

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																									
名古屋栄養専門学校	昭和57年3月27日	須崎 尚	〒467-0007 愛知県名古屋市中区新栄1丁目9番6号 (電話) 052-251-7392																									
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																									
学校法人中西学園	昭和23年12月20日	中西 克彦	〒470-0197 愛知県日進市岩崎町竹ノ山57番地 (電話) 0561-75-1713																									
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																								
衛生	衛生専門課程	食物栄養科	平成6年文科科学省 告示第84号	—																								
学科の目的	栄養士法第1条第1項に定められている栄養士を養成することを目的としている。栄養士は、食を通して人々の健康をサポートするプロフェッショナルであり、社会環境の変化に伴い、その要請にこたえられなければならない。そのため、企業等との連携により、職業人として高い実践力と専門性を身につけた人材を育成する。																											
認定年月日	令和2年3月25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	83単位	56単位	8単位	15単位	2単位	2単位	単位																				
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																						
140人		159人	0人	9人	22人	31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 試験、レポート、受講態度などに基づき評価し、100～85点をA,84～65点をB,64～50点をCとし、49点以下(不合格)をDとする。																							
長期休み	■学年始:4月1日～4月8日 ■夏 季:7月11日～8月31日 ■冬 季:12月21日～1月7日 ■学年末:3月20日～3月31日			卒業・進級条件	所定の課程を修了し、授業料等の納入を怠っておらず、卒業進級認定会議において認められること。																							
学支支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者はもちろんであるが、欠席状況を常に把握し、早めに担任・教務主幹による個別指導を実施している			課外活動	■課外活動の種類 学生自治組織による学園祭の実行委員会 ■サークル活動: 無 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和4年5月1日時点の情報)																							
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) 委託給食会社、保育園、病院等 ■就職指導内容 1年後期から2年前期にかけて毎週就職講座を開講し、学生一人ひとりの個性や適性を大切に「サポート」を実施している。具体的には履歴書の書き方、模擬面接などを行うとともに、卒業生から話を聞く「就職体験報告会」や各企業の人事担当者を迎え「企業懇談会」を実施している。			主な学修成果(資格・検定等)※3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>栄養士</td> <td>①</td> <td>48人</td> <td>48人</td> </tr> <tr> <td>家庭料理技能検定準1級</td> <td>③</td> <td>4人</td> <td>4人</td> </tr> <tr> <td>” 2級</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>20人</td> </tr> <tr> <td>” 3級</td> <td>③</td> <td>19人</td> <td>19人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士	①	48人	48人	家庭料理技能検定準1級	③	4人	4人	” 2級	③	21人	20人	” 3級	③	19人	19人
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																							
栄養士	①	48人	48人																									
家庭料理技能検定準1級	③	4人	4人																									
” 2級	③	21人	20人																									
” 3級	③	19人	19人																									
■卒業生数: 48 人 ■就職希望者数: 43 人 ■就職者数: 42 人 ■就職率: 97.7 % ■卒業者に占める就職者の割合: 87.5 % ■その他 ・進学者数: 5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(民間検定等) ■自由記述欄																									
中途退学の現状	■中途退学者: 5名 ■中途退学率: 3.6 % 令和3年4月1日時点において、在学者139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131名(令和4年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学習意欲の低下、進路変更、学力不足、健康上の理由など ■中退防止・中退者支援のための取組 担任制をとっており、学生が様々な相談しやすいような体制としている。また、普段から各教員間で学生の様子を共有し、欠席が目立ったり、授業態度等により興味を失いかけていると思われる学生には、早めに声をかけるよう努力している。																											
経済的支援制度	■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 ①特別奨学金審査に合格した者、2親等以内の親族に中西学園グループの卒業生又は在校生が在籍している者、高等学校等で食料科等の教育を受けている者には入学金が免除される。 ②中西学園奨学金貸与規程により経済的困窮のため修学の継続が困難となった者に対して、奨学金を貸与している。 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 ・19名受給																											
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 ※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、評価結果又は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	http://www.nsc.ac.jp/nutrition/																											

(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、「文科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」については、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、全卒業生数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、賞金、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ず、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わず)。
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

