

<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>現行の目標は農産加工をとおして、農業の生産現場で抱える課題や農産加工の基礎的な知識と技術を習得するとともに衛生管理の重要性を理解させることに努めた。</p> <p>自己評価はさらに興味関心を持てるように学生参加型の授業展開の実践充実と加工の基礎知識と新しい科学技術の知見を解説し基礎基本を理解できるように指導方法の改善に努めたい。</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>加工実習については概ね良好である結果となった。農産物利用学については環農コース・地域振興ビジネスコース・国際学部は学生により評価が分かれた。化学は嫌い・化学式はもっと嫌い・難しいと言う学生と解りやすい・もっと難しくても専門的なことを聞きたいと言う学生がおり、どの部分を平均として授業を行うのが良いのか改善が必要である。</p>																				
<p>4 教科書、教材の作成状況</p> <p>(記述式：300字以内)</p>	<p>授業の狙いとポイントを毎回の講義で明示した、またはプリントで要点を細かく説明。</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> <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>剣淵高等学校実績発表大会審査員</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </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	剣淵高等学校実績発表大会審査員																
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	剣淵高等学校実績発表大会審査員																				
研 究 業 績																					
<p>1 研究分野・活動</p> <p>(記述式：350字以内)</p>	<p>農産物加工 小麦粉・米粉・玄米・大豆の活用・サツマイモの常温保存および干し芋の長期保存・食べやすいシーベリー食品の加工等に取り組んだ。</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>サツマイモの常温による長期保存と品質変化について調査研究 北空知圏地場産農産物利活用推進協議会が地産地消、深川、沼田・妹背牛・秩父別・北竜でとれた農産物の販路拡大を目的として設立されている。このことにもなつて学校給食に提供できるサツマイモの常温長期保存について調査研究を委託されている。今後については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と品質について継続研究が必要である。</p>																				

