

給食経営管理論実習の試食体験が学習意欲に及ぼす影響

沼口晶子*, 福士一恵

名寄市立大学保健福祉学部栄養学科

【要旨】2年次科目の給食経営管理論実習Iにおいて1年生を対象として食事提供を行い、その試食体験が学習意欲や学生の食生活、食事作りにどのような影響を及ぼすのかを検討した。その結果、給食経営管理論に限らず管理栄養士養成課程科目の学習意欲の向上につながっていることがわかった。さらに、給食経営管理論講義科目、特に「栄養・食事管理」、「提供管理」、「安全・衛生管理」の理解につながっていた。これらには試食時に講義で学んだことの実践の様子を確認できる内容が含まれており、理論と実践がリンクしたことにより理解につながったと考える。また、学生自身の食生活、特に食事の構成や衛生管理の意識への影響がみられた。今後の課題は、科目担当教員が講義科目と実習科目、科目間のつながりをより一層意識した授業の展開と仕組みづくりを検討すること、学生の食生活に試食体験で意識するようになったことを継続させることである。

キーワード：給食経営管理実習、管理栄養士養成課程、学習意欲

I. はじめに

管理栄養士養成課程における給食経営管理論分野の科目は、多くの養成校で臨地実習開講時期までに管理栄養士学校指定規則に示される最低限の科目数である講義または演習4単位(2科目)、実習1単位(1科目)が開講されている(辻ら 2012)。養成課程の後半に開講される臨地実習の教育目標は「実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」(日本栄養士会他 2014)であり、養成課程における実践教育の場として重要な科目である。給食経営管理論分野における臨地実習に関して、実習の内容は生産管理に関する項目が多く、学内実習での体験を基に実践現場で様々な体験を積んだことで学生の自己評価が向上したことが報告されている(加賀谷ら 2013)。臨地実習をより効果的な学びの場とするためには、学内における学習の充実が肝要である。学内での講義や実習に関する報告では、講義科目で理論として学び実習で実践した内容や、複数の科目で受講している内容について、その理解度と技術習得状況の自己評価が高いことが報告されている(角南 2022)。また、学内実習では

授業時間の制限により教員らが行った内容の理解力・実践力が低く、分担した作業内容以外は経験できず学生の理解力・実践力に差が出るのが課題とされている(平本ら 2015)。学生にとって難易度が高かった作業は、献立の立案から原価計算に至るまでの計画段階に必要な作業であり、その理由として日頃からの生活習慣による影響、実習回数不足が挙げられている(古谷ら 2014)。限られた実習機会を効果的なものにするためには、教育内容の充実とともに学生の学習意欲向上が不可欠と考えるが、その取り組みに関する報告は少ない。

A大学におけるカリキュラムでは、給食経営管理論実習I(以下、給食実習とする)は2年次後期に開講され、1年次後期および2年次前期の講義科目で学んだ内容を、実際の給食サービスに応用展開する知識と技能を習得することを目的として、学内実習施設において大量調理および食事提供の実習を行っている。多くの学生にとって初めて大量調理を経験する機会であり、主に少量調理を行う実習との違いに戸惑う者が多い。そこで、2020年度から、次年度に履修する給食経営管理論実習Iに対するイメージ形成を図り学習意欲の向上を促すこと、給食経営管理論の講義内容の理解の一助となることを目的として食事提供の対象者を栄養学科1年生としている。本報告では、2022年度給食経営管理論実習Iの

2023年9月14日受付：2024年2月1日受理

*責任著者 沼口 晶子

住所 〒096-8641 北海道名寄市西4条北8丁目1

E-mail: akiko@nayoro.ac.jp

履修者と試食者を対象として1年次の試食体験が学習意欲にどのような影響を及ぼすのか学生自身による自己評価を行い検討した。さらに、学生自身の食生活への影響についても検討した。

II. 方法

1.1. 試食体験の内容

給食実習における1年生の試食回数は1人あたり4回とし、事前に4回分の予定献立表を配布した。試食当日、1年生は提供時刻に合わせて食堂に会場し、2年生による誘導で手洗い後、トレイメイクされた食事を受け取り、試食をした。試食後の下膳はセルフサービスとした。

