

実務経験のある教員等による授業科目の配置

1. 栄養士科

- (1) 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
- (2) 実務経験のある教員等による授業担当一覧

2. 管理栄養士科

- (1) 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
- (2) 実務経験のある教員等による授業担当一覧

華学園栄養専門学校 栄養専門課程(衛生分野) 栄養士科(2年制課程)『履修科目及び履修単位一覧』

栄養専門課程 栄養士科 (昼間部)															
授 業 科 目															
栄養士法施行規則に基づく教育内容	規定単位		本校学則規定科目	規定単位		必・選の別	1年次		2年次		授業時間数 単位数合計		実務経験のある教員(●)	備 考	
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習		年間授業時間数	週授業時間数	年間授業時間数	週授業時間数					
基礎分野	人文学科	12	カウンセリング論	2		必修	30	2.0			30	2			
	社会学科		職業指導	2		必修	30	2.0			30	2	●		
	自然科学		情報処理演習	1		必修	30	2.0			30	1	●		
	外国語		基礎化学	2		必修	30	2.0			30	2			
	保健体育		英語	2		必修	30	2.0			30	2			
			健康運動理論	2		必修	30	2.0			30	2	●		
	健康運動実技	1		必修	60	4.0			60	1	●				
専門分野	社会生活と健康	4	公衆衛生学	2		必修	30	2.0			30	2			
	人体の構造と機能	8	社会福祉概論	2		必修	30	2.0			30	2			
			解剖生理学	2		必修	30	2.0			30	2			
			解剖生理学実験		1	必修	60	4.0			60	1			
			生化学Ⅰ	2		必修			30	2.0	30	2			
			生化学Ⅱ	2		必修			30	2.0	30	2			
			生化学実験		1	必修			60	4.0	60	1			
	食品と衛生	6	栄養生理学	2		必修			30	2.0	30	2			
			食品学総論	2		必修	30	2.0			30	2			
			食品学各論	2		必修	30	2.0			30	2			
			食品学実験		1	必修			60	4.0	60	1			
	栄養と健康	8	食品衛生学	2		必修	30	2.0			30	2	●		
			食品衛生学実験		1	必修	60	4.0			60	1	●		
			基礎栄養学	2		必修	30	2.0			30	2			
			応用栄養学	2		必修			30	2.0	30	2	●		
			応用栄養学実習		1	必修			60	4.0	60	1	●		
臨床栄養学概論			2		必修	30	2.0			30	2				
栄養の指導	6	臨床栄養学各論	2		必修			30	2.0	30	2				
		臨床栄養学実習Ⅰ		1	必修			60	4.0	60	1				
		臨床栄養学実習Ⅱ		1	必修			60	4.0	60	1				
		栄養教育論Ⅰ	2		必修			30	2.0	30	2				
		栄養教育論Ⅱ	2		必修			30	2.0	30	2				
		栄養教育論実習		1	必修			60	4.0	60	1				
		公衆栄養学	2		必修	30	2.0			30	2	●			
		給食の運営	4	給食計画論	2		必修	30	2.0			30	2		
				給食実務実習Ⅰ		1	必修	60	4.0			60	1		
				給食管理実習(校内)		2	必修			90	6.0	90	2		
給食管理実習(校外)				2	必修			90	45.0	90	2				
調理学	2				必修	30	2.0			30	2				
基礎調理実習				1	必修	60	4.0			60	1				
調理学実習Ⅰ				1	必修	60	4.0			60	1				
調理学実習Ⅱ				1	必修	60	4.0			60	1				
応用調理学実習		1	必修			60	4.0	60	1						
専門調理実習Ⅰ		1	必修	60	4.0			60	1						
小 計	47	15	小 計	47	19		990		810		1,800	66			
その他の科目	選択科目	医療・福祉食事論	2		選択			30	2.0	30	2			左記のその他の科目(選択科目)の中から、合計単位が4単位以上を履修する事	
		介護食実習		1	選択			60	4.0	60	1				
		医療・福祉食実習		1	選択			60	4.0	60	1				
		調理と食材	2		選択			30	2.0	30	2				
		専門調理実習Ⅱ		1	選択			60	4.0	60	1				
		給食実務実習Ⅱ		1	選択			60	4.0	60	1				
		子どもと食物アレルギー	2		選択			30	2.0	30	2	●			
子ども食事実習Ⅰ		1	選択			60	4.0	60	1	●					
子ども食事実習Ⅱ		1	選択			60	4.0	60	1	●					
必修科目 授業時間数							990		810		1,800	66			
選択科目 授業時間数									150		150	4			
卒業に必要な総授業時間数											1,950	70			

