科目区分	専門教育科目	授業科目名		プレゼミナ・	ール	レ 科目コード 248801 担当者 太田 美代、古賀 克彦、桑原 真:			美、太田 智子		担当形態	複数		
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士 コース	配当年次	1年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択 の別	必修	免許・資格要件				
授業形態	演習	履修条件									教育職員免許法	科目区分		
実務の経験	を有する教員担当科目			験内容及び の関連							施行規則に 定める 科目区分等	科目に含める ことが必要な 事項		

伝来の土田	学内での料理コンテストを実施することにより、献立作成、栄養価計算、調理等の基礎的な能力を修得するとともに、ブレゼンテーション能力を身に付ける。 また、1年前期に履修済みの栄養士免許取得に関する専門科目について演習を行い、栄養士としての知識の定 着を図る。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	個別に助言・指導を行う。
授業の方法	学内で料理コンテストを実施する。それに伴う準備等を行う。 栄養士免許取得に関する専門科目の演習(スタートアップセミナー)は、各科目ごとに練習問題を実施する。	アクティブ・ラーニングの 実施方法	個人またはグループで活動を行う。

回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	オリエンテーション(全体予定および料理コンテストの説明)、スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)	プレゼミナールの概要を理解する。 テーマに沿った料理の研究を行う。
第2回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理 コンテスト(メニュー考案)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。
第3回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理 コンテスト (メニュー考案およびレシピ作成)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をも う一度解く。
第4回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理 コンテスト (メニューの栄養価計算およびレシピ修正)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をも う一度解く。
第5回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理 コンテスト (メニューの栄養価計算およびレシピ修正)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をも う一度解く。
第6回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理 コンテスト (試作に必要な材料の発注書作成)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をも う一度解く。
第7回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をも う一度解く。
第8回	料理コンテスト(試作)	料理コンテストの試作が不十分だった場合は再度実施しておく。

	回数	授業計画	事前	か・事後学修
	第9回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト (メニューおよびレシピの再検討)	もう一度解く。料理	ミナーで取り組んだ問題を 型コンテストのレシピを変 ば作を実施しておく。
ò	第10回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト (メニューおよびレシピの再検討)		ミナーで取り組んだ問題を 型コンテストのメニューに Eする。
ò	第11回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト (メニュー・レシピ・栄養価・材料発注書等の書類作成および提出)	スタートアップセミ もう一度解く。	ミナーで取り組んだ問題を
ò	第12回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト (プレゼンテーション準備)	もう一度解く。料理	ミナーで取り組んだ問題を 型コンテストのメニューに プレゼンテーションの練習
b	第13回	料理コンテスト(前日準備)	料理コンテストの3 確認しておく。	準備のために必要な事項を
ò	第14回	料理コンテスト(本番)		へ向けて、調理工程の確 シテーションの練習を行
b	第15回	料理コンテスト(本番)		へ向けて、調理工程の確 シテーションの練習を行
Ī			事前・事後 学修時間 (分/授業1回)	45分/授業1回

教科書 [書名/著者 名/出版社]	教科書は使用しない。料理コンテストおよびスタートアップセミナーに必要な書籍等はその都度準備すること。また、必要な資料等はその都度配布する。	受講生への	料理コンテストを通して、栄養士業務の基本となる献立作成、栄養価計算、調理、提供等の基本的な流れを身に付けて下さい。また、コンテストへ向けて知識・技能の向上を図りましょう。
参考書 [書名/著者 名/出版社]	なし		スタートアップセミナーでは、1年前期に履修した科目の復習を行うことで、栄養士としての基礎的な知識を確実に身に付けましょう。

評価基準

	評価基準																	
		学修		配	評価方	法の配	记点比	;率((%)		学修成果の小分類		尺度					
		成果の大分類	学修成 果の 中分類 [10の 力]	点比率(%)	定期試験	出 物	表内		習評	学修成果の到達目標	修得する能力	評価方法/評価指標	レベル5 (S:100~90%)	レベル4 (A:89~80%)	レベル3 (B:79~70%)	レベル2 (C:69~60%)	レベル1 (F:59%以下)	
観 1	尽	態度	① 学習 意欲	11		11				向学心を持って学習に 取り組むことができ る。	勤勉性、向学心	スタートアップセミナー 提出課題	向学心をもって学習に取 り組むことができる。	ある程度向学心をもっ て学習に取り組むこと ができる。	与えられた課題に取り 組むことができる。	与えられた課題にある程 度取り組むことができ る。	向学心に乏しく、与えられた課題に取り組む ことができない。	
	心	志向	② 規律性	13		13				課題等の提出期限を守 ることができる	自己管理力、規範順守	スタートアップセミナー の課題および料理コンテ ストに関する提出物	ほぼすべての課題等を期 限内に提出している。	課題等の提出遅れが2回ある。	課題等の提出遅れが3 回ある。	課題等の提出遅れが4~5 回ある。	課題等の提出遅れが6 回以上ある。	
		知識	③ 知識															
		· 技 能	④ 技能	40			40			テーマに基づいて栄養 価を考慮した献立作成 ができる。味、見た目 に配慮した料理を完成 させることができる。	専門的技能	料理コンテスト作品	テーマに沿って栄養価・味・見た目を十分に考慮した料理を作ることができる。作品評価90点以上。	価・味・見た目を考慮	テーマに沿って栄養 価・味・見た目をある 程度考慮した料理を作 ることができる。作品 評価70~79点。	テーマに沿った料理を作 ることができる。作品評 価60~69点。	作品の栄養価、味、見た目への考慮が不十分である。作品評価59点以下。	
	創	思考・	⑤ 情報活 用能力															
	造	判断	⑥ 課題 解決力															
		表	⑦ 言語活 用能力															
		現	8 コニケョカカカ	10			10			要点をおさえた説得力 のあるプレゼンテー ションができる。物事 をわかりやすく伝える ことができる。	プレゼンテーションカ	料理コンテストにおける プレゼンテーション	要点おさえた説得力のあ るプレゼンテーションが できる。物事をわかりや すく伝えることができ る。		テーマに沿ったプレゼ ンテーションができ る。物事をある程度分 かりやすく相手に伝え ることができる。		テーマに沿ったプレゼ ンテーションができな い。物事を相手に伝え ることができない。	
	実	行動・	⑨ 主体性	26		11	10	5		目的を持って積極的に 物事を遂行できる。最 後まで責任を持ち結果 を向上させるための努 力ができる。	自主性、積極性	スタートアップセミナー 提出課題、 料理コンテスト(取り組 み姿勢、プレゼンテー ション、作品)	目的を持って積極的に物事を遂行できる。最後まで責任を持ち結果を向上させるための努力ができる。	行できる。最後まで責 任を持ち結果を向上さ	行できる。結果を向上	きる。ある程度結果を向	行できない。結果を向	
	践	· 応 用	協働性															
		合計		100		35	60	5										