

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				
京都栄養医療専門学校	昭和51年5月15日	影山 弘典	〒616-8376 京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町18番地39 (電話) 075-872-8500				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人大和学園	昭和29年5月28日	理事長 田中 誠二	〒604-8006 京都市中京区河原町二条下丸屋町396番地 (電話) 075-241-0891				
目的	<p>教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生に関する専門課程を設置し、栄養士法の規定による管理栄養士の養成に必要な専門的知識と技術を修得させ、もって国家社会に有為な人材を育成することを目的とする。</p> <p><ディプロマポリシー></p> <p>管理栄養士に求められる知識や技術は近年ますます高度化しており、修得した能力を応用して実践し、人類の福祉増進に寄与する人材が求められています。本校管理栄養士科の卒業生は、急速に変化する実社会において、時代を先取りできる高度専門士として、卒業時に以下の能力や姿勢を身につけておく必要があります。</p> <p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士の資格取得に相応しい基本知識や技能 ・チーム医療において中心的役割を担うための臨床栄養に関する高度な知識と技術 ・個々人に最適な栄養ケアを行うための卓越した調理技術と献立作成能力 ・個人や集団・地域の状況に合わせた健康づくりの施策を提案・展開する能力 ・ITを活用して科学的知見や情報を収集・分析し、根拠に基づいて論理的に判断できる能力 ・栄養部門や給食部門を統括・管理し、適切な栄養管理や給食管理を行うためのマネジメント能力 <p>【態度・姿勢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士の社会的使命や職業倫理、およびホスピタリティマインドを理解し、自らの資格や技能を用いてそれらを表現する姿勢 ・対象者の意識の変容を促し、生活習慣の改善につなげられる豊かな人間性とコミュニケーション力 ・食文化や食環境に精通し、多彩な食事サービスで対象者をもてなそうとする姿勢 ・社会や環境の変化を取り入れ、的確に対応できる柔軟性と俊敏性 						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	管理栄養士科 (通常課程)	-	平成6年文部省告示第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
4年	昼間	139	92	21	19	7	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
200人	195人	16人	21人	37人			
学期制度	<p>■前期:4月1日～9月30日</p> <p>■後期:10月1日～3月31日</p>	成績評価	<p>■成績表: 有</p> <p>■成績評価の基準・方法 各科目3分の2以上出席し、100点法とし60点以上を合格とする。合格した科目には所定の単位を与える。</p>				
長期休み	<p>■学年始め:4月1日</p> <p>■夏季:8月1日～9月30日</p> <p>■冬季:12月21日～1月8日</p> <p>■学年末:2月7日</p>	卒業・進級条件	4年以上在学し、所定の課程を修め単位を修得した者には卒業を認定する。				
生徒指導	<p>■クラス担任制: 有</p> <p>■長期欠席者への指導等の対応</p> <p>正副担任により、欠席が重なっている学生へは個別面談を実施するとともに保護者と連携し、対応している。</p>	課外活動	<p>■課外活動の種類</p> <p>透析食講習会</p> <p>■サークル活動: 有</p>				
就職等の状況	<p>■主な就職先、業界等</p> <p>病院、社会福祉施設、給食会社、保育園、健康産業、食品会社、教育機関等</p> <p>■就職率^{※1}: 100%</p> <p>■卒業者に占める就職者の割合^{※2}: 94.4%</p> <p>■その他</p> <p>(平成28年度卒業者に関する平成29年4月1日時点の情報)</p>	主な資格・検定等	<p>管理栄養士国家試験受験資格、 栄養士、高度専門士、 食育栄養インストラクター、 家庭料理技能検定</p>				
中途退学の現状	<p>■中途退学者 5名</p> <p>平成27年4月1日時点において在学者 204名 平成28年3月31日時点において在学者 199名</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <p>疾病、進路変更、学費滞納</p> <p>■中退防止のための取組</p> <p>各クラスに正副担任を2名配置し、学生の動向や出席状況を把握できる体制を整え、個別面談を実施している。また、保護者とも連携し、One to Oneのサポートを行っている。</p>	中退率	2.5%				
ホームページ	http://www.kyoto-eiyoiryu.ac.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

管理栄養士に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、特に職業に関連した企業・業界団体等その他の関係機関から招聘した委員及び教員で構成された教育課程編成委員会を設置し、現場で必要となる知識、技術や社会人基礎力についての提言を、カリキュラム検討委員会にて協議し教育課程の方向性や新規科目開設、授業内容を決定する。また、委員会での提言を参考に授業計画(シラバス)の作成時に授業内容、方法の改善・工夫を行い、独自の職業型実学教育を磨き高め、即戦力となるために必要な能力や知識、技術を身につける授業内容とする。

<カリキュラムポリシー>

管理栄養士科では、体系的に編成した科目横断型授業により、根拠に基づいて考え、実践できる管理栄養士を目指します。また、食や栄養に関する学びを広げるための実践的な授業や活動を通し、社会で即戦力として活躍するための職業能力や人間力の向上に努めます。

【基礎分野】

- ・化学・生物学・数学・語学などの基礎教育を通じ、栄養を深く学ぶための土台を形成します。
- ・管理栄養士の役割や求められる能力・考え方などを学び、各々が理想とする管理栄養士を目指して人間形成に努めます。
- ・管理栄養士資格を確実に取得するために、国家試験合格に向けた全般的な能力向上を図ります。

【専門基礎分野】

- ・社会・環境の視点および人体の構造や機能の視点から、栄養・健康に関するさまざまな問題を幅広く学びます。
- ・食べ物や料理を科学的視点から学び、理論に基づく高度な調理技術や衛生管理手法を修得します。

【専門分野】

- ・豊富な実験・実習・演習科目を通じ、基礎分野や専門基礎分野で学んだ理論を専門知識・技術と連動させ、職業として活用できる能力に醸成します。
- ・生活習慣病や各種疾病に関する知識や予防・改善法、および栄養ケアプロセスの手法を学び、チーム医療の中心的役割を担える人材を目指します。
- ・給食部門の責任者としての役割を果たすための給食経営管理の手法を学びます。
- ・1年次からインターンシップ制度を設け、在学中に管理栄養士の実際の業務を数多く体験することで、管理栄養士に求められる知識・技能や姿勢を学びます。
- ・2年次の食物・栄養実践研究では、食や栄養の分野で生じる様々な課題や問題を深く探求し、調査や観察・実験を経て、各々の解決策や真理を追究します。
- ・3年次の臨地実習では、現場での活動を通して管理栄養士に求められる専門知識と技術の統合を図り、即戦力として活躍するための実践的な能力を高めます。
- ・4年次には4つの選択コースを設け、それぞれの就職先で求められる知識や技術をより専門的に学ぶことで、各分野のスペシャリストを目指します。

【教職に関する科目】

- ・栄養教諭第1種免許を取得するための課程を設け、食育を通じて子どもたちの成長に関わる教育手法を学びます。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請等を活かした実践的かつ専門的な職業教育を行うために、カリキュラム編成及び授業計画を提言することを目的とする

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
長伊 温子	(一社)京都市老人福祉施設協議会 食事ケア 部会長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	①
村松 典子	琵琶湖大橋病院 栄養科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	③
山崎 浩	日清医療食品 株式会社 関西支店 管理部 受託管理企画課 係長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	③
岸永 幸雄	株式会社 ミル総本社 取締役	平成29年4月1日～平成30年3月31日	③
影山 弘典	京都栄養医療専門学校 校長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
水野 裕士	京都栄養医療専門学校 副校長・栄養士科学科 科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
山口 友貴絵	京都栄養医療専門学校 管理栄養士科学科 科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
増田 友輔	京都栄養医療専門学校 栄養士科主任	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
滝本 圭子	京都栄養医療専門学校 栄養士科主任	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
杉山 洋	京都栄養医療専門学校 広報渉外部長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	

住友 文	京都栄養医療専門学校 就職部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
藤田 隆志	京都栄養医療専門学校 教務部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	

※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2回

(開催日時)

第1回 平成29年 9月上旬予定

第2回 平成29年 9月下旬予定

(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

本校教育課程やその内容について説明をしたうえで、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識や技術、社会人基礎力などについての意見や提言を得る形で進めている。その後、意見等を踏まえて学内の役職者や教員等によるカリキュラム検討委員会にて教育課程の現在の課題や改善等の方向性を検討して、新規科目の開設や授業内容に反映し、教員会の審議を経て、新たな教育課程を編成している。

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

<目的>

- ・授業で学んだ専門技術・知識を事業所での実践を通して、技能を修得する。
- ・実習を通して社会人としてのマナーを身につける。
- ・実習を通して就職機会拡大を図る。

<連携先企業の基準>

- ・管理栄養士が専従する企業等
- ・卒業生の就職実績等から学生にとって有為な企業等

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

- ・医療施設・社会福祉施設での栄養管理を行うために必要な、管理栄養士としての知識および技能を習得する。
- ・傷病者に対する療養、疾病の一次予防に必要な栄養指導および支援、栄養アセスメント、コミュニケーション能力を養い、多職種と連携して行うチーム医療の重要性を理解する。
- ・実習先での医療情報や個人情報取り扱いの方法を理解する。
- ・実習を通して、職場の厳しさ、協調性、社会人としてのマナーを学ぶ。

(3)具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
給食実務実習Ⅲ	学外の医療機関・高齢者福祉施設において、管理栄養士として必要な知識、技術を身につけるため、3年次の10月から11月の期間で1週間の実習を行う。実習前に事前指導を行い実習に臨む準備をすすめ、実習終了後には報告会を実施する。	宇多野病院、草津総合病院、梅津富士園、星ヶ丘医療センター 等
臨床栄養学実習Ⅲ	学外の医療機関において、管理栄養士として必要な知識、技術を身につけるため、3年次の10月から11月の期間で2週間の実習を行う。実習前に事前指導を行い実習に臨む準備をすすめ、実習終了後には報告会を実施する。	宇多野病院、草津総合病院、星ヶ丘医療センター、三菱京都病院、高の原病院 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

教職員のエンプロイアビリティを高めるとともに、学校のエンプロイメンタビリティの向上につなげ、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規程」に定めている。

集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部又は企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。

派遣研修は、一定期間、国内又は国外の大学等の学術研究機関並びに事業所等に協力を得て教職員を派遣し、技術又は専門知識の修得及び調査研究・資料の収集等を行わせてその成果を職業教育または学校運営に反映できるよう取り組んでいる。

