簡易版ティーチングポートフォリオ（2020 年度）

教授　久保　薫

1. 教育の責任

栄養士課程では、「栄養と健康」の中の「応用栄養学」を担当した。「応用栄養学(1 年前期)」は卒業必修科目であり、栄養士資格取得のための必修科目でもある。加えて、「スタディスキルズⅡ（1 年後期)」、「特別研究（2 年前・後期)」を担当し、両科目とも卒業必修科目である。

保育士課程では、「子どもの食と栄養Ⅰ（2 年前期)」、「子どもの食と栄養Ⅱ（2 年後期)」を担当した。両科目とも保育士資格取得のための必修科目である。

2. 教育の理念と目的

教育の目的は、学生を「自立」させることであり、卒業後、自ら、専門性を広げ深め、人生を切り開いていく力をつけてあげたいと思う。そこで、知識、技術を単に数多く身につけるのだけではなく、基本となる論理的思考力、自らが学習・探究していける手順、多面的かつ長期的に物事を見て判断する視点を育てていきたい。

また、自分自身や身近な人との関わりだけでなく、様々な人や社会の現象に興味関心を持ち、生じている課題に対し、自分にできることは何かを主体的にかつ責任をもって考え、行動に踏み出す勇気を身につけてほしい。ＳＤＧｓの 17 の目標にあるような地球規模の大きな課題でさえ、全くかけ離れた事象ではなく、自分の生活につながっていることを意識させ、自身の職業あるいは日常生活からも、解決されるということを認識させたい。特に、食生活から解決できる方策がないかを常に意識できる栄養士、保育士になってほしい。さらに、社会変化が目まぐるしい中、自分の専門性をフレキシブルに時代の要請に合わせていこうとする学習意欲と知恵を備えてほしい。

そのためには、限られた授業時間の中で、

①多くの知識・技術の中から何をしっかりと理解させるべきかを選択し「理論・知識」を伝える。

②アクティブラーニング等により、「学習・探究の手順」と「多面的長期的見方」を体験させる。

③「応用栄養学」は 1 年前期の科目であるので、栄養士の役割や価値を伝え、使命感と学習への意欲が高まるよう努める。栄養士は、管理栄養士と異なり、職域が広いということを伝え、自分の適性に合った職域を予測できるようにさせる。

④「応用栄養学」は健康な人を対象にした科目であるので、自分の一生の食生活を営むにあたっての教養としても学んでほしい。同時に、「子どもの食と栄養Ⅰ・Ⅱ」は胎児期から成人に至るまでの栄養の摂り方、食生活の特徴、課題と解決策を学ぶ。専門職としてだけでなく、自身が子育てをするにあたっての教養としても役立つと思われる。学校教育法第百八条、短期大学の目的に記されているとおり、「職業または実際生活に必要な能力を育成することを主な目的とすることができる」を意識して教育していきたい。

3. 教育の方法

「応用栄養学」では、一つ目は、栄養学で使われている食事摂取基準をはじめとする「数値」や「食事方針」が科学的根拠に基づいていることを伝えている。計算式を示し、この「数値」はどのような根拠のもと算出されたかを理解させる。各ライフステージの心身の特性から、なぜ、このような「食事方針」になるのかを説明し、論理的思考力を育てたい。二つ目は、「食」を食卓上の狭い範囲で考えるのではなく、生産、製造加工、流通、消費、食卓、廃棄の広い観点からアプローチが可能であることを伝えたい。その結果、栄養士の知識・技術は多様な職域で必要とされており、卒業後の職域も多様であることを感じてさせたい。

「子どもの食と栄養Ⅰ・Ⅱ」は、「青森県内の保育園・幼稚園における食育活動の実態調査」（2015 年実施）の結果を参考に、保育士に期待される知識、実践力を高める授業内容とした。保育計画、指導案作成、教材作り、

そして、附属幼稚園での実践と、保育現場に近い形での授業を目指している。他教科で学んだことを統合させ、また、グループワークにより、コミュニケーション力や協働して物事を成し遂げる力が着くのではないかと期待している。

