

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	坂本 克雄		〒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		専門士	高度専門士	
衛生	栄養専門課程		栄養士科		平成6年文部科学省告示第84号	-	
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
2年	昼間	1950	720	30	900	240	60
単位時間							
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		291人		12人	40人	52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 授業態度、課題の提出状況と内容、中間確認試験結果および定期試験結果等を基に、総合的に評価する。		
長期休み	■学年始: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: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 本人および保護者に連絡し、必要に応じ保護者の来校を仰ぎ、状況説明と担任や学生指導係による指導を行う。学生カルテにて欠席状況や指導内容、指導後の状況を記録し、継続的に指導を行う。			課外活動	■課外活動の種類 運動会、富士研修、食品工場見学、海外研修 他 ■サークル活動: スポーツ栄養部 調理・食育クラブ 有		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 病院、高齢者福祉施設、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 ^{※1} : 100% (華学園栄養専門学校栄養士科卒業生の内、就職希望者に対する割合)			主な資格・検定等	栄養士免許 食育栄養インストラクター (全国栄養士養成施設協会主催・実力認定試験結果認定Aの場合) 任意: 介護職員初任者研修 任意: 食生活アドバイザー等		
中途退学の現状	■中途退学者 17名		■中退率 5.6%				
	平成27年4月1日 在学者 303名	平成27年4月1日 入学者を含む)					
	平成28年3月31日 在学者 286名	平成28年3月31日 卒業者をを含む)					
	■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。						
ホームページ	URL: http://www.hana-eiyou.ac.jp/						

※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」の定義による。

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とする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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まない。

(「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ている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

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28年9月30日現在

名 前	所 属
石田 裕美	特定非営利活動法人日本栄養改善学会 理事
東 雅臣	株式会社東京天竜 代表取締役
関戸 きぬ子	株式会社グランディック 常務取締役
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	一般社団法人日本臨床栄養協会 常任理事
濱 裕宣	東京慈恵会医科大学付属病院 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
原 正俊	華学園栄養専門学校 校長
秋元 誠	華学園栄養専門学校 教務部部長
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 教務部主幹
任 良嬾	華学園栄養専門学校 国家試験対策室室長補佐
坂本 宗寛	学校法人華学園 事務局 キャリアセンター長

(開催日時)

第1回 平成28年7月21日

第2回 平成28年12月予定

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。	株式会社レパスト、株式会社ニッコトラスト、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

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教職員研修規程 第1条の目的並びに第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、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28年9月30日現在

名 前	所 属
山中 克修	大宮開成高等学校 校長
大木 振一	株式会社馬淵商事 総務部 人事課長
加藤 康博	富士産業株式会社 東京事業部 次長
石井 正浩	株式会社共立メンテナンス 取締役 人事総務本部長兼社長室長
小沼 宗大	東京慈恵会医科大学付属第三病院 栄養部 課長
高橋 照夫	シダックスフードサービス株式会社 取締役 メディカル事業本部長
佐藤 健一	社会福祉法人東京優貴会 管理栄養士(卒業生)

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL:<http://www.hana-eiyou.ac.jp/>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL:<http://www.hana-eiyou.ac.jp/>

