

審査意見への対応を記載した書類（6月）

	頁
(目次) 食物栄養学科	1
1. <栄養士養成に係る指定科目と卒業要件との関係が不明確> 栄養士養成に必要な指定科目の履修を卒業要件にしているのかが不明であるため、明確にすること。(改善意見)	2
2. <履修モデルの説明が不明確> 履修モデルとして「①調理技術とフードデザインの向上を目指す」、「②子どもの食育、高齢者・障がい者への食の支援を目指す」、「③管理栄養士を目指す」が示されているが、栄養士の基本的な役割として、成人に対する栄養と食に関わる支援を行う役割の重要性を「(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科目」の説明において明確にした上で、履修モデル上の説明を行うこと。(改善意見)	5
3. <科目内容が不明確> 「ビジネス実務・マナー」について、短期大学の教育内容に照らした授業科目として適切であるかが不明確であるため、シラバスも示して授業内容・科目名称の妥当性について説明するか、適切に改めること。(改善意見)	8
4. <設置計画の一層の充実> 教員の年齢構成が比較的高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、今後の採用計画など教員組織編制の将来構想の明確化が望まれるので、対応方針について回答すること。その際、教員組織の質の維持の観点から、特に栄養士養成の分野に係る博士の学位を有する教員補充の方針について説明すること。(改善意見)	10

(改善意見) 食物栄養学科

1. <栄養士養成に係る指定科目と卒業要件との関係が不明確>

栄養士養成に必要な指定科目の履修を卒業要件にしているのかが不明であるため、明確にすること。

(対応)

改善意見を踏まえて、資料-19の食物栄養学科のカリキュラムに記載されている卒業要件に沿って、(6)教育方法、履修指導方法及び卒業要件(P.30)に具体的に説明しました。その内容は以下の通りです。また、資料-19の卒業要件の欄に、要件を加筆しました。

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ます。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ます。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ます。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ます。

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ます。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ます。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ります。

さらに、基礎教育科目から10単位以上、食と生活を豊かに実践するための科目から2単位以上、合わせて62単位以上を修得することが卒業要件になります。

資料-19 食物栄養学科のカリキュラム

区分	科目名	時間数	単位数	講義区分	配当年次		卒業要件		
					学年	学期			
基礎教育科目	科目群	全人教育講座	30	2	講義	1	前	必修	①「ただし」「主たる教育講座」および「キャリアデザイン」は必修とする。 ②「ただし」「社会生活と健康」1.0単位以上修得すること。 ③「ただし」「食品と衛生」の講義科目は必修とする。 ④「ただし」「社会生活と健康」1.0単位以上修得すること。 ⑤「ただし」「食品と衛生」の講義科目は必修とする。 ⑥「ただし」「社会生活と健康」1.0単位以上修得すること。 ⑦「ただし」「栄養と健康」3分野の実験・実習科目は1.0単位以上修得すること。 ⑧「ただし」「給食の運営」2分野以上修得すること。
	教養基礎科目	キャリアデザイン	30	1	演習	1	前	必修	
		化学	30	2	講義	1	前	選択	
		生物学	30	2	講義	1	後	選択	
		数学	30	2	講義	1	前	選択	
		生活科学	30	2	講義	1	後	選択	
		歴史学	30	2	講義	2	前	選択	
		心理学	30	2	講義	1	後	選択	
		社会学	30	2	講義	2	後	選択	
		法学	30	2	講義	2	前	選択	
	教養演習科目	経済学	30	2	講義	2	前	選択	
		英語Ⅰ	30	1	演習	1	前	選択	
		英語Ⅱ	30	1	演習	1	後	選択	
		情報処理Ⅰ	30	1	演習	1	前	選択	
		情報処理Ⅱ	30	1	演習	1	後	選択	
		生活技術	30	1	演習	1	後	選択	
	専門教育科目	社会生活と健康	体育実技	30	1	実技	1	前	
社会福祉概論			30	2	講義	2	後	必修	
人体の構造と機能		公衆衛生学	30	2	講義	2	前	必修	
		解剖生理学Ⅰ	30	2	講義	1	前	必修	
		解剖生理学Ⅱ	30	2	講義	1	後	必修	
		解剖生理学実験	45	1	実験	2	前	選択	
		生化学	30	2	講義	2	前	必修	
		生化学実験	45	1	実験	2	後	選択	
食品と衛生		運動生理学	30	2	講義	2	後	必修	
		食品衛生学	30	2	講義	1	前	必修	
		食品衛生学実験	45	1	実験	1	前	選択	
		食品学Ⅰ	30	2	講義	1	後	必修	
		食品学Ⅱ	30	2	講義	2	前	必修	
栄養と健康		食品学実験Ⅰ	45	1	実験	1	後	選択	
		食品学実験Ⅱ(食品加工学実習含む)	45	1	実験	2	後	選択	
		基礎栄養学	30	2	講義	1	前	必修	
		栄養化学	30	2	講義	1	前	必修	
		栄養化学実験	45	1	実験	1	後	選択	
		臨床栄養学	30	2	講義	1	後	必修	
栄養の指導		臨床栄養学実習	45	1	実習	1	後	選択	
		ライフステージと食生活	30	2	講義	1	後	必修	
		ライフステージ栄養学実習	45	1	実習	2	前	選択	
		栄養指導論Ⅰ	30	2	講義	1	後	必修	
		栄養指導論Ⅱ	30	2	講義	2	前	必修	
給食の運営		栄養指導実習Ⅰ	45	1	実習	1	後	必修	
		栄養指導実習Ⅱ	45	1	実習	2	前	必修	
		公衆栄養学	30	2	講義	2	後	必修	
		調理学	30	2	講義	1	前	必修	
		調理学実験	45	1	実験	1	後	必修	
		調理学実習Ⅰ	45	1	実習	1	前	必修	
食と生活を豊かに実践するための科目	調理学実習Ⅱ	45	1	実習	2	前	必修		
	給食管理	30	2	講義	1	後	必修		
	給食管理実習Ⅰ	45	1	実習	2	前	必修		
	給食管理実習Ⅱ(校外実習)	90	2	実習	2	後	必修		
	食物栄養学演習Ⅰ	30	1	演習	2	前	選択		
	食物栄養学演習Ⅱ	30	1	演習	2	後	選択		
	調理学実習Ⅲ	45	1	実習	2	前	選択		
	調理学実習Ⅳ	45	1	実習	2	後	選択		
	製菓実習	45	1	実習	1	前	選択		
	フードスペシャリスト論	30	2	講義	1	前	選択		
	食品の官能評価・鑑別論	30	2	講義	2	前	選択		
	食品の消費と流通	30	2	講義	1	後	選択		
	フードコーディネーター論	30	2	講義	2	後	選択		
	子どもと食育	30	1	演習	2	前	選択		
	子どもと保健	30	1	演習	1	後	選択		
	高齢者と栄養	30	1	演習	2	後	選択		
	野外活動	30	1	演習	1	前	選択		
	美容福祉Ⅰ	30	2	講義	1	後	選択		
	美容福祉Ⅱ	30	1	演習	2	前	選択		
	食品の安全	30	2	講義	2	前	選択		
栄養とスポーツ	30	2	講義	2	前	選択			
フードビジネス論	30	2	講義	1	後	選択			
食物栄養特別演習	30	1	演習	2	後	選択			

