

科目区分	専門教育科目	科目名	プレゼミナール		科目コード	22S801	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 倫子、桑原 真美			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 1年生	学期区分	通年		単位数	1	担当形態	複数			
		授業形態	演習								
科目		施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	必修				
						免許・資格要件					
科目の主題						学修成果との関連 (大◎、中○、小△)					
食と栄養の分野の中から関心のあるテーマを選択して研究を進めていく際の方法について基礎的事項を実践的に学び、主体的に課題解決を図る素養を養うとともに、長崎食育学で学ぶ長崎の食文化の継承の担い手としての自覚を高める。						1. 「 <b>良心</b> 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と 創造力	3. 「 <b>実践</b> 」 明確な意思と 実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考力・判断力・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	学生と教員との協働の意味が理解できる										
2.	テーマの追究に主体的に取り組み、チームに貢献できる										
3.	先輩と交流し共に活動することで、食文化の継承者としての自覚をもつ										
4.						○	○			◎	
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度 (30%) 公開講座への取組 (30%) 発表会への取組 (40%)					
教員の専門性に沿ったテーマに分かれ、グループワークを中心とした活動を進める。また、2年生が実施する食文化継承活動や食育活動に参画する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
個別に助言・指導を行う						毎回10分程度 発表会前は、30分程度					
回数	授業計画					学習課題 (予習・復習)					
第1回	ゼミナール全体のオリエンテーション(年間予定説明)(コース教員)					プレゼミナールの概要を理解する。					
第2回	公開講座 第1回全体会(コース教員) 公開講座 第1回分科会(各研究室ごとに活動)					各研究室で取り組むテーマを考える。					
第3回	テーマの選定・活動計画(各研究室ごとに活動)					テーマに沿った情報収集を行う。					
第4回	調査・実践研究活動(各研究室ごとに活動)					活動記録をまとめる					
第5回	公開講座 試作1回目(各研究室ごとに活動)					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第6回	公開講座 試作2回目(各研究室ごとに活動)					試作レシピの確認を行う。					
第7回	公開講座(コース教員)					公開講座での自分の役割を把握しておく					
第8回	調査・実践研究活動(各研究室ごとに活動)					活動記録をまとめる					
第9回	調査・実践研究活動(各研究室ごとに活動)					活動記録をまとめる					
第10回	調査・実践研究活動(各研究室ごとに活動)					活動記録をまとめる					
第11回	調査・実践研究活動(各研究室ごとに活動)					活動記録をまとめる					
第12回	【食文化継承活動】 卓袱料理試食会全体会(コース教員)					卓袱料理試食会の全体の流れと自分の役割を理解する。					
第13回	【食文化継承活動】 卓袱料理試食会 試作(コース教員)					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
第14回	【食文化継承活動】 発表会・卓袱料理試食会事前準備・リハーサル(コース教員)					卓袱料理試食会の全体の流れと自分の役割を確認する。					
第15回	【食文化継承活動】 発表会・卓袱料理試食会(コース教員)					レシピを確認し、工程をシミュレーションする。					
試験	定期試験を実施しない										
教科書	なし					受講生への メッセージ	先輩との交流を通して、食文化の伝承の担い手としての知識や技術を学んでください。また、担当教員への連絡・相談や仲間との協働を主体的に進めることで、課題解決への道筋が見えてきます。				
参考書等	長崎女子短大栄養士コース ゼミナール報告書										