宇都宮短期大学食物栄養学科の教育内容と特色

１．教育課程の特色（学位：短期大学士（食物栄養学））

（１）食物栄養学科と栄養士養成

地域の健康と福祉、食文化の継承と食産業の活性化に貢献できる栄養士を養成するため、**県内初の独立した専門学科である食物栄養学科（栄養士養成施設）**を **2019 年４月に開学**し、今年度第４期生が 35 名入学しました。

栄養士は、栄養の指導に従事する者と定義され、健康の増進や食育の実践を担う食の専門職として、乳幼児から、子ども、成人、高齢者まで、全てのライフテスージと障がい等の心身の状態に応じて幅広く活躍できる国家資格です。必要な単位を修得して卒業することで、**国家試験なしで、栄養士の資格が取得**できます。

（２）食物栄養学科で育てる栄養士

須賀学園の建学の精神**「全人教育（人間形成の教育）」**に基づき、個性を伸長し、社会人として自立・自律した生活者として、また、食の専門家になるための教育研究を行います。

① ライフステージに合わせた栄養指導・食育が実践できる栄養士をめざします。

学生の個性を生かし、対象者に合わせた栄養指導と食育ができる栄養士を養成します。特に、子どもの食育は、心身ともに健康な成長・発達を促進するものとして「知育・徳育・体育」よりも大切とされ、重要視されています。また、いつまでも健康で過ごすための高齢者の栄養支援が求められています。すべての**ライフステージに合わせた調理技術**を習得し、おいしさと笑顔を提供できる人材を育てます。

② 企業と食を協働でデザインし、県産食材で地域を活性化する力を磨きます。

生活習慣病の反省から、どの年代も健康・グルメ高級化志向、かつ外食や中食が多くなりました。また、県内の豊かな農畜産物を使用した食品加工・商品開発がすすめられています。**食に関する県内唯一の専門高等教育機関**である本学では、**産官学連携で地元の食材を活かした料理・商品開発を実施**し、地域の圃場や食品メーカーの見学、様々なイベントを通じて地域の豊かさを学びます。

③ 食の専門職としてキャリアアップできる力を身につけます。

栄養士の働く職域は広がっています。地域の食と健康に関する課題を常に認識し、健康の維持と向上に向けて、栄養士としてできることは何かを考え、行動できる能力をつけていきます。また、将来、**管理栄養士をめざす方の支援**もしています。

（３）カリキュラムの特徴と履修モデル

基礎教育科目は、建学の精神「全人教育（人間形成の教育」の全体像と本学のカリキュラム内容の特徴を学ぶための**「全人教育講座」**と**「キャリアデザイン」**の基幹科目と、社会人として必要かつ専門科目の基礎となる教養基礎科目と教養演習科目を学びます。専門教育科目は、**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専門科目**を設定しています。

将来の活躍を希望する専門分野に合わせた次の**３つの履修モデル**を設定して、学びを深め、即戦力と応用力を育てます。食と生活を豊かに実践するための専門教育科目の中から選択履修できます。

① 調理技術とフードデザイン

調理技術と食物・栄養に関する知識を高め、ホテルやレストラン、食関係の企業などで活躍します。本学園出身の和・洋・中の専門家やパテシェ等の特別講師より、調理技術やコーディネート方法を直接学び、豊かな感性と調理の実践力を身につけることができます。

② 子どもの食育や、高齢者・障がい者への食の支援

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、医療機関等で活躍します。

③ 管理栄養士（３年間の実務経験が必要）をめざす

卒業後、栄養士として３年間実務経験をすることで、管理栄養士の国家試験受験資格が得られます。将来、管理栄養士をめざす方のために、在学時から管理栄養士として必要な「食品の安全」「栄養とスポーツ」等も正規科目に入れています。また、「食物栄養特別演習」として、管理栄養士国家試験対策科目を設定し、在学時から意識を高めていきます。「食物栄養特別演習」は、**リカレント教育**（卒業後も大学へきて受講できるもの）として開放する科目になりますので、働きながら教員や学生と一緒に受験対策勉強ができます。将来的には管理栄養士として病院、行政、高齢者福祉施設、児童福祉施設、学校給食等での活躍をめざします。

（４）取得できる資格

栄養士は、栄養士養成のための指定科目と本学の卒業条件を満たす科目を履修し、単位を修得して卒業することで取得できます。**フードスペシャリスト資格**は、消費者と企業側の情報を双方向に伝授し食品の開発・提案をしていく資格で、食品メーカーを中心に幅広い分野で活かせる資格です。

キャンプ・インストラクターや**メイクアップ技術検定２・３級の資格**も取得できます。**「美容福祉」では、食べものと皮膚の健康なども学ぶ**ことができます。これらの資格は自己の豊かな生活としてはもちろん、子どもや高齢者の生活の支援にも役立つ資格です。

