

## 教員プロフィール

氏名・職名	食物栄養科 特任助手  渡 邊 み ず 季 （わたなべ みずき）  Watanabe Mizuki	
所属	食物栄養科	
学位	短期大学士（食物栄養学）	
資格・免許	製菓衛生師（第1023号）	
学歴・職歴	<学歴> 2018年3月 山梨学院短期大学食物栄養科フードクリエイトコース 卒業 短期大学士（食物栄養学） <職歴> 2018年4月 山梨学院短期大学食物栄養科パティシエコース 助手 （現在に至る）	
担当科目	製菓理論・基礎実習Ⅰ 製菓理論 基礎実習Ⅱ 製菓専門理論 製菓専門実習Ⅰ 製菓専門理論Ⅱ 製菓専門実習Ⅱ 製菓専門実習Ⅳ 製菓特別実習Ⅱ 製菓特別実習Ⅰ（集中） 製菓衛生師特講Ⅰ 製菓衛生師特講Ⅱ 社会人基礎力育成講座Ⅰ 社会人基礎力育成講座Ⅱ 基礎演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ	
専門分野	製菓理論・製菓実技	
現在の研究テーマ	なし	
競争的資金等の研究課題	なし	
所属学会	なし	
メッセージ	2年間の講義・実習を通して、たくさんの新しい知識や技術を学ぶことができます。物をつくる大切さや楽しさを一緒に学びましょう。みなさんの学生生活が充実したものになるように願っています。	
教育		
2020年4月～2021年3月		
教育方針	教員と学生をつなぎ、学生に寄り添いサポートする。	
授業	授業の工夫	≪製菓衛生師特講≫ 講義資料の作成、印刷等の準備を行った。また、製菓衛生師国家試験の合格経験を活かし、学習方法の助言を行い、山梨県に限らず全国の製菓衛生師試験の出題傾向を分析し、製菓理論の分野の講義・問題解説を担当した。講義・解説後に小テストを作成し、その日の内容の理解度を確認できる環境づくりを行った。学生から質問があった場合、より学生の理解を深めるため、実習中に学んだ具体的な例を用いて説明をするように心がけた。

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業の工夫 (つづき)	<p>《製菓理論Ⅰ》</p> <p>オンライン授業だったため、PowerPoint、動画、小テストを作成し講義を行った。製菓に携わる者として、使用する材料の特性を理解したうえで作業することが大切になるため、図や写真を取り入れたスライドを作成し、日常的な具体例を交えながら理解しやすい資料作りを心がけた。国家試験の正答率の低い分野や特に覚えてほしいポイントを強調して伝え、講義後には小テストを作成し、2年時の製菓衛生師試験に向けての対策を行った。</p> <p>《製菓実習》</p> <p>前期のオンライン授業では師範の作業を撮影し、編集を行い、Webclassで公開した。生地の状態の良い悪いを写真で比較する、重要な点は理論を交えたスライドの作成、細かい作業工程を図で表す等の工夫を動画の中に取り入れた。後期の対面授業では学生の作業進度を確認するため、実習中は巡回をし、作業内容の復唱や次の作業に移るのを待つよう指導教員に伝えるなど、学生が実習しやすいようサポートを行った。</p>
	授業改善のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門的な知識、技術において未熟な部分があるため、プロの先生方のお話や製菓関係の本を読み、正しいまたは新しい情報を学生に伝えられるよう情報収集している。</li> <li>・在学生にはアンケートの実施や直接的に意見を聞き、それらの意見を授業にどのような形で反映できるかを考え、指導教員に提案している。また、学生時代の自身の経験を振り返る、友人や卒業生と情報交換を行うことで、卒業後に必要となる知識や技術がどのようなことかを把握し、それらを在学中に身につけることができるような授業内容を考え、指導教員に提案している。</li> </ul>
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>関戸元恵講師のゼミに参加し、ゼミ活動の補助を行っている。</p> <p>《卒業演習Ⅰ》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甲州天空かぼちゃ祭りにて天空かぼちゃを使用したスイーツの販売。</li> <li>・ドリームケーキプロジェクト入賞3作品の製作。</li> </ul> <p>《卒業演習Ⅱ》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甲州天空かぼちゃ祭りにて天空かぼちゃを使用したスイーツの販売。</li> </ul>
	卒業レポート・修了研究テーマ	該当なし
課外活動	なし	

教育 (つづき)		
2020年3月以前		
主な教育業績	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「山梨県ケーキショー2018」において7つの賞を受賞した (製作指導)</li> <li>・「山梨県ケーキショー2019」において8つの賞を受賞した (製作指導)</li> </ul>	
研究		
2019年4月～2020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
2019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
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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・山梨中央銀行と山梨学院短期大学の連携事業「ドリームケーキプロジェクト」 (2020年12月)</li> </ul>		製作指導
2020年3月以前 (主なもの)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・山梨学院高等学校対象パン販売の実施 助手担当 (2018年5月)</li> <li>・山梨中央銀行と山梨学院短期大学の連携事業「ドリームケーキプロジェクト」 (2018年12月)</li> <li>・山梨学院高等学校対象高大連携プログラム 助手担当 (2019年2月)</li> <li>・山梨県生涯学習推進センター主催 生涯学習交流支援事業「職業体験講座 パティシエの仕事」 助手担当 (2019年8月)</li> <li>・山梨中央銀行と山梨学院短期大学の連携事業「ドリームケーキプロジェクト」 (2019年12月)</li> </ul>		
受賞 ※個人、所属団体		
農林水産省 第3回食育活動表彰「教育関係者・事業者部門消費安全局長賞」(2019年)		