

学科 ライフスタイル学科	氏名 生川 卓弘
<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>学生が前向きに授業へ取り組めるよう配慮し、単なる知識の獲得にとどまらず、それらを活用して課題を解決する力を養うことを意識した授業を行ってきた。また、比較しながら学ぶ機会を設けることで、理解を深められるよう工夫してきた。(添付資料1:シラバス)。</p> <p>授業以外では、オープンキャンパスの運営、なるには講座の担当、教育実習の巡回指導、高校訪問などを通して、本学および学科の教育内容の発信や高校生との接点づくりに取り組んできた。</p> <p>また、学生委員や学びの泉 GP 委員として学科運営に関わるとともに、2年生担任として学生の学修・生活面の支援を行い、メンター制度の活用を通じて学生の成長を支えてきた。さらに、学科企画やSNSによる情報発信にも取り組んできた。今後は、これらの取り組みを学部全体へ広げるとともに、情報発信を強化することで、保護者や地域から信頼される学科づくりに貢献していきたい。</p>	科目名	学科	開講期	受講者	備考
	食品学	ライフスタイル	1年後期 (2025)	41	教職必修 フードスペシャリスト必須 食生活アドバイザー必須
	食生活論	ライフスタイル	1年後期 (2025)	32	卒業必修 食生活アドバイザー必須
	食品加工学	ライフスタイル	2年前期 (2025)	23	フードスペシャリスト必須
	食品学実験	ライフスタイル	2年前期 (2025)	33	
	食品加工学実験	ライフスタイル	2年後期 (2025)	26	フードスペシャリスト必須
	食品衛生学	ライフスタイル	2年後期 (2025)	34	フードスペシャリスト必須 食生活アドバイザー必須
	食品衛生学実験	ライフスタイル	3年前期 (2025)	29	
	スタジオB	ライフスタイル	3年通年 (2025)	7	卒業必修
卒業研究	ライフスタイル	4年通年 (2025)	5	卒業必修	

2 教育の理念と目的

知識を得て活用することで賢く生きる力を養い、学びの楽しさを実感しながら主体的に成長できる環境を提供する。大学でしかできない貴重な経験を通じて視野を広げ、人とのつながりを大切にしながら、協力し合う力やコミュニケーション能力を育む。また、学びを通じて自信をつけ、自らの可能性を信じ、社会で活躍できる人材の育成を目指す。さらに、日常の食への興味を深め、食の役割や影響を理解することで、食を通じて人を楽しませ、喜ばせる力を養い、より良いライフスタイルの構築に貢献できる力を身につけることを重視する。

3 教育方法

授業のはじめに、この授業で得られる知識やメリットを明確に伝え、学習の目的意識を高めている。その上で、学生が主体的に学びに取り組めるよう、聞くだけでなく体験を多く取り入れた授業を行い、実生活と結びつけられる具体的な事例や身近なテーマを用いて説明することを意識している。また、知識の定着と理解を深めるために、授業の冒頭に小テストを実施し、前回の学習内容を振り返る時間を確保するとともに、授業の途中では頭の整理を目的に問題を解く機会を設ける。特に重要なポイントは、穴あきスライドを活用して明確に示すようにしている（添付資料2：小テスト、添付資料3：授業スライド、添付資料4：まとめプリント）。学生同士の学び合いを促すために、グループワークを取り入れ、発表の機会を増やし、その発表に対して前向きなコメントを積極的に伝えることで、学生の自信を育む。また、授業中に質問しやすい環境を作るため、コメントスクリーンを活用し、発言のハードルを下げるようにしている。さらに、学生の名前を覚えて積極的に名前を呼ぶことで、人として尊重していることを伝えるようにしている。学生の発言に対しては否定的なコメントは極力避け、肯定的なフィードバックを意識している。このような取り組みを通じて、学生が学びの楽しさを実感しながら、主体的に成長できる環境の提供を目指している。

4 授業改善の活動

学生の学びをより良いものにするため、授業アンケートで寄せられた学生の意見を真摯に受け止め、授業内容や進め方の改善に活かすよう努めている。また、教員である前に、社会人の先輩としての立場を意識し、学生にとって良い見本となるような行動を心がけている。そのために、自身も継続的な学びを大切にし、食品や調理に関する研修会や学会に積極的に参加し、最新の知識を獲得して授業に反映させることを重視している。今年度は学外で学ぶ機会が十分に確保できなかったが、次年度以降はより多くの時間を自身のレベルアップに充てることを目指す。さらに、今年度は打ち合わせが不十分な時もあったが、次年度以降は、実験科目の授業を円滑に進めるために、助手との打ち合わせを徹底し、事前準備をより入念に行うことを意識していきたい。