華学園栄養専門学校 栄養士科(2年制課程)

実務経験のある教員による授業科目一覧

担当教員名	授業科目名	履修単位	授業内容・担当教員の実務経験
川上 恭子	職業指導	2	現在㈱イーミントレーニングの経営者として、PC操作、マナー教育や社会人基礎力の研修担指導者の経験に基づいて、栄養士として就職するために必要な就職対策等の講義を行っている。
川上 恭子	情報処理演習	1	現在㈱イーミントレーニングの経営者として、PC操作、マナー教育や社会人基礎力の研修担指導者の経験に基づいて、栄養士として必要なPCスキルを修得させるために演習を行っている。
渡部 渉	健康運動理論	2	担当教員は、元南美里診療所で管理栄養士として勤務(3年間)と健康運動士としての経験に基づいて、運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法成についての講義を行っている。
平井 民子	健康運動実技	1	10年間㈱キャピタルチヨダスポーツでトレーナーとして勤務し、現在ホテル内フィットネスジムでインストラクターとして活動し実際のトレーニング指導の経験に基づいて、自己の体力維持と増進を实践させ、運動習慣の意義等について実技を通して教授している。
箕形 崇史	食品衛生学	2	担当教員は、元中野区保健所に勤務し、管轄内の飲食店等の食品衛生指導の経験に基づいて、飲食に起因する様々な健康課題とその予防法について学習し、栄養士に求められる食品の衛生管理について講義する。
箕形 崇史	食品衛生学実験	1	担当教員は、元中野区保健所に勤務し、管轄内の飲食店等の食品衛生指導の経験に基づいて、栄養士にとって、食品の衛生上の危害防止は最重要課題である。「食品衛生法」で規定された検査を学習・体験するための実験を行っている。
山中 恵里香	応用栄養学	2	担当教員は、横浜YMCAとつか保育園で管理栄養士として6年間を勤務し、さらに川崎市や大和市の介護予防事業にも携わり、実際の幼児への給食業務や高齢者栄養等の経験に基づいて、栄養士として必要な知識と技術の修得に向けた講義を行っている。
山中 恵里香	応用栄養学実習	1	担当教員は、横浜YMCAとつか保育園で管理栄養士として6年間を勤務し、さらに川崎市や大和市の介護予防事業にも携わり、実際の幼児への給食業務や高齢者栄養等の経験に基づいて、栄養士として必要な知識と技術の修得に向けた講義を行っている。
久喜 美知子	公衆栄養学	2	担当教員は、元横浜市職員として25年間保健所に勤務し、実際の公衆栄養活動(栄養改善普及活動)に携わり、この経験に基づいて栄養士として職場や地域の公衆栄養活動を実践するために必要な基礎的知識や発想力を修得するための講義を行っている。
太田 百合子	子どもと食物アレルギー	2	担当教員は、20年間公益社団法人児童育成会こどもの城の管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の子供たちへの食事提供の経験に基づいて栄養士養成に向けて、成長期の子供たちのアレルギー疾患(特に食物アレルギー)が増加する中、栄養士として特に乳幼児期の栄養特性と、食物アレルギーの発症機序からその対策について理解することができるよう講義している。
太田 百合子	子ども食事実習Ⅰ	1	担当教員は、20年間公益社団法人児童育成会こどもの城の管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の子供たちへの食事提供の経験に基づいて栄養士養成に向けて、成長期の子供たちのアレルギー疾患(特に食物アレルギー)が増加する中、栄養士として特に乳幼児期の栄養特性と、食物アレルギーの発症機序からその対策について実践することができるよ実習を行っている。
太田 百合子	子ども食事実習Ⅱ	1	担当教員は、20年間公益社団法人児童育成会こどもの城の管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の子供たちへの食事提供の経験に基づいて栄養士養成に向けて、成長期の子供たちのアレルギー疾患(特に食物アレルギー)が増加する中、栄養士として特に乳幼児期の栄養特性と、食物アレルギーの発症機序からその対策について実践することができるよ実習を行っている。
栄養士科 合計18単位			

