

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	
兵庫栄養調理製菓 専門学校		昭和51年4月1日		大村 登久子		〒662-0833 兵庫県西宮市北昭和町9番32号 (電話) 0798-66-1981	
設 置 者 名		設立認可年月日		代 表 者 名		所 在 地	
学校法人 兵庫栄養専門学校		昭和47年1月13日		理事長 丸山 博久		〒662-0833 兵庫県西宮市北昭和町9番32号 (電話) 0798-66-1981	
目 的	学校教育法に定められた専修学校として、栄養士法に基づく栄養士の資格を得るに必要な知識・技術・思いやりの心を習得させ、もって実際の社会に役立つ職業人を養成することを目的とする。 栄養士は、栄養士の資格等を定めて栄養の業務に従事する者の資質を向上させることにより、調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資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	衛生専門課程	栄養士科	2年(昼)	82単位	平成17年文部科学 省告示177号	—	
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技	
		62単位	3単位	4単位	13単位	0単位	
生徒総定員		生徒実員		専任教員数		兼任教員数	
300人		204人		7人		17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・無) ■成績評価の基準・方法について 試験又はこれに変わるもので評価を行う。 秀・優・良・可・不可(不合格)	
長期休み		■学年始め：4月8日 ■夏 季：8月1日～9月15日 ■冬 季：12月21日～1月7日 ■学 年 末：3月15日～4月7日		卒業・進級条件		・2年以上在籍し、所定の課程を修め、単位を修得した者。 ・授業料等の学費を完納	
生徒指導		■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 正副担任より、欠席が続く学生及び保護者へ連絡。保護者と連携しながら対応。		課外活動		■課外活動の種類 ボランティア部・テニス部・華道部 茶道部 ■サークル活動(有・無)	

就職等の状況	■主な就職先、業界等 児童福祉、給食会社、社会福祉 病院 ■就職率^{※1} 96.7 % ■卒業者に占める就職者の割合[※] 87.8%	主な資格・検定	
中途退学の現状	■中途退学者 23名 ■中退率 11% 平成25年4月 1日在学者 201名 (平成 25年 4月入学者を含む) 平成26年3月31日在学者 178名 (平成 26年 3月卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、病気、経済的理由 ■中退防止のための取組 教育ローンの紹介、学費分納、個人懇談や学習相談会などで対応		
ホームページ	URL: http://www.hyoei.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のとす。
 - 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。

全卒業者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)

企業とのタイアップにより、職業教育とキャリア教育を実践して、知識と技能を修得させることを基本方針とする。現場の意見を聴取し、そのニーズに対応するために、最新情報を得ることで、より実践的なスキル習得を目指した授業内容への改善等につなげる。日本栄養士会・兵庫県栄養士会主催の生涯教育研修会、日本栄養改善学会をはじめとする栄養関連学会、専修学校各種連合会が開催する研修会へ参加し、栄養学及び健康に関する最新の知見を学び、学生指導力の修得・向上を目指す。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成26年6月21日現在

名 前	所 属
榎 由美子	公益社団法人兵庫県栄養士会 会長、元有料老人ホーム舞子台 施設長
渡邊 正雄	元神戸女子大学家政学部 教授 特定非営利活動法人 関西ウエルネス研究所 理事
西澤 秀美	たけの保育園 理事・給食管理アドバイザー・栄養士
松岡 良平	神戸海星病院 栄養部課長・管理栄養士
大村 登久子	兵庫栄養調理製菓専門学校 学校長
丸山 博久	兵庫栄養調理製菓専門学校 理事長・副校長
菅原 正	兵庫栄養調理製菓専門学校 栄養士科副校長
富川 美紀	兵庫栄養調理製菓専門学校 栄養士科准教授
康 薔薇	兵庫栄養調理製菓専門学校 栄養士科准教授
西垣 公昭	兵庫栄養調理製菓専門学校 栄養士科准教授
平山 博子	兵庫栄養調理製菓専門学校 栄養士科准教授

(開催日時)

