

## 5 学部等の設置の趣旨等を記載した書類

相模女子大学は、明治33年（1900年）に設立された日本女学校を母体とし、明治36年（1903年）に専攻科（文科3年制）を設置して以降、明治42年（1909年）に開設の帝国女子専門学校を経て、第2次大戦後、神奈川県相模原市において相模女子大学として昭和24年（1949年）に再出発し、平成12年（2000年）に創立百周年を迎えた大学である。新制大学となつてからは、学部としては学芸学部1学部で、学部名称が示しているとおり、リベラルアーツ・カレッジを目標とし、現在、日本語日文学科、英語英米文学科、人間社会学科、食物学科（食物学専攻、管理栄養士専攻）の4学科2専攻を設置している。

しかし、近年の少子化傾向とそれともなう受験競争の緩和により、大学は志願者および社会全般に対して、より明確な教育および人材育成の方向性を示すことが求められてきている。そうした情勢の変化にともない、より専門化した学部構成が必要であると考え、今回、人間社会学科を人間社会学部とし、食物学科を栄養科学部として二学部を独立させることとなった。

以下、栄養科学部の理念、目的、学科から学部への転換の必要性と目的等について述べる。

### ア 設置の趣旨および必要性

#### （a）教育研究上の理念、目的

##### 1）健康栄養学科

健康日本21運動の目標達成が危ぶまれている今日、栄養士の責務はさらに重要となっている。しかしながら、大学の教育内容と現在の栄養士の実務に必要な知識・技術には深刻な解離があり、新卒栄養士の知識・技術不足を嘆く実務栄養士は非常に多い。

大学のカリキュラムは構造的に、急速に変化する実社会の動向に必ずしも即応できておらず、専門学校などがこのようなニーズに対応しているのが現状である。そこで本学科では、このような解離を大幅に解消することを**第一の目的**とし、教育研究にあたっては、栄養士の実践面をとくに重要視した。すなわち、人の健康は正しい食習慣、運動習慣が基礎として重要であり、栄養士が疾病予防に役立つ、栄養指導による実践活動ができることである。従って、この実践面の強化は単なる専門学校化、職人養成によって得られるものではなく、確かな知識と豊富な探究心に立脚した技術・技能を習得するとともに、合理的で最新のデータに裏づけられた技術・技能を自ら開発できる能力を備えた栄養士を養成することによって可能である。また、大学には教育・研究に加えて積極的な社会貢献が求められていることから、実践面に重きを置く、栄養士の養成は流れに即したものと考えられる。後述のインターンシップにも継承される考え方でもある。

但し、栄養士の資格は、本学科のような 4 年制大学のみならず、専門学校や短期大学でも取得可能であり、実際に本学の短期大学部でも取得することができる。この意味で、とくに 4 年制での養成では、充実した栄養士関連科目を履修して基礎的な知識、技術を習得した上で、いかにそれを展開、応用できるかまで広く深く考えることに尽きる。

従って、本学科では、栄養士の資格の他に、さらに栄養士の資格の向上をも図れる資格の取得ができるようにカリキュラムを組んでいる。それは教職の資格（中・高家庭科教諭）であり、フードスペシャリストの資格である。また選択科目として、食育・調理分野、健康・スポーツ栄養分野の関連科目を設置し、それらの資格を取得したり、選択科目を履修することで、専門性に裏打ちされた豊富な応用力を身につけた栄養士の養成を**第二の目的**としている。

資格の中でも家庭科教員の養成については、本学科の母体となる食物学専攻に長い歴史と実績があり、厳しい就職状況下にあっても、毎年、6 %程度の卒業生を教員として輩出している。これより先は団塊の世代の退職に伴い、教員の就職状況（相模原市の教員は今後 10 年で 30～50%が交代する見込み）の好転が見込まれるため、教員の需要が増し、有望な就職先として、教員免許の取得は大きなメリットとなる。

なお、食育が法案化され、栄養教諭制度が制定された現在、小学校の栄養士として勤務する際に、栄養教諭免許の取得は大きな助けとなり、実際に力を発揮できると考える。

本学科では、教員免許が取得できる栄養士養成施設としても実利的に機能してゆきたい。

## 2) 管理栄養学科

新学科の母体である管理栄養士専攻は「高度な専門知識と技術を合わせ持つ管理栄養士の養成」を目的とし、社会で活躍する多くの管理栄養士を輩出してきている。現在の我が国では食生活の欧米化や車社会による運動不足などを背景とする糖尿病、高脂血症、高血圧などの生活習慣病の増加のため、平均余命世界一からの陥落や医療費の拡大などが懸念されている。そのため、これらの疾病を予防あるいは疾病の進行を阻止することが急務である。平成 12 年に厚生省（現厚生労働省）から発令された健康施策「健康日本 21」では、これらの疾病を予防する政策に重点が置かれている。この疾病予防の中心として期待されているのが管理栄養士であるため、管理栄養士には傷病者を対象とした食事療法のみならず、健常者を対象とした栄養教育や食事指導も要求されている。これに伴い、食物・栄養系大学の研究対象は、以前は食品が中心であったが、最近では健康維持や疾病の治療に向けた研究が柱となってきている。すなわち、食物学、栄養学は生命科学の 1 分野として認知され、「食べるもの」から「ヒト」へ研究対象が推移してきている。これらを背景に新学科では次項を中心に教育・

研究を押し進めてゆく。

栄養学を生命科学としてとらえること。

従来栄養学は、栄養素や食品成分の体内での働きやその過不足から引き起こされる症状、疾病を扱う学問であったが、最近では、栄養素や食品成分が細胞内情報伝達系に作用することや細胞の遺伝子発現を変化させることも報告されている。これは、栄養学が生命を遺伝子や蛋白質から個体まで、ミクロレベルからマクロレベルまでを扱う学問であり、人々の健康維持や疾病の治療に重要な役割を持つことを示している。本学科では、生命科学としての栄養学を研究の中心に置く。

栄養学を広い視点から多角的にとらえること。

栄養学を、人が食べる物（食品） 食べるという行為、食べた物の身体や精神への効果など、広い視点から多角的にとらえ統合することを目指す。これを可能にするためには、食品分野や医学分野など、多分野の協力・連携が必要である。本学科では、各分野の教員が連携して栄養学の研究を推進することを目指す。

研究成果の実践応用と実践現場での問題点の研究。

本学科は、研究成果を社会に還元し、実践に応用することを図ってゆく。そのためには、成果を個体からヒトの集団へ応用することが必要で、ヒトの集団を研究対象とする分野である公衆衛生分野、公衆栄養分野、栄養教育分野、給食管理分野などの教員と、食品分野や医学分野などの教員との連携を強化し、研究成果の実践応用を図る。また反対に、集団を研究対象とする分野での調査・研究で見つかった実践現場で問題となっている事項を解決するため、食品分野や医学分野の教員が実験協力をすることも遂行してゆく。

上記で述べた本学科の研究内容、目的を念頭に置いて、学生に対する教育を行い、将来管理栄養士となる学生が身につけるべき能力について教育、指導する。管理栄養士は、こころの働きである「知」「情」「意」の3項を身につけ、高めることが必要で、下記に述べる本学科の教育理念はこれら3項を基盤とするものである。

人間・健康・食物を総合的に科学できる広い視野と人を温かく支えるヒューマニティを持つ。

人々の健康を維持増進させるためには、検査データ、性格、食生活、職業や社会的地位、家族関係など幅広い情報から多角的、総合的に人を理解することが必要となる。これには、データを分析する能力だけでなく、生きた人を温かく見つめるヒューマニティがあって初めて可能となることである。これは、「知」「情」「意」のなかの「情」に関連する理念である。