(新旧対照表) 設置の趣旨を記載した書類 (30 ページ)

新	旧
<p>(6)教育方法、履修指導方法及び卒業要件</p> <p>4 卒業要件</p> <p>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。</p> <p><u>(前掲 資料-19)</u></p> <p>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。</p> <p>62 単位以上の内訳は、次の通りとする。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>(6)教育方法、履修指導方法及び卒業要件</p> <p>4 卒業要件</p> <p>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。</p> <p>本学は、栄養士養成を目的としている。</p> <p>卒業要件は、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 単位以上の 10 単位以上の単位修得を必要とする。</p> <p>栄養士指定科目の中では、講義または演習として「社会生活と健康」分野で 4 単位、「人体の構造と機能」分野で 8 単位、「食品と衛生」分野で 6 単位と、同 3 つの分野で実験または実習として合計 4 単位が必修となる。また、「栄養と健康」分野では 8 単位、「栄養の指導」分野で 6 単位、「給食の運営」分野で 4 単位の講義または演習が、同 3 つの分野で実験または実習として合計 10 単位が必修となり、合せて、50 単位が必要となる。</p> <p>本学科では、上記、基礎教育科目から 10 単位以上、栄養士指定科目から 50 単位以上に加えて、指定科目とそれ以外の専門科目から 2 単位以上の修得をし、合計 62 単位以上修得することを卒業条件とする。</p>

(改善意見) 食物栄養学科

2. <履修モデルの説明が不明確>

履修モデルとして「①調理技術とフードデザインの向上を目指す」、「②子どもの食育、高齢者・障がい者への食の支援を目指す」、「③管理栄養士を目指す」が示されているが、栄養士の基本的な役割として、成人に対する栄養と食に関わる支援を行う役割の重要性を「(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科目」の説明において明確にした上で、履修モデル上の説明を行うこと。

(対応)

改善意見を踏まえて、(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科目 (P. 20)において、最初に栄養士の役割を記載しました。そのうえで、栄養士養成のための指定科目と本学独自の専門科目を説明しました。その内容は、下記の通りです。

