

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																														
鯉淵学園農業栄養専門学校		昭和23年4月1日	島崎弘幸		〒319-0323 茨城県水戸市鯉淵町5965 (電話) 029-259-2811																														
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地																														
公益財団法人 鯉淵学園		昭和23年5月24日	伊勢彦信		〒319-0323 茨城県水戸市鯉淵町5965 (電話) 029-259-2811																														
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																													
衛生	専門課程	食品栄養科			平成22年文部科学省認定	—																													
学科の目的																																			
栄養士法及び学校教育法に基づき、栄養士を養成するために必要な知識及び技能を習得させ、合わせて社会人として必要な一般教養を高め、人格教育と文化の向上、発展に寄与することを目的とする。																																			
認定年月日																																			
令和3年3月25日																																			
修業年限		昼夜	講義		演習	実習	実験	実技																											
2年		0	1860		150	495	135	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		57人		0人		9人		16人		25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 試験・レポート・提出物・受講態度(平常点)などに基づく																												
長期休み		■学年始:4月8日 ■夏季:8月9日～9月30日 ■冬季:12月20日～1月10日 ■学年末:3月17日			卒業・進級条件		学則に定める規定科目を履修し、学期末試験もしくは課題の成績が合格点以上で、学費等の納入を怠っていないこと。																												
学修支援等		■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任による面談の実施や保護者と連携した指導、スクールカウンセラーとの連携により種々の学生への相談・指導を実施している			課外活動		■課外活動の種類 学生自治組活動・ボランティア活動・学園祭等の実行委員会等 ■サークル活動: 有																												
就職等の状況※2		■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 給食委託会社、病院、保育園、福祉施設、介護施設、社員食堂など ■就職指導内容 分野別、施設別の就職セミナー、6社程度の委託会社による企業説明会の他、面接対策、履歴書指導など担任と愁傷担当者の連携した指導を実施している ■卒業生数 : 20 人 ■就職希望者数 : 20 人 ■就職者数 : 20 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 ・進学者数: 0人 ・就職を希望しない: 0人 (令和3年度卒業生に関する令和4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 (令和3年度卒業生に関する令和4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>20人</td> <td>20人</td> </tr> <tr> <td>食育栄養インストラクター</td> <td>③</td> <td>20人</td> <td>7人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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)					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	栄養士	①	20人	20人	食育栄養インストラクター	③	20人	7人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																																
栄養士	①	20人	20人																																
食育栄養インストラクター	③	20人	7人																																
中途退学の現状		■中途退学者 0名		■中退率 0%		■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による個別指導の他、スクールカウンセラーによるカウンセリングの実施、学費の分割納入など																													
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(授業料半額免除)、鯉淵学園奨学金制度(無利子、月額2万円、3万円、5万円) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																																	
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																																	
当該学科のホームページURL		https://www.koibuchi.ac.jp/nourishment/																																	

(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

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

本校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、企業等との連携を通じて最新の知識・技術・技能について必要な情報の把握や分析を行い、カリキュラムの改善や工夫、教育課程の編成に定期的に生かしていく。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

学則第36条 本校は授業内容及び方法の改善を図るために教育課程編成委員会を設ける
教育課程編成委員会は学園長を委員長とし、学園長の指名する教職員の他、業界団体の役職員、専攻分野に関する企業等の役職員から選出し、鯉淵学園農業栄養専門学校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するための教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫など)に活かすため、定期的に会議を設ける。会議での決議事項は、教授会や運営会議において検討し、次年度以降の教育課程の編成及びカリキュラム内容の改善や工夫に活かす。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年3月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
荒田玲子	公益財団法人 茨城県栄養士会副会長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	①
茂木秀樹	イセ食品株式会社 イセたまご研究所副所長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	②
近藤郁文	一富士フードサービス株式会社東日本支社部営業部長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	③
長田和枝	医療法人省和会老人保健施設つまさと施設長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	③
島崎弘幸	鯉淵学園農業栄養専門学校学園長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	
長谷川量平	鯉淵学園農業栄養専門学校副学園長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	
野口貴彦	鯉淵学園農業栄養専門学校食品栄養科長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	
浅津竜子	鯉淵学園農業栄養専門学校食品栄養副科長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	
斎藤亮一	鯉淵学園農業栄養専門学校学務部学務課長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	

※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、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年3月30日 13:00～14:00

