

職業実践専門課程の基本情報について

作成日：2017年3月24日

学 校 名	設置認可年月日	校 長 名	所 在 地		
大手前栄養製菓学院 専門学校	1995年4月1日	福井 要	〒540-0008大阪府中央区大手前2-1-88 (電話) 06-6941-7698		
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地		
学校法人大手前学園	1951年2月23日	福井 要	〒540-0008大阪府中央区大手前2-1-88 (電話) 06-6941-1106		
目 的	「食」を通じて人々の健康増進に貢献するため、関連企業・団体等と連携を密にし、実践的かつ専門的な技術と実力のある栄養士・管理栄養士を育成する。				
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
衛生専門課程	栄養学科	2年(昼)	1740単位時間 (又は単位)	平成29年文部科学 省告示第30号	-
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技
	1050単位時間 (又は単位)	225単位時間 (又は単位)	225単位時間 (又は単位)	495単位時間 (又は単位)	0単位時間 (又は単位)
生徒総定員	生徒実員(28年4月)	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人	169人	13人	14人	27人	
学期制度	■前期：4月1日～8月31日 ■後期：9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 筆記試験、実技、論文、レポート等 により総合評価	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：8月1日～9月2日 ■冬 季：12月24日～1月6日 ■学年末：3月31日		卒業・進級条件	・学則に定める必要な単位を修得 ・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 担任より本人保護者へ連絡し、今後の話し 合いをする		課外活動	■課外活動の種類 食育ヤングリーダー育成支援事業他 ■サークル活動(有)無)	
主な就職先	■主な就職先、業界 給食会社、福祉施設、病院 等 ■平成27年度就職進学率 87.5 % (卒業生数に対する内定・進学率)		主な資格・検定	栄養士、食育栄養インストラクター 栄養教諭 NR・サプリメントアドバイザー受験資 格	
中途退学の現状 (平成27年度)	■中途退学者 13名 ■中退率 7.9 % 平成27年4月1日在学者 164名 (平成27年4月入学者を含む) 平成28年3月31日在学者 151名 (平成28年3月卒業生を含む) ■中途退学の主な理由：学習意欲低下(6)、進路変更(3) ■中退防止のための取組 経済的支援策として、学費の分延納制度を設けている。 学習支援策として、学習相談会や健康相談会を実施。				
ホームページ	URL: http://eiyo.otemae.ac.jp				

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)

- ①企業等と連携し、関連企業・団体から委員を選出した教育課程編成委員会を定期的に開催し、現場の意見を聴取し、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。
- ②栄養士・管理栄養士養成施設として全国栄養士養成施設協会研修会をはじめ栄養関連学会に積極的に参加して、最新の情報を収集し、教員資質の向上と指導方法の改善につなげる。
- ③卒業生を中心にした関連企業との研究会を行い、即戦力の人材育成に向けた現場の意見を取り入れ、授業内容の改善に努める

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成 29 年 3 月 24 日現在

名 前	所 属
上林 幸男	一般財団法人大阪市環境保健協会 総務部長
出口 暁子	公益財団法人日本生命共済会付属日生病院 栄養管理室 副部長
徳田 裕子	国家公務員共済組合連合会 大手前病院 栄養管理室 主任
三木 伸一郎	大手前栄養製菓学院専門学校 教授 (副学院長兼教務部長)
赤尾 正	大手前大学健康栄養学部 准教授 (総合演習委員長・臨地実習委員)

(開催日時)

第 1 回 平成 28 年 9 月 2 日 (木) 15:00~17:00

第 2 回 平成 29 年 3 月 8 日 (水) 17:30~19:00

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
臨地校外実習	給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。(給食の運営)	総合福祉施設西七条・児童養護施設四恩学園・下田部保育園・阪急産業株式会社・株式会社マルワ給食 他

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教員は、常に栄養に関する研究を励行すると同時に、管理栄養士・栄養士を養成するための最新情報・スキル向上に努める。具体的には、栄養関係の学会・研究会への参加を促し、資質向上を図っている。

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 29 年 3 月 24 日現在

名 前	所 属
中野 長久	大阪府立大学 名誉教授
羽多野 宏子	大阪府栄養士会 副会長、日本栄養士会 理事
鋤納 心	管理栄養学科 平成 18 年卒業生、同窓会「若葉会」幹事長
三木 伸一郎	大手前栄養製菓学院専門学校 教授 (副学院長兼教務部長)
加川 稚佳子	大手前栄養製菓学院専門学校 准教授 (自己点検自己評価委員長)