1.2. 調査対象者と調査時期

A 大学管理栄養士養成課程において、2022年度給食経営管理論実習I履修者41名（以下、2021年度生とする）及び試食を体験した40名（以下、2022年度生とする）を対象とした。2021年度生、2022年度生ともに1年次に同じ内容の試食体験を行っている。2021年度生は試食体験に加え、給食実習の履修による影響を検討した。

調査は2023年4月に実施した。

1.3. 調査方法と調査内容

無記名自記式質問紙調査を実施した。調査内容は、試食体験による給食経営管理論分野の科目及び他分野科目の学習意欲への影響、給食経営管理論講義科目の理解への影響、自身の食生活、食事作りへの影響、試食の感想及び意見等である。

学習意欲への影響は、試食体験が給食経営管理論講義科目、給食経営管理論実習科目、給食経営管理論以外の科目の学習意欲向上につながったかをそれぞれ尋ね、選択肢は「そう思う」、「どちらかといえばそう思う」、「どちらかといえばそう思わない」、「そう思わない」とした。給食経営管理論以外の科目は、具体的な科目名は挙げずに尋ねた。さらに、給食経営管理論以外の科目に「そう思う」、「どちらかといえばそう思う」と回答した者に科目名を自由回答で尋ねた。

また、給食経営管理論講義科目の理解を深めることにつながったかについて、選択肢を「そう思う」、「どちらかといえばそう思う」、「どちらかといえばそう思わない」、「そう思わない」として尋ねた。さらに「そう思う」、「どちらかといえばそう思う」と回答した者に、その内容について給食経営管理のサブ

システムを10項目選択肢に設け、複数回答で回答を求めた。

食生活、食事作りへの影響については、「あった」、「どちらかといえばあった」、「どちらかといえばなかった」、「なかった」の選択肢を設け、「あった」、「どちらかといえばあった」と回答した者にその内容について9つの選択肢を設けて複数回答で回答を求めた。試食の感想及び意見は、自由記述とした。

1.4. 倫理的配慮

調査実施の際は、書面及び口頭にて、調査の目的、方法、調査への参加は自由意志に基づくものであり協力しないことによる不利益はないこと、回答しないことで不利益を被ることはないこと、成績評価には一切影響しないこと、得られた情報は厳重に管理し目的以外には使用しないこと、結果を公表する際は個人が特定されないよう留意することについて説明し、調査への参加を依頼した。質問紙への回答と提出をもって調査協力への同意を得たものとした。本調査は、名寄市立大学倫理委員会の承認を得て実施した（承認番号：R4-038）。

III. 結果

2021年度生38名（回収率92.7%）、2022年度生33名（回収率82.5%）より回答が得られた。

1. 学習意欲への影響

給食実習の試食体験が学習意欲を高めることにつながるかについて、その結果を表1に示す。給食経営管理論分野の科目について、「そう思う」または「どちらかといえばそう思う」と回答した者は、講義科目で2021年度生35名（92.1%）、2022年度生33名（100%）、実習科目で2021年度生37名（97.4%）、2022年度生33名（100%）であった。給食経営管理論以外の科目では、2021年度生21名（55.3%）、2022年度生18名（54.5%）が「そう思う」または「どちらかといえばそう思う」と回答した。

一方で、2021年度生16名（42.1%）、2022年度生15名（45.6%）が「どちらかといえばそう思わない」または「そう思わない」と回答した（表1）。学習意欲向上につながった科目として、2021年度生では調理学、応用栄養学等、2022年度生では調理学実習、調理学等が挙げられた（表2）。また、2021年度生では2年次開講科目である臨床栄養学、食品衛生学等が挙げられた。

表1 学習意欲向上へのつながり

	n(%)	
	2021年度生 (n=38)	2022年度生 (n=33)
給食経営管理論講義科目		
そう思う	26 (68.4)	27 (81.8)
どちらかといえばそう思う	9 (23.7)	6 (18.2)
どちらかといえばそう思わない	3 (7.9)	0 (0.0)
そう思わない	0 (0.0)	0 (0.0)
給食経営管理論実習科目		
そう思う	32 (84.2)	30 (90.9)
どちらかといえばそう思う	5 (13.2)	3 (9.1)
どちらかといえばそう思わない	1 (2.6)	0 (0.0)
そう思わない	0 (0.0)	0 (0.0)
給食経営管理論以外の科目		
そう思う	15 (39.5)	8 (24.2)
どちらかといえばそう思う	6 (15.8)	10 (30.3)
どちらかといえばそう思わない	15 (39.5)	13 (39.4)
そう思わない	1 (2.6)	2 (6.1)
無回答	1 (2.6)	0 (0.0)

