

# 栄養士養成科

専門士称号

食育栄養  
インストラクター

全国料理技術  
検定上級

製菓衛生師  
国家試験受験資格

日商簿記  
(3級)

栄養士の資格（国家資格）取得を目指す訓練生募集！

本コースは、厚生労働大臣の指定を受けた養成施設において、栄養に関する学科及び実技の訓練を行い、栄養の専門職である「栄養士」の資格取得（国家資格）を目指す2年間のコースです。

募集期間

※定員になり次第締切ります。

令和3年11月24日（水）～ 令和4年1月14日（金）

訓練会場

訓練期間

定員

〈施設名〉 今村学園ライセンスアカデミー  
〈場所〉 鹿児島市新屋敷町2-10  
〈電話〉 099-225-3300  
※学生専用駐車場なし。駐車場あり。※裏面の地図を参照ください。

令和4年4月8日（金）  
～ 令和6年3月8日（金）※2年間  
開講時間 9:00～16:50  
※原則、土曜・日曜・祝日は休講ですが、  
講義等で出席が必要となる場合があります。

8名

【受講料】 受講期間中の受講料は無料です。

但し、テキスト代及び実習経費等（1年次・2年次合計571,500円程度）は、自己負担となります。  
上記以外の資格等に必要となる自己負担の経費（157,735円）は希望者のみとなります。

新型コロナウイルス感染症対策等の影響で、募集期間・選考日・訓練期間・内容等の変更、また、状況に応じてオンライン授業となる場合があります。ご了承ください。

【応募資格】 次の要件を全て満たす方となります。

- 公共職業安定所へ求職申し込みを行っている方で以下の全てに該当する方。
  - (1) 概ね55歳未満の方。ただし、55歳以上の者であっても、他の要件を満たす場合は、状況に応じて対象とします。
  - (2) 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のできる方。
  - (3) 有期労働契約などによる非正規雇用労働者など、就業経験において不安定就労の期間が長いことや安定就労の経験が少ないことにより、能力開発機会が乏しかった方又は出産・育児等により長期間離職していた女性等。
  - (4) 国家資格等高い知識及び技能を習得して正社員就職を希望する方。
  - (5) 対象資格等を取得する明確な意思を有する方。
  - (6) ジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングにより訓練の受講が必要と認められた方。
  - (7) 高等学校卒業以上の方、又は高等学校を卒業した方と同等以上の学力があると認められた方。
- ※なお、新規卒未就職者や学卒就職者であっても受講申し込み時点で卒業後、1年以上経過していない方は対象とはなりません。  
※対象者の要件の詳細は、公共職業安定所にお問い合わせください。



【応募手続】

- ① 雇用保険受給者の方は、雇用保険受給資格者証をご提示ください。
  - ② 応募者は、令和4年度 学生募集要項「14入試要項（5）出願書類」の社会人入学区分に該当する書類を揃えて、公共職業安定所窓口へ、直接ご本人が提出してください。（※入学願書・受験票・履歴書に各1枚証明写真が必要となります。縦4cm×横3.5cm、3ヶ月以内に撮影したもの。）
- ※ 入学検定料は無料です。

選考日時

令和4年1月29日（土）午前10時開始（午前9時20分～40分まで受付）

選考内容

書類審査・作文・面接 ※選考についての案内は、あらためて行いませんので、ご承知おきください。  
マスク着用のご協力をお願いします。

選考会場

今村学園ライセンスアカデミー ※訓練会場と同じ（裏面の地図を参照ください）


- ★受講者の個人の情報については、公共職業訓練に係る業務に使用します。
- ★訓練修了後は、就職先等の報告が義務付けられます。また、修了者の就職状況を把握するため、就職先や公共職業安定所等に確認を行うことがあります。
- ★提出された入校願書は返却できませんので、ご了承ください。

