

(1) 設置の趣旨及び必要性

1 学校法人 須賀学園の教育の理念、目的

学校法人須賀学園は明治33年に「全人教育（人間形成の教育）」を建学の精神に宇都宮市に創立された。本学園の教育理念は、以下のようになっている。

- ① 人間尊重の精神と豊かな人間性とを啓培し、民主社会における真にのぞましい人間を育成する。
- ② 円満な教養と高い徳性とを培い、個々の特性の伸長につとめ、心身ともに健康な人物を育成する。
- ③ 自主自立の気風を高め、忍耐力と実践究明の態度を涵養し、勤労と責任を尊ぶ人材を育成する。

この建学の精神「全人教育(人間形成の教育)」と教育理念をもとに教育を行い、社会の要請に応える有意な人材を輩出してきた。須賀学園の創設以来の卒業生は60,000人を超え、卒業生は、企業、団体など様々な場での社会人、経済人、教育人、家庭人として幅広く活躍している。(資料-1)

現在、須賀学園には、1大学2学部、1短期大学2学科、2附属学校(宇都宮共和大学シティライフ学部シティライフ学科：宇都宮シティキャンパスと那須キャンパス・子ども生活学部子ども生活学科：宇都宮市長坂キャンパス、宇都宮短期大学音楽科・人間福祉学科：宇都宮市長坂キャンパス、宇都宮短期大学附属高等学校・中学校：宇都宮市睦町キャンパス)を設置し、学生・生徒約3,400人が学んでいる。

宇都宮短期大学附属高等学校は5つの学科に約2,700人余りの生徒が在籍し、宇都宮短期大学・宇都宮共和大学への進学者の中核を担っている。食物関係では、42年の歴史をもつ調理科(入学定員80名)と72年の歴史をもつ生活教養科(入学定員120名、このうちフードコース40名)がある。調理科では、卒業生の多くが県外を中心にホテルや和・洋・中の有名料理店をはじめ、製菓や製パンの企業で幅広く活躍している。生活教養科フードコースの生徒は、食育に係わる多様なイベントにも参加し、地域の食生活の向上に貢献している。

宇都宮短期大学は、昭和42年に北関東では先駆的な音楽科の単科短大として創設され、本年度(平成29年度)で創立50周年を迎えた。音楽科は、約3,700人の卒業生を輩出し、国内外で活躍し、地域の音楽を支える中学校教員や民間の音楽教室の講師など、地域の文化向上のために貢献している。平成13年に福祉人材の養成を目的として人間福祉学科(社

会福祉専攻・介護福祉専攻)を設置した。人間福祉学科幼児福祉専攻は、平成15年に設置したが、平成23年に宇都宮共和大学子ども生活学部に変更した。人間福祉学科は、約1,700人の卒業生を輩出し、地域の人々、とりわけ高齢者や障がい者の生活福祉に貢献し、多くの卒業生が地域の福祉施設のリーダーとして活躍している。

宇都宮共和大学は平成11年、那須塩原市に那須大学都市経済学部都市経済学科として開学したが、平成18年にカリキュラムを改編して、宇都宮共和大学シティライフ学部と改称、宇都宮市内にシティキャンパスを新設、移転した。平成23年度からは、宇都宮短期大学人間福祉学科の幼児福祉専攻から改組した宇都宮共和大学子ども生活学部を加えて、現在、2学部を擁している。シティライフ学部は、人々の生活の拠点である“まちづくり”に焦点を当てた教育研究と人材養成、子ども生活学部は働く親と子どもの生活環境や保育・教育支援をする教育研究と人材養成を行っている。卒業生は、一般企業、公務員、教育人(社会・公民、幼稚園)、保育士等として活躍している。

以上のように、本学園は、地域社会の多様なニーズに貢献し、118年の歴史を刻んできている。少子高齢社会になった現在、子育て世代包括支援センターの設置や地域包括ケアシステムにより、どの世代においても地域住民一人ひとりが安心して望む生活できるように、支えられるようになった。そこでは、健康な体をつくり、維持するための食生活が大切である。このたび、地域社会の要請に応じて、新たに子ども・高齢者・障がい者も含めた豊かな地域社会の持続に欠かせない食や食育・栄養の指導と支援、食文化の継承および食品の開発等を担っていく中核的な人材養成を目指して、宇都宮短期大学食物栄養学科を平成31年度から長坂キャンパスに設置することを計画したものである。

2 栃木県民の食生活、高齢者・障がい者の現状と課題及び行政の取り組み

我が国は、現在、高齢化率27.6%の少子高齢社会となった。生活に便利な生活財の発展やIT産業の発達に伴い、人間としての生活の自立・自律ができていないまま社会人となり、様々な課題が生じている。中でも食生活は単に必要な栄養を摂り健康を維持・増進するだけでなく、「心豊かに生きる」「人間として社会性を育む」という大切な役割をもつ。近年、食生活の乱れによる生活習慣病が多くなるとともに、次世代を担う子どもたちの食生活が危ぶまれていることから、平成14年に健康増進法、平成17年に食育基本法が制定された。

これらの法律を基に都道府県では、様々な施策を企画・実践している。

(1) 栃木県の食生活、高齢者・障がい者の現状と課題

栃木県の食生活・健康状態の現状と課題をみると、次のようなことがあげられる。

① 成人の食生活の現状と課題

栃木県の3大死因は、第1位悪性新生物、第2位心疾患、第3位脳血管障害である。全国平均では第3位肺炎となっているが、脳血管障害による死因が多い現状が続いている。生活習慣病の中で脳血管障害や高血圧、男性の肥満が全国平均より高く、20歳代の女性の低体重(やせ)が増加している。また、食塩摂取量自体は減少しているが、調味料からの塩分の摂取量が多くなっている。(資料-2)

② 子どもとその保護者の食生活の現状と課題

朝食について、食べない子どもが依然として存在し、就学前では、親が食べないと子どもも食べない傾向があること、男子大学生では4人に1人が朝食をとらない、等が明らかになっている。また、肥満ややせについては、就学前では、年齢が上がるとともに肥満ややせの子どもが増加する傾向があること、女子高校生では、低体重(やせ)の者の割合は、増加傾向にあったが、「今のままでよい」「やせたい」と回答した者が約9割を占めている。大学生では、一日1食の生活に満足していると半数弱が回答している。

(資料-3, 資料-4, 資料-5)

朝食については、平成28年度の『食育白書』においても、同様の結果が示されている。若者や子どもたちとその保護者の食生活の課題と、食を学ぶ学生自身の食環境・食行動の課題がある。

③ 栃木県における高齢者・障がい者の現状と課題

平成29年10月1日現在の栃木県の人口は、男性977,103人、女性984,860人である。年齢3区分別人口構成比では、老年人口(65歳以上)が27.3%、このうち75歳以上の人口の割合は12.6%となっている。(資料-6)

栃木県民の健康寿命(日常生活に制限のない期間の平均)と日常生活に制限のある期間の平均をみると、平成25年の国勢調査では、健康寿命は男性が71.17歳、女性が74.83歳、日常生活に制限のある期間の平均は男性が8.52年、女性が11.06年であった。男女ともに全国順位では下位に位置するが、約8~11年間介護をされながら生活している。

栃木県の要介護(要支援)認定者も増加し、平成12年介護保険制度施行当時に比べて在宅サービス利用者は3.1倍、施設サービス利用者は1.6倍、地域密着型サービスは平成18年度の開始時期から3.9倍に増加している。団塊の世代が75歳になる平成37年に向けての人口の推移と要支援・要介護認定数の将来推計では、平成37年度の高齢化率は30.3%になり、要支援・要介護認定者数は高齢者の19.4%になると推定している。

栃木県における障がい者の現状では、身体障がい者数と知的障がい者数は毎年438~580人の範囲で増加している。

厚生労働省は2025年(平成37年)を目途に、高齢者の尊厳の保持と地域での自立生活の

支援の目的で、可能な限り住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、平成 25 年度、地域の包括的な支援・サービス体協体制「地域包括ケアシステム」の構築を推進するよう発表し、実践している。そこでは、5つの構成要素「住まい」「生活支援・福祉サービス」「介護」「医療」「予防」と「自助・互助・共助・公助」の基本概念を理解し、実践できる人材が求められている。生活支援では、介護保険内の生活支援に加えて、保険の対象とならない生活支援の需要も高まっている。特に食生活では高齢者の低栄養による活動量が低下し、介護の必要性が高まることから、地域での栄養指導や「訪問栄養士」をはじめ、配食サービスや他者との交流を図るコミュニティ食堂の開催等、食に携わる支援が求められてきている。

栃木県における高齢者・障がい者の増加に対しても食生活支援の充実が喫急の課題だと考えられる。

（２）健康と福祉の向上に関する行政の取り組み

健康で文化的な生活を改善・維持するために、国の健康増進法、食育基本法に基づき、各都道府県では計画を策定し、さらに市町村レベルで実践している。栃木県や宇都宮市でも様々な計画が策定、実施されている。（資料-7、資料-8、資料-9、資料-10、資料-11）

『とちぎ健康プラン 21（2期計画）』は、①生活習慣病の発症予防と重症化の予防の徹底、②社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上、③健康を支え、守るための社会環境の整備、そして④栄養・食生活、身体活動・運動、休養、喫煙、飲酒及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会の環境の改善を、栄養・食生活では具体的な摂取目標があげられている。また、外食が多くなったことから、栄養成分の表示やヘルシーメニューの提供に取り組む飲食店や管理栄養士・栄養士を配置している特定給食施設を増加させる目標値も定めている。

『とちぎ食育元気プラン 2020（平成 28 年度～平成 32 年度）』は、第 3 期栃木県食育推進計画を立てている。それに伴って、保健・栄養関係者、教育関係者、学識経験者も加えて、食育をライフステージに合わせて実践している。

『とちぎ元気発信プラン（平成 28 年度～平成 32 年度）』では、地域の魅力を発信しようと、農産物の発信と強みを生かした産業の推進を図っている。その中で、フードバレーとちぎ推進委員会では、第六次産業を活性化しようと農産物の加工・販売に力を入れている。特に鹿沼市では食物や栄養を研究する高等教育機関がなく、本学にも共同研究開発を求められている。今後、産学官の連携を通して機能性食品や加工食などの研究・製造にも関与し、地域貢献したいと考えている。

宇都宮市では、平成 29 年度から 33 年度まで『第 3 次宇都宮市食育推進計画』を策定し、実施している。基本理念として、「食の大切さを理解し、食に対する感謝の気持ちを深め、心身の健康と豊かな人間性を育み、人間力の向上を図る」をあげて、3つの基本目標を定

めて市民のライフステージに合わせた食育を実践している。基本目標2では、家庭だけでなく地域や職場で食を支え、楽しく食べるために「宮っ子食育応援団」として参加する団体を募り、実践しているが、本学も参加して学生への食育の一環として役立てている。

一方、高齢者・障がい者対策としては、平成8年度に「福祉都市宣言」を行い、平成25年度～29年度にかけて、『第3次宇都宮市やさしさをはぐくむ福祉のまちづくり推進計画』を策定し、実施している。①福祉のこころをはぐくむ人づくり、②安心して暮らせる仕組みづくり、③地域で支え合うまちづくりの基本目標を掲げて様々な活動がなされている。

以上、栃木県の食生活、高齢者・障がい者の現状と行政の取り組みを述べてきたが、子どもや成人は、少子高齢社会の中で、小家族、核家族が増加し、家電製品の発展と食の外部化が進み、家族と共に過ごす時間も少なくなり、人間生活の基本を教え学びあうことが少なくなった。スーパーやコンビニ、ITの発達により、欲しいものは24時間いつでも入手可能になったが、逆に他者との交流ができない者が多くなり、不登校、引きこもり、非正規雇用者が増え、心身ともに不健康な生活に陥り、自己や他者の理解ができずに自己の居場所を見つけることができず、自立・自律できない若者が多くなったためと思われる。

健康な身体がつくられて、身体的自立が可能になり、精神的、経済的、社会的自立も促進される。子どもの時から、先ずは身体的自立として栄養豊かでリズムある食生活を家族や地域住民と共に営み、何をどのように食べるかを知ることが大切である。他者と共同生活をするうえで、自己の快適な生活の基本を学び、人間の尊厳を守り、一人ひとりが相互に道徳、倫理や社会的規範を身につけて、いわゆるルールを守った生活ができることが社会生活をする上で大切ある。

(3) 栄養士・管理栄養士への期待

『健康日本21』において生活習慣病の予防は、発生してからの二次・三次予防よりも発生前の一次予防に重点がおかれ、健康づくりに取り組もうとする個人を家庭、地域、職場を含めた社会全体として支援していく環境を整えることが不可欠としている。これまで、食に関する知識・技術は義務教育による「家庭科」と高等学校における「家庭科」の男女必修および家庭教育等に任されていた。しかし、義務教育や高等学校の「家庭科」の男女必修にも関わらず、中高生や大学生の食生活、子どもの食生活は生活習慣病の第一次予防には至っていない。

『健康増進法』による健康増進を担う人材は地方公共団体においては、医師、歯科医師、保健師、助産師、看護師、准看護師、管理栄養士、栄養士、歯科衛生士、その他の職員が、住民からの相談及び保健指導を担当するとされている。特に、管理栄養士と栄養士は、栄養改善に関する事項について住民からの相談に応じ、必要な栄養指導を行うとされている。平成14年の栄養士法の改正により、栄養士と管理栄養士の業務が明確に規定され、栄養士

は、栄養の指導に従事することを業とする者をいい、主に健康な方を対象にして栄養指導や給食の運営を実施している。管理栄養士は、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者とされている。このことより、栄養士の活躍の場が明確になったといえる。

関東地方の栄養士、管理栄養士の養成校をみると、他県は、管理栄養士と栄養士養成施設の両方があるが、栃木県では管理栄養士養成施設はない。(資料-12, 資料-13)

平成 28 年度「衛生行政報告」によると、栃木県における特定給食施設に従事する栄養士・管理栄養士数では、施設数 1001 施設のうち、どちらもいない施設は 201 施設で 20.1%を占めている。その他の給食施設でも、546 施設のうちどちらもいない施設は 166 施設で 30.4%を占めている。年々改善はされてきているが、まだ課題が残っているといえよう。

(資料-14, 資料-15)

