

職業実践専門課程の基本情報について

学校名		設置認可年月日		校長名		所在地																				
華学園栄養専門学校		昭和55年4月1日		熊倉 隆二		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111																				
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																				
学校法人華学園		昭和33年7月3日		森田 十誉子		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111																				
分野	認定課程名		認定学科名		専門士	高度専門士																				
衛生	栄養専門課程		栄養士科		平成6年文部科学省 告示第84号 -																					
学科の目的	学校教育法並びに栄養士法に基づき、栄養に関する知識及び技能を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教育を授けて栄養の指導者を養成し、もって国民福祉の増進に寄与することを目的とする。																									
認定年月日	平成26年3月31日																									
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な 総授業時数又は総単 位数		講義	演習	実習	実験	実技																		
2	年間	1830	750	30	750	240	60																			
生徒総定員		生徒実員		留学生数(生徒実員の内)		専任教員数		兼任教員数		総教員数																
320人		204人		0人		9人		15人		24人																
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日				成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習、実験等の成果、学習評価等を総合的に勘案して行う。 基準:100点満点で60点以上で合格																				
長期休み	■夏季:7月25日～8月31日 ■冬季:12月25日～1月7日 ■春季:3月20日～4月5日 教育上必要があり、かつ、やむを得ない事情があるときは、前項の規定にかかわらず、休業日に授業を行うことがある。				卒業・進級条件	卒業・進級判定会議を開催し、成績・出席状況・資格要件にてらして総合的に判断し決定する。																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 各学年、原則として4月、10月に担任が個別面談を行う。 その他、個人別に必要に応じて指導や面談を実施し、面談内容は学生カルテに記録する。				課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 ■サークル活動:有																				
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) 病院、高齢者福祉施設、学校、保育園、事業所、ドラッグストア ■就職指導内容 職業理解、社会人マナー、自己分析、企業研究、個別相談の対応、履歴書の記入法 ■卒業生数 : 88 人 ■就職希望者数 : 80 人 ■就職者数 : 80 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 90.9 % ■その他 ・進学者数 4名 ・就職を希望せず 4名 (令和 4 年度卒業者に関する 令和5年5月1日時点の情報)				主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和4年度卒業者に関する令和5年4月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>栄養士免許</td> <td>①</td> <td>88人</td> <td>88人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>64人</td> <td>64人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等)					資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	栄養士免許	①	88人	88人	食育栄養インストラクター	③	64人	64人				
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																							
栄養士免許	①	88人	88人																							
食育栄養インストラクター	③	64人	64人																							
中途退学の現状	■中途退学者 8 名 令和4年4月1日時点において、在学者185名 令和5年3月31日時点において、在学者177名 ■中途退学の主な理由 学業不振、体調不良、進路変更 等 ■中退防止・中退者支援のための取組 入学時オリエンテーションの充実。 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。 経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。				■中退率 4.3 %																					
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 創立者 坂本静子・愛子奨学金/特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載 ■高等教育の修学支援新制度: 対象校・非対象校																									
第三者による学校評価																										
当該学科のホームページURL	URL: <a href="http://www.hana-eiyou.ac.jp/">http://www.hana-eiyou.ac.jp/</a>																									

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前公表年月日は空欄としてください

## 2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

## 3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

2023年度入学生より

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

委員会の委員長は学校長とし、業界の求める人材の動向、実務に必要な最新の知識・技術・技能などを審議する事を目的に教育課程編成委員会を設置し教育課程の策定を行う事とする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
調所 勝弘	一般社団法人日本臨床栄養協会 理事	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	①
奥村 もと子	社会福祉法人尚栄福祉会 すこやか溝口保育園 園長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
國分 葉子	エームサービス株式会社/日本栄養士会理事・勤労者支援職域担当	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	②
東 雅臣	株式会社東京天竜 代表取締役	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
鮫田 真理子	東邦大学医療センター佐倉病院 上席室長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
高橋 則子	学校法人 慈恵大学 理事	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
濱 裕宣	東京慈恵会医科大学附属病院 栄養部 部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
熊倉 隆二	華学園栄養専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	
土屋 一	華学園栄養専門学校 教務課長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	
亀山 こころ	華学園栄養専門学校 栄養士科学科長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	
任 良燦	華学園栄養専門学校 管理栄養士科学科長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

開催数2回 ①7月 ②1月 開催予定 ①令和5年7月20日

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

【作品審査会】審査内容を季節設定ができていないか、何食つくるといった設定があってもよいのではないかと。給食系の先生が熱心な学校は、現場でもモチベーションが高い。華学園の卒業生であれば、こういったところから情報を取って組み立てたかなど、実際にやったことがあるのでよい。引き続き改善を重ね実施。【カリキュラム編成】これからどんどん栄養士が活躍する場の拡充が予想される。その中の1つとして運動(分野)で共存する場も増えてくると思うので、スポーツ栄養を(授業で)やっていただくとういのかと思う。意見を参考に選択授業内で取り組む。【選ばれる学校として】面倒見がいいですよ、最後まで面倒見ますよ、成績が振るわない子には1対1で面倒見るといふところがすごくアピールポイントとなるのではと思う。今後も授業、就職活動他、教職員一同サポート体制の充実に向け取り組む。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

