

下関短期大学

ティーチング・ポートフォリオ

教員の職・氏名 : 助教 芳賀絵美子

所属学科等 : 栄養健康

作成日 : 2022年3月22日～25日

目次

- 1 教育の責任
- 2 教育の理念
- 3 教育の方法
 - (1) 教育の目標 ア 教師としての目標 イ 学生に求めること
 - (2) 教育実践
- 4 教育の成果
 - (1) 学生による授業評価アンケートから
 - (2) 学修成果把握アンケートから
 - (3) 成績の分布状況と出席率
- 5 改善の努力と今後の目標
 - (1) 目標設定の見直し
 - (2) 授業方法の改善
 - (3) FD研修への参加
- 6 添付資料 (エビデンス)

1 教育の責任

私は本学の助手として平成19年2月に着任し、平成31年4月から助教として栄養健康学科の学生対象の授業を担当している。令和3年度の担当科目は以下の通りである。

授業科目名 (単位)	学期 対象学生	必・選	カリキュラムでの位置づけ	受講者数
基礎栄養学(2)	前期 栄・1学年	必	専門教育科目	栄15
フードスペシャリスト論(2)	前期 栄・1学年	選	専門教育科目	栄10
栄養指導実習Ⅱ(1)	前期 栄・2学年	選	専門教育科目	栄19
子どもの食と栄養(2)	前期 保・2学年	必	専門教育科目	保44
食事計画演習(1)	後期 栄・1学年	選	専門教育科目	栄15
給食実務実習Ⅰ(1)	後期 栄・1学年	選	専門教育科目	栄15
栄養指導実習Ⅰ(1)	後期 栄・1学年	選	専門教育科目	栄15
食文化の研究(1)	後期 栄・2学年	選	専門教育科目	栄8
ゼミナール(1)	通年 栄・2学年	必	専門教育科目	栄4

これらの科目のシラバスは本学所定の形式によって作成し、学年学科ごとの冊子「授業計画」として全学生に配付している。【添付資料A】

2 教育の理念

本学の教育理念は、創設者である河野タカが定めた「温雅而尚礼節（温雅にして礼節をたつとぶ）」である。この理念に基づき、平素から自他を尊重し、心穏やかに礼儀正しく接することを心がけている。当然、授業においてもこの姿勢が大切であり、始業時・就業時のあいさつなど教員、学生共々「温雅而尚礼節」を踏まえた授業となるよう努めている。

学科レベルでは、栄養健康学科は栄養士、保育学科は保育者（幼稚園教諭、保育士）の育成を目的とし、ディプロマ・ポリシーとして

- ① 社会人としての幅広い教養を身に付けている
- ② 健康と食品・栄養（保育）に関する専門的な知識を身に付けている
- ③ 調理・栄養（保育）に関する専門的な技能を身に付けている
- ④ 状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる
- ⑤ 自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる

を掲げている。私は主として②、③に係る学生の資質・能力の向上を目的として授業を進めており、専門的な知識と技能を備えた栄養士および保育者として、周囲の状況を見極め適切に行動できる人材を育成することが本学教育における私の使命であることを自覚している。

3 教育の方法

（1）教育の目標

ア 教師としての目標

- ① 学生に「授業」への興味・関心をもたせる教材をつくること
- ② 学生に「栄養と健康、給食運営、栄養の指導」について興味・関心をもたせる教材をつくること
- ③ 学生に「栄養と健康、給食運営、栄養の指導」に係る基礎的な知識を修得させ教材をつくること
- ④ 学生に③の基礎的な知識をもとに自分の考えを整理し、自分の判断ができる力を育て授業を構成すること

※ 授業を通じて育てたい態度、資質、能力については「学修成果把握アンケート」に10項目設定している【添付資料E】

イ 学生に求めること

- ① 全15回の授業に出席すること
- ② 始業時・終業時のあいさつを励行し、「温雅而尚礼節」の理念に即して授業を受けること
- ③ 小テストに向けて復習を行うこと
- ④ 日常生活の中で献立作成や栄養指導のヒントになる事を探すこと
- ⑤ 教員の要求に応じ授業の中で自分の思いや意見を発表すること
- ⑥ 他者と意見交換し自己の主張を検討すること

