

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 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Ⅰ 製菓基礎実習Ⅰ 製菓理論Ⅱ 製菓基礎実習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Ⅲ 製菓専門実習Ⅳ 製菓特別実習Ⅰ 製菓衛生師特講Ⅰ 製菓衛生師特講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		製菓理論・製菓実技
競争的資金等の研究課題		—
所属学会		—
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		
2022年4月～2023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）		
2022 年 4 月～2023 年 3 月（つづき）		
授業（つづき）	授業の工夫（つづき）	《製菓衛生師特講》 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。
	授業改善のための取組	・事前に教科担当と試作、打ち合わせを行い、学生により近い助手として、学生が難しいや不安に思うであろう点を考え、それを把握した上で実習に臨んでいる。 ・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。 また、自身の学生時代の振り返りや友人、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。
ゼミ	ゼミ活動（卒業演習）（修了研究）	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。 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。 2年生 20 名が 7 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。
	卒業レポート・修了研究テーマ	—
課外活動	フードクリエイティブ同好会顧問	

教育（つづき）		
2022 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）	
	・「山梨県ケーキショー2021」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		
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～甲州天空かぼちゃ の製菓・料理の開発及び販売～（共同）	2022 年 9 月	第 69 回日本栄養改善学会学術総会
（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
（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
（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

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
・ 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 (2022 年 12 月)
2022 年 3 月以前 (主なもの)
・ 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) ・ 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)
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)