給食管理実習(校外実習)は、厚生労働省による目的の「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」を実施するため、学内での栄養指導、給食管理に関する講義、実習で学んだことを基に、実践の場である学校、事業所、福祉施設などで学習し、給食運営の実態を体得するとともに特定給食施設における栄養士の業務や役割について理解することを基本方針とする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

・栄養士科2年次に校外実習として「給食運営」2単位修得  
 学外の医療機関、高齢者福祉施設、児童福祉施設、事業所給食施設、学校給食施設において、給食の運営方法、栄養管理、衛生管理など栄養士に必須な知識と技術を身に付けるために2年次の8月以降の任意の時期に2週間(90時間)の実習を行う。実習前には、事前指導として個別に実習における諸注意をはじめ実習に臨む心構えを指導する。更に実習終了後には校外実習発表会を開催し、各自が実習の成果を発表する機会を設けている。

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
給食管理実習(校外実習)	学内での栄養指導、給食管理に関する講義、実習で学んだことを基に、実践の場である病院、学校、事業所、福祉施設(高齢者・児童)などで実習する。給食運営の実態を修得するとともに集団給食における栄養士の業務や役割について理解する。	(株)レパスト、ジャパンウエルネス(株)、エームサービス(株)、シダックスコントラクトフード(株)、(株)グランディック、IMSグループ 他  ※昨年度に続きコロナ禍での実習であったが、実習先にも御協力いただき、感染対策に万全を期し、全員実施となった。
調理と食材	栄養士科2年調理コース選択科目。講義を通じ食材についての知識と教養を深め、将来の栄養士業務の一助とする。	ゼスプリ インターナショナル ジャパン(株)

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針  
 教職員研修規程 第1条の目的並びに第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

(2) 研修等の実績  
 研修名: 日本健康教育学会学術大会 参加  
 実施日: 2023年7月22日～23日  
 対象: 栄養分野担当教員  
 内容: 各種講演、シンポジウム、口演の聴講

(2) 指導力の修得・向上のための研修等  
 研修名: 人権教育研修参加(一般社団法人アンガーマネジメントジャパン)  
 実施日: 2022年11月9日  
 内容: アンガーマネジメントの必要性、目的、効果、認知変容、傾聴、アサーティブコミュニケーションについての聴講(一部個人ワーク)

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針  
 自己点検・自己評価の結果に対し、年2回学校評価ガイドラインに沿って外部評価を実施し、審議された内容から改善提案を行い、次年度へ反映させる。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	教育理念・目標・育成人材像・ディプロマポリシー
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の受入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

【資格を活かした就職率と就職の質の向上】100%の就職率はよい。就職を希望した学生は全員内定を受け、社会に旅立った(就職した)。保育園希望者が多い傾向。今後も学生の希望に添った就職サポート体制を継続。【学生募集】安心して任せられるか、そういうところがきちんと整っているかが大切である。親の目からすると、ここまでやってくれるんだという(面倒見の良さ)ところをもっとアピールするとよいのではないか。この学校で、「どういう過程を踏んで、どういうところに勤められて、どういう先輩がいて、こう活躍している」ということを話したら、親御さんはこんな先輩たちがいたような、立派な人になれるような学校だったらお任せしますとなるのではないかと。またドロップアウトしそうな時の先生方のフォローもすごい強みだと思う。あとはそれをどうアウトプットするのか、伝え方が大事だと思う。引き続き、OCや広報活動を通じ希望者の知りたい点を学校の魅力として発信して行く。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿 令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
西本 貢	株式会社ニッコトラスト 執行役員部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	企業等委員
山中 克修	大宮開成高等学校 理事教育顧問	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	高校等委員
石井 正幸	IMSグループ 医療法人財団明理会 行徳総合病院 栄養科課長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	企業等委員
小沼 宗大	東京慈恵会医科大学付属第三病院 栄養部 課長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	企業等委員
百瀬 理恵	株式会社共立メンテナンス フーズ本部取締役本部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	企業等委員
松下 寿美恵	華学園栄養専門学校 卒業生	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。  
 (例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ)・広報誌等の刊行物・その他( ) )  
 URL: <http://www.hana-eiyou.ac.jp/>  
 公表時期: 令和5年6月25日

