

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			
つくば栄養医療調理製菓専門学校		平成15年3月27日	今井 恵子	〒 300-1207 (住所) 茨城県牛久市ひたち野東1-14-8 (電話) 029-870-5454			
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人晃陽学園		平成5年3月31日	齋藤 行信	〒 306-0011 (住所) 茨城県古河市東1-5-26 (電話) 0280-31-7888			
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	専門課程	栄養士学科	平成27(2015)年度	-	令和2(2020)年度		
学科の目的		本校の教育理念に基づき、食と健康に関する専門知識の習得だけでなく、広い視野を持ち、感性豊かな栄養士、即戦力として活躍できる人材育成を目的とする。					
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		栄養士免許取得 中退率4.87%					
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 2,160 単位時間 - 単位	1,680 単位時間 - 単位	0 単位時間 - 単位	360 単位時間 - 単位	120 単位時間 - 単位	0 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)				
80人	82人	0人	0%				
就職等の状況	■卒業者数(C) :	40人					
	■就職希望者数(D) :	37人					
	■就職者数(E) :	37人					
	■地元就職者数(F) :	32人					
	■就職率(E/D) :	100%					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) :	86%					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) :	100%					
	■進学者数 :	3人					
■その他							
(令和5年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)							
■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) 集団調理に関する委託企業、医療機関、教育機関及びドラックストア等							
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 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.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/index.php						
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	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	2,160 単位時間				
		うち企業等と連携した演習の授業時数	30 単位時間				
		うち必修授業時数	0 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	2,160 単位時間				
		うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	30 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)	0 単位時間				
	(B : 単位数による算定)						
	総授業時数	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	- 単位				
		うち企業等と連携した演習の授業時数	- 単位				
うち必修授業時数		- 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		- 単位					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		- 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)		- 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)					2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)					7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)					2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						11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						8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

職業に必要な実践的かつ専門的な能力を有し、社会から求められる人材を育成するため、教育課程編成委員会における企業・業界団体等の意見、情報等を十分に活かし、最新の実務の知識、技術、技能を修得できる教育課程の編成を行う。

(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

校長の下に設置し、委員会の委員長を学校長とし、教育課程について委員会で審議、評価する。委員会であげられた意見等を十分にいかし教育課程に反映させるため、必要なカリキュラムの改善及び課題の検討を重ね、より実践的な専門知識や技術を習得するための教育課程を編成していく。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年8月1日現在

名前	所属	任期	種別
柳田 国夫	東京医科大学茨城医療センター	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
高橋 達夫	稲敷広域消防本部	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	①
川上 美智子	社会福祉法人関輝会みらいのもり保育園	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	②
鶴見 黙	日清医療食品株式会社 東関東支店	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
村山 正利	公益社団法人 茨城県獣医師会	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	②
市川 一隆	ホテルグランド東雲	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
内田 十九二	フランス家庭料理グルマン	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
中台 義浩	レストラン中台	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
根本 雅文	一般社団法人茨城県洋菓子協会	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	①
中山 健	Bake.N ベイクン	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
今井 恒子	つくば栄養医療調理製菓専門学校 校長	—	—
赤星 康彦	つくば栄養医療調理製菓専門学校 副校長	—	—
川島 邦子	つくば栄養医療調理製菓専門学校 副校長 栄養士学科長	—	—
野本 英雄	つくば栄養医療調理製菓専門学校 救急救命学科長	—	—
壹岐 千夏	つくば栄養医療調理製菓専門学校 栄養士学科長補佐	—	—
斎藤 達也	つくば栄養医療調理製菓専門学校 調理師学科・専門調理師学科長	—	—
矢口 旭	つくば栄養医療調理製菓専門学校 製菓製パン学科長	—	—
丸尾 佳代子	つくば栄養医療調理製菓専門学校 教務課長	—	—

※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「ー」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 (8月、1月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年7月28日 13:00～15:00

