

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				
華学園栄養専門学校	昭和55年4月1日	前野 正夫	〒 110-8662 (住所) 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人華学園	昭和33年7月3日	森田 十誉子	〒 110-8662 (住所) 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111				
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7(1995)年度	-	平成26(2014)年度		
学科の目的	<p>学校教育法並びに栄養士法に基づき、栄養に関する知識及び技能を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教育を授けて栄養の指導者を養成し、もって国民福祉の増進に寄与することを目的とする。</p> <p>・育成人材像<栄養士科></p> <p>(1) 栄養指導および給食の管理者としてふさわしい調理技術や献立作成力、コミュニケーション力を有する人材</p> <p>(2) 調理もたくみな栄養士として多様なニーズに対応できる人材</p>						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	<p>・栄養士免許</p> <p>教育目標<栄養士科></p> <p>(1) 科学的根拠に基づいた栄養指導、良質で安全な給食管理を行える基礎的能力を養う。</p> <p>(2) 栄養指導や給食の対象者を尊重し、礼節をわきまえ、栄養士としての職業倫理に基づいた行動ができる力を養う。</p> <p>(3) 保健・医療・福祉における栄養士の役割を認識し、多職種と協働できるコミュニケーション力を養う。</p> <p>(4) 社会で起きている出来事に関心をもち、栄養や健康に関連づけ自分ごととして考える力を養う。</p>						
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	※単位時間、単位いずれかに記入 1,830 単位時間 単位	750 単位時間 単位	30 単位時間 単位	750 単位時間 単位	250 単位時間 単位	60 単位時間 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			
320人	195人	0人	0%	6%			
就職等の状況	<p>■卒業者数(C) : 85 人</p> <p>■就職希望者数(D) : 79 人</p> <p>■就職者数(E) : 76 人</p> <p>■地元就職者数(F) : 70 人</p> <p>■就職率(E/D) : 96 %</p> <p>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 92 %</p> <p>■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 89 %</p> <p>■進学者数 : 4 人</p> <p>■その他</p> <p>・就職希望せず 2名</p> <p>・未定 2名</p> <p>(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)</p> <p>■主な就職先、業界等</p> <p>(令和5年度卒業生)</p> <p>病院、高齢者福祉施設、学校、保育園、事業所、ドラッグストア等</p>						
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価:</p> <p>※有の場合、例えば以下について任意記載</p> <p>評価団体 : 受審年月 :</p>		<p>無</p> <p>評価結果を掲載したホームページURL</p>				
当該学科のホームページURL	URL: http://www.hana-eiyou.ac.jp/						

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	1,830 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	150 単位時間
	うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間
	うち必修授業時数	120 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	120 単位時間
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 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)	120 単位時間
	(B：単位数による算定)	
	総単位数	単位
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	単位
	うち企業等と連携した演習の単位数	単位
	うち必修単位数	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	単位
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	単位	
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	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つて、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)	4 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)	2 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)	3 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	1 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

専攻分野に関する企業・団体等との連携体制を確保して、授業科目の開設やその他の教育課程の編成(授業内容・方法の改善・工夫等を含む)を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める。

(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

業界が求める人材の専門性に関する動向や地域の産業振興の方向性、今後必要となる知識や技術などを把握・分析し、実践的職業教育に必要な授業科目の開設や授業方法の改善の提案を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
調所 勝弘	一般社団法人日本臨床栄養協会 理事	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	①
奥村 もと子	社会福祉法人尚栄福祉会 すこやか溝口保育園 園長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
國分 葉子	エームサービス株式会社/日本栄養士会理事・勤労者支援職域担当	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	②
東 雅臣	株式会社東京天竜 代表取締役	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
鮫田 真理子	東邦大学医療センター佐倉病院 上席室長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
高橋 則子	学校法人 慈恵大学 理事	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
濱 裕宣	東京慈恵会医科大学附属病院 栄養部 部長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
前野 正夫	華学園栄養専門学校 校長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
土屋 一	華学園栄養専門学校 教務課長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
亀山 こころ	華学園栄養専門学校 栄養士科学科長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
任 良嶺	華学園栄養専門学校 管理栄養士科学科長	令和6年4月1日～令和7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 ①8月 ②3月

