

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			
東日本栄養医療専門学校		平成15年3月31日	武井 宣之	〒 379-2184 (住所) 前橋市小屋原町1098-1 (電話) 027-266-3300			
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人 山崎学園		昭和42年4月10日	遠山 巍	〒 379-2184 (住所) 前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7977			
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	衛生専門	栄養士学科	平成17(2005)年度	-	平成26(2014)年度		
学科の目的	学校教育法その他、関係法規に基づき、教養教育と専門教育が調和した幅広い教育を行い、衛生ならびに医療に関する知識技術を習得させ、もって社会公共の福祉に貢献できる人材を育成することを目的とする。						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	栄養士、介護食士、食育栄養インストラクター、NR・サプリメントアドバイザー						
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	1,710 単位時間	945 単位時間	45 単位時間	540 単位時間	135 単位時間
			82 単位	65 単位	1 単位	12 単位	3 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)				
160 人	141 人	0 人	0 %				
就職等の状況	■ 卒業者数 (C)		65	人			
	■ 就職希望者数 (D)		63	人			
	■ 就職者数 (E)		63	人			
	■ 地元就職者数 (F)		42	人			
	■ 就職率 (E/D)		100	%			
	■ 就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)		67	%			
	■ 卒業者に占める就職者の割合 (E/C)		91	%			
	■ 進学者数		1	人			
	■ その他						
	(令和 4 年度卒業者に関する令和 4 年 5 月 1 日時点の情報)						
■ 主な就職先、業界等		(令和4年度卒業生) 日清医療食品、東洋食品、一富士フードサービス、石本商事、LEOC、佐久総合病院、由良保育園等					
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:		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.c-p.ac.jp/fukushi						
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						1,710 単位時間
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数						45 単位時間
	うち企業等と連携した演習の授業時数						0 単位時間
	うち必修授業時数						1,710 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						45 単位時間
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数						0 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)						45 単位時間
	(B: 単位数による算定)						
	総授業時数						単位
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数						単位
	うち企業等と連携した演習の授業時数						単位
	うち必修授業時数						単位
	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
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数						単位
	(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
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)						0 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)						21 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)						0 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)						2 人
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)						1 人
	計						24 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						17 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

本学科は、栄養士養成施設指定を併せて受けており、厚生労働省から「給食校外実習」実施が必修科目となっています。また、他の教科科目も授業内容が指定されています。この為、開講教科科目に関して豊富な実務経験と知識技術を有する教員を採用し、実習受入企業(病院、給食受託企業等)に対して、担当教員が事前打ち合わせや実習中の現場訪問と実習

(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

近年の多様化する食生活・食習慣に対応出来る人材育成の為に、教育課程編成委員会からの意見、特に現在社会で求められているスキル等の意見を取り入れ、職員会議・教科担当者会議等で内容に関する審議を行い、委員会を教育課程の編成機関として位置づける。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
武井 宣之	東日本栄養医薬専門学校	校長辞任中	—
小林 正実	一般社団法人 群馬県薬剤師会	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	①
神保 京子	公益社団法人 群馬県栄養士会	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	①
竹村 奈美	株式会社 クスリのアオキ	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	③
三田 賢亮	株式会社 MITAセントラルキッチン	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	③
茂木 健	東日本栄養医薬専門学校	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	—
狩野 こず恵	東日本栄養医薬専門学校	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	—
白石 久美子	東日本栄養医薬専門学校	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4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(6月、10月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年6月25日 13:30～14:30

第2回 令和4年10月29日 13:30～14:30

(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。

カリキュラムの編成においては、栄養士法の養成施設指定に基づく基本的な教育内容が指定されているが、その中でも衛生管理など集団調理に関する要望が委員よりあり、これを職員会議等を通じて周知、カリキュラムに反映させている。

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
 企業が現場で求める栄養士像を踏まえ、職業に必要な専門知識を教授する事に重点を置いている。

(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
 集団給食の経験が豊富な企業において、実務経験が豊富な管理栄養士・栄養士を選任し、実習・演習等の内容及び学習成果の達成度評価について打合せを行い担当教員と連携しながら授業運営を行う。