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

下記(2)ガイドラインに基づく項目の情報をホームページ上に公開している。

また主に入学希望者向けパンフレットにも学校の概要、教育内容、就職状況等、入学から卒業までの課程・取組みを掲載している。

(2)「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1)学校の概要、目標及び計画	学校の概要 教育目標及び授業計画等
(2)各学科等の教育	各学科等の教育
(3)教職員	教職員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8)学校の財務	学校の財務
(9)学校評価	学校評価
(10)国際連携の状況	
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL:<http://www.hana-eivou.ac.jp/>

授業科目等の概要

2022年度入学生まで

(栄養専門課程栄養士科)令和5年度																
分類			授業科目名	授業科目概要	配当 年次・学期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		(前回)		企業 等との 連携	
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任		
○			カウンセリング論	栄養士の仕事では、年齢や性別、立場やニーズの異なる多様な人々と、うまくコミュニケーションをとりながらこちらの意思を伝えていく技術が求められている。この講義では、臨床にかかわる栄養士のために、カウンセリングに関する基礎的な概念、諸理論、技術、などを講義と実習を通して学修する。	1・前	30	2	○			○			○		
○			職業指導	就職活動を行う上で、また、実際に就職して仕事をする上でも最も必要とされる「コミュニケーション能力」、また併せて「社会人基礎力」の必要性を理解して、各スキルを向上するために必要とされる力を、ワーク等を通して修得する。	1・後	30	2	○			○		○	○		
○			情報処理演習	基本となるコンピュータ操作を始め、アプリケーションソフトの使い方などの、コンピュータリテラシーや、コンピュータ社会に関わる基礎的素養を身に付け、さらに、統計処理を修得する。	1・前	30	1		○		○				○	
○			基礎化学	人体や食品は様々な物質から構成されるため、化学的知識の修得により、人体や食品に関する現象をより深く理解する。また、食品学、生化学、栄養学等を学ぶ上で必須である。本講義を通じて、これら専門科目を学ぶ上で避けて通れない化学の基礎的な部分の理解を深める。	1・前	30	2	○			○				○	
○			英語	食の国際化に合わせ、将来栄養や食品関連業務に関わる者にも、英語力が求められるのは必至である。英語力の基礎を再確認し、日常生活や就職先でも活かせる英語力を身につける。	1・前	30	2	○			○				○	
○			健康運動理論	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また、運動習慣の意義を理解し、健康運動実技の実践へと繋げる。	1・前	30	2	○			○			○		
○			健康運動実技	健康のための運動実技を学び、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。一般対象者への運動を体験し、運動プログラムの作成と管理法を修得する。	1・前	60	1			○	○			○	○	
○			公衆衛生学	社会や環境の変貌に対処すべき公衆衛生施策、健康管理、被災時の健康危機管理を学修する。トレンドに流されない本質的な健康維持・増進を考える。	1・前	30	2	○			○			○		

## (栄養専門課程栄養士科) 令和5年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		(前回)		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			社会福祉概論	社会福祉に関する基礎知識を学んだ上で、現代の様々な社会福祉に関する問題を取り扱う。社会の問題に興味をもち、それに対して考えることができる人材を目指す。授業では講義中心で行い、随時、栄養士実力認定試験程度の問題に取り組む。	1・後	30	2	○			○			○		
○			解剖生理学	人体の構造とその働きを系統的に正しく理解すると共に、日本人に多い疾患を中心に、その原因を探り、病気の成り立ちを理解する。将来、栄養士として「食と栄養と健康」を担当する専門家として適切に対応するために必要な基本的な知識を修得する。	1・前	30	2	○			○				○	
○			解剖生理学実験	解剖生理学の人体の構造と機能の理解を更に深める。本実験では、顕微鏡観察、各種生体成分などの測定結果を通し、人体の構造と生理機能、生命現象の理解をより深める。	1・後	60	1			○	○				○	
○			生化学Ⅰ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。前期では、細胞の構造と役割、生体膜の役割(輸送体、受容体)、糖質の構造と代謝・脂質の構造と代謝について学ぶ。	2・前	30	2	○			○				○	
○			生化学Ⅱ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。後期では、たんぱく質・アミノ酸の構造と代謝、酵素、核酸と遺伝子発現のメカニズム、ビタミンの構造と機能について学ぶ。	2・後	30	2	○			○				○	
○			生化学実験	生化学は、生命現象を化学的に解明する学問であり、栄養学を理解するための基礎的学問である。本実験では、各栄養素の性質、反応特性、酵素の性質や働きなどについて、化学実験を通して理解を深める。	2・後	60	1			○	○			○	○	
○			栄養生理学	ヒトは食物を摂取して、生体の構築や必要なエネルギー及び生体機能を調節する物質(栄養素)を取り入れている。栄養素の摂取のメカニズム、消化と吸収、栄養素と生体機能との関連について学ぶ。また、運動時のエネルギー供給方法など、その特徴についても学ぶ。	2・後	30	2	○			○				○	
○			食品学総論	食品の各主要栄養成分の特性(機能)と化学構造やその変化等について学修する。また、食品の各種嗜好成分(微量成分)についても理解する。さらに、新規食品、食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割等についても考察する。	1・前	30	2	○			○			○		
○			食品学各論	人間が健康を維持・増進する為に摂取する食品の成分・機能・生産等について、また、各食品の加工特性及びその機能特性について幅広い知識を得る。	1・後	30	2	○			○			○		

