

科目区分	専門教育科目	科目名	ゼミナール		科目コード	20S710	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 倫子、桑原 真美				
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 2年生		学期区分	通年	単位数	4	担当形態	クラス分け				
			授業区分	演習								
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	必修				
							免許・資格要件					
科目の主題							学修成果との関連 (大◎、中○、小△)					
卒業研究に主体的に取り組む過程を通して、食と栄養に関する理解を深め、栄養士として基礎的な能力と幅広い知識を養うことを目的とする。また、授業計画に卓袱料理試食会を取り入れ、食文化の継承と協働の必要性について学ぶ機会を設ける。							1. 「 <b>良心</b> 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と 創造力	3. 「 <b>実践</b> 」 明確な意思と 実践力			
科目の到達目標							① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現力・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	学生と教員との協働の意味が理解できる。□											
2.	主体的に取り組み、チームに貢献できる。											
3.	教員との触れ合いが社会人のマナーや考えを学ぶ場となる。											
4.	栄養士に食文化継承の役割があることを理解する。						○	○	○	○	◎	○
5.							成績評価の方法と割合					
授業方法							受講態度 (30%) 論文への取り組み (30%) 発表会への取り組み (40%)					
教員の専門性に沿ったテーマに分かれ、グループワークを中心とした研究活動を進める。また、5、7、11、12回目(11、12回目は同日開講)は、受講生全員で食文化継承活動(卓袱料理試食会)の開催とその事前準備を、2、4、6、13、14、15、16、19回目は学生が主体として運営される公開講座の運営(公開講座の開催とその事前準備)を行う。												
課題等への対応							授業外学修時間					
個別に助言・指導を行う。							毎週10分程度(論文完成、発表会前は、30分程度)					
回数	授業計画						学習課題(予習・復習)					
第1回	ゼミナール全体のオリエンテーション(年間予定説明) 【食文化継承活動】卓袱料理試食会(第1回全体会 試食会の概要説明)						卒業研究の概要を理解する。					
第2回	公開講座 第1回全体会(2年生を2グループに分け公開講座を実施する) 公開講座 第1回分科会(各グループに分かれ公開講座の内容及びメニュー検討)						卒業研究の一環として取り組む公開講座の内容を考える。 □					
第3回	長崎の食材を用いたレシピ開発と発信 第1回全体会(全体の概要説明) 長崎の食材を用いたレシピ開発と発信 第1回分科会(各研究室で1年間の取り組みの計画立案)						各研究室で取り組む卒業研究のテーマを考える。					
第4回	公開講座 第2回分科会(各グループで公開講座のメニュー検討及び試作レシピ・発注書の作成) 長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第5回	卓袱料理試食会 第2回全体会(レシピ、役割分担、当日の進行確認他) 長崎の食材を用いたレシピ開発と発信 第3回分科会(各研究室で試作したレシピの検討・修正)						卓袱料理試食会の一日の流れと自分の役割を確認する。					
第6回	公開講座 試作1回目(各グループで検討したレシピの試作・評価・検討)						レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第7回	卓袱料理試食会 試作(料理の試作・評価・検討の実施) 【食文化継承活動】卓袱料理試食会 第3回全体会(試作の検討)						レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第8回	長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第9回	長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第10回	【食文化継承活動】卓袱料理試食会(試食会の事前準備) 【食文化継承活動】卓袱料理試食会(リハーサル)						卓袱料理試食会の一日の流れと自分の役割を確認する。					
第11回	【食文化継承活動】卓袱料理試食会(本番①)						レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第12回	【食文化継承活動】卓袱料理試食会(本番②)						レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第13回	公開講座 第3回分科会(各グループで試作したレシピの検討及び修正) 長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第14回	公開講座 試作2回目(各グループで検討したレシピの試作・評価・検討)						試作レシピの確認を行う。					
第15回	公開講座 第4回分科会(各グループで試作したレシピの検討・修正及び冊子やスライド等作成 所属ゼミでミーティング(前期活動の総括))						これまでの活動を振り返り前期の課題と後期の目標を明らかにする。					
第16回	公開講座 第5回分科会(公開講座事前準備)						活動記録をまとめる。					
第17回	長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第18回	長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第19回	報告集の作成について(全体会) 長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第20回	公開講座(本番)						公開講座の進行と自分の役割を確認しておく。					
第21回	長崎の食材を用いたレシピ開発と発信(各研究室毎に活動)						活動記録をまとめる。					
第22回	ゼミナール報告集作成(各研究室毎に活動)						卒業研究報告集を作成する。					

第23回	ゼミナール報告集作成（各研究室毎に活動）		卒業研究報告集を作成する。
第24回	ゼミナール報告集作成（各研究室毎に活動）		卒業研究報告集を作成する。
第25回	ゼミナール報告集作成（各研究室毎に活動）		発表で用いる原稿とスライドを作成する。
第26回	ゼミナール報告集作成（各研究室毎に活動）		発表で用いる原稿とスライドを作成する。
第27回	ゼミナール発表準備①（各研究室毎に原稿・スライド作成、及び練習）		発表練習を行い、プレゼンテーションスキルを身に付ける。
第28回	ゼミナール発表準備②（各研究室毎に原稿・スライド作成、及び練習）		発表練習を行い、プレゼンテーションスキルを身に付ける。
第29回	ゼミナール発表会（全体リハーサル） ゼミナール発表準備③（各研究室毎に原稿・スライド作成、及び練習）		発表練習を行い、プレゼンテーションスキルを身に付ける。
第30回	ゼミナール発表会		1年間の活動を振り返り、今後の目標を明確にする。
試験	定期試験を実施しない		
教科書	なし	受講生への メッセージ	学生が担当教員と連絡、相談を繰り返しながら主体的に取り組むと完成につながります。メンバー同士の絆も大切にしたいと思います。
参考書 等	長崎女子短期大学栄養士コース ゼミナール報告集		