

### ティーチングポートフォリオ

佐賀女子短期大学 地域みらい学科 尾崎加奈

#### 1. 教育の責任

現代は、外食・中食などの利用を享受できる社会となり、食の簡略化が進んでいる。反面、偏った栄養摂取や生活環境の変化による生活習慣病は低年齢にまで及び、国を挙げて食育を推進することが急務となっている。健康だけでなく、食料や環境などに関する諸問題もますます多様化・複雑化する時代に、食を通して社会のさまざまな分野で役割を担う学生たちに、あらためて食文化をふまえた調理の意義・基本を理解してもらいたい。

#### 2. 教育の実施における理念

調理の基本を身につけ、理論と実際が結びつくように基本手法を充実させるとともに、対象とする人に合わせて献立作成ができるように、充実させる。

今日、日本に定着しつつある世界各国の代表的な料理について、献立のみならず食文化や食習慣などにも触れて、異文化への理解を深める。

日本で行われている多くの行事に関する献立をとり上げ、季節感や食と文化のかかわりを学ぶことの大切さを理解する。

各献立を調理科学的に理解するとともに、歴史や背景を知り、併せて栄養士実力試験対策にも役立てる。

料理や食品と栄養価とのかかわりをより身近なものとする。

#### 3. 教育の方法

展開時期は2年次の後期となる。本コースでは、1年次前期に基本的な調理を楽しむ調理学実習Ⅰ、1年次後期に主に包丁操作を徹底的に鍛える調理学実習Ⅱおよび基本の和食を外部講師に学ぶ専門調理実習(和食)を必修科目として学習し

てきている。これらをふまえて、応用的な調理や献立作成に役立て、さらには大量調理や栄養指導および臨床的な場面でも大いに役立ててもらいたい科目として、設定された。

#### 4. 教育の成果

評価点平均は、83 であった。追再試該当者は1名であった。

評価結果(%)

| S  | A  | B  | C |
|----|----|----|---|
| 29 | 29 | 36 | 6 |

この授業の到達目標を充分達成した学生は58%、まあまあ達成した学生は42%であった。

この授業に関しての総合評価(5段階評価)では、4が最も多く58%、次いで5が33%であった。また、評価のうち、説明の仕方、興味が持てる工夫、理解の確認、将来役に立つか、体系的に整理されている、教材の工夫、評価方法や基準などについておおむね高い評価がみられた。他の教員による評価(授業改善取組による授業見学など)によると、2年生ということもあってなのか、調理の手順についての簡単な説明のみなものにもかかわらず、クラス全体的に大変スムーズに調理作業を行えることに感心した、との言葉をいただいた。声掛けや指示も効果的に行っていたとのことであった。

#### 5. 目標

学生の取り組み、教員への評価共にまずまずの結果が得られたと考えられた。学生自身が課題や実習内容に積極的に取り組めるように、興味を持たせるような工夫をさらに実施する必要があると考えられる。様々な点で、理解度を確認するための機会を効果的に設けたい。