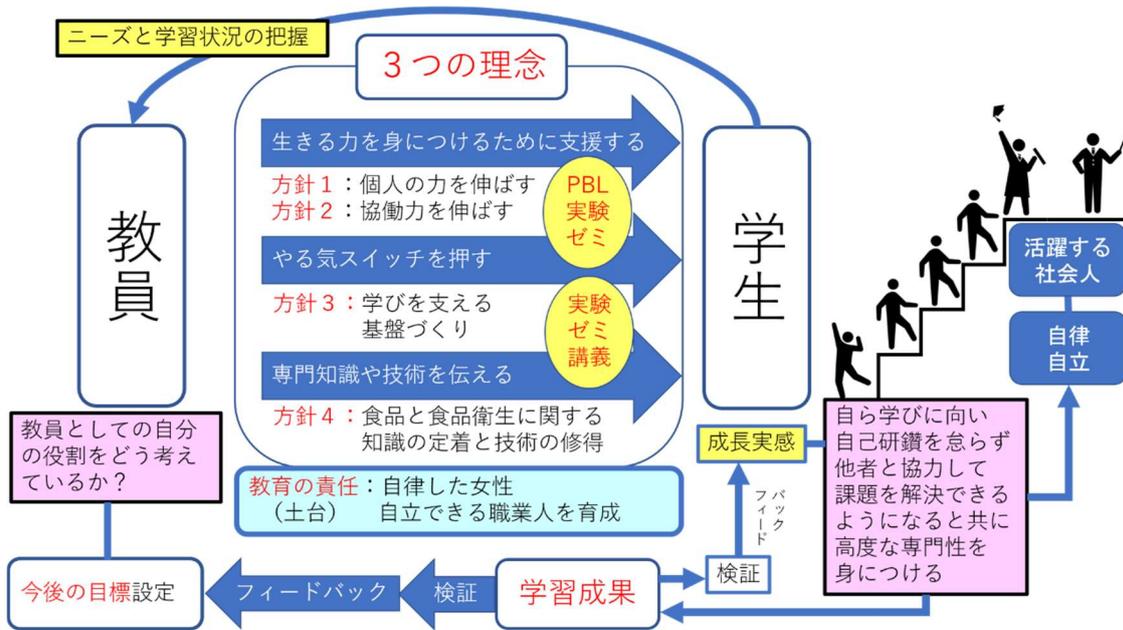


# ティーチング・ポートフォリオ

## 第3稿

2023年1月6日



活水女子大学

健康生活学部食生活健康学科

池田 光壺

## 目次

0. はじめに	1
1. 教育の責任	2
2. 教育の理念と方針	5
3. 教育の方針と方法	6
4. 学習成果と教育の評価	9
5. 今後の目標	10
6. 添付資料	11

## 0. はじめに

本ティーチング・ポートフォリオは、これまでの教育活動を自己省察し、今後の教育改善に用いるために作成したものです。私が勤務している活水女子大学では図 1 に示す教育改善の仕組みがあります。また、教員の研究・教育活動の自己点検・評価の仕組みとして 2018 年度まで PDCA シートの作成が義務づけられていました。これまでこれらの仕組みを活用して自身の教育活動を点検・評価し、改善を行ってきました。特に問題なく教育改善の PDCA が機能しているかに思いましたが、「実質的に改善されているか？」と問われるとその実感がありませんでした。そこで、本学の教育改善の仕組みの中にティーチング・ポートフォリオ（以下 TP と略記）を当てはめたところ図 2 のように TP が核になったのです。これまでに教育の改善が実感できなかった原因は、自分の中で教育活動の核になるものが実態として無かったからではないかと気付きました。TP 作成を通して「教育活動の核」になるものを言語化することによって、教育改善の仕組みがさらに有効に機能するようになり、より良い教育を学生へ提供できるようになると期待しています。