第1回 令和2年10月2日 16:00～17:10

第2回 令和3年2月15日 14:00～15:00

(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

栄養士業務の実際について「献立作成に苦勞している」「献立展開が弱い」などのご意見をいただいた。具体的には、食材の特徴の理解を深めるとともに、献立作成演習、応用栄養学実習、臨床栄養学実習などにおいて、献立作成や献立展開教育の充実を図るためには、どの科目にどのような内容を組み入れることが効果的であるのかを議論してゆく。

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

栄養士が果たすべき社会的役割に関する基本となる能力を養うため、企業等との連携を通じて栄養士として必要とされる知識・技能及び社会人としてのマナーを養う。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業・保育園・高齢者施設において実習生の受け入れを依頼し、特定給食施設における栄養士業務についての実習を行っている。45時間以上(原則1週間)、実際の現場に入り調理作業や事務作業など、栄養士としての実務について、栄養士・管理栄養士から指導を受ける。終了後は企業等の担当者による評価の他、事前事後指導の状態も含めて評価する。また、卒業後希望する職場に就職し、社会に貢献できる栄養士として活躍するために、病院や福祉施設など現場で活躍する卒業生や就職先施設の担当者による講演などを通して職業理解及び社会人としての心構えを修得する。

(3) 具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
給食管理学校外実習	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎・高齢者福祉施設・病院)での給食提供の実務経験を持つ教員がその実務経験を生かし、校外実習先の栄養士・管理栄養士と連携して給食提供の場で必要な技術や知識を習得させることを目的とした教育を行う。実習先は、給食施設(学校、児童福祉施設、老人保健施設、病院等)とし、それぞれ給食の特徴と栄養管理・運営の実際を体験し、校内において学習した関連科目の理解を深める。また、他職種や給食提供対象者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養うことを目指した実習を行う。また、実習終了後には報告会を実施する。	日立総合病院、こころの医療センター、大宮フロイデハイム、小美玉学校給食センター、ナーシングホームかたくり (全23企業)

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

実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、職員研修に関する内規に基づき教職員の能力開発に対して専攻分野における実務に関する知識・技術並びに授業及び学生に対する指導力等の修得・向上を目的として組織的な研修を受講させる。

(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「(一社)全国栄養士養成施設協会 2019年度特別研修会」(連携企業等:(一社)全国栄養士養成施設協会)

期間:令和元年5月11日(土) 対象:浅津竜子・勝山由美

内容:1)厚生労働省の担当官より、「管理栄養士・栄養士のための栄養学教育 モデル・コア・カリキュラムについて」指導を受けた。

2)「日本人の食事摂取

基準2020の策定状況に関する進捗報告」と、栄養士教育に活かすべきポイントについて指導を受けた。

研修名「(一社)全国栄養士養成施設協会 2019年度 講演研修会」(連携企業等:(一社)全国栄養士養成施設協会)

期間:令和元年8月26日(月) 対象:勝山由美

内容:1)「管理栄養士・栄養士のための栄養学教育 モデル・コア・カリキュラムの解説」として、令和元年5月11日に受けた指導内容からさらに具体的な説明を受けた。

2)栄養士実力認定試験出題基準(ガイドライン)の解説について

*本科2年の12月に行われる全国の栄養士養成施設校統一試験である。

その出題基準について理解を深め、教育に役立てた。

研修名「第8回(公社)茨城県栄養士会定時総会・研修会」(連携企業等:(公社)茨城県栄養士会)

期間:令和元年5月17日(金) 対象:浅津竜子

内容:「認知症の早期診断と予防」「HACCPによる衛生管理」「日本人の食事摂取基準2020年版-総論とその指標について」研修を受けた。

研修名「第8回(公社)茨城県栄養士会定時総会・研修会」(連携企業等:(公社)茨城県栄養士会)

期間:令和元年5月21日(火) 対象:浅津竜子

内容:「地域包括ケアシステムの今後の展開」について研修を受けた。

研修名「2019年度 全国栄養士養成専門学校協議会 第24回通常総会・講演会」(連携企業等:全国栄養士養成専門学校協議会)

期間:令和元年5月29日(木) 対象:入江三弥子・浅津竜子

内容:HACCPと脂質異常症の最新情報に関する研修を受けた。

研修名「(公社)茨城県栄養士会福祉研究会令和元年度総会並びに研修会」(連携企業等:(公社)茨城県栄養士会)

