

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																													
東京栄養食糧専門学校		昭和51年6月1日		渡邊 智子		〒154-8544 東京都世田谷区池尻2-23-11 (電話) 03-3424-9113																													
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																													
学校法人食糧学院		昭和28年7月10日		佐藤 浩		〒154-8544 東京都世田谷区池尻2-23-11 (電話) 03-3424-9111																													
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		管理栄養士科			-	平成18年文部科学省 告示第88号																												
学科の目的	管理栄養士を志す者のために必要な知識及び技能を授け、職業及び実際生活に必要な能力を育成する。調理技術・献立作成技術の習得及び喫食者の心を理解できる豊かな人間性の習得を目的とする。																																		
認定年月日	平成27年2月25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																											
	4年 昼間	3,555時間		2,085時間	150時間	930時間	360時間	30時間																											
単位時間																																			
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																									
320人		256人		0人		33人		37人		70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 ・100点をもって満点とし60点以上を合格とする。																												
長期休み	■夏季: 8月13日～9月27日 ■冬季: 12月27日～1月10日				卒業・進級条件		・卒業・進級査定会議で認定された生徒を卒業及び進級とする。																												
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・担任制の他、少人数クラス編成や実験・実習・演習授業での少人数制グループワークを採用し円滑なコミュニケーションが図れる環境を整備。 ・学生相談についてはカウンセラー室を設けて専任カウンセラーによるカウンセリングを実施。				課外活動		■課外活動の種類 ・産学コラボ、地域への食育活動の他、公開講座としてスキルアップアカデミー講座、長寿健康ベターエイジング研究所主催の各種セミナー、講演会等を定期的に実施 ■サークル活動: 有																												
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) 直営病院、受託給食会社、子ども福祉関係、高齢者福祉関係、薬品・美容関係、学校、ホテル・レストラン、スポーツ企業他 ■就職指導内容 学生のニーズに合った就職先の開拓や、学生個人の適性を把握し、その適性に沿った就職先の斡旋により、多くの学生がその希望により栄養士・管理栄養士の資格を活かせる職場での就職を実現している。				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5年度卒業生に関する令和6年5月1日時点の情報)																												
	■卒業生数 78 人 ■就職希望者数 72 人 ■就職者数 70 人 ■就職率 : 97.22 %		<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>管理栄養士</td> <td>②</td> <td>74人</td> <td>59人</td> </tr> <tr> <td>栄養教諭一種免許</td> <td>①</td> <td></td> <td>10人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>68人</td> <td>52人</td> </tr> <tr> <td>介護職員初任者研修</td> <td>③</td> <td>10人</td> <td>10人</td> </tr> <tr> <td>フードアナリスト4級</td> <td>③</td> <td>0人</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>日本ハーブ検定</td> <td>③</td> <td>3人</td> <td>3人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	管理栄養士	②	74人	59人	栄養教諭一種免許	①		10人	食育栄養インストラクター	③	68人	52人	介護職員初任者研修	③	10人	10人	フードアナリスト4級	③	0人	0人	日本ハーブ検定	③	3人	3人	
	資格・検定名	種	受験者数	合格者数																															
	管理栄養士	②	74人	59人																															
栄養教諭一種免許	①		10人																																
食育栄養インストラクター	③	68人	52人																																
介護職員初任者研修	③	10人	10人																																
フードアナリスト4級	③	0人	0人																																
日本ハーブ検定	③	3人	3人																																
■卒業者に占める就職者の割合 : 89.74 %		※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)																																	
■その他 ・進学者数: 1人 (令和5年度卒業生に関する令和6年5月1日時点の情報)		■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等 フードアナリスト4級については、新型コロナウイルス感染症対策のため未実施																																	
中途退学の現状	■中途退学者 14名 令和4年4月1日時点において、在学者264名(令和4年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者241名(令和5年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 ・経済的な理由、進路変更、健康上の理由など				■中退率 5.5%																														
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・特待生制度、資格取得者支援制度、キャリア支援制度、紹介者推薦制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 ・前年度の給付実績者数: 14名																																		
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 ・実施機関名: 私立専門学校等評価研究機構																																		
当該学科のホームページURL	URL: https://www.dietitian.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者の「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

社会から求められる栄養士・管理栄養士を視野に、本校では①喫食者の立場に立った献立作成技術の習得、②栄養士にとって必須である調理技術の習得、③喫食者の心を理解できる豊かな人間性の習得を教育目標に掲げ、在学中に身に付けた技能(素養)を職業人として実社会で実践できる力を養うことを教育の要としている。
これを実践するために教育課程編成委員会と連携して、高度な職業教育を通じて自立した職業人育成を目指すような教育課程を編成する。「栄養と健康」関連業界における産業振興の方向性や新しく身に付けるべき知識やスキルに関し、実務に携わる専門家からの意見を随時取り入れることによって、教育課程に反映し改善していく。
また、栄養士科の給食実務実習Ⅱ(校外実習)、管理栄養士科の給食経営管理実習Ⅲ・臨床栄養学実習Ⅲ(隣地実習)を通じ連携する企業からの意見や、実務に関する知識・技術に関する情報を、教育課程編成委員会において活用し、実践的・専門的な教育課程となるように努める。

(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の委員は、東京栄養食糧専門学校の校長、教務部長、および企業関係者等の外部役員で構成され、互いの意見を十分活かした、より良い教育課程の編成を協力して行うものとする。授業科目の開設や授業内容・方法等の教育課程編成にあたり、教育課程編成委員会での審議を通じ、より実践的かつ専門的な職業教育の実施に努めていく。
また、教育課程編成委員会は学校長の下にあり、同委員会での審議内容は教職員会議に報告の後、学校長が最終的に決定する。
なお、今年度の教育課程編成に関する意思決定は8月と2月にそれぞれ以下の通り行っている。