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養士科)平成28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		
○			カウンセリング論	栄養士の仕事では、年齢や性別、立場やニーズの異なる多様な人々と、うまくコミュニケーションをとりながらこちらの意思を伝えてゆく技術が求められている。この講義では、臨床にかかわる栄養士のために、カウンセリングに関する基礎的な概念、諸理論、技術、などを講義と実習を平行して進めてゆく。	1・前後	30	2	○			○			○		
○			職業指導	就職活動を行う上で、また、実際に就職して仕事をする上でも最も必要とされる「コミュニケーション能力」、また併せて「社会人基礎力」の必要性を理解して、各スキルを向上するために必要とされる力を、ワーク等を通して習得する。	1・後	30	2	○			○				○	
○			情報処理演習	基本となるコンピュータ操作を始め、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、コンピュータ社会に関わる基礎的素養を身に付けさらに、統計処理を習得することを目標とする。	1・前	30	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、化学的知識の習得により、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。また食品学、生化学、栄養学等を学ぶ上で必須である。本講義では、これら専門科目を学ぶ上で避けて通れない化学の基礎的な部分を平易に解説し、理解を深めると同時に興味を持たせることを目標とする。	1・前	30	2	○			○			○	○	
○			英語	2020東京オリンピック開催の足音が近づく今、これからもまだ進歩するであろう食の国際化に合わせ、将来栄養や食品関連業務に関わる者にも、英語力が求められるのは必至である。社会から求められるグローバルな人材となるべく、食と栄養をテーマとした英語の語彙・読解力を習得することは大変重要であるといえよう。旅行の場面など親しみやすいトピックを利用し、英語力の基礎の再確認をし、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	30	2	○			○					○
○			健康運動理論	運動の基礎知識及び健康づくりのための運動方法を学ぶ。また運動習慣の意義を理解し、健康運動実技の実践へと繋げる。	1・前	30	2	○			○			○		
○			健康運動実技	健康のための運動実技を学び、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。一般対象者への運動を体験し、運動プログラムの作成と管理法を修得する。	1・前	60	1			○	○			○	○	
○			公衆衛生学	社会や環境の変貌に対処すべき公衆衛生施策、健康管理、被災時の健康危機管理を学習する。トレンドに流されない本質的な健康維持・増進を考える。	1・前	30	2	○			○			○		

(栄養専門課程栄養士科)平成28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	
○			社会福祉概論	社会福祉に関する基礎知識を学んだ上で、現代の様々な社会福祉に関する問題を取り扱う。社会の問題に興味を持ち、それに対して考えることができる人材を育成する。授業は講義中心で行い、随時栄養士実力認定試験程度の問題に取り組む。	1・ 前後	30	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すると共に、日本人に多い疾患を中心に、その原因を探り、病気の成り立ちを理解する。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基本的な知識を習得することを目指す。	1・ 前	30	2	○			○				○
○			解剖生理学実験	解剖生理学の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。本実験では、顕微鏡観察、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	60	1			○	○				○
○			生化学Ⅰ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。前期では、細胞の構造と役割、生体膜の役割(輸送体、受容体)、糖質の構造と代謝・脂質の構造と代謝について学ぶ。	2・ 前	30	2	○			○				○
○			生化学Ⅱ	栄養士養成施設における生化学は、生命科学の見地から分子細胞レベルで栄養を理解するために重要な学問である。後期では、たんぱく質・アミノ酸の構造と代謝、酵素、核酸と遺伝子発現のメカニズム、ビタミンの構造と機能について学ぶ。	2・ 後	30	2	○			○				○
○			生化学実験	生化学は、生命現象を化学的に解明する学問であり、栄養学を理解するための基礎的学問である。本実験では、各栄養素の性質、反応特性、酵素の性質や働きなどについて、化学実験を通して理解を深めることを目的とする。	2・ 後	60	1			○	○			○	
○			栄養生理学	ヒトは食物を摂取して、生体の構築や必要なエネルギー及び生体機能を調節する物質(栄養素)を取り入れている。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ぶ。また、運動時のエネルギー供給方法など、その特徴についても学ぶ。	2・ 後	30	2	○			○			○	
○			食品学総論	食品の各主要栄養成分の特性(機能)と化学構造やその変化等について学習する。また、食品の各種嗜好成分(微量成分)についても理解する。さらに、新規食品、食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割等についても考察する。	1・ 前	30	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、また、各食品の加工特性及びその機能特性について幅広い知識を得る。授業は主にスライドと配布資料を使用して行う。	1・ 後	30	2	○			○			○	
○			食品学実験	食品の保存による成分や特性の変化、調理加工操作による成分変化やその抑制法について、官能検査の手法について等、幅広く食品を理解するとともに、栄養士が日常使用している食品成分表の値がどのように分析されているのか等を理解することを目的とする。	2・ 前	60	1			○	○			○	

