

科目名	卒業研究 2			
授業形態	演習	学年	2	
開講時期	2022 年度 前期～後期	単位数	2	
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				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
教科書				
	タイトル	著者名	出版社	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。			
成績評価				
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	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。 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				