(学校関係者評価結果の公表方法) ホームページ

[URL:http://eiyo.otemae.ac.jp](http://eiyo.otemae.ac.jp)

5. 情報提供

(情報提供の方法) ホームページ、学園広報誌

[URL:http://eiyo.otemae.ac.jp](http://eiyo.otemae.ac.jp)

授業科目等の概要

(衛生専門課程栄養学科) 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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			化学	高校化学の重要な点を復習・確認をし、化学の基礎学力の向上を目指す。原子や分子等の物質構成粒子について基礎的知識を学ぶ。次に無機化学の基礎から始め、有機化学へと進む。最後に生活の中で用いられる化学物質について学び、化学が人間の生命や環境と密接な関係があることを理解する。	1 前	30	2	○		
○			生物学	生命現象について理解と共に、生活と関連させて理解が進むように授業を展開する。生物学の基礎として、生命活動を担っている「細胞」を理解する。次いで、「生殖」、「遺伝」など、種族の維持などについて時間軸の生命現象を学習する。	1 前	30	2	○		
○			情報処理演習Ⅰ	パソコンの基本操作、E-Mail アドレス取得、e-typing 登録、インターネット検索法を身に付けた後、文字入力、文章作成、編集、図形描画、作表、および表の編集などを Word2010 を用いて習得し、また Excel2010 の基本操作を学ぶ。	1 前	30	1		○	
○			情報処理演習Ⅱ	前期 ExcelⅠに続き、Excel を使ったデータ処理、グラフ作成、各種関数の利用等を中心に学習し、Word に Excel の表、グラフの貼り付けを行う。後半は Power Point によるプレゼンテーションの発表資料を作成し、プレゼンテーション技能を習得する。	1 後	30	1		○	
○			心理学	心理学の基礎的知識を獲得する。更に簡単な実験やテストを行う、または映像などの資料を使うことにより、その基礎的知識が我々の生活の中にどう働いているのか、どう生かされるのかを考える。毎時教材としてプリントを配布する。出席と毎時の課題提出が総合点に影響するので授業への積極的参加を期待する。教科書は予習しないこと。	2 後	30	2	○		

○		社会	現代の社会で起こっている様々な出来事の中で、常識として知っていなければならない最低限度の事象を学ぶ。日々の新聞記事を教材として、起こった事象に興味、関心を抱き、自分の考えをまとめ、要約して書きとめ発表も行う。	2 前	30	2	○		
○		基礎演習Ⅰ	栄養士に必要な基礎学力の習得を目指し、クラス学習を通じてコミュニケーション能力を高めることを目的とする。	1 前	30	1	○		
○		基礎演習Ⅱ	栄養士に必要な基礎学力の習得を目指し、クラス学習を通じてコミュニケーション能力を高めることを目的とする。	1 後	30	1	○		
○		基礎演習Ⅲ	「栄養士実力認定試験」問題演習などを通して、栄養士として身につけるべき基礎学力の充実を図る。さらに、栄養士の業務・職場についての見聞を広めて、職業意識を高める。	2 前	30	1	○		
○		基礎演習Ⅳ	「栄養士実力認定試験」模試などを行い、2年間のまとめ、仕上げに向けて学習のサポートをする。また、フェスタの企画・実行を通して「給食経営管理」について学ぶ。	2 後	30	1	○		
○		英語Ⅰ	日常生活でよく出会う食品や料理、その材料やレシピ、また最近関心を集めている栄養に関する記事等、栄養士として役立つ実用的な英語を学習します。	1 前	30	1	○		
○		英語Ⅱ	前期に続き栄養、食に関するトピックを中心に学習します。授業には、音楽、DVD等視聴覚教材を適宜取り入れて楽しく学びます。	1 後	30	1	○		
○		体育演習	運動を行うことが、身体にどのような効果をもたらすのか講義し、実技を通して体感します。そして、自ら健康に留意し、日常生活の中に運動を積極的に取り入れた生活習慣を身につけましょう。	1 通	45	1	○		
○		保健体育	健康とは何かを身体的・精神的・社会的側面から講義します。将来の管理栄養士としての基礎的な「健康に関する知識」を身につけましょう。救急法について身近に起こる怪我の応急処置をはじめ三角巾の使い方、止血、搬送、心肺蘇生法。また体育演習の補講時に赤十字から講師を招き実際の人形を用いてのAEDを使った心肺蘇生法の実習を体験する。	1 後	30	2	○		

