

栄養士科 (501)

(長期高度人材育成コース)

受講生募集

取得可能な資格

- ・栄養士免許（国家資格）
- ・栄養教諭2種免許（※別途費用がかかります。）
- ・製菓衛生師（国家資格）受験資格（※別途費用がかかります。）



訓練期間 令和8年4月3日(金) ~ 令和10年3月3日(金) 2年間

訓練時間 午前9時00分~午後4時10分（※2年次に9, 10時限（午後5時50分まで）の日があります。）
※月曜日～金曜日（土、日、祝日のほか、訓練実施施設が規定する夏季・冬季・春季休業などの休講日があります。）

訓練場所 学校法人晃陽学園 晃陽看護栄養専門学校 9号館 管理栄養士学科校舎（茨城県古河市東本町1-21-1）

訓練概要

栄養士養成学校において高度な知識及び技能を習得し、正社員での就職を目指します。なお訓練は、晃陽看護栄養専門学校「栄養士学科（2年制）」に入学し、同一の環境・カリキュラムにて行います。内容詳細については、同専門学校のホームページをご覧ください。

<https://www.koyo-gakuen.ac.jp/koyo/index.html>



訓練対象者

ジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングを受けた高等学校卒業以上又は同等の者で、公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示を受けることができ、栄養士免許を取得して病院や福祉施設、学校、保育園、給食委託会社等の栄養士職に正社員としての就職を希望する概ね55歳未満の者（ただし、新規学卒未就職者であって、受講申し込み時点で学校卒業後1年以上経過していない者は除く）

応募手続・選考等

応募手続 住居所を管轄する公共職業安定所で募集期間締切り前日までに求職申込を行い、職業相談のうえ「入学願書」を管轄する公共職業安定所に提出してください。受験票は発行しませんので、選考日時等留意してください。（辞退された場合、応募書類の返却は致しません。）

募集期間 令和8年1月26日(月)から令和8年3月17日(火)

募集定員 2名

選考日時 令和8年3月23日(月)午後1時30分
(受付 午後1時から)

選考会場 学校法人晃陽学園 晃陽看護栄養専門学校 本館（古河市東1-5-26）

選考方法 適性検査及び面接

選考結果 令和8年3月25日(水)

※受験生宛に選考結果通知を郵送します。また、学院ホームページでも発表します。

受講料等

●受講料は無料です。

※ただし、1年次の個人負担経費としてテキスト、調理服・用具等、研修旅行（2泊3日）費用、給食費等で年額283,279円（税込）が必要となります。うち218,279円（税込）は3月31日までの納入が必須となります。また、2年次の個人負担経費は、136,840円（税込）の予定です。

その他

●入学前オリエンテーションが3月31日(火)に予定されております。
(雇用保険等手当対象外)

●車通学をする場合、個別に近隣駐車場を契約する必要があります。

●学校行事による土・日曜日の訓練や運営上の都合によりやむをえない「休講」その「振替授業」を長期休業期間中に行う場合があるほか、実習の進行具合によっては1時間程度終業時刻が遅くなる場合があります。

●欠席、遅刻等が多いと退校になる場合があります。

度について
求職者支援制

雇用保険を受給できない方（受給を終了した方を含む）が、公共職業安定所長の支援指示を受けて公共職業訓練を受講する場合、一定の条件を満たせば、職業訓練受講給付金が受けられます。※詳細は住居所を管轄するハローワークにご相談ください。



※申込時に提出いただいた関係書類の個人情報は、個人情報保護に関する法律を遵守し、適正に管理いたします。



【お問い合わせ】 茨城県立筑西産業技術専門学院

茨城県筑西市玉戸1336-54

☎0296-24-1714

FAX0296-25-6071



1.訓練総括表

訓練科名	栄養士科（501）					
訓練目標 (仕上がり像)	栄養士養成施設において高度な知識及び技能を習得し、正社員での就職を目指す。					
取得可能な資格	・栄養士免許（国家資格） ・栄養教諭2種免許 ※別途費用がかかります ・製菓衛生師（国家資格）受験資格 ※別途費用がかかります					
訓練期間	令和8年4月3日（金）～令和10年3月3日（金）		2年間			
訓練日程	時限	午前（1時限：45分）		時限	午後（1時限：45分）	
	1	9:00～9:45		5	13:00～13:45	
	2	9:45～10:30		6	13:45～14:30	
	3	10:40～11:25		7	14:40～15:25	
	4	11:25～12:10		8	15:25～16:10	
				9	16:20～17:05	
				10	17:05～17:50	

