学校法人　古屋学園
二葉栄養専門学校
（平成２９年８月１日）

平成２９年度　学校情報の公表

学校法人古屋学園　二葉栄養専門学校は、平成２９年度学校情報について、以下の通り報告いたします。

記

＜学校情報の基準項目＞
1　学校の概要、目標及び計画
2　各学科等の教育
3　教職員
4　キャリア教育・実践的職業教育
5　教育活動・教育環境
6　学生の支援活動
7　学生納付金・就学支援
8　学校の財務
9　学校評価

1　学校の概要、目標及び計画

1-1　概要

学校名　学校法人古屋学園　二葉栄養専門学校
学校長　小川　万紀子
所在地　東京都武蔵野市吉祥寺本町二丁目 11 番 2 号（〒180-0004）
連絡先　TEL 0422-21-1367(代)　FAX 0422-21-4471

二葉栄養専門学校は、1968 年（昭和 43 年）度指定認可の調理課程（昼間部１年課程、夜間部１年６ヶ月課程）、1972 年（昭和 47 年）度指定認可の栄養課程（２年課程）および 2002 年（平成 14 年）度指定認可の管理栄養士課程（４年課程）、2015 年(平成 27 年)度指定認定の調理実践課程（２年課程）の４課程で構成されている。

この間、1976 年（昭和 51 年）には、専修学校制度による学校設置切替認可により、調理課程は調理専門課程調理師科、調理高等課程調理師科と学科名称を変更し、栄養士科は、栄養専門課程栄養士科と名称を変更した。2002 年

（平成 14 年）度に受けた管理栄養士課程は栄養専門課程管理栄養士学科と称している。

現在は、調理高等課程を廃止し、調理専門課程調理師科、調理専門課程調理実践科、栄養専門課程栄養士科、栄養専門課程管理栄養士学科の４課程で構成されている。

学生定員数は、調理師科 76 名・調理実践科 76 名・栄養士科 240 名・管理栄養士学科 160 名の合計 552 名である。

1-2　目標及び計画

建学の精神「涵養の精神と職業人としての自立」のもと、食と健康の関わりを探求すべく、調理技術や栄養知識など全般についての専門的技術や知識を教授し、実社会での役割を認識したうえでの自立した人材を育成する。

平成２２年度に「学校品質向上５ヵ年計画」をスタートさせ、ハード面の教育環境整備及び教職員のスキルアップ等教育の質の向上を図っている。

1-3　沿革・歴史

1947 年（昭和 22 年）	「二葉ドレスメーカー女学院」創立
1963 年（昭和 38 年）	学校法人「古屋学園」に組織改変
1968 年（昭和 43 年）	「学校法人古屋学園二葉調理師専門学校」設立 東京都知事認可。厚生大臣（現厚生労働大臣）より調理師養成施設として指定認可を受ける。
1972 年（昭和 47 年）	厚生大臣（現厚生労働大臣）より栄養士養成施設として指定認可を受ける。
1973 年（昭和 48 年）	栄養士養成に伴い校名を「二葉栄養専門学校」と名称変更〔調理師科、栄養士科の 2 課程となる〕
1976 年（昭和 51 年）	専修学校制度による専修学校として東京都知事より認可を受ける。
1994 年（平成 6 年）	文部大臣（現文部科学大臣）より栄養士科が「専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
2002 年（平成 14 年）	栄養専門課程に「管理栄養士学科」開設 厚生労働大臣より管理栄養士養成施設として指定を受ける。
2005 年（平成 17 年）	文部科学大臣より管理栄養士学科が「高度専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
2015 年（平成 27 年）	厚生労働大臣より調理実践科の承認を受ける。
2017 年（平成 29 年）	文部科学大臣より調理実践科が「専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。 学校法人古屋学園創立 80 周年を迎える。

2　各学科等の教育

2-1　設置学科及び募集定員

調理専門課程調理師科　（昼間部１年）76 名

調理専門課程調理実践科　（昼間部２年）１学年 38 名　総定員 76 名

栄養専門課程栄養士科（昼間部２年）１学年 120 名　総定員 240 名

栄養専門課程管理栄養士学科（昼間部４年）１学年 40 名　総定員 160 名

2-2　必修単位時間（単位）

調理師科　960 単位時間（32 単位）

調理実践科　1710 単位時間（57 単位）

栄養士科　1950 単位時間（82 単位）

管理栄養士学科　3510 単位時間（134 単位）

2-3　カリキュラム

調理師科　《単位時間数　９６０時間》

授業科目	単位時間	授業科目	単位時間
食文化論	３０	食品衛生学	９０
食生活論	３０	食品衛生学実習	３０
衛生法規	３０	調理理論	１５０
公衆衛生学	６０	調理実習	３００
栄養学	６０	総合調理実習	９０
食品学	９０		
		合　　計	９６０

調理実践科　《単位時間数　１７１０時間》

授業科目	単位時間	授業科目	単位時間
食文化論	３０	調理理論	１８０
食生活論	３０	調理実習	６００
衛生法規	３０	総合調理実習	９０
公衆衛生学	９０	特殊食事	１５０
栄養学	６０	経営学	１２０
食品学	９０	ｺﾝﾋﾟｭｰﾀ実習	３０
食品衛生学	９０	外国語	９０
食品衛生学実習	３０		
		合　　計	１７１０

