

科目区分	専門教育科目	授業科目名	プレゼンテーション			科目コード	25S801	担当者	古賀 克彦、富工 由貴、桑原 真美、太田 智子			担当形態	複数
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択の別	必修	免許・資格要件			
授業形態	演習	履修条件										教育職員免許法 施行規則に 定める 科目区分等	科目区分
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連											

授業の主題	学内での料理コンテストを実施することにより、献立作成、栄養価計算、調理等の基礎的な能力を修得するとともに、プレゼンテーション能力を身に付ける。 また、1年前期に履修済みの栄養士免許取得に関する専門科目について演習を行い、栄養士としての知識の定着を図る。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	個別に助言・指導を行う。
授業の方法	学内での料理コンテストを実施する。それに伴う準備等を行う。 栄養士免許取得に関する専門科目の演習(スタートアップセミナー)は、各科目ごとに練習問題を実施する。	アクティブラーニングの実施方法	個人またはグループで活動を行う。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	オリエンテーション(全体予定および料理コンテストの説明)、スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)	プレゼンテーションの概要を理解する。 テーマに沿った料理の研究を行う。	第9回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(メニューおよびレシピの再検討)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。料理コンテストのレシピを変更した場合は再度試作を実施しておく。
第2回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(メニュー考案)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。	第10回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(メニューおよびレシピの再検討)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。料理コンテストのメニューについて調理の練習をする。
第3回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(メニュー考案およびレシピ作成)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。	第11回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(メニュー・レシピ・栄養価・材料発注書等の書類作成および提出)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。
第4回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(メニューの栄養価計算およびレシピ修正)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。	第12回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(プレゼンテーション準備)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。料理コンテストのメニューについて調理およびプレゼンテーションの練習をする。
第5回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(メニューの栄養価計算およびレシピ修正)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。	第13回	料理コンテスト(前日準備)	料理コンテストの準備のために必要な事項を確認しておく。
第6回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)、料理コンテスト(試作に必要な材料の発注書作成)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。	第14回	料理コンテスト(本番)	料理コンテスト本番へ向けて、調理工程の確認、調理・プレゼンテーションの練習を行う。
第7回	スタートアップセミナー(前期履修科目より練習問題を出題)	スタートアップセミナーで取り組んだ問題をもう一度解く。	第15回	料理コンテスト(本番)	料理コンテスト本番へ向けて、調理工程の確認、調理・プレゼンテーションの練習を行う。
第8回	料理コンテスト(試作)	料理コンテストの試作が不十分だった場合は再度実施しておく。			事前・事後学修時間(分／授業1回)
					45分／授業1回

教科書 [書名／著者名／出版社]	教科書は使用しない。料理コンテストおよびスタートアップセミナーに必要な書籍等はその都度準備すること。また、必要な資料等はその都度配布する。	受講生へのメッセージ	料理コンテストを通して、栄養士業務の基本となる献立作成、栄養価計算、調理、提供等の基本的な流れを身に付けて下さい。また、コンテストへ向けて知識・技能の向上を図りましょう。スタートアップセミナーでは、1年前期に履修した科目の復習を行なうことで、栄養士としての基礎的な知識を確実に身に付けましょう。
参考書 [書名／著者名／出版社]	なし		

評価基準																
学修成果の大分類	学修成果の中分類 [10の力]	配点学修率成績(%)	評価方法の配点比率 (%)					学修成果の小分類			尺度					
			定期試験	臨時試験	提出物	発表内容	受講態度	実習評価	学修成果の到達目標	修得する能力	評価方法／評価指標	レベル5 (S : 100~90%)	レベル4 (A : 89~80%)	レベル3 (B : 79~70%)	レベル2 (C : 69~60%)	レベル1 (F : 59%以下)
観点	尽心	①学習意欲	11			11			向学心を持って学習に取り組むことができる。	勤勉性、向学心	スタートアップセミナー提出課題	向学心をもって学習に取り組むことができる。	ある程度向学心をもって学習に取り組むことができる。	与えられた課題に取り組むことができる。	与えられた課題にある程度取り組むことができる。	向学心に乏しく、与えられた課題に取り組むことができない。
		②規律性	13			13			課題等の提出期限を守ることができる	自己管理力、規範順守	スタートアップセミナーの課題および料理コンテストに関する提出物	ほぼすべての課題等を期限内に提出している。	課題等の提出遅れが2回ある。	課題等の提出遅れが3回ある。	課題等の提出遅れが4~5回ある。	課題等の提出遅れが6回以上ある。
	知識	③知識														
		④技能	40			40			テーマに基づいて栄養価を考慮した献立作成ができる。味・見た目に配慮した料理を完成させることができる。	専門的技能	料理コンテスト作品	テーマに沿って栄養価・味・見た目を十分に考慮した料理を作ることができる。作品評価90点以上。	テーマに沿って栄養価・味・見た目をある程度考慮した料理を作ることができる。作品評価80~89点。	テーマに沿って栄養価・味・見た目をある程度考慮した料理を作ることができる。作品評価70~79点。	テーマに沿った料理を作る程度考慮した料理を作ることができる。作品評価60~69点。	作品の栄養価、味、見た目への考慮が不十分である。作品評価59点以下。
	創造思考・判断	⑤情報活用能力														
		⑥課題解決力														
	表現	⑦言語活用能力														
		⑧コミュニケーション力	10			10			要点をおさえた説得力のあるプレゼンテーションができる。物事をわかりやすく伝えることができる。	プレゼンテーション力	料理コンテストにおけるプレゼンテーション	要点おさえた説得力のあるプレゼンテーションができる。物事をわかりやすく伝えることができる。	要点おさえたプレゼンテーションができる。物事をある程度分かりやすく伝えることができる。	テーマに沿ったプレゼンテーションができる。物事をある程度分かりやすく相手に伝えることができる。	テーマに沿ったプレゼンテーションができる。物事を相手に伝えることができる。	テーマに沿ったプレゼンテーションができる。物事を相手に伝えることができない。
	実践	⑨主体性	26			11	10	5	目的を持って積極的に物事を遂行できる。最後まで責任を持ち結果を向上させるための努力ができる。	自主性、積極性	スタートアップセミナー提出課題、料理コンテスト(取り組み姿勢、プレゼンテーション、作品)	目的を持って積極的に物事を遂行できる。最後まで責任を持ち結果を向上させるための努力ができる。	目的を持って物事を遂行できる。結果を向上させるための努力ができる。	目的を持って物事を遂行できる。結果を向上させるための努力ができる。	目的を持って物事を遂行できない。結果を向上させるための努力ができる。	
		⑩協働性														
合計			100			35	60	5								