

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		山辺 重雄		〒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		栄養士科			平成16年文部科学省 告示第17号	-																														
学科の目的	栄養士を志す者のために必要な知識及び技能を授け、職業及び實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																													
2年	昼間	1,725時間		840時間	90時間	540時間	225時間	30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																														
400人		297人		4人	34人	49人	83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6日～9月30日 ■冬季: 12月25日～1月4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、講演会等を定期的を実施 ■サークル活動: 有																															
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) 直営病院、公務員、健康・美容関係、学校、ホテル・レストラン、受託給食会社、子ども福祉関係、高齢者福祉関係、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種での就職を実現している。 ■卒業者数 108 人 ■就職希望者数 84 人 ■就職者数 84 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 77.8 % ■その他 ・進学者数: 17人 ・東京栄養食糧専門学校 管理栄養士科(内部編入) 17名 (平成31年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報)				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31年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報) <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>108人</td> <td>108人</td> </tr> <tr> <td>栄養教諭二種免許</td> <td>①</td> <td></td> <td>17人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>108人</td> <td>37人</td> </tr> <tr> <td>介護職員初任者研修</td> <td>③</td> <td>14人</td> <td>14人</td> </tr> <tr> <td>フードアナリスト4級</td> <td>③</td> <td>17人</td> <td>17人</td> </tr> <tr> <td>日本ハープ検定</td> <td>③</td> <td>8人</td> <td>8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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士	①	108人	108人	栄養教諭二種免許	①		17人	食育栄養インストラクター	③	108人	37人	介護職員初任者研修	③	14人	14人	フードアナリスト4級	③	17人	17人	日本ハープ検定	③	8人	8人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																																		
栄養士	①	108人	108人																																		
栄養教諭二種免許	①		17人																																		
食育栄養インストラクター	③	108人	37人																																		
介護職員初任者研修	③	14人	14人																																		
フードアナリスト4級	③	17人	17人																																		
日本ハープ検定	③	8人	8人																																		
中途退学の現状	■中途退学者 14名 ■中退率 4.7 % 平成31年4月1日時点において、在学者297名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者283名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■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 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・担任による定期的な個人面談及びその後のフォローアップ、等																																				
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・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: 15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: http://www.shokuryo.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せる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、教育部長、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12月にそれぞれ以下の通り行っている。

【8月】メインテーマ:今年度後期の教育課程編成

・本年度から、栄養士科の後期授業は、5つのコース編成となる点について

・介護現場で栄養士として求められる人材育成について

※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。

【12月】メインテーマ:次年度の教育課程編成

・カリキュラムにコミュニケーション能力アップ策を組み込めないか

・学生にPCを持たせてはどうか

※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2年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
松門 武	東邦大学医療センター大橋病院 栄養部 次長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	③
粕谷 正幸	株式会社ケアサービスひかり 代表取締役	同上	③
寺島 淳一郎	関東第一高等学校 進路指導部長	同上	③
青山 敏明	大東カカオ株式会社 取締役 執行役員 研究開発センター長 品質保証管掌	同上	②
山辺 重雄	東京栄養食糧専門学校 校長	同上	
辻 啓介	学校法人 食糧学院 学術教育担当理事	同上	
柴田 邦子	東京栄養食糧専門学校 教務部 部長	同上	
金澤 敏文	東京栄養食糧専門学校 教務部 副部長	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(9月、12月)

(開催日時(実績))

