

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 : 学科長 塩田博子

所属学科等 : 栄養健康学科

作成日 : 2022年3月23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

私は教員として平成17年4月に着任し、栄養健康学科の学生を対象に専門教育の担当行っている。令和3年度の担当科目は以下のとおりである。

授業科目名	学期 対象学年	必・選	カリキュラムでの位置づけ	受講者数
調理学	前期 栄1学年	必	専門教育 栄養士・フード必修	栄15
調理学基礎演習 I	前期 栄1学年	必	専門教育 栄養士必修	栄15
調理学実習 I	前期 栄1学年	必	専門教育 栄養士・フード必修	栄15
応用栄養学	後期 栄1学年	選	専門教育 栄養士必修	栄15
栄養学実習	後期 栄1学年	必	専門教育	栄15

			栄養士必修	
調理学基礎演習Ⅱ	後期 栄1学年	選	専門教育 栄養士必修	栄15
調理学実習Ⅱ	後期 栄1学年	選	専門教育 栄養士・フード必修	栄15
調理学実習Ⅲ	前・後期 栄2学年	選	専門教育 栄養士必修	栄19
ゼミナール (副食ゼミ)	前・後期 栄2学年	必	専門教育	栄5

1年生は、前期入学生15名、休学者2名、2年生は21名の38名で開講となった。しかし、後期終了時には1年生15名の進学、2年生21名は卒業である。

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、各学科、学年ごとの冊子「授業計画」として全学生に配布している。【添付資料A】

また、実技、レポートについても必要に応じて全体および個人指導として授業時間外に補習の時間を設けている。

私は上記授業以外に、平成30年4月に栄養健康学科長の辞令を受け本学科の責任者として学生の学生生活の安定と教育の向上がみられるよう学科教員とともに学生との交流および、教育の資質の向上と改善に努めている。

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。学長をはじめ教職員自らが率先して理念を体得・実践することが肝要であり、平素から教職員や学生が自他を尊重し、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①②③④の資質、向上を目的とした育成を行い、卒業及び資格を取得させ、⑤の地域社会への貢献ができるよう本学の教育を行うことを使命としていることを自覚している。

また、栄養健康学科の教育目的である「食と健康にかかわる専門知識と技能を養い、健康的で人間性豊かな生活づくりを指導できる栄養士を養成すること」を使命としていることを自覚している。

また、アセスメントポリシー（学習成果、評価の方針）についても達成状況の確認及び査定を行っている。

3 教育の方法

(1) 教育の目標

栄養健康学科は

- ① 学生に、しっかりした栄養面の知識を兼ね備えた栄養士の養成
- ② 美味しい料理のできる技術を兼ね備えた栄養士の養成
- ③ 人に優しい栄養士の養成

の3つの教育目標を立てている。ここに、私の担当教科からの教育目標をあげる。

ア 教員としての目標

- ① 学生に「授業」への関心を持たせる教材をつくること
- ② 学生に「調理」の基本的な知識を習得させ、技能の向上させる教材をつくること
- ③ 学生に「栄養」への関心を持たせ基礎的な知識を習得させ目的に応じた調理ができる教材をつくること
- ④ 学生に「献立作成」の基本的な知識を習得させ、技能を向上させる教材をつくること
- ⑤ 学生に①～④をもとに自分の意見を発言できて言動の判断ができ、表現できる力や、協働できる力を育成できるように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「学習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・終業時の挨拶を励行し、本学の理念「温雅にして礼節をたつとぶ」に即して授業を受けること
- ③ 実習は前向きに行い、各担当については責任をもって行うように学習すること
- ④ 実習終了後のレポートは締め切り日までに提出すること
- ⑤ 家庭でも調理を進んで行う、手伝うなど、授業時間外でも技能の向上に努めること
- ⑥ 自分の意見を発言できて言動の判断ができ、積極的に表現や協働できるように努めること
- ⑦ 授業態度、食事のマナー、言葉遣い等、礼儀の不足の部分は改善すること

