

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		
辻学園栄養専門学校		昭和60年3月30日		下島 照正		〒 530-0047 (住所) 大阪府大阪市北区西天満1-3-17 (電話) 06-6367-1268		
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地		
学校法人三幸学園		昭和60年3月8日		昼間 一彦		〒 113-0033 (住所) 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-6151		
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	栄養士専門課程		栄養士学科		平成 7(1995)年度	—	平成30(2018)年度	
学科の目的	「世の中の困難を希望に変える」をミッションとし、学校教育法に基づき、栄養士に従事しようとする者に必要な実践的かつ専門的な知識、技能を教授することによって、明日の栄養士を担う人材を養成することを目的とする。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	「調理もできる栄養士」として即戦力になるためのカリキュラムを実施している。2年次はこども栄養コース、メディカル栄養コース、フードサービスマネジメントコース、スポーツ栄養コース、ビューティ栄養コースの5コース選択制をとっている。取得できる資格はビジネス能力検定、栄養士および専門士である。任意で取得する資格には、食の6次産業化プロデューサー、食育栄養インストラクター、NPO日本食育インストラクター3級などがある。近年の中途退学率は約6%を推移している。							
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	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
			62 単位	53 単位	11 単位	14 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)				
400 人	347 人	1 人		1 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		154 人					
	■就職希望者数(D)		140 人					
	■就職者数(E)		127 人					
	■地元就職者数(F)		73 人					
	■就職率(E/D)		91 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		57 %					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		82 %					
	■進学者数		6 人					
	■その他							
	卒業延期:4名 結婚出産:1名 (令和 4 年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)							
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	https://www.sanko.ac.jp/osaka-eivo/							
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)							
	総授業時数				82 単位			
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				1 単位				
うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位				
うち必修授業時数				62 単位				
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				1 単位				
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 単位				
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				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通算して6年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)				6 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)				5 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)				1 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)				0 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				0 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				0 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

企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施することを目的として、教育課程編成委員会を設置する。委員会は次の各号に掲げる事項を審議し、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

(1)カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項
(2)各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項
(3)教科書・教材の選定に関する事項
(4)その他、教員としての資質・能力の育成に必要な研修に関する事項等

またより正確に業界における動向や求められる人材要件を把握するため、就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を深め、幅広く連携を図ることで、業界の求めるニーズを確実に捉え、本校のカリキュラムや授業内容に反映する。

(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

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の養成その他の情報・意思を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するに相応しい教育課程の編成を協力して行うものとして位置付けている。具体的には、以下のような流れで次年度の教育課程及びシラバスに改善内容を反映している。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
杉山 文	相愛大学 准教授	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日(2年)	②
藤原 政嘉	公益社団法人 大阪府栄養士会 会長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	①
町井 俊彦	有限会社 メディッシュフードサービス 取締役社長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	③
下畠 照正	辻学園栄養専門学校 校長		
佐藤 俊介	辻学園栄養専門学校 副校長		
大友 研八	辻学園栄養専門学校 学科長		
米田 博亮	辻学園栄養専門学校 主任		

※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 (2月、9月)
(開催日時(実績))
第1回 令和4年9月14日 13:00～14:30
第2回 令和5年2月15日 13:00～14:30

(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。

①校外実習終了後から卒業までに生徒に伝えておくべきこと、より良い校外実習の運営について改善したい。
⇒校外実習前には事前オリエンテーションを実施し、校外実習の目的を伝えている。さらに校外実習後には発表会を開催し、自身の学びを伝える場を作り、校外実習のPDCAサイクルが稼働するよう環境を整備中である。

②授業外での学びである特別授業について、より良い方法や成功例などのご意見を頂きたい。
⇒学外研修を希望する声が多かった。委員の先生方から頂いたご意見も参考にし、内容充実を図っていきたい。

③授業内容は毎年、見直しや改良を加えているが、今後の栄養士業界に必要な新コースについて検討したい
⇒現状では農学部などでしか食品加工関連のコースは見受けられない。食品開発などに興味がある生徒も一定数いることから、栄養士学科で新設してもある程度の需要は見込めるのではないかという意見を伺う。
管理栄養士取得サポートに特化したコースがあってもよいのではないかという意見を伺う。

