

<b>専攻</b> 管理栄養士専攻	所感 TPの作成は、管理栄養学科における自分の役割について考える良い機会となり、自身の教育活動を振り返る機会となった。																																												
<b>氏名</b> 林 明日香	今後は、地域に根付く管理栄養士教育のさらなる充実に努めていきたいと思う。																																												
家政学部家政学科の教育目標は、①本学の教育目標と教育方針の下、「真心・努力・奉仕・感謝」の四大精神の実践を通して、②社会的に自律して生きていく上で必要なスキル・リテラシー・教養等に関する一般的知識・技能を身に付けること③管理栄養士に不可欠な専門的知識・技能身に付けること④人々の日常生活を健康の面から支援することが出来ること⑤社会的に自立して生きていく上で必要な建学の精神・社会人基礎力・pisa型学力・直観力・自然体を統合的に身に付けること⑥AIを活用して課題を解決することができることである。これらの知識・技能をベースに⑦生涯学習社会の中で自己の潜在能力をさらに開発しながら、職場と地域の課題解決に貢献できる人材を育成することにある。																																													
<b>1 教育の責任</b>																																													
私は家政学部管理栄養学科の教員として、2025年3月で13年目を終える。その中で、2024年度はオムニバス科目を含め合計14科目担当した。私が担当する授業は、右の一覧表のうち、主に管理栄養士の専門知識や臨地実習技能を身に付けるための専門必修科目と専門実践演習（疾病治療・重症化予防）に関するキャリア教育科目を担当している。また、卒研指導では、EBMに基づく、要介護高齢者のやせと腸内細菌組成の関連をテーマに特別養護老人ホームで研究を実施している。（その他）3年Aクラス指導教員、臨地実習委員、国家試験対策委員、日本高等教育評価機構評価員、国立病院栄養研究学会を担当している。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>科目名</th> <th>専攻</th> <th>開講期</th> <th>受講者数</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>臨床栄養学Ⅰ</td> <td>管理栄養士専攻</td> <td>2年後期</td> <td>70</td> <td>専門必須科目</td> </tr> <tr> <td>臨床栄養学実習</td> <td>管理栄養士専攻</td> <td>3年前期</td> <td>60</td> <td>専門必須科目</td> </tr> <tr> <td>臨床栄養学Ⅲ</td> <td>管理栄養士専攻</td> <td>3年後期</td> <td>68</td> <td>卒業必須科目</td> </tr> <tr> <td>栄養実習事前事後演習</td> <td>管理栄養士専攻</td> <td>3年前期後期</td> <td>62</td> <td>専門必須科目オムニバス</td> </tr> <tr> <td>臨床総合演習</td> <td>管理栄養士専攻</td> <td>4年前期</td> <td>60</td> <td>専門選択必須科目オムニバス</td> </tr> <tr> <td>専門実践演習（疾病治療・重症化予防）</td> <td>管理栄養士専攻</td> <td>3年後期</td> <td>18</td> <td>専門選択必須科目オムニバス</td> </tr> <tr> <td>他8科目</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	科目名	専攻	開講期	受講者数	備考	臨床栄養学Ⅰ	管理栄養士専攻	2年後期	70	専門必須科目	臨床栄養学実習	管理栄養士専攻	3年前期	60	専門必須科目	臨床栄養学Ⅲ	管理栄養士専攻	3年後期	68	卒業必須科目	栄養実習事前事後演習	管理栄養士専攻	3年前期後期	62	専門必須科目オムニバス	臨床総合演習	管理栄養士専攻	4年前期	60	専門選択必須科目オムニバス	専門実践演習（疾病治療・重症化予防）	管理栄養士専攻	3年後期	18	専門選択必須科目オムニバス	他8科目								
科目名	専攻	開講期	受講者数	備考																																									
臨床栄養学Ⅰ	管理栄養士専攻	2年後期	70	専門必須科目																																									
臨床栄養学実習	管理栄養士専攻	3年前期	60	専門必須科目																																									
臨床栄養学Ⅲ	管理栄養士専攻	3年後期	68	卒業必須科目																																									
栄養実習事前事後演習	管理栄養士専攻	3年前期後期	62	専門必須科目オムニバス																																									
臨床総合演習	管理栄養士専攻	4年前期	60	専門選択必須科目オムニバス																																									
専門実践演習（疾病治療・重症化予防）	管理栄養士専攻	3年後期	18	専門選択必須科目オムニバス																																									
他8科目																																													
<b>2 教育の理念と目的</b>																																													
私は管理栄養学科に所属し、臨床実務経験を持つ私の役割は管理栄養士の業務の魅力や魅力を学生に伝えることにあると考えている。したがって、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導及び栄養改善上必要な指導について、その業務の実態を伝えることにあると考える。そのためには、ただ単に知識や技術を持って教えるだけでなく、最後まで責任をもって仕事を任せられる人材育成のために、常に病弱者に寄り添い、人・モノ・カネの管理をPDCAサイクルに沿ってシステムを動かす、リーダーとして働ける管理栄養士を育成することにあると考えている。																																													
