

# 教育研究活動報告書

ふりがな 氏名	にしおか せいこ 西岡 征子	所属・職名	食物栄養学科・准教授
専門領域	食物栄養	学位称号	準学士 1981 (昭和56)
最終学歴	1981 (昭和56) 佐賀短期大学食物栄養科卒業		
資格・免許等	家庭科中学校教諭二級普通免許取得 保健科中学校教諭二級普通免許取得 栄養士免許取得 管理栄養士登録 (登録番号第72271号) 介護食士2級		
教 育 上 の 業 績			
担当科目	ライフステージ栄養学、ライフステージ栄養学実習、栄養指導論実習 調理実習 (日本料理・西洋料理)、給食管理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、卒業研究		
教育方法の 実践例  教材の開発  教育改善活動等	<p>1 教育方法の実践例</p> <p>① 調理実習における技術熟練法の取り組み。 調理実習では、家庭学習が出来るように事前に課題を与え積極的に取り組ませ技術の向上を図るとともに集団調理へ展開ができるよう徹底指導を行なった。</p> <p>② 学外実習の実習先の設定は卒後、栄養士として活躍したい栄養業務の現場で体得させることにより教育効果が期待できる。 実習先を教員が機械的に指示するのではなく、学生自身が目的に合った内容で施設を選択、開拓し実践させることで、専門性を見出し、即就職に結びつけることが出来る。また、学生の実習に対する意欲を高める。</p> <p>③ 学内・学外実習を通し、OA機器の駆使に努める。 学内・学外実習では、栄養業務に関するコンピュータを用いた情報処理教育を行い卒後の即戦力となるよう反復学習指導を行った。</p> <p>④ 学内実習の集団給食管理は普遍的な基礎知識をもとに、基本的なあり方と実践力を養うことを目的に行なった。 集団給食に関するすべての役割を分担し、計画 (plan) ・実施 (do) ・評価 (see) のルールをたどりながら、給食対象者に、適切で豊かな食事を提供するために、自主的に実習出来るよう取り組んだ。</p> <p>⑤ 学内・学外実習の実習報告を学生同士が行うことによって異なった施設での業務内容を理解する情報交換の場とした。また報告することによって、自己の実習内容の再確認ができる。</p> <p>⑥ 卒業研究では新知見を世に問う点を重視することを目的に、テーマの設定をさせた。このことにより、自らの学習意欲の向上や文献検索方法 (OA機器利用) など積極的に取り組み、常に新情報に対応できるように指導した。 また、地域の特産物を用い地産地消できるような食品開発への試みと栄養改善のための栄養強化食品の考案など、プロセスを学び食育への関心を高めさせるようにした。 授業の充実と理解度を高めるため、必要に応じて講義の後に質問させる。質問内容によっては学生同士バズセッションで自由に討議させ興味をもたせた後次回の授業に関連づける。また、地産地消の取組みとして学生とともに企業と提携し佐賀産「たまねぎ酢」を使ったレシピの考案を行った。学内外での研究に取組ませることにより視野が広がり研究意欲を高めることができる。</p> <p>⑦ 授業の充実と理解度を高めるため、必要に応じて講義の後に質問させる。質問内容によっては学生同士バズセッションで自由に討議させ興味をもたせた後次回の授業に関連づける。</p>		
職 務 上 の 実 績			
研 究 業 績 等 に 関 す る 事 項			
《 平成18年度から平成22年度 》			
著書・学術論文等の名称	単著・共著	発行所・発表雑誌等	年月

