

専攻 管理栄養士	所感				
氏名 舟橋 由美	TP の作成により、自身の教育について振り返るよい機会となった。今後も教育活動の見直しを繰り返しながら、学生に対して教育の責任を果たせるように努めたい。				
<p>家政学部家政学科の教育目標は、本学の教育目標と教育方針の下、「真心・努力・奉仕・感謝」の四大精神の実践を通して社会的に自立して生きていく上で必要な①スキル・リテラシー・教養等に関する一般的知識・技能と②家政に関する専門的知識・技能と③建学の精神・社会人基礎力・pisa 型学力を統合的に身に付け、社会に出てからは、これらの知識・技能をベースに生涯学習社会の中で自己の潜在能力をさらに開発しながら、職場と地域の課題解決に貢献できる人材を育成することである。</p>					
<p>イ 家政学専攻の教育目標は、家政学部の教育目標の下、これからの社会の新しいライフスタイルのデザインを提案することによって、人々の日常生活を衣・食・住の面から支援することのできる人材を育成することである。</p>					
<p>ロ 管理栄養士専攻の教育目標は、家政学部の教育目標の下、管理栄養士の資格を生かして、チーム医療、健康増進・疾病予防、食育・栄養指導又は健康をテーマにした食品の研究・開発等で活躍することによって、人々の日常生活を健康の面から支援することのできる人材を育成することである。</p>					
<p>ハ こどもの生活専攻の教育目標は、家政学部の教育目標の下、保育士・幼稚園教諭・小学校教諭の資格を生かして、こどもたちの学力および社会性・社会力の基礎・基本を育てることによって、人々の日常生活を子育ての面から支援することができる人材を育成することである。</p>					
1 教育の責任					
<p>管理栄養士養成課程で教員として 2020 年 3 月の時点で 12 年間、専門基礎分野である調理科学関連の科目を担当してきた。嗜好と栄養の両面で満足度の高い食事作りができるよう、調理の過程で起こる食品の成分変化を科学的に理解し、調理技術や調理の要点を会得できるように教育している（添付資料 1）。</p> <p>その他）卒業研究指導、学生指導、就職指導、オープンキャンパス模擬授業、国家試験対策講座など。</p>	科目名	専攻	開講期	授業者数	備考
	調理学実習 I	管理栄養士	1 年生前期	53	管理栄養士必修科目
	調理科学	管理栄養士	1 年生後期	48	管理栄養士必修科目
	調理科学実験	管理栄養士	2 年生前期	66	管理栄養士必修科目
	食品加工学実験	管理栄養士	2 年生後期	64	管理栄養士必修科目
	食品メニュー開発実習	管理栄養士	4 年生前期	21	管理栄養士選択必修科目
	他 6 科目				
2 教育の理念と目的					
<p>地域・社会には明確な答えがない、あるいは答えがすぐにでない様々な課題があるため、課題解決に導けるよう多角的に考える力を備えた管理栄養士の養成を目指している。また、私は調理科学関連の科目を担当しているため、対象者に適した料理を提案・提供できる力を身につけてもらい、卒業後に専門職として食の面から社会の健康に貢献できる人材を育成したいと考えている。</p>					
3 教育方法					
<p>調理科学では、パワーポイントを使用して講義をしているが、空欄埋めのノート形式の授業シートを活用して、学修内容の理解に役立てられるようにしている（添付資料 2）。また、一般的な調理例をあげて説明するほか、調理の過程で起こる食品の成分変化について問いかけ、なぜそのように変化するのかを科学的視点で考えてもらえるように学修を進めている。</p>					
<p>調理学実習 I では、調理のデモンストレーション、グループ単位での調理、料理の試食、食品の重量推測トレーニング、実習ノート（料理の作り方、盛付写真、感想・良かった点・反省点・改善案）、料理の応用考案、研究課題、参考文献）の記載、栄養価計算により、管理栄養士として必要な調理技術や知識を身につけてもらえるように学修を進めている。また、基本的な包丁の扱いができない学生には、授業後に補習の時間を設けて技術向上の支援をしている。</p>					
<p>調理科学実験や食品加工学実験では、授業当日までに実験操作をフローチャート式で記述し、操作内容の確認をした上で実験に臨むようにしている。実験により調理の過程で起こる食品の変化をグループ単位で確認し、データの分析および考察を行っている。授業後に各自でまとめた実験レポートには、補足部分の指摘などのコメントを記し、評価をして学生にフィードバックしている（添付資料 3、4）。</p>					
4 授業改善の活動					
<p>調理学実習 I では授業内容に関するアンケートを活用し、授業改善を行っている。しかし、授業最終日にアンケートを実施しているため、アンケート結果は次年度以降の改善へと繋げている（添付資料 5）。2020 年度からは、調理学実習 II を担当することになるため、調理学実習 I で得られたアンケート結果を調理学実習 II に活かせるようにしたい。</p>					
5 学生の授業評価					
<p>2019 年度の授業アンケートによる評価は添付資料 6 の通りである。授業アンケートによる評価から、授業運営に関してはいずれの科目も概ね授業運営に納得しているものの、授業を受けたことにより知識や技術が向上したと感ぜられていない学生がいることが伺える。この結果をふまえて 2020 年度の授業では、知識や技術が到達レベルに達したか否かを可視化し、自己肯定感を高められるようにしたい。</p>					
6 学生の学修成果					
<p>調理学実習 I で学生たちがまとめている実習ノートの感想や良かった点の記載内容より、自宅での切り方の練習の取り組み状況や実習で作った料理の再現をしている様子、初期の頃よりできるようになったことなどが伺える（添付資料 7）。</p>					
7 授業科目に関連した教材開発					
<p>学生の調理技術を考慮したオリジナルの献立を作成し、調理学実習 I で使用している（添付資料 8）ほか、講義授業では授業内容に合わせた授業シートを作成している（添付資料 2）。</p>					
8 指導力向上のための取り組み					
<p>愛知学泉大学家政学部が主催する FD 研修会への参加や授業観察により教育改善の方策のヒントを得ている。FD 研修会における研修資料を参加記録として添付する（添付資料 9）。</p>					
9 今後の目標					
<p>短期的な目標としては、担当科目の授業改善（主に予習課題の内容）と新規科目の授業構築を行いたい。また、長期的な目標としては、学んでいる内容を点で捉え、既に学んだ内容や他の科目との繋がりを見出せていない学生もいるため、横断的に専門知識を集積して活用できる（管理栄養士国家試験での得点に繋げる、課題解決に繋げる）ように、関連科目の教員とも連携を図りながら指導したい。</p>					
10 添付資料					
添付資料 1 2019 年度シラバス	添付資料 6 授業アンケートの評価結果				
添付資料 2 調理科学授業シート	添付資料 7 学生の調理学実習ノートのコピー				
添付資料 3 学生の調理科学実験レポートのコピー	添付資料 8 調理学実習 I の授業用献立集				
添付資料 4 学生の食品加工学実験レポートのコピー	添付資料 9 FD 研修会資料				
添付資料 5 調理学実習 I 独自の授業アンケート					