

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学DP	学科DP	学習成果
特別演習	飯田 津喜美	演習	4		1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	近年、食文化の画一化が進んでいるといわれている。食文化とは、食材やその調理・加工方法に限らず、用いる道具類、人の生活や行事との関わり等により形成され、これらを総合的に継承することである。本演習では、伝統食材の利用法及び次世代への継承方法を検討することを目的としている。現在、地域食材の豆を研究中だが、豆類摂取量の推移を見ても、子ども達の摂取量は減少傾向にある。各種資料も読み解きながら多方面から検討を加えてもらいたい。						
到達目標	これまでに学んだ知識や技術について理解を深め、実践的な場面においても問題解決できる能力を修得することである。						
回	学習内容		回	学習内容			
1	前期ガイダンス・研究テーマ説明		16	後期ガイダンス			
2	文献・資料の読み解き方		17	本調査・研究計画			
3	文献購読		18	本調査・研究実施			
4	文献内容紹介・報告		19	本調査・研究データ分析			
5	調査・研究方法		20	第17～19回報告とまとめ			
6	調査・研究の対象		21	追加調査・研究計画			
7	調査・研究対象に関する情報収集		22	追加調査・研究実施			
8	第7回報告とまとめ		23	追加調査・研究データ分析			
9	研究テーマ・研究計画の設定		24	第21～23回報告とまとめ			
10	研究計画指導		25	研究まとめ作成			
11	研究テーマに関する情報収集		26	研究まとめ指導			
12	予備調査・研究計画		27	研究まとめ完成			
13	予備調査・研究実施		28	プレゼンテーション案構想			
14	予備調査・研究データ分析		29	プレゼンテーション資料作成			
15	第12～14回報告とまとめ		30	研究成果発表			
予習内容 復習内容	必要に応じて適宜指示するが、シラバスの内容から判断して自己学習に努めてください。						
教科書	教科書は使用しない。必要に応じて適宜指示する。						
成績評価	積極的に取り組む姿勢(25%)、ゼミ運営への参加度(25%)、報告内容(25%)、提出物(25%)により総合的に評価する。						
実務経験	管理栄養士として医療機関に勤務した経験を活かし、給食運営管理及び栄養士を取り巻く諸状況等についても解説する。						
その他 特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域と連携したボランティア活動に参加予定である。</li> <li>・研究活動を行うためには、ゼミ時間以外の自主的な取り組みが必要となる。</li> </ul>						