華学園栄養専門学校 栄養専門課程(衛生分野) 管理栄養士科(4年制課程) 『履修科目及び履修単位一覧』

栄養専門課程 管理栄養士科 (昼間部)		授業科目		必、選 の別	1年次		2年次		3年次		4年次		授業時 間単 位 合計	実務経験 のある教 員(●)	備考			
栄養士施行規則 に基づく教育内容	規定単位数	講義 又は 演習	実験 又は 実習		講義 又は 演習	実験 又は 実習	年間授業	週授業	年間授業	週授業	年間授業	週授業				年間授業	週授業	
				時間数			時間数	時間数	時間数	時間数	時間数	時間数	時間数	時間数	時間数	時間数	時間数	
基礎分野	人文科学	2		心理学概論	2	必修	30	2						30	2			
				臨床心理学	2	必修	30	2							30	2		
				カウンセリング論	2	必修			30	2						30	2	
				社会学	2	必修	30	2								30	2	
	社会科学	2		コミュニケーション論	2	必修	30	2							30	2		
				国語表現法	2	必修	30	2								30	2	
				食糧経済論	2	必修								30	2	30	2	
				食生活論	2	必修							30	2	30	2		
	自然科学	42		栄養と健康	2	必修	30	2							30	2	●	
				基礎化学	2	必修	30	2								30	2	
				有機化学	2	必修	30	2								30	2	
				基礎化学実験	1	必修	60	4								60	1	
				基礎生物学	2	必修	30	2								30	2	
				情報処理演習Ⅰ	1	必修	30	2								30	1	●
	外国語	2		情報処理演習Ⅱ	1	必修	30	2						30	1	●		
				衛生統計学	2	必修			30	2						30	2	
保健体育	2		英語Ⅰ	2	必修	30	2							30	2			
			英語Ⅱ	2	必修	30	2								30	2		
			外書購読	2	必修								30	2	30	2		
			健康運動理論	2	必修	30	2								30	2	●	
保健体育	2		健康運動実技	1	必修			60	4					60	1	●		
			健康スポーツ栄養学	2	必修							30	2	30	2	●		
小計	42		健康管理概論	2	必修	30	2							30	2			
			小計	40	2	510		120		0		120		750	42			
専門基礎分野	2		公衆衛生学Ⅰ	2	必修			30	2					30	2			
			公衆衛生学Ⅱ	2	必修					30	2				30	2		
	社会・環境と健康	14		保健医療福祉概論	2	必修					30	2	30	2	30	2		
				微生物学	2	必修	30	2								30	2	
				生化学Ⅰ	2	必修	30	2								30	2	
				生化学Ⅱ	2	必修			30	2						30	2	
				生化学実験Ⅰ	1	必修			60	4						60	1	
				生化学実験Ⅱ	1	必修					60	4				60	1	
				解剖生理学Ⅰ	2	必修	30	2								30	2	
				解剖生理学Ⅱ	2	必修	30	2								30	2	
				解剖生理学実験	1	必修			60	4						60	1	
				病理学Ⅰ	2	必修			30	2						30	2	
				病理学Ⅱ	2	必修			30	2						30	2	
				食べ物と健康	8		食品学総論	2	必修	30	2							30
	食品学各論	2	必修				30	2								30	2	
	食品学実験Ⅰ	1	必修						60	4						60	1	
	食品学実験Ⅱ	1	必修								60	4				60	1	
	食品加工学	2	必修								30	2				30	2	
	食品機械論	2	必修						30	2						30	2	
	食品加工学実習	1	必修										60	4		60	1	
	食品衛生学	2	必修									30	2			30	2	
	食品衛生学実験	1	必修						60	4						60	1	
	調理学	2	必修				30	2								30	2	
	調理学実習Ⅰ	1	必修				60	4								60	1	
調理学実習Ⅱ	1	必修	60				4								60	1		
調理学実習Ⅲ	1	必修			60	4						60	1					
小計	28	10	小計	32	10	330		390		270		90	1,080	42				
専門分野	2		基礎栄養学Ⅰ	2	必修	30	2						30	2				
			基礎栄養学Ⅱ	2	必修	30	2								30	2		
	基礎栄養学	6		栄養学実験	1	必修			60	4				60	1			
				応用栄養学Ⅰ	2	必修			30	2					30	2	●	
				応用栄養学Ⅱ	2	必修			30	2					30	2	●	
	応用栄養学	6		応用栄養学実習	1	必修			60	4				60	1	●		
				高齢者栄養学	2	必修					30	2				30	2	
				栄養教育論Ⅰ	2	必修	30	2								30	2	
	栄養教育論	6		栄養教育論Ⅱ	2	必修			30	2					30	2		
				栄養教育論Ⅲ	2	必修			30	2						30	2	
				栄養教育論実習Ⅰ	1	必修			60	4						60	1	●
	栄養教育論	6		栄養教育論実習Ⅱ	1	必修					60	4			60	1	●	
				栄養情報論実習	1	必修					60	4				60	1	
				臨床栄養学概論Ⅰ	2	必修	30	2								30	2	
	臨床栄養学	8		臨床栄養学概論Ⅱ	2	必修			30	2					30	2		
				臨床栄養学Ⅰ	2	必修			30	2						30	2	●
				臨床栄養学Ⅱ	2	必修			30	2						30	2	●
	臨床栄養学	8		臨床栄養学実習Ⅰ	1	必修			60	4				60	1	●		
				臨床栄養学実習Ⅱ	1	必修					60	4				60	1	●
				臨床栄養管理Ⅰ	2	必修							60	4		60	1	●
	臨床栄養学	8		臨床栄養管理Ⅱ	2	必修							30	2	30	2		
				介護食実習	1	必修							60	4		60	1	
				公衆栄養学Ⅰ	2	必修			30	2						30	2	
	公衆栄養学	4		公衆栄養学Ⅱ	2	必修					30	2			30	2		
公衆栄養学演習				1	必修					30	2				30	1	●	
公衆栄養学	4		保健指導演習	1	必修							30	2	30	1	●		
			給食管理論	2	必修			30	2						30	2		
給食経営管理論	4		給食経営管理論	2	必修							30	2	30	2			
			給食管理実習	1	必修			60	4						60	1		
総合演習	2		総合演習	2	必修							60	4	60	2			
			臨地実習Ⅰ	1	必修								90	45	90	2		
臨地実習	4		臨地実習Ⅱ	2	必修					90	45			90	2			
			臨地実習Ⅲ	1	必修							45	45		45	1		
小計	32	12	小計	40	14	120		510		555		240	1,425	54				
選択必修科目			職業指導Ⅰ	2	必修								60	4	60	2	左記の選択必修科目の中から、12単位以上を履修するものとする。	
			職業指導Ⅱ	2	必修									60	4	60		2
			総合ゼミナールⅠ	2	必修									60	4	60		2
			総合ゼミナールⅡ	2	必修									60	4	60		2
			総合ゼミナールⅢ	2	必修									60	4	60		2
			総合ゼミナールⅣ	2	必修									60	4	60		2
臨地実習Ⅳ	1	選択						45	45			45	1					
必修科目授業時間数						960		1,020		825		810	3,615	150				
選択科目授業時間数										45			45					
卒業に必要な総授業時間数						960		1,020		825		810	3,615	150				

