

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				
武蔵野栄養 専門学校	昭和26年9月22日	岩井 秀明	〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6115				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人後藤学園	昭和51年10月1日	後藤 人基	〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6152				
目的	栄養士法第1条第1項(都道府県知事の免許を受け、栄養士の名称を用いて栄養の指導に十字することを業とする者)に定められている栄養士を養成するために必要な知識及び技術を教授し、併せて一般の教養を高め人格の教育と文化の向上、発達に寄与することを目的とする。						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	栄養専門課程	栄養科	平成7年1月23日 文部省告示7号	—			
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	75	50	10	19	3	0
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
480人	416人	23人	25人	48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・提出物・受講態度(平常点)などに基づき評価。60点以上を単位認定とし、100～80点をA、79～70点をB、69～60点をC59点以下をD(不合格)と評価。			
長期休み	■学年始: 4月8日 ■夏季: 7月25日～8月31日 ■冬季: 12月25日～1月6日 ■学年末: 3月28日		卒業・進級条件	学則に定める規定科目の単位を履修し、学期末試験若しくは課題の成績が合格点以上で、入学金及び学費等の納入を怠っていないこと。			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 呼出指導の他、電話連絡、保護者との連携		課外活動	■課外活動の種類 研究室活動(4研究室) ■サークル活動: 無			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 受託給食会社、病院、保育園、福祉施設 ■就職率^{※1} : 99.0 % ■卒業者に占める就職者の割合^{※2} : 94.1 % ■その他 関連分野に就職したものの割合は91.8% (平成27年度卒業者に関する平成28年3月31日時点の情報)		主な資格・検定等	栄養士(卒業生全員が対象)の他、希望者(受講者)に対してフードコーディネーター3級・フードアナリスト4級及び3級、NR・サプリメントアドバイザー、介護職員初任者の取得が可能(試験あり)。また、栄養士実力認定試験A判定の者を対象に食育栄養インストラクターの資格が取得できる。			
中途退学の現状	■中途退学者 9名 平成27年4月1日 在学者 444名 平成28年3月31日 在学者 435名		■中退率 2.0 % 平成27年4月1日 入学者を含む 平成28年3月31日 卒業者を含む				
■中途退学の主な理由 健康上の理由及び経済的理由 ■中退防止のための取組 担任による個別相談の他、カウンセラーによるカウンセリングの実施、学費の分割納入及び学資ローンの企業との連携							
ホームページ	URL: http://musashino-eiyou.ac.jp/						

※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」の定義による。

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とする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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」などを希望する者は含まない。

(「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、卒業年次に在籍している学生等としている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

1. 教育課程の編成

(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)

本校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、企業等との連携を通じて最新の知識・技術・技能について必要な情報の把握や分析を行い、カリキュラムの改善や工夫、教育課程の編成に定期的に行っていくものとする。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
東 雅臣	公益社団法人集団給食協会 理事
伊藤 純	シダックスフードサービス株式会社 西東京支店 ディストリクトマネージャー
伊藤 治	株式会社ニッコトラスト管理部事業拡販グループマネージャー
岩井 秀明	武蔵野栄養専門学校 校長
佐藤 功	武蔵野栄養専門学校 教務部 部長
森 志麻乃	武蔵野栄養専門学校 教務部 副部長
深田 由美子	武蔵野栄養専門学校 実習実験課 主事
朝日 直人	武蔵野栄養専門学校 スチューデントサポート課 主事
宮屋敷 忠信	武蔵野栄養専門学校 実習実験課 主事
松本 千恵子	武蔵野栄養専門学校 教務部 主事

(開催日時)

第1回 平成27年6月17日 18:00～20:00

第2回 平成27年11月18日 18:00～20:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

栄養士が果たすべき社会的役割に関する基本となる能力を養うため、企業等との連携を通じて栄養士として必要とされる知識・技能・態度を養うこと。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外実習	事業所・病院・保育所・高齢者施設など実際の特定給食施設において、栄養士業務全般を実体験することにより、給食業務を行うために栄養士として具備すべき知識及び技能を修得する。	株式会社 ニッコトラスト・株式会社 レバースト・IMSグループ・東京医療生活協同組合 中野総合病院・社会福祉法人わかたけ会わかたけかなえ保育園 他、全49企業等

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教職員として必要な実務能力や的確な判断力の向上を図り、知識・技術・技能やマネジメント能力などの指導力の修得・向上及び教養を身に付けた人材を養成することを目的とし、本校の研修計画にもある職員研修の3本柱である「職場研修」「職場外研修」「自己啓発」の特性を活かしこれらを効果的に組合せ実行すること。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
益子 純子	株式会社 藤江 代表取締役社長
飯島 敬子	元全国学校栄養士協議会理事
三木 一成	東京都立農芸高等学校 進路指導部主任 主幹教諭
藤澤 弘之	東都給食 株式会社 代表取締役社長

