

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51年10月1日	久保 淳	〒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26年9月22日	後藤 人基	〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6152																								
分野	認定課程名	認定学科名	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	-																							
学科の目的	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従事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、あわ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。																										
認定年月日	平成26年4月1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	昼間	75	50	10	21	3	0																				
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																						
480人	360人	0人	28	28	56																						
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)などに基つき評価し、60点以上を単位認定し、100～80点をA、79～70点をB、69～60点をC、59点以下をD(不合格)と評価する。																							
長期休み	■学年始め: 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。																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任による面談の実施や保護者と連携した指導、スクールカウンセラーとの連携により個々の学生への相談・指導を実施		課外活動	■課外活動の種類 研究室(4研究室)・料理クラブ・ボランティア活動 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業生に関する令和2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) 受託給食会社、病院、保育園、福祉施設 ■就職指導内容 接遇・ビジネスマナー演習の開講、分野や施設別の就職セミナーの開催、30社程度の企業の人事担当者による企業説明会の他、面接対策・履歴書指導など担任と就職担当者の連携した指導を実施している。 ■卒業者数 152 人 ■就職希望者数 143 人 ■就職者数 143 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 94.1 % ■その他 ・進学者数: 2人 ・就職を希望しない: 7人 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)		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>152人</td> <td>152人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>151人</td> <td>75人</td> </tr> <tr> <td>フードアナリスト4級</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>21人</td> </tr> <tr> <td>フードアナリスト3級</td> <td>③</td> <td>7人</td> <td>7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 特になし				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士	①	152人	152人	食育栄養インストラクター	③	151人	75人	フードアナリスト4級	③	21人	21人	フードアナリスト3級	③	7人	7人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
栄養士	①	152人	152人																								
食育栄養インストラクター	③	151人	75人																								
フードアナリスト4級	③	21人	21人																								
フードアナリスト3級	③	7人	7人																								
中途退学の現状	■中途退学者 16名 ■中退率 4.7% 令和2年4月1日時点において、在学者339名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者323名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 目的意識の欠如、健康上の理由及び進路変更、経済的理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 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																										
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入 後藤学園同窓生推薦制度・新型コロナウイルス特別減免制度・ディスカバー(自己発見)支援制度・リスタート支援制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 6名 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																										
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: 有 ※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) 私立専門学校等評価機構による第三者評価を令和元年に受審 http://www.hyouka.or.jp/n-hkekafiles/r01-08-musashinoeiyou.pdf																										
当該学科のホームページURL	https://www.musashino-eiyou.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、卒業年次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、全卒業者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、賃金、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

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。

(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

教育課程編成委員会は校長を委員長とし、校長の指名する教職員の他、業界団体の役職員、専攻分野に関する企業等の役職員から選出し、武蔵野栄養専門学校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するための教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫など)に活かすため、定期的に会議を設けるものとする。会議での決議事項については、教務会議や役職者会議(主事以上会議・副主事以上会議)において審議され、次年度以降の教育課程の編成及びカリキュラム内容の改善や工夫に活かすものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
東 雅 臣	公益社団法人集団給食協会 理事	令和4年3月31日	①
伊 藤 治	(株)ニッコトラスト 商事部メニュー開発課 アシスタントマネージャー	令和4年3月31日	③
小 宮 潤 一	株式会社 ニチレイ 事業開発推進部 アシスタントリーダー	令和4年3月31日	③
久 保 淳	武蔵野栄養専門学校 校長	令和4年3月31日	
森 志 麻 乃	武蔵野栄養専門学校 教務部部長	令和4年3月31日	
深田 由美子	武蔵野栄養専門学校 教務部副部長	令和4年3月31日	
松本 千恵子	武蔵野栄養専門学校 教務課主事	令和4年3月31日	
浅香 透	武蔵野栄養専門学校 教務課副主事	令和4年3月31日	
高野 沙織	武蔵野栄養専門学校 教務課副主事	令和4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(5月・11月)開催。

(開催日時(実績))

第1回 コロナ(緊急事態宣言)のため中止

第2回 令和2年11月24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

令和2年度よりその他の専門科目にスポーツ栄養コースを設定したため、企業等でのスポーツ栄養分野の現状や教育についての意見交換を実施、今後、シラバス等へ反映させる。

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

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。

(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】企業・保育園・高齢者施設において実習生の受け入れを依頼し、特定給食施設における栄養士業務についての実習を行っている。45時間以上(1単位,原則1週間)、実際の現場に入り調理作業や事務作業など、栄養士としての実務について、栄養士・管理栄養士により指導を受ける。終了後は企業等の担当者による評価の他、事前事後指導の状態も含めて単位を認定する。

【大量調理実習】大量調理に役立つ基礎的な技術を学ぶ。全学生分の給食づくりを通じて基本的な調理操作の大量調理への応用や、衛生面を配慮した食材の取り扱い、大量調理用機器や器具の取り扱い方法について、より実践的に学ぶ。

【調理理論実習】調理に関わる事柄を理論的にとらえ、調理学の基礎的知識を習得する。調理上で起こる事象を、物理的・科学的に学習するとともに、実験の結果から学生自身が考察することにより、調理への関心を深め、実生活に活かす知識を習得する。