第1回 平成26年6月21日 14:00～15:30

第2回 平成26年9月6日 15:00～16:30

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)

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
給食経営管理実習校外	給食業務を行う為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目的とする。「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解すると共に、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解することを留意した実習内容とする。特定給食施設における給食機構の概要、給食の特質等について実習する。特定給食施設における献立作成及び栄養価算定、食材管理、大量調理、衛生管理、栄養教育の方法等業務全般について実習・作業・設備管理について学ぶ。	神戸朝日病院、宝塚第一病院、児玉診療所、はんしん自立の家、みどり園保育所、神視保育園、西宮YMCA 保育園 他

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

必要な専門分野における知識・実践・技術並びに指導力の習得・向上を目的とする。最新の教育内容とは、他大学と共同で研究を行い新しい情報を修得し、又、企業等での施設・設備機器による調理技術の変化があることを学生に教授することを徹底するため、必要とあらば学外研修、インターンシップ等を実施し、各種関係団体での発表も本学内にての研究発表・後進の育成・学生の資質向上を図ることを基本方針とする。

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 26 年 6 月 21 日現在

名 前	所 属
榎 由美子	公益社団法人兵庫県栄養士会 会長、元有料老人ホーム舞子台 施設長
渡邊 正雄	元神戸女子大学家政学部 教授 特定非営利活動法人 関西ウエルネス研究所 理事
西澤 秀美	たけの保育園 理事・給食管理アドバイザー・栄養士
松岡 良平	神戸海星病院 栄養部課長・管理栄養士

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.hyoei.ac.jp>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://www.hyoei.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程栄養士科) 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
○			心理学	心理学とは実態のない「心」を研究する学問ではなく、行動を科学する学問である。皆さんは食と健康の専門家を目指しているが、そのような身体に関わる仕事をする上で役に立つであろう心についての知識が身に付く内容を目指している。たとえばダイエットをする時に摂取エネルギーを減らせばいいことは多くの人は知っているが、ダイエットに失敗することが多くある。それを食行動から支えていければ成功することも多くなるであろう。理論的な内容ではなく、実際的な事柄を話題にして授業を進めていく。	2 前	30	2	○		
○			統計学	栄養関連、医療関連のデータの見方、読み方そして分析方法を説明する。例題を中心に授業を展開する。	1 前	30	2	○		
○			情報処理	栄養士が働くほとんどの職場でコンピュータを導入し、事務処理の効率化が図られている。表計算ソフト、栄養計算ソフトを使って実際にデータを作成し、データを見る眼を養う。また、power pointでのスライド作成においては、見る人の立場に立ち構成を考え、その後、プレゼンテーションを行う。人へ伝える難しさや大変さを経験し、栄養士として指導する際に活かせるようにする。	1 通	15	1		○	
○			健康美学	身体の内面と外面からの健康美を追求し、健康の保持増進を図ることを目的とする。これを通して、人々の健康づくりに積極的に貢献できる栄養士を目指す。	2 後	30	2	○		

