

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成30年11月30日※1  
(前回公表年月日:平成29年3月24日)

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) 06-6941-1106																					
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	主課程の修了に必要な総授業単位数	講義	演習	実習	実験	実技																		
2年	昼間	1725時間	840時間	180時間	450時間	225時間																		
	夜間					30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																			
160人	170人	0人	10人	10人	20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、実技、論文、レポート等 により総合評価																				
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	・学則に定める必要な単位を修得 ・授業料等の学費を完納																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任より本人保護者へ連絡し、今後の話し合いをする		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 食育ヤングリーダー育成支援事業他 ■サークル活動: 有																				
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) 栄養士職(給食会社、福祉施設等) ■就職指導内容 ・求人紹介・履歴書添削・面接演習		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28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)																				
	■卒業者数 74 人 ■就職希望者数 55 人 ■就職者数 55 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 89 % ■その他 ・進学者数: 11人 ・その他進路決定者数: 8人 (平成 28 年度卒業生に関する平成29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</td> <td>①</td> <td>74人</td> <td>74人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>74人</td> <td>40人</td> </tr> <tr> <td>栄養教諭</td> <td>①</td> <td>9人</td> <td>9人</td> </tr> <tr> <td>NR・サプリメントアドバイザー資格</td> <td>③</td> <td>0人</td> <td>0人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	栄養士	①	74人	74人	食育インストラクター	③	74人	40人	栄養教諭	①	9人	9人	NR・サプリメントアドバイザー資格	③
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																					
栄養士	①	74人	74人																					
食育インストラクター	③	74人	40人																					
栄養教諭	①	9人	9人																					
NR・サプリメントアドバイザー資格	③	0人	0人																					
中途退学の現状	■中途退学者 19 名 平成28年4月1日時点において、在学者169名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者150名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 学力意欲低下・進路変更・病気・学校生活・経済的理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等		■中退率 11 %																					
経済的支援	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無																							
第三者による	■民間の評価機関等から第三者評価: 有・無																							
当該学科の	<a href="http://eiyo.otemae.ac.jp/index.html">http://eiyo.otemae.ac.jp/index.html</a>																							

(留意事項)

- 2. 就職等の状況(※2)
- 3. 主な学修成果(※3)

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に開催し、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  
(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

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・意見等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

平成29年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
上林 幸男	一般財団法人大阪市環境保健協会 総務部長	平成27年4月1日～平成30年3月31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	平成29年4月1日～平成32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	平成29年4月1日～平成32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)		
赤尾 正	大手前大学健康栄養学部 准教授(総合演習委員長・臨地実習委員)		

※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  
(開催日時)

年2回 9月6日13:15～17:00、3月2日18:30～20:00

(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

※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。

- ①委員:給食実習において、あいさつができない、遅刻をする学生がいるなど実習意識が低い学生がみられる。  
対応:「総合演習」内で実施する実習に際しての心構えを再度、徹底していく。
- ②委員: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。事前打ち合わせによる情報提供が不足している。  
対応:学内実習委員会に、クラス担任にも参加いただき、学生情報を共有、留意点等を実習先に伝えるように変更した。

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

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あおぐ。  
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。  
実習終了後には、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
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・児童養護施設四恩学園・みつばさ保育園・田辺中央病院・一富士フードサービス株式会社・株式会社マルワ給食 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  
 「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。

(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  
 平成28年5月26日 \* 全国栄養士専門学校協議会教職員研修会(出席 福井学院長、畦岡講師、小松講師)  
 学校活動の実践例  
 平成28年6月10日～11日 \* 日本栄養アセスメント研究会(出席 前田教授、小松講師)  
 臨床栄養学分野に関する関係団体による教育研修  
 平成28年8月6日～7日 \* 全国栄養士会「全国栄養改善大会」(出席 前田教授)  
 臨床栄養学分野に関する関係団体による教育研修  
 平成28年9月7日～9日 \* 第63回日本栄養改善学会学術総会(出席 加川准教授、石川講師、塩谷講師、松田講師)  
 栄養学・調理学分野に関する関係団体による教育研修  
 平成28年11月27日 \* 日本給食形成学会学術総会(共同発表 山本教授)  
 臨床栄養分野に関する関係団体による教育研修  
 平成28年12月18日 \* 日本栄養改善学会学術総会近畿支部会(石川講師、塩谷講師)  
 栄養学分野に関する関係団体による教育研修  
 ② 指導力の修得・向上のための研修等  
 平成28年3月15日 \* 大手前栄養学院FDセミナー  
 専門学校を巡る最近の動向～職業実践専門課程～  
 平成28年12月3日 \* 全国栄養士養成施設協会第118回研修会(出席 前田教授、小松講師)  
 地域包括ケアに求められる栄養管理  
 平成29年3月13日 \* 大手前栄養製菓学院FDセミナー  
 授業運営と出席管理について

