

久留米信愛短期大学における栄養士養成の歩み —「地域に貢献する」栄養士を目指して

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

The History of Dietitian Training at Kurume Shin-ai Junior College
—Aiming to be dietitians who "contribute to the local community"

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

Kurume Shin-ai Junior College was established in 1968 and the Department of Food Science and Nutrition (currently the Department of Food Design) was designated as a dietitian training facility. For the past 55 years, the Department has been educating with the aim of training dietitians who "contribute to the local community." There are more than 2,000 graduates of the Department.

This report will show and examine the educational content and learning outcomes of the dietitian training course of the University. The results of the course of study are demonstrated by the results of the Nutritionist Proficiency Certification Examination of the Japanese Dietitian Training Facility Association and the results of the "Survey on Evaluation from Professional Employers" for graduates of this university.

Key words: iDietitian training, local contribution, learning outcomes

キーワード： 栄養士養成, 地域貢献, 学修成果

はじめに

久留米信愛短期大学は 1968 (昭和 43) 年開学時、食物栄養科食物栄養課程 (現フードデザイン学科) にて、厚生大臣より栄養士養成施設に指定された。以来 55 年間、「地域に貢献する」栄養士を目指して栄養士養成教育を行ってきた。学科名称はカリキュラム改革に伴い、食物栄養科から生活学科、食物栄養学科、健康栄養

学科、フードデザイン学科と変更している。本課程卒業生は 2,000 名余りとなる。

本報では、本学における栄養士養成課程¹⁾の実際について、教育内容及び学修成果を示し、考察する。学修成果は、一般社団法人全国栄養士養成施設協会主催「栄養士実力認定試験」(以下、「認定試験」という。)成績²⁾、「久留米信

愛短期大学卒業生に関する専門就職先からの評価」(以下、「専門就職先からの評価」という。)結果³⁾にて示す。

I 教育目的・目標

フードデザイン学科の教育目的・目標は「食に関するあらゆる場において豊かな感性と総合的な技術をもった栄養士を養成する。すなわち、自分を他者に生かす喜びをもち、健康的な食事を計画・調理・提供できる基礎知識と食空間を演出できる応用力を身につけた栄養士を養成する」¹⁾,⁴⁾ ことである。

II ディプロマ・ポリシー

教育目的・目標に基づいた本学科のディプロマ・ポリシー¹⁾,⁴⁾ は表1のとおりである。

ディプロマ・ポリシー第1、2項目は、全学共通のカリキュラム「信愛教育Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」を履修し、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、専門領域の学習の土台を培う目標である。第3～8項目は、学科における理論的・実践的授業を履修し、地域社会に専門的職業を通して貢献できる総合能力を身につけることを目標に掲げている。栄養士養成課程に沿った目標は第3～7項目に該当する。

表1 学科のディプロマ・ポリシー (抜粋)

1. キリストの教えに基づく価値観を土台とし、人との関わりを実践できる。
2. 現代社会に生きる人間に必要な教養を身につけ、社会の一員として責任ある行動ができる。
3. 給食業務に必要とされる栄養士の実践的な知識と技術を身につけ、給食を運営することができる。
4. 健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導を行うことができる。
5. 調理理論に基づいた技術を身につけ、おいしく安全な食事を作ることができる。
6. 食品中の栄養成分が生体内でどのように利用されるかを理解することができる。
7. 食と栄養に関する知識をより広い視点で総合的に捉える力を身につけ、家庭や地域社会に栄養士として貢献できる。
8. 医療事務に必要とされる基礎的な知識と技術を身につけ、実践できる。

III 教育内容及び学修成果

栄養士法規程科目¹⁾ 別(小項目)に、本学授業科目の教育内容及び学修成果について述べる。

教育内容は、ディプロマ・ポリシーの目標及び科目の到達目標達成に向けた授業内容について、「学生による授業評価アンケート」(以下、「授業評価」という。)結果⁵⁾の総合評価点(5段階評価)を示し述べる。総合評価点は、『教育

と研究』⁶⁾に記載し始めた2014(平成26)年度から2021(令和3)年度(または科目を担当した期間)の推移や平均値である。

学修成果は、2年次12月に受験する、認定試験成績²⁾の科目別正解率(本学平均)について述べる。科目別正解率は、フードデザイン学科1期生が受験した2011(平成23)年度から2021(令和3)年度の平均値である。