(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
給食校外実習	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を習得する。	原病院、黒沢病院、ことぶきの郷、

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
 ※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

(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
 栄養士養成施設として、時代の求める質の高い栄養士を養成する為、本校の定める教職員研修規定に基づき、研修等の積極的参加・研究発表とこれによる知識技術の取得と教育への反映に配慮する。

(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

研修名:	食肉加工実習・ソーセージ製造(全国食肉学校)	連携企業等:	伊勢崎栄養士会
期間:	6月11日	対象:	教員
内容	最新の食肉加工技術の習得		
研修名:	腸から整えるカラダとココロ	連携企業等:	群馬県栄養士会
期間:	9月13日	対象:	教員
内容	腸と体調の関係		
研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	精神障害の学生への支援と配慮	連携企業等:	本校
期間:	8月22日	対象:	全職員
内容	グレーゾーンの生徒に対する対応		
研修名:	ハラスメント防止について	連携企業等:	群馬県私学振興会
期間:	8/25	対象:	職員
内容	ハラスメントの現状と注意点		
研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

(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:	災害支援の心構え	連携企業等:	栄養士会
期間:	5月頃	対象:	教員
内容	災害時の栄養を考える		

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	発達障害について	連携企業等:	群専各連
期間:	12月頃	対象:	教員
内容	発達障害とグレーゾーンへの対応		

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

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

人々の食と健康を管理、啓蒙する業務に第一線で従事する栄養士養成校の責務として、絶えず時代の流れに伴い変化する情報を把握し、その情報を精査して分析し、社会に貢献できる栄養士教育に活用することを目的として各学校関係者から意見指導を受けることに配慮しています。

(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・教育人材像は定められているか
(2) 学校運営	事業計画は定められているか
(3) 教育活動	各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか
(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
(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整備されている
(7) 学生の受入れ募集	学生の募集活動は、適正に行われているか
(8) 財務	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか
(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
(10) 社会貢献・地域貢献	
(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

評価書を現場職員に職員会議等を通じて伝達、改善意見や検討課題の洗い出しと教育効果向上のための具体的方針施策の決定等に活用しています。

(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
中島 千絵	東日本栄養医薬専門学校父母の会	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	父母の会 会長
小林 正実	一般社団法人 群馬県薬剤師会	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	企業委員
新保 京子	公益社団法人 群馬県栄養士会	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	企業委員
竹村 奈美	株式会社 クスリのアオキ	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	企業委員
三田 賢亮	株式会社 MITAセントラルキッチン	令和3年4月1日～令和7年3月31日(4年)	企業委員

※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・広報誌等の刊行物・その他()

URL: <https://www.c-p.ac.jp/fukushi>

公表時期: 令和5年6月

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

本校の教育活動その他学校運営の状況に関する情報を提供し、社会全体から信頼及び企業等との連携や協力を得る。

(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	・校長名・所在地・連絡先等・特徴・沿革、教育目標・経営方針・教育指針
(2) 各学科等の教育	・入学者選抜の方針・方法、定員数・入学者数・在学者数・カリキュラム
(3) 教職員	・教職員数、教職員の組織・専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況、実習・実技への取り組み状況、就職支援
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況、課外活動(サークル活動、学生会活動)等
(6) 学生の生活支援	・学生支援への取り組み状況
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金の取り扱い、活用できる就学支援措置の内容
(8) 学校の財務	・事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書など
(9) 学校評価	・自己評価・学校関係者評価の結果
(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.c-p.ac.jp/fukushi>