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

本校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、カリキュラムの改善や工夫、教育課程の編成のために定期的に行っていくものとする。具体的には現場を熟知した教育課程編成委員を招聘し、即戦力となる栄養士の養成につながる教育課程の編成を目指す。

(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

「名古屋栄養専門学校教育課程編成委員会規程」に基づき、業界団体の役職員、専攻分野に関連する企業等の役職員を委員とし、「名古屋栄養専門学校教育課程編成委員会運営内規」により、教育課程の編成に活かすものとする。審議結果を基に校長が中心となる職員会議において議論を重ね、最終的に決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
前田篤史	国立長寿医療研究センター 栄養管理部 栄養管理室 副栄養管理室長	令和3年4月1日～令和5年3月31日	①
宮崎達之	日本ゼネラルフード株式会社 HR部 課長	令和3年4月1日～令和5年3月31日	③
小島三枝	社会福祉法人 英楽会 楓林花の里 栄養管理課長	令和3年4月1日～令和5年3月31日	③
深谷英幸	公益社団法人 愛知県栄養士会理事	令和3年4月1日～令和5年3月31日	①
須崎 尚	名古屋栄養専門学校校長	令和3年4月1日～令和5年3月31日	

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (2月、7月)

(開催日時(実績))

令和3年度第1回 令和4年1月29日14:00～15:30 コロナ感染拡大のため中止

令和4年度第1回 令和4年8月27日 15:30～16:45

(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

①食品衛生は非常に重要な問題であり、会社に入ってから研修を行っているが、何の為にを行うかの原理がわかっていないと、研修内容が理解できないことが多い。従って学校では様々な衛生動作の原理をしっかりと理解させておいてほしい。以上の指摘から、食品衛生学、フードサービス実習、食品衛生学実習等の授業において、何の為にを行うのかについて学生が理解できる様に、教員が意識的に教育を行うこととした。②アクシデントは起こってはいけないが、特に高齢者施設の場合はあまりにも神経質になりすぎると、楽しい食事も楽しくなくなることがでてくるので、メリハリが必要である。以上の指摘から、食品衛生の基本をおさえつつも、本来の食事からかけ離れることのないよう、調理等を行うことが大切であり、実習時でも衛生管理のポイントをおさえ意識付けを行うこととした。

校外実習では、各企業と連携し、栄養評価、判定、食事の提供等について実践的な体験を積み、即戦力としての栄養士に必要な知識、技術の習得を図る。そのため少人数での教育体制をとり、ふだんから企業等との信頼関係を構築し、適切な教育環境を実現できるよう努める。

(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

校外実習について企業、保育園、病院、福祉施設等において実習生の受け入れを依頼し、栄養教育、集団給食管理業務についての実習を行っている。実際の現場に45時間(1週間で1単位)入り、調理作業、事務作業などについて、栄養士、管理栄養士の指導を受け、栄養教育及び集団給食管理について栄養士として具備すべき技能全般を体得する。終了後は指導者による、①時間・指示・規則を守っていたか②身だしなみが実習に適切であったか③挨拶・言葉遣いが適切であったか④諸注意を守り節度・協調的態度であったか⑤積極的に実習に取り組んでいたか⑥仕事に責任感を持っていたか⑦実習指導者への連絡・報告・相談を速やかにできたか⑧総合評価についてそれぞれ5段階評価の他、ガイダンス、事前学習、報告会の態度等も含めて単位を認定する。

(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	企業(事業所)、保育園、病院、福祉施設などの給食施設において実際の栄養士業務を体験し、具備すべき技能全般を体得する	株式会社アスモフードサービス、株式会社いわきゅう、株式会社グリーンハウス、西洋フード・コンパグループ株式会社、日本ゼネラルフード株式会社等合計23企業

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

教職員の研修については、「名古屋栄養専門学校教職員における研修に関する規定」に定められている通り、職務を効果的に遂行するために必要な知識・技術・技能の習得と、広い視野の涵養を目指し行っている。また、大学院の社会人枠を利用しより高度な知識やスキルを身につけ、教育や研究に活かす事ができる道を開いている。教育研修責任者の職務として年度はじめに実施計画を定めることとなっており、各職員の専攻分野、経験等を考慮し、計画的に実施して

(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「味の素 食と健康セミナー」(連携企業等 味の素株式会社)