(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り組みを実践している。

- ① 教科書および参考書を使用する。【参考資料 A】
 - ・ 確実な専門用語を覚え、意味を理解させる。
 - ・ 教科の各章の関連や流れについて理解させる。
- ② 授業内容に応じ、最新情報関連資料を提供する。また、サブノート形式のプリントや豆テスト、献立、レシピ、レポートを作成し配布する。【参考資料 C】
 - ・ 「講義」では、①に併せ、サブノート形式の A4 プリント（講義により 1 枚から複数枚）を配布し、要約、まとめ方のサポートを行う。
 - ・ 「講義」では、豆テストを取り入れ、解答時解説を行い復習させる。
 - ・ 「実習」では、①に併せ、献立、レシピ、レポートを作成し、配布し、実習後提出させる。
- ③ 電子機器の利用をする。【参考資料 B】
 - ・ PP を使用し、学生の筆記の時間を短縮するとともに、スライドには表示するが、学生には、筆記させられるように、PP の印刷だけではなく、レポート形式の資料の配布等も行い、各自が学習できるものとした。
 - ・ 「実習」ではデモ開設時に使用し実技における詳細を拡大し、より正確な情報を提供する。
 - ・ プレゼンテーション時に使用させる。
 - ・ アクティブラーニングによる、発表時に活用する。
 - ・ 「ゼミナール」の発表時、パワーポイントを作成させ使用させる。
 - ・ 夏季休業中の課題「オリジナルレシピ」を後期にパソコン (Excel) 入力させる。操作方法の指導を行い、学祭時に印刷レシピを掲示発表（オリジナルレシピコンテスト）させる。
- ④ 図書館ラーニングコモンズでのレファレンスサービスを利用する。
 - ・ テレビ録画の放映や、図書、学術雑誌による調査、検索等を行い、文章の要約、レポートの作成の技法等を身に付けさせる。
- ⑤ アクティブラーニングを取り入れる。【参考資料 C】
 - ・ 大テーマ、条件、留意点などの提示を行い、各班での献立作成→実習→評価→発表の流れで、積極的なディスカッションや発表を行わせる。

4 教育の成果

(1) 学生授業評価アンケートから【添付資料 D】

学年平均との比較を中心とした。

ア 調理学

パワーポイントを作成し、教科書を中心に実習を例として比較的理解しやすいように

進めた。「授業内容はよく理解できたか」が、学年平均を 0.16 ポイント下回り、「意欲的に受講した」が、0.03 ポイント下回っていたが、これは調理科学的なことへの理解に時間がかかり、出来上がった料理との関連が難しく思え多様で、ここで調理学というものへの興味が減少したのではないかと考えられる。

イ 調理学基礎演習 I

1 年生としては基礎的なことを行うが、調理学を基本とし、計算や調理科学的なものになるため、難しさを感じるようであり、「授業内容はよく理解できましたか」学年の平均を 0.13 下回っている。特に、調味料の濃度や材料の可食量と用意する量などについての理解が難しい学生が多いように思う。これにより献立やレシピの作成に戸惑う学生が多くなってきている。これらの問題については、時間外の指導なども行ってはいるが、学生自体も他の講義や実習とも関連があるため、意欲をもって学習していただきたい。

ウ 調理学実習 I

「授業のマナーを守りましたか」のポイントが学年平均を割る(0.04)値となっている一項目を除き学年平均以上のポイントであった。実習でのコミュニケーションが、私語につながるなどあるが、予習の不足による、会話が多くなり、実習がスムーズに進まない様子が窺える。資料も事前に配付しているので、予習をして授業に出席していただきたい。

エ 応用栄養学

パワーポイントを作成し、教科書に添って講義を行った。これによって、「教員の説明や板書、視聴覚媒体はわかりやすかったですか」については 0.07 ポイントプラスであった。また、「教員は集中して受講できるように適切な対応や配慮をしていましたか」については 0.14 プラスであった。

オ 栄養学実習

「教員は集中して受講できるように適切な対応や配慮をしていました」については 0.09 マイナスポイントとなっているが、実習中に注意を促しても、改める姿勢のない学生がおり、折に触れて他の教員とも話し合いや、注意をしているがとても困難を要する。これは他の学生にも影響を及ぼすものとなっている。そのため、「意欲的に受講しましたか」のポイントもマイナス 0.04 となっていると考えられる。これは今後の課題として検討していきたい。

カ 調理学基礎演習 II

夏休みの課題を大学祭で展示できるよう予定をしていたが、コロナ禍出の開催が中止となり、オープンキャンパスでの展示となった。この課題ではパソコンでの展示物の作成等、また、外部や付属高校からの評価など、多くの好評を得ることができた。また、シラバスとの内容が多少変更となり、苦手分野（計算）の復習や確認などもできたことで、学生には意欲的に取り組めた内容であったと思われる。

キ 調理学実習Ⅱ

全体的に評価ポイントがプラスであるが、栄養学実習とは違い、調理のポイントなどが中心となる教科であるため、興味関心を持ち、受講したものと思われる。しかし、コロナ禍により、調理法や生ものの取り扱い等に制限が生じ、デモンストレーションのみの内容になることもあり、班での行動や、ディスカッションなどの取り入れも難を要した。しかし、コロナ禍での授業体制の指導も理解し、行動ができたことなど、非常時に適応できる授業の展開もできたと思う。

