

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和4年7月31日

(前回公表年月日：令和3年10月1日)

職業実践専門課程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 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 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	高度専門士		
衛生	栄養士専門課程	栄養士学科		平成7年1月23日 文部科学省告示	—		
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職業実践的かつ専門的な知識、技能を教授し、明日の栄養士業界に「調理もできる栄養士」としての役割を担うことができる人材を養成する。						
認定年月日	平成28年2月19日						
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	62	60	13	19	4	0
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
400人	349人	3人	13人	13人	26人		
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～翌年3月31日		成績評価	■成績表： 有 ■成績評価の基準・方法 シラバスに定められた基準に基づき、100点法で素点を出し、それを20で割り四捨五入した5点法に換算する。 評価の方法： 試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行う。			
長期休み	■学年始：4月1日 ■夏季：7月下旬から8月下旬までの約1か月 ■冬季：12月下旬から1月上旬までの約2週間 ■春季：3月上旬から4月上旬までの約1か月 ■学年末：3月31日		卒業・進級条件	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。 進級要件： なし			
学修支援等	■クラス担任制： 有 ■個別相談・指導等の対応 本人及び保護者との電話連絡並びに、三者面談等を実施し、常に状況の確認を行う。また、カウンセリングルームを紹介するなど、担任のみならず学校に関わる教職員でサポートしている。		課外活動	■課外活動の種類 (例) 学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 食の6次産業化プロデューサー講座 大阪府北区主催食育展参加 (コロナの影響により中止) 枚方市主催ごみ減量フェア参加等 (コロナの影響により中止) ■サークル活動： 無			

<p>就職等の状況※2</p>	<p>■主な就職先、業界等（令和3年度卒業生） 給食会社・病院・高齢者福祉施設・保育園・商品メーカー他多数</p> <p>■就職指導内容 就職実習対策の授業内で履歴書や面接指導を行う。またクラス担任と地域別就職担当が連携し学生をサポートしている。</p> <table border="1"> <tr><td>■卒業者数</td><td>149</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職希望者数</td><td>140</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職者数</td><td>127</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職率</td><td>91</td><td>%</td></tr> <tr><td>■卒業者に占める就職者の割合</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>85</td><td>%</td></tr> </table> <p>■その他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・進学者数： 7人</li> <li>・アルバイト者数： 4人</li> <li>・就職活動中： 9人</li> <li>・その他： 2人</li> </ul> <p>(令和 3 年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)</p>	■卒業者数	149	人	■就職希望者数	140	人	■就職者数	127	人	■就職率	91	%	■卒業者に占める就職者の割合				85	%	<p>主な学修成果（資格・検定等） ※3</p>	<p>■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食育インストラクター3級</td> <td>③</td> <td>7人</td> <td>7人</td> </tr> <tr> <td>ビジネス能力検定2級</td> <td>③</td> <td>1人</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>ビジネス能力検定3級</td> <td>③</td> <td>149人</td> <td>130人</td> </tr> <tr> <td>栄養士免許</td> <td>①</td> <td>114人</td> <td>114人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>35人</td> <td>35人</td> </tr> </tbody> </table> <p>※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他（民間検定等）</p> <p>■自由記述欄 (例) 認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等</p>	資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	食育インストラクター3級	③	7人	7人	ビジネス能力検定2級	③	1人	1人	ビジネス能力検定3級	③	149人	130人	栄養士免許	①	114人	114人	食育栄養インストラクター	③	35人	35人
■卒業者数	149	人																																											
■就職希望者数	140	人																																											
■就職者数	127	人																																											
■就職率	91	%																																											
■卒業者に占める就職者の割合																																													
	85	%																																											
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																										
食育インストラクター3級	③	7人	7人																																										
ビジネス能力検定2級	③	1人	1人																																										
ビジネス能力検定3級	③	149人	130人																																										
栄養士免許	①	114人	114人																																										
食育栄養インストラクター	③	35人	35人																																										
<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 19名 ■中退率 6%</p> <p>令和3年4月1日時点において、在学者340名（令和3年4月1日入学者を含む） 令和4年3月31日時点において、在学者321名（令和4年3月31日卒業者を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由 病気・けが、学校生活不適應</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組 担任による定期的な面談の実施、スクールカウンセラーとの面談、保護者との連携</p>																																												
<p>経済的支援制度</p>	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生入学制度</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載</p>																																												
<p>第三者による学校評価</p>	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無 ※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： 評価結果を掲載したホームページURL</p>																																												
<p>当該学科のホームページURL</p>	<p><a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-eiyo/">https://www.sanko.ac.jp/osaka-eiyo/</a></p>																																												

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4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
北尾 悟	大阪樟蔭女子大学 学長	令和3年6月1日～ 令和5年3月31日（2年10ヵ月）	②
藤原 政嘉	公益社団法人 大阪府栄養士会 会長	令和3年1月1日～ 令和5年3月31日（2年3ヵ月）	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3年1月1日～ 令和5年3月31日（2年3ヵ月）	③

※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（10月、2月）

(開催日時（実績）)

第1回 令和3年10月8日 17:00～18:30

第2回 令和4年2月18日 16:00～17:30

(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。  
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。

