

新島学園短期大学ティーチング・ポートフォリオ

所属学科	キャリアデザイン学科	職位・氏名	特任教授 溝口 康
------	------------	-------	-----------

1. 教育の責任（何をおこなっているのか／担当授業科目その他）

【春学期】

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. フードビジネス入門（1年：2単位） | フードチェーンの概要の理解 必修 |
| 2. フィールドスタディⅠ（1年：2単位） | 梨農園での農業体験や夏休みインターンシップ 必修 |
| 3. 特別講義Ⅱ（2年：2単位） | 食の専門家を招いてのスポット講義 必修 |

【秋学期】

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 4. スーパーマーケット検定（1年：2単位） | 食品の基礎知識3科目を SM 協会と連携した資格認定 |
| 5. 特別講義Ⅰ（1年：2単位） | 食の専門家を招いてのスポット講義 必修 |
| 6. フィールドスタディ（1年：2単位） | 裏祭での販売や春休みインターンシップ 必修 |
| 7. 地域食品産業論（1年：2単位） | 地域食品を引き継ぎ、現代のニーズに合わせた事業の紹介 |

【他大学での講義】

- ・新渡戸文化学園 春学期「食と地域の課題論」担当

2. 教育の理念・教育目標（どのような考えに基づいて行っているか）

【実務家教員としてこれからのフードビジネスに求められる知識と経験を提供する】

- ・現在の食品業界は様々な要因で、急激な変革期を迎えています。業界の誰も今まで経験したことのない時代でビジネスをしています。このフードビジネス専攻は、食品業界を目指す学生のために、社会で役立つ学びを提供することを目的として開設しました。それだけに実学的要素は強いと思います
- ・その目的を前提とし上で、本学は短大という学校法人です。知識や実務をメインとして専門学校とは異なります。学生の有意義なキャンパスライフと実務教育のバランスを取ることも大切にしています

3. 教育の方法（その考えをどうやって実現しているか／実践の工夫）

- ・現役のプレイヤーとして、変化の激しい食品業界の現状を伝え、業界で役に立てる知識とスキルを伝える（相手へのリスペクトやビジネスマナー等を具体例をもとに伝える）
- ・ビジネスに従事する者としての心構えやマナーの伝達（相手へのリスペクトやビジネスマナー等を具体例をもとに伝える）
- ・地元志向が強い学生に「産地で学び、産地を応援する」意識と知識を高めるカリキュラム作成（農園との連携、地元企業へのインターンシップ、地元の専門家からの講義等）
- ・フードビジネス従事者として基本的で周囲の納得性がある資格の取得（スーパーマーケット協会との連携による検定の実施等）

4. 教育の成果（その方法を行った結果、どうなったか/結果と評価）

- ・教育の成果は卒業生が社会に出て、与えられた場で役割を努め、本人の希望する自己実現に近づくことと考えています。その意味では卒業生がでていない現状では評価は難しいと思います。評価は主観と客観の両面から判断すべきです。この専攻は外部の方と講義や研修等で触れ合う機会が多いので、学生生活の過程の中で客観的な意見を聞く機会が多いことは恵まれていると思います
- ・研修先企業やゲスト講師からは良い声を聞くことが多いです。社交辞令的な面もありますが、意見や質問の視点が食を学んだことが活かされている点を評価してもらっています。
- ・また就職に関しても、学生自身が望んだ進路の中でも納得のできる企業から内定をもらっていることが多いことも客観的評価に繋がっていると感じています
- ・主観的評価としては、1年半前の入学時には乏しかった知識や経験を重ねることで外部の方との会話の質も上がってきたことは事実と思います。個人差はありますが、様々な課題やイベント等に真面目に取り組んだことで全員が成長したと思います

5. 今後の目標（今後どうするか）

- ・食の仕事は人の命を預かる仕事です。直接料理を提供する飲食店等はイメージし易いと思いますが、食品流通のどの仕事に従事する人もそのことを忘れてはなりません
- ・「食を学べる」を掲げた学校にも同様な意識と責任があります。その基本を伝え続けることは学校の義務だと考えます。その上で特長となるカリキュラムを重ねることが「食を学ぶ」ことになると思います
- ・社会が変化するように、学校を取り巻く環境や経営状況も変化します。法人である以上は変化に対応して将来の学生のために学校を継続させることも必要なことです。そのために集約や縮小の過程を経ることがありますが、食に関しては割愛できない項目があることをしっかりと認識することです
- ・カリキュラムは、どのような知識と経験を学生に持たせるかという考えの体现です。まず学校の方針と食で教えるべきことを共有した上で、最大限の内容を考えてゆきます

6. 根拠資料

- ・2025 年度学生便覧 カリキュラム表
- ・2025 年度新島学園短期大学春学期授業アンケート結果
- ・2025 年度新島学園短期大学秋学期授業アンケート結果