

## 1. 教育の責任

生活文化学科食物栄養学専攻においては、そのカリキュラムポリシーとして次の通り（一部抜粋）掲げている。

「豊かな人間力と実践力を備え、地域の担い手として生活と文化の向上に貢献する人材を育成するため、社会生活に必要な教養、基礎学力、専門的知識・技術及び一般常識・コミュニケーション能力などの社会人基礎力を身につけさせることをめざし、次のような方針で教育課程を編成し、実施します。教育課程は、社会生活に必要な教養を修得するための「教養科目」、生活文化について理解を深める「基幹科目」、基礎から順次的に専門知識を修得するための「専攻科目」で構成します」

私は管理栄養士の立場で、病院や特別養護老人ホームで給食栄養管理業務を実務として経験している。これらの経験をもとに主に「専門科目」を中心に担当している。担当科目は以下の通りである。

授業科目名	学年	単位数	形態	必・選
給食管理学	1 年前期	2	講義	必修
給食管理実習 I	1 年前期	1	実習	必修
給食管理基礎演習 I	1 年後期	1	演習	栄養士必修
栄養士基礎演習	1 年後期	1	演習	栄養士必修
給食管理実習 II	2 年前期	1	実習	栄養士必修
給食管理基礎演習 II	2 年前期	1	演習	栄養士必修
給食管理実習 III（校外実習）	2 年通年	1	実習	栄養士必修
臨床栄養学実習	2 年後期	1	実習	栄養士必修

「専門科目」以外では、「教養科目」としてスタディスキルズ、キャリアアップセミナー、「基幹科目」としては生活文化各論を一部担当している。また、「資格支援科目」として栄養士実力認定試験対策科目である特別演習においては給食管理論の分野を担当している。

## 2. 教育の理念

栄養士の養成施設として学生にどのような人間になってほしいか、その理念としてはディプロマポリシーで掲げているが、短期大学の使命としては、学生には専門知識だけでな

く幅広い教養、コミュニケーション能力を磨き、社会人スキルを兼ね備えた栄養士を育成しなければならない。本学のディプロマポリシー（一部抜粋）は以下の通りである。

「高い知識と技倆を修め、常に文化創造に寄与する、清く、正しく、健やかな人間の育成を目指す」という建学の精神に基づいて、豊かな人間力と実践力を備え、地域の担い手として生活と文化の向上に貢献する人材の育成をめざして、以下にあげる到達目標を達成し、学則に定める所定の単位を修得した学生に卒業を認定し、短期大学士の学位を授与します。」

### 3. 教育方法

私が担当している分野は主に「給食管理」である。給食というのは主に施設における集団調理を想定している。通常の調理であれば、学生がこれまで学んだ授業や経験の中から一定の技量をもった者も存在するが、集団給食の調理となれば、ほぼ全員が未経験からのスタートとなる。短大での2年間という限られた時間の中で一定の水準にまで技能を上げるには、かなりきめ細やかな指導が必要となる。その指導効率を上げるためには、学生に「わかりやすく」、「丁寧に」、「何度でも」を意識している。特に調理作業を伴う給食管理実習においては、「質問しない」や「質問できない」学生が存在することを想定して学生の行動を出来るだけ観察して、どの段階から声掛けするかタイミングを計っている。これは、ある程度学生の自主性を残しておくためでもある。最終的には自分で判断して行動に移せるようにすることを目標としている。

### 4. 教育の成果

実施した授業アンケートの結果は以下の通りである。

授業科目名	履修者数	回答数	回答率 (%)	総合評価
給食管理学	34	34	100%	4.88
給食管理実習 I	34	33	97.1%	4.86
給食管理基礎演習 I	34	30	88.2%	4.93
栄養士基礎演習	35	31	88.6%	4.84
給食管理実習 II	30	29	96.7%	4.86
給食管理基礎演習 II	30	29	96.7%	4.83
臨床栄養学実習	30	24	80.0%	4.76

担当している科目は実習や演習が多いため、比較的数値は高値になりやすい傾向が予想される。技術だけでなく知識も身に付けてほしいことから、講義科目である「給食管理

学」は一定の水準にできるよう「丁寧な説明」を心がけている。実習科目においては、「質問しやすい雰囲気づくり」がポイントだと考えている。

これまでの自由記載コメント欄では「分かりやすかった」、「説明が丁寧」などがあったことから、授業は学生にとって受け入れやすい状態にはなっていたと予想させる。

一方、私は最近「質問しない」が学生の標準になっているようにも感じている。質問することが成長につながることを体験的に気づいてもらいたいことから、手の差し伸べ方も検討課題である。

## 5. 教育の改善と目標

学生に対し、授業を通して感じることの一つとして「非常に失敗を恐れる」傾向が増えたように感じる。失敗は負のイメージがあるが、学生にとって失敗は次に失敗にないための大切な経験でもある。実習では失敗を伴う経験は多々あるが、学生には必ず対策、改善策を要求している。卒業後、栄養士として先ず「安全な食事」が提供できるようになってもらうため、成功体験だけでなくヒヤリハットやリスク回避を考える習慣などについても身に付けてもらうため引き続き「きめ細やかな指導」を目標としたい。