

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																											
二葉栄養専門学校		昭和47年12月21日		小川 万紀子		〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-11-2 (電話) 0422-21-1367																											
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																											
学校法人古屋学園		昭和38年3月8日		手嶋 達也		〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-3-2 (電話) 0422-44-3161																											
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		管理栄養士学科			-	平成17年文部科学省告示 第七十号																										
学科の目的	従来から実践力の修得に力を注いでいるが、管理栄養士は特に傷病者に対する療養のための栄養の指導と個人の身体状況、栄養状態に応じた臨床面を重視した栄養の指導が求められており、企業等との連携により高度な実践力と専門性及び応用力を身につけた人材を育成する。																																
認定年月日	平成27年2月17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年	昼間	3510時間	1440時間	360時間	1395時間	270時間	45時間	時間																									
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		151人	0人	16人	10人	26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・実習の出席状況、試験・課題レポートの評価による																												
長期休み	■学年始:4月1日～4月10日 ■夏季:7月25日～8月25日 ■冬季:12月21日～1月10日 ■学年末:3月21日～3月31日			卒業・進級条件	卒業・進級審査会において授業出席状況、試験等の成績評価のうえ、所定の課程を修了したことを認めた者。																												
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任・学科長による生活指導及び3者面談による相談・指導を行っている。			課外活動	■課外活動の種類 オリンピック選手村での食事提供施設への参加(令和3年度) ■サークル活動: 無																												
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) 病院、保育園、福祉施設、受託給食			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年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報)																												
	■就職指導内容 専任の就職指導担当教員による個性を尊重したきめ細やかな指導				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</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>②</td> <td>36人</td> <td>36人</td> </tr> <tr> <td>管理栄養士免許</td> <td>②</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>管理栄養士国家試験受験資格</td> <td>①</td> <td>36人</td> <td>36人</td> </tr> <tr> <td>実力認定試験</td> <td>③</td> <td>42人</td> <td>ABC判定</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター(任意申請)</td> <td>③</td> <td>29人</td> <td>29人</td> </tr> </tbody> </table>					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士免許	②	36人	36人	管理栄養士免許	②			管理栄養士国家試験受験資格	①	36人	36人	実力認定試験	③	42人	ABC判定	食育インストラクター(任意申請)	③	29人	29人
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																												
	栄養士免許	②	36人		36人																												
管理栄養士免許	②																																
管理栄養士国家試験受験資格	①	36人	36人																														
実力認定試験	③	42人	ABC判定																														
食育インストラクター(任意申請)	③	29人	29人																														
■卒業業者数 36人 ■就職希望者数 34人 ■就職者数 34人 ■就職率 100% ■卒業者に占める就職者の割合 : 94%			<p>※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)</p>																														
■その他 ・進学者数: 0人			■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																														
中途退学の現状	■中途退学者 6名 令和2年4月1日時点において、在学者156名(令和2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150名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由、体調不良、進路変更など			■中退率 4%																													
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生制度(入学金・授業料免除 ランクによる内容が異なる) ■専門実践教育訓練給付: 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 4名																																
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: 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	<a href="https://furuva.ac.jp/nutrition/">https://furuva.ac.jp/nutrition/</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」などを希望する者は含みません。