3 宇都宮短期大学において食物栄養学科を設置する意義

日本栄養士会では、全国栄養士養成施設協会の『平成 27 年度管理栄養士及び栄養士養成課程の就職実態調査』による管理栄養士養成課程と栄養士養成課程別の就職者の職域別内訳をホームページで公表している。それによると、管理栄養士養成課程卒業生は、病院への就職が最も多く、続いて産業給食施設(工場・事業所)、児童福祉施設、介護保険施設、社会福祉施設・矯正施設、学校、官公署、栄養士・調理師養成施設の順であった。これらの合計は約 85%であった。一方、栄養士養成課程の卒業生は、産業給食施設(工場・事業所)が最も多く、続いて病院、児童福祉施設、介護保険施設、社会福祉施設・矯正施設、学校の順であり、これらの合計は 94%であった。このことから、栄養士は官公署以外では、管理栄養士とほぼ同じ職域で働き、特に児童福祉施設や介護保険施設等で働く者が多いといえる。

本学園及び宇都宮短期大学は、人間形成の教育と共に実学教育を行うことで 118 年の歴史を有し、一般教養と専門の知識をもち広く社会に貢献することを教育理念としてきた。特に、附属高校の調理科と生活教養科では、在学中は地域の食育活動の支援を実践するとともに食関係へ進学し、専門性を高めている。卒業生は国内外の食現場で幅広く活躍をしている。附属高校生や保護者から、本学の栄養士養成課程の開設の要請が以前から寄せられてきた。

一方、本学既設の人間福祉学科では、社会福祉専攻と介護福祉専攻を擁し、社会福祉士受験資格取得(2年間の実務経験必要)、医療事務資格取得(平成29年度に1期卒業)及び

介護福祉士を養成し、卒業生は介護保険施設や社会福祉施設・矯正施設・病院を中心とする様々な福祉分野で活躍している。また、平成15年に増設した幼児福祉専攻は平成23年度に宇都宮共和大学子ども生活学部に改編したが、幼児福祉専攻と子ども生活学部の卒業生も児童福祉施設や幼稚園教諭として活躍している。これら卒業生の働く職場では、食生活の支援と食育も重要な業務となっており、他職種、とくに栄養士との連携が求められている。

食生活は、単に栄養を摂取する、健康を維持・増進するだけでなく、子どもの時から家族や仲間と共食することで人間性を育てるという大切な役割を持つ。既設の人間福祉学科では、人間の尊厳やコミュニケーション方法なども学んでいる。本学園の歴史と本学の強みを生かし、2年間で国家資格である栄養士を養成することは教育研究と地域貢献の場を広げ本学の果たす真の役割と考え、宇都宮短期大学食物栄養学科を計画するものである。

本計画に対して、宇都宮短期大学附属高校のPTA会長、日本栄養給食協会及び栃木県栄養士会長から、是非、栄養士養成課程を開設し、地域で食の専門職として活躍できる人材を養成していただきたいとの要望や支援・協力の約束をいただいている。

(資料-16, 資料-17, 資料-18)

宇都宮短期大学では、栃木県・宇都宮市の食生活の現状や課題、行政の取り組みや社会のニーズに合わせて、健康で自立・自律した人間生活ができる人材、特に食を通して幅広く地域社会に貢献するために、食物栄養学科を設置し、食の専門職を担う栄養士を養成することを計画している。子どもから高齢者までライフステージに対応した食育や、心身の状態に応じた食生活の提案と支援ができる人材を養成し、広く地域社会に貢献していきたいと考えている。

4 食物栄養学科で養成する人材像

平成14年の栄養士法の改正により、栄養士と管理栄養士の業務が明確に規定された。全国栄養士養成施設協会では、栄養士の仕事内容は、栄養学に基づいて、栄養バランスの取れたメニュー（献立）の作成や調理方法の改善等、栄養面から健康な食生活のアドバイザーとし、管理栄養士の仕事内容は、栄養指導のための企画や傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、大規模給食施設における管理業務や労務管理としている。

本学食物栄養学科開設に向けて実施した採用アンケートにおいては、本学園の教育理念と卒業生の活躍をもとに、人間の尊厳を守れる栄養士、調理と栄養指導のできる栄養士及び他職種と連携のできる栄養士等の養成などの要望が多数寄せられた。

これらをふまえて、本学の建学の精神「全人教育(人間形成の教育)」に基づき、以下の食物栄養学科の人材養成に関する教育目標を立て、それを実現するためのカリキュラム・

ポリシー、ディプロマ・ポリシー及びアドミッション・ポリシーをもって、幅広く食分野で活躍できる人材を養成していく。

(教育目標)

- (1) 広い教養と、自立・自律した生活者としての行動規範を身につける。
- (2) 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法を身につける。
- (3) 人間尊重の精神と、食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につける。
- (4) 倫理性をもった栄養士として、食や福祉に係わる広い分野で地域や社会に貢献できる。

具体的には、次のような人材像を目指している。

なお、本学のカリキュラム・ポリシーに基づく科目群は、

ア 基礎教育科目（基幹科目・教養基礎科目・教養演習科目）

イ 専門教育科目（栄養士資格取得のための指定科目・食と生活を豊かに実践するための専門科目）

となっている。

① 広い教養をもち自立・自律した生活ができる人材

社会の中で人間の尊厳を守り、自立・自律の大切さを理解し、個性を伸ばし共に生きるには、個人の意思を表現するコミュニケーションを図り、人・もの・自然環境・社会環境との関わりの中で自己を活かし、居場所を見つけて役割をもちながら生きることが大切である。食物栄養学科では、まずは学生自身が広い教養をもち自立・自律した生活者になり、よりよい生活の実践者になることを目指している。

主な科目区分は、基礎教育科目の基幹科目、教養基礎科目、教養演習科目である。基礎教育科目では、広い教養と家庭生活に関する基本的知識・技術・方法の修得を目的としている。人間生活を円滑にするための基幹科目(全人教育講座、キャリアデザイン)と、教養基礎科目(心理学、経済学、生活科学等)、教養演習科目(英語、情報処理、生活技術等)を用意している。さらに、自己の特性を伸ばせる専門教育科目を履修することで人間性豊かな自立・自律した生活の実践者になることができる。

② 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的知識・技術・方法を理解し、応用できる人材

栄養士の仕事は、栄養学に基づいて対象者に合わせた栄養バランスの取れたメニュー（献立）の作成や調理方法の改善等、給食施設を中心とする様々な職場で、栄養面から健康な食生活のアドバイスをすることである。そのために、食に係わる専門科目を学ぶための基礎的理解を十分にすることに注力していく。

主な科目区分は、基礎教育科目の教養基礎科目と教養演習科目、及び専門教育科目の栄養士資格取得のための指定科目群の科目である。具体的には、基礎教育科目の化学、生物学、数学や情報処理等の履修の促進と、栄養士資格取得のための指定科目の中で、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生に関する分野の科目、及び給食の運営分野の調理学や調理学実験等において、真に身につくわかりやすい授業を展開していく。

③ 食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につけ、対象者に合わせた調理と栄養指導が実践できる人材

本学では、栄養士に関する専門知識と技術を学び、栄養士としてより高度な栄養指導と実践ができる人材の養成を目指している。そのため、学生が卒業後に栄養士として活躍を希望する職域に合わせた専門科目と履修モデルを設定し、学生の学習意欲と教育の効果を高めていく。

主な科目区分は、専門教育科目群の栄養士資格取得のための指定科目の栄養と健康、栄養の指導及び給食の運営分野の各科目と、食と生活を豊かに実践するための科目である。この中でも、調理技術・フードデザインの向上を目指す科目や、子どもの食育、高齢者・障がい者への食の支援を目指すための科目は、児童福祉施設や介護保険施設等で活躍する実践力を養う科目として設定している。

④ 栄養士の仕事にやりがいを持ちキャリアアップできる人材

本学では、栄養士の仕事にやりがいを持ち、それぞれの食の現場で自信をもって活躍できる人材を養成する。このため、専門教育科目群では、各科目の関連性と専門分野のやりがいを教授していく。2年次では、「食物栄養学演習Ⅰ・Ⅱ」で、食に対して興味・関心のある分野についてゼミ形式で学ぶ。栄養士の活躍できる職域の広さと奥深さを学生と共に研究する。また、4年制大学への編入を希望する学生には、学習支援・進路支援をする。さらに、管理栄養士は、栄養士免許をもち、3年間実務経験を積むことで管理栄養士国家試験受験資格を取得できる。2年後期には、選択で国家試験対策講座を「食物栄養特別演習」として開講する。この講座は、卒業後はリカレント教育の一環としてさらに充実させる。

主な科目区分は、専門教育科目の栄養士資格取得のための指定科目と食と生活を豊かに実践するための科目の栄養士を目指す科目である。在学時から常に新しい情報と学びの機会を提供し、栄養士としてのキャリアアップや管理栄養士資格取得への支援をしていく。

⑤ 食を通して健康と福祉と食文化に貢献できる人材

食物栄養学科では、人間として自立・自律し、栄養士として必要な専門的知識・技術を学び、自己の健康はもちろん、食を通してどのライフステージにおいても望ましい食生活の実践、また将来の健康を作る支援ができ、地域社会の伝統的な食文化の継承等幅広く

活躍ができる人材を養成する。厚生労働省による栄養士養成指定科目に加えて、子どもや高齢者・障がい者等の現状と課題を学び、食を通して健康と福祉と食文化に貢献できる人材を養成する。

主な科目区分は、本学で準備している基礎教育科目と専門教育科目である。履修する科目相互の関連性と、食と人間の健康と福祉との関係を教授していく。

卒業後は、特定給食施設やその他の食関連の企業等でも活躍できる。特に本学では、これまでの人間福祉学科における高齢者・障がい者施設への就職や、系列校の子ども生活学部における保育所・幼稚園・認定子ども園への就職実績から、これらの施設では、栄養士として他職種との連携をとり、よりよい食育の実践と支援ができることを期待している。また、配食サービスやコミュニティ食堂での活躍や、知的障がい者の食品製造などの就労支援ができる栄養士を養成する。

5 食物栄養学科の学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)

食物栄養学科では、教育目標に合わせて学習成果を設定し、さらに学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)を、つぎのように定めている。

- (1) 広い教養をもち、自立・自律した生活者となることができる。
- (2) 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法が身についている。
- (3) 人間尊重の精神をもち、食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につけ、地域に貢献できる基礎ができています。
- (4) 栄養士として、食を通して健康や福祉の広い分野で貢献できる能力が身についている。

食物栄養学科では、本学既設学科での経験をふまえ、上記ディプロマ・ポリシーに基づき学習成果を客観的に評価していく。各科目担当者は、各科目区分の目標と、科目の目標及び具体的な学習の成果を履修する学生に示し、評価する体制を整える。

食物栄養学科では、規定の必要な単位を取得することにより、卒業時に次の資格取得が可能となる。

- ア 栄養士(国家資格)
- イ 社会福祉主事任用資格
- ウ フードスペシャリスト資格受験資格(日本フードスペシャリスト協会)
- エ キャンプ・インストラクター資格(日本キャンプ協会)
- オ メイクアップ技術検定2・3級受験資格(日本メイクアップ技術協会)

上記、栄養士とフードスペシャリスト資格は、食の専門職として活躍できる資格であり、社会福祉主事任用資格は、福祉事務所の現業員として任用される者に要求される資格（任用資格）であり、社会福祉施設職員等の資格に準用される。キャンプ・インストラクター及びメイクアップ技術検定は、豊かな人間性と感性を磨き、人間生活を円滑にする学びになるとともに、子どもの食育や皮膚の健康と栄養に係わるものとして有用である。

6 研究対象とする学問分野

食は、ヒトの体をつくり、活動エネルギー源となり健康の維持・増進だけでなく、おいしさや豊かな食生活を通して、社会性を育て、人間性を高めている。従来、食物や食品の栄養成分に関する研究が中心であったが、栄養成分が生体に及ぼす影響が明らかになり、健康と食物との関係が見直されている。さらに、人間を対象とした食生活のあり方や食品の安全性が課題となっている。

食物栄養学科は、広い教養と豊かな人間性と感性をもち、人間の尊厳を尊重し、食に係わる専門的な知識・方法・技術を身につけ、健康と福祉に貢献できる栄養士を養成することを目的としている。研究対象分野は、栄養化学、臨床栄養学、応用栄養学、食品化学、調理科学、給食経営学、及びライフステージや心身の状態に合わせた食育の実践方法等である。具体的には、以下の研究を進めていく。

① 人間の尊厳を守った食生活・地域生活支援に関する研究

食物栄養学科では、生きることの基本となる食物栄養を学び、真に人間らしい食生活を営むことの必要性和生活の質の向上を学生と共に学び、研究する。若者世代の食生活に関する課題や高齢者・障がい者の食生活の課題を把握し、ライフステージや心身の状態に合わせた食生活のあり方や地域で支え合う仕組みづくりの研究を進める。

② 健康な食生活支援と栃木県の食材を活かした商品開発に関する研究

栃木県は、子どもや若者世代の食生活の乱れによる生活習慣病や不健康状態の割合が多い。保護者の就寝時間が遅いことや朝食の欠食が子どもにも影響し、子どもの朝食の欠食となり、運動能力、体力、学業成績の低下、不登校等へとつながっている。食物栄養学科では、健康な生活のあり方を学び、生活リズム、食生活のあり方、栃木県の食材を使った栄養バランスのととり方等について研究を深めていく。

また、栃木県には日本一の生産量を誇る食材や伝統食材が豊富にある。これらの食材を生かした商品開発や機能性食品の開発も進められている。産官学と共同で研究を進め、栃木県の産業の発展に貢献したい。

③ 食を通して地域文化の継承と社会福祉に貢献できる研究

人々は年中行事や祭礼として地域で様々な伝統行事や新たなイベントを協力して行い、

交流を深め、助け合いながら人間らしい生活をしてきた。ここには食も提供される。地域の経済・産業の発展や文化の維持・継承と地域住民の繋がりを強化し、社会福祉を充実するためにも交流の場を作ることが必要である。

一方、栃木県は観光県であるが、観光客のお土産や観光・体験、おもてなしに対する満足度は低くなっている。豊かな食材を活用した観光・体験、おもてなしの方法等を研究し、豊かな福祉のまちづくりを目指して提案と実践をしていく。

