

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	管理栄養士科		平成21(2009)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受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<管理栄養士科> (1) 傷病者に対し最新の栄養情報に基づき科学的で適切な栄養指導ができる人材 (2) コミュニケーション力をもち、多職種と連携し、食を通じて保健・医療・福祉に貢献できる力を有する人材 (3) 調理技術と献立作成力を有し、特別な配慮を必要とする 給食の管理運営ができる人材</p>						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	<p>・栄養士免許 ・管理栄養士国家試験受験資格</p> <p>教育目標<管理栄養士科> (1) 科学的根拠に基づいた栄養指導及び高度な栄養マネジメントを行える能力を養う。 (2) 栄養指導対象者の多様な価値観や心身の状況を理解し、礼節をわきまえ、管理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。 (3) 保健・医療・福祉における管理栄養士の役割を認識し、多職種と協働できる専門的知識をふまえたコミュニケーション力・マネジメント力を養う。 (4) 栄養の専門職として社会の変化 に応じて身の回りの事象を科学的に判断し、実践する力を養う。</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
4年	昼	※単位時間、単位いずれかに記入 3,615 単位時間 単位	1,590 単位時間 単位	540 単位時間 単位	945 単位時間 単位	480 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	146人	0人	0%	3%			
就職等の状況	<p>■卒業者数(C) : 33人 ■就職希望者数(D) : 33人 ■就職者数(E) : 31人 ■地元就職者数(F) : 30人 ■就職率(E/D) : 94% ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 96% ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 94% ■進学者数 : 0人 ■その他 : 未定 2名</p> <p>(令和5年度卒業生に関する令和6年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) 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	■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	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	3,615 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	270 単位時間
	うち企業等と連携した演習の授業時数	150 単位時間
	うち必修授業時数	255 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	225 単位時間
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	150 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)	225 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)	1 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)	12 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	16 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	4 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。

- ・職業指導Ⅰ・Ⅱの内容を拡充し、1年次から4年次まで通しての科目「管理栄養士講座」を新設する。
- ・栄養士科から3年次への編入を受け入れているが、栄養士科にはない基礎分野の科目がほぼ管理栄養士科の1年生に集約されている。これを3、4年次に取得しなければならない。よって、編入した学生が残り2年間でスムーズに学習できるようなカリキュラムの履修順序を考えていきたい。
- ・履修単位については、栄養士科のように必須単位をスリム化して、選択性をもたせることを検討している。

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

臨地実習は、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、病院事業所など、特定給食施設で給食運営の実際を体得するとともに給食経営管理、臨床栄養管理等における管理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

学外の医療施設及び事業所給食施設または高齢者福祉施設において、「臨床栄養学」2単位、「給食運営」1単位、「給食経営管理論」2単位(合計5単位、実習期間は病院3週間135時間以上、事業所または高齢者福祉施設2週間90時間以上)を履修する。更に希望者は「公衆栄養学」1単位(保健所1週間、45時間以上)を履修する。履修時期は3年次8月(事業所または高齢者福祉施設)、10月である。実習前には総合演習(前)として、実習の事前準備及び受け入れ施設の担当者からの指導を受け課題発見力を養う。また、4年次には総合演習(後)において臨地実習での課題をまとめ報告会を開催し、実習受け入れ指導者を招いて活発な討議を行う。

(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
臨地実習 I・II・III・IV	3. 【校外】企業内実習 (4)に該当するものを除	管理栄養士としての知識・技術をより実践的に理解を深めるため、3年次に	エームサービス(株)、シダックスコン ニョクトラスト(株)、コンパラスグループ
職業指導 I・II	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	卒業後、希望する職場に就職し、社会に貢献できる管理栄養士として活躍するために、病院や福祉施設など現場で活躍する卒業生や就職先施設の担当者による講演、マナー講座などを通して職業理解及び社会人基礎力を修得する。	(株)東京天竜、日清医療食品(株)、(株)LEOC、(株)ニョクトラスト、エームサービス(株)、(株)共立メンテナンス、一富士フードサービス(株)、(株)ツルハ、(株)ファンデリー、(株)なだ万、(株)モード・プランニング・ジャパン、(株)メフォス、湖山医療福祉グループ、ベストフードサービス(株)、メリックス(株)、辻安全食品(株)、(株)コナカ、東京慈恵会医科大学 他