栄養士科　《単位数　８２単位》

授業内容	講義演習	実験実習	授業内容	講義演習	実験実習
基礎分野 人文科学系列科目	2		専門分野 社会生活と健康	4	
社会科学系列科目	3	1	人体の構造と機能	8	2
自然科学系列科目	4	1	食品と衛生	6	3
外国語科目	2		栄養と健康	8	2
保健体育科目	2	1	栄養と指導	7	2
			給食の運営	9	7
			特別授業	6	2
			合　　計	８２	

管理栄養士学科　《単位数　１３４単位》

授業内容	講義演習	実験実習	授業内容	講義演習	実験実習
基礎分野 人文科学系列科目	１０		専門分野 基礎栄養学	3	1
社会科学系列科目	6	1	応用栄養学	7	2
自然科学系列科目	１０	2	栄養教育論	6	3
外国語科目	6		臨床栄養学	9	2
保健体育科目		1	公衆栄養学	4	1
専門基礎分野 社会・環境と健康	１２	2	給食経営管理論	5	2
			総合演習	3	
人体の構造と機能 疾病の成り立ち	１４	2	臨地実習		4
			学外における実習		
食べ物と健康	１０	6	合　　計	１３４	

2-4　入学方法

・一般入学

・推薦入学

・AO 入学

2-5　進級

・「卒業・進級審査規定」に基づき、進級審査会で進級が認められること。

2-6　卒業

・学則に定める履修単位（履修単位時間）全てを履修終了していること。

2-7　取得する資格等

・調理師科は、調理師免許申請資格

・調理実践科、調理師免許申請資格及び専門士称号付与

・栄養士科は、栄養士免許申請資格及び専門士称号付与

・管理栄養士学科は、栄養士免許申請資格、管理栄養士国家試験受験資格及び高度専門士称号付与

2-8　卒業後の進路

・調理師科：専門店 41.7%、ホテル･会館 41.7%、集団給食 16.6%

・調理実践科：保育園 33.3%、福祉施設 26.7%、病院 6.7%、
ホテル・会館 20.0%、専門店 13.3%

・栄養士科：保育園 30.0%、委託給食 35.0%、病院 8%、
福祉施設 17.0%、食品･サプリ･美容 3.0%、
その他 7.0%

・管理栄養士学科：保育園 22.0%、病院 22.0%、福祉施設 3.0%、
委託給食 25.0%、その他 28.0%

3　教職員

3-1　教職員の組織

校長、教員、助手、事務職員、学校医・産業医・歯科医（委嘱契約）

3-1-1　教職員数

専任 33 名、　兼任 21 名、　助手 11 名、　事務職 13 名　　総数 78 名

3-2　教員の専門性

医師、医学博士、獣医師、薬学博士、心理学博士、管理栄養士、栄養学博士、農学士、農学博士、看護師、健康運動指導士、トレーニング指導士、保健学博士、介護福祉士、衛生検査技師、調理師、専門調理師、ふぐ調理師

4　キャリア教育・実践的職業教育

4-1　キャリア教育

・キャリアガイダンスの実施

・就職対策講座

・卒業生との懇談会（同窓会）

4-2　実践的職業教育

・校外実習（現場体験型）
・臨地実習（総合的な現場体験型）

5　教育活動・教育環境
5-1　学校行事
・学生主体による体育祭及び学園祭
企画立案から実践指導
5-2　課外活動
同好会活動：食文化同好会、バスケットボール同好会、

6　学生の生活支援
・担任制をとり、担任、学科長による生活指導及び三者面談による相談・指導を行う。退学防止策については、前期・後期ともに欠席が３回になった学生に対して、担任、学科長による３者面談による相談、指導を行っている。

・留学生対応の専任職員を置き、出入国管理を含め担任と密に連携をとり、留学生の出席状況を把握し、日常生活への相談・指導も行っている。

・自立進学支援制度（詳細についてはHPで公開）
http://furuya.ac.jp/nutrition/examination/guardian/

・教育訓練給付金制度（詳細についてはHPで公開）
http://furuya.ac.jp/nutrition/benefit/

7　学生納付金・就学支援
・学生納付金（詳細についてはHPで公開）
http://furuya.ac.jp/nutrition/examination/fees/

・特待生制度（学校法人古屋学園学費一部免除制度）
（詳細についてはHPで公開）
http://furuya.ac.jp/nutrition/examination/about/

その他
・奨学金制度（詳細についてはHPで公開）
http://furuya.ac.jp/nutrition/examination/about/

8　学校の財務

（詳細についてはHPで公開）

http://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2017/06/zaimu2016.pdf

9　学校評価　（詳細についてはHPで公開）

・自己点検評価

http://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2017/2016FNC_jiko.pdf

・学校関係者評価

http://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2017/2016FNC_kankeisha.pdf

学校法人古屋学園
二葉栄養専門学校
東京都武蔵野市吉祥寺本町２－１１－２
TEL 0422-21-1367