

実践的な栄養士養成についての一考察 (2) ～調理学の観点から～

山村 涼子・山下 浩子・眞部 真紀子
石井 妙子・眞谷 智美・高松 幸子

The consideration about practical dieticians training (2)
～ From the viewpoint of the cooking science ～

YAMAMURA Ryoko, YAMASHITA Hiroko, MANABE Makiko
ISHII Taeko, MAMIYA Tomomi and TAKAMATSU Sachiko

We have conducted a questionnaire survey to verify the achievement degree in the compulsory subjects for dietician license and in the diploma policy that Kurume Shin-ai College set up the targeted education for admitted students during 2017-2020 of the department of Food Design. Additionally, have conducted a questionnaire survey to verify the achievement degree of cooking studies subjects, too. Then we think the Practical training is most valid to acquire the knowledge and cooking techniques for dietician training. Especially to acquire skill for a making menu and a cooking procedure in the providing meals service.

However, we also have found that students needed to study more by themselves and the students could not have their cooking training sufficiently with its decreases under the influence of impact of the spread of new coronavirus infections (COVID-19). Therefore, the students have not acquired the practical ability sufficiently. The final students entered in 2021 are last students for Kurume Shin-ai College. We will concentrate our efforts more to grow them up as a work-ready graduate based on past education and instruction result.

Key words: dietician training, degrees of skill, diploma policy, self-evaluation, cooking science

キーワード： 栄養士養成、習熟度、ディプロマ・ポリシー、自己評価、調理学

はじめに

久留米信愛短期大学は、福岡県の筑後地区で唯一の栄養士養成課程を持つ短期大学であり、1968 (昭和 43) 年の開学以来長きにわたり栄養士を養成・輩出してきている。フードデザイン学科 2021 年度の卒業生も約 8 割が栄養士の資格を生かした職に就き、信愛栄養士として地域社会で活躍・貢献してくれると信じている。

本学科の具体的な教育目的・目標は「食に関

するあらゆる場において、豊かな感性と総合的な技術を持った栄養士を養成する。すなわち、自分を他者に生かす喜びをもち、健康的な食事を計画・調理・提供できる基礎知識と食空間を演出できる応用力を身につけた栄養士を育成する。」である。この教育目的・目標に基づいたディプロマ・ポリシー (学位授与の方針) として、地域社会に専門的職業を通して貢献できる総合

能力 8 項目を掲げ、学科における理論的・実践的授業を履修し、卒業までに身につけることとしている。

筆者らが担当する専門教科(栄養士免許必修科目)の中でも給食業務に必要とされる栄養士の実践的な知識と技術、特に調理理論に基づいた技術を身につけることは、栄養士免許を取得する上で必要不可欠である。しかしながら、学生の調理技術の未熟さや調理理論の乏しさを実感し、調理学関連科目の習熟度についてのアンケート調査を 2015 (平成 27) 年より実施している。その一部は、本学研究紀要第 40 号¹⁾・41 号²⁾にて報告している。また前報、第 44 号³⁾では栄養士免許必修科目における習熟度を確認し、学科が定める教育目的・目標およびディプロマ・ポリシーの到達度について測定・検証を行い、報告した。

本研究では、前報に引き続き、栄養士免許必修科目の習熟度、およびディプロマ・ポリシーの到達度の確認を行うためにアンケート調査を実施した。さらに、調理学の観点から、関連科目の習熟度についてのアンケート調査の集計結果とも合わせて測定・検証を行った。

方 法

1. 調査対象

本学フードデザイン学科 2017 (平成 29) 年度入学生 19 名、2018 (平成 30) 年度入学生 19 名、2019 (令和 1) 年度入学生 25 名、2020 (令和 2) 年度入学生 16 名を対象とした。

2. 調査方法

2019 年度入学生と 2020 年度入学生にのみ、2 種類の自己評価アンケートを実施した。一つは「実践的な栄養士養成についての自己評価」として、栄養士免許必修科目における知識と技術の習熟度に関するアンケート調査、もう一つは「学科のディプロマ・ポリシーの習得についての調査」の 2 種類である。習熟度に関する自己評価は 1 年次・2 年次の後期終了時に、ディプロマ・ポリシーの習得については 2 年次後期