表2 学習意欲が向上した科目等

	(n)
2021年度生(n=21)	
調理学(7), 応用栄養学(7), 臨床栄養学(4), 食品衛生学(3), 実習科目全般(3), 食品学(2), 調理学実習(1), 基礎栄養学(1), 栄養教育論(1), 専門科目全般(1)	
2022年度生(n=18)	
調理学実習(13), 調理学(5), 食品学(2), 栄養教育論(2), 公衆衛生学(1), 応用栄養学(1), 臨床栄養学実習(1), 栄養教諭(1), 専門科目全般(1)	

※自由回答

2. 給食経営管理論講義内容の理解

給食経営管理論講義内容の理解を深めることにつながるかという質問に対し、2021年度生35名(92.1%), 2022年度生30名(90.9%)が「そう思う」, 「どちらかといえばそう思う」と回答した(表3)。その内容としては, 「栄養・食事管理」, 「提供管理」, 「安全・衛生管理」が多かった(表4)。

3. 食生活, 食事作りへの影響

給食実習の試食が自身の食生活や食事作りに影響があったか尋ねたところ, 「あった」または「どちらかといえばあった」と回答した者は, 2021年度生18名(47.4%), 2022年度生18名(54.5%)であった(表5)。どのような影響があったかについては, 2021年度生では「調理時の衛生管理を意識するようになった」, 2022年度生では「主食・主菜・副菜を揃えるようになった」, 「料理のレパートリーを増やすことを意識した」, 「彩りを考慮するようになった」が多かった(表6)。

表3 給食経営管理論講義科目の理解へのつながり

	n(%)	
	2021年度生 (n=38)	2022年度生 (n=33)
そう思う	23 (60.5)	23 (69.7)
どちらかといえばそう思う	12 (31.6)	7 (21.2)
どちらかといえばそう思わない	3 (7.9)	2 (6.1)
そう思わない	0 (0.0)	1 (3.0)

表4 給食経営管理論講義科目の理解が深まった項目

	n(%)	
	2021年度生 (n=35)	2022年度生 (n=30)
栄養・食事管理	30 (85.7)	25 (83.3)
食材料管理	10 (28.6)	13 (43.3)
生産管理	6 (17.1)	8 (26.7)
提供管理	30 (85.7)	24 (80.0)
安全・衛生管理	24 (68.6)	23 (76.7)
品質管理	14 (40.0)	15 (50.0)
組織・人事管理	5 (14.3)	9 (30.0)
施設・設備管理	15 (42.9)	14 (46.7)
会計・原価管理	1 (2.9)	3 (10.0)
情報処理管理	1 (2.9)	0 (0.0)

※複数回答

表5 食生活, 食事作りへの影響

	n (%)	
	2021年度生 (n=38)	2022年度生 (n=33)
あった	9 (23.7)	8 (24.2)
どちらかといえばあった	9 (23.7)	10 (30.3)
どちらかといえばなかった	13 (34.2)	11 (33.3)
なかった	7 (18.4)	4 (12.1)

表6 食生活, 食事作りで影響があった内容

	n(%)	
	2021年度生 (n=18)	2022年度生 (n=18)
食事作りの頻度が高くなった	1 (5.6)	2 (11.1)
料理のレパートリーを増やすことを意識した	7 (38.9)	9 (50.0)
食材の切り方を練習した	4 (22.2)	3 (16.7)
盛り付け方を意識するようになった	7 (38.9)	5 (27.8)
彩りを考慮するようになった	8 (44.4)	9 (50.0)
主食・主菜・副菜を揃えるようになった	5 (27.8)	12 (66.7)
調理時の衛生管理を意識するようになった	10 (55.6)	5 (27.8)
様々な食材料を使用するようになった	3 (16.7)	3 (16.7)
その他	1 (5.6)	1 (5.6)