栄養士法の一部を改正する法律(平成 14 年施行)は、がん、脳卒中、心臓病、糖尿病等の生活習慣病の増加が国民の健康面における大きな課題となっており、これらの疾病の発生と進行を防ぐためには、生活習慣の改善、中でも食生活の改善が重要な課題となっていることから、特に、栄養評価・判定に基づく適切な指導を行うための高度な専門的知識及び技術を持ち、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導等の業務に対応する管理栄養士の育成を図る目的で策定され、管理栄養士の定義が制定されました。栄養士法では、都道府県知事の免許を受けて栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者とされています。

また、平成 15 年に施行された健康増進法は、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ます。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ます。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ます。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の予防のために、成人に対する栄養と食に関する支援を行うことであるといえます。

これらをふまえて、栄養士法施行規則では、栄養士養成施設における教育内容と履修単位が決められています。本学では、養成する人材像を基に、教育内容に沿った指定科目を設定していること、さらに、栄養士として将来活躍を希望する職域に合わせた履修モデルと設定し、本学独自の専門教育科目を設置していることを説明しました。

履修モデルの説明の中で、栄養士の役割に該当する職域に不足がありましたので、加筆

修正しました。

(新旧対照表) 設置の趣旨を記載した書類 (20 ページ)

新	旧
<p>(4) 教育課程編成の考え方及び特色</p> <p>2 科目の構成の考え方及び特色</p> <p>(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<u>専門教育科目</u></p> <p>平成 14 年の栄養士法の改正により、<u>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。</u></p> <p>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、<u>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。</u></p> <p>本学科の学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）の中で、<u>栄養士としての専門職に関するものは、豊富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」、</u>「人間尊重の精神をもち、食に係わる専門的な知識・技術・方法を身につけ、地域に貢献できる基礎ができて」、<u>「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」</u>である。</p> <p><u>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。</u>（前掲 資料-19）</p> <p><u>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。</u></p> <p>【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）※」「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※」</p>	<p>(4) 教育課程編成の考え方及び特色</p> <p>2 科目の構成の考え方及び特色</p> <p>(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科目</p> <p>本学科の学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）である「<u>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」、</u>「人間尊重の精神をもち、食に係わる専門的な知識・技術・方法を身につけ、地域に貢献できる基礎ができて」、<u>「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」</u>を獲得するために、<u>26 の講義科目(52 単位)と 7 の実験科目(7 単位)、11 の実習科目(12 単位)、及び 9 の演習科目(9 単位)で構成している。</u>(前掲資料-19)</p> <p>栄養士資格を取得するための指定科目は、次の通りである。</p> <p>【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」</p>

<p>【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)」 <u>※は選択科目，その他は必修科目である</u></p> <p>食と生活を豊かに実践するための専門教育科目では，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。<u>この2科目は，</u>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。</p> <p>(削除)</p>	<p>【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)」</p> <p>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」「食物栄養学演習Ⅱ」と「ビジネス実務・マナー」を設置している。「食物栄養学演習Ⅰ」と「食物栄養学演習Ⅱ」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。</p> <p><u>「ビジネス実務・マナー」は，あらゆる職業人に必要とされている「ホスピタリティ・マインド」の重要性を理解し，それに裏付けられたビジネス実務スキルを身につけるとともに，より良い人間関係の構築に欠かせないコミュニケーション力の向上と自己表現の重要性を認識し，演習を通して実践に適應する能力を養うものである。</u></p>
--	---

(改善意見) 食物栄養学科

3. <科目内容が不明確>

「ビジネス実務・マナー」について、短期大学の教育内容に照らした授業科目として適切であるかが不明確であるため、シラバスも示して授業内容・科目名称の妥当性について説明するか、適切に改めること。

(対応)

改善意見を踏まえて、授業内容と科目名称を検討した結果、新学科では、「ビジネス実務・マナー」の科目を削除することにいたしました。目的に応じた内容で課外授業として実施することにいたしました。

「ビジネス実務・マナー」の科目は、現代社会の中であらゆる職業人に必要とされている「ホスピタリティ・マインド」の重要性を理解し、それに裏付けられたビジネス実務スキルを身につけるとともに、より良い人間関係の構築に欠かせないコミュニケーション力の向上と自己表現の重要性を認識し、演習を通して実践に適応する能力を養うものとして、科目設定をしてきました。しかし、短期大学の授業科目としては適切ではないので、就職講座の一環として実施していく予定です。

(新旧対照表) 基本計画書 (1 ページ)

新						旧					
教育 課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				教育 課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数			
		講義	演習	実験・実習	計			講義	演習	実験・実習	計
		食物栄養学科	36科目	14科目	19科目			69科目	食物栄養学科	36科目	15科目

(新旧対照表) 教育課程等の概要 (2 ページ)

新						旧					
小計 (52科目)			44	35	0	小計 (53科目)			44	36	0
合計 (69科目)		-	47	59	0	合計 (70科目)		-	47	60	0

(新旧対照表) 授業科目の概要 (8 ページ)

