

# 夏期休暇中に行った後期復学予定者への学習支援活動

## Learning Support Program During Summer Vacation for Students Returning from Temporary Leave of Absence

大河内 友美、小玉 智章、外尾 亜利珠、馬場 智子、  
西田 江里、平田 安喜子

### 要旨

長崎短期大学食物科栄養士コースは、2016年に新設され39名が入学した。その内34名が2年次に進級したが、直後に1名、2年生前期終了後に1名合計2名の学生が休学をした。その後1名は退学、1名は2年生後期から復学の意思を示した。復学を希望した学生は、2年生前期定期試験（本試験）終了後に再試験を受験せずに1年間休学したため、復学直後に再試験受験の必要性があった。また、栄養士養成課程における必須科目である、校外実習を夏季休暇中に受講する必要もあった。学生と復学の手続きを行うなかで、学生は休学期間中に調理に携わる機会が少なかったことが判明した。そこで夏季休暇期間である7月から9月にかけて、学生の復学と校外実習に向けての支援を2年生クラスアドバイザーを中心に実施することとした。知識面の支援として授業の復習時間を設け、実技面の支援として調理実習を実施した。本稿では今回実施した支援活動について報告する。

キーワード 知識面の支援 実技面の支援 復学予定者

### 【はじめに】

長崎短期大学食物科栄養士コースは2016年に栄養士養成課程として新設された。2016年度の入学者は39名であり、うち34名が2年次に進級したが1名は進級後すぐに、もう1名は2年生前期終了後に休学をした。その後、1名は退学をしたが、もう1名は2年生後期から復学の意思を示した。復学を希望した学生は、2年生前期定期試験（本試験）終了後に再試験を受験せずに1年間休学したため、復学直後に再試験受験の必要性があった。また本学では、栄養士養成課程における必須科目である校外実習を、夏季休暇中に実施している。当該学生は、復学のために校外実習を受講する必要があった。校外実習を遂行するにあたっては、調理技術の習得は不可欠である。しかし、事前の学生とのやり取りの中で、学生は休学期間中に調理に携わる機会が少なかったことがわかった。そこで、2年生クラスアドバイザー（以下CAと略す）で学生の復学に向けた支援活動のための実施計画（表1）を作成した。当該学生にはその実施計画表をもとに復学に向けた支援活動について説明した上で、希望するかどうかの意思確認を行った。学生が受講を希望したため、スケジュール調整を行い夏季休暇期間である7月から9月にかけて、復学のための知識面の支援と校外実習に向けた実技面の支援を、CAを中心とする食物科栄養士コース担当教員6名で実施した。著者らは、食物科栄養士コース教員として学生の支援を担当した。

### 【実施概要】

#### I、実施期間

7月28日から9月6日の平日21日間実施した。

#### II、知識面の支援

一つ目の支援として、知識面の支援を行った。当該学生は、復学直後に2年生前期定期試験の再試験を受験

する必要があったが、一年間の休学期間があり、学習支援が必要であると思われた。また、2年生前期までに学習した内容を復習しておくことで、復学がスムーズに行くのではないかと考えられた。そこで、再試験対象の科目を中心に補講を行うことにした。

補講を行うにあたり、まずCAが実施計画表(表1)を作成し、各教科担当者に自己学習用の復習プリント作成を依頼した。次に、当該学生と面談を行い、毎朝9時に登校すること、復習プリントで自己学習を行うこと、自己学習でわからなかった点は教員に確認することなどを説明した。

補講日は、教員1名が出席を確認し、復習プリントを渡した。学生は復習プリントで自己学習を行った。その後、わからなかった点や疑問に感じた点などを、教員に質問する時間を設けた。自己学習および質問の時間は、概ね1日2時間から3時間程度であった。

学生は復学直後に再試験を受験した結果、2年生前期までに必要な単位すべてを取得し、2年生後期をはじめることができた。このことで、復学後の学生生活をスムーズにスタートさせることができたのではないかと考えられる。