第1回 令和元年9月6日 17:00～19:00

第2回 令和元年12月19日 17:00～19:00

<p>(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。</p>
<p>☆令和元年9月6日(金)【第1回教育課程編成委員会での提案・意見】</p> <p>①小学生・中学生と課題(宿題)が減少傾向にある。出し方も多様化し、高校ではスマートフォンで宿題や連絡事項を送る学校もあるが、こういった状況を、どの様に捉えているか?(質問) ➡書くことが苦手な学生が増えているのは否めない。書くことからスタートさせ、社会に合わせて、新しいシステム(打ち込み)も混ぜ合わせていきたい。</p> <p>②就職後に来校した卒業生から受ける相談事(情報)。共有することで新たな進路指導に役立つと思う。(意見) ➡勤務体系や転職、転職などの相談に来る卒業生がいる。話を聴いてあげるだけでもスッキリした表情で帰る場合もある。就職率100%に驕らず、卒業後も親身に寄り添ってあげられる環境を維持していきたい。無論、そういった相談事をキャリアデザイン講座で学生へも伝え、仕事のやりがいの理解や、早期離職の回避に取り組んでいる。</p> <p>③インターンシップについて、具体的な内容を説明願いたい。(質問) ➡栄養士科は、病院又は事業所に2週間。管理栄養士科は病院に3週間、事業所に2週間、法的内容にそって実施している。その他、希望者のみだが生産現場を知る目的で、北海道十勝と宮城蔵王、石巻へもやっている。 ※本年度は十勝は中止</p>
<p>☆令和元年12月19日(金)【第2回教育課程編成委員会での提案・意見】</p> <p>①学校周辺地域への社会貢献的な内容を具体的に説明願いたい。(質問) ➡『街づくり交流会』という名称で、地域の高齢者の方々に年1回学内に招待し、栄養・休養・運動のテーマに合わせた講座を受講していただいている。更に、会食の場を設けて意見交換や要望などを食事を楽しみながらお聞きしている。また、東京オリンピック・パラリンピックでの食事提供の場に学生と教員の派遣も検討し、池尻地区に留まらず、東京そして世界へと貢献の場を増やしていくところです。</p>
<p>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</p> <p>(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。</p>
<p>(2)実習・演習等における企業等との連携内容 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。</p>

(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
給食実務実習Ⅱ (校外実習)	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、病院で学習する。	東京慈恵会医科大学附属病院、同附属第三病院、日本医科大学付属病院、大船中央病院等
臨床栄養学実習	各種疾患を正しく理解し、個々の病態に即した食事療法を調理実習を通して学び理解する。また治療食の献立作成のポイントも学ぶ。	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付属病院、船橋市立医療センター等
基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ	ご飯の炊き方、野菜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。	ジャパンウェルネス(株)、東洋佐々木ガラス(株)、アズビル(株)、東京ラヂエーター製造(株)、エーザイ(株)、他51企業
応用調理学実習Ⅲ・Ⅳ	基礎調理学実習で学んだ基本的な理論及び基本技術をもとに、日本料理、中国料理、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。	(株)レバスト、(株)ロッテ、陸上自衛隊三宿駐屯地、パイオニア(株)、田中貴金属工業(株)、他51企業
キャリアデザイン講座	資格を生かせる職業に就くための準備や社会人としてのマナーから就職後のキャリアアップを含めて自身の将来像をイメージし、実現することを学習する。	西洋フードコンパスグループ(株) (株)コナカ
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、教育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「酵素の利用 ～食品の高機能化～(酵素による食品テクスチャー制御)」 (連携企業等: 味の素(株)) 期間: 令和元年9月25日(水) 対象: 全教職員 内容: 「酵素」に関する知識の習得(講義) 研修名「職業実践専門課程認可における高齢者福祉施設研修」 (連携企業等: 世田谷区立特別養護老人ホーム 上北沢ホーム) 期間: 令和元年2月27日(木)～3月12日(木) 対象: 教育部 実験実習指導課 助手 内容: 高齢者福祉施設給食における、より実践的な職業教育の質の確保および最新の実務知識・技術教授法の習得強化を行うものであり、実際の現場での栄養士・管理栄養士の活躍実態を学生に還元するものである。		
(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「学内教職員研修会」(連携企業等: 東京農業大学) 期間: 令和2年12月19日(土) 対象: 教職員全員 内容: 「食と日本人の知恵」に関する知識の習得(講義) 研修名「学内教職員研修会」(連携企業等: 一般社団法人和漢薬膳食医学会) 期間: 令和2年12月19日(土) 対象: 教職員全員 内容: 「薬膳」に関する知識の習得(講義) ② 指導力の修得・向上のための研修等 研修名「学内公開授業見学会」 期間: 前期・後期授業期間中 対象: 教務部 実験・実習指導課 教員・助手 内容: 他の教員・助手に見学させて、自己の授業方法や内容との比較検討を行い、授業の進め方、指導方法や生徒への興味の持たせ方等、各項目を自己評価し、全ての評価項目を数値化・可視化したデータベースを作成のうえ、外部指導者を迎えて、セミナー形式による研修会を実施する。これにより各人の授業や指導力の質的向上を図る。		

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。

(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躰教育等、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

