

## 1. 教育の責任

給食の運営に関わる専門科目で、「調理学」(1年次前期卒業必修2単位・栄養士、フードスペシャリスト、栄養教諭二種必修)、「基礎調理学実習」(1年次前期卒業必修1単位・栄養士、フードスペシャリスト、フードサイエンティスト、栄養教諭二種必修)、「調理学実習Ⅰ」(1年次後期卒業必修1単位・栄養士、フードスペシャリスト、栄養教諭二種必修)、「調理学実習Ⅱ」(2年次前期卒業必修1単位・栄養士、フードスペシャリスト、栄養教諭二種必修)を担当している。その他、学生がヨーカドーと共同開発した産学官のヨーカドー弁当も今年度9回目进行向かえ、「中短生発県民にパワーを！青森を元気にする弁当」として県内4店舗で販売された。

## 2. 教育の理念

学生には、食の専門家として給食の現場で活躍していくために大切な基本の調理、そしてそれに伴う技術と応用する力をつけてほしい。そのために、食品の調理性はとても重要であることを意識し、普段の調理が成功に結び付くように広く学習することが大切になることを理解してもらいたい。そして、調理を行うときに、成功の根拠がそこに存在し、それをクリアすることで完成された料理となることを理解するために、調理学、基礎調理学実習、調理学実習Ⅰ・Ⅱと一連のつながりを大切にしながら学習してほしい。また、作ることの喜びや食べてもらうことのうれしさなど、料理を作ることによって生まれることを体感し、栄養士として食べることの意味をその中で見つけてほしいと考えている。

調理学では食品の性質や成分の変化、それに伴う調理操作を学び、基礎調理学実習・調理学実習の中で、実験や調理操作にそれを活かせるように学んでほしい。また、調理学実習で食事は、空腹だから食べる食事、人との交わりのための食事など、いろいろな側面を持っていることから、食材、料理、盛り付け、容器の形、種類、食卓の演出など食事に対し広いイメージが必要とされることに気づき、実践につなげることができるようになってもらいたい。

## 3. 教育の方法

### 調理学

方法 スライドの活用→食品への理解度を高めるため、スライドで基礎調理学実習及び調理学実習で行った実験や料理、失敗例などを示し講義との関連性を理解できるようにした。

振り返り課題→テーマごとにまとめた振り返り問題を示し、一回ごとに授業

のポイントを理解できるようにした。

小テストの実施→学期末試験に向けて学習を促すきっかけとしてまとめの小テストを行い、復習することで基礎知識を身につけていく。

課題レポート→食品について青森県の食材に着目することで県産品の活用にも結び付くと考えられるので各自がテーマを決めまとめる。

#### 基礎調理学実習

方法 レポート課題→毎回調理実験について結果を記録し、テーマになった食品の調理性を調べ、考察を記録することで実験内容について理解できるようにした。レポートの内容について、評価基準となるルーブリックを作成し、学生に配布することで次回の実験に取り組みやすいようにしている。

実技試験→授業で行った調理操作を再現する試験を実施し、レポートと合わせ食品の調理性について理解度を高めている。実技試験で実験内容を応用することができる実践力を評価していく。

振り返りシート→グループで一つのテーマに取り組むため、実験の内容や結果について話し合う機会を設け仲間との活動により学びを深めていく。

今年度は、コロナ感染予防のため、実習内容の説明は別に講義室で行った。

#### 調理学実習Ⅰ・Ⅱ

方法 デモンストレーションの実施→調理操作を分かりやすく理解できる内容にするためにデモンストレーションを行う。正確な作業のために目で見るとする。

実習ノート→毎回記録することで実習の振り返りも行う。料理の背景や調理操作について調べ記録することで学びを深める。

振り返りシート→グループで1つのテーマに取り組み完成させることになるため、出来上がった料理の評価について話し合いまとめ、仲間との活動による学びを深めていく。

実技試験→調理学実習Ⅰでは基本の技術（切り方）、調理学実習Ⅱでは料理を製作するなど、実技試験を行うことで基本の技術習得と応用する力をつける。

今年度は、コロナ感染予防のため、デモンストレーションの内容をスライドにして、密にならないように説明を行った。実習も一班二台の調理台を使用した。

#### 4. 教育の成果

調理学、調理学実習等では、実習ノートやレポートの作成や実習・実験などの体験により、具体的に食品の扱いや調理操作方法などについて理解する力がついていくと感じた。特に実習ノートは実施した内容の他、調理のポイントを振り返り記入することや

参考資料から調べた内容を記録することで、実践する力につながっていくと感じた。調理学での振り返り課題は復習のための手段となるため、テーマごとに実施していきたい。小テストはまとめのテストになるため、学習を積み重ねている学生は良い成績をとるが、個人的に差が開く結果となった。このことから、振り返り課題の返却時にテーマごとのポイントをもう一度復習することが必要になると感じた。そのため、振り返りの疑問点や問題点についても次の授業には回答する時間を設けてから次へ進むようにした。調理学実習の実技試験ではまだ技術の差が大きいと感じることもあるため、実践力強化のため、授業内での技術指導を個別に行うことが大切だと感じた。

授業アンケートの結果、予習や復習の時間が各教科に共通して少ないことが分かった。実習については前の週に次回の内容についてしっかり確認することで予習の時間を増やすことができると考える。また、教員の一方的な授業にならないように、グループ活動での学生が振り返りシートの作成や課題レポートの提出により学習に取り組みやすい形態を作っていきたい。

調理学から調理学実習へ関連性を持たせるために、授業内で食品の調理操作を理解しやすくし、調理へ応用できる流れを作り、調理学実習へつなげていきたい。また、給食の運営に関わる各科目のつながりを意識することでより深く学べると考えるため、教科教員とのコミュニケーションを大切に情報交換していきたい。