

学科 管理栄養学科	所感： 実験・実習授業だけでなく、講義科目においても pisa 型学力を高められるよう授業改善に努めている。Google classroom を活用し、講義で使用した資料を配信し、繰り返し自学できるようにしている。学生からの質問に対する回答は、履修学生全員で情報共有できるようにし、学修支援を行っている。いかなる状況下でも教育活動の見直しや改善を実施し、学生に対して教育の責任を果たせるように努力したい。																						
氏名 館 和彦																							
<p>家政学部の教育目標は、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 ライフスタイル学科の教育目標は、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 管理栄養学科の教育目標は、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 こどもの生活学科の教育目標は、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、子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のできる人材を育成することである。</p>																							
1 教育の責任																							
私は家政学部管理栄養学科の教員として2025年3月の時点で8年間教鞭を振ってきた。その中で、2024年度は合計10科目を担当した。右の一覧表のうち、私が担当する管理栄養士必修科目は、管理栄養士を目指す学生が食品に関する基礎知識を身につける授業である。また、商品開発論は、新商品の企画・開発に関する知識と実践力を身につけ、商品プランナーの資格取得を目指す授業である(添付資料1・2)。その他) 学生指導、卒業研究、アウトリーチ、産学連携活動、等	科目名	学科	開講期	受講者数	備考																		
	食品学Ⅰ	管理栄養	1年前期	61	管理栄養士必修科目																		
	食品学Ⅱ	管理栄養	1年後期	61	管理栄養士必修科目																		
	食品学実験Ⅰ	管理栄養	1年後期	61	管理栄養士必修科目																		
	商品開発論	管理栄養	3年後期	19	商品プランナー資格取得科目																		
	管理栄養士特論A	管理栄養	3年後期	68	オムニバス 国家試験対策講座																		
	管理栄養士特論B、C	管理栄養	4年前期・後期	57、51	オムニバス 国家試験対策講座																		
	他7科目																						
2 教育の理念と目的																							
私の教育の理念・目的は、「探究心を持ち、自分がやるべきことに全力で取り組み、向上心のある人材を育成する」ことである。本学科の教育によって、学生は管理栄養士資格を取得し、病院や福祉施設、ドラッグストア、委託託給食会社、食品会社など様々な分野に進むことができる。そのためにも、自分の役割をしっかり認識し全力を尽くす、初めはできなくても改善・努力のできる責任感の強い人材になってもらいたいと考えている。																							
3 教育方法																							
「探究心と向上心を持つ」ことを重視し、私が担当している食品学では、初めに基礎学力を修得するために、予習課題を与え、学生に調べ学習をさせている(添付資料3)。これにより、幅広く様々なことに興味をもたせ探究心の重要性を実感させる。本時では、スライドで講義説明を行い、学生にはPCRシートに重要ポイントを記載させ、復習では、授業内容をさらに深めるために、各自で課題を挙げ、自分で解決することを行わせている。さらには、毎回宿題を課すだけでなく、その成果をチェックさせるために、講義初めに予習テストと復習テストを実施している(添付資料4)。テスト後すぐに解答を示すことで、学生は自分の得点から予習・復習程度が確認できる。そして、PCRシートと予習・復習テストは提出させ、添削後翌週に返却をしている。このように、自分のやるべきことに全力を尽くし、点数が悪ければやり方を変えるなど改善を行うよう指導している。また、社会人基礎力の修得についても、本時、予習課題、復習課題への取り組みの中で発揮できるように工夫し、学生には常に向上心をもたせるようにする。以上のことから、成績評価割合は試験75%、テスト15%、社会人基礎力10%としている。																							
4 授業改善の活動																							
授業評価アンケートを活用し、学生の学修行動の自己評価結果から最も発揮できていない「発信力」が身に付くよう課題を与え、学生間での話し合いを行わせ、発言の機会を与えるように、授業改善を行っている(添付資料5)。また、FD活動で行われている公開授業を観察し、自分の授業運営のあり方を見直し、改善を行っている(添付資料6)。																							
5 学生の授業評価																							
2024年度後期の評価は添付資料のとおりである(添付資料7)。特にこれまでの教育活動の成果として評価が高かったのは、Q10「予習することで学習内容への理解が深まった」で、85%の学生がそう思うと答えた。これは上記の教育方法と改善が具体的に数値となって表れた結果であると言える。この結果を踏まえ、2025年度の授業では、さらに学生が探究心をもち、理解が深まる授業に発展させていくことを計画している。このような授業にしていくことでQ12「予習時間」が増え、Q15「この授業は、総合的に有意義で満足できるものであった」の評価も高まっていくことを期待したい。																							
6 学生の学修成果																							
上記の授業方法により、「探究心と向上心が高い人材の育成」を意識し、主体的な学修を促す授業展開を考慮したことで、最初は興味が湧かない、取組めない学生も、次第に理解が進むような授業を仕組むことができたと思う。授業での学修が進むにつれ、知識や技術の向上を目指す学生が増えてきている。そのことは、下記の予習テストと復習テストの点数が、初めは平均点が6点を下回っている(特に予習)が、後半は平均点が上がっていることからわかる。																							
食品学Ⅱ 予習テスト平均点(10点満点)						食品学Ⅱ 復習テスト平均点(10点満点)																	
1回	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	9回	10回	11回	12回	1回	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	9回	10回	11回	12回
5.5	5.7	5.7	5.7	6.9	6.5	6.3	6.8	7.9	6.8	6.6	7.0	5.3	6.3	6.3	5.7	4.9	6.7	5.5	6.4	6.5	7.1	6.7	7.2
7 授業科目に関連した教材開発																							
私の担当する食品学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲの授業内容は、管理栄養士国家試験の「食べ物と健康」分野から毎年約20問(全200問)と多く出題されるため、その出題傾向を詳しく調べ、授業内容に反映させる必要がある。そのための教材として「レビューブック管理栄養士」を監修し、メディックメディアから刊行した(添付資料8)。																							
8 指導力向上のための取り組み																							
愛知学泉大学家政学部が主催するFD研修会に参加し、教育改善の方策のヒントを得ている。FD研修会への参加記録は(添付資料9)に示す。学外での取り組みとしては、学生を主体とした産学連携活動を行っている(添付資料10)。																							
9 今後の目標																							

短期的な目標としては、さらなる予習課題の充実を図り、探求することの楽しさや意義が学生に浸透するよう、授業改善を進める。さらには、小テストに加えてチャレンジ国家試験を導入し、講義内容と関連した国家試験問題を解かせ、知識や技術の向上を促す工夫を行う。長期的な目標としては、学生が4年次から本格的に行う管理栄養士国家試験勉強において、「食べ物と健康」分野の取り組みに活かされ、得点が上昇することである。また、商品プランナーの資格取得をした学生が、就職活動や職場での商品企画・開発を行う際に、講義で学んだことが役立ったと思ってくれるようにすることである。

## 10 添付資料

添付資料1「担当授業の一覧表」、添付資料2「シラバス（食品学）」、添付資料3「授業プリント1（PCRシート）」、添付資料4「授業プリント2（予習テスト・復習テスト）」、添付資料5「リクレーションペーパー」、添付資料6「授業観察記録」、添付資料7「授業評価アンケート」、添付資料8「教科書」、添付資料9「FD資料」、添付資料10「産学連携活動」