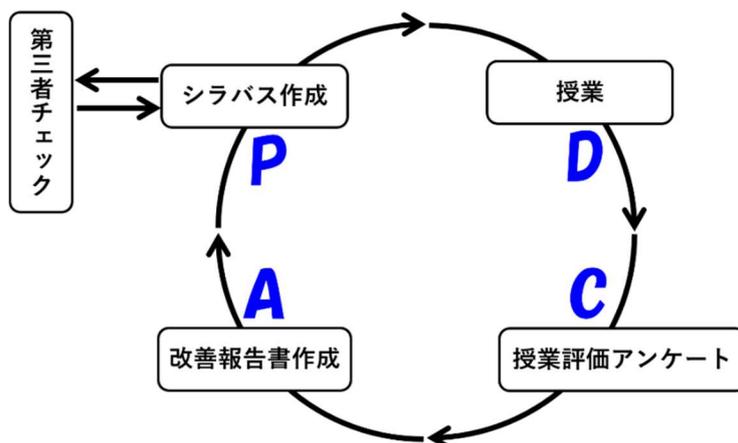


図 1. 現在の本学における教育改善の仕組み

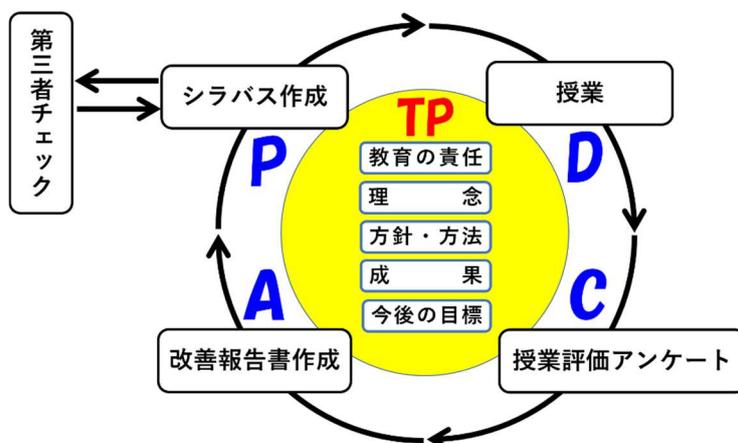


図 2. TP 導入後の教育改善の仕組み

## 1. 教育の責任

### (1) 活水女子大学の沿革と校名の由来

私が勤務している活水学院は、キリスト教主義に基づく女子教育を行うことを目的に1879（明治12）年エリザベス・ラッセル宣教師によって設立されました。「活水」という校名には、「活水で学ぶ者一人ひとりが「活ける水」を汲みとり、その「活ける水」を周囲の人々に与える者になって欲しい」という創設者の願いが込められています（ヨハネによる福音書4章14節「わたしが与える水は決して渴かない。わたしが与える水はその人の内で泉となり、永遠の命に至る水がわき出る」に由来します）。活水学院は創設以来140年以上にわたり、建学の精神の実現に向けて長崎の地にて女子教育を行っています。活水学院を母体とする活水女子大学は1981（昭和56）年に開学し、現在は4学部8学科1研究科を擁する長崎県内で唯一の女子大学となっています。

### (2) 活水女子大学の目的と使命

活水女子大学では、大学の目的と使命を「キリスト教主義に基づき、教育基本法並びに学校教育法の定めることに準拠して、女子に対し高等教育を行うことを目的とする。この目的を達成するため、生涯教育の展望に立ちつつ、国際的視野を有する広い教養と高度の専門的知識を涵養し、もって地域並びに人類社会の福祉と発展に寄与しうる人間の育成を期する」と学則に定めています。このように、学院創立者エリザベス・ラッセルの「女性に最高の教育を授ける」という精神を引き継ぎ、自律した精神を養い、社会的・職業的に自立した女性を育成し、隣人と社会に積極的に奉仕できる女子教育に取り組んでいます。

### (3) 大学の教育目的

活水女子大学では、上記(2)の目的と使命に加えて、より具体的な5つの教育目的を掲げています。

- ①キリスト教の教えに基づく世界観・人生観の探究を目指す。
- ②自らの主体性を発揮し、他者と協働して、課題に取り組む姿勢を養う。
- ③生涯にわたって学び、地域社会・国際社会の発展に貢献できる人間を育てる。
- ④豊かな教養と高度な専門性を備える職業人・社会人を育てる。
- ⑤個人の尊厳を重んじ、平和で民主的な社会の担い手を育てる。

