

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	地域共生学科食物栄養コース
教育理念(学生へのメッセージ)			
<p>学生時代にしか経験できない貴重な体験を十分に楽しみ、そして活かし、卒業時には『私が雇う側だったら、私を雇う』というぐらいの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っています。</p>			
教育の責務			
担当教科	調理学・調理学実習 I ~IV		
教育活動において..	調理学・調理学実習を通して【確かな専門知識や技能】を習得し、実習では【課題解決能力】【主体的に学ぶ力】を身に付けてもらえるよう工夫した教育を行なっている		
教育方法			
<p>講義で学ぶ理論を実習で確認し、理解を深めてもらえるよう工夫している。実技においては基本的な操作を繰り返し行い、学生自身が身につけた技能を把握できるよう授業中に技術確認を行っており、技能の伸びに応じて課題を出し、具体的な技術向上の方法を各自に示している。</p>			
他者評価			
<p>講義科目においてはその内容を理解できないと答えた学生が 1 割強いるが、実習ではその理解度が増している。講義内容である専門的知識が実習を通して確かなものとなっていることが伺える。</p>			
学生の学修成果			
<p>包丁を手にする機会が少なく、始めはぎこちなかった技術が、1 年生の後半ではレシピを見るだけで料理を想像し、段取りを考えて、手際よく調理できるように成長する姿を見ることができた。基本料理をもとに応用料理を考える力も伸びている。</p>			
今後の目標(短期・長期)			
<p>調理師に適切な調理指導ができるよう、衛生学や栄養学、調理理論を踏まえた上で、基礎的な調理技術を徹底して身に付けてもらうため調理指導を繰り返し行う。</p>			
専門分野 (学問分野/専攻)			
調理学	高齢者の食生活		
研究テーマ (研究領域)			
栄養士養成校における調理技術の習得法 高齢者と食			
所属学会			
特記事項なし			
学歴・学位・免許資格			
昭和 51 年 3 月	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)		
昭和 58 年 9 月	管理栄養士 登録(厚生省第 23531 号)		
職歴			
昭和 55 年 4 月	社会福祉法人 しらぬい学園 栄養課 栄養士(平成 5 年 3 月まで)		
平成 5 年 4 月	長崎短期大学 食物科 講師(平成 16 年 3 月まで)		
平成 16 年 4 月	長崎短期大学 食物科 助教授(平成 20 年 3 月まで)		
平成 20 年 4 月	長崎短期大学 食物科 教授(平成 30 年 3 月まで)		

平成 26 年 4 月	長崎短期大学 食物科 学科長兼任(平成 30 年 3 月まで)	
平成 30 年 4 月	長崎短期大学 食物科 特任教授(令和 2 年 3 月まで)	
令和 2 年 4 月	長崎短期大学 地域共生学科 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
NEW 基礎調理学	平成 11 年 4 月 1 日 共著	医歯薬出版株式会社
保育領域におえける FD 研究	平成 17 年 3 月 共著	長崎短期大学 研究紀要 第 17 号、p.63-p.74
調理師養成施設における規定外実 習のもたらず教育的効果の研究	平成 24 年 3 月 共著	長崎短期大学 研究紀要 第 24 号、p.41-p.48
一日レストラン体験のもたらず 教育効果について	平成 25 年 3 月 共著	長崎短期大学 研究紀要 第 25 号、p. 1-p.8
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 運営主幹	
平成 26 年 10 月	がんばらんば国体 ふるまい隊 運営主幹	
平成 28 年 5 月	佐世保わんぱく広場 食物提供 運営主幹	

Faculty introduction(Educational achievements)

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Hayashida Mitori	Specially Appointed Professor	Department of Regional Collaboration / Food and nutrition course
Education philosophy (Message to students)		
I want to help students enjoy and utilize the experience of college, and support them so that when they graduate, they will have the confidence to think “I would hire me if I were an employer“		
Educational responsibilities		
Subjects	Cooking studies, cooking studies practice I ~ IV	
Educational activities		
Through cooking studies and cooking studies training, students acquire specialized knowledge and skills and during training, we provide education devised so that students can acquire problem solving skills and the ability to learn independently.		
Education method		
We devise ways to deepen understanding by confirming the theory learned in lectures through practical training. In practical skills, basic operations are repeated, and skills are confirmed during class so that students can grasp the skills they have acquired. As the skills grow, tasks are set and specific methods for improving skills are presented.		
Evaluation by others		
In the lecture subjects, 10% of the students answered that they could not understand the contents, but the degree of understanding increases in practical training. The specialized knowledge given in the lecture has been confirmed through the practical training.		
Student achievements		
From the latter half of the first grade, students can see how to cook dishes by just looking at the recipe, think about the setup, and see how skills that were difficult at the beginning have grown. The ability to think about specialized dishes based on basic dishes also grows.		
Future goals (short term and long term)		
Based on hygiene, nutrition, and cooking theory, we will repeat cooking guidance so that students can thoroughly acquire basic cooking techniques.		
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		
no special instruction		
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. 23531)	
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 (until March 2020)	
April 2020	Nagasaki Junior College, Department of Regional Symbiosis, Specially Appointed Professor (to the present)	
Educational research achievements		
	Names of books, academic papers, etc.	Publication office, publication magazine, etc.
NEW Basic cooking	Co-authored on April 1, 1999	Medical and Dental Publishing Co., Ltd.
FD research in the field of childcare	March 2005, co-authored	Nagasaki Junior College Research BulletinNo. 17, p.63-p.74
Study of the educational effects of non-regular training in cooking schools	March 2012, co-authored	Nagasaki Junior College Research BulletinNo. 24, p.41-p.48
Bringing a one-day restaurant experience About educational effect	March 2013, co-authored	Nagasaki Junior College Research BulletinNo. 25, p. 1-p.8
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	