(開催日時(実績))

第1回 令和6年8月5日 13時～15時

第2回 令和7年3月 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。

- ・基本は全学生が学び、応用については習得したい学生のみが選択するというように、自由度を持たせたカリキュラムとした。
- ・基礎調理実習は調理の技術をしっかりと身に付けさせたいということから、新カリ内では卒業必修科目とした。
- ・栄養士の倫理感、使命感を在学中に教えるというところで、新カリでは栄養士概論を新設した。

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

給食管理実習(校外実習)は、厚生労働省による目的の「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」を実施するため、学内での栄養指導、給食管理に関する講義、実習で学んだことを基に、実践の場である学校、事業所、福祉施設などで学習し、給食運営の実態を体得するとともに特定給食施設における栄養士の業務や役割について理解することを基本方針とする。

(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

学外の医療機関、高齢者福祉施設、児童福祉施設、事業所給食施設、学校給食施設において、給食の運営方法、栄養管理、衛生管理など栄養士に必須な知識と技術を身に付けるために2年次に実習を行う。事前指導として個別に実習における諸注意をはじめ実習に臨む心構えを指導する。更に実習終了後には担当教員とともに振り返りを行い、校外実習報告会を開催。各自が口頭発表する機会を設けている。

(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
給食管理実習 (校外実習)	3. 【校外】企業内実習 (4に該当するものを除く。)	学内での栄養指導、給食管理に関する講義、実習で学んだことを基に、実践の場である病院、学校、事業所、福祉施設(高齢者・児童)などで実習する。給食運営の実態を修得するとともに集団給食における栄養士の業務や役割について理解する。	東邦大学医療センター、(株)レパスト、ジャパンウエルネス(株)、エームサービス(株)、シダックスコントラクトフード(株)、(株)グランディック、IMSグループ 他
調理と食材	5. その他※具体的な連携方法を科目概要欄に記述すること。	企業より教材の提供を受け、授業を実施。栄養士科2年調理コース選択科目。講義を通じ食材についての知識と教養を深め、将来の栄養士業務の一助とする。	ゼスプリ インターナショナル ジャパン(株)

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していること。」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

教職員研修規程 第1条の目的並びに第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

(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: 日本健康教育学会学術大会 参加

連携企業等: 日本健康教育学会

期間: 2024年7月6日～7日

対象: 教員1名

内容 各種講演、シンポジウム、口演の聴講

研修名: 日本スポーツ栄養学会第10回大会 参加

連携企業等: 日本スポーツ栄養学会

期間: 2024年9月21日～22日

対象: 教員1名

内容 各種講演、シンポジウム、口演の聴講

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 人権教育研修

連携企業等: 公益財団法人東京都私学財団

期間: 2023年12月22日

対象: 教員1名

内容 「発達障害に対する理解と支援」

(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: 介護食レッスン(オンライン)

連携企業等: マルハニチロ(株)

期間: 2024年10月1日

対象: 教員1名

内容 クリスマスメニュー提案

研修名: 全国栄養士大会(オンライン)

連携企業等: 公益社団法人 日本栄養士会

期間: 2024/10/9～12月8日

対象: 教員1名

内容 各種講演、シンポジウム、口演の聴講

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 学校運営事例研修(オンライン予定)

連携企業等: 公益財団法人東京都私学財団

期間: 2024年11月12日

対象: 教員1名

内容 学校におけるコンプライアンスとトラブル対応

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

学校法人華学園自己評価の実施、運営規程に基づき実施した自己点検・自己評価の結果に対して年2回、学校法人華学園学校関係者評価の実施、運営規程に基づき学校評価ガイドラインに沿って外部評価を実施し、審議された内容から改善提案を行い、次年度へ反映させる。