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を行っていること。」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

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6月25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

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6月25日

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	○			栄養と健康	栄養士養成カリキュラムにおける一般教育における全教科目の基礎となる教科目であるので、栄養学を学ぶ基本姿勢及び管理栄養士として社会に貢献するための倫理について学ぶ。	1・後	30	2	○			○		○		
2	○			食生活論	社会環境や価値観の多様化する中で、食生活のあり方に大きな影響を及ぼしている諸問題について総合的に学修し、食生活の概念や変遷、食品の文化、食事様式、食の機能と役割、食と健康、食の安全性、地球環境レベルでの望ましい食生活についても考察する。	1・前	30	2	○			○				○
3	○			食糧経済	栄養や食の後ろにある農業・水産業や食品製造業や流通の世界を学ぶ。生活習慣問題、経済問題、環境問題、文化などから食の意味を改めて考える。	4・前	30	2	○			○				○
4	○			健康管理概論	“病気が無ければ健康である”という二元論は通用し難い現代、“一つでも自覚症状がある人は健康とは言えない”という世界保健機関の「健康の定義」を、自分なりに考え、評価し、より高めて行く行動について学ぶ。	1・前	30	2	○			○				○
5	○			衛生統計学	数学が苦手な人を対象に、統計学を基礎から学修する。そもそもなぜ統計学が必要なのかを知り、次に統計学を理解するのに時間をかける。統計学のデータへの活用はそれからである。統計学を使うことの諸注意や危険性も知る。	2・前	30	2	○			○				○
6	○			健康・スポーツ栄養学	管理栄養士に必要な運動時における身体の生理・生化学的变化を学修する。運動時、または競技者におけるエネルギー・栄養素摂取や代謝においても学修する。	4・前	30	2	○			○				○
7	○			心理学概論	はじめて心理学を学ぶ者を主な対象と考え、心理学の基本的な概念や研究法を学び、人間の心理学的理解に関心を持てるよう学ぶ。	1・前	30	2	○			○		○		

8	○		臨床心理学	栄養士が様々な人と関わって指導をすすめて行くとき、身体的な疾患の知識のみならず、心の問題についての理解も求められる。この講義では、様々な心の問題についての理解と、臨床心理学的な援助の基礎の理解を目指している。	1・後	30	2	○			○		○		
9	○		カウンセリング論	この講義では、臨床にかかわる管理栄養士のために、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平行して学ぶ。	2・前	30	2	○			○		○		
10	○		社会学	社会学の基本的な理論を学ぶと同時に、一般的な社会問題への理解を深め、考察する力を養う。	4・前	30	2	○			○		○		
11	○		コミュニケーション論	コミュニケーションは意思疎通を図り人間関係を築いていく重要な機能。今、最も必要とされる「協調性」「リーダーシップ」「傾聴力」などの対人能力(実践)に重点を置いて学修する。	1・前	30	2	○			○		○		
12	○		国語表現法	日本語表現の能力を高めるために、語彙を増やし、様々な文章を読み、判りやすい報告書等を作成する方法などを学修する。	1・後	30	2	○			○			○	
13	○		基礎化学	化学の知識は栄養士専門科目を理解する上で不可欠である。本講義では、化学的な考え方や知識を身につけることを目的に、また、専門科目の授業基礎としても重要な分野を中心に高校化学のレベルから学修する。	1・後	30	2	○			○		○		
14	○		基礎化学実験	専門課程で学ぶ食品(分析)や栄養(代謝)に関する実験の基礎として、実験の計画、操作方法、観察と記録、結果と考察などの段階を踏んで学修する。	1・後	60	1				○		○		○
15	○		有機化学	管理栄養士の専門教育前の基礎として炭化水素・アルコール・カルボン酸・エステル・アミンなど官能基の異なる有機化合物、および栄養素や生体構成成分である糖質・脂質・タンパク質・核酸などの種類、構造式、命名法、化学的性質について基礎的学修を行う。	1・前	30	2	○			○				○
16	○		基礎生物学	管理栄養士を目指す上で、生物学の基礎知識は必須である。本授業は、生物学の基礎知識を修得することを目的とし、高校生物のレベルから学ぶ。	1・前	30	2	○			○				○