期間:令和元年6月12日(水) 対象:勝山由美

内容:1)水戸済生会総合病院 リハビリテーション科 言語聴覚士 河野直弘先生による解説で、「嚥下のメカニズム」「高齢者が誤嚥しやすい理由」「嚥下機能の評価の方法」と事例について説明を受け理解を深めた。

2)筑波メディカルセンター病院 栄養管理課 管理栄養士 小西桃子先生による解説で、「アレルギーとは」「アレルギー食品」「加工食品の表示」「給食の対応について」説明を受け理解を深めた。

研修名「令和元年度健康づくり指導者研修会」(連携企業等:(公社)茨城県栄養士会 研究教育・公衆衛生専門研究会)

期間:令和2年2月20日(木) 対象:浅津竜子

内容:令和2年4月に改訂される日本人の食事摂取基準(2020年版)の活用ポイントについて、改定委員の一人である上西一弘先生(女子栄養大学教授)より解説を受けた。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「校内研修会」

期間:令和1年12月24日(火) 対象:全教職員

内容:高等教育におけるアクティブラーニングについて、茨城大学教育学部 准教授 大西 有 先生より解説を受けた。

(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

オンデマンド配信による研修会、日本栄養改善学会主催の「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム活用支援ガイド研修会」受講予定。

期間:令和2年11月13日(金)～12月11日(金) 対象:食品栄養科教職員

外部研修として、(公社)茨城県栄養士会主催の「いばらき食育推進大会」参加予定。

期間:令和3年1月21日(木) 対象:食品栄養科教職員

研修名「最新調理器具研修会」(連携企業等:株式会社ラショナル・ジャパン)

期間:令和2年11月12日(木)、13日(金)、27日(金)、12月4日(金)、10(木)、11(金) 対象:食品栄養科教職員

内容:企業のインストラクターから最新調理機器の「バリオクッキングセンター」、「スチームコンベクションオープン」の使用
方法と調理できる内容の指導を受け、本科が教育する栄養士の就業先である特定給食施設での食事提供・大量調理の
あり方について理解を深める。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「校内研修会」

期間:令和3年3月24日(水) 対象:全教職員

内容:高等教育におけるアクティブラーニングについて、茨城大学教育学部 准教授 大西 有 先生より具体的なアクティ
ブラーニングの実践方法についてグループワーク方式で解説を受け、今後の栄養士養成教育に取り入れる。

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

自己点検・自己評価の結果に対し、学校評価ガイドラインに沿って外部評価を実施し、審議された内容から改善提案を行
い、次年度へ反映させる。

(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(将来構想、教育の特色、業界ニーズ)
(2)学校運営	学校運営(運営方針、事業計画、意思決定システム)
(3)教育活動	教育活動(教育目標、カリキュラムの体系化、評価基準の明確化)
(4)学修成果	学修成果(就職率、資格取得率、退学率、卒業生の評価)
(5)学生支援	学生支援(就職指導体制、経済的支援体制、保護者との連携)
(6)教育環境	教育環境(施設設備の整備、インターンシップ等の教育体制)
(7)学生の受入れ募集	学生の受入れ募集(学生募集活動の適正化、納付金の妥当性)
(8)財務	財務(財務基盤の安定性、予算・収支計画の有効性、会計監査の適正化)
(9)法令等の遵守	法令等の遵守(法令・設置基準等の遵守性、自己評価の実施)
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献(社会貢献の実態、学生ボランティアの支援)
(11)国際交流	国際交流(学習・生活指導体制、在籍管理の適正化)

※(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

学校評価委員会にて評価を受けた項目の中で、改善が求められるものについては速やかにその対処方法について協議
し、授業評価アンケート結果とともに次年度の授業計画に反映させ、教育内容の改善や学校運営の健全化に努める。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年11月4日現在

名前	所属	任期	種別
大西 有	茨城大学教育学部 准教授	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	教育関係者
村上 典男	茨城県議会議員	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	外部有識者
入江 三弥子	公益財団法人 茨城県栄養士会会長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	関係機関役員
安達 秀樹	社会福祉法人 愛の会 笠間ひだまり館 館長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	業界関係者
西村 勝夫	鯉淵学園同窓会 会長	令和元年10月1日～令和3年3月31日(2年)	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.koibuchi.ac.jp/disclosure/>