委員からの意見

- ①近年の生徒のコミュニケーション能力低下を問題視している。  
⇒対応：実験、実習でのグループワークを通しコミュニケーション力の強化を図っている。
- ②コロナ後もICT教育は必要であると考えている。  
⇒対応：パソコン演習の他、多くの授業においてGoogle classroomを用い、課題のやり取りを実施。  
授業資料の共有なども実施していく予定である。
- ③産学連携で生徒の活躍の場を作る必要がある。  
⇒対応：必須科目である校外実習はシラバス通り企業様と連携し授業を実施している。  
その他、課外活動として大手スーパー様とコラボし弁当販売も実施した。

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

実践的な指導を施すにあたり、栄養士業界における実績や、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、実践計画の作成から連携を図る。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

・企業・施設等で勤務する管理栄養士・栄養士による直接指導で給食管理及び栄養管理に関する知識・技術の習得を行い、実習時の理解度を5段階で指導者に評価していただく。また企業からの依頼により商品の開発・提案を行い、その内容度を同じく企業に評価していただく。

(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習得させる。	・日清医療食品株式会社 ・エームサービス株式会社 ・シダックスフードサービス株式会社

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	
<p>(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</p> <p>※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</p> <p>※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</p> <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>	
(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	
<p>研修名: ダイエット・女性の貧血と骨問題</p> <p>期間: 令和4年5月23日(月)</p> <p>内容: 公認スポーツ栄養士の目線からみた、誤ったダイエットにより女性が抱える身体的問題について学ぶ。</p>	<p>連携企業等: 神戸大学大学院</p> <p>対象: 教員(13名)</p>
<p>研修名: 腸内環境を整える美腸活について</p> <p>期間: 令和4年6月27日(月)</p> <p>内容: 腸内環境を整えることで、便秘予防や花粉症の緩和など、あらゆる効果が期待できることを学ぶ。</p>	<p>連携企業等: 株式会社ヤクルト</p> <p>対象: 教員(13名)</p>
② 指導力の修得・向上のための研修等	
<p>研修名: 研修名: 美食の発信とSNSの使い方</p> <p>期間: 令和4年7月18日(月)</p> <p>内容: フードデザイナーを講師に招き、食業界の伝統と次世代のための業界進化を学ぶとともに、教員がSNSを用いて情報発信する際の意識について学ぶ。</p>	<p>連携企業等: 細川出飯社</p> <p>対象: 教職員(13名)</p>
(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	
<p>研修名: 薬膳料理</p> <p>期間: 令和4年11月21日(水)</p> <p>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。</p>	<p>連携企業等: chinese cuisine 聖林</p> <p>対象: 教職員(13名)</p>
② 指導力の修得・向上のための研修等	
<p>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</p> <p>期間: 令和4年9月21日(水)</p> <p>内容: チーム力を高めるための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。</p>	<p>連携企業等: 株式会社 実践教育ラボ</p> <p>対象: 教職員(13名)</p>

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コロナ禍であっても三幸学園の教育理念を保護者へ浸透させる必要がある。保護者へのサポートに力を入れて頂きたい。  
 ⇒対応：新年度は担任が保護者へ挨拶の電話を実施。登校に不安がある生徒にたいしては随時、保護者へ連絡を連携をとっている。  
 ②退学率低減に向けての対策。  
 ⇒カウンセリングルームの設置の他、担任にすべてを任せないように職員間で生徒の状況共有を毎週実施している。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4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 代表取締役	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日（1年）	企業等委員
檜山 知子	社会福祉法人 かおる会 地域密着型特別養護老人ホーム勤務	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日（1年）	企業等委員
堀江 大志	学校法人三幸学園 飛鳥未来高等学校 副校長	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日（1年）	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4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こと。

(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、卒業要件、目指すべき人材像、取得可能資格、就職実績
(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-eiyo/disclosure/>

公表時期 : 令和4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) 令和4年度															
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
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
必修	選択必修	自由選択													
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	○			○			○	
3	○		生物	生化学や栄養学などの授業における理解をより円滑に進めるために、ヒトの体のしくみについて深く学び、生物の基本知識の習得する。	1後	30	2	○			○			○	
4	○		化学	生化学や栄養学などの授業における理解をより円滑に進めるために、その土台となる化学の基本知識の習得する。	1前	30	2	○			○			○	
5	○		公衆衛生学概論	公衆衛生の基礎である健康の概念、健康保持のための制度や組織、保健統計、疫学的な手法を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
6	○		解剖生理学Ⅰ	からだの構造と機能の基礎と、生体の恒常性の維持について理解する。	1後	30	2	○			○			○	
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 前	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 前	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、即座に対応できる様に技術の向上、人との関わり方を身に付けられる様にする。	2 後	45	1				○	○		○
44		○	解剖生理学実習	自身や班員の身体を教材とし実習を通して解剖生理学の知識をより深めていく。	2 後	45	1				○	○		○
45		○	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	○			○			○
46		○	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	○			○			○
47		○	フードコーディネータ論	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 前	30	2	○						○
48		○	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	○			○			○

49	○		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			○	○	○	○
50		○	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	○		○			○
51		○	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	○		○			○
52		○	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	○		○			○
53		○	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	○		○		○	
54		○	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	○		○		○	
55		○	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			○	○		○
56		○	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			○	○		○
57		○	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			○	○		○
58		○	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			○	○		○
59		○	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						59 科目			96 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。