

教育の責任

栄養士資格取得に必要な以下の必修科目を担当

- 「給食管理」(1 年次前期、栄養士必修 2 単位)
- 「臨床栄養学Ⅰ」(1 年次後期、栄養士必修 2 単位)
- 「給食管理実習Ⅰ」(1 年次後期、栄養士必修 2 単位)
- 「臨床栄養学実習」(2 年次前期、栄養士、必修 1 単位)
- 「臨床栄養学Ⅱ」(2 年次前期、栄養士必修 2 単位)
- 「給食管理実習Ⅱ」(2 年次前期、栄養士必修 1 単位)
- 「臨床栄養教育実践演習」(2 年次後期、栄養士選択 1 単位) など

科目以外の指導：就職先における実務状況の情報提供及び適性などの相談、面接練習等

教育の理念と目的

「愛あれ、知恵あれ、真実あれ」の建学の精神を教育の理念とし、食によって健康を維持・改善する方法や食文化に興味を持ち、常に研究し喫食者に喜びかつ納得してもらえる食の提供、またそれを仕事のみならず実生活でも実践できる「信頼される栄養士」の養成を目的としている。栄養士は対象者ごとの目的に合った安心・安全かつ喜ばれる食の提供に努めなければならない。そのためには教育理念である対象者に対する思いや、常に根拠ある最新の知識・技術、そしてガバナンスが必要であり、それらを身に付ける、又は身に付けようと努力を続けることで「信頼できる栄養士」の評価が得られ、その事によって誇りが持て、さらなるスキルアップにつながっていくと思うからである。自身の実体験からもそれらを実感している。

教育の方法

国民の栄養改善や健康増進を図るための措置を講じ、国民保健向上を目的とした健康増進法の下、安心・安全な食の提供を通して栄養の指導をする生業の栄養士にとって、職業に対する高い倫理観や責任感必須である。食と健康に関する状況は日々刻々と変化し、種々の情報も氾濫している。そのような中で「信頼される栄養士」になるためには科学的根拠に基づいた日々の自己研鑽は必須と考えている。

栄養士としての健康の保持・改善に寄与する献立及び食事を提供する際、科学的根拠ある食事指針の理解が重要である。またそれを利用者に理解してもらうためには、利用者や給食スタッフへのコミュニケーション力が必要になってくる。よってその根拠となる基礎部分は給食管理や臨床栄養学での知識が必要で、特に食事指針は臨床栄養学のテキスト丸暗記ではなく、自分の言葉でなぜそうなるのかの納得がいく理解、言い換えれば自分の言葉で相手に伝えられることが必要と強く思っている。

その臨床栄養学では、テキストに書かれてある内容に対して「なぜそうなのか？」を時間をかけて講義し、学生に対し質問しながら学生自身の言葉で自分だけのノート作成ができるよう、双方向の授業に工夫している（毎回の授業で振り返りシートを提出させておりその中には授業で解らなかったことを記入する欄があり、その内容に対してフィードバックをしている）。授業の予習・復習が欠かせないので、シラバスには毎回の授業内容のページを示し、授業の終わりには次回の要点を示

し予習を促している。期末試験も全て記述式で行い、その内容は「なぜそうなるのか」が主体である。

給食管理実習Ⅰ・Ⅱは、栄養士の多くが主たる業務の一つになるのであろう大量調理における「食運営の運営」を学ぶ授業である。その大量調理では、一般的な料理本に記載されているような調理方法と異なる点が多々ある。また、対象者のよっては同じ献立でも調理方法や盛り付けは様々である。授業ではその違いを理由とともに説明し実践させている。また栄養士の職場においてもチームワークが必須であることから、そのコミュニケーション力を養うことを目的として、調理前に学生が主体となったミーティングを行い、班員の誰が聞いても同じ調理が出来るような作業工程の指示、班員の衛生点検の実施、そして実習終了時のミーティングでは反省点とその理由、次回に向けた改善点とその方法などを話し合い、実際の現場の作業に近づけるように工夫をしている。

