

研究区分	教員特別研究推進 教育推進
------	---------------

研究テーマ	管理栄養士養成課程における「調理科学実験」の充実				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・講師	氏名	江口 智美
	研究分担者	所属・職名		氏名	
		所属・職名		氏名	
		所属・職名		氏名	
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・講師	氏名	江口 智美

講演題目	管理栄養士養成課程における「調理科学実験」の充実
研究の目的、成果及び今後の展望	<p>【目的】 「管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」では、「D. 食べ物をベースとした栄養管理の実践」「2. 食事と調理の科学の理解」の学修目標において、「③ 食べ物の化学的・物理的要因に関する客観的評価方法（機器測定）について説明でき、評価できる。」こと、「④ 官能評価方法について説明でき、評価できる。」こと、「⑤ 評価結果を対象者の食事計画に活用できる。」ことなどが示されている（日本栄養改善学会『平成 30 年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域での人材育成」報告書』2019, p. 33）。</p> <p>管理栄養士養成課程である栄養生命学科において担当している「調理科学実験」を通して、学生を上記の学修目標に十分到達させたい。しかし、調理科学実験は調理と食味を伴うため、安全性等の観点から、学生実験室ではなく調理学実習室で授業を行っており、他の学生実験と共通の機器や器具を多く用いることは難しい。したがって、調理科学分野の客観的評価および主観的評価に必要な機器類・器具類の充実を図ることで教育環境を整え、管理栄養士養成教育を推進する一助とすることを目的とした。</p> <p>【成果】 生物顕微鏡、手持屈折糖度計など、客観的評価に必要な機器類を充実させることができた。また、ミキサー、豆腐型、クッキー型、ガラス器具類など、実験の試料調製や実験操作に必要な器具類を充実させることができた。さらに、主観的評価（官能評価）に必要な白皿各種を充実させることができた。</p> <p>【今後の展望】 来年度以降の調理科学実験で、十分にこれらの機器類・器具類を活用し、客観的評価および主観的評価の理解・習得を促すとともに、客観的評価と主観的評価との関連についても考察させ、教育内容を充実させていきたい。</p>