

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			
華学園栄養専門学校	昭和55年4月1日	原 正 俊	〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人華学園	昭和33年7月3日	理事長 坂本知栄子	〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111			
目 的	学校教育法並びに栄養士法に基づき、栄養に関する知識及び技能を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教育を授けて栄養の指導者を養成し、もって国民福祉の増進に寄与することを目的とする。					
分野	課程名	学 科 名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時数 又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	栄養専門 課程	栄養士科	2年(昼)	1,878単位時間 及び67単位	平成7年1月23日 文部省告示第7号	—
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技
		1,044単位時間 (又は50単位)	45単位時間 (又は1単位)	45単位時間 (又は1単位)	810単位時間 (又は18単位)	30単位時間 (又は1単位)
生徒総定員		生徒実員	専任教員数		兼任教員数	総教員数
320人		314人	11人		39人	50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 (<input checked="" type="checkbox"/>) ・ 無) ■成績評価の基準・方法について 定期試験の点数 授業の出席状況 課題の提出等を総合的に 判断して行う。	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：7月25日～8月31日 ■冬 季：12月25日～1月7日 ■春 期：3月20日～4月5日			卒業・進級条件	卒業進級判定会議を開催し、 成績・出席状況・資格要件にてらして 総合的に判断し決定する。	
生徒指導	■クラス担任制 (<input checked="" type="checkbox"/>) ・ 無) ■長期欠席者への指導等の対応 保護者・本人に連絡し必要な場合は 来校を仰ぎ、学生指導係や担任による 指導を行い、学生カルテにて欠席や 指導内容を記録。			課外活動	■課外活動の種類 運動会、サマーキャンプ、 食品工場見学、海外研修、他 ■サークル活動 (<input checked="" type="checkbox"/>) ・ 無) スポーツ栄養部、食育スタジオ	

<p>主な就職先</p>	<p>■主な就職先、業界 病院・福祉施設、学校・保育園、事業所 (社員食堂等)、食品会社、公務員、 ドラッグストア等 ■就職率 98.7% (華学園栄養専門学校栄養士科卒業 生に対する割合、進学含まず)</p>	<p>主な資格・検定</p>	<p>栄養士 任意：介護職員初任者研修、 食育栄養インストラクター、 食生活アドバイザー等</p>
<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者15名 ■中退率4.6% 平成26年4月1日在学者329名(平成26年4月入学者を含む) 平成27年3月31日在学者314名(平成27年3月卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 経済的事情、進路変更、健康問題 ■中退防止のための取組 入学時オリエンテーションの充実。 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を 多く設けている。 経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。</p>		
<p>ホームページ</p>	<p>URL: http://www.hana-eiyou.ac.jp/pdf/kihon_eiyou.pdf</p>		

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

教育課程の編成にあたっては、教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見（業界における人材の専門性等の動向、実務に必要な最新の知識・技術・技能等）を十分に活かし、より実践的かつ専門的な職業教育を実践するのに相応しい教育課程の編成に努める。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成 27 年 11 月 1 日現在

名 前	所 属
原 正俊	華学園栄養専門学校 学校長
秋元 誠	華学園栄養専門学校 教務部課長
荒木 達夫	華学園栄養専門学校 技術部課長
永井 豊	華学園栄養専門学校 主管
森 俊幸	華学園栄養専門学校 主管
土屋 一	華学園栄養専門学校 副主任
間仁田 浩久	華学園栄養専門学校 キャリアセンター担当
石田 裕美	日本栄養改善学会 理事
東 雅臣	(株) 東京天竜 代表取締役
関戸 きぬ子	(株) グランディック 常務取締役営業部長
西澤 孝行	ワールドワイドフーズ株式会社 取締役営業部長
大澤 繁男	日本臨床栄養協会 常任理事
濱 裕宣	東京慈恵医科大学付属病院 栄養部課長
伊地知 洋司	医療法人社団 明芳会 板橋中央総合病院 栄養科次長

(開催日時)

第1回 平成27年7月21日

第2回 平成27年12月8日

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

給食管理実習(校外実習)は、厚生労働省による目的の「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」を実施するため、学内での栄養指導、給食管理に関する講義、実習で学んだことを基に、実践の場である学校、事業所、福祉施設などで学習し、給食運営の実態を体得するとともに集団給食における栄養業務や役割について理解することを基本方針とする。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
給食管理実習 (校外学習)	学内での栄養指導、給食管理に関する講義、実習で学んだことを基に、実践の場である学校、事業所、福祉施設などで学習する。給食運営の実態を体得するとともに集団給食における栄養業務や役割について理解する。	株式会社レバスト、株式会社ニッコク トラスト、エームサービス株式会社、 シダックス株式会社、株式会社グラン ディック 他

