

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	校長名	所在地																		
国際調理製菓専門学校		平成18年1月20日	石田道子	〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町6番町953番1 (電話) 025-210-8805																		
設置者名		設立認可年月	代表者名	所在地																		
学校法人 国際総合学園		昭和32年10月10日	理事長 池田 祥護	〒951-8065 新潟県新潟市中央区古町通2番町541 番地 (電話) 025-210-8565																		
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																	
衛生	衛生専門課程	栄養士学科		平成29年文部科学省 告示第29号	-																	
学科の目的	社会的ニーズが高い栄養学と調理技術および幅広い視野を持って業務に従事し、主体的に考える能力を備えた即戦力となり得る「調理技術を備えた栄養士」を養成することを目的とする。																					
認定年月日	平成31年3月5日																					
修業年限	昼夜	全課程の修了 に必要な授業 時間数又は総 単位数	講義	演習	実習	実験	実技															
	2年 年間 昼間							1755	900	0	855	0	0									
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																	
80人	85人	0人	14人	15人	29人																	
学期制度	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 S・A・B・C・Dの5段階評価による			■前期 4月1日～9月30日 ■後期 10月1日～3月31日																		
長期休み	■学年始: 4月1日～4月4日 ■夏季: 8月5日～8月16日 ■冬季: 12月23日～1月7日 ■学年末: 3月6日～3月31日			卒業・進級条件 各学年における教科科目及び授業時間数を履修し、かつ本校所定の課程を修了した場合に1年次は進級、2年次は卒業を認める																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個別面談、保護者との連携・教育相談の実施、カウンセラーの斡旋等を含めた心のケア			課外活動 ■課外活動の種類 新潟総踊り、明和義人祭、古町どんどん、志・未来塾、食の陣等地域のイベントへの参加、各種スポーツサークル等 ■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) 石本商事㈱、㈱日本フードリンク、㈱メフオス、日清医療食品㈱、富士産業㈱、㈱ニッコトラストなど			国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)																		
	■就職指導内容 授業科目として1年次後期にキャリアアップ講座を開講し、自己分析→希望職種・希望会社決定→履歴書・エントリーシート作成指導→面接指導→求職登録→校外実習→就職試験という一連の流れを理解させあくまで学生主体に企業選びをさせていく。 ■卒業生数 41 人 ■就職希望者数 39 人 ■就職者数 39 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100.0 % ■その他			主な学修成果(資格・検定等)※3 <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>栄養士免許</td> <td>①</td> <td>41</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>コミュニケーション検定</td> <td>③</td> <td>39</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>社会人常識マナー検定</td> <td>③</td> <td>41</td> <td>41</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士免許	①	41	41	コミュニケーション検定	③	39	39	社会人常識マナー検定	③	41
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
栄養士免許	①	41	41																			
コミュニケーション検定	③	39	39																			
社会人常識マナー検定	③	41	41																			
中途退学の現状	■中途退学者 3 名 ■中退率 4.0 % 令和5年4月1日時点において、在学者85名(令和5年4月1日入学者を含む) 令和6年3月31日時点において、在学者82名(令和6年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ・進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・カウンセラーによるカウンセリング、休学中のフォローアップ、転学科の実施等			※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 栄養士実力認定試験 家庭料理技能検定3級																		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 奨学金: NSG無利子奨学金 授業料減免制度: 入学試験における学費・授業料減免特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																					
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: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																					
当該学科のホームページURL	URL: http://www.food-673.jp																					

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

企業での校外実習は本校の教育特徴である実践教育の一環として行っている。1年次は次年度の就職を見据え、実際の現場を見ることにより自分の目指すべき方向性を明確にするために実施している。2年次は実際の現場に身を置くことによりより具体的に自身が社会人として就労している姿をイメージし企業選びをしていくための早期就職研修の場として行っている。

