

学科 管理栄養学科	所感																																																
氏名 増田 尚	知識の獲得・活用・課題解決する力を学生に身に付けさせるために、授業全体の構成を変え工夫しつづけた1年であった。																																																
<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>私は家政学部管理栄養学科の教員として、2005年4月から専門科目である応用栄養学関連の分野を中心に教育を行っている。2025年度には以下の表に示した通り、オムニバス科目を含めた11科目を担当した。主担当の応用栄養学分野では、妊娠期から老年期までの生理的・栄養特性を学ぶとともに、実習を通じて学生が課題解決能力を磨き、卒業後には保育園等で活躍できる人材の育成を目指している。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>科目名</th> <th>学科/専攻</th> <th>開講時期</th> <th>担当週数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>潜在能力の開発</td> <td>家政学部</td> <td>1年前期(2025)</td> <td>1(オムニバス)</td> </tr> <tr> <td>応用栄養学Ⅰ</td> <td>管理栄養学科</td> <td>2年前期(2025)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>食事摂取基準論</td> <td>管理栄養学科</td> <td>2年前期(2025)</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>応用栄養学Ⅱ</td> <td>管理栄養学科</td> <td>2年後期(2025)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>応用栄養学実習</td> <td>管理栄養学科</td> <td>2年後期(2025)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>食物とアレルギー</td> <td>管理栄養学科</td> <td>3年前期(2025)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>専門実践実習(疾病予防)</td> <td>管理栄養学科</td> <td>3年通年(2025)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>管理栄養士特論A</td> <td>管理栄養学科</td> <td>3年後期(2025)</td> <td>2(オムニバス)</td> </tr> <tr> <td>管理栄養士特論B</td> <td>管理栄養学科</td> <td>4年前期(2025)</td> <td>2(オムニバス)</td> </tr> <tr> <td>管理栄養士特論C</td> <td>管理栄養学科</td> <td>4年後期(2025)</td> <td>2(オムニバス)</td> </tr> <tr> <td>卒業研究</td> <td>管理栄養学科</td> <td>4年通年(2025)</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> <p>授業では、国家試験合格を視野に入れた実践的かつ応用力を重視した内容を提供している。本分野では、妊娠期から老年期までの身体的・栄養特性を通じて、ライフステージに応じた栄養管理を学ぶ。この内容は他分野と比較して、栄養学の実践力を養う上で重要な位置を占めるものである。具体的には、妊娠期から老年期までの身体特性と栄養特性、各ライフステージの健康の保持増進および疾病予防のための栄養ケアの技能、さらに運動や特殊環境における栄養ケアについて教授している。</p> <p>講義科目で修得した知識と技能を活用する実習では、各ライフステージの症例(事例)について栄養ケア計画を作成し、食品構成や献立作成のプロセスを演習する。その献立に基づいて調理実習を行い、栄養管理プロセスおよび「必要エネルギーおよび栄養素の量」を具体的な献立や食事に展開する技術を指導している。加えて、オンライン学修支援システム「Google Classroom」を活用し、学生の理解度や課題の進捗状況をリアルタイムで把握している。これにより、学修が円滑に進められていない学生や課題でつまづいている点を補足する対応を行っている。</p> <p>また、前年度の授業評価アンケートの自由記述欄に寄せられた学生からの授業改善リクエストを次年度に反映し、授業初回には昨年度の指摘に基づいて今後の授業改善方針を明示した上で授業を展開している。このように、学生に寄り添う教育を通じて、卒業後には保育園や産婦人科などの施設で対象者の栄養問題を共に解決できる管理栄養士の育成を目指している。また、応用栄養学分野の全科目の単位を修得することで、管理栄養士国家試験の応用栄養学分野で合格基準を達成するための知識とスキルを身につけられるよう授業を構成している。</p> <p>授業以外の校務では、教務委員会(教務委員長)、FD委員会、運営委員会、学びの泉開発委員会、学生募集委員会、カリキュラム委員会、内部質保証委員会など、10の委員会に所属し、それぞれの職務を遂行している。中でも教務委員会では、教育の「質の保証」と「質の向上」を重点目標とし、リメディアル教育の充実、授業評価アンケートの実施および授業改善計画書の作成、学生への履修指導の充実、卒業時アンケートを活用した教育課程の振り返りを実施している。特に、リメディアル教育の導入により、対象学生の読解力と数的理解の向上という成果を挙げている。</p>		科目名	学科/専攻	開講時期	担当週数	潜在能力の開発	家政学部	1年前期(2025)	1(オムニバス)	応用栄養学Ⅰ	管理栄養学科	2年前期(2025)	15	食事摂取基準論	管理栄養学科	2年前期(2025)	8	応用栄養学Ⅱ	管理栄養学科	2年後期(2025)	15	応用栄養学実習	管理栄養学科	2年後期(2025)	15	食物とアレルギー	管理栄養学科	3年前期(2025)	15	専門実践実習(疾病予防)	管理栄養学科	3年通年(2025)	5	管理栄養士特論A	管理栄養学科	3年後期(2025)	2(オムニバス)	管理栄養士特論B	管理栄養学科	4年前期(2025)	2(オムニバス)	管理栄養士特論C	管理栄養学科	4年後期(2025)	2(オムニバス)	卒業研究	管理栄養学科	4年通年(2025)	30
