

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、单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、单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
<p>教科書「ステップアップ栄養・健康科学シリーズ⑤食品学Ⅱ食品の分類と特性・用途を正しく理解するために」の作成</p> <p>化学同人 ISBN 978-4-7598-1895-6</p>	<p>平成 29 年 5 月</p>	<p>編者: 中島肇、佐藤薫</p> <p>著者: 大久保剛、佐藤薫、中島肇、<u>松尾亜希子</u>、水間智哉</p> <p>担当: 全 174 ページ中、第 3 章-1 穀類(p. 30-41)、第 3 章-6 野菜類(p. 59-68)、第 3 章-7 果実類(p. 68-75)、第 3 章-8 きのこと類(p. 75-77)の計 31 ページを執筆。</p> <p>本書は、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」に沿って作成し、食品の分類と特性・用途についてまとめている。</p>
<p>教科書「新カリキュラム対応 製菓衛生師教本」の作成</p> <p>学研出版 ISBN 978-4-05-8010242</p>	<p>平成 31 年 3 月</p>	<p>編集: 一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会</p> <p>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、<u>松尾亜希子</u>、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>
<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</p> <p>学研出版 ISBN 978-4-05-801602-2</p>	<p>令和 3 年 3 月</p>	<p>編集: 一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会</p> <p>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、<u>松尾亜希子</u>、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>

事 項	実 施 年月(日)	概 要
<p>教科書「最新版 製菓衛生師教本」の作成 学研出版 ISBN 978-4058017722</p>	<p>令和4年 3月</p>	<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、<u>松尾亜希子</u>、松岡康浩、河田昌子、澤山茂、松井博司、浅利辰雄、佐久間順雄、宍戸周、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
論 文	玄米粉パン中フィチン酸の酵素的 加水分解	単	平成 29 年 8 月	アグリバイオ Vol. 1, No. 9	pp. 989-991
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
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>