公表時期: 令和2年7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

企業等の業界関係者、学生、保護者等に対し、ホームページを通じて本校の教育活動や学校運営の状況に関する情報を積極的に発信し、企業等との連携による教育活動の充実や産業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につなげる。

(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	学校の概要、教育目標(3ポリシー、教育方針)
(2) 各学科等の教育	各学科等の教育(カリキュラム、目指す資格、進路)
(3) 教職員	教職員(教員担当科目、教職員数、教員の実績等)
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育(就職支援、実習等への取り組み状況)
(5) 様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境(学校行事、施設設備、地域・企業連携)
(6) 学生の生活支援	学生の生活支援(学生自治会、保健衛生指導、カウンセリング)
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援(奨学金)(特別待遇学生)
(8) 学校の財務	学校の財務(収支計算書、貸借対照表)
(9) 学校評価	学校評価(自己評価、学校関係者評価)
(10) 国際連携の状況	国際研修
(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(ガイドブック、令和元年度事業報告、学生便覧、教育研究報告))

URL: <https://www.koibuchi.ac.jp/disclosure/>, <https://www.koibuchi.ac.jp/nominkyoo/>

授業科目等の概要

(専門課程食品栄養科) 令和元年度																
	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	
1	○			国語表現	文と文章の基本を理解し、より高い文章表現力を修得する	1 年前期	30	2	○			○			○	
2	○			情報処理基礎	特定給食施設(高齢者福祉施設、学校給食等)において給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし栄養士業務に必要な不可欠なパソコンの基本的な操作とパソコンを利用した対象者の情報管理、発注書類の作成、献立紹介や給食だよりなどの媒体作成に関する知識と技術の修得を目的とした教育を行う。また、栄養計算ソフトを利用した栄養計算の習得と栄養計算結果のデータ管理の方法を修得する。	1 年前期	30	2	○			○		○		
3	○			社会活動	社会生活を送るために必要な人格と教養を培うこと、協同の精神を育むことを目的とし、様々な活動を行う。具体的には、校内での活動として、学内懇談会、セミナー、校内外の美化活動、学校行事(農業祭、三者会、学園祭)の企画運営、学生自治会活動。校外でのボランティア活動を行う。	1 年前期 後期	30	1		○		○		○		
4	○			生物	人間をはじめ全生物の構成単位である細胞に注目し、細胞が生きているということとはどのようなことであるのか、生命現象を分子レベルで捉え、そのシステムについて講述する。また、生物の中で微生物に注目し、微生物とはどのようなグループなのか、その特徴など基本的な部分をおさえながら、身近な事例を取り上げることにより理解を深める。	1 年前期	30	2	○			○		○		
5	○			化学	化学とは、物質の組成や構造、生成や分解の反応、他の物質との間で起こる様々な反応を原子・分子レベルで解明し、そこからさらに役立つ物質を新たに想像しようとする学問である。生活の基盤として重要な無機化学および有機化学の基礎を学ぶ。	1 年前期	30	2	○			○		○		
6	○			入門ゼミ	栄養士養成教育を受ける心構えや専門科目を履修するにあたり必要な最低限の知識・技術について各分野の担当教員が講述する。	1 年前期	30	2	○			○		○		
7	○			外国語表現	国際化が進む社会で生活するためには、日本人以外の人々とコミュニケーションを図る必要がある。そのために、基礎的な英文法、日常英会話の重要表現を学ぶ。	1 年前期	30	2	○			○			○	