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

生徒への実践的な指導を実施するため、企業等の栄養士業界における実績を確認している。実践的かつ専門的な知識・技術およびその指導能力を有する指導者が得られる企業等を選定し、実践計画の作成の初期より連携を図る。栄養士業界の求める人材要件に沿った計画、および評価基準・方法を設定し、企業等からのフィードバックに基づいた成績評価を行う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

* 授業内容について(2年次に1週間程度、連携企業先で現場実習を実施し、栄養士業務に必要な大量調理技術を習得する)

* 評価について(連携企業による項目別の評価をもとに最終評価に反映させ、成績認定を行うものとする)

(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	科目概要	連携企業等
校外実習	給食業務を行うために必要な給食の提供に関し、栄養士として具備すべき知識および技能を習得させる	日清医療食品株式会社 等

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

実践的かつ専門的な職業教育を実施し、明日の栄養士業界を担う人材を養成するためには、教員一人ひとりが常に業界ならびに実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけようという向上心がなければならない。そのために、「研修等に係る諸規程」に基づき、計画的に以下の研修を実施している。

・企業等から講師を招いた実践的かつ専門的な知識・技術・技能を修得するための研修

・企業等から講師を招いた指導力の修得・向上のための研修

(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：	薬膳料理	連携企業等：	chinese cuisine 聖林
期間：	令和4年11月21日(水)	対象：	教職員(17名)
内容	医食同源の観点より、食材の効能を活かした薬膳料理を学ぶ。		
研修名：	腸内環境と乳酸菌について	連携企業等：	株式会社ヤクルト
期間：	令和5年6月12日(月)	対象：	教員(13名)
内容	乳酸菌が腸内環境を整えるメカニズムを学ぶ。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	アンガーマネジメント的チームビルディング研修	連携企業等：	株式会社実践教育ラボ
期間：	令和4年9月21日(水)	対象：	教職員(17名)
内容	チーム力向上コミュニケーション力について学び、クラス運営および生徒指導に生かす。		
研修名：	「現代社会の特徴と若者の実態」	佛教大学副学長・教育学部教授	連携企業等：
期間：	令和5年3月23日(木)	対象：	教員(21名)
内容	最近の若者の特徴や今後入学してくる世代の傾向と実態。「Z世代の特徴」と対応について学ぶ。		
研修名：	リーダーとして、不安を安心に変え自信を覚悟に変える	連携企業等：	株式会社実践教育ラボ
期間：	令和5年4月29日(土)	対象：	教員(13名)
内容	組織のリーダーとして、メンバーからの信頼を得る事の重要性和手法を学ぶ。		

(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：	食物アレルギーについて	公益財団法人ニッポン	連携企業等：
期間：	令和5年9月11日(月)	ハム食の未来財団	対象：
内容	食物アレルギーの基本および、事故事例とその対応について学ぶ		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	発達障害とは ～理解と対応方法～	連携企業等：	東海大学
期間：	令和5年9月7日(木)	対象：	教員(3名)
内容	発達障害の分類を理解し、障害を持つ生徒に応じた対応方法を学ぶ。		

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

学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。

学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。

(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	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 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

委員会にいただいた以下の意見について対応を行っている。

①卒業生向けの離職率低下および再就職支援について強化してはどうか

⇒対応: 同窓会を介して、卒業生同士の結び付けを強化し、離職率低下につなげる方法を検討する。

②教員がより効率的に組織運営ができるシステム構築や後進人材育成の仕組みを強化してはどうか

⇒全体会議や教科会実施にて外来講師を巻き込んだでの学校運営に努める。また、後進人材育成については、OJT研修実施し、業務の基本である「報告・連絡・相談」に努める。

