

栄養士としての資質向上のための取り組み - 『入学から卒業までのガイドブック』再編集を通して -

脇本 麗・山村涼子・石井妙子・江越和夫・眞部真紀子・
眞谷智美・高松幸子・林田理恵・山下浩子

A study of the curriculum for education and training of dietitians.
- Through revising the “guidebook from entrance to graduation”

WAKIMOTO Rei, YAMAMURA Ryoko, ISHII Taeko,
EGOSHI Kazuo, MANABE Makiko, MAMIYA Tomomi,
TAKAMATSU Sachiko, HAYASHIDA Rie and
YAMASHITA Hiroko

We revised the original “guidebook from entrance to graduation” on the department of Food Design to enhance and improve the basic scholastic ability in the dietitian training. Two items of “steps to achieve the desired course” that overlapped with the course of “Career Guidance I/II” were deleted, and we newly added “postgraduate career support” to “steps to achieve the desired course”, and “basic biology” to “Basics of learning”. This guidebook is mainly used in “Basic Exercise Lecture Series for Dietetics Students”, and we actively use it in other subjects and the academic life. These approaches are expected that the students further contribute to the community as future dietitians.

Key words: revising the guidebook, dietitian training, basic biology, improvement of qualities, learning support

キーワード: ガイドブックの再編集、栄養士養成、基礎生物学、資質向上、学修支援

1. はじめに

文部科学省が実施した「令和2年度学校基本調査」によると、本邦の高等学校等卒業者のうち、高等教育機関である大学・短期大学への進学率は58.6%で前年度より0.5ポイント上昇し過去最高となった¹⁾。そのうち、大学(学

部)進学率は54.4%で過去最高となったが、短期大学(本科)進学率は4.2%であり、平成6年の13.2%をピークに短期大学への進学率は漸減傾向にある。この背景には、18歳人口の減少や女性の四年制大学志向の高まりな

どがあると考えられ、短期大学全体として厳しい状況が続いている。

しかしながら、短期大学は地域社会を支える職業人材を育成し、地域の発展に寄与するという重要な役割を担っている。また、短期大学の指導方法の特色として「少人数教育」や「担任制度」、「導入教育」などがあり、四年制大学と比較すると「少人数教育」と「担任制度」、専門学校と比較すると「導入教育」の点において短期大学の長所として評価されている²⁾。

一方で採用する側から見た場合、例えば専門職業人の養成に焦点をあてると、短期大学と専門学校において養成される人材の違いの差がわかりにくいなどの声がある。短期大学における教育の在り方として、単に免許や資格取得だけの教育に偏るのではなく、高度で先端的な知識や技術を修得し、自ら積極的に学修を行うことができる学生を育成する必要がある。

本学フードデザイン学科では、学生の基礎学力向上および栄養士養成における栄養士資質の均一化に向けての意識向上を目的として、平成22年より独自に『入学から卒業までのガイドブック』を作成している³⁾。多様化・高度化する社会状況に対応できる資質と能力を備えた栄養士を育成するため、ガイドブックの内容についても随時精査し、改訂していくことが重要である。

そこで本稿では、『入学から卒業までのガイドブック』について各執筆担当の学科全教員が内容を改めて検討し、再編集を行った経緯と内容について報告する。

II. 取り組み

A. 『入学から卒業までのガイドブック』作成と再編集の経緯

多様化・高度化する社会状況の変化に対応できる資質と能力を備えた栄養士を養成するため、養成施設ではさらなる教育課程内容の充実を図ることが求められている。

そこで本学科では、学生の基礎学力向上および栄養士資質の均一化に向けての意識向上を目

的として、平成22年より『入学から卒業までのガイドブック』を作成している。このガイドブックは学科の教育目的・目標や学習、進路、学外実習などの8項目で構成していたが、科目担当者の変更や本学で開講している「キャリアガイダンスⅠ・Ⅱ」(卒業選択・演習・各1単位)との重複など、内容を再検討する必要が生じた。このような経緯を踏まえ、本学科教員によってガイドブックの内容を再検討し、編集を行うこととした。

