

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																			
大手前栄養製菓学院専門学校	平成7年4月1日	福井 要	〒540-0008 大阪市中央区大手前2-1-88 (電話) 06-6941-7698																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
学校法人 大手前学園	昭和26年2月23日	福井 要	〒540-0008 大阪市中央区大手前2-1-88 (電話) 06-6941-7698																			
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	栄養学科	平成29年文部科学省 告示第30号	-																		
学科の目的	「食」を通じて人々の健康増進に貢献するため、関連企業・団体等と連携を密にし、実践的かつ専門的な技術と実力のある栄養士・管理栄養士を育成する。																					
認定年月日	平成26年3月31日																					
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時間又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技															
2	1725時間	840時間	180時間	450時間	225時間	30時間	単位時間															
生徒総定員	生徒定員	留学生数(生徒定員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																	
160人	146人	0人	12人	22人	34人																	
学期制度	■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～3月31日		成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 筆記試験結果のほか課題提出状況、平常点を考慮し、総合的な評価をし、60点以上を合格とする。 なお、出席日数が3分の2に満たない場合、不合格とする。																	
長期休み	■学年始め:4月1日 ■夏季:8月1日～9月2日 ■冬季:12月24日～1月6日 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件		①進級・卒業に必要な学則に定める単位を修得していること ②授業料等学費を完納していること ③進級・卒業の判定は、年度末の進級・卒業判定会議にて審議の上決定する(履修ガイドより)																	
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 経済的支援策として、学費の延滞制度を設けている。学習支援策として、学習相談会や健康相談会を実施。科目担当教員は、放課後・授業時間外での質問対応を実施。クラス担任により日常指導をベースに、出席・成績不振の場合、保護者への連絡も実施する。		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 ボランティア部・ベンチャー部・ガーデニング部・食品加工部 フェスタ実行委員会																	
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) 栄養関連業界:給食施設、老人・児童福祉施設、病院、薬局等 ■就職指導内容 求人紹介、就職ガイダンスの開催、企業合同説明会の開催 履歴書添削・面接指導等 ■卒業生数 81人 ■就職希望者数 64人 ■就職者数 64人 ■就職率 100% ■卒業者に占める就職者の割合 79% ■その他 ・進学者数: 11人 ・大手前大学 ・大阪青山大学 ・羽衣国際大学 (平成30年度卒業生に関する令和1年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する平成31年5月1日時点の情報) <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>81人</td> <td>81人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>80人</td> <td>53人</td> </tr> <tr> <td>家庭料理検定準1級</td> <td>③</td> <td>1人</td> <td>1人</td> </tr> </tbody> </table> ※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) ■自由記述欄 2018年度栄養士実力認定試験 優良賞(全国上位100位以内)に2名入賞 2018年度「学生ボランティア団体助成事業」に全国54校が採択された中、唯一の専門学校として採択された。		資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士	①	81人	81人	食育栄養インストラクター	③	80人	53人	家庭料理検定準1級	③	1人	1人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
栄養士	①	81人	81人																			
食育栄養インストラクター	③	80人	53人																			
家庭料理検定準1級	③	1人	1人																			
中途退学の現状	■中途退学者 17名 平成30年4月1日時点において、在学者168名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者151名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学習意欲低下・進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任制度による個別相談。保護者懇談。 先輩による学習相談、試験対策方法などレクチャーしてもらう学習相談会を開催。		■中退率 10.1%																			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・入試特待生:特待生入試により授業料減免。特待生A(初年度40万円)、B(同30万円)、C(同20万円)、D(同10万円)、E(初年度のみ5万円)。A～D特待生は、1年次成績により2年次ランクを再判定。 ・大手前学園奨学金:年間24万円(1年次は後期のみ)、若干名(入試特待生は除く)。返還義務なし。 ・大手前学園奨励金:24万円。2年次のみ、1年次成績最優秀者。返還義務なし。 ・大手前学園利子補給奨学金:本学が提携する教育ローン利用者で学業優秀、経済的に困窮している者に、教育ローン利子相当額を給付(5万円限度) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																					
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	https://www.pro.otemas.ac.jp/																					

(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」「留学」「資格取得」などを希望する者は含まれません。

