

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) 03-3814-9641																				
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	1785時間	825時間	105時間	675時間	180時間	0時間																
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		単位時間																
320人	284人	3人	22人	27人	49人																		
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日			成績評価			■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 5点法。各教科定められた方法で100点法で点をだし、それを20で割り四捨五入し、5点法に換算する。その後、授業態度・出席状況を考慮し、1ランクの上下を認める。																
長期休み	■学年始:4月1日～4月12日 ■夏季:7月23日～8月26日 ■冬季:12月22日～1月10日 ■学年末:3月2日～3月31日			卒業・進級条件			学年評定2以上の成績且つ3分の2以上の出席状況で就学態度、その他必要事項を鑑み、進級・卒業を認める																
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人・保護者への連絡 三者面談、カウンセリング			課外活動			■課外活動の種類 食の6次産業化プロデューサー講座 大阪市北区主催食育展参加 枚方市主催こみ減量フェア参加等 ■サークル活動: 無																
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) 給食会社・病院 福祉施設・保育園等 ■就職指導内容 個別面談・就職決起大会・企業説明会・授業内指導 ■卒業者数 99 人 ■就職希望者数 87 人 ■就職者数 87 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 87.9 % ■その他 進学人数 7名			主な学修成果(資格・検定等)※3			■課外資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)																
	(平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)			<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>栄養士免許</td> <td>①</td> <td>99人</td> <td>99人</td> </tr> <tr> <td>栄養士実力認定</td> <td>③</td> <td>98人</td> <td>98人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>45人</td> <td>45人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	栄養士免許	①	99人	99人	栄養士実力認定	③	98人	98人	食育栄養インストラクター	③	45人	45人	※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)
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
栄養士免許	①	99人	99人																				
栄養士実力認定	③	98人	98人																				
食育栄養インストラクター	③	45人	45人																				
中途退学の現状	■中途退学者 14 名 平成29年4月1日時点において、在学者247名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者233名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 経済的理由 等 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・入学前に新入生、保護者に対して、学校生活や授業就職についての説明会を実施。 ・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている。 ・担任や就職者が早期に面談を実施。			■中退率 5.9 %																			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・面接試験等を行い適当と判断された場合に発生。 一特待生(SS特待生50万円、S特待生30万円、A特待生20万円、B特待生10万円、C特待生5万円) ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 ・2017年度 15名 2017年度 21名																						
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: 無																						
当該学科のホームページURL	<a href="http://www.sanko.ac.jp/osaka-eivo/">http://www.sanko.ac.jp/osaka-eivo/</a>																						

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」とは、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、資金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱ふ)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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・分析を行ない、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

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

・栄養士業界における動向や求められる人材要件を把握

→生徒の就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を高め、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

・学生に不足するあるいは必要とされる能力を把握

→実習先である各給食施設に対し、アンケート等を実施し、授業時に反映

・基礎学力の向上促進

→入学後の実力テストで個々の状況を把握し、向上必須者に補講の実施

・衛生管理の徹底を実施

→年数回の検便を実施し自己健康管理を意識させ、衛生管理の知識を授業外の特別授業を実施

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
福井 彰三	大阪食品衛生協会	平成29年1月1日～平成30年12月31日	①
野々村 瑞穂	日本食生活指導センター	平成30年1月1日～平成31年12月31日	③
町井 俊彦	有限会社メディッシュフードサービス	平成29年1月1日～平成30年12月31日	③
橋本 和弘	大阪女子短期大学	平成29年3月1日～平成30年3月31日	②
北尾 悟	大阪樟蔭女子大学	平成30年6月1日～平成32年5月31日	②

※委員の種別の欄には、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。

- 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2回 (3月～4月、9月～10月)

(開催日時)

第1回 平成30年3月7日 18:00～20:00

第2回 平成30年10月17日 18:00～20:00

(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

いただいた意見をふまえ、カリキュラム・シラバスの精査と次年度に向けた改定を内部委員を中心に調整し、実態にあったシラバスの作成を実施。

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  
1年次に学習した栄養士としての基礎的な、知識・技能を定着させ、基本から応用に発展するにあたり、より知識・技能を深められる指導方法や給食管理等を学ぶ。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容  
・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。	有限会社メディッシュフードサービス等
インターンシップ実習	2年次にあるコース毎で栄養士としての知識及び技能を自身で調査・研究をした内容を発表する。	近畿中央ヤクルト販売株式会社等