新	旧
(削除)	<p>ビジネス実務・マナー</p> <p>現代企業に求められる能力と職業人として求められる意識、基本的なビジネスの知識など、ビジネス活動においてよりよい成果を上げるために必要不可欠な行動スキルを実践形式で学ぶ。特に、業種・職種を問わずあらゆる職業人に必要とされている「ホスピタリティ・マインド」の重要性を理解し、それに裏付けられたビジネス実務スキルを身につける。また、マナーはビジネスコミュニケーション・スキルの重要な部分である。言葉遣いや応対方法等の学習を通し、より良い人間関係の構築に欠かせないコミュニケーション力の向上と自己表現の重要性を認識し、演習を通して実践に適應する能力を養う。</p>

(新旧対照表) 設置の趣旨を記載した書類 (21 ページ)

新	旧
<p>(4) 教育課程編成の考え方及び特色</p> <p>2 科目の構成の考え方及び特色</p> <p>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。</p> <p>(削除)</p>	<p>(4) 教育課程編成の考え方及び特色</p> <p>2 科目の構成の考え方及び特色</p> <p>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」「食物栄養学演習Ⅱ」と「ビジネス実務・マナー」を設置している。「食物栄養学演習Ⅰ」と「食物栄養学演習Ⅱ」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。</p> <p>「ビジネス実務・マナー」は、あらゆる職業人に必要とされている「ホスピタリティ・マインド」の重要性を理解し、それに裏付けられたビジネス実務スキルを身につけるとともに、より良い人間関係の構築に欠かせないコミュニケーション力の向上と自己表現の重要性を認識し、演習を通して実践に適應する能力を養うものである。</p>

(新旧対照表) 設置の趣旨を記載した書類 (28 ページ)

新	旧
<p>(2) 授業形態</p> <p>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。</p>	<p>(2) 授業形態</p> <p>授業の形態別では、36 の講義科目と 15 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。</p>

(改善意見) 食物栄養学科

4. <設置計画の一層の充実>

教員の年齢構成が比較的高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、今後の採用計画など教員組織編制の将来構想の明確化が望まれるので、対応方針について回答すること。その際、教員組織の質の維持の観点から、特に栄養士養成の分野に係る博士の学位を有する教員補充の方針について説明すること。

(対応)

専任教員の採用においては、40～60歳代で学位・職位のバランスを考慮に入れて検討しましたが、開学当初はベテランによる充実した体制としたため、博士をもつ教員は比較的高齢となっています。本学の定年は65歳ですが、完成年度に65歳以上になる教授3名は、博士の学位を有し、教育研究と組織運営の経験が豊かな教員です。本学教授会と本学園理事会の承認を得ています。

開学後5年を目途に、新学科の教育・運営の基礎作りを構築する計画を立てております。そのために、3名の教授には、下表のように定年を延長し、FD活動を通して若手教員と授業研究・教育方法の共有・研究、共同研究等による研究活動を支援する予定です。36年度以降は、当該分野において40～50歳代の新任者を専任として以下のとおり補充する計画をしています。

主な教育分野	氏名	職位(学位)	年齢(完成年度)		後任者	年齢	職位(学位)	将来の教員編成について
食品と衛生	上田成子	教授(博士)	71歳	→	(新任者)	60歳代	教授(博士)	上田教員を73歳まで定年延長予定。34年度以降は、非常勤で新任を採用し、その教員を上田教員の後任として専任に補充。
基礎教育科目	百田裕子	教授(博士)	68歳	→	(兼任教員)	50歳代	教授(博士又は修士)	百田教員を72歳まで定年延長予定。その後、宇都宮短期大学の基礎教育科目の総括者とする兼任教員で補充。
人体の構造と機能	渡部 誠	教授(博士)	65歳	→	(新任者)	40歳代	准教授又は講師(博士又は修士)	渡部教員を70歳まで定年延長予定。35年度以降は、非常勤で担当科目のうち数科目を担当できる新任を採用し、その教員を渡部教員の後任として補充。

なお、布川教員(准教授)は、平成30年3月に修士を取得しましたが、本学科の申請書類提出が3月22日であったため申請書類に反映できず、学士として申請しましたが、修士を取得しましたので修正いたします。

また、栄養士養成の分野として重要な「栄養と健康」「栄養の指導」及び「給食の管理」では、修士をもつ教員には将来博士号取得に向けた研究活動への支援を行っていきます。当該分野の50～60歳代の教員の定年退職後の後任は、博士の学位を有する若手教員を採用

し、教員組織と教育内容の質の向上と維持を図る計画です。

(新旧対照表) 設置の趣旨を記載した書類 (25 ページ)

新	旧
<p>(5)教員組織の編成の考え方及び特色</p> <p>(1) 教員組織編成の考え方及び特色 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。</p>	<p>(5)教員組織の編成の考え方及び特色</p> <p>(1) 教員組織編成の考え方及び特色 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、家政学士/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、教育学修士)、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、家政学修士)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。</p>

