

学科 管理栄養	氏名 舟橋 由美																																	
<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、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2026年3月の時点で18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、就職委員長、1年生担任業務、オープンキャンパス模擬授業、学生募集のための高校訪問等を行った。</p>																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>科目名</th> <th>学科</th> <th>開講時期</th> <th>受講者数</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理学実習Ⅰ</td> <td>管理栄養</td> <td>1年生前期</td> <td>60</td> <td>管理栄養士必修科目</td> </tr> <tr> <td>調理学実習Ⅱ</td> <td>管理栄養</td> <td>1年生後期</td> <td>60</td> <td>管理栄養士必修科目</td> </tr> <tr> <td>調理科学</td> <td>管理栄養</td> <td>1年生後期</td> <td>59</td> <td>管理栄養士必修科目</td> </tr> <tr> <td>食品学実験Ⅱ</td> <td>管理栄養</td> <td>2年生前期</td> <td>60</td> <td>管理栄養士必修科目</td> </tr> <tr> <td colspan="5">他7科目</td> </tr> </tbody> </table>	科目名	学科	開講時期	受講者数	備考	調理学実習Ⅰ	管理栄養	1年生前期	60	管理栄養士必修科目	調理学実習Ⅱ	管理栄養	1年生後期	60	管理栄養士必修科目	調理科学	管理栄養	1年生後期	59	管理栄養士必修科目	食品学実験Ⅱ	管理栄養	2年生前期	60	管理栄養士必修科目	他7科目								
科目名	学科	開講時期	受講者数	備考																														
調理学実習Ⅰ	管理栄養	1年生前期	60	管理栄養士必修科目																														
調理学実習Ⅱ	管理栄養	1年生後期	60	管理栄養士必修科目																														
調理科学	管理栄養	1年生後期	59	管理栄養士必修科目																														
食品学実験Ⅱ	管理栄養	2年生前期	60	管理栄養士必修科目																														
他7科目																																		
2 教育の理念と目的																																		
<p>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は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。</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、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</p>																																		

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、実習レポート（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、調理学実習Ⅰ・Ⅱにおいて授業に関するアンケートを行い、自身の授業運営の見直しを図っている（添付資料⑤⑥）。

5 学生の授業評価

2025年度の授業アンケートによる評価は添付資料⑦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2026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32%が要練習者であったが、2回目は13%、3回目は7%、4回目まで全員が一定レベルまで達することができた（添付資⑧）。また、調理学実習Ⅰで学生たちがまとめている実習レポ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⑨）。

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⑩⑪）。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⑫）。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⑬）。また、献立や授業シート、PP授業資料などは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⑭）。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⑮）。

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2回、学会誌1本、学内紀要2本、学科内の研究会誌3本の執筆に取り組んだ（添付資料⑯～㉒）。

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 2025 年度シラバス	添付資料⑪ 調理学実習Ⅱの授業用献立集
添付資料② 調理科学の授業シート	添付資料⑫ 調理科学の小テスト・確認問題
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⑬ 2025 後期公開授業の案内
添付資料④ リフレクションペーパー	添付資料⑭ FD 研修会資料
添付資料⑤ 調理学実習Ⅰの授業に関するアンケート結果	添付資料⑮ 日本調理科学会 2023 年度大会研究発表要旨集
添付資料⑥ 調理学実習Ⅱの授業に関するアンケート結果	添付資料⑯ 日本調理科学会 2025 年度大会研究発表要旨集
添付資料⑦ 授業アンケートの評価結果	添付資料⑰ 日本調理科学会誌 vol.59 No.2 p.34-42
添付資料⑧ せん切り確認表	添付資料⑱ 愛知学泉大学紀要 vol.7 No.1 p.53-60
添付資料⑨ 学生の調理学実習Ⅰレポートのコピー	添付資料⑲ 愛知学泉大学紀要 vol.7 No.2
添付資料⑩ 調理学実習Ⅰの授業用献立集	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
	添付資料㉒ 研究会誌第 22 号 p.109-117