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

栄養士業界を中心とした現状の把握と今後の業界の変化に対応すべく、可能な限り早期な情報収集と共有に向けての研修を目的としている。研修で学んだことを即座に学生教育へ反映し、業界における最新の情報を習得できるカリキュラム編成や学習方法で即戦力として業界において活躍できる人材の育成に努めている。

(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
- ・臨床栄養講座（全教職員対象）  
研修名：糖尿病と高血糖について 連携企業等：大阪大学医学部  
平成30年3月28日実施
  - ・食品加工講座（全教職員対象） 連携企業等 日本乳業協会  
研修名：乳製品の特徴と加工方法について  
平成30年5月2日実施
- ② 指導力の修得・向上のための研修等
- ・外部講師による研修（全教職員対象）  
研修名：クラス・授業運営のために知っておきたい5つの法則 連携企業等：株式会社アビリティトレーニング  
平成30年3月27日実施
  - ・外部講師による研修（全教職員対象）  
研修名：教員に求められる「キュレーション力」と「ファンリテーション力」 連携企業等 リクルート株式会社  
平成30年8月23日実施

(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
- ・食物アレルギー講座（全教職員対象）  
研修名：食物アレルギーの現状とその対策について 連携企業等：さもり小児科  
平成30年10月13日実施予定
  - ・スポーツ栄養講座（全教職員対象）  
研修名：アスリート（メジャーリーガー）への食事指導について 連携企業等：株式会社Enjoydream Holdings  
平成30年11月4日実施
- ② 指導力の修得・向上のための研修等
- ・外部講師による研修（全教職員対象）  
研修名：授業力を向上させるために 連携企業等：有限会社メディッシュフードサービス  
平成31年1月19日実施予定
  - ・外部講師による研修（全教職員対象）  
テーマ：生徒への指導に関する手法 連携企業等：株式会社アビリティトレーニング  
平成31年3月20日実施予定

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  
現場力の醸成を目的に、各学科で重点教育項目を作成し、全教職員への目合わせを行うほか、学科会を実施することにより、教育の行き届きのきめ細かさを図ることにより、質の向上を実現できるよう計画していることを評価する。

(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学校の理念・目的・育成人材像は定められているか②学校における職業教育の特色は定められているか③社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱えているか④学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・保護者等に周知されているか⑤各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか
(2) 学校運営	①目的等に沿った運営方針が策定されているか②事業計画に沿った運営方針が策定されているか③運営組織や意志決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか④人事、給与に関する制度は整備されているか⑤業務・財務等の組織整備など意識決定システムは整備されているか⑥業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか⑦教育活動に関する情報公開が適切になされているか⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3) 教育活動	①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか②教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか③学習等のカリキュラムは体系的に編成されているか④キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか⑤関連分野の企業・関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか⑥関連分野における実践的な職業教育（産学連携によるインターンシップ、実技・実習等）が体系的に位置づけられているか⑦採学評価の実施・評価体制はあるか⑧職業に関する外館関係者からの評価を取り入れているか⑨成績評価・単位認定の基準は明確になっているか⑩資格取得の指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか⑪人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか⑫関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務含め）の提供先を確保するなどマネジメントが行われているか⑬関連分野における先進的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか⑭職員的能力開発のための研修等が行われているか
(4) 学修成果	①就職率の向上が図られているか②資格取得率の向上が図られているか③退学率の低減が図られているか④卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか⑤卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか
(5) 学生支援	①進路・就職に関する支援体制は整備されているか②学生相談に関する体制は整備されているか③学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか④学生の健康管理を担う組織体制はあるか⑤課外活動に対する支援体制は整備されているか⑥学生の生活環境への支援は行われているか⑦保護者と適切に連携しているか⑧卒業生への支援体制はあるか⑨社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか⑩高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか
(6) 教育環境	①施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか②学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか③防災に対する体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか②学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか③学納金は妥当なものとなっているか
(8) 財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか③財務について会計監査が適正に行われているか④財務情報公開の体制整備はできているか
(9) 法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか②個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか③自己評価の実施と問題点の改善に努めているか④自己評価結果を公開しているか
(10) 社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか②生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか③地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか
(11) 国際交流	①留学生の受入れ・派遣について戦略を持って国際交流を行っているか②受入れ・派遣、在席管理等において適切な手続き等がとられているか③学習成果が国内外で評価される取組を行っているか④学内で適切な体制が整備されているか

※(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

評価結果を、改善点・課題を含め教職員会議に全体発信。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年10月1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	平成29年1月1日～平成30年12月31日	卒業生 企業等委員
堀江 大志	飛鳥未来高等学校 奈良本校	平成29年1月1日～平成30年12月31日	高等学校
小西 征四郎	Bliss Heart	平成30年4月1日～平成32年3月31日	地域住民
石田 紘一	社会福祉法人 生長会 ベルキッチン	平成29年1月1日～平成30年12月31日	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) 平成30年8月公表