(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  
 平成29年11月19日 第16回日本栄養改善学会近畿支部学術総会  
 ② 指導力の修得・向上のための研修等  
 全国栄養士協会の事業計画に講演研修会の開催が掲げられており開催される研修テーマに合わせて、専攻分野担当教員が参加することとしている。

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  
 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
(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きたい。さらにオープンキャンパスに卒業生を招き、現在、携わっている栄養士・管理栄養士業務の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送る機会を増やしていく。
- 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

平成29年4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4月1日～平成31年3月31日	企業等委員
羽多野 宏子	大阪府栄養士会 副会長	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
鋤納 心	管理栄養学科 平成18年卒業生、同窓会「若葉会」幹事長	平成28年4月1日～平成30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

(ホームページ) (広報誌等の刊行物) ・ その他( ) ) 平成29年3月24日  
URL: <http://eivo.otemae.ac.jp>

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
(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

授業科目等の概要

(衛生専門課程栄養学科) 平成29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應し、成果を上げることができるよう支援します。	1前	30	1		○		○		○			









○		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、実例を紹介し、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类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	1			○	○		○		
合計					60科目			1725単位時間(			94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
- 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。



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に開催し、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

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・意見等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

平成29年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
上林 幸男	一般財団法人大阪市環境保健協会 総務部長	平成27年4月1日～平成30年3月31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	平成29年4月1日～平成32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	平成29年4月1日～平成32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)		
赤尾 正	大手前大学健康栄養学部 准教授(総合演習委員長・臨地実習委員)		

※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(開催日時)

年2回 9月6日13:15～17:00、3月2日18:30～20:00

(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

※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。

- ①委員:給食実習において、あいさつができない、遅刻をする学生がいるなど実習意識が低い学生がみられる。  
対応:「総合演習」内で実施する実習に際しての心構えを再度、徹底していく。
- ②委員: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。事前打ち合わせによる情報提供が不足している。  
対応:学内実習委員会に、クラス担任にも参加いただき、学生情報を共有、留意点等を実習先に伝えるように変更した。
- ③委員:臨床実習において、検査数値の見方など不十分な学生がみられる。  
対応:「臨床栄養学」ならびに「臨床栄養学実習」において、症例検討を充実させるなど、現場で使える知識を充実させて、国家試験の応用問題にも対応できるように指導していくことを検討する。

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

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

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あおぐ。  
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。  
実習終了後には、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
臨地校外実習Ⅰ	給食運営や関連の資源を総合的に判断し栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこと。(給食経営管理論)	関西医科大学香里病院・樟葉病院・特別容子老人ホーム加賀屋の森・日清医療食品株式会社 他
臨地校外実習Ⅱ	地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。(公衆栄養学)	大阪市保健所(各区保健福祉センター)
臨地校外実習Ⅲ	疾病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う。学生アンケートを実施し、希望者には病院における3週間実習を実施する。(平成26年度より)(臨床栄養学)	大手前病院・コープおおさか病院・奈良医療センター・北野病院・大阪労災病院 他
総合演習Ⅰ	臨地校外実習の事前・事後教育として、実習の目的や目標、実習施設の概略を学生に周知・動機付け、知識の整理、研究課題の検討を行う。	株式会社常翔ウェルフェア・北野病院・日生病院

総合演習Ⅱ	臨地校外実習の事後教育として、それぞれの実習施設における実習内容、研究課題の報告、実践の場で学んだ事柄などの情報効果や指導を行い、校内での学習と臨地校外実習をより有機的に結び付け、知識と技術の統合に努める。	日生病院・大阪市立大学医学部附属病院・株式会社魚国総本社・カゴメ株式会社・常翔学園・医療法人生長会ベルキッチン
-------	---	---