【8月】提案事項

- ①基礎教育支援について
- ②ホームページについて
- ③基本的なスキルについて
- ④実践教育について
- ⑤学外実習について
- ⑥卒業後のフォローについて
- ⑦学生募集について
- ⑧就職について

※現時点での教育課程の問題点や課題をピックアップし、企業関係者等の外部役員からの改善意見を集約し、後期に向けた改善方針を定める。

【2月】提案事項

- ①国家試験について
- ②学生募集について
- ③基礎学力について
- ④学外実習について
- ⑤モチベーションについて
- ⑥学力支援について
- ⑦環境について

※企業関係者等の外部役員より、業界における動向や新たに必要となる人材スキルを伺い、委員会で協議をし、次年度の教育課程編成の基本方針を決める。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
青地 克頼	聖徳大学 人間栄養学科 教授 日本健康運動指導士会 会長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	②
鈴木 和子	株式会社ケアフードサービス 事業本部 顧問	同上	③
土屋 勇人	国立がん研究センター中央病院 栄養管理室 室長	同上	③
和田 尚子	富士産業株式会社 栄養管理本部 執行役員副本部長	同上	③
渡邊 智子	東京栄養食糧専門学校 校長	同上	
金澤 敏文	東京栄養食糧専門学校 教務部 部長	同上	
船木 潤	学校法人 食糧学院 学院本部 総務統括部 部長	同上	
名倉 千恵子	東京栄養食糧専門学校 学生部 部長	同上	
小野 仁志	東京栄養食糧専門学校 教務部 教務課 課長	同上	

※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 (8月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年8月1日 17:00～19:00

第2回 令和6年2月2日 17:00～19:00

(5)教育課程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。

委員会において、それぞれ以下の提案・意見が挙げられた。よって、これらを後期、或は次年度の教育課程の改善・工夫に活用することを組織として検討し推進することとした。

☆令和5年8月1日(火)【第1回教育課程編成委員会での提案・意見】

①基礎教育支援を実施する前後で習熟度を評価するには、問題に共通事項を入れたり難易度を同程度にしたりする方がいいのではないかと。

→基礎教育支援対策を行っていることをHPで宣伝すると、安心して勉強できることが伝わるのではないかと。

②包括的計画論演習(管理栄養士科)のような、他学校ではやっていないことを前面に打ち出すといいのではないかと。他学校でやっていることでも、HP上に文言でのせることで検索にかかりやすくなるのではないかと。

→個人情報保護の観点から大々的に画像を使用した広報は難しくなった。トピックなどを活用する。

③基本的なスキルについて考えてみてはどうか。

→自身の食生活に対してのリテラシーが低く、なぜ栄養学を学びに来たのか疑問に感じる学生もいる。初年度教育として進路に対して何を学んでいけばいいのかわからず、相手を否定することなくディスカッションを行う機会をつくっている。

社会人のみを対象とした相談会企画。パンフレットには社会人の多さをクローズアップした頁を追加。入学後の対応を損なわないため、学生の呼称「～さん」づけを徹底した。

③現場での仕事が給食運営(献立作成等)から臨床栄養にシフトしてきている。専門的な分野になると学ぶことが増えてより大変になるが、それ以前の基礎の習得が肝心。

→アルバイトに忙しく、授業の課題ができない・じっくり課題に取り組めない学生が増えている。そのことも基礎の習熟度低下につながっているのでは

③NSTIに栄養士は不要といわれ始めている。食事について患者さんに聞かれても答えられない。大学でも教えられる先生が少なくなっている。

→家庭内で調理をする機会が減り、料理の構成が分からない。食材の特性も知らないので献立をたてることができない。

→食体験が少ない学生が増えている。外食・中食の真似をすることは悪いことではないことも伝える。

→我々世代で普通だったことが通用しない。答えの献立に到達するまでのステップが開きすぎている。それを埋める教育をしているが時間が足りない。

④職業実践教育を掲げているのであれば、学生に何を一番身につけさせたいのかを決めた方がよい。

→あれもこれも身につけさせたいというのは難しい。特色に絞った教育が望まれる。

④一人一台タブレットを使って授業を受けてきた学生が多く入学してきた場合、本校での教え方(板書・暗記)が古いと指摘されるのではないかと。わからないことはすぐにネットで答えにたどり着こうとする学生が増えているが、答えにたどり着くプロセスが大切。自身の力で解決する能力をどうつけさせるのか。そのためにどのような授業が必要かわからない。

→個人の習熟度に合わせて個々にあった教育と、複数人で議論しながら答えを導き出す共同的な学びの両方が必要。

→アナログのメリットもある。アナログとデジタルの良いところを両立させていかないといけない。

⑤学外実習中に体調を崩す学生が多い。出された課題をこなせないのか、または頑張りすぎるのか、睡眠時間が削られて体調を崩すように見受けられる。またメンタルの弱い学生も年々増えている。

→各実習先から出た課題を集約し、対応策を示してあげられるとよいのでは。

⑥将来独立(起業)したいと考えている学生へ、方法やノウハウを教えられるとよいのでは。

→直営病院だけが全てではないという指導。病院と退院後の患者をつなぐコーディネーターも新たな栄養士の役割になるのではないかと。

⑦栄養を学びたいと思う人は、栄養士と関りがあったことがあるか、家族に入院の経験がないと知る機会がない。

→学生が中学や高校へ出前授業に出向くことで、栄養士という仕事を知る機会になり、学生募集にもつながるのではないかと。

⑧就職活動も就職先を決めるのも早くなっている。企業としてすぐに次年度の卒業生にターゲットをあてて活動していかなくてはならない。

→オンラインが多用化されてから就職が決定するまでの時間が早くなった。学校で実施している6月の企業説明会は遅いのではないかと感じている。早くに決めたい学生もいれば、資格取得(卒業)してから就職活動をはじめるとする学生もいる。