### Ⅲ、実技面の支援

二つ目の支援として、実技面の支援を行った。本学では、栄養士養成課程の必須科目である校外実習を、夏季休暇中に実施している。当該学生は卒業単位取得のため、この校外実習を受講する必要があった。校外実習では、現場での給食業務全般の体験を通して栄養士が具備すべき知識及び技能に気づき、栄養士業務の重要性を理解する。この実習を遂行するにあたり調理技術の習得は不可欠である。しかし、事前の学生とのやり取りの中で、学生は休学期間中に調理に携わる機会が少なかったことがわかった。そこで、調理技術向上を目的とし、調理実習を計画に組み入れた。担当できる教員の都合や調理室の空き状況を考慮した結果、3回の中量調理実習(約20名分程度の量)を行うことにした。調理実習の食材費確保のため、作成した料理は喫食希望者に1食300円で提供することとした。職員朝会で、CAが教職員にこの実習の趣旨を説明したのち、教職員全員に喫食申し込み書を配布した。1回目13名、2回目18名、3回目16名の喫食申し込みがあった。

今回の実習では2年生の通年科目である給食実習同様に、献立作成、栄養価計算、媒体作成、食券作成、実施後の単価計算を行う時間も計画に組み入れて、給食業務全般が学べるようにした。(表1)(写真1、2、3)調理実習当日は、当該学生1名と教員1名で9時から調理をはじめ、概ね12時30分ごろまでに料理を仕上げた。その後、それらの料理を弁当箱に詰めて提供した。(写真4、5、6)提供の際は、学生自身が喫食希望者の元に出向きすべての弁当を手渡しで配膳した。

著者は調理実習を当該学生と行ったが、調理実習を3回行ったことにより、学生は調理の感覚を取り戻すことができたのではないかと感じている。また、配膳の際には、教職員から学生への声かけがあり、学生と教職員の交流を深める機会になったと思われる。

<表1 実施計画表>

| 月            | 火           | 水           | 木            | 金                          |
|--------------|-------------|-------------|--------------|----------------------------|
| 7/23<br>調理学① | 24<br>食品衛生① | 25          | 26           | 27<br>給食・献立作成①             |
| 30<br>調理学②   | 31<br>食品衛生② | 8/1<br>生化学① | 2<br>栄養指導論①  | 3<br>給食・献立作成②              |
| 6<br>調理学③    | 7           | 8           | 9<br>栄養指導論②  | 10                         |
| 13           | 14          | 15          | 16           | 17<br>給食・食券媒体発注            |
| 20<br>調理学④   | 21<br>調理実習① | 22<br>調理実習② | 23<br>栄養指導論③ | 24<br>給食・単価計算<br>(調理実習①②分) |

夏期休暇中に行った後期復学予定者への学習支援活動

|              |              |                     |              |                           |
|--------------|--------------|---------------------|--------------|---------------------------|
| 27           | 28<br>調理実習③  | 29<br>生化学②<br>食品衛生③ | 30<br>栄養指導論④ | 31<br>給食・単価計算<br>(調理実習③分) |
| 9/3<br>調理学⑤  | 4            | 5<br>生化学③<br>食品衛生④  | 6<br>栄養指導論⑤  | 7                         |
| 10<br>校外実習準備 | 11<br>校外実習準備 | 12<br>校外実習準備        | 13<br>校外実習準備 | 14<br>校外実習準備              |
| 17<br>校外実習   | 18<br>校外実習   | 19<br>校外実習          | 20<br>校外実習   | 21<br>校外実習                |

【計画実施後に行ったアンケート調査結果】

後期開始2週間後に、学生にアンケート調査を行った。

質問項目

|                                     |
|-------------------------------------|
| 1、今回のプログラム参加は、復学に向けての自信につながりましたか。   |
| 2、今回のプログラム参加は、学外実習に向けての自信につながりましたか。 |
| 3、どのような内容の授業が復学のために有用であったと思いますか。    |
| 4、どのような内容の授業が学外実習のために有用であったと思いますか。  |
| 5、その他。(自由記載)                        |

