

職業実践専門課程等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			
吉祥寺二葉栄養調理専門職業学校		昭和51年10月1日		小川 万紀子		〒 180-0004 (住所) 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			
学校法人二葉総合学園		昭和38年3月8日		手嶋 達也		〒 180-0003 (住所) 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		専門士認定年度	高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度	
衛生	栄養専門課程		管理栄養士科 (※令和4年4月1日以降に第1学年に入学した者より適用。それ以前の入学者は管理栄養士学科。)		-	平成17(2005)年度		平成27(2015)年度	
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。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	高度専門士称号が付与される学科で、課程修了時に栄養士免許申請資格、管理栄養士国家試験受験資格を取得することができる。中退率は4.6%であり(令和4年度)、主な理由は進路変更、体調不良があげられる。中退予防策として、担任制、規定回数以上欠席時の保証人への連絡、面談等を行っている。								
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 ※1	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	
			169 単位	132 単位	9 単位	22 単位	6 単位	単位	
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 ※2	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	
			134 単位	96 単位	9 単位	23 単位	6 単位	単位	
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)	※1 令和4年度以降入学生 ※2 令和3年度迄入学生				
160 人	148 人	0 人	0 %						
就職等の状況	■卒業者数(C)		31 人						
	■就職希望者数(D)		30 人						
	■就職者数(E)		30 人						
	■地元就職者数(F)		21 人						
	■就職率(E/D)		100 %						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		70 %						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		97 %						
	■進学者数		0 人						
	■その他								
	就職希望なし 1名								
(令和4年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)									
■主な就職先、業界等									
(令和4年度卒業生)									
受託給食会社、病院、福祉施設、保育園、食品会社									
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載				無				
	評価団体:		受審年月:		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://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/								

企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれかに記入)	(A：単位時間による算定)		
	総授業時数	単位時間	
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位時間	
	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位時間	
	うち必修授業時数	単位時間	
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位時間	
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位時間	
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位時間	
	(B：単位数による算定)		
	総授業時数	※令和4年度以降入学者のカリキュラム	169 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		4 単位	
うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位	
うち必修授業時数		169 単位	
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		4 単位	
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 単位	
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		0 単位	
総授業時数	※令和3年度迄入学者のカリキュラム	134 単位	
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		5 単位	
うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位	
うち必修授業時数		134 単位	
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		5 単位	
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 単位	
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		0 単位	
教員の属性（専任教員について記入）	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	0 人
	② 学士の学位を有する者等	(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	6 人
	③ 高等学校教諭等経験者	(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	1 人
	④ 修士の学位又は専門職学位	(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	4 人
	⑤ その他	(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	博士学位取得者 6 人
	計		17 人
	上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数		9 人

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. 日本栄養士会・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。
- 4.「教育課程編成委員会」の活用等企業等との連携結果については適宜検討・検証を行う。

(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、本校 運営会議にて検討し、その結果について本校教務課にて編集作業を行い、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5年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
石川 智	株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ東京	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
大崎 久美子	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
広田 茂雄	社会福祉法人東京かたばみ会 調布八雲苑	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
宮澤 靖	東京医科大学病院 栄養管理科	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
小川 万紀子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
伊沢 由紀子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養士科学科長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
小林 益男	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理師科学科長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
清水 孝子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 学外実習センター長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
遠藤 直希	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 教務課 係長	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、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、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年9月13日 14:00～16:00

第2回 令和6年2月14日 14:00～16:00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。

- 1.臨床栄養学の教育内容が生活習慣病の食事療法に偏重しがちであるというご意見を受け、新カリキュラムにおいては新設した「臨床栄養学Ⅲ」にて教育内容の幅を広げている。
- 2.コロナ禍において対面授業が減ったことによるコミュニケーション力の低下を危惧するご意見をいただき、学内での実習等の授業にてグループワークを行いコミュニケーションスキルを高める工夫をしている。

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

- 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

校外実習として、児童生活体験および高齢者福祉実習、臨地実習を授業の一環として実施している。
児童生活体験および高齢者福祉実習では、児童福祉施設および高齢者福祉施設の概要・特色と栄養管理について実地実習を行っている。臨地実習では臨床栄養管理業務（病院）、給食の運営業務（事業所）、公衆栄養業務一般（保健所）について、一定期間実地実習を行っている。学習の成果は実習先より提出された「成績評価表」を基に、担当教員が学習ノート・出席状況等を加味し、企業・施設と連携をとりながら総合的に評価する。