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

「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。

(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
- 平成28年5月26日 \* 全国栄養士専門学校協議会教職員研修会(出席 福井学院長、畦岡講師、小松講師)  
学校活動の実践例
  - 平成28年6月10日～11日 \* 日本栄養アセスメント研究会(出席 前田教授、小松講師)  
臨床栄養学分野に関する関係団体による教育研修
  - 平成28年8月6日～7日 \* 全国栄養士会「全国栄養改善大会」(出席 前田教授)  
臨床栄養学分野に関する関係団体による教育研修
  - 平成28年9月7日～9日 \* 第63回日本栄養改善学会学術総会(出席 加川准教授、石川講師、塩谷講師、松田講師)  
栄養学・調理学分野に関する関係団体による教育研修
  - 平成28年11月27日 \* 日本給食形成学会学術総会(共同発表 山本教授)  
臨床栄養分野に関する関係団体による教育研修
  - 平成28年12月18日 \* 日本栄養改善学会学術総会近畿支部会(石川講師、塩谷講師)  
栄養学分野に関する関係団体による教育研修
- ② 指導力の修得・向上のための研修等
- 平成28年3月15日 \* 大手前栄養学院FDセミナー  
専門学校を巡る最近の動向～職業実践専門課程～
  - 平成28年12月3日 \* 全国栄養士養成施設協会第118回研修会(出席 前田教授、小松講師)  
地域包括ケアに求められる栄養管理
  - 平成29年3月13日 \* 大手前栄養製菓学院FDセミナー  
授業運営と出席管理について

(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
- 平成29年11月19日 第16回日本栄養改善学会近畿支部学術総会
- ② 指導力の修得・向上のための研修等
- 全国栄養士協会の事業計画に講演研修会の開催が掲げられており開催される研修テーマに合わせて、専攻分野担当教員が参加することとしている。

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

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 資格取得の指導體制はあるか 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
(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きたい。さらにオープンキャンパスに卒業生を招き、現在、携わっている栄養士・管理栄養士業務の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送る機会を増やしていく。
- ②委員:専門学校中、合格者数連続No.1を目指し、全員受験を念頭においた取組は、継続してほしい。  
対応:全員受験全員合格に向けた国試サポート体制を継続し、学生指導をおこなっていきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4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4月1日～平成31年3月31日	企業等委員
羽多野 宏子	大阪府栄養士会 副会長	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
鋤納 心	管理栄養学科 平成18年卒業生、同窓会「若葉会」幹事長	平成28年4月1日～平成30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

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他( )) 平成29年3月24日  
URL: <http://eiyo.otemae.ac.jp>

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
(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

授業科目等の概要

(衛生専門課程管理栄養学科) 平成27～29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 (1)	一般教養として、さらに今後の専門科目の学習に必要と思われる内容を選択し、化学の基礎を解説する。元素、周期表、原子、分子、イオン、化学結合について学び、物質の構造に関する知識を養う。物質量を理解して化学反応式や溶液の濃度などの定量的な考え方を身につける。物質の状態変化と溶解、溶液について理解を深める。	1前	30	2	○			○			○		
○			化学 (2)	化学 (1) に引き続き、化学の基礎を解説する。「物質の変化」の中から化学平衡、酸と塩基の中和反応、酸化還元反応、および、化学反応と熱の出入りについて理解を深める。内容の理解とともに、定量的な問題演習に取り組み、今後の実験授業や実践に役立つ考え方を身につける。教科書で以上の内容を終えたのち、有機化学の導入部を解説する。	1後	30	2	○			○				○	
○			生物学 (1)	生物学の基礎として、生物学の歴史と生命活動を担っている構造上の単位である「細胞」について学ぶ。次いで、「生殖」「遺伝」など種族の維持についての生命現象を学ぶ。	1前	30	2	○			○				○	
○			生物学 (2)	生体の「刺激を受け取るしくみ」「個体を守るしくみ」「物質代謝を行うしくみ」などの生体の生命現象について学ぶ。	1後	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 Word2010・Excel2010 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Excel II 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 Point 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		○		○			○		
○			基礎演習 I	基礎演習 I は学生生活の最終目標である管理栄養士免許取得に向けてのガイダンス科目である。本学の学習において必要な基礎的な学力やコミュニケーション能力を習得することを目的とする。	1前	30	1		○		○			○		