<b>3 教育方法</b>																																													
専門実践演習（疾病治療・重症化予防）では、学生間で積極的に話し合いをしながら、実際に社会と連携してPBL（問題解決型学習）を実施することで、管理栄養士業務内容を大学で実践できるような展開を工夫している。このような演習体験は、学生のリーダーとしての資質を養うことや、多職種連携を行う際に自ら問題を見つけ、発信しながら周囲を巻き込み解決する流れの中で自発性、関心、能動性を引き出すアクティブラーニングの良い機会になっていると考えている（添付資料1）。②臨床栄養学実習では、新たに獲得した知識を駆使しながら、栄養管理計画の中で自分の創造性を発揮し疾病治療に役立つ献立作成を通じ、スタッフに対し的確に指示を与えるという問題解決に対応できる力を身につけさせたいと考えている。私が提示するさまざまなレポート課題や献立には、明確な答えが無いものが多い。例えば、大量調理の衛生基準や疾病治療ガイドラインの基準に則る献立を立てる上、探求心が湧き上がる働きかけから、プロセスを経ることで、最終的にこれらの過程で答えにたどり着くまでのプロセスを学びに繋げている（添付資料2）。③臨床栄養学Ⅰでの講義は、解剖生理学とのつながりを連動し理解させるテキストの音読や小テストに力を入れ、理解度を確認しながら授業を実施している（添付資料3）。																																													
<b>4 授業改善の活動</b>																																													
授業評価アンケートを活用し、授業の改善を行っている。またアンケート結果だけではなく、授業中に小テストを行い、学習状況を確認しながら、授業のペースを調整している。小テストは、範囲が広い授業の到達度を把握するために役立っている。 さらに、私は日本健康栄養システム学会に所属しており、臨床や福祉分野に関する新しい情報を得るように努めている。この学会で「臨床栄養師」という資格を2007年に取得し、17年間、継続研修を受けながら資格を更新し、研鑽を積んでいる。この資格から全国にわたる人材のネットワークを生かして、さまざまな症例検討などを学びつつ、栄養管理プロセスに基づく栄養管理の方法を授業に取り入れている。これらの研修は福祉基礎、高齢者在宅、退院計画、栄養ケアプロセスの基礎、水電解質と輸液の実践、嚥下スクリーニング・口腔ケア・食事介助、給食経営管理等、多岐に亘る内容を含んでいる。（添付資料4）今後は、専門実践演習（疾病治療・重症化予防）、臨床栄養学Ⅲといった専門科目の授業において、チーム医療などの情報に反映していきたいと考えている。																																													
<b>5 学生の授業評価</b>																																													
2024年度の授業評価は添付資料のとおりである。特にこれまでの教育内容で評価が高かったのは、Q8・Q9・Q10・Q11である。（添付資料5）。この結果を踏まえ、受講しやすい授業とは、基礎科目と関連した理論や技術が明確で理解しやすい授業と考えることが出来る。また、分かりやすい授業を行っていることは復習も行きやすく、次の授業の予習も前向きに取り組める結果となっている。2024年度の授業評価において、臨床栄養学の予習時間は67.84±8.05分、復習時間は84.06±11.84分、臨床栄養学Ⅰの予習時間は80.57±8.29分、復習時間は97.10±10.58分であった。このような状況の中、今後は、さらにリーダーとしての資質を備えた学生に磨きをかけ、管理栄養士の資格をスマートに生かせる教育に邁進していきたいと考える。																																													
<b>6 学生の学修成果</b>																																													
上記の授業方法と改善により、臨地実習では「職業」を実践するアクティブラーニングの場になるために、栄養実習事前事後ではその準備支援を行っている。2024年事前事後授業アンケートを実施し、振り返りを行った（添付資料6）。この授業で役に立った内容の回答として、社会的マナー・メール電話対応（22.0%）、実習に対する心構え（15.2%）、お礼状などの手紙の書き方（13.5%）、前年度実習に行った先輩の発表（11.8%）、臨床栄養学（11.8）であった。2024年度は、実習先で実習態度を指摘された学生は例年に比べて少なく、充実した臨地実習に繋がったと考えられた。																																													
<b>7 授業科目に関連した教材開発</b>																																													
臨床栄養学Ⅰの授業では、小テストの点数の経過を学生に指摘することで、学習の振り返りの機会を作り、点数が前年度に比べ伸びた（添付資料7）。PCRシートも、記述内容を整理し、予習や復習の項目を充実させている。クラスルームを活用し、限定コメント欄を使った学生へのフィードバック、すべてのPCRシート・提出物に対しルーブリックによる社会人基礎力評価を行い双方向の学習となるよう授業面で創意工夫している。																																													
<b>8 指導力向上のための取り組み</b>																																													
新東工業の企業と2020年から共同研究を行い、大学紀要に5報論文をまとめることで、卒論執筆の指導力向上に努めた。（添付資料8）。R7は共同研究費で、特別養護老人ホームにおいて腸内細菌に関する要介護高齢者に対する介入研究を学生に実施させることができ、EBMを発信できる管理栄養士の教育に努める予定である。																																													
<b>9 今後の目標</b>																																													

安城市との産学連携活動を臨床キャリアの授業をさらに展開し、健康情報を提供するための産官学連携事業から、管理栄養士のマネジメント力を学生に学ばせ、管理栄養士としてチーム医療で情報発信できる人材育成を目指していきたいと考えている。

#### 10 添付資料

添付資料1：シラバス、添付資料2：シラバス、添付資料3：シラバス、添付資料4：臨床栄養師認定証と研修会要綱、添付資料5：授業評価アンケート結果、添付資料6：管理栄養学科研究会誌、添付資料7：小テスト、添付資料8：大学紀要原稿