(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
児童(幼児)生活体験 実習 ※令和3年迄 入学者のみ	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。	Covid-19流行の影響により、実習先より実習中止の申し出があり、学内実習に変更
高齢者福祉実習Ⅱ ※令和3年迄入学者のみ	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	一般社団法人武蔵野市給食・食育振興財団、株式会社グリーンハウス 計2社
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=1:2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、東京慈恵会医科大学附属第三病院、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、他 計6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 ※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記	
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. 研修等に際し、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: 「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 ホテルカデンツァ東京
期間: 令和5年2月7日(火)、8(水)2日間	対象: 栄養専門課程教員
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: 令和4年度教員教職課程研修会	連携企業等: 公益社団法人東京都専修学校各種学校協会
期間: 令和4年6月10日(金)～11月11日(金)18:30～20:00(全25回)	対象: 栄養専門課程教員
内容: 専修学校と制度、専修学校における職業教育、教育概論、教育方法論、学生・教員のための実践心理 等	
(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 ホテルカデンツァ東京
期間: 令和6年2月に2日間実施予定	対象: 栄養専門課程教員
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: 令和5年度教員教職課程研修会	連携企業等: 公益社団法人東京都専修学校各種学校協会
期間: 令和5年6月16日(金)～11月14日(火)18:30～20:00(全25回)	対象: 栄養専門課程教員
内容: 専修学校と制度、専修学校における職業教育、教育概論、教育方法論、学生・教員のための実践心理 等	
研修名: 文章力向上研修	連携企業等: 東京都私学財団
期間: 令和5年9月28日(木)	対象: 栄養専門課程教員
内容: 「学校現場で求められる文章力」の向上	
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、意欲的かつ公平正大な評価を行う。	
(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

委員のご意見より、以下の点を次年度より取り組むべき課題とした。

- 1.定員確保および退学率を低下させることを重要課題とする。学力的に困難な学生については教職員が放課後に補習を行ってフォローを行っているが、今後も一層の支援が必要である。
- 2.学生用のパソコンなど設備・備品の充実を一層はかる必要がある。
- 3.健康管理室を利用する学生が増えており、中でもメンタル面での問題を抱えている学生が増加傾向にある。心理カウンセラー等の配置を検討する必要がある。

(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
新井 秀一	公益社団法人 日本メディカル給食協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	業界団体
有馬 克彦	一般社団法人 全国栄養士養成施設協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	職能団体
大崎 久美子	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	職能団体
大西 元年	一般社団法人 全日本司厨士協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	業界団体
杉田 哲朗		令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	保護者代表
服部 清道	一般社団法人 東京都武蔵野食品衛生協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	地域団体
間嶋 美貴子		令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	卒業生代表

※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: https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

公表時期: 令和5年9月16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. 最新かつ公開・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)・広報誌等の刊行物・その他()

URL: https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

公表時期: 令和5年6月1日

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
	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。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
2	○			コミュニケーション論	ヒトが社会生活の中で個人、組織、地域とどのように共存していくかを修得する科目とし、社会人として生きていく上での道徳性を学ぶ。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
3	○			食生活論	栄養士・管理栄養士として、日本および諸外国の食の変遷や食糧事情など食生活全般についての知識を修得することを目指す。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
4	○			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	○			○			○	
5	○			ジェンダー学	世界で広がっているジェンダーの理論、考え方を学び、現在、私たちが直面している問題の解決策を考える。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
6	○			社会科学入門Ⅰ	社会人として生きていく上で必要な社会生活上の諸知識を身につける。法律入門、社会倫理、会計、簿記の基礎知識等について教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
7	○			社会科学入門Ⅱ	外国為替の基礎知識、外国為替相場の基礎知識、資産運用の基礎知識、日経新聞の読み方などに加えて、栄養士・管理栄養士に必要な経済学・経営学に関する知識を深く学ぶ。	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おし教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
10	○			基礎化学・生物Ⅰ	栄養士・管理栄養士の専門分野を学ぶ上で必要な「化学」「生物」の基礎内容を学ぶ。その後の専門分野での理解に困らない知識を修得する。	1・前	30	2	○			○		○		
11	○			基礎化学・生物Ⅱ	「基礎化学・生物Ⅰ」で学んだ内容をさらに広げて学び、専門分野科目の履修時に不都合が生じないことを目標とする	1・後	30	2	○			○		○		
12	○			基礎化学実験	基礎的な化学実験をおとして、実験機器の名称、機器の扱いなどから始め、最終的にはスムーズに実験ができるようなスキルを身につける。	1・前	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	○			○		○		

