

作成日	2019年7月3日
学科・専攻名	食物栄養学科

## 教育課程・学習成果

### 1. 教育課程編成・実施の方針に基づき、各学位課程にふさわしい授業科目を開設し、教育課程を体系的に編成していますか。

#### 【現状説明】

本学科では、食と健康に関する基礎的知識を身につけた後、管理栄養士としての能力を身につけるための専門科目を通して幅広く食物栄養学の分野についての知見を得ることができるよう、各科目の連携・関連を図り、体系的な教育課程を編成し実施している。1年次では、基礎の生物学、基礎の化学、食物栄養基礎演習、基礎実験など、食物栄養学全般にわたる導入的な科目を学ぶとともに、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、それぞれに関連する科目など専門基礎科目の学習をスタートさせる。2年次では、専門基礎科目を学びながら実験・実習を通して原理や理論を学ぶとともに基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論などの専門科目について講義を受け、実習を通して理解を深める。3年次では将来の自分の進路を見据えて、「臨床栄養系列」、「研究開発系列」、「健康教育系列」の3つの系列に分かれ、系列ごとに必修科目を設定し、管理栄養士としてより専門性の高い学習ができるようにしている。また臨地実習先も各系列の特徴に応じた施設を確保しており、管理栄養士としての実務を経験し、大学での学びと現場を結びつけて理解できるようにしている。さらに3年次の後期からは研究室配属が行われ、卒業研究への橋渡しとして食物栄養研究法Ⅰが開講されている。4年次では、食物栄養研究法Ⅱ及びⅢが開講され、卒業研究を完成させるための基礎知識や方法論をゼミ形式で学び、4年間の学習を総合して指導教員の個別指導を受けつつ、卒業研究の完成を目指すという体系的な編成となっている。また、学科のポリシーと授業科目との関係については、カリキュラム・マップや履修モデル等を通じて解説している。

#### 【成果および向上施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

特筆すべき事項なし

#### 【課題および改善施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。

2019年3月末に厚生労働省より、「管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改定検討会報告書」が公表されたことを受け、各科目において出題基準を踏まえた教育内容の検討が必要である。

### 2. 学生の学習を活性化し、効果的に教育を行うための措置を講じていますか。

#### 【現状説明】

本学科は管理栄養士・栄養士養成を行っているため、栄養士法施行規則の規定により、ほとんどの科目で1クラス40人の3クラス制で授業を行っている。1年次の基礎の生物学、基礎の化学では、高校理科の習熟度に応じてクラスを編成し、食物栄養学を学ぶための基盤づくりをしている。また基礎の化学、食物栄養基礎演習、科学英語Aでは1クラス30人4クラス体制で授業を行っている。実験・実習科目では教員1名に対してラボラトリスタッフ（LS）2名が授業をサポートし、さらに実験助手やシニアラボラトリスタッフ（SLS）が実験・実習全体をサポートしており、学生へのきめ細やかな指導及び安全対策を講じている。また実験や実習で出されたデータを基に結果を分析・考察、レポート作成、プレゼンテーション、ディスカッションを行い、アカデミックスキルが身につくよう、授業を工夫している。臨地・校外実習では、実習グループ別（2～5名）に担当教員が4～5回程度の事前指導と1～2回の事後指導を行い、実習先での学びのサポートをしている。また、担当教員が実習施設で巡回指導を行い、実習施設からのコメントを参考に、以降の教育内容の改善に役立てている。3年次後期からは研究室ゼミとして食物栄養研究法Ⅰが開講され、少人数演習形式によるきめ細やかな指

導を行い、卒業研究に反映させている。4年次では研究室ゼミとして食物栄養研究法ⅡとⅢが開講され、卒業研究を進めていく上で必要な知識・データ分析能力等を身につけて卒業論文を完成させる。最終的に卒業研究の成果を卒業研究発表会にて発表させ、4年間の学習の集大成としている。

**【成果および向上施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

2018年度学生生活実態調査結果によると、「提出したレポートは、添削・フィードバックされることが多い」の数値が0.52と非常に高く（p.84）、添削・フィードバックを通して、学習の習熟度を学生自らが把握できるようにしている。

**【課題および改善施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

2018年度学生生活実態調査結果によると、「体験学習、グループディスカッション、ディベート、グループワーク等のアクティブ・ラーニングによる授業が多い」の数値は0.12であり、2016年度の結果（-0.13）と比較して数値が改善されているが、他学科と比較すると低い値であった（p.83）。アクティブ・ラーニングについては様々な授業で取り入れているが、学生にその認識がない可能性があり、シラバスに記載した京女ALに基づく学修を学生に促し、数値の向上を目指す。

