

基本計画書

基 本 計 画										
事 項		記 入 欄						備 考		
計 画 の 区 分		短期大学の学科の設置								
フリガナ設置者		ガッコウホウジン スカガクエン 学校法人 須賀学園								
フリガナ大学の名称		ウツノミヤタンキダイガク 宇都宮短期大学 (Utsunomiya Junior College)								
大学本部の位置		栃木県宇都宮市下荒針町長坂3829								
大学の目的		本学は、教育基本法及び学校教育法の精神に従って大学教育を施し、一般教養及び専門の知能と技能を授け、文化の創造と発展とに貢献し得る有為な青年を育成することを目的とする。								
新設学部等の目的		食物栄養学科は、食と栄養に関する専門的知識と技術を学び、一人ひとりの心身の状態に応じた栄養指導、おいしい献立作成と食事支援、子どもの食育の実践及び様々な専門職と連携をとって活躍できる栄養士を育成する。地域の食材を生かした商品開発や食を通して地域を活性化し、幅広く地域社会への貢献ができる人材を養成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地		
	食物栄養学科 (Department of Food and Nutrition Science)	2年	30人	年次人 —	60人	短期大学士 (食物栄養学)	年 月 第 年次 平成31年4月 第1年次	栃木県宇都宮市下荒針町長坂3829		
	計		30	—	60					
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)		人間福祉学科社会福祉専攻 (定員減) (△10) (平成31年4月) 人間福祉学科介護福祉専攻 (定員減) (△20) (平成31年4月)								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数					卒業要件単位数			
		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 62単位		
教員組織の概要	学部等の名称			専任教員等						兼任教員等
				教授	准教授	講師	助教	計	助手	
	新設	食物栄養学科	人	人	人	人	人	人	人	
			3	2	1	1	7	3	25	
			(3)	(2)	(1)	(1)	(7)	(3)	(22)	
	区分	計	3	2	1	1	7	3	—	
			(3)	(2)	(1)	(1)	(7)	(3)	(-)	
	既設	音楽科	3	1	2	0	6	0	32	
			(3)	(1)	(2)	(0)	(6)	(0)	(32)	
			2	1	1	0	4	0	22	
(2)			(1)	(1)	(0)	(4)	(0)	(22)		
2			1	0	1	4	0	16		
区分	人間福祉学科社会福祉専攻	(2)	(1)	(0)	(1)	(4)	(0)	(16)		
		人間福祉学科介護福祉専攻	7	3	3	1	14	0	—	
			(7)	(3)	(3)	(1)	(14)	(0)	(-)	
合 計			10	5	4	2	21	3	—	
			(10)	(5)	(4)	(2)	(21)	(3)	(-)	

教員以外の職員の概要	職 種		専 任		兼 任		計			
	事 務 職 員		9人 (9)		0人 (0)		9人 (9)			
	技 術 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)			
	図 書 館 専 門 職 員		0 (0)		1 (1)		1 (1)			
	そ の 他 の 職 員		0 (0)		0 (0)		0 (0)			
	計		9 (9)		1 (1)		10 (10)			
校 地 等	区 分		専 用	共 用	共用する他の学校等の専用		計		宇都宮共和大学 (必要面積3,100㎡)と共用	
	校 舎 敷 地		— ㎡	37,102 ㎡	— ㎡		37,102 ㎡			
	運 動 場 用 地		— ㎡	19,897 ㎡	— ㎡		19,897 ㎡			
	小 計		— ㎡	56,999 ㎡	— ㎡		56,999 ㎡			
	そ の 他		— ㎡	11,761 ㎡	— ㎡		11,761 ㎡			
	合 計		— ㎡	68,760 ㎡	— ㎡		68,760 ㎡			
校 舎		専 用	共 用	共用する他の学校等の専用		計		宇都宮共和大学 (必要面積3,008㎡)と共用		
		— ㎡ (㎡)	13,654㎡ (13,654㎡)	— ㎡ (㎡)		13,654㎡ (13,654㎡)				
教室等	講義室		演習室	実験実習室	情報処理学習施設		語学学習施設		大学全体	
	20 室		1 室	9 室	1 室 (補助職員一人)		— 室 (補助職員一人)			
専 任 教 員 研 究 室			新設学部等の名称			室 数				
			食物栄養学科			7 室				
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称		図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	宇都宮共和大学子ども生活学部・宇都宮短期大学全体での共用分 図書48,617冊 学術雑誌61種 電子ジャーナル1点 視聴覚資料11,428点 機械・器具4,562点 標本77点	
	食物栄養学科		2,350 [50] (2,150 [50])	11 [3] (11 [3])	0 [-] (0 [-])	19 (19)	430 (430)	6 (6)		
	計		2,350 [50] (2,150 [50])	11 [3] (11 [3])	0 [-] (0 [-])	19 (19)	430 (430)	6 (6)		
図書館			面積		閲覧座席数		収 納 可 能 冊 数			大学全体
			758 ㎡		120席		60,000冊			
体育館			面積		体育館以外のスポーツ施設の概要					
			1,567 ㎡		テ ニ ス コ ー ト 4 面					
経 費 の 見 積 及 び 方 法 の 概 要	経費の見積り	区 分		開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次
		教員1人当り研究費等			300千円	300千円				
		共 同 研 究 費 等			1,000千円	1,000千円	—千円	—千円	—千円	—千円
		図 書 購 入 費		8,380千円	1,000千円	1,000千円	—千円	—千円	—千円	—千円
		設 備 購 入 費		58,978千円	3,000千円	2,000千円	—千円	—千円	—千円	—千円
		学生1人当り納付金		第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	
			1370千円	1070千円	—千円	—千円	—千円	—千円		
	学生納付金以外の維持方法の概要				学校法人全体予算充当及び補助金により運営					

