

2022年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 事業実績

学校法人二葉総合学園 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校における令和4年度(2022年度)学校事業実績について、以下の通り報告いたします。

なお、2022年度4月より、法人名および学校名が変更され、法人名 二葉総合学園、学校名 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校となっております。

記

<学校情報の基準項目>

- 1 学校の概要、目標及び計画
- 2 各学科等の教育
- 3 教職員
- 4 キャリア教育・実践的職業教育
- 5 教育活動・教育環境
- 6 学生の支援活動
- 7 学生納付金・就学支援
- 8 学校の財務
- 9 学校評価

1 学校の概要、目標及び計画

1-1 概要

学校名 学校法人二葉総合学園 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校

学校長 小川 万紀子

所在地 東京都武蔵野市吉祥寺本町二丁目 11 番 2 号 (〒180-0004)

連絡先 TEL 0422-21-1367(代) FAX 0422-21-4471

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校は、1968年(昭和43年)度指定認可の調理課程(昼間部1年課程、夜間部1年6ヶ月課程)、1972年(昭和47年)度指定認可の栄養課程(2年課程)および2002年(平成14年)度指定認可の管理栄養士課程(4年課程)、2015年(平成27年)度指定認定の調理実践課程(2年課程)の4課程で構成されている。

この間、1976年（昭和51年）には、専修学校制度による学校設置切替認可により、調理課程は調理専門課程調理師科、調理高等課程調理師科と学科名称を変更し、栄養士科は、栄養専門課程栄養士科と名称を変更した。2002年（平成14年）度に受けた管理栄養士課程は栄養専門課程管理栄養士学科と称している。

2015年（平成27年）栄養専門課程 管理栄養士学科と栄養士科の2課程が職業実践専門課程に認定され、2018年（平成30年）に調理専門課程 調理実践科も認定された。

2019年（令和元年）高等教育の修学支援新制度（高等教育無償化）の対象機関（確認校）となった。

現在は、調理高等課程を廃止し、調理専門課程調理師科、調理専門課程調理実践科、栄養専門課程栄養士科、栄養専門課程管理栄養士科の4課程で構成されているが、法人名変更、学校名変更にて管理栄養士学科のみ管理栄養士科と学科名を変更した。

学生定員数は、調理師科76名・調理実践科76名・栄養士科240名・管理栄養士科160名の合計552名である。

1-2 目標及び計画

建学の精神「涵養の精神と職業人としての自立」のもと、食と健康の関わりを探究すべく、調理技術や栄養知識など全般についての専門的技術や知識を教授し、実社会での役割を認識したうえでの自立した人材を育成する。

平成27年度より「中期3年計画・新生二葉」をスタートし、更に学校教育環境整備・教職員スキルアップ等教育力向上を図った。令和2年度から新たに「FUTABA中期計画（3か年計画）」をスタートさせ、教育環境整備及び教職員のスキルアップ等による質の向上や企業連携の再構築を図っている。

1-3 沿革・歴史

1947年（昭和22年）「二葉ドレスメーカー女学院」創立

1963年（昭和38年）学校法人「古屋学園」に組織改変

1968年（昭和43年）「学校法人古屋学園二葉調理師専門学校」設立

東京都知事認可。厚生大臣（現厚生労働大臣）より調理師養成施設として指定認可を受ける。

1972年（昭和47年）厚生大臣（現厚生労働大臣）より栄養士養成施設として指定認可を受ける。

1973年（昭和48年）栄養士養成に伴い校名を「二葉栄養専門学校」と名称変更〔調理師科、栄養士科の2課程となる〕

1976年（昭和51年）専修学校制度による専修学校として東京都知事より認可を受ける。

- 1994年（平成6年） 文部大臣（現文部科学大臣）より栄養士科が「専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
- 2002年（平成14年） 栄養専門課程に「管理栄養士学科」開設
厚生労働大臣より管理栄養士養成施設として指定を受ける。
- 2005年（平成17年） 文部科学大臣より管理栄養士学科が「高度専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
- 2015年（平成27年） 厚生労働大臣より調理実践科の承認を受ける。
- 2017年（平成29年） 文部科学大臣より調理実践科が「専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
学校法人古屋学園創立80周年を迎える。
- 2022年（令和4年） 法人名を「古屋学園」から「二葉総合学園」に変更。
学校名を「二葉栄養専門学校」から「吉祥寺二葉栄養調理専門職学校」に変更。「管理栄養士学科」のみ「管理栄養士科」に変更した。

