

## 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	地域共生学科製菓コース
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	
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」が大半を占め、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			
1 年次より基礎的な技術や知識を通常授業・実習で習得し、それらを活かしながら商品開発活動を実施することで、2 年間で基礎知識・技術修得と更に応用的知識・技術を修得した。			
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(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 講師(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 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
平成 31 年 3 月	新商品開発活動がもたらす教育効果について (松浦市菓子店とのコラボ商品)	長崎短期大学研究紀要 第 31 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？」講師	
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 5 月	長崎県食品安全・安心委員会委員	
令和 元年 7 月	小学生対象食育講座「微生物の不思議」講師	

## Faculty introduction(Educational achievements)

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Ichise Naoko	Teacher	Department of Regional Collaboration / Confectionery Course
Education philosophy (Message to students)		
We will do our utmost to create a university where students can realize their dreams and bring happiness through food.		
Educational responsibilities		
Subjects	Confectionery course	Food Hygiene I / II / III / V, Food Hygiene Experiment, General Exercise I / II
Educational activities	As a class advisor, I provide learning support and career guidance	
3 Policy and educational activities	Classes in the field of food hygiene provide education in the field "II Rich Professional Knowledge and Skills" in the Diploma Policy.	
	In addition, in the general exercise class, education is provided in the field "V. Ability to learn independently".	
Education method		
The class revolves around textbooks, handouts, and PowerPoint, and incorporates audiovisual materials such as DVDs and videos so that invisible bacteria can be studied. In addition, by conducting quizzes for each unit, we hope to set aside time for review and establish knowledge. In the classes where international students are enrolled, Japanese language support and illustrations are included in the handouts to deepen their understanding.		
Evaluation by others		
In the class evaluation by students, "4 satisfied" or "5 very satisfied" accounted for the majority, so it seems that we are responding to what students want in class. In the peer review, we received comments from other teachers that it was helpful for the lessons.		
Student achievements		
By acquiring basic skills and knowledge in regular classes and practical training in first year and carrying out product development activities students acquired basic knowledge and skills and further applied knowledge and skills in two years. ..		
Future goals (short term and long term)		
In the new department that will start next year, I would like to make use of the knowledge and skills I have acquired and strive to develop students throughout the new department so that they become people who 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 Japanese Society for Food Japanese Food Life Society		

Hygiene	Microbiology	
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	Pootodelicatokats Co., Ltd. Standard Management / Product Development Sales Department	
September 2012	Nagasaki Junior College Food Department Lecturer (until March 2020)	
April 2020	Nagasaki Junior College, Department of Community Symbiosis, Lecturer (to the present)	
Educational research achievements		
	Names of books, academic papers, etc.	Publication office, publication magazine, etc.
March 2016	Educational effects of new product development activities	Bulletin of Nagasaki Junior College No.28
March 2019	Educational effects of new product development activities (Collaboration product with Matsuura confectionery store)	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 31
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	
May 2019	Nagasaki Prefecture Food Safety and Security Committee member	
July 2019	Lecturer of food education course for elementary school students “Mystery of Microorganisms”	