既設大学等の状況	大 学 の 名 称		宇都宮短期大学									
	学 部 等 の 名 称		修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度		所 在 地	
	宇都宮短期大学		年	人	年次人	人		倍				
	音楽科		2	40	—	80	短期大学士(音楽)	0.58	昭和42年度		栃木県宇都宮市下荒針町長坂3829	
	人間福祉学科		2	80	—	160	短期大学士(人間福祉)	0.39	平成13年度		同上	
	人間福祉学科 社会福祉専攻		2	40	—	80	短期大学士(人間福祉)	0.6	平成13年度		同上	
	人間福祉学科 介護福祉専攻		2	40	—	80	短期大学士(人間福祉)	0.18	平成13年度		同上	
	大 学 の 名 称		宇都宮共和大学								平成30年度入学定員(△30人)	
	学 部 等 の 名 称		修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度			所 在 地
	宇都宮共和大学		年	人	年次人	人		倍				
シティライフ学部 シティライフ学科		4	60	—	240	学士(経済学)	0.75	平成11年度	栃木県宇都宮市大通り1丁目3番18号			
子ども生活学部 子ども生活学科		4	100	—	370	学士(子ども生活学)	0.48	平成23年度	栃木県宇都宮市下荒針町長坂3829			
附属施設の概要		該当なし										

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学又は高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

教 育 課 程 等 の 概 要																	
(食物栄養学科)																	
科目 区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
基礎 教育 科目	科目 目 幹	全人教育講座	1前	2			○			3	1					兼10 オムニバス	
		キャリアデザイン	1前	1				○								兼1	
	教 養 基 礎 科 目	化学	1前		2		○			1							兼1
		生物学	1後		2		○										兼1
		数学	1前		2		○										兼1
		生活科学	1後		2		○										兼1
		歴史学	2前		2		○										兼1
		心理学	1後		2		○										兼1
		社会学	2後		2		○										兼1
		法学	2前		2		○										兼1
	経済学	2前		2		○										兼1	
	教 養 演 習 科 目	英語Ⅰ	1前		1			○									兼1
		英語Ⅱ	1後		1			○									兼1
		情報処理Ⅰ	1前		1			○									兼1
		情報処理Ⅱ	1後		1			○									兼1
		生活技術	1後		1			○		1							
		体育実技	1前		1				○								兼1
(小計17科目)			—	3	24	0	—			2	0	0	0	0	0	兼16	
専 門 教 育 科 目	社会 福祉 学	社会福祉概論	2後	2			○									兼1	
		公衆衛生学	2前	2			○			1							
	人 体 の 構 造 と 機 能	解剖生理学Ⅰ	1前	2			○										兼1
		解剖生理学Ⅱ	1後	2			○			1							
		解剖生理学実験	2前		1				○	1						3	
		生化学	2前	2			○			1							
		生化学実験	2後		1				○	1							3
		運動生理学	2後	2			○			1							
	食 品 と 衛 生	食品衛生学	1前	2			○			1							
		食品衛生学実験	1前		1				○	1							3
		食品学Ⅰ	1後	2			○										兼1
		食品学Ⅱ	2前	2			○										兼1
		食品学実験Ⅰ	1後		1				○							3	兼1
		食品学実験Ⅱ(食品加工学実習含む)	2後		1				○							3	兼1
	栄 養 と 健 康	基礎栄養学	1前	2			○			1			1				
		栄養化学	1前	2			○			1							
		栄養化学実験	1後		1				○							3	
		臨床栄養学	1後	2			○				1						
		臨床栄養学実習	1後		1				○		1					3	
		ライフステージと食生活	1後	2			○				1						
		ライフステージ栄養学実習	2前		1				○		1						
	栄 養 の 指 導	栄養指導論Ⅰ	1後	2			○						1				
		栄養指導論Ⅱ	2前	2			○						1				
		栄養指導実習Ⅰ	1後	1					○				1			3	
		栄養指導実習Ⅱ	2前	1					○				1			3	
		公衆栄養学	2後	2			○										兼1
	給 食 の 運 営	調理学	1前	2			○								1		
調理学実験		1後	1					○						1		3	
調理学実習Ⅰ		1前	1					○						1		3	
調理学実習Ⅱ		2前	1					○						1		3	
給食管理		1後	2			○											
給食管理実習Ⅰ		2前	1					○		1						3	
給食管理実習Ⅱ(校外実習)		2後	2					○		2	1	1	1	3			

科目 区分		授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
専門教育科目	食と生活を豊かに実践するための科目	食物栄養学演習Ⅰ	2前		1			○		2	1	1	1		兼1