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、科目専攻修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生等は除きます。

(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割合をいいます。
②「就職」とは給料、賞金、報酬その他定期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う)。

(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

- ①企業等と連携し、関連企業・団体から委員を選出した教育課程編成委員会を定期的を開催し、現場の意見を聴取し、より実践的なスキル習得を目指した授業内容への改善等につなげる。
- ②栄養士・管理栄養士養成施設として全国栄養士養成施設協会研修会をはじめ栄養関連学会に積極的に参加して、最新の情報を収集し、教員資質の向上と指導方法の改善につなげる。
- ③卒業生を中心にした関連企業との研究会を行い、即戦力の人材育成に向けた現場の意見を取り入れ、授業内容の改善に努める

(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

学内諮問機関として組織し、特に学外委員から提言される、より現場のニーズ等に即した実践かつ専門的な学生育成に役立つ要請・意見をまとめ学内委員会、臨地実習委員会及び総合演習委員会にて審議を行い、カリキュラム内で採用可能な内容について教務委員会に具申、提言をおこなうことで授業改善につなげていく組織とする。なお、本委員会とは別に平成23年度より実習委託先(約40社)との連携による「臨地実習研究会」。栄養教諭課程卒業生を主体とした「食育研究会」を組織し、専門分野での現場について広く意見を聴取する機会を設け、授業・実習内容の改善につなげる取り組みを行っている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

2019年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
松本 進	一般財団法人大阪市環境保健協会 理事兼事業部長	2019年3月8日～2022年3月7日(3年)	①
出口 暁子	公益財団法人日本生命共済会付属日生病院 栄養管理室 副部長	2017年4月1日～2020年3月31日(3年)	③
徳田 裕子	国家公務員共済組合連合会 大手前病院 栄養管理室 主任	2017年4月1日～2020年3月31日(3年)	③
三木 紳一郎	大手前栄養製菓学院専門学校 教授(副学院長兼教務部長)	2017年4月1日～2020年3月31日(3年)	
加川 稚佳子	大手前栄養製菓学院専門学校 准教授(臨地実習委員)	2018年4月1日～2021年3月31日(3年)	

※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。

(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)

(開催日時(実績))

第1回 平成30年9月6日 13:30～17:00

第2回 平成31年3月8日 18:00～19:30

(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

- ・実習時の基本的なあいさつ、服装の指導ならびに手洗、うがいといった衛生面について、事前指導を徹底する。
- ・実習生に関する事前情報が不十分で、実習に支障を及ぼすケースが発生したことから、学内実習員会にクラス担任も参加するようにし、学生情報を委員会で共有し、実習先との事前打ち合わせを徹底することとした。
- ・事後指導において、実習先での指導内容のフィードバックを重点におこなう。

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

臨地校外実習においては、実践活動の場での課題発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とし実習先と連携し事前事後教育の充実を図る。

(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

- ・実習担当教員が施設等の実習担当者と事前に実習内容説明や打ち合わせを行った後、実習開始前に実習生が施設等の実習担当者より実習を行うにあたっての指導をおおぐ。
- ・実習期間中には、実習担当教員が施設を訪問し、学生の実習状況等について施設の実習担当者と意見交換を行う。
- ・実習修了後には、実習担当者からの実習評価を踏まえ、実習担当教員が成績評価・単位認定を行う。