(2) 本学食物栄養学科の重点的機能と特色

1 本学食物栄養学科の重点的機能

高等教育機関の機能には、世界的研究・教育拠点、高度専門職業人養成、幅広い職業人養成、総合的教養教育、特定の専門的分野(芸術・体育等)の研究・教育、地域の生涯学習機会の拠点、そして社会貢献機能(地域貢献・産学官連携・国際交流等)等がある。また、平成26年に制定された『まち・ひと・しごと創生法』では、地方創生のための施策に対する大学の取り組みとして、地域の入学者を受け入れ、卒業後も地域で豊かな生活ができる人材養成があげられている。栃木県では、「まち・ひと・しごと創生総合戦略」『とちぎ創生15(いちご)戦略～2015始動 未来を創る15の戦略～』(本学学長が策定懇談会会長を務めた)を平成27年10月に発表し、平成27～31年を計画期間として取り組んでいる。そのうち、“栃木県に安定したしごとをつくる、ひとの流れをつくる等の目標”に対して、成長産業の拡充として農業や観光に関する食産業の発展、地域に根付き、地域に開かれた大学の存在等も期待されている。

本学では、これまでの教育研究と実績をもとに、以下の項目を重点的機能とする。

① 広い教養をもち自立・自律した生活ができる人材養成の教育機関として

食物栄養学科においても、本学の既設学科同様に、広い教養と人間生活を円滑に実践できる基本的な知識・技術・方法を身につけた人材、さらに専門職として活躍できるように自己の素質を伸ばせる資格を取得し、その資格を活かして将来、様々な生活状態にある人々を支援し、地域で人間らしく共生するために活躍できる人材を育成する学科を目指すものである。本学科では、学生自身の食に対する意識を向上させ、健康と食との関係を理解し、自己の豊かな食生活と健康管理が実践できる人材を育成する。

② 地域住民の健康と福祉の支援および食文化を継承できる栄養士を養成する専門教育機関として

栃木県民は、生活習慣病の罹患率が高く、日常生活に制限のある期間の平均は、男女ともに約8～11年間となっている。また、子どもや若者世代の食生活の乱れによる将来の健康が危ぶまれている。どのライフステージにおいても生活習慣病にならないための第一次予防となる健康的な食生活のあり方の啓発と食育が大切である。

食物栄養学科では、ライフステージや心身の状態に合わせた食育と栄養指導の実践や支援ができる栄養士を養成する。さらに、地域の伝統的な食文化や地産地消を活かして、五感を通しておいしく食べられるレシピの作成と調理、疾病に応じた栄養指導ができ、給食施設を中心として栄養士として活躍できる人材を養成していく。

③ 行政や企業と連携した食に関する研究・開発機関として

行政や企業では、住民の健康の維持・促進のために様々な施策を策定し、実践している。食物栄養学科では、これらの取り組みの一端を担い、産官学連携により健康と福祉の向上に貢献する。

特に栃木県は、自然・気候に恵まれた農業県でもある。農業産出額は平成27年現在で全国9位となっている。野菜の生産量は第1位2品、2位4品、3位1品、4位3品、5位2品となっている。畜産においては、乳用牛と生乳は、全国第2位となっている。食物栄養学科では、このような様々な特産物の特徴を生かした食品の開発に関する研究を実践していく。また、栃木県は観光県でもある。観光客の満足度による分析では、宿泊施設や景観・雰囲気に対する満足度は高いが、お土産や観光・体験、おもてなしに対する満足度は低い傾向にある。食を通じたお土産、観光・体験、おもてなしの提案をし、観光においても地域の活性化を促進し、地域貢献を計画・実践していく。

④ 地域の生涯学習の拠点として、社会人の育成

短期大学は、地域の生涯学習の拠点としての役割をもっている。栄養士養成では、一般社会人や、調理師資格をもつ者への栄養士資格取得の支援も行う。

また、栄養士は卒業後3年間の実務経験をすることで管理栄養士国家試験受験資格が得られる。経済的負担から4年制大学への進学が難しい方には、本学で栄養士資格を取得し、その後、実務経験を得て管理栄養士受験資格が得られるように、2年後期に国家試験対策講座を開講し、資格取得への意識を高めていく。卒業後もリカレント教育を実施し、卒業生のキャリアアップを応援する。

一方、栃木県には様々な分野の大学・短大がある。大学コンソーシアムとちぎの組織を生かして、教養を高める支援も促進していく。

⑤ 地域社会研究と行政との連携拠点としての「地域福祉開発研究センター」の充実

本学では、これまでに「地域福祉開発センター」を設置し、高等教育機関として様々な地域社会貢献施策を実践展開している。毎年、地域社会のニーズに即したテーマに基づいてシンポジウムや公開講座・市民講座、講演会等を開催し、研究年報等を発行し、地域社会に向けて情報発信する取り組みを続けている。

食物栄養学科でも、ライフステージに合わせた食育の実践として、シンポジウムや公開講座・市民講座、講演会等を開催し、地域貢献活動を行なっていく。

2 食物栄養学科の特色

本学の建学の精神は、「全人教育(人間形成の教育)」である。本学が養成する栄養士は栄養指導を通して健康を守る対人サービスであり、食物栄養に関する専門的知識や技術を

駆使する自らが人間として尊厳に値する資質をもつ人間でなければならず、資質を磨く「人間教育」が大切と考えている。このため、「生活の場」すべてを「教育の場」とし、日常の学生生活はもちろん、学校行事やイベントでは全員参加で自己を活かし他者を思いやる心や協調性・協力性を養っていく。

食物栄養学科では、次のような特色をもって栄養教育を実践し、地域社会の食育・栄養指導と食文化を担う優秀な人材を養成する。

- (1) 建学の精神「全人教育（人間形成の教育）」に基づき、個性を伸ばし、対象者一人ひとりの尊厳を守った栄養指導ができる人材を養成する。食の現場で他の専門職と連携を図りながら活躍し、栄養士としてキャリアアップできる能力を養う。
- (2) 幅広い分野の学位をもつ専任教員と栄養指導や大量調理経験のある専任・兼任教員を配置し、食と栄養に関する知識と技術のバランスの取れた授業を展開する。
- (3) 栄養士として将来の活躍を希望する専門分野に合わせた履修モデルで、専門知識・技術・方法等を学ぶ。履修モデルは活躍の場を想定した次の3モデルを設定する。実践的カリキュラムにより、2年間の学びで栄養士として様々な食に関する現場で活躍できる知識と技術を学ぶ。
 - ① 調理技術とフードデザインの向上を目指す
調理技術と食物・栄養に関する知識を高め、ホテル、レストランや食関係の企業等で活躍する。
 - ② 子どもの食育、高齢者・障がい者への食の支援を目指す
子どもの食育や高齢者・障がい者等を対象とした栄養指導ができ、児童福祉施設や高齢者福祉施設、訪問栄養士、医療機関等で活躍する。
 - ③ 管理栄養士を目指す
管理栄養士は、栄養士として3年間の実務経験を経て、管理栄養士の国家試験受験資格が取得できる。そのため、在学時からの管理栄養士への意識を高めて学ぶ。
- (4) 製菓や和・洋・中の専門家より、調理技術やコーディネート方法を学び、豊かな感性と調理技術を身につける。
栄養士養成の指定科目は、内容が決められている。製菓実習や調理実習Ⅲ・Ⅳでは、和・洋・中華や製菓のそれぞれの専門家の協力を得て授業を実施し、感性を磨き、見た目、食べやすさ、おいしさ、消化・吸収しやすい調理法等を学ぶ。これらの授業を通して発想が豊かで、応用力のある栄養士を養成する。
- (5) コミュニケーション技術や他職種との連携方法を学び、自己の素質を伸ばす。

(6) 担任制を取り入れ、各学生の学習支援と志望する進路・就職支援を実施していく。

本学園は創立 118 年の歴史をもち、人間形成の教育とともに実学教育機関として貢献し、地域社会から信頼と支持を受けている。中でも附属高校の調理科は 47 年、生活教養科は 72 年の教育実績をもち、食をはじめ、家庭科を中心とする自立した生活者としての基礎・教育をしてきた。

本学は、音楽科として 50 年間芸術文化を、人間福祉学科は 17 年間福祉を担当してきた。姉妹校の宇都宮共和大学子ども生活学部は子どもの生活について教育・研究を行い、同シティライフ学部では、福祉を含めた住みよい都市生活のあり方について研究している。このような学園の伝統と蓄積を生かし、建学の精神「全人教育(人間形成の教育)」を高め、キャリアアップを促進していきたい。

将来的には子どもから老年期までの人間生活を総合的に学び、研究する大学として、地域に貢献していくことを目指している。すべてのライフステージにおいて、健常者も、障がいをもつ人々もノーマライゼーションの実践を通して、自分らしく、人間らしく居場所を見つけて生活ができるように、社会、経済、法律、衣食住、健康などの面から取り上げて研究していくことは、これからの地域社会と持続可能な社会の実現に欠かすことのできない重要な使命と考えている。

今次の栄養士を養成する食物栄養学科は、将来的には管理栄養士を養成する 4 年制大学へと発展させることを構想している。食物栄養学科設置計画は、こうした学園全体の実学の高等教育拡充の一環としてとらえている。

(3) 学科の名称及び学位の名称

設置の趣旨，教育目標，養成する人材像及び学科の特色，教育課程をふまえ，学科の名称及び学位名称を以下の通りとする。

【学科，学位の名称及び英語表記】

学科名称：食物栄養学科：Department of Food and Nutrition Science

学位名称：短期大学士(食物栄養学)

: Associate of Food and Nutrition Science

本学では，人間の尊厳を尊重し，健康と福祉に貢献できる栄養士の養成をすることを目的としている。教育・研究分野は，栄養化学，臨床栄養学，応用栄養学，食品化学，調理科学，給食経営学，及びライフステージや心身の状態に合わせた食育の実践方法等である。栃木県の食の特徴や食文化を生かし，健康な身体をつくる食生活のあり方と，人間の尊厳を守り，それぞれの立場にある人々の日常生活の支援を相互的に学び，教育・研究する短期大学として，地域社会に貢献していくことを目指すものである。

以上の理由から本学科を「食物栄養学科」と称し，学位名称は「短期大学士(食物栄養学)」とし，英語表記については，国際的な通用性に留意して定めている。

(4) 教育課程編成の考え方及び特色

1 教育課程編成の考え方

本学の「建学の精神」、学科の人材の養成に関する目的(教育目標)ならびに「学習成果」、そして学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)をふまえ、以下の教育課程編成・実施の方針(カリキュラム・ポリシー)を定めている。

- (1) 基礎教育科目は、建学の精神を学ぶための科目を必修とし、広い教養を身につけ人間と生活を理解するための科目で編成する。
- (2) 専門教育科目は、栄養士資格を取得するための指定科目及び食と生活を豊かに実践するための科目で編成する。

教育課程編成は、本学の「建学の精神」である全人教育(人間形成の教育)を基に、養成する人材像の育成を視野に入れ、まず、基礎教育科目として短期大学の基幹科目を置き、次いで人間と生活を理解のために教養基礎科目として自然科学・人文科学・社会科学の科目を置く。さらに、教養演習科目として異文化理解の基礎となる語学と、現代社会において不可欠な情報処理等の科目、実践的な生活を理解するための科目、及び健康を理解するための科目を置く。

これらの基礎教育科目と、専門教育科目として、栄養士資格取得のための指定科目と、将来希望する活躍の場で食と生活を豊かに実践できるための科目で編成する。活躍の場として、①調理技術とフードデザインに関する知識を高め、ホテル、レストランや食関係の企業等で活躍する、②子どもの食育や高齢者・障がい者等を対象とした栄養指導ができ、児童福祉施設や高齢者福祉施設、訪問栄養士、医療機関等で活躍する、③管理栄養士を目指す(栄養士として3年間の実務経験を経て、管理栄養士の受験資格が取得できる)、を基本とし、これらの職域で実践力を発揮するための科目を置くという考え方で編成する。

本学科は、国家資格である栄養士養成を目指すものである。栄養士の活躍する職場は多岐にわたる。平成27年度の全国栄養士養成施設協会が実施した栄養士養成課程卒業生の職域別内訳では、産業給食施設(工場・事業所)、病院、児童福祉施設、介護福祉施設、社会福祉施設・矯正施設の順に多かった。病院以外は管理栄養士養成課程に比べて就職率は高くなっている。また、県内の栄養士養成施設の短期大学2校と専門学校1校の就職先では、一般企業への就職もみられたが、栄養士資格を活かした上記の就職先が多かった。これらの就職情報と、本学既設の人間福祉学科や姉妹校の宇都宮共和大学子ども生活学部の教育

研究成果を踏まえて、将来活躍を希望する3つの履修モデルを設定している。

2 科目構成の考え方及び特色

本学食物栄養学科のカリキュラムを、資料-19に示す。科目構成の考え方と特色を以下に述べる。(資料-19)

(1) 建学の精神を学ぶための科目を必修とし、広い教養を身につけ人間と生活を理解するための科目で編成する基礎教育科目

本学の建学の精神である「全人教育（人間形成の教育）」を基に、基幹科目（必修科目）として、まず、本学科の特色である2年間の大学での学びの土台を築き、全体を見通すための科目「全人教育講座」と、学生自身の将来を見通すことを目的とする科目「キャリアデザイン」を置く。科目設置の目的は次の通りである。

「全人教育講座」（講義）

建学の精神「全人教育（人間形成の教育）」を理解し、人間として自立・自律した生活の必要性を学ぶ。設定されている科目と建学の精神との関係性を理解し、2年間の学びへのモチベーションを高め、共に充実した学生生活を送れるようにする。

「キャリアデザイン」（演習）

キャリアデザインの大切さを理解し、自らのキャリアデザインを設計することで自分の将来を見通す。

さらに、教養基礎科目として、自立・自律した生活者としての基本的な生活する力を滋養するために、自然科学、人文科学、社会科学の諸科目を通して、人間とは何か、社会とは何か、共に生きること、生活すること、ルールを守ることの大切さなどを理解する。具体的には、自然科学科目として「化学」「生物学」「数学」「生活科学」、人文科学として「歴史学」「心理学」、そして社会科学科目として「社会学」「法学」「経済学」を編成する。また、この他に教養演習科目として、異文化理解の基礎となる「英語」と現代社会において不可欠な「情報処理」、実践的な生活を理解する「生活技術」、健康と生活を理解するための「体育実技」の科目を編成する。

基幹科目（必修科目）とこれらの教養基礎科目、教養演習科目を組み合わせることにより、学問分野の枠を超えて共通に求められる知識や技法の獲得や、人間としての在り方や生き方に関する深い洞察、現実を正しく理解する力を涵養し、生活の実態と課題について考察ができる、自立・自律した生活者となることが、本学科の教養教育の考え方である。