華学園栄養専門学校 管理栄養士科(4年制課程)

実務経験のある教員による授業科目一覧

担当教員名	授業科目名	履修単位	授業内容・担当教員の実務経験
中田 恵津子	栄養と健康	2	担当教員は、神奈川県に栄養士職として入職し、保健所、学校保険課及び県立がんセンター管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の公衆栄養や臨床栄養管理の経験に基づいて、管理栄養士を目指す気持ちを育む導入教育として、管理栄養士が活躍するいずれの職場においても必要とされる共通の教育内容(コア)を理解させるための講義を行っている。
川上 恭子	情報処理演習Ⅰ	1	現在(株)イーミントレーニングの経営者として、PC操作、マナー教育や社会人基礎力の研修担当指導者の経験に基づいて、栄養士として必要なPCスキルを修得させるために演習を行っている。
川上 恭子	情報処理演習Ⅱ	1	現在(株)イーミントレーニングの経営者として、PC操作、マナー教育や社会人基礎力の研修担当指導者の経験に基づいて、栄養士として必要なPCスキルを修得させるために演習を行っている。
平井 民子	健康運動理論	2	10年間(株)キャピタルチヨダスポーツでトレーナーとして勤務し、現在ホテル内フィットネスジムでインストラクターとして活動し実際のトレーニング指導の経験に基づいて、自己の体力維持と増進を実践させ、運動習慣の意義等についての講義を行っている。
平井 民子	健康運動実技	1	10年間(株)キャピタルチヨダスポーツでトレーナーとして勤務し、現在ホテル内フィットネスジムでインストラクターとして活動し実際のトレーニング指導の経験に基づいて、自己の体力維持と増進を実践させ、運動習慣の意義等について実技を通して教授している。
渡部 渉	健康スポーツ栄養学	2	担当教員は、元南美里診療所で管理栄養士として勤務(3年間)と健康運動士としての経験に基づいて、運動時における身体状況、エネルギー代謝、栄養代謝について理解することができ、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を習得することができるよう講義を行っている。
中田 恵津子	応用栄養学Ⅰ	2	担当教員は、神奈川県に栄養士職として入職し、保健所、学校保険課及び県立がんセンター管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の公衆栄養や臨床栄養管理の経験に基づいて、ライフステージにおける人体の構造と機能の変化と栄養状態の評価・判定の基礎的知識を理解し、栄養食事・身体活動・運動・生活環境との関係とマネジメントが説明できるよう講義を行っている。
中田 恵津子	応用栄養学Ⅱ	2	担当教員は、神奈川県に栄養士職として入職し、保健所、学校保険課及び県立がんセンター管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の公衆栄養や臨床栄養管理の経験に基づいて、ライフステージにおける人体の構造と機能の変化と栄養状態の評価・判定の基礎的知識を理解し、栄養食事・身体活動・運動・生活環境との関係とマネジメントが説明できるよう講義を行っている。
中田 恵津子	応用栄養学実習	1	担当教員は、神奈川県に栄養士職として入職し、保健所、学校保険課及び県立がんセンター管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の公衆栄養や臨床栄養管理の経験に基づいて、各ライフステージにおける栄養アセスメントを理解し、年齢別・性別・身体状況・身体活動を把握し、栄養食事ケアプログラム・献立を作成し、実践活動ができるよう実習を通して教授している。

