

## 1. 教育の責任

担当科目の領域は、主に「食べ物を中心とした科目」と「人と食べ物をつなぐ科目」である。栄養士課程「食品と衛生」区分を中心に、安全でおいしく適切な食事を提供するために必要な、食材の特徴や安全性などの実践的な知識を身に付けられるように授業を行っている。主な担当科目を以下に示す。

領域	科目名	形態	開設学年 (単位数)	卒業 必修	栄養士	FSP	FSC
食べ物を中心とした科目	食品学Ⅱ	講義	1年後期(2)	○	○	○	○
	食品学実験	実習	1年後期(1)		○	○	○
	食品衛生学	講義	2年前期(2)		○	○	○
	食品衛生学実験	実習	2年前期(1)		○	○	○
	食品鑑別論	講義	2年後期(2)			○	
人と食べ物をつなぐ科目	食品機能論	講義	2年前期(2)				○
	食品の官能評価と鑑別演習	演習	2年後期(1)			○	○
アカデミック スキルズ	スタディスキルズⅡ	演習	1年後期(1)	○			
	特別研究	演習	2年通年(2)	○			○

○は必修科目、FSPはフードスペシャリスト課程、FSCはフードサイエンティスト課程

また、2022年度は学科長として、学科のFD活動におけるカリキュラム点検、学修成果・教育成果の把握を通して、学科全体の教育の質の向上に努めるとともに、新しい三つの方針の策定に向けて、学科教員で学生に身につけさせたい資質・能力の見直しを行っている。

## 2. 教育の理念

私が担当する科目は、適切な食事の提供・食事管理の実践のための基礎となる内容を学ぶ科目が多い。学科の教育目標である「根拠に基づきながらも対象者によりそった栄養の指導と給食の提供ができる栄養士」を育成するため、学生には、まずは安全で適切な食を提供する責任を自覚し、身に付けた知識を組み合わせ、実際に活用できるようになってほしいと考えている。専門職として、そして一消費者として、豊かな食生活の実現のために学んだ知識や技能を役立ててもらいたい。そのためには、学生が、基礎的な学修内容であっても自分事として捉え、自分のために深く学ぼうとする気持ちが大切だと考えている。学生がそのような姿勢・態度で授業に臨めるよう、学ぶ楽しさや学びの意義、自らの課題に気付くきっかけとなるような授業を目指している。

また、卒業後、絶えず変化する社会において自立して歩み続けていけるように、自ら学び続ける力、そして、他者と協力しながら学んだ成果を社会に役立てる力を育てていきたい。講義科目であっても、教員が一方的に教えるのではなく、学生同士が学び合い、高め合うことで、より深い学びにつながると考え、実践している。

### 3. 教育の方法

#### (1)授業への興味関心を高める工夫

[学ぶ楽しさや学びの意義に気付くきっかけとなるような授業を目指して]

学生が学ぶ楽しさや学びの意義に気付くことができるよう、また、栄養士としての責任を自覚できるようになることを目標に、まずは授業内容を自分事として捉え、興味関心が高まるような事例を紹介するように心掛けている。また、説明には画像や図、実物を多く用いるようにし、配付資料やスライド、板書は見やすくなるように心掛けて作成している。

#### (2)知識や技能を活用する力を育てる工夫

[豊かな食生活の実現のために、修得した知識や技能を役立てられるように]

授業では、修得した知識や技能を組み合わせて、考えたことを表現する機会を用意している。まずは、授業での学びを他科目や日常生活、社会の繋がりに関連付けて考えられるようになることを到達目標に掲げ、毎回、授業内容について考え記入する課題を設け、意識的に考える機会を作っている。また、授業での学びが実践、実生活にどのようにつながるのかをより積極的に考えられるように、食品衛生学においては、衛生管理における授業内容を踏まえた発展的な事例と発問をいくつか準備した。食品学Ⅱでは、具体的な食品選択の場面を想定して授業の観点から食品の利用について考える発問を準備し、それぞれ、学生の考えを共有する時間を設けた。さらに、媒体づくりとその共有を通して、学んだ内容を活用するためには、まずは自らが深く理解する必要があること、また正確にわかりやすく対象者に伝えるための工夫が必要であることを確認させている。

#### (3)自ら学び続ける力、他者と協力しながら学んだ成果を社会に役立てる力を育てる工夫

[絶えず変化する社会において自立して歩み続けていけるように]