(2) 栄養士資格を取得するための指定科目及び食と生活を豊かに実践するための専門教育科目

平成14年の栄養士法の改正により、栄養士と管理栄養士の定義が規定され、栄養士は、栄養の指導に従事することを業とする者をいい、主に健康な方に対して栄養指導や給食の運営を実施している。

同年に制定され健康増進法は、我が国の急速な高齢化の進展と生活習慣病の発病・重症化が多くなっていることから、国民の健康の増進の総合的な進展に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的としている。当法律の保健指導等においては、市町村は住民の健康の増進を図るために、栄養の改善その他の生活習慣の改善に関する事項につき住民からの相談に応じさせ、及び必要な栄養指導その他の保健指導を行わせる職員として栄養士・管理栄養士を入れている。また、特定給食施設における栄養管理では、特別の栄養管理が必要でない特定給食施設でも栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならないとしている。このことから、栄養士の基本的な役割は、生活習慣病の発生予防と重症化を予防し、住民の健康の維持・増進を図るための栄養の改善・指導をすること、すなわち、成人に対する栄養と食に関する支援を行うことが重要であるといえる。

本学科の学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）の中で、栄養士としての専門職に関するものは、「豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法が身につけている」、「人間尊重の精神をもち、食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につけ、地域に貢献できる基礎ができています」、「栄養士として、食を通して健康や福祉の広い分野で貢献できる能力が身につけている」である。

この学位授与方針に基づき、栄養士養成としての専門教育科目として、栄養士法に基づく栄養士養成のための指定科目と、本学独自の食と生活を豊かに実践するための科目を設定している。（前掲 資料-19）

本学科の栄養士資格を取得するための指定科目は、栄養士法施行規則の教育内容に基づき、次の科目を設定している。

【社会生活と健康】「社会福祉概論」「公衆衛生学」

【人体の構造と機能】「解剖生理学Ⅰ」「解剖生理学Ⅱ」「解剖生理学実験※」「生化学」「生化学実験※」「運動生理学」

【食品と衛生】「食品衛生学※」「食品衛生学実験※」「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」「食品学実験Ⅰ※」「食品学実験Ⅱ(食品加工学実習を含む)※」

- 【栄養と健康】「基礎栄養学」「栄養化学」「栄養化学実験※」「臨床栄養学」
「臨床栄養学実習※」「ライフステージと食生活」
「ライフステージ栄養学実習※」
- 【栄養の指導】「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導実習Ⅰ」「栄養指導論Ⅱ」「栄養指導実習Ⅱ」
「公衆栄養学」
- 【給食の運営】「調理学」「調理学実験」「調理学実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」「給食管理」
「給食管理実習Ⅰ」「給食管理実習Ⅱ(校外実習)」
※は選択科目，その他は必修科目である

食と生活を豊かに実践するための科目では，基礎的な演習の科目として，「食物栄養学演習Ⅰ」と「食物栄養学演習Ⅱ」を設置している。この2科目は，学生の興味・関心のある食分野で，ゼミ形式で学びを深め，食の重要性を理解し，将来栄養士として地域貢献するための意欲を育てることを目的としている。行政や企業の取り組みなども学び，地域の食生活や食産業の課題を把握し，解決への実践力を養う能力を育てたい。

その他の専門教育科目は，将来希望する活躍の場で食と生活を豊かに実践できるように次の3つの履修モデルを設定し，科目を配置している。

① 調理技術とフードデザインの向上を目指す

調理技術と食物・栄養に関する知識を高め，ホテル，レストランや食関係の企業等で活躍するため履修モデルである。

栄養士が活躍する食の現場では，栄養を理解して栄養指導ができるだけでなく，調理技術をもつことも求められている。このため「調理学実習Ⅲ」「調理学実習Ⅳ」「製菓実習」を開設している。これらの科目では，栄養士養成課程の指定科目内容に加えて，シェフやパティシエ等の専門家の協力を得て授業を実施し，基礎的な技術や応用を学び，美味しく食べられる献立から調理，盛り付け，提供に至る感性と技術，コーディネート方法等を高めようとするものである。

また，本履修モデルでは，食品企業や消費者の立場から食を考え，幅広い食の分野で活躍できるように，栄養士資格に加えてフードスペシャリスト資格の取得を推奨する。そのために「フードスペシャリスト論」「食品の消費と流通」「食品の官能評価・鑑別論」「フードコーディネート論」の4科目の講義科目を設定している。（資料-20）

② 子どもの食育，高齢者・障がい者への食の支援を目指す

子どもの食育や高齢者・障がい者等を対象とした栄養指導ができ，児童福祉施設や高齢者福祉施設，訪問栄養士，医療機関等で活躍するための履修モデルである。

保育所や幼稚園等の児童福祉施設や教育現場での食育ができるように，「子どもの保健」と「子どもと食育」を設定している。栄養士指定科目の「ライフステージと食生活」では，

子どもの発達と食生活を学ぶが、「子どもの保健」では医療・保健的な視点での学びをすることで、子どもの理解を深める。また、「子どもと食育」では、保育士や幼稚園教諭等の他職種と連携して食を通した食育・指導ができる具体的な食育の実践方法を学ぶ。

「高齢者と栄養」では、高齢者や障がい者を対象として、食生活の課題に即した実践的な食事支援を学ぶ科目である。(資料-21)

③ 管理栄養士を目指す

「食の安全」「栄養とスポーツ」「フードビジネス論」「食物栄養特別演習」等、管理栄養士を目指す学生に推奨する科目である。特に、「食物栄養特別演習」は、栄養士資格取得後3年間の実務経験を経て管理栄養士国家資格受験をするための受験指定科目について学び、受験支援をするものである。その他の科目は、管理栄養士資格をもち、様々な分野で活躍ができるための科目として設定している。(資料-22)

(3) その他の資格取得科目

本学科では、さらに学習意欲のある者に対し、キャンプ・インストラクター資格取得のために「野外活動」1科目の演習科目と、メイクアップ技術検定資格取得のために「美容福祉Ⅰ」の1科目の講義科目と「美容福祉Ⅱ」の1科目の演習科目を設定している。野外活動は、自然の中で様々な活動を通して生きる力を養う。特に食生活は計画から調理、摂食、片付けまで一貫した体験を通して学びが大きい。子育て支援の現場でも有効な資格と考えている。

「美容福祉Ⅰ」は、皮膚の健康と栄養との関係についても学び、若々しい健康な肌づくりのための食生活に通じるものである。学生自身の美容はもちろん、幅広い世代への美容と食べものとの関係を正しく理解し、啓発できる資格として推奨したい。

これらの3資格は、子どもの食育、高齢者・障害者への食の支援を目指す履修モデルで設定しているが、受講希望者は履修できるように時間割を考慮している。

3 必修・選択・自由科目の構成と履修順序（年次配当）

本学科では、科目区分として、「基礎教育科目」と「専門教育科目」の2つを置いている。本学食物栄養学科は2年制の栄養士養成課程であるため、基礎教育科目を1年次にすべて履修することは難しい。中央教育審議会答申でも、教養教育の重要性が指摘され、教養教育のカリキュラムのねらいを学生に十分に理解させ、授業科目について履修すべき順序を示し、学生の知的好奇心を喚起する工夫の必要性を述べている。そのため、本学では、基礎教育科目と専門教育科目とを相互に合わせて配置し、理解力と応用力を高める工夫をしている。(資料-23, 資料-24, 資料-25)

基礎教育科目

基幹科目（必修科目）として「全人教育講座」（1年次前期）を必修科目とする。これは人と生活の全般を見通すための総合的な見方を養い、本学の建学の精神を理解し、2年間の大学での学びの土台を築くことを目的としている。また、学生自身の将来を見通すことを目的とする「キャリアデザイン」（1年次前期）も必修科目とする。

教養基礎科目は、広い教養をもち自立・自律した生活者としての基本的な生活する力を滋養するために、自然科学、人文科学、社会科学の諸科目を通して、人間とは何か、社会とは何か、共に生きること、生活すること、ルールを守ることの大切さなど、を理解するための科目である。1年次前期に「化学」「数学」、1年次後期に「生活科学」「心理学」「生物学」、2年次前期に「歴史学」「法学」「経済学」、そして、2年次後期「社会学」をそれぞれ選択科目として置く。

教養演習科目として1年次前期に「英語Ⅰ」「情報処理Ⅰ」「体育実技」、1年次後期に「英語Ⅱ」「情報処理Ⅱ」「生活技術」を置く。

専門教育科目

専門教育科目において、特に栄養士養成のための指定科目は、人体との構造と機能、食品と衛生及び健康と栄養分野の基礎的な科目を1年次前期から配置し、栄養の指導や給食の管理分野の給食管理に関する科目は、基礎分野の科目を履修したのちに学び、科目の理解と栄養士としての実践力・応用力・創造力を身につけられるように年次配当をしている。

【1年次前期】

栄養士資格取得のための指定科目：「解剖生理学Ⅰ」「食品衛生学」「食品衛生学実験」
「基礎栄養学」「栄養化学」「調理学」「調理学実習Ⅰ」

将来活躍する場にあわせた3つの履修モデル：「フードスペシャリスト論」「製菓実習」
「野外活動」

【1年次後期】

栄養士資格取得のための指定科目：「解剖生理学Ⅱ」「食品学Ⅰ」「食品学実験Ⅰ」
「栄養化学実験」「臨床栄養学」「臨床栄養学実習」「ライフステージと食生活」
「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導演習Ⅰ」「調理学実験」「給食管理」

将来活躍する場にあわせた3つの履修モデル：「食品の消費と流通」「子どもの保健」
「美容福祉Ⅰ」「フードビジネス論」

【2年次前期】

栄養士資格取得のための指定科目：「公衆衛生学」生化学」「食品学Ⅱ」

「解剖生理学実験」「ライフステージ栄養学実習」「栄養指導論Ⅱ」「栄養指導実習Ⅱ」

「調理学実習Ⅱ」「給食管理実習Ⅰ」

将来活躍する場にあわせた3つの履修モデル：「食物栄養学演習Ⅰ」

「食品の官能評価・鑑別論」「調理学実習Ⅲ」「子どもと食育」「美容福祉Ⅱ」「食の安全」

「栄養とスポーツ」

【2年次後期】

栄養士資格取得のための指定科目：「社会福祉概論」「生化学実験」「運動生理学」

「食品学実験Ⅱ(食品加工学実習含む)」「公衆栄養学」「給食管理実習Ⅱ(校外実習)」

将来活躍する場にあわせた3つの履修モデル：「食物栄養学演習Ⅱ」

「フードコーディネータ論」「調理学実習Ⅳ」「高齢者と栄養」「食物栄養特別演習」

食物栄養学科の学びは、2年間を通して平均的に講義、実験、実習、演習が入り、事前・事後学習を着実に実施ながら、かつ科目間相互の関連性が理解できるように考慮している。

(5) 教員組織の編成の考え方及び特色

1 教員組織編成の考え方及び特色

教員組織は、大学設置基準の専任教員7名で編成する。内訳は、教授3名、准教授2名、講師1名及び助教1名である。

(1) 教員組織の編成の考え方

食物栄養学科の教育研究上の目的から、教育課程の科目構成に対応させて、次のような分野別科目群を構成し、7人の専任教員と3人の助手で編成する。

- ア 基礎教育科目（基幹科目・教養基礎科目・教養演習科目）
- イ 専門教育科目（栄養士資格取得のための指定科目・食と生活を豊かに実践するための専門教育科目）

基礎教育科目分野に教授1名（博士(学術)）を専任教員として配置している。

栄養士養成のための指定科目では、人体の構造と機能に関する科目担当として教授1名（保健学博士）、食品と衛生に関する科目担当として教授1名（獣医学博士）、栄養の指導に関する科目担当として准教授2名（管理栄養士、修士(家政学)/管理栄養士）、栄養の指導に関する科目担当として講師1名（管理栄養士、修士(教育学)）、及び給食の運営に関する科目担当として助教1名（管理栄養士、修士(家政学)）を専任教員として配置している。3人の助手は、管理栄養士資格取得者2名と学士1名である。

基礎教育科目と専門教育科目の一部は、既設の音楽科・人間福祉学科の専任教員と、姉妹校である宇都宮共和大学の教員も兼任で配置し、学園間の連携を図り、福祉、子育て支援、まちづくり等の広い視野から食生活に関する教育研究を進めていく。

(2) 教員組織編成の特色

① 基礎教育科目の基幹科目「全人教育講座」を専任教員・兼任教員のオムニバスで実施

本学の建学の精神である「全人教育(人間形成の教育)」は、基礎教育科目の中で基幹科目としている。建学の精神、教育編成・実施の方針、及び学位授与の方針等を理解したうえで学修することは、学習意欲と学習成果を高め、社会貢献できる人材養成につながる。このため、本講座は、学長も含めて食物栄養学科と既設の人間福祉学科及び音楽科の専任

教員のオムニバスで実施する。専任教員にとっては、建学の精神と自己が担当する専門科目との関係性を再認識することができ、学生にとっても各科目の重要性を理解する一助にしている。

② 大学や企業での研究職と現場経験のある専任教員を採用

本学科が養成する専門職は、国家資格である栄養士である。栄養士の活躍する職場は多様であり、基礎的な知識・技術だけでなく応用力・実践力が求められる。現場を踏まえた教育内容を充実するために、大学や企業において教育・研究を実践してきた教員と、栄養指導や給食管理において現場経験がある教員を採用している。

「給食管理実習（校外実習）」における実習指導については、専任教員で構成する「実習委員会」を大学内に設置して、実習に関する学生指導及び実習巡回指導などについて協議し、実習指導の効果を挙げる。また外部の実習施設代表者も構成員とする「実習協議会」を設置して、養成校と現場との連携を密にしていく。

③ コミュニケーション能力の重視・対人サービス能力育成のために教員を配置

自己の素質・個性を伸ばし人間力を高めるためには、直接対話によるコミュニケーション能力が必要である。現代の青少年に不足しているコミュニケーションや対人援助をする意欲や能力を身につけるために、本学では学生の「生活の場」すべてを人間教育の場としている。また、長坂キャンパスで実施される大学祭等のイベントは、学生同士や学生と教職員がコミュニケーションを通して交流し、対人サービス能力の向上を図るために学生と教職員全員参加で実施している。野外活動科目では、宇都宮共和大学の専門教授を兼担として配置し、学生の資質養成や対人関係の研究を進めていくことができるように配慮している。