難易度の高い資格の合格者には、**「知識力奨学金制度」により検定料や受験料を支給**しています。年々、フードスペシャリスト資格取得希望者が増加しています。

取得可能な資格	
・ 栄養士（指定科目を履修し、卒業することで資格取得）	
・ 管理栄養士（卒業後３年間の実務経験を得て、管理栄養士国家試験受験資格取得、国家試験に合格して取得）	
・ 社会福祉主事任用資格	・ フードスペシャリスト資格受験資格※
・ キャンプ･インストラクター資格	・ メイクアップ技術検定２・３級（２級※）

※　知識力奨学金対象資格

２．充実した教育環境とアクティブ・ラーニング

（１）教育環境

教授陣は**大学・研究所等での研究者**や、**病院・行政等で栄養士・管理栄養士として栄養指導に従事した経験豊かな教員**です。わかりやすく、かつ高いレベルの教育を実践します。

施設設備は、最新の教育機器・備品が揃い、明るく快適な環境の中で学習することができます。特に給食実習室では、実際の給食調理、ホテル、レストランなどの現場で大量調理に用いられている自動調理機器等の厨房機器が揃っており、実際の環境に近い中で授業を行い、献立作成、調理、配膳など一連の流れを体得することができます。

実験室

給食実習室

また、栄養士養成課程では、大量調理の給食管理を学ぶ校外実習があります。実習施設として、学生が就職を希望する病院、児童福祉施設（保育所・認定こども園）、高齢者福祉施設（特別養護老人ホーム・老人保健施設）及び学校、事業所等を準備し、実習をしています。

（２）キャンパスライフ

緑豊かな広大なキャンパス、充実した施設・設備の環境の中で、姉妹校の宇都宮共和大学と一緒に学生全員参加の多彩なイベントやサークル活動などに参加し、自らに様々な経験を積み重ねながら、笑顔あふれる充実したキャンパスライフを過ごしています。各種イベントを通して、**コミュニケーション技術**や**他者との連携方法**を学び、自己の素質を伸ばしています。また、希望者には、春休みを利用して**国内や海外研修旅行**も実施しています。

（３）アクティブ・ラーニングと地域貢献活動

本学科では、地域の食を学び、地域貢献できる栄養士を育てるために、地域に出てアクティブ・ラーニングも実施しています。積極的に行政や食団体との交流を行っています。

2021 年度は、栃木県農政部の協力を得て、地域の食材を学ぶ圃場見学・農業体験（イチゴ・マンゴー、県農業試験場の見学）、メニュー提案、お菓子の製造・販売等を行いました。

農業体験

県農業試験場見学

県きのこ料理入賞作品

地域の食材使用のお菓子

これらを通して日々の講義や実験・実習が、実社会の食の支援においてどのように反映されるのかを体験し、科学的根拠や感性に基づく栄養指導・食育の大切さを知り、学修への意欲を高めています。

３．就職・進学支援

就職・進学支援は、入学後、５月の**クラス担任**との面談による学生一人ひとりの進路希望の把握から始めます。就職については６月から就職ガイダンスを開始し、栄養士・管理栄養士の働く職場についての理解を深めます。また、６月には、保護者への就職説明会も実施します。１年次の後期から、**就職対策講座**を開催し、実際の活動方法や職場と自己とのマッチング等について学びます。**進学支援**については、４年制大学の３年次編入希望者に、編入に関する様々な情報を提供・共有して、受験対策をしていきます。２年次でも同様の支援を行い、一人ひとりの学生に常に寄り添い、学生が希望する就職・進学 100%をめざします。

第２期生は、給食会社(委託)44%、病院 28%、児童福祉施設８%、食品製造８%、高齢者福祉施設４%、一般企業４%、そして、４年制大学への３年次編入４%で、２年間続けて全員が希望の進路を決めて巣立ちました。

４.地域福祉開発センターの社会貢献活動

（１）公開講座

ライフステージ別課題に対応した公開講座を実施しています。**子どもの食育、生活習慣病予防および高齢者の低栄養予防**のための講座です。子どもの食育は、小・中学生を対象とした料理教室、成人・高齢者対象のものは、**宇都宮市保健所健康福祉課との連携事業**として、前半は行政管理栄養士による講義、後半は本学教員による料理教室として実施しています。

（２）管理栄養士受験対策科目の開放授業

管理栄養士は、**栄養士として３年間実務経験をすることで管理栄養士国家試験受験資格**を取得することができ、合格することで資格が得られます。本学では管理栄養士を希望する学生の受験対策として、２年次の後期に**「食物栄養特別演習」**を正規科目として設定し、管理栄養士国家試験の科目について学びます。本科目は、栃木県栄養士会会員でその年度に国家試験受験を希望する地域の方にも無料で受講できる開放授業としています。本学の学生はもちろん、管理栄養士をめざす地域の方々への支援もしています。

５．学生のボランティア活動

学生のボランティア活動も推奨しています。2021 度は、12 月にクリスマスフェスタを実施し、本学科の１年生が高齢者や子どもを対象とした食育に関するクイズやお話を通して、食の大切さや健康の実践について啓発を行いました。日頃の学びの成果を地域の皆様と一緒に考えるとともに貴重な体験となりました。

学生や教員の地域貢献活動は、地域福祉開発センター年報で公表しています。