☆令和6年2月2日(金)【第2回教育課程編成委員会での提案・意見】

①栄養士実力認定試験と国家試験の性質は同じではないが、前哨戦のような意図が強い。基礎分野ができていない学生は4年生になって国家試験の勉強をしても伸びない。自己管理シートのようなものを使うにしても、分野別にある程度細かく、出来不出来をみて細かくサポートできれば、点数が伸びるのではないかな。

➡管理3年については後期より対策講座を始める。現4年については昨年度の結果をもとに苦手分野を洗い出し、前期の国家試験対策に反映させている。また低学年については意識づけと自己分析をねらい、年度末に進級確認試験(仮)を実施する予定である。

②シラバスで授業内容を説明するだけでなく、この授業でどういった知識・技術が身につくのかを明確にすることが求められている。フリートレーニングをすることで何が出来るようになるのかを具体的に示すと、高校生への募集にも活かせるのではないかな。

➡今年度よりシラバスに「到達目標」の項目を設けた。担当者においても省察することができる。調理実習では全員を対象に入学時と進級時の技術力上達を可視化・比較した調査を行っている。フリートレーニングの効果を検証することができる。

③基礎学力支援によって退学率が減ったということが数字で明らかになれば、募集の強みになるのではないかな。きめ細かなサポートをしているとアピールできる。実際に改善できた学生の感想も集めると良いのでは。

➡1年生を対象に化学・食品学のサポート、さらに管理栄養士科においては授業内において国語・算数(自然科学原論)・生物(生命科学論)に触れている。成果・感想については前期終了の際にまとめる。

④学外実習で学生が持っている実習ノートには心構えが記載されているが、とても細かく書かれており学生たちもそれを守って行動しているので第一印象がとても良い。引き続き指導していただきたい。

➡実習先よりご指摘をいただくことがあれば都度アップデートを行い最新のテキストを作成している。

⑤わかる・できるというのは大きなモチベーションになる。仕事においてもできること・わかることがあるから楽しくなるし、周りの人よりできることは自信につながる。それがさらに知りたい・学びたいという気持ちに繋がるのではないかな。

➡教職員を対象とした勉強会においても「褒める」と「さらなる興味」は一体であることを学習した。さらに上へ進みたい学生には学外の活動や学校親善大使(オープンキャンパス補助)に誘引している。オープンキャンパスはコミュニケーションが苦手な学生を成長させる場として確立しつつある。

⑥経験した学生の意見程、説得力のあることはないので、フリートレーニングや基礎学力支援を受けて良かったという学生の声を前面にだすと良いのでは。

➡上記に記載した通り成果感想については前期終了時にまとめる。

⑦「子育てをしながら通学できる環境整備をすすめた」とあり、企業としても女性に働いてほしいと思っているので、良い取り組みだと思う。学び直しをしたという人が増えているし、栄養学は病気予防の観点からも再度注目を浴びている。子育てしている人には嬉しいのではないかな。

➡行事等を含めやむを得ない理由で欠席することを鑑み今年度より精勤賞制度を廃止した。昨年度は子育て等の理由での退学者なし。さらに今年度は専門人材育成訓練生を20名受け入れたが家庭と両立できている。

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

長きにわたり本校の校外実習の受け入れ実績があり、他の栄養士養成施設の実習生を指導している施設を選定している。また施設の栄養士が実習生の指導を実施できる体制がとられている。

(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

実習施設の実習責任者と事前打ち合わせを行い、実習内容、実習に参加するまでに学内で指導すべき事項及び実習の評価項目を確認する。

実習に向け「栄養士の実務及び今後の課題」について施設の管理栄養士が講義を行い、学生自身の意識を高める。

実習期間中は担当教員が各施設を訪問し、学生の実習状況、実習ノートの作成状況等について直接確認し、実習担当者との情報交換を行う。

実習後にはグループごとに定めた実習テーマに対し要旨をまとめ発表する。発表内容については事前に実習責任者が確認を行うことで質の向上につなげる。

実習修了時には実習責任者による実習ノートの批評欄または実習評価表の評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

(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
給食経営管理実習Ⅲ (臨地実習)	対象者のニーズや給食条件、献立やサービス、栄養管理のあり方など給食を運営し管理していくために必要な事項について、実践の場である事業所で学習する。	東洋佐々木ガラス㈱、陸上自衛隊三宿駐屯地、田中貴金属工業㈱、アズビル㈱ その他14施設
臨床栄養学実習Ⅲ (臨地実習)	傷病者の栄養治療が臨床の場でどのように行われているのか、また医療の一環として管理栄養士はどのように業務を遂行しているのか、その実際を医療の場で学ぶ。	東邦大学医療センター大森病院、国家公務員共済組合連合会 三宿病院、東京大学医科学研究所附属病院 その他26施設
チーム医療論	病院で活躍するメディカルスタッフ各職種から最新の医療情報に裏付けされたチーム医療の現状を幅広い視点から学習する。	北里大学北里研究所病院
栄養評価管理演習	食事評価を必要とする疾患について栄養評価をどのように進めていくか、逆に患者の立場においてはどのような指導が理解しやすいか考える。	東邦大学医療センター大橋病院、羽村三慶病院
調理学基礎実習Ⅲ	和食でもより高度な技術と芸術性を要する日本料理について、食材の旬や料理の盛り付け、食材の切り方、使い方、味の作り方を学ぶ。	季節料理「まき川」

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

教育力の向上及び最新の情報や専門的な知識・技術を学ぶため、学会およびシンポジウム、関連団体が実施する様々な研修に参加することを推奨する。また、研究活動を奨励する。さらに、学内において、指導力向上のための研修を定期的で開催する。

