

# ティーチング・ポートフォリオ

大学名 人間総合科学大学

所 属 ヘルスフード

サイエンス学科

名 前 千葉 歩美

作成日 2023年9月28日

## 1. 責務（何を行っているか、何を果たしているか）

### 担当科目

- ・食品微生物学（ヘルスフードサイエンス学科 1年必修）
- ・食品衛生学、食品衛生学実験（ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科 2年必修）
- ・食品学実験Ⅱ（ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科 1年必修）
- ・コミュニケーション演習（ヘルスフードサイエンス学科 1年必修）
- ・応用微生物学実験（ヘルスフードサイエンス学科 3年必修）
- ・卒業研究（ヘルスフードサイエンス学科 4年選択）
- ・管理栄養士総合演習（健康栄養学科 4年必修）
- ・ヘルスフードサイエンス学科3年担任
- ・広報委員会
- ・ふおとあーと。顧問

もし、学生が食品衛生に関する十分な知識やスキルを修得できないまま卒業してしまうことになれば、その学生が将来、食中毒事故をおこしてしまうリスクが高くなります。その結果、卒業生に食事を提供された地域の人々が食中毒の被害者になり、健康被害や最悪の場合命を失ってしまうと同時に、卒業生は加害者となって将来のキャリアを失ってしまいます。

したがって、栄養士／管理栄養士養成課程の教員は、直接関わる学生の将来に加えて、その学生が将来、卒業後に関わっていく人々の食生活や健康・生命にも責任を負っていると考えています。

「食品衛生学」、「食品微生物学」は、食品を衛生的に取扱い安全に提供する上で最も重要な科目の一つです。この学問領域の知識を食品製造・加工・調理の実践に活かしていけるように指導することが、学生たちが将来提供する食品を食べる多くの人々の健康や命を護ることになる、と考えています。そして、そのような学生をより多く育成することが、食中毒事故による被害者を一人でも減らし、地域社会の食生活をより安全なものにしていくことに貢献できるものと信じています。

本学の教員として、卒業生が確実に人々の健康や生命を護り、地域社会に貢献していける、そのような人材を育成するのが自身の責務です。

## 2. 理念（教育に対する考え方）

ヘルスフードサイエンス学科のディプロマポリシーには、「食」が身体の健康と心理的・社会的・文化的側面と密接に関わることの理解（DP1）、人々の健康を「食・栄養」と「フードビジネス」の側面から支援する能力の修得（DP2）があります。

栄養士／管理栄養士として、あるいは食品開発・食品製造業等、食品に関わるすべての仕事において食中毒を予防するために「食の安全」を確保し、食べる人の健康を護ることは最重要課題です。食の安全性を確実に担保できる知識や能力を習得してもらうことで、安全な食事を提供し、人々の健康や生命を護ることができる能力を身に付けてほしいと思っております。

また、将来、卒業生が提供する食事を食べてくれる人の健康や生命を護ることはもちろん、卒業生が食中毒の加害者になってしまわないよう、卒業生のキャリアも護ることが、私の教育の最終的な目標だと考えています。そのために、日々の授業では、食品の安全性を確実に担保できる知識やスキルを修

得させるだけでなく、食品を安全に提供するという職責の重さを自覚してもらえるように取り組みたいと考えております。

教員も「食べる人の健康を護り、(卒業生の) キャリアも護る」という同じ志を共有している仲間だということを知ってもらえたらと思います。どうすれば、食の安全を確立し、安心して食べてもらえる世界を築いていけるのか、現実社会をよりよく生きるために、今日よりも一歩、美しい明日にしていけるよう、学生さん達と共に学んでいければと思っています。

### 3. 方法（教育方法において大切にしていること）

食中毒予防のための衛生管理に必要な食品微生物についての基礎知識を十分に理解しないまま、食品関連の仕事に従事させることは絶対にできません。ですので、授業の到達目標を明確にするとともに、なぜその知識が必要なのか、知らなければどのような事故につながるのか、過去の食中毒事例を示しながら具体的に説明することで、当事者意識や職業的責任感が醸成されることを期待しています。

授業では、文章だけでは理解しにくい内容を、イラストや図を多く取り入れビジュアル的に理解できるような資料を作成することで、理解しやすいような授業を心掛けています。

また、試験は評価のために実施するのではなく、理解度のモニタリング調査だと考えています。毎回、小試験を実施して、履修学生の理解度をこまめに把握することで、目標に到達できていない履修者を早く見つけケアすることで、履修者が全員、確実に目標に到達できるよう心掛けています。

### 4. 成果（学生さんからの評価に対して、学生さんの学修成果について）

授業評価アンケートでは、「配布資料やスライドがわかりやすかった」、「先生が学生とのコミュニケーションを大事にしている」、「優しく丁寧に教えてくれた」といった意見をいただきました。つい話すスピードが速くなってしまい、「話すスピードが速い」との意見もありましたので、聞いてくれる学生の反応を見ながら進めていきたいと思っています。

### 5. 目標（教育活動の中短期目標と達成時期）

最終的な長期目標は、卒業生が将来、食中毒事故を1件も出さないことです。その目標を達成するための中短期目標として、定期試験の点数の平均点が8割以上、卒業の時点で、全員が大量調理衛生管理マニュアルの重要ポイントを覚えて卒業することができるような授業をしたいと考えています。

\* 表紙を含め、全体として、3～10ページ程度とします。

**【添付資料】**

\* TP の記載内容を客観的に示すためのエビデンスとなる資料項目を箇条書きで列挙ください。

(シラバス、開発教材、学生アンケート等、特に特徴的なものを列挙し、必要に応じて、  
すぐに確認できるようにしておきます。)

- ・ 学生アンケート 3 種類 (食品衛生学実験、食品微生物学、管理栄養士総合演習)
- ・ 食品微生物学 シラバス