(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

- ・企業等と連携した派遣研修の実施
 - ・業界団体の研修会や学会等への参加による教員の資質向上
- 業界団体や企業主催の研修会や学会に教員を派遣し、研究成果や最新の情報を収集し学内でその情報を共有することで教員の資質向上に努めている

② 指導力の修得・向上のための研修等

●その細かく細かにしに継続的な集合研修の実施

集合研修は、対象教員等を一堂に集め、企業や他の教育機関等からの外部講師により、指導力をはじめとする能力向上のために毎年計画的に実施している。また、受講後は、指定した課題に沿ったレポートを提出することで研修内容の振り返りを行うとともに、受講者からは必ずアンケートを収集し、受講した研修に対する満足度や意見などフィードバックを得ることで、より良い研修の企画に結びつけている。研修の企画にあたっては、内容の企画→実施→評価を行い、受講者の満足度など効果測定を漏れなく行い、仮説・検証を繰り返して、研修内容に改善を加えることで、より効果的な研修につなげている。

(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

- ・企業等と連携した派遣研修の実施
- ・業界団体の研修会や学会等への参加

② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・現代の学生気質と対応方法
- ・授業力向上研修～模擬授業を通して魅力ある授業を考える～
- ・大和学園のライブラリーの取り組みと効果的な利用方法

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、企業等の役職員および卒業生で組織される学校関係者評価委員会を設置している。

この委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、客観的に評価することを目的としている。

評価結果やいただいた意見に対する改善方策について、今後の教育活動及びその他学校運営に活かしていくとともに、ホームページに掲載し広く社会に公表することでより多くのステークホルダーの理解促進や連携協力につなげ、さらなる学校運営の改善を図っていく。

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか ・学校における職業教育の特色は何か ・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか ・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか ・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか

(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・ 目的等に沿った運営方針が策定されているか ・ 運営方針に沿った事業計画が策定されているか ・ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか ・ 人事、給与に関する規程等は整備されているか ・ 教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか ・ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ・ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ・ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・ 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ・ 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか ・ 学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ・ キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。 ・ 関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ・ 関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか ・ 授業評価の実施・評価体制はあるか ・ 職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか ・ 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ・ 資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ・ 人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ・ 関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか ・ 関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか
(4) 学修成果	<ul style="list-style-type: none"> ・ 就職率の向上が図られているか ・ 資格取得率の向上が図られているか ・ 退学率の低減が図られているか ・ 卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ・ 卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか
(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・ 進路・就職に関する支援体制は整備されているか ・ 学生相談に関する体制は整備されているか ・ 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・ 学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・ 課外活動に対する支援体制は整備されているか ・ 学生の生活環境への支援は行われているか ・ 保護者と適切に連携しているか ・ 卒業生への支援体制はあるか ・ 社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか ・ 高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか ・ 学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・ 防災に対する体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学生募集活動は、適正に行われているか ・ 学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか ・ 学納金は妥当なものとなっているか
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・ 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・ 財務について会計監査が適正に行われているか ・ 財務情報公開の体制整備はできているか

(9)法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> ・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	<ul style="list-style-type: none"> ・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか ・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか ・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか

※(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

- ・学校関係者評価委員会の評価や助言については全教職員で情報共有
- ・教職員一人ひとりが学校運営や授業、学生指導の改善につながる取り組みを行う

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
仲田 昌司	三菱京都病院 事務長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	企業等委員
荒堀 光信	琵琶湖中央病院 副院長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	企業等委員
山崎 浩	日清医療食品 株式会社 関西支店 管理部 受託管理企画課 係長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	卒業生
北條 嘉久	学校法人大和学園 評議員	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	有識者

※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、校長等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法・・・ホームページ 公表時期・・・平成29年10月

<http://www.kyoto-eivoiryo.ac.jp/hyouka/>

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をはじめ、本校のステークホルダーである保護者、高校の教員卒業生等に対し、透明性を持って説明責任を果たすためにホームページを通じて、教育活動や学校運営に関する情報を積極的に発信する。

また、「教育事業そのもので社会に貢献していく」という考えを軸に取り組んできたCSV活動、そして行政・地域・企業との連携によるCSV活動を中心に学園の概要とあわせて「ホスピタリティレポート」としてまとめ、ステークホルダーに配布するとともにホームページに掲載する。さらに冊子に掲載しきれない財務諸表や教職員データ等は「大和学園データ集」として詳細を公表する。

(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	・アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシー、 ・所在地、連絡先
(2) 各学科等の教育	・定員数、・カリキュラム、 ・目指す資格、検定、・資格、検定の合格、取得実績、 ・卒業後の進路
(3) 教職員	・教職員数、・教員の担当科目、 ・教職員の研修・研究活動、・教員の実績等
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・実習、実技等への取り組み状況、 ・キャリア教育への取り組み状況、 ・就職支援の取り組み状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事、・施設、設備、 ・地域、企業等との連携による取り組み
(6) 学生の生活支援	・学費サポート、・住居サポート、・特約店舗案内
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金(金額、納入時期)、・奨学金案内
(8) 学校の財務	・収支計算書、・貸借対照表
(9) 学校評価	・自己評価結果、・学校関係者評価結果、 ・評価結果を踏まえた改善方策
(10) 国際連携の状況	・留学生の入学手続き等
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

<http://www.kyoto-eivoiryo.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程管理栄養士科) 平成29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	
○			栄養と心理	食卓は私たち人類の生命の維持や心身の発達、そして人と人とのつながりや文化を育む基盤です。この講義では食や栄養に関わる様々な人間の行動と心的過程について科学的な視点から学んでいきます。また同時に、現在約73億の人口を有する地球の人類全体からみた食や栄養の在り方や、文化、問題点にも触れながら、食や栄養と人類の意識の発達について考えていきます。	4後	30	2	○			○			○	
	○		ホスピタリティセミナーⅠ	4年間の管理栄養士科の学習は高度で複雑な分野を含んでいますが、それらは実際に管理栄養士として就職したときに、どのように活かされているのでしょうか。「ホスピタリティセミナーⅠ」では、本校の卒業生や現場で活躍されている管理栄養士、あるいは管理栄養士に関係の深い職種の方を招き、管理栄養士の魅力や仕事の取り組み、そしてこれからの社会に求められる知識・技術・考え方を紹介していただきます。一人ひとりが管理栄養士として社会で貢献することの重要性を感じ取り、4年間の学習を意義あるものとして進められる一助となるよう、本授業を実施します。	1前	15	1	○			○				○
○			ホスピタリティセミナーⅡ	管理栄養士として業務を行う際には、人を対象とした栄養管理が主となり、思いやりの心と社会性を持った人間栄養学の立場からも、レベルの高い学問的な知識・技能だけではなく、一人ひとりの対象者を思いやる心、ホスピタリティマインド等、その人の持っている人間性が必要になります。「ホスピタリティセミナーⅡ」では、社会的に活躍されて実績を持っておられる様々なジャンルの講師を招き、その方々の経験談等を拝聴し、更に幅広い知識を吸収して、豊かな人間性を形成します。	4前	15	1	○			○				○
○			食環境学	「環境」という言葉は、「私たちの周りを取り囲み、相互に関係し合って直接・間接に影響を与える外界」と説明されます。よって、私たちの食生活に関わる環境問題とは、いわゆる「自然環境」だけでなく、政治・経済などの「社会環境」、身近な暮らしの中の「生活環境」、そして近年急速に変化している「情報環境」など、幅広い分野を指します。この授業では、これらのさまざまな環境要因が私たちの食生活にどのように影響を及ぼしているのかを考えながら、私たちの取り組みで食環境を改善できる手法を全員で考えていきたいと思います。	4後	30	2	○			○				○
○			基礎生物化学	本講義では、生物と化学の基礎を学ぶことで栄養素と人体の関係について理解を深めていきます。生物では、ヒトのからだについて理解するために、生物の細胞の構造や組織、食べ物からからだをつくるしくみ、からだを調節するしくみ、遺伝について学習します。また、化学では、食品を構成する物質の知識に加えて、実験や実習に必要な化学的知識や各種濃度計算ができるように演習します。生物・化学の知識を学習することで、管理栄養士に必要な専門的知識をより深く理解することができます。	1前	30	2	○			○				○
○			医学用語	管理栄養士は、チーム医療においてメディカルホスピタリティを基本理念とし、栄養学的観点から様々な人達をバックアップしていく存在です。医学用語は、基礎的なものから、新しい専門用語まであり、多種多様となっています。この授業では、管理栄養士がチーム医療に携わっていくために、必要な医学用語をわかりやすく、レクチャーしていきます。現代社会における医療の変化の中で、社会に貢献できる栄養指導を目指していきましょう。	3前	15	1	○			○				○
○			医学英語	多くの情報メディアが存在する現代においては、英語の文献や資料を読みこなす力は、必要不可欠なものとなっています。さらに、日本の医療現場においても、英語由来の医学用語が多く使用されています。本講義では、食生活、健康、医療というテーマを扱った英語の文章にふれ、栄養アセスメント用語、症状、さらに、基本的な疾患名の英語表現を学びます。そして、医療現場におけるNSTの一員として、栄養指導にあたって必要な英語表現を学び、管理栄養士としてのスキルを高めます。	3前	30	2	○			○				○
○			健康運動演習	超高齢化社会において運動の果たす役割は日々大きくなっている。しかし、運動は誤った知識を持って行うと疾患を悪化させるだけである。よって、運動に対する正しい知識が重要である。また、スポーツトレーナーという職業の需要が増加しているが、栄養指導を行えるスポーツトレーナーは少ない。栄養士のスポーツ現場への進出余地は多く残されている。本講義では職業として運動と関わるように基礎となる知識を講義する。	3後	30	1	○			○				○
○			特別講義Ⅰ	本授業は、2018年3月に集中講義の形式で開講します。管理栄養士を目指すうえで重要な科目の1つである「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」を中心にこれまでの学習を振り返ります。特別講義Ⅰ～Ⅳまで続く長い学習では、いかにして自己の学習スタイルを確立させ、効果的に知識を定着させるかがポイントです。特別講義Ⅰではさまざまな科目で学んだ内容を連結させるための学習方法も考えながら、教科書や参考書の活用方法を学びます。	4前	15	1	○			○			○	○

