

教員紹介(教育業績書)

氏名	ひらがな 市瀬 尚子	職位	所属(学科等)
	いちせ なおこ	准教授	地域共生学科製菓コース
教育理念(学生へのメッセージ) 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、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、食品学Ⅰ・Ⅱ、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・食品学の授業では、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「微生物」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。 総合演習の商品開発では、学生の主体性を重視しながら授業をすすめる、地域活動および試食会、学内販売を実施し、学科コース以外の学生や地域の方々との交流を設け、コミュニケーション能力向上を図っている。			
他者評価 学生の授業評価では講義内容に関して、概ね理解ができ満足度が高い評価であった。昨年度のピアレビューでは、肯定的な意見を頂くことができたため、理解を深める授業内容の継続に努める。			
学生の学修成果 1 年次より国家試験問題を取り入れた授業内容に構成し、2 年間の講義や実験・実習を通して知識向上を図り、製菓実習や総合演習で実践できるよう指導した。 製菓衛生師国家試験合格率 100%を達成(日本人のみ)			
今後の目標(短期・長期) 食を通じた地域活動を積極的に取り入れ、地域社会貢献ができる人材となる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 日本防菌防黴学会			
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 令和 3 年 4 月 長崎短期大学 地域共生学科 准教授(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 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
令和 3 年 3 月	長崎短期大学における「新型コロナウイルス感染症」 感染拡大防止対策の取り組み	長崎短期大学研究紀要 第 33 号
令和 3 年 3 月	長崎短期大学の授業のピアレビューに関する考察	長崎短期大学研究紀要 第 33 号
令和 4 年 3 月	食品従事者を目指す学生の黄色ブドウ球菌率と食中 毒の危険性について	長崎短期大学研究紀要 第 34 号
	課外活動を通して～医療従事者へのお菓子提供～ 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 長崎短期大学研究紀要 第 34 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 28 年	ベストティーチャー賞 受賞	
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	
令和 3 年 4 月	内閣府食品安全委員会食品安全モニター(現在に至る)	
令和 3 年 4 月	長崎県食品安全・安心委員会委員(現在に至る)	
令和 3 年	短期大学認証評価 評価委員	

Faculty introduction (Educational achievements)

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Ichise Naoko	Associate professor	Department of Regional Collaboration / Confectionery Arts Course
Education philosophy (Message to students) We will do our best to support students who have the desire to "make people happy" and "be happy" through food, so that this is a place where they can grow into themselves.		
Educational responsibilities		
Subjects	Confectionery course	Food Hygiene and Safety I / II / III / V, Experiment to Food Hygiene and Safety, 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. In product development exercises, we run classes emphasizing student independence, hold tasting sessions and on-campus sales, build exchanges with students from other courses and local people, and improve communication skills.		
Evaluation by others In the class evaluation by students, the lecture content was generally well understood and rated highly satisfactory. Since we were able to receive positive feedback from last year's peer review, we will strive to continue to provide class content that deepens understanding.		
Student achievements From the 1st year, the content of the classes incorporates national exam questions, and the knowledge is improved through lectures, experiments, and practical training over the 2 years. I instructed them so that they could practice in confectionery practical training and comprehensive exercises. We have achieved a 100% pass rate for the national examinations for confectionery technicians.		
Future goals (short term and long term) I would like to actively incorporate local activities through food and strive to develop students 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 Hygiene Japanese Society for Food Microbiology Japanese Food Life Society The Japanese Society for Bacteriostasis and Mold Control		
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 Regional Collaboration Lecturer April 2021 Nagasaki Junior College, Department of Regional Collaboration, Associate Professor (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
March 2020	Efforts to prevent the spread of “new coronavirus infection” at Nagasaki Junior College	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 33
March 2020	Consideration on peer review of classes at Nagasaki Junior College	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 33
March 2021	Stapylococcus aureus colonization rate of studens aiming to become food workers Abouto the risk of food poisoning	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 34
March 2021	Providing Sweets to Medical Professionals:Extracurricular Activities	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 34
March 2021	Product development activities using ingredients from Nagasaki Prefecture	Nagasaki Junior College Research Bulletin No. 34
Activities in society (Members / Executive Committee / Executives / Social Contribution / Awards / Others)		
September 2016	Sasebo Machinaka Public Lecture Lecturer	
April 2016	Best Teacher Award	
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	
April 2021	Cabinet Office Food Safety Commission Food Safety Monitor	
April 2021	Nagasaki Prefecture Food Safety and Security Committee member	
April 2021	Junior College Accreditation Evaluation Committee Members	