栄養士の職域は広い。そこで毎回、本学学生が就職すると思われる職場の領域（高齢者施設、学校、病院）ごとのテーマを決め、その特徴を踏まえた献立作成、大量調理での給食提供、テーマに即した指導媒体の作成を行い、学生がどの職域でも仕事として選択できる様に工夫している。指導媒体作成に当たっては、領域ごとに対象者を意識させ、理解できる言葉遣い、フードファディズム等の誤解を招かない表現方法等の指導も行っている。実習レポートでは、調理・提供前に到達目標、調理後には実習成果、達成度と理由、次回到達目標などを具体的に記入させ振り返りとしている。

評価と成果

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱでは、各疾病の食事指針の「なぜ？」が自分の言葉で理解出来ているかを確認するため、試験問題は選択や穴埋め問題は一切出さず、食事指針に対する根拠（テキストにはなぜ？の具体的記述が少ない）を自分の言葉で具体的に記述させている。毎年、自筆（PC作成可）のノートや振り返りシートの持ち込みを許可しているが、前期試験の結果を見ると例年と大きな変化は見られなかった。しかし毎年行われている栄養士実力試験の「臨床栄養学」の結果では、若干ではあるが昨年度と比較すると上昇していたので、若干の成果は得られたと感じている。今後さらに、疾病のメカニズムと栄養の関係の深さを感じ、学びが楽しくなるような授業の工夫が必要と改めて実感している。

給食管理及び給食管理実習Ⅰ・Ⅱでは、献立作成、調理技術に関しては、給食管理校外実習先での評価をみると概ね良好であり、授業の目的はある程度達成されていると思われる。しかし、積極性や実習の目的意識面に若干の改善の余地ありとの実習先の評価も依然散見されたので、自身の能力に対する評価を行わせ、それを基に「給食管理実習」、「給食管理校外実習」の目的意識の強化を図っている。給食管理校外実習における事後指導ではそれぞれの実習内容を小グループに分けディスカッションさせたことで、いろいろな領域の仕事内容について理解が深まったように思う。また、実習先での学生に対する評価の荷重が施設ごとではばらつきが見られていたため、ルーブリック評価表の内容を実習生の実習時点での状況を具体的に把握できるような内容に工夫したことにより、実習担当者からは評価に迷うことが少なくなったとの意見が寄せられた。

一年生に対する実習成果の発表では、1年生が校外実習というものをより具体的に実感できるよう、2年生が行った個々の実習内容を淡々と発表するのではなく、各グループでまとめ実習内容とその意義や留意点、またそれらが対象者の健康の維持・増進、疾病の治療に深くかかわっている点などを伝える場に工夫することで2年生には良い振り返りになったと思うし、1年生には今後の実習など

の取り組む姿勢にも良い変化が表れてくるのではと期待している。

今後の目標

① 学んだ知識を職場や実生活で実践できる学生を育てたい（臨床栄養学・臨床栄養学実習・臨床栄養教育実践演習）。自身で実践や試行錯誤することにより、具体的かつ根拠ある指導が出来るような学生を養成したい。

② 喫食者が喜ぶ姿が想像できる学生を育てたい（給食管理実習Ⅰ・Ⅱ）。

根拠に基づいた食事を提供して喜ばれ、その目的を達成できることは、モチベーションも上がり更なるスキルアップにつながる。学生が授業でもっと目的意識を強く持ち達成感を味わえる更なる工夫が必要であろう。自身の仕事へのプライドが持てる栄養士になってほしい。

③ コミュニケーションが苦手な一部学生をもっと減らしたい（全担当教科）。コミュニケーションは栄養士に限らず、社会人として重要である。実習では班員同士のコミュニケーションの場を意識的に増やし、座学では双方向での授業とすることで教員とのコミュニケーションをとるように工夫している。今後は学生同士のディスカッションも交える授業の工夫を行い様々な社会環境に対応できる学生を育てたい。

根拠資料

学生便覧、テキスト、シラバス、定期試験、栄養士実力試験、実習レポート、給食管理校外実習評価、授業アンケート