(3)具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
臨地校外実習	給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術や知識を修得する。(給食の運営)	社会福祉法人よしみ会泉北園百寿荘・(社福)真清福祉会・公益財団法人日本生命財団 日本生命病院・一富士フードサービス株式会社・株式会社マルワ メディカル事業部 他
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		
<p>「学校法人大手前学園就業規則」第10章第59条に、教職員は、業務に必要な教育訓練を受講するよう規定されており、「教員服務規程」において、FDへの参加を含めた研究・制作活動及び学園(学校)への貢献を行うことと規定されている。専任教員は定期的に栄養士学会はじめ医学・体育等の学会に参加し、業界が必要とする栄養士を養成するための情報収集、意見交換を実施すること。年間2回、教員FDセミナーを開催し、学会研修会を実施し、教員相互啓発を図る。2年に一度のペースで研究収録を発刊し、教育研究活動を促進している。</p>		
(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「近畿地区第120回研修会」(連携企業等：一般財団法人 全国栄養士養成施設協会) 期間：8月25日(土) 対象：三木副学院長、前田学科主任 内容：心と体に染みる栄養と教育</p> <p>研修名「第65回日本栄養改善学会学術総会」(連携企業等：日本栄養改善学会) 期間：9月3日(月)～5(水) 対象：前田学科主任、畦岡教員、松田教員、塩谷教員、石川教員 内容：栄養学の新たな展開への異分野融合</p> <p>研修名「第40回日本臨床栄養学会総会」(連携企業等：日本臨床栄養学会) 期間：10月5日(金)～7(日) 対象：加川教員、名引教員 内容：超高齢社会を健康で自立して過ごすコツ 他</p>		
②指導力の修得・向上のための研修等		
<p>研修名「FDセミナー」(連携企業等：社会福祉法人 大阪市手をつなぐ育成会) 期間：9月6日(木) 対象：専任教員 内容：児童福祉法と児童虐待防止法</p> <p>研修名「2018年度教職員研修会」(連携企業等：全国栄養士養成専門学校協議会) 期間：12月4日(火) 対象：三木副学院長、塩谷教員、田中事務長、安井アドミッションズオフィス課長、杉山教務学生課課長代理 内容：①ごはんのサイエンス ②学生指導について</p> <p>研修名「大手前大学合同FDセミナー」 期間：3月1日(金) 対象：専任教員及び非常勤教員(任意) 内容：①平成30年度診療報酬・介護報酬同時改定からみた医療・介護・地域間のケアシステムの構築と管理栄養士に期待される役割について②学生指導について</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「2019年特別研修会」(連携企業等：一般財団法人 全国栄養士養成施設協会) 期間：5月11日(土) 対象：教務委員・カリキュラム担当教員 内容：日本人の食事摂取基準2020、管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム</p> <p>研修名「第66回日本栄養改善学会」(連携企業等：日本栄養改善学会) 期間：9月5日(木)～7日(土) 対象：任意 内容：語り合おう！栄養学のこれからを</p>		
②指導力の修得・向上のための研修等		
<p>研修名「FDセミナー」(連携企業等：未定) 期間：9月上旬 対象：専任教員 内容：</p> <p>研修名「大手前大学合同FDセミナー」(連携企業等：未定) 期間：3月上旬 対象：専任教員 及び 非常勤講師(任意) 内容：コアカリキュラムほか</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

実践的な職業教育を目的とする教育活動ならびに学校運営について適切な目標設定を行い、その達成状況や達成に向けた取り組みの適切さについて評価公表することにより、組織的・継続的な改善を図る。評価にあたっては卒業生、関係業界等学校関係者により構成された評価委員会が自己点検評価の結果に基づいて評価を実施し、その結果を公表し適切な説明責任を果たすと共にステークホルダーとの連携協力により特色ある専門学校づくりを進める。

(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	理念・目的・育成人材像等は定められているか 学校の特色はなにか 将来構想を抱いているか
(2) 学校運営	運営方針は定められているか 各種諸規定が設備されているか 事業計画は定められているか 意思決定システムは確立されているか 情報システム化等による業務効率化が図られているか
(3) 教育活動	教育目標、育成人材像は業界の人材ニーズに向けて正しく方向づけられているか カリキュラムは体系的に編成されているか 授業評価の実施・評価体制はあるか 教員体制は 成績評価・単位認定の基準は明確か 資格取得の指導体制はあるか 生涯学習に対して積極的に取り組んでいるか
(4) 学修成果	就職に関する目標は達成したか 資格取得に関する目標を達成したか 退学率の低減に関する目標を達成したか 卒業生・在校生は社会で活躍し、評価を得ているか
(5) 学生支援	就職・進学指導に関する体制は整備され有効に機能しているか 学生相談に関する体制は整備され有効に機能しているか 学生の経済的側面に対する支援が全体的に整備され機能しているか 学生の健康管理を担う組織体制があり有効に機能しているか 課外活動に対する支援体制は整備されているか 保護者と適切に連携しているか 卒業生への支援体制はあるか
(6) 教育環境	施設設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されているか 学外実習について十分な教育体制を整備しているか 防災体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動は、適正におこなわれているか 就職実績・資格実績、卒業生の活躍は学生募集に貢献したか
(8) 財務	中長期的に学校の財政基盤は安定しているか 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 財務について会計監査が適正におこなわれているか
(9) 法令等の遵守	法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 個人情報に関し、その保護のために対策がとられているか
(10) 社会貢献・地域貢献	(4) 学修成果にて一部掲載