○		公衆衛生学 (1)	地球環境問題の増加・経済機構の複雑化・少子高齢化社会の進行・食の改風化などにより、人々の健康保持増進に取り組む種々の組織活動と併せて個人の自覚が強く要望されている。この講義では、健康を取り巻く諸環境要因の動向を踏まえ、国民衛生の動向とその対策について解説する。	1 前	30	2	○		
○		公衆衛生学 (2)	地球環境問題の増加・経済機構の複雑化・少子高齢化社会の進行・食の改風化などにより、人々の健康保持増進に取り組む種々の組織活動と併せて個人の自覚が強く要望されている。この講義では、健康を取り巻く諸環境要因の動向を踏まえ、国民衛生の動向とその対策について解説する。	1 後	30	2	○		
○		社会福祉論	社会福祉という日常生活全般の支援を行うにあたり、食は極めて重要な役割を果たす。介護保険制度における在宅及び施設介護サービスや介護予防をはじめとする高齢者施策、障害者の自立支援、児童福祉分野における子育て支援、そして各分野における虐待の防止、さらに公的扶助等についての基礎的知識、理論、現状を学び、栄養士として社会とのかかわりの中で福祉（ふだんの・くらしを・しあわせに）の概念を理解する。	1 後	30	2	○		
○		運動生理学	本講義では運動を生活の中での身体活動としてとらえ、肥満や生活習慣病と日常生活活動との関係を知る。また、心肺機能を向上させ健康の維持・増進に役立つ運動とはどのようなものを学ぶ。	2 後	30	2	○		
○		生化学	生化学は栄養関連科目を理解するための、重要な科目の1つである。本講義では、人体の構造と機能を理解するため、生体成分（たんぱく質、糖質、脂質、核酸、ビタミン、ホルモンなど）の化学的性質や生理的役割、栄養素の代謝のどについて解説する。	1 後	30	2	○		
○		病理学	疾患の成立ちの仕組みについて理解する。	2 前	30	2	○		
○		解剖生理学 (1)	人体各器官の構造と機能について学ぶ。解剖生理学(1)では総論および骨格系、筋肉系、血液および循環器系、泌尿器系について学び、残りの系統については解剖生理学(2)で学ぶ。	1 後	30	2	○		

○		生化学実験	生化学は、生命現象を化学的手法を用いて解析する学問です。しかしながら、生化学的知識を理解するには講義のみでは不十分であり、実験を通して生体に触れることが必要です。本実験では様々な生体材料を用い、実験を通して炭水化物、色素、タンパク質、酵素、核酸などの生体物質の性質を理解することを目的とする。	2 前	45	1			○
○		解剖生理学 実験	各種の臓器標本の観察、動物の解剖、生理機能の実験を通じて、「解剖生理学」で学んだ基礎知識の理解を深める。	2 後	45	1			○
○		食品学総論	食品を構成する成分である水、炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの化学構造や化学的な性質、特徴を学び、食品成分に関する基礎的な知識を習得することを目的とする。また、五感に作用する嗜好成分、健康に関与する機能性成分についても学び、食品に関する理安芸や知識を深める。	1 前	30	2	○		
○		食品学各論	各食品について、利用のされ方、栄養特性、機能性成分について学ぶ。食品が栄養源だけでなく、人間の生活文化にいかにかかわってきたかを知り、これからの食品選択の目を養う。また、国家試験にあわせて、無駄のない内容選択、学習をめざす。	1 前	30	2	○		
○		食品加工学	多種多様な加工食品が普及し、原料、製法、添加物、保存方法に対する情報は多岐にわたり複雑化している。加工保存法の基本原理を理解し、加工食品の特徴やその製法を知り、健康とのかかわりを含め加工食品に対する科学的知識を習得することを目的とする。	2 前	30	2	○		
○		食品衛生学 (1)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生とは、食品の生産から最終的にヒトに摂取されるまでの全ての段階において、食品の安全性等を確保するための必要なあらゆる手段である。 ・これらの各手段について、関係する法規や組織機構等をはじめ、飲食物が原因となる危害にかんして「発生メカニズム」から「防止方法」まで実例を含めて科学的見地から学習する。 	1 前	30	2	○		