なお、小項目下の科目名は認定試験の科目名である(表2)。

表 2 栄養士法規程科目、本学授業科目及び栄養士実力認定試験科目

栄養士法規程科目	本学授業科目 (認定試験対応科目のみ表記)	栄養士実力認定試験科目
社会生活と健康	公衆衛生学	公衆衛生学
	社会福祉概論	社会福祉概論
人体の構造と機能	解剖学、生理学	解剖生理学
	生化学 I・II	生化学
食品と衛生	食品学総論	食品学総論
	食品学各論	食品学各論
	食品衛生学	食品衛生学
栄養と健康	基礎栄養学 I・II	栄養学総論
	応用栄養学 I・II	栄養学各論
	臨床栄養学概論	臨床栄養学概論
栄養の指導	栄養指導論	栄養指導論
	公衆栄養学概論	公衆栄養学概論
給食の運営	調理学	調理学
	給食計画論	給食管理論

1. 社会生活と健康

「公衆衛生学」

科目担当者は非常勤講師である。

授業内容は、認定試験受験対策を含めた講義と演習(2回)を行っている。演習は、学生が事前に演習課題に取り組み、授業時に解答を発表する。講師の解説を受け、ディスカッションを行う。認定試験科目別正解率は49.1%(全国短大平均46.7%)であった。

「社会福祉概論」

科目担当者は非常勤講師(元本学専任教員)である。

授業内容は、認定試験受験対策を含めた講義と演習を行っている。演習は、事例検討やグループワーク、社会福祉分野における栄養士の位置づけ等についてディスカッションを行っている。認定試験科目別正解率は47.8%(全国短大平均49.9%)であった。

2. 人体の構造と機能

「解剖生理学」

本学の授業科目では、「解剖学」及び「生理学」の2科目を開講している。

「解剖学」の到達目標は、「細胞や人体の区

分、器官の概略について説明でき、人体の主な器官の構造とその名称を述べることができる」である。

授業の目的は、系統と局所の解剖学、及び解剖組織学について学習し、生理学で学ぶ人体の機能と関連付けて理解をすることである。授業内容は、器官の構造と名称を説明し、生理学で学ぶ人体の機能と関連づけながら講義を行っている。また、毎回の講義内容の小テストを行い、知識の定着を図っている。

授業の総合評価点平均は4.5点であった。各年度の総合評価点は4.6～4.4点で推移していた。

「生理学」の科目担当者は非常勤講師である。授業内容は、認定試験受験対策を含めた講義と演習を行っている。演習は、学生が事前に演習課題に取り組み、授業時に解答を発表し、講師の解説を受けてディスカッションを行う。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習 I・II」(卒業選択・演習・各1単位)において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は33.6%(全国短大平均38.3%)であった。

「生化学」

本科目の到達目標は、「糖質、脂質、タンパク質の生体化学物質の構造や性質、機能について理解し、食物摂取後の栄養素の代謝によってどのようにエネルギー源を獲得しているかについて科学的に理解する」ことである。また、核酸や遺伝子、免疫などの生体防御、ビタミンやミネラルの生理作用についても理解することを目標としている。

授業の目的は、「基礎栄養学」の内容を踏まえつつ、糖質、脂質、タンパク質の構造と機能及び代謝について科学的に理解し、さらに核酸や遺伝子、免疫などの生体防御やビタミン、ミネラルの生理作用についても理解することである。授業内容は、基礎栄養学の内容を踏まえながら講義を行い、毎回の講義内容の小テストを実施して知識の定着を図っている。授業の総合評価点平均は4.3点であった。各年度の総合評価点は4.4～4.2点で推移していた。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」（卒業選択・演習・各1単位）において3回授業を行っている。認定試験科目別正解率は34.1%（全国短大平均35.8%）であった。

3. 食品と衛生

「食品学総論」

本科目の到達目標は、「食品中の五大栄養素・嗜好成分・機能性成分の名称、性質及び調理加工による成分変化を理解できる」である。

授業の目的は、栄養士としての基礎知識である、食品に含まれる各種成分（糖、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル、嗜好成分、機能性成分等）の名称や性質及び物理化学的变化に関する知識を習得することである。