		○ 実践栄養学実習Ⅶ	「学生の自主性」が求められ、社会でも「自らコミュニケーションがとれる積極的な人材」が重要視されている。本校では実践栄養学実習の依頼を学生から自発的に行い、また、実習についても学生自らの意志によって依頼することにより、能動的な行動力や職業意識を醸成することを目的とする。実習時間が40時間以上及び実習簿の記入により単位を認定し、実習先担当者による目的管理シートの評価を行っている。	1 ～ 4 通	60	1			○	○		○
		○ 実践栄養学実習Ⅷ	「学生の自主性」が求められ、社会でも「自らコミュニケーションがとれる積極的な人材」が重要視されている。本校では実践栄養学実習の依頼を学生から自発的に行い、また、実習についても学生自らの意志によって依頼することにより、能動的な行動力や職業意識を醸成することを目的とする。実習時間が40時間以上及び実習簿の記入により単位を認定し、実習先担当者による目的管理シートの評価を行っている。	1 ～ 4 通	60	1			○	○		○
		○ 社会福祉概論	社会福祉の目的は、一人一人の「幸せ」を考えることであり、個人の幸福追求が社会全体の幸せにもつながっていくことを目指したものです。病気になり、障害をもっても生きることができる社会や子どもを育てるときに助けられる社会のことを考え、高齢者になり介護が必要になったときに使うことができるサービスや制度などを学びます。本講義では、私たちの生活を支える社会福祉の法律や制度の成り立ちを理解し、保健・医療・福祉の現場で、他の専門職と協働し「人」を支援できる、社会福祉の視点・知識を有効に使うことができ、人の「生きる」ことをともに支える大切な役割をもつ栄養士を目指します。	3 後	30	2	○		○			○
		○ 社会・環境と健康Ⅰ	人の健康に深い関わりを持つ管理栄養士にとって、人々の健康増進や疾病予防を図る公衆衛生の考え方やその取り組みを理解することは基本的要件のひとつです。社会・環境と健康Ⅰでは、公衆衛生の意義を知り、実際の公衆衛生活動を行っている衛生行政について理解することを目標とします。さらに、現在も世界中で問題となっている感染症の現状やその対策、環境衛生や環境汚染の問題についても理解してもらうことを目標としています。	2 前	30	2	○		○			○
		○ 社会・環境と健康Ⅱ	公衆衛生学は、集団の健康を守り増進することを目的としています。長寿社会の一方で、少子高齢化、生活習慣病など、わが国の公衆衛生に関わる課題を理解し、管理栄養士として実践的に応用できる能力を身につけることを目標とします。本講義では、社会・環境と健康Ⅰで学んだ理論や知識をもとに、疫学の方法及びリスク分析、主要疾患、保健・医療、母子保健、学校保健等、社会と健康に関する各分野の理解を深め、さらに世界の問題にも目を向けます。	3 後	30	2	○		○			○
		○ 健康情報処理実習	管理栄養士として、説得力ある媒体の作成能力や自分の考えを効果的に表現できることは必須です。これらに対応するには正確に情報を収集→分析→整理→加工しニーズに合わせて提供できる事や、積極的に課題を探求し企画・立案できることが必要とされます。このような要求にはビジュアル的要素・数値データの利活用なくしては対応できません。本授業ではこのような訴求力を高める為の活用能力と共に、数値データ処理を行える能力を養い、表現力豊かなワンランク上の管理栄養士を目指していきます。	1 後	60	1			○	○		○
		○ 生命のしくみ	管理栄養士は、人の健康に常に注意を払う必要があります。健康を理解するための医学の基礎は解剖学と生理学です。解剖学は人体器官の構造を、生理学は機能を学びます。両学問は同時に学ぶ方がより理解できます。この講義では、器官の機能に構造も加えて説明します。内容は、管理栄養士国家試験を念頭に置いています。	1 前	15	1	○		○			○
		○ 人体の構造と疾病の成り立ちⅠ	近年医学の向上に伴い、医療のみならず、保健、福祉のあり方にも変革が求められています。したがって、医療、保健、福祉などの分野で活躍する管理栄養士にも医学的な知識が必要不可欠になっています。基礎医学の一つが人体の構造と機能を扱う解剖生理学ですが、本年度は疾病の成因や病態とその治療法について、また、臨床検査などについても学びます。	2 前	30	2	○		○			○
		○ 人体の構造と疾病の成り立ちⅡ	近年医学の向上に伴い、医療のみならず、保健、福祉のあり方にも変革が求められています。したがって、医療、保健、福祉などの分野で活躍する管理栄養士にも医学的な知識が必要不可欠になっています。基礎医学の一つが人体の構造と機能を扱う解剖生理学です。基本が細胞で、その集合が組織、器官となって、機能を発揮していること	2 前	30	2	○		○			○
		○ 解剖生理学実験	人の健康増進に携わる管理栄養士にとって、人体の構造と機能を理解することは重要です。人体の構造や機能を理解するためには、座学に加えて実験を通して体得した知識が必要です。そのために、自分と比較しながら人体模型を観察したり、顕微鏡を用いた組織標本の観察、実験動物の解剖、そして自分の体を用いて実験を行います。	3 後	60	1			○	○		○
		○ 人体の機能Ⅰ	管理栄養士として必要な医学的知識のうち、基礎医学の一つである生化学を中心とした知識の理解を目指します。人体を構成する器官、組織、および細胞の形態や機能、それらを構成する物質の化学構造や性質を学びます。また、組織や細胞の機能を維持するための化学変化(代謝)について学びます。これらの知識を修得することにより、人体の仕組みや機能、および恒常性を理解し、これらの異常による種々の疾患の発症を理解することにも役立ちます。	2 前	30	2	○		○			○
		○ 人体の機能Ⅱ	「人体の機能Ⅰ」で学んだ知識に、たんぱく質の構造と代謝、核酸と遺伝情報の発現、および酵素による代謝の制御を学び、生化学の重要な基礎的知識を修得します。また、腎臓の機能や生体調節としてのホルモンの役割を学びます。さらに、代謝機能の異常による疾患について成因や病態などの概要を学び、チーム医療の一員として、医療現場で活躍できる知識を身に付けた管理栄養士の育成を目指します。	2 後	30	2	○		○			○

○	基礎栄養学実験	学問は日進月歩である。現在、常識とされている事が将来は非常識である可能性がある。例えば、過去のスポーツ現場において練習中の水分補給はパフォーマンスを低下させると信じられていたため厳禁であった。しかし、研究を通じて現在、水分補給は常識である。本講義では各自が疑問に感じたことに対して議論を行い、グループを作って実験を行い研究発表、論文作成を行う。論文の検索方法や書き方、実験方法、統計処理などの基本的な事項は指導するが、各自の自主性が最も重要な講義である。また、本講義に正解はない。よって、各自の独創性や積極性を強く期待する。	3前	60	1		○	○		○									
○	応用栄養学Ⅰ	最適な栄養ケアを行うためには、各ライフステージの特徴を理解し、さらに個人に合わせた計画、実行が求められる。それぞれの対象者の状況に応じた栄養管理について理解を深め、実務に必要な知識を身につけます。そのためにも、まず対象者をスクリーニングし、アセスメントする力を身につける必要がある。本授業では、栄養ケアマネジメントについて理解するほか、栄養管理の基礎となる、食事摂取基準についてエネルギーや栄養素の生理的意義や科学的根拠について正しく理解し、活用する方法を学習します。	1後	30	2	○		○		○									
○	応用栄養学Ⅱ	加齢による身体の変化と、それに関連する栄養面の特徴について学びます。生活習慣病予防のための食生活について学習し、健やかな老年期を迎えるための適切な生活習慣について考察します。また、高齢期の疾病予防と健康の維持のための栄養管理、QOL（生活の質）の向上のための食生活の意義内容について学びます。	2前	30	2	○		○		○									
○	応用栄養学実習	人は妊娠、成長、発達、加齢などにより身体的、機能的、精神的に大きく変化します。そのため、ライフステージの特性とその栄養ケアを理解し、健康維持と疾病予防のため栄養マネジメントを行う必要があります。本実習ではライフステージごとの栄養状態をアセスメントし、栄養ケア計画、実施、モニタリング、フィードバックといった一連の栄養マネジメントを学習します。さらに、栄養ケア計画に沿った献立の立案、実施により、実践的に学習します。	2前	60	1		○	○					○						
○	スポーツ栄養学	今や、スポーツ活動時は水分補給のみならず、栄養補給は当たり前となっており、栄養とスポーツは切っても切り離せない関係が周知されてきました。また、プロスポーツだけではなく、アマチュアの世界においても、栄養士あるいは管理栄養士がサポートしているチームも少なくありません。そこで本講義では、エネルギー代謝を含めた運動生理学を理解したうえでスポーツ選手の競技力向上を目的とした栄養摂取方法を理解します。また、スポーツ選手への栄養教育例を通してスポーツ栄養に関わる基礎知識を学習します。	3前	30	2	○		○					○						
○	スポーツ栄養実践演習※	スポーツ栄養サポートの現場は、栄養学だけではなく、運動生理学、生化学のほか、栄養教育など多岐にわたる専門知識が必要となります。これまで学んだ多様な専門知識を複合的に活用し、選手ひとりひとりに合わせた献立や栄養指導としてアウトプットできる能力を養うことを目的とします。また、スポーツ現場における様々な状況で対応できる力を養います。	4前	60	2		○	○											
○	学校給食演習	栄養、食、健康に関する指導の充実と栄養教諭に期待される役割は大きくなっている。学校給食演習では、将来「食に関する指導」を授業展開するために、自らテーマを設定し模擬授業の計画・実施・評価を行い、栄養教育実習や栄養教諭の現場で活用できるよう、学校現場を想定して演習を行います。模擬授業を運営することにより、自ら学ぶ力を育み、学校教育のなかでの課題を自ら見つけられるような実践的指導力を習得することを目的とします。	4前	30	1		○	○					○						
○	栄養カウンセリング演習	食環境の多様化にともない、予防医学を根幹とした健康教育とともに臨床の場における栄養教育は疾病の予防と治療を目的とした管理栄養士の指導力・教育力が求められる重要な活躍の場です。臨床における栄養教育は個人個人の症例はもとより社会環境や家庭環境、さらにはクライアントの個性を尊重した教育理論と技術が必要となります。この演習では、臨床現場における栄養教育を中心に、行動療法やカウンセリング技術を応用した個人栄養教育を実習します。	3後	60	2		○	○					○						
○	栄養教育論Ⅰ	特定健診・特定保健指導をはじめ健康教育が注目され、予防医学の一端を担う管理栄養士の活躍が期待されています。栄養教育論Ⅰでは、健康増進施策や疾病予防を中心とした栄養士活動の歴史や時代に沿った内容を学ぶことにより栄養教育の重要性を学びます。又、栄養教育者としての教育理論や技術・知識を身につけることによって管理栄養士としての誇りを身につけます。	1後	30	2	○		○					○						
○	栄養教育論Ⅱ	近年、予防医学にともない治療医学の分野での管理栄養士の活躍が期待されています。病院や福祉施設における臨床にかかわる栄養教育は、臨床栄養のみならず、病態理論や生化学をもとにした科学的根拠にもとづいた栄養教育方針が大切です。栄養教育論Ⅱでは、医療スタッフの一員としての自覚と、臨床栄養学理論を基本に幅広い応用力と企画力を身につけ、又、学校や企業、地域など様々な対象の対する予防医学と栄養教育の理論と技術についても学びます。	2前	30	2	○		○					○						
○	栄養教育論実習	社会環境の変化にともない、管理栄養士は予防医学を根幹とした健康教育と臨床栄養学に基づく疾病予防のための栄養教育者として広い分野での活躍が望まれています。予防のための栄養教育はより多くの人々への啓発が大切であり、集団を対象とした指導力や企画力が求められます。また、食料経済や地域環境・生活環境を尊重した教育理論と技術が必要となります。本実習では、集団アセスメントをもとに行動療法やカウンセリング技術を応用した集団指導の実践力を身につけます。	2後	60	1		○	○					○						
○	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学は、栄養学的なアプローチにより疾患を治療する方法を学ぶ学問です。しかし、その前提として疾患の病態について十分な知識を持つことにより、「なぜ、このような栄養療法が有用なのか」を学び、栄養学的知識、薬物療法など他の治療法や疾患の病態全体について広い知識を身につけます。	2前	30	2	○		○					○						