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.musashino-eiyou.ac.jp/>

5. 情報提供

(情報提供の方法) 学校ホームページ 教育情報の公表にて公開

URL: http://www.musashino-eiyou.ac.jp/educational_info.html

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養科) 平成28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	
○			心理学	基礎的な心理学的知識を理解させるとともに、それを人間関係の基礎となる自己および他者理解、人間関係のスキルの問題に発展させることを目的とする。	2後	30	2	○			○			○	
○			食料経済	現代社会の特質を踏まえ、食料の自給・生産・輸出入、食品の流通や環境問題などの現状から食生活を支える「食」産業や食糧事情の問題点について事例を挙げ論述する。	2後	30	2	○			○				○
		○	情報処理演習	栄養士として実務に携わるにあたり必要なコンピューターの基本操作の修得と、給食管理ソフトの操作の修得をさせる。	2通	30	1		○		○				○
○			接遇・ビジネスマナー演習	就職活動のためのガイダンスから社会人としてのビジネスマナー・接遇マナーについて学んでいく。	1後	30	1		○		○				○
○			化学	生化学の基礎の科学として有機化合物の化学構造や性質について学ぶとともに、無機化合物の理論および実験へ向けての心構えと器具の扱い方を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			生物学	栄養学を学ぶにあたり生物体の構造と機能及び構成成分について必要最低限理解する	1後	30	2	○			○			○	
○			英語	日常会話の状況を中心に感情表現、動作等の表現力、イントネーション、ストレス等のリズム感を養成する。	1前	30	1		○		○				○
○			ライフスポーツ演習	「運動と体力」「発育発達と廊下」「疾病と運動の関係」「環境と健康」などについて理解し、生涯にわたって心身とも健康で豊かな生活を営むための「健康・スポーツ」について栄養士として実践できる知識と技術を身に付ける。	1後	30	1		○		○				○
○			健康運動論	運動が健康に与える影響についての理解を深める。基礎的な知識から応用的な内容まで様々な視点から健康について学習し、実習において実践することで健康の維持・増進について正しく理解する。	1前	30	1	○	△		○	△			○
		○	基礎学力演習	栄養士としての専門分野を学ぶにあたり必要とされる「国語」「算数」「化学」の基礎学力を身に付ける。	1前	30	1		○		○			○	
○			公衆衛生学1	地球環境問題、健康増進、QOL、高齢者や身障者の介護、環境ホルモン、新感染症など、時代の推移とともに刻々と変化する内容について考慮し、健康増進に役立つ質の高い栄養士を養成する。	1後	30	2	○			○				○

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養科) 平成28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		
○			公衆衛生学2 (社会福祉概論を含む)	公衆衛生学1に引き続いた内容について、管理栄養士国家試験ガイドラインを参考に、自分で考える習慣を身に付けさせることを教育方針とする。	2前	30	2	○			○			○		
○			解剖生理学	身体の構造と機能の概略を教示する。通常の系統解剖学の手法に従って講義を進め、消化・吸収・循環・内分泌、神経系の働きなどの生命現象を立体的に理解させる。	2前	30	2	○			○				○	
○			解剖生理学実験	生体の機能面から見た栄養学を、「解剖生理学」の中で、栄養士に必要と考えられる部分を実験を通じて理解を深める。	2後	45	1			○	○					○
○			生化学1	栄養士養成を中心に捉え、化学の基礎、生命のしくみ、食品成分などを含めて、生命現象を科学的に解明・説明する。	1前	30	2	○			○					○
○			生化学2	生化学1や前期の科目で学んだことを基本とし、代謝・遺伝・体内環境に関する事柄を学ぶ。	1後	30	2	○			○					○
○			運動生理学	身体器官や組織の構造と機能について基本的知識を習得し、運動時の骨格筋・呼吸器系・循環器系・骨代謝の変化について、また、運動による身体のエネルギー代謝の変化、トレーニング効果や運動処方についても理解を深める。	2後	30	2	○			○					○
○			病理学	病理学を理解することにより臨床栄養学の理解力を深めさせる。食事(生活習慣)と密接な関係のある病気を中心にその病的なことを学習する。	2後	30	2	○			○				○	
○			食品学総論	食品の栄養機能にかかわる成分である水分・炭水化物・脂質・タンパク質・各種ビタミン・ミネラル類が、どのような性質を有しているかなどを学習する。	1前	30	2	○			○					○
○			食品学各論	各種の植物性食品・動物性食品について分類・概要・栄養特性・加工・調理などを詳細に講ずる。また、生産・流通・食料構成上の役割について幅広く学習する。	1後	30	2	○			○					○
○			食品学実験	栄養士として必要な“食品とは何か”という知識を得るために、主要栄養素の性質を確認し、含量を定量する実験を通じて、化学実験に必要な基礎知識と技術を習得する。	1後	45	1			○	○					○
○			食品加工学	食品加工の基である食品素材の特徴を学び、加工の原理と方法を学ぶ。あわせて保存、貯蔵についても習得する。また加工の規格、包装、内容の表示法についても学ぶ。	1前	30	2	○			○					○

