

# 「食と農」の博物館 展示案内

No.40  
東京農業大学「食と農」の博物館  
〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28  
TEL.03-5477-4033 FAX.03-3439-6528

開館時間 午前10時～午後5時(4月～11月)  
休館日 午前10時～午後4時30分(12月～3月)  
月曜日(月曜が祝日の場合は火曜)・毎月最終火曜日  
大学が定めた日(臨時休業がありますのでご注意ください)

展示期間  
2009.6.11～2009.8.2

## 学生主導型体験実習が拓く キャリアデザイン展



左上：水稻の移植作業（生物生産技術学科）、右上：子供達とのワークショップ（環境緑地学科）、左下：紫芋焼酎 仕込み（醸造学科）、右下：配膳作業の様子（栄養学科）

### 1. 取組の概要と特徴

東京農業大学短期大学部では、昭和25年に設置されて以来、実学教育を教育理念に掲げ、実験・実習に力点を置いたカリキュラムを編成しています。「学生主導型体験実習が拓くキャリ

アデザイン」事業は、その理念に基づき、文部科学省の「特色ある大学教育支援プログラム(特色GP)」として実施されたものです。

この取組は、「主体的かつ能動的に体験する実社会」の理念を实践する、学生、受入側双方が



満足できるインターンシップ制度です。

学外体験実習は、短期大学の生物生産技術学科、環境緑地学科、醸造学科、栄養学科の4学科すべてで実施されており、その歴史も古く、設立当初からカリキュラムに設け、40年から50年にわたって継続して行っています。今盛んに行われている「現場で学ぶ」いわゆるインターンシップの先駆けとも言える取組です。それぞれの学科の特徴と学ぶべき内容を踏まえ、本学卒業生が実習受入先となって体験実習を実施しており、その内容も時代の変化に合わせて毎年改良が加えられています。

また、近年ではキャリアデザインにも注目が集まっており、「自分の学んでいる学問がどのように社会に役立つのか」、「この学問を学んで自分の理想の仕事に就くことができるか」など学生自らが自分の将来について深く考え、行動することが必要とされています。

このような中で本取組は、大学の講義で学んだことを実際の現場において体験し、講義の内容を再確認するとともに、実習を通じて実社会に触れ、自らの今後のキャリアデザインの構築に役立てることができるものとなっています。体験実習は、大きく3つの段階に分かれており、

- ①先輩たちの実習体験報告を聞くことで、自分の実習希望先をイメージ・決定し、受入先とコミュニケーションを図る。
- ②実際に実習を行い、最新の技術や情報、社会を体験する。
- ③実習後、実習先から評価を受けるとともに、自らを評価しその相違を確かめ、さらに実習報告書を作成し実習体験を後輩達に伝える。

このように、動機づけの段階から実習後の後輩へのフォローまでをトータルに学ぶことで学習内容の理解、学問への興味の深化、キャリアデザインの構築に役立っています。

## 2. この取組を通じての教育上の効果

体験実習は、講義科目と学内実習との連携を図りながら、効率的に行われており、多くの学生がこの取組の教育目標を達成しています。経営哲学や信念を持ち、関連企業の第一線で活躍している受入先の各学科OBと接する機会を得ることにより、教室の講義や学内実習では得

られない多くのものを学生達は学んでいます。また、実習後には改めて自分を見直したことにより、受入先と同様の職業に就きたいと努力する学生や、自己の知識や技術の未熟さを知り、さらに専門の勉強をするために編入学を志すなど、学生達の学習意欲やキャリアデザインにとって良い影響を与えています。さらに、これら学生に対して進路をより具体化させるために、クラス担任が個々の学生に積極的にアドバイスをを行い、進路指導を通じて教育目標の達成を目指しています。

## 3. 教育効果を測定するための評価方法等

実習終了後、学生に対してアンケートを行って、忌憚のない意見を求め、この結果を次年度の取組に反映させています。単位評価方法としては、学生が提出する実習レポートと受入先からの評価報告を基に、教員が総合的に評価します。学生の実習レポート40%、受入先評価30%、受入先との報告会・フォーラムへの寄与度30%を基本とし、教員の受入先訪問や個々の事情を勘案して、秀、優、良、可、不可の5段階評価を行っています。

## 4. アンケートの結果から

学生のアンケート結果では、「今までの講義で学んだことを実習で体験的に学ぶことができたか」、「実習を通じて将来の職業選択に役立てることができたか」等の項目で特に高い評価を得ており、体験実習が講義で学んだ理論を「実践力」に変え、さらに、キャリアデザインのための判断材料としても有効であることを実証しています。また、これらの学生の反応を受け、教職員・受入先は、本取組が学生達に非常に有効かつ貴重な体験であることを認識し、さらなる発展を目指しています。

## 5. 各学科の体験実習概要

### 生物生産技術学科 生物産業インターンシップ

講義や実験・演習、農場実習で学んだ内容を基に、生物生産およびその関連分野の現場でしか経験することのできない生の専門知識を習得するとともに、将来自分が就くべき職業につ