(新旧対照表) 設置の趣旨を記載した書類 (27 ページ)

新	旧
<p>(3) 年齢構成</p> <p>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組織運営を行えること、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いる。本学定年規程を超える者については、本学専任教員等から円滑に後任者を充てられるよう将来の教員組織編成を具体的に構想している。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>(3) 年齢構成</p> <p>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)と年齢構成のバランスを考慮して、配置している。60歳代教授3名については、学科の安定した教育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いる。本学定年規程を超える者については、本学専任教員等から円滑に後任者を充てられるよう将来の教員組織編成を具体的に構想している。</p> <p>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考慮している。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を行っていく。</p> <p>なお、専任教員のうち3名が本学定年規程で定める年齢を超えて就任予定(完成年度で定年年齢を超えるものを含む)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、教育研究活動に適しているとの承認を得ている。(資料-26)</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

(審査意見対応以外の修正事項) 食物栄養学科

1. <施設の用途変更および施設の名称変更>

厚生労働省から、調理・家政実習室においては調理のみの実習室にするよう指導があったため。

(対応)

厚生労働省から、調理・家政実習室においては調理のみの実習室にするよう指導があったため、調理・家政実習室を調理のみ行う調理実習室へ用途の変更を行い、調理・家政実習室に付随していた更衣室を削除いたしました。

また2号館3階の講義室1室を家政系(被服・住居等)の授業を行うための家政実習室に用途を変更いたしました。

なお、本学の平成23年度に新たに建てた5号館の教員の研究室は、教員と学生が共に研究を行う研究室となるよう教育研究室という名称にしています。3号館の教員研究室も5号館と同じように教育研究室と名称を統一させるとともに、5号館の研究室番号、名称を変更いたします。

(新旧対照表) 基本計画書 (2ページ)

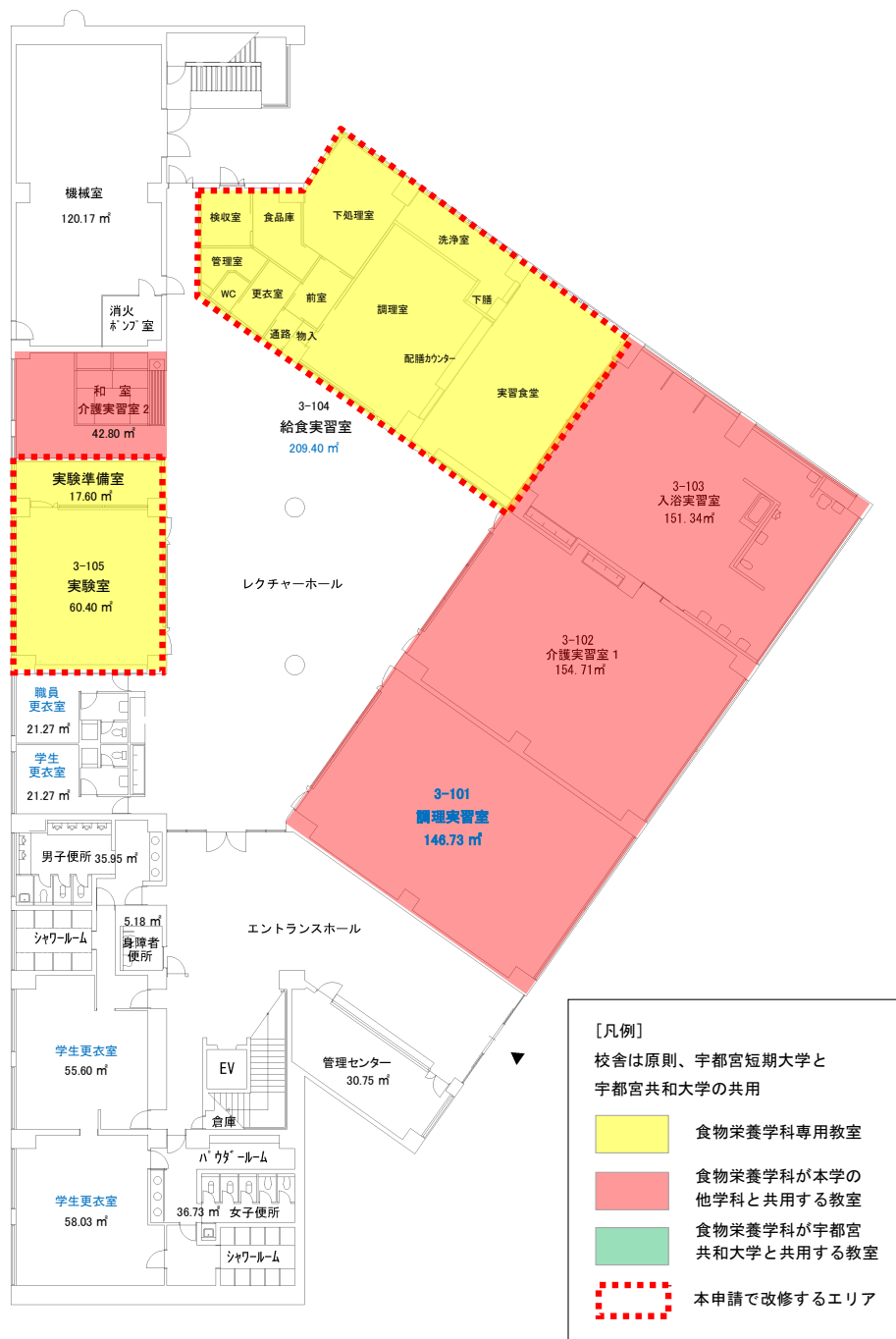
新				旧			
教室等	講義室	演習室	実験実習室	教室等	講義室	演習室	実験実習室
	20 室	1 室	9 室		21 室	1 室	8 室