授業内容を自分事として捉え表現することが苦手な学生のために、さまざまな学生の考えをクラス全体で共有して、気付きを促し、考えを深められるように努めている。授業の課題は個人で作成した後、Microsoft teams を用いてグループで共有して意見交換をする機会を設けている。課題の共有を通して多様な考えを知るとともに、それぞれの課題がもっと良くなるようにアイデアを持ち寄り、互いにアドバイスし合うことで、チームで働く力を身に付けてほしいと考え、実践している。とくに2年次後期の選択科目では、グループでテーマを設定して実施する課題解決型授業や、少人数での学び合いの授業を実施し、より高度に他者と協力して目標に向かってチームで行動する経験の場を設けるようにしている。

また、授業では、練習問題や復習の課題、中間テストなどを通して、授業時間外の自発的・自律的な学習習慣の定着を促している。例えば模範的な成果物を授業で紹介したり、不十分な点を適宜フィードバックしながら課題を作成させたりしている。

#### 4. 教育の成果

過去3年間の外部アセスメントテスト（栄養士実力認定試験）の結果をみると、担当科目分野の本学学生の成績は、どれも全国平均以上と良好である。多くの学生は日頃の学習を通して食品学Ⅱおよび食品衛生学の基礎的な知識を身に付けることができていたようだ。とくに食品衛生学では、ふり返りの記述から「安全で適切な食を提供する責任を自覚し」て、他科目で獲得した知識や技能と関連付けながら取り組んでいる学生が多くいたことが確認できた。これらの科目の授業評価結果では「板書や配付物、提示資料は読みやすさ」は概ね良好であり、また、1週間当たり平均1～2時間以上勉強している学生が、食品学Ⅱで40%以上、食品衛生学で半数以上おり、日々の課題には授業時間外に時間をかけて取り組んでいることが確認できた。

しかしながら、毎時間の復習課題などの成果物については、フィードバックを受けて課題の内容を充実させる学生とそうでない学生とに分かれ、それが最終的な成績評価の分布に表れたようだ。授業の早い段階での学生の意識付けが必要である。

また、授業評価結果からは、例年同様「自ら学ぶ意欲」「自ら進んで課題を発見し、探求する力」の評価が低く、意欲を引き出し課題発見・解決力を養うための授業方法・工夫が十分ではない。この対策として、今年度は「授業内容を自分事として捉え、主体的に考えるための課題」として発展的な事例課題の充実を図っている。課題に対して授業内容と自らの経験や知識・技術を組み合わせ考えや解決策を導き出している学生も見受けられたものの、授業内容や指示内容の理解が不足している学生や自分の考えを表現する力が十分でない学生も散見されており、事例課題の説明やフィードバックの方法をさらに充実させる必要がある。教育の理念に掲げた「知識を身に付けて実際に活用するため、自分のため」に、自発的で深い学びを促すためには、更なる授業方法の改善が必要である。

一方で、2年次後期の選択科目ではグループワークを取り入れ課題解決型、学生主体型の授業を展開している。この科目は少人数科目ではあるが、「自ら学ぶ意欲」「自ら進んで課題を発見し、探求する力」の評価結果や勉強時間などの間接評価も高く、多くの学生が自ら学びを深めた結果、成績分布においても、到達目標に対して良好な成果以上の学修成果を挙げることができていた。

#### 5. 今後の目標

食材の特徴や安全性の基本的な知識・技能を身に付け、知識の幅を広げることが、安全でおいしく適切な豊かな食の提供につながるのだと、学生が意識して授業や課題に取り組めるように、主な担当科目において、その都度、授業の目標を伝えるよう心掛けていきたい。

少人数クラスでなくても意欲的な学修が可能になるように、発展的な事例課題の教材を充実させていきたい。発問の際にその他の科目の知識や経験と関連付けて考えられるよう、他科目との授業内容のすり合わせや学生への丁寧な説明方法を検討する。実施時期についても、授業で身に付けた知識を活かせるよう授業期間の後半に実施して良いか、学生の意欲を高めるためには、他科目の状況、適切なフィードバック方法と合わせて検討していきたい。

なお、本学では、学生の授業時間外の学修の充実に向けてきたが、学生からの「課題が多い」

との意見も多い。この問題に対し食物栄養学科では、2021年度は主要科目において定期試験前の複数科目での課題提出の重複を確認し、2022年度は課題重複により学修意欲が低下するという学生FDスタッフからの報告を受けている。学生の学修意欲の持続と単位の実質化、学修成果の獲得を目指し、学科のFD活動を活性化させ、より一層科目間の連携を強固にしていきたい。