

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	森田 十誉子		〒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	管理栄養士科		—	平成22年文部科学省 告示第34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																
4	昼間	3,615	1,590	540	945	480	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																	
160人		134人	0人	16人	19人	35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 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(令和元年度卒業生) 病院、高齢者福祉施設、学校、保育園、食品会社、ドラッグストア等 ■就職指導内容 職業理解、職場見学、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 : 42 人 ■就職希望者数 : 41 人 ■就職者数 : 41 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 97.6 % ■その他 ・進学者数 0名 ・就職を希望せず 1名 (令和 2 年度卒業生に関する 令和3年5月31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2年度卒業生に関する令和3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>42人</td> <td>42人</td> </tr> <tr> <td>管理栄養士免許</td> <td>②</td> <td>41人</td> <td>36人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>37人</td> <td>37人</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	42人	42人	管理栄養士免許	②	41人	36人	食育栄養インストラクター	③	37人	37人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
栄養士免許	①	42人	42人																				
管理栄養士免許	②	41人	36人																				
食育栄養インストラクター	③	37人	37人																				
中途退学の現状	■中途退学者 7名 令和2年4月1日時点において、在学者134名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者127名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、学業不振、経済的理由等 ■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	5.2 %																		
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/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	■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: http://www.hana-eiyou.ac.jp/																						

(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生の「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含みます。

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、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

(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3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3年4月1日～令和4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3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	①
園分 葉子	エムサービス株式会社/日本栄養士会理事・労働者支援職域担当	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	②
東 雅臣	株式会社東京電電 代表取締役	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	③
飯田 真理子	東邦大学医療センター 佐倉病院 上席室長	令和3年4月1日～令和4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3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	③
森田 十智子	華学園栄養専門学校 校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
熊倉 隆二	華学園栄養専門学校 副校長	令和3年4月1日～令和4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3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
龍山 こころ	華学園栄養専門学校 栄養士科学科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
任 良雄	華学園栄養専門学校 管理栄養士科学科長	令和3年4月1日～令和4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

令和3年3月22日(書面による開催)

(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の連動、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。
- ・管理栄養士に対する意識不足という課題から職業理解のための授業を実施。
- ・療養食審査会の評価基準は現状に合ったものへ変更する。
- ・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。」

(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

臨地実習は、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、病院事業所など、特定給食施設で給食運営の実態を体得するとともに給食経営管理、臨床栄養管理等における管理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

・学外の医療施設及び事業所給食施設または高齢者福祉施設において、「臨床栄養学」2単位、「給食運営」1単位、「給食経営管理」2単位(合計5単位、実習期間は病院3週間135時間以上、事業所または高齢者福祉施設2週間90時間以上)を履修する。更に希望者は「公衆栄養学」1単位(保健所1週間、45時間以上)を履修する。履修時期は3年次8月(事業所または高齢者福祉施設)、10月である。実習前には総合演習(前)として、実習の事前準備及び受け入れ施設の担当者からの指導を受け課題発見力を養う。また、4年次には総合演習(後)において臨地実習での課題をまとめ報告会を開催し、実習受け入れ指導者を招いて活発な討議も行う。

科目名	科目概要	連携企業等
臨地実習 I・II・III・IV	管理栄養士としての知識・技術をより実践的に理解を深めるため、3年次に企業等と連携して「臨地実習」を実施。内容によりI～IVに区分し、I～IIIは必修、IV(保健所等の行政機関)は選択としている。I～IIIの各区分の実施は企業等の施設により区分単位毎や、I・IIを連続あるいはII・IIIを連続して実施している。内容としてIでは、医療施設にて傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させる。IIでは、対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。IIIでは、給食運営を行っている企業等の各施設(福祉施設(高齢者)・事業所)において実習することにより、給食運営の実態を体得するとともに経営管理についてもより実践的に理解する。	株式会社レバスト、株式会社ニッコトラスト、エムサービス株式会社、シダックスコントラクトフード株式会社、西洋フード日清医療食品株式会社、日本医科大学付属病院、東邦大学医療センター 大橋病院 他 ※コロナ禍では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、全員実施することができた。
職業指導 I・II	卒業後、希望する職場に就職し、社会に貢献できる管理栄養士として活躍するために、病院や福祉施設など現場で活躍する卒業生や就職先施設の担当者による講演、マナー講座などを通して職業理解及び社会人基礎力を修得する。	株式会社コナカ、株式会社マイナビ、株式会社LEOC、辻安全食品株式会社 他

