

稻村 雪子 先生　　科目：給食経営管理論実習Ⅰ

本実習は、実際の社会での管理栄養士の仕事を想定して、学生が今まで学んできた基礎科目、専門科目の全てを統合して実施する学内の 105 食の集団調理実習です。対象者のアセスメントに始まり、必要栄養量の算出、献立作成、原価管理、発注、検品、作業計画、マニニングチャートの作成、調理作業、食事の提供、衛生管理、栄養教育、食器洗浄、終業点検、仕事の評価・反省、評価会等々、実習当日までのプロセスは何段階もあり、その一つひとつをクリアしながら、当人は 7 時間にも及ぶ、学生にとっても教員にとっても、4 年間の学内実習で一番大変であり、やりがいがあり、最も達成感のある実習の 1 つです。

この実習で心がけていることは、第 1 に、常に励まし、やる気を引き出し、徹底的に学生に寄り添うこと。時間をかけての詳細な献立および作業工程表のチェック、チェック内容の伝達、栄養教育の個別対応など、時間を惜しまず対応しています。第 2 に、さまざまな問題点を受け止めて、可能な限り一人ひとりの可能性をのばすこと。第 3 に、最良の実習となるよう全体のコーディネイトをし、プロセスの適正化を図ることです。実習を 1 回重ねる毎に、教員は、学生の成長ぶりを実感しています。それが相互の喜びです。