

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 | 栄養士科 | 平成 6(1994)年度 | - | 平成27(2015)年度 | | |
| 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。 | | | | | | |
| 学科の特徴(取得可能な資格、中退率等) | 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を取得することができる。中退率は5.4%であり(令和5年度)、主な理由は進路変更、精神的不安、経済的理由、学力不振があげられる。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 |
| 2年 | 昼間 | ※単位時間、単位いずれかに記入 82 単位 | 67 単位 | 0 単位 | 16 単位 | 4 単位 | 0 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) | 中退率 | | | |
| 240 人 | 163 人 | 0 人 | 0 % | 0 % | | | |
| 就職等の状況 | ■卒業者数(C) | | 96 人 | | | | |
| | ■就職希望者数(D) | | 67 人 | | | | |
| | ■就職者数(E) | | 67 人 | | | | |
| | ■地元就職者数(F) | | 24 人 | | | | |
| | ■就職率(E/D) | | 100 % | | | | |
| | ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) | | 36 % | | | | |
| | ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) | | 70 % | | | | |
| | ■進学者数 | | 21 人 | | | | |
| | ■その他 | | | | | | |
| | 就職希望なし 8名 | | | | | | |
| (令和 5 年度卒業者に関する令和 6 年 5 月 1 日時点の情報) | | | | | | | |
| ■主な就職先、業界等(令和5年度卒業生) | | 受託給食会社、保育園、病院、福祉施設、スポーツ施設 | | | | | |
| 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: ※有的場合、例えば以下について任意記載 | | 無 | | | | |
| 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) | | | | | | | |
| 総単位数 | | 82 単位 | | | | | |
| うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数 | | 2 単位 | | | | | |
| うち企業等と連携した演習の単位数 | | 0 単位 | | | | | |
| うち必修単位数 | | 77 単位 | | | | | |
| うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数 | | 2 単位 | | | | | |
| うち企業等と連携した必修の演習の単位数 | | 0 単位 | | | | | |
| (うち企業等と連携したインターンシップの単位数) | | 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合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) | 2 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) | 3 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) | 0 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) | 0 人 | | | |
| | 計 | | 9 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 | | 7 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6年9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6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | ③ |
| 川村 信市 | 社会福祉法人東京かたばみ会 調布八雲苑 | 令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | ③ |
| 東福寺 俊男 | 一般社団法人 全国栄養士養成施設協会 | 令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | ① |
| 松下 純子 | 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 | 令和6年9月1日～令和8年3月31日(2年) | ① |
| 宮澤 靖 | 東京医科大学病院 | 令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | ③ |
| 小川 万紀子 | 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 校長 | 令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8年3月31日(2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6年9月11日 14:00～16:00

第2回 令和7年2月5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。

- ・臨地実習において、社会常識的なところが欠落したかのような学生の行動が見受けられるという指摘に対し、実習の事前授業およびホームルームを通して指導を徹底することとした。また、衛生面については、給食管理の座学と実習において、徹底して指導を行っている。
- ・成績が下位の学生をフォローしていける体制が必要との指摘より、補講を開始している。
- ・メンタル面やコミュニケーションの不得手な学生の欠席が増えているという問題への対策を求められ、担任を中心に頻繁に声掛けを徹底し、保健師による面談等からの情報共有に努めるようにしている。

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
 校外実習としての「給食の運営」を授業の一環として実施している。実習先は病院、社会福祉施設・児童福祉施設・事業所等多岐にわたっている。実習内容は献立作成・食材管理・食材発注・検収・食数管理・調理作業・配膳・提供サービス等の基本業務について一定期間実地研修を行っている。学修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・施設と連携を取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 | 企業連携の方法 | 科目概要 | 連携企業等 |
|------|--------------------------------|--|--|
| 校外実習 | 3. 【校外】企業内実習 (4に該当するものを除く。) | 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。 | 一般社団法人武蔵野市給食・食育振興財団、エームサービス株式会社、社会福祉法人東京かたばみ会 調布八雲苑、株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ東京 他計15社 |