これらの研修は、学期毎に「生徒による授業評価アンケート」を実施し、教務部長より個々の教員に対して結果を示しつつ、改善すべき点を指摘し、必要な研修を研修規程に基づいて受講すべく奨励している。

(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：夏季教職員研修①

期間：2023年9月13日 対象：教職員

内容：特別な教育的ニーズのある学生に対する支援について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：夏季教職員研修②

期間：2023年9月20日 対象：教職員

内容：新たな授業観・学習観と協働探究学習について

研修名：冬季教職員研修

期間：2024年3月18日 対象：教職員

内容：著作権の最新動向～信頼できる情報をさがす・読む・伝えるには

(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

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：夏季教職員研修①

期間：2024年9月18日 対象：教職員

内容：職員のマナー向上研修 ～上手な言い方・伝え方を身につけよう～

研修名：夏季教職員研修②

期間：2024年9月20日 対象：教職員

内容：ピンチをチャンスにしよう

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

東京栄養食糧専門学校における学校関係者評価は「専修学校におけるガイドライン」に則って行うことを基本方針とする。
 ・学校関係者評価は、評価という協働作業を通して、学校と学校関係者(高等学校、保護者、同窓生、企業、地域住民など)が互いに理解を深めることである。
 ・学校関係者評価は、学校と学校関係者が理解を深め合うためのコミュニケーション・ツールでもある。
 ・学校関係者評価は、学校関係者が学校と一緒に、生徒のことを考え、それぞれの立場・視点から意見を述べ議論し合い、より良い学校づくりに寄与することである。
 ☆学校評価の基本は自己評価であり、自己評価が学校関係者の目から見ても違和感なく受け入れられるかどうかについて委員から意見を頂き、自己評価の客観性・透明性を高めていきたい。

(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・育成人材像
(2)学校運営	運営方針・事業計画、運営組織等
(3)教育活動	教育方法・就職を視野に入れた実践教育等、資格取得の指導体制
(4)学修成果	就職率、資格取得率、国家試験の合格率等
(5)学生支援	中途退学への対応、学生相談、学校生活、保護者との連携
(6)教育環境	施設・設備等、校内美化
(7)学生の受入れ募集	学生募集活動、学納金
(8)財務	財務基盤、予算、収支計画、監査
(9)法令等の遵守	関係法令・設置基準等の遵守、個人情報の保護
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献など
(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

- ①今年度初めて病院実習を中止した学生(本校の学生ではない)がいた。実習態度が悪く、患者様やスタッフに迷惑をかけてしまう懸念があり判断した。実習開始前にじっくり話す機会があれば学生の素養に気付くこともできるが、実習期間だけでは難しい。サポートが必要な学生に対しての理解を深めないといけない。
 ➡今年度から事前確認書の取り交わしを行った。(心身の状態をあらかじめ確認させ、実習をやや円滑に実施できる)しかし、受け入れ可能な施設は限られている。特に企業(事業所)給食はクライアントに配慮するあまり後ろ向きな傾向が強い。
- ②実習態度が良くないため、病院側が中止を決定した(本校の学生ではない)が後味が悪く、班員も気にしてしまう。コミュニケーションがとれない学生が年々増えているのを実感している。サポートが必要な学生について学ぶ必要性を感じている。
 ➡実習中止または延期のフローを作成した。実習事前指導で態度等不良の学生は実習を延期(留年含む)する。その間学校生活に改善がみられたと判断した場合、実習に望みができる。
- ③今年度はじめて授業を担当した。初めてのことで手探りでもあったが、授業を受ける学生が何を求めているのか事前に明確に伝えてもらえたら、より分かりやすい授業ができたのではないかと考えている。就職先決定の参考になるような講義もあったので、できれば就職が決定する前の学生が多いと良かった。
 ➡シラバスに到達目標を記す項目を追加した。
- ④卒業後1年での離職率や離職理由を把握していないのか。
 ⑤退職理由を吸い上げてもらえると、企業としても対策を講じて退職率減少に繋げられる。
 ➡企業研究会・説明会の機会を活用し、企業むけ卒業生アンケートを実施する。退職の理由についても追加できるようにしたい。
- ⑥専門人材育成訓練での学生募集は今年が初めてなのか。20名枠もあるなら行った方がいいのではないのか。
 ➡今年度の20名について退学者なし。
- ⑦大学への進学率が過去最高を迎え、ライバルが大学となったなか、専門学校独自の取り組みをどのように行っているのか。
 ➡多様化する学生に個別最適な学びが提供できる。
 ・学習習慣の形成を補習、基礎固め科目の設置により実施。
 ・リスキリングは課外活動への参画等により対応。
 ・不登校歴のある学生には、多様性やアイデンティティを理解できる職員養成のための研修を実施。
- ⑧入学者の確保も大切だが入学した学生をしっかり確保し、中身の濃い授業を丁寧に行うことが大切。
 ➡中堅～若手を積極的に授業担当に抜擢した。公開授業見学を課した。
- ⑨様々な人を受け入れるのは大きな労力ではあるが、既卒者や海外の方のターゲット層を広げて募集に力を入れていく必要がある。
 ➡短大推薦編入学制度を24校に案内した。
- ⑩栄養士科は女性の方が多いいのか。男性はどうしているのか。
 ➡社会的な学生は男女分け隔てなくコミュニティー形成をしている。一部男性同士で固まる傾向があるが、実習中のコミュニケーションに支障なし。
- ⑪年度末ギリギリまで募集をしていた本校に進学を決めた。最後の最後まで募集していることは、学校を探している人には救いになるのではないのか。
 ➡3月末まで募集している。学外編入試験も2月まで延長した。
- ⑫薬局に大学の募集ポスターの掲示を頼まれることがあるので、そういった所に掲示することで学生募集に繋がるようになるのではないのか。
 ➡依頼済み。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
寺嶋 利行	一般社団法人FLAネットワーク協会 理事・事務局長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	関係団体
大木 いづみ	慶応義塾大学病院 食養管理課 課長	同上	有識者
川島 孝子	シダックスフードサービス株式会社 メディカル事業本部 部長	同上	有識者
深谷 朋世	株式会社宮本薬局 執行役員 社長室 室長	同上	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.dietitian.ac.jp>