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

研修に関する規程 第1章 第3条 教育研修

教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成27年11月1日現在

名 前	所 属
山中 克修	大宮開成高等学校 学校長
大木 振一	(株)馬淵商事 人事課長
加藤 康博	富士産業 (株)

(学校関係者評価結果の公表方法)

ホームページ及び広報誌等の刊行物

URL: http://www.hana-eiyou.ac.jp/pdf/jikotenken_report.pdf

5. 情報提供

(情報提供の方法)

ホームページ及び広報誌等の刊行物

URL: http://www.hana-eiyou.ac.jp/pdf/education_info.pdf

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			臨床心理学	栄養士が様々な人と関わって指導をすすめて行くとき、身体的な疾患の知識のみならず、心の問題についての理解ももたせられる。この講義では、様々な心の問題についての理解と、臨床心理学的な援助の基礎の理解を目指し、講義を行う。	1・前後	21	1	○		
○			国語表現法	文章表現の基本を修得し、書類作成能力を身につける。	1・前	21	1	○		
○			社会学	社会学の基本的な理論を学ぶと同時に、一般的な社会問題への理解を深め考察する力を養うことを目的とする。介護における自立支援について学び、基礎的な理念や概念を理解する。介護サービスの利用者への支援において、コミュニケーションの果たす役割や、重要性を学ぶ。認知症への理解を深める。	1・前後	42	2	○		
○			コミュニケーション論	コミュニケーションは意思疎通を図り人間関係を築いていく重要な機能。今、最も必要とされる「協調性」「リーダーシップ」「傾聴力」などの対人能力を実践に重点を置いて養成する。	1・前	21	1	○		
○			フードマネジメント論	マーケティングリサーチ、プランニング及びマネジメントまで食の提供事業について実践的に学習する。	2・前後	21	1	○		
○			コンピュータ入門	実習を通して、コンピュータ操作の基本、キーボード操作、アプリケーションソフトの使い方などの、コンピュータリテラシーや、コンピュータに関わる基礎的素養を身に付けることを目標とします。	1・前	21	1		○	
○			基礎化学	人体や食品は様々な物質から構成されるため、化学的知識の修得により、人体や食品に関する現象をより深く理解することができる。授業では、栄養士における専門科目の授業基礎として、高校化学レベルの基礎からの講義を行う。	1・前	21	1	○		
○			生物有機化学	有機化学の知識は、食品学、生化学、栄養学等を学ぶ上で必須である。本講義では、有機化学の基礎的な部分を平易に学習する。	1・後	21	1	○		
合計					科目	単位時間(単位)				

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			英語	今日、栄養や食品関連業務に関わる日本人にも、英語力が必要となってきた。本講義では、英語力の基礎の再確認を中心に、日常生活や就職先でも活かせる英語力が身につくよう指導する。	1・前後	21	1	○		
○			健康運動理論・実技	実習を通して栄養士に求められる健康の維持増進の基礎知識と技術を修得する。一連の実技実習を通して生涯スポーツにつながる健康運動の理論と技術を修得することを目的とする。	2・前後	45	2	○		○
○			解剖生理学	人体の構造とその働きを系統的に正しく理解し、将来、栄養士として「食と栄養と健康」を担当する専門家として適切に対応するために必要な人体構造を学習する。	1・前後	42	2	○		
○			解剖生理学実習	人体の構造と機能の理解を更に深めることを目標とする。本実習では、顕微鏡観察、ラットの解剖、各種生体成分などの測定結果を通し、人体の構造と生理機能、生命現象の理解をより深めることを目的とする。	1・後	45	1			○
○			運動生理学	栄養士に必要な運動時における身体の生理・生化学的变化を学習する。運動時、または競技者におけるエネルギー・栄養素摂取や代謝においても学習する。	2・前後	21	1	○		
○			生化学	生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を学習する。	2・前後	42	2	○		
○			生化学実習	糖質、タンパク質、脂質、ビタミン等の栄養素の理化学性、消化酵素の働き等について実験を通して学び、生化学の基礎的理解を深める。	2・前	45	1			○
○			病理学	病気について、栄養士として必要な基本的知識を教授する。加えて、医療現場でのNSTの一員として必要な医療常識を説明する。	2・前後	21	1	○		
○			栄養生理学	栄養素の摂取のメカニズム、消化と吸収、栄養素と生体機能との関連について学習する。	2・前後	42	2	○		
合計				科目	単位時間(単位)					