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

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

- 1.日本栄養士・管理栄養士業界及び調理師業界の人材育成等より最新の動向を把握し、教育課程の編成に反映させる。
- 2.「教育課程編成委員会」における企業等の要請・意見等は迅速かつ有効に授業・実習で活用する。
- 3.連携先企業等以外にも積極的にヒアリング等を行い、幅広く情報の収集に努める。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程の編成では、企業等の要請や意見等を積極的に活かすべく本校「教務規則」で規定されている「教育課程編成委員会」の審議を重視する。委員会の審議結果に基づき、「二葉栄養専門学校運営委員会」と本校教務課が連携して編集作業を行い、最終的に校長が承認する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
石川 智	ホテルカデンツァ光が丘 株式会社ジェイシティ	令和3年4月1日～令和4年3月31日	③
大崎 久美子	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 事務局長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	①
服部 安子	社会福祉法人 浴風会 ケアスクール校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	③
宮澤 靖	東京医科大学病院 栄養管理科 科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	①
小川 万紀子	二葉栄養専門学校 校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
石田 稔	二葉栄養専門学校 副校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
伊沢 由紀子	二葉栄養専門学校 栄養士科 学科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
清水 孝子	二葉栄養専門学校 学外実習センター センター長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
小林 益男	二葉栄養専門学校 調理師科 学科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
清水 豊	二葉栄養専門学校 教務部長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。  
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(9月、1～2月予定)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年9月13日 14:00～15:30

第2回 令和4年2月14日 14:00～15:30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

コロナ感染対策の徹底が授業する上で、重要な項目となるという委員からのご意見を受け、感染防止対策の充実を図った。

- ・予防対策【学生・職員】検温、入室時の手指消毒、健康チェック表の記入、健康状態の記録の徹底
- ・予防対策【教室】専門業者による消毒
- ・予防対策【授業】パーテーション導入、給食実習における感染予防対策の徹底、分散授業、オンデマンド授業の実施。

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

- 1.実践的かつ専門的能力を育成すべく、企業等の要請等を十分に反映した授業を行う。
- 2.最新の実践的知識・技術等を反映した授業を行うため、企業等とは緊密な連携のもと授業内容・方法等の検討を行う。
- 3.より実践力を修得させるべく少人数での授業を行う。
- 4.校外実習では学校と企業等との組織的な連携のもと、信頼関係を深めながら良好、適切な教育環境の構築に努める。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

学生が、実践能力を身に付ける上で必要な知識・技術を修得するために、特定給食施設の方に指導・教育していただき、卒業後の進路に繋げる。また、実習期間中に、学生が新たなメニューを考案し、提供・販売、喫食者からの評価を得ることにより、経営のノウハウを学ぶ。

(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
児童(幼児)生活体験実習	児童施設において児童(幼児)の食生活や児童の生活実態について実体験を通して学ぶ。	・その他 コロナウィルス感染拡大の影響により実施できなかった実習先は学内実習に変更
高齢者福祉実習Ⅱ	高齢者福祉施設において、高齢者の食生活や高齢者の生活実態について実体験を通して学ぶ。	
臨地実習 事業所等実習 (給食の運営)	業態における総合的な実習	
臨地実習 保健所実習 (公衆栄養学)	業態における総合的な実習 〈保健所等実習:病院等実習=2:1での単位選択〉	東京都福祉保健局保健政策部健康推進課からの実習受け入れ先として配置された保健所
臨地実習 病院等実習 (臨床栄養学)	業態における総合的な実習 〈保健所等実習:病院等実習=0:3での単位選択〉	・東京医科大学病院 ・IMSグループ 医療法人社団 明和会 西八王子病院 ・国立病院機構 東京病院

### 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

1. 研修等は「教員研修規定」に基づき、実務及び指導力に関する知識や技能の修得・向上を図るべく計画的かつ組織的に実施する。
2. 研修等の際し、校長は担当教員と協議し専攻分野・経験・能力等を考慮した「研修計画」を策定する。
3. 実務に関する知識・技術の効果的な研修を図るため、日頃より企業等との連絡・連携を密にし、適切な研修先を選定する。
4. 教員は業界団体等の実施する研究会等の情報把握に努め、積極的に参加するなど自己研鑽に努める。
5. 企業等で修得した知識や技術・技能は他の教員と共有し、当該学科の全授業内容の向上に繋げる。

(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: 研修名: 「社員食堂における給食管理システムについて学ぶ」

連携企業等: 株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ光が丘

対象: 栄養専門課程教員

期間: 令和3年2月8日、9日(2日間)

内容: 施設見学・施設でのサービス見学、厨房見学、調理現場にて実務研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

