

ふりがな 氏名	まつお あきこ 松尾 亜希子	職名	講師
取得学位	博士(学術)	学会での受賞歴	
主な担当科目	食品学総論、食品学各論(食品加工学を含む)、食品学応用実験		
所属学会	日本栄養・食糧学会、日本栄養士会、日本栄養改善学会、日本食品科学工学会、日本食品工学会		

◆ 教育業績

事項	実施年月(日)	概要
「食品学 1」、「食品学総論」の授業用 IT 教材および確認テストの作成	平成 27 年度～	家政学部食物栄養学科の「食品学 1」および健康科学部健康栄養学科「食品学総論」に使用するスライド教材をパワーポイントで作成した。特に化学構造式が分かりやすいように工夫した。学生自身が理解度を確認できるよう、單元ごとに確認テストを行った。確認テストは、後に学生が復習プリントとして活用できるよう構成している。
「食品学 2」、「食品学各論」の授業用 IT 教材および確認テストの作成	平成 27 年度～	家政学部食物栄養学科の「食品学 2」および健康科学部健康栄養学科「食品学各論」に使用するスライド教材をパワーポイントで作成した。特に、食材や加工食品が身近に感じられるように工夫した。学生自身が理解度を確認できるよう、單元ごとに確認テストを行った。確認テストは、後に学生が復習プリントとして活用できるよう構成している。
「食品学実験 2」「食品学応用実験」の実験用教材の作成	平成 27 年度～	家政学部食物栄養学科の「食品学実験 2」および健康科学部健康栄養学科「食品学応用実験」に使用する実験教材を作成した。実験結果などを実験ノートにまとめる際の一助となるように工夫した。
「管理栄養士国家試験対策:食物栄養学特論、管理栄養士総合演習」の授業用 IT 教材の作成	平成 27 年度～	管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)の出題科目「食べ物と健康」の「食品学」を担当。初年次に学修した「食品学 1」および「食品学 2」の内容を効率よく復習できるようパワーポイントで教材を作成した。
「アカデミックスキルズ」の教材の作成	平成 28 年度～	家政学部食物栄養学科の「アカデミックスキルズ」に使用する教材を作成した。専門科目を学ぶ上で、また、最新の情報を得るため、論文や総説を読むことは重要である。論文の検索方法、論文を読むための基礎知識が習得できるように工夫した。

事 項	実 施 年月(日)	概 要
教科書「新カリキュラム対応 製菓衛生師教本」の作成 学研出版 ISBN 978-4-05-8010242	平成 31 年 3 月	<p>編集:一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会            著者:石川直基、中村信也、佐藤吉朗、吉田菊次郎、伊藤景一郎、森元伸枝、松田早苗、重村泰毅、松尾亜希子、松岡康浩、河田昌子、澤山茂、松井博司、浅利辰雄、佐久間順雄、穴戸周、城谷武男、高倉信二</p> <p>担当:全 768 ページ中、食品学 第 3 章 植物性食品 ①穀類、②イモ類、③豆類、④種実類、⑤野菜類、⑥果実類、⑦キノコ類、⑧海藻類(p. 115-129)の計 15 ページを執筆。</p> <p>本書は、製菓衛生師のカリキュラム改正に準じ、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的としている。製菓衛生師の資格取得を目指す者に向けた教本。衛生法規、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学、製菓理論及び実技から構成されている。</p>
教科書「改訂新版 新カリキュラム対応 製菓衛生師教本」の作成 学研出版 ISBN 978-4-05-801602-2	令和 3 年 3 月	<p>編集:一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会            著者:石川直基、中村信也、佐藤吉朗、吉田菊次郎、伊藤景一郎、森元伸枝、松田早苗、重村泰毅、松尾亜希子、松岡康浩、河田昌子、澤山茂、松井博司、浅利辰雄、佐久間順雄、穴戸周、城谷武男、高倉信二</p> <p>担当:全 768 ページ中、食品学 第 3 章 植物性食品 ①穀類、②イモ類、③豆類、④種実類、⑤野菜類、⑥果実類、⑦キノコ類、⑧海藻類(p. 115-130)の計 16 ページを執筆。</p> <p>本書は、製菓衛生師のカリキュラム改正に準じ、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的としている。製菓衛生師の資格取得を目指す者に向けた教本。衛生法規、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学、製菓理論及び実技から構成されている。</p>
教科書「最新版 製菓衛生師教本」の作成 学研出版 ISBN 978-4058017722	令和 4 年 3 月	<p>編集:一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会            著者:石川直基、中村信也、佐藤吉朗、吉田菊次郎、伊藤景一郎、森元伸枝、松田早苗、重村泰毅、松尾亜希子、松岡康浩、河田昌子、澤山茂、松井博司、浅利辰雄、佐久間順雄、穴戸周、城谷武男、高倉信二</p> <p>担当:全 768 ページ中、食品学 第 4 章 植物性食品 ①穀類、②イモ類、③豆類、④種実類、⑤野菜類、⑥果実類、⑦キノコ類、⑧海藻類(p. 115-130)の計 16 ページを執筆。</p> <p>本書は、製菓衛生師のカリキュラム改正に準じ、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的としている。製菓衛生師の資格取得を目指す者に向けた教本。衛生法規、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学、製菓理論及び実技から構成されている。</p>

## ◆ 研究業績

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発 行・ 発 表 年 月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
学会発表	キャロブの加工食品素材としての 活用について(ポスター発表)	単	令和元年 8月	日本食品工学会第20回 年次大会 (香川)	<u>松尾亜希子</u> p. 83
	キャロブの加工食品素材としての 活用について(第2報)(ポスター 発表)	単	令和2年 8月	日本食品工学会第21回 年次大会 (オンライン)	<u>松尾亜希子</u> p. 12
	キャロブの加工食品素材としての 活用について(第3報)(ポスター 発表)	単	令和3年 9月	日本食品工学会第22回 年次大会 (オンライン)	<u>松尾亜希子</u> p. 24
	キャロブの加工食品素材としての 活用について(第4報)(ポスター 発表)	単	令和4年 9月	日本食品工学会第22回 年次大会 (岡山)	<u>松尾亜希子</u> p. 73
そ の 他 (連携事 業)	青森りんご次世代オピニオンリー ダー育成のための大学等連携事 業	共	平成30年 度、令和元 年度	一般社団法人 青森県り んご対策協議会	<u>松尾亜希子</u>