終了時に、それぞれ集合自記式にてアンケート調査を行った。

「調理関連の知識・技術の習熟度についてのアンケート調査」は対象者全員に対し、1 年次・2 年次の後期終了時に集合自記式にて実施した。

3. 調査内容

栄養士免許必修科目の習熟度に関するアンケートは、学科の教員全員で独自に作成し、2 年間の学生生活全般において利用している『入学から卒業までのガイドブック』⁴⁾内の「本学が目指す栄養士」の 5 段階評価のチェックリストを活用した。献立作成や衛生管理等、20 項目について学生が自身を振り返って 5 段階評価を行うチェック表で、本来なら 1 年後期終了時と栄養士免許必修の学外実習「校外給食管理実習 I」を終えた 2 年前期終了時の計 2 回実施して比較をしている。しかし 2020 年度と 2021 年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、学外実習を 10 月に延期したため、2 回目の自己評価の時期も後期にずれ込み、「実践的な栄養士養成についての自己評価」として、5 段階評価に加えて、評価の理由・根拠や 1 年次から 2 年次の変化についても記入することとした。

ディプロマ・ポリシーの習得についてのアンケートは、就職部が毎年 12 月に実施している「卒業生に関する専門就職先からの評価」で使用している調査票⁵⁾の書式を活用し、学科のディプロマ・ポリシー 8 項目に即した質問内容に対して、5 段階評価で回答することとした。2019 年度入学生においては、就職部による 2021 年 12 月調査の「卒業生に関する専門就職先からの評価」⁶⁾の結果とも比較検討した。

調理関連の知識・技術の習熟度についてのアンケート調査は、調理学関連科目のシラバス到達目標に合わせ、1 年次と 2 年次で一部質問項目を変えた箇所はあるが、習熟度の把握や比較検証を統一して行うために、ほぼ同じ内容の質問項目とした。

1 年次は、「調理学」、「基礎調理学実習 I・II」、「給食管理実習 I」、「フードプロジェクト I・II」の学びを終え、調理の基礎である計量器具の操

作方法や基本的な調理操作の習熟度について質問した。

2 年次は、それに加えて「応用調理学実習 I・II」、「給食管理実習 II」、「フードプロジェクト III・IV」の学びを終え、外部講師による専門料理の知識・技術の習熟度、および調理の応用力についての自己評価も項目に入れた。

1・2 年次共通の項目としては、自宅での調理の復習や実技テスト前の練習等、自主学习としての料理経験、授業に関する意見や感想について質問した。

結 果

1. 調査対象

2017 年度入学生は 1 年次に 19 名、2 年次に 18 名、2018 年度入学生は 1 年次に 18 名、2 年次に 19 名、2019 年度入学生は 1 年次・2 年次ともに 25 名、2020 年度入学生は 1 年次に 16 名、2 年次に 15 名を対象として、それぞれの調査を行った。

2. 調査結果

(1) 栄養士免許必修科目の習熟度に関するアンケート

2019 年度と 2020 年度入学生にのみ実施し、回答率は 2019 年度入学生 96%、2020 年度入学生 81%であった。

表 1 に示す学科のディプロマ・ポリシー 8 項目のうち、栄養士免許必修科目が該当する第 3 項目から第 6 項目についての自己評価に着目して検証した。

表 2 にアンケート結果を示す。学科のディプロマ・ポリシーの第 3 項目から第 6 項目の内容を細分化した 20 項目の質問について、1 年次と 2 年次の 5 段階評価の平均値とその差を示した。5 段階評価の平均値は、ほとんどの項目において、2019 年度入学生と 2020 年度入学生のどちらも、1 年次と 2 年次の評価ともに大差はなかった。ただ第 3 項目の献立作成の評価について、1 年次の評価はどちらの年度の学年も同じくらいの値だが、2 年次の評価は 2020 年度入学生の方が高く、1 年次と 2 年次の差が大きかった。この評価の理由・根拠としては、学外での実習経験を挙げている学生が多かったが、とくに 2020 年度入学生の中には、「施設の利用者別の

表1 フードデザイン学科のディプロマ・ポリシー

第1項目	キリストの教えに基づく価値観を土台とし、人との関わりを実践できる
第2項目	現代社会に生きる人間に必要な教養を身につけ、社会の一員として責任ある行動ができる
第3項目	給食業務に必要とされる栄養士の実践的な知識と技術を身につけ、給食を運営することができる
第4項目	健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導を行うことができる
第5項目	調理理論に基づいた技術を身につけ、おいしく安全な食事を作ることができる
第6項目	食品中の栄養成分が生体内でどのように利用されるかを理解することができる
第7項目	食と栄養に関する知識をより広い視点で総合的に捉える力を身につけ、家庭や地域社会に栄養士として貢献できる
第8項目	医療事務に必要とされる基礎的な知識と技術を身につけ、実践できる