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

①委員: 卒業生の活躍を、学生募集に貢献できるよう活用すべき

対応: 主要な就職先で活躍する卒業生について、取材を行い、学生募集パンフレットに掲載する卒業生をふやしている。さらにオープンキャンパスでは卒業生を招き、現在、携わっている栄養士・管理栄養士業務や本学に進学した理由、学生生活などを紹介してもらい、卒業生から進学対象者にメッセージを発信する機会を増やしている。

②委員: 栄養士実力認定試験において、全国平均を上回る成績を上げている。栄養士のレベルアップのためにも、指導を継続してもらいたい。

対応: 専門科目に加え、基礎演習時間を利用して、認定試験に向けた対応授業をおこなっており、A評価認定者の増加、C評価Oを目指し、指導していきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

2019年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
中野 長久	大阪府立大学 名誉教授	平成29年11月1日～平成32年10月31日(3年)	企業等委員
波多野 宏子	大阪府栄養士会 副会長	平成28年11月1日～平成31年10月31日(3年)	企業等委員
鋤納 心	管理栄養学科平成18年卒業、 同窓会「若葉会」幹事長	平成28年11月1日～平成31年10月31日(3年)	卒業生
三木 紳一郎	大手前栄養製菓学院専門学校 副学院長	平成28年11月1日～平成31年10月31日(3年)	学校委員
加川 稚佳子	大手前栄養製菓学院専門学校 自己点検・自己評価委員長	平成28年11月1日～平成31年10月31日(3年)	学校委員

※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 公表時期: 平成30年12月8日

URL:https://pro.otemae.ac.jp/files/pdf/about/h29_related.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

教育目標をはじめとする学校運営状況・学修成果実績等について、ホームページ、パンフレット、学園広報誌等を通じて広く公表しており、高校等の進学ガイダンスあるいは就職関連企業にアピールする。今後は、学校関係者評価結果ならびに学校基本情報をホームページに開示し、情報提供取組の充実を図っていく。

(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	学校案内・学院の使命(教育方針・運営方針)
(2) 各学科等の教育	学科カリキュラム紹介
(3) 教職員	学校案内・教員紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	校内・校外実習取り組み状況、就職支援取り組み状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	資格免許情報・支援体制状況
(6) 学生の生活支援	キャンパスライフ紹介
(7) 学生納付金・修学支援	入試情報・学費・奨学金
(8) 学校の財務	学園財務情報
(9) 学校評価	学校関係者評価結果・改善策

(3) 情報提供方法

ホームページ

URL:<https://pro.otemae.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程栄養学科) 2019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		
○			化学	原子や分子等の物質構成粒子について基礎的知識を学ぶ。次に無機化学の基礎から始め、有機化学へと進む。最後に生活の中で用いられる化学物質について学び、化学が人間の生命や環境と密接な関係があることを理解する。	1前	30	2	○			○			○		
○			生物学	生物としてのヒトを中心に、生物の基本単位である細胞の構造や機能・生体を構成する成分、生体内の化学反応と代謝、生命を守る働き、生殖、遺伝などについて学ぶ。さらに、食材としての生物についても栄養、物性、機能面を学ぶ。	1前	30	2	○			○				○	
○			情報処理演習Ⅰ	学園ネットワークの正しい利用方法および、インターネットの活用を学ぶ。また、Windows環境における基本ソフト活用をWord2013・Excel2013を中心に習得する。同時にタイピングスキルの向上を図る。	1前	30	1		○		○			○		
○			情報処理演習Ⅱ	前期ExcelⅡに続き、Excelを使ったデータ処理、グラフ作成、各種関数の利用等を中心に学習し、WordにExcelの表、グラフの貼り付けを行う。後半はPower Point2013によるプレゼンテーションの発表資料を作成し、プレゼンテーション技能を習得する。	1後	30	1		○		○			○		
○			心理学	心理学の基礎的知識を獲得する。更に簡単な実験やテストを行う、または映像などの資料を使うことにより、その基礎的知識が我々の生活の中にどう働いているのか、どう生かされるのかを考える。毎時教材としてプリントを配布する。出席と毎時の課題提出が総合点に影響するので授業への積極的参加を期待する。教科書は予習しないこと。	2後	30	2	○			○				○	
○			社会	現代の社会で起こっているさまざまな出来事の中で、常識として知っていなければならない最低限度の事象に興味・関心をいだき、自分の考えをまとめ、できるだけ簡潔に要約し、書き留める。また、随時発表も行う。	2前	30	2	○			○				○	
○			基礎演習Ⅰ	栄養士としての基礎学力の充実、向上を主な目的とします。またコミュニケーション能力を養い、よりよく学生生活に適応し、成果を上げることができるよう支援します。	1前	30	1		○		○			○		