（注）

- 学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科の設置又は大学における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には，授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等，研究科等若しくは高等専門学校の学科（学位の種類及び分野の変更等に関する基準（平成十五年文部科学省告示第三十九号）別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。）についても作成すること。
- 私立の大学若しくは高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合，大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は，この書類を作成する必要はない。
- 開設する授業科目に応じて，適宜科目区分の枠を設けること。
- 「授業形態」の欄の「実験・実習」には，実技も含むこと。

授 業 科 目 の 概 要			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎 教育 科目	基 幹 科 目 全人教育講座	本学の建学の精神である「全人教育(人間形成の教育)」について学ぶ。本学の教育目的、食物栄養学科の教育目標を把握し、社会人として、食の専門職として必要な広い教養と専門的な知識・技術や態度の必要性を知り、「自立・自律した生活者」となり、「豊かな人間性をもった社会人、食の専門職」になるための学生生活の過ごし方を考える。 (オムニバス方式/全15回) (1 百田裕子/1回) 初回に人間福祉学科・食物栄養学科の教育目標と3つのポリシー、および学習の成果について説明する。人間の「生活とは何か」について理解し、自己の生活の現状について考える。当科目の最終回のまとめとして、「自立・自律した生活の理解」と自己が自立・自律した生活者になるための課題の把握し、学習方法を考える。 (2 上田成子/1回) 安心・安全な食生活の実践者として食品衛生についての基本的知識を理解し、食への関心を深める。 (3 渡部 誠/1回) 食や福祉を含めた様々な専門職の意義を理解し、その基本は、ヒトの構造と生理学を知ることから始まりことを学ぶ。ヒトの不思議さと知ることの楽しさを理解する。 (5 布川かおる/1回) 食べることの大切さを理解する。健康な身体をつくるために、何をどのように食べるのがよいのかを具体的に把握し、実践していく姿勢を養う。 (8 中川英子/2回) 幸せな生活を営むための経済概念の必要性を理解する。現在だけでなく、将来に向けての経済も考え、就業して収入を得ることの大切さを理解する。また、大学での学習はは教授されるだけでなく、自ら率先して学ぶ姿勢が大切であり、図書館の活用法を学ぶ。 (9 堀 圭三/1回) 人間が互いに意思の疎通を行い、交流するためのコミュニケーションの大切さを理解し、その方法を学ぶ。 (10 平賀紀章/1回) 社会保障の仕組みと具体的内容を理解する。日常生活や福祉の現場で社会保障制度がどのように役立っているかを考える。 (11 小野篤司/1回) 地域社会の仕組みと地域社会で生活する人々の生活の理解をする。 (12 勝浦美智恵/1回) 人間は一人ひとり様々な心身の状態や環境の中で生活をしているが、人間の尊厳を守ることの大切さを理解し、尊重しあう姿勢を養う。 (13 益川順子/1回) 健康の大切さを理解し、健康な生活を営むための基本事項を学ぶ。 (14 北爪あゆみ/1回) 人間の尊厳を守り、相手を思いやるおもてなしの方法を学ぶ。 (15 新井啓泰/1回) 音楽の効果を理解し、生活の中に音楽を取り入れ方を学ぶ。 (16 阿久澤政行/1回) 彩音祭参加の歌詞に込められた学びの精神を理解する。 (17 須賀英之/1回) 須賀学園の創始者須賀栄子の生涯と建学の精神を学ぶ。	オムニバス

