（別紙様式4）

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和8年8月1日※1
（前回公表年月日：令和7年8月1日）

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	209人	0人	17人	32人	49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
長期休み	■夏　季：7月21日～9月25日 ■冬　季：12月26日～1月13日
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。
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等（令和7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、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域での就職を実現している。 ■卒業者数　68　人 ■就職希望者数　55　人 ■就職者数　55　人 ■就職率　：　100.00　% ■卒業者に占める就職者の割合　：　80.88　% ■その他 ・進学者数：　1人 （令和　7 年度卒業者に関する令和8年5月1日 時点の情報）

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。
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。
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
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6年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報） ※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
管理栄養士	②	61人	44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	54人	47人
介護職員初任者研修	③	8人	8人
フードアナリスト4級	③	0人	0人
日本ハーブ検定	③	2人	2人

中途退学の現状	■中途退学者　10 名　■中退率　3.9 % 令和7年4月 1日時点において、在学者234名（令和7年4月 1日入学者を含む） 令和8年3月31日時点において、在学者224名（令和7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 ・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：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: 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（臨地実習）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7月と2月にそれぞれ以下の通り行っている。
【7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。
【1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8年3月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
植草　眞由美	習志野市立第二中学校　栄養教諭	令和7年4月1日 ～令和8年3月31日（1年）	②
杉浦　　敦司	日本電子専門学校　学校長	同上	③
橋田　　修	ハリウッド美容専門大学校　専門部長	同上	③
服部　　浩子	東京家政大学　准教授	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 教育部　部長	同上	
篠原　文昭	食糧学院　学院本部　総務統括部 栄養総務課　課長	同上	
武田　旭由	東京栄養食糧専門学校　教育部 実験実習課　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 （9月、1月）
（開催日時（実績））
第1回　令和7年9月9日　16:00～17:50
第2回　令和8年1月26日　16:00～17:50

（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・意見が挙がった。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7年9月9日（火）【第1回教育課程編成委員会での提案・意見】

①学力低下は専門学校だけの課題ではないが、どのような対策を考えているか。

➡入学前に備えるべき基礎学力の保管を目的として、学力向上が必要な学生を対象とした「基礎学力支援」を正規の授業以外に実施している。

②授業に対する姿勢が受動的な学生が多い。

➡授業で学んだことをさらに深めるためには自発的な探究心が必要である。学生の興味を引き出す魅力的な授業展開が求められている。また、授業は情報を伝えるだけでなく、学ぶ姿勢や学び方も伝えることで、積極的に学ぶ姿勢を醸成させていきたい。

③学外実習に向け十分な能力の習得ができているか。

➡学力は大切だが、それよりも本人のやる気が重要である。実習ノートの記録は不十分であっても、実習態度が良好であったり、人間力が高いこともある。その学生に合わせた対応ができれば良い実習にすることができる。

④コミュニケーション力に不安を感じる学生が多い。

➡学生のサポート体制を充実させている。クラス担任制とし、学生支援科と学生サポート担当が全体をサポートしている。スクールカウンセラーも複数体制としている。

⑤栄養士科のコース選択では健康美容コースを希望する学生が多いが、授業内容は学生が求めるものとマッチしているか。

➡授業のシラバスや進め方を検討し、前期後期で複数科目を実施している。また、令和7年度は化粧品についての特別講義も実施する予定である。

⑥授業アンケートはどのような結果が得られているか。

➡学生にとって、講義の「難しいが重要な科目」の評価が低い傾向にある。反対に実習科目は評価が高い。しかし、上級学年になると、その差は小さくなる傾向がみられる。

⑦通信制高等学校やサポート校出身学生に対してどのように対応しているか。

➡通信制高等学校やサポート校出身の学生は、居場所がわからず孤立しがちになるケースがある。こまめな声かけや教職員が一丸となった見守りをしていくことが大切であると考えている。今後は、他クラス受講など柔軟な教育体制の構築も検討していく必要がある。