学校関係者評価委員に4名の企業等の役職員を配し、「専修学校における学校評価ガイドライン」を踏まえ、社会的に適正な視点で評価を頂いた。

① 専門学校を取り巻く環境は年々厳しさを増している。中期的構想(3年～5年先)は具体的にどのような状況か?(質問)

➡ 栄養士科のコースを5コースへ変更した。そして、健康スイーツ研究科という名称で新たな学科を設置した。新卒者に留まらず、社会人など幅広く学べる場の創出に努めている。➡ グループワークを取り入れた授業編成に力を入れ、コミュニケーション能力を向上させ、社会に出た際の武器になれるように、またそれが本校の魅力につながるよう進めている。

➡ 校舎内をリフレッシュし、パウダールーム等、女子学生への配慮も行っている。

② 企業側も管理栄養士のキャリアモデルを構築するのに苦慮している。一緒に 学校と企業が、そのキャリアデザインを一緒にできないか考えている。(意見)

➡ 学生にその考え方を伝える場面場面で、ぜひ相談させていただきたい。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年4月1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 事務局長	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	関係団体
渡邊 智子	淑徳大学 教授	同上	有識者
角道 俊哉	叡明高等学校 校長	同上	有識者
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

※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。

(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: <http://www.shokuryo.ac.jp/>

公表時期: 令和2年12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」

(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、卒業者数)
(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: <http://www.shokuryo.ac.jp/>

公表時期: 令和2年12月末日(予定)

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科) 平成30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	
○			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	○			○			○	
○			社会学	社会学的な見方・考え方を学び、近代社会という時代についての視野をひらくとともに、現代社会の仕組みについての理解を深める。	1 後	30	2	○			○			○	
○			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	○			○			○	
○			栄養情報処理演習	基本的なパソコンの使い方、ワープロ・表計算・プレゼンテーション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 前	60	2		○		○			○	
○			英語	コミュニケーションの手段として、さらに食材や調理用語、栄養学の専門用語などにふれ、英語に親しむ。	1 前	30	2	○			○			○	
○			健康スポーツ理論	日本の疾病構造、運動疫学など、健康づくりと運動についての基礎を学び、ライフステージごとの健康づくり運動について勉強する。	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			○	○			○	
○			社会福祉論	現代の福祉問題をとらえ福祉とは何かを考える。また、それぞれの福祉施策と問題点を考え、私たちがどのように福祉を理解するのか考える。	1 前	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学	日本の現状とその健康対策を学び、「食」を通してより高い健康を提供できる知識を修得する。基礎として公衆衛生概論、衛生行政など日本の健康の現状を学ぶ。	1 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)

- 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。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科) 平成30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・II	人体の構造について概観し、系統的にそれぞれの組織・細胞構成とそれらが織り成す機能についての概略を学ぶ。	1通	60	4	○			○			○	
○			解剖生理学実験	人体の構造や機能の理解をより深めるため、小動物を解剖し組織及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。疾病との係わりについても学ぶ。	2前	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。	2後	30	2	○			○				○
○			生化学	食物として摂取した化学物質が人体においてどのように変化を受けて活用されるかについて学び、生命維持、身体の形成、活動などの仕組みを理解する。	2前	30	2	○			○				○
○			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、脂質の代謝に関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			○	○				○
○			食品学 I・II (食品加工学含)	食品の主な成分の化学的特性や構造を学び、栄養・感覚・生体調節機能特性を理解する。食品を分類し、その種類や性状、栄養成分、調理加工特性などを理解する。	1通	60	4	○			○				○
○			食品学実験 I・II (食品加工学実習含)	食品に含まれる成分の特徴、性質を学び、栄養・嗜好・生体調節機能特性を理解し、食品素材のもつ特性の有効利用等についても加工実習を通して学ぶ。	1通	90	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。	1後	30	2	○			○				○
○			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、食品中の細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。	2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