○	給食実務演習Ⅰ	管理栄養士は特定給食施設において特定多数人に対して継続的な食事提供を通じて適切な栄養管理を実施するために、対象者および対象集団の栄養アセスメント結果に応じた品質の食事の計画と提供のための技術を修得することが求められます。また、給食運営のPDCAサイクルを活用して、安全・安心でおいしい食事を提供することが望まれます。日本食品標準成分表2015年度版を用いて献立作成の基本や仕組み・考え方を理解しておくことはたいへん重要なことです。乾物の戻し率の確認とその乾物を使用した料理を理解することで献立作成能力を高めます。	1前	30	1	○	○	○												
○	給食実務演習Ⅱ	栄養部門や給食部門を統括・管理し、適切な栄養管理や給食管理を行うためのマネジメント能力を身につけることが謳われております。したがって、個々人に最適な栄養ケアを行える実践的な献立作成能力養成に向けて、対象者および対象者集団に適した食事とは何か、アクティブ・ラーニングを取り入れグループワークを行い考える力とコミュニケーション力を養います。また、非常時や災害時の食事提供についても実習を通じて学習します。	1後	30	1	○	○	○												
○	給食実務実習Ⅰ	栄養管理・衛生管理・献立計画など給食経営管理論で学習した事柄を、実習を通して理解を深め、給食マネジメントができる管理栄養士の育成を目的とします。大量調理の流れ・企画・サービス・運営・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理を含めた給食経営管理業務の基礎について学習します。同時に、実習では新調理システムとして真空調理・クックチル・クックフリーズ方式を導入した給食業務について利用法を学びます。実際の実習では、クラスを3班に分け、1班がフードサービスの実習を、他の2班は給食事務作業の実習	2前	90	2	○	○	○												
○	給食実務実習Ⅱ	大量調理の運営及び衛生管理を基に、さらに給食経営管理に関する知識・技能を深め、管理栄養士としての給食マネジメント能力(献立計画・栄養教育・経営管理・衛生管理)を習得します。また、対象者に適したよりよい内容の食事を提供するための栄養・給食サービスのマネジメント能力を養成します。座学と実習を連携させ、能率的かつ円滑に給食の運営・経営ができるよう、総合的な給食管理のあり方について学ぶことを目的とします。また、グループワークを行い、課題解決能力、コミュニケーション能力を養成します。	2後	90	2	○	○	○												
○	フードサービス論	日本人の食生活が多様化し、食事に対するニーズも時代と共に変化している。このような状況において給食の役割は非常に重要になってきている。管理栄養士は対象者個々の栄養管理を重視し、栄養面・安全面・経済面を含めた総合的なマネジメント能力が必要とされます。本講義では、経営管理と給食運営において自ら考え・表現する力を養い、栄養部門責任者の能力を身につけます。また、国家試験対策として給食経営管理論の内容を授業に取り入れ、給食の運営について理解を深め就職後に役立つ力を養います。	4後	30	2	○	○	○												
○	臨地実習事前事後教育	病院・高齢者施設の給食・栄養管理業務の流れや疾病治療のための効果的な栄養管理、栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、医療制度やチーム医療における管理栄養士の役割についての概略を学び、有意義で効果的な実習に臨めるようにします。また、公衆栄養学における国民の健康づくり施策の活動現場として、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うことを目的とします。この授業における欠席は認められません。	3後	45	3	○	○	○												
○	臨床栄養学実習Ⅲ	学外の医療機関において、管理栄養士として必要な知識、技術を身につけるため、3年次の10月から11月の期間で2週間の実習を行う。実習前に事前指導を行い実習に臨む準備をすすめ、実習終了後には報告会を実施する。	3後	120	2	○	○	○												
○	公衆栄養学実習Ⅱ	①公衆栄養学の実践の場としての保健所および保健センターにおける管理栄養士の役割や業務について理解し、栄養業務に必要な知識および技能を習得します。 ②地域における健康・栄養問題を考え、行政栄養士として地域住民に対する健康教育等の栄養関連サービスを行えるような能力を養います。同時に保健師等の他職種との連携について学びます。	3後	60	1	○	○	○												
○	給食実務実習Ⅲ	学外の医療機関・高齢者福祉施設において、管理栄養士として必要な知識、技術を身につけるため、3年次の10月から11月の期間で1週間の実習を行う。実習前に事前指導を行い実習に臨む準備をすすめ、実習終了後には報告会を実施する。	3後	60	1	○	○	○												
合計				94科目				4,230単位時間(158単位)												

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
4年以上在学し、学則に定める教科科目の授業時間数の3分の2以上の出席をするとともに各科目の試験に合格しなければならない。		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
- 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。

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				
京都栄養医療専門学校	昭和51年5月15日	影山 弘典	〒616-8376 京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町18番地39 (電話) 075-872-8500				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人大和学園	昭和29年5月28日	理事長 田中 誠二	〒604-8006 京都市中京区河原町二条下丸屋町396番地 (電話) 075-241-0891				
目的	<p>教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生に関する専門課程を設置し、栄養士法の規定による管理栄養士の養成に必要な専門的知識と技術を修得させ、もって国家社会に有為な人材を育成することを目的とする。</p> <p><ディプロマポリシー></p> <p>管理栄養士に求められる知識や技術は近年ますます高度化しており、修得した能力を応用して実践し、人類の福祉増進に寄与する人材が求められています。本校管理栄養士科の卒業生は、急速に変化する実社会において、時代を先取りできる高度専門士として、卒業時に以下の能力や姿勢を身につけておく必要があります。</p> <p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士の資格取得に相応しい基本知識や技能 ・チーム医療において中心的役割を担うための臨床栄養に関する高度な知識と技術 ・個々人に最適な栄養ケアを行うための卓越した調理技術と献立作成能力 ・個人や集団・地域の状況に合わせた健康づくりの施策を提案・展開する能力 ・ITを活用して科学的知見や情報を収集・分析し、根拠に基づいて論理的に判断できる能力 ・栄養部門や給食部門を統括・管理し、適切な栄養管理や給食管理を行うためのマネジメント能力 <p>【態度・姿勢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士の社会的使命や職業倫理、およびホスピタリティマインドを理解し、自らの資格や技能を用いてそれらを表現する姿勢 ・対象者の意識の変容を促し、生活習慣の改善につなげられる豊かな人間性とコミュニケーション力 ・食文化や食環境に精通し、多彩な食事サービスで対象者をもてなそうとする姿勢 ・社会や環境の変化を取り入れ、的確に対応できる柔軟性と俊敏性 						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	管理栄養士科 (栄養教諭養成課程)	-	平成6年文部省告示第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
4年	昼間	139	92	21	19	7	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
200人	195人	16人	21人	37人			
学期制度	前期	後期	成績評価				
	■前期:4月1日～9月30日	■後期:10月1日～3月31日	<p>■成績表: 有</p> <p>■成績評価の基準・方法 各科目3分の2以上出席し、100点法とし60点以上を合格とする。合格した科目には所定の単位を与える。</p>				
長期休み	学年始め	夏季	冬季	学年末	卒業・進級条件		
	■学年始め:4月1日	■夏季:8月1日～9月30日	■冬季:12月21日～1月8日	■学年末:2月7日	4年以上在学し、所定の課程を修め単位を修得した者には卒業を認定する。		
生徒指導	クラス担任制	長期欠席者への指導等の対応	課外活動				
	■クラス担任制: 有	■長期欠席者への指導等の対応 正副担任により、欠席が重なっている学生へは個別面談を実施するとともに保護者と連携し、対応している。	<p>■課外活動の種類 透析食講習会</p> <p>■サークル活動: 有</p>				
就職等の状況	主な就職先、業界等	就職率 ^{※1}	卒業者に占める就職者の割合 ^{※2}	その他	主な資格・検定等		
	病院、社会福祉施設、給食会社、保育園、健康産業、食品会社、教育機関等	: 100 %	: 94.4 %		管理栄養士国家試験受験資格、 栄養士、高度専門士、 食育栄養インストラクター、 家庭料理技能検定		
	(平成28年度卒業者に関する平成29年4月1日時点の情報)						
中途退学の現状	中途退学者	中退率					
	5名	2.5 %					
	平成27年4月1日時点において在学者 204名 平成28年3月31日時点において在学者 199名	(平成27年4月1日入学者を含む) (平成28年3月31日卒業者を含む)					
	<p>■中途退学の主な理由 疾病、進路変更、学費滞納</p> <p>■中退防止のための取組 各クラスに正副担任を2名配置し、学生の動向や出席状況を把握できる体制を整え、個別面談を実施している。また、保護者とも連携し、One to Oneのサポートを行っている。</p>						
ホームページ	http://www.kyoto-eiyoiryu.ac.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

管理栄養士に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、特に職業に関連した企業・業界団体等その他の関係機関から招聘した委員及び教員で構成された教育課程編成委員会を設置し、現場で必要となる知識、技術や社会人基礎力についての提言を、カリキュラム検討委員会にて協議し教育課程の方向性や新規科目開設、授業内容を決定する。また、委員会での提言を参考に授業計画(シラバス)の作成時に授業内容、方法の改善・工夫を行い、独自の職業型実学教育を磨き高め、即戦力となるために必要な能力や知識、技術を身につける授業内容とする。