8	○		保健体育	現代社会における身体・身体運動（スポーツ）・健康・体力の現状を理解するとともに日常生活での身体運動を実践できる能力を養う。	1 年 前 期	30	2				○	○			○
9	○		公衆衛生	公衆衛生は、人々の健康が、自然・社会・文化的環境と強く関わっていることを理解し、人々の生涯にわたる健康に関する諸制度の整備と保健活動を組織的に推進するものである事を学習する。	1 年 後 期	30	2	○				○			○
10	○		食材生産	食材となる作物の生育環境と栽培の基礎を学ぶことで、その栽培方法・環境等が食材の外観や内容成分といった品質に及ぼす影響を知り、利用・加工する際の食材としての農産物選択眼を高める。	1 年 前 期	30	2	○				○		○	
11	○		フードシステム	食品流通を川の流れに例えると、水（食料）をつくりだす川上が農業、水を運び（流通）、変化（加工）させるのが川中、水を消費までに届けるのが川下（小売）となる。この川の流れは、無尽蔵に水を受け入れることができる海ではなく、ある一定量の容積しか持たない湖（消費）に流れ込んでいる。これらの川上、川中、川下はそれぞれ独立しておらず、食品の品質など上流の影響を大きく受け、連続性の高いものになっている。この講義においては、川の流れを巨視点から捉え、食品にまつわる報道などを通じて光の部分と影の部分を考察する。	1 年 後 期	30	2	○				○			○
12	○		発達心理学	人の「食」を生涯にわたり支え続けるためには、自分とは年齢や立場の異なる人々について理解を深めることが求められます。本授業では、子どもからお年寄りまで、人生の様々な局面を生きる人々の心と社会生活について理解します。また、そうした人々の健康を増進する際に活用できる健康心理学の知識・理論を学びます。	1 年 後 期	30	2	○				○			○
13	○		食品学 1	健康な食生活を送るためには、食品に関する正しい知識を持つことが大切である。食品学1は、栄養と食品について科学的に学び理解していく上での基礎となる食品の成分の構造と性質を中心に学び、食品成分の栄養性、安全性、おいしさ、化学変化とその利用などについて科学的に理解を深める。	1 年 前 期	30	2	○				○		○	
14	○		食品学2	食品素材の特徴や構成成分の役割を健康の観点から学ぶ。食品の種類及び分類方法について理解し、各食品（穀類、芋類、豆類、果実類、野菜類、肉類、乳類、卵類）の栄養特性や調理加工特性、機能性について学ぶ。	1 年 後 期	30	2	○				○		○	
15	○		食品衛生学	食品衛生の考え方を理解し、飲食物による健康障害の防止について正しい知識を得ることを目的とする。食品衛生の概念を説明した後、微生物が原因となる食中毒の原因食品・汚染経路及び予防方法について解説する。	1 年 後 期	30	2	○				○		○	

16	○		食品衛生学実験	食品衛生管理において重要な細菌検査の手法を修得すると共に、我々の身近に細菌がどの程度生息しているかを本実験を通して明らかにし、細菌性食中毒のリスクが普通に存在していることを理解する。そして衛生管理の重要性を再認識することを目的とする。また本実験はグループで行うことで、コミュニケーション能力・協調性・リーダーシップなどのグループワークに必要な能力を修得又は発揮することを目指す。	1年後期	45	1			○	○	○							
17	○		基礎栄養学	栄養士になる上で最も基本的な知識を得るのが当科目である。栄養素がどのように体づくりや健康維持に関わっているのか、五大栄養素を中心にその機能と代謝を理解し、各栄養素間の相互関係も知る。さらに栄養素の消化・吸収、食物繊維の効果、エネルギー代謝、栄養と遺伝子発現の関係を学び、最後に活性酸素が疾病に及ぼす影響とその対処の仕方を知る。	1年後期	30	2	○			○						○		
18	○		応用栄養学 1	病院において、栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし、人として誕生し、その成長過程に相応しい身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養管理を行うために必要な知識の修得を目的とした教育を行う。①生理的特徴②栄養アセスメント③栄養と病態・疾患④栄養ケアの面から理解する。栄養管理（栄養マネジメントの概要と栄養アセスメント）から各ライフステージの妊娠期、授乳期、新生児期・乳児期、幼児期までを理解する。	1年後期	30	2	○				○					○		
19	○		栄養学実習	病院において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かしライフステージごとの健康の維持・増進、疾病予防の食事に関する知識と技術の修得を目的とした教育を行う。さらに本実習では、乳児期・離乳期の栄養、幼児期の栄養、学童期の栄養、思春期の栄養、妊娠期・授乳期の栄養、スポーツ栄養、高齢期の栄養について7回調理実習する。	1年後期	45	1			○	○						○		
20	○		栄養管理情報システム	パソコンを利用した栄養管理能力と献立作成能力の習得を目指す。食事摂取基準に沿った栄養管理と献立作成の演習について表計算ソフトを使って行う。	1年後期	60	2	○				○						○	
21	○		食農教育実習	食材の生産現場（農業）を熟知した「栄養士」の養成を目的とし、作物栽培と家畜（乳牛等）管理について実務実習を行う。その中で「食農教育」、「食育教育」の重要性を理解すると共に、次世代へ伝える意義と手法を修得することを目指す。	1年前期	45	1			○	○							○	
22	○		基礎給食管理学	特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な食事提供の基本となる書類作成技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。給食管理学で修得した内容について演習を通して理解を深めると共に、日本人の食事摂取基準の活用方法の習得を目指した演習を行う。	1年前期	30	2	○				○							