2 各学科等の教育

2-1 設置学科及び募集定員

栄養専門課程管理栄養士科（昼間部4年） 1学年40名 総定員160名

栄養専門課程栄養士科（昼間部2年） 1学年120名 総定員240名

調理専門課程調理実践科（昼間部2年） 1学年38名 総定員76名

調理専門課程調理師科（昼間部1年） 76名

2-2 必修単位時間（単位）

管理栄養士学科

旧カリキュラム 3510単位時間（134単位）2021年度迄入学者

新カリキュラム 3480単位時間（169単位）2022年度以降入学者

栄養士科 1800単位時間（82単位）

調理実践科 1860単位時間（62単位）

調理師科 1020単位時間（34単位）

2-3 カリキュラム

管理栄養士学科 《単位数 134単位》旧カリキュラム

授業内容	講義 演習	実験 実習	授業内容	講義 演習	実験 実習
基礎分野			専門分野		
人文科学系列科目	10		基礎栄養学	3	1
社会科学系列科目	6	1	応用栄養学	7	2
自然科学系列科目	10	2	栄養教育論	6	3
外国語科目	6		臨床栄養学	9	2
保健体育科目		1	公衆栄養学	4	1
専門基礎分野			給食経営管理論	5	2
社会・環境と健康	12	2	総合演習	3	
人体の構造と機能 疾病の成り立ち	14	2	臨地実習		4
食べ物と健康	10	6	学外における実習		
			合計	134	

管理栄養士学科 《単位数 169単位》新カリキュラム

授業内容	講義 演習	実験 実習	授業内容	講義 演習	実験 実習
基礎分野			専門分野		
人文科学系列科目	10		基礎栄養学	7	1
社会科学系列科目	6	1	応用栄養学	9	2
自然科学系列科目	8	2	栄養教育論	8	2
外国語科目	16		臨床栄養学	11	2
保健体育科目	2	1	公衆栄養学	6	1
専門基礎分野			給食経営管理論	7	2
社会・環境と健康	8	1	総合演習	5	
人体の構造と機能 疾病の成り立ち	18	2	臨地実習		4
食べ物と健康	14	7	臨地実習校内指導	6	
			合計	169	

栄養士科 《単位数 82単位》

授業内容	講義 演習	実験 実習	授業内容	講義 演習	実験 実習
基礎分野			専門分野		
人文科学系列科目	6		社会生活と健康	4	
社会科学系列科目	2	1	人体の構造と機能	8	2
自然科学系列科目	2	1	食品と衛生	6	3
外国語科目	4		栄養と健康	8	2
保健体育科目	2	1	栄養と指導	8	1
			給食の運営	9	7
			特別授業	4	1
			合 計	82	

調理実践科 《単位時間数 1860時間》

授業科目	単位時間	授業科目	単位時間
食文化概論	30	総合調理実習	90
食生活論	30	インターンシップ	150
衛生法規	30	経営学	120
公衆衛生学	90	コンピュータ実習	30
栄養学	60	調理実践総合演習	30
食品学	90	サービス概論	60
食品衛生学	90	メニュー作成論	30
食品衛生学実習	30	フランス語・職業英会話(選択)	60
調理理論	180	その他の科目(英語)	60
調理実習	600		
		合 計	1860

調理師科 《単位時間数 1020時間》

授業科目	単位時間	授業科目	単位時間
食文化概論	30	食品衛生学	90
食生活論	30	食品衛生学実習	30
衛生法規	30	調理理論	150
公衆衛生学	60	調理実習	300
栄養学	60	総合調理実習	90
食品学	90	選択必須科目	60
		合 計	1020