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
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・後	45	1			○	○		○		
15	○			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	○			○			○	
16	○			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	○			○			○	
17	○			英語Ⅱ	「英語Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。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	○			○			○	
18	○			基礎英会話Ⅰ	ネイティブ講師の授業を通して、身近な話題を通して英会話を楽しく学び、スピーキングの基礎技術向上を図りながら、英語に対する苦手意識を克服する。	2・前	30	2	○			○			○	
19	○			基礎英会話Ⅱ	「基礎英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。日常会話がスムーズにできるように演習を交えて行う。	2・後	30	2	○			○			○	
20	○			職業英会話Ⅰ	就職先における日本語以外での会話や指導の必要性を鑑み、栄養士・管理栄養士に必要な単語や会話力を修得し、就職後に有効活用ができるスキルを身につける。 ※令和6年度より開講	3・前	30	2	○			○				
21	○			職業英会話Ⅱ	「職業英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での会話がスムーズにできることを目指す。 ※令和6年度より開講	3・後	30	2	○			○				
22	○			職業英会話Ⅲ	1年次～3年次で修得した専門科目の内容を英語で説明できるスキル修得を目指す。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
23	○			職業英会話Ⅳ	実際に病院等での集団指導・個人指導、保育園・学校等での食育の場面設定を行い、英語で会話や説明ができる技量を身につけ、社会で活用できることを目指す。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
24	○			健康管理概論	「保健体育実技」を実施するにあたり、健康増進・維持や疾病予防など健康管理全般を学ぶ（第一次予防の分野を中心に）。	1・前	30	2	○			○		○		
25	○			保健体育実技	「健康管理概論」で修得した知識を活用し、健康管理の上で必要な身体活動を体験する。さらに、身体活動の種類により、使用する身体部分などを自身で体験し、その効果を修得する。	1・後	45	1			○	○	○		○	
26	○			公衆衛生学Ⅰ	厚生統計（人口動態調査、人口静態調査等）を通じて、日本人の健康状態の現状、問題点、改善策を学ぶ。 ※令和6年度より開講	3・前	30	2	○			○				

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
27	○			公衆衛生学Ⅱ	生活習慣と疾患リスクの関連性について学び、現行の対策およびその課題について理解する。 ※令和6年度より開講	3・後	30	2	○			○				
28	○			公衆衛生学Ⅲ	医療保険や介護保険、特定健診、母子保健制度など、各種制度面についての理解を深める。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
29	○			公衆衛生学特論	これまでに学んだ公衆衛生学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
30	○			公衆衛生学実習	大気汚染、水質汚濁、騒音、照度などの環境衛生に関する項目および人口動態、人口静態、有病率など、管理栄養士として把握すべき内容を実習し、日本人の健康問題や環境問題への理解を深めることを目指す。 ※令和7年度より開講	4・前	45	1			○	○				
31	○			解剖生理学Ⅰ	細胞と組織、骨格、筋肉、運動系、循環器系、消化器系の構造と機能についての知識を習得することを目指す。	1・前	30	2	○			○		○		
32	○			解剖生理学Ⅱ	呼吸器系、泌尿器系、生殖器系、内分泌系、神経系についての知識を習得することを目指す。	1・後	30	2	○			○		○		
33	○			解剖生理学特論	これまでに学んだ解剖生理学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
34	○			解剖生理学実験	講義で学んだ内容を基に、人体画像のビデオを観賞し、体内での状態を理解し、さらに各組織をスケッチすることを通して、人体のしくみを深く理解する。 ※令和6年度より開講	3・前	45	1			○	○				
35	○			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・前	30	2	○			○		○		
36	○			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。	1・後	30	2	○			○		○		
37	○			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。 ※令和6年度より開講	3・前	45	1			○	○				
38	○			病理学Ⅰ	消化器系、循環器系、内分泌系疾患の発症や進行を理解すると同時に、病態の評価や診断、治療、予防の基礎的な考え方を理解する。	1・後	30	2	○			○		○		
39	○			病理学Ⅱ	神経系、呼吸器系、血液系、運動系、生殖器系およびアレルギー、感染症の発症や進行を理解すると同時に、病態の評価や診断、治療、予防の基礎的な考え方を理解する。	2・前	30	2	○			○		○		