期間: 令和4年3月2日(水) 対象: 教員

内容: 健康寿命の延伸に向けて

研修名「日本食品安全協会教区協議会発足記念講演会」(連携企業等: 日本食品安全協会)

期間: 令和4年3月13日(日) 対象: 教員

内容: 深刻になるフェイクニュースとの戦い 等

研修名「日本食品安全協会研修会」(連携企業等: 日本食品安全協会)

期間: 令和4年3月14日(月) 対象: 教員

内容: 遺伝子組換え食品とゲノム編集食品

研修名「映画鑑賞」(連携企業等: あしやの給食作成委員会)

期間: 令和3年6月27日(日) 対象: 教員

内容: あしやの給食映画鑑賞

研修名「健康食品管理士会中部支部研修会」(連携企業等: 日本食品安全協会)

期間: 令和4年5月15日(日) 対象: 教員

内容: 食の安全・安心に関わるリスクコミュニケーション

研修名「日本食品安全協会研修会」(連携企業等: 日本食品安全協会)

期間: 令和3年7月11日 対象: 教員

内容: 生活習慣病と健康食品 健康寿命の延伸

研修名「FOOCOMセミナー」(連携企業等: Foodコミュニケーション)

期間: 令和4年8月30日(火) 対象: 教員

内容: 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて

研修名「調理機器勉強会」(連携企業等: ホンザキ東海株式会社)

期間: 令和4年9月13日(火) 対象: 教員

内容: 真空低温調理、スチコン応用調理実習

研修名「ガス厨房勉強会」(連携企業等: 東邦ガス株式会社)

期間: 令和4年9月20日(火) 対象: 教員

内容: 都市ガス、ガス厨房について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「発達障害支援センター講演会」(連携企業等: あいち発達障害者支援センター)

期間: 令和4年3月7日 対象: 教員

内容: 発達障害の理解とその対応 当事者とその家族を支えるために

研修名「専修学校・各種学校教員資格取得講習会」(連携企業等: 愛知県専修学校各種学校連合会)

期間: 令和4年6月18日(土)7月23日(土)9月3日(土) 対象: 教員

内容: 専修学校における職業教育、心理学等

研修名「高校生の価値意識に関する講習会」(連携企業等: 株式会社リクルート)

期間: 令和4年8月23日(火) 対象: 教員

内容: 高校生の進路価値意識の今 等

(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: 「校外実習ガイダンス」(連携企業等: NGFホールディングス株式会社)

期間: 令和4年11月 対象: 校外実習担当教員

内容: 事業所給食における栄養士の役割

研修名「校外実習ガイダンス」(連携企業等: 社会福祉法人英楽会 楓林花の里)

期間: 令和4年12月 対象: 校外実習教員

内容: 高齢者福祉施設における栄養士の役割

研修名「校外実習ガイダンス」(連携企業等: 日本赤十字社愛知医療センター名古屋第一病院)

期間: 令和5年1月 対象: 実習担当教員

内容: 病院における栄養士の役割

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「名古屋学芸大学教育シンポジウム」(連携企業等: 名古屋学芸大学)

期間: 令和5年2月 対象: 教員

内容: 専門教育の場における人間形成の学び

研修名「専修学校教員資格所得講習会」(連携企業等: 愛知県専修学校各種学校連合会)

期間: 令和5年7月 対象教員: 準教員資格取得者

内容: 専修学校と制度、専修学校と職業教育など

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

実践的な職業教育を実施するにあたり、関係業界のニーズを踏まえた職業教育を学生が享受できるよう、学校運営の改善と教育の発展を目指した学校評価を行う。学校による自己評価の結果をふまえ、職能団体、企業関係者、卒業生らの委員により評価を実施した後は、評価報告書を作成し、学内で検討を重ね改善に結びつけるとともに、その結果を公表するものである。

(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・目的・育成人材像・将来構想等
(2) 学校運営	運営方針・事業計画・運営組織・人事給与に関する規定等
(3) 教育活動	教育課程編成の方針・教育到達レベル・カリキュラムの作成等
(4) 学修成果	就職率・資格取得率・退学率・卒業生の社会的活動
(5) 学生支援	就職支援体制・学生相談体制・経済的な支援体制・保護者との連携
(6) 教育環境	施設、設備・学外実習施設・防災体制
(7) 学生の受入れ募集	学生募集・学納金の妥当性・高校への情報提供
(8) 財務	財務基盤の安定性・予算、収支計画の有効性・会計監査の適正化
(9) 法令等の遵守	法令、設置基準の遵守性・自己評価の実施、公開
(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

