

講義科目 : 特別演習	単位数 : 4
担当 : 飯田 津喜美	学習形態 : 自由選択科目
	実務経験 : 有
	* 第2学年で履修

講義の内容・方法および到達目標

本演習は、食文化や健康に関する調査・研究を行う。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を目的とする。

〈これまでの研究報告例〉

- ・地元食材を利用したレシピ開発ー食で地域を盛り上げよう(津市榊原地域)
- ・スチームコンベクションオーブンを利用したシロミトリ豆料理の提案
- ・ササゲ属マメの栽培利用状況調査
- ・ササゲ属マメの成分機能分析 等

授業計画

第1回	前期ガイダンス・研究テーマ説明	第16回	後期ガイダンス
第2回	文献・資料の読み解き方	第17回	本調査・研究計画
第3回	文献購読	第18回	本調査・研究実施
第4回	文献内容紹介・報告	第19回	本調査・研究データ分析
第5回	調査・研究方法	第20回	第17～19回報告とまとめ
第6回	調査・研究の対象	第21回	追加調査・研究計画
第7回	調査・研究対象に関する情報収集	第22回	追加調査・研究実施
第8回	第7回報告とまとめ	第23回	追加調査・研究データ分析
第9回	研究テーマ・研究計画の設定	第24回	第21～23回報告とまとめ
第10回	研究計画指導	第25回	研究まとめ作成
第11回	研究テーマに関する情報収集	第26回	研究まとめ指導
第12回	予備調査・研究計画	第27回	研究まとめ完成
第13回	予備調査・研究実施	第28回	プレゼンテーション案構想
第14回	予備調査・研究データ分析	第29回	プレゼンテーション資料作成
第15回	第12～14回報告とまとめ	第30回	研究成果発表

尚、受講生の履修状況及び共同研究先の受入れ状況等により内容を変更する場合があります。

教材・テキスト・参考文献等

- ・必要に応じて適宜指示する。

成績評価方法

- ・積極的に取り組む姿勢、ゼミ運営への参加度、報告内容、提出物(各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

- ・地域と連携したボランティア活動に参加予定である。
- ・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。