

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)			○	○

○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、2021年度は学科長補佐として、学科のFD活動を企画、運営した。カリキュラムの点検を通して、各科目の到達目標や教育内容、学科で育てたい資質・能力を改めて共有し、学科の教育の質の向上に努めた。

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に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、学んだ成果を他者と協力しながら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

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、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の紹介や画像、図、実物を用いた説明を多く設けるようにしている。そして、配付資料やスライド、板書は見やすくわかりやすくなるように心掛けて作成している。

修得した知識を組み合わせ、実際に役立てる力を育てる工夫としては、授業での学びを他科目や日常生活、社会の繋がりと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て意識付けしている。また、今年度は食品衛生学において、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、授業内容を踏まえた発展的な事例と発問を準備し、学生の考えを共有する時間を設けた。

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。また、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、チームで働く力が身に付けてほしいと考え、実践している。

授業では小テストや復習の課題、グループでの学び合いを通して、授業時間外の自主的な学習を促し、理解を深める工夫をしている。また課題を作成する際には、情報の質や利用についても意識させており、有用な情報源も紹介している。

4. 教育の成果

外部アセスメントテスト（栄養士実力試験）の結果をみると、2021年度に担当した科目の学生の成績はおおむね良好で、基礎的な知識を身に付けることができたと考えている。

前期科目においては、授業評価アンケート結果では教授法、配付資料等の評価結果も比較的良好で、学生の意欲的な学びにつながったと考えている。食品衛生学で試みた発展的事例の課題からは、学生は、授業内容とこれまでに身に付けた調理技術などを組み合わせて解決策を導き出していることが確認できた。しかしながら、学びの意義を認識して意欲的に受講できていても、授業の理解度や学生の答案から、授業内容の深い理解には課題が残る。受講意欲を理解度の向上につなげる授業方法の工夫を検討したい。

後期科目については、授業評価アンケート結果では学生の理解、意欲ともに課題は多い。一方で、食品学Ⅱの授業の学びについての課題では、授業が進むにつれて、学んだ知識を他科目での献立作成で活用してみようとする記載が増えた。より多くの学生が、食材の知識の幅を広げることが安全でおいしく適切な食事の提供につながることを実感して、意欲的に深く学べるような授業改善が必要である。

また、授業評価アンケートの教え方（教授法）の分かりやすさの評価が低い科目もあった。例えば今年度は、Microsoft Teams を中心に Microsoft365 にて課題の共有や提出を行ったが、その操

作・提出方法の説明がわかりにくかったり、実験・演習でのデータ処理方法の説明が不十分であったりしたことが一因ではないかと考えている。Forms を使って小テストも行ったが、通信状況や不適切な使い方から不具合が生じたこともあり、今後の小テストでの利用は検討する必要がある。しかしながら、Microsoft Teams の活用は、学生の協同作業の活性化と授業時間外の積極的な学習を促したことが、学生のコメントから確認できた。教員がグループの活動状況を容易に把握できるようになったことも利点である。例えば学生が他科目での学び（作成レポート）を活用している事例も確認できたし、あるいは進度が遅れているグループにタイミングの良い助言を行うことができた。今後は、授業内容を精査し、課題の説明の時間・方法も改善し、グループ作業や個人作業の充実に向けて、さらに有効に活用していきたい。

5. その他

本学では、学生の授業時間外の学習の充実に努めてきたが、2021年度は学生から大学に「課題が多い」との意見がとくに多く寄せられた。そこで食物栄養学科では、シラバスを基に2021年度前期の主要科目の課題の状況を調べたところ、定期試験期間前に複数科目の課題の提出期限が集中していることが確認できた。本学科ではそれぞれの科目で、事前事後学習なども充実させ、学修成果の保証に努めてきたこともあり、近年はとくに、学生の課題に対する負担が大きくなっているのかもしれない。今後は、各科目の課題の状況、育てる資質・能力などの学科での共有を充実させ、より一層、科目間の連携を強固にし、学生の学修意欲を持続させ、学修成果の獲得につなげていきたい。