④ 教員の研究分野を総合し、地域貢献活動ができる体制づくり

本学では、平成13年の人間福祉学科開設以来、地域福祉開発センターを設置し、福祉に関する公開講座の開講等を通して、地域の福祉職の知識・支援技術の向上を図ってきた。また、音楽科も協力して音楽と福祉に関する地域貢献活動を進めている。

食物栄養学科設置により、食物と栄養、ライフステージに合わせた食生活のあり方、健康と栄養についての研究も始める。これまでは、高齢者や障がい者を対象とした社会福祉・介護福祉研究が中心であったが、地域で生活する者すべてが健康で人間らしい生活ができるための食生活のあり方、支援を必要とする者へ福祉の視点で研究をしていく。さらに、それぞれの専任教員の専門分野を総合した研究体制を作り、地域福祉開発センターでの活動内容を拡充し、地域貢献活動を充実させていく。そこでは、教員のみでなく学生のボランティア活動を盛んにして地域の課題を学び、学習意欲を高めて学習効果をあげていく。

(3) 年齢構成

食物学科開設時の専任教員の年齢構成は、60歳代4名(教授)、50歳代2名(准教授・講師)、及び30歳代1名(助教)である。60歳代の教授3名については、2名が本学定年規程で定める65歳を超えて就任予定、完成年度では3名が65歳以上であるが、本学教授会及び本学園理事会において審議され、博士号を有し、学科の安定した教育研究と運営を行えること、また、後進の指導ができることなどの教育研究の継続性等を踏まえて適しているとの承認を得ている。(資料-26)

新学科では、開学後5年を目途に、教育・運営の基礎作りを構築する計画である。これら教授陣には、教育研究の維持向上、教育研究の活性化のために、若手の研究者を教育指導することも任務としている。具体的には、FD活動による授業研究・教育方法の共有・研究、共同研究などによる研究活動の支援していく。

本学定年規程を超える者については、34年度以降、該当分野において40～50歳代の博士又は修士を有する講師又は准教授・教授を後任として補充していく。

また、栄養士養成として実践分野となる「栄養と健康」「栄養の指導」及び「給食の運営」の教員には、将来博士号取得に向けた研究活動への支援をしていく。就任予定の教員の定年退職後は、後任として博士の学位を有する教員を補充し、教員組織と教育内容の質の向上と維持を図る計画である。

なお、専任教員のうち助手については、学科開設当初より3名を配置する計画である。管理栄養士資格を持つ助手は学内外で育成し、助教・講師へとキャリアパスを進む支援体制を組織的に整えていく。

さらに、設置以降は、中長期的に人材配置計画を策定し、教育研究水準の維持及び教育研究の活性化を図っていく。

(6) 教育方法, 履修指導方法及び卒業要件

1 教育方法

(1) 少人数指導体制

学生一人ひとりに職業人として、教養と思考力、行動力、洞察力、責任を遂行する力を育て、確かな知識と技能を身につけた専門性を磨くには、個人指導やグループ指導、クラス指導などの指導形態や、グループディスカッション及びアクティブ・ラーニングなどの教育技法を使つての指導が効果的である。そのために、特に演習科目では、少人数の指導体制をとり、きめ細かく教育指導を行っていく。

(2) 授業形態

授業の形態別では、36の講義科目と14の演習科目、11の実習科目、7の実験科目及び1の実技科目で編成している。講義だけでなく、演習や実験、そして実習の形態をバランスよく配置している。これは本学科の特色で、講義や実験で理論や知識を学び、演習や実習で基本的な技術や方法を体得し、それらを食の現場で求められる業務に適切に対応できる実践力と応用力を養成するためである。

(3) 演習科目

演習科目では、30人以下のクラス編成をして、学生同士の学びあいや討議、発表などが活発に行えるようする。

(4) 実験科目

実験科目では、担当教員と助手とで15名程度の少人数によるきめ細やかな指導を行い、理論を踏まえてその実証を確認し、理解を深めていく。

2 履修指導方法

学生が本学の建学の精神や教育目標、養成する人材像及び開設科目の目的や内容を十分に理解し、適切な履修計画が作成できるように、以下の方法を実施する。

(1) セメスター制の導入

学生がより効果的な履修計画を立てられるようにするために、授業を半期で完了するセメスター制を導入する。

(2) 学生便覧・シラバス(授業計画)等の作成と配付

年度初めに「学生便覧」「シラバス(授業計画)」「授業時間割表」を学生に配付する。「学生便覧」は、建学の精神、教育目的、学科の教育目標、学習成果、3つのポリシー、学生の心得、学則、履修細則、その他本学の学生として学生生活を有意義かつ円滑に送るために必要な事項が記載されている。「シラバス」には、その年度に開講される全ての授業科目について、目的・概要、到達目標(学習の成果)、授業計画、事前・事後学習、成績評価方法及び評価基準、教科書・参考図書、履修上の注意・学習支援等が記載されている。各科目の目的・概要は、学科の教育目標や学習成果に基づいて設定され、到達目標が学科の学習成果に結びつくように、授業が計画され、学習の質保証ができるような評価方法を考慮している。

(3) 入学時オリエンテーション

入学後すぐにオリエンテーションを実施する。学生生活ガイダンス、教務ガイダンス及びクラスアワーを組織的に行う。建学の精神と学科の教育目標・教育方針、教育課程編成・実施の方針(カリキュラム・ポリシー)、授業科目の種類、履修の仕方、学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)、卒業後の進路を考えての履修モデルなどについて説明する。特に、履修指導は、教務ガイダンスにおいて教務担当教員による全体指導と専任教員及びクラス担任による個人指導を実施する。

また、本学では4月下旬に学生と教員による合宿交流研修を実施している。そこでは、1・2年生間で学生生活や履修に関する意見交換とアドバイスをを行い、1年次から不安がない学習ができるようにしている。食物栄養学科も合宿交流研修に参加する。

(4) 基礎学力の把握と対応

栄養士養成科目は、理系科目が多い。専門科目の知識を効果的に学ぶに当たり、基礎的な知識となる「化学」「生物」「数学」等については、入学直後に基礎学力テストを実施し、その能力を把握する。必要に応じて、少人数または個人指導を専任教員が担当する教育支援体制を整え、実施する。

(5) 2年次の履修指導

2年次の授業開始時には、当該年次までの成績評価を確認し、当該学期移行の履修計画の確認と履修指導を行う。また、教務担当教員やクラス担当教員は、随時履修の相談に乗り、将来の職業・進路を考えた履修について指導する。

3 履修モデル

食物栄養学科では、栄養士として将来の活躍を希望する専門分野に合わせた3つの履修モデルを設定する。

① 調理技術とフードデザインの向上を目指す

調理技術と食物・栄養に関する知識を高め、ホテル、レストランや食関係の企業等で活躍する

ためのモデル（前掲 資料-20）

② 子どもの食育、高齢者・障がい者への食の支援を目指す

子どもや高齢者・障がい者等を対象とした栄養指導ができ、児童福祉施設や高齢者福祉施設、訪問栄養士、医療機関等で活躍するためのモデル（前掲 資料-21）

③ 管理栄養士を目指す

栄養士として3年間の実務経験を経て、管理栄養士の受験資格が取得できる。在学時から管理栄養士資格取得を目指して、学びを深めるためのモデル（前掲 資料-22）

活躍の場を想定したそれぞれの履修モデルで、担当教員から専門知識・技術・方法等を学ぶ。実践的カリキュラムにより、2年間の学びで栄養士として様々な食の現場で活躍することを期待している。

4 卒業要件

短期大学設置基準第18条第1項に規定される卒業要件は、62単位以上修得を満たしていることである。本学でも、62単位以上を修得することを卒業要件とする。

（前掲 資料-19）

本学科では、栄養士の資格を取得することを目的としている。栄養士の免許は、厚生労働大臣の指定した栄養士養成施設で栄養士養成に必要な教育内容と単位数を履修し、卒業することで都道府県知事から交付される。栄養士養成に必要な教育内容すなわち指定科目とその単位数は、「社会生活と健康」分野の講義又は演習で4単位、「人体の構造と機能」分野の講義又は演習で8単位、「食品と衛生」分野の講義又は演習で6単位、そして、これら3つの分野の実験又は実習で4単位が必要になっている。さらに、「栄養と健康」分野の

講義又は演習で8単位、「栄養の指導」分野の講義又は演習で6単位、「給食の運営」分野の講義又は演習で4単位、そして、これら3つの分野の実験又は実習で10単位の合計50単位の履修が必要になっている。

62単位以上の内訳は、次の通りとする。

基礎教育科目からは、基幹科目（必修科目）2科目3単位を必修とし、教養基礎科目と教養演習科目から7単位以上、合計10単位以上の単位修得を必要とする。

本学科の専門教育科目の栄養士指定科目は、「社会生活と健康」分野の講義科目2科目（4単位）、「人体の構造と機能」分野の講義科目4科目（8単位）及び「食品と衛生」分野の講義科目3科目（6単位）は必修科目、同3つの分野の実験科目5科目は選択科目になっている。また、「栄養と健康」分野の講義科目4科目（8単位）、「栄養の指導」分野の講義科目3科目（6単位）及び「給食の運営」分野の講義科目2科目（4単位）は必修科目、同3つの分野の実験または実習科目10科目のうち7科目（合計8単位）は必修とし、残り3科目は選択科目になっている。このことから、栄養士指定科目では、「社会生活と健康」「人体の構造と機能」及び「食品と衛生」分野の講義科目9科目（18単位）と、同3つの分野の実験科目5科目のうち4科目（4単位）以上、また、「栄養と健康」「栄養の指導」及び「給食の運営」分野の講義科目9科目（18単位）と同3つの分野の実験または実習科目10科目のうち必修の7科目（合計8単位）と、選択科目3科目から2科目（2単位）以上を履修し、合計50単位以上の単位修得が卒業要件になる。

さらに、食と生活を豊かに実践するための専門科目から、2単位以上の単位修得を必要とする。

5 履修科目の年間登録上限及び他大学における授業科目の履修

履修科目の年間登録上限は、短期大学設置基準第13条の2、本学学則11条の5及び食物学科履修細則第2条の4より下位年次開講科目の履修を認め、各年次49単位（年間）とする。

また、栃木県には19の高等教育機関があり、それぞれ特色をもって教育・研究と産官学の連携に取り組んでいる。この高等教育機関が相互に連携・交流を強化し、教育・研究を充実・発展させると共に、広く地域社会や産業界の活性化に貢献するために、平成17年から「大学コンソーシアム栃木」を設立し、魅力ある栃木県づくりを目指している。本学は、この正会員であり、本学学長は、この副理事長を務めている。本学では、学則第11条の4により「学長は教育上有益と認めるときには、教授会の許可を得て、他大学または短期大学における学修を、本学における授業科目の履修とみなし、単位を与えることができる」としている。学生が、「大学コンソーシアム栃木」に加盟する教育機関で科目履修を希望する場合は、既設学科と同様に上限単位数を決めて履修を認める。

(7) 施設、設備等の整備計画

新設する宇都宮短期大学食物栄養学科は、宇都宮短期大学音楽科、人間福祉学科、及び宇都宮共和大学子ども生活学部とキャンパスを共用する(長坂キャンパス)。

長坂キャンパスを使用する宇都宮共和大学子ども生活学部、宇都宮短期大学音楽科、人間福祉学科及び食物栄養学科の教室使用予定状況および、大学設置基準及び短期大学設置基準に照らして必要機能、必要規模が備わっているととも、規模的にも十分に余裕のある状況にある。

1 校地、運動場の整備計画

宇都宮市中心部より西北の緑豊かな丘陵地にあり、東方には市の中心市街地、西方には栃木の名峰である男体山が望める高台に位置している。

本学の理念「全人教育(人間形成の教育)」では、心身のバランスのとれた人間形成の教育と幅広い教養、専門的な知識と技術、豊かな感性を育む大学を目指していることを踏まえ、長坂キャンパスでは、周辺環境と調和し機能的で使いやすく、心地よい校地を形成すべく、屋外運動場である緑豊かな芝地のグラウンドを中心として、その周囲に校舎敷地を配置した独自のキャンパス景観を守り続けている。隣接校地には、幼児の外遊びに対応したこどもの森(保育演習施設)、テニスコート等を設置し、一体的なキャンパスを形成している。

宇都宮短期大学は、宇都宮共和大学子ども生活学部と同じキャンパスにあり、校地・校舎は宇都宮共和大学長坂キャンパスと共用となっている。その校地面積は68,760㎡であり、宇都宮短期大学の収容定員240人と宇都宮共和大学子ども生活学部の収容定員400人(平成33年度は280人)の合計640人の収容定員に対し、設置基準の学生1人当たり10㎡以上を満たしている。

2 校舎等施設の整備計画

宇都宮短期大学人間福祉学科、食物栄養学科、音楽科、及び宇都宮共和大学子ども生活学部は長坂キャンパスすべての校舎を共用することとなるが、校舎面積は15,762㎡であり、設置基準面積の2,700㎡を満たしている。校舎等施設の整備計画については既存の校舎等施設を有効利用することとしているが、食物栄養学科における授業科目、授業形態を実施するために必要となる3号館の一部改修を行い、研究室、実習室、実験室及び給食実習室(実習食堂を備える)を整備・設置する。

- (1) **講義室** 1～5号館に講義室20室を備える。このうち、3号館の2室は食物栄養学科の専用講義室である。
- (2) **演習室** ゼミナール等で使用する演習室を3号館に1室備える。
- (3) **実験・実習室** 3号館に調理実習室を備える。また、食物栄養学科専用として、給食実習室、実験室及び食物栄養実習室を設置・整備する。
- (4) **情報処理学習施設** 3号館にPC実習室を1室備える。
- (5) **専任教員研究室** 3号館と5号館に食物栄養学科の教育研究室として7室設置する。(5号館には人間福祉学科と宇都宮共和大学子ども生活学部の専任教員の教員研究室も併せて設けている。)各研究室には、教員用PC及びプリンタ、電話を各1台備える。
- (6) **体育施設** バasketボール、バレーボール、バトミントンに対応できる多目的アリーナと室内遊戯実習のための小ホールを備えている。
- (7) **器具等の整備(実験室・実習室・給食実習室)** 食物栄養学科の教育研究等に必要となる器具等について、実験室には、生化学・栄養化学・食品衛生学・解剖生理学等の実験用具、恒温器、顕微鏡、分光光度計、電子分析天秤、純水製造装置、ドラフトチャンパー、実験台、薬品戸棚及び器具戸棚等を整備する。実習室には、人体模型、食品模型等を整備する。給食実習室には、加熱調理機、コンピュータ(給食計画および実務のため)、食器洗浄、消毒用機器、食器戸棚、調理機器、調理台、調理用具、冷蔵庫、水道・流し、配膳及び配膳用機器等を整備する。それぞれ、2年間の教育を円滑に、また効果的に行えるようにする。