第2回 令和6年1月26日 13:00～15:00

(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

※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。

委員からの意見・提言に対し以下の取り組みを実施、または今後の課題として検討を進める。各専門分野において長く活躍できるよう、キャリア教育の一環として入学前より職業理解、自己理解を深めていくための指導の強化、および職業意識を高めるためにキャリアデザインの導入を進める。また基本的なマナー、コミュニケーション能力向上の指導とともに実技科目においては基礎が大切との提言から、より一層の指導をしていく。また、本委員会より得た内容を教員、学生と共有することで社会に出てからのギャップを減らし離職率軽減に努める。

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

栄養士として必要な業務を連携施設でより実践的かつ専門的な知識・技術を習得するために取り組み、さらに在学中における学びも深める。また、実社会に向けての体験となり学生の就職意識の向上につながる。

(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

栄養士として必要な給食業務を行うために連携する各施設において学生が研修する場を設ける。連携先実習担当者と研修内容について十分に打ち合わせをし、必要な食事計画や調理を含めた給食提供に関する知識・技術を習得し、授業での学びを実践に適用させ、現場において自分の調理業務に責任を持つことを学ぶ。また、事前打ち合わせにおいて定めた指導方針に添って、実習後に実習先担当者より、責任感、積極性、協調性、衛生観念、礼儀作法の評価を得て、研修終了後に学生へフィードバックする。

(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
給食管理校外実習	各施設の栄養計画にもとづいた献立作成、調理作業、衛生管理等を実践を通して習得する。	茨城県立医療大学附属病院、医療財団法人県南病院、独立行政法人国立病院機構水戸医療センター、日立総合病院、社会福祉法人愛信会静霞園、他 計20施設

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

教務内規に基づき、教員の指導力の向上、新たな知識や技術の習得、クラス運営力の向上などを目的として研修を行う。研修計画については、外部機関・組織等も活用し、有意義でスキルの向上につながる研修を受けられるよう体系的に策定していく。また、外部の研修等に参加した教員は学科内の他の教員に対し、伝達講習を行うなど学科全体への周知を図っていく。

(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:	茨城県学校保健会牛久支部栄養教職員部会との合同研修会	連携企業等: 茨城県牛久市学校保健会牛久支部
期間:	令和5年7月25日(火)	対象: 管理栄養士、栄養士
内容	食文化(世界の料理)についての合同実習	

研修名:	第74回全国学校給食研究協議大会	連携企業等: 公益財団法人学校給食研究改善協会
期間:	令和5年10月19日(木)	対象: 管理栄養士、栄養士
内容	学校給食の調理の工夫及び栄養管理の在り方等	

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	自己理解からのコミュニケーション	連携企業等: 茨城キャリア形成・学びなおし支援センター
期間:	令和5年8月28日(月)	対象: 教職員
内容	傾聴を踏まえた自己理解、ジョブカードを活用したキャリア支援	

(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:	茨城県学校保健会牛久支部栄養教職員部会との合同研修会	連携企業等: 茨城県牛久市学校保健会牛久支部
期間:	令和6年7月	対象: 管理栄養士、栄養士
内容	減塩を取り入れた献立開発について	

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	コンプライアンスとハラスメントの基礎	連携企業等: NPO法人雇用人材協会
期間:	令和6年8月	対象: 教職員
内容	コンプライアンスとハラスメントの基礎を改めて学び、正しい認識を得る	

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

自己点検・自己評価の結果に対して、年2回の外部の委員による学校関係者評価を実施し、学校が行った評価が適切であるか客観的な評価を頂く。この審議内容を踏まえ、次年度以降の改善につなげ、組織的・継続的に学校運営を改善していく。

(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・目的・人材育成像
(2)学校運営	2. 学校運営
(3)教育活動	3. 教育活動
	4. 学生指導
(4)学修成果	5. 学修成果
(5)学生支援	6. 学生支援
(6)教育環境	7. 教育環境
(7)学生の受入れ募集	8. 学生の受入れ募集
(8)財務	9. 財務
(9)法令等の遵守	10. 法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	11. 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

変化の大きい社会情勢を踏まえ、「教育理念・目的・人材育成像」では現在求められている人材に合わせたキャリアデザイン力の強化、探求的な学びの取り入れ等、意見をいただくことができた。新型コロナウィルス感染症の制限緩和により、学生受け入れ募集等対面で実施できるようになったことからSNSなどの両方から情報発信をしていく、社会貢献、地域貢献においてもさらに地域との連携を深めていくことなど、時代の変化に沿った運営に向けてのご意見、ご提案に基づき、今後も評価を実施する。