(栄養専門課程栄養士科) 平成30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	
○			食生活と環境	私たちの身の回りの食生活について、その背景を文化的および経済的に探ってゆくことで、食についての理解を深める。	1前	30	2	○			○		○	○	
○			栄養学総論	食物の中の栄養素の働きを学習し、口から取り込んだ栄養素がどのようにして消化・吸収され代謝されているかについて学ぶ。	1後	30	2	○			○		○	○	
○			栄養学各論	ライフステージ、ライフサイクルにおける生理的特徴や健康の維持・増進、疾病予防のための望ましい栄養摂取のあり方を学び、食事の大切さを学習する。	2前	30	2	○			○		○		
○			栄養学実習	ライフステージ別に食事摂取基準を算出し、食品の選択・組み合わせ、調理方法を検討し、献立作成、調理実習をすることにより知識と技術を習得する。	2後	45	1			○	○		○		
○			臨床栄養学	疾病の発生機序、病態生理、基礎の栄養状態の評価・判定、栄養補給、薬と食事の相互作用などを理解し、幅広い栄養ケアマネジメントを進められるように学習する。	2前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学実習	各種疾患を正しく理解し、個々の病態に即した食事療法を調理実習を通して学び理解する。また治療食の献立作成のポイントも学ぶ。	2前	45	1			○	○			○	○
○			公衆栄養学	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し、必要な理論及びマネジメントについて学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
○			栄養指導論総論	人々の健康、栄養状態の改善を目的として、個々人に合ったより適切な食生活、食習慣へと導くために必要な知識、技術、方法の基本を理解する。	1後	30	2	○			○			○	
○			栄養指導論各論	ライフステージごとの身体的・精神的・社会的特徴をとらえ、栄養と食生活の問題点を明らかにし、ライフステージ別の栄養指導の理論と実践方法へと発展させる。	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

(栄養専門課程栄養士科) 平成30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	
○			栄養指導論実習	栄養状態調査の実際、評価、指導計画の立案・演習を行う。教材作りや話し方を訓練し、食を取り巻く社会環境を把握して、模擬栄養指導を体験する。	2後	45	1			○	○	○	○		
○			給食計画実務論	給食施設における栄養士の役割と給食の実務を総合的に学ぶ。給食業務の流れ、栄養計画、献立作成、食材料発注、大量調理の方法・技術、衛生管理の徹底、給食帳票類の作成などの基本を学ぶ。	1後	30	2	○			○		○		
○			給食実務実習Ⅰ	給食運営を学生自らが計画・実施・評価する実習を行うことにより給食管理を習得する。全ての業務を給食管理者、栄養士、調理師などの立場を交替で実習する。	2前	90	2			○	○		○		
○			給食実務実習Ⅱ（校外実習）	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、病院で学習する。	2前	90	2			○		○	○	○	
○			校外実習指導	医療施設、事業所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。学習を通じて校外実習の意義を認識し、実習の目標を定める。	2前	30	2	○			○		○		○
○			調理学	調理科学をもとに、実際の調理で生じる現象やコツの正体を解明する。特に調理操作を同伴される道具、機器、設備及び調理操作による食品の変化を中心に学ぶ。	1前	30	2	○			○		○		
○			基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ	ご飯の炊き方、野菜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通	90	2			○	○		○		○
○			応用調理学実習Ⅰ・Ⅱ	基礎調理学実習で学んだ基本的な理論及び基本技術をもとに、日本料理、中国料理、西洋料理の各分野における応用料理を学び、幅広い知識と技術の習得を目指す。	2通	90	2			○	○		○		○
○			キャリアデザイン講座	資格を生かせる職業に就くための準備や社会人としてのマナーから就職後のキャリアアップを含めて自身の将来像をイメージし、実現することを学習する。	1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

(栄養専門課程栄養士科) 平成30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		
	○		予防栄養学	各ライフステージでの運動と栄養の相補的な要素などを理解し、これまでの知識体系を増強することを目的とする。	2後	30	2	○			○	○				
	○		健康管理概論	社会と健康の関係を理解し、社会生活に起因する健康阻害要因についてコントロールする方法である健康管理技術を習得するための知識を学ぶ。	2後	30	2	○			○			○		
	○		ライフステージとスポーツ	各個人がライフステージごとの健康づくりのための運動について基本的な知識や方法を習得する。	2後	30	2	○			○				○	
	○		ウエイトコントロール演習	特定保健指導の対象者を想定した肥満解消と健康増進へ向けた指導方法を体験しながら学ぶ。ダイエットプランの作成や、望ましい食生活実践スキルなど。	2後	30	1		○		○				○	
	○		エンジョイスports栄養演習	スポーツ実践者対象に、競技力向上、コンディショニング、体づくりのための栄養と食事の基礎的知識を学ぶ。具体的事例を取り入れ献立作成、調理実習などを行う。	2後	30	1		○		○				○	
	○		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	○			○				○	
	○		医療・介護福祉概論	「介護」をめぐる制度の理解と現状を把握し、医療と介護の連携のあり方を学ぶ。	2後	30	2	○			○				○	
	○		チーム医療概論	生徒の視点からの討議を基にして、各職種 of 役割や機能、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。	2後	30	2	○			○				○	
	○		ボランティア実習	高齢者や身体障害者を対象とした食事と介護の関連性を学び、対象者に合わせた食事作り及び食事指導・食事介助の方法について実習する。	2後	30	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