2-4 入学方法

- ・一般入学
- ・推薦入学
- ・総合型選抜入学

2-5 進級

- ・「進級審査規定」に基づき、進級審査会で進級が認められること。

2-6 卒業

- ・学則に定める履修単位（履修単位時間）全てを履修終了していること。
- ・「卒業審査規定」に基づき、卒業審査会で卒業が認められること。

2-7 取得する資格等

- ・管理栄養士科は、栄養士免許申請資格、管理栄養士国家試験受験資格及び高度専門士称号付与
- ・栄養士科は、栄養士免許申請資格及び専門士称号付与
- ・調理師科は、調理師免許申請資格
- ・調理実践科、調理師免許申請資格及び専門士称号付与

2-8 卒業後の進路

- ・管理栄養士学科：受託給食会社 43.3%、病院 20.0%、福祉施設 20.0%、保育園 6.7%、食品会社 3.3%、その他 6.7%
- ・栄養士科：受託給食会社 52.9%、保育園 21.4%、福祉施設 10.0%、病院 10.0%、

食品製造業 4.3%、飲食業 1.4%

- ・調理実践科：専門店 40.6%、ホテル 28.1%、結婚式場・会館 15.6%、集団給食 9.4%
その他 6.2%
- ・調理師科：専門店 37.5%、ホテル 25.0%、結婚式場 12.5%、集団調理 25.0%、
- ・調理師科(実践栄養コース)：集団給食 44.4%、ホテル 27.8%、結婚式場・会館 16.7%
食品製造 5.6%、その他 5.6%

3 教職員

3-1 教職員の組織

校長、教員、助手、事務職員、学校医・産業医・学校歯科医（委嘱契約）

3-1-1 教職員数

専任 35 名、 兼任 20 名、 助手 10 名、 事務職 14 名 総数 79 名

3-2 教員の専門性

医師、歯科医師、獣医師、薬剤師、管理栄養士、健康運動指導士、
トレーニング指導士、介護福祉士、調理師、専門調理師、ふぐ調理師

4 キャリア教育・実践的職業教育

4-1 キャリア教育

- ・キャリアガイダンスの実施
- ・就職対策講座
- ・卒業生との懇談会（同窓会）

4-2 実践的職業教育

- ・校外実習（現場体験型）（コロナ禍にて一部学内にて実施）
- ・臨地実習（総合的な現場体験型）（コロナ禍にて一部学内にて実施）

5 教育活動・教育環境

5-1 学校行事

- ・学生主体による体育祭（規模縮小にて）及び学園祭（規模縮小にて）
企画立案から実践指導

5-2 課外活動

同好会活動：食文化同好会（休会中）、バスケットボール同好会（休会中）

6 学生の生活支援

- ・担任制をとり、担任、学科長による生活指導及び三者面談による相談・指導を行う。
退学防止策については、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3者面談による相談、指導を行っている。
- ・留学生対応の専任職員を置き、出入国管理を含め担任と密に連携をとり、留学生の出席状況を把握し、日常生活への相談・指導も行っている。
- ・自立進学支援制度（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>
- ・教育訓練給付金制度（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>

7 学生納付金・就学支援

- ・学生納付金（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/fees/>
- ・特待生制度（学校法人古屋学園学費一部免除制度）
（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/about/>

その他

- ・奨学金制度（詳細についてはHPで公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/examination/support/>

8 学校の財務

（詳細についてはHPで公開）

<https://futaba-sogo.ac.jp/wp-content/uploads/2023/05/2022年度%E3%80%80財務情報-1.pdf>

9 学校評価（詳細についてはHPで公開）

・自己点検評価

<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2021/05/自己点検評価報告書2021年度版【確定版】2022.6.28.pdf>

・学校関係者評価

<https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2021/05/2021年度学校関係者評価報告書.pdf>