### (4) 学部・学科の教育目的と目標

私が所属する健康生活学部食生活健康学科の教育目的と目標は次の通りです。

### 【健康生活学部】

人々の健康的な生活と成長を支援する力と見識をもち、社会と時代の要請に応えることができる実践的専門職業人の育成を目的とします。

### 【食生活健康学科】

人々の健康的な生活を支援するため、実践的能力を備えた管理栄養士の育成を目的としています。この目的を達成するために以下の目標を掲げています。

- ①生活習慣病などの疾病の予防や治療に求められる高度な専門知識と技能を備えた人材を養成する。
- ②食生活の改善を目的とした栄養指導を通じて、生活の質の向上を図る実践的能力を備えた人材を養成する。
- ③「食育」と「運動指導」に対応するため、栄養教諭および健康運動実践指導者を養成する。

また、学生に配布される学生便覧にも目指す人材像について、「健康生活学部食生活健康学科は、健全な食生活を推進していくための諸活動において、時代に相応した指導的役割を果たす人材（適正な栄養管理・指導及び食品衛生管理・指導ができる人材）の育成を目指し、教育課程（カリキュラム）を展開しています。」と明記しています。その他、食生活健康学科では、栄養士と管理栄養士に加えて、食品衛生監視員、食品衛生管理者、健康食品管理士、栄養教諭、運動実践指導者を目指すことができます。

### （5）担当科目

主に1年次と2年次を対象とした科目を担当しています。

■1年次（専門）：食品学Ⅰ，食品学実験，食品衛生学，微生物学

（教養）：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，化学

■2年次（専門）：食品学Ⅱ，食品加工学，食品衛生学実験

■3年次（専門）：セミナーⅠ

■4年次（専門）：学科特別講座Ⅰ，学科特別講座Ⅲ，セミナーⅡ，セミナーⅢ

#### ①専門教育科目

管理栄養士国家試験の試験科目は、「社会・環境と健康」「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」「食べ物と健康」「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」です。私が担当する「食品学」「食品学実験」「食品加工学」「食品衛生学」「食品衛生学実験」は、国家試験の「食べ物と健康」分野に該当します。「微生物学」

は食生活健康学科ならびに子ども学科で開講されており、食生活健康学科では健康食品管理士の受験資格取得に必要な科目であり、子ども学科では養護教諭必修の科目です。「セミナーⅠ・Ⅱ・Ⅲ」は、専門教育の集大成として、興味関心がある分野に関して自らの立案・計画・実行による研究を行う選択科目です。「学科特別講座Ⅰ（選択）」「学科特別講座Ⅲ（必修）」は、管理栄養士国家試験の出題科目それぞれの知識を統合させた応用力を身に付けることを目標としています。「学科特別講座Ⅰ・Ⅲ」では「食べ物と健康」分野を担当しています。

## ②教養教育科目

全学部1年次必修の「教養セミナー（前期）」は、学科混成のクラス編成（1クラス約20名）となっており、異なる学科の学生同士の協働作業（課題の相互チェック、ディスカッション、プレゼンテーションに対する質疑応答等）を通じた対話型授業です。学習活動を通して、大学4年間の学びにおいて必要とされる基本的な知識、スタディ・スキルズ、他者理解力を身に付けることを目的として授業が行われます。国際文化学部、音楽学部、健康生活学部1年次必修の「キャリアデザインセミナー（後期）」は、「教養セミナー」同様に学部・学科混成のクラス編成（1クラス約20名）となっています。前半は自己分析や他者理解を中心としたワークに取り組み、後半はPBL（Project Based Learning）を通して「チームで動くとはどういうことか？」を考えながら、自身のキャリアデザインの基礎を築き上げていきます。教養テーマ別科目として位置付けられている「化学」は全学部1年次が対象の選択科目です。大村キャンパスの看護学部と東山手キャンパスの国際文化学部・音楽学部・健康生活学部それぞれキャンパス別に授業を行っていますが、共通していることは自然科学や生命科学への興味喚起を目的としていることです。一方で看護学部のように生命科学をベースとした応用学問を学び理解していくためには、化学の知識や視点が極めて重要であるため、看護学部生を対象とした化学はリメディアル教育も兼ねて授業を行っています。