※複数回答
 ※その他 2021年生: 料理の温度管理を意識するようになった
 2022年生: 調味の仕方を考えるようになった

表7 試食体験の感想、意見（自由記述；抜粋）

予習, イメージ	
2021年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・1年後の自分がどのような食事を実習で作るのかイメージすることができるので良かった。 ・来年は作る側になるのだと意識するきっかけになった。 ・次年度以降どんなことをするのか想像することができ、楽しみになった。 ・1年生のときの試食で盛り付けを見ていたので、実習時にイメージしやすくて良かった。
2022年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・2年次に自分たちが学習することを予習できたことがよかった。 ・2年生で学ぶことのイメージができてとても参考になった。 ・厨房のなかや先輩方の振る舞い方などを見ることができ、次は自分たちがやるんだという意欲が高まった。
難しさ, 不安	
2021年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいものも多かったが、温度管理が適切でないことが何度かあったと感じた。
2022年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・作る人によって味がバラバラになることがわかった。味を均一に作る難しさを感じた。 ・自分もやる時がくるのかなと考えたらできるかどうか少し不安になった。
献立に関すること	
2021年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・豆類の使い方の参考になった。
2022年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・家で再現しようとしてみたり、献立作成の課題の参考にしたりとても学ぶことが多かった。 ・塩分がひかえめに作られていて給食の健康面の配慮が伝わった。
改善点	
2021年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・残飯入れを中身が見えない容器にしたほうが良いと思った。
2022年度生	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーのある人には別のものを提供するなどの配慮があれば良いと思った。

4. 試食体験の感想、意見

試食体験の感想や意見を自由記述で求めた（表7）。1年後に履修する実習の予習になった、イメージができた、意欲が高まったという内容の記述が見られた。一方で、不安や難しさに関する記述もあった。

IV. 考察

1. 学習意欲への影響

給食実習の試食体験により、給食経営管理論のみならず管理栄養士養成課程専門科目の学習意欲向上につながる事が示唆された。給食経営管理論科目では、次年度履修する実習の様子を見たり試食をしたりしたことで、具体的なイメージができ、学習意欲の向上につながったと考える。同様の取り組みを行った報告では、7割以上の学生が試食をしてとても学べたとしている一方で、4割以上の学生が実習に対して不安を抱いていた（有尾 2023）。今回の結果においても、難しさや不安を抱く学生がいることがわかった。このような不安感を払しょくするための工夫として、実習の見学や動画視聴で実際の作業を見たり、給食実習履修後の学生から話を聞く機会を設けたりすることが考えられる。

試食体験は給食経営管理論講義科目の理解につながっており、2021年度生、2022年度生ともに内容として「栄養・食事管理」、「提供管理」、「安全・衛生管理」を選択した学生が多かった。これらはいずれ

も1年次の講義科目で受講する内容である。「栄養・食事管理」は、給食経営管理用語辞典（2020）によると、「一定期間食事を提供した後、目標達成の基準に対する評価を行うなど、主に栄養素レベルや食事レベルを範囲とした管理業務のことであり、栄養・食事計画を立て、生産システムを考慮して献立を作成する」ことである。このうち、献立作成に関する理解が深まったものと推察する。山森ら（2022）の報告によると、学生が献立作成時に難しいと感じたことには、味付け（調味料の適量）、栄養価を基準に収めること、食材の純使用量などが挙げられている。また、学生が献立作成の課題に取り組む際、インターネット、SNSや動画サイトを参考にしており、インターネット等から得た情報を精査し献立作成に活用できる能力の育成の必要性に言及している。今回、試食の対象学生には、事前に予定献立表を配布している。試食での実体験と予定献立表の双方から得られた情報を照らし合わせることで、使用食材の量や調味などに対する理解が深まったものと考えられる。また、「提供管理」、「安全・衛生管理」には、配膳・配食作業や喫食者への手洗い等の衛生指導等、試食体験時に実際に作業の様子を確認することができる内容が含まれる。試食体験で2年生の作業の様子を観察したこと、2021年度生は給食実習で実践したことを通して、講義で学んだ理論と実践がつながり、理解が深まったものと考えられる。