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
40	○			病理学特論	これまでに学んだ病理学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
41	○			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。 ※令和6年度より開講	3・前	30	2	○			○				
42	○			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。	2・前	30	2	○			○			○	
43	○			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。	2・後	30	2	○			○			○	
44	○			食品学特論	これまでに学んだ食品学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
45	○			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・後	45	1			○	○			○	
46	○			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。 ※令和6年度より開講	3・前	30	2	○			○				
47	○			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。 ※令和6年度より開講	3・後	45	1			○	○				
48	○			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と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	○			○			○	
49	○			基礎調理実習Ⅰ	包丁の取り扱い、実習にあたっての注意事項をしっかり理解し、料理の基本である出汁のとり方、野菜の切裁、炒め物、揚げ物などの基本的技術を学ぶ。	1・後	45	1			○	○			○	
50	○			基礎調理実習Ⅱ	和食、洋食、中国料理の特性ならびに基本的な調理技術を身につけることを目的とする。	2・前	45	1			○	○			○	
51	○			応用調理実習	行事食、イベント食など、ライフステージ別の特別食の種類や例、および調理技術を実習で学ぶ。	2・前	45	1			○	○			○	
52	○			献立作成	献立作成の基本を身に付けることにより、疾病別、年代別の献立作成技法への展開がスムーズに実施できることを目標に講義する。	1・後	30	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
53	○			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。 ※令和7年度より開講	4・前	45	1			○	○				
54	○			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。	2・後	30	2	○			○		○		
55	○			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。 ※令和6年度より開講	3・前	45	1			○	○				
56	○			基礎栄養学Ⅰ	栄養の概念、栄養素の種類と機能を全般的に学び、ヒトが生命維持するための栄養について理解を深める。	1・前	30	2	○			○			○	
57	○			基礎栄養学Ⅱ	「基礎栄養学Ⅰ」で学んだ基本的内容を基盤とし、各種栄養素の機能、エネルギー代謝および測定法の理論を学習し、専門科目に繋がる知識を身につける。	1・後	30	2	○			○			○	
58	○			基礎栄養学特論	基礎栄養学、生化学の知識をさらに磨くための講義と最新の知見やトピックスを講義する。 ※令和7年度より開講	4・前	30	2	○			○				
59	○			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・前	30	1		○		○		○		
60	○			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。 ※令和6年度より開講	3・前	45	1			○	○				
61	○			応用栄養学Ⅰ	栄養ケア・マネジメントの基礎、成長・発達・加齢に伴う身体の変化、妊娠・授乳期の特性、栄養管理面を理解する。	1・後	30	2	○			○		○		
62	○			応用栄養学Ⅱ	新生児期、乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）の特性、栄養管理面を理解する。	2・前	30	2	○			○		○		
63	○			応用栄養学Ⅲ	成人期、高齢期の特性、栄養管理面の理解、運動、ストレス、特殊環境下での栄養ケアについて学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
64	○			応用栄養学特論	最近の国民のライフスタイルの変化に伴ってライフスタイル栄養学の重要性が増大しているため、その内容を新しい知見とトピックスを取り上げながら講義する。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
65	○			応用栄養学実習Ⅰ	講義で学んだ知識を基に、新生児、乳児期、離乳期、幼児期の栄養管理、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、管理栄養士としての実践力を身につける。	2・前	45	1			○	○		○		

