

教員氏名	山田 実加	職位	准教授
最終学歴	中京大学大学院 ビジネス・イノベーション研究科 修士課程修了		
学位	経営管理学修士・MBA (中京大学) Diplome de l'art de la patisserie fransaise (Hotel Ritz paris l'ecole ritz escoffier)		
資格	製菓衛生師国家資格、調理師国家資格、フードコーディネーター (F C A J)		
所属学会 (所属協会)	NPO 日本フードコーディネーター協会 (一社) 日本家政学会		
担当科目	「パティスリーアート」「ブライダルスイーツ」「パティシエ技法」「製菓理論」「現代製菓論」「メニュープラン」「食経営」		
研究分野	生活科学、食生活学、社会科学		
現在の研究テーマ	産官学連携、伝統食品、製菓・製パン、地域活性 等		
教育方法の実践	1. 授業を通して産学連携でテーマに沿った商品を開発。 2. スイーツを通して日本の伝統と人をつなげる活動 (講座・レシピ開発・コンテストなど) への参加など、学生が実践的な開拓力を身につけることができるようにしている。		
教育研究業績	1.(単著) 「地域産業への貢献を目指した課外教育の試み」『名古屋文化短期大学研究紀要第 39 集』(2014) 2. (単著)「味の提言」(全 20 回) 中日新聞 (2014.2~2014.6) 3.(単著)「発酵×スイーツ」中日新聞社 (2015) 4. (単著) 「日本・愛知×イタリア 発酵食文化交流シンポジウム&ワークショップ 参加レポート」『名古屋文化短期大学研究紀要第 41 集』(2015) 5. (発表)「日本・愛知×イタリア 発酵食文化交流シンポジウム&ワークショップ (ミラノ)」発表 (2015.8.9)		
社会的活動	◇産学連携 ・西尾市商工観光課「抹茶スイーツ選手権」アドバイザー (2013.3~) ・(株) 麩屋銀「お麩のパウンドケーキ」共同開発 (2014~) ・富士通東海パートナー会 講演 (2015.8.6) ・(株) トーカン「産学連携共同開発」(2015.4.1~2016.3.31) ◇講師 ・名古屋市東区生涯学習センター「なごや学マイスター講座」(2014) ・名古屋市熱田区生涯学習センター「親学連携講座」(2014) ・あいち教育研究会幹部研修会 講演 (2014.8.6) ・「第 16 回日本陶磁器産業振興協会 総会」講演 (2015.5.15) ・愛知県女性総合センター主催「大人のための美活講座」講師 (2016.1.21) ◇役員、審査員等 ・(公) 中部圏社会経済研究所 発酵文化研究会委員 (2014.8.22~2015.4.30) ・「平成 26 年度ふるさと名物開発等支援事業」豊川ふるさと名物開発事業検討委員		

	<p>(平成 26 年度)</p> <ul style="list-style-type: none">・碧南市 2016 全国醤油サミット「白しょうゆレシピコンテスト」アドバイザー (2015.7.1～2016.11.30) <p>◇その他</p> <ul style="list-style-type: none">・名古屋アメリカ領事館「地域密着型アグリビジネス起業 Ms.Rosella Mosby 氏」 司会 (2015.3.23)
--	---