

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！			
教育の責務			
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、総合演習Ⅰ、総合演習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		
教育活動	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行っている。		
3 ポリシーと教育活動	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、單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据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6年度製菓衛生師資格試験の合格率は67%と芳しくなかった。卒業後引き続き指導を継続中。			
今後の目標(短期・長期) 今年度も受験者全員が、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 年度に開講した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) 平成 3 年 4 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 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 月まで) 令和 4 年 4 月 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)			
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 トータルコーディネートの歩み(研究ノート)	長崎短期大学研究紀要第 28 号
平成 31 年 3 月	「商品開発活動を通じた地域連携教育」～松浦お3時プロジェクトのコラボ活動～	第 67 回九州地区大学教育研究協議会 発表論文集
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 4 年 3 月	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
令和 4 年 3 月	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 5 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)	
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「子育て・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「子育て・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
<p>Education philosophy (Message to students)</p> <p>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!</p>		
<p>Educational responsibilities</p> <p>Subjects (Confectionery course) Public Health I / Public Health II, Nutrition I / Nutrition II, Cafe Studies I / Cafe Studies II, Comprehensive Exercise I / Comprehensive Exercise II / internships, confectionery practice exercises</p> <p>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.</p> <p>3 Policy and educational activities 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."</p>		
<p>Education method</p> <p>Classes are centered around textbooks and are supplemented with handouts. The school expects students to solidify their knowledge by taking time to review using Google 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 explanation is attached to the materials and they are distributed on youtube after class.</p>		
<p>Evaluation by others</p> <p>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</p>		
<p>Student achievements</p> <p>. The pass rate for the 2024 Confectionery Hygiene Specialist Qualification Examination was a disappointing 67%. Continuing to teach after graduation.</p>		
<p>Future goals (short term and long term)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>In particular, we would like to establish a system for long-term work experience, which began in 2023.</p>		
<p>Specialized field (academic field / major)</p> <p>Nutrition</p>		
<p>Research theme (research area)</p> <p>Applied nutrition (pediatric nutrition)</p>		
<p>Academic societies</p> <p>Japan Society for Nutrition Improvement, Japanese Society of Shokuiku, Japan Association of Food Preservation Science</p>		
<p>Educational background • degree • license</p> <p>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)</p> <p>October 2020 Registered dietitian (Ministry of Health, Labor and Welfare registration number 49509)</p> <p>April 2003 Obtained a confectionery hygiene license (Nagasaki Prefecture No. 1721)</p>		
<p>Work history</p> <p>May 1989 Oita Prefectural Oita Health Center Extension Division Nutritionist (6 months as an alternative</p>		

	to maternity leave)	
April 1991	Nagasaki Junior College Food Department Dietitian Course Assistant (until March 1992)	
April 1992	Nagasaki Junior College Food Department Dietitian Course Lecturer (until March 2005)	
April 2005	Nagasaki Junior College Food Department Cooking and Confectionery Course Associate Professor (until March 2007)	
April 2007	Nagasaki Junior College Food Department Cooking and Confectionery Course Associate Professor (until March 2013)	
April 2013	Nagasaki Junior College Food Department Cooking / Confectionery Course (currently Dietitian / Confectionery Course) Professor (until March 2nd year of Reiwa)	
April 2022	Nagasaki Junior College, Department of Regional Symbiosis, Confectionery Course, Course Director / Professor (to the present)	
Educational research achievements		
Names of books, academic papers, etc.		Publication office, publication 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 society (Members / Executive Committee / Executives / Social Contribution / Awards / Others)		
April 2012	Hino Kindergarten (Salad kid communication, food education) (until March 2nd year of Reiwa)	
May 2016	Sasebo Wanpaku Hiroba Executive Committee and Volunteer Cooperation (To date)	
November 2017	Instructor of “Career Advancement Training for Nursery Teachers” sponsored by Nagasaki Children’s Future Division (1 hour: once a year) (To the present)	
August 2018	Nagasaki Prefecture Teacher’s License Renewal Course “Preferable Food Education” Lecturer (3 hours: Once a year) (To date)	
April 2019	Kyushu Bunka Gakuen Cooking School Evaluation Committee (To date)	
November 2019	Hasami Town Collaboration Project “Child-rearing / Parent-rearing Course” Lecturer (1 hour)	
December 2019	Sasebo City Elementary School Home Economics Research Group Class Study Lecturer	
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)	