（別紙様式４）

平成２８年９月２０日現在

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
二葉栄養専門学校	1972年12月21日	小川　万紀子	〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-11-2 （電話）0422-21-1367
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所　在　地
学校法人 古屋学園	1963年3月8日	理事長 手嶋　達也	〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-3-2 （電話）0422-44-3161

目的	従来から実践力を高める教育に力を注いできたが、社会環境の変化に伴い、企業側の栄養士受け入れのニーズも変化している。専門性や職域の方向性を踏まえ、企業等との連携により職業人として高い実践力と専門性を身につけた人材を育成する。

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)	８２単位	平成6年文部科学省告示第八十四号	―

教育課程	講義	演習	実験	実習	実技
	６８単位	―　単位	４単位	１８単位	―　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
240人	247人	9人	20人	29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 授業・実習の出席状況、試験・課題レポートの評価による。
長期休み	■夏　　季：8月 5日～9月21日 ■冬　　季：12月27日～1月 4日 ■学 年 末：3月 1日～3月31日	卒業・進級条件	卒業・進級審査会において授業出席状況、試験等の成績評価のうえ所定の課程を修了したことを認めた者。
生徒指導	■クラス担任制（有・無） ■遅刻者・欠席者への指導と対応 担任・学科長による生活指導及び３者面談による相談・指導。	課外活動	■課外活動の種類 業界団体等の「料理・レシピコンクール」参加、体験入学の支援 ■サークル活動（有・無）

就職等の状況	■主な就職先、業界等 保育園、病院、福祉施設、委託会社 ■就職率※1 100% ■卒業者に占める就職者割合※2100% ■その他（任意） （平成２６年度卒業者に関する平成２７年４月時点の情報）	主な資格・検定	・栄養士免許 ・介護職員初任者研修（希望者） ・栄養士実力認定試験（認定） ・経験年数による管理栄養士受験資格取得
中途退学の現状	■中途退学者 １７名　　■中退率　6.9% 平成26年4月 1日在学者　２４７名（平成26年4月入学者を含む） 平成27年3月31日 在学者　２３０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、メンタル不調者、進路変更 ■中退防止のための取組 奨学金・自立進学制度の斡旋、生活指導の強化、３者面談		
ホームページ	URL: http://furuya.ac.jp/nutrition/		

※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）

1. 栄養士会及び関係業界の人材育成等の最新の動向を把握し、教育課程の編成に反映させる。
2. 「教育課程編成委員会」における企業等の要請・意見等は迅速かつ有効に授業・実習で活用する。
3. 連携先企業等以外にも積極的にヒアリング等を行い、幅広く情報の収集に努める。
4. 「教育課程編成委員会」の活用等企業等との連携結果については適宜検討・検証を行う。

（教育課程編成委員会等の全委員の名簿）

平成２７年９月２０日現在

名　前	所　　属
齊藤　幸穂	東京都多摩府中保健所　課長代理
調所　勝弘	独立行政法人国立病院機構東京医療センター　栄養管理室長
茂手木　清	武蔵野東幼稚園　副園長
西村　純代	株式会社ニッコクトラスト　マネージャー
服部　安子	浴風会ケアスクール　校長
小川 万紀子	二葉栄養専門学校　校長
髙橋　興亜	二葉栄養専門学校　副校長
熊江　　隆	二葉栄養専門学校　栄養士科学科長
山田　恒代	二葉栄養専門学校　栄養士科学科長補佐
藤原　記代子	二葉栄養専門学校　栄養士科主任講師
生川　卓弘	二葉栄養専門学校　栄養士科講師

（平成 27 年度 開催日時）

第１回　平成２７年7月１６日(水)：１４：００～１６：００（済み）
第２回　平成２８年1月２２日(金)：１４：００～１６：００（済み）

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）

1. 実践的かつ専門的能力を育成すべく、企業等の要請等を充分に反映した授業を行う。
2. 最新の実践的知識・技術等を反映した授業を行うため、企業等とは緊密な連携のもと授業内容・方法等の検討を行う。
3. より実践力を修得させるべく少人数での授業を行う。
4. 校外実習では学校と企業等との組織的な連携のもと、信頼関係を深めながら良好、適切な教育環境の構築に努める。

科　目　名	科　目　概　要	連　携　企　業　等
校外実習	特定給食施設において、給食サービス関連事項を現場体験することにより、栄養士業務の実践的な知識と技能及び感性を習得する。	富士産業株式会社、株式会社ニッコクトラスト、ジャパンウエルネス株式会社、青梅市立総合病院、養護老人ホーム美山苑、清智会記念病院など