高度な専門知識と技術を身につけ、それに基づいた問題解決能力と実践力を身につける。

管理栄養士には高度な専門知識と技術が要求される。医療現場では栄養サポー

トチーム（NST）の中心となり、医師や看護師と対等に渡り合える医学知識が必要とされる。栄養指導では、行動科学にもとづいて人の行動を変容させる能力が求められる。しかし管理栄養士が働く現場では高度な知識だけでは役に立たず、それを状況に応じて実践する能力と問題解決能力が不可欠である。本科では高度な専門知識や技術のみならず、それを実践に活かす能力を身につけることを目指す。この理念は「知」「情」「意」のなかの「知」に関するものである。

既存分野（医療現場、保健センター、学校、給食施設他）での活躍のみならず、食や栄養・健康の領域で新しい分野（食品分野での起業、給食経営他）を開拓できる人材を養成する。

この理念は、「知」「情」「意」のなかの「意」に関するものである。健康や食に関する産業の発展を背景に、管理栄養士の職域も広がってきている。本科では、これまで管理栄養士があまり手がけてこなかった給食施設の立ち上げやフードビジネスの起業など新しい分野を開拓できる人材の養成も狙う。

以上本学科では、こころの3要素である「知」「情」「意」のバランスをとりながら発展させ、社会貢献できる十分な実力を備えた管理栄養士の育成を目指す。

## （b）人材の養成

### 1）健康栄養学科

実践力と応用力を伴った幅広い食関連の知識と技術を身につけた栄養士の養成を第一に目指した。そのためには4年間の前半では栄養士としての基礎づくりを行い、後半でその展開を行うようにした。基礎づくりでは実践面を重視して、原点に立ち返ってこれまで漸減されてきた調理学関連科目を充実させ、あらためて調理に詳しい、あるいは調理が得意な栄養士の養成に努めることとした。また、昨今の学生にはスポーツ栄養分野での栄養士を希望するものが少なくないことから、健康・スポーツ栄養関連の科目を充実させ、運動栄養の指導のできる栄養士の養成を行いたい。栄養士としての使命を考えると、適切な食生活、運動習慣を呈示し、生活習慣を修正させ、疾病を予防し、健康を維持、増進させられるかの知識と技術の修得の大切さが解る。この技術のうち、人の行動を修正するには、高い、学問の知識だけでは望めない。なぜなら、ひとの心を動かすことは、良い対人関係からしか生まれないからで、優れたコミュニケーション能力が必須になる。この、他者の考えを理解して尊重した上で、自己の考えを分かりやすく説明し、受け入れてもらう能力は、現代の学生には希薄な能力である。このいわば「人間力」の養成も急務といえる。昨今は、成績が重視されるあまり、コミュニケーション能力が不十分であっても、実際に優秀な学生であると評価される例も少なくない。人間関係を円滑に進める能力を養うためには、実習、実験でのグループ行動やゼミ、卒論などの少数授業のみならず、新設科目の教育基礎講座（1年次に担任教員が担当）でも対応したいと考え

る。

## 2) 管理栄養学科

2002年の「栄養士法の一部を改正する法律」の施行により、管理栄養士の業務が次のように明確に定義付けされている。

- ・ 傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導
- ・ 個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的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
- ・ 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態、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

これをふまえて、「教育研究上の理念、目的」で述べた学部理念、学科理念に基づいた人間力、ヒューマニティを基礎力とした以下のような分野の人材養成を図る。

病院、老人保健施設など医療現場で活躍する管理栄養士の養成。

生活習慣病など栄養療法が奏功する疾病に対し医療機関では栄養サポートチームを組織して治療効果を上げている。管理栄養士はチームの中心として活躍することが望まれている。このニーズに応えるべく傷病者に必要な栄養管理や栄養指導に強い人材を養成する。

保健施設や行政、学校で活躍する管理栄養士の養成。

健康増進や疾病予防政策に行政が力を入れる中、管理栄養士は人々の食生活の指導・改善という重要な任務を担っている。地域住民を対象に疾病予防や健康増進を目的とした計画に食のプロフェッショナルとして関わる人材を養成する。

給食施設の立ち上げ、食品開発や企画を行う管理栄養士の養成。

規制緩和により、食の分野に関しても新しいビジネスを起業することが容易になってきていることを背景に、食物の生産から加工、流通、提供までの一連のシステムを統括し、フードサービスやフードビジネスの立ち上げや展開ができる管理栄養士を養成する。

## イ 学部、学科の特色

### 1) 健康栄養学科

本学科の**第一の特色**は、実学・実践の重視である。この考えに立脚して、カリキュラムには実社会の現状をリアルタイムで反映する、「プラクティス科目」を多く設定した。とくに栄養関連の職域では最新の知識や技術が急速に導入されつつあり、またスポーツ栄養、食育、運動指導などの新しい重要な領域が次々に生まれている。これは

表面的な流行ではなく、実は本質的で永続的な変化である。調理、臨床栄養、食育、スポーツ栄養の 4 つのプラクティス科目では、各領域で現在および将来の社会でまさに必要とされているノウハウを重点的に学習し、実践力を養うようにしたい。

これに関連して特筆したい点は、調理の復権である。理系科目を重視する全国的な動向を反映して、これまでのカリキュラムでは調理関連科目が次々に削減され、その配当年次も高学年となり、調理技術の修得で実践的な栄養士を目指して入学した学生の意欲を削ぐ弊害があった。また、卒業後に調理師学校や製菓学校に再入学する学生も少なくない。栄養士の多彩な活動領域の中で、調理実習への偏重は、今でも軽視される傾向にあるが、実際に調理ができること、ないしは調理に興味があることは必須である。この問題点を解消するため、調理学実習を 1 年次から設定するとともに、新たに必修の製菓理論・演習を開設して学生の要望に応えた。その結果、全国的にも調理関連科目が多い学科となり、実務に不可欠である調理に強い栄養士の養成を目指した。

本学科の**第二の特色**は、栄養士の資格科目の上に、学科専門科目群から専門的な知識を習得させることである。この学科専門科目の領域では、教職、フードスペシャリストなどの資格科目、健康・スポーツ栄養学関連科目が履修できる。わけても、中・高家庭科教諭の養成は本学の長い伝統と実績を継承し、それを大きく発展させるものである。今の男女共同参画社会では、家庭科の教師、栄養教諭の免許資格を有しての大きな働きが期待される。また、今後の求人需要も大きいことが予想されることから、行動力のある、優秀な教員の養成を行い、積極的に輩出してゆきたい。

もう一つの重点領域は、今や栄養指導と同等の重要性が「食事バランスガイド」でも指摘されている運動習慣の指導である。高齢化社会を乗り切り、健康寿命を確保するには、適格な栄養に加えて運動が重要である事実はすでに一般認識にもなっており、運動療養は生活習慣病を含めた多くの疾患に有効な治療法として位置づけられるに至っている。実際にも、糖尿病の運動指導を栄養士が栄養指導とあわせて実施している例は多く、健康運動指導士の資格を取得している栄養士もめずらしくない。これを受けて、体育系学部は、にわかに栄養関連科目の強化を開始している。しかし、栄養系の学部学科はこの流れに大幅に遅れている観がある。本学科は、栄養系における運動関連科目導入の先駆を目指して、運動栄養学、スポーツ栄養学の関連科目を実習も含めて多数設定した。スポーツ栄養、運動栄養に対する学生の興味は驚くほど高いため、この全国的にもユニークな特色は学生に歓迎されると予想される。スポーツ栄養領域の就職分野はなお少ないが、スポーツ栄養は単純にスポーツ選手の栄養管理にとどまらず、誰にとっても欠かすことができない健康管理の先端領域であるとする、社会的な需要は大きい。栄養指導とあわせて健康管理ができる栄養士の育成を本学科の大きな特色として全国に発信したい。

