

# 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	2NPIC-010 文学 2NPIC-018 経済学 2NPIC-020 新礼法	2NPIC-022 日本語表現 2NPIC-028 国際政治と子どもたち 2NPIC-032 知的生活の探求	2NPIC-036 児童文化・文学論 2NPIC-038 異文化コミュニケーション	2NPIC-042 法学(日本国憲法) 2NPIC-048 現代文化論
	芸術・健康科学分野	2NPIC-050 絵画との対話 2NPIC-058 こころの科学 2NPIC-070 コミュニケーションデザイン	2NPIC-062 西洋音楽の世界 2NPIC-068 環境と健康	2NPIC-072 演劇入門 2NPIC-078 食生活学	2NPIC-082 無意識の世界 2NPIC-088 ライフスタイルと健康
外国語	情報・自然科学分野	2NPIC-092 くらしと情報 2NPIC-098 生命科学 2NPIC-102 クスリの生物学	2NPIC-106 情報科学 2NPIC-110 生命・地球科学入門 2NPIC-114 フード・サイエンスと健康	2NPIC-118 人間と教育 2NPIC-122 生物科学 2NPIC-126 海の生物学	2NPIC-130 山梨の自然 2NPIC-136 暮らしの中の生物学
	保健体育	2NPIC-140 英語A 2NPIC-146 英会話A 2NPIC-152 フランス語A 2NPIC-158 日本語I 2NPIC-164 日本語特講A	2NPIC-168 英語B 2NPIC-174 英会話B 2NPIC-180 フランス語B 2NPIC-186 日本語II 2NPIC-192 日本語特講B	2NPIC-196 英語C 2NPIC-202 中国語A 2NPIC-208 日本語III	2NPIC-214 英語D 2NPIC-220 中国語B 2NPIC-226 日本語IV
卒業要件	保健体育	2NPIC-230 体育理論 2NPIC-236 体育実技D	2NPIC-240 体育実技A 2NPIC-246 体育実技E	2NPIC-250 体育実技B 2NPIC-256 体育実技C	2NPIC-260 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	2NPIC-262 社会人基礎力育成講座I 2NP-1002 基礎演習	2NPIC-264 社会人基礎力育成講座I 2NP-1001 社会人基礎力育成講座I	2NPIC-266 社会人基礎力育成講座II 2NP-1003 社会人基礎力育成講座II	2NPIC-268 社会人基礎力育成講座II 2NP-1004 社会人基礎力育成講座II
	学際(基礎科目含む)	2NP-2702 家政学 2NP-2716 レストランサービスI 2NP-2711 レストランサービスII 2NP-2712 レストランサービスIII	2NP-2706 食文化論 2NP-2710 レストランサービスI 2NP-2711 レストランサービスII 2NP-2712 レストランサービスIII	2NP-2708 ホテルサービスI 2NP-2707 ホテルサービスII 2NP-2709 ビバレッジI 2NP-2709 ビバレッジII	2NP-2713 レストランサービスIV 2NP-2714 スイーツマイスターI 2NP-2715 スイーツマイスターII
社会生活と健康	卒業要件	2NP-1405 情報処理演習 4N-1305 食の科学	4N-2005 栄養と統計	4NP-2000 情報処理演習II	4NP-2000 情報処理演習II
	卒業要件	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
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-2005 生化学	5N-2010 運動生理学
	卒業要件	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
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
	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
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
	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
栄養の指導	卒業要件	9N-1005 栄養指導論	9N-2005 栄養教育論	9N-2010 公衆栄養学 9N-2015 栄養指導実習	9N-2015 栄養指導実習
	卒業要件	9N-1005 栄養指導論	9N-2005 栄養教育論	9N-2010 公衆栄養学 9N-2015 栄養指導実習	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	10N-2010 応用調理実習II
	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	10N-2010 応用調理実習II
卒業要件	卒業要件	12N-1000 卒業演習I	12N-2000 卒業演習II 12N-2010 栄養士特講I 12N-2015 給食運営実習III 12N-1005 給食運営実習III	12N-2005 卒業演習II 12N-2010 栄養士特講I 12N-2015 給食運営実習II 12N-1005 給食運営実習IV	12N-2005 卒業演習II 12N-2015 栄養士特講II
	卒業要件	12N-1000 卒業演習I	12N-2000 卒業演習II 12N-2010 栄養士特講I 12N-2015 給食運営実習III 12N-1005 給食運営実習III	12N-2005 卒業演習II 12N-2010 栄養士特講I 12N-2015 給食運営実習II 12N-1005 給食運営実習IV	12N-2005 卒業演習II 12N-2015 栄養士特講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。
- 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

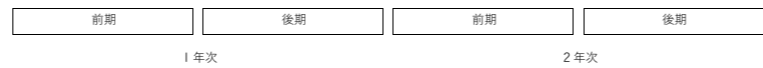
### 総合的人間力

### 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