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎 教育 科目	キャリアデザイン	「キャリアデザイン」とは、自分自身の大学生活や職業人生、キャリアについて、自らが主体となって構想し、実現していくことをいう。本授業では、キャリア設計のために不可欠な知識として、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。同時に自分らしい人生や職業・職場選択を考えるために、ワークシート方式で、これまでの自分を振り返ることで、これから自分がやりたいことを明確にしていく。	
	化学	栄養学、食品学、生化学の基礎として必要な化学の知識を習得することを目的とする。食品、栄養素、人体、環境等に存在している物質の性質や働きを、構成元素や分子構造、元素間の結合様式、官能基の観点から理解し、構造式や化学反応式を用いて説明できる力を養う。	
	生物学	「遺伝子」「生態系」「ウイルス」「地球温暖化」等、生物に関する話題が毎日のように報道されている。本授業では、「進化」「DNA」「生物多様性」「生態系と環境」等をキーワードに、様々な生物学的現象について理解を深めていく。	
	数学	大学生として今後の学習や社会人として職務を遂行するに必要な基礎学力としての計算力、数理処理力、数学的思考方法や知識を身につける。数学を通して数理的な基礎知識と論理的な思考力を養い、日常生活の各場面に役立てることができるようになる。	
	生活科学	本授業では、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身につけるために、まず、生活とは何か、自立した生活者とはどういうことなのかについて考える。次に、生活経営・食生活・被服生活・住生活、消費者問題や環境問題等の生活領域の知識やマナーについて、科学的根拠に基づいて学習していく。	
	歴史学	歴史とはなんだろう。未来は文字通り未だ来ず、私たちに有るのは常に今だけである。過去は過ぎ去った総ての時間で常に増えていく。厄介なことに人間だけは、生まれる前の過去も今を生きる人々に難題をもたらしたり、誉れを与えたりする不思議なものとなっている。なぜ歴史を学ぶ必要があるのか、馬や豚にも歴史はあるのか、人間が生きてきた、そして生きていることの意味を考え、歴史に学んだ大局観を養っていく。	
	心理学	人間の社会生活と人間心理との関係を、全人教育のための教養科目の視点から平易に解説することを心がけ、専門教育科目への導入を図る。心理学の基礎を学び、人間生活を「科学」する視点や方法について理解する。「行為法」という学習手法を体験し、体験・認識・洞察・人間知という思考方法を身につける。	
	社会学	自立・自律した生活者として必要な、社会の仕組みについて理解を深めることを目的とする。現代社会の理解、生活の理解、人と社会の関係の理解、社会問題の理解について、具体的な事例を挙げながら講義をしていく。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎 教養科目	法学	日本国憲法を中心とする、法律学の基本的な考え方について授業する。特に、学校と法、家族と法、女性と人権等、子どもや家族、ジェンダーにかかわる身近な人権問題・法律問題を多く取り上げ、私たちの暮らしの中で、法と法律の役割と機能について考える。	
	経済学	私たちは経済社会の中で生活しており、自ら経済活動を行っている。自立した生活者になるためだけでなく、仕事をする上でも経済の知識は必要である。社会の仕組みを理解していく上で必要となる経済学の基礎知識について学ぶ。さらに、福祉という専門分野において必要となる経済の講義を行う。	
	英語 I	広い教養の一つとして、英語で日常会話ができるようになるための基礎作りを行う。 1. Audio Tape, CDを用いたリスニング活動 2. 英語の基本的表現の口頭練習 3. 基本的英語表現を用いた自己表現活動	
	英語 II	広い教養の一つとして、英語 I を基に、さらに上級の日常会話ができるように、学習していく。 1. Audio Tape, CDを用いたリスニング活動 2. 英語の基本的表現の口頭練習 3. 基本的英語表現を用いた自己表現活動	
	情報処理 I	人間と生活を理解するために、情報化社会において必須である情報リテラシーを身につけることを目的とする。演習を通して、コンピュータやインターネットの利用方法、Microsoft Wordの基本的な操作方法を学ぶ。ビジネスシーンに合わせた文書の作成方法を体験する。	
	情報処理 II	人間と生活を理解するため、情報化社会において必須である情報リテラシーを身につけることを目的とする。演習を通してMicrosoft PowerPointやExcelの基本的な操作方法を学ぶ。また、他の受講生を聴衆として実際にプレゼンテーションを行い、分かりやすく発表できる技術を身につける。	
	生活技術	健康で快適な生活を営める自立・自律した社会人になるためには、家庭生活に関する科学的根拠の知識と最低限の生活技術・方法が必要である。また、食の専門職として対象者の生活の自立支援をするためには、支援者自身が自立・自律した生活ができることが求められる。本科目はライフサイクルに合わせた被服の選択・管理法、住生活環境の整え方、年中行事と生活等を演習を通して学び、実践力と応用力をつけていく。	
	体育実技	運動は、栄養、休養と共に健康を維持・回復するために必要な要素である。ラジオ体操 I・IIの基本的な運動をすることで、身体のしくみとその効果を理解するとともに、ライフステージに合わせた運動の種類とその方法を実践を通して理解する。専門の福祉職として対象者支援ができる運動を学ぶ。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目 栄養士指定科目	社会生活と健康		
	社会福祉概論	福祉あるいは社会福祉を必要とする現代社会の構造や機能について理解する。現代社会は、すでに、歴史になってしまった過去の社会同様、構造的には、家族や地域や職場等によって構成されている。過去の社会と現代社会の同質性と異質性を理解するプロセスにおいて福祉や社会福祉ニーズ発生のメカニズムを考えていく。身近な生活課題を取り上げ、関連する施策や支援の実態を共有し、自らの考えなどを表明することで、現代社会の福祉について学んでいく。	
	公衆衛生学	栄養を通じて健康増進や疾病予防を図ることは、栄養士実務の大きな目標でありそのために公衆衛生学の基礎知識を修得する。関連法規や社会制度を理解し、疫学統計データを駆使して疾病の現状、環境や生活習慣との関係を詳しく学ぶ。	
	解剖生理学Ⅰ	人体は、80兆個の細胞から作られ、4種類の組織・器官(臓器)、11ある器官系へと積み上げられていく。各器官を支える細胞群の構造と働き、さらに11の器官系のうち、外皮系・骨格系・筋系・呼吸器系・神経系・感覚器系の構造と働きを理解していく。	
	解剖生理学Ⅱ	解剖生理学Ⅰに続いて消化器、循環器・血液、泌尿器、内分泌、生殖器、免疫にかかわる各器官の構造と基本的な機能について学ぶ。さらに、全身の恒常性を維持するためのホルモンの作用や代謝調節のしくみについて理解する。	
