

科目名	卒業研究 1		
授業形態	演習	学年	1
開講時期	2022 年度 後期	単位数	1
担当教員	左 一八		
内容および計画	食材中に含まれる成分の栄養・機能性に着目し、ゼミのメンバーと共同して研究に取り組む。 以下の点について情報を収集しながら研究を行う。 1. 伝統食材に含まれる機能性成分の調査・研究 2. 伝統食材の機能性を生かしたメニュー作成		
1	受講生(ゼミ配属学生)と相談のうえ作成し、研究を進める。		
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
<b>教科書</b>			
	タイトル	著者名	出版社
			ISBN
			発行年
必要に応じて資料を用意する。			
参考書	必要に応じて紹介する。		
<b>成績評価</b>			
	評価方法	割合(%)	
出席状況		60	
授業態度と意欲		40	
卒業研究ゼミには、様々な背景を持った学生が集まります。ゼミのメンバー間でのディスカッションや、メニュー提案などに積極的に関わる姿勢が期待されています。			
学習到達目標	目標①メニュー開発のための提案を積極的にすることができる。 目標②研究内容に関してディスカッションすることができる。		

先修条件	
実務経験	
その他	