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養科) 平成28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	
○			食品加工学実習	日常よく利用されている加工食品について実習を通じて具体的に学ぶ。製造原理・工程、食品保存・放送技術、また食品の成分や物性の変化を学び、知識だけでなく栄養士として食生活に役立つ食品加工の理論と実際を体得することを目的とする。	1後	45	1			○	○		○		
○			食品衛生学	食品の安全性確保が重要となっている現状から、細菌・ウイルス性食中毒や、食品の変質などの実態とその予防法、食品添加物の使用基準、HACCP、残留農薬や食と関係の深い感染症などの実態とその対策について学習する。	1前	30	2	○			○			○	
○			食品衛生学実験	講義で習得した食品衛生的知識を一層明確に認識させるため、食品添加物の使用実態、農薬などを含め食中毒の微量化学物質の生態学的影響などを正しく科学的に評価させる。	2前	45	1			○	○				○
○			基礎栄養学1	栄養の意義、歴史を理解する。摂食行動とそれに関わる因子について学び、体内での栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の変化(消化、吸収、代謝)のメカニズムを理解する。	1前	30	2	○			○			○	
○			基礎栄養学2	ビタミン、無機質の機能を理解し、欠乏症についても学習する。さらに水・電解質の代謝、エネルギー代謝、栄養と免疫、遺伝子との関わりを学び、基礎栄養学1と合わせ、栄養学の原理を理解する。	1後	30	2	○			○			○	
○			応用栄養学	各ライフステージにおける人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について理解し栄養状態の評価・判定・栄養アセスメントの基本的考え方を習得する。	2前	30	2	○			○				○
○			応用栄養学実習	各ライフステージに適したエネルギー・各栄養素の摂り方などを学び、テーマに基づいた献立作成の技術を習得、それに基づいた実習を行うことにより調理技術を体得する。	2後	45	1			○	○				○
○			臨床栄養学1	臨床栄養の基礎知識、各種病態について学ぶ。総論として、臨床栄養学の基礎、栄養ケアマネジメントなどについて理解を深める。また臨床検査値の読み方なども学習する。	2前	30	2	○			○			○	○
○			臨床栄養学2	疾患・病態別栄養マネジメントについて学ぶ。傷病者の病態や栄養状態の特徴を理解し、適切な栄養管理を行うための理論について、また根拠に基づいた栄養管理・栄養指導を行うための知識を習得する。	2後	30	2	○			○			○	○
○			臨床栄養学実習	ライフスタイルの変化に伴う食生活の多様化によって、栄養過多や偏重が顕著になってきた。栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し他の専門職の人々と協力しながら、栄養士としての役割を担い、疾病予防と治療に向かう能力を身に付ける。	2前	45	1			○	○				○
○			公衆栄養学	国民の健康保持増進を図り、生活水準と福祉の向上に寄与するために必要な基礎的知識を学び、公衆栄養活動の手法と技術を習得する。	2前	30	2	○			○				○