(栄養専門課程栄養士科) 令和5年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		(前回)		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食品学実験	食品の保存による成分や特性の変化、調理加工操作による成分変化やその抑制法について、官能検査の手法について等、幅広く食品を理解するとともに、栄養士が日常使用している食品成分表の値がどのように分析されているのか等を理解する。	2・前	60	1			○	○		○		
○			食品衛生学	食品衛生学の目的は飲食物に起因する健康障害を未然に防止することにある。食品が加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対する安全面への影響や評価を理解する。食品の安全性の重要度を認識し、衛生管理の方法を理解する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			食品衛生学実験	給食業務に従事する栄養士にとって衛生上の危害防止は最重要課題である。本実験では、食品衛生法など関連法規に定められた衛生基準とその測定法を知り、目に見えない微生物の実態を観察し、衛生管理の重要性を理解する。	1・後	60	1			○	○				○
○			基礎栄養学	栄養の意義と役割、栄養素の代謝とその生理的意義について学び、栄養に関する基礎的な知識を身につける。また、今後学が「解剖生理学」や「生化学」への興味につなげる。	1・前	30	2	○			○				○
○			応用栄養学	食事摂取基準を理解し、ライフステージにしたがった、身体の構成、栄養特性並びに栄養アセスメント・栄養ケアについて理解する。またライフステージに合った献立作成、栄養教育ができるように、栄養士としての必要な知識を修得する。	2・前	30	2	○			○			○	○
○			応用栄養学実習	食事摂取基準を理解し、栄養アセスメントの実践、さらにライフステージに合った栄養管理、栄養教育ができるよう演習・実習を通して修得する。	2・後	60	1			○	○			○	○
○			臨床栄養学概論	人体の構造・機能(代謝)など解剖生理学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解を深める。	1・後	30	2	○		成績評価		○			○
○			臨床栄養学各論	臨床栄養学概論で学んだ疾病の成り立ちや、疾病の治療、栄養療法を基礎として、傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的マネジメントを理解し、栄養アセスメントの知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○				○
○			臨床栄養学実習Ⅰ	栄養学、臨床栄養学、生理学、食品学、調理学、心理学等で得た知識を総合して対象者に適正栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深め、臨床栄養学実践の実力を上げる。	2・前	60	1			○	○				○



## (栄養専門課程栄養士科)令和5年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		(前回)		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			臨床栄養学実習Ⅱ	栄養学、臨床栄養学、生理学、調理学、心理学等で得た知識を総合して、それぞれの疾患にあった適正栄養量と供食する技術を実習を通じて学び、理論が実践できるように理解を深める。	2・後	60	1			○	○			○	
○			栄養教育論Ⅰ	栄養士が行う栄養教育・指導活動の現状と課題を把握し、健康づくりの視点から望ましい食生活の意義と実践の必要性を理解させ栄養教育・指導のための基礎知識、手順、教育・指導の形式、調査及び情報処理などを学ぶ。	2・前	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論Ⅱ	栄養教育論Ⅰで修得した知識を活かしてライフステージ・ライフスタイル別など、各対象に即した特性を理解し、効果的な個別、集団指導を行うための理論と技術を学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論実習	応用栄養学をはじめ栄養教育論で学んできた知識を活用し、実際に食事調査を実施し栄養摂取状況のアセスメントを行う。さらに集団教育としてグループに分かれライフステージ別に教育テーマを設定し、集団指導計画の立案、実施、評価と模擬指導を行い栄養教育・指導の実践を体験し、プレゼンテーション能力を養う。	2・後	60	1			○	○		○		
○			公衆栄養学	公衆栄養の概念、国における課題と解決のための政策と実践について、保健・医療・福祉分野のマネジメントを中心に学ぶ。また、地方自治体や市民活動及び諸外国における公衆栄養活動の事例を学ぶ。	1・後	30	2	○			○			○	
○			給食計画論	栄養士と特定給食施設の基礎的な項目を理解し、給食の運営方法など給食管理を理解するための素養を身に付ける。	1・前	30	2	○			○		○	○	
○			給食実務実習Ⅰ	給食計画論で学んだことをもとにして、献立作成の基礎を学び、併せて大量調理の実験を経験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コストなど給食の実務を修得する。	1・後	60	1			○	○		○	○	
○			給食管理実習(校内)	給食実務実習Ⅰで学んだことをもとにし、事業所給食を想定した食事の提供をグループ単位で行う。実習では食事計画、衛生管理、品質管理、栄養指導計画を立案実施し給食の運営を体験する。	2・前	90	2			○	○		○	○	
○			給食管理実習(校外)	学内で学んだ給食の運営の知識と技術を基礎として、学校で依頼した特定給食施設において、給食運営の実際、多職種との連携など栄養士の役割について実務を通して学び実践力を修得する。	2・前後	90	2			○	○		○	○	○

