

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																														
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	278人	1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8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2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。 ■卒業生数 75 人 ■就職希望者数 70 人 ■就職者数 65 人 ■就職率 : 92.86 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 86.67 % ■その他 ・進学者数: 3人  (令和2年度卒業生に関する 令和3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30年度卒業生に関する平成31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>管理栄養士</td> <td>②</td> <td>74人</td> <td>65人</td> </tr> <tr> <td>栄養教諭一種免許</td> <td>①</td> <td></td> <td>4人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>61人</td> <td>60人</td> </tr> <tr> <td>介護職員初任者研修</td> <td>③</td> <td>22人</td> <td>22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>0人</td> <td>0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 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					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	管理栄養士	②	74人	65人	栄養教諭一種免許	①		4人	食育栄養インストラクター	③	61人	60人	介護職員初任者研修	③	22人	22人	フードアナリスト4級	③	0人	0人	日本ハーブ検定	③	0人	0人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																																		
管理栄養士	②	74人	65人																																		
栄養教諭一種免許	①		4人																																		
食育栄養インストラクター	③	61人	60人																																		
介護職員初任者研修	③	22人	22人																																		
フードアナリスト4級	③	0人	0人																																		
日本ハーブ検定	③	0人	0人																																		
中途退学 の現状	■中途退学者 2名 令和2年4月1日時点において、在学者280名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者278名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の本来的理由 ・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			■中退率	0.7 %																																
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: 2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: <a href="http://www.shokuryo.ac.jp/">http://www.shokuryo.ac.jp/</a>																																				

(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3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3年4月1日～令和4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
佐々木 徹	東松戸病院 保健福祉医療室 千葉県栄養士会 企画運営委員長	同上	③
青山 敏明	大東力カオ株式会社 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
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	東京栄養食糧専門学校 総務部 部長	同上	
小野 仁志	東京栄養食糧専門学校 教務部 管理栄養士科 科長	同上	
良知 史子	東京栄養食糧専門学校 教務部 栄養士科 科長	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2年10月16日 17:00～19:00

第2回 令和3年6月23日 17:00～19:00(書面審議)