(2) 教育実践

前項の目標を達成するために、授業において以下の取組を実践している

- ① 科目に応じてパワーポイントによるビジュアルな教材を提供する。【添付資料B】
 - ・ 化学や生物を基礎とする「基礎栄養学」については、写真、イラスト、模型作成等を活用し視覚的にわかりやすく工夫する。
 - ・ 「子どもの食と栄養」では、ゼミナール等で取り組んだ親子料理教室の写真などを活用し、実務をイメージしやすいように工夫する
 - ・ 「給食実務実習Ⅰ」においては、大量調理機器の使い方動画を作成し「Google classroom」を用いて学生と共有する
 - ・ 「LINE」の公式アカウントを作成し、春休み中の課題である献立作成をサポートする
- ② 授業の流れをつかむためのワークシートを提供する【添付資料C】
 - ・ パワーポイントを使用しない科目は、要点が書き込めるワークシートに記入させる
 - ・ 「私の献立ノート」を作成させ、複数の授業で学んだ栄養に関する計算式等をノートに整理することで横断的な理解を促す
- ③ 日常生活の中から、栄養と健康に関する教材を発掘・提供する
 - ・ 食中毒の新聞記事を提供し、衛生管理について考えさせる
 - ・ 自宅にある食品などの1パック重量や仕様などを調査、発表させる
 - ・ 絵本の中に出てくる食べ物をレシピとして実現可能なものにし、調理・発表させる
- ④ アクティブ・ラーニングを取り入れる
 - ・ 演習・実習科目については、個人または班に分かれて意見を交換しながら課題（模擬指導、給食実習、献立作成）に取り組む
 - ・ 「基礎栄養学」では、折に触れて糖質やたんぱく質の最小単位は何かを質問するなど発言の機会を多く設ける
 - ・ 「子どもの食と栄養」では、身長体重曲線のグラフ作成やアレルギー原因物質の識別など、実務に直結する演習課題を複数課す。また、調乳の実習や離乳食の試食も取り入れる
 - ・ 「給食実務実習Ⅰ」では、大量調理施設衛生管理マニュアルに関するポスターを作成させることによりその内容の理解を促す。
 - ・ 「食事計画演習」では、絵本から献立のヒントを探し、試作後、実際のレシピとして完成させる
 - ・ 「食文化の研究」では、「Google classroom」を使用しオンラインで中央アジア料理や日本各地の郷土料理のレポートを提出させた
 - ・ 「ゼミナール」では、運動部に所属する女子高校生を対象としたレシピの作成、模擬栄養指導の実施を通して学生に実践的な経験をさせる

4 教育の成果

(1) 学生による授業評価アンケートから【添付資料D】

ア 基礎栄養学

「総合的に満足する授業であった」については平均値が3.60/4.00である。昨年より0.1ポイント下降しているが、母集団が変わっているので評価は維持されていると考えるのが適当だろう。生物と化学の基礎知識が前提となる科目であるので、高校時代にこれらの科目を履修していない学生は理解することが難しい。より学生の興味関心を引くような授業の導入を考えていきたい。

イ フードスペシャリスト論

「総合的に満足する授業であった」については平均値が3.86/4.00である。もともと希望者のみが選択する科目であるので、平均値は高く出ているが他の科目と大差ないと考えてよいだろう。

ウ 栄養指導実習Ⅱ

「総合的に満足する授業であった」については平均値が3.61/4.00である。昨年より0.23ポイント上昇している。「意欲的に受講した」が、3.67で比較的高く、学生が主体性を持って受講してくれたことがわかる。課題に取り組む過程で、教員からのより良い声掛けやアイデアの提示などができるようにこれまで以上に研鑽に取り組みたい。

エ 子どもの食と栄養

「総合的に満足する授業であった」については平均値が3.74/4.00である。昨年より0.41ポイント上昇している。栄養健康学科に比べて保育学科の学生の方が評価を高くする傾向が見られるので、他の科目と大差ないと考える。「予習復習などに積極的に取り組みましたか」が他の項目に比べてやや低く、予習復習に取り組める授業の仕掛けが必要だと感じた。