表2 実践的な栄養士養成についての自己評価

ディプロマ・ポリシー	質問	2019年度入学生			2020年度入学生			評価した理由・根拠 (1年次から2年次の変化) ○2019年度入学生 ●2020年度入学生	
		5段階評価の平均値		5段階評価	5段階評価の平均値		5段階評価		
		1年次	2年次	1年次と2年次の差	1年次	2年次	1年次と2年次の差		
第3項目	献立作成	問1	3.0	3.4	0.4	3.1	3.8	0.7	○まだ苦手、自信がない ●学外実習で利用者別の献立について学んだ
		問2	3.3	3.7	0.4	3.2	3.9	0.7	○未だ調べなからの作業 ●学外実習で行事食を学んだ
		問3	2.7	3.1	0.4	2.7	3.4	0.7	○学外実習に行ったことで理解 ●献立作成の実習課題で高い評価を得た
		問4	2.6	2.9	0.3	2.7	3.3	0.6	○難しい
	発注	問5	2.8	3.2	0.4	2.9	3.4	0.5	○給食管理実習の授業で学んだ ○授業がなくなり忘れた ○発注書を作ったことがない
	指示出し	問6	2.6	3.1	0.5	3.1	3.4	0.3	○給食管理実習の授業で経験 ○未熟
第4項目	栄養指導	問7	3.1	3.8	0.7	2.9	3.5	0.6	○学外実習に行ったことで理解 ○実習報告会に参加して理解 ●授業で学んだ
	問8	3.0	3.5	0.5	2.8	3.2	0.4		
第5項目	衛生管理	問9	3.2	3.8	0.6	3.2	3.6	0.4	○学外実習に行ったことで理解
		問10	3.3	3.8	0.5	3.1	3.7	0.6	
		問11	3.3	3.8	0.5	3.4	3.8	0.4	
	下処理・裁断	問12	3.0	3.4	0.4	3.3	3.7	0.4	○まだ苦手 ●日々の実習で学んだ
		問13	3.0	3.5	0.5	3.3	3.6	0.3	○学外実習に行ったことで理解 ○学外実習で技術不足に気づいた ●日々の実習で学んだ
		問14	3.0	3.3	0.3	3.1	3.6	0.5	
		調理	問15	2.8	3.1	0.3	2.8	2.9	0.1
	盛り付け	問16	2.8	3.3	0.5	3.1	3.5	0.4	○学外実習で学んだ ●日々の実習で学んだ
		問17	3.3	3.8	0.5	3.4	3.8	0.4	○授業や学外実習で学んだ
	保管	問18	3.3	3.7	0.4	3.3	3.7	0.4	○給食管理実習が終わり不安
問19		3.3	3.8	0.5	3.4	3.9	0.5	○授業や学外実習で学んだ	
第6項目	食品	問20	3.3	3.7	0.4	3.4	3.9	0.5	○1年次よりは理解 ○覚えることが増えてわからなくなった

献立について学ぶことができた」や「行事食について学んだ」、さらに「献立作成の実習課題で高い評価を受けた」と回答している学生もいた。

第5項目の調理作業に関する質問の問15「調味%などの変更に対応できる」の評価については、どちらの年度の学生も低く、さらに1年次と2年次の差も小さかった。

給食業務に関する質問で、第3項目の指示出しと第5項目の衛生管理、下処理・裁断については、2019年度入学生の方が1年次と2年次の差が比較的大きかった。この評価の理由・根拠としては、学内での給食管理実習の授業や学外実習での経験を挙げている学生が多かった。

(2) ディプロマ・ポリシーの習得についてのアンケート

2019年度と2020年度入学生にのみ実施し、回答率は、2019年度入学生96%、2020年度入学生81%であった。

表3にディプロマ・ポリシーの習得についての調査結果を示す。就職部が毎年12月に実施している「卒業生に関する専門就職先からの評価」調査票の書式を活用し、学科のディプロマ・ポリシー8項目に即した質問内容に対する5段階評価の人数および平均値を示した。

この調査では、どの項目も2020年度入学生の自己評価の方が0.3ポイント程高いが、第4項目の「対象者に応じた栄養指導(食育活動)

を行うことができる」だけ 0.1 ポイント低く、第 3 項目給食業務の「献立表や発注書作成などの事務能力を身につけている」の評価は同じ値だった。

2019 年度入学生については、2021 年 12 月に就職部が実施した「卒業生に関する専門就職先

からの評価」の調査結果とも比較・検討してみた。この調査では、栄養士として就職した 16 名のうち 8 名についての回答を得た。表 4 に卒業前の自己評価と専門就職先からの評価の平均値を示した。第 3 項目の給食業務に関する質問の「献立表や発注書作成などの事務能力を身に