食物栄養学科では、専用の講義室、実習室、実験室及び給食実習室を整備している。このため、長坂キャンパスにおいて本学既設の人間福祉学科、音楽科及び宇都宮共和大学子ども生活学部の教育への支障はない。(前掲 資料-25)

3 図書等の資料及び図書館

宇都宮短期大学は、音楽科(入学定員40名)と人間福祉学科(現在の入学定員80名)で構成される小規模大学で、両学科とも、音楽や社会福祉という専門的な芸術や職業分野で活躍する人材を育成している。本学図書館は、昭和42年に創設された音楽科とともに歩み始

め、音楽関係の図書(楽譜含む)・視聴覚資料等を整備し、現在も引き続き充実に努めている。人間福祉学科が設置された平成13年からは、福祉関係の図書・視聴覚資料等の整備・充実に努め、本学図書館の所蔵図書・視聴覚資料等は、下表に示す通りである。なお、この他にも本学図書館には、宇都宮共和大学子ども生活学部の図書6,014冊も収蔵している。

本学図書館の所蔵図書・視聴覚資料

※平成29年9月1日現在

学 科	図 書 (冊)	視聴覚資料(点)	学術雑誌(誌)
音楽科	38,754	11,110	20
人間福祉学科	9,863	318	41
計	48,617	11,428	61

平成31年度 of 食物栄養学科の開設に伴い、新たな栄養士養成の計画に沿って、その目的を達成できるように、栄養士法施行規則(最終改正：平成二七年三月三一厚生労働省令第七三号)第九条十七項及び別表第一に定められている事項に基づき、学生の学びと教員の研究・教育が支障なく行える環境整備をすすめている。

図書については、別表第一で示される6分野について偏りなく、和洋書を合わせて2,000冊以上(内洋書50冊)を目途に整備し、平成29年度中に大半の選書・発注を終えている。平成30年度中には、追加選書・発注も予定しており充実した環境整備を行う。学術雑誌については、和雑誌は「栄養と料理」のほか、「臨床栄養」「栄養学雑誌」、「公衆衛生」、「こどもの栄養」、「日本栄養士会雑誌」、「ヘルスケア・レストラン」、「保健の科学」を、平成29年度秋までに整備している。洋雑誌は、「Journal of Infectious Diseases」、「The Lancet」、「Journal of Food Protection」を、平成30年1月から整備している。このほか、視聴覚資料の整備も進めている。

図書館面積は758㎡、閲覧席数120席を保有、情報館ソフト(ブレインテック)を導入して図書館管理を行っており、検索についてはOPACを構築して、学生の学びと教員の研究・教育活動に支障がない支援体制を整備している。レファレンスについては、図書館司書が日常的に対応しており、ソフトウェアのメンテナンスについても外部業者に委託して滞りない利便性の確保に努めている。

なお、宇都宮共和大学と協力関係を構築しており、同大学図書館が所蔵する図書64,447冊(子ども生活学部6,014冊、シティライフ学部58,433冊)、同視聴覚資料2,336点(子ども生活学部564点、シティライフ学部1,772点)等がOPACで検索・利用可能になっている。また電子ジャーナルは、EBSCOの利用環境を整えている。

更に、栃木県内の19の高等教育機関で構成する「大学コンソーシアムとちぎ」に参加しており、学生は参加する他大学の図書館も自由に利用できる。

(8) 入学者選抜の概要

1 入学者受入れの方針（アドミッション・ポリシー）

食物栄養学科では、以下の入学者受入れの方針（アドミッション・ポリシー）を定めている。

高等教育に備える基礎学力を身につけ、食に係わる学習意欲が旺盛で、将来、社会で活躍することを希望する学生を幅広く受け入れる。このため、次の点を重視する。

- (1) 食を通じた健康と福祉に興味・関心をもつ人
- (2) 基本的なコミュニケーション能力をもつ人
- (3) 食の専門職としての知識・技術を学ぶために必要な基本的能力(国語・英語力など)をもつ人
- (4) 地域の健康や福祉の向上を図るために必要な基礎的知識(家庭・情報・理科の教科など)をもつ人

2 入学試験

食物栄養学科は、「指定校推薦入試」「公募推薦特待生入試」「特待生入試」「大学入試センター試験利用入試」および「一般入試」で、人間生活・人間力の向上と食の専門職としての知識や技術を学ぶために必要な基本的能力をもつ人を評価して受け入れる。食の専門職として不可欠なコミュニケーション能力や学習意欲のある人を「AO入試」による面接で、さらに食に関する知識・技術・方法の向上を図るために必要な基礎的知識(家庭、情報の教科など)をもつ人を「特待生入試」で評価して受け入れる。また、「特待生入試」では、特に優秀で意欲的な人には授業料免除(全額又は半額等)や入学金を免除して、学びの機会を広げていく。

この他、食の専門職としての知識や技術を学ぶために必要な基本的能力を有し、学習意欲が旺盛な社会人を評価する方法として、「社会人特別入試」を設定する。

(1) 一般入学試験

「一般入試Ⅰ期」は、英語・国語・面接を必須とし、これらの試験結果および高等学校の調査書等を総合して判定する。「一般入試Ⅱ期」は、国語・面接を必須とし、英語または小論文より1科目選択による試験結果および高等学校の調査書等を総合して判定する。Ⅰ期・Ⅱ期ともに、入学試験における成績優秀者の授業料を2年間免除する。特待生合格

以外に一定以上の成績のものは一般合格とする。

(2) 大学入試センター試験利用入学試験

「大学入試センター試験利用入試Ⅰ期・Ⅱ期」は、英語または国語を必須として、英語・国語、数学、化学、生物から2科目を選択させて、判定する。

(3) 推薦入学試験

「指定校推薦入学試験」では、学校長の推薦を条件とし、評定平均値を設定して高等学校の調査書等と面接試験を課して総合的に判定する。

「公募推薦特待生入学試験」は、高等学校を平成30年3月卒業、あるいは平成31年3月卒業見込みの方で、第三者からの推薦を受けた方、または自己推薦のものを対象とする。人物・学業ともに希望する資格取得を目指して学ぶのに適当な者とし、評定平均値が3.2以上を出願条件とする。専願・併願いずれでも可能である。

上記の選抜方法で選抜入試を行い、基準を満たした者を合格とする。さらに、「公募推薦特待生入学試験」では、小論文、面接、推薦内容、評定平均を含む調査書の総合評価により、特に優れた者を「宇都宮短期大学地域キャリア奨学金」の支給対象とする。

(4) アドミッション・オフィス（AO）入学試験

学習意欲が高く、さまざまな分野で優れた能力、実績を持つ個性豊かな者を受け入れるために、基礎学力、入学志願者の意欲や個性、高校での学習・活動状況、大学で学びたい内容と本学科の教育内容とが融合し、継続可能かどうか、志願者との面談を中心として、総合的に選考する試験である。具体的には次の方法で実施する。①エントリー、②入試相談、③出願、④面接試験、⑤合格発表、⑥入学手続きという流れにより段階的な入試を行っていく。

ア エントリーカードの提出

本学志望の理由、質問項目、入学後学習したい内容、これまでの学習・活動状況、自己PRを記載したエントリーカードをFAXまたは郵送で提出する。

イ 入試相談

エントリーカードに基づき、本学志望動機、高校での学習・活動状況、入学後学習したい内容などについて入試相談をするその結果に基づき、必要に応じ複数回を実施し、基礎学力と専門性の適性を判断する。テーマに即した課題についてのレポート等

を課す場合もある。

ウ 出願

入試相談を経て出願認定された者が、入学志願書類（入学志願書、調査書）を提出する。

エ 試験・判定

小論文（提出課題）および面接の結果および高等学校の調査書等を総合的に判定する。

（5）特別入学試験

ア 特待生（スカラーシップ）入学試験

優秀な学生の確保育成と経済的支援の必要な学生への対応として、返還義務のない奨学金を付与することを目的に実施する試験である。入学試験の結果及び高等学校の調査書等を総合して判定し、優れた学生に、授業料の全額または半額、入学金を免除する。

国語および面接を必須とし、英語、数学、簿記・会計、情報関係基礎、家庭基礎の5科目より1科目選択による試験を行い、選考する。

この特待生入学試験は、AO入試合格者、指定校推薦入試合格者も出願できる。

イ 社会人特別入学試験

社会人経験、就業経験をもち一定条件（①高等学校または中等教育学校を卒業した方、②通常の過程による12年の学校教育を終了した方、③文部科学大臣により、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、④大学、短期大学、専門学校等既卒の方（社会人）をみだし、かつ幅広い視点から現代の世代を超えた人間社会、福祉、健康と食生活等に強い関心と積極的に学びの姿勢をもつ者に対して、キャリアアップとともに社会に貢献できる人材の育成、専門性を高めることを目的として受け入れる。この入学試験は、小論文と面接を実施し、試験結果および出願書類を総合的に評価して判定する。

3 選抜体制

入試広報委員会を組織し、入学試験に関する基本事項、選抜方法、試験問題の作成、実施体制等を協議する。入試・広報委員会の構成員は、学長の指名により選出された教職員とする。

入学試験の合否の判定は入試広報委員会の発議により、食物栄養学科専任教員による判定会議を開き、試験結果、調査書、面接結果など全ての資料を共有し、公平に選考・判定する。その結果をさらに教授会で審議し、学長が決定する。

なお、面接試験では、面接官は原則として教員が2人一組で受験生1人に対応する。各試験の種類ごとに予め提出された調査書やエントリーカード(AO入試)に目を通し、様々な視点から質問し、アドミッション・ポリシーに適合する受験生であるかどうか、基礎学力が十分かなどを判断する。

4 聴講生

聴講生の入学資格は、高等学校を卒業した者または教授会でこれと同等以上の学力があると認めるものとしている。原則として1年間に12単位を限度として授業科目を履修することができる。授業科目を履修した聴講生に対し単位を授与する。

5 障がいをもつ受験生に対する配慮

食物栄養学科の施設はバリアフリー化されており、キャンパス内(本学人間福祉学科及び宇都宮共和大学子ども生活学部)には、臨床心理士や障がい者福祉を専門とする教員がいる。このため、志願者で身体に障がいがあり、受験や学修において特別な配慮を必要とする方については、障がいの状況や程度により、可能な限り配慮を行う。

(9) 取得可能な資格

食物栄養学科では、栄養士の資格取得を教育課程の中心におき、次の資格取得を特色とする。

取得可能な資格	資格の種別
栄養士	国家資格
フードスペシャリスト資格受験資格	日本フードスペシャリスト協会
社会福祉主事任用資格	宇都宮短期大学
キャンプ・インストラクター資格	日本キャンプ協会
メイクアップ技術検定2・3級受験資格	日本メイクアップ技術検定協会

また、本学では学生の向上心を応援するため、資格取得等に係る受験料を知識力奨学金として支給する。

(10) 実習の具体的計画

(1) 実習先の確保の状況

実習先は、すべて本学科が所在する宇都宮市内に届出のあった特定給食施設から確保した。これは、学生の多くを占めると考える宇都宮市内在住の学生にとって、容易に通える距離に所在しているためである。また、市外の学生にとっても、日頃から通学している宇都宮市内の実習施設への通勤は難しくないものとするからである。(資料-27)

実習先の受け入れ人数は、食物栄養学科の定員は30名、実習先1か所あたり平均2名の受け入れとすると15か所、それに余裕分の3か所、6名分を加えて、35名分確保した。実習施設の種類のほか、学生の就職先としても可能性がある高齢者福祉施設、児童福祉施設、病院関連施設及び学校である。

実習先の確保の状況

実習先	施設数 (件)	受入人数 (人)
高齢者福祉施設	8	16
病院関連施設	5	10
児童福祉施設	4	7
学校	1	2
(計)	18	35

実習先の「実習受入承諾書」は、資料-28に示す。(資料-28)

(2) 実習先との契約内容

毎年、前年度の2月までに実習施設を決定し、当該施設の設置者(法人名)・代表者宛てに実習受け入れの可否と受け入れ人数等に関する実習承諾書を送付する。承諾書の内容は、①施設名、②住所、③実習受入開始時期(平成32年4月以降)、④実習期間(6日間)、⑤実習受入可能期間、⑥実習受入人数等である。その後、実習開始1か月前に受け入れの承諾を得た実習施設に、本学学長名で、実習依頼文書を送付する。

この依頼文書には、①実習生の氏名・年齢、性別、②実習期間を明記するとともに、③実習関連書類一式(実習生プロフィール、健康診断書、麻疹の抗体検査書、インフルエンザワクチン接種等の証明書)を添付する。

また、個人情報保護や事故防止に関する取り組みに関して、個人情報保護対策では、学生と実習施設との間で、個別に個人情報保護に関する契約書を交わすこと、事故防止では、学生の実習中の事故に備え、全学生が実習保険に加入し、万が一、事故・ケガ等を起こし

た場合は、ただちに実習指導者または他の職員に報告し、その指示のもとに処理すること等を契約内容に明記すると共に、学生にも周知していく。

(3) 実習水準の確保の方策

実習は、栄養士資格取得のための必修科目「給食管理実習Ⅰ」および「給食管理実習Ⅱ（校外実習）」としている。学内実習「給食管理実習Ⅰ」（1単位）では、学内の集団給食施設において給食管理の基礎を学ぶために、教員指導のもと、給食にかかる工程を学生自ら実施する。「給食管理実習Ⅱ（校外実習）」（2単位）では、高齢者福祉施設、児童福祉施設、病院関連施設及び学校などの特定給食施設において、現場の栄養士の指導のもと、栄養士業務の実際を学ぶ。「給食管理実習Ⅰ」と「給食管理実習Ⅱ（校外実習を含む）」の教育目標は、「給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する」である。これらの校内・校外実習は、学生にとって栄養士の業務を体得するための貴重な機会になり、実習水準の確保するための一翼を担うことになる。