1年次:施設見学(キャリアアップの授業内)実施

2年次:給食管理実習校外、応用調理実習Ⅱ・Ⅲ

(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

本会議には各学科の主任が同席し教育課程編成委員と情報交換をしている。積極的な意見を聴取し、次年度の授業内容の構築の際には会議で議論した内容が次年度の学習指導計画に反映され、遂行されるように配慮を行っている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
豊嶋 隆史	一般社団法人 全日本司厨士協会 関東総合地方本部新潟県本部 会長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	①
古川 雅英	新潟県菓子工業組合 専務理事	令和4年4月1日～令和6年3月31日	①
折居 千恵子	新潟県栄養士会 会長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	①
森本 節生	株式会社シルバーホテル 名誉料理長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	③
後藤 孝之	株式会社日本フードリンク 取締役会長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	③
荒井 涉	株式会社エフエムアイ 営業部	令和4年4月1日～令和6年3月31日	③
山崎 英治	株式会社山重 代表取締役	令和4年4月1日～令和6年3月31日	③
池田 志野	日清医療食品株式会社 中部支店 管理部	令和4年4月1日～令和6年3月31日	③
石田 道子	国際調理製菓専門学校 学校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	
山本 秀一郎	国際調理製菓専門学校 副校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	
竹内 正明	国際調理製菓専門学校 教務部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	
本間 一彰	国際調理製菓専門学校 調理系主任	令和4年4月1日～令和6年3月31日	
荒川 誉明	国際調理製菓専門学校 調理師学科主任	令和4年4月1日～令和6年3月31日	
星野 香	国際調理製菓専門学校 パティシエ学科主任	令和4年4月1日～令和6年3月31日	
鷲頭 哲男	国際調理製菓専門学校 栄養士学科主任	令和4年4月1日～令和6年3月31日	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 (11月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 2023年(令和5年)11月21日 17:00~18:00

第2回 2024年(令和6年)3月12日 17:00~18:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

早期離職に関しての問題提起があった。専門学校を卒業した学生が現場に対応することができず離職するケースが多いため、食の業界で働いていく上での覚悟を在学時代に身に着ける必要があり、人間性教育の中でいかに充実させていくかを話し合った。そして本校の教育方針の柱である人間性教育を充実させ、挨拶や身だしなみといったソーシャルスキル、コミュニケーション指導を強化することとなった。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

企業との繋がりを持つことで学生が食の業界で活躍していくための資質、能力を伸張することができるように適切な助言、指導をもらうとともに、各学科の教育内容にも反映させていく。

(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

インターンシップ研修(校外実習)においては調理補助業務、栄養士業務を主に行いながら、コミュニケーション能力を養えるように周囲と接する能力を身につける。またレポートにて実習の内容をABCDで評価を受け成績評価の参考にしている。

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
給食管理実習校外	給食施設ごとの概要・特徴についてよく理解し、栄養・食事管理、食材料管理、品質管理、衛生・安全管理、原価管理、調理作業、配膳などを総合的に実習を行い、給食業務の実際について学ぶ。	日清医療食品(株) 石本商事(株) (株)メフォス (株)日本フードリンク ケータリングフード(株)等

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」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

学校法人国際総合学園の就業規則第57条(教育)に2. 職員は学園の行う教育に積極的に出席しなければならない。

3. 職員は、学園から園外研修を命ぜられたときは、積極的に受講し、かつ復命しなければならない。

とある。本校の研修は職員の知識と技術の向上にとどまらず、学生に如何に還元できるかが一番の研修を受講する理由になってくる。受講の内容を授業の内容に反映させ、学生のスキル向上を図る。そうすることで学校全体の教育レベルが高まることを主たるねらいとする。そのための研修の内容には2点が挙げられる。

①教職員の専攻分野の知識・技術の向上に関わる研修

②教員としての資質向上に関わる研修

(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「栄養士養成施設北信越地区会議」(連携企業等:栄養士養成施設協会)

期間:令和5年12月19日(火)

