

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 特任講師 廣瀬 和代 (ひろせ かずよ) HIROSE Kazuyo
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 製菓衛生師 中学校教諭二種免許状（教科：家庭）
学歴・職歴	<学歴> 1993 年 3 月 山梨学院短期大学 食物栄養科 卒業 <職歴> 1993 年 4 月 株式会社フランス菓子の店巴里（1996 年 9 月まで） 2002 年 4 月 御菓子処三省堂（2017 年 12 月まで） 2011 年 4 月 料理教室（自営）（2011 年 8 月まで） 2017 年 4 月 patisserie ouvrier（パティスリーヴーヴリエ）代表（現在に至る） 2022 年 4 月 山梨学院短期大学 食物栄養科 特任講師（現在に至る）
担当科目	製菓理論Ⅰ（洋菓子） 製菓専門理論 製菓基礎実習Ⅰ（洋菓子） 製菓専門実習Ⅰ（洋菓子） 製菓特別実習Ⅰ スイーツショップ実習 製菓特別実習Ⅱ
専門分野	食物学 製菓衛生学
現在の研究テーマ	製菓理論
競争的資金等の研究課題	—
所属学会	—
メッセージ	お菓子づくりは想像を現実に変える作業です。それを実現させるには、素材の特性、科学的な理論、技術、またそれに関わる地理や歴史の知識が必要です。皆さんの想像力が具体的な形となり、人に感動を与えられるお菓子作りの一助になるよう願っています。

教育		
2022 年 4 月～2023 年 3 月		
教育方針		素材や特性に合った技術に重点を置き、実践力を身につける。
授業	授業の工夫	<製菓理論> 製菓理論Ⅰでは洋菓子の専門的な原材料についてなるべく基礎的なことから進めていき、またそれに伴った製造工程を行うことで理論的な知識はもとより実践的な技能の習得ができるような授業展開にしている。また製菓理論は製菓衛生師試験の必須科目でもあるので試験内容も交えた授業構成にしている。専門理論では特に実技や製造法について集中的に進め理解力と技術力向上を図った。 <製菓実習> 製菓基礎実習Ⅰ・専門実習Ⅰでは製菓理論になるべく沿った実習を行うように心掛けた。また現場での実践を踏まえ実技試験を取り入れ技能の定着を図った。製菓専門実習Ⅳでは特に取り扱いに注意が必要な素材などを取り入れて、今までに習得した技術を活用した製造を心掛けた。製菓特別実習Ⅱでは県産食材やアレルギーに関わる食材を使用し、製造工程を自分なりに組立られることを目標にした。スイーツショップ実習では製造販売が可能か、また安心安全な商品であるかに重点をおき、店舗運営の流れを身につけ実践力を高めた。製菓特別実習Ⅰでは普段の実習ではできない応用的な菓子製作をした。製造方法や製造工程を再確認し、今まで培ってきた技術を活用するとともに新しい菓子への挑戦も試みた。
	授業改善のための取組	理論では学習内容と実習が連続して行えるように配慮し理解を深めるように心掛けた。またテキストを作成、配布し、学生の授業内容の定着に配慮した。
	ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)
	卒業レポート・ 修了研究テーマ	—
課外活動	—	
2022 年 3 月以前		
主な教育業績	—	

研究		
2022 年 4 月～2023 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） 短期大学生の地域特産物を活用した製品開発の実践～天空かぼちゃの製菓・料理の開発及び販売～ （共同）	2023 年 2 月	令和 4 年度第 7 回山梨県栄養学術研究会
2022 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		
2022 年 4 月～2023 年 3 月		
—		
2022 年 3 月以前（主なもの）		
—		
受賞 ※個人、所属団体		
—		