<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2年10月16日(金)【第1回教育課程編成委員会での提案・意見】</p> <p>①9月から病院実習の実習生を受け入れている。  ➡新型コロナウイルス感染症対応の上、管理栄養士科3年生の実習の受け入れをしていただいた。  ②就職が未決の学生に対して対応は何かあるか。またPRについてはどのようにしているか。  ➡令和3年4.26現在の就職率は管理栄養士科92.9%、栄養士科98.2%と100%ではないが、例年通り粘り強い対応を現在も続けている。PRについてはHPの刷新などについて考えている。  ③学生は情報源としてHPなどを閲覧している。HPの強化を行った方がよい。  ➡令和3年4月より徐々に取り組む予定。栄養校の教職員に対し、具体案を募集している。  ④食と介護の問題について  ➡引き続き、時あるごと(授業等)、また、介護職員初任者研修を通して大切さを学生に伝えている。  ⑤コミュニケーション能力の向上とその方法(多様性)について  ➡コミュニケーションに関する能力や方法については職員間、職員・学生間、職員・入学希望者(及び保護者)間、職員・取引業者間等様々な場面で必要となる。コロナ禍の中、対面による対応を控えざるを得ない状況下において、学生と積極的にコミュニケーションを図るための措置を講じた。その一例が、ICT委員会を立ち上げ、PCや携帯、タブレット端末など様々な機器を利用して学生個々が授業にアクセスできる環境づくりに努めた。また、就職活動においては対面式の企業説明会が実施できない中、wi-fi環境を整えながら、オンラインによる説明会や面接に対応できるようにした。入学希望者に対しては、地方の学生に対しオンラインによる説明会の積極的な実施や面接を行った。</p>
<p>☆令和3年6月23日(水)【第2回教育課程編成委員会での提案・意見】</p> <p>①病院実習は病院就職希望者をお願いしたい  ➡在籍者全員参加の必修科目のため、バランスを調整すると難しいです。当該年次に至るまで臨床への興味関心を引き出す授業を教授することが必要(非常勤講師の見直し中)</p> <p>②実習先で何を習得したいのか、課題を持って積極的に取り組んでほしい。  ➡病院の実際を学習できていないので、あくまで教科書レベルの気付きか思い浮かばないと考えます。当該学年に至るまでに、授業において学習内容を変更する、もしくは実習期間中に気づき、興味を引き出すことができるようなご指導を賜りたいと考えます(実習先によっては、放置されることもしばしば)  ③実習でのPC持参をお願い。(課題、資料作成などで使用することが多い。)  ➡実習先から要望があれば、学校で貸し出して対応しています。個人レベルで購入させるまでには至っておりません。  ④基本の実習ノートの書き方など再教育をお願いしたい。  ➡学外実習指導において強化致します。そもそも語彙力の低下に拍車が止まらない状態です。1年次から授業内容に文章力を強化する授業を組み入れたいと考えます。  学校についての意見を学生から聞いたことを参考として提案。  ⑤ コロナ対応について オンライン対応にしてくれたのは大変良かった。  提案 オンライン評価を学生にどのように伝えているのでしょうか? 集中している人、聞きながしている人、個人によって理解力が違うのでは?  ➡教員の評価については公開しておりません。不適合者には適宜見直しを図っております。理解力の差異を埋めるために視聴履歴の確認し実施してはいたしましたが、聞き流し者をあぶりだすまでには至っておりません。実際、試験結果でも差となって現れました。11月から対面授業再開です。対面授業を継続したいです。  ⑥クラスとLINEで連絡をしている先生が多いが、伝えてくれる情報の量が違うので統一してほしい。  提案 連絡内容は先生同志が、ひとつにまとめ、先生間で共有してもらえば良いのでは?  ➡学生との連絡においてLINEは使用しておりません。R3.4月～Microsoft teamsを活用し、掲示板の役割を果たしております。授業資料の配信、アンケート集計等が容易になりました。  ⑦学校の授業について テスト直前に詰めこまなくて良いように余裕をもって授業を進めてほしい。  提案 先生方は段階的に授業を進めていると思いますが、先生によって違うと思われれます。話し合いが必要かと?  ➡試験前に「授業まとめ動画」を配信し、振り返りができるよう工夫しました。  ⑧医療、福祉関係の法的制度の改正や加算制度等、日々変わっている中で、社会人になる前に、知識として授業として、教えておく必要があると思います。それこそ実践的な人材を育てるためにも。  ➡食品成分表(8訂)となり、業界的に混乱しているが、校長指導の下、教職員間で情報を共有し、最新の情報を提供できるよう努めております。  ⑨コロナ禍において特定業種の就職状況が芳しくない中、どのような募集活動および就職等キャリアガイダンスを実践するのか、就職状況の良い貴学ではPR事項となる。  ➡WEBツール(ZOOMなど)を活用し、活動ができるよう、ICTルームを新設した。遅れることなく社会の風潮に適応できたと考えます。  ⑩PRについて進路一覧(添付資料あり)の内容の精査、業界で有名な店でも、高校生は知らないもので説明があると良い。文字のみではなく、外観が分かる写真を入れたりデザイン重視。  ➡進路一覧のリニューアル(緩急・わかりやすさ)を追求したい。  ⑪コミュニケーション力について、高校現場においては、グループワーク、アクティブラーニングに生徒が慣れてきている感じを受ける。小・中学校での取り組みが定着している結果。従って、慣れていない教員に対してどうアプローチするか、研修が必要であると考えられる。  ➡教職員への教育が滞っております。また、科目によっては不向きなものがあります。適宜アクティブラーニング強化の科目を絞り込み対応します。(栄養指導関係、チーム医療、給食関係)また、研修内容(期末)の参考にさせていただきます。  ⑫ボランティアによる活動の輪を広げて為に都主催の東京ボランティアセンターとの連携を検討できないか。先方は積極的に連携に対して頂ける。  ➡ボランティア活動が希薄であることは事実です。経験値、履歴書等の付加価値を見込んで実施したいと考えます。場合によっては1職務として対応したいと考えます。</p>

### ⑬HPでの食糧学院のアピールについて

できれば、トップページに渋沢栄一が関わっていること、80年の歴史を持つ栄養の専門学校であることをアピールした方が良いと思います。具体的には学院入口の石碑の文字を写真に撮って掲載する。80年の歴史の中で管理栄養士やパティシエ等を何名輩出したかを等を掲載する。同窓会に協力してもらい卒業生で有名なホテルの料理長や有名な店のシェフ等を紹介してはどうでしょう。学生本人の興味を引くことも大切ですが、一番大事なのは両親(特に母親)の関心を引くことです。もし、女子トイレを改修したなら、そのきれいになったトイレの写真を掲載しても良いぐらいです。女の子の母親の場合、同じ通わせるならトイレがきれいな学校の方が良いと思っている割合がかなり高いからです。