23	○		給食管理学	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。「給食の運営」分野の中核となる講義であり、病院、事業所、学校、福祉施設などの給食施設で、それぞれの対象者に合う食事の計画・提供方法や、施設設備の管理方法、予算管理方法などの理論の修得をする。	1 年 前 期	30	2	○		○	○								
24	○		調理学	美味しい食事を頂くことは皆の望むことである。料理の知識と理論を身につけ食品を正しく取り扱うための実践が大切である。料理の意識、人間の嗜好性、調理操作、食品の調理性等について科学的に理解を深める。	1 年 前 期	30	2	○		○	○								
25	○		献立作成演習	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。給食の運営業務は、すべて献立を中心として展開される。献立とは、言わば、栄養計画書であり指示書でもある。献立作成に対する理解を深め、献立作成技術の向上を目指した演習を行う。	1 年 後 期	30	1		○	○	○								
26	○		基礎調理学実習	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。調理学で修得した内容について実習を通し理解を深めると共に、調理全般の基礎知識(基本操作、食品の取り扱い等)を把握した上で調理技術の習得を目指した実習を行う。また、食農教育実習で収穫した食材を使用することにより、「食育」「地産地消」を積極的に推進できる知識や技術の修得を目指す。	1 年 前 期	45	1			○	○	○							
27	○		調理学実習Ⅰ	調理とは、食品を栄養的衛生的かつ嗜好にあうように処理し、食べ物として作り上げる操作をいう。各国の調理の技術と作法等を知らしめ、嗜好や味覚を満足させる工夫や食品の取り合わせ食事の作法なども実施する。	1 年 前 期	30	2			○	○	○							
28	○		大量調理学実習	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。給食管理学の講義で学んだ基礎的知識を生かして、実際に大量調理を体験する。大量調理学実習から1年生後期の給食管理学実習、2年生で取り組む給食管理学校外実習、就職活動へ発展するので、まず目で見て体験し、栄養士として給食運営を行う際に必要な知識や技術がどのように活用されているか理解することを目指した実習を行う。	1 年 前 期	45	1			○	○	○							

29	○		給食管理学実習	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舎)で給食提供の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして給食提供の場で必要な技術や知識を習得させることを目的とした教育を行う。給食管理学の講義で学んだ基礎的知識を生かして、実際に給食の運営業務(給食の計画から実施検討評価に至るまで)を学生自身の手で進める。給食管理学実習での経験を2年生で取り組む給食管理学校外実習、就職活動へ発展できるよう自身の技術や知識を定着させると共に、コミュニケーション能力を身に着けることの大切さを理解することを目指した実習を行う。	1年後期	45	1			○	○	○							
30	○		プロジェクト学習	栄養士として必要な知識・技術を総合的に修得することを目的とし、個々の学生が研究課題を持ち自主的に研究活動に取り組む。学生個々の基礎学力、調理技術の確認と向上を目的とした指導を中心に行う。	1年後期	30	1		○		○	○							
31	○		社会活動	社会生活を送るために必要な人格と教養を培うこと、協同の精神を育むことを目的とし、様々な活動を行う。具体的には、校内での活動として、学内懇談会、セミナー、校内外の美化活動、学校行事(農業祭、三者会、学園祭)の企画運営、学生自治会活動。校外でのボランティア活動を行う。	2年前期後期				○		○	○							
32	○		健康管理概論	健康の概念を正しくとらえ、世界及び日本の現状を把握したうえで、「健康寿命の延伸」と「QOLの維持向上」のために健康管理上の、課題と対策を学び、ライフステージに添って、生涯にわたり健康的な生活習慣を確立する。また、健康の情報が過多の昨今、正しく理解し活用する力を養う。	2年後期	30	2		○		○	○							
33	○		社会福祉概論	社会保障及び保健・医療・福祉制度の概要について理解し、栄養士が多様な領域において、その専門性を十分に発揮するために必要な基本となる知識及び技術を学習する。	2年後期	30	2		○		○	○							
34	○		解剖生理学	人体の構造と機能の基本を学ぶことにより、食物に含まれる栄養素が身体づくりや働きにどのように関与するのか理解を深め、なぜ栄養素が大切であるかを学習します。	2年前期	30	2		○		○	○							
35	○		運動生理学	我が国では、運動により健康の維持・増進を図る流れが社会に定着している。運動生理学では、人が運動した際の生理的応答や運動を定期的に続けた際の適応について、そのしくみを学び、健康の維持・増進のための運動とその実践などについて理解を深める。	2年後期	30	2		○		○	○							
36	○		生化学	生化学は、生命科学の重要な分野であるのと同時に栄養学の基礎分野でもある。生体を構成する物質の構造、特徴と機能を理解することで、食品から摂取する栄養素の重要性を理解する。また、生体における様々な物質の代謝経路を理解することで、栄養素のはたらきや必要性について理解することを目的とする。	2年前期	30	2		○		○	○							