⑧オープルキャンパスで入学者増に向けてどのような工夫をしているのか。

➡設備やカリキュラムの違いを学生（高校生）はしっかり比較することはできていない。最終的には学生と教員の雰囲気が決め手になることが多い。

➡他校でも募集が伸びている学科では、参加者にOCで「わくわく」してもらえることを重視している。学校の説明はパンフレットに任せ、学生主体の対応を推進している。在校生が楽しいと思っていることをインタビュー形式で話してもらうなど新たな取り組みの検討が必要である。

⑧卒業生とのつながりと新たなビジネセの可能性について、何か検討しているのか。

➡再就職を考える卒業生とのつながりを強化したい。「休眠栄養士」・「休眠管理栄養士」向けのビジネス展開も検討価値があると考えられる。今後卒業生の同窓会である学友会と連携しながら模索していきたい。

☆令和8年1月26日（火）【第2回教育課程編成委員会での提案・意見】

①他の栄養士養成施設にはない、特徴としてあげられるものはあるのか。

➡本校では企業との連携に力を入れ、各学年で教育プログラムの充実を図っている。学生にとっても有意義な経験になっている。

②調理技術の向上に力を入れているが、実現しているのか。

➡調理技術向上のためのフリートレーニングについて、継続して力をいれている。
また、学生の意識だけでなく客観的な判断をすることで、習熟度向上のあり方を検討している。
給食の現場では調理技術が重要視されることが少なくなっているので、調理実習の実技試験内容の見直しも必要であると考えている。

③教員は積極的に研究を取り組んでいるのか。

➡紀要を毎年発行しており、多くの教員が投稿している。今後も継続して研究活動をできるようにしていく必要がある。

④栄養士実力認定試験で好成績をあげたが、どのような取り組みをしているのか。

➡実力認定試験対策授業の中で問題を解いた際、解いたままにせずに必ず授業後に復習をするよう指導した。また、テスト実施後、誤答については必ず繰り返しチャレンジするよう指導したこ。これらば知識の定着につながったと考えられるので、今後も継続していく予定である。

⑤18歳人口に限界があるので、そこだけを追いかけても仕方ないので、それ以外も求めていく必要がある。

➡管理栄養士国家試験の合格率は、5年前と比較すると首都圏の大学・専門学校ともに低くなっている。栄養士・管理栄養士を目指す高校生が少なくなっている今、社会人を経て栄養士・管理栄養士に興味を持ち始めた人を対象に学生募集を積極的に行っている。

⑥学生募集には、魅力あるカリキュラムが必要である。

➡社会における栄養士・管理栄養士のニーズを把握し、さらに今後の方向性も合わせて、カリキュラムに反映できるよう学内で新たなプロジェクトチームを立ち上げて検討していく予定である。

⑦学生が希望する就職先から求人があるか。

➡高齢者福祉施設からの求人は多いが、新卒の学生が就職するのは少ない。仕事をイメージしにくいのが原因の一つではないかと考えられるが、高齢化社会においてニーズが無くなることはなく、給与も高くなっている。既卒者は社会の需要に気づくが、新卒はなかなか気づかないので、必要に応じて指導していきたい。

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。	日本政策投資銀行本店、本田技研工業㈱、明治安田生命保険相互会社本社、日清オイリオグループ㈱　他全32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か、その実際を医療の場で学ぶ。	東京慈恵会医科大学附属病院、東邦大学医療センター大森病院、東京大学医科学研究所付属病院　その他28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：夏季教職員研修①
期間：2025年8月27日　対象：教職員
内容：生成AIの現状と活用方法

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：2025年8月27日　対象：教職員
内容：すべての行動は、思いやりの心で！わくわくできる職場を目指そう

（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：夏季教職員研修①
期間：2026年9月3日　対象：教職員
内容：江戸時代の食文化とその特徴　　－見直したいeco生活－

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：2026年 9月 16 日　対象：教職員
内容：栄養教諭の職務の実際

