教員紹介(教育業績書)

氏名 ひらがな 職位 所属(学科等)

平田 安喜子 ひらた あきこ 教授 地域共生学科製菓コース

教育理念(学生へのメッセージ)

社会で愛され、活躍できる人材になれるよう、一人一人の可能性を引き出すきっかけ作りをモットーに学生と対 応したいと思っています。誰もが輝ける場があります。将来の夢を掲げ、頑張りましょう!

教育の青務

担当科目 (製菓コース) 公衆衛生学 Ⅰ・公衆衛生学 Ⅱ、栄養学 Ⅰ・栄養学 Ⅱ、

カフェ 学 Ⅰ・カフェ 学 Ⅱ 、インターンシップ 、製 菓 実 践 演 習 、

トータルコーディネータ

地域共生学科 製菓コース長として、製菓コースの学生の学習支援を行う際のサポートを 教育活動

行っている。

3 ポリシーと教 公衆衛生学・栄養学の分野の授業では、ディプロマポリシーの中の「Ⅱ 確かな専門的知

育活動 識や技能」に該当する分野の教育を行っている。また、カフェ学・インターンシップなどの授

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

授業は教科書を中心に、配布資料とともに展開している。授業後の Google フォームによる確認、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、資料 にルビをつけたり、授業後に youtube 配信を行うなど配慮している。

他者評価

学生の授業評価では、概ね「4満足」、「5とても満足」を含めると8割程度と学生の要望に応えていると思わ れる。学内平均値とほぼ同様の傾向であったが、学生の能力に合わせさらに工夫が必要だと感じている。ピア レビューでは概ね好評であった。

学生の学修成果

令和4年度製菓衛生師資格試験の合格率日本人は 100%、全体で 94.1%(留学生を含む 17 名が受験 16 名 合格)。

今後の目標(短期・長期)

今年度も希望者全員が、製菓衛生師の資格試験に合格し、免許を取得することを目標に指導したい。

また、地域共生学科として、地域活動での学びを通し、さらに学生が地域社会で活躍できる人材となるよう働 きかけを行いたい。特に令和5年度に開始する長期就業体験の体制を確立したい。

専門分野 (学問分野/専攻)

栄養学

研究テーマ (研究領域)

小児の栄養

所属学会

日本栄養改善学会 日本食育学科 日本食品保蔵科学会

学歴•学位·免許資格

平成 元年 3 月 山口県立山口女子大学 家政学部食物栄養学科食物栄養学専攻 卒業 (家政学士)

平成 2 年 10 月 管理栄養士登録(厚生労働省 登録番号第 49509 号)

平成 15 年 4 月 製菓衛生師免許取得(長崎県 第 1721 号)

職歴

平成 元年 5 月 大分県大分保健所 普及課 栄養士(産休代替として 6 カ月)

長崎短期大学 食物科 栄養士課程 助手(平成4年3月まで) 平成3年4月

平成4年4月 長崎短期大学 食物科 栄養士課程 講師(平成17年3月まで)

平成 17 年 4 月 長崎短期大学 食物科 調理・製菓コース 助教授(平成 19 年 3 月まで)

平成 19 年 4 月 長崎短期大学 食物科 調理・製菓コース 准教授(平成 25 年 3 月まで)

平成 25 年 4 月 長崎短期大学 食物科 調理・製菓コース(現 栄養士・製菓コース) 教授(令和 2 年 3 月ま

長崎短期大学 地域共生学科 製菓コース コース長・教授(現在に至る) 令和 4年 4 月

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 製菓コース 課外活動の教育効果について(その 3) 長崎短期大学研究紀要第25号

平成 28 年 3 月 専門関連科目の教育効果について トータルコーディ 長崎短期大学研究紀要第 28 号 ネートの歩み(研究ノート) 平成 31 年 3 「 商 品 開 発 活 動 を 通 し た 地 域 連 携 教 育 」 第 67 回九州地区大学教育研究協 ~松浦お3時プロジェクトのコラボ活動~ 議会 発表論文集 月 平成 31 年 3 新商品開発活動がもたらす教育効果について(松浦市 長崎短期大学研究紀要第 31 号 月 菓子店とのコラボ商品) 課外活動を通して~医療従事者へのお菓子提供~ 長崎短期大学研究紀要第 34 号 長崎県の食材を使用した商品開発活動 長崎短期大学研究紀要第 34 号 令和4年3月 令和4年3月 長崎短期大学 土産菓子の開発 長崎短期大学研究紀要第 35 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 24 年 4 月 日野幼稚園 (サラダっ子通信 食育担当)(令和 2 年 3 月まで)

平成28年5月 させぼわんぱくひろば 実行委員及びボランティア協力(現在に至る)

平成 29 年 11 月 長崎県こども未来課主催「保育士等キャリアアップ研修」講師(1 時間:年1回担当)

(令和元年度まで)

令和5年3月

平成30年8月 長崎県教員免許状更新講習「好ましい食育」講師(3時間:年1回担当)(令和3年度まで)

平成31年4月 九州文化学園調理師専門学校 評価委員(現在に至る)

令和 元年 11 月 波佐見町連携事業「子育で・親育ち講座」講師(1 時間)

令和 元年 12 月 佐世保市立小学校家庭科研究部会授業研究 講師

令和2年2月 佐世保市「家庭教育講座」佐世保市立日宇小学校「させぼ子育て講座」 講師

令和 2 年 10 月 佐世保市立中学校家庭科研究部会授業研究 講師

令和4年10月 波佐見町連携事業「子育で・親育ち講座」講師(1時間)

Faculty introduction (Educational achievements)

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Hirata Akiko	Professor	Department of Regional Collaboration
		/ Confectionery Arts Course

Education philosophy (Message to students)

I would like to work with students with the motto of creating opportunities to bring out the potential of each individual so that they can become people who are loved and can play an active role in society. There is a place where everyone can shine. Set your dreams for the future and do your best!

