

ティーチングポートフォリオ

家政学科健康栄養学専攻

八巻美智子

1. 教育の責任

私は管理栄養士養成課程における「食べ物と健康」分野の一部の科目を担当しており、「食品学」分野担当の専任教員の任を負っている。また、家政学部基幹科目の家政学原論と家族関係学も担当しており、教育職員免許状取得(高等学校教諭一種免許状家庭・中学校教諭一種免許状家庭)のための科目である服飾文化専攻の関連科目も担当している。担当科目は以下の通りである。

○健康栄養学専攻専門科目

科目	授業名	開講学年	単位数	必修／選択	
	食品学総論	2 年前期	2	卒業必修	
専門基礎分野	食べ物と健康	食品学実験Ⅰ	1 年前期	1	卒業必修
		食品学実験Ⅱ	1 年後期	1	卒業必修
	課題研究	3、4 年通年	6	選択科目	

○家政学部基幹科目（服飾文化専攻・健康栄養学専攻）

科目	授業名	開講学年	単位数	必修／選択
家政学部	家政学原論	1 年前期	2	卒業必修
基幹科目	家族関係学	1 年後期	2	選択科目

○服飾文化専攻科目

科目	授業名	開講学年	単位数	必修／選択
関連科目	食品学総論	2 年前期	2	選択科目

2. 教育の理念

「高い知識と技術を修め、常に文化創造に寄与する、清く、正しく、健やかな人間の育成を目指す」という建学の精神に基づき、幅広い教養と家政学の専門的な知識と技能を身につけ、地域の生活および文化の創造に貢献できる人材の育成することを教育の理念としている。

健康栄養学専攻では食品の化学成分（栄養成分、嗜好成分、機能性成分）の構造・性質などの内容を主に担当しているため、これらに関する知識や技術を修得させ管理栄養士として社会に貢献できる人材を育成することを教育の理念としている。

家政学は生きることに直結した大事な学問の一つであり、持続可能な社会を目指す現代において、家政学の役割は大きいと考えられる。その重要性を理解させ学んだことを実践し人類の福祉に貢献できる人材を育成することも教育の理念としている。

担当している科目の内容はそれぞれ異なるが「学ぶ楽しさの実感」と言う共通のキーワードを重視している。新しい知識を得ることの喜びと楽しさを理解し、食べることで生きることにおいて学び続ける事の意義を理解し、正しい知識を他者へも伝えられる能力を身につけさせることも教育の目標である。さらに、実験授業においては、安全第一ということも重要視している。

3. 教育の方法

健康栄養学専攻の講義科目ではパワーポイントプレゼンテーションと教科書を用いて行っている。プロジェクターを用いてスライドに写した一部を学生がノートに記載するスタイルで行っている。板書する箇所は板書と記載し、講義を通して統一した表示としている。また、声で説明しても伝わらない場合や聞き逃してしまうことを防ぐため、文字にしてスライドに写している。板書のプリントは原則配布せず実際にノートに記載するスタイルである（配慮が必要な場合は配布や写真撮影を認めている）。既に記載したものが手元あり見ているだけの講義だと、講義時間に別のことをしていたりする学生が少なくない印象がある。板書を筆写することで脳の活性化と授業への参加を促す効果があると考えられる。また、同じ講義を行わなければならない場合は教員の伝達事項が統一されるメリットがある。さらに、校外実習の際は早く正確に筆写することも大切な技術となるため日頃から慣れておく意味も含めて実施している。また、小テストや宿題は可能な限り Google Classroom を活用し提出管理やフィードバックを行っている。Classroom を活用することで、授業時間内では質問まで至らない学生も質問や相談する傾向がみられる。

家政学科基幹科目では、講義形式で授業を進めるがアクティブラーニングも取り入れ

た講義内容としている。学生が自ら調べパソコンを使用したプレゼンテーションを実施することで、受け身で聴講するだけでなく自発的に授業に参加する効果と同じ受講生の発表を聴くところでお互いの刺激となり良い相乗効果が期待される。