(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・目標・育成人材像・ディプロマポリシー
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(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	学生の受入れ募集
(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・地域貢献
(11) 国際交流	

※(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

学校関係者評価委員会にて評価を受けた項目の中で改善が求められるものについては速やかにその対処方法について協議し、次年度以降の計画に反映させ、教育内容の改善や学校運営の健全化に努めている。

(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
山中 克修	大宮開成高等学校 理事教育顧問	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	高校等委員
石井 正幸	IMSグループ 医療法人財団明理会 行徳総合病院 栄養科 課長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
小沼 宗大	東京慈恵会医科大学付属第三病院 栄養部 課長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
百瀬 理恵	株式会社共立メンテナンス フーズ本部取締役本部長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
松下 寿美恵	華学園栄養専門学校 卒業生	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	卒業生

※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://www.hana.ac.jp/jyouhounokoukai>

公表時期: 令和6年9月

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

下記(2)の各項目に係わる具体的な情報のホームページ上で公開、及び学校の概要、教育内容、就職状況等、入学から卒業までの課程・取組みを掲載した入学希望者向けの学校案内等を通して情報提供に努める。

(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 教育目標及び授業計画等
(2) 各学科等の教育	各学科等の教育
(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	様々な教育活動・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・修学支援
(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	
(11) その他	

※(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://www.hana.ac.jp/iyouhounokoukai>

公表時期: 令和6年9月

授業科目等の概要

#REF!	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	栄養士の仕事では、年齢や性別、立場やニーズの異なる多様な人々と、うまくコミュニケーションをとりながらこちらの意思を伝えていく技術が求められている。この講義では、臨床にかかわる栄養士のために、カウンセリングに関する基礎的な概念、諸理論、技術、などを講義と実習を通して学修する。	1・前	30	2	○			○			○	
2	○			職業指導	就職活動を行う上で、また、実際に就職して仕事をする上でも最も必要とされる「コミュニケーション能力」、また併せて「社会人基礎力」の必要性を理解して、各スキルを向上するために必要とされる力を、ワーク等を通して修得する。	1・後	30	2	○			○		○	○	
3	○			情報処理演習	基本となるコンピュータ操作を始め、アプリケーションソフトの使い方などの、コンピュータリテラシーや、コンピュータ社会に関わる基礎的素養を身に付け、さらに、統計処理を修得する。	1・前	30	1		○		○			○	
4	○			基礎化学	人体や食品は様々な物質から構成されるため、化学的知識の修得により、人体や食品に関する現象をより深く理解する。また、食品学、生化学、栄養学等を学ぶ上で必須である。本講義を通じて、これら専門科目を学ぶ上で避けて通れない化学の基礎的な部分の理解を深める。	1・前	30	2	○			○			○	
5	○			英語	食の国際化に合わせ、将来栄養や食品関連業務に関わる者にも、英語力が求められるのは必至である。英語力の基礎を再確認し、日常生活や就職先でも活かせる英語力を身につける。	1・前	30	2	○			○			○	
6	○			健康運動理論	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また、運動習慣の意義を理解し、健康運動実技の実践へと繋げる。	1・前	30	2	○			○		○		
7	○			健康運動実技	健康のための運動実技を学び、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。一般対象者への運動を体験し、運動プログラムの作成と管理法を修得する。	1・後	60	1			○	○		○	○	