３．教員の研修等

（教員の研修等の基本方針）

１．研修等は「教員研修規定」に基づき、実務及び指導力に関する知識や技能の修得・向上を図るべく計画的かつ組織的に実施する。

２．研修等に際し、校長は担当教員と協議し専攻分野・経験・能力等を考慮した「研修計画」を策定する。

３．実務に関する知識・技術の効果的な研修を図るため、日頃より企業等との連絡・連携を密にし、適切な研修先を選定する。

４．教員は業界団体等の実施する研究会等の情報把握に努め、積極的に参加するなど自己研鑽に努める。

５．企業等で修得した知識や技術・技能は他の教員と共有し、当該学科の全授業内容の向上に繋げる。

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9月20日現在

名　前	所　　属
有馬　克彦	一般社団法人全国栄養士養成施設協会　常務理事・事務局長
千田　隆夫	公益社団法人　日本メディカル給食協会　専務理事
服部　清道	東京都武蔵野食品衛生協会　会長
今里　美幸	実協出版株式会社第二編集部　部長
与島　優希	女子栄養大学　栄養クリニック　管理栄養士

（学校関係者評価結果の公表方法）

URL: http://furuya.ac.jp/nutrition/information/evaluation/

５．情報提供

（情報提供の方法）

URL: http://furuya.ac.jp/nutrition/information/evaluation/

（別紙様式２－１）

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）平成２７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	クライアントの心理と行動を理解し、「来談者中心療法」をベースにカウンセリングの具体的な方法について教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			食生活論	食文化・食環境について学習するとともに、近年の食料流通事情や健康・栄養管理面から食生活について正しい知識を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			コンピュータ実習	Word・Excelの基礎からWord・Excelコラボ、プレゼンテーションの構成案作りから資料作成(PowerPoiet)	1・前後	45	1			○	○		○		
		○	計算の理論と活用	基本的な計算の理論と活用法について教授する。	1・前	15	1	○			○			○	
○			化学理論	高等学校化学Ｉの基礎部分について改めて教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
○			無機・有機化学	生化学の理解力を付けるために、無機化学・有機化学の基礎を教授する	1・前	30	2	○			○		○		
○			化学実験	基本的な実験操作方法や原理等を理解させ、各種の応用実験に対応できるよう教授する。	1・前	45	1			○	○		○		
○			英語	医学・栄養に関した英語を中心として、栄養士業務に関連した語学力の習得を目指し教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			健康管理概論	国民の健康および健康づくりの現状、疾病予防や健康阻害要因、健康管理の概念や理論および技術や実際を学習し、栄養士としての実践力を身につけるべく教授する。	2・前	30	2	○			○		○		
合計				８科目(計算の理論と活用を選択した場合９科目)	２７０単位時間(１４単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験等による成績評価のうえ修了したと認めた者。	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

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。

（別紙様式２－２）

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）平成２７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	
○			健康運動指導実習（体育実技を含む）	クライアントのＱＯＬ向上のための欠かせない運動指導の基礎的知識および技術を習得し、健康保持増進と体力の向上を図り、自主的に健康づくりを実践するための栄養基礎を教授する。	1・前後	45	1			○	○	○		○	
○			公衆衛生学Ⅰ	健康とは何か、という根源的な問いに始まり、健康と社会・環境がどのように関わっているかを習得し、保健医療福祉の制度について教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学Ⅱ（社会福祉概論含む）	健康とは何か、という根源的な問いに始まり、健康と社会・環境がどのように関わっているかを習得し、保健医療福祉の制度について教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
○			解剖生理学	栄養学を基礎として人体の臓器・器官・組織の形態、構造および機能について理解し、さまざまな疾患を理解するための基礎知識を教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			病理学	病理学の総論として基本的病変とその成立機序の理解。各論として臓器別に個々の疾患についてその原因、発生機構、形態学的変化を教授する。	2・後	30	2	○			○		○		
○			解剖生理学実習	各個人の身体を教材として身体測定・感覚器・血液検査等を行い、さまざまな生理機能について教授する。	1・後	45	1			○	○			○	
○			生化学Ⅰ	生物の基本となる生体高分子やその構成単位の基本構造や性質について教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
○			生化学Ⅱ	糖質の代謝、脂質の代謝、たんぱく質の代謝、核酸の代謝および細胞内の遺伝子情報の流れについて教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
○			生化学実験	生体物質の定性・定量や代謝酵素活性の測定などの実験を通し、生命現象や栄養素の代謝に関して教授する。	2・後	45	1			○	○			○	
合計				９科目	３１５単位時間（１５単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験等による成績評価のうえ修了したと認めた者	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