公表時期: 令和5年6月

授業科目等の概要

#REF!	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	○			食育文化論	・人間の食行動 ・食生活と健康を考える ・世界の料理と食文化 ・世界の料理と食文化 ・文化を反映する食習慣 ・日本の食文化史 ・伝統料理と郷土料理	1年後期	15	1	○			○					
2	○			ビジネスマナー	・ビジネスマナーの基本 お辞儀、コミュニケーション ・敬語・電話対応・来客対応 ロールプレイングを交えながらの学習 ・ビジネス文書 種類とレイアウト、作成方法の学習	1年前後期	30	2	○			○				○	
3	○			情報処理	・パソコン操作の基礎 ・Wordの操作方法 基本的な文書作成・凝ったレイアウトの文書作成 ・Excelの操作方法 関数の入力・印刷・グラフの作成・便利な機能	1年前後期	45	3	○			○				○	
4	○			栄養管理	・食品成分表とは 理解と活用・使用上の注意 ・栄養価計算の演習 ・調味パーセントについて（理論・演習） ・揚げ物の給油率について（理論・演習） ・発注量の算出について	1年前期	15	1	○			○					○
5	○			調理・製菓理論	・調理実習の心得と基本の切り方 ・調理実習の計量の基本について ・西洋料理についての基本 ・魚料理・肉料理・野菜料理の種類と調理法について ・洋菓子の種類と特徴について	1年前期	15	1	○			○					○
6	○			調理・製菓実習	・包丁の研ぎ方・野菜の切り方 ・具体的調理例 オムレツの基本・魚類の調理・各種肉類の調理等を西洋料理の技術を織り交ぜながら指導また、デザートとしての洋菓子も合わせて指導する。	1年後期	45	1			○	○					○
7	○			スポーツ栄養	・運動と生理機能 ・スポーツ選手の食事摂取の基本 ・スポーツ選手の身体組成と貯蔵エネルギー ・からだづくりとたんぱく質摂取 ・骨づくりとカルシウム摂取 ・水分補給 ・スポーツ選手と栄養教育	1年前期	15	1	○			○					○
8	○			化学	・なぜ科学を勉強するのか？ 物質とは何か、単位、接頭語、有効数字 ・原子の構造、電子配置、周期律、イオンの生成 ・化学結合・化学式・分子量・溶液の濃度 ・物質の三態・溶液とコロイド・化学反応等 ・生体内の有機物質・無機物質とその機能	1年前期	30	2	○			○					○
9	○			英語	・Let's make salads. Level check test ・Mixed salad ・Potato salad ・Strawberry surprise ・Got leftovers ・Try some baking ・List of the food ・Four keys to safer food! etc.	1年前期	15	1	○			○					○
10	○			健康スポーツ論	・応急手当とは ヒトの体温調節、熱中症（予防・応急手当） ・健康とは 健康の概念、平均寿命と健康寿命について 新健康フロンティア戦略・健康日本21 ・生活習慣病とは 生活習慣病、死の四重奏 高血圧、糖尿病	2年前期 1年次	15	1	○			○					○
11	○			健康スポーツ実技	・オリエンテーション 活動場所・服装・注意事項・アンケート ・グループ編成 ・グループ別による選択種目の実施 バスケットボール、テニス、ウォーキング・ランニング、サッカー、ソフトボール、バドミントン等	1年前後期	45	1			○	○					○
12	○			公衆衛生学	・公衆衛生の意義、歴史 ・人口と公衆衛生、保険統計、疫学 ・情報とコミュニケーション、保険行政 ・各種公衆衛生活動の紹介 ・学校保健、産業保険 ・各種環境と健康の紹介 ・衛生法規、国際保険、医療制度	1年前後期	45	3	○			○					○
13	○			社会福祉概論	・社会福祉概論を学ぶ視点、社会福祉の原理 ・ライフサイクルと社会保障、人口の少子高齢化 ・福祉制度の仕組みとその実施体制 ・最低生活保障と生活保護制度 ・児童福祉施設、一人親家庭の福祉 ・介護保険制度の概要 ・年金保険制度、医療保険制度の概要	1年前期	30	2	○			○					○
14	○			解剖生理学	・骨と筋、上肢下肢のはなし ・背中・頭と骨と筋 ・心臓について ・動脈系のはなし、静脈とリンパ管 ・消化器系、腹部消化管と腹腔 ・骨盤部 ・内分泌器 ・中枢神経系、伝導路と末梢神経 ・感覚器	2年後期	60	4	○			○					○