実験科目では基本的には教科書とノートを使用し実施しているが、一部では補足資料を作成し学生に配布している。また、実験ノートを初回時に配布し実験に関する事項を記録することを徹底して実施している。担当している科目が1年生のため、大学入学前に実験の経験がある学生が年々減少していること、また生活スタイルの変化によりこれまで共通理解されていた事項も理解されなくなっていることが多いため、丁寧に説明しないといけないことが多々ある。初回時には実験の心構え（実験の目的・方法の原理・操作方法・データの処理 計算）を説明し、また、関連情報・レポート作成のポイント・成績評価のルーブリック等の説明を実施している。学生によっては一度には理解できない部分もあるため個別に質問できるよう時間を設け、可能な限り不安がない状態で実験に望めるように支援している。

4. 教育の成果

1) 学生の授業評価

令和6年度の実施した学生による授業評価の結果は表の通りである。おおむね好評価を得ていると考えている。

担当科目名	回答数	回答率	開講時期	総合評価
家政学原論	61	93.8%	1年前期	4.73/5.00
家族関係学	17	94.4%	1年後期	4.60/5.00
食品学総論	47	97.9%	2年前期	4.53/5.00
食品学実験Ⅰ	43	93.5%	1年前期	4.65/5.00
食品学実験Ⅱ	43	89.6%	1年後期	4.70/5.00

*家族関係学は家庭科教員免許取得希望者のみ必須科目であるが、その他の学生は選択科目のため回答者数（受講者）が他の科目より少ない。

アクティブラーニングを実施している科目の評価が高いことから、教授するだけでなく、自発的に発表する場を引き続き設けて実施していきたい。また、実験の授業では個別に相談する時間やフィードバックする時間を昨年度より多く実施したことも学生達からは好評であった。

2) 管理栄養士国家試験での成果

管理栄養士国家試験対策において実施される模擬試験の結果を見ると、「食べ物と健康」の分野の成績が良好だとは言いがたい。しかし、2024年3月に実施された管理栄養士国家試験では、合格率が前年度より大幅に上昇した。

講義科目に限らず実験授業の際も管理栄養士国家試験の出題傾向を関連付け説明し、さらに過去の出題例を取り上げることで、1年次から学生の学習意欲を高めるとともに、国家試験対策としても効果的な授業を目指している。小テストには過去問題を取り入れることで国家試験に触れる環境を整えている。

授業内に得られた知識の定着が難しいことが予想されるため、日頃からの反復学習の重要性と好きなことに関連して覚えること、食品に興味を持って生活することの大切さを今後も繰り返し伝えていく必要があると考える。

5. 教育の改善と今後の目標

実験では、授業評価アンケートの結果をもとに考えると、良い点として「何度もわからないところを教えてください」との記載があった。昨年に引き続き今後も班ごとに指導する時間や相談を受ける時間を増やし個別指導を心がけて行きたいが、授業時間を要するため何らかの改善点を施しながら工夫し進めていきたい。また、安全第一で実施することも引き続き今後の目標である。

一部の講義科目では、伝達する情報量が膨大であり、こちら側から学生への一方向の情報伝達すなわち学生の受け身の授業がほとんどになりがちである。そのため、教科書だけではなく動画なども利用し、学生達が自発的に学べるような時代に即した環境を整える事も重要である。さらに、食品に興味を持ち覚えることが楽しいという工夫を施した授業を心がけていきたい。また、アクティブラーニングを用いている授業は毎年好評のため、今後も継続して実施していきたい。

インターネットや新しい技術を活用した授業とこれまでの古典的な教授法の両方用いて学生達の学びを支援していきたい。

家政学の重要性を理解し、より良い生活のため得られた知識を生活の場で科学的に実践し考察する力を養い社会に貢献できる人材を育成することで、教育の理念を達成できるよう努力していきたい。