


## 教員プロフィール

	食物栄養科 特任教授  内 藤 傳 二 (ないとう でんじ)  Naito Denji	
所属	食物栄養科	
学位	—	
資格・免許	製菓衛生師	
学歴・職歴	昭和 32 年 4 月 澤田屋洋菓子部入社 (昭和 34 年 3 月まで) 昭和 34 年 3 月 マロニエ洋菓子店入社 (昭和 39 年 3 月まで) 昭和 39 年 3 月 松陽軒入社 (昭和 48 年 9 月まで) 昭和 48 年 11 月 ピーターパン洋菓子店設立 (現在に至る) 平成 22 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 教授 (現在に至る)	
担当科目	製菓基礎理論 I (洋菓子) 製菓基礎実習 I (洋菓子) 製菓専門理論 I (洋菓子) 製菓専門実習 I (洋菓子) 製菓専門実習 IV 製菓特別実習 I 製菓特別実習 II スイーツショップ実習	
専門分野	製菓理論・製菓実技	
現在の研究テーマ	特記事項なし	
競争的資金等の研究課題	特記事項なし	
所属学会	日本洋菓子協会連合会	
メッセージ	2 年間の学生生活における学習や実習は、たくさんの仲間や教員との信頼関係を培う場として、誠に素晴らしい環境であると思います。物を作る素晴らしさや楽しさを実感することで、夢を持ち未来に向かってそれぞれの道に進進できると確信しております。	
教育		
2020 年 4 月～2021 年 3 月		
教育方針	基本を大切に学生の興味・関心を深める授業の展開	
授業	授業の工夫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 基礎の技術を身につけることに重点を置いている</li> <li>・ 製菓を好きになってもらい、学生の興味の幅を広げる授業内容の提供</li> <li>・ 基本を大切にするので応用につながる指導の充実</li> <li>・ 自分で興味・工夫ができる学生の育成を目指している</li> </ul>
	授業改善のための取組	実習では個々のスキルに合わせ、学生一人一人に合った助言・指導を行っている。
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	「山梨ケーキショー」では、例年出展に向け、全学生への個別指導を充実させている。「2018 山梨ケーキショー」においては、ジュニア金賞・銀賞・銅賞、ラザウオーク賞、森永乳業賞、明治賞、タカナシ販売賞受賞に貢献した。「甲州天空かぼちゃまつり」では、製品の開発・製作・販売の指導、「ドリームケーキプロジェクト」では、入賞作品の再現・創作の指導を行っている。
	卒業レポート・修了研究テーマ	特記事項なし

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月		
課外活動	記載省略	
2020年3月以前		
主な教育業績	「山梨ケーキショー」では、例年ジュニア金賞を始め、多数の受賞者を輩出している。	
研究		
2020年4月～2021年3月		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
記載省略		
2020年3月以前 (主なもの)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
記載省略		
社会貢献		
産官学連携、高大連携、研修会講師、学外委員会活動、学会活動、講演会、等		
2020年4月～2021年3月		
・山梨県洋菓子協会副会長 (平成20年～現在に至る)		
2020年3月以前 (主なもの)		
・山梨県洋菓子協会常務理事 (平成16年～平成20年まで)		
受賞 ※個人、所属団体		
・昭和52年3月 第2回山梨県菓子技能競技大会技能賞 受賞		
・昭和59年6月 山梨県甲府保健所長甲府食品衛生協会会長表彰 受賞		