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: 「日本人の食事摂取基準 2020年度版」についての学内研修会
実施日: 4月16日
対象: 関連科目担当教員、助手
内容: 日本人の食事摂取基準 2020年度版2015年版からの変更点とポイントについて(講義)
研修名: 和食の「UMAMI」と「だし」(連携: 台東区教育委員会)
実施日: 3月12日
対象: 実習担当教員、助手
内容: 和食の旨みとだしについて理解を深める。小学生を対象に「だし」に対する理解を深めてもらうため様々な食材に触れる体験機会や、メニューの発表を行う。食育の実践。
② 指導力の修得・向上のための研修等
研修名: 専門学校における初年度教育(基礎学力)に関する研修(協力: 株式会社進研アド)
実施日: 7月2日
対象: 基礎学力指導担当職員、クラス担任、副担任 他
内容: 初年度教育の重要性と目指したい指導の在り方について。入学前教育と入学後の実態把握の重要性。学生の全体像、層別、個別の特長のつかみかた 他。
研修名: 専門学校生の現状と学力に関する研修(協力: 株式会社進研アド)
実施日: 3月18日
対象: 基礎学力指導担当職員、クラス担任、副担任 他
内容: 専門学校生の出来ていないポイントについて理解を深める。専門分野を学ぶ上で必要となる基礎力とは何か。実態を知り、伸びる学生、伸びない学生についての特徴、要因について理解を深める。今後の指導に関するディスカッション。

(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
② 指導力の修得・向上のための研修等

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
(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(基準の見直しなど)
・栄養士・管理栄養士の職業理解(様々な分野の職務の理解)を行う授業を実施
・管理栄養士国家試験合格者90%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

名前	所属	任期	種別
山中 克修	大宮開成高等学校 校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	高校等委員
加藤 康博	ハガクレフード株式会社 顧問	令和3年4月1日～令和4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3年4月1日～令和4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3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	企業等委員
高橋 昭夫	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3年4月1日～令和4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貴会 管理栄養士	令和3年4月1日～令和4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-eivou.ac.jp/>
公表時期: 令和3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)の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	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	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

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	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	
○			栄養と健康	栄養士養成カリキュラムにおける一般教育における全教科目の基礎となる教科目であるので、栄養学を学ぶ基本姿勢及び管理栄養士として社会に貢献するための倫理について学ぶ。	1・後	30	2	○			○		○		
○			食生活論	社会環境や価値観の多様化する中で、食生活のあり方に大きな影響を及ぼしている諸問題について総合的に学習し、食生活の概念や変遷、食品の文化、食事様式、食の機能と役割、食と健康、食の安全性、地球環境レベルでの望ましい食生活についても考察していく。	1・前	30	2	○			○			○	
○			食糧経済	栄養や食の後ろにある農業・水産業や食品製造業や流通の世界を学ぶ。生活習慣問題、経済問題、環境問題、文化などから食の意味を改めて考えていく。	4・前	30	2	○			○				○
○			健康管理概論	“病気が無ければ健康である”という二元論は通用し難い現代、“一つでも自覚症状がある人は健康とは言えない”という世界保健機関の「健康の定義」を、自分なりに考え、評価し、より高めて行く、という行動が出来ること。	1・前	30	2	○			○				○
○			衛生統計学	数学が苦手な人を対象に、統計学を基礎から学習する。そもそもなぜ統計学が必要なのかを知り、次に統計学を理解するのに時間をかける。統計学のデータへの活用はそれからである。統計学を使うことの諸注意や危険性も知る。	2・前	30	2	○			○				○
○			健康・スポーツ栄養学	管理栄養士に必要な運動時における身体の生理・生化学的変化を学習する。運動時、または競技者におけるエネルギー・栄養素摂取や代謝においても学習する。	4・前	30	2	○			○				○
○			心理学概論	はじめて心理学を学ぶ学生を主な対象と考え、心理学の基本的な概念や研究法を学び、人間の心理学的理解に関心を持ってもらうことを目標にしている。	1・前	30	2	○			○			○	
○			臨床心理学	栄養士が様々な人と関わって指導をすすめて行くとき、身体的な疾患の知識のみならず、心の問題についての理解も求められる。この講義では、様々な心の問題についての理解と、臨床心理学的な援助の基礎的理解を目指し、講義を行う。	1・後	30	2	○			○			○	
○			カウンセリング論	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	2・前	30	2	○			○			○	
○			社会学	社会学の基本的な理論を学ぶと同時に、一般的な社会問題への理解を深め、考察する力を養うことを目的とする。	4・前	30	2	○			○			○	