表3 学科のディプロマポリシーの習得についての調査

項目		評	ほとんどできていない	あまりできていない	どちらでもない	まあできている	よくできている	平均値
			1点	2点	3点	4点	5点	
		(人数)					(点数)	
1	挨拶や言葉遣いなどの礼儀や社会的マナーを身につけている	2019年度入学生		2	5	14	3	3.8
		2020年度入学生				11	2	4.2
2	仕事に取り組む姿勢や責任感を身につけている	2019年度入学生			7	15	2	3.8
		2020年度入学生			2	8	3	4.1
3	給食業務 食品や作業の衛生管理を理解し、実践できる	2019年度入学生		1	10	12	1	3.5
		2020年度入学生			2	10	1	3.9
	給食業務 献立表や発注書作成などの事務能力を身につけている	2019年度入学生		2	17	4	1	3.2
		2020年度入学生		3	4	6		3.2
4	対象者に応じた栄養指導(食育活動)を行うことができる	2019年度入学生		3	13	7	1	3.3
		2020年度入学生		4	3	5	1	3.2
5	調理作業 基本的な調理技術を身につけている	2019年度入学生		1	12	9	2	3.5
		2020年度入学生			3	9	1	3.8
	調理作業 効率の良い調理作業ができる	2019年度入学生	1	2	11	9	1	3.3
		2020年度入学生			6	5	2	3.7
6	食品と健康 食品や栄養の知識を身につけている	2019年度入学生		3	10	10	1	3.4
		2020年度入学生			5	8		3.6
	食品と健康 食中毒や食物アレルギーについて理解できており、対応することができる	2019年度入学生	1	3	11	9		3.2
		2020年度入学生			6	6	1	3.6
7	食と栄養に関する総合的な知識と技術を身につけ、職場に貢献できる	2019年度入学生		2	15	6	1	3.3
		2020年度入学生			6	6	1	3.6

つけている」と第4項目の「対象者に応じた栄養指導（食育活動）を行うことができる」、第5項目の調理作業に関する質問の「効率のよい調理作業ができる」の評価が自己評価よりも低い結果であった。一方、第6項目の食品と健康に関する評価は高かった。

(3) 調理関連の知識・技術の習熟度についてのアンケート

2017年度入学生（1年次19名、2年次18名）、2018年度入学生（1年次18名、2年次19名）、2019年度入学生（1年次・2年次とも25名）、2020年度入学生（1年次16名、2年次15名）の学生を対象に、それぞれ学年末に調査を行った。

表4 2019年度入学生の卒業前の自己評価と専門就職先からの評価

項目	評価値	ほとんどできていない	あまりできていない	どちらでもない	まあできている	よくできている	平均値	専門就職先からの評価(平均値)
		1点	2点	3点	4点	5点		
		(人数)					(点数)	(点数)
1	挨拶や言葉遣いなどの礼儀や社会的マナーを身につけている		2	5	14	3	3.8	4.0
2	仕事に取り組む姿勢や責任感を身につけている			7	15	2	3.8	3.9
3	給食業務 食品や作業の衛生管理を理解し、実践できる		1	10	12	1	3.5	3.4
	献立表や発注書作成などの事務能力を身につけている		2	17	4	1	3.2	2.9
4	対象者に応じた栄養指導（食育活動）を行うことができる		3	13	7	1	3.3	2.4
5	調理作業 基本的な調理技術を身につけている		1	12	9	2	3.5	3.5
	効率の良い調理作業ができる	1	2	11	9	1	3.3	3.0
6	食品と健康 食品や栄養の知識を身につけている		3	10	10	1	3.4	3.6
	食中毒や食物アレルギーについて理解できており、対応することができる	1	3	11	9		3.2	3.5
7	食と栄養に関する総合的な知識と技術を身につけ、職場に貢献できる		2	15	6	1	3.3	3.3