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なって、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躾教育等、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学生の学力格差はどのように捉え対応しているのか。

➡学力格差は短期間で改善できるものではないが、正規の授業以外に基礎学習支援として補習を行うなど、きめ細やかな個別対応を行っている。また、次年度に向け、基礎学力支援では講義に加え、基礎調理技術の補習も検討しており、高価についての評価も合わせて実施する予定である。

②授業のカリキュラムや授業のやり方に変化はあるのか。

➡カリキュラムの見直しは何年かごとに行っている。授業内容については担当者がシラバスを随時見直している。調理実習の授業の進め方は1回生から変わっていない。今後は変更することも検討していきたい。

②学生のニーズや社会のニーズをカリキュラムに取り入れているのか。

➡栄養士を取り巻く社会環境が変動する中、より社会のニーズに適したカリキュラムにするため、現在、栄養士科ではコース選択を中心にカリキュラムの再構築を行っている。
管理栄養士科では専門分野の探究や国家試験の対策等、個人のニーズに合わせた学びのスタイルを実現するために、カリキュラムの再編成を行っている。

③高校では（義務教育も）タブレットを活用した授業の割合が多くなってきている。

➡現時点では、タブレットの導入は未検討であるが、今後、活用方法を精査し、タブレットやPCの導入検討も必要であると思われる。

④金銭面が理由で退学せざるをえない学生に対して学校からサポートの提案をしているのか。

➡学校独自の奨学金制度もある。また、様々な奨学金や修学支援制度の案内をしているが、該当学生全員希望に添えないこともある。金銭に問題を抱える学生に限って手続きをしない傾向もある。金銭面については相談しにくい部分もあるので、一人で抱え込んで退学を選択することがないよう寄り添える環境作りが必要になる。

⑤発達障害を含め、多様化する学生への支援は行っているのか。

➡引き続き、発達障害についての知識を深めるための研修を実施している。また、通信制高等学校の出身者などで毎日の通学が難しいと感じる学生、ゆっくり時間をかけて勉強をしたいと考えている学生など、入学志願者の多様化が進んでいる。そのため、通常の2倍の時間をかけて履修することができる長期履修制度を検討している。

⑥大学生と専門学校生と比較しても差が無いという事が表にでにくい。企業の広報誌でも、活躍している社員として取り上げられるのは大学卒が多い。

➡高校の家庭科教員対象の講習を開催しているが、中学の先生からつながりを作って栄養士（学校）のことを普及する活動をしなければならないのではと思っている。

⑦学生募集活動をもっと広げることはできないのか。

➡オープンキャンパスや見学会、説明会など、オープンキャンパスも様々な形態で実施している。また、中学生のうちから働きかけていく必要があることから、中学生を対象にも、OCと同内容の取組を行った。

⑧授業評価アンケートはアンケートなので強制できるものではないが、今後も実施方法を検討する必要があるのではないか。

➡各科目担当の教員からも回答を促すよう授業で学生に伝えてもらっている。最終授業だけでなく、ホームルームや試験終了後などに、回答時間を設けるなど、。検討していきたい。

⑨実践力を身につけると言っても献立作成・調理だけができれば良いわけではないので、AIやその他分野の学びの機会をつくることも大切なのではないか。

➡社会学の中で新しい社会に即した実践的な内容としてAIに関する内容を組み入れている。栄養士・管理栄養として学ぶべき事項であり、今後の進路選択や社会での活用に生かすことも可能である。

⑩栄養士実力認定試験の結果は良く、特に栄養士科が全国の管理栄養士養成施設の平均点をも上回っているが、どのような対策をしているか。

➡栄養士科2年生と管理栄養士科3年生で、試験対策授業を行っている。確認試験などを取り入れており、これまで誤答は個人で再確認するよう指導してきたが、本年度は再チャレンジとして必ずもう一度解かせ、知識の定着化を図ったことが功を奏したと考えられる。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
土屋　勇人	国立研究開発法人 国立国際医療研究センター病院 栄養管理部　栄養管理室　栄養管理室長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日（1年）	関係団体
大木　いづみ	慶応義塾大学病院　食養管理室　室長代理	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	企業等
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8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にしている。