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (33ページ)

新	旧
<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	<p>(1) 講義室 1～5号館に講義室21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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 実験・実習室 3号館に調理・家政実習室を備える。また、食物栄養学科専用として、給食実習室、実験室及び実習室を設置・整備する。</p>

校舎の平面図

3号館（1階 平面図）・・・本申請に伴い改修する校舎



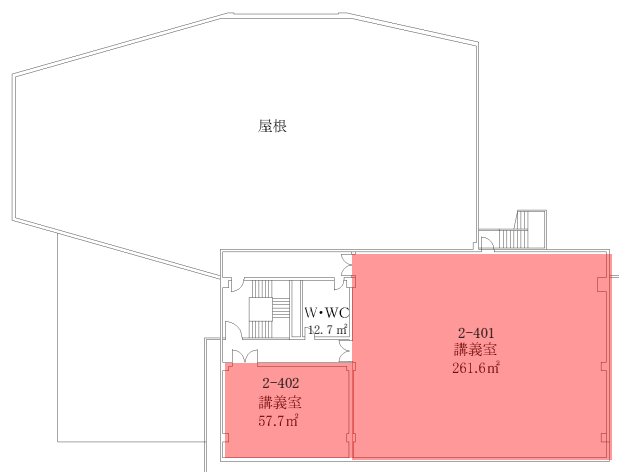
校地校舎等の図面（5 ページ）

● 3号館（2階 平面図）・・・本申請に伴い改修する校舎

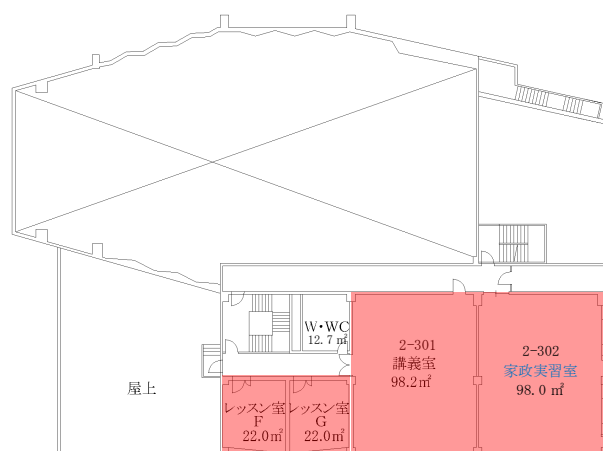


校地校舎等の図面 (10 ページ)

● 2号館・・・長坂キャンパス既存校舎



(4階 平面図)



(3階 平面図)

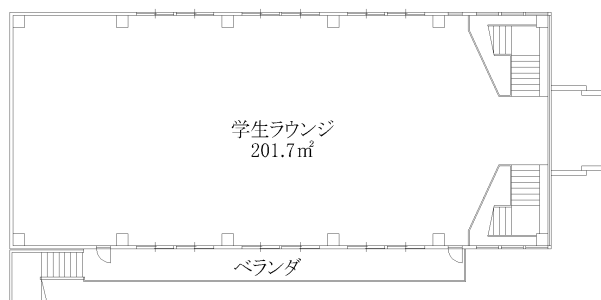
[凡例]

校舎は原則、宇都宮短期大学と
宇都宮共和大学の共用

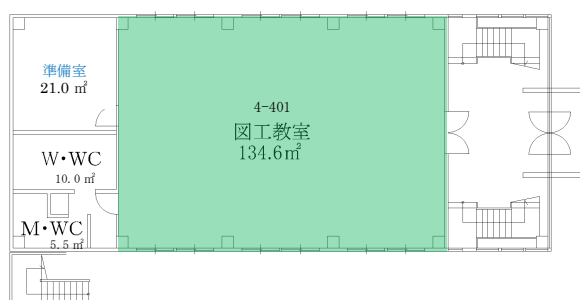
- 食物栄養学科専用教室
- 食物栄養学科が本学の
他学科と共用する教室
- 食物栄養学科が宇都宮
共和大学と共用する教室

