

令和5年度ティーチングポートフォリオ（簡易版）（令和6年5月31日更新）

森山 洋美（准教授）

1. 教育の責任

私は、食物栄養学科において栄養士過程の人と食べものをつなぐ科目である「応用栄養学」、「応用栄養学実習」「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導論Ⅱ」、「栄養指導論実習」「食育実践演習Ⅰ」を担当し、ライフステージに応じた栄養アセスメントや栄養教育、栄養指導に関する技法や栄養ケア・プログラムの一連の流れを理解できるように授業をおこなっている。栄養士科目以外では「スタディスキルズⅡ」、「特別研究」を担当し、研究の基本となる調査方法及び研究の流れや進め方、まとめ方に対しての助言及び指導を行っている。その他、専攻科福祉専攻科目の「生活支援技術Ⅰ（オムニバス）」青森中央学院大学看護学部「臨床栄養学」を担当している。いずれの科目も管理栄養士病院や高齢者施設で培ってきた経験をもとに必要な知識やスキルを教育に還元している。

また、令和5年度はキャリア支援委員として学生の就職支援をおこなった。

食物栄養学科担当科目

	科目名	開講年次	必・選	関連資格等
人と食べものを つなぐ科目	応用栄養学（講義）	1年前期	必修	栄養士、FSP、栄養教諭
	応用栄養学実習（実習）	1年後期	選択	栄養士、栄養教諭
	栄養指導論Ⅰ（講義）	2年前期	選択	栄養士、栄養教諭
	栄養指導論Ⅱ（講義）	2年後期	選択	栄養士、栄養教諭
	栄養指導論実習（実習）	2年後期	選択	栄養士、栄養教諭
アカデミック スキルズ	特別研究	2年通年	必修	FSC、秘書士
	スタディスキルズⅡ	1年後期	必修	秘書士

2. 教育の理念と目標

私の教育理念と目標は専門職として必要な知識や技術を習得し、それらを実践で活かすことができる「応用力」を身につけた人材の育成することである。また授業を通して栄養士という専門職の意義や使命について理解を深めてもらいたいと思っている。あわせて学生には栄養士としての本学の教育理念である「価値の多様性を理解する豊かな人間性と自立して生きていくために必要な実学を身に着ける」ために積極的に地域や社会にかかわり、新たな知見や情報を収集し活用できるようになってほしい。さらに、栄養士は対象をよく理解し、各個人に沿った栄養サポートや食事提供をすることが望まれる。そのためにも客観的に物事を理解し、その時に最善の支援につながるよう自分の知識と技術を統合し応用できるようにしている。また、栄養士にはコミュニケーションスキルが求められることから、積極的に人と関わり、まわりと協力して物事に取り組む機会を取り入れている。（根拠資料①②）

3. 教育の方法

私が担当する科目は1年前期から2年後期まですべてのセメスターに配置されていることから、他の科目とのつながりや継続した学びを意識できるよう働きかけている。

また、栄養士として何が求められているのかを知るために、新聞、雑誌、ニュースなどから自分の領域に関する最新の情報や話題を収集するレポートを作成させている。教科書以外にも必要に応じて食を取り巻く現状や課題について参考資料として配布している。

実習においては現場で活用できるテーマを設定し、技術と知識を統合し、実践できるようにしている。特に応用栄養学実習では、テーマに沿った献立作成及び調理だけでなく、給食便りなどの媒体作成を行うことで習得した知識を活用できるようにしている。中でも高齢期の栄養については疑似体験を通し、対象の理解を深める他、系列の高齢者施設管理栄養士に授業に参加していただき、現場での調理の仕方やポイントなどを学生に指導いただいている。また、学生が考案した高齢者に向けたおやつを作成、提供し、実際の喫食状況を見学し対象の理解につなげている。新型コロナウイルス感染拡大の影響により、見学できる人数制限があるため、Teams を用い、オンラインで中継しながら、学生全員が喫食の様子を確認できるように工夫した。他に系列保育施設の栄養士に授業に参加いただくなど、現場での栄養士の仕事を意識できるように心がけている。栄養指導論ではこれまで学んだ専門科目の知識を活用できるよう、ケーススタディを多く取り入れるようにし、授業で学習したことを振り返るとともに、栄養士の実務を意識できるよう工夫している。(根拠資料③④)