15	○		生化学	<ul style="list-style-type: none"> ・生化学実験で行うこと ・DNAを抽出してみよう ・飲食物のpH測定 ・ピペットワークの練習、比色定量の基礎 ・糖質の実験 ・たんぱく質の実験 ・酵素の実験 	2 年前 後期	60	4	○															
16	○		生化学実験	<ul style="list-style-type: none"> ・生化学実験で行うこと ・DNAを抽出してみよう ・飲食物のpH測定 ・ピペットワークの練習、比色定量の基礎 ・糖質の実験 ・たんぱく質の実験 ・酵素の実験 	2 年後 期	45	1					○	○										
17	○		病理学	<ul style="list-style-type: none"> ・病理学の概要 疾病の概要 ・病理学と臨床医学 ・炎症、免疫のしくみと働き、アレルギー ・感染症、循環障害、代謝異常、腫瘍 ・循環器系、呼吸器系、消化器系の疾患 ・運動器系、感覚器系の疾患 	2 年前 後期	30	2	○					○										
18	○		食品学（食品加工学を含む）	<ul style="list-style-type: none"> ・人と食べ物 ・食品成分を理解する（有機化学の基礎） ・食品の成分・味、香り、色の成分 ・成分間の相互作用 ・穀類、イモ類、種実類、豆類、野菜類の特性とその加工・食品の保存方法・農産物加工品・畜産物加工品・水産加工品・嗜好飲料 	1 年 2 年前 期	90	6	○						○									
19	○		食品学実験	<ul style="list-style-type: none"> ・実験のための基礎知識（単位、モル、濃度計など） ・食品水分含量の測定準備 ・水分量測定と試薬・調味料の計量 ・食品の色素・凝固剤のゲル化・鶏卵の鮮度実験 ・デンプンの糊化、ヨウ素デンプン反応 ・クエン酸の定量・油脂の酸化 ・ポリフェノールの定量 	1 年前 期	45	1						○	○									
20	○		食品加工学実習	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類の加工・果実の加工・小麦の加工 ・瓶詰め、缶詰の加工・乳の加工 ・豆類の加工・いも類の加工 ・膨張剤について ・野菜類の加工・魚介類の加工 畜肉の加工 ・缶詰について 	2 年前 期	45	1						○	○									
21	○		食品衛生学	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生行政、関連法規 ・微生物の基礎知識 ・食中毒各論 ・食品と感染症・有害物質による食品汚染 ・食品添加物・食品添加物・食品中発がん物質 ・農産、畜産、水産食品の衛生・食品衛生対策 	1 年前 後期	45	3	○						○									
22	○		食品衛生学実験	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物を見てみよう ・手指の細菌検査、空中落下菌 ・一般生菌数の検査 ・大腸菌群の検査 ・合成着色料の検査・発色剤の検査 ・食器洗浄の検査 ・食品鮮度の測定（卵を使用した微生物・化学検査） 	1 年後 期	45	1						○	○									
23	○		基礎栄養学	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の概念 ・三大栄養素の化学 ・消化吸収 ・炭水化物の栄養 ・脂質の栄養 ・たんぱく質の栄養 ・ビタミンの栄養 	1 年前 後期	75	5	○						○									
24	○		応用栄養学	<ul style="list-style-type: none"> ・成人期の生理的特徴 生理的変化と生活習慣の変化 ・成人期の栄養アセスメントと栄養ケア ・高齢期の生理的特徴等 ・高齢期の栄養ケア等 ・運動時の生理的特徴とエネルギー代謝 ・運動と栄養ケア 	2 年前 後期	60	4	○						○									
25	○		栄養学実習	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学実習の基本理念 ・成長期の栄養（学童期、学校給食、中学高校の食事） ・青年期・壮年期・青年期の栄養（生活習慣病予防） ・妊産婦の栄養 ・成長期の栄養（保育園給食） ・更年期の栄養（骨粗鬆症予防） ・高齢期の栄養（軟食、嚥下困難のある人の食事） 	1 年後 期 2 年前 期	90	2							○	○								
26	○		臨床栄養学概論	<ul style="list-style-type: none"> ・臨床栄養学の概念・意義 ・栄養評価・乳幼児及び小児の疾病、栄養管理 ・栄養法・消化器疾病 ・消化器疾病の病態と栄養管理 ・循環器疾病の病態と栄養管理 ・腎臓病の病態と栄養管理 ・血液疾病の病態と栄養管理 	1 年後 期 2 年	##	7	○						○									
27	○		臨床栄養学実習	<ul style="list-style-type: none"> ・一般治療食 ・エネルギーコントロール食 ・脂質コントロール食 ・たんぱく質コントロール食 ・減塩食 治療食 行事食 	2 年後 期	45	1							○	○								
28	○		公衆栄養学概論	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆栄養の概念・公衆栄養活動と歴史 ・社会環境と健康、栄養問題 ・食事、食生活、食環境の変化 ・公衆栄養関連法規 ・わが国の管理栄養士・栄養士法 ・公衆栄養マネジメント、アセスメント、プログラムの計画・実施・評価 	2 年前 後期	45	3	○							○								
29	○		栄養指導論	<ul style="list-style-type: none"> ・実態把握、生活状況調査の把握 ・食事摂取基準の算定 ・食事計画 ・特定給食施設における献立、食品構成の作成 ・生活についての実態調査 ・糖尿病患者、腎臓病患者に対する栄養指導 ・在宅訪問栄養指導の実際 	2 年前 後期	45	1	○							○								

