

科目名	卒業研究 1			
授業形態	演習	学年	1	
開講時期	2023 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、ゼミ所属の学生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実施する。 ・伝統食材のもつ機能性についての調査・研究 授業計画の内容については、進行状況によって変わるので、適宜学生と相談して決める。			
1	卒業研究Ⅰのテーマと進め方について			
2	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
3	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
4	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
5	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
6	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
7	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
8	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
9	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
10	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
11	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
12	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
13	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
14	伝統食材のもつ機能性についての調査・研究			
15	卒業研究Ⅰのまとめ			
教科書				
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。			
成績評価				
評価方法				割合(%)
メニューレシピ				25
授業態度と意欲				75
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。ゼミの学生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伝統食材のもつ機能性について説明することができる。 ②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。 ③研究内容を適切にまとめ、わかりやすく説明することができる。			

先修条件	
実務経験	
その他	