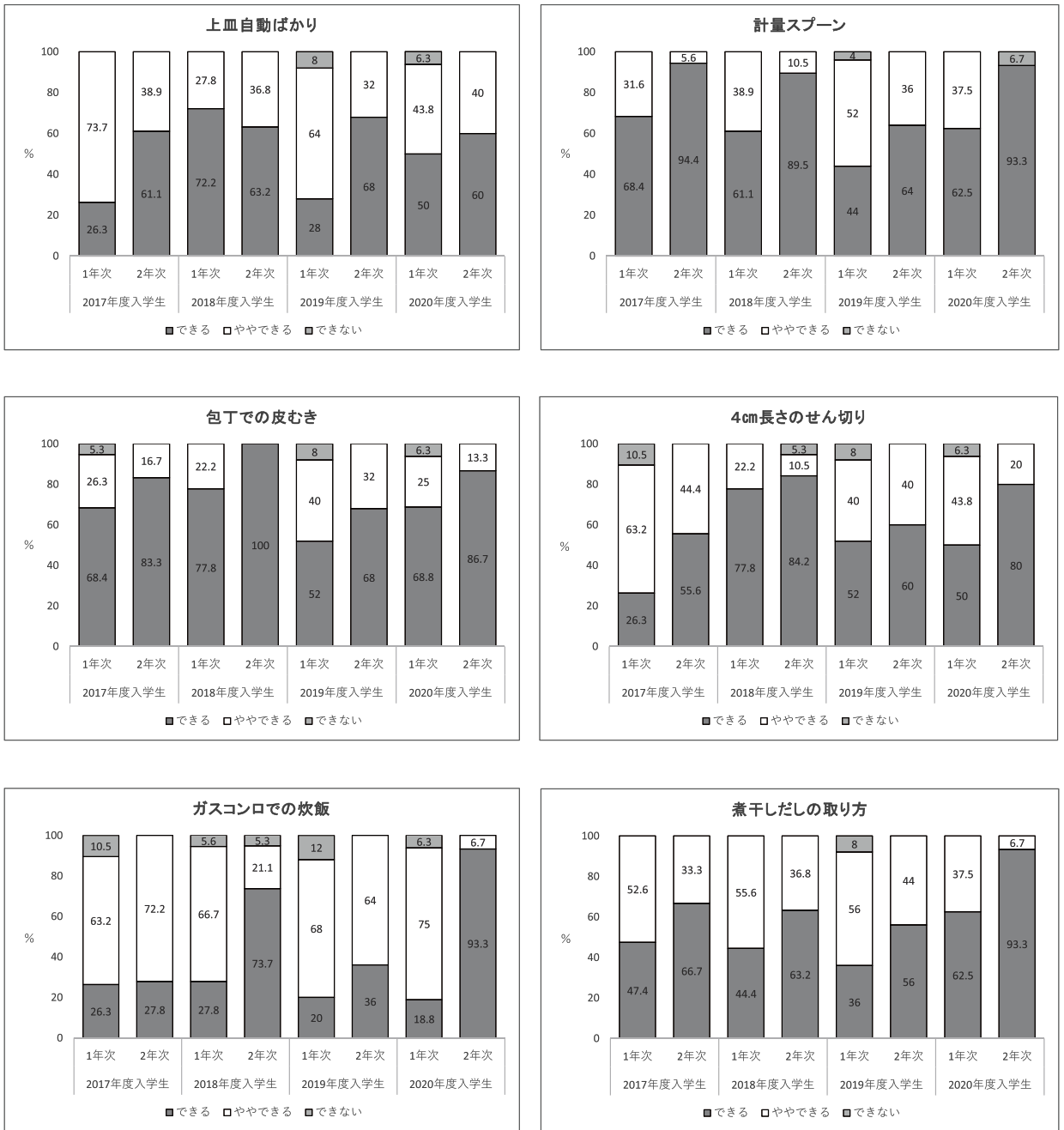


図1 計量器具の操作方法と基本的な調理操作の習熟度

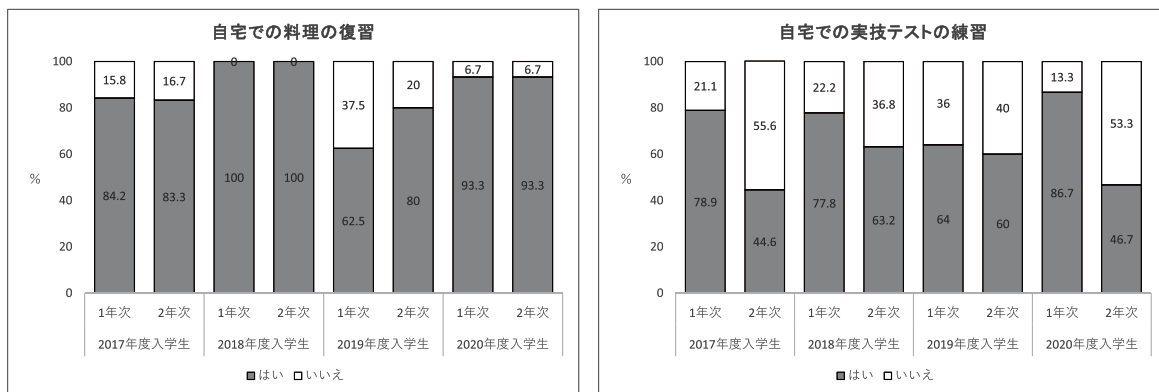


図2 自宅での料理経験

質問項目は1・2年次ともほぼ同じ内容で、調理の基礎である計量器具の操作方法や基本的な調理操作の習熟度について質問した。結果を図1に示す。

上皿自動ばかり(ばね式)の操作方法是苦手とする学生が多く、1年次終了時点で「できる」と回答した学生は2017年度と2019年度の入学生では30%にも満たなかった。2年次終了時点でも、すべての年度で70%には届かなかった。計量スプーンの操作方法については、2019年度入学生以外の学生は、2年次には約90%が「できる」と回答した。