○		食料経済	わが国では、高度経済成長による所得の急上昇が生活全般にわたって豊かな時代をもたらし、特に食生活は成熟段階に達し、飽食の時代といわれて久しい。他方で世界では現在10億人にも迫ろうとしている飢餓状態の人々がいる中で、日本の食料自給率は39%（H.23）に過ぎないのに多大の食べ残し・破棄が行われている。なぜこんなことが起こっているのか、食生活・家族の変化、外食・中食の進展や食品工業などの供給側の変化等を通して明らかにしていく。	2 後	30	2	○		
○		化学	無機化学、有機化学における様々な知見を概観し、化学における基礎的な知識を身につけると共に、食や生態に関する事例についての理解を深め、栄養学や食品学、生化学を学ぶにあたって必要な知識を得る。	1 前	30	2	○		
○		英語	本校の教育、栄養士養成を基本に必要な英語のみならず、一般的範囲を広げて、社会人、就職、就職試験、海外旅行にも役立つような英語を身につけて欲しい。	1 前	30	2	○		
○		仏語	フランス語の最も初歩的な事柄を学び、料理のレシピやメニューを理解できるようにする。また、カフェやレストランで使える表現を覚え、フランスに行く機会があれば、学習事項を生かせるようにしよう。	1 前	30	2	○		
○		中国語	国際化社会になり、中国語は益々重要になってきている。中国語ができれば、いろんな面において大変に役に立つと考えられる。	1 前	30	2	○		
○		公衆衛生学	人間集団、生態系を対象とする公衆衛生学は、共同社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、寿命を延長し、身体的・精神的健康と能率の増進を図る科学・技術である。したがって、栄養士養成機関での公衆衛生学の学習は、個人は勿論、集団ひいては人類すべての健康・幸福・平和作りに不可欠なものである。また、公衆衛生推進の原動力は健康教育におかれており、公衆衛生に関する知識を自ら得、自覚に基づく実践力ある人づくりが大切である。そして今、栄養士が人類のトータルな健康づくりスタッフの一員として、地域社会での活躍が期待されており、このニーズに応えられる保とづくりを通じてPHC（プライマリー・ヘルス・ケ	1 通	60	4	○		

			ア)の推進をサポートしたい。従って、この授業を通じて過去の健康概念の見直しから始め、健康の種々に各自が気付くとともに、生命誕生から死に至るまでの生活習慣に目を向け、その自己点検・改変に向けた行動を起こせる人づくりを目指す。特に健康の概念の中で、心の健康の重要性に気づき、より人間らしい生き方について考え続けるとともに、その実践が人生であることに気付くような場にしたい。そして、人間の「よりよい死」から「よりよい生」を考え、己のために取り込む人生よりも、他のために与える人生、他に喜びを与え、その喜びを自分の喜びにする人生が、真の人間の幸福であると考えられる人生についての理解を深め、ノーマライゼーション(真の共生)推進の原動力としての「じこころ豊かな人づくり」を目標とする。						
○		社会福祉学	社会福祉の基礎的な知識を身につけるとともに、わが国における社会福祉行政の現状について理解する。これまでの歴史的な背景や現在の社会問題から社会福祉制度のあり方について考えてみる。管理栄養士の役割をふまえ、栄養士の設置を要請されている社会福祉施設の現状について理解を図る。テキストだけではなく、新聞記事や事例、VTRなどを使用するとともに、現場での実践事例などの話をふまえた講義を行うこととする。	2 前	30	2	○		
○		食文化論	食文化とは、「民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化し、伝承されるほどに定着した食物摂取(宗教、風俗)に関する生活様式」を指す。このように、「食」は社会そのものと深い関係がある。また「栄養士」には、専門的な知識の修得は当然として、人や社会との交流も重要な要件である。この科目では「食から見た」日本史や世界史、地域、学校、家庭との関係を理解することによって、社会に通用する「栄養士」の育成に役立つ食文化について広く学ぶことを目的とする。	1 前	30	2	○		

