

岩森 大 先生      科目：調理学実習Ⅰ

私が調理学実習を行うにあたって心がけていることは 3 つあります。これは、これまでのベストティーチャーの皆様がお話されていたことや学生からの感想を参考にしています。一つ目は、講義（調理学）で用いた語句をできるだけ取り入れることです。例えば「ご飯を炊く→澱粉の糊化」、「野菜の漬物→食塩水による浸透圧」といったように具体的な現象と用語を結びつけます。同時に、あくまで「大学で学ぶ調理実習」であることを自覚してもらいます。

二つ目は、できる限り説明時間を短くすることです。デモンストレーションは 30 分程度に収めるようにしています。自分達で作業する時間を十分に確保するとともに、一度説明したことは二度と言わないことを伝えています。結果的に、指示を待つことなく自分たちで考えて行動するようになります。

三つ目は、叱る点と褒める点を区別することです。服装や安全面は、出来るだけ注意する場所を細かく見つけ指摘します。逆に調理技術に関することは、出来るだけ良いところを見つけ褒めるように心がけています。学生には単位取得のために技術だけを磨くだけではなく、栄養士として最も大切な身だしなみやマナーを身につけて欲しいと考えて始めましたが、学生にとって「授業に主体的に参加しやすかった」という評価を多くいただきました。