

ティーチング・ポートフォリオ

1. 教育の責任

2023年度の担当科目一覧表

科目区分 (教養/専門/教職)	科目名	種別 (必修/選択)	開講時期	受講者数
専門	給食計画・実務論	必修	1年前期	28名
専門	基礎調理学実習1	必修	1年前期	28名
専門	給食管理実習1	必修	1年後期	25名
専門	給食管理実習2	必修	2年前期	35名
専門	学外実習1(事業所)	必修	2年前期	35名
専門	臨床栄養学実習	選択	2年前期	35名
専門	食事療法	選択	2年後期	35名
専門	健康栄養ゼミナール1.2	必修	2年前・後期	9名
教職	栄養教育実習事前・事後指導	必修	2年前・後期	4名

2. 教育の理念

教育理念と目標は、食の専門家として、豊かな人間性や栄養士に必要な知識・技能を身に付けさせ、食と健康の分野で幅広く活躍できる人材の育成を目指す。また、人々の健康の維持・増進に貢献する専門的職業人として、栄養学的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をすることを目標として指導を行っている。

3. 教育の方法

栄養の指導や給食の運営、栄養や健康に関する知識や技能について、知識や技能を体系的に組み合わせて、食べ物と人体・社会との相互の関係性を深く学ばせ、根拠に基づいた科学的な判断ができる教育を行っている。

・給食計画・実務論では給食の基礎を学ぶ授業であり、後期の授業に向けて実習の基礎を学ぶ。

・基礎調理学実習1では、主に調理の様式別に日本・西洋・中国料理を実習する。調理操作から配膳・試食・後片づけに至るまでを理解し、調理の基礎を身に付ける授業である。和洋中製菓のプロシェフにより、直接学ぶ実習が整っている。

・給食管理実習1では班構成で行う学内実習であり、実際の給食現場を想定し、最大100人分へ提供する給食を作る。栄養給与基準量を設定して、目標値に達するように何度も栄養計算し献立を作成する。更に現場では、3チームに分かれ、その日の献立の担当班が主任栄養士となり、調理現場を動かす指示を出し、円滑に調理を進める。基本的にすべて学生だけで実習が行われる。リーダーシップ、コミュニケーションが求められ、給食運営の基礎を学ぶ。その授業内容は、栄養・食事管理、食材管理、大量調理、作業管理、衛生管理、施設・設備管

理、経営管理を学び、学生は、献立作成の技術の向上、対象者への適切な栄養指導内容の表現、良質な接客対応についても身に付けることができる。

・給食管理実習2では給食管理実習1を通して得た理論や知識を再確認し給食管理の展開を学ぶ実習である。学外実習1（事業所）前の事前実習として、保育園・老人福祉施設・小学校の給食業務を理解し、栄養士の役割に対して理解する授業である。その施設実習にむけて調理技術の向上に努める。

・学外実習1（事業所）では栄養士取得のための学外実習である。社会で活躍する栄養士は様々であり、保育園・小学校・福祉施設での栄養士業務の実際を経験する。

・臨床栄養学実習における授業の取り組みでは、災害時の給食室の状況で栄養士の役割を理解してもらう。臨床調理は、疾病の手助けとなることと美味しい食事を提供する意義や調理技術を学ぶ実習である。

・食事療法では、治療食の特徴を理解し、適切な栄養管理のできる献立作成の方法を学ぶことを目的とした授業である。食事療法を必要とする対象者の情報（背景）を想定し、病態に応じた食材料、調理方法を選択することができ、展開献立を作成する演習をおこなっている。

・健康栄養ゼミナールは、今年度は、3つのテーマで取り組んだ。

SDGsに関する未利用魚の活用や農大学の野菜を使用したレシピ作成や調理実習をおこない、地域の方へレシピ提供をおこなった。

ヴィーガン食レシピの取り組みについては、近郊の病院の栄養科との共同での取り組みで行った。もう一つは、ネパールの保育園でのおやつ提案とレシピ作りに取り組んだ。

・栄養教育実習事前・事後指導は、前・後期の授業である。教育実習準備のための模擬授業や近隣の小中学校へ栄養教諭がおこなう実際の授業を参観させていただく。

4. 教育の成果

・給食管理実習では、大量調理を学ぶために100人分の食事を提供し、職員、健康栄養学科2年生への喫食を行う。決して楽とは言えない実習であるが、やりがいと達成感を学生は実感している。

・栄養教育実習事前・事後指導において、教育実習前の近隣の小中学校の栄養教諭の授業見学は、授業のイメージが沸き、学生はとても参考となった。

・栄養士実力認定試験の給食管理論が、前期試験の範囲であるが、全国平均以上という結果である。

5. 今後の目標

給食管理実習を通して大量調理、最新機器の技術を実際に身に付けることを目標としており、社会で栄養士として仕事をしていくなかで、実際に現場で戸惑わない授業を行う。

また、献立作成は調理・給食の要となるので、自作した献立の栄養計算の評価をおこない、必要な栄養摂取の基準を満たす献立を練り上げていく等、献立作成技術も身に付く授業内容とする。

臨床栄養学実習においては、臨床調理として疾病の特徴を学び、調理技術の応用を学び、「病気があっても美味しいと食べてもらえる食事」の提供を目標に、そのためにはどのような工夫が必要かを考えることができる、技術力を高める授業を行う。

健康栄養ゼミナールにおいては、栄養士の専門知識と自分の意見を論理的に述べることができ実践にむけて研究と発表ができる。

6. 根拠資料

- シラバス
- 授業資料
- 授業評価アンケート結果
- 授業改善計画書
- レポート（非公開）
- FWJConLine[「給食管理実習 2」コース