(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	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。	株式会社グリーンハウス、株式会社こども森、IMSグループ、シダックスコントラクトフードサービス株式会社、株式会社ヒューマンサポート(たんぼぼ保育所西新井南園)
大量調理実習	大量調理に役立つ基礎的な技術を学ぶ。全学生分の給食づくりを通じて基本的な調理操作の大量調理への応用や、衛生面を配慮した食材の取り扱い、大量調理用機器や器具の取り扱い方法について、より実践的に学ぶ。	コロナ(緊急事態宣言)により中止
調理理論実習	調理に関わる事柄を理論的にとらえ、調理学の基礎的知識を習得する。調理上で起こる事象を、物理的・科学的に学習するとともに、実験の結果から学生自身が考察することにより、調理への関心を深め、実生活に生かす知識を習得する。	コロナ(緊急事態宣言)により中止

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み合わせ実行すること。

(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「学校におけるコンプライアンスとトラブル対応」(連携企業等: 東京都私学財団)

期間: 令和2年12月11日 対象: 教職員

内容: いじめ、体罰、教職員と保護者のトラブルなど学校で発生する問題について

研修名「人権教育研修 アンガーマネジメント」(連携企業等: 東京都私学財団)

期間: 令和2年11月25日 対象: 教職員

内容: 学生指導に生かせる怒りのコントロール方法について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「プレゼン本に書いていないPowerPoint資料作成術」

期間: 令和3年2月7日

内容: パワーポイントでの資料作成のポイントについて

研修名「Classroomのはじめかた～現役大学生が教えるGoogleを活用した授業管理での基本機能の使い方を体験～」

期間: 令和3年1月8日

内容: GoogleClassroomの機能と活用方法について

研修名「コロナ禍で増加するアクセスをより有効化する貴校WEBサイト活用法」

期間: 令和2年10月14日

内容: HP運営における分析方法と活性化について

(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

研修名「管理職を対象とした教職員研修会」(連携企業等: 全国栄養士養成専門学校協議会)

期間: 令和3年10月実施予定

内容: 企業を招いた栄養・調理に関する講和、近年の社会の傾向と栄養・食事等についての研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「食育研修」(連携企業等: 雪印メグミルク株式会社)

期間: 令和4年3月実施予定

内容: 乳・乳製品に関する知識の向上・調理実習による技術向上

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

自己評価力を高め信頼性の高い学校評価を実現するため、学校による自己点検・自己評価の結果を踏まえて関係者により学校関係者評価委員会を設置し学校関係者評価を実施、報告書を作成し、結果及びその分析並びに今後の改善方策を公表するものとする。学校関係者評価委員会の委員は、(1)学校の専門分野における業界関係者(2)卒業生(3)高等学校校長または進路指導担当者等(4)その他校長が指名したのから組織され、任期を1年とし、委員の互選によって定められた委員長により学校関係者評価委員会が招集されるものとする。

(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	・育成人材像・将来(中期的)構想・学校の特色
(2)学校運営	・運営方針・事業計画・運営組織及び意見決定システム・人事考課制度
(3)教育活動	・教育目標・業界の人材ニーズとの整合性・カリキュラムの体系化
(4)学修成果	・就職率・資格取得率・退学率・卒業生の社会的な活躍及び評価
(5)学生支援	・就職指導体制・学生相談体制・経済的支援体制・保護者との連携
(6)教育環境	・施設、設備の整備・学外実習、インターンシップ、海外研修等の教育体制
(7)学生の受入れ募集	・学生募集活動の適正化・入学選考基準・学納金の妥当性
(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、設置基準等の遵守性・自己点検、自己評価の実施及び公開
(10)社会貢献・地域貢献	・社会貢献の実態・学生ボランティア活動の支援
(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

学校評価委員会にて評価を受けた項目のなかで、改善が求められるものについては速やかにその対処方法について協議し、学期末ごとに行われる授業評価アンケートの結果とともに次年度の授業計画に反映させ、教育内容の改善や学校運営の健全化に寄与する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
益子 純子	株式会社藤江 代表取締役社長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	企業等委員
飯島 敬子	公益社団法人全国学校栄養士協議会元理事	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	卒業生
関山 勝之	都立 葛西南高等学校	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	高等学校校長
藤澤 弘之	学校法人後藤学園 評議員 東都給食株式会社 代表取締役社長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1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。

(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()

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

学校関係者評価委員会開催後、報告書を作成し、毎年度9月にホームページ(教育情報の公開中の学校評価の項目)にて公開

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

本校は、本校に関する関係者の理解を深め、連携・協力を推進するため、学生・保護者・企業等の学校関係者に対し、本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企業等との連携による活動の充実や、産業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につなげ、学生・保護者・企業等との信頼関係を強めることにつなげるものとする。