対象:栄養士養成施設教員

内容:全国栄養士養成専門学校協議会の予算について

栄養士の社会活動取り組みについて

②指導力の修得・向上のための研修等

国際総合学園・国際調理製菓専門学校職員が受講する研修

・実践行動学研修 … 専任教員参加

・メンタルヘルス研修 … 専任教員参加

・新任教員研修会 … 新任専任教員参加

・就職指導者研修 … 専任教員参加

(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「新潟県栄養士会HP作成委員会」(連携企業等:新潟県栄養士会)

期間:令和5年12月21日(木) 対象:新潟県栄養士会HP委員会

内容:新潟県栄養士会の各業種(医療、福祉、学校など)における栄養士の取り組みについて話し合い
新潟県栄養士会HPを見てくださる方々へ報告するための媒体づくり研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

学校法人新潟総合学院、国際総合学園の主催する研修に参加

- ・iPad利用者研修(年1回6月):授業で使用できるアプリについての紹介、使用方法についての説明会:全職員対象
- ・メンタルヘルス研修(隔月1回):学生の心のケアのために産業カウンセラーが定期的実施:全職員対象
- ・新任教員研修会(年1回3月:学校法人での採用が決まった年の3月に実施し教育原理・心理の教授、グループワークを実施する。4月からの授業実施に備える。:初任者研修対象者がいれば実施)
- ・就職指導者研修:ハローワークが主催し年4回(6月・10月・12月・3月)実施。:専任教員が対象
現状報告と今後留意すべき点などを情報交換。
- ・模擬授業研修会(年1回3月):通常授業形式で実施。事前にシラバスを作成しそれに沿って行う。実施後オブザーバーよりフィードバックし実際の授業運営に活用する。:全教員が対象

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

教育内容を中心に学校が適切な専門教育を実施しているかを学校関係者が評価。

年2回の授業アンケート、保護者アンケート・教職員アンケートをもとに学校運営評価を内外から調査する。

また学校評価を公開することで専門学校教育を理解してもらうとともに教育内容を向上させていく。

(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	教育理念・目標の告知がなされているか
(2)学校運営	教育理念を基本に適切な学校運営がなされているか
(3)教育活動	年間のスケジュール・シラバスに則り、教育活動が行われているか
(4)学修成果	前期、後期の試験において合格点を取り単位を修得しているか
(5)学生支援	奨学金など修学に必要なサポートがなされているか。就職サポートが
(6)教育環境	学習環境が適切であるか
(7)学生の受入れ募集	適切に実施され安定した募集活動が行われているか
(8)財務	予算通りに学校運営が遂行されているか
(9)法令等の遵守	学則に則り、学校運営が実施されているか
(10)社会貢献・地域貢献	年間のスケジュールに則り、地域イベントに参加し貢献しているか
(11)国際交流	年間のスケジュールに則り、異文化交流が適切に行われているか

※(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

早期離職に関して卒業生の意見を聴取した。現場の厳しさを感じつつも自分自身が目標を達成していくためにどうあるべきかを明確にして働いていく必要があるなど前向きな意見があり、在校生に伝えていく必要性が十分にあった。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
渡辺 匠	株式会社マルゼン新潟営業所	令和4年4月1日～令和6年3月31日	業界代表
須藤 一樹	株式会社イデアル	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生(シェフ学科)
手塚 信慈	宝山株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生(カフェ学科)
相羽 暁	Allenson	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生(パティシエ学科)
加藤 沙里菜	株式会社日本フードリンク	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生(栄養士学科)

※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: <http://www.food-673.jp>

公表時期: 令和5年5月1日

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

・連携する企業に関しては本校の教育方針、指針及び具体的な内容を年間スケジュールの内容を説明しながら提供し連携を図る。・学生が就職を希望している企業は教育内容の告知、及びインターンシップで、より業界のニーズに合った教育を実施するできるような指導を行う。

