

青森中央短期大学 食物栄養学科

特任講師 池田友子

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 1 単位選択・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 1 単位選択・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 1 単位選択・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が、今年度はイオン東北との共同開発に取り組み新たに弁当の販売となった

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や器具の扱い方を知識として理解し、基礎調理学実習、調理学実習の調理実験や調理操作では体験を通し応用する力をつけてほしい。また、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、食卓の演出などと関連させ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

（1）調理学

① 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。

② 振り返り問題

テーマごとにまとめた振り返り問題を授業の終わりに実施した。授業の理解度を高める事や一回ごとの授業のポイントを覚えやすいような内容とした。

③ 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。

④ 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。

(2) 基礎調理学実習

① 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の実験に取り組みやすいようにしている。

② 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。

③ 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。

(3) 調理学実習Ⅰ・Ⅱ

① デモンストレーションや動画の使用

調理操作を分かりやすく理解できる内容にするために動画の他スライドを用い、料理のポイント、食材の説明を行い、調理作業についてはデモンストレーションを行い確認してもらった。切り方などの基本動作、作り方など、正確な作業のために目で見える学びとした。また、ICT（調理室に設置されたデジタルホワイトボード）の活用により、手元がより分かりやすくなりデモンストレーションの効果が出たと感じられた。

② 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。

③ 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。

④ 実技試験

調理学実習Ⅰでは、基本の技術（切り方）を実践できるかを評価した。調理学実習Ⅱでは、実習を振り返り実際に料理を製作することで基礎技術の活用が出来ているか、調理操作の工程が理解できているかなどを評価した。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ようにした。

4. 教育の成果

調理学実習、基礎調理学実習では、実習ノートやレポートの作成など実習・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振り返り、理解する力がついていくと感じた。特に調理学実習の課題である実習ノートは、実施した内容の他、調理のポイントを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。ただ記録する内容を事前に示したため、まとめ方において個人差が大きく評価に差が出る結果となった。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。

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。

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。平均勉強時間が基礎調理学実習、調理学ともに 30 分未満が 3 割程度になっているためもう少し学習しやすい流れを作っていきたいと思う。調理学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、課題のノートの内容について個人差が大きく、勉強時間が少ないことが考えられるので内容について具体的な例を挙げ取り組みやすくしていきたい。調理室の使い方の中に配管が邪魔になり動画が見えにくかったなどの感想もあり改善が必要と考える。

5. 今後の目標

(1) 短期目標

- ① グループ活動の支援を行い、コミュニケーション力をつける。
(基礎調理学実習・調理学実習Ⅰ・Ⅱ)
 - ・グループでの振り返りシートの作成
 - ・班で作業内容へのアドバイスや具体的な作業内容を示す
- ② 調理作業の実践力をつける。
 - ・一人一人への声掛けを重視(調理学実習Ⅰ・Ⅱ)
- ③ 授業内容について調べ、関連させ解決する力をつける
 - ・授業内に調べる時間を設け授業内容の理解度を高める

(2) 長期目標

- ① 科目間の関連を理解する
 - ・調理学から基礎調理学実習、調理学実習へと関連性を持たせ、授業内で食品の調理操作を理解し、調理へ応用ができる。
 - ・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。