ソウル国立大学の留学を終えて

家政福祉学科　3年

加藤千歳

ソウル国立大学

- 韓国のソウルにある世界ランキング60位大学
  （出典：THE―Times Higher Education）
- 学部・学科数が多い
- キャンパスが広く循環バスが通る

写真1ーキャンパス内の生活科学大学

写真2ー学生証

授業

食品栄養学科で履修した科目

- 実験調理及び官能検査実習
- 食餌療法及び実験
- 給食経営学
- 調理原理及び実習

コロナ禍

授業形式がすべてオンラインに変更
（実習科目につき感染症レベルに応じ対面授業可能）

- zoomと対面実験
- 動画視聴（1回の対面実習）
- 動画視聴とグループ課題
- 動画視聴と対面実習

実験調理及び官能検査実習

官能検査とは、
五感を通し食品の品質を評価する検査

授業目標

1. 感覚による食品品質の評価時に起こる心理的、生理的、感情的、嗜好的反応の発生メカニズムとその影響の理解。

2. 官能検査の諸理論を学び、実習を通じて実在産業体及び学界で使用される感覚検査技術の習得。

3. 実験調理により製造した試料の官能評価により、食品開発段階での感覚評価の重要性を理解。

1 2 3 4 5 6 7 8 9

写真3ー官能評価を使った実験調理のグループ発表資料

食餌療法及び実験

疾患や病態生理学に関する。

授業目標

1. 疾患の病態生理学に関する実用的な知識を示すこと。

2. 病気の状態が栄養状態に与える影響を説明すること。

3. 疾患の使用に適した治療の評価技術を用いて、個人のニーズを評価すること。

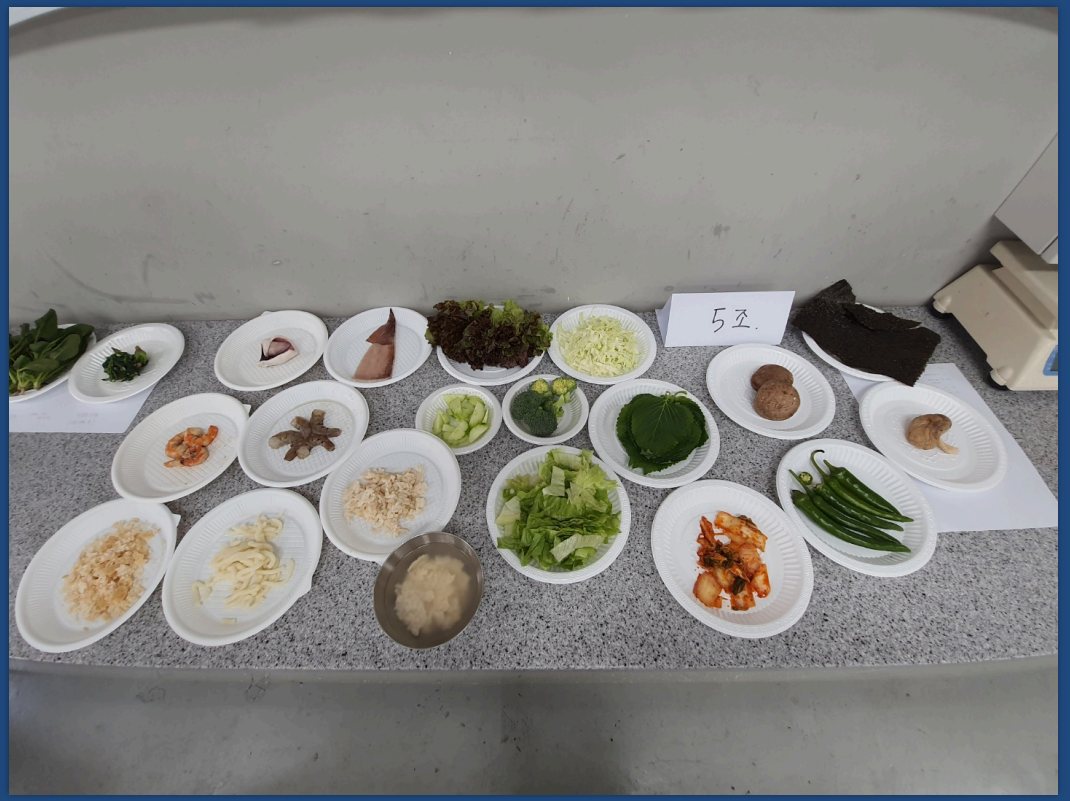

写真4ー食品交換表の一単位の食品分量

韓国の食品交換表の一単位にあたる食品分量

給食経営学

授業目標

1. 給食経営の概要と外食マーケティングの特徴を説明。
2. 外食マーケティング関連知識を実際の事例の適用し分析、応用。
3. 外食産業の最新動向とトレンドについて論議。

写真5ー外食企業分析のグループ発表資料

調理原理及び実習

授業目標

1. 調理過程で食品成分の変化を理解。
2. 韓国の伝統料理と洋食の調理実習を通して食文化に適用された科学的原理を理解。
3. 食品栄養学の基本となる食の合理的調理技術を習得。

写真６－調理実習の完成品

留学生の集まり

- 在学生であるSNU BUDDYの方々が留学生を歓迎してくれる
- 色んな国から来た留学生とも交流ができる
- 在学生と言語交換プログラムを通して言葉を教え合うことができる

写真７ ー SNU BUDDYの留学生歓迎会

日常生活

- 予習と復習
- 課題解決
- グループ課題
- グルメ巡り

写真８－グルメ巡り

感想

- 食について色んな視点で学ぶことができた。
- ソウル大の学生たちを見習って勉強に真面目になろうと思った。
- 新しいことにチャレンジする精神を身につけることができた。
- コミュニケーションは自信を持ち自分からするようになった。

ありがとうございました。