URL:<http://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisyva/osaka-eivo.pdf>

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

議事録の配布およびHPでの公開

(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	●三幸学園について
(2)各学科等の教育	●三幸学園の教育 ●学科紹介 ●資格・就職
(3)教職員	●講師紹介
(4)キャリア教育・実践的職業教育	●実習・実技等 ●就職支援
(5)様々な教育活動・教育環境	●施設紹介 ●地域支援、子育て支援
(6)学生の生活支援	●サポートシステム ●学生寮・一人暮らし
(7)学生納付金・修学支援	●募集学科・学費 ●学費サポート制度
(8)学校の財務	●監事監査報告書 ●資金収支計算書 ●消費支出計算書 ●貸借対照表 ●財産目録
(9)学校評価	●学校の評価
(10)国際連携の状況	学園HPにて公開
(11)その他	学園HPにて公開

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL:URL:<http://www.sanko.ac.jp/osaka-eivo/>

授業科目等の概要

(栄養士専門課程栄養士学科) 平成30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
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	
○			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年・通	30	2	○			○			○	
○			社会学演習Ⅰ	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年・通	30	3	○			○			○	
○			社会学演習Ⅱ	1年次の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。	2年・前	30	1	○			○			○	
○			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年・後	30	2	○			○				○
○			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年・前	30	2	○			○				○
○			英語	食に関する英語及び、英会話を学び、栄養士としての一般常識英語の習得する。	2年・後	15	1	○			○				○
○			健康運動演習	食事だけではなく、運動と関連した知識も身につけることで、栄養士としての知識の幅を広げる。	2年・後	15	1	○			○			○	
○			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年・前	30	2	○			○				○
○			社会福祉概論	時代の中で、社会福祉の概念・理念・歴史・方法・主体などと併せて、福祉の関連諸制度と其の動向をも広く習得する。	1年・後	30	2	○			○				○
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	1学期の授業期間	15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。

授業科目等の概要

(栄養士専門課程栄養士学科) 平成30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
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	
○			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年・後	30	2	○			○			○	
○			解剖生理学Ⅱ	体の支持と運動に関わる骨、筋、関節、腱、靭帯の構造と機能を理解する。	2年・前	30	2	○			○				○
○			解剖生理学実習	各個人の身体を教材として非侵襲的な実習を行い、生理機能を学ぶ。	2年・後	45	1			○	○			○	
○			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年・前	30	2	○			○				○
○			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年・後	30	2	○			○				○
○			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年・後	45	1	○			○				○
○			病理学	栄養士は病気の原因、症状、治療法、予後、結末を理解する必要がある、その基本となる知識を学ぶ。	2年・後	30	2	○			○				○
○			栄養生理生化学	人体機能や仕組みを分子や生理化学を基盤として、複雑な人体機能を広く俯瞰し、栄養素の代謝やエネルギー産生利用を理解することを目的とする。	2年・後	30	2	○			○				○
○			食品学総論	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年・前	30	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	1学期の授業期間	15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。

授業科目等の概要

(栄養士専門課程栄養士学科) 平成30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
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	
○			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年・前	45	1			○	○		○		
○			食品学各論Ⅰ	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。	1年・後	30	2	○			○		○		
○			食品学各論Ⅱ	素材毎に食品の特性を知り、またその加工品について理解を深める。	2年・前	30	2	○			○		○		
○			食品加工学実習	食品学各論の講義をふまえ、実際に食品原料をもとに加工食品を製造し、加工法を学習する。	2年・後	45	1			○	○		○		
○			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年・前	30	2	○			○			○	
○			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年・前	45	1			○	○			○	
○			栄養学Ⅰ	さまざまな栄養素の働きと代謝についてを学ぶ。	1年・前	30	2	○			○			○	
○			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年・後	30	2	○			○			○	
○			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年・後	30	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	1学期の授業期間	15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。