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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	
○			コミュニケーション論	コミュニケーションは意思疎通を図り人間関係を築いていく重要な機能。今、最も必要とされる「協調性」「リーダーシップ」「傾聴力」などの対人能力を実践に重点を置いて養成する。	1・前	30	2	○			○		○		
○			国語表現法	日本語表現の能力を高めるために、語彙を増やし、様々な文章を読み、判りやすく報告書等の作成する。	1・後	30	2	○			○				○
○			基礎化学	化学の知識は栄養士専門科目を理解する上で不可欠である。本講義では、化学的な考え方や知識を身につけることを目的に、また、専門科目の授業基礎としても重要な分野を中心に高校化学のレベルから学習を行う。	1・後	30	2	○			○			○	
○			基礎化学実験	専門課程で学ぶ食品(分析)や栄養(代謝)に関する実験の基礎として、実験の計画、操作方法、観察と記録、結果と考察などの段階を踏む。	1・後	60	1			○	○				○
○			有機化学	管理栄養士の専門教育前の基礎として炭化水素・アルコール・カルボン酸・エステル・アミンなど官能基の異なる有機化合物、および栄養素や生体構成成分である糖質・脂質・タンパク質・核酸などの種類、構造式、命名法、化学的性質について基礎的学習を行う。	1・前	30	2	○			○				○
○			基礎生物学	管理栄養士を目指す上で、生物学の基礎知識は必須である。本授業は、生物学の基礎知識を修得することを目的とし、高校生物レベルからの学習を行う。	1・前	30	2	○			○				○
○			情報処理演習Ⅰ	パソコンの基本操作と、Word、Excelの基本を学習する。	1・前	30	1		○		○				○
○			情報処理演習Ⅱ	WordとExcelのより発展的な操作と、PowerPointの基本を学習する。インターネットで課題について検索を行い、PowerPointを利用して発表する。	1・後	30	1		○		○				○
○			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、次年時の科目である健康運動実技の実践へと繋げる。	1・後	30	2	○			○			○	
○			健康運動実技	健康のための運動実技を学び、身体の体力維持・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。	2・前	60	1			○	○				○
○			英語Ⅰ	管理栄養士として外国人患者にも英語で栄養指導ができる実力をつけることを最大の目標に掲げる。日常生活だけでなく病院で使える英会話も修得させる。	1・前	30	2	○			○				○

