

ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

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	
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 製菓専門実習Ⅱ 製菓専門実習Ⅳ 製菓専門実習Ⅲ 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	該当なし	
競争的資金等の研究課題	該当なし	
所属学会	該当なし	
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。食の大切さや作る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		
2021年4月～2022年3月		
教育方針	学生一人ひとりに寄り添い、安心・安全な学びが出来るようにサポートをしていきたい。	
授業	授業の工夫	<<製菓実習>> 実習中は学生の様子を見て回り、常に学生の作業進捗の確認を行っている。作業内容の復唱や次の作業に移るのを待つよう担当教員に伝えることを心がけ、安心・安全な実習ができるような環境づくりに努めた。学生により近い助手として学生からの小さな声にも耳を傾け、不安や疑問が残ったままにならないよう迅速に担当教員に伝えた。学生の理解を深め、知識や技術が身につく授業となるようサポートを行った。

教育 (つづき)		
2021年4月～2022年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業の工夫 (つづき)	<p>《製菓理論》</p> <p>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 PowerPoint 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に努めた。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、2年時の製菓衛生師試験に向けての対策を行った。また、山梨県の過去の出題問題をまとめた問題集の作成を行った。</p> <p>《製菓衛生師特講》</p> <p>講義資料の作成や印刷等の準備を行い、スムーズな授業運営に努めた。また、製菓衛生師国家試験の合格経験を活かし、学習方法の助言をし、サポートを行った。全国の製菓衛生師試験の出題傾向を分析し、製菓理論と製菓実技の分野についての講義・問題解説を担当した。学生から質問があった場合は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。夏季休暇期間には補習講座を開講し、さらなる知識の定着ができる環境づくりを行った。</p>
	授業改善のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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、担当教員に提案している。 <p>また、自身の学生時代の振り返りや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担当教員と相談している。</p>
	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>1年生のドリームケーキプロジェクトの製作補助を行った。</p> <p>2年生23名が6つのグループに分かれ、それぞれの研究テーマに沿った活動について助言と支援を行った。</p>
	卒業レポート・修了研究テーマ	該当なし
課外活動	フードクリエイティブ同好会顧問	

教育 (つづき)		
2021年3月以前		
主な教育業績	<u>山梨ケーキショー</u> ・「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) ・「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)	
	<u>山梨学院スチューデント・オブ・ザ・イヤー賞</u> ・2018年度山梨学院スチューデント・オブ・ザ・イヤー賞 (パティシエコース2年生19名) (学生支援) ・2020年度山梨学院スチューデント・オブ・ザ・イヤー賞 (パティシエコース2年生17名) (学生支援)	
研究		
2021年4月～2022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
(その他：学会発表 (示説)) 製菓販売における HACCP を導入した 食品衛生管理の実践 (共同研究)	2022年2月14日 ～3月14日	第8回日本栄養改善学会 関東・甲信越支部 学術総会
2021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
(その他：学会発表 (誌上)) 製菓開発における HACCP の実践 (共同研究)	2020年9月2日	第67回日本栄養改善学会学術総会
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		
2021年4月～2022年3月		
・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」 製作指導 (2021年12月)		
2021年3月以前 (主なもの)		
<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・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) ・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」 製作指導 (2018年12月) ・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) ・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」 製作指導 (2019年12月) ・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」 製作指導 (2020年12月) 		
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)		