給食経営管理論分野以外の科目では、2021年度生、2022年度生ともに調理学、調理学実習が多く挙げられた。特に2022年度生では調理学実習を挙げた者が多かった。試食体験と同時期に調理学実習を履修し

ていることから、少量調理と大量調理の違いはあるものの調理学実習を通じた調理の知識と技術習得に対する学習意欲が高まったものと推察する。角南(2022)によると、給食経営管理実習における学生自身の自己評価が高かった項目の中に、複数の科目で受講している内容や調理学実習で既に学び実践している内容がある。また、衛生教育において給食経営管理実習と調理学実習の科目間連携を行い、調理学実習では実践度が低いが給食経営管理実習後には改善された項目があったことが報告されている(小島ら 2021)。このように、複数の科目での学修が知識の定着や実践度の向上につながることは明らかである。特に、調理学と給食経営管理論について小島ら(2021)は、「管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コアカリキュラム」で同じ領域で相互関連させた学修体系が求められており、科目間のつながりを持って系統的に学ばせることは意義があると述べている。また、給食の運営に必要な知識、技術を習得するためには実習の回数不足も指摘され、その対応として調理系をはじめ他科目との密な連携の必要性が挙げられている(古谷ら 2014)。一方で、2021年度生、2022年度生ともに約4割の学生が給食経営管理論以外の科目の学習意欲向上につながっていない傾向にあり、今後は、科目間のつながりを学生に意識させること、他科目との連携を図る仕組みづくりが課題と考える。

2. 食生活、食事作りへの影響

給食実習の試食体験は、2021年度生、2022年度生いずれも約半数の学生が食生活や食事作りへの影響があったと回答した。その内容として2022年度生では「主食・主菜・副菜を揃えるようになった」、「料理のレパートリーを増やすことを意識した」、「彩りを意識するようになった」が多く、料理の組み合わせやレパートリーを意識するようになったことがうかがえた。先行研究(市川 2012)では献立作成課題がきっかけで自身の食生活見直しにつながっていたが、試食体験においても同様の結果が得られた。大学生を対象とした食生活に関する調査では、一人暮らし学生は主食・主菜・副菜の揃った食事を「毎食食べる」者の割合が低いこと、食事作りの影響要因に「調理する意欲」が多いことが報告されている(長嶋ら 2021)。今回の試食体験で意識するようになったことを継続し、食生活に定着させることが課題である。2021年度生では「調理時の衛生管理を意識するようになった」の回答が多か

った。2021年度生は給食実習履修後であるため、試食体験に加え実習での体験に基づく回答であることが考えられる。調理実習で学修した衛生管理について、家庭の調理への影響が大きいことが報告されている(木村ら 2016)。給食実習での他者への食事提供の経験や試食体験が家庭の調理における衛生管理の意識に影響していることが推察された。

研究の限界として、対象者が管理栄養士養成施設1施設における給食実習の履修者と試食者に限られていること、学習意欲や食生活への影響が学生の自己評価によるものであることである。また、2021年度生、2022年度生ともに1人あたりの試食回数は同じであり、回数による効果の検討は困難である。さらに、2021年度生、2022年度生は人数制限等の新型コロナウイルス感染症対策を講じた講義や実習を受講しており、授業運営方法の違いによる影響も検討が必要と考える。今後は、同様の調査を継続して行い、年度の比較や喫食回数による影響の検討を行うこと、客観的評価の指標を検討することが課題である。

V. おわりに

1年次における給食実習の試食体験による影響を検討し、下記のことが明らかになった。

- (1) 給食経営管理論分野のみならず管理栄養士養成課程の専門基礎科目、専門科目の学習意欲向上につながっていた。
- (2) 給食経営管理論講義科目、なかでも「栄養・食事管理」、「提供管理」、「安全・衛生管理」の理解につながっていた。献立表と試食体験双方からの情報を照らし合わせたり、作業の様子を確認したりできたことによって、講義で学んだ理論と実践が結びついて理解につながったことが考えられた。
- (3) 学生の食生活や食事作り、特に料理の組み合わせや衛生管理意識に影響があった。

今後の課題は、科目担当教員が講義科目と実習科目、科目間のつながりをより一層意識した授業展開と仕組みづくりの検討、試食体験で意識するようになったことを学生の食生活で継続させることである。