4 年次の履修科目は最小限に絞り、就職支援センターで紹介しているインターンシッ

プへの取り組みを可能とした。インターンシップは学生が在学中に自らの専攻、将来のキャリアに関連した就業経験を行う制度のことで、各企業で、2週間から1ヶ月程度の就職体験が行われことが多い。この間の報酬は一般的には交通費、食事代程度が支給される。3年次の春休み、4年次の夏期休暇期間に実施されることが多い。学生はこの体験を通して、改めて社会の状況を理解し、将来の自分の進路も具体的に展望できる。場合によってはインターンシップが就職に結びつくこともある。中心は国内企業であるが、アジアなど海外でインターンシップを行うことも可能である。体験先の企業や施設は大学の就職支援センターの斡旋が多いが、個人的に開拓してくることもできる（派遣手続きは大学で行う）。学科では積極的にインターンシップを支援し、学科の特色の1つにしたい。

## 2) 管理栄養学科

管理栄養士養成施設である本学科は、以下の特色を持つ。

学生の将来像や興味に合わせたコースの設定。

大学教育の任務の1つは、他大学では得ることができない独自の知識や技術、経験を学生に付加価値として付与することである。従来の管理栄養士専攻の専門教育科目の内訳は、厚生労働省から指定された分野の必修科目が大部分を占めており、選択科目が少なく、他大学との教育課程の差別化が難しいものとなっていた。このことは学生の不満にもなっていた。これを受けて、学生が希望する将来像に合わせた3つのコースを設定し、必要な選択科目を配置した。これにより、学生は将来を見据えた学習が可能となり、管理栄養士として将来持つことになる専門分野の基盤を学ぶことができる。またコース制は、学生に目的意識を持たせることにつながると考える。コース制を取り入れている管理栄養士養成施設校は全国でも数えるほどしかない。

人間性豊かな管理栄養士の育成。

対人職業である管理栄養士に必要な人間性の育成するために次のことを行う。

- (1) 人の心や人間に関する科目を共通科目の必修科目とする。
- (2) 管理栄養士専攻時代から行われている少人数授業である卒業研究で、教員と学生がマンツーマンでコミュニケーションをとり、きめ細やかな教育を行う。

これらにより、人と良好な関係を築く能力を持った管理栄養士の養成を図る。

栄養教諭一種免許の取得。

本学科で指定された科目を履修することで、栄養教諭一種免許を取得することができる。

学外・地域への健康情報の発信。

正しい健康情報の発信は、現代社会のニーズの1つであり、本学科のような健

康に関する業務を行う管理栄養士を養成する学科にとっての責務である。本学科は教員の専門性を活かし、ウェブなどで食、栄養、疾病の予防などの情報を発信することを計画する。これにより、人々の健康の増進に寄与する役割を担う。

食と栄養から生命を探求。

本学科は、平成20年度に設置予定の栄養科学部栄養科学研究科大学院の基盤となる学科である。そのため、研究科へ進学する人材を養成することと同時に、研究科の研究内容である「生命科学」への食と栄養からアプローチする授業や研究を遂行してゆく。

## ウ 学部、学科等の名称及び学位の名称

### 1) 健康栄養学科

### 2) 健康栄養学科

## エ 教育課程の編成の考え方および特色

### 1) 健康栄養学科

教育科目の編成にあたり、「全学共通科目（教養教育科目）」、「栄養士資格科目」、「学科専門科目（選択）」、「フードスペシャリスト資格科目」、「教職課程資格科目」に分けられ、以下のような考え方と特色を持つ

学部、学科の理念を実現する科目の設定

栄養科学部の理念を実現する科目として、全学共通科目の学部指定必修科目として「食と生活・環境 食べる・育つ・生きる」、「倫理学（生命倫理） 生と死を考える」、「心理学 心を知る」、「コミュニケーションスキルズ 人と人との間」の4科目を設定した。

栄養士資格科目

栄養士法により、栄養士資格科目 36 科目 58 単位を「栄養士資格科目」として括った。

健康栄養学科は卒業と同時に栄養士の免許が取得できるよう、栄養士資格科目は卒業必修科目として設定してある。資格科目は6つの教育内容に区分されており、基礎科目から、応用科目に段階をおって、学年配当を行い、単位が取得できるようになっている。



栄養士免許の取得に必要な履修科目と単位

	単位 数			単位 数	
教育内容	講義又 は演習	実験又 は実習	科目名	講義 又は 演習	実験 又は 実習
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	2	
			社会福祉論	2	
			社会生活と健康の小計	4	
人体の構造と機能	8		栄養解剖生理学	2	
			栄養解剖生理学	2	
			栄養解剖生理学実習		1
			運動生理学	2	
			生化学	2	
			生化学実験		1
			人体の構造と機能の小計	8	2
食品と衛生	10		食品学総論	2	
			食品学実験		1
			食品学各論	2	
			食品官能評価・鑑別演習	2	
			食品衛生学	2	
			食品衛生学実験		1
			微生物学	2	
			食品と衛生の小計	10	2
栄養と健康	12	6	栄養学総論	2	
			ライフステージの栄養学	2	
			ライフステージの栄養学実習		1
			運動栄養学	2	
			臨床栄養学	2	
			臨床栄養学	2	
			臨床栄養学プラクティス	2	
			臨床栄養学実習		1
			栄養と健康の小計	12	2
栄養の指導	6		公衆栄養学	2	
			栄養教育論	2	

		10	栄養指導論 栄養指導論実習 栄養指導論実習	2  1 1	1 1
			栄養の指導の小計	6	2
給食の運営	1		給食計画論 給食実務・コンピュータ演習 給食管理実習（校内） 給食管理実習（校外） 調理学 調理学実習 調理学実習 フードコーディネート論実習	1 1   2   1	  2 1  1 1 1
			給食の運営の小計	4	6
小計	44	14	小計	44	14
合計	58		合計	58	

#### 学科専門科目

健康栄養学科では、栄養士、教職等の資格科目以外の科目は学科専門科目として括り、学科の基礎科目として全員に履修をさせ、基礎力の向上を図るように設定した、有機化学、食物学基礎実験など必修科目が含まれているが、特色を持たせるために設定した選択科目が括られている。これらの科目を自由に選択し、各自の希望による個性的なカリキュラム編成ができるようにした。研究室単位で行われるゼミ、卒業論文などの授業は10人程度の少人数で、担当指導教員と緊密に連絡できることから高い学習効果が望める。

また、学科では試験対策講座を新たに設定し、4年次に実施される、栄養士施設協会認定試験で、全員に高い評価(Aランク)が得られるよう、専任教員が一丸となり、1年次から試験対策を講じることにした。

学科専門科目	単位数
有機化学	2
食物学基礎実験	1
機器分析学・演習	2
天然物有機化学	2
基礎薬理学	2
運動器解剖学	2

<u>スポーツ栄養学</u>	2
<u>スポーツ栄養学実習</u>	1
<u>スポーツ栄養プラクティス</u>	2
<u>健康運動指導論</u>	2
<u>健康運動指導論実習</u>	1
<u>食育プラクティス</u>	2
<u>製菓理論・演習</u>	2
<u>調理・食品加工プラクティス実習</u>	1
<u>試験対策講座</u>	1
<u>試験対策講座</u>	1
<u>試験対策講座</u>	1
<u>試験対策講座</u>	1
<u>試験対策講座</u>	1
<u>ゼミナールⅠ</u>	1
<u>ゼミナール</u>	1
<u>卒業研究</u>	2
<u>卒業研究</u>	2