③コロナ禍以降、オンラインアプリを利用した授業が増加しているが、生徒への使用方法レクチャーは十分なのか。

⇒生徒へは授業前の事前登校日などを利用し、早期に操作方法レクチャーを実施するよう努める。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
町井 俊彦	有限会社メディッシュフードサービス 代表取締役	令和5年4月1日～令和6年3月31日	業界団体
檜山 知子	地域密着型特別養護老人ホーム おがわ苑 卒業生 管理栄養士	令和5年4月1日～令和6年3月31日	卒業生
堀江 大志	飛鳥未来高校奈良本校 教務課長	令和5年4月1日～令和6年3月31日	教育機関

※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.sanko.ac.jp/osaka-eiyo/disclosure/>

公表時期: 令和5年7月31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

「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」に則って情報提供を行うことを基本方針とし、以下の姿を目指す。

1. 学校の指導方針や課題への対応方法等に関し、教職員・生徒間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化につなげること。

2. 入学希望者やその保護者に対し、進路選択に当たっての有用な情報を提供するとともに、一人ひとりの能力・適性にあった望ましい進路の実現に資すること。

3. キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、業界関係者に情報提供することで、相互の対話が促され、実習・就職指導等企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につなげる。

(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、目標および計画
(2)各学科等の教育	学科概要、カリキュラム、シラバス、客観的な指標の算出方法、卒業要
(3)教職員	教員数、組織、専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、実習実技への取り組み
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事
(6)学生の生活支援	生活上の諸問題への対応
(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	自己評価・学校関係者評価結果
(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.sanko.ac.jp/osaka-eivo/disclosure/>

公表時期: 令和5年7月31日

授業科目等の概要

(栄養士専門課程 栄養士学科)																
	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	○			心理学演習	グループワークや視聴覚教材などを通じて、心理学の基礎を体験的に学ぶ。そして、多面的に相手を観察し、関係を深めたり理解したりする方法を身につける。	1前	30	2		○		○			○	
2	○			社会学演習Ⅰ	演習で学んだ内容を基礎に、さらに、キャリア形成に関する知識を習得し、就職・進学活動と平行して実践する。ビジネス能力検定ジョブパス受験を実施する。	1通	45	3		○		○			○	
7	○			生化学	人体がいかに効率良くエネルギーや生体構成成分を産生しているかを学び、生化学の基本的な考えを習得する。	1後	30	2	○			○			○	
8	○			生化学実験	生化学で学んだ生体を構成する成分(糖質、たんぱく質、脂質)や酵素についてさらに理解を深める。	1後	45	1			○	○			○	
9	○			食品学Ⅰ	食品成分の特徴やおいしさについて理解を深めることにより、食べ物と健康とのかかわりについて総合的に考察できる力を習得する。	1前	30	2	○			○			○	
10	○			食品学実験	食品に含まれている各種成分を分析するための基本原理と操作技術を学び、食品の化学的性質の理解を深める。	1後	45	1			○	○			○	
11	○			食品衛生学	食品によっておこる健康障害についてその原因および症状を学び、食品を扱う際に注意すべき点を習得する。	1前	30	2	○			○			○	
12	○			食品衛生学実験	微生物の特徴や添加物についての正しい知識を習得すると同時に食品衛生学の講義で得た知識を確認する。	1前	45	1			○	○			○	
13	○			栄養学Ⅰ	様々な栄養素の働きと代謝について学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
14	○			栄養学Ⅱ	代謝を理解することによって、生活習慣病をはじめとする多くの病気の成因を知る。	1後	30	2	○			○			○	
15	○			ライフステージ別栄養管理学	ライフステージ別の身体的・精神的特徴や変化を学び、適切な栄養評価法を選択できるようにする力を養う。	1後	30	2	○			○			○	
16	○			ライフステージ別栄養管理学実習	各ライフステージの生理機能の変化と栄養を理解し、各ライフステージに適した食事を作成することで、理解を深めることを目標とする。	1後	45	1			○	○		○		
17	○			栄養教育論Ⅰ	栄養教育・指導の概念や歴史、栄養教育に必要な基礎知識を習得する。	1後	30	2	○			○			○	
18	○			給食経営管理論Ⅰ	特定給食施設において管理栄養士及び栄養士業務を円滑に行うための管理内容を、経営管理と献立作成管理を中心に理解を深めていく。	1後	30	2	○			○			○	