<カリキュラムポリシー>

管理栄養士科では、体系的に編成した科目横断型授業により、根拠に基づいて考え、実践できる管理栄養士を目指します。また、食や栄養に関する学びを広げるための実践的な授業や活動を通し、社会で即戦力として活躍するための職業能力や人間力の向上に努めます。

【基礎分野】

- ・化学・生物学・数学・語学などの基礎教育を通じ、栄養を深く学ぶための土台を形成します。
- ・管理栄養士の役割や求められる能力・考え方などを学び、各々が理想とする管理栄養士を目指して人間形成に努めます。
- ・管理栄養士資格を確実に取得するために、国家試験合格に向けた全般的な能力向上を図ります。

【専門基礎分野】

- ・社会・環境の視点および人体の構造や機能の視点から、栄養・健康に関するさまざまな問題を幅広く学びます。
- ・食べ物や料理を科学的視点から学び、理論に基づく高度な調理技術や衛生管理手法を修得します。

【専門分野】

- ・豊富な実験・実習・演習科目を通じ、基礎分野や専門基礎分野で学んだ理論を専門知識・技術と連動させ、職業として活用できる能力に醸成します。
- ・生活習慣病や各種疾病に関する知識や予防・改善法、および栄養ケアプロセスの手法を学び、チーム医療の中心的役割を担える人材を目指します。
- ・給食部門の責任者としての役割を果たすための給食経営管理の手法を学びます。
- ・1年次からインターンシップ制度を設け、在学中に管理栄養士の実際の業務を数多く体験することで、管理栄養士に求められる知識・技能や姿勢を学びます。
- ・2年次の食物・栄養実践研究では、食や栄養の分野で生じる様々な課題や問題を深く探求し、調査や観察・実験を経て、各々の解決策や真理を追究します。
- ・3年次の臨地実習では、現場での活動を通して管理栄養士に求められる専門知識と技術の統合を図り、即戦力として活躍するための実践的な能力を高めます。
- ・4年次には4つの選択コースを設け、それぞれの就職先で求められる知識や技術をより専門的に学ぶことで、各分野のスペシャリストを目指します。

【教職に関する科目】

- ・栄養教諭第1種免許を取得するための課程を設け、食育を通じて子どもたちの成長に関わる教育手法を学びます。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請等を活かした実践的かつ専門的な職業教育を行うために、カリキュラム編成及び授業計画を提言することを目的とする

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
長伊 温子	(一社)京都市老人福祉施設協議会 食事ケア 部会長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	①
村松 典子	琵琶湖大橋病院 栄養科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	③
山崎 浩	日清医療食品 株式会社 関西支店 管理部 受託管理企画課 係長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	③
岸永 幸雄	株式会社 ミル総本社 取締役	平成29年4月1日～平成30年3月31日	③
影山 弘典	京都栄養医療専門学校 校長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
水野 裕士	京都栄養医療専門学校 副校長・栄養士科学科 科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
山口 友貴絵	京都栄養医療専門学校 管理栄養士科学科 科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
増田 友輔	京都栄養医療専門学校 栄養士科主任	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
滝本 圭子	京都栄養医療専門学校 栄養士科主任	平成29年4月1日～平成30年3月31日	
杉山 洋	京都栄養医療専門学校 広報渉外部長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	

住友 文	京都栄養医療専門学校 就職部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
藤田 隆志	京都栄養医療専門学校 教務部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	

※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2回

(開催日時)

第1回 平成29年 9月上旬予定

第2回 平成29年 9月下旬予定

(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

本校教育課程やその内容について説明をしたうえで、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識や技術、社会人基礎力などについての意見や提言を得る形で進めている。その後、意見等を踏まえて学内の役職者や教員等によるカリキュラム検討委員会にて教育課程の現在の課題や改善等の方向性を検討して、新規科目の開設や授業内容に反映し、教員会の審議を経て、新たな教育課程を編成している。

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

<目的>

- ・授業で学んだ専門技術・知識を事業所での実践を通して、技能を修得する。
- ・実習を通して社会人としてのマナーを身につける。
- ・実習を通して就職機会拡大を図る。

<連携先企業の基準>

- ・管理栄養士が専従する企業等
- ・卒業生の就職実績等から学生にとって有為な企業等

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

- ・医療施設・社会福祉施設での栄養管理を行うために必要な、管理栄養士としての知識および技能を習得する。
- ・傷病者に対する療養、疾病の一次予防に必要な栄養指導および支援、栄養アセスメント、コミュニケーション能力を養い、多職種と連携して行うチーム医療の重要性を理解する。
- ・実習先での医療情報や個人情報の取り扱いの方法を理解する。
- ・実習を通して、職場の厳しさ、協調性、社会人としてのマナーを学ぶ。

(3)具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
給食実務実習Ⅲ	学外の医療機関・高齢者福祉施設において、管理栄養士として必要な知識、技術を身につけるため、3年次の10月から11月の期間で1週間の実習を行う。実習前に事前指導を行い実習に臨む準備をすすめ、実習終了後には報告会を実施する。	宇多野病院、草津総合病院、梅津富士園、星ヶ丘医療センター 等
臨床栄養学実習Ⅲ	学外の医療機関において、管理栄養士として必要な知識、技術を身につけるため、3年次の10月から11月の期間で2週間の実習を行う。実習前に事前指導を行い実習に臨む準備をすすめ、実習終了後には報告会を実施する。	宇多野病院、草津総合病院、星ヶ丘医療センター、三菱京都病院、高の原病院 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

教職員のエンプロイアビリティを高めるとともに、学校のエンプロイメンタビリティの向上につなげ、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規程」に定めている。

集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部又は企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。

派遣研修は、一定期間、国内又は国外の大学等の学術研究機関並びに事業所等に協力を得て教職員を派遣し、技術又は専門知識の修得及び調査研究・資料の収集等を行わせてその成果を職業教育または学校運営に反映できるよう取り組んでいる。

(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

- ・企業等と連携した派遣研修の実施
 - ・業界団体の研修会や学会等への参加による教員の資質向上
- 業界団体や企業主催の研修会や学会に教員を派遣し、研究成果や最新の情報を収集し学内でその情報を共有することで教員の資質向上に努めている

② 指導力の修得・向上のための研修等

●その細かく細かにしに継続的な集合研修の実施

集合研修は、対象教員等を一堂に集め、企業や他の教育機関等からの外部講師により、指導力をはじめとする能力向上のために毎年計画的に実施している。また、受講後は、指定した課題に沿ったレポートを提出することで研修内容の振り返りを行うとともに、受講者からは必ずアンケートを収集し、受講した研修に対する満足度や意見などフィードバックを得ることで、より良い研修の企画に結びつけている。研修の企画にあたっては、内容の企画→実施→評価を行い、受講者の満足度など効果測定を漏れなく行い、仮説・検証を繰り返して、研修内容に改善を加えることで、より効果的な研修につなげている

(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

- ・企業等と連携した派遣研修の実施
- ・業界団体の研修会や学会等への参加

② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・現代の学生気質と対応方法
- ・授業力向上研修～模擬授業を通して魅力ある授業を考える～
- ・大和学園のライブラリーの取り組みと効果的な利用方法

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、企業等の役職員および卒業生で組織される学校関係者評価委員会を設置している。

この委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、客観的に評価することを目的としている。

評価結果やいただいた意見に対する改善方策について、今後の教育活動及びその他学校運営に活かしていくとともに、ホームページに掲載し広く社会に公表することでより多くのステークホルダーの理解促進や連携協力につなげ、さらなる学校運営の改善を図っていく。

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか ・学校における職業教育の特色は何か ・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか ・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか ・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか

(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・ 目的等に沿った運営方針が策定されているか ・ 運営方針に沿った事業計画が策定されているか ・ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか ・ 人事、給与に関する規程等は整備されているか ・ 教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか ・ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ・ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ・ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・ 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ・ 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか ・ 学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ・ キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。 ・ 関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ・ 関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか ・ 授業評価の実施・評価体制はあるか ・ 職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか ・ 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ・ 資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ・ 人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ・ 関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか ・ 関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか
(4) 学修成果	<ul style="list-style-type: none"> ・ 就職率の向上が図られているか ・ 資格取得率の向上が図られているか ・ 退学率の低減が図られているか ・ 卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ・ 卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか
(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・ 進路・就職に関する支援体制は整備されているか ・ 学生相談に関する体制は整備されているか ・ 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・ 学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・ 課外活動に対する支援体制は整備されているか ・ 学生の生活環境への支援は行われているか ・ 保護者と適切に連携しているか ・ 卒業生への支援体制はあるか ・ 社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか ・ 高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか ・ 学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・ 防災に対する体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学生募集活動は、適正に行われているか ・ 学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか ・ 学納金は妥当なものとなっているか
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・ 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・ 財務について会計監査が適正に行われているか ・ 財務情報公開の体制整備はできているか

(9)法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> ・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	<ul style="list-style-type: none"> ・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか ・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか ・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか

※(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

- ・学校関係者評価委員会の評価や助言については全教職員で情報共有
- ・教職員一人ひとりが学校運営や授業、学生指導の改善につながる取り組みを行う

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
仲田 昌司	三菱京都病院 事務長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	企業等委員
荒堀 光信	琵琶湖中央病院 副院長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	企業等委員
山崎 浩	日清医療食品 株式会社 関西支店 管理部 受託管理企画課 係長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	卒業生
北條 嘉久	学校法人大和学園 評議員	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	有識者

※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、校長等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法・・・ホームページ 公表時期・・・平成29年10月

<http://www.kyoto-eivoiryo.ac.jp/hyouka/>

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をはじめ、本校のステークホルダーである保護者、高校の教員卒業生等に対し、透明性を持って説明責任を果たすためにホームページを通じて、教育活動や学校運営に関する情報を積極的に発信する。

また、「教育事業そのもので社会に貢献していく」という考えを軸に取り組んできたCSV活動、そして行政・地域・企業との連携によるCSV活動を中心に学園の概要とあわせて「ホスピタリティレポート」としてまとめ、ステークホルダーに配布するとともにホームページに掲載する。さらに冊子に掲載しきれない財務諸表や教職員データ等は「大和学園データ集」として詳細を公表する。

