

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：和田 珠子 作成日：2024年3月8日

1. 教育の責任

安全で質の高い栄養・食事管理を行うために必要な、食品学および調理科学を基軸とした知識・技術を修得させる。また、現代の多様な社会的課題に関心を持ち、食を通じて社会全体の健康や幸福に貢献しようとする態度を養う。

担当科目（学部専門科目）

- ・調理学（必修，2単位，1年次春学期，2クラス）
- ・調理学実習Ⅰ（必修，1単位，1年次春学期，2クラス）
- ・調理学実習Ⅱ（必修，1単位，1年次秋学期，2クラス）
- ・卒業研究（選択必修，4単位，4年次通年）
- ・応用セミナーⅠ（必修，2単位，3年次春学期）
- ・応用セミナーⅡ（必修，2単位，3年次秋学期）

2. 教育の理念

どれほど完璧な栄養管理計画を立てても、実際に対象者が食べてくれなければ全く意味がない。人が口にする「料理」を、おいしく、完食してくれるように作るためには、食品の調理性の深い理解とそれに基づく調理技術、対象者の体調や生活背景、食習慣への配慮、食文化の理解など、多様な知識や技術と幅広い人間性が求められる。そのため、知識や技術だけでなく、深い教養と豊かな人間性を育むことを大切にしている。

3. 教育の方法

「調理学」は1年次春学期に履修するため、大学での学び方に慣れておらず戸惑う学生を見ることが多い。そのため、学期当初から何度か具体的な勉強方法の例を挙げて、自分に合うやり方を見つけるように指導している。また、他の科目とのつながりを強調し、複数の科目の内容を自分の中で体系化するように伝えている。特に、「調理学」と「調理学実習Ⅰ」は同じ学期に開講しているため、内容を連動させて授業を組み学生理解を促している。

講義では、授業の都度ノートを整理し、毎回の小テストの勉強をすることで知識を定着させるよう仕向けている。実習では、講義で学んだ理論を実践する献立を多く取り入れ、知識の定着に努めている。毎回の開始時に小テストを行い、学生が苦手とする塩分濃度の計算や栄養価計算などの演習にも利用している。また最終回に実技テストを行い、調理技術の向上に役立っている。

さらに、応用セミナーも含め担当するすべての授業内で、また授業外でも学生と接する機会をとらえて、様々な社会的課題に目を向けさせ、課題解決を目指して自ら考えさせるよう心掛けている。

4. 教育の成果

el-Campusを利用して講義の小テストやレポートを提出させたことで、締め切りの厳格化と厳密な提出物の管理が可能になった。ただし、学生の通信環境によっては配慮が必要な場合もあることに留意すべきである。

レポート課題として3日分の自分の食事を記録し、食事バランスガイドを参考に自分の食生活を評価し改善案を作成させたところ、多くの学生が改善が必要な食生活を送っていることに気づき、自らの食生活を見直すきっかけになった。また、将来栄養指導をする側に立った時に、指導を受ける側の立場の気持ちや受け止め方を理解する一助になればと考えている。

学生の授業評価はおおむね良好であった。また、授業を見学して下さった白石先生からは「流れが分かりやすく、学生にはゆっくりしたペースで理解が進みやすいと感じられた。文字だけでなく、グラフや図（絵）も書くことで理解しやすくなっている。科学的（化学的）原理・現象が調理法とどのように関係するのか、なぜそのような調理の方法が選ばれているのか、などポイントを明確に説明している点は参考になりたい」とのコメントをいただいた。

5. 改善への努力と今後の目標

教科書と板書をベースにした講義スタイルを続けてきたが、学生のノートを取る能力（書くスピード、聞きながら書く力）の低下を感じる。今後、プリントやパワーポイント資料などを配布して、学生が書く字数を減らし、講義に集中できるような工夫をしたいと考えている。

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：和田 珠子 作成日：2024年3月8日

【添付資料】

シラバス（「調理学」「調理学実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」など）

「調理学」el-Campus 教材：小テスト（第1回～第14回），ファイル添付型レポート（「自分の食生活を振り返ろう」）

学生の授業評価アンケート結果（「調理学」「調理学実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」など）