#### フードスペシャリスト資格科目

フードスペシャリストはフードスペシャリスト協会所属の養成施設で所定の単位を取得した後、認定試験に合格すると認定証が交付される。相模女子大学では健康栄養学科のみが養成施設として登録されている。大学では13の必修科目と3の選択科目を設定して、25単位取得させている。資格科目のほとんどは栄養士資格科目と共通であり、3年次編入の学生にも履修を可能にし、認定証の取得ができるよう配慮している。

学 科	授 業 科 目	単 位 数	備 考
<u>健康科学部</u>	フードスペシャリストに関する科目		
<u>健康栄養学科</u>	フードスペシャリスト論		

フードスペシャリスト論	2	必修
食品の官能評価・鑑別		
<u>食品官能評価・鑑別演習</u>	2	必修
食物学に関する科目		
食品学総論	2	必修
食品学各論	2	必修
<u>食品学実験</u>	1	必修
食品の安全性に関する科目		
食品衛生学	2	必修
調理学又は調理科学に関する科目		
調理学	2	必修
調理学実習	1	必修
調理学実習	1	必修
栄養と健康に関する科目		
栄養学総論	2	必修
食品機能論	2	必修
食品流通・消費に関する科目		
消費者商品学	2	必修
フードコーディネート論		
フードコーディネート論	2	必修
フードスペシャリスト資格に相当とされる科目		
<u>食育プラクティス</u>	2	} 2単位以上
<u>消費経済学</u>	2	
スポーツ栄養学	2	

	計	29	
--	---	----	--

教免資格科目 相模女子大学の長い教員養成の歴史と実績から、男女共同参画社会にあった家庭科の教員を養成する。食物関連領域の科目に偏ることなく、家庭経営、家族関係、住居学、被服、衣料学、福祉、家庭経済、消費者関連科目の充実を図っている。

また、栄養教諭の2種免許が取得できるよう配慮している。

教免資格科目	単 位 数
学校栄養教諭論	2
学校食育指導論	2
栄養教育実習事前・事後指導	1
栄養教育実習(栄養教諭実習)	1
家族関係	2
家庭経営(家庭経済学を含む)	2
衣生活論(衣料学を含む)	2
被服構成(被服製作実習を含む)1	1
被服構成(被服製作実習を含む)2	1
住生活論	2
住居学(製図を含む)	2
保育学(実習および家庭看護を含む)	2
家庭機械および家庭電気	2
コンピュータ概論・演習	2
消費者問題論	2
家庭科教育法(中)I	2
家庭科教育法(中)	2
家庭科教育法(中・高)I	2
家庭科教育法(中・高)	2

#### 選択取得科目の設定

食育・調理分野には、新たな科目として、食育プラクティスと製菓理論・演習、フードコーディネーター実習を設定し、従来の調理学実習と合わせて学ぶことによって授業内容の充実を図った。

健康・スポーツ栄養分野の設定は、学科にとって全くの新しい領域であり、健康運動指導論、健康運動指導論実習、スポーツ栄養学、スポーツ栄養学実習、運動器解剖学などの運動栄養学関連科目を多数、設定した。学科では学生の要望に広く応えるために、この二つの分野間には明確な分けをせずに、自由に複数の科目の履修ができるようにした。

## 2) 管理栄養学科

教育科目の編成に当たり、「全学共通科目（教養教育科目）」「基礎導入科目」「基礎専門分野」「専門分野」「専門発展分野」にわけ、以下のような考え方と特色を持つ。

学部、学科の理念を実現する科目の設定

栄養科学部、管理栄養学科の理念である「人間力の育成」「ヒューマニティを持った管理栄養士の育成」を実現する科目を全学共通科目の学部指定必修科目として次の4科目を設定した。「食と生活・環境・食べる・育つ・生きる・」：人間と食物の関連をふまえて人の発達や生命を学ぶ、「倫理学（生命倫理）・生と死を考える・」：人の健康や生命に関わる管理栄養士としての知っておくべき生死論を学ぶ、「心理学・心を知る・」：人の心の動きや働きを学ぶ、「コミュニケーションスキルズ・人と人との間・」：人との関係を良好に築くための知識や技術を学ぶ。

栄養士資格科目、管理栄養士国家試験受験資格科目

栄養士法に則り、栄養士資格科目31科目50単位を「基礎専門分野」「専門分野」の必修科目に設定した。また、管理栄養士国家試験受験資格科目のうち、49科目81単位を必修科目、「基礎専門分野」の実験・実習科目2単位を選択必修科目とし、栄養士法で指定されている必要科目単位数（82単位）にできる限り近づけた83単位（専攻時代は88単位）をとした。これらの科目により、管理栄養士としての高い専門性や技術、多角的な広い視野を得ることができ、管理栄養士国家試験受験資格科目単位数を減らしたことで「専門発展分野」に選択科目の設定が可能となった。

基礎導入科目の設定

専門科目を学習する上で基礎となる科目である「基礎有機化学」「基礎科学実験」を「基礎導入科目」として設定した。これらの科目は、管理栄養士に必要な化学の理解と「基礎専門分野」や「専門分野」で行う実験・実習の基盤を育成する目的を持つ。

段階的科目編成

管理栄養士として必要な知識・技術を習得するため「基礎専門分野」「専門分野」「専門発展分野」の順で段階的な科目編成を行った。

専門発展分野の設定

個々の学生の関心や進路に応じた学習を深め、専門性を高めるための選択科目を「専門発展分野」に設定した。

#### コースの設定と科目

の考えを受けて、卒業後の進路や興味に応じた、A：臨床栄養マネジメントコース、B：地域保健栄養教育コース、C：フードシステムマネジメントコースの3コースを4年次に設定した。「専門発展分野」には、3コース共通の選択科目（共通選択科目）、各コース用選択科目（コース選択科目）、栄養教諭（1種）を取得するための選択科目（栄養教諭選択科目）を設定した。各コースの選択科目には、次のような内容の科目を盛り込んだ。臨床栄養マネジメントコース：臨床管理栄養士に必要な薬剤やサプリメントの知識、栄養学や疾病の分子レベルでの理解、疾病者へのカウンセリングの方法、食事療法や介護福祉施設での実習。地域保健栄養教育コース：保健センターなどの行政が行う栄養政策に関する実習、サプリメントの知識、生活習慣病予防のためのカウンセリングの方法、栄養情報発信の方法。フードシステムマネジメントコース：サプリメントの知識、食品情報発信の方法、食品の流通、給食施設立ち上げの実習。これらの科目を管理栄養士の基盤となる科目である「基礎専門分野」「専門分野」の履修後の4年次に学習することで、各コースで求められるより高度な専門知識を得ることができる。

共通選択科目には、管理栄養士国家試験対策である「特別演習」と「卒業研究」を設定した。「特別演習」は、学生の受験意欲を喚起し受験対策の効率を図ることを目的とする。「卒業研究」は他の科目と異なり各教員の研究室単位で行う授業で、学生自らが問題を見つけ、考え、解決する能力を養うことをねらう。

栄養教諭選択科目は栄養教諭一種免許を取得するための科目で、免許取得には指定された共通科目や教職科目の履修が加えて必要となる。

## オ 教員組織の編成の考え方および特色

### 1) 健康栄養学科

#### (a) 教員の配置

栄養士養成機関の栄養士資格科目の教育内容区分は、次の6分野になっている。社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営で、各分野に専任教員が2名以上配置されており、そのうちの1名以上は栄養士法に規定されている資格を有する専任教員を配置し、教育レベルの向上を図った。

#### (b) 教員の年齢構成と定年規定との関係

健康栄養学科教員 年齢構成一覧（平成20年4月）

区分	年齢区分(歳)	人数	%
----	---------	----	---

1	46 - 50	1	8.3
2	51 - 55	2	16.8
3	56 - 60	4	33.3
4	61 - 65	3	33.3
5	66 - 70	1	8.3

