愛知学泉大学家政学部　令和７（2025）年度ティーチングポートフォリオ　2026 年 3 月 2 日作成

| 学科　管理栄養 | 氏名　林　明日香 |
|---|---|

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

私は主に臨床分野の教員を担当しており、管理栄養学科の教員としては 2026 年 3 月の時点で 14 年が経過した。2026 年度はオムニバス科目を含め合計 10 科目を担当した。
私が担当する授業は、右の表のうち、主に管理栄養士の専門知識や臨地実習技能を身に付けるための専門必修科目と専門実践演習（疾病治療・重症化予防）に関するキャリア教育科目を主に担当している。

また、卒研指導では、要介護高齢者の排泄状況と腸内細菌叢の改善をテーマに特別養護老人ホームで研究を実施した。
（その他）4 年 A クラス指導教員、卒研準備委員、臨地実習委員、国家試験対策委員、日本高等教育評価機構評価員、国立病院栄養研究学会の担当となっている。今年度は国立病院栄養研究学会でゼミ学生が口頭発表を行った。

| 科目名 | 開講期 | 受講数 |
|---|---|---|
| 臨床栄養学Ⅰ | 2 年後期 | 60 名 |
| 臨床栄養学実習 | 3 年前期 | 72 名 |
| 臨床栄養学Ⅲ | 3 年後期 | 76 名 |
| 栄養実習事前事後演習 | 3 年前期後期 | 62 名 |
| 臨床総合演習 | 4 年前期 | 62 名 |
| 専門実践演習 | 3 年後期 | 23 名 |
| 卒業研究 | 3 年／4 年 | 4 名 |
| 臨地実習 C | 3 年通年 | 61 名 |
| 管理栄養士特論 A | 3 年後期 | 74 名 |
| 管理栄養士特論 B・C | 4 年前期後期 | 60 名 |

## 2　教育の理念と目的

臨床の実務経験がある私の役割は管理栄養士の仕事の魅力を学生に伝えることにあると考えている。つまり、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた健康の保持増進のための栄養の指導及び栄養改善上必要な指導についての実態を授業で伝えることにあると考える。そのためには、ただ単に知識や技術を持って教えるだけにとどまらず、最後まで責任をもって業務を任せられる人材育成のために、常に病弱者のことを考え、人・モノ・カネの管理を PDCA サイクルに伴い、課題を解決していくことが出来る、リーダーの資質を備えた管理栄養士を育成することにあると考えている。

## 3　教育方法

専門実践演習（疾病治療・重症化予防）では、学生の間で話し合いをさせ、産官連携を通じPBL（問題解決型学習）を実施させ、管理栄養士業務を体験できるような展開を工夫している。このような体験は、学生のリーダーとしての資質を養うことや、多職種連携を行う際に自ら問題を見つけ、発信しながら周囲を巻き込み解決する流れの中で自発性、関心、能動性を引き出すアクティブラーニングの良い機会になっていると考えている（添付資料１）。②臨床栄養学実習では、新たに獲得した知識を活用しながら、栄養管理計画の中で自分の創造性を発揮し疾病治療に役立つ献立作成を通じ、栄養ケアマネジメントに対応できる力を身につけられるよう工夫している。私が提示するさまざまなレポート課題や献立には、明確な答えが無いものが多い。例えば、大量調理の衛生基準や疾病治療ガイドラインの基準に見合う献立を立てる働きかけから、その途中の学びを経て、最終的な自分なりの栄養計画にたどり着くプロセスまでを総合的な学びとしている（添付資料２）。③臨床栄養学Ｉでは、解剖生理学とのつながりを連動し理解させるための小テストに力を入れ、Google forms における小テストで理解度を確認しながら授業内容を工夫している（添付資料３）さらに、Note book LM を活用し動画で授業の復習も行っている。