(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
高橋竜夫	稲敷広域消防本部	令和5年4月4日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
伊藤久美子	茨城県立中央病院	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
関博幸	株式会社筑波学園ホテルホテル日航つくば	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	企業等委員
安藤謙一	茨城県職業能力開発協会	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	企業等委員
村山正利	茨城県獣医師会	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
湯原幸子	茨城県立つくば看護専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	高校等教員
加藤和之	-	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	保護者
箕輪勝徳	-	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	保護者
松浦希	社会福祉法人つつみ会 守谷きらっと保育園	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	卒業生
高田峰夫	-	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2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.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/schoolinfo/index.html>
公表時期: 令和6年6月20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

連携企業等に対して年度ごとに学校案内(パンフレット)を送付し、最新の情報提供に努める。学校の状況をより理解いただけるよう、刊行物やホームページ等を活用した情報公開を行う。

(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	1.学校の概要、目標及び計画
(2)各学科等の教育	2.各学科の教育
(3)教職員	3.教職員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	4.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	5.様々な教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	6.学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	7.学生納付金および修学支援
(8)学校の財務	8.学校の財務
(9)学校評価	9.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.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/schoolinfo/index.html>

公表時期: 令和6年6月

授業科目等の概要

	(専門課程栄養士学科)								企業等との連携	
	分類		授業科目名	授業科目概要			授業方法	場所	教員	
	必修	選択必修		授業時数	単位数	講義				
1	○		カウンセリング概論	「カウンセリング」を題材に、人と人が接するときの基本的な問題を考える。①自己理解を深める ②人との関わり方を考える ③カウンセリングの理論を理解する	2 通	30	2 ○		○ ○	
2	○		国文学	栄養士、社会人として必要な国語力、会話力、文章力を身に付ける。また、社会人としてのマナーを身につける。	2 前	15	1 ○		○ ○	
3	○		経営学	経営資源全体をバランスよく把握する力を養いつつ特にヒトの重要性と人事労務管理等の方法、経営数字と資金繰り等の基本的な見方に重点を置き学ぶ。さらに開業時の手続きと開業後の運営、各金融機関・公的機関との関係等を学ぶ。	2 通	30	2 ○		○ ○	
4	○		社会学	現代社会における身近な課題や事象を取り上げて、その方法論と問題のとらえ方、考え方について理解する。	1 通	30	2 ○		○ ○	
5	○		心理学	心理学の基礎領域を学ぶことを通して、心理学という学問の基礎的な考え方を理解する。人の思考や行動を客観的にとらえ、科学的に考える力を養う。	1 通	30	2 ○		○ ○	
6	○		統計学	1. 統計学の基礎知識及びデータ処理の技術を身に付ける 2. 問題演習を通して、実務で利用できる力を身に付ける 3. 表計算ソフト等を使用し、簡単な処理が独力でできる力を身に付ける。	1 後 2 前	30	2 ○		○ ○	
7	○		数学	栄養士の日常業務に必要最低限の数学(算数)を習得する。算数レベルから基礎学力を身に付けていく。	1 前	15	1 ○		○ ○	
8	○		情報処理	情報の利活用とその意義について理解した上で、PCを用いた基礎的な知能や技能の習得を行う。講義、Word、Excelの演習を中心に行う。収集と選択、評価と判断、分析と処理について学ぶ。	1 通	30	2 ○		○ ○	
9	○		英語	語学を学んだことで国際式豊かな生活および知識を備える。日本文化に関して知識を深めながら広げて、グローバリゼーションの向きて異文化理解をし、英語で国際色豊かな生活を備える。	1 通 2 前	45	3 ○		○ ○	
10	○		保健体育	栄養士に必要な教養として、健康の定義・評価法、人口動態、健康づくり、健康管理等について概要を学ぶ。また、近年の社会情勢の変化による健康管理の在り方について学び、考える力を身につける。	1 前	15	1 ○		○ ○	