区分 3,4 で規定の 25%を越えており、年齢の高い教員の占める割合が多いが、近い将来、40 代の専任教員の採用 1 名を予定しており、その教員を入れた総勢 13 人になると、区分 1 は 2 名となり、区分 2 と同様の 15.4%となり、区分 3,4 は 30.8%、区分 5 は 7.6%となるため、数値が改善される。また、大学の定年は 67 歳で、完成年度の平成 23 年までには、区分 4,5 の人数が減るため、年齢構成の改善がさらに進む。

### (c) 教員配置の特色

平成 20 年には、豊富な知識と経験を持った、食品学、調理学分野の助手の講師への昇格が予定されており、本学科の特色にも掲げている食育・調理分野の科目担当者の専任教員の層が厚くなっており、教育指導の充実が見込まれる。また、健康・スポーツ栄養に強い栄養士を養成するため、近い将来、専任教員を採用し、学科独自の理念、目的で教育指導ができるよう構想している。

## 2) 管理栄養学科

### (a) 教員の配置

必修科目である管理栄養士受験資格科目（専門基礎分野、専門分野）は 11 の区分に分かれているが、栄養士法にしたがい、すべての各区分に十分な業績と教育歴、医師、管理栄養士など必要な資格を持つ専任教員を配置する。各科目の担当者についても、持ちコマ数過多の場合を除いて同様の資格を満たす専任教員が担当する。持ちコマ過多の場合、十分な業績と教育歴、必要な資格を持つ非常勤講師が担当する。選択科目についても、専門分野を考慮してできる限り専任教員を配置するが、選択科目の中で専任教員が担当できない分野の科目は、十分な業績あるいは実務経験を持つ非常勤講師が担当する。

### (b) 教員年齢構成と定年規定の関係

本学の定年は満 67 歳で、学年進行中に定年に達する教員が 3 名いるが、補充人事により対応するため就任が可能である。また、年齢構成において、年齢の高い教員が多いが、これは本学科では、教員が、国家資格を得るための専門性の高い科目を担当するのに十分な業績や教育歴を有することが必要なため、教員の定年退職に伴い今後は適切な年齢の構成がとれるようにできる限り配慮する。

### (c) 教員配置の特色



「設置の趣旨及び必要性」で述べたように、栄養学を広い視点から多角的に研究することが可能な分野には、学位を持ち十分な研究業績をもつ大学院も担当可能な教員を配置しているため、高度な教育・研究が可能となる。

専門分野に応じて教員全員を教育課程の各コースに配分し、各コースの学生の成績や生活のケア等に当たらせることを計画する。

## カ 教育方法、履修指導方法および卒業要件

### 1) 健康栄養学科

#### (a) 教育方法

##### クラス編成

1 学年 80 名、2 クラス編成で、各クラスに教員 1 名の担任を配置し、学生の履修、学習支援、生活指導などに当たる。8 名の編入生を迎える 3 年次以降には編入生を 4 名ずつ、2 クラスに配属する。原則としてクラス単位で授業を行う。

本学科の母体である食物学専攻は、50 名前後の少人数 1 クラスで編成され、卒業までの 4 年間を同じメンバーで過ごすため、学生間、教員・学生間の結びつきが非常に強く、学内でもとくに「家族的」であるとの評価を受けている。その反映として退学率は最低であり、2004 年度の卒業生調査でも学生の総合満足度が最も高い専攻で、卒業生の 30% が満点の 10 点を付け、平均満足度は約 8 点であった。新学科は定員が 80 名、2 クラス編成となるが、新しいクラスでも自由でのびのびとした雰囲気と一体感を大切に、学生の個性と興味を最大限に生かしたい。

##### 授業受講人数

教養教育科目の受講人数は、授業担当者の意向や受講希望者数によって決定される。専門教育科目の場合、講義、演習科目は 1 クラス単位、40～45 人で受講する。通常、必修の実験実習科目および講義科目は 1 クラス単位の授業で、選択科目は、2 クラス編成で授業が行われる。

##### 担当教員

講義、演習は 1 名の教員、実験・実習には 1 名の教員と助手が担当する。担当教員は一年間に一回以上学生からアンケート方式の授業評価を受け、それを基に自己採点評価をおこない、授業の質、向上に役立てる。

##### 授業期間と回数

授業は半期間の学期ごとに完結するセメスター制をとっており、4 年間を 8 セメスターに分割して、成績評価を行っている。1 セメスターの授業回数は 15 回を遵守している。筆記試験等は授業回数に含めて良く、正規の期間に 15 回が欠けた場合には、補講等で授業回数を保証している。

#### (b) 履修指導方法

春、秋学期のはじめに履修に関するガイダンスを行い、web 登録による履修方法を周知指導している。各自が ID 番号、パスワードを所有し、自宅のパソコンからも履修登録ができるようになっている。履修登録ミスがないよう、履修登録確認期間が設けられており、登録の修正も行える。

### (c) 卒業要件

学科課程を卒業するには、全学共通科目、専門教育科目の最低必要単位数を修得する必要がある。学科では卒業必修科目として明示しており、総合計数がと最低必要単位数を上回っても、必修科目の単位の履修ができなかった場合には卒業ができない。

## 2) 管理栄養学科

### (a) 教育方法

#### クラス編成

1 学年 100 名を 2 クラス 50 名ずつに分け、各クラスに教員の中から 1 名の担任を配置し、学生の履修や学習方法、生活指導などに当たらせる。10 名の 3 年次編入生が加わる 3 年次以降は、編入生 10 名を 5 名ずつに分け各クラスに配属する。原則として、クラス単位で授業を受講する。

#### 授業受講人数

教養教育科目の受講人数は、授業担当者の意向や受講希望者数により決定される。専門教育科目の場合、講義・演習科目のうち必修科目と専門基礎分野の選択科目である「食品加工学」は 1 科目 2 クラス開講を設定し、1 クラス 50 ～ 55 名で行う。これまで当専攻では 100 名で講義を行ってきたが、よりきめの細かい指導を行うためこの人数に設定した。講義・演習科目のうち「食品加工学」を除く選択科目は 1 クラス開講で、受講人数は履修希望者数により異なるが(110 名以下) 階段教室の使用や教室中間にプラズマディスプレイを置くなどの措置により十分な学習効果が望める。パソコン等を使用する演習及び実験・実習科目の受講人数は、必修、選択に関わらず 1 クラス 55 名以下に設定する。

#### 担当教員

講義・演習は 1 名の教員、実験・実習には 1 名の教員と 1 名の助手が担当する。担当教員は 1 年間に 1 回以上学生からアンケート方式の授業評価を受け、授業の質の向上に役立てる。

#### 授業期間と回数

春学期と秋学期のセメスター性を取り、各科目は 1 セメスター 15 回の授業を行う。

#### 成績評価

受講者の成績評価は各担当教員に任されるが、原則として出席と達成度から判定される。またGPA制度を導入しており、成績優秀者や奨学生などの判定に利用する。

## (b) 履修指導方法

履修指導は、入学時と各学年の開始前にクラス担任が中心となっていく。学年全体への指導はガイダンスとして毎年3月に行い、学生個人への対応も必要に応じていく。履修科目の登録条件は、大学の規定に準ずる。

### 科目履修の原則

教養共通科目は1年～4年次に履修する。専門教育科目は、基礎導入科目、専門基礎分野 専門分野 専門発展分野の順に科目を履修する。授業の配当年次は、段階的に知識が積み重なること、臨地実習に必要な知識・技術は実習前に習得することを配慮して決定した。基礎導入科目、専門基礎分野、専門分野の科目は、「高齢者臨床栄養学」「管理栄養士演習」を除き3年次までに履修し、3年次末にコースを選択し、4年次には主に専門発展分野の科目を履修する。履修単位の限度は、1セメスター24単位、栄養教諭取得希望者は27単位とする。