公表時期: 令和6年10月末日(予定)

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

平成19年度より学校教育法第133条、第134条第2項において準用する第42条、及び同法施行規則第189条、第190条において準用する第66条、第68条により、学校自己評価の実施・公表を行うことが義務づけられた。これに伴い本校では、私立専門学校等評価研究機構の第三者評価事業が作成した自己点検ブック(私立専門学校等の自己点検・自己評価専門学校等評価基準Ver.2.0)に基づき、職業実践専門課程における教育水準の更なる向上に努めるべく、毎年、学校自己評価委員会と教職員が連携し教育活動やその他の学校運営の状況を自己点検・自己評価し、その結果を報告書にまとめ公表することとしている。

(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	沿革、基本情報など
(2) 各学科等の教育	基本情報(入学者に対する受け入れ方針、入学者数、在学者数、卒業生数など)、年間スケジュール、授業内容、取得可能な資格、卒業後の進路など
(3) 教職員	教職員数、教員の専門性等
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育、就職支援の状況など
(5) 様々な教育活動・教育環境	年間行事・イベント・キャンパスライフ・課外活動など
(6) 学生の生活支援	学生支援の取り組みなど
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金、奨学金制度、学費サポートなど
(8) 学校の財務	財務状況
(9) 学校評価	自己点検・自己評価、学校関係者評価
(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.dietitian.ac.jp>

公表時期: 令和6年10月末日(予定)