8	○		公衆衛生学	社会や環境の変貌に対処すべき公衆衛生施策、健康管理、被災時の健康危機管理を学修する。トレンドに流されない本質的な健康維持・増進を考える。	1・後	30	2	○				○		○				
9	○		社会福祉概論	社会福祉に関する基礎知識を学んだ上で、現代の様々な社会福祉に関する問題を取り扱う。社会の問題に興味をもち、それに対して考えることができる人材を目指す。授業では講義中心で行い、随時、栄養士実力認定試験程度の問題に取り組む。	1・前	30	2	○				○					○	
10	○		解剖生理学	人体の構造とその働きを系統的に正しく理解すると共に、日本人に多い疾患を中心に、その原因を探り、病気の成り立ちを理解する。将来、栄養士として「食と栄養と健康」を担当する専門家として適切に対応するために必要な基本的な知識を修得する。	1・前	30	2	○				○						○
11	○		解剖生理学実験	解剖生理学の人体の構造と機能の理解を更に深める。本実験では、顕微鏡観察、各種生体成分などの測定結果を通し、人体の構造と生理機能、生命現象の理解をより深める。	1・後	60	1					○	○					○
12	○		生化学Ⅰ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。前期では、細胞の構造と役割、生体膜の役割(輸送体、受容体)、糖質の構造と代謝・脂質の構造と代謝について学ぶ。	2・前	30	2	○				○						○
13	○		生化学Ⅱ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。後期では、たんぱく質・アミノ酸の構造と代謝、酵素、核酸と遺伝子発現のメカニズム、ビタミンの構造と機能について学ぶ。	2・後	30	2	○				○						○
14	○		生化学実験	生化学は、生命現象を化学的に解明する学問であり、栄養学を理解するための基礎的学問である。本実験では、各栄養素の性質、反応特性、酵素の性質や働きなどについて、化学実験を通して理解を深める。	2・後	60	1					○	○					○
15	○		栄養生理学	ヒトは食物を摂取して、生体の構築や必要なエネルギー及び生体機能を調節する物質(栄養素)を取り入れている。栄養素の摂取のメカニズム、消化と吸収、栄養素と生体機能との関連について学ぶ。また、運動時のエネルギー供給方法など、その特徴についても学ぶ。	2・後	30	2	○				○						○
16	○		食品学総論	食品の各主要栄養成分の特性(機能)と化学構造やその変化等について学修する。また、食品の各種嗜好成分(微量成分)についても理解する。さらに、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等についても考察する。	1・前	30	2	○				○						○

17	○		食品学各論	人間が健康を維持・増進する為に摂取する食品の成分・機能・生産等について、また、各食品の加工特性及びその機能特性について幅広い知識を得る。	1・後	30	2	○				○		○					
18	○		食品学実験	食品の保存による成分や特性の変化、調理加工操作による成分変化やその抑制法について、官能検査の手法について等、幅広く食品を理解するとともに、栄養士が日常使用している食品成分表の値がどのように分析されているのか等を理解する。	2・前	60	1					○	○		○				
19	○		食品衛生学	食品衛生学の目的は飲食物に起因する健康障害を未然に防止することにある。食品が加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対しての安全面への影響や評価を理解する。食品の安全性の重要度を認識し、衛生管理の方法を理解する。	1・前	30	2	○					○					○	
20	○		食品衛生学実験	給食業務に従事する栄養士にとって衛生上の危害防止は最重要課題である。本実験では、食品衛生法など関連法規に定められた衛生基準とその測定法を知り、目に見えない微生物の実態を観察し、衛生管理の重要性を理解する。	1・後	60	1					○	○					○	
21	○		基礎栄養学	栄養の意義と役割、栄養素の代謝とその生理的意義について学び、栄養に関する基礎的な知識を身につける。また、今後学ぶ「解剖生理学」や「生化学」への興味につなげる。	1・後	30	2	○					○					○	
22	○		応用栄養学	食事摂取基準を理解し、ライフステージにしたがった、身体の構成、栄養特性並びに栄養アセスメント・栄養ケアについて理解する。またライフステージに合った献立作成、栄養教育ができるように、栄養士としての必要な知識を修得する。	2・前	30	2	○					○		○	○			
23	○		応用栄養学実習	食事摂取基準を理解し、栄養アセスメントの実践、さらにライフステージに合った栄養管理、栄養教育ができるよう演習・実習を通して修得する。	2・後	60	1					○	○		○	○			
24	○		臨床栄養学概論	人体の構造・機能(代謝)など解剖生理学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解を深める。	1・後	30	2	○					○					○	
25	○		臨床栄養学各論	臨床栄養学概論で学んだ疾病の成り立ちや、疾病の治療、栄養療法を基礎として、傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的マネジメントを理解し、栄養アセスメントの知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○					○						○

