

## ベストクラス選定理由書

作成者：手塚千尋、井上泰雅、窪彩花、佐藤歩美、藤原駿也、松田梨奈、西岡伸紀

科目名称	調理学実習		
	(担当教員名： 岸田 恵津、星野 亜由美)		
課 程	： 学部	開講時期	： 後期
授業形態	： 実習	授業規模	： 30人以下
インタビュー対象教員名	岸田 恵津、星野 亜由美 (実施日時：8月6日(金) ; 実施場所：Zoomによる実施 )		
インタビュー対象受講者名	前川 遼太、蛭田 苑葉 (実施日時：8月6日(金) ; 実施場所：Zoomによる実施 )		
選定理由	<p>選定理由としては、その授業の中で、手厚い指導やサポートの中、明確な目的を伴った質の高い授業が展開されていたことである。</p> <p>具体的には、教員と学生の距離が近い授業であったことである。授業では、複数人体制の教員の他に、TA や大学院生による2名のサポート・協力もあり、教員と学生の距離が近く、指導が細かく行き届いていた。受講生は、少人数で、一人ひとりが教員と多く関わられたため、提出したノートへのフィードバックや、質問ができやすい環境であったと述べていた。</p> <p>また、授業の質について、授業の構成における工夫があった。教員は、毎時間、明確な目的を持ち、調理の原理から詳しく説明がなされていた。また、調理以外でも、栄養価計算やノート提出もあり、丁寧な指導が行われていた。</p> <p>なぜこのような手厚い指導やサポートが実現されたのか。それは、教員同士や教員と学生同士の連携が欠かさずに行われていたからである。教員間では、複数人体制の連携はもちろん、それぞれの得意分野を活かして授業が実現され、一人では届かないところにも気付いてサポートする心遣いがあった。学生は、実習に使用する食材を自ら準備することで授業に取り組む主体性が生まれ、実習中では役割分担をすることはもちろん、遅れている班に協力するなど協力の姿勢があった。</p> <p>コロナ禍の中、担うべき感染症対策も徹底しながら、できる最大限の指導がされていた。以上の理由から、調理学実習をベストクラスに選定する。</p>		