科目名	学科/専攻	開講時期	担当週数																																														
潜在能力の開発	家政学部	1年前期(2025)	1(オムニバス)																																														
応用栄養学Ⅰ	管理栄養学科	2年前期(2025)	15																																														
食事摂取基準論	管理栄養学科	2年前期(2025)	8																																														
応用栄養学Ⅱ	管理栄養学科	2年後期(2025)	15																																														
応用栄養学実習	管理栄養学科	2年後期(2025)	15																																														
食物とアレルギー	管理栄養学科	3年前期(2025)	15																																														
専門実践実習(疾病予防)	管理栄養学科	3年通年(2025)	5																																														
管理栄養士特論A	管理栄養学科	3年後期(2025)	2(オムニバス)																																														
管理栄養士特論B	管理栄養学科	4年前期(2025)	2(オムニバス)																																														
管理栄養士特論C	管理栄養学科	4年後期(2025)	2(オムニバス)																																														
卒業研究	管理栄養学科	4年通年(2025)	30																																														
2 教育の理念と目的																																																	
<p>教育の理念は、学生に知識と技能を修得させると同時に、課題解決のための汎用力を身につけさせることである。学びの主体は学生であり、教員の役割は、学生が学びやすい環境を整備し、ファシリテーターとしての役割を果たすことである。</p> <p>教育の目的は、管理栄養士として必要とされる専門分野の知識を修得するだけでなく、以下の力を養うことである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養学の知識と課題解決力</li> <li>・対象者の理解と食事管理に基づく栄養管理の実践力</li> <li>・栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力</li> <li>・栄養・食および安全管理における向上力</li> </ul> <p>また、社会状況の変化や多様化・高度化する国民のニーズに対応できる管理栄養士の育成を目指している。</p> <p>添付資料として、以下を参照する：①本学シラバス ②管理栄養士養成施設設置基準 ③管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム(2019) ④管理栄養士国家試験出題ガイドライン</p>																																																	
3 教育方法																																																	
<p>授業は一方的ではなく双方向を重視している。具体的には、予め質問を用意し、学生同士で考えさせて発表する機会を設け、教員がフィードバックを行う流れを1回の授業内で3~5回実施している。学生には授業前に教科書を読ませ、授業シート(PCRシート：予習・本時・復習を円滑に進めるオリジナル授業シート)の予習問題を実施させる(シラバス内の予習欄に明記)。これにより、最低限の基礎知識を得た上で授業に臨む体制を整えている。</p> <p>授業内では、事前学習の基礎的課題や他科目との関連内容を整理した後、それに基づく問題をグループワークやペアワーク形式で解答させる。このプロセスを授業中に5回繰り返し、教員がファシリテーターとなり、学生が主体的に取り組む姿勢を養う。授業後は、他科目との関連も含む復習課題(症例提示問題)を課し、予習・授業で得た知識を活用しなければ解けない課題を導入している。次回授業では確認試験を実施し、予習・授業・復習の一連の学習内容を定着させている。また、小テストやレポート、PCRシートは全て採点・コメントを行い、原則翌週に返却している。</p> <p>応用栄養学分野の授業内容は、「管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム(2019)」及び「管理栄養士国家試験出題ガイドライン」に準拠している(添付資料：①シラバス、⑤授業シート(PCRシート))。講義科目である「応用栄養学Ⅰ」「応用栄養学Ⅱ」「食事摂取基準論」「食物とアレルギー」では、特に以下の2点を重点的に実施している。</p>																																																	