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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		
○			英語Ⅱ	今日、栄養や食品関連業務に関わる日本人にも、英語力が必要となってきた。本講義では、英語力の基礎の再確認を中心に、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・後	30	2	○			○			○		
○			外書講読	英語で書かれた学術論文や、WHO World Health Dayの原文を読む際に必要な基礎的英語読解力を向上する。	4・前	30	2	○			○				○	
○			公衆衛生学Ⅰ	公衆栄養の現状、感染症の動向と予防対策、食中毒の予防、食品の安全性など、世界的に変貌する健康対策と、健康への理解を深め、栄養や食生活を題材にした健康科学としての公衆衛生学を身近なツールとし得ることを目的とする。	2・後	30	2	○			○				○	
○			公衆衛生学Ⅱ	生活環境の保全、医療・介護の保険制度、母子保健・学校保健・生活習慣病の実態と対応、健康教育とヘルスプロモーション、健康関連諸政策と、他国の政策を学び、他国との協調や援助について、一層深慮した公衆衛生学に取り組む。	3・前	30	2	○			○				○	
○			保健医療福祉概論	福祉welfareとは、人が人間として尊重され、安全で快適な生活を送ることが出来る社会のあり方をいう。保健health、医療medical treatmentとの三つを輪に総合的に学習し、コメディカル職種へと向かうベクトルを確固とする。	4・前	30	2	○			○				○	
○			微生物学	微生物についての基本的知識を修得する。人の病気に関連する微生物や食中毒に関わる病原性微生物などについて、形態・発症の仕組み・感染症の予防対策などを広く学ぶ。	1・前	30	2	○			○				○	
○			生化学Ⅰ	生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を学習する。	1・前	30	2	○			○			○		
○			生化学Ⅱ	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』の理解は、その柱の一つである生化学をマスターして初めて十分なものとなる。授業の目的は、国家試験のガイドラインに対応した内容とし、生化学の学び方を体得してもらうことにある。	1・後	30	2	○			○			○		
○			生化学実験Ⅰ	脂質、アミノ酸およびタンパク質、核酸などの各種の生体成分の定性と定量に関する実験を行い、生体成分に関する理解を深める	2・後	60	1				○	○			○	
○			生化学実験Ⅱ	血液の生化学検査・耐糖能試験を通して、体内の代謝機構や臨床検査値についての理解を深める。また、分子生物学的手法を用いて、〈生命と遺伝子〉や、近年に進歩が著しい遺伝子組換え操作・遺伝子診断についても理解を深める。	3・前	60	1				○	○			○	

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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	
○			解剖生理学Ⅰ	人体の構造と機能の理解を深めることを目標とする。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・前	30	2	○			○			○	
○			解剖生理学Ⅱ	健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。これらのことを踏まえて、管理栄養士科として解剖生理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。	1・後	30	2	○			○			○	
○			解剖生理学実験	本実験では、生体のしくみへの理解を具体的に深めるため、組織プレパラートの観察を中心に、生体成分の検査、疾病の診断にも役立つような知識を得ることを目的とする。	2・前	60	1			○	○			○	
○			病理学Ⅰ	病気について、栄養士として必要な基本的知識を教授する。加えて、医療現場でのNSTの一員として必要な医療常識を説明する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			病理学Ⅱ	健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。これらのことを踏まえて、管理栄養士科として病理学に関する知識を体得できるよう講義を施行する。	2・後	30	2	○			○			○	
○			食品学総論	本講義では、食品成分の構造や栄養特性、物性について学習する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			食品学各論	食品のもつ基本的特性などについて分類し、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などその他の分類による食品の性状、成分と機能、利用について学ぶ。	1・後	30	2	○			○			○	
○			食品学実験Ⅰ	日本食品標準成分表(2010)によりさまざまな食品の栄養特性を学ぶとともに食品中の成分の定性試験法や調理に伴う食品成分の変化等について実験を行う。	2・後	60	1			○	○			○	
○			食品学実験Ⅱ	食品タンパク質の特性と分析方法、食品の化学について理解する。ビタミンCの定量、食品の褐変とビタミンCの効果、食品中の機能性成分(ポリフェノール)の定量を行う。米の品種判別試験を行い、食品の規格(表示)について理解を深める。	3・前	60	1			○	○			○	
○			食品機能論	本講義では、生体調節機能(第3次機能)に関わる食品成分やそのメカニズムについて解説する。授業は教科書に沿って主にパワーポイントとプリントを用いて行う。	2・後	30	2	○			○			○	