5 学生の授業評価

2025年度の授業評価は、科目によって学科平均を上回るものと下回るものが混在していた。特に、実験科目である「食品学実験」「食品衛生学実験」「食品加工学実験」や、学外活動を伴う「スタジオ B」は概ね良い評価を得た。一方で、「食生活論」は学科平均と比較してやや低い評価であった（添付資料5：授業アンケート）。

その要因として、学生が授業内容を「自分事」として捉えにくかった可能性が考えられる。そこで今後は、学生のニーズと授業内容の一致を図るため、事前に学生の興味・関心を把握するとともに、基礎学力の状況を確認し、適切な難易度の授業を提供していきたい。また、今年度見学した他教員の授業を参考にしながら、授業満足度の向上に向けて、より効果的な授業運営に努めていく。

6 学生の学修成果

2025年度の授業評価をもとに分析した結果、特に「スタジオB」などの学外活動を伴う科目では、学生の成長が顕著に見られたことが明らかとなった。具体的には、レシピブックの作成や消費生活フェアへの参加を通じて、多くの学生が自信を得たと述べており、実践的な活動が学びに大きな影響を与えたと考えられる（添付資料6：レシピブック）。また、「食品学実験」や「食品衛生学実験」、「食品加工学実験」では、「レポートの書き方がわかった」「レポートを書くことで頭の整理ができた」といった意見が多く見られた。これにより、単なる知識の習得にとどまらず、思考力や表現力、課題遂行能力の向上が促されたことがうかがえる。特に、学外活動を通じたアウトプット型の学習は、学生の主体性を引き出し、実社会での応用力や自己効力感を高める効果があったと考えられる。「卒業研究」においても、学内に必要な機器がない場合は学外へ出向き、データを取得する経験を積むことで、柔軟な対応力や行動力が身についた。さらに、他者の協力を得る重要性を実感し、感謝の気持ちがより強くなったという学生の声も聞かれた。

7 授業科目に関連した教材開発

授業では、重要事項を穴あきにしたスライドを作成し、配布している。これにより、学生がどこを重点的に理解すべきかが明確になり、講義の要点を整理しやすくなるよう工夫している。また、単にスライドを埋めるだけでなく、考えながら答えを導き出せるよう、適宜ヒントや関連情報を加えている。さらに、授業の冒頭で実施する小テストや、途中で取り入れる復習問題、授業後に行う google form を利用した復習問題を通じて、知識の定着を促し、学生が自ら学びを深められるようにしている。これらの取り組みにより、学生が主体的に学習に取り組める環境づくりを意識している（添付資料2：小テスト、添付資料3：授業スライド、添付資料4：まとめプリント）。

8 指導力向上のための取り組み

学生にとって、より分かりやすく、興味を引く授業を実現するために、今年度以上に積極的に外部の学会や勉強会に参加することを考えている。最新の教育手法や研究成果を取り入れ、授業の質を向上させることを目指す。また、学内 GP の活動を通じて、生成 AI の有効な活用方法を模索している。生成 AI を活用することで、学生が自ら主体的に学び、学生同士で教え合える仕組みを構築していきたいと考えている。特に、Notebook LM を授業の終わりにまとめ動画として取り入れることができるよう目指している。

9 今後の目標

食に関する企業への就職に自信を持てる学生を増やすことを目指す。また、教員採用試験の食に関する分野の得点率向上を図るとともに、フードスペシャリストや食生活アドバイザー資格の取得者を増やすことを目標とする。そのために、ライフスタイル学科の食担当として、自身の専門性を高め、より質の高い授業を提供できるよう努力する。単位取得を目的とするだけでなく、学生が今後の生活やキャリアに直結する知識とスキルを身につけられる授業を展開していく。また、学生が気軽に質問できる環境を整えるとともに、「この先生に聞きたい」と思ってもらえるような教員を目指す。

10 添付資料

添付資料1：シラバス 添付資料2：小テスト 添付資料3：授業スライド 添付資料4：まとめプリント
添付資料5：授業アンケート 添付資料6：レシピブック