切り花の販売（生物生産技術学科）

いても考える機会を得ることを目的としています。

作物（イネ、ムギ、チャ）、野菜（ダイコンなどの露地、トマト等の施設）、果物（ブドウ等の落葉、ミカン等の常緑）、花（切り花、鉢物）および畜産（酪農、肉牛、養豚、採卵鶏、ブロイラー）などの生産と育種分野に加えて、花小売店、花市場、植物園、牧場、観光農園、動物病院、ペットショップなどの生物産業に関わる分野の実習を行っています。

実習期間は春休みの10日間（専攻により4～10月）、実習先は東北、関東、東海および中部地域の約50カ所で行います。

### 環境緑地学科 緑化企業実習

本実習は学科の前身である農業科造園コースの時代から行われてきた伝統ある科目で、すでに45年を経過しています。主として緑地の創成や管理を行う現場やその雰囲気を感じてもらおうことを目的とした現場体験型のインターンシップ実習です。

本学科をすでに卒業し、社会で活躍している先輩達から、実際に労働を通じてその道のプロの技術や経営哲学、心構えなどを直接学ぶことができ、環境緑地の技術者にとって必要不可欠な理論と実際を直結することに役立っています。実習は、春季（2～3月）、夏季（8～9月）において1週間の実質5日間で行われ、民間および公共造園会社、造園コンサルタント、環境調査会社、樹木生産業、草花生産業、環境NGOなどで実施し、主な実習先は首都圏がほとんどです。



石張り舗装の作業（環境緑地学科）

### 醸造学科 醸造特別実習(二)

本実習は、醸造技術習得の集大成として位置付けており、醸造会社（酒類〔清酒・焼酎・ワイン・ビール〕、味噌、醤油）で座学や実験実習・演習では経験できない醸造技術の習得を目的に実施しています。また実習を通じて、人間関係の構築を経験することも目的としています。

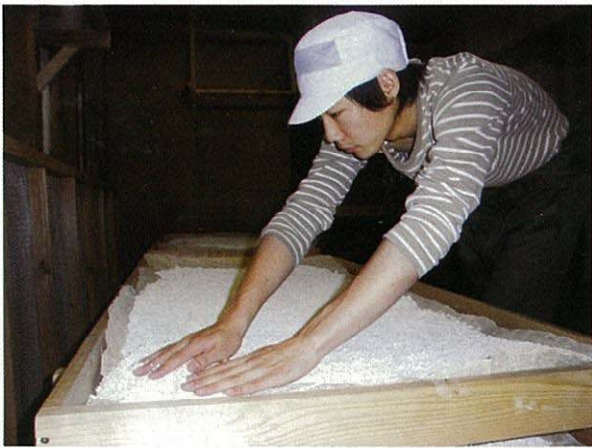
学生には、学内において事前学習を行った後、醸造会社の宿泊施設に宿泊し実習を行います。製造工程全般について実習するとともに、製造管理、製品管理や出荷管理についても実習を行います。実習は、毎年9月下旬、または2月上旬に5泊6日間で実施しています。実習先のほとんどが本学の卒業生の会社で、北は北海道から南は九州沖縄までの全国各地にわたっています。

### 栄養学科 給食管理学外実習

給食管理学外実習は、栄養士の資格取得に必修な科目として開講しており、栄養指導または給食管理の実際を实地に修練し、栄養士として具備すべき知識および技能全般を体得させることを目的としています。学内実習では得られない、施設（病院または事業所）毎の特徴ある給食管理業務についてその実態を把握し、栄養士業務全般を理解させるために実施しています。

実習先によって学ぶ内容は異なりますが、この実習を通じて「自分がそれまでに頭の中で漠然と考えていた栄養士という仕事の内容を実際に体験することができ、将来の進むべき道を





清酒用麴造り（醸造学科）

決めるのに大変参考になりました」とか、「栄養士になるためにはどのような勉強をしたらよいかという具体的な目標が見えてきました」という声を多く聞きます。1年生の春休み、2年



弁当盛り付けの作業（栄養学科）

生の夏休みに二週間の実習を行っています。実習先は病院、事業所、介護施設など24カ所にのぼります。

## 学生主導型体験実習が拓くキャリアデザイン展

### 関連イベント

#### ■ 学生による実習体験報告会（会場：「食と農」の博物館1F）

第1回：7月5日（日）13：00～14：00

・佐瀬 新（生物生産技術学科2年生）

実習先：神奈川県農業技術センター

・石水 秀樹（環境緑地学科2年生）

実習先：株式会社相川造園

・川名 喜子（平成20年3月卒、現在醸造科学科4年生）

実習先：株式会社エーゼット

・坂口美野里（栄養学科2年生）

実習先：特別養護老人ホーム マザアス日野

第2回：7月12日（日）13：00～14：00

・松田 聡（生物生産技術学科2年生）

実習先：伊藤洋文氏（野菜農家）

・小倉久留美（環境緑地学科2年生）

実習先：大和市スポーツ・よか・みどり財団

・金子 奈緒（平成20年3月卒、小江戸鏡山酒造勤務）

実習先：小江戸鏡山酒造

・浅香 広明（栄養学科2年生）

実習先：船橋中央病院

企画・制作 東京農業大学短期大学部

生物生産技術学科、環境緑地学科、醸造学科、栄養学科