(専門課程栄養士学科)											企業等との連携			
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		
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
11	○		保健体育演習	幅広い年齢層の人が生涯を通して運動(スポーツ)を楽しめるように、各年代に合わせた運動種目の選択とその実施方法について計画を立てられるようにする。様々な運動を体験し、これからの人生で運動をする機会を増やす。	1前	15	1	○		○			○	
12	○		公衆衛生学概論	疾病を予防し、健康を増進するための方法と制度を理解する。	1通2前	45	3	○		○			○	
13	○		社会福祉概論	栄養士が社会福祉の基本である人権思想や社会的視点、制度を学び、いかに関わりをもつていくか学習する。また、福祉の現場で栄養士として活躍するためにはどのような専門性が求められるかについて理解を深める。	2後	15	1	○		○			○	
14	○		解剖生理学	①食事を通して健康管理に貢献するに必要な解剖学的事項を学習する ②食事を通して健康管理に貢献するのに必要な生理学的事項を学習する③栄養士に必要な人体の構造と機能の基本的知識を身に付けることを目的とする。	1通2前	45	3	○		○	○	○	○	
15	○		解剖生理学実験	生体の構造・機能を理解し、これらの知識に基づいて栄養アセスメント出来る栄養士が必要になっている。上記のことから生態を詳しく実習を通して学ぶことを目的とする	2後	15	1			○	○		○	
16	○		運動生理学	ヒトのからだの構造や働きについて、運動機能を中心にその詳細と原理について学習する。筋骨格系についての知識を深め、身体運動における生理学的な反応について理解したうえで、最終的にエネルギー消費量を考慮した運動プログラムを作成できるようにする。	2後	15	1	○		○			○	
17	○		栄養生理学	栄養素の生体内での代謝、生体に対する機能とそのメカニズムを学ぶ。栄養素の生体内での代謝と機能を総合的に理解することを目的とする。	2後	30	2	○		○		○	○	
18	○		生化学	生化学を学ぶことによってヒトの健康状態、健康の維持、促進ならびに疾患とのかかわり合いを学び、食生活の重要性を理解する。	1通	30	2	○		○			○	
19	○		生化学実験	生化学で学んだことを基礎的実験を行うことにより、生化学的事実として認識されている事実、現象を実際に体験し、理解を深める。	2前	15	1			○	○		○	

分類	(専門課程栄養士学科)											企業等との連携		
	必修	選択必修	自由選択	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	
									講義	演習	実験・実習・実技			
20	○			食品学総論	食品成分の構造、機能等について理解する。また、食品成分の変化、物性等の知識についても習得する。	1前	15	1	○			○	○	
21	○			食品学各論	植物性、動物性およびその他の食品について、個々の食品の性状、性質、利用、機能等の違いを学び理解すると共に、献立作成、調理等に応用できるようになる。また、現在の食品動向についても習得する。	1後	15	1	○			○	○	
22	○			食品学実験	植物性、動物性およびその他の食品について、個々の食品の性状、性質、利用、機能等の違いを学び理解すると共に、献立作成、調理等に応用できるようになる。また、現在の食品動向についても習得する。	2前	15	1			○ ○		○	
23	○			食品加工学	食品それぞれの持つ特性を知り、その特性を生かした調理法を学ぶとともに、その加工品の保存と食品表示について理解する。	2通	30	2	○			○	○	
24	○			食品加工学実習	座学で学んだ食品加工学を実際に実習し、加工の工程を学ぶ。食品の保存性を高めるための方法・包装・安全性等について学ぶ。	2後	15	1			○ ○ ○			
25	○			食品衛生学	飲食を介して人の健康を損なう様々な危害の種類およびその予防法を学習する。安全な食事を喫食者に提供するために、栄養士として必要な知識を習得すると共に、食品衛生に関する法規行政についても理解する。	1通	30	2	○			○ ○		
26	○			食品衛生学実験	食の安全を担保するうえで重要な食品衛生検査を実際に行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止する必要性を学び、正確な検査方法を取得する。	2後	15	1			○ ○ ○		○	
27	○			栄養学総論	栄養学分野の基礎的な知識を習得と、ヒトの生命維持に関わる各栄養素の機能および栄養素の関わりについての知識を養い、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解することを目標とする。	1前	30	2	○			○ ○		
28	○			栄養学各論	妊娠期から高齢期までライフステージ毎の特徴を踏まえた栄養ケア・マネジメントの知識を習得するとともに、生活習慣病予防及び高齢期のフレイル予防のための栄養・ケアプログラムの作成・評価できる力を養う。	1後	30	2	○			○ ○		

