

講義科目名称： 卒業研究

授業コード： 02005600

英文科目名称： Graduation Thesis

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年	2	2	必修
担当教員			
高山 信行、藪口 恭巨、土佐 洋介、國末 直宏			
木5			
添付ファイル			

科目の概要	履修した内容を基に研究計画を立て、それぞれの研究テーマに従って調査・試作を実施する。 研究成果を卒業研究作品展で作品展示・研究内容を卒業研究発表会で発表し、卒業研究制作物としてまとめる。 研究を通して食に関する理解を深め、調理師・製菓衛生士としての幅広い知識を養うことを目的とする。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究の手引き配布 ・各グループ担当教員決定 ・卒業研究題目届の書き方説明 ・担当教員とグループ研究テーマについてミーティング <p>第2回 研究テーマ発表会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究テーマについて発表 <p>第3回 文献調査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究テーマに沿った文献を調べる。 <p>第4回 試作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・文献調査後、研究テーマに沿って試作をする。 (試作時間は30時間以上) <p>第5回 卒業研究作品展</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究テーマで試作した結果を作品展で展示。 (学生及び教職員の投票で優秀賞を決め、卒業研究発表会の時に発表する。) <p>第6回 卒業研究発表会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究テーマ決定後、文献調査・試作を通してまとめた内容を発表する。 <p>第7回 卒業研究制作物 (卒業研究作品レシピ集)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究した内容を卒業研究制作物 (卒業研究作品レシピ集) として集約する。
学習到達目標	それぞれの研究テーマに基づき、調査・試作を重ねて卒業研究制作物としてまとめることで、グループでの協調性やコミュニケーション力・発表でのプレゼンテーション力、課題解決能力を修得する。
授業の方法	<p>指導担当教員のもとで卒業研究を行う。 研究内容に応じて、調査・試作を行い、卒業研究作品展及び卒業研究発表を行い、卒業研究制作物を作成する。</p> <p>主な予定</p> <ul style="list-style-type: none"> 4月 研究テーマ策定 5月 研究テーマ発表会 5月～11月 調査・試作 11月 卒業研究作品展 12月 卒業研究発表会 1月 卒業研究制作物提出
成績評価の方法	卒業研究作品・卒業研究発表・調査・試作内容を総合的に評価する。
教科書・テキスト	卒業研究の手引き
参考書	研究テーマに関する文献。
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	担当教員に学修内容など連絡し、学修内容や時間をノートにまとめる。
履修上の留意事項	試作30時間以上・研究60時間以上を計画的に行う。
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9:00～17:00 (担当教員の予定確認)
実務経験	<p>高山 信行 大阪あべの辻調理師専門学校勤務14年 日本料理店自営17年 大阪青山大学短期大学部勤務10年 調理学Ⅰ、Ⅱ 食文化概論 調理学実習Ⅱ レストランシミュレーション実習 基礎調理学実習Ⅰ、Ⅱ 食文化演習Ⅰ、Ⅱ 卒業研究</p> <p>土佐洋介</p>

	<p>株式会社 帝国ホテル勤務27年 大阪青山大学短期大学部勤務10年 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ レストランシミュレーション実習 基礎調理学Ⅰ、Ⅱ 食文化演習Ⅰ、Ⅱ 卒業研究</p> <p>藪口恭巨 (株)ホテルプラザ 勤務10年 (株)ホテルニューオータニ大阪 勤務3年 (株)ホテルオークラ神戸 勤務8年 (株)阪急シグマコーポレーション ホテル阪急インターナショナル 勤務13年 大阪青山大学短期大学部 勤務10年 製菓基礎実習、製菓専門実習、製菓専門技術Ⅰ、製菓総合演習製 菓理論各論(洋菓子)、製菓理論各論(和菓子)、卒業研究</p> <p>國末直宏 昭和給食株式会社 勤務3年 大阪青山大学短期大学部 勤務19年 レストランシミュレーション実習、食と健康、食と文化 調理学実習Ⅱ(二)、卒業研究</p>
その他	