ク 調理学実習Ⅲ

2019年度の授業改変により、2年生の栄養士必修科目として開講2年目である。されることとなった。すべての項目について学年平均よりプラスの評価であった。授業中にも「今までにない、授業で興味関心が出てきた。やりがいがあった。」、「自分で考えることや、一つのことに向かってグループでディスカッションできることはとても楽しかった」との感想を述べていたことが、このような結果として現れたと思われる。次年度以降も改善をしながら進めていきたい。

ケ ゼミナール（副食ゼミ）

副食ゼミとして活動するのは、初めての経験である。これについては目標をしっかり持たせ、達成させるための手法を指導し、失敗や問題、意見の相違などもあったが、最終的な満足度がプラスのポイントに繋がったと思われる。

（2）学習成果把握アンケートから【添付資料E】

ア 調理学

授業開始時の自己評価が1.2～1.9ポイント、修了時が1.9～2.5ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は66.7%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が40%、「やや向上した」が60%であった。

しかし目標設定した10項目について、修了時のA評価の割合は約20%であり、半数以上の学生が「十分に力がついた」と感じていないことがわかる。

イ 調理学基礎演習Ⅰ

授業開始時の自己評価が1.1～1.9ポイント、修了時が1.9～2.5ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は59.3%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が46.7%、「やや向上した」が53.3%であった。

しかし目標設定した10項目について、修了時のA評価の割合は約39.3%であり、半数以上の学生が「十分に力がついた」と感じていないことがわかる。

ウ 調理学実習 I

授業開始時の自己評価が 1.5～2.1 ポイント、修了時が 2.1～2.8 ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 51.3%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が 26.7%、「やや向上した」が 60%であった。

しかし目標設定した 10 項目について、修了時の A 評価の割合は約 41.7%であり、半数近い学生が「十分に力がついた」と感じていないことがわかる。

エ 応用栄養学

授業開始時の自己評価が 1.3～1.7 ポイント、修了時が 1.9～2.3 ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 53.3%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が 67%、「やや向上した」が 46.7%であった。

また、目標設定した 10 項目について、修了時の A 評価の割合は 22.7%であり、学生が、向上したものの「十分に力がついた」と感じていないことがわかる。

オ 栄養学実習

授業開始時の自己評価が 1.2～1.5 ポイント、修了時が 2.1～2.2 ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 74.7%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が 46.7%、「やや向上した」が 53.3%であった。

しかし目標設定した 10 項目について、修了時の A 評価の割合は 18.0%であり、「十分に力がついた」と感じていないことがわかる。

カ 調理学基礎演習 II

授業開始時の自己評価が 1.5～1.8 ポイント、修了時が 2.1～2.5 ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 71.3%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が 46.7%、「やや向上した」が 46.7%、「あまり変わらない」が 6.7%であった。

また、目標設定した 10 項目について、修了時の A 評価の割合は約 34.0%であり、学生が「十分に力がついた」と感じた者が少ないことがわかる。

キ 調理学実習 II

授業開始時の自己評価が 1.5～1.9 ポイント、修了時が 2.1～2.5 ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 66.0%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が 40%、「やや向上した」が 53.3%であった。「あまり変わらない」が 6.7%であった。

また、目標設定した 10 項目について、修了時の A 評価の割合は 35.3%であり、学生が「十分に力がついた」と感じていないことがわかる。

ク 調理学実習 III

授業開始時の自己評価が 1.2～1.6 ポイント、修了時が 2.0～2.2 ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 73.7%、授業を受けたことにより知識・理解・技能が「向上した」と回答した学生が 26.3%、であった。

目標設定した 10 項目についても、修了時の A 評価の割合が 15.8%であり、学生が「十分に力がついた」と感じていないことがわかる。

ケ ゼミナール(副食ゼミ)

授業開始時の自己評価が 1.2～1.6 ポイント、修了時が 2.0～2.6 ポイントとなっている。開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 100%であった。

目標設定した 10 項目についても、修了時の A 評価の割合が 40%であり、学生が「十分に力がついた」と感じてはいないが、開講時に比べて知識・理解・技能が向上した項目の割合は 100%であったことから、十分とは言えないが、全員が向上したことがわかる。