授業内容は、テキストを中心に講義を行い、15回の授業の中で7回目と14回目に小テストを実施している。2019（令和元）年度より、アクティブ・ラーニングの一環として、授業の8回目に「7回目に行った小テスト問題の解説（事前に、解説する問題を学生に割り当

てておく）」を取り入れている。授業評価では、各年度の総合評価点は4.3～3.5点と幅があり、平均点は4.0点であった。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」（卒業選択・演習・各1単位）において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は39.7%（全国短大平均43.3%）であった。

「食品学各論」

本科目の到達目標は、「食品に含まれる各種栄養成分の名称や性質を理解できる」である。

授業の目的は、各種食品に含まれる栄養成分に関する知識を学ぶ。すなわち、植物性食品・動物性食品・微生物利用食品・油糧食品及び甘味料・調味料等に含まれる成分（糖、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル、嗜好成分、機能性成分）の特徴並びに各種食品に関する知識、加工における食品添加物の働きについて習得することである。

授業内容は、テキストを中心に講義を行い、小テストを2回実施している（授業の7回目と15回目）。2019（令和元）年度より、アクティブ・ラーニングとして、授業の8回目に「小テスト問題の学生による解説」を取り入れている。授業評価では、各年度の総合評価点は4.3～3.5点で、平均点は3.9点であった。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」（卒業選択・演習・各1単位）において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は46.2%（全国短大平均47.2%）であった。

「食品衛生学」

本科目のディプロマ・ポリシー（第4、5項目と関連）は、「健康管理の知識を身につけ、おいしく安全な食事を作ることができる」である。

授業の目的は、「食品摂取による危害から、身をまもるための知識を学ぶ」である。すなわち、食品摂取による危害要因である、微生物性食中毒・化学性食中毒・自然毒食中毒・経口感染症・食品汚染物質・食品の変質・放射性物質・農薬・食品添加物に関する知識、並びに食品関連法規・食品包装に関する知識

を習得することである。

授業内容は、テキストを中心に講義を行い、小テストを2回実施している(授業の7回目と15回目)。2019(令和元)年度より、アクティブ・ラーニングとして、授業の8回目に「小テスト問題の学生による解説」を取り入れている。授業評価では、各年度の総合評価点は4.2～3.5点で、平均点は3.9点であった。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」(卒業選択・演習・各1単位)において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は42.0%(全国短大平均46.1%)であった。

4. 栄養と健康

「栄養学総論」

本科目の到達目標は、「糖質、脂質、タンパク質の分類とその生理作用、ビタミン、ミネラルの種類と構造及び生理的機能について理解する」ことである。また、食事摂取基準やエネルギー代謝、水・電解質の生理的意義についても理解することを目標とする。

授業の目的は、食物に含まれる栄養素の種類や機能、栄養素の消化吸収の機構について、栄養学を学ぶ上で必要な基礎的知識を習得することである。授業内容は、栄養の定義と概念、栄養素の消化吸収と体内動態について講義し、毎回の講義内容の小テストを実施して知識の定着を図っている。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」(卒業選択・演習・各1単位)において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は37.3%(全国短大平均41.3%)であった。

「栄養学各論」

本科目のディプロマ・ポリシー(第4項目)は、「健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導ができる」である。

授業の目的は、人が誕生してから一生を終えるまで、人の体や機能の変化がどのように栄養状態に影響を与えるのかを理解し、対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を習得することである。授業内容は、各ライフステージにおける健康維持・

増進及び疾病予防のための、食事摂取基準に基づいた食事改善計画・実施について、また栄養指導に必要な基本事項を学習する。授業の総合評価点平均は3.8点であった。各年度の総合評価点は4.6～2.6点と幅が大きい。特に最下点については、本学授業科目「応用栄養学Ⅱ」(講義・1単位)の評価であったことから、授業回数8回の中での授業展開に課題があったと推察する。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」(卒業選択・演習・各1単位)において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は47.1%(全国短大平均53.7%)であった。

「臨床栄養学概論」

本科目のディプロマ・ポリシー(第4項目)は、「健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導を行うことができる」である。