- ・毎週小テストを実施し、次週に返却して解説を行うフィードバックを徹底した。
- ・PCRシートを各授業内容に合わせて作成し、予習では必要な基礎知識を学ばせ、本時では内容確認とグループワークを行い、復習では獲得した知識を活用して課題解決能力の向上を図った。

一方、応用栄養学実習ではICTを活用している。学生が立案した食品構成や献立をデジタルファイルで作成させ、それに対する進捗状況や問い合わせにリアルタイムでフィードバックを行う仕組みを整備した。

今後の課題としては、学生の多様性に応じた能動的な学修支援方法（個人の到達度に合わせて個別支援）を展開する。

#### 4 授業改善の活動

授業の15週目に授業評価アンケートを実施し、その結果を授業改善に役立てている。アンケート結果を基に教員側の課題を抽出し、具体的な改善策を授業改善計画書（リフレクションペーパー）に明記している（添付資料⑥：リフレクションペーパー）。

また、学内FD研修会に積極的に参加し、授業の質向上に取り組んでいる。2021年度には、pisa型学力の発揮に関する具体例を学び、それを後期の学期末筆記試験に導入する形で実践した。

#### 5 学生の授業評価

応用栄養学Ⅰ、応用栄養学Ⅱ、食事摂取基準論の授業評価アンケート結果を以下の表に示す。

質問 1-5：授業運営（教員評価）（質問 1-7（～2024））

質問 6-11：学生の学修行動・意欲（5段階評価）（質問 9-17（～2024））

質問 12：教員からの学修支援への満足度（質問 18（～2024））

応用栄養学Ⅰおよび食事摂取基準論については、2020年度は開講していない（年次配当の変更）または担当していないため、授業評価アンケートは2021年度以降の結果を示す。

2022年度の結果を見ると、教員の授業運営については高い評価を得た一方、学生の学修行動・意欲に関しては、シラバスに記載された予習・復習時間に達していなかった。この課題に対応するため、PCRシートの予習問題及び復習問題の難易度を再確認し、問題の変更を行った。

応用栄養学Ⅱについては、2020年度（非対面型授業）と2021年度以降（対面型授業）を比較した。授業評価アンケートの結果から、教育の質が継続的に保たれていることが確認できた。

2023・2024年度前期科目の授業評価アンケート結果を、後期授業で学生にフィードバックし、学生からの要望に対してどのように対応するかを授業開始時に説明した。その結果、後期の授業評価アンケート（応用栄養学Ⅱ）の自由記述欄に約30名の学生がコメントを寄せ、フィードバックの重要性を再認識した。

2025年度も同様に、2024年度の授業評価アンケート結果を初回授業でフィードバックし、授業改善点を学生に明示した。今年度は、教科書の内容を学生の日常や具体的なエピソードに関連付けることで、理解を深めることに重点を置いた。その成果として、授業評価アンケートの結果は昨年度と同等の高評価を維持し、自由記述欄では改善点の指摘が減少した一方で、「授業が楽しかった」とのポジティブなコメントが増加した。

表 応用栄養学Ⅱ 授業評価アンケート結果

質問	1	2	3	4	5	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	6(11)	7(12)	8(13)	9(14)	10(15)	11(16)	(17)	12(18)
2025年度	4.46	4.65	4.59	4.51	4.68						4.29	4.41	4.43	44.34	48.16	4.40		4.40
2024年度	4.43	4.46	4.40	4.51	4.54	4.54	4.47			4.29	4.32	4.35	4.39	50.69	62.50	4.07	4.35	4.32
2023年度	4.59	4.54	4.49	4.58	4.49	4.58	4.51	4.58	4.38	4.03	3.94	4.34	4.48	57.13	62.32	3.93	4.46	4.31
2022年度	4.24	4.21	4.11	4.22	4.13	4.21	4.22	4.22	4.17	4.11	4.11	4.14	4.19	33.73	39.44	3.84	4.05	4.02
2021年度	4.43	4.15	4.23	4.26	4.30	4.42	4.23	4.26	4.25	4.09	4.04	4.13	4.19	31.23	41.23	3.74	4.02	4.13
2020年度	4.31	4.17	4.17	4.14	4.14	4.25	4.17	4.39	4.31	4.08	4.17	4.22	4.28	34.44	45.94	3.89	4.17	
2019年度	4.22	4.07	4.08	4.05	4.03	4.13	4.02	3.96	3.92	3.73	3.82	3.86	3.97	31.99	42.94	3.78	4.02	