(3) 成績の分布状況と出席率

授業科目	秀	優	良	可	不可	科目 GP	出席率 %	皆勤学生数
調理学	0	5	6	4	0	2.07	95.6	10/15
調理学 基礎演習 I	2	11	2	0	0	3.00	96.0	10/15
調理学 実習 I	1	7	1	6	0	2.20	98.2	12/15
応用栄養学	4	5	4	2	0	2.73	91.6	6/15
栄養学実習	2	8	2	3	0	2.60	90.7	3/15
調理学 基礎演習 II	3	6	6	0	0	2.80	89.8	2/15
調理学 実習 II	0	5	6	4	0	2.07	96.4	8/15
調理学 実習 III	5	6	2	6	0	2.53	92.6	9/19
ゼミナール (副食ゼミ)	2	1	2	0	0	3.00	94.0	2/5

5 改善の努力と今後の目標

(1) 目標設定の見直し

担当科目の多くは、栄養士養成の基礎的な教科になる。実習、演習については、技能の向上や理解についての差に隔たりが出てくるほど、「総合的に満足感する授業であった。」への評価が下がってくるように思う。なかなかむつかしいことではあるが、目標の5つについては来年度も学生の状況も踏まえつつ、技能を向上させる教材を作って、授業を行っていききたい。また、調理師免許を持つ学生は技術的に自信を持っているように感じられるが、栄養士という職業に合うような技能については入学時の技術では不測のものが多くあると思われるので、学生には意識と技術内容の改善が必要である。講義については、基本的な知識を習得させるためにも電子媒体も取り入れて行ったため、理解しやすくなったように思うが、今以上に興味関心を持たせていきたい。

(2) 授業方法の改善

授業は講義、演習、実習や他教科との関連を持たせ進めていく必要があるが、学生は、なかなか関連があると理解しがたく、1教科ごとで完結させる傾向がある。学生が学んでいる力を引き出すことができるように、多くのアクティブラーニングを取り入れ、進めていきたいが今年度はその手法を十分に発揮させることができなかつたため、コロナ禍でも発揮できるような方法を考え進めていきたい。

実習については、予習復習をできるように事前の資料配布や終了後のレポートの提出をさせているが、予習は不十分であるため、授業態度時間の経過にも影響が大きくなっている学生が多い。また、実習中でのマナーについても社会でも通用できるように指導していきたい。

講義では、電子媒体と教科書の併用により進め、確認テストなどで振り返りができるようにしていきたい。

(3) FD 研修会への参加

教育活動の改善にFD研修は不可欠であり、今年度は以下のFD研修に参加した。

第1回 FD 研修会

期 日：令和3年4月1日（木）

テーマ：2019年度後期「学習成果は悪アンケート」の集計結果について

指導者：藤澤正信 学長

第2回 FD 研修会

期 日：令和3年5月12日（水）

テーマ：「新型コロナウイルスの基礎」

指導者：栄養健康学科～木村秀喜

第3回 FD 研修会

期 日：令和3年9月8日（水）

テーマ：2021年度 前期「学修成果把握アンケート」について

指導者：藤澤正信 学長

第4回 FD 研修会

期 日：令和3年9月8日（水）

テーマ：「ICTを活用した教育実践例」

（SD研修、付属高等学校との合同研修会）

指導者：原田治幸 教務課長

第5回 FD 研修会

期 日：令和3年10月13日（水）

テーマ：令和3年度 前期「授業評価アンケートについて」

指導者：原田治幸 教務課長

第6回 FD 研修会

期 日：令和3年10月13日（水）

テーマ：令和3年度 前期「授業評価アンケートについて」（報告）

指導者：金 銀英 自己点検・評価運営委員

第7回 FD 研修会

期 日：令和4年1月12日（水）

テーマ：下関短期大学「ティーチング・ポートフォリオ」の作成について

指導者：藤澤正信 学長

第8回 FD 研修会

期 日：令和4年2月16日（水）

テーマ：「小中高の現場におけるICTへの取り組み」

指導者：やまぐち総合教育支援センター

第9回 FD 研修会

期 日：令和4年3月16日（水）

テーマ：令和3年度 後期「授業評価アンケートについて」（報告）

指導者：山脇 寛子 自己点検・評価運営委員

◎ FD 研修会に参加することにより、様々なアンケートについての報告から、学生への意識改革、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを再認識することができた。また、「ICTを活用した教育実践例」及び「小中高の現場におけるICTへの取り組み」では、自身のICTの知識の向上と理解を深めるよう努力していきたい。教員用自己点検アンケート結果より出てきた問題からは、自他共の改善により教育の質を上げていかなければという認識を新たにした。

6 添付資料 (エビデンス)

A シラバス

B 授業で使用する電子機器使用サンプル

C 授業プリント (豆テスト、献立、レシピ、レポート含む) 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 学習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」として学生に配布している。

※ 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。