○		公衆衛生学 (2)	種々の環境汚染の問題や室内の環境衛生について解説し、次いで感染症や生活習慣病とその予防に学ぶ。最後に健康管理について理解を深める。	1 後	30	2	○		○		○		
○		社会福祉論	社会福祉という日常生活全般の支援を行うにあたって「食」は極めて重要な役割を果たしています。介護保険を中心とした高齢者施策、次世代育成支援が社会問題化している児童家庭施策、ノーマライゼーションの理念を具現化する障害者施策、さらに、セーフティネットの役割を果たす公的扶助（生活保護）等について、制度や現状とその課題について学習し、栄養士として社会とのかかわりの中で福祉（ふだんの・くらしを・しあわせに）の概念を理解し、福祉の心を学びます。	1 後	30	2	○		○		○		
○		運動生理学	健康・体力づくりのための運動と栄養について、また、生活習慣病の予防、といった観点から栄養士・管理栄養士の立場からその理論と実際について学ぶ。	2 後	30	2	○		○		○		
○		生化学	生化学は栄養関連科目を理解するための、重要な科目の1つである。本講義では、人体の構造と機能を理解するため、生体成分（たんぱく質、糖質、脂質、核酸、ビタミン、ホルモンなど）の化学的性質や生理的役割、栄養素の代謝などについて解説する。	1 後	30	2	○		○		○		
○		病理学	適切な栄養評価と栄養相談を行うために解剖学・生理学・生化学の知識を基礎として疾病の発生機序と代表的な疾患についての知識を深めていく。授業はテキストを中心にを行い、補足項目についてはプリントを配布する。	2 前	30	2	○		○		○		
○		解剖生理学 (1)	人体の構造と機能を概説し、人が生きていく上で、これらの構造と機能が持つ意義を考える。具体的には、人体の基本的構造と機能を勉強した後、消化器系、循環器系、泌尿器系、血液系について概説する。何れも、栄養管理には大切なきそとなる項目である。なお、これら以外の系統は解剖生理学(2)で学ぶ予定。授業では、高校生物学的知識をお復習した上で、独自で作製した参考資料と参考図譜および教科書を中心に、これらの知識が栄養管理にどう結びつか解説する。さらに、自己評価問題を課して自主的に復習を促す。	1 後	30	2	○		○		○		
○		生化学実験	酵素反応の特性と酵素活性の定義の理解に重点を置き、2種類の酵素の活性測定を学ぶ。	2 前	45	1			○	○		○	
○		解剖生理学 実験	各種の臓器標本の観察、動物の解剖、生理機能の実験を通じて、「解剖生理学」で学んだ基礎知識の理解を深める。	2 後	45	1			○	○		○	