○		特別演習Ⅲ (専門分野)	この科目は、4年次前期配当科目である。管理栄養士課程において、これまでに履修した専攻科目を対象として、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、その理解度を深める。また、各学生の理解度と応用力などを確認するため、各科目毎に、理解度確認テストやレポート提出などを実施し、その結果に基づき必要により個別指導を行う。	4前	100	2				○	○	○		
○		特別演習Ⅳ (専門分野)	この科目は、4年次前期配当科目である。管理栄養士課程において、これまでに履修した専攻科目を対象として、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、その理解度を深める。また、各学生の理解度と応用力などを確認するため、各科目毎に、理解度確認テストやレポート提出などを実施し、その結果に基づき必要により個別指導を行う。	4後	100	2				○	○	○		
○		人間関係論	人間関係は、ヒトの生命の営みとともに生じるものである。また、ヒトは生命を得た時から親子関係を初めとして、多くの人から支えられ日々の生活を送ることになる。管理栄養士はヒトの命を栄養や食事で守ることを使命としており、まさに人間関係構築を基本とした専門家である。この授業は、組織における人間関係を学び、文章読解・文章作成能力を含むコミュニケーション能力を磨き、人間関係処理能力をベースとした社会人基礎力の育成を目的とする。なお、「一般教養的な社会人育成のための人間関係論」を福井 要、「管理栄養士のための人間関係論」を山本國夫が担当する。	4後	30	2	○			○			○	
○		衛生法規	法を学ぶにあたっての基本的な知識と、食品衛生法や健康増進法をはじめ、管理栄養士、栄養士を目指すものが就業前に理解すべき関係法令について条文解釈を中心に学ぶ。また、事例・判例等ケーススタディをまじえることで理解度を昇華させる。	4後	30	2	○			○			○	
○		看護学	看護の主要な概念や理論、看護実践における知識・技術、看護実践の評価などの視点から、学問としての看護を考える。また、看護がもつ社会的機能・役割について理解し、保健医療福祉の専門職として、人々の健康・生活へどのようにアプローチしていくかを考える。	4前	30	2	○			○			○	

○		細胞生物学	生命の活動は主に、①細胞という膜で囲まれた空間でおこる。②代謝機能により、エネルギーを産生ししつづける。③遺伝情報に基づき増える。その他、④とりまく環境に応答・適応する。などである。逆に言えば、細胞はそれらのことにより生かされていると理解することができる。本講義、細胞生物学はそれらのことと関連して生命の単位である細胞の機能を全体的かつ具体的に説明し、栄養学、食品学を学ぶ学生に、細胞レベルにおける生命現象を理解させることにある。	4前	30	2	○			○			○
○		体育演習	運動を行うことが、身体にどのような効果をもたらすのか講義し、実技を通して体感します。そして自らの健康に留意し、日常生活の中に運動を積極的に取り入れた生活習慣を身につけましょう。	1通	45	1		○		○			○
○		保健体育	健康とは何かを身体的・精神的・社会的側面から講義します。身体に害を及ぼすもの。女性の身体、男性の身体、それぞれの病気、更年期。その予防と治療法について。高齢化に伴う機能低下に備えるロコモティブシンドローム（運動器症候群）の予防。高齢者の転倒予防「step+」の紹介。また救急法について実習します。将来の管理栄養士として基礎的な「健康に関する知識」を身につけましょう。	1前	30	2	○			○			○
○		英語 I	日常生活でよく出会う食品や料理、その材料やレシピ、また最近関心を集めている栄養に関する記事等、栄養士として役立つ実用的な英語を学習します。	1前	30	1	○			○			○
○		英語 II	前期に続き栄養、食に関するトピックを中心に学習します。授業には、音楽、DVD等視聴覚教材を適宜取り入れて楽しく学びます。	1後	30	1	○			○			○
○		外書講読	栄養学に関する英語文章を読めるよう栄養学の英文教科書等を利用し専門用語の英語表現、英文読解などの講義を行います。	4前	30	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。	3前	30	2	○			○			○