(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	学校概要、目標の告知と公表
(2) 各学科等の教育	学科教育内容の告知と公表
(3) 教職員	専任教員・特別講師のプロフィール紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	インターンシップ実績の公開
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事・地域貢献・活動の公開
(6) 学生の生活支援	入学対象者へアパート・学費・奨学金制度の公開
(7) 学生納付金・修学支援	学費の公開
(8) 学校の財務	ホームページにて公開
(9) 学校評価	評価項目により5段階評価で公表
(10) 国際連携の状況	姉妹校提携校の公開、及び海外研修旅行での交流
(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: 本校ホームページ(URL: <http://www.food-673.jp>)トップ画面から下部バナー「情報公開」クリック⇒

授業科目等の概要

(衛生専門課程栄養士学科)															
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
								講 義	演 習	実験・実習・実技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
必修	選択必修	自由選択													
1	○		心理学	心理学では、私たちの心と行動について実践的に学ぶ。そのためには、まず自分を知ること、そして他人を理解することが第一である。また、クライアント、利用者様の食生活の改善に役立てる手法も学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
2	○		食料経済	私たちの食生活は社会の変化に伴って外食産業、中食産業が急速に発展し、「食の外部化」が進んでいる。日本における食品の消費動向、食品の生産（国産食品と輸入食品の需給率）と流通の仕組み（フード・システム）、遺伝子組み換え食品の表示、食の安全性問題などについて学ぶ。	2前	30	2	○			○		○		
3	○		システム演習 I	入力の基礎からしっかり確認し、ストレスなく文字入力が行えるようにタイピング練習を積極的に取り入れていく。またWordも基本操作から学び、表や図、画像等を挿入した文書作成がスムーズに行えるように機能等を学ぶ。様々なサンプル文書を参考にしながら、自分で文章を作成する実践の時間を多くし、「Wordを活用して効率よく文章作成できる」手法を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
4	○		システム演習 II	Excelの基本操作、表作成、グラフ作成、関数、データベース機能を学ぶ。様々なサンプルデータを参考にしながら、関数を使用した表、表からグラフ作成等を自由自在に行えるように実践の時間を多くとりながら授業を進めていく。「Excelを使用して効率よく数式の入った表とグラフの作成ができる」手法を学ぶ。	1後	30	2	○			○			○	
5	○		システム演習 III	プレゼンテーション概論、PowerPointの基本操作（スライドの作成）、スライドショーについてなど、PowerPointを使用してプレゼン用の資料を作成する際に必要不可欠な内容について学ぶ。実際に自分が作成した資料を使用してプレゼンテーションを行う実践も入れながら、PowerPointの操作方法について学ぶ。	2前	30	2	○			○			○	
6	○		キャリアアップ講座	社会（企業・組織）が学生に求める「能力」について理解を深め、社会で実際に役立つ人材となれるような様々な事例紹介によって社会・職場適応力を養い、近い将来、社会人として適切なスタートを切ることができるよう“自身”の強化プラン策定と目標管理を促し、将来のキャリア形成につなげられる知識について学ぶ。	1後	30	2	○			○		○		
7	○		化学	化学の基礎である理論化学分野では、原子や分子に係る正確な理解を中心に学習し、無機化学および有機化学分野では、化学結合、光学異性などの基本的原理や概念、炭化水素、アルコール、芳香族化合物など有機化合物の構造、性質および化学反応機構について学ぶ。また、栄養士にとっては、食品学や栄養学を理解するため、有機化学の知識は不可欠であり、有機化学反応を重点的に学び、栄養士にとって必要な基礎知識を修得する。	1前	30	2	○			○			○	
8	○		英語 I	基本的な挨拶、日常会話を習得し外国人とコミュニケーションができる会話力を習得する。また簡単な食品に関する単語を習得する。	1前	30	2	○			○			○	
9	○		英語 II	応用では、レストランやホテルでの飲食サービスに関する会話力を修得する。また、栄養に関する英単語を習得する。	1後	30	2	○			○			○	
10	○		トレーニング論	運動と健康の関係について、健康づくりとスポーツトレーニングに関する理論と実践について学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	