○		食品学総論	食品を構成する主要成分である水分、炭水化物、脂質、たんぱく質を中心に、化学構造や化学的な性質、特徴を学び、食品成分に関する基礎的な知識を習得することを目的とする。また、五感に作用する成分（嗜好成分）についても学び、より食品に関する理解や知識を深める。	1前	30	2	○		○	○			
○		食品学各論	食品の種類別に栄養、機能成分、特徴などについて学ぶ。食品の分類や栄養成分に加え、各食品の利用方法、生活との関わり、栄養素以外の食品成分機能などについて学習する。	1前	30	2	○		○	○			
○		食品加工学	多種多様な加工食品が普及し、原料、製法、添加物、保存方法に対する情報は多岐にわたり複雑化しています。加工保存法の基本原理を理解し、加工食品の特徴やその製法を知り、健康とのかかわりを含め加工食品に対しての理解を深めることを目的とします。	2前	30	2	○		○			○	
○		食品衛生学(1)	・食品衛生とは、食品の生産から最終的にヒトに摂取されるまでの全ての段階において、食品の安全性等を確保するための必要なあらゆる手段である。 ・これらの各手段について、関係する法規や組織機構等をはじめ、飲食物が原因となる危害に関して「発生メカニズム」から「防止方法」まで実例を含めて科学的見地から学習する。	1前	30	2	○		○			○	
○		食品衛生学(2)	・各食中毒原因物質について、その発生機序及び症状等を理解するとともに、実例等を基に原因究明及び防止方法等について学習する。 ・食品添加物や容器包装等の規格や表示方法等について、法的根拠を含めて理解するとともに、食生活の安全確保を図るための具体的な衛生管理方法等を学習する。	1後	30	2	○		○			○	
○		食品学実験	本講義は実験科目である。実験操作法及び実験のルールを習得することを目的とする。必要最小量の専門知識と様々な実験手法により食品中に含まれる成分を分析する。	1前	45	1			○	○		○	
○		食品衛生学実験	食品中の添加物や飲料水中の検査方法、官能評価の実際的手法、身近に存在する菌の培養と検鏡などを行い、栄養士として必要な衛生について理解を深め、食品衛生学の基礎知識を学ぶ。	2後	45	1			○	○		○	
○		栄養学総論(1)	栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・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ため、栄養とは何か、消化・吸収のメカニズム、糖質、脂質、たんぱく質の機能と体内代謝などについて教科書に加え、適宜プリントなど参考資料を用いながら解説する。	1前	30	2	○		○			○	

○		栄養学総論 (2)	栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・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ため、栄養学総論(1)に引き続き、ビタミンや無機質の栄養と代謝における役割、水・電解質の役割、摂食行動、エネルギー代謝、遺伝子発現の生活習慣病との関わりなどについて教科書およびプリントを用いて解説する。	1 後	30	2	○		○		○		
○		栄養学各論	ライフステージ別(妊娠・授乳期、乳児期、成長期、成人期、高齢期)における人体の構造や機能変化、栄養状態の変化について理解し、さらに対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理について学ぶ。また、食事摂取基準の考え方を理解し、それに基づいた栄養管理について学ぶ。	2 前	30	2	○		○		○		
○		臨床栄養学 (1)	各疾患の病因・病態・診断基準を理解し、それぞれの食事療法や栄養管理法について学習する。	2 前	30	2	○		○		○		
○		栄養学実験	自分自身の生体成分や動物の肝臓などを取り扱うことにより、実験を通してその栄養素の役割や機能について理解し、実験より得られた結果から考察出来る能力を身につける。さらに、栄養学総論の講義で得た知識を基に、栄養素の体内動態、栄養素の変化について観察し、基礎栄養学の理解を深める。	2 前	45	1			○	○		○	
○		臨床栄養学 実習	各疾患の食事療法を献立作成・調理を通じて学び、実践力を養う。	2 後	45	1			○	○		○	
○		栄養教育論 (1)	栄養教育を含む健康教育全体の概要を知ることにより、栄養教育・指導の重要性を理解する。また、栄養教育・指導の計画・実施・評価を行うために必要な知識、技術について学習する。	1 前	30	2	○		○		○		
○		栄養教育論 (2)	栄養教育論(1)を踏まえ、ライフスタイル、ライフステージに応じた栄養教育のあり方や方法を理解し、QOLの向上につながる指導目標の設定・指導計画・実施・評価に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。	1 後	30	2	○		○		○		
○		公衆栄養学	地域や職域等の集団にける健康・栄養問題を把握し、その背景にある社会・文化的要因を分析して総合評価・判定する能力を養い、公衆栄養活動を展開していくための基本的知識と技能を習得する。	2 後	30	2	○		○		○		

