

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	芝 紀代子	〒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	昼間	1950	720	30	900	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	183人	2人	10人	14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、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。																						
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4月、9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て、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 海外研修旅行(希望者) ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和元年度卒業生) 病院、高齢者福祉施設、学校、保育園、事業所(社員食堂等)、食品会社、公務員、ドラッグストア等 ■就職指導内容 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書作成、面接試験演習、企業研究、個別相談の対応 ■卒業生数 : 91 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 : 87.9 % ■その他 ・進学者数 3名 ・就職を希望せず 8名 (令和 元 年度卒業生に関する 令和2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 (令和元年度卒業生に関する令和2年5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>91人</td> <td>91人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>61人</td> <td>61人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	栄養士免許	①	91人	91人	食育栄養インストラクター	③	61人	61人								
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
栄養士免許	①	91人	91人																								
食育栄養インストラクター	③	61人	61人																								
中途退学の現状	■中途退学者 6 名 平成31(令和元)年4月1日時点において、在学者180名(平成30年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者174名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の原因 学業不振、病気、経済的理由、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 3.3 %																								
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: (有)無 創立者 坂本静子・愛子奨学金/待学生制度 ■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	■民間の評価機関等から第三者評価: (有)無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																										
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、前回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」などを希望する者は含まれません。

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、卒業年度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、全卒業生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、賞金、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わず)。

(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				
(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針				
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				
令和2年7月1日現在				
	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2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	①
	奥村 もと子	一般財団法人川崎市保育会 保育特別対策委員会食育班委員	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	①
	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2年4月1日～令和3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2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	③
	下田 正人	東邦大学医療センター 大森病院 栄養部次長	令和2年4月1日～令和3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 課長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	③
	芝 紀代子	華学園栄養専門学校 校長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	
	土屋 一	華学園栄養専門学校 栄養士科学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	
	任 良嬬	華学園栄養専門学校 管理栄養士科学科長	令和2年4月1日～令和3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				
年間2回開催(7月・1月)				
(開催日時(実績))				
第1回 開催時期調整中				
第2回 令和3年1月開催予定				
(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				
※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。				
・基礎学力低下の対策として、入学前プレ授業と入学後の補習授業とを連動させ強化する(基礎化学等)。				
・食品衛生実践力の向上のため、入室チェックの強化、衛生マニュアル確認テストの実施				
・栄養士に対する意識不足から職業理解のための授業を実施。更に病院、事業所、社会福祉施設の現場見学を実施。				
・献立作成・調理技術力の向上として調理技術試験と調理作品展を行っているが連携していない。1年前期(9月)の作品審査会(作品展を名称変更)は規定料理で調理技術を中心に評価する。また、技術試験を先行させ、審査会へ繋げる。				
・授業評価は学生アンケートと上級教員及び教員間による授業参観にて授業改善を強化する。				
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始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(校外学習)	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)などで学習する。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。	株式会社レバスト、株式会社ニッコトラスト、エームサービス株式会社、シダックス株式会社、株式会社グランディック	