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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		
○			食品加工学	・加工食品は保存性などの機能性を高めた食品であることを理解、修得する。 ・栄養士として必要な加工食品の原料・加工法・保存法等を理解させ、また、食品開発の基礎知識を修得する。	3・後	30	2	○			○				○	
○			食品加工学実習	食品加工学の授業で修得した知識に基づき、その応用として食品加工の知識を深めると共に、今後の食品開発への基礎知識を学習する。	4・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。本講義では、食品の安全性の重要度を認識し、衛生管理の方法を修得する。	3・前	30	2	○				○				○
○			食品衛生学実験	食品衛生問題を解決するための適切な技術的手法の修得を目的とする。理化学的検査と微生物学的検査を通して、食品衛生の内容を技術的側面から修得する。	3・後	60	1				○	○				○
○			調理学	栄養学的に配慮された食事をおいしく食べてもらうためには、調理学が大きな役割を果たす。調理を科学的な視点で学ぶことによりコツを理解し、応用していく素地を作ることを目的とする。	1・前	30	2	○				○				○
○			調理学実習Ⅰ	調理学の理論に基づいた食品の調理特性に関する知識を実習により理解する。	1・前	60	1				○	○				○
○			調理学実習Ⅱ	実習Ⅰで修得した基礎知識、技術を基に応用展開を図る。食品素材や食品の物性の違い、分析能力を養う。また季節性を取り入れた調理形態や行事食のほか、盛りつけを通して食卓のセッティングも学ぶ。	1・後	60	1				○	○				○
○			調理学実習Ⅲ	医師や看護師など他の医療職種が学んでいない調理学の知識と技術を生かし、チーム医療に参画できる管理栄養士の専門性を高めることを目標として、応用発展につながるような、基礎知識・技術を修得する。	2・前	60	1				○	○				○
○			基礎栄養学Ⅰ	栄養に関する基本的事項について、まず、栄養の概念、摂食行動、消化・吸収と栄養素の体内動態についてふれ、続いて3大栄養素である糖質、脂質、蛋白質の機能と体内代謝について主に臓器および個体レベルで解説する。	1・前	30	2	○				○				○
○			基礎栄養学Ⅱ	基礎栄養学Ⅰで学んだことを基礎として、ビタミン・無機質の栄養・代謝について学び、栄養素の代謝・機能を体系的に学習し理解を深める。	1・後	30	2	○				○				○

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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	
○			栄養学実験	基礎栄養学で学んだ知識を自分の目で確かめ、科学的なものの考え方を修得する。糖質、蛋白質、脂質、ビタミンの化学的性質や消化酵素の作用を検討する。尿の分析を行い、体内での動態を把握する。	2・前	60	1			○	○		○		
○			応用栄養学Ⅰ	妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期の特徴、環境の変化、運動時の身体状況や特徴・問題点など、対象者に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)の考え方を学ぶ。	2・前	30	2	○			○		○		
○			応用栄養学Ⅱ	ライフステージ別の身体機能・生理の変化や栄養・食事摂取について学ぶ。また、運動・スポーツ時の栄養・代謝・健康への影響、トレーニング時の栄養補給、ストレスや特殊環境下における栄養・代謝についての基本的な考え方を学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
○			応用栄養学実習	ライフステージにおける身体状況の変化に応じた栄養管理を理解し、年齢・性別・身体活動別の食事摂取基準に基づいた食事計画(食品構成・献立作成および調理実習)の実践活用を学ぶ。	2・後	60	1			○	○		○		
○			高齢者栄養学	高齢者の加齢と老化に伴う身体の医学的、形態的、機能的変化の特性を理解し、反映される病態と栄養状態と身体状況を捉え、高齢者のQOLを高める栄養管理について学ぶ。	3・前	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論Ⅰ	健康づくりとQOLの向上に貢献するための栄養教育方法の総論を講ずる健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育の計画、実施、評価を総合的にマネジメントできる能力を養い、理論と方法を修得する。	1・後	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論Ⅱ	栄養教育論Ⅰで修得した基礎的知識を応用し、生活の質(QOL)の維持、向上を図るために必要な健康・栄養教育の理論と技法を修得する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論Ⅲ	栄養教育論Ⅰ、Ⅱで修得した基礎知識、技術及び関連教科を応用し、個人や集団に対する栄養教育、各ライフステージにおける栄養教育などを通して管理栄養士として必要な実践力を身につける。	2・後	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論及び関連科目で修得した知識と技術を応用し、個人または集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養指導の進め方や栄養指導媒体作成について、実習を通して学習する。	2・後	60	1			○	○			○	
○			栄養教育論実習Ⅱ	栄養教育論及び応用栄養学で修得した知識と技術を応用し、個人または集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養指導計画の立案・実施・評価をを通して学習する。	3・前	60	1			○	○			○	