## (栄養専門課程栄養士科)令和5年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当 年次・学期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		(前回)		企業等との連携	
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任		
○			調理学	食品が調理されてから摂取されるまでの過程を科学的な視点で理解する。調理操作による食べ物の嗜好性、栄養の利用効果、安全性など様々な影響について理解を深めるとともに、調理技術の「こつ」についても理解する。	1・前	30	2	○			○		○			
○			基礎調理実習	和食を中心に実習することで基礎調理法を理解し、その知識と技術を修得する。デモンストレーションののちグループで実習し試食評価を行う。	1・前	60	1				○	○		○		
○			調理学実習Ⅰ	基礎調理実習に続き、西洋料理、中国料理の基礎について実習を重ねることで、調理技術及び各料理のポイントを修得する。グループごとに行い、実習回数を重ねるごとにレベルアップを図る。	1・前	60	1				○	○		○	○	
○			調理学実習Ⅱ	基礎調理学実習、調理学実習Ⅰで修得した調理実技を活用した実践的実習を通じ、専門性を高める。	1・後	60	1				○	○		○	○	
○			応用調理学実習	調理学実習で体得した知識と技術を統合し、日常の食事に反映・実践できるよう、日常食を中心に新調理システムも取り入れて実習を行う。	2・前	60	1				○	○		○		
○			専門調理実習Ⅰ	調理学実習で学んだ調理操作を、更に向上させ、幅広い調理技術・知識を修得を目指す。特にパンやデザートについて知識を深め、実習を通して製造の技術を学ぶ。	1・後	60	1				○	○		○	○	
	○		医療・福祉食事論	医療や福祉の場における対象者の特徴や、食事の特殊性、栄養管理方法について理解する。また実践のための手技・方法を学ぶ。	2・前	30	2	○				○			○	
	○		介護食実習	臨床栄養学、調理学等で得た知識を総合して要介護者に適した形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・前	60	1				○	○			○	
	○		医療・福祉食実習	臨床栄養学や調理学等で得た知識を総合して傷病者・高齢者に適切な栄養量・適切な形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・後	60	1				○	○			○	
	○	*2	調理と食材	「地産地消」や「食文化の継承」に対する関心を広げるとともに、料理に適した鮮度のよい食材を選択する能力を養う。また、その食材の特徴を活かす調理方法の理解を深める。	2・前	30	2	○				○		○	○	○

(栄養専門課程栄養士科)令和5年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		(前回)		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○	*2	専門調理実習Ⅱ	調理学実習を通し基本的調理技術を修得した学生に、より専門的技術と理論の修得を目指し日本・西洋・中国料理の実習を行う。	2・前	60	1			○	○		○	○	
	○		給食実務実習Ⅱ	給食実務実習Ⅰ、給食管理実習(校内)で体得した給食の実務をさらに向上させるために、新調理システムを取り入れた大量調理の実験を経験する。	2・後	60	1			○	○		○		
	○		子どもと食物アレルギー	近年、成長期の子供たちのアレルギー疾患、特に食物アレルギーが増加している。そこで、栄養士として特に乳幼児期の栄養特性と、食物アレルギーの発症機序からその対策について学ぶ。	2・前	30	2	○			○			○	
	○		子ども食事実習Ⅰ	応用栄養学で学ぶ成長期の子供の栄養特性を十分理解するため、離乳食から幼児食までを数多く実習し、実践力を身につける。	2・前	60	1			○	○			○	
	○		子ども食事実習Ⅱ	子ども食事実習Ⅰで学んだ子供たちの食事内容についてさらに実践的に学ぶ。特に食物アレルギー対応食を中心に実習し、卒業後保育所等で即戦力として活躍するための知識、技術を身につける。	2・後	60	1			○	○			○	
	○		スポーツと栄養	運動時における身体状況、エネルギー代謝、栄養代謝について理解し、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を修得する。	2・後	30	2	○			○		○		
合計					44科目		1,950単位時間(70単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
必修科目66単位及び選択必修4単位の合計70単位を履修	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	18週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