(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	・校長・校訓・基本組織・施設・設備・事業報告書
(2)各学科等の教育	・学科・教育研究上の目的・入学者の受入方針・入学者数 収容定員 在学者数・就職実績・授業内容・学則・資格一覧
(3)教職員	・教員組織
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・就職支援・校外研修
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事への取組状況・課外活動
(6)学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金 納入時期等・就学支援 奨学金制度等
(8)学校の財務	・財務状況・監事監査報告書
(9)学校評価	・自己点検 自己評価報告書・学校関係者評価報告書
(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・その他()

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)															
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」産業や食料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	栄養士の実務に必要なICTに関する基礎的知識や操作を習得すると共に情報セキュリティの知識を理解する。	2通	30	1		○		○				○
○			化学	化合物の構造や三大栄養素の構造的特徴や結合について理解する。	1前	30	2	○			○				○
○			生物学	生物体の構造と機能及び構成成分について理解する。	1後	30	2	○			○				○
○			英語	英語を使って積極的にコミュニケーションを図る能力を身につけることを目標とする。	1前	30	1		○		○				○
○			ライフスポーツ演習	運動状況に応じた栄養指導を行うための健康に関する体力のトレーニング理論を学び、具体的運動方法を解説する。	1後	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「数学」の基礎学力を身につける。	1前	30	1		○		○				○
○			接遇・ビジネスマナー演習	社会人として必要なマナーや技能を修得し、コミュニケーション力の向上、自己表現力の向上を目指す。	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		○	△	○	△			○
○			公衆衛生学 1	私達が住む様々な環境の中で、健康の維持増進を図り、生きがいのある人生を送るための知識とその実践に向けての方法論を学ぶ。	1後	30	2	○			○				○

○		公衆衛生学2 (社会福祉概論を含む)	各疫病の予防法やライフステージにおける公衆衛生活動を行っていくうえで必要とされる項目について学習する。	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説明・説明する。	1前	30	2	○		○		○		
○		生化学2	生化学1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理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	○		○		○		
○		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・包装技術、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に関する理解を深める。細菌学試験では、特に細菌性食中毒予防について学ぶ。理化学試験では、添加物や変質により生じる化学物質について学ぶ。	2前	45	1				○	○		○					
○		基礎栄養学 1	人間の摂取行動から栄養素の消化・吸収、体内動態、代謝、生理的意義にいたる概要を関係づけて学習する。基礎栄養学1では、特に糖質、脂質、たんぱく質を中心に栄養現象について学習する。	1前	30	2	○				○		○					
○		基礎栄養学 2	人間の摂取行動から栄養素の消化・吸収、体内動態、代謝、生理的意義にいたる概要を関係づけて学習する。基礎栄養学2ではビタミン、無機質の機能と代謝、エネルギー代謝を中心に栄養現象について学習する。	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	病院栄養管理の方法について理解し、各コントロール食（エネルギー・塩分など）の方法、交換表（糖尿病・腎臓病）についての理解とその使用方法、献立作成の技術を体得する。	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	○				○							○
○		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	○				○							○

○		栄養士実力認定試験対策講座 2	栄養士実力認定試験のための試験対策や要点をまとめ、繰り返し学習することで問題の出題形式や傾向に慣れる。	2前	30	1			○	○	○								
	○	ホームメイドスイーツ	時間、価格に制限がある中での献立作成・調理能力の向上を「間食作り」の面から伸ばすことを目的とする。	2通	45	1				○	○	○							
	○	病院・福祉栄養実習 1	疾患別の食事療法や食事の特徴を理解し、基本的な調理方法を身につける。	2前	45	1				○	○							○	
	○	病院・福祉栄養実習 2	高齢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・技術を身に付ける。	2後	45	1				○	○							○	
	○	保育・学校給食管理実習 1	乳幼児・児童・生徒を対象者とした栄養・食事管理について学ぶ。衛生管理、行事食、年齢に応じた適正量の把握、望ましい食生活など成長期における食の重要性を正しく理解し、対象者に応じた食育ができる栄養士を目指す。	2前	45	1				○	○							○	
	○	保育・学校給食管理実習 2	乳幼児・児童・生徒を対象者とした栄養・食事管理について学ぶ。衛生管理、行事食、年齢に応じた適正量の把握、望ましい食生活など成長期における食の重要性を正しく理解し、対象者に応じた食育ができる栄養士を目指す。	2後	45	1				○	○							○	
	○	クックトレーニング実習 1	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「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・老若男女への対応ができる栄養士を目指す。	2後	45	1				○	○							○	
	○	スポーツ栄養実習 1	アスリートのみならずジュニアからシニアまでのあらゆる年代の運動能力の向上、怪我の防止など、食事とスポーツ栄養の正しい知識を学ぶ。栄養の理論に基づき、競技スポーツや健康増進におけるスポーツ栄養学と食事作りについて理解する。	2前	45	1				○	○							○	
	○	スポーツ栄養実習 2	アスリートのみならずジュニアからシニアまでのあらゆる年代の運動能力の向上、怪我の防止など、食事とスポーツ栄養の正しい知識を学ぶ。栄養の理論に基づき、競技スポーツや健康増進におけるスポーツ栄養学と食事作りについて理解する。	2後	45	1				○	○							○	
合計				58科目				2130単位時間(84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。