（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

授業科目等の概要

（栄養専門課程管理栄養士科）令和6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	「教える」とは何か、「学ぶ」とはどういうことか、教育の思想や歴史を軸に、教育論の基礎的な内容を理解し、教育という営みのイメージをつかめることを目標とする。	1前	30	2	○			○		○		
○			心理学	自己理解を深めるための心理・人の行動心理を探求するための基礎知識を身に付けることを目標とする。自己と他者のモチベーションを上げ、健康を維持・増進するための「栄養心理学」を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			カウンセリング論	栄養カウンセリングや栄養指導に必要なカウンセリング・傾聴技法・コミュニケーションの理論や技術を習得し、実践に活かす。	2前	30	2	○			○			○	
○			食文化論	日本や世界の食文化を理解し、習得した食文化の知識を、管理栄養士として給食管理や食育活動に活用できる能力を身につける。	1前	30	2	○			○		○		
○			社会学	この授業では栄養士・管理栄養士が現代社会の変化の中で自ら考え、判断し、行動するための「実践的リテラシー」を身につけることを目的とする。	2前	30	2	○			○			○	
○			経営学	この授業では経営学全般について学び、なかでも経営組織論、経営戦略論、経営管理論、経営情報論の基礎理論の習得を目標とする。	1後	30	2	○			○			○	
○			食料経済	この授業では食料の流通と安全性を中心に学び、食料需給システムの基本機能について理解することを目標とする。	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データから特徴または法則性を導き出して評価する方法を学ぶ。「統計処理」された数字を使うことで、日常生活で出会う数字の意味や捉え方を理解する。	1後	30	2	○			○		○		
○			生命科学論	細胞の構造や機能などの理解と、解剖学や栄養学につながる基礎知識の習得を目指す。	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6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・管理栄養士のコアカリキュラムの「栄養学」や「食品学」を理解するための基礎知識を身につけ、身の周りで起こる現象について化学的なものの見方ができるようになることを目標とする。	1前	30	2	○			○		○		
○			自然科学原論	解剖学や生化学の自然科学系の科目に加え、医学系の臨床栄養学や医学概論など高度な応用学問を学ぶ。その準備として、理数系の基礎分野と論理的文章を書くための基礎分野を習得する。	1前	30	2	○			○		○		
○			医学概論	管理栄養士は医療チームの一員であり医療の全体像や生命倫理を理解し、様々な病気に関する知識を習得する必要がある。医学・医療への興味を醸成し、理解することを 到達目標とする 。	2後	30	2	○			○		○		
○			栄養情報処理演習	情報の扱い方を学び、栄養情報などを有効的に見せられるコンテンツ（文書、プレゼン資料等）を企画及び作成・更新できるようになる。	1後	60	2		○		○		○	○	
○			英語Ⅰ	Simply Nutrition というタイトルの栄養学関係の英語教材を使い、栄養学を専攻している学生に必要な科学的なトピックや語彙を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			英語Ⅱ	Simply Nutrition というタイトルの栄養学関係の英語教材を使い、栄養学を専攻している学生に必要な科学的なトピックや語彙を学び、英語でも理解できることを目標とする。	1後	30	2	○			○			○	
○			健康スポーツ理論	管理栄養士として、健康づくりや疾病予防のための運動とスポーツの理論を理解し、適切な運動指導ができる基礎的な知識を習得する。	1前	30	2	○			○			○	
○			健康スポーツ実技	健康スポーツ理論で学習した運動やスポーツの有用性を基礎的なトレーニングや運動方法の実践を通して理解を深める。	1後	30	1			○	○			○	
○			生活環境論	身近な環境問題の理解。環境、健康、安全に配慮した食行動を考えることができる。また、その行動を実生活の中で実践できるようになることを目指す。	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