○			食品衛生学 (2)	<ul style="list-style-type: none"> ・各食中毒原因物質について、その発生機序及び症状等を理解するとともに、実例等を基に原因究明及び防止方法等について学習する。 ・食品添加物や容器包装等の規格や表示方法等について、法的根拠を含めて理解するとともに、食生活の安全確保を図るための具体的な衛生管理方法等を学習する。 	1 後	30	2	○		
○			食品学実験	初めての実験科目であるので、実験操作法及び実験のルールを習得することを1番の目的とし、様々な実験手法を用い、食品中に含まれる成分を分析する予定である。	1 前	45	1			○
○			食品衛生学 実験	食品添加物の分析は自分のよく食べている食品について行い、表示の見方を理解する。微生物実験は手指、ピアス、白衣、校内環境について調べ、衛生的に保つことの重要性を意識づける。	2 後	45	1			○
○			栄養学総論 (1)	栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解するため、栄養とは何か、また、糖質、脂質、たんぱく質の機能と体内代謝などについて教科書に加え、適宜プリントなど参考資料を用いながら解説する。	1 前	30	2	○		
○			栄養学総論 (2)	栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解するため、栄養学総論(1)に引き続き、ビタミンや無機質の栄養、水・電解質の役割、摂食行動などについて教科書およびプリントを用いて解説する。	1 後	30	2	○		
○			栄養学各論	先ずエビデンスに基づく栄養状態の評価と判定方法を学ぶ。次いで、各ライフステージ(妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期)における加齢変化の特徴およびそれに伴う適切な栄養特性、食事摂取基準に基づいた栄養管理について学ぶ。	2 前	30	2	○		
○			臨床栄養学 (1)	栄養士として、さらに将来管理栄養士としてし傷病者の疾患や栄養状態に基づく適正な栄養管理ができるように、各疾患・病態を理解えい、その食事療法について学習する。	2 前	30	2	○		
○			栄養学実験	栄養素の化学的性質を利用して定量することでその性質を実感する。さらに、どのような調理方法が効率よく摂取できるか、またその素材の味をうまく引き出せるかなどについて、定量値と味を見ることの双方から理解を進める。	2 前	45	1			○

○			臨床栄養学 実習	各疾患の食事療法を献立作成・調理を通じて学び、実践力を養う。	2 後	45	1				○
○			栄養教育論 (1)	栄養教育を含む健康教育全体の概要を知ることにより、栄養教育・指導の重要性を理解する。また、栄養教育・指導の計画・実施・評価を総合的に行うマネジメント運営のために必要な知識、技術について学習する。	1 前	30	2	○			
○			栄養教育論 (2)	栄養指導論(1)を踏まえ、ライフスタイル、ライフステージに応じた栄養指導のあり方や方法を理解し、QOLの向上につながる指導目標の設定・指導計画・実施・評価に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。	1 後	30	2	○			
○			公衆栄養学	地域や職域等の集団にける健康・栄養問題を把握し、その背景にある社会・文化的要因を分析して総合評価・判定する能力を養い、公衆栄養活動を展開していくための基本的知識と技能を習得する。	2 後	30	2	○			
○			栄養指導実 習Ⅰ	栄養指導論で得た知識を基礎として、栄養評価の方法や望ましい献立の作成方法を個人実習する。また、市販弁当や外食料理の栄養評価、小学低学年への栄養教育計画の立案、模擬授業をグループで行う。実習を通して自主性と積極的な態度を養う。	2 前	45	1				○
○			栄養指導実 習Ⅱ	前期に引き続き、栄養や食生活に関する知識・技術を総合し、対象者の状況に応じた食行動の変容に結び付けられる指導について模索する。協調性を養いながらグループ学習を進める。	2 後	45	1				○
○			公衆栄養学 実習	栄養士が公衆栄養活動を行うために必要なデータの集計・分析を実施するとともに、実践活動に必要な技術や考察する力を実習を通して習得する。	2 後	45	1				○
○			給食経営管 理論(1)	給食サービスを提供するために必要な知識を栄養士業務と関連付けて学習する。後期の実習に向けて、十分に理論を習得してほしい。	1 前	30	2	○			
○			調理学	食品の調理過程における変化を理解し、実際の調理に応用できる能力の習得を目的とする。調理学実習と連携した授業内容に留意し、再現性良く調理できることを目指す。	1 前	30	2	○			

