

## ■ 教育の責任

### ◆【授業科目】

科目名	対象学科・学年	開講学期	履修者
スタディスキルズⅡ	食物栄養学科・1年	後期	卒業・秘書士必修
特別研究	食物栄養学科・1年	通年	卒業・フードサイエンティスト・秘書士必修
給食管理	食物栄養学科・1年	前期	栄養士・栄養教諭二種必修
給食管理基礎実習	食物栄養学科・1年	前期	卒業必修
給食管理実習Ⅰ	食物栄養学科・1年	後期	栄養士・栄養教諭二種必修
給食管理実習Ⅱ	食物栄養学科・2年	前期	栄養士・栄養教諭二種必修
給食管理校外実習	食物栄養学科・2年	前期	栄養士・栄養教諭二種必修
子どもの食と栄養Ⅰ	幼児保育学科・2年	前期	保育士必修
子どもの食と栄養Ⅱ	幼児保育学科・2年	後期	保育士必修

### ◆【授業科目以外】

役割	対象学科・学年	時期
2年生アドバイザー	食物栄養学科・2年	通年
学生会館アドバイザー	こぶし・学術交流会館・国際交流会館生	通年
株式会社イトーヨーカ堂と青森中央短期大学の学生の連携による地産地消弁当の開発・販売	食物栄養学科・1～2年	4～9月
管理栄養士免許取得のための勉強会	卒業生（他希望者）	11～2月
協会主催栄養士実力認定試験対策講座	食物栄養学科・2年	10～2月

## ■ 教育の理念

食物栄養学科では短期大学全体のディプロマ・ポリシーを念頭に置き、栄養士は「栄養学に関する知識や技能をツールとして社会の発展（人びとの健康の維持・増進）に貢献する専門的職業人である」ととらえ、「根拠に基づきながらも対象者によりそった栄養の指導と給食の提供をできる栄養士」の育成することを目標としているため、対象者に応じた適切な食生活をアドバイスできる学生に育てほしい。栄養士の活動分野は多岐に渡っているため、どのような分野に進んでも対応出来るようになるため、授業では対象者に応じた献立作成や調理の方法などを修得させることを教育の理念としている。

## ■ 教育の方法

「給食管理基礎実習」では集団給食の作業工程を理解し基礎知識および技術を学ばせるため、まずは教員が指定した献立について役割（担当・使用調理機器など）を毎回変えながら繰り返し実施し、

役割が変わるごとにノートにまとめることとしている。

「給食管理実習Ⅰ」ではライフステージ×対象者×提供場所〈青年期×大学生男女×学生寮、幼児期×5歳×保育園給食、壮年期×50歳代男性×社員食堂、学童期×小学校高学年×学校給食〉に合わせた献立の作成、試作、調理を実施している。

「給食管理実習Ⅱ」では対象者×提供場所〈高齢者(75歳以上)×高齢者施設、心臓病×医療施設〉に合わせた献立の作成、試作、調理実施をしている。また、献立の作成の際には、一般食をそれぞれの対象者×提供場所〈高齢者(75歳以上)・心臓病〉に合わせた形態に展開する献立(展開食)の作成も同時に行っている。

これらの科目に共通することとして、Ⅰ・Ⅱでは対象者に応じた適切な献立作成のため、対象者の特徴を事前に調べた上で献立作成を実施させている【予習】。また、状況に応じた献立作成を修得させるための一助として、提出された献立を添削後にそのまま返却するのではなく、必ずコメント(例えば分量が適量でなければどのくらいが適量かなどを、出来るだけ具体的に示す)と助言をした上で返却している。調理の際は調理方法・機器の使用方法等について聞かれてもすぐには手を出さず(危険が伴う場合もあるので目は離さず)、まずは自分で考え、わからなければ調べる(そのためにも「給食管理基礎実習」では一通りの担当・使用調理機器などについてノートにまとめることとしている)、学生同士で教え合うなどして覚えてもらうようにしている。実習前に作成した計画(食材の分量・作業工程など)に変更があった場合は赤字で加筆、食品の加熱加工の記録簿も共有することとしている。また、オリエンテーション資料をはじめとし返却した献立等、使用した全ての資料は実習ノートにとじられるようにしてあるため、これを見ることで以降の実習に活かせるようにしている。さらに、Teams内のチームに班毎のチャンネルを設け、実習前の打ち合わせや実習後の振り返りを行う際に活用している。

その他、Ⅰでは実際に大量調理を行う実施前に自己到達目標、実施後に反省・自己目標達成度(％で示し、その理由も)・今後の課題を記入、Ⅱでは給食管理校外実習ノートと同じ様式を用い実習記録を記入、振り返りを行っている【復習】。

## ■ 教育の成果

授業評価アンケートの所見として、「給食管理基礎実習」は1年前期の科目ということもあり、わからないことも多々あった中で実際に実習してみたことで理解につながった人、協力しながら作業を進められた人、大変な中にも楽しさを感じてくれた人もいた。「給食管理実習Ⅱ」は意欲的に実習に参加し、相応の成果を得たと感じているようであった。「給食管理」は授業以外の勉強時間が少ない人が多く見受けられた。

実習時の所見として、回数を重ねるごとに、献立作成において大量調理を意識した調理方法や機器の選択が出来るようになったと感じた。調理の際は調理方法・機器の使用方法等について自分が担当するものに関しては事前に「給食管理基礎実習」ノートにまとめた機器操作方法を確認したり、学生同士で教え合ったり、作成した計画を確認したり事前に打ち合わせを行うなどして実習に臨んでおり、Teamsを活用するなどして振り返りがなされていた。

## ■ 今後の目標

### ◆【短期的目標】

「給食管理」の授業評価アンケートの所見において授業以外の勉強時間が少ない人が多く見受けられた。その理由の一つとして、教科の範囲が広く、どう勉強したらいいのかが分かりにくかったのかもしれないと考える。そのため、今後は授業毎に重要と思われる部分を示し、適宜振り返りシートの作成も取り入れるなどして理解を深める工夫をしていきたいと考えている。

### ◆【長期的目標】

“この先生なら大丈夫”と安心・信頼してもらえ、卒業してからも頼られるような教員になりたい。また、本学を地域から信頼され、“無くてはならない短期大学である”と思われるような存在にしたい。