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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	
○			栄養情報論実習	公衆栄養活動の実践に必要な専門的技術・技能獲得を目的とした実習である。疫学(特に栄養疫学)を中心として、様々な集団の検査値の分布、ばらつき、偏り、二群間の比較、相関係数、基本的な検定をPCを用いて演習する。	3・前	60	1			○	○		○		
○			臨床栄養学概論Ⅰ	人体の構造・機能(代謝)など解剖生理学、生化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	○			○			○	
○			臨床栄養学概論Ⅱ	臨床検査値と疾患の関係及び診断基準について理解する。各種疾患の病態・発症機序を理解するとともに、治療法としての栄養食事療法について、その知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学Ⅰ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントを理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学Ⅰを基に、各種計測による評価・判定方法やベッドサイド栄養指導などについては、症例を活用して学ぶ。また医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。	2・後	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学の基礎知識を理解して、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくりの技術を修得する。病院における一般患者食及び、疾患別治療食がどのように展開され、栄養成分、食形態、調理法が行われるのか献立作成と調理実習の中で理解する。	2・後	60	1	○			○			○	
○			臨床栄養学実習Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅰを基に、具体的な疾患別栄養ケア実践のプロセスを理解し栄養アセスメント、栄養ケアプラン、栄養ケアの実践力を修得する。特に基本となる内科系、外科系の食事療法と栄養補給法の症例検討を通して、チーム医療の栄養士の役割を学ぶ。	3・前	60	1			○	○			○	
○			臨床栄養管理学Ⅰ	症例検討を通じて、実際の患者の経過、検査所見を評価することに慣れ、患者の病態と必要な栄養療法を理解する。検査項目の意味、基準値はあらかじめ復習しておくこと。	4・前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養管理学Ⅱ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、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なマネジメントを理解する。また、各種疾患の病態、検査値等を理解し、栄養療法の知識と技術を修得する。	4・後	30	2	○			○			○	
○			介護食実習	要支援・要介護を必要とする傷病者や高齢者の栄養・食事ケアとして、介護予防や生活習慣病の栄養管理を学ぶ。	3・後	60	1	△			○	○		○	

