

作成日：2018 年 9 月 25 日

氏名	宮尾宗央	役職	准教授	
所属グループ	食品製造 G			
教育の責任 主担当の科目に (*) 印をつけてください				
私は東洋食品工業短期大学において、学生向けに下記に記載した科目を担当している。				
科目名	対象学年	種別	開講時期	受講者数
* 工場衛生管理	1 年次生	必修	後期	36 名
食品製造実習	1 年次生	必修	後期	36 名
実践フードプロセス実習	2 年次生	必修	前期	38 名
* 卒業課題研究	2 年次生	必修	通期	3 名
・「実践フードプロセス実習」は 300 分×15 回の実習科目で、食品製造 G を中心とする 6 名の教員で分担している。私の主担当は、食品衛生に関するガイダンス・HACCP7 原則 12 手順の演習（3 回分）、デザート系食品実習（1 回分）である。 ・「食品製造実習」は 300 分×15 回の実習科目で、食品製造 G を中心とする 6 名の教員で分担している。私の主担当は食品衛生に関するガイダンス（1 回分）、工場見学企画（1 回分）、食品製造実習担当（3 回分）である。 ・「工場衛生管理」は 45 分×15 回の講義科目で、3 名の教員で分担している。私の担当は、前半部の、食品衛生に関する講義（9 回分）である。 ・「卒業課題研究」は通期科目で、配当時間としては 300 分×16 回相当に過ぎない。実質的な時間数としては、通常の大学の 1/5～1/10 程度であるため、卒業後も役立つという観点 からテーマ選定を行っている。 私の担当科目は全て必修であり、東洋食品工業短期大学を卒業する学生が全員身につけなければならない科目である。またいずれの科目も、東洋食品工業で学ぶ内容を総合して活用する内容（12 分野のステージゲートの関係を認識できる総合科目）であること、包装食品業界に大部分の学生が就職するという状況下で就職後の実務に直接役立つ内容であることから、本学学生の育成に貢献をしていると考えている。				
教育の理念				
私は講義・実習を行うに当たり、①食品衛生を通じた深い学び、②研究内容の発表を通じた自主的で対話的な学び、③食品を作る、関わる楽しみを知ってもらう、との 3 つの理念を持っている。 ①食品衛生の 1 手法としての HACCP を単に 1 教科として学ぶのではなく、インターンシップにおける食品製造業への興味から初め、卒業研究を除く 3 科目を通じて、1 年後期・2 年前期の 1 年間で様々な側面から PDCA サイクルの考え方を取り入れ、最終的にはグループ単位で HACCP プランを作成出来るまで深く学修出来ることを目指している。 ②短期大学においては、時間数の制限より卒業課題研究の内容にも制約を受ける。総花的な研究では無く、研究に必要な知識・事実のインプット、事実から自らの考えをまとめる思考過程、発表などを通じたアウトプットに焦点を当てた教育を行ない、主体的で、対話的な学びの場となるよう心がけている。具体的には信頼のおけるインターネットサイトの紹介を行い、自らの考えをまとめるツ				

ールとしてのエクセル・パワーポイント等の活用を勧め、最終発表までに、3回の発表機会を与えるなどである。

- ③包装食品は、安心・安全が最重要であるとの共通性と、業種により様々な製造方法・重要管理点を持つ多様性の相反する特性を合わせ持つ産業である。そのため、同じ食品業界といっても卒業後の進路・必要な知識は様々である。そのため東洋食品短期大学で学修した缶詰などの常温保存食品の製造に関する知識だけでは対応出来ない。①・②の理念により主体的、対話的で深い学びを行う力を付けた学生が、2年後期の卒業課題研究時・卒業後の進路に応じて学修することを通じて、「食品を創ることの楽しさ」、「食品に関わる楽しさ」を感じてもらうことを最終目標としている。