「スタディスキルズⅡ」「特別研究」は、主体的に探求することが目的であると理解している。そこで、研究手法については、ささやかであってもオリジナルなデータをもとに、研究の一連を経験させることを大切にしている。最後まで、探求意欲が持続するよう、学生にとっていかに興味深いテーマにするか、時間をかけて決定している。

4. 評価と成果

「応用栄養学」については、栄養士実力認定試験において、本学の平均は、全国の短大平均より 0.1 ポイント、全国平均（管理栄養士課程を含む）とは、0.5 ポイント下回っていた。限られた授業時間の中では、受験対策の時間は充分とれないので、予習復習の課題として自主的に学ばせる工夫をしていきたい。授業改善アンケートでは、「コミュニケーション」についてが 4.2 と最も低かった。一方的な授業方法を改善できない状況が続いている。勉強時間については、1 時間以内が 70%とを占めていた。成績分布は、A を頂点に比較的きれいな正規分布となった。授業においては、熱心に聴講し、勉強時間の割には、期末試験のできも良かった。今まで自筆のノートとキーワード集の持ち込みを可としたが、次年度からは、完全に Teams による資料を配付することになるので、理論的な考え方を持ち込み不可の中でどのように評価するかがこの科目にとっては初めての課題となる。

「子どもの食と栄養Ⅰ・Ⅱ」の授業改善アンケートでは、やはり「コミュニケーション」について、特に、「Ⅰ」は 3. 9 と低かった。「Ⅰ」は、講義・演習の他に、調乳実習と離乳食実習が加わり、実習中にコミュニケーションをとる機会を見つけていきたい。勉強時間は 30 分未満が 55%となった。演習・実習では、できるだけ授業内で課題を終了することを心がけたことも勉強時間に影響しているかも知れない。「Ⅱ」では、教材作りを主としたグループワークが多かったので、各グループにアドバイスする機会が増えたが、まだ、「コミュニケーション」の評価は低かった。勉強時間も 1 時間以上が約 30%と、試行錯誤しながら、教材作りに励んだことが分かる。成績評価の区分では、「Ⅰ」は S から B までほぼ同数の分布となった。筆記試験（栄養の基礎知識）は、比較的高校の家庭科でも学習してきており、日常的に食生活を営んでいることを考えると分かりやすい分野かと思ったが、食との体験・関心がかなり希薄になってきているのか、あまり理解できていなかった。より実際の食生活をイメージさせながら食事・食品・栄養の関係を詳しく説明する必要を感じる。「Ⅱ」は A と B＋が 56%を占めた。教材の完成を持って、ある程度の評価が獲得されたためと思われる。ただ、C が 15%あり、これは、欠席とレポート未提出が原因の学生である。今年度は、グループ毎の評価よりも個人評価が反映されるように課題と評価割合を見直したので、より正確な評価ができたのではないかと思う。

5. 今後の目標

次年度に向けては、各到達目標をどのような課題で評価しているか、評価の水準をシラバスやオリエンテーションで明確にしていき、学習の目的や意欲につなげていきたい。授業内容を再度検討し、授業時間内で扱うものと学生のアクティブラーニングや予習復習で自主的に学習して身につけるものに振り分ける。

アクティブラーニングや ICT を活用した学習経験のある学生が飽きずに興味を示す教授法の必要性を切実に感じている。あたらし教育方法の理解と実行に努めたい。

6. その他

本学が締結している様々な地域連携の目的を具現化していかなければならないと考えている。地域課題と本学教員の専門性を結び付け、それを授業の中でもとりあげることで、学生は地域への関心度が高まり、教員にとっては地域に根差した研究活動のきっかけとなり、大学全体としては地域貢献の活性化を図ることができる。

7. 根拠資料

①成績評価の分布と授業評価アンケートの結果、②栄養士実力認定試験結果、③シラバス、④試験答案