(栄養専門課程栄養士科)平成28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	食品衛生学の目的は飲食物に起因する健康障害を未然に防止することにある。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、人体に対する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	30	2	○			○	○	○		
○			食品衛生学実験	給食業務に従事する栄養士にとって衛生上の危害防止は最重要課題である。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。	1・後	60	1			○	○			○	
○			基礎栄養学	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身につける。また、今後学ぶ「解剖生理学」や「生化学」への興味につながることも目標としている。	1・前	30	2	○			○		○		
○			応用栄養学	食事摂取基準を理解し、ライフステージにしたがった、身体の構成、栄養特性並びに栄養アセスメント・栄養ケアについて理解する。またライフステージに合った献立作成、栄養教育ができるように、栄養士としての必要な知識を習得する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			応用栄養学実習	食事摂取基準を理解し、栄養アセスメントの実践、さらにライフステージに合った栄養管理、栄養教育ができるよう演習・実習を通して習得する。	2・後	60	1			○	○			○	
○			臨床栄養学概論	人体の構造・機能(代謝)など解剖生理学で学んだ知識を基礎とし、疾病時における人体の病態生理を理解する。基礎・臨床医学の分野として、臨床診断、臨床検査、疾病の成り立ち、疾病の治療、栄養療法等の基本について理解を深める。	1・後	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学各論	臨床栄養学概論で学んだ疾病の成り立ちや、疾病の治療、栄養療法を基礎として、傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的マネジメントを理解し、栄養アセスメントの知識と技術を修得する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			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、臨床栄養学実践の実を上げる。	2・前	60	1			○	○			○	
○			臨床栄養学実習Ⅱ	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と供食する技術は実習を通じて学び、理論が実践できるように理解を深める。	2・後	60	1			○	○			○	

(栄養専門課程栄養士科)平成28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Ⅰ	栄養士が行う栄養教育・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教育・指導のための基礎知識、手順、教育・指導の形式、調査及び情報処理などを学ぶ。	2・前	30	2	○			○	○			
○			栄養教育論Ⅱ	栄養教育論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。	2・後	30	2	○			○	○			
○			栄養教育論実習	応用栄養学を始め栄養教育論で学んできた知識を活用し、実際に食事調査を実施し栄養摂取状況のアセスメントを行う。さらに集団教育としてグループに分かれライフステージ別に教育テーマを設定し、集団指導計画の立案、実施、評価と模擬指導を行い栄養教育・指導の実践を体験し、プレゼンテーション能力を養う。	2・後	60	1			○	○	○			
○			公衆栄養学	公衆栄養の概念、国における課題と解決のための政策と実践について、保健・医療・福祉分野のマネジメントを中心に学ぶ。また、地方自治体や市民活動及び諸外国における公衆栄養活動の事例を学ぶ。	1・後	30	2	○			○		○		
○			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	30	2	○			○		○		
○			給食実務実習Ⅰ	給食計画論で学んだことをもとにして、献立作成の基礎を学び、併せて大量調理の実験を経験することで、給食の運営を理解し、組織、給食計画、衛生・安全、コストなど給食の実務を修得することを目的とする。	1・後	60	1			○	○	○	○		
○			給食管理実習(校内)	給食実務実習Ⅰで学んだことをもとにし、事業所給食を想定した食事の提供をグループ単位で行う。実習では食事計画、衛生管理、品質管理、栄養指導計画を立案実施し給食の運営を体験する。	2・前	90	2			○	○	○	○		
○			給食管理実習(校外)	学内で学んだ給食の運営の知識と技術を基礎として、学校で依頼した特定給食施設において、給食運営の実際、多職種との連携など栄養士の役割について実務を通して学び実践力を修得する。	2・前後	90	2			○	○	○	○	○	
○			調理学	食品が調理されてから摂取されるまでの過程を科学的な視点で理解する。調理操作が食べ物の嗜好性、栄養の利用効果、安全性など様々な影響について理解を深めるとともに、調理技術の「こつ」についても理解する。	1・前	30	2	○			○		○		

