

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

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)

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

人文・社会科学分野	2NPFC-0101 文学	2NPFC-0102 日本語表現	2NPFC-0103 児童文化・文学論	2NPFC-0104 法学（日本国憲法）
	2NPFC-0105 経済学	2NPFC-0106 国際政治と子どもたち	2NPFC-0107 異文化コミュニケーション	2NPFC-0108 現代文化論
	2NPFC-0109 新礼法	2NPFC-0110 知的生活の探求		
芸術・健康科学分野	3NPFC-0201 絵画との対話	3NPFC-0202 西洋音楽の世界	3NPFC-0203 演劇入門	3NPFC-0204 無意識の世界
	3NPFC-0205 こころの科学	3NPFC-0206 環境と健康	3NPFC-0208 食生活学	3NPFC-0209 ライフスタイルと健康
	3NPFC-0210 コミュニケーションデザイン			
情報・自然科学分野	4NPFC-0302 くらしと情報	4NPFC-0303 情報科学	4NPFC-0304 人間と教育	4NPFC-0305 山梨の自然
	4NPFC-0306 生命科学	4NPFC-0311 生命・地球科学入門	4NPFC-0307 生物科学	4NPFC-0312 暮らしの中の生物学
	4NPFC-0309 クスリの生物学	4NPFC-0310 フード・サイエンスと健康	4NPFC-0308 海の生物学	
外国語	2NPFC-0401 英語 A	2NPFC-0402 英語 B	2NPFC-0403 英語 C	2NPFC-0404 英語 D
	2NPFC-0405 英会話 A	2NPFC-0406 英会話 B		
	2NPFC-0407 フランス語 A	2NPFC-0408 フランス語 B	2NPFC-0409 中国語 A	2NPFC-0410 中国語 B
保健体育	3NPFC-0501 体育理論	3NPFC-0502 体育実技 A	3NPFC-0503 体育実技 B	3NPFC-0504 体育実技 C
	3NPFC-0505 体育実技 D	3NPFC-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)

1NPFC-1001 社会人基礎力育成講座Ⅰ	1NPFC-1002 社会人基礎力育成講座Ⅱ	1NPFC-1003 社会人基礎力育成講座Ⅲ	1NPFC-1004 社会人基礎力育成講座Ⅳ
------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

2NP-0702 家政学	2NP-0705 食文化論	2NP-2706 ホテルサービスⅠ	2NP-2713 レストランサービスⅣ
--------------	---------------	-------------------	---------------------

2NP-1710 レストランサービスⅠ	2NP-2707 ホテルサービスⅡ		
---------------------	-------------------	--	--

2NP-1711 レストランサービスⅡ	2NP-2708 ビバレッジⅠ		
---------------------	-----------------	--	--

2NP-1712 レストランサービスⅢ	2NP-2709 ビバレッジⅡ		
---------------------	-----------------	--	--

	2NP-2716 スイーツマイスターⅢ	2NP-2714 スイーツマイスターⅠ	
--	---------------------	---------------------	--

	2NP-0701 保育学	2NP-2715 スイーツマイスターⅡ	
--	--------------	---------------------	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

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。
--

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

DP10 製菓・製パンの理論に関する基本的な知識を有している

DP11 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

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 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

前期

後期

前期

後期

1 年次

2 年次

卒業までに身に付けさせたい力

数理・データサイエンス・AI教育プログラムに該当する科目