

ティーチング・ポートフォリオ

大学名：大手前大学 所属：健康栄養学部 名前：禾本 悦子 作成日：2024 年 12 月 23 日

1. 教育の責任

「食」を通じて人々の健康および生活の質向上を支援する管理栄養士として、幅広い分野で社会に貢献できる人材を育成するとして健康栄養学部の教育目標をふまえて、栄養面そして食事面において社会現場で即戦力となるために応用する力を身につけ実践につながる能力の向上に努める。

「調理学実習Ⅰ」（1 年春学期 1 単位 必修科目）

「調理学実習Ⅱ」（1 年秋学期 1 単位 必修科目）

「調理学実習Ⅲ」（2 年春学期 1 単位 選択科目）

「食品加工学実習」（3 年春・秋学期 1 単位 必修科目）

2. 教育の理念

「建学の精神である“STUDY FOR LIFE（生涯にわたる、人生のための学び）”に基づき、豊かな教養と専門的学術、旺盛な自己開発精神、優れた国際感覚及び問題解決能力を備えた人材を育成し、地域の教育・研究および生涯学習の中心として、地域社会・国際社会に貢献する」という本学の教育目的をふまえ、管理栄養士として健康・栄養・食に関わる学びを積み重ね、コミュニケーション能力、計画力、応用力、および実行力などを修得し、人々の健康づくりに貢献できるような人材を育成することを教育理念としている。

3. 教育の方法

「調理学実習Ⅰ」は、1 年春学期に学ぶ科目であるため調理に慣れることからはじめ、加熱調理操作など調理の基礎を習得する。「調理学実習Ⅱ」では、調理学実習Ⅰで習得した調理技術を活かし、調味パーセントに基づいた味付けなど、基礎から応用調理へと発展していく。授業は、デモンストレーション・学生実習・試食・後片付けという流れである。デモンストレーションでは、食材の扱い方など一から説明し、調理操作を理解しやすいように丁寧に進めるように気をつけている。学生実習では、効率的な作業手順で進められるようにサポートしながら各班の指導を行う。試食では、出来上がった班ごとに盛り付け、配膳などを評価・補足説明を行い食べて学んでもらうようにしている。また毎回の実習内容をノートにまとめ、復習を行うように指導している。

「調理学実習Ⅲ」は、家庭料理技能検定試験 2 級の資格取得を目指すものである。講義の回では、各項目の最後にまとめとして確認テストを行い、翌週に過去問試験で実力をつけるようにしている。実習の回では、調理課題がクリアできるように繰り返し練習を行い、調理技術の向上をめざすよう指導している。

「食品加工学実習」は、衛生管理などにも配慮して作業をすすめ、身近な食品加工品を実際に作ることで、食品の加工原理を体験的に理解できるように丁寧に説明を行い、調理操作を間近で見られるようにしている。また毎回の実習内容をワークシートにまとめて復習し、関連した加工品の調査学習を行うように指導している。

4. 教育の成果

授業アンケートでは、デモンストレーションで作業工程のわかりやすさに評価コメントがあり今後も努力したいと思う。班内でのコミュニケーションも授業回数を重ねるごとに向上しておりチームワーク力がついたようである。調味計算などが少し苦手なようで、復習しながらの指導を心がけたいと思う。

5. 改善への努力と今後の目標

学生の調理技術の向上を図るために、秋学期の実技テストむけて授業内また授業外において個人練習時間を設けたことにより、調理技術の向上に効果があったことに加え、調理を身近に感じ取ってもらえたようである。今後も指導方法を工夫していきたい。

【添付資料】

特になし