（別紙様式４）

令和8年10月1日
（前回公表年月日：令和7年10月1日）

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
名古屋栄養専門学校	昭和57年3月27日	平田　芳浩	〒　460-0007 （住所）　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 （住所）　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	認定学科又は専攻科名	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	衛生専門課程	食物栄養科	平成6年文部科学省告示第84号	―	令和2年度

学科又は専攻科の目的	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。
学科又は専攻科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	厚生労働省の定める栄養士養成施設であり、法令に適合したカリキュラムが組まれている。食を通した健康づくりの専門家として、健康増進、疾病予防等に寄与できる調理能力のある栄養士の養成を目指す。

修業年限	昼夜の別	全課程の修了に必要な総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2　年	昼夜の別	83　単位	56 単位	8 単位	15 単位	2 単位	2 単位

学生総定員	学生実員(A)	留学生数（学生実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)	中退率
140 人	113 人	1 人	1 %	1 %

就職等の状況

■卒業者数 ©	73	人
■就職希望者数 (D)	66	人
■就職者数 €	66	人
■地元就職者数 (F)	52	人
■就職率 (E/D)	100	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	79	%
■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)	90	%
■進学者数	6	人

■その他

（令和　　7 年度卒業者に関する令和８年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和7年度卒業生）

委託給食会社、病院、保育園等

当該学科又は専攻科のホームページURL	http://www.nsc.ac.jp/nutrition/

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）

総単位数	83 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	1 単位
うち企業等と連携した演習の単位数	1 単位
うち必修単位数	1 単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	1 単位
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	0 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの単位数）	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）	3 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）	6 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）	4 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	2 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

〇教育課程の編成（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

（1）教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針及び教育課程編成委員会等の位置付け

a.教育課程編成委員会を年2回以上開催しているか。	
開催日時実績	令和7年度　第1回　令和7年9月27日14:00～15:30　/第2回　令和8年2月28日15:00～16:30
b.教育課程編成委員会に、以下①～③の類型に該当する企業等委員が参加しているか。 ※①から③において、①又は②から1人、③から1人が委員として参画している場合、「している」を選択。 ※①又は②から1人、③から1人が委員として参画していない場合、「していない」を選択。	している
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	
c.学校の教育課程編成の責任者が委員参加しているか。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.教育課程編成委員会の議事を記録し、学内回覧等しているか。	している
f.企業等委員の意見を教育課程編成見直しに反映しているか。	している
g.次の教育課程編成委員会に、教育課程編成の見直し結果等を報告しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

委員は栄養士・管理栄養士の専門職における、現役の管理職が所属している。現場の現状と養成校の教育内容にギャップがないよう、意見を十分に集約し教育課程の編成に活かす

（2）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8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7年4月1日～令和9年3月31日	①
山田　千晶	株式会社EVERYFOOD　名古屋本社　営業本部　ヘルスケア企画部　次長	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
小島　三枝	社会福祉法人　英楽会　楓林花の里　施設長	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
深谷　英幸	南生協病院　栄養支援室科長	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
平田　芳浩	名古屋栄養専門学校校長	令和8年4月1日～令和9年3月31日	―

※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

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及び実習・演習等における企業等との連携内容

a.実習等又は演習の形態の授業で企業等連携を行っているか。	している
b.企業等と連携を行う際は、企業等との組織的な協定や契約を締結しているか。	している
c.企業等との連携内容を、連携先企業等との文書等で明示的に合意しているか（連携のマニュアル、手引き等定めているか）。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.企業等の講師に対して事前打ち合わせや研修を行っているか。	している
f.企業等連携の実習・演習等の内容を学校側は適切に確認しているか（教員の見回り実施、実習日誌の作成等）。	している
g.企業等連携の実習・演習等における成績評価について、企業等と協議を行っているか。	している
h.適切な企業等連携の実習・演習となるよう、必要に応じて連携先企業等を見直しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

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。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て

（2）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	企業連携の方法	科目概要	連　携　企　業　等
校外実習	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	企業（事業所）、保育園、病院、福祉施設などの給食施設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	株式会社魚国総本社、エームサービス株式会社、株式会社EVERYFOOD、株式会社グリーンハウス、富士産業株式会社、日清医療食品株式会社、株式会社メフォス、株式会社LEOC等
栄養士特講	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	専門職として栄養士・管理栄養士にとって必要な法令、職業倫理、各職域で栄養士に何が求められるかについて学ぶ。企業連携では本社訪問を行い、実際の仕事に触れる機会を作っている。	株式会社EVERYFOOD

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）認定専門課程等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。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