授業の目的は、栄養士として、疾病の病態や病因、成因などを理解し担うべき栄養管理の方法について習得することであり、また医療現場においてはチーム連携が重要で、他職種とのコミュニケーションに欠かせない基本的用語の知識についても学ぶことである。授業内容は医療制度・介護制度を理解し、多くの疾患についての知識を深め、その知識を栄養ケアプロセスに基づいてアセスメント、ケア計画、モニタリングの手法に展開していくために、アクティブ・ラーニングを用いて、「胃切除後」、「肝硬変」、「2型糖尿病」、「慢性腎臓病(CKD)」、「慢性閉塞性肺疾患(COPD)」の5つのグループに分かれ症例を提示して発表するように課題として取り組みをしている。疾病の概略とポイントについては事前に授業で説明しており、発表者以外の学生には質問を推奨して評価に反映している。少しでも理解を深め、学生の記憶に残るための企画で、発表の都度補足をしているが、理解が不十分な部分や散漫な発表になっているところは否めない。授業の総合評価点平均は4.3点であった。4.5～4.0点の幅があるが毎年4.0点以上の評価であった。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」（卒業選択・演習・各1単位）において3回授業を行っている。認定試験科目別正解率は46.6%（全国短大平均50.3%）であった。

5. 栄養の指導

「栄養指導論」

本科目のディプロマ・ポリシー（第4項目）は、「健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導ができる」である。

授業の目的は、栄養士が行う「栄養指導」をどのように捉えたらよいか、栄養士の役割（仕事）と責務を理解すること、また栄養指導に必要な知識と技術の理論を学ぶことである。授業内容は、栄養指導に必要な基礎事項及び栄養指導の実践について、グループワークやディスカッションも行い学習する。

栄養指導の実際には、栄養士養成カリキュラム各領域と関連を理解し、各科目の知識や技術の習得が必要である。しかし、開講期が1年前期であることも含め、ディプロマ・ポリシーの目標に到達することの難しさも否めない。授業の総合評価点平均は3.7点であった。各年度の総合評価点は4.2～3.2点と幅がある。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」（卒業選択・演習・各1単位）において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は59.1%（全国短大平均64.1%）であった。

「公衆栄養学概論」

本科目のディプロマ・ポリシー（第4項目）は、「健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導ができる」である。

授業の目的は、集団の栄養問題及びニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能について理解すること、また公衆栄養活動における栄養士・管理栄養士の役割を知ることである。授業内容は、栄養士・管理栄養士が行う「公衆栄養活動」において必要な知識や技術について、その理論を学ぶ。授業は、毎回のテーマに沿った演習

問題の解答・解説について、テキストを参照にディスカッションを行い、その要点を確認していく。

学生は、公衆栄養活動に卒業後すぐに携わる機会がないので、公衆栄養活動の実際について理解することの難しさも否めない。授業の総合評価点平均は3.4点であった。各年度の総合評価点は4.1～2.6点と幅が大きい。特に最下点については、認定試験に合わせ、シラバスの進度を前倒しに変更していることに課題があると推察する。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」（卒業選択・演習・各1単位）において2回授業を行っている。認定試験科目別正解率は51.0%（全国短大平均54.3%）であった。

6. 給食の運営

「調理学」

本科目は、同じく栄養士免許必修科目である「基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、「応用調理学実習Ⅰ・Ⅱ」とともに、「調理理論に基づいた技術を身につけ、おいしく安全な食事を作ることができる」を目標としてディプロマ・ポリシー（第5項目）に掲げている。

具体的には、健康の保持・増進を根底に、食品素材の調理機能について知り、その食材に適した調理操作を理解し、調理技術の向上や食生活の実践に役立つ理論を学ぶことを目的としている。

1年次前期に開講し、テキスト・参考書を中心に講義を行っている。講義内容によっては同時期に開講の「基礎調理学実習Ⅰ」の中で、内容に合わせた実習やグループワークも行っている。2013（平成25）年度までは15回の授業内で小テスト等を行なっていたが、2014（平成26）・2015（平成27）年度は中間時点で1回、2016（平成28）年度以降は単元ごとに小テストを実施する形式に変更し、例年5回程行っている。

授業評価では、各年度の総合評価点は4.5～3.9点と幅があり、平均点は4.2点であった。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習 I・II」(卒業選択・演習・各 1 単位)において、2012 (平成 24) 年度までは 3 回、2013 (平成 25) 年度以降は 2 回授業を行っている。認定試験科目別正解率の平均は 47.7% (全国短大平均 47.3%) であった。全国短大平均との正解率の差について、授業内で單元ごとに小テストを複数回行うようになった 2016 (平成 28) 年度以降は+1.8%、それ以前は-0.7% であった。小テストの実施により、自主学習の機会が増え、理解力の向上に繋がったのではないかと推察する。

