

ティーチング・ポートフォリオ

青森中央短期大学 食物栄養学科 講師

浜中 幸美

1.教育の責任

私は、中央短期大学の食物栄養学科の教員として、卒業必修、栄養士必修、栄養教諭2種の必修、公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の認定資格、食品科学教育協議会の認定資格、一般財団法人全国大学実務教育協会の認定資格などに係る科目を担当している。

課外活動では、学生が主体となりメニュー開発を行う産学官連携事業のイトーヨーカ堂弁当作成において、学生が授業で学んだ知識や技術を活用できるよう又社会貢献を実感できるよう指導している。

その他、キャリア支援委員として1年生には就活に必要な知識や経験を2年生には就職活動の支援を行っている。

学生が望む資格を取得できるよう、また社会人となった時に活かせるよう、現場を意識した知識及び技術の習得を目指し、授業を行っている。

2020年度の担当科目は以下の通りである。

【前期】

授業科目名	対象年次	コマ数	必修
食事計画論	1年次	15	卒業
調理学	〃	15 (うち7.5)	卒業 栄養士 栄養教諭2種 フードスペシャリスト
スタディスキルズ I	〃	15	卒業 秘書士
調理学実習 II	2年次	2コマ続き ×11.5回	卒業 栄養士 栄養教諭2種 フードスペシャリスト
フードコーディネート論	〃	15	フードスペシャリスト
フードスペシャリスト論	〃	15	フードスペシャリスト
特別研究	〃	15	卒業 秘書士 フードサイエンティスト

食品加工学実習	〃	2コマ続き ×11.5回（うち3 回）	フードサイエンティスト
---------	---	---------------------------	-------------

【後期】

授業科目名	対象年次	コマ数	必修
スタディスキルズⅡ	1年次	15 (うち5)	卒業 秘書士
調理学実習Ⅰ	〃	2コマ続き ×11.5回	卒業 栄養士 栄養教諭2種 フードスペシャリスト
食品加工学	〃	15	フードサイエンティスト
食品加工学実習	〃	2コマ続き ×11.5回（う ち8.5回）	フードサイエンティスト
特別研究	2年次	15	卒業 司書士 フードサイエンティスト
フードコーディネーター演習	〃	2コマ続き ×7.5回	フードスペシャリスト
調理学実習Ⅲ	〃	2コマ続き ×11.5回	

2.教育の理念

私の教育理念・目的は、健康（維持・増進・予防・治療）、文化（食育関連）、経済（生産・消費・観光資源など）に「食」が重要な位置を占めていることを認識し、自分が学んでいることが個人や社会に役立つものであることを理解できる人材、特に専門職である栄養士としての知識や技術を習得し、社会人となった後学んだことを実践できる人材を育てることである。そのためにも、学生に「食」の知識や技術は役に立つ、面白い、楽しい、興味深いと感じてもらえる教育を目指している。

3.教育の方法

「やってみせ、言って聞かせてさせてみて、ほめてやらねば人は動かじ」という格言があるが、教育はまさしくその通りと考える。講義で得た知識を、それに関連する演習や実習により技術や能力としての定着を図るため、他の科目との連携を図り、また実習においては「やってみせる」ことを意識して授業に取り組んでいる。

講義の科目では、視覚の情報が五感で受け取る割合として80%以上といわれていることから絵、写真、グラフ、動画などをなるべく多く使用し、知識の習得につながるようにしている。また、チームズを活用して資料や課題の配布、提出を行ない、資源と時間の無駄を省いている。

実習では、デモンストレーションなどを行い「やってみせる」授業を行っていたが、今年度はコロナ対策として三密をさけるため写真や動画を用いてデモンストレーションの代わりとした。また、調理実習室でプロジェクターを使用し授業に参加している学生全てに見えやすいようにしている。

演習では、今年度は青森県から依頼された「食育の啓発冊子」に掲載するレシピ開発を授業に取り入れ、実際に冊子になる過程を体験、また青森中央短期大学のカフェテリアのメニュー開発を行い採用されるなど、実践を意識した授業を行っている。

本学科の主たる取得資格である栄養士には、「食」「健康」に関連する様々な知識や技術が必要とされるが、職場で必要とされる知識が既存のテキスト等の内容に必ずしも網羅されているわけではないことも実感している。これらを踏まえ、私自身が調理師として働いた職場や栄養士・管理栄養士としての働いていた職場等で得た知識や技術を盛り込んだ講義や演習、実習を行い、実践的な能力と技術の定着に努めている。

4.教育の成果

講義に関しては、試験において基礎的な知識を問う選択や穴埋め問題のほか記述式の問題を加えて、本人の言葉で記述させることにより理解力の有無をはかった。

演習や実習では課題として出されるレポートやノート、作成した献立などの提出物により理解力を、作成した料理や盛りつけ及びその作成課程により技術及びコミュニケーション力の評価を行った。視覚に訴えた授業は模倣や想像ができるため一定の効果が認められるが、応用まで繋がらない学生が多く見られる。献立作成に関しては、作成上のルールを他の科目の教員と共有したことから、評価の観点が明確となった。

選択科目では、実習には熱心であるが座学は苦手とする学生が多く、基礎知識や理解力

の有無が結果を左右した。必修も同様であるが、その他として食への関心の度合いが結果に大きく反映したように思われた。昨年同様、食物栄養学科の学生だからといって「必ずしも食に関心があるのではない」ということを踏まえ授業に当たらなければならないと実感した。

5. 今後の目標

- ・自分が今何を学んでいるかを自覚させ、学んだ内容が他の科目と関連した知識や技術であることを理解させる。その上で考える力や他の知識と結びつける力、応用できる力を習得させる。
- ・献立作成に関しては指示された数値ばかりを意識しがちなため、「人」に提供するのだという意識をもった献立の作成を習得させる。
- ・卒業後に栄養士として就職した際、時をあまりおかずに戦力となれる様、献立作成に必要な知識と基本的な調理技術を習得させる。