○		解剖生理学	栄養士といった人間の健康・病気に関わる職種では、人体の構造や生理機能を理解しなければならない。健康増進、生活習慣病を予防するには栄養管理と同時に適切な運動の実践が必要である。そこで、栄養士として栄養指導とともに運動指導もできるように、そのスキルを学習する。	1 前	30	2	○		
○		解剖生理学 実習	人体の形態と機能を学ぶ。また様々な医療用機器で測定を行い、栄養素と疾病との因果関係についても理解を深める。	1 後	45	1			○
○		生化学	人体の構造と機能を物質（分子）レベルで理解することを目的とする。具体的には、人体を構成している、あるいは我々が日常摂取している糖質、脂質、たんぱく質、核酸、ビタミン、無機質などの物質の構造や機能、並びに代謝を学ぶことにより正常な人体の仕組みを分子レベルで理解する。	1 通	60	4	○		
○		生化学実験	体内における栄養素の代謝を学び、人体の仕組みを科学的根拠のもとで理解する。また生体資料（だ液、血液、尿）の成分を測定・分析し、臨床検査の基礎を学ぶ。	2 前	45	1			○
○		運動生理学	健康づくりの基本として、栄養・運動・休養のバランスが重要である。しかるに、栄養士養成課程では、とすれば栄養に偏りがちな傾向がみられた。そこで、栄養のみでなく、運動・休養にも深い理解を示す栄養士の育成を目指して、特に運動について、その仕組み、生体の反応、運動の功罪、健康づくりに有効な運動のあり方などについて考え、適正運動の生活習慣化に向けて行動できる栄養士を目指す。	1 後	30	2	○		
○		食品学総論	食品の持つべき特性、即ち栄養性、安全性及び嗜好特性に関して、重点的に食品の成分、食品の栄養価、食品の化学及び食品の物性に分けて、食品学各論との関連にも留意しつつ、学問的並びに実際の観点から学ぶ。	1 後	30	2	○		
○		食品学各論 I	栄養士の立場で食品を利用するためには、食品について広範囲かつ的確な知識を有していることが必要である。食品学各論I（前期）においては食品学各論序論、食品成分表から始まり植物性食品を対象として、生産情報、種類、各食品がもつ性状、化学成分およびその機能を学習することを目的とする。	2 前	30	2	○		

○			食品学各論Ⅱ	栄養士の立場で食品を利用するためには、食品の各主成分を理解し、食品の生産から加工を経て、人に摂取されるまでの過程について学ぶことが必要である。食品学各論Ⅱ（後期）においては動物性食品、その他の食品を対象として、各食品が持つ化学成分、栄養特性、物性およびその機能について理解して修得することを目的とする。	2後	30	2	○		
○			食品学実験	食品に含まれる成分（糖質、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル等）の分離、定性、定量試験を行い、それらの特質について理解することを目的とする。	2通	90	2			○
○			食材学	食材に関連する知識・旬・特徴などを習得し、理解を深めることを目的とする。学んだことが献立作成や調理・食教育の基礎として活かせるように図る。	1前	30	2	○		
○			食品衛生学	これまでの学問として存在してきた「食品衛生学」ではなく、栄養士として職場ですぐに役立つ授業を行う。約30年間、厚生労働省の最前線に対応してきた、新聞やテレビで報道されてこなかった事件の真の姿（事故、中毒等）を、例を示しながら解説する。中学、高校で化学、生物学等をしっかりと習得できていない人にとって、決してやさしい授業ではない。しかし、化学、生物学をまだ習得できていない人にも理解しやすく講義し、自信がつくように指導する。ここ2~3年の間に発生した食品関連報道（平成24年度は放射能の食品汚染、病原性大腸菌（0157等）をわかりやすく解説する。管理栄養士試験、協会認定栄養士試験の対策を行う。	2通	60	4	○		
○			食品衛生学実験	栄養士として食品を提供する上で、まず食品が安全に供されることがなにより大切である。主として調理、加工及び保存の過程での安全を図ることを目的に種々の検査を行う。	1後	45	1			○
○			基礎栄養学	各栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンなど）の構造と働き、また生体内での消化・吸収および代謝など栄養の基本について学ぶ。	1通	60	4	○		

