

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				
武蔵野栄養専門学校		昭和51年10月1日		森 志麻乃		〒 171-0022 (住所) 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 (住所) 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6115				
分野	認定課程名		認定学科名		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	栄養専門課程		栄養科		平成 7(1995)年度		-		平成26(2014)年度	
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。								
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格 等)		栄養士資格								
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	※単位時間、単位いずれかに記入		単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		75 単位		50 単位	10 単位	21 単位	3 単位	0 単位		
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率			
400 人	221 人		3 人		1 %		5 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		:		183	人				
	■就職希望者数(D)		:		175	人				
	■就職者数(E)		:		175	人				
	■地元就職者数(F)		:		107	人				
	■就職率(E/D)		:		100	%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		:		61	%				
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		:		96	%				
	■進学者数		:		3	人				
	■その他		:							
	特になし		(令和 6 年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)							
■主な就職先、業界等		(令和6年度卒業生)								
受託給食会社、病院、保育園・幼稚園、食品製造会社等										
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: 私立専門学校等評価機構 受審年月: 2019年 評価結果を掲載したホームページURL http://www.hyoka.or.jp/n-hkekkafiles/r01-08-musashinoeiyo.pdf									
当該学科のホームページURL	https://www.musashino-eiyou.ac.jp/									
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)	(A: 単位時間による算定)									
	総授業時数					単位時間				
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)	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数					単位時間				
	うち必修授業時数					単位時間				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					単位時間				
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					単位時間				
	(B: 単位数による算定)									
	総単位数					84 単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					7 単位				
	うち企業等と連携した演習の単位数					0 単位				
うち必修単位数					75 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					3 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)					6 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)					10 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)					1 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)					0 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					17 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

(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7年8月1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7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	①
伊藤 治	株式会社 ニックトラスト 商事部メニュー開発課 アシスタントマネージャー	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
藤山 哲郎	協立給食 株式会社 営業企画部係長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
森 志麻乃	武蔵野栄養専門学校 校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
深田 由美子	武蔵野栄養専門学校 副校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
後藤 かおり	武蔵野栄養専門学校 教務部副部長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
松本 千恵子	武蔵野栄養専門学校 教務部副部長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
高野 沙織	武蔵野栄養専門学校 教務部	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
浅香 透	武蔵野栄養専門学校 教務部	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
赤星 文月	武蔵野栄養専門学校 教務部	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—

※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

(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月を予定)

(開催日時(実績))
第1回 令和6年9月19日 17:00～18:00
第2回 令和7年2月18日 14:00～15:30

(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
※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。
合理的配慮の義務化に伴い、配慮を求める対象者の周囲の方たちに理解してもらうための方法や取り組みについて委員よりご意見を伺う。
令和8年度にカリキュラムの変更を予定しており、現在の栄養士業界の求める知識や技術に関してご意見を伺い、科目や授業内容にどのように組み込んでいくかを検討する。特にITやAIの活用に関する業界・企業の現状について意見交換した。

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

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】事業所・病院・保育所・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	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。）	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。	ジャパンウェルネス株式会社 IMSグループ、株式会社グリーンハウス、シダックスコントラクトフードサービス株式会社、株式会社こどもの森など（総数46）
調理理論実習	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	雪印メグミルク
大量調理実習	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	公益社団法人集団給食協会

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を行っていること。」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

※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:	公益財団法人東京都私学財団
期間:	令和6年11月12日(火)	対象:	教職員
内容	トラブル対応と法令について、特別支援(合理的配慮)と保護者対応		
研修名:	食物アレルギーの基礎知識と緊急対応について	連携企業等:	公益財団法人東京都私学財団
期間:	令和6年11月15日(金)	対象:	教職員
内容	食物アレルギーについての正しい対応方法と食物アレルギーを起こした場合の緊急時対応		
研修名:	人権教育研修 ～学校における合理的配慮～	連携企業等:	公益財団法人東京都私学財団
期間:	令和6年12月23日(月)	対象:	教職員
内容	学校におけるコンプライアンスとトラブル対応における合理的配慮		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	メンタルヘルス教職員研修(基礎研修)	連携企業等:	後藤学園
期間:	令和6年7月8日(火)	対象:	勤続年数3年未満
内容	「ストレスについての理解とその対処法」		
研修名:	パソコン講座 Excel応用～データベース～	連携企業等:	公益財団法人東京都私学財団
期間:	令和6年8月24日(土)	対象:	教職員
内容	Excelを使ったデータ管理についてのまとめかた、データベースの作り方		
研修名:	酪農を通じて持続可能な食を考える	連携企業等:	株式会社雪印メグミルク
期間:	令和7年3月21日(金)	対象:	教職員
内容	食といのちの繋がりと、食料生産に携わる人たちの仕事や思い		

