

学科 管理栄養学科	所感				
氏名 澤入駿哉	大学の教員を勤めて5年経過し、教育者としての仕事も慣れが出てきた部分もある。一方で、まだまだ諸先生方に比べて拙い部分も多く、今後も慢心せずに日々精進していきたい。				
<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、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。</p>					
<p>1 教育の責任</p>					
<p>私は2020年度より家政学部管理栄養学科の教員として就いた。2024年度はオムニバス科目を含めて計11科目を担当した。右の一覧表のうち、私が担当する管理栄養士必修科目である化学入門は管理栄養士としての知識を修得する上で土台となる基礎知識を学ぶ科目である。他学科の学生においても基礎レベルの化学知識は、根拠のない疑似科学の商品などに騙されないため</p>	科目名	学科	開講期	受講者数	備考
	化学入門・化学	管栄・ライフ	1年前期	75	
	化学基礎実験	管栄	1年前期	64	
	食品学実験Ⅱ	管栄	2年前期	76	第11～15週担当 再履1名
	食品衛生学	管栄	2年後期	71	
	食品衛生学実験	管栄	2年後期	68	
<p>その他6科目(卒業研究、管理栄養士特論A・B・C、アウトリーチスタートアップ、アウトリーチ)</p>					
<p>にも必要と思われる知識である。担当科目の内容については、各科目のシラバスにて示している(添付資料1)。その他)卒業研究指導、学生指導、アウトリーチ、国家試験対策委員、オープンキャンパス模擬授業、潜在能力開発研究所委員など。</p>					
<p>2 教育の理念と目的</p>					
<p>管理栄養士は食のプロフェッショナルとして膨大な知識を求められる。栄養、衛生、法令など多岐に渡る分野の修得を必要とされ、食に対する認識が改め直されている近年では重要度も増してきている。それに伴い管理栄養士養成施設の教育の責任は重大なものであり、学生一人一人に他人の健康を預かる立場になるという自覚を持たせるようにしなければならない。自分の教え方が将来多くの人の健康を左右するということを肝に銘じ、授業に臨むようにしている。また、情報社会が発展し目まぐるしい勢いで情勢が変化する現代では、卒業後もずっと学び続ける必要がある。教育者として、主体的に学ぶことがいかに重要であるかを理解させることが最大の課題であると考え。自分の頭で考え、自分の意見を持ち、自分の人生を歩めるように教育していきたい。決して指示待ちや人任せの人生とならないように、使命感を持って指導していきたいと考えている。</p>					
<p>3 教育方法</p>					
<p>パワーポイントによる自作のスライドを中心に授業を進行している。さらに、PCRシートを利用して学生が授業の内容を理解し、知識の定着がしやすいように努めている(添付資料2)。PCRシートには自分で問題</p>					

を作問させる欄を設けてあり、グループワークの一環として学生同士で問題を交換して解かせている。また、講義科目では毎回 Google フォームを用いた小テストを行うことで、自分がどの程度の知識を修得しているのか分かりやすいようにしている（添付資料 3）。その他、「化学入門」「化学」ではオープンエデュケーションを導入し、質の高い動画により化学に対する理解を深めている。実験科目においてはレポートをチェックし、次にどのように書けば良いレポートになるかフィードバックを記載している（添付資料 4）。授業で用いたデータはいずれもクラスルームに投稿し、いつでも確認できるようにしている。

4 授業改善の活動

授業評価アンケートを活用し、授業改善を行っている（添付資料 5）。今回の結果では全体的に創造力の発揮が低いと感じた学生が多いため、今後はスライド発表を行うなどして創造力が発揮できるようにしていきたい。また、昨年度は発信力が低いと感じる学生が多かったためグループワークを増やすようにしている。特に、昨年度から食品衛生学では HACCP の導入を体験する授業を導入した。厚生労働省の導入モデルに即した形でリスク分析や重要管理点の設定などを行ったが、授業評価アンケートのコメントにも書かれるほど学生からの評判も良かった。今後もこういったグループワークを導入していきたい。実験科目では失敗する学生が多い実験を別の方法にすることで成功率を向上させた。具体的には食品の抗菌活性を調べる実験で「カップ法」を用いていたが、これをペーパーディスク法に変更した。成功率が向上したため学生がレポートを書きやすくなった。

5 学生の授業評価

2024 年度の授業評価アンケートによる評価は添付資料 5 の通りである。授業評価アンケートの結果を見ると、特に後期科目の食品衛生学で昨年度の評価を大きく上回った。昨年度は多くの設問で 5 段階評価中 1 や 2 の評価をつけた学生がいたが、今年度は 2 の評価は大きく減り 1 の評価は全くなくなった。しかし、学生もすべての授業でアンケートをしなくてはならないことから、適当に評価することも考えられる。ただ単純に鵜呑みにして良いわけではないため、今後もより高評価となるように授業改善を続けていきたい。

6 学生の学修成果

食品衛生学実験の第 10 回の授業でグループ発表を行った。この発表の内容は、これまで習った食中毒関連の微生物の知識を問うもので、グループごとに名前を伏せた A~C の 3 種類の菌を、与えられた情報から推測していくというものである。最初に与えられた情報だけでは菌の特定は出来ないため、A~C の情報が書かれたヒントカードを複数枚作成し、1 枚だけ見ることができるようにしてゲーム要素を取り込むことでモチベーションを上げた。最初に与えられた情報から最適なヒントカードを選択することで菌を確実に特定できるようにしている。難易度としてはとても難しいというほどではないが、すべての班が間違えることなく正解し、深く考察することが出来ていた。

7 授業科目に関連した教材開発

小テスト（添付資料 3）やワークシート（添付資料 8）を各回で作成している。また、実験科目で実験内容が視覚的に理解しやすいようにパワーポイントで実験器具の詳細なイラストなどを作成している（添付資料 9）。

8 指導力向上のための取り組み

授業への ICT 導入による学修の効率化から指導力向上を目指している。今年度の 1 年生より、学生は PC 必携化となり授業への ICT 導入が急務である。特に授業へ AI を活用することが出来ないかを研究するため、学内版 GP で「愛知学泉大学の教育および業務で使える ChatGPT のプロンプトの研究・開発」というプロジェクトを立ち上げ、私を含め 6 名で月に 1 度程度の頻度で情報共有と意見交換を行った。また、この活動で得られた知見をまとめ、FD 研修会では講師として報告・情報共有を行った。来年度以降も自身の指導力向上のためにも、プロジェクトを立ち上げて生成 AI に関して研究していきたいと考えている。

9 今後の目標

学生評価アンケート結果を受け、予習・復習により多くの時間を使うよう指導し、学生が自分はたくさん勉強したと胸を張って言えるようにしたい。そのため短期的な目標としては課題の充実を図り、予習・復習時間を向上させようと思っている。一方で、こちらからの指示により嫌々やるのではなく学修意欲から自ら予習・復習を行うことができるようにも指導していきたい。学ぶことの楽しさも伝えられるような教育者になれるように努力したいと考えている。

10 添付資料

添付資料1：シラバス、添付資料2：PCRシート、添付資料3：(食品衛生学)小テスト、添付資料4：レポートのフィードバック、添付資料5：授業評価アンケート、添付資料6：(化学入門)自己評価課題、添付資料7：食品衛生学実験小テスト成績表、添付資料8：(食品衛生学)ワークシート、添付資料9：自作の実験器具の図