	解剖生理学実験	解剖生理学で学習した生体内での各器官の構造や機能について実験を通して理解する。骨格模型や臓器模型により人体の構造、各臓器の大きさや位置関係を知るとともに、光学顕微鏡を用いる臓器・組織標本の観察、スケッチを行い、臓器を構成する組織や細胞の微細構造を理解する。また、自身の体の身体計測や機能テストによって、栄養管理とかかわりの深い身体機能への理解を深める。	
	生化学	栄養学の基礎である各種栄養素の、分子構造と特性、生体内での代謝について、および体全体の成長・発達や恒常性の維持における栄養素の相互関係について学ぶ。摂取した後の食物が、栄養素として体内でどのように利用されていくのかを説明するための知識を修得する。	
	生化学実験	生体成分としてのたんぱく質、糖質、脂質、核酸、ミネラル、ビタミンについて動物材料(肝、血清など)を試料として定性試験や定量分析を行い、これらの物質の特性や生体内での分布・挙動について理解を深める。試薬の秤量や溶解、測定、検量線の作成などの基本実験手技とともに、試料からの抽出・分離、市販キットによる迅速測定など実践的な技術を修得する。	
	運動生理学	運動時の体の各部分における筋肉・骨格系の構造と働き、およびそれらを動かすための神経、循環器、内分泌の働きを理解し、運動とエネルギーや栄養素の代謝の関連性を学ぶ。また、ウエイトマネジメントやサルコペニア、リハビリテーションなど、健康の維持増進とかかわりの深い領域において運動と栄養のマネジメントができる能力を養う。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	栄養士指定科目	食品衛生学	飲食物を原因とするリスクの発生を制御し、健康の保持増進を促進することが食品衛生学の目標である。 その目的達成に必要な知識を得るために食品衛生関連の法規や食品衛生行政を学習し、栄養士活動のための生物学・化学的な衛生の基礎知識を理論的に習得する。すなわち、微生物性および化学性食中毒とその予防、食品の変質、環境汚染と食品汚染、食品添加物、発癌と食品表示および衛生管理などを中心に学習する。その際、各回の知識の理解度および発展性を確認するために毎回ミニテストを実施する。	
		食品衛生学実験	目標を達成するために、さらに十分な学習成果を得るために、以下の実験項目を実施する。 市販食品や飲料水の鮮度判定のために、一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、数種の食中毒細菌などを測定する。また、化学物質についても検討する。さらに、食環境の微生物学的衛生状態を検討する。調査により、衛生状態が評価できる。さらに、衛生状態を改善する手法を検討する。	
		食品学Ⅰ	食生活を支える食品中にはどのような成分が含まれているのか学ぶ。物性、化学構造、食品成分の変化、機能性等について理解し、食生活習慣と健康とのかかわりについて学ぶ。さらに、食品の嗜好成分や物性について理解していく。	
		食品学Ⅱ	食品の分類と種類および各種食品の特徴について学ぶ。各種食品の特性や加工利用例を知って食品への関心を高め、食生活に活用していく。食品の加工・保存の目的および意義を理解し、各種加工方法や製造原理を理解していく。	
		食品学実験Ⅰ	食品成分表の成分値の測定に利用されている分析方法を理解する。基本的な実験手法を理解し、適切に行うことができる能力を養う。	
		食品学実験Ⅱ（食品加工学実習含む）	各種食品の成分や特徴を生かして、食品の加工や保存方法を学ぶ。これまでに学んだ食品に関する知識と技術を活用することが出来る能力を養う。	
	栄養と健康	基礎栄養学	基礎栄養学は生化学や臨床栄養学など、広範な栄養学関連領域を全体的に把握するために基礎となる。本講義ではまず、日本人の健康水準の現状とその問題点を、生活習慣との関わりから把握する。次に食品中の栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン）、及び食物繊維などの機能性非栄養成分について生理的意義を理解していく。さらに、疾病予防における栄養の役割について幅広い知識を身に付けていく。	
		栄養化学	栄養素としてのアミノ酸、糖、脂肪酸、核酸、微量元素について、その構造や特性を、有機化学的なアプローチから理解する。また、化学反応や反応速度論について学び、生化学で取り扱う生体内での代謝や酵素反応を理解するための土台作りを行う。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	栄養と健康	栄養化学実験	生化学実験や食品学実験を行うための基礎技術として、アミノ酸、糖、脂肪酸、核酸、微量元素、ビタミン、酵素などの取り扱いに慣れ、信頼できるデータを取れるようにする。試薬の秤量、溶解、緩衝液の調製、吸光度の測定、成分の抽出やクロマトグラムによる分離を実践的に学ぶ。
		臨床栄養学	本授業は、栄養学的なアプローチにより疾患を予防・治療する方法を学ぶ。その前提として、疾患の病態についての知識が不可欠であり、栄養ケア・マネジメントに関する知識とともに疾患の病態に関しても学び、その疾患に対して栄養療法を行う理由を理解していく。
		臨床栄養学実習	臨床栄養学実習では生化学、病理学、調理学などの基礎知識を健康維持および疾患に応用していく。人体の構造、疾患を理解し、個々の状況にあった栄養補給、栄養管理方法を理解する。
		ライフステージと食生活	健康なからだ作りとそれを維持するためには、ライフステージに合わせた食生活のあり方と適正な栄養の摂取が不可欠である。本授業では、各ライフステージにおける身体機能の変化に伴う生理的特性について理解し、栄養状態の評価・判定(アセスメント)の基本的な考え方を習得し、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の必要性について学ぶ。特殊環境に見合った栄養の摂取、望ましい栄養・食生活の在り方について学習していく。
		ライフステージ栄養学実習	人のライフステージにおいて、各ステージに見合った栄養(食事)を摂ることは、心身の健全な発育と発達、健康の維持や増進に不可欠である。妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、高齢期の生理的特性を理解し、必要な栄養を「食事」として献立作成、調理を行う一連の実習を通じて、栄養管理の方法を修得する。
	栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	栄養士としての基本的事項である以下3点を理解し、学外実習に備える。 1. 栄養教育・指導は人々の健康の保持・増進と生活の質の向上に寄与することが目的であること 2. 効果的な栄養教育を行なうための基礎知識 3. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学及びカウンセリングに関する理論
		栄養指導論Ⅱ	栄養士としての基本的事項である以下2点を理解し、学外実習に備える。 1. 年代別、臨床及び公衆の場での栄養教育・指導の特徴 2. 「アセスメント→計画→実践→評価→フィードバック」のマネジメントサイクルについて
		栄養指導実習Ⅰ	以下3点を到達目標とし、栄養士としての実践力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 集団討議法について、実践を通して理解する。 2. 集団を対象とした栄養教育・指導の計画を立て、実践できる。 3. 給食管理実習Ⅱ(学外実習)つながる栄養教育・指導の基礎力を身につける。