授業科目等の概要

(栄養士専門課程栄養士学科) 平成30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
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	
○			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年・後	45	1			○	○		○		
○			臨床栄養学総論	臨床検査値の読み方などを学習し、根拠（エビデンス）に基づいた栄養管理・栄養指導を行うための知識を習得する。	1年・後	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養管理学Ⅰ	臨床栄養学概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（食事基準と食品構成）を理解する。	2年・前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養管理学実習Ⅰ	臨床栄養学で学習したことを基礎にし、病院で行われている栄養管理の業務や栄養療法について成分別コントロール食の実習・演習を行う。	2年・前	45	1			○	○			○	
○			現代食生活論	世界や日本の食生活の変容を概観し、現代の豊かで多様化した食生活を取りまく環境を知り、問題点や改善点を考える。	2年・後	30	2	○			○				○
○			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年・前	30	2	○			○			○	
○			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、実務をこなすための栄養アセスメントの技術を身につける。	2年・後	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論実習Ⅰ	前期に学習した「栄養教育論Ⅰ」をベースに実際の栄養教育へと展開していく。	1年・後	45	1			○	○			○	
○			栄養教育論実習Ⅱ	対象者のライフステージ・スタイル別に栄養および食事の問題点を考え、栄養教育の目標設定、栄養教育プログラムを設定し実習する。	2年・前	45	1			○	○			○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	1学期の授業期間	15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。

授業科目等の概要

(栄養士専門課程栄養士学科) 平成30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
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	
○			公衆栄養学概論	わが国の現状をふまえた食生活に立脚して、予防医学の立場から栄養学を社会生活の実践に応用できる能力を育成する。	2年・前	30	2	○			○			○	
○			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年・前	30	2	○			○			○	
○			給食経営管理論Ⅱ	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、栄養管理と衛生・設備管理を中心に理解を深めていく。	1年・後	30	2	○						○	
○			給食経営管理論実習Ⅰ	給食経営管理の理論をふまえ、特定給食施設の現場に即した実習を行い、栄養士の理解を深める。	2年・通	90	2				○	○		○	
○			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年・前	45	1				○	○		○	
○			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年・後	45	1				○	○		○	
○			調理実習Ⅲ	1年次の復習をしながら、調理技術の向上を目指す。また食べる側の適正さも身につけられる様にする。	2年・前	45	1				○	○		○	
○			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年・後	45	1				○	○		○	
○			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と共に、特定給食におけるいろんな管理内容を理解・習得する。	2年・通	45	1				○	○		○	○
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	1学期の授業期間	15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。

授業科目等の概要

(栄養士専門課程栄養士学科) 平成30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
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	
○			インターンシップ実習	各グループに分かれ、自身で調査・研究をいた内容を発表する。	2年・後	45	1			○	○	△	○		○
○			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年・前	30	2	○			○		○		
○			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年・前	45	1			○	○		○		
	○		小児栄養学	ライフステージ別栄養管理学を基盤として、乳児・幼児・学童期を勉強する。特に摂食機能の発達を理解しながら食の進め具合を修得する。	2年・前	30	2	○			○			○	
		○	小児栄養学実習	小児栄養学を踏まえ、離乳食・幼児食・学童食を演習・実習する。	2年・後	45	1		△	○	○			○	
		○	給食経営管理論Ⅲ	1年次の給食経営管理学をふまえ、マーケティングや原価計算といった給食の経営管理に必要な知識を講義・演習方式で履修する。	2年・前	30	2	○	△		○		○		
		○	給食経営管理論実習Ⅱ	管理栄養士・栄養士が、給食経営において必要と考えられるスキルを演習・実習形式で履修する。	2年・後	45	1	○	△		○		○		
		○	臨床栄養管理学Ⅱ	成人から高齢者を対象とし、特性に合わせた臨床栄養管理の知識を習得し、病院や福祉施設で役立つ栄養ケアマネジメント能力を培う。	2年・前	30	2	○			○			○	
		○	臨床栄養管理学実習Ⅱ	臨床栄養管理学Ⅱで学んだ知識をもとに、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・技術を習得する。	2年・後	45	1	○	△		○			○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	1学期の授業期間	15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。

授業科目等の概要

(栄養士専門課程栄養士学科) 平成30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	
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		
	○		スポーツ栄養学	スポーツ栄養の知識を座学を中心とした内容で、運動と食事の関係・アスリートへ向けたアプローチの方法などを行い、運動プログラムの作成を行う。	2年・前	30	2	○			○			○		
	○		スポーツ栄養実践	前期で学んだことを実践として行う。様々なアスリートへの調理実習、献立作成を行い、対人への接し方を学び、コミュニケーション能力の向上も目指す。	2年・後	45	1		△	○	○				○	
	○		ビューティー栄養学	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。	2年・前	30	2	○	△		○			○		
	○		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。栄養士の基礎学習をベースに美容栄養という分野での応用力を身に着ける。	2年・後	45	1	○	△		○			○		
合計						58科目	単位時間( 81 単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	1学期の授業期間	15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。