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
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	
66	○			応用栄養学実習Ⅱ	講義で学んだ知識を基に、思春期、成人期、高齢期の栄養管理、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、管理栄養士としての実践力を身につける。さらに、アスリートに対する栄養アセスメント、アスリート向けの献立作成技術を修得する。	2・後	45	1			○	○		○		
67	○			栄養基礎演習(食事摂取基準)	管理栄養士業務に必要な「日本人の食事摂取基準」が十分に活用できるようにする。食事摂取基準の意義、目的、策定方針、策定の基本的事項、活用に関する基本的事項、エネルギー・各栄養素の策定の基礎理論、エネルギー産生栄養素バランスなど。	2・前	30	1		○		○		○		
68	○			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。	1・後	30	2	○			○		○		
69	○			栄養教育論Ⅱ	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育論、栄養教育アセスメント、栄養教育計画、立案、実施、評価のPDCAサイクルの各項目を学び、集団指導における栄養教育システムの構築理論を修得する。	2・前	30	2	○			○		○		
70	○			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。	2・後	30	2	○			○		○		
71	○			栄養教育特論	最近の国民のライフスタイルの変化や加工食品、農産物の多様化など、食卓を取り巻く様々な変化に伴って栄養教育の重要性が高まっているため、その内容を新しい知見とトピックスを取り上げながら講義する。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
72	○			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。	2・後	45	1			○	○		○		
73	○			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。 ※令和6年度より開講	3・後	45	1			○	○				
74	○			臨床栄養学Ⅰ	消化器疾患、内分泌疾患、循環器疾患等の栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育、評価法について学ぶ。	2・前	30	2	○			○		○		
75	○			臨床栄養学Ⅱ	呼吸器疾患、腎臓疾患、血液系疾患、骨・関節疾患等の栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育、評価法について学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
76	○			臨床栄養学Ⅲ	免疫・アレルギー疾患、摂食・嚥下障害、フレイル、サルコペニア等の高齢期に特有な疾患の栄養状態の評価・判定、ケアプラン、栄養補給法、栄養教育、評価法について学ぶ。 ※令和6年度より開講	3・前	30	2	○			○				
77	○			臨床栄養学特論	最近の国民の生活習慣病の複合疾患など、臨床における高度な栄養指導、献立作成および摂食障害などに対応するための新しい知見や高度な知見を講義する。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
78	○			臨床栄養学実習Ⅰ	患者に対する栄養評価、栄養管理計画、栄養指導などを基に、栄養補給としての食事の組み立て、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通して修得する。	2・後	45	1			○	○		○		

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
79	○			臨床栄養学実習Ⅱ	実践での応用力、プレゼンテーション能力を養成する。各疾患ごとの栄養管理、経静脈栄養、経腸栄養の応用力を身につけ、現場で必要な知識と手技を学ぶ。 ※令和6年度より開講	3・前	45	1			○	○				
80	○			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。	2・後	30	2	○			○		○		
81	○			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。 ※令和6年度より開講	3・前	30	1		○		○				
82	○			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	○			○		○		
83	○			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。 ※令和6年度より開講	3・前	30	2	○			○				
84	○			公衆栄養学特論	最近の国民の生活習慣病の広がりを視野に、栄養調査、公衆栄養アセスメント、食環境整備、食品表示、災害時の食支援ネットワークづくり、食育などを理解し、公衆栄養行政に対応できるための新しい知見やトピックスを講義する。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
85	○			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。 ※令和6年度より開講	3・後	45	1			○	○				
86	○			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。	1・後	30	2	○			○		○		
87	○			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・前	30	2	○			○		○		
88	○			給食経営管理特論	最新の知見や様々な給食施設での様々な喫食者に対応できる知識や技術、工夫などを学ぶ内容とする。 ※令和7年度より開講	4・後	30	2	○			○				
89	○			給食経営管理演習	演習をとおして、給食業務を行うための管理運営方法、技術を教授する。	1・後	30	1		○		○			○	
90	○			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。	2・前	45	1			○	○			○	
91	○			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。	2・後	45	1			○	○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士科 ※令和4年以降入学者) 令和5年度開講科目																
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		
92	○			総合演習Ⅰ	専門基礎分野（社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康）を中心に、総括的な復習を通じて、自身の苦手分野の克服を目指す。 ※令和7年度より開講	4・前	30	1		○		○				
93	○			総合演習Ⅱ	学外実習終了後の報告会に向けてのまとめ、資料作成、報告発表会の準備を実施し、学外実習の全般的なまとめを行う。報告会の企画、立案、実施、姿勢等を総合的に評価する。 ※令和7年度より開講	4・前	30	1		○		○				
94	○			総合演習Ⅲ	専門分野（基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、公衆栄養学）を中心に、総括的な復習を通じて、自身の苦手分野の克服を目指す。 ※令和7年度より開講	4・後	30	1		○		○				
95	○			総合演習Ⅳ	専門分野（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論）を中心に、総括的な復習を通じて、自身の苦手分野の克服を目指す。 ※令和7年度より開講	4・後	60	2		○		○				
96	○			事業所等実習（給食の運営）	業態における総合的な実習 ※令和6年度より開講	3・後	45	1			○		○			○
97		○		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〉 ※令和6年度より開講	3・後	135	3			○		○			○
98		○		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＝1：2での単位選択〉 ※令和6年度より開講	3・後					○		○			
99	○			臨地実習概論Ⅰ	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教授する。 ※令和6年度より開講	3・前	30	2	○			○				
100	○			臨地実習概論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教授する。 ※令和7年度より開講	4・通	60	4	○			○				
合計					100 科目			169 単位（単位時間）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件： 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
履修方法： 各学年にて設定されている必修科目及び選択必修科目を全科履修する。		1 学期の授業期間	15 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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士学科 ※令和3年迄入学者) 令和5年度開講科目																
	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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し教授する。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	1・後	30	2	○			○				
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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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3年迄入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
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。 ※開講済み	1・通	45	1			○	○				
15	○			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。 ※開講済み	1・前	30	2	○			○				
16	○			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。 ※開講済み	1・前	30	2	○			○				
17	○			英語Ⅰ	専門英語の学習基礎となる基礎英語を教授する。 ※開講済み	1・前	30	2	○			○				
18	○			英語Ⅱ	専門英語の学習基礎となる基礎英語を教授する。 ※開講済み	1・後	30	2	○			○				
19	○			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、解説文などをとおして、専門用語について教授する。	3・後	30	2	○			○			○	
20	○			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。 ※開講済み	1・前	45	1			○	○				
21	○			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。 ※開講済み	1・後	30	2	○			○				
22	○			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。 ※開講済み	2・前	30	2	○			○				
23	○			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。 ※開講済み	2・後	30	2	○			○				
24	○			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		○		○			○	
25	○			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			○	○			○	
26		○		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			○		○	○		○

