

■ 教育の責任

◆【専門教育科目】

・（人と食べ物をつなぐ科目）

「給食管理」（栄養士・栄養教諭二種必修科目、1 学年前期）

→机間指導等の補助、全体の 1/2 の回の講義を担当教員の指導（助言・補足）の下行っている。

「給食管理基礎実習」（卒業必修科目、1 学年前期）

「給食管理実習Ⅰ」（栄養士・栄養教諭二種必修科目、1 学年後期）

「給食管理実習Ⅱ」（栄養士・栄養教諭二種必修科目、2 学年前期）

→（基礎・Ⅰ・Ⅱ 共通）発注、資料の準備、実習ノートのチェック、机間指導等の補助を行っている。

「給食管理校外実習」（栄養士・栄養教諭二種必修科目、2 学年前期）

→実習先の調整、依頼等の実習に関わる作業全般、事前・事後指導時の資料の準備、事前・事後指導実施時の進行等の補助を行っている。

「フードスペシャリスト論」

「フードコーディネータ論」（フードスペシャリスト必修科目、2 学年前期）

→机間指導等の補助を行っている。

「フードコーディネータ演習」（フードスペシャリスト必修科目、2 学年後期）

→発注、机間指導等の補助を行っている。

・（アカデミックスキルズ）

「スタディスキルズⅡ」（卒業・秘書士必修科目、1 学年後期）

「特別研究」（卒業・フードサイエンティスト・秘書士必修科目、2 学年通年）

→（Ⅱ・特別研究共通）研究を進める上での相談、情報提供、学生がテーマとする内容について参考資料の提供等の補助を行っている。

◆2年生アドバイザー

◆学生会館アドバイザー

■ 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、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。これを実現させるための教育の理念は、対象者に応じた適切な食生活をアドバイスできる学生を育てることである。対象者に応じた献立作成や調理の方法などを修得させ、適切な食生活をアドバイスできる栄養士を養成する。これは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、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が必要であるためである。

■ 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

（「■教育の方法」に記載した方法で教育をした結果、どのような成果が得られたかについては科目担当教員が記載するため補助をして感じたことであるが）、実習では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。

講義では令和3年度は全体の約1/2を担当教員の指導（助言・補足）の下行った。講義の際はテキストだけではなく、資料としてスライド（図表や画像なども入れて）を用いた。授業評価アンケートに“スライドがわかりやすい”という意見も見られたため、今後も理解が深まるように努めたい。