19	○		調理実習Ⅰ	基礎調理技術の理解をする事により、調理をする楽しさ・調理のコツなどを学べる様に実習する。	1 前	45	1			○	○			○	
20	○		調理実習Ⅱ	調理実習Ⅰをふまえ、調理の意義・役割や応用自在な調理の基礎を実習する。	1 後	45	1			○	○			○	
21	○		調理科学	調理上の変化を科学的な視点で読み解き、調理と嗜好性また食事設計の意義を学ぶ。	1 前	30	2	○			○			○	
22	○		調理科学実験	調理中の食材の変化と「おいしさ」はどのように関わっているのか。実験を通して科学の基礎を理解・分析する力を身につける。	1 前	45	1			○	○			○	
23		○	未来デザインプログラム	成功者の具体例や具体的なイメージから逆算して、今やらなければいけないことを理解し、実践する。学校生活で行っていることが将来どのように役立つのかを学ぶ。	1 通	30	2	○			○			○	
24		○	パソコン演習	パソコン操作の基本と栄養士業務で使用するソフトの基本を習得する。	1 通	30	2		○		○				○
25		○	献立作成演習Ⅰ	食生活の基本となる適切な食事についての知識や献立を作成する基礎知識を養う。	1 前	30	2		○		○				○
26		○	献立作成演習Ⅱ	前期に学んだことを活かし、実際に献立を作成し、評価する力を養う。	1 後	30	2		○		○				○
27		○	調理スキルアップ	調理実習内の技術のフォロー 実技テストの練習・調理実習のレポート考察のまとめ。	1 通	30	2			○	○				○
28	○		社会学演習Ⅱ	就職活動に際して知っておくべき知識と社会人としての常識を習得する。	2 前	15	1		○		○			○	
29	○		社会福祉概論	社会福祉としての基礎知識習得を目標とする。	2 後	30	2	○			○				○
30	○		英語	食に関する英語および英会話を学び、栄養士としての一般常識英語の習得を目指す。	2 後	15	1	○			○				○
31	○		健康運動演習	健康であるためには、栄養に加えて運動や休養も重要であることを踏まえ、運動に関する知識や手法を身につけることで、栄養士としての知識の幅を広げる。	2 後	15	1		○		○			○	
32	○		解剖生理学Ⅱ	栄養士に必要な基礎医学知識（解剖学・生理学・病態疾患学）を習得する。	2 後	30	2	○			○				○
33	○		人体の構造と機能	健康な状態における人体の仕組みと働きにどのような異常が起こって病気になるのか、疾病の成り立ちを知る。	2 後	30	2	○			○				○
34	○		食品学Ⅱ	食品に含まれる栄養成分、安全性、調理・加工特性、用途及び貯蔵性などを習得する。	2 前	30	2	○			○				○
35	○		食品加工学実習	食品加工上で向く原料や、副原料に意味や役割を考察できる。	2 後	45	1			○	○				○