（栄養専門課程管理栄養士科）令和6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	管理栄養士として知っておくべき健康の概念および我が国の保健に関するシステムについて学び、健康を守る技術としての基礎を培うことを目的とする。	2前	30	2	○			○			○	
○			疫学	疫学の定義、指標、栄養疫学における曝露情報、情報収集・評価が理解できる。食事調査法、食事摂取量の評価方法、評価のデザイン、基本的な統計用語が説明できることを目標とする。	3後	30	2	○			○			○	
○			チーム医療論	医療施設、老人施設、在宅療養等でのメディカルスタッフの役割を理解して、管理栄養士としての活躍の場を広げ、チーム医療で求められる責任を果たす能力を養う。	3後	30	2	○			○		○	○	○
○			社会福祉論	少子高齢化、経済格差、人間関係の希薄化などの課題を抱える日本社会では、社会福祉はも他人事ではない。社会福祉への理解と関心を高め、自身の生活に生かせる学びを目指すす。	1前	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生がなぜ重要なのか。その理解を深めるために我が国の現状を把握し、予防医学の進め方についての知識を得ることを目標とする。	2前	30	2	○			○		○		
○			公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学Ⅰで学んだ予防医学の考え方を踏まえて、実際の生活習慣での問題点や対策について、疾病ごと、ライフステージごとに重要性と理解を深める。	2後	30	2	○			○		○		
○			公衆衛生学実験	公衆衛生学で触れた内容、特に環境衛生面を、自分たちの身の回りの現象としてとらえ、理解を深めるとともに、身近な環境への問題意識・問題解決能力を身に着ける。	4前	45	1			○	○		○		
○			健康管理概論	わが国の健康づくり対策に対する管理栄養士の役割について学び、健康作りに関する知識、指導方法などを取得することを目的とする。	4前	30	2	○			○			○	
○			免疫学	免疫学の基本的な仕組みや食物アレルギーなどを始め免疫異常を伴う各種疾患の病態を理解、説明できることを到達目標とする。	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）

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6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	健康体および疾患の病態を理解するために必要な人体の構造と機能の知識修得を目的とする。人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能を説明できることを到達目標とする。	1前	30	2	○			○		○		
○			解剖生理学Ⅱ	健康体および疾患の病態を理解するために必要な人体の構造と機能の知識修得を目的とする。人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能を説明できることを到達目標とする。	1後	30	2	○			○		○		
○			解剖生理学実験Ⅰ	解剖生理学実験では、人体の器官系と構成する器官（臓器）、各器官（臓器）の組織的特徴と機能、生体の恒常性維持の機序（メカニズム）などが説明できることを到達目標とする。	2前	45	1			○	○		○		
○			解剖生理学実験Ⅱ	管理栄養士の役割は、食を通して人々の健康保持、増進を図ることである。本実験では、基本的な知識である人体の構造と機能に関する知識を深め、解説できることを到達目標とする。	2後	45	1			○	○		○		
○			運動生理学	運動に関わる解剖学的基礎およびトレーニングによっておこる生理的適応について理解を深めることを目的とする。	3後	30	2	○			○		○		
○			微生物学	肉眼で直接見ることができない微生物というものの概要についての知識を深め、食品衛生や環境衛生に関わる微生物の基本的知識を習得する。	1後	30	2	○			○		○		
○			病理学	管理栄養士は医療チームの一員であり様々な病気に関する知識を習得する必要がある。病気に関する基礎的な知識を習得し、理解したうえで解説できることを 到達目標とする 。	2後	30	2	○			○		○		
○			生化学Ⅰ	食事から摂取される物質が科学的にどのような物質なのかを知り、どのように生体に利用され、消費されるのかを勉強する。その上で、病気との関連も 勉強する。	2前	30	2	○			○		○		
○			生化学Ⅱ	生体内の代謝を理解し、生命維持にための化学反応を知る。それを踏まえて、病気についても理解する。	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）