○		栄養指導実習Ⅰ	栄養教育論で得た知識を基礎として、栄養評価の方法や教育・指導の方法を実習す。主な実習のテーマは次の通りである。一般的に利用度が高い中食・外食料理の栄養評価をし、メニュー選択のためのアドバイスを考察する、小学生への食育計画を立案しグループで模擬教育を行う。このような実習を通して栄養教育を実施するために必要な計画力および計画実行のための自主性と積極的な態度を養う。	2前	45	1				○	○		○		
○		栄養指導実習Ⅱ	栄養指導実習Ⅰに引き続き、栄養や食生、栄養教育方法に関する知識・技術を総合、対象者の状況に応じた望ましい食行動への変容を支援するような指導内容を模索す。また、グループ学習、グループディスカッションを通して、チームで協力しながら課題解決することを学ぶ。	2後	45	1				○	○		○		
○		公衆栄養学実習	栄養士が公衆栄養活動を行うために必要なデータの集計・分析を実施するとともに、実践活動に必要な技術や考察する力を実習を通して習得する。	2後	45	1				○	○		○		
○		給食経営管理論(1)	給食サービスを提供するために、必要な知識を栄養士業務と関連付けて学習する。給食の目的を明確に理解し、サービス・提供を行うには栄養計画から評価までの給食経営管理の理論を熟知することが必要である。この授業は1年生後期の「給食経営管理実習Ⅰ」を実施するに当たり、重要な内容となっている。また、2年生に実施する校外実習に参加する資格を取得するための重要な科目でもある。栄養士の具備すべき知識をしっかりと学んでほしい。	1前	30	2	○				○		○		
○		調理学	日常の調理や調理学実習の授業内容と関連させながら、食品の調理性を理解し、調理操作における食品の変化、美味しさを決める要因について理論的に学ぶ。	1前	30	2	○				○		○		
○		調理学実習Ⅰ	調理の基本である包丁の持ち方、切り方、食品重量の目安、調理器具の扱い方など調理に慣れる事から始まり、非加熱・加熱操作などの基礎調理を理解する。また、加熱方法の分類による熱の伝わり方と特性を習得し、味付けは「調味パーセント」を用い、大量調理でも対応できる能力を身につけると共に、調理技術の向上を目指すことを目的とする。	1前	45	1				○	○		○		
○		調理学実習Ⅱ	食材の特徴を知り、適切な調理操作や調理過程における食品の組織・物性と栄養成分の変化を学び、栄養学的、調理機能的な利点を理解する。旬を大切にした季節料理や行事食などを取り入れ応用力、創作力を身につけることを目的とする。	1後	45	1				○	○		○		
○		調理学実習Ⅲ	調理学実習Ⅰ及びⅡで学んだ知識や技術をもとに、日本、中国、西洋料理の幅を広げ、アジア料理なども加えながら各料理の特徴と献立様式、味付けなどを比較しながら学ぶ。さらに調理の応用力や実践力の向上を養うことを目的とする。	2前	45	1				○	○		○		

