

1. 教育の責任

私の担当領域は、主に健康栄養学専攻における専門基礎分野である「食べ物と健康」の領域である。その他、服飾文化専攻の関連分野として食品学各論を担当している。担当科目は、以下の通りである。

授業科目	専攻	学年	単位数	形態	必・選	免許・資格
調理科学実験	健康	3	1	実験	選	管栄
食品加工学	健康	3	2	講義	必	栄,管栄,食衛
食品加工実習	健康	3	1	実習	必	管栄
調理科学論	健康	2	2	講義	必	管栄
食品学各論	健康	3	2	講義	必	管栄,食衛
課題研究	健康	3, 4	6	演習	選	
食品学各論	服飾	4	2	講義	選	

他、キャリア開発Ⅳ、セミナーⅠ，Ⅱを健康栄養学教員で担当している。

2. 教育の理念

食生活における最も基本的な食品材料の知識、調理方法および加工の原理と技術を習得させるため、第一に、食品とその形状、扱い方、分類、成分特徴などの基礎的学習を通して、旬の食材を意識させる。第二に、加熱・非加熱の調理方法や調味料の種類を理解させて、調理による栄養成分の増減や消化吸収との関連性を認識させる。第三に、安全性、貯蔵性、嗜好性および経済性を考慮した食品加工の工程の学修を通して、加工食品として流通されるまでの物理的、化学的、栄養学的変化について理解を深め、食品材料に対する興味を引き出し、実践力を身につけさせることを教育理念としている。

3. 教育の方法

講義においては、教科書の内容をまとめたスライドを作成して、実物投影機を使用したスライド投影の他、教科書、図鑑、その他資料を提示している。さらに、授業項目ごとに作成しているスライド資料に準じたプリントを配布して、ポイント部分を記述するよう促している。

実習・実験においては、授業の進行に合わせたスライドの提示、授業開始時のデモンスト

レーション、または学生の進行状態に合わせて先んじたデモンストレーションを行い、プリントに記載された工程以外にも実物で確認できるようにしている。さらに、実験においてはレポートポイントを表示するようにしている。

科目によっては、Google フォームを使用して、授業の終わりに当日の内容を反映している管理栄養士国家試験の過去問を配信して各自が理解度を認識できるようにしている。

4. 教育の成果

2024 年に実施した学生による授業評価は、以下の通りであった。

授業科目	回収率 %	総合評価
調理科学実験	94.6	4.45
食品加工学	92.7	4.24
食品加工実習	81.4	4.74
調理科学論	85.0	4.31
食品学各論	84.1	4.13

過去の授業評価では、実物投影だとスライドが曲がるとの評価（1 名）もあったが、2024 年度は概ね良好であったと思われる。実物投影機では、複数の資料を机上で提示することが出来るため、今後も継続する使用する予定である。また、スライドの進行が早いとの意見が数件あった。

管理栄養士国家試験対策としては、過去問になった部分を説明するために、あらかじめ教科書に下線を引いたものを実物投影機にて示した。さらに、教科書に記載がない問題は、教科書の余白に書き込み、各自が読み取れるように示しながら進めた。このことにより、教科書からの出題の多さが実感できたようであった。

5. 教育の改善と目標

授業評価に指摘されたスライドの進み方が早いことについては、穴埋め式の記述部分は、学生の記述終了を待って進めていたが、図鑑は、当該ページを拡大して示すのみであった。図や写真の提示に関しては、少し早く進めたかもしれない。

「食べ物と健康」は領域が広範囲に亘るため、自己学習が必須である。そのためには、安全に美味しく食べるまでに加えて、栄養学、臨床栄養学など他の領域科目との関連性も示し、受講者の学習意欲を高めていきい。

今後は、学生が PC を持ち込んでの授業になるが、穴埋めできるようなスライドの配信の他、紙媒体の配布も合わせて行い、学生が PC の打ち込みだけに専念せず、内容を理解しながら学習できるよう努めたい。