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6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	生体内の化学反応を触媒する酵素の反応特性、生体成分を生化学的手法で分析し、その役割と疾病との関連性を理解し説明することができることを到達目標とする。	2後	45	1			○	○			○	
○			食生活論	到達目標:日本の食生活の変遷や多様性を理解し，今後の管理栄養士としての学びの基礎とする。食生活を科学的に理解するための適切な方法を習得する。	1後	30	2	○			○		○		
○			食品学Ⅰ	食品に含まれる各種成分について理解を深め、食品についての理解を深める。また、食品の特性をしっかり理解し、豊かな食生活を形作ることができる力を養うことを目的とする。	1前	30	2	○			○			○	
○			食品学Ⅱ	各食品の特性や加工適正、調理への利用方法などを理解する。 食品の特質をしっかり理解し、豊かな食生活を形作ることができ、食品の好ましい活用方法を理解できることを目的とする。	1後	30	2	○			○			○	○
○			食品加工学	食品保存 貯蔵 の原理、食品加工の原理、加工法、加工素材の特徴などを理解し、包装材料や食品の表示・規格などについても学び、「食べ物と健康」分野での活用につなげることを目的とする。	1後	30	2	○			○		○		
○			食品学実験Ⅰ	食品に関する様々な実験を通し、食品学の講義で学習した内容を実験で明らかにする。また、実験の実施、実験の結果の解釈や考察およびこれらの報告ができる力を養うことを目的とする。	1前	45	1			○	○		○	○	
○			食品学実験Ⅱ（食品加工学実習含）	食実験は事象を確認し検証プロセスの理解と検証に基づいた論じる力を養うこと、実習は製造原理・加工・貯蔵と技術・操作方法などを代表的な加工食品を製造し、理解を深めることを目的とする。	1後	45	1			○	○		○	○	
○			食品成分機能論	栄養士・管理栄養士として科学的根拠に基づいた「疾病予防」や「健康維持」に着目される食品成分について理解する。それらの食品成分と関連の深い保健機能食品とその制度について理解する。	2前	30	2	○			○		○		
○			食品衛生学	食品を安全に取扱い、飲食による健康障害を未然に防止するための知識を習得し、食品衛生の重要性を理解 する。	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）

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6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	食品を汚染する微生物の存在を把握し、食品衛生の重要性を理解する。	3後	45	1			○	○		○		
○			食品衛生管理論	食品衛生の重要性を理解し、食品を安全に取扱い、飲食による健康障害を未然に防止するための衛生管理の 手法を習得する。	3後	30	2	○			○		○		
○			調理学	調理方法は多様で様々な科学的法則が複合的に関与している。これらを理解することで、栄養的価値に優れ、おいしく、安全な食事を安定的に提供するための基本的な能力が養われる。	1前	30	2	○			○		○		
○			調理学基礎実習Ⅰ	基本的な調理の原理・操作方法、器具の取り扱い、衛生面について実習を通して確認しより豊かな知識と技術を習得することを目的とする。	1前	45	1			○	○		○		
○			調理学基礎実習Ⅱ	基本的な調理技法とその理論について実習を通して能動的に学習する。食品素材の調理特性について自らの五感を通じて観察・確認し、より実践的な知識・技能を習得できる。	1後	45	1			○	○		○		
○			調理学基礎実習Ⅲ	1年次の調理学基礎実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本料理、製菓を学び、さらに幅広い知識、技術の習得を目指し、栄養士業務の礎とする。	2前	45	1			○	○		○	○	○
○			調理学基礎実習Ⅳ	1年次の調理学基礎実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本料理、西洋料理を学び、さらに幅広い知識、技術の習得を目指し、栄養士業務の礎とする。	2後	45	1			○	○		○	○	
○			栄養学総論Ⅰ	栄養の基本的概念と意義、および、エネルギー・栄養素等の代謝とその生理的意義について学び理解し、健康の保持増進における栄養・栄養素の役割に関する基礎知識を習得する。	2前	30	2	○			○			○	
○			栄養学総論Ⅱ	栄養学総論Ⅱでは、栄養学総論Ⅰで学んだことに加えてヒトの栄養現象を全体像として捉えることができることを目標とする。	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）