教育方法

- ・以上の理念の従った教育を行う際、基礎となるのは予習復習の習慣付けである。そのため、「工場衛生管理」においては毎回課題を、「食品製造実習」・「実践フードプロセス実習」においてはレポートを課すことにより、予習復習を行う習慣作りを行っている。また自ら調べる力をつけるため、最新の情報を得るため、書籍だけではなく、インターネットで信頼のおけるサイト（厚生労働省、農林水産省などの官公庁、関連団体など）を積極的に紹介し、学生自ら情報収集することを重視している。
- ・HACCP教育に関しては、①「食品製造実習」で一般的衛生管理の実施に関して体験させる、②「工場衛生管理」において危害要因分析中心に体験させる、③「実践フードプロセス実習」でHACCP7原則を演習で学び（P）、最初の3回の実習で経験し（D）、振り返る（C）、その結果をもとに自ら選択したテーマで5グループに分かれHACCPプランを作る（A）のPDCAサイクルを回すことで理解を深める学修を行っている。
- ・卒業課題研究におけるインプット教育としては①近隣スーパー・ドラッグストア・CVS・百貨店などの市場調査を行ない、食品販売チャネルごとの特徴に関して理解させると共に、その後の実習・研究における各種食品の入手に役立てる様にする、②過年度の卒業研究発表内容などから研究に必要な情報収集の時間を取っている。アウトプット教育としては卒業課題研究本番以外に①研究内容詳細の発表1回、中間発表2回を行なうこと、②研究に使用した機器・設備の取扱い説明書を作成させることからアウトプットする能力の向上に努めている。また、エクセル・パワーポイントを活用し、事実（実験データ）より自らの考えを示す図表（発表資料）へ変換させることにも重点を置いている。
- ・「食品製造実習」において冷凍食品、「実践フードプロセス実習」においてチルド食品の実習を2018年度より開始し、常温食品に偏りがちな実習の中で、食品業界の多様性に気付けるように導いている。また実習においては、33年の企業人としての新製品開発経験を生かし、歩留まり、原材料の準備量、法的規制と自社基準の関係など、実際に食品関連企業での考え方を取り入れている。

教育の成果

2017 年 4 月配属で、まだ 1 年半のキャリアしか無いが、初の単独担当授業である、「工場衛生管理」の学生評価アンケートで 4 以上の評価を得たことから、一定の評価は得られたと考えている。 また「卒業課題研究への希望度合い」において平均すると教員一人当たり 2 名強の担当の中、第一志望のみで 3 名志望者があったことは、学生より平均以上の教育の成果が得られるのではとの期待を受けているものと考えている。 2018 年度より HACCP 教育を組み入れた「実践フードプロセス実習」においても、授業評価アンケートに関して、2017 年度より良好な評価を得ている。学生の差異・他の実習状態の影響もあるが、2018 年度より変革した部分（HACCP 教育の組み入れ）に関して青果があったと考えている。
今後の目標 ・まだ本学に赴任後 1.5 年しかたっていないため、教育理念に 100%沿った授業内容になっていない。そのため、今後 1 年は自ら担当の授業構成の改善に注力したいと考えている。 また HACCP 教育の高度化のため、ソフト面・ハード面の整備を合わせて行っていきたい
委員会、その他の活動 ・カリキュラム委員会に属し、学習アンケート内容への新たな提案、入学前課題の改善、予復習時間と成績との相関確認などの実務を行い貢献している ・日本冷凍空調学会における編集委員会・食品事業委員会といった学会活動、FCP における産学官連携による食品安全専門人材育成研究会への参加を通じて、研究者・教育者同士の人脈形成を図り、最新情報収集を図ることにより、教育内容へと還元している。 ・講演・投稿依頼があった場合は積極的に受ける事により、学外者（近畿缶詰技術会・日本パン学会、アップール会、フードテック受講生、冷凍読者）との人脈形成・大学教育に関する議論を通じて、幅広い観点から教育内容の向上に役立つヒントとしている。 ・社会人教育・外国人教育においては、受講生は自ら学修出来る能力を持つものと考え、講義・実習において、食品業界の共通性・多様性を感じてもらうこと、食品を創ることへの楽しさを感じてもらうことに注力している。また社会人教育受講生の相談案件にも接客的に答え、大学での教育内容が実際の食ビジネスの現場で活用されるよう心がけている。（2018 年前期に、海外よりの輸入製品の殺菌条件に関して、アメリカ・日本のレギュレーションに関して合意形成を行う相談案件に対応

など)