(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:	EDIXゼミ「人工知能時代にあるべき学校の姿」	連携企業等:	EDIX実行委員会
期間:	令和7年4月23日(水)	対象:	教育関係者
内容	教育の課題を解決するICT技術		
研修名:	令和7年度コーチング研修	連携企業等:	公益財団法人東京都私学財団
期間:	令和7年8月25日(月)	対象:	教職員
内容	潜在能力を引き出し、自律的な成長を促すためのスキルを身に付ける		
研修名:	管理職研修	連携企業等:	株式会社 エデュースキャリアデザイン
期間:	令和8年3月予定	対象:	管理職研修
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:	教員が使えるカウンセリング技術	連携企業等:	公益社団法人 東京都専修学校 各種学校協会
期間:	令和7年6月2日(火)	対象:	教職員
内容	カウンセリングの基本技能、アセスメントの方法について(事例を用いた検証)		
研修名:	メンタルヘルス教職員研	連携企業等:	後藤学園
期間:	令和7年7月8日(火)	対象:	勤続年数3年未満
内容	学生の理解と対応、若者のメンタルヘルスの現状とその課題		
研修名:	食育研修	連携企業等:	株式会社雪印メグミルク
期間:	令和8年3月予定	対象:	教職員
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ものから組織され、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

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7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等委員
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7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生
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7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生
植田 雄一	医療法人 梅原病院	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生
関山 勝之	都立 府中西高等学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高等学校校長

※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-eiyoubu.ac.jp/educational_info.html
公表時期: 令和7年6月30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) 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: https://www.musashino-eiyou.ac.jp/educational_info.html

公表時期: 令和7年8月1日

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		
1	○			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	○			○			○		
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	○			○			○		
3			○	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		○		○			○		
4	○			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	○			○				○	
5	○			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	○			○				○	
6	○			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		○		○				○	
7	○			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、具体的運動方法を理解する。	1 後	30	1		○		○				○	
8			○	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、基本的な計算実務を身につける。	1 前	30	1		○		○		○			
9	○			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		○		○				○	
10	○			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	○		△	○	○			○	
11	○			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	○			○				○	
12	○			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	○			○				○	
13	○			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	○			○				○	
14	○			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				○	○		○		
15	○			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	○			○				○	

16	○		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	○			○			○	
17	○		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	○			○			○	
18	○		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	○			○			○	
19	○		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	○			○			○	
20	○		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	○			○			○	
21	○		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				○	○		○	
22	○		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	○			○			○	
23	○		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				○	○		○	
24	○		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	○			○			○	
25	○		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				○	○		○	
26	○		基礎栄養学 1	人々の食生活とその健康を預かる栄養士として栄養学の基礎を身に付けることを目的とする。食物に含まれる栄養素の種類とその生体内における役割についてよく理解し健康を保つために必要な栄養摂取量について熟知する。	1 前	30	2	○			○			○	
27	○		基礎栄養学 2	人々の食生活とその健康を預かる栄養士として栄養学の基礎を身に付けることを目的とする。食物に含まれる栄養素の種類とその生体内における役割についてよく理解し健康を保つために必要な栄養摂取量について熟知する。	1 後	30	2	○			○			○	
28	○		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	○			○			○	
29	○		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				○	○		○	
30	○		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	○			○			○	
31	○		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	○			○			○	

32	○		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			○	○			○	
33	○		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	○		○				○	
34	○		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	○		○			○		
35	○		栄養教育論 2	栄養教育・指導における実際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	○		○			○		
36	○		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			○	○			○	
37	○		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	○		○			○		
38	○		メニュープランニング演習 1	栄養士として必要不可欠な献立作成能力に関する基礎知識を身につけることを目的とする。	1 前	30	1		○	○			○		
39	○		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 で得た知識をもとに、献立を作成能力の向上を目的とする。	1 後	30	1		○	○			○		
40	○		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・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			○	○			○	
41	○		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			○	○			○	
42	○		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			○			○	○	○
43	○		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	○		○			○		
44	○		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			○	○			○	○
45	○		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			○	○			○	
46	○		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			○	○			○	
47	○		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付けさせる。	1 後	45	1			○	○			○	○