調理操作の中の「包丁での皮むき」も2019年度入学生の習熟度がほかの年度の学生よりも低かった。また「4cm長さのせん切り」の習熟度については、2017年度と2019年度入学生が低かった。

調理の基本である「ガスコンロでの炊飯」についての質問では、1年次はどの年度の学生も30%未満とかなり低いが、2年次は2018年度と2020年度入学生で「できる」と回答した割合が高かった。みそ汁を作る際の「煮干しだしの取り方」についても、2020年度入学生は2年次には90%以上の学生が「できる」と回答した。

調理学実習で学んだ料理を復習したり、実技テスト前に練習したり、自宅での料理経験につ

いての質問結果を図2に示す。

復習に関しては、どの年度も高い値で、とくに2018年度入学生は1・2年次ともに100%、2020年度入学生も90%を超えていた。練習については、2019年度入学生は1・2年次ともに約60%と変わらなかったが、ほかの年度は、1年次の時は約80%が練習をしていたのが、2年次には約45～60%に減少していた。

授業に関する意見や感想については、どの年度の学生も1・2年次のアンケートにおいて、知識や技術の向上を自覚した内容やさらなるスキルアップを目指した前向きな内容が多かった。具体例としては、「給食管理実習での大量調理の経験により、野菜の下処理が身についた」(2017年度入学生)、「フードプロジェクト活動で対象者や条件に合わせた献立作成について学ぶことができた」(2018年度入学生)等の感想があった。一方で新型コロナウイルス感染症拡大による影響を受けた2019年度・2020年度入学生においては、「外部講師による講座が中止になり残念だった」や「対外的な活動ができなかった」等の感想もあった。

考 察

学生が 2 年間で栄養士としての基本的な知識や技術をどの程度身につけることができたのか、その習熟度の確認、および学科のディプロマ・ポリシーの到達度について測定・検証を行った。すなわち、本学が目指す栄養士の養成において、学科の教育目的・目標に基づいたディプロマ・ポリシー 8 項目のうち、筆者らが担当する栄養士免許必修科目の教育内容に該当する第 3 項目から第 6 項目について、学生の自己評価に着目して検証した。さらに、調理学の観点からも、関連の科目である「調理学」、「基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、「応用調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、「給食管理実習Ⅰ・Ⅱ」、「フードプロジェクトⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」について学生の習熟度を確認した。

栄養士免許必修科目の習熟度に関するアンケートでは、学科のディプロマ・ポリシーの第 3 項目から第 6 項目の内容を細分化した 20 項目について、2019 年度と 2020 年度入学生にのみ調査を行った。

5 段階評価の平均値は、どの項目においてもどちらの年度も、1・2 年次の評価ともに大差はなかった。ただ第 5 項目の調理作業に関する質問の間 15「調味%などの変更に対応できる」の評価については、どちらの年度の学生も評価が低く、さらに 1 年次と 2 年次の差も小さかった。調理実習後には廃棄率を使って食材の正味重量を算出し、栄養価計算や調味%・塩分%の計算をレポート課題としているが、実際に苦手な学生も多く、2 年次になっても未熟であることがわかる。

第 3 項目の献立作成の評価については、1 年次の評価はどちらの年度の学生も同じくらいの値だが、2 年次の評価は 2020 年度入学生の方が高く、1 年次と 2 年次の差が大きかった。逆に給食業務に関する質問で、第 3 項目の指示出し、第 5 項目の食品の衛生管理や下処理・裁断については、2019 年度入学生の方が 1 年次と 2 年次の差が比較的大きく、習熟度がやや高いと判断できる。これらの評価の理由・根拠として、表

2 ではどちらも学内外での実習経験を挙げている学生が多かったが、2019 年度入学生は、1 年次までは例年通り学内での調理実習や給食管理実習の授業を行うことができていたので、少なからず関係性があると考えられる。しかし 2020 年度入学生は在学中の 2 年間すべてが新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、通常の実習ができなかった。学内での大量調理の経験はもちろん、学外でも調理現場での実習よりも「献立作成」等の座学の機会が多かったのではないかと表 2 より推測できる。卒業後、栄養士として就職し、実際に調理の現場に立った際に影響を及ぼさなければよいがと危惧する。