## （6）入学前教育

### ①学校推薦型選抜及び総合型選抜の合格者対象

食生活健康学科では学校推薦型選抜及び総合型選抜の合格者に対して業者のDVD講座を入学前課題として課しています。そして、入学後に高校の学習範囲内で生物と化学の習熟度チェックテストを実施しています。

### ②内部推薦型選抜の入学者対象

活水高等学校からの内部推薦入学者に対して対面型の入学前教育を実施しています。以前は大学の先取り学習として食品学実験の内容で実施していましたが、現在は、管理栄養士の資格と実務経験を持つ教員と共に、大学で学び管理栄養士を目指すにあたっての心構えやキャリア形成に役立つ情報提供を行っています。

## (7) 担任

2016 年度入学生及び 2020 年度入学生の担任を担当。履修や学習活動の支援、学生生活全般や就職活動の相談などの対応を行っています。

## (8) 高大連携活動

活水女子大学は県内 2 校の高等学校と協定を結んでおり（スーパーサイエンスハイスクール研究開発の連携協力）、各高等学校の教育支援を担当しています。また、活水高等学校の探究活動における教育支援を行っています。さらに、2022 年度からは近隣の海星高等学校と本学科との独自プログラムを開設し高大連携事業を実施しています。

## 2. 教育の理念と方針

### (1) 生きる力を身につけるための支援

学生が卒業後に職業人として自分の力と他者の支え（他者と協力し合うこと）によってこの世の中をたくましく生きていけるように、大学での学びを通してその力を身につけて欲しいという思いで教育活動を行っています。現代の社会は不確実で予測が難しく、多様な背景や性質をもつ人々との関わりも増えてきました。このような社会情勢に対応できず、自信を喪失し、職を失い、さらには心を病み生きる目標を見失って文化的で豊かな生活を送ることが困難になる人々も少なくありません。このような世の中で失敗や困難があってもめげずに立ち向かい、自分自身の力を頼りにたくましく生きていけるようになって欲しいと思っています。しかしその一方で、自分一人の力では解決できない問題に直面することもあります。そのときは他者の助けが必要になります。したがって、自分とは立場や考え方が異なる他者を受け入れて相互理解を深め、お互いに協力しながら連携して職務を遂行できるようになって欲しいとも思っています。どの職業にも共通して言えることですが、対人専門職業である管理栄養士は特にそういう力が必要になってきます。

### (2) 学生自らが能動的に学習活動へ向かおうとするきっかけをつくる（やる気スイッチを押す）

「自分が知らないことがわかるようになる」これが学ぶことの面白さだと考えています。学びを通して理解が深まり、さらにそれまでの学習活動を振り返って自身の成長を実感するそのプロセスや経験が生涯学び続ける姿勢や自己研鑽を怠らない姿勢につながると考えています。教員が学生に対して手取り足取り教えるのではなく、学びへ向かうきっかけをつくり学生のやる気に火を付けるのが筆者自身の教員としての役割であると考えています。また、管理栄養士は、栄養を様々な領域（生化学、解剖学、生理学、食品学、食品衛生学、栄養学、臨床栄養学、公衆栄養学、栄養教育論、給食経営管理論など）の視点で捉える力が必要です。そのため栄養学を学ぶ上では自然科学や生命科学に関する深い知識も必要にな

ります。しかしながら、管理栄養士を目指して入学してくる学生の中には大学での学びの基礎となる化学や生物学に対して苦手意識をもっている学生が少なくありません。そこで、小中学校、高等学校での学びとは少し違った視点でアプローチし（例えば、身近な現象を取り上げてそのメカニズムを説明するなど）、自然科学や生命化学に対する興味を喚起するような授業実践を心がけています。