研修名：	日本栄養士会研究教育部会全国研修会	連携企業等：	日本栄養士会
期間：	令和8年8月24日（月）	対象：	教員
内容	次世代の管理栄養士・栄養士を育む－臨地実習・校外実習の最前線－		
研修名：	日本調理科学会2026年度大会	連携企業等：	一般社団法人日本調理科学会
期間：	令和8年9月2日（水）	対象：	教員
内容	学会参加、特別セミナー「日本料理を世界に伝える」参加		
研修名：	調理機器勉強会	連携企業等：	東邦ガス
期間：	令和8年9月7日（月）	対象：	教員
内容	大量調理機器の見学、実演、試食など		
研修名：	給食経営管理学会研修会	連携企業等：	給食経営管理学会
期間：	令和8年9月25日（金）	対象：	教員
内容	持続可能な給食提供を考える～病院の取り組み～		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	「AIに丸投げ」させない！生成AI時代のレポート指導と学生の文章力育成	連携企業等：	漢字検定協会、慶應義塾大学出版会
期間：	令和8年8月28日(金)	対象：	教員
内容	生成AIを活用したレポート・論文の書き方と学生指導		

（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：	医療法人社団登豊会 近石病院
期間：	令和8年11月	対象：	校外実習担当教員
内容	地域医療と栄養士の役割		
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8年11月	対象：	校外実習担当教員
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8年12月	対象：	校外実習担当教員
内容	病院における栄養士・管理栄養士の役割		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	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9年7月	対象：	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.「当該専門課程等を置く専修学校において、学校教育法第百三十二条の二第二項の規定により評価を受け、その結果を公表していること。」関係

〇学校関係者評価

（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	
（1）教育理念・目的・目標	
1　教育理念、目的及び目標の設定等	
①教育理念等を踏まえ、当該専門学校としての目的及び目標を明確に設定し、養成する人材像を明確にしていること。	同内容評価項目を設けている
（2）学校運営	
1　教育課程の編成と授業科目	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な教育課程編成・実施方針を作成したうえで、教育課程を体系的に編成し、系統性・段階性に配慮した授業科目を配置していること。	同内容評価項目を設けている
2　教育の実施	
①授業科目内容に応じ、講義、演習、実験、実習又は実技など、適切な授業形態で教育が実施され、かつ、適切な教材が用いられるとともに、成績評価基準に基づき成績評価を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②企業等と連携した、実習、実技、実験又は演習等（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。教育目標の達成に必要な企業等と連携した実習・演習等の単位数の総授業単位数に占める割合を具体的に設定していること。	同内容評価項目を設けている
3　単位・卒業認定	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な卒業認定方針（資格・免許等を含む習得させる職業能力を含む）を学科・コースごとに定め、当該方針に基づき卒業の認定をしていること。	同内容評価項目を設けている
4　学修成果目標の達成状況	
①卒業認定方針を踏まえ、学科・コースごとに職業能力を含む資質能力の修得（資格・免許等の取得や知識・技術・技能の修得を含む。）についての目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
②学生が望む進路の実現に関する目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
（3）学生の受入れ、学生支援	
1　学生募集及び入学者の選抜、収容定員の管理	
①入学者の受け入れ方針、入学選考基準、方法を定め、入学希望者に明示し、入学者の選考を公正に行い、合否を決定していること。	同内容評価項目を設けている
2　自主的な学習の促進に対する支援	
①学生の学力や学習状況を把握し、入学前教育や補習授業を行うなど学習支援に取組んでいること。学生の円滑な学習に向け、シラバスの活用による学習成果の向上や自主的な学習に関する適切な支援を行っていること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　多様な学生に対する支援	
①適切な体制を構築し、障がいのある学生、海外からの留学生、社会人経験者など、多様な学生に対する支援を行っていること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
4　学生生活に関する支援	
①カウンセラーの配置、相談室の設置など、学生の相談に対応するための環境整備を行い、適切に運営していること。	同内容評価項目を設けている
②留年者、退学希望者など学習の継続に困難な問題を抱える学生に対し適切な対応を行っていること。	同内容評価項目を設けている
③学校保健安全法に基づく学校保健計画を策定し、学生の心身の健康管理体制を整備し、適切に運用していること。　※簡易評価項目	同内容評価項目を設けている
④学生の経済的側面に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
⑤学生のキャリア支援、就職支援に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。	同内容評価項目を設けている