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目	栄養の指導	栄養指導実習Ⅱ	以下2点を到達目標とし、栄養士としての実践力を身につける。 1. 様々な栄養情報を整理し、正確に発信することができる。 2. 各種栄養アセスメントを理解し、個々に応じた栄養指導が実践できる。
		公衆栄養学	日本の健康・栄養問題・食料の現状と課題を知り、公衆栄養政策の取り組み、公衆栄養プログラムの計画・実施・評価をする手法までを理解する。
	栄養士指定科目 給食の運営	調理学	「おいしさ」について基礎的な知識を学ぶと共に、調理過程における食品材料の化学的・物理的变化を知り、食物の調理特性にあった調理操作について、部分的にグループワークを通して理解を深める。
		調理学実験	調理は安全で、栄養がありおいしい食品を提供することを目的とする。効率的でより良い調理を行うためには、調理学ならびに実習を通して得た知識、疑問点などを実験に反映させ実施することにより再確認し、理解する。この授業では調理学に関する基礎的な実験方法を習得し、得られた実験計画法および結果を考察する力を身につけ、実際の調理に利用する方法を結びつけられるようにする。
		調理学実習Ⅰ	調理学の理論と実際の調理操作中に生じる様々な現象を一体化させて実践的な基礎知識を理解し、また、基本的な調理技術を習得する。食品材料の取り扱い、調理法の特徴、料理の組み合わせ、分量の把握、材料の標準的配合及び調味パーセント等を学ぶ。
		調理学実習Ⅱ	調理学の理論および調理学実習Ⅰで学んだ知識や技術を基に、調理操作を把握し、基本調査から様々な応用への発展が導ける食品材料の取り扱い、調理法の特徴、料理の組み合わせ、分量の把握、材料の標準的配合及び調味パーセント等を学ぶ。
		給食管理	特定給食施設における給食管理の目的と栄養士の役割を理解する。給食の運営や関連する業務について具体的な内容を理解し、給食管理実習Ⅰ・Ⅱの基礎知識を習得することを目標とする。
		給食管理実習Ⅰ	本授業を通じて、給食管理の基本的な考え方や運営の方法を学び、計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで実習を進めながら、給食管理実習Ⅱ（学外実習）につながる総合的な運営管理能力を習得することを目標とする。また、地域の伝統的地場産物を利用したメニューの開発を目指し、地域との繋がりを深める。
		給食管理実習Ⅱ（校外実習）	今までに本学で学んだ専門知識・技術を特定給食施設の栄養士業務に適用して、栄養士の役割、専門性を理解する。また、実習で学んだことを卒業後の職業実践に役立てるようにする。