26	○			保健医療福祉概論	福祉welfareとは、人が人間として尊重され、安全で快適な生活を送ることが出来る社会のあり方をいう。保健health、医療medical treatmentとの三つを基本として総合的に学修し、コメディカル職種へと向かうベクトルを確固とする。	4・前	30	2	○										○
27	○			微生物学	微生物についての基本的知識を修得する。人の病気に関連する微生物や食中毒に関わる病原性微生物などについて、形態・発症の仕組み・感染症の予防対策などを広く学ぶ。	1・前	30	2	○					○					○
28	○			生化学Ⅰ	生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を学修する。	1・前	30	2	○					○					○
29	○			生化学Ⅱ	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』の理解は、その柱の一つである生化学をマスターして初めて十分なものとなる。国家試験ガイドラインを踏まえ、生化学の学び方を身につける。	1・後	30	2	○					○					○
30	○			生化学実験Ⅰ	脂質、アミノ酸およびタンパク質、核酸などの各種の生体成分の定性と定量に関する実験を行い、生体成分に関する理解を深める	2・後	60	1					○	○					○
31	○			生化学実験Ⅱ	血液の生化学検査・耐糖能試験を通して、体内の代謝機構や臨床検査値についての理解を深める。また、分子生物学的手法を用いて、〈生命と遺伝子〉や、近年に進歩が著しい遺伝子組換え操作・遺伝子診断についても理解を深める。	3・前	60	1					○	○					○
32	○			解剖生理学Ⅰ	人体の構造と機能の理解を深める。また顕微鏡観察、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、生命現象についてより理解を深める。	1・前	30	2	○					○					○
33	○			解剖生理学Ⅱ	健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。これらのことを踏まえて、管理栄養士として必要な解剖生理学に関する知識を学修する。	1・後	30	2	○					○					○
34	○			解剖生理学実験	本実験では、生体のしくみへの理解を具体的に深めるため、組織プレパレードの観察を中心に、生体成分の検査、疾病の診断にも役立つような知識が得られるよう学修する。	2・前	60	1					○						○

35	○		病理学 I	病気について、管理栄養士として必要な基本的知識を教授する。加えて、医療現場でのNSTの一員として必要な医療常識を学修する。	2・前	30	2	○					○					○
36	○		病理学 II	健康・医療・福祉に関する多岐にわたる課題に対処するためには、医学や看護学だけではなく、栄養学などの他の学問領域からの積極的な参加が不可欠である。これらのことを踏まえて、管理栄養士として必要な病理学に関する知識を学修する。	2・後	30	2	○					○					○
37	○		食品学総論	本講義では、食品成分の構造や栄養特性、物性について学修する。	1・前	30	2	○										○
38	○		食品学各論	食品のもつ基本的特性などについて分類し、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などその他の分類による食品の性状、成分と機能、利用について学ぶ。	1・後	30	2	○					○					○
39	○		食品学実験 I	日本食品標準成分表(2010)によりさまざまな食品の栄養特性を学ぶとともに、食品中の成分の定性試験法や調理に伴う食品成分の変化等について実験を通して理解を深める。	2・後	60	1					○	○					○
40	○		食品学実験 II	食品タンパク質の特性と分析方法、食品の化学 について理解する。ビタミンCの定量、食品の褐変とビタミンCの効果、食品中の機能性成分(ポリフェノール)の定量を行う。米の品種判別試験を行い、食品の規格(表示)について理解を深める。	3・前	60	1					○	○					○
41	○		食品機能論	本講義では、生体調節機能(第3次機能)に関わる食品成分やそのメカニズムについて学修する。授業は教科書に沿って行われる。	2・後	30	2	○					○					○
42	○		食品加工学	・加工食品は保存性などの機能性を高めた食品であることを理解、修得する。 ・管理栄養士として必要な加工食品の原料・加工法・保存法等を理解し、また、食品開発の基礎知識を修得する。	3・後	30	2	○					○					○
43	○		食品加工学実習	食品加工学の授業で修得した知識に基づき、その応用として食品加工の知識を深めると共に、今後の食品開発への基礎知識を学修する。	4・前	60	1					○	○					○

