

教員紹介(教育業績書)

氏名	ひらがな	職位	所属(学科等)
林田 美鳥	はやしだ みとり	特任教授	食物科 栄養士コース
教育理念(学生へのメッセージ)			
<p>学生という貴重な体験を楽しみ、そして活かし、卒業時には『私が雇う側なら私自身を雇う』といえるぐらい自信にあふれた人間に成長されるよう、サポートしていきたいと思います。</p>			
教育の責務			
<p>担当科目： 調理学、調理学実習Ⅰ～Ⅳ</p> <p>3ポリシーと教育活動</p> <p>講義で理論を学び、その理論を多くの実習を通じて確認するなど、ディプロマポリシーの【Ⅱ. 確かな専門的知識や技能】を習得し、【Ⅳ. 課題解決能力】【Ⅴ. 主体的に学ぶ力】を身に付ける教育を行っている。</p>			
教育方法			
<p>講義で学ぶ理論を実習で確認し、理解を深めてもらうよう工夫している。実習に関しては、現場の即戦力となれるよう、基礎的調理を繰り返し行い、確実に身に付けてもらうことを目標としている。</p>			
他者評価			
<p>講義科目では1割前後の学生がその内容を理解できないと答えているが、実習になると十分理解・完全に理解したという割合が増える。</p>			
学生の学修成果			
<p>2年次の栄養士の学外実習では、学生の持つ調理技術に対する評価が高かった。2年の間に、個人差はあるにせよ、学生の調理技術は入学時に比べれば大きく伸びている。自信がつくことで、その技術をいかして外に向かっての行動の幅が広がっていることは、更に学生を成長させるものと期待する。</p>			
今後の目標(短期・長期)			
<p>栄養士業務では学生が想像するよりも調理業務が多い。現実に直面した時に学生が戸惑わずに対応できるよう基礎調理技術を定着させる。また、献立作成に対する苦手意識が高いので、スムーズに献立を立てることができるよう、献立作成の機会を与えていきたい。</p>			
専門分野(学問分野/専攻)			
調理学		食文化	
研究テーマ(研究領域)			
<p>栄養士養成校における調理技術の修得方法 高齢者と食</p>			
所属学会			
学歴・学位・免許資格			
昭和51年3月	<p>共立女子大学家政学部食物学科管理栄養士専攻 卒業(家政学士)</p>		
昭和58年9月	<p>管理栄養士 登録(厚生省第23532号)</p>		
職歴			
昭和55年4月	<p>社会福祉法人 しらぬい学園</p>	<p>栄養課 栄養士(平成5年3月まで)</p>	
平成5年4月	<p>長崎短期大学</p>	<p>食物科 講師(平成16年3月まで)</p>	
平成16年4月	<p>長崎短期大学</p>	<p>食物科 助教授(平成20年3月まで)</p>	
平成20年4月	<p>長崎短期大学</p>	<p>食物科 教授(平成30年3月まで)</p>	
平成26年4月	<p>長崎短期大学</p>	<p>食物科 学科長兼任(平成30年3月まで)</p>	

平成 30 年 4 月 長崎短期大学 食物科 特任教授(現在に至る)		
教育研究業績	著書、学術論文等の名称	発行所、発表雑誌等又は発表学会等
平成 25 年 3 月	1 日レストラン体験のもたらす教育効果について	長崎短期大学研究紀要 第 25 号
社会における活動等 (学会・研究会等の委員・役員／講演会／社会貢献／表彰／他)		
平成 19 年 9 月～平成 29 年 9 月	椎木町独居高齢者敬老会	
平成 21 年 8 月～平成 29 年 8 月	教員免許状更新講習 講師	
平成 23 年 11 月～平成 28 年 11 月	佐々町天空のレストラン 運営主管	
平成 26 年 10 月	がんばらんば国体 ふるまい隊 運営主管	
平成 28 年 5 月	佐世保わんぱく広場 食物提供 運営主管	

Faculty introduction(Educational achievements)

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Hayashida Mitori	Specially Appointed Professor	Food Department Nutritionist course
Education philosophy (Message to students)		
I hope to enjoy and utilize the precious experience of being a student so that when I graduate, I will grow into a person who is confident enough to say “I will hire myself if I hire.”		
Educational responsibilities		
Subject in charge: Cooking studies, cooking studies practice I ~ IV		
3 Policy and educational activities		
Diploma policy, such as learning the theory in the lecture and confirming the theory through many practical training, [II. Acquiring solid technical knowledge and skills], [IV. Problem solving ability] [V. Education to acquire the ability to learn independently].		
Education method		
The theory learned in the lecture is confirmed by practical training and devised to deepen understanding. As for practical training, the goal is to repeat basic cooking and ensure that it is worn so that it can be used immediately in the field.		
Evaluation by others		
About 10% of students in the lecture courses answered that they cannot understand the content, but the percentage of those who fully understood and fully understood during training.		
Student achievements		
In the second-year nutritionist's off-campus training, students were highly praised for their cooking skills. During the two years, although there are individual differences, students' cooking skills have grown significantly compared to the time of admission. It is hoped that students will grow further by gaining confidence and expanding the range of actions that they can take advantage of using the technology.		
Future goals (short term and long term)		
Nutritionist work is more cooking than students imagine. Establish basic cooking skills so that students can respond without confusion when faced with reality. Also, since I am not good at making menus, I would like to give you an opportunity to make menus so that you can make a menu for Smooth.		
Specialized field (academic field / major)		
Cooking Food culture		
Research theme (research area)		
How to acquire cooking skills at a dietitian training school Elderly and food		
Academic societies		
Educational background ・ degree ・ license		
March 1976 Graduated from Kyoritsu Women's University, Faculty of Home Economics, Department of Food and Nutrition (Bachelor of Home Economics)		
September 1983 Registered dietitian (Ministry of Health and Welfare No. 23532)		
Work history		
April 1980 Social Welfare Corporation Shiranui Gakuen Nutrition Section Nutritionist (until March 1993)		

April 1993	Nagasaki Junior College Food Course Lecturer (until March 2004)	
April 2004	Nagasaki Junior College, Department of Food Associate Professor (until March 2008)	
April 2008	Nagasaki Junior College Food Department Professor (until March 2018)	
April 2014	Nagasaki Junior College, Department of Food, Concurrent Director (until March 2018)	
April 2018	Nagasaki Junior College, Department of Food, Specially Appointed Professor (to date)	
Educational research achievements		
	Names of books, academic papers, etc.	Publication office, publication magazine, etc.
March 2013	About the educational effects of a one-day restaurant experience	Bulletin of Nagasaki Junior College No. 25
Activities in society (Members / Executive Committee / Executives / Social Contribution / Awards / Others)		
September 2007 to September 2017	Shiikicho Sole House for the Elderly	
August 2009 to August 2017	Teacher license renewal lecturer	
November 2011 to November 2016	Sasamachi Tenku Restaurant Management	
October 2014	Gambaranba National Athletic Team	
May 2016	Sasebo Wanpaku Square, food service manager	