



必修科目「環境と食」にてSDGs出張授業を実施



<授業内容> (90分×2時間)

- ・SDGsの概要と歴史
- ・SDGsの目標とターゲットから評価指標を設定
- ・各自で調べて共有
(①指標の定義、②日本の数値、③上位3か国)
- ・日本のSDGsの目標到達度合いを予想
- ・小テストと振り返り

背景

武蔵野調理師専門学校では、環境と食の関わり・食体験の変化・価値観の多様化など外部環境の変化にも対応しながら、外食産業界の継続・発展を目指し「環境と食」を令和5年度に開講しています。弊社ではSDGs研修を行っていることから、今回は学生対象に実施して欲しいをご依頼をいただきました。

導入

高度調理製菓科2年生(78名)を対象に、6月13日(木)にSDGs出張授業を実施いたしました。SDGsという概念が生まれた歴史的な背景や持続可能な開発目標の2つの側面を説明しました。日本のSDGsの目標到達度を考えるワークでは、学生自らが評価指標を設定し調べることで主体的に取り組める内容を提供いたしました。

効果

事前アンケートでは約8割の学生がSDGsについて「興味がある」「やや興味がある」と回答しており、調べ学習やワークに意欲的に参加していました。評価指標を設定する場面では質問も多くあり、世界と日本を比較する際の条件や情報を精査する方法について理解を深める場面もありました。

<学生の感想>

- ・SDGsについての17の項目は知っていましたが歴史に着いては詳しくなかったので知れてよかった。
- ・聞き馴染みがあったことでもより詳しく知ることによって普段の生活から意識しようと思う事が出来た。
- ・実際に達成状況を自分で予想してみて、思っていたのとだいぶ差があり驚いた。
- ・SDGsについてまだまだ知らないことばかりで日本の課題や達成していることが実感できた。
- ・凄く興味をそそるような内容と話し方で授業が楽しかったです。SDGsの歴史について触れることができて面白さを感じた。
- ・気候変動に具体的な対策を日本はあまりとれていない事にびっくりした。
- ・久々に社会問題に触れられてニュースをチェックしようと思った。

<ご担当者様からのコメント>

- ・SDGs言葉は知っていても実践できていない。と思っていたがゴミの分別、節電など身近なことに気が付くことができたようで良かったです。

