

F-12 短大入学時における調理の基礎的技術の理解度について

岩手県立盛岡短大 大森輝 魚住恵 O阿部悦子

目的 「家庭一般」における知識・技能を一定の基準に照らして評価する高校技術検定食物4級を、本学入学生に試み、調理実習における基礎的技術の定着度を知ることにより、短大における調理指導に役立てたい。

方法 栄養専攻1年36名について、入学直後高校食物4級の内容そのままを検定した。別に調理原材料食品20品目についての知識度もあわせてテストし、考察した。

結果 対象学生の出身は県内81%，他東北3県19%の割合で、技術検定に合格している者は16.6%で、このことを知らない者は80%であった。高校での調理実習回数は平均4.4回と少なく、内容はデザート類の占める割合が高く楽しみの傾向が強いように思われる。従って、基礎的技術の定着度は低く、基準の合格点に達した者はわずか2名のみにとどまった。①切り方については、合格点域63%で4級合格者はレベルが高く、高校の実習回数との相関はあまりみられなかった。②計量計算と実測は限られた時間内での反応が非常に遅く、頭と手が一体化せず特に調味料の割合計算と概量計算とその実測の正答者は10%弱であった。③調味の基本、野菜の調理内容に適した切り方、食品の廃棄量についての理解、用途に適した包丁の選び方、食器の選び方に関する筆記テストでは、調味の基礎的理解、概量計算についての理解度が低く、又食品の廃棄量についての理解度は30-40%程度であった。④食品概量のめあすについては特に魚の理解度が低かった。⑤調理原材料食品名の知識度についても魚類、豆類の知識が低かった。以上の結果から、オ1年次は調理の基礎指導に重点を置きつつ、技能のドリル指導についての方策を検討したい。