(栄養専門課程栄養士科) 平成30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	
	○		食事介助実習	高齢者や身体障害者を対象とした食事と介護の関連性を学び、対象者に合わせた食事作り及び食事指導・食事介助の方法について実習する。	2後	45	1			○	○			○	
	○		子どもの発育・発達学	乳幼児期から思春期に至る子どもの発育発達に係わる食に関連する知識と技術の基礎を修得する。特に一生の基礎を作る乳幼児期と児童期を主対象に学ぶ。	2後	30	2	○			○		○		
	○		食物アレルギー概論	免疫反応の基本を学び、アレルギー反応のメカニズムについて理解を深め、食物アレルギーへの対処について基本的な考え方を学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
	○		食育実践論	児童・生徒の発達段階や理解度に応じた食に関する指導内容及び方法を習得し、望ましい食習慣を身に付けさせるために実践的な指導力を培うことを目的とする。	2後	30	2	○			○			○	
	○		デザイン色彩演習	料理・食卓・食空間の色彩やデザインは、おいしさや食行動に結びつく一つの要素である。子どもの食行動において食環境の色やデザインが与える影響について理解することを学ぶ。	2後	30	1		○		○			○	
	○		こどもの食物アレルギー実習	食物アレルギーの疫学やメカニズム、原因食品等の理解を図り、安全に食物アレルギーに対応した食事・給食の提供ができるような知識を身につける。	2後	30	1			○	○		○		
	○		美容栄養学	輝く人生を送るためには健康で美しい期間をいかに長く保つかが大切です。この科目では美容と健康の関係を中心に学びます。	2後	30	2	○			○			○	
	○		薬膳ハーブ	ハーブの効能についての基本的な知識を学ぶとともに、薬膳として季節や体調、体質に合った調理法を習得する。	2後	30	2	○			○			○	
	○		サプリメント論	サプリメントに関するエビデンス・作用機序・注意事項などベネフィットとリスクを学修し、栄養士として必要とされる知識を得る。	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

(栄養専門課程栄養士科) 平成30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	
	○		美容健康論演習	美容による心理的・身体的効果は大きく、人は誰でも「美しくありたい」と同時に健康を獲得したいと願っている。また美容の様々な効果は、心理学・医学・健康行動などを通じて明らかとなりつつある。美容・健康・栄養の三方面より実践に役立つ基礎知識を学ぶ。	2後	30	1		○		○		○	○	
	○		美容クッキング実習	真の美と健康を維持向上させるための食事(美しくなるための食事)作りを楽しく学んでいきます。	2後	45	1			○	○		○		
	○		食品成分機能概論	食品機能成分の生活習慣病をはじめ種々の疾病の一次予防や生体調節機能との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。	2後	30	2	○			○				○
	○		食品システム論	フードシステムを構成する農業、食品産業、流通業などが食料供給に果たす役割を理解することを目標にし食品産業食料経済を理解する。	2後	30	2	○			○				○
	○		バーチャル店舗論	フードサービスの店舗の役割、構造、運営方法を理解した上で、仮想店舗の計画を立案し、知識を実際に活かす演習を行う。	2後	30	2	○			○				○
	○		メニュープランニング演習	エネルギー・栄養素だけでなく、対象者の年齢層、セールスポイント、適正な価格設定、新メニューの売り込み方法などを考慮したメニュー作成について学ぶ。	2後	30	1		○		○			○	
	○		オリジナル食品試作実習	食品ロスの軽減、食品残渣の有効利用を考えた地球にやさしい商品の開発や高齢社会に見合った介護食品の開発を目指します。	2後	45	1			○	○			○	
合計			41科目(選択科目5科目を含む)			1,725単位時間(77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。