11	○		トレーニング 実技	運動は健康でいきいきと生きていくために欠かせない大切な要素のひとつである。運動の生活化が求められているが、生活を通してスポーツに親しみ実践していけるかどうかは青年期の取組み如何による。この授業ではその第一歩として、基礎的な体力づくりのためのトレーニングの方法を学び、又自然体験活動を通して各自の運動実践能力を高めていきたい。そのためには、仲間と協力して積極的に運動に取り組む、現場で役立つ体力を身につけ、生涯スポーツの必要性について学ぶ。	1 前	45	1			○	○				○
12	○		公衆衛生学	公衆衛生の目的は健康の維持・増進にあり、栄養・食生活の改善は公衆衛生活動の柱でもある。本講義においては、個人および集団における健康の概念を理解し、人口動態や保健統計、疫学など「公衆衛生学の理解に不可欠なツール」に関する基本を学ぶ。	1 前	30	2	○			○				○
13	○		社会福祉概論	社会福祉の基本である人間生活の援助のあり方を優先して学ぶ。3つの柱（社会保障の概念、医療制度、福祉・介護制度）を学び地域社会の福祉システムを十分理解する。	2 後	30	2	○			○				○
14	○		解剖生理学	栄養士として人体のメカニズムを学ぶ必要がある。基本骨格をなす人体の構造（解剖学）およびその構造を果たす機能（生理学）を学ぶ。	1 前	30	2	○			○				○
15	○		解剖生理学実 験	人体の構造を生理機能と関連させて学ぶ。対象を「観察すること」に主眼をおく。栄養士として消化・栄養吸収に関する人の細胞・組織構造と機能について学ぶ。	1 後	45	1			○	○				○
16	○		病理学	病理（疾病の原因とメカニズム 生体の形態的・機能的変化）、免疫（炎症と疾病、免疫とアレルギー）等について病気の診断と治療まで学ぶ。	2 後	30	2	○			○				○
17	○		生化学	生物体を構成する物質の基本的な構造と機能・分布・存在状態などを知り、取り入れた栄養素の変化とそれに起因する様々な現象について学び、生命現象の仕組みを理解する。	1 後	30	2	○			○				○
18	○		生化学実験	栄養士にあたる糖質、脂質、タンパク質の化学的性質を実験を通じて学ぶ。続いて栄養素が体内で消化吸収され代謝されるための触媒である酵素の性質と機能を理解する。	2 前	45	1			○	○				○
19	○		運動生理学	運動生理学の基礎的事項について学び、身体と運動の関連について理解する。	2 前	30	2	○			○				○
20	○		食品学総論	食品の分類や食品成分表ならびに栄養成分、嗜好成分、機能性成分等の基礎的な知識を身につけそれぞれの食品の特性および素材との関係について学ぶ。	1 前	30	2	○			○				○
21	○		食品学各論	食品の品種、生産、流通、加工や保存方法、栄養成分や機能性成分等についての知識を習得し、人の健康増進、疾病予防、治療に応用できることについて学ぶ。	1 後	30	2	○			○				○
22	○		食品学実験Ⅰ	食品の一般成分の定性分析、定量分析の基本となる化学実験の基本操作を身につけ、食品成分の定性実験・定量実験を行って食品と食品の成分についての理解する。	1 前	45	1			○	○				○
23	○		食品学実験Ⅱ	食品の一般成分、微量成分の定性分析、定量分析、および食品鑑別の基礎理論と官能評価の基本操作を学ぶとともに、自ら実験を計画して実施し、その結果を評価できる力を養う。	1 後	45	1			○	○				○
24	○		食品衛生学	特定給食における栄養管理、給与栄養目標量の設定、献立計画、献立作成などの基礎と大量調理の設備・機器類の使い方、食材料の衛生的な扱い方について実習を通して学ぶ。	1 前	30	2	○			○				○
25	○		食品衛生学実 験	食品衛生学実験では、食中毒の危害要因に関し、食品の安全性を損なう微生物や化学物質について、実験を通じて理解を深めるとともに、食中毒に関係する細菌の消長並びにその物理的、化学的殺菌方法などについても評価できる能力を養成する。また、学んだ技術を社会で実践できるよう、微生物と温度、また、殺菌成分と作用時間の関係など、食中毒を予防するための科学的的手法を重点的に学ぶ。	1 後	45	1			○	○				○

