

講義科目 : 特別演習	単位数 : 4
担当 : 駒田 亜衣	学習形態 : 自由選択科目
	* 第2学年で履修

講義の内容・方法および到達目標

将来、栄養士として社会で活躍することを希望する学生を対象とし、地域貢献をふまえた給食管理や献立作成、調理実習を実施する。またその他の活動として、公衆栄養学的調査・研究も実施する。

栄養士として働くにあたり、必要な知識・技術を身につけること、地域貢献活動への積極的な参加によって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。

テーマ

1. 地域と連携した取り組みへの参加
2. レシピ考案や調理実習の実施
3. 調査データの解析
4. 研究会・学会等での報告
5. 調査への参加 等

以上のテーマから複数取り組む。テーマは履修人数により変更・調整する。

授業計画

	内容		内容
第1回	オリエンテーション・ゼミ説明	第16回	後期予定確認と文献検討
第2回	研究テーマの検討	第17回	研究テーマへの取り組み・解析
第3回	エクセル・ワードの操作	第18回	世界の料理(調理実習)
第4回	研究テーマの決定	第19回	地域連携カフェの企画
第5回	研究テーマへの取組・集計	第20回	地域連携カフェの献立作成
第6回	文献検索	第21回	地域連携カフェの栄養価計算
第7回	献立の考案	第22回	カフェ献立の試作
第8回	考案献立の栄養価計算	第23回	カフェ献立の検討
第9回	世界の料理(調理実習)	第24回	地域連携カフェの施設整備
第10回	考案献立の試作	第25回	地域連携カフェの発注
第11回	考案献立の検討	第26回	地域連携カフェの準備
第12回	検討した献立の試作	第27回	研究テーマへの取り組み
第13回	献立の完成	第28回	研究テーマのまとめ
第14回	世界の料理(調理実習)	第29回	研究テーマ報告
第15回	考案献立の報告と考察	第30回	報告内容のグループワーク

【これまでのテーマ】

- ・地域連携カフェの開催
- ・世界料理講座(調理実習の開催)
- ・国体で提供する選手向け弁当献立の考案
- ・乾パンを利用したレシピの考案 など

【その他の公衆栄養活動】

- ・三重県県民健康栄養調査の解析
- ・特定健診結果と生活習慣との関連の解析
- ・特定保健指導の効果の解析
- ・保育所における持参米飯量の検討 など

成績評価方法

研究発表内容やレポート(50%)、本演習に対する活動意欲・出席状況(50%)として評価する。