2023年度入学生より

(栄養専門課程栄養士科)令和5年度																
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			カウンセリング論	栄養士の仕事では、年齢や性別、立場やニーズの異なる多様な人々と、うまくコミュニケーションをとりながらこちらの意思を伝えていく技術が求められている。この講義では、臨床にかかわる栄養士のために、カウンセリングに関する基礎的な概念、諸理論、技術、などを講義と実習を通して学修する。	1・前	30	2	○			○			○		
○			職業指導	就職活動を行う上で、また、実際に就職して仕事をする上で最も必要とされる「コミュニケーション能力」、また併せて「社会人基礎力」の必要性を理解して、各スキルを向上するために必要とされる力を、ワーク等を通して修得する。	1・後	30	2	○			○		○	○		
○			情報処理演習	基本となるコンピュータ操作を始め、アプリケーションソフトの使い方などの、コンピュータリテラシーや、コンピュータ社会に関わる基礎的素養を身に付け、さらに、統計処理を修得する。	1・前	30	1	○			○				○	
○			基礎化学	人体や食品は様々な物質から構成されるため、化学的知識の修得により、人体や食品に関する現象をより深く理解する。また、食品学、生化学、栄養学等を学ぶ上で必須である。本講義を通じて、これら専門科目を学ぶ上で避けて通れない化学の基礎的な部分の理解を深める。	1・前	30	2	○			○				○	
○			英語	食の国際化に合わせ、将来栄養や食品関連業務に関わる者にも、英語力が求められるのは必至である。英語力の基礎を再確認し、日常生活や就職先でも活かせる英語力を身につける。	1・前	30	2	○			○				○	
○			健康運動理論	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また、運動習慣の意義を理解し、健康運動実技の実践へと繋げる。	1・前	30	2	○			○			○		
○			健康運動実技	健康のための運動実技を学び、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。一般対象者への運動を体験し、運動プログラムの作成と管理法を修得する。	1・後	60	1			○	○			○	○	
○			公衆衛生学	社会や環境の変貌に対処すべき公衆衛生施策、健康管理、被災時の健康危機管理を学修する。トレンドに流されない本質的な健康維持・増進を考える。	1・後	30	2	○			○			○		

## (栄養専門課程栄養士科) 令和5年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			社会福祉概論	社会福祉に関する基礎知識を学んだ上で、現代の様々な社会福祉に関する問題を取り扱う。社会の問題に興味をもち、それに対して考えることができる人材を目指す。授業では講義中心で行い、随時、栄養士実力認定試験程度の問題に取り組む。	1・前	30	2	○			○			○		
○			解剖生理学	人体の構造とその働きを系統的に正しく理解すると共に、日本人に多い疾患を中心に、その原因を探り、病気の成り立ちを理解する。将来、栄養士として「食と栄養と健康」を担当する専門家として適切に対応するために必要な基本的な知識を修得する。	1・前	30	2	○			○				○	
○			解剖生理学実験	解剖生理学の人体の構造と機能の理解を更に深める。本実験では、顕微鏡観察、各種生体成分などの測定結果を通し、人体の構造と生理機能、生命現象の理解をより深める。	1・後	60	1			○	○				○	
○			生化学Ⅰ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。前期では、細胞の構造と役割、生体膜の役割(輸送体、受容体)、糖質の構造と代謝・脂質の構造と代謝について学ぶ。	2・前	30	2	○			○				○	
○			生化学Ⅱ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。後期では、たんぱく質・アミノ酸の構造と代謝、酵素、核酸と遺伝子発現のメカニズム、ビタミンの構造と機能について学ぶ。	2・後	30	2	○			○				○	
○			生化学実験	生化学は、生命現象を化学的に解明する学問であり、栄養学を理解するための基礎的学問である。本実験では、各栄養素の性質、反応特性、酵素の性質や働きなどについて、化学実験を通して理解を深める。	2・後	60	1			○	○			○	○	
○			栄養生理学	ヒトは食物を摂取して、生体の構築や必要なエネルギー及び生体機能を調節する物質(栄養素)を取り入れている。栄養素の摂取のメカニズム、消化と吸収、栄養素と生体機能との関連について学ぶ。また、運動時のエネルギー供給方法など、その特徴についても学ぶ。	2・後	30	2	○			○				○	
○			食品学総論	食品の各主要栄養成分の特性(機能)と化学構造やその変化等について学修する。また、食品の各種嗜好成分(微量成分)についても理解する。さらに、新規食品、食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割等についても考察する。	1・前	30	2	○			○			○		
○			食品学各論	人間が健康を維持・増進する為に摂取する食品の成分・機能・生産等について、また、各食品の加工特性及びその機能特性について幅広い知識を得る。	1・後	30	2	○			○			○		