校地校舎等の図面（11 ページ）

● 4号館・・・長坂キャンパス既存校舎



（ 2階 平面図 ）



（ 1階 平面図 ）

【凡例】

校舎は原則、宇都宮短期大学と
宇都宮共和大学の共用



食物栄養学科専用教室



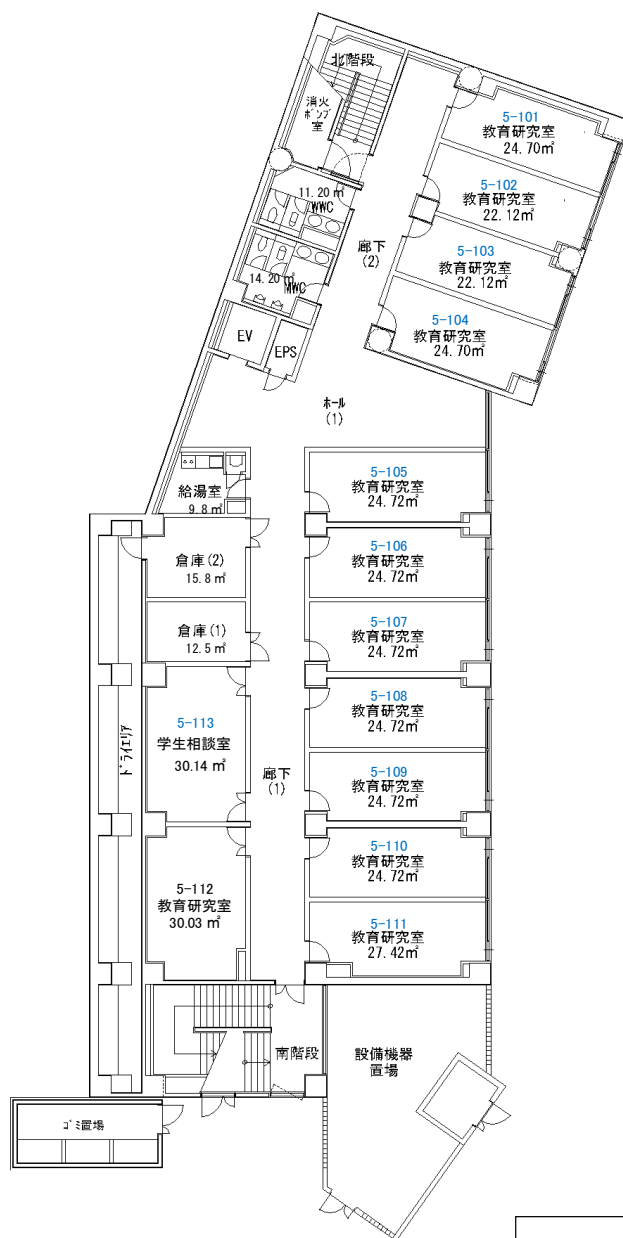
食物栄養学科が本学の
他学科と共用する教室



食物栄養学科が宇都宮
共和大学と共用する教室

校地校舎等の図面 (12 ページ)

● 5号館 (1階 平面図) ・ ・ ・ 長坂キャンパス既存校舎



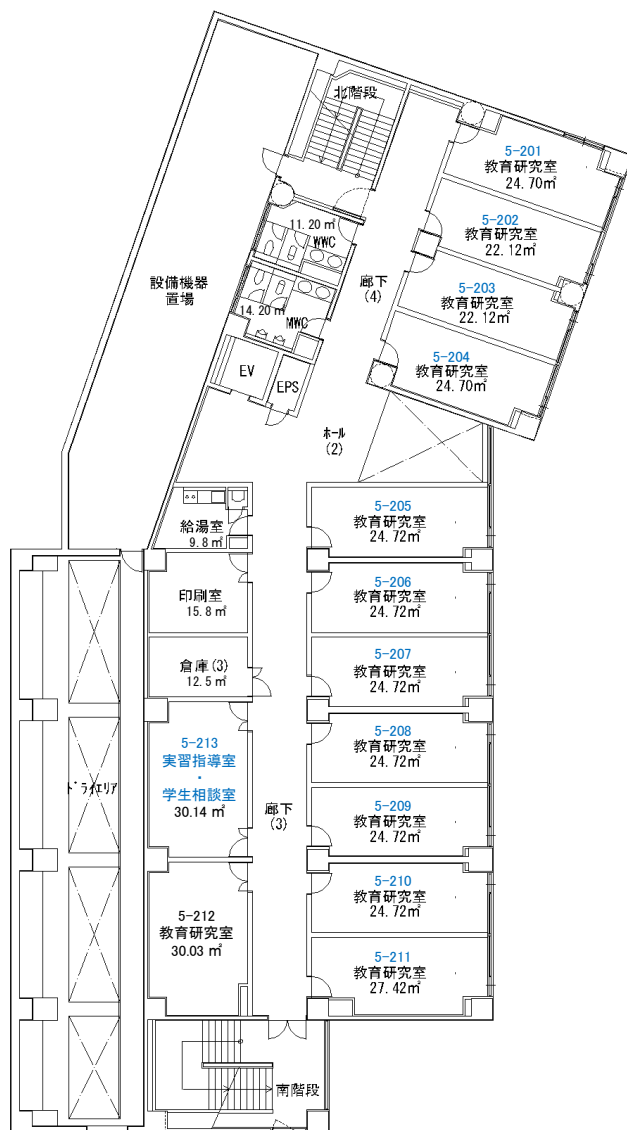
[凡例]