➡HPをリニューアルしました。まずはご確認いただきご意見等を頂戴したく存じます。同窓生の著名な方々にお声がけをし、ブログリレーをHP上に掲載できるよう活動中です。この輪が広がり、卒業生全体が母校に関心を示すツールとなることを期待します。

### ⑭コミュニケーション能力の向上について

学生のコミュニケーション能力を高める方法として、カリキュラムの中に進路指導という項目を設けて、通年または半年のカリキュラムにして、学生の進路を指導します。前半は本人が何をしたいかを自分で分析させ、それを発表させることから始め、後半は就職の面接を想定した先生と生徒の1対1の模範面接を行います。

最後は理事長や副理事長等の役員の先生に面接してもらい、コミュニケーション能力を評価すれば良いと思います。

カリキュラムに組み込むことが難しければ、グループワークの時間を設け、学生本人が話をする機会を作ることから始めると良いと思います。栄養指導をするような部活動も良いと思います。栄養指導は患者さんに如何に栄養のことを理解してもらおうかがとても大切なので、コミュニケーション能力を鍛えるのに一番良い方法かもしれません。

➡前半部分については、現在開講している「キャリアガイダンス講座」で足りることであると認識しています。栄養指導クラブは設けておりますが、担当者が活発ではないので見直しを図りたいと考えております。まさにこれからアクティブラーニングを経験した学生が入学するので、教職員研修等で、手法を学ぶことを計画しております。

### ⑮コロナ禍において栄養校でできること

コロナ禍で如何に学生の授業に対する満足度を上げ、管理栄養士の合格率を上げるかがポイントになると思われます。そのためには、教えている先生の魅力をもっと伝えた方が良いと思います。指導教官が今までどのような業績を持っているのか?それを学生に知らせるべきです。渡邊新校長の経歴とか、辻先生の経歴や本を書いておられる先生の紹介等を学生が知ることで、先生への尊敬の念が強くなり、頑張ろうとする気持ちが湧いてくると思います。

卒業生の紹介でも良いと思います。立派な先輩の話の聞いたり、その人の経歴を知ったりすることが学生本人の将来をイメージできる可能性が格段に大きくなります。学生本人が如何にモチベーションを上げて、頑張るかで、学生の将来が決まってくると思います。

➡これまで紙媒体で各先生方の業績など、アピールポイントを折々で伝えておりましたが、ICTの活用の一環として、ハード面では写真や動画で学生に伝えることが可能となり、学生はいつでもどこでも閲覧できるようになりました。現在、どのような資料が学生撮って魅力であるか、検討しながらアピールをさせて頂いております。卒業生の紹介も同様に実施していきます。

### ⑯コロナ禍で調理校でできること

コロナ禍でテイクアウトが多くなってきているが、弁当においては、ありきたりの物が多く、すぐに飽きてしまう。特に白ごはんにおいては、ふりかけや漬物がついているか、おかずが乗っている程度で、どの店で買っても代り映えがしない。しかし、パンにおいてはパンを切った断面のきれいさが話題になり、「萌え断」というハッシュタグを若者であれば誰もが知るキーワードになっている。そこで、調理校で白ご飯の上に食材でアート(絵)を作るコンテストを企業とタイアップで行ってはどうかと思えます。「萌え弁」という言葉ができるかもしれません。タイアップ企業がない場合は、調理校独自で行い、優勝者を表彰し、それをHPにけいさいするようなことをしても良いと思います。また、卒業生で実際にテイクアウトを行っている店に協力してもらおうのも1つの方法ではないでしょうか?

➡参考に致します。テイクアウト需要も高止まりの兆しが見えてきておりますが、社会に根付きました。この点に着眼した取り組みを優先的に実施します。

## 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

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

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、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
調理学基礎実習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。調理科学を学ぶ。	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
調理学基礎実習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料理を学び、幅広い知識と技術の習得を目指す。大量調理へ生かしていく。	(株)レパスト、(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に開催する。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「食糧学院創立80周年記念講演会(学内教職員研修会)」

期間: 令和2年12月19日(土) 対象: 全教職員

内容: ① 小泉武夫先生「食と日本人の知恵」(連携企業等: 東京農業大学)

内容: 「食と日本人の知恵」に関する知識の習得(講義)

