

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 助手（現在に至る）
担当科目		製菓理論Ⅰ 製菓理論Ⅱ 製菓専門理論 製菓基礎実習Ⅰ 製菓基礎実習Ⅱ 製菓専門実習Ⅰ 製菓専門実習Ⅱ 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年間を通し、「食」に関する知識と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、将来多くの人に届けてほしいと思います。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		
2024年4月～2025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> 「製菓基礎実習」では、初めて経験する作業が多いため、学生との積極的なコミュニケーションを大切にしている。学生により近い助手として、学生の小さな声にも耳を傾け、安心・安全な実習ができるようにサポートを行った。 「製菓専門実習」では「オリジナルスイーツ製作」を取り入れることで、作りたいものを形にする力を身につけ、これまで学んだ製菓に関する基礎的、専門的な知識と技術を発揮できるような環境づくりを行った。 また、全ての実習において、各実習台の様子を見て回り、常に学生の作業進捗の確認を行い、助言や指導を行っている。

教育（つづき）		
2024 年 4 月～2025 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、製菓理論と製菓実技の分野についての講義・問題解説や学習方法の助言を行った。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、学生が難しいと感じる点や不安に思う点を考え、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 19 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。
	卒業レポート・ 修了研究テーマ	－
課外活	－	
2024 年 3 月以前		
主な教育業績	＜山梨ケーキショー＞ ・「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） ・「山梨県ケーキショー2022」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2023」において 9 つの賞を受賞した（製作指導） ＜スチューデント・オブ・ザ・イヤー賞＞ ・2018 年度スチューデント・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		
2024 年 4 月～2025 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
—		
2024 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） アレルギー対応スイーツ～小麦粉・牛乳・卵を使わない洋菓子～ （共同）	2024 年 3 月	令和 5 年度第 8 回山梨県栄養学術研究会
（その他：学会発表） ウェディングケーキのトレンド （共同）	2024 年 3 月	令和 5 年度第 8 回山梨県栄養学術研究会
（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
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		
2024 年 4 月～2025 年 3 月		
・ 2024 年度山梨学院短期大学公開講座「ケーキ作りのコッデコレーションケーキのコツを学ぼう！ー」助手担当（2024 年 9 月） ・ 山梨中央銀行連携事業「第 13 回ドリームケーキプロジェクト」製作指導（2024 年 12 月） ・ 山梨県主催「県産果実を活用したスイーツ講習会」運営補助（2025 年 3 月）		
2024 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） ・ 「職業体験講座パティシエの仕事」（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）助手担当（2019 年 8 月） ・ 山梨中央銀行連携事業「第 7 回ドリームケーキプロジェクト」製作指導（2018 年 12 月） ・ 山梨中央銀行連携事業「第 8 回ドリームケーキプロジェクト」製作指導（2019 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） ・ 山梨中央銀行連携事業「第 9 回ドリームケーキプロジェクト」製作指導（2020 年 12 月） ・ 山梨中央銀行連携事業「第 10 回ドリームケーキプロジェクト」製作指導（2021 年 12 月） ・ 山梨中央銀行連携事業「第 11 回ドリームケーキプロジェクト」製作指導（2022 年 12 月） ・ 2023 年度山梨学院短期大学地域連携研究センター主催第 10 回「家庭調理器具でフランス菓子のおもてなし」助手担当（2023 年 9 月） ・ 山梨中央銀行連携事業「第 12 回ドリームケーキプロジェクト」製作指導（2023 年 12 月） ・ 山梨県主催「県産果実を活用したスイーツ講習会（第 1 回）」運営補助（2024 年 1 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）		