44	○		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。本講義では、食品の安全性の重要度を認識し、衛生管理の方法を修得する。	3・前	30	2	○					○				○		
45	○		食品衛生学実験	食品衛生問題を解決するための適切な技術的・手法的な修得を目的とする。理化学的検査		60	1						○	○				○	
46	○		調理学	栄養学的に配慮された食事をおいしく食べてもらうためには、調理学が大きな役割を果たす。調理を科学的な視点で学ぶことによりコツを理解し、応用していく素地を作る。	1・前	30	2	○						○				○	
47	○		調理学実習Ⅰ	調理学の理論に基づいた食品の調理特性に関する知識を実習により理解する。	1・前	60	1						○	○				○	
48	○		調理学実習Ⅱ	実習Ⅰで修得した基礎知識、技術を基に応用展開を図る。食品素材や食品の物性の違い、分析能力を養う。また季節性を取り入れた調理形態や行事食のほか、盛りつけを通して食卓のセッティングも学ぶ。	1・後	60	1							○	○				○
49	○		調理学実習Ⅲ	医師や看護師など他の医療職種が学んでいない調理学の知識と技術を生かし、チーム医療に参画できる管理栄養士の専門性を高めることを目標として、応用発展につながるような、基礎知識・技術を修得する。	2・前	60	1							○	○				○
50	○		基礎栄養学Ⅰ	栄養に関する基本的事項について、まず、栄養の概念、摂食行動、消化・吸収と栄養素の体内動態について学び、続いて3大栄養素である糖質、脂質、蛋白質の機能と体内代謝について主に臓器および個体レベルで学修する。	1・前	30	2	○							○				○
51	○		基礎栄養学Ⅱ	基礎栄養学Ⅰで学んだことを基礎として、ビタミン・無機質の栄養・代謝について学び、栄養素の代謝・機能を体系的に学修し理解を深める。	1・後	30	2	○							○				○
52	○		栄養学実験	基礎栄養学で学んだ知識を自分の目で確かめ、科学的なものの考え方を修得する。糖質、蛋白質、脂質、ビタミンの化学的性質や消化酵素の作用を検討する。尿の分析を行い、体内での動態を把握する。	2・前	60	1							○	○				○
53	○		応用栄養学Ⅰ	妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期の特徴、環境の変化、運動時の身体状況や特徴・問題点など、対象者に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)の考え方を学ぶ。	2・前	30	2	○							○				○

