

ティーチング・ポートフォリオ

1. 教育の責任

2023 年度の担当科目一覧表

科目区分 (教養／専門／教職)	科目名	種別 (必修／選択)	開講時期	受講者数
専門	調理学	必須	1 年前期	29 名
専門	食品加工学	必須	2 年前期	35 名
専門	食品加工学実習	必須	2 年前期	35 名
専門	子どもの食と栄養 1	必須	2 年前期	39 名
専門	食品衛生学	必須	1 年後期	25 名
専門	フードコーディネート論	選択	2 年後期	12 名
専門	健康栄養ゼミナール	必須	2 年前期・後期	9 名

2. 教育の理念（目標）

- 1) 食に関する幅広い教養を身に付け、それによって自身の人間性豊かにし、食を通じて人々の健康をサポートできる人材の育成をめざす。
- 2) 科学的な見地や根拠をもとに、栄養学の基礎的な知識と技術を修得し、食品の栄養価や安全性の理解を深め、健康な食習慣の普及や改善指導が行えるような栄養士の養成をめざす。
- 3) 保健、教育、介護、医療などの場で、食育の推進を通じて、地域と社会に貢献できる人材の育成をめざす。

3. 教育の方法（教育方法とその工夫）

資格などの取得にかかわる授業においては、知識習得を中心とした授業になりがちであるが、講義を聴くだけにとどまることなく、生徒が能動的にあるいは主体的に授業に参加することに努力した。特にゼミやフードコーディネート論などにおいては、グループ・ディスカッションなどにより、生徒間で意見を出し合い、実社会での新しい考え方が取り入れられるように工夫した。

<フードコーディネート論>

本講座では、各自が「フードスペシャリスト」の資格を取ることを目標に、授業を行っている。フードスペシャリストは、食に関する総合的・体系的な知識と技術を身につける資格で、食品産業関係者や消費者の期待に応えるために、科学的な知識と技術だけでなく、人々の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的・文化的側面も重視されている。食の「おいしさ」「たのしさ」「おもてなし」などについて、今の社会の実情に応えられるように、学生たちで議論して考えるように工夫した。

<調理学>

食品の調理方法、味や色彩を生かした「おいしさ」、成分の働きなどについて学ばせた。調理方法と栄養素の変化などを理解させたり、食材の栄養効果を引き出させたり、食事を楽しみながら栄養を摂取できるような実践的な内容となるように工夫した。その他、「家庭料理技能検定」試験

における合格にも意識した内容とした。

＜食品加工学、食品加工学実習＞

加工食品の原理や加工特性を学び、食品の保存性や品質向上を目指すべく学べるように取り組んだ。実習では、実際にパンやジャム、みそ、ソーセージなどの加工食品を製造する体験をさせることにより、加工の原理や手順を理解させ、実社会でもそのまま役に立つように工夫した。

＜食品衛生学＞

家庭や飲食業界で食品の安全性を確保するために欠かせない重要性の高い授業であるとの認識を持ってもらうように心がけた。食中毒予防、食品の変質と腐敗、食品添加物などに関する最低限の科学的な知識の修得が可能なように、講義にはできるだけ生活感のある事例を用いた。

＜子どもの食と栄養1＞；こども学科：保育士免許取得者対象

資格取得のために実践的で当事者意識を持てるような授業内容に工夫した。保育士になるための献立の立て方、食品に対するアレルギー、食品衛生に関することなど、社会に出て役に立つ内容となるように指導した。授業の中では、テーマに関する意見交換の場を持ち、幼児食（おやつ）の調理実習を行った。

4. 教育の成果

「フードスペシャリスト」の資格認定試験（4年生大学生を主に対象）においては、本校受験者の学科平均の得点は 65.9 であり、全国平均 64.0 を上回る結果となり、受講者のうち 75%、つまり 8 名が資格認定をいただいた。（得点 50 点以上で合格）一般フードコーディネーター試験では全国で協会から成績優秀賞を受賞する者も出すことができた。また、合格が極めて難しい専門フードコーディネーター分野においても合格者を 1 名出せた。

「家庭調理技能検定 3 級」では、多くの合格を出すことができた。（学科の 92%、23 名が取得）また、本校当健康栄養学科は、成績優秀団体賞（合格者の平均点が優秀だった団体に贈られる）を受賞した。また、「家庭調理技能検定 2 級」では 1 名の学生が合格した。

5. 今後の目標

学校、介護施設、病院、寮や宿泊施設、飲食業界など社会で働く中で、大学にて学んだ知識や資格がどのように役立つのか、また周囲からどのように期待・評価されているのかなどが実感できるような授業としていきたい。また、それらを通じて学生が地域とのつながりを実感できるような企画を取り入れ、社会に対する貢献感を感じられるような工夫を行いたい。

各々の講座における専門的な知識の修得においては、より実践的な課題学習を加えていきながら、学生が能動的に授業に参加できるゼミやイベントなども企画して、総合的な食の教育を目指したい。

根拠資料

- シラバス
- 授業資料
- 授業評価アンケート結果
- 授業改善計画書
- レポート（非公開）
- その他（FWJConLine「食品加工学、食品加工学実習」等）