### （３）食品と食品衛生に関する深い知識と技術を備えた実践的能力をもつ管理栄養士を育成する

管理栄養士や栄養士が必要とされる職域は、医療、学校健康教育、勤労者支援、研究教育、公衆衛生、地域活動、福祉など多岐にわたります。筆者が所属する食生活健康学科では栄養士・管理栄養士に加えて、食品衛生監視員・食品衛生管理者といった食品衛生のスペシャリストや健康食品問題を解決できる健康食品管理士を目指すことができます。学科における私の役割は、生命活動に不可欠なエネルギーや栄養素の供給源である食物に関する深い知識と食品の安全・安心を守るための食品衛生に関する深い知識や技術を伝えて、特に食品と食品衛生に関して深い知識と技術を備えた管理栄養士を育成することであると考えています。

## 3. 教育の方針と方法

私の教育の方針は3つの大項目で構成されています。それぞれの大項目に基づき、学生に身につけて欲しい力を具体的に小項目で分類しています。

### （1）学びを支える基盤づくり【理念1,2に対応】

- ①自己研鑽を怠らず生涯にわたって学び続けることができる。
  - a. 自然科学や生命科学に興味関心をもち、専門知識や技術の習得につなげることができる。
  - b. 専門分野以外のことでも興味関心を持ち、積極的に自学する習慣を身につける。
- ②正しい情報を収集する力
- ③大学4年間の学びにおいて必要とされる基本的なスタディ・スキルの習得
- ④レジリエンスを身につける。

### 【担当科目との対応】

#### (1)-①：化学，食品学実験，食品衛生学実験

例えば、看護学部生対象の化学では、新型コロナウイルスの感染拡大を踏まえて、PCRの原理や抗原検査キットの検出メカニズムについて説明しました。実験科目では、実物に触れることを重要視している。例えば、食品成分変化の現象を実際に観察したり、麻痺性

貝毒・下痢性貝毒・ノロウイルスによる食中毒を防ぐための二枚貝の処理や、テトラミンによる食中毒を防ぐための肉食性巻貝の処理の方法を教えるために、学生が実際に生物試料を手にとって有毒部位の除去作業を行います。

(1)-②：食品学実験，食品衛生学実験

実験科目ではレポート課題を課しています。正しい情報を収集し、その中から必要な情報を抽出してレポートの作成に活かすことができるようになることを目的として、文献検索の方法を教えています。

(1)-③：教養セミナー

教養セミナーでは、レポートや論文の書き方、レジュメの作成方法、プレゼンテーションの基礎など大学4年間の学びにおいて必要とされる基本的なスタディ・スキルズを教えています。

(1)-④：教養セミナー，キャリアデザインセミナー

教養セミナーとキャリアデザインセミナーでは、メンバー構成が同じ学科同士にならないよう学科混成のグループをつくりグループワークに取り組みます。学科によって時間割や専門の課題量が大きく異なりますし、個人の生活スタイルも違う中で学生同士が如何に工夫してチームとして課題に取り組むかがポイントになってきます。他者との関わりの中で、感情の制御、立ち直りの早さ、状況に応じて冷静に対応する力が必要になってくることについて、適時声かけをします。場合によっては個人の相談に対応し、支援することもあります。

(2) 自分自身の力を向上させる【理念1,2に対応】

- ①物事を客観的に捉えることができる。
- ②適切に仮説を立てることができる。
- ③発見した課題を解決するための方法を立案・実行することができる。
- ④自分のアイデアや成果物を他者へわかりやすく効果的に伝えることができる。

【担当科目との対応】

(2)-①：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，食品学実験，食品衛生学実験，  
セミナーⅠ・Ⅱ・Ⅲ

実験科目では、得られた結果を大事にします。学生実験は予め実験結果がわかっていることを前提に実施されますが、手順通りに操作を行っても想定された結果が得られるとは限りませんし、何かしらの事象が原因で異なる結果が得られる場合もあります。いずれにしても、実験を行って得られた結果を事実として客観的に捉え、それを考察することを

