

## 1. 教育の責任

「食」をつうじて人々の健康および生活の質の向上を支援する栄養管理の専門家として、医療や福祉をはじめ、スポーツ、学校、企業など幅広い分野で社会に貢献できる人材を育成する」とした健康栄養学部の教育目標をふまえて、実践的な管理栄養士として必要な素養を保持し、健康・栄養に関する課題を自ら発見し、多様な人々と協働して解決策を提案する能力と栄養の専門家としての高い倫理観を持ち、社会的責任を認識して行動できる人材の養成に努める。

「基礎栄養学Ⅰ」（講義、栄養学メジャー必修科目、春学期、2単位、84名）

「基礎栄養学実験」（実験、栄養学メジャー必修科目、春学期、1単位、88名）

「応用セミナーⅢ」（演習、総合必修科目、春学期、2単位、17名）

「基礎栄養学Ⅱ」（講義、栄養学メジャー必修科目、秋学期、2単位、82名）

「応用セミナーⅣ」（演習、総合必修科目、秋学期、2単位、17名）

「卒業研究」（演習、栄養学メジャー選択必修科目、通年、4単位、4名）

## 2. 教育の理念

「建学の精神である“STUDY FOR LIFE（生涯にわたる、人生のための学び）”を実現するために必要な豊かな教養と専門知識およびその活用力、優れた国際感覚と他者と協働して問題を解決する能力、豊かな人間性と肯定的自己概念および社会的責任を果たそうとする強い意志を有している人材を育成する」という本学の教育目的をふまえ、管理栄養士に必要な実践能力や使命感を持ち、人々の「食」を栄養学や医学を通じて、他の医療職種との連携のもとに健康づくりの担い手として貢献できる人材を育てていくことが私の教育理念である。

現代社会は生活習慣の乱れや高齢化の進展に伴う疾病の治療、介護に関わる社会的負担が増大し、傷病者に対する栄養教育を行う管理栄養士に求められる知識や技能は高度化・専門化している。医療・福祉をはじめスポーツ、学校、企業など幅広い分野で活躍できる専門職である管理栄養士を目指して教育を行いたい。

## 3. 教育の方法

### 教育の目的と目標

「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」は、1年次に開講されている科目であり、生物や化学などを学んでいない学生でもわかりやすく説明するため、教科書を補うための教材としてプリントを配布している。わからないことをそのままにせず、担当者に質問しやすくするため、教員に直接質問する他に、授業回数ごとに質問用紙の配布を行い、メールでの対応もしている。

「基礎栄養学実験」は、食品よりも自分自身の生体成分や動物の肝臓などを取り扱うことにより、栄養素の体内動態、栄養素の変化について観察し、基礎栄養学の理解を深める。実験技術の修得を図るとともに、レポート作成を通じて実験より得られた結果から科学的根拠に基づいて考察し、健康維持・増進、疾病予防の活用に発展させることができるように工夫している。

「卒業研究」は、研究目的を明らかにするため、文献検索を行い論文の読解方法を学び、教員の指導のもとにテーマを決め、主体的に取り組む研究過程を通して、研究計画、データの分析、ディスカッションの進め方などを理解し、専門知識を用いて問題解決に活用できる能力を習得できるようにするため、研究発表や卒業論文の作成を通して自ら考え行動する能力を養えるようにしている。

### 教育実践

「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」は、予習復習ができるよう、授業で配布するプリントは授業までに総合学修システム「el-campus（エルキャンパス）」に掲載し、確認問題や次回学修する内容を記載している。また、各章が終わるごとに、理解度をチェックするための小テストを準備している。

「基礎栄養学実験」は、毎回、実験が終わるごとに、実験結果や考察についてプレゼンテーションをするようにしている。また、レポート提出はすべてエルキャンパスで行っている。

## ティーチング・ポートフォリオ

大学名：大手前大学 所属：健康栄養学部 名前：吉澤 みな子 作成日：2026年1月31日

「卒業研究」は、学生が主体的に学びその成果達成を感じることができるようにコンテストに応募し、できる限り学会発表することを推奨している。

### 4. 教育の成果

「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」は、授業で配布するプリントをエルキャンパスに掲載することで、学生は授業前の予習や欠席時の学修に活用しており、主体的な学びに結びついているようであった。

「基礎栄養学実験」は、レポートの作成をPCで行い、そのままエルキャンパスに提出できることで、PCの操作も上達し未提出者はゼロであった。

「卒業研究」では、ゼミ生がニッポンハム 食の未来財団「第8回、第9回、第10回 食物アレルギー対応食料理コンテスト」に応募し、3年連続入賞することができ学生の自信につながった。

### 5. 改善への努力と今後の目標

今年度はすべて対面で授業を実施できた。過去に行ったオンデマンド授業時に配布資料をエルキャンパスに掲載したことが学生に好評であったため、今年度も授業の配布資料の掲載を継続したことで、学生の主体性のある学びにつながった。また、「卒業研究」では、食物アレルギー対応食レシピコンテストに応募したことで、第3者の評価を得ることができ、今後も続けて応募していきたい。

### 【添付資料】

- ① 「糖質の栄養を勉強する前の基本事項」2025-4-28（「基礎栄養学Ⅰ」PDF教材）
- ② 「食事たんぱく質のアミノ酸価」2024-5-24（「基礎栄養学実験」PDF教材）
- ③ 「微量ミネラル」2025-10-17（「基礎栄養学Ⅱ」PDF教材）