<p>(著書) 実践 介護食</p> <p>(学術論文)</p> <p>1. 青年期の食生活と健康に関する研究—骨強度区分による食生活と生活状況との関連—</p> <p>2. 食育実践への取り組み (第1報)</p> <p>3. S 高校生の体組成と食物摂取状況</p> <p>4. 高大連携の実践と推進を目指して</p> <p>(発表)</p> <p>1. 食パンの物性と食味について</p> <p>2. 短大生に喫煙について—現状と問題点—</p> <p>3. 高齢者の食介護—栄養改善のための調理の工夫—</p>	<p>共著</p> <p>共著</p> <p>共著</p> <p>共著</p> <p>共著</p> <p>共著</p> <p>共著</p> <p>共著</p>	<p>佐賀短期大学食物栄養学科</p> <p>西九州大学・佐賀短期大学紀要第37号</p> <p>佐賀短期大学紀要第38号</p> <p>佐賀短期大学紀要第39号</p> <p>佐賀短期大学紀要第40号</p> <p>平成18年度日本調理科学九州支部大会発表</p> <p>第54回日本栄養改善学発表</p> <p>平成20年度日本調理科学会九州支部研究発表</p>	<p>2006(平18)年3月30日</p> <p>2007(平19)年3月1日</p> <p>2008(平20)年3月1日</p> <p>2009(平21)年3月1日</p> <p>2010(平22)年3月1日</p> <p>2006(平18)6月17日</p> <p>2007(平19)9月20日</p> <p>2008(平20)6月21日</p>
<p>研究助成等</p>	<p>私立大学教育研究高度化推進特別補助高等研究教育改革助成金 2004～2009 地域参加型、学校行事「おせち・クリスマス料理並びにデコレーションケーキ大会」</p>		
<p>学会及び社会における活動等</p>			
<p>日本栄養改善学会 日本家政学会 日本家政学九州支部 日本調理科学会 日本食育学会 佐賀県栄養士会 (教育養成代表役員、2000～2001 教育養成副協議会長、2008～2009) 日本調理科学会九州支部 (事務局会計事務、2008～2010 佐賀県幹事 2010～現在に至る)</p>			
<p>大学の管理運営に関する活動</p>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学外実習巡回指導訪問 給食管理実習Ⅱ、社会福祉実習 実習指導を行なうと同時に就職活動を行なった。その結果、就職内定者が決まるなど、就職活動に貢献した。</li> <li>2. 学校行事：おせち・クリスマス料理大会を計画すると同時に実行した。 補習時間を設け学生におせち料理クリスマス料理の基本調理の技術指導を行ない成功へと導いた。また、地域に開かれた大学として一般参加者を募ると同時に一般に公開した。</li> <li>3. 学校行事：デコレーションケーキ大会を計画すると同時に実行した。 補習時間を設け学生にケーキ作りの技術指導を行い成功へと導いた。 販売するために、衛生管理や絞り出し技術に時間をかけて個別指導を行なった。 また、地域に開かれた大学として一般に公開し且つ社会に貢献するためにチャリティーを行なった。</li> <li>4. 高校生を対象に、ケーキ大会を体験学習の場として、40名にケーキ(デコレーション)の実技指導を行い大会に参加させた。</li> <li>5. 毎年「もてなしの心」を主テーマに冊子の作成を行なっている。 冊子は、おせち・クリスマス料理大会時の出品作品である料理の献立、創意工夫した点、感想等を掲載し料理はカラー写真で掲載している。</li> <li>6. クラス担任とチューター 履修指導、学生生活指導、相談役等、充実した学校生活を送れるよう積極的に取り組み、その効果をあげた。</li> <li>7. オープンキャンパス、学校見学会は、ホスト役を務め高校生等とコミュニケーションをもった。</li> <li>8. 学園祭では、全学科のテントバザー(食物の調理、衛生管理、販売)の指導を行い事故が無いよう努め成功へと導いた。また、学園祭時のオープンキャンパスは高校生が体験できるように企画し実行した。</li> <li>9. 学生募集(高校訪問) 高校を訪問し、3学科詳細なる説明を行なった。在学生の様子や、卒後の状況を報告し、これまでのお礼と今後の協力を願った。</li> <li>10. 進路説明会</li> </ol>			

生徒に3学科の特色等の詳細なる説明を行なった後、質疑応答を行なった。

11. あすなろ会で、学科概要の説明と個人面談を行い保護者とのパイプ役を務め教育理念の理解を深めた。
12. 教務委員、実習委員、学生支援委員、入試広報委員、学園広報委員として活動した。
13. 在学生の栄養士実力試験対策講座、フードスペシャリスト受験講座を担当し、実力向上に努めた。
14. 本学の同窓会運営に携わり、総会、会報発行、名簿発行、事務、会計等に務めた。