	(専門課程栄養士学科)											企業等との連携		
	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	
	必修	選択必修						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任
29	○		実践栄養学	ライフステージ別の栄養スクリーニング及びケアマネージメントの過程、その評価を行い、短期、長期目標を作成できるようにする。また対象者にあった1日の献立作成ができるようにする。	2通	30	2	○			○	○		
30	○		実践栄養学実習	ライフステージ別の栄養スクリーニング及びケアマネージメントの過程、その評価を行い、食事摂取基準を充足する献立作成ができるようにする。また、グループでの実習、プレゼンを行い、お互いに評価する。	2通	30	2			○	○	○		
31	○		臨床栄養学概論	様々な疾患や病態の原因、進行、治癒に栄養学がどのように関わっているかを学ぶ。それぞれに適した栄養管理(栄養ケアプロセス)の方法を学ぶ。	1後2前	30	2	○			○		○	
32	○		臨床栄養学実習	臨床栄養の疾病別の管理をエネルギーバランス食（基本食）を展開することで、栄養成分別にコントロールする方法を実習を通して習得する。	2前	15	1			○	○	○		
33	○		栄養指導論	栄養士業務の中での栄養指導の位置づけや役割を理解し栄養指導の基本的な考え方を学び多様な栄養指導の方法を学習する。個人、集団及び地域の栄養指導の基本的技術を理解し、アセスメント計画作成、実施、評価の方法等を習得し、栄養指導が展開できるようになる。基本的栄養指導の他に現在取り組みが必要である課題等を学習し多様な栄養指導にも対応できるようになる。	1後2通	45	3	○			○		○	
34	○		栄養指導実習	具体的かつ多様な栄養指導の実施を体験学習することにより、基本的な栄養指導の技術、方法を習得する。	2前	15	1			○	○		○	
35	○		公衆栄養学概論	栄養学・食品学など個別の教科の知識を基に、日本人の食生活の現状を把握する。日本人の食生活の変遷、現状をもとに栄養課題を理解し、日本における栄養政策について理解を深める。栄養疫学、統計学の手法を通じて、公衆栄養活動の実践について学ぶ。	1後2通	45	3	○			○	○		
36	○		給食管理	給食の栄養・食事・経営管理について特定給食施設の特徴を踏まえ学習し、実習の献立作成ができるようになることを目標とする。	1通	45	3	○		△	○	○		
37	○		給食管理実習	校内実習に向け、大量調理マニュアルを知識として習得し、その知識をもとに献立を立てる。さらに大量調理作業工程や衛生マニュアルについても実習で習得することを目標とする。	1後	15	1			○	○	○		

	(専門課程栄養士学科)											企業等との連携				
	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		
	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	
38	○			調理学	調理の理論を学び、調理技術で活かせる知識を習得するとともに、調理の目的により栄養効果を高める調理法、喫食者の嚥下機能に応じた調理形態の概要を学ぶ。	1通	30	2	○			○	○	○		
39	○			調理学実習	食材の成分・組織・物性から見た調理特性を理解し基礎調理を実践する。また調理手法別に特性を理解し、献立の立て方を実践できるようにする。	1前	30	2	△		○	○	○	○		
40	○			給食管理校内実習	特定給食施設での栄養面、衛生面、経営面などのマネジメントを行う能力を養うために、給食施設での実践を体験する。栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基礎となる能力を習得する。	1後 2前	30※	2			○	○	○	○		
41	○			給食管理校外実習	特定給食施設での栄養面、衛生面、経営面などのマネジメントを行う能力を養うために、病院、社会福祉施設、保育園などの給食施設での実践を体験する。栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基礎となる能力を習得する。	2通	30※	2			○	○	○	○	○	
合計							41	科目	72(2160) 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： 全ての単位修得		1学年の学期区分	2期
履修方法： 教育課程に基づく履修時間全て出席、定期考查で60%以上の得点取得		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。