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			栄養学総論	栄養の意義と役割、栄養素の代謝とその生理的意義について学び、栄養に関する基礎的な知識を学習する。	1・前後	42	2	○		
○			栄養学各論Ⅰ	幼児期までのライフステージ別の生体と栄養学的特徴を知り、食事管理・指導に役立てる。	2・前	21	1	○		
○			栄養学各論Ⅱ	幼児期以降のライフステージ別と特殊環境下の生体と栄養学的特徴を知り、食事管理・指導に役立てる。	2・後	21	1	○		
○			栄養学実習	栄養学、調理学的根拠に基づき調理し衛生的で美味しく完成させる技術・能力を修得する。	1・前	45	1			○
○			臨床栄養学総論Ⅰ	医療の中における栄養士の役割や医療制度を理解する。また、栄養ケアマネジメント及び各疾患の病態・発症機序等を理解し、食事療法について、その知識と技術を修得する。	1・後	21	1	○		
○			臨床栄養学総論Ⅱ	臨床検査値と疾患の関係及び診断基準について理解する。各種疾患の病態・発症機序を理解するとともに、治療法としての栄養食事療法について、その知識と技術を修得する。	2・前	21	1	○		
○			臨床栄養学各論Ⅰ	各疾病像の概要を知得し、治療・予防に於ける食事療法の有用性を認識させる。管理栄養士等の国家試験に沿った内容とする。	2・前	21	1	○		
○			臨床栄養学各論Ⅱ	各疾病像の概要を知得し、治療・予防に於ける食事療法の有用性を認識させる。管理栄養士等の国家試験に沿った内容とする。	2・後	21	1	○		
○			臨床栄養学実習Ⅰ	栄養学、臨床栄養学、生理学、食品学、調理学、心理学等で得た知識を総合して対象者に適正栄養量を供食する技術を学び、実習を通じて理解を深める。	2・前	45	1			○
合計				科目	単位時間(単位)					

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食品学総論	人と食料・食品との関わりを理解する。さらに、食品の各主要成分の特性（機能）と化学構造やその変化等についても学習する。	1・前後	42	2	○		
○			食品学各論	人間が健康を維持・増進する為に摂取する食品の成分・機能・生産等について、幅広い知識を得る。	2・前後	21	1	○		
○			食品学実習	本実習では、食品成分の抽出に重点をおき、栄養士が日常使用している食品成分表がどのように作成されているのか等、実験を通して学習し、食品に対する理解を深めることを目的とする。	2・前後	45	1			○
○			食品加工学	栄養士として必要な加工食品の原料・加工法・保存法等を学習し、また、食品開発の基礎知識を修得させる。	2・後	21	1	○		
○			食品加工学実習	加工食品の原料となる食品の性状について、食品の加工原理や貯蔵法などはもとより、食品製造における衛生管理に至るまで、実習を通して栄養士として人々の健康を管理するために必要な加工食品の基礎知識を修得する。	2・後	45	1			○
○			食品衛生学	食品が加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対しての安全面への影響や評価を理解する。食品の安全性の重要度を認識し、衛生管理の方法を理解する。	1・前後	42	2	○		
○			食品衛生学実験	本実験では、食品衛生法など関連法規に定められた衛生基準とその測定法を知り、目に見えない微生物の実態を観察し、衛生管理の重要性を理解することを目的とする。	2・前	45	1			○
○			公衆衛生学Ⅰ	疾病を予防し、健康を増進するための方法と制度を学習する。	1・前	21	1	○		
○			公衆衛生学Ⅱ	疾病を予防し、健康を増進するための方法と制度を理解することを目的として、講義形式で授業を行う。	1・後	21	1	○		
合計				科目	単位時間(単位)					

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			健康管理概論	管理栄養士国家試験出題基準 (H23. 12. 24 改訂) を念頭に置きつつ、広い視点からの健康 health の「管理」(care, control, management, administration) を学習する。	2・前後	21	1	○		
○			社会福祉概論	社会福祉に関する基礎知識を学び、現代の様々な社会福祉に関する問題を取り扱う。	1・前後	21	1	○		
○			栄養指導論Ⅰ	栄養士が行う栄養指導活動の現状と課題を把握し、健康づくりの視点から望ましい食生活の意義と実践の必要性を理解させ栄養指導の為の基礎知識、指導の手順、指導の形式、調査及び情報処理などを学ぶ。	1・前	21	1	○		
○			栄養指導論Ⅱ	栄養指導Ⅰで修得した知識を活かしてライフステージ・ライフスタイル別、など各対象に即した特性を理解させ効果的な個別、集団指導を行うための理論と技術を学ぶ。	1・後	21	1	○		
○			栄養指導実習	乳幼児期、学童期、壮年期、高齢期のライフステージにおける健康増進を目的とした食事摂取について、栄養指導の指針に基づき献立を提示し実習する。	1・後	45	1			○
○			対象別栄養指導演習	各ライフスタイルの生活習慣上の問題点を発見し、栄養指導の計画を立て、実施する。集団栄養指導における計画、実施、評価、判定と、この一連のプロセスを理解し、指導技術を修得する。	2・前後	45	1		○	
○			公衆栄養学	人間栄養学を基本とし、行政のありかた、地域社会の住民の健康保持増進及び生活習慣病の予防活動に必要な健康・栄養・食生活に関する知識及び実践手法の基本事項を修得する。	2・前後	21	2	○		
○			栄養調査及び情報処理	栄養調査法を学習し、対象者の食生活の分析、判定、評価ができるようコンピュータを利用した栄養指導の実践を理解することを目的とする。	2・前後	21	1		○	
○			給食計画論	栄養士と特定給食施設の基礎的な項目を理解し、給食の運営方法など給食管理を理解するための素養を身に付ける。	1・前	21	1	○		
合計				科目	単位時間(単位)					