①管理栄養士の採用で調理ができないので困るというケースがある。栄養士にとって調理ができることは現場に立つ上で非常に重要なことである。会社で栄養士を採用する際でも調理がどれくらいできるかを判断材料にする場合がある。以上の意見をふまえ従来にまして調理技術向上のため調理実習を充実させていくこととした。②調理技術の「見える化」は非常に良いことだと思う。短大の応募者が少なくなってきたが、専門学校ならではの差別化につながる。以上の意見をふまえ調理技術に限らず他のスキルについても「見える化」を試みていくこととした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
上原正子	公益社団法人 愛知県栄養士会副会長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	職能団体
平岩知樹	メーキュー株式会社営業企画部マネージャー	令和4年4月1日～令和6年3月31日	企業等役員
柴田充代	ヤトウ病院管理栄養士	令和4年4月1日～令和6年3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

#REF!

<http://www.nsc.ac.jp/nutrition/>

公表時期: 令和4年5月1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

学生、保護者、校外実習関連企業等に対し、保護者会、企業懇談会等あらゆる機会を通して学校の教育活動、運営状況など基本的な情報の提供ばかりでなく、直面している課題なども含めて周知できるよう努めている。また教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会等で指摘のあった事項について改善した結果などを提供し信頼関係の構築につなげている。

(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	目標、校長、所在地、設置課程、沿革等
(2) 各学科等の教育	入学者数、在学者数、カリキュラム、卒業後の進路、取得資格等
(3) 教職員	教職員数等
(4) キャリア教育・実践的職業教育	企業懇談会、最前線の栄養学、校外実習、就職内定報告会等
(5) 様々な教育活動・教育環境	学年歴、学園祭等
(6) 学生の生活支援	専門実践教育訓練給付金制度等
(7) 学生納付金・修学支援	日本学生支援機構奨学生制度等
(8) 学校の財務	財務状況、監査報告等
(9) 学校評価	自己評価、学校関係者評価等
(10) 国際連携の状況	0
(11) その他	0

※(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

<http://www.nsc.ac.jp/nutrition/pdf/gakkoujyouhou.pdf>

授業科目等の概要

(衛生専門課程食物栄養科)																
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		
○			基礎・人文科学 (心理学)	心理学の基礎を学び、知識量を増やすだけでなく、心に感じていることを実感できるような内容とする。	1前	30	2	○			○			○		
○			基礎・社会科学 (栄養士特講)	栄養士に必要な法令、知識、歴史、栄養士へのニーズ、栄養士の職業意識、倫理などについて学ぶ。	1前	30	2	○			○				○	
○			基礎・自然科学 (基礎生物学)	食物、栄養の専門分野を学ぶために必要な基礎的な生物学を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○		
○			コンピュータ演習Ⅰ	パソコンの基礎、エクセル、ワード、パワーポイント基礎を学ぶ。	1前	30	2		○		○			○		
○			コンピュータ演習Ⅱ	コンピュータ演習Ⅰに続き、ワード、エクセル、パワーポイントの演習、給食管理の事務に必要なパソコンスキルを学ぶ。	1後	30	2		○		○			○		
○			外国語講座	英語、中国語、フランス語などを選択し、海外の食などを教材にして外国語を学ぶ。	1後	30	2	○			○				○	
○			スポーツレクリエーション	保健体育分野の実技として、レクリエーションスポーツを行う。健康と運動について実技を通して学ぶ。	1～2通	30	2			○		○			○	
○			健康管理概論	健康の概念、生活習慣と健康、運動と栄養などについて学ぶ。	1後	30	2	○			○				○	
○			公衆衛生学	国民の健康やQOLを向上させることを目的とし、栄養士に必要な公衆衛生学の知識を学ぶ。	1前	30	2	○			○				○	
○			社会福祉概論	社会福祉の知識、理念、歴史、具体的な現状について学ぶ。	2後	30	2	○			○				○	
○			栄養生化学	タンパク質、脂質、糖質、核酸、ビタミン、ミネラルの化学的な基礎と代謝を中心に、消化吸収等について理解する。	1前	30	2	○			○			○		