B. 『入学から卒業までのガイドブック』の構成および内容

本学科独自の学修支援および進路支援を行うとともに、基礎学力の向上を目的として、以下の内容で『入学から卒業までのガイドブック』を作成した。令和3年度版の内容は、「学科の教育目的・目標」、「栄養士について」、「研究室の活用」、「学習」、「希望する進路をかなえるための歩み」、「学外実習」、「栄養士免許以外の資格取得」、「卒業生支援」についての8項目で構成した。

1. 学科の教育目的・目標

ここでは、「ディプロマ・ポリシー」、「フードプロジェクト」および「栄養士実力認定試験」について取り上げた。「ディプロマ・ポリシー」では、全学共通カリキュラムの「信愛教育Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」(卒業必修・演習・各1単位)を通してキリストの教えに基づく豊かな人格形成の基本を養うとともに、専門領域の学修を行うことを明記した。また、食と栄養に関する総合的な知識や技術を修得し、栄養士として家庭や地域社会に貢献することや、医療事務に必要とされる基礎的な知識と技術の修得も目的として掲げた。「フードプロジェクト」については、1年次および2年次の2年間を通して、学科全体または小グループで「食育」の観点からの問題解決型学習(PBL: Project Based Learning)の実施について明記した。さらに、学生自身の知識や実力に対する客観的評価の指標として、一般社団法人全国栄養士養成施設協会が主催して

いる「栄養士実力認定試験」の紹介と受験について示した。

2. どのような栄養士を目指すのか

ここでは、①「栄養士とは」、②「栄養士になるには」、③「栄養士の勉強を始める前に」、④「現在の実力を確認しよう」、⑤「学科の専門教育科目開講一覧」、⑥「本学が目指す栄養士」、⑦「どのような栄養士を目指すのか考えてみよう」、⑧「1年次の確認・評価」、⑨「2年次の確認・評価」、⑩「卒業時の確認・評価」について取り上げた。

①「栄養士とは」、②「栄養士になるには」では、栄養士とはどのような職業か、また栄養士業務ではどのような知識や技術の修得が必要かを示し、栄養士法で定められている6つの教育内容の分野について紹介した。③「栄養士の勉強を始める前に」では、栄養士としての専門的意識の向上を目的として、自分自身の食生活を振り返るためのチェック項目を示した。④「現在の実力を確認しよう」では、2年間の学修で必要となる高等学校までの基本的知識（国語、数学、生物、化学）と、調理のために必要な技術（重量や容量の換算、調理器具の正しい使い方など）について明記した。⑤「学科の専門教育科目開講一覧」では、履修の参考となるよう2年間で学ぶ専門教育科目をわかりやすく表にした。⑥「本学が目指す栄養士」では、1年次後期と2年次前期終了時に分けて、食品の衛生管理や献立作成など20項目について学生が自身を振り返って5段階評価を行うチェック表を作成した。⑦「どのような栄養士を目指すのか考えてみよう」では、各学期の初めに、学生が理想とする栄養士像や理想に近づくために必要な知識・技術について考え、記入できるよう表を作成した。全4学期分の記入欄を1ページ内に集約しているので、前回記入した内容の振り返りも行うことができるようになってきている。⑧「1年次の確認・評価」、⑨「2年次の確認・評価」では、働きたい職域や現在の自分に対する評価を明確にするために、自己点検できるよう表を作成した。⑩「卒業時の確認・評価」では、栄養士養成課程2年を終えての自己点検表を作成し、課題に対する

達成度や就業に際しての必要な知識・技術の再確認を学生自身が振り返って行えるようにした。

⑥～⑩の内容については、学生が記入したものを「キャリアガイダンスⅠ・Ⅱ」において本学科の就職部教員が確認し、学生にフィードバックして適切なアドバイスを行っている。

3. 研究室を訪問しよう

ここでは、「研究室の訪ね方」や「オフィスアワーの利用」について取り上げ、学生が本学科教員に対して学生生活における質問や相談をスムーズに行えるよう示した。

4. 学びの基礎

栄養士養成課程における学修の中で必要な基本的知識と技術を修得するために、令和3年度版では、従来の「国語」、「化学」、「栄養士の基本」に加えて、新たに「生物」分野を加えた。