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: | 食品衛生責任者再教育講習会(食品衛生実務講習会A) | 連携企業等: | 武蔵野食品衛生協会 |
| 期間: | 令和5年7月27日(木) | 対象: | 栄養専門課程教員 |
| 内容: | 食品衛生実務に関する研修、最新の食品衛生事情 | | |
| 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6日(火)、7日(水) | 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 | | |

(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: | 令和6年度 診療報酬・介護報酬・障害福祉等サービス等報酬の同時改定における今後の一層の充実に向けて養成施設の果たすべき役割 | 連携企業等: | 一般社団法人全国栄養士養成施設協会 |
| 期間: | 令和6年5月25日(土) | 対象: | 栄養専門課程教員 |
| 内容: | 令和6年度に実施される同時改定(診療報酬・介護報酬・障害福祉等サービス報酬)について | | |
| 研修名: | 食品衛生責任者再教育講習会(食品衛生実務講習会A) | 連携企業等: | 武蔵野食品衛生協会 |
| 期間: | 令和6年7月3日(水) | 対象: | 栄養専門課程教員 |
| 内容: | 食品衛生実務に関する研修、最新の食品衛生事情 | | |

②指導力の修得・向上のための研修等

| | | | |
|------|--|--------|---------------------|
| 研修名: | 令和6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14日(金)～11月15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 | | |
| 研修名: | ビジネスマナーの基礎を学ぼう | 連携企業等: | 東京都私学財団 |
| 期間: | 令和6年5月27日(月) | 対象: | 栄養専門課程教員 |
| 内容: | 学校業務に必要となる基本的なビジネスマナーを習得する | | |

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

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

- 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. 定員確保を重要課題とするが、18歳人口の顕著な現象は今後も続くため、長期的な学生数の減少に対応して最低のベースラインを設定して経営にあたる。
 2. 入学前教育等により、入学後の学生のモチベーションの向上および成績向上を目指す。
 3. 学生のボランティア活動など社会貢献活動を無理のない程度に取り入れ、実務などを体験させ仕事に対する態度を育てていく。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

| 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6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | 業界団体 |
| 石川 智 | 株式会社ジェイシティ ホテルカデンツァ東京 | 令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | 業界団体 |
| 北原 浩平 | 一般財団法人 武蔵野市給食・食育振興財団 | 令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | 地域団体 |
| 高橋 貴子 | | 令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | 保護者代表 |
| 東福寺 俊男 | 一般社団法人 全国栄養士養成施設協会 | 令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年) | 職能団体 |
| 間嶋 美貴子 | | 令和6年4月1日～令和8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6年8月26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)・ 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6年6月1日

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 | |
| 1 | ○ | | | 生活と環境 | 衣食住に関する様々な内容を総括的に講義し、その土台の上で食を含む生活環境に関して多角的に学ぶ。 | 1・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 2 | ○ | | | 基礎英会話 | 将来的に、苦手意識をなくし日常的に使う会話力を身に付ける。 | 2・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 3 | ○ | | | 職業英会話 | 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。 | 2・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 4 | ○ | | | 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・後 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | ○ | | |
| 5 | ○ | | | 計算の理論と活用 | 栄養士として実務上必要な基本的計算ルールを理解し、論理的思考力を養成するとともに、電卓を用いた素早く正確な計算力を身につける。 | 1・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 6 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 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に教授する。 | 1・前 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | |
| 8 | ○ | | | 英語Ⅰ | 英語と接する機会を設け、英語を身近に感じることを目指す。 | 1・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 9 | ○ | | | 英語Ⅱ | 英語を身近に感じ、レストランなどにおける英語のメニュー等を苦手意識なく読み解けることを目指す。 | 1・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 10 | ○ | | | 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。 | 1・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 11 | ○ | | | 健康運動指導実習(体育実技含む) | 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・通 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | |
| 12 | ○ | | | 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。 | 2・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 13 | ○ | | | 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。 | 2・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 14 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | ○ | |