○		生化学実験	生体物質の化学的性質や機能を、化学反応に基づいて理解し、基本的な実験技術や方法の原理を体得する。	1 前	60	1			○	○	○		
○		基礎薬理学	基礎医学の一分野として、薬物と生態との間で起こる現象について学習し、一般利用される医薬品の薬理学的作用や薬物動態、病態や臨床検査等について理解する。	2 後	30	2	○		○		○		
○		解剖生理学	人体の各器官、臓器ごとの基本的知識を説明する。各臓器と栄養素の関わりを中心に解説する。	1 後	30	2	○		○		○		
○		解剖生理学実習	生態の形態と機能の把握に重点をおき、生命現象の仕組みを理解する端緒をつかむと同時に、生体指標を扱った実験の基本操作、方法を理解する。	2 後	60	1			○	○	○		
○		運動生理学	骨格筋の仕組みと働き、呼吸・循環器系の働き、神経の働き、エネルギー供給等について、自分たちの運動経験や日常生活の体験等から理解を深めていく。	2 後	30	2	○		○		○		
○		食品学Ⅰ	栄養士に求められる食品に関する化学的、生物学的基礎知識等を幅広く身につけるとともに、食品成分に関する専門知識の習得を目的とする。	1 後	30	2	○		○		○		
○		食品学Ⅱ	食品学Ⅰを理解した上で、植物性食品、動物性食品等の知識を深めることを到達目標とする。食品の種類と性状、化学成分、利用法について説明する。	2 前	30	2	○		○		○		
○		食品学実験	食品に関する化学実験や食品成分の分析を行い、食品の知識、理解を化学的考察から理解を深める。	2 前	60	1			○	○	○		
○		食品学実習	毎回一つの食品について特性を学び、実際に加工食品の製造、調理をして比較などを行う。学習目標は、食品加工の原理を理解し、加工食品の知識を身につけることである。	2 後	60	1			○	○	○		
○		食品衛生学	食中毒、食品汚染物質、食品添加物、残留農薬、残留動物性医薬品、器具・容器包装など食品衛生に関わる種々の事項の他、HACCPなど食品の安全性確保手段、食物アレルギーについて学習する。	1 前	30	2	○		○		○		
○		食品衛生学実習	「食の安心・安全」確保は最も重要な課題の一つである。食品衛生学は、この分野を担う重要な科目である。本実習は、食品衛生学に関する理学的実験手技、微生物学的実験手技を習得することを目標とする。	1 後	60	1			○	○	○		
○		栄養学Ⅰ	健康と栄養、栄養素の種類・はたらきと食品、消化と吸収、エネルギー代謝について理解し、栄養学の基礎知識の定着を目標とする。	1 前	30	2	○		○		○		
○		栄養学Ⅱ	栄養学Ⅰに続き、健康と栄養、栄養素の種類・はたらきと食品、消化と吸収、エネルギー代謝について学習する。	1 前	30	2	○		○		○		