4. 評価と成果

応用栄養学については専門知識のベースとなる科目であることを意識して授業を行っている。コロナ禍であることや本学での ICT の促進がされていることから、昨年度から引き続き板書ではなくスライドを用いて授業を進めている。また、毎授業の振り返りを Foms で行った。さらに授業はじめに前回授業の内容に関するクイズを行ったが、期末試験等の結果を鑑みても知識の定着にはあまりつながっていないと思われる。さらに授業評価アンケートにおいても、問 3 の授業内容の理解と問 6 の自ら課題を発見し、探求する力の評価が他の項目に比べ 4.0 とかった。学習時間も 1 時間未満の学生が 8 割だった。これらの結果を踏まえ、次年度からは学生自身がもっと主体的に学ぶことや知識の定着につながる工夫が必要である。Office365 を導入してから学生は気軽に質問ができるようになったこともあり、次年度はフォードバックや学生の質問にもっと対応していきたい。今年度も新聞記事を紹介するグループワークを取り入れたが、学生同士で紹介することで主体的に授業に参加している様子が覗えた。講義科目ではあるが、もっと学生同士で知識を確認し合う機会を設けていくことも必要だと痛感しているが、なかなか授業に取り入れられていないため、次年度以降、教授法や授業内容を見直していきたい。

応用栄養学実習では指示された条件のもと献立作成、調理、プレゼンテーションを行っている。教員や学生のコメントや調理した実物を確認することで、自身の振り返りや気づきにつながっている。また、介護食や離乳食など様々な食形態を調理・試食することで、対象者に適した食事の必要性や工夫することの大切さに気付く機会となっている。さらに、現場で活躍する管理栄養士及び栄養士（系列高齢者施設及び附属保育施設）の先生に授業に参加していただくことで、より実践的なポイントについて学ぶことができたと考えている。あわせて現場の栄養士の方に直接コメントでいただくことは学生にとっても励みになっている様子が覗えた。授業で対象者の理解を深める機会として系列施設に伺い、高齢者の皆様に自分たちが作成したおやつを提供している。残念ながら今年度は新型コロナの影響で代表者だけの訪問となったが、オンラインで中継し、全員喫食の様子を見ることができた。中継ではあったが「おいしい」と感想をいただけたことは現場に伺った学生はもちろん、オンラインで見ていた学生にとって学びが多かったと思わ

れ、実習の課題に自分たちが作ったものをおいしいと言ってもらえてうれしかった」「食べ方がゆっくりだった」などの回答がみられ、色々な気づきがあったと思われる。これまで、グループ内での作業負担の偏りを改善することが課題であったが、昨年度から授業時間の中でグループの話し合いをする時間を設け、その場で作業ができるよう試みた。そのために個人課題の期限を早め、グループ課題での話し合いの材料とした。さらに授業時間内で作業が終わらない場合は Teams を活用してグループ作業を行ってもらった。全体的にほとんどの学生が主体的に実習に臨んでおり、授業評価アンケートは概ね良かったと思われる。しかし、学習時間のバラつきが多く、実習科目にもかかわらず、3 時間以上との回答も 2 割程度あったことから、今後は授業内で献立作成をできる時間を作ること、もっと対象者への理解を深めることができるようにしたい。

栄養指導論Ⅰでは昨年度からケーススタディの他、問題解決に関するテーマを扱った課題を増やし、授業内容の理解を深めるよう試みた。昨年度と期末試験や授業評価アンケートの項目を比較すると学習意欲や内容の理解が足りない部分も見られたが、よく頑張っていたと思われる。しかし、約 7 割の学生が 1 時間未満の学習時間だった。この科目は総論部分を扱うためイメージしにくい部分もあったと思われる。今後はもっとわかりやすい説明や具体例をあげ授業に興味を持ってもらえる工夫を取り入れていきたい。