共通科目、教職科目、基礎導入科目、専門基礎分野科目、専門分野科目（別表〔カ（1）履修モデル〕参照）

（1）共通科目：共通科目の卒業単位は22単位とし、履修科目の指定は大学の規定に準ずる。共通科目の必修2科目4単位（女性総合講座、基礎教育講座）は1年次春学期に履修する。栄養科学部指定必修4科目8単位は入学ガイダンス時に履修を指導する。

（2）専門教育科目：1～4年次の専門教育科目のうち必修科目は専門基礎分野と専門分野の49科目81単位で、第4セメスターの「解剖生理学実習」「食品学実験」「食品加工学実習」「調理科学実験」の実験・実習4科目から選択する2科目2単位の選択必修科目と合わせて51科目83単位を管理栄養士国家試験受験資格科目とする。管理栄養士国家試験受験資格科目のセメスター配当を示す。（資料）

第4セメスターの選択必修科目「解剖生理学実習」「食品学実験」「食品加工学実習」「調理科学実験」の履修は原則として自由選択とするが、4年次に選択予定のコース内容に関連した科目を推薦する（別表〔カー（2）（3）（4）各コース履修モデル〕参照）。

基礎導入科目の「基礎有機化学」「基礎科学実験」と専門基礎分野の「食品加工学」「食品加工学実習」は食品衛生監視員及び食品衛生管理者の任用資格科目のうちA群及びC群の科目で、それぞれ1科目2単位以上履修する必要があるため（別表〔食品衛生監視員及び食品衛生管理者任用資格科目〕参照）、「基礎

有機化学」2単位と「食品加工学」2単位の履修を推薦する。

(3) 教職科目：栄養教諭取得希望者は指定された教職科目等を履修する（別表〔教職科目〕参照）。

専門発展分野科目（別表〔カ（1）履修モデル〕及び〔カー（2）（3）（4）各コース履修モデル〕参照）

(1) コース選択科目：3年次終了後の履修ガイダンスでコース概要を説明し、将来の進路や興味に応じて学生に「臨床栄養マネジメントコース」「地域保健栄養教育コース」「フードシステムマネジメントコース」の中から1コースを選択させる。コース人数は原則として制限をしない。各コースに応じて3つの講義科目と1つの実験・実習科目（臨床栄養マネジメントコースは2科目）を推薦し、原則として選択したコースの推薦科目を履修させるが厳格なものではなく、他コースの推薦科目（主に講義科目）を履修することも、所属コースの講義、実験・実習科目を履修しないことも可能とする。実験・実習科目の受講人数は50名（福祉栄養管理実習を除く）までとし、希望者が50名を越えた場合は3年次までのGPA評定の成績上位者を優先とする。講義科目3科目6単位と実験・実習科目1科目1単位合わせて7単位をコース選択科目単位数の標準とする。

(2) 共通選択科目：4年次の特別演習 ～ （合計10単位）は管理栄養士国家試験対策講座で、国家試験を受験する学生には履修を強く勧める。第6～8セメスターの卒業研究は、調査・実験研究に興味がある学生や大学院への進学を希望する学生に履修を勧める。

(3) 栄養教諭選択科目：栄養教諭取得希望者には栄養教諭選択科目の「学校栄養教諭論」「学校食育指導論」「栄養教育実習事前・事後指導」「栄養教育実習（栄養教諭実習）」の履修を指導する（別表〔カー（5）栄養教諭（一種）取得履修モデル〕参照）。

#### 単位互換

東京都と神奈川県の間近に位置する大学・短期大学との間で平成11年4月から実施されている「首都圏西部大学単位互換協定」に従い、提供される科目や他学部や短期大学部と連携した単位互換制度に設定された解放科目の履修も可能とする。これらの制度により履修した科目は自由科目として単位認定する。

#### (c) 卒業要件

共通科目22単位、自由科目10単位（自由科目とは、全学共通科目及び専門教育科目の卒業要件となる単位数を超える科目単位数並びに資格科目・単位互換科目等を認定する単位数である。）専門教育科目94単位、合計126単位を卒業単位とする。専門教育科目94単位は、管理栄養士

国家試験受験資格科目 8.3 単位( 必修科目 8.1 単位、選択必修科目 2 単位 )  
 食品衛生監視員及び食品衛生管理者の任用資格科目のうち A 群及び C 群の  
 科目 4 単位 ( 上記 ( b ) ・ ・ ( 2 ) 参照 ) コース選択科目 7 単位を標準として  
 いる。この要件は、卒業と同時に「管理栄養士国家試験受験資格」「栄養士  
 資格」を取得し、「食品衛生監視員、食品衛生管理者」の任用資格を得るこ  
 とを可能とし、各コースの主要選択科目を履修できる単位数である。

## キ 施設、設備等の整備計画

### ( a ) 校舎等施設の整備計画

研究室、必要な教室、実験実習室については、栄養士法に則って整備計画を進め  
 る。

#### 研究室

専門発展分野の選択科目である「卒業研究」は、受講者を各研究室に配属し  
 て行う形式の科目であることから、十分なスペースを持つ研究室が必要である。  
 特に実験を研究の主体とする教員の研究室は居室と実験室が必要となる。一部  
 教員の研究室がスペースの面で十分なものではないため、研究室の整備を計画  
 中である。

#### 実験実習室

従来より栄養士法、管理栄養士指定規則に則り、実験実習室として、食品学実  
 験室、生化学・生理系実験室、調理科学実験室、食品加工学実習室、食品衛生学  
 実験室、調理実習室、臨床栄養学実習室、栄養教育実習室、給食管理実習室を使  
 用して実験・実習を行っている。今回の学部学科改変にあたり、調理実習室の使  
 用頻度が多くなるため、従来調理実習室を使用していた「ライフステージの栄養  
 学実習」など調理操作を伴う実習の一部を行えるように、食品加工学実習室を調  
 理も可能な実習室に改装することを計画している。また、ノロウィルスなどへの  
 対策強化が喚起されていることを受けて、衛生管理をさらに徹底する目的で、給  
 食管理実習室と調理実習室の設備、器具類の充実を図ることを予定している。他  
 の実験実習室に関しては、実験実習内容に応じて設備、器具類の充実を図ること  
 とする。

## ク 入学の選抜の概要

従来通り、受験者の学力を見る一般入試と主に高校での成績評価から判断する推薦入  
 試( 指定校、公募制 ) を中心とし、個性や意欲を合否の判断材料とする A O 入試、基本  
 的な学力を問うセンター試験利用を加え、入学者の選抜を図る。

## ケ 資格取得を目的とする場合

## 1) 健康栄養学科

### (a) 取得可能な資格一覧

栄養士免許（卒業必須資格）

家庭科教員免許（中学校教諭一種・高等学校教諭一種）

栄養教諭免許（二種）

管理栄養士国家試験受験資格

（卒業後、厚生労働省令で定める施設において1年以上栄養の指導に従事して得られる）

フードスペシャリスト認定資格

食品衛生監視員および食品衛生管理者の任用資格

### (b) 実習の具体的計画

#### 栄養士の実習先

3年次に校外実習を行う（1単位、一施設で1週間（45時間）実習）

実習先は 厚生労働省令で定める施設で給食の運営の実習を行う。

事業所給食施設、 寿食品、ハーベスト

小学校給食施設、 大和市、相模原市

病院の給食施設、 矢崎病院、横浜旭中央病院、大和徳州会病院他

福祉施設の給食施設 ハーベスト系列の老健施設

校外実習の依頼時に実習先と実習内容を検討し実施している。学生に校外実習について事前説明会を複数回開催し、実習についての情報の徹底をはかるとともに、実習先に事前の挨拶に行かせ、実習の準備をさせる。

