

F 8 家庭科教育食物領域の学習指導に関する研究 その1
短大家政科学生の知識の定着度について — 調理理論・食品学 —
聖霊女短大 ○出雲悦子 山田節子 茨城女短大 松永暁子

目的 近年、短大ことに家政科に学ぶ学生は、意欲的なものに欠けている者が多いといわれているが、この傾向は家庭科教育にも問題があるのではなかろうかと考え、学習指導に、より一層の工夫を要すると思われる。そこで基礎的な知識がどの程度理解されたかを把握し、今後の指導に役立てたいと考え、短大生を対象にしてテストを行い、その定着度を調べた。

方法 家政科(一般家政)昭和54年度入学生については52名、55年度入学生は100名、56年度入学生は120名について、昭和50年11月から55年6月まで東京都で実施した調理師試験問題のうち、調理理論74題、食品学63題を解答させ考察を行った。

結果 調理師試験問題は、短大において食品・調理を学んだ者として当然身についていなければならない範囲であるので、このテストの結果を定着度の指標と考えてみた。調理理論においては、栄養素の調理による損失、たんぱく質の熱変性などは約30%と定着度が低かった。調味の基本は入学時には把握されていなかったが、今回のテストでは70~80%理解されていた。食品学においては小麦粉などの、普段調理実習時に使用頻度の高いものについては定着度が高く、加工食品の製法、微生物、成分の含有量などに関しては低く、肉の色素名はわずか20%であった。短大においても、学生の素質を見究め、教授法を検討し、講義内容の適切なものとするように努力していくことが必要である。