

# 2022年度 授業表彰 表彰者のご紹介

西南女学院大学・西南女学院大学短期大学部では、教員の教育改善に対する意識を高め、本学の教育向上に資することを目的として、優れた教育成果をあげた教員に対して表彰を行っています。

今回、表彰された先生の授業で工夫されている点についてコメントをいただきましたのでご紹介いたします。

看護学科 専門科目部門

**樋口 由貴子先生**

科目名「小児看護方法論」

小児医療について「知りたい」という探求心や「看護したい」という意欲を刺激したいと思い講義をしています。社会的に核家族化しており、学生自身も子どもに接する機会があまりなく、健康障害をもつ子どもや入院中の子どもの姿はさらに想像しにくいと考えます。そこで、視聴覚教材を用い、また、臨床現場での様子などの具体例を提示しながら、少しでも学生が実際の臨床場面をイメージできるように工夫しました。講義終了時に「皆さんだったらどんな看護を提供しますか？」と投げかけ、講義で「知る」に留まらず、看護者として「思考する」力を養えるよう努めました。この度の表彰を励みに、より学生が主体的に学修できる講義を工夫していきたいと思えます。

福祉学科 専門科目部門

**文屋 典子先生**

科目名「ソーシャルワーク演習」

1年生が受講する科目であり、ソーシャルワークの全体像をできる限り現実に近いイメージとして捉えつつ、徐々に詳細かつ専門的な部分に触れていくよう、取り上げる事例の選定と順序立てを工夫して授業を進めました。

グループディスカッションを中心に授業を進めましたが、同調傾向が強く異なる意見が共有されにくい場面がしばしば見られ、多様な意見が出されることの重要性と他者の意見を引き出すような話し合いを生むコミュニケーション技術の大切さを伝える機会となりました。事例に対して考察を深め、多様な視点と考え方をもち、異なる意見を受け入れることのできる学生のみなさんに大いに助けられた授業でした。深く感謝いたします。

栄養学科 専門科目部門

**山田 志麻先生**

科目名「基礎調理学」

この科目は、1年前期から始まる調理学実習です。今や栄養学科に入学する学生でさえ、日頃料理をしたことがないという人がほとんどです。そのような学生を対象に、楽しみながら手軽でおいしいメニューを実習時間内に安全かつ衛生的に行うことをモットーとしています。また、食材の知識、食品成分表の使い方、調理理論、調理技術の修得など様々な内容を盛り込んでいるため、どの程度理解し実践できているか、課題を通して個人指導を行っています。卒業後、即戦力として活躍できるなる管理栄養士の育成を目指しています。

英語学科 専門科目部門

**アンデリユー・ジッツマン先生**

科目名「英語コミュニケーション I・欧米文化交流研修 A」

これらの授業で表彰されたことは、とても感動的でした。この2つのクラスは、どちらも1年生だけが出席しています。1年生である生徒達は、生活の中でさまざまな変化を経験しています。私は、彼らが教室で快適に過ごせるようにすることで、その変化に適応できるように手助けするだけでなく、新しい友達を作る機会を与えることも重要だと考えています。クラスの他の生徒とコミュニケーションをとる機会を与えることは、他の生徒との出会いを助けるだけでなく、生徒の気持ちを和ませ、クラス活動への参加意欲を高めることにもつながります。そのために、私は教室の環境を整え、さまざまなアクティビティを行うことで、生徒たちが興味を持ってコミュニケーション・スキルを身につけ、異文化だけでなく身近な人々への理解を深めることができるよう努めました。

総合人間科学部門

**ブラウン馬本 鈴子先生**

科目名「初年次セミナーⅡ」

担当になってから複数教員のオムニバス形式になったり、テキストを変えたりと色々ありましたが、ここ数年は単独で担当し、最良と思われるメインテキストと書き込み形式の副テキストを使用しています。またスタディ・スキルズの例として英語学科の学生が興味を持ちそうな内容を参考資料として提示します。全体の半分以上をグループワークの話し合いの時間、クリティカルシンキングや個人で考えて表現する時間にあてています。毎回回収するワークシートにはコメントをして返却します。1年生が全員集合する授業であるため、ホームルーム担任のような気持ちで声がけをし、相談を受けています。定期的に行う席替えや、アットランダムなグループ形成により仲間作りを促し、チームワーク力を養成しています。アクティブラーニングを完成させるためのツールとして、ネットや Google クラウドをフル活用しています。今回は知見を広めるために外部講師を一度招聘しました。