37	○		病理学	様々な疾患の患者に対して栄養状態を評価し、栄養指導や食事療法を適切に提供するためには、病気に関する基礎的知識が必要である。この授業では、疾病による臓器や組織の形態的変化を学ぶとともに、主要な疾患の病因・病態、臨床症状などについても学習する。	2 年 後 期	30	2	○			○			○
38	○		生化学実験	栄養士として必要な知識である栄養学や食品学との関連性が高い項目の実験に取り組む。特に糖質、タンパク質（アミノ酸）、脂質、核酸の特性や分析方法、酵素反応における様々な条件について知識と技術の修得を目指す。	2 年 前 期	45	1			○	○			○
39	○		食品加工学	「食品の安全性」を念頭に、食品の貯蔵、加工の意義、加工の原理と方法について理解する。	2 年 後 期	30	2	○			○			○
40	○		食品学実験	食品は本来生物に由来するため、食品の成分は主に生体成分であり、その種類は多岐にわたっている。栄養と関わる食品成分の分析を通じて、分析方法の原理を理解すると共にそれぞれの成分の役割について学ぶ。グループで実験を行うことで各自役割を分担して効率よく実験操作を行う。	2 年 後 期	45	1	○			○			○
41	○		食品加工学実習	特定給食施設（幼稚園・小学校・寄宿舎）で大量調理の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かして食品の調理・加工の現場で必要な技術や知識を修得させることを目的とした教育を行う。食品加工学で修得した内容について実習を通じ理解を深めると共に、食育に携わる栄養士として次代に伝えるべき技術や知識の習得を目指した実習を行う。	2 年 後 期	45	1			○	○			○
42	○		応用栄養学2	病院において、栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし、成長過程に相応しい身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養管理をするために必要な知識の修得を目的とした教育を行う。①生理的特徴②栄養アセスメント③栄養と病態・疾病④栄養ケアの面から理解する。応用栄養学2では、各ライフステージの学童期・思春期、成人期・更年期、高齢期まで理解する。	2 年 前 期	30	2	○			○			○
43	○		臨床栄養学総論	臨床栄養における栄養ケア・マネジメント業務に必要な基礎知識を中心に学習する。また、チーム医療の一翼を担うメディカルスタッフの一員として必要な基礎知識（病態、栄養療法、カルテの見方、検査値のとりえ方等）を習得し、患者個々人の栄養計画にそった食事を提供できるスキルを学習し、治療食を提供できる知識を身に付ける。	2 年 前 期	30	2	○			○			○
44	○		臨床栄養学各論	臨床栄養における栄養ケア・マネジメント業務に必要な基礎知識を中心に学習する。また、チーム医療の一翼を担うメディカルスタッフの一員として必要な基礎知識（病態、栄養療法、カルテの見方、検査値のとりえ方等）を習得し、患者個々人の栄養計画にそった食事を提供できるスキルを学習し、治療食を提供できる知識を身に付ける。	2 年 後 期	30	2	○			○			○