Educational responsibilities	
Subjects	(Confectionery course) Public Health I / Public Health II, Nutrition I / Nutrition II,
	Cafe Studies I / Cafe Studies II, internships, confectionery practice exercises

ery practice exercises

Educational activities Policy

educational activities

As the head of the confectionery course in the Department of Regional Collaboration, I provide support for the learning of students in the confectionery course.

Classes in the fields of public health and nutrition provide education in fields that fall under "II. Reliable specialized knowledge and skills" in the Diploma Policy. In addition, in classes such as cafe studies and internships, we provide education in fields that fall under "V. Ability to learn independently."

Education method

Classes are centered around textbooks and are supplemented with handouts. The school expects students to solidify their knowledge by taking time to review usingGoogle Forms after class and by taking quizzes on each unit.In classes where international students are enrolled, consideration is given to adding ruby to the materials and distributing them on youtube after class. In classes where international students are enrolled, extra exptanation is attached to the materials and they are distributed on youtube after class.

Evaluation by others

In the class evaluation by students, it seems we are responding to the students needs, with about 80% responding "4 satisfied" and "5 very satisfied". Although the tendency was almost the same as the average value in the school, I feel that further ingenuity is necessary according to the ability of the students. Generally positive in peer review

Student achievements

.2022 Confectionery hygiene teacher qualification exam pass rate 100% for Japanese, 94.1% overall (17 people including international students passed the exam 16 people)

Future goals (short term and long term)

I would like to give guidance to all applicants this year with the goal of passing the confectionery hygiene qualification test and obtaining a license.

In addition, as part of the Department of Regional Collaboration, I would like to encourage students to become people who can play an active role in the community through community learning activities.

In particular, we would like to establish a system for long-term work experience to be started in 2023.

Specialized field (academic field / major)

Research theme (research area)

Applied nutrition (pediatric nutrition)

Academic societies

Japan Society for Nutrition Improvement, Japanese Society of Shokuiku,

Japan Association of Food Preservation Science

Educational background • degree • license

March 2019 Yamaguchi Prefectural Yamaguchi Women's University, Faculty of Home Economics,

Department of Food and Nutrition, Department of Food and Nutrition, Graduated (Faculty of

Home Economics)

October 2020	Registered dietitian (Ministry of Health, Labor and Welfar				
April 2003	Obtained a confectionery hygiene license (Nagasaki Prefe	ecture No. 1721)			
Work history					
May 1989	Oita Prefectural Oita Health Center Extension Division Nutritionist (6 months as an alternative				
	to maternity leave)				
April 1991	Nagasaki Junior College Food Department Dietitian Cour				
April 1992	Nagasaki Junior College Food Department Dietitian Cour				
April 2005	Nagasaki Junior College Food Department Cooking an	d Confectionery Course Associate			
	Professor (until March 2007)				
April 2007	Nagasaki Junior College Food Department Cooking and Professor (until March 2013)	d Confectionery Course Associate			
April 2013	Nagasaki Junior College Food Department Cooking / Dietitian / Confectionery Course) Professor (until March				
April 2022	Nagasaki Junior College, Department of Regional Symbiosis, Confectionery Course, Course Director / Professor (to the present)				
Educational res	earch achievements				
Names of books	s, academic papers, etc. Publication office, publication	ı magazine, etc.			
March 2013	Confectionery course: Educational effects of extracurricular activities (Part 3)	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 25			
March 2016	Educational effects of specialized related subjects Total coordination history (research notes)	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 28			
March 2019	"Regional cooperation education through product development activities" ~ Collaboration activity of Matsuura 3 o'clock project	Proceedings of the 67th Kyushu District University Education and Research Council			
March 2019	Educational effects of new product development activities (collaboration products with Matsuura confectionery store)	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 31			
March 2022	Through Extracurricular Activities "Providing Sweets to Healthcare Workers"	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 34			
March 2022	Product development activities using ingredients from Nagasaki Prefecture	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 34			
March 2023	Nagasaki Junior College Development of souvenir sweets	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 35			
Activities in soc	ciety (Members / Executive Committee / Executives / Soc	ial Contribution / Awards / Others)			
April 2012	Hino Kindergarten (Salad kid communication, food educat				
May 2016	Sasebo Wanpaku Hiroba Executive Committee and Volun				
November	Instructor of "Career Advancement Training for Nursery				
2017	Children's Future Division (1 hour: once a year)	Tagadan			
=>	(To the present)				
August 2018	Nagasaki Prefecture Teacher's License Renewal Cou Lecturer (3 hours: Once a year) (To date)	rse "Preferable Food Education"			
April 2019	Kyushu Bunka Gakuen Cooking School Evaluation Comm	ittee(To date)			
November	Hasami Town Collaboration Project "Child-rearing / P				
	Hasailli Town Collaboration Project Child-rearing / P	arent rearing Course Lecturer (1			
2019	hour)	S .			

2019 February 2020	Sasebo City "Home Education Course" Sasebo City Hiu Elementary School "Sasebo Child-rearing Course" Lecturer
October 2020	Sasebo Municipal Junior High School Home Economics Study Group Lecturer
October 2022	Hasami-cho collaboration project "Child-raising and parent-nurturing course" Lecturer (1 hour)