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。

（別紙様式２－３）

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）平成２７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	
○			食品学総論	人間と食べ物の関係とその背景にある食品の化学的特性とその変化、栄養供給源としての特性、物性、嗜好性など包括的に教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			食品機能論（食品加工学含む）	個々の食品の特徴やその機能性、規格および栄養性、安全性、嗜好性を高める加工法や貯蔵・保存の原理につて教授する。	2・後	30	2	○			○		○		
○			食品学実験	食品中に含まれる主要成分の公定法による分析手法を中心として、各成分の測定手法を教授する。	1・後	45	1			○	○		○		
○			食品加工学実習	各種食品素材を直接加工し、成分の特性、貯蔵原理、加工工程の内容・意味および市販品の評価方法やその利用・提供方法などを教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
○			食品衛生学	複雑な食環境の中において、食品衛生行政から各種食中毒や感染症、有害物質など衛生対策に関わる基礎を教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			食品衛生学実験	飲食を起因とした各種疾病や中毒に関する一連の微生物、添加物、化学物質の測定方法を通し、衛生管理の実施方法を教授する。	2・前	45	1			○	○			○	
○			基礎栄養学	栄養学の生理的意義と代謝および健康保持・増進、疾患との関わりについて教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
○			ライフステージ栄養学実習	妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、高齢期の生理的特性および栄養管理の方法を教授する。	1・後	45	1			○	○			○	
○			ライフステージ栄養学Ⅰ	ライフステージ別に見合った栄養の摂取、望ましい栄養・食生活のあり方について教授する。	1・前	30	2	○			○			○	
合計				９科目	３３０単位時間（１４単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験等による成績評価のうえ修了したと認めた者	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

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。

（別紙様式２－４）

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）平成２７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	
○			ライフステージ栄養学Ⅱ	ライフステージ別および特殊環境に見合った栄養の摂取、望ましい栄養・食生活のあり方について教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学Ⅰ	日々の食生活が起因とする生活習慣病について、その症例と対処法を教授する。	1・後	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学実習Ⅰ	各種疾患で加療中の患者に対する栄養管理方法の一つである治療食を作成することにより、食事療法のあり方を教授する。	2・前	45	1			○	○			○	
○			栄養指導論Ⅰ	栄養指導に関する基本的な知識、理論、技法の活用方法および対象者の総合的な栄養アセスメントについて教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			栄養指導論Ⅱ	ライフステージごとの特性に応じた栄養教育・指導の方法を実例を持って教授する。	2・前	30	2	○			○		○		
○			栄養指導実習Ⅰ	栄養指導を行うにあたり必要となる基本的な知識・技術を通し、個別の栄養指導のあり方を教授する。	2・前	45	1			○	○		○		
○			栄養指導実習Ⅱ	校外実習での経験を踏まえ、健康増進および疾病の治癒回復を目標とした、個人・集団栄養指導について教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
○			公衆栄養学Ⅰ	個人や地域集団の健康維持、増進および疾病予防を踏まえ、現在の栄養行政組織、管理栄養士制度、栄養士制度について教授する。	2・前	15	1	○			○			○	
○			公衆栄養学Ⅱ	公衆栄養活動の進め方、公衆栄養プログラムの展開および諸外国の栄養状況施策通し、地域栄養の実践に役立つ基礎知識を教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
合計				９科目	３００単位時間（１４単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験等による成績評価のうえ修了したと認めた者	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

