愛知学泉大学家政学部　令和６（2024）年度ティーチングポートフォリオ

2025 年 3 月 21 日作成

学科　管理栄養	**所感** 専門知識や技術だけでなく基礎学力を高められるよう授業改善に努める１年であった。講義科目は Google classroom を活用することで、繰り返し授業資料を参照して復習できるようにした。また、授業形態に関わらず、学生からの質問に対して、状況に応じて質問への回答を履修学生全員で情報共有できるようにして学修支援を行った。常に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。
氏名　舟橋　由美	

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。

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。

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。

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、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。

1　教育の責任

管理栄養士養成課程で教員として 2025 年 3 月の時点で 17 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）。

その他）就職委員長、卒業研究指導、国家試験対策講座など。

科目名	学科	開講期	受講者数	備考
調理学実習Ⅰ	管理栄養	１年生前期	64	管理栄養士必修科目
調理学実習Ⅱ	管理栄養	１年生後期	61	管理栄養士必修科目
調理科学	管理栄養	１年生後期	61	管理栄養士必修科目
食品学実験Ⅱ	管理栄養	２年生前期	76	管理栄養士必修科目／ｵﾑﾆﾊﾞｽ
他 7 科目				

2　教育の理念と目的

管理栄養士は食の面から人々の健康を支える役割を担う。また、多職種と連携していくことが多い。そのため、管理栄養士として必要な専門知識や技術を身に付けるだけではなく、グループ実習等を通して自分の役割を最後まで果たすことや他者の意見を受け入れたり、周囲の状況を見極めて柔軟に対応したりすることなど、協働する上で必要なことを身に付けられるよう教育している。さらに、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、 pisa 型学力を活用して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。

3　教育方法

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、双方向の授業を意識して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い、考えを発表してもらうような形態で学修を進めている。

調理学実習Ⅰ・Ⅱでは、調理手順フローチャートの作成、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。

食品学実験Ⅱ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。実験により調理や食品加工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　授業改善の活動

学期末ごとの授業評価アンケートを活用し、授業の問題点を抽出して授業改善に取り組んでいる（添付資料④）。 また、 FD 活動の一環である公開授業を観察し、自身の授業運営の見直しを図っている（添付資料⑤）。

5　学生の授業評価

2024 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じ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 2025 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。

6　学生の学修成果

調理学実習Ⅰでは 4 月当初の時点で切り方の技術の差が大きいため、包丁技術が乏しい学生に対して切り方の基本の一つであるせん切りが細く、均一に、リズムよく切れるようになるまで授業終了後に確認・個別指導を実施している。1 回目の確認では 28%が要練習者であったが、2 回目は 14%、3 回目は 3%、4 回目で全員が一定レベルまで達することができた（添付資⑦）。また、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調理過程における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⑧）。

7　授業科目に関連した教材開発

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・Ⅱで使用している（添付資料⑨⑩）。また、講義授業では PP 授業資料を見ながらノートまとめがしやすいよう、授業内容に合わせた授業シートを作成した（添付資料②）。併せて、授業の振り返りができるよう、授業の進捗状況に合わせた小テストや確認問題を作成した（添付資料⑪）。また、献立や授業シートなどは Google classroom を介して送信し、欠席者への対応も行った。

8　指導力向上のための取り組み

基礎学力を向上させることを目的とした公開授業を参観した（添付資料⑫）。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⑬）。

学外においては、研究活動は卒業研究をはじめとする授業の指導力向上につながると考え、学会発表にも積極的に取り組んでいる。この 3 年間で学会発表 1 回、学会誌 1 本、学内紀要 3 本、学科内の研究会誌 3 本の執筆に取り組んだ（添付資料⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑）。

9　今後の目標

短期的な目標としては、担当科目の授業改善（主に予習課題と小テスト）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。

10　添付資料

添付資料①　2024 年度シラバス
添付資料②　調理科学の授業シート
添付資料③　学生の食品学実験Ⅱレポートのコピー
添付資料④　リフレクションペーパー
添付資料⑤　公開授業の授業観察記録
添付資料⑥　授業アンケートの評価結果
添付資料⑦　せん切り確認表
添付資料⑧　学生の調理学実習Ⅰノートのコピー
添付資料⑨　調理学実習Ⅰの授業用献立集
添付資料⑩　調理学実習Ⅱの授業用献立集
添付資料⑪　調理科学の小テスト・確認問題
添付資料⑫　2024 後期公開授業の案内
添付資料⑬　FD 研修会資料
添付資料⑭　日本調理科学会 2023 年度大会研究発表要旨集
添付資料⑮　日本食生活学会誌 vol.33 No.4 p.193-204
添付資料⑯　愛知学泉大学紀要 vol.5 No.2 p.43-50
添付資料⑰　愛知学泉大学紀要 vol.7 No.1 p.53-60
添付資料⑱　愛知学泉大学紀要 vol.7 No.2
添付資料⑲　研究会誌第 19 号 p.114-119
添付資料⑳　研究会誌第 20 号 p.108-113
添付資料㉑　研究会誌第 21 号 p.97-107