○		栄養学Ⅲ	栄養学Ⅱに続き、誕生から死に至るまでの様々なライフステージ、またスポーツ、ストレス、特殊環境に応じた栄養学を学ぶ。	1 後	30	2	○			○		○		
○		栄養学実習	それぞれのライフステージにおける一日分の食事を作ることをとおして、そのライフステージにおける必要量、食品構成の工夫、調理の工夫等を学ぶ。	2 前	60	1				○	○			○
○		臨床栄養の基礎	医療、福祉の現場で提供される特別食について、疾患や、食事療法を理解し、栄養管理を実施するための知識と技能を習得する。	1 後	30	2	○			○				○
○		臨床栄養学	病気の成り立ちやメカニズム、各種生体の機能検査データ。適切な栄養評価・栄養管理の実施について学ぶ。理論的に理解を深め、現場において活用できることを目指す。	2 前	30	2	○			○				○
○		臨床栄養学実習	常食から治療食への献立の展開とその実習を基本とし、医療機関における栄養士の知識、技術について学ぶ。	2 後	60	1				○	○			○
○		献立作成Ⅰ	栄養士業務の基本となる献立作成の基礎理論を学び、演習を通じて給与栄養目標量に基づいた1日分の献立作成を行う。	1 前	30	2	○			○				○
○		献立作成Ⅱ	献立作成Ⅰを基礎とし、複数日の献立作成を演習を通して体得する。	1 後	30	2	○			○				○
○		献立作成Ⅲ	献立作成の基礎を踏まえ、症例に応じた食品交換表を用いた献立作成を行う。	2 前	30	2	○			○				○
○		公衆栄養学概論	公衆栄養学は地域社会・住民の健康増進、QOLの向上を目的としている。栄養士という立場から、この目的を達成するために必要な知識・技術を学び、実践する力を身に着けることを授業の目的とする。	2 後	30	2	○			○				○
○		栄養指導概論	対象者の健康・栄養状態、食行動、食環境などを適切に評価・判定することや、カウンセリングの技法まで幅広く学び、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。	2 前	30	2	○			○				○
○		栄養指導実習Ⅰ	集団栄養指導実習を通して、適切な栄養指導、助言のできるように知識と技術を習得する。	2 前	45	1				○	○			○
○		栄養指導実習Ⅱ	対象者に応じた個人栄養指導実習を通して、行動変容を目的とした適切な指導、助言を行う技術を習得する。	2 後	45	1				○	○			○
○		栄養情報処理演習Ⅰ	1年次のコンピュータ演習Ⅰ・Ⅱの復習とエクセルを中心にPCを自由自在に使えるよう深く学習する。給食業務に必要な計算問題なども行う。	2 前	30	2				○				○

○		栄養情報処理演習Ⅱ	栄養情報処理演習Ⅰに続き、栄養士業務に必要なパソコンの知識、技術を演習を通して学習する。	2後	30	2		○	○	○									
○		調理学	調理に関する事柄を科学的に究明し、法則性を見出し、調理技術の向上や食生活の実践に役立つ理論を提供することを目的とする。	1前	30	2	○		○	○									
○		調理実習Ⅰ	日常使う調理方法を、調理を行いながら分析、理解し、技術を向上させることを目的とする。調理法別に基本的な料理を取り上げ実習する。	1前	60	1			○	○		○							
○		調理実習Ⅱ	和食のもつ特徴（多様な食材・栄養と健康・季節の移ろい・行事との関わり等）を踏まえてその味わいを生かす調理技術を学ぶ。	1前	60	1			○	○								○	
○		調理実習Ⅲ	調理実習Ⅱで学んだ基礎技術をさらに磨き、和食、洋食、中華の味わいを生かす調理技術を学んでいく。	1後	60	1			○	○								○	
○		調理実習Ⅳ	調理実習Ⅳでは、中国料理について学習する。実習で学んだ調理のポイントや関連事項をまとめ、レシピを自分のものとして栄養士実務で活用・応用できる技能を身につけることを目的とする。	2前	60	1			○	○								○	
○		調理実習Ⅴ	調理実習Ⅴでは、精進料理、懐石料理、オーソドックスな西洋料理などを合わせて学習し、集大成とする。実習で学んだ技能を栄養士実務で活用できるよう身につける。	2後	60	1			○	○								○	
○		フードサービスⅠ	給食運営に必要な基礎知識・技術を講義、演習で学び、100食提供の実習を実施し、大量給食における計画、調理、配食（配膳）、提供（サービス）、栄養評価、衛生管理、経営等の基礎力を修得することを目的とする。	1後	90	2	△		○	○								○	
○		フードサービスⅡ	フードサービスⅠに続き、応用的な給食管理の知識を講義で学び、実習で実践する。栄養士実務である給食管理能力を習得することを目的とする。	2前	90	2	△		○	○								○	
○		校外実習	事業所、病院、福祉施設などの実際の現場での給食運営を経験する。	1後	45	1			○		○	○						○	
○		高齢者の栄養	高齢者の身体的・心理的特徴、病理学、栄養管理について総合的に学ぶ。	2後	30	2	○			○								○	
○		栄養カウンセリング	栄養士の仕事に活かす心理学、行動科学理論、カウンセリングの技法を理解し、体得する。	2後	30	2	○			○								○	
合計				49 科目				1995時間(83 単位)											

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1学年の学期区分	2期
		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。