《問い合わせ先》

今村学園ライセンスアカデミー  
〒892-0838 鹿児島市新屋敷町2-10  
電話：099-225-3300

# 【 訓練 内容 】

| 学 科 | 科 目                   | 内 容   | 時 間  |
|-----|-----------------------|---|--|
| 学 科 | 1 栄養士養成課程<br>【基礎教育分野】 | <p>表現学、フラワーアレンジメント、郷土史について学ぶ。</p> <p>日本国憲法の概要について学ぶ。</p> <p>栄養士業務の中で必要とする化学・数学の知識について学ぶ。</p> <p>フランス語及び英語の基本的文法、会話、レシビの書き方を学ぶ。</p> <p>人体の構造と運動の基礎について学ぶとともに、各種競技の実習を行う。</p> <p>公衆衛生学に連動した各種統計、評価方法、様々な問題の現状と対策等について学ぶ。</p> <p>生態系や様々な環境問題、環境衛生と健康の関わりについて学ぶ。</p> <p>人体の構造と機能について学ぶ。</p> <p>生体成分や酵素・代謝等について学ぶ。</p> <p>代表的な疾病のなりたちや回復について学ぶ。</p> <p>食品の種類や食品中の栄養成分等について学ぶ。</p> <p>食品の種類や分類に応じた各食材について、成分や特性等を学ぶ。</p> <p>食中毒や食品添加物、食品汚染等について学ぶ。</p> <p>各栄養素の基礎や代謝等の基礎について学ぶ。</p> <p>各ライフステージにおける栄養学的特徴等について学ぶ。</p> <p>様々な消化器疾患の病態生理について学ぶ。</p> <p>疾患別の栄養ケアマネジメントについて学ぶ。</p> <p>栄養指導者に必要な基本的知識とスキル、給食運営における栄養指導等について学ぶ。</p> <p>日本・世界の必要な食文化、鹿児島県の伝統的食品等について学ぶ。</p> <p>公衆栄養に係る現状・課題や行政等の活動、各種基準・指針等について学ぶ。</p> <p>給食サービスタ提供に必要な大量調理、食材管理、衛生管理等の知識・方法について学ぶ。</p> <p>基礎調理操作や食品の調理特性、調理機器等について学ぶ。</p> | 30<br>30<br>30<br>60<br>30<br>30<br>30<br>60<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30<br>30 |
|     | 2 製菓衛生師通課程            | <p>カウンセリングの基本、栄養教育の目的に応じた行動変容等について学ぶ。</p> <p>食に関する指導方法について、計画・実践演習・考察を行う。</p> <p>パソコンを指導して栄養業務の事務処理や帳簿の処理を行う技術を学ぶ。</p> <p>栄養管理、献立管理の方法、病院や学校、福祉施設等における給食について学ぶ。</p> <p>日商簿記3級取得に必要な知識を学ぶ。</p> <p>専門的事項に関する研究テーマを自ら定めて論文を執筆し、発表する。</p> <p>(※卒業要件に含まない。)</p> <p>法学の大意、衛生行政、衛生法規の概要について学ぶ。</p> <p>公衆衛生学概論、衛生統計の概要、環境保健、疾病の予防等について学ぶ。</p> <p>食品中の成分や成分間反応、植物性・動物性食品の特性等について学ぶ。</p> <p>食品衛生学の概要、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質、衛生管理について学ぶ。</p> <p>栄養学概論、栄養生理、栄養素の機能、エネルギー代謝等について学ぶ。</p> <p>栄養士の必要条件や食生活との関わり、歴史等のほか、商品計画や店舗計画等について学ぶ。</p> <p>製菓理論、菓子の分類や原材料、包装等のほか、製菓理論の講義内容を盛り込んだ実習を行う。</p>   | 6<br>18<br>12<br>24<br>12<br>12<br>12<br>36  |



**～訓練機関から～**

本コースを受講することで、**栄養士免許以外**にも、  
下記の資格も取得できます！

- ・ 専門士称号（4年生大学への編入可能）
- ・ 管理栄養士受験資格（3年間の栄養士業務従事が必要）
- ・ 全国料理技術検定上級・食育栄養インストラクター
- ・ 日商簿記（3級）・製菓衛生師国家試験受験資格

皆様のご応募お待ちしております！

| 実 技   | 実 験  | 時 間  |
|---|--|--|
| <p>1 栄養士養成課程<br/>【専門分野】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 解剖生理学実習</li> <li>・ 生化学実験</li> <li>・ 食品学実習</li> <li>・ 食品衛生学実習 I・II</li> <li>・ 栄養学実習</li> <li>・ 臨床栄養学実習</li> <li>・ 給食管理実習 I</li> <li>・ 給食管理実習 II</li> <li>・ 給食管理実習 III</li> <li>・ 調理学実習 I</li> </ul> <p>【特設分野】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実務給食管理実習 I・II</li> <li>・ 調理学実習 II</li> </ul> | <p>人体観察や触診のほか、人体の構造と機能に関する各種計測等を行う。</p> <p>生体成分の性質や代謝、酵素反応等に関する実験を行う。</p> <p>食品の種類や分類の特性を踏まえた食品加工を行う。</p> <p>食品衛生学に関する微生物学的実験、化学的実験を行う。</p> <p>実験の基礎的技術について学び、各栄養素の定性実験・定量分析等を行う。</p> <p>各ライフステージに応じた食事作りや献立作成に関する実習を行う。(講義及び実習)</p> <p>栄養指導論の理論とともに、実際に栄養指導のあり方を習得する。</p> <p>栄養学実習の事前指導等を行うとともに、実習後の反省や体験発表を行う。</p> <p>校外実習の事前準備等を行う。</p> <p>保育園・幼稚園等の現場において、給食サービスタ提供に必要な知識・技能を習得する。</p> <p>病院・老人福祉施設等の現場において、給食サービスタ提供に必要な知識・技能を習得する。</p> <p>和食・洋食・中華・菓子等の調理に関する知識・技術を習得する。</p> | 45<br>45<br>45<br>45<br>90<br>45<br>45<br>45<br>90<br>90<br>90 |
| 2 製菓衛生師通課程  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製菓実習</li> </ul>   | 84   |
| <p>校内施設における実習により、給食サービスタ提供に必要な知識・技能を習得する。</p> <p>和食・洋食・中華実習を通して、より実践的な調理に関する知識・技術を習得する。</p> <p>(※卒業要件に含まない。)</p> <p>和菓子・製パン、洋菓子の製法・技術を学ぶ。</p>   |  | 90<br>225  |
| <p><b>総訓練時間 栄 養 士 科 1935時間(学科 900時間、実技 1035時間)</b></p> <p><b>製菓衛生師通課程 204時間(学科 120時間、実技 84時間)</b></p> <p><b>合 計 2139時間(学科 1020時間、実技 1119時間)</b></p>   |  |  |

## 訓練(選考)会場



鹿児島中央駅から徒歩15分  
島之嶺駅体から徒歩3分  
新屋敷バス停より徒歩2分