(栄養専門課程栄養士科) 令和5年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食品学実験	食品の保存による成分や特性の変化、調理加工操作による成分変化やその抑制法について、官能検査の手法について等、幅広く食品を理解するとともに、栄養士が日常使用している食品成分表の値がどのように分析されているのか等を理解する。	2・前	60	1			○	○		○		
○			食品衛生学	食品衛生学の目的は飲食物に起因する健康障害を未然に防止することにある。食品が加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対する安全面への影響や評価を理解する。食品の安全性の重要度を認識し、衛生管理の方法を理解する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			食品衛生学実験	給食業務に従事する栄養士にとって衛生上の危害防止は最重要課題である。本実験では、食品衛生法など関連法規に定められた衛生基準とその測定法を知り、目に見えない微生物の実態を観察し、衛生管理の重要性を理解する。	1・後	60	1			○	○				○
○			基礎栄養学	栄養の意義と役割、栄養素の代謝とその生理的意義について学び、栄養に関する基礎的な知識を身につける。また、今後学ぶ「解剖生理学」や「生化学」への興味につなげる。	1・後	30	2	○			○				○
○			応用栄養学	食事摂取基準を理解し、ライフステージにしたがった、身体の構成、栄養特性並びに栄養アセスメント・栄養ケアについて理解する。またライフステージに合った献立作成、栄養教育ができるように、栄養士としての必要な知識を修得する。	2・前	30	2	○			○			○	○
○			応用栄養学実習	食事摂取基準を理解し、栄養アセスメントの実践、さらにライフステージに合った栄養管理、栄養教育ができるよう演習・実習を通して修得する。	2・後	60	1			○	○			○	○
○			臨床栄養学概論	人体の構造・機能(代謝)など解剖生理学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解を深める。	1・後	30	2	○			○				○
○			臨床栄養学各論	臨床栄養学概論で学んだ疾病の成り立ちや、疾病の治療、栄養療法を基礎として、傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的マネジメントを理解し、栄養アセスメントの知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○				○
○			臨床栄養学実習Ⅰ	栄養学、臨床栄養学、生理学、食品学、調理学、心理学等で得た知識を総合して対象者に適正栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深め、臨床栄養学実践の実力を上げる。	2・前	60	1			○	○				○

(栄養専門課程栄養士科) 令和5年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			栄養教育論Ⅰ	栄養士が行う栄養教育・指導活動の現状と課題を把握し、健康づくりの視点から望ましい食生活の意義と実践の必要性を理解させ栄養教育・指導のための基礎知識、手順、教育・指導の形式、調査及び情報処理などを学ぶ。	2・前	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論Ⅱ	栄養教育論Ⅰで修得した知識を活かしてライフステージ・ライフスタイル別など、各対象に即した特性を理解し、効果的な個別、集団指導を行うための理論と技術を学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論実習	応用栄養学をはじめ栄養教育論で学んできた知識を活用し、実際に食事調査を実施し栄養摂取状況のアセスメントを行う。さらに集団教育としてグループに分かれライフステージ別に教育テーマを設定し、集団指導計画の立案、実施、評価と模擬指導を行い栄養教育・指導の実践を体験し、プレゼンテーション能力を養う。	2・後	60	1			○	○		○		
○			公衆栄養学	公衆栄養の概念、国における課題と解決のための政策と実践について、保健・医療・福祉分野のマネジメントを中心に学ぶ。また、地方自治体や市民活動及び諸外国における公衆栄養活動の事例を学ぶ。	1・後	30	2	○			○			○	
○			給食計画論	栄養士と特定給食施設の基礎的な項目を理解し、給食の運営方法など給食管理を理解するための素養を身に付ける。	1・前	30	2	○			○		○	○	
○			給食実務実習Ⅰ	給食計画論で学んだことをもとにして、献立作成の基礎を学び、併せて大量調理の実験を経験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コストなど給食の実務を修得する。	1・後	60	1			○	○		○	○	
○			給食管理実習(校内)	給食実務実習Ⅰで学んだことをもとにし、事業所給食を想定した食事の提供をグループ単位で行う。実習では食事計画、衛生管理、品質管理、栄養指導計画を立案実施し給食の運営を体験する。	2・前	90	2			○	○		○	○	
○			給食管理実習(校外)	学内で学んだ給食の運営の知識と技術を基礎として、学校で依頼した特定給食施設において、給食運営の実際、多職種との連携など栄養士の役割について実務を通して学び実践力を修得する。	3・前後	120	3			○		○	○		○
○			調理学	食品が調理されてから摂取されるまでの過程を科学的な視点で理解する。調理操作による食べ物の嗜好性、栄養の利用効果、安全性など様々な影響について理解を深めるとともに、調理技術の「こつ」についても理解する。	1・前	30	2	○			○		○		