○		公衆衛生学 (1)	公衆衛生学は、人々の生涯にわたる健康の維持・増進のため、関連する諸制度の整備と保健活動の組織的推進を考究する学問である。公衆衛生学(1)では、人々の健康にとってより良い環境の維持と向上のために欠かせない、環境汚染などの生活環境と人の健康との関わりについて基本的知識を修得するとともに、社会における集団の健康と疾病の現状およびその影響を把握するための衛生統計と疫学に関する基本的知識を修得し、現状を評価する能力を培う。	1 後	30	2	○			○			○
○		公衆衛生学 (2)	近年、地球環境問題の増加、少子高齢化の進行、食の欧米化などで代表される生活環境の変化は、人々の健康に大きな影響を与えている。公衆衛生学(2)では、生活環境の欧米化に伴い急速に増加している生活習慣病の現状と対策について学び、依然として大きい脅威となっている感染症の現状を理解し、その対策に必要な知識を修得する。また、社会を支える福祉政策の中から、母子保健と老人保健、医療保険および年金保険について現状を把握し、その問題点と改善策について理解する。	2 前	30	2	○			○			○
○		社会福祉論	社会福祉では、次世代育成支援、児童虐待が社会問題となっている児童施策、ノーマライゼーションの理念を具現化する障害者施策や障害者差別解消法、介護保険を中心とする高齢者施策、さらにセーフティネットの役割を果たす公的扶助について制度や現状その課題について学習し、管理栄養士として社会とのかかわりの中で福祉(ふだんの・暮らしを・しあわせに)の概念を理解するとともに福祉マインドを学ぶ。	1 後	30	2	○			○			○
○		生化学(1)	主要な生体分子について、それぞれの構造と化学的性質、多彩な機能に焦点をあて、解説する。生体内で起きている代謝を理解するための生化学の基礎知識を学ぶ。	1 後	30	2	○			○			○
○		生化学(2)	人体における主要な生体分子の代謝を中心に学習する。併せて、ホルモンによる代謝の調節機構についても概説する。	3 前	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	○			○			○

○		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後	30	2	○			○				○
○		微生物学	ヒトを取り囲む生活環境中には多くの微生物が存在し、ヒトの生活と密接に関わっている。その中でヒトに感染症を引起し生活を妨げる微生物に関する基礎知識を講義する。	2後	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(2)で学ぶ予定。授業では、高校生物学的知識をお復習いした上で、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くか解説する。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	○			○				○
○		解剖生理学 (2)	栄養学をより深く理解するために人体の解剖学、生理学を学ぶ。最近の国家試験のレベルは高く、内容を理解するには、根気と努力を必要とする。教材は解剖生理学1とは異なり難しくなるが、国家試験合格のために必要であるのでしっかり意欲を持ち続けて学習すること。	3前	30	2	○			○				○
○		生化学実験 I	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後	45	1				○	○			○
○		生化学実験 II	PCR法を用いた遺伝子型の決定、酵素反応速度解析、酵素タンパク質の精製を通して、生体成分の基礎的な解析法を学ぶ。	3前	45	1				○	○			○
○		解剖生理学 実験 I	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前	45	1				○	○			○



○		解剖生理学 実験Ⅱ	管理栄養士として必須の科学的素養を身につけるため、医学的分野を中心に生物学も含め知識と手法を実践的に学ぶ。臨床的実践力、科学的洞察力を養ってもらう。単にマニュアル通りにレシピ通りに行う実習ではなく、手取り足取り教官が手助けすることはないので、自身で考え理解しながら行う必要がある。よく内容を自身で吟味し、教官に頼らず実践することが望まれる。	3 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	食品加工の目的、操作と技術、加工食品の種類と特徴などについて学習する。	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かんして「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	○				○				○
○		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	○				○				○
○		食品学実験 I	初めての実験科目であるので、実験操作法及び実験のルールを習得することを1番の目的とし、様々な実験手法を用い、食品中に含まれる成分を分析する予定である。	1 前	45	1					○	○			○

