日本語II 20PC-134 日本語特講B	20PC-116 英語C 20PC-122 中国語A 20PC-126 日本語III	20PC-120 英語D 20PC-126 中国語B 20PC-130 日本語IV
卒業要件	保健体育	20PC-134 体育理論 20PC-138 体育実技D	20PC-136 体育実技A 20PC-140 体育実技E	20PC-138 体育実技B	20PC-140 体育実技C
	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)			
学際(基礎科目含む)	卒業要件	20PC-142 社会人基礎力育成講座I 20PC-144 基礎演習	20PC-146 社会人基礎力育成講座I 20PC-148 基礎演習	20PC-150 社会人基礎力育成講座II 20PC-152 基礎演習	20PC-154 社会人基礎力育成講座II 20PC-156 基礎演習
	学際(基礎科目含む)	20PC-160 家政学 20PC-164 レストランサービスI 20PC-168 レストランサービスII 20PC-172 レストランサービスIII	20PC-162 食文化論 20PC-166 レストランサービスI 20PC-170 レストランサービスII 20PC-174 レストランサービスIII	20PC-164 ホテルサービスI 20PC-168 ホテルサービスII 20PC-172 ビバレッジI 20PC-176 ビバレッジII	20PC-166 レストランサービスIV 20PC-170 レストランサービスI 20PC-174 レストランサービスII 20PC-178 レストランサービスIII
社会生活と健康	卒業要件	20PC-180 情報処理演習 4N-1205 食の科学	4N-2005 栄養と統計	4N-2005 栄養と統計	4N-2005 情報処理演習II
	学際(基礎科目含む)	4N-1205 食の科学	4N-2005 栄養と統計	4N-2005 栄養と統計	4N-2005 情報処理演習II
人体の構造と機能	卒業要件	5N-1005 社会生活と健康	5N-1010 公衆衛生学総論	5N-1010 公衆衛生学総論	5N-1010 公衆衛生学総論
	人体の構造と機能	5N-1005 社会生活と健康	5N-1010 公衆衛生学総論	5N-2005 生化学 5N-2010 運動生理学 5N-2015 生化学実験	5N-2010 運動生理学 5N-2015 生化学実験
食品と衛生	卒業要件	7N-1005 食品学総論 7N-1010 食品衛生学総論	7N-1015 食品学各論 7N-1020 食品学実験	7N-2005 食品衛生学実験	7N-2010 食品加工学実習
	食品と衛生	7N-1005 食品学総論 7N-1010 食品衛生学総論	7N-1015 食品学各論 7N-1020 食品学実験	7N-2005 食品衛生学実験	7N-2010 食品加工学実習
栄養と健康	卒業要件	8N-1005 栄養学総論	8N-1010 栄養学各論 8N-1015 臨床栄養学総論	8N-2005 臨床栄養学各論 8N-2010 臨床栄養学実習	8N-2015 栄養学各論実習
	栄養と健康	8N-1005 栄養学総論	8N-1010 栄養学各論 8N-1015 臨床栄養学総論	8N-2005 臨床栄養学各論 8N-2010 臨床栄養学実習	8N-2015 栄養学各論実習
栄養の指導	卒業要件	9N-1005 栄養指導論	9N-2005 栄養教育論	9N-2005 栄養教育論	9N-2010 公衆栄養学 9N-2015 栄養指導実習
	栄養の指導	9N-1005 栄養指導論	9N-2005 栄養教育論	9N-2005 栄養教育論	9N-2010 公衆栄養学 9N-2015 栄養指導実習
給食の運営	卒業要件	10N-1005 調理学 10N-1015 調理の基本I 10N-1020 給食運営論 10N-1025 食事設計実習	10N-1020 調理の基本II 10N-1025 給食運営実習I	10N-2005 応用調理実習I	10N-2010 応用調理実習II
	給食の運営	10N-1005 調理学 10N-1015 調理の基本I 10N-1020 給食運営論 10N-1025 食事設計実習	10N-1020 調理の基本II 10N-1025 給食運営実習I	10N-2005 応用調理実習I	10N-2010 応用調理実習II
卒業要件	卒業要件	12N-1005 卒業演習I	12N-2005 卒業演習II	12N-2005 卒業演習II	12N-2005 卒業演習II
	卒業要件	12N-1005 卒業演習I	12N-2005 卒業演習II	12N-2005 卒業演習II	12N-2005 卒業演習II
発展	卒業要件	12N-2010 栄養士特講I	12N-2015 栄養士特講II	12N-2010 栄養士特講I	12N-2015 栄養士特講II
	発展	12N-2010 栄養士特講I	12N-2015 栄養士特講II	12N-2010 栄養士特講I	12N-2015 栄養士特講II
実習	卒業要件	13N-1005 給食運営実習III	13N-2005 給食運営実習II 13N-2010 給食運営実習IV	13N-2005 給食運営実習II	13N-2010 給食運営実習IV
	実習	13N-1005 給食運営実習III	13N-2005 給食運営実習II 13N-2010 給食運営実習IV	13N-2005 給食運営実習II	13N-2010 給食運営実習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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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
- 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
- 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
- DP8 ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる
- DP9 栄養や健康の基本的な指導を行うことができる
- 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
- 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
- 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