

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
	教養	20PC-050 絵画との対話 20PC-058 こところの科学 20PC-070 コミュニケーションデザイン	20PC-062 西洋音楽の世界 20PC-068 環境と健康	20PC-072 演劇入門 20PC-078 食生活学	20PC-082 無意識の世界 20PC-088 ライフスタイルと健康
	情報・自然科学分野	40PC-002 くらしと情報 40PC-008 生命科学 40PC-018 クスリの生物学	40PC-012 情報科学 40PC-018 生命・地球科学入門 40PC-022 フード・サイエンスと健康	40PC-026 人間と教育 40PC-032 生物科学 40PC-038 海の生物学	40PC-042 山梨の自然 40PC-048 暮らしの中の生物学
	外国語	20PC-042 英語 A 20PC-048 英会話 A 20PC-052 フランス語 A 20PC-058 日本語 I 20PC-062 日本語特講 A	20PC-046 英語 B 20PC-052 英会話 B 20PC-056 フランス語 B 20PC-062 日本語 II 20PC-068 日本語特講 B	20PC-066 英語 C 20PC-072 中国語 A 20PC-078 日本語 III	20PC-082 英語 D 20PC-088 中国語 B 20PC-094 日本語 IV
	保健体育	20PC-082 体育理論 20PC-088 体育実技 D	20PC-092 体育実技 A 20PC-098 体育実技 E	20PC-094 体育実技 B	20PC-098 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)	20PC-102 社会人基礎力育成講座 I 20PC-108 基礎演習	20PC-112 社会人基礎力育成講座 I 20PC-118 基礎演習	20PC-122 社会人基礎力育成講座 II 20PC-128 基礎演習	20PC-132 社会人基礎力育成講座 II 20PC-138 基礎演習
		20PC-142 家政学	20PC-148 食文化論 20PC-152 レストランサービス I 20PC-158 レストランサービス II 20PC-162 レストランサービス III	20PC-168 ホテルサービス I 20PC-172 ホテルサービス II 20PC-178 ビバレッジ I 20PC-182 ビバレッジ II	20PC-188 レストランサービス IV 20PC-192 スイーツマイスター I 20PC-198 スイーツマイスター II
		40PC-142 情報処理演習 40PC-148 食の科学		40PC-152 栄養と統計	40PC-158 情報処理演習 II
		20PC-162 社会生活と健康	20PC-168 社会生活と健康	20PC-172 社会生活と健康	20PC-178 社会生活と健康
20PC-182 人体の構造と機能	20PC-188 人体の構造と機能	20PC-192 人体の構造と機能	20PC-198 人体の構造と機能		
20PC-202 食品と衛生	20PC-208 食品と衛生	20PC-212 食品と衛生	20PC-218 食品と衛生		
20PC-222 栄養と健康	20PC-228 栄養と健康	20PC-232 栄養と健康	20PC-238 栄養と健康		
20PC-242 栄養の指導	20PC-248 栄養の指導	20PC-252 栄養の指導	20PC-258 栄養の指導		
20PC-262 給食の運営	20PC-268 給食の運営	20PC-272 給食の運営	20PC-278 給食の運営		
卒業要件	20PC-282 卒業演習 I	20PC-288 卒業演習 II	20PC-292 卒業演習 III	20PC-298 卒業演習 IV	
発展		20PC-302 栄養士特講 I	20PC-308 栄養士特講 II		
実習	20PC-312 給食運営実習 III	20PC-318 給食運営実習 II	20PC-322 給食運営実習 I	20PC-328 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

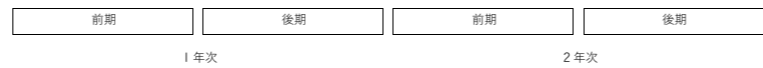
総合的人間力

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