

## 1. 教育の責任

食物栄養学科栄養士課程における「食べ物を中心とした科目」分野の「調理学（1 年前期）」、「基礎調理学実習（1 年前期）」、「食品加工学（1 年後期）」、「食品加工学実習（1 年後期～2 年前期）」、「人と食べ物をつなぐ科目」分野では「給食管理校外実習（2 年前期）」、「食育実践演習Ⅰ（1 年後期）」を担当している。他に「スタディスキルズⅡ（1 年後期）」、「特別研究（2 年通年）」を担当し、研究の流れや進め方、報告の仕方などについて助言・指導している。

授業以外では、学務委員会として、教務に係わることや学生主体の学友会活動を補佐している。将来構想委員会では短大全体が良い方向へ進むべく調整を行っている。

さらにアドバイザーとして担当する学年以外にも、学生の特性を見極めると同時に、就職先選択の希望に沿えるよう各領域や職域についての特徴や業務内容等を具体的に助言するようにしている。入職後は全ての人が社会的な振舞いを求められることから、在学時から社会を意識して周囲と接することができるよう、より良いキャリア形成につながるよう働きかけている。学生自身の目指す職域への第一歩となるよう援助している。

## 2. 教育の理念と目的

「視野を広く持ち学び続ける人材を育成する」を教育の理念と目的としている。栄養士の活躍する場が広がり、臨床現場のみならず、福祉施設や教育関係以外にもスポーツの現場や在宅、地域など多岐にわたる。栄養士の職域も対象者は妊婦から高齢者までと幅広い。職域を異動することもあり、対象者が代わっても自らがその職域や関連する職域について学習・技術を磨き、その職場に欠かせない頼られる栄養士になってもらいたい。

就職活動が始まっても卒業後のビジョンが描けていない学生もいるため、どんな職域で活躍したいのか、どんな対象者と関わっていききたいのか学生の考えを共有し、そのために今やらなければならないこと、興味関心を持つべきことなどに気づけるようなアドバイスをしよう心がけている。卒後のビジョンを描けるような学生生活を送ってもらいたい。

## 3. 教育の方法

食はヒトが生きていくための必須条件であるため生命に直結する。その生命に関わる食を、個人の特性に沿って指導・助言していくことが求められるため、まずは食について見直す機会となるよう学生自身が振り返れるような声掛けを行っている。また、食行動がもたらす将来の影響を予測できるよう話題提供を行い、社会で活躍する際にも食事指導が滞りなく実施できるための今現在の食行動・食習慣について常に振り返ることができるようコミュニケーションしている。課題を行っている場合等は、課題解決のためのヒントとなるような話題へとつなげていけるよう心がけている。

実習関連の授業では各ライフステージや疾病ごとに様々な献立を作成しなければならず、そのためには講義で学んだ内容を実習で活かすことが大切である。授業の課題に取り組んでいる場合には、学んだことを献立に反映させ、食事として完成させる一連の流れを修得できるよう、講義で得た知識を引き出せるよう関連する科目を連想できるような声掛けを行っている。また、科目以外で使用する教

科書や参考図書等にもヒントがあることなどを学生との会話に織り交ぜ、視野を広げる工夫を行っている。

栄養士は対象者の特性や背景を短時間で把握しなければならない場面が多く、実習を通して多角的に物事を見、自身の持ち合わせている知識・情報の中から適切な対応ができるような判断力を養えるように心がけている。指導する立場となる栄養士であるため、普段の（食）生活を見直し指導される側へ見本となるような（食）生活を送ることができるようなアドバイスをするようにしている。

担当する調理学は講義から基礎調理学実習へつながり、また選択科目である食品加工学の基礎となり食品加工学実習へとつながっていく。調理学は1年前期のため、授業に不慣れな状態の中での講義となるため、なるべく生活に密着した話題を取り上げ、調理学が身近にあることを感じられるように意識している。さらに、講義で学んだ知識を基礎調理学実習で確認する流れであることから、実習レポートを前もって配布し、講義内容の振り返りと実習内容の予習を行うことを学生に伝え、科目間の繋がりを示すようにしている。

#### 4. 評価と成果

担当する科目は日常生活における食に直結する科目であることから、学生目線で捉えられるよう、いつ、どこで、どのような目線をもって注視したらよいかを授業毎に伝えているが、授業評価アンケートからは課題の探求について評価が低く、具体的に学生に伝える必要があると感じている。献立作成や調理の基礎となる科目であることから、しっかり科目間の繋がりを伝え、その後の履修科目で応用できるようにしたい。

評価としては加点の観点も伝えている。提出課題における加点について再確認する学生もいることからより内容の濃い工夫したレポート内容になっており、学生のやる気を引き出していると考えている。課題としては、提出することのみを目的としている学生も見受けられることから、より多くの学生のやる気を引き出す工夫をしていきたい。

#### 5. 今後の目標

講義科目は主に伝えることが多いが、学生主体の授業展開を目指し、講義科目におけるグループワーク等のアクティブラーニングを取り入れることを考えていきたい。また授業時間以外での学習時間の確保のために、毎時間のふり返りができる工夫を行い、学生の授業理解に繋げていきたい。

栄養士養成の部分では、これまで経験してきた職域の良いところ・やりがいのあるところを伝え、栄養士として活躍したいと希望を持てる学生を育成することを継続したい。また、これまでの食生活により自身の身体が作られ、これからの食生活が自身の身体を作っていくことを理解し、それが今後の栄養・食事の指導・助言に役立つということを伝えていきたい。さらには、他の医療職と同様に、一生涯活躍する場がある職業であるということに気づき、支援が必要な人のために行動できる栄養士を育成していきたい。

栄養士として必要な食に関する知識、新たな知見等の収集のため、所属学会の学術総会や栄養士会の研修会に参加し情報収集を行い、学生への指導・助言の際に活用していきたい。

#### 6. その他

学生への助言に説得力を持たせるため、また栄養士としての専門領域以外であっても指導・助言に必要な知識や技術向上のための自己研鑽に励む。

外部活動として、東京水産振興会「さかな丸ごと食育」研究事業を実践している。さかな食育教材のバリエーションを増やし食育活動へとつなげ、青森県健康向上に寄与したい。また、学生とも協働し食育実践を行い、学生の実践の場を提供できるように努めたい。食育実践経験を積むことによる栄養士の魅力発見につなげたい。また青森県（水産振興課）との事業連携として、若者世代への魚食普及事業を共同し、学生にむけた魚料理講習を実施している。実際の食材を調理することで経験を増やし実生活につながるような取り組みを行っている。

## 7. 根拠資料

①シラバス・オリエンテーション資料、②授業資料、③授業評価アンケート、④課題（レポート等の成果物）