

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		栄養士科			平成6年文部科学省告示 第八十四号	-																		
学科の目的	従来から実践力を高める教育に力を注いできたが、社会環境の変化に伴い、企業側の栄養士受け入れのニーズも変化している。専門性や職域の方向性を踏まえ、企業等との連携により職業人として高い実践力と専門性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																		
2年	昼間	1950時間	915時間		810時間	180時間	45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																				
240人	177人	0人	9人	6人	15名																				
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) 受託給食、保育園、食品、美容、病院、福祉施設			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>88人</td> <td>88人</td> </tr> <tr> <td>栄養士実力認定試験 食育インストラクター (申請任意)</td> <td>③</td> <td>90人</td> <td>ABC判定 27人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士免許	②	88人	88人	栄養士実力認定試験 食育インストラクター (申請任意)	③	90人	ABC判定 27人				
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																				
	栄養士免許	②	88人		88人																				
栄養士実力認定試験 食育インストラクター (申請任意)	③	90人	ABC判定 27人																						
■卒業者数 88人 ■就職希望者数 59人 ■就職者数 57人 ■就職率 96.6% ■卒業者に占める就職者の割合			<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>																						
■その他 ・進学者数: 22人			<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>																						
中途退学の現状	■中途退学者 5名 令和2年4月1日時点において、在学者177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171名(令和3年3月31日卒業者を含む)※1名除籍 ■中途退学の主な理由 成績不良、体調不良、進路変更			■中退率	3%																				
	■中退防止・中退者支援のための取組 前期・後期ともに欠席が3回になった学生に対して、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。 基礎学力テストの結果を元に理系科目(化学・数学)の補習を行い、学力面で後れが退学につながらないように対策している。																								
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: 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	https://furuva.ac.jp/nutrition/																								

(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	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
校外実習	特定給食施設において、給食サービス関連事項を現場体験をすることにより、栄養士業務の包括的な感性を身につける	<ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉法人 多摩養育園 光明第4保育園 ・社会福祉法人 東京かたばみ会 調布八雲苑 ・武蔵野市 給食食育振興財団 北町調理場 ・ホテルカデンツァ東京 ・社会福祉法人 千曲会 健光園
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		
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
(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		
<p>●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」</p> <p>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</p> <p>対象:栄養専門課程教員</p> <p>期間:令和3年2月8日、9日(2日間)</p> <p>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</p>		
② 指導力の修得・向上のための研修等		
<p>●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―</p> <p>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</p> <p>対象:栄養士科教員</p> <p>期間:令和2年8月7日</p> <p>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。</p>		
(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		
<p>●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」</p> <p>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</p> <p>対象:栄養専門課程教員</p> <p>期間:令和4年2月実施予定(2日間)</p> <p>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</p>		
② 指導力の修得・向上のための研修等		
<p>●研修名:令和3年度パソコン講座「Zoom主催者・ブレイクアウトルームの運営(基礎編)」</p> <p>連携企業:東京都私学財団</p> <p>対象:栄養専門課程教員</p> <p>期間:令和3年10月28日(木)</p> <p>内容:・主催する場合のZoomの設定、招待URLの作成、Zoom各機能の使い方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・演習(案内、入室許可、画面共有、チャット等のZoom機能の実践) ・ブレイクアウトルームの運営に関する講義 ・演習(ルーム作成、ルーム移動、メッセージ、ヘルプ、ホストの入退室の実践) 		

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
天崎 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