○			調理学実習 I	調理の基本である包丁の持ち方、切り方、食品重量の目安、調理器具の扱い方など調理に慣れる事から始まり、非加熱・加熱操作などの基礎調理を理解する。また、加熱方法の分類による熱の伝わり方と特性を習得し、味付けは「調味パーセント」を用い、大量調理でも対応できる能力を身につけると共に、調理技術の向上を目指すことを目的とする。	1 前	45	1			○
○			調理学実習 II	食材の特徴を知り、適切な調理操作や調理過程における食品の組織・物性と栄養成分の変化を学び、栄養学的、調理機能的な利点を理解する。旬を大切にした季節料理や行事食などを取り入れ応用力、創作力を身につけることを目的とする。	1 後	45	1			○
○			調理学実習 III	調理学実習 I 及び II で学んだ知識や技術をもとに、日本、中国、西洋料理の幅を広げ、アジア料理なども加えながら各料理の特徴と献立様式、味付けなどを比較しながら学ぶ。 さらに調理の応用力や実践力の向上を養うことを目的とする。	2 前	45	1			○
○			給食経営管理実習 I	給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。実践を通じて、大量調理機器の扱い方や作業管理・衛生管理の方法を学ぶ。	1 後	45	1			○
○			給食経営管理実習 II	1年生で学んだ栄養業務を確立し、レベルアップした献立を計画する。実習テーマを決定しテーマに沿って献立をたてる。他学生へのプロモーションから実習後の残菜調査までトータルに管理し、PDCA を実践する。	2 前	45	1			○
○			臨地校外実習	給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。(給食の運営)	2 前	45	1			○
		○	健康管理概論	社会や環境との関連から人間の健康障害の成因を明らかにし、人々の健を保持・増進し。疾病や障害の一次予防を主な目的とする公衆衛生学の領域のうち、特に社会と健康の関係について解説する。	1 後	30	2	○		

		○	食事摂取基準論	「日本人の食事摂取基準」の基本的な考え方を理解し、活用するために必要な知識や情報、実例を紹介し、給食の運営について演習する。 本講義では、管理栄養士・栄養士の業務において食事摂取基準をどのように活用するかを理解することで、各分野における職業イメージを深めることを目標とする。	1 後	30	2	○		
		○	解剖生理学(2)	解剖生理学(1)で習ったと思われる生体におけるエネルギー産生をお復習いして、体熱産生と体温調節の意義とその仕組みを勉強します。その上で、解剖生理(1)で習わなかった、呼吸器系、消化器系、内分泌系、生殖器系、神経系、感覚器系の構造と機能を勉強します。何れも、栄養管理には大切な項目であり、解剖生理学(1)で履修した内容と合わせて、人体全体の構造と機能に関する知識体系が完成します。	2 前	30	2	○		
		○	登録販売者対策	登録販売者は、2009年から施行された改正薬事法により設けられた新しい資格で、一般用医薬品のうち第二類および第三類医薬品の販売ができ、都道府県ごとに行われる資格試験に合格しなければならない、講義は、登録販売者の資格試験対策だけでなく、栄養士・管理栄養士にとっても必要な一般用医薬品について、知識を向上させる目的で授業を行う。	2 前	30	2	○		
		○	臨床栄養学(2)	臨床栄養学(1)に続き、各疾患・病態の生理や治療法の概要を理解し、適切な栄養管理に繋がる、栄養療法・食事療法についての専門的な知識を習得する。	2 後	30	2	○		
		○	NR・SA特講	NR受験資格を取得するために必要な栄養学・食品学の項目について、テキストにそって学習を行う。	2 後	30	2	○		
		○	献立計画論	給食経営管理論、給食経営管理実習で学んだ知識と技術を応用し、食事摂取基準を活用しながら対象者に提供する献立を立案する方法を学ぶ。	2 後	30	2	○		
		○	食品加工学実習	現在の加工食品は、多種多様で少し手を加えるだけですぐ食べられる便利なものが多くなりました。当該科目では身近で代表的な加工食品を取り上げ、不必要な添加物の使用を避け、原点に戻り本来の味を確認しながら加工法、保存法を習得していきます。	2 後	45	1			○
合計					58科目	1995単位時間(91単位)		