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			教育論	人間に教育が必要となった背景を理解する。幼児期、小・中学校の学びの特徴について、具体的事例で考え、つながりの重要性を理解する。食育についても学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			心理学	自己理解と他者理解を進め、栄養士として仕事が円滑に進められる知識を修得することを目的に、広く心理学の基礎にふれる。	1前	30	2	○			○			○	
○			カウンセリング論	面接場面や臨床的な場でコミュニケーションや対人関係をよりよく進めていくために役立つ、カウンセリングの基礎知識や技術、その周辺知識などについて学ぶ。	2前	30	2	○			○			○	
○			食文化論	日本の地理、気象、風土的特徴を歴史軸と共に探り、日本の食文化の特徴を捉える。また、世界的視野から食の背景を探る。	1前	30	2	○			○			○	
○			社会学	テーマごとに教科書、新聞記事、映像、統計等のデータなどを用いて説明・問題提起をするので、具体的に「社会」のイメージを描くことを目指す。	2前	30	2	○			○			○	
○			経営学	会社設立のためにすべきこと、設立後にすべきこと、経営上留意すべきことを勉強し、組織・事務・計数・人的資源管理等のあり方を学ぶ。	1後	30	2	○			○			○	
○			食料経済	栄養士になる人々が知っておくべき食料経済のさまざまなトピックを勉強する。最新データにより具体的知識を積み重ねながら、社会への視野を広げていく。	2後	30	2	○			○			○	
○			基礎統計学	公衆衛生・医療・経済分野等における大量のデータから特徴ないし法則性を導き出して評価する手法を学び、実際に活用できるようにする。	1後	30	2	○			○			○	
○			生命科学論	生命科学の基礎となる細胞および遺伝子の概念と機能について学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
合計			科目	単位時間(単位)											
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分				期			
								1学期の授業期間				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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			化学	栄養士の専門科目である栄養学や食品学を理解するには化学の知識が必要不可欠であるので、理解するための基礎知識を身につける。	1前	30	2	○			○	○			
○			自然科学原論	生命科学の基礎知識と理解度を高めるため、特に栄養生化学・生理学・分子栄養学などに力点をおいた基礎知識の更新をする。	1前	30	2	○			○	○			
○			医学概論	医療の全体像と倫理を理解し、臨床栄養面に限らず栄養管理・栄養指導全般の活動に必要な保健医療の知識を修得する。	2前	30	2	○			○	○			
○			栄養情報処理演習	パソコンの基本操作、ワープロ・表計算・プレゼンテーション・画像編集ソフト及びインターネット検索技術を実際に操作して学習する。	1後	60	2		○		○	○	○		
○			英語Ⅰ	食材名や調理法を学び英文でレシピを作る。また、食品衛生や栄養学の用語を自発的に発信できるようにするため、音読反復練習を行う。	1前	30	2	○			○			○	
○			英語Ⅱ	生活習慣病予防など専門用語にふれ、専門分野の長文を読む。また平易な説明文の速読速解を目指す。さらに、臨床栄養指導の会話をロール・プレイングで行う。	1後	30	2	○			○			○	
○			健康スポーツ理論	生活習慣病やストレス、健康不安、生活意識の変容などの環境下にある私たちが、自分の健康や体力の状態について自分自身で管理する重要性を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			健康スポーツ実技	生活習慣病予備群(メタボリックシンドローム)やロコモティブシンドローム対策に焦点をあてた運動実技を行う。	1後	30	1				○	○		○	
○			生活環境論	環境と人間の係わりについて、私たちの身近な問題としてとらえ、さらに安全で社会を構築するために生活者として、また栄養士として何ができるかを考える。	1前	30	2	○			○		○		
合計			科目	単位時間(単位)											
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分			期				
								1学期の授業期間			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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			保健医療福祉システム論	健康の歴史や社会的背景を理解し、公衆衛生活動や我が国の保健予防システムの仕組みと社会保障制度について学ぶ。さらに国際的視点からも理解を深める。	2前	30	2	○			○			○	
○			疫学	疫学の方法論と考え方を中心に、調査・研究の実際例をあげながらの解説により、よりやさしく疫学を理解することを目指す。	3後	30	2	○			○				○
○			チーム医療論	生徒の視点からの討議を基にして、各職種の役割や機能、管理栄養士としての連携のあり方、チーム構成員としての問題解決プロセスの基礎を理解する。	3後	30	2	○			○		○	○	○
○			社会福祉論	社会福祉に係わる全般的な基礎知識を中心に学ぶ。具体的事例の中から問題点を捉え、福祉とは何か、私たちがどのように関わっていけばよいかを考える。	1前	30	2	○			○				○
○			公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学の基盤、環境・社会と健康、人々の健康、及び公衆衛生のひろがりを中心に知識を習得し、公衆衛生学の考え方について学ぶ。	2前	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学Ⅰに引き続き、公衆衛生学の基盤、環境・社会と健康、人々の健康、及び公衆衛生のひろがりを中心に知識を習得し、公衆衛生学の考え方について学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学実験	環境衛生学を中心として、施設の衛生管理基準の理解を深める。また、グループワークを中心とした課題検討を行い、論理的な思考能力やディスカッション能力を養う。	4前	45	1			○	○			○	
○			健康管理概論	公衆衛生学の領域のうち、特に社会と健康の関係について学ぶ。健康の現状と健康管理技術について理解する。	4前	30	2	○			○				○
○			免疫学	免疫学の基本的な考え方を学び、免疫系の仕組みと機能を理解し、生体にもたらす利益を学ぶ。さらに、免疫反応による不利益についても理解を深める。	2前	30	2	○			○				○
合計				科目	単位時間(単位)										
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分		期					
								1学期の授業期間		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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			解剖生理学Ⅰ	初めに細胞・組織からなる人体の全体像を総論として学び、次いで各系統の器官や臓器の構造と機能を個別に学ぶ。	1前	30	2	○			○	○			
○			解剖生理学Ⅱ	解剖生理学Ⅰに引き続いて、さらに他の系統の臓器・器官が持つ特徴的な構造と機能に関して学ぶ。	1後	30	2	○			○	○			
○			解剖生理学実験Ⅰ	小動物を解剖し組織および器官の観察を行うとともにヒトによる生理学的試験も行う。また、人体の構造及び機能と疾病の係わりについても学ぶ。	2前	45	1			○	○		○		
○			解剖生理学実験Ⅱ	解剖生理学実験Ⅰに続き小動物を解剖し組織および器官の観察を行うとともにヒトによる生理学的試験も行う。人体の構造及び機能と疾病の係わりについても学ぶ。	2後	45	1			○	○		○		
○			運動生理学	一過性の運動及びトレーニングによっておこる生体の生理的適応のメカニズム、発育発達による生理機能の変化と運動、運動と生活習慣病の係わりについて学ぶ。	3前	30	2	○			○		○		
○			微生物学	微生物の分類、形態と構造などの基礎的なことを学び、病原微生物による感染症の症状、診断、治療、化学療法、予防や免疫などについての知識を得る。	1後	30	2	○			○		○		
○			病理学	医学領域の周縁で働き多少とも患者に接する際に必要な病変や疾病の「成り立ち」と「病態」を理解する。	2後	30	2	○			○		○		