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目 食と生活を豊かに実践するための科目	食物栄養学演習Ⅰ	食物栄養学科で学ぶ栄養士として、食に関する様々な課題を見つけ、健康と福祉の視点から解決する能力をつけるためにゼミ形式で学んでいく。 (2 上田成子) 乳幼児・高齢者・障害者・児の感受性高い集団に対する食に関する衛生支援や、食品会社での特に衛生管理などの栄養士活動手法はいかにあるべきかについてゼミナールを行う。受講者は一人ひとり、テーマを見つけ発表する。 (3 渡部誠) ①市販の栄養補助食品やサプリメントについて、安全性や有用性を文献的に調査するとともに、代表的な製品の食品特性、表示、プロモーション内容を吟味して、栄養士としての「目利き」の力を養う。 (5 布川かおる) 食事療法について（糖質制限・低GI食・パレオ食・ベジタリアン・地中海食など）比較と功罪 (6 土橋典子) 未就学児に対する食育について、現状把握と課題の整理、それに対する解決策について学習する。 (7 木村裕子) 伝統的な食文化の伝承及び、地場産物を活用した献立を考案し、栄養士の視点から日常的に活用できる調理法を考案し、提案できる方法を考える。	
	食物栄養学演習Ⅱ	食物栄養学科で学ぶ栄養士として、食に関する様々な課題を見つけ、健康と福祉の視点から解決する能力をつけるためにゼミ形式で学んでいく。 (2 上田成子) 我が国においては微生物による食中毒が原因とするものが大半を占めている。そこで、食中毒統計を用いて施設ごとに発生件数、季節の影響、原因菌、原因食品、発生要因を明らかにする。特に発生要因は重要な要因であり、再発の予防を未然に防御することが可能となる。 (3 渡部誠) ②栃木県や北関東地域の主要農産物の新たな食品としての利用方法を検討し、製品化を試みることで、地産地消や6次化の推進といった地域の食の活性化を図る。 (5 布川かおる) 生活習慣（食事時間・睡眠・活動）と血糖値の関係 (6 土橋典子) 高齢者の健康に関する問題点、特に、近年問題となっている低栄養状態について、現状把握と課題の整理、それに対する解決策について学習する。 (7 木村裕子) 伝統的な食文化の伝承及び、地場産物を活用した献立を考案し、栄養士の視点から日常的に活用できる調理法を考案し、提案できる方法を考える。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 教育 科目	調理学実習Ⅲ	栄養士養成課程では調理学実習Ⅰ・Ⅱにおいて、調理学理論に基づく和・洋・中華を中心とする調理技術の基礎と応用を学ぶ。調理学実習ⅢではⅠ・Ⅱをさらに発展させ、食の現場に合わせた調理技術と応用力の向上を図る調理実習を行う。具体的には、本学園の出身者で栄養士や管理栄養士及び一流の和・洋・中華レストランのシェフやパティシエとして活躍する講師による講義と実習を行う。目的に合わせた食材の組み合わせ、取り扱い・調理方法、配膳までを総合的に学び、摂食者に合わせたおいしい献立作成と調理技術を高める。	
	調理学実習Ⅳ	調理学実習ⅣにおいてもⅢと同様に、本学園の出身者で一流の和・洋・中華レストランのシェフやパティシエとして活躍する講師による講義と実習を行う。目的に合わせた食材の組み合わせ、取り扱い・調理方法、配膳までを総合的に学び、摂食者に合わせた献立作成と調理技術を高める。さらに、ライフステージに合わせた食育の具体的な実践方法を学ぶ。	
	製菓実習	お菓子には様々な種類がある。日常ではおやつとして食べられるが、非日常(ハレ)では年中行事や人生の通過儀礼の中で特別のものがある。それぞれのお菓子に込められた願いを理解し、作り方を学ぶことで食文化の伝承を図る。また、自己の生活の中でお菓子を作る楽しみや他者に贈る楽しみを知る。また、福祉の現場でお菓子作り支援ができるようになる。	
	フードスペシャリスト論	人間尊重の精神と豊かな人間性をもった食の福祉専門職として、課題解決・支援技術の方法を学ぶために、フードスペシャリストとしての基礎的知識を学ぶ。授業内容は、フードスペシャリストの立場と役割について、その全体像や、食をとりまく諸環境・諸事情について考えていく。	
	食品の官能評価・鑑別論	食品の「品質」とは何か、その判断基準と評価方法について授業を行う。ヒトの五感を用いる官能評価を実際に行うとともに、品質を判定する際に必要な、様々な生鮮食品や加工食品の種類と機能、品質について取り上げる。	
	食品の消費と流通	「食品素材、農産物の品質やその変質の原因・様相」を学習し、「品質低下防止の諸技術」について基礎的な原理を学ぶ。現実の食品は商品学的な枠組みの中で、生産、流通、消費されており、食品流通の実態を、基本的な分類方法、制度的商品分類、イノベーションによる食品形態の変化、温度帯別食品の種類と特徴、食品の安全と安心やトレーサビリティ等の観点から講述する。	
	フードコーディネータ論	本授業では、おいしさの本質とコーディネートの基本とされるおもてなしの心について考える。日本の食事の歴史と外国の食事を学ぶ。日本料理・世界の代表的な食卓のコーディネートの、食卓のサービスとマナー、顧客に喜ばれる食事メニュープランニング、食空間のコーディネートについて学修する。更に、フードサービスのマネジメント方法を学び、商品開発、イベント、食育における食の企画・演出等の具体的方法を知る。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目 食と生活を豊かに実践するための科目	子どもと食育	知育・体育・徳育に加えて食育の大切さが見直されている。特に、幼児期の食事は将来の食事習慣や健康状態を左右するとまでいわれる。栄養士養成課程では、発達段階に合わせた食機能と調理形態や調理法等を中心に学ぶ。本科目では、食品メーカーや保育所や幼稚園・地域で実践されている食育の内容と課題を調べるとともに、子どもたちが楽しみながら学べる食育について考える。栄養士として他職種と連携を取りながら実践できる具体的な食育の方法を演習を通して学習していく。 (オムニバス方式/全15回) (1 百田裕子/8回) 子どもの食育の実践として、保育所等で使用できるエプロンシアターや布絵本などの布を使用した作製と応用を考える。 (14 北爪あゆみ/7回) 子どもの食育の実践として、紙やその他の素材を使用した食育絵本やかるたその他の作成と応用を考える。	オムニバス