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。

（別紙様式２－５）

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）平成２７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	
○			調理科学	調理に関する事柄を科学的に究明し、体系づけ、調理の意義、嗜好性、調理操作、食品の調理性などについて教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
○			基礎調理学実習	食材の知識・基本の調理技術、計量の使用方法および献立の組み合わせ、共同調理作業、提供方法について包括的に教授する。	1・前	45	1			○	○		○		
○			応用調理学実習Ⅰ	製菓を含めた世界の料理の特性や特徴を踏まえ、より高度な調理技術を体験をさせ教授する。	1・後	45	1			○	○		○		
○			応用調理学実習Ⅱ（実験含む）	食品の特性を生かした調理技法を科学的な側面から捉え、単品料理から大量調理への展開力を教授する。	2・前	45	1			○	○		○		
○			給食管理論Ⅰ	特定給食施設における対象者の健康管理に応じた栄養計画、献立作成の一連のシステムおよび集団の栄養の目標設定、基本的考え方を教授する。	1・前	30	2	○			○		○		
○			給食管理論Ⅱ	特定給食施設における給食業務の効率的な運用、衛生管理、施設・設備管理、コスト管理について教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			献立計画	各給食施設のニーズに合わせた献立作成の条件及び食品構成を理解し、献立展開できるように教授する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			給食管理実習Ⅰ	特定給食施設においての食事・運営計画から調理・評価までを体験させることにより、大量調理のあり方を教授する。	2・前	45	1			○	○		○		
○			給食管理実習Ⅱ	特定給食施設における栄養教育の方法と実際を実学として体験させ、栄養士の役割・業務内容を教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
合計				９科目		３４５単位時間（１３単位）									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験等による成績評価のうえ修了したと認めた者	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

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。

（別紙様式２－６）

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）平成２７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	
○			校外実習	特定給食施設において、給食サービス関連事項を現場体験をすることにより、栄養士業務の包括的な感性を身につける。	2・前	270	2			○		○			○
○			校外実習指導	校外実習の事前における栄養士としての役割、事後の報告およびプレゼンのあり方につて教授する。	2・前後	15	1	○			○		○		
	○		医療概論	医療法や医療制度を習得させ、チーム医療の一員として必要とされる知識等を実例を挙げ教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
	○		臨床栄養学Ⅱ	食事療法と薬物療法の兼ね合い。経腸栄養法、中心静脈栄養法などにおける複雑困難な栄養療法について教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
	○		介護概論	介護(自立支援方法)の方法・目的について理解させることにより、これからの介護のあり方を含め教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
	○		臨床栄養学実習Ⅱ	栄養評価から栄養補給法について病態ごとの調理形態、経静脈栄養、経腸栄養のを把握させることにより、栄養補給としての食事の組み立てや食事療法について教授する。	2・後	45	1			○	○			○	
	○		カウンセリング実習	カウンセリング法のコーチング理論等を取り入れ、コミュニケーション能力の向上のあり方を教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
	○		スポーツ栄養代謝学	運動時のエネルギー産生と消費の生化学的仕組みおよび運動時の栄養素の代謝、血液性状、酸素活性、ホルモンの働きなど基礎となる運動時の体内生化学的変化を教授する。	2・前	30	2	○			○			○	
	○		運動生理学	運動による負荷における循環機能および代謝機能が生理作用に及ぼす影響について教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
合計				７科目	４６５単位時間（１１単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験等による成績評価のうえ修了したと認めた者	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

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。

（別紙様式２－７）

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）平成２７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	
	○		スポーツ栄養各論	スポーツ愛好家、スポーツ選手の食事管理の留意点および競技力を高めるための食生活面からのアプローチ法について教授する。	2・後	30	2	○			○			○	
	○		スポーツ栄養実習Ⅰ	スポーツ現場において、栄養管理の手段や方法およびアスリートに必要な栄養・食事量の感覚を身につけさせるとともに、求められる企画力を教授する。	2・後	45	1			○	○		○		
	○		スポーツ栄養実習Ⅱ	スポーツ活動を通じた生活習慣病の予防や改善および栄養・運動のバランスを考慮した健康増進など総合的にとらえた企画力について教授する。	2・後	45	1			○	○			○	
			選択必修科目について 栄養士科２年進級時にメディカル・コースもしくは、スポーツ栄養コースを選択します。選択必修単位数は８単位で、その内訳は講義６単位、実習２単位となります。												
			メディカル・コース（選択必修科目） 医療概論２単位、臨床栄養学Ⅱ２単位、介護概論２単位、臨床栄養学実習Ⅱ１単位、カウンセリング実習１単位												
			スポーツ栄養コース（選択必修科目） スポーツ栄養代謝学２単位、運動生理学２単位、スポーツ栄養各論２単位、スポーツ栄養実習Ⅰ、スポーツ栄養実習Ⅱ１単位												
合計				３科目	１２０単位時間（４単位）										
総　合　計				５５科目	２，２２０単位時間（９０単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験等による成績評価のうえ修了したと認めた者	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については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

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。