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 栄養士科)																	
	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	○			カウンセリング論	クライアントの心理と行動を理解し、「来談者中心療法」をベースにカウンセリングの具体的な方法について教授する。	2・前	30	2	○			○				○	
2	○			食生活論	食文化・食環境について学習するとともに、近年の食料流通事情や健康・栄養管理面から食生活について正しい知識を教授する。	1・前	30	2	○			○					○
3	○			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)	1・前	45	1			○	○					○
4			○	計算の理論と活用	基本的な計算の理論と活用法について教授する。	1・前	15	1	○			○					○
5	○			化学理論	高等学校化学 I の基礎部分について改めて教授する。	1・前	30	2	○			○					○
6	○			無機・有機化学	生化学の理解力を付けるために、無機化学・有機化学の基礎を教授する	1・前	30	2	○			○					○
7	○			化学実験	基本的な実験操作方法や原理等を理解させ、各種の応用実験に対応できるよう教授する。	1・前	45	1			○	○					○
8	○			英語	医学・栄養に関する英語を中心として、栄養士業務に関連した語学力の習得を目指し教授する。	1・前	30	2	○			○					○
9	○			健康管理概論	国民の健康および健康づくりの現状、疾病予防や健康阻害要因、健康管理の概念や理論および技術や実際を学習し、栄養士としての実践力を身につけるべく教授する。	2・前	30	2	○			○					○
10	○			健康運動指導実習(体育実技を含む)	クライアントのQOL向上のための欠かせない運動指導の基礎的知識および技術を習得し、健康保持増進と体力の向上を図り、自主的に健康づくりを実践するための栄養基礎を教授する。	1・前	45	1			○	○	○				○
11	○			公衆衛生学Ⅰ	健康とは何か、という根源的な問いに始まり、健康と社会・環境がどのように関わっているかを習得し、保健医療福祉の制度について教授する。	1・前	30	2	○			○					○
12	○			公衆衛生学Ⅱ(社会福祉概論含む)	健康とは何か、という根源的な問いに始まり、健康と社会・環境がどのように関わっているかを習得し、保健医療福祉の制度について教授する。	1・後	30	2	○			○					○

授業科目等の概要

(栄養専門課程 栄養士科)															
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	
13	○		解剖生理学	栄養学を基礎として人体の臓器・器官・組織の形態、構造および機能について理解し、さまざまな疾患を理解するための基礎知識を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
14	○		病理学	病理学の総論として基本的病変とその成立機序の理解。各論として臓器別に個々の疾患についてその原因、発生機構、形態学的変化を教授する。	2・後	30	2	○			○		○		
15	○		解剖生理学実習	各個人の身体を教材として身体測定・感覚器・血液検査等を行い、さまざまな生理機能について教授する。	1・後	45	1			○	○				○
16	○		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	○			○				○
17	○		生化学 II	糖質の代謝、脂質の代謝、たんぱく質の代謝、核酸の代謝および細胞内の遺伝子情報の流れについて教授する。	2・前	30	2	○			○				○
18	○		生化学実験	生体物質の定性・定量や代謝酵素活性の測定などの実験を通し、生命現象や栄養素の代謝に関して教授する。	2・後	45	1			○	○			○	
19	○		食品学総論	人間と食べ物の関係とその背景にある食品の化学的特性とその変化、栄養供給源としての特性、物性、嗜好性など包括的に教授する。	1・前	30	2	○			○				○
20	○		食品機能論 (食品加工学含む)	個々の食品の特徴やその機能性、規格および栄養性、安全性、嗜好性を高める加工法や貯蔵・保存の原理について教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
21	○		食品学実験	食品中に含まれる主要成分の公定法による分析手法を中心として、各成分の測定手法を教授する。	1・後	45	1			○	○				○
22	○		食品加工学実習	各種食品素材を直接加工し、成分の特性、貯蔵原理、加工工程の内容・意味および市販品の評価方法やその利用・提供方法などを教授する。	1・後	45	1			○	○			○	
23	○		食品衛生学	複雑な食環境の中において、食品衛生行政から各種食中毒や感染症、有害物質など衛生対策に関わる基礎を教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
24	○		食品衛生学実験	飲食を起因とした各種疾病や中毒に関する一連の微生物、添加物、化学物質の測定方法を通し、衛生管理の実施方法を教授する。	3・後	45	1			○	○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程 栄養士科)																	
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		
25	○			基礎栄養学	栄養学の生理的意義と代謝および健康保持・増進、疾患との関わりについて教授する。	1・前	30	2	○			○				○	
26	○			ライフステージ栄養学実習	妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、高齢期の生理的特性および栄養管理の方法を教授する。	1・後	45	1				○	○		○		
27	○			ライフステージ栄養学Ⅰ	ライフステージ別に見合った栄養の摂取、望ましい栄養・食生活のあり方について教授する。	1・前	30	2	○			○			○		
28	○			ライフステージ栄養学Ⅱ	ライフステージ別および特殊環境に見合った栄養の摂取、望ましい栄養・食生活のあり方について教授する。	1・後	30	2	○			○			○		
29	○			臨床栄養学Ⅰ	日々の食生活が起因とする生活習慣病について、その症例と対処法を教授する。	1・後	30	2	○			○				○	
30	○			臨床栄養学実習Ⅰ	各種疾患で加療中の患者に対する栄養管理方法の一つである治療食を作成することにより、食事療法のあり方を教授する。	2・前	45	1				○	○			○	
31	○			栄養指導論Ⅰ	栄養指導に関する基本的な知識、理論、技法の活用方法および対象者の総合的な栄養アセスメントについて教授する。	1・後	30	2	○			○				○	
32	○			栄養指導論Ⅱ	ライフステージごとの特性に応じた栄養教育・指導の方法を実例を持って教授する。	2・前	30	2	○			○				○	
33	○			栄養指導実習Ⅰ	栄養指導を行うにあたり必要となる基本的な知識・技術を通し、個別の栄養指導のあり方を教授する。	2・前	45	1				○	○		○		
34	○			栄養指導実習Ⅱ	校外実習での経験を踏まえ、健康増進および疾病の治癒回復を目標とした、個人・集団栄養指導について教授する。	2・後	45	1				○	○			○	
35	○			公衆栄養学Ⅰ	個人や地域集団の健康維持、増進および疾病予防を踏まえ、現在の栄養行政組織、管理栄養士制度、栄養士制度について教授する。	2・前	15	1	○			○			○		
36	○			公衆栄養学Ⅱ	公衆栄養活動の進め方、公衆栄養プログラムの展開および諸外国の栄養状況施策を通し、地域栄養の実践に役立つ基礎知識を教授する。	2・後	30	2	○			○			○		

