


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 特任助手（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（集中） 製菓衛生師特講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		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年間を通して「食」に関する知識と技術を学びます。「食」の大切さや、 つくることの楽しさを皆さんと一緒に学びながら、その学びを将来、多くの 人へ届けてほしいと思います。皆さんの学生生活が、笑顔あふれる充実した ものとなることを心より願っています。
教育		
2025年4月～2026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ことから、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。学生にとって身近な存在である助手として、小さな疑問や不安にも丁寧に耳を傾け、安心・安全に実習へ取り組めるようにサポートをしている。 「製菓専門実習」ではオリジナルスイーツ製作を取り入れている。自ら考えたアイデアを形にする経験を通して、創造力を養うとともに、これまでに学んだ基礎的・専門的な知識や技術を実践的に発揮する環境づくりに努めている。

教育 (つづき)		
2025年4月～2026年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業の工夫 (つづき)	<p><製菓衛生師特講></p> <p>講義資料の作成や印刷などの事前準備を行い、スムーズな授業運営に努めた。また、自身の製菓衛生師国家試験合格の経験を活かし、製菓理論および製菓実技の分野において講義や問題解説を行うとともに、効果的な学習方法についての助言も行っている。学生から質問があった際には、理解をより深められるよう、実習で学んだ具体例を交えながら説明することを心がけた。さらに、夏季休暇期間には補習講座を開講し、知識の定着と国家試験対策の強化につながる学習環境を整えている。</p>
	授業改善のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・授業実施前には、教科担当教員と試作や打ち合わせを行い、学生が難しいと感じやすい点や不安に思う点を事前に把握したうえで実習に臨んでいる。 ・製菓分野は時代の流行や新しい技術の影響を受けやすい分野でもあるため、積極的に講習会へ参加し、最新の技術やトレンドの習得に努めている。そこで得た知識や技術を授業運営に活かし、現場で求められる実践的な学びの提供を心がけている。
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>関戸元恵准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"> ・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18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	—
課外活動	フードクリエイトクラブ顧問	
2025年3月以前		
主な教育業績	<p><山梨ケーキショー></p> <ul style="list-style-type: none"> ・「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) ・「山梨県ケーキショー2024」において10つの賞を受賞した (製作指導) <p><スチューデントズ・オブ・ザ・イヤー賞></p> <ul style="list-style-type: none"> ・2018年度スチューデントズ・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ズ・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		
2025年4月～2026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
—		
2025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		
2025年4月～2026年3月		
<ul style="list-style-type: none"> ・2025年度山梨学院短期大学公開講座（食に関わる講座第1回）助手担当（2025年9月） ・山梨中央銀行連携事業「第14回ドリームケーキプロジェクト」制作指導（2025年12月） 		
2025年3月以前（主なもの）		
<ul style="list-style-type: none"> ・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」 制作指導（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」 制作指導（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」 制作指導（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」 制作指導（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」 制作指導（2022年12月） ・2023年度山梨学院短期大学公開講座（第10回） 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」 制作指導（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） ・2024年度山梨学院短期大学公開講座（食に関わる講座第4回） 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」 制作指導（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） 		
受賞 ※個人、所属団体		
<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） 		