	子どもの保健	本科目では、生まれてきた子どもの心身の健康増進を図るために、小児保健の基礎を学ぶ。特に、胎生期から乳幼児、学童期にかけての身体発育、生理機能、運動機能及び精神機能の発達と保健について学ぶ。さらに、健全に発育・発達するために必要な疾病や事故及びその予防や対処方法について具体的事例を基に学ぶ。現代社会における子育て支援に関する地域保健活動等について学習し、栄養士としての他職種との連携の大切さを理解する。	
	高齢者と栄養	老化による摂食に関する機能低下と食物の経口摂食を維持する重要性の理解を深める。高齢や障がいにおける低栄養の予防と生活の質を高めるための食からの支援の方法を学ぶ。自宅や施設で生活する高齢者や障がいを持つ方々の状態に対応した豊かな食生活の支援を事例に合わせて演習を通して学び、栄養士として他職種と連携を取りながら実践できる能力を養う。	
	野外活動	野外活動は、高度な技術を要求されないプログラムに限り、幼児から高齢者に至るまで、また障害を持った人達にとっても楽しむことのできる活動である。そこで、野外活動について理解し、キャンプ活動の動機付けを行い、キャンプ活動における基礎知識と活動技術を演習形式で理解を深め、対象者に合わせたキャンププログラムの計画方法を、福祉専門職として学習する。	
	美容福祉Ⅰ	生涯自分らしく、美しくありたいという願いを実現するため、また、人間尊重の精神と豊かな人間性をもった食や福祉専門職として、高齢者や障がいをもった人々に美容を通して豊かな生活の支援ができる知識と技術を学んでいく。 (オムニバス方式/全15回) (20 南彌生/3回) 自己表現としての化粧と化粧の歴史や適応力としての化粧について学ぶ。美容と食生活との関連性を理解するとともに、ライフステージに合わせた化粧法を学ぶ。 (30 川津孝代/12回) ハンドケアスキンケアの基本とポイントメイクを実践を通して学ぶ。美容効果を他県のための室内環境（色彩やアロマ）の整え方を理解する。更に美容アクティビティの必要性和効果を学ぶ。	オムニバス
	美容福祉Ⅱ	美容福祉Ⅰを踏まえて、食や福祉専門職の立場に立ち、生涯自分らしく美しくありたいと願う方のサポートが出来るよう、より高度な知識と技術を学ぶ。メイクアップ技術検定の資格取得を目指し、様々な手法を学び、技術を高めていく。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育科目 食と生活を豊かに実践するための科目	食品の安全	食品の製造・加工・流通・調理・給食にさいしての危害分析—重要管理点監視（HACCP）方式の導入が行われつつある。本講では、以上のことをふまえて特に給食・給食衛生管理の在り方について議論する。	
	栄養とスポーツ	運動生理学の知識をベースに、栄養（飲食）との関連を学ぶ。運動を行ったときの身体の一過性変化と、さらに、トレーニングを行うことによる身体の慢性変化を理解する。一過性変化や慢性変化が起こっているときの食事の注意点について学ぶ。具体的には、エネルギーの摂取と消費、運動中にエネルギーや水分を補給する場合の注意、トレーニング期間中の食事の摂り方等を理解する。スポーツ選手の食事療法の実践方法を学ぶ。	
	フードビジネス論	私たちの生活にとって欠かすことのできない『食』をテーマとして各種の産業の現状、将来の展望について考察する。生鮮食品と加工食品の二つの分野について、生産・製造、流通、販売、消費の実態と問題点を明らかにすると同時に、旅館、ホテル、レストラン、ファストフード、喫茶店、事業所給食等の現場で展開される外食産業の実態と問題点についても検討する。加えて、食生活や食習慣の違いが産業に与える影響について分析する為に、海外のフードビジネスの実態についての比較研究も行う。	
	食物栄養特別演習	管理栄養士受験資格は、栄養士資格を取得して3年間の実務経験をj得て取得することができる。本科目は、将来管理栄養士を目指す方のために、管理栄養士国家試験に向けた科目を中心にわかりやすく解説し、受験への支援をするものである。本学学生だけでなく、開講年度に管理栄養士国家試験受験を目指す地域の方々にも開放授業とする予定である。 （オムニバス方式/全15回） （2 上田成子/2回） 食品と衛生に関する分野の試験問題範囲と出題傾向、学びのポイントを解説する。 （3 渡部誠/3回） 社会生活と健康、人体の構造と機能分野の試験問題範囲と出題傾向、学びのポイントを解説する。 （5 布川かおる/4回） 栄養と健康分野の試験問題範囲と出題傾向、学びのポイントを解説する。 （6 土橋典子/3回） 栄養指導に関する分野の試験問題と出題傾向、学びのポイントを解説する。 （7 木村裕子/3回） 給食運営に関する分野の試験問題の出題傾向、学びのポイントを解説する。	オムニバス

学校法人 須賀学園 設置認可等に関わる組織の移行表

平成30年度	入学 定員	収容 定員		平成31年度	入学 定員	収容 定員	変更の事由
宇都宮共和大学				宇都宮共和大学			
シティライフ学部 シティライフ学科	60	240		シティライフ学部 シティライフ学科	60	240	
子ども生活学部 子ども生活学科	70	280		子ども生活学部 子ども生活学科	70	280	
計	130	520		計	130	520	
宇都宮短期大学				宇都宮短期大学			
音楽科	40	80		音楽科	40	80	
人間福祉学科				人間福祉学科			
社会福祉専攻	40	80	→	社会福祉専攻	<u>30</u>	<u>60</u>	定員変更（△10）
介護福祉専攻	40	80	→	介護福祉専攻	<u>20</u>	<u>40</u>	定員変更（△20）
計	120	240	→	<u>食物栄養学科</u>	<u>30</u>	<u>60</u>	学科の設置（認可申請）
				計	120	240	