学科の専任教員は学生の実習期間に実習先を訪問し、実習状況の把握と実習先から要望等を聴取し、巡視報告を提出する。

学生は実習後の3月下旬に開催される校外実習報告会で口頭発表を行う。報告会には2年次生にも出席させ、校外実習を身近なものと認識させる。

実習には細菌検査が義務づけられている。実習時の事故および、物品破損に備え大学で保険をかけて対応する。成績は単位認定者が実習先の報告書および、学生が提出した実習ノートの内容から判断して認定する。

#### 家庭科教員免許（中一種・高一種）

3年次の春学期に「介護等体験、事前、事後指導」を受講させる

3年次に介護実習 養護学校で2日間および社会福祉施設で5日間の実習を行う。

教育実習は「漢字検定試験 3 級」の合格が必須条件、また、教員の適正に欠け、成績不良者の学生の実習は許可しない。

4年次に教育実習 中学校実習で3週間または高等学校で2週間実習を行う

実習先は基本的には学生の出身校 教育実習視察には実習生の卒業論文担当の教員があたる。単位認定者の教員が単位を認定する。

#### 栄養教諭免許（二種）

実習先の状況（2007年度の予定）

1. 川崎市 10名
2. 大和市 2名
3. 小田原市 4名
4. 横浜市 人数検討中
5. 座間市 人数検討中
6. 相模原市 人数検討中
7. その他

4年次の栄養教育実習には、栄養教諭の公務員試験を受けることを必須条件としている。

栄養教諭を強く希望する学生を実習させることとし、やる気がなく、成績不良の学生の実習は許可しない。単位認定者の教員が成績を付け、単位を認定する。

#### 実習水準の確保の方策

栄養教諭専門科目担当教員による担当者委員会と定期的かつ頻繁な担当者委員会で審議され、学科構成員へ連絡される。学内教職委員会への参加、並びに、栄養教諭専門科目担当教員だけではなく、教職科目教員との連携による教職に関する内容の検討をする。

栄養教諭免許取得のための教育実習履修に関するガイドライン（学内の基準）の設置と、ガイドラインに基づいた学生指導（単位取得状況、教職への意思確認のレポートや面接）ガイドラインなどに関するガイダンスの充実を図る。

#### 実習事前事後授業の充実

校外実習（栄養士）教育実習、栄養教育実習の意義や課題などについては、学内だけではなく学外からも適切な講師を招き、現場の生きた情報をとりいれた授業を展開することにより、学生の士気や緊迫感、責任感など実習への学習意欲を向上させる。

栄養教育実習では、実習前に分野毎に実習目的、実習内容に関する事前学習、課題への取り組み、施設概要の学習など複数回にわたり担当教員とレポートのやり取りを行う。教員、職員が合同で複数回実施し、履歴書などの事務書類の書き方の添削、実習の心得、服装、マナーなど詳細に実施する。

#### 実習先との連携体制

実習事前事後指導等において、実習施設先から講師として講義をして戴いたり、場合によっては、実習施設先の要望に応じて、学内の教員が講義などの協

力を行なって、相互の連携を深める

教員が担当学校および施設に関する全体の窓口となり、各種実習担当委員会へ報告を行なう。

巡回指導計画としては、担当施設に対し、実習年度の前年度より実習内容、方法などについて十分な打ち合わせをして実習年度に備える。実習年度には、期間前に事前の挨拶や実習内容について再確認を行い、実習期間中に巡回指導で1度以上、教員が施設を巡視する。事後においては、適宜報告会、反省会をもち、評価や次年度に向けての打ち合わせ等を行う。必要に応じて、実習施設へ伺う。

実習期間中において、学生が早退、遅刻、体調不良、施設の物品の破損、その他のトラブルを起こした場合は、学生ないし、施設から職員および、主担当教員が報告の連絡を受けるようにし、速やかに施設と連絡を取って対応する。

実習施設における指導者の配置計画

(ア) 各実習施設においては、直接の指導担当者1名以上と、並びに関連部署の責任者が実習受け入れ指導者となる。

(イ) 主指導者が事務担当者と協力して説明指導する。

成績評価体制及び単位認定方法

(ア) 事前事後指導での課題の提出とレベル、出席状況、取り組み

(イ) 実習期間中の施設指導者からの評価票ならびにコメント

(ウ) 実習期間中の出席状況

(エ) 実習ノートの内容、提出

以上(ア)～(エ)までを総合して認定する。

## 2) 管理栄養学科

(a) 取得可能な資格

取得可能な資格	栄養士、栄養教諭(一種)、食品衛生監視員(任用資格)、食品衛生管理者(任用資格)
受験資格	管理栄養士国家試験受験資格

(b) 実習の具体的計画

臨地実習

臨地実習4単位は管理栄養士国家試験受験資格を取得するのに必要な科目で、事業所、病院、保健センター等で業務の実際を学習する学外実習科目である。また、臨地実習は栄養士資格に必要な科目である。新学科での実習単位は臨地実習(給食の運営)に1単位、臨地実習(臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理)に3単位を配分するが、この2科目の実習施設は、日本栄養士会及び全国栄養士養成施設



設協会から平成14年に示された「臨地・校外実習の実際」に基づいて行う。(次表：実習単位の配分例)

	臨床栄養学 (病院等)	公衆栄養学 (保健所・保健センター)	給食経営管理論 (特定給食施設)				給食の運営 (特定給食施設)	合計	備 考
			病 院	福 祉	学 校	事 業 所 他			
A	1	1	1				1	4	多施設分散 (「給食の運営」1単位、 「給食経営管理論」1単位)
B	1	1		1			1	4	
C	1	1			1		1	4	
D	1	1				1	1	4	
E	2	1					1	4	臨床栄養学 重視
F	3						1	4	
G	1	2					1	4	公衆栄養学 重視

### (1) 実習先の確保の状況

履修に必要な実習施設数を確保している。平成19年4月現在の実習先を別表に示す。

### (2) 実習水準の確保の方策

実習水準の確保には、次の方策を実施する。

- ・臨地実習主担当教員による臨地実習担当者委員会の設置と定期的かつ頻繁な担当者委員会の開催と、学科メンバー全員への連絡。
- ・教員の専門科目を考慮した分野毎の主担当者制をとる。
- ・実習事前事後授業の充実

実習事前事後授業に下記の事項を盛り込み、充実を図る。

a) 臨地実習の意義、各分野の現状や課題などについては、学内だけではなく学外からも適切な講師を招き、現場の生きた情報を取り入れた授業を展開することにより、学生の士気や緊迫感、責任感など実習への学習意欲を向上させる。

b) 実習前に分野毎に実習目的、実習内容に関する事前学習、課題への取り組み、施設概要の学習など複数回にわたり担当教員とレポートのやり取りを行う。

- ・臨地実習前に単位取得が必要な専門科目を、臨地実習履修資格科目として設定する。
- ・他専門基礎科目との連携も充分に行う。
- ・教員、職員が合同で、履歴書などの事務書類の書き方の添削、実習の心得、服装、マナーなどを盛り込んだ充実した実習ガイダンスを実施する。

### (3) 実習先との連携体制

実習先と連携体制を高めるため、下記の方策を実施する。

- ・実習前に、実習施設の栄養部門責任者に実習内容の要望、期間、人数などを伝え、実習に対する理解を得る。
- ・臨地実習事前事後指導等の講義科目及びそれ以外の科目においても、実習施設の管理栄養士に講師として講義を依頼し、連携を深める。
- ・実習施設先の事業などにおいて、学内の教員が必要に応じて講義や、協力をおこない、連携を深める。
- ・実習施設先の事業などにおいて、学生を、学生スタッフとして活用してもらう、または見学をさせてもらうなど連携を深める。