「給食管理論」

本科目のディプロマ・ポリシー (第 3 項目) は、「給食業務に必要とされる栄養士の実践的な知識と技術を身につけ、給食を運営することができる」である。

授業の目的は、特定給食施設の栄養士業務に必要とされる実践的な知識を習得することを目的として、衛生管理、栄養管理、食材管理などの給食管理に必要な知識を学び、各種給食施設の特徴を理解する。とくに栄養管理については栄養マネジメントに沿って計画・立案できるように学習することである。給食管理に必要な一連の業務について授業で学習したのち、将来の進路についてさらに理解を深めるべく、病院、学校、保育園、高齢者施設、障がい者 (児) 施設、その他 (学生が進路として希望する) 施設に分かれてグループで研究し発表するアクティブ・ラーニングを取り入れて、理解度を高めるようにしている。発表について質問を推奨して評価するようにしている。グループで研究・発表の場合、リーダーシップをとる学生と他の学生との取り組みに対する温度差が大きいのが残念だと思う。

授業の総合評価点平均は 4.2 点であった。年度ごとの総合評価点には 4.6 ~ 3.8 点の幅があった。

認定試験受験対策は、「栄養士総合演習 I・II」(卒業選択・演習・各 1 単位)において 3 回授業を行っている。認定試験科目別正解率は 57.2% (全国短大平均 59.2%) であった。

IV 専門就職先からの評価

専門就職先からの評価は 2009 (平成 21) 年度より実施している。当年度から 2019 (令和元) 年度までは、実施年度を含め過去 3 か年度の就職者を調査対象とした。2020 (令和 2) 年度からは実施年度就職者を調査対象とした。また 2018 (平成 30) 年度より、評価設問を本学科のディプロマ・ポリシーに沿った内容に改変した (表 3)。本報では、2018 (平成 30) ~ 2021 (令和 3) 年度の専門就職先からの評価結果³⁾を示す。

表 3 に示す設問 1 (Q1)、2 (Q2) は、ディプロマ・ポリシー第 1、2 項目に沿って、社会性及び職業人としての姿勢や責任感を養っているかの評価である。設問 3 ~ 7 は、ディプロマ・ポリシー第 3 ~ 7 項目に沿って、専門的職業の基本的及び総合的な知識と技術を身につけているかの評価である。設問 3 (Q3) は給食業務に、設問 4 (Q4) は栄養指導、設問 5 (Q5) は調理作業、設問 6 (Q6) は食品と健康の分野、設問 7 (Q7) は総合力についてである (5 段階評価)。

2018 (平成 30) ~ 2021 (令和 3) 年度の各年度に評価を依頼した専門就職先は計 48 社である。内、19 社より回答を得た (平均回収率 39.6%)。各設問の評価結果は当年度間の平均値である。

設問 1 「礼儀や社会的マナー」は 4.5 点、設問 2 「仕事の取り組み姿勢や責任感」は 4.2 点であった。設問 3 「食品及び作業の衛生管理」は 3.9 点、「献立表や発注書作成等の事務能力」は 3.5 点であった。設問 4 「栄養指導の実行」は 3.0 点であった。設問 5 「基本的調理技術」は 4.2 点、「効率的な調理作業」は 3.7 点であった。設問 6 「食品及び栄養の知識」は 3.8 点、「食中毒や食物アレルギーの理解と対応」は 3.8 点であった。設問 7 「総合的な知識と技術をもっての職場貢献」は 3.9 点であった。