最も大事にしています。

(2)-②：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，セミナーⅠ・Ⅱ・Ⅲ

(2)-③：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，食品学実験，食品衛生学実験，  
セミナーⅠ・Ⅱ・Ⅲ

(2)-④：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，セミナーⅠ・Ⅱ・Ⅲ

「セミナーⅠ・Ⅱ・Ⅲ」は専門教育の集大成として、興味関心がある分野に関して自らの立案・計画・実行による研究を行う科目です。各自が取り組んだ研究を通してこれまで学んだ知識をさらに高度な専門知識へと深化させ、さらに情報収集力、分析力、表現力(文章、オーラルプレゼンテーション等)、問題解決力を修得することを到達目標としています。最終的に研究結果をまとめ特別卒業研究要旨を作成します。

(3) 他者との関係づくりに必要な力を向上させる【理念1に対応】

①自分の考えや意見とは異なる他者の意見を受け入れることができる。

②他者が置かれている状況や心情に寄り添うことができる。

③立場や考え方が異なる他者と協力して最適解を導き出せる。

【担当科目との対応】

(3)-①：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，食品学実験，食品衛生学実験

(3)-②：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，食品学実験，食品衛生学実験

(3)-③：教養セミナー，キャリアデザインセミナー，食品学実験，食品衛生学実験

教養セミナー、キャリアデザインセミナー、実験科目は、グループワークがメインです。例えば、課題に取り組む中でのディスカッションでは、相手に気持ちよく話してもらえよう傾聴ができたり、他者の意見を受け入れることができたり、その一方で自身の意見を主張したりすることが重要になってきます。その上で、チーム内における自分の役割を見出し、チームとして最大のパフォーマンスを発揮できるように学生を仕向けることにポイントを置いて支援しています。

(4) 食品と食品衛生に関する深い知識と技術を身につける【理念2,3に対応】

①様々な食品に含まれる栄養素の構成、様々な要因による食品成分の変化、食品の加工特性について深い知識を有する。

②HACCPの考え方を身につける。(HA：危害分析、CCP：重要管理点)

【担当科目との対応】

(4)-①：食品学Ⅰ・Ⅱ，食品加工学，食品学実験，学科特別講座Ⅰ・Ⅲ，セミナーⅠ・Ⅱ・

### III

#### (4)-②：食品衛生学，食品衛生学実験，学科特別講座Ⅰ・Ⅲ，セミナーⅠ・Ⅱ・Ⅲ

座学の食品学Ⅰ・Ⅱ、食品加工学、食品衛生学では、教科書をメインの教材として使用し授業を行っています。以前は、パワーポイントなどのスライドや重要なキーワードを穴埋め式にしたプリントなどを配布していましたが、数年前にそれをやめました。これは、私自身が大学生時代に学問の面白さに気付いた時のことを思い出したことがきっかけです。やはり、教科書や板書がなくても、先生の話が面白ければ（専門性が高く、自然科学の興味喚起や、自分自身のキャリア選択の期待がどんどん大きくなる）、自分で勝手に熱心に勉強してしまいます（寝る間や遊ぶ時間を惜しまずに）。この教師像が私の理想です。パワーポイントや配付資料を使って授業をしていて、つまらなさそうにしていたり、穴埋めのところだけを聞いたりそこを埋める作業に一生懸命だったりするのを見ていて、あまり学びにつながっていないのではないかな？と思ったことも大きな理由のひとつです。今は、教科書に書いている内容を読み解く力を付けることに最重点を置いています。したがって、教科書に書いていなかったり、ネットで調べても分からない内容を授業で話すようにしています。また、知識の定着を目的として、適宜、授業後のフォローのために大学のポータルサイトを使って資料を配布しています。

## 4. 学習成果と教育の評価

### (1) 学修達成度セルフチェックループリックの作成

食品学Ⅰ、食品加工学、食品学実験、食品衛生学実験について、学修達成度セルフチェックループリックを作成しました。このループリックによって、学生自身が自分の学習活動を振り返って自己評価し、科目の教育目標の達成や習熟度を確認します。システム上、学生が自己評価した結果を教員が把握できる体制になっていないので、今後教務関係の部署に働きかけたいと考えています。