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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	
○			公衆栄養学Ⅰ	管理栄養士として健康・栄養施策を実践するために必要な基礎的知識を修得する。	3・前	30	2	○			○		○		
○			公衆栄養学Ⅱ	公衆栄養活動の基礎である法律や栄養施策を理解し、地域や集団の健康づくりのための栄養プログラム計画を実施、評価することを学ぶ。	3・後	30	2	○			○		○		
○			公衆栄養学演習	公衆栄養活動の実践に必要な既存情報の収集、アンケート調査の手法、アセスメント手法、公衆栄養プログラムの目標設定と計画作成、プレゼンテーション能力の開発など、健康と栄養に関わる課題を解決するための方策を学ぶ。	3・前	30	1		○		○		○		
○			保健指導演習	厚生労働省は、平成25年度から10年間にわたる「国民健康運動プラン」の項目を健康増進法で定める基本方針の格上げすることとしている。これらを踏まえた保健指導の演習を行う。	4・前	30	1		○		○		○		
○			給食管理論	特定多数人を対象とする給食の意義や目的、特徴を捉え、管理栄養士の役割を理解し、給食の管理運営に必要な知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○		○		
○			給食経営管理論	特定給食や関連ビジネスのマネジメントを行う能力を養うことを目的とする。経営的な効率性を組み込んだ給食管理の企画力、マネジメント能力、適切な評価力、サービスの展開能力など、給食組織の管理者として必要な基礎的素養を、具体例により実践的な能力を涵養する。	3・前	30	2	○			○			○	
○			給食管理実習	実習室において、基本的にグループワークにより、栄養・食事管理、衛生管理、品質管理、事務管理等を通して食事サービスの計画から評価・検討まで行う。実習を通して給食の運営管理に携わる管理栄養士の在り方について学ぶ。	2・後	45	1			○	○		○	○	
○			総合演習(前)	臨地・校外実習が円滑に行えるように、事前準備と成果目標について学習する。実習に必要な能力・知恵・心構え、マナーを身につけ、実践の場である実習施設で活用し、問題提起、問題解決に至る実習体験を通して社会におけるよりよい管理栄養士を目指す。	3・前	30	1		○		○		○	○	○
○			総合演習(後)	給食の運営、臨床栄養学、公衆栄養学の各分野における講義や演習、実習をもとに事前準備を整えて臨地・校外実習に臨んできた(総合演習;前)。臨地・校外実習終了後は、実習内容をまとめ報告会を開催し、実習成果を評価・考察する。	4・前	30	1		○		○		○	○	
○			臨地実習Ⅰ	医療施設にて、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させる。	3・前後	90	2			○	○		○	○	○

(栄養専門課程管理栄養士科)令和3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	
○			臨地実習Ⅱ	対象者のアセスメントに基づいた確かな食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。	3・前後	90	2			○		○	○	○	○
○			臨地実習Ⅲ	臨地実習Ⅲは、給食の運営についての内容とし、学校・福祉施設(高齢者・児童)・事業所で行う。	3・前後	45	1			○		○	○	○	○
		○	臨地実習Ⅳ	学内で修得した公衆栄養活動の知識・技術を実践の場に適用し、理論と実践を結び付けて理解できることを目的とする。保健所および保健センター等で実習する。	3・後	45	1			○		○			○
○			職業指導Ⅰ	自己分析から自分のアイデンティティを見つめさせ、また自己効力などの要因を説明し、自分に必要な能力を見極め職業選択に生かし、効果的な書類作成能力や就職試験で試される面接について、自己表現力を養う。	3・後	60	2			○		○		○	○
○			職業指導Ⅱ	管理栄養士として働くために、職業人として必要な知識と技術を学ぶ。現場見学、外部講師の講話、演習などを通じ、社会人としての自覚を身につける。	4・前	60	2			○		○		○	○
○			総合ゼミナールⅠ	管理栄養士としての実力を身に付ける。	3・後	60	2			○		○		○	○
○			総合ゼミナールⅡ	給食の意義及び給食経営管理の概要を再確認し、特定給食施設における栄養・食事管理や給食の運営方法とそのマネジメントについて理解を深める。	4・前	60	2			○		○		○	○
○			総合ゼミナールⅢ	公衆栄養学の再学習を行う。	4・後	60	2			○		○		○	○
○			総合ゼミナールⅣ	栄養教育論の意義・目的を再認識し、栄養教育の理論と技術を復習し、ライフステージ別における栄養教育の理解を深める。	4・後	60	2			○		○		○	○
合計				90科目	3,660単位時間(151 単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
必修科目150単位を総て履修	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 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。