

<p>2 現行授業の目標と教育効果及びそれに対する自己評価</p> <p>(記述式：900字以内)</p>	<p>農産加工実験については、食品製造に関する基礎基本的な食品加工を体験的、実践的に学び食品素材の性質や加工方法の原理を科学的な目で捉えながら実験実習を行い、加工食品の知識を深めるとしている。自己評価については、学生が興味関心を持てるよう学生参加型の授業展開により加工の基礎知識を理解させながら新しい技術の知見等も解説することで興味・関心・応用へとつなげることが出来た。</p>																		
<p>3 学生による授業評価も踏まえ、教育改善への取り組み</p> <p>(記述式：900字以内)</p>	<p>学生参加型の実験実習においては概ね良好な結果となった。また、机間巡視による個別指導が実験の苦手な学生や顕微鏡操作が苦手な学生にとっては興味・関心・理解へとつながり概ね良好な結果となった。今後は生物や化学の基礎知識が少ない学生に対して例を上げながら要点とポイントをわかりやすく整理しさらに興味を持てる授業展開を行い農業と生物、化学、科学は密接な関係にあることを理解してもらえるように努める。</p>																		
<p>4 教科書、教材の作成状況</p> <p>(記述式：300字以内)</p>	<p>毎回、授業の初めに授業の要点を明示した。また毎時間プリントを配布し板書と併せて要点をさらに細かく説明。</p>																		
<p>5 学生の指導（課外活動・厚生補導等）</p> <p>(主要10件以内)</p>	<table border="1"> <tr> <td>2019年～</td> <td>写真部</td> </tr> <tr> <td>2019年～</td> <td>食農研究会</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	2019年～	写真部	2019年～	食農研究会														
2019年～	写真部																		
2019年～	食農研究会																		
<p>6 その他</p> <p>(主要5件以内)</p>	<table border="1"> <tr> <td>2019年 7月</td> <td>農業クラブ北北海道意見発表大会審査員</td> </tr> <tr> <td>2019年 11月</td> <td>釧淵高等学校実績発表大会審査員</td> </tr> <tr> <td>2020年 7月</td> <td>農業クラブ北北海道意見発表大会審査員</td> </tr> <tr> <td>2022年 1月</td> <td>農業クラブ北北海道実績発表大会Ⅱ類、Ⅲ類審査長</td> </tr> <tr> <td>2022年 7月</td> <td>農業クラブ南北海道意見発表大会総審査長</td> </tr> <tr> <td>2025年 6月</td> <td>農業クラブ南北海道意見発表大会審査委員</td> </tr> </table>	2019年 7月	農業クラブ北北海道意見発表大会審査員	2019年 11月	釧淵高等学校実績発表大会審査員	2020年 7月	農業クラブ北北海道意見発表大会審査員	2022年 1月	農業クラブ北北海道実績発表大会Ⅱ類、Ⅲ類審査長	2022年 7月	農業クラブ南北海道意見発表大会総審査長	2025年 6月	農業クラブ南北海道意見発表大会審査委員						
2019年 7月	農業クラブ北北海道意見発表大会審査員																		
2019年 11月	釧淵高等学校実績発表大会審査員																		
2020年 7月	農業クラブ北北海道意見発表大会審査員																		
2022年 1月	農業クラブ北北海道実績発表大会Ⅱ類、Ⅲ類審査長																		
2022年 7月	農業クラブ南北海道意見発表大会総審査長																		
2025年 6月	農業クラブ南北海道意見発表大会審査委員																		
研 究 業 績																			
<p>1 研究分野・活動</p> <p>(記述式：350字以内)</p>	<p>農産物の加工 小麦、米、玄米、大豆、小豆の活用とサツマイモの常温保存及び干し芋の長期保存と糖度変化 シーベリーの加工食品・昆虫食のさらなる可能性と加工品の試作試験に取り組んだ。</p>																		
<p>2 研究課題 (今後の展開・可能性を含む)</p> <p>(記述式：350字以内)</p>	<p>サツマイモの常温保存について、レトルトによる殺菌温度、冷却温度の調整による保存方法および品質変化や糖度変化等について継続的に行っていく。シーベリーの成分を生かした加工品の研究</p>																		