## (栄養専門課程栄養士科) 令和5年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			調理学実習Ⅰ	基礎調理実習に続き、西洋料理、中国料理の基礎について実習を重ねることで、調理技術及び各料理のポイントを修得する。グループごとに行い、実習回数を重ねるごとにレベルアップを図る。	1・前	60	1			○	○		○	○		
○			調理学実習Ⅱ	基礎調理学実習、調理学実習Ⅰで修得した調理実技を活用した実践的実習を通じ、専門性を高める。	1・後	60	1			○	○		○	○		
○			栄養士概論	栄養士としての使命感、倫理観を培うため知識を深めるとともに、職業観を養い、各自が将来目指す栄養士像をつかむ。	1・前後	30	2	○			○		○			
○			基礎調理実習	和食を中心に実習することで基礎調理法を理解し、その知識と技術を修得する。デモンストレーションののちグループで実習し試食評価を行う。	1・前	60	1			○	○		○			
	○*1		医療・福祉食事論	医療や福祉の場における対象者の特徴や、食事の特殊性、栄養管理方法について理解する。また実践のための手技・方法を学ぶ。	2・前	30	2	○			○			○		
	○*1		介護食実習	臨床栄養学、調理学等で得た知識を総合して要介護者に適した形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・前	60	1			○	○			○		
	○*1		医療・福祉食実習	臨床栄養学や調理学等で得た知識を総合して傷病者・高齢者に適切な栄養量・適切な形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・後	60	1			○	○			○		
	○*2		調理と食材	「地産地消」や「食文化の継承」に対する関心を広げるとともに、料理に適した鮮度のよい食材を選択する能力を養う。また、その食材の特徴を活かす調理方法の理解を深める。	2・前	30	2	○			○			○	○	○
	○*2		専門調理実習	調理学実習を通じ基本的調理技術を修得した学生の、より専門的技術と理論の修得を目指す。	2・前	60	1			○	○			○	○	
	○*2		給食実務実習Ⅱ	給食実務実習Ⅰ、給食管理実習(校内)で体得した給食の実務をさらに向上させるために、新調理システムを取り入れた大量調理の実験を経験する。	2・後	60	1			○	○			○		



(栄養専門課程栄養士科) 令和5年度															
必修	分類		授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○	*3	子どもと食物アレルギー	近年、成長期の子供たちのアレルギー疾患、特に食物アレルギーが増加している。そこで、栄養士として特に乳幼児期の栄養特性と、食物アレルギーの発症機序からその対策について学ぶ。	2・前	30	2	○			○			○	
	○	*3	子ども食事実習Ⅰ	応用栄養学で学ぶ成長期の子供の栄養特性を十分理解するため、離乳食から幼児食までを数多く実習し、実践力を身につける。	2・前	60	1			○	○				○
	○	*3	子ども食事実習Ⅱ	子ども食事実習Ⅰで学んだ子供たちの食事内容についてさらに実践的に学ぶ。特に食物アレルギー対応食を中心に実習し、卒業後保育所等で即戦力として活躍するための知識、技術を身につける。	2・後	60	1			○	○				○
	○	*4	スポーツ生理学	運動(スポーツによって生じる生理学的現象とその仕組みについて理解する	2・前	60	1			○	○			○	
	○	*4	アスリート・メディカル食実習Ⅰ	一般とアスリートの食事の違い、献立の特徴を主に実習を通して修得する。	2・前	60	1			○	○				○
	○	*4	アスリート・メディカル食実習Ⅱ	主に競技特性や、傷害からの回復、コンディショニングづくりに対応した食事提供について理解を深める。	2・前	60	1			○	○				○
		○	スポーツと栄養	運動時における身体状況、エネルギー代謝、栄養代謝について理解し、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を修得する。	2・後	30	2	○			○			○	
		○	製菓・製パン実習	パンやデザートについて知識を深め、実習を通して製造の技術を修得する。	2・後	60	1			○	○			○	
		○	臨床栄養学実習Ⅱ	栄養学、臨床栄養学、生理学、調理学、心理学等で得た知識を総合して、それぞれの疾患にあった適正栄養量と供食する技術を実習を通して学び、理論が実践できるように理解を深める。	2・後	60	1			○	○				○

(栄養専門課程栄養士科) 令和5年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
		○	栄養士基礎ゼミナール	栄養士にとって必要な実力(知識)を身につけるべく、基礎的な分野について理解を深める。	2・後	30	1	○			○		○		
		○	応用調理学実習	調理学実習で体得した知識と技術を統合し、日常の食事に反映・実践できるよう、日常食を中心に新調理システムも取り入れて実習を行う。	2・前	60	1			○	○		○		
合計						42科目	1,830単位時間(70単位)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
必修科目66単位及び選択必修4単位(*1~4)の合計70単位を履修		1学年の学期区分	2期
*1栄養医療コース *2栄養食育コース *3栄養調理コース *4スポーツ栄養コース		1学期の授業期間	18週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。