その他、実習水準の確保を図るために次のような方策を図る。①「給食管理実習Ⅱ（校外実習）」において、実習配属規程による学生の実習配属、事前・事後指導を実施する。②実習前に、実習指導者と実習担当教員とを交えた実習協議会を実施する。ここでは、実習にかかわる情報を共有・協議（建学の精神（全人教育）のもと、本学の教育に対する基本的考え方を示すとともに、実習における目標についても共通理解を深め、今後の実習の進め方を話し合うための協議）する。また、大学と実習施設が連携をとりながら養成できるよう、よりよい協力関係の形成に努める。③実習巡回訪問時に、施設の実習指導者と本学の巡回指導教員との間で、連絡・協議を行う。

(4) 実習先との連携体制

年度ごとに、実習方針、実習に関する手続き、実習予定・実習期間、配属学生、実習記録等について「栄養士校外実習要綱」を作成する。この要綱をもとに施設の指導者と本学教員が連絡しあうことで、実習指導について相互理解を得られるように努める。さらには、実習担当教員における実習訪問指導時には、個別に各実習施設からの要望や意見等を伺い、実習指導における連絡・協議を密に行うことにする。

また、充実した実習を行えるよう、定期的に実習施設の指導者と本学教員による栄養士校外実習協議会を開催する。

(5) 実習前の準備状況

実習に先立ち、健康管理及び感染症予防対策、保険の加入および個人情報保護、ならびに緊急時の対応について指導する。

健康管理について、実習前は、朝夕の検温による体調確認を行うなど、学生自身の体調管理に細心の注意をはらう。特に、麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘等の感染症については、各学生が抗体の有無を確認する。これらについて抗体が確認できないものやインフルエンザ等の流行性疾患については、予防接種を推奨し、実習生各自が健康保持に努めるよう指導する。緊急時の対応については、本学では、学生の実習中の事故に備え、全学生が以下の実習保険に加入する。万が一、事故・ケガ等起こした場合は、ただちに実習指導者または他の職員に報告し、その指示のもとに処理すること。また、事後には、必ず速やかに大学に連絡が取れるよう学生への周知・徹底を図る。

「学生教育研究災害傷害保険」 公益財団法人 日本国際教育支援協会

「学研災付帯賠償責任保険」 公益財団法人 日本国際教育支援協会

個人情報保護対策として、学生と実習施設との間で、個別に個人情報保護に関する契約書を交わす。また、利用者や子ども、患者等と各施設のスタッフ等の個人情報や実習施設の情報に関する守秘義務については、関連する授業や実習指導等で学生に周知し、その内容について実習施設と情報を共有する。

(6) 事前・事後における指導計画

「給食管理実習Ⅱ(校外実習)」は、現場での実習6日間以外に、実習を円滑に実施するための実習指導も含めている。効果的に実習が行われるよう、事前・事後指導を行う。事前指導では、「給食管理実習Ⅱ(校外実習)」担当者による全体指導、各巡回実習指導教員による個別指導を実施する。事後指導では、同科目において、実習の「成果と課題」(報告書)の作成を指導、各学生は、お礼状を添えて実習施設に送付する。その後、施設の実習指導者から実習評価を返送いただく。

一方、学生は、実習課題への取り組みや実習の成果、栄養士業務に関する感想等についてまとめ、レポートを作成するとともに、実習報告会を実施して学生相互の栄養士に関する業務の理解を高めていく。実習指導教員により行われる実習会議では、実習会議では、実習先からの実習評価と巡回指導教員による巡回指導記録、および学生のレポート等をもとに、学生の実習状況と成果を統括する。

(7) 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

実習中は、給食管理実習Ⅱ(校外実習)担当教員が実習指導教員として順次実習施設を

訪問して直接学生の指導を行う。巡回は、実習期間中1回以上行う。学生の実習状況を観察し、実習記録を読み、適時指導助言を行うとともに、各施設の実習指導者と意見交換して、相互理解を深め、両者が一体となって実習の成果が得られるようにする。実習期間は、2年次の後期の一定期間を予定している。学内での1年次生の講義が多い教員については、巡回指導の調整を行う。

助手は、実習期間中、大学で待機して、巡回指導教員や実習施設の実習指導者等との連絡・調整や、緊急時（実習中の学生の欠席・遅刻、事故等）の対応にあたる。

（8）実習施設における指導者の配置計画

本学科の「給食管理実習Ⅱ（校外実習）」を行う実習指導者は、栄養士・管理栄養士の有資格者を実習指導者として配置する。それぞれの実習施設の管理責任者と協議の上、直接指導に当たる管理栄養士または栄養士を実習指導者として決定する。

（9）成績評価体制及び単位認定方法

実習の学校評価は、実習施設で作成された施設評価表（項目別評価及び総合評価）や栄養士臨地実習要綱等の資料をもとに、実習担当教員が行う。「施設評価表」の評価項目は、実習態度、知識・技術、総合評価及び所見と今後の課題等とし、「学校評価表」の評価項目は施設への適応状態、課題達成、実習記録、健康管理等としている。

最終的な単位認定は、日々の実習記録、事前・事後指導における取り組み、提出物等の状況を勘案した上で、本学履修規定に基づいて5段階（S A B C D）で評価し、C以上で単位認定する。

(11) 管理運営

1 教学面における管理運営体制（教授会）

教授会は、学長、副学長、教授をもって組織する。ただし、必要に応じ、准教授、および講師及び助教を加えることができる。

学長は、教授会を審議機関として適切に運営し、あらかじめ教授会で意見を述べるべき事項は書面にて全専任教員に周知する。これらは、教授会に先立ち開催される各学科の専任教員会議で審議・検討され、意見がある場合は、事前に学科長より学長に意見を述べている。原則として毎月1回開催し、学長が招集し、議長となる。なお、必要に応じて、臨時教授会を開催する。

教授会は、次に掲げる事項について審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

- ・本学運営の方針及び諸規則の制定、改廃に関すること。
- ・教育課程及び授業日に関すること。
- ・学生の入学、卒業及び学位の授与その他学生の地位の得喪、変更に関すること。
- ・外国からの留学生の受入れに関すること。
- ・試験その他の評価及び単位の認定に関すること。
- ・学生の指導及び賞罰に関すること。
- ・教員の選考、昇進及び教育研究業績等の審査ならびにその他教員の人事に関すること。
- ・各種学内委員会の委員の選出に関すること。
- ・その他教育研究の運営に関する重要な事項

また、教授会は次に掲げる事項について審議し、学長等から求めがあった場合には、意見を述べることができる。

- ・授業担当に関すること。
- ・在外研究その他研究の推進に関すること。
- ・学長又は学科長から諮問された事項

2 教授会以外に関連する委員会

本学の教授会以外の委員会の審議事項について以下に示す。審議結果は、学科の専任教員会議に報告・検討する。

① 自己点検・評価委員会

- ・自己点検評価の策定，実施に関すること。
- ・自己点検評価の結果処理に関すること。

② 研究倫理委員会

- ・本学研究倫理指針の運用を実効あるものとするため研究者の研究倫理意義の啓発および研修計画の策定並びに実施に関すること。
- ・研究者の研究倫理に反する行為に対する措置に関すること。
- ・研究活動について，不正な行為などの申立および不当もしくは不公正な扱いを受けた者からの苦情・相談等に対する措置に関すること。
- ・研究活動について，不正な行為などを申し立てた者に対する措置に関すること。
- ・利益相反行為に係る調査等及びその公表に関すること。

③ 教務委員会

- ・教育課程編成等の講義全般に関すること。
- ・学生身分に関すること。
- ・転入学等の学籍移動に関すること。
- ・学生に対する学修指導および卒業に関すること。
- ・科目等履修生および留学等に関すること。
- ・公開講座等に関すること。
- ・その他教務に関すること。

④ 学生生活委員会

- ・学生の生活指導および福利厚生に関すること。
- ・学生の課外活動（自治会，ボランティア，アルバイト等）に関すること。
- ・学生支援の選考および推薦等に関すること。
- ・学生の賞罰に関すること。

⑤ 入試広報委員会

- ・学生募集に関すること。
- ・入学試験（編入学試験を含む）に関すること。
- ・広報活動に関すること。
- ・その他

⑥ 教職・実習委員会

- ・実習の企画・運営に関すること。

- ・実習の事前，事後指導に関すること。
- ・実習の評価に関すること。
- ・その他，実習の実施に関し必要と認めること。

⑦ 就職委員会

- ・就職指導および相談・斡旋に関すること。
- ・就職に関する情報の収集と提供および職場開拓に関すること。
- ・その他就職に関すること。

⑧ 図書委員会

- ・図書館運営に関する事項
- ・図書館に関する諸規定，内規に関する事項
- ・図書館の予算・決算
- ・図書館資料収集・除籍に関する事項

⑨ キャンパス・ハラスメント防止・啓発委員会

- ・キャンパス・ハラスメントに関する相談とその対応
- ・キャンパス・ハラスメント問題の処遇に関する学長および副学長・学科長もしくは事務局長への勧告
- ・キャンパス・ハラスメント問題における被害者の救済
- ・キャンパス・ハラスメント防止に関する情報収集，研修・啓発活動の促進
- ・委員の任期は，2年とし，再任を防げない。

⑩ 紀要編集委員会

本学では，学科別に「研究紀要投稿規程」を定めている。研究紀要の編集と刊行は，紀要編集委員会を設置し，投稿された原稿(論文，研究ノート，資料紹介，書評，調査報告書，学会報告書等)を編集し，刊行する。本委員会は，編集の都合上，投稿原稿に修正を求めることがある。また，編集委員会は選出された委員長の発議により随時開催される。

3 学科の専任教員会議

専任教員会議は，学長，副学長，教授，准教授，専任講師，助教，助手及び事務局員で構成する。教授会で定められた基本方針に則り，学科運営の日常的事項を審議するとともに，各委員会で審議されたものの報告を受けて審議する。学科内の事項については，学科長を通して教授会での審議事項として学長に提出する。教授会開催日の前週を基本として，

月1回以上、学長の招集により開催する。

専任教員会議は、主に次の事項を審議する。

- ・ 諸規定、規則の制定、改廃等に関する事。
- ・ 教育課程および学事行事に関する事。
- ・ 学生の入学、休学、退学、卒業、賞罰等学生の地位変更に関する事。
- ・ 授業担当、授業日、試験その他の評価に関する事。
- ・ 教員の選考、昇進等人事委員会の報告に関する事。
- ・ 学内の各委員会の提案、報告に関する事。
- ・ 学長から諮問された事項

(12) 自己点検・評価

1 自己点検・評価活動の実施体制と実施方法

本学は、平成 21 年度と 28 年度に短期大学基準協会による第三者評価において適格の認定を受け、本学の高等教育機関としての質は保証されている。平成 29 年度には、さらに改善を進め、宇都宮短期大学学則第 1 条の 2 に基づき、新たに内部質保証会議を設置した。

以下は、内部質保証会議を中心とした自己点検・評価のための実施体制およびその実施方法等である。

(1) 自己点検・評価に関する組織

自己点検・評価に関する組織については、全学組織として、「内部質保証会議」及び「自己点検・評価委員会」を置き、学科ごとに「自己点検・評価推進部会」を置いている。

① 内部質保証会議

内部質保証会議では、大学全体の内部質保証に責任を負う組織として、学長、副学長、学科長、事務局長、須賀学園監事、須賀学園事務長および宇都宮短期大学自己点検・評価委員会規程第 4 条第六項に規定する自己点検・評価推進部会長で組織している。

本会議で検証・審議するのは、①内部質保証の方針、②大学の理念目的と施策の整合性及び妥当性、③アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシーおよびディプロマ・ポリシーの検証並びに施策の整合性、④自己点検・評価報告書の検証等である。

② 自己点検・評価委員会

自己点検・評価委員会は、学長、副学長、学科長、各委員会（教務委員会、学生生活委員会、入試広報委員会、就職委員会、キャンパス・ハラスメント防止・啓発委員会及び研究・図書委員会）委員長、宇都宮短期大学地域開発センター長、事務局長および第 7 条 3 項により指名された推進部会長の 7 名で組織している。

本委員会は本学の目的（「宇都宮短期大学学則第 1 条の 2」）を達成するため、教育研究の向上を図り、教育研究活動等の状況について自ら点検及び評価を行うことを目的としている。また、本委員会は次の事項について自己点検・評価を行うほか、自己点検・評価に関する事項を審議している。

- ・ 建学の精神と教育の効果
- ・ 教育課程と学生支援
- ・ 教育資源と財的資源

- ・リーダーシップとガバナンス
- ・その他委員会が必要と認める事項

③ 自己点検・評価推進部会

各学科の自己点検・評価推進部会は、自己点検・評価委員長が指名する教員及び事務局長で構成し、委員長が指名した部会長を置いている。

本推進部会の業務は、①P D C Aの実施、取りまとめ、分析、自己点検・評価報告書の作成に関する事、②自己点検・評価業務の実施状況の把握に関する事、③基礎データ等の収集に関する事、④学生による授業改善アンケートの実施、取りまとめ、分析及びこれに基づく教員の取組報告書の作成に関する事、⑤教員相互授業参観の実施、取りまとめ、分析、報告書の作成に関する事、⑥ファカルティ・ディベロップメント（FD）に関する事、⑦スタッフ・ディベロップメント（SD）に関する事、⑧その他自己点検・評価委員会が必要と認めた事項である。

各委員会等のP D C Aサイクルを有効に機能させるため、年度当初には、教授会で各委員会等における活動方針を討議し、教授会の議を経て決定している。年度途中には、自己点検・評価推進部会等で検証し、年度末には、新年度の施策につなげるために、当該年度の活動が適切であったかについて検証している。

学生による授業改善アンケートの結果については、教職員にI Tシステムを通じて配布・周知し、各委員会・部署で、教職員の研修や研究活動に活用しているほか、P D C Aサイクルに乗せて、次年度の目標設定および点検評価作業の資料にしている。個々の教員については、学生のアンケート結果をP D C Aサイクルに乗せて、次年度の授業方法やシラバスに反映させている。

効率的な自己点検・評価活動を実施するために、この推進部会の下に、FD部会、SD部会を置き、それぞれ、あるいは合同で教職員のための研修活動を行っている。

これらの授業アンケートの結果とそれに対する教員の取り組み状況、FD・SD活動については、推進部会でFDおよびSD活動報告書としてまとめ、全教職員へ配付している。

2 結果の活用・公表及び評価項目等

本学の自己点検・評価の結果は、報告書にまとめ、本学ホームページ等を通じて社会に公開している。この情報公開の内容は、本学の教育の特色（建学の精神、教育理念、教育目的・教育目標、教育研究組織等）、教育活動（学修指導、学修の支援体制、教育方法、教育課程、学位授与等）、学生生活支援（図書、学習環境、福利厚生、奨学金、課外活動、進路支援、学生の受け入れ等）、研究活動（研究環境、研究成果、FD等）、管理運営（事務組織、施設・設備、財務、安全管理、情報公開等）等である。