○			生化学Ⅰ	食物として摂取した化学物質がどのように活用され変化を受けていくかを学ぶ。主として生命活動ならびにエネルギー利用に関係する成分とその代謝を理解する。	2前	30	2	○			○		○		
○			生化学Ⅱ	遺伝情報の伝達と発現による細胞・臓器・人体の制御を理解し、臓器の機能や調節に係わる化学物質の働きを知ることにより正常な人体のしくみの総合的理解を深める。	2後	30	2	○			○		○		
合計			科目	単位時間(単位)											
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分				期			
								1学期の授業期間				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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			生化学実験	生体成分の分析及び血清中の酵素活性の測定を行い、糖質、たんぱく質、脂質の代謝に關与する化学成分が栄養条件で変動することを確認し、疾病との係わりも学ぶ。	2後	45	1			○	○		○		
○			食生活論	食の背景を多方面から検証する。調理する人間の営み、その現場である飲食店や台所、さらには生産現場である地球環境までも探っていく。	1後	30	2	○			○		○		
○			食品学Ⅰ	食品の成分の特徴と役割を学び、食品原料が保蔵、加工、調理を経て食物となる過程で起こる成分の変化や特有の組織構造に由来する感覚特性やその評価方法を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			食品学Ⅱ	多様な食品を分類、整理し、それぞれの食品群の一般的特徴や個々の食品の特質、加工適性を学ぶことによって、食品の好ましい活用ができる力を養う。	1後	30	2	○			○			○	○
○			食品加工学	食品加工方法、貯蔵中におこる劣化について学ぶ。さらに、包装材料や表示に関して学ぶことで食材を取り扱う際に必要な知識を養う。	1後	30	2	○			○			○	
○			食品学実験Ⅰ	食品学に係わる理科学の基礎となる実験を含み、食品の栄養成分や嗜好成分の検証、酵素、組織形態および物性に関する実験を習得する。	1前	45	1			○	○			○	○
○			食品学実験Ⅱ (食品加工学実習含)	食品の水溶性ビタミンに関する定性及び定量実験、食品の一般成分の分析技術を習得する。食品加工では、実際に代表的な加工食品を製造する。	1後	45	1			○	○			○	○
○			食品成分機能論	健康の維持・増進に役立つ機能性食品成分に焦点を当て、疾病の一次予防やそれらの機能と関連が深い保健機能食品について、その制度も含めて学ぶ。	3前	30	2	○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生の定義、食品衛生行政の機構、飲食に伴う危害やHACCPシステムなどを学習する。食品と微生物について、食品汚染や食品添加物についても学ぶ。	2前	30	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間(単位)										
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分				期			
								1学期の授業期間				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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			食品衛生学実験	食品の安全性を脅かす可能性の高い微生物に関する基礎的実験をはじめ、食品中の性菌検査法や食品添加物の検出法、食中毒の疫学的調査法などを実験する。	3後	45	1			○	○		○		
○			食品衛生管理論	顧客満足度を最大限に満たすための、予防に重点を置いた衛生管理手法であるHACCPシステムの基本概念やその応用などについて学ぶ。	3前	30	2	○			○		○		
○			調理学	おいしさの要因、基本的な調理操作、各食品素材の調理性を科学的に理解し、それらの知識を調理技術向上及び食事設計に活用する。	1後	30	2	○			○		○		
○			調理学基礎実習Ⅰ	ご飯の炊き方、食材の切り方などの基礎技術をはじめ調理器具の使い方等についても基礎から学ぶ。調理の五法を実際に実習することにより理論と結びつける。	1前	45	1			○	○		○		
○			調理学基礎実習Ⅱ	各食品素材の調理性や調理操作の原理を、自分の五感を用いて観察・確認し、より確かな知識として調理学を習得する。また、科学的・分析的視点を養う。	1後	45	1			○	○		○		
○			調理学基礎実習Ⅲ	基本的な理論及び基本技術をもとにして、日本料理、西洋料理の各分野における応用調理を学び、幅広い知識と技術の習得を目指す。	2前	45	1			○	○		○	○	
○			調理学基礎実習Ⅳ	基本的な理論及び基本技術をもとにして、日本料理、中国料理の各分野における応用調理を学び、幅広い知識と技術の習得を目指す。	2後	45	1			○	○		○	○	
○			栄養学総論Ⅰ	「栄養」の概念や栄養素の代謝の概要等を十分に理解し、「栄養学」を身近な学問として捉えることができるようになることを目指す。	2前	30	2	○			○			○	
○			栄養学総論Ⅱ	栄養学総論Ⅰで学んだことに加えて学習することにより、ヒトの栄養現象を全体像として捉えることができるようになることを目指す。	2後	30	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間(単位)										
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分		期					
								1学期の授業期間		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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			栄養学実験	ヒトの尿や血液を分析資料とした実験を通し、これまでに学習した栄養学等を基礎として栄養素や生体成分およびヒトの消化・吸収や代謝などについて理解を深める。	3前	45	1			○	○		○		
○			ライフステージ栄養学Ⅰ	栄養マネジメントの概要、栄養アセスメントを理解し、適切な栄養ケアプログラムの作成を目指す。また、食事摂取基準の考え方や科学的根拠について理解する。	2前	30	2	○			○			○	
○			ライフステージ栄養学Ⅱ	「妊娠期・授乳期」「新生児～思春期」「特殊環境と栄養」「ストレスと栄養」について、身体的・栄養学的特徴、栄養マネジメント、疾患とケアについて学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
○			ライフステージ栄養学Ⅲ	「成人期～高齢期」について、身体的・栄養学的特徴、栄養マネジメント、疾患とケアについて学ぶ。「日本人の食事摂取基準」の活用について理解を深める。	3前	30	2	○			○			○	
○			応用栄養学実習	妊娠や発育・加齢による生理的変化を学習し、各ライフステージでの栄養の特徴とそれらに合わせた栄養アセスメントの原理について具体的に理解し、技術を習得する。	3後	45	1			○	○			○	
○			中高年の健康論	成長期を過ぎた一般社会人(中高年)を対象とした健康について、栄養管理と健康運動の両面から学ぶ。	4前	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論総論	社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に基づいた栄養教育の展開に必要な理論と技法の基礎を修得する。	2前	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論各論Ⅰ	「人」のライフステージ・ライフスタイルの変化に合わせた栄養教育・指導を行うために必要な考え方や方法、技術について学ぶ。	3前	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論各論Ⅱ	栄養指導教育の場で多く使用される「食事の聞き取り」について、及びエネルギー摂取量を概算する方法を学ぶ。	3後	30	2	○			○			○	
合計			科目	単位時間(単位)											
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分			期				
								1学期の授業期間			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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			栄養教育論実習Ⅰ	自身の栄養アセスメントを行うことにより、栄養指導教育に必要な基礎知識の活用や展開方法を習得する。習得したこれらの技術を基に模擬栄養指導を行う。	3前	45	1			○	○		○		