● 研修名: 大学・専門学校教職員対象オンラインセミナー ―学生の国語力を根本的に向上させる方策とは―

連携企業等: 株式会社ナガセ ビジネススクール本部 大学事業部

対象: 栄養士科教員

期間: 令和2年8月7日

内容: 昨今、学生全体の文章理解力が下がってきている。読書を行う、新聞を読む等様々な方法が提唱されているが国語力向上のための優れた知見をお持ちの先生方から実践的な「文章の創造的表現力を高める教育の試み」「学生の日本語能力育成のヒント」「読解力と表現力を高めるための実践」についてお話しいただき実際の授業に落とし込むための手法等を学んだ。

(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: 「社員食堂における給食管理システムについて学ぶ」

連携企業等: 株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ光が丘

対象: 栄養専門課程教員

期間: 令和4年2月実施予定(2日間)

内容: 施設見学・施設でのサービス見学、厨房見学、調理現場にて実務研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

● 研修名: コロナ禍における学校関係者のメンタルヘルスケア

連携企業等: 東京都私学財団

対象: 会員

期間: 令和3年11月9日(火)

内容: ・コロナ禍によるストレス増の保護者対応について・教職員のメンタルヘルスについて  
・成長組織に必要なものについて

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

1. 関係業界・地域社会等との信頼関係及び連携に立脚した学校運営に資すること。
2. 現状について具体的評価を行い、教育活動・学校運営での実践的な活用を図ること。
3. 地域社会の一員として、地域に貢献する学校運営に資すること。
4. 教育活動・学校運営等広範な評価を行うべく、幅広い関係者から委員を選任する。
5. 評価結果の公表を前提として、意欲的かつ公明正大な評価を行う。

(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・目的・育成人材像等
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(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	学生の募集と受け入れ
(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
(11) 国際交流	該当なし

※(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

コロナ禍において、学校運営には様々な工夫が必要であり、どのような工夫や学生支援を実施しているかという意見に対して、下記のような取り組みをしている旨を回答した。

①教育活動・教育成果・学生支援について

・コロナ感染拡大防止対策として、分散授業や動画配信など必要な措置を講じ、パーティション、検温機器の導入、専門業者による消毒の徹底をしている。  
 ・就職支援においては、学生が自宅から求人票を閲覧できるようにし、web 面接対策を各種のセミナーの中に取り入れるようにした。

コロナ禍においても就職率が下がることはなかった。

②学生の募集と受け入れについて

来校型のオープンキャンパスは、人数制限をして実施、オンライン学校説明会の回数を増やした。ナイトオープンキャンパスも実施し、社会人や大学生からの一定の需要があった。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
有馬 克彦	全国栄養士養成施設協会 顧問	令和2年4月1日～令和4年3月31日	職能団体
千田 隆夫	日本メディカル給食協会 専務理事	令和2年4月1日～令和4年3月31日	業界団体
服部 清道	東京都武蔵野食品衛生協会 会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	地域団体
鶴田 千佳子		令和2年4月1日～令和4年3月31日	保護者代表
野村 裕子		令和2年4月1日～令和4年3月31日	卒業生代表
大崎 久美子	全国調理師養成施設協会 事務局長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	職業団体
大西 元年	全日本司厨士協会 理事長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	業界団体

※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)

URL:[https://furuva.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open\\_info](https://furuva.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info)

公表時期: 令和2年12月3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

1. 公的教育機関としての説明責任を果たすべく、積極的な情報提供を行う。
2. 最新かつ公明・正確な情報提供に努める。
3. 企業等広範な関係者の当該情報へのアクセスの便を図るべく、HP等による情報公開の充実に努める。
4. 学園祭・講習会・料理教室等学校行事や催事を有効活用した情報提供を行う。

(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、目標及び計画
(2)各学科等の教育	各学科の等の教育
(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	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・就学支援
(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	該当なし
(11)その他	該当なし

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

(ホームページ)