30	○		栄養指導論実習	<ul style="list-style-type: none"> ・実態把握、生活状況調査の把握 ・食事摂取基準の算定 ・食事計画 ・特定給食施設における献立、食品構成の作成 ・生活についての実態調査 ・糖尿病患者、腎臓病患者に対する栄養指導 ・在宅訪問栄養指導の実際 	2 年 次 ・ 後 期	45	1				○	○	○							
31	○		調理学	<ul style="list-style-type: none"> ・人間と食べ物のかかわり ・食事設計 ・調理器具、機器、調理システム ・食材の調理機能 ・動物性食品の調理機能 ・抽出食品素材の調理機能 ・調味料、香辛料の調理機能 	1 年 前 後 期	45	3	○				○	○							
32	○		調理学実習	<ul style="list-style-type: none"> ・手指の洗浄消毒の仕方、調理器具の名称と使い方 ・基本の切り方 ・でんぶんの調理性 ・フルーツの変色と酵素 ・ゼラチンのゲルの特性 ・煮物の特徴 	1 年 前 後 期	90	2				○	○	○							
33	○		給食計画論	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の概念、歴史、栄養士の役割 ・給食施設の種類と特性 ・給食の運営と実施の方法 ・経営管理の概念 ・原価管理 	1 年 後 期	15	1	○				○	○							
34	○		給食実務論	<ul style="list-style-type: none"> ・特定給食における栄養管理 ・給与栄養目標量の設定 ・衛生、安全管理について ・食事計画 ・献立計画、作成、留意点 ・大量調理の特性、作業管理 ・作業管理の評価 	2 年 前 後 期	30	2	○				○	○							
35	○		給食学内実習	<ul style="list-style-type: none"> ・給食実務基礎実習、基礎献立作成について ・基礎献立作成、作業計画、役割分担について ・自立献立による給食学内実習 ・献立の組合せ、帳票作成について ・帳簿と伝票の役割 ・効率を考えた作業計画 ・栄養管理報告書作成、帳簿整理 	2 年 前 後 期	##	3				○	○	○							
36	○		給食校外実習	<ul style="list-style-type: none"> ・実習前教育 ・実習の目的、目標などの理解 ・実習にあたっての心構え ・実習後教育 ・実習報告、評価 	2 年 前 期	45	1				○	○	○	○						
37																				
38																				
39																				
40																				
41																				
42																				
43																				
44																				
45																				
46																				
47																				
48																				
49																				
50																				
51																				
52																				
53																				
54																				
55																				
56																				
57																				
58																				
59																				
60																				
合計						36	科目	1710 単位 (単位時間)												

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：1710単位時間全てを履修するものとする		1学年の学期区分	前後期
履修方法：各学期末において行う試験、実習の成績を勘案して行い、6割以上の(留意事項)		1学期の授業期間	16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。