(栄養専門課程栄養士科)平成28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	
○			基礎調理実習	基本的調理法の和食を中心に実習することで理解し、その知識と技術を習得することを目的に行う。デモンストレーションののちグループで実習し試食評価を行う。	1・前	60	1			○	○		○		
○			調理学実習Ⅰ	西洋料理、中国料理の基礎について基礎調理学実習と関連し実習を重ねることで、調理技術及び各料理のポイントを習得する。グループごとに行い、実習回数を重ねるごとにレベルアップを図る。	1・前	60	1			○	○			○	
○			調理学実習Ⅱ	基礎調理学実習、調理学実習Ⅰで習得した調理実技を活用し、各料理をより実践的に実習し専門性を高めることを目的に行う。	1・後	60	1			○	○			○	
○			応用調理学実習	調理学実習で体得した知識と技術を統合し、日常の食事に反映・実践できるよう、日常食を中心に新調理システムも取り入れた実習を行う。	2・前	60	1			○	○				○
○			専門調理実習Ⅰ	調理学実習で学んだ調理操作を、更に向上させ、幅広い調理技術・知識を習得を目指す。特にパンやデザートについて実習を通して知識及び製造の技術を学ぶ。	1・後	60	1			○	○			○	○
	○	*1	医療・福祉食事論	医療や福祉の場における対象者の特徴や、食事の特殊性、栄養管理方法について理解する。また実践のための手技・方法を学ぶ。	2・前	30	2	○			○				○
	○	*1	介護食実習	臨床栄養学、調理学等で得た知識を総合して要介護者に適した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	60	1			○	○				○
	○	*1	医療・福祉食実習	臨床栄養学や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	60	1			○	○				○
	○	*2	調理と食材	「地産地消」や「食文化の継承」に対する関心を広げるとともに、料理に適した鮮度のよい食材を選択する能力を養う。また、その食材の特徴を活かす調理方法の理解を深める。	2・前	30	2	○			○			○	○
	○	*2	専門調理実習Ⅱ	調理学実習を通し基本的調理技術を修得した学生に、より専門的技術と理論の修得を目指し日本・西洋・中国料理の実習を行う。	2・前	60	1			○	○			○	○

(栄養専門課程栄養士科)平成28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	
	○	*2	給食実務実習Ⅱ	給食実務実習Ⅰ、給食管理実習(校内)で体得した給食の実務をさらに向上させるために、新調理システムを取り入れた大量調理の実験を経験する事を目的に行う。	2・後	60	1			○	○		○	○	
	○	*3	子どもと食物アレルギー	近年、成長期の子供たちのアレルギー疾患、特に食物アレルギーが増加している。そこで、栄養士として特に乳幼児期の栄養特性と、食物アレルギーの発症機序からその対策について学ぶ。	2・前	30	2	○			○				○
	○	*3	子ども食事実習Ⅰ	応用栄養学で学ぶ成長期の子供の栄養特性を十分理解するため、離乳食から幼児食の食事を数多く実習し、実践力が身につくようにする。	2・前	60	1			○	○				○
	○	*3	子ども食事実習Ⅱ	子ども食事実習Ⅰで学んだ子供たちの食事内容についてさらに実践的に学ぶ。特に食物アレルギー対応食を中心に実習し、卒業後保育所等で即戦力として活躍することを目的に行う。	2・後	60	1			○	○				○
		○	スポーツと栄養	運動時における身体状況、エネルギー代謝、栄養代謝について理解し、スポーツ・運動と栄養についての関わりに関する知識を習得することを目的とする。	2・後	30	2	○			○				○
合計			44科目		1,950単位時間(70単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
必修科目66単位及び選択必修(*1~*3)4単位の合計70単位を履修	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	18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
- 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。
*1:栄養医療コース選択必修科目 *2:栄養調理コース選択必修科目 *3:栄養食育コース選択必修科目