URL:<https://furuva.ac.jp/nutrition/>

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2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	
1	○			心理学(カウンセリング論を含む)	栄養教育をするにあたって、対象となる人々の心理や行動特性について知ることの重要性を教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
2	○			人間関係論	栄養教育の効果を上げるために、人間関係を良くすることの重要性を教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
3	○			食生活と健康	栄養指導するうえでの基礎知識として、食文化・食環境、および近年の食料流通事情や健康・栄養管理面から食生活の正しい知識を教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
4	○			医学概論(栄養概論を含む)	近代医学における疾病治療で果たしている食事・栄養療法の意義(生活習慣病など)について教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
5	○			文章表現・文章読解	小論文などの文章作成時における文書構成法や表現方法を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
6	○			経済学	人間社会の流れを形成する経済のあり方を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
7	○			食料流通論	地域規模における食料の流れとその変遷を教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
8	○			情報処理論	栄養専門職に必要な情報の数量的表現方法、情報の収集法、情報の処理法などについて教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
9	○			情報処理実習(統計処理を含む)	栄養専門職に必要な情報の数量的表現方法、情報の収集法、利用方法などについて実習をとおり教授する。	2・後	45	1			○	○			○	
10	○			基礎化学Ⅰ	栄養を理解するうえで、化学が必要不可欠である。学生の習熟度のばらつきを是正するために、化学の基礎を改めて教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
11	○			基礎化学Ⅱ	無機化学の基礎的内容について十分活用できる能力、および有機化合物の構造・反応などを中心に有機化学の基本的な事項や理論を教授する。	1・後	30	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2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	
12	○			化学実験	基礎的な化学実験をとおして実験への取り組み方、器具の取り扱い方、および実験データの処理法を教授する。	1・後	45	1			○	○		○		
13	○			統計学	生命、社会、その他すべての事象を数字で捉えたときのまとめ方を教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
14	○			コンピュータ実習	Word/Excelの基礎からWord/Excelコラボ、プレゼンテーションの構成案作りから資料作成(PowerPoint)を教授する。	1・通	45	1			○	○			○	
15	○			食品学総論	人間と食べ物の関わりについて食品の歴史変遷と食物連鎖、および食品の各成分・栄養特性・物性などについて教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
16	○			数学	四則計算の活用方法を基礎とし、栄養指導をするうえで必要とされる数式等を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
17	○			生物学	単細胞生物から人に至るすべての生命体の最小単位である細胞から、生命の維持、生物とは何なのかを教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
18	○			英語Ⅰ	専門英語の学習基礎となる基礎英語を教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
19	○			英語Ⅱ	専門英語の学習基礎となる基礎英語を教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
20	○			英語Ⅲ(医学基礎英語を含む)	医療、健康、栄養などに関する用語、ビジネス用語について、この分野に関する論文、解説文などとおして、専門用語について教授する。	3・後	30	2	○			○		○		
21	○			体育実技	体育の意義、体育心理学などの講義および体育実技をとおして、専門用語について教授する。	1・前	45	1			○	○		○		
22	○			社会・環境と健康Ⅰ	人々の健康の維持・増進と社会・環境の関わりや公衆衛生分野の社会的課題としての保健・医療、福祉、介護システム、疾病予防のあり方について教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
23	○			社会・環境と健康Ⅱ	社会や環境と健康との関係を社会的諸制度としての衛生行政、衛生法規から捉え、現状における地域保健行政の役割やその課題を教授する。	2・前	30	2	○			○			○	