(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	・アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシー、 ・所在地、連絡先
(2) 各学科等の教育	・定員数、・カリキュラム、 ・目指す資格、検定、・資格、検定の合格、取得実績、 ・卒業後の進路
(3) 教職員	・教職員数、・教員の担当科目、 ・教職員の研修・研究活動、・教員の実績等
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・実習、実技等への取り組み状況、 ・キャリア教育への取り組み状況、 ・就職支援の取り組み状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事、・施設、設備、 ・地域、企業等との連携による取り組み
(6) 学生の生活支援	・学費サポート、・住居サポート、・特約店舗案内
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金(金額、納入時期)、・奨学金案内
(8) 学校の財務	・収支計算書、・貸借対照表
(9) 学校評価	・自己評価結果、・学校関係者評価結果、 ・評価結果を踏まえた改善方策
(10) 国際連携の状況	・留学生の入学手続き等
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

<http://www.kyoto-eivoiryo.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程管理栄養士科) 平成29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	
○			栄養と心理	食卓は私たち人類の生命の維持や心身の発達、そして人と人とのつながりや文化を育む基盤です。この講義では食や栄養に関わる様々な人間の行動と心的過程について科学的な視点から学んでいきます。また同時に、現在約73億の人口を有する地球の人類全体からみた食や栄養の在り方や、文化、問題点にも触れながら、食や栄養と人類の意識の発達について考えていきます。	4後	30	2	○			○			○	
	○		ホスピタリティセミナーⅠ	4年間の管理栄養士科の学習は高度で複雑な分野を含んでいますが、それらは実際に管理栄養士として就職したときに、どのように活かされているのでしょうか。「ホスピタリティセミナーⅠ」では、本校の卒業生や現場で活躍されている管理栄養士、あるいは管理栄養士に関係の深い職種の方を招き、管理栄養士の魅力や仕事の取り組み、そしてこれからの社会に求められる知識・技術・考え方を紹介していただきます。一人ひとりが管理栄養士として社会で貢献することの重要性を感じ取り、4年間の学習を意義あるものとして進められる一助となるよう、本授業を実施します。	1前	15	1	○			○				○
○			ホスピタリティセミナーⅡ	管理栄養士として業務を行う際には、人を対象とした栄養管理が主となり、思いやりの心と社会性を持った人間栄養学の立場からも、レベルの高い学問的な知識・技能だけではなく、一人ひとりの対象者を思いやる心、ホスピタリティマインド等、その人の持っている人間性が必要になります。「ホスピタリティセミナーⅡ」では、社会的に活躍されて実績を持っておられる様々なジャンルの講師を招き、その方々の経験談等を拝聴し、更に幅広い知識を吸収して、豊かな人間性を形成します。	4前	15	1	○			○				○
○			食環境学	「環境」という言葉は、「私たちの周りを取り囲み、相互に関係し合って直接・間接に影響を与える外界」と説明されます。よって、私たちの食生活に関わる環境問題とは、いわゆる「自然環境」だけでなく、政治・経済などの「社会環境」、身近な暮らしの中の「生活環境」、そして近年急速に変化している「情報環境」など、幅広い分野を指します。この授業では、これらのさまざまな環境要因が私たちの食生活にどのように影響を及ぼしているのかを考えながら、私たちの取り組みで食環境を改善できる手法を全員で考えていきたいと思います。	4後	30	2	○			○			○	
○			基礎生物化学	本講義では、生物と化学の基礎を学ぶことで栄養素と人体の関係について理解を深めていきます。生物では、ヒトのからだについて理解するために、生物の細胞の構造や組織、食べ物からからだをつくるしくみ、からだを調節するしくみ、遺伝について学習します。また、化学では、食品を構成する物質の知識に加えて、実験や実習に必要な化学的知識や各種濃度計算ができるように演習します。生物・化学の知識を学習することで、管理栄養士に必要な専門的知識をより深く理解することができます。	1前	30	2	○			○			○	
○			医学用語	管理栄養士は、チーム医療においてメディカルホスピタリティを基本理念とし、栄養学的観点から様々な人達をバックアップしていく存在です。医学用語は、基礎的なものから、新しい専門用語まであり、多種多様となっています。この授業では、管理栄養士がチーム医療に携わっていくために、必要な医学用語をわかりやすく、レクチャーしていきます。現代社会における医療の変化の中で、社会に貢献できる栄養指導を目指していきましょう。	3前	15	1	○			○				○
○			医学英語	多くの情報メディアが存在する現代においては、英語の文献や資料を読みこなす力は、必要不可欠なものとなっています。さらに、日本の医療現場においても、英語由来の医学用語が多く使用されています。本講義では、食生活、健康、医療というテーマを扱った英語の文章にふれ、栄養アセスメント用語、症状、さらに、基本的な疾患名の英語表現を学びます。そして、医療現場におけるNSTの一員として、栄養指導にあたって必要な英語表現を学び、管理栄養士としてのスキルを高めます。	3前	30	2	○			○				○
○			健康運動演習	超高齢化社会において運動の果たす役割は日々大きくなっている。しかし、運動は誤った知識を持って行うと疾患を悪化させるだけである。よって、運動に対する正しい知識が重要である。また、スポーツトレーナーという職業の需要が増加しているが、栄養指導を行えるスポーツトレーナーは少ない。栄養士のスポーツ現場への進出余地は多く残されている。本講義では職業として運動と関わるように基礎となる知識を講義する。	3後	30	1	○			○				○
○			特別講義Ⅰ	本授業は、2018年3月に集中講義の形式で開講します。管理栄養士を目指すうえで重要な科目の1つである「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」を中心にこれまでの学習を振り返ります。特別講義Ⅰ～Ⅳまで続く長い学習では、いかにして自己の学習スタイルを確立させ、効果的に知識を定着させるかがポイントです。特別講義Ⅰではさまざまな科目で学んだ内容を連結させるための学習方法も考えながら、教科書や参考書の活用方法を学びます。	4前	15	1	○			○			○	○

			「学生の自主性」が求められ、社会でも「自らコミュニケーションがとれる積極的な人材」が重要視されている。本校では実践栄養学実習の依頼を学生から自発的に行い、また、実習についても学生自らの意志によって依頼することにより、能動的な行動力や職業意識を醸成することを目的とする。実習時間が40時間以上及び実習簿の記入により単位を認定し、実習先担当者による目的管理シートの評価を行っている。	1～4通	60	1			○	○	○				
			「学生の自主性」が求められ、社会でも「自らコミュニケーションがとれる積極的な人材」が重要視されている。本校では実践栄養学実習の依頼を学生から自発的に行い、また、実習についても学生自らの意志によって依頼することにより、能動的な行動力や職業意識を醸成することを目的とする。実習時間が40時間以上及び実習簿の記入により単位を認定し、実習先担当者による目的管理シートの評価を行っている。	1～4通	60	1			○	○	○				
		○	社会福祉概論	社会福祉の目的は、一人一人の「幸せ」を考えることであり、個人の幸福追求が社会全体の幸せにもつながっていくことを目指したものです。病気になる、障害をもっても生きることができる社会や子どもを育てるときに助けられる社会のことを考え、高齢者になり介護が必要になったときに使うことができるサービスや制度などを学びます。本講義では、私たちの生活を支える社会福祉の法律や制度の成り立ちを理解し、保健・医療・福祉の現場で、他の専門職と協働し「人」を支援できる、社会福祉の視点・知識を有効に使うことができ、人の「生きる」ことをともに支える大切な役割をもつ栄養士を目指します。	3後	30	2		○	○	○				
		○	社会・環境と健康Ⅰ	人の健康に深い関わりを持つ管理栄養士にとって、人々の健康増進や疾病予防を図る公衆衛生の考え方やその取り組みを理解することは基本的要件のひとつです。社会・環境と健康Ⅰでは、公衆衛生の意義を知り、実際の公衆衛生活動を行っている衛生行政について理解することを目標とします。さらに、現在も世界中で問題となっている感染症の現状やその対策、環境衛生や環境汚染の問題についても理解してもらうことを目標としています。	2前	30	2		○	○	○				
		○	社会・環境と健康Ⅱ	公衆衛生学は、集団の健康を守り増進することを目的としています。長寿社会の一方で、少子高齢化、生活習慣病など、わが国の公衆衛生に関わる課題を理解し、管理栄養士として実践的に応用できる能力を身につけることを目標とします。本講義では、社会・環境と健康Ⅰで学んだ理論や知識をもとに、疫学的方法及びリスク分析、主要疾患、保健・医療、母子保健、学校保健等、社会と健康に関する各分野の理解を深め、さらに世界の問題にも目を向けます。	3後	30	2		○	○	○				
		○	健康情報処理実習	管理栄養士として、説得力ある媒体の作成能力や自分の考えを効果的に表現できることは必須です。これらに対応するには正確に情報を収集→分析・整理→加工しニーズに合わせて提供できる事や、積極的に課題を探求し企画・立案することが必要とされます。このような要求にはビジュアル的要素・数値データの利活用なくしては対応できません。本授業ではこのような訴求力を高める為の活用能力と共に、数値データ処理を行える能力を養い、表現力豊かなワンランク上の管理栄養士を目指していきます。	1後	60	1			○	○	○			
		○	生命のしくみ	管理栄養士は、人の健康に常に注意を払う必要があります。健康を理解するための医学の基礎は解剖学と生理学です。解剖学は人体器官の構造を、生理学は機能を学びます。両学問は同時に学ぶ方がより理解できます。この講義では、器官の機能に構造も加えて説明します。内容は、管理栄養士国家試験を念頭に置いています。	1前	15	1		○	○	○				
		○	人体の構造と疾病の成り立ちⅠ	近年医学の向上に伴い、医療のみならず、保健、福祉のあり方にも変革が求められています。したがって、医療、保健、福祉などの分野で活躍する管理栄養士にも医学的な知識が必要不可欠になっています。基礎医学の一つが人体の構造と機能を扱う解剖生理学ですが、本年度は疾病の成因や病態とその治療法について、また、臨床検査などについても学びます。	2前	30	2		○	○	○				
		○	人体の構造と疾病の成り立ちⅡ	近年医学の向上に伴い、医療のみならず、保健、福祉のあり方にも変革が求められています。したがって、医療、保健、福祉などの分野で活躍する管理栄養士にも医学的な知識が必要不可欠になっています。基礎医学の一つが人体の構造と機能を扱う解剖生理学です。基本が細胞で、その集合が組織、器官となって、機能を発揮していること	2前	30	2		○	○	○				
		○	解剖生理学実験	人の健康増進に携わる管理栄養士にとって、人体の構造と機能を理解することは重要です。人体の構造や機能を理解するためには、座学に加えて実験を通して体得した知識が必要です。そのために、自分と比較しながら人体模型を観察したり、顕微鏡を用いた組織標本の観察、実験動物の解剖、そして自分の体を用いて実験を行います。	3後	60	1			○	○	○			
		○	人体の機能Ⅰ	管理栄養士として必要な医学的知識のうち、基礎医学の一つである生化学を中心とした知識の理解を目指します。人体を構成する器官、組織、および細胞の形態や機能、それらを構成する物質の化学構造や性質を学びます。また、組織や細胞の機能を維持するための化学変化（代謝）について学びます。これらの知識を修得することにより、人体の仕組みや機能、および恒常性を理解し、これらの異常による種々の疾患の発症を理解することにも役立ちます。	2前	30	2		○	○	○				
		○	人体の機能Ⅱ	「人体の機能Ⅰ」で学んだ知識に、たんぱく質の構造と代謝、核酸と遺伝情報の発現、および酵素による代謝の制御を学び、生化学の重要な基礎的知識を修得します。また、腎臓の機能や生体調節としてのホルモンの役割を学びます。さらに、代謝機能の異常による疾患について成因や病態などの概要を学び、チーム医療の一員として、医療現場で活躍できる知識を身に付けた管理栄養士の育成を目指します。	2後	30	2		○	○	○				