26	○		臨床栄養学実習 I	栄養学、臨床栄養学、生理学、食品学、調理学、心理学等で得た知識を総合して対象者に適正栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深め、臨床栄養学実践の実力を上げる。	2・前	60	1				○	○							○
27	○		栄養教育論 I	栄養士が行う栄養教育・指導活動の現状と課題を把握し、健康づくりの視点から望ましい食生活の意義と実践の必要性を理解させ栄養教育・指導のための基礎知識、手順、教育・指導の形式、調査及び情報処理などを学ぶ。	2・前	30	2	○				○							○
28	○		栄養教育論 II	栄養教育論 I で修得した知識を活かしてライフステージ・ライフスタイル別など、各対象に即した特性を理解し、効果的な個別、集団指導を行うための理論と技術を学ぶ。	2・後	30	2	○				○							○
29	○		栄養教育論実習	応用栄養学をはじめ栄養教育論で学んできた知識を活用し、実際に食事調査を実施し栄養摂取状況のアセスメントを行う。さらに集団教育としてグループに分かれライフステージ別に教育テーマを設定し、集団指導計画の立案、実施、評価と模擬指導を行い栄養教育・指導の実践を体験し、プレゼンテーション能力を養う。	2・後	60	1					○	○						○
30	○		公衆栄養学	公衆栄養の概念、国における課題と解決のための政策と実践について、保健・医療・福祉分野のマネジメントを中心に学ぶ。また、地方自治体や市民活動及び諸外国における公衆栄養活動の事例を学ぶ。	1・後	30	2	○				○							○
31	○		給食計画論	栄養士と特定給食施設の基礎的な項目を理解し、給食の運営方法など給食管理を理解するための素養を身に付ける。	1・前	30	2	○				○							○
32	○		給食実務実習 I	給食計画論で学んだことをもとにして、献立作成の基礎を学び、併せて大量調理の実験を経験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コストなど給食の実務を修得する。	1・後	60	1					○	○						○
33	○		給食管理実習 (校内)	給食実務実習 I で学んだことをもとにし、事業所給食を想定した食事の提供をグループ単位で行う。実習では食事計画、衛生管理、品質管理、栄養指導計画を立案実施し給食の運営を体験する。	2・前	90	2					○	○						○
34	○		給食管理実習 (校外)	学内で学んだ給食の運営の知識と技術を基礎として、学校で依頼した特定給食施設において、給食運営の実際、多職種との連携など栄養士の役割について実務を通して学び実践力を修得する。	3・前	120	3					○							○