26	○		食品加工学実習	加工食品がどのように製造され、流通しているのかを学ぶ。この実習では、普段購入することの多い豆腐やコンニャク、バター、ソーセージなどを作製し、その加工原理を体験的に理解する。	2後	45	1			○	○	○							
27	○		基礎栄養学	栄養学は、健全な発育のためのみではなく、生涯を通して生活習慣病を予防し、健康で過ごすために必要な学問である。そして日々、ひとの生活に密接に関係している。ここでは栄養素の分類、評価法、健康との関わりなどの基礎を体系的に学ぶ。	1前	30	2	○			○							○	
28	○		応用栄養学	ひとは生後の成長段階において経時的に成長率は変化し、また栄養素の必要量も大きく変わる。その後もライフステージ毎に栄養摂取は変化する。これらの理解のためにライフステージ別の身体特性を学び、栄養評価法や適切な栄養摂取について理解する。	2前	30	2	○			○							○	
29	○		スポーツ栄養学	健康づくりのためには、運動-栄養-休養の3大要因の適切な組み合わせが重要である。本講義では、運動生理学における運動と栄養の関係について学ぶ。	2後	30	2	○			○								○
30	○		栄養学実習	ライフステージの全体の流れを理解し、各ライフステージの身体状況と栄養状態（妊娠や授乳、成長・発達、加齢、身体活動の付加など）に応じた栄養管理の基本について、実習を通して学ぶ。	2前	45	1			○	○							○	
31	○		臨床栄養学総論	臨床栄養学とは種々の疾患の成立機序や経過に栄養がどのように関わっているか、病態に対してどのような栄養療法が最適であるかを評価し、生体の代謝栄養に最も適した栄養管理法を修得して患者の食事療養管理や適切な栄養食事指導をすることは疾病発病の介入に有効であることを学ぶ。	1後	30	2	○			○								○
32	○		臨床栄養学各論	生活習慣病、循環器疾患、消化器疾患などの個別の疾病における栄養に関する特徴を把握して、その治療・予防に役立つための栄養学的知識と、それぞれの疾病に対応する栄養と食事の管理について学ぶ。医療福祉の場における栄養（経管栄養と高カロリー輸液を含む）と食事の管理について理解する。また栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する栄養ケア・マネジメントの考え方について理解する。	2前	30	2	○			○								○
33	○		臨床栄養学実習	病態を正常化する栄養療法として、患者や施設利用者の病態に合わせた食事を提供する技術を習得する。実習の課題として栄養アセスメント、栄養改善の到達点、栄養ケアプランの具体的な事例を設定して、傷病者への栄養管理の一連の流れについて理解し、各種疾患における特徴的な栄養と食事の管理について学ぶ。	2後	45	1			○	○								○
34	○		栄養指導論Ⅰ	健康な身体、不健康な身体を作るのは毎日の食事といっても過言ではない。病人は病気の治癒、健康人は健康の維持・向上を目指す食生活について考え、それを伝えるための技術を学ぶ。	1後	30	2	○			○								○
35	○		栄養指導論Ⅱ	栄養と生命活動に関わる科学的な事実をもとに、健康の保持・増進、病気の治療、人生の質（QOL）の向上に必要な「食行動の形成と自律」が重要である。栄養アセスメント（身体計測、各種検査等から対象者の栄養状況を判定する）、行動科学の基礎理論、栄養カウンセリングなどを学習し、具体的にライフステージ別、環境別、地域別にどのように展開されているかを学ぶ。	2前	30	2	○			○								○
36	○		栄養指導論実習	コンピュータを活用し、情報を適正かつ効率的に扱うスキルを身につけるとともに、栄養指導に必要な基礎知識・技術として、帳票の設計、簡単な統計処理が出来る能力を養う。また、情報の表現および伝達の方法について学ぶ。	2後	45	1			○	○								○
37	○		公衆栄養学	地域、職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く社会・環境に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、個人及び集団に対する疾病予防・健康増進・食育推進活動等を展開するための公衆栄養マネジメントの理論と方法を学ぶ。	2後	30	2	○			○								○