○	生化学実験	チーム医療の分野で活躍が期待される管理栄養士にとっては、人体の構造や機能を知るうえで、生体成分の化学的特性や三大栄養素の代謝（栄養素の合成と分解）を理解することは重要なポイントです。さらに代謝にはビタミン、ミネラルの作用も不可欠です。本実験では、これら五大栄養素を含む生体成分を試料に用いて、その化学的な性質を調べるとともに丁寧に正確な実験操作と、細やかな観察や正確な記録の方法を習得することができます。	3 前	60	1		○	○		○
○	臨床病態学	食食同源という言葉があります。身体の治療を、体にあった食事をとることによって行えるということです。食事には炭水化物、タンパク質、脂質のほか様々な栄養成分が含まれています。それらが体を形成するのだから、健康の維持に食事が大切であることは当然のことです。しかし漫然とバランスよく食事をしていればいいわけではないこともあります。体の方がバランスを崩したときは、当然そのバランスを元に戻すように食事も考えなくてはなりません。当科目では体がバランスを崩す、つまり病気になるということは、体の中でどの様なことが起こっているのかを学びます。	2 前	30	2	○		○		○
○	微生物学	微生物は地球上での生物誕生以来の存在で、種の保存、進化、環境への適応などについて様々な姿を見せています。また今日のバイオテクノロジー発展の主要素材でもあり、微生物学の基礎知識はバイオ産業理解の必須要件であると共に、分子栄養学の理解の重要なキーでもあります。 ここでは微生物に共通する性状と取り扱い方法に続いて、食品加工や伝統の醸造技術に用いられる微生物、さらに食品衛生、環境浄化に関する微生物等と共に、感染症の原因微生物等についての概要を解説し、さらに新しい微生物利用技術の発展や有害微生物に対する対策の健康という概念の対極に病気が存在します。管理栄養士として基本的に必要な医学に関する知識、とくに臨床における医療と保健について学べます。	1 前	15	1	○		○		○
○	臨床医学概論	生から死にいたる人間の生活の営みのあらゆる局面において、あるべき医学、医学と協働する医療従事者の姿とはどのようなものであるか、また、医療の広い裾野のなかで医学の果たす役割とは何かについて、考察する能力を養います。	3 前	30	2	○		○		○
○	食べ物と健康 I	人間は、食品を摂取する（食べる）ことにより成長し、生命を維持しています。この講義では、食品の基本構成成分（栄養成分）、嗜好成分（味覚成分、香り成分、色素成分等）、及び食品の成分間で起こる成分間反応についての基本的な事項を学びます。 さらに、過去に出題された管理栄養士国家試験の問題演習を行い、合格のための十分な学力を養います。	1 前	30	2	○		○		○
○	食品学実験	将来、栄養士として働く者にとって、食品成分に関する深い理解は必要不可欠です。本実験では、食べ物と健康 I・II で学んだ知識をもとに、実際に食品成分の定量・定性実験を行います。まず、実験器具の基本操作、試薬の取り扱い方法を十分に学習し、実験を安全に行うための基礎知識を身につけます。その後、食品の一般成分の重量分析、容量分析、呈色分析などを行い、結果を観察、検証することにより、食品に関する知識をさらに高めていきます。	1 後	60	1		○	○		○
○	食べ物と健康 II	人間は食品を摂取することにより、自らの生命の維持・増進を行っています。しかしながら、単に食品に栄養素の補給だけを求めるのではなく、多様な食品が持っている美味しさや整理調節機能を利用することにより、豊かな食生活を営んでいると言えます。本講義では、食べ物と健康 I で学んだ食品の一般成分の構造や特性を振り返りながら、各食品の特徴や利用法について、実際の食品の観察も取り入れながら管理栄養士として知っておくべき基本的な事項を中心に説明します。	1 後	30	2	○		○		○
○	食品薬学	近年の研究により、食品には、「生理機能調節特性」ともよぶべき機能が存在することが見出されています。この機能を有する機能性食品は、私たちの健康の保持と増進、さらには、疾病の予防に貢献するものとして期待されており、「保健機能食品」という名称でよばれています。本講義では、①保健機能食品の制度と科学的根拠、②保健機能食品に含まれる機能性成分とその生理作用の概要を理解していきます。	4 前	30	2	○		○		○
○	食品衛生学	人が毎日摂取する食品は、栄養が豊富であるという以前に、安全でなければなりません。食品衛生学では、その安全を確保する方法について学びます。 この講義では、食品と微生物、食品中の成分の変質、食中毒と感染症・寄生虫症、食品を汚染する有害物質などについての基本的な事項を学びます。さらに、過去に出題された管理栄養士国家試験の問題を用いて問題演習を行い、合格のための十分な基礎学力を養います。	1 前	30	2	○		○		○
○	食品衛生学実験	本実験では、食品を扱う現場で重要な食品衛生について、講義で学んだことを実験で体験・復習しながら、自分達が実習で作成した調理や調理器具を用いることで、身近でより実践に近い状態での食品衛生の理解を深めることを目的とします。実験内容では、実験の基本である器具や試薬の扱い方を学び、食品添加物などの化学的部分と食品を扱う場所や実際に保管している「検査」を用いての細菌検査を行うことで食品衛生に関する微生物を理解し、衛生意識の向上につなげます。また、実際の現場で使用できる機器やキット等を用いて実験を行うことで、衛生管理ポイントを理解し現場で活用できる力を養います。更に、管理栄養士国家試験問題を通じて、より高度な知識を身に	2 前	60	1		○	○		○

○	基礎栄養学実験	学問は日進月歩である。現在、常識とされている事が将来は非常識である可能性がある。例えば、過去のスポーツ現場において練習中の水分補給はパフォーマンスを低下させると信じられていたため厳禁であった。しかし、研究を通じて現在、水分補給は常識である。本講義では各自が疑問に感じたことに対して議論を行い、グループを作って実験を行い研究発表、論文作成を行う。論文の検索方法や書き方、実験方法、統計処理などの基本的な事項は指導するが、各自の自主性が最も重要な講義である。また、本講義に正解はない。よって、各自の独創性や積極性を強く期待する。	3前	60	1		○	○		○									
○	応用栄養学Ⅰ	最適な栄養ケアを行うためには、各ライフステージの特徴を理解し、さらに個人に合わせた計画、実行が求められる。それぞれの対象者の状況に応じた栄養管理について理解を深め、実務に必要な知識を身につけます。そのためにも、まず対象者をスクリーニングし、アセスメントする力を身につける必要がある。本授業では、栄養ケアマネジメントについて理解するほか、栄養管理の基礎となる、食事摂取基準についてエネルギーや栄養素の生理的意義や科学的根拠について正しく理解し、活用する方法を学習します。	1後	30	2	○		○		○									
○	応用栄養学Ⅱ	加齢による身体の変化と、それに関連する栄養面の特徴について学びます。生活習慣病予防のための食生活について学習し、健やかな老年期を迎えるための適切な生活習慣について考察します。また、高齢期の疾病予防と健康の維持のための栄養管理、QOL（生活の質）の向上のための食生活の意義内容について学びます。	2前	30	2	○		○		○									
○	応用栄養学実習	人は妊娠、成長、発達、加齢などにより身体的、機能的、精神的に大きく変化します。そのため、ライフステージの特性とその栄養ケアを理解し、健康維持と疾病予防のため栄養マネジメントを行う必要があります。本実習ではライフステージごとの栄養状態をアセスメントし、栄養ケア計画、実施、モニタリング、フィードバックといった一連の栄養マネジメントを学習します。さらに、栄養ケア計画に沿った献立の立案、実施により、実践的に学習します。	2前	60	1		○	○					○						
○	スポーツ栄養学	今や、スポーツ活動時は水分補給のみならず、栄養補給は当たり前となっており、栄養とスポーツは切っても切り離せない関係が周知されてきました。また、プロスポーツだけでなく、アマチュアの世界においても、栄養士あるいは管理栄養士がサポートしているチームも少なくありません。そこで本講義では、エネルギー代謝を含めた運動生理学を理解したうえでスポーツ選手の競技力向上を目的とした栄養摂取方法を理解します。また、スポーツ選手への栄養教育例を通してスポーツ栄養に関わる基礎知識を学習します。	3前	30	2	○		○					○						
○	スポーツ栄養実践演習※	スポーツ栄養サポートの現場は、栄養学だけではなく、運動生理学、生化学のほか、栄養教育など多岐にわたる専門知識が必要となります。これまで学んだ多様な専門知識を複合的に活用し、選手ひとりひとりに合わせた献立や栄養指導としてアウトプットできる能力を養うことを目的とします。また、スポーツ現場における様々な状況で対応できる力を養います。	4前	60	2		○	○											
○	学校給食演習	栄養、食、健康に関する指導の充実と栄養教諭に期待される役割は大きくなっている。学校給食演習では、将来「食に関する指導」を授業展開するために、自らテーマを設定し模擬授業の計画・実施・評価を行い、栄養教育実習や栄養教諭の現場で活用できるよう、学校現場を想定して演習を行います。模擬授業を運営することにより、自ら学ぶ力を育み、学校教育のなかでの課題を自ら見つけられるような実践的指導力を習得することを目的とします。	4前	30	1		○	○					○						
○	栄養カウンセリング演習	食環境の多様化にともない、予防医学を根幹とした健康教育とともに臨床の場における栄養教育は疾病の予防と治療を目的とした管理栄養士の指導力・教育力が求められる重要な活躍の場です。臨床における栄養教育は個人個人の症例はもとより社会環境や家庭環境、さらにはクライアントの個性を尊重した教育理論と技術が必要となります。この演習では、臨床現場における栄養教育を中心に、行動療法やカウンセリング技術を応用した個人栄養教育を実習します。	3後	60	2		○	○					○						
○	栄養教育論Ⅰ	特定健診・特定保健指導をはじめ健康教育が注目され、予防医学の一端を担う管理栄養士の活躍が期待されています。栄養教育論Ⅰでは、健康増進施策や疾病予防を中心とした栄養士活動の歴史や時代に沿った内容を学ぶことにより栄養教育の重要性を学びます。又、栄養教育者としての教育理論や技術・知識を身につけることによって管理栄養士としての誇りを身につけます。	1後	30	2	○		○					○						
○	栄養教育論Ⅱ	近年、予防医学にともない治療医学の分野での管理栄養士の活躍が期待されています。病院や福祉施設における臨床にかかわる栄養教育は、臨床栄養のみならず、病態理論や生化学をもとにした科学的根拠にもとづいた栄養教育方針が大切です。栄養教育論Ⅱでは、医療スタッフの一員としての自覚と、臨床栄養学理論を基本に幅広い応用力と企画力を身につけ、又、学校や企業、地域など様々な対象の対する予防医学と栄養教育の理論と技術についても学びます。	2前	30	2	○		○					○						
○	栄養教育論実習	社会環境の変化にともない、管理栄養士は予防医学を根幹とした健康教育と臨床栄養学に基づく疾病予防のための栄養教育者として広い分野での活躍が望まれています。予防のための栄養教育はより多くの人々への啓発が大切であり、集団を対象とした指導力や企画力が求められます。また、食料経済や地域環境・生活環境を尊重した教育理論と技術が必要となります。本実習では、集団アセスメントをもとに行動療法やカウンセリング技術を応用した集団指導の実践力を身につけます。	2後	60	1		○	○					○						
○	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学は、栄養学的なアプローチにより疾患を治療する方法を学ぶ学問です。しかし、その前提として疾患の病態について十分な知識を持つことにより、「なぜ、このような栄養療法が有用なのか」を学び、栄養学的知識、薬物療法など他の治療法や疾患の病態全体について広い知識を身につけます。	2前	30	2	○		○					○						