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			給食実務論	栄養士が実際に行っている給食実務を修得すると共に、各集団給食施設の実際と今後の問題点について学習する。	1・後	21	1	○		
○			給食管理実習	給食管理論(計画論・実務論)を基にした実地訓練を通して、大量調理技術、栄養管理、衛生管理、食材管理、作業管理、などの各技法を修得させる。	2・後	45	1			○
○			給食管理実習(校内)	給食の運営の基礎知識を応用し、特定給食施設におけるフードサービス・マネジメントについて、組織、給食計画、衛生・安全、コストを具体的に体験し修得につけることを目的とする。	2・前後	45	1			○
○			給食管理実習(校外実習)	学内での栄養指導、給食管理に関する講義、実習で学んだことを基に、実践の場である学校、事業所、福祉施設などで学習する。給食運営の実態を体得するとともに集団給食における栄養業務や役割について理解する。	2・前後	90	2			○
○			調理学	食べ物をいかに安全で栄養効率や嗜好性を向上させ、見た目にも美しく美味なものに調整するかを、調理過程における諸操作に伴う食品の変化、現象(調理科学)さらに、食文化、食習慣と併せて理解する。	1・前後	42	2	○		
○			調理学実習Ⅰ	調理の基礎を中心に実習を行い、その知識と技術を修得する。	1・前	45	1			○
○			調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅰで修得した調理実技を活用し、料理の基礎をより実践的に実習し専門性を高める。	1・前後	45	1			○
○			調理学実習Ⅲ	調理学実習Ⅰ及びⅡと関連させた実習を重ね、日本料理・西洋料理・中国料理の闊料理における調理技術の応用を修得する。	1・後	45	1			○
	○		専門調理実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで学習した調理操作を更に向上させ、より高度で幅広い調理技術・知識の習得を行う。更にパンやデザートに関する実習も行い、より高度で専門的な知識と製造技術を学習する。	1・後	45	1			○
合計				科目	単位時間(単位)					

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
	○		専門調理実習Ⅱ	より専門的な技術を学び、調理法だけでなく盛り付けやメニュー構成などについても実習を通じて学習する。	2・前	45	1			○
	○		臨床栄養調理実習	栄養学、臨床栄養学、生理学、調理学、心理学等で得た知識を総合して、それぞれの疾患にあった適正栄養量を供給する技術を学び、実習経験を通じて理論理解を深め、臨床栄養学実践の実を上げる。	2・後	45	1			○
	○		食育指導演習	食育ができる栄養士になるための知識、技術を身につける	2・後	45	1		○	
	○		スポーツ栄養学実習	競技スポーツ選手のための栄養・食事サポートの具体的な方法を講義と演習により学ぶ。近年増加しつつある健康づくりを目的とするスポーツ実践者のための運動・栄養・休養におけるポイントをトップアスリートとの比較により学ぶ。	2・後	45	1		○	
	○		医療栄養実務論	2年間の臨床栄養学および臨床栄養学実習のまとめとして、症例を通じて実際の臨床栄養業務について学ぶ。	2・後	21	1	○		
	○		医療福祉食事論	医療や福祉の場における食事の特殊性や栄養管理について理解する。また実践のための手技・方法を学ぶ。	2・後	21	1	○		
	○		医療・福祉食実習Ⅰ	臨床栄養学、調理学等で得た知識を総合して傷病者・高齢者に適切な栄養量・適切な形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・前	45	1			○
	○		医療・福祉食実習Ⅱ	臨床栄養学、調理学等で得た知識を総合して傷病者・高齢者に適切な栄養量・適切な形態の食事を提供する技術を学び、実習経験を通じて理解を深める。	2・後	45	1			○
	○		介護概論	少子高齢社会、家族機能の変化などに伴い、高まる介護の社会化の要請を受け、介護職が備えるべき倫理や専門性、および職務におけるリスクに対応できる能力を修得する。	1・前	21	1	○		
合計				科目	単位時間(単位)					

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
	○		介護福祉論	介護職として①自覚する、②理解する、③行動する、の3点が出来るようになることを目的とする。	1・前	21	1	○		
合計				63 科目			1,974 単位時間(71 単位)			