○			食品学実験Ⅱ	身近な食品を使用し、食品中に含まれる様々な成分の性質や特徴を実験で調べることにより、前期の講義科目であった食品学総論で学んだ知識をより深く理解することを目的とする。	1後	45	1					○	○				○
○			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りました。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きます。	2通	45	1					○	○				○
○			食品衛生学実験	各種食品添加物の分析、食品や飲料水などの鮮度判定など自分のよく食べている食品を材料とした定性、定量実験を行う。	2後	45	1					○	○				○
○			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、創造力を身につけることを目的とする。	1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、基礎栄養学Ⅰ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			○	○				○
○			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、実例を紹介し、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	○			○				○
○			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	○			○				○
○			運動栄養学	ヒトが誕生してから一生を終えるまでに様々な状況で生活しなければならない。あらゆる状況において身体はどのように変化し、どのような栄養を必要としているのかを学ぶ。さらに特殊環境における栄養も学ぶ。加えてスポーツや運動における栄養、即ちスポーツ栄養の基本的な部分を運動生理学の知識を学びながら学習する。	3 後	30	2	○			○				○
○			栄養学各論 実習	各ライフステージを通じて、健全な発育・発達そして健康の維持増進の源となる「栄養」について学習することを目的とする。栄養ケア・マネジメント、ライフステージと栄養の視点から実習を構成している。	3 後	45	1			○	○				○
○			栄養教育論 (1)	栄養教育の概要から栄養教育の重要性を理解する。また、栄養教育マネジメントの手順と流れ、アセスメント、栄養教育プログラム、教育の実施、評価までの各項目について理解する。さらに栄養教育を実施するにあたって必要とされる栄養カウンセリングや学習形態についても学び、対象者に応じた教育方法が選択できるようにする。	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	○			○				○

○			食生活論	生命を紡ぎ、健康を維持する源である「食」の大切さを包括的に把握し、生涯におけるライフステージに応じた食育や日本人の戦後の低栄養の時代から、豊かな「食」の時代での過剰摂取による生活習慣病罹患傾向などの歴史的経過・現状を踏まえた食生活の変遷を正しく理解し、心身の健康増進、乳幼児から高齢者までの各年齢層における適正な食生活、疾患予防のための食生活等の推進・食の環境・食文化について考え、日常生活において実践するための基礎知識を習得し、国民の食生活における問題点等を認識する。	1 前	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、生活時間調査、食事調査を実施し、栄養評価の方法や望ましい献立作成を個人実習する。また、市販弁当、外食メニューの栄養評価、食に関する指導の指導計画を立案し、実際にグループで発表を行う。実習を通じて自主性と積極的な研究態度を養いたい。	2 前	45	1				○	○				○
○			栄養指導実習Ⅱ	栄養教育論で学んだコミュニケーション、カウンセリング、行動科学等の基本技法を活用した栄養教育を展開する。人を健康行動に導くためのスキルについて、教材作製やロールプレイを行うことにより体得する。	2 後	45	1				○	○				○
○			臨床栄養学(1)	傷病者に対する栄養管理を想定し、臨床栄養学の基礎的な知識を身につける。	2 前	30	2	○			○					○
○			臨床栄養学(2)	傷病者に対する栄養管理を想定し、臨床栄養学の基礎的な知識を身につける。また近年増えている。代謝疾患についての理解を深める。管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。	2 後	30	2	○			○					○
○			臨床栄養学(3)	各種疾患における一般的な病態および治療法を理解しつつ、ライフスタイルなどを加味した適切な食事療法・栄養療法、栄養補給法や栄養教育による栄養ケアのあり方を学習する。	3 前	30	2	○			○					○
○			臨床栄養学(4)	臨床栄養学(3)に引き続き、各種疾患における一般的な病態および治療法を理解しつつ、ライフスタイルなどを加味した適切な食事療法・栄養療法、栄養補給法や栄養教育による栄養ケアのあり方を学習する。	3 後	30	2	○			○					○
○			臨床栄養学実習Ⅰ	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 前	45	1				○	○				○