授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2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	
24	○			社会・環境と健康Ⅲ	健康増進法における健康とは何か、健康づくり対策としての生活習慣、疾病予防、健康管理の考え方を教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
25	○			児童福祉演習	児童福祉の目的・援助のシステム・方法・体系など、児童福祉に関する基礎知識を演習を通して教授する。	3・後	30	1		○		○				○
26	○			高齢者福祉実習Ⅰ	高齢者介護の現状を把握し、介護を記事加奈問題として受け止めることにより、今管理栄養士に求められる役割とは何か、実習を介して教授する。	3・後	45	1			○	○		○		
27			○	児童(幼児)生活体験実習	児童施設において児童(幼児)の食生活や児童の生活実態について実体験を通して学ぶ。	3・後	90	1			○		○			○
28				高齢者福祉実習Ⅱ	高齢者福祉施設において、高齢者の食生活や高齢者の生活実態について実体験を通して学ぶ。	3・後	90	1			○		○			○
29	○			生涯発達心理学	個性と社会性の発達を軸に、誕生から高齢期までの心理的・行動的变化、各時期特有の課題とその達成に向けての要件、また、各時期に発生する諸問題とその対応について教授する。	1・後	30	2	○			○				○
30	○			疫学	公衆衛生学分野の社会的課題を捉えるための疫学の考え方、リスクコミュニケーションについて教授する。	2・後	30	2	○			○				○
31	○			疫学演習	管理栄養士として収集した調査データを解析するための手法を演習を通して教授する。	2・後	30	1		○		○				○
32	○			人体の構造と機能Ⅰ	人体の基本的な生活活動の機構、環境変化に対する対応機能、微生物と毒性物質との相互関係、および病原微生物の感染から発症、その防御などについて教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
33	○			人体の構造と機能Ⅱ	人体の基本的な生活活動の機構、環境変化に対する対応機能、微生物と毒性物質との相互関係、および病原微生物の感染から発症、その防御などについて教授する。	2・前	30	2	○			○		○		
34	○			生化学Ⅰ	生物の基本となる生体高分子やその構成単位の基本構造や性質について教授する。	1・後	30	2	○			○				○

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2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	
35	○			生化学Ⅱ	糖質、脂質、たんぱく質の代謝、核酸の代謝調節、および細胞内の遺伝情報の流れについて教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
36	○			疾病の成り立ちⅠ	栄養・食生活に関連する疾病の成因、病態生理、症候、治療法を人体の構造と機能に関連づけて教授する。	2・前	30	2	○			○		○		
37	○			疾病の成り立ちⅡ	生活習慣病、栄養疾患、消化器疾患、代謝疾患など各疾病の発症や進行とともに病態の評価や診断、治療の基本的考え方を教授する。	2・後	30	2	○			○		○		
38	○			運動生理学	運動時の生理機能変化、体内代謝の調節、運動能力、体力とは何か、健康維持を果たす運動の役割について教授する。	3・後	30	2	○			○		○		
39	○			解剖・生理学実験	人体の構造、代謝機構について実験をとおして教授する。	3・前	45	1			○	○			○	
40	○			生化学実験	人体生理と代謝、酸素作用について、人体より得られるサンプルを用いる実験を通じて教授する。	2・前	45	1			○	○			○	
41	○			食品学実験	食品の一般分析法、特性・物性について、実験を通じて教授する。	2・前	45	1			○	○			○	
42	○			食品学各論(食品機能論を含む)	食品の化学成分の構造性質、物性等の基礎知識、および新規食品、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を教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
43	○			食品加工学	食品の調理加工に伴う食品成分の物理的・化学的・栄養学的変化、および加工食品の加工原理などについて教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
44	○			食品加工学実習	実習を通して食品の栄養・安全・嗜好面の各特性を高める過程について教授する。	2・後	45	1			○	○			○	
45	○			調理学	食べ物を調理する意義として、嗜好性に及ぼす要因など食事提供の基礎なる事柄について総括的かつ系統的に教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
46	○			調理学実習Ⅰ	健康に望ましい、栄養的にバランスの良い食事を提供するために必要となる、食材の特徴を生かし、再現性のある調理技法について教授する。	1・前	45	1			○	○		○		