54	○		応用栄養学Ⅱ	ライフステージ別の身体機能・生理の変化や栄養・食事摂取について学ぶ。また、運動・スポーツ時の栄養・代謝・健康への影響、トレーニング時の栄養補給、ストレスや特殊環境下における栄養・代謝についての基本的な考え方を学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○							
55	○		応用栄養学実習	ライフステージにおける身体状況の変化に応じた栄養管理を理解し、年齢・性別・身体活動別の食事摂取基準に基づいた食事計画(食品構成・献立作成および調理実習)の実践活用を学ぶ。	2・後	60	1				○		○					○		
56	○		高齢者栄養学	高齢者の加齢と老化に伴う身体の医学的、形態的、機能的変化の特性を理解し、反映される病態と栄養状態と身体状況を捉え、高齢者のQOLを高める栄養管理について学ぶ。	3・前	30	2	○					○						○	
57	○		栄養教育論Ⅰ	健康づくりとQOLの向上に貢献するための栄養教育方法の総論を講述する健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育の計画、実施、評価を総合的にマネジメントできる能力を養い、理論と方法を修得する。	1・後	30	2	○					○						○	
58	○		栄養教育論Ⅱ	栄養教育論Ⅰで修得した基礎知識を応用し、生活の質(QOL)の維持、向上を図るために必要な栄養教育の理論と技法を修得する。	2・前	30	2	○					○						○	
59	○		栄養教育論Ⅲ	栄養教育論Ⅰ、Ⅱで修得した基礎知識、技術及び関連教科を応用し、個人や集団に対する栄養教育、各ライフステージにおける栄養教育などを通して管理栄養士として必要な実践力を身につける。	2・後	30	2	○					○						○	
60	○		栄養教育論実習Ⅰ	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、個人または集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養指導の進め方や栄養指導媒体作成について、実習を通して学修する。	2・後	60	1				○		○						○	
61	○		栄養教育論実習Ⅱ	栄養教育論及び応用栄養学で修得した知識と技術を応用し、個人または集団の人々に栄養教育を実践する上で必要な栄養指導計画の立案・実施・評価を通して学修する。	3・前	60	1				○		○						○	
62	○		栄養情報論実習	公衆栄養活動の実践に必要な専門的技術・技能の獲得を目的とした実習である。疫学(特に栄養疫学)を中心として、様々な集団の検査値の分布、ばらつき、二群間の比較、相関係数、基本的な検定をPCを用いて演習する。	3・前	60	1				○		○							○
63	○		臨床栄養学概論Ⅰ	人体の構造・機能(代謝)など解剖生理学、生化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	○					○							○
64	○		臨床栄養学概論Ⅱ	臨床検査値と疾患の関係及び診断基準について理解する。各種疾患の病態・発症機序を理解するとともに、治療法としての栄養食事療法について、その知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○					○							○

65	○		臨床栄養学Ⅰ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントを理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○		○				
66	○		臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学Ⅰを基に、各種計測による評価・判定方法やベッドサイド栄養指導などについては、症例を活用して学ぶ。また、医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。	2・後	30	2	○			○		○				
67	○		臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学の基礎知識を理解して、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を修得する。病院における一般患者食及び、疾患別治療食がどのように展開され、栄養成分、食形態、調理法が行われるのか献立作成と調理実習の中で理解する。	2・後	60	1	○			○		○				
68	○		臨床栄養学実習Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅰを基に、具体的な疾患別栄養ケア実践のプロセスを理解し栄養アセスメント、栄養ケアプラン、栄養ケアの実践力を修得する。特に基本となる内科系、外科系の食事療法と栄養補給法の症例検討を通して、チーム医療の栄養士の役割を学ぶ。	3・前	60	1			○	○		○				
69	○		臨床栄養管理学Ⅰ	症例検討を通じて、実際の患者の経過、検査所見を評価することに慣れ、患者の病態と必要な栄養療法を理解する。(検査項目の意味、基準値はあらかじめ復習しておくこと。)	4・前	30	2	○			○						○
70	○		臨床栄養管理学Ⅱ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、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なマネジメントを理解する。また、各種疾患の病態、検査値等を理解し、栄養療法の知識と技術を修得する。	4・後	30	2	○			○						○
71	○		介護食実習	要支援・要介護を必要とする傷病者や高齢者の栄養・食事ケアとして、介護予防や生活習慣病の栄養管理を学ぶ。	3・後	60	1	△			○	○					○
72	○		公衆栄養学Ⅰ	管理栄養士として健康・栄養施策を実践するために必要な基礎的知識を修得する。	3・前	30	2	○			○		○				
73	○		公衆栄養学Ⅱ	公衆栄養活動の基礎である法律や栄養施策を理解し、地域や集団の健康づくりのための栄養プログラム計画を実施、評価することを学ぶ。	3・後	30	2	○			○		○				