オ 食事計画演習

「総合的に満足する授業であった」については平均値が3.67/4.00である。昨年より0.09ポイント下降でほぼ評価は維持されている。今後は、予習復習を含めた質の良い演習課題の作成に取り組みたい。

カ 給食実務実習Ⅰ

「総合的に満足する授業であった」については平均値が3.71/4.00である。昨年より0.12ポイント下降ほぼ評価は維持されている。「授業内容は、よく理解できましたか」の平均評価が3.57と低めであるので、小テストを行うなどして理解度を確認することが必要かもしれない。

キ 食文化の研究

「総合的に満足する授業であった」については平均値が3.75/4.00である。予定していた研修旅行がコロナ感染拡大のために中止となり、本来の目的が達成されず教員・学生ともに不完全燃焼となってしまった。

ク ゼミナール

「総合的に満足する授業であった」については平均値が前期3.33/4.00 後期3.67/4.00

である。後期は、前期の事前学習の成果を高校生の前で発表するという明確な目的のもとに授業をすすめたので評価があがったと思われる。前期も授業の成果を実感できるような機会を設けていきたいと思う。

(2) 学修成果把握アンケートから【添付資料E】

ア 基礎栄養学

講義を受けたことにより知識・理解・技能が向上した項目の割合が62.7%、修了時のA評価の割合は40%であり、内容が難しい科目にしては力がついたのではないかと感じた。今後もA評価の割合が高まるように、アンケートの10の目標の中から今日はどこを学習するのかを明確に伝え、学生が目標をとらえて講義を受けられるよう努めたい。また、昨年度板書が大変との意見をもらったため、学生の負担を減らすためのワークシートの作成に取り組んだ。授業内容がより深く理解できるように、このワークシートを改善していきたい。

イ フードスペシャリスト論

講義を受けたことにより知識・理解・技能が向上した項目の割合が75%であるが、修了時のA評価の割合は、28.3%とあまり高くない。初めて担当する科目で、教材研究が不足していたためだと考えられる。

ウ 栄養指導実習Ⅱ

講義を受けたことにより知識・理解・技能が向上した項目の割合が90.5%である。模擬栄養指導などを通して、力がついたことを実感しやすかったのだと考える。しかし、修了時のA評価は19.5%と低く、今後は目標の再検討とともに、授業の始めにめあてを学生と共有し理解を深められるように進めていきたい。

エ 子どもの食と栄養

講義を受けたことにより知識・理解・技能が向上した項目の割合が92.5%、修了時のA評価の割合は52.7%であるが、栄養健康学科に比べて保育学科の学生の方が評価を高くする傾向が見られるので、その他の科目と大きな差があるとは考えていない。後述4-(3)成績分布をみると、「秀」「優」が過半数を超えており、基礎的な知識の習得は達成できたと考える。他学科の学生なので、コミュニケーションを十分にはかり、理解度を確認しながら授業をすすめていきたい。

オ 食事計画演習

講義を受けたことにより知識・理解・技能が向上した項目の割合が62%と低いが、修了時のA評価の割合は35.3%とある程度成果が出ていることがわかる。基礎的な計算力がある学生においては、献立ノートを作成が様々な計算を整理できる機会となったようでA評価につながっていると考える。献立を作成するのに計算力は欠かせない能力の一つである。今後の課題は、基礎的な計算(割合や分数など)の理解が不十分な学生に、栄養士として必要な計算をどう教えていくかである。今年度は、公式を献立ノートに書かせ機械的に計算を成立させようとしたが、学生の様子を見てみるとやはり割合などの計算の本質が見えていないと公式は無意味なものになってしまうと感じた。今後は、計算の本質を理解させるために小学生レベルの教材や教え方などを研究していく必要があると考える。