35	○		調理学	食品が調理されてから摂取されるまでの過程を科学的な視点で理解する。 調理操作による食べ物の嗜好性、栄養の利用効果、安全性など様々な影響について理解を深めるとともに、調理技術の「こつ」についても理解する。	1・前	30	2	○			○		○			
36	○		調理学実習 I	基礎調理実習に続き、西洋料理、中国料理の基礎について実習を重ねることで、調理技術及び各料理のポイントを修得する。グループごとに行い、実習回数を重ねることにレベルアップを図る。	1・前	60	1				○	○		○	○	
37	○		調理学実習 II	基礎調理学実習、調理学実習 I で修得した調理実技を活用した実践的実習を通じ、専門性を高める。	1・後	60	1				○	○		○	○	
38	○		栄養士概論	栄養士としての使命感、倫理観を培うため知識を深めるとともに、職業観を養い、各自が将来目指す栄養士像をつかむ。	1・前後	30	2	○				○		○		
39	○		基礎調理実習	和食を中心に実習することで基礎調理法を理解し、その知識と技術を修得する。デモンストレーションののちグループで実習し試食評価を行う。	1・前	60	1				○	○		○		
40		○*1	医療・福祉食事論	医療や福祉の場における対象者の特徴や、食事の特殊性、栄養管理方法について理解する。また実践のための手技・方法を学ぶ。	2・前	30	2	○				○			○	
41		○*1	介護食実習	臨床栄養学、調理学等で得た知識を総合して要介護者に適した形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・前	60	1				○	○			○	
42		○*1	医療・福祉食実習	臨床栄養学や調理学等で得た知識を総合して傷病者・高齢者に適切な栄養量・適切な形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・後	60	1				○	○			○	
43		○*2	調理と食材	「地産地消」や「食文化の継承」に対する関心を広げるとともに、料理に適した鮮度のよい食材を選択する能力を養う。また、その食材の特徴を活かす調理方法の理解を深める。	2・前	30	2	○				○		○	○	○

44		○ *2	専門調理実習	調理学実習を通し基本的調理技術を修得した学生の、より専門的技術と理論の修得を目指す。	2・前	60	1					○	○			○	○
45		○ *2	給食実務実習Ⅱ	給食実務実習Ⅰ、給食管理実習(校内)で体得した給食の実務をさらに向上させるために、新調理システムを取り入れた大量調理の実験を経験する。	2・後	60	1					○	○			○	
46		○ *3	子どもと食物アレルギー	近年、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している。そこで、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学ぶ。	2・前	30	2	○					○				○
47		○ *3	子ども食事実習Ⅰ	応用栄養学で学ぶ成長期の子供の栄養特性を十分理解するため、離乳食から幼児食までを数多く実習し、実践力を身につける。	2・前	60	1					○	○				○
48		○ *3	子ども食事実習Ⅱ	子ども食事実習Ⅰで学んだ子供たちの食事内容についてさらに実践的に学ぶ。特に食物アレルギー対応食を中心に実習し、卒業後保育所等で即戦力として活躍するための知識、技術を身につける。	2・後	60	1					○	○				○
49		○ *4	スポーツ生理学	運動(スポーツによって生じる生理学的現象とその仕組みについて理解する	2・前	60	1					○	○			○	
50		○ *4	アスリート・メディカル食実習Ⅰ	一般とアスリートの食事の違い、献立の特徴を主に実習を通して修得する。	2・前	60	1					○	○				○
51		○ *4	アスリート・メディカル食実習Ⅱ	主に競技特性や、傷害からの回復、コンディショニングづくりに対応した食事提供について理解を深める。	2・前	60	1					○	○				○
52		○	スポーツと栄養	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し、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を修得する。	2・後	30	2	○					○			○	

53			○	製菓・製パン 実習	パンやデザートについて知識を深め、実習を通して製造の技術を修得する。	2・ 後	60	1			○	○	○		
54			○	臨床栄養学実 習Ⅱ	栄養学、臨床栄養学、生理学、調理学、心理学等で得た知識を総合して、それぞれの疾患にあった適正栄養量と供食する技術を実習を通じて学び、理論が実践できるように理解を深める。	2・ 後	60	1			○	○			○
55			○	栄養士基礎ゼ ミナール	栄養士にとって必要な実力(知識)を身につけるべく、基礎的な分野について理解を深める。	2・ 後	30	1	○			○		○	
56			○	応用調理学実 習	調理学実習で体得した知識と技術を統合し、日常の食事に反映・実践できるよう、日常食を中心に新調理システムも取り入れて実習を行う。	2・ 前	60	1			○	○		○	
合計							42	科目		70	(1830)	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：必修科目66単位及び選択必修4単位(*1~4)の合計70単位を履修		1学年の学期区分	2期
履修方法：本校規定「履修に伴う規定等」に基づく		1学期の授業期間	18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。