担当教員名	授業科目名	履修単位	授業内容・担当教員の実務経験
亀山 ころろ	栄養教育論実習Ⅰ	1	担当教員は、元給食受託会社で5年間、杏林大学医学部附属病院で5年間勤務し、現在は週1回糖尿病クリニックで管理栄養士と栄養指導に携わっている。この経験に基づいて、栄養教育論及び関連科目で修得した知識と技術を応用し、個人または集団栄養教育を実践する上で必要な栄養教育の進め方や栄養教育媒体作成の技術習得のための実習を行っている。
亀山 ころろ	栄養教育論実習Ⅱ	1	担当教員は、管理栄養士として給食受託会社で5年間、杏林大学医学部附属病院で5年間勤務し、現在は週1回糖尿病クリニックで管理栄養士と栄養指導に携わっている。この経験に基づいて、栄養教育論及び関連科目で修得した知識と技術を応用し、個人または集団栄養教育を実践する上で必要な栄養教育の進め方や栄養教育媒体作成の技術習得のための実習を行っている。
荒木 達夫	臨床栄養学Ⅰ	2	担当教員は、東京慈恵会医科大学病院に35年管理栄養士として栄養部部長として勤務し、この経験に基づいて、各疾患の病態及び栄養食事療法、個々の栄養状態に基づいた栄養管理を行うための栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養ケアマネジメントを理解することができるよう講義を行っている。
荒木 達夫	臨床栄養学Ⅱ	2	担当教員は、東京慈恵会医科大学病院に35年管理栄養士として栄養部部長として勤務し、この経験に基づいて、各疾患の病態及び栄養食事療法、個々の栄養状態に基づいた栄養管理を行うための栄養アセスメント、ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養ケアマネジメントを理解することができるよう講義を行っている。
荒木 達夫	臨床栄養学実習Ⅰ	1	担当教員は、東京慈恵会医科大学病院に35年管理栄養士として栄養部部長として勤務し、この経験に基づいて、臨床栄養学の基礎知識を理解させて、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくりの技術や疾患別献立作成と調理実習を通して患者QOLや患者満足度と管理栄養士としての知識・技術の修得を図る。
荒木 達夫	臨床栄養学実習Ⅱ	1	担当教員は、東京慈恵会医科大学病院に35年管理栄養士として栄養部部長として勤務し、この経験に基づいて、臨床栄養学の基礎知識を理解させて、傷病者の病態や栄養状態に合わせた、食事プランづくりの技術や疾患別献立作成と調理実習を通して患者QOLや患者満足度と管理栄養士としての知識・技術の修得を図る。
久喜 美知子	公衆栄養学演習	1	担当教員は、元横浜市職員として25年間保健所に勤務し、実際の公衆栄養活動(栄養改善普及活動)に携わり、この経験に基づいて栄養士として職場や地域の公衆栄養活動を実践するために必要な基礎的知識や発想力を修得するための講義を行っている。
中田 恵津子	保健指導演習	1	担当教員は、神奈川県に栄養士職として入職し、保健所、学校保険課及び県立がんセンター管理栄養士(責任者)として勤務し、実際の公衆栄養や臨床栄養管理の経験に基づいて、平成25年度から10年間にわたる「国民健康運動プラン」の項目や健康増進法で定める基本方針を踏まえた保健指導について講義を通して習得を図る。
管理栄養士科 合計24単位			