

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



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

令和7年12月17日（水）～ 令和8年1月14日（水）

訓練会場

＜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。駐輪場あり。
※裏面の地図を参照ください。

訓練期間

令和8年4月10日（金）
～ 令和10年3月10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。

定 員

5名

【受講料】 受講期間中の受講料は無料です。

但し、テキスト代及び上記資格取得経費、実習経費等（1年次・2年次合計634,076円程度）は、自己負担となります。上記以外の資格取得等に必要な自己負担の経費（172,920円程度）は希望者のみとなります。

【応募資格】 次の要件を全て満たす方となります。

※詳細は、公共職業安定所にお問い合わせください。

- （1）公共職業安定所へ求職申し込みを行っている方。
- （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）概ね55歳未満の方。ただし、55歳以上の方であっても、他の要件を満たす場合は、状況に応じて対象とします。
- （4）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。
- （5）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。
- （6）対象資格等を取得する明確な意思を有する方。
- （7）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。
- （8）過去に長期高度人材育成コース及び1年以上の公共職業訓練（委託訓練）を受講（正当な理由の無い中途退校も含む）したことのない方。
- （9）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、新規学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。

【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8年度 学生募集要項「12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に、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3.0cm、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8年1月31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、別途お知らせいたします。

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



【內容】

学 科	科 目	内 容	時間
学 科	1 栄養士養成課程 【基礎教育分野】		
	・人文科学	表現学、フラワーアレンジメント、郷土史について学ぶ。	30
	・自然科学	日本国憲法の概要について学ぶ。	30
	・社会科学	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。	30
	・外国語	英語の基本的文法、会話、レシビの書き方等を学ぶ。	30
	・情報処理	オフィスソフトの操作などをはじめ、パソコンを利用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。	30
	・保健体育 (実習含む)		30
	【専門分野】		
	・公衆衛生学	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。	30
	・環境と健康学	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。	30
科	・解剖生理学Ⅰ・Ⅱ	人体の構造と機能について学ぶ。	60
	・生化学	生体成分や酵素・代謝等について学ぶ。	30
	・病理学	代表的な疾病のなりたちや回復について学ぶ。	30
	・食品学Ⅰ	食品の種類や食品中の栄養成分等について学ぶ。	30
	・食品学Ⅱ	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。	30
	・食品衛生学	食中毒や食品添加物、食品汚染等について学ぶ。	30
	・栄養学Ⅰ	各栄養素の基礎や代謝等の基礎について学ぶ。	30
	・栄養学Ⅱ	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。	30
	・臨床栄養学Ⅰ	様々な消化器疾患の病態生理について学ぶ。	30
	・臨床栄養学Ⅱ	疾病別の栄養ケアマネジメントについて学ぶ。	30
	・栄養指導論	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。	30
	・食文化概論	日本・世界の食文化、鹿児島県の伝統的食文化等について学ぶ。	30
	・公衆栄養学	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。	30
	・給食管理Ⅰ	給食サービス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。	30
	・調理学	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。	30
	【特設分野】		
	・栄養教育の方法Ⅰ	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。	30
	・栄養教育の方法Ⅱ	食に関する指導方法について、計画・実践演習・考察を行う。	30
	・給食管理Ⅱ	栄養管理、施設管理の方法、病院や学校、福祉施設等における給食管理等について、また栄養管理ソフト等、データ・デジタル技術の事例や活用方法についても学ぶ。	30
	・簿記	日商簿記3級取得に必要な知識を学ぶ。	30
・卒業論文	社会課題の中から、専門の事項に関する研究テーマを自ら定める。研究テーマを選択する際、マーケティング、データ分析・デジタル技術を行い、論文を執筆し、発表する。	30	
2 製菓衛生師通信課程			
・衛生法規	(※卒業要件に含まない)		6
・公衆衛生学	法學の大意、衛生行政、衛生法規の概要について学ぶ。	18	
・食品学	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。	12	
・食品衛生学	食品中の成分や成分間反応、植物性・動物性・機能性食品の特性等について学ぶ。	24	
・食品衛生学	食品添加物の概要、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。	12	
・社会	栄養学概論、栄養素の機能、エネルギー代謝等について学ぶ。	12	
・製菓理論 (実習含む)	菓子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。製菓理論、菓子の分類や原材料、包装等、製菓理論の関連内容を盛り込んだ実習を行う。	36	

【內容】

実	<p>1 栄養士養成課程</p> <p>【専門分野】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・解剖生理学実習 45 ・生化学実習 45 ・食品学実習 45 ・食品衛生学実習 45 ・栄養衛生学実習 I・II 90 ・栄養学実習 45 ・臨牀栄養学実習 45 ・栄養指導実習 I 45 ・給食管理実習 I 90 ・給食管理実習 II 90 ・給食管理実習 III 90 ・調理学実習 I 90 	<p>人体の構造と機能に関する各種計測等を行う。</p> <p>身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。</p> <p>各種コントロール食や介護食、減塩食の工夫等に関する実習を行う。</p> <p>栄養指導論の理論をもとに、実験を行う栄養指導のあり方を得得る。</p> <p>校外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>保育園・幼稚園等の現場において、給食サービス提供に必要な知識・技能を得得る。</p> <p>病院・老人福祉施設等の現場において、給食サービス提供に必要な知識・技能を得得る。</p> <p>和食・洋食・中華・菓子等の調理に関する知識・技術を得得る。</p>	<p>90</p> <p>225</p> <p>84</p>
	<p>2 製菓衛生師通課程</p> <p>・製菓実習</p>	<p>校内施設における実習により、給食サービス提供に必要な知識・技能を得得る。さらに給食現場における栄養管理ソフトを活用し、栄養業務を行う。</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・技術を得得る。</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>	
<p>総訓練時間</p>		<p>栄 養 士 科 1905時間 (学科 870時間、実技 1035時間)</p> <p>製菓衛生師通課程 204時間 (学科 120時間、実技 84時間)</p> <p>合 計 2109時間 (学科 990時間、実技 1119時間)</p>	
技			

場合(選)訓練



～ 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・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！

皆様のご応募お待ちしております！！