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士学科 ※令和3年迄入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
27		○		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			○		○	○		○
28	○			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。 ※開講済み	1・後	30	2	○			○				
29	○			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。 ※開講済み	2・前	30	2	○			○				
30	○			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。 ※開講済み	2・後	30	1		○		○				
31	○			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。 ※開講済み	1・後	30	2	○			○				
32	○			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。 ※開講済み	2・前	30	2	○			○				
33	○			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。 ※開講済み	1・後	30	2	○			○				
34	○			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。 ※開講済み	2・前	30	2	○			○				
35	○			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。 ※開講済み	2・前	30	2	○			○				
36	○			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。 ※開講済み	2・後	30	2	○			○				
37	○			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	○			○			○	
38	○			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			○	○			○	
39	○			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。 ※開講済み	2・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3年迄入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
40	○			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。 ※開講済み	2・前	45	1			○	○				
41	○			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。 ※開講済み	1・前	30	2	○			○				
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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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となる事柄について総括的かつ系統的に教授する。 ※開講済み	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。 ※開講済み	1・前	45	1			○	○				
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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	2・前	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	1・後	30	1		○		○				

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士学科 ※令和3年迄入学者)														令和5年度開講科目									
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								
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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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に応じ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			○	○		○									
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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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			○	○		○									

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士学科 ※令和3年迄入学者) 令和5年度開講科目																
	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	
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。 ※開講済み	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	○			○		○		
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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	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。 ※開講済み	2・後	30	2	○			○				
78	○			給食経営管理演習	演習をとおして、給食業務を行うための管理運営方法、技術を教授する。 ※開講済み	2・後	30	1		○		○				

授業科目等の概要

(栄養専門課程 管理栄養士学科 ※令和3年迄入学者) 令和5年度開講科目															
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	
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含いた学習を実施し、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		○		○			○	
83	○		総合演習Ⅲ	学内で習得した専門分野の各教育内容を含いた学習を実施し、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	135	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	405 / 270	3 / 2			○		○		○	○
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＝1：2での単位選択〉	4・前	0 / 135	0 / 1			○		○		○	○
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・下膳をとおした総合的な実習	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			134 単位 (単位時間)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件： 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
履修方法： 各学年にて設定されている必修科目及び選択必修科目を全科目履修する。	1 学期の授業期間	15 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。