

令和7年度総合型選抜1期(食品学科出願者) 模擬授業ノート

* 模擬授業終了後、模擬授業レポート記載の際、この模擬授業ノートは持込可となります。
模擬授業レポート終了後、模擬授業ノートは回収致します。

受験番号

氏名

食品学科模擬授業 実施概要

食品学科アドミッションポリシーで示す通り、食品と食文化の全体を見渡せる専門家として将来活躍するための学習意欲・探究心・基礎的な知識・実践力を備えた学生を求める観点より、本模擬授業および授業レポートの出題は、以下のように実施することとした。

1. 模擬授業の内容の意図

本模擬授業では、講義タイトルを「『和食』の特徴と SDGs」とし、日本の伝統的食文化である「和食」を題材に、食品・栄養・食文化を総合的に捉える視点を提示した。具体的には、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴について解説し、特に多様な食材を用いた栄養バランスのよい食事形式という点を中心に、和食が健康的な食生活を支えてきた背景を説明した。あわせて、地産地消、季節性、自然との共生といった和食の考え方を、持続可能な社会の実現（SDGs）という現代的課題と関連づけ、食文化が社会・環境・健康に果たす役割について理解を促す内容とした。

これにより、受験生が「和食」を単なる料理の集合としてではなく、文化・社会・生活と結びついた総合的な概念として捉えられるよう意図した。

2. 出題の意図

本出題は、講義内容をどの程度正確に理解できているかを確認することに加え、得た知識をもとに自分自身の考えを整理し、文章として表現する力を評価することを目的としている。また、「和食」と SDGs という身近でありながら多面的なテーマを設定することで、受験生が自身の食体験や日常生活と社会的課題を関連づけて考察できるか、さらにその考察を論理的に展開できるかを確認する意図がある。知識の量や暗記力ではなく、学びへの姿勢、思考の柔軟性、探究心を把握するための入試問題として位置づけている。

3. 評価ポイント

評価にあたっては、以下の点を総合的に判断した。

- 講義内で示した「和食」の特徴やキーワードを適切に用いながら、自身の考えや体験を踏まえた内容になっているか
- 論理的に整理された文章構成となっており、内容に矛盾がないか
- 主旨が明確で、読み手に伝わる文章表現がなされているか
- 指定された文字数を守り、課題の条件を正しく理解しているか

これらを通じて、食品学科での学びに必要な基礎的理解力・思考力・表現力を備えているかを評価した。