

## 教員紹介(教育業績書)

氏名	ひらがな	職位	所属(学科等)
市瀬 尚子	いちせ なおこ	講師	食物科(製菓コース)
教育理念(学生へのメッセージ)			
食を通して「幸せにしたい」「幸せになりたい」という想いを根源にさまざまな夢を抱く学生たちのため、本学が自分らしく成長できる場所であるよう、全力でサポートしていきます。			
教育の責務			
担当科目	製菓コース	食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ、食品衛生学実験、総合演習Ⅰ・Ⅱ	
	栄養士コース	食品衛生学、食品衛生学実習	
教育活動	クラスアドバイザーとして、学修支援や進路指導を行う		
3ポリシーと教育活動	食品衛生学の分野の授業では、ディプロマポリシーの中の「Ⅱ 豊かな専門的知識や技能」に該当する分野の教育を行っている。 また、総合演習の授業では「Ⅴ 主体的に学ぶ力」に該当する分野の教育を行っている。		
教育方法			
授業では教科書、配布資料および PowerPoint を中心に展開し、DVD や動画など視聴覚教材を取り入れ、目に見えない細菌等を身近なものとして認識できるよう工夫をしている。また単元ごとに小テストを実施することで復習の時間を設け、知識の定着を期待している。留学生が在籍するクラスでは、理解を深めるため配布資料にルビやイラストを記載している。			
他者評価			
学生の授業評価では、概ね「4 満足」もしくは「5 とても満足」が多く、今の学生が授業に求める内容に役立っていると思われる。ピアレビューでは、他教員から授業の参考になったという声を頂いた。			
学生の学修成果			
平成 30 年度 製菓衛生師国家試験 合格率100%であった。日本人・留学生ともに全員が免許を取得することができた。			
今後の目標(短期・長期)			
来年度スタートする新学科では習得した知識・技術を活かし、地域社会へ貢献できる人材となるようコース隔たりなく新学科全体で学生の育成に努めたい。			
専門分野 (学問分野/専攻)			
食品衛生学			
研究テーマ (研究領域)			
食品衛生学(食中毒細菌)			
所属学会			
日本食品衛生学会		日本食品微生物学会	日本食生活学会
学歴・学位・免許資格			
平成 18 年 8 月	管理栄養士登録(第 128112 号)		
平成 20 年 3 月	長崎国際大学健康管理学研究科健康栄養学専攻修了		
職歴			
平成 20 年 4 月	株式会社ポオトデリカトオカツ 規格管理・商品開発営業部		
平成 24 年 9 月	長崎短期大学 食物科 講師		
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 28 年 3 月	新商品開発活動がもたらす教育効果について		長崎短期大学研究紀要 第 28 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 28 年 9 月 佐世保まちなか公開講座 講師

平成 30 年 10 月 シニアワークプログラム地域事業技能講習会「調理補助員養成講習」講師

平成 31 年 2 月 小学生対象食育講座「発酵ってなあに？」

平成 31 年 4 月 内閣府食品安全委員会食品安全モニター

令和元年 7 月 長崎県食品安全・安心委員会委員

## Faculty introduction(Educational achievements)

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Ichise Naoko	Instructor	Food (confectionery course)
Education philosophy (Message to students)		
For students who have various dreams based on the desire to be happy and want to be happy through food, we will do our best to make this university a place where you can grow your own.		
Educational responsibilities		
Subject in charge	Confectionery course	Food Hygiene I / II / III / V, Food Hygiene Experiment, General Exercise I / II
	Nutritionist course	Food hygiene, food hygiene training
Educational activities	As a class adviser, we provide academic support and career guidance	
3 Policy and educational activities	In classes in the field of food hygiene, education is provided in a field corresponding to “II. Rich specialized knowledge and skills” in the Diploma Policy.	
Education method		
In the class, textbooks, handouts, and PowerPoint are mainly developed, and audio-visual materials such as DVDs and videos are incorporated to make it possible to recognize invisible bacteria as familiar objects. In addition, by taking a quiz for each unit, we will provide time for review and hope to establish knowledge. In classes where international students are enrolled, ruby and illustrations are included in handouts to deepen understanding.		
Evaluation by others		
There are many “4 satisfied” or “5 very satisfied” in the student’s class evaluation, and it seems that they respond to the content that the current student demands for the class. In the peer review, we received feedback from other teachers that they were helpful in teaching.		
Student achievements		
The confectionery hygienist national examination pass rate in 2018 was 100%. All Japanese and international students were able to obtain a license.		
Future goals (short term and long term)		
In the new department that starts next fiscal year, I would like to make use of the knowledge and skills I have acquired, and strive to nurture students throughout the new department, regardless of course, so that I can become a human resource that can contribute to the local community.		
Specialized field (academic field / major)		
Food hygiene		
Research theme (research area)		
Food hygiene (food poisoning bacteria)		
Academic societies		
Japan Society for Food Hygiene	Japanese Society for Food Microbiology	Japan Dietetic Society
Educational background ・ degree ・ license		
August 2006	Registered dietitian (No.128112)	

March 2008	Completed the Department of Health and Nutrition, Nagasaki International University
Work history	
April 2008	Pooto Delicatokats Co., Ltd. Standard Management / Product Development Sales Department
September 2012	Lecturer, Nagasaki Junior College
Educational research achievements	
	Names of books, academic papers, etc.      Publication office, publication magazine, etc.
March 2016	Educational effects of new product development Bulletin of Nagasaki Junior activities      College No.28
Activities in society (Members / Executive Committee / Executives / Social Contribution / Awards / Others)	
September 2016	Sasebo Machinaka Public Lecture Lecturer
October 2018	Senior Work Program Regional Business Skills Seminar “Cooking Assistant Training Course” Lecturer
February 2019	Food education course for elementary school students “What is fermentation?”
April 2019	Cabinet Office Food Safety Commission Food Safety Monitor
July 2019	Nagasaki Prefecture Food Safety and Security Committee member