「国語」では原稿用紙の使い方、ノートの取り方について示した。令和2年度版ガイドブックでは「敬語の仕組み」について記載していたが、「キャリアガイダンス」における「学修リテラシーの習得」の単元で基本的な文章表現などを学修しており、内容が重複していると考えられたため、令和3年度版のガイドブックからは「敬語の仕組み」の項目を削除した。

「化学」では、「食品学実験」、「食品衛生学実験」、「生化学実験」の実験系科目において試薬の調製などで必要となる元素、化学式、モル濃度計算などの計算問題を取り上げた。令和2年度版ガイドブックに記載していた「参考資料」のギリシャ文字、数詞、SI接頭語については、実験系科目で使用する頻度が少なくなってきたことから令和3年度版からは削除した。

令和3年度版から新たに加えた「生物」では、「生物の基礎」において「細胞の構造と働き」、「人体の構造と働き」、「酵素の種類と働き」、「消化酵素の働きとその分泌器官」について示した。具体的な内容として、「細胞の構造と働き」では、原核生物と真核生物の違いや細胞小器官（オルガネラ）の構造と機能について図を用いて解説

し、細胞小器官の役割についての練習問題を記載した。「人体の構造と働き」では、人体を構成する4つの組織（上皮組織、支持組織、筋組織、神経組織）について組織の構造を図示し、それぞれの機能について示した。また、人体を構成する11の器官系（消化器系～感覚器系）についても記載した。「酵素の種類と働き」では、酸化還元酵素や加水分解酵素などの栄養素の体内代謝において重要な酵素の種類と働きについて説明した。「消化酵素の働きとその分泌器官」では、消化酵素の働きとその分泌器官、消化管と消化腺について消化器系の図とともに解説し、消化酵素の種類とその基質、特徴などについて表を用いて示した。

「栄養士の基本」では、栄養素の種類と働き、エネルギー産生栄養素バランス(%エネルギー)の計算方法、食品の計量と単位の換算、食品の廃棄率について、栄養価計算、調味パーセント、基本的な調理技術、献立作成の基礎について示した。

5. 希望する進路をかなえるための歩み

令和2年度版のガイドブックでは、「希望する進路をかなえるための歩み」の項目を設け、就職活動の流れや本学キャリア形成支援室等の利用について示していた。しかし、1・2年次通年で開講されている「キャリアガイダンスⅠ・Ⅱ」において同様の内容で講義を行っており、重複していると考えられたため、令和3年度版の本項目の内容からは「就職活動の流れ」、「進学 / 編入学の学習指導について」の2項目を削除し、「卒業後の進路(就職・進学)支援について」を新たに記載した。「卒業生が活躍する場」と「卒業生の就職エリア」の項目は、卒業生の職域別就職先などの進路について示しており他項目と重複していないため、令和2年度版と同様に令和3年度版のガイドブックにも更新データを掲載することとした。

6. 学外における実習について

ここでは、「学外実習の種類と流れ」、「実習の事前準備」、「実習にあたっての心得と注意事項

項」、「実習後すべきこと」および「自主実習について」を示した。実習先への事前連絡や訪問時の注意点、実習先への御礼、自主実習の概要について示した。

7. 栄養士以外の資格について

ここでは、本学科にて取得可能な「フードアナリスト」、「食空間コーディネーター」、「医療秘書実務士」の資格取得とその支援について示した。それぞれの資格の概要や資格取得に必要な科目、卒業後の資格維持に関することなどについて示した。

8. 卒業生支援

ここでは、「栄養士支援」および「卒業生とのネットワーク」について取り上げた。「栄養士支援」では、栄養士免許申請手続きや日本栄養士会の案内、管理栄養士国家試験受験に関する概要について示した。「卒業生とのネットワーク」では、同窓会の案内や卒業後の進路支援について示した。

