

ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

	食物栄養科 特任助手 古屋 七虹 (ふるや ななこ) FURUYA Nanako
所属	食物栄養科
学位	短期大学士 (食物栄養学)
資格・免許	栄養士
学歴・職歴	<p><学歴></p> <p>2019年3月 山梨学院短期大学食物栄養科 卒業 短期大学士 (食物栄養学)</p> <p><職歴></p> <p>2019年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 助手 (現在に至る)</p>
担当科目	食品衛生学実験 (栄養士コース) 食品衛生学実験 (パティシエコース) 食品学実験 栄養学各論実習 スイーツマイスターIII 応用調理実習II 給食運営実習II 給食運営実習III 給食運営実習IV 社会人基礎力育成講座I 社会人基礎力育成講座II 栄養士特講I 栄養士特講II
専門分野	栄養学
現在の研究テーマ	食品酵素を添加したやまなしへ (鹿肉) の焼成後の物性評価
競争的資金等の研究課題	—
所属学会	—
メッセージ	皆さんの学生生活が充実した日々となるよう、サポートしていきます。困りごと等ありましたら、気軽に相談して下さい。沢山の知識や技術、そして実践力の習得を目指し、ともに頑張りましょう。

教育	
2022年4月～2023年3月	
教育方針	学生の小さな声にも耳を傾け、より沢山の知識や技術を身につけられるよう支えていきたい。
授業	<p>授業の工夫</p> <p>＜応用調理実習Ⅱ・給食運営実習Ⅱ・栄養学各論実習＞</p> <p>提出物や実習内容について、学生の抱える不明点を聞き取り担当教員と把握し、学生への伝達を行った。実習中は、調理のみならず工原理や、現場での動線も学生に考えてもらえるよう、声掛けを行った。実習は主にグループで行うため、グループ間のスムーズなコミュニケーションを図るため各班の様子を見て回り、グループ活動が苦手な学生に対しては声をかけるなどの工夫を行った。</p> <p>大量調理では、学生が作成した帳票類の記入内容を事前に確認し、授業当日は円滑に大量調理が行えるよう指導した。帳票類の記入ミスがある場合は、教員側で手直しするだけでなく、反省点と改善策を学生に考える時間を与え、学生の更なる知識と技術の向上を支援した。</p> <p>＜食品衛生学実験・食品学実験＞</p> <p>実験プリントや配布資料は、使用した際に分かりづらい等学生の声があれば改善を行い、スムーズな授業運営に努めた。実験準備の段階では、学生が受け身の授業になりすぎないよう学生の役割を明確にし、当日は学生主体の授業となるよう取り組んだ。操作手順が複雑な内容もあるため、隨時各実験台を周り、不明な点は詳細に教えられるよう事前準備を行った。また、操作方法を示範台で実践、説明した際には、見にくいという意見があり、操作手順の手元を撮影した動画を編集、放映し、更なるスムーズな授業運営に努めた。</p> <p>授業改善のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実験原理や調理実習の加工原理を事前に把握し、当日学生への質問にスムーズに対応できるよう事前準備を行った。 ・授業に対して不安な点や不明な点がある学生に対しては、学生時代の自らの体験を踏まえアドバイスを行い、少しでも安心して授業に参加できるよう取り組んだ。 ・学外での実習では、実習記録を実際に記入した学生の意見に耳を傾け、記入内容の検討、改善を行った。実習期間中は、不明点等があれば連絡するよう促し、学生と連絡を取り合う中で不安や不明点を払拭できるよう努めた。また、担当教員とともに学生の意見を把握することにより、来年度更なる授業の質の向上を目指す。

教育 (つづき)				
2022年4月～2023年3月 (つづき)				
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>中川裕子教授のゼミに参加し、ゼミ活動の補助を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やまなしへの有効活用に関する研究 ・豚レバーを用いた料理レシピの製作補助 ・2022年12月、豚レバーを用いた料理レシピの開発に係る試食会の運営補助 		
	卒業レポート・ 修了研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・やまなしへ有効活用に関する研究 —ジビエ料理・加工品レシピ開発と物性評価— 		
課外活動	<ul style="list-style-type: none"> ・フーズサイエンスクラブ 顧問 <p>ポリフェノール成分分析やレシピ開発等、学内の活動に加えてハケ岳薬用植物園でのセミナー参加等、学外でも精力的に活動し、クラブ活動の円滑な運営の支援、補助を行った。</p>			
2022年3月以前				
主な教育業績	<ul style="list-style-type: none"> ・2021年度食品表示検定（初級）5名合格（学生補助） 			
研究				
2022年4月～2023年3月				
タイトル（単著・共著）		年月日		
<p>（学術論文） 食品酵素を添加したやまなしへ（鹿肉） の焼成後の物性評価（第2報） (共著)</p>		2023年 3月		
山梨学院短期大学研究紀要 第43巻				
2022年3月以前（主なもの）				
タイトル（単著・共著）		年月日		
<p>（学術論文） 食品酵素を添加したやまなしへ（鹿肉） の焼成後の物性評価 (共著)</p>		2022年 3月		
山梨学院短期大学研究紀要 第42巻				
<p>（その他） 製菓販売におけるHACCPを導入した食品衛生管理の実践 (共著)</p>		2022年 2月		
第8回 日本栄養改善学会 関東甲信越支部 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

2022年4月～2023年3月

＜高大連携＞

- ・山梨県立笛吹高等学校 進路ガイダンス 学生支援及び運営補助 (2023年3月)
- ・山梨学院高等学校 食物栄養科学習体験模擬授業 助手担当 (2022年10月)

＜産官学連携＞

- ・株式会社いつみ家特定事業協定 豚レバーを用いた料理レシピの開発に係る試食会の運営補助 (2022年12月)

＜学内活動＞

- ・公益社団法人山梨県栄養士会 「健やか山梨21」普及啓発委員会 (2022年4月～2023年3月)
- ・卒業レポート発表会 要旨集作成補助 (2023年2月)
- ・管理栄養士国家試験対策講座 準備補助 (2022年9月)

2022年3月以前（主なもの）

＜高大連携＞

- ・山梨県立笛吹高等学校 進路ガイダンス 学生支援及び運営補助 (2019年～2021年)
- ・山梨学院高等学校 食物栄養科学習体験模擬授業 助手担当 (2019年～2021年)
- ・山梨県立笛吹高等学校 フェスタ笛吹 学生支援及び運営補助 (2019年11月)
- ・山梨県立甲府昭和高等学校 食物栄養科学習体験模擬授業 運営補助 (2021年10月)

＜学外活動＞

- ・やまなしジビエを活用した商品開発セミナー 学生支援及び運営補助 (2019年～2020年)
- ・1型糖尿病サマーキャンプ 学生支援及び運営補助 (2019年～2020年)
- ・公益社団法人山梨県栄養士会 栄養・食生活情報編集委員会 (2020年～2021年)
- ・管理栄養士国家試験対策講座 準備補助 (2021年9月)
- ・やまなしジビエ料理コンテスト 運営補助 (2021年11月)
- ・卒業レポート発表会 要旨集作成補助 (2022年2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・事業者部門食費安全局長賞」 (2019年)