○			栄養教育論実習Ⅱ	模擬栄養教育を行い、栄養教育を実践していくための方法を学ぶ。対象者に応じた栄養教育計画の立案とコミュニケーションスキルの向上を目指す。	3後	45	1			○	○		○		
○			臨床医学概論	管理栄養士として医療の現場及び様々な場で仕事をするのに必要な、疾病の成り立ちや病態を理解し、よりよい栄養管理ができるような知識と考え方を修得する。	2後	30	2	○			○		○		
○			臨床栄養学各論Ⅰ	栄養食事療法と疾患の予防を目指すことができる力をつけ、栄養管理の実践の場で必要な基礎知識を修得する。	2後	30	2	○			○		○		
○			臨床栄養学各論Ⅱ	臨床栄養学各論Ⅰに続き、栄養食事療法と疾患の予防を目指すことができる力をつけ、栄養管理の実践の場で必要な基礎知識を修得する。	3前	30	2	○			○		○		
○			臨床栄養管理	具体的な栄養状態の評価、判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について習得する。医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。	4前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学実習Ⅰ	疾患別治療食の献立作成、治療食の調理、治療用特殊食品を使用した調理等を行い、栄養教育にも結びつくよう学習する。	3前	45	1			○	○		○		
○			臨床栄養学実習Ⅱ	栄養アセスメントのための身体計測、疾患別治療食の献立作成、治療食の調理、治療用特殊食品を使用した調理等を行い、栄養教育に結びつくよう学習する。	3後	45	1			○	○		○		
○			公衆栄養学Ⅰ	少子高齢化が進展する中、国民の健康増進と生活の質の向上を図るため、国・都道府県・市町村単位で行われている公衆栄養活動を理解する。	3前	30	2	○			○		○		
合計				科目	単位時間(単位)										
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分				期			
								1学期の授業期間				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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			公衆栄養学Ⅱ	我が国の健康・栄養政策と理論を駆使し、科学的根拠に基づく公衆栄養活動を実践するための理論と方法を理解する。	3後	30	2	○			○	○			
○			公衆栄養学実習Ⅰ	公衆栄養活動は地域社会において組織的に取り組むために公衆栄養プログラムを作成し実施、評価することが必要である。その理論、方法、技術について学ぶ。	4前	45	1			○	○		○		
○			給食計画論	特定給食施設の経営管理、マネジメントの能力をつけるために食事管理の基本と栄養・食事計画についての基礎知識を習得し、献立作成及び評価方法について学ぶ。	1後	30	2	○			○		○		
○			給食経営管理理論	対象者の栄養管理を軸に、効率的、経済的、衛生的な手法を用いた給食の管理をするため、経営学や給食計画論を基に給食の経営管理について学ぶ。	2前	30	2	○			○		○		
○			給食経営管理実習Ⅰ	特定給食施設における給食経営管理実務を実践する。生徒を対象に自らが給食サービスのマネジメント実習を行う。	2後	90	2			○	○		○	○	
○			給食経営管理実習Ⅱ	給食施設別の特性把握から評価までの給食経営に係わる一連の管理のあり方を学ぶ。実習は事前実習、計画実習、供食サービス実習、評価実習からなる。	3前	90	2			○	○		○	○	
○			臨地実習指導	各分野での栄養士活動の講義を基に、栄養士の職務内容と責務について学ぶ。学習を通じて、臨地実習の意義を認識し、実習の目標を定める。	3通	45	3	○			○		○	○	
○			包括的計画論演習	ワークショップを取り入れた授業形式で、前半は学内、後半は学外宿泊施設において学習する。全教科を包括的に取り扱い、総仕上げとなる演習である。	4前	90	3			○	○		○	○	
○			給食経営管理実習Ⅲ(臨地実習)	事業所等の特定給食施設において、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを実践の場で学習する。給食運営の実態を体得し、栄養士業務や役割を理解する。	3前	90	2			○	○		○	○	
合計			科目	単位時間(単位)											
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分			期				
								1学期の授業期間			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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			臨床栄養学実習Ⅲ（臨地実習）	病人の栄養治療の実際、また治療の一環としての栄養管理について管理栄養士の専門職としての業務遂行方法など、その実際を医療の場で学ぶ。	3後	135	3			○		○	○	○	
	○		臨床心理学	援助の対象である「人」の心を理解するために助けとなる、臨床心理学の知識を学び、対人援助業をしていく上で有用な実践的ノウハウの基礎を身につける。	3前	30	2	○			○			○	
	○		食事介助実習	高齢者や障害者を対象とした介護食の現状について学習し、献立作成と調理実習を行う。また、高齢者施設において、見学と食事介助の体験実習を行う。	3後	45	1			○	○			○	
	○		栄養評価・管理演習	さまざまな栄養士活動についての評価・管理の手法を学び、事例をもとに評価・管理を実際に実施する。グループワークを取り入れた授業である。	4前	30	1		○		○			○	○
		○	高齢者福祉施設実習	高齢者を対象とした食事の現状、対象者に合わせた食事作り及び食事指導・食事介助の方法等について、その実際を高齢福祉施設で学ぶ。	4前	45	1			○		○	○		○
	○		公衆栄養統計演習	疫学等で学んだ知識を実践的なデータ解析に結びつける。統計ソフトSPSS利用し、モデルデータを取り扱い解析方法について実践的に学ぶ。	4前	30	1		○		○			○	
	○		フードマネジメント論	管理栄養士としてビジネス社会で活動する際に求められるフードマネジメントの知識、手法、さらには情報収集とその活用法、文章力などを身につける。	4前	30	2	○			○			○	
	○		スポーツ栄養演習	アスリートの食事管理や現場における栄養教育について学ぶ。対象者への栄養サポートを通して、栄養アセスメントの重要性や栄養教育の方法を学ぶ。	3後	30	1		○		○			○	
		○	公衆栄養学実習Ⅱ（保健所）	保健所等において、地域診断を踏まえた保健・栄養事業の企画、実施、評価のプロセスを学ぶ。また、行政栄養士の果たす役割を理解する。	4前	45	1			○		○	○		○
合計				科目	単位時間(単位)										
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
								1学年の学期区分			期				
								1学期の授業期間			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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和5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	
○			管理栄養士概論Ⅰ	個別の教科目について、実践の場で機能するよう、他教科目と連携をする。まず分野ごとに包括的知識を整理し、ついで全体を見通す知識を涵養する。	4前	30	2	○			○		○		
○			管理栄養士概論Ⅱ		4前	30	2	○			○		○		
○			食物栄養学特論	食文化及び食物を構成要素とする課題やトピックスについて、最新の情報を学ぶ。また、管理栄養士国家試験対策に適応した科目である。	4後	30	2	○			○		○		
○			卒業研究	自主的に課題を選定し、調査研究または実験研究を行う。卒業研究要旨について口頭発表し、卒業研究論文を作成する。	4通	240	4				○	○		○	
合計			90科目(選択科目4科目を含む)			3,555単位時間(162単位)									
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
・ 規程の単位・時間数の取得者で、卒業査定会議にて認定された生徒を卒業とする。履修は、授業科目の必修・選択必修により配当年次・学期に履修する。								1学年の学期区分			2期				
								1学期の授業期間			15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。