○		臨床栄養学 実習Ⅱ	各特別治療食の献立作成の注意点、展開演習など実習を通して学習する。	3 前	45	1				○	○		○	
○		公衆栄養学 (1)	公衆栄養学は、公衆衛生学の原理に基づき、栄養を通じて、集団の健康増進を図り、一次予防を主目的とした学問である。そのため、この授業においては、地域住民の健康問題が、人口構造や社会・食環境の変化と密接に関係していることと、栄養上のどのような要因に基づくものかを明らかにし、その改善のための施策等について学ぶ。	2 後	30	2	○				○			○
○		公衆栄養学 (2)	①公衆衛生学で学んだ疫学を基に、公衆栄養活動における栄養疫学の意義を理解するとともに、食事摂取量との関連を習得する。 ②地域、集団における人々の健康栄養状態等の特徴を把握し、公衆栄養マネジメントに基づいた公衆栄養活動について必要な知識を習得する。	3 前	30	2	○				○			○
○		公衆栄養学 実習Ⅰ	管理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				○	○			○
○		公衆栄養学 実習Ⅱ	講義科目「公衆栄養学」で習得した知識を基に、集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について理解する。夏期に実施される臨地実習準備として位置づけ、実践的な活用と理解、さらに展開を目指す。ランダムなグループ活動を行い、個々人が責任を持ったグループ協力が意識できるようになり、各人が公衆栄養活動を理解して臨地実習への積極的な準備につなげる。	3 前	45	1				○	○			○
○		給食経営管理論 (1)	給食の意義及び給食経営管理の概要について理解し、特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理について円滑に給食を運営するため、栄養面、安全面を中心とした基礎知識を身につける。また、特定給食施設により利用者の特徴が異なるため、栄養・食事管理の方法が異なることを理解する。	1 後	30	2	○				○			○
○		給食経営管理論 (2)	管理栄養士として就業するために必要となる各給食施設に関わる諸制度及び特徴を理解した上で、給食経営管理論(1)及び給食経営管理実習で学んだ内容について復習し、種々の制約の中で嗜好を満足させる食事を提供するための方法について、給食運営や経営資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。	3 前	30	2	○				○			○

○		給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理論で学んだ基礎知識を生かし、対象者の健康維持、増進を目的とし、種々の制約の中で嗜好を満足させる食事を提供するための栄養面、安全・衛生面を中心とした実践力を身につける。また、実習終了後に課題検証を行う。	2前	45	1				○	○			○
○		給食経営管理実習Ⅱ	給食経営管理実習Ⅰで学んだ知識、技術を生かし、特定給食施設毎の給食の特徴をとらえ、レディフードシステム（ニュークックチル及び真空調理）による管理・運営方法について学ぶ。具体的にはIH再加熱カートを用いたニュークックチルによる実習や真空調理を行い、クックサーブによる同一献立と実習当日に喫食することでメリット・デメリットを把握し、様々な利用者ニーズ・ウォンツを実現させる方法についてを学び、幅広いマネジメント能力を身につけることを目的とする。また、実習終了後に実際の特定給食施設を想定した発展的な課題検証を行う。	2後	45	1				○	○			○
○		総合演習Ⅰ	栄養評価、判定に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養うために、人体の構造と機能・疾病の成り立ち及び栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論等の専門分野及び臨地実習で学んだ知識、技術を統合して、給食施設を中心とした様々な進路において管理栄養士業務を実践する訓練を行う。	3後	60	2			○		○		○	○
○		総合演習Ⅱ	栄養評価、判定に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養うために、人体の構造と機能・疾病の成り立ち及び栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論等の専門分野及び臨地実習で学んだ知識、技術を統合して、給食施設を中心とした様々な進路において管理栄養士業務を実践する訓練を行う。	4前	60	2			○		○		○	○
○		臨地校外実習Ⅰ	給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこと。（給食経営管理論）	3後	45	1				○		○		○ ○
○		臨地校外実習Ⅱ	地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。（公衆栄養学）	3前	45	1				○		○		○ ○
○		臨地校外実習Ⅲ	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う。（臨床栄養学）	3後	90	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。	3 後	30	2	○			○		○		
		○	研究ゼミ	ゼミ担当教員より提示されたテーマについて、調査や研究を行い、発表を行う。	4 通	45	1				○	○		○	
合計					92科目		3425単位時間( 150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
- 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。































