

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																	
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 群馬県前橋市小屋原町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 嶺	〒379-2184 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7977																	
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																
医療	衛生専門	栄養士学科	平成17年文部科学大臣告示第30号	—																
学科の目的	学校教育法その他、関係諸法規に基づき、教養教育と専門教育が調和した幅広い教育を行い、衛生並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。																			
認定年月日	平成26年 3月31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	1,710時間	945時間	45時間	540時間	135時間	45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		140人	0人	13人	12人	25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 授業科目の成績評価は、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間数の履修状況等を総合的に勘案して行う。 校長が成績評価の基準に従い認定する。															
長期休み	■学年始: 4月 1日～4月 5日 ■夏季: 7月24日～8月25日 ■冬季: 12月25日～1月 5日 ■学年末: 2月28日～3月31日		卒業・進級条件		校長が成績評価の基準に従い認定する。															
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・長期欠席者への指導等の対応 ・本人並びに保護者への連絡確認		課外活動		■課外活動の種類 学生会・ボランティア・食育サークル・野球・サッカー・バドミントン等 ■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) 病院・福祉施設・保育園・給食会社・食品会社等		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)															
	■就職指導内容 担任による指導と平行して、就職担当者による指導				<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>65人</td> <td>65人</td> </tr> <tr> <td>介護食士</td> <td>③</td> <td>51人</td> <td>50人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士	①	65人	65人	介護食士	③	51人	50人	
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																	
栄養士	①	65人	65人																	
介護食士	③	51人	50人																	
■卒業者数 65 人		■就職希望者数 63 人		※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もの記載する。 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)																
■就職者数 63 人		■就職率 : 100 %		■自由記述欄																
■卒業者に占める就職者の割合 : 96.9 %		■その他 ・進学者数: 0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)																				
中途退学の現状	■中途退学者 6 名		■中退率 4.7 %		平成28年4月1日時点において、在学者127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121名(平成29年3月31日卒業生を含む)															
	■中途退学の原因 体調不良・進路変更		■中退防止・中退者支援のための取組 担任制による生徒指導と生活相談																	
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: ④無 ※有の場合、制度内容を記入		■専門実践教育訓練給付: ⑤対象・非給付対象 ※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																	
	■民間の評価機関等から第三者評価: ⑥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、評価結果又は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	http://www.c-p.ac.jp/fukushi/index.html																			

(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ます。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ます。卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留学」「資格取得」などを希望する者を含みません。

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、卒業年度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、全卒業生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、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者を含めるが、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

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受入企業担当者との面談打合せを実施すると共に、学生への実習前後の教育を実習時間の3倍の時間を確保して、有効な実習効果が短期に上がるように教育課程の編成を実施している。実習後の評価に関しても、実習受入企業担当者の指導や意見を取り入れ、学生個別に実習実施後の指導を行っている。給食校外実習以外の教科科目についても、県栄養士会が開催する研修会等に職員を参加させ、最先端の栄養指導技術等を教育に取り入れている。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

各企業委員から提供される業界の人材ニーズや最新の動向などの情報を受ける機関とする

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
武井 宣之	東日本栄養医療専門学校	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	
外丸 裕子	東日本栄養医療専門学校	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	
細野 勝美	公益社団法人 群馬県栄養士会	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	①
小林 正実	一般社団法人 群馬県薬剤師会	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	①
三田 賢亮	株式会社 MFM	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	③
竹村 奈美	株式会社 クスリのアオキ	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	③
植竹 恵子	東日本栄養医療専門学校	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	

※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

年間開催数 2回
 (開催日時)
 第1回 平成29年 6月10日 13:00～15:00
 第2回 平成29年10月21日 13:00～15:00

(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ます。同教育内容が絶えず社会に適合し、円満な良識をもって現場業務に即戦力として通用する事に視点を置き、教育課程編成委員会における各種情報を具体的な教育内容として活用できるように精査運用しています。

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

- ・学生が就職後、即戦力となるような企業情報の積極的な取り入れ。
- ・職場はもとより社会生活で円滑で良好な人間関係が構築できるマナー教育。
- ・教員による学生の就職依頼活動を通じて、企業が求める質の高い栄養士像を認知して教育に取り入れる。

(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
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。	病院・給食受託企業・保育室公務員等

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やっていること。」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

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、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
群馬県栄養士会生涯教育研修会の開催する研修会(18回)
群馬県栄養士会の開催する研修会(3回)
群馬県の開催する研修会(1回) その他多数の研修会に参加

② 指導力の修得・向上のための研修等
群馬県栄養士会研究教育事業部の開催する研修(2回)
全国栄養士養成施設協会の開催する研修(2回)
前橋栄養士会の開催する研修(1回) その他本学園独自の研修会を実施

(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
群馬県栄養士会生涯教育研修会の開催する研修会
群馬県栄養士会の開催する研修会 等 随時必要に応じて参加