表3 「久留米信愛短期大学卒業生に関する専門就職先からの評価」調査票（一部抜粋）

久留米信愛短期大学卒業生に関する調査票 調査対象者：2021年4月就職者	調査対象職種 栄養士・調理員
---	-------------------

I. 卒業生に関する評価について

調査対象者は、2021年4月の就職者です。※調査対象年度の就職者が複数名在籍している場合は、恐れ入りますが、コピーをしてお使いいただければと存じます。

どちらかに○をつけて下さい。

在職者なし → 企業名、施設名を（ ）
ご記入下さい。

在職者あり → 企業名、施設名を記入せず、下記のアンケートにお応え下さい。

以下の項目について、該当する番号に○をつけて下さい。

項目		評価値				
		ほとんどできていない	あまりできていない	どちらともない	まあできています	よくできています
Q-1	挨拶や言葉遣いなどの礼儀や社会的マナーを身につけている。	1	2	3	4	5
Q-2	仕事に取り組む姿勢や責任感を身につけている。	1	2	3	4	5
Q-3	給食業務 食品や作業の衛生管理を理解し、実践できる。	1	2	3	4	5
	献立表や発注書作成などの事務能力を身につけている。	1	2	3	4	5
Q-4	対象者に応じた栄養指導（食育活動）を行うことができる。	1	2	3	4	5
Q-5	調理作業 基本的な調理技術を身につけている。	1	2	3	4	5
	効率の良い調理作業ができる。	1	2	3	4	5
Q-6	食品と健康 食品や栄養の知識を身につけている。	1	2	3	4	5
	食中毒や食物アレルギーについて理解できており、対応することができる	1	2	3	4	5
Q-7	食と栄養に関する総合的な知識と技術を身につけ、職場に貢献できている。	1	2	3	4	5

V 考察

本学科は、学生各々が本学及び学科の教育目的・目標に基づいたディプロマ・ポリシーに掲げた目標を達成し、全人格的開発と「地域に貢献する」栄養士となることを目指し教育を行っている。

本学栄養士養成課程に沿った教育内容に対する授業評価について、学科教員担当科目の総合評価点平均は 4.0 点 (4.5 ~ 3.4 点) であった。総合的には高い評価であるが、「栄養の指導」領域の 2 科目は 3.7 点、3.4 点と低い評価である。先にも述べたが、現学習時点で栄養指導の実践についてイメージを捉えさせることができていないのが課題と考える。

学修成果については、指標の一つに認定試験成績を挙げた。本学の認定試験科目別正解率の平均は 45.6% (全国短大平均 48.4%) であった。科目別また年度別では全国短大平均を上回る成績もあったが、総じて全国短大平均の 9 割余りの成績に留まった。認定試験受験は任意であるが、本学は 2 年間の栄養士養成課程の学修成果の可視化の一つとして全員の受験を促している。学生は個人成績票にて、卒業時点での栄養士としての実力を確認することができる。

もう一つの指標とした専門就職先からの評価は、当該年度に就職した卒業生を対象としている。学科のディプロマ・ポリシーに沿った内容に改変した調査は 4 年である。評価項目 (10 項目) の平均は 3.9 点 (4.5 ~ 3.0 点) であった。最下点は「栄養の指導」の項目であり、授業評価結果のとおり、「栄養指導の実行力」の未熟さにつながっていると考える。学修力を上げて、新任栄養士としての実践力向上につなげることが課題と考える。

課題は、栄養士としての実践経験の積み重ねと、本学全体の教育目的・目標にある「自己を他者に生かす」精神で仕事に臨むことで克服していくものと考え。生涯、「地域に貢献する」信愛栄養士として、活躍することを大いに期待してやまない。

まとめ

久留米信愛短期大学は 1968 (昭和 43) 年に開学、食物栄養科食物栄養課程 (現フードデザイン学科) をもって、栄養士養成施設に指定された。以来 55 年間、「地域に貢献する」栄養士の養成を目指して教育を行ってきた。本課程卒業生は 2,000 名余りとなる。

本報では、本学における栄養士養成課程の実際について、教育内容及び学修成果を示し、考察した。学修成果は、一般社団法人全国栄養士養成施設協会主催「栄養士実力認定試験」成績、「久留米信愛短期大学卒業生に関する専門就職先からの評価」の調査結果にて示した。

参考資料

- 1) 学生便覧, 久留米信愛短期大学, 2021 年.
- 2) 栄養士実力認定試験成績, 一般社団法人全国栄養士養成施設協会, 2011 - 2021 年.
- 3) 「久留米信愛短期大学卒業生に関する専門就職先からの評価」調査結果, 久留米信愛短期大学, 2018 - 2021 年.
- 4) シラバス, 久留米信愛短期大学, 2021 年.
- 5) 学生による授業評価アンケート結果, 久留米信愛短期大学, 2014 年 - 2021 年.
- 6) 教育と研究, 久留米信愛短期大学, 2015 - 2021 年.