② 板倉啓子先生「和漢膳で元気百歳〜幸福は口福から〜」(連携企業等: 一般社団法人和漢薬膳食医学学会)

内容: 「薬膳」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2年2月末〜3月中旬に教育部実験実習指導課助手を対象とした研修を予定していたが、コロナ禍のため中止

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

令和3年度 第1回教職員研修会 「高齢者の食と栄養」オンラインセミナー(令和3年8月)

1. 「食べるを支える、食べられないを支える」菊谷 武氏(日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック 院長(教授))、2. 「リハビリテーション栄養とサルコペニアの摂食嚥下障害」若林 秀隆氏(東京女子医科大学病院 リハビリテーション科 教授)、3. 「2021年、高齢者のサルコペニア、フレイル、コモビディティと、栄養の役割を考える」吉田 貞夫氏(ちゅうざん病院 副院長 / 金城大学 客員教授)、4. 「令和3年度介護報酬改定による栄養ケア・マネジメント改革とは」杉山 みち子氏(神奈川県立保健福祉大学 名誉教授 / 一般社団法人日本健康・栄養システム学会 専務理事)、5. 「介護用加工食品(UDF等)を活用した嚥下調整食作成と取組」苅部 康子氏(社会福祉法人親善福祉協会 介護老人保健施設リハパーク舞岡 栄養課 課長 管理栄養士)、6. 「嚥下機能の低下と栄養」西村 一弘氏(学校法人駒澤学園 駒沢女子大学 人間健康学部健康栄養学科 教授) 藤原 恵子氏(社会福祉法人緑風会 緑風荘病院 栄養室 主任)

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。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あって、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 新型コロナの影響にて「実習・実験・演習を多く取り入れたカリキュラム編成」は見直したか。⇒ コロナ禍においても感染対策を徹底し、実験・実習は全て対面式で実施したのは成果である。今後も継続したい。

② 2020年度臨地実習を経験せず、2021年度新卒の学生が調理現場を知らなかったため、こんなはずではなかったと早々に退職してしまうケースがありました。現場教育の重要性を鑑み、バランスのよいカリキュラム作成を望みます。⇒ 受け入れ先の同意が得られず、学外での実習ができなかった学生に対しては、学内で実習・演習を行った。現場(企業)より講師を招聘し、実際について講義していただいた。しかし、本来臨地体験から得られる職業倫理、実践的教育の欠如は無視できない。実習期間を短縮し2グループ参加させるなど、できる限り多くの学生が配属できるよう配慮した。

③ 学校評価アンケートの中で「学習環境」が他の項目に比べて若干低くなっていますが、要因として何が考えられますか。⇒ ICT化を進めるほど、人的接触回数が減り周囲からの影響が減少するため劣悪さを感じるのだと推察されます。また換気等による外気の影響も考えられます。

④ 授業アンケートの結果を見ると、教員の授業のわかりやすさ、授業の熱意・意欲に関する評価が高いことがわかります。今後も大変期待できる内容です。コロナの状態での授業として、本校は映像授業をとりいれました。貴校も取り入れたと思いますが、その点の評価はどうでしたか。⇒ オンデマンド型授業については、当初、聞こえづらい、見づらい等の意見が多くみられたが、都度対応し安定した。その一方で、対面学習を望む声がありできる限り対面型を優先した。課題としては、動画から要点を整理できない学生が結果的に成績不良となるケースがあり、きめ細やかな対応が必要であると感じた。

⑤ 学習募集について、学生満足度が高いので出身校へのアプローチ強化の実施。地域への貢献が高いので地域へのアプローチ強化。創立80周年ということで、卒業生が多いのでOG、OBへのアプローチ強化を実施してみようか。⇒ 地域へのアプローチ強化については、規模の縮小を余儀なくされたが、食糧祭は今年度も実施予定。学院主催による池尻マルシェも講評でした。OG、OBへのアプローチ強化については、学院としてプラットフォーム構築を計画中です。卒業生の母校訪問件数も増加傾向です。同窓会の実施も希薄になりつつあるので、若い世代を中心に活性化を目指します。

(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3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	関係団体
青地 克頼	東京聖徳学園 聖徳大学 教授	同上	有識者
粕谷 正幸	株式会社ケアサービスひかり 代表取締役	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3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になっている。

(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3年12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2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)

- 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

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和2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)

- 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

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和2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2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2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)

- 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

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和2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2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2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2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)															
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

(栄養専門課程管理栄養士科) 令和2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2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)

- 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。