謝 辞

本調査にご協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます。

文 献

- 有尾正子 (2023) 給食管理実習における学習意欲向上の検討. 愛知文京女子短期大学研究紀要 44 : 95-104.
- 市川晶子 (2012) 大学生の献立作成能力における現状と課題—管理栄養士養成課程 1 年次の学生が作成した 2 日間の献立分析—. 家庭科・家政教育研究 7 : 29-37.
- 加賀谷みえ子, 大谷香代, 河合潤子 (2013) 給食経営管理論臨地実習の実習内容に関する実態調査. 日本食生活学会誌 24 (3) : 194-201.
- 木村留美, 白砂千登勢, 中藪宏美, 戸松美紀子, 杉山寿美 (2016) 栄養士・管理栄養士養成課程の調理実習が学生の給食管理に対する意識に及ぼす影響. 広島国際大学総合教育センター紀要 1 : 103-113.
- 小島佐紀子, 奥裕乃, 松月弘恵 (2021) 給食経営管理実習と調理学実習の衛生教育における科目間連携—手洗いの教育効果. 日本栄養士会雑誌 64 (2) : 29-36.
- 角南祐子 (2022) 給食経営管理実習における学生の自己評価による修得状況. 東京家政大学研究紀要 62 (2) : 1-7.
- 辻ひろみ, 名倉秀子, 由田克士, 石田裕美 (2012) 給食経営管理論分野における教育の現状と課題. 栄養学雑誌 70 (4) : 253-261.
- 長嶋泰生, 沼口晶子, 工藤慶太, 久保田のぞみ, 黒河あおい, 長谷部幸子 (2021) 一人暮らしの管理栄養士養成課程学生における食事作り意識・実践の変化と課題の検討. 名寄市立大学紀要 15 : 17-24.
- 日本給食経営管理学会監修 (2020) 給食経営管理用語辞典, pp.44. 第一出版, 東京都
- (公社)日本栄養士会, (一社)日本栄養士養成施設協会編 (2014) 臨地実習及び校外実習の実際 (2014 年版)
- 平本福子, 佐々木ルリ子, 鎌田由香 (2015) 管理栄養士養成課程における食事作成力形成のための科目縦断ポートフォリオの開発—専門基礎科目と専門科目の教育目標の検討—. 生活環境科学研究所研究報告 47 : 37-51.
- 古谷華菜子, 土岐田佳子, 韓順子 (2014) 給食経営管理実習における学生の難易度調査. 駒沢女子大学研究紀要 21 : 315-324.
- 山森栄美, 金子裕美子, 鈴木陽子, 松本信子, 服部富子 (2022) 管理栄養士養成学生の食生活, 食意識および献立作成の実態. 北海道文教大学研究紀要 46 : 25-37.

Practice report

Effects of Food Tasting Experience Conducted as Part of Practice in Food Service Management on Students' Learning Motivation.

Akiko NUMAGUCHI *, Kazue FUKUSHI

Department of Nutritional Sciences, Faculty of Health and Welfare Science, Nayoro City University

Abstract: In the second-year course, "Practice in Food Service Management I," we provided meals to first-year students to explore how this food tasting experience influenced their motivation to learn dietary habits and cooking skills. The findings revealed that the food tasting experience not only enhanced students' enthusiasm for learning about food service management but also sparked curiosity in other courses within the dietitian training program. Furthermore, it facilitated comprehension of the lecture courses in food service management, particularly "Nutrition and Meal Management," "Provision Management," and "Food Safety and Food Hygiene Management." These courses integrated practical aspects that allowed students to apply what they learned during lectures to the food tasting experience. This connection between theory and practice likely contributed to a deeper comprehension. Furthermore, there were indications that the experience influenced students' dietary habits, especially their awareness of meal composition and hygiene management. Looking forward, course instructors are recommended to explore teaching methods and frameworks that emphasize the connection between lecture-based courses and practical seminars, as well as the interconnectedness between different courses. Importantly, course instructors should ensure that the students continue to maintain their dietary knowledge gained from the food tasting experience.

Key words: Practice in Food Service Management, dietitian training program, learning motivation