栄養指導論Ⅱでは保育施設の実データを用いる他、栄養指導論実習と連動したテーマや取り上げ、学んだことを実践で活かせるような工夫をした。栄養指導論Ⅰよりも学習時間が増えており、GPA も B+ 以上が約 7 割の結果につながった。しかし、もっと教授法の改善が必要だと感じた部分もあった。

栄養指導論実習では少人数のグループを作り、1 人 1 人が主体的に参加できるように工夫した。今年度は栄養指導論Ⅱの講義内容とテーマと連動するようし、学んだことを実践で活用できるようにした。授業で作成した媒体等も良い内容であり、これまで学んだ知識や技術を活かすことができていると考える。今年度はフレイル予防の指導媒体として動画作成を行った。反省点としてパワーポイントを使用した教材作成が多く、もっと工夫が必要だった。今年度授業のまとめとして全学生によるパネルディスカッションを計画した。準備も大変だったと思うが、積極的にディスカッションができ、学生にとっては良い学びになったと感じた。次年度に向けて、現場の栄養士を招き、実際の栄養指導の流れや様子について紹介し、学習意欲の向上につなげたい。令和 4 年度の栄養士実力試験においては栄養学各論（応用栄養学）、栄養指導論の本学学生成績が短大平均を上回ることができた。しかし、応用栄養学に関しては学内基準に達していない学生がこれまでよりも多かった。1 年次の科目ということもあるが、学習内容がしっかり身につくような授業を実施していく必要がある（根拠資料④⑤⑥⑦⑧）

5. 今後の目標

- ・応用栄養学や栄養指導論が栄養士としての知識やスキルにどのように役立つのか、なぜ学ぶ必要があるのか、科目間のつながりも含め学生が理解できるようにしたい。
- ・使用するデータ等の信憑性や妥当性など学生が根拠（エビデンス）の大切さを理解できるようにしたい。
- ・対象者の特性をより深く理解し、対象者をイメージした食事提供や栄養管理ができるような学生を育成したい
- ・グループワークにおける公平な評価方法を確立する

- ・講義であっても学生が主体的に学習できる教授方法を検討する
 - ・課外活動等を活用した学生による食育指導の実践
 - ・栄養士実力試験対策講座の見直し（全科目短大平均以上を目指す）
 - ・栄養士としての使命感や責任感などのプロフェッショナリズムを育んでいく。
- これらの目標を達成していくためにも自身の研鑽に努め、学生に還元できるようにする。

6. その他

- ・より充実した教育を実践できるように情報収集や知見を深めるため、積極的に外部の研修会や学術大会に参加するとともに、研究成果の発表を目指す。
- ・昨年度より実施している学科の食のサークルと連携して学生食育プロジェクトの活動の機会を増やしていった。
- ・平成 30 年度より取り組んできたフレイル予防講座での実績を基に、今年度は看護学部の教員と認知症予防に関する共同研究を行った。次年度以降も他学科の先生と共同で地域高齢者等の栄養改善について継続して取り組んでいく。
- ・ヘルスコミュニケーションを用いた食育活動の展開事業では令和 4 年度で一旦完了となるが、継続して地域の食育推進や食育実践者への支援やサポートにつながる活動に取り組んでいく。
- ・県内の栄養士・管理栄養士養成校教職員で立ち上げた研究会の事業として、オンラインによる健康講座を計画・実施することができた。次年度は助成金を申請し、継続して活動を実践していく。

7 根拠資料

- ① シラバス ② 学生便覧 ③ 作成したスライド資料 ④ レポート課題 ⑤ 学生の成果物（献立、教材等） ⑥ 授業評価アンケート ⑦ 栄養士実力試験結果 ⑧ 成績評価分布等