学科のディプロマ・ポリシーの習得についても 2019 年度と 2020 年度入学生にのみ調査を行った。それぞれの年度の比較では、どの項目も 2020 年度入学生の自己評価の方が高いが、第 4 項目の「対象者に応じた栄養指導(食育活動)を行うことができる」だけ低かった。これも新型コロナウイルスの影響で常にマスクをして、対象者とも距離を置き、なるべく大きな声を発しない状況下で栄養指導を行うということに自信がないのであろうと推察する。

2019 年度入学生については、2021 年 12 月に就職部が実施した「卒業生に関する専門就職先からの評価」の調査結果とも比較・検討してみた。この調査では、栄養士として就職した 16 名のうち 8 名について、就職後 8 ヶ月あまり経った時点での回答を得た。そのため、献立表や発注書作成などの事務作業や栄養指導(食育活動)等を行う機会はまだなかったのかもしれないと考えられ、それで評価も低かったのではないかと想像する。第 6 項目の食品と健康に関する評価は自己評価よりも高く、食品や栄養の知識は多少なりとも身につけることができたのかと安堵している。ただ、第 5 項目の調理作業に関する質問の「基本的な調理技術を身につけている」の評価は比較的高かったのに、「効率のよい調理作業ができる」の評価が自己評価よりも低かった。実際の調理現場では、まだ即戦力として動くことができていない状況であることがよくわかる。授業での調理実習と実際の調理作業

との違いを実感していることと想像する。

調理関連の知識・技術の習熟度についてのアンケートについては、2017 年度入学生、2018 年度入学生、2019 年度入学生、2020 年度入学生の学生を対象に、それぞれ 1・2 年次の学年末に調査を行った。

調理の基礎である計量器具の操作方法や基本的な調理操作の習熟度についての質問では、上皿自動ばかり（ばね式）の操作方法で「できる」と回答した学生は 2 年次終了時点でも、すべての年度で 70%には届かなかった。この調査は 2015 年から実施しているが、実際に上皿自動ばかり（ばね式）を使用した計量ができない学生が年々増えてきているように感じる。容器等に入れた食品の重量をはかりの目盛から読み取り、あとで容器等の重量を差し引いて食品の重量を算出する必要があるが、学生の場合は目盛の読み方がわからないという場面が多々見受けられる。今は簡便なデジタル式のはかりもあるが、大量調理の現場では従来のはね式計量器具を使用する所も多いので、本来ならば学生時代にしっかり身につけておくべき操作であり、今後の課題と考える。

調理操作の中の「包丁での皮むき」は 2019 年度入学生の習熟度がほかの年度の学生よりも低く、「4cm 長さのせん切り」の習熟度についても、2017 年度と 2019 年度入学生が低かった。また、調理の基本である「ガスコンロでの炊飯」と「煮干しだしの取り方」についての質問でも、2017 年度と 2019 年度入学生が低く、2018 年度と 2020 年度入学生は 2 年次に「できる」と回答した割合が高かった。とくに 2020 年度入学生は、炊飯もだしの取り方についても、2 年次には 90%以上の学生が「できる」と回答した。

2018 年度入学生は 2 年間を通して「フードプロジェクト I・II・III・IV」が開講され、本学研究紀要第 42 号⁷⁾・44 号⁸⁾に報告しているようにレシピの考案や食育講座の企画立案、調理実習ボランティアへの参加等、様々な活動に精力的に取り組んだ。その経験が調理学関連科目の習熟度にも良い影響を与えていると考える。しかし 2020 年度は前述の通り新型コロナウイ

ルス感染症拡大による影響で、調理関連科目の中でも調理実習を伴う科目やフードプロジェクト活動は休止や内容の変更を余儀なくされた。2019 年度入学生の 2 年次と 2020 年度入学生の 1 年次は、この影響が調査結果にも表れていると思われる。この状況を踏まえて、2020 年度入学生の 2 年次は、調理実習のやり方を一部変更し、それまでひとつの班を 4～5 人グループにして全員一斉に実習をしていたが、15 回の授業のうち 6 回ほどは実習グループと座学グループに分かれ、実習の際は調理台一台に 1～2 人で行うようにした。そうすると学生一人あたりの実習回数自体は少なくなるが、実習時は一人で全ての作業を行うことになり、必然的に作業工程を考えながら、効率的に動くことを身につけられたのではないかと考える。実習内容も炊飯と混合だしや煮干しだしを使った汁物を中心に主菜・副菜を揃えたメニューにして、献立構成や栄養バランスについても教材となるよう工夫した。少しでも調理技術の向上に寄与していればと願う。