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6年度

（栄養専			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	ヒトの尿や血液等を分析試料とし、これまでに学習した栄養学等を基礎に、実験を通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後	45	1			○	○			○	
○			ライフステージ栄養学Ⅰ	ライフステージ栄養学Ⅰでは、1年での学び活かし、日本人の食事の科学的根拠である日本人の食事摂取基準を学び活用方法の考え方を学び理解する。	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」「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、各ライフステージで見られる疾患とケアについて学び理解を深める。	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。	3前	30	2	○			○		○		
○			応用栄養学実習	ライフステージ別の栄養管理が実践できることを目標とする。	3後	45	1			○	○			○	
○			中高年の健康論	中年期・高年期の健康管理上の課題、関連する食事・栄養について、中年期・高年期の健康管理のゴールについて理解する	4前	30	2	○			○			○	
○			栄養教育論総論	栄養教育マネジメントの理解と活用。総論では、健康な食事の習慣化をめざし、栄養教育マネジメントの理論と実際について理解することを到達目標とする。	2前	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論各論Ⅰ	多様な場に応じた栄養教育の理解と活用。ライフステージ、ライフスタイルにあわせた栄養教育を理解し、それぞれにあった栄養教育について具体的に説明ができる。	3前	30	2	○			○		○		
○			栄養教育論各論Ⅱ	行動科学理論の理解と活用。健康や生活の質QOLの向上に繋がる主体的な実践力形成の支援に必要な栄養教育の理論と方法の習得を到達目標とする。	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）

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6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	栄養アセスメントの理解と実践。栄養状態の評価方法を理解し、対象者に応じた評価の指標を選択できる能力を高めることを達成目標とする。	3前	45	1			○	○		○		
○			栄養教育論実習Ⅱ	多様な場における栄養教育の理解と実践について、対象者に応じた栄養教育計画の立案と評価を理解する、コミュニケーションスキルの向上をめざすことを目標とする。	3後	45	1			○	○		○		
○			臨床医学概論	管理栄養士は医療チームの一員である。したがって様々な病気に関する知識を習得する必要がある。この授業により病気に関する知識を習得し、病態を理解し解説できることを 到達目標とする 。	2後	30	2	○			○		○		
○			臨床栄養学各論Ⅰ	「臨床医学概論」で学んでいる疾患の病因、診断、治療などの知識をもとに、疾患・病態別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養う。	2後	30	2	○			○		○		
○			臨床栄養学各論Ⅱ	疾患・病態、ライフステージ別に適切な栄養アセスメントを理解し、栄養管理の実践の場で適正な栄養ケアプラン が作成できるよう、疾患や病態に対応した栄養食事療法についての知識を習得する。	3前	30	2	○			○		○		
○			臨床栄養管理	傷病者の病態や栄養状態に基づいて、効果的な栄養管理を実施するために、栄養マネジメントを理解して、具体的な栄養評価、栄養補給法、食品と医薬品の相互作用について習得する。	4前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学実習Ⅰ	患者の栄養管理を実施するために必要な食事療養法、栄養補給法、栄養マネジメントを基礎に、病態生理と食事療法を理解し、習得する。	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、疾患別治療食献立作成、治療食の調製、治療用特殊食品を使用した調理、など効果的な栄養療法の実施を行い、栄養教育にも繋がる能力を養う。	3後	45	1			○	○		○		
○			公衆栄養学Ⅰ	地域で生活している様々な人々のより良い健康づくりを栄養面から支援するための理論と実践を理解する。	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）

