

学科 管理栄養学科	所感
氏名 小関 直美	給食経営管理論Ⅰ・Ⅱでは、毎回の授業にペアワークを取り入れ、知識の活用・解決に結びつく有意義な意見交換を行うことができた。

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、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ができる人材を育成することである。

1 教育の責任

私は、家政学部管理栄養学科において3年間教職に従事してきた。専門分野の給食経営管理の領域をはじめ11科目を担当した。ライフスタイルの多様化、食品の多様化、外食産業の発展、国際化が進む中で、国民の健康への「給食」が果たす役割は大きく、また、給食経営管理業務は、管理栄養士の役割として明確に定義されている。これらの基本的な知識・技術の習得の重要な科目として教授にあたっている(添付資料1)。

科目名	学科	開講期	受講者数	備考
給食経営管理論Ⅰ	管理栄養	2年前期	55	
給食経営管理論Ⅱ	管理栄養	2年後期	57	
給食経営管理実習	管理栄養	3年前期	62	
食事設計演習	管理栄養	1年後期	61	
管理栄養士への道	管理栄養	1年前期	61	オムニバス
栄養実習事前事後演習	管理栄養	3年通年	62	オムニバス
臨地実習A 給食基礎	管理栄養	3年後期	62	分担
他5科目				

2 教育の理念と目的

管理栄養士としての仕事、特に給食施設での業務には同じことを繰り返して行うことがほとんどない。給食は外食とは異なり、提供する食事内容を日々変化させるため、食材料の購入や調理作業の内容も日々異なることから、業務の標準化が難しい。そのため新米の管理栄養士は学校で学んだ内容だけでは到底太刀打ちできず悩むことになる。そのため、大学では知識の習得のみならず、学生同士、教員との関わりを通じて、様々な人の考えや常識があることを理解し受け入れ、職場や給食運営の方法に関わらず、自ら工夫し創造して業務を遂行する力を身に付けさせたい。

3 教育方法

給食経営管理論では、パワーポイント使用して授業を行い、対応した授業シートを配布して効率的に学習できるようにしている(添付資料2)。空欄形式だけでなく、記述スペースや、問いかけに対する解答の記入欄を設け、ペアワークの内容を記録できるようにしている。講義開始時に行う小テスト(添付資料3)は、国家試験形式の他、pisa型学力を育てる問題も取り入れている。小テストの得点状況に合わせて授業内で解説を行っている。授業シートには復習問題を提示しており、学生は回答、採点、解説を作成して提出する。これは、授業で得た知識を状況に応

じてどのように活用するか、学生自らが考える機会の一つとなる。

給食経営管理論実習では、主にグループ単位で実習に取り組んでおり、6～7人の学生が協力し各人の役割を果たすことを積極的に促している。実習の中盤に自己評価表を用いて社会人基礎力の視点から自らの行動を振り返らせ、後半の実習に活かせるようにしている。教員や学生に料金を支払って試食に来ていただいていることもあり、学生には強いストレスがかかっている。過剰な負担にならないように適宜指導・アドバイスをするようにしている。

4 授業改善の活動

小テストの得点状況や、授業評価アンケートを活用し授業の改善に取り組んでいる。給食経営管理実習では、実習後のまとめ、改善方法の検討の時間を確保し、給食の現場を想定して課題解決の方法を学生が話し合えるようにした。

5 学生の授業評価

授業評価アンケート（添付資料4）によると、復習問題のフィードバックが学習の参考になったという意見がある一方で、“解説の作成”へのとり組み方の理解が不十分な学生もいたため、その意義や方法について分かりやすく説明する。

6 学生の学修成果

2025年度の成績評価の分布（給食経営管理論Ⅱ）を示した。昨年度よりも秀（S）、優（A）の学生の割合がへ活かした。しかし、復習問題の誤文訂正および解説を十分に行っている学生は、成績の評価も高い傾向がある。見本となる解説作成をあらかじめ周知したことにより復習方法が明確になり、予復習時間も昨年度と比較して長くなった。しかし、不可となった者も一定数（%）いたことから、小テストを活用するなどして学修成果の向上を目指し

評価	秀 (S)	優 (A)	良 (B)	可 (C)	不可 (F)
平準化目安	10%	30%	35%	25%	
給食経営管理論Ⅱ	0%	9%	44%	42%	5%

たい。

7 授業科目に関連した教材開発

- ①授業スライド
- ②PCRシート
- ③小テスト

8 指導力向上のための取り組み

学内FD研修会および公開授業の観察により、授業方法の見直しやPCRシートの精度を高めている。今年度は他学科科目を含む複数の授業を参観できた。学外活動では、学生を主体として、親子料理教室を企画運営した。

9 今後の目標

学生が授業に積極的に取り組み、さらに、「わかった」と実感できる授業を目指したい。今年度は、予習の内容を充実させ、授業において予習の成果が発揮されるディスカッションテーマを設け、学生の満足度も高かった。今後は、復習に対するフィードバックをclassroomに掲出することで、授業時間を確保し、同時に学生がいつでも見返せるように変更する。

10 添付資料

- 1)2025年度シラバス 2)PCRシート 3)小テスト 4)授業評価アンケート