調理学実習で学んだ料理の復習や実技テスト前の練習など、自宅での料理経験についての質問で、復習に関しては、どの年度も高い値であり、とくに 2018 年度入学生は 1・2 年次ともに 100%、2020 年度入学生も 90%を超えていた。練習については、1 年次の時よりも 2 年次の方が値は減少していた。調理技術向上のためには復習や練習等の自主学習は不可欠であるが、自宅での料理経験に関しては、コロナ禍における自宅待機等の措置もあまり功を奏さなかったようである。

授業に関する意見や感想については、どの年度の学生も 1・2 年次のアンケートにおいて、知識や技術の向上を自覚した内容やさらなるスキルアップを目指した前向きな内容が多かった。具体例としては、新型コロナウイルスの影響がなかった 2017 年度と 2018 年度入学生は、給食管理実習での大量調理の経験やフードプロジェクト活動における学びについての感想が多かった。一方で新型コロナウイルの影響を受けた 2019 年度・2020 年度入学生においては、「外

部講師による講座が中止になり残念だった」や「対外的な活動ができなかった」等の感想も多く、心が痛む。

今回の調査は、いずれも学生自身による自己評価ではあるが、学科のディプロマ・ポリシーの到達度としては満足のいく結果ではなかったと受け止めている。ただ調理学の観点からは、新型コロナウイルスの影響が授業形態を考慮する機会にもなり、引き続き調理技術の向上を目指して検討していきたいと考える。そして 2023 (令和 5) 年 3 月に閉学する本学にとって最後の学生である 2021 年度入学生に対し、学科の教員とも連携を取りながら、社会で即戦力となる実践的な栄養士の養成に尽力したい。

ま と め

本学フードデザイン学科の 2017 (平成 29) 年度入学生から 2020 (令和 2) 年度入学生までの学生を対象に、栄養士免許必修科目の習熟度、およびディプロマ・ポリシーの到達度の確認を行うためにアンケート調査を実施した。さらに、調理学の観点から、関連科目の習熟度についてのアンケート調査の集計結果とも合わせて測定・検証を行った。

実践的な栄養士を養成する上で、とくに給食業務の中の献立作成や調理作業に関しては、学内外での実習の経験により知識や技術の理解・習得につながると考える。しかし、学生の自主的な学習不足や新型コロナウイルス感染症拡大の影響による実習回数の減少・内容の変更により、栄養士としての実践力の習得には至っていない。

本学最後の学生・卒業生となる 2021 年度入学生には、これまでの教育や指導結果を踏まえ、学科教員一丸となって、社会に出て即戦力になることができるような栄養士養成に全力を注ぎたいと考える。

参 考 文 献

- 1) 山村涼子・山下浩子・石井妙子・眞谷智美・高松幸子：調理学関連科目の習熟度について第 1 報、久留米信愛女学院短期大学研究紀要、40、95-101、2017 年
- 2) 山村涼子・山下浩子・石井妙子・眞谷智美・高松幸子：調理学関連科目の習熟度について第 2 報、久留米信愛短期大学研究紀要、41、27-33、2018 年
- 3) 山村涼子・石井妙子・江越和夫・眞部真紀子・脇本 麗・山下浩子：実践的な栄養士養成についての一考察、久留米信愛短期大学研究紀要、44、17-22、2021 年
- 4) 山下浩子、山村涼子、石井妙子、江越和夫、眞部真紀子、脇本 麗、眞谷智美、高松幸子：入学から卒業までのガイドブック十一訂版、久留米信愛短期大学フードデザイン学科、令和 2 年
- 5) 久留米信愛短期大学「卒業生に関する専門就職先からの評価」調査票、久留米信愛短期大学就職部、2020
- 6) 久留米信愛短期大学「卒業生に関する専門就職先からの評価」調査結果 (2021 年 4 月就職者)、久留米信愛短期大学就職部、2021 年
- 7) 山村涼子・眞部真紀子・眞谷智美・高松幸子・山下浩子：フードプロジェクト活動の報告～調理学の観点から～、久留米信愛短期大学研究紀要、42、79-84、2019 年
- 8) 山下浩子・眞部真紀子・山村涼子・脇本 麗・石井妙子・江越和夫・眞谷智美・高松幸子・林田理恵：フードプロジェクト活動の課題と展望、久留米信愛短期大学研究紀要、44、11-16、2021 年