観光文化学科 専門科目部門

高橋 幸夫先生

科目名「キャリアデザイン論Ⅰ」

本科目は本学科キャリア支援のための科目群(インターンシップ、キャリアデザイン論Ⅱ)の入門編として基礎知識を修得することを目的としています。授業は本学就職課の支援・協力のもと運営しました。授業は二部構成とし、前半は「キャリアデザインとは」「働くこととはどういうことか」「職業生活における女性活躍や WLB とはどのようなものか」などについての知識を幅広く修得、後半は、女性活躍推進や WLB 推進に取り組む北九州市内の企業担当者(労務・人事担当者、あるいは本学 OG)を講師として招聘し、学生と直接意見交換する「社会人交流会」を実施、さらには交流会での学びをプレゼンテーションすることで、「働くこと・就職・キャリア」について意識を高める工夫をしています。なお、本授業は、坂田課長をはじめ就職課の皆様のご協力なしでは到底運営できませんでした。その意味では今回の授業表彰は就職課の皆様が代わっていただいたものと思っております。就職課の皆様、本当にありがとうございました。

一般教育科目部門

東 彩子先生

科目名「キリスト教学Ⅱ」

この科目は、キリスト教の学びの集大成として、キリスト教史を概観すると共に、絵画や文学などのキリスト教文化を題材に講義を行っています。「ナルニア国物語」の映画を紐解く講義では、学生が自らの人生を物語に重ね、試練や誘惑に打ち勝ち、人生の荒波を乗り越える力を得てほしいと願いつつ、講義内容を工夫しています。後半は、グループごとにキリスト教や宗教について興味をもった事柄について調べ、発表を行っています。人気のテーマは結婚式やお葬式の比較宗教、イースターやバレンタインなどです。素朴な興味に始まり、その起源や背景に気づいていく過程が楽しそうです。卒業間近の学生が世界に視野を広げると共に、自らの内面と対話することができるよう、内容や流れをデザインしています。

保育科 専門科目部門

藤田 稔子先生

科目名「在宅保育」

「在宅保育」は、認定ベビーシッター資格取得に必要な科目として、2年後期の選択科目です。15回授業のうち、前半は講義、後半は実技演習で構成しています。私自身のベビーシッターでのエピソードを交え、できる限りイメージしやすいようにお話ししたり、実際にしてきた内容を実技演習に取り入れたりしています。受講生に人気が高い内容は「ママと一緒に簡単＆鉄分豊富なお菓子作り」です。この演習には、褥婦の身体の変化、母子の栄養、家庭訪問もマナー等をグループで考え、実践してみることが含まれています。このように、楽しみながら「考え」「実践する」ことができる科目を目指して授業をしています。

助産別科 専門科目部

天本 理恵先生

科目名「母子栄養学」

「人生最初の1000日の栄養(Nutrition in the First 1,000days)」運動が世界で普及しつつあります。これは、産まれてからの1000日ではなく、胎生期から2歳までの1000日の栄養改善・栄養管理の重要性を示したものです。助産別科の学生さんは、この人生最初の1000日の胎児(妊婦)および乳幼児(授乳婦)に深く関わることになります。つまり、妊娠・授乳期の食事や栄養管理の重要性を理解することは、助産師にとっては必須であり、そして学び得た正しい栄養に関する知識を、妊婦・授乳婦さんに伝えるという責務があります。

上記の理由から、私は母子栄養学の講義において、母子の栄養に関することを、まずは基礎から(栄養に関する母体の生理機能等)復習してもらい、実践に繋ぐ講義にするように努めております。具体的な事例や自身の妊娠授乳期のハードな経験も含め、それらを講義内容に含めることで、対象とする妊婦・授乳婦さらには思春期・更年期の食に関する質問に、正確に対応出来る力を付けてもらいたいという強い思いを込めて講義を展開しております。