カ 給食実務実習 I

講義を受けたことにより知識・理解・技能が向上した項目の割合が 70.0%、修了時の A 評価の割合は 38.7%とある程度成果が出ていることがわかる。

修了時の評価を見ると、昨年同様に「食事摂取基準を利用して、条件に合わせた給与栄養目標量を決定できる」「作業工程表を一人でも作成することができる」の項目が他の項目に比べて評価が低かった。給与栄養目標量については、演習課題を与える機会を増やしたい。また、作業工程表の教え方については再検討していく必要がある。

来年度は担当から外れるが、実習班でない学生の指導に積極的に関わっていきたいと思う。

キ 食文化の研究

コロナウイルス感染拡大により研修旅行が実施できなかったため、めあてと実施した内容が一致しなかった。

ク ゼミナール

講義を受けたことにより知識・理解・技能が向上した項目の割合が 85.0%と力がついたことに間違いはないが、修了時の A 評価の割合は 12.5%と低くなっている。研究に入る前の導入教育を充実させ、基礎的な知識をもとに充実した研究ができるよう指導していきたい。

(3) 成績の分布状況と出席率

	秀	優	良	可	不可	科目G P	出席率	皆勤学生数
基礎栄養学	1人	7人	5人	2人	0人	2.47	94.2%	8/15
フード スペシャリスト論	1人	4人	1人	0人	4人	1.80	75.3%	4/10
栄養指導実習Ⅱ	2人	6人	7人	4人	0人	2.32	91.9%	9/19
子どもの食と栄養	9人	15人	17人	3人	0人	2.68	94.2%	18/44
食事計画演習	2人	10人	2人	1人	0人	2.87	92.9%	4/15
給食実務実習Ⅰ	1人	1人	5人	6人	2人	1.53	93.3%	7/15
栄養指導実習Ⅰ	1人	4人	8人	2人	0人	2.27	94.7%	4/15
食文化の研究	3人	1人	0人	0人	0人	3.75	91.7%	1/4
ゼミナール	0人	4人	0人	0人	0人	3.00	前期95% 後期100%	2/4

5 改善の努力と今後の目標

「学修成果把握アンケート」修了時のA評価の割合栄養健康学科 40%、保育学科 50%を目標に、指導内容・教材の改善に取り組んだ。「基礎栄養学」「子どもの食と栄養」については達成することができたが、残念ながら 10~20%台というものもあり、今後も授業方法や教材の改善が必要だと考える。今年度は、パワーポイントに沿ったワークシートの充実を主に行った。来年度はICTを使った小テストなども取り入れ、学生の理解度をより高められるようにしていきたい。

気がかりなのは、栄養健康学科学生の評価が低いことである。授業を通して知識や技術を身につけるだけでなく、自己肯定感も高められるようなかわり方をしていく必要があると感じた。

今年度は、クラスアワーなどを利用してリメディアル教育の基盤を築き、より充実した栄養士養成教育が提供できるよう自己研鑽に励みたい。

(3) F D研修への参加

教育活動の改善にF D研修は不可欠であり、今年度は以下のF D研修に参加した。

- 4/1 「2020年度後期学修成果把握アンケートの集計結果について」
- 5/12 「新型コロナウイルスの基礎」(SD 合同研修)
- 9/8 「2021年度前期学修成果把握アンケートについて」
- 9/8 「ICTを活用した教育実践例」(SD 研修、付属高校と合同実施)
- 10/13 「令和3年度前期授業評価アンケートについて」
- 10/13 「令和3年度前期教員用授業自己点検アンケートについて(報告)」
- 1/12 「ティーチングポートフォリオの作成について」
- 2/16 「小中高の現場におけるICTへの取り組み」
- 3/16 「令和3年度後期授業評価アンケートについて」

6 添付資料(エビデンス)

- A シラバス
- B 授業で使用するパワーポイント画面サンプル
- C 授業プリントサンプル
- D 学生による授業評価アンケート集計結果(非公開)
- E 学修成果把握アンケート集計結果(非公開)
- F 試験問題(非公開)

※ Aは冊子「授業計画」として学生に配付している。

D、Eは個別の授業については公開していないが全学の状況はHPに公開している。