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 | |
| 15 | ○ | | | 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・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 16 | ○ | | | 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 | | | ○ | ○ | | | | ○ |
| 17 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 18 | ○ | | | 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。 | 1・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 19 | ○ | | | 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・前 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | | | ○ |
| 20 | ○ | | | 食品学総論 | 人間と食べ物と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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 21 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 22 | ○ | | | 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 | | | ○ | ○ | | | | ○ |
| 23 | ○ | | | 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 | | | ○ | ○ | | | | ○ |
| 24 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 25 | ○ | | | 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。 | 2・前 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | | | ○ |
| 26 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 27 | ○ | | | 応用栄養学実習 | 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。 | 2・後 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 28 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 29 | ○ | | | 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)成人期、高齢期の特性、栄養管理面を理解する。加えて、運動、ストレス、特殊環境下での特性、栄養管理面を理解する。 | 2・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 30 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | ○ | |

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 | 授業時間数 | 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 | |
| 31 | ○ | | | 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 | | | ○ | ○ | | ○ | | |
| 32 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 33 | ○ | | | 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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 34 | ○ | | | 栄養指導実習 | 栄養指導を行うために必要な知識・技術、集団指導の在り方、および校外実習での経験を踏まえ健康増進を目指した個人、集団栄養指導について教授する。ライフステージ別に沿った媒体作成や指導プログラムの企画、実施、評価する力も身につける。 | 2・後 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | | | ○ |
| 35 | ○ | | | 公衆栄養学Ⅰ | 個人や地域集団の健康の保持・増進、疾病予防を達成するため、栄養士として公衆栄養の概念およびわが国の健康・栄養状態を理解する。また、現在の栄養行政や管理栄養士、栄養士制度等について習得する。 | 2・前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 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 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| 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・前 | 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。 | 1・後 | 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・前 | 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・前 | 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 | | | ○ | ○ | | | | ○ |

授業科目等の概要

| (栄養専門課程 栄養士科) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|------------------|------------------|----------|--|---------------------------------|------------------|-------------|--------|--------|--------------------------------------|--------|--------|--------|--------|---------------------------------|--|-------------|--|
| 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 | | | | |
| 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・後 | 90 | 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・前 | 15 | 1 | ○ | | | ○ | | | ○ | | | | |
| 48 | | ○ | 医療概論(M) | 医療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事例を挙げ教授する。 | 2・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | | | | |
| 49 | | ○ | 臨床栄養学Ⅱ | 食事療法と薬物療法の兼ね合い、経腸栄養法、中心静脈栄養法などにおける複雑困難な栄養療法について教授する。 | 2・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | | | | |
| 50 | | ○ | 臨床栄養学実習Ⅱ | 栄養評価から栄養補給法について病態ごとの調理形態、経静脈栄養、経腸栄養のを把握させることにより、栄養補給としての食事の組み立てや食事療法について教授する。 | 2・後 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | | | | |
| 51 | | ○ | スポーツ栄養学Ⅰ | 運動時のエネルギー産生と消費の生化学的仕組みおよび運動時の栄養素の代謝、血液性状、酸素活性、ホルモンの働きなど基礎となる運動時の体内生化学的変化を教授する。 | 2・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | | | | |
| 52 | | ○ | スポーツ栄養学Ⅱ | スポーツ愛好家、スポーツ選手の食事管理の留意点および競技力を高めるための食生活面からのアプローチ法について教授する。 | 2・後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | | | | |
| 53 | | ○ | スポーツ栄養実習 | スポーツ現場における栄養管理の手段や方法、スポーツ活動を通じた生活習慣病の予防や改善および栄養・運動のバランスを考慮した健康増進など総合的にとらえた企画力について教授する。 | 2・後 | 45 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | | | | |
| | | | | 選択必修科目について 栄養士科2年進級時にメディカル・コースもしくは、スポーツ栄養コースを選択します。選択必修単位数は5単位で、その内訳は講義4単位、実習1単位となります。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | ○メディカル・コース（選択必修科目） 医療概論2単位、臨床栄養学Ⅱ2単位、臨床栄養学実習Ⅱ1単位 ○スポーツ栄養コース（選択必修科目） スポーツ栄養学Ⅰ2単位、スポーツ栄養学Ⅱ2単位、スポーツ栄養実習1単位 | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | | | 53科目（47科目必修、選択必修科目6科目中 コースにより講義2科目、実習1科目を 択） | | | | | | 科目 | | | | | | | 87 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。