2. 訓練内容

科目	教科の内容	時間
学科	国文学	論理的な文章の読解や作成、いくつかの作品から日本語の味わい深さを学ぶ
	社会学	近代化と労働の変化、地域社会の変化、情報伝達の歴史とコンピューター社会の現状、現在の家族の課題などについて考え方を学ぶ
	統計学	公衆衛生・医療における大量データから、その特徴や法則性を導き出して評価や考察する方法を学ぶ
	一般化学	物質構造 化学結合 物質量 酸と塩基 物質の状態 酸化還元 無機化合物 有機化合物
	英語	日常の様々な場面で使われる基本的な口語表現の理解、習得と向上を目指す
	保健体育	これからの健康づくりにおける基礎的・応用的な知識を習得し、その知識を効果的な実践に結びつけることを学ぶ
	公衆衛生学	健康と環境 健康の指標 感染症と予防 食品保健と栄養 生活環境の保全 地域保健活動 学校保健 生活習慣病
	社会福祉概論	社会福祉政策におけるニーズと資源 社会福祉政策の構成要素 社会福祉政策の課題
	解剖生理学	生体の構造と機能について理解を深める。人体の精密な構築を解明して、いかに人体が調和のある一連の機能を営んでいるかを学ぶ
	運動生理学	生活習慣病の予防・改善のための適切な運動処方について学習する
	生化学	細胞の構造 糖質の構造と代謝 アミノ酸の構造と性質 タンパク質の構造と性質 脂質の構造 ビタミン 遺伝子発現とその制御
	栄養生理学	栄養の消化と吸収 血液の循環とその調節 内臓機能の調節など栄養と関連する系についての講義
	食品学総論	食品の機能、種類と分類そして食品成分表について理解する。また、食品の栄養だけでなく嗜好性についての講義
	食品学各論	様々な食品（食品ごとの成分、栄養価、種類などについて）について学ぶ
	食品加工学	様々な食品の加工方法について学ぶ 微生物・水分・酸・塩・砂糖・温度・加熱などにより加工食品ができる原理も学ぶ
	食品衛生学	食の安全性を達成させる根拠となる食品衛生法と食品衛生行政を学ぶ。さらに食中毒の原因物質となる細菌等についても学ぶ
	栄養学総論（基礎栄養学）	栄養素の機能、消化・吸収と体内動態、疾病と栄養素の関連、エネルギー代謝などを講義の内容とする
	栄養学各論（応用栄養学）	様々なライフステージにおける栄養と健康問題を把握、これらを踏まえた上で、運動・スポーツや環境と栄養の関連性を学ぶ
	実践栄養学	様々なライフステージにおける栄養アセスメント・ケアについて学ぶ
	臨床栄養学概論	傷病者、要介護者の栄養管理の基本的な考え方を学び、病院、福祉施設に入院（入所）されている人々の栄養管理ができる力を育てる
	実践臨床栄養学	最新の栄養食事療法の基本を学び、各疾患別の栄養管理を修得し献立作成について学び、基本食から特別食へと展開する方法を学ぶ
	栄養指導論	栄養指導の目的、意義を理解し、実施に必要な基礎的な知識、栄養マネジメントの内容、プロセス、行動科学、カウンセリングについて学ぶ
	公衆栄養学概論	健康と栄養問題の課題に対応する公衆栄養活動方法を知る。実際の栄養行政、公衆栄養関係法規、国民健康・栄養調査、健康日本21等について学ぶ。
	給食計画論	給食経営の方法、計画の立て方、給食業務の流れ、大量調理の方法と技術、衛生管理・栄養教育のあり方、管理業務の方法などを学ぶ
	給食実務論	HACCPシステムに基づく大量調理の理論と実際に食事が供給されるまでの一連のプロセスを学ぶ
	調理学	食品の調理特性、調理操作、調理機器の特徴を総合的に学び、調理の概念を理解する
	考查	前期（9/15～18）・後期（2年次1/13～15、1年次2/8・9・10・12）
	入学生ガイダンス	入学生ガイダンス（4/6・7）2年生ガイダンス（4/7）
	健康診断	健康診断（1年・2年4/14）
小計		824
実技	解剖生理学実験	「解剖生理学」講義で学習した臓器構成や血液、呼吸器、消化器の基礎的事項について実際に実験で確認し系統的な理解を確立する
	生化学実験	生体構成成分および栄養素に関する実験 糖に関する実験 タンパク質に関する実験 酵素に関する実験 DNAに関する実験など
	食品学実験	pH測定 炭水化物実験 タンパク質実験
	食品衛生学実験	手指の衛生評価 飲料水の水質検査 食品の細菌検査
	栄養学（応用栄養学）実習	栄養状態や心身機能の特徴に基づき、食事摂取基準等の科学的根拠を理解し、対象に合わせて栄養管理する力を身に付ける
	臨床栄養学実習	病院における食事・栄養管理について理解し、食事の展開演習を通して、疾病別・栄養食事療法を修得する
	栄養指導論実習	栄養指導の目的、意義を理解し、実施に必要な基礎的な知識、栄養マネジメントの内容、プロセス、行動科学、カウンセリングについて学ぶ
	給食計画実習	給与栄養目標量の設定 衛生管理、栄養成分表、食品構成表 大量調理基礎実習 献立作成 栄養価計算 食事提供
	給食管理校内実習	成人対象の献立作成から給食運営の流れ、栄養・味の良い料理の組み合わせ、献立作成の留意点、旬の食材、栄養価の調整方法について学ぶ
	給食管理校外実習	校外給食施設にて給食運営の流れ、栄養・味の良い料理の組み合わせ、献立作成の留意点、旬の食材、栄養価の調整方法について学ぶ
	調理学実習	調理実習を通して、様々な調理器具の使用方法、衛生面や調理法の基本を学ぶ
小計		1080
行事	視察・研修等	史跡巡り（1年次4/16） 気仙沼研修（1年次6/24～26） テーブルマナー講習（2年次11/25）
	体育祭	体育祭（10/9）※2年次未定
	学園祭	学園祭準備（10/21～23） 学園祭（10/24～25）
	栄養士実力認定試験	実力認定試験（2年次12/6）
	卒業作品展	卒業作品展準備（1/27～29） 卒業作品展（1/30）
	小計	
訓練時間計		2048