**3. 学生の学修成果を把握し、教育課程及びその内容、方法の適切性についての点検・評価を行っていますか。また、その結果をもとに教育の質向上に向けた取り組みを行っていますか。**

**【現状説明】**

教育課程及びその内容、方法の適切性については、学科会議において、授業評価アンケート、学生生活実態調査、卒業時満足度調査結果から検証している。授業評価アンケートについては、各教員はアンケート結果に対する「授業評価所見」を公表し、個人で評価の検証を行っている。2018年度学生生活実態調査結果では、「授業評価などによる学生の意見が授業改善に反映されている」の数値は0.15であり（p.78）、2016年度の結果（-0.10）と比較して数値が改善されており、各教員が授業改善に向けて取り組みを行っている結果が現れつつある。今後は学科として組織的な検証に取り組むことが課題である。また2018年度学生生活実態調査結果において、「専門科目の授業内容が充実している」では高い評価（1.16）が得られているが（p.77）、卒業時満足度調査（p.41）では、「専門的な知識が身につく授業が多い」〔期待値：54.3、満足度33.3〕、「将来の職業に役立つ知識・技術を身につけられる授業が多い」〔期待値：39.0、満足度27.6〕の項目でポイント差が大きいことが明らかとなった。

また本学科は管理栄養士養成を行っていることから、厚生労働省の「管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）」や日本栄養改善学会が提案している「管理栄養士課程におけるモデルコアカリキュラム」などを参考に、教育内容や方法について検討を行っている。

さらに毎年度、次年度の時間割を作成する作業の際に、カリキュラムの妥当性、担当者の選定などを学科会議で検証している。また、原則4年に1度実施されるカリキュラム改革において、全学の教務委員会あるいはワーキンググループで全学的な観点からも検証している。学科内においても、専門基礎科目および実践系科目それぞれの担当教員より数名ずつ選出し、ワーキングを立ち上げ検証している。その際、上記の出題基準やコアカリキュラムなどを考慮し、開講科目や開講年次の見直しを行っている。

その他の取り組みとしては、全学のFD講演会、公開授業への参加、学外のFD関連研修・講演会への個別参加を促している。

**【成果および向上施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

特筆すべき事項なし

**【課題および改善施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

アンケート結果の検証と管理栄養士国家試験出題基準の改定をリンクさせ、さらに近々モデルコアカリキュラムも改定されることから、これらを踏まえて、専門的な知識の修得に対して学生の満足度が高まるような教育内容・方法を検討する必要がある。

**教員・教員組織、FD****1. 教員組織の編成(募集・採用・昇任等)にあたって、職位構成および年齢構成の偏りに配慮した編成をおこなっていますか。また、カリキュラムに基づく教員組織となっていますか。****【現状説明】**

本学科の教員組織は、60～70 歳代 44%、40～50 歳代 56%と、50 歳代後半が全体の 56%を占めており、やや年齢層に偏りがある。職位は教授 50%、准教授 44%、講師 6%で構成されている。今後 2022 年度まで毎年定年退職に伴う後任人事が予定されており、30～40 歳代の准教授・講師の採用を考慮していくが、管理栄養士養成校における教員資格（担当科目に関する教育年数や実務経験年数）を満たす人材が若年層では見つかりにくいという問題がある。2018 年度は定年退職に伴う新規採用人事で、30 歳の講師を 1 名採用した。また准教授から教授への昇任人事（1 名）を行った。食物栄養学科開設科目総数に占める専任教員の担当科目の比率（専兼比率）は 86.4%と高い割合となっている。学科のカリキュラムポリシーを踏まえ、食と健康に関する基礎科目、管理栄養士に関する科目の専門基礎分野、専門分野で構成される教育課程・開講科目に対し、食品学、調理学、衛生学、栄養学、臨床栄養学、栄養教育学等を研究分野とする教員を配置しており、担当科目と各研究分野が整合するものとなっている。

**【成果および向上施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

特筆すべき事項なし

**【課題および改善施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

管理栄養士養成校における教員資格（担当科目に関する教育年数や実務経験年数）の要件を満たす人材が若年層では見つかりにくく、また管理栄養士養成校の急激な増加に伴い、全国的に資格要件を満たす教員が不足していることが課題である。

**2. 学科・専攻独自の FD 活動を実施し、教員の資質向上に取り組んでいますか。****【現状説明】**

本学科独自の FD 活動として、毎年公開講座後に、様々な分野で活躍している卒業生を招いて食物学会懇親会を開催し、卒業生、在校生、教員で交流を深め情報交換を行うとともに、卒業生が大学での学びを社会でどのように活かしているか等、教育効果を検証している。また、全学で実施される FD 研修への参加や、授業公開と参観についても積極的に参加を促している。さらに学科会議では学生の履修状況や臨地・校外実習に関する問題点について恒常的に情報交換を行い、教員全体で改善策を検討し、教育活動につなげている。その中で「授業評価アンケート」や「学生生活実態調査」結果などの資料を参考にしている。

**【成果および向上施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

特筆すべき事項なし

**【課題および改善施策】※無い場合は「特筆すべき事項なし」と記入。**

特筆すべき事項なし

### 内部評価委員会からの評価結果（内部評価結果レポート）

<b>一般的なコメント（総評）</b>
教育過程・学習成果および教員・教員組織、FDに関する現状認識が的確になされ、また問題点の把握も適切になされ、改善に向けた活動を推進する計画が立てられていることから、学科内での点検は適切であると評価できます。
<b>改善勧告コメント（具体的な改善の指示）</b>

### 内部評価結果レポートの改善勧告コメントに対する点検単位の意見

<b>意見</b>