## 4　授業改善の活動

私は授業評価アンケートを活用し、授業内容の改善を行っている。また、学生の学習状況を確認しながら、小テストや動画で学生の到達度を把握し授業を工夫している。

さらに、私は日本健康栄養システム学会に所属しており、臨床や福祉分野に関する新しい情報を得るように努めている。私はこの学会で「臨床栄養師」資格を 2007 年に取得し、18 年間、継続研修を受けながら資格を更新し、研鑽を積んでいる。この資格から全国にわたる有資格者のネットワークを生かして、最前線で働く臨床栄養士から症例検討を学びつつ、栄養管理プロセスに基づく栄養管理の方法やドキュメンテーションの方法を身に付け、大学の授業に取り入れている。これらの研修は福祉基礎、高齢者在宅、退院計画、栄養ケアプロセスの基礎、水電解質と輸液の実際、嚥下スクリーニング・口腔ケア・食事介助、給食経営管理等、多岐に亘る内容を含んでおり、厚生労働省からの診療報酬改訂情報も得ながら、授業改善に活用している。（添付資料４）今後は、専門実践演習（疾病治療・重症化予防）、臨床栄養学Ⅲといった、より高度な専門科目の授業において、チーム医療などに反映していきたいと考えている。

## 5　学生の授業評価

2025 年度の授業評価において、特に教育内容で注目すべき点は、 Q8・Q11・Q12 である。（添付資料 5）。この結果を踏まえ、理論や技術が明確で学生の学修意欲に働きかけができている授業と考えることが出来る。また、実践を取り入れながら分かりやすい授業を心がけていることで、新しい授業内容も興味を持って受講でき、予習も前向きに取り組める結果となっている。2025 年度の授業評価において、臨床栄養学Ⅲの予習時間は 83.97±48.55 分、復習時間は 92.76±45.65 分、臨床栄養学Ｉの予習時間は 70.6±29.08 分、復習時間は 75.7±38.55 分であった。以上の状況を踏まえ、今後は、さらに管理栄養士の資質を備えた学生に磨きをかけ、資格取得のモチベーションが維持できるよう働きかけを継続していきたいと考える。

## 6　学生の学修成果

上記の授業方法と改善により、臨床臨地実習では授業で得た理論を実践するアクティブラーニングの場になるように、栄養実習事前事後ではその支援を行っている。2026 年事前事後授業アンケートを実施し、臨地実習全体の振り返りを行った（添付資料 6）。臨地実習で自信を持ってやれた内容として、言葉遣い・挨拶（37.3%）、身だしなみ（17.9%）、積極性・実習に対する姿勢（13.4%）であった。2025 年度は、実習先で実習態度の注意を受けた学生は前年度に続き少なかったことから、限られた時間の中でも、問題発見・問題解決、知識の整理や研究課題の整理などを通じ、管理栄養士業務を積極的に理解でき、充実した臨地実習に繋がったものと考えられた。

| 7　授業科目に関連した教材開発 |
| --- |
| 臨床栄養学Ｉの授業では、小テストの点数の途中経過を学生にまとめ提示することで、学習の振り返りの機会を作り、授業後半の点数が前年度に比べ伸びた（添付資料 7）。PCR シートも、クラスルームを活用し、限定コメント欄を使った栄養管理計画書の書き方のフィードバック、すべての PCR シート・提出物に対しルーブリックによる社会人基礎力評価を行い、双方向の学習となるよう工夫している。授業評価アンケートでは、「予習や復習では毎回コメントがあるのでモチベーションに繋がった」。「授業中にある症例検討は実践的に感じとても興味があった」とコメントも寄せられた。 |
| 8　指導力向上のための取り組み |
| R7 は、特別養護老人ホームにおいて腸内細菌に関する要介護高齢者に対する介入研究を学生に実施させ、その内容を東海北陸国立病院栄養研究会で口頭発表した結果、学術賞をいただくことができた。R8 年度は病院との共同研究で EBM を通じ、さらなる管理栄養士の教育の充実を目指す予定である。（添付資料８）。 |
| 9　今後の目標 |
| 専門実践演習の中で、安城市との産学連携活動において、健康情報を提供するためのマネジメント力を学生に学ばせ、管理栄養士としてチーム医療で情報発信できる力の強化を目指していきたいと考えている。さらに、聖霊病院との連携を通じ、疾病治療・重症化分野にも力を入れていきたいと考えている。 |
| 10　添付資料 |
| 添付資料１：シラバス、添付資料２：シラバス、添付資料３：シラバス、添付資料 4：臨床栄養師認定証と研修会要綱、添付資料５：授業評価アンケート結果、添付資料６：管理栄養学科研究会誌、添付資料７：小テスト、添付資料８：:発表要旨 |