結果

|               |
|---------------|
| 1、つながった       |
| 2、つながった       |
| 3、再試のための復習の授業 |
| 4、調理実習        |
| 5、特になし        |

アンケート調査結果から今回の学習支援活動で行った内容は、学生の復学への自信および校外実習に向けての自信につながったことがわかった。

【まとめ】

復学予定者に対して今回、知識面と実技面の支援を実施した。知識面での支援は、主に復習プリントを利用して再試験対策を行い、結果として学生に復学に向けての自信を付けさせることができた。

また、実技面での支援では調理実習を行い、結果として学生に校外実習に対する自信を付けさせることができた。調理実習では、作成した料理を学生自らが、喫食者へ直接手渡して配膳した際に、教職員から学生への声かけがあり、学生と教職員の対話の機会となり交流を深めることができたと思われる。

学生は支援開始1週目には欠席・遅刻が見られたが、2週目以降は時間通りに登校するようになった。当初体調不良の訴えもあったが、日を追うごとにその訴えは少なくなっていった。このことは生活リズムが整い学習意欲が高まった結果であると考えられる。

本事例は、コース設置後初めて経験した復学予定者への学習支援活動である。学生が長期休学からの復学を行う場合、何らかの支援が必要なのことがわかった。それは知識面のみでなく、実技面の支援も必要であることがわかった。当該学生は、校外実習終了後に復学し、その後は、順調に学校生活を送ることができている。

【謝辞】

この支援活動を実施するにあたり、多くの教職員の方々にご協力、ご支援をいただきましたことに感謝申し上げます。

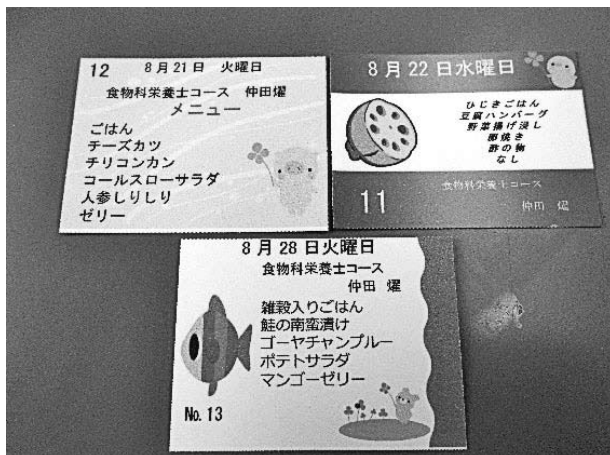


写真1 食券

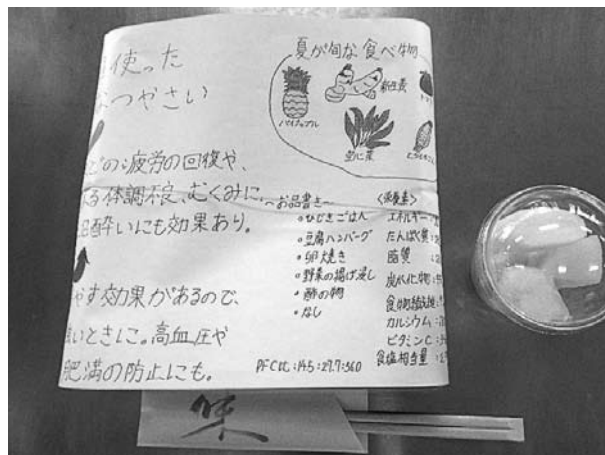


写真2 栄養指導媒体①



写真3 栄養指導媒体②



写真4 調理実習①の料理



写真5 調理実習②の料理



写真6 調理実習③の料理