授業科目等の概要

(栄養専門課程 栄養士科)															
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	
37	○		調理科学	調理に関する事柄を科学的に究明し、体系づけ、調理の意義、嗜好性、調理操作、食品の調理性などについて教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
38	○		基礎調理学実習	食材の知識・基本の調理技術、計量の使用方法および献立の組み合わせ、共同調理作業、提供方法について包括的に教授する。	1・後	45	1			○	○		○		
39	○		応用調理学実習Ⅰ	製菓を含めた世界の料理の特性や特徴を踏まえ、より高度な調理技術を体験をさせ教授する。	2・前	45	1			○	○		○		
40	○		応用調理学実習Ⅱ(実験含む)	食品の特性を生かした調理技法を科学的な側面から捉え、単品料理から大量調理への展開力を教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
41	○		給食管理論Ⅰ	特定給食施設における対象者の健康管理に応じた栄養計画、献立作成の一連のシステムおよび集団の栄養の目標設定、基本的考え方を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
42	○		給食管理論Ⅱ	特定給食施設における給食業務の効率的な運用、衛生管理、施設・設備管理、コスト管理について教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
43	○		献立計画	各給食施設のニーズに合わせた献立作成の条件及び食品構成を理解し、献立展開できるように教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
44	○		給食管理実習Ⅰ	特定給食施設における食事・運営計画から調理・評価までを体験させることにより、大量調理のあり方を教授する。	2・前	45	1			○	○		○		
45	○		給食管理実習Ⅱ	特定給食施設における栄養教育の方法と実際を実学として体験させ、栄養士の役割・業務内容を教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
46	○		校外実習	特定給食施設において、給食サービス関連事項を現場体験をすることにより、栄養士業務の包括的な感性を身につける。	2・前	##	2			○	○				○
47	○		校外実習指導	校外実習の事前における栄養士としての役割、事後の報告およびプレゼンのあり方について教授する。	2・通	15	1	○			○			○	
48	○		医療概論	医療法や医療制度を習得させ、チーム医療の一員として必要とされる知識等を実例を挙げ教授する。	2・後	30	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程 栄養士科)															
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	
合計				57科目（47科目必修、選択必修科目10科目中コースにより講義3科目、実習2科目を選択）				1950単位時間（82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うえ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。