ホームページアドレス <http://www.ujc.ac.jp/disclosure/index.html>

宇都宮短期大学トップページ>情報公開

食物栄養学科についても，宇都宮短期大学自己点検・評価規程に基づき，自己点検・評価を実施する。

(13) 情報の公表

(1) 公表の方針

本学では、本学の公共性や社会的責任を明確にすることを目的とし、教育研究成果の普及と、地域貢献としての活用の促進に資するため、その教育研究活動の状況を積極的に広く社会に提供している。情報の公開は、「宇都宮短期大学情報公開規程」に基づいて公表している。

(2) 公表の方法

主に本学のホームページを活用して公表している。掲載しているホームページアドレスは以下の通りである。

(<http://www.ujc.ac.jp/disclosure/index.html> 情報公開)

食物栄養学科設置後は、このアドレスに新学科の情報を掲載予定である。

現在、この他に、教育研究活動の成果を定期的に宇都宮共和大学子ども生活学部と共同で紀要を『保育・教育・福祉研究』として、また、宇都宮短期大学地域福祉開発センターでの研究や地域貢献活動を『研究センター年報』として発刊し、他大学の関係学部・学科等に広く配布している。食物栄養学科設置後は、紀要や研究センター年報もさらに充実させる予定である。

(3) 公表項目とその内容

本学では、以下の項目について具体的な内容を公表している。

ア 大学の教育研究上の目的に関すること

トップページ>情報公開>Ⅰ.教育研究上の基礎的な情報>1)学科・専攻名称及び教育研究上の目的

- ・建学の精神「全人教育」、本学園の教育理念、教育目的、教育目標、生活目標、学習成果、アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシー

イ 教育研究上の基本組織に関すること

トップページ>情報公開>Ⅶ.須賀学園の基本情報

- ・建学の精神、沿革、設置学校等

ウ 教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

トップページ>情報公開>Ⅱ. 修学上の情報等>1) 教員組織図・研究者名鑑

・教員組織図, 研究者名鑑

トップページ>情報公開>Ⅰ. 教育研究上の基礎的な情報>2) 専任教員数

・専任教員数

エ 入学者に関する受け入れ方針及び入学者の数, 収容定員及び在学する学生の数, 卒業または修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

トップページ>情報公開>Ⅱ. 修学上の情報等>2) 入学者に関する受入方針, 入学者数, 収容定員, 在籍者数, 卒業者数, 進学者数, 就職者数

・アドミッション・ポリシー, 入学者数, 在籍者数, 入学定員, 収容定員, 卒業者数, 進学・就職状況

オ 授業科目, 授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

トップページ>情報公開>Ⅱ. 修学上の情報等>3) 授業科目, 授業の方法及び内容並びに年間の授業計画(シラバス)

・シラバス

カ 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

トップページ>情報公開>Ⅱ. 修学上の情報等>4) 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準(必修・選択・自由科目別の必修単位修得数及び取得可能単位)

・学則, 学位規定, 履修細則・試験細則

キ 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

トップページ>情報公開>Ⅰ. 教育研究上の基礎的な情報>3) 校地・校舎等の施設その他の教育研究環境

・校地・校舎面積及び図書館等の内訳, 施設一覧, 校舎平面図, 主な交通手段

ク 授業料, 入学料その他の大学が徴収する費用に関すること

トップページ>情報公開>Ⅰ. 教育研究上の基礎的な情報>4) 授業料, 入学金その他の納入金

・学校納入金

ケ 大学が行う学生の修学, 進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

トップページ>情報公開>Ⅱ. 修学上の情報等>5) 学生の修学, 進路選択及び健康等に係る支援

・修学支援について, 学生生活支援体制について, 進路支援について

コ その他(教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報, 学則等各種規程, 自己点検・評価報告書, 認証評価の結果等)

トップページ>情報公開>Ⅱ. 修学上の情報等>6) 教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報

- ・教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報
- トップページ>情報公開> I. 教育研究上の基礎的な情報>5) コンプライアンス
- ・コンプライアンス規程, 研究倫理規程他
- トップページ>情報公開>. その他の公開情報(教育研究上の情報)
- ・教育条件, 教育内容, 学生の状況, 社会貢献等の概要
- トップページ>情報公開>VI. 第三者評価について・XI. 自己点検評価・評価報告書
- ・2016年度(財)短期大学基準協会による第三者評価結果(適格認定), 自己点検評価・評価報告書(平成28年6月)
- トップページ>情報公開>X. 情報公開規程
- ・情報公開規程

(14) 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

1 組織的な取り組み

本学は、宇都宮短期大学自己点検・評価推進部会に関する細則に基づき、「宇都宮短期大学FD部会に関する内規」及び「宇都宮短期大学SD部会に関する内規」を定め、FD部会とSD部会を置いている。両部会は、必要に応じて共同で研修を実施している。FD活動とSD活動は、報告書にまとめ、全職員にフィードバックすることで、PDCAサイクルに乗せている。

(1) FD部会（教員組織）

FD部会は、本学の教育理念を実現することを目的として、教育・研究内容および教育方法の改善、個人の能力開発及び組織間の連携を推進し、組織的な職能開発に取り組んできた。この目的を達成するために、①教育研究活動改善のための立案に関すること、②FD研修プログラムの開発・実施に関すること、③FD活動の情報の収集と提供に関すること、④その他必要な事項を審議してきた。さらに、組織的な取り組みを推進するための具体的方策を教授会に諮り、決定事項を推進してきた。

FD部会のメンバーは、自己点検・評価委員長が指名する自己点検・評価推進部会の委員若干名をもって組織している。FD部会委員の任期はFD部会長が委員毎に定めている。FD部会が必要と認めたときは、FD部会委員以外の者の出席を求め、その意見を聴くことができるとしている。

(2) SD部会（職員組織）

SD部会は、本学の教育理念を実現することを目的として、教育・研究内容及び教育方法の向上への支援、そして個人の能力開発及び組織間の連携を推進し、組織的な職能開発に取り組んできた。これらの目的を達成するために、①SD活動の推進・実施・啓発活動に関すること、②SD研修等の企画・実施に関すること、③SD活動の情報の収集と提供に関すること、④その他必要な事項について審議するとともに、組織的な取り組みを推進するための具体的方策を教授会に諮り、決定事項を推進している。

SD部会のメンバーは、事務局長、学務課長、総務課長及びその他学長が必要と認める者をもって組織している。その他SD部会が必要と認めたときは、SD部会委員以外の者の出席を求め、その意見を聴くことができるとしている。

(3) FD・SD研修

FD・SD研修は、本学の内部質保証のために様々なテーマについて、次のような課程を経て実施する。まず、前年度の学生による授業改善アンケートの結果から導き出された課題や国の教育施策等について、当該年度のFD・SD研修のテーマを設定し、教授会において実施要綱の承認を得て（P）、FD・SD研修を実施し（D）、FD・SD研修を受けた全教職員により報告を受けてフィードバックを行い（C）、各担当教員による授業計画・方法や評価方法の見直しを行う（A）。研修の講師は、外部講師によるもの、専任教員の内部講師によるものおよび教職員が外部講演会や研修へ参加し、学内報告会として開催するもの等がある。

教育研究や授業方法の向上等に関する内容についてはFD研修として、科研費申請やキャンパスハラスメント防止・啓発、コンプライアンス研修等は、FD・SD研修として協働で実施している。

(4) シラバス(授業計画)の充実

シラバス作成では、大学の理念目的と3つのポリシーの整合性の有無について確認し、各担当科目における授業内容と到達目標(学習の成果)との関係、効果的に授業を進めるための事前・事後学習の具体的な記載、教科書や参考書の記載、評価方法等について特に注意している。授業は、このシラバスをもとに行い、前期・後期の最後に学生による授業改善アンケートを実施している。これらの結果は、教職員にITシステムを通じて配布・周知している。PDCAサイクルに乗せて、各担当科目の授業改善に活かすとともに、各委員会・部署で、教職員の研修や教育研究活動に活用している。次年度の授業目標設定および点検評価作業の資料にしている。

食物栄養学科においても、シラバスの重要性を認識し、その充実を図っていく。

(5) 特別研究制度

本学では、専任教員の学術研究の向上を図るために、研究に専念することができる制度を「宇都宮短期大学特別研究制度規程」に基づき、実施している。特別研究の期間は、在職期間中原則1回とし、前期または後期の半年間である。期間終了後は現職に復帰し、「研究報告書」を提出するとともに学術機関誌等で研究成果を公刊することとしている。

(6) 教員の資質向上のための研究・社会的活動の奨励

教育、研究、社会的活動（地域貢献活動）が高等教育機関の3本柱であり、かつこれら

は相互に関係し相乗効果の関係にもあることから、本学では教員の研究、社会的活動を重視している。教員には、学会発表、学会誌・専門誌への投稿及び学会等主催の研修会、研究会への参加を奨励している。

本学は、各教員の教育研究や社会的活動を『研究紀要』や地域福祉開発センターの『年報』を刊行し、公表している。科学研究費助成事業の獲得に関しても、毎年申請時期には手続き等の説明会を開催しこれを奨励する。

教員による社会的活動（地域活動）は、地域貢献の意義から、また地域福祉における現場の実情を踏まえた研究の助長そしてその教育への反映という意義があり、行政との連携を行う共同研究も奨励している。

(15) 社会的・職業的自立に関する指導及び体制

1 教育課程内の取組について

(1) 基礎教育科目と専門教育科目の習得

基礎教育科目と専門教育科目は、学生の自立・自律した生活とキャリア発達・キャリア形成の視点を付け加えた講義を行う。基礎教育科目では、一般教養として、法学、経済学、心理学等を設け、キャリア形成のための知識を高めていく。栄養士資格取得を目標として、2年間の学習意欲を高め、効果ある学びが持続できるようにカリキュラムツリーを作成し、教員間の連携を図りながら教育を実践していく。専門知識・技能の修得と実習を積み重ねる中で、学生自身のキャリアへの意欲を高めさせる。

また、給食管理実習Ⅱ(校外実習)では、職場体験を通して職業観・勤労観の育成を行う。

(2) キャリア教育のための授業科目「キャリアデザイン」(1年次前期)

キャリア教育のための授業科目として「基礎教育科目」の中に「キャリアデザイン」(必修)を設置する。

この「キャリアデザイン」では、学生が広い教養を身につけ、自立・自律した生活者としての行動規範をつけるために、自分自身のキャリア(仕事を通じた人生)を設計・形成していく力をつけていくことを目的とし、1年次に配置している。学生自身が、入学直後の早い段階でこれから始める大学生活が2年後の自分の将来の進路につながっていることを自覚するとともに、将来の生き方に関心を持つことで、大学生としての学生生活の過ごし方を考える動機づけをするためである。

授業内容は、まず、キャリア設計のために不可欠な知識として、①現在の社会・経済環境について、簡単な経済理論や新聞記事等から学んでいく。さらに、②自分らしい人生や職業選択・職場選択を考えるために、調べ学習やグループワーク等のアクティブ・ラーニングにより、自分がやりたいことを明確にしていく。

授業の到達目標は、自分らしい人生設計ができるようになることである。さらに、自己および他者を理解でき、自立・自律した生活者となることにある。(資料-29)

(3) 各種資格取得の推奨

本学では、学生自身の生活が自立・自律でき、かつ、豊かな生活、職業人としての専門性を高めるために、資格取得を推奨している。フードスペシャリスト資格やキャンプ・イ

ンストラクター、メイクアップ技術検定2・3級等を取得するための科目を設定する。その意図と履修方法を年度初めの教務ガイダンスで説明している。一部の資格には、受験して合格した場合、受験料を知識力奨学金として給付する。

2 教育課程外の取組について

(1) 就職・進学支援（就職ガイダンス・個別面談による指導）

社会的・職業的自立の支援は、就職委員会が中心となり、実社会やキャリアの問題等に関する職業意識啓発型の講話・説明を行う就職ガイダンスを企画・実施する。職業意識が高まり、率先して就職活動や進学の準備ができるように、段階を踏んできめ細かい指導プログラムを企画する。

1年次では、5月下旬から就職ガイダンスを就職・進学ガイドブックを用いて、就職・進学の進め方、人材センター、一般企業・福祉施設の施設長による講話を含めて、計3回開催する。また、就職対策講座として、SPI（自己性格診断）の実施、基礎編(90分6コマ分)、及び実践編(90分4コマ分)を1日で行う。基礎編では応募書類の作成、面接対策、実践編では一般常識、小論文の書き方等を実施する。さらに、1年次の最後に自らの進路や希望する職業への活動を激励するために、就職・進路活動激励会を開催する。

2年次の就職ガイダンスでは、OBやOG、外部講師などによる実社会やキャリアの問題等に関する職業意識啓発型の講話等を行う。就職フェアに参加し、より具体的で積極的活動を促進していく。

本学ではこれまで、年間を通して「宇都宮新卒応援ハローワーク」が来校し、相談室を設けている。公務員採用試験対策講座については、姉妹校の宇都宮共和大学と共同で実施している。

また、担任制をとり1年次から担任による定期的な個別面談と、年1回の保護者との教育個人懇談会を通して、きめ細やかな就職・進学指導と支援をしていく。

(2) 課外活動支援（ボランティア活動支援）

学生自身の自発的、主体的活動もキャリア形成に決定的な役割を果たす。課外活動やボランティア活動は学生の交友関係を広げて、進路選択や人間形成に大きな影響を与える。本学は、ボランティア活動等を希望する学生に対し、学生生活委員会を窓口に関職員が必要な指導や支援を行う。

3 適切な体制の整備について

事務局組織の中に学務課キャリア相談室を設置し、就職相談やキャリア支援の担当者を配置する。同時に教員組織として就職委員会を設け、クラス担任と連携してきめ細かな学生指導・相談を行う。また、保護者との意思疎通を図るため保護者教育懇談会（個人面談を含む）を毎年実施する。

その他、最新の求人情報については、学生は情報処理室を自由に利用し、検索ができることとする。また、キャリア相談室は、企業の求人情報を常時掲示し、容易に取得できるようにする。