36	○		臨床栄養管理学Ⅰ	臨床栄養学総論で学習したことを基礎にし、病院及び老健施設において実際行われている栄養管理の業務の実際、栄養療法において成分別コントロール食を理解する。	2 前	30	2	○			○			○	
37	○		臨床栄養 管理学実習Ⅰ	病院において行われている栄養管理（栄養基準の決め方・食品構成・献立作成など）について知識と技術を学ぶ。	2 前	45	1			○	○			○	
38	○		栄養教育論Ⅱ	1～2年次に関連教科で学んだことを活かし、ライフステージやライフスタイル、健康障害別の問題点を考え栄養教育の実務をこなすための技術を身につける。	2 前	30	2	○			○			○	
39	○		栄養教育論実習	身体計測の方法と標準値との比較から考察し、対象者の特性を考慮した適切な支援となるよう栄養教育の実践法を理解し、効果的な栄養教育を実施できる。栄養教育計画をもとに教育内容に適した教材を作成し、わかりやすい教育を実施できる。	2 前	45	1			○	○			○	
40	○		公衆栄養学概論	地域住民の健康づくり事業に対応する知識・原理を学ぶ。	2 後	30	2	○			○			○	
41	○		給食経営 管理論実習Ⅰ	給食経営管理論で学んだ知識を大量調理を通じて特定給食施設における実務の理解を深める。	2 通	90	2			○	○			○	
42	○		調理実習Ⅲ	実習内容（調理操作）の理解を深める。調理する際の身のこなし方を習得する。	2 前	45	1			○	○			○	
43		○	調理実習Ⅳ	調理面で現場に入っても、即座に対応できるように技術の向上、人との関わり方を身に付けられる様にする。	2 後	45	1			○	○			○	
44		○	運動生理学	運動の基本的な仕組み、生理機能や栄養代謝に及ぼす影響、実際の運動処方、運動療法を学ぶ。	2 前	30	2	○			○			○	
45		○	献立作成演習Ⅲ	対象者より給与栄養目標量を設定し、献立作成・評価まで行うことができる。各施設の特性をふまえた献立について理解する	2 前	30	2	○			○			○	
46		○	フード コーディネート論	日常生活にも役立つ基本的なコーディネート力と、コンセプトに沿った演出力・表現力を習得する。	2 後	15	1	○						○	
47		○	試験対策講座	栄養士実力認定試験A認定を目指す。	2 後	15	1	○			○			○	
48	○		校外実習	特定給食施設における給食管理の実際を体得する。	2 後	45	1			○		○			○
49		○	小児栄養学	主に乳幼児の発育と摂食機能を理解し離乳期から幼児期への食事や食育に対応できる知識を学ぶ。	2 前	30	2	○			○			○	
50		○	給食経営管理論Ⅱ	店舗の経営や商品開発に必要とされるマーケティングや原価計算、販売促進方法などを身に付ける。	2 前	30	2	○			○			○	
51		○	臨床栄養管理学Ⅱ	病態栄養学を基礎に傷病者の栄養状態に基づいた適正な栄養管理を理解し、栄養指導ならびに献立作成を行なえる実践能力を養う。	2 前	30	2	○			○			○	

52			○	ビューティー 栄養学	栄養士として、一人でも多くの人たちが健康で美しくなって自信をもってもらえるような人を支える為の人材育成コースである。栄養や運動の知識を学ぶ以外に、様々なエビデンスの有無などから、世の中に氾濫する美容栄養情報を精査できる目を養う。		30	2	○				○		○		
53			○	スポーツ 栄養管理学	スポーツ現場における栄養士としての知識とスキルの習得。	2 前	30	2	○				○		○		
54			○	小児栄養学実習	離乳食から学童期の食事を摂食機能を考慮して献立作成から調理できる技能を学ぶ。	2 後	45	1				○			○		
55			○	給食経営 管理論実習Ⅱ	給食経営管理論Ⅱで学んだ内容を踏まえて、実際に商品開発やメニュー開発を行うことで、実践的なスキルを身に付ける。	2 後	45	1				○	○			○	
56			○	臨床栄養 管理学実習Ⅱ	この実習では、臨床栄養管理学Ⅱで学んだ知識をもとに、調理実習や献立作成演習を通して、生活習慣病予防のための食事療法や高齢者の栄養管理のために必要な知識・技術の習得を目標とする。	2 後	45	1				○	○			○	
57			○	ビューティー 栄養実践	前期に学んだ美容栄養の知識を実践につなげる。 1年半学んできた、栄養士の基礎学習をベースに全ての知識を総決算。美容栄養という分野での応用力を身に付ける。	2 後	45	1				○			○		
58			○	スポーツ栄養実践	スポーツ現場における栄養士としての知識とスキルの習得。	2 後	45	1				○	○		○		
合計						58 科目			82 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：	本校に修業年限以上在学し所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示すとおりとする。	1 学年の学期区分	2 期
履修方法：	原則として教育課程に定められている順序で履修する。	1 学期の授業期間	15 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。