

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	杉野 香江	演習	4		1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	本演習では、①健康増進を目的とした調査研究、②食品から抽出した酵母の活用法の検討を行う。調査研究では、これまでに骨量減少や筋力低下に及ぼすライフスタイル関連因子、ビタミンDの摂取不足とメンタルヘルスの関連について検討を進めている。健康増進、食生活、栄養、食品に関連する幅広い知識と考え方を身につけることを目的とする。						
到達目標	演習を通して、自ら課題を発見し解決する能力を養い、グループ活動により、豊かなコミュニケーション能力を身につけることを到達目標とする。						
回	学習内容	回	学習内容				
1	オリエンテーション・研究テーマの紹介	16	調査に向けての準備と確認				
2	研究テーマの設定	17	調査研究の実施 (インフォームドコンセント、アンケートの配布等)				
3	文献資料の読み方	18	調査研究の実施 (アンケート回収等)				
4	関連論文紹介	19	調査研究の実施 (身体計測の実施等)				
5	研究テーマの資料・文献の収集	20	データの確認と整理				
6	研究テーマの資料・文献の発表	21	データの入力と解析				
7	研究テーマの資料・文献の評価	22	食事調査の解析				
8	調査研究の方法	23	調査結果のまとめと考察の方法				
9	調査研究の対象と個人情報の管理	24	調査結果の考察				
10	研究計画の作成	25	研究レポートの作成				
11	研究計画の修正と確認	26	酵母の利用計画				
12	酵母の利用性	27	酵母を利用した食品の加工 (試作)				
13	酵母の培養	28	酵母を利用した食品の加工 (完成)				
14	酵母種の作成	29	研究レポートの完成				
15	酵母種の安定化	30	特別演習のまとめ				
予習内容 復習内容	適宜指示する。						
教科書	参考資料を適宜配布する。						
成績評価	演習に積極的に取り組む姿勢 (60%) と研究レポート (40%) によって評価する。						
実務経験							
その他 特記事項	<ul style="list-style-type: none"> 進捗状況によって、学習内容を変更する場合があります。 調査活動、酵母の培養等を行うにあたり、受講日以外の研究活動が必要となる場合があります。 受講生は、グループで協力して研究活動に参加し、理解を深めます。 地域連携活動 (世界の料理) への参加希望者は、調理実習を行うことも可能です。 						