○		給食経営管理実習Ⅰ	給食業務、サービスを実施するために必要な基礎的な事柄を、学内の給食実習施設を使って、帳票の取り扱い、業務の流れ、調理の技術などを体験する。理論で学んだ知識を応用し、給食業務の計画と実践を取得することを目的とする。	1後	45	1				○	○		○		
○		給食経営管理実習Ⅱ	給食の食券を販売し、給食提供・サービスの実践を行う。献立作成から提供、帳票管理までの流れを体験し、校外実習に活かす。テーマにそって献立を作成し、給食のPDCAを習得する。	2前	45	1				○	○		○		
○		臨地校外実習	特定給食施設で管理栄養士の指導の下、栄養士免許取得のために必要な実習を学外で行う。集団を対象とした食事計画・調理作業など、給食サービス提供に関する技術を習得する。学内実習で実習した技術をさらに高め、専門的知識や現場でのスキルなどを十分に学習し、就職選択に役立てる。	2前	45	1				○		○	○		○
○		健康管理概論	①社会や環境との関連から人間の健康障害の成因を明らかにし、人々の健康を保持・増進し、疾病や障害の一次予防を主な目的とする公衆衛生学の領域のうち、特に保健統計を中心とした知識を習得する。 ②疫学の指標に関する知識とその算出手法の技術を習得する。	1後	30	2	○				○				○
○		食事摂取基準論	「日本人の食事摂取基準」の基本的な考え方を理解し、活用するために必要な知識や情報、事例を紹介し、集団及び個人での食事改善における活用について演習する。本講義では、管理栄養士・栄養士の業務において食事摂取基準をどのように活用するかを理解することで、各分野における職業イメージを深めることを目標とする。	1後	30	2	○				○		○		
○		解剖生理学(2)	解剖生理学(1)で少し習ったと思われる生体におけるエネルギー産生をお復習いして、体熱産生と体温調節の意義とその仕組みを勉強する。その上で、解剖生理(1)で習わなかった、呼吸器系、内分泌系、生殖器系、神経系、感覚器系、運動器(骨・筋肉)の構造と機能を勉強する。何れも、栄養管理には大切な項目であり、解剖生理 学(1)で履修した内容と合わせて、人体全体の構造と機能に関する知識体系が完成する。教科書以外に、特別に作製した資料と図譜を配付して、これらを中心にして授業を進める。さらに、自己評価問題を課して、復習を促す。	2前	30	2	○				○				○
○		登録販売者対策	登録販売者は、2009年から施行された改正薬事法により設けられた新しい資格で、一般用医薬品のうち第二類及び第三類医薬品の販売ができる、都道府県ごとに行われる資格試験に合格しなければならない。講義は登録販売者の資格試験対策だけでなく、管理栄養士・栄養士にとっても必要な一般用医薬品について、知識を向上させる目的で授業を行う。	2前	30	2	○				○				○

		○ 臨床栄養学(2)	臨床栄養学(1)に続き更に未就学分野を学習するなかで、ベットのサイドで行われているチーム医療や栄養マネジメントについても学習する。	2後	30	2	○		○	○								
		○ NR・SA特講	NR・サプリメントアドバイザーの受験資格を取得するために、必要な科目の項目についてテキストにそって学習し、認定試験対策を行う。	2後	30	2	○		○	○								
		○ 献立計画論	給食経営管理論・同実習などこれまでに得た知識を応用して、献立に対する考え方や給食の運営に関するマネジメントを学ぶ。行事食その他イベントの企画など栄養士の業務能力のスキルアップをめざす。情報処理で習得した「栄養君」を使用し、献立作成がスムーズにできるようにする。食材料に対する知識を深め、旬や特徴を活かした行事食の企画食育につなげられるようにする。給食費に合致した献立を意識する。	2後	30	2	○		○	○								
		○ 食品加工学実習	現在の加工食品は、多種多様で少し手を加えるだけですぐ食べられる便利なものが多くなった。当該科目では身近で代表的な加工食品を取り上げ、不必要な添加物の使用を避け、原点に戻り、本来の味を確認しながら加工法、保存法を習得していく。	2後	45	1			○	○								
		○ 情報処理演習Ⅲ	1年「情報処理演習Ⅰ・Ⅱ」に引き続き、Windows環境でのPC活用を習得する。市販の献立作成ソフト等の利用と活用とともに、発展的なEXCELを中心とした技能と理解の向上を図る。1年次と同様にWEBタイピングの利用。また、MOS(マイクロソフトオフィススペシャリスト)などの資格紹介と希望者へのサポート予定している。	2後	30	1			○	○								
		○ 特別演習	2年次前期までに履修した専門基礎科目を対象として、本校の各担当教員が作成した「各教科のまとめ資料」や「教科書・参考書」などの媒体を使用し、各教科の重点事項を中心に復習をすることにより、その理解度を深め、12月に実施される全国栄養士実力認定試験への対応を行う。	2後	60	2			○	○								
合計				60科目	2070単位時間													

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
①進級・卒業に必要な学則に定める単位を修得していること		1学年の学期区分	2期
②授業料等学費を完納していること			
③進級・卒業の判定は、年度末の進級・卒業判定会議にて審議の上決定する(履修ガイドより)		1学期の授業期間	15週
卒業要件単位			
基礎分野 19単位 420時間			
専門分野 57単位 1305時間			
合計 76単位 1725時間			

(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
- 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。