校舎は原則、宇都宮短期大学と宇都宮共和大学の共用

	食物栄養学科専用教室
	食物栄養学科が本学の他学科と共用する教室
	食物栄養学科が宇都宮共和大学と共用する教室

校地校舎等の図面 (13 ページ)

● 5号館 (2階 平面図) ・ ・ ・ 長坂キャンパス既存校舎



[凡例]

校舎は原則、宇都宮短期大学と
宇都宮共和大学の共用

- 食物栄養学科専用教室
- 食物栄養学科が本学の
他学科と共用する教室
- 食物栄養学科が宇都宮
共和大学と共用する教室

(審査意見対応以外の修正事項) 食物栄養学科

2. <取得学位の変更>

申請後の修士課程修了にともなう取得学位の変更

(対応)

布川教員(准教授)は、平成30年3月に修士を取得しましたが、本学科の申請書類提出が3月22日であったため申請書類に反映できず、学士として申請しましたが、修士を取得しましたので、家政学士から修士(家政学)に修正いたします。

また、設置の趣旨の本文中に教員の氏名等(3号様式)の保有学位等と整合性がとれていない箇所がありましたので、修正いたします。

(詳細説明)

教員の氏名等(1ページ)

別記様式第3号(その2の1)

(用紙 日本工業規格A4縦型)

教員の氏名等												
(食物栄養学科)												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有 学位等	月額 基本給 (千 円)	担当授業科目の 名称	配 当 年 次	担 当 単 位 数	年 間 講 数	現 職 (就任 年 月)	申 請 に 係 る 大 職 務 に 従 事 す る 日 数 平 均 日 数
5	専	准教授	フカワ 布川 かおる <平成31年4月>		修士 (家政 学)		全人教育講座※ 臨床栄養学 臨床栄養学実習 給食管理実習Ⅱ (校外実習) 食物栄養学演習Ⅰ 食物栄養学演習Ⅱ ライフステージと 食生活 ライフステージ栄 養学実習 食物栄養特別演習 ※	1前 1後 1後 2後 2前 2後 1後 2前 2後	0.1 2 1 2 1 1 2 1 0.3	1 1 1 1 1 1 1 1 1	伊藤クリ ニック非常 勤管理栄養 士(平 11.10) 東京都立広 尾病院栄養 科臨時職員 (平13.4) 東京家政大 学栄養士科 非常勤講師 (平21.4) 三越診療所 非常勤管理 栄養士(平 23.2) 高村内科ク リニック管 理栄養士 (平28.3)	5日

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (25 ページ)

新	旧
<p>(1) 教員組織の編成の考え方</p> <p>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。</p> <p>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）</p> <p>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。</p> <p>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、<u>修士(家政学)</u>/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、<u>修士(教育学)</u>）、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、<u>修士(家政学)</u>）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。</p> <p>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。</p>	<p>(1) 教員組織の編成の考え方</p> <p>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。</p> <p>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）</p> <p>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。</p> <p>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、<u>家政学修士</u>/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、<u>教育学修士</u>）、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、<u>家政学修士</u>）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。</p> <p>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。</p>

専任教員の年齢構成・学位保有状況（1ページ）

別記様式第3号（その3）

（用紙 日本工業規格 A 4 縦型）

専任教員の年齢構成・学位保有状況										
職 位	学 位	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～64歳	65～69歳	70歳以上	合 計	備 考
教 授	博 士	人	人	人	人	人	2人	1人	3人	
	修 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
准教授	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	1人	人	人	1人	
講 師	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	人	人	1人	人	人	人	1人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
助 教	博 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	修 士	人	1人	人	人	人	人	人	1人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	人	人	人	人	
合 計	博 士	人	人	人	人	人	2人	1人	3人	
	修 士	人	1人	人	1人	1人	人	人	3人	
	学 士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	短期大士	人	人	人	人	人	人	人	人	
	その他	人	人	人	人	1人	人	人	1人	