

科目名	健康栄養ゼミナール2(演習)		科目ナンバー	HN-SM3202		
担当者 (実務経験名)	教授 木村 久江					
履修期	2年 後期			卒業単位	必修 1単位	
免許・資格						
授業概要	担当教員から提案されたテーマの中から興味のあるものを選び、【テーマ設定→研究計画→情報収集→試作→まとめ→発表】の一連の流れを習得します。学科共通テーマであるSDGsに関する内容についても取り組みます。					
到達目標	知識・理解	研究テーマを理解し、必要な情報を収集・整理することができる。				
	思考・判断	結果を客観的にとらえ、課題解決について自分の意見を述べることができる。				
	興味・意欲・態度	ゼミメンバーと円滑にコミュニケーションを取ることができる。課題に意欲的に取り組むことができる。				
	技能・表現	成果を分かりやすくまとめて発表できる。(発表媒体はPowerPointを使用)				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	研究テーマの再確認		これまでの進捗について報告できるようにしておく。		4
	2	研究計画の修正		具体的な研究計画を事前に考えておく。		4
	3	情報収集(図書館、インターネットなど)		不足していた情報を集める。		4
	4	試作準備		メニューを作成する。		4
	5	試作、アンケート実施		調理の反省		4
	6	発表準備		これまでの研究内容のまとめと、PowerPointの作成		4
	7	発表準備		PowerPointによるスライド作成		4
	8	発表準備		PowerPointによるスライド作成		4
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート					
	課題	○	○	○	○	20%
	実技	○	○	○	○	20%
	受講状況・態度	○	○	○		20%
	その他(発表)	○	○	○	○	40%
フィードバックの方法	口頭や添削でフィードバックを行う。					
教科書	内容に応じてプリントを配布します。					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	グループワークでディスカッションを行い、最後にこの科目で学んだことをPowerPointにまとめて発表します。					
ICT活用	資料の収集やデータのまとめ、発表用資料(PowerPoint)の作成で使用します。					
メッセージ・備考	漠然とした「？」を解決するにはどうすればいいのか、一緒に考えて楽しく取り組みましょう！					
関連科目	調理学、フードコーディネート論					