② 指導力の修得・向上のための研修等
群馬県栄養士会研究教育事業部の開催する研修
全国栄養士養成施設協会の開催する研修 等 随時必要に応じて参加

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戦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 学校の特色はなにか
(2) 学校運営	事業計画は定められているか 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか
(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ニーズに向けて正しく方向付けられているか カリキュラムは体系的に編成されているか 育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 資格取得の指導体制はあるか
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか 卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(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 課外活動に対する支援体制は整備され、有効に機能しているか 保護者と適切に連携しているか
(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か
(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 学生募集活動において、教育効果は正確に伝えられているか
(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 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、その保護のための対策がとられているか
(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

ガイドラインに従い、各委員から意見を徴集約して現場教職員に伝達、職員会議や各種委員会にて改善意見の聴取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

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
安藤 紀子	東日本栄養医療専門学校父母の会	在任期間中	父母の会会長
細野 勝美	公益社団法人 群馬県栄養士会	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	企業委員
小林 正実	一般社団法人 群馬県薬剤師会	平成29年4月1日～平成33年3月31日(4年)	企業委員
三田 賢亮	株式会社 MFM	平成29年4月1日～平成33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	平成29年4月1日～平成33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
(本学園) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他() ()
URL:<http://www.c-p.ac.jp/fukushi/>

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

就職情報パンフレットの作成、担当職員の企業訪問による情報交換

(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・教育指導計画・諸活動に関する計画
(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・カリキュラム等進級・卒業の要件、取得を目指す資格、合格を目指す資格等、・卒業者数、卒業後の進路
(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、就職支援への取り組み状況
(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)等の状況
(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

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

授業科目等の概要

(衛生専門課程栄養士学科) 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	
○			食育文化論	<ul style="list-style-type: none"> 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年次・後期	15	1	○			○		○		
○			ビジネスマナー	<ul style="list-style-type: none"> 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年次前・後期	30	2	○			○			○	
○			情報処理	<ul style="list-style-type: none"> 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年次・前後期	45	3		○		○				○
○			栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> 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年次・前期	15	1	○			○			○	
○			調理・製菓理論	<ul style="list-style-type: none"> 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年次・前期	15	1	○			○				○
○			調理・製菓実習	<ul style="list-style-type: none"> 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年次・後期	45	1			○	○				○
○			化学	<ul style="list-style-type: none"> 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 生体内の有機物質・無機物質とその機能 	1年次・前期	30	2	○			○			○	
○			英語	<ul style="list-style-type: none"> 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年次・前期	15	1	○			○			○	

○		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 年次・2 年次	90	6	○			○		○					
○		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 	1 年次・ 前期	45	1				○	○		○				
○		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 年次・ 前期	45	1				○	○		○				
○		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 年次・ 前後期	45	3	○				○		○				
○		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 	1 年次・ 後期	45	1				○	○		○				
○		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 年次・ 前後期	75	5	○				○		○				
○		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 年次・ 前後期	60	4	○				○		○				
○		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 年次・ 後期 2 年次・ 前期	90	2				○	○		○				

○		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 腎疾病の病態と栄養管理 血液疾病の病態と栄養管理 	1 年次 ・ 後期 2 年次	##	7	○			○		○				
○		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 年次 ・ 後期	45	1				○	○		○			
○		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 年次 ・ 前後期	45	3	○			○		○				
○		栄養指導論	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教育の意義 ・臨床栄養教育とは 各種疾病に対する指導方法 活動分野で行う栄養教育 栄養教育の歴史と栄養行政 栄養指導制度と関係法規 日本人食事摂取基準 ・栄養調査 栄養教育の方法 	2 年次 ・ 前後期	45	3	○			○		○				
○		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			○	○		○				
○		調理学	<ul style="list-style-type: none"> 人間と食べ物のかかわり 食事設計 ・美味論 ・調理操作 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 年次 ・ 前後期	45	3	○			○		○				
○		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 ・味付けご飯の炊き方 でんぷんの調理性 ・中心温度について フルーツの変色と酵素 ・落とし蓋の働き ゼラチンのゲルの特性 ・魚介類の下処理 煮物の特徴 など具体的な調理例を交えて実習 	1 年次 ・ 前後期	90	2			○	○		○				
○		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 年次 ・ 後期	15	1	○			○		○				
○		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 ・食品構成の作成 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 年次 ・ 前後期	30	2	○			○		○				

○		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 年次・ 前後期	##	3				○	○		○		
○		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 年次・ 前期	45	1				○		○		○	○
○		スポーツ栄養	<ul style="list-style-type: none"> 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 	2 年次・ 後期	15	1	○				○			○	
合計			37	科目	1710			単位時間			(82)			単位	

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
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割以上の成績をもって合格とする。		1学年の学期区分	前後期
		1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 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。