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2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
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
必修	選択必修	自由選択													
47	○		調理学実習Ⅱ	素材別、手法別調理技術を組み合わせ、実践力を高める調理法を教授する。	1・後	45	1			○	○		○		
48	○		調理科学実験	実験を通じて、調理学の知識と化学的見地から調理の基礎となる物性の変化を教授する。	2・後	45	1			○	○			○	
49	○		食品衛生学	食品が安全であることの重要性を認識することにより、安心な食生活が送れること、そのための衛生管理法を教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
50	○		食品衛生学実験	実験を通じて、飲食物を仲立ちをする疾病や中毒などに関与する、一連の細菌・微生物・添加物などの測定方法を教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
51	○		基礎栄養学	健康保持、増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、および栄養素の代謝とその生理的意義を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
52	○		基礎栄養学演習	食品成分表、食事摂取基準、食事バランスガイドの概要と活用方法、および自分の食事内容を基準となる指標や数値と比較することによる評価・判定方法を教授する。	1・後	30	1		○		○			○	
53	○		栄養学実習	学生自身の身体状況、生活動作の強度、食事内容を実測し、食事摂取基準を検討することにより、栄養学の基礎を教授する。	2・前	45	1			○	○			○	
54	○		ライフステージ栄養学Ⅰ	妊娠・授乳期から幼児期の特性、および身体状況や栄養状態に応じた栄養管理面の考え方を教授する。	2・前	30	2	○			○		○		
55	○		ライフステージ栄養学Ⅱ	幼児期から青年期の特性、身体状況、および精神の発達と変化をステージごとの栄養状態に応じた栄養管理の考え方を教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
56	○		ライフステージ栄養学Ⅲ(ライフスタイル栄養学を含む)	成人期、高齢期の特性、および身体状況や栄養状態や単身者、障害者、スポーツ等のライフスタイル別の身体状況、栄養状態に応じた栄養管理の考え方を教授する。	3・前	30	2	○			○			○	
57	○		ライフステージ栄養学実習Ⅰ	妊娠・授乳期から学童期のライフステージ別の身体状況徹底した栄養管理計画立案方法、実施・評価を行う技術を実習を通して教授する。	3・前	45	1			○	○			○	
58	○		ライフステージ栄養学実習Ⅱ(ライフスタイル栄養学実習を含む)	ライフステージ別の食育実習をとおして、各ステージごとの食教育の異なる実例を挙げ、食教育のあり方を教授する。	3・後	45	1			○	○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
59	○			栄養基礎演習	管理栄養士の業務に必要な食事摂取基準が十分活用できるように教授する。	2・前	30	1		○		○			○	
60	○			栄養教育論Ⅰ	栄養教育に関する理論と方法、および行動科学やカウンセリングの技法を教授する。	2・後	30	2	○			○		○		
61	○			栄養教育論Ⅱ (ライフステージ別、ライフスタイル別など)	対象に応じた栄養教育プログラムの作成、実践、評価を総合的にマネジメントし、QOLの向上につながる主体的な実践力形成に必要な理論・技術を教授する。	3・前	30	2	○			○		○		
62	○			栄養教育論Ⅲ	栄養教育を進めるうえで、最も重要と位置づけられる実態把握のための情報収集法情報分析、及び評価法を教授する。	3・後	30	2	○			○		○		
63	○			栄養教育実習Ⅰ	集団を対象とした栄養教育の企画、運営、評価する技術、および媒体作成や教育プログラムの作成などについて教授する。	3・前	45	1			○	○		○		
64	○			栄養教育実習Ⅱ	事例に基づき、個別栄養教育のロールプレイングを実施し、対象者とのコミュニケーション技術等の対応力について教授する。	4・後	45	1			○	○		○		
65	○			栄養教育実習Ⅲ	幼稚園児を対象とした食育に関する資料の作成、および現場における実践体験における情報分析・処理法について教授する。	4・後	45	1			○	○			○	
66	○			臨床栄養管理学Ⅰ	消化器疾患、内分泌代謝疾患、循環器疾患等傷病者の栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育、評価法について教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
67	○			臨床栄養管理学Ⅱ	医療・介護制度やチーム医療における役割について教授する。	3・前	30	2	○			○			○	
68	○			臨床栄養管理学実習Ⅰ	栄養補給としての食事の組み立てや食事療法について食事形態を踏まえた展開技術を実習をとおして教授する。	3・前	45	1			○	○		○		
69	○			臨床栄養管理学実習Ⅱ	栄養評価・判定方法から栄養補給法、ベッドサイドの栄養指導など一連の流れを身体計測やカルテなどの情報に基づいた栄養管理法を教授する。	3・後	45	1			○	○			○	
70	○			臨床栄養マネジメント論	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について教授する。	3・前	30	2	○			○		○		