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			
① 専攻分野における実務に関する研修等			
研修名「令和元年度台東区食品ロス削減講座 実践編 エコクッキング」			
期間: 令和元年9月21日(土) 対象: 1名			
内容: 食材を無駄にしない調理方法を体験することで、日々の暮らしの中での食品ロスの削減意識を持つ。			
研修名「学校・保育園関係者向け結核・感染症研究会」			
期間: 令和元年10月31日(木) 対象: 1名			
内容: 結核の基礎知識、感染症対策の基礎と最新の動向について理解し指導へ活かす。			
研修名「ケトン食療法セミナー」			
期間: 令和元年12月7日(土) 対象: 1名			
内容: ケトン食療法の最新の知識を学び指導へ活かす。			
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名「日本人の食事摂取基準2020 管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム及び管理栄養士国家試験出題基準に係る特別研修」			
期間: 令和元年5月11日(土) 対象: 1名			
内容: 日本人の食事摂取基準2020を理解し、最新情報を今後の授業計画に活かす。			
研修名「管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの解説及び栄養士実力認定試験出題基準(ガイドライン)説明会」			
期間: 令和元年8月26日(月) 対象: 1名			
内容: 改訂された栄養学教育モデル・コア・カリキュラムおよび栄養士実力認定試験出題基準を理解し、授業計画に活かす。			
研修名「平成31年度 専修学校准教員研修会」			
期間: 令和元年9月7日(土)、9月21日(土)、9月28日(土) 対象: 1名			
内容: 教育者の心構えや教育心理を学び、専修学校の准教員としての資質を身につける。			
研修名「産学連携による実践的教育の質向上にどう取り組むか～先進事例から学ぶ専修学校版「デュアル教育」の意義と方法～」			
期間: 令和元年11月21日(水) 対象: 2名			
内容: デュアル教育導入に関する「分野別ガイドライン」の成果発信及び普及・定着へ向けた取り組みについての理解を深め今後の実施に繋げる。			
(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			
研修名: 「日本人の食事摂取基準2020年版変更点とポイントについて」			
期間: 令和2年4月23日(木) 対象: 9名			
内容: 日本人の食事摂取基準2020年版変更点とポイントについて理解し指導へ活かす。			
② 指導力の修得・向上のための研修等			
調査研究: 「新型コロナウイルス感染症予防対策による自宅学習の学習効果」			
期間: 令和2年5月～令和3年1月 対象: 5名			
内容: 新型コロナウイルス感染症による休講に伴う対策として行った課題学習が、昨年度の通常授業と比べ学力及び学習意欲にどのような変化が見受けられるか調査し、今後の教育活動へフィードバックする。			
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		
(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			
・ 献立作品展の見直し(個人作品展へ変更、実施回数の見直し、基準の見直しなど)			
・ 栄養士職理解のための実践研修の実施(1年生)			
・ 栄養士実力認定試験「認定A」の取得率70%以上を達成するためのプログラムの実施			
・ 教員の授業力向上のための授業参観の実施。			
(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿			
令和2年7月1日現在			
名前	所属	任期	種別
山中 克修	大宮開成高等学校 校長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	高校等委員
加藤 康博	ハガクレード株式会社 首都圏事業部 MH担当部長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	企業等委員
石井 正浩	株式会社共立メンテナンス 取締役 人事総務本部長兼社長室長	令和2年4月1日～令和3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2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	企業等委員
高橋 照夫	シダックスフードサービス株式会社 取締役執行役員 メディカル事業本部本部長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	企業等委員
佐藤 健一	社会福祉法人東京優真会 管理栄養士	令和2年4月1日～令和3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: <a href="http://www.hana-eivou.ac.jp/">http://www.hana-eivou.ac.jp/</a>			
公表時期: 令和元年10月7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	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	キャリア教育・実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環	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

(栄養専門課程栄養士科)令和元年度																
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ゆ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平行して進めてゆく。	1・前後	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、ワーク等を通して習得する。	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、統計処理を習得することを目標とする。	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、化学的知識の習得により、人体や食品に関する現象をより深く理解することができる。また食品学、生化学、栄養学等を学ぶ上で必須である。本講義では、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を平易に解説し、理解を深めると同時に興味を持たせることを目標とする。	1・前	30	2	○			○				○	
○			英語	2020東京オリンピック開催の足音が近づく今、これからもまだ進歩するであろう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。社会から求められるグローバルな人材となるべく、食と栄養をテーマとした英語の語彙・読解力を習得することは大変重要であるといえよう。旅行の場面など親しみやすいトピックを利用し、英語力の基礎の再確認をし、日常生活や就職先でも活かせる英語力が身につくよう指導する。	1・前後	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習する。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) 令和元年度

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持ち、それに対して考えることができる人材を育成する。授業は講義中心で行い、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習得することを目指す。	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ことを目標とする。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ことを目的とする。	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ことを目的とする。	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習する。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。授業は主にスライドと配布資料を使用し行う。	1・後	30	2	○			○			○	
○			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ことを目的とする。	2・前	60	1			○	○			○	

## (栄養専門課程栄養士科) 令和元年度

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ことを目的とする。	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」への興味につながることも目標としている。	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習得する。	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・実習を通して習得する。	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を上げる。	2・前	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は実習を通じて学び、理論が実践できるように理解を深める。	2・後	60	1			○	○				○	

## (栄養専門課程栄養士科) 令和元年度

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させ効果的な個別、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	応用栄養学を始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ことを目的とする。	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			○	○	○	○		○
○			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。調理操作が食べ物の嗜好性、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) 令和元年度

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	
○			基礎調理実習	基本的調理法の和食を中心に実習することで理解し、その知識と技術を習得することを目的に行う。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	西洋料理、中国料理の基礎について基礎調理学実習と関連し実習を重ねることで、調理技術及び各料理のポイントを習得する。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で習得した調理実技を活用し、各料理をより実践的に実習し専門性を高めることを目的に行う。	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た実習を行う。	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・知識を習得を目指す。特にパンやデザートについて実習を通して知識及び製造の技術を学ぶ。	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	○			○		○	○	
	○	*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			○	○		○		

(栄養専門課程栄養士科)令和元年度

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	
	○		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際を経験する事を目的に行う。	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、離乳食から幼児食の食事を数多く実習し、実践力が身につくようにする。	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ことを目的に行う。	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習得することを目的とする。	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。