（4）教育実施組織・教員	
1　教員の配置、募集、採用	
①教育課程を実施するのに必要な、資格・要件を備えた教員を確保するために基準等（教員の採用基準等）を整備し、適正に運用していること。	同内容評価項目を設けている
②教員の常勤・非常勤、年齢構成等、また教員一人当たりの授業時数等を把握していること。また、教員の専門性、教授力を把握、評価していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
2　教員の組織編制等	
①学校の目的に応じた分野の区分ごとに必要な教員組織を整備し、業務分担、責任体制を規程等で定めていること。	同内容評価項目を設けている
②教員間で連携、協力体制を構築していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　教員の資質の向上	
①学校の教育活動の改善、工夫を行うFD(Faculty Development)などの取組や、教員の研究活動、自己啓発等への支援を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、企業等と連携して組織的に行っているこ	同内容評価項目を設けている
③教員の授業及び指導力等を修得・向上するための研修を企業等と連携して、組織的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
（5）教育環境	
1　教育環境の整備	
①教育上の必要性に対応できる施設・設備、機械器具等を備えていること。	同内容評価項目を設けている
②学生の学習支援のための施設(自習室等)を整備していること。また、学生の休憩、食事のためのスペースを確保していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
③図書室を設置し、専攻分野の教育に必要な専門書及び参考図書を配架し、必要に応じて学生が閲覧できるようにしていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
2　安全対策、防災組織	
①学校保健安全法に基づく学校安全計画を策定し、学校における安全対策を適切に行っていること。	同内容評価項目を設けている
②火災の発生や防災に関する組織体制を整備し、適切に運営していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　施設・設備等の点検、改善等	
①施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等を適切に行っていること。※任意項	同内容評価項目を設けている
②施設の改築・改修、設備の更新等の計画を定め、適切に実施していること。※任意項目	同内容評価項目を設けている
（6）教育活動の基盤と改善・向上の取組	
1　中期事業計画と財務基盤	
①当該専修学校が策定している中長期的計画に、教育目的、教育目標の実現に向けた具体的な内容が位置付けられていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
②当該専修学校の教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財務基盤を確立していること。	同内容評価項目を設けている
2　学校運営	
①学校運営の組織体制を整備し、適切な運営が行われていること（職業教育に関するマネジメント（教育の企画・設計・運営等）における責任体制を含む。）。	同内容評価項目を設けている
3　学校評価の実施と改善活動	
①学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会等外部からの意見を反映するなど、関連企業等団体、地域社会等からの意見を当該専修学校の運営やその改善・向上において活用していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、教育課程編成委員会を年2回以上開催していること。	同内容評価項目を設けている
③学校評価を実施し結果及び改善状況についての情報を公表していること。	同内容評価項目を設けている
④学校評価の結果に基づく改善への取組を組織的かつ継続的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
4　社会からの理解と情報の公表	
①当該専修学校の教育活動、学修成果、学校運営等の状況に関する情報を積極的に公表していること。	同内容評価項目を設けている
②教育目的・目標の達成状況や活動状況について関連する教育機関、産業界等をはじめ、社会全体からの理解を得るよう取組んでいること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている

（3）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和〇年〇月〇日現在

名　前	所　　属	任期	種別
奥村　圭子	公益社団法人　愛知県栄養士会副会長	令和8年4月1日～令和10年3月31日（2年）	職能団体
平岩　知樹	メーキュー株式会社	令和8年4月1日～令和10年3月31日（2年）	企業等役員
愛須　穂乃果	医療法人桂名会　重工大須病院	令和8年4月1日～令和10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。

（5）学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	ー
公表URL	https://www.nutrition.nsc.ac.jp/information/		
公表時期	令和8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）情報提供

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	ー
公表URL	https://www.nutrition.nsc.ac.jp/information/		
公表時期	令和8年5月1日		

授業科目等の概要

	（〇〇専門課程 〇〇科）															
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	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	〇			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	2	〇			〇			〇	
2	〇			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	2	〇			〇			〇	
3	〇			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	2	〇			〇		〇		
4	〇			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	2		〇		〇		〇		
5	〇			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	2		〇		〇		〇		
6	〇			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	2	〇			〇			〇	
7	〇			スポーツレクリェーション	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	2			〇		〇		〇	
8	〇			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	2	〇			〇		〇		
9	〇			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	2	〇			〇			〇	
10	〇			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	2	〇			〇			〇	
11	〇			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	2	〇			〇			〇	

12	○			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	1			○	○		○		
13	○			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	2	○			○			○	
14	○			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	2	○			○			○	
15	○			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	1			○	○		○		
16	○			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	2	○			○		○		
17	○			食品学Ⅰ	栄養士に求められる食品に関する化学的、生物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	2	○			○			○	
18	○			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	2	○			○		○		
19	○			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	1			○	○		○		
20	○			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	1			○	○		○		
21	○			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	2	○			○			○	
22	○			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科的実験手技、微生物学的実験手技を習得することを目標とする	1後	1			○	○			○	
23	○			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	2	○			○		○		
24	○			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	2	○			○		○		
25	○			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	2	○			○		○		

26	○			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	1			○	○			○	
27	○			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	2	○			○			○	
28	○			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	2	○			○			○	
29	○			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	1			○	○		○		
30	○			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	2	○			○		○		
31	○			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	2	○			○			○	
32	○			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	2	○			○			○	
33	○			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	2	○			○		○		
34	○			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	2	○			○			○	
35	○			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	1			○	○		○		
36	○			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	1			○	○		○		
37	○			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	2		○		○		○		
38	○			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	2		○		○		○		
39	○			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	2	○			○		○		
40	○			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	1			○	○		○		

41	○			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	1			○	○		○		
42	○			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	1			○	○		○		
43	○			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	1			○	○			○	
44	○			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	1			○	○			○	
45	○			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	2	△		○	○		○		
46	○			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	2	△		○	○		○		
47	○			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	1			○		○	○		○
48	○			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	2	○			○			○	
49	○			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	2	○			○			○	
合計					49 科目					83 単位					

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	2年間で修得必須単位を取得	1学年の学期区分	2 期
履修方法：	学校が提示する予定に基づいて履修	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。