○		応用栄養学	個人の身体状況、栄養状況に応じた栄養管理の実際を、ライフステージ別、ライフスタイル・生活の様々な場面を学ぶことで理解する。また、個々のライフステージ・ライフスタイル別の栄養・健康管理に必要な献立作成能力を身につけることを目的とする。	2 前	30	2	○		
○		応用栄養学 実習	調理学実習で習得した基本的な調理技術の維持と世界各国の料理も取り入れ、さらに高度の技術知識を実践的に習得する。実社会で役立つ調理のできる栄養士の育成を目的とする。	2 前	45	1			○
○		臨床栄養学	人間の身体は様々な外的環境に適応しながら、正常にその機能を維持している。すべての食べ物（栄養素）は身体の機能維持に役立っており、多少の過・不足があっても人は簡単に病気には罹らない。では、たとえばなぜ塩分を含む食品を沢山摂ると高血圧を発病する可能性があるのか、しかも成人になってから発病するのは何故だろうか？すでに身体の機能や食べ物（栄養素）の栄養効果等を学習した。その知識をしまっている「筆筒」の引き出しに「何故か」を解く答えが必ずあるはずである。臨床栄養学では、摂取された食べ物が各臓器の性状な機能に、どのような役割を果たしているかを理解した上で、個々の病気が複数の悪条件が重なることで発病することを学び、更には一歩進んで、病気の予防や健康増進に寄与することで人々の健康意欲を目覚めさせる栄養士としての能力を育成することが目的である。	2 通	60	4	○		
○		臨床栄養学 実習	栄養学を臨床面に応用し、主として各種疾患の食事療法を実施する方法を実技として学ぶことを目的とする。	2 通	90	2			○
○		栄養教育論 I	栄養士とは何か、栄養士業務とは何かを理解し、対象者を健康にするための「食」について考える。また、国における栄養・健康に対する対策・方針を把握する。食事指導における集団と個人の違いを理解し、栄養教育の基本になる個々人に対応した食事づくりを考える力を養うことを目的とする。	1 通	60	4	○		

○			栄養教育論Ⅱ	わが国は、少子高齢化の到来をはじめ、食を取り巻く環境の変化、人々の生活習慣の多様化により、生活習慣病をはじめとする各種疾患の増加など、国民の健康上の課題は多い。それらの問題の解決に法律の見直しや新設が行われ、生活習慣の中でも特に食生活の改善が重要視されている。国の施策を理解し、健康、栄養状態、食行動、食環境等に応じた栄養教育プログラムの作成・実践・評価が実施できるように栄養教育の技術と方法の理論を習得する。	2前	30	2	○		
○			栄養教育論実習	食品成分表と日本人の食事摂取基準の特徴や使い方を知り、ライフステージにおいて、ニーズに合った献立の作成方法を学ぶ。献立の作成においては、喫食者の事を考え、食事摂取基準の基準値はもちろん、旬や彩りについても考慮する。多様化する食生活において、健康・栄養状態等に関する情報について考え、総合的評価・判定できる栄養士を目指す。また、献立作成だけではなく、調理指導が出来る様になる事を目標とする。	1通	90	2			○
○			栄養教育論演習	栄養教育とは、個人や団体の栄養上あるいは食生活のあり方に問題がある場合、教育的手段を用いて変容させることを目標とする。対象のサイズや条件、対象の持つ問題の内容・要求に基づき効果的な教育方法の選択を演習、実習により習得する。	2後	30	2			○
○			調理学	調理とは食品に操作を加えて食物にすることをいい、調理の目的は大きくみると衛生、栄養、嗜好の3点にある。食品材料に含まれたり付着している有害物や不消化部分を除去したり、消化しやすいように切断あるいは軟化して嗜好に合うように外観・テクスチャー・風味を整えて供するものである。日常生活で何気なく行っている調理操作に、科学的な根拠を見出したり、なぜ美味しく感じられるのかを生理的、心理的な面から考えていく。	1通	60	4	○		