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6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	公衆栄養マネジメントやプログラムの展開について、主に行政管理栄養士が健康の維持・増進のための栄養管理や指導を行う技能を習得し、情報を収集・分析・評価できることを到達目標とする。	3後	30	2	○			○		○		
○			公衆栄養学実習Ⅰ	公衆栄養活動を効果的に実践するために、対象者の健康･栄養状態のアセスメント、計画 実施 評価を実施し、結果をだすマネジメント能力を培う。	4前	45	1			○	○			○	
○			給食計画論	献立作成に必要な基礎知識と食事計画について学習し、成熟した献立を作成できる土台を構築する。	1後	30	2	○			○		○		
○			給食経営管理論	特定給食施設では給食の意義を理解し給食を取りまく様々なシステムを総合的に管理する能力が求められる。そのための知識や手法を習得しトータルマネジメントできる能力を養う。	2前	30	2	○			○		○		
○			給食経営管理実習Ⅰ	給食計画論・給食経営管理論に基づき実習を通して知識や技術を体得し、管理栄養士に必要な管理能力を養う。臨地実習給食経営管理実習 に向けて大量調理に慣れることを目標とする。	2後	90	2			○	○		○		
○			給食経営管理実習Ⅱ	設定対象者に対しテーマを決め、複数献立もしくはカフェテリア方式で献立を作成する。原価管理や衛生管理、生産管理等をしっかり行い、喫食者が楽しめる給食を提供する。	3前	90	2			○	○		○		○
○			臨地実習指導	実習を通じて、各自が臨地実習の意義を認識し、実習の目標を定め、臨地実習によって管理栄養士の専門性について理解を深める力を養う。	3通	45	3	○			○		○		○
○			包括的計画論演習	事業の企画・立案・実施・評価・改善を統合的に行う能力を備え、問題解決の視点や手法を理解し、学んできた個々の授業を繋げ包括的に活用していくことの重要性を認識することを目標とする。	4前	90	3		○		○		○		○
○			給食経営管理実習Ⅲ（臨地実習）	事業所系（社員食堂・保育園給食・小学校給食・高齢者福祉施設）における給食業務を行うための計画・実施・評価の流れを、実際の現場で経験して技術を習得する。	3後	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6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）	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、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などについて、その実際を医療の場で学ぶことを目標とする。	3後	135	3			○		○	○		○
	○		臨床心理学	おもに高齢期の食支援が必要な方を対象に、対象者がおいしく安全に食べられる食事を、適切な栄養素を適切な量の適切な食形態の食品や料理として提供できる技術の習得を目指す。	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。	4前	45	1			○	○		○	○	
	○		栄養評価・管理演習	適切な栄養管理を実践するための栄養評価法の基本的な技術について学習し、症例等を通して実務に向けた技術を習得する。	4前	30	1		○		○			○	○
		○	高齢者福祉施設実習	高齢者福祉について学んだことが、現場でどのように展開されているか見学・実習を通して確認し、高齢者福祉施設における管理栄養士業務の役割分担を理解できることを目標とする。	4前	45	1			○		○	○		○
	○		公衆栄養統計演習	公衆栄養活動を行う現場でPC による統計処理が増加している。統計処理を正しく行うこと、正しい統計結果を導くための注意、その結果の読み取り方法、レポートでの表現方法を身に着ける。	4前	30	1		○		○		○		
	○		フードマネジメント論	フードサービスの意義、目的、役割等を様々な角度から学習し、フードサービスの課題などを通じ商品開発案や店舗事業所の運営改善等、管理栄養士の立場から持続可能な発展を考える。	4後	30	2	○			○			○	
	○		スポーツ栄養演習	スポーツ栄養学の最新知識について理解し、競技力向上を目的としたスポーツ選手に対する栄養サポートの役 割を考える。	3後	30	1		○		○			○	
		○	公衆栄養学実習Ⅱ（保健所）	公衆栄養学Ⅰ･Ⅱ、公衆栄養学実習Ⅰで学んだことが、現場ではどのように展開されているかを見学･実習を通して確認する。	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）

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6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。