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2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	
71	○			臨床栄養マネジメント演習	病態に応じた栄養アセスメントの手法や評価の仕方など含め総合的なマネジメントのあり方について演習を通して教授する。	3・後	30	1		○		○		○		
72	○			栄養薬理学	薬と食品や食物との相互作用、サプリメントの取り扱い、保健機能食品制度、および食生活における活用についてのリスク管理について教授する。	3・後	30	2	○			○			○	
73	○			公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養の概念、公衆栄養活動の理論的根拠などの基本的知識や我が国の健康・栄養状態、実際に行われている政策等について教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
74	○			公衆栄養学Ⅱ	保健・医療・福祉・介護の総合的なかわりとシステム、地域栄養活動に基礎となる理論と方法論、エビデンスの基本となる栄養疫学調査の意義と結果に対する理論等について教授する。	3・前	30	2	○			○			○	
75	○			公衆栄養学実習	自治体・職域・企業において公衆栄養活動を展開するためのプロセスを理解するために、規格の立案、提案に関する事柄をについて、実習を通じて教授する。	3・後	45	1			○	○			○	
76	○			給食経営管理論Ⅰ	特定給食施設における対象者の健康管理と効率的な運用、コスト管理、栄養計画、食事計画、献立作成の一連のシステムを教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
77	○			給食経営管理論Ⅱ	特定給食施設における総合的なマネジメントを行う方法論、給食運営に関する資源の総合的な利用法などについて教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
78	○			給食経営管理演習	演習をととして、給食業務を行うための管理運営方法、技術を教授する。	2・後	30	1		○		○			○	
79	○			給食経営管理実習Ⅰ	特定給食施設の目標を達成するための、食事計画・調理・評価までの包括的な給食運営を実習を通して教授する。	3・前	45	1			○	○			○	
80	○			給食経営管理実習Ⅱ	特定給食施設の目標を達成するための、食事計画・調理・評価までの包括的な給食運営を実習を通して教授する。	3・後	45	1			○	○			○	
81	○			総合演習Ⅰ	学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。	4・後	60	1		○		○			○	
82	○			総合演習Ⅱ	臨地実習の意義を認識させ、実習の目標を定め、管理栄養士という専門性について、演習を通して教授する。	4・前	60	1		○		○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士学科) 令和2年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
83	○			総合演習Ⅲ	学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。	4・後	60	1		○		○			○	
84	○			臨地実習 事業所等実習 (給食の運営)	業態における総合的な実習	4・前	##	1			○		○			○
85		○		臨地実習 病院等実習 (臨床栄養学)	業態における総合的な実習 〈保健所等実習：病院等実習＝0：3での単位選択〉	4・前	40 5/ 27 0	3			○		○			○
86		○		臨地実習 保健所等実習 (公衆栄養学)	業態における総合的な実習 〈保健所等実習：病院等実習＝2：1での単位選択〉	4・前	##	2			○		○			○
87			○	病院給食実習	一般食、特別治療食における調理作業から配膳・下膳をととした総合的な実習	4・前		90	1			○		○		
88			○	児童福祉施設・幼稚園実習	各発達段階と食育の関連性を求めた総合的な実習	4・前		90	1			○		○		
合計					88科目	3150単位時間(134単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験などによる成績評価の上、修了したと認める者	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15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。
- 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。