### (2) 授業評価アンケート

本学では学生からの授業評価ならびに学生自身の自己評価を目的として、期末に授業評価アンケートを実施しています。質問項目は次の通りで、A～Gが学生からの評価、HとIは学生自身の評価項目になっています。

A：教員は、シラバスを適切に説明し、その内容に沿って進めていた。

B：教員は、学生に対し必要に応じて授業への主体的な参加、発言、学習等を促す工夫をしていた。

C：教員は、この授業科目において、教材（テキスト、配布資料等）・PCや板書などを効果的に使用していた。

D：教員は、わかりやすく説明するように努めていた。

E：教員は、私語への注意など、学習に適した環境を保つよう配慮していた。

F：教員は、学生の質問や相談を受ける機会を作り、それに対して適切に対応していた。

G：教員は、課題（レポート、小テスト等）に対する学生へのフィードバック（評価や講評等）を適切に行っていた。

H：私は、シラバスに記載されている学習到達目標を達成できた。

I：私は、この授業科目の全体を振り返って、興味や関心が高まるなど、受講したことに満足している。

この授業評価アンケートは5段階評価になっており、「そう思う」を5点、「どちらかといえばそう思う」を4点、「どちらともいえない（普通）」を3点、「どちらかといえばそう思わない」を2点、「そう思わない」を1点とし、加重平均で示されます。授業評価アンケートの結果を踏まえて改善報告を作成し、次年度の教育に活かします。

担当する全授業科目において、ほとんどの項目の評点が4を超えているので、教育の方法と各科目の学習目標は概ね達成できていると考えられます。

### （3）中間授業アンケート（Web 調査形式）

2022 年度後期から学科独自の中間授業アンケートを導入しています。教員の授業評価ではなく学生自身による学習状況の振り返りを目的としており、理解度や難易度をきいています。加えて、自由記述で授業担当教員への要望が入力できるようになっています。後期開講科目である食品加工学、食品衛生学、食品衛生学実験についてアンケートを実施しました。いずれの科目も「それほど難しくなく、だいたい理解できる」という結果が得られており、初年次や2年次の専門基礎科目として、抵抗なく順調に学習できていることが推察されます。あとは、それぞれの科目の定期試験の結果と理解度・難易度の相関を検証する予定にしています。

### （4）外部アセスメントテスト（GPS-Academic）

2022 年度入学生より、ジェネリックスキルやコンピテンシーを測ることができる GPS-Academic の受検を実施していますが、まだデータが不十分であるため1年次と3年次の比較ができていません。

## 5. 今後の目標

### （1）短期目標

①入学後に入学前教育のフォローを行う。

毎年度習熟度チェックテストの設問を IRT で確認し、設問を見直すなどテスト開発

- はできているが、内容に関するフィードバックができていない。
- ②他大学のメンターの先生とのつながりをつくる。
  - ③学修達成度セルフチェックの結果を教員が把握できるようにする。

## (2) 長期目標

- ①コンピテンシーを測る指標の開発
- ②TP 作成ワークショップの開催
- ③TP の公表

教員がどういう理念のもとで教育を行い、どのような人材を育成したいと考えているかについては、現時点で広く周知されていないと考えられます。教員が作成した TP を大学ホームページで公表し、社会に対して説明することで、その理念にマッチした入学生の獲得に繋げることができると考えています（入学後のミスマッチを防ぐためにも役立つと考えています。）

## 6. 添付資料

添付資料 1：担当科目のシラバス

添付資料 2：授業評価アンケート結果

添付資料 3：授業評価アンケート結果を踏まえた改善報告

添付資料 4：中間授業アンケート結果

添付資料 5：学修達成度セルフチェックループリック

添付資料 6：高大連携活動資料

添付資料 7：習熟度チェックテスト（高校生物、高校化学）

添付資料 8：PDCA シート（2016 年度、2018 年度作成）