C. 『入学から卒業までのガイドブック』の活用

ガイドブックの活用方法として、主に1年次前期開講の「栄養士基礎演習」(卒業必修・演習・1単位)において科目担当者(輪講)が各講義で使用することとした。本科目は、初年次教育として高等学校までの基本的な学習内容を習得するとともに、本学科の栄養士免許必修科目を確実に修得し、地域社会に貢献できる栄養士を養成することを目的としている。

「栄養士基礎演習」以外の科目における本ガイドブックの具体的な活用として、「2. どのような栄養士を目指すのか」の①「栄養士とは」、②「栄養士になるには」、③「栄養士の勉強を始める前に」、④「現在の実力を確認しよう」、⑤「学科の専門教育科目開講一覧」については「栄養指導論」で、⑥「本学が目指す栄養士」、⑦「どのような栄養士を目指すのか考えてみよう」、⑧「1年次の確認・評価」、⑨「2年次の確認・評価」、⑩「卒業時の確認・評価」については「キャリ

アガイダンスⅠ・Ⅱ」で、「4. 学びの基礎」の「化学」は「食品学実験」、「食品衛生学実験」、「生化学実験」の実験系科目で、「栄養士の基本」は「基礎調理学実習Ⅰ」、「給食実務論」、「フードプロジェクトⅠ」にて活用している。なお、令和3年度版ガイドブックから新たに追加した「生物」については、「栄養士基礎演習」に加えて「解剖学」、「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」、「生化学Ⅰ・Ⅱ」でも活用する予定である。「6. 学外における実習について」は、学外実習の事前・事後指導として主に「給食実務論」で活用している。以上のように、「栄養士基礎演習」のほか、栄養士必修科目や学科の専門教育科目（卒業必修）、「キャリアガイダンスⅠ・Ⅱ」（初年次およびキャリア教育科目）と、多岐にわたる学修において本ガイドブックを適宜活用している。

また、「7. 栄養士以外の資格について」は新入生オリエンテーションで、「8. 卒業生支援」は卒業前に行う栄養士免許申請手続きの説明会で使用するなど、科目以外でも本ガイドブックを大いに活用している。

このように、本ガイドブックはまさに『入学から卒業まで』を視野に入れて作成しており、「栄養士基礎演習」をはじめとする多くの科目や学生生活において、学科の全教員が活発に利用している。本ガイドブックが学生の基礎学力向上に寄与し、今後の栄養士養成における教育改善に役立つことを期待する。

Ⅲ. まとめ

本学科学生の基礎学力向上および栄養士養成における栄養士資質の均一化に向けての意識向上を目的として、『入学から卒業までのガイドブック（令和3年度版）』を学科全教員で作成した。令和3年度版では「キャリアガイダンスⅠ・Ⅱ」の内容と重複していた「希望する進路をかなえるための歩み」の中の「就職活動の流れ」、「進学 / 編入学の学習指導について」の2項目を削除し、「卒業後の進路（就職・進学）支援について」の項目を新たに追加した。「学びの基礎」の項目においては、「生物の基礎」

を新たに追加した。

本ガイドブックは、初年次の導入教育である「栄養士基礎演習」から2年間の集大成である栄養士免許取得までを包括するものであり、「栄養士基礎演習」で主に使用するが、それ以外の科目や学生生活においても活発に利用している。

多様化・高度化する社会状況に対応できる栄養士を育成するために、ガイドブックの内容についても学科の全教員で毎年内容を検討し、学生のよりよい学びを支援するものとするのが重要である。

参考文献

- 1) 令和2年度学校基本調査，文部科学省，2020
- 2) 短期大学の今後の在り方について（審議まとめ），中央教育審議会大学分科会大学教育部会短期大学ワーキンググループ，2014
- 3) 生地暢，江越和夫，吉谷修，山村涼子，三隅幸子，岡輝美，眞谷智美，高松幸子，山下浩子：栄養士養成研究（1）栄養士としての資質向上に向けての取り組み，久留米信愛女学院短期大学研究紀要，第36号，103～107，2013