38	○		調理学概論	基本的な調理操作及び調理過程に伴う食品の科学的・物理的变化を学習し、食品素材の調理特性、栄養特性などの理論を習得する。	1前	30	2	○			○	○		
39	○		給食計画論	特定給食施設の定義と各種施設における給食の運営という観点から、これらの給食業務の計画に必要な基礎知識および給食運営に必要な調理現場での管理の実際を学び、効率的な給食管理のあり方を習得する。	1後	30	2	○			○	○		
40	○		給食実務論	栄養士として特定の給食施設で円滑な給食運営を行うために給食計画論で学習したことをより具体的に学ぶ。	2前	30	2	○			○	○		
41	○		給食管理実習校内Ⅰ	特定給食における栄養管理、給与栄養目標量の設定、献立計画、献立作成などの基礎と大量調理の設備・機器類の使い方、食材料の衛生的な扱い方について実習を通して学ぶ。	1後	45	1				○	○	○	
42	○		給食管理実習校内Ⅱ	給食管理実習校内Ⅰで習得した知識・技術をもとに栄養計画や給食システムに基づいて、実際に提供する食事の内容を計画・実施する方法について学ぶ。	2前	45	1				○	○	○	
43	○		給食管理実習校内Ⅲ	給食管理実習校内ⅠⅡで習得した知識、技術をもとに学生が給食計画(献立作成、材料発注、食数管理、調理作業)を具体的に実習を通して学ぶ。	2後	45	1				○	○	○	
44	○		給食管理実習校外	給食施設ごとの概要・特徴についてよく理解し、栄養・食事管理、食材料管理、品質管理、衛生・安全管理、原価管理、調理作業、配膳などを総合的に実習を行い、給食業務の実際について学ぶ。	2前	45	1				○	○	○	○
45	○		基礎調理実習Ⅰ	調理学で学んだ理論を実習することにより理解を深め、食品の基本的な取り扱い法と調理操作などの調理技術を実習し、習得するとともに、調理に必要な衛生的な概念と対策や食事マナーについても実習を通して学ぶ。	1前	45	1				○	○		○
46	○		基礎調理実習Ⅱ	調理学実習Ⅰで学んだ知識と基本的な調理技術をもとに、日本料理、西洋料理、中国料理の各種料理様式、調理法の特徴と栄養面の違い、テーブルマナーを実習を通して学び、料理が生まれた背景や食文化への理解を深める。	1前	45	1				○	○	○	
47	○		基礎調理実習Ⅲ	調理実習Ⅰ・Ⅱで学んだ知識と基本的な調理技術を生かして、献立作成の能力を養い、安全、栄養、嗜好を兼ね備えた調理技術を向上させる。	1後	45	1				○	○		○
48	○		応用調理実習Ⅰ	基礎調理実習(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ)で学習した知識や調理技術をふまえ、日本料理、西洋料理、中国料理について課題に応じた献立作成および調理実習を行い、栄養士として必要な知識と技術を習得する。	2前	45	1				○	○	○	
49	○		応用調理実習Ⅱ	調理実習(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ)と応用調理実習Ⅰで学んだ知識と技術の更なる向上を目指し、料理別・食品別の調理方法や新しい機器による調理方法について理解を深め、さらには大量調理へと応用が出来るようになる。	2後	45	1				○	○	○	
50														
合計					49科目	単位時間(79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	2期
		1学期の授業期間	20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。