#### (4) 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

実習分野別主担当委員を中心に、原則として各分野の関連科目担当の教員が巡回担当教員として割り当てられ、各教員が担当施設を決定する。実習分野別主担当委員は、巡回担当教員に対し、実習期間前に事前ならびに事後の挨拶や実習内容についての打ち合わせなどの連絡をとり、実習期間中は巡回指導に1度以上施設に巡視を、また必要に応じて、事前事後に施設へ伺うことを指導する。

#### (5) 実習施設における指導者の配置計画

各施設においては、直接の指導担当者1名以上と、関連部署の責任者が実習受け入れ指導者となり、施設側も臨地実習について担当チームを設置している施設が多い。また、その施設全体の認識としても、管理栄養士の臨地実習を受け入れていることを理解していただいております、実習施設には指導者がすでに配置されている。

#### (6) 成績評価体制及び単位認定方法

- ・総合演習（事前事後指導）での課題の提出とレベル、出席状況、取り組み。
- ・臨地実習期間中の施設指導者からの評価票ならびにコメント。
- ・臨地実習期間中の出席状況。
- ・臨地実習ノートの内容、提出を総合して認定する。

### 栄養教育実習（栄養教諭）

この科目は、栄養教諭（一種）取得に必要な科目で、小学校で行う実習である。

#### (1) 実習先の確保の状況

平成19年4月現在、下記の通り、施設に実習の受け入れの内諾を得ている。

詳細の人数については検討中の段階の市町村もある。

川崎市	10名
大和市	2名
小田原市	4名
横浜市	人数検討中

座間市 人数検討中

相模原市 人数検討中

## (2) 実習水準の確保の方策

栄養教諭免許取得のための教育実習履修に関するガイドライン（学内の基準）の作成・設置と、それに基づいた学生指導（単位取得状況や、教職への意思確認のレポートや面接）やガイドラインなどに関するガイダンスの充実を行い、学生の学力向上を目指し、実習水準の確保を図る。また次のような実習事前事後授業の充実を図る。 栄養教諭、教育実習（栄養教諭）の意義や課題などについては、学内だけではなく学外からも適切な講師を招き、現場の生きた情報を取り入れた授業を展開することにより、学生の士気や緊迫感、責任感など実習への学習意欲を向上させる。 実習前に分野毎に実習目的、実習内容に関する事前学習、課題への取り組み、施設概要の学習など複数回にわたり担当教員とレポートのやり取りを行う。 履歴書などの事務書類の書き方の添削、実習の心得、服装、マナーなど詳細に実施。これについては、教員、職員が合同で複数回実施する。

教員側では、栄養教諭専門科目担当教員による担当者委員会の設置と定期的かつ頻繁な担当者委員会の開催に加え、学科メンバーへの連絡を密に行い、学科全体で実習水準の確保を図る。また、学科内にとどまらず、大学内教職委員会への参加、並びに、栄養教諭専門科目担当教員だけではなく、教職科目教員との連携による教職に関する内容を検討し、水準確保につとめる。

## (3) 実習先との連携体制

実習先と連携体制を高めるため、下記の方策を実施する。

- ・実習事前事後指導等の講義科目において、実習施設先から教職員に講師として講義を依頼し、連携を深める。
- ・実習施設先の要望に応じて、学内の教員が必要に応じて講義や、協力をおこなう、連携を深める。

## (4) 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画：

栄養教諭担当教員を中心とし、実習先の学校ごとに教員の決定し、その教員が担当学校に関する全体を通して窓口となり、栄養教諭担当者委員会へ報告をする。また、担当施設に対し、実習年度の前年度より実習内容、方法などについて十分な打ち合わせをもち、実習年度に備える。実習年度においては、期間前に事前の挨拶や実習内容についての再確認を行い、実習期間中においては巡回指導に1度以上施設に巡視に伺う。事後においては、適宜反省会、並びに評価や次年度に向けての打ち合わせ等を行い、また必要に応じて、事前事後に施設へ伺う。実習期間中において、学生が早退、遅刻、体調不良、施設の物品の破損、その他のトラブルが発生した場合、学生からの報告及び施設からの連絡

に対し、職員が受けた場合には、主担当教員への連絡、その後施設担当教員へ連絡が行き、施設担当委員が速やかに施設に連絡をとる。

#### (5) 実習施設における指導者の配置計画

各実習施設においては、直接の指導担当者1名以上と、並びに関連部署の責任者が実習受け入れ指導者となり、施設側も教育実習（栄養教諭）について担当チームを設置している施設が多い。また、各実習施設では、主指導者が直接指導しているが、その施設全体の認識としても、実習の種別の理解と、教育実習生としての教育を行っており、実習施設では指導者が配置されている。

#### (6) 成績評価体制及び単位認定方法

・ 事前事後指導での課題の提出とレベル、出席状況、取り組み。・ 実習期間中の施設指導者からの評価票ならびにコメント。・ 実習期間中の出席状況。・ 実習ノートの内容、提出を総合して認定する。

### コ 編入学定員

#### 1) 健康栄養学科

編入学定員は旧食物学科と同様に学生定員数の10%を設定した。新学科の学生定員数は80名で、編入生定員は8名となる。編入資格は同様に栄養士免許を有していることが必須条件で、選考方法についても変更はない。履修単位の認定方法は、3年次の編入時のガイダンスでクラス担任と相談する。全学共通科目 24 単位は包括認定を行い、専門教育科目は 42 単位までで、合計 66 単位を上限にこれまで同様、認定する方法で変更はない。編入生の資格についてはフードスペシャリスト認定資格が取得できるようカリキュラムを編成しているが、その他の家庭科教員、栄養教諭等の資格取得については、在学中での保証をしていない。

#### 2) 管理栄養学科

従来通り、定員の1割に当たる10名を、栄養士養成課程を終えた栄養士資格を持つ者から選抜し、3年次編入とする。この際、共通科目22単位は包括認定として単位履修済みと認める。専門教育科目については、科目対応で履修認定を行う。すなわち、栄養士養成施設で単位取得した科目のうち、主に本学科で指定した「栄養士免許取得に必要な科目」の中で科目内容が同等と判断される科目がある場合、読替え科目として履修済みとする。残った科目を低学年に設定されている科目から順に3、4年次で履修し、合計126単位をもって卒業単位とする。編入生の1セメスターの履修単位数の限度は27単位とする。

科目の読替え例として、本学短期大学部食物栄養学科卒業生を対象とした科目対応表（別表〔サー（1）編入生のための管理栄養学科読み替え科目対応表〕参照）を添付した。この例では、共通科目22単位を包括認定し、専門教育科目の

うち講義・演習科目 3 4 単位、実験・実習科目 1 3 単位、専門教育科目合計 4 7 単位を認めている。卒業要件単位と認定単位の比較表を次に示す。編入生は共通科目を包括認定としている観点から、原則として専門教育科目の卒業要件となる単位数を超える科目単位をもって自由科目単位とする。

卒業要件単位と認定単位の比較表

区分	全学共通科目	自由科目	専門教育科目	合計単位
卒業要件単位	2 2	1 0	9 4	1 2 6
認定単位	2 2	0	4 7	6 9

この例の履修モデル（別表〔サー（２）３年次編入生専門科目履修モデル〕参照）及び３、４年次履修科目例を添付した（別表〔サー（３）（４）（５）３年次編入生各コース履修モデル〕参照）。栄養教諭免許取得のための科目については、一部の科目は履修可能であるが、すべての科目を３，４年次の２年間で履修することは困難である。また、食品衛生監視員・食品衛生管理者の任用資格を得るための科目すべてを履修することも困難である。以上の説明を、３年次開始前にガイダンスとして行う。