45	○		臨床栄養学 実習	特定給食施設(高齢者福祉施設)において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし、栄養療法の意義と実践を通して、軟菜食や嚥下調整食に関する知識と技術の修得を目的とした教育を行う。嚥下訓練食や嚥下調整食、ソフト食について、現場で提供されているものを実際に調理・試食し、対象者の特性に合わせた食事形態の選択や調理方法を身につける。また、糖尿病や腎臓病など、栄養成分別治療食の献立作成及び調理実習を通して栄養管理の知識を深め、実践力を身につける。	2 年前期	45	1			○	○	○							
46	○		公衆栄養学	わが国の公衆栄養活動の歴史を紐解きながら、現在の健康・栄養の問題点や課題を把握し、疾病予防と健康の保持増進を目的とする適切な栄養関連サービスを提供するために必要な理論と方法を学ぶ。 また、茨城県の行政栄養士として、様々な栄養政策を実施してきた経験を生かした、より具体的に身近な公衆栄養活動を紹介することができ、公衆栄養活動の重要性と楽しさ、醍醐味について理解を深めることのできる授業である。	2 年後期	30	2	○			○						○		
47	○		栄養教育論	栄養教育に関わる基礎的な学問分野について理解する。対象者の行動変容を促す手段としてカウンセリング、コーチング、食行動変容技法などの理論と技術を学ぶ。健康・栄養状態、食行動、食環境に関する情報収集、実態把握、問題点の抽出、分析の方法を学ぶ。	2 年後期	30	2	○				○						○	
48	○		栄養指導・教育実習	病院において栄養管理・指導の実務経験を持つ教員が、その実務経験を生かし健康の維持・増進、疾病予防、疾病治療に関する栄養指導や教育支援法についての知識と技術の修得を目的とした教育を行う。給食管理学校外実習では、自分たちの作った媒体を持参するので、媒体づくりには特に力を入れて取り組む。	2 年前期	45	1			○	○							○	
49	○		調理学実習Ⅱ	調理とは、食品を栄養的衛生的かつ嗜好にあうように処理し、食べ物として作り上げる操作をいう。各国の調理の技術と作法等を知らしめ、嗜好や味覚を満足させる工夫や食品の取り合わせ食事の作法なども実施する。各国の調理の技術と作法等を知り、嗜好や味覚を満足させる工夫や食品の取り合わせ食事の作法なども実施する。また献立立案の流れを取得させ家庭での食事計画立案までの演習・実習を行う。	2 年前期	45	1				○	○						○	
50	○		給食管理学校外実習	特定給食施設(幼稚園・小学校・寄宿舍・高齢者福祉施設・病院)での給食提供の実務経験を持つ教員がその実務経験を生かし、校外実習先の栄養士・管理栄養士と連携して給食提供の場で必要な技術や知識を習得させることを目的とした教育を行う。実習先は、給食施設(学校、児童福祉施設、老人保健施設、病院等)とし、それぞれ給食の特徴と栄養管理・運営の実際を体験し、校内において学習した関連科目の理解を深める。また、他職種や給食提供対象者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養うことを目指した実習を行う。	2 年前後期	45	1				○		○	○					○

51	○		プロジェクト 学習	栄養士として働く心構えを持たせ、全体指導としては就職活動方法、関連書類の整え方、企業分析の一環としての校内企業説明会を行う。また、個別指導として模擬面接や就職活動状況調査書を活用した個別面接を行い、個人の考えや特性に合う就職が叶うよう展開する。	2 年 前 期	30	1		○	○	○				
52	○		プロジェクト 学習	栄養士として必要な知識・技術を総合的に修得することを目的とし、個々の学生が研究課題を持ち自主的に研究活動に取り組む。学生個々の基礎学力、調理技術の確認と向上を目的とした指導と就職活動指導を中心に行う。	2 年 後 期	30	1		○	○	○				
53	○		資格試験対策 講座	栄養士実力認定試験対策として、校内模擬試験（2回）の実施及び各出題科目についての講座を開講する。前期においては、1年次の復習もかね、各週1科目を取り上げ、過去の講義の復習と新しい事項について情報を提供する。また、クラス別学習や個別学習の時間を設け、自主学習の力を身に付ける。	2 年 前 期	30	1		○	○	○				
54	○		資格試験対策 講座	栄養士実力認定試験対策として、校内模擬試験（2回）の実施及び各出題科目についての講座を開講する。本試験に向けての最新の情報を科目別学習で、また、習熟度別クラス学習の時間では、過去の問題に取り組み、出題の傾向等を理解し、本試験に向けて学習する。	2 年 後 期	30	1		○	○	○				
合計						54科目		1860単位時間(86単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
必修科目1860単位時間をすべて履修し5段階評価を受け、不合格科目が無いこと	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。