○		調理学実習 I	調理学の基礎的な知識を学び、理論の修得に合わせて実習を行い、目で見て、舌で味わって理解できることを目的とする。健康を保持増進する柱が栄養であり、その根本は、日常生活である。それを作る調理の実際を教え、家庭、集団において、これらの調理を指導できる人間育成を目的とする。調理操作には材料の選択から始まり、前処理、主調理、仕上げ、および盛り付けまでが含まれ、加熱操作には熱の授受に伴う調理法がある、調理に用いる食品材料の性質を知り、手法を理論に裏付けて学び、調理を理解するために、日本料理、西洋料理、中国料理、製菓の全般にわたり、それぞれの料理の特色や栄養面・安全面・嗜好面の特性を把握しながら実習を行い、失敗の原因などについて意見を述べ合う、また、後片付けを能率よくすることを含めた時間的要素を考慮した授業を行う。	1 前	45	1			○
○		調理学実習 II	健康を保持増進する柱が栄養であり、その根本は日常生活である。それを作る調理の実際を学び、家庭、集団において、これらの調理を指導できる人間育成を目的とする。旬の素材をとり入れ、日本料理、西洋料理、中国料理、製菓の全般にわたり、それぞれの素材と料理の特色を把握しながら、調理器具の取り扱い、発注書に基づく食材の計量、洗浄、下処理、切り方、加熱方法、調味等の調理、盛り付け、配膳方法、後片付けと同時に、衛生管理も学ぶ。	1 前	45	1			○
○		調理学実習 III	調理学の基礎的な知識を学び、理論の修得に合わせて実習を行い、目で見て、舌で味わって理解できることを目的とする。健康を保持増進する柱が栄養であり、その根本は、日常生活である。それを作る調理の実際を教え、家庭、集団において、これらの調理を指導できる人間育成を目的とする。日本料理、西洋料理、中国料理、製菓の実習を行うことにより、食文化や食習慣を理解し、望ましい食生活を養う。調理操作には材料の選択から始まり、前処理、主調理、仕上げ及び盛り付けまでが含まれる。調理に用いる食品材料の性質を知り、調理を理解するために料理全般にわたり、それぞれの料理の特色や栄養面、安全性、嗜好面の特性を把握しながら、実習を行い、最後の片付けまで能率よくすることを学ぶ。	1 後	45	1			○

○		調理学実習 IV	健康を保持増進する柱が栄養であり、その根本は、日常生活である、それを作る調理の実際を学び、家庭、集団において、これらの調理を指導できる人間育成を目的とする。旬の食材をとり入れ、日本料理、西洋料理、中国料理、製菓の全般にわたり、それぞれの料理の特色を把握しながら、調理器具の適正な取り扱い、素材の選び方と発注書に基づく食材の計量、洗浄、切り方等の下処理、加熱方法、調味等の主調理、盛り付け方、配膳方法、後片付けを学ぶ。作業の予定表に基づいて出汁の取り方、お菓子等、調理作業を進めながら、同時に衛生管理を学ぶ。	1 後	45	1			○
○		調理学実習 V	健康を保持増進する柱が栄養であり、その根本は日常生活である。それを作る調理の実際を学び、家庭、集団において、これらの調理を指導できる人間育成を目的とする。基礎調理学実習で習得した基本調理技術に加えて、更に高度調理技術を学び、併せて食材への関心や知識を深めると共に作成した献立に対する栄養評価を摂取量、栄養のバランス、嗜好などの面から考慮して工夫するべきところを見つけ、より良い献立作成ができる力を養う。実習中はグループ作業なのでお互いに協力できる心構えを持つ事。	2 後	45	1			○
○		給食経営管理	特定給食施設の特徴を理解し、衛生管理を身につける。また、集団に対する食事でありながら、個々の状況に配慮し、味・量・見た目など喫食率を上げる工夫がされた献立の作成能力を身につけることを目的とする。	2 前	30	2	○		
○		給食経営管理 実習校内	栄養士に必要な給食管理理論をはじめとする専門科目で、学習した理論及び実験・実習で得た基礎知識や技術を活用して、自主的に大量調理を実践することにより、栄養士として必要な大量調理運営に関する技術・方法などの能力を養うことを目的とする。また、食事をする対象者に適切な食事を提供すると共に、自らが意欲をもって自主的・積極的に取り組み責任を果たし、さらには円滑な人間関係のあり方なども体得する。	2 前	45	1			○

○		給食経営管理実習校外	給食業務を行う為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目的とする。「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解すると共に、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解することを留意した実習内容とする。特定給食施設における給食機構の概要、給食の特質等について実習する。特定給食施設における献立作成及び栄養価算定、食材管理、大量調理、衛生管理、栄養教育の方法等業務全般について実習・作業・設備管理について学ぶ。	2 前	45	1			○
合計				42 科目	82 単位 (1740 時間)				