表 応用栄養学Ⅰ 授業評価アンケート結果

質問	1	2	3	4	5	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	6(11)	7(12)	8(13)	9(14)	10(15)	11(16)	(17)	12(18)
2025年度	4.63	4.57	4.51	4.46	4.68						4.25	4.38	4.46	50.71	55.79	4.44		4.32
2024年度	4.60	4.49	4.41	4.45	4.46	4.50	4.42			4.32	4.35	4.37	4.40	53.27	60.77	3.90	4.37	4.35
2023年度	4.78	4.69	4.72	4.75	4.71	4.82	4.71	4.75	4.74	4.59	4.57	4.69	4.76	62.79	72.65	4.38	4.65	4.63
2022年度	4.38	4.28	4.31	4.33	4.38	4.43	4.45	4.34	4.34	4.31	4.29	4.31	4.34	34.05	39.83	4.12	4.22	4.19
2021年度	4.44	4.21	4.21	4.12	4.22	4.25	4.21	4.41	4.24	4.21	4.16	4.19	4.22	32.79	39.04	3.75	4.12	4.06

表 食事摂取基準論 授業評価アンケート結果

質問	1	2	3	4	5	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	6(11)	7(12)	8(13)	9(14)	10(15)	11(16)	(17)	12(18)
2025年度	4.65	4.67	4.42	4.45	4.67						4.20	4.25	4.32	51.92	57.17	4.25		4.25
2024年度	4.53	4.41	4.41	4.44	4.44	4.45	4.44			4.35	4.32	4.36	4.39	54.47	63.87	3.88	4.39	4.32
2023年度	4.79	4.74	4.76	4.68	4.82	4.82	4.64	4.70	4.73	4.55	4.50	4.74	4.80	66.97	75.38	4.27	4.65	4.64
2022年度	4.35	4.14	3.92	4.29	4.38	4.43	4.37	4.35	4.44	3.98	4.00	4.16	4.32	35.32	39.92	3.71	4.05	4.03
2021年度	4.45	4.07	4.20	4.22	4.20	4.35	4.24	4.33	4.38	4.22	4.31	4.18	4.22	32.00	36.55	3.84	4.07	4.07

#### 6 学生の学修成果

2025年度の「応用栄養学Ⅱ」の成績評価では、Sが6%、Aが15%、Bが28%、Cが38%、Fが13%という結果であった。本学の成績評価基準の平準化を目安に照らすと、「可」および「不可」の割合が多い状況である。試験問題は全て症例問題とし、pisa型学力を問う形式とした。そのため、今年度は昨年度よりも、授業内で症例の問題点の抽出方法を徹底的に指導した。また、予習・復習および小テストの問題に使用した症例問題を、学期末試験でも活用した。さらに、再試験ではフォーマットを変更したものの、学期末試験と同じ内容の問題を使用した。それにもかかわらず、「不可」となった学生が一定数存在した。来年度は、学生の多様性を考慮した学習支援の方法を検討し、それを実行に移していく方針である。

#### 7 授業科目に関連した教材開発

- ① スタンダード人間栄養学 応用栄養学（第3版）、五明紀春・渡邊早苗・山田哲雄・吉野陽子編、朝倉書店、2021年4月：第9章1及び2節執筆
- ② 応用栄養学 演習・実習 ライフステージ別栄養マネジメントの実際(第5版)、竹中優・土江節子編、医歯薬出版、2020年3月：第4章執筆
- ③ 管理栄養士国家試験全国統一模試、応用栄養学領域の問題10問及び解説を作成、応用力問題3問及び解説を作成、医歯薬出版、2010年～2021年度
- ④ 予習・本時・復習 一体型ワークシート（15週分）
- ⑤ 小テスト（13週分 google forms）
- ⑥ 遠隔授業用の動画(MP、youtube)

#### 8 指導力向上のための取り組み

今年度は、学内のFD研修会、後期の公開授業に参加し、良いと思った取り組みについては少しずつ自身の授業に取り入れている。また、CopilotやNotebookLM等の生成系AIを用いて授業準備も実施した。

#### 9 今後の目標

来年度は今年度以上に、管理栄養士になるための知識を定着させる取り組みに加え、学生がその知識を活用できるペアワークやグループワークの時間を確保しつつ学生自身が自身の学修レベルを理解し改善行動に移せるよう、さらに学生が主体性を発揮する授業を実施していく。また、学生の多様性に応じた学修支援方法を模索し取り組んでいく。

#### 10 添付資料

- ① シラバス（食事摂取基準論・応用栄養学Ⅰ・応用栄養学Ⅱ・応用栄養学実習）
- ② 管理栄養士養成施設設置基準
- ③ 管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム（2019）
- ④ 管理栄養士国家試験出題ガイドライン
- ⑤ 授業シート（PCRシート）
- ⑥ 応用栄養学Ⅱのリフレクションペーパー（授業評価アンケート結果記載入り）