	○ 教育社会学	教育社会学がその対象範囲とする領域はきわめて広範です。とくに高度に大衆化した現代の学校教育は、表面上は教育の機会を拡大し、社会の平等化を推進したように見えますが、その反面、いじめや不登校、学級崩壊などの様々な教育病理も生み出しています。本講では、こうした学校をとりまく問題を様々な視点から考察し、社会学的に明らかにしていくことを目的とします。	2 前	15	1	○		○	○										
	○ 教育心理学	教育心理学で扱われる事象は多岐にわたりますが、ここでは以下の3つの目標にそって領域を絞って論考を進めます。①学校で学ぶことの意味を高校までの学習経験を振り返りながら、人としての成長・発達の観点から考察を深めます。②子供の学びを深めていくための環境として望ましい授業・評価のあり方を模索します。③学級集団の中で働く心理や子どもが教師を見る視点を検討しつつ、教師としての役割を果すことの重要性を認識します。いずれの領域についてもイントロダクションの時間を設定しています。学生にとって身近なエピソードを紹介しつつ、授業内容の展望を示します。	2 後	30	2	○		○		○									
	○ 道徳教育の指導法	学校における道徳教育は、豊かな心を育み、人間としての生き方の自覚を促し、道徳性を育成することをねらいとする教育活動であり、社会の変化に主体的に対応して生きていくことができる人間を育成する上で重要な役割を持っています。特に、特別の教科「道徳(「道徳の時間」)」は、道徳教育の「要」として、それを補充し、深化し、統合する役割を果たしています。本講義では教育の場において道徳は如何に教えられ得るかという問題を扱い、道徳教育の意義と方法の理解を目指します。具体的には、戦前の修身から「道徳の時間」に至る歴史の変遷や、1960年代以降の道徳教育について講義します。そして、学校において道徳教育が果たす役割について学びます。最後に「道徳の時間における学習指導案の作	3 後	15	1	○		○		○									
	○ 特別活動の理論と実践	特別活動と教科教育は、教育課程の両輪をなすものと位置づけられていますが、現代の学校ではそのバランスが崩れ、様々な問題が提起されてきています。特別活動を通してそのねらいである主体性や自主性が涵養されることによって、子どもたちに本来の生き生きとした姿が戻ってくるのではないのでしょうか。「望ましい集団活動」を通しての「自主的・実践的な態度」の育成は、『特別活動』領域の特質そのものです。従って、学校教育における『特別活動』の重要性は極めて高いといわねばなりません。本講義では、この『特別活動』についての研究を深めるとともに、指導計画の作成を通して、教員としての指導力を高めたいと思います。	3 後	15	1	○		○		○									
	○ 比較教育学	比較教育学は、他国の教育について文化的背景を理解し、研究することを通して、自国の教育をよりよきものへと発展させる学問です。本講義では、世界各国の教育内容・教育制度・食育への取り組みを学習し、日本の教育と比較することを目的とします。その中で今後の日本の教育改革の歩むべき道を考えます。まず比較教育学という学問について学び、その後具体的に各国の教育の学校教育制度を概観し、各国における教育改革の現状と課題について考えます。	3 後	15	1	○		○		○									
	○ 教育方法学	本講義は、教職員免許法上の教職専門科目「教育の方法及び技術」を教授し、その方法を習得することを目的とします。講義の内容は主として、教授者と学生との間のコミュニケーションが成立するために必要とされる学習環境や方略・技術、教育メディア等の活用について、教育目的に応じた実践的力量を育成することをねらいとします。特に、教育の方法・技術の基礎理論を解説するとともに、近年、教育方法学の中心として位置付けられてきている学習者主導の自律的学習を目指すにはどうすべきかを、教育方法学の視点から考究します。そのためには、マイクロティーチングや模擬授業、さらにはコンピュータを用いた教材の作成等を通して、授業における実践的指導力を養成します。	4 前	30	2	○		○		○		○							
	○ 生徒指導の理論と方法	今日の学校教育では、教科指導と同じだけ教育指導(生徒指導)のもつ比重は大きいといえます。こうした教科外指導を適切に行うためには、学校で起こっている様々な問題や、児童・生徒の変化を現象的に分析し、それを理解し、対処する方法が求められるのです。本講では、教師としての教科外指導にどのような「教育観」をもつべきなのかという理論に発して、様々な現代的な教育病理現象をどのように理解し、それらに対処するのかまでを実践的に把握していきま	2 後	30	2	○		○		○									
	○ 教育相談の理論と方法	今日の学校教育臨床では、教師相互はもとより、保護者やスクールカウンセラーをはじめとする専門家・地域の人々等と教師がかかわり合い、つながり合って、子どもの成長を育み、指導・援助していくことが求められています。そこで、まず学校教育相談の基本概念を整理し検討した上で、その活動の実際や課題への取り組みとして、いじめ・不登校等の実践事例だけでなく、日常的な学校教育場面での学習面、心理・社会面、進路面、健康面にかかわる事象に関するチーム援助活動の実際例を紹介しながら、これからの教師に求められる学校教育相談活動について学	2 前	30	2	○		○		○									
	○ 教職実践演習	最初に、教職課程の仕上げとして、栄養教諭の資質や人間関係力、生徒理解や指導力に関する事項を総論として再確認するために、これまでの学びの振り返りと教育実践を照らし合わせます。次に、学校現場での実践記録や教育実習簿の中から、求められる教員としての資質・技能についての長所と短所を自覚し、必要な事項を身につけます。具体的には、ロールプレイング、事例研究、フィールドワークを組み合わせます。最後に、それぞれの到達目標をより精微かつ実践的に身につけることを目指します。そのために、学校現場の中で体験した気づきや疑問をもとに、集団討議を通じてケーススタディを行います。	4 後	60	2	○		○		○		○							

	○	栄養教育実習指導	教育実習は、単に授業技術の練習をするだけにはとどまりません。教育実習はこれまで受講してきた講義とは異なり、実際に教育現場へ行き、子どもたちとのかかわりの中で教育のあり方や技術を具体的に学ぶ機会です。本講義では、学校を取り巻く様々な問題を含めて、学校の現状と課題を理解することをねらいとします。また、実際に現場に立つために必要とされる知識・技能・態度等を身につけていきます。	4 前	15	1	○		○	○					
	○	栄養教育実習	栄養教諭免許状取得に必要な栄養教育実習を1週間（5日間）実施し、栄養教諭として必要な専門性や指導力および教師力を身につけることを目的とする、児童生徒への個別的な相談指導、児童生徒への教科・特別活動等における教育指導、食に関する指導の連携・調整、学校給食管理について、小学校にて実習を行う。	4 後	45	1			○	○					
	○	学校栄養指導論Ⅰ	栄養教諭の教員免許状取得に向けて、社会から期待されている役割や、果たすべき責務についての理解と自覚を深めます。また、現代社会において、幼児や児童生徒における栄養や食生活に関する実態や課題を把握し、それらに基づいた適切な栄養指導を行っていくためのノウハウを習得します。 さらに学校給食を生きた教材とし、幼児や児童生徒の行動変容支援や給食の時間を通じ、配膳や後片付けなどの正しい食習慣についても学びます。	2 後	30	2	○			○	○	○	○		
	○	学校栄養指導論Ⅱ	栄養教諭として高度な教育力を養い、未来を担う子どもたちの健康増進を発達段階に応じて指導できる能力を身につけます。 まずは、児童生徒が食の体験と世界を深めていくため、基本的な食文化や食物史の知識と、その伝達手法について学びます。さらに、他教科の教諭との連携、家庭や地域との連絡調整の役割についても学び、食に関する指導を充実させるための能力を養います。そして、学んだ知識をもとに、指導計画の作成方法と、その指導計画に基づいた模擬授業・評価を繰り返し行うことにより、授業運営に必要な実践力を体得します。	3 後	30	2	○			○	○	○	○		
合計			109科目		4,635単位時間（181単位）										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
4年以上在学し、学則に定める教科科目の授業時間数の3分の2以上の出席をするとともに各科目の試験に合格しなければならない。		1学年の学期区分	2期
(留意事項)		1学期の授業期間	15週

- 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
- 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。