

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 牧野 美咲 (まきの みさき) MAKINO Misaki
所属	食物栄養科
学位	短期大学士 (食物栄養学)
資格・免許	管理栄養士
学歴・職歴	<学歴> 2014年 3月 山梨学院短期大学食物栄養科栄養士コース 卒業 (短期大学士 (食物栄養学)) <職歴> 2014年 4月 委託給食会社勤務 (2015年3月まで) 2015年 4月 山梨学院短期大学食物栄養科 助手 (現在に至る)
担当科目	臨床栄養学実習 応用調理実習Ⅰ 生化学実験 食品加工学実習 給食運営実習Ⅱ 給食運営実習Ⅳ (学外実習) スイーツショップ実習 製菓特別実習Ⅰ 製菓特別実習Ⅱ 栄養士特講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
専門分野	栄養学
現在の研究テーマ	—
競争的資金等の研究課題	—
所属学会	—
メッセージ	私は本学の卒業生です。困ったことがあれば、いつでも相談してください。皆さんが楽しく充実した学生生活を送れるようにサポートしていきたいと思っています。「食」への知識と理解を深め、実践に移すことができるよう共に学びましょう。
教育	
2022年4月～2023年3月	
教育方針	食に関する知識・技能・実践力を身につけ、食で人を幸せにできるような栄養士・製菓衛生師を養成したい。
授業	授業の工夫 <生化学実験> 初めて行う複雑な操作が多いため、教室を巡回し積極的に声をかけ操作方法を一緒に確認した。実験を安全かつスムーズに行うため、実験器具の準備や試薬調整、実験手順の確認を入念に行った。酵素に関する実験では、学生が操作を間違えてもやり直しができるよう吸光度測定後の試薬処理の順番を変更することや品種の比較を提案し、取り入れていただいた。

教育 (つづき)		
2022年4月～2023年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業の工夫 (つづき)	<p><調理実習></p> <p>「食品加工学実習」では、昨年度から取り入れたグルテンフリー米粉食パンのレシピ開発、資料作成、実習指導等を担当した。以前使用していたレシピの翌日固くなるといった問題を解決した。また、本年度から凍結乾燥品の製造を取り入れ、学生がオリジナルのふりかけを作ることで考える楽しさと食品加工への興味が深まるよう努めた。</p> <p>「応用調理実習Ⅰ」外部講師2名による特別実習では、より良い授業になるよう事前に打ち合わせを重ね、資料作りや試作を行った。円滑に実施することができ、学生から好評を得た。</p> <p><給食運営実習Ⅳ (校外実習)></p> <p>2021年度から給食運営実習記録を変更したため、担当教員と共に学生に必要な情報と実習内容を記録しやすいノートづくりに努めた。また、委託給食会社での栄養士経験を生かし、病院での現場の様子を伝えるとともに学内で学んだ知識や技術をどのように給食の場で活用するのかについて講義を行った。</p>
	授業改善のための取組	<ul style="list-style-type: none"> グループ活動が苦手な学生への支援、欠席者のいるグループに必要であれば補助に入るなど、学生が安心して授業に取り組めるよう心掛けた。また、授業や課題に遅れを取っている学生に対して積極的に声をかけ、サポートを行った。 授業後に学生と交流し、授業に対する意見を聞き取った。学生からの意見は担当教員に伝達し、改善できることは翌週から対応した。 学生が興味を持てるような食と栄養の話題を伝えられるよう、研修会に参加し情報を収集した。 卒業生との情報交換や自身の栄養士としての経験を振り返り、在学中に学びを深めたかったことを担当教員に提案した。
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>羽畑祐吾教授のゼミに参加し、学生への支援を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ジャージー牛乳を使用したオリジナルレシピ開発 (牛乳料理コンテスト 山梨県大会出場)
	卒業レポート・修了研究テーマ	—
課外活動	バレーボール部顧問	
2022年3月以前		
主な教育業績	<p>2017年 牛乳料理コンテスト関東大会最優秀賞 (学生支援)</p> <p>2018年 牛乳料理コンテスト山梨県大会出場 (学生支援)</p> <p>2019年 牛乳料理コンテスト山梨県大会優良賞 (学生支援)</p> <p>2020年 牛乳料理コンテスト山梨県大会優良賞 (学生支援)</p>	

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
—		
2022年3月以前（主なもの）		
発行所、発表雑誌、発表学会等	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
（その他：学会発表（Web・誌上）） 19, 20歳の日本人女性における肥満関連遺伝子の多型とBMIとの関連について （共著）	2021年10月	第68回 日本栄養改善学会学術総会
（学術論文） 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化（その3） （共著）	2021年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第41巻
（学術論文） 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化（その2） （共著）	2020年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第40巻
（学術論文） 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化（その1） （共著）	2019年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第39巻
（その他：学会発表） 食物アレルギーに対する短大生の意識向上への取り組み （共著）	2018年 6月	第6回日本食育学会
（その他：学会発表） 正月関連の食事と伝承について （共著）	2017年 3月	第1回山梨県栄養学術研究会（公益社団法人山梨県栄養士会主催）
（その他：資料） 山梨県内における第二次世界大戦時下の小麦粉生産に関する研究 （共著）	2016年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第36巻
（その他：学会発表） 産官学連携米粉の調理開発とレシピ集を活用した食育活動 （共著）	2016年 6月	第4回日本食育学会

<p>社会貢献</p> <p>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</p>
<p>2022年4月～2023年3月</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士国家試験対策講座（オンラインオンデマンド講座） 準備担当 ・山梨県栄養士会 委託事業実施委員会委員（2022年度～）
<p>2022年3月以前（主なもの）</p> <p><産官学連携></p> <ul style="list-style-type: none"> ・米粉のレシピコンテスト（学生支援、運営、レシピ集作成）（2015年～2016年） ・まこもパウダーのレシピコンテスト（学生支援、運営、レシピ集作成）（2016年） ・山梨県淡水魚と特産品のレシピコンテスト（学生支援、運営、レシピ集作成）（2015年～2019年） <p><高大連携></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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（2015年～現在に至る） ・山梨県立笛吹高等学校 アカデミック・インターンシップ 助手担当（2019年） ・山梨学院高等学校 座談会 助手担当（2022年3月） <p><学外活動></p> <ul style="list-style-type: none"> ・公益社団法人山梨県栄養士会 栄養・食生活情報編集委員（2017年～2020年） ・歯科フェスタ 栄養相談、ボランティア学生のサポート（2017年） ・一般社団法人山梨県歯科医師会 「県民歯科保健のつどい」食事バランス等の診断と栄養相談、ボランティア学生のサポート（2018年～2019年） ・インスタントラーメン「健康と栄養」セミナー 助手担当（2015年、2017年） <p><地域連携></p> <ul style="list-style-type: none"> ・シニア料理教室 助手担当（2015年、2016年、2019年） ・コミュニティーカレッジ 助手担当（2015年、2017年）
<p>受賞 ※個人、所属団体</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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）