74	○		公衆栄養学演習	公衆栄養活動の実践に必要な既存情報の収集、アンケート調査の手法、アセスメント手法、公衆栄養プログラムの目標設定と計画作成、プレゼンテーション能力の開発など、健康と栄養に関わる課題を解決するための方策を学ぶ。	3・前	30	1		○		○		○						
75	○		保健指導演習	厚生労働省は平成25年度から、「21世紀における国民健康づくり運動(健康日本21)」の最終評価において提起された課題等を踏まえ、「21世紀における第二次国民健康づくり運動(健康日本21(第二次))」を開始し、令和5年度までを計画期間として、取組を推進している。これらを踏まえた保健指導の在り方を演習を通じて学修する。	4・前	30	1		○		○		○						
76	○		給食管理論	特定多数人を対象とする給食の意義や目的、特徴を捉え、管理栄養士の役割を理解し、給食の管理運営に必要な知識と技術を修得する。	2・前	30	2		○		○		○						
77	○		給食経営管理論	特定給食や関連ビジネスのマネジメントを行う能力を養うことを目的とする。経営的な効率性を組み込んだ給食管理の企画力、マネジメント能力、適切な評価力、サービスの展開能力など、給食組織の管理者として必要な基礎的素養を、具体例により実践的な能力を身につける。	3・前	30	2		○		○		○						○
78	○		給食管理実習	実習室において、基本的にグループワークにより、栄養・食事管理、衛生管理、品質管理、事務管理等を通して食事サービスの計画から評価・検討まで行う。実習を通して給食の運営管理に携わる管理栄養士の在り方について学ぶ。	2・後	45	1				○		○					○	○
79	○		総合演習(前)	臨地・校外実習が円滑に行えるように、事前準備と成果目標について学修する。実習に必要な能力・知恵、心構え、マナーを身につけ、実践の場である実習施設で活用し、問題提起、問題解決に至る実習体験を通して社会におけるよりよい管理栄養士としての技術・技能を身につける。	3・前	30	1		○		○		○					○	○
80	○		総合演習(後)	給食の運営、臨床栄養学、公衆栄養学の各分野における講義や演習、実習をもとに事前準備を整えて臨地・校外実習に臨んできた(総合演習:前)。臨地・校外実習終了後は、実習内容をまとめ報告会を開催し、実習成果を評価・考察する。	4・前	30	1		○		○		○					○	○
81	○		臨地実習Ⅰ	福祉施設・事業所にて、施設における給食の役割を理解し、対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を修得する。	3・前後	90	2				○		○					○	○
82	○		臨地実習Ⅱ	医療施設にて、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解する。	3・前後	90	2				○		○					○	○

83	○		臨地実習Ⅲ	医療施設にて対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を修得する。	3・前後	45	1				○		○	○	○	○	
84		○	臨地実習Ⅳ	学内で修得した公衆栄養活動の知識・技術を実践の場に適用し、理論と実践を結び付けて理解できることを目的とする。保健所および保健センター等で実習する。	3・後	45	1				○		○			○	
85		○	職業指導Ⅰ	自己分析から自分のアイデンティティを見つめ、また自己効力などの要因を説明し、自分に必要な能力を見極め職業選択に生かし、効果的な書類作成能力や就職試験で試される面接について、自己表現力を身につける。	3・後	60	2				○		○			○	○
86		○	職業指導Ⅱ	管理栄養士として働くために、職業人として必要な知識と技術を学ぶ。現場見学、外部講師の講話、演習などを通し、社会人としての自覚を身につける。	4・前	60	2				○		○			○	○
87		○	総合ゼミナールⅠ	管理栄養士として必要とする専門知識についてこれまでの学習で得られた知見をさらに深める。	3・後	60	2				○		○			○	○
88		○	総合ゼミナールⅡ	給食の意義及び給食経営管理の概要を再確認し、特定給食施設における栄養・食事管理や給食の運営方法とそのマネジメントについて理解を深める。	4・前	60	2				○		○			○	○
89		○	総合ゼミナールⅢ	管理栄養士としての専門知識、特に公衆栄養学について理解を深める。	4・後	60	2				○		○			○	○
90		○	総合ゼミナールⅣ	栄養教育論の意義・目的を再認識し、栄養教育の理論と技術の一層の理解、ライフステージ別における栄養教育の理解を深める。	4・後	60	2				○		○			○	○
合計						90	科目	151 (3660)			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150単位を総て履修		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)

- 1 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。
- 2 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。