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養科) 平成28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		
○			栄養教育論1	栄養指導に必要な健康で望ましい状態を実現するための理論と技術を習得し、近年の少子高齢社会の栄養士活動に対応できる指導力を養う。栄養指導論1では特に栄養教育・指導に必要な基本的事項について学ぶ。	1前	30	2	○			○			○		
○			栄養教育論2	栄養教育・指導における実際での展開について学ぶ。健康・栄養状態、食行動、食環境に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力や対象に応じた栄養教育に必要な行動科学やカウンセリング理論等、健康・栄養教育の方法を習得する。	1後	30	2	○			○			○		
○			栄養教育指導論実習	栄養教育・指導の情報収集・分析・評価方法について、実習する科目である。個別・集団・施設別の栄養カウンセリングについて検討し、業務を円滑に遂行できる能力を習得する。	2後	45	1			○	○				○	
○			給食経営管理	給食の運営や関連資源を総合的に判断し、特定給食施設での栄養管理から調理、衛生、施設管理など栄養士になる上での基本的事項を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○		
○			メニュープランニング演習1	演習により得た情報を記録・整理してデータ化し、それをもとに重量面・栄養価ともに現実的な数値となる献立を作成できる能力を修得することを目的とする。	1前	30	1		○		○			○		
○			メニュープランニング演習2	メニュープランニング演習1にて得た知識も含め、メニュープランニング演習2で学んだ献立作成に関するノウハウを利用し容易に献立を作成できるようになるとともに、他の教科における課題献立にも対応できる能力を養う。	1後	30	1		○		○			○		
○			給食管理実習	特定給食施設における給食管理全般(経営、栄養、衛生、施設、設備、作業、事務)について学ぶ。食事摂取基準(2015)、献立作成から調理、配膳、評価まで行う。	2前	45	1			○	○				○	
○			校内実習	給食経営管理、大量調理実習で学んだ理論および実務を実践的に体験学習する。1日の実習を通して、特定給食施設における給食作りの流れや喫食者に対するサービス、給食の役割についてトータル的に学習する。	2通	90	2			○	○			○		
○			校外実習	事業所・病院・保育所・高齢者施設など実際の特定給食施設において、栄養士業務全般を実体験することにより、給食業務を行うために栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。	2通	45	1			○		○		○		○
○			調理学	食物をどのようにすれば衛生的に安全で栄養効率がよく嗜好性の高い食べ物になるかを物理的・科学的に学んでいく。	1前	30	2	○			○			○		
○			調理理論実習	コツやカンなどの経験が重視されることの多い「調理」について、科学的根拠や物理的根拠に基づき学習し、調理技術の修得に役立てる。	1前	45	1			○	○			○		○

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養科) 平成28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	
○			調理実習1	衛生管理を正しく理解させ、基本的な調理操作及び調理技術の向上を目的とする。食材に適した取り扱い方法、調理の方法を実践を通し理解させる。	1前	45	1			○	○		○		
○			調理実習2	基本調理操作を応用し、実践的な栄養士を目指すべく、西洋・中国・日本・製菓の4つのジャンルより平均的に実習を行い、調理技術の向上及び習得を目的とする。	1後	45	1			○	○		○		
○			大量調理実習	特定給食施設を想定し、大量に調理する場合の調理方法や知識・技術を、大量調理機器や器具を使用し実際に身に着けさせる	1後	45	1			○	○		○		○
○			栄養士実力認定試験対策講座1	それぞれの単元において学習した科目について理解し、最終的には2年次後期に行われる栄養士実力認定試験においてA判定を取得し、食育栄養インストラクターの資格を取得することを目標とする。	1後	30	1		○		○		○		
○			栄養士実力認定試験対策講座2		2前	30	1		○		○		○		
		○	ホームメイドスイーツ	保育園や高齢者施設での間食の提供を想定し、予算や時間の制限がある中で、簡単に作れる手作りのスイーツについて実習する。	2通	45	1			○	○		○		
	○		病院・福祉栄養実習1	疾患別の食事療法また高齢者を対象とした食事の特徴を理解し、その基本的な調理方法を身に付ける。高齢者や入院患者の栄養管理について理解し、栄養基準量・食品構成・食品選択の知識を基に食事として献立に置き換える能力・技術を身につける。	2前	45	1			○	○			○	
	○		病院・福祉栄養実習2		2後	45	1			○	○			○	
	○		保育・学校給食管理実習1	保育・学校給食管理実習1・2を通じて、幼児・児童・生徒を対象者とした給食について学ぶ。調理実習を通じ、衛生管理、行事食や選択給食、年齢的な適正量の把握、食べることで子どもたちに望ましい食生活を身につけさせること、などについて学ぶ。	2前	45	1			○	○			○	
	○		保育・学校給食管理実習2		2後	45	1			○	○			○	

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養科) 平成28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	
○			クックトレーニング実習1	事業所給食実習1・2を通じ、産業給食(事業所給食)における栄養士の役割を理解し、さらに現場の現状(栄養管理・衛生管理・食材管理など)を把握してあらゆる角度からの「食」への対応を学ぶ。	2 前	45	1			○	○		○	○	
○			クックトレーニング実習2	幅広い年齢層や様々な健康状態・老若男女へのすばやい対応ができる栄養士を目指す。	2 後	45	1			○	○		○	○	
合計				56科目	2040単位時間(82単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
筆記試験及び授業に対する意欲・態度、提出物、出席状況、実習科目については実技試験の結果も含めた総合評価 (留意事項)	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	15週

- 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。